

農園通信

2026年3月・4月

発行・問合せ先: 島本町農業振興団体
協議会・町民農園部会 福田

fukuda-ka@amail.plala.or.jp

3月・4月の農作業

- 夏野菜のうねの準備。トマト、ナス、ピーマン類はナス科で連作障害を起こしやすいので、昨年ナス科を植えてない場所を準備する。(最低2年はあける。)
- 種まき=(3月中)小松菜、人参、春大根、サニーレタス等(4月)インゲン、枝豆

【スイカの栽培は意外と難しくない】 小玉が扱いやすい

スイカは出来ると家族みんなに喜んでもらえるうれしい野菜ですね。

- 水やりが要らない(お里(原産地)は水のない砂漠)。
 - カボチャと違ってうどんこ病にほぼならない。
 - 1.5㎡当りに1株、雄花が多い方が受粉しやすいので同品種を2株は植えたい。苗植え後すぐに不織布を掛ける。(右図)
 - 親ヅルは5節で先を止めて、強い子ヅル3本を伸ばす。
 - 雌花に雄花のオシベを触れて人口受粉する。朝の9時頃までが花粉が元気。
 - 実がピンポン玉位になった時にヅルの先辺りに追肥する。
 - 受粉30日後を目安に収穫する。(受粉時に札を立てて置くと良い) 収穫後追熟なしの方が瑞々しい。
 - 収穫後追肥をすると、2週目の花が咲いてくる。2週目の受粉は自然任せ。(1株で5個出来るとうれしいね)
- [注意] ◎肥料が多いとヅルボケで実が成らないので、肥料は控えめに。 ◎カラス対策、小動物対策が大切。ネットだけでなく、下からの侵入を防ぐ為に下を防虫ネットで押さえる等下をしっかりとガード。
◎作りやすい苗を選ぶ、周りの人に聞く。自根苗でなく、250円程度の接ぎ木苗が強い。(ブランドでなくて良い)



ウリハムシは不織布で防げる。



下は防虫ネットでガード

農具・鍬(クワ)の歴史

…土を耕し農作物を作る



昔から農家では「鍬使い」と言って、鍬を上手に使うことが農作業の基本とされてきました。

鍬の起源は1万年前の石器時代。弥生時代には木製の鍬が作られ、鎌倉・室町時代には一般農民が鉄製の鍬を持つようになったことで農地の拡大や農業生産が飛躍的に伸びました。石器時代から現代まで土を耕し種を蒔くという労働が連綿とつづけられてきました。

鍬は農具の代表でしょう。

土木工事の起工式の「鍬入れ式」の神事、五穀豊穡を祈願する「お鍬祭り」など、農的文化は日本の伝統行事にもなっています。

風に気を付けて！

強風でよく肥料袋やビニール袋、ブルーシートや防虫ネット等が飛ばされています。周辺への迷惑だけでなく、電線や電車の架線に引っかかって大事にということもありません。畑のものは、ヒモでくくって固定する等、風に飛ばされないように気を付けて！



こつわざ

「使う鍬は光る」…勤勉さは人を向上させ、怠け者とは外見や態度まで異なってくる。
「鍬を担いだ乞食はこない」…つねに鍬をふるってまじめに働けば、金には困らない。

(;^ω^;) 今年も高温？

気象庁は今年の春から夏の長期的な気候の見通しを発表。平年と比べて気温が高くなるとして、早めに暑さへの備えを進めるように呼び掛けました。2023年～2025年は3年連続の記録的な高温の夏でした。今年も対策必要ですね。

経験談

(Oさん)

えんどう 2/28



昨年10月末に種まきした春菊は冬の間は成長が止まっていたましたが、立春が過ぎ暖かくなってきてからに急に成長してきました。

3月に入り、たくさん収穫できています。真冬のビニールトンネルで覆いした効果がありました。

(Hさん)

昨年の猛暑の影響について 白菜は10/13と遅れて苗植えした結果、収穫は1月末～2月になった。通常は3～4kgあるものが2～3kgしかなく、巻きが甘く白菜とならず一部は緑菜となった。

とは言え鍋物や漬物にして美味しく食べた。

キャベツ、ブロッコリーは9/29に苗植えしたが、成長が遅く、結局3月に入ってやっと収穫できた。

待ちに待ったお陰でそれなりの大きさには成長した。

今年は早めの種まきと苗管理に注意しようと思う。

(Fさん)失敗談2つ。1つは九条ネギ。昨年3月種まきで良い苗が出来ていましたが、夏に体調を壊し秋の定植がずいぶん遅れたため小さい。これは次期用の苗にして植え替えます。

もう1つはカボチャ。7/5にポットで種まき 7/20に畑のトウモロコシの後に定植。半径30cmほどを小さいスコップで掘り起こして苗を植えました。元気な苗でしたがまったく大きくなり、いわゆる根鉢のままにだめになりました。一方、同時に苗を作りしっかり耕してあった畝に植えたマツカはぐんぐん成長して、真夏の高温期の着果は定かではないですが、秋までの間にたくさんの実を着けました。いろいろ周りの畑を見ても、やはり大きなスコップ(シャベル)で耕したところは野菜が良く育っていると思う。スコップは、土を反すのは大変なので、土の軟らかい適期に空気を入れるようねじるだけでも良い。ちなみに、夏前に良く耕したうねに定植したカボチャは秋にたくさんの実を着けました。

(Sさん)

この3月からは耕地面積が10坪減ります。ナス、トマト、ピーマン、ジャガイモ、サツマイモ、ゴボウ、ヤマイモ、カボチャ、キュウリ、メロン、サトイモ、ミョウガ、ショウガ、レタス、キャベツ、インゲン、ダイコン、ニンジン、キンジソウ、エンドウを念頭に入れて、多種少量、混植、適度の雑草除去、それに加え昨年設えそのままの支柱を補強して空間を利用したの野菜作りを考えています。

(Nさん)

夏蒔きの人参は難しい。和人参は発芽したが、西洋人参は発芽しなかった。夏場は和人参の方が発芽しやすいのかな？ それと、間引いた苗を植え替えたものはやはりだめだった。葉は育つが根っここの部分はぐしゃぐしゃで可愛そうに見える。他の方で、植え替えたゴボウは根の部分がぐしゃぐしゃ。やはり、根っこの物、人参、ゴボウ、大根は植え替え出来ないようだ。カブは食べる部分は茎で、根っこの物でないので植え替え出来るようだ。



植え替えた人参



家庭菜園ならではの贅沢—実エンドウの煮豆・ひすい(翡翠)豆

豆ごはんだけではもったいない。煮豆の美味しさを子どもたちにも伝えて。

1、豆は煮る直前にさやから出す。豆をひたひたの水で軟らかく煮る。

新しい豆は軟らかいので煮すぎないように！

2、調味料を加えて軽く火を通す。

3、煮汁ごと器に盛る。煮汁ごといただく。

*コツ！ だしを入れないこと！ だしは豆の美味しさを邪魔します。

[材料] 4人分

えんどう豆…300g

調味料…酒:少々

砂糖:小さじ2～3

塩:小さじ1/4～1/2

醤油:少量(小さじ1程)