

住友化学 i - 農力だより

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

第41号 5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 (27)	p.1
食の安全性について考える (2)	p.5
住友化学アグログループ紹介 住化農業資材(株)	p.6
今月の農薬紹介 クオーク フロアブル	p.7
野菜の病害虫防除・お役立ち情報	p.8
今月のお奨め農薬	p.9
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.10
農薬登録情報	p.11
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



「ノゴマ」(ツグミ科)と「ソメイヨシノ」
(バラ科) 富樫信樹 画

農家さん訪問記(27)

道南で美味しいお米「ふっくりんこ」栽培に取り組む橋本さん!

今回の農家さん訪問では、北海道渡島支庁知内町を訪ね、北の大地で生まれ、いま注目を浴びている稲の新品種「ふっくりんこ」を推進し、新たな稲栽培経営を目指しておられる橋本清一さん(51歳)にお話を伺いました。



橋本さん

北海道の玄関口知内町紹介

渡島半島は北海道の玄関口として古くから本州との間で人々が行き来し、明治以降北海道全体の開発が本格化するとその玄関口として更に発展してきました。

気候は対馬海流の影響を受け、北海道としては温暖で、春の訪れも早い地域です。このような条件下で渡島半島では北海道で生産される農畜産物の殆どの品目が生産されています。農産物としては米、小麦、甜菜、馬鈴薯、豆類、キャベツ、白菜、ほうれん草、アスパラ、ねぎ、にら、にんにく等が栽培され、畜産物としては生乳、乳牛、

肉牛、肉豚が生産されています。また、花卉類も多くの種類が出荷されています。

今回訪問した知内町では米、みつば、にんにく、ほうれん草、にんにく、にらが多く栽培されています。なかでも、にらは知内の「北の華」として知られ、「幅広で柔らかく、甘くて美味しい」の評判があり、知内町全体で8億円の出荷額となっています。

水稲栽培を中心にした複合経営

今回訪問した橋本家は農業経営を代々受継いで来ました。

大正に入りお祖父さんがこの地で農業を始め、昭和43年までは畜産、豆類やビートの栽培を主体に8haの農地で農業経営をしていました。その後、農業構造改善事業の推進にともない、橋本さんのお父さんが経営主体を稲作に変更しました。現在の経営規模は35haで、自己所有農地の水田12haに加え、借上農地が23haあります。



育苗ハウス

水稲は「きらら397」の5ha、「ほしのゆめ」の1haに併せて、今回の主題である「ふっくりんこ」を6haで栽培し、平年作の反収も480kgをあげています。その他には牧草、スイートコーン、大豆、そば、ほうれん草を栽培しています。ほうれん草は総計約0.3haのハウスで栽培され、今年からはにらの栽培も始めています。

橋本清一さんご自身は昭和51年、21歳の時にお父さんから農業経営を継承しました。現在はお母さん、奥さん、長男、長女の5人家族です。まだ学生の長女を除いて4人がそれぞれの仕事を分担して農業に従事しています。

幻の新品種「ふっくりんこ」

「ふっくりんこ」は道南農業試験場での品種改良時には「渡育240号」と名づけられ、渡島半島を主体とする道南地域の気象条件に適した品種選抜の中から誕生しました。



広い橋本さんの水田

この「渡育240号」は早霜で他の試験系統が生育不良となる中であって、しっかりした生育を示し、しかも「食味もいい」として注目されました。平成13年、ホクレン、農事試験場、農業改良普及所、JA、各市町村農政課の担当者が集まり、収穫された「ふっくりんこ」を囲んで、この米を本格的に栽培していくか

どうかについて協議しました。

しかし、当時の北海道の米作りは「きらら397」のように全国ベースでブランド化し、本州の大消費地に向け出荷することを目標としていたので、大量生産が困難な品種は本格栽培

できないという考えでした。このような状況の中で、「ふっくりんこ」は耐冷性に優れ、「食味もいい」ので高品質の米として生産できるのですが、栽培の適地が道南に限定され、大量生産が困難であるとの予測で、本格的な栽培は見送られました。

平成14年にも担当者の会議で同様の結論となりましたが、「ふっくりんこ」栽培に情熱を燃やす橋本さんの「生産量は少ないが、高品質で、地元で消費され(地産地消)、北海道以外に出回らない「まぼろしの米」として位置付け、第二の魚沼産「コシヒカリ」のような存在にしたい」との思いが受け入れられ、地産地消を販売戦略の基本として、本格栽培にかかりました。



JA 知内資材センター

ブランド米育成のため生産者に厳しい基準

平成15年になり、転機が訪れます。この年は大冷害の年で、他の品種は殆ど稔実しませんでした。しかし「ふっくりんこ」は70%の稔実率を示し、さらに美味しさも保たれ、「耐冷性品種は美味しくない」という従来の定説を吹き飛ばしました。このことがマスコミにも大きく取り上げられ、「ふっくりんこ」の人気が出るきっかけとなりました。

しかし、「ふっくりんこ」がブランドを確立していくには、ここから重要なポイントでした。まず、「ふっくりんこ」の品種特性を維持し、全体として品質を均一にし、安定した評判を獲得する必要があります。そこで、生産者の皆さんが「函館育ちふっくりんこ蔵部」を組織して、厳しい基準を作成しました。その基準とは次のようなものです。

土壌診断による栽培農地の選定、原種圃の限定、毎年種籾を全量配布、毎年全量出荷、ライスターミナルに集約して品質調整、集約された米の品質検査、品質検査で2年連続蛋白質含量が7.5%以上となった農家には翌年種籾を配布しない。

このような厳しい基準を設定したため、仲間から批判や嫌味を言われることもありました。が、これほど厳しい基準を設定した背景には消費者の声がありました。「北海道産の米を買



ってもいいけれど、同じブランドでも購入する時期、場所によって味が変わり、期待はずれになることがある。このような声に後押しされ、消費者の期待に応えるような「常に美味しい米」を提供することで、「ふっ

っくりんこ」のブランドは確立されてきました。勿論この間、「ふっくりんこ」を知ってもらう地道な努力が続けられ、生産者自らが「ローカルブランドの構築」の視点で地元向けの販売を実現させてきました。「ふっくりんこ」は今や渡島半島で約1,000haも栽培され、「おぼろづき」と並んで「北の美食米」として認識され、その価格も21,000~23,000円/60kg

で販売されています。

ところで、「ふっくりんこ」の名前は、「ひと粒ひと粒がふっくらとし、冷めても硬くなりやすく、美味しさが長持ちする」イメージをアピールするため、一般公募で寄せられた中から、道南在住の女性 18 名からなる選考委員会で選ばれたものです。

農業の未来は後継者作り

橋本さんの趣味を伺うと「農業そのもの、物作りが趣味」という返事が返ってきました。栽培シーズンになると殆ど水田、畑にいたことが多く、シーズンオフには各種の会合に追われるようです。因みに橋本さんは多くの委員のメンバーであり、また数多くの肩書きを持っておられ(下の欄) 365日農業尽くめだそうで、奥さんのお話では「子供達が小学生の時、仕事を一日中休んで遊んだのは3回しかなかった」そうです。

農業の後継者不足はどの地域でも問題となっていますが、橋本さんが各地域の学校でおこなった調査結果を教えてくださいました。

農業を継ぐと考えている子供達は、親が「農業でやっていける」「農業に夢がある」「農業は面白い」と言っており、逆に農業を継がないと考えている子は親が「農業に未来は無い」「農業ではやれない」とぼやいている家庭だそうです。後継者育成には行政の支援も必要ですが、何よりも親の後押しが必要であり、「後継者こそ農業の未来」と考えています。この橋本さんの思いを継いで、長男・祐一さんは宮城県立農業短大で学んだ後、実家で農作業を分担すると共に、知内町*4 Hクラブに所属し、その趣旨を活かした農業の仲間作りをし、地域の農業発展に貢献しようとしています。

知内町は青函トンネルの入り口があります。橋本さんと長男・祐一さんのお話を伺っていると、知内町出身の演歌歌手「北島三郎」が唄う「激唱 青函トンネル」の一節「燃える親父の心を継いで、トンネル掘って20年・・・」を思い出しました。(山脇)



立派な跡取り息子さん

橋本さんの現在の役職内容

- 函館育ち南部米品質向上委員会 委員長
- 道南農業共済組合代表監事
- 知内町農業委員
- 北海道指導農業士
- 知内町稲作振興会会長

* 4 Hクラブ : Hands (手) Head (頭) Heart (心) Health (健康) の頭文字

今回の取材で JA 知内様にお世話になりました。お礼申し上げます。

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(2)

食品の安全管理について

読者の皆さん、癌の原因について主婦と癌の疫学者の考え方に大きな違いがあることを知っていましたか？

主婦の方は、癌の原因が「食品添加物(43%)」や「農薬(24%)」だと思っている人が非常に多くいます。しかし、疫学者は「たばこ」「日常(普通)の食べ物」が癌を引き起こすと考えています。その数値はタバコが30%、ふつうの食べ物で35%の確率で起こりうると言っています。

お互いの考えにどうしてこのような大きな違いがあるのでしょうか。それは、私たちがイメージと

しても「自然なものは安全」という自然信仰や、マスコミによる報道が原因と思われる。ある危険物質が微量でも検出され、その情報がマスコミを通して流されると、消費者や食品業界は必要以上に敏感に反応したり、時にはパニック状態に陥ったりすることがあります。たとえば、大腸菌O-157やBSEなどでは、必ずしも心配する必要もない量や危険性についても非常に強い反応を示すことがしばしばです。

一番大きな原因として考えられるのが、情報伝達が不十分であったり、科学的に根拠のない情報が流されたりすることで、その結果、人々は偏ったイメージをもつことになり、客観的で冷静な判断が出来なくなります。食べものや栄養が原因で健康に影響を及ぼすことについて、人々が過大評価することを「フードファディズム」と云い、マスメディアのあり方と共に大きな社会問題となっています。

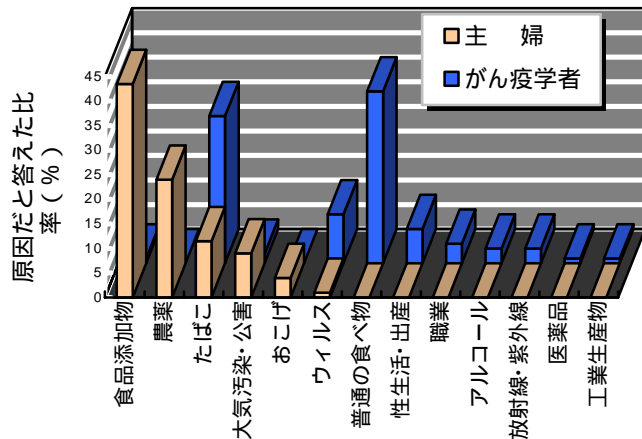
食品安全の問題を解決するには、科学的なデータに基づいて安全基準を定め、それを遵守するというリスク管理上の課題があります。また、一方では人々が直感的にとらえるであろう安心感、あるいは限りなく危険を避けたい(食品は絶対にゼロリスクであるべきだ!)という心理や行動をどのように受け止め、これを社会的に合意可能なシステムに構築するかという課題も重要です。

消費者は、一定の安全性が保障されるなら、安い食品を選ぶ傾向があります。食品の安全性と価格はトレードオフ(二律背反)にあるという経済的な側面も無視できません。したがって、消費者・食品業界・専門家と行政との間の食品安全にかかわる効果的なリスクコミュニケーションを確立することはきわめて重要な政策課題なのです。

そもそも、この世の中に絶対に安全な、つまり「ゼロリスク」の食品は存在しえないということを忘れてはなりません。どんな食品も100%安全ということはありません。日常の食生活での危険の度合いを科学的に評価して、どの程度までなら安全なのかをリスク評価することが本当に大切なことなのです。(古津)

参考文献 嘉田良平著 「食品の安全性を考える」 (財)放送大学教育振興会

がんの発生原因についての見方(暮らしの手帳90.5より)



[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

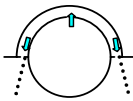
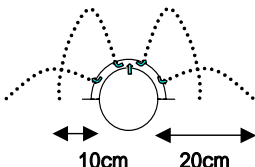
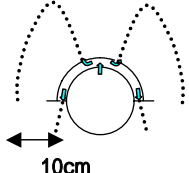
住化農業資材(株)

新登場！期待の新チューブの発売開始！

独創の二重管「ネオドリップ シリーズ」 噴霧散水タイプ「スミサンスイ ミニ A」

1. ネオドリップシリーズには、イチゴ高設などの隔離ベッド栽培、点滴散水の圃場向けなどに3つの仕様があります。（下図参照）

全ての種類でチューブ内部が「二重管構造」になっており、以下のような独自の特長を備えました。

ネオドリップ下飛び01L	ネオドリップ上飛び02L	ネオドリップ ウエシタ03L
		

.センチ単位の散水幅を可能にしました！

上飛び02L・・・散水幅 20～40cm

ウエシタ03L・・・散水幅 20cm

.散水の勢いがとても優しくなりました！

二重管構造の効果により水勢を抑えます。

.大きな穴、かつ少水量を実現しました！

下飛び01L・・・0.14～0.16L/分・m

上飛び02L・・・0.2～0.3L/分・m

ウエシタ03L・・・0.34～0.4L/分・m

.大きな穴で目詰りを大幅に軽減しました！

.低コストを実現しました！

今後は、隔離ベッド、点滴散水、株元散水向けの新しいタイプの散水ホースとして全国の産地へ早速PRを実施して行く計画です。（ネオドリップ各種 200m巻・3巻/箱）



2. スミサンスイ ミニ Aは、径22mm の相当細い灌水チューブで、1パターン片側「3孔」の千鳥配置で散水幅2～2.5m をきめ細かく「噴霧散水」する高性能チューブです。

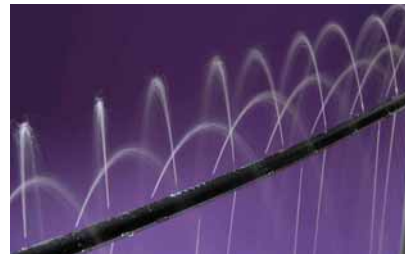
3種類の散水角度を採用する事により散水分布性能を一層高めました。また、低コストも大きな魅力の一つです。一度、ミニAの水飛びを是非ご体感ください。

尚、接続部材は

入口部材 スミドリップニップル

末端止め ワンタッチストッパーです。（スミサンスイミニA 200m巻・5巻/箱）

ネオドリップシリーズはネオドリップ専用継手を使用します。



[目次へ戻る](#)

今月の農業紹介

使いやすい液状タイプのBT剤



クオークフロアブル®

クオークフロアブルは自然界に広く分布している芽胞細胞のバチルス・チューリンゲンシス（BT菌）の亜種アイザワイ系統（*Bacillus thuringiensis aizawai*）の殺虫力を利用したBT剤の1種で、BT菌が産生する殺虫性タンパクと胞子の両方を含む生菌剤として製剤化されています。

クオークフロアブルが属するアイザワイ系統は、一般にヨトウ類害虫（ハスモンヨトウ、シロイチモジヨトウ、ナミヨトウ）に高い効果を示すことが知られています。また、殺虫性タンパク以外に胞子も含む生菌剤は、殺虫効果や速効性が増すことが明らかにされています。



なお、本剤はBT剤の中でも数少ない液状タイプのフロアブル剤のため、溶かしやすく、取り扱いが容易なことも特長の一つです。

また、有機栽培に利用できるほか、天敵や有用昆虫にも影響が小さいため、IPM防除体系の1資材としても利用可能です。（本藤）

クオークフロアブルの適用表

*印は本剤及びその有効成分を含む農薬の総使用回数。

作物名	適用害虫名	希釈倍数	使用液量	使用時期	使用方法	総使用回数*
野菜類	アオムシ コナガ ヨトウムシ	400~800倍	150~300 ℓ/10a	発生初期 但し、 収穫前日まで	散布	4回以内
	オオタバコガ	400倍				
そきばく	ハスモンヨトウ					
きゅうり	ウリノメイガ					
果樹類	ハマキムシ類	200~700 ℓ/10a				

2008年4月現在の登録内容です。

[目次へ戻る](#)

野菜の病害虫防除・お役立ち情報

ハクサイ病害虫の適正防除で秀品率を高めよう！

各地域の生産地では、立地条件を巧みに利用してハクサイの生育適温 18 ~ 20 にあった春まき栽培、夏まき栽培、秋まき栽培が行われており、更なる高位安定生産が求められています。そこで、ハクサイの播種前から定植期までの病害虫の総合的防除技術について述べ、ご参考に供したいと思います。



イラスト：加藤

良質苗の育成に向けて

- 1) 再利用トレイの洗浄：土壌伝染性病害の根こぶ病、黄化病、苗立枯病菌を水洗除去する。
- 2) 床土は無病土を使用：自家培土は、必ずクロルピクリンくん蒸剤で消毒する。
- 3) 種子は無病種子を使用：苗立枯病の予防のため、オ - ソサイド水和剤 80 かバシタック水和剤で種子粉衣（種子重量の 0.4%）する。黒腐病や黒斑細菌病に対しては、種子を 50 の温湯に 15 分間浸漬後、風乾する。
- 4) 育苗は高床式で行い、施設の通路は被覆材を設置し、土壌病害類の飛来感染を防止する。
- 5) モザイク病の感染を防止：育苗中は遮光率の低いシルバ - や白色の寒冷紗で被覆する。
- 6) アブラムシ類はサイアノックス乳剤、べと病はリドミル M Z 水和剤などで防除する。

定植圃場の準備に向けて

- 1) 本畑は、完熟堆肥や石灰を施用し、深耕による土作りが基本である。
- 2) 根こぶ病の発生圃場には、石灰を施用し土壌の pH を 6.5 以上に矯正する。また、フロンスサイド粉剤の土壌混和、ダゾメット粉粒剤及びカ - バム剤の全面施用(全面被覆)による黄化病との同時防除で発生被害を未然に防止する。
- 3) 降雨が停滞しやすい圃場や地下水位の高い圃場では、排水を良好にする。

病害発生被害軽減技術(耕種的防除)の積極的な取り組みに向けて

- 1) 発生(病)圃場では連作を避け、根こぶ病ではアブラナ科以外の作物を 4 年、菌核病ではイネ科作物を 3 ~ 4 年、黒腐病及び軟腐病ではイネ科あるいはマメ科作物を 3 ~ 4 年、萎黄病及び黄化病ではユリ科あるいはイネ科作物を 4 年程度、それぞれ輪作する。
- 2) 根こぶ病、萎黄病、軟腐病、べと病の発生圃場では抵抗性品種を栽培する。
- 3) 被害株や残渣は伝染源となるので圃場外に搬出し、焼却するか土中深く埋没させる。
- 4) 圃場の多湿条件は、根こぶ病、菌核病、軟腐病、しり腐病、根くびれ病、黒斑病、黒斑細菌病の発病をそれぞれ助長するので、排水を良好にする。また、根こぶ病及び軟腐病の発生圃場では、高畝栽培を行い発生被害を軽減する。
- 5) 完熟堆肥を十分に施し、べと病、白斑病、黒斑病対策では、生育中期以降に肥切れしないよう肥培管理に留意する。
- 6) 軟腐病及び萎黄病の発生地域では、高温期の栽培を避ける。
- 7) トラクタ - 等作業機の付着土壌は洗浄除去し、土壌病害類の伝播を防止する

(技術顧問 村上)

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

リンゴの重要病害「褐斑病・腐らん病」の防除に！

予防・治療ダブル効果のベンレート®水和剤

リンゴの褐斑病が葉で発生すると激しく落葉し、果実で発生すると窪んだ黒色病斑を形成して、商品価値が無くなってしまいます。

以前は秋田県、岩手県など冷涼な地域に限定されていましたが、近年は全国的に発生するようになり、広島県などの温暖な地域でも発生しています。褐斑病の場合、前年の被害葉が感染源となります。褐斑病の原因菌は、被害落葉上で子のう盤を形成し越冬します。翌春、この子のう盤から子のう胞子を飛散し、感染します。子のう胞子の飛散による一次感染期は長期に渡り、初夏まで続きます。この感染により5月頃から発病が見られ、発生した病斑上に形成された分生子によって二次感染が引き起こされます。褐斑病は感染から発病までの潜伏期間が一般に長く、保護防除の状況や気象条件によっても変化します。従って、発病が見られない場合でも潜伏感染していることが多く、初発を捉えることが難しくなり、病斑が急増してから気がつくことが多い病害です。



このような褐斑病の発生生態から、本病の防除には予防効果のある薬剤のみでは潜伏感染をしている菌の防除には不十分で、治療効果のある薬剤が必要です。一方、腐らん病は北海道、青森県、岩手県北部、長野県高冷地などの冬季寒冷地帯で発生が多く見られます。腐らん病には「胴腐らん」と「枝腐らん」があります。「胴腐らん」は主枝や垂主枝などの大枝の切り口、粗皮のある樹皮あるいは太い枝の分岐点から発病し、樹皮が褐色となり、発酵臭を発します。「枝腐らん」は前年の果台（着果部位）、前年新梢の先枯れ、小枝の切り口から発病し、開花から7月ごろにかけて2～3年枝の葉が黄変して萎れ、病斑が急速に進展し、枝全体が枯死します。

腐らん病の原因菌は菌糸、柄孢子、子のう胞子で生活し、それぞれ越冬感染源となり、年間を通じて感染する可能性があります。従って、予防効果と治療効果が共に実現できないと全体的な防除効果が上がりません。このような病害に対する防除薬剤としてベンレート水和剤をお勧めします。ベンレート水和剤は浸透性に優れ、予防的な効果を有するだけでなく、感染から潜伏期間に散布した場合にも優れた効果を発揮します。褐斑病の場合、潜在感染期における防除適期は7月中旬～下旬ですので、発生が見られなくてもこの時期に散布してください。散布ムラは効果不足となりますので、徒長枝など不要な枝を剪定し、薬剤の通りを良くしてください。また、ベンレート水和剤の包装には100g、500g、5kgの他に333gがあります。この333g包装は1000Lのタンクに1袋を溶かすだけで手軽に3000倍液が作れますので、希釈間違いを防ぐことができるとともに、全量を使い切りますので、薬剤保管面でもメリットがあります。（山脇）

[目次へ戻る](#)



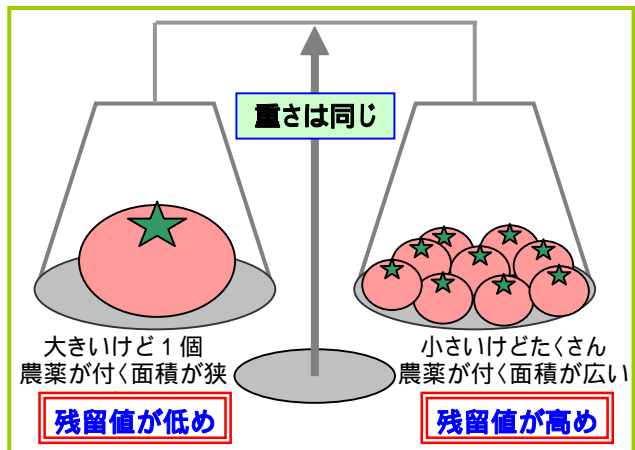
同じ作物でも、トマトとミニトマトは別もの・・・?

ご質問

ホームセンターでミニトマトの苗を鉢で買ってきました。収穫を楽しみに育てていますが、最近アブラムシと思われる小さな虫がついて困っています。自宅には、たまたま庭木用に買ってあるスミチオン乳剤があるのですが、ラベルに「トマト」と記載があるので使えますよね? その場合、トマトには2000倍で収穫7日前まで使えると書いてありますが、普通のトマトに比べてミニトマトは小さいので、もっと薄めて使った方がいいかと思いますが、どのくらい薄めればいいですか?

お答え

ミニトマトはトマトの品種のうち、小さな実がなるものの呼び名ですから、「トマト」の登録があれば使えると思うのも、もっともです。ところが、農薬登録上は「ミニトマト」と「トマト」は別作物で、ミニトマトに使用するには「ミニトマト」か「野菜類」の登録が必要です。従って、これらの作物に登録が無いスミチオン乳剤は、ミニトマトには使用できません。登録が無いのですから、薄めて使ってもダメです。登録上の「ミニトマト」と「トマト」の区別は品種等で決まるわけではなく、**果実の直径が3センチ以下のものが「ミニトマト」、それ以外が「トマト」と決められています。**では、なぜ大きさで区分するのでしょうか。それは、農薬を散布した際、**実の大きさによって残留量が変わる**ためです。



農薬の残留量は、作物の**重さ当りの農薬の付着量**に左右されます。実の性質が似ていて、大きさだけが違う場合、**同じ重さで比べると、実の大きさが小さいほど、農薬が付く面積が広がる**のです(分らん! という方は上図を見てください)。従って、小さい実ほど農薬の残留値が高くなります。そのため、トマトとミニトマトのように、極端に大きさが違う場合には、登録を分ける必要があるのです。

これと似た関係に、「大粒種ぶどう」と「小粒種ぶどう」があります。この場合は、トマトとは違って、「ぶどう」の登録があればどちらでも使えますが、「大粒種ぶどう」にしか登録が無い場合は、小粒種ぶどうには使えません。また、スミチオン乳剤のように、両方に登録があっても、使用条件が違うものもあります。この例では、小粒種ぶどうのほうが農薬が残りやすいため、大粒種ぶどうに比べて収穫前日数が長く設定されています。(佐伯・南)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

< 4月23日付けの適用拡大内容です >

適用拡大

ジメトエート粒剤に作物追加 他・・・!

種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名/ 使用目的	使用量ほか
虫	ジメトエート粒剤	作物追加	わさび	ワサビクダアザミマ ミドリサルゾウムシ	6kg/10a 畑育苗期 2回以内 散布 本剤を使用したわさびの苗を 畑地からわさび田に移植する 場合には、使用した農薬がわ さび田の水系に持ち込まれな いようわさびの苗に付着した 土を十分に洗い落とすこと。
草	アグロス ゴーサイン粒剤	使用時期 変更	移植水稻	「移植後 10～15 日(ノビエ 2.5 葉期まで)」を 「移植後 10 日～ノビエ 2.5 葉期 ただし、移植後 30 日まで」に変更	
				「移植後 5～15 日後(ノビエ 2.5 葉期まで)」を 「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	
		適用地帯 及び 適用土壌 の表記整 理	移植水稻	「北海道」の適用土壌を「砂壤土～埴土」に変更	
「東北、北陸、関東・東山・東海及び近畿・中国・ 四国の普通期栽培地帯」 「関東・東山・東海及び九州の早期栽培地帯」 「九州の普通期栽培地帯」を 「全域(北海道、近畿・中国・四国の早期栽培地帯 を除く)の普通期及び早期栽培地帯」とし、適用土 壌を「砂壤土～埴土」とする					
				「近畿・中国・四国の早期栽培地帯」の適用土壌を 「壤土～埴土」に変更	

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

トウモロコシのアワノメイガ防除にパダン粒剤4

Q. 昨年、トウモロコシの収穫期前に、幼虫が茎の中に侵入して茎内部及び種実を食害して、収穫ゼロの被害が発生しました。

その幼虫は淡灰黄色で、頭部だけ黒褐色です。各節には淡褐色のゴマ粒状の小斑点があります。害虫の名前と防除方法、害虫の生態を教えてください。

A. その害虫はアワノメイガです。

パダン粒剤4で防除して下さい。散布適期は雄ずい及び雌ずい抽出期で、この時期を逃さず散布することが重要です。個々の株を意識せずに、作物の上から畑全体均一に散布します。

一株ごと丁寧に振りかけていくと(トップドレッシング)薬害の危険性が高まりますのでご注意ください。

アワノメイガの生態は、次の通りです。発生回数は年1~3回で地域によって異なります。北海道、長野県では年一回発生で、成虫は7月中旬~8月中旬に出現し、時にはわずかですが8月下旬~9月上旬に第二回成虫が現れます。

東北、関東、北陸の諸地方では年二回発生で、5月下旬~6月下旬、8月上旬~9月上旬に成虫が現れます。

東海、近畿、九州地方では年三回発生で、5月上旬~下旬、7月中旬~下旬、8月下旬~9月上旬の3回現れます。

越冬は老熟幼虫態でトウモロコシの茎中、支柱葉資材(竹、木)の中や隙間、枯草の間などで行い、翌春、越冬場所内で蛹化します。(鈴木)



雌花の被害：食入孔の周囲変色



幼虫：子実を次々に加害

写真は、ルーラル電子図書館より掲載いたしました。

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・美味しい！」

タケノコさん、どうしよう…

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♪♪♪

5月に入りました。連休はいかがでしたか。

私はといえば、遠出とは行きませんが「奥多摩湖」という東京の奥の方まで出かけてきました。5月らしく新緑の緑と湖の青色が美しく、日頃のストレスも解消されたみたいです。奥多摩といえば山地・・山地といえば名物は「お蕎麦」ですよね。昼食に入ったお店も「お蕎麦屋」さんでしたよ。しかし今回の話題はその蕎麦ではなく、そのお店で売っていた「タケノコ」です。このお店の軒先には、店の人がまさに今！裏山から掘ってきたばかりのタケノコがゴロゴロと置いてあり、その姿はとても立派でみずみずしく、見るからに美味しそうなのです。

実はこのタケノコを私が目を離した？隙にうちの旦那が購入してしまいました。というのも、掘りたてのタケノコを茹でて



下ごしらえ完了！

調理したことがなかったので、少々やっかいだなあと最初は思ってしまったもので(笑)。しかしだ！購入してしまったものはしょうがない。ここは一つ、春の味覚のためにがんばろう・・！ということで、早速大鍋で煮てみました。新鮮だったので、軽く米のとぎ汁を入れて、まずはぐらぐらと煮立たせて、そこへ3分割したタケノコを皮のまま投入！1時間ほどで竹串が「すっ」と入れば火を止めて冷やします。冷めれば皮を剥い

て水に漬け込み、下ごしらえは完了です。



さあ、どうしましょうか。香り高きタケノコ。しかも新鮮！いろいろ楽しみましたよ。「そのままワサビ醤油で」「目先を変えてタラコ味で」「そのまま七厘で焼いて」「薄味で煮て」「タケノコご飯」等・・ほんと、ここ数日はタケノコ三昧な日々でした(幸せ!)。茹でたて新鮮なタケノコは甘くてスイートコーンのような香りと味わいなのです。市販



タケノコのわさび醤油



タケノコのタラコ和え

の水煮とこんなに違うなんて驚きです。一手間かかるとはいえタケノコの下ごしらえは意外とカンタンです。皆さん、春の味覚が終わってしまう前に、挑戦してみたいはいかがでしょうか？(佐伯)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 41

上野にある東京国立博物館・平成館で、「国宝・薬師寺展」が開催されている。

関西に住んでいた頃は、少し格式ばった京都より庶民的な印象がする奈良によく出かけた。春になると近鉄桜井線の桜井駅から天理駅までの「山の辺の道」を友達とのんびりハイキングをしたり、奈良の大仏さんや橿原神宮そして石舞台などにもよく足を運んだ。そして、その帰りにはなぜか唐招提寺と薬師寺に立ち寄ったような気がする。その金堂の薄暗い光の中で薬師如来や日光・月光菩薩立像が浮き上がって見え、いつ見ても美しいと眺めたように思う。

その薬師寺金堂に安置されている両菩薩は、光背を背負っていることで背中を見ることが出来ない。今回、上野の博物館までお越し頂いた仏像さんは光背を取り除いているため、背中も拝むことが出来る。間近でみる日光・月光両菩薩立像は予想より遙かに大きく、その肉感の迫力にも驚き、また柔和な顔の表情と肩から腰にかけて流れるような美しい体躯にじっと見とれてしまう。

そして、思わず「南無阿弥陀仏」と唱えている自分がある反面、連休中に読んだ「親鸞・丹羽文雄著」を思い出した。人間が真理をつかまえるのではなく、真理が人間をつかまえ、人間を動かすものだと思えた。仏よりたまわりたる信心であった。そして、それを人格的なものと考えたが、それは形はないのである。形がないからこそ自然であると教えた。『木像よりは画像、画像よりは名号』と、親鸞は仏というものを形で考えさせないために苦労をしたという一文である。

薬師寺金堂に安置されている両仏像からは、美術品という考えがおきないのだが、博物館で鑑賞する仏像や仏画は芸術品として見ることに余り抵抗がないように思う。そして、先程の「親鸞」の教えを頭の片隅に思い出しながら、日本を代表する国宝の数々を手で触れるぐらいの距離でじっくり堪能することができた。

その後、女房と二人でぶらぶらと御徒町まで歩き、そば仲間と先日お邪魔した「御徒町・吉仙」の暖簾を潜った。そして、先程鑑賞した「日光・月光菩薩立像」以外にも素晴らしい展示品を酒の肴にして美味しく蕎麦前と蕎麦を頂いた・・・(古津)

編集後記

最近、ラジオで「バーチャルウォーター」という聞き慣れない言葉をよく耳にするようになった。

海外から輸入した農作物や工業製品を国内で生産したと仮定したときに必要となる水の量をバーチャルウォーターというそうだ。

例えば、食料 1 kg を生産する水の量は、牛肉で 20,600 リットル、豚肉 5,900 リットル、米 3,600 リットル、小麦 2,000 リットル必要となる。家畜はトウモロコシなど穀物を餌にして育てるため、その作物を生産し餌として肉にするため莫大な水の消費量となる。日本は肉などの食料を含めて 60% 以上を輸入していることで、自国で栽培して使用する水の量までも輸入していることになるそうだ。最近、アメリカの穀倉地帯で地下水が枯渇しているとの報道があったが、本当に日本の自給率を高めないと色々と国際摩擦の原因ともなりかねない。先日、ある政党が公約で掲げた自給率 50% は各政党と一緒に目指してほしいものだ。



カット 加藤

[目次へ戻る](#)