

こまつな（ハウス周年）

栽培暦

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
作型												
ハウス周年 こまつな	播種	収穫										

栽培の特徴とポイント

発芽適温は 15～35、生育適温は 20～25。夏期や冬期でも比較的つくりやすい品目であり、ハウスでの周年栽培が可能な品目である。生育期間は夏場で 25 日前後、冬場の低温期では 50～70 日程度かかることを考慮し、計画的な播種（段播き）に努め、継続的な出荷を図る。

品 種

1 春まき・夏まき

浜ちゃん：葉色はテリのある濃緑色で、袴のない丸葉。高温期でも徒長しにくく、収穫の幅が広い。草姿は、極立性で株張り良く、揃いも良好。低温期には生育が鈍るので、播種時期を守る。

2 秋まき

みなみ：葉色は濃くテリがあり、胚軸部が良く吸い込むので曲がりが少ない。耐寒性が強く、低温下（トーホク）でも良く生育する。また、低温による葉柄の剥離や葉の裂化が少ない。草姿は、極立性で葉のからまりが少なく、葉柄が強いので作業性が良い。抽台の恐れがあるため、11月下旬までの播種とする。

本ば管理

1 耕起

堆肥や石灰質肥料、りん酸質肥料を全面に施用し、できるだけ深耕して根が深く張るようにする。

2 施肥

収穫までの栽培期間が短いため、基肥主体の施肥とする。

土壌 pH は 5.5～6.5 を目標とし、EC (1:5) は 0.4～0.7mS/cm を目安とし施肥量を加減する。

施肥例 (kg / a)

肥料の種類	基 肥	成分量		
		N	P	K
完熟堆肥	300(/年)			
消石灰	20(/年)			
熔燐	10(/年)		2.0	
ミドリトップ	15	0.9	0.9	1.0
硝加燐安 3 3 3	2	0.3	0.3	0.3
合 計		1.2	3.2	1.3

栽培開始 1～3 年は 1 年あたり堆肥 600～1000kg / a、石灰質肥料、りん酸質肥料も多めに施用するが、その後は土壌診断結果を参考とし、目標値となったら施肥量を減少させる。

完熟堆肥、消石灰、溶燐は年間施肥量を 1 回または 2 回程度分けて施用する。

高温期は 3～5 割程度減量する。

残存チッソの推定に基づくチッソ施肥量の補正例

EC値 ms/cm	推定N残存量 kg/10a	N基準施肥量(kg/10a)			
		14	16	18	20
~1.0	20	0	0	0	0
1.0~0.8	16	0	0	2	4
0.8~0.6	12	2	4	6	8
0.6~0.4	8	6	8	10	12
0.4~0.2	4	10	12	14	16
0.2~0	0	14	16	18	20

酸度矯正に必要な消石灰量の目安(1aあたりkg)

現在の pH値	希望するpH値		
	5.5	6.0	6.5
4.0	7.5	10.0	12.5
4.5	5.0	7.5	10.0
5.0	2.5	5.0	7.5
5.5	0	2.5	5.0
6.0	0	0	2.5

砂質土で基準量、赤褐色で粘土質なら1.5倍量、黒褐色で粘土質なら2倍量とする。

3 殺虫剤散布

殺虫剤を全面に散布し、土壌と混和してから畝立てを行う。

4 畝立て

畝幅は180~200cm、高さ10cmとするが、排水が悪いほ場では100~150cm程度の畝幅とし、高畝とする。

5 播種

1) 播種量

夏まき 100~150ml/a、春及び秋まき 200ml/a

シードテープについては、4cm間隔1粒封入とする。(50坪ハウスで450m程度必要)

2) 播種作業

(1) 栽植密度 畝幅120cm×株間4cm×条間15cm(7条植え) = 167株/m²

(2) 播種機で条間15cm、株間4~5cmに条まきにする。

(3) 覆土は約1cmとする。夏場の高温乾燥時はやや深め(約2cm)にする。

(4) 播種後はたっぷりと均一にかん水する。(20~30mm)

(5) 1回あたりの播種面積は、1人1週間に収穫できる面積=約50坪を目安にする。

6 水管理

1) 播種後に十分かん水したら、発芽までは、乾かさないようにかん水する。

2) 立枯病の発生を防ぐため、発芽後は本葉2~3枚まではかん水しない。

2) 本葉4枚頃から草丈10~15cmまでは1回10mm程度のかん水を早朝に行う。

3) 草丈16cm以降は、徒長を防ぎ、硬く育て、店持ちを良くするため、かん水しない。

病害虫防除

白さび病：春先や晩秋の低温多湿条件で発生しやすい。透光や通風を良好にし、予防防除に努める。

コナガ、キスジノミハムシ：目合い1mm以下の防虫ネットをハウスサイドや出入口に設置し、害虫の侵入を防ぐ。播種時の殺虫剤の予防散布に努める

収穫

1) L規格(葉長26~30cm)を目安に、病害虫に被害株を除き、一斉収穫する。

2) 収穫の適期幅が短いので、適期を逃さないように注意する。

3) 収穫作業は涼しい時間帯に行い、収穫するハウスは予め日除け資材をかけ、萎れを少なくする。

4) 高温期は腐敗防止のため、根部は洗わない。

5) 調製後、出荷までは予冷庫で保管し、鮮度保持に努める。

販売のポイント

予冷庫を活用し鮮度保持に努め、定量継続出荷を実施する。