

住友化学 i-農力だより

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

第74号 平成23年2月28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 南 圭三郎

目次

農家さん訪問記 (59)	p.1
住友化学アグログループ紹介 日本エコアグロ(株)	p.5
食の安全性について考える(21)	p.6
今月のお奨め農薬	p.7
今月のご相談から	p.8
お役立ちプチ情報	p.9
農薬登録情報	p.10
最近の「お・・美味しい!」	p.11
編集後記	p.12



シメ(アトリ科) と うめ(バラ科)
富樫 信樹 画

農家さん訪問記(59)

今回は高知県香美市土佐山田町を訪問し、「やっこねぎ」の周年栽培をされている田村兼満(かねみつ)さん(57歳)にお話を伺いました。(取材日1月18日)

伝統のやっこねぎを受け継いで



田村兼満(かねみつ)さん

ねぎは中国原産ですが、奈良時代初期(720年に完成)の日本書紀などにもねぎについての記述があるそうで、日本にはかなり古い時代に伝えられていたと言われています。

やっこねぎの名前は、小ねぎの種に「奴(やっこ)」という品種があったこと、やっこ風が空に舞い上がるように値段も上がれという願い、そして主要用途の一つである冷や奴のやっこからついたとのこと。

土佐山田町でのやっこねぎの栽培は昭和53年(1978年)に農家8戸、栽培面積0.5ヘクタールで始まったそうです。田村さんのお父さんはその3~4年後からやっこねぎ栽培を始めました。

田村さんのご家族は、田村さんご夫婦、お祖母さん、ご長男一家(奥様とお子様二人)、ご次男一家(奥様とお子様一人)の10人ですが、やっこねぎ栽培は田村さんご夫婦とご次男の三人でやっています。

田村さんは会社勤めをしていましたが、平成12年45歳の時に農業後継者として就農しました。田村さんはやっこねぎ栽培農家の二代目になります。田村さんはやっこねぎを現在ハウス3棟計5反(1,500坪)で周年栽培しています。やっこねぎ栽培でのご家族の分担は、栽培管理等の戸外の仕事は田村さんと明弘氏(次男)の二人で、収穫作業は田村さん

ご夫婦と明弘氏の三人で、収穫後の選別・調整は奥様と主婦パートさん4人でということです。

主婦パートさんがお休みで選別・調整に人手が足りない時は、明弘氏の奥様も手伝われるそうです。ご家族が一家総出でやっこねぎを作り、出荷しています。田村さんはご自身でやっこねぎを栽培するとともに、土佐香美農協園芸部やっこねぎ部会の部会長をしています。

栽培ハウスに案内していただき、やっこねぎの栽培について伺いました。見学したハウスの大きさは奥行70m×畦幅5.4m×9畦で、平均年間栽培回数は約3.5回とのことでした。



栽培ハウス遠景

やっこねぎは無加温ハウスで栽培します。栽培の各ステップ(【播種準備】、【播種】、【栽培管理】、【収穫】)の概要は下記の通りです。

【播種準備】

やっこねぎの栽培は連作をするので、土作りが重要です。やっこねぎの収穫後すぐに次の播種の準備に入ります。播種準備として、土壌の簡易検査、施肥、土壌消毒等を行います。土壌の簡易検査はpH(酸性/アルカリ性度)とEC(電気伝導度：土壌中の養分濃度の目安となる)を調べます。もし簡易検査結果に問題があれば、県の試験機関に送って精密検査をするそうです。施肥は鶏糞、バーク堆肥、ケイントップ(さとうきび滓)、油粕等の有機質肥料を出来るだけ多く入れて、地力増を図っています。また、深さ30cm位まで耕します。土壌消毒には土壌消毒剤を使用しています。

【播種】

播種準備ができたら、播種します。播種後発芽まで夏期は5~7日ですが、冬期は約2~3週間かかるそうです。また、冷え込みが強い時と高温時期は発芽が悪くなります。



ハウス内部(手前：栽培中、右奥：播種準備中)

【栽培管理】

やっこねぎの栽培期間は冬期で90~120日、夏期は60~75日位です。冬期はねぎがじっくり育ち、充実した重さのあるねぎが収穫できますが、夏期は生育が早いため、やや軽めのねぎになりやすいそうです。

夏期は外気温が32~33だと、ハウス内は50近い温度になりますが、昨年夏は連日猛暑が続き高温障害で収穫減となり、十分な出荷ができなかったそうです。販売店等の市場には迷惑をかけてしまい申し訳なかったと繰り返し言われました。

栽培中の主な病害虫はハモグリバエ、ナモグリバエと灰色かび病です。アザミウマ等が媒介するウィルス病は発生していないそうです。農薬の使用を出来るだけ減らすために耕種的防除資機材(防虫ネット、プラスチック製青・黄色粘着板等)を積極的に利用しています。一時流行した電撃殺虫機、黄色誘蛾灯は現在は使用していないそうです。

【収穫】

草丈が約60cm位まで成長したら収穫です。出荷する分だけの量を収穫します。田村さんの場合、一日の出荷量は30~40ケース(100g/束、30束/箱)です。一日に約10m(×畦幅5.4m)の収穫で、1畦(奥行70m×畦幅5.4m)を1週間かけて収穫するペースになります。以前は早朝からの収



次男明弘さんと一緒に

穫作業でしたが、パーシャル包装^{*})の導入後は宵引き(よいびき)^{*})が基本になり、作業が非常に楽になったとのことです。収穫作業の開始時間は外気温の変化に伴って季節毎に変わり、その都度やっこねぎ部会営農指導員から部会メンバーに連絡されます。(例えば冬期は午後3時から、夏期は午後6時からという具合です)

^{*})パーシャル包装：1束毎に小袋包装したもので、ガスコントロールを行う包装方法

^{*})宵引き：夕方(or 午後遅い時間)に収穫すること

ブランドを守る選別と調整

収穫したやっこねぎは各農家で選別・調整・箱詰めを行い、JA 予冷库に搬入します。

収穫したやっこねぎ全量の選別・調整を行うため、作業の開始時間は朝8時前後ですが、終了時間は昼までの場合も、夕方までかかる場合もあるそうです。作業中は異物(毛髪等)の混入を防ぐため、キャップをかぶって行っています。

作業は根洗い機で泥等を洗い落としたやっこねぎを出荷規格に合わせて余分な葉を取り、1株2~2.5本(夏は1.5本/株)に調整します。また、大きさによってM、L、Sの3等級に分けます。緑色が薄い(色が悪い)場合は等級を落とします。



選別・調整をする田村さんの奥様



選別・調整したやっこねぎ

一束は100gで、生産農家の名前入りのテープでとめます。1箱には30束を入れます。出荷規格で1株の葉の本数を決めているのは、販売店での棚持ちをよくするためだそうです。また、大きさ等によって等級を分けていますが、この等級分けは市場でよい評価を得ているとのことでした。

JA 予冷库への搬入時間は決まっていて、冬期は午後2時~10時、夏期は午後8時までとなっています。予冷库へのやっこねぎの一日の搬入量は時期により変動しますが、1600~2800ケースだそうです。搬入の翌日には専門の検査員が品質維持、事故品防止のために品質と異物混入のチェックを行います。検査員の品質検査終了後に本包装(パーシャル包装)を行い、出荷します。

出荷先は県外出荷がほとんどで、販売先は量販店とのことです。出荷先の比率は関西(50%)、中京(20%)、東京(20%)、岡山/福山/県内等(10%)です。品質を維持するために輸送中の温度にも注意していて、夏期は輸送中の腐敗を防ぐためにクール便で輸送するそうです。ブランドを守る両輪(栽培技術と選別・調整作業)に掛ける労力と熱意には感心します。



JA 予冷库内部

営農センターと二人三脚で安定生産・安定出荷に取り組む

やっこねぎ部会は現在部員数が141戸、栽培面積48ヘクタール、昨年度(平成22年度)の売上げが約14億円とのことです。後継者難のため、部員数や栽培面積は減少傾向にあり、田村さんの部会長としての課題は部員数増、栽培面積増による安定生産・安定出荷の維持、体制強化ですとのお話です。市場で一定の存在感を持つには安定出荷に加え、規模(出荷量)が必要との考えです。

やっこねぎ部会の活動について伺いました。やっこねぎ部会は部会本部、女性部、青年部で活動しています。土佐山田営農センターの営農指導員が、部会の諸活動と一緒にいたり、世話役として支援をしています。

部会本部の定例役員会は年に6 - 7回開き、活動計画、産地交流計画、後述の青年部で実施した各種調査研究結果等について協議検討します。親睦行事としては忘年会、夕涼み会等を行っています。

女性部は毎年11月頃にメンバー18名が6班に分かれて、大阪方面に出張し、消費促進活動を行っています。要望があれば追加活動も行うそうです。親睦行事は旅行です。営農指導員が世話役として同行するそうです。

青年部の現在のメンバーは16名で、営農指導員と一緒に各種の調査研究活動(有望品種、肥料・農薬の検討等)を行っています。定例会は年に3 - 5回開催し、調査結果の検討、新農薬のメーカー説明会等を行っています。



土佐山田営農センターのメンバーと一緒に

安定出荷が最優先

田村さんご自身の課題と趣味・娯楽について伺いました。

田村さんご自身のやっこねぎ栽培農家としての課題は次の3点だそうです。

安定生産・安定出荷(市場への供給責任とパートで働いている方たちの仕事を切らさない雇用責任を強く感じておられます)

各種気象条件に対応できる栽培技術の確立(去年は連日の猛暑による高温障害のため収量が確保出来ず、市場に迷惑を掛けてしまったとの反省からです)

規模拡大(田村さんの現在の栽培面積5反は男性一人でカバーできる面積であり、明弘氏(次男)と二人では2倍の面積で栽培ができます。将来見通しを含めて規模拡大を検討中とのことです)

田村さんは安定出荷を最優先に考えているため、市場が開いている日は収穫、選別・調整等の作業があり、休めません。この点は会社勤めと違って厳しいとお話です。まるまる一日の休みが取れるのは市場が二日連続で休みの時だけで、ご家族皆さんで旅行に行く事は無理とお話です。田村さんの趣味はゴルフとパチンコだそうです。これらは時間調整がきくからだとのことです。なお、奥様の趣味はガーデニング、料理と掃除だそうです。また、パートの方たちとは年2回位紅葉を見に行ったり、食事会をするそうです。

あとがき

J A土佐香美のやっこねぎは、地元では販売していないということで味わう事が出来ませんでした。会社に戻り、農業新聞の青果市場コーナーで、大阪本場市場に「小ネギ・やっこ」の文字を見つけました。今まで、このコーナーを見たことがなかったのですが、自分が出会った作物名を見つけるのって楽しいものです。新聞では、東京の市場にはやっこねぎの名前がなく、スーパーを探しても見つからなかったのも納得。高知、やっこの文字を見るたびに、田村さんの笑顔が浮かびます。初めて訪れた高知県、せめて「はりまや橋」だけでも見たかった・・・と、悔いが残ります。2011年初の農家さん訪問記、素敵な出会いに感謝です。

今回の取材は、J A土佐香美 土佐山田営農センター営農指導員 大石哲也様、サブ担当 弘末紀文様、中澤氏家薬業株式会社営業二部農薬課 村田憲治様のご協力で実現しました。深く感謝いたします。(鳥取、手塚)

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

日本エコアグロ株式会社


 日本エコアグロ株式会社

すみか 純果育ち



<私たちの新しいブランドをご紹介します>

日本エコアグロ(株)と住友化学(株)は、昨年『住化ファーム長野』(長野県中野市)を立上げてイチゴの栽培と出荷をスタートさせましたが、今年は『住化ファームおおいた』(大分県豊後大野市)が仲間入りしました。こちらはトマト専用のファームとして、現在3種類のトマトを生産しております。

この2つのファームから出荷される農産物について、私ども日本エコアグロ(株)は『純果育ち』(すみかそだち)と言うブランドを今回新たに立上げ「流通・販売」をスタートさせました。現地スタッフと連携し、商品をベスト・コンディションでお求めいただけるように注力しております。



イチゴは「とちおとめ」という品種を採用しましたが、栽培にじっくりと時間をかけ甘味をたっぷり蓄えた私どもの「とちおとめ」は香りも高く、この品種に馴染みが薄いと言われていた関西でも評判は上々。独特の食感が人気を集めています。

トマトについては、3種類のうち人気トップは低段密植栽培による「桃太郎ヨーク」です。甘味と酸味のバランスが絶妙で、幅広い年齢層のお客様に高い評価をいただいております。

高級スーパーでの試食会なども定期的を実施しておりますがリピーターさんからいただく「すごく美味しい!」が何よりの励みとなり、営業を担当する当社東京スタッフも休日返上でフル稼働状態・・・!!イチゴに続き、トマトにつきましても『純果育ち』がすっかりお馴染みとなりました。



なお『純果育ち』ブランドは「安心・安全」そして「美味しい!」をコンセプトに、今後は『住化ファーム』の農産物に限らず、新たな生産地や他の品目への展開を進めて参ります。どうか、今後とも宜しく願いいたします。



[お問い合わせ]

日本エコアグロ(株)東京営業所 / 特販部
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 10-11
TEL 03-5651-0873 / FAX 03-5651-0874

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(21)

理想の農薬



挿絵：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。今回は少々主旨と異なるが、理想の農薬について記す。（古津）

Q： 現在、数多くの種類の農薬が世の中にあります。更にこのうえ新しい農薬は必要とされているのでしょうか？また、どのような方向をめざして農薬を開発しているのですか。

A： 次の8つの目標を想定して新しい農薬の開発をしています。

- (1) **目的の効果があり、しかも少量で効くこと**・・・効果があるのは当然として、農薬は化学物質を新たに環境に投入することなので、安全な物質であっても環境への負荷を考えれば、その量は少ないことが望ましいと云えます。つまり、少量で効くことです。
- (2) **高等動物に毒性が弱いこと**・・・標的の病害虫や雑草だけに効果があり、人間や哺乳動物、鳥類等への影響が低く抑えられていることです。このため農薬の作用メカニズムには、標的の生物だけに効き、人間や動物では解毒されやすいことが要求されます。現在使われている多くの農薬は適正に使用される限り、この条件を満たしています。
- (3) **標的外の生物に影響が少ないこと（選択性のあること）**・・・標的の生物には効力を発揮する反面、標的以外の生物には全く、あるいは殆ど影響がないことです。選択性は除草剤の場合は更に重要です。代表的な水田雑草のタイヌビエはイネ科の植物です。このような作物と雑草は高等植物であることが多いので、選択性のない除草剤を使用した場合、雑草だけでなく作物をも枯らしてしまう恐れがあります。殺虫剤でも、ミツバチなど有用昆虫には影響がなく、害虫のみ作用することが重要です。
- (4) **環境への負荷が低いこと**・・・農薬は医薬品と違い水田や畑など開放された環境で使用されます。このため、散布された農薬は大気中への飛散や水系への流出の恐れがあります。従って飛散や流失の少ないことが必要です。
- (5) **残効性、残留性が適当であること**・・・農薬は散布されると日光や風雨にさらされ、また植物の体内で分解されていきます。もし、あまりにも分解が速いと効果のある時間が短く、何回も散布する必要があります。このため、効果が適当な期間持続し、その後は速やかに分解され残留の少ないことが条件になっています。
- (6) **薬剤抵抗性がつきにくいこと**・・・同じ農薬を使用続けると対象病害虫に効果が劣ってきます。これを抵抗性がつくといいますが、それを回避するには他剤とのローテーション散布が必要です。また、抵抗性のつきにくい農薬の開発も進められています。
- (7) **経済的であること**・・・低価格の外国産農産物の攻勢の前に、日本農業は生産コストの引き下げを迫られています。このため、生産資材の一つとして、農薬も経済的であることが要求されています。
- (8) **施用しやすいこと**・・・農業従事者の高齢化とともに、農薬は軽くて嵩張らず、特別な散布機具を使わなくても散布出来るものが重要です。同時に、散布回数が少なく、少量で効く製剤や、容器から直接施用できるものが要求され、開発されています。

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

施設栽培野菜の病害防除に **ダコニール1000**

施設栽培では夜間加温が行われるため、病害虫が発生しやすい環境になっています。施設栽培野菜に発生する主な病害は下表の通りです。ダコニール1000はこれら全ての作物・病害に登録があり、優れた防除効果を発揮します。

野菜名	3～5月に施設で発生する主な病害			
トマト	疫病	灰色かび病	葉かび病	
なす	灰色かび病	うどんこ病	すすかび病	
きゅうり	うどんこ病	褐斑病	灰色かび病	べと病



ダコニール1000の有効成分であるTPN(クロロタロニル)はエネルギー代謝に重要な働きをするSH基酵素の働きを阻害するSH基酵素阻害剤であり、植物病原菌の胞子形成・発芽を強く阻止します。また代謝経路にも作用すると考えられていることから、多作用点阻害剤とも言われます。

【ダコニール1000の特長】

- 1) 各種野菜の病害防除の基幹防除剤として最適
抗菌スペクトラムが広く、多くの植物病原菌(糸状菌)に対して抗菌作用があります。
60作物以上、野菜では30以上の病害に登録があります。
- 2) 作物への汚れが少ない
汚れの原因となるクレー等の鉱物質を含んでいないので、作物の汚れは少ないです。
- 3) 耐性菌の確認事例がない
広範囲の作物・病害に使用されていますが、発売開始以来これまでに耐性菌は確認されていません。
- 4) 散布液の調製が簡単
液状製剤なので散布液調製時に粉立ちしません。水中分散性と懸垂性に優れているので、水に入れると速やかに分散し、懸濁状態を保ちます。

【ダコニール1000の上手な使い方】

- 1) ダコニール1000は保護殺菌剤ですので、発病前に予防的に散布することにより高い防除効果を発揮します。病害が既に発生している場合には、治療効果のある殺菌剤で病勢を一旦抑えた後に、ダコニール1000を使用してください。
- 2) ダコニール1000は植物体内に浸透移行しないので、散布の場合は茎葉全体にムラなく均一に薬液を散布することが重要です。
- 3) 薬液調製時には、ダコニール1000の容器をよく振って内容物を均一にしてから使用してください。散布液の希釈倍率は体積の割合で計算します。
例えば、ダコニール1000の1000倍希釈液を5リットル作るには、ダコニール1000の5mlを5リットル(5000ml)の水に希釈します。
- 4) 水産動植物(魚類、甲殻類)に対しては影響があるので、河川、湖沼、養殖池等に飛散・流入しないよう水管理に十分注意してください。

(鳥取)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

稲用種子消毒剤

「スポルタックスターナSE」について教えてください!

Q1 . 稲用種子消毒剤「スポルタックスターナSE」について教えてください。

A1 . 「スポルタックスターナSE」は、「ばか苗病、いもち病、ごま葉枯病」に、安定した効果を発揮するプロクロラズと、「もみ枯細菌病（苗腐敗症） 褐条病、苗立枯細菌病」に優れた効果を発揮するオキシリニック酸との混合剤です。本剤は、収量減や米の品質等級を低下させる「黒点米」の発生原因となるイネシンガレセンチュウの防除剤「スミチオン乳剤及びバダンSG水溶剤」との混用事例があります。なお、種子消毒については「住友化学 i農力だより 2009年3月号、13頁」でも解説しています（以下のサイトからご覧下さい）。
<http://www.i-nouryoku.com/tayori/pdf/No51.pdf>

Q2 . スポルタックスターナSEの「製剤」の特長は何ですか？

A2 . SE (Suspo- Emulsion) は微粒化された固体原体（オキシリニック酸）と乳化された液体原体（プロクロラズ）が同時に存在する安定性に優れた製剤です。粘性の低い液状タイプなので取扱いが簡単で、主溶剤は水を用いているため安全性の高い製剤です。

Q3 . 消毒後は「風乾してから浸種する」となっていますが、風乾しないと効果が劣りますか？また、風乾の目安について教えてください。

A3 . 本剤を浸漬処理後、風乾しないで浸種した場合は、せっかく種粒に付着した薬剤が溶脱して、効果が劣る心配があります。なお、風乾の目安としては「種粒が白っぽくなって乾燥した状態」になれば大丈夫です。風乾後は袋詰めして浸種の準備に入ってください。

Q4 . 注意事項には、「本剤の処理を行った種粒を浸種する場合は、水の交換は原則として行わないこと」と記載されていますが、この理由は何ですか？

A4 . これは「効果安定化」の為です。水交換で付着した薬剤が流失し易くなるので、このような注意が入っています。なお、水温が高い場合など酸素不足になる恐れがある場合は、静かに換水して下さい。

Q5 . 今までは、は種のタイミングに合わせて薬液浸漬を行っていましたが、しかし、作業効率が悪いので浸漬作業を1回で実施して、風乾させてから「は種」のタイミングに合わせて「浸種」をしたいのですが、このように遅らせることで、効果、薬害の問題は無いのですか？薬液浸漬～浸種まで10日以上間が空くこととなります。

A5 . 薬液浸漬後10日以上空いても、効果、薬害の問題はありません。は種のスケジュールに合わせて浸種作業を行って下さい。

Q6 . 種子消毒に使用した残液を処分したいのですが、ラベルには「適切に処理する」としか書いてありません。具体的な処分方法について教えてください。

A6 . 種子消毒後の残液については、環境に悪影響を及ぼさないように、廃液中の農薬成分を除去し、残渣は廃棄物処理業者等に委託するなど、適正に処理する必要があります。処理の基本は種子消毒廃液に活性炭を投入し、凝集剤もしくは沈降剤で種子消毒剤を吸着した活性炭を凝集もしくは沈降させて、処理液中の農薬成分を除去するものです。詳しくは「JA全農 肥料農薬部編集：水稻種子消毒廃液処理方法 - 改訂第 版 - 」を参照してください。なお、廃液量が100L程度であれば、イレート®キットを活用した簡易処理が可能です。事前に予備試験を実施し、適正な処理量などを確認した上で行って下さい（注文は県経済連もしくは全農都府県本部へ）。廃液は、くれぐれも排水路や河川には流入させないようご注意ください。イレート® はクマイ化学工業株式会社の登録商標です。

(小川)

[目次へ戻る](#)



スポルタックスターナ SE

お役立ちプチ情報

今月の話題は..

農薬登録の作物分類(2)

1. 野菜類の登録作物数

先月の本コーナでは農耕地に適用される農薬の作物分類と農耕地以外に適用される農薬の作物分類の全体を紹介しました。今月は農耕地に適用される農薬の作物分類の中で大分類「野菜類」の内容を解説します。農薬登録の作物分類に含まれる作物で、食用に供される作物は491種あります。この中で「野菜類」に含まれる作物は319種あり、その内容は多岐にわたっています。

野菜類に含まれる作物数		
大分類	中分類	作物数
野菜類	うり類(漬物用)	10
	とうがらし類	6
	なばな類	24
	非結球あぶらな科葉菜類	40
	非結球レタス	5
	豆類(未成熟)	9
	しそ科葉菜類	9
	せり科葉菜類	10
	中分類なし	206

2. 樹木の葉、薬草、山野草も野菜類

・樹木や果樹である銀杏(イチョウ)、オリーブ、柿、楓(カエデ)、桑、桜、南天、枇杷などの葉も食用に供する場合は野菜類です。それぞれ「いちよう(葉)」、「オリーブ(葉)」、「かき(葉)」、「食用かえで(葉)」、「食用桑(葉)」、「食用さくら(葉)」、「なんてん(葉)」、「びわ(葉)」の作物名になります。

・薬草の鬱金(ウコン)、薄葉細辛(ウスバサイシン)、黄连、甘草、地黄、芍薬、大黄、当帰、烏兜なども野菜類で「うこん」、「うすばさいしん」、「おうれん」、「かんぞう(花)」、「じおう」、「しゃくやく(薬用)」、「だいおう」、「とうき」、「とりかぶと(薬用)」などの作物名になります。

・本来、山野草の植物も食用とされる場合は「野菜類」となります。春の七草とされるホトケノザ(俗称)、ナズナ、ゴギョウ(俗称)は本来雑草ですが、食用に供する場合は「こおにたびらこ」、「なずな」、「ははこぐさ」の作物名になります。また、畑の雑草のスベリヒユ、セイヨウタンポポも「食用すべりひゆ」、「食用西洋たんぽぽ」の作物名になります。

3. 別名や地方名、作物の定義にも注意

・「野菜類」には一種の作物名に多くの別名や地方名が存在します。例えば「パブリカ」は「ピーマン」の一種であり、適用作物名には「パブリカ」はありません。従って、「パブリカ」に使用できる農薬は「野菜類」あるいは「ピーマン」の登録のある薬剤になります。

また、「スティックセニョール」は「茎ブロッコリー」の別名です。「茎ブロッコリー」と「ブロッコリー」は異なる作物とされていますので、「ブロッコリー」のみに登録がある農薬は「スティックセニョール」に使用できません。

・「トマト」と「ミニトマト」の違いは品種の違いではなく、収穫される果実の大きさの違いと定義されています。従って「トマト」の登録農薬を使用した場合、果実がトマトの規格(直径3cm以上)にならないと収穫・出荷できません。

農薬登録の作物分類の詳細は農林水産消費安全技術センターのホームページで確認してください。(山脇)

<http://www.acis.famic.go.jp/shinsei/sakumotuhyou.htm>

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

2月2日～2月16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	アグロス ダイアジノン乳剤 40	ダイアジノンを含む農薬の総使用回数変更	ほうれんそう	「2回以内(は種時の土壌混和は1回以内)」 「2回以内(は種時及びは種前の土壌混和は合計1回以内)」	
			さやいんげん	「2回以内」 「3回以内(種子粉衣は1回以内、乳剤は2回以内)」	
			さやえんどう 実えんどう	「3回以内」 「4回以内(種子粉衣は1回以内、乳剤は3回以内)」	
植調剤	ジベラ錠	<p>今回の適用拡大については以下のとおりとなります。 詳細は、こちらをご覧ください。 http://www.i-nouryoku.com/hi-roba_n/tekiyou/pdf/110202STジベラ錠_21318.pdf</p> <p>作物追加 「ぶどう(ふくしずく)」、「ぶどう(巨峰、ルビーロマン)[有核栽培]」(使用目的:「果粒肥大促進」)</p> <p>作物名分離 「ぶどう(巨峰系4倍体品種)[無核栽培]」を、 「ぶどう(サニールージュを除く巨峰系4倍体品種)[無核栽培]」と 「ぶどう(サニールージュ)[無核栽培]」に分離。</p> <p>使用目的追加 「ぶどう(サニールージュ)[無核栽培]」に、 使用目的「着粒密度低減、果粒肥大促進」を追加。</p> <p>作物名分離 「ぶどう(2倍体欧州系品種)[無核栽培]」を、 「ぶどう(シャインマスカットを除く2倍体欧州系品種)[無核栽培]」と 「ぶどう(シャインマスカット)[無核栽培]」に分離。</p> <p>使用目的追加 「ぶどう(シャインマスカット)[無核栽培]」に、 使用目的「無種子化、果粒肥大促進」を追加。</p> <p>作物追加 「さつき(施設栽培苗)」 (使用目的:「茎の伸長促成、花芽分化の抑制」)</p> <p>ジベレリンを含む農薬の総使用回数変更 「温州みかん」の「1回」を、「3回以内」に変更。</p> <p>作物名分離 「かんきつ(不知火、ぼんかん、かぼす、はるみ、ワシントンネーブル、日向夏、すだち、平衛酢、長門ユズキチ(無核)、温州みかんを除く)」を、 「かんきつ(不知火、ぼんかん、かぼす、はるみ、ワシントンネーブル、日向夏、すだち、平衛酢、長門ユズキチ(無核)、温州みかん、きんかんを除く)」と「きんかん」に分離。</p> <p>作物追加 「きんかん」(使用目的:「着果安定」)</p> <p>使用時期変更・使用方法追加 「さくら(切り枝促成栽培)」の 使用時期を「休眠期(温湯処理直後)」から「休眠期」に変更、 使用方法「切り枝浸漬」を追加。</p>			



(佐伯)

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・美味しい！」

全部まるごといただきます！

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♪♪♪

先日のこと。「キムチを漬けたんだけど、もらってくれない？」と近くに住む友人から電話がありました。料理上手で飲食店(焼肉店)のコックとして働いていたこともあるこの友人の作る「キムチ」はさぞ美味しかろうということで「ぜひ！」と返事をしました。楽しみに待っていると30分ほどして「持ってきたよ～」と手造りキムチをタッパーに大量に入れて持ってきてくれました。量にして白菜1/4ほど、とにかく大量です。「どれだけ漬けたのさ・・・？」と聞いてみると、なんと「白菜4玉」とのこと。しかも「(キムチ)ダレ」が余ったから白菜が足りずに「大根も漬けてみたよ。」とのこと、ここまでくると驚きを通り越して呆れてしまいます(笑)とはいえ良い友人を持ったものです(感謝！)



どーん！と大量のキムチ



ピリ辛焼きうどん(美味しいよ！)

とにかく白菜1/4分のキムチをそのまま持ってこられたので、まず細かく切るのが大変です。でもね、良い匂いなんです。切っているそばからご飯が欲しくなります。味見をしてみたら、味は良いのだけど、まだ「浅漬けのような」感じ。そこで、最初はお漬物としていただくのを我慢して、定番のキムチ納豆にしてみたり、焼きうどんに入れてピリ辛にしてみたり、あとはブリの煮物に入れて韓国風にするなど、「調味料として」使わせてもらいました。キムチは本当に便利ですね。そのままでもご飯のお供(もしくはおつまみ)になりますが、調味料としても立派に機能しますから。

日にちが経って味が馴染んでくると、発酵が進むのか少し酸っぱくなってきます。こうなると私好みの味！やっとお漬物として活躍し出します。毎日のように食べますから、気付けば白菜が無くなり「キムチダレ」だけがタッパーに残ります。実はこのダレが重宝するんですよ。市販のキムチを買った時でも、最後にダレだけ残ってしまうとなんだかもったいないので、ざく切りにした長いものをそのまま入れてみたりして最後まで楽しめます。やったことないけど多分、魚売り場とかで売っている細切り昆布なんかを入れてみても美味しいんじゃないかな(今度やってみよ)

「あーあ、あんなにあつたのにキムチ無くなっちゃった」
タレすら無くなり少し寂しい思いをしていたら、運良く？我が家に近所の友人たちを呼んで鍋をする機会が出来ました。そこへ例の友人にも声を掛けたところ「またキムチ持って行っていい？」とのこと。無くなるのを見計らったかのようなタイミング(すばらしい)！当日、友人はやはり大きなタッパーにまたもや大量のキムチを持ってきてくれました。今回のキムチは前回のより辛味もマイルドで最初から酸味もあり、そのまま食べるのに「ちょうど良い」感じ。友人曰く「前回と(ダレ)の調合を少し変えてみた」とのこと。こういうことができるのは、ほんと「手造り」ならではですね(さすが・・・！)



韓国風ブリの煮物
(ゴマ油も入れて香りよく)

ということで、しばらくキムチ生活が続きます。折りしも本格的なスギ花粉到来の季節です。胃腸を健康にする発酵食品で花粉の季節を乗り切るぞ！おー！

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

~ New ! 編集後記 ~



日本の農業を再生・活性化する一つの手立てとして、農産物輸出が検討され、多数の調査レポートや成功事例の研究調査報告書が発表されています。2月3日付け日本経済新聞朝刊には「コメ輸出量、昨年最高に」の記事がありました。2010年のコメの輸出量が、香港、シンガポールに加えて中国向けが前年比3倍に増え、前年比45%増の1898トンで過去最高になったという内容です。農林水産省は日本産農水産物の輸出を2013年には1兆円規模を目指す取り組みを推進しています。

お隣の韓国も農水産物の輸出拡大に取り組んでいます。2009年の農水産物の輸出額は48億1000万ドル(約4504億万円)となり、日本の輸出額(47億7000万ドル、約4466億円)を初めて越えたとの報道でした。輸出拡大の成功例として、韓国産いちごがシンガポール市場への進出に成功し、米国産いちごは市場から消えつつあると紹介されています。これは韓国の収穫農家からシンガポールの売り場まで同じ温度を維持して輸出する「コールド・チェーン・システム」が用意できたおかげとのこと。

農産物輸出拡大には高い商品力、輸送や保存技術の確立、供給量の確保、知的財産管理、植物検疫への対応等の各種課題への取り組みが必要です。日本の農業は土地が狭いという大きなハンデがありますが、反面、安全性と品質へのこだわり、そして技術と勤勉さがあります。産官学関係者(生産者・行政・JA・企業・研究機関等)が継続して、効果的に連携して農産物輸出増のための各種課題に取り組めば、必ずや大きな成果が得られるものと期待しています。

(鳥取)

タケダウォークという歩く会に入っています。東京を中心に、神奈川県、埼玉県、千葉県を歩いています。メンバーも同じく神奈川・埼玉・千葉・東京に住んでいます。月1回、8月を除き年11回の行事です。1月は七福神めぐりです。今年は亀戸エリア(東京都墨田区)の七福神めぐりをしました。ここはスカイツリーの建設現場も近いところです。77人が元気に集まりました。天気はくもり、空気は冷たかったです。七福神めぐりの後、亀戸天神社にお参りをしました。神社の後ろにもスカイツリーが見えていました。1月15日現在549mの高さまで伸びていました。



境内には淡い黄色のロウバイが咲いており、枝にはおみくじが結わえてあり、新春の風情が感じられました。2月は府中の森、3月は六義園、タケダウォークの予定です。今年は何回参加できるのかわかりませんが、頑張って参加しよう!と思っています。お弁当を持って歩くだけの会ですが、発足当初9人だったメンバーも今では100人くらいになり、平均年齢も高くなってきました。それでもみんなすごく元気です。メンバーからいただく笑顔と元気にいつも励まされている自分がいます。素敵な仲間に出会えて私、とってもしあわせです。1月で

220回目となりました。100回目の節目に参加出来たこと、200回目には記念品を頂いた事、私の思い出はますますふくらみそうです。

(手塚)



200回記念のてぬぐい

次月号の - 農力だよりは
3月31日(木)の発行予定です。
どうぞお楽しみに!!

[目次へ戻る](#)