

# 住友化学 i - 農力だより

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

第124号 平成27年4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

マーケティング部長就任の挨拶	p. 1
農家さん訪問記 (108) 【和歌山・山椒、仏手柑】	p. 2
農薬ってなに?	p. 7
畑のごはん「肥料の話」【スミショートの性能と特長】	p. 11
今月のご相談から【ダントツ粒剤・ベンレート水和剤・ 楽一25・粘着くん液剤】	p. 15
農薬登録情報	p. 16
★新★5月のおすすめ製品	p. 17
【お知らせ】お客様相談室お休み 他	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.19	p. 20
編集後記	p. 21



シモクレンとキジバト  
富樫 信樹 画

## マーケティング部長就任の挨拶

マーケティング部長 氏家 敬

4月1日付でアグロ事業部マーケティング部長に就任しました氏家 敬と申します。  
日頃、i-農力だよりをご愛読いただき誠にありがとうございます。

私は長年、農薬の開発、技術普及、マーケティングに携わって参りました。これらの経験を生かし、皆様にこれまで以上にご満足いただける製品や情報をご提供できるよう最大限の努力をして参る所存です。

話しは変わりますが、私の趣味は家庭菜園です。猫の額ほどの菜園ですが、少しずついろいろな野菜を植え、耕したり肥料を撒いたり収穫したりと、休日のかかりの時間を農作業に使っております。

プロの農家さんが作るような立派な野菜はなかなかできませんが、それでも旬の採れたて野菜の味は格別です（同じ野菜をしばらく食べ続けるハメにはなりますが）。これからも家庭菜園を続け、農作業を通して農家さんのご苦勞、お気持ちを少しでも実感できたらと思っております。

新米の部長ではありますが、皆様どうぞよろしくお願ひいたします。



[目次へ戻る](#)

## 農家さん訪問記(108)

## 次世代6次産業!? 若き山椒農家の今



服部一成さん

関西空港から電車に乗り、JR 紀勢本線の和歌山駅からさらに南に向かう電車の車窓に映る風景を眺めていると、山側一帯に段々畑が見えてきます。紀伊国屋文左衛門が江戸にみかんを運び、巨万の富を得たルーツの紀州有田は、今もみかんの大産地。一年を通して暖かく水はけの良い土壌で育てられる「有田みかん」は、甘くておいしいみかんとして、全国に出荷されています。

また、一般的にはあまり知られていませんが、紀州有田での「山椒」栽培の歴史はさらに古く、和歌山県の実山椒の生産量は国内生産の8割を占めています。

今回は、そんな和歌山県有田市で、山椒と仏手柑(ぶっしゅかん)で「次世代6次産業化」を目指す(有)服部果樹園の代表取締役 服部 一成(はっとり かずなり)さん(44歳)の画期的な農園を訪れました。

(訪問日: 3月11日)

## 南高梅がきっかけでGAPの世界へ

服部さんは61aある自家農園で山椒、仏手柑、南高梅、有田みかんなど、様々な作物を栽培しています。(有)服部果樹園ではこれらの農産物販売を始め、近隣グループ農家への栽培指導や販売管理、農業技術研究、品質管理や経営のコンサルティング等の事業も行っています。

服部さんは、服部家の長男として生まれ、東京の大学に進学し、卒業後は都内のゼネコンで4年ほどサラリーマン生活を送り、28歳の時に脱サラしてUターンしました。その時には両親が営んでいた学習塾の経営を行いながら、自家のみかん園を手伝っていました。

しかし、少子高齢化の渦中にある地方で学習塾は発展する環境にないと判断し、学習塾の経営から農業経営への転換を進めました。2年後に貸していた農地(梅園)の契約期限の満了もあったことから、その間に南高梅栽培研究の第一人者、谷口 充氏(元 和歌山県立南部高校 教諭)に教えを乞うとともに、和歌山県みなべ町にある梅篤農家でアルバイトをするなど、全国トップレベルの技術を短期間で習得することに取り組みました。その結果、就農1年目から高品質の果実を生産することに成功し、その全量を地方市場に出荷しました。

ところがこの年、梅が大暴落!同時に服部さんは就農1年目にして、多額の借金を作っていました。そして、「市場で新参者は、いくら良い品質のものを出荷しても、気配値に左右される



現在の梅園

取引が優先され、このままでは借金が返済できずに服部家が滅ぶ」と危惧した服部さんは、「農業にマーケティングがあれば、この危機をチャンスに変えることが実現できる！」と奮い立って、さらに借金をして再チャレンジを決断したそうです。そして、当時の流通各社が PB（プライベートブランド）による全国展開を狙って契約栽培に取り組み始めている情報をつかみ、この流れに乗ることにしました。そこで調査してみると、以下のようなことがわかりました。

- ①全国的にも「青梅」では PB 商品がまだ開発されていないこと
- ②梅は消費者が原料をはじめ加工方法にこだわる商品であること
- ③トレーサビリティで付加価値が高められること

そこで、ISO、HACCP、GLOBAL GAP などの工程管理の国際規格を研究し、自らの品質管理システムの“見える化”に取り組み、当時成長を加速させていたイオン（株）（当時の商号：ジャスコ（株））にプレゼンテーションした結果、プライベートブランドとして採用されました。現在もイオントップバリュグリーンアイ「南高梅」（青梅）としてリピーター消費者も多く、安定した取引が続いているそうです。また、イオン（株）は 2002 年に A-Q「AEON Produce Suppliers Quality

Management Standards」に基づく GAP（通称：イオン GAP）を策定しました。その策定に協力したメンバーの 1 人が服部さんで、31 歳の時のことです。

その後、服部さんは地域行政（和歌山県）と一緒に「有田地方環境保全型農業研究会」というエコ農業技術の普及や消費を拡大する任意団体を立ち上げたり、日本 GAP 協会の理事に就任したりと様々な団体の役員も兼務し、現在では農業経営と会社経営を行いながら、和歌山県農業大学の講師や品質管理の指導や審査なども行っています。



良質な梅

## 次のステップへ

服部さんは、イオン（株）PB 南高梅の契約栽培を始めてから 5 年が経った頃、青梅の全国需要が徐々に下がってきているデータを見ました。この頃のイオン（株）は出店を加速させており、服部果樹園でもグループ化してその需要へ対応し始めた時でしたが、「需給バランスが統計的に崩れつつある商品の大量生産を継続すれば、いずれは自らの経営も立ち行かなくなり、グループの農家も離れていこう。まずは自分からだ！もっと付加価値の高いもの、あまり研究されていないものを栽培しよう！」と思い切って、自家の梅園を 60a くらいから 10a だけにし、最高級品質の南高梅を生産することに特化しました。また、みかんも 8a のみで、作業効率と品質に特化した管理を行い、“量より質へ”の経営にシフトしたのです。

次に、服部さんは残りすべての圃場で「山椒」と「仏手柑」の研究を始めました。現在では、自らの試験結果を基に栽培技術を確認し、山椒は 40a の圃場で様々な品目を栽培し、仏手柑は 3a の圃場で徹底した管理の下で栽培しています。「こ



きれいに剪定された山椒畑



紅山椒(上)と花山椒収穫の様子

これまで思い切った栽培品目の転換ができたのは、「みかん農家ではなかったことが幸いしたのかもしれない」と語る服部さん。地域で古くから栽培が盛んなみかんや柑橘（中晩柑類）の研究者や技術を探求する農家は非常に多いのですが、他のマイナー品目ではほとんどいません。その環境が、「かえって新しいものへ挑戦する勇気をくれた」のだとか。その後は、持ち前の探求心を発揮し、山椒では花山椒、朝倉山椒、ぶどう山椒、木の芽用山椒、カラス山椒、花椒（ホワジャオ：中国原産）、ヒレ山椒（熱帯地方の山椒）など、何種類もの品種を栽培しながら、技術研究も続けています。また、効率的でかつ品質を維持できる収穫方法や出荷方法も開発し、いくつかのオリジナル商品もあって、顧客から好評を得ています。

そんな数ある山椒品目の中で、今最も力を入れているのが花山椒です。「花山椒の収穫期は樹によって異なり、1樹あたりの収穫期間はわずか3日間。収穫適期かどうかの判断は自分しかできない。早すぎても遅すぎても香りと食感が落ちる」と話されます。花山椒は、樹1本1本の収穫タイミングを見極め、微妙に香りや食感の違う花をブレンドして出荷するため、安定した高品質な商品として人気が高いのだそうです。

「花山椒のブレンドは、お茶のブレンドに似ている。どの花山椒をどれだけ混ぜるかは、センスと経験がものを言う」と、自身のブレンド技術にも自信を持っています。最盛期の収穫量は一人当たり1日1キロ程度ですが、キロ単価が高価なため収入としても十分なのだとか。最盛期はパートさんを雇っていますが、「花を潰さずに収穫するには熟練の技が必要」なので、来てもらうパートさんはいつも同じ女性のベテランメンバーです。

## 山椒と仏手柑

山椒はもともと古代からある自生の作物で、放っておくと大きなものは5メートルほどにまで成長します。根付きが浅いため極端な乾湿では枯死しやすく、また移植に弱いので植え替えによ



開く前の仏手柑

って枯れてしまうこともあります。栽培に適した土壌と気候であれば、比較的粗放な露地栽培も可能だそうです。山椒は雌雄異株で、雄株の花房が直径1cm程度の開花前に摘んだものは「花山椒」として食用にされます。雌株の若い緑色の果実は直径4mm程度の果実をそのまま佃煮用として、成熟した緑色の果実は直径7mm程度で乾燥して種子を除いた果皮が香辛料や漢方薬の原料として使用されています。服部さんは、収穫されずに廃棄されていた秋季に赤く着色した過熟果実を「紅山椒」として商品化し、今では人気商品となってきているそうです。また、枝はすりこぎとして加工される場合もあります。山野に自生する山椒の枝には鋭い棘があるものが多いのですが、枝変わりの発見と接ぎ木によって今では棘のない花山椒や朝倉山椒もあります。また、和歌山県では果実が大粒でぶどうの房のように実が成るぶどう山椒が多く栽培され、これらが栽培に適

した経済品目とのことです。

次に仏手柑は、初めて耳にする方も多いでしょう。室町～江戸時代にインドから日本に伝来した柑橘で、「かぼす」や「ゆず」などと同じ香酸柑橘類の一種ですが、果汁を多く含む身の部分はほとんどありません。果皮の香りが強く濃黄色で、先が指のように分かれることから、その形を“仏の手”に見立てて「仏手柑」と呼ぶようになりました。生食には向かないため、砂糖漬けにした和菓子や、乾燥させて漢方薬の原料に利用するのが一般的です。和歌山や鹿児島などの暖地では、その珍しい形から主に観賞用として栽培されています。写真のように、果実の先が広がっているものほど高価で取引されるそうです。流通量が非常に少ないため、果実を手に入れるのは難しいかもしれません。収穫期は冬季の12～3月ですが、正月の縁起物として重宝されるため、12月までにほとんど収穫してしまうそうです。



たわわに実った仏手柑

服部さんは、約7年前から仏手柑（露地栽培）の試験栽培を始めましたが、地域で栽培している農家はほとんどなく、独自の技術（インドの栽培条件を創り出すなど）を開発しながら、果実がより大きく広がる仏手柑の栽培に取り組んできました。コツは、まず適地への定植と四季咲き性ながらも最も多く花芽を形成する時期の養水分をコントロールすることだそうで、同じ圃場でも樹1本1本の陽当たりや水はけによって、微妙に管理方法を変えることが必要だそうです。



傷がつかないように丁寧に梱包

服部さんの山椒や仏手柑は、その高い品質と独自の営業活動により、東京や京都の高級料理店向けに高値で取引されています。

## 飛び込み営業&ITの活用



左から実山椒・粉山椒・花山椒

高級料理店を利用するVIPに選ばれるオンラインワンを目指すため、服部さんは情報収集を欠かしません。サラリーマン時代に培った様々な経験や知識、農業経営で取り入れたマーケティングの経験を活かし、営業活動では“どうすれば売れるか”をよくご存知です。

現在の販売ルートも、人脈を活かした既存ルートでの拡充に加え、“飛び込み営業”などによって新たな顧客の開拓を行ってきました。流行にも敏感で、卸売市場への営業活動においては、特に女性のバイヤーの意見を大切にしているそうです。

「最近の中央卸売市場では女性のバイヤーが多く、彼女たちは感性も豊かで、商品にいろいろな提案をしてくれます。また、ユーザーである料理人

は、粋で繊細、そして食材に対しては常にハングリー。だからこそ品質とセンスを兼ね備えた商品には双方のコミュニケーションが生まれ、彼女たちの推薦する商品をこぞって買いに来てくれる」と服部さんは言います。そして、商品を買ってくれた料理店には自ら食事に行って、どのように料理されているか、そのお店の客層や満足度はどうかを観察し、そこで収集した情報を栽培技術や商品作りに活かしています。

また、ITの活用も積極的で、栽培記録には約10年前からデータベースを使用しています。最近では顧客とのコミュニケーションツールにSNS\*等を利用し、リアルタイムの在庫状況報告や問い合わせに対応し、情報発信を行っているそうです。

\*SNS: インターネット上の交流を通して社会的ネットワーク（ソーシャル・ネットワーク）を構築するコミュニティ型の会員制のサービス



(上) 稚鮎オイル漬け花山椒添え  
(下) 花山椒茶

## やっぱり圃場が好き

最後に、今後の展望についてお聞きしました。山椒や仏手柑だけでなく、これからもいろんな作物を栽培し、加工にも挑戦していくようです。「人と同じことをしても面白くない。失敗することもあるが、自分から開拓していくことで販路が広がっていく。何も考えずに作れば売れる時代は、もう来ない。だから、農家は農産物を作るだけの人ではなく、1人1人が経営者であるはず。これからは農家もビジネススキルを身に付け、積極的に売り込んでいかなければならない。『都会の繁華街のど真ん中で、物を売る勇気』があるかどうか、ハングリー精神が試されている。また、そうやって若者にアピールすることも後継者育成には大事なこと。若者のモチベーションを上げるには、こちらの努力も必要」と話されます。

料理店に出向くときは、スーツや和服スタイル。農作業用の服装にもこだわり、若者から敬遠されないようにセンスにも磨きをかけていらっやいます。立派な考えをお持ちですね、と申し上げると

「偉そうなこと言ってるけど、圃場で作物と向き合っている時間が一番好き。だからこそ、いろんな発想が生まれるのだと思う」と笑っておられました。

自らが売れる作物を研究し、技術と品質を携えて顧客に売り込む。まさに“次世代の6次産業”だと思いました。そして、服部さんのような農家が増えれば、農業の未来は明るい、と感じるお話でした。

今回の取材はJAありだ様のご協力により実現しました。ありがとうございました。

(太田・古津)



農作業スタイル。草野球のコーチと間違われるそうです



大きく開いた仏手柑。まるで大輪の花のよう

[目次へ戻る](#)

# 農薬ってなに？

第4回

～食糧増産の観点から見た農薬の役割とその研究開発～

執行役員 大坪 敏朗

## 4. 安全性についての考え方

### 1) ベネフィットとリスク

これまでの連載をとおして、安定的かつ十分な量の食糧の供給を可能にするためには農薬は他の農業関連技術と共に必要不可欠なものであり、今後とも世の中のニーズに合致した新製品および新施用技術の開発が求められていることは少なからずお分かり頂けたのではないかと思います。

一方で、残念ながらどうしても農薬のイメージは良いとは言えないようですが、何故なのかを少し考えてみたいと思います。

一般にどのようなものでも役に立つ面と害になる可能性の両面を持っていますが、前者をベネフィット、後者をリスクと呼びます。

例えばスポーツは健康の増進に役に立ちます（ベネフィット）が、常に怪我をする危険性があります（リスク）。それでも皆さんがサッカーや野球を楽しまれるのは、スポーツをすることの危険性よりも、それから得られるベネフィットの方が圧倒的に大きいと判断されているからです。ルールを逸脱しない限りリスクは低く安全に楽しく過ごすことが十分に可能という暗黙の了解があることが重要なポイントになります。

次いで自動車について考えてみましょう。運転をするかぎり事故を起こす危険性がありますが、それを皆さんが認識した上で利便性の方が勝っているという状況です。このケースでも安全を担保するための制度（免許制や交通ルール）が法律で定められ、併せて自動車メーカーは常に信頼性や安全性を向上させた新技術の開発に取り組むといったリスクを下げる仕組みが来ています。

### ベネフィットとリスクの関係：お酒の場合



ベネフィット：  
少量はリラックス

&gt;&gt;

リスク：  
度が過ぎると有害

### ベネフィットとリスクの関係：スポーツの場合



ベネフィット：  
ルールを守る範囲で  
通常は楽しめる

&gt;&gt;



リスク：  
それでも怪我の可能性  
は0ではない

生理活性を示すというリスクを持っております。農薬に関しましては、このリスクを実害のないレベル以下に低減するために農薬取締法を始めとする各種法律に基づき人体や有用生物に対する

生理活性が評価され、害を与えない使用量や使用方法、食品に残留しても影響の出ない量等が定められた上で使用されるので安全が担保されているということになります。

この関係は上に述べました3件の事例と変わらないということをまずはご理解頂ければと思います。ただ農薬にはそれらと違うところが一点あり、それがために有用性がなかなか認知されないのではないかと考えています。

再度農薬のベネフィットというのは病虫害や雑草の防除をすることで高品質な農産物を安定的に確保することですが、これを直接実感できるのは農業生産者の方々になります。一方で、出来上がった農産物を食べるのは消費者です。消費者にとっては、農産物が安価かつ安全で美味しいのは当たり前で、如何にしてそれらが担保されているのかについては普通あまり考えませんよね。その結果、消費者の方々には農薬のベネフィットを実感されないまま農薬が使用されることに対する不安が残っているのではないのでしょうか。

今回のシリーズではこの不安感を払拭して頂ければと思い筆を進めています。

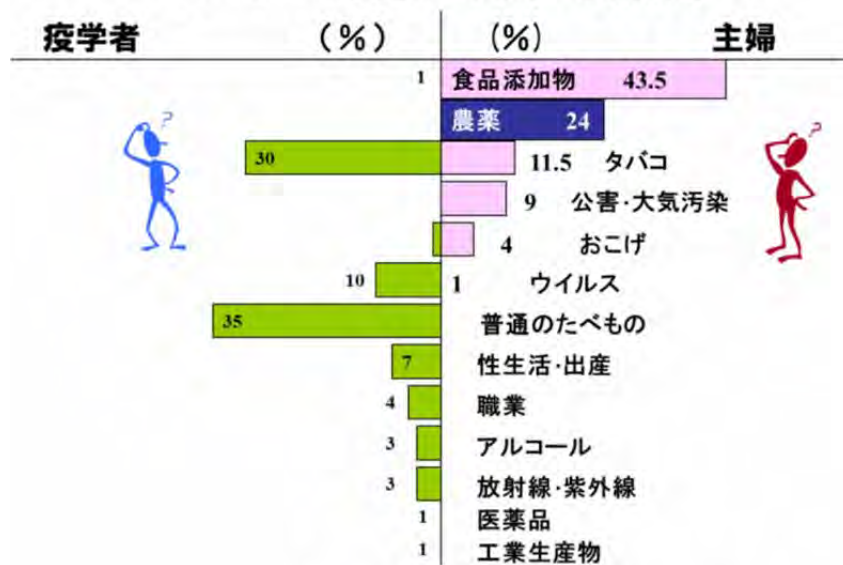
なお、このリスクとベネフィットという整理の仕方に加えて、次章で話をします危害要因（ハザード）とリスクの関係を併せて理解頂ければ一層分かりやすくなりますのでお付き合いをお願いします。

## 2) リスクとハザード

突然ですが、皆さんはどのような外的要因が”がん”を誘発する可能性があるとお考えでしょうか？

これについては「暮らしの手帳」による誠に興味深い調査結果があります。それによりますと、農薬については主婦の方々の24%が”がん”の原因となると考えられているのに対し、疫学者にそう判断されている方はおられません。主婦の方々がこのように思われるのは前の章でお話したようにリスクが増幅されて認識されている結果かと思われまます。それに対して、疫学者は元々”がん”になる危険性のある農薬は登録できないことをまず知っておられますし、各方面から十分な安全性評価がされた上で登録認可されていることも理解されておりますので、”がん”になる危険性は無いと判断されているということになります。食品添加物やその他の項目についても主婦の方々と疫学者で全く認識が異なっておりますが、常日頃持っている情報が異なると導き出される結論がまるで違ってくる良い例かと思えます。

### がんの原因に対する認識



参照：黒木登志夫、暮らしの手帖、第25号(1990年)

次の図は農薬を含む色々な化学物質の相対的毒性強度を纏めたもので、値が小さいほど毒性が弱いことを意味しています。急性経口毒性値 LD50 (mg/kg) とは、その物質を摂食した動物の半数が死亡する量を体重 1kg 当りの量として示しています。仮に LD50 (mg/kg) が 50 の物質があり体重 60kg の方がおられたとした場合に、この物質を 3,000mg (すなわち 3g) 摂取しますと



50%の確率で死に至るという意味です。従いまして、この値は高いほど毒性が弱いことを意味します。

ごく一般的な農薬よりもコーヒーに含まれるカフェインやとうがらしに含まれるカプサイシンの毒性の方が強いこと、また食塩にも毒性がありそのレベルは一部の農薬よりも強いことがお分かり頂けるとと思います。なお、この急性経口毒性値は通称毒劇物取締法という毒物と劇物を分類するための指標の一つになっています。この法律下で毒物に指定される要件の一つがこの値が50mg/kg以下であること、劇物に指定される条件の一つがこの値が50を超えて300mg以下であることとなります。

### 各種化学物質の相対毒性強度

化学物質	急性経口毒性 LD <sub>50</sub> (mg/kg)	相対的毒性強度
フルミオキサジン(除草剤)	> 5,000	< 0.08
食 塩	3,000	0.13
イソプロチオラン(殺菌剤)	1,350	0.3
フェニトロチオン(殺虫剤)	1,030	0.4
アスピリン(解熱剤)	400	1
カフェイン(コーヒー・茶)	174	2.3
カプサイシン(トウガラシ)	60 - 75	5.3 - 6.7
ニコチン(タバコ)	24	17
インドメタシン(消炎剤)	12	33
青酸カリ	10	40
テトロドトキシン(フグ毒)	0.0085	47,000
ダイオキシン(TCDD)	0.0006	670,000
ボツリヌス毒素 (食中毒)	0.00000032	12,500,000

農林水産省ホームページ: <http://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/capsaicin/syousai>  
内田又左衛門著「持続可能な農業と日本の将来」(化学工業日報社, 1992年)、他

この考え方に照らし合わせますと、カフェインやカプサイシンは劇物に相当する急性経口毒性を持っていることとなります。コーヒーを毎日飲まれている方は多いと思いますが、それではどうして体に害が出ないのでしょうか？それはコーヒーを飲むことで摂取されるカフェインの量が急性経口毒性値と比較してずっと小さいからです。全日本コーヒー協会のホームページによりますと100mlのレギュラーコーヒーには60mgのカフェインが含まれています。カフェインのLD50が174mg/kgですから体重60kgの人であれば10,440mgのカフェイン、すなわち17.4Lのコーヒーを一度に飲めば死に至る確率が50%となるといった程度の危険度になるということです。言い換えれば、普通に飲んでいる限り死に至るような量のカフェインは摂取されないということになります。

農薬を含めた化学物質の安全性や食の安全性を考える場合にこの考え方は大変重要ですので、食品安全委員会の主催で平成23年8月23日に開催されました「食の安全性フォーラム in とやま」で使用されました資料をベースにもう少し話を進めたいと思います。

同資料の冒頭に「食品の安全性は量で決まる／どのような状態(湿度、純度など)であっても、どれほど過剰に摂取しても安全な食品は存在しない」との記載があります。その実例としてビタミンAは過剰摂取すると脱毛、食欲不振、肝障害を引き起こし、水であっても過剰摂取は疲労感、頭痛、嘔吐、痙攣といった水中毒に繋がるとの説明があります。

それでは食品の安全性はどのようにして担保されるのでしょうか。それを考える上でのキーワードがハザード(危害要因/有害性)と既に説明をしておりますリスクになります。ハザードとは悪い影響を与えるかもしれない要因です。一方で、リスクとはもともと日本語には

無かった概念で「悪い状態になる可能性と起きた時の被害の深刻さ」の程度を示すものです。

自転車を考えてみますと事故に繋がる要因、例えばブレーキの調子が悪いとか、道がでこぼこといったことがハザードに当たります。一方でリスクとはそのような状況で転んでしまう確率と想定される怪我の程度を示します。

食品で考えますとその中に含まれる健康に悪い影響を与えるかもしれない物質がハザードで、そのような食べ物を摂取した時に体調が悪くなる可能性とその症状の程度がリスクになります。従いまして、水やビタミンAはハザードであり、そのために肝障害や水中毒になる確率と症状の重篤度がリスクになります。

この二つのファクターは化学物質の摂取やそれへの曝露を考えた場合には以下のように関連付けられます。

### リスク = ハザード × 摂取量(暴露量)

この式はどんなに毒性が強い物質（ハザード）を摂取してもその量が少ないとリスクは低くなり、どんなに毒性が弱くても摂取量が多いとリスクは高くなるということを意味しています。既述のコーヒーの例で考えますと、劇物相当の毒性値を持つカフェインはハザードですが、1～2杯程度のコーヒーに含まれるカフェイン量は非常に少ないので、常識的な飲み方をしている限り致死に至る危険性（リスク）は限りなく低いということになります。

この議論から導き出される重要な結論は、1) 化学物質の人体に対する影響度は物質そのものが存在することだけで議論されるべきものではなく、それらに暴露される量および影響の深刻さを考慮して考える必要があるということと、2) 対象が水であれカフェインであれ何であれ、ゼロリスクはないということです。

後ほど詳しくお話をしますが、仮に LD50 が 1,000mg/kg の農薬があったとします。この農薬を含む食品を摂取したとしますと、農薬というハザードを取り込むことになります。このリスクの程度は体重 1kg 当り 1,000mg の農薬を取り込むと 50%の確率で死に至る可能性があるということになります。但し、実際にリスクが高いかどうかの判断する際には、どの程度の量の農薬を取り込む可能性があるのかを考慮する必要があります。言い換えれば農薬の摂取量を十分に低いレベルに抑えることでリスクを問題ないレベルまで下げることが可能になりますが、これが農薬の使用を規制管理する基本的な考え方になります。

そのために、一生に渡り摂取をしても害を与えない摂取量が各種毒性試験の結果に基づき設定されます。次いで、余裕を持ってその量をクリアーするために対象作物に残っても問題のない濃度（残留基準）が設定され、それを守るために農薬の処理回数の上限や処理濃度、処理時期などが定められます。従いまして、定められた使用方法で処理をする限り農薬が人体に影響を与えるリスクは極めて低くなっているわけです。

なお、以下の URL から参考にさせて頂きました「食の安全性フォーラム in とやま」の資料および食品の安全面からハザードとリスクが分かり易く解説されている「味の素」のサイトに入ることが出来ます。ご興味がお有りの方は一度覗いてみて下さい。

①「食の安全性フォーラム in とやま」資料

[http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/1\\_event/20110823shiryo.pdf#search='%E3%83%8F%E3%82%B6%E3%83%BC%E3%83%89+%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%82%AF'](http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/1_event/20110823shiryo.pdf#search='%E3%83%8F%E3%82%B6%E3%83%BC%E3%83%89+%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%82%AF')

②「味の素」のサイト

<http://www.ajinomoto.co.jp/products/anzen/know/risk/>

[目次へ戻る](#)

# 畑のごはん 「肥料の話」

## 試験データから見るスミショートのパフォーマンスと特徴

住友化学の水稲穂肥“スミショート”と基肥一発肥料“楽一”は倒伏軽減剤を含んだユニークな肥料で、倒伏し易い水稲品種の栽培に好適です。倒伏軽減剤（農薬）が入っているため、肥料登録と共に農薬登録が必要で、そのために、日本植物生育調節剤研究協会を通じて農業試験場や大学等の公的機関で水稲を用いた栽培試験を実施し、性能を評価しました。スミショートおよび楽一の肥料袋裏面の【適用作物および使用方法】に、使用目的として「節間短縮による倒伏軽減」と書かれていますが、これはこれら委託試験で実効的効果が認められた結果です。



委託試験では、節間の短縮効果があるかどうか、また倒伏軽減効果があるかどうかを第一に調べましたが、同時に、収量や収量構成要素等も調査しています。その結果、通常の肥料試験では得難い貴重な試験データが数多く取得されています。今回、これらデータをまとめて、スミショートにどのような特徴があるか解析しました。

まず、スミショートの特徴をまとめます。

- ①倒伏軽減剤ウニコナゾール-Pを含んだ水稲穂肥です。
- ②節間の伸長を抑制し、倒伏を軽減します。特に下位節間を短くします。
- ③穂肥の適期である幼穂形成期(出穂 25～20 日前)に施用でき、良質米の安定多収に寄与します。

登録内容を表1に示します。スミショートには、スミショート14、21、28、35の4種類があります。銘柄が複数ある理由は、穂肥の施肥窒素量が生育状況や地域により異なるので、それに対応するためです。各銘柄を1袋/10a施用すると、窒素成分としてスミショート14は1.4kg/10a、スミショート21は2.1kg/10a、スミショート28は2.8kg/10a、スミショート35は3.5kg/10a施用されます。この施用量で水稲の倒伏軽減剤ウニコナゾール-Pは、スミショート14、21、35では1.2g/10a、スミショート28は1.0g/10a施用されます。

表1. スミショートのパフォーマンスと成分、使用方法

銘柄	スミショート14	スミショート21	スミショート28	スミショート35
成分(%) N-P-K	14-2-17			23-1-11
包装(kg)	10	15	20	15
ウニコナゾールP量 (g/袋)	1.2	1.2	1.0	1.2
使用時期 (出穂日数)	25～10日前 (幼穂形成期～減数分裂期)		25～20日前 (幼穂形成期)	
施用量(kg/10a)	7～10	10～15	15～20	15
N量(kg/10a)	1.0～1.4	1.4～2.1	2.1～2.8	3.5
使用方法と回数	湛水処理、1回			

どのような試験を行ったのか試験例を表2に示します。これは島根県の農業試験場で行ったスミショート21の試験です。試験区は4区あり、スミショート21を10kg/10aと15kg/10a施用した区、島根県で一般的に行われている慣行施肥区（試験区名は県普及慣行）およびスミショートの代わりに成分が同じだが倒伏軽減剤が入っていない穂肥区（対照区）です。県普及慣行区と対照区の違いは、県普及慣行区の1回目の穂肥は出穂18日前ですが、対照区は1回目の穂肥は出穂24日前です。コシヒカリ等の倒伏し易い品種は、倒伏を軽減するために、1回目の穂肥を最適とされる幼穂形成期（出穂24日前ごろ）よりも1週間ほど遅らせることが一般的です。この試験でも、県普及慣行は1回目の穂肥を出穂18日前に設定しています。

表2. スミショート委託試験例

試験場所	試験区名	基肥	穂肥時期と窒素量(kg/10a)			窒素量合計(kg/10a)
		窒素量(kg/10a)	穂肥 出穂24日前	穂肥 出穂18日前	穂肥 出穂10日前	
島根農試	県普及慣行	5.0		2.1	2.1	9.2
	スミショート21 10kg	5.0	1.4 (スミショート)		2.1	8.5
	スミショート21 15kg	5.0	2.1 (スミショート)		2.1	9.2
	対照	5.0	2.1		2.1	9.2

このような委託試験を東北から九州までの農業試験場や大学で実施し、その試験数は100件を上回ります。品種はコシヒカリが中心ですが、あきたこまちやササニシキなどの品種も含まれます。今回、品種や地域性、スミショートの銘柄、穂肥窒素量等で区別せずに解析しました。

稈長 : 慣行・対照区 = 87.9cm、スミショート区 = 79.8cm

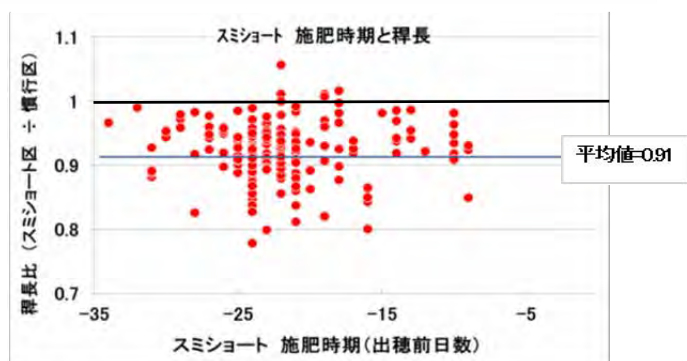


図1. スミショートの施肥時期と稈長



図2. スミショートの施用時期と倒伏軽減効果

まず稈長の短縮効果を図1に示します。横軸にスミショートの施肥時期を、縦軸には各試験のスミショート区と慣行区の稈長比を示しています。スミショートで稈長が慣行区より短くなると、図中の点は1.0よりも下になります。ほとんどの点が1以下に位置しており、スミショートで稈長が短くなったことを示しています。平均値では、慣行区と対照区の稈長が87.9cmである一方、スミショート区は79.8cmで約8cmの短稈効果が認められています。これは慣行区稈長の91%に相当する長さで、スミショートで稈の長さが9%抑制されています。一方、本試験ではスミショートの施用時期は出穂34日前から10日前までとなっていますが、施用時期と伸長抑制効果の間に明確な違いはありませんでした。

倒伏軽減効果については（図2）、倒伏程度0（無倒伏）～4（完全倒伏）の5段階のスケール

で調査しました。数値が低いほど慣行区とスミショート区の倒伏の差が大きいということですが、ほぼ全ての点が0よりも小さく、スミショートで倒伏が軽減されたことを示しています。平均値では、慣行+対照区の平均倒伏値が2.6である一方、スミショート区は1.4で、倒伏が1.2ポイント軽減されました。

同様な手法で収量について調べました(図3)。点が1よりも上にある場合は、慣行区と比較してスミショート区の収量が多かったことを示しています。多くの点が1以上に位置していますが、平均値は1.04で4%増収する結果です。実数では慣行区+対照区の平均収量は546 kg/10aですが、スミショート区は568 kg/10aであり、約20 kg/10aの増収です。

本解析で面白い特長が分かりました。慣行区の収量を横軸にとり、スミショート区の収量がどうだったのかを調べた結果です(図4)。近似曲線を描くと右肩下がりの負の相関がみられます。つまり、慣行区の収量が減るとスミショートの増収傾向が高まるという結果です。慣行区の収量が500 kg/10a以下の場合をまとめると、スミショート区で38.5 kg/10aの増収となります。

なぜこのような傾向になるかですが、倒伏すると収量が低下し、結果としてスミショート区の倒伏軽減効果で収量差が顕著になったことがまず考えられます。表3に慣行区の倒伏程度が2.5以上の場合と3.5以上の場合の慣行区とスミショート区の平均収量を示しています。収量差は、慣行区の倒伏程度が2.5以上の場合は29.1 kg/10a、倒伏程度が3.5以上の場合は33.9 kg/10aと、30 kg/10a程度の増収となっており、倒伏が厳しい場合に増収になる傾向がはっきりと示されています。

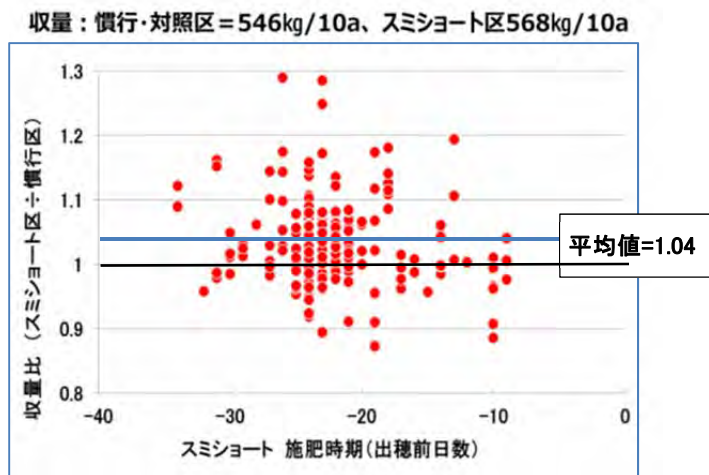


図3. スミショートの施用時期と収

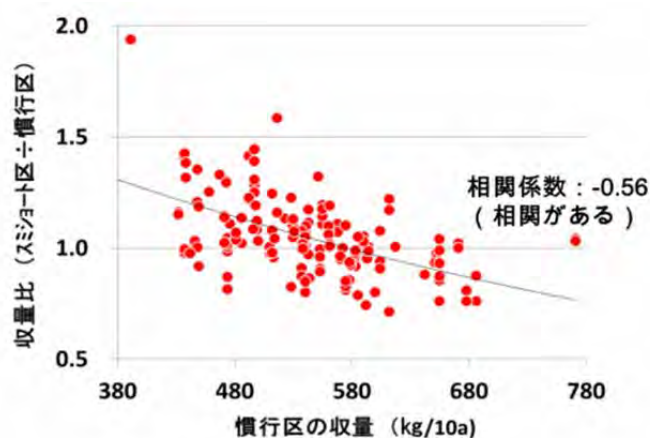


図4. 慣行区収量とスミショート収

表3. 慣行区の倒伏が厳しい場合の収量

	データ数	慣行区 平均収量 (kg/10a)	スミショート区 平均収量 (kg/10a)	収量差 (kg/10a)
慣行区の倒伏程度が2.5以上	112件	528.7	557.8	29.1
慣行区の倒伏程度が3.5以上	64件	528.2	562.0	33.9

最後に、慣行区とスミショート区の主要な測定項目について統計的に有意な差があるかどうか計算しました(表4)。稈長や倒伏程度、収量については危険率が1%以下という高い信頼性で差があるという計算結果です。収量構成要素を調べると、一穂粒数がスミショート区で1.7粒/穂少なくなり、また、登熟歩合はスミショート区で2%ほど高くなるのが有意な差です。総粒数、穂数および千粒重には有意な差は認められません。面積当たりの収量は総粒数/m<sup>2</sup>×千粒重(g)×登熟歩合(%)で求められますが、この中で登熟歩合のみが有意な差があります。このことから、スミショートによる増収は、登熟歩合が向上することでもたらされていることが分かります。

表4. 慣行区とスミショート区の比較まとめ

	稈長 cm	倒伏 程度	収量 kg/10a	総粒数 百/m <sup>2</sup>	穂数 本/m <sup>2</sup>	一穂 粒数	登熟 歩合	千粒重 (g)
慣行施肥区	87.9	2.6	545	339	439	77.9	76.7	21.3
スミショート区	79.8	1.4	568	343	454	76.2	78.6	21.5
有意差	◎	◎	◎	×	×	○	○	×

◎:P<1%、○:P<5%、×:P>5%

以上まとめると、スミショート穂肥により、

- ①稈長は約9% (8 cm) 短くなる。登録の範囲内で、どの施用時期でも短稈効果はほぼ同じ。
- ②倒伏は1.2ポイント(0~4のスケール)軽減される。
- ③平均収量は約20 kg/10aの増収だが、慣行の収量が低い場合や倒伏が厳しい場合は30 kg/10a以上の増収傾向が見られる。
- ④増収は登熟歩合の向上が要因。

スミショートは1991年に販売を開始してから早いもので、今年で25年目になります。販売開始当時は、穂肥を施用することは当たり前の時代でした。しかし時は移り、現在は穂肥の必要がない基肥一発肥料が中心です。それでも、スミショートの優れた性能は時代が変わっても損なわれることはなく、これからも倒伏し易い水稻品種の栽培に大きく貢献すると確信しています。



スミショート14でたわわに実った稲(手前は慣行栽培で倒伏した田、遠景に鳥海山を望む)

(泉)

[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. 茨城県 卸の方

Q：ダントツ粒剤は「かんしょ」の育苗期に1回、本圃で1回使用できるといふことで間違いないでしょうか。

A：本剤の有効成分クロチアニジンの「かんしょ」での総使用回数は1回ですが、「かんしょ」の場合、苗を親いもから切り離します。従って育苗期の農薬使用はリセットされます。従って本圃定植後も1回使用出来ます。



## 2. 兵庫県 行政・指導機関の方

Q：ペンレート水和剤をいちご萎黄病防除で使用する場合、本圃定植後の灌注処理は可能ですか。登録票には使用時期は「仮植時及び仮植栽培期間」とあります。

A：本剤はいちご萎黄病防除で使用する場合は「仮植時及び仮植栽培期間」ですが、炭疽病防除では「本圃定植後の灌注処理」が可能です。登録上は本圃定植後の灌注処理が可能です。しかし、萎黄病防除の効果面で保証できるデータはありません。

## 3. 兵庫県 農家の方

Q：昨年、楽一25を使用した結果が良かった。今年は側条施肥をしたいが、楽一25は側条で使用できますか。また、楽一25以外に適当な銘柄はありますか。

A：楽一25は側条施肥でも使用できます。銘柄は現地の施肥チッソに基づき決めますが、昨年楽一25で成果が良かったというならば、基本的には銘柄を変更する必要は無いと思います。ただし、楽一の側条施肥では伸長抑制効果が強くなり、砂の多い水田では稲が短くなりすぎる場合が稀にあります。このような水田では、倒伏軽減剤の量が少ない楽一20Sが適しています。土性及び昨年の伸長抑制効果の強弱を勘案して、ご判断ください。

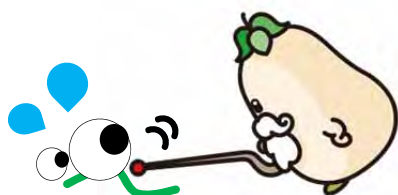
## 4. 福井県 農家の方

Q：粘着くん液剤はぶどうに使用できますか。

A：粘着くん液剤はぶどうに登録がなく使用できません。その代わりに、粘着くん水和剤は果樹類登録があり、ぶどうに使用できます。粘着くん水和剤をご使用ください。

(山脇)

[目次へ戻る](#)



**農薬登録情報**

3月18日、4月8日の適用拡大の内容です。

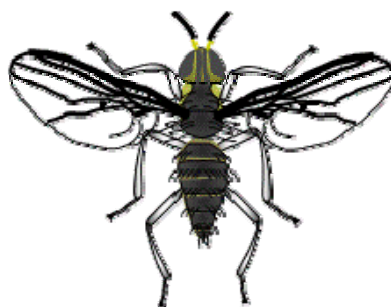
詳細はここをクリックしてください。

<http://www.i-nouryoku.com/prod/tekiyou/2015.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
スミチオン乳剤 (2015/3/18)	適用害虫追加	いちょう(種子)	コウモリガ	コウモリガ ヒメホクナウ
	作物追加	—	稲を含む80作物	左記にせり及びしちとういを追加
	適用害虫名変更	あずき	フキノメイガ	左記をアスキノメイガに変更
ガットサイドS (2015/3/18)	使用方法追加	いちじく	株元から結果母枝まで塗布	左記にアキノキムシについて主幹部に散布を追加する
アグロスリン乳剤 (2015/4/8)	適用害虫追加	たまねぎ	アザミウマ類 シロイチモンシヨトウ	アザミウマ類 シロイチモンシヨトウ ネギハモグリバエ (2000倍散布)
ダントツ水溶剤 (2015/4/8)	作物追加	—	稲を含む61作物	左記にびわ及びさんしょう(果実)を追加
	適用害虫追加	いちじく	アザミウマ類	アザミウマ類 ガミキリムシ類
		ばら	ミカンキイロアザミウマ	ミカンキイロアザミウマ コガネムシ類
ディアナSC (2015/4/8)		たまねぎ	アザミウマ類	アザミウマ類 ネギハモグリバエ
プルートMC (2015/4/8)	作物追加	—	茶	茶 マンゴー(施設栽培)

ネギハモグリバエ  
体長約2mm



(山脇)

[目次へ戻る](#)



# 新 5月のおすすめ製品



画像をクリックしていただくと、i-農力サイトの詳細ページが表示されます。

## 水稲農業

### 箱王子粒剤



播種前～移植当日まで使用でき  
いもち病・初期害虫・チョウ目害虫  
などを徹底防除！

### 箱いり娘粒剤



水稲の主要害虫・いもち病・  
紋枯病をまとめて防除可能！

### スタウトパディート 箱粒剤



播種前～移植当日まで使用でき  
いもち病・初期害虫・フタヒコヤガ  
を防除！

### ジャンボたにしくん



水田のスクミリンゴガイ防除に！

## 園芸農業

### ペンレート水和剤



水稲・果樹・野菜の病害防除！

### プレオフロアブル



天敵昆虫を利用した  
IPMの基幹剤

### ピクシオDF



灰色かび病防除に！！

### ディアナ



チョウ目害虫、アザミウマ目害虫  
およびハエ目害虫の防除に！

## 除草剤

### ゼータワン メガゼータ



難防除雑草に優れた効果！  
3剤型勢揃い！

### ゴエモン



ノビエに卓効の新規成分！

### ブルゼータ



ノビエ、一年・多年生雑草、  
SU 抵抗性雑草、イボクサ、  
アシカキに 3剤型勢揃い！

### ゼータファイヤ



ノビエ、一年・多年生雑草、  
SU 抵抗性ホタルイ、コナギ  
3剤型勢揃い！

## 肥料

### 楽一



倒伏軽減剤入り  
水稲用基肥一発肥料

### アシストコート



水稲中晩生品種用基肥一発  
後半の肥効を強化！

### スーパー SRコート



被覆肥料の種類が豊富  
溶出 20日～180日まで！

### 住友 液肥M号



メチオニン・グルタミン酸  
添加、アミノ酸入り液肥

[目次へ戻る](#)

**お知らせ****お客様相談室お休みします**

4月29日～5月6日まで、お客様相談室業務をお休みさせていただきます。期間中は留守番電話となり、5月7日以降順次回答いたします。お急ぎの方にはご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承ください。なお、中毒に関する緊急のお問い合わせは下記へお願いいたします。

**公益財団法人 日本中毒情報センター**

中毒110番	一般向け 問い合わせ料無料	医療機関専用有料電話 (一律 2,000 円)
大阪 (365 日、24 時間対応)	072-727-2499	072-726-9923
つくば (365 日、9～21 時)	029-852-9999	029-851-9999

**読者プレゼント実施中！**

先月から「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」を実施しています！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：**5月15日(金)**



[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-農力をよろしく願います！



[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まで届けます。

## お弁当狂想(騒?)曲

春うらら。みなさま、待ちに待った春を楽しんでいますか？春と言えば桜。桜と言えば花見。花見と言えばお弁当！！ということで、今回の話題はずばり「お弁当」です。

子供の通う保育園は、基本、毎日給食が出ます(あ、ありがたや!)。ところが、先日、一日だけ「お弁当持参日」がありました。その日は例年、クラスのお別れ会で昼食をクラスの皆や上のクラスの子たちと一緒に食べようということで、給食が出ず、お弁当を持ち寄ることになっているのです。保育園からは「子供が食べやすい形状のものをお願いします」ということで、例えば、小さめのおにぎりだとか、サンドイッチ、おかずはミートボールだとか、小さめにカットされた野菜などが良いです、と柔らかく?指示が出ました。なるほど。それじゃあ・・・と考えに考えて作った初めてののお弁当、さて顛末はいかに？

記念すべき娘の初お弁当の中身は・・・。梅干をまぶしたご飯で作ったおにぎり2個、細かく刻んだニラや人参の入ったミートボール甘酢ソース和え、長芋としらす、ネギの入った卵焼き、大根・人参・厚揚げの煮物。以上！全部手作りでです！(エヘン★)これを見ると、お気付きかもしれませんが、何というか、全体的に「渋いメニュー」です。これを私の両親に見せたところ「なんか渋いねえ・・・。タコさんウインナーとか無いの？」と言われてまして・・・。「そ、そうか！そういうポップ?なものを入れるべきだったか〜！」と思いましたが、いや待てよ。大丈夫。だって、うちの子はなんてって「渋好み・・・」。さすがに中身が渋いので、外のお弁当箱くらいは「子供らしく可愛いもの」ということで、アザラシ型のお弁当箱に詰めてやりました(え?それもどうかって?)。



ガスコンロはフル活動!



初お弁当! 銀紙のはおにぎりです

「タコさんウインナーとか無いの?」と言っていたうちの親ですが、そんな親が作ってくれていたお弁当も言わせてもらえば「渋い地味な」感じでした(笑)。染み染みの根菜煮物とかが多くて、だいたい全般的に「茶色」の色合いをしていたお弁当でした。でも美味しかったので何も不満はありませんでしたけど! 高校生の時は、毎日お弁当だったので、今から思えば、毎日お弁当を持たせてくれて本当にありがたかったな〜と思うわけですが、毎日のことなので、ある日、ネタが尽きた?のか、すごいお弁当を持たせてくれたことがあります。お弁当箱を開けると一面に白飯のみ!(おおう、ついに暴挙に出たか母ちゃん・・・)と思って箸をつけると、何と中からカレールーが・・・。よくよく見ると、一番下にご飯の層があり、真ん中にカレールーが入っていて、それをご飯の層でフタをしている形でいわゆるカレーのご飯サンドイッチみたいな形でした。これには私も驚いた!なるほどねえ〜と(笑)。娘に毎日お弁当を作る日が、私にもいつか来ると思いますが、いつかこの「カレー弁当」をやってみようと思います。そんな日が今から楽しみです。(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 トライアスロンの旅

Vol.19

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。今回は香川県の琴平駅から高知県の大間駅まで進みました。

1年のスタートの4月ですね！私はちょうど3年前に研究所から東京本社に転勤になり、早いもので単身赴任も丸3年が経過しました。最初の2年は殺虫剤(ディアナ、ベストガード、ジャンボたにくん)の普及担当、昨年1年は園芸殺菌剤すべてを担当しました。除草剤、肥料は未経験で、栽培もほとんどわかっていないので、まだまだやるべき事は多いのですが、1つずつ着実に仕事を進めていこうと思っております。

トライアスロンのシーズンもはじまりました！昨年はエントリーしていた抽選にはずれたり、荒天でランだけになってしまったりと散々な1年でした。1つ歳をとり最近はずっとタイムが伸びず維持するだけで精一杯なのですが、ここに来てプロテインにはまり、シーズンにはシックスパック(腹筋が割れてるやつ)で臨みたいと思います。(別にシックスパックになってタイムが伸びるわけではないのですが、なんとなくおなかまでできたような気がするので引き締めているだけです)。この記事を書いているのは4月13日です。本日から愛知県田原市で開催される伊良湖トライアスロンのエントリーがはじまります。今年こそ抽選が当たりますように！！

さて、大間駅周辺をレポートします。地図でパッとみた感じではとにかく山と海。何かおもしろいものはないかとインターネットで検索してみると、少し離れてはいますが野球やサッカーで有名な明德義塾があったり(他のスポーツもかなり強いのでHPを見てみてください)、日本一熱いラーメンと言われている「鍋焼きラーメン」があったり、ニホンカワウソが最後に目撃された新莊川があったりと興味をそそられるものが結構あります。個人的には、大間駅から東に向かいツツラ崎先端の明德義塾まで行って折り返す道がアップダウンもありトライアスロンの練習にはもってこいな所でしょうか。太平洋の景色もすばらしく、きっと気持ちよく練習できると思います。



進路概要

(一部正確ではないところがあります)

ここ何か月かは四国内をお遍路さんのようにウロウロしていたのですが、そろそろ近畿地方を目指します。練習距離はスイム4.5km、バイク10km、ラン24kmとなり、手持ち距離は226kmとなりました。宇和島方面に行くと近畿地方には遠回りなので、土讃線に戻り、瀬戸大橋をわたります。岡山駅で乗り換える時には、いつもお土産を「きびだんご」にするか「塩見饅頭」にするかを迷います。さらに、岡山駅を使うときは香川県にも行くので、以前に紹介した「かまど」や「灸まん」もお土産候補としてあがるため大変です。詰め合わせがあれば便利なのですが、まず無理でしょう。岡山駅で乗り換えて東側に少し進んだところが今回の終着駅である赤穂線の大間駅です。大間駅は、岡山県瀬戸内市にあります。この辺りは何が有名なのでしょうか？次号は和歌山県を目指して旅を進めます。

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

[目次へ戻る](#)

## ～ 編集後記 ～



今回、お会いした服部一成さんは一味違った農家さんでした。

印象を記しますと、1、まず、雄弁です。どんどん話をされるので取材がとても楽でした。2、大学はマーケティングを学んだとのことで、いつも、どんなものが売れるか研究しています。3、「男はつらいよ」の寅さんのように、路上で商売するとか、飛び込みで商談に結び付ける度胸をもっています。4、女性バイヤーを仲卸に紹介してもらい、女性の視点で商品づくりをしています。

5、人に覚えてもらうには目立つことが大切と、正月には取引店に紋付羽織姿であいさつ回りをします。6、カッコいい農作業着を身に付けて、若者が農業に魅力を持ってもらえるように心掛けています。7、初めての取引相手に開口一番、「教えてください」といいます。生産者からお願いされると、嫌な顔をする人はいないそうです。8、そんな服部さんですが、本当は一日中、植物相手に果樹園で過ごすのが大好きだそうです。

私は服部さんから見習いたいことがふたつあります。飛び込みでも商談出来る勇氣と、頭を下げて「教えてください」と素直に云える謙虚な態度です。

(古津)



JR海南駅構内の雛飾り

一年前からずーっと熱望していた仏手柑の取材に、ようやく行くことができました！！残念なことに収穫期は過ぎてしまっていたのですが、一つだけ残っていた、まだ閉じた状態の仏手柑を直に見ることができ、感動で一人はしゃいでしまいました。仏手柑の新芽も「ハーブか？」というくらいとてもいい香りがします。服部さんはこれも商品にしようと画策中です。

## 三都物語

って和歌山と奈良は入らないの？

古津と和歌山駅で別れ、私は飛行機で帰ったのですが、読者プレゼント用に和歌山のお土産を買おうと関西空港で物色していたところ・・・全然見当たりません。ほとんど三都（大阪・京都・神戸）のお土産ばかりが並び、和歌山と奈良が見つからない！「私の探し方が悪かったのか？」と思いながら、お土産コーナーの隅から隅までくまなく見て行ったところ、ようやく和歌山の会社が作った梅干しを発見しました！和歌山だって特産品はたくさんあるのに、三都には勝てないということでしょうか。もう少し置いてほしいと思っているのは、きっと私だけではない、と思いながら広大な空港を後にしました。

(太田)

次月号の - 農力だよりは  
5月29日(金)の発行予定です。  
どうぞお楽しみに！！



[目次へ戻る](#)