

# ちむ美らさ

第59号

発行: 北部農林水産振興センター  
農業改良普及課  
沖縄県名護市大南1-13-11  
電話: 0980-52-2752  
FAX: 0980-51-1013

野菜農家の  
みなさ〜ん

## 秋作にむけて

# 土壌消毒をしましょう!

夏の暑い時期、秋作に向けて畑の土壌消毒をしてはいかがでしょうか。7~9月は土壌消毒の適期です。土壌分析の結果も見ながら、計画的に畑の準備をしましょう。

- 1P 秋作にむけての土壌消毒
- 2P 山原女性農業者の会会員募集
- 3P パッションフルーツの加工
- 4P よい草、よい牛、よい経営

## 太陽熱消毒とは

つる割病、立枯病やセンチュウといった土壌病害等は一度発生すると、次期作以降も発生する恐れがあります。  
太陽熱消毒は、農薬を使わず有機物を投入後、十分な量の水をかけ、ビニール被覆することにより地温を上げて熱により殺菌殺虫する方法です。

## 太陽熱 + 米ぬか併用消毒の方法



360kg~1t/10aの量で  
うね上に米ぬかまたはフ  
スマを散布



耕耘



灌水チューブの設置



全面にポリエチレン  
フィルム被覆後、深さ  
30cmまで十分に灌水  
し、20~50日間太陽  
熱消毒を行う

※太陽熱消毒後は土を動かさない(うね立て後に太陽熱消毒し、消毒された土と未消毒の土が混ざらないようにする)

以上は土作りの一例です。皆さんの畑にあった土作りを工夫し、秋作の作付けに間に合うよう、余裕を持って実施しましょう。

やんばるじょせいのうぎょうしゃ

# 山原女性農業者の会 会員募集

山原の女性農業者の皆様！一人で悩んでいる若い女性農家さん！  
夢を持って自分なりの生き方を見つけ、「山原女性農業者の会」  
のネットワークの中で大いに情報交換をしませんか！

平成19年6月27日に結成された当会  
は、農村女性の特質や知識・技術を多  
に高め、農村の担い手として、パート  
ナーとしての力を発揮できる農村女性組  
織として期待されています。

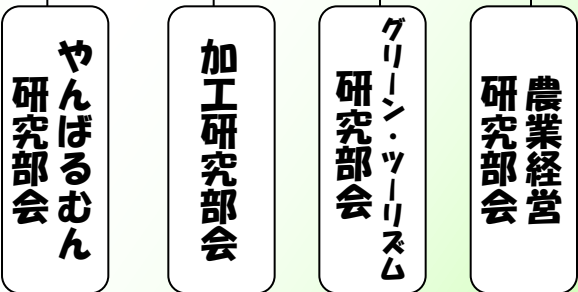
農業の基礎である農業経営管理能力を  
「農業経営研究部会」で学び、「やんば  
るむん研究部会」で安心・安全な島野菜  
の生産技術を勉強し、「加工研究部会」  
で特産品づくりに貢献し、「グリーン・  
ツーリズム研究部会」で農業体験等を通  
し農家の良さを活用した、儲かる農業経  
営を目指しています。



## 山原女性農業者の会 (会員48名)

- ・会長(與古田悦子)
- ・副会長(3名)
- ・会計(1名)
- ・事務局(普及課)

会員は、農業者又は農家  
の世帯員とする。  
(農家とは、経営面積が  
10a(約300坪)以上、  
又は農産物販売金額が年  
間15万円以上の世帯)



\*会員は、学習したい部会を選択して加入(複数加入可)  
\*年会費2,500円

### やんばるむん研究部会の活動



海洋博での販売促進活動  
農業簿記記帳の実践

### グリーン・ツーリズム研究部会の活動



会員の加工商品(一部)  
寄せ植え、アレンジ体験

### 農業経営研究部会の活動



入会希望の方は普及課ま  
でご連絡ください

### 加工研究部会の活動





# パッションフルーツは加工の優等生

パッションフルーツは熱を加えても華やかな香りとさわやかな酸味が残り、ジュースやジャム・ソース等で風味が楽しめます。

## パッションフルーツの果肉を味わう

### 《パッションヨーグルトゼリー》

〈材料〉:4人分

・パッションフルーツ	4個
・とうがん	30g
・プレーンヨーグルト	150cc
・砂糖	30g
・粉寒天	2g
・水	100cc

〈作り方〉

- ① パッションフルーツは上から1センチほどのところを切り落とし、中身をくり抜き、種ごとミキサーにかけて、果汁をこし取る。とうがんをみじん切りにする。
- ② 鍋に分量の水と粉寒天を入れて沸騰させる。
- ③ ②に砂糖を煮溶かし火を止めて①とプレーンヨーグルトを入れてよく混ぜる。
- ④ くり抜いた器に③を戻し入れ 冷蔵庫で冷やし固める。

(このレシピは「おきレシ」を参考にしています。)



## パッションフルーツの皮を楽しむ

### 《パッションフルーツビネガー》

〈材料〉

・りんご酢	300cc
・パッションの皮	50g(2コ)
・ニンニク	3かけ
・とうがらし	2コ

〈作り方〉

- ① パッションの皮を干切りにする。
  - ② 密封できる容器に、パッションの皮、ニンニク、とうがらし、りんご酢を入れ、涼しい場所に置いておく。
- ※ 和え物やサラダの調味料として利用できます。



ビネガーを  
使って…



温野菜サラダ  
(ズッキーニ・ソーメン・オクラ)



とりささみの  
パッションドレッシングかけ

### 《パッションフルーツサワー》

〈材料〉

・りんご酢	300cc
・パッションの皮	50g(2コ)

〈作り方〉

- ① パッションの皮を干切りにする。
  - ② 密封できる容器に、パッションの皮、りんご酢を入れ、涼しい場所に置いておく。
  - ③ パッションの皮は1週間で取り除く。
- ※ 4～5倍の水で薄めてハチミツ等を加えていただく。



パッションフルーツサワー

※パッションフルーツ果皮は農薬不使用の果実を利用

# ☆よい草、よい牛、よい経営☆

**適期刈り・適正施肥で、収量が多く、栄養価の高い牧草を作りましょう！**

## 1. 土壌にあった牧草を選ぼう！

牧草には、下の表1に示したように、耐干性や耐湿性など、それぞれの特徴があります。ほ場の土壌にあった牧草を選ぶことで、収量アップが期待できます。

## 2. 適期刈りをしよう！

同じ牧草でも、刈り取る時期によって、栄養価に違いが出ます。例えば、畜産研究センターの報告によると、ローズグラスの場合、刈取適期の粗たん白質は13%ですが、2週間遅れて刈取ると、6%と半分になってしまいます(図1)。同じ労力をかけても、牧草の栄養価が半分になってしまい、とてももったいないので、適期刈りを心がけましょう。

特に、夏場は、穂が出始めたら刈り取ろうと、ゆったりした気持ちでいると、あっという間に、穂だらけになって、刈り遅れになってしまいます。それを防ぐために、前回の刈取日を記録しておき、その5~6週間後に刈取の予定を入れておきましょう(図2)。

刈取り適期の目安：春・夏→5~6週目  
 秋 →8~10週目  
 冬 →10~12週目



**1㎡に3本くらい穂が見えた時  
 穂ばらみ期~出穂前期**

図1

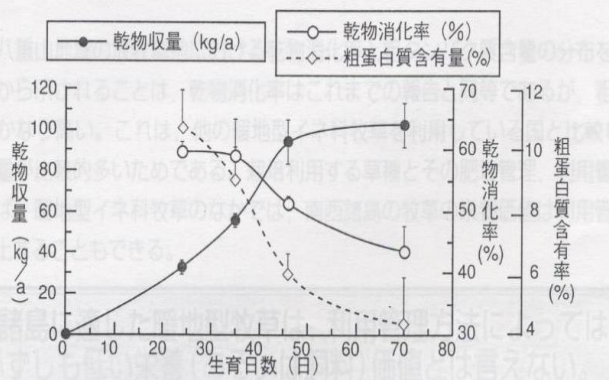
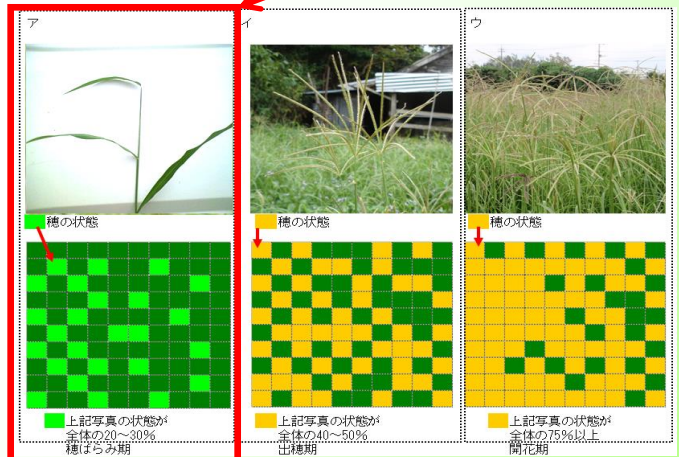


図2



## 3. 施肥は適正量を散布しよう！

表1に示したように、草種にあった施肥を行い、地力の増強を図りましょう。収量は、期待どおり取れているでしょうか。

表1 牧草の特性および栽培基準

牧草名	特性			期待生草収量 (kg/m <sup>2</sup> ) または (t/10a)	施肥 (kg/10a)または(kg/300坪)				
	耐干性	耐酸性	耐湿性		堆きゆう肥	窒素	リン酸	カリ	
ローズグラス	弱	弱	中	9~12					
ギニアグラス	強	強	弱	10~12	基肥	5000~10000	5	10	5
トランスパーラ	中	強	中	10~13	追肥(刈取毎)	-	10	4	8
パラグラス	強	強	強	10~20					
ジャイアントスターグラス	極強	強	弱	10~13	基肥 追肥(刈取毎)	5000~10000 -	5 10	5 4	5 8
ネピアグラス	強	強	中	12~18	基肥 追肥(刈取毎)	5000~10000 -	5 12	10 4	10 8