

住友化学 i-農力だより

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

第63号 3月31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 (48)	p.1
住友化学アグログループ紹介 (株)日本グリーンアンドガーデン・	p.6
西瓜・スイカ雑学 (2)	p.7
食の安全性について考える(16)	p.8
今月のお奨め農薬	p.9
今月のご相談から	p.10
お役立ちプチ情報	p.11
農薬登録情報	p.12
病害虫発生情報	p.12
アンケート当選者発表	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



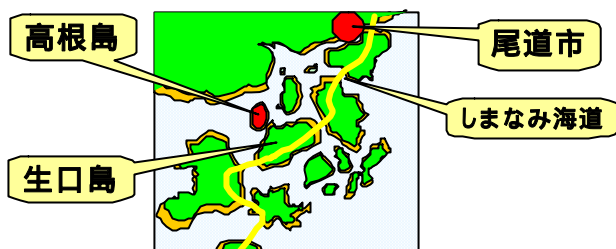
カマキリ (カマキリ科) と ツバメ (ツバメ科)

農家さん訪問記 (48)

今回の農家さん訪問では、瀬戸内海に浮かぶ生口島 (いくちじま) と高根島 (こうねじま) からなる広島県尾道市瀬戸田町を訪ね、瀬戸内海の温暖な気候を利用したかんきつ栽培に励む宮本昌裕さん (41 才) にお話を伺いました。(訪問日: 2月26日)

次世代につなげられる「かんきつ栽培」を!

今回訪問した生口島は本州四国連絡橋のひとつである「瀬戸内しまなみ海道 (尾道 今治ルート)」にある島のひとつです。このルートは尾道から (新尾道大橋) 向島 (因島大橋) 因島 (生口橋) 生口島 (多々羅大橋) 大三島 (大三島橋) 伯方島 (伯方・大島大橋) 大島 (来島海峡大橋) 今治に到る全長約 60 km の海道です。



レモン畑をバックに 宮本昌裕さん

生口島は尾道から 3 番目の島で、車で 20 分程で到着します。生口島と高根島の間には狭い瀬戸田水道があるだけです。生口島にある標高 472m の観音山からは瀬戸内海を 360 度の視界で見ることが出来るそうですが、訪問したときは残念ながら雨で瀬戸内海も煙っていました。

瀬戸田町の主な産業は、農業、漁業、造船、観光です。中でも農業では、かんきつ栽培が盛んで、約 1000ha もの面積に、実にさまざまなかんきつが栽培されています。実際、島のあちこちに、大小さまざま、色とりどりの果実のなった木が植えられていました。とはいえ、かんきつ栽培に携わる人には高齢者も多く、作業が大変な急傾斜地や後継者の居ないところでは、やむをえず廃園に追い込まれてしまうことも多くなっているのが現状です。そんな中、40歳代と若手の宮本さんは、どのようなきっかけでかんきつ栽培を始めたのでしょうか。インタビューは就農のきっかけをお聞きするところから始まりました。

就農後は地道な改植作業から！

宮本家では、お祖父さんの代からかんきつ栽培をしています。宮本さん自身は、短大を出てすぐ福山の肥料会社に就職しました。ところが宮本さんが 33 歳の時に、かんきつ栽培をしていたお父さんが亡くなってしまったため、お母さんがひとりで栽培をすることになりました。



たわわに実るレモンの木

お母さんひとりでは栽培を続けるのが難しいので、畑を人に貸すか、帰農するかを選択に迫られました。かなり悩んだ結果、以前から「いずれ帰って跡を継ぐつもりだった」ことと、お子さんがちょうど小学校に入るタイミングだったこともあって、帰農する決断をしたそうです。

「古くて植え替えが必要な木がいっぱいある。どこから手をつけようか。」宮本さんが初めて畑に立った時に思ったことです。宮本さんがお父さんから引き継いだかんきつ畑は、150 アールほど。専業農家としては少ない方でしたが、お父さんが病気だったため古い木の改植(植え替え)が進んでいなかった

のです。こうして、お父さんから引き継いだのと同時に宮本さんの長い「改植」人生が始まりました。かんきつの木は、植え替えてからすぐには実がなるものではありません。今の収穫レベルを保ちながら・・・と考えるなら、どうしても「一気に改植」することができず、「少しずつ改植」をせざるをえないのです。宮本さんが、元気のない木から元気な木に改植するのは、収量を上げて収入を安定化させるためだけではありません。宮本さんには2人のお子さんが居ますが、将来「跡を継ぎたい」と言ってくれた時に、恥ずかしくない状態の畑にしておきたいという思いもあります。現在、宮本さんはお母さんと2人でかんきつ栽培をしています。畑には、よくお子さんたちが遊びに来てくれるそうです。改植は、そんなお子さんたちのためでもあるんですね。

多品種栽培で労力・リスク分散を

さて、お父さんの時代は150アールほどだった栽培面積も、今では240アールと増えました。もともとの150アールの畑に、人から借り入れた畑が90アール増えたためです。借り入れた畑では高齢で農業ができなくなった人の畑を預かって管理する形で栽培しています。栽培している作物はすべてかんきつです。お父さんの時代は早生温州みかんと甘夏みかんが主だったのに対して、現在では早生温州みかん、八朔、デコポン、はるみ、レモン等、さまざまな品種のかんきつを育てています。品種を増やした理由は、収穫作業の労力が分散化できるのと、いろいろな面でリスク分散ができるからです。栽培割合は、早生温州みかんが全体の1/3と一番多く、そのほか八朔+紅八朔が15アール、デコポンが10アール、はるみが20アール、レモンが10アールといった具合です。これらさまざまな品種のかんきつは、それぞれ畑ごとにま

とまって植えられています。以前は混植状態だったのですが、作業や防除の利便性を考えて、改植ごとにまとめるようにしているそうです。

栽培作業は、基本的には宮本さんとお母さんの2人で行っていますが、収穫などの忙しい時は奥さんとアルバイトさん2名ほどに助けられています。かんきつの収穫は、品種によって違いはあるものの7月から始まって次の年の年明けまで行われます。収穫されたかんきつは、そのつどJAを通して出荷されます。

今ではかんきつにも多種多様な品種が存在します。それらの中から、宮本さんはどのように現在の栽培品種を決めたのでしょうか。「基本的には、JAからの指導に従っています」と宮本さん。地域を管轄するJAでは、消費者ニーズや栽培方法などから「基幹品種」「育成品種」「チャレンジ品種」を決定し、指導しています。地域のかんきつ栽培農家は、その指導に沿ったかたちで、栽培品種を決めています。数あるかんきつの品種でも流行り廃りはあります。実際に伊予柑や甘夏などは、需要が減っているそうです。どの品種が生き残っていくのかを判断するのは、JAにも農家にもとても難しいとのことなのです。

自慢の逸品！自然熟(じねんじゅく)みかん

いろいろなかんきつを育てている宮本さん。そのうち早生温州みかんは、全体の1/3を占めているということをお話しました。実はそのなかで、「自然熟(じねんじゅく)」と言う名称で売り出しているみかんのブランドがあるのだそうです。

「自然熟」という名称で出荷するには、いくつもの難関があります。たとえば、「露地栽培でも地面全体にマルチを敷き、給水量を管理して糖度を12度まで上げる必要がある」とか、「使用する肥料、農薬も基準どおりとする必要がある」などです。他にもいろいろ基準があり、すべてクリアしないと「自然熟」のブランドをつけることはできません。

宮本さんが栽培する早生温州みかんのうち20アールがこの「自然熟」ブランド用の畑です。「自然熟」として収穫した早生温州みかんは、すべて農家が手作業で箱詰めしなければいけないので、大変な労力がかかります。また、果実に少しの傷も許されません。みかんの果皮にアザミウマの吸汁跡がすこしでもあると失格になります。20年度は栽培にチャレンジしたのですが、基準に達せず不合格でした。21年度は念入りに管理し、見事合格を果たしました。



マルチの敷かれた自然熟みかんの畑

「自然熟」ブランドではすべての箱の中に栽培農家の名前を書いたラベルを入れます。これは品質にクレームがあった時に、すぐに本人にフィードバックできるために行われており、「自然熟」ブランドに対する信頼を確保する方法です。

栽培が難しい分、合格すると高単価で販売できるため、達成感がありますが、撰果や箱詰めに労力がかかるので、栽培面積を拡大することができないのだそうです。この「自然熟」みかん、全国を対象に出荷されていますが、このように全体的な収穫量が少ないので、大変貴重な存在となっています。

20年度、宮本さんが「自然熟」ブランドで失敗した原因は、黒点病とハナアザミウマでした。梅雨明けが遅く、雨が続き防除適期に対処できず、黒点病が的確に防除できませんでした。また、その後、晴れてくるとアザミウマが増加し、加害されてしまいました。特にアザミウマの発生が多く、生果として出荷できず、加工品に回る量が増えてしまったそうです。アザミウマに加害されると、果実に白い輪ができ、全体に白っぽくなります。また、吸汁跡から腐敗して

きます。最近では、このアザミウマの発生が多くなってきているそうです。これには、気候変動の影響に加えて、傾斜地での不耕作地が増えて、クズ、セイタカアワダチソウ等の雑草群落が大きくなり、アザミウマが増殖しているのも影響しているようです。

「レモンの里」はみんなの希望！

宮本さんは、今の経営状態に満足はしていません。最終的にもっと収入を上げたいと思っています。それには収量増加を目指して栽培面積を増やすことも考えましたが、これには労力をどのように確保するかが問題です。繁忙期のみ人に雇うことは何かと困難だからです。それもあって、宮本さんには「できれば家族だけで農業経営をしていきたい」という思いがあります。しかし、労力が確保できなければ面積を増やすのも難しい。また、近年、かんきつ自体の価格が下がってきており、面積を増やすだけでいいのかという漠然とした不安もありました。「このままではいけない。何か動かなければ」と思っていた矢先、同じ思いを抱いていた仲間6人と集まって、農業法人「レモンの里」を立ち上げることになりました。

レモンは国内自給率が4%程度と圧倒的に輸入品が多いのが現状です。これに対抗するには高品質であることや国産であり安心安全であることを前面に打ち出したレモンを作るほかにありません。現在、この地域ではすでにそのようなレモンを栽培し、「エコレモン」という名称で出荷しています。また、付加価値をつけるため「ハート型レモン」や「星型レモン」も栽培しています。また、輸入品は収穫時期が限られますが、露地栽培とハウス栽培を組み合わせることで、この間隙を狙っています。さらに氷温貯蔵等の貯蔵技術の向上で、年間を通じていつでも安定供給が可能となっています。

すでに生口島では試行錯誤を重ね、高品質のレモンが作られています。レモン畑がそれぞれ島のあちこちに点在しているため、効率的に収穫、出荷することができていませんでした。そこで、農業法人「レモンの里」を立ち上げたというわけです。この法人は50代の農家が4人、40代の農



「レモンの里」建設予定地(まだ荒地)



星型とハート型レモン(かわいい!)

家が3人で構成されていますが、この法人が立ち上がるまでは、各自の畑やハウスで、それぞれの技術でレモンを栽培していました。この「レモンの里」では、これらを一箇所に集め、200アールのハウス団地を建設し、味よし、外観よし、安全安心なレモンを効率的、安定的に生産することを目標にしています。将来的には、「レモンの里」のレモンということで、従来のもとの差別化をして販売し、市場としては地元の広島県のみならず、関東地方に狙いをさだめています。

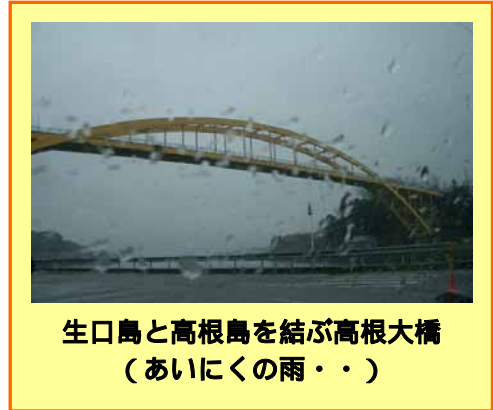
同じレモン栽培といっても露地栽培とハウス栽培ではノウハウが異なります。宮本さんはハウス栽培の経験がありませんが、7人のメンバーのうち5人がハウス栽培を行っており、それぞれの技術を持ち寄り、情報交換することでより高い技術レベルを目指します。宮本さん自身、最初は、「今までやったことのないことを、一からやるのはどうなんだろうか？できるだろうか？」と思ったそうですが、仲間が「一緒にやろう」と言ってくれたので決断をしました。現在、宮本さんはJA施設部会に入って猛勉強中です。

この「レモンの里」ですが、実はもうひとつ目的があります。法人を軌道に乗せることで、後継者を島に呼び戻すことです。宮本さんはこの中で、ハウス栽培の技術を一から勉強し、その技術を受け継ぎ、次の世代に引き継いでいく覚悟で日々励んでいます。

「レモンの里」では、国からの事業助成がある「超低コスト・耐候性ハウス」を使用する予定です。このハウスは頑丈で風速 50m の風が吹いても大丈夫だそうで、時に強い風が吹くこの地区にはうってつけです。しかし、事業はやっと土地の取得ができたところで、これから土地の整備・ハウスの建設が必要で、レモンの木を定植できるのは平成 24 年からです。収穫は翌年の平成 25 年にはじまりますが、実際に利益が上がり出すのは平成 27 年からです。それまでは費用の負担で、経費は持ち出しになりますが、宮本さんは「次の世代のためにも頑張ります。」ときっぱり。心強い言葉です。

たわわに実る黄色い果実

宮本さんのお話は生口島にある「JA 三原せとだ営農指導課」で伺いましたが、その後、雨の中を畑に案内していただきました。宮本さんの畑は高根島にあり、海沿いのレモン畑ではレモンがたわわに実っており、レモンは殆ど年中収穫できることを実感しました。また、島の反対側にある「自然熟」みかん用の畑では一面に敷かれたマルチと灌水用の施設を見せていただきました。宮本さんによると昨年大雨が降ったためマルチがはがれた部分があり、その部分のみかんは土壌水分が過剰になって糖度が上がらず、「自然熟」の基準にみたなかったそうです。このようなことでも果実の品質に影響するとは、栽培技術の難しさと「自然熟」のレベルの高さを実感した次第です。最後に「レモンの里」のハウス建設地に案内していただきました。ハウス建設地は未だ手付かずの状態、この場所で栽培がされなくなってから、数年経過しているのが見て取れました。お話を伺っている時は物静かな宮本さんも、畑でレモンを見つめる目は鋭く、ハウス建設地を説明いただく表情には自信がにじみ出ていると感じたのは私だけではないと思います。



生口島と高根島を結ぶ高根大橋
(あいにくの雨・・・)

ハウス建設地から元の海岸線に戻り、島を一周したことになりましたが、途中で車一台がぎりぎり通れるトンネルがありました。壁の岩がむき出しで、菊池寛の小説「恩警の彼方」のモデルになった手掘りの青の洞門のようです。このトンネルは島の人が生活の利便のため掘られたので、まるで、「レモンの里」が打って出るため大きな壁にあけた穴のようでした。

あとがき・・・

瀬戸田町は画家平山郁夫氏が生まれた場所です。平山郁夫氏はシルクロードや仏陀の絵で有名ですが、「瀬戸内しまなみ海道」の雄大な橋の景観を描いた大作も多く残しています。東京の展覧会でこれらの絵を観る機会がありましたが、実に雄大かつ繊細なタッチで描かれていました。今回の取材でこれらの橋の風景を目の当たりにし、美しい瀬戸内海と平山郁夫氏の絵の雰囲気をかみしめながら、生口島を後にしました。



おまけ・・・

今回の訪問記取材は、JA 広島果実連（瀬戸田駐在）の後藤崇利氏、大信産業株式会社の田頭正之氏のご協力により実現しました。ご協力ありがとうございました。

（佐伯・山脇）

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介 株式会社日本グリーンアンドガーデン

新規登録！！松枯れ防止用樹幹注入剤
「マッケンジー」のご紹介

マッケンジーは、塩酸レバミゾールを有効成分とする新規松枯れ防止用樹幹注入剤で平成22年1月20日に農薬登録を取得しました。

本剤は、従来の樹幹注入剤と比較し注入孔当りの薬剤注入量が1mlと非常に少なく、薬剤が速やかに樹木に吸収されるため処理・注入が短時間で終了でき、マツノマダラカミキリ成虫発生前ならば松脂の出やすい時期にも安心して処理できます。また、松に薬剤容器を装着しないため、注入状況の確認や容器の回収に何度も足を運ぶ必要がなく、処理効率が高い画期的な松枯れ防止用樹幹注入剤です。



日本グリーンアンドガーデンでは、本剤の利便性を活かして、既存樹幹注入剤の処理が困難であった林地などでも広く利用していただけるものと期待しています。

【登録内容】

■適用病害虫名および使用方法							
作物名	適用病害虫名	希釈倍数	使用液量	使用時期	使用方法	本剤の使用回数	塩酸レバミゾールを含む農薬の総使用回数
まつ (生立木)	マツノザイセンチュウ	原液	1孔当り1ml	マツノマダラカミキリ成虫発生前まで	樹幹部に8~10cm間隔で注入孔をあけ、注入器の先端を押し込み樹幹注入する	1回	1回

【マッケンジーの使い方】



【特長】

本剤の注入には、専用注入器を利用してください。

薬剤注入量が少ないことから、注入孔の容量が少なくなり松に対する影響が少ない。少量の薬剤で多数の松が処理できるため、資材の運搬が困難な林地などでも処理用器材の運搬が簡単にでき、利用できる地域が大きく広がります。速やかに吸収されるため、松脂が多量に出る時期にも注入処理が可能です。

「マッケンジー」に関するお問い合わせはこちらまで
 株式会社日本グリーンアンドガーデン 電話：03 - 3669 - 5888

[目次へ戻る](#)



スイカと3匹の猫

西瓜・スイカ雑学(2)

スイカは野菜？ 果物？

- 地球を半周して日本で果物として開花 -

スイカは分類上、野菜です。木になるものが果物、草になるものが野菜と言うように区別されます。スイカはキュウリ、カボチャ、メロンなどと同じウリ科植物ですので、野菜に分類されます。高糖度のメロン、スイカ、最近、増加傾向のフルーツトマトなど無意識のうちにデザートになるものは一般的に果物以外のなものでもありませんよね。現に果物店に陳列されていますが、農林水産省の定義ではスイカは「果実の野菜」と分類されています。

スイカの栽培は紀元前 5000 年頃から始まったといわれ、エジプトからインド、ギリシャへと伝搬し、エジプトでは同 4000 年以前の壁画からスイカの栽培が実証されています。この時代は主にタネを食用にしていたようです。このエジプトから東と西に別れて世界中に栽培が広まったと言われています。

西回りコースでは、ギリシャからローマへ、紀元初期に地中海沿岸で栽培されデザート用果物スイカに発達したようです。欧州各国での栽培拡大によって移民地にも持ち込んでそれぞれの地域に定着しました。アメリカにおける栽培は 17 世紀にヨーロッパからの移民によって東海岸から西部へと全土に広まりました。



ジャンボスイカと幼な子(ナント原図)



ジャンボスイカの重さ？

東回りコースでは、11 世紀にシルクロードを經由して中国に運ばれましたが、スイカの栽培面積はそれ程には広まらなかったようです。日本への渡来については諸説があつて、時代考証は難しく定かではありませんが、1648 年頃に日本にやってきた黄檗宗の僧隠元が中国からインゲンマメとともにスイカのタネを持参したとも、琉球を経て 1624 年頃に薩摩に伝来したとも言われています。しかし一方では、14 世紀後半には、日本に伝えられたとする説がありますし、茶道の祖・千利休がスイカを食べた有名な話も残っています(宮崎・「知っておきたい食の日本史」)。

エジプトで東西に分かれたスイカの伝搬が地球を半周して日本で出会い、日本のスイカ品種改良の始祖ともいえる「大和スイカ」「果物スイカ」が完成・開花したのです。昭和 63 年(1988)にシルクロードの終点で開催された奈良シルクロード博、平成 7 年(1995)奈良県農業試験場 100 周年には、日本種苗協会奈良県支部のご協力を得て「奈良・大和スイカ」「果物スイカ」を展示し、試食にも供しました。糖度、肉質・シャリ感ともに申し分ない逸品揃いで、めんめんと継続されてきた品種改良の「極」を示したものでした。農業試験場開設 100 年にちなんで、当時のジャンボな体格の野菜担当主任が精魂かたむけて「100 kg・ジャンボスイカ」の栽培に挑戦しました。結果は 100 kg には、わずかに及びませんでしたが見事なしろものでした。1 ヶ月以上の期間にわたり正面玄関の飾り物として皆の目を楽しませてくれた記憶が今も鮮明に残っています。(小玉技術顧問)



ベトナムのスイカ店(ナント原図)



一堂に会した大和スイカ

食の安全性について考える(16)

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、大きな3つの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への関心も一段と強まっている。それらのことを踏まえ、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」をしばらく掲載したい。（古津）

Q: 病害虫や雑草の害を受けると、農作物の品質にどのような影響があるのでしょうか。

A: 作物が病害虫に侵されると、収量が減少することは当然として、その被害の痕跡などが残って見栄えが悪くなったり、不揃いな形になったり、食味が落ちたりするなど品質が低下します。加えて、流通には出荷段階の厳しい品質基準があるため、生産物として出荷できる歩留まりが悪くなります。また、雑草を放置すると、雑草による収量減やその種子が混じって穀物の等級が下がるなど、経済的な影響が生じます。

しかし現実には、産地で適切な防除を行うため、見栄えの悪い、いわゆる「規格外品」が食卓に届くことはなく、そのような害を消費者が実感することはほとんどありません。

【補足説明】

イネのあらゆる部分を害するいもち病：

病害虫や雑草は、収量減、品質の低下を招きます。たとえばイネの病気のなかで、もっとも被害の大きいのは、いもち病です。この病気は糸状菌（かび）が原因で、イネの根以外のあらゆる部分を害します。いもち病に感染すると、葉や茎に円形や楕円形の灰緑色、白色、褐色などの斑点ができて枯れたり折れたりします。ついで、穂に感染すると褐色や黒褐色、あるいは白色になり穂に実が入らなくなります。葉いもちにしても穂いもちにしても収量が減り、また穂の生育も妨げられますから、たとえ実っても品質は低下します。イネに大きい被害を与える害虫はウンカ、ヨコバイ類やカメムシ類です。ウンカ、ヨコバイ類は葉や茎から汁液を吸い、ひどくなると葉が枯れたりイネが倒れたりします。ウンカ、ヨコバイ類のなかには植物ウイルスを媒介して、イネに穂や実がつかなくなることもあり恐れられています。また、カメムシ類は穂から汁液を吸い、結果として斑点米となり米の品質を著しく低下させます。

害虫が腐敗の原因にも：

野菜や果物では、害虫にかじられたり汁を吸われたりすると、その傷だけではなく、その部分から腐敗が始まる場合があります。果実の中に産みつけられた卵から孵化した幼虫が、果肉を食い荒らすこともあり、品質低下の要因になります。

雑草の発生を放置すると：

雑草と作物は栄養や水、太陽の光を競い合います。雑草に光や栄養などを奪われれば生育が妨げられ貧弱な収穫物しか得られず、収量減や品質低下に繋がります。また穀物のように収穫物に雑草の種が混じれば、等級が下がり値段も下がるデメリットがあります。

- （参考資料） * 大串龍一『病害虫・雑草防除の基礎』2000、農文協
 * 科学技術教育協会『豊かな食生活・農薬の役割』1995
 * 伊藤操子『雑草学総論』1993、養賢堂

今月のお奨め農薬

水稲用除草剤の移植時処理

4月に入ると、多くの水稲栽培農家では田植えの準備にかかります。宮崎県のような早期栽培では3月下旬にはすでに田植えを終えているところもありますが、多くの農家では4月下旬から5月中旬にかけて田植えを行います。この時期は他の農作業と重なることが多く、「猫の手も借りたい」状態です。さらに近年、受託栽培などで栽培面積が大きくなる農家も増え、病害虫防除用の育苗箱処理や田植え後の除草剤散布といった農薬の散布も大きな負担となります。

このような問題を解決するには、田植機に装着した機械で田植えと同時に散布できる除草剤「ヨシキタ1キロ粒剤」、「ドニチS1キロ粒剤」をお奨めします。

「ヨシキタ1キロ粒剤」には有効成分としてイマゾスルフロン、プロモブチド、ペントキサゾンが含まれており、「ドニチS1キロ粒剤」には有効成分としてイマゾスルフロン、プロモブチド、フェントラザミドが含まれています。

イマゾスルフロンは極めて少ない薬量でノビエを除く一年生雑草、多年生雑草、クログワイ、オモダガ等の難防除雑草に高い効果を発揮します。

プロモブチドはカヤツリグサ科雑草に卓効を示すのみならず、イマゾスルフロンなどのスルホニルウレア剤に感受性が低下し防除が困難なホタルイ、コナギ等に高い効果を示します。

ペントキサゾンは発生前～1.5葉期のノビエに卓効を示すと共に、残効期間が長く、40～50日間程度ノビエの発生を抑えます。

フェントラザミドは発生前～2.5葉期のノビエに卓効を示すと共に、初期の処理時期においてはコナギ等の広葉雑草に対しても高い効果を示します。

田植えと同時に散布できる除草剤は従来の農薬登録では「使用時期：移植直後」である薬剤が田植えと同時に散布できるとされてきました。しかし、「移植直後」では内容が曖昧ですので、平成21年9月に「使用時期：移植時」、「使用方法：田植同時散布機で施用」の項目が新設されました。「移植直後」の適用内容は従来通り維持されています。現在、「移植時 田植同時散布機で施用」で適用のある一発剤としては上記2剤以外に初期一発除草剤の「ヨシキタフロアブル」、「草闘力ふるあぶる」、「アグロスシーゼットフロアブル」、「アワードフロアブル」、初中期一発除草剤の「ドニチ1キロ粒剤（但し、北海道、九州を除く）」があります。

水稲用除草剤の効果を安定化させるには代かきを丁寧にして田面の均平化や漏水防止を図ることが重要です。また、湛水深を保つため、かけ流しをすると、薬剤が流出し、効果低下を招くのみならず、薬剤が河川に大量に流出し、環境を汚染することになります。除草剤処理後7日間はかけ流しや落水は避けてください。



ヨシキタ1キロ粒剤

ドニチS1キロ粒剤

(山脇)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

水稲用除草剤「ドニチS 1キログラム」について教えてください！

Q 1 . 初・中期一発処理除草剤「ドニチS 1キログラム」の特長について教えてください。

A 1 . 次のような特長があります。

ノビエをはじめとする一年生雑草や多年生雑草に高い効果があります。また、有効成分にプロモブチドを配合していますので、SU 抵抗性雑草（ホタルイ、コナギ等）にも優れた効果を発揮します。SU：スルホニルウレア系除草剤のこと
移植水稲に関しては、移植時の田植同時処理及び移植直後～ノビエ 2.5 葉期までの幅広い使用時期を有し、移植後 15～25 日まで使える便利な除草剤です。

ドニチS 1キログラムには、使用時期が移植時の登録がありますので、「田植同時散布機で施用」が可能です。田植えと除草剤散布が一度に終了できるので極めて省力的です。

3月3日付で、移植水稲で「コウキヤガラ（関東・東山・東海）」が適用拡大になりました。散布適期は「発生始期まで」です。



ドニチS 1キログラム

Q 2 . 田植同時処理に関して三つの質問があります。

選択性のメカニズムについて教えてください。

今から散布しようとしています、雨が降りそうです。大丈夫ですか？

田植同時処理後すぐに湛水状態にしなればなりません、どのくらい時間の余裕が許されますか？

A 2 . 3種の有効成分はいずれも、稲と雑草間で薬剤の感受性が異なります。さらに、ヒエ剤であるフェントラザミドは、土壌吸着が極めて強く、ノビエのように生長点が土壌表層にある雑草に対して極めて強い生育阻害・枯殺力を発揮します。

多少の雨では問題ありませんが、水尻からオーバーフローすると効果不足になります。水尻を高くして散布して下さい。大雨が予想される場合は、田植えを延期して下さい。処理後すぐに湛水状態にする必要はありませんが、通常「処理後に入水を開始」して頂ければ問題ありません。なお、湛水状態は3～4日間保ってください。



イヌホタルイ

Q 3 . ドニチS 1キログラムの散布適期はいつ頃ですか？

クログワイに対する効果は期待出来ますか？

A 3 . 圃場をよく観察し、ノビエなどが出始めた頃に早めに（2葉期まで）散布することが基本です。

クログワイは、発生初期のものであれば効果は期待できます。田植後しばらくして地中深いところにある塊茎から出てくるクログワイには効果が劣ります。そのような場合は、バサグラン粒剤が液剤で防除して下さい。

Q 4 . ドニチS 1キログラムは「稲発酵粗飼料用稲」に使用出来ますか？

A 4 . 稲発酵粗飼料用稲には使用できません。使用できる農薬は、「稲発酵粗飼料生産・給与技術マニュアル」に記載されている薬剤だけです。

（小川）

[目次へ戻る](#)

新コーナー

お役立ちプチ情報

失効農薬の使用について

今月の話題は…

農薬は登録が失効しても使用できなくなるわけではありません。安全性に問題があり登録が失効した農薬でなければ使用することはできません。

農林水産省のホームページには「無登録農薬と失効農薬の関係」と題して、次のようなコメントが記載されていますので、参考としてください。

無登録農薬と失効農薬の関係

無登録農薬は、我が国で登録されたことがない農薬であり、改正農薬取締法第11条で「容器又は包装に第7条の規定による表示のない農薬」となっています。つまり、農林水産省の登録番号など決められた表示がない農薬であり、使用が禁止されます。

一方、失効農薬とは、何らかの理由で登録が失効した農薬であり、多くは農薬メーカーの都合で失効になります。これまで農薬登録された農薬の数は約2万1千あり、このうち1万6千が失効しています。失効理由は、販売の減少や新しい農薬の開発に伴う整理、企業合併による同種の農薬の整理、登録更新時に国が求める試験種類の増加に伴う負担による撤退などです。農薬は、登録が失効することで使用禁止になるわけではありません。安全性に問題がなければ、登録が失効したことで危険なものに変わるわけではなく、また、購入している使用者が知らないうちに失効し、これを使用して法律違反になるのも不合理です。

しかしながら、安全性に問題があることが判明した農薬は、既に失効しているものであっても販売禁止農薬に指定することとし、改正農薬取締法では、これを使用禁止にします。

また、いつまでも古くなった農薬が使用されることは好ましくなく、改正農薬取締法第12条の農薬使用基準で、有効期限を越えた農薬の使用は行わないように努めることとなりました。

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。

新コーナー 5 回目です。農薬は登録の確認だけでなく、有効期限内に使用するよう心掛けてください。

次回は・・・不思議な農薬BT剤についてです。お楽しみに

(山脇・手塚)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

2月18日、3月3日、17日の主な適用拡大の内容です

適用拡大

種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名/ 使用目的	使用量ほか	
殺菌剤	パリダシン液剤5	病害追加	ねぎ	軟腐病	500倍	収穫14日前まで 1回 散布
	ベンレート水和剤	使用時期 変更	おうとう	灰星病 褐色せん孔病	3000倍	収穫3日前まで 2回以内 散布
除草剤	ドニチS1キロ粒剤	適用雑草 追加	移植水稻	コウキヤガラ (関東・東山・東海)	使用方法・使用量等、 既存の適用雑草と 同様です	
植調剤	ジベラ錠	使用目的 追加	温州みかん	浮皮軽減	ジベレリン 3.3~5ppm	収穫予定日の 3ヶ月前 但し、収穫45日 前まで 1回 果実散布 (フロイトロジャスモン 1000~2000倍液 に加用)

(佐伯)



[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

3 / 9 ~ 16

岐阜県

* 3月15日 注意報 施設野菜(果菜類) / 灰色かび病

当社登録薬剤: ゲッター水和剤、スミブレンド水和剤、スミレックスくん煙顆粒、スミレックス水和剤、
ダコニール1000、ダコニールくん煙剤、ベンレート水和剤、ポリオキシンAL水溶剤「科研」
(各剤の適用作物等を確認してご使用ください)

詳細は: <http://www.pref.gifu.lg.jp/pref/s24321/>

次ページに続く・・・

鳥取県

* 3月16日 注意報 オオムギ / オオムギうどんこ病、オオムギ網斑病

当社登録薬剤: 該当なし

詳細は: <http://www.jpnp.ne.jp/tottori/joho/johotop.html>

長崎県

* 3月12日 注意報 施設野菜(果菜類) / 灰色かび病

当社登録薬剤: ゲッター水和剤、スミブレンド水和剤、スミレックスくん煙顆粒、スミレックス水和剤、ダコニール1000、ダコニールくん煙剤、ベンレート水和剤、ポリオキシシリンAL水溶剤「科研」(各剤の適用作物等を確認してご使用ください)

詳細は: <http://www.jpnp.ne.jp/nagasaki/>

**鹿児島県**

* 3月11日 注意報 ジャがいも / 疫病

当社登録薬剤: ダコニール1000、ボルドー(水和剤)

詳細は: <http://www.jpnp.ne.jp/kagoshima/yosatu/yosatutop/yosatu.htm>

適用内容を確認して、地域に適した薬剤をお使いください。

(小川)

[目次へ戻る](#)

アンケート当選者発表

アンケートにお答え戴いた i-農力会員の皆様、大変ありがとうございました。お寄せいただいたご意見を反映し、本誌を充実させていきますので、どうぞご期待ください。また、厳正な抽選の結果、以下の方が当選されましたので発表します。おめでとうございます。

たくさんのご応募
ありがとうございました！！

「りんご」当選の皆様(会員番号)

AH0117、AH0353、AH0550、NA0787、NA0793、NA0877、NA0977、NA1043、NA1340、NA1382、NA1449、NA1580、NA1600、NA1912、NA1922、NA2053、NA2093、NA2271、NA2322、NA2390、NA2450、NA2464、NA2485、NA2505、NA2553、NA2593、NA2626、NA2656、NA2698、NA2750
(以上、30名様)

「デコボン」当選の皆様(会員番号)

AH0191、AH0231、AH0593、AH0597、NA0127、NA0306、NA0407、NA0535、NA0764、NA0810、NA0832、NA0910、NA0959、NA1167、NA1219、NA1249、NA1305、NA1358、NA1389、NA1716、NA1786、NA1909、NA1920、NA2065、NA2122、NA2183、NA2260、NA2369、NA2578、NA2648
(以上、30名様)



抽選風景

[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♪♪♪

あなたはどれがお気に入り？

さて、この写真。何という名前のカンキツたちでしょう？正解は・・奥のが「高知の文旦」、前列左から「愛媛のせとか」「宮崎のたまたま(金柑)」「愛媛の清見」です。文旦以外は、いつも買い物をする八百屋さんで購入しました。先日、農家さん訪問記で広島県生口島のカンキツ農家さん取材した時に農家さんが「いろんなカンキツが出ていて、どれを植えるか決めるのが難しいほど」とおっしゃっていました(巻頭の農家さん訪問記も見てね！)が、ほんとうにそのとおり！この時期になると、いろんな名前のカンキツが出ているなあ~といつも感じていましたが、取材後に意識してお店を見ていると、あるある！なんだこれ！よく見るといっぱいあるじゃない！とびっくり。せとか、清見、たまたま以外にも、ぽんかん、たんかん、デコボン、甘夏、はっさく、中には弥生紅っていう聞きなれないものまで(どうも伊予柑らしい)。



うう。どうしょ。どれにしよう？ウチには、文旦があるしなあ・・(毎年箱買いしているため)よし！そんなこれ！ということで、毎年好んで買っている「清見」と、一度食べてみたかった「せとか」、そして見慣れない可愛い小玉の「たまたま」を購入。まずは気になっていた「たまたま」。これは宮崎県の完熟金柑のうち糖度16度以上のものを指す総称だそうです。なんととってもこれ、



そのまま食べられるというのが特長(金柑ですから)。完熟の金柑は初めて食べたけど、外の皮が甘い！そして中は酸味がぎゅっと詰まって、外皮とのコントラストが絶妙！栄養価も高く風邪予防に最適とか。小さいから、食べる量を調節できるのも良いですね。続いて、「せとか」。冷やして食べてくださいってシールが貼ってある。そうか、そんなちょいと冷蔵庫に・・。で、いただく。一粒一粒が大きい！これは食べ応えあるわ~。味はちょっと甘め。あ、だから冷やしていただくと味が引き締まって美味しいのか！と気づく。

せとか自体は、タンゴール清見とアンコールを掛け合わせたものに、マーコットというカンキツを交配したものだそうです。それでもって、毎年この時期購入している「清見」。やっぱり美味しい。私は酸味が濃いものが好きなので、オレンジと温州みかんを掛け合わせたこの清見の酸味と甘みのバランスがすごく私好み。とって濃いうれしジュースみたいで毎年楽しいカンキツです。そして、箱買いしている「文旦」。たまたまはそのまま食べる、「せとか」「清見」は、外皮をむいてそのまま食べるのに対して、文旦は薄皮までキレイにむかなければなりません(皮部分は苦いのだ)。まず外皮が分厚くて強敵です。が、頑張ってみてしまうと、そこらじゅう上品な良い香りに包まれます。そして、薄皮もむきます。これがね、すごくきれいにむけるのです。この実離れの良さはほんと毎年感動モノです。「よっしゃ~むききったぞ~！」と達成感が味わえます。そして、光り輝く実のそのお味は・・。これはグレープフルーツのような主張もなく、甘さと酸味がとても上品。日本人好みの味！って感じです。いつもこの達成感と味の良さを求めて箱買いしてしまいます(今年はあと残すところ4個)。



このように夏までのあいだに、いろいろなカンキツがお店に並びます。

そんなわけでこの時期はお店のカンキツコーナーがとっても賑やかになります。いずれも、旬にしか出てこないものです。後日買おうかな・・なんて思っていると「うおお。時期を逃した！！」ということも・・(汗)そんな旬を感じられるかわいいカンキツたち。みなさんも、お店のカンキツコーナー、ちょっとのぞいてみませんか？(佐伯)



可愛いので乗っけてみました(笑)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 63

今月は、JGAP 審査員研修を受講してきた。

東京都中央区人形町に事務所がある格付け会社のMOODY社で二日間講習を受け、三日目はつくば市の郊外にある農業法人「みずほ」農場で模擬審査を行った。

その前に、GAP とは何かご存知ない方に少しかだけ説明したい。GAP とは Good Agricultural Practice の頭文字で、直訳すると「いい農業のやり方」となるが、一般には「農業適正規範」とか「農業生産工程管理手法」と訳されている。この手法は HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 「危害分析重要管理点」を応用したもので、予め科学的根拠に基づいて、原材料及び製造加工の各段階で起るとされる危害とその制御方法を明らかにして、最終製品の安全を保障するものである。そのためには危害の発生を防止する手順や操作を設定して、それを管理するのである。なお、各工程の担当者は、責任をもって管理状況を記録に残すことが要求されている。

さて、GAP 審査員は JGAP 認証農場を訪れて、農場管理責任者と資料を付き合わせて面談し、また現場を検証して全 129 のチェック項目を審査し、4 時間以内に審査結果報告書をまとめて改善点を告げるのである。その模擬審査を体験して感じたことは、審査員になるには経験が必要ということである。具体的には審査される側の緊張を解きほぐす気の利いた会話力や、審査のポイントを決して外さない思考力を身につけないと、時間内に終わらせることは出来ない。

ちょっと試しに、JGAP 手法でソバ生産を考えてみた。まず、ソバの種子を播くときの土壌は土壌分析し有害物質が含まれていないこと。灌水に使う水も水質検査して重金属が含まれていないこと。農薬や肥料はラベルどおり適正に使用されていること。また、それらを工夫して減らす努力をしていること。収穫時には作物残留試験を実施して残留基準値を超える農薬が検出されないこと。収穫し出荷したソバは追跡・回収できること。出荷伝票や関係資料は整理されていること。また、農場の従業員は年一回健康診断を受け、都道府県ごとの最低賃金は遵守していることなどとなる。

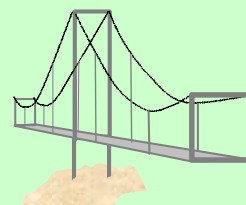
読者の皆さんは、GAP 認証を受けたソバを味わってみたいと思いませんか。私は自分の手で GAP 認証を受けたソバを打ってみたいと思う。それを仲間と共に桜咲く下で酒を酌み交わし、そのあと思いっきり蕎麦を啜ってみたいのである・・・(古津)



イラスト：川俣さん

～ 編集後記 ～

除虫菊は殺虫成分ピレトリンを含み、明治時代から重要な殺虫剤でした。明治の中ごろ「しまなみ海道」の向島で除虫菊の栽培が始まりました。ついで高根島、さらに因島に広がり、大正時代には日本有数の産地に成長して、時代を先取りした取り組みが実を結んでいます。今回訪問した農家さんも、先を見据え、次世代に繋がる取り組みを強く意識されており、まさに世代を繋ぐ架け橋です。我々の「i-農力だより」も先を見据え、全国の農家さんや会員の方々への架け橋になればと頑張っています。(山脇)



イラスト：山脇

[目次へ戻る](#)