

# 住友化学 i-農力だより

第25号 1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-農力サイト <http://www.i-nouryoku.com/index.html>

## 目次

新年のご挨拶	p.1
農家さん訪問記	p.2
やさしい農薬の知識 (NO.15)	p.6
知って得する防除の仕方	p.7
今月の相談内容から	p.8
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.9
今月のお奨め農薬	p.10
病害虫発生情報	p.11
i-農力会員様にプレゼントのお知らせ	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



「メジロ(メジロ科)とツバキ(ツバキ科)」 技術顧問 富樫作

## 新年のご挨拶

住化武田農薬株式会社

代表取締役社長 田代茂喜



新年明けましておめでとうございます。

ご家族ともども、お健やかに初春をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。平素は、住友化学(株)並びに住化武田農薬(株)の製品には格別のご支援、ご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、政府月例経済報告では我国の景気は「いざなぎ景気」の57ヶ月間を超えて拡大し続けていると発表されましたが、一世帯当りの平均所得額は1996年から下がり続け、未だ10年前の額を下回っており、景気が拡大し続けていると言われても生活実感が伴っていないのが実状のようです。

昨年は北陸地方や新潟県の豪雪に始まり、春には全国的な日照不足、夏の鹿児島、長野県の記録的な集中豪雨、秋には九州地方の台風13号等による自然災害が発生し、甚大な被害をもたらしました。被災地の皆様には衷心よりお見舞い申し上げます。

政府発表では2006年産米の佐賀県の作況指数は48の大凶作でした。全国平均では96(作柄はやや不良)と発表されましたが、生産調整をしていない米があり、全国的には米が余剰

となり 2007 年産の米は昨年より 5 万トン減らす方針です。また、2007 年度から担い手対策を含め農政改革に係わる諸施策が実行に移されます。私どもはこのような事業環境を踏まえ、当該諸施策にはスピードをもつて的確に対応した事業運営に全力で取り組んで参る所存です。

さて、住友化学(株)と武田薬品工業(株)との合併であります住化武田農薬(株)は、本年 10 月末をもって 5 年間の合併期間が満了となります。合併期間の当初から統合シナジー効果を早期に確保すべく、部門・機能ごとに住友化学アグログループ各社との統合を前倒して進めて参りました。昨年末に住化武田農薬(株)製品の販売窓口を住友化学へ集約したことにより、原体生産部門を除く部門・機能の殆どが住友化学と統合致しました。今後とも、住友化学との開発研究シナジー効果を最大限に発揮して、消費者のニーズに的確に対応した製品をタイムリーに上市して参ります。

皆様方からのご指導・ご鞭撻を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。本年も皆様方のご健勝とご多幸を心から祈念致しまして、新年のご挨拶と致します。

[目次へ戻る](#)

## 農家さん訪問記

# スイカ作りはキャンパスに描く画家の気持ち！

曇天の冬空の中、国道 3 号から外れてしばらく行くと、びっしりと立ち並ぶビニールハウス群が見えてきました。ここは九州熊本、鹿本郡植木町。今回はここ植木町でスイカ作りに励んでいらっしゃる J A 鹿本園芸部会長の松下隆裕さん(52 歳)を訪ねました。

J A 鹿本園芸部会長 松下隆裕さん(52 歳)

## 熊本県植木町は全国一のスイカの産地！

夏の風物詩であるスイカ。

その産地は九州から北海道まで全国にあり、時期ごとに南から出荷されていきます。なかでも熊本県は生産量が全国一で、全国シェアの約 5 分の 1 を占めています。生産量もさることながら、熊本では春先や秋口は昼と夜の温度差が大きいため、日中葉でつくられた養分が逃げず、甘く糖度の高い美味しいスイカができます。

今回訪れた植木町は、そうした熊本県の北西部に位置し、県内で最もスイカの栽培が盛んなところです。また、「雨は降る降る人馬は濡れる 越すに越されぬ田原坂

(たばるざか)」で有名な西南戦争の古戦場があることでも知られています。ここ植木町では、台地の上につくられた畑作地帯で昭和 30 年代にスイカの栽培がはじまり、昭和 40 年代になると一層盛んになりました。しかしながら現在では、最盛期に比べるとスイカ農家さんの数も約半数になってしまっているそうです。

今回インタビューを受けてくださった松下さんですが、スイカ作りはお父さんの代から始まったそうで、それまでは、この地域は甘藷づくりが多かったとのこと。当初スイカ裁



培は露地のトンネル栽培から始まり、そのうちハウス栽培(単棟 連棟)になり、7~8年前からは、立体栽培も取り入れています。

### 肌のきれいな立体栽培スイカはギフト用に最適!

松下さんの畑は、約150アールほど(すべてハウス栽培)です。一年中作物が栽培されていて春作と秋作でつくる作物が変わります。春はスイカ(140アール)とメロン(13アール)を、秋はスイカ、メロン、さらにキュウリ、果菜類など作っていて、主に春のスイカ、秋のメロンで生計を立てているそうです。

では、スイカに絞って説明しましょう。スイカは地ばい(地面を這わせて作る作り方)と立体(吊るして作る)といった二つの栽培方法があります。春作は140アールのうち、地ばいが90アール、立体が50アールだそうです。夕顔の台木に接いだスイカの苗は、45日くらい(本葉3~4枚くらい)で本圃に定植するそうですが、10アールあたりで見ると、地ばいは700本くらい、立体は1200~1300本定植するということです。この定植から収穫までは約3ヶ月かかります。春作は、1月下旬~3月下旬まで順次定植をして、出荷は4月下旬~7月半ばまでを予定しているとのこと。ですから、訪れた当日は来年から始まる定植苗の準備の真最中でした。品種は、大玉は「祭りばやし」、小玉は「ひとりじめ7(セブン)」、立体栽培専用の「HS-10」とさまざま、いずれも「A」の方が決定した品種だとのこと。



スイカの立体栽培作り

今回、私自身が驚いたのは、「立体栽培」の様子です。普通、スイカというと、地面に這って生えているイメージが一般的と思いますが、この栽培法では写真にもあるように木に吊るされる形で実っていました。このような姿は初めて見ました。この栽培法の利点は、日の光が葉にも実にもたっぷり当たるため、糖度がのって非常においしくなるだけでなく、色も綺麗なものができることだそうです。また、吊るされて育つため、地べたで作るより「でこぼこ」にならず、形が綺麗なものができるようになります。そのため、ここでつくられるものはギフト用に最適で、小さめの見ため目に上品なものが特に消費者から喜ばれるとのことでした。

### スイカ栽培で重油の高騰が一番経営を圧迫!



ところで、このあたりは、写真にもあるように一面多くのハウス群が広がっています。ハウスというと、内張用のビニール代や、内部を暖めるための燃料(重油)代など、露地栽培に比べるとコストの面も気になります。そのあたり、ずうずうしく聞いてみました。まずはコストから。「10アールあたりのビニール代は単棟で10万円(連棟だと2倍の20万円)、そして、重油代は50万円。肥料・農薬代は、ハウスの場合、あまりかかりません」なるほど。次に収入です。売価をスイカ1玉あたり1400円とすると、10アールで600玉取れるので収入は84万円。これで収支が計算できますね。おわかりのように、一番ネックなのは、ご本人もおっしゃっていましたが、「重油代」です。これは、価格が変動しますよね。以前はリッター当たり35円くらいだったのが、ちょっと前は70円。なんと

2倍に跳ね上がっているのです。こればかりは、安定しないものなので、どうにもならないのですが、大変なのは、「この重油の高騰をスイカの売価に反映出来ないことです」と松下さんのお顔に苦渋の色が浮かびます。

なぜ売価に反映できないのでしょうか。それには、他作物との消費者獲得競争が挙げられます。熊本の春作スイカが出始める2月は、ちょうどイチゴの最盛期にあたります。5月以降になるとスイカが優勢になるのですが、それまでの間は時期的に寒い季節だということもありますし、さらに、そのまま食べられるイチゴと生ゴミ(皮)の出してしまうスイカでは、なかなか競争も難しいようです。しかも核家族化の進む中、最近では1個単位ではなかなか売れません・・・ということで、このような他作物との競争の中ではなかなか売価も上げられないのだそうです。「寒い時期にハウスを暖めるための高い重油代、しかも出始めの時期は、なかなか売れないため売価にも反映できない」というお話をうかがっていると、とても間尺が合わないように感じました。

### 春から初夏(4~6月)はやっぱり熊本のスイカ!

しかし、嘆いていてもしかたがありません。「これからは、やり方次第だ」と松下さんの話は、厳しい現実に向かうにはどうすべきかに及びます。

ずばり、「品質アップをしつつも、収量の良い品種を選んで、無理なく育てられて、一番良い時期に出荷して、多様化する消費者ニーズを掴む」これが、生き残りの道と言えそうです。本来、熊本のスイカは温暖な気候を利用して、他産地のスイカが本格的に出始める前の4~6月に美味しいものが出荷出来るというのが特長です。つまり、この時期は熊本県の美味しいスイカの専売特許のようなものです。また、この時期はちょうど良いことに、本来スイカ栽培に必要な光線や温度が熊本では充分にあるため、重油を燃やして人工的につくらなくても育つのです。<スイカは高温を好む植物のため、野菜の中で最も強い太陽の光を必要とする>要するに、この時期なら無理なく自然の力を借りて、美味しいスイカができるという利点があります。



スイカの苗箱

「現在でも早出し栽培(4~6月より早い時期に収穫)をしている人がいますが、この時期はイチゴとの競争や重油代もかさみます。そして、なんといってもスイカは暖かい時期の食べ物ですから消費者もスイカは敬遠されます。だから、原点に帰って4~6月に収穫できるよう栽培すればもっと効率化が図れるはずですよ」と松下さん。たしかに、この時期に出荷を集中させれば、他の産地や他の作物との差別化もできます。こうしたうえで、今以上に多様な消費者ニーズに対応して行ければ・・・とのことでした。

### スイカ作りは大変だからこそ遣り甲斐がある!

さて、お話にあったように、バラエティ豊かなスイカを育てるために地ばい・立体など、いろいろな栽培をされていますが、栽培して困ったことなどを聞いてみました。「そうですね。天候が毎年違うので、やり方は、経験と勘がたよりです。交配までの木づくりから味と糖度をどうやって乗せていくかなど、実をつけて収穫するまでの管理がやはり難しいです。でも、大変だからこそ、遣り甲斐がありますよ。天候パターンが毎年違うからこそ、新鮮で

おもしろいのです。これこそ農業は経験がものを言うものだと思っています。いわば農家は画家と一緒にですね。一枚のキャンパスに色々な色を使い、描いていくのと一緒に、自分で今年はどういうスイカをつかっていこうかと自由に絵筆を走らせる画家のような気持ちです。それから、植物からは、話をしてくれないので、こちらが聞いたり見たりしてあげないとちゃんと応えてくれません。当然そうすると、生産者によって作物の出来ばえ



に個性が出てきます。そのため『あそこの人のつくるものはいつも美味しいね』と言われるようにがんばっています。我々農家はプロです。お金をいただくのだからプロ意識をもつべきですね。そういった意味では、自分も含めて生産者はみんな個性の強い社長(経営者)ですので、部長としてそういう人たちをまとめていくのは本当に大変です」

次に、病害虫についてお聞きしました。「ハウスでの栽培なので、露地栽培に比べると病害虫についてはそれほど深刻ではありません。特に春作の時期は、まだ気温も高くなく病害虫の発生も少ないので、農薬散布量で言えば、露地の3分の1で済みます。あえて言えばスイカの菌核病くらいでしょうか。防除は予防が基本となっています。逆にハウスだけに、菌の持ち込み、虫の飛び込みが一番怖いですね」とのことでした。

### 若い人が安心してスイカに取り組める環境作りをしたい！

最後に、今後のスイカ作りへの意気込みを教えてください。「スイカにはスイカの良さがあります。それをもっとピーアールすべきです。また、今までも消費者ニーズ(大きい、小さい、四角いなど)に対応してきましたが、今後も対応していかななくてはなりません。スイカの産地であっても、いつまでも同じことをやっていたのでは生き残れません。絶えず変化が必要だと思います。また、後継者の確保と言う面でも、若い人が安心してスイカに取り組める環境作りをしていきたいと思っています。それには若い人がもっと参入しやすいようにしてあげないといけませんし、自分で判断して、自分で実践できる農業の魅力や良さが分かるように若い人に教えていきたいと思っています。若い仲間が増えれば、おのずとスイカづくりをやる人が増えるはずですからね。そして、やはり、ここ植木町では先人の苦勞があってこそスイカの産地になれたのだから、産地としてスイカは大事にしたいです。そして『春の4~6月はやっぱり熊本のスイカ』ということで、これからも日本のスイカをリードして行きたいですね」

そう言ってハウス内を眺める松下さんには、産地を守る誇りと気概が満ちているようで、とても頼もしい感じがしました。スイカ作りには松下さんご夫婦に加えてご長男さんも加わって一緒にがんばっていらっしゃるそうです。植木町のスイカがこれからも変わらずに盛んであることを祈りつつ見事に立ち並ぶハウス群を後にしました。(佐伯)

今回のインタビューはJA鹿本様、グリーンテック様のご協力があった実現しました。ご協力ありがとうございました。お礼申し上げます。

[目次へ戻る](#)

## やさしい農薬の知識 (No. 15)

### - 奥さんの心配 -

つい最近、こんな相談の電話がありました。  
「朝に農薬を散布した野菜を、夜、食べてしまったのですが体に影響はないでしょうか」と心配気な主婦からの電話。  
「どうということなのですか？」ときくと、こんな状況でした。



前日の朝、その家のおばあさんが 乳剤を散布したのを、その奥さんは知らなくて、夕方、畑からほうれんそうやレタスを穫ってきて、夕食に食べたそうです。食後におばあさんから農薬を散布したことをきいて、心配になって電話してきたようです。

「その農薬は水で 1,000 倍に薄めて野菜に散布しています。野菜についての農薬の量はともわずかで、料理の前の水洗いや調理である程度除かれています。それにその農薬は作物によっては収穫の前日に散布しても良いものです。中毒になるような量を摂取したとは考えられません」

「それを聞いて安心しました。昨晩は心配でよく眠れなくて・・・」と主婦の方は電話を切りました。

	摂取量	一度に大量に摂取すると危険な量
食事	約 12 g / 1 日 (食塩)	約 150 g
コーヒー	約 0.1 g / 1 杯 (カフェイン)	約 10 g (約 100 杯)
お酒	約 50 g / 2 合 (アルコール)	約 500 g (約 2 升)

私たちは、毎日の生活の中で色々な物質を摂取しています。食事からは食塩、コーヒーからはカフェイン、お酒からはアルコールを。いずれも一度に大量に摂取すると危険な量が存在します。私たちが日々の生活で摂取している量は、その危険な量の 100 分の 1 を超えたりします。でも、食事やコーヒーのあとに気分が悪くなったりはしません(お酒では時々急性アルコール中毒で運ばれる人がいますが)。今回の例でも、おそらく危険な量の 1,000 分の 1 とか 10,000 分の 1 の摂取量でしょう。

ほとんどの物質には何らかの有害性がありますが、摂取量が少なければその影響は小さく、十分にわずかな量であれば私たちの健康に影響することはありません。

すなわち、危険性(リスクともいいます)は、「その物質の持つ有害性の程度」と「その物質の摂取量(=暴露量)」の両方から考えるべきものなのです。(原)

[目次へ戻る](#)

## 知って得する防除の仕方

### かんきつや落葉果樹類の休眠期防除について

かんきつ・りんご・なし・うめなどの休眠期（落葉後～萌芽前）の上手な防除についてご紹介します。

作物の休眠時期は、前年の夏場に発生が多かった病害虫に対して、薬害の発生し易いマシン油を使用出来るのがメリットです。

休眠期防除といえばマシン油によるかんきつや落葉果樹の防除があります。弊社製品には「特製ハイマシン95」があり、かんきつのヤノネカイガラムシ及びその他のカイガラムシとサビダニ・ハダニ類の越冬卵の防除が出来ます。また、落葉果樹ではカイガラムシ・サビダニ・ハダニ類及びその越冬卵を防除できます。

休眠期防除は、翌年の生育期の病害虫発生を少なくする大切な作業です。なしの休眠期防除では、マシン油に殺菌剤の「ベンレート水和剤」の20倍を希釈して、3～6月に病斑部及びその周辺に1～2回塗布します。すると、生育期では防除の困難な枝枯病や胴枯病に効果を発揮します。



#### 【作物ごとの防除方法】

- ・ぶどうでは休眠期に「ベンレート水和剤」を単用で散布すると黒とう病、つる割病、枝膨病、晩腐病の防除が出来ます。
- ・もも、おうとう及び小粒核果類に加害するコスカシバやキクイムシ類（穿孔性害虫）の防除は、これらの幼虫が喰入している樹皮下に「ガットキラー乳剤」を丁寧に散布してください。防除の時には、樹幹部のコスカシバ加害部の虫糞、粗皮等を取り除いてから散布するとより効果的です。キクイムシ類には樹幹から地際部に散布します。萌芽後には薬害が発生しますので散布できません。
- ・ぶどうのトラカミキリは樹幹部及び主枝に十分「ガットキラー乳剤」を散布します。萌芽後には新芽に薬害を生じますので必ず萌芽前に散布してください。
- ・キウイフルーツの花腐細菌病は「ボルドー」の休眠期～蕾出現前の防除が効果を発揮します。

休眠期防除は前年に発生が多い場合や、防除の困難な病害虫に対し翌年の発生を抑制する補完防除ですが、冬場の作業としてご検討ください。（富樫）

[目次へ戻る](#)

**今月の相談内容から**

## ハダニ・アブラムシに粘着くん液剤

**質 問**

いちごのハダニ防除に「粘着くん液剤」を使用したいのですが、でんぷんが病気の栄養になることは有りませんか？

**回 答**

「粘着くん液剤」は有効成分がタピオカなどのでんぷんのため、作業員や人畜や水産小動物への安全性が極めて高い薬剤です。

本剤はハダニ類、アブラムシ類、コナジラミ類など微小害虫に対し、主成分であるでんぷんがそれらの害虫の気門を封鎖し窒息させることで殺虫効果を示します。散布後 10 分～20 分（露地条件）ぐらいの極短時間で効果が現れます。

本剤は上記記載の物理的作用のため、対象害虫が化学農薬に抵抗性を獲得していても安定した効果を発揮します。また、天敵や有用昆虫に対しては影響が少ない薬剤でもあります。

さて、でんぷんが主成分のため、散布後に病害がでんぷんをえさにして増加するのでは、とのご質問ですが、本剤はうどん粉病などに対しても抑制するデータがあります。市販して 10 年以上が経ちますが、本剤を使用して病害が増えたという事例は一件もありません。また、環境中のでんぷんは、酵素等により速やかに水と二酸化炭素に分解されますので、環境への負荷が低く、安全・安心の薬剤ですのでご安心ください。

**注意事項**

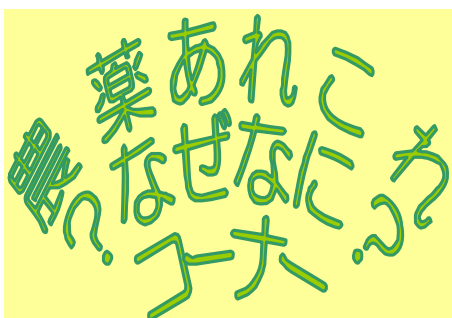
製剤上沈殿することがありますので、よく製品ボトルを振ってから、希釈液を作ってください。

薬液が乾きにくい夕方の散布はご使用をひかえてください。薬液が乾かず滞留したところに薬害が生じる場合がありますので、天気の良い日中にご使用ください。

ハダニ、アブラムシ、コナジラミなどの成虫には効果が高い薬剤ですが、殺卵力は無く、散布後の飛込みに対しても残効性がありませんので、発生量が多い時は 5～7 日間隔の連続 2 回散布や他剤との輪番でご使用ください。（富樫）

[目次へ戻る](#)





ラベルに「3日」とか「7日」って書いてあるのは何のことですか？

### ご質問

私は趣味で野菜を育てています。農薬を使用していますが、わかっているつもりで、よくわかっていないことがあります。

例えば、使用方法で、ラベルにある「使用時期」についてです。「3日」とか「7日」とか記載がありますが、いつから3日(あるいは7日)に使うべきなのでしょう。またこの日数は、農薬をまいたら、その日数は効果が続くという意味にも取れそうですが、どうなのでしょう。ラベルをよく読めば書いてあるのかもしれませんが、なにしろ、字が小さいもので……。どうぞ教えてください。

### お答え

字が小さく、見づらいラベルですみません。

ラベルに記載しなければならない項目が決まっています。その農薬が使用できる作物、各作物ごとに対象となる病害虫、使用方法、使用時期や注意事項など、すべての必要事項をラベルに記載しています。そのため、少しでも見易くなるように工夫はしているのですが、どうかお許しください。



さて、ラベルには「使用時期」の説明として、「収穫物への残留回避のため、その日まで使用できる収穫前の日数」を小さな字で書いてあります。この日数は収穫前何日まで使えるかという期限を意味していることになり、「3日」なら、その農薬は、収穫の3日前まで、「7日」なら7日前まで使用可能という意味になります。この日数を守れば、たとえ作物にその農薬が残っていたとしても、毎日食べ続けても何ら問題のない量よりもはるかに少ない量であるということが、保証されています。\*

一方、薬剤の効果が続く日数(残効日数)は、農薬のラベルには記載されていません。各会社が出している技術資料やチラシなどでは、その薬剤の特長として記載されているものもあります。ですからこの場合、薬剤をまいて3日間は効果が続くという意味にはなりません。そのあたり、混同されないよう、お願いいたします。(佐伯、稲葉)

\*この日数より短い時期に収穫すると違反になりますので、必ず守ってください。

[目次へ戻る](#)

## 今月のお奨め農薬

# 水稻の種籾消毒に「ベンレート水和剤」

新年を迎え、今年の稲作の作付作業をお考えのことと思います。

さて、俗に苗半作といわれますが、稲作ではその内半分は良い種籾の選別と的確な種子消毒ではないでしょうか。充実した種籾は塩水選で選べます。しかし、昔からある種籾の病害に、糸状菌による「ばか苗病」や「いもち病」があります。また、育苗方法が変わって稚苗育苗が多くなりそれにより細菌病による病害の発生が多くなってきました。その主な病害は、「もみ枯細菌病」・「褐条病」・「苗立枯細菌病」などです。その予防には専用剤による種子消毒を必要とします。

前述した稲の重要病害である「いもち病」は、屋内に積まれた稲ワラで感染した事例がごく一部で報告されていますが、ほとんどが種子伝染です。種子消毒を完全に行えば、圃場での「いもち病」の発生は少なくなります。しかし、消毒が十分には行われていないのが現状です。また、「ばか苗病」も罹病種籾から発病します。

さて、「いもち病」及び「ばか苗病」の種子消毒剤には、ベンレート水和剤（写真）があります。使用法は、は種前（浸種前又は浸種後）・30～50倍・10分間浸漬、または500～1000倍で、ばか苗病で6～24時間浸漬、いもち病では12～24時間浸漬します。また、乾燥種籾重に0.5～1.0%種子粉衣する方法があります。イネシンガレセンチュウには30倍希釈で10分間種子浸漬で効果が得られます。

次に、細菌病である「もみ枯細菌病」「褐条病」「苗立枯細菌病」には、スターナ水和剤があります。本剤の使用法には、希釈して種子浸漬する方法と、種子粉衣（湿粉衣）の方法があります。大量に処理する場合には種子消毒機を使用する吹付け処理があります。また、塗沫処理もあります。この方法は適当な容器内で種籾を攪拌しながら、薬液を滴下して、種籾に均一に付着させます。以上のように、規模や作業形態に応じて処理方法を選択してください。

前述した糸状菌と細菌病の同時防除ができる、スポルタックスターナSEがあります。本剤は、「いもち病」「ばか苗病」「ごま葉枯病」「もみ枯細菌病」「褐条病」「苗立枯細菌病」などに登録がありますので、ご使用になる場合はラベルをよくご覧ください。

最後に、稲のシンガレセンチュウにも同時防除するのであれば、殺虫剤のスミチオン乳剤やパダンSG水溶剤を使用時混用してご使用ください。（富樫）

**種子消毒剤は、安定した効果を出すための使用方法や薬害を避けるための注意事項が記載されていますので、ラベルをよく読んでご使用ください。**



[目次へ戻る](#)

## 病害虫発生情報

12月に各県から出された病害虫注意報・特殊報から、  
主要なものをお知らせします。

### 野菜類

いちご ハダニ類 / 注意報：静岡・佐賀・宮崎県

早期発見・早期防除を心がけてください。寄生葉は圃場外へ持ち出し処分してください。薬剤は下葉かきを行ってから、ダニが生息する葉裏にかかるように散布してください。粘着くん液剤での防除がお勧めです。

粘着くん液剤は、食用デンプンを有効成分とした薬剤で、野菜類のアブラムシ類、ハダニ類に収穫前日まで使用できます。薬液が虫を被覆することによる「虫体の捕捉」と「呼吸阻害」の物理的な作用ですので、各種薬剤に抵抗性の害虫にも効果を発揮します。散布液のかかった虫にしか効果がありませんので、連続して数回、葉裏にもかかるように、ていねいに散布してください。また、ミツバチへの影響は、ほとんどありません。

トマト・ミニトマト トマト黄化葉巻病 / 特殊報：兵庫県

トマト タバココナジラミ バイオタイプQ / 特殊報：兵庫・徳島県

トマト黄化葉巻病は、タバココナジラミ(バイオタイプB又はQ)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ウイルス病です。

バイオタイプQは、多くのコナジラミ剤に抵抗性を示すタイプです。

ベストガード水溶剤・粒剤は、タバココナジラミの両タイプともに効果を発揮します。

トマト トマトすすかび病 / 特殊報：岡山・島根県

病徴は葉かび病に似ており肉眼での判別は不可能ですが、顕微鏡下では容易に判別がつかれます。過湿にならないように注意し、被害植物の残渣上で生存して次の伝染源となるので、被害葉などは圃場外へ持ち出してください。

レタス ベと病 / 注意報：兵庫県

多湿条件を好む病原菌ですので、降雨日以外は、なるべくトンネルサイドを開放して換気を図り、トンネル内の多湿化を防いでください。また、被害残渣は、ほ場外に持ち出し孢子飛散が起こらないようにビニール被覆するなどの対策を取って下さい。ダコニール1000を予防的に、発病初期から葉の裏面に十分に付着するように散布してください。

ピーマン うどんこ病、ミナミキイロアザミウマ / 注意報：宮崎県

うどんこ病はやや乾燥した条件を好むので、ハウス内をあまり乾燥しすぎないようにしてください。ダコニール1000やサプロール乳剤など、作用性の異なる薬剤のローテーション散布で防除してください。

ミナミキイロアザミウマは、高密度時には卵～成虫まで各ステージが混在するので、初期防除が大切です。プレオフロアブル、ダントツ水溶剤、ベストガード水溶剤・粒剤で



トマト黄化葉巻病

の防除をお勧めします。

ほうれんそう ベと病 / 注意報：徳島県

葉が繁茂すると被害が多くなりますので、肥培管理には注意してください。

薬剤は葉裏や下葉にもよくかかるようにていねいに散布してください。

### 果樹

なし クロフタモンマダラメイガ / 特殊報：福島県  
果実の被害様相はナシヒメシンクイに類似していますが、幼虫の形体はまったく異なっています。本来は、かき、くりの枝幹を加害する害虫です。

なしの果実での被害は、平成 18 年に愛媛県で確認されています。



クロフタモンマダラメイガ

### その他

マーガレット インパチェンスネクロティックスポットウイルス (INSV) による病害 / 特殊報：茨城県

このウイルス (INSV) はアザミウマ類 (主としてミカンキイロアザミウマ) によって伝播されますので、アザミウマ類の防除を徹底してください。現在、22 都道府県でこのウイルスの発生が確認されています (平成 18 年 11 月末現在)。(稲葉)

## 【i-農力会員様にプレゼントのお知らせ】

今年も、昨年と同様にアンケートにお答え頂いた会員様の中から、季節のくだものをプレゼントします。今年は、「りんご」と「デコポン」の 2 種類です。それぞれ 30 名様、合計 60 名様に当選しますので、ご応募ください。(りんごかデコポンのいずれか一つをお選びください)

りんごは青森県つがる弘前農協、デコポンは熊本県あしきた農協から直送となります。当選は品物の発送をもって替えさせていただきます。

今回は申し訳ありませんが、会員様限定とさせていただきます。



写真はイメージです。

[目次へ戻る](#)

**農薬登録情報**

12月27日の適用拡大内容です。

**適用拡大**

薬剤名	変更点	作物	病害虫名 / 使用目的	使用量	内容
アディオオン乳剤	使用方法追加 (無人ヘリコプター)	だいず	ジャガ イビゲ ナガ アブラムシ	24倍 0.8L / 10a	収穫7日前まで 3回 無人ヘリコプターによる散布
スミセブンP 液剤	作物追加	アゲラタム	茎葉の伸長抑制 による小型化	5~10倍 0.5mL / 株	育苗期 本葉2~4葉期 1回 茎葉散布
		インパチェ ンス		10倍 2mL / 株	鉢上後 1回 茎葉散布
		金魚草		50倍 0.5~1mL / 株	育苗期 本葉2~4葉期 1回 茎葉散布
		けいとう		25倍 0.5mL / 株	
		サルビア		12.5~25倍 0.5mL / 株	
		パンジー		50~100倍 0.5mL / 株	
		ヒペリカム (鉢栽培)		12.5~50倍 5~10mL / 5号鉢	育苗期(萌芽10日後、萌芽30日後及び萌芽50日後) 3回 茎葉散布

(稲葉・佐伯)

[目次へ戻る](#)

# 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♪♪♪

## 私が「おせち」を好きな理由

**明けましておめでとうございます!  
 今年もどうぞよろしくお付き合いくださいませ!**

年未年始のお休みもあっという間に終わりました。

皆さんお正月はいかがでしたか?私は、ドタバタしつつも、なんとか「おせち」を作り、蕎麦を食べて年越しし、明けてもやっぱりバタバタとしておりました(笑)。

私、実は、一年中いろいろな行事のある中で、「大晦日からお正月」が一番好きなのです。なぜって?なぜでしょうね。考えてみたのですが、この時期って、他の時期の行事と違って、世間や企業やら「大人たち」が一斉に「いやおうなし」に年末に向って追い込まれた後、年を越して「やれやれ」と安堵し、新しい気持ちになれますよね?この「みんなで一緒になって年を越えた」という妙な一体感。この感覚が好きなのかもしれません。



なんとなく見た目が地味ですが



関東風お雑煮です

そうすると、年越し蕎麦や、おせちもちゃんと楽しまないで、その一体感を得られない気がしてくるので、それでせせせと毎年作っているような気がします。今年も忙しかったので気分だけ。黒豆とお煮しめとお雑煮。黒豆は煮が甘かった分、豆の歯応えがよく、男性陣にも好評でした。お煮しめはちょっと味付けが辛かったかな。お雑煮はおすましタイプのシンプルなもの。どれもお正月気分を味わうのには充分でした。

来年もどんなに忙しくても「おせち」。やっぱり作っちゃうんだろうなあ。(え?気が早い?) (佐伯)

[目次へ戻る](#)

## コラム・そば談義

去年は、色々なそば屋の暖簾を潜ったり、暮れ近くになって自宅でそばをよく打ったりした。

特に印象に残ったそば屋が、二軒ほどある。一軒目は、尾瀬沼に近い桧枝岐村にある「裁ちそば」である。名前の由来は、直径50センチ程に丸く伸ばしたそばの生地を何枚も重ね合わせてから、駒板などを使わず手を添えて布を裁つようにそばを切るやり方である。幸いにも「かどや」という地元の旅館兼割烹店で、ご年配の平野千代さんが経験と勘だけで切る裁ちそばの見事な技を目の前で見ることが出来た。以前、千代さんは東京のデパートから何度か依頼があり、大勢の前で実演をしたことがあるそうだが、見物人が余りにも多くて東京はもう懲り懲りとのこと。確かに、この静かな山村で暮らしている千代さんには、さぞ都会の喧騒は疲れるだろうと頷ける。

もう一軒は、会津地方にある山都(やまと)町宮古の「おいしいのそば」店の「水そば」である。地元で穫れたそば粉で打って、そのそばを湧き水に浸して食べるだけのものだ。また、「塩そば」もセットで出てくる。こちらは出し汁の代わりに塩を振りかけて食べるのである。山深い村は、冬になると雪で孤立し、当時は貧しいこともあり、醤油など簡単に手に入らず、仕方なく漬物を漬けた出汁をそばつゆ代わりにして食べたのがこの起こりだそうだ。

しかし、こういう食べ方こそ、そば本来の味ということで、テレビや雑誌などにも取上げられるようになり、大勢の人が訪れるようになったそう。私も両方のそばを食べてみたが、率直な感想は水や塩では到底美味しいとは思えなかった。やはり、鯉節や昆布などの入ったツユにちょっとつけないと満足できない自分がいたことに、改めて気付くことになった。

さて、新しい年を迎え、私事であるが少し抱負を述べたい。例えば我が家のそば会に来られた方々に、そばを打つところを見て頂き、打ったら直ぐに茹で、その食感を味わって頂く(打ち立て、茹で立て)のが「最高のおもてなし」のような気がするのである。そのためには、早く正確に打てるよう精進したい。不遜にも家族の連中は、関西が身に染み付いているのか、「うどん」の打ち方をマスターして欲しいと盛んにのたまうのだが、そばがキチンと打ててからの話である。

そばを打つスピードではないが、我がお客様相談室も早く正確に且つ丁寧に受け答えが出来てこそ、お客様との信頼関係がより一層増すようになると思うのだが・・・(古津)

## 編集後記

明けましておめでとうございます。

今年の正月は、いつになく平穏だったような気がします。

テレビでは、飲酒運転による交通事故死が、道路交通法の改正により、近年になく少ない件数と報道されていました。これなら、もっと早く改正しておけばと思うのですが、色々なシガラミがあったのでしょうか？

さて、何はともあれ今年も本誌をご愛読頂きますようお願い申し上げます。



[目次へ戻る](#)