

住友化学 i-農力だより

第28号 4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

農家さん訪問記	p.1
やさしい農薬の知識(No.17)	p.5
大家さんと行く「大田市場見聞録」	p.6
住化アグログループ紹介 住化農業資材㈱	p.8
りんごの病害虫チョッといい話(2)	p.9
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.10
今月のお奨め農薬 粘着くん液剤・水和剤	p.11
今月の相談内容から	p.12
農薬登録情報	p.13
病害虫発生情報	p.14
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



「ノジコ（ホオジロ科）とソメイヨシノ（バラ科）」 技術顧問 富樫作

農家さん訪問記

おいしいスイートコーンは循環型農業のお陰!

今回は、北海道上川郡比布（びっぷ）町を訪問し、自家製堆肥による土づくりに打ち込む水稲農家の久保正敏さんにお話を伺いました。

上川郡比布町 久保正敏さん（57）

旭山動物園が近い比布町!



比布町は上川盆地のほぼ中央に位置し、石狩川の豊かな水と夏場の高温を活かした稲作が盛んな地域です。

一方で、北海道第二の都市である旭川市に隣接しており、有名な旭山動物園へも車で約30分の距離にあります。また、比布駅でロケされた、某エレキパンのCMを覚えておられる方も多いと思います。

この地域は「上川百万石」と称される稲作地帯です。平成8年に上川農業試験場から発表された新品種「ほしのゆめ」は、従来の「きらら397」と並んでこの地域の主要品種となっており、美味しいお米のトップブランドとして、知名度が全国的に急上昇しています。

訪問当日は晴天に恵まれ、比布町から大雪山系連峰を見ることができました。風も弱く、日差しが暖かく感じられましたが、比布町の田畑はまだ雪に覆われていました。



雪解けを早めるため農業用融雪剤使用

さて、今回訪問した久保正敏さんは、比布町で水稻を中心に栽培されているベテラン農家さんです。久保さんの家族構成は、ご両親、奥様、息子さん 1 人、娘さん 3 人

で、独立されている娘さん 1 人を除く 7 人が同居している大家族です。息子さんは既に就農されており、後を継ぐことも決まっています。主な栽培作物は、水稻 16.2 ヘクタール、大豆 6.2 ヘクタール、小豆 1.0 ヘクタール、馬鈴薯 1.0 ヘクタール、スイートコーン 1.0 ヘクタール、小麦 0.7 ヘクタールで、他にハウスでトマトなどの野菜を栽培しています。また、ご自身で栽培した農作物を販売する直売所も経営しています。

水稻の栽培品種は、「ほしのゆめ」が主体で、「きらら」も栽培しています。単位収量はきららのほうが少し多く、10 アール当たり、きららが約 10 俵（1 俵 = 60 キロ）、ほしのゆめが約 9.5 俵です。玄米の自販売価格は 1 俵 16,000 円で、10 キロ売りでは 3,400 円です。大豆の場合、一昨年まで、1 俵当たりの品代が 8,000 円になり、交付金が約 8,000 円ありました。また、水田からの転作で、その補助金もあったため、比較的良い収益が得られていました。ただ、品目横断的経営安定対策の導入で制度が変わるため、今後の収益性が気になるところです。

若いときからこだわってきた循環型農業！

久保さんは、循環農業、無駄を出さない農業にこだわってきました。そのために和牛（肉牛）を自家飼料で育てて、その排泄物を肥料に



籾殻堆肥の状況

使って作物を育ててきました。また、作物を収穫したあとの残渣も燃やしたりせず、全て土に還してきました。一般に、籾殻は燃やして処分するケースが多いのですが、久保さんは籾殻を全て堆肥に変えて活用しています。ライスセンターからもらってくる米ぬかなどを混ぜ、水分調整に気を使い、「切り返し」（堆肥原料の攪拌）を適切に行うことで、質の良い完熟した堆肥を作っています。

和牛の飼育は昭和 46 年から始めて、平成 16 年まで続けていました。最盛期は 30 頭前後も飼育していたそうです。無駄を出さないということで、子牛の育成から肥育まで自分でやっていました。久保さんの育てた和牛が、グランドチャンピオンになったこともありました。この牛が、北海道で初めて 100 万円の値が付いたそうです。

ただ、その後、和牛の産地としての上川がブランドになりきれず、他の産地に比べて高い値が付きにくくなったためか、北海道の畜産は乳牛主体に移行していきました。久保さん自身も、農業の規模を大きくしていく一方で、和牛については規模を縮小してゆき、息子さんの就農を機に撤退しました。

ただ、牛をやめたからといって、循環農業をやめたわけではありません。牛糞を使わなくなった現在でも、籾殻から品質の良い堆肥が作れています。その理由として、切り返しや水分調整など、堆肥づくりで鍵となる様々な要因について、長い経験で培った判断力や方法が優れていることが考えられます。また、断定はできませんが、牛糞を入れていた頃の微生物が今でも生きていて、発酵を助けてくれていることも考えられます。



完熟堆肥が進んでいる状況

「牛糞は発酵温度が上がらないから良い堆肥にはならない。水田に入れると根やけを起こす」とか、「籾殻は堆肥にはならない」などと、しばしば批判されたそうですが、久保さんの堆肥は発酵の過程で約 80℃ に達し、必要な温度レベルを軽くクリアしています。何よりも、毎年、美味しい作物が高収量で得られていること自体が、批判に対する明確な答えになっています。例えば、トマトについては同じ場所で 20 年間も栽培を続けていますが、品質も収量も全く落ちません。

この地域の基盤整備は、農家自身が個々に進めていったとのことで、久保さんも、奥さんと共に自力で進めてきました。整備を進め、自分の作った堆肥で土を作ってきた久保さんは、「土が土を作る」ことを実感しています。久保さんの畑では、柔らかく肥えた土が年月と共に深くなってゆき、例えば畑の土に棒を刺すと、1メートルくらいは簡単に刺さります。ただ、ここまで良くなるのには 20 年くらいかかったとのことで、簡単に真似のできない、長年の努力の成果と言えます。

美味しいものしか置かない直売店！

久保さんは、「自分の作物を、責任をもって消費者へ届けたい」という考えで、直売所を経営しています。

店の名前は「くぼ農園」で、主に奥様が運営されています。お店を開けている期間は、通常6月中旬から10月末くらいの間です。久保さんの直売所は、17年ほど前に始めました。きっかけは国道に面した畑を買ったことで、そこで穫れたスイートコーンを道路脇で売ったのが最初でした。当初は無人販売でしたが、作物を丸ごと盗まれることがあって、半年ほどで有人に変更しました。



直売所の看板

さて、最初は「手間がかからずに売れる」くらいの考えでしたが、販売している作物がお客さんに大評判で、おのずと力が入り、規模を拡大していきました。有名人では、瀬戸内寂聴さんが来てくれたこともあったそうです。

主な販売品目はスイートコーン、かぼちゃ、米、トマトなどで、自分の農園で取れたものしか扱いません。一時、他の人が作ったもの



春を待つ直売所

も置いたこともありましたが、お客さんは久保さんの作ったものを買いたくて来るということで、中止しました。

店の人気を保つ秘訣は、なんといっても、「美味しいものしか置かない」という姿勢を貫いていることです。この点では、久保さん以上に厳しいのが奥様です。「美味しいよ」と言って売る以上、美味しいものしか売りたいとのことで、せっかく作っても、奥様から、「お父さん。これはだめだわ。出せないわ」と言われて売ってもらえないこともあるそうです。

残念ながら、今年は、これまで長く手伝ってくれていた方が事情で来られなくなってしまいました。奥さんの負担も大きくなったので、今年の直売は規模を縮小するそうです。

息子さんにもこだわって欲しい土作り！

今後、農業を取り巻く環境は大きく変化していますが、良い方向に動いていると感じているそうです。

この地域にも若い人達が集まってきており、これからの農業に希望をもって取り組んでほしいと感じています。久保さんご自身については、あとは息子さんに任せたいとのことでした。自分のこだわりは息子に押しつけるつもりはなく、息子には自分の考えている農業をやってほしいと考えているそうです。もっとも、自分のやってきたことを伝えようと思っても、長い年月をかけて体得してきたことなので、言葉で伝えるのは難しいと感じています。これまで、無駄なものを出さない農業にこだわってきましたが、効率という点では別の考え方もあると思っています。ただ、やはり、土作りにはこだわってほしいと願っているそうです。 （南）



牛を飼っていた牛舎



1m近くも深く刺さる土壌

今回のインタビューは、JA びっぴ町の鎌田様のご尽力で実現しました。
どうもありがとうございました。

[目次へ戻る](#)

やさしい農薬の知識 (No. 17)

- 人間の本能と農薬の安全・安心 -

最近、人間の安全・安心に関するおもしろい記事*
を読んだので紹介することにします。

* 「食の安全と安心の違い」唐木東大名誉教授、
農家の友 2007年2月号



皆さんは、不安を感じるのは脳の奥にある大脳辺縁系という場所で、ここに自分を守ろうとする本能があることを知っていますか。この本能にはいくつか特徴があるようです。

私たちの本能の第一の特徴は、"安全でないものはすべて危険だと思う"

食品を取り上げても、食品添加物、残留農薬、遺伝子組み換え作物などは、言葉としてはよく聞きますがどんなものかよく知っている人は少ないようです。これらの事柄に対する本能としての判断は、"よく知らないものは不安、だから危険に分類しよう"となるわけです。ですから、消費者に対するこれらのアンケート結果がまさにこの本能的な判断、すなわち、"危険だと思う"になっています。

私たちの本能の第二の特徴は、"危険情報を聞き逃さない"

テレビや新聞などメディアでは、化学物質、原子力、遺伝子組み換え作物など、 が危ないという情報がほとんどです。 は安全という逆の情報もあるのですが、私たちの本能は危険情報をしっかり覚えてしまいます。私たちの身の回りのことについて、各種の情報を活用して理性の脳で判断を下すことは滅多にないようです。

私たちの本能の第三の特徴は、"得になる情報を聞き逃さない"

この特徴はよくわかります。テレビで、 健康法や ダイエットなる放送があると、それを試すためにスーパーへ人が殺到して売り切れになってしまいます。特定のものばかりを食べて健康になれるはずもなく、ダイエットは、摂取するカロリーと消費するカロリーのバランスで決まるので、特定の食材でダイエットできるわけもない。そんな単純に健康やダイエットが手に入らないはずなのに、娯楽番組として捉えられず、つい信じてしまうのが本能なのでしょう。

昔、人が危険の中で暮らしていたころは、この本能的な反応が人を危険から救い生き延びていくのに必要だったのでしょう。今、私たちは高度な文明の中で豊かに暮らしています。食の安全・安心が最近のキーワードとなっていますが、現在の食生活のなかでは食中毒や食物アレルギーがもっとも危険な因子です。年間2、3万件の食中毒が発生しています。口に入れたときいつもと味が違っていれば本能的に吐き出す必要はあるでしょう。でも、残留農薬の危険については、人たる所以の理性を以って判断する余裕があるはずで、理性的な判断で農薬の正しい理解へ辿り着いて頂きたいと思っています。 (原)

[目次へ戻る](#)

*大家さんと行く「大田市場見聞録」

東京神田青果市場(株)訪問インタビュー 最終回

副社長 酒井勝広さん、管理部財務部長 山口智久さん

市場から見える厳しい専業農家の現状！

市場関係者からみると、日本の生産者（専業農家）の経営状態は非常に厳しいと思います。

例えば、くだもの糖度を測る光センサーなど最新設備を導入している撰果場に、コンテナごと持って行けば、農協への手数料や運送代・ダンボール代など含めて40%近くがその日の市場価格をもとにして差し引かれます。よって、残り60%の中から種子代・肥料代・農薬代・農機具代（原価償却費）を差し引くと、手元に残る純利益は少ないと考えられます。そのため、一時的自衛策として、経費節減に地元の農協より農業用ホームセンターを利用する人が増えているのではないかと思います。



大田市場玄関

規格外の大きさでも大田市場は取引出来るのが強み！



有機農産物コーナー

ご存知のように、自然に出来る収穫物は大きささまざまです。例えば3Lから非常に小さい3Sまで収穫されますが、量販店はL～Mサイズのみを店頭に並べ、それ以外は規格外として取り引きしません。しかし、当青果市場では規格外の商品まで取り扱います。これが大田市場の強みです。加盟している店や人が非常に多いために、値段が折り合わない場合は他の店や人と交渉することが出来るのです。最近、野菜や果物のオリジナル商品を求めるお客さんが多く、そういうところに色々なサイズのものを含めて取引することが出来るようになりました。そのことを含めて、新たな生産組合や農家さんを当市場にご紹介頂くのは大歓迎です。また、ステビヤや色々な農法で栽培した青果物などにいち早く取り組んでいます。

市民の台所を守る使命が市場にはある！

日本の青果物の価格が高い原因は、生産者と消費者を結ぶところの流通業者が原因だといわれています。そのため国は、流通業者を2割ぐらい減らそうと考えています。しかし、日本人の食文化は多様です。季節を問わずきゅうりを食べたいとか、旬の野菜を食べたいという人が大勢います。そのような消費者の多様な要求を満たすには、流通を減らすわけにはいかないと思います。

さて、当市場では果物を3つのタイプに分けます。

1タイプは「いちご」「さくらんぼ」「ブルーベリー」のようにそのまま食べるもの。

2タイプは「みかん」「りんご」「なし」のように一手間(皮を剥くなど)かけて食べるもの。



大田市場内の仲卸

3タイプは「洋梨」「メロン」のように追熟してから食べるもの。

この中で、市場関係者が最も取扱いたい商品は、市場の敷地内で「場所を取らず」「手間もかからず」「キロ単価が高く」「すぐに右から左に買い手がつくもの」ということで、1タイプだそうです。

一昔前までは「温州みかん」が売れ筋商品でした。ピーク時は450万トンほど取引されましたが、最近では100万トンまで落ちています。理由として、少子高齢化とともに生活習慣も大きく変わり、また人々の嗜好も多様化したことが原因かと思えます。また、一人が一度に食べる事が出来ない大きなりんごも徐々に取引量が落ちています。

因みに、大田市場内の青果物置き場(土間)は、一日850円/㎡必要です。よって、床面積の単価を考えると、1タイプのものが市場関係者から喜ばれます。しかし、効率が良いからとかとあって、1タイプの青果物のみを取り扱うことは出来ません。それは市場が市民の台所を守る使命を担っているからです。

そのために、床面積を大きく占有する単価が安いダイコンも取扱いしなければなりません。特に豊作時は、買い手が見つからず捨てるつもりで仕入れることとなります。しかし、困ったことに処分するにも費用が掛かります。例としてダイコンの取引価格が50円/kgのときは、市場から400円のゴミ袋を買って処分しなければなりません。ダイコンの仕入れ値よりゴミ袋のほうが高いということが度々起こります。

若い就農者が増えると国産農作物を買う人が増える！

今、一番恐れていることは、青果物の取扱量が大幅に増えている大型量販店の集配センターに市場がなりさがりかねないということです。



らっきょう産地のPR

そんなことにならないためにも、色々と施策を打ち、各地の生産地からいいものを仕入れられるよう生産現場と太いパイプを維持しつつ、新しい産地を開拓していきたいと考えています。昔は、生産量が多いほど単価が高かった時代がありますが、今は消費者が欲しがるものが高く売れるのです。その一つに、宮崎県産の「太陽の玉子」というネーミングのマンゴーがあります。樹上で完熟するのを待って、

下に張ったネットに落ちたものだけを出荷します。そのため非常に甘くて美味しいので大変人気があります。このような、目玉になる商品をこれからも見つけて行きたいと思えます。

最後になりますが、日本が高度成長期時代に集団就職などで農家の跡取りは他の産業に取られました。そして、都会で育った2世や3世は農業をほとんど知らなくなっています。その若い世代から見れば、農業は新しい職業(産業)と映るのではないのでしょうか。そういう若い人たちが、今後、就農する可能性がありますし、徐々にですが増えています。そして、若い就農者が多くなると、国産の美味しい安全安心な農作物を買う人も多くなるように思います。また、そうなることを願い青果市場の活性化のために貢献していきたいと思えます。

(古津)

* 大家さん...日本エコアグロ㈱でトマトなどのバイヤーの仕事に従事しています。

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

住化農業資材(株)

細かなゴミを取り、かつ、ろ材洗浄が簡単！！フィルターがここまで進化しました！

SNZファインフィルター50A

本製品は、本年4月に発売を開始した弊社オリジナルろ過フィルターです。

全国の生産者様の「細かなゴミを取りたい」「ろ材洗浄の手間を軽減したい」の声が大きい事に応じて開発・発売に至りました。

その特長として

() 「ろ材」に200メッシュの“特殊繊維メッシュ”を採用、細かなゴミもたいへんよく取ることができます。

() 本体に水を充満させた状態から本体下部の排泥弁を開けて排水、これを数回繰り返し実施することによって、手間の掛かる作業であった「ろ材の洗浄」がとても簡単に行なえます。ゴミを寄せつけ難い性質の特殊繊維メッシュが「ろ材の洗浄」に大いに寄与しております。また、上手く排泥されなかった場合でも、本体上部のハウジングを取りはずし、水を「ろ材」に直接かけるといった手軽な作業で洗浄ができます。「細かなゴミが取れて、ろ材洗浄も簡単」という要素は、砂で濾し取りその砂の洗浄は逆洗作業(バルブ操作)で対応する「サンドフィルター50A」に通じます。

コスト面を比較すると、SNZファインフィルター50Aの方が、設置の為の専用架台を含めて“遥かに低コスト”です。今までコストが高いことからサンドフィルター50Aの導入に踏み切れなかった生産者様にもご使用頂き、生産性の向上にお役に立てればと考えております。

弊社としては、今後もSNZファインフィルター50Aに続く製品の開発を続けてまいります。そして、生産者の皆様のご期待に応えうる企業でありたいと考える所存です。



上部ハウジングのカット部分から見えている白い繊維が「特殊繊維メッシュ」、一番下部の金属のバルブが「排泥弁」です。

SNZファインフィルターの仕様

最高使用圧力・・・ 0.75MPA

最高流量・・・ 400L/分

[目次へ戻る](#)

りんごの病害虫チョットいい話(2)



接木の技術は紀元前 2000 年頃に中国で発明！

前回、りんごのルーツについてお話しましたが、もう少し前置きの話を続けます。

さてヨーロッパに渡ったりんごはどうなったのでしょうか？ご承知のことと思いますがりんごは「自家不和合性」又は(ヘテロ接合性)と言われる性質を持っており、別のりんごから飛んできた花粉でのみ受粉するため種子の遺伝子は親とは異なっており、特定の品種を増やすためには接ぎ木によってクローン繁殖することが必要です。

この「接ぎ木」の技術は紀元前約2000年頃に中国で発明されたと言われており、ギリシャ人やローマ人はこの技術によって望むりんごを増やすことが出来るようになったようです。ローマ人は既に



20以上の品種を植えていたようで、ローマ帝国の西進と共に西ヨーロッパへ、そして移民と共にアメリカへとりんごが渡っていきました。

しかし、接ぎ木して持って行ったりんごの木は、新天地のアメリカではうまく育たなかったそうです。恐らく西欧育ちのりんごは耐寒性が弱く、開花時期が早いなど、アメリカの気象条件に合わなかったためと思われます。それではなぜ現在日本を始め世界中で食べられている多くのりんご品種はアメリカ生まれなのでしょう？

代表的な品種はたった一人の努力によるもの！

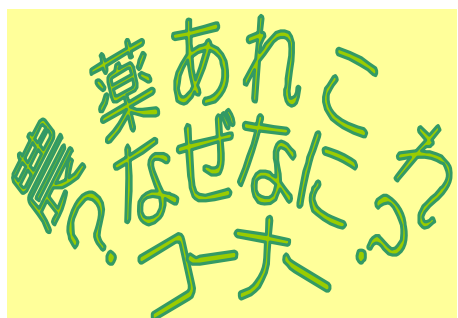
この後はマイケル・ポーラン著「欲望の植物誌」(りんごの物語)の項を引用してお話します。

ふじ、つがる、王林、ジョナゴールドなど、日頃私達が食べているりんごの多くの祖先が、たった一人の働き(行動)によって生まれたことをご存知でしょうか。その名は“ジョン・チャプマン”という方で、りんごの苗を接ぎ木したのではなく、タネから育てた「実生(みしょう)苗」を大量に育て、移民してきた入植者達に安く販売していたそうです。大西洋を渡るあいだに食べたりんごのタネから、うまく繁殖に成功したりんごに接木して生れた品種もあります。しかし、彼は実生苗にこだわり、その育てたりんごの木を販売していました。

当時のアメリカではりんごは食べるというよりも“飲む”ものであり、りんご酒及び酢の原料としての用途が主であったそうです。その加工工場から大量の種子が入手できたことで、移住者が土地の払い下げを受ける際に、定住した証拠として50本以上のりんご又はナシの木を植えることが条件の一つになっていました。そのために、品質はともかく苗の需要がかなりあったようです。彼が育てた多様な遺伝子を持つ何百万本の実生りんごが各地に植えられ、その中から多くの品種が生まれました。美味しく綺麗な色や形をしたりんごが選抜され、それを親として現在私達が食べているりんごが誕生したという訳です。

前置きが長くなりますが、今回は「1日りんご1個で医者要らず」の言葉が生まれたいきさつなどについてお話したいと思います。(水野技術顧問)

[目次へ戻る](#)



農薬散布した公園 で、翌日犬を放した のですが大丈夫？

ご質問

4月に入り、日差しも柔らかくなってきました。

サクラや、花が美しく咲き始める季節の到来ですね。先日、あんまり気持ちの良い日だったので、犬を連れて近くの公園に散歩に行きました。その時は知らなかったのですが、その公園では、前日に農薬を散布したとのこと。何かの殺虫剤ということでしたが、そういえば、あの時うちの犬は草むらをあちこち歩き回っていたと思います。それから1週間くらい経ちますが、特段犬に変わったことはありませんが、なんとなく不安に思ひまして……大丈夫ですよね？（心配性の一市民より）

お答え

農薬には怖いイメージがあるので、心配されるのも無理ありません。

でも、ご安心ください。農薬はいろいろな試験で安全性が調べられ、人はもちろん、他の哺乳動物や鳥、魚などにも悪い影響が出ないように使い方が決められています。

ご相談の場合、「たまたま口に入ったり、皮膚についたりした場合の安全性」が関係します。これらを調べ

る試験は「急性毒性試験」と呼ばれ、農薬では、食べた場合と皮膚に付いた場合の両方の試験が義務付けられています。一般に、農薬に限らずどんな化合物でも、微量では身体に何の影響もありませんが、量が増えるといろいろな悪影響が出るので、これらの試験ではどの程度の量で影響が出るかを調べています。公園で使用される農薬の中に、少量で強い毒性を示すようなものはありません。

公園に散布する殺虫剤の場合、元の農薬を水で1000倍かそれ以上に薄めて散布するので、公園の植物に付く量はごくわずかです。翌日には散布液は既に乾いており、地面に落ちた液は土に吸収されています。ですから、愛犬の体が触れても、身体に取り込まれる量は無視できる量です。また、たとえ愛犬が葉をなめたとしても、「影響が出る量」になることは考えられません。更に、少量の農薬が体内に入っても、そのほとんどは数日以内に体の外へ出てしまい、体の中に残ることはありません(そのようなものしか、農薬として認可されません)。この後、農薬のせいで、愛犬の体の具合が悪くなることは考えられませんのでご安心下さい。

(佐伯、南)

[目次へ戻る](#)



今月のお奨め農薬

厄介なハダニ・アブラムシ・コナジラミ防除に

でん粉製剤の「粘着くん液剤・水和剤」

3月の全国の病害虫発生予察情報で、長崎・宮崎・埼玉では茶のカンザワハダニの注意報、宮崎と高知ではトマトのタバココナジラミ(バイオタイプQ)の注意報が出ています。

ハダニ類やコナジラミ類やアブラムシ類の多発の時期になりました。粘着くん液剤はこれらの微小害虫のみに効果を発揮する薬剤です。有効成分は天然由来の食用でんぷんで、人畜に対し毒性が無く環境に対しても影響がほとんど有りません。微小害虫に対する作用は散布液による虫体の被覆で、比較的短時間(散布後10~20分)で窒息や粘着効果により殺虫します。物理的な殺虫作用の為、薬剤抵抗性の発達が無く、既に化学農薬で抵抗性が発達した害虫にも安定した効果を発揮します。殺虫作用は微小害虫だけですので、ミツバチなどの受粉昆虫や大型天敵昆虫への影響はほとんど有りません。

粘着くん液剤の上手な使い方として、アブラムシ類やハダニ類は葉裏に多くが生息していますので、葉裏に十分量を散布してください。効果を安定させる為に散布は薬液が乾きやすい条件で実施し、通気を良くして、過湿にならないようにしてください。粘着くん液剤は成虫に効果を発揮しますが、卵には効果がありません。多発生条件では5~7日間隔で連続2回散布や、殺卵性のある薬剤との輪番で使用してください。また、使用する時は、でんぷんは重く沈殿することがありますので、必ずボトルをよく振ってから希釈し、水に溶かす際には薬液を十分攪拌してください。散布を途中で中断した時は再開の前によくかき混ぜてください。薬液が乾きづらい条件や二重散布などの過剰な散布は薬害の原因になりますので避けてください。



困みに、野菜類・茶・花き類に登録のある粘着くん液剤と、かんきつ・りんご・なし・いちじくに登録のある粘着くん水和剤があります。(富樫)

困みに、野菜類・茶・花き類に登録のある粘着くん液剤と、かんきつ・りんご・なし・いちじくに登録のある粘着くん水和剤があります。(富樫)



粘着くん液剤

[目次へ戻る](#)

今月の相談内容から

トマトの黄化葉巻病防除について

質 問

東京都発生予察の特殊情報(1 月 18 日付)にトマトの黄化葉巻病の発生が確認されたとありました。この病気について、病気の特長と防除方法を教えてください。

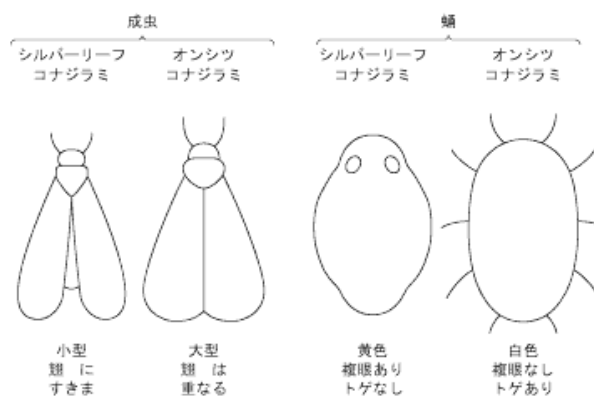
回 答

トマト黄化葉巻病はトマトの新葉の葉縁から黄化し、葉巻になり更に縮葉する病害です。

病原菌はトマト黄化葉巻ウイルスで、静岡県施設で最初に確認され全国に広がっています。ウイルスはシルバーリーフコナジラミとタバココナジラミのみが媒介しトマトとトルコギキョウに被害が確認されています。1 頭の保毒虫が施設トマトに侵入するだけでかなりの株が発病し、感染したトマトは 2 週間で発病します。この発病株で新たに感染した保毒虫により病害が施設全体に広がります。病害はタバココナジラミ多発時の夏期に激発します。

本病はウイルス病のため有効な農薬が無く防除方法は、発病株の除去と伝染を遮断するためのタバココナジラミの防除になります。徹底した防除が必要です。防除に使用出来る弊社の薬剤はダントツ剤・ベストガード剤・スミロディー乳剤・粘着くん液剤がありますが、バイオタイプQの発生地ではベストガード剤と粘着くん液剤による輪番防除が効果的です。特に粘着くん液剤はタバココナジラミだけでなく、ハダニ類・アブラムシ類の同時防除が可能です。また、速効的な効果も期待できます。

(富樫)



第1図 シルバーリーフコナジラミとオンシツコナジラミの見分け方

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

< 3月7日、20日、4月4日の主な適用拡大内容です >

適用拡大主なものを掲載しています。詳細は [i - 農力](#) をご覧ください

種類	薬剤名	変更点	作物	病虫害名/ 使用目的	使用量ほか	
殺虫剤	スミチオン 乳剤	作物追加	らっきょう	アザミウマ類	1000倍	収穫14日前まで 2回以内 散布
殺菌剤	ダコニール 1000	作物名変更 使用時期変更	なばな類を「なばな類(なばなを除く)」と「なばな」に分ける		左記のうち「なばな」の使用時期を 21日前に	
	住化ナレート 水和剤	作物追加	にんにく	春腐病	1000倍	収穫7日前まで 2回以内 散布
	ベンレート 水和剤	作物追加	しそ(花穂)	菌核病	2000倍	収穫21日前まで 2回以内 散布
			ピタヤ	炭腐症		収穫14日前まで 2回以内 散布
			せんきゅう	黒色根腐病	160倍	植付前1回 30分間種球浸漬
			豆類(種実) とうもろこし 野菜類	フザリウム菌による病害	乾燥種子重量の0.16%は種前1回 種子処理機による種子粉衣	
殺虫 殺菌剤	嵐ダントツ 箱粒剤	害虫追加	稲(箱育苗)	ニカメイチュウ	育苗箱1箱当り50g移植3日前～ 移植当日1回 育苗箱の上から均 一に散布	
除草剤	トレファノ サイド乳剤	作物追加	ズッキーニ	畑地一年生 雑草 (ツククサ、カ ヤツリグサ、 キク・アブラ ナ科を除く)	300ml/10a	定植直後1回 畦間土壌表面散布
			べにばな			は種直後1回 土壌表面散布
			ひまわり		200～ 300ml/10a	は種後発芽前1回 土壌表面散布

種類	薬剤名	変更点	作物	病虫害名/ 使用目的
植物成長 調整剤	ジベラ錠	使用目的追加 使用時期変更 使用回数変更	ぶどう (いずれも一 部品種のみ)	それぞれ詳細は i - 農力サイト でご確認 ください トップページ上部の「農薬コー ナー」より、「適用拡大・登録内容変更のお 知らせ」を開き、「平成19年3月20日」部 分をご参照ください

(佐伯・南)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

3月末～4月初め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。

特殊報（3月30日）山口県・トマト/トマト黄化えそ病 媒介虫/ミカンキイロアザミウマ

登録剤（弊社剤）：ベストガード水溶剤（殺虫剤） オリスターA（殺虫剤：施設栽培）
他社剤：アーデント水和剤（殺虫剤）、カスケード乳剤（殺虫剤）、コテツフロアブル（殺虫剤）、ハチハチ乳剤（殺虫剤）、マッチ乳剤（殺虫剤）、モスピランジェット（殺虫剤）。

注意報（4月1日）大分県・ねぎ類/さび病

登録剤（弊社剤）：サプロール乳剤、ボルドー（水和剤）
他社剤：ハチハチ乳剤、アミスター20フロアブル、アミスターオプティフロアブル、イオウフロアブル、オーセン、オンリーワンフロアブル、カリグリーン、グリーンペンコゼブ水和剤、サーガ水和剤、ジマンダイセン水和剤、ストロビーフロアブル、ダイファー水和剤、テーク水和剤、パイレトン水和剤5、パイレトン乳剤、ブロード水和剤、ペンコゼブフロアブル、水和剤、ヨネポン水和剤、ラリー水和剤、ラリー乳剤、硫酸銅、ボルドー液用生石灰、ボルドー液用粉末生石灰

注意報（4月1日）大分県・温州みかん、カボス、茶、イチゴ/ハダニ類（ミカンハダニ、カンザワハダニ、ナミハダニ）

登録剤（弊社剤）：オサダン水和剤、フロアブル、粘着くん水和剤

特殊報（4月3日）福島県・ピーマン、ピーマン/モザイク病

虫媒ではなく管理作業伝染する。

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・・美味しい！」



ホッとする一杯・・・

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♪♪♪

サクラ咲く4月ですね。この時期は、時節柄どうしても「ごちそう」をいただく機会が多くなります（送別会とか歓迎会、それにお花見）。

ご多分に漏れず、わたくしめも、いろんな宴会？に呼ばれては、遠慮もせずあちこち顔を出しました。その結果、最近いささか胃腸が疲れ気味・・・。そんな時、欲しくなるのが、こういう「普通のお味噌汁」です。いりこだし汁に、義母手製の味噌、そして冷蔵庫にあった野菜をたくさん入れて、ちゃちゃっ！と作ります。今回入れたのは、春キャベツとニンジンとタマネギと小ネギ。野菜本来の甘味が汁に溶け込んでいて、体に優しい味わいになりました。これに、ご飯と豆でもあればもうほんと、大満足です。

ちなみに「ホッ！」とするには、こういう普通のお味噌汁で十分ですが、我が家では、仕上げにほんの少しだけ「ゴマ油」を入れる場合もあります。これはこれで美味しくて、ごはんが進んで困ってしまいます（笑）。「最後にちょっとだけゴマ油」。これオススメです。皆さんも一度お試しあれ！

（佐伯）

[目次へ戻る](#)



これぞホッとする一杯！

コラム・そば談義

そばの老舗と云えば、「神田まつや」か「かんだやぶそば」が有名である。

桜の花が美しい休日、JR御茶ノ水駅を下車して「かんだやぶそば」に、そば仲間と訪れた。当店は東京都の歴史的建造物の指定を受けただけのことはあり一種独特の風情がある。中庭を歩いて暖簾を潜り、早速そば前（お酒）と前菜を頂き、話が盛り上がったところでそばを啜るのである。ソバは機械切りとのことだが、濃い目の出汁とうまく絡みなかなか美味しい「せいろそば」であった。

さて、ソバ（屋）好き仲間が理想とする人に、若くして亡くなられた杉浦日向子さんを挙げる人は多い。以前に、NHK総合テレビで「コメディーお江戸でござる」というのがあった。その番組にいつも和服姿で登場して、江戸の歴史や風習について解説していた人といえば顔く方も多いただろう。そんな彼女も江戸ソバ（屋）が大好きで、気の合った仲間「ソ連（ソバ好き連）」なるものを立ち上げ、ソバ屋さん巡りをしてきた。そして、気に入ったソバ屋さんを紹介した「ソバ屋で憩う」という著書がある。この本に、「たまとはいわず、ちょいちょい憩いましょう。ぼちぼち、うまくサボりながらやりましょう。だって、私たちは、もう十分大人なのですから・・・」と、というような内容のエッセーが散りばめられている。このエッセーが自称ソバ（屋）好き仲間をうならせるのである。そして、密かに日向子さんのような生き方をしたいと、今日集まった連中は思っているふしがある。また、それを実践されているのか、いつもこの席には和服で参加される女性がいる。そして、彼女の飾り気のない会話や立ち居振舞いに皆の心が和むのである。

さて、「ソバ屋で憩う」ではないが、我が相談室に問い合わせると何となく気持ちが和むねと、お客様から云って頂けるような対応がたまにでもいいから出来ればと思うのだが・・・

かんだやぶそば 千代田区神田淡路町 2-10 TEL : 03-3251-0287
 営業時間：無休 11:30～19:30（ラストオーダー）
<http://www.yabusoba.net/index.html>

編集後記

先日、生まれて初めて手術台に体を横たえた。

手術といっても、左足の親指がひどい巻き爪で化膿し、半年ほど治らないので、とうとう爪を剥がすことになっただけである。しかし、いざ体を縛られ歯を喰いしばると看護婦さんがそっと手を握ってくれたりして、なんだか大手術のように思えてきて自分ながらおかしかった。でも、大病を患い大きな手術をされている方の変なさが少し分かったことも貴重な体験であった。



さて、桜も散り、若葉が芽を出す頃になってきた。そして、相談室への電話が急に増えてきた。そろそろ農作業のシーズンが到来だ。

[目次へ戻る](#)