

家庭菜園相談室

今月の
テーマ

一年中食卓にほしいタマネギ

タマネギは、生では辛みと独特の香りがありますが、加熱すると甘みに変化します。カルシウムやリン、鉄などのミネラルやビタミンB₁・B₂などが多く含まれており、栄養価の高い野菜です。煮物、炒め物、揚げ物、サラダなど利用範囲が広く、一年中食卓に欠かせない野菜です。早生種は、貯蔵性は劣りますが肥大性が良いようです。晩生種は、貯蔵性が高いようです。いろいろな品種を栽培してみるのもよいでしょう。

図1 作型目安

品 種		11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
タマネギ	早生 ソニックなど	▲	—	—	—	—	—	■ ■ ■	
	中晩生 ネオアース など		▲	—	—	—	—	■ ■ ■	

▲ 定植

■ 収穫

栽培の ポイント

- 冷涼な気候を好み、寒さには強いですが、暑さには弱いので、本格的な夏になる前に収穫する必要があります。また、球は日が長くなり、温度が上がってくると肥大し始めますが、播種から収穫までは6カ月以上かかることを考慮すると、夏が暑い本州の温暖地・暖地では必然的に秋播き・初夏どりとなります。酸性土壌には弱いので、苦土石灰を散布します。
- 未熟な堆肥を使うとタネバエの幼虫の食害を受けることがあります。
- 一番の大敵は、べと病(4月から5月頃に葉が病気で枯れ上がる病気)です。春先と葉が伸びだした頃の2回、ダコニール1000を所定の濃度で散布します。近くのネギにもかけておきます。

おすすめ 品種

- ソニック(早生種) ……耐寒性が高く、生育旺盛で作り易いです。8月末まで吊り玉にして貯蔵が可能です。
- O-L黄(中生種) ……抽苔しづらく作りやすい品種です。11月末まで吊り玉にして貯蔵が可能です。
- ネオアース(中晩生種) ……生育旺盛で作柄の安定した増収品種です。長期貯蔵に優れています。
- 湘南レッド(赤紫種) ……紫色が鮮やかなレッドオニオンです。水分に富み、サラダに適しています。

畑の準備：定植の2~3週間前に完熟堆肥3^{kg}/m²、苦土石灰150^g/m²を施してよく耕します。1週間前には普通化成(畑作名人などN-P-K=13-13-13)100^g/m²、過リン酸石灰30^g/m²を施します。畝幅75^{cm}、畝高10~20^{cm}、株間12~15^{cm}4条または5条植にします。黒マルチをした方が雑草防止と生育促進に有効です。

定植：マルチの穴に1本ずつ定植します。指で深さ2~3^{cm}の穴を開け、苗を垂直に植えます。茎の白い部分が見えるように定植します。深植えすると生長が止まってしまうので注意が必要です。根元の土とよく触れ合わせておきます。根が長ければ3^{cm}位に切って植付けても構いません。

追肥：2月下旬から3月上旬に追肥をします。化成肥料(畑作名人などN-P-K=13-13-13)30~50^g/m²を黒マルチの上からばらまきます。

収穫：5月中旬から下旬頃になり、球が十分に肥大すると根元から葉が倒れ始めます。7~8割の株の葉が倒れ始めたら収穫適期です。生食用や赤タマネギは倒れ始めた頃に収穫した方が良いです。雨後の土が濡れている時に収穫すると保存が悪くなるので2~3日晴天が続く日に行いましょう。

貯蔵：収穫したタマネギは葉をまとめて縛り、風通しの良い日影の軒下などに吊るしておきます。良く乾いたものは、茎葉を切ってネットに入れて吊るしても良いです。

病虫害：根を食害するタネバエには、ダイアジノン粒剤5を定植時に土壌混和します(3~5^{kg}/10^a)。べと病は、葉の中央部がくびれたり先端がしおれて枯れ始めたりします。春先と葉が伸びだした頃の2回、ダコニール1000(希釈倍率1000倍、散布液量100~300^{ml}/10^a、収穫7日前まで、6回以内)を散布します(農薬の登録状況は令和3年10月7日現在)。農薬を使用する際は、ラベルをよく読み、使用方法をしっかりと確認しましょう。

家庭菜園に関する相談は、営農経済センターのTAC(タック)までご連絡ください。