

住友化学 i-農力だより

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

第36号 12月10日
発行 住友化学(株)アグロ事業部
お客様相談室 0570-058-669
発行責任者 古津 昇

目次

農家さん訪問記 (22)	p.1
りんごの病害虫チョットいい話(10)	p.6
住化アグログループ紹介「住友化学園芸」	p.7
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.8
今月の紹介農薬 ショウリョクジャンボ	p.10
今月のお奨め農薬ベンレート水和剤・スミレックス水和剤・	p.11
農薬登録情報	p.12
今月のご相談から	p.13
トピックス・湘南学園高校の皆さんの取材を受ける!	p.14
最近の「お・・美味しい!」	p.15
コラム・そば談義	p.16
編集後記	p.16



ニューナイスズメ(ハタオリドリ科)14cm、カキ(カキノキ科) 富樫信樹 画

農家さん訪問記(22)

担い手農家育成は自立出来る環境整備が必要!

今回の農家さん訪問では、石川県金沢市を訪ね、「加賀野菜」の一翼を担うさつまいも「五郎島金時」を栽培されている西沢寛一(ひろかず)さん(57)にお話を伺いました。

加賀野菜の「五郎島金時」を栽培!



金沢市は「加賀百万石」でおなじみの城下町で、江戸時代は江戸、大坂、京に次ぐ大都市として栄えました。第二次世界大戦でも空襲の被害を受けなかったため、歴史の情緒が感じられる町並みが残り、「小京都」とも呼ばれています。

金沢では、この伝統文化に裏打ちされた様々な伝統工芸が盛んですが、農業分野でも負けていません。この地域で伝統的に栽培されている様々な作物は、「加賀野菜」というブランドで、全国展開しています。加賀野菜に認定されているのは、打木赤皮甘栗かぼちゃ、さつまいも(五郎島金時)、打木源助だいいこん、二塚からしな、加賀太きゅうり、金時草、

加賀つるまめ、へた紫なす、加賀れんこん、金沢一本太ねぎ、たけのこ、金沢せり、赤ずい

き、くわい、金沢春菊の15品目です。

フルーツマトや葉ぼたんも栽培！

さて、今回訪問した西沢さんは、加賀野菜の一つであるさつまいも「五郎島金時」を大規模に栽培されている農家さんです。

西沢さんの現在の栽培面積は、借地も入れれば約5ヘクタールで、かなりの規模です。現在の主要作物はさつまいもと小玉すいかで、その他にフルーツマトや軟弱野菜、葉ぼたんなどの施設栽培も行っています。栽培面積は、さつまいもが約2.5~3ヘクタール、小玉すいかが1.5ヘクタール強です。小玉すいかは露地栽培が中心です。



茎の長い葉ぼたん栽培

以前は施設栽培の規模が大きかったのですが、さつまいもの収益性が上がっていったので、栽培面積を順次増やしていきました。小玉すいかは、最近の消費者ニーズに合致して安定した収益が得られるため、さつまいもとの輪作で、第二の主要作物になっています。一方で、施設園芸については、米の減反政策の影響で新規参入者が増えて競争が激化したことや、暖房用燃料の高騰などで収益性が悪くなったので、規模を縮小しました。

西沢さんの家族は、お母さん、奥さんと息子さんの4人です。息子さんはサラリーマンで、金沢市内で勤務しています。農作業については常勤で1名に来てもらっており、忙しい時には息子さんを手伝ってくれます。息さんが後を継ぐか否かは、現在検討中とのことです。

西沢さんのお父さんもこの地で農業を営んでいましたが、西沢さんご自身、最初はサラリーマンでした。農業を始めたのは27歳の時でしたが、当時はお父さんが元気で手が足りていたこともあり、兼業で保険代理店での仕事を45、6歳まで続けました。ただ、農協の役員などを務めるようになって、保険の仕事とは兼務できず、専業農家になりました。

美味しいさつまいもは適地適作から！



さつまいも収穫後の畑

いよいよ、今日のテーマであるさつまいも栽培についてのお話です。

「五郎島金時」は、栽培地域である「五郎島村」から名付けられたブランドで、生食用の「高系14号」という品種から選抜を重ねて作り上げられてきました。焼きいもはもちろん、様々な料理で美味しく食べられると人気の高いブランドです。

この地域では、3月頃からピニールハウスの苗床で苗を育て、5月初旬から定

植を始めます。ただ、一人当たりの栽培面積が広くて一度に出来ないことと、収穫作業の分散化のために、6月初旬くらいまで定植をします。収穫は8月の盆過ぎから開始し、10月下旬、遅くとも11月初旬には終了します。

収穫したさつまいもはJA金沢市の新しい貯蔵設備で保存し、順次出荷します。他の仕事の少ない1月～3月が出荷の最盛期ですが、最近は市場の要請に応じて、年内に出荷する量も増えてきました。なお、この貯蔵設備の導入で、品質を維持したままの長期保存が可能になったため、現在では出荷時期を6月上旬まで延ばすことができるようになりました。

さて、美味しいさつまいもが穫れる理由を伺ったところ、気候や土質などの自然条件が栽培に適していることと、地元の人達が長年積み重ねてきた努力の結果とのお答えでした。「五郎島金時」の栽培地域は日本海に面した砂丘地で、さつまいも栽培に向いています。特に、この地の砂粒は粗すぎず細かすぎず、さつまいも栽培に最適な保水性や通気性を示すちょうど良い大きさとのこと。肥料には、米ぬかなどの有機物を主体に用い、土地を肥やしてきました。ただ、土質は肥料を入れればすぐ良くなるというものではなく、長年の積み重ねが大事とのこと。また、灌漑設備（スプリンクラー）を完備したことも、他の産地ではあまり見られない工夫です。水管理を徹底することで、より美味しいさつまいもを穫ることができます。

「高品質の作物を作る上で、自然環境に恵まれることは重要だが、本当に大事なのは、恵まれた条件をいかに活かすかである」というのが、西沢さんの持論です。

経営についても少し伺いました。収量は10アール当たり2～2.5トンで、これ以上増やすと品質が低下するそうです。10アール当たりの粗収入は70万円弱で、安定しています。ただ、さつまいもは年1作で、冬場に他の作物を栽培できるわけではないので、経費を考えるとこれくらいの粗収入は必要とのこと。



スプリンクラー設置の畑

産地間競争に勝つため部会を立ち上げ！



五郎島金時出荷

西沢さんは、この地域のさつまいも農家と共に、平成元年に「五郎島さつまいも部会」を立ち上げました。発足当時は40名ほどでしたが、現在の加入者数は50名弱で、この地域のさつまいも農家のほとんどが加わっています。

部会を立ち上げた主な理由は、「産地間競争に勝ち抜くためには、個人で努力しても無理で、きっちりした組織を作り、地域として販売促進活動をする必要がある」と考えたからです。当時は、収穫したいもを自分で市場に持って行って売っていましたが、人によって価格がばらばらで収益にも大きな差がありました。そこで、組織を作って産地全体を宣伝し活性化することで、組織全員の収益を向上させることができると考えました。

部会の立ち上げには様々な困難がありましたが、「五郎島金時」のブランド化を目指した活動を続けることで知名度が上がり、10年ほど前から、関東や関西の大きな市場でも販売できるようになりました。現在では市場に定着し、部会員の収益も安定しています。

イベントを通して宣伝活動や地域住民との交流！

現代の農業では、売れるものを作って現金に換える必要があります。そのために重要なことは、消費者が買ってくれるものを作ることと、作ったものを消費者に知ってもらうことだと、西沢さんは考えています。

消費者に買ってもらうためには、他の産地と同じようなものを作っても駄目で、他所と違うものを作ることが重要です。「五郎島金時」は、一般的な甘いべちゃっとしたさつまいもとは違い、金沢弁で「コッポコポ」です。栗のようにほくほくしており、飽きが来ず、次も食べたくなるいもを目指して栽培しています。



秀のMサイズ

また、せっかく良いものを作っても、消費者に知らなければ売れません。そのため宣伝活動は重要です。以前、ラジオで宣伝しましたが、顔が見えるほうが良いということで、生産者が登場するテレビコマーシャルを作成し、ローカル局で放映しました。

宣伝には話題作りも必要です。面白い話題があれば、メディアのほうで宣伝してくれます。最近の例は、「五郎島金時」で作った焼酎です。本来、生食用のいもは焼酎には向かないのですが、研究を重ねることで非常に美味しい焼酎が完成し、昨年より販売を開始しました。

また、年に数回、「五郎島金時」の販売促進イベントを行っています。イベントのポイントは消費者と直接対話できることで、部会員の奥さんが積極的に参加しています。「五郎島金時」の評判が口コミで広がることで、根強いブランドが出来ると考えています。

地域でのイベントには別の目的もあります。最近畑の間近まで住宅が建ち並ぶようになったため、畑からの土砂の飛散や農薬の臭いなどで、トラブルになる恐れがあります。そこで、イベントで近隣住民と交流することで、農業への理解を深めてもらい、トラブルを防ごうと考えています。

行政は頑張っている産地を応援してほしい！

現在、「品目横断的経営安定対策」を始めとして、さまざまな国の農業施策が実行されていますが、西沢さんは、これにはいろいろ言いたいことがあります。まず、「頑張っている地域をもっと支援すべき」というのが西沢さんの主張です。個人の法人化を進める動きがありますが、ばらばらにやっても成功は難しく、経営が傾くと、結局、農協などの組織に頼ることになってしまいます。そうではなく、産地ぐるみで頑張っている地域を応援し、その地域を伸ばしていけば、自ずと農業は活性化されるはずです。

農業は地域の独自性が強いので、行政の人は、現場に入って、どのようなことをやっているかを見聞し、現場の意見に耳を傾ける必要があるはずですが、実際にはそのような活動をしているかどうか疑問に感じています。机上のプランをもとに行政からトップダウンで指導しても駄目で、逆に、地域の側から行政や農協を動かすべきだと考えています。

国は担い手を育てると言っていますが、担い手を作るにはまず、農業で食べていける環境を整えなければならないはずです。儲からない職業に、次世代の人が魅力を感じるわけがありません。今、農業を行っている人が、現在の課題を解決して収益構造をきっちり構築し、次世代に渡すことが大事です。西沢さん自身も、自分の代でそれを実現し、次の代に渡したいと考えています。

アジアに五郎島金時を輸出するのが夢！

これからの課題は、諸経費が高騰する中、値上がり分を農産物価格に転嫁できない状況をいかに解決するかです。

そのための試みの一つとして、海外市場の開拓、特にアジア市場に目を向けています。現在、金沢市と友好関係を結んでいる海外の地域で、焼き物をはじめとする金沢ブランドを紹介するフェアが実施されていますので、それらの参加を検討し、海外進出の足がかりにしたいと考えています。

五郎島さつまいも部会の方は、西沢さん同様、サラリーマンからのリターン組が多く、様々な業種の経験者が集まっているので、幅広いアイデアが出るとのことでした。西沢さんご自身も、様々な組織の役員を経験されているとことで、今回のインタビューでは、西沢さんの視野の広さが強く印象に残りました。

ホクホクの五郎島金時！

インタビュー後、西沢さんは次の予定が入っていたのでお別れし、JA 金沢市の紋田裕樹さんのご案内で、JAの貯蔵施設と選果場を見学させていただきました。

貯蔵施設は、「JA 金沢市甘しょキュアリング貯蔵施設」という名称で、平成17年に完成した最新鋭の貯蔵設備です。「キュアリング」という工程の後、13度(±1度)という厳密な温度管理で貯蔵することにより、翌年の新しいもが市場に出回る季節まで、高品質の「五郎島金時」を出荷することができます。

その後、選果場にて西沢さん出荷の箱を見つけたので一箱買って頂き、持って帰って「焼きいも」と「いもとリンゴの甘煮」で楽しみました。どちらの調理法でも、栗のようにホクホクなのにきめが細くなめらかで、筋は全く見当たりません。甘味は程よくてしつこくなく、なるほど次々に食べたくなる味と食感でした。

一番人気の「M・秀」5キロ入りは、産地での定価4000円、ネットではそれ以上の価格で販売されており、決して安くはありませんが、リピーターが多いのにも納得しました。(南、古津)



キュアリング施設



施設内部



キュアリング庫内

加賀野菜の詳しい情報については、JA 金沢市様のホームページをご覧ください。

<http://www.is-ja.jp/kanazawa/sub-kagayasai.html>

[目次へ戻る](#)

りんごの病害虫チョットいい話 (10)



「モニリア病」をうまく防ぐには？

感染から終息までたった1ヶ月間の勝負！

寒冷地に適応した病害であるモニリア病は、発芽から開花までの比較的気温が低い時期のみに活動し、その後は菌核を形成し、夏の暑さや乾燥などにじっと耐え耐え、寒い冬そして春を待っている病害と言えます。

平成19年は北東北のりんご栽培地域で本病の発生がこれまでより多く見られていますので、防除法の前にポイントになる生態について触れたいと思います。

感染源である菌核（地表に落ちた感染幼果の内部に形成されたもの）の生存年数は、筆者の調査では形成された年を含め3年間、即ち子のう胞子を飛散させる子実体の形成は翌年及び翌々年春季の2ヵ年でした。従って自園の感染源量を予測するには2年前までの発生量を考慮する必要があります。また、菌核からの子実体の発芽は積雪下で僅かに発芽した針状（型）で留まっていますが、消雪と共に生長拡大し7～8



モニリア病

mmのきのこ状（型）になると胞子を飛散させるようになります。条件が良いとこの間約10日間程度、従って雪解けが早い年又は積雪が少ない地域においては一般に発病が早くなり、遅いとその逆になることが多いようです。

寄主であるりんごについては、感染を受ける葉のステージは発芽直後から20日後頃まで、とりわけ葉面積が広がった7～10日頃が子実体の開盤と重なって最も感染し易い時期になります。なお、葉への感染は子のう胞子のみが感染力を有し、花器の柱頭へは子のう胞子と分生胞子が感染力を有します。

通常、葉への感染後病斑（一般に“葉腐れ”と称する）が拡大し、花そう基部まで腐敗が進む頃になると、腐敗部表面（“花腐れ”と称する）に分生胞子が形成され、この胞子が開花した花器柱頭に飛散し感染します。まれに直接子実体の子のう胞子が花器への感染を起すことがありますので、必ずしも葉腐れの発生が無い場合でも実腐れ（後述）が発生することがあります。

花器感染すると、不稔となり開花後すぐ落ちる場合（“からまつ”と称する）と、落花期を過ぎてガクが立ち、花托がある程度肥大した後、腐敗する場合（“実腐れ”と称する）があります。“実腐れ”の場合は腐敗が幼果から果そう基部まで達すること（“株腐れ”と称する）があるため大きな被害に結びつくことが多い。次年度以降の感染にはこれら実腐れ及び株腐れが主に関係します。

ここ数年モニリア病の発生が無かったのに最近突然多発することがあります。近くに栽培を放棄したりんご園があり、そこから胞子が飛散し感染したと見られる例を筆者は何度か経験していますので、周囲の状況へも目配りしたいものです。

次回は薬剤による防除法について触れたいと思います。 （技術顧問 水野）

病害写真提供：弘前大学農学生命科学部・植物病理教室より

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

住友化学園芸

あしたを
育てる。

2008年 新商品

ガーデナーに虫をよせつけない快適な作業空間を！

快適ガーデニング

無虫空間®虫よけ吊り下げタイプ!!

(むちゅうくかん)

効き目がじわ~っと広がるワイドサイズ。効果は連続使用で約30日間持続します。

飛び回るユスリカ、チョウバエなどいや~な虫がたちまち逃げ出し、よりつきません。

薬剤を含んだ虫除けネットをカバーでガードし、薬剤に触れにくくした安全設計です。

自在フック付きなので、場所に合わせて吊るしたり、携帯したりできます。雨にも強いので、屋外で使えます。

園芸作業時・テラスなど



本品の効果は**不快害虫の忌避**を目的としたものです。

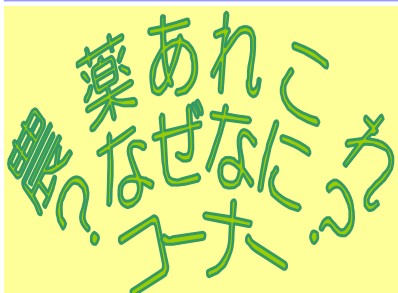
昆虫類や愛玩動物(小鳥、魚など)の直ぐそばに吊るさないでください。

本品内の**ネットには薬剤が含まれている**ので、万一皮ふに付いた場合は石けんで洗い落としてください。ネットに触れた手で目をこすらないでください。

テント、物置内など密閉された**小空間で使用する場合**は時々換気をしてください。

本品が**水槽、池、河川等**に入らないように注意してください。

[目次へ戻る](#)



作物ごとの使用時期 はどのように決まる の？

ご質問

いつも不思議に思っていることがあります。農薬のラベルには作物ごとの使用方法が書いてありますが、その中に「使用時期」がありますね。私も、これは収穫のどのくらい前までその農薬を使って良いかを示しているということは知っています。しかし同じ薬剤でも、作物ごとに日数が異なるのがどうやって決まるのかまではわかりません。なんとなく、薬剤がつきやすくて残りやすそうな形態の作物が「前日(まで使用OK)」となっていたり、逆に残りづらそうな作物が「7日前」とか「14日前」、時には「30日前」、「45日前」とかになっているので、気になります。・・・

お答え

農薬は、使ってから収穫までの間が長いほど、作物に残る量は減りますが、収穫前日数を決める要素は作物残留だけではありません。食べる人の安全を確保しつつ、農薬が適切な時期に使用できるかどうかを考慮して決めています。



カット 加藤

(1) 安全性の確保：1日の合計でどれだけ摂取するかがポイント！

農薬の有効成分には、「食品を通じて体内に摂取しても良い、一日当たりの量」が決まっています。

今、例えば殺虫剤であるA乳剤の登録作物が、きゅうり、トマト、キャベツの3種類と仮定します。そして、ある1日に食べたこれら3種類の野菜全てに、A乳剤が使われていたとします。このような場合でも、上記の「摂取しても良い量」を超えないように、それぞれの作物の残留基準値は決められ、その基準内におさまるように収穫前日数は決められています。

ただ、この場合、全ての登録作物から摂取される農薬の「合計」が、「摂取しても良い量」を超えなければよいので、この枠内であれば、個々の作物の「残っていても良い量」を、作物間で調整することができます。

(2) 作物ごとの収穫前日数：残留だけではなく、使い方も考えて決定！

では、実際にどのように割り振るのでしょうか。再びA乳剤で考えますと、きゅうりやトマトは、収穫期になると長期間にわたって次々に実ができるので、使用時期が

「収穫前日まで」でないと、不便で使えません。例えば「収穫7日前」の農薬をトマトの収穫期に使うと、散布してから7日間は、実が熟しても収穫できなくなってしまう。このため、これらの野菜には、残留農薬の量が多少増えても、「収穫前日まで」使えるように基準を決めます。

ですが、便利だからといって、どの作物でも「収穫前日まで」にしてしまうと、農薬の残留量が増え、少しの作物に登録を取っただけで、上記の「摂取しても良い量」の値に近くなってしまいます。そこで、前日でなくても良いものでは、使用が不便にならない範囲で収穫前日数を長くし、農薬の残留量を減らします。たとえば、キャベツは一度刈り取ったら終わりですので、収穫7日前でも特に不自由はありません。収穫前日数を長く取り、農薬の残留量を減らせば、予想される1日摂取量の合計値と「摂取しても良い量」の差、つまり余裕が大きくなりますので、他の作物に新しく登録を取ることが可能になります。

(3) まとめ

このように、収穫前日数は「使用上の必要性と作物残留の兼ね合いで設定する」ことが基本であるため、作物の栽培方法や防除適期の違いなどで、大きく異なってくるのです。

この仕組みでは、どんな農薬であれ、たとえ登録作物全てに使用しても、「摂取しても良い量」を超えることはありませんので、個々の基準に神経質になることはありません。どうかご安心下さい。

(佐伯、南)

<参考>

農薬と作物の組み合わせによっては、残留面では問題なくても、意味の無い時期の使用を避ける意味で、収穫前日数を大きく取る場合もあります。また、逆に、農薬残留の観点から、利便性を多少犠牲にしても、収穫前日数を大きく取る場合もあります。

「食品を通じて体内に摂取しても良い、一日当たりの量」の決め方については、[本号の「今月のご相談から\(13ページ\)」](#)をご参照ください。

[目次へ戻る](#)



今月の紹介農薬

水稲用一発処理除草剤+スクミリンゴガイ食害防止！

ショウリョクジャンボ

今月はショウリョクジャンボをご紹介します。

本剤は除草効果とスクミリンゴガイ（ジャンボタニシ）の食害防止効果を兼ね備えた薬剤で、既に九州地域では販売になっており、ご好評を頂いております。

平成20年からは適用拡大により近畿・中国・四国地域でご使用いただけることとなりました。

本剤は、非イネ科の一年生雑草や多年生雑草に高い除草効果を示すイマズスルフロン、ノビエなどに高い除草効果を示すカフェンストール、ホタルイ等のカヤツリグサ科雑草に除草効果を示すダイムロンの除草剤3成分に加えて、スクミリンゴガイのイネへの食害を防止するベンスルタップを配合した（初期一発処理除草剤）+（食害防止剤）です。

【本剤のメリット】

水稲用除草剤の使用におきましては、水管理が重要であり、散布後3日間程度は湛水状態を保つことが大切です。しかしながら、この状態はスクミリンゴガイにとっては快適で食害が大きくなります。

本剤は、ベンスルタップを含有することで、除草剤の水管理上重要な散布後3日間を含め、1週間程度スクミリンゴガイの食害抑制効果を示します。

また、除草剤とスクミリンゴガイ食害防止剤とを別々に散布する必要がなく、1度の散布で済み、しかもジャンボ剤なので省力的です。

【上手にお使いいただくために】

本剤のスクミリンゴガイへの効果は、食害防止効果（一定期間「動かなくする」）で、散布後その日のうちに活動が停止します。散布したら必ず翌日までに活動が停止していることをご確認ください。

ただし殺菌効果はありませんので、スクミリンゴガイは1週間程度で再び活動を始めます。田植後2週間までが食害を受けやすい時期なので、状況に応じて、浅水管理あるいはパダン粒剤との体系散布等により、食害の防止をお願いします。

スクミリンゴガイの食害防止効果をあわせて持つ、初めての水稲用除草剤「ショウリョクジャンボ」をどうぞよろしく願いいたします。（泉）



イネ葉を食害するスクミリンゴガイ

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

秋冬期の温室、ハウス栽培での灰色かび病の防除に！

ベンレート水和剤、スミレックス水和剤

灰色かび病はキュウリ、トマト、ナス、イチゴなど多数の作物で発病します。

葉、花、幼果、果実等作物のあらゆる場所に灰色のカビが発生し、このカビに侵された部分から軟化腐敗して、発病程度が激しくなると、立ち枯れ状態となってしまうこともあります。土の上に残った被害組織中で越冬した菌糸や分生胞子が感染源となり、条件が揃うと胞子を形成して、飛散します。この灰色かび病が発生しやすい条件は以下のようなことです。

20 程度で、多湿の時。

密植で軟弱徒長となったり、過繁茂状態となっている時。

朝夕に急激な冷え込みとなった時。

12月～4月にかけての温室やハウス栽培ではこのような条件がそろいやすく、灰色かび病が発生しやすくなっています。

これに対する防除方法としては、以下のことが挙げられます。

換気を図り、多湿にならないようにする。

マルチを行い、土壌からの病原の飛散を防ぐ。

発病果、発病葉は速やかに取り除き、焼却する。

発病前から、薬剤散布を行い予防する。

耐性菌対策として、同一系統の薬剤を連用せず、他系統の薬剤とのローテーションを心がける。

薬剤の散布によって、温室、ハウス内が多湿になる恐れがある場合、常温煙霧法による薬剤処理が適切な散布方法です。煙霧法は薬剤を高圧空気流で微粒（煙霧）化し、この煙霧粒子を送風機などからの気流で拡散するもので、常温煙霧法のほかに燃焼煙霧法があります。常温煙霧法は燃焼煙霧法の高湿、騒音を抑えたものでコンプレッサーの圧縮空気です。常温濃厚液を少量散布する方法です。

ベンレート水和剤及びスミレックス水和剤はこの常温煙霧法で散布できます。ベンレート水和剤は常温煙霧法でキュウリ、トマトに適用があり、散布量は5リットル/10アールです。またスミレックス水和剤は常温煙霧法でキュウリ、ナスに適用があり、散布量はキュウリで10リットル/10アール、ナスで5リットル/10アールです。常温煙霧中はハウス内に立ち入らず、終了後はハウス内を開放し、十分換気してから入室してください。

(山脇)

[目次へ戻る](#)



農薬登録情報

< 11月28日にあった主な登録変更の内容です >

登録変更内容

以下は負の拡大となったものです。

種類	薬剤名	作物	変更点	変更詳細
殺虫剤	ダントツ粒剤	ねぎ(露地栽培) あさつき(露地栽培) わけぎ(露地栽培)	作物名	ねぎ ねぎ(露地栽培)に変更 あさつき あさつき(露地栽培)に変更 わけぎ わけぎ(露地栽培)に変更
			使用時期	「収穫3日前まで」 「収穫21日前まで」に変更
			本剤の使用回数	「4回以内」 「2回以内」に変更
		ねぎ(露地栽培) あさつき(露地栽培) わけぎ(露地栽培)	クロチアニジンを含む 農薬の総使用回数	「4回以内」 「4回以内(植付時の植溝処理は1回以内、 株元散布は2回以内)」に変更 「4回以内」 「2回以内」に変更

【以下参考】**ダントツ粒剤:ねぎ(露地栽培) あさつき(露地栽培) わけぎ(露地栽培) 部分抜粋**

作物名	適用病害虫名	使用量	使用時期	本剤の使用回数	使用方法	クロチアニジンを含む農薬の総使用回数
ねぎ (露地栽培)	ネギアザミマ ネギハモグリバエ	3~6kg /10a	収穫21日 前まで	2回以内	株元散布	4回以内 (植付時の植溝 処理は1回以内、 株元散布は 2回以内)
あさつき (露地栽培)						2回以内
わけぎ (露地栽培)						2回以内

(佐伯・南)



カット 加藤

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から**作物の収穫前日数が異なる理由は？**

Q : スミチオン乳剤の収穫前日数が作物によって異なる理由について教えてください。

A : スミチオン乳剤に限らず、一般に農薬は作物によって収穫前日数が異なります。

キュウリやトマトなどの果菜類は 1 日前～数日になることが多く、ダイコンなどの根菜類やキャベツなどの葉菜類は果菜類よりも長くなる傾向があります。これは、栽培方法に依存しています。果菜類は連続して収穫するので収穫前日数が 1 日の方が使いやすく、ダイコンやキャベツなどは一度に収穫するのでキュウリやトマトほど収穫前日数が短くなくても構わないという理由です。



カット 加藤

もう一方では、作物残留量の総量からの制限があります。農薬には、一日摂取許容量「ADI (Acceptable Daily Intake)」という量が定められています。これは、マウス、ラットや犬などの二種以上の実験動物に一年間から一生涯の間、農薬を摂取させる反復投与試験、発がん性試験や、2 世代以上にわたって農薬を毎日与えて子孫の生育に及ぼす影響をみる繁殖試験、奇形がないかみる催奇形性試験などの毒性試験を行います。それらの試験の結果、いずれの試験でも有害な影響が見られない最大投与量を求めます。これを無毒性量「NOAEL (no observed adverse effect level)」と呼んでいます。

無毒性量に動物と人間の違い(種差)として 10 倍の安全係数を、人間でも個人差があることを見込んでさらに 10 倍の安全係数をかけて一日摂取許容量を定めています。そこで、前述の収穫前日数や散布回数、散布濃度を守って農薬を散布した場合、一日摂取許容量を十分下回る残留量になるように、登録作物ごとに残留量を設定し、その結果がラベルに反映されているのです。(鈴木)

【お詫び】

本誌、先月号(35号)「知って得する防除の仕方」『たまねぎの上手な雑草防除について!』の内容の中で、「ベタナール乳剤」「レナパック水和剤」を記載致しました。

しかし、両剤は「たまねぎ」に登録がございません。誠に申し訳ありませんでした。お詫び申し上げます。

[目次へ戻る](#)

トピックス!!

湘南学園高校の皆さんの取材を受ける！

テーマは「食の安全性」について

10月に、お客様相談室に女子高校生から電話があり、農薬についてインタビューしたいとの依頼がありました。

その学校は湘南学園高校といって、中高一貫の男女共学の学校です。場所は神奈川県藤沢市の江ノ島に程近いところにあります。同

校では中学1年から高校3年まで系統的な総合学習に力を入れるとともに、「特別教育活動」として、この様な活動を15年前から実施されているとの事です。高校1年の課題は「社会の現実にも目を広げ、生命の尊さをおびやかす諸問題を探り、人間の尊厳を大切に

する社会のあり方を考える」というものです。その課題の中でテーマとして「食」を選んだ5名が班となり、校外フィールドワークとして、農薬に関する色々な疑問を弊社に投げかけてこられました。事前に11項目の質問内容をファックスで受け取り、その回答を順次説明しました。また、説明した内容についてさらに疑問に感じた点を解説する形式で取材を受けました。

質問は、「どれくらい農薬を使うと体に悪いのですか?」「農薬は体に蓄積しますか?」「農薬を海外に輸出していますか?」「農薬はどのように作られていますか?」「生態系をくずさない自然にやさしい農薬は研究しているのですか?」等々でした。

回答するに当たっては、ADI、原体、製剤などの意味を分かりやすく説明し、これに基づいて食への安全性を説明しました。また、農薬も薬の一種なので、適切な場面で適切に使用するべきであることも説明しました。「ラベルをよく読む」「記載以外には使用しない」「小児の手の届く所には置かない」の3原則を守っていれば農薬事故や農薬残留問題は発生しないこと、農薬は現代の食(食糧生産)には欠かせない農業資材であることを理解して頂きました。

取材中、何れの方も熱心にメモを取り「特別教育活動」の成果発表に備えていました。今回取材のため訪れた5名の高校生のみならず、その成果発表は全校生徒に農薬の安全性や農薬の食糧生産への寄与を知って頂く良い機会であると感じました。

(鈴木)



インタビュー時の明るい笑顔!?

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・・美味しい!!」



こんな時期こそ

体に優しい献立を、

弊社相談室から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♪♪♪

みなさんこんにちは。寒い日が続いていますが、いかがお過ごしですか？

私はというと、2週間ほど前に少々胃を壊しましてね。軽い胃腸炎ということで、うどん・おかゆ・りんごジュースといった「流動食」状態が1週間ほど続きました。日頃の不摂生が祟ったものと・・・ホント体は正直です(あーあ(苦笑))。

それにしても、1週間ほどそういうものしか食べられない生活をしていると、力が衰えるものですね。実際、階段の上り下りでいつもは感じない疲れを感じてしまいましたから・・・。「どうしたんだ自分! もしや齢のせい! ?」と焦りましたが、考えてみれば、ゴハンを食べないと力は出ないモンですよ(ある意味「ホッ」(笑))。とはいえ、このままでは「イカン」ということで、もう少しちゃんと栄養を取らねばと作ってみたのが、写真の「豆腐のカニ(カマボコ)あんかけ」です。



青いのは冷凍刻みオクラ(これ便利!)



+もう一品「山芋のうめおかか和え」山芋も胃によいらしい(粘膜を強くする)

良質たんぱく質のお豆腐を、彩りにも美しいカニカマボコ+海老の薄味とろみあんかけで和えた一品です。味付け等は適当で「まあ、こんなだろう」と思って作ってみたのが大当たり! 見た目にもキレイだし、お腹にも優しいし、温まるし、美味しいし・・・。お腹が復活した後も頻りに登場しそうです。なにより、作るのが簡単なので(笑)。特に、これからお腹がイジメられる季節(=忘年会シーズン)に突入するので、宴会以外ではこういうものをなるべく食べるようにしようと思います。突然ですがここで一句・・・

「気をつけよう 忘れた頃に 胃腸炎」(笑)



みなさん! 忙しさにかまけて、不摂生をしていると私のようになってしまいますよ! こんな時期こそ自分のことを最優先にしていましょよ。すべては年末のせいということでね(笑)。それでは、また来年! どうぞ、よいお年をお迎えください。(佐伯)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義

私の事務所は、日本橋新川一丁目にある。

そこから永代橋（隅田川）を渡って 15 分ぐらい歩くと門前仲町の交差点が見えてくる。ここは深川不動尊や富岡八幡宮があり、今でも江戸の情緒を色濃く残している。因みに深川不動尊は毎月 28 日の縁日と年末の「納め不動」（12 月 28 日）に多くの露店が並び参詣者らで大層賑わう。富岡八幡宮は江戸三大祭の一つの深川八幡祭りが有名である。

また、事務所を基点に北北西側に 10 分ほど歩いて行くと水天宮や人形町が見えてくる。この辺りも昔ながらの町並みや由緒ある建物などがあり、近くには馬喰町、室町、蛸殻町と興味をそそる町並みが広がっている。

最近、この両界隈を歩くのを楽しみにしている。短い昼休みのため少々慌しいのであるが、週に一度ぐらい交互に出掛けている。商店街のメイン通りから一本入った裏小路を歩くのである。そこには、必ずそば屋さんを見付けることが出来る。その時は店内に入らずカメラ付きの携帯電話で外から店の構えや看板などを撮ることにしている。そして、ぜひ食べたいなとピーーンと感じるものがあると、後日改めて暖簾を潜る。そして、最初に「もりそば」を注文する。そば本来の味が一番よく分かるからである。しかし、それだけでは店の評価が決まらない。店によっては「たねもの（種物）」に力を入れているところが多いからだ。例えば、「カレー南蛮そば」や「鴨南蛮そば」などといったものである。もりそばはシンプルなため「そば粉」の割合や品質や出汁でほぼ味の良し悪しが決まる。しかし、「もりそば」はもう一つだが、カレー南蛮そばを注文するとこれが美味しいこともある。そんなわけで、一軒の店でも評価するには暫く通う必要が出てくる。

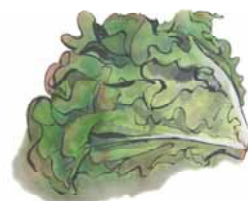
あるそば屋の店主からアドバイスを受けたことがある。「そば屋廻りも良いが、鼻眞の店を一軒つくりなさい。そして、浮気せずに通いなさい。そうするとお互いが分かり合え、自分好みの店になっていきますよ」というのである。それは、店だけが味を作るのではなく、客と一緒に作って作るものだと言われたような気がする。今でもその言葉が心の隅に残っている。そのことは、すべての商売にも言えるのではないかと思えるようになった。信頼され成長する企業は、鼻眞にしてくれるお客様を多くもっていることかも知れない。そんなことを思いながら我が相談室はどうであろうか。精一杯お客様の立場になって答えているのであろうか。もう一度、来る年を前にして自問自答してみたいと思うのだが・・・（古津）

【編集後記】

いつも師走の声を聞くと、何だか気ぜわしくなる。

年末までに溜まっている仕事を片付けなければと焦る気持ちと、忘年会が多くて夜の町に出るとクリスマスの電光色のツリーがやけに目に付き、慌しい雰囲気倍化させているようにも思う。

さて、本誌も 36 号（3 年）を無事発行することが出来た。これも i 農力会員様あってと心から感謝している。ところで、恒例の本誌に対するアンケート調査を 1 月に予定している。お答え戴いた方から抽選で毎年ご好評の果物（りんご・かんきつ）をプレゼントします。i 農力会員様、奮ってご応募ください。



[目次へ戻る](#)