

北海道で楽しむ！家庭菜園のススメ

園芸作物研究 I グループ 早坂 政寛

1. はじめに

厳しい冬の寒さも和らぎ、春の気配が感じられる時期になってきました。この頃になると家庭菜園の準備を始める方も多いかと思います。ここでは家庭菜園のシーズン前には是非一度振り返って頂きたい基本のポイントについてご紹介していきます。

2. 家庭菜園の年間作業

北海道では5月中旬～6月上旬に播種や苗の定植を行うのが一般的です。これより早めてしまうと外気温が低いため、発芽不良や生育不良の原因になります。6月以降は除草、蔓（つる）の誘引、土寄せといった管理や病害虫の防除を中心に行います。収穫期間は作物によって異なりますが、北海道では極早生～中生の品種を選ぶことをお勧めします。収穫が終わった後の残渣は病害虫の蔓延や越冬の原因となるため、シーズン中に畑から処分します。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
施肥・区画							
	播種・定植						
		管理・防除					
			収穫				
						圃場片付け	
							堆肥投入

3. 作付は計画的に

限られたスペースで複数の作物を育てるには2つのポイントがあります。1つは“日当たり”です。スイートコーンなど草丈が高くなる作物が太陽光を遮ぎると、他の作物が生育不良になります。草丈の高い作物は北側に、草丈の低い作物は南側に配置して圃場全体

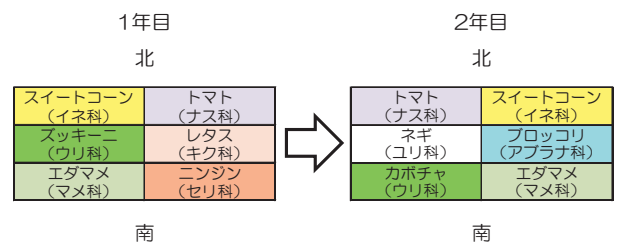
の日当たりを確保します。

もう1つは“連作障害”です。同じ“科”の作物を何年も同じ場所で栽培していると、一部の養分の欠乏や特定の病害虫が増加します。連作は生育不良や収量減、品質低下を招くため、輪作をして回避する必要があります。

科	代表的な作物
マメ科	エダマメ、インゲン、エンドウなど
ウリ科	カボチャ、キュウリ、ズッキーニ、スイカなど
イネ科	スイートコーンなど
ナス科	トマト、ジャガイモ、ナス、ピーマンなど
アブラナ科	こまつな、キャベツ、フロッコリ、ダイコンなど
キク科	レタス、サンチュ、ごぼう、春菊など
セリ科	ニンジン、パセリ、セルリーなど
ユリ科	ネギ、アスパラガス、ニンニク、タマネギなど

輪作するには畑を区分けし、いつ何を植えたか分かるように菜園日誌に記録することが望ましいです。また、連作障害が比較的起きにくい作物（カボチャ、ネギなど）を取り入れるとローテーションがしやすくなります。

～畑の区画例～



4. 作物が好む土作り

品質が良い作物を育てるには、根を張って水分や養分を吸いやすい土作りが必要です。良い土質の条件は有機質が富んでいることで、これは毎年積極的に堆肥を投入することで改善できます。堆肥は土と馴染ませる期間が必要なので、収穫が終わった秋または雪解け1番に2～3kg/m²を散布し、よくすき込んでください。



また、日本は土壌が酸性側に寄りやすい傾向があるので、多くの作物が好む弱酸性に矯正すると生育が安定します。毎年、苦土石灰100g/m²を目安に播種・定植前に土と混和してください。

5. 施肥の考え方

人が生きるのに炭水化物やたんぱく質などの栄養が必要であるように、作物にも生育するための栄養素が必要です。作物はチッソ (N)、リン (P)、カリ (K) の3つが主要な栄養素で、これらは肥料から与えます。作物の種類によって好む割合が異なるため、区画ごとに肥料成分の割合や量を変えて散布します。肥料は大きく化成肥料と有機肥料に分かれますが、肥料計算がしやすく即効性のある化成肥料が扱いやすいです。また、ナス科やウリ科など栽培期間が長い作物は途中で養分が切れることがあるため、着果始めや収穫量を見ながら追肥を行い、栄養補給をしてください。しかし肥料の与えすぎは徒長の原因や病気にかかりやすくなるため注意も必要です。

6. 家庭菜園向けのおすすめ品種

【エダマメ】

味風香

強い甘味と独特な旨味、香りが特徴の早生品種です。生育が旺盛なため家庭菜園でも栽培しやすいのもポイントです。

サッポロミドリ

発売から40年以上、未だに愛されるロングセラーの



極早生品種です。茎が太くしっかりしており、コロコロと太る実は食べ応え抜群です。

【スイートコーン】

グラビス

甘味・ボリューム・見栄えの3拍子を揃えたバイカラー品種です。初期生育が良く、初めての方でも栽培しやすい品種です。



ピュアホワイトSP

当社の新発売の白皮品種になります。“ピュアホワイト”のフルーティーな甘味はそのままに穂のボリュームや栽培のしやすさ、見栄えがグレードアップしています。(黄色・バイカラー品種の花粉が混入すると黄色粒が混入します。他品種から300m離すか播種期を離して開花をずらすことを心掛けてください)

【カボチャ】

つきみ

冬至に食べるのに適した灰白皮の品種です。果実の



粉質が強く、一か月以上涼しい場所で追熟すると甘味が増して美味しいカボチャになります。

【ダイコン】

小太りくん

500~800g程度で収穫する、使いきりサイズがうれしいミニダイコンです。



7. さいごに

スーパーや直売所でも新鮮な野菜を手に入れることができますが、自分で栽培し、採れたてを味わえるのは家庭菜園ならではの魅力です。チャレンジしてみると上手いかないこともありますが、収穫できた時の喜びは他には代え難いと思います。是非、皆様も家庭菜園を楽しんでみてはいかがでしょうか。