

エゴマの栽培をしてみましょう

1、畑の準備

畑に苦土石灰を撒く、
(1アール当たり2kgから3kgほどを目安に)
米ぬか、油粕、カルシウムなどは、土壌の酸性化を抑え
病気に強いえごまとなります。

《ここがポイント》

『えごまは肥料が無くても育つ』では収量が上がりません。
花壇で花がきれいに咲く程度の肥料は最低必要。

また連作をするとえごまの硬い根株が残り病原菌の
繁殖原因となります。昨年の根株は取り除き、出来れば
輪作や休作を取り入れましょう。

腐葉土を中心とし堆肥を敷いて、20cm位やや深め
に耕します。



2、品種選びと種子の準備

えごまの種は2年に一度は更新しましょう。
3年続けると粒が小さくなったり大きくなったり不揃いになります。
ふるさと鬼無里では種の販売を3月より常時行います。



3、苗床の準備と種まき、育苗

深さ約2cm、人差し指で筋をつけるように溝を掘る。

えごまをその溝にあまり混雑しない様に蒔いていく

両手で溝を挟み込むようにして土をかける。



《ここがポイント》

この時土を強く抑えすぎないようにする。
十分水をまき種蒔き終了。



発芽時期は十分な水を与え乾燥させ
すぎないようにする。



雑草と同時に芽が出始めてきます。雑草はもう少し大きくなってから抜きます。

防虫剤として木酢液を使います。

300倍から800倍ぐらいの希釈を目安に3日に1回散布する。丈が5cm位に成長すると、ネキリ虫が出る時期です。

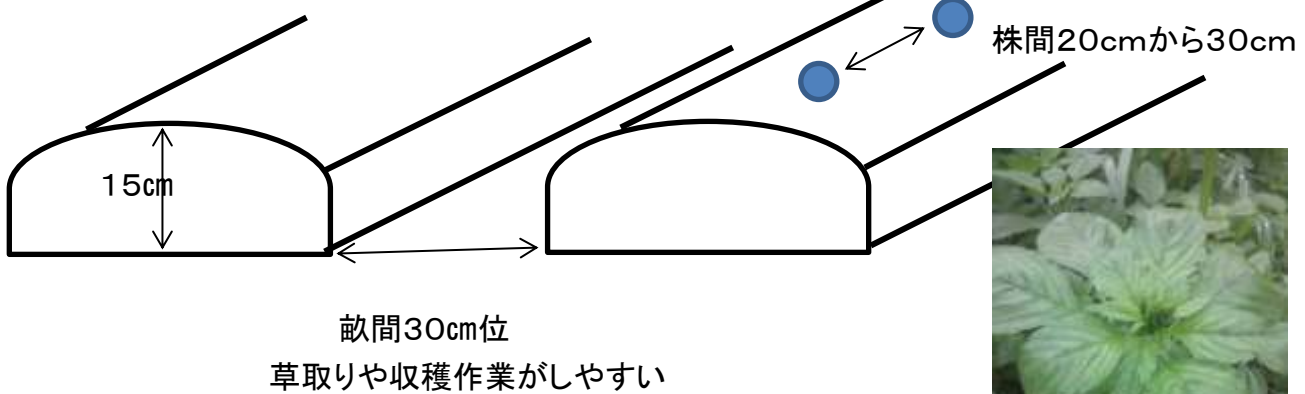
酢や、石灰粉末を根元にかけます。



4、草丈 12 センチ以上で定植

《ここがポイント》

えごまが12cmから15cmになったら移植します。定着しにくい、生育が遅いという経験のある方は、移植するとき穴に、片手一杯ぐらいの培養土を入れると、定着し生育も安定します。



5、定植後の管理

《ここがポイント》

えごまの高さが約40cm位になったら、追肥をしましょう。えごまの根元に培養土を片手一杯ぐらいまいていきます。草取りも重点的に行いえごまに肥料がいきわたるようにします

この時期の葉が一番おいしいですが、株間に風通し良くなるぐらいで、葉は取りすぎないように注意します。葉を取りすぎると実の付き具合が悪くなります。



えごまの高さが約60cmから1mに達しています。
枝分かれは順調ですが葉は少し堅く、食べてみると
がさついて美味しくありません。
花芽がつく頃には葉の収穫はやめて置いた方が良
いでしょう最終剪定分だけにした方がより良い実
が付きます



《ここがポイント》

エゴマの丈が150cm位で、先端の芯の芽止めをすると、枝分かれした部分にも
栄養がいきわたり、収量増になります。
そして花目が付くのを待ちます。

土中の虫が葉に卵を産み付けないように酢や石灰を
開花2週間前と開花2週間後に葉面散布します。
木酢液でも対応可能です。300倍から800倍ぐらいの希釈を目安に
3日に1回散布するといいでしょ。

えごまの小さな白い花が咲き始めます
これから先端を目指してエゴマの花は咲きます。収穫は一月後です。



6、主な病害虫の対策

えごまの病気に関しては粗皮病(黒穂病)が開花後9月から10月にかけて発生しやすくなります。
穂に広がる糸状菌によって穂が黒く枯死し実を結ばなくなる病気です。

《ここがポイント》

土中に分解しにくい有機質、木くず、もみ殻、
根株などがあると発生しやすいので病原株を
抜き取り石灰や木酢液を散布します。

盛秋を迎えたこの季節
葉が黄色く変色を始めていました。
でも、まだ種が弾け出そうとしてはいないので
刈り取りはあと5日ほどでしょう。



《ここがポイント》

この間に畑の草刈りを重点的に行います。
収穫時に雑草の種がえごまに混ざらない
ようにすると、選別が楽に行えます。



7、収穫

《ここがポイント》

えごまの葉が紅葉して茶色い葉が2枚ほどできたら収穫時期です。穂からえごまがこぼれ落ちない時期に刈り取り始めます。

刈り取ったえごまは15cm位の束にして、立てかけて乾燥させます。圃場での乾燥は天候によっては乾燥できずにカビが発生することがあります。風通しの良い軒下など利用しましょう。

ハウス内での乾燥は十分スペースを空け薄く干さないと蒸れて発熱してしまいます。こまめに切り返しを行ってください。



8、脱穀

脱穀はビニールシートを引いて、えごま束の穂先をたたき、えごまを落とします。

えごまは皮が薄く柔らかいため、強くたたかかずふるい落とす感覚で行いましょう。

《ここがポイント》

やっと収穫したえごまに虫がついていることがありますからすぐに天日干しをして『虫だし』をしましょう。

乾燥が不十分だとカビの発生につながります。

10月以降は天候をよく見ながら十分乾燥させましょう



9、洗浄

えごまの洗浄です。唐箕でゴミを飛ばしてからから桶に水を張って唐箕選したえごまを洗い桶へ1kg位を投入し、えごまを両手でそっとこすり合わせるようにして石と泥を落とします。

えごまは水に浮くのですくい取ってざるに入れていきます。

《ここがポイント》

えごまがふやけない様短時間で行いましょう。

ちょっとした裏技

細かな目のネットに入れて、脱水機で脱水すると簡単に水切りできます。



ハウスで干すときはネットか新聞紙、段ボールを敷いて干すと良いでしょう。
ビニール類は接している面の水分が抜けない為、ご注意ください。腐植の原因となります。
水分7%以下になる様乾燥します。



《ここがポイント》

乾燥したてのえごまはビニール袋では水分が抜けないので紙袋で保存し、選別が終了したらビニール袋へ入れましょう。

10. 選別

洗い乾燥、選別が終った実は虫が入らないようビニール袋に入れ密封します。

実を販売するには石や土、他の雑草の種など残っている場合があるので、選別します。

今までは実を白い紙などに広げて取り除いていました。しかしこの作業でかなりの時間をかけてしまうので採算が合いませんでした。



そこで登場したのがエゴマの実を選別する機械です。ここで変形している物や風選や水洗で取り除けないゴミなどを分別します。ただこの段階では白種と黒種が混じった場合は分けることは出来ません。今のところは目で見分けるしか有りません。



選別機についてのお問い合わせは、『ふるさと鬼無里』へお問い合わせください。

選別が終わり長期保存する場合は真空パックにします。

えごまは香が命。意外にデリケートなところがありますので大切に保管して下さい。

生産者の皆様の自家用えごま油も搾油いたします。

お気軽にお尋ねください。



(有)ふるさと鬼無里

長野市鬼無里1690

TEL 026-256-2428

FAX 026-256-2432

Eメール info@furusato-kinasa.co.jp







