

ちむ美らさ

第74号

発行：北部農林水産振興センター
農業改良普及課

沖縄県名護市大南1-13-11

電話：0980-52-2752

FAX：0980-51-1013

マンゴーの着果率向上

1 ビニール被覆は芽が割れてから！

ビニール被覆は、ハウス全体の8割の枝がレベルB、又はレベルCに達してから行いましょう。早すぎると着花率が低下します。

目次

1P・マンゴー着果率向上

2P・サマインゲン低温管理

・青年農業者会議

3P・複式簿記について

・かんしょシビ

4P・ミカンコミバエ侵入防止

協力依頼



レベルA
芽が閉じた状態



レベルB
芽が割れた状態



レベルC
芽が膨らんだ状態

2 適正な温度管理で 結実率UP！

ビニール被覆後は、ハウス内温度を**25℃**に保つようにビニールの開閉を行いましょう。

根の伸長 24℃
根の養分吸収 24℃



着果 20~30℃
果実肥大 25~30℃

花房の抽出 20~24℃
やくの裂開 20~25℃
花粉発芽 20~25℃
花粉管伸長 25~30℃

3 受粉昆虫の準備と花つり作業はお早めに

ハエは産卵から成虫になるまで約20日かかります。花が咲き始める前に準備を進めましょう。

果実の着色は、**花を陽に当てる**ことで良くなります。花つりを早めに行い、花全体が日光に当たるようにしましょう。



(担当：長浜)

サヤインゲン 低温期の管理

・最もこわい 菌核病 : 低温多湿で発生が多い!!

通気性をよくする→摘葉、特に下葉は、必ず取る

予防散布→最高気温が15℃を下回った時、雨天で気温が下がった時

散布農薬: カンタストライフロアブル・アミスター20フロアブル他

※予防のため必ず1回は散布。農薬の登録を確認しましょう

・低温期のハウス管理 : 光合成を促進させる

午前中ハウス締め切り→湿度と温度をできるだけ高く。

午後ハウス開放→温度を下げ、転流を促進、湿度下げる(病害予防)

夜間ハウス締め切り→温度確保、湿度を低く

※ただし、気温が低く、快晴時には放射冷却が起こるため、ハウス南側少し開ける。

・かん水と追肥 : 寒くても忘れずに!

通常、かん水のタイミングは、朝ですが、気温の低い時には、やや遅らせる。

→水の温度も低くなっており、地温の急激な低下を避ける。

追肥: 気温が低いと、根の活動も低下、一度に多くの肥料を与えても効果が無い。

→少量を多回数分けて行う。葉面散布を行う。

(担当: 座波)

平成27年度沖縄県青年農業者会議

北部地区青年農業者連絡会議の
久志一氏(宜野座村、マンゴー)と安里正樹氏(名護氏、繁殖牛)が
奨励賞を受賞しました!

平成27年11月26日(木)に石垣市八重山農林水産振興センターにて、平成27年度沖縄県青年農業者会議が開催されました。久志一氏は発表題目「みなさんに知って欲しい宜野座村産マンゴー!」で意見発表を、安里正樹氏は発表題目「飼料給与技術の向上による生産性の改善」でプロジェクト活動発表を行いました。両者とも奨励賞を受賞しました。本会議は青年農業者が日頃の営農や地域活動を通じて、研究や実践している活動の成果や情報を相互交換することを目的としています。



受賞者: 久志一氏(左)、安里正樹氏(右)
(担当: 普照)

複式簿記で経営改善と青色申告を！

○複式簿記の特徴

- ・財産の増減と損益の発生を同時に記録
- ・**貸借対照表と損益計算書が作成可能**

単式簿記だと・・・

お金の出入りと残金を記録するのみ

→お金の増減の原因分からない

貸借対照表

持っている現金や借入金
がどれだけあるのか
分かる

損益計算書

どれだけの利益があ
がったか、損したのか
分かる

経営の分析や計画づくりに役立
ち、経営改善につながります！

○青色申告を複式簿記で記帳すれば

メリットは最大限に！

複式簿記で申告 単式簿記で申告



65万円

控除



10万円

控除

申請方法

書類：所得税の青色申告承認申請書
(税務署または国税庁ホームページから)

場所：税務署窓口

期限：①青色申告する年の3月15日まで
(新規就農の場合、事業開始から2ヶ月以内)

(担当：與座)



かんしょレシピ

寒い季節になりましたね♪
温かいものはいかがでしょう

ヒカド風スープ<材料：4人分>

大根	1/5本
人参	1/2本
ごぼう	1/2本
干し椎茸	2枚
かんしょ	1/2本
ネギ	1本
だし汁	4カップ
椎茸のもどし汁	1カップ
しょうゆ	大さじ1
塩	少々



ヒカドとは
長崎の郷土料理で
ポルトガルの
(PIKADO)「細かく
刻む・調理する」とい
う言葉が由来となっ
ています。お好みで
魚や肉を入れても
美味しいです。

- * 材料はきれいに洗っておく。
- * 干し椎茸は冷水でもどしておく。
- * かんしょは皮をむき水にさらす

1. 大根、人参、もどした椎茸をさいの目切りする。ごぼうは小さなさいの目切りにし、水にさらす。かんしょはすりおろしておく。
2. 鍋にだし汁と椎茸のもどし汁を入れ、煮立たせる。
3. 2. に1. の大根と人参、ごぼうを入れ、火が通ったら椎茸を加えてさらに煮る。
4. しょうゆと塩で味を調え、すりおろしたかんしょを加え、とろみがついたら火を止める。
5. 器に盛って小口切りにしたネギを散らす。

(担当：中山)

ミカンコミバエの侵入防止に ご協力を！

ミカンコミバエ種群が発生している奄美大島では、平成27年12月13日から平成29年3月31日までの期間、タンカン等の寄主植物について、島外への移動が制限されることになりました。

また、屋久島及び徳之島においても、ミカンコミバエの誘殺が確認され侵入警戒体制の強化が図られています。

沖縄県は、侵入警戒調査や予防防除により万全の体制を整えておりますが、ミカンやアセロラなどの熱帯果実類、トマトなどのナス科果菜類で異常な果実を確認した場合は、最寄りの下記機関にご連絡をお願いします。



ミカンコミバエ成虫



果実内のミカンコミバエ幼虫

【ミカンコミバエが寄生する主な果実類】

カンキツ類・スモモなどの温帯果樹類、グワバ・アセロラなどの熱帯果樹類の果物全般、そしてトマトなどのナス科果菜類

問い合わせ

沖縄県病害虫防除技術センター	098-886-3880
沖縄県農林水産部営農支援課	098-866-2280
北部農業改良普及課	0980-52-2752

(担当:嘉手苅)