住友化学ｉ－農力だより

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

第９６号　平成２４年　１２月２８日
発 行　住友化学㈱ 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（80）・・・・・・・・・・・・・・ p. 1
住友化学アグログループ紹介　日本エコアグロ㈱・・・・ p. 9
今月の肥料紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 10
今月のお奨め農薬・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 11
今月のご相談から　・・・・・・・・・・・・・・・ p. 12
お役立ちプチ情報・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 13
農薬登録情報　・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 14
病害虫発生情報・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 16
最近の「お・・美味しい！」(プチ版)・・・・・・・・・・ p. 16
編集後記　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 16

スズメ（スズメ科）とカラスウリ（ウリ科）
冨樫　信樹　画

農家さん訪問記 (80)

オリーブの島探検

今回は香川県小豆島の東洋オリーブ㈱技術顧問の柴田隆さん(72 歳)にお話しを伺いました。

四国・小豆島と言えば「オリーブの島」と思い描く人が多いと思いますが、そのイメージ作りには相当ご苦労があったようです。高松港から土庄港まで高速艇で 30 分の船旅で小豆島に上陸しました。（取材日：11 月 16 日）

小豆島でオリーブの技術指導に半世紀を捧げた柴田さん

柴田隆さん

柴田さんは美しい瀬戸内海に浮かぶオリーブの島「小豆島」で半世紀以上オリーブの栽培技術の指導や加工・販売に精力的に携わってきました。また、オリーブとみかんを栽培する農家さんでもあります。

はじめに、小豆島のオリーブの歴史を紹介します。明治 41 年に当時の農商務省が三重・香川・鹿児島の三県で米国カリフォルニア産の苗木を試験栽培しました。その中で唯一栽培に成功したのが香川県の小豆島でした。それから一世紀を経て高品質なオリーブが生産出来るようになりました。それに深く関わってこられたのが柴田さんです。最近はオリーブの技術指導の要請が九州や瀬戸内沿岸の自治体から頻繁にあり、期待に沿うよう尽力されています。また小豆島オリーブ振興協議会等が主催する一般生産者対象の整枝剪定等の管理講習会には講師の１人として参加しています。

〈東洋オリーブはどんな会社か教えてください>

東洋オリーブ㈱　社屋兼店舗

昭和 39 年ごろまでは島で 106 ヘクタールものオリーブが栽培されていました。昭和 34 年に農産物の輸入が自由化され、安価な外国のオリーブ製品が出回るようになりました。国内のオリーブの価格は低迷し、栽培農家は大打撃をうけましたが、それでも、しばらくは生産量を維持していました。しかし、価格が一向に回復せず、そのうえ、オリーブの害虫オリーブアナアキゾウムシの特効薬として使用されていたエンドリンが使えなくなり、被害が増加し生産者の栽培意欲が減退し、栽培面積は約 4 分の 1 まで激減しました。

再び国産オリーブが脚光を浴びるきっかけとなったのは、平成 7 年前後からオリーブの持つ機能性が見直され健康食品としてのオリーブの需要が高まり、輸入オリーブだけでなく安全な国産オリーブが見直されたことです。輸入オリーブが増加する中、旧内海町では構造改革特区として企業がオリーブ栽培のために農地を借り入れできるようになり、醤油会社をはじめ食品会社がオリーブ栽培に参入できるようになりました。それらを機に小豆島のオリーブ栽培が徐々に回復し、今では全盛期の栽培面積に手が届くまでになってきました。昔から小豆島は醤油会社が多く、それらの会社もオリーブの生産から加工までを行うようになり、オリーブ生産販売企業は 20 社を超えるようになりました。そのなかでも、東洋オリーブ㈱は苗木生産、栽培、食品加工、化粧品製造、販売まですべてを手掛けるオリーブ専門会社として高く評価されています。

現在では遠心分離法によるオリーブオイル採油は当たり前になっていますが、昭和 60 年に東洋オリーブが日本ではじめて本場イタリアから最新式の遠心分離法による大型連続採油装置を導入しました。それまでの圧搾法に比べて、採油率が向上するとともに、オリーブオイルが空気に触れる時間が短いため、オイルの酸化が防げ、鮮度の高いエキストラバージンと呼ばれる最高級のオリーブオイルが小豆島でも生産できるようになりました。現在は小型採油機を導入している会社が増えましたが、機械や施設を持っていない会社の採油や加工を受託しています。

自社栽培のオリーブ果実だけでは需要をまかないきれないために、東洋オリーブは JA からも果実を購入しています。オリーブ製品の需要が少なかった時期にも東洋オリーブは JA に出荷された果実を全量荷受けしていたため、古くからのオリーブ生産農家から感謝されているそうです。

現在の園地は自社保有と借入園地合わせて 25 ヘクタールになっています。会社の生産量は毎年順調に推移しています。東洋オリーブの園地では 9 人の担当社員が栽培から収穫まで任されています。「少しでも多くの果実を結実させるために、一人一人が切磋琢磨しながら責任を持って良い仕事をしてくれています」と、柴田さんは嬉しそうでした。

また、現場で解決できない栽培や病害虫対策は、香川県に栽培試験や防除試験を要望するとともに試験用に会社の園地を提供し、農業試験場や普及センターと連携して問題解決のための技術開発に取り組んでいます。

〈ご経歴やご家族について教えてください〉

黒く実が熟している様子

柴田さんは東洋オリーブに二十歳で入社しました。それまでは旧香川県農業試験小豆分場(現小豆オリーブ研究所)で３年間研修生として学んでいました。試験場ではオリーブの栽培管理技術や交配方法、根の調査の研究を手伝い、採油や加工技術などを習得しました。この経験がとても貴重だったと柴田さんは話してくれました。

入社時に「自分のために働くのではなくて、前を向いて地域に貢献していくことを念頭に働いて欲しい」と初代社長から言われたことが今でも心に深く残っています。

試験場にそのまま職員として残る選択肢もありましたが、当時はまだ小さかった東洋オリーブをコツコツと大きくして、日本一のオリーブ会社にしたいという夢を選びました。

ご家族は、奥さんと子供さんが３人です。長男は高松の会社に勤めています。長女、次女は大阪にいます。長男には地元の農協に就職して、土日にオリーブ栽培を手伝ってもらいたかったそうです。今は継いでくれるかどうか分らないので、新しい機械を買うのも躊躇するそうです。ご自宅ではオリーブ園 70 アール、みかん園 50 アールを奥様と二人で栽培しています。毎日勤めが終わって、それから管理されます。夏は暗くなるまで園地で作業します。奥さんが元気で、農作業を率先してやってくれるので大変助かっています。但し、秋の収穫作業だけは人出が必要なので近所の人に手伝ってもらっています。

〈日頃のお考えを教えてください〉

オリーブ園で説明いただく

柴田さんは会社勤めや自園地管理のかたわら、地域の世話役や、地元企業や生産者で組織する瀬戸内オリーブ研究会の世話人、地域の畑潅組合長などの要職に一生懸命取り組んできました。そんな柴田さんが困った時はみんなが協力してくれます。柴田さんは言います。「自分ひとりの力はたいしたことはないが、周りの人に助けられてここまでやってこられた」と。また、「あなたは人が良すぎる」と周りの人から言われることがあります。しかし、いいことをすると回りまわって自分に返ってくると考えていますので、気にしていません。

また、オリーブに関して色々な人と意見交換を行います。オリーブ栽培にとって少しでも役立ちそうなことを積極的に取り入れるためです。オリーブ以外の作物の栽培、土壌肥料、病害虫等の書籍等の情報も熱心に学んでいます。役に立ちそうな情報があると一般生産者や会社の担当者に伝えるようにしています。例えば、潅水方法や収穫前の潅水時期、秋口の施肥方法などです。また、病害虫の防除は初期対応が肝心ですが、気象条件等で適期が年により変わるので、その年の適期を判断できるよう指導しています。会社の園地では、高品質な果実の安定生産を目指して、管理目標をたて、目標に基づく工程管理を行っています。

今年は小豆島での果実生産量は多くありませんが東洋オリーブの園地は安定して果実がなっています。なぜ東洋オリーブの園地は結実量が多いのかと不思議がられますが、そんな時には「オリーブの樹を大切にして基本管理を徹底しているだけです」と答えているそうです。ただ、「当たり前の基本管理が一番難しいのかも知れません」ともおっしゃっていました。

柴田さんは自分の家でも美味しいと人気のある特産のオリーブ新漬（塩漬け）やエキストラバージンオイルの生産を行い、初めてお会いした人には自家産の新漬やオイルを試食してもらいます。そして、食べた人が美味しいと喜んでくれれば、それが口伝えに拡がり販売量の増加へと繋がると考えています。

現在、小豆島産のオリーブ製品は販売が好調で生産量が追いつかず、もっと生産量を増やすためには栽培者が基本管理を徹底する必要があります。そのためには、新規に参入している高齢者だけでなく、高齢者の作業を手伝える若い人に技術を教えて後継者を育成することが大切だとのことです。

<オリーブの栽培方法や品種について教えてください>

オリーブの新漬け（塩漬け）

オリーブは日当たりがよく、水はけの良い土地で育つので、島の南側で栽培されています。山の斜面の至る所にオリーブの園地があります。段々畑のような印象です。オリーブの根は土中 30cm ぐらいのところに 50%ほどあり、かつ高木樹であるため頭でっかちです。そのため支柱をしても、台風などで強風が吹くと断根し倒木しやすいため、整枝剪定等を組み合わせた複合的な管理が必要です。

島の代表品種は、ミッション、マンザニロ、ルッカ、ネバディロ・ブランコの４種類です。

漬物・オイル兼用のミッション、漬物用のマンザニロ、オイル用のルッカ、受粉用のネバディロ・ブランコと用途が違います。オリーブは自家不和合性（同じ品種では実がなりにくい）品種が多く受粉樹が必要です。受粉樹としては花粉量が多く他の３種と相性が良く、開花期の長いネバディロ・ブランコが最適です。ミッションだけの植栽園では、ネバディロ・ブランコの開花している枝を切って、直接受粉します。

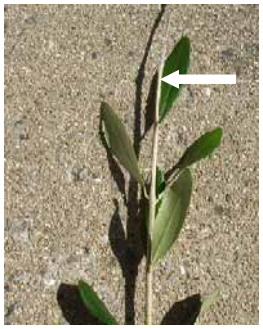
特にミッションは漬物・オイル兼用で品質が良いため栽培面積の 80%を占めています。この品種は樹高が高く、強風時の倒木や、炭疽病に弱いという欠点がありますが、新漬に加工するとカリカリ梅のように歯ごたえがあり、口に含んで咀嚼するとジワーっと油が出て口の中にうまみがひろがるという特徴があります。また、化粧品用オイルとしても高い評価を受けています。マンザニロは早生品種で果実は大きく、肉質は細かく新漬にしてもオイル分が少なくてさっぱりしていますので、食べ慣れていない方にお薦めです。ただし果皮や果肉が柔らかいため収穫直前に台風が来ると、傷がつくため注意が必要です。

オリーブは隔年結果(*)がひどく、収量をできるだけ均一にするために栽培・剪定・肥料等で努力します。数年に一度 100 トン収穫するよりも、毎年安定して 50 トンを収穫する方が、経営が安定するとともに、お取引先やお客様に喜んでもらえます。毎年収穫量が異なれば、その都度お取引先に断りの電話を入れることになります。安定生産のための整枝剪定のポイントは、オリーブは日光を好むので樹全体に日が当たるようにすること、病気や倒木を防ぐために風通しを良くすること、放任すると大木になり収穫が困難になるので樹高を低くすることです。

(*)隔年結果：自然に任せると一年おきに豊作と不作を繰り返す現象のこと

〈肥料や農薬について教えてください>

炭疽病



梢枯(しょうこ)病

昔、オリーブは農薬も肥料も要らず、放っておいても育つと言われていました。しかし、今は手間隙をかけないと良いオリーブ果実は採れません。土壌の肥えた園地ではあまり手をかけなくても木が大きくなりますが、何十年と放置した園地を開墾して木を植えるときは完熟堆肥を施すなど土作りが重要です。

できるだけ農薬は使用したくないのですが、時代と共に病害虫が変化してきています。最近は再びオリーブアナアキゾウムシの被害が増えています。そこで、オリーブアナアキゾウムシ対策として４月にスミチオン乳剤 50 倍希釈液を樹幹散布して、虫の発生を確認しながらダントツ水溶剤やアディオン水和剤を使用するようにしています。表年だった昨年は台風が３回来たことで、収穫期に炭疽病が大発生して収穫量が激減しました。今年は防除暦を参考にして殺菌剤の適期散布を徹底させました。また、秋のお礼肥は栽培暦では 10 月下旬ですが、今年は早く寒くなるとの予報を受けて９月に施用するよう指示しました。

〈オリーブの収穫･加工･販売について教えてください〉

オリーブの収穫作業（高いところはハシゴで）

オリーブの果実は収穫 5 日前に潅水すれば果実が大きくなり収量が上がります。十分潅水した園地の果実は脱渋などの新漬加工作業が簡易で加工作業が楽になり、生産者と加工会社のどちらも良いことになります。

輸入されているオリーブの漬物は乳酸発酵した酸味のあるものがおなじみですが、小豆島のオリーブ新漬は渋を抜き、薄い塩味で漬けた浅漬けです。新漬用のオリーブ果実は熟度の若い黄緑色のものを使用します。小豆島ではマンザニロが９月下旬、ミッションが 10 月 10 日ごろから収穫を開始します。収穫は手摘みで行い、果実を手の中に優しく包み込むようにし、親指と人差し指で果梗部をつかみ傷つけないように収穫し、傷や着色のないものだけを選別します。

その新漬は 100g パックが 630 円程度で小売り販売されています。島内では観光施設やスーパーなどでも販売していますが、東京の高級スーパー等でも販売しています。東京では流通量が少ないためすぐに売り切れる人気商品となっています。農家の人が自宅で新漬加工する場合はポリバケツ等で漬けています。産直市場にも農家が加工した漬物がシーズンには並んでいます。東洋オリーブでは色々な用途に合わせて商品を作るために新漬用だけでなく、熟果漬物用やいろいろな熟度のオイル用果実も収穫したり購入したりしています。

島内には各社の導入したオリーブオイル採油機械が 17 台あり、生産者は果実を持ち込んで採油を委託しています。また小豆島町では町内農家の自家消費用の採油サービスも行っています。

〈オリーブの栄養･健康･料理について教えてください>

ﾊﾞｰｼﾞﾝｵｲﾙ

オリーブオイルはオレイン酸のため健康によく、ビタミンＥ、β - カロチン、ポリフェノール類などの抗酸化物質も豊富です。

そんなエキストラバージンオイルを奥さんが作るカルパッチョ（新鮮な生魚と野菜）にたっぷりかけて食べると本当に美味しいそうです。またコーヒー、味噌汁、パンなどにもオリーブオイルをかけるそうです。柴田家では天ぷらもオリーブオイルが当たり前で、柴田さんは外食で天ぷらが出ても絶対食べないそうです。オリーブオイル以外で揚げたものは食べた後で胸焼けや胃もたれするそうです。ご自宅でオリーブオイルを使って天ぷらにしたものは山のように食べても胃もたれしないそうです。朝食は毎日ご自分でパンを焼き、卵焼きを作っていますが、必ずオリーブオイルを使用します。そのお陰で、柴田さんの太い大きな手や肌はつやつやで、握手してみるともち肌のような柔らかい手でした。

〈オリーブの木はエコ>

オリーブを小豆島以外にも栽培しようという動きがあります。例えば坂出市の埋め立て地跡や多度津町のぶどう廃園跡などです。それらの事業に柴田さんは技術指導を行っています。小豆島で採れたオリーブは小豆島産、小豆島以外の香川県でとれたものは香川県産として販売します。

東洋オリーブの採油工場で出るオイルをとった後の果肉部分を乾燥させ、肥育牛の飼料として小豆島（２軒）と小豊島（２軒）の畜産農家に供給しています。その飼料で飼育した牛は「小豆島オリーブ牛」というブランドで販売しています。また、香川県では剪定枝の葉を養殖ハマチの仕上げ段階の餌に混ぜて「オリーブハマチ」として販売しています。ほかに、剪定した枝は、炭やクラフトにも利用されています。

工場でオリーブオイルの抽出

柴田さんはアイディアマンでもあります。オリーブ茶のティーバックや木材を使ったクラフトづくりなどなど次々と商品開発をしています。香川県産業技術センター発酵食品研究所と共同研究でオイルと分離したあと捨てていたオリーブ果汁にピロリ菌抑制効果があることを確認し、清涼飲料水にして発売したこともありました。

〈オリーブづくりの魅力について教えてください>

「今日までのオリーブ一筋の人生は間違っていなかったと思います」と、柴田さん。たとえば、「相談を受けたときには、僕は現場まで行って木の状態をみて指導しています。もし、すぐに行けなくても休みの日に行くことも出来ます」。

オリーブ園からみえる瀬戸内の海

ほかに、島の秋は紅葉がきれいです。そんな景色の中で収穫作業すると一年間の苦労が報われます。また、春はうぐいすのさえずりと剪定バサミの音を聞きながらの作業が心地よくて、大変好きです。こんな気持ちはきっと都会では味わえないと思っています。今日までオリーブの仕事に携わることができて最高のしあわせと思っています。・・・＜うらやましいですね＞

小豆島のイメージをアンケートすると、1 位がオリーブ、２位が寒霞渓、３位が二十四の瞳でした。生産者はオリーブを栽培することで当然収入もありますが、島にオリーブを植えているというだけで小豆島の観光の支援にもなっています。そこで生産者には「島に観光バスがくるたびに、我々も観光に協力しているんだと思えば、もっと仕事が楽しくなりますよ」と話しているそうです。街路樹もオリーブの木でした。この木は夏、花の咲く前に剪定され、果実がつきすぎないように工夫されています。もし、果実が道路に落ちると、汚れて印象が悪くなるので、それを防ぐためだそうです。道路沿いの家々の前にもオリーブの木が植えてありました。小豆島がオリーブの島になっているのは、島民の努力もあってのこと、良い話を聞きました。

柴田さんはオリーブに一生を捧げてこられたような人です。オリーブのことなら何でも知りたいという探求心とオリーブの普及と販売に尽力されてきました。また、誰にでも気さくに技術指導をしています。柴田さんが長年オリーブ栽培の普及推進を行うとともに、東洋オリーブが小豆島のオリーブ産業を支えてきたことで、平成 20 年に行われたオリーブ植栽 100 周年記念式典では東洋オリーブが功労賞を受賞し、柴田さんが会社代表として授賞式に出席しました。柴田さんおめでとうございました。また、柴田さんが生産したエキストラバージンオリーブオイルとオリーブ新漬けをお土産にいただきました。重ねてお礼を申し上げます。

あとがき

東洋オリーブ㈱の会議室での取材が終わり、園地をみせていただくことになりました。

山の斜面にある園地まで柴田さんの車で案内していただきました。軽自動車がやっと通れるような狭い道で急カーブが続くのですが、慣れた運転さばきが見事でした。狭い道のそばにもオリーブの木が植えてあり、南向きの山全体がオリーブの木々のように思えました。狭い道を登りきると園地に到着です。そこは瀬戸内海がくっきり見える風景の良い場所で、陽射しがサンサンと降り注いでいました。実際にオリーブの木にさわり、収穫の仕方や病気について教えていただきました。更に車を進めて行くと、ちょうどオリーブを収穫している人たちに遭遇、お話を聞くことができました。住友化学と言うと、すかさず「炭疽病に効く薬を作って欲しい」とご要望を受

けました。「その薬があると、収量も多くなるんだけどなぁ」とも言われました。道路の両脇にはみかんの木々もありました。小原紅早生という品種だそうです。小豆島では、オリーブの栽培のほかに、みかんの栽培、菊の栽培も行われています。

ギネスブックに載った世界一狭い土渕海峡

その後、柴田さんの車で、オリーブ公園、二十四の瞳映画村、寒霞渓（瀬戸内海を代表する景勝地）の登山口まで案内いただきました。ロープウェイでの空中散歩は紅葉がとても美しかったです。こんな風にたった１日でしたが、小豆島の南側をグルリ探検してきた気分です。取材前日は、土庄港近くに宿泊したのですが、新鮮なお魚をたっぷり堪能することができ満足でした。宿の近くには「世界一狭い土渕海峡」や「迷路のまち」があり、早起き自慢の古津が散策して来ました。今度はゆっくり島巡りをしたいと思って小豆島を後にしました。

（手塚・古津）

今回の取材は香川県農業試験場小豆オリーブ研究所 柴田英明さんと小豆農業改良普及センター松本由利子さんのご紹介によるものです。ご協力ありがとうございました。

目次へ戻る

住化アグログループご紹介　　日本エコアグロ株式会社

＜純果の系譜＞

新しいブランドが仲間入り！

本誌 86 号(2012. 2. 29 発行)では、独自のブランド『純果育ち』についてご紹介させていただきました。こちらにつきましては、引き続き高い評価をいただいており、今シーズンも首都圏を中心に順調に販売がスタートしております。

そのような中、このたび新しいブランドが加わりました。今月号では、この新しいブランド『純果の香（すみかのかおり)』についてご紹介いたします。

イチゴの栽培を行っている「住化ファーム長野」は早いもので、立上げから４シーズン目の出荷をむかえることになりました。また、その取組はファーム周辺の生産者の皆さんにもご注目いただき、“これも何かのご縁･･･ いっしょに長野のイチゴを広めましょう！”という考えのもと、地元中野市でイチゴを栽培されている生産者（丸山さん、青木さん、荻原さん）にご参画いただき『純果の香』というブランドを展開することになりました。

コンセプトには『純果育ち』の基本理念“安心・安全、そして美味しい！”を継承しながら、よりカジュアルな感覚でお手軽に商品を召し上がっていただきたい、といった想いをこめています。もちろん、住友化学グループの一員として、農作物を育てる際の「工程管理」についてもコンセプトとしてしっかりとした位置付けを行い、お客様からも生産者の方々からも愛されるブランドを目指します。

また、兄貴分の『純果育ち』については、イチゴ以外に「住化ファームおおいた」で栽培するフルーツトマトで展開を行っていますが、今回の新しいブランドにおきましても、カジュアルにお楽しみいただける商品企画が出来上がりましたら、同様に他の品目への展開を進めて参ります。

現在、首都圏を中心に『純果の香』の販売展開を行っておりますが、今後は各地へ『純果の香』をお届け出来るよう販路を拡大して参ります。『純果育ち』、『純果の香』ともに末永くご愛顧賜りますよう、今後とも宜しくお願いいたします。

お問い合わせ先：　〒104-0032　東京都中央区八丁堀４-５-４
日本エコアグロ株式会社・農産販売部
電話 03-3523-8280　FAX 03-3523-8281
http://www.nihon-ecoagro.co.jp

目次へ戻る

今月の肥料紹介　水稲中晩生品種向け　アシストコート

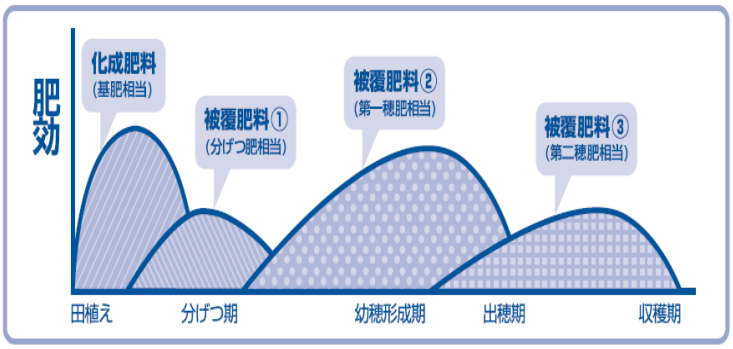
アシストコートとは？

「**アシストコート**」は当社従来品より後半の肥効を高めた新しい被覆肥料（被覆尿素）が配合されている被覆配合肥料シリーズです。このたび、水稲中晩生品種向けに 2 銘柄を上市しました。

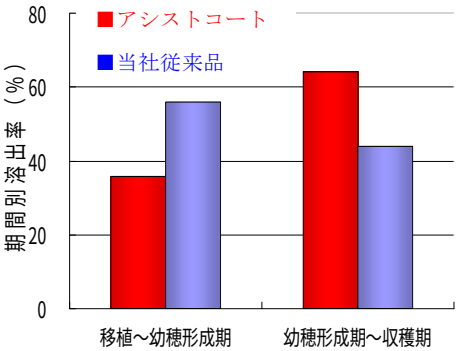
	チッソ	リンサン	カリ
アシストコート　中晩生品種用031	20	13	11
アシストコート　中晩生品種用048	30	4	8

主に西日本の水稲中晩生品種の生育にあわせ、化成肥料と3種類の被覆肥料を配合し、特に穂肥部分となる、後半の肥効を当社従来品より高めました。幼穂形成期以降の窒素肥効を従来品より高めることで、葉色の維持および、生育量・籾数の確保が図れ、良質米の安定多収が期待できます。また、従来品同様に側条施肥、ブロードキャスター等の機械施肥に用いることができます。

肥効イメージ



水田圃場での土中溶出率



今年の試験紹介

西日本で広く栽培されている代表的な中晩生品種であるヒノヒカリで試験を行いました。
今年も高温が続きましたが後半までしっかり肥効が持続し、高収量となりました。

地域	兵庫県中部
品種	ヒノヒカリ
田植え・施肥	6 月 10 日（側条施用）
肥料	アシストコート中晩生品種用031
施肥量	37.5kg／10a
収穫日	10 月 15 日

農家感想　「高温が続いても秋落ちすることなく、穂肥なしで1俵以上増収出来た！」

アシストコートのお問い合わせはこちらまで・・
住友化学株式会社　アグロ事業部　肥料営業部　電話：03－5543－5783

目次へ戻る

今月のお奨め農薬

難防除害虫アザミウマ類の防除に

オリスターＡ、ベストガード粒剤、ディアナＳＣ、プレオフロアブル

今月のお奨め農薬ではアザミウマ類防除剤をご紹介します。(アザミウマ類の防除については 2009 年 12 月号、2011 年 11 月号でも取り上げています。)

アザミウマ類には多くの種類がいますが、野菜・花き栽培で被害を与える重要な種類はミナミキイロアザミウマ、ミカンキイロアザミウマ、ネギアザミウマ、ヒラズハナアザミウマなどです。

アザミウマ類は吸汁被害を起こし、ウイルス病を媒介する問題害虫ですが、防除が難しいのは、①体長が 1mm 前後と小さく、また芽、葉裏、がくのすき間などに寄生するために密度が低い時期には発見しにくい、②冬期休眠性がなく、ハウス内などの温度が適温であれば増殖する、③薬剤が掛かりにくい場所に寄生し、また卵(植物組織内に産卵)や蛹(土中・落葉中で蛹化する)など薬剤が掛かりにくい時期がある、④寄生する植物が多く、周辺の雑草などにも生息する、⑤薬剤抵抗性を獲得しているなどの理由によります。

アザミウマ類の薬剤感受性については多くの試験機関で試験研究が行なわれていますが、アザミウマ類の薬剤感受性はアザミウマの種類や発生地域、また同一系統の薬剤間でも薬剤毎に違っているという状況です。

このようにアザミウマ類の防除は殺虫剤だけでは難しく、耕種的防除、物理的防除、生物的防除(天敵利用)を組み合わせた総合的防除（ＩＰＭ）を行なう必要があります。

アザミウマ類の総合的防除にお奨めの薬剤として、**「オリスターＡ」、「ベストガード粒剤」、「ディアナＳＣ」、「プレオフロアブル」**があり、それら薬剤の特長を以下に紹介します。

「オリスターＡ」はタイリクヒメハナカメムシ成虫を活用した天敵農薬です。施設内に放飼されると速やかに増殖し、長期に安定した高い防除効果を発揮します。作物残留、抵抗性発達の心配がなく、省力的です。アザミウマ類が低密度の時に放飼するのが使い方のコツです。

「ベストガード粒剤」はネオニコチノイド系の浸透移行性に優れた薬剤です。アザミウマ類、アブラムシ類、コナジラミ類などの吸汁性害虫に高い防除効果を発揮します。ベストガード粒剤のタイリクヒメハナカメムシに対する影響日数は約４週間なので、ベスガード粒剤の定植時処理後４週間経過してからオリスターＡを放飼してください。

「ディアナＳＣ」は天然物由来の殺虫成分を化学修飾することにより創製された殺虫剤で、アザミウマ類、チョウ目害虫、ハエ目害虫、コナジラミ類などの幅広い害虫の防除が可能です。チョウ目害虫に対しては速やかに食害抑制効果を発揮し、被害の拡大を抑えます。タイリクヒメハナカメムシに対する影響は２日未満と短い薬剤です。

「プレオフロアブル」は全く新しい作用性の薬剤で、チョウ目害虫およびミナミキイロアザミウマ・ネギアザミウマなどのアザミウマ類に優れた防除効果を示します。また、本剤はハナカメムシ類、寄生蜂類、カブリダニ類などの天敵やミツバチ、マルハナバチなどの花粉媒介昆虫に対する影響が少なく総合防除（ＩＰＭ）に適合した薬剤です。

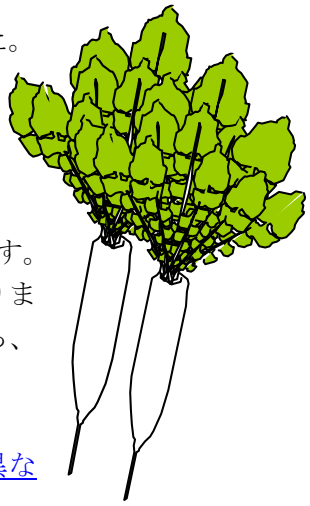
（鳥取）

目次へ戻る

今月のご相談から

「だいこん」が、他作物より収穫前日数が長いのはなぜ？

今回は、農薬の使用時期・使用回数に関する代表的なご質問を取り上げてみました。



Ｑ１．農薬の使用時期で、「だいこん」が他の作物より収穫前日数が長いのはなぜでしょうか？例えば殺虫剤アディオン乳剤のだいこんの使用時期は「収穫 30 日前まで」ですが、同じあぶらな科野菜であるキャベツは「収穫 3 日前まで」、はくさいは「収穫 7 日前まで」使用出来ます。

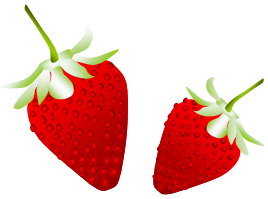
Ａ１．農薬登録上、だいこんは「茎葉及び根を収穫するもの」と分類されています。また、だいこんの葉はその複雑な形態から農薬が残り易く残留量が多くなります。葉に残留量が多いことと、収穫直前まで防除する必要性が少ないことから、一般的に収穫前日数が他の作物より長くなるケースが多くなります。

Ｑ２．同じ農薬でも作物によって、希釈倍数や処理量、使用回数、収穫前日数が異なる理由は何ですか？

Ａ２．作物によって「希釈倍数や処理量」が違うのは、防除する病害虫及び雑草の種類と防除時期が異なるためです。また、収穫前日数と使用回数が違うのは、農薬の特性と共に使用時期や作物の形態の違いによって農薬の残留量に差があるためです。

農薬は、さまざまな安全性試験の結果を審査して、毎日摂取しても健康に影響がない安全な量（一日当りの摂取許容量：ADI）が決まり、その農薬が使用された作物を毎日食べ続けても何ら健康に影響がない安全な量（残留農薬基準：最大残留限界：MRL）が作物毎に決まります。そして、作物残留試験を実施して、実際にどれだけの量の農薬が残るかを調べ、残留農薬基準を超えないように、「収穫前日数」、「使用回数」が作物毎に決まります。

Ｑ３．いちご栽培での農薬の使用回数のカウントについて教えて下さい。



① いちご栽培において、苗取り用に育苗していた親株を、苗取り後そのまま収穫用に用いる場合や、前年収穫した株を「収穫用株」として使用する株据置栽培の場合は、農薬の使用回数はいつからカウントするのでしょうか？

② 例えば、いちごの親株にプレオフロアブルを 1 回散布した場合、その親株から出た苗（ランナー）にも 1 回散布したことになりますか？もしそうなら、親株からランナーを切り取った後でも散布回数は 1 回とカウントされますか？

Ａ３．① 親株を収穫用に用いる場合、また前年収穫した株を収穫用として使用する場合、株の更新（ランナーから子株を切り離す）がなされていないので、使用回数は、一般の永年性作物と同様に前年の収穫終了後から当該作物の収穫までの期間でのカウントになります。

（注）本件については独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC)のホームページから引用しました。http://www.acis.famic.go.jp/docs/qa_shiyou.htm

② ランナーが親株と一緒のときは 1 回とカウントします。しかし、親株からランナーを切り取った時点で、その苗の散布回数はリセットされ、プレオフロアブルの使用回数は「0 回」になります。

（小川）

目次へ戻る

お役立ちプチ情報

シリーズ「どこが違う」（その９）

○似ている名前でも全く違う登録

今回も前回と同様に似て非なる農薬登録作物を紹介します。

➢ **「樹木類」と「樹木等」**

「樹木類」と「樹木等」とはよく似ていますが、農薬登録上異なる作物名になります。

「樹木類」は「野菜類」、「果樹類」等と同じように大分類の作物名で、現在 104 種類の樹木が適用作物として含まれています。この登録は樹木を加害する害虫、病害、樹木周辺に生育する雑草を防除する薬剤に適用されるものです。

「樹木類」の登録を持っている殺虫剤にはアディオン乳剤、エスマルクＤＦ、スミチオン乳剤、ゼンターリ顆粒水和剤、ダイアジノン水和剤３４があります。また、同様に殺菌剤にはアンビルフロアブル、ゲッター水和剤、ベンレート水和剤、ボルドー（水和剤）、リゾレックス水和剤があります。また、除草剤にはトレファノサイド乳剤があります。

害虫としては、街路樹のプラタナスに発生するアメリカシロヒトリ、山茶花に発生するチャドクガ、病害としては、最近生垣によく使われているベニカナメモチに発生するごま色斑点病がよく話題になります。

農薬登録の作物は農耕地に適用される場合と、農耕地以外に適用される場合に分類され、農耕地に適用される場合はさらに食用に供される場合とそれ以外の場合に分類されます。「樹木類」は農耕地に適用され、食用には供されない場合になります。

これに対し、「樹木等」は農耕地以外に適用されるものです。適用される場所は駐車場、道路、運動場、鉄道敷地内、宅地等で、雑草防除に使用され、使用方法としては植栽地を除く樹木等の周辺地での散布です。「樹木等」の適用を持つ除草剤は植栽近くに散布すると樹木や作物を枯らす薬剤が多いので、使用にあたっては注意が必要です。「樹木等」の登録を持つ薬剤としてはデゾレートＡ、デゾレートＡＺ粉剤、デゾレートＡＺ粒剤、トレファノサイド乳剤、ハービック粒剤があります。

以上

お役立ちプチ情報：シリーズ「どこが違う」は今回で終了です。

（山脇）

目次へ戻る

農薬登録情報　１１月２１日・１２月５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	アグロスリン水和剤 ※負の拡大を含む	使用回数変更	かんきつ	アブラムシ類 カメムシ類 チャノキイロアザミウマ	2000 倍 200～700ℓ /10a	収穫 7 日前まで 「本剤の使用回数およびシペルメトリンを含む農薬の総使用回数」5 回以内⇒3 回以内 散布
		使用時期 使用回数 変更	非結球レタス	アブラムシ類	2000 倍 100～300ℓ /10a	収穫 14 日前まで ⇒収穫 7 日前まで 「本剤の使用回数およびシペルメトリンを含む農薬の総使用回数」5 回以内⇒2 回以内 散布
	アグロスリン乳剤 ※負の拡大を含む	使用回数変更	かんきつ	チャノキイロアザミウマ ミカンハモグリガ アブラムシ類	1000～2000 倍 200～700ℓ /10a	収穫 7 日前まで 「本剤の使用回数およびシペルメトリンを含む農薬の総使用回数」5 回以内⇒3 回以内 散布
				コアオハナムグリ ケシキスイ類 カメムシ類	2000 倍 200～700ℓ /10a	
		使用時期 使用回数 変更	非結球レタス	アブラムシ類	2000 倍 100～300ℓ /10a	収穫 14 日前まで ⇒収穫 7 日前まで 「本剤の使用回数およびシペルメトリンを含む農薬の総使用回数」5 回以内⇒2 回以内 散布
		作物名 変更	はっか ⇒しそ科葉菜類（しそ、バジルを除く）			収穫 7 日前まで 1 回 散布
		使用時期 使用回数 変更	バジル			収穫 7 日前まで ⇒収穫 3 日前まで 「本剤の使用回数およびシペルメトリンを含む農薬の総使用回数」1 回⇒2 回以内 散布
		作物名 削除	しそ（花穂）	―		

種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名	使用量ほか	
殺虫剤	アグロスリン乳剤 ※負の拡大を含む	使用時期 使用回数 変更	食用プリムラ 食用金魚草	アブラムシ類	1500 倍 100～300ℓ /10a	収穫 7 日前まで ⇒**収穫 14 日前まで** 「本剤の使用回数およびシペルメトリンを含む農薬の総使用回数」 1 回⇒**2 回以内** 散布
		使用時期 変更	ほうれんそう	ヨトウムシ アブラムシ類	2000 倍 100～300ℓ /10a	収穫 7 日前まで ⇒**収穫 21 日前まで** 5 回以内 散布
				ミナミキイロアザミウマ	1000 倍 100～300ℓ /10a	
		使用液量 表記追加	かんきつ、キウイフルーツ、しきみ、さかき		使用液量を「**200～700ℓ /10a**」とする	
			麦類		使用液量を「**60～150ℓ /10a**」とする	
			以下作物のうち使用方法が「散布」のもの とうもろこし、だいず、えだまめ、あずき、いんげんまめ、さやいんげん、きゅうり、すいか、メロン、かぼちゃ、トマト、なす、ピーマン、いちご、ねぎ、たまねぎ、にんじん、にら、にら（花茎）、ごぼう、ほうれんそう、チンゲンサイ、こまつな、さぬきな、レタス、非結球レタス、しそ、食用ぎく、きく、カーネーション、しそ科葉菜類(しそ、ﾊﾞｼﾞﾙを除く)、バジル、食用プリムラ、食用金魚草、わけぎ、未成熟ささげ、葉にんにく、らっきょう、エンサイ		使用液量を「**100～300ℓ /10a**」とする	
			たばこ		使用液量を「**25～180ℓ /10a**」とする	
殺虫殺菌剤	スタウトダントツ箱粒剤０８	病害追加	稲(箱育苗)	**内穎褐変病**	は種時(覆土前)～移植当日 育苗箱(30×60×3cm、使用土壌約 5ℓ) 1 箱当り 50g	1 回 育苗箱の上から均一に散布する。
					は種前 育苗箱(30×60×3cm、使用土壌約5ℓ) 1 箱当り 50g	1 回 育苗箱の床土又は覆土に均一に混和する。

（阿部）

目次へ戻る

病害虫発生情報　　１２／６～１２

埼玉県

＊12月6日　特殊報　　ねぎ／ネギ葉枯病（黄色斑紋症状）
当社登録薬剤：ダコニール1000
詳細は：http://www.pref.saitama.lg.jp/site/bojo/index-2.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！」

プチ版

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！」というものをご紹介します。
どうぞお楽しみに♪♪♪

先月はお休みしまして失礼しました。それでもって、今月も縮小「プチ版」でのお届けとなってしまいますが、おつきあいください。

写真はアップルパイ（バニラアイス添え）です。最近、初めてパイシートを使ってみました。しかもなんとこれ、夫の手製です。実は私、オーブンレンジの使い方が分からないため（説明書を読むのがめんどくさいだけ）パイやお菓子などの類は手を出さずにいたのですが、「アップルパイが食べたい」とつぶやいたところ、パイシートとオーブンの説明書を読み解いた夫があれよあれよと作ってくれました（意外と器用・・理科実験感覚と思われる）。普段使わない我が家のオーブンレンジ機能が本格的に役に立った瞬間でした(笑)。夫がマスターしたようなので、今度は違うものを作ってもらおうと思います（笑）。いちごパイ・チョコパイ・ミートパイ・・・など夢は広がる～！！

サックサクです！

今年も「お・・美味しい」をご愛読いただきありがとうございました。
来年も引き続きどうぞよろしくお願いします！

（佐伯）

目次へ戻る

～編集後記～

六十歳を過ぎて、再雇用の身の私は数年前から２ヶ月おきに帰省するようになりました。

それは老母の一人暮らしも気になりますが、私自身も地元に戻りたいという思いが強くなったこともあります。私の田舎は本誌で時々書いていますが、うどん県（香川県）の多度津という港町です。この町もご他聞に漏れず商店街はシャッター通りです。夜の８時過ぎに多度津駅に着いて、ちょっと一杯飲んで帰ろうと赤提灯を探したことがあります。しかし、駅前で飲み屋さんが見当たらず、ショックを受けたことがあります。それに懲りて、夜に帰省する場合は駅弁と酒は必ず買って列車に乗るようになりました。

さて、Ｕターンするにあたり、地元の人との距離を少しでも縮めたいと、秋祭りや町内会の

行事、近所の同世代との集まりは必ず参加するようにしています。そして、最近は 40 年以上の長いブランクが少し縮まっていると感じるようになりました。

ところで、地元での楽しみは昔探しです。昔探しと聞くと奇異な感じがするかと思いますが、この町は高校生までいました。しかし、若い時は興味なく、どんな町なのか詳しくは知りませんでした。例えば、町の歴史、神社仏閣の謂(いわ)れ、地元の食材などです。今は帰省の度に、町の中を歩いて探検しています。すると、今まで気にもとめなかったことが見えてくるようになりました。多度津の武家屋敷跡、金比羅さん参拝の海の玄関口多度津港の歴史、桃陵公園から手をふる一太郎婆さんの銅像などです。そして、自転車で少し遠くに出かけると、田んぼの中にフランス料理店があったりします。そんなとき、今度、帰省時はちょっと覗いてみようと、だんだんと楽しみが増えていきます。

鯛茶漬け(多度津の料理店・花瀬)

そうそう、最近こんなことがありました。朝、実家近くの川(桜川)の堤にカワセミのつがいがいて、何度も川に飛び込み小魚を口に咥えている光景をみました。私は東京にいた妻にすぐメールをしたことを思い出しました。

（古津）

タケダウォーク、５月（千葉県・稲毛駅集合～神谷伝兵衛別荘～花の美術館など）、９月（東京都・両国駅集合～旧安田邸庭園～回向院～清澄公園～富岡八幡宮など）、12 月（東京都・南千住駅集合～都電三ノ輪橋～円通寺～すさのお神社～千住大橋～勝専寺～宿場町通りなど）に、参加しました。どのエリアを歩いても必ず見所が入っています。歩きながら歴史の勉強になります。各月の当番幹事さんが、コースを下見して、上述のような詳しい道順を決めます。平均約 60 人の参加者になるので、休憩場所やトイレ、昼食場所を探すのはとても大変です。雨が降った時には、どこで昼食にしたら良いのかも考えます。私も以前に当番幹事をやった事があるので、ご苦労が良くわかります。私たちのウォークでは必ず保険を掛けます。何事もなく無事に歩き通せて当たり前ですが、万が一に備えてです。花の美術館では、季節ごとにテーマを決めて美しい花々が飾られています。訪問した時は「７人のこびと」で、紫陽花がきれいでした。また、９月の両国界隈では、お祭りに遭遇し、牛が山車を引いている様子を見ることができました。更に、回向院では、元横綱の千代の富士さんや北の湖さんに出会いました。12 月は勝専寺で閻魔様にお目にかかったり、旧日光街道の散策を楽しみました。12 月で 238 回目になりました。

長く続いている理由は皆で決めた「会則」に従いながら、自由に参加できることだと思っています。私自身は、11 回のうち４回しか参加していなくても、「元気だった？」「サッカー惜しかったね！」などと気さくに声をかけてくれる仲間がたくさんいるので、その人たちに会いたくて参加しています。ステキな仲間に出会った事が私の宝物です。参加する度に「元気と笑顔」をもらいます。来年は１月 12 日の七福神めぐりからタケダウォークがスタートします。

（手塚）

今年も、ご愛読ありがとうございました！
次月号のｉ－農力だよりは
翌年１月３１日(木)の発行予定です。どうぞお楽しみに！！

目次へ戻る