

住友化学 i-農力だより

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

第66号 平成22年6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
編集者 佐伯晴子
発行責任者 古津昇

目次

農家さん訪問記 (51)	p.1
住化アグログループ紹介 住化農業資材(株) . . .	p.6
西瓜・スイカ雑学 (5)	p.7
食の安全性について考える(17)	p.9
今月のお奨め農薬	p.10
今月のご相談から	p.11
お役立ちプチ情報	p.12
農薬登録情報	p.13
病害虫発生情報	p.15
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



マセニユウ(ウグイス科)とクササギ(アカ科)
富樫 信樹 画

農家さん訪問記(51)

今回の農家さん訪問では、埼玉県本庄市で親子三代に渡って、「葉しょうが」栽培に取り組んできた、元気な農家さんを訪ね、葉しょうがの栽培が現在に至るまでのご苦労をお聞きしてきました。88歳、58歳、33歳と絶妙のバランスの家族構成で頑張っておられます。(5月18日取材)

埼玉県産本庄のトキメキ野菜!

お伺いした日は、有名な「深谷ねぎ」の収穫作業で大変忙しい時期に当たってしまいましたが、金井幹雄さん(58歳)と長男の剛さん(33歳)にお会いし、快くインタビュー



深谷ねぎ「本庄美人」の会長でもある金井幹雄さん。葉しょうが栽培確立までの苦労を語って頂きました。

させて頂きました。立派に育った「深谷ねぎ」の出荷に向けての作業ですが、パートさんが手作業で「根切り」をしていました。機械でも出来ませんが、どうしても不揃いになり易いため、人手をかけざるを得ないとのことでした。この後の皮むき作業は機械化されていて、ブランド名が「本庄美人」と言うだけはあって、色白の素晴らしい商品が次々と出来上がっていました。幹雄さんはこの「本庄美人」の会長もされています。また、本庄精密農法研究会も組織され、「埼玉県産 本庄のときめき野菜」というホームページ <http://honyasai.jp/kanai/> も立ち上げています。

さて、金井さんのお宅では、昨年までは寿雄さん（88歳）、幹雄さん（58歳）、剛さん（33歳）のそれぞれのご夫婦6人で頑張ってきたのですが、今年から寿雄さんご夫婦が一線から身を引かれたそうです。それにしても、寿雄さんご夫婦の若い頃は、「養蚕、小麦、稲」が主体の農業だったようですが、そこから現在の「葉しょうが」を中心とした農業経営を確立したご苦労には頭が下がる思いでした。

しょうが栽培に取り組んだ転機としては、昭和45年の構造改善事業がきっかけでした。埼玉県は全国でも最も早く、この構造改善事業が開始されたところだそうです。これ以前の昭和30年代に養蚕業の衰退により、桑から野菜に転換を開始し、昭和45年には全面的に野菜栽培に転換しましたが、当時栽培していた野菜は、「ねぎ、ほうれんそう、きゅうり、露地トマト」でした。



肌の白さが眩しい！本庄美人

そして、野菜に転換した以降の大事件としては、確か昭和40年の「大雹害！」でした。6月にピンポン玉大の雹に見舞われ、栽培していた野菜は傷がつき全滅！してしまいました。何とか工面して「ねぎ苗」を手当てして、かろうじて食い繋いだという過酷な運命でした。

幹雄さんが高校を卒業して、本格的に農業に携わるようになった頃は、ガラス温室で「マスクメロン」栽培を10年間行っていたそうですが、これも第一次オイルショックで灯油がリッター当たり8円30銭、100円台まで高騰した為、これもギブアップせざるを得ませんでした。

葉しょうが栽培のスタート！

これまでの大災害や、オイルショックのダメージを撥ね退け、「葉しょうが」の栽培に乗り出したのは、昭和51年でした。最初は40～50アール程のハウス栽培でした。徐々に面積を拡大した結果、現在はハウス栽培が1.5ヘクタール、露地栽培が1ヘクタールの合計2.5ヘクタールとなっています。

葉しょうが以外の野菜としては「ねぎ、ブロッコリー、カリフラワー、レタス」を栽培しています。葉しょうがの収穫時期は、**5月下旬から8月下旬まで**の三ヶ月間なので、これらの野菜の収穫時期が、この後に来るように栽培時期を少しずつずらして、一年中栽培出来るように調整しています。経営面積は現在約5ヘクタールですが、このうち約半分は借地です。従って



葉しょうが栽培の連棟ハウス

飛び地が結構あり、自宅から20～30分かかる畑もあるそうです。このことは欠点であるとともに、メリットもあります。例えば「雹害」ですが、自宅周辺の畑が被害に遭った時、飛び地にあった畑は被害を免れたことがありました。農作業の効率化を考えれば、なるべく自宅周辺にまとめたところですが、自然災害を考えた場合は必ずしもそうではないという教訓になったそうです。5ヘクタールの内訳としては、水稲が1ヘクタール、葉しょうが（ハウス）1.5ヘクタール、露地野菜2.5ヘクタールです。

「葉しょうが」といっても金井さんのところは、いわゆる「筆しょうが」を栽培しています。この筆しょうがとは、脇芽がまだ伸びない状態で収穫する葉しょうがのことです。このように若い状態で収穫する為、可食部の塊茎が柔らかく、辛味が少ないのが特徴です。

葉しょうがの段階からさらに成長が進み、脇芽が伸びだしてから収穫する葉しょうがを、「いかりショウガ」や「つばめショウガ」と称するようです。

葉しょうがの栽培適地！

金井さんが栽培している葉しょうがの品種は「在来種と三州」です。定植は1～3月、収穫開始が5月下旬、収穫終了は8月下旬です。また、土作りには近くの牧場の一次発酵豚糞に自家製の稲わらと籾殻を混ぜ、1年かけて完熟堆肥にして投入しています。

肥料は有機質100%の肥料を使い、余分な肥料分をあたえず肥満体でない健康な葉しょうがを生産するように心がけています。



間もなく収穫を迎える葉しょうが

ここ埼玉県本庄市宮戸地区は、利根川の氾濫でできた肥沃な土地と神名川水系の恵まれた水資源を持つ、日本でも有数の野菜地帯です。平成14年12月6日には、エコファーマーの認証を受け、地球に負荷のかからないような野菜を作る努力をしているそうです。

葉しょうがの栽培において、種いものコストが高くて大変とのことでしたが、この種いものは千葉県の農家から毎年購入しています。これは千葉県の方がしょうがの栽培技術が高く、千葉の火山灰土壌が種いもの生産に非常に良い為です。これを本庄市で栽培

すると沖積土壌が適しているようで「スジが入らない」高品質の葉しょうがの生産が可能とのこと。

根しょうが栽培にもチャレンジ！

最近、根しょうがの栽培も始めましたが、今年は20アール規模で実施しています。根しょうがは中国産との競合がありますが、価格ではなく「安全・安心」を評価して貰え、国産品を求める購入層をターゲットにしています。この根しょうがは、直売所にも出荷していますが、8～9月は葉しょうがに比べて、根しょうがの方が需要が大きいのが実態だそうです。

金井さんの労働力構成としては、幹雄さんと剛さんのご夫婦の4人と、パートさんです。常用のパートさんは4人ですが、葉しょうがの収穫作業の忙しい時期に、さらに5人に手伝って貰っています。出荷数量としては平均5,000～6,000束/日ですが、出荷最盛期は10,000束/日にもなるということです。

収穫した葉しょうがは、JAルートで7市場に出荷している外、直接4市場へも出荷しているそうです。

最大の敵は「根茎腐敗病」！

ハウスは無加温です。確かに加温すると3～4月出荷が可能となりますが、消費が少ない時期なので、敢えて加温はしていないということです。金井さんのお宅があるここ宮戸地区では、以前は半数近い農家がしょうが栽培に取り組んでいたようですが、連作障害や高齢化等の問題

でつぎつぎと止めていった経緯があります。そして、今では何と埼玉全県で3軒しか残っていない状況です。その内の1軒も結局止めるような事態になっています。



そろそろ食べ頃！

葉しょうが栽培の最大の課題は、連作障害とピシウム菌による根茎腐敗病を、いかに克服するかということに尽きるようです。連作障害対策としては、ダゾメット粒剤やリドミル粒剤の施用と併行して、堆肥を10アールあたり3トン投入し、また有効菌の活用ということで「グリオスター」という資材も使っていますが、どこまで寄与しているかは疑問のようです。何とか連作を可能にしている要因としては、この地域が利根川の沖積土壌で、4m程掘ると地下水が湧いてくると、灌水しても水はけが良いことに有るかも知れません。このように、水はけが良く保水力に優れる土壌が、

品質の良い葉しょうがを栽培する条件でもあります。

堆肥は先述のとおり自家製です。根茎腐敗病は一部でも発生すると、たちまち全面に蔓延して大変な事態になってしまいます。ハウス栽培ということで、水の管理が可能なので、気温や日照等ノウハウ的な面が多いが、何とかコントロールして対応していますとのことでした。今までの栽培管理技術の蓄積が無いと、立ち行かない難しさを実感しました。

葉しょうがのおすすめの活用法！

ここで、金井さんおすすめの「葉しょうが」の美味しい食べ方をご紹介します。

甘酢につけて食す！

味噌をつけてそのまま食す！

味噌漬け、たまり漬けも格別！

千切りにして味噌と合え、ご飯のおかずにするのが通の食べ方！

父 息子 孫へのバトンタッチは見事！



元気一杯！若さ溢れる剛さん

今33歳になる剛さんですが、父親の幹雄さんから「農業を継げ！」とは一言も言われなかったそうです。剛さんは普通高校を卒業後、埼玉県農業大学校に進学しましたが、特別家業を継ぐ意識は無かったようです。ただ、父親が一生懸命に農業に取り組んでいる後姿を見ているうちに、農業に魅力を感じ、自分の工夫でもっと伸ばせるのではないかと考えるようになったそうです。また、農業大学校の友達の誰もが、農業を継ぐ強い意志を持って、真剣に授業に取り組んでいる姿勢も大きく影響したようです。

農業大学校は2年間ですが、全寮生活で、四六時中共同生活をした仲間達は、埼玉県各地に散らばってはいますが、それぞれの農業分野で活躍していて、この仲間たちとの情報交換も大きな力になっているとのことでした。

そして、お父さんから「何時止めても良いよ！」とも言われているようですが、これは、しょうが栽培に対する揺るがぬ自信の裏付けから出てきた言葉でしょう！剛さんは現在、4Hクラブや農業青年会議所の責任者としても活躍していて、地域のリーダーとして頑張っています。

また、剛さんには二人の弟さんがいらっしゃいますが、二人とも農業高校を卒業し、一人は花の市場関係、もう一人は農業関係の研究所にお勤めだそうです。将来の夢としては、三人の兄弟で農業に取り組む「ブラザー農業！」だとおっしゃっていましたが、夢ではなく現実的な話になりそうです。

剛さんが言うには、自分も父親の背中を見て、農業に魅力を感じてこの世界に入ったが、息子にも自分達の農業を見て、自分の意思で農業を継いで貰えるように頑張りたいとのことでした。そういう意味でも、JAの仲間と一緒にJGAPの取得に向け取り組んでいます。

仕事と遊びはメリハリをつけて！

年間を通じての農業経営を行っている金井さんのご家族に、敢えて「ご趣味は？」と質問してみました。やはり家族全員で休むということは困難なため、それぞれダブらないように調整して「旅行等」に出掛けているそうです。なお、年に1回は家族一緒にゴルフを楽しんでいるそうです。剛さんの奥様は、実家がゴルフショップということもあり、「腕前はなかなかのもの！」とのことで、剛さんよりも上手！ということでした。

あしがき

取材班は、地元農産物の勉強も兼ねて「道の駅おかべ」で昼食をとりました。店に入って早速、葉しょうがを探してみたところ、高知県産の「根しょうが」は並んでいましたが、目的の葉しょうがはまだシーズン前ということで見当たりませんでした。間もなく農産物コーナーに並ぶことでしょうか。店内を物色しながら歩いていたら「ピリッと辛い青唐辛子と香ばしい焼ネギ！」と唄った「深谷焼ネギ味噌」が目に入ったので躊躇なくゲット！帰宅してからこれを新鮮なキュウリにつけて食べてみたところ、これが何と美味しいこと！最高のつまみになりました。



「道の駅おかべ」の店頭

取材を終えて、帰りは弊社埼玉県担当に、JR熊谷駅まで送って貰いました。熊谷駅の正面には壁一面を使った、昭和10年代の市街地の大鳥瞰図がありました。その地図には、片倉製糸を始めとする各製糸会社の工場群が町のあちこちに描かれていて、

当時の埼玉県いや日本が「生糸」で成り立っていたことを改めて実感した次第です。

それと、熊谷といえば2007年8月16日に「40.9」という日本最高記録を記録したところですが、熊谷市では「あついぞ！熊谷」事業を展開しているようです。これは、夏の暑さを逆手にとって、貴重な地域資源としてプラスにとらえ、暑さを楽しみながらまちづくりに活かそうという事業とのこと。シンボルキャラクター「あつべえ」なるものも登場させ、今年も記録更新を狙っているそうです。

このインタビューは埼玉県深谷市にある「(有)タネの黒沢」の黒澤社長のアレンジで実現しました。お忙しい中、大変お世話になり有難うございました。

(山脇・小川)



お土産に買った「深谷焼ネギ味噌」

[目次へ戻る](#)

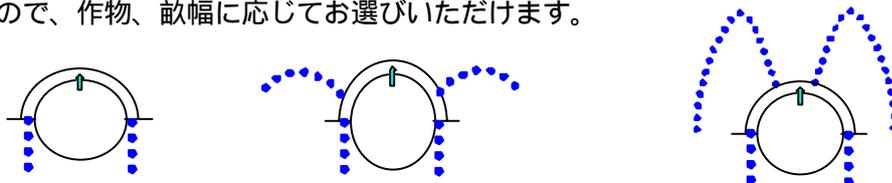
住化アグログループ紹介 **住化農業資材株式会社**

独創の二重管 ネオドリップシリーズ

イチゴ・トマト・ナス等果菜類に最適な次世代灌水チューブ

住化農業資材は、従来のスミサンスイシリーズと点滴チューブの良い点を合わせもった次世代の二重管チューブ「ネオドリップ」を発売いたしました。

散水状態、散水量によってシタトビ 01L、ヨコシタ 02L、04L、ウエシタ 02L、04L の5種類に分かれているので、作物、畝幅に応じてお選びいただけます。



	シタトビ 01L	ヨコシタ 02L	04L	ウエシタ 02L	04L
散水孔間隔					
上孔	なし	10cm 千鳥	5cm 千鳥	7.5cm 千鳥	5cm 千鳥
下孔	5cm 千鳥	10cm 千鳥	10cm 千鳥	15cm 千鳥	10cm 千鳥
均一散水長	80m	80m	60m	70m	60m
散水量	0.15 /分.m	0.18 /分.m	0.35 /分.m	0.20 /分.m	0.35 /分.m

「ネオドリップ」の特徴

散水孔ピッチが狭く、畝を広範囲に帯状に濡らす。

奥行き 60m でも片押しで散水可能。

散水幅が一定で、栽培ベッドや畝から飛び出さず、通路が濡れない。

散水孔が大きいので、目詰まりが少ない(0.3~0.5)。

散水開始時のタイムラグが少なく、末端まで均一灌水が可能。

液肥混入器(商品名:スミチャージ)を使って施肥が可能。

専用巻き取り機(商品名:M用巻取機)を使って巻き取りが可能、さらに収納が容易。



お問い合わせはこちらまで

住化農業資材(株)本社 灌水資材部 TEL:06-6204-1241

北海道営業所 TEL:011-382-2541

東日本営業所(栃木) TEL:0285-23-1935

四国営業所 TEL:0897-32-3684

九州営業所

TEL:0968-37-4450

[目次へ戻る](#)

西瓜・スイカ雑学(5)



スイカと3匹の猫

田畑輪換と大和スイカ

-用水の節減、収益性と病害虫対策-

今、平城遷都 1300 年祭が奈良・平城宮跡を中心に開催されています。そこから南の奈良盆地(南北 30km, 東西 15km)全域に条里制地割(四角い田)が残存しています。地割は盆地中央を南北に走る「下ツ道」を基準線にしており、下ツ道は、平城京の朱雀大路から延長されたもので、幅約 45m という広大な道路敷をもっていました。条里地割はこの道路の外側から始まるため、平城京・朱雀大路の造営以降であると推察できます。農道、用水路、畦畔を含むとしても一区画 12a の規模は当時としてはかなり大きなものです。しかし、この大土木事業の記録は残されていません。

上空から見ると美しい地割の壮大さが実感でき、黒っぽく見える四角形の「溜め池」が点在しています。他の地域の「溜め池」のように新田を開発するために造られた不正形のものではなく、すでにある田をつぶして「溜め池」にすることによって水不足をおぎなったということになります。

田畑輪換農法とは、稲作と畑作を交互に行うもので、いくつかの水田を畑として利用して、2~3年の周期で再びその土地を水田に戻すという方法です。奈良盆地には、大きな河川がなく、用水は「溜め池」にたよっており、用水不足対策とともに、商品生産を目的とした畑作物との輪作による田畑輪換農法が江戸時代から定着してきました。

田畑輪換の効能について、「農業全書」(1697)の中に宮崎安貞は「水田を一、二年も畠として作れば、土の気、転じて盛んになり、草生せず虫気もなく、実り一倍もあるものなり。……



条里制の区割田と溜め池



平城京・朱雀門広場



復元された大極殿正殿

価高き畠物を植えて、厚利を得るべし。」と提唱しています。水稲よりも市場価格の安定している特産的な園芸作物を導入すれば粗収入は明らかに多くなり、江戸時代の棉に始まり、時代の推移とともに藍(あい)、煙草(たばこ)、桑、果樹等、続いてスイカ、マクワウリ、ナス、トマト及びイチゴが水田に導入され、高収益を追及してきました。

水田輪換畑の科学的な研究は、各地で実施されてきましたが、昭和 22 年(1947)から

スイカ畝と排水溝（3月）



8カ年間、栽培試験を行なった結果、水田からの転換畑では、排水がうまくいけば野菜類、麦ともに増収し、コムギでは40%の大増収になるなどの好結果を得ており、雑草発生量でも転換畑は連作田の22~41%と少なくなっています（斉藤ら、1955）。農業全書では「虫気も少なく」と水田化による病害虫や連作障害回避の効果が期待されますが、どうでしょうか。大半の害虫や土壌線虫類は一般に水田化によって激減しますが、スイカつる割病菌（フザリウム菌）は、水田中での被害茎葉内の病原菌は5~6年間

生存するとしており(村田ら、1936)、水稻の作付によるフザリウム菌数の顕著な減少はなく、また、水稻の作付け回数を重ねることによる菌数の減少も期待できないとしています（駒田、1976）。これは、湛水の深さ、土壌中の酸素量によって病原菌の生存が左右されるようです。ほかにも、土壌中の過剰な肥料成分や、生育阻害物質等も分解して流される有益な効果があり、宮崎安貞氏が300年前に提唱した田畑輪換の効果、効能が大筋で実証されています。

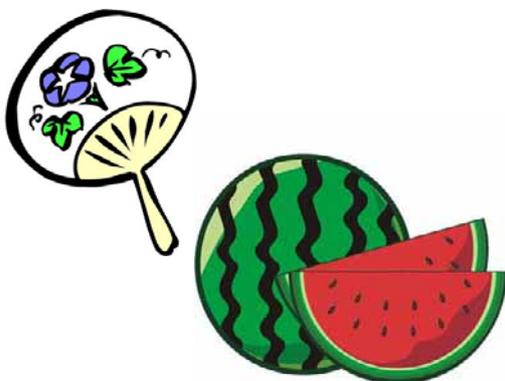
スイカ畝は約2m間隔に幅30cm前後の“手鋤”と呼ばれる農具で溝を掘り、溝の土は畝に上げてカマボコ型の高畝としました。溝の深さは20cm前後であり、よほどの干天時以外はその底には水が溜められ畝の水分制御の役割を果たしています。古くからスイカ栽培は畝づくり「是西瓜栽培ノ秘法ナリ」と先人が述べているように、水田の水分過多の条件を逆手にとって、スイカの根圏制御が見事になされたものです。

条里区画田のスイカ栽培（6月上）



（小玉技術顧問）

[目次へ戻る](#)



食の安全性について考える(17)**農薬の役割について**

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！ 農薬 Q&A」をしばらく掲載したい。(古津)



挿絵：加藤さん

Q：最近の野菜は昔食べたような味がしなくなった、とされています。収穫量は多くなっても、農薬を使うと味が落ちるのではないのでしょうか。

A：農薬を使用すると作物の味に影響があるという報告はありません。米や野菜、果物など作物の味は基本的には品種に左右され、そこに土壌の性質、肥料や水など栽培中の管理、日照、気温、降雨などの気象条件が加わって決まります。いくら優れた品種でも十分な管理をせず、気象条件にも恵まれなければ、本来の味を発現することはできません。更に作物の鮮度も味に影響します。

【補足説明】

味の評価は非常に主観的ですし、また時代による好みの変化もあります。昔のトマトはトマトの味がしたといわれますが、現在、主流になった糖分が多く甘味の強い「桃太郎」は、現代の消費者の嗜好に合った品種と云えます。りんごもかつては酸味の強い品種が主流でしたが、現在出荷量の50%以上を占める「ふじ」は、単に甘味が強いだけでなく、甘味に見合う酸味のバランスがいいのが人気の理由です。昔も今も、トマトやりんごを含むいずれの作物においても農薬は使用されています。

広域物流の普及で、農作物の供給時期や地域的な広がりが大きく変化しました。そのため、時期を問わず沢山の生産地の農産物を消費する機会が増えました。そのことで、それぞれの味を比較する機会が増えました。熟期や鮮度は味に影響するので、この比較をした場合には、地元の農産物がおいしいと感じるのが普通です。その場合、農産物供給に広域流通が果たす役割は、別の価値観で評価する必要があると考えられます。

味との関連では作物の生育が深くかかわります。病気や害虫の被害を受けると作物の生育が悪くなります。イネでは、籾へのでんぷんの蓄積がうまくいかなくなり、果物や野菜では皮がざらざらになり、果肉も萎縮し硬くなり、ひどい場合は腐敗し、あるいは虫に喰われた部分に変質し苦味を感じることも多くなります。どのような手段にせよ、作物を栽培するには、病虫害の防除が不可欠です。

農薬は、作物を病虫害から守り、本来その作物・品種が持っている収量を確保し、味などの品質を十分に発揮させるための手助けをしています。

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

さらに使い易くなったB T剤

B T剤は昨年(平成 21 年) 12 月 16 日付けの登録変更で使用回数の制限がなくなり、今まで以上に使い易くなりました。B T剤については2年前にi - 農力だより(2008年6月号、7月号)で取り上げていますが、今回の登録変更を機会にあらためてB T剤の概要、特長等についてご紹介します。



B T菌(バチルス チューリンゲンシス; *Bacillus thuringiensis*)は自然界に広く生息する芽胞細菌であり、細胞中に産生する結晶性タンパク毒素により特異的に殺虫活性を示します。B T菌については1911年にドイツのベルリーナがスジコナマダラメイガ幼虫から分離したと報告していますが、日本ではそれ以前の1901年に京都蚕業講習所技師の石渡繁胤が蚕の幼虫から病原性の強い菌として発見しています。

B T剤の作用は食毒作用です。鱗翅目(チョウ目)幼虫が葉とともに食下した結晶性タンパク毒素が幼虫の中腸内のアルカリ性消化液とタンパク質分解酵素で活性化され、幼虫を衰弱死或いは敗血症により死亡させます。

B T剤には下記のような特長があります。

- 1) 散布回数の制限がない。
- 2) 人畜、魚介類・鳥類に対して毒性が低い。
B T剤の脊椎動物に対する安全性は哺乳動物、鳥類、魚類等で試験され、高い安全性が確認されています。
- 3) 天敵、花粉媒介昆虫(ミツバチ等)に対する影響が極めて小さい。
- 4) 新JAS法に基づく有機農産物の生産に使用できます。特別栽培に使用しても農薬使用回数にはカウントされません。
- 5) 作物への残留を考慮する必要がなく、平成18年5月29日施行のポジティブリスト制度の対象外になっています。
- 6) 独自の作用メカニズムで抵抗性害虫が発生しにくく、また化学農薬に抵抗性が発達した害虫にも有効です。
- 7) 他の微生物殺虫剤(ウイルス、糸状菌、線虫)と異なり、多くの化学農薬との混用ができます。(ご使用にあたっては混用事例集等でご確認ください。)

B T剤を上手に使っていただくために下記事項にご留意ください。

吸汁性害虫のハダニ、アブラムシ、アザミウマ、コナジラミ類には効果がないので、同時に発生している場合には、吸汁性害虫に効果のある薬剤と組合せ防除をおこなう。蚕に殺虫活性があるので、蚕、桑に対して十分に注意する。

住友化学が販売しているB T剤には下記の製品があります。

- ・ゼンターリ顆粒水和剤
- ・クオークフロアプル
- ・フローバックDF
- ・エスマルクDF
- ・バイオマックスDF(地域限定販売)

(鳥取)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

リゾレックス水和剤のアスパラガスに対する使用時期は？

Q 1 . リゾレックス水和剤のアスパラガスでの使用時期について教えてください。

茎枯病の使用時期「収穫後～茎葉刈取り期まで 但し、収穫14日前まで」とは、どういう意味ですか？

苗立枯病の使用時期「株養成期」とはどういう意味ですか？

A 1 . 収穫物にかからないように、このような表現になっています。株養成期とは、「は種又は定植時から茎葉刈取り期まで 但し、収穫14日前まで」のことです。

Q 2 . リゾレックス水和剤は、「ばれいしょ」の黒あざ病に対して、散布では効果がありませんか？

A 2 . 「ばれいしょ」の黒あざ病は、土壌処理や茎葉処理では十分な効果が得られません。「種いも」に病原菌が付着しているので、登録通り「種いも浸漬処理（10分以内）」が有効な防除方法です。

Q 3 . リゾレックス水和剤を「メロン」の黒点根腐病に使いたいのですが、株元灌注処理で使用回数は2回以内となっています。最も効果の高い処理方法を教えてください。

A 3 . 試験事例からは、定植時と定植1ヶ月後の2回の株元灌注(3L/m²)が有効と思われます。

Q 4 . 「こんにやく」に白絹病が発生しているのでリゾレックス水和剤で防除したいのですが、使い方を教えてください。

リゾレックス水和剤は石灰ボルドーと混用して使用出来ますか？

A 4 . 白絹病に罹病した葉や、表面の土壌を取り除くことと併せて、発生した場所やその周辺の株元に、1000倍液を3L/m²灌注して下さい。石灰ボルドー（ボルドー液）との混用はお止め下さい。このような強アルカリ性の薬剤を混用すると、分解して効力の低下や薬害の恐れがありますので、ご注意下さい。

Q 5 . リゾレックス水和剤の「未成熟とうもろこし/紋枯病」に対する散布適期を教えてください。

A 5 . 未成熟とうもろこしの紋枯病は、生育初期～中期にかけて発病が始まり、その後収穫期にかけて上位に進展します。試験例からは、1500倍液の雄穂形成期と雌穂形成期の2回散布が有効です。

Q 6 . リゾレックス粉剤を「だいこん」の亀裂褐変症対策で「は種前」に全面土壌混和しましたが、何日くらい経過すれば「間引き菜、つまみ菜」として収穫できますか？

A 6 . リゾレックス粉剤は、使用上の注意事項に記載してあるように、「間引き菜、つまみ菜」には使用出来ません。従って、「間引き菜、つまみ菜」として収穫する可能性がある場合は、リゾレックス粉剤は使えませんのでご注意ください。



リゾレックス水和剤



リゾレックス粉剤

(小川)

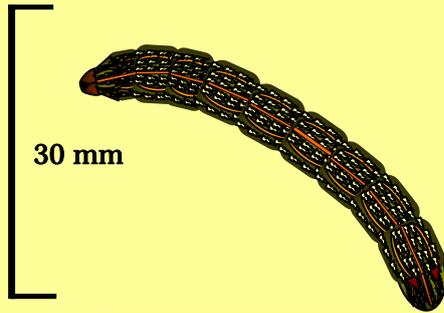
[目次へ戻る](#)

お役立ちプチ情報

今月の話題は・・・

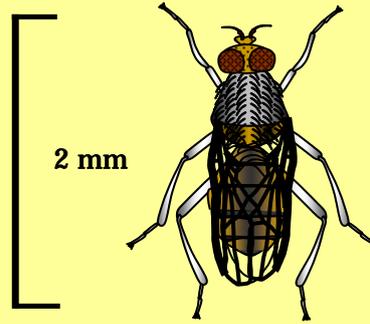
害虫、病害、雑草の見極め（害虫編）

防除する対象を見極めないと、適正な農薬を選択することができません。
害虫の名前をしっかりと把握しましょう。



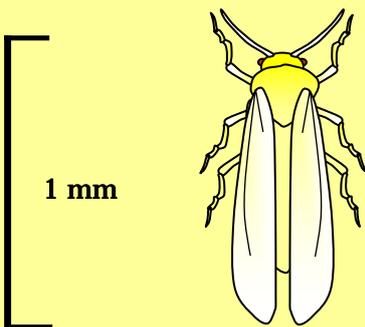
30 mm

ハスモンヨトウ(幼虫)



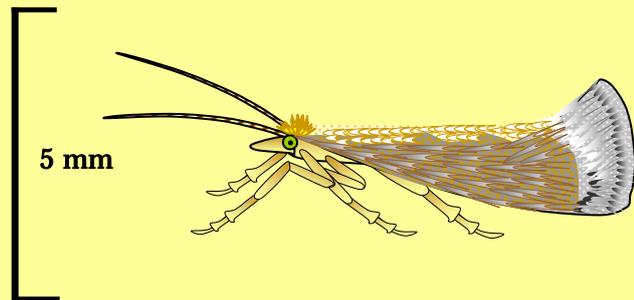
2 mm

ハモグリバエ



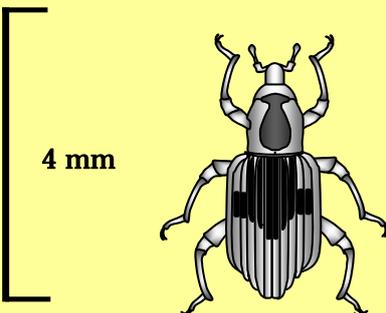
1 mm

タバココナジラミ



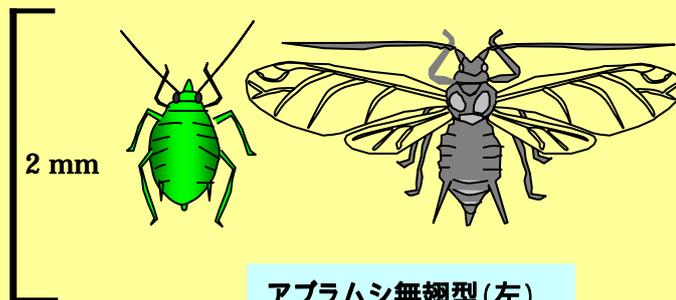
5 mm

コナガ



4 mm

イネミスソウムシ



2 mm

アブラムシ無翅型(左)

アブラムシ有翅型(右)

次回は・・・害虫、病害、雑草の見極め（病害篇）です。お楽しみに

(山脇・手塚)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

5月19日の新規登録、5月26日、6月9日の主な適用拡大の内容です

新規登録 平成22年5月19日登録

〔殺虫殺菌剤〕スタウトダントツ箱粒剤 農林水産省登録 第22698号

作物名	適用病害虫名	使用量	使用時期	本剤の使用回数	使用方法	クチアニジンを含む農薬の総使用回数	イフアールを含む農薬の総使用回数
稲 (箱育苗)	いもち病 イネミスウムシ イネドロオイムシ ウカ類 ツマグロヨコバイ	育苗箱 (30×60×3cm、 使用土壌約5L) 1箱当り50g	は種時 (覆土前) ～移植当日	1回	育苗箱の上から均一に散布する	4回以内 (移植時までの処理は 1回以内、 本田での散布、 空中散布、 無人ヘリ散布は 合計3回以内)	3回以内 (移植時までの処理は 1回以内、 本田では 2回以内)
	移植当日						

〔殺虫殺菌剤〕スタウトダントツ箱粒剤08 農林水産省登録 第22699号

作物名	適用病害虫名	使用量	使用時期	本剤の使用回数	使用方法	クチアニジンを含む農薬の総使用回数	イフアールを含む農薬の総使用回数
稲 (箱育苗)	いもち病 イネミスウムシ イネドロオイムシ ウカ類	育苗箱 (30×60×3cm、 使用土壌約5L) 1箱当り50g	は種時 (覆土前) ～移植当日	1回	育苗箱の上から均一に散布する	4回以内 (移植時までの処理は 1回以内、 本田での散布、 空中散布、 無人ヘリ散布は 合計3回以内)	3回以内 (移植時までの処理は 1回以内、 本田では 2回以内)

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	
殺虫剤	アグロスリン乳剤	作物追加	にんじん	ヨウムシ	2000倍	収穫7日前まで 2回以内 散布
	ゲットアウトWDG (北海道)	作物追加	にんじん	アブラムシ類	3000倍 100～300 /10a	収穫7日前まで 2回以内 散布
	ゴツツA	作物追加	なす (施設栽培)	アブラムシ類	500倍 100～300 /10a	発生初期 回数「-」 散布
	ダントツフロアブル	使用時期変更	稲	「収穫14日前まで」 「収穫7日前まで」		
害虫追加		稲	イネドロオイムシ		5000倍 60～150 /10a	収穫7日前まで 3回以内 散布
害虫追加		だいず	フタスジヒメハムシ		2000～5000倍 100～300 /10a	収穫7日前まで 3回以内 散布

殺虫剤	ダントツEXフロアブル (北海道)	使用時期変更	稲	「収穫14日前まで」 「収穫7日前まで」		
		害虫追加	稲	イネドロオイムシ	5000倍 60~150/10a	収穫7日前まで 3回以内 散布
		害虫追加	だいず	フタスジヒメハムシ	2000~5000倍 100~300/10a	収穫7日前まで 3回以内 散布
除草剤	イッテツフロアブル	適用雑草追加	移植水稻	クログワイ(九州) コウキヤガラ(九州)	使用方法については、 既登録と同様	
	兆フロアブル	適用地域追加	移植水稻	オモダカ	適用地域に 「北海道、東北」追加	
		適用雑草追加		クログワイ (関東・東山・東海、近畿・中国・四国) コウキヤガラ (東北、関東・東山・東海)	使用方法については、 既登録と同様	
	トレファノサイド乳剤	作物追加	小麦	一年生雑草 (ツクサ、加ツグサ、 ササ・アブミ科を除く)	砂壤土~埴土 2回以内	は種後発芽前 (雑草発生前) 全域 (北海道を除く) 土壌表面散布
				一年生イネ科雑草		(薬量) 200~300 ml/10a 収穫45日前まで 全域 (北海道を除く) 土壌表面散布
				一年生雑草 (ツクサ、加ツグサ、 ササ・アブミ科を除く)		は種後発芽前 (雑草発生前) 北海道 土壌表面散布
				一年生イネ科雑草		小麦発芽後 ~3葉期 (イネ科雑草1 葉期まで) 北海道 雑草茎葉散布 又は土壌表面 散布
	作物名変更	麦類(小麦を除く)	小麦が追加となったことにより、既登録の作物名「麦類」を「麦類(小麦を除く)」と「小麦」に分離する。			

除草 剤	フルミオWDG (北海道)	作物追加	いんげんまめ	一年生広葉雑草	(薬量) 5~10g/10a (希釈水量) 100/10a 砂壤土~埴土 1回	は種後出芽前 (雑草発生前) 全面土壌散布
	ヨシキタ1キ口粒剤	適用雑草 追加	移植水稻	オモダカ(東北、関 東・東山・東海)		使用方法については、 それぞれ既登録と同様
	ヨシキタフロアブル					
ヨシキタジャンボ	適用雑草 追加 ほか	移植水稻	オモダカ(東北、関 東・東山・東海) クログワイ(東北、 関東・東山・東海) コウキヤガラ(関東・ 東山・東海)	(適用地帯追加) 適用土壌「砂壤土~埴土」に 適用地帯「北陸」を追加 (適用土壌・地帯追加) 「壤土~埴土」、「近畿・中国・四 国の普通期栽培地帯」を追加		

(佐伯)

[目次へ戻る](#)**病害虫発生情報**

6 / 8 ~ 15

**埼玉県**

*6月11日 注意報 なす、スイートコーン等 / オオタバコガ

当社登録薬剤:

なす…ハクサップ水和剤、プレオフロアブル、エスマルクDF、クオークフロアブル、フローバックDF、ゼンタ
ーリ顆粒水和剤

とうもろこし…ゼンタリ顆粒水和剤

詳細は：<http://www.pref.saitama.lg.jp/soshiki/k26/>**山口県***6月11日 注意報 果樹(特になし、もも、りんご等 / 果樹カメムシ類(チャバメアオカメムシ、ツヤアオカ
メムシ、クサギカメムシ)

当社登録薬剤:

もも…アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤

なし…アグロスリン水和剤、アディオンフロアブル、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、
パーマチオン水和剤、ベストガード水溶剤、ロディー水和剤

りんご…スミチオン水和剤40、ダントツ水溶剤

詳細は：http://www.nrs.pref.yamaguchi.lg.jp/hp_open/a1720160/00000002/index.htm**香川県**

*6月15日 特殊報 レタス / レタスヒゲナガアブラムシ

当社登録薬剤:アグロスリン水和剤、アグロスリン乳剤、アディオン乳剤、ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、ハク
サップ水和剤、ベストガード水溶剤、マラソン乳剤、ランネット45DF、粘着くん液剤(野菜類)詳細は：<http://www.jppn.ne.jp/kagawa/>**長崎県**

*6月15日 注意報 なし / 黒星病

当社登録薬剤:アンビルフロアブル、ダコニール1000、ベンレート水和剤

詳細は：<http://www.jppn.ne.jp/nagasaki/>

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](#)

最近の「お・・美味しい！」

魅惑の日本式お祭り屋台



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♪♪♪

「お祭りの屋台」と聞くと、皆さんはどんな想像をしますか？ノスタルジー？わくわく感？いろいろあると思いますが、私の場合は、「非日常感」かな…。先日、知り合いの外国人を連れて、西の方に出かけた時に、たまたま大きなお祭りに「遭遇」しました。このお祭りでは街のメイン通りが歩行者天国になって、歩道にずらり！と「お祭りの屋台」が並んでおり、メイン通りだけでなく小さな路地・公園に至るまで、やはりびっしりと屋台が並んでいました。日が暮れると、次第に通りは人で溢れ、もはやすごい熱気です。浴衣に身を包んだ子供も大人も、まさにお祭りモード！



祭りの前の静けさ・・

まさに非日常感爆裂！という感じなのです。屋台には、たこ焼き、焼きそば、じゃがバター、焼きとうもろこしなどの食事系、りんご飴、ベビーカステラ、カキ氷といったデザート系、はたまた射的、輪投げ、金魚釣り、ヨーヨー釣りといった遊び系と、本当にさまざまな屋台がありました。見ているだけでも楽しく、これぞ「お祭り屋台大集合！」でした。



夕暮れとともに人が!!!

こんなお祭り屋台の真っ只中に居ると、日本人なら誰でも(?)気分が高揚するものですよ。私達も例外に漏れず、「うわー、お化け屋敷だって！こんな屋台まであるの？」とか、「ハシマキって何だろう!？」なんて無駄に大騒ぎしていました。しかし、この高揚感、どうやら日本人だけでは無いようです。同行した外国人にも、これら屋台はとても魅力的に映ったようで、1つの屋台に寄って行ったら、「なにになに？これは食べ物？」とか、「金魚が泳いでる!」とか大興奮の様子。また、歩行者天国だったので、車道側から歩道に有る屋台の裏側を覗いて、「どうやって調理しているのかしら?」とばかり、まじまじと見入ったりしていました。

彼らは屋台ばかり見ていたわけではないようです。お祭りに来ている人が身にまとっている「浴衣」それから、「甚平さん」。これがいたくお気に入りのようでした。特に、小さな子供がそれらを身につけている姿を見て「なんて可愛い!!」を連発していました。いや～考えてみれば、彼らのように、日本に観光に来た外国人にとって、なかなか「その場に居る人たちがほぼ全員浴衣を着ているような」状況に遭遇することは難しいですもんね。そういう意味でも、たまたまその日に「お祭り」をやってくれて、とてもラッキーでした(笑)。



ハシマキとはお好み焼きをお箸に巻いたモノでした



提灯がいっぱい!!

これから、本格的な夏を迎えて、日本全国あちこちで「夏祭り」が開かれますね。お祭り自体も楽しいですが、やっぱりお祭りには屋台がなくっちゃ雰囲気は出ませんよね。あの独特な雰囲気を感じに、皆さんも、お祭りに出かけてみませんか？(佐伯)

今回、私達一行が訪れたのは「広島」。遭遇したお祭りは、その週末に開催されていた「とうかさ」と呼ばれる、稲荷大明神のお祭りでした。別名「ゆかた祭り」とも言われているだけあって、地元の人には色とりどりの浴衣に身を包んでいました。人々の熱気・広島は熱かったですよ!!!

[目次へ戻る](#)

そば談義66号

そば打ち教室で変わりそばの打ち方を習ったが、私だけが失敗し、ショックでその後はそばを打っていない。

そのように書くと大げさに聞こえるが、実はいろいろと用事が重なったこともある。その変わり蕎麦だが、蕎麦屋の暖簾を潜ると店の壁に貼紙で「茶そば」「桜そば」「柚子そば」などと書いてあるそばである。

さて、「桜そば」のつくり方を少しおさらいのつもりで紹介する。変わりそばの打ち方には二つの流派があり、それは更科系と一茶庵系である。更科系は*更科粉と小麦粉を最初から混ぜたものを使用する。一茶庵系は別々にして使うのである。前回、教室で習ったのは更科系である。はじめに、大島桜の葉を一年間塩漬けしたものを煮出して、そこに桜色を出すために食紅を少し加える。それを再度沸騰させ、木鉢に入れた更科粉の1/4にその熱湯を注ぐ。注いだ粉をすりこぎで捏ねて、ゆるめの「そばがき」をつくる。そのときプチプチと不思議な音がする。そばがきが出来たら3/4の粉をその上をかけ、そば粉とそばがきを手のひらで均一にまぶして細かくしていく。全体が粟粒ほどの大きさになったら、手のひらに体重をかけて、左右交互に木鉢の底で手前から先のほうに、粟粒大になったそば粉を押しつぶしながら繰り返し延ばしていく。作業は上から押しつけずに手前から奥の方へ押し延ばしていくのがコツである。全体がまとまってきたら、くくってもみ込みを艶がでるまで行う。そして、あとはいつものように菊練り、へそ出しをして、円錐形にまとめてお供えをつくり麺棒でのしていくのである。

今回、何処で失敗したかという熱湯の分量を多く入れ過ぎたのである。更科粉は繋がりが悪く、そのため余分に加えたのが原因でコシのないそばになってしまった。あとで、そば粉を継ぎ足したりもしたが、もうどうにもならなかった。

教室では全員が打ち終えたあとで、皆で手分けして料理を作り、お皿に盛り付けをする。しかし、私は失敗したことで、すんなり人の輪に入っていけずウジウジしていたが、テーブルに美味しい料理が並び、銘酒が盃に注がれば、いつもの自分に戻っていた。そして各人が打った変わりそばを少しずつ箸で摘みながら冗談を言い合い偉そうに批評しているのである。感想はだれが打ったそばも個性があり美味しく、そば打ちは奥が深いと再認識したのである。そして、やっと最近になって「茶そば」でも打ってみようという心境になってきた・・・（古津）

*更科粉(さらしな粉): 一番粉 内層粉、そばの実の中心部分の胚乳のさらに中心部が主体、白色で旨味や甘みが高い最上級粉だがそば独特の香りや風味に欠ける。



挿絵：川俣さん

～ 編集後記 ～

4月20日に宇宙飛行士「山崎直子さん」が、大任を果たして無事スペースシャトル「**ディスカバリー号**」で地球に帰還した。5月22日、山崎さんの出身地である千葉県松戸市で帰還報告会とパレードが開催されると聞き、ミーハーの私は宇宙を実体験してきた山崎さんを、一目見ようと隣のN市から出掛けた次第である。報告会は極めて短時間だったが、「**宇宙から見た地球は、想像以上に美しかった！この美しい地球を何としても守りたいと強く思った！**」という言葉が印象的だった。まー宇宙から見れなくても、暗黒の宇宙に奇跡的とも言える地球の存在とその危うさは、映像を見るだけでも容易に想像が出来よう。そして500mのパレードには何と15,000人余りが押し寄せた。狭い通りだったので、目の前で笑顔で手を振って応える山崎さんが眩しかった。

さて、私の住むN市とは、千葉県北西部に位置する「**流山市**」である。松戸市の北隣で野田市の南隣とでも説明しないと、なかなか判ってもらえないのだ。江戸川に沿った緑溢れる町で、幕末の京都を舞台に勇名を馳せた「**新撰組**」の近藤、土方が永久の別れとなったのがここ下総流山。機会があったらどうぞ流山へ**ウエルカメ**～！（小川）

