住友化学 i-農力だより

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

第70号 平成22年10月29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 (55) ・・・・・・・・・	p.1
住友化学アグログループ紹介 レインボー薬品㈱・	p.5
西瓜・スイカ雑学 (9)・・・・・・・・・・	p.6
食の安全性について考える(19)・・・・・・・・・・	p.8
今月のお奨め農薬・・・・・・・・・・・	p.9
今月のご相談から ・・・・・・・・・・・	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
編集後記 ・・・・・・・・・・・・・・	p.14



ヤマガラ(シジュウカラ科)とイチイ(イチイ科) 冨樫 信樹 画

農家さん訪問記(55)

特別栽培農産物で道を拓く!

今回の農家さん訪問は北海道恵庭市で特別栽培農産物を生産している(有)余湖農園(以下、(有)を省略)を訪ねました。余湖農園は今年恵庭市北島から恵庭市穂栄へ移転したばかりです。 真新しい事務所で余湖智(よごさとる)さん(62歳)に農業への取り組みとご苦労についてお話を伺いました。(取材日8月24日)

創意と工夫で限界を越える!

はじめに、余湖さんの関係する余湖農園と(株)グローバル自然農園(以下、㈱を省略)の概要 について伺いました。



余湖 智(よご さとる)さん

余湖農園は昭和47年(1972年)設立の農業生産法人です。現在の耕作面積は約55ヘクタール(ビニールハウス 8 棟、育苗ハウス 3 棟を含む)で、*40種類以上の特別栽培農産物を生産しています。年間の売上げは約2億円で、主な販売ルートは生協・スーパー(コープさっぽろ、スーパーアークス、イトーヨーカドー等)が75%、産地直販(道の駅、他)が15%、ホテル・他が10%の割合で、最近は産地直販が増えているとのことです。従業員は総勢約80名(社員9名、実習生およびパート70名)で、実習生は脱サラした就農希望者を含めて全国から集っているそうです。またパート

は地元の主婦が主体です。(*主な特別栽培農産物:大豆、いんげん、トマト、きゅうり、なす、かぼちゃ、水菜、小松菜、大根、かぶ、人参等) ■

余湖農園には現在第1~第6の生産部があり、各生産部の部長には社員がなっています。余湖さんご自身も第1生産部長です。また、今年から歩合制を導入したとのことで、生産量が多ければ収入も増えますが、反対に少なければ収入も減ります。



(手前)事務所棟 (奥)研修棟

「とうもろこしの生産担当は今朝3時頃か

ら収穫作業をして、今はみんな寝ていますよ」との話を聞き、作物によって作業時間が随分違うなあとビックリです。縦割りにすることで担当者が仕事に責任感を持つ良い方法と思いました。

余湖農園ではこれまでに約30人の実習生が独立しましたが、そのうちの何人かは提携農園となっています。余湖さんは実習生がスムーズに独立出来るように、実習中からバイヤー(生協、スーパー等の買い付け担当者)と圃場で直接交渉することを認めているそうです。

産地直販には二つのメリットがあります。それは、「値付けが自分の責任でできること」と「タイムリーな供給で商機を逃さないこと」で、今後更に産地直販を強化する予定ですと言われました。

もう一つのグローバル自然農園は、平成3年(1991年)に設立された市民も株主として参加する流通・販売会社です。余湖農園を中心とした農家集団で生産される特別栽培農産物の販売を行っています。グローバル自然農園の設立当時は農業生産法人の活動には各種の制約(加工・仕入れ販売が出来ない、あるいは資金借り入れ先が限定される等)があったため、この制約(限界)を打開する方策として設立したとのことです。グローバル自然農園は設立当初から市中銀行と取引を行っているそうです。余湖さんの創意と工夫で限界を乗り越える姿勢に感服です。



パッキング作業風景

特別栽培農産物の定義は「その農産物が生産される地域の節減対象農薬(化学農薬)と化学肥料の両方の使用量が地域の慣行的な使用量に比べて50%以下の使用量で栽培される農産物」というものですが、余湖農園で実施している節減の工夫について伺いました。余湖さんは化学農薬の必要性と価値は十分に認めていると繰り返し言われましたが、民間で開発した「松の木のエキス」等の天然物資材を活用することにより化学農薬の使用量

を極力抑えているとのことです。農薬の使用回数にカウントされないBT剤も多く使っているそうです。また、化学肥料については、堆肥や*ぼかし肥料の使用と季節ごとの作物の反応に応じた肥培管理で化学肥料の使用量を大幅に減らしているとのことです。(*ぼかし肥料:油かすや米ぬかなどの有機質肥料に山土やモミガラなどを混ぜ、発酵させて作成した肥料)

今年の夏は全国的にも異常な猛暑で、北海道も降雨が多く高温多湿の気象だったため、余湖 農園では栽培中の小松菜等にさび病が激発生しました。特別栽培を守りたいが、守ると収穫物 が確保できないという事態が起こり、収穫物を確保するために販売先の了解を得て、一時的に 特別栽培の看板を外して化学農薬を使用し、収穫物を確保したとの苦労話を伺いました。最終 の防除手段として、化学農薬がその価値を発揮したことは農薬業界の関係者としてはうれしい ことです。

余湖さんに農薬メーカーに望むことをお聞きしました。BT剤のように使用回数に制限がなく、

しかも農薬としての使用回数にカウントされない製品を是非開発してほしいとのことです。なお、有機JAS栽培は相応の価格(通常価格の3割高?)では売れないため採算が合わず、現在は考えていないとのことでした。

第三者継承で後継者を確保!

余湖農園の株主は余湖さんご夫妻と社員5名の7名です。社員は全て元研修生で、後継社長は社員の一人に決まっているとのことです。余湖さんご夫妻には子供さんが4人いますが、皆さん農業以外の分野に進んでいるとのことです。余湖さんは個人の資産と会社資産をはっきり区別して管理していて、個人資産は子供さん達に、会社資産は第三者継承で後継社長に譲る予定と伺いました。ここにも余湖さんの創意を垣間見ました。発想も素晴らしいと思いますが、なかなかできる事ではないとまたまた感心です。

後継社長はコンピューター会社を脱サラして就農した社員で、コンピューター会社の勤務経験を活かしてパソコンによる農園の経営分析、労務管理、作付け管理のデータベース化を既に実施中で、またホームページ等のインターネットの活用も進んでいるとのことです。GAP(Good Agriculture Practice)認証を取得していませんが、既にコンピューターを利用した栽培管理を進めていて、GAPを行う準備は出来ているように思いました。

四つの転機で今日に!

余湖さんは昭和25年(1950年)に新潟県佐渡島から入植した農家の2代目で、高等学校卒業後 農業専門学校に進み、農業にたずさわるようになりました。野菜栽培は専門学校で習いました。 余湖さんの農業への取り組みの中でこれまでにいくつかの転機があったとのことです。

【第1の転機】は野菜栽培の開始です。ご両親は水稲農家でしたが、余湖さんが関わるようになってから、野菜栽培を行うようになりました。

【第2の転機】は昭和58年(1983年)の特別栽培野菜生産への全面的な切り替えです。野菜の売上げが1000万円規模になり、野菜栽培だけでも経営が成り立つ見通しがついたので、特別栽培野菜の生産に全面的に切り替えました。現在では北海道の農家の6割が何らかの認証農家になっていますが、余湖さんが特別栽培を始めた当時はまだ特別栽培が十分に認知されていなくて、村八分状態になったとのことです。当時の販売先は個人向けが中心でした。当時のお客さんの一部は現在も特別栽培だいずの販売先として残ってるとのことです。この困難を乗り切った余湖さんの精神力にまた感心です。

【第3の転機】は平成3年(1981年)の グローバル自然農園の設立と産地直販 の開始です。現在、産地直販は「道の駅」、 直売所3ヵ所、生協11店舗で行っていま す。



ハウス遠景

そして、【第4の転機】が今年の恵庭市

北島から恵庭市穂栄への移転です。第一期工事で事務所、ハウス、加工場、研修所が完成した 段階で移転しました。現在、第二加工場、直売所建設の第二期工事が進んでいます。

今後の事業展開は四つの柱!

余湖さんは今回の移転を機に、今後の事業展開として4つの柱を考えています。

【第一の柱】はこだわりの農産物(特別栽培野菜)の生産と販売です。余湖さんは消費者に生産者の顔の見える信頼関係が事業の基本だと考えています。

【第二の柱】は産地直販の強化・拡大です。「道の駅」等での産地直販は順調に伸びています。 これをさらに強化するために、農園内にも直売所を建設中です。

【第三の柱】は味噌、漬物、乾燥野菜・野菜ペースト等の加工事業の拡大です。加工事業の拡大で規格外農産物が活用でき、歩留まりの向上が図れます。更に、食品加工業者との提携も考えています。

【第四の柱】は体験事業の充実です。収穫体験、加工体験を行って味わう感動はリピーターを 作ります。味噌作り、豆腐作り、蕎麦打ちなどの企画を一層充実させることを考えています。



終わりに余湖農園の休日と従業員慰安行事について伺いました。休日は週に1日で交替制です。従業員の慰安行事として 花見の会(5月)、 忘年会、 慰安旅行の3大行事があります。 と は全額会社負担で行いますが、 ではバス代が会社負担です。花見の会は農園内のバーベキュー広場で行い、研修室にあるカラオケ設備も活躍するそうです。

バーベキュー広場

農業の後継者不足がいわれますが、余湖さんは新たな発想「第三者継承」でこの難問も解決しておられます。余湖さんの「創意と工夫で限界を乗り越える」姿勢に伸びる事業の勢いを感じました。

前日には北海道内で発達した低気圧の影響で札幌市内も約30mmの降雨がありましたが、訪問当日は幸いに雨も止み、十分な取材ができました。

今回の取材は株式会社タナベ種苗 代表取締役 田邊伴幸様のご協力で実現しました。改めて御礼申し上げます。どうも有難うございました。

あとがき

余湖さんのお話に出てきた「道の駅」に行ってみました。正式名称は「花ロードえにわ」というようです。確かに建物の周りにはたくさんの花が咲いていました。圧巻だったのはひまわり畑です。また、花で覆われたアーチもあり、ここは何だ?と思いました。野菜が売られている場所は「恵庭かのな農産物直売所」という名前でした。お昼時間帯だったからか、普段から



なのかはわかりませんでしたが、多くのお客様で 賑わっていました。「余湖農園ラベル」の野菜が 色々並んでいました。取材の時にはハウスを見せ ていただいたのですが、その作物が目の前に並ん でいるのです。一袋 100~150 円です。地元なら あれもこれも買いたくなる値段と品種。初めて目 にしたのは、丸いズッキーニです。主に野菜中心 に見て帰ってきました。とうもろこしが大好きな ので、自分にお土産として、ゆでたとうもろこし を買っちゃいました。とてもおいしかったです。

(鳥取・手塚) 日次へ戻る

住化アグログループ紹介 レインボー薬品株式会社

ネズレス誘引エサシリーズ第2弾!!

レインボー薬品株式会社

「ネズレス ネズミ捕り粘着シート用エサ」のご紹介







2.5g×20 包入

レインボー薬品は、昨年発売した「ネズレス ネズミ捕りカゴ用エサ」に続く、ネズレス誘引エサシリーズの 第2弾として「<mark>ネズレス ネズミ捕り粘着シート用エサ</mark>」を新発売いたしました。

屋内に侵入してくるネズミは非常に頭が良く、運動能力にも優れています。その為、ネズミ捕り用の粘着シートを設置しただけではネズミを捕獲することが大変難しく、ネズミ駆除に悩んでいる方は多くいらっしゃいます。

そこでレインボー薬品からネズミ駆除の新提案として、ネズミ捕り粘着シートに設置する「誘引エサ」をご紹介します。

市販のネズミ捕り用の粘着シートに誘引エサ入りの小袋を設置するだけで、ネズミの捕獲率がアップするのです。



粘着シート



誘引エサ(本剤)

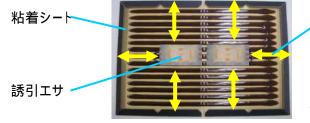
捕獲率UP!

「ネズレス ネズミ捕り粘着シート用エサ」の特長

- ・ ネズミの好む食材を厳選し、効果的に配合した粉状タイプの無毒エサです。
- ・ 芋、ソーセージ、チーズなど、生の食品を設置するよりも高い誘引効果を発揮します(当社調べ)。
- ・ 市販の粘着シートに簡単に設置できる小袋入りです。
- ・ 特殊配合により、誘引効果が長持ち。虫が湧いたりすることもなく、腐ったりカビたりしにくい製品です。
- · 実用新案出願中。

「ネズレス ネズミ捕り粘着シート用エサ」の使い方

使い方はとても簡単。本品を市販のネズミ捕り粘着シートの見開き左右面の中央に各 1 包ずつ、合計 2 包設置するだけです。



目安として粘着シートの端から 10cm の位置に設置

本剤の設置図

ネズレス誘引エサシリーズを利用して 安心で快適な家庭環境を作りましょう!! レインボー薬品株式会社 東京都荒川区東日暮里6-60-10 お問い合わせ TEL 03(6740)7777 平日9:00~17:00(土・日・祝日は休み) URL: http://www.rainbow-f.co.jp

西瓜・スイカ雑学(9)



スイカと3匹の猫

スイカの害虫・漢名:瓜守

和名:ウリハムシ

毎年、秋になると「農業技術功労者表彰 ((財) 農業技術協会主催)が行われます。

これは都道府県の農業技術者を中心に新品種 育成等々の技術改良に貢献した人々を表彰する 事業で、その受賞者は昭和 19 年から平成 21 年 までに 300 余名を数えています。第 13 回(昭 和 32 年度)栄えある表彰者の中に「スイカの 瓜守・・・防除」奈良県農試の三島良三郎氏の 名前があります。「瓜守」を「ウリバエ」、「ウリ ハムシ」のこととスラッと読解できる人はその 道の専門家以外では数少ないでしょう。ウリ類 の害虫なのに「何故、瓜守りなのか」と未だに 語源は定かでありませんが、識者に伺うと昔か らの記載でより奥が深いようです。

わが国では、古来よりウリ類の栽培が行われていたようで、平安時代編の倭名類聚抄(931)に「守瓜」和名ウリバエと記され、すでにこの頃から本虫がいたことになります。明治 32 年







ウリハムシ世代 (三島原図)

(1899)に初めて松村氏が「守瓜」から「瓜守」に変えているのは何故か興味深く、その後、昭和20年代まで漢名「瓜守」、和名ウリハムシが用いられてきました。

元禄時代の宮崎安貞「農業全書」(1696)には、「瓜の八工を追い払うことは、たたき又は手板をもって打ち払い、うち殺す、又「鳥もち」に付けるもよし・・・、朝露に灰を多く用いて片手にて瓜つるを上げ、片手にて灰をふりかけるべし」と具体的な捕虫法、予防法が記されています。灰をふりかける技術は有機農業で一度試してみたいですね。その後の予防、駆除法に成虫の捕殺が盛んに行われ、手作りの網が徐々に工夫・改良されたのが、現在の「捕虫網」だとされています。ウリハムシと「捕虫網」には深い縁があるようで、志賀昆虫普及社創業者・故志賀夘助は「奈良県では古くよりウリハムシ成虫捕獲のため手作りで網を

作って使用していた経験があり、家で縫製を副業とする農家に捕虫網の製作を戦前から昭和 50 年頃までお願いしていた」と述べておられたそうです(奈良・杉浦哲也氏私信)。



捕虫網を使っての昆虫採集

この虫の成虫は、体長 7~ 8mmのミカン色した甲虫で、 俗にウリバエ(瓜守)、アカバ エ、ネムシ等々と体色、形態、 習性等から方言・地方名が沢 山あります。今では施設やト ンネル栽培など栽培様式が変 化したことや、農薬の発達に よって、致命的な被害をこう むることは少なくなりました。 しかし、かっての一般的な露 地栽培では、5月頃に暖かく なると、マクワウリ、スイカ、 メロンなどに、どこからとも なく飛んできて種まき間もな い幼苗のウリ類を好んで食べ ます。葉を丸く輪を描くよう

に環状に食べ、乾くとその部分が丸く穴があきます。また株元に産卵すると、約 10 日から 2 週間で幼虫(ウジムシ)になり根を食い荒らすために突然、萎れて、株全体が枯れてしまう甚大な被害を及ぼします。成虫は冬季に日陰の比較的乾いた場所で越冬し、春先になると再び飛来してウリ類を中心に食害して、産卵、幼虫、蛹から成虫になって、秋には越冬場所へと移動するのがこの虫の一生です。今も秋になると拙宅の南面のヒラドツツジに越冬飛来虫が集まり、数週間過した後には、暖かい場所に移動したのかいなくなっている身近な虫でもあります。

(小玉技術顧問)



食の安全性について考える(19)

農 薬 の毒 性 試 験



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。

挿絵:加藤正和さん

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)

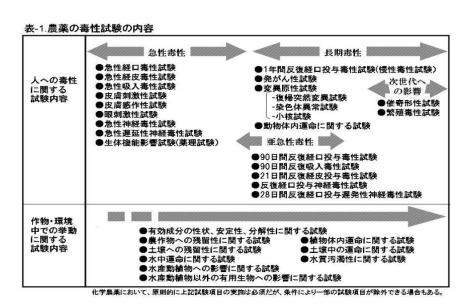
Q:農薬の人の健康に対する影響については、どのように調べられているのでしょうか。

A: 農薬を登録するためには、登録の審査のために必要と定められている毒性試験を実施する必要があります。その試験から農薬としての安全性が満たされている場合には、登録することが可能になります。農薬は、散布液調製、散布、農作物や環境中の残留、分解そして消失するという運命をたどります。それぞれの場面で暴露される対象は変わっていきます。

また、それぞれの対象によって、人が暴露される状況(暴露量、期間、頻度など)や、問題となる毒性の内容や特徴も変わってきます。よって農薬の毒性に関する試験は、農薬の運命を通して、人が暴露された場合に生じる健康上の問題を予測し、有効な対策を講ずることができ、将来に渡っての安全が保証できるだけの内容を備えたものである必要があります。

そのため農薬の毒性試験の項目(表-1)には多くの内容が含まれています。毒性の内容には大きく分けて、「急性毒性」(農薬原体および製剤)、「亜急性毒性」、「長期毒性」、「次世代への影響」があります。また、それぞれには、農薬の摂取経路(経口、経皮、吸入)の違いによる毒性や、毒性の性質(刺激性、変異原性など)を調べるための試験が含まれます。これらの毒性試験は、ラットやマウスなどの試験に適した動物を用いて実施されますが、多くの毒性試験では2種類以上の動物で試験が行われます。

なお、人への安全性に対するリスクを評価するためには、人が実際に受ける可能性のある暴露量を推定する必要があります。そのためには、毒性試験とは別に、作物や環境中での農薬の残留や分解・消失を調べる試験も実施されます。



目次へ戻る

今月のお奨め農薬

細菌病防除剤 スターナド水和剤

スターナ水和剤はオキソリニック酸を有効成分とする植物細菌病防除剤です。スターナ水和剤は植物病原細菌の中でも特にエルビニア(Erwinia)属菌(野菜類軟腐病菌等)やシュードモナス(Pseudomonas)属菌(はくさい黒斑細菌病菌等)、キサントモナス(Xanthomonas)属菌(キャベツ黒腐病菌等)に抗菌活性があります。スターナ水和剤は稲、野菜、果樹等の細菌病に登録があります。

本剤の作用は細菌の細胞分裂に必須な核酸(DNA)の複製を阻害して抗菌力を発揮すると考えられています。銅剤や抗生物質とは全く異なるタイプの細菌病防除剤です。

本剤の抗菌力は殺菌作用よりも静菌作用(増殖抑制効果)が主体となって現れ、病原細菌の菌密度が低ければ高く現れますが、元々菌密度が高い状態や、菌が急激に増殖している状況では低くなります。従って、予防的に使用することにより優れた効果を示します。



【スターナ水和剤の登録作物と適用病害一覧】 詳細はラベルをご覧下さい。

	作物	物名	適用病害名				
稲			もみ枯細菌病 葉鞘褐変病	苗立枯細菌病 内穎褐変病	褐条病		
はくさい			軟腐病	黒斑細菌病			
キャベツ	たまねぎ	ばれいしょ	ねぎ				
だいこん	カリフラワー	ブロッコリー	はなっこりー	- - 軟腐病 -			
アスパラガス	セルリー	にんじん	らっきょう				
チンゲンサイ	さんとうさい	エンダイブ	パセリ				
レタス	リーフレタス	立ちちしゃ		軟腐病	腐敗病		
こんにゃく			腐敗病				
たばこ			空胴病				
なし			枝枯細菌病				
もも			せん孔細菌病				
うめ			かいよう病				
カラー			軟腐病				

【スターナ水和剤の上手な使い方】

- . 細菌による病害は薬剤防除だけでは十分な効果が得られにくく、出来るだけ耕種的防除と 組み合わせて薬剤の効果を高める工夫をすることが重要です。
- . 発病前からの散布(予防散布)を徹底します。
 - 病勢が進展してからの効果(治療的効果)は期待できないので、作物の生育ステージと気象条件をみながら、早期防除を行います。
- . 病勢進展に応じて、一週間間隔の繰り返し散布を行います。
 - 一回目散布後は病勢に注意し、また作物毎の使用回数と使用時期を考慮して、一週間 間隔の繰り返し散布を行います。病勢進展が早ければ、早め早めの散布を心がけます。
- .他の有効薬剤(銅剤、抗生物質剤)があれば、それらの薬剤も活用した交互散布などを行い ます。

(鳥取)

今月のご相談から

バスモンヨトウ防除剤「フェロディンSL」 について教えて!

- **Q1.**性フェロモンを利用したフェロディンSLを利用することで、どのような効果が期待出来ますか?
- A 1. フェロディンSLは、野菜等を加害する重要害虫「ハスモンヨトウ」の雌成虫が放出する性フェロモンを製剤化した製品です。ハスモンヨトウの雄成虫を大量に誘引し、併用するトラップで捕殺することにより、受精卵数と次世代幼虫を減少させます。



A 2 . 長所: 少量のフェロモン成分で効率よく防除が出来ます。 ハスモンヨトウ成虫の密度が低いほど捕殺効果が 大きいので、成虫の発生初期から継続的に使用す ることで、幼虫の被害軽減が可能となります。 雄蛾の誘殺が目に見え、効力を認識出来ます。



ファネル型トラップ

ハスモンヨトウの加害作物を含む、出来るだけ広い地域で使用することで、効率的な防除が可能となります。

大規模で数年間実施すると、確実にその地域の発生密度が低下します。

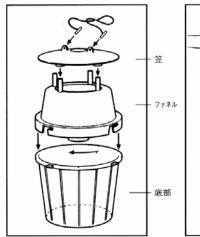
短所: 小規模では、十分な効果が得られません。

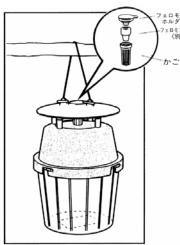
単独の畑や狭い地域で使用すると、効率的な捕殺が出来ず、十分な効果が得難くなります。おおよそ、10ヘクタール以下の面積では十分な効果は期待出来ません。

発生密度が高まった状況では、十分な効果が得られません。

雄蛾がトラップに誘引される前に、近くの雌蛾に誘引されて交尾する機会が増え、効果が劣ります。

- Q3.ハウス内に設置したところ、まったく雄蛾が入らないのですが何故ですか?
- A 3. 夜間窓を閉め切っている時は、ハウス内に雄蛾がいないと入りません。夜間窓を開けている時期はハウスの外に設置して下さい。 雄蛾は夜間に飛翔しますので、夜間に窓を開けている時期は、ハウス周りに設置します。 また、夜間に窓を閉め切る時期は、ハウス内に設置して下さい。
- **Q4.** <u>野外に設置していますが、雄蛾が入</u> らないのですが何故ですか?
- A 4 . 設置場所の風通しが悪い可能性があります。設置場所を移動させて様子を見てください。
- **Q5** <u>「しそ、そば、みつば、セリ、アス</u> パラガス」には使用出来ますか?
- A 5 . 適用作物名に記載されているものは、 あくまでも例示ですので、ハスモン ヨトウ加害作物全般に使用可能です。
- **Q6.** トラップの使用量の目安を教えて下 さい。
- **A6**.標準的な設置台数は1ヘクタール当 たり2~4個ですが、対象地域の条





件によって適宜増減して下さい。比較的狭い地域では、周辺地域からの雄蛾の飛来を阻止する為に、対象地域内の周辺部に「密」にトラップを設置すると、効率的に誘殺出来ます。一方、広い地域では1ヘクタール当たり1~2個の割合で、均等にトラップを配置するのが効果的です。なお、本剤の誘引範囲は半径60m前後です。

(小川)

農薬登録情報 9月22日~10月13日の新規登録と主な適用拡大の内容です

新規登録 平成22年9月22日登録

[除草剤] 忍ジャンボ 農林水産省登録 第22790号

作物名	適用雑草名	使用 明期	適用土壌	使用量	総使用回数	使用方法	適用地帯
移植	水田一年生雑草 及び マツバイ ホタルイ ヘラオモダカ(東北) ミズガヤツリ	移植直後 ~ ル I 2.5 葉期 ただし、移植後 30 日まで	壌土 ~埴土	小包装 (パック) 1 0 個 (200g) /10a	本剤:1 回 イマゾスルフロン、	水田に 小包装(パック) のまま投げ 入れる。	東北、北陸、 関東・東山・ 東海の普通 期及び早期 栽培地帯
水稲	セルムシロ セリ アオミドロ・藻類によ	移植後5日~ ルI25葉期 ただし、移植後30 日まで	砂壌土		ピラクロニル、 ペンソビシクロン: それぞれ2回以内		近畿・中国・ 四国の普通 期栽培地帯
る表層は〈離 (北陸、近畿·中国 四国)		移植直後~ ルI2葉期 ただし、移植後 30 日まで	壌土 ~埴土				九州の普通 期及び早期 栽培地帯

滴田拡大

週用 <u>批入</u>							
種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名/使用目的			
殺虫 剤	アグロスオサダン 水和剤 2 5	作物削除	セルリー	負の拡大			
殺菌	ダコニール1000	病害追加	トマト (使用方法: 散布)	うどんこ病	1000 倍	収穫前日まで 4回以内 散布	
			ミニトマト (使用方法: 散布)	うどんこ病	1000 倍	収穫 7 日前まで 2 回以内 散布	
			なす (使用方法: 散布)	うどんこ病	1000 倍	収穫前日まで 4 回以内 散布	
			アスパラガス (使用方法: 散布)	疫病	1000 倍	収穫前日まで 3 回以内 散布	
		使用方法 変更	レタス (使用方法: 土壌灌注)	ビッグベイン病	1 ㎡当り希釈液 3 土壌灌注 1 ㎡当り希釈液 1.5~3 土壌灌注 に変更		
		使用回数 変更	ねぎ	黒斑病、べと病、 小菌核腐敗病、 葉枯病	本剤 2 回以内 <mark>3 回以内</mark> TPN を <mark>4 回以内</mark> (土壌灌注は 1 回り 内、散布は 3 回以内) に変更		

	ダコレート水和剤	病害追加	もも	果実赤点病	1000 倍 200~700 /10a	収穫3日前まで 3回以内 散布	
	ビームゾル	使用方法 追加	稲(箱育苗)	いもち病	150~200倍 育苗箱 (30×60×3cm、 使用土壌約5) 1箱当り0.5	緑化始期 1 回 <mark>灌注</mark>	
殺菌剤ベンレート水利		作物追加	ブルーベリー	斑点病 パールテ・ンシア葉枯病	3000 倍 200~700 /10a	収穫 7 日前まで 1 回 散布	
	ベンレート水和剤	病害追加	りんご	輪紋病	2000~3000 倍 200~700 /10a	収穫前日まで 4回以内 散布	
		回数追加	りんご	本剤:3 回以内 4 回以内に変更 ベノミル:3 回以内 4 回以内に変更			
			りんご	すす点病 すす斑病	3000 倍 2000	~ 3000 倍に変更	
		希釈倍数 変更	なし	輪紋病	2000 倍 2000	~ 3000 倍に変更	
			か さ	炭疽病	2000 倍 2000	~ 3000 倍に変更	
		病害名称 変更	キウイフルーツ	「果実軟腐	・ 症」を「果実軟腐	病」に変更	

(佐伯)

目次へ戻る

病害虫発生情報

10/6~14

愛知県

★10月14日 特殊報 さざんか、つばき類 / ミカントゲコナジラミ(チャ系統)

当社登録薬剤:該当なし

詳細は: http://www.pref.aichi.jp/byogaichu/



(小川)



浸近の「お・・美味しい!」

旅行中の食欲は普段の2倍?

弊社相談室からにもあるという。 最近の「お・・美味しい!」 女性の目・主婦の目・はたまた酒香み??の目(笑)で、 毎月「これぞ!」というものをご紹介します。 どうぞお楽しみに♪♪♪

10月に入り、やっと秋らしくなってきましたね。すごしやすい季節は旅行に最適!ということで、10月の3連休は、関西方面へ旅行に出かけていました。大阪、奈良、京都のまるで修学旅行のような行き先ですが、秋の関西、良かったですよ~!

旅行といえば、観光とやっぱり食!私の場合、旅行中は普段より動き回る+気分が高揚しているためか、食欲が普段の1.5倍~2倍(!)に跳ね上がります。たとえば、朝起きて、宿にバイキング朝食などがついていると、ついついあれもこれもと食べてしまいます。「ありゃ~食べ過ぎたなあ~、お昼ごはんに響くかしら??」などと心配しても、そんな心配は杞憂で、お昼になると不思議と「お腹減った!!」となるわけです。それでお昼もしっかりその土地の名物などをいただき、夕ご飯時になると、いつもより早めに「夕ご飯にしよう!」となります。動くだけ動いて規則正しく食べる。ひょっとすると、いつもより健康的かもしれませんね。

それで、関西ですよ。今回も各地で美味しいものをいただきました!まずは大阪です。今回はかねてから行ってみたかった「新世界」にやっと念願叶って行くことができました。新世界といえば、ビリケンさんで有名な通天閣のふもとに広がる串カツ・ドテ焼きのお店が立ち並ぶあの場所です。昼から串カツ(串揚げ)とビール!最高ですー。天気はあいにくというのに、お店はお客さんで賑わっていました。串カツのネタには色んな種類があって、どれにしようか迷ってしまいます。その中で今回面白かったのは「紅しょうがの串カツ」です。紅しょうがを分厚くスライスしたものが串に3枚ほど刺してあって、それを大胆にもパン粉をまぶして揚げてしまうという代物で、紅しょうがのすっぱさと、パン粉とソースの甘さが絶妙でした。他にもたこ焼き、しゅうまい等変わりダネがあったので、また挑戦



なすの横が紅しょつがの 串カツ(中はどピンク!)



せねば!と心に誓ったのでした。

のどごし爽やか「くずきり」

そして、奈良です。奈良といえば柿の葉寿司!今回は、レンタカーで吉野まで出かけました。途中、道の駅で昼食をとったのですが、そこで柿の葉寿司いただきましたー。サバと酢飯の具合がちょうど良くて、何個でもいけそうでした(危険!)。それと、普段は間食をしない私ですが、ここでは吉野名物の「くずきり」をいただきました。さすが本場のくずきりは黒蜜とうまく絡んで美味しかったです。思わす「くずきり」をお買い上げ~。これからの鍋の季節に大活躍の予感・・・。

最後は京都です。今回は日程の関係上、観光はほとんどできず夜の宿泊だけでしたが、ここでも美味しいものに出会えました。と言っても、普通の飲み屋さんでですが(笑)。美味しかったもの、それは飲み屋の定番「出汁巻き卵」です!ふわっふわの出汁巻き卵に添えられていたのが、大根おろしと紅しょうが。この紅しょうがが上品な卵焼きにアクセントをつけて思いのほか「合う」んですねえ。これは家でも試さねば!と思いました。(佐伯)

【後日談】帰宅後の体重計が恐ろしいわーと思って、帰宅後体重計に乗って

みたのです。しかし!思っていたよりも増えておらず(よかった)!不思議ですね~ これも旅行マジックの1つと言えるかもしれません。皆さんもこういうコトありませんか?



ふわふわの出汁巻き卵~

そば談義 70 号

秋はソバの季節である。

この時期が来ると、そば打ちを趣味にするものは早く新ソバで打ってみたくなるのである。新ソバはご存知のように、香りが強く、ほのかな甘味がある。その風味が産地や品種ごとに微妙に異なるのである。新ソバが本格的に市場に出回るのは11月を過ぎた頃からである。

さて、そば打ちを始めて 10 年近くになり、腕の方も徐々に上がってきたように思う。しかし、そば打ちが趣味の私には片手落ちの部分がある。それはつゆを自前で



熊手八幡宮の祭り(神輿と獅子舞)

作らず市販のものを利用してきたことである。以前、自分で何度か昆布やかつおでダシをとってつゆを作ってはみたものの、とても市販品には敵わないと諦めていた。それが、最近少し考え方が変ってきた。そば打ちが出来るようになったことで、いつまでも市販のつゆでは様にならないと思うようになったのである。新ソバが出始めるのを境に、つゆも自分流のものを作ろうと決めたのである。

ところで、今月はじめに故郷(香川県・多度津)の熊手八幡宮の祭りに帰省した。昨年、宮司さんと約束をしたことがある。それは私がそば打ちを趣味にしていることを話した時、私のそばをぜひ食べたいと言ってくれた。今年はその約束を果たすために実家にそば打ちの道具を送り、祭りの前日に実家でそばを打って昼食に社務所の台所で宮司や役員(会長と副会長)にそばを振舞った。その時、市販のつゆではと思い、師匠と仰いでいる江戸ソバリエ仲間に急遽教わって、そばと一緒につゆも持参した。ダシの材料である昆布や鰹節、鯖節は築地場外市場で購入した。その乾物屋にも美味しいダシの取り方を教えてもらったが、そう簡単に満足のいくものは出来なかったが、宮司さんたちはつゆも美味しいと、お世辞半分と思うが言ってくれた。その日は、嬉しいことがもう一つあった。実家の近くに住む妹夫婦とその子供がやってきて、私の打ったそばを美味しいと云ってぺろりと食べてくれた。このことを契機に、来年も祭りに帰省してそばを振舞おうと思っている。その時までに、もっと満足のいくつゆが作れるようになりたいと思う。

今月末に、江戸ソバリエのそば打ち教室があり、新ソバを打つことが出来る。今年の新ソバはどんな味がするのか、今からとても楽しみにしている・・・(古津)

~ 編集後記 ~

今回の農家さん訪問記の取材で、久しぶりに札幌に行ってきました。夕食は美味しいものをと考えたら、やっぱり「カニ」「生ビール」「じゃがいも」「新鮮な魚」を思い描きます。札幌の味をしっかりいただいてきました。そのお店で、初めて知ったメニューがありました。ラーメンサラダです。ラーメンがサラダに入っている?!へぇ・・・と思いましたが、食べてみると美味しい。冷やし中華ではなく、サラダの具になっていてドレッシングがかけられていました。自分でも作れそうと思って試してみました。簡単に



作れて美味しかったので、この夏の定番でした。インターネット上にもたくさんメニューが載っていますので興味のある方は試してみてください。(手塚)