



JA兵庫みらい
営農経済部 あぐり創生課
TEL 0790-47-1282
FAX 0790-47-1674

2025. 12月号

園芸 【連作障害の予防について】

来年も野菜を楽しく元気に作るには、連作障害を予防することが大切です。今回は家庭菜園で連作障害を防ぐための効果的な方法をご紹介します。

【なぜ、連作はいけないのか?】

同じ場所で同じ作物を連續して栽培すると、生育が極端に悪くなったり、枯れたり、やがて生産量が減少してくることがあります。この現象を連作障害といいます。

連作障害は、前に作った野菜に寄生していた病害虫が土の中に残り、土から伝染して被害が拡大してしまいます。アブラナ科に起こりやすい根こぶ病や、センチュウによる被害が代表的な例です。他に、前作の野菜の根から分泌された特殊な成分（アレロパシー）が土の中に残り、その濃度が高いと次に植える野菜に悪影響を与えてしまいます。また、土中の肥料成分が極端に不均衡になっている場合も生育が悪くなります。このように連作をすると様々な症状が発生することがあります。

のことから、同じ種類の野菜を毎年同じ場所に作ることは、決して良いことではありません。

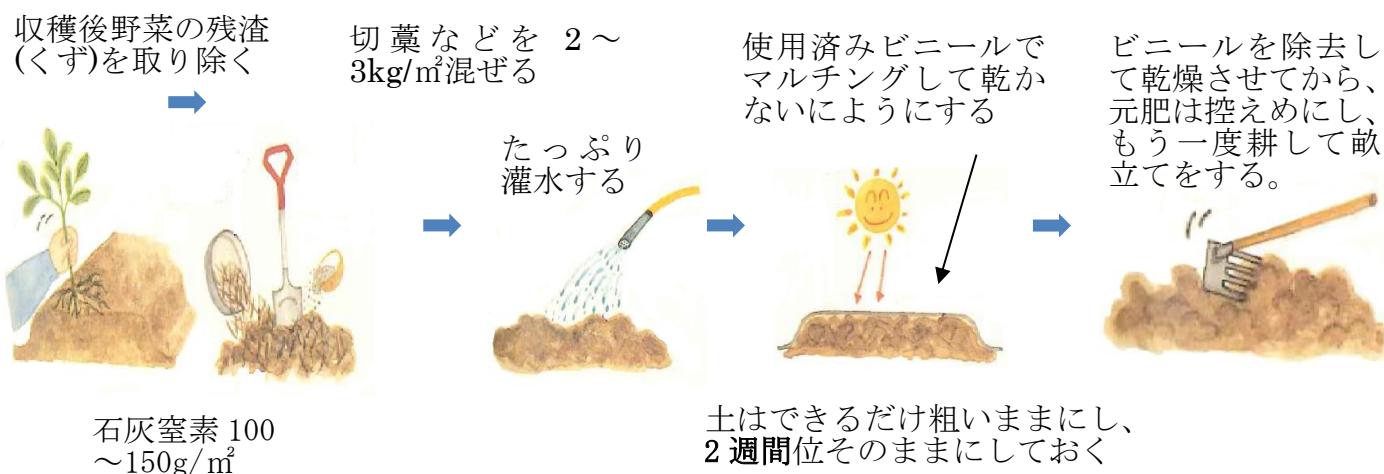
【障害を少しでも防ぐには】

とはいっても、このようなことでは、面積が小さい畠ではたちまち野菜が作れなくなります。

そこで対策として以下の方法を試してみましょう。

○土壤消毒

専用の薬剤や太陽熱、水などを利用して土を消毒していきます。ただ、薬剤を使用すると有効菌まで死んでしまったり、作業に危険性が伴ったりするので、最近は石灰窒素を利用した土壤消毒法が普及しています。



【来年に向けた土作りをしましょう!】

令和7年産米の稲刈りが終わり、水稻の作業も終盤を迎えました。作業が少ない時期であるからこそ、「土力の達人」等の土壤改良材や、牛ふん堆肥やアツミン等の腐食も土作りを行う上で非常に重要です。まだ出来ていない方は、土作り資材を散布してすき込みを行い、来年のための土作りをしましょう。

園芸 【漬物を作つてみよう】

今月は、収穫した野菜で作る漬物の素を紹介します。

ハクサイ、キャベツ、大根、ブロッコリーなど冬野菜の収穫時期になってきました。寒さが厳しくなり最低気温が5度以下になると霜が発生しやすくなります。葉に霜があたると凍って葉が痛みやすくなります。また、冬場はヒヨドリの食害も発生しやすいので寒さ対策とヒヨドリ対策に寒冷紗を作物にかぶせるなどして寒さ対策をしましょう。

【①あっさり漬の素】



用意する物

- お好みの野菜 1~1.3kg、ポリ袋

商品の特徴

- あっさり漬の素は、野菜を刻んで手軽にサッと漬けられます。

- あっさり漬の素は、浅漬けのほか、ぬか味噌漬けの床作り・魚の塩焼き・チャーハンなどの炒め物の味付け等、調味料としても使えます。

【②だいこん漬の素】



用意する物

- 生大根 300g もしくは切り干し大根 50g、ポリ袋、小袋 1袋

商品の特徴

- 即席タイプの大根漬けです。

- だいこん漬の素は、燻製とぬかの素朴な香りが懐かしいしょうゆ風味です。

【③べつたら漬の素】



用意する物

- 生大根 300g、ポリ袋、小袋 1袋

商品の特徴

- 麹の香り豊かなべつたら漬が簡単にできます。

- べつたら漬の素は、ゆず皮を入れると柑橘類の爽やかな香りが広がります。

【④白菜漬の素】



用意する物

- 白菜 400g、ポリ袋、小袋 1袋

商品の特徴

- 刻んだ野菜に混ぜるだけで、おいしい白菜漬けが簡単にできます。

- 白菜漬の素は、きゅうり、チンゲン菜、キャベツ、かぶなどそのほかの野菜もおいしく漬かります。

今回紹介させていただいた上記の4つの商品は、農産物直売所の「かさい愛菜館」「三木みらい館」「サンパティオおの」でお買い求めできます。また、漬物に使用する野菜やほかの様々な食品もありますので、最寄りの農産物直売所をご活用ください。

問い合わせ先

加西営農生活センター
TEL0790-47-1286

三木営農生活センター
TEL0794-82-6150

小野営農生活センター
TEL0794-63-6905