

施設コマツナ25年 太陽熱消毒に石灰窒素

土壌病害を回避

米ぬかと石灰窒素を散布後、乗用トラクターで耕起する杉本さん



「施設コマツナを作り始めて25年間、石灰窒素を利用した太陽熱消毒で土壌病害は一度も発生していない」と話すのは、ハウス37棟(48ア)でコマツナを年7作栽培する静岡県三島市川原ヶ谷の杉本正博さん(71)。梅雨明け後から全てのハウスで行う太陽熱消毒は、米ぬかと石灰窒素を散布して腐熟を促進させて灌水し、ハウスを2〜3週間密閉する。太陽熱と有機物の発酵熱を利用し、土壌中の病害虫を死滅させる。基肥には有機配合肥料を施用し、良食味を追求。スーパーと契約取引して静岡県ブランドの「しずおか食セレクション」に認定されている。

静岡県三島市 杉本 正博さん

低速耕起で耕盤作らず

食味を重視
1品種に統一

杉本さんが営む杉正農園では、年間売上高の約6割を占める施設コマツナの周年栽培を経営の柱とし、露地130アで140種類栽培する野菜をレストランやホテル向けに販売する。杉

本さん夫妻とパート従業員10人が働く。奥行き約22アのハウス全面にコマツナの残さと雑草を

あぐがなく、みずみずしい、すじがないコマツナを目指し、通年で食味が大きく変わらないよう、良食味品種の「ひろみ」(野原種)に統一する。年間出荷量は約22万束(1束約200ア)だ。

有機物の腐熟促進

「米ぬかと石灰窒素、100%有機配合肥料がコマツナの味を作るのに欠かせない」と杉本さん。ポイントは、より深くまで土壌中の病害虫や雑草種子を死滅させつつ、耕盤の形成を防ぐことだ。

太陽熱消毒は、梅雨明け後から8月下旬までコマツナの収穫を終えたハウスから順々に行う。間口6ア、

乗用トラクターは最も低速で作業し、ロータリーの回転速度を遅くする。太陽熱消毒時以外の作では、歩行型管理機を利用。深さ20ア程度で耕起する。

◇

耕起後、スプリンクラーで約1時間灌水する。「耕盤がないので水が土中にさつと引く」と杉本さん。手間とコストを考慮し、地温上昇を目的としたマルチは敷かない。多少の雑草は生えても、土壌病害は発生していないという。ハウスを2〜3週間密閉後、2日間ほど開放してハウス内を外

気温と同じ温度まで下げ、播種する。

基肥は、1作ごとに未来科学の100%有機配合肥料「菜有機684」(6-8-4)10アとアツミン苦土石灰10アの施用を基本とし、前作の生育を見て、散布する米ぬかや石灰窒素の量や、有機配合肥料の施用量を検討する。太陽熱消毒後は有機配合肥料7〜8アだけを施用する。



太陽熱消毒中のハウスが分かるように掲示する

J Aふじ伊豆三島函南地区本部で営農指導員を務める袴田優大係長は「石灰窒素と有機物を施用した太陽熱消毒で、土壌中の微生物バランスを崩さず、良食味のコマツナを栽培している。効果も確実に出ている安定生産を実現している」と評価する。