

住友化学 i-農力だより

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

第59号 11月30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 (44)	p.1
住友化学アグログループ紹介 住友化学園芸(株)	p.6
食の安全性について考える(14)	p.7
今月のお奨め農薬	p.8
今月のご相談から	p.9
新コーナー お役立ちプチ情報	p.10
農薬登録情報	p.11
病害虫発生情報	p.12
最近の「お・・美味しい!」	p.13
コラム・そば談義	p.14
リニューアル 編集後記	p.14



ナカド (ハラ科) とアトリ (アトリ科)

農家さん訪問記(44)

こだわりの農業経営で未来を開く！

今回の農家さん訪問では、栃木県足利市を訪ね、渡良瀬川の恵みを受け、徹底した「味」にこだわるトマト栽培で、力強い独自の農業経営を進めている茂木(もてぎ)武さん(58才)にお話を伺いました。(訪問日：10月29日)

若くして就農・栽培経験40年！



茂木さんご夫婦

今回訪問した栃木県足利市は北に赤城山、男体山を望み、西に利根川が流れて、直ぐ近くには渡良瀬川があります。この渡良瀬川によってもたらされた土壌は関東平野でよく見られる黒ぼく土やローム層とは異なり、乾燥すると灰白色となり、関西地方で見られる土壌に似ています。このような土壌で栽培する野菜は「味」が深いと言われています。

茂木さんは高校を卒業後、直ぐに家業の農業を始めました。当時、茂木さんのご両親が水田 80 アールで稲を栽培し、裏作でいちごを栽培していました。この当時に栽培されて



定植前のトマト苗

いたいちこの品種は「日光いちご」です。「日光いちご」は栃木県での最初の品種で、当初は足利市近隣で栽培されていました。しかし、足利市では水田裏作として栽培されていたため、栽培面積が拡大できず、畑地を利用した後発の栽培地帯に押されるようになっていました。このような状況のなかで、茂木さんは他の栽培作物への転換を考えていましたが、近所にトマト栽培に秀でた農家があり、この農家にトマト栽培の手ほどきを受けました。そして、就農から3年後には連棟ハウスを立て、トマトときゅうりの栽培を始めました。さらに昭和58年には連棟ハウスを現在の規模である36アールに拡大し、トマトときゅうりを栽培

してきました。栽培してきたトマトの品種も時代の要請に応じて変遷しています。平成元年には画期的な品種「桃太郎」が登場します。「桃太郎」は完熟しても果実が崩れず、7月まで栽培できるので、きゅうり栽培を止め、トマト栽培に絞り込みました。このころになると足利地域ではトマト栽培が盛んになり、トマトの出荷もそれまでの農家自身による自家選果・箱詰めから農協での機械共同選果・箱詰めに変化し、農協でのトマト部会での活動も活発になりました。この頃は国内のトマトの需要が拡大し、「味」よりも、収穫量を確保することが求められ、一定の品質であれば「作れば売れる」時代でした。

経営の転機は10年前！

しかし、転機は約10年前に訪れました。茂木さんには中学校の同級生で手広く農業資材の販売をしている大竹喜久さんという友人がいます。大竹さんは茂木さんの友人であるだけでなく、商売上の情報を絶えず交換する仲です。この大竹さんから黄色系ミニトマトの品種を扱う業者を紹介されました。通常ミニトマトは水耕で栽培する人が多いのですが、茂木さんはこのミニトマトを従来「桃太郎」のような大玉トマトと同じ方法である土耕で栽培しました。収穫して食べてみると、とても「甘い」味がするのですが、広い面積では栽培しておらず、収穫量が少ないため、自宅の前の自動販売機で販売することにしました。茂木さんは大玉トマトを共同出荷するだけでなく、自宅の前に自動販売機を設置し、近隣の人に販売しています。茂木さんのトマトは「旨い」と評判で、販売シーズンに自動販売機に置くと直ぐに売り切れるそうです。黄色系ミニトマトは当初この自動販売機で大玉トマトを販売するときの「おまけ」として付けていました。ところが、この品種を取り扱う業者が茂木さんの黄色系ミニトマトの旨



ダンボール箱に東京シティ青果の名入り

さ知り、これを東京の「築地市場」に持ち込みました。しかし、当時はミニトマト、特に黄色系ミニトマトは味わうものでなく、料理の彩りとして扱われていました。そのため、市場から最初は「クリスマスになったら持っておいで」といわれたそうです。ところが、茂木さんのミニトマトを築地市場の偉い人が試しに一口食べてこういったそうです。「おい、すぐに築地で取り扱えるようにしろ！」これで事態は急展開します。早速、築地市場から茂木さんに連絡が入り、茂木さんはすぐに東京・築地に行きました。当初、茂木さんは「築地からの連絡」を市場の仲卸からのものと思って行ったそうですが、なんとそれが築地市場本体からの連絡であり、茂木さんが育てた「甘い」黄色系ミニトマトは他に類がなく、大きな付加価値があることを知ってびっくりしました。

ミニトマト栽培は人生での大きな決断！

ここで茂木さんは大きな岐路に立つことになります。ひとつの道は従来通り主に大玉トマトを栽培して、農協のトマト部会と連携して出荷していくものです。いまひとつの道は主に「甘い」黄色系ミニトマトを栽培し、築地や都内のデパートと直接取引し、高い付加価値を得ていくものです。しかし、この道には次の様なリスクがあります。

- 1) 農協のトマト部会を通じての活動ができなくなり、組織的な活動や情報入手ができなくなる。
- 2) 他の農家の栽培技術でも「甘い」黄色系ミニトマトが簡単に栽培できようになると、茂木さん独自のものとしての付加価値がなくなる可能性がある。
- 3) 市場との直接取引であり、販売契約を維持するには、高い品質維持が必要である。
- 4) 「甘い」黄色系ミニトマトは大量生産・大量消費型のトマトではなく、ピンポイント型の生産・消費であり、消費者の好みが変わると致命的となるので、次の栽培品種を選定しておく必要がある。



茂木さんのトマトハウス

ここで、茂木さんは「賭け」にでました。農協のトマト部会を脱会し、「甘い」黄色系ミニトマト栽培に舵をきりました。勿論、「賭け」にでるには数年を費やして、色々な準備をしています。まず、黄色系ミニトマトは茂木さんの栽培技術で「甘く」なるのであり、他の農家では簡単に真似ができないことを確かめています。次に「甘さ」を実現する条件を徹底的に分析しています。自然条件は日々変化し、絶えず一定の味を実現することは

は困難です。近くの場所でも土壌、ハウスの資材による透過光の変化で味が変わり、味にこだわればこだわるほど、微妙な差が気になるそうです。日照、温度、湿度、収穫の時期は当然として、ハウスの場所、ハウス内の土壌、ハウス屋根の透過光等の影響を把握することで、可能な限り高品質のものを追求しています。さらに、茂木さんの言葉を借りると「消費者ニーズは多様化しているものの、消費者の判断に中間はなく、旨いか不味いかで、商品にお金を出して買ってくれるお客さんが一番偉い」のです。また、次の候補品種探しにも着手し、収穫すると

自宅の自動販売機で販売し、その評判を絶えずチェックしています。これらの準備に加えて茂木さんを後押ししたのは周囲の応援でした。奥さん、友人の大竹さん、地域の仲間の声援や黄色系ミニトマトを扱う業者の「足利の人だけではなく、東京の人にも茂木さんのトマトを食べさせてあげてください」という言葉に促されました。そして、志を同じくする仲間二人と共に本格的に黄色系ミニトマト栽培を開始したのです。

消費者に向き合った商品づくり！



トマト定植前の植え穴

黄化萎縮病を媒介するコナジラミ類には特に気を配っています。茂木さんのハウスでは、現在トマト苗の準備中ですが、定植後はコナジラミ防除としてラノーテープを設置するそうです。

収穫や出荷にも「消費者に向き合った商品」としてのこだわりがあります。「甘さ」が最もするのは完熟した果実ですので、収穫は全て手作業になります。また、完熟トマトは果実に「割れもの」が発生する率が高いので、収穫後1日置いて、「割れもの」を除きます。さらに、築地にはバラ詰め出荷します。築地に到着後、再度「割れもの」を除き、市場でパック詰めします。こうして消費者の手に渡るパックされた商品の中には「割れもの」を発生させない方法を探っています。また、出荷にあたって、商品の差別化を図るため、商標登録を取り、「純愛トマト」、「ゴールドトマト」と名付けています。



定植を待つトマト苗

茂木さんの栽培でのこだわりはやはり先ず「土作り」です。7月に収穫が終了すると、圃場に入水し、その後自然落水させます。落水後、土の上にビニールシートを敷き詰め、8月の高温で土壌中の病害虫を防除します。この場所が元々、水田であったのでこの作業が可能なのです。ビニールシートを除去してから、数箇所から土壌を採取し、住友化学に土壌中の成分分析を依頼します。この分析結果に基づいて、茂木さんが最適と考える成分組成となるよう施肥量を調整します。足りない成分は増量しますが、リン酸など過去の施肥で多くなっている成分は施肥を控えます。栽培中の病害虫対策も万全で特に葉かび病や

成功の鍵は「人との縁」、「人との和」！

茂木さんはこのように断言しています。「築地との契約は1年毎であり、1年間は出荷量や品質に多少上下があっても引き取ってくれます。しかし、品質が落ちると、次の年には契約を打ち切られるリスクがあるので、品質の確保に全力を注いでいます。収量を上げようとするれば窒素肥料を多く施用すれば可能ですが、そのようなことは頭に置かないで栽培しています。「旨い」か不味いかは消費者が決めるので、安定した品質の果実の出荷を維持することができれば、来

年の売りにつながります」

このような決断と努力で「賭け」は成功し、以前は主に奥さんと二人で行っていた作業も、現在はパートの方を7人も必要とするまでになってきました。しかし、茂木さんは成功の要因で最も大切なものは「色々な人との縁」、「周囲の人との和」と考えています。「色々な人との縁」があったから黄色系ミニトマトを知り、築地市場に出荷できるようになったのであり、トマト部会を抜けて組織的情報が入らない状態となっても、「周囲の人との和」によって切り抜けることができていると考えています。

現在、茂木さんは奥さん、長男（31才）、次男（28才）の4人家族です。二人の息子さんは独立して、会社員となっていますが、本人が農業をやりたいなくなったら継がせるつもりです。しかし、茂木さんは息子さんのみならず、若者がやりたくなるような企業感覚での農業経営を周囲に示し、地域の若者の道しるべ的役割を果たしたいと力強く語っておられました。

今回の訪問は収穫時期ではなかったため、茂木さんのミニトマトを頂くことはできませんでしたが、来年の春には再び訪問し、ご自慢のミニトマトを味わってみたいものです。



自宅前のトマト自動販売機



自動販売機の壁面を利用してトマトのPR

あとがき

本取材にあたり、茂木さんの友人であり、「たねのオーエス」社長の竹喜久氏に多大なご協力を頂きました。ここに感謝の意を表します。

(山脇・古津)

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

住友化学園芸株式会社



住友化学園芸

殺虫
殺菌剤

殺虫殺菌スプレーに新たな歴史を刻む新商品！ ベニカ X[®] ファインスプレー

農林水産登録第22506号 クロチアニジン・フェンプロパトリン・メパニピリム水和剤

〔有効成分〕クロチアニジン 0.0080% フェンプロパトリン 0.010% メパニピリム 0.020%

〔性状〕類白色水和性懸濁液体

2010年1月発売予定



幅広い植物に

花や緑の幅広い植物に使える殺虫殺菌剤です。

害虫にすばやく・長く効く

2つの殺虫成分で速効性と持続性を実現。長期間害虫の発生を抑えます。(アブラムシで約1ヵ月)

浸透して病気を予防

有効成分メパニピリムが葉裏まで浸透し、病原菌の侵入を防いで病気を予防します。効果の持続性もあり、薬剤が効きにくくなった病気にも有効です。



900m 入・420m 入

作物名	適用病虫害名	使用時期	総使用回数
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：4回以内 クロチアニジン：4回以内 フェンプロパトリン：6回以内 メパニピリム：5回以内
ポトス	アブラムシ類・ハダニ類・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		
プリムラ	アブラムシ類・うどんこ病・灰色かび病		
花き類・観葉植物 (ばら、マリーゴールド、プリムラ、ポトスを除く)	アブラムシ類・うどんこ病		
さざんか	チャドクガ・ツノロウムシ		
つばき類(さざんかを除く)	チャドクガ		
おおむらさき	ツツジゲンバイ		

希釈倍数：原液 使用方法：散布

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X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)

商品についてのお問い合わせ先

TEL：03(3270)9695

(9:30~12:00/13:00~16:30/土、日、祝日を除く)

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(14)

農薬取締法と農薬の適正使用について



イラスト 加藤さん

農薬を取り扱うにあたり、3つの重要な安全性が問われることになる。

第1は、農薬の取扱者すなわち農薬の製造、散布作業などに従事しているものが被害にあう場合。第2に、農薬が作物に残留し、それが摂取されて人体に影響を及ぼす場合。第3に、農薬が自然環境や生態系に及ぼす影響などについてである。特に、近年は環境運動の高まりとともに農薬の関心も一段と強まり、それらのことを踏まえて、農薬の安全性について、わかりやすく解説した農薬工業会編「なるほど！なっとく！農薬Q&A」をしばしば掲載したい。（古津）

Q. 農薬はなぜ必要なのですか？

A. 農業では、利用したい特定の作物を人為的な環境で単一栽培するため、病虫害や雑草が発生しやすく、何も手をかけないと一定の収量と品質が維持・確保できません。病虫害や雑草を防除するのに有効かつ簡便で経済的な手段が農薬です。また、摘花/摘果など農作業の負担を減らすためにも、農薬は必要不可欠な資材です。

● 田や畑及びハウスは人為的で単純な生態環境

害虫は食べる植物に好き嫌いがあり、虫ごとに加害する植物の種類が限られています。病気も同様で作物ごと病気を起こす菌は異なっており、これを宿主特異性といいます。また、作物の栽培条件によって、害虫や病気が多く発生することがあります。農業は、同じ種類の植物を一か所に大量に集め、人為的な環境をつくり育てています。そのため田や畑、ハウスは、その作物を好む害虫や病原菌にとっては、まさに天国といってもよく、いったん害虫や病気が発生した場合、何の対応もとらなければ被害も大きくなります。もちろん雑草にとっても、肥料や水が十分与えられる田や畑はとても居心地のよい場所です。とくに日本のように雨が多く、高温多湿な気候・土地柄では、病虫害や雑草が発生しやすいという宿命にあります。

● 病虫害のダメージを受けやすい栽培作物

作物は、野生の植物の中から人間にとって利用価値の大きい形質を重視し、たとえばデンプン質の多い実をつけるもの、油分を多く含んだ種子をつけるもの、甘味のある果実をつけるものなどを選抜し、品種改良されてきたものです。

イネを例に取れば、もともとは南アジアの低湿地に自生していました。野生のイネは、穂につく粒が少なく、小さく、食味も劣っていました。長い年月をかけ、たくさん粒をつける種類、粒の大きい種類、味のよい種類を選抜し、それらをかけ合わせて、現在あるイネの品種が生み出されてきました。

現代の栽培種の多くは、植物の特定の形質を中心に改良してきたことや、自生地とは異なる環境条件で栽培されることもあり、人の世話をより必要とする傾向にあります。

● 農薬は効き目が確実、使い方も簡便

農作物を加害する病虫害や雑草の被害を防ぐためには各種の方法があります。なかでも農薬は他の方法と比べて、安定した効果を発揮し、使い方も簡便なことから、ここ半世紀間は防除手段の主力となっています。農薬は農作物を生産するうえで必要不可欠な生産資材といわれるところです。

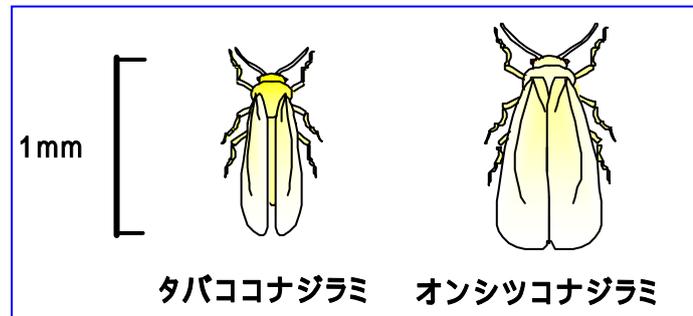
参考資料 * 日本植物防疫協会『農薬概説』

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

施設栽培でのコナジラミ防除

トマト、なす、きゅうり、メロン、いちご等のハウス栽培ではコナジラミ防除が非常に重要です。コナジラミは半翅目 - ヨコバイ亜目 - コナジラミ科に属する害虫です。コナジラミ科の昆虫は世界的には約 1200 種が確認されており、オンシツコナジラミ、タバココナジラミ、ミカンコナジラミ、ミカントゲコナジラミ、イチゴコナジラミ



等多くの害虫が含まれます。コナジラミに近縁な害虫にはヨコバイ類、ウンカ類、アブラムシ類等があり、セミもヨコバイ亜目です。コナジラミは「超小型の白いセミ」と言ってもいいような体形をしていて、漢字では「粉虱」と書きます。非常に小型で、成虫が止まっている葉に触れると粉のように舞い上がることからこのような名前が付けられているようです。コナジラミの多くはかんきつ、なし、ぶどう、桑等の樹木を加害しますが、トマト、なす、きゅうり等も加害し、特に問題になるのはオンシツコナジラミとタバココナジラミです。以前はこの2種に加えてシルバーリーフコナジラミという種がありました。このコナジラミがかぼちゃを加害すると、葉が特徴的な銀色になるので、シルバーリーフコナジラミと名付けられました。シルバーリーフコナジラミは最初タバココナジラミの新系統とされていましたが、1994年にタバココナジラミとは別の種とされました。しかし、近年、さらに研究が進み、シルバーリーフコナジラミはやはりタバココナジラミの一系統であるとされ、現在はタバココナジラミ（バイオタイプB）とされています。これに対し従来タバココナジラミとされていた系統はタバココナジラミ（バイオタイプA）とされています。

これらのコナジラミに加害されると、作物はどうなるのでしょうか？ 先ず、コナジラミは樹液を吸いますので、樹勢が衰えて、葉の退色、しおれ、落葉、生育抑制等を引き起こします。次に、「甘露」と呼ばれる排泄物が葉の表面に付着し、これに「すす病」が発生します。「すす病」が発生すると、果面の汚れによって商品価値が低下します。また、重要なのはウイルス病を媒介することです。コナジラミによって媒介されるウイルス病にはトマト黄化葉巻病、トマト黄化萎縮病、タバコ葉巻病、キュウリ黄化えそ病等があります。ウイルス病、例えばキュウリ黄化えそ病にかかると、葉の黄化、巻葉、側枝の伸長不良、着果数の減少、品質不良果等が発生します。

このコナジラミに対して効果のある薬剤としては有機リン剤や合成ピレスロイド剤、ネオニコチノイド剤がありますが、これらの薬剤に対する抵抗性が発達し、効果が不十分な場合があります。

さらに、極度に抵抗性の発達したタバココナジラミ（バイオタイプQ）が海外から侵入し、防除が非常に困難になっています。これら抵抗性の発達したコナジラミに効果のある薬剤として「ベストガード水溶剤」、「ベストガード粒剤」があり、「粘着くん液剤」や「ムシとれ太！」も防除効果があります。また、ハウス内の湿度を保てれば「ゴッツ A」も高い効果が期待できます。これらの薬剤をうまく使って効率的なコナジラミ防除を行ってください。



(山脇)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

ネマモール乳剤・粒剤30の使い方を教えてください！

Q1. 毎年「ほうれんそう」のコナダニが多発生しているのですが、ネマモール粒剤30で防除したいのですが、上手な使い方を教えてください。また、注意事項に記載してある「ネーキッド種子」とは何ですか？

A1. **「上手な使い方」** は種前に全面土壌混和処理しますが、次のようなポイントに留意してご使用下さい。

土を良く耕起、整地する。 かたまり等があるとガスの拡散がうまくいかない場合があり、効果にムラが出ることがあります。

散粒、スキ込みをする。 ムラなく散粒し、すぐにロータリーで15cmの深さに入るようにスキ込んで下さい。

は種する。 基本的には「当日は種が可能」ですが、**ネーキッド種子および催芽処理した種子の場合は、処理後3日あけてから「は種」して下さい。**

「ネーキッド種子」 発芽で問題となる「ほうれんそうの種子」の**外皮を取り除いて**、種子を裸にして、発芽し易くしたものを**ネーキッド(naked)種子**と言います。



コナダニ類による被害
展開葉がこぶ状の小突起を生じて
わん曲し、中心葉が著しく萎縮し
奇形化する。

Q2. きゅうり、はくさいの根を加害するネコブセンチュウ対象に、ネマモール粒剤30を「定植前植溝または植穴処理」した場合、覆土だけで良いでしょうか？処理方法には、さらに土壌混和と記載されています。

A2. 「定植前植溝または植穴処理」の場合は、処理後直ちに覆土すれば大丈夫です。但し、全面処理の場合は、まきむらを生じ易いので、植溝または定植予定位置に散粒し、直ちに覆土後ロータリーですき込んで下さい。

Q3. ネマモール粒剤30を野ソ(食害忌避)やモグラ(忌避)対象に使用する場合、作物名が「野ソあるいはモグラが加害する作物等」となっています。どんな作物でも使用出来るのですか？

A3. 畑の外周に処理しますので、作物の制限はありません。ただし、使用者の責任において事前に栽培作物への薬害の有無を十分確認してから使用して下さい。

Q4. ネマモール粒剤30の「野ソ、モグラ」に対する忌避効果の残効性は、どのくらいの期間ですか？

A4. 約1~2ヶ月くらいです。ただ、気候や被覆の状況により効果に振れが生じます。根雪地帯では根雪前に処理、その他の地域では薬臭が無くなったら再度処理して下さい。

Q5. ネマモール粒剤30と石灰の同時処理は可能ですか？もし出来ない場合は、どの程度間隔を空ければ良いですか？

A5. 石灰と同時処理しても問題ありません。

Q6. 「いちじく」のネコブセンチュウ防除では、ネマモール乳剤を10L/10a処理するとのことですが、具体的な処理方法を教えてください。

A6. 「いちじく」の幹周りに軽く溝を掘り、原液でなく「200倍に希釈した液」を灌注し、その後に覆土して下さい。10a当たり2000Lの灌注量になりますが、これくらいの液量がないと効果を発揮出来ません。なお、溝を掘る場合は根まで掘らないで下さい。

Q7. 「はくさい、きゅうり等」の使用時期が「定植前」となっていますが、「は種前」でも使用可能ということで良いですか？

A7. あくまでも「定植」を前提とした使用時期であり、は種前まで含むというような拡大解釈は出来ません。「定植前」に散布して下さい。



ネマモール粒剤30

(小川)

[目次へ戻る](#)



新コーナー

お役立ちプチ情報

今月の話題は・・・

農薬の剤型一覧

剤型の種類		具体例	
固体	粉剤	一般粉剤	リゾレックス粉剤
		DL粉剤	ハスラー粉剤DL
		フローダスト	弊社販売なし
	粉粒剤	微粒剤	デゾレートAZ粉剤
		微粒剤F	スミチオン微粒剤F
		細粒剤F	弊社販売なし
	粒剤		イッテツ粒剤
	水和剤		ベンレート水和剤
	顆粒水和剤	WDG	ゲットアウトWDG
		WG	ゼンターリ顆粒水和剤
DF		エスマルクDF	
水溶剤		ダントツ水溶剤	
その他(錠剤・粉末)		ジベラ錠	
液体	乳剤		アグロスリン乳剤
	液剤		バリダシン液剤5
	油剤		弊社販売なし
	フロアブル(SC、FL)		アディオンフロアブル
	エマルジョン(EW)		MR. ジョーカーEW
	マイクロエマルジョン(ME)		クリンチャーバスME
	サスポエマルジョン(SE)		スポルタックスターナSE
	マイクロカプセル		スミバインMC
その他	エアゾル		ベニカX
	くん煙剤		ロディーくん煙顆粒
	くん蒸剤		弊社販売なし
	塗布剤		弊社販売なし

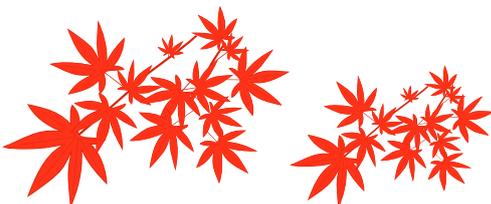
お客様相談室にお寄せいただいたお問い合わせを参考に、農薬を使用する上でのポイントや基礎知識等をまとめました。

農薬と一口に言っても、粉状のものや液体のもの、水に溶かすものやそのまま使うものなどいろいろあります。用途にあわせて、より適したものを選んでください。

いかがでしたか？意外と知っているようでわからないことがありますよね？

このコーナーでは、そういった情報を皆様へお届けして行きます。

次回は・・・ラベルに記載されている適用表や注意書きの確認 についてです。お楽しみに



(山脇・手塚)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報 11月4日の主な新規登録・適用拡大の内容です

新規登録 平成21年11月4日登録

〔除草剤〕忍1キロ粒剤 農林水産省登録 第22500号


作物名	適用雑草名	使用時期	適用土壌	使用量	本剤の使用回数	使用方法	適用地帯
移植水稻	水田一年生雑草及び マツバイ ホタルイ ウリカワ ミズガヤツリ (北海道を除く) ヘラオモダカ (北海道、東北) ヒルムシロ (北陸を除く) セリ アオミドロ・藻類による 表層はく離 (関東・東山・東海)	移植直後～ ルI2.5葉期 ただし、 移植後30日 まで	砂壤土 ～ 埴土	1kg/10a	1 回	湛水散布	東北
			壤土 ～ 埴土				全域(東北を除く)の 普通期及び 早期栽培地帯

イマゾスルフロンを含む農薬の総使用回数	ピラクロニルを含む農薬の総使用回数	ベンゾピシクロンを含む農薬の総使用回数
2回以内	2回以内	2回以内

〔除草剤〕忍フロアブル 農林水産省登録 第22501号

作物名	適用雑草名	使用時期	適用土壌	使用量	本剤の使用回数	使用方法	適用地帯
移植水稻	水田一年生雑草及び マツバイ ホタルイ ウリカワ ミズガヤツリ (北海道を除く) ヘラオモダカ (北海道、東北) ヒルムシロ (北陸を除く) セリ アオミドロ・藻類による 表層はく離 (北陸、近畿・中国・四国、九州)	移植直後～ ルI2.5葉期 ただし、 移植後30日 まで	砂壤土 ～ 埴土	500ml /10a	1 回	原液湛水 散布	東北
			壤土 ～ 埴土				全域(東北を除く)の 普通期及び 早期栽培地帯

イマゾスルフロンを含む農薬の総使用回数	ピラクロニルを含む農薬の総使用回数	ベンゾピシクロンを含む農薬の総使用回数
2回以内	2回以内	2回以内



適用拡大

種類	薬剤名	変更点	作物	病虫害名/ 使用目的	使用量ほか	
除草 剤	クレマートU粒剤	作物追加	パセリ	一年生広葉 雑草	4~6kg /10a	は種後発芽前 (雑草発生前) 砂壤土~埴土 1回 全面土壌散布 全域
			せり	水田一年生 雑草	3~5kg /10a	親株養成期 (雑草発生前) 埴土 1回 湛水散布 全域
		適用雑草 名変更	既登録適用雑草名「畑地一年生雑草」を「一年生雑草」に変更			

(佐伯)
[目次へ戻る](#)

病虫害発生情報

11月9日~11月16日

山形県

*11月12日 特殊報 / 宿根かすみそう、べにばな / アシグロハモグリバエ
 当社登録薬剤：スミチオン乳剤 / 宿根かすみそう / ハモグリバエ類
 詳細は：<http://www.jppn.ne.jp/yamagata/>

埼玉県

*11月12日 特殊報 / 茶 / ミカントゲコナジラミ
 当社登録薬剤：ランネート45DF
 詳細は：<http://www.pref.saitama.lg.jp/A06/BC01/bozyo/>

千葉県

*11月11日 特殊報 / かんしょ / ジャガイモクロバネキノコバエ
 当社登録薬剤：該当なし
 詳細は：<http://www.pref.chiba.lg.jp/laboratory/agri/labo/pps/index.html>

長野県

*11月13日 特殊報 / きゅうり / キュウリホモプシス根腐病
 当社登録薬剤：該当なし
 詳細は：<http://www.pref.nagano.jp/xnousei/boujo/>



きゅうり：根の褐色・一部黒くなる

徳島県

*11月10日 特殊報 / きく / キク茎えそ病 (ミカンキイロアザミウマにより媒介)
 当社登録薬剤：ベストガード水溶剤・粒剤 (きく / ミカンキイロアザミウマ)
 ダントツ水溶剤・粒剤 (きく / アザミウマ類)
 詳細は：<http://www.green.pref.tokushima.jp/boujyosyo/>

(柳原)

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・美味しい!」



ようこそ我が家へ

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♪♪

我々夫婦含めて13人。先日、我が家で開いた会合(パーティともいう)での人数です。たま~に、このような大人数が集まることのある我が家。私も嫌いじゃないので、せっかくなら~と、料理に腕を振ります。このところは、私も慣れてきて、「簡単で、見栄えも良く、多種類のもの」を作ることが可能になってきましたよ(ちょっと自慢させてください)。

先日の「おもてなし」メニュー

レッドアンデス(じゃがいも)のタラモサラダ
トマトとモッツアレラチーズのサラダ
えびとカラーピーマンの Pasta
まぐろとアボガド和え
ソーセージ&オリーブ
タンドリーチキン
手作りピクルス
西洋風のポトフ(煮込み)
鮭フレークちらし寿司



こんなによく作れるよねえ。と、ダンナにも客人にも半ば呆れられるほどですが(笑)、何も開催日に全て作るわけではないし、段取りさえしっかりすれば、案外これだけの種類も作れてしまうものです。たとえば、ポトフやピクルスなんかは、開催日の3日前から仕込めば



良いし(しかもその方が美味しい)、Pastaやタラモサラダは前日に。まぐろも前日に漬けておいて、チキンも前日に漬けておく。当日作るのは、鮭フレークのちらし寿司とトマトのサラダと、漬けておいたまぐろを仕上げ、漬けたチキンを焼き、ソーセージをゆでる。これだって、ご飯を炊いている間に、他のことをするといったふうに時間をうまく使えば、そう時間もかかりません。

常々思うこと。料理も家事も仕事も、効率的に進むか否かは、すべては**段取り次第**ということ。最初にある程度段取りを立てておけば、ゴールまでの最短距離が見え

ます。やるべきことの全体像をつかんだ上で、目標にたどりつくまでどのようなプロセスを踏むべきか。マジメな話ですが、これを考えずに何かをやるっていうのは、私には考えられません。でも考えてみれば、最初だけマジメに考えれば、後は自動的に動けばいい。無駄も無ければ効率的。忙しい主婦にとっては時間が大事なわけで、おのずとそうなります。だってね、遅くに会社から帰ってきて、ご飯を炊いている間に、お味噌汁を作って、魚を焼いて、そうしている間に洗濯機を回して~。こんな日々を過ごしていれば、イヤでもこうした段取りが身につくってのもんです(そうでしょ?家事も仕事も担当の皆様!)。とはいえ段取りにはアクシデントもつきもの。これも、柔軟に対応します。じゃないと、やる事が終わらない!(笑)

さて、話がそれました。料理は一度、作ってしまえば、私の役目は終わり。後はイスに座って客人と呑む(食べる)のみ。せっかく客人が来ているんだから、楽しまないかね。だってこの日は料理を作るといことが目標なのではなく、客人と楽しむというのが目的なのだから。

(佐伯)



[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 59

「そば会」と称して、江戸ソバリエ仲間と都内の蕎麦屋にひと月半ぐらいのペースで集う。

メンバーは中高年の叔父さんと元気な女性たちである。特に女性の参加が多いときは、話しが一段と盛りあがる。蕎麦屋がいいところは、日本酒に合う肴が豊富にあることである。つい先日、神楽坂の蕎麦屋で、美味しい料理をつまみながらワイワイと楽しいひと時を過ごした。

さて、こんなそば好き仲間ではあるが、蕎麦屋の店主に質問するときは、「今日のソバはどこの産か、そのソバ粉をどれぐらい他の産地のものとブレンドしているのか、また、繋ぎの小麦粉の割合は二八なのか、だしはどこの昆布なのか？」という程度の内容である。だれしも、新鮮で美味しい店は、氏素性が知れた良い材料を使用していると思われ、それ以上は尋ねないものである。しかし、食の安全・安心を考えるのであれば、それだけでは不十分であろう。自分の口の中に入るまでに、質しておかなければならないことが本当は沢山ある。例えば、仕入れたソバはどこの誰がどのようにして栽培したものなのか。ソバの栽培時に農薬や肥料は何を使用して、ラベル通りに農薬は散布したのか。収穫したソバは、どこで誰がどのように加工して、輸送したものか。そして、蕎麦屋はどのように保管・管理し、調理の際はどのように衛生管理しているのか、など多岐にわたる安全情報が必要となる。

しかし、運ばれた料理にいちいちこんなことを尋ねたら美味しい料理が台無しになる。また、店の方でもいちいち答えていたら商売が成りたたなくなるだろう。よって、そんな野暮なことはだれも云わない。でも、こんなことを思う人が多くなれば、店の方でも開示が必要になってくる。現実、テーブルのメニューや店を紹介するホームページに食材情報を積極的に開示するところが現れ出した。産地の栽培方法を公開することで、お客さんに安全・安心な食材を提供している店ということを利用して売り上げを伸ばす戦略である。蕎麦屋さんも食材については開示できるものはほとんど提供して頂きたいと思う。我々ソバ仲間は、それを見ながら想像して話がより盛り上がると思うのである。

こんなことを話題にするのも、今、会社でコンプライアンスについて学んでいることもある。コンプライアンスを日本語に訳せば「法令順守」だが、そこにはただ単に法律だけ守ればよいということではない。特に食品関係の企業は、食の安全がなによりも大切である。もし、産地の偽装や賞味・消費期限などを偽り、それが新聞などに報道されると致命的なダメージを受ける。そうなった企業はまだ記憶に新しい。今後、法令順守はもとより各人がいいと思うことは積極的に取り入れて、改善することが消費者の心をつかむことになる。

そんなことを考えていると、ふと思いつくのは次のことである。『親鸞は口をすっぱく自力のからはらいを捨てよ、といったのは道理に従って行き通す智慧はみんなの心の中にあるからである。それを見失うのは、自分にこだわり道理よりも自分を大事がるからである。しかし、人間がすることは間違いだらけではあるが、妥協したり、誤魔化したりしなければ、その間違いは自然に正されていくものである』と、いう教えである。すなわち、これが真のコンプライアンスに繋がるのでは、と思うのである・・・（古津）



イラスト 川俣さん

～ 編集後記 ～

今回より編集後記は担当部門内で持ち回りになりました。まず、一番手は「今月のお奨め農薬」を担当している山脇です。今回は「農家さん訪問記」も担当していますが、訪問した足利市のトマト農家茂木さんからは、したたかな農家の力を感じています。

今月から、「農薬あれこれ？なぜなに？コーナー」に替わり、「お役立ちプチ情報」をスタートさせました。春の七草の一つコオニタビラコ（別名ホトケノザ）は雑草ですが、秋に芽を出し、冬に耐え、春に生育し、初夏に開花し、多くの種を作ります。今後、この新しい企画がコオニタビラコのように順調に生長して、役に立つ情報をお送りできればと目論みつつ、今夜も大根のおでんで一杯。

（山脇）

