

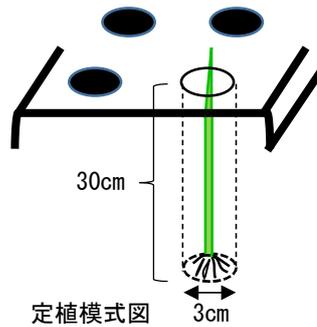
背景・目的

前年度の調査で、露地栽培・雪中貯蔵による冬季出荷が可能な品目を検討したところ、慣行栽培と異なる「雪の下ネギ」栽培の有望性を確認したことから、栽培法及び貯蔵法の更なる検討を行いました。

結果

栽培法のポイント「穴底栽培[†]」

- ①畝にマルチを張る。
- ②直径3cm、深さ30cm程度の縦穴を開ける。
- ③草丈30cm以上の苗を穴に落とす。それだけで活着する。
※灌水は、土壌水分や天候を見て、必要なら実施
※購入苗は30cm未満であることが多く、自家育苗が必要
- ④防除以外は、基本放任
- ⑤雪中貯蔵する場合、収穫せず降雪にまかせ雪の下にする。
- ⑥収穫は、ネギを持って引き抜く。
※品種により、抜きやすさに差があり、抜ける品種が必須
[†]「現代農業」2007.12月号に掲載



6月25日 定植

令和3年の耕種概要

播種日	令和3年4月26日
定植日	令和3年6月25日
栽植密度	床幅50cm, 2条植え 条間15cm×株間15cm
施肥	N:P:K=14:4:7 (kg/10a) ※土寄せ, 追肥をしないため, エコロング250の70日タイプ及び100日タイプを, 施肥量の半量ずつ使用



検討の結果

品種は「なべちゃんゴールド」

収穫時の抜きやすさ、太ネギとしての草姿や品質が良好です。貯蔵性に優れており、11~2月の出荷が可能です。

（品種によっては、雪中貯蔵できない場合があります。）

穴の深さは「30cm」

40cmも調査しましたが、穴開けが非常に困難なほか、抜きにくさが増し、収穫も難しくなります。30cmが無難です。

12月以降は適宜葉身をカットして販売

積雪量が増え気温が下がる12月以降は、葉身が折れて傷みますが、適宜葉身をカットして販売が可能です。

糖度は7~8度

鍋用として、加熱すると甘く食味が良好です。軟白部だけではなく、葉身も美味しいです。



結果の活かし方

鍋用として需要があり、11月頃から直売所等で販売が見込めます。定植時の穴開け作業が大変ですが、防除以外は土寄せ等の管理がなく放任でき、定植後の省力性も魅力です。小面積からの導入をお勧めします。