

# 住友化学 i-農力だより

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

第38号 2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 (24) . . . . .	p.1
りんごの病害虫チョットいい話 (12) . . . . .	p.6
住友化学アグログループ紹介 ㈱日本グリーンアンドガーデン . . . . .	p.7
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー . . . . .	p.8
今月のお奨め農薬 . . . . .	p.10
今月のご相談から . . . . .	p.11
農薬登録情報 . . . . .	p.12
アンケート当選者と抽選風景 . . . . .	p.12
最近の「お・・美味しい!」 . . . . .	p.13
コラム・そば談義 . . . . .	p.14
編集後記 . . . . .	p.14



ウグイス(ヒタキ科)梅(バラ科)  
富樫信樹 画

## 農家さん訪問記(24)

### 若者が憧れるような楽しい農業をするのが夢!

今回の農家さん訪問記は、昨年のNHK朝の連続テレビ小説「どんど晴れ\*の舞台となった岩手県盛岡市で、りんご栽培をされている北田晴男さん(53)のご紹介です。また、北田さんは「JAいわて中央\*\*」のりんご部会長でもあります。

### 蔵を改造して日本版グリーンツーリズム!



りんご部会長 北田さん

ご家族の構成は、ご両親と奥さん、息子さん、娘さんの6人家族です。農作業は、北田さんご夫婦と息子さんが主に行っています。因みに、息子さんが後継ぎとして就農したのは昨年4月からです。

北田さんは38歳まで新聞社に記者として勤めていましたが、ご両親から農業を継ぐことを勧められ退職しました。そして、農業をしながら岩手県果樹協会の機関紙「岩手りんごタイムス」(毎月3回発行)の編集を3年間ボランティアとして行いました。この時に取材を通じて多くの方と知り合ったことが、大きな財産となっています。その方々とは、今でも色々な技術や情報を交換して、りんご作りに活

かしています。

奥さんも8年前に会社を退職して、一緒に農業をすることになりました。その時、奥さんの提案で、「農業体験民宿」を始めることになりました。ヨーロッパではこれを「グリーンツーリズム\*\*\*」と呼んでいます。宿舎は元々あった立派な蔵を改造して、一階を交流の場、二階を宿泊用にしました。宿泊頂いた方には翌日農作業を手伝ってもらうことにしています。正直、農繁期の忙しい時期は大変助かります(そうでないお客さんもいますが?)。今では、年間40人ぐらいの宿泊客を受け入れています(3ヶ月ほど滞在する人もいます)。昨年2月には、ご夫婦で本場のイタリアまで出かけ、「グリーンツーリズム」を視察しました。そこにはホテル並の設備があり、ブドウ、オリーブ、ヒマワリなどの農場を見学したそうです。



宿泊用に改造した立派な蔵

## 美味しい「葉とらずりんご」に意外な苦労話！

北田さんのりんご園は2.6ヘクタールあります。品種は、「ふじ」が6割で、ほかに「さんさ」、「ジョナゴールド」、「シナノゴールド」、「北斗」と、極早生種の「ちなつ」です。因みに、「ちなつ」は8月のお盆のご仏前飾りとして家庭で重宝されています。「ちなつ」は「つがる」と比べて日持ちがよく、味も大変よいので、地元の産地直売所に並べるとすぐに売られるそうです。



雪が積もった果樹園

年間の農作業について伺いました。今の時期(1~3月)は雪の積った畑で剪定作業をします。そして、りんごの新葉が出て花が咲く4月下旬から薬剤散布(年間11回)が始まります。一番忙しくて大変な摘果作業が5月末~7月上旬まで続きます。その中で「ふじ」の摘果は、個人売り用に適切な大きさ(小ぶり)になるように調節します。農協出荷分は従来通り大きくなるようにします。秋になると着色を良くするため「ふじ」の「葉摘み」を行います。「葉摘み」とは、りんごの着色を良くするため、果実の回りの葉を摘み取って太陽光がよく当たるようにする作業のことです。

北田さんはりんごの樹の約85%を葉摘みしますが、残りは葉を摘まない「葉とらずりんご」にします。葉を摘まなければその分、光合成が増し美味しいりんごになります。しかし、「葉とらずりんご」は、樹勢が落ち着いた樹しか利用出来ません。葉摘みをしないと着色が悪くなるため、樹下に反射シートを敷き、りんごの玉回しも2回ほどする必要があります。よって、「葉とらずりんご」の栽培はとても面倒で難しいです。

北田さんはりんごの樹の約85%を葉摘みしますが、残りは葉を摘まない「葉とらずりんご」にします。葉を摘まなければその分、光合成が増し美味しいりんごになります。しかし、「葉とらずりんご」は、樹勢が落ち着いた樹しか利用出来ません。葉摘みをしないと着色が悪くなるため、樹下に反射シートを敷き、りんごの玉回しも2回ほどする必要があります。よって、「葉とらずりんご」の栽培はとても面倒で難しいです。

・・・葉を摘まないため「葉とらずりんご」の栽培は楽とばかり思っていたのですが、こんな苦労があるということインタビューで初めて知りました。

## 出荷作業は大晦日まで家族全員で作業！

りんご栽培の経営内容についても少し伺いました。10アール当りの平均収穫量は2トンぐらいです。農協に共選で出荷すると1箱(10kg)当り3000円前後です。それを10アール当りに換算すると60万円強の収入ですが、個人出荷した場合は一箱当り約5000円になります。北田さんは早生、中生種は全量農協へ出荷しますが、晩生種の「ふじ」は個人出荷(一部JAへ)をするそうです。しかし、個人出荷はすべて家族で作業をすることになります。晩生種ふじの収穫が始まる11月頃から年末まで、選果や箱詰めなどの作業で睡眠時間も惜しいぐらい忙しいそうです。毎年大晦日まで家族全員でがんばります。経費については、売り上げの半分程度だと考えています。その主なものには、配送費、段ボール代、農機具代、農薬・肥料代などに加えて、年間250~300万円の減価償却費があります。なかでも、スピードスプレーヤーは新車価格が790万円ほどする高価な農機です。



蜜入りセンサー



ハダニを吹き飛ばす装置

作業場に案内されて、おもしろい装置を見せて頂きました。その一つは「ふじ」の蜜入り具合を見分けるセンサーです。蜜入りセンサーは、強い光をりんごに当てて、光の透過量の大小により蜜入り具合を測定する装置です。センサーは高価なため個人の農家が持っているのは大変珍しいのですが、北田さん宅の装置は4年前から大活躍しています。

次に見たのは、りんごについているリンゴハダニを、圧縮空気で吹き飛ばす装置です。リンゴハダニは越冬するためにりんごの尻(がくあ)の部分についていることがあり、気づかずに出荷すると、買った人から「りんごにハダニがゾロゾロ這っている」とクレームが来てしまいます。それを防ぐためりんごを一つ一つ確認して、ハダニがついているりんごはこの装置で取り除いています。本当にご苦労様だと思います。

## 日本の家族構成に合った小振りのりんごに注目！

最近気掛かりなのはりんごの市場動向で、贈答用のりんごが売れなくなり、減少してしまうかもしれないと心配しています。理由としては、近年は核家族化が進んでいるので、一箱5~10キロのりんごを贈られても食べきれないことや、サイズも一回で食べる量としては大き過ぎ、且つ高級品過ぎるということが考えられます。

そんなことからJAいわて中央では、家族の人数に合った小箱(1.7kg包装 りんご5~7個入り)を出荷・販売するようになりました。個々の農家でりんごを小箱に手詰めにし、農協を通して大型店に直送しています。また、従来からある大きなサイズのりんごが敬遠され、

小ぶりのりんごが好まれるようになってきたので、そのようなりんごも栽培しています。例えば、若い人達やおじいさんとおばあさんが二人で食べきれない小さいサイズであれば、低コスト栽培が可能だそうです。

これらのことから、市場が今後二極化すると北田さんは予想しています。いくら高くてもいいものを買う富裕層（グルメ嗜好）と、小さくても安いもの（味は必要）を求める消費者とに分かれると考えています。

また、消費者が安全・安心を求めていることも確かです。そのため4年前から特別栽培りんご（岩手県の認証制度で、化学肥料と農薬の使用をそれぞれ慣行の半以下にしたもの）に取り組んでいます。病害虫は、ここ3年ぐらいハダニの発生が多いそうです。それは、薬剤に抵抗性がついてきたことかもしれませんが、地球温暖化でハダニが増えているのではないかと考えているそうです。そして、弊社が販売しているでんぷんが有効成分の「粘着くん水和剤」（農薬散布回数にカウントされない剤）に大きな期待をして頂いています。



北田さんの蜜入りりんご

## 目指す農業は「やりがい、ゆとり、豊かさ」の3Y！

北田さんは農作業が忙しくてもパートの人は雇わない主義です。それは、人件費がかさむこともありますが、それ以上に、家族水入らず仕事出来る喜びを持ち続けたいという思いが強くあるからです。



蔵の玄関

この地域のりんご農家は通常、ブルーベリーも栽培しています。そのため、パートを雇ってりんごの摘果作業を早く済ませて、ブルーベリーの収穫（7月中旬～8月中旬）にかりきりになります。ブルーベリーは果実が小さいこともあり、収穫作業が非常に大変だそうです。北田さんは、ブルーベリーの栽培には手を出しません。それは、農作業にゆとりがなくなるからです。その代わりに、この時期に収穫できる極早生品種「ちなつ」を栽培しています。

北田さんに田舎での農業の楽しみについてお聞きしました。最初に出た言葉は、空気がいいこと、次に鳥のさえずりや小川のせせらぎが聞こえる中、農

作業中ラジオを聞きながら家族水入らず色々な話しが出来ることだそうです。また、都会とは違って、「通勤ラッシュ」「転勤」「リストラ」「人間関係の悩み」「定年」が無いことも大きな魅力だそうです。そして、いつも心掛けていることは、若い人が北田さん一家を見て、「あんなに楽しそうに家族で農業が出来るのなら我々もぜひ農業をやってみたい」と思ってくれるような農業人を目指すことです。息子さんも、そんなご夫婦を



一階 交流の場



二階 宿泊用

見て農家を継ごうと考えたのだと思います。北田さんが目指す農業は、3K(きつい、汚い、危険)ではなく3Y(やりがい、ゆとり、豊かさ)です。3Yというのは、どうやら北田さんが作った造語のようで、インターネットで検索しても北田さんの3Yしかヒットしませんでした。

## もう一つの顔は「黒川さんさ踊り」の師匠さん！

最後に3Yの一例として、北田さんが農業以外でも大変活躍しておられる、盛岡市指定無形民俗文化財「黒川さんさ踊り」をご紹介します。

北田さんは、「黒川さんさ踊り」保存会の副会長をなさっています。一般に踊られている「さんさ踊り」は誰もが踊れるようになりかなり簡略化されたものですが、北田さんが住む盛岡市黒川地区では昔から独自の踊り方があって、それを頑固に守り続けています。黒川地区の人が定期的に30名ほど集まって児童センターのホールを借りて練習しています。また、踊りの時に履くわらじを編む人がいなくなったので、お年寄りからわらじの編み方を習って自分達で編んでいます。年に一度、全国に散らばっている踊りの愛好者を召集して、ご自宅の蔵に泊まりこみで「黒川さんさ踊り」を指導しているそうです。そして、明日も広島まで「黒川さんさ踊り」の講習に出かけるそうです。



NHK「どんと晴れ」のポスター

## あとがき！



JR盛岡駅前

インタビューが終わると、外はとっぴり暮れていました。盛岡市内に戻って夕食に麺類を頂くことになりました。盛岡の名物にわんこ蕎麦、じゃじゃ麺、冷麺がありますが、今回は冷麺を頂きました。腰のある麺にキムチ風の味付けがピリッと効いて、以前韓国ソウルで食べた冷麺を思い出しました。当日は雪混じりの天候のため楽しみにしていた岩手山は見られなかったですが「どんと晴れ」に出てきた岩手山を思い出していました。また、りんごの花の咲く頃、北田さんの蔵に泊まっ

て、白い雪を戴く岩手山を眺めながら農業体験を試みたくなりました。(鈴木、古津)

【北田さんのURL】[url http://www2.plala.or.jp/hoppe/](http://www2.plala.or.jp/hoppe/)

- \* どんと晴れ：盛岡弁で「めでたしめでたし」という意味。
- \*\* JA岩手中央：りんごの栽培面積約700ha(組合員数約1000人)
- \*\*\* グリーンツーリズム：長期のバカンスを楽しむことの多いヨーロッパ諸国で普及した余暇のスタイルで、「農山漁村にゆったりと滞在し、農林漁業の体験や、その地域の自然・文化にふれ、地元の人々との交流を楽しむ余暇活動」のこと。

[目次へ戻る](#)

## りんごの病害虫チョットいい話 (12)



## 「カメムシ類」の多発は地球温暖化それとも周辺環境の変化の影響？

りんごの害虫で近年発生が多くなってきているものの一つに、カメムシ類があります。

理由は必ずしも明らかではありませんが、柑橘類やモモなどでは以前からカメムシの被害が知られています。秋田県のリんごでは、1990年代後半からその被害が問題になってきました。それまでは多少の発生があるものの意識して防除を行うことは無かったのですが、今では発生予察を行い越冬量に対応した防除が必須になっています。



幼果の被害：吸汁部位はさびとなり、くぼんで肥大とともに凸凹になる。(櫛田俊明)

そこで秋田県の発生状況を例に多発生の要因と防除について考えてみたいと思います。発生種は被害が問題になり始めた頃は、殆どがクサギカメムシであったものが、最近では暖地性？のチャバネアオカメムシが増える傾向にあり、温暖化の影響も考えられます。また秋田県では「秋田杉」で知られているように樹園地周辺にスギの植栽が多くあります。その結果、戦後植えられたそれらが成木になりつつあり、餌である子実の量が増加し、それが個体数の増加につながった結果とも考えられます。クサギカメムシは越冬する時小屋や民家の中へ潜り込んできますが、以前に比べてその量が増えてきているように思われます。カメムシは花粉を餌として増殖するため、花粉飛散量が多い年では、その秋の越冬量が多いと感じられます。その次の年にはスギの子実のオフ年になりますので、餌が不足し、増殖したカメムシが林地から樹園地に移動するためか、大きな被害が発生した事例が観察されています。



ツマグロアオカスミカメ：成虫(安永)

越冬成虫は開花期頃から樹園地内で見られますが、リンゴではナシやモモなどの幼果期被害(果面が凹凸する)と異なりあまり問題になりません。その理由は恐らく吸汁された幼果は落果してしまい、被害果は摘果によって奇形果が取り除かれるため見られないと思われま。リンゴでの被害が顕在化する時期は摘果作業が終了し、越冬成虫と新成虫が混在して存在する7月中下旬頃からで、早生品種である「さんさ」や「つがる」では8月中旬ころまで、「ふじ」などの晩生種は9月中旬頃までに果実が吸汁された場合問題になります。

従って防除もこれらの時期に対応することになりますが、前述のようにスギの豊凶などにより発生量が年次により大きく変動するので、発生予察情報を参考に対応します。

防除剤は有機リン剤、ネオニコチノイド剤、合成ピレスロイド剤などを用います。カメムシ類に対してはいずれの剤もあまり残効期間が長くないので、発生が多いときは散布間隔に留意する必要があります。

次回も近年発生が増加している害虫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：ルーラル電子図書館

[目次へ戻る](#)

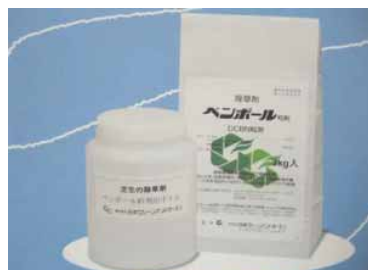
**住化アグログループ紹介** (株)日本グリーンアンドガーデン

**ゴルフ場で利用できる芝専用除草剤!!**

**ベンポール粒剤**

ベンポール粒剤は、弊社初めてのゴルフ場向けの除草剤です。

本剤は、粒剤ですので水を使わず即散布が可能で、ゴルフ場のキーパーさんなどが常時携帯しコース管理視察しながら除草不十分な大型のスズメノカタビラやSU系抵抗性ヒメグメに対して、気付いた時にピンポイントに防除出来る非常に便利な薬剤です。しかし、本剤の処理方法が対象となる雑草に対してピンポイント処理のため、処理方法などを間違えた場合、日本芝に対する薬害に結びつく可能性があることから、通常の流通経路での販売はしないで販売業者、流通を限定しております。もし、ご興味ある方がおられましたら株式会社日本グリーンアンドガーデンまでご連絡頂ければ、地域取扱店をご紹介します。



**[特徴]**

1. 非ホルモン型(タンパク質合成阻害)の除草剤で、SU剤と作用性も異なるためSU抵抗性雑草(ヒメグメ)にも優れた効果を示す。
2. 雑草発生前～発生前(草丈30cm以下)の処理時期の幅が広い。
3. 根部から吸収され、茎葉部に移行して効力を示すため撒きむらが出にくい。
4. 西洋芝には薬害があるため、グリーン周辺では使用を避ける。

**[ベンポール粒剤の使用法]** 有効成分：DCBN{2,6-ジクロロチオベンザミド}・・・4.0%

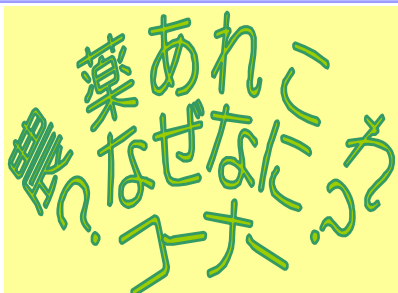
作物名	適用場所	適用雑草 木名	使用時期	使用量	使用方法	DCBNを含む 総使用回数
日本芝	-	ヒメグメ、スギナ 畑地多年生 広葉雑草	春期芝生育期 (雑草発生前 ～生育初期)	10～ 20Kg / 10a	局所散布	1回
		畑地一年生 広葉雑草	秋期芝生育期 (雑草発生前～生育初期)	10Kg / 10a	全面均一 散布	
		畑地一年生 雑草	秋期芝生育期 (雑草発生前～生育初期)	7.5～10kg / 10a		
樹木等	公園、庭園、 提等	スギナ	雑草生育初期～生育期	10～20Kg / 10a	植栽地を除く 樹木等の周 辺地に全面 均一散布	3回以内
	駐車場、道路 運動場、宅地					

**[ベンポール粒剤の草種別効果表]**

10ヶ 当り	スズメ ノカタ ビラ	ヒメグ メ	ハルシ ン	ヤハス ノ	カタミ 	セイヨウ クサ ノ	クサ ノ	ヒメグ メ	スギ ナ	ヒメ グ	オハ コ
7.5kg											
10kg											
15kg											
20kg											

効果: 極大100% 大80% 小40% × 効果なし

[目次へ戻る](#)



## 農薬ってやっぱり怖いかも？

(最近の輸入食品残留農薬報道を見て)

### ご質問

最近、世間では輸入冷凍食品の残留農薬について騒がれていますね。「食べた後に、すぐ調子が悪くなった」とテレビ等では報道されていますが、食材が料理になる前に使われた農薬が調理(冷凍・熱処理)された後も、ずっと残っていて、そんな「ひどい」症状を引き起こすものなんでしょうか？

私たちが口にする料理には、多かれ少なかれ農薬の使われた食材を使っているはずですよ。農薬をそのまま飲むならいざ知らず、料理として食べる時点では、農薬であっても随分と毒性は薄まっていると思うのですが、実際は違うのでしょうか？こんな報道を見てしまうとちょっと怖くなってしまいます。

### お答え

ご質問の件は、食の安全を脅かす大問題として連日報道されており、皆さんが不安に思われるのも当然です。しかしながら、今回の事件は「食べた直後に中毒症状を起こした」ものであり、「残留農薬」とは別の問題と断言できます。

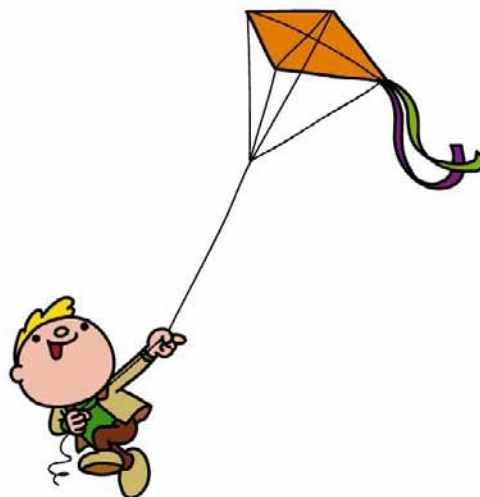
では、なぜ「残留農薬ではない」と言い切れるのでしょうか。一言で言えば、「被害者が摂取したと考えられる量が多すぎる」のです。たとえ散布濃度を間違えて濃く散布したとしても、食べた人が中毒を起こすほどの量が野菜に残ることは考えられません。事件当初からこの点を指摘した報道もありましたが、一部のニュース番組などで、残留農薬による中毒であるかのような解説があったのは残念なことです。

さて、今回の冷凍食品で問題となっているのは、「**一度に食べると危険な量**」で、「急性毒性」と呼ばれるものです。

一方、残留農薬の安全性を評価する際に基準となるのは「**一生涯、毎日食べても健康に何ら影響の無い量**」です。その量は、農薬の種類にもよりますが、「**一度に食べると危険な量**」の1/10,000のレベルです。実は、通常の残留基準値の違反で問題となるのは、このレベル、ないしはそれ以下の量なのです。

「毎日食べても安全な量」がなぜこんなに小さな値になるのかについて、詳しくは次ページの囲み記事をご覧ください。

時々、農薬の使用方法の間違いによる残留基準値違反の事例が報道されていますが、





そのほとんどは、その作物を普通に食べただけでは「**毎日食べても安全な量**」を超えるほどではありません。というのは、個々の作物の残留基準値は、1日に食べた全部の作物に同じ農薬が使用されていたとしても、この「**毎日食べても安全な量**」を超えることが無いように決められており、1種類の作物から摂取される量は、この「**毎日食べても安全な量**」よりかなり小さな値になるよう、基準が設定されているからです。

また、この「**毎日食べても安全な量**」自体が、「**一度に食べると危険な量**」に比べて非常に小さく設定されていますので、不幸にして「**毎日食べても安全な量**」の数倍の農薬をたまたま1回食べてしまったとしても、健康被害が起きるとは考えられません。

今回の事件のように、食べてすぐに重い中毒が引き起こされた場合、食品の製造過程で、ほとんど薄めていない農薬が直接入ったとしか考えられないのは、以上のような理由によるものです。

農薬の使用は、たとえ何かの間違いがあっても、違反が健康被害に直結しないよう、厳格な基準で管理されています。ですから、日々の食事で、農薬の作物残留を気にする必要はないと思います。

とは言え、一度に多量に摂取すると、命に関わる中毒を引き起こす農薬があることも事実です。ただ、これは、用量を守れば病気を治す医薬品でも、一度に大量に飲めば命に関わるものがあるのと同様です。いずれも、正しく使えば皆さんの役に立ちますが、間違った使い方をすると人の命を危険にさらす場合も考えられます。農薬をそのまま食品に混入させるといった事態は論外です。



これはもはや農薬自体のせいではなく、扱う人の問題と言えるのではないのでしょうか。

(佐伯、南)

### 「毎日食べても安全な量」ってどういうこと？

#### <食塩の例>

一度に食べると危険な量：約150グラム(体重50kgの人)

毎日食べても安全な量：1日当たり5~6g(危ない量の1/25~1/30)

毎日の食事で食塩を摂り過ぎていると、毎日元気に過ごしているようでも、それが原因で病気になる可能性が高くなります(例：脳卒中、心臓病、胃がんなど)。毎日食べても病気を引き起こす心配が無い量が、食塩の「毎日食べても安全な量」なのです。

#### <農薬の場合>

動物を使った様々な安全性試験から、「毎日食べても安全な量」を決めます。ただ、動物での評価のため、万全を期するために、その1/100の値を、「人間にとっての、毎日食べても安全な量」とします。そのため、農薬では、「一度に食べると危険な量」に比べて、「毎日食べても安全な量」は大変小さな値になっています。

[目次へ戻る](#)

## 今月のお奨め農薬

### 水稻の主要病害虫の省力防除に「嵐ダントツ箱粒剤」

水稻栽培で重要な病害といえば「いもち病」、「紋枯病」がその代表です。

いもち病菌は菌糸の状態で種籾に潜んでいます。この菌糸が播種と共に活動を始め、「苗いもち」の原因となります。「苗いもち」が発生した稲は移植後に「葉いもち」の感染源となります。さらに「葉いもち」は「穂いもち」の感染源となります。このように「いもち病」は長期にわたり発生しますので、防除も播種から収穫まで手を抜くことは出来ません。一方、紋枯病菌は水田土壌中に菌核の状態越冬します。本田への入水で菌核が浮き上がり、稲体に付着します。適温（28～32℃）、高湿度（95%以上）になると菌核から発芽し、先ず、稲体上を水平方向に菌糸を伸ばします。その後、垂直方向に菌糸を伸ばし、特徴的な病斑を形成します。



水稻栽培で重要な害虫は初期～中期にかけて水田周辺から飛来する「イネドロオウムシ（イネクビホソハムシの幼虫）」、「イネミズゾウムシ」、「ニカメイチュウ」、中期に主に中国大陸から飛来し、水田で大繁殖する「ウンカ類」、出穂期以降に飛来し、籾を加害する「カメムシ類」、水稻栽培の全期間を通じて水田周辺から飛来する「ツマグロヨコバイ」等です。このように水稻栽培では全期間を通じて様々な病害虫が発生し、それぞれの防除適期に薬剤を散布する必要があります。また、対象病害虫が多いので、それぞれの病害虫に有効な成分を含んだ農薬を使用する必要があります。

このような問題を解決するには、育苗箱処理の一回処理で、田植えから出穂期まで主要病害虫を長期にわたって防除できる「嵐ダントツ箱粒剤」をお奨めします。

「嵐ダントツ箱粒剤」は有効成分を2種類（オリサストロビン、クロチアニジン）しか含んでいません。オリサストロビンはストロビルリン系の殺菌剤で、「いもち病」、「紋枯病」に効果が高く、いもち病菌や紋枯病菌の菌糸が稲体内へ侵入するのを防ぐと共に、侵入した菌糸の伸長を強く阻害し、防除効果を発揮します。

クロチアニジンはネオニコチノイド系の殺虫剤で、「イネドロオウムシ」、「イネミズゾウムシ」、「ニカメイチュウ」、「ウンカ類」、「ツマグロヨコバイ」に効果が高く、昆虫体内の神経伝達を攪乱することにより殺虫効果を示します。いずれの成分も長期間効果が持続します。クロチアニジンでは田植えから出穂期まで効果が持続し、オリサストロビンでは田植えから出穂期以降の「穂いもち」まで効果が期待できます。このように、本剤の使用により育苗箱処理の一回で長期の防除が可能となり、防除回数の低減化が可能となります。なお、本剤は箱処理剤ですので、本田では使用できません。また、オリサストロビン耐性菌が出現する危険性をさけるため、オリサストロビンを含む薬剤を含め、ストロビルリン系その他薬剤との連用はさけてください。（山脇）

[目次へ戻る](#)

## 今月のご相談から

### ベンレート水和剤の使用時期がいちごの「炭疽病」と「萎黄病」で異なるのはどうして？

**Q**：ベンレート水和剤のいちごの炭疽病と萎黄病の使用時期が、炭疽病は「仮植時又は本圃定植後（但し収穫 90 日前まで）」なのに、萎黄病の場合は「仮植時及び仮植栽培期間」の登録しか灌注処理ではありません。萎黄病が本圃定植後に使用できない違いはなぜですか？

**A**：使用時期が違うのは、それぞれの菌の生態が異なり、防除のタイミングも異なるからです。炭疽病では、前年苗の時期に罹病しながら枯死をまぬかれた親株や、病茎葉、ランナーなどとともに土中に残った菌が感染源となりますが、本圃定植後も、病斑から飛散する孢子により空気感染します。そのため、感染を防止するために本圃定植後に灌注処理することが有効です。



炭疽病：ランナーの病徴，分生子層が多数形成されている。（松尾）

一方、萎黄病はフザリウム菌が病原菌であり、いちごの根から侵入し、導管を侵して感染・発病する土壌病害です。従って、フザリウム菌は苗の早い時期（仮植前、仮植時、仮植栽培期間）の防除により本圃に菌の持ち込みを防ぐことが大切であり、本圃での防除は手遅れです。



萎黄病：連続した小葉の奇形（左）（石川成寿）

炭疽病の診断には、病斑と孢子の形で見分ける方法があります。病斑は黒色で中央がややくぼんだ紡錘形で、ランナーや葉柄に見られます。孢子は鮭肉色の粘塊状で、多湿時に病斑の上に形成されます。また、萎黄病の診断には、導管の状態で見分ける方法があります。発病している株では、導管の一部が破線状になっていたり、導管全体が褐変しています。

いずれの病害も苗の時期に防除することが中心であり、炭疽病防除でも、本圃定植後の散布は一回に制限されています。（鈴木）

いずれの病害も苗の時期に防除することが中心であり、炭疽病防除でも、本圃定植後の散布は一回に制限されています。（鈴木）

病害写真提供：ルーラル電子図書館

[目次へ戻る](#)

**農薬登録情報**

&lt; 2月6日付けの適用拡大内容です &gt;

**適用拡大** エスマルクDFとダコニール1000の適用拡大です

種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名/ 使用目的	使用量ほか
殺虫剤	エスマルクDF	作物追加	<b>とうもろこし</b>	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
殺菌剤	ST ダコニール1000	病害追加	トマト(散布) ミニトマト(散布)	<b>炭疽病</b>	それぞれトマト・ミニトマト の他適用病害と同様
			ピーマン(散布)	<b>黒枯病</b>	ピーマンの他適用病害と同様
			ねぎ(散布) わけぎ(散布)	<b>葉枯病</b> <b>小菌核腐敗病</b>	それぞれねぎ・わけぎの他適用 病害と同様

(佐伯・南)

**アンケート当選者と抽選風景**

アンケートにお答え戴いた i-農力会員の皆様、大変ありがとうございました。

お寄せいただいたご意見を反映し、本誌を充実させていきますので、どうぞご期待ください。また、厳正な抽選の結果、以下の方が当選されましたので発表します。おめでとうございます。



抽選風景

**「りんご」当選の皆様(会員番号)**

AH0240、AH0364、N101118、NA0407、NA0586、NA0715、NA0787、NA0959、NA0977、NA1062、NA1068、NA1186、NA1211、NA1261、NA1311、NA1339、NA1380、NA1382、NA1495、NA1575、NA1601、NA1620、NA1657、NA1752、NA1771、NA1795、NA1813、NA1831、NA1861、NA1875 (以上、30名様)

**「デコボン」当選の皆様(会員番号)**

AD0013、AH0176、AH0191、AH0193、AH0419、AH0519、NA0127、NA0389、NA0421、NA0429、NA0438、NA0574、NA0798、NA0948、NA1268、NA1310、NA1358、NA1409、NA1415、NA1449、NA1454、NA1461、NA1511、NA1700、NA1714、NA1716、NA1719、NA1784、NA1868、NA18700 (以上、30名様)

[目次へ戻る](#)

# 最近の「お・・・美味しい!」



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♪♪

## ふと、食べたくなるもの・・・

「ふと、食べたくなるもの」。それはある人にとっては「カレー」かもしれません。またある人にとっては「醤油味のおせんべい」かもしれない・・・こればかりは、人によってホントそれぞれだと思います。私の場合・・・それは「厚切りピザトースト」もしくは「ホットサンド」です。なぜ?と言われても困るのですが、たまに食べたくなるからしょうがないですね(笑)。

先日も、まさに「ふと」食べたくなってしまったので、先日、時間のある休日の朝に作りました。私の大好きなあるお店のピザパイ( )を思い出しつつ、4枚切りの厚切り食パンに自分の好きな具を乗せていきます。スライスオニオン、サラミの



できたてアツアツです~!

代わりにベーコン、ピザソース(市販)、溶けるチーズ等など・・・。ふふふ。これが案外楽しい作業なのです。そしてそして! これらに加えて欠かせないのがピーマンです! これが入ると入らないのでは、まったく別物になるくらいピーマンは、ピザトーストの具材のうち、かなり重要な役割を担っていると言っても過言ではありません(あくまで私的意見)。これを輪切りに切って乗せれば味はおろか、見た目もグリーン

ンできれいになります。そして、最後に味のアクセントとして「粒マスタード」を散りばめます。この粒マスタード。実は私の好物で、これだけあればお酒だって呑めてしまう頼もしい調味料・・・いや、食べ物だと思っていますがどうでしょう?(これも私的意見です(笑))

ささ、具をすべて乗せたら、いよいよトースターで焼きますよ。チーズがトロッと溶ければ出来上がり。アツアツを冷めないうちにいただきます。これに淹れたてコーヒーがあれば、もうそれだけで「満ち足りた休日のランチ」になりますね(単純)。それでね。今回、厚切りピザトーストを作って再発見したのが、4枚切りの厚切りトーストの美味しさです。6枚切り、8枚切りの薄いトーストより、断然満足度が違います。小麦の味がしっかり味わえる感じがするからでしょうか。ピザトーストは多少作るのが面倒ですが、4枚切り食パンのトーストなら、焼くだけなのでラクチン! ということで、これからはしばらく、4枚切りトーストの日が続きます(佐伯)

( )東京の神田神保町にある老舗喫茶店のピザパイ。ピッツアではなく昔風な「ピザパイ」。具がいっぱい乗っていて、味もボリュームもGood! さらに見た目も懐かしい感じでGood! なのです。  
・・・あーまた食べたくなってしまった(笑)。



[目次へ戻る](#)

**コラム・そば談義**

年が明けてから、我が家で何度かそばを打って人をもてなした。

しかし、そば打ちを始めて5～6年にもなるが、いまだに満足のいくそばが打てない。本当にそば打ちは難しいと思う反面、だからこそ面白いとも思うのである。ところで、そばは他の麺類と比べて、私の場合は腹持ちがいいように感じる（すぐにお腹が空くという人もいるが？）。特に、寝る前などに食べると、胃が凭れて寝つきが悪い。歳のせいと言われればその通りで反論が出来ない。

そんなことから、そばの栄養価について調べてみた。すると、白米・うどん・ラーメンと比べて蛋白質、カルシウム、ビタミンなど多く含んでいるが、カロリーは他の麺類よりも低く、「健康食品」と言われる所以であろう。また、赤ワインやお茶に含まれるポリフェノール的一种であるルチンも多く含み、効能は活性酸素（酸化防止）を抑制することで癌の予防や動脈硬化も防いでくれるようだ。そのルチンは水溶性のため、そばを食べた後に「そば湯」をしっかり飲むことをお奨めしたい。

国内のそばの生産量は約3万トン（約4万ヘクタール）で、その半分近くが北海道で栽培されている。因みに、明治・大正時代は12万トン近く栽培されていたが、昭和51年に今の半分にまで生産量が落ち込む。しかし、最近の健康食ブームやおいしいそば屋さんが増えたこともあり徐々に回復基調のようだ。しかし、国内需要の8割近くを海外産に依存している。その量は10万トン以上にもなり、主な輸入国は中国（8.2万トン）、アメリカ（5千トン）、カナダ（4千トン）である。これをもじって「二八そば」と冗談を言う人もいる。

さて、そばの麺切りは日本独自の調理方法だそうだ。外国ではそばを延して細く切って、麺の形で食べる習慣はない。そばは上方（大阪・砂場）が発祥らしいが、それが江戸にきて「そばの文化」が開花・確立し、現代に至っている。そんな「日本独自のそば」を国内産のソバで味わいたいと思うのは、私だけではないだろう。大げさに言えば日本人共通の気持かと思う。ぜひ、日本人なら「国内産そば」をもっと食べて欲しいと思う。しかし、私に外国産と国内産の味の違いを尋ねられても全く自信がない。情けないが、そばの味が美味しいか不味いかしか正直に言って判らないのである・・・（古津）

**編集後記**

2月に入って東京に雪が降る日が多くなった。

さて、中国産冷凍餃子に農薬の成分が混入されている事件で我が相談室にも10件ほどのお問合せがあった。何れも、ラベル通りに使用すれば安全性に問題がないことを丁寧に判りやすく説明しご理解いただく。

また、本誌に対するアンケート調査を実施して、ご応募戴いた会員さんの数は過去最高を記録し、プレゼントの抽選（P.12 関連記事）にも熱がこもった。アンケートの内容を見せていただくと貴重なご意見が多々あり、我々編集に携わるものにとって大変参考になった。ぜひ、今後の本誌紙面作りに活かしていきたいと思う。この紙面を借りて、ご応募・ご意見を戴いた会員様に改めてお礼を申し上げます。



イラスト 加藤

[目次へ戻る](#)