

住友化学 i-農力だより

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

第46号 10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 (31)	p.1
食の安全性について考える (7)	p.6
住友化学アグログループ紹介 住化農業資材(株)	p.7
野菜の病害虫防除・お役立ち情報	p.8
住友化学の瀕田について(その6)	p.9
今月のお奨め農薬	p.10
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.11
農薬登録情報	p.12
今月のご相談から	p.13
病害虫発生情報	p.14
最近の「お・美味しい!」	p.16
コラム・そば談義	p.17
編集後記	p.17



ギンザンマシコ(アトリ科)とハクサンイチゲ(キンポウゲ科) 富樫氏画

農家さん訪問記(31)

お祖父さんの意思を受け継ぐ養液栽培!

今回の農家さん訪問記は、宮崎県宮崎市からお届けします。住吉地区にある濱田賢一さん(35歳)の中玉トマト栽培施設を訪問し、中玉トマトの養液栽培に取り組む濱田さんのお話を伺いました。(取材日9月26日)

新旧の名所が一度に見える不思議な土地!

今回訪問した宮崎市の住吉地区は、神産み神話の舞台のすぐ近くです。この地にある江田神社の御祭神は伊邪那岐命(いざなぎのみこと)と伊邪那美命(いざなみのみこと)



濱田さん

です。古事記によれば、伊邪那美命は火之迦具土神(ひのかぐつちのかみ)を産んだ時に負った火傷がもとで命を落としますが、妻が忘れられない伊邪那岐命は、黄泉(よみ)の国まで迎えに行きます。ところが、変わり果てた妻の姿を目の当たりにした伊邪那岐命は逃げ帰ります。その時の黄泉の穢(けが)れを払うため、伊邪那岐命が初めて禊(みそぎ)を行ったと伝えられているのが、江田神社の近くの「みそぎ池」なのです。

この江田神社のすぐそばには、有名なシーガイ

アの高層ホテルがそびえており、新旧の名所を一度に見ることのできる不思議な土地です。

お祖父さんは九州で最初の水耕みつば栽培者！

さて、今回ご紹介する濱田賢一さんは、養液栽培で中玉トマトを栽培している若い農家さんです。伺ったお話から判断すると、濱田さんは行動的で優れた決断力を持った方ですが、ご本人はいたって温厚で物静かな感じでした。作業中のご家族の方ともお話しする機会があり、お互いを思いやるさりげない優しさを感じました。

濱田さんは、平成5年に20歳で就農しました。当時、母方のお祖父さんが、施設で水耕みつば栽培を行っていたのですが、強い台風の直撃を



みつば水耕栽培（35年前の祖父）

を受け、栽培施設が大きな被害を受けてしまいました。その片づけを手伝っているうちに栽培も手伝うようになり、農業の道に進むことになったとのことでした。

濱田さんのお祖父さんは、この地の大農家です。とても先進的で、約35年前に、九州で初めてみつばの水耕栽培を始めた人でもあります。ちなみに、九州で2番目に始めたのが、このシステムを見学に来られた大分県の栗田さんという方です。この栗田さん、実は、以前の農家さん訪問記（第25回：i-農力だより39号）で紹介した栗田洋蔵さんのお父さんです。大分県のみつば水耕栽培の大成功のルーツがこちらにあったわけで、縁の不思議さを感じました。

お祖父さんには息子さんがおらず、娘さんは結婚して家を出たため、現在は濱田さんがお祖父さんの養子となって、正式な後継ぎになっています。なお、濱田さんは独身とのことでした。

食味の良さでその日の内に完売！

さて、濱田さんは温室で中玉トマトを専門に養液栽培しており、他の作物は栽培していません。温室は2棟ですが、一つ一つが大きいので、合計面積は44アールにもなります。



トマトハウスの養液栽培状況

収穫や出荷などの一連の作業は、ご本人とご両親、濱田さんの弟のお嫁さんの4人が主に行っています。また、お祖父さんとお祖母さんもお元気で、時々作業を手伝ってくれます。なお、弟さんはJA勤務とのことでした。

トマトはベッドごとに5分割し、順番に入れ替えていくことで、周年栽培を実現しています。主な品種は「フルティカ」と「あや姫」で、その他にオランダ系統の房取りトマトも栽培しています。

訪問時に収穫されていたのはあや姫で、甘みと酸味のバランスが取れたトマトです。なんと、インタビュー中に収穫したてをご馳走

になりました。一番の売りはやはり食味の良さで、地元のスーパーなどに出ると、その日のうちに完売するとのこと。また、シーガイアグループにも出しており、とても好評です。そのため、価格も維持され、安定した収益が得られています。実際に食べさせて頂いて、人気の理由が実感できました。なお、夏場は糖度がやや低めとのこと、これから涼しくなると、更に糖度が高くなるそうです。

日本屈指の養液栽培農家の矢田部さんに師事！

ここで、濱田さんの農家としての経歴をご紹介します。濱田さんは、大変勉強熱心で、行動力も人一倍ある方です。いろいろな勉強会や研修に参加して知識や技術を身につけると共に、新しいものの導入にも積極的です。

平成5年に就農後、最初の2年間は、濱田さんは水耕みつばを栽培していました。その頃に、宮崎市の養液栽培研究会が発足したので参加しました。その研究会の視察で日本全国を回るうちに、養液栽培の面白さに惹かれ、自分もやりたいたいと思うようになりました。当時、ミニトマトがブームになったこともあり、トマトの養液栽培を始めようと考え、平成7年に、日本で屈指の養液栽培農家である栃木県上三川（かみのかわ）地区の矢田部さんを紹介してもらいました。濱田さんの農業人生で、最も影響を受けたのがこの矢田部さんとのこと。

そこで4ヶ月研修して養液栽培の技法を学び、温室（約20アール）を新設して、トマト栽培を始めました。この温室が、現在使用している2つの温室のうちの1つです。当初は、研修で覚えた大玉トマトのロックウール栽培を行っていました。

トマト栽培を始めてから約6年後、韓国などからの輸入トマトなどの影響で、大玉トマトの単価が大きく下がりました。そこで、食味の良いものを作ることで価格を維持しようと考え、中玉トマトに転進しました。これがうまくいき、現在まで中玉トマトの栽培を続けています。

天井の高い韓国産の省エネハウスを建設！

濱田さんの行動力を最も端的に示すのが、2番目の温室の建設にまつわる話です。

平成10年、規模拡大を考えていた濱田さんは、幕張メッセの施設園芸展に行きました。温室の課題は、「年間を通じて、いかに春のような気候を再現するか」であり、そのためには従来より天井の高い温室が良いと考えていました。窓を高い位置につけることで、湿気や高温の空気が抜きやすくなるのです。そんな濱田さんの目に止まったのが、韓国のブースにあった、温室の小さなモデルです。早速、園芸施設施工会社の社長さんと韓国に渡り、温室の導入を検討しました。この時導入を決めたのが、現在の2棟目の温室です。



出荷作業（弟さんの奥さん）

その主な特長は、まず、日当たりが良いことです。天井の支えがトラス構造になっており、一本一本が細いので、一般的なH型鋼の骨組みと違って日陰ができません。強度面でも、トラス構造と、従来より肉厚のパイプの採用により、心配ありません。

更に、保温性が良いことも大きな利点です。機密性が高い上、屋根が高く、全体の容積が大きいので、夜でも容易に一定温度を保つことができます。屋根の高さは、6.5メートルと、第1棟の3.5メートルより3メートルも高くなっています。そのため、トマトの生育速度は従来の温室より明らかに速くなります。また、省エネ面でも魅力が大きく、燃料コストも、第1棟に比べて約半分で済むということですから驚きです。

建設コストも安く、日本のものの約半額でした。強度は十分で、強い台風が来てもせいぜい部分的に破れる程度です。ただ、その一方で、建設には約半年と、かなり時間がかかりました。

韓国から施工班が来日して建設するのですが、ビザの関係で、2週間ごとに班が入れ替わりました。高い場所で作業できる人が少なかったのも、作業が長引いた原因の一つだったようです。

このように、長所が多い新型温室ですので、完成当時は、多くの見学者が訪れたそうです。中にはマイクロバスで乗りつける人たちもいました。しかし、残念ながら、今のところこの形式の温室は日本ではほとんど普及していません。原因はよく分かりませんが、海外の製品に対する信頼が十分ではないことや、日本の製品に比べて公的な補助を受けにくい点がネックになっているようです。

定期的な培地調整はコンサルティングで！



液肥調合タンク

ここで、栽培上の問題点を伺ったところ、一番問題になるのは、トマト黄化葉巻病と、それを媒介するコナジラミ類とのお答えでした。宮崎県で最初にタバココナジラミ(バイオタイプB:当時の名称はシルバーリーフコナジラミ)が見つかったのが濱田さんの温室で、その時はどうも県外からの見学者に付いて侵入したようでした。その時は無事に駆除し、他への飛び火を防ぎました。現在、宮崎県に広がっているコナジラミは、それから数年後に、他地域で発生したものです。

防除対策として、温室に0.2mm目の防虫ネットを導入していますが、侵入を完全に防ぐことはできません。一番有効な対策は、育苗期の徹底的な防除です。すぐに根絶しないと発病り



トラス構造のハウス外観(丸みを帯びる)

スクが高まるため、化学農薬で防除しています。

ベストガード水溶剤がよく効くと、笑いながらおっしゃられていました。なお、3段めの開花頃まで気をつけていれば、その後に多少コナジラミが侵入してもあまり発病はしないそうです。

他に気を使うのは、培地の肥料濃度コントロールです。肥料の組成や濃度は時期と生育ステージによって調整する必要があり、EC(電気伝導度)とpHでモニターしています。

肥料の調整については、2ヵ月に1回、コンサルティングを受けています。コンサルタントは玉田末規雄さんという方で、個人でコンサルト業を営んでいます。日本で初めて、ロックウール栽培システムをオランダより持ち込んだ人とのことです。

このコンサルタントを通じて、他のトマト栽培農家と交流しています。交流のあるのは、現在5名です。コンサルタントの宮崎訪問時に、一緒に他の栽培農家の現場を回って交流します。以前は40名くらいのグループでしたが、経験を積むに従って自己流で栽培する人が増え、自然と減っていったそうです。

あしがき

今後の計画を伺ったところ、中玉トマトの栽培を続けていくつもりであり、今のところ特に計画は無いとのことでした。ですが、人一倍行動力のある濱田さんですから、いいアイデアが生まれたらどんどん実行に移していくに違いないと感じました。

今回の訪問では、家族の皆さんが仲良く和気あいあいと作業されている様子が伝わってきて、とても暖かな印象を受けました。

インタビュー後、採れたての中玉トマトと、天日干しのちりめんじゃこをお土産に頂きました。この天日干しちりめんは、お祖父さんのご兄弟が経営している「有限会社 浜田水産」の主力商品で、首都圏をはじめ

各地の百貨店の物産展等で人気の逸品です。どうも有難うございました。(南・古津)

今回の取材は、有限会社 田山地種苗店の田山地社長のご協力で実現しました。どうも有難うございました。



家族でトマトの作業を終えたあとの笑顔



[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(7)

義務表示商品について

中国から輸入された乳製品や菓子類から有害物質であるメラミンが検出され、製品が回収されていることや、牛の餌にもメラミンが混入されていたことが報じられていました。そして、検出されたメラミンの量は極微量なため一生食べ続けても健康には影響がないと報道されていました。



イラスト：加藤

さて、今回は義務表示についてお話しをします。義務表示が必要なものには「遺伝子組換え」「アレルギー物質」「原料原産地」があります。遺伝子組換え食品とは、組換えDNA技術を用いて生産された遺伝子組換え(GM)農産物やそれを原料にした加工食品のことで、食品衛生法(2001年4月)に基づいて安全性審査と表示が義務化されています。つまり安全性の審査を受けていない遺伝子組換え食品の輸入・販売などを禁止し、遺伝子組換え食品を含む場合にはその旨を表示することを義務付けています。

しかし、義務表示があるからといって、消費者が「非GM食品」を店頭で選択出来るのかといえば、必ずしもそうではありません。それは、消費量の過半数を占める加工食品の場合、GM農産物が「主な原材料」(原材料の上位3位以内で全重量の5%以上を占める原料)でない場合には表示義務がない(任意表示)ためです。また、業務用の油脂の原料や家畜の飼料として使用される場合にも、私たちの目に触れることはありません。

次にアレルギー物質(下表)を含む小麦、そば、卵、乳、落花生も、表示が義務付け(2002年4月)られることになりました。さらに、任意であるが食品アレルギーの実態およびアレルギー誘発物質に関する研究に基づいて、あわび、えび、オレンジ、かになど19品目(特定原材料に準じるもの)について可能な限り表示に務める(勸奨表示)とされています。理由は、過去に一定の頻度で重篤な健康危害がみられたからです。

もう一つの義務表示の対象が「原料原産地表示」です。加工食品については、当該商品(食品)について実質的な変更が行なわれて、新たな特性を与える作業(加工)を最後に行なった国が原産国とされています。梅干を作った国が日本であるならば、梅(塩蔵品)そのものが他国から輸入されていても原産国は日本ということになります。しかし、それでは梅の原産国も日本であるというような誤解を生じやすいために、梅干とらっきょう漬けについては原料原産国の表示(2001年10月)が義務化されることになりました。その後、この原料原産地の表示義務については義務対象範囲が徐々に拡大され、農産物漬物、うなぎの加工品(うなぎ蒲焼)、野菜の冷凍食品などの8品目となっています。(古津)

(表) アレルギー物質を含む食品の表示

<ul style="list-style-type: none"> ・特定原材料(省令で表示の義務化：5品目) 卵、乳、小麦、そば、落花生
<ul style="list-style-type: none"> ・特定原材料に準じるもの(通知で表示を奨励：19品目) = 勸奨表示 あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

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

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

住化農業資材(株)

低コストかつ高性能な散水チューブ

スミサンスイ ミニAの販売開始！！

低コストかつ高性能を開発意図とした散水チューブ・呼称「ミニA」の販売を、本格的に開始いたしました。

その特長をご紹介致します。

【特長】

- ・噴霧散水タイプで ~ 2.5m幅を均一散水します。 1畝毎の散水用です。
- ・1パターン6孔の新穿孔パターン、0.22ミリの散水孔は3センチ間隔であり、優しく、きめ細やかな散水を約束します。(灌水量は0.39L/分・m 0.04MPa時)
- ・スミサンスイMより細身の折径42ミリ、肉厚は同等にして、嬉しい低価格設定です。

継手類は、コストを抑える意味でも当社・既存品を流用します。(ミスト20用)

【入口継手】ミスト20ニップル

【中間】ミスト20ストレートジョイント 【末端止】ワンタッチストッパー

また、入口継手に装着のメッシュフィルターも、ミスト20用のチューブフィルターMA(黄系・100メッシュ相当)となります。

・梱包形態は、200m巻×5巻入/箱

ミニAの活躍できる用途は、軟弱野菜から、イチゴを含めた果菜類、切り花、各種育苗に至るまでと大いに広く、ひとりでも多くの生産者の方に、ミニAの水跳びの良さをご体感いただき、実際に御使用いただければ幸いです。

備考

当社の噴霧散水タイプのチューブ仕様

スミサンスイM

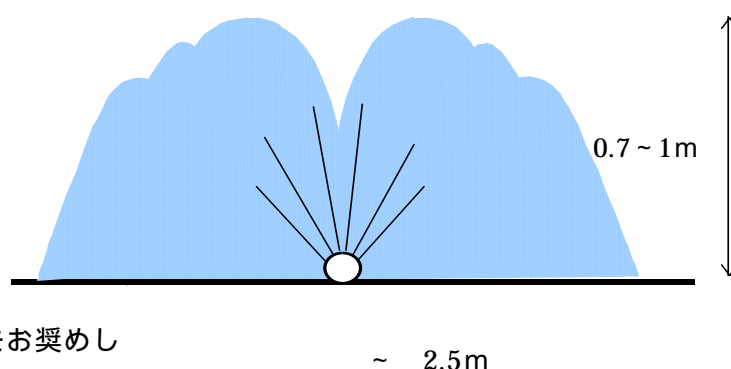
0.2mm 5cm千鳥

スミサンスイM-03

0.3mm 5cm千鳥

ともに 折径 50mm 散水幅 ~ 3.0m程度

ミニA 散水イメージ図



ミニAも含め、チューブ使用の際

は100メッシュ以上のろ過器の設置をお奨めします。

[目次へ戻る](#)

野菜の病害虫防除・お役立ち情報

キャベツ病害虫の適正防除で秀品率を高めよう！

病害類による品質低下に加えて、秀品率の低下を引き起こす害虫類の発生とキャベツの生育時期別の被害との関連から、体系(同時)防除について述べ参考に供する。

1. キャベツ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)
 結球開始期 (害虫類発生食害増加・結球内潜入食害) 球肥大充実期 (害虫類茎葉。結球内食害増加) 収穫期

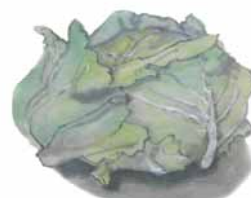


イラスト: 加藤

2. キャベツの生育時期と害虫類の体系(同時)防除について

キャベツの高位・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)

夏秋どり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	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 キスジノミハムシ	ダントツ粒剤	<ul style="list-style-type: none"> ・薬剤散布に当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回行う。 ・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回行う。 ・薬剤散布は茎葉、葉裏に十分かかるよう行う。
定植10日後頃 (外葉発育初期)	アブラムシ類 ハイマダラノメイガ	次のいずれかの薬剤を、各々の適用表を確認して、害虫類の各防除時期の発生に応じて散布する。 DDVP乳剤75 エルサン乳剤 ハクサップ水和剤 ダントツ水溶剤 パダンSG水溶剤	
定植20日後頃 (外葉発育中期)	コナガ アオムシ		
定植30日後頃 (外葉発育後期)	キスジノミハムシ タマナギンウワバ ハスモンヨトウ オオタバコガ ヨトウムシ		
定植40日後頃 (結球初期)	アブラムシ類 コナガ		
定植50日後頃 (球肥大充実期)	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60日後頃 (結球肥大充実期)		フロ-バックDF エスマルクDF プレオフロアブル フェニックス顆粒水和剤 アフア-ム乳剤 アグロスリン水和剤 アディオソ乳剤	

[目次へ戻る](#)

住友化学の液肥について(その6)

液肥は、速効性、拡散性の高いことが特長ですが、適切な濃度に希釈して使用することが重要です。今回は、液肥の希釈倍率についてご紹介いたします。

1. 葉面散布

葉面散布の場合、濃度障害を防ぐために、これ以上に希釈してほしいという許容倍率があります。住友液肥200倍以上の希釈が標準ですが(右表)、トマト等の果菜類に最適なスミライム、燐安液肥7-20は300倍以上、また、微量要素配合で花卉等の葉面散布専用の液肥スミカグリーン LF1号、2号は800~1200倍の希釈が基準です。ただし、住友液肥をトマト等に頻度高く数日間隔で散布する場合は300倍以上、幼植物には600倍以上の希釈液で散布してください。また、観葉植物のように、葉が弱く肥料をあまり必要としない植物には、1000倍以上に希釈してご使用ください。

表1: 葉面散布する場合の液肥の許容倍率
(住友液肥を1回/10日程度で散布の場合)

作物	許容倍率	
芝生	50倍	
イネ育苗、牧草	100倍	
トマト、キュウリ、ナス、ピーマン イチゴ、スイカ、メロン、ウリ類 軟弱野菜、花卉類	200倍	
ミカン、果樹類	夏期	300倍
	秋春	200倍
茶	新芽	100倍
	古葉	50倍
幼植物	600倍	
観葉植物	1000倍	

2. 灌水施用

灌水施用の場合、施肥1回あたり、窒素量で0.5~1kg/10aが標準で、ハウス栽培作物には通常300倍程度に水で希釈して使用します。ただし、灌水を兼ねていますので、灌水を多くする夏場には濃度を薄くして3~4日に1回の頻度で、また、灌水を少なくする秋~冬場には濃度を濃くして、7~8日に1回の頻度でご使用ください。

肥料用語解説(その9)

・施肥量・・・耕地に施用される肥料の量で、通常単位面積当りの成分量で示されます。本圃においては、10a当りの成分量で示すことが多く、作物の種類、品種、土壌の肥沃度などにより施肥量は変わります。また液肥の場合、それに加え濃度障害を避けるために、葉面散布時は許容倍率を守ること、灌水施用時は灌水頻度が多い場合は薄く、少ない場合は濃くするよう、施肥回数に応じて濃度を調整することも重要です。

お問い合わせは住友肥料販売店までお願いいたします。

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

ベンレート水和剤

「苗半作」の格言は野菜栽培にも活かしている！

稲栽培では「苗半作」とよく言われ、苗の状態が移植後の生育に大きく影響し、収穫量の半分を決めてしまうとされています。しっかりとした健苗を育成することは期待どおりの収穫を得るための必須条件です。このことは稲に限らず野菜栽培でも同様で、播種から育苗、定植から初期生育の段階で害虫による食害や病気を防ぐことが、その後の順調な生育には是非必要です。播種・育苗期から定植・生育初期に注意しなければならない病害、害虫は様々であり、これに対処する防除方法や農薬も様々です。今月はこれらの防除に利用できる農薬の概要をご紹介します。

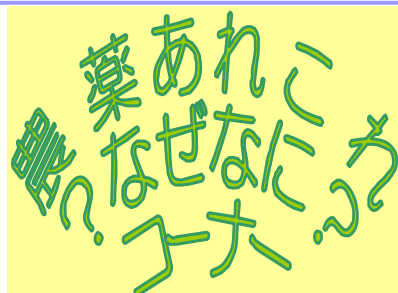


1、病害に対する防除方法で、種子伝染の病害は色々ありますが、フザリウム菌によるうり類のつる割病もその代表例で、ベンレート水和剤の種子粉衣は野菜類、豆類（種実）、とうもろこしのフザリウム菌による病害に効果が確認されており（種子処理機による粉衣）みつばでは菌核病に有効です。また、リゾレックス水和剤の種子粉衣はトマト、きゅうり、なす、ほうれんそう、ピーマンのリゾクトニア菌による苗立枯病に、ポリオキシシ AL 水溶剤は播種前の種子浸漬でキャベツの黒すす病に、ダコニール 1000の種子への吹き付け処理でにんじんの黒葉枯病に効果が確認されています。

次に、播種前後から定植後までの土壌灌注処理や土壌混和处理です。ダコニール 1000はこの時期の土壌灌注処理できゅうり、トマト、みずな、ねぎ、わけぎの苗立枯病、ブロッコリーの根こぶ病、レタスのピックベイン病に、ベンレート水和剤はトマトの萎凋病、なすの半身萎凋病、いちごの炭疽病に、ポリオキシシ AL 水溶剤はキャベツの黒すす病に、リゾレックス水和剤はトマト、きゅうり、なす、ほうれんそう、ピーマンの苗立枯病に、リゾレックス粉剤の土壌混和处理はトマト、きゅうり、なす、ピーマンの苗立枯病に効果が確認されています。

2、害虫に対しては播種前後から定植後までの処理が主体です。広範な野菜で、この時期に使用できる薬剤としてはダントツ粒剤及びベストガード粒剤があります。ダントツ粒剤はきゅうり、すいか、メロン、トマト、なす、ピーマン、いちご、レタス、ねぎ、キャベツ、だいこん等のアブラムシ類、コナジラミ類、ミナミキイロアザミウマ、マメハモグリバエ等に対して、育苗期後半、定植時の処理で高い防除効果を発揮します。また、ベストガード粒剤も同様に育苗期後半、定植時の処理でこれらの害虫に高い防除効果を示します（但し、キャベツ、だいこんは除く）。両剤は浸透移行性に優れており、処理後、速やかに野菜の根部から吸収され、長期間防除効果を持続します。その他にはだいこんの播種時処理でパダン粒剤（キズジノミハムシが防除対象）及びジメトエート粒剤（アブラムシ類が防除対象）があり、きゅうりの播種時又は植付け時の散布処理でダイアジノン乳剤 40があります。これらの薬剤を使用し、健康な苗を栽培して、期待通りの収穫をあげてください。（山脇）

[目次へ戻る](#)



パッケージラベルに 記載の無い作物に使うのは なぜダメなの？

ご質問

こんにちは。最近趣味で園芸を始めた者です。近くに共同農園を借りて休みになると出かけて野菜をいくつか育てています。先週、育てているトマトやなす、きゅうりやピーマンなどにアブラムシがたくさん付いていたので、ホームセンターで買ってきたスミチオン乳剤を薄めて使ってみました。効果には満足しているのですが、使用后よくよくパッケージを見ると、トマト、なす、きゅうりは記載があるのに、ピーマンの記載がありません。特に薬をまいたからといって、何かおかしいことになっているわけでもなく、順調に育っていますが、どのくらい経てば食べられるでしょうか？また、特に問題も無さそうで、アブラムシにも良く効くので使っても大丈夫そうなのに、なぜパッケージには「使ってもよし！」と書いていないのでしょうか？教えてください。

質問ポイント

パッケージに記載のない作物に、誤って使ってしまった場合・・・

薬をまいた後、どのくらい経てば食べられるの？
特に使用しても問題なさそうなのに、なぜパッケージに載ってないの？

お答え

残念ながら、適用の無い作物に農薬を使うこと自体が**法律で禁止**されています。この法律は、農家さんでなくても適用されます。

農薬は、使用する作物への安全性と、防除の対象となる病害虫や雑草等への効果の両方を調べます。更に、「想定した使い方、どれくらい農薬が残るか」を調べ、その使い方に問題が無いかを調べます。こうして、全ての点で問題が無いことを確認して初めて「使ってもよし」という認可を国からもらえるのです。

登録の無い作物については、適切な使い方を検討していませんから、効果も安全性も、保証できません。従って、「いつになったら食べられる」というご質問にも、適切な答えは無いということになります。

多数の作物に適用のある農薬の場合は、多数の試験実績を積み重ねて、少しずつ使える作物を増やしています。作物を簡単に増やせるわけでは無いことをご理解いただけたと思います。

では、登録の無い作物に間違っかけてしまった場合、それを食べたら健康被害が起

回答ポイント

ラベルに記載の無い作物に使ってははいけません！

記載の無い作物では安全性が保証されていません。
「使っても良い」と言えるだけの試験を実施していないからです。

きるかと言えば、そんなことはありません。作物によっては収穫前日に使える農薬が、かける作物が変わっただけで、急に危ないものになったりするはずも無いからです。

農薬は、個々の作物で残留基準値を決めています。これを超えると直ちに危険というわけではありません。スミチオン乳剤のように幅広い作物に使用される場合、スミチオン乳剤を使った様々な作物を一度に食べても、「毎日食べても健康に影響の無い量（ADI）」を超えないように設定されており、1種類の作物で、多少基準値を超えても、ADIを超えることは考えにくい状況です。また、ADIも、「毎日食べ続けても健康に影響の無い量」であり、1回だけ多少超えたからと言って、体の具合が悪くなることはありません。（作物残留と安全性について、詳しくは、「i-農力だより36号」の本コーナーもご覧下さい）

農薬はこのように、何重にも安全性を考えて、厳しい基準を設けています。しかし、だからといって、ラベルに従わず適当に使えば、厳しい基準も意味がなくなり、本当に健康被害を起こす恐れが出てきます。次回からは、適用のある作物だけに、使用基準を守ってお使いください。（佐伯・南）

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

< 9月24日付けの適用拡大内容です >

適用拡大

ベンレート水和剤の適用拡大です

種類	薬剤名	変更点	作物	病虫害名/ 使用目的	使用量ほか	
殺菌剤	ベンレート水和剤	作物追加	セネガ	黒根病	1000倍	収穫30日前まで 3回以内 1m ² 当り3L灌注
		使用方法追加	なし	胴枯病	2000倍	収穫7日前まで 6回以内 散布
			水稲 (箱育苗)	苗立枯病 (トリコデルマ菌) いもち病	1000倍	育苗箱(30×60× 3cm、使用土壌約5L) 1箱当り1L灌注

(佐伯・南)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

「にんにく」の黒腐菌核病の防除に、 スミレックス水和剤を使用したいのですが！

Q . 昨年、にんにくの黒腐菌核病の被害を受けたので、スミレックス水和剤で防除したいと考えています。処理方法が、「種球粉衣（湿粉衣）」となっていますが、具体的な手順が良く判らないので教えてください。

A 1 . 植付前に、スミレックス水和剤を種子重量の0.4%量「湿粉衣」します。

A 2 . 湿粉衣法は次のいずれかの方法で行ってください。

にんにく乾燥種子 1 kg 当り水 20ml 位で湿らし、スミレックス水和剤の所定量（乾燥種子 1 kg 当り 4 g）と良く混ぜ、種子の表面全体に良く付着させて下さい。

にんにく乾燥種子 1 kg 当りスミレックス水和剤の所定量（乾燥種子 1 kg 当り 4 g）及び約 20ml の水と同時に入れて良く混ぜて、種子の表面全体に良く付着させて下さい。

A 3 . 湿粉衣を行う際は、以下の点にもご留意下さい。

湿粉衣には、水稻種子用の手動式簡易粉衣機が実用的です。

湿粉衣した種子は、「風乾」してから植付して下さい。

種子を乾燥した後は、薬剤が脱落し易く、防除効果の低下が懸念されますので、植付けるまで種子の取扱は丁寧に行ってください。

（小川）

（注）湿粉衣の説明については、主として青森県農作物病害虫防除指針編成会議編「平成20年度 農作物病害虫防除指針」から引用させて頂きました。



[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報 9 / 24 ~ 10 / 8**岩手県**

* 10月1日 **特殊報** / きゅうり、トマト、ピーマン、トルコギキョウ / アシグロハモグリバエ

当社登録薬剤：ハモグリバエ類

きゅうり：プレオフロアブル

トマト、ピーマン：ダントツ水溶剤、プレオフロアブル

トルコギキョウ：該当なし

詳細は：<http://i-agri.net/agri/>



アシグロハモグリバエ成虫

群馬県

* 10月7日 **特殊報** / プラタナス、イタリアポプラ / プラタナスゲンバイ

当社登録薬剤：樹木類 グンバイムシ類でスミチオン乳剤

詳細は：

http://www.pref.gunma.jp/cts/PortalServlet?DISPLAY_ID=DIRECT&NEXT_DISPLAY_ID=U000004&CONTENTS_ID=30463

埼玉県

* 10月2日 **注意報** / 茶 / チャハマキ

当社登録薬剤：アグロスリン水和剤、エスマルクDF、ゼンターリ顆粒水和剤、スミロディー乳剤、ロディー乳剤、ランネート45DF

詳細は：<http://www.pref.saitama.lg.jp/A06/BC01/bozyo/>

長野県

* 10月6日 **特殊報** / 宿根アスター、ヒマワリ、アゲラタム（カッコウアザミ） / アワダチソウゲンバイ（カメムシ目ゲンバイムシ科）

当社登録薬剤：該当なし

* 10月6日 **特殊報** / アルストロメリア / アルストロメリア黒斑病（仮称）

当社登録薬剤：該当なし

詳細は：<http://www.pref.nagano.jp/xnousei/boujo/>

静岡県

* 10月7日 **注意報** / ねぎ、たまねぎ、らっきょう / ネギアザミウマ

当社登録薬剤：

ねぎ：ダントツ水溶剤、プレオフロアブル、ランネート45DF

たまねぎ：DDVP乳剤75、ランネート45DF

らっきょう：アグロスリン乳剤

詳細は：<http://www.agri-exp.pref.shizuoka.jp/boujo/boujo.html>

滋賀県

* 9月25日 特殊報 / きく / キクわい化病

当社登録薬剤：該当なし

詳細は：<http://www.pref.shiga.jp/g/byogaichu/index.html>



ネギアザミウマの被害

和歌山県

* 10月1日 特殊報 / もも / モモ果実赤点病（仮称）

社登録薬剤：該当剤なし

詳細は：http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070109/id_main.htm

高知県

* 10月2日 注意報 / 施設果菜類（なす、ピーマン・ししとう、トマト） / タバココナジラミ

当社登録薬剤：

なす：スミロディー乳剤、ベストガード水溶剤（コナジラミ類）

ピーマン：ダントツ水溶剤、ベストガード水溶剤（コナジラミ類）

ししとう：ベストガード水溶剤（コナジラミ類）

トマト：ダントツ水溶剤、ベストガード水溶剤（コナジラミ類）、粘着くん液剤（タバココナジラミ）

詳細は：<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/byoki/boujoshou/>

大分県

* 10月3日 注意報 / 大豆 / ミナミアオカメムシ

当社登録薬剤：アグロスリン乳剤、スミチオン乳剤、粉剤3DL、ダイアジノン粒剤5、ダントツ水溶剤、粉剤DL、H粉剤DL、フロアブル、パーマチオン水和剤、ランネート45DF、MR、ジョーカーEW

詳細は：<http://www.jpnp.ne.jp/oita/>



ナスを加害するミナミアオカメムシ

宮崎県

* 9月24日 特殊報 / さつまいも / ヨツモンカメノコハムシ

当社登録薬剤：該当なし

詳細は：<http://www.jpnp.ne.jp/miyazaki/10/10.htm>

（手塚）

[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♪♪

たまに食べても「ま、いいか」!

写真のメニュー。どう思います? どう見ても高カロリーメニューですね(あわわ)。普段ならこの手の高カロリーメニューは、「こんなのを食べちゃったら、どれだけ運動すれば良いのやら・・・」と思って、なかなか手を出せません。しか~し! 旅行の時は別



見よ!このボリュームを!
食べちゃって本当に良いのか?
と一瞬たじろぐほど・・・

です。実はこれ、先日私が北海道へ行った時に食べた「至福の洋食メニュー」なのです。ハンバーグの肉汁がナイフを入れると「じゅわあん」とあふれ出ることでも有名なこのお店に、飛行機を降りてから真っ先に向かった我々夫婦(笑)。着いた時はちょうどお昼時でお店はお客さんでいっぱいでした。さすが大人気のお店です。少し待たされましたが、美味しいものを待っている時間というのは苦になりません。なぜでしょうね?(多分それは食いしん坊だから(笑))

席に通され、待ちに待って出てきたのは、ハンバーグにナポリタンスパゲッティ(野菜サラダ付き)というま

るで「大人向け重量級お子様ランチ」といった感じのメニュー。ハンバーグは噂どおり、ほとぼしる肉汁ときめの細かい食感でとっても美味。そして!! 付け合せというよりはもう一人の主役のような「ナポリタン」。スパゲッティと言えばミートソースよりナポリタン派の私にとってはこれがとっても嬉しい。しかもなんとも美味しい! パスタではなく、昔ながらのスパゲッティといった感じのこのナポリタンは、味も優しくて懐かしい味。この「久々のヒット!」に思わずニンマリ(むふふ)としてしまった私なのでした。



見よ!この肉汁を!(笑)
ありがたや~(拝)

普段なら、途中で胸焼けを起こしそうなこのメニュー。しかし、この時はペロリ!と平らげてしまったから、不思議なものです。やっぱり旅行中だからかな?と思うのですが、皆さんもこういう「旅行の時ってなんか、いつもより食べられるのよね~」という経験はありませんか?(笑)



とはいえ、いささか「食べ過ぎちゃった罪悪感?」の残った我々は、お店を出た後、約2kmも歩いて腹ごなしに励む始末(一体何をしに来たんだか)。東京とは違う冷たく乾いた空気に清々しさを感じながら、どこまでも歩けそうな気持ちになる散歩道でした。(しかし旅行から帰る途中に風邪を引いたという・・・筆者は大バカ者です)(佐伯)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 45

暗いニュースの多い中、嬉しいニュースが飛び込んできた。

今年のノーベル賞（物理・化学）受賞者に4人もの日本人が選ばれた。それに関連づけるわけではないが、最近印象に残った言葉に、2001年ノーベル受賞者の野依さんが新聞の連載に「人生は思い出づくりだ」と書かれていた。もうひとつは、テレビのドキュメント番組で隠岐の神楽を若い世代に伝承して死んでいった古老が「人生は自分の思いをいかに後世に伝えられたか」と生前に語っていた言葉が心に残っている。

話しは変わるが、趣味で江戸ソバリエ倶楽部通信という情報誌を仲間と一緒に発行している。その編集会議を立川駅近くのそば屋「しえ・もと」で行った。会議しながら美味しい料理に舌鼓を打った後、ここの店主にインタビューを申し出た。理由は前述の情報誌に「ソバ屋さん廻り」という欄があり東京近辺のソバ屋さんを紹介している。その掲載のため急遽お願いしたわけである。数人のお客さんが店内にいたが、快くインタビューに応じて頂いた。その内容を少し記してみると、彼は独身で43歳、来春結婚予定だそうだ。彼のお父さんは大変そば好きで、それが高じて長野県飯山市でそばを栽培するまでになった。そのソバを収穫し石臼で挽いたものを手打ちそばにして日頃から家族で食べていたそうだ。それを傍で子供の頃から見ていて自然とそばの打ち方などを覚えたとのこと。彼は、もともと料理好きでフランスに2年ほど修行をして、10年前にこの店を開いたそうだ。そば屋でフランス料理を出してくれるのは珍しいと思うのだが、彼は全く違和感がないそうだ。彼のモットーは楽しんで料理をすることで、その証拠にタイ料理もメニューに取り入れている。

彼が云うには、店に来るお客の顔色ばかり見て料理をつくってもチツとも面白くないそうだ。料理は楽しんで作らないとストレスが溜まるといっているのである。そんな時、彼は東南アジアにぶらりと一人で出かけ、その土地の美味しいものを食べ歩き、そして気に入った食材を仕入れてくるのだそうだ。そんな話を聞いていると、会社勤めも同じようなものだと思う。上司の顔色ばかりをみて仕事をしていてもつまらないものである。自分から色々なアイデアを出して仕事をしているときは楽しく、そんな時は周りも一緒に応援や協力してくれるものである。それが結果的には、いい思い出作りを実践していることになり、何らかの影響を周りの人たちに与えているように思えるのだが・・・(古津)

編集後記 ポストン美術館が所蔵している浮世絵が日本に里帰りしている。

休日に展示会場である江戸東京博物館まで歩いてみることにした。

まず、佃島から隅田川に沿って出発し、清澄通りを真っ直ぐ歩いた。途中、東京海洋大学（元東京商船大）の前を通過して、門前仲町へと出た。そこで深川不動尊と富岡八幡宮にお参りし、昼めしはあさりが入った深川井を食べ、途中にある清澄庭園を散歩し、芭蕉俳句の散歩道や池波正太郎の鬼平犯科帳に出てくる二之橋を渡り、元祖カレーパンと看板があるパン屋でパンを少々購入し、博物館がある両国駅まで無事到着する。少々疲れてはいたが、歌川国政、鈴木春信、鳥居清長などの浮世絵を観ていると、先ほど歩いてきた下町の風情と何だか重なり楽しく且つ懐かしい思いがした一日であった。



カット 加藤

[目次へ戻る](#)