

月旬	1 上中下	2 上中下	3 上中下	4 上中下	5 上中下	6 上中下	7 上中下	8 上中下	9 上中下	10 上中下	11 上中下	12 上中下	目標収量 3,000～3,500Kg 優良品（L以上）80%以上														
栽培体系	<p>A・夏まき秋採とり露地 本菜 2.5 枚前後で定植 温度 13 度以下で、結球しにくくなる。 ●—○—▲—△—■—□</p> <p>B・秋まき冬取りハウス栽培 本菜 2.5 枚前後でハウス定植 結球後は、低温管理で年越し出荷可能 ●—▲—■—■</p> <p>C・春まき夏採り露地栽培 本菜 3 枚前後で定植（温床育苗 13℃以上日中 25℃前後） 高温で収穫期短い・高温多雨に注意 ●—▲—■—■</p>												<ul style="list-style-type: none"> ・栽植株数・・・8,000～10,000 株/10 a ・条間・・・30 cm ・株間・・・20 cm（1 m ベッドの場合、3 条～4 条） （株間・条間を広くすると、大株になります） ・ベッド幅・・・1 m～1.2 m ・出荷・・・350 g（L）以上/袋 <table border="1"> <tr> <td></td> <th>肥料名</th> <th>数量</th> </tr> <tr> <td rowspan="2">基肥</td> <td>MMB 14 化成</td> <td>100kg</td> </tr> <tr> <td>エコロング 100</td> <td>40kg</td> </tr> <tr> <td>追肥</td> <td>ポリコープ 2 号</td> <td>3 回程</td> </tr> <tr> <td colspan="3">基肥 N 成分約 20kg/10 a</td> </tr> </table>		肥料名	数量	基肥	MMB 14 化成	100kg	エコロング 100	40kg	追肥	ポリコープ 2 号	3 回程	基肥 N 成分約 20kg/10 a		
		肥料名	数量																								
基肥	MMB 14 化成	100kg																									
	エコロング 100	40kg																									
追肥	ポリコープ 2 号	3 回程																									
基肥 N 成分約 20kg/10 a																											
病害	<p>アブラムシ ←————→ アブラムシ キスジノミハムシ</p> <p>コナガ・ヨトウムシ ←————→ コナガ・ヨトウムシ</p> <p>べと病 ←————→ 軟腐病 ←————→ べと病 ←————→</p>																										
栽培上のポイント	<p>①育苗のポイント</p> <p>(1) 育苗は、128 穴セルトレー育苗 (2) 育苗培土「ガッチリくん N190」使用 （ガッチリくんはチッソの効きが穏やかで、長期にわたり肥効が続く為、老化しにくい） (3) 高温時期の育苗では、遮光資材を利用する。 （但し、強い遮光をやりっぱなしにすると軟弱な苗になるので注意）</p> 						<p>②定植前～定植直後のポイント</p> <p>(1) 灌水は、生育に「むら」が出ない様に灌水チューブ等を使用し均一に行う。 マルチは、「娃娃菜マルチ」を使用する。 「娃娃菜マルチ」を使用する事によって最適な株間となり、「娃娃菜サイズ」の良品が収穫できる。また、降雨後の泥はねも防止できる。 (2) 娃娃菜は根が弱い為に「根こぶ病」対策を十分に取る。前作にて「根こぶ病」が発生した圃場については、対策を施してから定植する。</p> 						<p>③定植後のポイント</p> <p>(1) 定植後は高温の為、害虫の発生が多い。そこで、薬剤防除の他に寒冷紗を設置し害虫被害を防ぐ。また、ハクサイは害虫が付きやすい為、アブラムシ・コナガ・ヨトウムシアオムシ等の防除を定期的に行う。 （主に夏蒔き・春蒔き） (2) べと病の予防及び緑ぐされの予防は必ず行う。 緑ぐされ（石灰欠乏症）対策として「ハイカルック」等の葉面散布剤を薬剤散布時に投入し定期的に散布する。 (3) 乾燥が続く場合は、灌水を行います方法としては、結球前はスミサンスイ等で灌水を行い。結球体勢に入った後は、<u>通路灌水または、畝間灌水を行う。</u>（軟腐病防止） (4) <u>雹害・虫害の防除の為に寒冷紗等のトンネルもリスク回避として使用する。</u> (5) 収穫 10 日前より、灌水を控えて乾燥気味の管理を行う。</p>						<p>④秋まき冬出荷について</p> <p>秋まき栽培において、1 番の課題は温度の確保である。その為、施設を利用した栽培が条件となります。また、気温 13℃を下回りますと、結球しにくくなりますので、注意が必要です。結球した後でしたら、低温管理により 12 月～1 月までの出荷が可能になりますが、その時の気候の関係が収量・品質を左右するという欠点もあります。</p> <p>⑤収穫・出荷規格は厳守</p> <p>(1) 収穫は 350 g（L 階級）以上を目安で結球したものを収穫する。</p> 								