

住友化学 i-農力だより

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

第49号 1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

新年のご挨拶	p.1
農家さん訪問記 (34)	p.2
食の安全性について考える(9)	p.7
住友化学アグログループ紹介 住友化学園芸(株)・	p.8
野菜の病害虫防除・お役立ち情報	p.9
新農薬紹介	p.10
今月のお奨め農薬	p.11
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	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.15
コラム・そば談義	p.16
編集後記	p.16



ハウノキ(モクレン科)ヤマセミ
(カワセミ科) 富樫氏画

新年のご挨拶

住友化学(株)アグロ事業部 普及部長 原田 聡



住友化学「i-農力だより」読者の皆様、あけましておめでとうございます。

今年はお蔭様で「i-農力だより」発刊5周年を迎えます。住友化学アグロ事業と武田薬品工業アグロ事業が合体した住化武田農薬時代に産声をあげた「i-農力だより」は愛読者が毎年増えており会員様数は昨年末には2,800名に達しました。

昨年は、中国製ギョーザ農薬混入事件、事故米の食用転売事件、メラミン混入事件等の食の安全への信頼が揺らぐ事件が発生し、国産農産物への回帰が高まった年でした。また経済は「100年に一度の金融危機」、世界同時不況に見舞われた中、日本農業もグローバルな競争下で厳しい情勢ではありますが、食料自給率の向上、消費者の国内農産物志向、規制緩和による農業への企業参入の動きの活発化、また雇用の受け皿としての農業、等々国民の農業への注目度・関心が高まり、魅力ある産業としての農業に向けさまざまな動きが出てきた年と感じました。

私ども住友化学アグログループは、農薬・肥料・種子・ビニール資材等の様々な農業関連事業を展開しており、その総合力で日本農業の支援を目指しております。日本農業の発展の一助となるべく、日本農業に必要な資材の提供に加え、i-農力ホームページ・お客様相談室の更なる充実および情報発信を強化することによりお客様との連携を深め、現場のニーズに即応していく組織を目指していきたいと念じております。今年もよろしくお願いたします。

[目次へ戻る](#)

農家さん訪問記(34)

おいしさ凝縮の剣淵産雪中キャベツ！

今年最初の農家さん訪問記は冬の北海道からお届けします。今回は、上川郡にある剣淵町を訪ねて、「雪中キャベツ」の出荷に精を出す安田英司(55歳)さん、末子さん(55歳)ご夫婦にお話を伺いました。(取材日 2008年12月12日)

はじめに・・・！

剣淵町は、北海道の中央部「旭川」よりやや北に行ったところにあり、冬は雪に覆われ、気温もマイナス 30 を記録したことのある「極寒地」です。

冒頭にある「雪中キャベツ」とは、秋に収穫したキャベツを冬の間に降る雪に埋めておいて出荷するというものです。このように、収穫した野菜を「雪」に埋めて保存したり、寒さに当てて引き締めたりする北国独特の保



雪の中で雪中キャベツを積み込んだ安田さんご夫婦

存方法で出荷されている作物は、キャベツ以外にもネギやホウレンソウがあります。

ここで本題に入る前に、雪や寒さを利用した保存作物のメリットを簡単に説明しておきましょう。まずは何と言っても「味の良さ」です。野菜は寒さによる低温・凍結から、身を守ろうとする時にでんぷんを糖に変えるはたらきがあります。そのため「甘くて美味しい」作物に変身するのです。次に「保存状態の良さ」が挙げられます。例えばキャベツの場合、収穫後、雪に埋めておけば、適度な湿気があるため途中で割れたりせず保存も効きます。その結果、計画的に出荷ができるという利点につながります。このような野菜のうち、キャベツでは、上川地方を産地とする「越冬キャベツ」が知られています。剣淵町のお隣、和寒(わっさむ)町の「越冬キャベツ」がこの地方での始まりで、栽培面積も広く、盛んですが、ここ剣淵町でも負けず劣らずがんばっています。ということで、今回は剣淵町のキャベツにスポットを当てたいと思います。

厳しい雪の中でキャベツの掘り出し作業！

私たちが訪れたのは昨年(2008年)の12月中旬です。その日の剣淵町は雪で、風も吹いており、まさに吹雪といった感じでした。さすがに気温はマイナス 30 とは行かず、そこまでの寒さではなかったのですが、東京から来た私たちにとって雪景色自体が珍しく「すごい

雪だな」と思っていました。ところが、実際は「一昨日までは、このところの暖かさで雪が溶けてしまっていた」とのことで、ちょうど昨日から再び雪が降り始めたらしく「(取材するには)良かったね」と、JAの方に言われました。



雪の中からのキャベツ掘り

「今年は雪が少なくてね。やっとまた降り始めたんだよ。」こう話す安田さんは、剣淵町のキャベツ部会の会長で、水稲と畑作を半々で営む農家さんです。私たちが取材のため、車でお宅に向かう途中、雪が降りしきる広大な農地にポツンと二人の人影と農機が見えました。それがまさに安田さんご夫婦が雪中からキャベツを掘り出している現場でした。普段の今ごろならもっと積雪があって、キャベツも深いところに埋まっているので、一度農機で雪をある程度どけてから手で掘り出すそうですが、この日は雪があまり積

もっておらず、キャベツも浅い部分に埋まっていたので、直接手で掘り出しているところでした。そしてたくさんのキャベツを農機に積んで、ご自宅の作業場に運んだところでお話を伺いました。

安田さんの農地は、約15.5ヘクタールです。水田が8ヘクタールで、残りの7.5ヘクタールが畑です。畑は、麦が2ヘクタール、豆が3ヘクタール、かぼちゃ、キャベツがそれぞれ1ヘクタールずつという内訳となっています。先々代が富山県から北海道の砂川に入植し、剣淵町に落ち着き、父親の代で4ヘクタールの水田を持ち、安田さんの代で、現在の面積まで広げてきました。安田さんの家族は、ご両親、ご夫婦、お子さん3人の7人家族ですが、この広大な農地を守っているのは、ご夫婦とご長男の3人だそうです。

計画的雪中キャベツの出荷で出稼ぎ解消！

いろいろな作物を育てている安田さんですが、今回取材のメインとなるキャベツについて詳しく聞きました。

出荷まで雪の中に埋めておくこのキャベツは、和寒町で30年ぐらい前から始まったものです。秋に収穫したキャベツを放っておいたら、雪に埋もれてしまったけれど掘り出してみたら、あまり傷みもなく味も良かったということで商品化されたものだそうです。

剣淵町では、その和寒町から婿入りした人が、やってみようということで始まりました。現在、キャベツ部会の会員は35名、22ヘクタール栽培されています。安田さんのところでは、将来性を見込んで平成3年頃から本格的にキャベツを始めました。



掘り出したキャベツを作業場へ

剣淵町で栽培されているキャベツは「冬王2号」と呼ばれる品種です。この品種は、丸くなってボリュームのある形になり、他品種に比べると味が良いとされています。また、生理障害を受けづらく、葉先枯病が入りにくいので初心者でも作りやすいとのこと。以前は冬王1号という品種も育てていましたが、現在は冬王2号のみとなっています。



ビニールの袋掛けで出荷

この冬王2号ですが、まず6月10日頃に毎年播種をします。7月10日~20日にかけて定植し、その後11月上旬~中旬にかけて収穫をします。収穫後は畑にある程度まとめておき、目印をつけて雪が降るのを待ちます。そして雪に埋まったら、12月~3月末にかけて随時出荷するといったサイクルになっています。このように冬の期間でも農作業ができるため、出稼ぎなどで「農作業が途切れない」とこと、家を長い間留守にしなくてよいことから、安田さんいわく「精神的に良い」とのことです。

次に栽培中の病害虫防除についてです。虫害は主にコナガ、ヨトウムシで、病害は主に灰色かび病、菌核病が発生するそうです。6月の播種前にキャベツ部会で栽培講習会を開き、JAで作ってもらっている防除暦に沿って防除しているので効率は上がっているようです。

また、キャベツは輪作が必須だとのこと。安田さんのところではキャベツを1年作った畑は、連作障害を避けるために6~7年間も空けるそうです。随分間を空けなければならず大変だと思いましたが、そこはさすが北海道です。「畑が広いから、いろいろな作物を自分のところで輪作できるので大丈夫」とのことでした。肥料については、最近の値上がりもあり、有機質肥料も入れていかないと採算があわないそうで、現在稲ワラで堆肥を製造中だそうですが、これもある程度年数を置かないとできないそうです。

極力無駄を省いた雪中キャベツの出荷！

雪中から掘り起こされたキャベツは、袋がけをして出荷します。随時JAのトラックが回って集荷するそうで、全量、札幌の市場へ出て行きます。一部加工品は東京や長野



芯ほどより甘い雪中キャベツ

まで行くそうですが、生鮮キャベツそのものの出荷は、道内止まりだそうです。

その理由として、まず1つ目は運賃コスト的な面から採算が難しいこと。2つ目は札幌市場が剣淵産作物の取扱でがんばってくれているので他に回せないこと。そして3つ目は剣淵町としての生産量も限られるので現在の出荷先で精一杯であることだそうです。

さて、雪中キャベツは、雪の中で良い状態に保てるため、計画的に出荷できるとい

う利点があります。計画出荷できれば「モノがある、ないのリスクが少ない」ということで、仲買人さんも安心だし、ひいては価格の安定化にもつながるということです。

出荷の荷姿は、ビニールで4玉を結束させた形そのままです。ダンボール箱は使いません。なんでも、全量札幌という近い出荷先であるがゆえに「なせる技」だそうで、おかげで運賃コストも最低限で済むそうです。ただ、難点もあります。この結束ビニールには「剣淵町産」とは印字されていても、「雪中キャベツ」とは謳われていません。ダンボール出荷のように印字スペースが無いため書くことができないからです。このためこちらから「雪中キャベツ」シールを別途渡して貼ってもらうくらいしかできないのが現状だそうです。「販路の途中で、雪中と書いてくれたりシールを貼ってくれたりしてもらえるところもあって、ありがたい」と安田さん。しかし、せっかくの雪中キャベツなのに、販売先で「ごちゃまぜになってしまう」のはもったいなく、何かもう少し付加価値があることをアピールする方法はあるのでは・・・と、取材陣一同、なんとなく腑に落ちない気がしたのでした。

このキャベツの生産量は、10アールあたり平均約5.7~8tで、良い時は9tほどだそうです。価格は、平均相場としてはキロあたり約55円ですが、キャベツは特に年によって値段が随分と違うそうです。実際に今年は100円ぐらいとのことですから、「まあまあ良い方かな」と安田さん。本当に、年によってずいぶん違うものだなあと感じました。

夢は雪中キャベツを全国の人に食べてもらうこと！

お話をうかがってから1時間ほどが経ちました。外は風が出てきたようで、風の音が聞こえて来ます。そんな中、ご夫婦のお話はキャベツや水稲などの作物の話から、「農家」という職業にまで及びました。

まずは安田さんから。「農家から見ると、他の職業（例えばサラリーマン）は安定していて、良く見えることもあるけど、農業は基本的に自由業。時間にとらわれないのが気楽で良いです。」次に奥さんです。「私は農家生まれだけど、嫁に来るまで農作業はやっていなかったのだから、こちらに来てからは最初慣れるまで大変でした。でも、そのうち慣れてラクになってきました。私も農業は時間にしばられる仕事ではないのでその点、気楽です。それに、体を動かしているから健康だし、家族と一緒にというのも良いですね。」



剣淵町は絵本の町でも有名

こんな、農業好きなお夫婦ですが、最後に「今後の夢」について聞いてみました。先述のとおり雪中キャベツは、全量札幌市場へ行きます。輸送コスト面の問題や、生産量の問題、また良くしてくれている札幌市場への恩義ということもありますが、できれば道外の人にも雪中キャベツの良さを知ってもらいたいというのが、安田さんの夢です。とはいえ、各地市場のバイヤーさんが雪中キャベツ自体に興味を示してくれても、やはりコスト面の問題があって、なかなか簡単ではないそうです。生産量の面からも、剣淵町部会では約1000tほどの生産量で、実際は倍以上なければ札幌以外には回らないのだそうです。また、札幌市場では「剣盛会」というものを作ってくれて、剣淵町の農産物を

盛り上げてくれているので、無下にもできないというのが実情です。

終わりに・・・

インタビューの最後に、この「貴重」なキャベツをその場で食べさせてもらいました。色味は普通のキャベツに比べると白いのが特徴です。年をまたくと、この白さが際立つとともに、甘味もぐっと増すのだそうです。包丁を入れてまず驚くのがその「結球の密度」。もう、ギューギューです。そして、切ったところからグワーと膨らんでパンパンになるのがまた不思議。味は、期待を上回る甘さで、これまた驚きです。特に芯に近い方はとっても甘くて美味。これはヘタに料理してしまうより、断然生食だと思いました。

剣淵町の雪中キャベツは、学校給食や札幌のスーパーでお目にかかれるそうです。お隣の和寒町の越冬キャベツは、剣淵町より栽培面積も広く生産量も多いのですが、それでも主な消費地は北海道内だそうです。今や物流の発達によって、日本各地(世界各地)のものが手軽に手に入るものと思っていきましたが、この甘いキャベツは北海道以外には出ていないのです。北海道に行かないと食べられないのです。このように、まだまだ知られていない「産地限定品」ってもっといっぱいあるの



剣淵町雪中キャベツ部会の皆様 (JA 北ひびき 剣淵基幹支所写真提供)

でしょうね。どこに居ても、何でも手に入るような時代に、その場所に行かなければ食べられないというのもまた、このキャベツの魅力かもしれません。

取材が終わる頃、また雪が強くなってきました。もう少しこの「雪の別世界」に居られたら・・・と名残を惜しみつつ、私たちは、雪の降りしきる剣淵町を後にして、現実(東京)への帰途についたのでした。(佐伯・古津)

今回のインタビューは、JA 北ひびき 剣淵基幹支所様のご協力を得て実現しました。ありがとうございました。

雪中キャベツの味わいについては、今月の別コーナー「お・・・美味しい!」もご覧下さい。

[目次へ戻る](#)

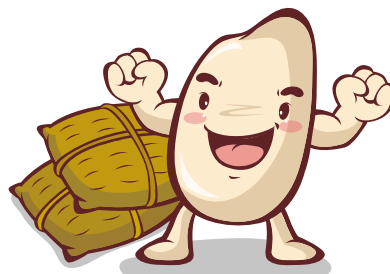
食の安全性について考える(9)

食品表示の信頼回復に向けて！

食品の安心・安全に対する信頼を揺るがせる事件が昨年も数多く発生したことは記憶に新しい。

主なものとして、一月下旬の中国製ギョーザの中毒事件、九月には食用に適さないと判断された事故米の不正流通事件などがあつた。また、水産物では中国産ウナギを国産と偽っていたほか、フグやアサリの偽装表示も表面化した。

このような事件が起こるたびに食品表示の信頼性を早急に回復する必要を感じ、そのためには次のようなことが重要と考えられる。



食品の安全性や品質などの情報について、生産者や製造企業側が客観的かつ正確に消費者に伝達し、表示をすること。また、外観のみならず内容物の情報についてももっと工夫するべきである。

食品表示に誤りが無いかどうか、行政も監視システムを整えること。(抜き打ち検査やDNA検査体制の確立など)

何らかの事故や不正などが起きた場合に、速やかに検証や追跡できるシステム(トレーサビリティ)が存在すること。

消費者も表示システムを十分理解し、その重要性を認識すること。

これらのことを推し進める中で、いくつかの問題点が浮かび上がってくる。例えば、食品の監視強化は重要であるが、そのことで財政面(監視員の数)や技術面で限界が当然出てくる。一方、正確かつ十分な表示をもっと徹底すべきだという要望については、限られたスペースのなかでどこまで詳しく表示できるのかという物理的な限界もある。さらに、コスト面については、いったいだれが表示にかかる追加費用を負担するのか、という経済上の問題もある。また、ラベルの表示内容は分かりやすいことが大前提だが、そのことと科学的正確さとの間には矛盾が生じることがある。

このように表示制度にはらむ問題点も多く、それと同時に表示制度だけで問題が解決するわけでもない。今後は解決すべき課題として、監査システムの合理化、加工(輸入)食品の原材料に関する表示のあり方、栄養成分や安全性などの非外観的表示に係る問題などが残されている。また、国際ルールとの整合性もますます重要な検討課題となる。

いずれの場合においても、消費者に対する情報の開示とリスクコミュニケーションが、表示の信頼回復に向けて重要なカギになると思われる。(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

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介



あしたを育てる。 住友化学園芸(株)



ガーデンドクター®にニューフェイス登場!

速効性のフェンプロパトリンを新配合!
野菜用殺虫殺菌剤の大型新商品

大きくなった
アオムシにも
速効殺虫効果!

殺虫
殺菌剤

ベニカグリーン®Vスプレー



★農林水産省登録第 22009 号 フェンプロパトリン・マイクロブタニル液剤
〔有効成分〕フェンプロパトリン 0.010% ミクロブタニル 0.0025%
〔性状〕無色透明液体

厄介なチョウ目害虫&ハダニまで退治!



トマト



きゅうり



アメリカシロヒトリ



900ml・420ml入

野菜、草花、観葉植物、花木など幅広い植物の病害虫を防除します。
トマト・きゅうり・なす・いちごでは散布翌日に収穫できます。
害虫は速効性の殺虫成分ですばやく退治、病気には浸透移行する殺菌成分で予防と治療に効果があります。

【適用病害虫と使用方法】

希釈倍数：原液 使用方法：散布
1：フェンプロパトリン；5回以内、マイクロブタニル；4回以内

作物名	適用病害虫名	使用時期	総使用回数
トマト	アブラムシ類・葉かび病	収穫前日まで	3回以内
きゅうり	アブラムシ類・うどんこ病		5回以内
なす	コナジラミ類・うどんこ病		本剤：4回以内 1
いちご	アブラムシ類・ハダニ類・うどんこ病		3回以内
ばら	アブラムシ類・チュウレンジハバチ・ハダニ類・うどんこ病・黒星病	本剤：5回以内 フェンプロパトリン： 6回以内 マイクロブタニル： 5回以内	
きく	アブラムシ類・うどんこ病・白さび病		
はばたん	アブラムシ類・アオムシ・うどんこ病		
マリーゴールド	アブラムシ類・ハスモンヨトウ・うどんこ病		
カーネーション	アブラムシ類・ハダニ類・うどんこ病		
花き類・観葉植物 (ばら、きく、はばたん、マリーゴールド、 カーネーションを除く)	アブラムシ類・うどんこ病		
やぶつばき	チャドクガ・ツノロウムシ		
つばき類(やぶつばきを除く)	チャドクガ		
つつじ類	ツツジゲンバイ		
さくら	アメリカシロヒトリ		

使用に際しては必ず商品の説明をよく読んで、記載内容に従ってお使いください。
(ベニカグリーンは住友化学(株)の登録商標、ガーデンドクターは住友化学園芸(株)の登録商標)

[目次へ戻る](#)

野菜の病害虫防除・お役立ち情報

レタス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レタス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したいと思えます。

1. 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『生長飛躍期』（害虫類発生：茎葉食害漸増） 結球始期（害虫類発生増加：茎葉・結球内潜入食害増加） 結球後期（害虫類茎葉、結球内食害増加） 収穫期

**2. 生育時期と体系（同時）防除について**

レタスの高位・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、その後の生育にお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。栽培作型によって害虫類の発生相は若干異なりますが、紙面の都合上、夏秋どり栽培（定植後の生育期間45日想定）における害虫類の体系（同時）防除例を示すと次のとおりです。（技術顧問：村上）

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 ナモグリバエ オオタバコガ	モスピラン粒剤を施用する	・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
定植10日後 (外葉発育期)	ナモグリバエ	パダンSG水溶剤、プレオフロアブルを散布する	・ナモグリバエの産卵苗は移植しない
定植14日後 (外葉発育期)	オオタバコガ ハスモンヨトウ ヨトウムシ	オオタバコガ、ハスモンヨトウにはプレオフロアブル、オオタバコガ、ハスモンヨトウ、ヨトウムシにはフローバックDFなどを散布する	・冷涼な気候が続くとナモグリバエの多発生が予想されるので、ハチハチ乳剤との体系防除を行う
定植21日後 (結球始期)	オオタバコガ ハスモンヨトウ ヨトウムシ アブラムシ類	オオタバコガ、ハスモンヨトウにはフェニックス顆粒水和剤、オオタバコガ、ヨトウムシ、アブラムシ類にはランネット45DFなどを散布する	・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
定植28日後 (結球後期)	オオタバコガ ハスモンヨトウ ヨトウムシ アブラムシ類	オオタバコガ、ハスモンヨトウ、ヨトウムシにはコテツフロアブル、アブラムシ類にはダントツ水溶剤などを散布する	・薬剤散布は茎葉、葉裏に十分かかるよう行う
定植35日後 (成熟期)	オオタバコガ ハスモンヨトウ	プレオフロアブル、フェニックス顆粒水和剤を散布する	
定植42日後 (成熟期)	オオタバコガ アブラムシ類	オオタバコガ、アブラムシ類にはハクサップ水和剤、オオタバコガにはフローバックDFなどを散布する	・収穫時期までの日数、害虫類の発生量により考慮する

[目次へ戻る](#)

新農業紹介

新規水稲用初期除草剤

兆(キザシ)フロアブル、1キロ粒剤

新年明けましておめでとうございます。

今月は新規除草成分ピラクロニルを含有した水稲用初期除草剤「兆フロアブル、1キロ粒剤」をご紹介します。

「兆」の有効成分ピラクロニルは全国農業協同組合連合会と協友アグリ株式会社により共同開発されました。

「兆」にはフロアブルと1キロ粒剤の2剤型があり、好みに応じてご使用になれます。

【「兆」の特長】

ノビエをはじめ幅広い雑草に有効

ノビエはもちろん、近年増加傾向のコナギ、アゼナ等の一年生広葉雑草、ホタルイ等のカヤツリグサ科雑草に高い効果を示します。

SU抵抗性雑草にも有効

全国的に問題となってきたSU抵抗性雑草にも高い効果を示します。

有効成分がひとつの初期除草剤

農薬成分数を抑えてしっかり雑草防除したい方にお勧めです。

【上手にお使いいただくために】

散布タイミング

本剤は雑草の発生前から発生始期に有効です。

ノビエの1.5葉期までに散布して下さい。

水管理

本剤散布後は少なくとも3～4日間は通常の湛水状態(3～5cm)を保ち、散布後7日間は落水、かけ流しはしないで下さい。

一発処理除草剤等との体系処理

本剤は初期剤なので、一発処理除草剤や中期除草剤との体系でご使用下さい。

【使用上のご注意】

軟弱苗を移植した水田、極端な浅植えの水田、極端な深水となった水田及び砂質土で漏水の大きな水田では使用を避けて下さい。

新規水稲用初期除草剤「兆」をよろしく申し上げます。(泉)



兆フロアブル・1キロ粒剤 登場!

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

秋冬期の温室、ハウス栽培での病害虫の防除に

スミレックスくん煙顆粒、ダコニールくん煙剤、 ロディーくん煙顆粒、スカイマイトくん煙剤

秋冬期の温室やハウス栽培では湿度が高くなり、灰色かび病等の病害が発生しやすくなります。このような状態で通常の薬剤散布を行うと、過湿状態をさらに助長することにもなります。薬剤の散布によって、温室、ハウス内が多湿になる恐れがある場合の散布方法として、「i - 農力だより：第36号（2007年12月10日発行）」ではベンレート水和剤及びスミレックス水和剤の常温煙霧法を紹介しました。ただ、常温煙霧法では専用の機器が必要ですので、今回はより簡易な処理が可能な処理方法として、くん煙剤の処理を紹介します。



スミレックスくん煙顆粒

・ くん煙剤には次のような特長があります。

- 1) ハウス内の湿度を高めないので、多湿を好む病害の発生を抑制します。
- 2) 点火するだけでですので、液剤散布に比べて防除作業がきわめて短時間で終了します。
- 3) 他のくん煙剤と同時くん煙が可能で、一度に複数の病害虫が防除できます。
また、粒子が細かくムラなく拡散し、安定した効果を発揮します。
- 4) 収穫物やハウス内のビニールを汚しません。
- 5) 顆粒型くん煙剤では小分けすることも可能ですので、煙が拡散しにくいハウスでも全体に有効成分を行きわたらせることが出来ます。

・ くん煙剤を使用する場合は次の手順で行ってください。

- 1) 夕方、農作業終了後、ハウスの天窓、サイドの戸を閉じる。
- 2) ハウス内容積に応じた適量の薬量を小分けして配置する。
- 3) 配置が終わったら、煙を吸わないよう奥の方から点火し、発煙を確認してから、戸を閉めて8時間以上密閉する。
- 4) くん煙中はハウス内に立ち入らず、翌朝ハウス内を開放し、十分換気してから入室する。

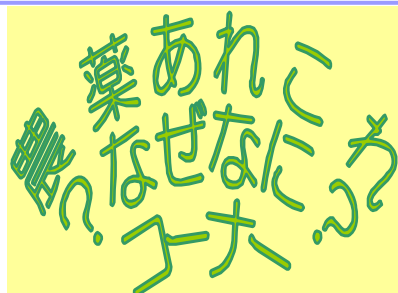
・ くん煙剤の使用薬量はハウスの室内容積に応じて決めてください。

例：トマトを栽培する間口2.0m、奥行5.0m、平均の高さ2.5mのハウスで
スミレックスくん煙顆粒を使用する場合

$$\text{使用薬量} = 6 \text{ g} \times (20 \times 50 \times 2.5) \text{ m}^3 / 100 \text{ m}^3 = 150 \text{ g}$$

それぞれのくん煙剤は適用作物や使用薬量が異なります。必ず、ラベルの内容を確認してご使用ください。
(山脇)

[目次へ戻る](#)



「有効期限内なら失効農薬 を使ってしまっても大丈夫」 と説明するには？

ご質問

ボルテージ乳剤について先日問い合わせをしたニラ農家です(先月号参照)。このお薬は、すでに製造・販売中止となったということですが、安全性に問題があって中止になったわけではないと聞いて安心しました。また、登録もすでに失効しているそうですが、たとえ登録が失効しても、有効期限内であれば使えるとお聞きして安堵したところです。とはいえ、トレーサビリティの絡みで、履歴に「すでに登録を失効した薬剤」の名前を書くことに、なんとなく抵抗感があります。実際に出荷する先から、何か言われそうで心配です。こういった場合、「使っても大丈夫」という根拠となるような文章などは、無いのでしょうか？

質問ポイント

出荷先に説明するために知っておきたい！
「登録が失効した薬剤であっても、有効期限内までは使える」ということを根拠付ける文書などがあれば教えて欲しいのですが・・・？

お答え

先月にご説明した通り、登録が失効した剤であっても、安全性の問題で「販売禁止農薬」に指定されない限り、有効期限までは問題なく使用できます。一方で、出荷先から、「失効農薬を使用している作物は受け入れられない」と言われるケースがあることも事実です。主な原因は、失効農薬と無登録農薬を混同するなど、受け入れ側の誤解ですが、食の安全確保に神経質になるあまり、過剰反応している例もあるようです。

回答ポイント

農林水産省から、「無登録農薬と失効農薬の関係」という見解が出ており、そこに明記されています。

このような場合、受け入れ側に「無用のトラブルは避けたい」という心理が働いている場合が多いので、当局による「お墨付き」が有効な説得材料になると思われます。

前回の回答の根拠になっているのは、先月号でも少し紹介しましたが、農林水産省のホームページに掲載されている「無登録農薬と失効農薬の関係」という文章です。これが、いわゆる「当局のお墨付き」と言えるでしょう。

この「お墨付き」文書は、以下のリンクから直接開けます。

「無登録農薬と失効農薬の関係」：<http://www.maff.go.jp/nouyaku/m&s-kankei.htm>

また、この文書は以下の手順で開くこともできます。

(これで、この文書が農林水産省から出たものであることがわかるはずです)

農林水産省ホームページ ホームページ内検索：「失効農薬」で検索

「無登録農薬と失効農薬の関係」

以上からもおわかりのように、この見解は「農薬取締法」を所轄する農林水産省が出しているものです。まずはこれをもって、出荷先に説明してみてください。(佐伯・南)

今月のご相談から

「粘着くん水和剤」ってどんな薬？

Q. 粘着くん水和剤は「有機農産物」に使えますか？

A. 粘着くん水和剤の有効成分は「天然デンプン」です。本剤は「デンプン水和剤」として、新JAS法に認定されていますので、有機農産物に使用出来る農薬です。農林水産省告示、有機農産物の日本農林規格第4条「有機農産物の生産の方法」についての基準で、「ほ場における有害動植物の防除に使用できる農薬」として、別表2に掲載されています。

Q. 粘着くん水和剤は「果樹類」に広く登録がありますが、薬害などで注意すべき点を教えてください。

A. 現在までの知見では、以下のケースで果実の果面の薬液が溜まった部位に、リング状や円形の変色など薬斑が残る事例が知られていますので、原則として使用は避けて下さい。

施設栽培のかんきつ類の果実
なしの幼果

ぶどうの果実

(果粉の溶脱が見られる場合もあり)

おうとうの果実

また、りんごではボルドー液散布後に本剤を散布すると、ボルドー液の薬害を助長する例が知られていません。そのため、ボルドー液を散布した後には本剤を使用しないで下さい。



粘着くん水和剤

薬害に関する全般的な注意

果樹類又はその新品種に、粘着くん水和剤をはじめて使用する場合は、使用者の責任において事前に薬害の有無を十分確認してから使用する。なお、病害虫防除所等関係機関の指導を受けることが望ましい。

(小川)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

12月25日～1月5日

和歌山県

*12月25日 特殊報 / いちじく / イチジクヒトリモドキ

当社登録剤：アディオン乳剤

詳細は：Google 又は Yahoo! JAPAN から検索願います。(リンクがまだされていない為)

徳島県

*12月26日 特殊報 / デンドロビウムファレノブシス / クリバネアザミウマ

当社登録剤：マラソン乳剤(花き類：アザミウマ類)

詳細は：<http://www.green.pref.tokushima.jp/boujyosyo/>**高知県***12月25日 特殊報 / グアバ / アカオビア
ザミウマ

当社登録剤：該当なし

詳細は：

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

うどんこ病の病班

鹿児島県

*12月25日 注意報 / いちご / うどんこ病

当社登録剤：サプロール乳剤、ポリオキシソ
AL 水溶剤「科研」

*1月5日 特殊報 / マンゴー / マンゴーハフクレタマバエ

当社登録剤：該当なし

詳細は：

<http://www.jppn.ne.jp/kagoshima/yosatuyosatutop/YOSATU.HTM>

マンゴーハフクレタマバエの成虫

(柳原)

[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♪♪♪

雪中キャベツの七変化!

明けましておめでとうございます。

本年もよろしくお付き合いのほど! お願いいたします。

みなさん今月号の「農家さん訪問記」をご覧になりましたか? 北海道剣淵町の雪中キャベツの取材記事です。あの取材の後、実は安田さんがキャベツを送ってくださったので(これぞ役得!?)、せっかくですので、今回はそのキャベツの話題をお届けしようと思います。

キャベツといえば、普段、何気なく使っている食材です。

しかし、今回のキャベツは特別。道外へはほとんど出回らないという貴重品。ただなんとなく、使ってしまうのはもったいない! ということで迷いました。迷っている間に、時節は年末、何かと忙しい時期へと突入してしまったからさあ大変! でもそこで重宝したのが「ホットプレート」でした。以下はキャベツの七変化っぷりですが、なんとと以外はホットプレートを使用しました。ホント大活躍!



これを見よ!
ソバなのかキャベツなのか?と
いうくらいのキャベツの量!(笑)

雪中キャベツの七変化

ビールに最適! 「生キャベツの塩昆布とゴマ油和え」 歯応えの良いこと! シャキシャキ!

変り種? 「キャベツと卵の巣籠もり風」 優しい味です。見た目も可愛いですね。

キャベツ料理の王道「お好み焼き」 キャベツをもっとたくさん入れればよかった! と後悔。

キャベツ料理の王道2「ソースやきそば」 こっちはキャベツをこれでもか! と入れました。

北海道のキャベツなので「鮭のちゃんちゃん焼」 クリスマスイブはこれでした(笑)

ワインにも! 「蒸しキャベツのアンチョビソース」 キャベツの芯の部分を採用。甘! 美味!

これも王道「コールスローサラダ」 優しい酸味がキャベツの甘さを引き立てます。

どうです? まさに七変化でしょ。 この(昨)年末は、疲れていた胃がキャベツで癒されたといった感じでした。・・明けて新年。年始もまた、胃にとっては厳しい状況(暴飲暴食とも言う)が続きましたが、無事に乗り切ることができました。これも、もしかするとキャベツのおかげかもしれませんね。



さあ新しい年が始まりました!!



今年はどうな「美味しい!」に出会えるのでしょうか。私も楽しみですが、皆さんもどうぞ楽しみにしてください!



かわいいでしょう?
キャベツと卵の巣籠もり風です。
お醤油をたらしていただきます。

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 49

今年の抱負は、甚だ私的なことで申し訳ないが人前でそばを打つことである。

友人・親類・同僚のキッチンや公民館の調理室でやってみたい。そのわけは、人が見ている前でないとなかなか上達しないように思うからである。自宅では適当になりやすく、自己満足で終わってしまうことが多い。その点、人前であればより真剣になり、恥も掻くが上達も早くなるような気がするのである（他力本願的ではあるが）。

そんな考えから大晦日に「年越しそば」を打ち、多くの人に食べてもらおうと考えた。そこで女房や息子に頼んで隣近所の友達に手打ちそばは「いらんかえー」ではないが、尋ねてもらったところ、たちまち 30 食分の予約が集まった。当日、昼過ぎから準備にとり掛かったが、打ち終えた時はもう暗くなっていた。打つのにちょっと時間が掛かり過ぎたが、1 キロのソバを 3 回も打つのは初の体験であった。その証拠に、翌日は腰や脛が痛くて少々難儀する羽目になった。手打ち蕎麦屋の職人さんは大晦日ともなると、いつもの何倍ものそばを打つのだろう。そう思うと、私自身気が遠くなるのである。

さて、冒頭で宣言したように人前でそばを打つということは、何か一種の武者修行の感覚と似ている。ご存知かと思うが、そば粉はその日の気温や湿度、粉の種類や状態で打ち方に微妙に影響してくる。それを誤魔化さないでキチンと打ちあげるとは、本当に大変である。また、そば打ちに行った先で、腕前をじっくり観察されることもプレッシャーになる。水回し、捏ね、延ばし、切り、湯で、盛りつけなどすべての工程をである。そんなことを考えるとお屠蘇気分が吹き飛ぶのだが、今年は何とかそば打ちを自分のものにしたいと考えている。

最後に、嬉しかったことを述べて最後としたい。大晦日に打った「年越しそば」は美味しかったと好評だった。それには少し訳がある。あらかじめ生そばの茹で方、水洗いの方法、氷みずで締めるまでをイラスト入りの説明書を作り手渡したのである。それが功を奏して、レシピどおりにやってみて本当に美味しかったとお礼の言葉を頂いた。要するに最後の詰めである「茹で方」をキチンと説明しておかないと、折角のそばが期待外れとなる。差し上げた本人は、ご家族で除夜の鐘を聞きながら美味しく食べているだろうと思っただけで、実はそうではなかったということではお互いガッカリすることになる。打った方は自己満足で終わっていたということになる。今年の課題は、趣味もそうだが仕事の詰めもキッチリしたいと思うのである・・・（古津）

編集後記

新年、明けましておめでとうございます。本年もご愛読頂きますようよろしくお願い申し上げます。

恒例の本誌アンケート調査を本誌発行後に実施致します。どしどし、ご応募ください。そして、例年どおり美味しい「りんご」と「デコポン」どちらかを抽選で 60 名の方にお送りします。

さて、今年の干支は丑である。子供の頃、四国の農家には牛小屋があり農耕牛として飼っていた。その時の牛の印象は、従順で粘り強く黙々と田畑を耕していた姿が焼きついている。しかし、何か気に入らないことがあると頑として動かず、まるで信念を曲げない人のような印象がある。i - 農力だよりは今月で 5 年目を迎えることになる。これからは黙々と牛のように歩み続けられればと思うのである。



イラスト：加藤

[目次へ戻る](#)