

夏野菜ショートコース 栽培計画

- 頭書の期間を延長して7月以降は自由に(火曜日・水曜日除く、10:00-17:00)にご自分の区画の野菜を収穫できるようにします。

野菜品種	4月	5月	6月	7月
ミニトマト	苗の定植 	支柱立て 	芽かき 	収穫 
米ナス	苗の定植 	支柱立て 	剪定 	収穫 
ピーマン	苗の定植 	支柱立て・剪定 		収穫 

4月18日15:00-16:30	座学にて野菜ができるまでのスケジュール・土づくりについて学びます。 野菜苗植えを体験します。ミニトマト・ピーマン・米ナス苗を植える体験をいただきます。
5月16日15:00-16:30	育ってきた野菜に支柱立てる作業を行います。また、トマトの芽かきなど、野菜の成長に合わせて行う手入れ作業について学び、体験いただきます。
6月13日15:00-16:30	1ヶ月の期間でどれだけ野菜が成長したかを実感していただき、野菜の手入れと初めての収穫を体験いただきます。
6月20日15:00-16:30	作った野菜の収穫を体験いただきます。
6月27日15:00-17:00	作った野菜の収穫を体験いただきます。

土づくりの基礎 使った肥料

- 夏野菜の土づくりとして、3/24に以下の肥料を入れ、マルチビニールをかけました。

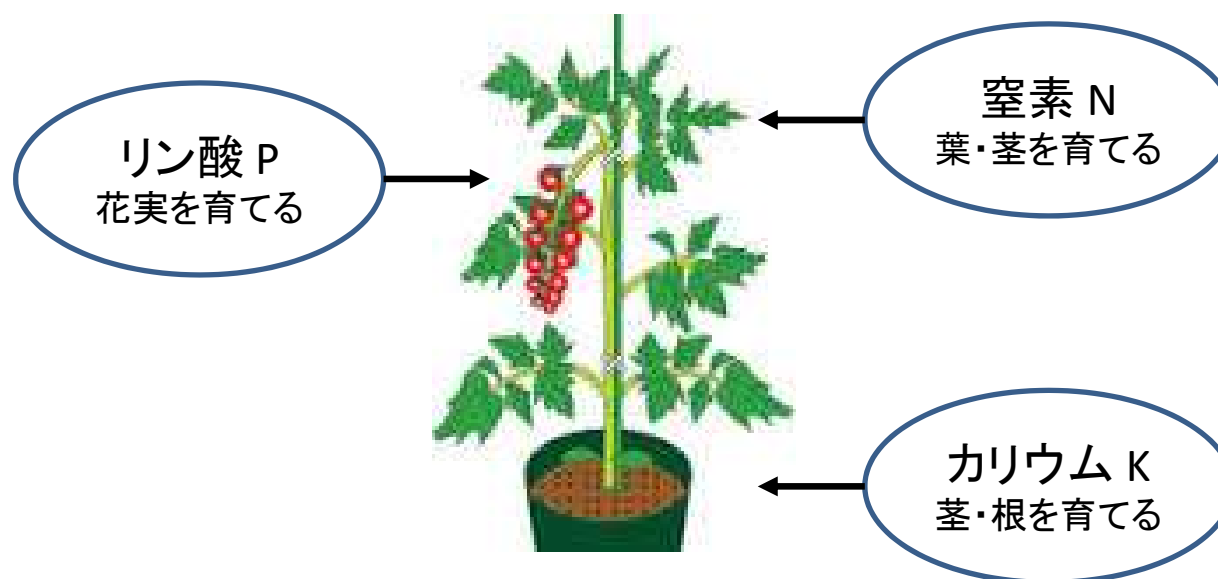
マルチ1本(2m)の肥料

苦土石灰	150-170g
やまぶき	700-800g
牛糞堆肥	1kg
ケイフン	4kg
配合肥料	400g
硫酸カルシウム	150-200g



土づくりの基礎 肥料の三大要素

窒素(N)	リン酸(P)	カリウム(K)
タンパク質を作り、葉緑素の元になる肥料で、葉や茎を育てるために必要な肥料成分	植物の細胞質の成分になり、花や実の成長を促進させるために必要な肥料成分	病気への抵抗力をつけ、植物全体の成育を調整し、根や茎を丈夫にする効果のある肥料成分 花や実、球根などを太らせる働きもある。



- **硫酸カルシウム**
 - 長く、沢山の实をならすピーマン、なす、トマトなどには病気に強くなるよう硫酸カルシウムを入れています。
 - カルシウムは植物の細胞と細胞とを強固に結びつける働きがあるので、丈夫な葉と根を作ります。
 - 硫黄成分が含まれていますが、これは作物の生理作用(発根・芽吹きなど)を活発にする効果があるといわれています。
- **配合肥料**
 - 配合肥料とは、野菜作りのための様々な肥料が混ぜられているものです。
 - 配合肥料の中には、魚かすなどのアミノ酸成分も含まれています。これは野菜のうまみとなる肥料です。
- **堆肥**
 - 堆肥は土を柔らかく、保水力をつけるために入れます。(団粒化)
 - 牛糞・落ち葉・コーヒーがらなど様々な有機物でつくられた堆肥があります。
- **苦土石灰**
 - 土のPhを下げる効果があります。
 - 苦土成分は植物が光合成するとき必要な葉緑素の重要な構成成分なので欠乏すると葉が黄色くなったり、尻ぐされ実が発生するといわれています。

土づくりの基礎 マルチ

マルチとは、根を覆う(mulch)という意味の言葉が語源の農業用資材です
マルチは地温管理、保湿、防虫、雑草の防除、泥はねの防止等の目的で使われます
マルチビニールには、複数の色がありますが、色によってその効果が変わります

透明：地温上昇

黒： 地温上昇抑制、雑草の防除

銀： 地温上昇、防虫



実習では、春の早い時期に種まきや苗の定植をする際や、秋から冬にかけて地温を高めたい時にマルチを使いますので、透明のものを利用しています

ミニトマト・ピーマン・ナス苗について

ピーマン

- ・ エースという品種名のピーマンを植えます。
- ・ ピーマンは株間60cmで植えます。

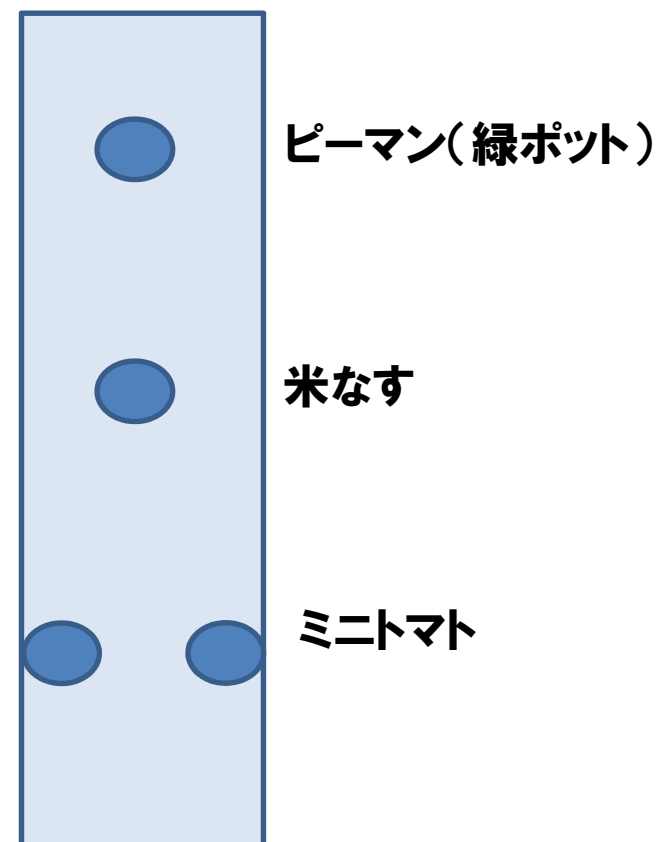
ナス

- ・ 米ナスを植えます。
- ・ 通常ナスは株間60cmで植えます。

ミニトマト

- ・ ミニトマトは「オレンジ千果」、「アイコ」という名前の種類のトマトを植えます。
- ・ トマトの株間は仕立て方によりますが、今回は50cm間隔で2本植えます。

五日市街道



苗の位置はマジックで印がつけてあります

定植の手順

- ① マルチの上に四角のマークがあるので、これに段ボールの型紙を合わせ、これに沿わせてカッターで四角の穴をあけます。
- ② ミニシャベルでポットと同じ深さの穴を掘り、掘った土はマルチの上に置きます。
- ③ 苗からポットをはずして苗を植えます。
苗の土の表面がマルチのかかっている土の表面と同じ高さになるように気をつけてください。

本日の収穫体験

収穫体験

- 本日は、カブ・ネギ・リーフレタス・のらぼう菜の収穫体験ができます。
 - カブは葉まで食べれますので、是非味噌汁の具などにお使いください。
 - のらぼう菜は江戸東京野菜の1種で、古くから武蔵野地域や埼玉県で栽培されてきた野菜です。かき菜ともいわれます。和え物・お浸し・炒め物・お味噌汁などいろいろ楽しめます。