



# 収穫した後の野菜の茎葉の処理

野菜を収穫した後は多くの茎葉が畑に残りますが、その処理の仕方について考えてみましょう。

野菜は茎葉が柔弱で病害虫に侵されやすいのですが、その病害虫には、土壌中に長い間生存して、次に栽培したときに被害を及ぼすものがたくさんあります。

ことにナス科の青枯病やウリ科のつる割れ病、アブラナ科の萎黄病、各種野菜のウイルス病などは、土に埋まった被害茎葉や土壌から伝染するやっかいな病害です。

また、各種のセンチュウ(ネマトーダ)類も多くの野菜の根に寄生して土壌中に残り、根コブや根腐れ症状を起こさせます。

ところが、これらの病害虫に侵されやすい野菜は家庭菜園に向いているので、どうしても栽培頻度が高くなりがちですから、その処理の仕方に十分留意することが大切です。

一番大切なのは畑に残渣をすき込まないことです。少量で乾きやすいものは焼却するのが一番です。大量で燃やすことができない場合には、

稲わらや落葉など他の材料と合わせて、米ぬか、油粕などを加えて堆積し、高温で発酵させ、完熟堆肥にして使うようにしましょう。

前述の野菜に比べてイネ科やマメ科の野菜やサツマイモなどは共通の病害虫が少なく、むしろ他科作物として土壌微生物を多様化し生育に良

い影響を与えます。できるだけ家庭菜園の輪作に組み入れて作付けし、茎葉や根を畑に入れるようにしましょう。

サツマイモや落花生、トウモロコシなどは一緒にたい積しておくことで、より良い堆肥になります。

30cmくらいの高さに積み、水、米ぬか、油粕を全体にまき、踏みつけながら層を重ねる。



## 彩・菜・栽

2020年  
12月

### 冬の食卓

#### キムチ漬けの素(浅漬用)

※Aコープ、グリーンセンターでお求めください。  
白菜、大根、青菜類、茹でたモヤシを和えても。



浅漬け用なので、お好みの野菜を刻んでから素を混ぜてください。半日〜1日おいしいキムチ漬けが出来上がりです。



#### 干し芋

晴天が続いている今年の秋冬、ぜひ干し芋作りにチャレンジしませんか。

皮をむいて蒸したサツマイモを1cm厚さか、小さいものはそのままザルやロジに広げて天日干しにします。雨に当たらないように注意して、表面が飴色を帯びるまで干します。

干しあがったら冷凍することもできます。フライパンやストーブであぶって食べると柔らかく甘みを増して感じます。噛む力を育てる子どものおやつにもピッタリ。芋のやさしい甘みを冬場のおやつとして楽しみましょう。

