

農園通信

2020年7月

発行・問合せ先 福田
(農業振興団体協議会・町民農園部会)

fukuda-ka@amail.plala.or.jp

秋・冬野菜の準備

夏野菜の最盛期の中で、冬野菜の計画を！

「秋の1日、春の7日」秋の作付けは栽培品目ごとの作業適期の見極めが(春よりも)重要です。例えば種まきが1日違うだけで、収穫時期が1週間遅れてしまうこともあります。

◆人参の種まき

人参の種は土が乾いたり高温になると発芽しません。そのため、種まきは梅雨が明けるとか、9月の雨の時期にします。それより遅くなると、冬に人参が太りません。発芽に水が必要！

◆キャベツ、ブロッコリー、カリフラワーの種まき

7月中旬～8月はじめに苗床に種まき、定植は8月末～9月はじめ。家庭菜園で数株必要な時は、9月初めに園芸店で苗を買うのも手軽です。

◆小松菜等のアブラナ科の菜類の種まき

10月の気温が下がってから種まきをすると、虫の害が少なくなります。



キャベツの苗

苗づくり講習会

日時:7月26日(日)PM3時

場所:島本町桜井・飯田農園

講師:農家 飯田俊治さん

- ・キャベツ、ブロッコリーの苗づくりに挑戦してみませんか。定員:20人(申し込み順)
- ・参加費:ワンセット300円
(キャベツ3株、ブロッコリー2株お持ち帰り)
- ・申し込みは出来るだけ7月15日までお願いします。問い合わせ・申し込みは福田まで。
- ・雨天でもやります。(屋根のある作業スペース有り)
(メール申し込みの場合は電話番号もお願いします。)

!(^^)! 秋冬野菜の準備は暑い最中です。「畑をやめよう」と思いたくなる時期ですね。無理をせず、熱中症に注意です。「真夏の栽培は出来るだけやめる」「夏野菜は早めに片付ける」梅雨明け前に空いた場所にクワ入れをして秋冬用のうね作りを終えてしまうのも1つの方法です。そして草除けの為に黒マルチを張っておけば、高温消毒、虫退治にもなります。

(裏面に野菜作り失敗談、料理レシピ等を掲載しています。)

農地所有者の方へ

「農家が楽で利用者が楽しい町民農園(市民農園)の開設・運営の仕方」

懇談会 を随時開催しています。日時・場所はお問い合わせください。

☺農家がスムーズに農園の運営が出来るように、また利用者にとっても気持ちの良い農空間であるように、利用者の協力で良いコミュニティーを作っていくことを目指します。

(;^ω^) 失敗は宝

うまく出来たことは意外と忘れるものです。反対に、失敗は悔しさと共に記憶に残るので、失敗からいろいろ学べます。

レベルアップの鍵は失敗にあり

失敗大歓迎！

みなさんの失敗談をお寄せください。

失敗談

(ようさん)

<早生枝豆、黒豆栽培>

昨年6月頃、桜井の畑に畝を作り、種を撒いて枝や葉は順調に生育したものの、肝心の子実が肥大化しませんでした。原因がよく分かりません。

<メロン栽培>

今年4月末、メロン2種の苗(マスクメロン、プリンスメロンの各々2株)を購入して畑に植え替えを行いました。2種とも順調に生育かと思っていましたが、マスクメロンの方が成長に勢いがなくなり、枯れかかっています。メロン2種の栽培場所は隣同士で、畝の準備、追肥も同じように行いました。マスクメロンの栽培は難しいと聞いてはいましたが、その通りとなり原因がよく分かりません。

(Hさん)

<スイカにまつわる失敗談>

2年前から、小玉スイカを作り始めていますが失敗続きです。

2018年は7月の西日本豪雨で4日雨が降り続きスイカ畑の畝間が水没状態になりました。

すると10日後にはすっかり枯れてしまい半分が未収穫に終わりました。

天候は仕方ないものの畑の排水を改良する必要を感じました。

2019年はカラスの攻撃にさらされ、1個毎にネットをかけていたにも関わらず、その上からつつかれて半分がカラスの餌になりました。

今年は全面をネットで覆うかテグスを張る予定です。

(*^^)v いただきます～す

新鮮野菜を食卓に！
野菜のおいしさを生かした
簡単料理レシピ

☆トマトスパゲティ (3人分) (ピーマンさん)



- 1、人参、玉ねぎ、ピーマンを適当な大きさに切る。
- 2、フライパンに油を引いて豚肉を軽く炒める。1の野菜を加え炒める。
- 3、2に大きく乱切りにしたトマトを加え、水100ccを加え蓋をして煮る。

野菜が軟らかくなれば、塩・粗びき黒コショウで味をしっかりつける。

*スパゲティに具とさらさらの煮汁をからませたいので、煮汁が少ないときは、水、塩・粗びき黒コショウを追加する。

- 4、湯がいたスパゲティを加え、軽く和えて汁ごと器に盛る。

♪トマトは生で食べるだけではもったいない。炒め物に煮物にどうぞ！

トマト(大玉) …300g
人参、ピーマン等…適量
玉ねぎ…中1個
豚肉…100g
スパゲティ
塩、粗びき黒コショウ…適量

☆キュウリの即席漬け (Yさん)

- 1、キュウリは洗って水をふき取り、乱切りにする。

- 2、容器に入れて混ぜるだけ！

半日で、食べられます。



キュウリ…数本(300g～500g)
砂糖 20～40g 塩 10g
ワサビ 適量(好み)