

えんどう

豆を食べる“実えんどう”と豆が大きくなる前に若取りし、さやごと食べる“さやえんどう”とがあります。完全に熟して豆として収穫するのか、やわらかい豆の状態で収穫するのか、さやごと食べられるくらいに若取りするので違いができます。

11月の農作業

平成15年発行：
JAハリマ「活き活き健康野菜づくり」より

作型

寒さには強いが、生長するにつれて耐寒性がなくなってくる。厳寒期を迎える前に敷きわらをするとともに、北側を土寄せして風よけをする。

春の生長が盛んな時期には、月に1回追肥すると草勢が維持でき収穫期間を長くすることができる。

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	品 種 名
普通栽培						■	■				○	○	さや取り（成駒・白花兵庫絹さや・赤花絹さや） 実取り（ウスイ・グリーンピース） スナック（ジャッキー・あまいエンドウ）

○：種まき ■：収穫

畑の準備・定植

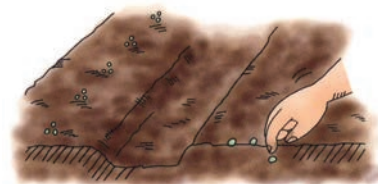
土づくり aあたり

堆肥	300kg
セルカ(有機石灰)	20kg
BMようりん	2kg
植え付け1ヶ月前に土と良く混合	

元肥 aあたり

油粕	10kg
畝立時施用	

- 1条植え：畝幅120cm 株間40cm
- 1ヶ所2～3つづまきとし、薄く（2cm）覆土する。
- 種子を20℃の水に2～3時間浸し、十分水分を与えてから播種すると発芽しやすい。

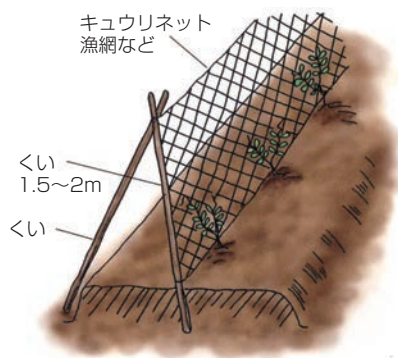


間引き

- 草丈が7～8cm位になったら1ヶ所2本立てにする。
- 間引き後、保温のため敷きわらをする。北側を土寄せして風よけを作る。

整枝・土入れ

- 巻きひげが発生するようになったら、つるがからみやすくするためにキュウリネット、漁網等を張る。
- 枝が混んできたなら、莖葉に十分光が当たるようにふところの枝を整理する。



追肥・土寄せ

- 3月中旬：野菜専用肥料4kg/aを施用後、軽く土寄せを行う。

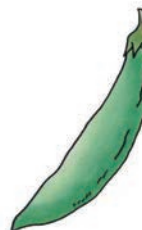
防除

病害虫名	耕種防除	薬剤防除
アブラムシ	光反射テープを畝上に張る	スタークル顆粒水溶剤（さやえんどう）2,000倍 収穫前日まで 2回以内
ハモグリバエ		マラソン乳剤（豆類未成熟）1,000倍 収穫7日前まで 3回以内
うどんこ病	風通しを良くする	トリフミン水和剤（さやえんどう）3,000～5,000倍 収穫前日まで 5回以内

収穫



実エンドウ
子実がよく充実し、さやがふくれて表面が光沢を失い、ざらざらようになったときに収穫する。



サヤエンドウ
さやが平らで、外から子実の形があまりはっきりわからないうちに収穫する。



スナックエンドウ
若さやのうちから収穫できるが、子実が大きくなって、さやの断面が円形になるくらいふくらんだ頃が収穫時期。

■よいタネは、採種年月の入ったものを

発芽率のよいタネは、ごみや土砂、未熟なタネが混じっていないもので、病気や虫に侵されていないことが大切です。

さらに形や色沢など品種固有の特性をもっていることも大切で、袋に採取年月日の記入しているものを選ぶこと。

■タネには休眠がある

タネは、採種直後は休眠のため発芽しないか、もしくは発芽が悪い場合があります。

品 目	休 眠 期 間
ダイコン	1～3ヶ月
トマト	1～2ヶ月
キャベツ	2～3ヶ月
ナス	6ヶ月
ホウレンソウ	1～3ヶ月
ニンジン	2ヶ月
ゴボウ	3ヶ月以上
シュンギク	2～3ヶ月

休眠は日時がたつにつれて減少するが、品目・貯蔵条件によって変わります。

■発芽と光との関係

野菜のタネは発芽する際に、光を必要とする好光性種子、光によって発芽が阻害される嫌光性種子があります。

性 質	品 目	発芽をよくする方法
光線に当てると発芽のよいもの	セルリー・ミツバ シソ・ゴボウ レタス	覆土を薄くする
光線に当てると発芽の悪いもの	ダイコン・ネギ タマネギ・ナス トマト・トウガラシ	覆土を厚めにして、覆いをする

■発芽には温度条件が大切

発芽温度は品目によって異なりナス、トマト、ウリ類、インゲン、ゴボウなどは高温性で発芽温度は25～30℃。温度が低いと発芽が悪い。ホウレンソウ、レタス、ミツバ、セルリーなどは低温性で発芽温度は15～20℃。したがって、夏は温度が高すぎて発芽が悪いので芽出しまきをする。

ナス、ミツバ、タデ、アスパラガスは1日のうちで高温、低温と変温すると発芽がよくなる。

■タネには寿命がある

タネには寿命があつて品目によって異なるが、3～4年でも発芽する長命なタネ。梅雨を超すと1年で発芽しない短命なタネもある。タネは貯蔵中でも少しずつ呼吸をしており、夏の高温多湿を経過すると消耗が大きくなって発芽率が極端に悪くなる。

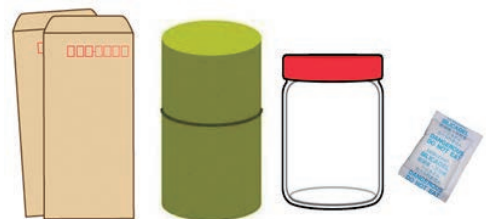
性 質	種 類	備 考
寿命の短いもの (1～2年)	ネギ・タマネギ ミツバ・シソ ニンジン・ニラ など	古いタネは使わない
やや長寿なもの (2～3年)	ダイコン・レタス ゴボウ・ホウレンソウ ハクサイ・キャベツ シュンギク など	残りのタネは貯蔵して、翌年使用する
長 命 な も の (3～4年)	キュウリ・カボチャ トマト・ナス・オクラ スイカ など	同 上

■上手なタネの貯蔵法

タネの寿命に最も関係するのは、温度と湿度で、残ったタネを保管するには、低い温度で乾燥するところがよい。

乾燥させたタネを古封筒などに入れ、乾燥剤と一緒にブリキ缶や空きビンなどの容器に入れ、ふたを完全に密閉し冷蔵庫に保管するか、家の中で比較的涼しい所に貯蔵すると良い。その際古封筒に品目や有効期限を書いておく。

タネを取り出す際は、容器を室温に戻してから開閉してください。



裏面はえんどうを掲載しています。

農作業のページは取りはずして別に保存し活用してください。