

住友化学 i-農力だより

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

第43号 7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 (28)	p.1
食の安全性について考える (4)	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(株)	p.7
野菜の病虫害防除・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
病虫害発生情報	p.13
最近の「お・・美味しい!」	p.14
コラム・そば談義	p.15
編集後記	p.15



ジョウビタキ(ヒタキ科)
キブシ(キブシ科) 富樫信樹 画

農家さん訪問記(28)

愛情タップリの桃はいかがですか!?

季節は梅雨の真っただ中。梅雨の中休みなのか、初夏のような太陽が燦々と照りつける中、我々が訪れたのは和歌山県紀の川市桃山町で桃の生産にはげむ丸駒農園の稲垣明美さんです。農家さん訪問記では初の女性農家さんの登場です!

あら川の桃は紀州藩の命で始まる!



稲垣明美さん

6月半ばというのにこの日はなかなかの上天気。青空の中、「さいさき良いな」と思いながら車で待ち合わせの場所まで行くと、稲垣さんが笑顔で迎えてくれました。和歌山といえば梅が有名ですが、ほかにも柿、かんきつなど様々な果樹の栽培が盛んです。まさに果樹王国といった感じですが、今回はその果樹王国の一端を担っている「桃」にスポットを当てました。岡山などと共に西日本の産地である和歌山の桃は、温暖な土地を利用し、他の産地に比べて4~5日ほど早く出荷ができるの

がポイントです。なかでも今回取材した桃山町は、桃の一大産地で、特に「あら川の桃」と呼ばれる高級桃の栽培で有名です。

「あら川の桃」は登録商標です。桃山町以外の地域では使うことができません。白鳳系の桃で、白い地肌に紅を差したように赤みが出ているのが特徴です。その色を出すために、昔から「包み袋」を利用し栽培しています。幼果の頃から太陽の光を受けて育つ桃は、見た目にも可愛らしく糖度も高いと評判です。



シンボルマークの入った桃

桃山町は紀ノ川の南に位置し、砂混じりの水はけの良い土壌と、紀伊山地と和泉山脈に囲まれた温暖な気候のため古くから桃の産地でした。なかでも「あら川の桃」は寛永2年（1625年）に紀州藩主徳川頼宣公の命を受け、現在の栽培地に桃の苗木を植えたのが始まりだそうです。その後、桃山町自体の桃栽培は、明治中頃から大正にかけて本格化し、摂津など他地域から良いものを取り入れるなど、先人達が品種・品質改良を重ねた結果、今日の一大産地に至っています。現在では、桃山町での桃農家さんは約400軒弱とも言われ、面積にして200ヘクタールだそうです。桃山町という町名も3つの村が合併して町になった時に、桃の産地だからということをつけられたとのことですから、まさに桃の町というわけです。桃山町で桃は10万本植えられているとのことですが、桃のほかにも、かんきつや柿、キウイフルーツなどが生産されており、豊かな土地柄がうかがえます。

お母さんと稲垣さんの女手で農園を守ってきた！



赤く実った桃

さて、今回お話をうかがった稲垣さんに話を戻しましょう。稲垣さんは、この桃山町でお母さんと息子さんとともに名産の「あら川の桃」をはじめ、さまざまな果樹を育てています。お父さんがもともとやっていた農園を、お父さんが亡くなったことで後を継ぐ形で大学卒業後にすぐ就農したそうです。就農してからは25年ほどになるとのこと、もはや果樹栽培にかけてはベテランさんです（ちなみにご主人はサラリーマン）。お父さんの頃は、桃以外の作物を含めて4ヘクタールもの果樹園

でしたが、稲垣さんの代になってからは、かんきつ等は他の人をお願いして、主に桃に特化する形で1.2ヘクタールの果樹園を経営しています。

お父さんが亡くなってからは、お母さんと稲垣さんの女手で農園を守ってきました。そ

れゆえ苦勞もいろいろあったそうです。子供が小さい時も、人には預けられないので桃の木にくくりつけて農作業をしたり、農薬散布等の消毒ひとつとっても、周りに迷惑をかけないように人一倍気をつけて作業をしたり、また、「女だから」といって何か言われるのも悔しいので、栽培も経営も人一倍頑張ったそうです。「男の人ができることは自分でもできるだろうと思って、最初は夢中でした。今ではSSなどの農業機械もバリバリ操りますよ」と笑い飛ばす稲垣さん。細腕に秘めた強さを感じました。

イノシシが来るのはミミズが増えた証拠！

さて、稲垣さんの栽培する桃の品種はさまざまです。早生では、桃山白鳳、日川白鳳、八幡白鳳、中生(なかて)では白鳳、晩生(おくて)では清水白鳳、川中島白桃、黄金桃と、ち



ょうど今の時期(6月後半)くらいから8月お盆にかけて、実にいろいろな桃がめまぐるしく収穫期を迎えます。稲垣さんの農園では、農薬を上手に使うことなるべく使用回数を減らし、化学肥料を使わずに完熟堆肥を施肥し、草生栽培で土作りを基本に考えて栽培をしているということです。特に肥料にはこだわっています。肥料には有機配合と有機ペレットを使い、土作りのために毎年「もみから・牛糞堆肥」を施肥しているそうです。有機質が多い土だと微生物が増え、それ

を食べるミミズが増えます。ミミズを食べるモグラが増えると自然に畑を耕してくれます。柔らかい土壌の根や葉は空気や肥料を吸いやすく、根張りがよくなり自然と木が育つと稲垣さんは考えています。また、できるだけ農薬使用を控えるといいましたが、「桃は無農薬栽培では出来ません」と稲垣さん。主な桃の害虫としてはシクイムシやカメムシで、病害は赤星病や穿孔病だそうです。殺虫剤・殺菌剤のお世話にもなりますが、残効性や使い方を勉強して、いかに効率的に農薬を使うかを考えて使用しているそうです。同様に除草剤もなるべく使いません。年に1度は使いますが、その後は農業機械を使って自分で刈取っているそうです。病虫害以外に困っているのは、山から出てくるイノシシとのこと。しかし、稲垣さんは「イノシシはこの農園がミミズが多い土地だからこそ来るのかもしれない。山に一番近い農園は素通りで、ウチにやってきますから。イノシシが来るのは困るけど良い、土地である証拠なのかもしれません。良いのやら悪いのやら複雑ですね」と、めげていない様子です。

作物を加害するもの以外にも栽培ではいろいろと難しい面があるようです。なかでも特に収穫するタイミングの決定が難しいとのこと。桃の収穫はその後の流通期間を考えて少し固めで収穫するのが一般的ですが、本当は木の上で完熟させてから収穫するのが良いのだそうです。さらに収穫に当っては糖度計で計るようなこともしないので、あくまで長年の勘を頼りに収穫するのだそうです。このあたりが難しく大変だけれど、楽しみでもあるのだそう。また、桃の場合、収穫3日前くらいに雨が降るとガタツ！と糖度が下がって味が落ちてしまうそうで、天気との闘いも頭に入れておかななくてはなりません。糖度

が下がると消費者もこれには敏感で「去年の方が甘かったね」という感想をいただくこともあるそうですから、この「雨」は桃農家の悩みどころと言えるでしょう。とはいえ、丹精こめた丸駒農園の桃は「糖度も乗っていて美味しい」と評判です。毎年この時期になると主に農協へ出荷され、全国各地へ旅立っていきます。

美味しい！という声は何よりの喜び！

実は稲垣さん、今から10年ほど前に忙しい合間を縫って、ご自身で丸駒農園「いながきフルーツ」というホームページを開設しました。

ホームページは北から南まで日本全国の人に見てもらっているようで、和歌山に近い関西圏のお客さんなどは、実際にホームページを見て収穫時期になると桃山町に来て、桃を存分に楽しめるのだとか。他の人の桃との



差別化を図るべく本格的に栽培を有機にしたいと思ったのもホームページを開設した頃からだそうで、実際に来てくれたお客さんに「桃ってこんな(美味しい)味なの!？」とびっくりしてもらうのも稲垣さんの1つの喜びなんだそうです。ホームページ上には、美味しい桃の見分け方、食べごろなど消費者が食べるまでの気遣いが見られます。これもひとえにお客様の口に入るまで面倒を見たいという稲垣さんの思いからです。「美味しい!」という声が返ってくるのが何よりの喜びですと、稲垣さんが笑います。ホームページは桃の可愛らしさをイメージした画面作りとなっており、見ているこちらの顔もほころびます。

ブログ(日記)や写真も日々更新されており、実際に桃を作っている人の「思っていること」「日々の出来事」が紹介されているので、お客さんである消費者も稲垣さんをより近くに感じることができるはずです。盛りだくさんのホームページは見ごたえ充分。忙しい最中、更新作業をこなす稲垣さんは、はっきり言って「マメ!」です。是非一度ご覧下さい。

(丸駒農園「いながきフルーツ」のホームページ：
<http://www.inagaki-momo.com>)



桃をもらっていただく

将来の夢は桃の木のオーナー制度！

将来の夢についてうかがってみました。すると「観光農園・桃の木オーナー制度・農家体験」という言葉が返ってきました。果樹の木のオーナー制とは、一般的にオーナーが一本の木ごと購入し、その木に実った果樹はオーナーのものになり、管理は基本的に農園が引き受ける(オーナーがやってもOK・農園の指導付き)というものです。りんご等ではわりと広くされているオーナー制。しかし桃は日持ちがしないのと、同じ木でも上の方と下の方で収穫時期が1週間ほど違うこともありなかなか難

しいのだそうです。それでも京都の方でオーナー制をやっている農家さんがいるということで、一度見に行ってノウハウを見てみたいと意欲的です。観光農園にしてもオーナー制度にしても農家体験にしても共通するのは「お客様に桃そのものを見てもらい、食べていただくことができる」ということです。美味しい桃を直(じか)に食べてもらって、その反応も直に見てみたいという生産者としての思いもありますが、それだけでなく、桃とはどういうものなのか?ということ、いろいろな人にわかってもらいたいという思いもあります。特にオーナー制であれば、桃が花の時期からできるまでを見てもらえます。現在でも、お客さんが自宅で桃を育てていて、かなり勉強された上でこちらに相談(栽培質問)してこられるそうです。対応は内容的にも難しい場合もありますが、そうやって桃のことでコンタクトを取りに来てくれるのが、何より嬉しいのだそうです。そんな風に桃の話をしている間、稲垣さんの目はキラキラと輝いていました。

今回は初の女性農家さん登場でしたが、女性ならではの感性・観点を活かした、まるで「我が子を育てる」かのような桃作り。稲垣さんの桃への愛情はただごとではありません。栽培の苦労はあるものの、疲労感ひとつ見せるどころか、むしろ我が子(桃)を育てるのが楽しくてしょうがないといった様子でインタビューに答えてくださいました。

「可愛らしい」というのは女性ならではの感性！



紀ノ川河川敷

取材の最後に、稲垣さんの農園で収穫を迎えたもぎたての桃「千代姫」を皮ごと豪快にいただきました。固そうに見えて、食べてみるとちょうど良い堅さ(柔らかさ)です。白い身はジュシーで、それこそ天然の桃ジュースのようでした。「桃ってこんな味だったのか・・・」と素直に驚いてしまった私を見て稲垣さんは何やら嬉しそう。まさに稲垣さんにとって「思うツボ」だったと言うところでしょうか(笑)。稲垣さんは「順調に育てている桃の木を見ると嬉しいし、

何といっても1つ1つが可愛らしい」と言います。この「可愛らしい」というのは女性ならではの感性だと思います。実際私も、大事に袋に包まれている桃を見て、「うわ(ほんとだ)、可愛い・・・」と思ったものです(筆者も女性)。袋に包まれた「千代姫」をいとおしそうに眺める稲垣さんの目はまさに母の目。「母は強し」と言います。これからも、この強さで桃たちを見守り、巣立たせていって欲しいと思いました。(佐伯・古津)

次号、桃山町第2弾に続く・・・!

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(4)

食品表示問題について

読者の皆さんもご存知の通り、等級を偽った飛騨牛事件や国産証明書を添付した豪州産牛肉事件、中国産ウナギを「愛知県三河一色産」と偽装表示して販売していた事件などが連日ニュースで取上げられています。このように、食品の偽装表示や不正表示事件が、なぜ後を絶たないのでしょうか。

一つは、食品企業のモラルの低下があげられます。その背景には、激化する市場競争と流通優先主義という商慣行があります。「流通優先主義」とは量販店が供給メーカー側に一定の契約数量（規格の統一、安定数量）を期日までに納品させるものです。そのためときには、メーカー側が欠品や契約の不履行を恐れるあまり、表示上の不正手段に走ってしまうという要因が考えられます。二つめは食品表示に関して監視や検査体制が不十分であることと、罰則（ペナルティー）も軽すぎて不正抑止力が効いていないのではないかという指摘もあります。

食品の表示が必要な理由は、次の2つが挙げられます。すなわち、消費者の商品選択に役立つこと、衛生上の事故・危害の防止（食品の安全の確保）に役立つことです。

正確で誤認を生じさせない食品の表示は、消費者にとって商品の価値を判断するうえで最も重要な情報源となります。現代のように、食品の種類が増加し、その内容や形態が多様化し、流通経路や加工方法が益々複雑化する中で、食品の産地・素材・成分・安全性などについて、消費者は食品をみたり食べたりするだけで判断することは到底不可能です。当然、消費者の食品表示に対する関心は極めて高く、それは、通常消費者が欲する食品についてその外観のみによっては判断できないからです。しかし他方、消費者からの食品に関する苦情が最も多く寄せられているのも、実は表示に関する問題なのです。

では、正しい食品表示のために何が必要なのでしょうか。それは、表示違反の公表とその内容の公開、罰則の強化、そして行政指導や立ち入り検査（DNA検査など）の強化が主な対策といわれています。因みに、2002年6月に改正されたJAS法では罰則が強化されました。内容は、表示義務違反者の氏名の公表と命令の迅速化、命令違反に対する罰則の強化（企業は1億円以下）というものです。

2002年2月に農水省・厚労省・公正取引委員会で今後の食品表示のあり方を検討した結果、3つの問題点が示されました。表示制度が複数の法律に分散して規定されているので、消費者、事業者双方が分かり難い。表示項目や表示内容がそれぞれの府省ごとに決定されるため、整合性がとれておらず用語や定義、解釈や運用面での統一性に欠ける。監視体制や是正措置も制度ごとに異なり、連携が十分でないという内容でした。そこで、福田首相は市場経済の原則は消費者主権ということを掲げて、各省庁に分散している消費者行政機能を統合した「消費者省」構想を発表しましたが、権限を奪われる各省庁は反発を強めおり、実現するかどうか予断を許さない状況です。（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

イラスト：加藤



[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

日本グリーンアンドガーデン(株)

コニファー水和剤のご紹介

「造林木を野生動物の食害から守る」



山林や果樹園で「ノネズミ、ノウサギ、カモシカ、ニホンジカ」などが急速に増えて、大切なスギやヒノキなどの造林木やリンゴなどの果樹が食べられる被害が増えてきています。

これらの野生動物による食害は、移植したばかりの苗木における被害が甚大で、地域により林地の再生が出来なくなり、昨今の大雨による土砂崩れなどの要因となっています。コニファー水和剤は、水で希釈して苗木の野生動物の食害を受ける部位に直接散布処理すると3時間程度で素早く乾燥し、付着性にも優れ、降雨による流亡がなく、散布した部位の食害を長期にわたって防止します。

[特徴]

幅広い適用害獣：ノウサギ、ノネズミ（野ソ）、カモシカ、ニホンジカ

薬剤容器に直接水を入れて希釈するため粉立ちがなく、処理部位に簡単に散布できます。

散布後速やかに乾燥し、乾燥後は降雨による流亡もなく、長期に食害を防止します。

有効成分は、果樹用殺菌剤として長年使用されてきた低毒性薬剤で普通物です。

りんごや西洋なしなどの果樹でも安全に使用できます。

[使用例]



●適用病害虫の範囲および使用方法

作物名	使用目的	希釈倍数	使用液量	使用時期	本剤の使用回数	使用方法	ジラムを含む農薬の総使用回数
りんご	野ソによる食害防止	3倍	—	秋冬期	1回	散布	5回以内 (3倍希釈散布は1回以内)
西洋なし	ノウサギによる食害防止						
すぎ、ひのき、まつ類、広葉樹等	ノウサギ、カモシカ、ニホンジカによる食害防止	3~5倍	1本当たり 10~50ml	食害発生前	2回以内		2回以内

[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！



前回の総合的防除技術を踏まえ、ハクサイ定植後における生育時期と対象害虫類の体系（同時）防除について述べます。

1. ハクサイの生育時期と害虫類の発生・被害について

定植（心葉の食害：枯死株、心止まり、奇形株、生育遅延） 外葉発育期・心葉立上がり（害虫類発生・茎葉食害漸増） 結球始期（害虫類発生食害増加・結球内潜入食害） 結球期（害虫類茎葉・結球内食害増加） 肥大充実期（収穫期）

2. ハクサイの生育時期と害虫類の体系（同時）防除について

ハクサイの高位・安定生産を図るためには、害虫類による生育初期の心芽（心葉）の食害を未然に防止して、健全（正常）株を確保すると共に、その後の生育期に於ける害虫類の茎葉や結球内部の食害を効率的に防止することが重要です。（技術顧問 村上）

夏まき栽培に於ける害虫類の体系（同時）防除例を示すと次のとおり

防除時期	対象害虫類	同時防除薬剤	留意事項
定植（時）期	アブラムシ類、ハイマダラノメイガ、コナガ、アオムシ、クスジノミハムシ	アブラムシ類、ハイマダラノメイガ、コナガ、アオムシ： <u>モスピラン粒剤</u> 、クスジノミハムシ、アブラムシ類： <u>ダイシストン粒剤</u> のいずれかを施用する。	・薬剤散布に当たっては安全使用基準を必ず守りましょう ・ハイマダラノメイガの防除は定植（発芽）直後から5～7日間隔で3～5回散布する。
定植10日後頃（外葉発育期）	ハイマダラノメイガ、クスジノミハムシ、アブラムシ類、コナガ、アオムシ、ハスモンヨトウ、オオタバコガ、タマナギンウワバ	<u>次のいずれかの薬剤を、害虫類の各防除時期の発生に応じて散布する。</u> アブラムシ類、コナガ、アオムシ、ヨトウムシ： <u>DDVP乳剤</u> 、ハイマダラノメイガ、アブラムシ類、クスジノミハムシ、アオムシ、コナガ、ヨトウムシ、ハスモンヨトウ： <u>エルサン乳剤</u> 、ハイマダラノメイガ、コナガ、クスジノミハムシ、アオムシ： <u>プリンスフロアブル</u> 、アオムシ、ハスモンヨトウ、ヨトウムシ、アブラムシ類、オオタバコガ、タマナギンウワバ： <u>ハクサップ水和剤</u> 、コナガ、アオムシ、ヨトウムシ、オオタバコガ： <u>エスマルクDF</u> 、 <u>プレオフロアブル</u> 、コナガ、アオムシ、ヨトウムシ、ハスモンヨトウ、オオタバコガ： <u>フロ-バックDF</u> 、コナガ、アオムシ、ヨトウムシ、ハスモンヨトウ、タマナギンウワバ： <u>アタプロン乳剤</u> 、コナガ、アオムシ、ヨトウムシ、ハスモンヨトウ、アブラムシ類： <u>アグロスリン水和剤</u> 、アオムシ、コナガ、ヨトウムシ、ハスモンヨトウ： <u>フェニックス顆粒水和剤</u> 、コナガ、アオムシ、ヨトウムシ、タマナギンウワバ、クスジノミハムシ、アブラムシ類： <u>サイアノックス乳剤</u> 。	・薬剤散布は茎葉、葉裏に十分かかるよう散布する。 ・オオタバコガの防除は結球始期から結球期を中心に前後7日間隔の連続3回の散布を基本とし、その後発生に応じて7日間隔で2～3回散布する。 ・ハスモンヨトウ、ヨトウムシの防除はふ化直後から分散前に散布する。
定植20日後頃（結球開始）	アブラムシ類、コナガ、アオムシ、ハスモンヨトウ、オオタバコガ、タマナギンウワバ、ヨトウムシ		
定植30日後頃（結球中期）	アブラムシ類、コナガ、アオムシ、ハスモンヨトウ、タマナギンウワバ、オオタバコガ、ヨトウムシ、ヤサイゾウムシ		
定植40日後頃（結球後期）			
定植50日後頃（結球充実期）			

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬**新JAS法(有機農産物)適用****りん翅目害虫に高い効果のBT剤(2)**

先月は、BT剤の有効成分、作用機作、種類、特長について一般的な説明しました。今月は実際のBT剤について各々の特長を紹介します。

BT剤には多くの製剤があり、住友化学にはゼンターリ顆粒水和剤、クオークフロアブル、フローバックDF、エスマルクDF、バイオマックスDF及びバイハンターフロアブルがあります。BT剤の有効成分バチルス・チューリゲンシス菌は一種類ではなく、色々な系統があります。系統毎に各剤を整理すると以下のとおりです。



カット：加藤

アイザワイ系：りん翅目全体に効果があるが、特にヨトウムシ、アオムシ等に強い。

- ・ゼンターリ顆粒水和剤：適用範囲が最も広く、野菜類、果樹類の他に多くの作物に登録があり、特に豆類(種実)に登録のあるのは、数あるBT剤の中で本剤のみです。
- ・クオークフロアブル：ゼンターリ顆粒水和剤に比較すると、適用作物は少ないのですが、液状なので水に溶けやすく作物の汚れも少ないのが特長です。
- ・フローバックDF：取り扱いやすいDF製剤です。DF製剤は殺虫たんぱく質の変質が起こりにくく、高い殺虫効果を保持することができます。希釈時に粉立ちが少なく、容易に均一な薬剤希釈液を調製することができます。

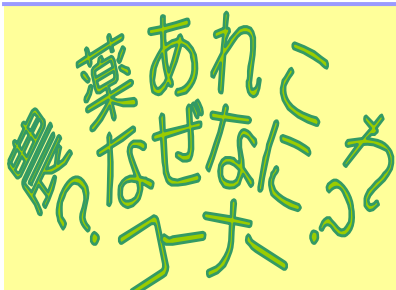
クルスターキ系：コナガ、オオタバコガに強く、アイザワイ系とは交差抵抗性がない。

- ・エスマルクDF：アイザワイ系と同様、りん翅目全体に効果がありますが、特にコナガ、オオタバコガに強い。アイザワイ系とは交差抵抗性がないので、ゼンターリ顆粒水和剤、クオークフロアブル、フローバックDF等とのローテーションにより、安定した効果が得られます。
- ・バイオマックスDF：果樹類に特化したBT剤で夏期のシャクトリムシ類、ケムシ類、ハマキムシ類の効果的な防除は勿論、開花期前後のミダレカクモンハマキの越冬幼虫の防除に適しています。

ジャポネンシス系：りん翅目害虫ではなく、鞘翅目のコガネムシに強い。

- ・バイハンターフロアブル：いも類の害虫であるコガネムシ類の幼虫や、茶の害虫であるナガチャコガネの幼虫を土壌混和処理あるいは土壌灌注処理で防除します。このような処理方法で土壌中に棲息している害虫を防除できるのはBT剤の中では本剤のみです。(山脇)

[目次へ戻る](#)



番外編：相談室よりこんにちは！！ 初心者の方必見！ラベルの解読 法伝授します(保存版)

通常このコーナーは、Q & A方式でお届けしていますが、今回は特別番外編です！
ここ最近、相談室には「ラベル記載内容」に関するお問い合わせが多く寄せられます。
農薬ラベルの記載内容は、農薬使用のベテランさんなら「常識」とも思えることでも、
全くの初心者さんには「・・・？」ということも当然あり得ることです。
でも大丈夫！難しいことはありません。コツを掴めばカンタンに解読できますよ。

収穫までに使える回数

注！使わないといけない回数では
ありませんヨ

【例：水で溶かすタイプの殺虫剤】

【適用病害虫と使用方法】 * 印は収穫物への残留回避のため、その日まで使用できず、その日数と、本剤及びその有効成分を含む農薬の総使用回数の制限を示す。

作物名	適用病害虫名	希釈倍数(倍)	使用液量	使用時期*	総使用回数*
キベツ	ハスモンヨトウワバ類	1000	100~300 g/10a	7日	2回
	ハイマダラ			14日	
は	コナガ,アオ			7日	4回
	オオタバコ			前日	
だいす	コナガ,アオムシ,ヨトウムシ			3	4回
な	コナガ,アオムシ,ヨトウムシ			3	4回
き	ハスモンヨトウ	3	4回		

使い方：散布

使用できる作物名
ここに記載の無い
作物には使えません

散布時に薬剤を水
で薄める割合
例：1000倍希釈
水1Lに薬剤1mlを入
ればOK！

希釈後の散布液をどれだけ使う かの指定

ここでは、畑10アール当たりの散
布量が記載されています。作物の大
きさや密度によって、指定の範囲内
で量を調節します

収穫何日前まで使用
できるか？すなわち
散布してからどのくら
い待てば収穫できる
か？

どうですか？おわかりいただけでしょうか？

ちょっとコツがいりますが、一度知ってしまえばそんなに難しいものではないでしょ？
それでも「使い方を確認したい！」という方は下記までお電話ください。(南・佐伯)

住友化学の農薬に対するご相談は・・・お客様相談室
ナビダイヤル(全国一律3分で8.5円)0570-058-669 までどうぞ！

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

< 6月11日、25日、30日、7月9日付けの主な新規登録・適用拡大内容です >

新規登録

〔殺虫剤〕**ゴッツA** 農林水産省登録 第22171号

タバコナジラミ バイオタイプQにも有効な微生物殺虫剤(糸状菌剤)です

作物名	適用害虫	希釈倍数	使用液量	使用時期	本剤の使用回数	使用方法	ペクチン分解剤を含む農薬の総使用回数
野菜類 (施設栽培)	コナジラミ類	500~1000倍	100~300L /10a	発生初期	-	散布	-

適用拡大

プレオフロアブルがなんと一挙に15作物追加!!

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	アグロスリン水剤	作物追加	くるみ	アメリカシロヒトリ	1000~2000倍 収穫前日まで3回以内 散布
	アディオオン乳剤	作物追加	アロニア	シンクイムシ類	3000倍 収穫14日前まで2回以内 散布
	ガットキラー乳剤	作物追加	ネクタリン	コスカシバ	50~100倍 休眠期(落葉後~萌芽前) 3回以内 樹幹部及び主枝に散布
	ダントツフロアブル	希釈倍数 変更	だいず	アブラムシ類 カメムシ類	「2500~5000倍」に変更
	プレオフロアブル	作物追加	リーフレタス	ハスモンヨトウ オオタバコガ	1000倍 100~300L/10a 収穫7日前まで2回以内 散布
			チンゲンサイ	コナガ	1000倍 100~300L/10a 収穫7日前まで2回以内 散布
			きゅうり メロン	ハモグリバエ類	1000倍 100~300L/10a 収穫前日まで2回以内 散布
			えだまめ ぎやえんどう	ハスモンヨトウ	1000倍 100~300L/10a 収穫前日まで2回以内 散布

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	プレオフロアブル	作物追加	ばれいしょ	オオタバコガ	1000倍 100～300L/10a 収穫7日前まで2回以内 散布
			かんしょ さといも	ハスモンヨトウ	1000倍 100～300L/10a 収穫7日前まで2回以内 散布
			アサヒガス	ハスモンヨトウ オオタバコガ	1000倍 100～300L/10a 収穫前日まで2回以内 散布
			しそ しそ(花穂) バジル	ハスモンヨトウ	1000倍 100～300L/10a 収穫7日前まで2回以内 散布
			食用ぎく	オオタバコガ	1000倍 100～300L/10a 収穫7日前まで2回以内 散布
			きく(葉)	オオタバコガ	1000倍 100～300L/10a 収穫14日前まで2回以内 散布
	フローバックDF	使用時期 変更	ねぎ だいず	発生初期但し、収穫前日までに変更 (使用時期が他の作物と揃ったことになる)	
殺菌 剤	ベンレート水和剤	病害追加	なし	心腐れ症 (胴枯病菌)	3000倍 収穫7日前まで 6回以内 散布
			うめ	すす斑症	3000倍 収穫7日前まで 1回以内 散布
			おうとう	褐色せん孔病	3000倍 収穫14日前まで 2回以内 散布
除草 剤	クリンチャーEW	使用時期 変更	移植水稻	「全域(北陸を除く)の普通期及び早期栽培地帯」及び「北陸」の使用時期 「移植後20日～ル`I6葉期まで 但し収穫30日前まで」及び「移植後20日～ル`I5葉期まで 但し収穫30日前まで」 「移植後20日～ル`I6葉期まで 但し収穫30日前まで」に変更	
		適用雑草名 変更	移植水稻	「アゼガヤ(九州)」 「アゼガヤ(近畿・中国・四国、九州)」に変更	

(佐伯・南)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

7月初めに各県から出された病害虫注意報・特殊報から、主要なものをお知らせします。

注意報(6月30日)徳島県/早期水稻/斑点米カメムシ類(アカスジカスミカメ・ホソハリカメムシ・クモヘリカメムシ等): スミチオン乳剤、スミチオン粉剤2DL、スミチオン粉剤3DL、スミバッサ乳剤75、スミバッサ粉剤20DL、スミバッサ粉剤50DL、ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、ダントツ粉剤DL、ダントツH粉剤DL、ダントツフロアブル、パダントレボン粉剤DL、ベストガード粒剤、ベストガード粉剤DL、MR・ジョーカーEW。



クモヘリカメムシ

特殊報(6月30日)福島県/モモ/モモ果実赤点病(仮称): 当社登録薬剤: なし。

注意報(7月1日)大分県/白ねぎ/べと病: ダコニール1000

注意報(7月2日)福岡県/早期水稻/ミナミアオカメムシ: スミチオン乳剤、スミチオン粉剤2DL、スミチオン粉剤3DL、スミバッサ乳剤75、スミバッサ粉剤2DL、スミバッサ粉剤50DL、ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、ダントツ粉剤DL、ダントツH粉剤DL、ダントツフロアブル、パダントレボン粉剤DL、ベストガード粒剤、ベストガード粉剤DL、MR・ジョーカーEW。

注意報(7月4日)茨城県/ナシ/黒星病: ベンレート水和剤、アンビルフロアブル、ダコニール1000(品種による薬害注意)。



黒星病

注意報(7月7日)奈良県/かき/果樹カメムシ類(チャバネアオカメムシ・クサギカメムシ・ツヤアオカメムシ): アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、サイアノックス水和剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、パーマチオン水和剤、ロディー水和剤。

(手塚)

* 農薬は弊社剤をご紹介します。

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・美味しい！」

モチモチで「うまっ！」

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♪♪♪

基本にご飯党の私です。でも今回は、パスタ(スパゲッティ)のお話です。基本にご飯党ですから、自宅ではあまり麺の献立は登場しません。ましてやパスタとなると、麺を茹でると同時にソースも作らないといけないので、なんとなく面倒・・・ということで滅多に作ることはありません。嫌いなわけじゃないのです。でもなんというかパスタは噛んだ時に歯にくっつく感じもあまり好きではありません(茹で方が甘い?!)。でもこれが「生パスタ」となると話は別です。



今回はきしめん風パスタ
「リングイネ」を使用。
うどんみたい(笑)

通常パスタというと乾麺が主流ですが、最近は生タイプの「生パスタ」を出してくれるお店も増えています。お店で食べるのも良いけど、「おうちで作れたらな～」と思っていた矢先、生パスタを偶然売っているお店を見つけたので早速買ってみましたよ。作ってみて思ったのですが、これはほんと、乾麺とは「まったく違う食べ物」ですね。何が違うって、とにかく「モチモチ！」の感触。これは生パスタの最大の売りだと思います。また、茹で上がる時間も生ですから、1分弱の速攻料理が可能でとっても便利。麺自体の味が濃くて美味しいため、具(ソース)が多少手抜きでも満足できる。と、このように、乾麺タイプには無い良いこと尽くめです。しかしながら、いかんせん売っているお店が少ないのと、乾麺に比べると高価で、持たない(期限が)のが難点です。とは言えそれを差し引いても、たまに食べたいのがこの「生パスタ」なのです。



今回は3日間煮詰めて作ったトマト味のスープをベースに、ちょっと豪華にカニ缶(もらった)のカニを投入し、ナスを添えて作った自信作。もちもちの麺にトマトソースがよく絡み、麺もソースもお互い負けずによく引き立てていて、これは我ながらなかなか良くできた1品となりました。

とにかく生パスタは茹であがり時の小麦の強い香りが印象的なのです。なかなかお目にかかれないかもしれませんが、もし、食べる機会があれば是非試してください。この、モチモチ感は絶対日本人好みのはずですから。(佐伯)



トマトスープはセロリが味の決め手。
カニを惜しげなく入れてみました。
なんせ、もらい物ですからね(笑)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 42

デパートの飲食店街にある蕎麦屋が美味しい。

老舗の蕎麦屋もよいが、少々肩肘張るといふ方は気軽に暖簾を潜れるデパートの蕎麦屋をお奨めする。最近寄った店は、立川高島屋の「風林庵」、東京駅近くの丸ビルにある「鎌倉 一茶庵 丸山」などである。読者の方で、上京の際にそばが食べたくなり、どの店に入るか迷った時はぜひデパートの蕎麦屋を覗いて欲しい。

話は変わるが、老舗とはどういう意味なのか辞書を見ると、(1)代々同じ商売を続けている店。由緒正しい古い店。(2)長年商売をして得た店の信用。(3)先祖代々の家業を継ぐこと、とある。そんな老舗へと成長していく店がある。その店は、だんじり祭りで有名な岸和田にある「丸亀うどん」という店である。確か、私が大阪で就職した昭和47～48年ごろに店主が丸亀で修行して開店したと記憶している。当時はうどんが食べなくなったらここに必ず来た記憶がある。その「丸亀うどん」に、20年ぶりで女房の姉夫婦と4人で訪れた。店までの街並はすっかり変わり、どこにあったのか分からなかったが、車が着くと建物だけ時代と共に古くなっているが他は何も変わっていないのである。その店の暖簾を潜るとカウンターの向こうにはなつかしい白髪の店主がいるではないか。私は一瞬過去にタイムスリップしたような気分になった。料理は泉州沖で獲れた「鰯の酢漬け」や「鯛の甘露煮」、うどんもイリコ(炒り子)だしのつゆと腰のある麺が口の中でほどよく混ぜり合い、当時と変わらぬ美味しい味に驚かされたのである。このような店は、多分、この地域では老舗と呼ばれるようになるのであろう。それは、代々変わることのない味であり、できるだけそれを維持していこうという店主の信念からきているのであろうか。

そんなことを思うと、デパートの蕎麦屋はどうであろうか。私としては、デパートの蕎麦屋も、ぜひ老舗と呼ばれるような店になって欲しいと思うのだが・・・

追悼・・・先日、日植調牛久研究所で研修時代から親しくしていた農薬業界のTさんが亡くなった。確か私より3つぐらい年下だったと思う。彼といつも会うたび定年後は沖縄で農業をしたいと楽しそうに夢を語っていた。そして、私のことをいつも「ふるっちゃん」と呼び、長男が赤ちゃんのとき、我が家の風呂に抱えて入れてくれた。そのことを彼は仲間と飲む度に笑いながら語っていた。なぜ、突然死んだのかだれにも分からない。今思えば、一度でいいから私の蕎麦を食べてもらいたかった。ご冥福を祈りたい。

(古津)

編集後記

14階の食堂から眼下に広がる隅田川を見ながら昼食をとっている。

今日は、夏の日差しを一杯に浴び、水上スクータが4台ぐらい水しぶきを上げていた。そろそろ夏本番である。洞爺湖サミットも終わり、都内の物々しい警備も一息つき、山や海に行くのもいい季節である。

今年は、原油高騰から食料も世界的には逼迫しており、ぜひ農作物は豊作になってほしい。農家さんが潤わなければ、我々の業界も火が消えたようになる。



カット 加藤

[目次へ戻る](#)