

# 住友化学 i - 農力だより

<http://www.i-nouryoku.com/index.html>

第113号 平成26年5月30日  
発行 住友化学(株) アグロ事業部  
お客様相談室 0570-058-669  
編集者 太田有香  
発行責任者 稲葉 登志夫

## 目次

農家さん訪問記 (97) 【福井・そば、水稲】・・・	p. 1
害虫の名前を知る方法 その4・・・	p. 5
食の安全性について考える (40) 【28: 残効性】	p. 8
今月のお奨め農薬【柿のカキノヘタムシガ防除、 果樹カメムシ類の防除に】・・・	p. 9
今月のご相談から【スミライム・アグロスリン乳剤・ メガゼータジャンボ】・・・	p. 11
農薬登録情報・・・	p. 12
農薬を正しく使おう! ⑧・・・	p. 14
【お知らせ】GPECに出展します!・・・	p. 14
農薬ガイド解説辞典・・・	p. 15
続・ひまわり農園奮闘記④・・・	p. 16
★復活★美味しい時間へようこそ♪・・・	p. 17
バーチャルトライアスロンの旅 vol.9・・・	p. 18
編集後記・・・	p. 19



ザゼンソウとノジコ  
富樫 信樹 画

## 農家さん訪問記(97)

### 転作をバネに「今庄そば」をブランド化

今回の農家さん訪問記は、福井県南条郡南越前町今庄で稲と転作作物（麦とそば）を栽培している「今庄転作営農組合」の代表、坂下正晴（さかした まさはる）さん（61歳）にお話を伺いました。

東京駅から新幹線と特急を乗り継ぎ、約3時間でJR武生（たけふ）駅に到着しました。そこから車で約30分、途中満開の桜並木を見ていると今庄に到着です。

こちらは福井県のほぼ中央部に位置し、中山間地域のため例年1～2メートルの雪が積もり、豪雪時には4メートル以上の積雪を記録したことがあるそうです。今回は4月の訪問でしたが、ストーブがないと寒いほどの雨と時折雪がちらつく取材となりました。

（取材日 4月10日）



坂下正晴さん

## そば栽培への道のり

坂下さんは農業高校を卒業後、農協に就職し、営農指導員として 25 年間勤務していました。昭和 56 年頃、国の政策で集団転作事業が始まり、昭和 58 年に「今庄転作営農組合」が設立され、今庄地区全体の転作を麦とそばで請け負いました。坂下さんは平成 9 年に農協を早期退職し、それ以来代表を務めています。

始めたころの転作田は、深く掘ると 100 年前の水田跡が出てくるほど水はけが悪く、そばの生育が良くありませんでした。水田園芸としての排水対策は、ツーウェイロータリーという深耕で



汎用コンバイン

きる機械で解決しました。組合では、水田 16ha を栽培し、その内 3ha は直播栽培しています。汎用コンバインを 3 台所有していて、水田の請け負いは 16ha と機械受託を延べ 20ha、麦は 30ha、そばは 60ha 請け負っています。

ここ今庄は水稻栽培が盛んで、食味値は地区上位です。下水浄化槽は下流にあり、生活廃水が水田に流れ込まず、また、雑菌が入っていない谷川で汲みあげた名水でごはんを炊くとそれはそれは美味しいそうです。倉庫は低温倉庫（低温：10℃ 水分量 14.5~15.0%）になっていて、一年分の玄米で満たされています。

組合では、無人ヘリを 2 台所有し、北陸 3 県で受託防除を行っています。組合専属のオペレーター 2 名に加えて外部から 2 名のオペレーターを雇っています。季節により、JA・農薬メーカー等から 3 名派遣してもらっています。

無人ヘリを飛ばす作業は、オペレーターとコールマンがペアになり、トランシーバーで連絡をとりながら行います。オペレーターとはラジコンを操作する人、コールマンとは散布敷地内の端に立ち、障害物や敷地の縁を確認しながら、オペレーターに状況を連絡する人のことを言います。



無人ヘリ

組合のオペレーターは、毎年、茨城県水戸市で行われる無人ヘリの全国大会で、常に福井県代表として出場し、毎年好成績を上げるほどの腕前です。

## 今庄は『そばを育てやすい環境』

次に、そばの栽培について伺いました。

麦の後作として栽培することと今庄の夏は蒸し暑くそば栽培に適していないため、秋そばを栽培しています。7 月末～8 月上旬に播種し、10 月下旬頃に収穫しているそうです。しかし、そばの栽培の一つだけの方法はないため、降雨状況等で播種時期の調整を行っています。

一般的にそばは、「種まきから収穫まで約 100 日」と言われていますが、栽培方法もまだ基準が確立されていません。しかし、収穫時期が遅くなると、汎用コンバインで収穫する時に実が軸からこぼれてしまうので、早めに収穫する傾向があるそうです。

また、早刈りすると熟度は落ちますが外の黒い皮を取って内側の緑色の皮をまぜて挽くと、緑がかったそば粉ができます。この緑色のそばは、最近見た目の珍しさから注目を集めています。

病虫害防除について聞いたところ、今庄では発生が少ないため、ハスモンヨトウ防除用のフェロディンSL（フェロモン剤）以外の農薬はあまり使っていません。他の地区ではアブラムシが発生することがありますが、なぜか今庄では発生しません。そばを育てやすい環境のようです。

## その土地に合った品種かが重要

坂下さんは、そばの視察のためにニュージーランドへ数回訪問しました。牧草地で栽培するため土地が肥えているからなのか、日本最大の産地北海道の倍の収量があるそうです。

そばはその土地に合ったそばの品種があり、他の土地で栽培しても同じそばはできないのです。長い間その土地だけで交配し、そばが持っている遺伝子同士の差が地域によって大きいためだそうです。

今庄のそばも、畑と田で作ったものでは違いがあります。畑で作ったそばは粒が小さく、粉にした時の歩留まりがよいのですが、田で作ったそばは粒が大きく、歩留まりが悪くなります。また、早く種を撒いて作ろうと思っても、田の夏そばは収量が **5kg/10a** 程度と殆ど育ちません。一方、畑の秋そばでは **70kg/10a** の収量があります。

小粒で実の張りがよいのが、今庄そばの特徴です。また、夜と昼の寒暖の差が大きいため、美味しいそばができる条件を満たしています。今では美味しいと評判になり、「今庄そば」としてブランド化しています。

## 昔から女性がそばを打ちます

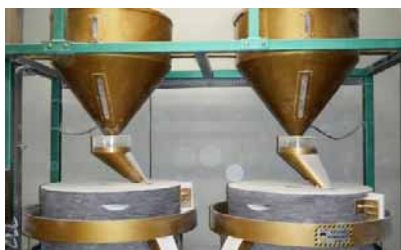
今庄そばは「駅そば」から始まり、はじめは販路拡大のため、ドライブインや福井市内のイベントに出品したり等、ブランド化まで苦労があったそうです。しかし、今では美味しいとの評判が全国に広まっています。

取材をした同じ敷地内に今庄そばをそばの実から作っている「ほっと今庄 おばちゃんの店」という近所の女性だけで運営しているお店がありました。

坂下さんのご厚意により、そば粉作りの工程を見学させていただきました。こちらのお店は、元々は農協の建物でしたがそこを借り受け、運営しているそうです。すべて女性が運営しているお店は珍しいと感じたのですが、今庄地区は昔から女性がそばを打ち、各家庭には欠かせない食材だったのです。

それでは今庄そばの作り方を紹介します。まず、今庄産のそばの実を石臼で挽き、外側の黒い殻とそば粉に分別し、サラサラとしたそば粉の出来上がりです。

次にこねますが、そば打ちでは珍しい大理石のこね鉢でこねていきます。その後、専用の麺台と麺棒で伸ばしていきます。



(左から) 石臼、出来上がったそば粉、珍しい大理石のこね鉢





窒素ボンベ

そうして最後に切る作業。機械打ちするものもありますが、お店で出すそばはすべて手打ちだそうです。販売用の生麺を袋詰めする際は、酸化を防ぐために充填用窒素ボンベを使用しています。

出来上がったそばをお店でいただきました。越前そばと言えば、大根おろしをかけた「おろしそば」が主流とのことで、「おろしそば」を注文しました。コシがあり、少し黒くて太めの麺でした。店内にはお土産コーナーもあり、そば粉や麺はもちろん、そばのかりんとうやそば殻の枕とそばづくしでした。ふきのとうの味噌や厚揚げなど今庄ならではの惣菜もあり、どれも手作りで、愛情いっぱいのお店でした。



## 一番の喜びは「皆さんに喜んでもらえること」

「今庄そば」がブランド化した今、町内全体で100ha以上ないと産地が維持できないため、これからも転作を行なっていくそうです。

やりがいについて伺うと、「収穫の喜びです。そばの収穫量が多い時は、そばを刈るコンバインの音のうなり方も違います。皆さんに喜んでもらえるところからも喜びを感じます」と、とてもうれしそうに話されていました。また、そばの需要は増えていて、いろいろなところからイベントへの出店依頼が来るそうです。今庄では、5月にそば祭りも開催しています。

これからの課題は、農機具のオペレーターの確保、若がえり、無人ヘリやコンバインなどの確保（1台1000万円以上するものばかりです）等です。現在の組合は、坂下さんが一番年上で、あとは40~50歳の方で構成されています。オペレーターの操縦は50歳までと言われていて、視力や体力的にもオペレーターには年齢の限界があるそうです。そのような状況の中、会社員である息子さんが夏休みを利用してラジコンヘリの免許を取得したといううれしいニュースも教えていただきました。

その他に、今回の訪問で知ることができなかった今庄の良いところを教えてくださいました。5月になると、町の花でもあるシャクナゲが山一面に咲くそうです。山菜もたくさん採れ、坂下さんはお休みになると、山菜採りやヤマメ・イワナなどの溪流釣りに出かけます。秋になると落ちアユをやなで捕まえるそうです。山菜は、ウド、ごみ、たらめ、ふきのとう、そして松茸等も採れ、今庄は食材の宝庫です。採れたての山菜は天ぷらにし冷凍しておき、お店に出しています。この記事が掲載される頃には、坂下さんが大好きな春の訪れがやってきていることでしょう。



今庄の『おろしそば』

転作を機に「今庄そば」をブランド化し、今では町全体での活動にも力を入れています。今後も地域密着で「そばの町」として盛り上がっていくパワーを感じました。（阿部・鈴木）

※今回の訪問は、JA越前たけふ様と㈱坂本商店様のご協力により実現しました。お世話になり、ありがとうございました。

[目次へ戻る](#)

# 害虫の名前を知る方法



その④ 野菜を加害する蛾類害虫の見分け方  
 ー代表的な野菜の広食性蛾類害虫 2ー

技術顧問 清水喜一

前回の続きで、シロイチモジヨトウ、タバコガ、ネキリムシ類、ウワバ類について解説します。これらの害虫は、ハスモンヨトウやヨトウガと比較すると寄主範囲が限られていたり、明瞭な特徴があったり、見分け方はそれほど難しくありません。

## ①シロイチモジヨトウ

### 形態

- ・ハスモンヨトウやオオタバコガより一回り小型の蛾で前翅は全体に明るい茶褐色、前翅中央部に黄褐色の円形の斑紋があります（写真1）。
- ・卵塊は、ハスモンヨトウと同様に薄茶色の雌成虫の鱗毛によって覆われています。卵塊の大きさもハスモンヨトウより一回り以上小さく、ある程度は卵塊でも区別できます。
- ・幼虫の腹部側面には白線があり、気門の周りは桃色がかっていることが多いようです（写真2）。
- ・蛹は茶色、土中で蛹化しますが、ハスモンヨトウ、オオタバコガと比較すると小さく、大きさだけで区別できます。

### 発生生態

- ・ハスモンヨトウに比較すると寄主範囲は限られ、ねぎやさやえんどう等の野菜、かすみそう、トルコギキョウ、カーネーション等の花き類を特に好みます。
- ・ハスモンヨトウと同様に休眠性がないので加温ハウス内では冬季でも加害が継続します。

### 被害状況

- ・カーネーションでは生長点部分を内部から食害し、蕾の中にも食入するので初期の被害に気がつかないことが多いようです。
- ・ねぎでは葉の中に入り込み中から食害します。ハスモンヨトウ、ヨトウガと同時に発生することもあります。被害状況から種類を特定することはできません。



シロイチモジヨトウ

写真1:成虫

写真2:幼虫

## ②タバコガ

### 形態

- ・オオタバコガと同じヤガ科タバコガ亜科、ヘリコベルパ属の害虫で雄交尾器の形態等はよく似

ていますが、成虫の前翅の模様は明瞭で、オオタバコガと間違えることはありません。特に、タバコガでは、前翅先端の鋸歯状の斑紋がはっきりしています(写真3)。

- ・卵は卵塊でなく、1卵ずつ産卵されるのはオオタバコガと同じで発見することは困難です。
- ・幼虫は5齢まであってまばらに毛が生えています(写真4)。幼虫でオオタバコガと区別するのは難しく、飼育して成虫にまでしなければなりません。
- ・蛹は茶色、土中で蛹化します。

#### 発生態態

- ・オオタバコガに比較すると寄主範囲はあまり広くありません。たばこ、ピーマン、ししとうを好み、これらに発生するのはほとんどがタバコガです(写真5)。トマトではオオタバコガと混発することがありますが、なす、とうもろこし等への寄生はほとんどありません。
- ・蛹で越冬しますが、オオタバコガに比較すると早い時期に休眠蛹になるので秋遅くまで幼虫が発生することはありません。ほとんどの地域で年3回発生します。
- ・種名のとおりなたばこを好んで食害し、収穫終了したたばこのわき芽に多発することがあります。ピーマンやししとうの栽培地帯では注意が必要です。

#### 被害状況

- ・作物体内に潜入し、オオタバコガと同様な被害を発生させます。ピーマンやししとうでは、トマトのように糞を外部に排泄しません。指先で軽くつまんだ時に実から空気が抜けたように感じるのが被害果です。ヘタの下部から食入することが多く、侵入口を見つけ出すのは困難です。



**タバコガ**

写真3:成虫(下が雌)

写真4:たばこに寄生していた4齢幼虫

写真5:ししとうに食入していた終齢幼虫



写真6:雄成虫

**カブラヤガ(ネキリムシ)**

写真7:若齢幼虫

写真8:老齢幼虫

#### ③ネキリムシ類 (カブラヤガ)

- ・代表的な種はカブラヤガとタマナヤガですが、カブラヤガの被害が一般的なようです。

#### 形態

- ・成虫の前翅は灰褐色で、前翅中央部には2つの黒褐色の紋があり、暗褐色の線で縁取られています(写真6)。
- ・卵は、地際の枯れ草や地表面などに1、2個ずつ産み付けます。
- ・幼虫の各体節には黒褐色、いぼ状の突起が数個あり、これに毛が生えているのも特徴です(写



真7)。

- ・老熟幼虫は触るとすぐに丸くなり、光沢があってプリプリした感触です(写真8)。

発生生態

- ・幼虫態で土中越冬し、ほとんどの地域で年3回発生します。

被害状況

- ・老熟幼虫は昼間は土の中に潜み、夜間に這い出して定植間もない株の根元や生長点を食害します。地際部を土中に引きずり込んで食害することが多く、ネキリムシと言われる所以です。
- ・すいかの表皮を食害することがあります。土壌との接地面を加害するのがカブラヤガの幼虫で、地表から遠いところを食害するのはヨトウガかハスモンヨトウです。

#### ④ウワバ類

- ・ウワバ類とはヤガ科キンウワバ亜科に属する昆虫の総称です。広食性のウワバ類には、イラクサギンウワバ(写真9)、タマナギンウワバ(写真10)、キクキンウワバ(写真11)、イチジクキンウワバ、ミツモンキンウワバ等があります。近年はイラクサギンウワバが優占種となっていることが多いようですが、幼虫ではすべての種を見分けることはできません。

形態

- ・成虫の上翅中央部に特徴のある斑紋があります。これがウワバ類の名前の由来のようです。
- ・卵は、作物上に点々と産み付けられます。
- ・幼虫の腹脚は2対しかなく、尺取り虫状の歩き方をします。ヨトウガの若齢幼虫も尺取り虫状の歩き方をしますが腹脚が4対あるので腹脚の数を確認すれば間違えることはありません(写真12)。幼虫の体表にはまばらに毛が生えていますが、体色は緑色で変異はあまり大きくありません。
- ・粗い繭をつくって作物体上で蛹化します。

発生生態

- ・休眠性等については不明な点が多く、越冬形態については明らかではありません。発生回数は年2~3回程度と考えられます。

被害状況

- ・ふ化した幼虫は単独で食害を開始し、成長するにつれて葉に穴をあけたり、葉縁から葉全体を食べます。オオタバコガやヨトウガのように植物体内や結球部に食入することはありません。



コイツハレイノアイツダナ...



[目次へ戻る](#)

## 食の安全性について考える(40)

## 28 農薬の作用メカニズム(残効性)



絵：加藤さん

農薬を取り扱うにあたり、大きな3つの安全性が問われることになる。

第1は、農薬の取扱者すなわち農薬の製造、散布作業などに従事しているものが被害にあう場合。第2に、農薬が作物に残留し、それが摂取されて人体に影響を及ぼす場合。第3に、農薬が自然環境や生態系に及ぼす影響などについてである。特に、近年は環境運動の高まりとともに農薬への関心も一段と強まっている。それらのことを踏まえ、農薬の安全性について、わかりやすく解説した農薬工業会編「なるほど！なっとく！農薬Q&A」をしばらく掲載したい。(古津)

**Q：農薬の残効性とはどのようなものですか。**

**A：残効性とは、農薬の効果の持続性を表す言葉であり、殺菌剤・殺虫剤・除草剤などすべての農薬で、茎葉処理から土壌処理まで幅広く使われる言葉です。作物ないし土壌に施用された農薬は、作物体内での代謝・分解、光や微生物による分解、大気中への蒸発、土壌中への浸透や流亡などによって消滅します。しかし、その消滅速度は、薬剤の種類や気象、土壌条件、栽培条件等の各種環境要因によって異なるため、薬剤の効果を維持できる期間も自ずと異なってきます。この病害虫や雑草に対する農薬の効力、すなわち生物活性の持続性を残効性と言います。**

**最近では、製剤技術の進歩により、有効成分を徐々に放出することで、長期間の残効性を生み出す製品も開発され市販されています。**

農作物に使われた農薬は、散布剤の場合一部は葉や茎、果実に付着しますが、大部分は地面に落ち土壌に吸着され、日光(紫外線)や水、土壌微生物等の作用により分解され消失していきます。土壌に処理されるタイプの農薬も同様に分解され消失していきます。また植物に吸収された農薬も植物自身の酵素により分解されるなどして消失していきます。

このように農薬は時間とともに分解・消失し、効力を失っていきます。農薬がある一定期間作物や土壌に残留し効力を持続することを残効性といい、どれくらいの期間残効性を示すかは、多くの場合作物や土壌に留まっている有効成分の量により決まります。

農薬はある程度残留し残効性がなければ、一般には望ましい防除効果を得ることができません。反面、残留性や残効性が大きすぎたり長すぎたりすると、環境やヒトの健康への影響が懸念されます。そのため、いま使われている農薬のほとんどは適度な残留性や残効性を持ったものになっています。

なお、残効性という言葉には、農薬の有効成分の効果が持続している期間として上述した「真の残効性」と、農薬散布によって病害虫・雑草の発生を抑制することで、その後の病害虫や雑草の発生条件により、作物の生育期間の後半にも効果が持続しているように見える、いわゆる「見かけの残効性」、の2つの側面があります。つまり、一般に農薬の残効性と言われているものは、有効成分の効果の持続期間とは一概には言えないもので、「残効性 日」などと日数を定量化して理解するのではなく、環境条件によっては変動する可能性のあるものとして、残効性は「比較的長い・短い」などの相対的な理解をすることも必要です。

(参考資料)

\* 日本植物防疫協会『農薬概説』、 \* 梅津憲治・大川秀郎『農薬と環境から農薬を考える』1994・ソフトサイエンス社、 \* 金沢淳『農薬の環境科学』1992・合同出版、 \* 内田又左衛門『持続可能な農業と日本の将来』1992・化学工業日報社、 \* 『農業技術事典』2006・農山漁村文化協会

[目次へ戻る](#)

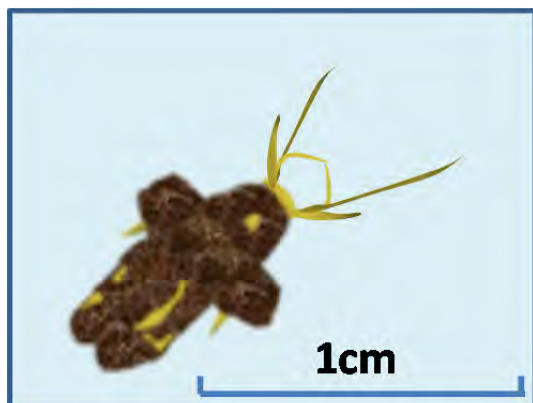


今月のお奨め農薬

柿のカキノヘタムシガ防除、および果樹カメムシ類の防除に

**ロディー水和剤、アグロスリン水和剤、**

**ダントツ水溶剤、スミチオン乳剤・水和剤40**



カキノヘタムシガ(イメージ)

柿の害虫で最も恐れられているのはカキノヘタムシガです。カキノヘタムシガ幼虫の被害を受けると、果実は樹上でミイラ果になったり、早熟落下して収穫量が激減します。

カキノヘタムシガの成虫は黒褐色で体長 6~7mm です。幼虫は暗褐色で老熟すると体長は約 10mm になります。カキノヘタムシガの発生時期は地域により多少の違いがありますが、年 2 回発生します。1 回目の成虫の発生時期は 5 月~6 月で、越冬世代\*が羽化します。2 回目の成虫の発生時期は 7 月~8 月で、第一世代\*が羽化します。羽化した成虫は日中は葉裏に静止していて、夜間に結果枝の先端に近い芽(頂芽から 5 芽まで)に卵を 1 個ずつ産みつけます。卵期間は 1~2 週間です。

孵化した幼虫は始め芽を食害します。3 齢幼虫になると果実に移動して、果梗やへた部に穴を空けて内部に侵入し、虫糞を出しながら中心部を食害します。第一世代幼虫による 6~7 月の被害果は黄褐色~黒褐色のミイラ状となりますが、果実は樹上に残ることが多いです。第二世代\*幼虫による 8 月以降の被害果は初め黄褐色となり、幼虫が他の果実に移動すると赤く早熟して、へたが枝に残ったままで落果します。

\*カキノヘタムシガの老熟幼虫は柿の粗皮の隙間などにマユを作って、前蛹の状態越冬します(越冬世代)。

越冬世代は 5 月~6 月に羽化し、産卵します。越冬世代の成虫が生んだ卵から孵化した幼虫が第一世代になります。第一世代幼虫は 7 月~8 月に羽化し、産卵します。第一世代の成虫が生んだ卵から孵化した幼虫が第二世代であり、翌年の越冬世代になります。

カキノヘタムシガの耕種防除としては、バンド誘殺(秋にムシロやナワを小枝などに巻き付けて幼虫を集めて捕殺する防除法)、粗皮削り、放任樹の処分などがあります。

カキノヘタムシガの薬剤防除の防除適期は成虫の発生最盛期(発蛾最盛期)の 1~2 週間後です。なお、島根県での研究で越冬世代の成虫発生時期は柿の開花時期に重なるとの報告があります。

カキノヘタムシガおよび果樹カメムシ類防除にお奨めの薬剤にはロディー水和剤、アグロスリン水和剤、ダントツ水溶剤、スミチオン乳剤・水和剤 40 などがあります。

ロディー水和剤、アグロスリン水和剤は速効性と残効性に優れた合成ピレスロイド系殺虫剤です。作用性は接触型で、植物体内への浸透移行性はありません。





ダントツ水溶剤はネオニコチノイド系殺虫剤で、植物体内への浸透移行性に優れています。

スミチオン乳剤・水和剤40は販売開始してから50年以上の歴史と実績のある有機リン系の殺虫剤です。薬剤が掛かった植物組織に浸透する性質(浸達性)がありますが、移行性はありません。

パダンSG水溶剤は浸透移行性と残効性を兼ね備えたカキノヘタムシガ防除の定番の薬剤ですが、果樹カメムシ類には効果がありません。

薬剤防除のポイントは適期防除と十分な液量での均一散布です。



ツヤアオカメムシ(清水喜一)

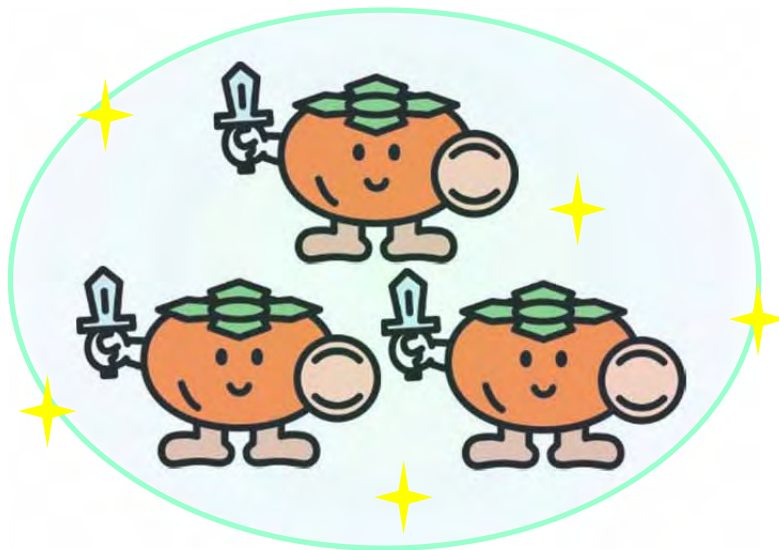
#### 果樹カメムシ類の防除について

今年(2014年)は3月中旬～4月に果樹カメムシ類の注意報がいくつかの県で発令されています。今年の果樹カメムシ類の越冬量は多いが、地域(県)によっては山地の餌(スギ、ヒノキの毬果)が少ないと予想され、このため果樹カメムシ類が餌を求めて果樹園に飛来し、幼果に吸汁被害を起こす可能性があるというものです。飛来予想時期は5月～8月上旬と期間が長いため、残効性に優れる合成ピレスロイド系殺虫剤、あるいはネオニコチノイド系殺虫剤による防除が薦められています。

なお、ミツバチに対して合成ピレスロイド系殺虫剤もネオニコチノイド系殺虫剤も影響があるので、使用に際してはラベルの注意事項をよく読んでご使用ください。

(鳥取)

わしが  
許さんぞ!!



[目次へ戻る](#)

# 今月のご相談から

## 1. 茨城県 農家の方

Q: ブルーベリーを全自動点滴灌水バックカルチャー方式で栽培しています。その際、液肥スミライムの希釈液をタンクに保存していますが、沈殿が生じます。原因および対策を教えてください。

A: スミライムの主成分は、硝酸カルシウム、硝酸マグネシウム、塩化加里で微量元素として、塩化マンガン、ホウ酸ナトリウムが入っています。沈殿の原因と対策は以下の通りです。

- 1) マンガンが直射日光で褐色に変色して沈殿します。液肥のタンクを可能な限り遮光すると共に、クイックデイ N液（硝酸 9.5%）を添加して pH を 3 以下にしてください。
- 2) 希釈する水によって沈殿が生じます。温泉地等の雨水は炭酸分があり、炭酸カルシウムの白い沈殿が発生します。また、液肥を希釈した水の pH が高いと水酸化カルシウムの白い沈殿が発生します。これらの沈殿は pH を 3 以下にすると溶解します。
- 3) 希釈前に水の pH を測定して、クイックデイ N液を添加し、酸性にすると沈殿が抑えられます。極僅かに添加すれば、pH が下がります。但し、pH を下げれば器具の金属腐食性が高まりますので、下げ過ぎに注意してください。



## 2. 沖縄県 農業法人の方

Q: 「にんにく」の試験栽培を始めたところです。アグロスリン乳剤で「にんにく」のネギアザミウマを防除したいと思います。本剤は「葉にんにく」に登録があり、「にんにく」のネギアザミウマ防除に使用できますよね。

A: 「にんにく」、「葉にんにく」、「にんにく（花茎）」は農業登録上では別作物です。本剤は「葉にんにく」には登録がありますが、「にんにく」には登録がなく、使用できません。

## 3. 福井県 農家の方

Q: メガゼータジャンボの散布方法を教えてください。水田は数か所あり、その幅は30mと50mです。

A: 水田の幅が30mの場合は両側の畦畔から本剤を投入してください。50mの場合は畦畔からの投入に加えて、水田内に入って投入してください。

(山脇)

[目次へ戻る](#)



**農薬登録情報**

4月23日、5月14日の適用拡大の内容です

詳細はここをクリックしてください。

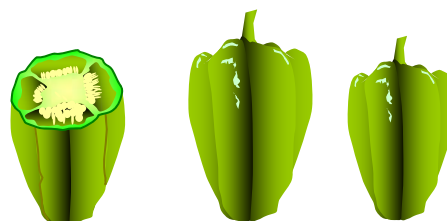
<http://www.i-nouryoku.com/prod/tekiyou/2014.html>

## ○殺虫剤

薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
アグロスリン水和剤 (2014/4/23)	作物追加	—	キャベツ他 30作物	キャベツ他30作物に <b>すもも、ネクタリン かんしょ（茎葉）</b> を追加する。
	害虫追加	はくさい	ハスモンヨトリ、アオムシ、 コナガ、アブラムシ 類、ヨトウムシ	左記害虫に <b>アザミウマ類</b> を追加する。
	使用時期	もも	収穫7日前まで	収穫 <b>前日</b> まで
ディアナSC (2014/4/23)	作物追加	—	キャベツ他 20作物	キャベツ他20作物に <b>稲</b> を追加する。
ワンリードSP 箱粒剤 (2014/4/23)	使用回数	稲（箱育苗）	スピノラムを含む 農薬の使用回 数は1回	スピノラムを含む農薬の 使用回数は <b>3回以内</b> <b>（移植時までの処理は 1回以内、本田での散 布は2回以内）</b>

## ○殺菌剤

薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
リゾレックス水和剤 (2014/5/14)	作物追加	—	てんさい他 41作物	てんさい他41作物に <b>ねぎ、チューリップ、 甘長とうがらし</b> を追加する。
	作物名	—	ピーマン (施設栽培)	<b>ピーマン</b>
		—	ピーマン (露地栽培)	



薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
リゾレックス水和剤 (2014/5/14)	使用回数	ピーマン	白絹病の本剤の使用回数は1回 トルクロホスメチルを含む農薬の総使用回数は1回	白絹病の本剤の使用回数は <b>2回以内</b> トルクロホスメチルを含む農薬の総使用回数は <b>4回以内</b> (種子粉衣は1回以内、は種前の土壌混和及びは種時の土壌灌注は合計1回以内、株元灌注は2回以内)
リゾレックス粉剤 (2014/5/14)	使用回数	ピーマン	トルクロホスメチルを含む農薬の総使用回数は1回	トルクロホスメチルを含む農薬の総使用回数は <b>4回以内</b> (種子粉衣は1回以内、は種前の土壌混和及びは種時の土壌灌注は合計1回以内、株元灌注は2回以内)
		チューリップ	トルクロホスメチルを含む農薬の総使用回数は1回	トルクロホスメチルを含む農薬の総使用回数は <b>5回以内</b>

## ○殺虫殺菌剤

薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
スタウトダントツ ディアナ箱粒剤 (2014/4/23)	使用回数	稲(箱育苗)	スピ・ネラムを含む農薬の使用回数は1回	スピ・ネラムを含む農薬の使用回数は <b>3回以内</b> (移植時までの処理は1回以内、本田での散布は2回以内)
箱いり娘粒剤 (2014/4/23)	使用回数	稲(箱育苗)	スピ・ネラムを含む農薬の使用回数は1回	スピ・ネラムを含む農薬の使用回数は <b>3回以内</b> (移植時までの処理は1回以内、本田での散布は2回以内)

(山脇)

[目次へ戻る](#)

ひげ仙人の

**農薬を正しく使おう！⑧**

i-農力サイトに掲載している「[農薬の適正使用](#)」について、順にご紹介します。

**使用済みの農薬容器はどうするの？**

入念に容器を洗浄してから廃棄します。



## ●容器内に残った農薬の除去

缶・ビン等空容器は、3回洗浄の励行  
(容器内に残った農薬の99%以上が  
**3回の水洗**で除去できます。  
洗浄液はタンクに戻して散布してください)  
川などに流さないこと  
紙袋等は、軽くたたいて内面への付着物等  
残分がないことを確認してください

農薬を使い残すと処分に困ります。  
適正な容量の製品を購入しましょう！

使用済み農薬の空容器は、他の用途には  
絶対使わないこと  
空容器の野外での焼却やポイ捨ては厳禁



次回は・・・「安心できる保管方法は？」

[目次へ戻る](#)

**お知らせ****GPECに出展します！**

7月23日(水)～25日(金)の3日間、GPEC(施設園芸・植物工場展)に出展します。

GPEC公式サイト:<http://www.gpec.jp/>

## ★GPEC出展概要

日時:2014年7月23日(水)～25日(金) 10:00～17:00

場所:東京ビッグサイト 東4ホール

地図:<http://www.bigsight.jp/access/transportation/>

**みなさまのご来場を心よりお待ちしております！**

[目次へ戻る](#)



## 住友化学農薬ガイド 解説辞典



弊社の農薬ガイドの「適用と使用法」欄を正しくご理解いただくためのページです。下記の製品名の横の表示は引用した農薬ガイドのページを示しています。

### 5. 「使用時期」についてー(5)

今回は、作物の栽培状態と使用月が併記されている「スミチオン乳剤/たらのき」について、併せて、ベンレート水和剤に記載されている用語「駒木瞬間浸漬」について説明します。

#### (1)スミチオン乳剤 (P. 56)

作物名	適用害虫名	希釈倍数	使用時期	使用方法
たらのき※ <sup>1</sup>	センノミキリ幼虫 ヒメシロコブゾウムシ	100倍	3~5月 株養成期※ <sup>2</sup>	樹幹散布

#### (2)ベンレート水和剤 (P. 249)

作物名	適用病害名	希釈倍数	使用時期	使用方法
たらのき※ <sup>1</sup>	芽枯症	1000倍	28日前	駒木瞬間浸漬

※1：作物名「たらのき」：たらのきの新芽(たらのめ)を収穫するものを指します。

※2：株養成期とは剪定した根株から穂木が生育する時期をいいます。

「たらのき」の栽培には次の2種があります(下記のイメージ図を参照ください)。

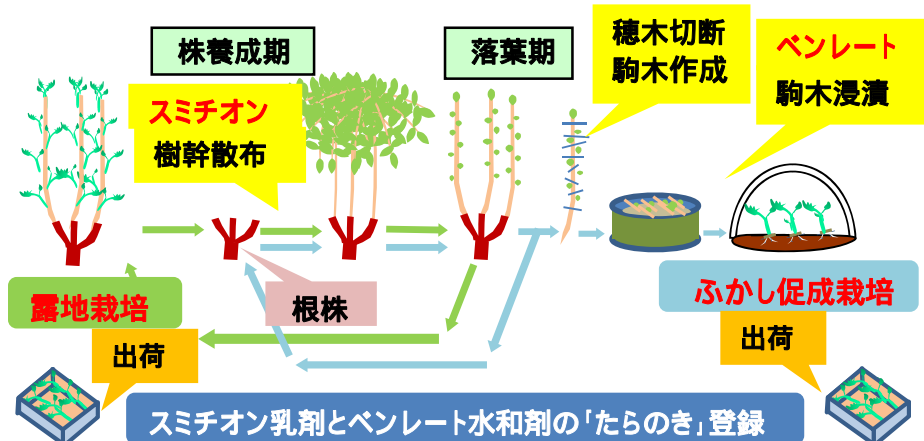
1) 露地栽培：前年に生育した穂木の芽が春に伸長したものを収穫する。収穫後は穂木を剪定して、根株とし、次の穂木を生育させる。

2) ふかし促成栽培：春から夏にかけて生育した穂木は冬期に落葉する。落葉した穂木を剪定・小分けし、駒木(穂木を一芽毎で切断したものを指す)とする。この駒木をハウス内で促成栽培し、伸長した芽を収穫する。穂木を剪定した根株は露地栽培と同様にして次の穂木を生育させる。

- ・スミチオン乳剤はこの株養成期(3~5月)に発生する害虫対象に使用し、露地栽培での「たらのめ」の収穫前には使用できません。
- ・ベンレート水和剤は駒木の病害発生防除に使用します。穂木から作成された駒木を薬液に瞬間浸漬(どぶ漬け)し、薬液が乾燥してから伏せこみ※<sup>3</sup>ます。処理後28日より前に収穫期とならないように、ハウス内の温度を調節してください。

※3：ハウス内の温床に並べること。

(花井・山脇)



[目次へ戻る](#)

## 続・ひまわり農園奮闘記

この時期は「目に (は) 青葉 山ほととぎす 初鯉」の旬がぴったりの季節です。当農園は連休中までに植え付けが終了しました。これからは、追肥、防除、誘引、芽かきと、収穫作業も始まります。

### 《4月後半～5月の農作業》

◆枝豆を2粒蒔くときに肥料は与えず石灰だけ撒きました。肥料が多いと実をつけなくなるからです。土壌水分が多いと腐りやすくなるので散水はしません。連休明けに本葉が2枚になったので、寒冷紗を剥がして、1本にしました。いんげんの場合は、間引きをしません。枝豆と異なり、肥料や水は少し与えます。◆里芋を植え付けるときの畝は低くてかまいません。その後何度も土寄せします。◆果菜類の植付け前は、畝を深く掘って堆肥を入れます。その方が上手く育ちます。◆ほうれんそうは、石灰を入れ過ぎると葉が硬くなるので注意が必要です。◆4月下旬にトマト、なす、ピーマン、ししとうを定植しました。◆きゅうりの植付けは、連休中に妻がしてくれました(当方所用のため)。◆ジャガイモは草丈が20cmぐらいいに成長したので、株元に第一回目の土寄せをしました。◆大根の葉が大きくなってきたので、一穴に1本だけ残して、間引きをしました。間引いた大根はお浸しや浅漬けにして美味しく食べました。

### 《5～6月の作業予定》 昨年経験談

- ◆きゅうり：2日に1回収穫。きゅうりが曲るのは乾燥、肥料不足、老化が原因。水を多くかけると節間が伸びて収量が減る。
- ◆トマト：脇芽をすべてとる。麻ひもが食い込んでいるところは結わき直す。土壌が乾燥しているほど味は美味しい(原産地が乾燥地帯)。トマトーンは気温が上がってくると要らなくなる。ハチが飛ぶようになるため。
- ◆なす：一段目は早め(小さ目で)に収穫する。木の生長を促すため。3本仕立て、その下の脇芽は全てとる。
- ◆ピーマン：1番花の下の脇芽は全てとる。
- ◆オカヒジキ：追肥は一株に一掴み程度を施用する。花が咲いたものは取り除くと、そこから芽が出てくる。
- ◆いんげん：追肥は花が咲いた時期が目安。それより前にやると花が落ちる。株が張ってくると、支柱を立てる。
- ◆トウモロコシ：雌花が咲いたところに薬剤を散布する。また、実が大きくなってきたら直接ネットを被せ鳥害防止する。
- ◆ジャガイモ：葉が黄色くなってきたら試し掘りする。

**トピックス** ほうれんそうは収穫が追いつかず、葉が硬くなってきました。そこで、茹で時間を長くして、豆腐と一緒にオリーブオイルとポン酢で味付けすると美味しく頂くことが出来ました。園の先輩からは、種を蒔く時期を少しずらせばよいとアドバイスがあったのですが、種蒔のときにすっかり忘れていました。(古津)



果菜類の植付状況



なすの定植状況



ジャガイモ生育状況



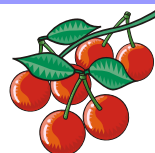
リーフレタスと大根



トウモロコシの生育状況



# 最近の「お・・・美味しい!!」改め 美味しい時間へようこそ♪



弊社相談室から佐伯がお送りします  
食べることは生きること。  
美味しいとはなんと幸せなことか。  
日々の美味しい話を思いつくままお届けします。

## 食べることは生きること

読者の皆さま「ただいま！」(初めてご覧の方は「はじめまして！) 約1年の育児休暇を経て、5月より佐伯、復帰いたしました。それに伴い本コーナーも復活ということで、どうぞ皆様、再びお付き合いのほど、よろしく願いいたします。本コーナー復活に際しまして、『最近の「お・・・美味しい!!」』から『美味しい時間へようこそ♪』へタイトルを変えました。前までは最近食べて美味しかったものをただただ紹介しているだけでしたが、出産を機に食に関して色々考えさせられることが多くなったことから、もう少し話の「幅」を広げようと思いました。ということでタイトルもすこしリニューアルさせてみた次第・。これからは以前同様、食べて美味しかったものの紹介に加え、子供に食べさせているものの話、その他食べることについてふと思ったことなどを思いつくままに載せていこうと思います。新タイトルともども、どうぞよろしくお願い申し上げます。

**さて、振り返ればこの1年。**私にとっては、食に関して改めて考えさせられる1年となりました。というのも、食べることが大好きな私なのに、4月に娘を出産した後、しばらく調子を崩し、食べることもままならない状態が続いたのです。そんな状態ですからもちろん料理もできません。そういうわけで半年ほど実家の世話になり、食べさせてもらいました。幸いその後少しずつ回復し、現在では以前のように食べる&料理大好きの自分に戻ることができました。そういう体験をしましたので、「美味しく食べる」という一見普通のことがいかに大事で尊いことかと改めて身を以て実感したのです。

**回復した後、私が始めたのは「ちゃんと出汁を取る」ということです。**出産前は忙しさにかまけて料理はするけれど、出汁をちゃんと取るところまでは手が回らずにいました。ちょうど娘の離乳食も始まった頃でもあったので、一から昆布と鰹節で丁寧に取るようにしました。ひと手間かけるとやはり違うものですね。お味噌汁やお吸い物、煮物、うどん、何から何までワンランクアップしました。でも出汁取りは奥深いものです。実家の母の作るものは私が作るものより美味しいのです。昆布と鰹節を使っているとはいえ毎回テキトーに取っているからだと思いますが、まだまだ改良の余地ありということでそれが却って楽しい日々です。

**家事・育児・仕事で**これからバタバタになりそうな予感・。

でも、食べることは生きること。うまく時間をやりくりして、毎日美味しく食べたい(食べさせたい)と思います。(佐伯)

### 娘の初節句時

こんなん作ってみました



娘用 ちらし寿司風おかゆ



大人用 ちらし寿司



大人用 蛤のすまし汁

[目次へ戻る](#)



マーケティング部  
木村の

# 気ままに鉄道 SWIM BIKE RUN バーチャルトライアスロンの旅

Vol.9

趣味のトライアスロンの練習距離を手持ち距離として全国の鉄道を気ままに旅するこの企画。前回は山梨県韮崎市の**韮崎駅**から富山市の**東富山駅**まで進みました。

東京は4月になってずいぶん暖かい日が増えてきました。また、日の出時刻も早くなったことで、早起きもしやすくなり、朝練には絶好の季節到来！ですね。会社生活は、4月の異動によって、出張ばかりの生活から東京オフィスでのデスクワークが多い生活に変わりました。おかげ様で(?)、練習の方は計画的に組めるようになり、スイム 7.6km、バイク 150km、ラン 60km と先月よりも大幅に増加して、競技の負荷を考慮した指定の計算式( )に当てはめると、手持ち距離は約 592km と算出されました。今年は、トライアスロンの大会には2つ出場する予定をしています。1つは昨年も出場した千葉県内の大会。もう1つは、まだ決めきれていないのですが、横浜八景島か、数年前に出場した渥美半島の伊良湖大会を考えています。

さて、東富山駅周辺のレポートです。ネタ探しのために駅周辺の地図を隈なく見ていると、東富山駅から北西に1kmくらいのところに「住友町」なる町を発見！これは弊社となんらかの関係があるのでは？ということで調べてみると、戦時中に住友金属さんが社宅を建てようとしていたということが判りました。残念ながら住友化学由来ではなかったので、全国を探せば他の「住友町」がでてくるのではないかと調査継続しましたが、住所名で「住友」の名前が付いているのは唯一ここだけでした(うーん)。他に面白いところはないかな？と地図をみていると「天村雲剣社」なるとてもカッコいい名前の神社を発見！天村雲剣は3種の神器である草薙剣のことで、なぜ東富山にこの剣を祭る社があるのか？と興味をそそられ調べてみましたが有力な情報は得られませんでした。また、神社自体も鳥居こそ残っているものの、建物は町内会の集会所のようなものになっており(Google earth で写真確認)、写真からは厳かな雰囲気を感じることはできませんでした。地元の図書館などにいけば、もっと面白い情報が得られるかもしれませんが、バーチャルな旅なので、そこまでは無理ですね。

少し消化不良気味のレポートになってしまいましたが、次の目的地へ進みます。北陸本線を西へ進み、敦賀で小浜線に乗り換えさらに西へ向かいます。舞鶴を過ぎて、北近畿タンゴ宮津線へと乗り換え、豊岡で山陰本線に接続します。さらに西に進んで手持ち距離がなくなったのが、島根県出雲市の**西出雲駅**です。出雲といえば、スサノオノミコトがヤマタノオロチを退治したところで、ヤマタノオロチの尾からでてきたのが先ほどの天村雲剣になります。「天村雲剣社」の取材から出雲につながったのは単なる偶然でしょうか？なんとも不思議な気分です。

手持ち距離 = (SWIM 練習距離 × 26.6) + (BIKE 練習距離 × 1) + (RUN 練習距離 × 4)



進路概要

(一部正確ではないところがあります)



北海道の大きさを実感し大の字になる木村

(北海道北広島市にて撮影)

[目次へ戻る](#)

## ～ 編集後記 ～



福井県の中山間地域にある、麦・そばの転作組合を訪ねました。新幹線を米原で乗り換えて、片道3時間強の道のりでした。意外と東京から近いなと思いました。



昼前に武生駅に着いて、お昼ごはんは当然そばです。夕食は、駅近のスーパーで炙りサバの押しずしを買い帰りの列車内で頂きました。どちらも福井の名物です。知らない土地を訪問するとスーパーや魚屋、八百屋を覗くのが楽しみです。その土地の特産がさりげなく売っているので、道の駅とはまた違った、地元の口に合った食材で土産物とは別の味わいがあります。

福井といえば昔、京都にサバを塩漬けにしたものを運んだサバ街道と呼ばれる道があります。そのサバの流れを汲むサバずしが京都祇園四条上がるにある「いづう」という店のものです。そのサバずしより美味しいすしにまだ出会ったことがありません。

1本4000円以上しますが、それなりの価値ありです。最近では東京大丸で季節限定で売っていると聞き、一度買い求めたいと思っています。

(鈴木)

福井に美味しいそばがあることを今回の取材で知ることができました。自宅でも福井の味をと、お店で「生そば」と坂下さんおすすめの「柿の茶屋」を購入しました。

「生そば」は少し茹ですぎてしまい、やはりお店でいただいた味にはたどり着けませんでした。「柿の茶屋」は会社の三時のおやつとしてみんなでいただきました。

「今庄つるし柿」は、そば同様、約400年の歴史があるそうで、この「柿の茶屋」はそのつるし柿の種を取り除き、柚子の皮で香りづけをして、重ね合わせたものだそうです。丁寧な手作り感があり、そのまま食べる干し柿とは違い、上品な味わいでした。仕事の合い間に「ほっ」とできる、まさに店名どおりの「ほっと今庄」でした。

以前、そばの実を使った料理「そば味噌焼き」を教わったことを思い出し、GWに作ってみました。少し焦げてしまいましたが、そばの実のプチプチとした食感が楽しく、お酒も進み、おいしく楽しい時間が過ごせました。まだまだ知らないおいしい食べ物は全国にありますよね、きっと。



(阿部)

次月号の - 農力だよりは  
6月30日(月)の発行予定です。  
どうぞお楽しみに！！

[目次へ戻る](#)