

そらまめ（普通）

栽培暦

月	10	11	12	1	2	3	4	5	6
作型									
露地	—								
普通	播種	定植				追主肥 茎摘心	追整肥 枝土寄せ	追剪肥 葉土寄せ	収穫

栽培の特徴とポイント

生育適温は16～20℃で耐暑性が弱く、やや冷涼な気候を好む。最適土壌pHは6.5～7.0とされ、酸性に弱い。連作障害が出やすいので、5年に1回程度の輪作とする。収穫適期が短く、適期を逃すと著しく食味が劣るため、労働力に応じた面積とする。

露地の作型では越冬対策が重要となる。耐寒性の強い本葉4～5枚程度で越冬できるよう、適期の播種・定植に努めるとともに、排水対策を徹底する。

品種

陵西一寸：3粒莢の多い中早生種。豆は3cm前後の大粒となり、莢はやや細長い。花色は白が多いが赤紫色（協和）も混じる。

仁徳一寸：3粒莢の多い中早生種。「陵西一寸」に比べ、豆・莢の大きさは同程度、豆・莢色は緑が濃い。（タキイ）花色は赤紫色。

育苗管理

発芽の安定や定植時の作業性を考慮し、ポット育苗とする。

1 培土の準備

育苗期間が20日程度と短く、種子も大きいいため肥料成分は少なくとも良い。山砂や消毒した畑の土に、30%程度の堆肥を混ぜたものを用いる。

市販の培土を用いる場合は、肥料成分の少ないものを用いる。

2 播種

10a当たり3,000粒程度の種子を用意し、10月中～下旬頃6cmポリポット又は50穴セルトレイに1粒ずつ播種する。

種子のおはぐる部分を水平にし、1cm程度の覆土を行う。

3 育苗管理のポイント

1)アブラムシを防ぐため、白寒冷紗で被覆する。

2)播種から発芽までは5～7日かかり、その間は乾きすぎないように注意する。

本ば管理

1 ほ場の準備

連作地を避け、排水が良く、開花期の4月以降にかん水可能なほ場を選定する。秋冬期の降雨や融雪水による湿害を防ぐため、排水対策を徹底する。特に水田転換畑では、ほ場周囲に額縁排水溝を掘るとともに畝高は25cm程度の高畝とする。

2 施肥

施肥例 (kg/10a)

肥料の種類	総量	基肥	追肥			成分量		
			融雪後	4 / 上	4 / 下	N	P	K
完熟堆肥	2,000	2,000						
苦土石灰	150	150						
熔燐	40	40				8.0		
そさい3号	80	80				12.0	12.0	12.0
硝化燐安333号	60		20	20	20	7.8	7.8	7.8
合計						19.8	27.8	19.8

3 定植

1) 定植時期 11 月上～中旬

2) 定植方法

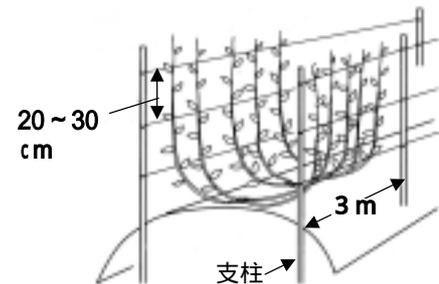
畝幅 1.4～1.5m、株間 35～40cm の 1 条植えとし、10 a 当たり栽植密度は 1,660～2,600 株とする。本葉 2 葉程度で定植を行う。深植えしすぎると分枝の発生が悪くなるので、浅植えとする。

4 追肥・土寄せ・整枝

1) 第 1 回目の追肥は、融雪後（3 月上～中旬）に行い、同時に主茎を摘心し分枝の生長を促進する。

2) 第 2 回目は 4 月上旬に行い、同時に整枝と土寄せを行い草勢をつける。整枝は太くて勢いのある茎を 6～8 本残す。誘引を行う場合は、右図を参考に行う。

3) 第 3 回目は 4 月下旬に行い、同時に土寄せを行い倒伏を防ぐ。



5 かん水

4 月上旬の開花期以降の乾燥は着莢や結実に影響するため、極端な乾燥が続く場合、畝間かん水を行う。

6 倒伏防止

莖葉が伸びすぎの場合、4 月下旬～5 月上旬に倒伏防止のため、1～1.2 m の高さで剪葉を行う。上部の花は収穫に至らないので、鎌等で切り詰める。

7 収穫

莢は最初上向きになっているが、熟度が進むにつれて下向きとなる。

莢ごとの収穫適期は数日間と、かなり短いので適期を逃さないよう「試しむき」を行いながら収穫する。

莢をむいて種柄から軽く豆がとれない場合は未熟である。莢から軽く豆がとれ、おはぐる部分に黒い線が 1 本入っている頃が収穫適期である。おはぐる部分全体が黒くなった場合は過熟で収穫遅れとなる。

莢でみた収穫適期



- ・莢が水平より やや下向き
- ・莢の縫合線（背のスジ）が褐色
- ・莢が濃緑となり、光沢が出る

豆でみた収穫適期



収穫遅れ

収穫適期

病害虫防除

モザイク病：一般的には若い葉の葉脈が透明になり、その後不整形の退色斑を作りモザイク症状となるものが多い。媒介するアブラムシの防除及び発病株の抜き取りを徹底する。

茎腐病：地際と地中の茎が暗褐色の水浸状となり、病斑が拡大すると黒褐色となり枯死する。越冬後に発生することが多い。排水対策及び発病株の抜き取りを徹底するとともに、連作を避ける。

販売のポイント

鮮度が重視される品目であり、直売・インショップ等では「朝どり」により更に付加価値が高まる。過熟となると食味が著しく劣るため、適期収穫を徹底する。