

# 住友化学 i-農力だより

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

第40号 4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 (26) . . . . .	p.1
食の安全性について考える (1) . . . . .	p.6
住友化学アグログループ紹介 住友化学園芸(株) . . . . .	p.7
今月のお奨め農薬 . . . . .	p.8
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー . . . . .	p.9
農薬登録情報 . . . . .	p.10
今月のご相談から . . . . .	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



「シメ」(アトリ科)と「アテツマンサク」  
(マンサク科) 富樫信樹 画

## 農家さん訪問記(26)

### 新潟県の隠れた名品「黒鳥茶豆」に取り組む本間さん!

今回の農家さん訪問は新潟県新潟市からお届けします。新潟といえば、誰でも思い浮かべるのがブランド米ですが、実は他にも、「知る人ぞ知る」名品があります。その一つが「茶豆」と呼ばれる枝豆です。今回は、そんな茶豆のブランド「黒鳥茶豆」を栽培しておられる本間嘉彦(ほんま よしひこ)さん(36歳)にインタビューしました。



本間さん

### 新潟の茶豆も山形から?

今回のインタビューで訪問した新潟市西区黒鳥は、JR 新潟駅より南西に10キロほどの場所にあります。かつては黒埼町の一部でしたが、2001年に合併して新潟市になりました。この地域は日本でも屈指の米どころである越後平野に位置し、かつては水稻の単作地域でしたが、水稻の減反政策もあり、転換畑による枝豆の生産が盛んになりました。この地域では特に茶豆の栽培が盛んで、「黒埼茶豆」の名称は、この黒埼町に由来しています。茶豆では山形の「だだちゃ豆」も有名ですが、新潟の「茶豆」も、元は山形から来たという説があるようです。

## 会社勤めで農業の魅力を改めて実感！



小ねぎの水耕栽培

今回ご紹介する本間嘉彦さんは、ここ黒鳥で、「黒鳥茶豆」を栽培している若手の農家さんです。本間家の家族構成はお祖父さん、ご両親、奥さん、子供さん(娘さん)が2人で、ご本人を含めて4世代、7人の大家族です(二人目のお子様は訪問2週間前に産まれたばかりとのこと。おめでとうございます！)。

主な栽培作物は、稲4ヘクタール、枝豆2ヘクタール、ブロッコリー0.5ヘクタールで、その他にキャベツや空豆など、季節に合った野菜類を栽培しています。ブロッコリーは枝豆栽培が始まる前と、収穫後の畑で栽培します。また、10アールのハウスが1棟あり、そこでは小ねぎの水耕栽培を行っています。忙しい

時には人に来てもらうこともありますが、基本的には家族で作業をしています。ちなみに、ハウスはお母様の担当とのこと。

本間さんは、4年前までサラリーマンで、店舗の内装関係の仕事をしていました。脱サラして就農した理由を尋ねると、「30歳を過ぎて、徹夜がきつくなったから」とのお答えでした。デパートの内装の仕事などでは、しばしば徹夜になったそうです。農業は朝は早いものの、残業がほとんど無いのが魅力とか。ただ、もともと「いつかは後を継ごう」と考えており、お父さんが60歳を過ぎたことだし、ちょうど良いタイミングと感じて決断しました。また、自分の会社勤めの年収を1~2ヵ月で抜いていく農業の収入も魅力だったとのこと。会社時代の経験で役立っていると感じるものは、人とのコミュニケーションの取り方だそうです。実際、インタビューでも、大変気さくで話しやすい印象を受けました。

## コシヒカリと茶豆を主体にした複合経営！

年収の話が出ましたので、現在の経営について少し伺いました。

枝豆の収穫量は、10アール当たり平均400~500キロを目指しています。単価は、品種と出す時期によって幅が大きく、キロ当たり500円~1000円の間になります。一方、昨年のコシヒカリの価格は1俵13,000円でした。現在、米と枝豆の収入はほぼ同程度です。米の場合は農業機械が経費の主要部分を占めますが、枝豆の場合は労賃が大きいそうです。人によっては、3月末頃から枝豆を植え始め、6月終わりから10月半ば過ぎまで収穫することで、枝豆だけで1,000万円以上を稼いでいる人もいます。



枝豆もぎ機

本間さんの場合、主な出荷先は「キューピット」という地元のスーパーマーケットです。この地域では個人売買を熱心にやっている人もいますが、本間さんの場合は、ごく限られた人に販売しています。出荷先をあまり増やさないのは、管理が大変で手間がかかるためです。

## 米の減反と比例して茶豆が増加！



ブロッコリー苗

さて、茶豆とはどのような枝豆でしょうか。外観は他の枝豆と変わりませんが、豆の薄皮の色が淡褐色をしています。黒鳥茶豆は特に香りが高いのが特長で、こくのある大変美味しい枝豆とのこと。シーズンになると、そこかしこの家庭の換気扇から、枝豆をゆでる良い香りが流れ出るとのことです。

本間さんが所属してる枝豆の組合は全部で16軒の農家からなり、冒頭で紹介した通り「黒鳥茶豆」のブランドで出しています。本間さんの組合では自家採種を使用しており、一般に言う「黒崎茶豆」とは少し違

います。また、枝豆の食味は非常に微妙で、同じ種を使って栽培しても、土地が少し違うと味が変わってしまいます。自家採取の種子を使い、黒鳥地区の決まった土地で栽培して、初めて「黒鳥茶豆」になるわけです。

以前、黒崎地区は水稻の単作地帯で、枝豆は自家用に畦で栽培している程度でした。その後、水稻の減反が始まり、お父さんの代に転作として当初はチューリップの球根を栽培していました。そして、球根の収穫後、空いた畑で枝豆を作りはじめました。ところが、球根より枝豆のほうが人気が出てきて収益が良くなったので、転作の中心となっていきました。ただ、当時は減反面積も大きくなく、機械も無かったので、10~20アールくらいがせいぜいでした。本格的に面積が増えたのは15年ほど前からで、減反面積が多くなったことと、機械化が進んだことがその要因です。黒崎では、減反面積と枝豆の栽培面積がほぼ一致し、生産調整達成率は100%です。



枝豆の株で作った堆肥

## 地元スーパー「キューピット」と信頼関係の取引！

「黒鳥茶豆」のブランド化は、キューピットと手もぎ枝豆を取り引きしたのが始まりでした。キューピットはそれ以来約30年の付き合いで、現在も組合の主要な出荷先です。

キューピットは新潟市を中心に、県内で16店舗を展開しており、同社のホームページでは、商品開発の例として、この黒烏茶豆が紹介されています。

現在、組合の枝豆栽培面積は約15ヘクタールです。キューピットへの納入目標は年間70トンですが、昨年の実績はやや少なく、年間56トンでした。ただ、同社とは長い付き合いもあって互いに信頼関係があり、納入収量に関する契約の縛りなどはありません。出荷量は前日の自己申告で、農家が希望する分だけを持っていってくれます。多いときは、組合全体で1日に4トン出たこともありました。キューピットは優れた保冷施設を持っており、出荷量が極端に多い場合にはそこで保存することも出来るそうですが、基本的には出荷



本間さんのトラクター

当日の売り切りです。枝豆は収穫適期が非常に限られた作物で、お盆前頃になると、収穫が1日遅れただけで色が変わり、出荷できないこともあるので、キューピットの対応は大変ありがたいそうです。

とはいえ、穫れ過ぎが続いた場合など、品物がだぶつくことなどは無いのでしょうか？実は、そんな心配は無用なのです。新潟の人は枝豆好きで、県の消費量は、日本で1番か2番です。本間さんの地域の方は、枝豆を1キロ買っても、1日で食べてしまいます。どんぶりで豆を食べるのは、多分新潟県の人だけではないか、とのことでした。キューピットの本町市場のお店では、11時に枝豆が並ぶと、午後1時には売り切れてしまうそうです。（インターネットで調べたところ、世帯あたりの枝豆年間消費量の平均は約2,800グラムで、新潟市はその3倍以上の約8,700グラムとのことでした）

## 毎日黒烏茶豆は定植して真夜中に収穫！

次に、枝豆栽培の話を伺いました。

茶豆の場合、4月中旬にトレーポットに播種し、2週間くらいで苗を機械で定植します。この場合、7月末に収穫することになります。本間さんの場合、苗の定植は主に4月中旬から



枝豆選別機

6月いっぱいの間に行い、7月～9月に収穫します。1日1アールずつ定植し、0.5アールずつ収穫します。シーズン中は毎日出荷するため、このように少しずつずらして収穫できるようにしています。

収穫作業は午前2時～3時の真夜中に起きて始めます。機械で収穫し、抜いた株からさやをもぐのも機械で行います。もいだ枝豆は洗浄機で洗い、5キロまたは10キロのネットに入れてキューピットに出荷します。袋詰めはしないので、面倒がありません。朝6時にキューピッ

トのトラックが来て、収穫した豆を回収していきます。このように夜中から作業することで、朝採り枝豆がその日の午前中に店頭に並ぶわけです。

この地域は元々湿地帯で、土質は粘土質です。現在栽培している「黒鳥茶豆」は、長年の栽培の結果、この土地にぴったりと合ったものになったようです。収穫では株ごと抜いてしまうので、連作障害もあまり問題にならず、20年くらい栽培しても大丈夫だった例もあります。また、病害虫もあまり問題にならず、防除では殺虫剤を年に2回ほど使用するくらいです。殺菌剤については食酢を使うか、Zボルドーを使うくらいです。一方、肥料は元肥に鶏糞、菜種かす、小ぬかを使い、化学肥料は追肥に使うだけです。抜いた株は積み上げて堆肥にし、翌年の収穫後に土に入れます。このような栽培形態ですので、「エコファーマー」の認証も簡単に取得することができました。

最近困っていることは、極端な天候の変化です。昨年も、5月に天気良すぎで乾燥し、早い時期の豆が育たなかったり、6月や7月の豪雨で、花が落ちてしまうことがありました。また、9月の日照り続きでブロッコリーが育たなかったこともありました。

## 地域の活性化に若い仲間を増やすこと！

現在、組合員の平均年齢は約60歳で、本間さんが最年少です。

今後は、まず現状を維持することが大事と考えています。というのは、高齢化や後継ぎ不足で、地域全体の生産力が落ちていくことが予想されるからです。この地域の農業は収益性が良いので、後継ぎはすぐに見つかりそうな気がしますが、それぞれの家庭の事情もあり、思うほど簡単では無いそうです。黒鳥地区には、水田だけで300ヘクタールがありますが、会社と違って代わりの人が見つかりにくいので、耕地だけが残ったときに、誰が耕作するのかという問題もあります。今後、人が減って生産量が落ちてしまえば、取引先の信用も保つことはできません。

本間さんの現在の心境は「焦りは無いが危機感はある」というものです。これから、なんとかして若い仲間を増やしたいと考えているそうです。

(南・古津)



ご自宅の作業所と母屋(奥)

[目次へ戻る](#)

**食の安全性について考える(1)**

## 加工食品に潜む問題点

読者の皆さん、わが国の生鮮食料品と加工食料品の割合は、どれぐらいだと思いますか？驚くなかれ2対8です。ご存知でしたか？

私たち(私だけかも?)が気付かないうちに、身近な食料品(魚・肉・野菜など)のほとんどが加工食品となって店舗に並んでいると思うと軽いショックを覚えます。

さて、「食の安全について考える」というテーマのきっかけは、1996年のO-157(食中毒)、1999年の所沢市のダイオキシン汚染野菜、2000年の雪印乳業黄色ブドウ球菌(食中毒)、2001年のBSE・狂牛病発生とそれに続く2003年の米国産牛肉輸入禁止、2004~2005年の鳥インフルエンザ、2007年の不二家偽装表示問題と北海道食肉偽装事件、直近では農薬入り中国産冷凍餃子などです。このように食の安全を脅かす事件が毎年起っています。なぜ、このように頻りに問題が起こるようになったのでしょうか。また解決策はあるのでしょうか。色々な情報をもとにそれらを紹介していきたいと思います。

最初に、このように食の問題が起こる背景には何があるのでしょうか。そのカギは冒頭に紹介した加工食品が大幅に増えたことに関係しています。昭和の時代までは、畑から収穫された青果物は、その日にトラックに積み、翌朝には市場でせりかけられます。そして午前中に店頭で並べられ、その日のうちに調理して食卓に並べられました。そのように、生産者が出荷して消費者が口にするまで時間が短く単純な流通でした。そのため食の事故といえば、微生物による食中毒ぐらいでした。

しかし、年号が平成と移る頃から流通の流れが大きく変わり、それと共に私たちの食生活も、高度化あるいは多様化してきました。それを支える科学技術の進歩が逆にリスクを生むことにもなり、私たちの不安感を増大させる結果となりました。食品衛生といえば今までは、かびや細菌など微生物による食中毒が主でしたが、食生活が外に依存(外部化)するようになって、加工食品の事故発生の可能性が高まるようになりました。我々は、しばしばレストラン(外食)で食事をし、あるいは弁当(中食)を買って食べます。このことは食品リスクの対象が幅広くなったことを意味します。

一昔前までは、衛生管理といえば調理過程をチェックさえすれば問題は発生しなかったのですが、昨今は事故が発生すると流通を含む全ての過程をチェックする必要が出てきました。つまり、生産、加工、流通、外食、消費を含む全てのプロセスに問題が拡がります。また、輸入農産物が6割を超えるようになり国際貿易の側面まで考慮しないと問題が解けない場合もあります。このように複雑化した食品に関わる安全管理について、次回は取上げたいと思います。(古津)



[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 不快害虫忌避剤

地面にパラパラまくと、飛びまわる&amp;地を這う

イヤ～な虫が逃げる！



虫よけ微粒

すばやく効いて約8時間効果が続く！

まいたらすばやく効き始め、イヤ～な虫がたちまち逃げ出し、よせつけない！

はじめての微粒タイプ

手を汚さない使いきり分包タイプ、携帯にも便利  
使い方カンタン、そのまま地面に均一にばらまくだけ！  
地面の上で目立たないサンドカラー

突然の雨で濡れても安心

雨に強く、臭いも無い

園芸作業の他にもキャンプ、お墓参りなど家族で集う場所での使用に便利！

園芸作業・アウトドア・お墓参りなどに

約8時間効果が続くからじっくり取り組む園芸作業などに便利！

さまざまな不快害虫に効果

ユスリカ、チョウバエ、アリ、ダンゴムシなど外にいるイヤ～な不快害虫に忌避効果

電気代ゼロ！電池も不要の省エネタイプ

電池も火も使わないから人にもお財布にもうれしい！

包装 100g(5㎡用)X2袋入 徳用 100g(5㎡用)X5袋入

使用方法・使用量

使用場面	使用量の目安	使用方法	効果持続の目安
園芸作業時(庭、花壇周りなど) キャンプ、花火、お墓参りなど	20g / ㎡	地面に均一に 散布	約8時間

点線に沿って袋を切り取ります。

袋からそのまま振り出して虫をよせつけない場所に均一に散布してください。

開封後は、すみやかに使いきってください。

有効範囲：1袋100gで約5㎡ 高さの範囲は2m程度

効果の持続期間・有効範囲は温度、湿度、風などの環境要因により変動する場合があります。

使用後に残る粒は石灰岩(炭酸カルシウムの結晶)です。

魚類への影響があるため、池、水槽、河川等の近くでは使用しないでください。

室内では使用しないでください。

[目次へ戻る](#)

## 今月のお奨め農薬

## トマトの重要害虫タバココナジラミ「バイオタイプQ」に 効果の高いベストガード粒剤・水溶剤！

コナジラミ類は世界中に分布し、日本でも60種以上が確認されています。植物を揺らすと小さな白い成虫が粉のように飛び立つので「粉蝨(こなじらみ)」と呼ばれますが、動物や人間に寄生する「シラミ」とは全く別の昆虫です。分類上ではカメムシ目、ヨコバイ亜目に属し、アブラムシの仲間です。成虫は体長が1mm程度で、超小型のセミのような体をしています。

このコナジラミ類の中で害虫として重要なのがオンシツコナジラミとタバココナジラミです。オンシツコナジラミは1974年に日本への侵入が確認されています。オンシツコナジラミは口吻を植物に刺し、その汁を吸いますが、これによる直接的な害に加えて、果実の着色異常、排泄物(甘露)に発生する「すす病」、ウイルスの媒介によるウイルス病等の被害が問題となります。タバココナジラミはオンシツコナジラミよりやや小型で、同様の被害が発生します。本種は1987年から全国的に発生が確認され、当初はシルバーリーフコナジラミと呼ばれていましたが、現在ではタバココナジラミのバイオタイプBとされています。現在、本種の分布域の拡大により、本種により媒介されるウイルス病「トマト黄化葉巻病」が西南暖地を中心に拡大し、2007年には31都府県でこのウイルス病の発生が確認されています。

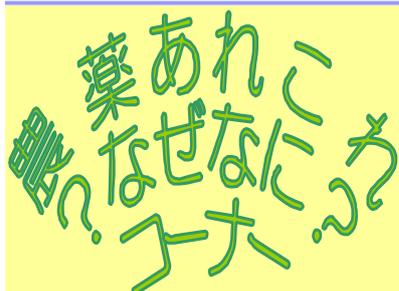
コナジラミ類に対しては、防虫ネットの設置、ネオニコチノイド系殺虫剤を主体にした薬剤処理、ラノーテープの設置等の防除方法が取られ、防除体系が確立されてきました。しかし、2005年、宮崎県で従来の薬剤に強い抵抗性を示すタバココナジラミが発生し、スペイン等で問題となっているバイオタイプQであることが確認されました。このバイオタイプQは急速に分布域を拡大し、2年後の2007年には岩手県まで北上しています。このバイオタイプQに効果が期待できるのがニテンピラムを有効成分として含有するベストガード粒剤、ベストガード水溶剤です。

ベストガード粒剤はトマト・ミニトマトの播種時～定植時まで育苗培土混和(播種時又は鉢上げ時)、株元処理(育苗期)、植穴処理土壌混和(定植時)といった処理が可能です。また、ベストガード水溶剤はトマト・ミニトマトの収穫前日までの生育期処理が可能です。このようにベストガード粒剤とベストガード水溶剤を組み合わせることにより、トマト栽培の播種から収穫までの栽培の状況や害虫の発生に応じて処理できると共に、抵抗性害虫の発生を防ぐための他の薬剤とのローテーション処理に容易に組み込めます。(山脇)



ベストガード粒剤、ベストガード水溶剤は共にマルハナバチ、ミツバチに影響がありますので使用にあたっては注意書きをよく読んでください。

[目次へ戻る](#)



## この作物は、どの分類に入るの？

### ご質問

ここ最近、農薬使用も厳しくなり、自分も違反の無いよう気をつけて使っているつもりです。ですが、最近育て始めた以下の作物に登録のある農薬が、なかなか無くて困っています。しかし「類」登録と呼ばれる中にこれらの作物が該当するならば、使えるということを知りました。実際のところ、以下の作物は、どの分類に入って、どういう名前で登録があれば使用可能なのかを教えてください。また、こういった分類は、どうやって調べればよいのでしょうか？併せて教えてください。作物：スイートコーン、パプリカ、黒豆、万能ねぎ

### お答え

まず、お問い合わせの作物についてお答えします。それぞれ、カギカッコ内の登録があれば使うことができます。

- ・スイートコーン：「未成熟とうもろこし」「とうもろこし」「雑穀類」
- ・パプリカ：「ピーマン」「野菜類」
- ・黒豆：「だいず」「豆類(種実)」
- ・万能ねぎ：「ねぎ」「野菜類」

次に、農薬登録上の作物区分を判断する方法をお知らせします。

農薬登録上の作物分類については、農薬検査業務を行っている「農林水産消費安全技術センター」が、区分の一覧表を提供しています。以下にアクセスしてください。

<http://www.acis.famic.go.jp/shinsei/sakumotuhyou.htm>

「農薬登録における適用作物名」の記事から開くことができる「別表 1-1、1-2」をご参照ください。

さて、ここでは、「スイートコーン」の例を見てみましょう。

大グループ名	中グループ名	作物名	作物名に含まれる作物、別名、地方名等の例	備考
雑穀類	とうもろこし	未成熟とうもろこし	スイートコーン	種子(ある程度成熟した雌穂)を収穫するもの

表を見ると、スイートコーンの農薬登録における作物名は「未成熟とうもろこし」であることが分かります。また、「とうもろこし」や「雑穀類」でも使うことができます。

ところが、パプリカ、黒豆、万能ねぎについては、表に記載がありません。この場合は、これらが属する作物を調べて判断しなければなりません。

参考書などで調べると、パプリカはピーマンの、黒豆はだいずの品種であることが分かりますので、それぞれ上記のような答えになります。また、「万能ねぎ」は青ねぎ(葉ねぎ)を若摘みしたものですから、「ねぎ」の登録が適用されます。

以上のように、農薬登録上の作物分類を判断するのは、難しい場合があります。不安がある場合にはご遠慮なく「お客様相談室」にお問い合わせください。(佐伯・南)

[目次へ戻る](#)

**農薬登録情報**

&lt; 3月19日・4月9日付けの主な適用拡大内容です &gt;

**適用拡大**

殺虫剤・殺菌剤・除草剤 計8剤の適用拡大です

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	ゲットアウトWDG (北海道)	害虫追加	とうもろこし	アワヨトウ	3000倍 100~300L /10a	収穫7日前まで 3回以内 散布
			だいず	マメシンクイガ		
					補足:作物名変更 「豆类(種実ただし、らっかせいを除く)」 「豆类(種実、ただし、だいず、らっかせいを除く)」と 「だいず」に分離 だいずの適用害虫はマメシンクイガとアブラムシ類 になります。	
ダントツ粉剤DL	使用時期	稲	収穫14日前まで	収穫7日前まで		
	ロディー水和剤	害虫名変更	りんご	シンクイムシ類 (モモシンクイガ シンクイムシ類に変更)		
殺菌剤	ベンレート水和剤	作物追加	樹木類	ごま色斑点病 炭疽病 輪紋葉枯病	2000倍	発病初期 散布
除草剤	シェリフ1キロ粒剤	使用時期	移植水稻	移植後5~25日(北I3葉期まで) 移植後5~20日(北I3葉期まで) 移植後5日~ノビエ3葉期 ただし、 移植後30日までに変更		
		雑草名変更		「オモダカ(北海道、関東・東山・東海、近畿・中国・四国の普通期)」 「オモダカ(北海道、関東・東山・東海、近畿・中国・四国)」に変更		
	テイクオフ粒剤	使用時期	移植水稻	「クログワイ(東北、関東・東山・東海、近畿・中国・四国、九州)」 「クログワイ(北海道、北陸を除く)」に変更 適用地帯「北海道」の使用時期 移植後10~15日 移植後10~25日に変更		

除草剤	ドニチ1キロ粒剤	使用時期	移植水稻	適用地帯「北海道」の使用時期 移植後5日～20日(ルIの2.5葉期まで) 移植後5日～ノビエ2.5葉期 ただし、移植後30日まで に変更	
				全域(北海道、九州を除く)の普通期及び 早期栽培地帯の使用時期 移植直後～移植後15日(ルIの2.5葉期まで) 移植直後～ノビエ2.5葉期 ただし、移植後30日まで に変更	
				九州の普通期及び早期栽培地帯の使用時期 移植後5日～15日(ルIの2.5葉期まで) 移植後5日～ノビエ2.5葉期 ただし、移植後30日まで に変更	
				近畿・中国・四国の普通期及び早期栽培地帯 の使用時期 「移植後15日～25日(ノビエの2.5葉期まで)(初期除草剤による土壌処理との体系で使用)」を 削除	
	バサグラン液剤	作物追加	ソルガム	使用時期:ソルガムの生育期(雑草3～6葉期) 但し収穫30日前まで 使用薬量:100～150 mL/10a 希釈水量:70～100L/10a 雑草茎葉散布 1回 全域	
				作物名変更	いんげんまめ いんげんまめ に変更
				適用雑草名 変更	移植・直播 水稻以外の 作物 畑地一年生雑草(イネ科を除く) 一年生雑草(イネ科を除く) に変更
				適用土壌 変更	移植水稻 直播水稻 砂壤土～埴土(減水深1.5cm以下) 砂壤土～埴土 に変更
				使用方法 変更	移植水稻 直播水稻 いずれも 「落水散布又はごく浅く湛水して散布」 に変更

[目次へ戻る](#)

## 今月のご相談から

# 水稲除草剤の使用時期と誤った時の対処方法

**Q**: イッテツ1キロ粒剤の散布時期について、「移植後5日～ノビエ2.5葉期まで」に使用して下さいとラベルに記載されていますが、これは植代からの日数を配慮しているのでしょうか？また、私の水田はホタルイが発生して困っています。よく効く除草剤はありませんか。

また、知人がイッテツ1キロ粒剤を代かき直後に散布してしまい、薬害を心配しています。対策はありますか。

**A**: 植代から移植までは約4日と想定されます。移植後約10日にはノビエが1.5葉期になり、2.5葉期になるには東北など北の地域で20日、南では15日という目安をつけています。これらは、あくまでも目安であって、ノビエの葉齢を見ながら散布するのが一番確かですが、出来れば少し早めに散布することをお奨めします。

植代から移植までの日数が長く、一発処理剤のみではノビエに対する効果が不安定になる場合は、スピフロアブルを初期に使用して、イッテツ剤（1キロ粒剤、フロアブル、ジャンボ）を後から処理して下さい。

また近年、スルホニルウレア剤に抵抗性を示すホタルイが発生して、お困りの農家さんが増えてきました。このような水田ではスルホニルウレア剤抵抗性ホタルイにも安定した効果があるプロモブチドの入っている剤を使用されてはどうでしょうか。プロモブチドを含む一発処理剤としてはヨシキタ1キロ粒剤、ヨシキタフロアブル、ドニチS1キロ粒剤があります。これらの薬剤は移植直後から使用できます。

植代直後に除草剤を散布した場合の薬害低減対策としては、なるべく移植日を遅らせ、浅植えとならないように移植する方法があります。薬害が出ても徐々に回復します。

このような場合でも処理後7日間は落水やかけ流しは絶対に避けてください。水系に有効成分が流出し、環境への負荷となります。

(鈴木)



[目次へ戻る](#)

# 最近の「お・・美味しい!」

## 心ときめく? 春色サラダ

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♪♪♪

このところ、せっせと作り溜めをして日々食べているものがあります。それは・・・『アーリーレッド(赤タマネギ)のマリネ』です。世の中の料理には、醤油味、塩味、醤油・酒・みりんの甘辛味、カレー味、トマト味、クリーム味など色々な味付けがありますが、何を隠そう私が一番好きなのは酸味の効いた「お酢」の味なのです。そして、幸いなことに、この味は旦那も好物なので、我が家では何かにつけて「お酢」が登場します(常備している調味料の中でお酢だけビッグサイズ(笑))。

ということで最近ハマっているのが、くだんのマリネなのです。ここでは普通のタマネギより辛味の優しい「アーリーレッド」を使うのがポイントです。何と言っても彩りが抜群にキレイ!大きさも小ぶりで使い切りやすい!そして美味しい!そんでもって体にも良い!ほんと、良いことづくめですね。マリネ液の材料はそれぞれ適当です(いつも適当・・・)。お酢(特にこだわり無し)、お砂糖、オリーブオイル、コショウ、ちょっとだけ塩。これにアレンジで粒マスタードやバジルなどを好みで入れます。使い方は簡単。ソースとして茹で野菜やソテーした魚などに掛けてもよし、揚げ物を漬けて南蛮漬けのようにしてもよし、細かく刻んで例えばポテトサラダの隠し味にしてもよし、万能調味料として機能します。



\* 春サラダPart \*  
新じゃがとスナップエンドウの  
マリネ・かぼすマヨネーズ添え



\* 春サラダPart \*  
新ごぼう・菜の花・新じゃが・  
スモークサーモンのマリネ和え

今回は、せっかく春ですので、彩りサラダを作ってみました。コロコロと可愛い新じゃがいも、茹でると華やかな緑色に変身するスナップエンドウ、そして定番の菜の花。春の野菜って、どうしてこう色鮮やかでステキなんだろうね。これらに、一段と目を引く「紫」のマリネを添えるわけです。自分で言うのもナンですが、食べてしまうのがもったいないくらいの出来栄です(ま、食べましたけどね(笑))。春野菜のソースに限らず、このマリネ。これから気温の上がる季節にも大活躍しそうな予感・・・。(佐伯)

[目次へ戻る](#)

**コラム・そば談義 40**

3月初旬に江戸ソバリエ倶楽部の集まりがあり、自宅から汗ばむほど自転車を漕いで深大寺山門前に駆けつけた。

深大寺は、奈良時代(天平5年)満功上人によって創建された天台宗である。本尊の恵心僧都作「阿弥陀如来像」(白鳳時代・重要文化財)が安置されている。東京では浅草寺に次ぐ古い歴史がある。この辺りは、まだ武蔵野の風景が色濃くのこり、周りは緑が多く近くにはカタクリの群生が見られるそうだ。境内と接して神代植物公園があり、元々はこの寺の敷地であった。また、寺とそばにまつわる歴史について釈迦堂に安置されている阿弥陀如来像の前で、執事長の張堂完俊さんからユーモアを交えた興味ある話を伺った。

ソバは八世紀頃に武蔵野台地を開拓していた高麗帰化人が、大陸から持ち込んで栽培したのが始まりだそうだ。深大寺も境内で自給自足のため僧侶がソバを栽培していたが、元禄の頃に、天台宗関東総本山の公弁法親王にこのそばを献上したところ賞賛を得たことで一躍有名になり、それを境に徐々に門前に蕎麦屋が建ち並び、今は25店ほど軒を連ねるようになった。深大寺周辺で栽培するソバでは賄い切れず、殆どが他県産や外国産を使用していることで、折角の知名度が台無しになると一部の蕎麦屋は危ぶんでいる。

釈迦堂を離れ、暫く境内を散策してから訪れた店は、参詣客で賑わう山門前の「そばごちそう 門前」<http://jindaiji.co.jp/index.html>である。ここは松本清張が「波の塔」を執筆したことで知られている。また、この小説が縁で出雲(水車挽き)から蕎麦粉を取り寄せて使用しているそうだ。先程の執事長の説明の中で、「門前に最も近い店がどこも美味しいものです」といった言葉が妙に心に残っている。さて、店主の浅田さんが我々ソバリエのために地元の有志で栽培した貴重なそばを打って振舞ってくれた。その蕎麦の麺1本を箸で摘んでつるつと吸ると、元禄時代のほのかな香りがするような気分になる。

散会時は、すでに夕暮れが迫り早春のためか肌寒かったが、仲間と楽しいひとときに余韻が残り、帰りは鼻歌交じりでゆっくりと自転車を漕いでいた・・・(古津)

『わらび屋根の山門におじぎだけしてすするそば 昔をしのばす椽台に明治の色の緋もうせん そばにゆれてる木漏れ日を箸で口へとたどり込む 清水の匂いと笹の香が静かに鼻へとぬけてゆく 雑木林にむさし野の名残りにとどめる深大寺 このままであれとただ願うさびしわれも早や六十』 サトウハチロー

**編集後記**

サラリーマン生活を長くやっていると色々と経験するものだ。昨日(4/10)、中央線国分寺駅近くの変電所で火災が発生し、私の乗った朝の通勤電車が駅と駅の間で停止した。超満員電車に1時間も車内で閉じ込められると、どういう心理的狀態になるのか貴重な体験をした。



カット 加藤

当時、身動き出来ない車内で、冷房は止まり照明も消えじっと我慢する辛さはかなりものであった。しかし、そんな中で気が紛れたのは、会社や知人に携帯電話で話をする内容である。さも大げさに伝える人、要点だけ言う人、家族に苛立ちをぶつける人と様々で、梯子で一人ずつ下ろされるまでの時間、退屈はしなかった。そして、線路の脇の道をテクテクと三鷹駅まで歩きながら、もしこれが大地震だったらと不安が脳裏をかすめた。

[目次へ戻る](#)