

Ⅱ. 農地で発生する地域有機資源(4)野菜残さ

1. 特性

本県では水田を活用したキャベツ、タマネギなどの野菜の作付を推進しており、収穫後に茎葉の残さが多く発生します(写真5)。野菜残さは、C/N比が低く、比較的早く分解するため、肥料効果が高い有機資源です。



写真5 キャベツ収穫後の残さ

表6 乾物あたりのキャベツ外葉の成分(%)とC/N比の一例(滋賀農技セ 2002年)

窒素 N	リン P ₂ O ₅	カリ K ₂ O	炭素 C	C/N比	水分
3.0	0.7	4.1	41.8	13.9	86.6

2. 期待される施用効果

土壌改善効果	肥料効果	炭素貯留効果	入手しやすさ
小	大	小	○

3. 施用方法と留意点

施用量の目安	ほ場から発生する全量を基本とする。
施用法と施用時期など	野菜収穫後、早期にすき込む。
その他留意点	○すき込み後、1か月以上畑状態で放置し、野菜残さの分解を促す。 ○野菜残さの量が多い場合、耕起回数を増やす。 ○水稻栽培時には以下の点に留意する。 ・耐倒伏性の強い品種である「みずかがみ」、「キヌヒカリ」などを栽培する。 ・浅水代かきにより土の中に野菜残さを埋め込むようにする。 ・施肥量の目安は、基肥なしとし、穂肥の窒素量は、幼穂形成期の葉色などにより判断する。 ・還元障害※が懸念されるので、中干しまでに軽く干すなど、適正な水管理を徹底する。 ※微生物が野菜残さを分解する際に、土壌中の酸素を消費するため、酸素が不足した場合は、作物の生育が阻害される。