

住友化学 i - 農力だより

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

第 119 号 平成 26 年 11 月 28 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 竹迫 昭弥

目次

農家さん訪問記 (103) 【富山・たまねぎ】・・・ p. 1
 西南暖地のおいしい枝豆栽培方法 (追補)・・・ p. 7
 食の安全性について考える (44)
 【32: 遺伝子組み換え作物】・・・ p. 9
 今月のお奨め農薬【施設野菜の灰色かび病防除に】 p. 11
 今月のご相談から【バリダシン液剤5・ベンレート
 T水和剤・スミショート・スミチオン乳剤】・・・ p. 13
 農薬登録情報・・・ p. 14
 農薬を正しく使おう! ⑬・・・ p. 16
 サンライズファーム日誌・・・ p. 17
 続・ひまわり農園奮闘記⑩・・・ p. 18
 美味しい時間へようこそ♪・・・ p. 19
 バーチャルトライアスロンの旅 vol. 15・・・ p. 20
 編集後記・・・ p. 21
 「農薬ガイド解説辞典」は、今回お休みです。



農家さん訪問記(103)

富山県産たまねぎは雪の下で甘く熟成

富山県の農産物と云えば、お米とチューリップが思い浮かびますが、最近脚光を浴びてきたのが雪の中で甘く育つ「雪の下たまねぎ」です。今回は集落営農組合の(農)ファーム野尻古村(ふるむら)の齋藤忠信組合長にインタビューしました。また、たまねぎの産地化は、JAとなみ野が強力に推進しています。当農協特産振興課長の雄川(おがわ)勉さんにも、たまねぎにかける熱い思いをお聞きしました。



齋藤組合長

村の機能を維持した農業形態

(農)ファーム野尻古村(ふるむら)組合長・齋藤忠信さん(74歳)はJAとなみ野たまねぎ出荷組合長もされています。ご一家はお母さん、奥さん、息子さんご夫婦とお孫さん(2人)の7人家族です。

平成18年に当地区の営農組合が発足し、集落型農事組合法人*になったのは4年前です。その時の契約に、農地や用水は自分で管理することにしました。理由は集落の農地を維持するためです。

現在、ファーム野尻古村の耕作面積は36ha、組合員30名です。作物は水稲と、転作田に麦、大豆、そば(7.5ha)、

たまねぎを栽培しています。因みに、今年のだまねぎの栽培面積は 3.6ha（昨年 2.5ha）を予定しています。

*集落型農事組合法人とは：収益から労賃や機械代を差引いた利益を株主（組合員）の農地面積に応じて分配（配分）する組合法人。

たまねぎ作りに取り組んで大成功

平成 20 年に J A からたまねぎ栽培の打診を受け、その時「ちょっと作ってもいいかなあ」という気持ちはありました。しかし、この地域は米・麦・大豆が主体です。たまねぎのような畑作物は栽培した経験がなく、そのため複合経営は考えられませんでした。しかし、このまま何もしないのではいかんと思い、2 年後にたまねぎ栽培に取り組みました。たまねぎを栽培するところは排水の良い、仕事のしやすい田んぼを選びました。その結果、初年度目から収益が上がり、それに気を良くしてたまねぎの面積を倍々に増やしていきました。当初は、組合員から「そんなにやってもいいがかなあー」と言われましたが、「水稻の育苗ハウスを有効に活用するため」とみんなを説得しました。



水稻育苗ハウスでたまねぎの育苗

その後、農協からたまねぎの苗を作ってほしいと依頼がありました。それを引き受ける時に、組合員から稲の育苗ハウスでたまねぎ苗をつくれれば「稲の苗に病気が出たらどうする」という意見がありました。たまねぎ出荷組合長も兼務している自分が率先してやらないと前に進まないとの思い、「やってみないと分からない、失敗したら全責任は私が持つ」と言って、苗づくりに踏み切ったそうです。また、尻込みしては「組合員になんやかんやと言えない」と言う気持ちもありました。そして、組合としてたまねぎ作りに取り組んでみて、今の気持ちは「いいものを取り組ませてもらった」と J A に感謝しています。

さらに J A はほかの野菜づくり（12～2 月）を提案していますが、これ以上働くことになるので組合員から不満が出そうなので無理はしないそうです。しかし、農事組合法人は会社組織と同じで、やり方次第では年間通して働くことも可能です。最近、組合員の意識も徐々に変わってきているので、そのことはすごいと思うそうです。

各作物の年間栽培スケジュール

当組合の作物ごとの年間栽培スケジュールは以下のとおりです。

2 月に種籾を鉄コーティング処理（6.2ha 分）し、4 月下旬に水田に直播きします。5 月上旬に田植え（22ha）が始まり、6 月中旬に麦刈をして、そのあと 7 月下旬に緑肥（クロタラリア）を播種します。その緑肥は 55 日で刈り取ります。6 月中～下旬にたまねぎを収穫します。8 月 15 日（盆）過ぎてそばを播種します。8 月下旬～9 月上旬にたまねぎの育苗が始まります。9 月に入ると稲刈りが始まり、稲刈りが終わると麦の種播きをします。

緑肥（クロタラリア）は水田を乾田にすると地力が落ちるために栽培します。そばはエコファーマー（助成金が付く）を取得しているので、化学肥料の代わりに緑肥を鋤き込んでいます。10 月 14～30 日に、たまねぎを定植し、11 月 3 日（文化の日）以降にそばを収穫します。その後、

水田の荒起こしをして、鶏糞と苦土石灰を散布します。12月下旬になると雪が積もりはじめます。

次に農薬使用による防除ですが、たまねぎを定植後、除草剤の散布やべと病対策に殺菌剤を散布します。殺虫剤は畝立て時に1回のみ散布します。雪解け直後(2月末～3月上旬)にバクテリア対策(軟腐病)に殺菌剤を散布します。それは雪の下でたまねぎの葉に傷がつき細菌が感染するためです。雪のおかげで害虫は雪解けから5月の収穫までほとんど発生しません。春先は雪解けで土壌水分がたっぷりあるので土壌処理除草剤(抑制剤)はよく効きます。除草剤は11月、3月、4月に散布します。年内は広葉雑草が発生するので、茎葉処理剤を使用し、春先は土壌処理剤を混用散布します。

たまねぎ栽培の苦労について



順調に育つたまねぎ苗

たまねぎの販売はJAに全面的に委託しているので安心ですが、苗づくりに苦労します。例えば、苗が病気に掛からないように肥料を加減して育てます。灌水は今まで河川の水を使っていたのですが、今年は井戸を掘って、それを利用しています。苗が上手く育たない時は原因を調べ、きめ細かい管理をします。それには常時観察していないと分かりません。そのため育苗期間中はどこへも行けません。

いい苗が出来なければ組合員から色々文句を言われるので、この

時期は頭の中がたまねぎのことでいっぱいになります。たまねぎの苗づくりは稲の育苗と全然違います。稲の育苗は経験も長く、問題がありませんが、たまねぎの苗づくりは難しく、誰もやりたがりません。県の関係者が苗づくりを熱心に指導して下さったので、是非それに応えるようにしたいと思います。幸い、今年は良い苗になっています。

将来を見越してのたまねぎ作り

最初の目標は生産額で1000万円とっていました。今年はその目標を超えることができ、目標達成を祝って組合員に記念品をつくって配りました。また、そばを収穫したときに、そば職人を招いて組合員にそばを振る舞い、楽しんでもらいました。組合員は今度、どんなことを組合長がしてくれるのだろうかと期待されています。

たまねぎ出荷組合長の立場から言えば、水田地帯で一気に畑作物の栽培を伸ばしたところは全国に例がないと思います。徐々にたまねぎの面積を伸ばせばいいと思っていると、思うようには伸ばせません。一気に伸ばしたことで、たまねぎの実績ができました。これは組合員がついてきてくれたお陰です。これだけ大きな産地になるとは、夢にも思いませんでした。組合員も「良かったァー」と喜んでます。利益が出たことで、若い後継者のために新しいコンバインとトラクターを購入しました。若い人たちがたまねぎに取り組まざるを得ない体制にしました。勿論、会社勤めの息子さんも組合に参加しています。

若い人たちがあとを継いでくれる土台が出来たと思いますが、現実是不安だらけです。これでよいというようなものを早く見付けて、いかにそれを持続していくかです。また、いつまでも組

合長をしているわけにはいきません。今後は、技術含めて色々な面で簡素化していかなければなりません。そして、栽培の色々なデータをマニュアル化していかなければなりません。年間の工程表づくりもあります。同時に組合長が管理する業務と、組合員が分担して行う業務の分担表づくりも必要です。

このままだと、次の組合長は誰もなり手がありません。今後は若い人を加えながら雇用の構造も変えていかなければなりません。そのためには人づくりが大切です。会社を60歳で定年になっても75歳まで働けば15年働けます。そして色々な年代の人が加わってバランスのとれた構成になればいいと思います。

将来を見据えた確かなビジョン



雪たまねぎのポスター**

農業機械化が進んだことで女性にも出来る作業が多くなりました。また、組合員に女性がいると、その場が明るくなります。そこで女性に多く参加してもらおうと思います。そのためには女性グループの仲間作りが必要です。

ところで組合の運営で難しいのは賃金の考え方です。組合員は作業ごとに賃金が異なることはありませんが、作業手当は個別に付けています。具体的にはノルマをこなせばプラスαを付けます。その判断基準は組合長が決めています。今後、フォークリフトの運転免許や講習会費用は組合から出したいと思っています。また、汗をたくさんかいた人に手当を出したいと考えています。組合員のやる気を引き出すのは頭が痛いのですが、生産組合は会社として経営しなければなりませんので、気弱なことを言えません。

色々課題も多いのですが、当組合はすごくいい流れできています。そして、次の世代にも受け継いでもらえる土台もできてきました。未来は明るいと感じています。しかし、日々の苦労や悩みは尽きないと笑われました。その笑いの

中に、将来を見据えた確かなビジョンがあると私には感じられました。

**): 生産者の方に原案は募り、人が集まってくるようなイメージのキャラクターとしました。
(古津)

☆JAとなみ野 経済部 特産振興課長 雄川勉さんに農協として、どのようにたまねぎ栽培の支援をされたか経緯と現状、そして将来について伺いました。引き続きお読みください。

たまねぎに情熱を注ぐJAとなみ野・雄川 勉さん

特産振興課長・営農指導員の雄川さんに以下のインタビューをしました。



1、なぜ、JAとしてたまねぎに取り組みましたのですか？

たまねぎは市場からの提案です。選定条件は品目と作業性と販売可能性の3点でした。それと同時に、JAの施設の利用率を高め、その運用期間を延ばすことでした。そのため品種や作型、作幅を考え、極早生～晩生まで5種類を選びました。しかし、雪解けが2月下旬～3月上旬のため極早生は苗が立ちあがって収穫までの期間が短くて条件が合わず、残ったのは中晩種（ターザン、もみじ3号）です。

★26年産たまねぎの収穫量は、2700トン、61haで98軒の農家が栽培しています。（6作目）

2、「雪の下たまねぎ」は味がいいとPRしていますが、最初から分かっていたのですか？

味がいいというのは栽培して分かりました。しかし、私たちは甘い、辛いなどのうたい文句はあまり意識していません。私たちはお米が主力作物で、たまねぎは従の作物です。農家にたまねぎ専門農家になってもらおうとは思っていません。あくまで米、麦、大豆があって、もう一つたまねぎも作ってもらうことです。スーパーが求める農薬が少ないとか、肥料は特別なものを使うというようなことは今のところ考えていません。

3、規模拡大を決断したのはどうしてですか？

全農の調べでは、県内のたまねぎ消費量は当時700～800トンと聞いていました。面積にすればちょうどチューリップと同じぐらいの面積（20～30ha）です。それを目標にスタートしましたが、流通関係者と協議していると700～800トンぐらいの産地だったら市場と契約出来る量ではないと言われました。そこで、組合長が「目標は100ha」と決断されました。将来は麦の栽培面積700haを置き換えるぐらいの気持ちで、目標を500haと組合長が言われています。

4、たまねぎは常温で保存がきくのですか？

砺波（となみ）のたまねぎ収穫期間は3週間と短く、早く市場出荷しなければなりません。そのため手間ひま掛けずに数千トンのたまねぎをきちんと実需に結び付けなければなりません。青果用たまねぎだけでは売れ残ることがあり、加工して出荷しています。たまねぎは常温倉庫でも保存がきくと思っていたのですが、体内窒素分が高いほど持ちが悪く、他の産地は当然だろうと言われるかもしれませんが、それに気が付くまでに2～3年かかりました。（30℃を超えるとたまねぎの表面が煤などで黒くなります）そんなことで今春、たまねぎ専用低温倉庫を立ち上げたばかりです。



5、農家がたまねぎを作るのは、それなりの収入があるのでは？

畑の作物を農協が農家に作ってくれと言ったのは今までで初めてでした。そして、流通からは「売ることは任せてくれ」と言われています。価格は世の中の情勢もあるので思うようにいかない場合があるが、「余って倉庫に積むようなことはさせません」と言ってくれています。青果物だけだと市場がダブつくこともありますが、全体の30%を加工して出荷しているので売り切ることが出来ます。（剥き加工、一次加工して業者に収めています）

6、なぜ、農協が定植機と収穫機をリースするのですか？

農協が定植機と収穫機をリース（10a当たりの料金）しています。農家が機械を購入してうまく行かなかった場合、借金が出来ることだけは避けるようにと組合長の指示がありました。



余談ですが、取組み始めて、最初の2年間はJAが潰れるのではないだろうかと思うぐらい赤字続きでギリギリの局面まで行きました。経験不足（栽培・施肥など）で収量がとれない、傷みが多く歩留まりが悪い、収益も少ないなどです。生産者からJAは何を準備して進めたのか、県の指導は何をしているのか、などの批判がありました。水田だけしかやっていない農家に畑作を奨めるのですから最初からうまくいくはずがありません。当然ですが、農家に失敗するとは言えません。そのため取組当初は、本当に大変でした。

7、定植作業や収穫作業が重なった場合、機械はどうしているのですか？

生産調整をまじめに達成してきた富山県は、話し合いのシステムが長年の経験で出来上がっています。そのため稲作を何十年とやってきた中で、組合員は機械を順番に使うことに慣れています。そこにJAが入って、あなたのところはまだ収穫には早いとか、ちょうどよいとアドバイスします。JAの調整役を信用して、その通りに組合員はやってくれます。JAが施設を運営しているので、機械が動いている台数が分かれば、収穫量が把握でき倉庫を有効活用できます。

8、農家はたまねぎの機械を上手に使いこなしていますか？

農家の方は順応性が非常に高いと思います。1~2年は機械の使い方に苦労しましたが、今は当たり前のように使っています。最近は皆さんからここはもっと改良をした方がよいと提案があります。これは機械化農業が発展している富山県の特長だと思います。特に60歳以上の人は稲刈りのバインダーを使った経験があるので、たまねぎ掘り取り機の使い方がとても上手です。



9、これからの富山県の農業はどうなりますか？

地球が温暖化により稲作が前進しているなかで、淡路島のように米とたまねぎの輪作化も可能になると思います。一枚の田んぼからいかに収益をあげていくかという視点が必要です。例えば、たまねぎのあとに早生種や加工米を栽培している人もいます。色々な栽培のバリエーションが増え、やっとな農業が楽しくなってきました。また、JAも指導のし甲斐が出てきました。

10、富山県のいいところと夢は？

富山県は3つ農業条件が恵まれています。

1、圃場基盤が整備されている。2、機械化農業が進んでいる。3、県・市・JAなどの支援体制が出来ていることです。理想は地域の方が参加して、1年のサイクルの中で農業を軸に雇用が生まれればさらに発展していきます。北陸地域にコメの業者は多いのですが、野菜の業者がほとんどいないことです。今、行政にお願いしたいことは、ぜひ食品を加工する業者を誘致していただきたいと思います。当県は水が豊富なので水を利用した食品関連は必ず成功すると思います。



そして、富山県が奨めているアジアへの輸出、アジアへの玄関口と連携していけばまだまだ発展していくと思います。物流の面では交通網が発達し東西南北道路が出来上がっています。東京、名古屋、大阪ほぼ同じ運賃体系で輸送できます。また、自然災害が非常に少ないところでもあり、安定産地になる素地は十分あります。（古津）

★今回の取材は吉本商事様のご協力で実現できました。ご協力どうもありがとうございました。

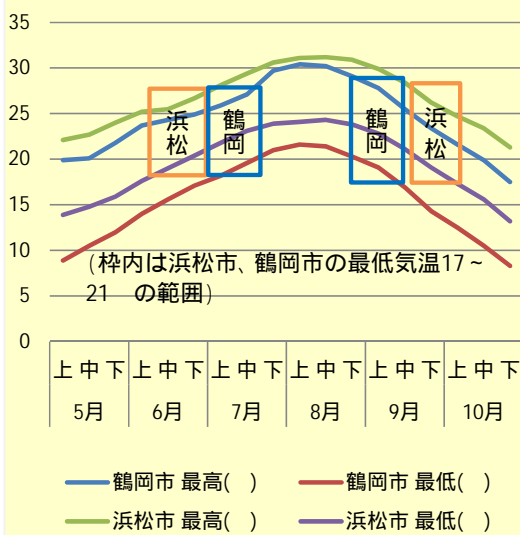
[目次へ戻る](#)

西南暖地のおいしい枝豆栽培方法(追補)

住友化学アグロ事業部 技術顧問 牧野孝宏

大人も子供も大好きな食べもののひとつに枝豆があります。最もおいしい品種として、だだちゃ豆がよく知られています。山形県では「鶴岡だだちゃ豆生産者組織連絡協議会」が、11品種「庄内一号」「小真木」「早生甘露」「甘露」「早生白山」「白山(中生)」「庄内三号」「晩生甘露」「平田」「庄内五号」「おうら」を、おいしいだだちゃ豆として認定しています。西南暖地で栽培したものは、本場に劣ると言われますが、だだちゃ豆が最もおいしい時期とされる、9月上旬の気候に合わせて、浜松市で最高気温が27℃前後、最低気温が18℃前後に収穫できる栽培型について検討しましたので、紹介させていただきます。

図1 鶴岡市・浜松市の最高最低気温の比較



1. 山形県鶴岡市と浜松市海岸地帯の気温の比較

今までの栽培経験から最も味に影響するのは最低気温で、17℃～21℃近辺が最適で、夜温が26℃を超えるとほとんどの枝豆品種は、甘み、旨みそして香り、いずれも無くなってしまいます。だだちゃ豆が最もおいしいと言われる時期は8月下旬から9月上旬とされています。鶴岡市の8月下旬から9月上旬の気温を見ると、最高が26～28℃、最低が17～21℃近辺で、日較差を見ると8℃程度あります(青色枠内)。これに対応する浜松の温度域を見ると、9月下旬から10月初旬となり、日較差も十分で遜色がないことがわかります(橙色枠内)。(図1参照)また、類似した温度域は6月上旬から下旬にかけても見られます。そこで、6月上旬～下旬、9月下旬～10月初旬に収穫できるような栽培体系を考えてみることにします。

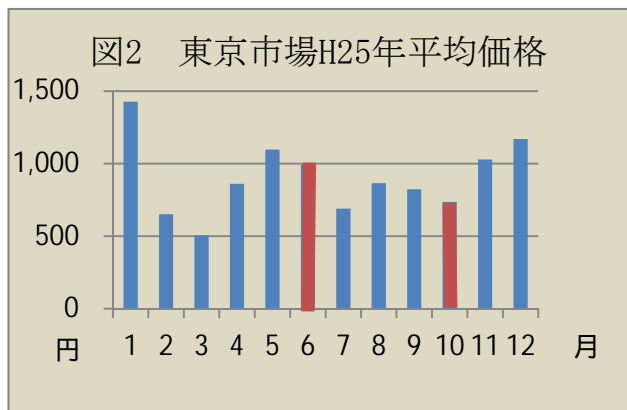
2. だだちゃ系枝豆の2期作

10月収穫の枝豆には、ブランド枝豆品種として名高い「丹波黒豆」があります。しかし、6月中旬播種～10月中旬収穫と、栽培期間が4ヶ月と長いため、台風などのリスクや病害虫防除などの栽培管理が大変です。一方、庄内三号、同五号や武蔵野種苗の晩酌茶豆は、8月下旬に播種すると、約1ヶ月で開花し、開花後30日～40日で収穫できます。栽培期間は70日程度で、極めて効率の良い栽培となります。第1期を3月上旬播種、2重トンネル育苗により4月1日より露地栽培すれば6月中旬頃から収穫が出来ます。第2期は、7月中旬より直播すれば9月中下旬から収穫が出来ます。このようにすると、両時期とも最高気温25～27℃、最低気温17～21℃の範囲となり最もおいしい枝豆が2回収穫できることとなります。これは、浜松に限らず西南暖地のほとんどの場所で栽培できることから、朝取りのものをその日の朝、消費者に届けることが出来ると期待されています。この時期を中心に栽培することで、本物の味を堪能していただくと共に、国産枝豆の評価を高めるのにとっても良い機会になると思います。

3. 生産地域と市場価格

平成25年の東京市場への入荷は、秋田、山形、群馬、千葉、埼玉、新潟の東北・北関東の県が多く、全体の8割を占めています。特に群馬県で生産が多く他県の3倍以上あります。また、

年平均販売単価が 1,000 円/kg を超えている県は、沖縄、静岡、京都等 7 県あります。平成 25 年の時期別市場価格を見てみましょう。図 2 のように平成 25 年東京市場の枝豆平均価格は高い時期が 11 月、12 月、1 月で 1,000 円を超えています。2 月、3 月は値段の変動があり、25 年は安く推移しました。12 月、1 月生産は値段も高いのですが、ハウスの使用や暖房コストもかかりますので、生産性は高くないと思われます。7 月、8 月、9 月は出荷量が最も多い時期で、消費も多



いため安定した価格が維持されています。6 月は生産価格も比較的安定して高く、西南暖地は上記したように栽培適温域なので、味や生産性も十分確保されます。9 月下旬から 10 月にかけては価格がやや低いのですが、もっとも味が乗る季節なので、ここで産地、生産農家として評価を得ることは重要と思われます。また、西南暖地では全体に生産量が少ないため、味を覚えていただければ消費拡大の余地が大きいと思います。

4. だだちゃ豆の秋作の実際と収量

数年間枝豆を連作し、前作にだだちゃ豆を栽培した圃場を用いて栽培を行いました。前作の残肥があるので無肥料としました。供試品種は、晩酌茶豆(武蔵野種苗)、庄内五号(10年以上選抜)、庄内五号(子実のアルビノ変異)として、小糸在来(千葉県産)等と比較しました。畝間 120cm、株間 30cm の 2 条植(条間 30cm)、7 月 29 日～8 月 2 日に、株当たり 2～3 粒直播きし、除草を兼ねて 2 回土寄せを行いました。9 月 1～10 日に開花盛期となったため、イチモジマダラメイガ及びカメムシ対策としてスミチオン乳剤 1000 倍を散布しました。10 日後に再度カメムシ対策としてダントツ水溶剤 2000 倍を散布しました。台風 18、19 号の直撃に遭ったため、かなり倒伏し

表1 秋作だだちゃ豆の収量

品種	播種日	開花日	収穫日	収量(kg)	生産額(円)	備考
晩酌茶豆	7月29日	9月1日	10月2日	1508	754,167	
庄内3号	8月2日	9月5日	10月4日	1606	802,778	500円/kgで 計算
庄内5号	8月2日	9月5日	10月4日	1675	837,500	
庄内5号(アルビノ)	8月2日	9月5日	10月6日	972	486,111	
タノクロ(神奈川)	8月2日	9月10日	10月12日	2000	600,000	300円/kgで 計算
小糸在来(千葉)	8月2日	9月10日	10月12日	1444	433,333	
浜松茶豆(選抜系)	8月2日	9月10日	10月12日	1756	526,667	

注：収量・金額については、サンプリング数が少ないのでおおよその数値。

表 1 のように、いずれの品種も 70 日前後の短期栽培にもかかわらず、かなり多収で、春作よりも成績が良いことがわかります。庄内 3 号や 5 号は、静岡県でも美味で需要が多いので、500 円/kg 程度の価格は期待できると思われます。特に庄内 5 号(浜松にて選抜)は、図 3 のように、2～3 粒莢が 90%と高品質のものが収穫できることが明らかとなりました。春作に比べて、1 ヶ月近く短期間で収穫できるため、労働生産性の高い作型といえるのではないのでしょうか。また、当初の目的であった甘み、旨み、香り共に申し分なく、試作の甲斐がありました。

だだちゃ系の枝豆について、紹介してきましたが、消費者の評価を得て全国的に栽培が盛んになることを強く希望しております。



図3 庄内5号莢の着生状況

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(44)

③② 遺伝子組み換え作物

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)



絵：加藤さん

Q：遺伝子組み換え技術を使い、農薬を使わずに栽培できる作物が開発されましたか。

A：遺伝子組み換え技術を使った作物の中には、除草剤耐性作物と、害虫抵抗性あるいはウイルス耐性作物が含まれます。主なものである除草剤耐性作物は、特定の除草剤を散布しても枯れない作物です。また、害虫抵抗性あるいはウイルス耐性作物は、一部の害虫あるいはウイルス防除の為に農薬を使わずに済む作物です。遺伝子組み換え技術を用いても、農薬をまったく使わずに済む作物は開発されていません。

米国農務省農薬統計部の2013年農作物作付調査によると、アメリカでは除草剤耐性をもつなどの遺伝子組み換えダイズの作付けはダイズ全体の93%、組み換えトウモロコシは90%、組み換えワタは90%です。主要穀物の一つである麦については、まだ栽培されていません。

除草剤耐性作物とは、除草剤使用を前提として、その除草剤を不活性化する酵素や、除草剤の影響を受けない酵素を作る遺伝子を導入した作物です。現在、除草剤耐性のあるダイズ、トウモロコシ、ワタ、ナタネなどが実用化されています。

除草剤には、対象の作物には影響の少ない選択性除草剤と、どの植物も枯らしてしまう非選択性除草剤があります。除草剤耐性作物は、すべての除草剤に耐性があるわけではなく、特定の非選択性除草剤に耐性がある作物です。農家は、作物を植え付けた後、雑草の発生状況を見てその品種が耐性を持つ非選択性除草剤を散布し、ほとんどの雑草を除草することができます。すなわち、雑草が生育してからでも除草ができる為、農作業の忙しさを分散させることができます。省力的な不耕起栽培での除草も可能となります。

害虫抵抗性作物には、枯草菌の一種バチルス・チューリンゲンシス (*Bacillus thuringiensis*:BT) の産生する殺虫性タンパク質を作る遺伝子が導入されています。この殺虫性タンパク質は、蛾などのチョウ目の幼虫の消化管の中で活性化体に変化して毒性を発現します。つまり、幼虫が作物の葉や茎をかじると一緒に殺虫性タンパク質も幼虫体内にとり込まれ殺虫作用を発揮するのです。殺虫性タンパク質(例：BTタンパク質)が毒性を発現するためには消化管の中がアルカリ性で、特異的なレセプターがなければならず、消化器官内が酸性で、レセプターを持たない哺乳類には影響がありません。この殺虫性タンパク質は、すでにBT剤という生物農薬として長い間利用されています。害虫抵抗性作物はトウモロコシ、ジャガイモ、ワタ、ナタネで実用化され、防除しにくい害虫の対策に効果をあげ、また、化学農薬の使用回数を減らすことができることから、環境への負荷を軽減できるメリットがあります。

最近では、遺伝子組み換え技術によりオレイン酸をより多く含む大豆やβカロチンを多く含むイネ(ゴールデンライス、ビタミンA欠乏症に有効)などの開発もおこなわれています。一方、遺伝子組み換え作物については、さまざまな意見があります。遺伝子組み換え作物を商業化するために、国による安全性審査が行われ認可されますが、食用作物について日本では、開発企業や研

究機関で実験的に栽培されている段階で、一般の農家には普及していません。非食用作物については、遺伝子組み換えのバラを国内で生産し商品化する計画があります。

参考資料

- * 藤原邦達『検証遺伝子組み換え食品』2000、家の光協会
- * 山田康之、佐野浩『遺伝子組換え植物の光と影』1999、学会出版センター
- * 藤原邦達『遺伝子組み換え食品の検証』1997、新評論
- * バイテク情報普及会ホームページ



絵：加藤さん

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

施設野菜の灰色かび病防除に

新製品 ピクシオDF

定番殺菌剤 ダコニール1000、スミレックス水和剤、スミブレンド水和剤

灰色かび病は糸状菌(カビ)の一種(*Botrytis cinerea*)が原因で起こる病害で、野菜、果樹、花き類など多くの作物に大きな被害を与えます。施設栽培の果菜類(トマト、きゅうり、なす、いちごなど)では果実に発病することが多いため、その被害は一層大きくなります。

灰色かび病菌は腐生*1) 能力が高い糸状菌で被害組織上はもちろん他の有機物上でも十分繁殖します。病原菌は被害組織中、まれに菌核で越冬し、伝染源になります。気温が15~20℃になり、湿度が高いと盛んに分生胞子を形成し、これが周囲に飛散します。分生胞子*2) は直接作物に侵入します。病原菌の侵入は咲き終わった花卉が多いですが、枯れかけた葉や傷口からも侵入します。

灰色かび病発生の好適条件は20℃前後の気温と多湿です。施設栽培では12月~4月、特に3~4月の天候が不順な場合に発生が多くなります。

*1) 腐生：生物の死体や排出物などを栄養源として生活すること。死物寄生。腐食。

*2) 分生胞子(分生子)：菌類にみられる無性胞子の一種。分生胞子柄という特定の菌糸に生じる。



【トマト】果実、花、茎、葉などの全てで発病します。果実では咲き終わった花卉から菌が侵入し、幼果はあめ色に軟化腐敗し、表面に灰色のかび(分生胞子)を密生させます。また、果実にかすり状の1~2mmの輪紋(ゴーストスポット)を生じることがあります。この場合は腐りませんが、商品価値が低下します。



トマト灰色かび病

【きゅうり】花、幼果、葉、巻きひげに発病します。咲き終わってしぼんだ花の部分から発病し始め、灰色のかびが発生します。続いて幼果を侵し、幼果はあめ色に軟化腐敗します。地面に近い果実で発病しやすいです。



ナス灰色かび病

【なす】主に果実に発生しますが、茎、葉などでも発病します。果実では開花後の花卉を足掛かりとして発病するので、花卉の残りやすい萼(がく)付近から腐敗が始まります。最初は褐色水浸状の小斑点を生じ、拡大して少くぼみます。次第に暗褐色になり、表面に灰色のかびを密生します。幼果では肩の部分に発生することが多いです。指先大以上の大きさになった果実の表面に水泡症とよばれる直径2~3mmの円形~紡錘形の水疱状小突起を生じることがあります。

【いちご】地上部の全て(果実、がく、果梗、葉、葉柄)で発病しますが、果実が最も侵されやすいです。最初は下葉など枯死した部分に病原菌が寄生増殖し伝染源となります。果実ではがくと果実の間から発病することが多く、果実が発病すると褐変し、灰色のかびを密生します。幼果が侵されると、病斑は速やかに果実全体に拡がり、



イチゴ灰色かび病

褐変～黒褐変し、湿気の少ない時は硬くなり、多湿条件では軟化腐敗し、灰色のかびが密生します。

【耕種的・物理的防除法】灰色かび病の耕種的・物理的防除法には次のような方法があります。

- ① 排水を良くし、整枝をして風通しを良くし、過湿にならないように注意します。
- ② 畦間、通路などにモミガラやわらなどを敷き、夜間の施設内の湿度低下を図ります。
- ③ 低温・多湿の時には暖房機や多機能ファンを作動させ、施設内の空気を循環して換気します。湿度をできるだけ下げて、茎葉上の結露を防ぎます。
- ④ 発病果・発病葉は見つけ次第速やかに除去し、圃場外に持ち出して処分します。
- ⑤ 開花が終わっても花落ちが悪い場合は、できるだけ枯花を取り除きます。
- ⑥ マルチを行い、土壌からの病菌の伝染を防止します。

【薬剤による防除法】灰色かび病の薬剤による防除のポイントです。

- ① 発病前から薬剤を散布を行い、病気を予防します。薬剤は7日に1回くらいの割合で散布します。
- ② 薬剤耐性菌の出現を抑制するため、同一系統の薬剤を連用せず、必ず他系統の薬剤とローテーション散布をします。
- ③ 薬剤散布は晴れた日の午前中に行い、夕方までには作物表面の薬液が乾くようにします。
- ④ 湿度の高い施設では、防除薬剤に「くん煙剤」も活用します。

灰色かび病の防除には新発売のピクシオDFと定番殺菌剤のダコニール1000、スミレックス水和剤、スミブレンド水和剤のローテーション散布をお奨めします。

ピクシオDFは今年発売の新製品です。有効成分のフェンピラザミンは新規骨格の化合物で、灰色かび病、菌核病などに高い抗菌活性を示します。また、浸透性に優れ、作物内部に侵入した病原菌に対しても高い効果を発揮し、病斑進展を阻止します。既存薬剤に耐性を示す灰色かび病菌にも高い効果があります。ローテーション防除の主要薬剤としての使用をお奨めします。

ダコニール1000の有効成分のTPNは糸状菌のエネルギー代謝系の種々のSH酵素を阻害し、胞子の発芽を抑えます。予防的な施用で植物体表面(茎、葉、花、果実、種子など)を覆い、散布後にそこに到達した病原菌を不活化させて病害感染を予防します。植物体内に侵入した病原菌には作用しないので、発病後は効果が低くなります。灰色かび病菌を含め広範囲の病原菌に効果があり、薬剤耐性菌が出現しにくい薬剤です。

スミレックス水和剤の有効成分プロシミドンは灰色かび病、菌核病、灰星病に優れた効果があります。菌糸の伸長生育を特異的に阻害して効力を発揮します。浸透作物移行性に優れ、予防効果だけでなく病斑進展阻止効果もあるので、使用適期幅が広い殺菌剤です。

スミブレンド水和剤の有効成分プロシミドンとジエトフェンカルブを含有する混合殺菌剤です。ジエトフェンカルブはベンズイミダゾール系薬剤の耐性菌にのみ強力な負相関交差耐性を示します。スミブレンド水和剤は耐性菌と感受性菌を同時に防除できる画期的な殺菌剤です。



(鳥取)

[目次へ戻る](#)

「知りたい！聞きたい！農薬・肥料」のお客さま相談室より

今月のご相談から

1. 徳島県 農家の方

Q：大雨が降りました。雨が止んだので、すぐにパリダシン液剤5をキャベツに散布したいと考えています。現在8葉期です。散布しても問題ありませんか。

A：雨が止んだあとすぐに散布するのは葉が濡れているので、控えてください。葉が乾燥してから散布してください。

2. 山梨県 農家の方

Q：ベンレート水和剤あるいはベンレートT水和剤20をにんにくに使用したいのですが、両剤の違いは何ですか。

A：ベンレート水和剤は有効成分がベノミルだけで、ベンレートT水和剤20はベノミルとチウラムの混合剤です。にんにくの消毒にはベンレートT水和剤20のみに登録ありますので、ベンレートT水和剤20しか使えません。



3. 福岡県 農家の方

Q：夢つくしなどの稲を栽培しています。今年は長雨で倒伏が多くなり、色々と調べた結果、スミショートを知りました。スミショートの使い方を教えてください。

A：スミショートは倒伏軽減剤を含んだ穂肥で出穂25日前ごろの幼穂形成期に施用する肥料です。倒伏軽減剤の効果で約10cm短くなり倒伏を軽減します。現在の施肥窒素量*に合わせると、スミショートの銘柄としてはスミショート35が適します。15kg/10aで、窒素成分として3.5kg/10a施用されます。

*：穂肥として、NK化成20kg/10aを1回施用している。これは窒素量に換算すると3.2kg/10a施用となる。

4. 山口県 農家の方

Q：スミチオン乳剤のみかんでの総使用回数は「本剤5回、MEP5回 注：樹幹処理は1回」となっています。スミチオン乳剤で樹幹処理ができるのでしょうか。この総使用回数はどう理解したらよいでしょうか

A：スミチオン乳剤の有効成分であるMEPを使ったみかん用の農薬は2種類（ガットキラー乳剤とガットサイドS）あります。これら2種の薬剤の処理方法が樹幹処理です。もし樹幹処理を1回行えば、その他の害虫防除にはスミチオン乳剤を4回使用できるということになります。樹幹処理を行わない場合はスミチオン乳剤を5回使用できます。

（山脇）

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

10月22日、11月5日の適用拡大、新規登録の内容です。

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>**除草剤**

薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
クレマト乳剤 (2014/10/22)	作物追加	-	刈り他33作物	刈り他33作物に つつじ類 を追加
忍1キロ粒剤 (2014/10/22)	適用雑草	直播水稻	水田一年生雑草他6雑草	水田一年生雑草他6雑草に ハラオモダ が追加
	適用土壌		壤土～埴土	砂壤土 ～埴土
忍ジャンボ (2014/10/22)	適用雑草名	移植水稻	コキヤガラ(関東・東山・東海、九州)	コキヤガラ(関東・東山・東海、 近畿・中国・四国 、九州)
	適用地帯		全域(北海道を除く)の普通期及び早期栽培地帯	全域の普通期及び早期栽培地帯
		直播水稻	全域(九州を除く)	全域
ゼータワン1キロ粒剤 (2014/10/22)	使用時期	移植水稻	移植直後～刈りI3葉期ただし、移植後30日まで	移植直後～刈りI3葉期ただし、 収穫60日前まで
			移植後5日～刈りI3葉期ただし、移植後30日まで	移植後5日～刈りI3葉期ただし、 収穫60日前まで
	作物追加	-	移植水稻	移植水稻 直播水稻
メガゼータフロアブル(2014/10/22)	対象雑草の適用地域	移植水稻	スイ(東北) コキヤガラ(東北、関東・東山・東海、九州)	スイ(東北、 関東・東山・東海) コキヤガラ(北海道、北陸を除く)
メガゼータ1キロ粒剤(2014/10/22)			コキヤガラ(関東・東山・東海、近畿・中国・四国、九州)	コキヤガラ(東北、関東・東山・東海、近畿・中国・四国、九州)
	適用雑草	直播水稻	水田一年生雑草他5雑草	水田一年生雑草他5雑草に 切り 追加

薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
ブルゼータフロアブル (2014/10/22)	使用方法	移植水稻	原液湛水散布	原液湛水散布 又は水口施用
	対象雑草の適用地域		コキヤガラ (関東・東山・東海、九州)	コキヤガラ (関東・東山・東海、 近畿・中国・四国 、九州)
ブルゼータジャンボ (2014/10/22)	適用雑草		マツバ (北陸を除く)	マツバ
			水田一年生雑草他7雑草	水田一年生雑草他7雑草に シスイ (東北) を追加
ブルゼータ1キロ粒剤 (2014/11/05)	使用時期	移植水稻	移植直後～ル ¹ I3葉期ただし、移植後30日まで	移植直後～ル ¹ I3葉期ただし、 収穫60日前まで
			移植後5日～ル ¹ I3葉期ただし、移植後30日まで	移植後5日～ル ¹ I3葉期ただし、 収穫60日前まで
	使用回数	1回	2回	
	作物追加	-	移植水稻	移植水稻 直播水稻

新規登録



ゴエモンフロアブル (農薬登録番号：第23578号 登録日：10月22日)

作物名	適用雑草名	使用時期	適用土壌	使用量	使用回数	使用方法	適用地帯
移植水稻	水田一年生雑草及び マツバ オタネ ウリカ ミスガヤツリ (北海道を除く) ハラオモタカ (東北) ヒルムシロ セリ	移植時	砂壤土 ～ 埴土	500ml /10a	1回	田植同時 散布機で 施用	東北
			埴土 ～ 埴土				全域(東北を除く)の普通 期及び早期 栽培地帯
		移植直後 ～ル ¹ I2.5 葉期た だし、移植後 30日まで	砂壤土 ～ 埴土			東北	
			埴土 ～ 埴土			全域(東北を除く)の普通 期及び早期 栽培地帯	

(山脇)

[目次へ戻る](#)

ひげ仙人の

農薬を正しく使おう！ ⑬

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。

散布履歴を作成して、農薬の適正使用に役立てましょう

農薬の使用方法をきちんと確認して、事故を防ぎましょう。
さらに、使用した実績を記帳して翌年の栽培に活用しましょう。



●農薬使用実績を記帳するメリット

日頃の農薬使用実績等をしっかりと管理できます。

- ・散布日時 ・場所 ・農薬名 ・散布量 ・希釈倍数
- ・作物名 ・使用器具 ・天候(風雨など) etc.

散布後、いつから収穫できるのか確認できます。

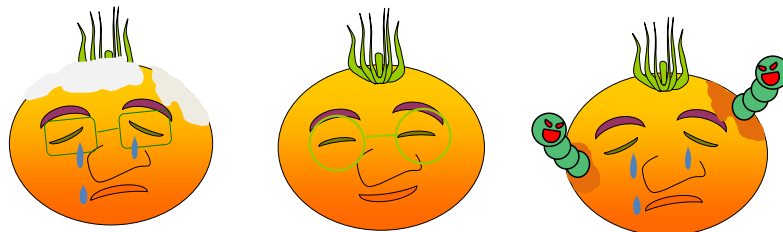
いつどのような病害虫が発生し、どの農薬を散布したのかを把握でき、適切な防除に役立ちます。

失敗したことも記載しておく、翌年の参考になります。

去年は防除に失敗しちゃった…



次回(最終回)は・・・「これらの商品(薬剤)は農薬ではありません」



[目次へ戻る](#)

サンライズファーム日誌

今月は「サンライズ西条加工センター」について紹介します。

先日10月30日、愛媛県西条市にて四国地方最大級となるカット野菜工場「サンライズ西条加工センター」の竣工式が行われました。



「サンライズ西条加工センター」は地元農家や西条市と連携した産地一体型の加工センターで、HACCPという国際的に認められている衛生管理基準を満たしたカット野菜工場という特長があります。また、「iRフレッシャー」という近赤外光照射装置を用いた鮮度保持技術を利用して、しおれや傷みを低減させ、みずみずしいカット野菜をより遠くに配送することができます。

カット野菜工場では、住友化学が主体となって設立した「サンライズファーム西条」で栽培されたレタスや、地元JAや四国内の農家さんや農業法人から仕入れたキャベツ・ニンジン・玉ねぎなどを取り扱い、将来的には取扱品目を増やし、30t/日を出荷していく予定です。

加工された野菜は四国地方だけでなく、高い鮮度保持技術を活用し、関西地方や九州地方、首都圏の食品加工・卸会社、飲食店、そしてコンビニやスーパーマーケットなどに出荷されます。

このように、サンライズ西条加工センターは、地域の農家さん、農業法人と自治体等の関係各方面と連携し、地域農業の発展と消費者のニーズに合わせたカット野菜を製造・販売していきます。

(事業企画部 長谷川)

サンライズ西条加工センターHP：<http://www.sunrise-saijo.co.jp/>

サンライズファーム西条 HP：<http://www.sunrise-farm.net/>



テープカットの様子



竣功祭の様子



鏡開きの様子

[目次へ戻る](#)

続・ひまわり農園奮闘記

11月に入ると急に気温が下がってきました。それと合わせるようにキャベツ(写真-1)、白菜、ブロッコリー、大根、カブが、立派に成長してきました。味も徐々に甘みが加わってきたと思います。掲示板には「ねぎ(写真-2)を収穫してください」とあり、これらの野菜を使って鍋料理をするのが楽しみです。

《10月後半～11月前半の農作業》

◆10月25日：講習会(栽培管理・収穫について)

◇大根は肥料を与えすぎると、葉が茂って曲がってきます。直径6cmになったら収穫します。◇ねぎは触ってみて、ぷかぷかならもう少し硬くなって収穫します。◇ほうれんそう、小松菜は寒冷紗を取り除いて、十分日光にあてます。◇チンゲン菜、かぶ、おかのりに虫がいる場合は元気丸(木酢、にんにく、とうがらし入り)を散布します。それでも虫の被害が止まらない場合は、農薬を散布します。はくさい、キャベツ、ブロッコリーは寒くなると農薬散布は中止します。◇八頭(やつがしら/里芋の仲間)は霜に当たると組織が壊死して、ずいき(茎)が食べられなくなるので、その前に収穫します。里芋、京芋は霜が降ると茎葉が黒くなるので、それから掘り取ります。◆同日、収穫祭がありサツマイモ掘りをする。(写真-3)◆同日、一品持ち寄りの楽しい懇親会(写真-4)を行う。今年も農園クイズがあり、残念ながら私は1問不正解でした。クイズの内容は紙面の都合で質問のみ記載します。(回答次号)①土壌消毒は何のために行うのか?②キャベツや白菜につく「シンクイムシ」は何の幼虫?③ホウレンソウが最も甘くなる時期はいつか?④ニンジンの英名や学名が元になったニンジンの根の橙色または赤色の色素は?⑤チンゲンサイの生育適温は?また、暑さ寒さに対してどう強いかわかるか?

《11月の作業予定》

◆11月8日 立川市農産物品評会。前日、出品用の荷造り。今年の品評会は、帰省するため見送る。

◆11月29日 冬野菜の管理と保存方法について講習会予定。

トピックス 今年は大根の育て方を工夫しました。それはマルチの穴に2本(他は間引く)残したことです。一本にすると確かに大きな大根になりますが、家庭で食べるには大き過ぎます。そこで、2本にしてある程度大きくなったものから収穫します。残った大根は空間が出来ることでより成長します。

このヒントはカブでした。1つの穴に2本間引いて残しておく、ちょうどよい大きさのものが出来るのではと、大根に実践したところ大成功です。でも、品評会用の立派な大根に育たないことだけは確かです。

次回最終回は当農園の設備などを紹介します。(古津)



写真-1 大きく育ったキャベツ



写真-2 いつでも収穫可能なねぎ



写真-3 収穫祭でサツマイモ掘り



写真-4 楽しい懇親会



写真-5 一つの穴に2本の大根

[目次へ戻る](#)

美味しい時間へようこそ♪

娘の食事情

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。



食欲は戻ってきたものの(前月号参照)、現在は時間も自由も?無い育児中の身。なのでここ最近、ここで話題にできそうな食事はできていません(苦笑)。ということで、今回は、娘の食事情を少々暴露させてもらいます。

現在1歳6か月になる私の娘は、平日は自宅近くの市立保育園に通っています。保育園では10時のおやつ(牛乳とかヨーグルト)、お昼ごはん、3時のおやつと、3回食事があります。給食室がある保育園なので、毎日栄養士さんたちが美味しい食事を作ってくれます。献立表が毎月月初めに配られますので、家の食事と保育園での食事の内容(食材等)がかぶらないように工夫することができます。では、ある日の献立を見てみましょう。10時:牛乳、お昼:チキンライス・ポテトサラダ・レタススープ、3時:牛乳・栗蒸しパン・煮干し、またある日は10時:飲むヨーグルト、お昼:ご飯・めかじきの角煮・かぶの酢漬け・トマト・生揚げ・白菜のお味噌汁、3時:牛乳・大学いも、など。毎日献立は変わりますし、バラエティ豊かで、自宅ではここまでのことはできないので本当に助かります。というか、どれも美味しそうで私が食べたいくらいです(笑)。実は一度試食をさせてもらいましたが、お味噌汁なんかはしっかりカツオでダシが取られていて薄味ながらもしっかり美味しかったです。毎朝、保育園まで送って行って別れ際には「それじゃあおかあ(母)は行って来るから、今日もいっぱい食べてくるんだよ!」と言います。それで迎えに行くと連絡帳に「おやつ、お昼 すべて食べた」と書かれていると「よし!」となり、加えて「おかわりした」と書かれていたらガッツポーズ!です(笑)。娘は食が細い方ではありませんが、ちょっと小さ目なのでいっぱい食べてくると親としてはとても嬉しいのです。おかわりしても保育料のうちです(はははは)。

そういうわけで保育園でしっかりバラエティ豊かなものを食べさせてもらっているため、家では適当にしています(アカンやろ)。朝ご飯はいつもだいたい、バナナとかパン、ホットミルクなど簡単に済ませています。じゃあ夕飯は?この記事を書くのにあたってどんなものを食べさせてるっけ?と思い、スマートフォンの写真を漁っていたらそれなりに色々撮ってありました。作り置きができる「そぼろ」とか「カレー」をご飯に乗っけることが多いですね。味噌汁やスープ物は好んで食べるので毎日欠かせません。あと、女の子だからか、かぼちゃや、さつまいもが好きです。特にさつまいもは角切りにして茹でたものを、また同じくりんごを角切りにしてうっすら砂糖を入れて煮たものをそれぞれ冷凍しておく、温めるだけで「さつまいもとりんご煮」という娘の大好きな組み合わせが出来上がり、手軽で便利です。



子供用カレー
意外と侮れない美味しさ

私も毎日忙しいのでなかなか手をかけられませんが、なるべくいろんな食材をまんべんなく食べさせたいと思っています。すべて手作りは難しいので、できる限りでね。それで美味しそうにいっぱい食べてくれると私もとても幸せです。「食べさせる幸せ」「食べたもので成長する責任感」、ほんと、毎日いろんなものを感じさせてもらっています。ありがたいことです。



そぼろと五目炒り卵の丼



かぼちゃサラダ

(佐伯)

[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.15

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。今回は熊本県玉名郡玉東町の木葉駅から広島市安芸区の安芸中野駅まで進みました。

最近の木村はトライアスロンだけではなく、読書や熱帯魚飼育にはまっており、小学生の頃に習っていた書道をもう一度やってみたいとも考えております。さらには、37歳にもなってピアノまで始めようと企んでおり、ボーナスがでたら電子ピアノを購入して妻にピアノを教えてもらおうと相談しているところです。ところで、読者の皆様は憂鬱な気分になることは多いですか？少ないですか？ある本に書いてあったのですが、人間は考えることの8割がネガティブなことらしいので、憂鬱な気分になる方が普通と考えられます。とはいえ憂鬱な気分でも過ごしても得なことはないので、木村は常にポジティブ思考を維持できるような工夫をしており、その1つがトライアスロン、読書、熱帯魚などの趣味を充実させることです。仕事が上手くいかなくても、趣味が上手くいけば気分が晴れ、仕事のやる気につながりますし、仕事が充実すれば早く帰って趣味に打ち込める。この循環を大切にしています。さて、そのトライアスロンの練習ですが、先月にはまっていたターン練習も飽きてきたので、今月はバランスを重視した結果、水泳7.5km、バイク5km、ラン40kmとなりました。これで手持ち距離は365kmになります。さて、どこまで進めるのでしょうか？

それでは前回の終着駅である安芸中野駅周辺をレポートしましょう！今回は最近パソコンにインストールした市販データベース（JA名鑑）から情報を調べてみることにしました。このデータベースには色々な情報が入っているのですが、安芸中野駅周辺（JA安芸管内）の農産物にはどんなものがあるの？という観点で調べてみると、収穫量上位5位は、水稻4608トン、みかん2020トン、ほうれんそう720トン、たまねぎ471トン、こまつな376トンでした。この情報を元に航空写真で安芸中野駅周辺を見てみると、棚田のようなものをたくさん見ることができ、この辺りで水稻を作っているんだな？であるとか、少ない平地に畑を見ると、ここでほうれんそうや、こまつなだろうなどと想像が膨らみます。木村は出張で全国を周っているので、事前にこのような情報を調べておけば、もっと出張がおもしろくなるなあと思いました。読者の皆さんも航空写真をながめて色々想像してみてください。結構おもしろいですよ！

では旅を進めましょう。安芸中野駅から山陽本線を東へ進み、岡山駅から南へ進んで四国を目指します。瀬戸大橋を渡り、愛媛方面へと予讃線を進んで到着したのが今回の終着駅である北伊予駅です。北伊予駅は愛媛県伊予郡にある予讃線の駅で、ちょうど安芸中野駅とは瀬戸内海を挟んだ向かい側に位置します。近々、北伊予駅の隣の駅にあたる松山駅周辺に出張でいくので、次回はバーチャルではなく、リアルなレポートができるかもしれません。どうぞ楽しみに！

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



設置直後の60cm水槽

[目次へ戻る](#)

～ 編集後記 ～



農家さん訪問記のインタビュー前夜に富山に入り、その夜は会社の同僚と蕎麦屋で一杯と考えていましたが、その店は臨時休業とのことで少々がっかりしていました。

翌日、齋藤組合長のインタビューを終えるころは、ちょうどお昼になりました。そこで組合長さんにこの辺りの美味しい蕎麦屋がないかを尋ねてみました。すると、当組合で収穫したソバは南砺市井波の瑞泉寺近くの蕎麦屋「茶ぼ〜ず」が使用しているとのこと。また当組合員にそばを振る舞ったときに、ここの主人が出張してそばを打ってくれたそうです。



それを聞いて行かない手はありません。その蕎麦屋は瑞泉寺の参道から少し脇に入ったところがありました。店の玄関に木の板で「ようおいでた おあがり下さい・ 店主こだわりのそば処」と大きく書いてあり、何ともユニークな看板です。

店内に入るとそば屋らしく落ち着いた雰囲気です。お客さんはお年寄りから若いカップルと色々な客層です。同僚と品書きをみて天ぷらそば定食



を注文しました。しばらくして、茹でたての艶のあるそばが出てきました。早速、ダシは付けずに麺を2〜3本吸ってみますと、腰がありそばの香りが口中に拡がりました。天ぷらも地元の新鮮な食材なのか、シャキッと大変美味でした。一緒にいた同僚は、この店にまた寄ってみたいと嬉しそうでした。

店を出る前に店主にお話を伺いました。ソバは（農）ファーム野尻古村から全量購入して、兵庫県にもそのソバを販売しているとのことでした。私たちは「ご馳走様でした〜」と言って、蕎麦屋を後にしました。



店主と奥さん

(古津)

次月号の - 農力だよりは
12月26日(金)の発行予定です。
どうぞお楽しみに！！

[目次へ戻る](#)