

ちむ美らさ

第53号

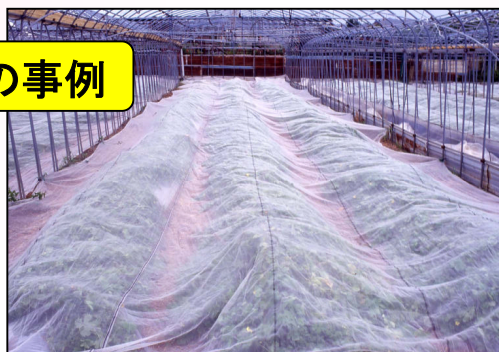
発行: 北部農林水産振興センター
農業改良普及課
沖縄県名護市大南1-13-11
電話: 0980-52-2752
FAX: 0980-51-1013

ゴーヤーの台風対策

これから台風シーズンに入ります。昨年は2度に渡る台風直撃で夏場のゴーヤー生産が落ち込みました。今年もしっかり対策をして、儲かりましょう。



施設ゴーヤーの事例



普段は立体栽培

蔓を下ろし、ネット被覆



露地ゴーヤーの事例



普段は棚栽培

蔓を下ろし、ネット被覆

台風通過後は下記の対策を行きましょう。

- ①早目に蔓を戻して、泥や塩分を水で洗い流す。
- ②病害予防のため、登録のある殺菌剤を散布する。
- ③アミ/酸や糖分を含んだ葉面散布剤を葉面散布し、草勢の回復を図る。
- ④ある程度草勢が回復した後に追肥を行う。

キクの台風対策



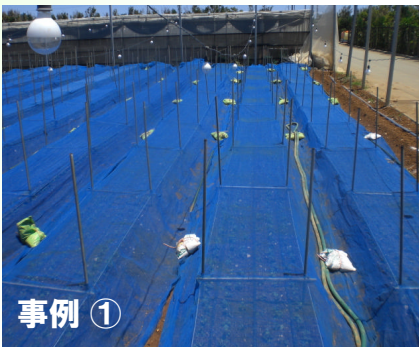
◇事前対策

- ① 大雨に備えて圃場周辺の排水路の点検を行う。
- ② 台風の接近前に親株から採穂できる穂は摘んで、冷蔵庫に保管する。
- ③ 電照施設の電線をおろし、電球は取りはずして室内で保管する。
- ④ 露地栽培では防風ネットを設置し、べたがけ又は浮きがけにする。その際、防風ネットにキクの先端が触れないよう注意する。
- ⑤ 施設栽培では、ネットや接合部分等の破損を確認し、修復または補強を行う。
- ⑥ 停電に備えて、動噴の準備をしておく。

◇事後対策

- ① 早めに防風ネットを撤去し、日が照る前に散水し、株に付着した泥や塩分を洗い流す。
- ② 破損した株や枝は早めに片付け整理し、倒伏している株は土寄せして補強する。
- ③ 肥料の流亡や草勢の低下がみられた場合、液肥や活性化剤等の葉面散布を行う。
速効性肥料による追肥は台風直後は控え、草勢を見ながら行う。
- ④ 病害予防のため、殺菌剤を散布する。
(例) リゾレックス水和剤1,000倍液 オーンサイド水和剤600倍液
※台風接近前に予防散布を行うとより効果的！
- ⑤ 電照やタイマー、冷蔵庫などの電気設備の点検と故障箇所の修理を行う。

【ネットを活用した事例】



事例①

防風ネットをべたがけし、土のう等でおさえる。



事例②

防風ネットを浮きがけし、ネット端は鉄筋等を深く差し込み、はがれないようにする。(事例②)
またはパッカーで固定し、ネット端は束ねる。(事例③)



事例③

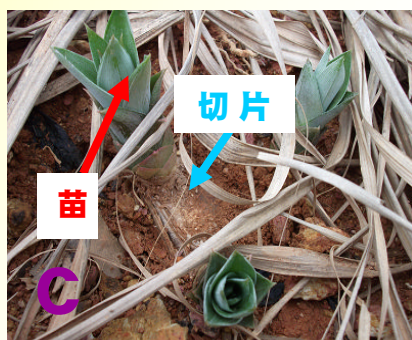
パインの輪切り増殖



A
葉と根をカットする



B
葉は、カイガラムシが居なければ残しても良い



C
苗



D

- ①収穫後2ヶ月程度経った、委ちようしていない健全株(母茎)を掘り取る。
- ②掘り取った母茎を、葉や根をカットした後、押し切り等を使用して2~4cmの厚さに輪切りする(図A参照)。
- ③輪切りした『切片』を写真Bのように農薬(アリエッティ200倍)に15分ほど漬ける。
- ④畑に畝を作り、切片を株間10cm間隔で伏せ込み、ススキ等で軽くマルチする。(水はけの良い土が望ましい)
(伏せ込みは、見えるか見えないか程度)
- ⑤雨が降らなければ週1回ほど灌水。また雑草はその都度抜く。

輪切り増殖については、最も適しているのは4~5月であるが、3月~9月にも行うことができる。

- ⑥切片は、1ヶ月後には、写真Cのように発芽し、「苗」として利用できる。
- ⑦半年後、写真Dのように苗が50g程度の大きさになったら、マルチをしたほ場に仮植する。
- ⑧1年後、苗が200g以上になったら本畑に定植。

畜舎内の熱発生に注意！！

暑熱の影響

- 受胎率の低下
- 摂食量の低下



植物を利用した日よけ



消石灰乳の塗布状況



(社) 中央畜産会資料より

対策

- 屋根の断熱 断熱塗料を塗布したり、屋根裏に断熱材を取り付ける。
- 送風 畜舎内に換気扇を設置し、送風する。
- 家畜排泄物の除去 牛舎内のボロ出しをこまめにするこゝで、牛体を清潔にし、家畜排泄物から出る潜熱発生を防ぐ。
- エサの給与 消化性のよいエサを与えるこゝでルーメン内の発酵熱を抑え、代謝熱の高いたん白質飼料の過給を避けるこゝで、体熱の上昇を防ぐ。



対策を組み合わせると効果的。早めの措置で暑い夏を乗り切りましょう！

夏バテ
解消

しゃりしゃり モーウイシャーベット



【材料】

モーウイ	3kg (1個800g)
パイナップル	1缶
シークワサージュース	300cc
砂糖	400cc
お酢 (醸造酢)	100cc
ハチミツ	100cc

※砂糖、酢はお好みで分量を変えてもよい。

※レモン濃縮果汁 (市販) で作っても美味しい。

【作り方】

- (1) モーウイは皮をむいて縦4つ割にし、種はスプーンで取り除く。
- (2) スライサーで薄くスライスする。
- (3) シークワサージュース、砂糖、お酢、ハチミツをボールに入れて、よく混ぜ合わせる。
- (4) パイナップルは食べやすい一口サイズに切る。
- (5) (3)の液にパイナップル缶汁も混ぜ合わせ、モーウイとパイナップルを加え混ぜ合わせる。
- (6) 冷凍庫で凍らせる。食べる2時間前に冷蔵庫から出しておく。
- (7) スプーンでしゃりしゃりかき混ぜて、シャーベット風に食べる。