

# 住友化学 i-農力だより

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

第37号 1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

新年のご挨拶	p.1
農家さん訪問記 (23)	p.2
りんごの病害虫チョットいい話 (11)	p.6
住友化学の液肥について (その2)	p.7
住友化学アグログループ紹介 住化農業資材(株)	p.8
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.9
今月の紹介農薬 スミフェート粒剤	p.10
知って得する防除の仕方	p.11
農薬登録情報	p.12
今月のご相談から	p.13
日本エコアグロ(株) 手作りトマトソース	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



キレンジャク(レンジャク科) ムラサキシキブ(クマツヅラ科) 富樫信樹 画

## 新年のご挨拶

住友化学(株)アグロ事業部 普及部長 原田 聡



住友化学「i 農力だより」読者の皆様、明けましておめでとうございます。日頃の住友化学アグログループに対するご支援・ご愛顧誠にありがとうございます。

弊社は、昨年11月1日に住化武田農薬(株)を統合合併し、武田薬品工業(株)と住友化学(株)の農薬事業が完全一体化されました。私どもは、現場第一主義「現場に出よ」、共存共益主義「パートナーと協力せよ」、顧客第一主義「顧客の声を聞け」を基本方針として活動してまいりましたが、その中で、お客様相談室や

「i 農力だより」を立ち上げ、皆様と紙面を通して、またインタビューを直接させていただきながら、現場の声をいろいろ聞かせていただいております。

日本の農業はさまざまな問題含みではありますが、この「i 農力だより」でも取上げさせて頂いておりますように、地産地消を目指して地元住民と交流をはかる方、アジアへの輸出を夢に頑張る方、特産物の契約栽培で安定収益を目指される方、農業法人を立ち上げて会社組織を目指している方、優れた技術を求めて熱心に勉強し自らの工夫を加えて新技術を生み出される方、日本で頑張って農業をやっておられる方が多いことには我々も勇気づけられます。

日本の食料自給率が40%を割っている危機的な状況の下、急速に発展するアジア・中南米での食料の需要増・バイオ燃料としての穀物需要増・水不足で栽培可能地域の減少等々近い将来世界での食料の争奪戦が予想される中、国土は狭いが雨も多く、技術もしっかりした日本での食料生産は必要不可欠であり、私どもは日本の農業に貢献できる企業を目指して、皆様方との接点をいろいろ増やしていきたいと考えております。今年もどうぞよろしくお願い致します。

[目次へ戻る](#)

## 農家さん訪問記(23)

# 水なすなど中心に泉州で家族全員で元気に地場野菜づくり！

今回の農家さん訪問では、大阪府泉佐野市を訪ね、大阪の伝統的野菜である「水なす」を栽培されている奥 敏茂さん(69)にお話を伺いました。

## 大阪は伝統野菜が生きている！

大阪は古くから人口密集地であり、京都と同じく、近郊で多種類の伝統的野菜が栽培されてきました。地形的には山がちな摂津地域、寝屋川水系による湿地帯の多い北河内、金剛山系の裾野に広がる南河内、大阪湾に沿って南北に伸び、瀬戸内気候の泉州があります。このような、多様な環境条件下で、種々の野菜品種が栽培されてきました。

古くから良く知られているものとして、「毛馬きゅうり」、「勝間(こつま)なんきん」、「大阪四十日だいこん」、「服部しろうり」、「田辺だいこん」、「天王寺かぶ」、「吹田(すいた)くわい」、「玉造黒門しろうり」、「守口だいこん」、「うど」、「水なす」等があり、「勝間なんきん」は今東光原作の映画の題名にもなっています。

今回訪問した奥さんが栽培されている水なすは、室町時代に泉州で栽培されていた記録があり、現在の泉佐野市上之郷近郊がその中心地でした。しかし、戦後、泉州では水稲 玉葱の体系による栽培が盛んになり、水なすの栽培面積は減少していきました。その後、市街化による耕作面積の減少に加え、水稲 玉葱栽培の収益性が下がったため、市場性の高い水なすの栽培が見直され、現在では、大阪府Eマーク認証第1号「水なす漬」を商品として全国に向け販売されています。



奥 敏茂 さん



お孫さん(和晃氏)

## 親子三代の農業経営！

奥さんのお父さんは、昭和20年代に85アールの面積で主に水稲 玉葱を栽培していました。奥さんはお父さんのお手伝いとして、14歳の頃から、自家消費用のなすの苗作りを始めました。その後、結婚を期に本格的に農業に関わり、ふきの後作として、水なす、トマト、きゅうりの栽培をしました。

当時は露地栽培でしたが、油紙や、ビニールのトンネル栽培を経て、現在、25アールのビニールハウスで水なすを栽培し、裏作にはきくなを栽培しています。また、露地ではこまつな、みずな、キャベツ、ほうれんそうを栽培しています。この間、水なすの栽培技術の向上と品質確保につとめ、周辺農家と連携して栽培面積の増加を推し進め、ブランド化にまで高める

ことが出来ました。それにより市場価値を高く維持することが出来、経営も安定してきました。

奥さんのご家族では奥さんご夫婦、長女ご夫婦、お孫さんが水なす及び水稲とその裏作での野菜を栽培しています。次女は近くの農家に嫁ぎ、三女は北海道で牧場をご夫婦で経営しています。お孫さんは2年前大学を卒業してから、種苗会社で研修の後、奥さんの指導を受けて、水なすの栽培技術の習得に励んでいます。

水なすは奥さんが中心に栽培し、長女ご夫婦がその出荷作業と流通を担当すると共にこまつな、みずな、キャベツ、ほうれんそうを栽培しています。以前は長女ご夫婦が水なすを栽培されたこともありますが、市場では「奥」ブランドが形成されており、「奥」ブランドファンからの要望が強く、また高値で販売できることもあり、現在は奥さんが再び栽培を担当しています。

## 栽培のポイントは土作り、水分調整、青枯病防除！

さて、水なすの栽培です。

播種用の種は、台木の影響を受けないよう台木に接がずに栽培し、採種したものを使用します。現在栽培している苗の穂木用として10月20日に播種しました。台木はセル苗を購入し、10月30日にポットに仮植し、12月20日に接木しました。2月中旬～3月上旬にビニールハウス内に定植（植付け本数：1,000本/10アール）します。このビニールハウスでは前作に「きくな」を栽培しています。一番果は3月末～4月上旬で9月上旬まで、毎日収穫し出荷します。

奥さんが目標としている収量は100個/株ですが、通常70個～80個/株が平均的な収量ですので、10アール当たりの収量は7万個～8万個です。現在、市場での販売価格は1個当たり平均50円前後ですので、350万円～400万円/10アールの売上となります。

栽培のポイントは土つくりと灌水による土壌水分の調整です。土つくりには骨粉と動物有機物が主体ですが、近年、狂牛病の影響で外国産の骨粉が入手しにくくなり、国内産の骨粉の値上がりで経営に影響が出ています。灌水は栽培上最も重要で、毎日、その日の天候に合わせて調整し、水なすの成育をベストな状態に保つ必要があります。このベストな状態とは奥さんが経験的に得たもので、口では言い表せないほど微妙なものだそうです。また、収穫した果実は毎日浅漬けにし、その出来具合をチェックし、日々の栽培管理に反映させます。



水なすハウスで冬はきくなの栽培

このようなきめ細かい管理技術に加えて、気候条件も水なす栽培には重要です。この一帯は栽培期間中、夜温が高いため昼夜温の差が少なく、また、東方に位置する葛城山系によって西からの海風が遮られて、午前中は雲が発達するために、日照量が少なくなります。奥さんはこのような気候条件も水なすの品質を維持する上で重要と考えています。例えば、近くの岸和田市周辺で、奥さんが使う苗と同じ苗を使って栽培しても果皮が硬くなります。また、奥さんが灌水方法等を指導されても、見かけは奥さんが栽培した水なすに近



水なすの苗作り

づきますが、やはり品質は劣るようです。このように水なす栽培に適した気候に加えて経験に裏打ちされたきめ細かい管理で、みずみずしい水なすが出来上がっていきます。

次に病害虫の防除が重要です。害虫ではミナミキイロアザミウマ、ミカンキイロアザミウマ、オオタバコガが重要で、病害では灰色カビ病、うどんこ病、菌核病が発生しますが、なんといっても重要な病害は青枯病です。

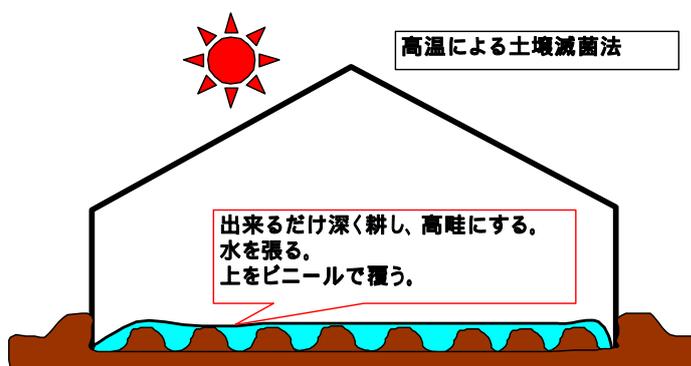
従来は台木に耐病性の「トルバム」を使用することで乗り切ってきましたが、この台木でも罹病する菌レースが拡がり、対策に苦慮しています。この菌レースは大阪府立食とみどりの総合技術センターにより第四群のレースと判定されています。従来の青枯病は気温が高くなる6月頃から発病し、主茎の生長点の葉から枯れ始め、罹病部を切り取り水に入れると細菌が直ぐに出て青枯病と容易に判別できました。しかし、この第四群の菌レースによる青枯病では、気温の上がらない4月頃から側枝の生長点が枯れ始め、罹病部を切り取り水につけても直ぐには細菌が出てこないため、判定するのが困難です。

この対策として三重県で開発され、第四群に耐性があるとされている「台太郎」に台木を変更しています。薬剤による防除としてメチルプロマイドもありますが、作土の深い部分の殺菌が不十分であり、今後の薬剤規制問題もあります。土壌中の菌量を減少させる方法としては高



台太郎に接木した苗

温滅菌処理（図参照）があります。この方法は7月～8月の高温期にビニールハウス内の作土を高畦にし、水を張り、さらにビニールで覆います。ハウスを閉鎖して30日間程度連続して放置すると、地温は70度～80度となり、その後、作物を栽培しても雑草も生えてこない状態となります。奥さんはさらに効果を高める方法はないかと考え、水にエタノールを混合することも試んでいます。こ



の高温滅菌処理方法は効果的ですが、9月まで収穫をして収益を上げようとする、この方法は全面的には実施できません。また、このような方法をとっても、青枯病菌を根絶することは出来ないため、作土中の菌量を下げつつ、継続的に栽培できる方法を奥さんは模索しています。

## ブランド化で伝統野菜をアピール！

上述のように、水なす栽培による農業経営の安定化にはブランド化が重要ですが、このブランド化には流通の問題を解決する必要がありました。



水なす

水なすのセールスポイントである特有の柔らかくてみずみずしい果実は輸送で傷みやすい欠点があります。以前は大きな輸送ケースしかなく、これに多段に詰めて長距離を輸送すると重さで果実が傷み、腐る果実が発生し、商品価値が下がるため、遠くの市場に出荷することが困難でした。現在は1段積みみのケースが安価に入手できるので、この問題は解決しました。

さらに市場に出荷された果実の品質を高く維持するため、厳しい選別が実施されています。以前、奥さんが出荷も担当していた頃は選果による収品率は「A」レベルが70%、「B」レベルが30%で選外はほとんどありませんでした。現在は全体としての品質を高く維持するため共同選果に移行し、収品率も30%~40%になっていますが、このことが結局水なすのブランド力を強くしている結果になっています。

水なすのブランドをさらにアピールするため、数々の調理方法が研究されています。妻の由利子さんは「大阪府生活改善グループ連絡協議会」(右の写真・右端の方)で活躍され、水なすの調理方法を紹介されています。また、大阪府が出版している「泉州水なすアラカルト」の編集(下の写真)にも参加されています。このアラカルトに紹介されている調理は水なす本来の「一夜漬け」、「浅漬け」は勿論「水なすと帆立貝のサラダ」、「水なすのチーズ焼」、「水なすの四川風炒め」、「水なすのミートソース」等美味しそうなものばかりでした。

今回のインタビューでは、このような家族全員の熱意が奥さんの長年にわたる経験と独自の技術を支え、このことにより、水なす栽培農家の結束をもたらし、現在の安定した農業経営を実現していると感じられました。(山脇、古津)



## 大阪の農産物

# 美味しい食べ方 百選



大阪府生活改善グループ連絡協議会30周年記念誌

## 水なすの料理方法

### ●水なすの一夜漬け

#### ぬかぞこ 糠床のつくり方

糠1kg(約2升)を湯ざまし(1ℓ)で軟らかくねって塩250g(約1.5カップ)とまぜ、さびた古釘5~6本を布で包み、糸をかけたものを、中に2~3個入れておく。風味を増すために昆布を少々、とうがらし3本刻んで入れる。

#### 漬け方

- ①水なすに塩をすりつける。(なす3個に小さじ1程度)
- ②よくまぜた糠床に①を入れ糠から出ないように注意する。
- ③夕方漬けて翌朝出すと丁度よい。(約12時間)
- ④昔から包丁で切るよりも、手で大きく縦にさいて食べるとよいと言われている。

[目次へ戻る](#)

りんごの病害虫チョットいい話 (11)

## 「モニリア病」防除の決めて花器感染を防ぐこと!



### 実際の防除方法について!!

前回モニリア病の大まかな生態について触れましたが、実際の防除はどうしたらよいでしょうか?大きく分けて次の5つが考えられます。

葉への感染を防ぐ予防防除。

葉の病斑に対する拡大及び分生孢子形成阻止のための治療防除。

柱頭への感染を防ぐ花器感染防止。

花器感染後の果そう基部への病斑拡大阻止(株腐れ防止)。

菌核からの子実体発育阻止。

散布時期と主な薬剤は次のようになります。

は発芽1~2週間後の時期にパスポートFL、スパットサイド水和剤、ペフラン液剤などを1~2回散布する。

は開花前5日から直前頃にDMI剤の中から本病に治療効果が高いアンビルFL、インダーFL、サンリット水和剤などを散布する。

は中心花満開期にトップジンM水和剤を散布する。

は落花直後にアンビルFL、スコア水和剤などを散布する。

はこの目的で登録されている剤は有りませんが、樹園地の除草剤として登録があるハービー液剤、バスタ

液剤が、地表面に落ちた実腐れ又はそれが菌核化したものへ散布されると、翌年子実体が形成されなくなり感染源を減らすことができます。薬剤の接触効率を高めるためには、実腐れが落下する前に草刈を行い、落下が終了した時期を見て散布すると良いと思われます。

これらの防除はそれぞれの園地の昨年及び一昨年の発生状況又は当年の発生状況から判断して、どの対策を選択するかを決めると良いでしょう。

例年発生が少ない場合は黒星病防除を兼ねの防除のみを行い、もし“実腐れ”が多いときはも行うと実害は防げるでしょう。

昨年又は一昨年に“実腐れ”の発生がある程度見られた場合は及びの防除を行います。

の防除を行わず“葉腐れ”が多発した場合は、の防除を行うことが必要になります。

近年モニリア病の発生が少なく経過していることから、の防除のみを続けている園地が多く見られますが、これを続けていると徐々に園地内の菌密度が高まり、雨が降り続くなどの条件が重なると一気に多発することがあるので、園地を見回り樹の状態をよく観察し効率よく防除を行って欲しいものです。

今回は最近被害が問題になっているりんごを加害するカメムシ類、及びキクイムシ類について触れたいと思います。(技術顧問 水野)



↑花腐れ:葉腐れの進展により花そうが侵される。(藤田孝二)



↑幼果の実腐れ:分生子の柱頭侵入によって発病。最初に幼果の半分が腐敗しアメ状の分泌物を出す。(澤村健三)

病害写真提供:ルーラル電子図書館

[目次へ戻る](#)

## 住友化学の液肥について(その2)

住友化学の無機液肥は、速効性が高く、残効も少ないため、野菜・花き・果樹の追肥に最適です。今回は、前号でご紹介した住友液肥1号、2号以外の5つの無機液肥についてご紹介いたします。

1. **住友液肥 8号**・・・窒素、りん酸、加里が8%の並び成分ですので、元肥としても追肥としても作物全般に広範にお使いいただけます。
2. **住友燐安液肥 7-20**・・・りん酸成分が高い肥料です。りん酸の供給や果樹の開花結実の向上、花・果実の着色促進、糖度向上に効果的です。
3. **ハイチツソ液肥 022**・・・窒素成分が高い肥料です。りん酸や加里が蓄積しがちなハウス栽培に適しています。硝酸態窒素が2%含まれていますので、低温期でもすばやく効きます。生育が旺盛な時期や成り疲れの時期、低温時の追肥などに効果的です。
4. **住友PK液肥 120**・・・りん酸、加里成分が高い肥料です。窒素は抑えて、りん酸・加里を供給したい場合に適しています。窒素はわずかですが1%含まれていますので、活力を維持することができます。
5. **スミライム**・・・窒素全量が硝酸態窒素で7%含まれていますので、低温期の追肥に適しています。また、カルシウムも9.5%含まれており、トマトやピーマンの尻腐の予防に効果的です。さらに、苦土・ほう素・マンガンの微量元素が含まれていますので、葉菜類の色出し、栽培後期の樹勢回復等に効果があります。

銘柄	成分(%)								
	窒素全量	アンモニア性窒素	硝酸性窒素	りん酸	加里	苦土	ほう素	マンガ	カルシウム
住友液肥 8号	8	2.7	-	8	8	-	-	-	-
住友燐安液肥 7-20	7	7	-	20	0	-	-	-	-
ハイチツソ液肥 022	20	2.7	2	2	2	-	-	-	-
住友PK液肥 120	1	-	-	12	10	-	-	-	-
スミライム	7	-	7	0	3	3.5	0.12	0.1	9.5

お問い合わせは住友肥料販売店までお願いいたします。

### 肥料用語解説(その5)

指定配合肥料とは・・・肥料取締法に基づく登録を受けた普通肥料が原料として配合される普通肥料のことです。住友化学のスーパーSRコートは指定配合肥料の一種で、作物の生育に適する肥効が現われるように被覆肥料等を配合した肥料です。

[目次へ戻る](#)

**住化アグログループ紹介****住化農業資材(株)****大好評！SNZファインフィルター50A**

当製品は昨年4月の発売以来、「細かなメッシュで、洗浄が簡単な濾過器」として大変反響をよんでおります。

特長は、従来の濾材部分・ディスクエレメントの外側を更に特殊なメッシュ繊維で覆っている事であり、その効果は

ディスクエレメント自体への砂や捕集物の流入が非常に軽度となる。

ファインフィルター内部を満水状態にし、本体下部の排泥バルブを開き排水する事により、あらかたの濾材洗浄が可能である。

必要時には、上部ハウジングを外して濾材に直接水をかける軽作業にて洗浄が可能です。

導入いただいた生産者さんからは、濾過器につきものである「面倒で大変な濾材洗浄の作業時間が短縮でき、気分的にも楽である」などのコメントを多数頂戴しております。

製品仕様は、発売当初の「特殊繊維200メッシュ」に加え「120メッシュ」タイプを追加、「120メッシュ」はメッシュの細かさが「200メッシュ」より大きい分、濾材洗浄の頻度が軽減しますので、畑漑パイプラインや河川・用水向けとして推奨しております。

最後になりますが、弊社では当製品が全国の生産者の皆様に拡がりを見る事に期待と喜びを感じつつ、今後の製品開発の糧としていく所存です。

注) 水溶性の鉄分は、濾過できませんので御留意ください。

上部ハウジング



排泥バルブ

写真:SNZ ファインフィルター50A

[目次へ戻る](#)



## 「収穫日 = 食べる日」 と考えてもいいの？

### ご質問

家庭園芸でトマトを育てています。昨年うまくできたので、気を良くして今年もっと増やして育ててみようと思っています。が、虫の被害も気になるので、今年も殺虫剤を使おうと思っています。

そこで、質問です。農薬の使用時期についての考え方ですが、たとえば「7日前」とラベルにある場合は、収穫7日前まで使用可能という意味というのは知っていますが、それは言い換えてみると「3日前に収穫して、4日間置いておいて、その後食べても良い」ということでしょうか？



カット 加藤

### お答え

残念ながら、ご質問のような考え方はできません。基準となるのはあくまで、農薬を使用してから収穫までの期間です。

規定の収穫前日数より早く収穫した場合、収穫後に何日置いても、基準をクリアしたとは見なされません。収穫前日数は、収穫した作物の農薬残留量が基準値以下になるために必要なルールです。

栽培中は、作物に付いた農薬は雨や灌水で流されたり、日光や水分の作用で分解されたりして減っていきます。収穫前日数は、通常の栽培条件での農薬の減り方を想定して決められており、これを守れば、作物に残る農薬の量は基準値以下になります。

一方、収穫後は作物が傷まないよう、栽培中よりはるかに穏やかな環境で保存するため、農薬の減り方は、栽培中よりずっとゆるやかになります。ですから、栽培中と収穫後では、同じ1日でも意味が全く異なってしまいます。

というわけで、収穫前日数は必ずお守りください。よろしくお願ひします。

(佐伯、南)

[目次へ戻る](#)

今月の紹介農薬

効きめ満菜・多種多菜！ - 浸透移行性殺虫剤

## スミフェート®粒剤

今月は、昨年12月に発売されたニューフェイス「スミフェート®粒剤」をご紹介します。

本剤の有効成分は、国内外で長年農薬として利用されてきた有機リン系殺虫剤の「アセフェート」です。その優れた防除効果、使いやすさ、高い安全性は常に高い評価を受け続けており、現在にいたるまで定番の農薬としての地位を保っています。このアセフェートの新ブランドとして住友化学が満を持してお届けするのがスミフェート®粒剤です。キャベツ・はくさい等の葉菜類、トマト・なす等の果菜類、ばら・きく等の花き類などに幅広くお使いいただけますので、農業の現場から趣味の園芸まで、いろいろな場面でお役に立てるものと確信しております。



【写真】スミフェート®粒剤(1kg包装)  
他に3kgと800g(販売:レインボー薬品)の包装品があります。

### スミフェート®粒剤の特長

#### 幅広い作物に使える

葉菜類、果菜類、根菜類、花き類等に幅広くお使いいただけます。現在21作物に登録されていますが、今後も適用拡大を予定しています。

#### 幅広い害虫に有効

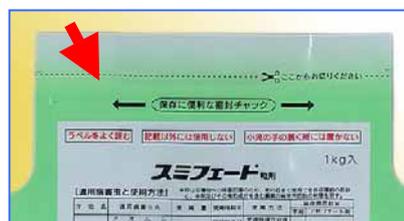
アブラムシやスリップス等の吸汁害虫、アオムシやヨトウムシ等の食害性害虫の両方に効果を発揮し、同時防除が可能です。

#### 優れた浸透移行性

スミフェート®は根や葉から吸収されて作物全体に行き渡り、安定した効果を発揮します。作条散布や植穴処理(播種時や苗の植付け時に、粒剤を土の中に処理する)、生育期株元散布(作物の株元付近の地表面に散布する)、生育期葉面散布(作物の葉の表面に散布して、葉から吸わせる)といった多彩な処理方法が可能です(それぞれの作物で可能な処理方法については製品のラベルでご確認ください)。

#### 使いやすい包装容器

密封チャック付き袋ですので(1kgと800g包装)、開封後の保管に便利です(写真)。



【写真】密封チャック

効きめ満菜・多種多菜の新製品、「スミフェート®粒剤」をどうぞよろしくお願いたします。(中村)

[目次へ戻る](#)

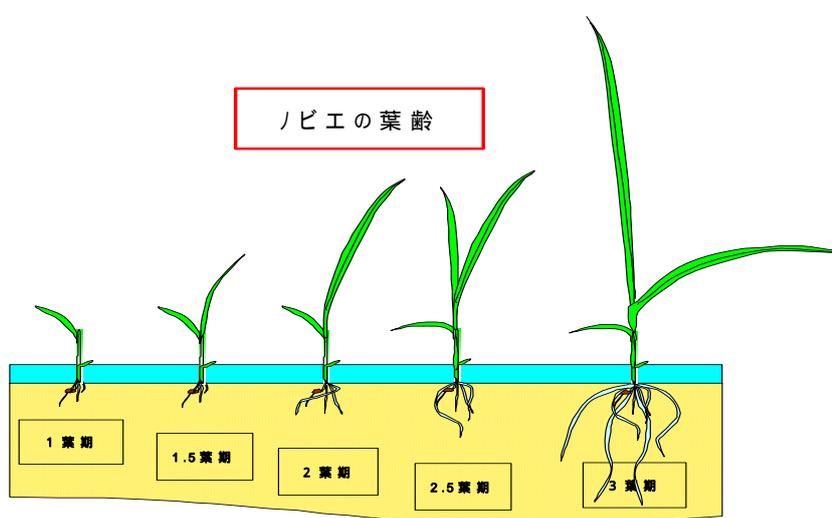
### 知って得する防除の仕方

## 「水田用除草剤の上手な使い方」

現在、販売されている水田用除草剤の多くは、広葉雑草や多年生雑草に効果の高いスルホニルウレア系の成分とノビエに効果の高い成分との混合剤が主体で、従来からある粒剤（イッテツ1キロ粒剤、ドニチ1キロ粒剤）や、液体状の製剤でボトルから直接散布できるフロアブル剤（イッテツフロアブル、ヨシキタフロアブル）パック状でそのまま水田に投入できるジャンボ剤（イッテツジャンボ、ショウリョクジャンボ）等色々な使用方法に対応できる製剤があります。これらの除草剤はいずれも効果が安定しており、使用条件や、使用方法を誤らなければ、期待通りの除草効果が得られます。

使用条件で大切なことは散布時と散布後の水管理です。除草剤の有効成分は水に溶けた後、雑草に吸収され効果を発揮しますので、散布時及びその後3～4日程度は湛水状態（深さ3～5cm）

とすることが必要です。しかし、漏水があると有効成分が流失し、効果低下につながりますので、代かきを丁寧に行うと共に、畦からの有効成分流出を防ぐためきめ細かく畦の管理を行うことが肝要です。また、かけ流しを行うと水尻から有効成分が流失しますので、しないでください。



次に、使用方法で大切なことは散布の時期を誤らないことです。散布の時期の指標として、重要雑草である「ノビエ」の生育時期が各除草剤毎に示されており、移植直後、ノビエ1.5葉期、ノビエ2葉期、2.5葉期、3葉期等があります。

ところが実際の水田ではノビエの生育はバラバラで、全体的に2葉期となっても、部分的には2葉期以上になっているノビエもあり、このような時期に「2葉期まで」に使用する除草剤を散布すると、効果不足になる恐れがあります。また、ノビエの生育速度は寒冷地では遅く、暖地では速くなる傾向があり、さらに移植後の気温、水温によっても大きく左右されますので、油断をしていると使用時期を逸する可能性もあります。例えば、暖地では移植後の気温が高いときは2日から3日で2葉期から2.5葉期になる場合もあります。雑草の生育状態をよく観察し、適切な時期に散布するよう心がけてください。

なお、水田用除草剤の効果を安定にするには散布後湛水状態を3～5日保つことが必要としましたが、有効成分の河川への流出を防ぐため、7日間は落水、かけ流しをしないでください。（山脇）

[目次へ戻る](#)

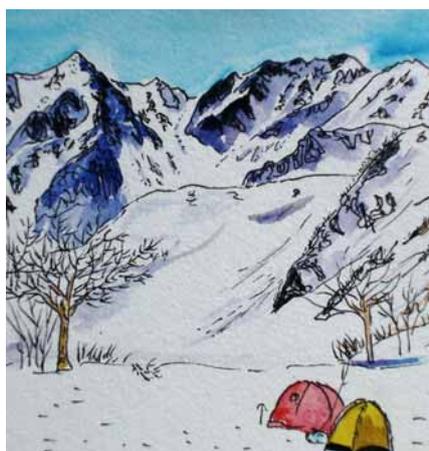
**農薬登録情報**

&lt; 12月12日・26日にあった主な適用拡大の内容です &gt;

**適用拡大** ベンレート水和剤・スミセブンP液剤の適用拡大内容です

種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名/ 使用目的	使用量ほか	
殺菌剤	ベンレート水和剤	作物追加	<b>たらのぎ</b>	芽枯症	1000倍	収穫28日前まで 1回 駒木瞬間浸漬
植調剤	スミセブンP液剤	作物追加	<b>レタス</b>	育苗期の伸長抑制	250～1000倍 トレー 1枚当り50～100mL	定植前子葉展開期～本葉2葉期 (茎葉散布) もしくは 播種後出芽前 (土壌灌注) いずれか1回
			<b>たまねぎ 北海道</b>		トレー 1枚当り原液 1～2.5mL	播種時 1回 培養土混和(原液を水で希釈し、育苗培養土に均等に混和してトレーに土詰め後、播種する)
		使用目的変更	てんさい キャベツ	「育苗期の徒長防止」 「育苗期の伸長抑制」に変更		

トレー = 30cm × 60cm  
(佐伯・南)



カット 富樫(白馬)

[目次へ戻る](#)

**今月のご相談から****水田の強雑草クログワイの防除方法は？**

**Q**：3年ぐらい休耕田にしておいた田んぼに昨年水稻を作付けしました。ところが、イグサのような草がいっぱい生えたので、7月中旬頃に現物を持ってJAさんに相談しました。正体はクログワイでした。JAよりご指導頂いた除草剤バサグラン粒剤を2回、ヒタヒタ水にして散布しました。ところが、高価な除草剤のわりに、ほとんど効果が見られませんでした。寒い時に耕起しておくといくらか球根が絶えるということだったので、耕してはいますが、また今年もクログワイが生えるかと思うとうんざりです。適切な防除方法がありましたら教えて下さい。

**A**：弊社の除草剤では、イマゾスルフロンを含む一発剤とバサグラン剤の体系処理が有効です。クログワイの繁茂が部分的であれば、一発剤の処理後、バサグラン液剤を移植後15～50日の時期(但し収穫50日前)までにクログワイや他の雑草めがけて直接散布して下さい。質問にあったように7月中旬ですと適期をのがしていますのでもっと早い時期に散布して下さい。なお、クログワイは小さな時期にはホタルイと似ていますが、茎が伸びてくると竹のような節があって指でつぶすとプチプチと音がするので見分けがつきます。



カット 加藤

また、全面にクログワイが発生している場合は、バサグラン粒剤をご使用下さい。バサグラン粒剤の散布時期は九州では「移植後15～40日、但し収穫60日前まで」、九州以外は、「移植後15～50日、但し収穫60日前」までです。いずれの場合も一発剤との体系で防除する必要があります。

クログワイは地下の深いところからでも浅いところからでも発芽し、発生時期がまばらです。その年に発芽しなかった塊茎が翌年になっても発芽します。したがって、クログワイの防除は単年では十分な効果が得られません。クログワイは一度繁茂させてしまうと、防除は気長に行う必要があります。バサグラン剤はとても水に溶解易いので、深水状態で散布すると、有効成分が薄くなり、効果が不安定となりますので、浅水状態での処理をお勧めします。使用に当っては落水状態にして、水の出入りを止めて下さい。水を落とすことができないところでは、漏水のない水田に限り、できるだけ浅水状態(雑草が水面上に出る状態)にして下さい。散布後3日間(浅水処理は5日間)はそのままの状態を保ち入水はしないで下さい。散布後7日間は落水、かけ流しはしないで下さい。

なお、バサグラン粒剤の総使用回数は1回なので、お客様のようにバサグラン粒剤を2回使用するの登録違反です。バサグラン液剤であれば、2回使用できます。但し、バサグランを有効成分として含む剤の総使用回数の制限が2回なので、バサグラン粒剤を1回使用した場合、バサグラン液剤は1回しか使用できません。(鈴木)

[目次へ戻る](#)

**日本エコアグロ(株)**

## 手作りトマトソース

住友化学アグログループの中でも、弊社のように農産物の流通を手がける部門は極めて特殊な存在と言えます。

「カンパリトマト」や「カラーピーマン」といった“こだわり色”の強い品目を中心に、各地の農家さんと協力しながら農産物の流通を展開しております。

今回お邪魔したグリーンステージ大平さん(栃木県・大平町)も、私どもが日頃より大変お世話になっている農家さんの1つです。「房採りトマトに魅力を感じて、8年前に神奈川県からこちらに移りました。日射量も多いし、とにかく

良質の地下水に惹かれましたね。

トマトの栽培には最高の環境です」と、同社の飯田社長から説明をいただきました。渡良瀬川の北に位置する大平町。その湧水は優れた農産物を育むだけではなく、隣接する町村へも日々の飲料用水として供給されています。「肥料や栽培技術が進化しても、農産物の出来栄を左右するのは自然の力なんですよ」と飯田氏。



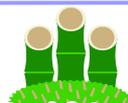
この栃木のカクテルトマトを使った大変贅沢なトマトソースが5年前にこちらの女性スタッフによって商品化され、現在も隠れたベストセラーとして販売を伸ばしております。「発売までに結構苦労しましたね。試行錯誤の連続で、なかなか理想の味が出なくて・・・」と製造チームの星野さんがお話して下さいました。「ソースは赤と青があります。赤い方は純粋にパスタ用としてお使い下さい。青はタバスコやオリーブオイルを使用しております。魚料理にも合いますし、タルタルソースや夏場の素麺の麺つゆに隠し味としても抜群の力を発揮します。ソースと言うより調味料ですね。色々とお料理に幅広くお使いください」と星野さん。このトマトソースがきっかけとなり、今ではカクテルトマトを使った特製ジャム3種類のほか無添加トマトジュースなど商品のラインアップも増え、工場は連日フル稼働状態です。もちろんすべて手作り。昨年は女性誌に紹介されたり、有名デパートに定番商品として採用されたり、評判は上々のようです。こちらの商品のお問い合わせは、日本エコアグロ(株)東京事務所 Tel 03-3537-8756 まで。



飯田専務(左)と、星野さん(右)

[目次へ戻る](#)

# 最近の「お・・美味しい!」



## 新年「黒豆対決」に勝利!?

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♪♪

### あけましておめでとございます。今年もどうぞよろしくお願ひします。

みなさんは、どんなお正月を過ごされましたか?今年も、明けて4日(本当は出勤日)を休暇とし、年末年始を9連休にさせてもらったおかげで、ここ最近では珍しくゆっくりのんびりしたお正月となりました。そんなことで、時間があつたものですから、昨年は黒豆しか作れなかつたおせちも、たくさん作りましたよ。こうしてたくさん作っておけば、お正月から厨房に立つこともありませんね。

ということで、今年も例年の黒豆に加えて「お煮しめ、田作り、なます、お雑煮」を手作りしました。お煮しめのレンコンとにんじんは飾り切りとし、なますには柚子の絞り汁を入れた力作です(エヘン!)それ以外のカマボコと海老、鯿の酢メは買ってきたものです。さすがに



一の重(田作りほか)



二の重(お煮しめほか)

カマボコまでは手作りできませんから(笑)これをお正月にもりもりと食べつづけ、5日



黒豆となます(定番!)

目、いい加減飽きてきたところに、近くに住む友人(男性)が訪ねてきました。そして「今年もおせちを作ったぞ!よって黒豆対決だ!」と対決を申し込まれたので「おう!」と応じてやったところ、「うう・・完敗だ」とあっさり彼は負けを認めたので、どうやら私が勝つたようです(笑)。その後、「酒宴じゃ!」とばかりに3人でおせちをこれまたもりもりと食べつづけましたが、食後に黒豆をそのまま食べても飽きるということだったので彼が持

ってきてくれたバニラアイスに黒豆を添えて(+小豆あんも)いただきました。絶対美味しいはず!と思ったのですが、黒豆の甘さが控えめだったのでアイスの甘さに負けてぼやけてしまい、なんとも言えないスイーツになりました(笑)。でも、ま、これはこれで美味しかったのでよしとしましょう。そろそろおせちも飽きたので、今週はカレー週間にしようと思います。昔、ありましたよね。某食品会社のCMで「おせちも良いけどカレーもね」というキャッチコピー。これはほんと、秀逸なコピーだと思います(笑)



黒豆スイーツ

・・それでは皆さん今年もどうぞよろしくお願ひします!!(佐伯)

[目次へ戻る](#)

**コラム・そば談義**

すでに「讃岐うどん」のブームは去ったのかどうか定かではないが、香川に帰郷すると昼めしはいつも近くのうどん屋へ両親と行くことに決めている。

その店の食堂は、観葉植物の栽培を中止したガラスハウス（施設栽培）を利用しているが、昼時ともなると大層繁盛している。こんなにお客が多いのだから少し洒落た店舗に改装をしたらと思うのだが、店主は意に介さない。客も同様にこの味と値段に惚れ込んでくるのであろうか。確かに、ここに立ち寄る人を見ると、農作業の途中でお昼にやって来た人や、外回りの会社員、そして孫を伴ったお年よりなどである。店はセルフ方式で各自好みのものを棚から選んで皿に入れ、注文したうどんと共に勘定を済ませ席に座る。そして、おもむろにズズーッと啜るといつもと変わらぬ味が口の中一杯に広がるのである。必ず私は、うどん玉二つ入れた大盛りを注文する。それに、好みのてんぷらをトッピングして食べるのである。他に、お稲荷さんやばらずし、味噌田楽（おでん）なども並べてある。大きな海老の入った「海老天うどん」さえ注文しなければ、色々組み合わせても500円少々である。

さて、話は変わるが香川県の方なら「しょうゆうどん」をご存知かと思う。うどん玉をサッと茹でて、生醤油を垂らし、味の素を少々振り、ネギを刻んで生姜や七味をかけて食べるという極々シンプルな食べ方がある。しかし、シンプルだけに麺自体が美味しくないと話にならない。この懐かしい「しょうゆうどん」を今でも味わえる店がある。屋号は「うどん製造 辻製麺所」という昔ながらの讃岐のうどん屋である。店は年配のご夫婦が営んでいて、多度津工業高校の真裏にある。近くに来たこともあり、早速、「しょうゆうどん」を食べてみることにした。茹でたてのうどんにチクワの天ぷらだけが載っている。それをテーブルにある味の素と醤油を少し垂らして一口啜ってみる。すると、少年時代の思い出と共に、懐かしい味が甦ってきた。因みに、値段は150円である。

店を出る時に、何だかうれしくなっていてうどん玉10個を帰京の土産に予約した。そして、満ち足りた気持ちでぶらぶら歩いていると、日頃は気にもとめないこの町の郷土館が目に入って来た。多分「しょうゆうどん」と共に懐かしい故郷を想う気持ちと重なったのであろうか。私も、それなりの年齢になったのかとふと思うのである・・・(古津)

**編集後記**

新年明けましておめでとうございます。

新しい年を迎え、「i 農力だより」編集者一同気持ちをあらたにして、会員の皆様に心から喜ばれる紙面作りに励みたいと思います。

さて、アメリカでは大統領予備選挙で賑わっています。また、今年是中国で初のオリンピックが開催されます。世界は目まぐるしく動いています。日本でも、洞爺湖サミットが予定されています。そこでの主要な議題は地球温暖化防止の取り決めでしょう。ぜひ、これ以上地球の温暖化が進まないように世界各国が協力して対応して欲しいものです。このままだと、温暖化で世界の農耕地の沙漠化が進み、飢えや戦争が拡大しかねません。最後に、本紙面について、今月アンケートを実施致します。美味しいプレゼントを用意していますので、ぜひご応募下さい。



カット加藤

[目次へ戻る](#)