

野菜作りの基礎知識

熊本県の資料より抜粋

温 度

野菜には、それぞれ育成に適した温度が必要です。

野菜の温度適温性

低温性(10~18°C)		温度適応	高温性(18~26°C)	
特に低温に強い	低温に強い	類別	高温に強い	特に高温に強い
エンドウ・そら豆		マメ類	インゲン・ライマメ	エダマメ・ササゲ・ナタマメ
		ウリ類	キュウリ・カボチャ・スイカ・メロン	トウガラシ・ニガウリ・シロウリ・ヘチマ
		なす類	トマト	ナス・ピーマン
イチゴ		雑果菜類	スイートコーン	オクラ
	ジャガイモ	塊根類		カンショ・ヤマイモ・サトイモ・ショウガ
ダイコン・カブ	ニンジン・ビート	直根類	ゴボウ	
ハクサイ・キャベツ・ブッコリー・カラ	ハナヤサイ	菜類	ケール	カイラン
セリ		香辛菜類		シソ・ミョウガ
ホウレンソウ	レタス・シュンギク・ミツバ・パセリ・セルリ	柔菜類	フキ・ウド・アスパラガス	タケノコ
ネギ・ラッキョウ	ワケギ・ニンニク	ねぎ類		ニラ

野菜の高温障害

種類

トマト 30°C以上で花粉の機能低下

35度では同化作用よりも呼吸作用が大きく、炭水化物の消耗が大となる。

ナス 30~32.5°C以上で花粉の機能低下

キュウリ 30°C以上で花粉の機能低下

カボチャ 35度以上になると、雌雄花の分化に異常をきたす

インゲン 30°C以上で花粉の機能低下

ハクサイ 25°C以上で発育弱く、発病多い

キャベツ 25°C以上で発育弱く、発病多い

ジャガイモ 21°C以上でイモの形成不良、29°Cでイモの形成肥大がまったく行われない