

# 夏秋なすの側枝の管理と収穫

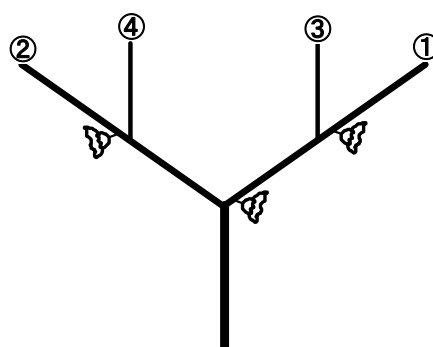
平成28年6月  
安足農業振興事務所

## 1. 定植から現在までの栽培管理のチェックポイント

### (1) 枝の仕立て方(どの枝を残すのか)はできましたか？

仕立て方法 → **V字4本仕立て**

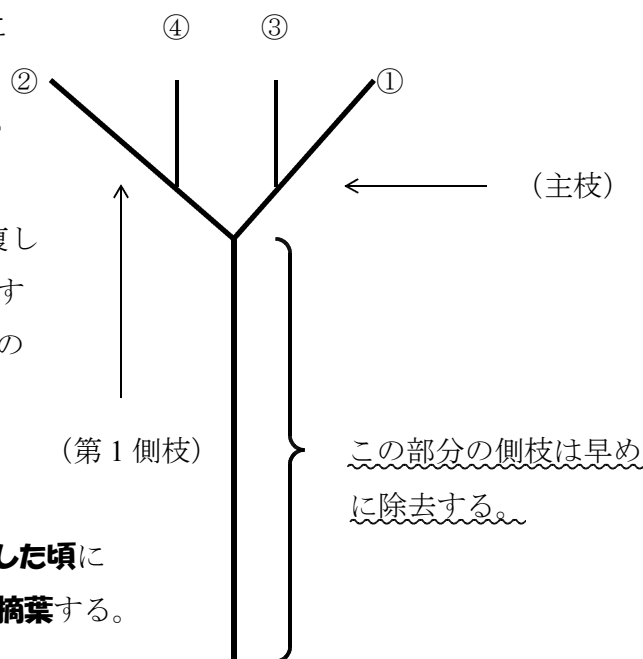
- ①一番花のついている枝を**主枝**にする。(右図 ①)
- ②主枝の1番花のすぐ下の側枝を伸ばして**第1側枝**にする。(右図 ②)
- ③**第2側枝**は、主枝の2番花のすぐ下の側枝を利用する。(右図 ③)
- ④**第3側枝**は、第1側枝の1番花のすぐ下の側枝を利用する。(右図 ④)



### (2) 第1側枝の下の側枝は除去しましたか？

○第1側枝の下の側枝は、早めに除去するが、一度に行くと樹に負担がかかるため、2回くらいに分けて行う。

○草勢が弱い場合は、草勢が回復してから行う。ただし、大きくしすぎると、樹に傷をつけたりするので注意する。



### (3) 1番花下の葉かきは？

○主枝についた花が、3~4花開花した頃に1番花下(第1側枝下)の葉を摘葉する。

## 2. 今後の管理

### (1) 草勢の判断方法

#### ① めしべの長さによる判断



**短花柱花:** めしべがおしべより短い花。花の色が薄く、花が小さい。栄養の足りない花



**追肥を必要としている状態**



**長花柱花:** めしべがおしべより長く、花粉が付きやすい花。花の色が濃く、花が大きく開いている。

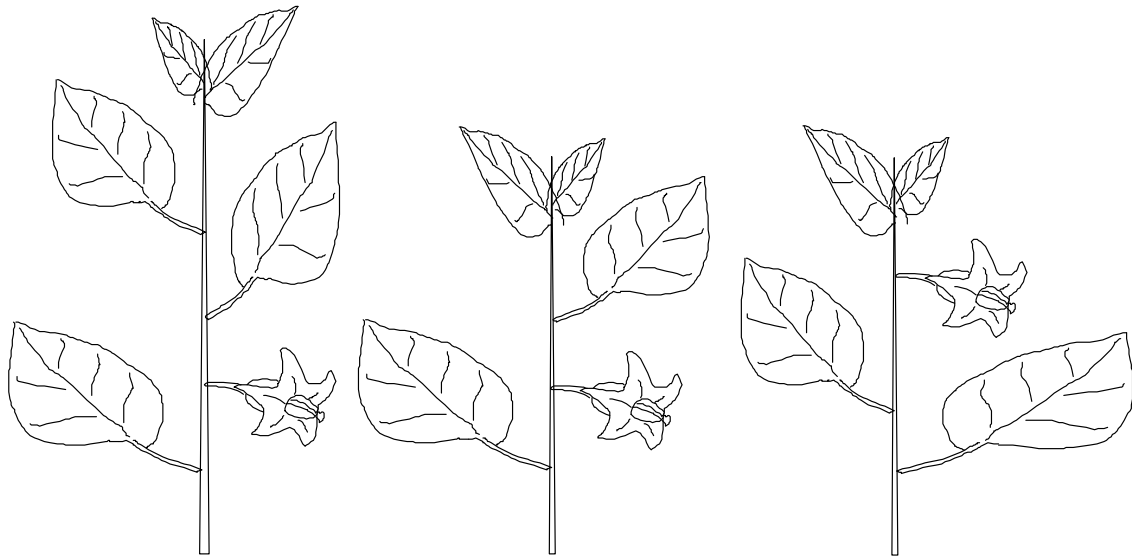


**生育が良好な状態**

○なすの花粉は、おしべの先の小さな穴からでてきて、めしべにつく。

○めしべがおしべより短いと花粉が付きにくいので、うまく着果しない。

#### ② 花から成長点までの展開葉数による判断



多 い



少 ない

生育が良好な状態  
(展開葉 4 ~ 5 枚)

草勢が低下し始めた状態

**追肥が必要**

栄養不足の状態  
(展開葉 1 ~ 2 枚)

## (2)追肥

### ①追肥のタイミング:草勢が低下する前に早めの実施!

○花の色が白っぽくなってきた場合や短花柱花がみられるようになったら追肥を行う。

### ②開始時期の目安と時期別追肥の目安

#### ◆開始時期の目安と施用量

#### 1回目:6月下旬~7月上旬(2番花の収穫時及び誘引開始の頃)

○緩効性肥料:窒素成分 2 ~ 3kg / 10a (例:CDU 燐加安 S 555 現物 20kg)

○速効性肥料:窒素成分 6kg / 10a (例:園芸サスペンション 1号現物 60kg)

#### ◆時期別追肥の目安

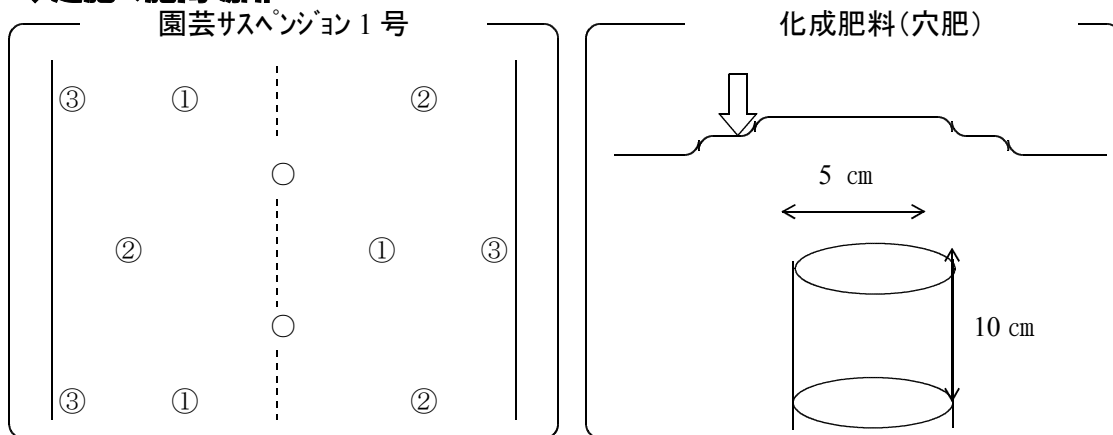
(単位:kg / 10 a 当たり)

肥料の種類	7月 (2回目)	8月 (3回目)	9月 (4回目)
園芸サスペンション1号 (土壌かん注)	現物 30kg × 2回	現物 30kg × 2回	現物 30kg × 2回
化成肥料 (穴肥・株当り 1か所)	I B化成 S 1号 現物 40 kg × 2回	I B化成 S 1号 現物 40 kg × 2回	燐硝安加里特 660 現物 30kg × 1回

\*追肥は、上記のどちらかの方法で行う。

\*肥料の種類( )は 施用方法

#### ◆追肥の施用場所



## (2) 側枝の管理

○ 2 番花直下までの側枝については除去する。

○ 以降の枝は**切り戻し剪定**を行う（図参照）。

☆ なすは新しい芽が出てこないとな収穫には結びつきません。

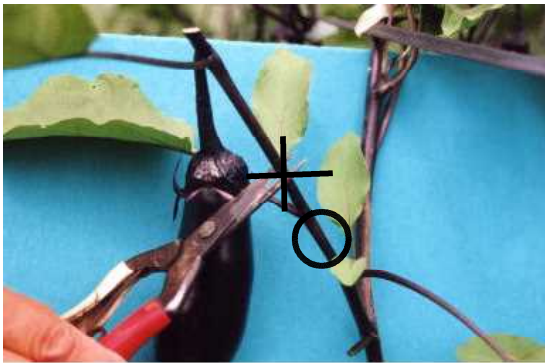
① 側枝が伸びてきたら…



② 花の上、葉を1枚残して摘心する。  
同時に、もと葉を取る。



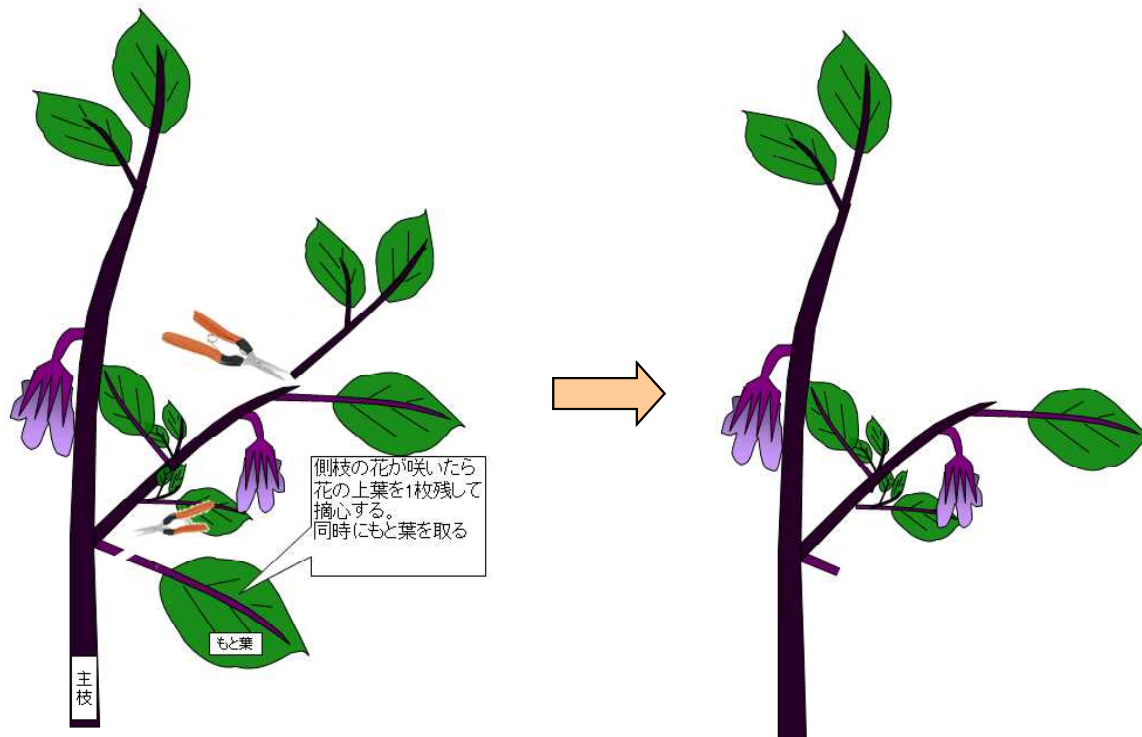
③ 果実が肥大したら、○位置にハサミを入れて収穫する。→ 果実だけ収穫しない。  
写真のハサミの位置で収穫すると2芽残しとなり、その後の管理が困難となる。



④ ○内の果実を収穫する時には、点線の位置でハサミを入れる。

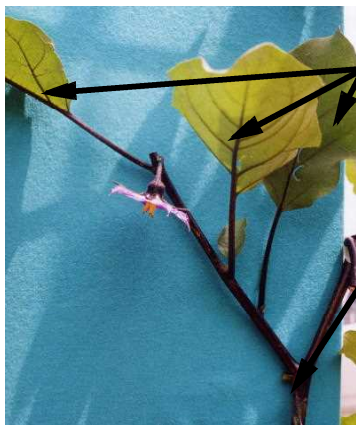


⑤ 以後、その下の芽を使い①から繰り返す。



**側枝の花が咲いたら、花の上の葉を1枚残して摘心する。  
同時に、もと葉を取る。**

### (3)葉かき



**葉かきの目安は、1花(果)につき葉3枚残す**ようにする。

わき芽の心を摘んでしまえば、わき芽のもとの葉は不要。  
その他の小さい葉等も切除する。

**[重要]毎日、葉かきを行い、作業が遅れないようにすると同時に、  
一度に作業は進めないようにする。**

### (4)かん水

○水分が不足するとつやなし果(ボケ果)の発生を助長するなど、果実品質の低下を招く。  
順調な生育を促し、かつ収量を確保するには十分な水分が必要であり**降雨がない場合は積極的にかん水を行う。**

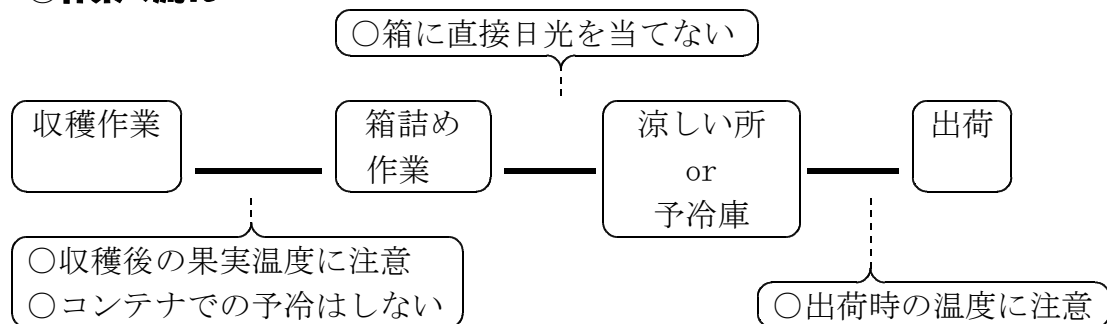
## つやなし果(ボケ果)の発生要因

(つやなし果: 果実面になす独特の光沢がない果実で、果皮には弾力がなく硬くなる。)

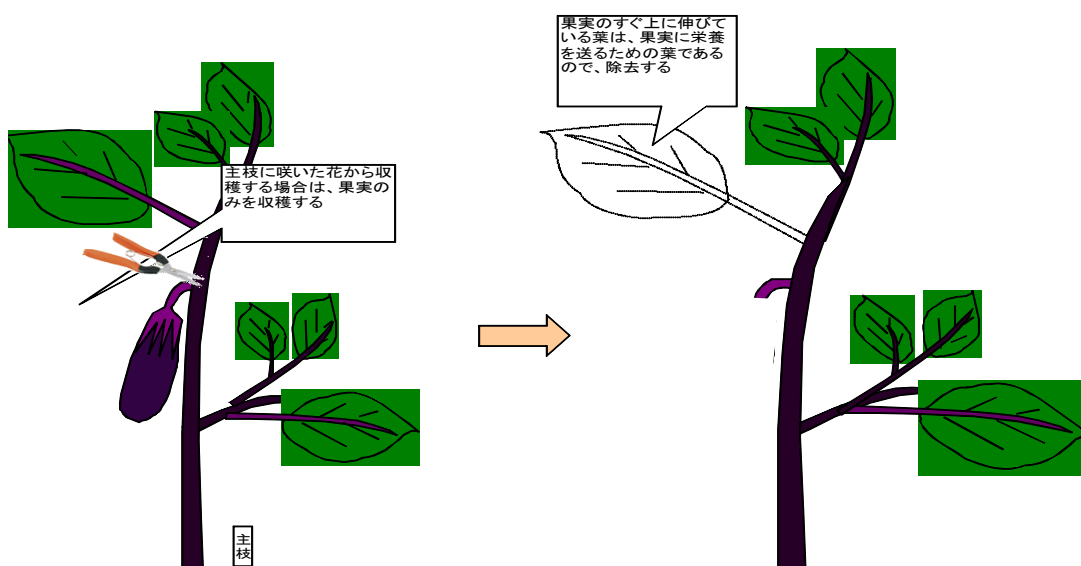
- ①果実の水分不足によって発生する。発生時期は、果実が急に肥大する時期（開花 10 日後頃）から収穫までの間で発生しやすい。（根の老化や草勢低下によって吸水力が不足した場合にも発生しやすい。）
- ②温度が上昇し、晴天が続くと蒸散が盛んになり、根からの水分供給が追いつかなくなり発生が多くなる
- ③低温等により果実の肥大日数が長くなった場合にも発生が多くなる。

## (5) 収 穫

### ①作業の流れ

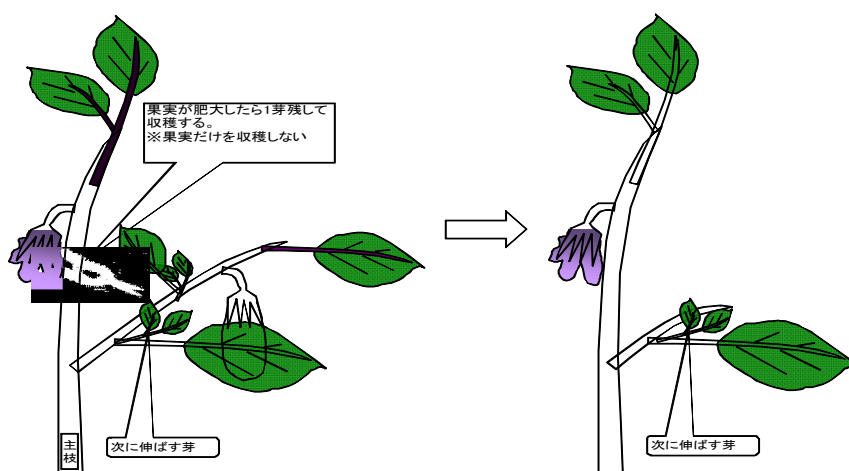


### ○主枝の収穫



枝に着果した果実を収穫する場合は、果実のみを収穫する。果実を収穫したら、果実のすぐ上の葉を除去する。(果実の肥大を助ける役割を果たしている葉)

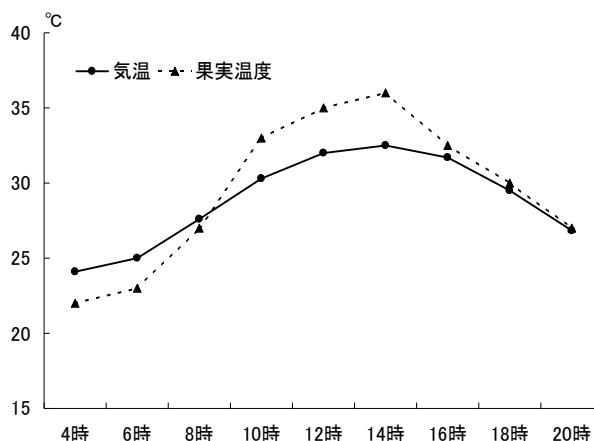
## ○側枝の収穫



**果実が肥大したら1芽残して収穫する。果実だけを収穫しない。**

## ②収穫時刻

○収穫する時刻は、果実の温度に影響し、収穫後の果実の鮮度と大きな関係がある。早朝は気温より果実の品温は低いが、光に当たると気温の上昇とともに上昇し、時期にもよるが午前9時以降は気温よりも品温が高くなる。**高温の果実を収穫するとその後品温はなかなか低下しないため、鮮度(品質)は低下する。**このため、収穫は日の出前に行うようにすることが望ましい。



外気温と果実温度の推移(農業技術体系のグラフから推測)

○収穫したコンテナ等には、シルバーシートをかけ果実温度が上がらないようにする。

注) 果実温度の高い時間帯に収穫すると、しなび果となりやすい。

(収穫後の蒸散作用によりしなびの進行は早い)

## ③箱詰め(袋詰め等の作業が終了したら)

○涼しい所に箱を置き、直接日光の当たるところは避ける。

○予冷庫を活用する場合・・・設定温度 15℃

(\*最も品質低下を防ぐ温度だが、急激な温度変化は避ける。)

注) コンテナを直接予冷庫に入れると結露が発生したり果皮が変色するなど、品質が低下しやすくなるので注意する。