

住友化学 i-農力だより

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

第77号 平成23年5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
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 (61)	p.1
住友化学アグログループ紹介 レインボー薬品(株)	p.6
食の安全性について考える(22)	p.7
今月のお奨め農薬	p.8
今月のご相談から	p.9
お役立ちプチ情報	p.10
農薬登録情報	p.11
病害虫発生情報	p.13
最近の「お・美味しい!」	p.14
編集後記	p.15



キビタキ(ヒタキ科)となし(バラ科)
富樫 信樹 画

農家さん訪問記(61)

加賀野菜・金時草の栽培歴40年!

加賀野菜とは「昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢市とその周辺で栽培されている野菜」と定義されています。たとえば、加賀太きゅうり、金沢春菊、加賀つるまめ、金沢一本太ねぎ、源助だいこん、金時草(きんじそう)など15品目が認定されています。

今回取材をお願いした米林 利榮(よねばやし としえ)さん(66歳)は、その金時草(きんじそう)を40年に渡って栽培を続けられています。(訪問日4月13日)

「地域のリーダー」として大活躍!



米林利榮さん

米林さんは、地域特産物マイスター(加賀野菜)です。この制度は(財)日本特産物協会が認定しているもので、平成12年度に発足し、平成13年3月に19名が認定されましたが、米林さんはこの時に「加賀野菜」での長年の取り組みにより認定された、初代のマイスターということになります。

さらに、石川県では農山漁村地域において、農林水産物の生産や加工などに、優れた知識・技能を有する人を「ふるさとの匠」に認定しています。米林さんはこの中の「生産の匠」として、石川県のグリーン・ツーリズムにおける体験指導者としても活躍されている

ということです。今回のインタビューにあたっては、加賀野菜生産のリーダーとして、エネルギーで意欲的なお話を途切れることなく披瀝していただきました。

能登地方では、規模の小さな農家が国道沿いなどで野菜などを直販していますが、残った野菜は持ち帰るしかなく、採算が取れていない状況でした。これらを集約して市場への出荷ルートを確立したのも米林さんの功績で、地域農業に貢献したいという姿勢に感銘を受けました。

好立地生産の為に「通勤農業」を！

米林さんは加賀の伝統野菜である、「金時草、加賀太きゅうり」を始め、トマト、だいこん等も栽培している専業農家です。

ご自宅は金沢市久安ですが、自宅から37km離れた金沢市の北隣、かほく市箕内の山間にある農場へ毎日通勤して農業をしています。そこは約4000坪の敷地にハウスが10棟(延べ1000坪)立ち並んでいます。ハウスとハウスの間隔は、冬の降雪対策のため十分な余裕をもつように設計さ

れています。この地域は山間部にあるため、昼夜の寒暖差が大きいので、金時草の葉の裏側の赤紫色が綺麗に出るそうです。まさに、適地適作ということで通勤農業を長年続けていますが、冬期にマイナス



中山間地にあるハウス

1 以下になる恐れがある時は、急遽金沢市内のご自宅から駆けつけて、丸ストーブで加温するなどご苦労があるそうです。

かほく市は、富山県との県境に近く、また昔の国名でいうと加賀と能登の境界にも近いところです。米林さんにお聞きした話では、近くに末森城という山城の跡があるとのことでした。加賀10万石の藩祖、前田利家公が、この末森城をめぐる佐々成政との攻防戦で勝利し、越中を手中にしたことで10万石の礎を築いたという、歴史的な場所とのことでした。

さて、普通作の金時草の出荷は「5月下旬～10月下旬」ですが、米林さんはハウス栽培を取り入れたことにより、周年栽培が可能となりました。従って、年間を通じて市場へ供給出来る体制が整っています。米林さんは栽培時期を少しずつずらしながら、一年中「金時草の栽培」に取り組んでいるため、殆ど休みが取れないということで、「貧乏暇なしだ！」と笑っていました。

なお、金時草のハウスでの周年栽培は以下の通りです。10月に挿し木して、11月下旬～12月下旬にハウス(5棟)に苗を定植します。前年の株は4月まで収穫します。4月以降は定植した株が収穫できるようになり、前年の株を抜き取り、そのあとにトマトや加賀太きゅうりなどを栽培します。

金時草のルーツとミステリー！

加賀野菜の父とも言われている「松下 良氏」の著書から、金時草のルーツをご紹介します。



ハウス内の金時草（ビール缶が立っている）

この本の中には米林さんのお名前が出てきますが、古有（固有）品種を守り続けている人達！として紹介されています。

金時草は熱帯アジア原産で、日本には18世紀に中国から渡来し、熊本県の水前寺で栽培されていたことから、和名である「スイゼンジナ」が付けられたそうです。これが藩政時代に北前船で金沢にやってきたのでは？と伝えられています。昭和初期から料理屋向けに栽培を始めたところ、村の人達が関心を持ち始め、次第に栽培が広がっていったようです。商品として栽培が広がり始めたのは昭和初期のことで、石川県のようにまとまった栽培をしているのは、金沢市とかほく市の一部だけです。ところで、「金時草」と言う名の命名は比較的近年であるにもかかわらず、この名前を誰がネーミングしたのか定かではないというのも不思議な感じ

な感じ。まさにミステリーです。

加賀野菜「金時草」の茎は円柱形で良く分枝し、葉は長楕円形で先が尖っています。葉の表は緑、裏は紫色で、柔軟・粘液質です。葉と若い茎を食用にしますが、独特の風味があり、ゆでるとぬめり（粘り）が出てきます。金時草を使った料理と言えば、やはりぬるぬるした独特の風味をいかした「酢の物」でさっぱり食べるのが一般的です。また、枝先の柔らかいところは「天ぷら」にすると、香ばしく、しかもとろりとした味わいは、これまた絶品です。

ところで、金時草の色素を料理に用いた最初の料理人は道場六三郎氏で、今から十数年前に金時草の色素を用いてシャーベットを作ったそうです。ここから、「金時草まんじゅう」「金時草そうめん」など多彩な用途が定着しましたが、そのルーツが名料理人の道場氏ということ。 (松下 良 著「加賀野菜それぞれの物語」から引用)

後継者も育って磐石です！

金時草と加賀太きゅうりを主体の専業農家である米林さんの家族構成をお聞きしました。お子さんは息子さんが三人いらっしゃって、ご長男の格栄（かくえい）さんは、農業関係の大学を卒業され、一緒に農業に取り組んでおられ、立派な後継者として頼もしい限りです。因みにそのご夫婦には三人のお子さんがいらっしゃるということで、七人家族で賑やかです。

次男の方は、東京で勤めている間に、浅草のトンカツ屋の娘さんに拉致？されてしまった！と冗談交じりにおっしゃっていました。そして、三男の方は利榮さんの奥様のご実家に養子として入られて、立派に農業を継いでいるそうです。

金時草などの栽培に携わるのは、利榮さんと奥様、長男の格栄さん、親戚の叔父さんの4人ということです。この4人のチームワークで、金時草の周年栽培に休む間もなく取り組んでいます。

加賀野菜の基本は何といっても土作り！



納豆菌も利用した土壌

金時草を連作することで、連作障害が気になるところですが、その解決方法として定植前に50%有機肥料を投入します。これだけではなく自家製稲わら堆肥(100坪に300坪相当の稲わらを投入)や米ぬか、おから、納豆菌、そこに漢方薬の原料を抽出した後の残渣も混ぜて作った「ボカシ肥^{*}」を投入しています。堆肥の基本となる稲わらは奥様のご実家から入手されています。このような土作りにより連作しても障害が出ないという栽培方法を研究開発しているそうです。

なお、納豆菌を混ぜていることで、灰色かび病の被害もコントロールできているようです。さらに、健康的な野菜作りの為には、マルチは一切し

ないというのが米林さんのポリシーです。

マルチ栽培だと、空気と直接触れることができないというデメリットがあります。根圏が酸素不足になると、青枯病などの土壌病原菌の繁殖が旺盛になり、金時草を連作している米林さんとしては重大問題となります。その対策として土壌消毒剤の使用も考えられますが、これも土壌中の微生物相を破壊してしまうので、一切使わないとのことです。無マルチ栽培にして、稲わらを敷いたりしていることで、恐らく土壌病害を抑制できているのではとお考えのようです。その証拠に、米林さんはトマトの代表的品種である「桃太郎」の初代の品種を大切に作り続けておられ、今では全国で二人しかいないそうです。これも丁寧な土作りの裏づけがあってのことです。

*)ボカシ肥とは、油粕や米ぬか、骨粉などの有機質肥料をバランス良く配合し、腐熟させた肥料のことです。いったん腐熟、分解されているので、速効性があり肥やけなどが起き難いのが特長です。

ユニークなアイデアが次々と！

さらにビックリしたのが、金時草ハウスの中には、ビッシリと何やら光るものが林立していたことです。実はこの光るものの正体は、辛口で切れのある某メーカーのビールの空き缶でした。この銀色に輝く空き缶をグラスファイバーの先に差し込んでありますが、その数は10棟のハウス全体で約4000缶とのことです。毎日息子さんとビールを飲み続けて確保したそうです(笑い!)。この銀色の反射光がアブラムシ類を忌避してくれているそうです。

昨年の秋にはそのビールメーカーの役員も視察に訪れてしきりに感心していたそうです。そのアブラムシに対する効果は、地元の試験機関も確認しているとのことでした。さらに、ハウス内を通る風により空き缶が揺れることで、突き刺したグラスファイバーから、不規則な振動が地中に伝わることでモグラの被害が無くなったと聞き、またまたビックリでした。ただ、裁



培には農薬や化学肥料も不可欠であることは十分認識されているそうです。その上、このようなアイデアを活かし、それらの使用を極力減らしたいと言うのが本音です。

5年に一度の奥様孝行！

金時草を周年栽培されていて、殆ど休みが取れないという米林さんに、失礼とは思いつつ「忙しくて旅行にも行けませんね！」とお聞きしたところ、5年に一度くらいはゆっくりフルムーン旅行をしているとのことでした。昨年の秋は富士の裾野の「御殿場」から「鎌倉」を巡り、次男のいる東京のとんかつ屋へ顔を出してきたとのこと。そんな忙しい中にも奥様への気配りを忘れない、米林さんの男の優しい心遣いを見た思いでした。



ご夫婦で

あとかき

北陸新幹線の開業も、いよいよ3年後の2014年に迫ってきていることもあり、金沢駅も以前のクラシックな装いが一変、近代的な駅舎に生まれ変わっていてビックリしました。今回、伝



金時草のいろいろな料理

統ある加賀野菜「金時草」を取材することになり、金沢の台所と言われている「近江町市場」を訪ねてみました。どこのお店にも米林さんが出荷した「久米農園」名のラップに入った金時草が並んでいました。この「久米(ひさよね)」の名称の謂れについてもお聞きしました。加賀野菜は以前から、金沢の北と南の2ヶ所に一旦集約してから市場に納入されていました。ところが、同じ米林姓の生産者がもう一人いて紛らわしかったので、自宅の住所「金沢市久安」の一文字を入れて区別したことがその理由とのことでした。

帰り際に米林さんから、収穫したばかりの新鮮な金時草を沢山分けて頂き、相談室のメンバーを始め、会社の同僚にも分けることができました。さっそく家に持ち帰って、初めての食材である金時草を使って、「天ぷら」と「酢の物」を女房に作って貰いました。香ばしく、とろりとした独特の食感で、美味しく頂きました。お心遣い有難うございました。

今回の取材は、(社)石川県植物防疫協会の田中和人様のご協力で実現しました。田中様からは、加賀野菜の勉強をするなら...と、加賀野菜保存懇話会会長でもある松下 良氏の著書をお借りでき大変参考になりました。ご協力有難うございました。(小川、古津)

[目次へ戻る](#)

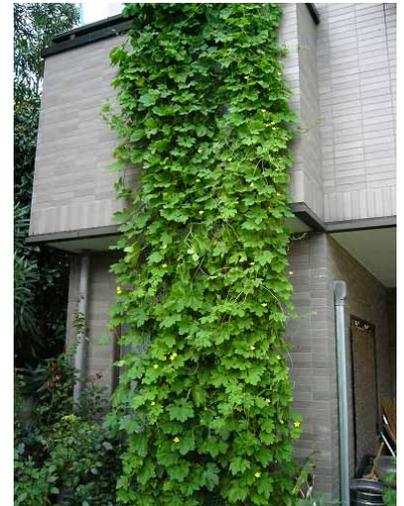
住化アグログループ紹介

この度の東北地方太平洋沖地震により被災された方々に謹んでお見舞いを申し上げますとともに、一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。



つくってみよう、緑のカーテン！

つる性植物を育てて建物の窓辺や壁面にカーテンをつくる「緑のカーテン」は、ヒートアイランドや地球温暖化への対策に役立つとして数年前から話題となっていました。節電対策がより求められているこの夏、エアコンの使用量の削減が期待できる「緑のカーテン」は、家庭のできる節電対策のひとつとして特に注目されています！



緑のカーテンの効果

- ・ つる性植物の葉の気孔からの水分蒸散により、建物内の温度上昇を抑えます。
- ・ 葉が建物への日差しを和らげ、熱エネルギーの遮断効果があります。
- ・ もちろん、自分で植物を育てる楽しみが味わえます。

緑のカーテンに向く植物はゴーヤやヘチマ、アサガオなどのつる性植物です。ここでは収穫の楽しみも味わえる「ゴーヤ」の育て方をご紹介します。

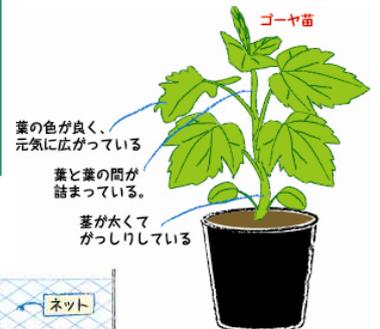
植え付け適期 6月(関東地方基準)



～用意するもの～

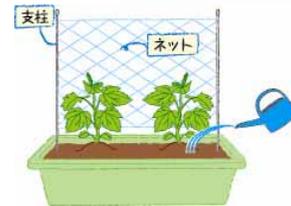
- ・ 培養土 ・ 鉢底石 ・ ゴーヤ苗
- ・ 深型プランターと支柱一式、つるもの野菜ネット
- ・ 住友液肥2号などの液体肥料

～よい苗の選び方～



～育て方～

プランターに鉢底石、培養土を入れ、苗をポリポットから取り出してそのまま植え込む(深植えしないこと)。支柱を立ててネットを張り、水をたっぷり与える。支柱は他の柱などに固定し、風で倒れないようにする。日当たりのよい場所に置き、土の表面が乾いてきたら朝のうちに水をたっぷり与える。土が乾かないうちに水を与えると根腐れを起こす原因となるので注意する。



住友液肥2号は水で500倍に希釈し、1週間ごとに水やり代わりに与える。本葉が5～6枚になったら親づるの先端を切り取り、子づるは3～4本伸ばす(親づるよりも子づるのほうが実が付きやすいため)。つるが重なり合わないよう誘引する。開花後20日位の実を収穫する。収穫が遅れると苦味が増してしまう。



住友液肥のお問い合わせは
レインボー薬品株式会社

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>



[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(22)**GAPによる農産物の安全性確保や品質向上について**

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。（古津）

Q：GAP（適正農業規範および農業生産工程管理手法）とは何ですか。

A：GAPとは、Good Agricultural Practice（適正農業規範および農業生産工程管理手法）の略で、農業生産現場において、食品の安全確保などへ向けた適切な農業生産を実施するための管理のポイントを整理し、それを実践・記録する取組です。

1、GAPの目的と手法について：その取り組み方法としては農業者自らが、(1)農作業の点検項目を決定し(Plan)、(2)点検項目に従い農作業を行い(Do)、記録し、(3)記録を点検・評価し、改善点を見出し(Check)、(4)次回の作付けに活用(Action)するという一連の「農業生産工程管理手法」(プロセスチェック手法)です。GAP手法の導入は、農産物の安全確保、環境保全、農産物の品質の向上、労働安全の確保等に有効な手法であり、安全な農産物の安定的な供給、環境保全、農業経営の改善・効率化につながります。また、生産された農産物の安全性や品質の確保等について、消費者・食品事業者等の信頼を確保する上でも有効な手法となります。

2、日本でのGAPに対する取り組み：平成18年に農林水産省、農産物安全管理課がまとめた「食品安全のためのGAPに関するQ&A」から、「食品安全のためのGAPとは何ですか？」に関する回答を参照すると以下のように説明されています。(以下引用)

「食品安全GAPは、消費者の関心が特に高い食品の安全性の確保を目的としています。まず、食品の安全性に悪い影響を与える要因1とその影響をできるだけ抑える生産方法2をリストアップします。このリストにしたがって、確実に実施・記録し、より適切な生産方法に見直しをしていきます。これを繰り返すことが食品安全GAPの取組みです。

さらに、日本でも食品安全GAPの取組みをきっかけとして、食品安全、環境保全、労働安全、品質向上などいくつかの目的に対応したGAPにしていくことが望ましいと考えています。」
なお、GAPの国内での推進については、農業生産法人などが主体となって2005年に設立された日本GAP協会が、日本版GAP(JGAP)の統一基準としての普及を目指して活動しています。

1：残留農薬、重金属、病原微生物、異物混入など 2：ほ場周辺の状況確認、農薬の適正使用、収穫機の清掃、生産資材の適切な管理、選果場の清掃・整頓など

3、GAPにおける農薬の取り扱い：GAPにおいては、農薬の取扱いに関してもリストの中に通常取り上げられています。そのリストにある一般的な項目としては、ラベルの使用基準に従って正しく農薬を使用し、その内容を帳簿に記帳すること、散布に当たっては周辺農作物に対して注意を払うことや、強風時には散布は行わないなどのような内容で、農薬の適正使用の目的や活動とよく合致する内容となっています。

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

灰色かび病・キュウリ褐斑病の防除に



スミブレンド水和剤、ゲッター水和剤

施設内が過湿になると病害の発生が助長されるので、雨水が施設内に流れ込むのを防ぐ、或いは作物の株間の通風をよくする等の対策が大切です。

施設栽培で発生が多い病害として、灰色かび病とキュウリ褐斑病があります。

灰色かび病の発病適温は20 くらいで、多湿の時に発生します。トマトでは果実、花、茎、葉などあらゆる組織に発病しますが、特に果実での発生が多く、被害も大きくなります。灰色かび病は極めて多犯性の病害で、トマト以外のきゅうり、いちご、なすなどの果菜類、花類、果樹類など様々な植物に被害を与えます。

キュウリ褐斑病は高温多湿時に発生します。きゅうり以外のうり科作物でも発病します。施設栽培では突発的に発生し、大きな被害を与えます。発病が多くなってからでは防除が困難なので、予防と発生初期からの防除が重要です。

両病害とも各種薬剤に対する耐性菌が確認されており、防除には作用性の違う薬剤を組合せたローテーション散布が必要です。

スミブレンド水和剤、ゲッター水和剤は灰色かび病・キュウリ褐斑病に高い効果があり、ローテーション散布に使用できるお奨め農薬です。

スミブレンド水和剤はジエトフェンカルブ(ベンズイミダゾール系薬剤^{*})の耐性菌に高い防除効果を発揮する)とプロシミドン(灰色かび病菌、菌核病菌に高活性)を成分とし、予防効果、病斑進展阻止効果、残効性および浸透移行性の諸特性を備えています。

^{*}ベンズイミダゾール系薬剤:ベノミル、チオファネートメチル等の薬剤で活性体MBC(カルベンダジム)に変化して、殺菌作用を発揮します。

ゲッター水和剤の成分のジエトフェンカルブとチオファネートメチルは灰色かび病、褐斑病に負相関交差耐性^{*})を示すので、これらの病害の耐性菌と感受性菌を同時に防除することが可能です。ゲッター水和剤も予防効果、病斑進展阻止効果、残効性および浸透移行性の諸特性を備えています。

^{*}負相関交差耐性:病原菌がA薬剤に対して感受性である時はB薬剤に対しては耐性であり、逆にA薬剤に耐性である時はB薬剤に感受性であることをいいます。

【上手な使い方】

- 1). 予防と発生初期の防除を徹底する。(病気が進展してからの防除は困難です)
- 2). ローテーション散布の一剤として作用性の異なる薬剤と組み合わせて使用する。(耐性菌対策です)
- 3). 耕種的防除と組み合わせて使用する。



(鳥取)



今月のご相談から

「かき」の実が落ちて困っています！



Q1: 「かき」の実が落ちる原因としては、生理落果をはじめ、害虫（カキノヘタムシガ、カメムシ類）の加害や炭疽病によるものがあるようですが、それぞれの落果の時期や特徴について教えてください。

A1: 生理落果

かきの生理落果には、開花終了後（6月中旬頃）～7月中旬頃にかけて幼果が落果する「前期落果」と、8月上旬頃～9月中旬頃までに、かなり肥大した果実が落果する「後期落果」があります。品種によっては後期落果が少なく、前期落果が主なものがあります。生理落果の最大の特徴は「**ヘタごと落ちる！**」ことにあります。原因としては、曇雨天が続く天候、密植や過繁茂、施肥の不合理、栄養の過不足、着果過多などが考えられます。

カキノヘタムシガの加害による落果

8月上旬以降、「**ヘタを残したまま落果**」する場合は、カキノヘタムシガによる被害とされます。特に、ヘタの部分から虫の糞が出ている場合は、まず間違いありません。カキノヘタムシガの被害には、越冬世代と第一世代の幼虫によるものがありますが、第一世代の場合は、果実が早く着色し、やがてヘタを残して落果します。

カメムシ類の加害による落果

カメムシ類の加害によっても「**ヘタを残して落果**」します。カメムシ類の場合は、ヘタの周辺に吸汁被害が集中することと、虫糞が見られないことで区別できます。

炭疽病による落果

主として枝や果実に病斑が現れますが、特に徒長枝に激しく発病することがあります。発病した果実は落果しやすく、成熟間際の果実では早く着色する傾向があります。

Q2: カキノヘタムシガやカメムシ類の防除で注意すべきことは何ですか？

A2: カキノヘタムシガ

防除時期には地域差がありますが、幼虫が果梗やヘタ部から果実内に食入する前の、6月上旬～中旬（越冬世代幼虫対象）と7月下旬～8月上旬・中旬頃（第一世代の幼虫対象）が防除適期です。なお、多発時はそれぞれ1週間後にさらに追加防除が必要となります。

使用する薬剤としては、「パダンSG水溶剤」1500～3000倍、「スミチオン水和剤40」800～1200倍、「スミチオン乳剤」1000倍、「ダントツ水溶剤」2000～4000倍等があります。幼虫は果梗やヘタ部から食入するので、薬剤は芽とともにヘタや果梗部に良くかかるように、丁寧に散布することがポイントです。

（注）パダンSG水溶剤は、「**果実の着色直前以降**」は、**薬害を生ずるおそれがあるので使用しないでください。**

カメムシ類

多発生が予想される場合は、カメムシ類に有効な「アグロスリン水和剤」1000～2000倍、「スミチオン水和剤40」800～1000倍、「ダントツ水溶剤」2000～4000倍などを繰り返し散布して下さい。

Q3: 炭疽病による落果もあるようですが、何か有効な薬剤はありますか？

A3: この病害は降雨が長期間続くと激発する傾向があります。5～6月頃に雨が多いと「若い枝や幼果」の発病が多くなり、9～10月に雨が多いと「果実」に発病して**落果**させる原因となります。薬剤としては「ベンレート水和剤」2000～3000倍、「ゲッター水和剤」1000倍、「パスポートフロアブル」1500倍などがあります。

炭疽病は発病してからでは効果が不十分になるので、5～6月以降に雨が予想されたら、その前に晴れ間を狙って散布することが効果的です。およそ10日間隔で定期的に散布してください。また、9月以降も発病が多くなるので、8月下旬頃から10日間隔くらいで散布してください。なお、伝染源を除去する為の「病枝の処分」や、落下した果実を適切に処分することも重要です。

（注）パスポートフロアブルは「**梅雨明け以降の散布**」は、**果面に日焼け症状を生じることがあるので、使用はさけてください。**



パダンSG水溶剤

（小川）

[目次へ戻る](#)



お役立ちプチ情報

農薬の散布量

今月の話題は..

殺虫剤及び殺菌剤で使用方法が「散布」の薬剤で、「10アール当りの散布量」が記載されていないものがあります。このような場合、下記の散布量が原則ですので参考にして下さい。

なお、現在散布量が記載されていない殺虫剤及び殺菌剤も、再登録あるいは登録変更等の機会に、順次「10アール当りの散布量」が記載される見込みです。

適用作物	10アール当り散布量(L)
稲・麦	60～150
野菜	100～300
花卉	100～300
豆類	100～300
いも類	100～300
果樹	200～700
茶	200～400
たばこ	25～180

* (独)農林水産消費安全技術センター農薬検査部生物課が、農業工業会に検査運用について説明した概要から引用

(注) 上記散布量は、それぞれの作物での使用実態に基づいて決められた基準です。しかし、個別の農薬ではこの基準から外れる場合があります。このような場合は、使用実態に基づいてその作物の散布量が決められます。

例えば以下のケースです。

薬剤名	作物名	10アール当り散布量(L)
ベストガード水溶剤	たばこ	100～180
粘着くん水和剤	まめ科牧草	150～300
粘着くん液剤	野菜類	150～300
ビルク水和剤	なす、すいか	150～350

次回の話題は「使い易くなったBT剤」です。
BT剤の最新情報をお届けします。

(山脇)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

5月11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	使用量ほか	
殺虫剤	粘着くん液剤	害虫追加で作物名変更	野菜類 トマト 食用アジアンタム について	<p style="color: red;">「野菜類」に適用病害虫名「コナジラミ類」を追加することで「トマト」「食用アジアンタム」を削除 「トマト」「食用アジアンタム」共に、適用内容が「野菜類」と同一になったための作物名削除であり、<u>使用制限を伴う変更ではありません。</u></p>		
	パダン SG 水溶剤	害虫追加	ぶどう	スカシバ類	1500倍 200～700 L/10a	収穫21日前まで 5回以内 散布
殺菌剤	ゲッター水和剤	作物追加	キャベツ	菌核病	1500倍 100～300 L/10a	収穫7日前まで 2回以内 散布
		使用時期 変更	いんげんまめ	灰色かび病 菌核病 炭疽病	収穫21日前まで 収穫14日前まで に変更	
		本剤の 使用回数・ ジエトフェン カルブを含 む農薬の総 使用回数 の変更			あずき	灰色かび病 菌核病 輪紋病 炭疽病
		使用液量 変更	やなぎ	炭疽病	使用液量を 100～300L/10a 200～700L/10a に変更し、 それぞれ灰色かび病と揃える	
			ハイランジア	輪斑病		
スミブレンド 水和剤	ジエトフェン カルブを含 む農薬の総 使用回数 の変更	いんげんまめ	灰色かび病 菌核病	3回以内 4回以内に変更		

殺虫 殺菌 剤	スタウトダントツ 箱粒剤	病害追加	稲(箱育苗)	もみ枯細菌病	育苗箱(*) 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
				穂枯れ (ごま葉枯病菌)		は種前 1回 育苗箱の床土又は 覆土に均一に混和 する
				苗腐敗症 (もみ枯細菌病菌)		は種時(覆土前) 1回 育苗箱の上から均一 に散布する
						は種前 1回 育苗箱の床土又は 覆土に均一に混和 する
	スタウトダントツ 箱粒剤08	病害虫追加	稲(箱育苗)	もみ枯細菌病	育苗箱(*) 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
				穂枯れ (ごま葉枯病菌)		は種前 1回 育苗箱の床土又は 覆土に均一に混和 する
				苗腐敗症 (もみ枯細菌病菌)		は種時(覆土前) 1回 育苗箱の上から均一 に散布する
				ツマグロヨコバイ		は種前 1回 育苗箱の床土又は 覆土に均一に混和 する
				*30×60× 3cm、使用土 壤約5L		

(佐伯)



[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

5 / 7 ~ 16

北海道

* 5月11日 注意報 おうとう / オウトウ灰星病

当社登録薬剤: アンピルフロアブル、スミレックス水和剤、ベンレート水和剤

詳細は: <http://www.agri.hro.or.jp/boujoshou/>**茨城県**

* 5月16日 注意報 小麦 / 赤かび病

当社登録薬剤: 該当なし

詳細は: <http://www.pref.ibaraki.jp/nourin/byobo/>**千葉県**

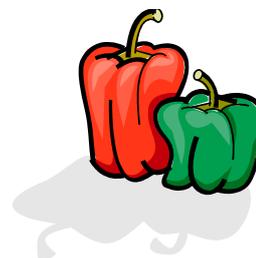
* 5月2日 特殊報 グリア / ポテトスピンドルチューバーウイルス

当社登録薬剤: 該当なし

詳細は: <http://www.pref.chiba.lg.jp/lab-nourin/nourin/boujo/index.html>**兵庫県**

* 5月16日 特殊報 ピーマン / ピーマン炭疽病

当社登録薬剤: ダコニール1000

詳細は: <http://hyogo-nourinsuisangc.jp/chuo/bojo/index.htm>**香川県*** 5月2日 特殊報 にんじん / キクノネハネオレバエ *Psila nigricornis* Meigen

当社登録薬剤: 該当なし

詳細は: <http://www.jppn.ne.jp/kagawa/>**鹿児島県**

* 5月11日 特殊報 トマト / キク茎えそ病(仮称)...主にミカンキイロアザミウマにより媒介

当社登録薬剤: ベストガード水溶剤(アザミウマ類)

詳細は: <http://www.jppn.ne.jp/kagoshima/>

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！」

弊社相副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♪♪

お初食材続々・・！！

金時草(きんじそう)・行者(ぎょうじゃ)にんにく・エシャロット・・・これらは、ここ最近でいただいた農作物です。普段からなるべく食材が偏らないように気をつけていますが、さすがに、このあたりの食材はなかなか食卓に登らないものです。今回は幸運にも、入手することができたので、いろいろ試してみました！

金時草は、加賀野菜の1つです。詳細はどうぞ本誌巻頭の「農家さん訪問記」をご覧ください(笑)。なんとこの久米農園の米林さんが金時草を1箱、本社宛に送ってくださったのです(ありがたや！)。箱を開けてみると出てくる出てくる！青紫の色をした葉っぱが！「へえ～、金時草ってこんななんだ～！」実際に初めて見る人がほとんどで、皆、興味津々！早速自宅へ持ち帰り、葉っぱはお浸し(ワサビ醤油)にして、茎の硬いところはお味噌汁にさせていただきました。味は少々独特でしたが(三つ葉っぽい?)私好みでとても美味しく、茹でると少し粘りが出て栄養満点な感じでした！写真を撮り忘れてしまったので、ここでは同僚の写真を拝借しました。葉っぱを取って茎部分を水に漬けていたら、その後元気に根と葉っぱが出てきた様子の写真です。紫が綺麗です！



続いて、行者(ぎょうじゃ)にんにくです。これは「にんにくの臭いのする青菜」とでも言いましょうか。青森に住む友人が、毎年、地元の道の駅からにんにく(普通の)を送ってくれるのですが、今年は志向を変えて？この青菜を送ってくれたのです。箱が届いた時は、普通のにんにくが出てくると思ったので、開けてびっくり！でした。そして開けた途端に強烈なにんにく臭が(笑)！行者にんにく・・・存在は知っていましたが実物は初めて見るので、これも「話には聞いてたけど、こういうのだったんだねえ～」と夫婦で感心。友人お奨めの食べ方(豚肉と炒めて、茎部分は醤油漬けにして)でも試してみましたが、1つひらめいて、創作料理も作ってみました。スパム(ハムみたいなお肉の加工品。これも頂き物。)を



少し湯通しした行者にんにくで巻くといったもの。スパムも行者にんにくも味が濃いので味付けはちょっと粒マスタードを入れるくらい。外に巻いた行者にんにくが若干多かったような気もしますが、とっても美味しくいただきました！

さて、最後にエシャロットです。これは、ご存知の方も多いのではないのでしょうか？そう、ラッキョミみたいなアレです。居酒屋などでは、そのまま出てきてお味噌をつけて食べたり



しますが、今回いただいたのはちょっと辛目だったので(味見した)、少々手を加えました。ちょうど冷蔵庫にあったピーマンと人参を使って、エシャロットと一緒に和風マリネみたいにしてみました。酢を利かせたエシャロットは、似ているラッキョとか玉ねぎとは味が違い、強烈な個性を放っていました。これも食べているとハマる味です。こちらも、丁寧に育てた上に気前良く分けてくださった友人の母上に感謝！です。

今年で私も30ウン？歳になります。が、馴染みのない食材ってまだまだ色々あるもんですね！食わず嫌いなんてもったいない！これからも、機会を作って何でもトライしてみたいと思いました。(佐伯)



~ New ! 編集後記 ~



城下町金沢の桜がちょうど満開の季節に、伝統の加賀野菜の栽培農家さんを訪ねることが出来ました。しかし、ここ金沢でも東日本大震災の影響で、春の観光シーズンにも関わらず観光客がかなり減少しているようでした。

会社では今回の大震災の被害のみならず、原子力発電所事故に伴う風評被害で大きな打撃を蒙っている、東北・関東の農業を始め食品関連の皆様を支援するために、4月22日に東京本社にて「被災地応援マルシェ(市場のこと)」を開催しました。当日は、福島県産品は「トマト、日本酒、ヨーグルト、ジュース、米粉入りパン、うどん、こんにゃく、玉こんにゃく、会津地鶏を用いたカレー、喜多方ラーメン、会津そば...」、茨城県産品は「ピーマン、みず菜、ちんげん菜、レタス、きゅうり、さつま芋、いちご、小玉すいか、納豆、干しいも...」が販売され、多くの社員が買い求めていました。私も試食して美味しかったトマトや納豆、喜多方ラーメンなどを買いました。この企画は今後も継続して開催されるようですが、復興できるまでの息の長い支援が必要になっています。



満開の桜と金沢城菱櫓

最後に街歩きで発見した秘話?を披露させていただきます。裏道や脇道を歩くのが趣味でもあります。それは金沢から帰ってしばらくたったある日のこと、日本橋三越の近くを歩いていて偶然目にしました。そこは北陸銀行東京支店、「十二銀行...」のプレートがあり「1877年(明治10年)8月に旧加賀藩の前田家が7割を出資して金沢第十二国立銀行を開業した」との沿革が記載されていました。もう一つの金沢を見たような気がしました。

(小川)

今月の「農家さん訪問記」にご登場いただいた米林利栄さんのご息子の米林雄二郎さん(二男)が浅草で飲食店を営んでいるということで、早速お邪魔してきました。(取材陣2人で訪問)

その店は、国際通りと言問通りが交わる交差点の角にありました。店名は「浅草とんかつ 弥生」といいます。この店は雄二郎さんの奥さん・冴子さんのご両親が経営されていましたが、店を改装直後にお父さんが亡くなりました。当時、東京でサラリーマンだった雄二郎さんは、一念発起して奥さんと二人で改装したての店を継ぐことにしました。店の外壁は黒い板塀で江戸情緒の雰囲気があります。暖簾をくぐって店に入ると、店主の雄二郎さんが元気な声で迎えてくれました。テーブルに注文をとりに来られた美しい奥さんに、こちらに伺った経緯を掻い摘んで説明しました。そして、早速、加賀野菜の金時草と春菊のおひたしを注文し、よく冷えたビールで乾杯しました。調理されたおひたしは美味しく、金沢のご家族が丹精込めてつくられた野菜とすぐ分かります。開店直後は我々だけでしたが、1時間ぐらいで満席になりました。お客さんを見ると、ご近所の人らしく、子供連れが目立ちます。地元ではとんかつ以外に美味しい加賀野菜も食べられることで有名なんでしょう。

少し遅れてやってきた仲間と三人で、美味しい料理を肴に、熱燗を調子よく転がし、最後にとんかつまで注文しました。そして、お腹も膨れほろ酔い気分になった頃合で、店をあとにしました。店の前で信号待ちをしていると、雄二郎さんがわざわざ追い駆けてきて、お礼を云われました。我々も「加賀太きゅうり」がメニューに加わる頃に、再度お邪魔することを告げて別れました。

皆様も浅草に行った際は、「浅草とんかつ 弥生」に立ち寄られたらどうでしょうか。お昼も営業しているそうです。

次月号の - 農力だよりは
6月30日(木)の発行予定です。
どうぞお楽しみに!!

(古津)

[目次へ戻る](#)