

住友化学 i-農力だより

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

第 121 号 平成 27 年 1 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 竹迫 昭弥



～住友化学は、今年開業 100 周年を迎えます～

目次

新年のご挨拶	p. 1
農家さん訪問記 (105) 【北海道・いちご】	p. 2
落葉果樹の病害 その3 (後編)	p. 5
食の安全性について考える (45) 【33: 特定農薬】	p. 8
今月のお奨め農薬【アスパラガスの病害防除に】	p. 10
今月のご相談から【フェロディンSL・ベンレート水和剤・ブラシフロアブル・スミチオン乳剤】	p. 12
農薬登録情報	p. 13
農薬ガイド解説辞典	p. 14
住化ファーム日誌	p. 15
★新★アグリビジネス探訪	p. 16
続・ひまわり農園奮闘記⑩	p. 18
アンケート集計結果	p. 19
【お知らせ】読者プレゼント始めました 他	p. 21
美味しい時間へようこそ♪	p. 22
バーチャルトライアスロンの旅 vol. 16	p. 23
通販のご紹介 (日本エコアグロ(株))	p. 24
編集後記	p. 25



ウメとメジロ
 富樫 信樹 画

新年のご挨拶

住友化学(株) アグロ事業部長 矢野 俊彦

本年も「i-農力だより」をご愛読頂き誠にありがとうございます。
 ございます。

まず、12月10日より長期間にわたる i-農力ホームページの閉鎖につきましては、皆様に大変なご迷惑をおかけしたことを、心よりお詫び申し上げます。

i-農力サイトは、1月14日には再開することができました。ふたたびこのようなご迷惑をおかけしないように尽力してまいりますので、引き続き「i-農力だより」をよろしくお願いたします。



[目次へ戻る](#)

農家さん訪問記(105)

北海道のいちご栽培農家さん
— 厳寒地で挑むいちご栽培 —

佐藤俊市さん

今回は北海道でいちごを栽培されている函館近郊北斗市の佐藤俊市さん(61)を訪問しました。

佐藤さんは代々この地で農業を営まれており、俊市さんで4代目です。北海道の農業は大規模とのイメージがありますが、佐藤さんはいちごを中心に葉物、キュウリ、トマトなどを栽培されており、いちごが28aで水稲が1haほど。本州の農家さんと規模はそれほど変わりません。栽培技術が高く渡島管内でも有数のいちご栽培農家である佐藤さんから、北海道でどのようにいちごを栽培されているのか、またどのような課題があるのか、これらをお聞きしました。

(取材日 2014年12月15日)

函館でいちご栽培を開始

いちご栽培を始められたきっかけからお話をお聞きしました。昭和45年の減反政策が始まるまでは、はくさいなどの露地野菜を栽培していましたが、普及所からいちごの生産をもちかけられ、仲間を募って組合組織を作り、それから露地いちご栽培を開始したそうです。初期は試行錯誤の連続で、品種は「ダナー」次いで「宝交早生」を栽培しました。「宝交早生」は果実が柔らかく流通性に劣るので、その後北海道で育種された「きたえくぼ」を栽培したり、「とよのか」、「さがほのか」のハウス加温栽培を行ったりして色々な品種や栽培方法にトライしたそうです。しかし、加温栽培は低温期間の長い北海道では燃料代が高くつき中止。現在は、無加温ハウス栽培で「けんたろう」という北海道の一品種のみで勝負しているということです。「けんたろう」はとても甘く果実が硬く実も大きいので市場性が高いそうです。これらの努力の結果、最初10aだったいちご栽培は現在では28aまでに拡大し、いちご栽培を中心にした専業農家として農業を営んでいます。



佐藤俊市さんの圃場

いちごの栽培体系は、8月20日頃から9月上旬に骨組み状態のハウスに苗を定植し、露地条件で栽培。本州では必須の苗の花芽分化を促すための低温処理を行う必要はなく、これは北海道いちご栽培の有利な点といえます。12月中旬まで露地栽培を継続し、12月中旬になると数棟ずつ時期をずらしながらPOフィルムをハウスに張り温室状態にすると共に、苗にマルチをかけます。定植と同時にマルチを張るとゼニゴケやナメクジが発生するので、POフィルムを張る12月にマルチを張ります。その後は無加温で栽培し、収穫は4月上旬から6月末までです。本州では6t採りを目標にする地域もあると話を聞くと、加温しないハウス栽培で収穫期間が本州のように長くない北海道では収量をあげることはなかなか難しく、3t採ればトップクラスとのこと。

ハダニとスリップスが問題

害虫は、ハダニとスリップスが一番の脅威です。ハダニについては全生育ステージに効果のある作用機作の異なる剤をローテーションして3~4回散布しますが、新しい薬剤が発売されると、とにかく全て試されるということです。スリップスに関しては面白い話をお聞きしました。スリップスの食害を受けたいちごは色が悪く見かけも良くないので商品にはならないが、甘味が高く非常においしくなる。スリップスの食害を受けたいちごをほしいという人もいるくらいとのこと。一度試食してみたいものです。病害では疫病や萎凋病が出ます。以前露地栽培を行っていた時は灰色かび病が多発し、そのことが露地栽培を中止した理由の一つとのこと。



いちごハウス(サイズは北海道で標準的な2.5a)

過去に夏秋どりのいちごを生産したことがあり、高設栽培で7月下旬から10月まで収穫できる品種を栽培しました。しかし、夏秋どりのいちごはケーキ用で酸味が高く、函館近郊ではそれほど需要が大きくなかったので10年間生産したが、現在は中止したとのこと。夏にいちごを栽培するとスリップスやハダニが多発し、その防除に手間がかかる。特にハダニは3~4日ごとに薬剤を散布しなければならず大変だったとのこと。

施肥体系をお聞きすると、有機質肥料を6割程度使用しているが、元肥には硝酸態窒素および緩効性の肥料を施用して、速効性と緩効性を確保しており、追肥は生育状況を見て開始します。トータル施肥窒素量は20kg/10a以下とのことでした。

雪の下でも元気ないちご

佐藤さんのいちごが12月時点でどのように生育しているか、ハウスを見せてもらいました。ご自宅の近くに圃場がありますが、訪問した日はPOフィルムをハウスに張ったばかりで、そのハウスに入ったのですが、ハウス内は前日降った雪で真っ白。その一部の雪をかき分け、いちごがどのような状況かを見せていただきました。写真にあるように、葉の大きなしっかりしいちごが雪

の下に寒さにもへこたれずにいました。雪が積もっていますが、PO フィルムを張ることにより雪もすぐに溶け、すくすくと育ち 4 月からの収穫を迎えます。

販売は個人販売と市場への出荷が半々で、函館市内のみに販売しており、首都圏や京阪神への販売は行っていません。個人販売は品質や出荷量を一定に保つことが求められ大変です。

今後についてお聞きしました。現在 28a で栽培しているイチゴの栽培面積を今以上に増やすのは労働力的に無理で、今の栽培を今後も続けるのが当面の目標とのことです。現在、通常の農作業は奥様と二人で行っており、収穫および仮植時にパートさんに来ていただき作業を手伝ってもらいます。しかし、パートさんを確保することが困難になってきているとのことです。収穫時は

5 名のパートさんに来ていただくのですが、作業期間は 3 か月あまりで短いです。一方、函館は水産加工業が盛んで、沢山のパートさんが働いています。水産加工業は年中作業があり 1 年中働くことができます。加えて、出勤時間をパートさんの都合に合わせて選択できるなど、パートさんの自由が利く工夫もされています。このような待遇のよい仕事に対しいちご収穫作業は太刀打ち

できません。これもいちご栽培が大規模化できない大きな理由の一つだそうです。北斗市では年に 1、2 軒の新規就農者がいるが、トマトやきゅうり、ねぎ等を栽培していちごはやらないそうです。その結果、北斗市ができた当時は 50 軒ほどあったいちご農家も今では 15~16 軒になってしまったそうです。大規模化や集約化が望まれる日本の農業ですが、農作業が集中する時期に労働力をどう確保するか、農業の難しさを改めて感じました。



冬の間栽培しているほうれんそう

えます。旅行にも行けないのではと話を向けると、定植後の 9 月はゆとりがあり奥様と旅行に行かれるとのことです。それを楽しみに日々の厳しい農作業に励まれています。ご家族で育てたいちごは最高。いちごに愛情を注がれている佐藤さんご夫妻でした。

(泉、藤田)



雪に覆われたいちご

[目次へ戻る](#)

落葉果樹の病害

—その3 りんごの主要病害（後編）—

技術顧問 深谷 雅子



前編ではりんごの「モニリア病」、「黒星病」、「斑点落葉病」について述べました。後編では近年発生が増加傾向にある「輪紋病」や「炭疽病」、また早期落葉を引き起こす「褐斑病」の発生生態と防除方法を紹介します。

① 輪紋病

枝や幹、果実に発病します。収穫期に近づいてから、また貯蔵中に果実に発病して腐敗させる難防除病害です。本病はニホンナシやセイヨウナシにも発生します（落葉果樹の病害—その2 なしの病害—参照）。

【発病のようす】

- ・枝や幹にいぼ状の突起物を生じます。この症状から本病は「いぼ皮病」とも呼ばれます。1～2年生枝では皮目が隆起した程度の小さないぼですが、3～5年生枝では大きないぼが認められます。いぼを中心に褐変した病斑には小さな黒い粒（柄子殻）が多数形成され、健全部との境には亀裂を生じます(図1)。



図1 枝の病斑（いぼ状の突起）

- ・果実では収穫期に近づくと急激に発病します。はじめ果点部に小さな黒褐色の斑点が現れ、しだいに拡大し、同心輪紋状の大きな病斑となり、果実が軟化腐敗します(図2)。



図2 果実の病斑

【発生生態】

伝染源はいぼ病斑に形成された柄胞子で、雨によって飛散します。柄胞子は果実に達すると果点*や毛茸痕から侵入し、感染します。未熟果では発病しませんが、成熟期に近づくと病斑が現れ、急激に拡大して軟化します。また新梢には柄胞子が皮目から侵入し、数ヶ月～1年の潜伏期間を経ていぼ病斑が形成されます。2年生以上の枝では1～2年の潜伏期間を要します。柄胞子の飛散は概ね5月から9月まで続き、飛散量は梅雨期に多くなります。果実の病斑には小黒粒（柄子殻）が出現し(図3)、柄胞子を生じますが、これによる二次伝染は起こりません。

*果点：果実表面に点々とある小さな斑点で、果実の肥大につれて気孔や毛茸痕が変化したもの

【発生しやすい条件】

梅雨期に高温多雨の気象が続くと感染の機会が多く、多発生になる恐れがあります。



図3 病斑部の柄子殻
(黒い小粒)

[防除方法]

・主幹や主枝のいぼ病斑を削り取り、その跡に塗布剤を塗って保護します。
 ・6～8月に果実や新梢への感染を防止するために薬剤による防除を行います。特に6～7月に高温で多雨の気象条件になると感染が多く起こり、多発する恐れがあります。降雨が続く時は、散布から次の散布までの間隔を短縮します。いぼ病斑の形成を防止するため薬剤は枝や幹にも十分量かかるように行います。

使用する薬剤はキャプタン・有機銅剤、キャプタン剤、TPN剤、イミノクタジン酢酸塩・有機銅剤、ピラクロストロビン・ボスカリド剤などです。

② 炭疽病

果実に発病し腐敗させる病害で、重要病害として警戒されています。病原菌は、リンゴ、ナシ、ブドウ等の果樹のほか、野菜類や花卉類、広葉樹など多くの植物に寄生します。

【発病のようす】

主に成熟期に近づいた果実に発病します。はじめ果点を中心に黒褐色の斑点が現れ、しだいに拡大して中央部がややくぼんだ大型の病斑を形成します(図4)。病斑には黒色の細粒(分生孢子層)が多数形成され、これらに橙色の分生孢子粘塊を生じます(図5)。発病果実はやがて腐敗します。果実の陽光面に発生した日焼け部にも発病し、病斑に黒い細粒(分生孢子層)を生じます(図6)。

また、まれに幼果に発病し、果点を中心に褐色の小斑点を形成します。これらは成熟期に近づくと進展して大型病斑になります。

【発生生態】

本病の病原菌は *Glomerella cingulata*(グロメラ・シングラータ) と *Colletotrichum acutatum*(コレトトリカム・アキュタータム) です。これらの病原菌はリンゴ樹上の病斑部で越冬し、春に分生孢子を形成して降雨とともに飛散します。分生孢子的飛散時期は5月～9月下旬までの長期にわたり、その盛期は6月～7月です。果実感染は幼果から成熟果まで起こりますが、未熟果では発病しても病斑が進展して腐敗することはありません。しかし、成熟果では大型の病斑となり果実を腐敗させます。病斑上には多数の分生孢子が形成され、降雨のたびに二次伝染が起こります。

またリンゴ園の周辺にあるニセアカシアやシナノグルミなどの樹にも病原菌が寄生しており、これらも伝染源になります。

【発生しやすい条件】

6月から7月に多雨の場合、感染の機会が多くなり、多発する恐れがあります。

[防除方法]

・園地周辺にあるニセアカシアなどの寄生植物をできるだけ除去します。



図4 果実の発病



図5 病斑上の
分生孢子粘塊



図6 日焼け部での発病
(黒い細粒は分生孢子堆)

- ・新梢管理を適切に行い、樹冠内部の風通しを良くします。
- ・発病果は見つけしだい摘み取り、土中に埋め、二次伝染を防止します。
- ・落花後から9月上中旬まで、感染防止のために10～15日間隔で薬剤防除を行います。特に6～7月に高温で多雨の気象条件になると果実感染が多く起こり、多発する恐れがあります。降雨が続く時は、散布から次の散布までの間隔を短縮します。
- ・使用する薬剤はキャプタン・有機銅剤、キャプタン剤、TPN剤、イミノクタジン酢酸塩・有機銅剤、ピラクロストロビン・ボスカリド剤などです。これらの薬剤は輪紋病にも有効です。

＊QoI剤（ストロビルリン系剤）の使用上の注意

QoI剤（単剤、混合剤を含めて）は、耐性菌出現回避のために年間の使用回数を2回以内にします。また、すでに耐性菌が出現している地域では使用を中止します。

（QoI単剤はストロビルリン剤やトリフロキシストロビン剤、またQoI混合剤はピラクロストロビン・ボスカリド剤などです。）

③ 褐斑病

葉や果実に発病し、被害葉は黄変落葉します。

【発病のようす】

成葉に、はじめ1mm程度の紫褐色の斑点が現れ(図7)、それらが拡大・融合して不整形の褐色病斑になります。病斑部には小さな黒粒が多数形成され、病斑の周囲の健全部は黄変します(図8)。発病葉は早期に落葉します。果実では円形～長楕円形のくぼんだ黒色斑点を生じます。果実発病は「ふじ」などの晩生種で多い傾向があります。



図7 葉の初期病斑

【発生生態】

春に、越冬した被害落葉の病斑に子う胞子が形成されます。子う胞子の飛散は4月下旬～6月まで続き、一次伝染が起こります。その後、発病した葉の病斑に形成された分生胞子が雨によって飛散し、二次伝染を繰り返します。



図8 拡大した病斑と病斑の周囲が黄変した様子

【防除方法】

黒星病や斑点落葉病などの防除薬剤の定期的な散布で、本病が同時防除されます。

ただし、7月中旬～8月上旬ころに多雨により多発が予想される場合は、ベノミル剤かチオファネートメチル剤のいずれかを保護殺菌剤に加用し、1～2回散布します。

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(45)

33

特定農薬

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：「特定農薬」は通常の農薬とどのように違うのですか。

A：2002年12月の農薬取締法改正により、登録のない農薬の製造、販売及び使用が禁止されました。特定農薬（通称は「特定防除資材」）は、この禁止にともなって、農作物の防除に使う薬剤や天敵で安全性が明らかでないものまで過剰に規制されることのないように、創設された制度です。改正された農薬取締法第2条では、「その原材料に照らし農作物等、人畜及び水産動植物に害を及ぼすことがないことが明らかでないものとして農林水産大臣及び環境大臣が指定する農薬」と規定しています。

なお、「特定農薬」という語句には異議や違和感があるという声に配慮して、「特定防除資材」という通称の使用が決められました。

2003年3月に、「重曹」、「食酢」、「使用される場所の周辺で採取された（地場で生息する）天敵」（たとえば、ナナホシテントウ、寄生バチ等）の3種類が指定されています。また、2014年11月に「エチレン」、「電解次亜塩素酸水」が追加されました。

したがって、農薬取締法上の農薬は、これまでの「登録農薬」と「特定農薬」の2種類になります。

○指定だけで製造、輸入、販売、使用が可能○

「登録農薬」は、農薬としての登録を国から受けるにあたって、防除効果はもちろんですが約30項目の安全性に関する試験の成績を提出し、審査を受けパスすることが要求されます。また、登録は製品ごとに、つまり、同じ有効成分でもメーカーが違えばそのメーカーごとに登録を受けなければなりません。それに対して、「特定農薬」は「登録農薬」とは違い個々の製品ではなく、含まれる成分、即ち「重曹」といった成分で指定され、指定だけで製造、輸入、販売、使用ができます。

当初、「特定農薬」の候補には740項目があげられ、120項目が指定されるともいわれていました。しかし、農林水産大臣/環境大臣の諮問機関である農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会/中央環境審議会土壌農薬部会農薬小委員会合同会合の審議の過程で、「農薬取締法のそもそもの制定趣旨が、農薬のまがい物の横行を規制し被害を避けることにあり、薬効が明確ではないものを農薬とするのはおかしい」との意見が強く出されました。その結果、効果についても明確でないものはすべて指定が保留され、「重曹」、「食酢」、「使用される場所の周辺で採取された（地場で生息する）天敵」（たとえば、ナナホシテントウ、寄生バチ等）の3種類が指定されたのです。現在は上記の通り、「エチレン」「電解次亜塩素酸水」が加わりました（表-1）。

http://www.maff.go.jp/j/nouyaku/n_tokutei/

なお、指定を保留されている資材は、現段階では個人の責任で使用することには制限がありませんが、薬効をうたって販売すれば登録のない農薬と同じ扱いになり罰則の対象になります。

表-1 特定農薬（天敵関係は省く）

品目	種類	薬効が認められる対象病害虫等
エチレン	発芽抑制剤及び成長促進剤	ばれいしょの萌芽抑制、バナナ、キウイフルーツなど果実の追熟促進
電解次亜塩素酸水	殺菌剤（散布用）	きゅうりのうどんこ病、いちごの灰色かび病
重曹	殺菌剤（散布用）	野菜類、ばら、ホップの灰色かび病、うどんこ病、野菜類のさび病
食酢	殺菌剤（種子消毒用）	稲のもみ枯細菌病、ばか苗病、ごま葉枯病

参考資料

＊日本植物防疫協会『農薬概説』

＊農林水産省ホームページ/農薬コーナー/特定防除資材(特定農薬)について

- ・「特定防除資材としての指定が保留されている資材の取扱い（案）」
- ・「特定防除資材(特定農薬)指定のための評価に関する指針」



絵：加藤さん

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

アスパラガスの病害防除に、定番の

ダコニール1000、ペンレート水和剤、 ダコレート水和剤、リゾレックス水和剤



アスパラガス擬葉

アスパラガスは南ヨーロッパからロシア南部が原産地で、雨が少なく冷涼な気候を好むユリ科の多年生作物です。温暖な日本では病気に罹りやすく栽培の困難な作物でした。

アスパラガスの茎は2~3mの高さになり、分岐が多くあります。葉は発達が悪く、茎の節に鱗片状に着生しています。葉状茎（擬葉）が葉の役割をしています。根には貯蔵根と吸収根があり、貯蔵根は細いもののような形状で、主に同化生産物を貯蔵します。吸収根は繊維状の細い根で、主に養水分を吸収します。地下茎の先端部には鱗芽群があり、生長して茎になります。貯蔵根に蓄えた栄養で一つの株から若芽が何本も出てきます。地上に生え出た若芽を収穫します。

アスパラガスの栽培方法は大きく分けると「露地栽培」と「半促成長期どり栽培」があります。露地栽培は春芽のみを収穫します。「半促成長期どり栽培」は簡易ハウス(雨よけハウス)の中でアスパラガスを栽培し、春芽を収穫した後、一部を収穫せずに成長させ（立茎）て、貯蔵根に栄養分を蓄え、その後出てくる夏芽を秋まで収穫する栽培法です。長期間収穫できるので、単収は露地栽培の約8~10倍になります。

アスパラガスの主要病害は茎枯病と斑点病および褐斑病です。

- 1) 茎枯病（病原菌：*Phomopsis asparagi*）は露地栽培で多発する、最も被害の大きい病害です。梅雨頃から被害がみられます。被害は立茎初期に感染を受け、その後地際部位を中心に多発し、茎枯れ~黄化~乾燥枯死に至るため、株の茎立本数が極端に少なくなり、また欠株も生じて、収量が激減します。発生初期は紡錘形の暗褐色の病斑、拡大すると淡褐色になります。病斑上に黒色小粒点（柄子殻;へいしかく）を形成し、中に柄胞子(へいほうし)が作られます。柄胞子は雨滴などの水分により空中に放出され、ほ場中にまん延します。柄胞子の噴出、飛散、感染のいずれにも水が必要であり、梅雨期や秋雨期に本病の発生が多くなります。茎枯病は雨よけ栽培が極めて有効な感染防止対策となり、「半促成長期どり栽培」では被害は減少します。ただし、一部地域では増加傾向になったとの報告もあります。主に残存茎上の柄子殻で越冬し、翌年の主な伝染源になります。土壌残渣上の柄子殻も一次伝染源になります。



アスパラガス茎枯病

- 2) 斑点病 (*Stemphylium botryosum*)および 3) 褐斑病 (*Cercospora asparagi*)
斑点病、褐斑病は斑点性病害と言われ、「半促成長期どり栽培」での施設内の高湿度化によって発生の増加した病害です。斑点病と褐斑病は類似した発生様相、症状を示します。長崎では初発は6月上旬で、側枝や擬葉に紡錘形の斑点を形成し、擬葉の落葉を引き起こします。

多発すると擬葉の黄化や落葉により光合成能力が低下するため、翌年の春芽に必要な栄養分が十分に根部に蓄積できず、減収になります。菌糸や分生子の形で、被害茎葉で越冬し、翌年の伝染源になります。

防除は耕種的防除と薬剤防除を組み合わせた防除方法が効果的です。
耕種的防除には次のような方法があります。

(1) 茎枯病：

- ・刈り取った茎葉は翌年の発生源にならないようにハウスの外に持ち出し、焼却処分します。
- ・茎葉刈取り後、株元焼却を行います。(株元を中心に火炎バーナーで焼きます。)
- ・春芽萌芽前に残茎を抜き取ります。あるいは、地表面から3～5cm下(隣芽より上)から除去します。



(2) 斑点病、褐斑病：

- ・ほ場の清掃をします。(罹病茎葉の除去、枯死株の処分など)
- ・過繁茂にならないよう注意します。
- ・ハウス内が高湿度にならないよう注意します。(ハウスのつま面・側面の開放など)
- ・点滴灌水を行います。(慣行の水平方向の灌水に比べて斑点性病害の抑制効果があります。)
- ・斑点病に抑制効果のある近紫外線フィルム(UVC)を使用します。



薬剤防除にお奨めの薬剤は次の通りです。

	茎 枯 病	斑 点 病	褐 斑 病	使用法、使用時期	備考
ダコニール1000	○	○	○	1000倍、収穫前日まで	
ベンレート水和剤	○	—	—	2000倍、収穫前日まで	株腐病にも登録がある
ダコレート水和剤	○	○	—	1000倍、収穫後まで	
リゾレックス水和剤	○	—	—	500倍、収穫後から茎葉刈取り期まで、但し、収穫14日前まで	株養成期の苗立枯病にも登録ある

- ・「ダコニール1000」は各種菌類(卵菌類、真菌類)のエネルギー代謝系の種々のSH酵素を阻害し、胞子の発芽を抑制します。ダコニール1000の予防的散布で植物体表面(葉、茎、果実など)や土壌表面を覆い、そこに到達した病原菌に作用し、不活化させて感染を予防します。
- ・「ベンレート水和剤」は予防効果と発病後の治療効果(病害拡大阻止効果)を併せ持つ殺菌剤です。植物体への高い浸透力を持ち、浸透性殺菌剤としても十分な実用的効果があります。人畜、魚類に対する安全性が高く、作物に対しても薬害を起こす可能性の少ない薬剤です。
- ・「ダコレート水和剤」は前述の保護殺菌剤ダコニールと浸透移行性殺菌剤ベンレートとの混合剤です。異なる2種の作用性で優れた防除効果を発揮します。
- ・「リゾレックス水和剤」は直接菌糸体に作用して効果を発揮します。土壌吸着力が強く、移動性が少ないので、優れた残効性を示します。(鳥取)

[目次へ戻る](#)

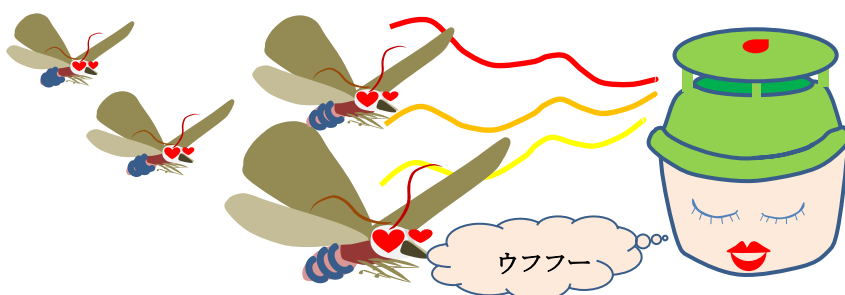
「知りたい！聞きたい！農薬・肥料」のお客様相談室より

今月のご相談から

1. 滋賀県 農家の方

Q：フェロディンSLの適用作物にほうれんそうの記載がありませんが、ほうれんそうで使用できますか。

A：本剤はハスモンヨトウが加害するすべての作物に使用できます。ほうれんそうでも使用できます。



2. 千葉県 一般の方

Q：みかんを12月以降収穫します。貯蔵中に腐らないようにベンレート水和剤を処理したいと思います。使い方を教えてください。なつみかんの場合は来年の5-6月まで貯蔵できたらと思います。また温州となつみかんの果皮をマーマレードにしたいと思いますが、問題ないでしょうか。

A：ベンレート水和剤は、みかんの貯蔵病害の青かび病、緑かび病などに収穫前日まで散布可能です。かんきつ（なつみかん）も本年9月に適用拡大されて、貯蔵病害の青かび病、緑かび病などに収穫前日まで散布可能です。長期保存の場合は、10℃以下で保存するなどの温度管理が貯蔵病害を抑えるためには重要です。ベンレート水和剤の使用時期や散布回数は果皮への残留を含んで決められていますので、果皮をマーマレードにするのは、安全上の問題はありません。

3. 岐阜県 農家の方

Q：稲の穂にネズミの糞のようなものがついています。普及所に尋ねたら豊年病であると言われ、ブラシンフロアブルを奨められました。問題ありませんか。

A：その病気は稲こうじ病と思われる。ブラシンフロアブルは稲こうじ病に効果を確認されており、問題ありません。出穂前が散布適期です。

4. 愛知県 一般の方

Q：スミチオン乳剤を「たかな」に散布したところ葉が白くなりました。なぜですか。

A：本剤は「たかな」を含むあぶらな科作物にはこのような葉が白くなる薬害が発生します。このため、あぶらな科作物には登録がありません。

(山脇)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

12月17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>

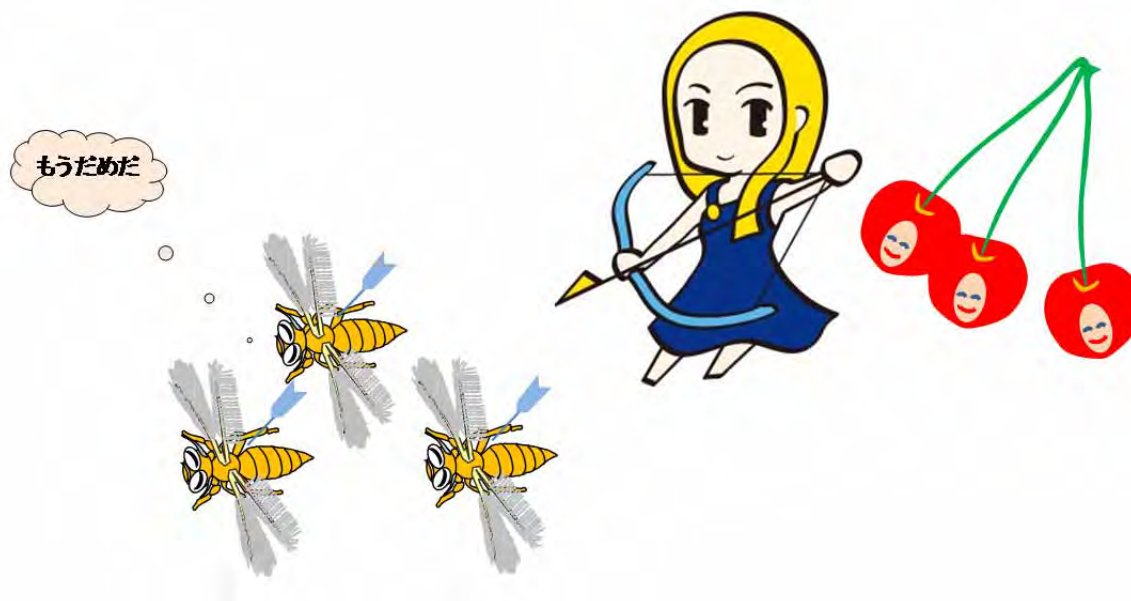
○殺虫剤

薬剤と変更日時	変更項目	適用作物	変更前	変更後
ディアナWDG (2014/12/17)	作物追加	—	りんごを含む9作物	左記にマンゴ-を追加
	適用害虫	かんきつ	ミカンハモク'リガ' チャノキイロアザ'ミウマ ミカンキシ'ラミ	ミカンハモク'リガ' アザ'ミウマ類 ミカンキシ'ラミ コナシ'ラミ類
	希釈倍数		ミカンキシ'ラミ (5000倍)	ミカンキシ'ラミ (5000~ 10000倍)
	適用害虫	おうとう	オウトウシヨウシ'ヨウハ'エ ハマキムシ類	オウトウシヨウシ'ヨウハ'エ ハマキムシ類 アザ'ミウマ類
	希釈倍数	ブルーベリー	オウトウシヨウシ'ヨウハ'エ (5000倍)	オウトウシヨウシ'ヨウハ'エ (5000~10000倍)
	適用害虫		オウトウシヨウシ'ヨウハ'エ	オウトウシヨウシ'ヨウハ'エ ハマキムシ類

○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
ビームエイト トレボンゾル (2014/12/17)	使用時期	稲	収穫21日前まで	収穫14日前まで

(山脇)

[目次へ戻る](#)

住友化学農薬ガイド 解説辞典



1.2. 「使用回数」について (2)

前回は農薬の総使用回数について解説しました。今回は組み入れた例を紹介します。

・ダントツ水溶剤 (P. 86)

作物名	適用害虫名	希釈倍数	使用時期	総使用回数	使用方法
きゅうり	ミミキアザミマ アブラムシ類 コナジラミ類	2000～ 4000倍	前日	本剤：3回 クロチアニジン：4回(#1)	散布

上記の場合、ダントツ水溶剤は散布処理で3回使用できます。しかし、クロチアニジンとしては4回使用できる記載になっています。これはダントツ水溶剤と同じくクロチアニジンを有効成分として含有するダントツ粒剤の使用回数と関係しています。

・ダントツ粒剤 (P. 92)

作物名	適用害虫名	使用量	使用時期	総使用回数	使用方法
きゅうり	ミミキアザミマ アブラムシ類 コナジラミ類	1g/株	育苗期後半	本剤：1回 クロチアニジン：4回(#1)	株元処理
	コナジラミ類 アブラムシ類	1～2g/株	定植時		植穴処理 土壌混和
	ミミキアザミマ	2g/株	定植後 但し、 収穫前日	本剤：3回 クロチアニジン：4回(#1)	株元散布

#1：育苗期の株元処理及び定植時の土壌混和は合計1回、散布及び定植後の株元散布は合計3回

ダントツ粒剤は育苗期（株元処理）と定植時（植穴処理土壌混和）のいずれかの1回使用でき、定植後（株元散布）は3回使用できます。一方、ダントツ水溶剤も定植後3回使用できますが、定植後のダントツ粒剤とダントツ水溶剤の使用回数は合計3回に制限されているので、育苗期から収穫前日までにクロチアニジンとして使用できる総使用回数は4回となるのです。仮に育苗期、定植時にダントツ粒剤をそれぞれ1回使用し、定植後に3回使用するとともに、ダントツ水溶剤を3回散布処理するとクロチアニジンとしては8回使用したことになります。これでは適用外使用となりますので、ご注意ください。

今回で「住友化学農薬ガイド解説辞典」のシリーズは終了とさせていただきます。
第1回からの解説を折りにふれ、ご利用いただければ幸いです。

(山脇)

[目次へ戻る](#)

住化ファーム日誌

今月は「住化ファーム茨城」について紹介します。



住化ファーム茨城(茨城県守谷市)は、住友化学グループの肥料、農薬などの農業関連製品・サービスを用いて、20ha規模でキャベツなどの生産を行っています。ここではキャベツを、鉄コンテナに300kg単位で収穫出荷し、加工・業務用として販売を行うことで、大規模省力的栽培の事業モデル確立を目指しています。

2014年度の栽培品種は、春作キャベツ(6~7月収穫)が「初恋」「みくに」「愛輝」「輝吉」「あさしお」の5種類、秋作キャベツ(10~3月収穫)が「味珠」「いろどり」「おきな」「輝吉」「藍宝ひかり」「冬藍」「夢ごろも」の7種類です。

定植時期をずらすことや早生・晩生の品種を使い分けることで、長い期間キャベツを出荷することができます。

また、地元の農業資材卸および農業生産法人との協働により、後継者不在農地の活用、新規就農支援の環境整備を行うことで、地域との連携による農業活性化を目指しています。

2014年11月22日には、守谷市役所で行われた「守谷産・新そばまつり」に参加し、キャベツを販売しました。今後も地元の方々とのつながりを大切にして、地域農業の発展に貢献していきます。



(事業企画部 長谷川)

住化ファーム茨城: <http://www.sumikafarm.com/sfi/>



住化ファーム茨城



キャベツ収穫の様子



キャベツ畑

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
キャベツ 初夏 (3ha)			除草・殺虫・殺菌	収穫							播種	定植
キャベツ 秋冬 (17ha)					堆肥・プラウ耕	施肥・翻起・畝立	除草・殺虫・殺菌	播種	定植	収穫		

[目次へ戻る](#)

新 アグリビジネス探訪

～先進的なハウス資材を使った栽培のご紹介～

日頃から農産物に関心の強い我々「農力だより」の編集担当は、住友化学本社のある中央区新川で野菜を販売しているお店「マルシェ」を発見しました。看板もなく知らない人は通り過ぎてしまうくらいの佇まいですが、中に入ってみると、主に扱うトマトだけでもその種類はなんと15品種以上！しかもほとんどが聞いたことのない品種で、一番人気は「Mr. 浅野のけっさく」なのとか。

実は雑誌やテレビでも何度も紹介されており、入荷するとすぐにならなくなる人気店で、取材日も商品はほとんど残っていませんでした。展示会やイベントなどに出展することで人づてに噂が広がっており、お店の方に聞いてみると、美味しさの秘密はどうやら「土」にあるらしいのです。いったいどのような企業がどんな方法で栽培しているのか、知りたくなり農場にお伺いすることにしました。

マルシェで販売されているトマトの栽培元は株式会社アーサーアグリです。お願いして千葉県八街市にある八街農場を訪問させていただきました。アーサーアグリは、本業は施設栽培資材や培土の販売会社ですが、施設の販売にあたり、八街市にハウスの展示農場を設置し、顧客へ資材を説明するとともにトマトやいちご等を試験栽培されているとのこと。我々の興味本位の訪問に対して快く対応くださいました。



アーサーアグリの栽培システム

アーサーアグリは施設資材を販売されている会社なので、温室内に最新の栽培関係の機器や資材が設置されており、それらを丁寧に説明してくださいました。トマトは大型のプランターに独自で開発した培土を入れて栽培する隔離栽培システムです。培土は「高密度微生物有機培土」という有機物や微生物が豊富な培土で、これに独自で開発された有機養液を灌水とともに施用し栽培するシステムとのこと。栽培密度は4000株/10a。ミニトマトの目標収量25t/10aとのことでした。

ハウスは、栽培記録の蓄積や管理を行うために、温度、湿度および炭酸ガス濃度を測定しています。更に、カメラも設置されており、タブレット端末から、ハウスの環境データとともに、ハウスの様子を見ることができ、夜間や休日の管理が非常に楽になるとのことです。もちろん、

トマト隔離栽培の灌水も自動化されており、土壤に挿した水分を感知するセンサーで土壤の乾き具合を測定し、土壤の水分状態に基づいて灌水量を決めるシステムも展示しています。



パッド&ファン

また、現在新たに建設中の温室にはパッド&ファンと呼ばれる温室内を冷却する装置が設置されていました。仕組みは、温室の一方に大型ファンが設置され、ハウス内の空気を温室外へ排気し温室内の空気が一方方向に流れるようになっています。反対側にはパッド(七夕の時に飾る短冊のような穴がたくさん開いている放熱板)と呼ばれる装置が据え付けられていて、ここを通過して外部の吸気が温室内に入りますが、水で湿ったパッドの間を空気が流れることにより、冷却されます。訪問日は秋なのに真夏並みの暑い日でしたが、このパッド&ファンの効果は顕著で、涼しい風が流れ、温室内はひんやりとしていました。

マルシェで販売されているトマトは、試験生産とは言え、このような最新のハウス設備で栽培されたトマトでした。



最新のハウス(左)

(泉・太田)

[目次へ戻る](#)

続・ひまわり農園奮闘記

今冬は寒い日が続き、残りわずかになった野菜も糖度が乗り一段と美味しくなりました。さて、本記は今月をもって最終回といたします。そこで、最後に当農園の設備をご紹介します。

《農園の設備》

体験農園の魅力は、農作業に必要なものがすべて園内にそろっていることです。一例ですが右の写真は上から順に、畑を耕す鍬などの道具類（写真-1）、灌水用の水や使用した道具類、収穫した野菜などを洗う水汲み場（写真-2）、三種類の肥料置き場（写真-3）、灌水用に使うバケツやジョウロ（写真-4）、堆肥置き場（写真-5）、そのほか、マルチの弓や支柱置場、農薬を希釈したタンクと散布機、肥料の計量カップ、移植用の小型スコップ、土の表面を均す板、収穫した野菜の屑を捨てる場所、簡易トイレなどが揃っています。入園者は身一つで参加できます。余談ですが、作業着、作業靴、帽子など最低限の服装は当たり前です。同時に、農薬散布はマスク、手袋、メガネなどの着用も必要です。

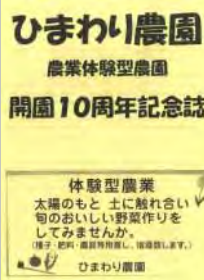
《冬野菜の管理と保存方法》

◆白菜は外葉全体を麻ひもで縛ります。里芋類は芋全体が隠れるぐらいの穴を掘り、茎の切口を下にしてバラバラにしないでそのまま入れます。そして平らになるぐらい土をかけ穴の周りを踏み固め、土を盛り上げます。京芋、八つ頭は寒さに弱いので早めに収穫してください。

トピックス ひまわり農園は今年10周年を迎え、この1月に記念式典を催します。そのときにNPO法人全国農業体験農園協会・加藤義松さん（練馬区 緑と農の体験塾園主・体験農園の創設者）を招き講演頂きます。また、10周年記念誌も配布予定です。

参加しての感想 ひまわり農園にお世話になったきっかけは今回ご講演いただく加藤さんです。本誌、「農家さん訪問記」(i-農力だよりNO.95)でインタビューした際、私の住む家の近くに当農園があることを教えていただきました。そして、入園して多くのことを学びました。野菜を作る楽しみや、自分が育てた野菜が、こんなに美味しいことも知りました。知り合いにお裾分けして喜ばれたことも大きな楽しみになりました。今年からは、私に代わり息子が挑戦します。私は来年Uターンして、田舎でこの技術を活かそうと考えています。

先月号のクイズの答え ①土壌消毒の目的は、線虫退治。②シンクイムシの名前は、ハイマダラノメイガ。③ホウレンソウが甘くなる時期は、霜が降りるぐらいの寒い冬。④エンジンの色は、カロチン。⑤チンゲンサイは生育適温15～25℃比較的暑さや寒さに強い。



←10周年記念誌できました

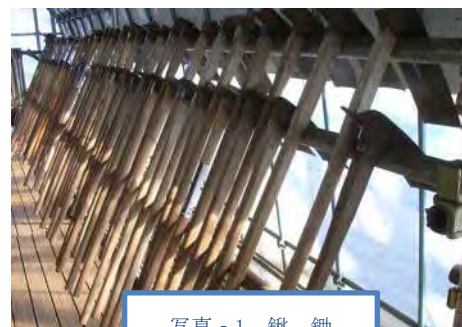


写真-1 鍬、鋤



写真-2 井戸水と洗い場



写真-3 肥料置場



写真-4 バケツとジョウロ



写真-5 堆肥置場

[目次へ戻る](#)

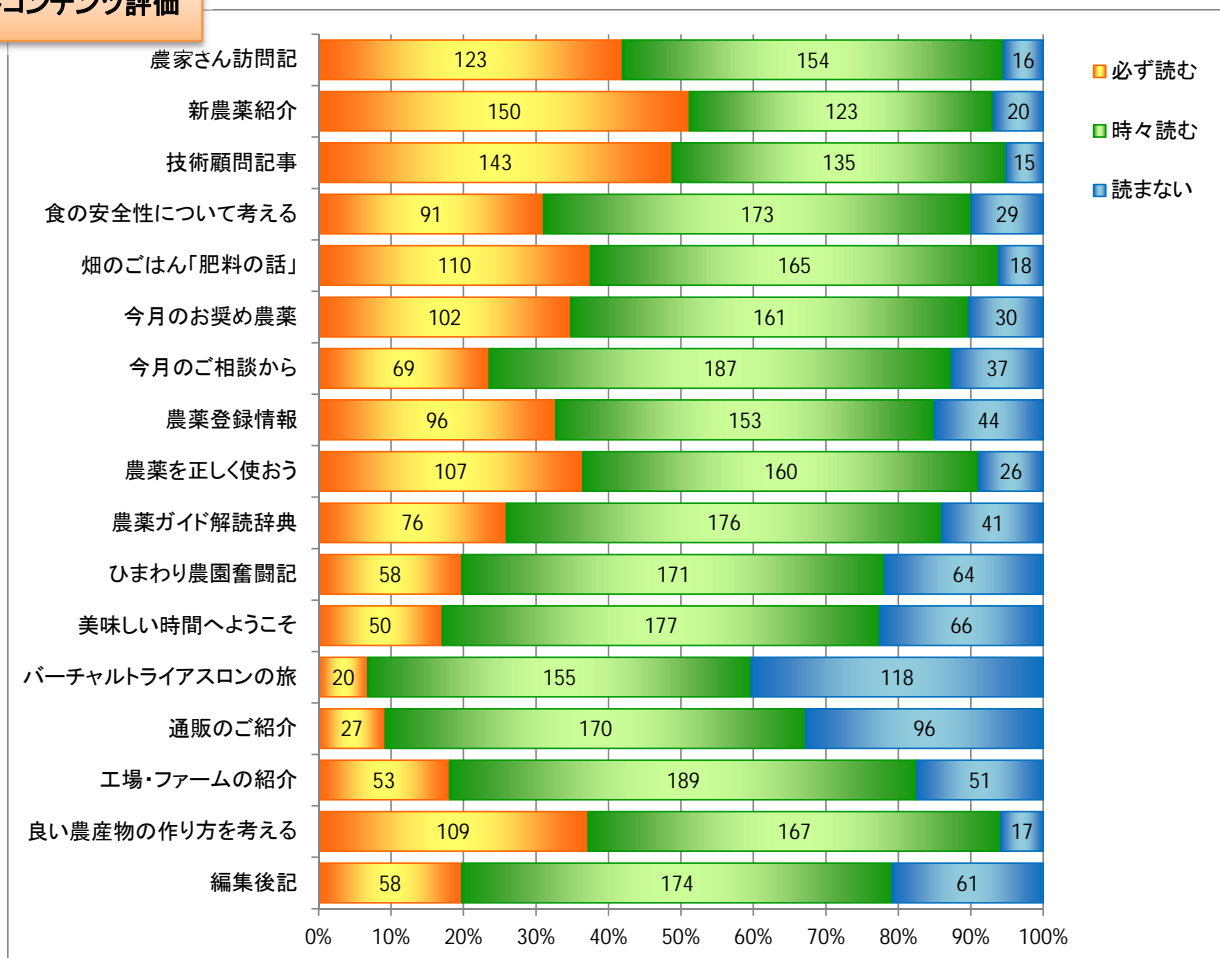


アンケート集計結果

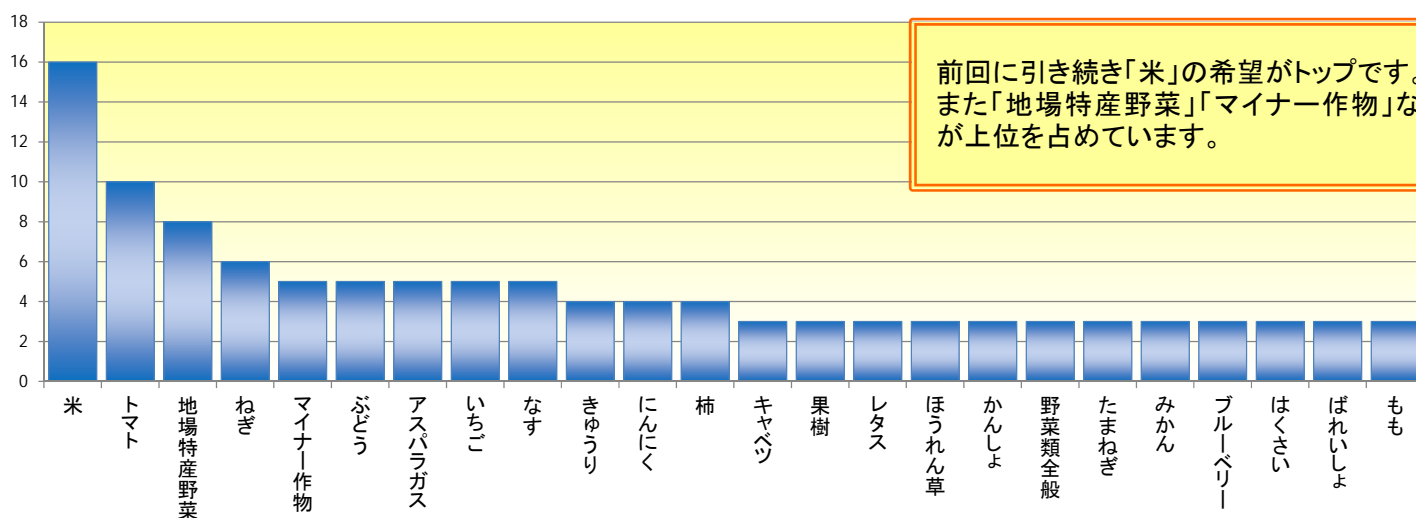


昨年秋の「i-農力アンケート」に寄せられたご意見をまとめました。
前回は上回る **293** 名の方にご応募いただき、ありがとうございました。

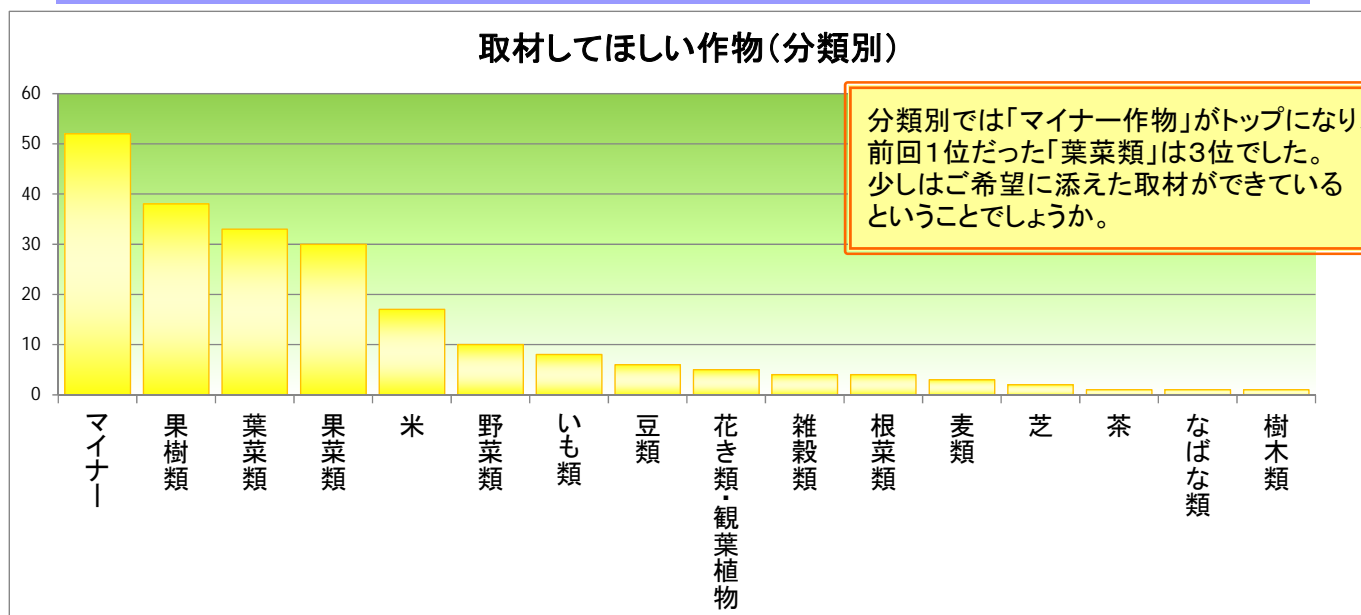
各コンテンツ評価



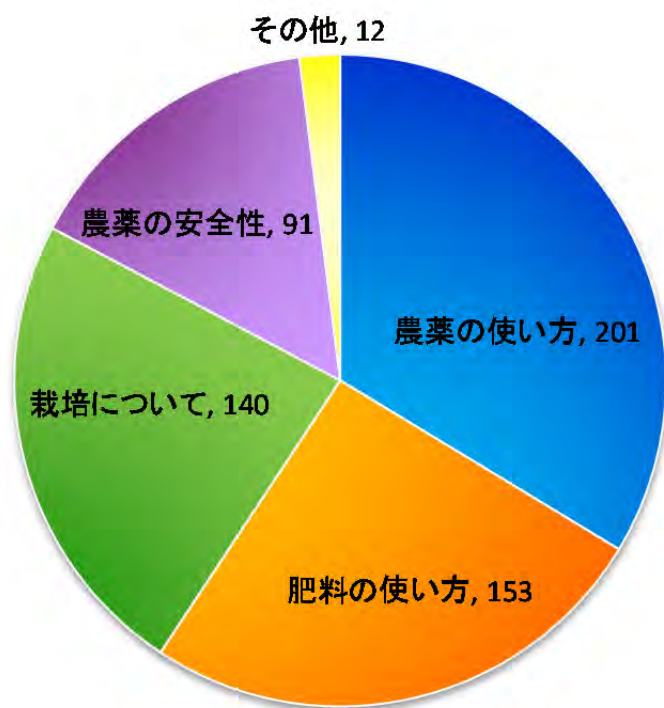
取材してほしい作物



前回に引き続き「米」の希望がトップです。
また「地場特産野菜」「マイナー作物」などが上位を占めています。



聞きたいセミナー



農薬・肥料の「使い方」に関する内容と「栽培について」で8割を占めました。現在実施している内容を振り返り、次年度はもっとみなさまのニーズに合ったものに進化させていきます。

(太田)

ご協力ありがとうございました!

[目次へ戻る](#)

お知らせ

農薬セミナー次回は福岡！

昨年仙台、札幌と開催しております農薬の安全性についてのセミナーですが、好評につき次回は**2月26日**

(木)に、**福岡**で開催します！

「1000倍希釈液ってどうやって作るの?」「同じ成分が入った農薬の総使用回数って何?」といった基本的な疑問から、ADIの説明や衛生・不快害虫に使用する殺虫剤との違いなど、わかりやすく丁寧にご説明します。また質問コーナーでは参加者それぞれのご相談に全てお答えできるよう、質問の時間を多めに設定しておりますので、農薬のプロに相談し、日頃の疑問をスッキリ解決してください。参加者全員に弊社総合カタログ「農薬ガイド」および粗品をプレゼント！お気軽にご参加ください！

申込締切: 2月20日(金)



知っ得情報
満載じゃぞ



ひげ仙人

[詳細はこちら](#)



読者プレゼント始めました

今月から「i-農力だより」をご愛読いただいている会員様を対象に、「読者プレゼント」を実施することになりました！毎月「農家さん訪問記」で訪れた地方の特産品(お菓子や加工品)を抽選で1名の方にプレゼントします。たくさんのご応募お待ちしております！

★応募方法★

今月号の「i-農力だより」で気になった記事を1つお選びいただき、ご意見・ご感想をお寄せください。
応募締切: **2月15日(日)**



[詳細はこちら](#)



パスワード変更のお願い

i-農力サイトの長期にわたるメンテナンスでは、大変ご迷惑をおかけしました。現在会員の皆様に、パスワードの変更をお願いしています。変更がまだの方は、ご協力をお願いいたします。

今後ともi-農力をよろしくお願いいたします！

[目次へ戻る](#)

美味しい時間へようこそ♪

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お届けします。



今年こそは健康で美味しく食べる！

実はわたくし昨年11月・12月はほとんど風邪を引いていました。11月初旬に娘が風邪をもらってきて熱発し、長引いて1週間看病していました。それが終わると、バトンタッチしたかのごとく、私が不調となり・・・まずは咳がひどくなる気管支炎。咳のし過ぎで肋骨も痛くなって来た頃、今度は鼻風邪を引き、ひどい鼻詰まりに悩まされました。体調不良に一番良いのは「休息」とはわかっています。でも、会社（仕事）は休めても、1歳半の子供を持つ母親に本当に休めるヒマなんて実際無く・・・医者にかかり、大量の薬を飲んでも結局良ならず、結果、ほぼ1カ月不調が続きました。しかもそれを12月にもう1回やったので正月2カ月間ずっと風邪ツ引きという具合でした（とほほ）

鼻詰まりというのは本当にやっかいです。鼻で息ができないということは、それだけでもしんどいですが、頭に酸素が行きづらくなるため、常にぼーっとして思考力が低下、結果仕事も怪しくなります。そして、何より一番つらいのは味がわからなくなることです。味がわからないと食べること自体が苦痛で、毎回の食事をどうやってやり過ごすかばかり考えていました。とはいえ食べたくなくとも生きるためには栄養を摂らにやいかん。で、結局、何を食べていたかというところ、ご飯と具をいっぱい入れた汁物を食べていました。幸い、細かい味覚はわからずとも、塩辛いとか甘いとかの最低限の味覚は生き残っていたので汁が辛すぎるといふことにはなりません。娘の食事もそういうわけで大失敗！みたいなものは出来上がることなく何とか耐えました。

回復したら何を食べてやろうか・・・。これを考えるのだけを楽しみに、つらい時期を乗り越えました。そして、ようやく体調が上向き始め、美味しく食べられるようになると精神的にも体力的にも全てが上向き、その後加速度的に回復しました。いや～！やっぱり「食べる」って大事！「美味しく食べられる」ということはなんと幸せなことか！とまたもや実感させられたのでした。



今年は黒豆・煮しめ・なます・雑煮に加えて数の子を漬けてみました！

健康で美味しく食べられる。以前（特に産前）はこれが当たり前すぎて「美味しく食べられない」ことを想像することすらなく、日々の食事を本当の意味で美味しいと実感することも少なかった気がします。でも娘が生まれて色々あって、「美味しく食べられることが当たり前ではない」とわかった時、口にするものを改めて「美味しいなあ」としみじみ思えるようになりました。今年はそんな「美味しいなあ」と思えることに感謝して、何としても健康で過ごしたいと思えます。

今年もどうぞよろしくお祈りします。

皆さんもどうか健康で美味しく食べられますように・・・！

（佐伯）



お正月は元気に美味しく過ごせました（嬉！）



勢い余って書初めまでして決意表明(笑)

[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.16

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。今回は広島市安芸区の安芸中野駅から愛媛県伊予郡の北伊予駅まで進みました。

11 月はとにかく出張の多い月でした。農薬の効果を公的な研究機関に評価してもらう会議が日本各地で開催されるためです(農業業界では「検討会」と呼んでいます)。おまけに出張続きで風邪をひいてしまい、トライアスロンの練習はほとんどすることができませんでした(スイム 1.5km のみ)。一方、その他の趣味は順調で、3 匹から飼い始めたグッピーは 3 週間で 9 匹に増殖し、電子ピアノも早々に購入してしまいました!



そんなこんなの木村ですが、この記事は四国の「検討会」で訪れた松山空港のラウンジで書いております。前回の終着駅である北伊予駅からは 10km くらい離れているかもしれませんが、折角の機会なので今回は実際に訪れた道後温泉についてレポートしたいと思います。遊びに行っているのでは? と上司に怒られるかもしれませんが、予め言い訳しておく、道後温泉には朝 5

時に起床して、検討会前にスーツで訪れており、会場には開始 30 分前には到着しております。昨年、道後温泉本館のお風呂には入ったことがあるので、今年は皇室専用浴場の見学だけをさせていただきました。撮影禁止なので、チケットの写真だけで想像を膨らませて下さい。写真は浴室の前室で、階下に浴室があります。天井は二重になっており、檜でつかれても貫通しない構造になっています。またふすまの奥には警護の者が隠れる狭小な場所が用意されております。5000L タンク程度の大きさがある、一つの岩をくり抜いた浴槽には豪華な彫刻や階段が備え付けられており、2-3 段までお湯をはって、階段に腰掛けて半身浴をされたそうです。隣室にはトイレがあり、覗いてみますとポットン便所なのですが、底部にはまるで枯山水で用いられるような砂? 石? といいですか、室内猫のトイレ砂? のようなものが敷かれております。ここが我々一般庶民の単に溜めるだけの便所とは違うところであります。さらに、その砂は鯉節削器の様なスライドできる引き出し様の木箱に入っており、御用の後はサッとスライドさせて、即健康チェックがなされると言いますから驚きです。トイレの話で終わるのもおかしいですが、いつものバーチャルな旅ではなく、実際に行ってみるとレポートしたいことが多く、今回は記載スペースがなくなってまいりました。トライアスロンの練習距離も短かったので、今月号は先に進まず、次号への英気を養うための休息号としたいと思います。それでは皆様 2015 年もよろしくお祈りします!



[目次へ戻る](#)

アグログループ 通販のご紹介

日本エコアグロ株式会社



通販サイト【Web エコアグロ】からのお知らせ

食べ方いろいろ

宮城県産「ひとめぼれ」の米粉使用

米麺



ライスヌードルとしても広く知られるようになっている米麺。

アジアではフォーやビーフンといった呼び名の米麺が有名です。

今回紹介する宮城県産“ひとめぼれ”の米粉を使用した「米麺」は、お米の消費が減ると言われる昨今、米粉麺の普及で改めてお米の美味しさを知っていただくこと、丹精こめて開発されたこだわりの逸品です。

もちもちの食感とつるつるとした“のどごし”は、一度食べるときつとクセになりますよ。

米粉とでん粉を使用した麺なので腹持ちも良いのが特徴です。

また、ごはんと同様にどんな味付けにもよく合います。食べ方も豊富で、汁麺、焼きそば風、冷麺、これからの時期はお鍋のメに入れてもおおいしく頂けます。

今回、新たに玄米麺も加わりました。ぜひ一度ご賞味下さい！

◎食べ方の『ポイント！』は、茹でた後に水でしっかりしめることです。



『稲庭うどん』のような
コシ感です。

豊かな香りと旨味のある醤油をベースにチキンエキスを加えコクをプラスしたこだわりの特製つゆ付。

<1袋2人前>めん 140g×2、つゆ 36g×2
詳細はこちら↓↓

<http://item.rakuten.co.jp/nihon-ecoagro/10000001/>



焙煎玄米を米粉に練り込み、もちもち食感に香ばしさが加わった玄米麺。

蕎麦のような見た目、のどごしつるつる。こちらも特製つゆ付。

<1袋2人前>めん 140g×2、つゆ 36g×2
詳細はこちら↓↓

<http://item.rakuten.co.jp/nihon-ecoagro/100000100/>

お問い合わせ：

日本エコアグロ株式会社 通販担当

東京都中央区日本橋小網町 1-8 茅場町高木ビル 5階

電話 03-6837-9440

[目次へ戻る](#)

～ 編集後記 ～



取材で函館を訪問した際、農産物販売店に立ち寄る機会がありました。店の中にはジャガイモやタマネギなど北海道らしい作物が並んでいましたが、お米のコーナーには「ふっくりんこ」という初めて見る品種が置かれていました。お聞きすると、人気がある品種で北海道でも手に入り難く本州ではあまり出回っていないとのこと。他のお米よりも値段はすこし高い設定です。北海道は「ゆめぴりか」など新しい品種が出ていますが、この「ふっくりんこ」も一度食してみたいものです。



(泉)

「ふっくりんこ」は、i-農力だより No.41(2008年5月号)の「農家さん訪問記」で紹介しています。



今回の「農家さん訪問」は、函館近郊の北斗市でイチゴ栽培をしておられる佐藤さんを訪問させていただきました。北海道という気候的には困難な地域ですが北海道で開発された品種(けんたろう)をご夫婦の愛情を思い切り注がれることで低温にも雪にも負けないおいしいイチゴに作りあげられていることがお話を伺って良く分かりました。お話を伺ったのが12月であったため、お味見をさせていただくことができなかったことが唯一の心残りとなりました。是非またお話を伺いにお邪魔したいと思います(決して、イチゴを頂くのが目的ではございません)。

(品質保証室 藤田)

次月号の i-農力だよりは
2月27日(金)の発行予定です。
どうぞお楽しみに!!

[目次へ戻る](#)