

住友化学 i-農力だより

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

第67号 平成22年7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 (52)	p.1
住友化学アグログループ紹介 ㈱日本グリーンアンドガーデン	p.6
西瓜・スイカ雑学 (6)	p.7
今月の肥料紹介	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.13
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



アカス (スズク科) とキョウチクトウ (キョウチクトウ科)
富樫 信樹 画

農家さん訪問記 (52)

玉ねぎづくりに情熱を燃やす西田さん!

今回の農家さん訪問では、北海道夕張郡栗山町で玉ねぎを栽培されている西田秀樹さん(50歳)をお訪ねしました。(取材日6月14日)

玉ねぎ栽培 100年の歴史ある栗山町!



ご自宅の前で微笑む西田秀樹さん

栗山町は、石狩平野の南東部で札幌・新千歳空港から車で約1時間の距離に位置します。

気候的には、太平洋からの南東風の影響が強く、積雪量が比較的少なく、盆地状のため気温差が大きい地域です。メロンで有名な夕張山系から流れる夕張川中流域は、塩基性養分(リン酸や苦土)を含み、粒子の細かい砂質沖積土で玉ねぎの栽培に適しています。肥沃な土壌に加え、生育期には太平洋側からの風と豊かな日照に恵まれて、玉ねぎ栽培に最適な場所で、色のりがよくてしまりが良い玉ねぎが出来上がります。栗山町での玉ねぎ栽培は、明治30年代後半から始まり100年以上の歴史があり、現在では350ヘクタールを超える北海道内有数の玉ね

ぎ産地となっています。

西田家では、秀樹さんのひいおじいさんにあたる寅作さんが明治に富山県から栗山町に入植され、当初、ごぼう・なたね・長ねぎ・種採り用ほうれんそう等の野菜栽培から始めて、玉ねぎ栽培にも取り組まれました。西田さんのご家族はお父さん(73歳)、お母さん(72歳)、奥様とお子さんお二人(息子さんと娘さん)です。西田さんご自身は昭和34年生まれで9月に51歳になります。息子さんは現在帯広畜産大で勉学中、娘さんは高校3年生です。栽培している作物は、玉ねぎ7ヘクタールと、主に直売所向けの蔬菜(スイートコーン、ブロッコリー)を10アールほどです。西田さんは、農業系の大学を卒業後、太陽園農材(株)(現(株)サングリン太陽園)に入社し、5年程滝川営業所で農業生産資材の普及・販売に携わりました。その後27歳のとき実家に戻り農業を継ぎました。太陽園農材(株)勤務時代の社会経験と農薬等に関する知識は現在も非常に役立っているとのこと。

雪深い厳寒の2月から始まる玉ねぎ作り！

栗山町での玉ねぎ作りは、まだ雪深い厳寒の2月末頃から始まります。ビニールハウスの土を起し、苗づくりは2月20日頃から始まりピークは3月1日頃になります。定植は通常4月20日頃から始まり5月10日には終了します。その後、病気や害虫に注意して大事に育てていきます。収穫は品種によりますが、8月上旬から始まり9月下旬まで続きます。収穫前には、葉の養分が玉にいきわたるように「根切り」作業を行い、2週間ほど待ちます。玉ねぎの葉がきれいに枯れてきたら収穫が始まります。

西田さんの農場では、玉ねぎの極

早生・早生と中晩生を約半分ずつ栽培しています。西田さんご夫婦とご両親の家族4名で全ての作業をこなしています。今年は雪解けが遅く作業が遅れて大変だったそうです。4月も寒い日が続く、地域の生育指数は例年より3週間遅れていますが、西田農場では逆に3~4日生育が進んでいます。土地がいいので雪解けが遅くても、すぐに定植できる畑のおかげで、それは、日ごろの土作りが良かったからと自信ありげににっこりと笑われました。



しっかり根が張った玉ねぎ



玉ねぎ苗床ハウス(育苗後地力維持にイネ科作物を栽培)

最初、玉ねぎの栽培面積は2.5ヘクタール程度だったのを、昭和50年代に入り機械を導入することにより、7ヘクタールまで拡大してきました。また、玉ねぎの連作なので、安定的な収量を目指して、土壌の改善を進めてきました。周辺の畜産

農家の協力を得て牛糞から堆肥をつくり、また、収穫したあとに緑肥としてイネ科・マメ科作物を栽培し、普段から土壌環境の改善を行っています。

また、特別栽培農産物対応として、農薬は15成分以下で玉ねぎ栽培を目指しています。病気は、白斑葉枯病が主体です。以前、ダコニール1000が定番だったのですが、使用量は減っています。それは効果の優れた農薬が出てきたこともありますが、販売先の意向という面もあります。昨年は、低温で小菌核病が問題になりました。ベルコート水和剤、トップジンM水和剤で防除できました。平成16年はべと病の蔓延で大変なことになりました。本病は伝染性が強いので、感染するとすぐに広まってしまうのでした。現在では、農業改良普及センターの協力を得て、病害虫の早期発見と対処方法を共有化し、べと病が出たら周辺農家と連絡を取り合って対応するようになりました。本病の特効薬はリドミルM Z水和剤です。特別栽培農産物対応により、軟腐病防除は農薬の使用回数にカウントされない銅剤を中心に使用しています。害虫はスリップスが主体です。2～3回、トクチオン乳剤、アディオオン乳剤等を使っています。農薬メーカーに対する要望として、べと病に効く殺菌剤とノボロギクに効く除草剤を挙げられました。べと病はリドミルM Z水和剤しかなく、ノボロギクに対しては効く薬はあるのですが、薬害が少し発生するので現在は手取り除草をしているそうです。

玉ねぎの販売先は、農協、生協、スーパー、直売で一部通販も扱っています。昨年は他産地が不作だったため、結構いい値で販売できたそうです。また、消費者の国産農産物志向にも助けられている面もありますが、外部環境に甘えずに、消費者ニーズを常に把握し、それを生産にフィードバックしていきたいと考えています。後で述べる「すこやか大地の会」を立上げ、消費者との交流をかかさず実施しています。

消費者ニーズをとらえた新しい品種への取組み！

100年前に始まった玉ねぎ作りは、昭和40年代から栗山、岩見沢、滝川で玉ねぎの産地化が進みました。北海道の玉ねぎ産地には北見地域、富良野地域と、西田さんの栗山町を含む南空知地域があります。北海道を斜めに横断しているところから「北海道オニオンベルト」と呼ばれています。栗山町は北見地域、富良野地域に比べ雪解けが早いため、極早生・早生品種の栽培が可能という特徴があります。

種苗会社の研修会への参加などを通じて常に新たな品種に取組んでおり、極早生品種、伝統系品種を始めとして、サラダ玉ねぎ品種・糖度の高い品種・貯蔵性(輸送性)



太陽の光を浴びすくすく成長する玉ねぎ



夕張川に沿って広がる西田さんの畑

のいい品種等、絶えず新しい品種への挑戦を行っています。

西田さんの農場では15品種ほど作っています。それらの品種の特徴を伺いました。サラダ玉葱（期間および販売区域限定の新品種）、北はやて2号（北海道極早生品種の主役）、オホーツク222（早生一番の高収穫性品種）、レッドアイ・トヨヒラ・天心（サラダ品種）、イコル（高収量性貯蔵品種）、北もみじ2000（中晩生で作付北海道No.1品種）などです。

西田さんは「消費者のかゆい所に手が届く玉ねぎ作りや、消費者目線を意識した玉ねぎ作り」をしていかないと今後生き残っていけないと、危機意識を持っています。

さらなる地域振興を目指して！

栗山町、南空知の農業の発展のためには、点の活動ではなく面での活動が必要というのが西田さんの基本的な考えです。西田さんは、仲間10名と「すこやか大地の会」を立ち上げ、玉ねぎの品種比較と特性の研修・差別化玉ねぎの地域戦略と指導、玉ねぎ栽培におけるパラフィン系肥料の実証試験の実施、農薬散布における留意点と安全に関わる指導、病害虫の早期発見と対処方法、市場懇談会および交流会、特別栽培農産物栽培指導、消費者との交流、修学旅行生受け入れ等の活動を進めています。昨年、グリーンツーリズムとして、関西方面から約400名の修学旅行生を受け入れました。1日目は農業実習、もう1日は旭山動物園見学で過ごしてもらいました。また、JA栗山町とJA由仁町が合併して、JA南空知になり、南空知玉葱振興会の会長に就任しました。因みに南空知玉葱振興会は会員が92名です。

また、今後高齢化が進み、後継者がいないので玉ねぎ栽培をやめるといふ農家が増えてくるのが予想されることから、その受け皿となるような組織づくりが必要と痛感する西田さん。今は隣の農家さんに後継者がいないので、作業の手伝い等自分ができるところから始めています。地域の仲間を大事にすることをベースに、地域の活性化のため、また自分の想いを子どもたちにきちんと残すためにも、農業を法人化して魅力ある職場にすることが必要と熱く語ってくれました。

最後に趣味の話をお伺ったところ、趣味というより本職に近いかもしれませんが、スキーが得意で冬場は夕張の「マウントレースイ」スキー場でインストラクターをしています。また、札幌ドームに北海道日本ハムファイターズを応援に行くことも時々あるそうです。



特別栽培農産物栽培の看板



ふかふかの堆肥づくり

1次産業としての農業ではなく、時代のキーワードである2次産業、3次産業と融合させた6次産業化という果てしない夢の実現を目指して、自分ひとりで出来ること、自分と仲間たちで出来ることから始めて一步一步進んでいきたいと語る西田さんでした。(原田・古津)

あとかき・・・

お酒のつまみに、西田さんから「さらさらレッド入りさつま揚げ」を推奨して頂きました。会社の仲間と札幌駅のデパ地下で玉ねぎ入りを購入して、飲み屋さんに持ち込み、店の人に断ってから、皆でつまんでみたところ、玉ねぎの甘味がマッチして大変美味しい味でした。ぜひ、次回はお土産に買って帰りたいと思いました。



西田さんのお母さんが育てている草花が満開

[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**

鉄道用除草剤 アーセナルのご紹介

年1回の散布であらゆる種類の雑草にバツグンの効果を発揮する鉄道敷用除草剤

アーセナルは、BASFジャパン農薬本部が開発した画期的な茎葉兼土壌処理用除草剤です。本剤は、一年生、および多年生雑草をはじめ、灌木類や落葉樹類など、幅広い雑草木に優れた殺草効果と残効性を長期間発揮します。このため、鉄道敷はもちろん、工場敷地、パイプライン敷での除草剤として広く利用されています。

[特徴]

強力な茎葉兼土壌処理効果を示す。すでに大きく成長した雑草も強力で防除します。優れた再生防止効果と残効性を持つ。アーセナルの効果は、おおよそ6ヶ月から1年とわめて長く続くため、年1回の散布で十分に雑草の発生を抑制します。あらゆる種類の雑草を防除する。一年生、多年生雑草とも優れた殺草効果を示し、難防除とされるスギナ、クズ、ススキ、セイタカアワダチソウなどにも優れた効果を発揮します。春先の雑草生育初期から秋の枯草前期まで、雑草が生育している時期であれば、いつ処理しても安定した優れた殺草効果を示します。

[使用方法]

有効成分:イマザピル...25% 毒性:人畜毒性...普通物 魚毒性...A類

作物名	適用場所	適用雑草名	使用時期	使用量		本剤の使用回数	使用方法
				薬量	希釈水量		
樹木等	鉄道 工場敷地 (タンクヤード 等)	一年生雑草	雑草生育期	200~400ml/10a	60~100L/10a	2回以内	植栽地を除く樹木等の 周辺地に全面土壌散布
		多年生雑草		600~1000ml/10a			
		クズ、ササ類		1000~1400ml/10a			

[実際の使用例]



処理後



「アーセナル」に関するお問い合わせはこちらまで
 正和商事株式会社 電話:03-5821-3971

[目次へ戻る](#)

西瓜・スイカ雑学(6)



スイカと3匹の猫

スイカ品種育成のはじまり

地方品種×アメリカ産 アイスクリーム

= 大和スイカ

組織的にスイカの品種改良に取り組んだのは奈良県と千葉県でした。

奈良県農業試験場では、大正12年(1923)品種改良に着手し、当時、雑ぱくだった「大和」(アイスクリーム×権次スハ自然交雑)を純系に選抜して 大和2号 大和3号 大和4号 を発表しました。その後、固定種では種子が他産地に拡散し、市場での品種の優位性が保たれなくなるため、そこで大和3号と甘露の組み合わせによって一代雑種 新大和 を誕生させました。この品種育成の成果は、大和スイカの市場の優位性を不動のものとすると同時に、現在、果菜類の全ての品種が一代雑種(F1)利用となり、その草分け的な存在です(1934,神田ら)。

一方、千葉県農業試験場では、大正13年(1924)から品種育成を開始し、大和 から千葉1号を選抜し、甘露との交雑により 都1号 都2号 都3号 の育成に成功し、関東地方における近代品種の基礎を固め、いわば、西の 新大和、東の 都 といわれるほどにスイカ界をリードしたものです。

その後、甘味と肉質においてこれ以上のものはないと絶賛されたのが 旭大和 で当時(昭和8年、1933)のスイカ界を驚嘆させました。このスイカは、縞のない無地皮品種で、皮が薄く裂果しやすいのが栽培上致命的な欠点とされ、遠距離の産地には歓迎されませんでした。都市近郊産地や消費者には最適品種といえます。本種の優れた品質が後代に受け継がれ、近代における全てのスイカ品種は旭大和の系譜に連なるといっても過言ではありません。

このように奈良県は大和スイカという品種の優位を得て名実ともに戦前、戦後に渡ってスイカ王国を築きました。その裏方さんに、大和の売薬さん(NHKで言うところの家庭薬配置業・・・当時の4大売薬は富山、大和、近江、



甘露(神田原図複写)



旭大和



アメリカから導入されたアイスクリーム



大和スイカの育種・選抜風景（1930年）

田代（佐賀）であった）の存在があったようです。映画「ALWAYS 三丁目の夕日」（2005）に気のおさそうなおじさんが「置き薬」を充填していくシーンがあります。そばで見ていた子供が「おまけ」の「紙風船」で遊んでいます。小さい頃にももらった「紙風船」の指先の感触が、つい先頃のこととして思い出されました。この「おまけ」のひとつに「大和スイカのタネ」が含まれていたようで、毎年、訪れる農家では、スイカのタネを待ち受け、「去年のスイカは最高に美味しかった」等々の話して盛り上がったと、売薬経験のある元気な92歳の爺さんが話してくれました。

時代の変遷に伴い奈良県では、昭和30年代後半からスイカの栽培は農家経営内での相対的地位が低くなり、栽培面積は激減し、イチゴ等にとって代わることになりました。「官から民に」最近よく耳にする言葉ですが、スイカの品種育成も民間育種の全盛期を迎えることになり、県農業試験場では、昭和40年（1965）当時の場長の一声「スイカの試験研究は休止」で、全てのスイカ種子はシリカゲルと一緒に缶詰めにして種子貯蔵庫で保管されました。何時の日かこれらのスイカ種子達がまた日の目を見ることを願ってやみません。

（小玉技術顧問）



スイカ育種圃場

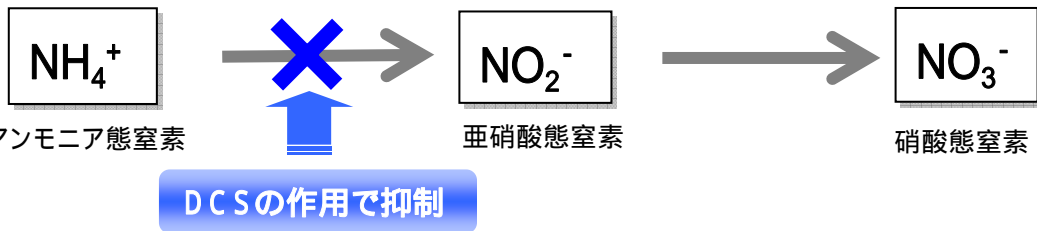
[目次へ戻る](#)

今月の肥料紹介 **秋冬作の野菜にも最適な緩効性肥料**

スミカエース® 硝酸化成抑制材入り化成肥料

硝酸化成とは、土壌吸着しやすくマイルドな肥効が長効きするアンモニア態窒素が、肥効は速効的ですが流亡などで早く消失する硝酸態窒素に微生物の働きで変化することです。

スミカエースは、硝酸化成抑制材であるDCSを含有することで、アンモニア態窒素から硝酸態窒素への変化を抑え、肥効をバランス良く持続する緩効性肥料です。



<p>スミカエース1号</p> <p>18-10-14 NN 7.5 DCS 0.3</p>   <ul style="list-style-type: none"> ●すぐ、そして長く効かせたい作物 ●冬場施肥等に最適 		
<p>スミカエース2号</p> <p>12-14-10+微量要素 NN 3.0 DCS 0.15</p>   <ul style="list-style-type: none"> ●安心して使える万能タイプ ●軟弱野菜、最終追肥に最適 		
<p>CRスミカエース10</p> <p>10-10-10+微量要素 NN 2.0 DCS 0.3</p>   <p>黒ぼく専用 u17もあります</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アンモニア態窒素を好む作物 ●根菜類、春夏作の果菜類に最適 		
<p>EXスミカエース14</p> <p>14-14-14+微量要素 NN 2.5 DCS 0.5 UF 5.0</p>   <ul style="list-style-type: none"> ●つるぼけの心配なメロン、スイカ、トマト等の全量元肥 ●長期栽培のイチゴや花き類に最適 		

今月のお奨め農薬

さらに使い易くなったBT剤（その2）

前回はBT剤の使用回数が「4回」から「-」（無制限）に変更になり、さらに使い易くなったことをご説明するとともに、BT剤の性質、特長等についてご紹介しましたが、今回はBT剤の系統と効果特性についてご紹介します。

BT菌には数十種類の系統があり、欧米では双翅目(ハエ、カの仲間)に効果のある系統、あるいは鞘翅目(コガネムシの仲間)に効果のある系統が実用化されていますが、日本では鱗翅目(チョウ、ガの仲間)幼虫に効果のある二系統(クルスターキ系統とアイザワイ系統)が実用化されています。

BT菌は複数の結晶性タンパク毒素を産生しますが、それぞれの毒素の殺虫活性は害虫の種類によって異なります。クルスターキ系統とアイザワイ系統の産生するタンパク毒素の殺虫活性は下表の通りです。

(各タンパク毒素の主要害虫に対する殺虫活性)

害虫の種類	タンパク毒素 (Cry I)				
	Aa	Ab	Ac	C	D
コナガ	○	○			×
オオタバコガ				×	
ハスモンヨトウ					×
ヨトウムシ			×		×
シロイチモジヨトウ			×		

○：非常に高い活性をしめす、○：高い活性をしめす、
 ×：活性をしめす、×：活性が低い、○：不明

下表に住友化学のBT剤製品の特性をまとめました。共通のタンパク毒素に加えて、クルスターキ系統はオオタバコガ、コナガに効果の高い特有の毒素(CryI Ac)を、また、アイザワイ系統はハスモンヨトウ、ヨトウムシ、シロイチモジヨトウに効果の高い特有の毒素(CryI C)を持っており、それぞれの商品特性に反映されています。

(住友化学 BT 剤商品の特性)

製品名	系統	含まれるタンパク毒素 (Cry I)					効果が高い害虫種	
		Aa	Ab	Ac	C	D		
エスマルクDF	クルスターキ						コナガ	オオタバコガ
ゼンターリ顆粒水和剤 フローバックDF クオークフロアブル	アイザワイ						ハスモンヨトウ	ヨトウムシ

(鳥取)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

アディオン乳剤について教えてください！

Q 1 . アディオン剤の作用特性について教えてください。

A 1 . アディオン剤は合成ピレスロイド系の殺虫剤で、接触毒作用により強い殺虫力を示します。ハマキムシ類やハモグリガ類等の食葉性害虫では摂食する前に、アブラムシ類等の吸汁性害虫では吸汁活動に移る前に死亡（苦悶）あるいは落下の現象が起こり、速効性を伴った接触毒作用が先に現れます。さらに、食入前あるいは巻葉前の予防的な散布により、優れた残効性を示します。なお、本剤は浸透移行性やガス効果が無いので、散布の際は「薬液のかかりにくい葉裏、下葉などにも」むらなく散布することがポイントです。



キャベツ モモアカアブラムシ

Q 2 . モモハモグリガのように、葉に食入した後での散布では効果が無いのでしょうか？

A 2 . アディオン剤は浸透移行性がないので、食入してしまった幼虫には効果がありません。しかし、成虫発生初期に散布することにより成虫に効果を発揮し、その後の被害を長期間防ぐことができます。

Q 3 . 「オクラ」にカメムシが多発しているのですが、アディオン乳剤を使用しています。一時的には効果があるのですが、しばらく経過するとまた飛来してきます。何か有効な農薬は無いのでしょうか？

A 3 . アディオン乳剤はカメムシ類にはもちろん有効です。ただし、カメムシは飛来性の害虫なので、周辺部からの飛込みがあります。従って、1回だけの散布では効果が不十分ですので、7～10日間隔で2～3回散布して下さい。なお、応用的に使用できる薬剤としては、ダントツ水溶剤があります。ダントツ水溶剤はオクラのアブラムシ類に登録があり、アディオン乳剤と同様「収穫前日まで」使用可能です。他作物のカメムシ類に適用があり、オクラのアブラムシ類との併殺効果は期待できますので、アディオン乳剤とのローテーションでお使い下さい。



アディオン乳剤

Q 4 . アディオン乳剤はブロッコリーに登録があるので、「茎ブロッコリー」にも使えるのではないのですか？また、ブロッコリーと茎ブロッコリーの違いは何ですか？

A 4 . ブロッコリーには茎ブロッコリーは含まれないので、アディオン乳剤は使用できません。茎ブロッコリーは、ブロッコリーの茎を太く、長くした品種改良品で、別名スティックセニョールと言います。茎ブロッコリーそのものに登録があるか、野菜類で登録のある農薬をお使いください。B T剤のエスマルクDF等や粘着くん液剤は、野菜類の登録がありませんのでご使用になれません。

Q 5 . アディオン乳剤の「花き類・観葉植物」の使用回数は「6回」になっていますが、「はばたん」のみ「1回」となっています。この理由は何ですか？薬害の懸念でもあるのでしょうか？

A 5 . 「はばたん」は当初の登録時から使用回数が「1回」となっていて、そのまま現在に至っています。薬害の心配は特にありません。

Q 6 . アディオン乳剤は「さといも（葉柄）」のハスモンヨトウ、アブラムシ類に登録がありません。アディオン乳剤は「さといも」にも登録がありますが、「さといも（葉柄）」とは何を意味するのでしょうか？

A 6 . 「さといも（葉柄）」の農薬登録における作物分類は「野菜類」となっています。この「さといも（葉柄）」とは、**さといもの葉柄を収穫するもの**で、別名、地方名で「ずいき、だついも」と呼ばれています。一方「さといも」は塊茎を収穫するものを意味しています。

（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（病害編）

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。
病気の名前をしっかりと把握しましょう。



トマトうどんこ病



ダイズさび病



ナシ赤星病



リンゴ斑点落葉病



イネいもち病



バラ黒星病

次回は・・・害虫、病害、雑草の見極め（雑草の名前確認篇）です。お楽しみに
(山脇・手塚)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報 6月23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
殺虫剤	ワンリード 箱粒剤08	害虫追加	稲 (箱育苗)	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 移植当日 1回 育苗箱の上 から均一に 散布する
殺虫 殺菌 剤	住友化学 ブイゲット プリンスリンパー L粒剤	イネドロオイ ムシの使用 時期変更	稲 (箱育苗)	イネドロオイムシ	移植3日前～移植当日 緑化期～移植当日 使用量他は従来と変わらず

(佐伯)
[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

7/7～14

青森県

*7月9日 注意報 水稻/葉いもち

当社登録薬剤:ブラシンゾル、ブラシンフロアブル、ブラシン粉剤DL、ブラシン水和剤、
ビームエイトゾル、ビームゾル、ビーム粉剤DL

詳細は: <http://www.applenet.jp/viewlist.php?cno=46&rootno=51>

秋田県

*7月13日 注意報 水稻/いもち病(葉いもち)

当社登録薬剤:ブラシンゾル、ブラシンフロアブル、ブラシン粉剤DL、ブラシン水和剤、
ビームエイトゾル、ビームゾル、ビーム粉剤DL

詳細は:

<http://www.pref.akita.lg.jp/icity/browser?ActionCode=genlist&GenreID=1000000001021>

福島県

*7月14日 注意報 水稻/いもち病(葉いもち)

当社登録薬剤:ブラシンゾル、ブラシンフロアブル、ブラシン粉剤DL、ブラシン水和剤、ビームエイトゾル、
ビームゾル、ビーム粉剤DL

詳細は: <http://www.pref.fukushima.jp/fappi/index.html>

福井県

*7月9日 特殊報 すいか/えそ斑点病

当社登録薬剤:該当なし

詳細は: <http://www.agri-net.pref.fukui.jp/>



稲 いもち病

次ページに
続く

三重県

*7月13日 注意報 水稲 / いもち病(穂いもち)

当社登録薬剤: プラシンゾル、プラシンフロアブル、プラシン粉剤DL、プラシン水和剤、ビームエイトゾル、ビームゾル、ビーム粉剤DL

詳細は: <http://www.mate.pref.mie.jp/bojyosyo/>

滋賀県

*7月14日 注意報 水稲 / ニカメイガ

当社登録薬剤: スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、スミチオン粉剤2DL、スミチオン粉剤3DL、スミバッサ乳剤75、スミバッサ粉剤20DL、スミバッサ粉剤50DL、ダントツ粒剤、ダントツH粉剤DL、パダンSG水溶剤、パダン粉剤DL、パダン粒剤4、パダントレボン粉剤DL、パダントレボン粒剤L、パダンバッサ粉剤DL、パダンバッサ粒剤、ルーバン粒剤、アブロードパダン粒剤

詳細は: <http://www.pref.shiga.jp/g/byogaichu/index.html>

島根県

*7月7日 注意報 かき、なし、すもも栽培地帯 / 果樹カメムシ類

当社登録薬剤:

かき・・・アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、サイアノックス水和剤、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、ロディー水和剤

なし・・・アグロスリン水和剤、アディオンフロアブル、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、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

すもも・・・ダントツ水溶剤

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



なし クサギカメムシ

山口県

*7月8日 特殊報 きく(施設栽培) / キクえそ病・・・媒介はアザミウマ類

当社登録薬剤: ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、マラソン乳剤(アザミウマ類)
ベストガード水溶剤、ベストガード粒剤(ミナミキイロアザミウマ)

詳細は: http://www.nrs.pref.yamaguchi.lg.jp/hp_open/a1720160/0000002/index.htm

福岡県

*7月9日 特殊報 きく / キクえそ病・・・アザミウマ類が媒介

当社登録薬剤: ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、マラソン乳剤(アザミウマ類)
ベストガード水溶剤、ベストガード粒剤(ミナミキイロアザミウマ)

詳細は: <http://www.pref.fukuoka.lg.jp/d05/php5.html>

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！」

心落ち着く！？みじん切り！



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♪♪♪

最近、なんだかとっても忙しいんです。仕事もプライベートも、なんだかとっても目まぐるしく、毎日バタバタとしています。そうなってくると、おのずと家のこと(家事)が後回しになってしまうわけで、よく見ると家の中が荒れています(汗)。しかも、季節は夏。この暑さのせいで、動作も鈍く、やる気はあれど体が動かない!という状況。そうなると、ますます家の中は荒れるばかり・・・。

家の中が荒れると、心がすさむもの。「これではイカン!!」と思ってちょっと心がもやもやしていたら、なんと「掃除をしてスッキリした」という夢まで見てしまう始末。これはいよいよ重症です。そこで、ある日奮起して、夜遅くではあったけれど、一気に家事を片付けました。洗濯モノをやっつけ、トイレ掃除をし、部屋という部屋をお掃除シートで掃除し、キッチン回りをピカピカに・・・ここまでやって、すでに夜の11時半。しかしここまで来て「乗りに乗っていた」私は、よし!明日のご飯も作っちゃおう!ということで、やおら料理を始めました。

冷蔵庫を漁って見つけた食材と、缶詰などを使って作ったメニューはドライカレー。まずはにんにくやら、玉ねぎを刻みます。こんな夜中に料理をするんだから、本来なら時間的余裕もなく、慌ててみじん切りをするところですが、この日はちょっと違いました。なんかね、みじん切りをしていると「落ち着く」んです!なんか「無心」になれるというか、心が澄んでいく感じ・・・?(言い過ぎか!?)無事、ドライカレーを作り終えたのは12時過ぎでしたが、もろもろの家事を終えた=今までの遅れを取り戻したということで、心はとっても晴れやか!!「やったよ!私!(ガッツポーズ)」「早よ寝ろ!!」



ドライカレーのチーズかけ

とまあ、こんなに切羽詰っていなくても、普段から料理の時間は、私にとってある種、「リフレッシュの時間」となっています。会社から帰って来てから、野菜を刻んだり、鍋がコトコトと音を立てている様子を眺めたりしていると、「会社の自分」から「家の自分」に移り変わる過渡時間のような感じさえします。不思議なものですね。特別何かしなくてもリフレッシュできちゃうんだから、安上がりというか、モノは考えようですね(笑)



そういえば、我が家のミニ農園(夫の管轄)で、ナス、トマト、きゅうりと、今年もわずかですが夏野菜が収穫できました。私は園芸の方はサッパリですが(こんな会社に勤めているというのに・・・サボテンをも枯らす女・・・)夫はどうやら、ミニ園芸でリフレッシュする性質のようです。まさに、リフレッシュ方法は人それぞれといったところでしょうか。

これから夏本番を迎えます。暑い暑いと言っているかもしれませんが、皆さんもうまく自分なりのリフレッシュ法を取り入れて、過酷な夏を乗り切りましょう!!



私はできた野菜での料理担当です(笑)

(佐伯)



[目次へ戻る](#)

そば談義67号

前は江戸ソバリエ蕎麦打ち会で変わりそばを打って失敗したことを話したが、今回はうどんを打って成功した話をしたい。

「うどんはそば打ちに比べて簡単だ」という人がいるが、そうでもない。特に讃岐うどんのようなコシのあるものを打つには大変である。概略を説明すると、まず小麦粉に塩水を加えるのだがその量は出来るだけ控えめにする。こんなに水が少なくてうどんが繋がるのかと思えるぐらいが丁度いい。小麦粉の一粒ごとに水が回るように、慌てず急かせずゆっくりと水回しをするのである。これがなかなか根気のいる作業である。粉がそばろ状になったらくくり(まとめる)それをビニール袋に入れて10分ほど寝かし、それを厚手のビニール(昔は莫座(ゴザ))で覆い、その上から足で満遍なく10分間踏むのである。それを取り出し菊練りしてから球状にする。それを再度ビニール袋に入れて1時間ほど寝かすのである。それをまた取り出して、再度足で踏んで1cm ぐらいの厚さに丸く広げる。それを麺台の上で麺棒を使い角出しする。3mmの厚さになるまで麺棒で延ばし、それを蛇腹に折り等間隔にそば包丁で切るのである。

さて、うどんは国産の小麦粉だけでは美味しいうどんが打てないことに薄々気付いていたが、何を混ぜればよいか分からなかった。それがやっと、皮肉なことに江戸ソバリエ蕎麦打ち会で学んだのだ。その小麦粉はオーストラリア・スタンダード・ホワイト(ASW)というものである。この小麦粉を加えれば、コシと艶が出て味も俄然美味しくなるのである。そういえば讃岐うどんに使用される小麦粉は殆どが外国産(約95%)である。昔、香川県は雨が少ないことで、讃岐小麦は品質が高いと評価されていたが、1963年の雨による被害をきっかけに栽培が激減し、製粉業者は讃岐うどんに適する原料を仕入れにオーストラリアまで出かけて、5品種(ASW)を選んだという歴史がある。その香川県では県産小麦のうどんを食べたいという声が高まり、1991年に香川農試で品種改良の試験を開始し、2000年にASW並みの加工適正品種(アミロールとグルテンのバランスがよい)が完成した。その品種名が「さぬきの夢2000」である。その品種の欠点であるタンパク質の低さと製麺の難しさをクリアしたもちもち感と香りの良い「さぬきの夢2009」も登場し、これから普及していくそうだ。(さぬきの夢2000が出てから県産使用率が2%から5%に上がっている)

さて、蕎麦打ち会で満足いくうどん(色は明るい淡黄色)が打て、それを湯掻いて、その上に色々な具材をトッピングして食べた味(写真参照)は格別であった。そばが上手く打てることも嬉しいが、うどんが打てるのも嬉しいのである。色々な仲間と付き合っているが、そばが好きな人もいれば、うどんでないダメな人もいる。そういうことでうどんもそばも打ててそしてそれをご馳走できれば、食べる方も打つ方もハッピーである。一度、讃岐男の打つうどんも皆さんに味わって頂きたいものである・・・(古津)

**～ 編集後記 ～**

今回、初めて農家さん訪問記の原稿作成を担当しました。2時間程聞かせていただいたお話をまとめる作業ですが、西田さんからいただいた資料のおかげもあり、なんとか期限内にまとめることが出来ました。ただ、お話をきちんと文章におとしこむという作業が大変なことを改めて感じました。

取材の帰り、札幌でうまいものを考えておりましたが、野暮用で取材後そのまま東京に帰ってしまいました。同行した古津さんがあとがきに書いた「さらさらレッド入りさつま揚げ」を肴に楽しんだ会には参加しておりません。私は、お酒はなんでも飲めますが、北海道での日本酒、特に夏場の冷酒は特に気に入っているので本当に残念でした。ただ、鹿児島に行けば芋焼酎が好きで、沖縄に行けば泡盛が好きでと全く節操ありません。最近では仕上げはウィスキーのハイボールと酔えるのなら何でもという状態になりつつありますが、次回の農家さん訪問記の取材ではどんなお酒が楽しめるのか今から期待しています。(原田)

