

6月21日 夏至

続報： 野菜の品質評価



石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm

そろそろ夏至，今年も半分終了．メタン発酵消化液を用いる千両茄子の栽培試験．この試験の目玉は，全ての栽培を京野菜マイスター石割照久氏に監督してもらい，石割さんの施肥レシピ区を設けたこと．そろそろ収穫が始まりますが，樹勢は窒素多めの石割区（右）が

消化液区（左）に優っています．石割さんによると，肥料過剰気味の石割区はツンツン角があるが，適正量施肥の消化液区はまるーい感じ，とのこと．言われてみればそんな気もする．これまで，市場のニーズを知ろうとする姿勢がなかったことが，いまになって農学研究が



石割レシピに従って油粕を追肥．なすびに艶が出るらしい

目的を失っている理由だと感じます，反省中．農学は理学ではない．今後，茄子の収量，食味試験だけでなく，悉皆分析（メタボローム解析）を予定．

下は「京野菜の栽培を習う」講義，京都府立大学編．吉祥院の石割農園で千両茄子の芽かきと吊り上げ，枝豆とトウモロコシの土寄せを習いました．

