

	品 種・月	1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月												特 性		
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
果 菜 類	ナス							←	→							筑陽・庄屋大長・丸ナス・千両等、用途による嗜好性がある。 切り返し選定により10月まで収穫でき長期出荷できる。
	トマト	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	大玉・中玉・ミニと品種も多い ハウス栽培主流 糖度の高い商品に人気あり
	キュウリ						←	→	→	→	→	→	→	→	→	夏・夏秋型により長期出荷できる。 鮮度が重要
	ピーマン						←	→	→	→	→	→	→	→	→	グリーン・カラーピーマン・こどもピーマン等
	カボチャ						←	→	→	→	→	→	→	→	→	えびす・栗味・ほっこり系・ほっちゃん・ロロン・冬至カボチャ等 貯蔵性が良く長期出荷できる。
	スイカ							←	→	→	→	→	→	→	→	大玉・小玉。着花からの日付管理重要(未熟・過熟防止) 糖度11度以上を目標
	ニガウリ							←	→	→	→	→	→	→	→	鮮度が重要 短太15cm~20cm 大長35cm程度で収穫
	オクラ							←	→	→	→	→	→	→	→	五角・紅は、10cm以内で出荷。丸莢は、15cm以内で出荷 収穫期が遅れると繊維質が目立ち固くなる
	ウリ							←	→	→	→	→	→	→	→	漬物用として適期収穫(沼目で果長30cm程度)
	ズッキーニ							←	→	→	→	→	→	→	→	グリーン・イエロー・球形・花ズッキーニ等 長さ20cm前後で収穫 草勢維持のため生育初期の2~3花は摘花し肥効を切らさない
	シシトウ							←	→	→	→	→	→	→	→	ししとう・伏見甘長・甘とう美人等
	マクワウリ							←	→	→	→	→	→	→	→	色・熟度の収穫適期大切
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
葉 茎 類	キャベツ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	寒玉・春系・グリーンボウル・芽キャベツ等 黄芯が中心・ミニ白菜	
	白菜	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	適期定植とトウダチに注意 日本種・丸葉・サラダ用等	
	ほうれん草	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	秋~春に向け品種の組み合わせと段播きにより長期出荷 側枝どり品種選定で2回出荷	
	ブロッコリー	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	純白系・オレンジ系・バイオレット系	
	カリフラワー	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	頂花蕾摘芯後、側枝花蕾が順次伸びて、長期間収穫できる	
	茎ブロッコリー	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	夏場25日、冬場60~70日で収穫でき周年栽培できる	
	コマツナ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	11月以降はトンネル栽培 冬場は鍋、夏場はサラダ需要でハウスによる周年	
	ミズナ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	大葉・中葉	
	春菊	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	側枝の発生が多く長期出荷 生育旺盛で株張りが良く順次収穫でき長期出荷	
	高菜	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	トンネル・ハウス利用により周年	
	葉ネギ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	高温期のアザミウマ・べと病に注意 梅雨明けの高温対策として耐暑性品種を選定	
	白ネギ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	出荷期間が長く調整できる 生育旺盛で再生力強く、耐暑・耐寒性強くハウスは周年	
	ニラ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	露地は春・夏・秋刈り 大きくて軽いもの。周年安定した需要あり	
	レタス	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	11月以降はトンネル グリーン・レッド	
	リーフレタス														長期安定作物	
	アスパラガス			←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	中華料理・煮食や浅漬けなど幅広く利用できる	
チンゲンサイ					←	→	→	→	→	→	→	→	→	耐暑性強い つるの先20~30cmを葉とともに食す		
エンサイ					←	→	→	→	→	→	→	→	→	黄色夏野菜 大株どりから1Kg程度の小株どり		
セルリー						←	→	→	→	→	→	→	→	病気防除の登録農薬が少ない		
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
根 菜 類 ・ 菌 茸 類	ニンジン	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	鮮紅色で肌は滑らかでツヤのあるもの。抽苔に注意 連作可		
	大根	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	青首が主流、ス入り・トウ立ちに注意 耕起を十分にし細土作りをする。キズジノミハムシ防除		
	ゴボウ						←	→	→	→	→	→	→	地元産は、風味があり売れ筋 春播き・秋播き サラダ用短根		
	カブ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	小カブ・中カブ・大カブで出荷		
	玉葱			←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	超種早生から晩生まで 長期出荷品目		
	ニンニク						←	→	→	→	→	→	→	種子は7g以上で土寄せは、2回以上 国産品を好む		
	シイタケ	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	原木・菌床		
	キクラゲ													菌床		
	レンコン															
	ラッキョウ															
	ショウガ															
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
豆 類 ・ 芋 類	スイートコーン						←	→	→	→	→	→	→	元肥・灌水を十分に、アワノメイガ防除の徹底		
	インゲン						←	→	→	→	→	→	→	つるあり・つるなし		
	エンドウ				←	→	→	→	→	→	→	→	→	スナップ・キヌサヤ・グリーンピース		
	ソラマメ				←	→	→	→	→	→	→	→	→	一寸蚕豆 2粒莢以上を		
	枝豆						←	→	→	→	→	→	→	緑豆・茶豆・たんころう 移植を原則に		
	落花生										←	→	→	おおまさりの生食用		
	サツマイモ										←	→	→	焼き芋用・料理用		
	里芋	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	マルチ栽培により早期~3月まで出荷		
馬鈴薯													品種豊富・春作・秋作 長期出荷			