

家庭菜園コーナー

※作物の種子や肥料・農薬等は、JAグリーンショップ（岩見沢市桜木1条1丁目）または、お近くのJA資材店舗でご購入できます。



ナス

時期	5月	6月	7月	8月	9月	10月
トンネル	▲▲	■	■	■	■	■
露地	▲		■	■	■	■

性質

- ①高温性野菜のため、生育適温は、22～30℃であり、15℃以下では生育が止まり、着果不良となる。また、5℃以下の温度に合うと「石ナス」といわれる肥大しない果実が増える。
- ②本葉が2～3枚展開するころ7～8節に頂花芽がつき、以後各枝に本葉2～3枚ごとに花がつき、実となる。

作る本数と作り方のポイント

- ①千両系4本、長ナス4本、米ナス2本程度を植えると、用途により楽しめる。
- ②高温性野菜なので、早植えを避け気温が十分上がってから、露地では6月上旬ごろ植え付ける方がよい。
- ③半身萎凋病という土壌伝染性の病気に弱いので、接ぎ木苗を使うとともに前年に、ナス・ピーマン・ししとう・とうがらし・馬鈴しょを栽培した場所は3～4年間栽培を避ける。
- ④夏に生育が旺盛になり混み合ってくると、着果が悪くなるので、中央部の枝を間引きして光が各枝に十分に当たるようにする。
- ⑤常に葉色や花の着きぐあい、花型を観察し、栄養不良の兆しが見えたり、草勢が衰え果形の乱れや着果が目立ってきたら、まず若取りして疲れの回復をはかり、その後、追肥で勢いづけることが大切です。

1 苗の準備

購入苗の場合
小鉢の場合が多いので、大きめの鉢に植え替え、育苗する

株間を十分に与えてしっかりと苗に仕上げる（4～4.5号鉢）

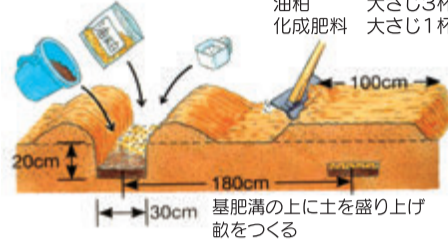
植えつけ時の苗
一番花が咲き始めている

葉が厚くて色が濃い
莖が太くて色が濃い

双葉が着いている

2 畑の準備 <1株当たり>

堆肥 3～4握り
油粕 大きじ3杯
化成肥料 大きじ1杯



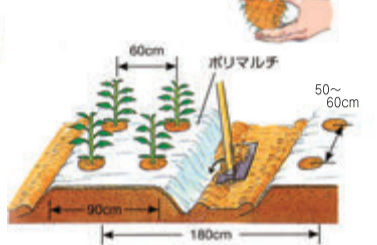
基肥溝の上に土を盛り上げ畝をつくる



べた掛け資材（「かけ布くん」など）でトンネル保温したり、肥料袋などで風よけするとよい

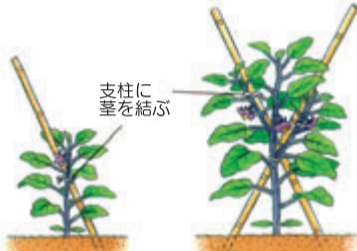
3 植えつけ

晴天の暖かい日を選んで畑に植える



植えつけの1週間前にマルチをして、地温を地下10cmで16℃以上に上げておく。平均気温が16℃以上になってから植えつける

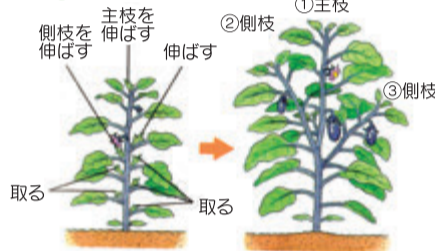
4 支柱立て・誘引



支柱を斜めに立てる

草丈が30～40cmに伸びたころ、交差させてもう1本立てる

5 整枝



第1花の下の葉の腋から出てくる枝を上から2本残し、その他の枝は2葉程度までに摘み取る。主枝と腋芽からの分枝2本を残して3本仕立てするのが基本となる
葉が込み合ってきたら、老葉は摘除して通風をよくし、果実に日光を当てる

6 病害虫防除



アブラムシ防除

・植えつけ時 オルトラン粒剤 1株あたり1～2g植穴に散布
・生育中 モスピラン水溶液 4,000倍液 茎葉散布 収穫前日まで散布可（3回以内）

ハダニ防除

・コロマイト水和剤 2,000倍液 茎葉散布 収穫前日まで散布可（2回以内）

7 追肥



15～20日に1回、栄養状態をみながら与える

第1回追肥（1株当たり）
化成肥料 大きじ1杯
株元から約10cm離れたところに点々と。マルチのあるときは指先で穴をあけて施す

第2回目以降の追肥（1株当たり）
油粕 大きじ2杯
化成肥料 大きじ2杯

《栄養診断の目を養おう》



順調な育ち
花の上方に数枚の葉が着いている

健全花（長花柱花）
色が濃い 花柱（雄しべ）
雄しべよりも雌しべのほうが長い

栄養不良の育ち
花が先端のほうに着いている

不良花（短花柱花）
色が薄い
薬に囲まれて短い花柱がある。雄しべよりも雌しべのほうが短い

8 収穫

開花後15～20日くらい。大きくなったらはさみで切り取る。一度にたくさん収穫できるような場合、小さめの果実でとり、株の負担を軽くする



食のはなし ナス

いろいろな食材と相性抜群

油で揚げると甘味が増しておいしくなります

夏から秋にかけておいしくなるナス。「なすび」ともいわれます。8～9月が旬。この時期は皮が柔らかく、特に秋ナスは果肉が締まり、肉厚になっておいしくなります。

一般的に長卵形の他、長ナス、丸ナス、米ナス、赤ナスなど、形もいろいろ。全国各地で作られ、地域によって品種が異なり、200種近く存在するともいわれています。

ナスには栄養が少ないと思われがちですが、皮の濃紫色の色素はポリフェノールの一種で、アントシアニン（ナスニン）が豊富です。体のさびを防ぐ抗酸化作用があるといわれています。味は淡白で癖がなく、いろいろな食材と合うので、和食、洋食、中華を問わず、さまざまな料理で大活躍します。特に油との相性が抜群で、油で揚げると色も良く、甘味が増しておいしくなります。生のまま、塩もみしてサラダにしたり、グリルや焼き網で焼いて、焼きナスにしたり、煮物や炒め物など、いろいろな料理方法で楽しめます。

ナスは切り口が空気に触れるとアクで変色するので、調理の直前に切るか、すぐに水に浸けます。油で揚げたり、炒めるときは、アクの成分が高温で変化して、えぐ味が甘味に変わるので、水に浸けずに調理します。

選ぶときは、皮に張りツヤがあり重みがあること、また皮の紫色が濃く、へたのとげが痛いぐらいに張っていることがポイントです。

低温に弱いので、買ってきたら冷蔵庫には入れず、常温で保存し、2～3日で食べ切りましょう。



株式会社 白亜ダイシン
NORTH FARM STOCK
(ノース ファーム ストック)

営業時間 10～3月
10:00～18:00 (LO17:30)
4～9月
10:00～19:00 (LO18:30)
定休日 年中無休（年末年始・盆除く）
住所 岩見沢市志文町292-4
電話 0126-35-5251

北海道産の食材にこだわりを持ち続ける株式会社白亜ダイシンが、昨年10月にオープンした「NORTH FARM STOCK」を紹介します。国道234号線沿いに立つこのオシャレな建物は、工場と直営店とカフェが1つになっており、ここのカフェで人気のメニューは、なんといってもパンケーキボックス（写真はベリー系：680円）他にもホールドバゲット（丸型写真：380円）やキャラメルラテ（丸型写真：380円）など他にもたくさんのメニューがあります。直営店には北の大地が育んだ優良素材で作ったジャムやディップ・ジュースなどさまざまな商品も並んでいます。是非、素材にこだわった逸品を楽しんでみてはいかがでしょうか～



農業振興部：河本編集担当
パンケーキの生地がふわふわでとてもおいしかったです。値段もリーズナブルなので他のメニューも気になりました。

