

10
月

久野営農経済センターだより①



【TEL】 35-8010

～仮決算棚卸に伴う営業時間について～

9月29日（金） 営業時間 8:40～12:00迄（午前のみ営業）
10月2日（月） 営業時間 13:00～16:00迄（午後から営業）
大変ご不便をお掛け致しますが組合員をはじめご利用者皆様のご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

【温州みかん】 *下線部は重要防除です。必ず防除しましょう。

病害虫防除

9月下旬～10月中旬

○カメムシ類 スタークル顆粒水溶剤 2,000倍 50g/水100ℓ 収穫前日 3回 又は
ロディー乳剤（劇） 2,000倍 50ml/水100ℓ 収穫7日前 4回

10月下旬～11月上旬

○ハダニ類 オマイト水和剤 750倍 133g/水100ℓ 収穫7日前 2回

11月中旬

○貯蔵病害 ベフトップジンフロアブル（劇）1,500倍 66ml/水100ℓ 収穫7日前 3回
（青かび病、緑かび病、軸腐病） 又は、トップジンM水和剤 2,000倍 50g/水100ℓ 収穫前日 5回

※ただし、オマイト水和剤とベフトップジンフロアブルの混用は避けましょう。

秋に発生したミカンハダニは果実に移動し着色不良の原因となりますので散布ムラのないように防除しましょう

浮皮軽減 蛭尻期

○フィガロン乳剤 3,000倍 33ml/水100ℓ 収穫7日前まで 2回散布量 300ℓ/10a
1回目 蛭尻期に散布 2回目 蛭尻期の2週間後

*7～8月にフィガロン乳剤を散布している園や、樹勢が低下している樹には散布を控えましょう。

摘果

大津・青島は大玉になりやすいので、収穫に向けてそれぞれの樹の着果量に応じ、不良果実を摘果します。
（スソ、フトコロの果実から実施し、上部の天なりの大玉は最後に摘果します）

【中晩柑】・【レモン】

病害虫防除

基本防除は上記みかんの項を参照して下さい。

施肥 10月下旬

○秋肥 特選みかん配合655 100kg/10a（果実内容の向上・樹勢回復のため）

*中晩柑の防除における農薬の使用日数には十分に注意しましょう。

レモン収穫 10月～ 傷がつきやすいので、果実の取扱いは丁寧に行う。

【梅】

施肥

○土壌改良 10月上中旬 苦土石灰 200kg/10a

○秋肥施用 10月中下旬 梅配合 120kg/10a

病害虫防除 10月上旬～11月上旬 2週間間隔で2回

○かいよう病 多発園ではICボルドー66D 50倍 2kg/100ℓ 葉芽発芽前まで

※カイガラムシの防除のためアタックオイルを散布する場合は、ICボルドーと混用せず
散布間隔を2週間以上空けてください

【キウイフルーツ】

施肥

樹勢回復のために9月に分肥した残り分キウイフルーツ配合40kg/10aを10月中旬に施肥します。
9月の施肥を行っていない方はキウイフルーツ配合100kg/10aを10月中旬に施肥しましょう。

【かき】

収穫

かきの熟度は色で判断します。着色期にも肥大しているため、品種特有の色が十分に現れるまで着色させてから順次収穫しましょう。

施肥

収穫を始めた頃

○礼肥 柿配合 50kg/10a 苦土石灰 100kg/10a

樹勢の回復と翌年の花芽充実と、着蕾を促進させる大切な肥料です。施肥が早すぎると果実の成熟が遅くなり、逆におそいと吸収されにくくなります。果色が緑色から黄色に変わる頃を目安に、極早生種は9月下旬～10月上旬、富有や次郎では10月中下旬頃行いましょう。

【お茶】

秋整枝

10月上中旬 (平均気温で18℃程度になる時期)

一番茶のために、摘採面を揃えます。(葉層は8cm以上)再萌芽の防止や寒害の影響をうけないように時期をはずさないようにしましょう。

(整枝位置の目安)

一番茶のみ摘採の場合：夏整枝位置の5cm上。

二番茶を摘採した場合：二番茶摘採位置もしくは二番茶整枝の5cm上。

敷き藁

秋整枝以降

冬季の根に対する乾燥と寒害の防止のため敷き藁をしましょう。

病害虫防除

秋整枝後 11月

○カンザワハダニ アタックオイル 100倍 1ℓ/水100ℓ
チャトゲコナジラミ

(晴れた日を選んで防除すると効果的です。)

【水稻】

スクミリンゴガイ対策

今年度も発生拡大を阻止するため、水田では収穫後必ず耕耘(速度はゆっくり、ロータリー回転は速く)を行い、貝を傷つけ越冬させないようにしましょう。また、水路や排水溝なども越冬場所となるので、捕殺清掃を必ず行いましょう。(※捕獲した貝は道路等には捨てないようにしましょう。)

～学校給食米(はるみ、てんこもり、キヌヒカリ、さとじまん、コシヒカリ)出荷にご協力ください～

当JAでは、9月24日から11月上旬まで米穀集荷を行います。JAに出荷されたお米の約8割が、学校給食用として供給されています。供給量は不足していますので、1袋でも多くの出荷にご協力ください。(学校給食にお米を供給することで概算金の安定が図られています。)

春先に出荷契約を結んでいない方でも、出荷することが出来ますが、支払い条件等が異なります。

また、JAへの出荷に当たっては、インボイス制度の都合上「組合員」名義での出荷をお願いいたします。詳細は最寄りの営農経済センターにお問合せください。

農業を使用する際は、適用作物・希釈倍数・使用回数・使用方法等の使用基準を遵守するとともに飛散防止に努め、ラベルをよく確認し、必ずラベルに基づいて使用しましょう。