

住友化学 i-農力だより

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

第53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 (38)	p.1
食の安全性について考える(11)	p.6
住友化学アグログループ紹介 日本エコアグロ(株) .	p.7
野菜の病虫害防除・お役立ち情報	p.8
農薬あれこれ?なぜなに?コーナー	p.9
今月のご相談から	p.10
農薬登録情報	p.11
病虫害発生情報	p.11
最近の「お・・美味しい!」	p.12
コラム・そば談義	p.13
編集後記	p.13

今月のお奨め農薬は、都合によりお休みします



ズ (ミカ科)とイガ (イガ科)
富樫 信樹 画

農家さん訪問記(38)

魅力あるリンゴ園を子供たちにも残したい!

青森空港に着いた日は肌寒く、弊社営業マンに「昨日は気温が高く暖かだったのに…」と車の中で言われました。しかし、翌日は雲ひとつない澄んだ青空と冠雪を頂いた岩木山が出迎えてくれ、剪定の終わった木々がたくさん立ち並ぶりんご園地で、小林政貴さん(37歳・青森県弘前市千年在住)にお話を伺いました。(取材日:4月17日)

わい化りんご栽培を本格的に取り組む!



小林 政貴さん

小林さんは学校を卒業してしばらく肥料会社に勤務されていました。当時は、自宅近くに事務所を借りて、東北6県を一人で営業していたそうです。その後、お父さんの勧めもあり26歳で家業を継ぎました。小林さんのお宅は、お父さん政英さん(61歳)、お母さん、奥さん、妹さん、子供さん2人(5歳と3歳の男の子)の7人家族です。

お父さんからりんご園を引き継いだ時は4.4ヘクタールでしたが、今は5ヘクタールと増えました。学校や住宅地近くの園地では農薬散布が難しく、それらを手放して少し離れた園地を安く購入しました。また、高齢化で栽培をやめ

る人からも購入して拡げてきました。

りんごの栽培方法は2つあります。1つは従来のように20年、30年と木を大きく育てる成木栽培と、もう1つは木をコンパクトに育てるわい化栽培(20年ほどで改植)です。因みに小林さん宅は8割以上がわい化栽培園です。今、国の補助事業で改植すると補助金が出ます。具体的には、成木園をわい化園に改植すると10アール当り32万円が補助されます。変な話ですが、改植の苗木は業者から購入しないと補助の対象にならないそうです。

わい化樹の優れたところは、単位面積当たりの収量が多く、作業も非常に楽なことです。成木は剪定や葉摘み、摘果など何度も梯子に登ります。その度に梯子の掛け換えをしなくてはなりませんが、わい化樹はその回数が少なく出来ます。また、日当たりがよく、りんごの色づきがよくなります。SS(スピード・スプレイヤー)による農薬散布も効率よく出来ます。

りんご園での作業が楽しくて仕方がない様子!

栽培品種ごとの割合は、ふじ：50%、ひろさきふじ：10%、残りが黄色系(王林、とき、きおう、金星、シナノゴールド)です。りんごも他の作物と同様に、地球温暖化の影響を受けています。気温が高くなると、りんごの色づきが悪くなり、果肉も柔らかくなります。その影響を強く受けるジョナゴールドは今年伐採しました。来年はつがるを予定しています。主要品種のふじにも問題が発生しています。春先の気温が高いと花が早く咲いて、霜害にあいます。また、実の成長が早いと、夏場の乾燥と雨で、果皮が果肉の生長に追いつかず、果梗のところが「つる割れ」になります。また、幼果の時期に大雨にあうと「しぶ」(表面がザラザラになって産毛がみんな取れて品質が落ちる)が出ます。特に昨年はつる割れや雹(ひょう)などの被害で、平年と比べて価格が安くなりました。



わい化りんご園 10年生

経営内容について少し伺いました。10アール当たりの収量は、わい化栽培で200箱、成木栽培で150箱ほどです。わい化栽培では7年~8年生の樹がもっとも多く300箱ほど収穫出来ます。平均の収量は200箱/10アール(1箱単価3000円ぐらい)です。経費は、人件費が年間延べ人員800人/5ヘクタールで、1日の単価は一人5000円ぐらいです。収穫の時期ともなると1日に20人近く手伝いにきます。もし、家族だけで賅うとすると2ヘクタールが精一杯です。因みに、農薬代は年間200万円くらいかかります。苗木代は100万円くらいです。

りんご生産の年間の流れも伺いました。4月は土壤に肥料を施します。改植も同じ頃にします。そして、りんごの花が咲くと俄然忙しくなります。花摘み(摘花)人工受粉(蜂を放すが寒いと飛ばないため)実すぐり(摘果)と夏近くまで毎日作業をします。

そして、お盆休みが終わると、早生りんご（つがる）の葉取り作業が始まります。9月に入ると収穫が始まります。同時に中生種（ひろさきふじ、ジョナゴールド）の葉取りの作業と続きます。10月は中生種の収穫作業、同時に晩生種（ふじ）の葉取りと続きます。園地での最後の作業としてふじの収穫が11月上旬から中旬頃まであります。

その頃から出荷組合で夜の作業が始まります。それは収穫したりんごの選果や箱詰です。これが一番辛い作業で年末まで毎日続きます。年内に出荷しないりんごは、大型冷蔵庫に保管します。翌年の成人の日くらいから剪定作業が始まります。最初の2週間は、高齢で剪定が出来なくなった人の園地でアルバイトをします。それが終わってから自分の園地の剪定作業を3月いっぱいまでします。そのほかに、草刈り、農薬散布、袋かけ、灌水、玉回し、袋剥ぎと作業は次々とあります。最近、ねずみが台木の幹や根っこをかじり、その防除が大変です。山際には熊が出没し、りんごの木先端に登り枝を折るそうです。また、温暖化の影響だと思いますが、輪紋病がここでも多く見られるようになったそうです。

「これでは一年中休みがないように見えますが・・・」と尋ねると、「休みはないですね。台風や大雨でカミナリが鳴っている時以外は園地で仕事しています。でも、お正月とお盆は休みますよ」と笑いながら答えてくれました。また、今日のようなインタビューの時も手は休んでいますと、楽しそうに話してくれました。本当に仕事が楽しくて仕方がない感じが感じられました。



輪紋病

剪定作業が一番おもしろいです！

子供の頃から父親の手伝いをしてきたので、りんごの木を見れば、この木は樹勢が強いかわ弱いかすぐに分かります。樹勢が強い木は剪定を少なくし、弱い木は剪定を多くします。そのように剪定をして木の樹勢をコントロールするのです。果樹は隔年結果といって、果実を多くつける表（おもて）年と少ない裏（うら）年があります。毎年平均してりんごが収穫出来るように剪定をして調節するのです。剪定技術は父親から学びまし



小林さんと弊社担当者

た。りんごの木は、少し技術を習得すると10年ぐらいいは誰でも同じように実をつけることが出来るそうです。しかし、10年以降からは剪定技術の差がはっきりと出てくるそうです。その技術は、まだ父親には追いつかないと笑いながら話してくれました。いつかは追いつき、追い越すのが目標だそうです。地域で1～2月には剪定の勉強会があり、毎年参加して技術を磨いているそうです。本当に、剪定技術は奥の深いものだと感心しました。

ところで最近、葉取らずりんごが増えているそうです。特に、大規模生産者ほど普及しています。葉取らずの利点は、葉取りや玉回し作業が不要で大幅な労力軽減が出来ることです。また、葉が多いと光合成が促進され、味は美味しくなります。一方、葉を取らないと、その葉の影のせいで実の着色が劣ります。その点、わい化樹は成木樹と比べて、光が良く当たるので葉を取らなくても余り着色は変わらないそうです。そんな美味しい葉取らずりんごですが、「生産者も殆ど食べたことがない」と笑いながら話してくれました。

グローバルGAPを取得してりんごを海外に！

さて、次に出荷組合のことを伺いました。

正式名称は、農事組合法人「原ヶ平りんご生産出荷組合」といいます。組合員8人で運営しています。りんごの作業を手伝ってくれる準組合員が30人います。出荷組合は、お父さんの時代に立ち上げ、すでに30年以上の歴史があります。組合の取引先は、量販店（スーパー・生協）などです。予約（値決め）取引なので市場の影響を受けず経営は安定しています。

今年は名古屋で「葉取らずりんご」を販売して来ました。また、去年からは外国にも輸出をしています。今年、台湾に両親が組合員と一緒に視察をしてきました。日本のりんごがそこでは1個1000円と高値で売られていたと驚いていました。今年、香港に輸出を計画しています。そのためには組合として「グローバルGAP」の認証農場の資格を取ることを考えています。

また、収穫時期には出荷組合で「りんごのもぎ取りツアー」を企画しています。小林さんの園地にも、大型バスが1日に3～4台も来たそうです。収穫のお手伝いツアーではなく、りんごをもぎ取って帰るだけですが、あとから注文してくれるお客さんが多いそうです。ただ、この時期は収穫作業が忙しく、これ以上ツアー客は増やしたくないそうです。

「りんご栽培は面白くて、一度もやめたいと思ったことはありません」と、お話している顔にも、楽しさが伝わる笑顔がありました。

将来の夢は、適正に管理するにはこれ以上栽培面積を増やしたくないけれど、「父は自分のために、成木園を若い木（わい化樹）に植え替えて、魅力ある園地にしてくれました。自分も子供達に魅力ある園地にして後を継いでもらいたい」とのことです。そのためには木の若返りをもっと進めて行きたいそうです。また、地域の人との繋がりも大切にしています。お父さんの年代の人達や農協の青年部、青森りんご協会の会合には積極的に参加して仲間づくりをしています。最近、若い就農者が増えています。景気が悪くなり地元企業でリストラにあい、家業のりんごを継ぐ人が出てきました。そうした人たちとも、一緒になってりんご生産を盛り上げていきたいそうです。



岩木山をバックに改植園で

あとなぎ



岩木山が一望出来るりんご園

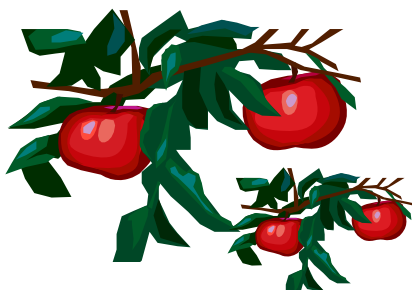
インタビューした場所は、昨年植えたばかりのわい化園地でした。その後方には、岩木山がありました。小林さんは、剪定作業の時期が一番楽しいと言います。広い大地と空の間でどんな事を考えながら作業をしているのでしょうか。1本、1本が我が子のように丈夫に育ってくれよと対話しながら剪定をしているのでしょうか。聞こえる音は、鳥のさえずり、風の音、静かな風情です。剪定された枝も束ねられていてきれいな園地でした。

お忙しい時間を割いていただき、気軽にお話をしていただきありが

とうございました。4月16日に弘前のさくらの開花宣言がありました。さくらの開花から10日後くらいに「りんごの花」が咲くそうです。木々の先端には、薄い緑色のつぼみがありました。もうすぐ花が咲くのでしょうか。花が咲いたら、小林さんの園地でも忙しい作業が始まります。個人的には一面りんごの花が咲いている風景が見たかったです。

(手塚・古津)

取材はJ A つがる弘前 指導部 指導課 廣田様のご推薦をいただきました。



[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(11)

食品安全行政について(2)



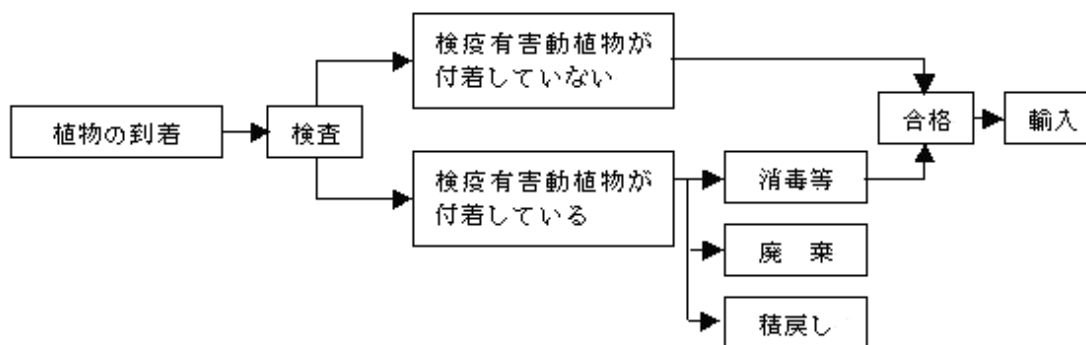
食品の安全や食品衛生に関わる中心的な法律は、食品衛生法である。それに関連する重要な法律として、農薬取締法、植物防疫法、家畜伝染病予防法、薬事法などがあり、その法律の内容と運用および実態について概要を説明したい。しかし、紙面の都合上、今回は食品衛生法と植物防疫法について述べたい。

1. 食品衛生法は、国内の食品安全と衛生基準に関する基本法として1947年に制定された。勿論、日本に輸入される外国製品に対してもこの法令は適用される。本法律の目的は、飲食する食品が安全であり、人々の健康面で特に問題がないことを保障することにある。このために様々な規制や監視が実施される。

主な規制対象は、腐敗・毒性の検査、有害な食品添加物の検査、各種細菌類の検査、残留農薬の検査、残留抗生物質の検査の5項目である。加工食品については、食肉製品、乳製品、清涼飲料水の3品目が、食品衛生法上から特に厳しい検査の対象とされている。さらに、食品そのものの衛生基準のみならず、食品を包むための容器および包装に対しても、それらの衛生状態が検査・規制の対象とされる。

輸入食品に対しては、輸入時の衛生面のチェックがなされる。輸入食品が国内で流通するためには検疫を受けなければならない。野菜・果物・穀物類は植物検疫、食肉と食肉製品については動物検疫をそれぞれ検疫所で受けることになる。そして、これらの動植物検疫に合格した食品は、厚生労働省の検疫所において食品衛生上の審査を受けるのである。なお、動植物検疫の対象とならない魚介類や加工食品についても、総て届出は義務づけられている。

2. 植物防疫法は、日本の農産物を外国からの病害虫から守るための法令(1950年制定)で、輸入禁止品の規則および輸入検査の実施が主な内容である。



近年は世界各地より色々な生鮮野菜類の輸入が急増し、品目や産地ごとに輸入規制が細かく決められている。そのために主要な輸入空港・漁港に植物防疫所が設置され、上図に沿った検査がおこなわれているのである。

(古津)

参考資料 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

日本エコアグロ(株)

カンパリトマト ジュース



厳選素材 - カンパリトマト

私どもが丹念に育てた「カンパリトマト」はリコピンとグルタミン酸を豊富に含んでいます。さらに1房に7～8果が連なるトマトの中でも、完熟した果実だけをジュースの材料にします。糖度も高くトマト本来の香りや旨味をご賞味いただけます。

カンパリトマトのふるさと「山形」

周囲を山で囲まれたこの地域は昼夜の気温差が大きく甘くて美味しいトマトの栽培に非常に適した土地です。盆地を流れる風と、山々の雪どけ水はまさに山形の恵み。ビタミンやミネラルをたっぷり蓄えた「濃厚で旨い」カンパリを育てる最高の故郷なのです。カンパリは山形の風土が育んだ、まさにトマトの逸品です。

安心・安全・そして大地に優しい

土壌のもつ「本来の力」を最大限引き出し、そして環境への負荷を軽減し大地に優しい栽培方法を考える - このような揺るぎない取り組みこそが野菜作りの本質であり、私どもの使命であると確信しております。

限定製造「飲む健康」

厳選した素材も“鮮度”が命です。搾汁したその日の内に瓶詰から殺菌まで一気に仕上げます。新鮮な素材を丸ごと食卓へ！もちろん添加物や着色料は一切使用しません。パスタなどお料理にも最適です。丹精こめてお届けしますが、その分数に限りがございます。お求めはお早めに。

発売元：

日本エコアグロ株式会社
東京都中央区日本橋小伝馬町 10-11
TEL 03-5651-0873
FAX 03-5651-0874
担当：農産商品部



トマトが赤くなると医者が青くなる・・・
旨味と酸味の絶妙なバランス

品名：トマトジュース 内容量：600ml
保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存願います。
賞味期限：商品ラベルに記載
果肉成分が沈殿する事もあります。よく振ってお飲み下さい。開栓後は必ず冷蔵し、お早めにお飲み下さい。

[目次へ戻る](#)

野菜の病害虫防除・お役立ち情報



ネギ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(気象)条件に適応した品種を巧みに利用した根深ネギ栽培や葉ネギ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る。そこで、ネギ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参考に供する。

良質苗の育成に向けて 文中、赤文字の薬剤は、弊社薬剤を示します。

- 1) 苗圃、施設周辺の雑草等は、病害虫の伝染源(発生源)となるので防除を徹底する。
- 2) 育苗圃、床土の消毒: 苗床は連作を避け、育苗圃場、自家培土は必ず土壤消毒する。
- 3) 再利用トレイの洗浄: 土壤伝染性病害菌類を水洗除去する。
- 4) 種子は無病種子を使用: 苗立枯病害の、リゾクトニア菌にはモンカット水和剤(種子重量の0.5~1%)の種子粉衣、**ダコニ-ル1000**(500倍、0.5L/m²)の土壤灌注、フザリウム菌には**ベンレ-ト水和剤**(種子重量の0.16%)の種子粉衣、アルタナリア菌には**ロブラ-ル水和剤**(種子重量の0.5%)の種子粉衣などで発生を防止する。
- 5) 地床育苗と土作り: 排水良好な圃場を選び、早めに堆肥、石灰資材を施用する。
- 6) ウイルス病(萎縮病)の感染防止: 寒冷紗による被覆、反射テ-プなどの設置で、アブラムシ類による萎縮病の感染を防止する。
- 7) 育苗期害虫類の被害防止: アブラムシ類(萎縮病)、ネギハモグリバエ、アザミウマ類は**アグロスリン乳剤**、ネギハモグリバエは**ダントツ水溶剤**などで防除する。
- 8) 育苗後期の天候不順は、さび病、べと病、白色疫病、小菌核腐敗病の発生を助長するので注意する。

定植圃場の準備に向けて

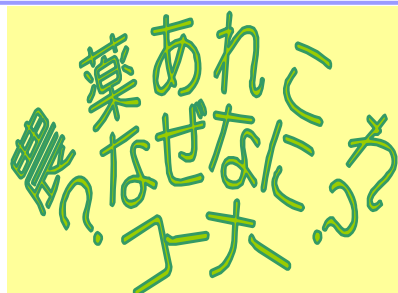
- 1) 本畑は、完熟堆肥や石灰資材(pH5.7~7.4)の施用と、深耕による土作りが基本である。
- 2) 土壤伝染性病害等の発生防止: クロルピクリンくん蒸剤(萎凋病、白絹病)、**ディ-トラベックス油剤**(萎凋病、黒腐菌核病、白絹病)、**ダゾメット粉粒剤**(萎凋病、白絹病、小菌核腐敗病)、太陽熱消毒(黒腐菌核病)等のいずれかで土壤消毒し、発生被害を未然に防止する。
- 3) 圃場の排水: 降雨が停滞し易い圃場や排水不良圃場では、サブソイラ-で心土破砕を行う。又、圃場の周辺に明渠を設置して、排水を良好にする。

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ついて

- 1) 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。
- 2) 病害類の発生圃場では連作を避け、軟腐病、萎凋病では、イネ科やマメ科作物を4年程度輪作する。
- 3) 病害類の発病苗は移植しない。
- 4) 圃場の多湿条件は、疫病、べと病、軟腐病、白絹病、小菌核腐敗病、白色疫病などの発病を助長するので、栽培を避けるか、排水を良好にする。
- 5) 黒斑病、白絹病、さび病、小菌核腐敗病、疫病、白色疫病の常発地では、完熟堆肥を十分に施用し、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) トラクタ-等作業機の付着土壌は洗浄除去し、土壤病害類の伝播を未然に防止する。

(技術顧問: 村上)

[目次へ戻る](#)



農薬を散布する人は完全防備… 農薬ってやっぱり 危険なのでは？

ご質問

先日、近所の畑で農薬を散布している人を見かけましたが、その人は、作業着や長靴に加え、手袋、ゴーグル、マスクまで着けて完全防備でした。農薬は正しく使えば危なくないと聞いていましたが、それなら、どうしてあんな重装備が必要なのですか？やっぱり危ないのでは？とさせていただきます。

質問ポイント

農薬を散布する人は、どうして完全防備なのですか？

お答え

一般に、化学物質では、「量が毒をつくる」と言われます。毒性が強いものでも、摂取量がごく僅かであれば身体に影響はありませんし、毒性の低いものでも、一度に大量に摂取すれば何らかの毒性を示します。

農薬も、同様です。農薬を規定どおりに使用した作物を食べても安全なのは、1日当たりに食べる量が、「ADI(毎日摂取しても健康に影響の無い量)」を超えないようになっているからです。一方で、一度に大量の農薬を摂取すると中毒を起こす恐れがありますし、濃度の濃い薬液が目に入ったり皮膚に付いたりすると、炎症を引き起こす恐れがあります。

では、どのような場合に、農薬を大量に摂取するリスクがあるのでしょうか。事故や故意など、不適切なケースを除けば、最もリスクが高いのが、「散布作業時」ということとなります。散布準備では、濃い濃度の農薬を薄める作業を行う場合がありますし、散布の作業中、農薬の霧や微粉末を吸い込み続けたり、身体に浴び続けたりします。保護具を着けずに作業をした場合、体内に取り込む農薬の量は、作物の残留農薬とは比較になりません。そのため、適切な保護具で、農薬への接触や吸入を防ぐ必要があるのです。具体的には、以下のような装備を着用します。

回答ポイント

農薬を散布する人は、一度に大量の農薬に触れるため、保護具で身体を守る必要があります。

農薬用マスク：鼻や口からの吸入を防ぎます。防護しないと、大量に吸い込む恐れがあります。農薬の種類によっては、ろ過剤付きのものや、ガス吸収缶付きのものを使う場合があります。

保護眼鏡：目を保護します。普通の眼鏡では、隙間から入ることも考えられますので、ゴーグルタイプを使用します。

帽子、防除衣、手袋、長靴：皮膚への付着を防ぎます。農薬によっては、不浸透性¹の防護衣や手袋を着用します。農薬は皮膚からも吸収されますので、かぶれない場合でも油断はできません。

近年、農薬の低毒性化が進み、中毒事故は以前に比べて大きく減少していますが、現在でも、年に数件とはいえ、散布時の装備不十分が原因の中毒事故²が発生しています。

農薬散布時の姿は、見た目はものものしいのですが、農薬を散布する人の健康を守るために必要な措置ですから、どうかご理解ください。(佐伯・南)

1：表面に付着した液体が裏面まで染み込まないものを言います。

2：農林水産省の統計によります。

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

今年こそカイガラムシ類を 的確に防除したいのですが？

Q1 . 今年こそ「カイガラムシ類」をしっかりと防除したいのですが、防除のベストタイミングを教えてください。

A1 . これからの時期（概ね5～9月）がカイガラムシのふ化時期にあたり、最適の防除タイミングになります。ふ化直後の若齢幼虫は、硬い殻やロウ物質に覆われていないので、このタイミングに殺虫剤を散布すると高い防除効果が得られます。もうひとつの防除タイミングは、**冬期（休眠期）**にマシン油乳剤（特製ハイマシン95等）を散布することです。幼虫で越冬するカイガラムシの密度を下げ、初期の発生量を抑えることができます。また、ハダニも一緒に防除できます。

ふ化幼虫防除がベストタイミングです。、「ふ化時期」はそれぞれの地域で、種類ごとにある程度把握されていますが、その年の気温やその他の条件で変動しますので、最新の発生予察情報を確認して、薬剤散布のタイミングを決めて下さい。

「ふ化時期」が年2回以上発生する場合は、1回目のふ化時期の幅が比較的狭くて防除がし易く、2回目以降はふ化時期がばらつくので、防除が困難になります。

ふ化幼虫に対する防除薬剤としては、有機りん剤（スミチオン乳剤・水和剤、マラソン乳剤、サイアノックス水和剤等）、ネオニコチノイド剤（ダントツ水溶剤等）、IGR剤がありますが、抵抗性の発現を避ける為、系統の異なる薬剤を組み合わせでご使用下さい。なお、各剤のカイガラムシ類に適用のある作物については、ラベル等でご確認下さい。

カイガラムシに関する詳しい説明は、「**i農力だより**」No.48（2008年12月10日号）8ページをご参照下さい。



クワコナカイガラムシ（ふ化幼虫）
体表にろう物質が分泌されていない。
防除適期。

Q2 . 防除困難な害虫の筆頭はカイガラムシだと思います。樹皮に張り付いているように見えますが動かないのですか？

A2 . 樹皮に定着した成虫は動きませんが、「ふ化直後の幼虫」は結構活発に動き回ります。また、風に乗って移動をするものもあるので油断ができません。また、1頭で200～300個近く産卵し周辺に拡散していくので、的確な防除が大切になります。もちろん、硬い殻やロウ物質に覆われていて薬剤が虫体に達しにくいことや、その種類や発育段階で効果が異なること等も防除が困難な理由です。

Q3 . 早めにカイガラムシを見つけるコツは？

A3 . 葉に「すす病」が出たら要注意です。

カイガラムシやアブラムシ、コナジラミの排泄液は糖分を含み「甘露」と呼ばれています。この排泄液にかびが発生（「すす病」）したり、アリが寄ってきますので、枝や幹、葉の裏を注意して観察して下さい。

（小川）

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報**適用拡大**

4月22日の適用拡大内容です

種類	薬剤名	変更点	作物	病虫害名/ 使用目的	使用量ほか	
殺虫剤	アディオン乳剤	使用時期 変更	はくさい	アオムシ コナガ アブラムシ類 ヨトウムシ	2000倍	収穫7日前まで 5回以内 散布
殺菌剤	ベンレート水和剤	病害追加	りんご	すす点病 すす斑病	3000倍	収穫前日まで 3回以内 散布
		病害名 変更	ピタヤ	「炭腐症」を「炭腐病」に変更		

(南・佐伯)

病虫害発生情報

4月23日～5月1日

和歌山県

*5月1日 注意報 / 水稲 / イネ縞葉枯病 (ヒメトビウンカが媒介)

当社登録剤：ダントツ水溶剤・箱粒剤、嵐ダントツ箱粒剤、ダントツオリゼメート10箱粒剤、デラウスダントツL箱粒剤、デラウスプリンスリンバー箱粒剤、デラウスプリンス粒剤06・10、プレイゲットプリンスリンバーL粒剤、プリンスリンバー箱粒剤、プロバック箱粒剤
 以上が稲(箱育苗)でウンカ類に適用のある剤です。

詳細は：<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070109/index.htm>

島根県

*4月23日 注意報 / 水稲 / ヒメトビウンカ (縞葉枯病)

当社登録剤：ダントツ水溶剤・箱粒剤、嵐ダントツ箱粒剤、ダントツオリゼメート10箱粒剤、デラウスダントツL箱粒剤、デラウスプリンスリンバー箱粒剤、デラウスプリンス粒剤06・10、プレイゲットプリンスリンバーL粒剤、プリンスリンバー箱粒剤、プロバック箱粒剤
 以上が稲(箱育苗)でウンカ類に適用のある剤です。

詳細は：<http://www.pref.shimane.lg.jp/nogyogijutsu/byougaityuu/>

大分県

*5月1日 注意報 / ねぎ類 / ネギアザミウマ

当社登録剤：ダントツ水溶剤、プレオフロアブル、ベストガード粒剤(ねぎ：ネギアザミウマ)
 アグロスリン乳剤、アディオン乳剤、スミチオン乳剤など(ねぎ：アザミウマ類)

詳細は：<http://www.jpnpn.ne.jp/oita/>



ネギアザミウマの成虫

沖縄県

*4月28日 特殊報 / ピーマン / タバココナジラミ バイオタイプQ

当社登録剤：ダントツ水溶剤、ベストガード水溶剤・粒剤(ピーマン：コナジラミ類)

詳細は：<http://www3.pref.okinawa.jp/site/view/cateview.jsp?cateid=119>

(柳原)

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・美味しい!!」

さて、ここはどこでしょう？

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♪♪♪



七味も常備されていました!

どうです? 美味しそうな たぬきうどんと、マグロ丼でしよう? これを食べたのはどこだと思いますか? ふいふい、実は、フランスのパリなんですよ!

実は先月半ば、ちょっとお休みをいただいて、1週間ほど、パリまで出かけていました。行き帰りの飛行機泊を除くと、実質3日ほどのパリ滞在でした。フランスは、食べ物が美味しいということで特に食事には困らないだろうなと思っていました。その予想は当って、たいがいの食事は美味しくいただきました。

しかしですよ。主食が当然ながら、あちらはパンなわけですよ。パンはいわゆるフランスパンもあれば、デニッシュみたいなものもあります。そこは本場なだけあってどれも美味しいのですが、朝もパン、昼もパン、夜もパンとなると、いくら美味しくてもさすがに「飽きてしまう」のです。出発してから機内食も合わせて、ずっとパンを食べつづけたので、2日目の昼には「もーどうしても、米か麺が食べたい!」となったわけです。

そこで駆け込んだのが、パリの有名なオペラ座近くにある日本食レストランです。なにもパリまで来て日本食を食べなくても・・と思われる人も居るかもしれませんがここは声を大にして言いたい。「やっぱりね、日本人は米ですよ!!」うどんはちゃんと関西ダシでしたし、マグロ丼もジャポニカ米が使われていて美味。これにサラダが付いて9ユーロ(1200円くらい?)ですから、バカ高いわけでもなく満足!! 日本人がやっているこのお店は、お昼時とあって繁盛していました。周りは外国人だらけで(当たり前か) そんな彼らがうまく箸を使って、ざる蕎麦やらカツ丼などを食べている様子も見ていて面白かったですよ。特にあちらの方はお水・お茶がセルフサービスというのがお気に入りのようでした(笑)。

このように2日目のお昼に、日本食を充填した効果か、その後帰国するまで「米食べたい!」病は再発しませんでした(笑)。以前ヨーロッパへ行った時は、毎食パンやら、大量のジャガイモやらを食べさせられても特に米を欲することは無かったのですが、やっぱり歳のせいですかね、今回は2日と持ちませんでしたよ(夫はおるか、ツアーの面々にまで「え? もう日本食? 早っ!」と言われた私・・)。醤油はもはや必携ですが、次回はお米の旅行用保存食も必要かも? (佐伯)



ワサビだってついてくる!

このままだと本当にパリに行ったのか疑われてしまうので、以下、写真をいくつか載せておきます(笑)



機内食! 丸いのはじゃがいも



フォアグラのパテもいただき



これぞパリ

コラム・そば談義 53

ゴールデンウィーク前半は、神田雑学大学主催「江戸ソバリエ・ルシック認定講座」のそば打ち実技試験があり、その練習のために大半を費やしてしまった。

そのため隣近所にそばを配るほど練習を重ねたが、悔しいかな思うようなそばは打てなかった。合否発表は、後日郵送されるが、今回は自信がない。私の蕎麦打ちの技術は未だに一進一退の繰り返しである。また、最近少し気になることは、そば打ちすると非常に疲れることである。たかが1キログラムのそばを週3回ほど打っただけで、両腕がパンパンに張り、疲れがなかなか取れないのである。この症状は年齢と共に体力的にも衰えてきているのかと気持ちまで沈んでしまう。今回の実技試験で同年代の人が汗もかかずに涼しい顔で打ち終わるのを見るとガッカリするのである。

さて、反省しても仕方がないが、私のそば打ちはかなりいい加減であった。単身赴任時代に仙台でそば打ちを習ったことで、「江戸そば」には少し偏見があった。理由として、あまりにも打ち方が厳格に規定されていることである。私は、そば打ちは楽しく、かつ美味しければいいと思っていた。以前からその点で違和感があり、且つ面白味に欠けると思っていた。しかしその後、私の中で徐々に変化が生じてきた。「江戸ソバリエ」を自認する以上は、江戸そばをキチンと打てるようになると思うようになってきた。まずはマニュアル通りのそばが打てるようになることが肝心である。それが出来るようになって、初めて自分流のそば打ちにすればよいと思うようになったのである。

それと同時に新たな発見があった。そば打ちはいかに集中力が大切か再認識するようにもなった。例えば、そば粉1キログラムを麺棒を使って幅84cm、長さ1m、厚さ1.5mmに伸ばし、それを二枚に畳み、更に4つに折り、それを蕎麦切り包丁で1.5mmの間隔で30回切ると一人前の分量となる。1キロのそば粉(二八そば)から11人前分のそばが出来る勘定である。木鉢に入れたそば粉を水回しから最後の片付けまで緊張を持って50分以内に打ち上げなければならない。少しでも気を抜けば、麺体が破れたり切り幅が揃わなかったりするのである。

ぜひ、そば打ちからこの集中力を会得し、普段の生活にも活かして行きたいと思うのである・・・

(古津)

編集後記

日本で若者の農業従事者が増えている。

理由は、世界的不況でリストラにあって、家業の農業を継ぐ人が増えているからだそうだ。日本の食糧生産を担う若者が増えることは喜ばしいが、その原因が不況というのはちょっと寂しい気もする。

本誌、「農家さん訪問記」登場の農家さんも海外に生産物を輸出したいと意欲的な人が現れてきた。そのためグローバルGAP認証農場を取りたいというのである。また、若い生産者の方は、環太平洋地域の国々にチューリップを高岡港から輸出したいと夢を語られていた。このように日本の若い農家さんが徐々に国際的感覚をもってきている証拠かと頼もしく思う。



イラスト：加藤さん

[目次へ戻る](#)