

「出荷」の  
いろは

# 地場野菜

## 収穫したら市場で販売してみよう!

奄美市公設地方卸売市場への出荷は事前の登録などは一切不要。

誰もが少量から出荷可能で、便利な集荷サービスもあります。

年々野菜の出荷量は減っているのに、  
自慢の野菜をぜひ気軽に出荷してみましょう。



準備

野菜を梱包して専用の  
送り状に記入しよう

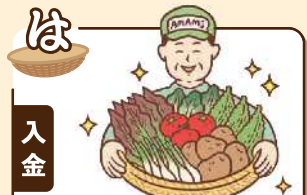
- 送り状…市場で購入できます。品目や産地、数量、出荷者の情報を記入
- 梱包ルール…野菜ごとに決められた規格・容器で出荷/目減りするため、5%増しで出荷/泥、ゴミなどは混入させないなど



出荷

市場へ持ち込み、または  
集荷サービスを利用しよう

【直接持ち込みとセリ時間】  
(セリは毎朝 8:30 スタート)  
6:00~8:20 ⇒ 当日のセリへ  
14:00~21:00 ⇒ 翌日のセリへ  
休日 16:00~21:00  
⇒ 翌日のセリへ  
※必ず市場カレンダーを確認しましょう



入金

売れたら3日後に売上を  
受け取れる

- 販売手数料：野菜・果物 8% / 卵 7%/たんかん（光センサー通過品）4%
- セリ値がついた日から3日目に市場窓口で代金受け取り（銀行振込も可能。要相談）
- 必ず荷主カードと身分証を持っていきましょう

集荷エリア	集荷日程	集荷のタイムスケジュール ※時間は前後します
名瀬 下方	火・金	6:30 - 7:30 (順路や時間はお問い合わせください)
名瀬 古見方	月・木・土	6:30 - 7:30 (順路や時間はお問い合わせください)
笠利	月・木・金	14:10 用安 - (各集落) - 15:58 一屯 - 17:00 市場着
龍郷	月・木・金	14:00 中勝 - (各集落) - 16:10 秋名 - 17:00 市場着
大和村	東部地区：月・水・金 西部地区：木 (7月・8月は火・木)	6:20 - 7:30 各集落公民館前 (問い合わせ：大和村産業振興課 TEL：0997-57-2153)

※祝祭日は除く。必ず集荷カレンダーを確認しましょう。別途集荷手数料がかかります。

詳しい出荷の規格やご不明な点については、お気軽にお問い合わせください

名瀬中央青果株式会社 住所：奄美市名瀬長浜町 32 番地 25 TEL：0997-52-0520

### 地場野菜栽培に関するお問い合わせ

奄美市農林水産課 | TEL 0997-52-1157 龍郷町農林水産課 | TEL 0997-69-4524  
 大和村産業振興課 | TEL 0997-57-2153  
 宇検村産業振興課 | TEL 0997-67-2215 鹿児島県大島支庁農林水産部農政普及課  
 瀬戸内町農林課 | TEL 0997-72-1174 | TEL 0997-57-7265

令和7年度「奄美大島の地場野菜」総合推進事業  
 発行 | 鹿児島県大島支庁農林水産部農政普及課  
 制作 | 株式会社しーま

令和8年3月発行

つくって つなげよう

奄美の地場野菜



Amami Local Vegetables  
Cultivation Manual

# 奄美 地場野菜 栽培マニュアル

鹿児島県大島支庁農林水産部農政普及課

# 奄美 地場野菜をつくらう

## 人気の地場野菜



## 農業管理

島の季節とともに一年を通してさまざまな野菜が収穫できます

<b>P2</b> フル 収穫:12月中下旬~3月上旬	<b>P3</b> 島らっきょう 収穫:2月~8月上旬
<b>P4</b> ハンダマ 収穫:3~12月	<b>P5</b> シブリ 収穫:4月中旬~9月 11月下旬~12月
<b>P6</b> 島ふだんそう 収穫:12月中下旬~3月	
パイアヤ 収穫:年間	にんにく 収穫:4月中旬~5月
島うり 収穫:5月中旬~7月 10月~12月	マコモ 収穫:10月~11月中旬
	ニンジン 収穫:11月~2月
コーシャマン 収穫:12月~2月	ジャガイモ 収穫:2月~4月

## 家庭菜園で農業を使うときの注意

- 農業はラベル表示がルールブック
- 「作物名・回数・希釈・時期」を必ず確認
- 登録のない野菜には使わない
- 風の強い日は散布しない
- 周囲の畑や人への飛散に注意
- 迷ったら使わない・販売店や専門部署に相談

## 農業をまく前にできること

- 元気な土づくり（病害虫に強くなる）
- 風通しをよくする（間隔をあける・下葉かき）
- こまめに観察（早期発見）
- 虫は手で取る・洗い流す
- 防虫ネット・寒冷紗の活用
- 連作を避ける

## 土

土の状態をチェック！  
肥料より先に、土を育てよう。

### 簡単土壌診断チェック

#### STEP1 見た目・感触

- 色が赤・黄色っぽい
- 掘ると硬い層がある
- 雨のあと乾くとカチカチ

#### STEP2 水

- 水がすぐ消える（乾きやすい）
- 水が溜まる（根腐れしやすい）

#### STEP3 数値

- pH5.5 未満 → 酸性
- pH7.0 以上 → アルカリ性

### チェックが多いほど土づくりが必要

#### 有機物を入れる

- 完熟堆肥・落ち葉・草など
- 土がふかふかになったら◎
- 水もち・肥料もちUP

#### よく耕す・畝をつくる

- 硬い層をほぐす
- 根が張りやすくなる
- 根腐れ防止にも◎

#### pH改善

- 酸性：苦土石灰少量（5～10kg/a程度）
- アルカリ性：堆肥中心

## 島やさいポイント



酸性土壌が大の苦手です。植え付けの際は石灰をまいてpHの調整をしましょう。最初の土づくりをしっかりすれば追肥も少なくて済みます。葉が緑で柔らかいうちに収穫しましょう。

## フル (葉だんにく)

食欲そそる香り！  
しまじゅーりに欠かせない野菜

## 魅力・概要

にんにくの葉を収穫して食べます。特有の香りと甘みがあり絶品です。また、球にんにくを栽培している場合には、その収穫前に葉にんにくとして収穫します。

## 栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
								植え付け			
収穫											収穫

### 1 土づくり

- 日当たりが良く、耕土が深く、排水・保水性の良い土壌が適している
- 酸性土壌だと生育が悪くなるので、植え付け前に苦土石灰などでpH調整を行う(pH6.0～6.5)
- 畝の高さは10～15cmほどにして、排水が悪い場所は高畝にして植え付ける
- 施肥は基肥主体。植え付け7日前までに施肥  
**施用例**  
 ・堆肥：300kg/a  
 ・苦土石灰：10kg/a  
 ・鶏ふん・油かす・有機化成各10kg/a程度

### 2 植え付け

- りん片をばらして大きさに分類する
- 植え付け前に一晚（半日～1日）水につけておくと発芽が揃いやすい
- 条間(すじの間)は15cm、株間は10～15cmほどにする
- 大きさに別に分けたりん片を挿して植える。目安はりん片の頭から地表まで4～5cmの深さ

#### ポイント

りん片の大きさを揃えると生育が揃います

### 3 雑草対策

- 葉にんにくは雑草に弱いので
- 雑草はこまめに取る
- フラヤカヤを利用した草マルチ、黒マルチを使う



### 4 病害虫対策

- 過湿や風通しが悪いと、病気になったり、葉が弱る
- 水をやりすぎない
- 混み合ってきたら間引く
- 傷んだ葉は早めに取る

### 5 収穫

- 本葉6～7枚
- 草丈30～40cm程度



#### ポイント

概ね植え付けから100日位まで収穫できます

1a = 10m×10m 四方の広さ