

住化・住武相談室だより

第22号 10月10日

発行 住友化学・住化武田農薬

お客様相談室 0570-058-669

発行責任者 古津 昇

i-農カサイト <http://www.i-nouryoku.com/index.html>

目次

農家さん訪問記	p.1
新農業政策の解説「品目横断的経営安定対策」	p.4
新農薬紹介「嵐ダントツ箱粒剤」	p.6
大家さんと行く「大田市場見聞録」	p.7
住化アグログループ紹介 住化農業資材㈱	p.9
今月の相談内容から	p.10
農薬あれこれ？なぜなに？コーナー	p.11
病害虫発生情報	p.12
農薬登録情報	p.13
最近の「お・美味しい！」	p.14
コラム・そば談義	p.15
編集後記	p.15



「キビタキ（ヒタキ科）とナナカマド（イバラ科）ブータン産」技術顧問 富樫作

農家さん訪問記

今回は、長野県南佐久郡川上村のレタス農家井出俊司郎さん（46歳）を訪ねました。井出さんに川上村の現状や、農家経営のご苦労などを伺ってきました。

日本の代表的レタス産地の厳しい現実

レタス農家 井出 俊司郎様

川上村周辺は日本一が多い！

川上村は長野県中部の東端に位置し、群馬県、埼玉県、山梨県に接しています。

川上村とその周辺には日本一のものはいくつもあります。まずは、日本一長い川（長野県内では千曲川で、新潟県に入ると信濃川）の源流が文字通りこの川上村なのです。取材の帰りの最寄駅である野辺山駅は日本一の標高(1,346m)にある駅ですし、野辺山天文台にある電波望遠鏡の観測能力は世界最高レベル(勿論日本一)です。それになんと言っても、レタス栽培面積が日本一の村で、1,800ヘクタールという大産地なのです。

その日本一だらけの村で、井出さんは全部で4ヘクタールの畑を持ち、春にレタス4ヘク



タールを一回、二回目にもう一度レタスを1.5ヘクタール栽培し、白菜を一回目のレタスの後に1.5ヘクタール、非結球レタスを1ヘクタール栽培しています。そうした大型農家は明治以降入植したことが多いのですが、ルーツを伺うと意外なことに、俊司郎さんは9代目で本家は500年前から川上村にお住まいだそうです。レタス栽培は、72歳になるお父様の代になってから始めました。

レタスの値が上がらないため経費高騰で厳しい経営！

ご自宅でいろいろなお話を伺うにつれ、レタス農家の経営が一筋縄ではいかないことが判ってきました。現在の労働力は井出さんご夫妻と、4月中旬から10月中旬まで来ている中国吉林省からの研修生2人を合わせて4人です。空き家を研修生の宿舎にして、収穫時などの多忙な時期を乗り切っています。海外からの研修生が川上村だけでおよそ400人もいるそうです。



今、栽培されている中でのご苦勞を伺ったところ、なんとと言っても、生産資材の値上がりだそうです。2台あるトラクターには軽油を年間2,000~4,000リットルも使うのに、リットル当たり120円と値上がりしています。また、段ボールが百数十円します。レタスは段ボールに通常16玉入りますが、佐久の普及指導センターにお尋ねしたところ、段ボール一箱の販売価格が1,000円を下回ると赤字になってしまうそうです。労賃も入れると、今の経営を継続していくのがやっとのこと。レタスの原価の割合は、それぞれ10アール当りで、労賃が8,280円(研修生にかかる経費のみ)、農薬代が35,800円、トラクターへの軽油費が3,500円、肥料代が40,000円の概算となります。また、手数料が市場に対して8%、農協に対して4%の合計12%になります。

価格が上がっても不作年は品物がない！



レタスは農協専用の段ボールに入れて出荷します。出荷した時の販売金額は毎日変動しますが、農協で手数料などを精算してまとめた金額が入金されます。以前レタスの小売市場価格が1個500円以上したことがあります。その時は、生産地が不作のため価格が上がってしまったのであり、農家が潤ったわけではありません。安い輸入レタスが市場に出回って、流通業者は儲けたかもしれませんが、結局レタス農家の為にはなっていないのです。

レタスの品種は以前はエンパイヤー系を栽培していましたが、今ではバンガード系が主流です。品種が変わった理由は、バンガード系の方がLサイズのレタスの比率が高いためです。エンパイヤー系の方が多少美味しいのですが、消費者の方には区別がつかない程度の差です。でも、バンガード系にしてから斑点細菌病になりやすい傾向にあるようです。

登録農薬が少ない非結球レタス！

病害虫による被害も伺いました。病気では「斑点細菌病」と「軟腐病」。害虫では「ナモグリバエ」「アブラムシ類」「ヨトウムシ」「オオタバコガ」です。また、グリーンリーフ、サニーレタスなどの非結球レタスに登録のある農薬が少ないことにも困っています。非結球レタスはマイナー作物に区分されるため、登録にかかると費用や時間は、一般作物と比較すると少ない



のですが、まだまだ登録通りに使用回数を守って使用しても防除しきれない病害虫が発生することが多いそうです。一方で、農薬代が高いのも悩みです。井出さんは農薬代に年間100万円以上使っているとのこと。

井出さんは、除草剤を使わず、化学肥料の代わりに有機肥料を用いて栽培するグループ「有機部会」を15年前に組織しました。有機肥料は化学肥料の約2倍の価格で、使用量も倍なので、結局化学肥料を使う場合の4倍も肥料代がかかるのです。しかし、有機肥料で手間をかけて土づくりをすることで連作障害も防げ、より良い作物ができるので、今でも続けています。使用しているマルチシートは、表が白く裏が黒い種類が主流です。表側の白が太陽光をレタスの裏面まで満弁なく行き渡らせ、裏側の黒が、土中の温度を上げるのです。そのため除草剤も使わず栽培できるのです。また、一部生えた雑草は手で取ります。

息子さんがサラリーマンになっても仕方がない！

井出さんに、将来の展望をお聞きしたのですが、「今のやり方を維持するのが手一杯」というご返事でした。息子さんには「将来、後を継いで農業をしなくてもいい」と話しています。この傾向は井出さんの家に限ったことではなく、最近では長男が役場や農協に勤めるサラリーマンになる例が目につくそうです。

もうすぐ、川上村にも霜が降りる季節がやってきます。レタスは霜が一度でも降りたらおしまいので作物ですから、今収穫中の白菜が終わると農閑期になります。井出さんは20代の頃は、スケートリンクの管理やスケートのコーチをなさっていたそうですが、今では、高速道路の雪かきのアルバイトが冬場の収入源です。トラクターを運転するには大型特殊免許が必要なので、冬も除雪トラクターの運転資格が活用できています。

インタビュー終了後、井出さんの白菜畑で収穫しているところを案内して頂きました。そこで、取れたての白菜を頂きました。どうもありがとうございました。

なお、今回の訪問に際して長野八ヶ岳農協川上支所様より井出さんをご紹介して頂きました。お礼申し上げます。（鈴木）



[目次へ戻る](#)

新農業政策の解説

「品目横断的経営安定対策」について

農業政策の大転換とも言われる「品目横断的経営安定対策」が、平成19年作から適用されます。以下に制度の概要をご紹介します。

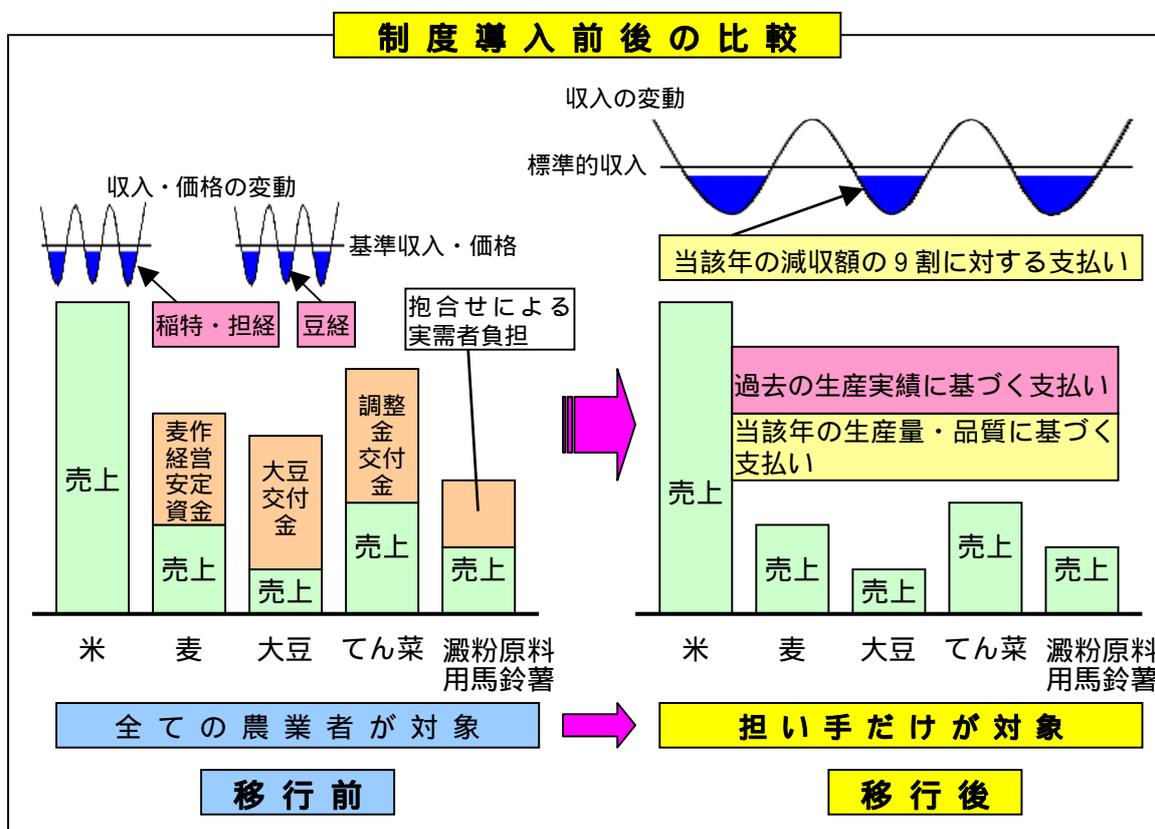
品目横断的経営安定対策とは？

農林水産省の説明によると、導入目的は、「農業の生産構造を強化し、WTOにおける国際規律にも対応しうるようにするため、農業の構造改革を加速すること」です。制度の中核は、一定の要件を満たした農家個人や団体を「担い手」と認定し、「担い手」だけに補助や支援を集中させることにあります。これからの農業を担う上で望ましい形を「担い手」の条件として設定することで、構造改革を推進させることが狙いです。

この制度の対象となる作物は、米、麦、大豆、てん菜、でんぷん原料用ばれいしょの5品目です。これらについては、従来の品目ごとの補助が廃止され、経営全体に着目した支援に一本化されます。制度名の「品目横断的」というのは、ここから来ています。

「担い手」に認定されるには？

「担い手」には、「認定農業者」と「一定の条件を備えた集落営農組織」の2種類があります。「担い手」になるには、まず、一定の経営規模の確保が必要です。認定農業者の場合は原則4ヘクタール以上で、北海道では原則10ヘクタール以上です。集落営農組織の場合は原則20ヘクタール以上です。個人で経営規模を確保できない人が担い手になるには、集



落営農組織に参加する必要があります。(なお、経営規模については、農業所得や地域性を考慮した特例、生産調整組織に対する特例などが設けられています)

認定農業者になるには、農業経営改善計画を作成し、市町村へ申請して認定される必要があります。一方、集落営農組織の場合、「特定農業団体」となるか、それと同等の要件を備える必要があります。「特定農業団体」は市町村が認定し、同等の要件を満たしているかどうかは、国(地方農政事務所)が確認します。



「担い手」にはどんな支援があるの？

主に以下の2つの支援があります。この他に、経営指導や融資、税制面の優遇もあります。

(1) 生産条件不利補正対策(米以外の対象品目)

諸外国との生産条件格差から生じる不利を埋めるための制度です。過去の生産実績(原則として平成16年~18年)に基づく支払いと、毎年の生産量・品質に基づく支払いの2種類があり、過去実績分については毎年一定額が支払われます。

(2) 収入減少影響緩和対策(全対象品目)

対象品目の販売合計額が、最近の平均収入額より下がった場合に、差額の9割が補填されます。

なお、これらの支援を受けるためには、それぞれの対策への加入手続きが必要です。

終わりに

本制度の対象となる農家については、既に「担い手」への認定も進み、秋まき麦を作付ける農家を対象に、上記対策への加入手続きも始まっています。とはいえ、本格的な運用はこれからです。農家の立場も千差万別で、未解決の課題もいろいろあると思われます。複雑な制度ですので、何か気になる点があれば、あいまいなまま放置せず、最寄りの担い手協議会や地方農政事務所、市町村、農協等に相談されることをお勧めします。

なお、農林水産省のホームページ(<http://www.maff.go.jp/ninaite/>)で、制度の詳細に関する説明や、Q&Aを見ることが出来ますので、こちらもご参照ください。(南)

[目次へ戻る](#)

新農薬紹介

いもち病・紋枯病に1成分。害虫も同時に長期防除！

嵐[®]ダントツ[®]箱粒剤

今回ご紹介する農薬は今年の8月16日に農薬登録を取得したばかりの水稲の新規殺虫殺菌混合剤「嵐ダントツ箱粒剤」です。

本剤は、「嵐（アラシ）」と「ダントツ」の2剤を混合した水稲の育苗箱処理専用の殺虫殺菌混合粒剤です。

嵐（一般名：オリサストロピン）はBASF社が開発したストロビルリン系の新規殺菌剤で、水稲の「いもち病」と「紋枯病」に対して主に予防的に優れた防除効果を発揮します。一方、ダントツは住化武田農薬が開発したネオニコチノイド系の殺虫剤で、イネミズゾウムシ、イネドロオイムシ、ウンカ類、ツマグロヨコバイ、ニカメイチュウなどの水稲の主要害虫に有効な薬剤です。

本剤の一番の特長は、水稲の2大病害である「いもち病」と「紋枯病」に加えて「水稲の主要害虫」を1剤で同時に長期間防除することが可能であるという点です。葉いもちはもとより、穂いもち、紋枯病に対して高い効果を示し、また、稲の初期～中期の害虫に有効ですので、本剤を育苗箱処理することで、その後の本田での防除回数を低減することが可能であり、省力化が図れます。

また、特別栽培米や減農薬米を栽培されている等の理由で「できれば使用する農薬の成分数を少なくしたい」という方にとっては、1剤（2有効成分）で「いもち病」と「紋枯病」に加えて「水稲の主要害虫」を同時に、しかも長期間防除できる本剤は大きなメリットになると思います。

本剤は、現在、新発売に向けての準備作業を進めており、来春の水稲栽培には十分間に合うよう、年内発売を予定しています。パンフレットやチラシをすでに用意いたしておりますので、ご興味のある方は、是非ともお近くの農薬販売店にご相談してみてください。

（三浦）

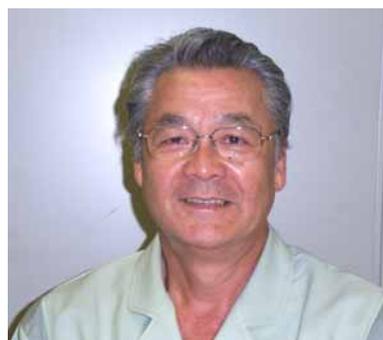
[目次へ戻る](#)

* 大家さんで行く「大田市場見聞録」…

市場関係者から見た みかんの現状と対策

東京青果株式会社

果実第3事業部 部長 鳥津 忠安さん



今回インタビューさせて頂いた鳥津部長は、主に愛媛県柑橘生産地の主要農協に流通の提案や価格などの交渉をされています。柑橘の現状をお伺いしました。

農薬についてのお考えは？

農薬を完全にカットするのは自然の摂理で絶対に無理です。

農薬を使用しないで品質を維持するにはコストが4倍以上かかることとなります。愛媛のみかん農家の息子として育ったのでよくわかります。農薬は基本のところは理解されずに、危ないというイメージだけがマスコミによって植えつけられています。また、ポジティブリスト制度により処分された輸入農産物が大きな金額になっています。今の制度を早急に見直さなければ、今後、国と国との関係がおかしくなります。

柑橘生産地の現状は？

最近の柑橘産地は規模が大きく集団化されています。個人で防除するのは1割もありません。スプリンクラー設置の灌水防除は、ブロック別に共同防除日を決めて300~500ヘクタールを半日ぐらいでできるようになっています。よって、個人ではもう出来ないし、農薬もおそらく個人では買えなくなっていると思います。農協の共撰傘下の部会で防除暦などもすべて管理しています。また、他の作業も共同でやるようになっています。スプリンクラーがまだ設置されていないところは5~10名共同で散布しています。費用は全体の中で積み立てて共同管理費で部会の中で決済しています。要するに、共同の方が経費も安く済むからです。

中島ではかつて、1農協で80億円の売上がありましたが、去年は17億円でした。農家1,000軒あるので、単純に割ると1戸170万円しか粗収入がありません。どうやって生活す



松山市沖に浮かぶみかんの島・中島

るのですか。これにはデフレ経済の影響を含め各種要因があります。以前の伊予園芸、温泉青果、北条、中島の4農協が大型合併して愛媛中央農協になりましたが、その範囲は海岸線から内陸部にいたるまで非常に範囲が広いため、よほど細かい対応をしないと味のバラつきや商品の優劣が大きく平準化出来ません。これは行政主導型の経済性だけの合併で、頭越しに上からドーンと押し付けたからダメになっています。「もうちょ

「とときめ細かく地域の分析をして方向性を見出さないと、全体の価格を落とす」と言っていたら、その通りになりました。また、平成3年と5年の台風で塩害を受け改植をして、やっと成り始めた時にデフレ経済の悪影響を受けたのも大きな原因です。これからはマーケティングと経営ができる真のリーダーが必要です。

これからはどういうことをしないと産地は守れないのか？

厳しいですが、互助会方式で生き残れる時代ではありません。生き残っていくために、一定水準の商品が計画的・安定的に供給できる体制を裏づけ取ってキチンと提案しなければなりません。また、そのことをもって、ただ漠然とマーケット全体に交渉してもだめです。言い方が悪いですが、貧乏人に高く買ってくれといっても無理で、たとえばこれからは固有名詞を出して、新宿の伊勢丹とやるのか、高島屋とやるのか、日本橋の三越とやるのかというのをハッキリしていくと、当然そこに取引価格が生まれてきます。今の世の中、専門店はいいものをより高くでなくて、ほかよりちょっと高く買ってくれます。そのためには計画的に安定的な商品性が必要で、そのことを証明出来れば、高く買ってくれます。その橋渡しを東京青果がやりましようと言っています。

今の共同撰果で、たとえばA・B・Cの生産者がいて、各々のみかんの差は十把一絡げではなくて、うちはこういうことをしたら90点もらった、隣は努力したがうまく出来なかったので70点、これを一緒にしてはだめです。一緒に扱ってもよいが、販売先は別にしないといけません。この生産者の区分をしないと底上げにつながりません。要するにお金に繋がらないということです。また、東京青果として決められるべきものは、商品がスタートしたときに価格も決めようとしています。リスク負担をしながら投資も一部していくと言っています。

市場も自由競争を迎えどう対応していくのか？

2020年から市場も法律が変り、規制緩和の時代を迎え自由競争になります。無条件委託の時代からみると個人の責任と義務をきちんとしておかないと証明できません。そのことをやっていくと、今までのように量販店主導型で生産原価割しても対応しないと生きていけなかった時代から、これからは利益がでないとはっきり言える時代になるでしょう。そして、今までは札幌から沖縄まで同一銘柄・同一商品の価格は同じ価格でしたが、これからは差があってもよいということになります。マーケットにおいては特異な商品や地域性、個人差があるのは当然です。この首都圏近隣の市場でも価格に差があります。たとえば大田市場と新宿や横浜市場においてさえ違うように、これからは地域の特性を生かせばよいと思います。例えば悪いが田園調布の高額所得者と別の中流以下の地域で同じ商品売る必要はありません。また、売っても買ってくれないでしょう。そのためには、その地域にあった商品性で対応し、価格で答えるようにすればよいのです。地域の特性にあわせ、消費者の意識グレードの色合いに応じた対応をすることで、自然と価格全体の底上げを図ることが出来ると考えています。

(次号に続く)(古津)

東京青果株式会社 URL : <http://www.tokyo-seika.co.jp/>

*大家さん...日本エコアグロ(株)でトマトなどのバイヤー的仕事を従事されています。

[目次へ戻る](#)

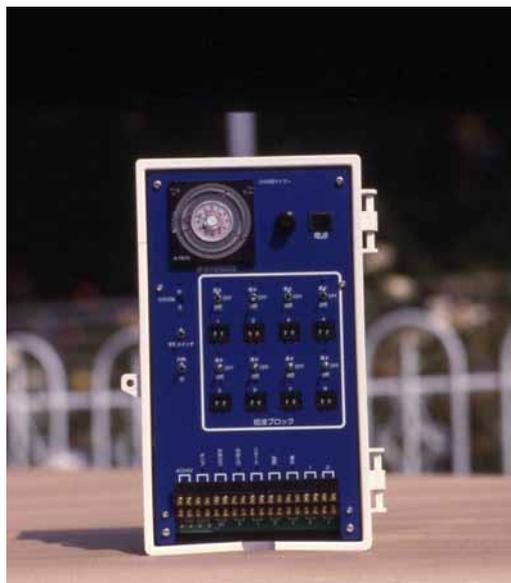
住化アグログループ紹介**住化農業資材株式会社****< 住化式よくばりタイマー >**

灌水の自動化では、面倒なバルブ開閉操作の手間を省く事ができ、それを実現する為の資材が、制御器（コントローラー）と電磁弁です。

弊社では、オリジナルの制御器「よくばりタイマー」を販売、全国で好評を頂いております。

特長：

1. 24時間タイマーで灌水したい時間を自由に設定。また、操作盤からは難解な操作を極力取り除き、誰でも簡単に操作ができるように設計したアナログ仕様が最大のポイント！
2. 4系統と8系統の2タイプがあり、ポンプ連動、センサー入力、外部出力端子などオプションも多彩！
3. 液肥混入ユニットとの組み合わせにより、灌水/施肥を制御可能。
(散水ブロックへの灌水か施肥かの選択は、操作盤面のツマミで行います)

**機種：**

- ・24時間タイマータイプ（基本品）
- ・週間タイマータイプ（灌水曜日の設定可能）
- ・F/Pタイプ（施肥後のチューブ自動洗浄が可能、またパルス信号による灌水に対応）の3タイプを現在取り扱っており、プライスも手頃に設定しております。いずれも産地のご要望や灌水方法に応える形で商品化が実現しており、「生産者ニーズの吸い上げ」と言う灌水資材部・基本理念がここに伺える次第です。

ちなみに、「よくばりタイマー」の対応電磁弁はDC24Vタイプです。ほかにもAC24V、ラッチ式タイプなど電磁弁には、様々な電圧タイプがあり、タイプが相違しますと動作を行いませんので、ご注意ください。

最後に、「よくばりタイマー」を誰もが簡単に使いこなして頂き、その結果として生産者の方々の省力化に繋がっていけば幸いです。

住化農業資材株式会社アドレス：<http://www.sumika-agrotech.com/>

[目次へ戻る](#)

今月の相談内容から

うどんこ病防除に「サルバトールME」

質問 いちごのうどんこ病防除に毎年悩んでいます。どうすればよいのか教えてください。

回答 いちごのうどんこ病は葉・果実・葉柄・果梗・蕾等株全体に発生します。

激しくなると表面全体がうどん粉を振ったように覆われます。特に果実に発生すると果面が傷み商品価値が失われます。うどんこ病はカビで、植物体表面のみに寄生し、胞子を空中に飛ばして広がります。夏の高温時には減少しますが、気温の低下とともに再び増殖します。ハウス促成栽培で発生が多く、本菌は比較的低温性の病原菌で、乾燥下でも多湿条件でも発生します。条件が整うと激しく発生し、完全な防除が困難になります。よって、育苗期には薬剤防除が必要です。発生を認めたら、散布間隔を短くして集中的に防除します。散布液には必ず展着剤を加用し、葉裏にも充分かかるように散布します。

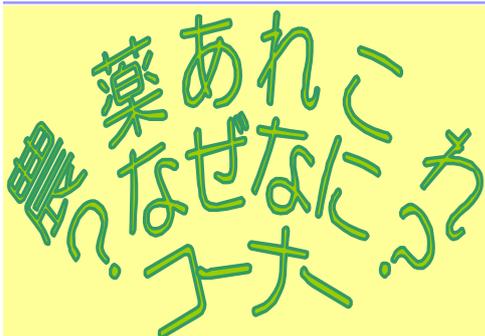
弊社で取り扱いの「サルバトールME」はテトラコナゾールを主成分としたE B I剤です。幅広い抗菌スペクトラムを有しますが、特にうどんこ病に対し優れた予防効果を発揮します。又予防効果だけでなく、治療効果も兼ね備えていますので、発病後の散布でも防除が可能です。剤として浸透移行性が高く、散布後速やかに作物の隅々まで有効成分が行き渡り効果を発揮します。本剤の製剤は液体(ME)で、有効成分を少量の有機溶剤と界面活性剤で水に分散させた製剤です。そのため薬液調製が楽で、作物に対する汚れが少なく、いちご栽培には打ってつけの薬剤です。「サルバトールME」で、いちごのうどんこ病を発生前から予防的に防除することをお奨めします。

(富樫)

[目次へ戻る](#)



いちご うどんこ病



収穫前日まで使える農薬は何となく不安なのですが？

ご質問

家庭の主婦をしている者です。ようやく秋らしくなり、スーパーマーケットには、収穫の秋ということで、さまざまな旬の収穫物がお目見えしていますね。そこでお聞きしたいのですが、農薬のなかには、収穫の前日まで使われるものがあると聞きました。ちょっと不安に感じますが、大丈夫なのでしょうが？また、買ってきたお野菜などについている農薬を家庭で取り除くためには、どのような方法がありますか？教えて下さい。

お答え

トマト、きゅうり、なすなどの野菜はほとんど毎日収穫され、皆さんの手元に届けられます。

そうしますと、農薬の使用時期が収穫の3日前とか7日前の登録では、収穫が始まると農薬が使えなくなってしまいます。それでは、皆様の食卓においしくてきれいな農作物をお届けすることができなくなってしまいます。

一方、農薬の使用基準(規制)は、その農薬が登録のある全作物に最大限使用された作物ばかりを一生涯食べ続けても、何ら影響がない量以下(実際には動物実験で得られた安全な量の百分の一以下)しか残らないように決められております。収穫前日の登録のある農薬を使用した作物も、一生涯食べ続けても安全が保証されており、農薬が残っていても極微量で健康に影響を及ぼすような量ではありませんので、そのまま食べても問題がありません。

また、農薬の使用基準が決められる際には、必ず作物にどの程度農薬が残っているかという分析試験も行っていますが、この場合ほとんど収穫した状態のまま分析を行います。皆様が実際に作物を食べられる際には、水でよく洗い、皮を剥き、炒めたり茹でたりといった手を加えてから食べられることがほとんどだと思います。これらの行為により、その作物に残っている農薬の大部分が除去されることとなります。

なお、いくつかの農薬について、野菜で「水洗い」、「皮むき」、「ゆでる」、「炒める」、「揚げる」ことによる農薬の減少を確認している試験があります。皮をむくことが農薬の除去に最も効果的であり、調理法で除去効果の大きかったのは油で揚げることであり、ついで炒める、ゆでるの順でした。

あまり神経質にならず、普段どおり洗って料理の腕を振るっていただくのが最も良い方法です。

(佐伯、稲葉)

[目次へ戻る](#)



病害虫発生情報

9月～10月初旬に各県から出された病害虫警報・注意報・特殊報から、主要なものをお知らせします。

野菜類

いちご 炭疽病 / 注意報：長崎県

発病株や発病のおそれのある株は早めに除去し、本圃に持ち込まないようにしてください。本圃で発病した場合は直ちに圃場外に持ち出してください。株の段階で、ベンレート水和剤、ゲッター水和剤で防除し、健全株を定植するように心がけてください。



いちご炭疽病

なす 黒点根腐病 / 特殊報：高知県

発病株は伝染源になるので、土壌中に残さないようにていねいに除去してください。発病した圃場では土壌消毒を行い、ナス科以外の作物との輪作をしてください。

トマト トマト黄化葉巻病 / 特殊報：茨城県

タバココナジラミ バイオタイプQや、バイオタイプB（シルバーリーフコナジラミ）により媒介されるトマト黄化葉巻ウイルスによって起こる病害です。

ベストガード水溶剤・粒剤は両方のタイプのコナジラミにも効果を発揮します。

トマト タバココナジラミ バイオタイプQ / 特殊報：滋賀県

多くのコナジラミ防除剤に抵抗性のあるタイプです。

ベストガード水溶剤・粒剤はこのタイプのコナジラミにも効果を発揮します。

ほうれんそう ベと病 注意報：岐阜県

発病株は伝染源になりますので除去し、ハウス外に持ち出してください。

発病してからの防除では効果が不十分ですので、予防散布に心がけてください。

果樹

なし 炭疽病 / 特殊報：千葉県

品種により本菌への感受性（発病のし易さ）に差が見られます。豊水は著しく高く、新高は高く、幸水は非常に低いとされています。



洋梨の炭そ病

茶

ミカントゲコナジラミ / 特殊報：滋賀県

本来はかんきつの害虫ですが、茶での発生は平成16年に京都府南部で初めて発生が確認されています。

成虫・幼虫による葉の吸汁加害と、すす病の発生をまねく被害をもたらします。

クワシロカイガラムシ / 特殊報：神奈川県

ふ化幼虫は歩行でき、木の分岐部や陰に移動して定着します。防除適期は口ウ状物質に幼虫が覆われる前のふ化最盛期です。

その他

アワダチソウゲンバイ / 特殊報：東京都、広島県

きく科の作物・雑草の他、かんしょ、なすなどにも寄生します。セイタカアワダチソウが発生源となることがあるので、雑草防除に心がけてください。

（稲葉）

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

9月20日、10月4日 の適用拡大内容です。

薬剤名	変更点	作物	病虫害名	倍数・使用量	内容
プレオ フロアブル	害虫追加	なす	ハモグリバエ類	1000倍 100～300 L/10a	収穫前日まで 4回以内 散布
		いちご	オオタバコガ		
アディオオン乳剤	作物追加	ミニトマト	オウツコガミ アブラムシ類	3000倍	収穫前日まで 1回以内 散布
エスマルクDF	作物追加	しょうが	アワノメイガ	2000倍	発生初期但し収穫 前日まで 4回以内 散布
	作物名変更	「果樹類 (りんごを 除く)」「 りんご」			「果樹類」を2作 物に分ける。
	害虫追加	りんご	ケムシ類	2000～ 3000倍	
	希釈倍数追 加		シャクトリムシ類	2000～ 4000倍	4000倍を追加
フローバック DF	希釈倍数追 加	にんにく	ネギコガ	1000～ 2000倍	2000倍を追加
スターナ水和剤	作物追加	らっきょう	軟腐病	1000倍	収穫7日前まで 3回以内 散布
トレファノサイ ド乳剤	作物追加	ブロッコリー	畑地一年生雑 草(ツユクサ、ヤツリ グサ、オ・アブラ 科を除く)	200～300 ml/10a 水量：100 ℓ/10a	定植前(植穴掘前) 1回 土壌表面散布
	使用時期追 加	にんにく		300ml/10a 水量：100 ℓ/10a	植付前(マルチ前) 土壌表面散布を追加

薬剤名	変更点	内 容
キックバイ 1キログラム剤	使用時期・ 適用地帯の 変更 他	・直播水稻の使用時期の収穫前日数「収穫 120 日前まで」を「収 穫 90 日前まで」に変更。 ・直播水稻の適用地帯を「全域(北海道を除く)」に拡大 他
ドニチS 1キログラム剤	適用土壌の 変更	・移植直後～移植後15日の適用土壌を砂壤土～埴土に変更(東北・ 北陸の移植直後～移植後5日を除く) ・「移植後15～25日(北I2葉期まで)(移植前後の初期除草剤に よる土壌処理との体系で使用)」の適用土壌を砂壤土～埴土に変更。

ショウリョク ジャンボ	使用時期の 変更	・「移植後3日～12日」を「移植直後～移植後12日」に変更。 ・但し砂壌土の場合は、「移植後3日～12日」
イッテツ 1キロ粒剤	適用土壌・ 適用地帯の 変更	・北陸以外の適用土壌を「砂壌土～埴土」に変更。 ・「移植後15～25日(北12.5葉期まで)(移植前後の初期除草剤による土壌処理との体系で使用)」の適用地帯を全域(北海道を除く)に変更。
スピン フロアブル	適用雑草の 追加・適用 土壌の変更	・クログワイ(東北、北陸、関東・東山・東海)を追加。 ・東北の適用土壌に「砂壌土」が追加となり、全域の適用土壌が「砂壌土～埴土」に変更。
大豆バサグラン 液剤	適用雑草名 の変更	・「畑地一年生広場雑草」から「畑地一年生雑草(イネ科を除く)」に変更。

(稲葉・佐伯)

最近の「お・・美味しい!!」

弊社相談室紅一点!の佐伯がお送りします
最近の「お・・美味しい!!」
女性の目・主婦の目・はたまた酒呑み?の目(笑)で、
毎月「これぞ!!」というものを紹介します。
どうぞお楽しみに♪♪♪

「おいもさん。あなたなら、どうします?」

おかげさまで、この「美味しい」コーナー、1周年を迎えました!いつもご愛読ありがとうございます。今後も日々、美味しいものを探して邁進して参りますのでどうぞよろしく!

さて、今月のお題は「さつまいも」。そう、女性の大好きな「おいもさん」です。繊維・ビタミンが豊富で私も大好きなのに、いつもおかずとしての献立に困ってしまいます。

今回は、ご飯に合う一品ということで雑誌に載っていた「さつまいもとベーコン炒め」を作ってみました。これはよかった。ベーコンをマヨネーズで炒めて、予め下茹でしたさつまいもを入れるだけの超簡単なレシピなのですが、おいもの甘さと、ベーコンの塩気、そしてマヨネーズの酸味が絶妙!で美味しかった。

それにしても、おいもさん。おかずとしてはいも天、煮物くらいしか思いつかないのですが(発想が貧弱過ぎ・・)、どなたか、いい献立を教えてくださいませんか?このコーナーも1周年を迎えましたし、今回は、皆さんにお聞きしちゃおうかな・・と思います。

ということで



おいもさんのおかず献立例

皆さんのお知恵を拝借:「おいもさん、あなたならどうします?」

ご飯に合う、簡単(笑)で、おいしい!さつまいもレシピを募集します。

社外社内問いませんので(笑)どうぞ佐伯めに教えてやってください。

お便りはこちらまで!【締め切り:11月末まで】

Eメールの場合:soudan_event@i-nouryoku.com

ご郵送の場合:〒104-0033 東京都中央区新川1-16-3

住化武田農薬(株) お客様相談室「相談室だより 美味しいレシピ」宛て

締め切り後、佐伯が「お!これは!」と思うレシピを実際に作ってみようかと思っています(何ヶ月後のこのコーナーで紹介するかもしれませんよ・・?)。

お待ちしております!! (採用された方には薄謝進呈)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義

このコラムを書いているためか、地方に行くと昼食はそば屋に誘われることが多い。

そして、必ず感想を尋ねられるのだが、困ったことにそれほど味に敏感な「そば通」ではない。讃岐出身というわけではないが、そばを食べて的確な批評などできない。どちらかといえば、旨いとか不味いぐらいしか判らないのである。

そして、この時期は新そばが出回る「走り」ということもあり、古米ならず古蕎麦がほとんどである。よって、味よりも打ち方や茹で方を評するのであろうが、強いて云えば茹で過ぎでなければよい。その点「新そば」は全く違う。茹でたてのそばを出されると、プーンとそば独特の香りがあり、口に含むとほんのり甘く、色はつやがあり、私でもすぐ判るのである。しかし、つい習慣とは悲しいもので「今日のそばは新そばですか？」と、尋ねる癖が付いている。そして、必ず返ってくる答えは、「まだ、蕎麦は畑で黒い実をつけていますよ」である。云われると赤面し、「そうですよね・・・」と笑ってごまかす。そんなことでそばが一番まずい時期なのである。秋風に誘われるわけではないが、ひょっとして「新そば」がもう出ているのではと、暖簾を潜ってみたくするのである。

先日も取材を兼ねて、野辺山にある「最高地点」というドライブインに案内された。土産物屋を兼ねた店は、今までの経験から期待出来ないのだが、出てきた『そば』が正真正銘の「新そば」である。いかにも手打ちの顔をしており、少し麺が平べったく、少々不揃いで、なんだか私が打つそばとよく似ているので嬉しくなった。そして、一口嚼るとこれが美味しく、女店員さんに帰り際どこの産かと尋ねると、「地元（野辺山産）で採れた新蕎麦です」という。ところで、こういう店構えの店でも美味しいそばを出すのだと思うと、やはり見かけで判断してはいけないと改めて思う。そんなこともあり、わが相談室も、お客様の声をもっと真剣に受け止め、声の調子や訛りだけで判断して軽い口調で受け応えは決してせず、一人一人誠意を持って接しようと思うのである。

さて、美味しいそばに満足しドライブインを出ると、昨夜来の雨も上がり、八ヶ岳の山容がくっきり姿を現している。これから訪問するレタス農家さんに、先ほどの気持ちをもって取材に当たろうと気を引き締めるのである。
(古津)

編集後記

先日の台風並に発達した低気圧が北上したあとは、関東地方は秋の空気に入れ替わりました。

そして、朝晩めっきり涼しくなり、これから美味しい秋の味覚や紅葉狩りの季節になります。ところで、今でも懐かしく思い出すが、河原になべを囲んで飲み食いする東北の芋煮会です。山形は牛肉で醤油味、宮城は豚肉で味噌味ですが、どちらも里芋に味がしみ込んで本当に美味しく、また鮮やかな紅葉を見ながら気の置けない人たちと食べるのは最高です。

さて、今回の記事では、日本の農家さんの置かれている厳しい現実が、市場関係者のお話を含めよく表れています。取材の収穫は、こうすれば何とかなるということも、少し分かったような気がするということではないでしょうか。



[目次へ戻る](#)