

令和6年 木曾の野菜の作柄を振り返って

令和6年は全国的に暑い夏となりましたが、木曾地域においても気温の高い日が続き、また梅雨明け後は地域によって干ばつ傾向となり、野菜の栽培も難しい1年となりました。

<御嶽はくさい>

直播で栽培される「御嶽はくさい」は地域を代表する農産物です。昨年は夏の高温干ばつ傾向によって生育の予想が難しく、栽培管理が難しい場面がみられました。そんな中でも生産者のみなさまの高い技術力によって市場では高評価を維持し、出荷価格も高値で推移しました。

<スイートコーン>

木曾地域のスイートコーンは、甘くておいしいことから人気が高まっています。昨年はスイートコーンでも干ばつの影響があり、俵がやや小ぶりであるという話が多く聞かれました。

<サヤインゲン>

木曾地域ではつるなしインゲンの栽培が盛んですが、近年はつるありの「モロッコインゲン」の栽培も始まっています。栽培はおおむね順調で単価も高値で推移しました。しかしながら、つるなしインゲンは収穫調整が大変であるため、生産者の減少が課題となっています。

<赤かぶ>

木曾地域の伝統野菜である赤かぶは、茎葉の部分が「すんき漬け」、かぶの部分が「赤かぶ漬け」として活用されています。昨年は種まきの時期が高温であったためか、発芽が安定しない畑が多くみられました。

また、アブラムシや病気の発生も散見されました。収穫時期になっても気温が高く、「すんき漬け」に必要な霜がなかなか降りずに苦労する場面もありました。



写真：11月に収穫した開田蕪