



れんこん集会。生産者全員の無農薬栽培化に向けて先達の事例に聞き入る

らでいっしょぼーやからは、いきなり圃場全部で取り組むのではなく、その一部を利用して試験的に取り組んでいこうという提案がされました。無農薬栽培の割合が来年どう変化していくか、今後が期待されます。

■土壌分析結果から

Radixの会では毎回参加者の土壌分析を行なっています。今回は事前にジャパンバイオフィームの小祝政明さんより以下のコメントをいただきました。

- ① pHが低く鉄が過剰に溶出している可能性があり、収穫後の黒ずみや腐りが心配。
- ② 投入している有機物に生のものである場合、硫化水素発生の原因となるので、酵母菌や光合成菌を使用したほうが良い。
- ③ マグネシウムが低い傾向にあり、最低でも25mg/100g以上ほしい。

マグネシウム不足による光合成能力の不足は小祝塾などを通して様々な作物で指摘されています。れんこんは稲作と同じ還元型土壌の作物なので、酸度や有機物処理など、稲作りの注意事項とも共通する技術・考え方があることに気付かされます。



あゆみの会山田庄三さんから、独自に改良した除草機と栽培上の工夫についての説明(れんこん集会)

メロン

おいしいメロンをつくるには

メロンは評価がシビア。味の違いが消費者の一喜一憂にハッキリと結びつく作物。6月15日、全国から18人のメロン生産者が茨城県鹿島郡・酒沼「いこいの村酒沼」に集まり、作物別技術交流集会・メロンが開催されました。ちょうどこの時期はメロンの収穫真っ只中か直前直後。消費者からの喜び、お叱りの声が続々届く時期でした。

■おいしくナイ!?

今回の中心テーマとなったのが「味」です。メロン栽培の難しさには、次の3点が挙げられます。仕入れ担当者が気をつけているのは「糖度」「見た目」「出荷時期」。育苗から本圃生育・着果まで刻々と変わる生育ステージごとに手をかけて初めて、株に2,3個の収穫となるメロンは、生産者が培った技術と経験が作り上げる「芸術」とも言えるでしょう。

しかしながら、去年の消費者のお叱りで1番多かったのが「おいしくない」という声。これはどういうことか。農産スタッフからの投げかけに対し、現状と取り組みが話し合われました。

1日目は幹事生産者あゆみの会の圃場視察。終了後、現状報告と話し合い。2日目はジャパンバイオフィーム小祝さんの講義です。

■窒素の吸収について

味を考える上でポイントとなるのが生育後期。ここでいかに窒素の吸収をコントロールするか? 果実に糖度や味の充実感を期待するためには、成熟に向かう過程での窒素の過剰な吸収は阻害要因になりますよ、ということから小祝さんのお話しが始まります。

ハウス栽培では水の管理で窒素のコントロールが可能です。土壌中に多少の窒素過剰があっても、成熟期に水を



あゆみの会中村猛さんのハウス。アンデスメロンの今年の味は? 秘密は水管理にアリ(メロン集会)

切ってあげることで過剰な吸収を抑制できるのです。露地栽培の場合はそうはいかないので、シビアな肥培管理が必要になります。収穫間際、土壌中の窒素が1mg/100g以下になっていないと味は期待できない、とのお話でした。

生育の初期、中期ではハウス、露地の共通点があります。まず生育初期の基本は根っこ。十分な根張りがあるこそ、地上部の健全な生育が望めます。根の細胞分裂を促進し、細胞を頑丈に作るために、構成成分である窒素・リン酸・加里・石灰が不足しないようにします。

■石灰の吸収について

中期の基本は茎・葉の健全強化。ここで気をつけなければならない点は、十分石灰が土壌中にあっても、石灰が吸われない場合です。同じ陽イオンのミネラルである加里・苦土が土壌中に多く含まれていたり、温度が上がってアンモニア態窒素が大量に発生しても、石灰の吸収は抑制されます。石灰の吸収が十分ではないなと感じた時、石灰をさらに投入するのではなく、このような状況も考慮に入れて施肥管理をしていきましょう、ということでした。

最後は農産横山課長から「メロンは会員さんにとって届いてうれしいもの、裏切られたらひどい。次回のメロン集会は2003年を開催予定していますが、今年の方が悪かったら来年も開催したい。今後も注力していきたい作物ですから、今回参加できなかった方も、次回は全員参加にします。美味かったものは評価し、優先的に作付け・価格付けを行います。」笑いながらも厳しい話して閉会しました。

(事務局・鈴木)