

住友化学 i-農力だより

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

第62号 2月26日
発行 住友化学(株) アグロ事業部
お客様相談室 0570-058-669
発行責任者 古津 昇

目次

農家さん訪問記 (47)	p.1
住友化学アグログループ紹介 日本エコアグロ	p.7
新コーナー 西瓜・スイカ雑学(1)	p.8
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.14
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



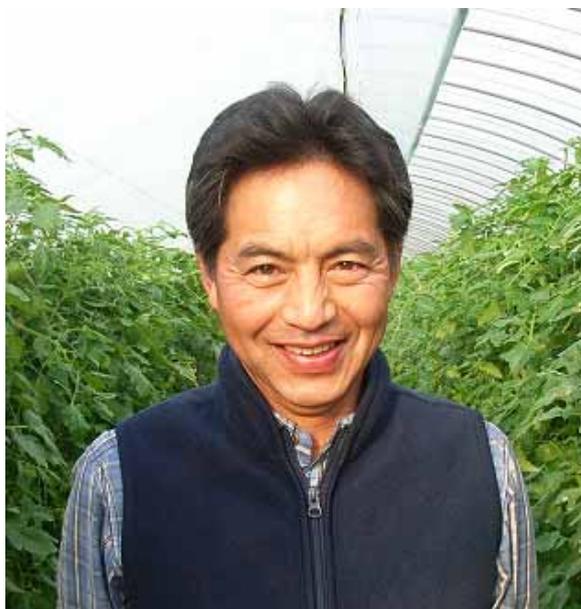
ビンズイ(セキレイ科)とヤマハシ(カシノ科)

農家さん訪問記(47)

トマトの栽培方法と販売で画期的な取り組み!

今回の農家さん訪問記は、三重県四日市市貝家町からお届けします。今回訪問させて頂いたのは、鈴鹿山脈と伊勢湾の間にある台地で、トマト栽培に取り組んでいる有竹政史(まさし)さん(52歳)です。常識を打ち破ったユニークな栽培方法をご紹介します。(取材日2010年1月22日)

四日市ってこんな所です!



有竹 政史さん

名古屋駅から近鉄特急に乗車、その日の目的地四日市に向かいました。

途中、車窓の右手遠くに伊吹山と思われる、雪に覆われた大きな山容が目に入り込んできました。間もなく、鈴鹿の山並みが迫ってきて、約30分で最寄りの近鉄四日市駅に到着。ここ四日市市は、遠く江戸時代には東海道五十三次の四十三番目の宿場町として栄えていたところです。市内には「日永(ひなが)の追分」があり、東海道と伊勢街道の分岐点となっています。今では三重県北部(北勢地域)の中心都市となっていて、県下最大

の人口約30万人を誇っています。

四日市の地名は皆さんご存知でしょうが、「四のつく日に市が立つ」ことから由来しています。今でも市内各地で青空市が開かれていて、その開催日は「1、3、6、8」や「2、7、5、10」など市場によって異なっていますが、伝統的に四のつく日「4、9」に開催している市もあります。近隣の農家は各種作物を栽培して、それを青空市で市価より安く販売しているとのこと。

トマト品種「桃太郎」から思い切って「感激73号」に取り組む！

さて、今回訪問した有竹さんのトマトハウスは、海岸から続く平野部から上った台地上にあり、そこからは鈴鹿の山並みが間近に望めます。トマトハウスの入り口でご挨拶した後、ハウス内へと案内していただき話を伺いました。外は風こそ無かったものの、非常に寒かったのですが、ハウスの中はぼかぼか陽気で助かりました。

婿養子に29才で入られてから1年間は会社勤めをしていました。30才から当時ご両親が栽培していたトマト生産に取り組み始めました。以前は「はくさい、だいこん等の葉もの野菜」を栽培していましたが、有竹家では昭和43年からお父さんがトマト栽培を手がけ、やがて30人のトマト農家のグループを立ち上げたそうです。当初は無加温ビニールハウスでスタートし、その後加温ハウスに切り替えてきました。その当時は、春トマトと冬きゅうりの栽培体系でしたが、有竹さんが農業に携わることになったタイミングで、トマト一本の栽培へと移行しました。また、その頃は作れば売れる時代だったそうです。

トマト栽培を始めた頃のトマトの品種は「桃太郎」が全盛時代でした。しかし、有竹さんは「桃太郎」だけに頼っていて大丈夫だろうか？との疑問を持っていたそうです。また、市場で

もそろそろ、桃太郎に代わる有力品種の出現が望まれていた時期でもあり、桃太郎は高い収穫量が得られないという問題点も浮上していたようです。

さらに、流通において必要なことは、「味が良くて、日持ちがする」ことなので、そのような特性をもった新しい品種を捜し求めました。そしてトマトの販売方法についても、それまでの農協への共選出荷から、新たな販路の開拓を目指していました。これに加え、今から10年程前は既に安値に陥っていて、経営状況も不安定になっていました。

そのような時期に出会ったのが愛三種苗の「感激73号」という品種でした！このトマトはまさに「やや酸味があって味が濃く、赤く熟しても日持ちする」理想的な春トマトだ



たわわに実った「感激73号」トマト

だったので。この「感激73号」の生産の目途が立った10年前に、大手スーパーであるイオン系のマックスバリュとの契約販売の道が開けたとのこと。

マックスバリュとの取引のきっかけとなったのが「鈴四トマト研究会」です。これは、新品种「感激73号」に取り組み始めたタイミングに、農家4人で立ち上げたもので、「何とか自分たちで販売先を開拓したい」という思いから始めました。

それまでは農協系以外の業者からの接触は殆どありませんでしたが、自分たちで販路を見つけないといけないという研究会の動きを機に、色々な情報をもって来てくれるようになりました。北勢市場の野菜仲卸業者がマックスバリュを始めとした新しい販売先を紹介してくれたのでした。例えば、有竹さんはマックスバリュ、他の二人はそれぞれ異なる地元スーパー、もう一人は規模が小さいこともあり、直販を行っています。

マックスバリュへの出荷に当っては、指定のパックやコンテナに入れて出荷します。なお、伝票はJA四日市 全農三重を通していているそうです。これは、マックスバリュと取引するに際し、やはり個人の力だけでは困難であるため、JAの信用力を借りることにしたそうです。

収穫・パック詰め作業はママさん達が力強い味方！

トマト栽培の労働力は、基本的には有竹さんご夫婦とご両親の4人です。なお、有竹さんには3人（息子さん2人とお嬢さん1人）のお子さんがいらっしゃいますが、ご長男の正一さんは地元の農業関係の会社（東海物産㈱三重支店）にお勤めです。今年はお父さんが体調を崩されていて、その看病でお母さんも畑仕事が出来ないため、作業が大変です。早く元気になって一緒に仕事を出来ればと願っているそうです。



ハウス全景

4～6月の需要の多い時期は9人のパートさんの力を借りています。8人には午前中だけ収穫作業をお願いしています。また、もう1人のパートさんには、パック詰め作業を一緒に手伝って貰います。パートさんの中には18～20年の大ベテランもいて、率先して他の若いパートさんに指示をしてくれているので助かっているそうです。パートさんを採用したきっかけは、収穫最盛期の人手不足の解決のために、お子さんの友達のお母さん方をお願いしたことからです。お母さん方は、それぞれ事情を抱えているので、働きやすいように「フレックス制」を取り入れているそうです。例えばお子さんの保育園の送迎時間に合わせた出退勤時間を考慮しているとのこと。いずれにしても、家族4人とパートさん9人の協力で今年もトマトの栽培に取り組むとのことでした。

収穫したトマトはパックに詰めてマックスバリュに直接納品しますので、JAへの共選出荷と異なり、パック詰めのコストや手数料分を価格に反映できることもメリットです。一方、出荷の時どうしてもスーパーの規格に適合しないトマトが40～50%出ますので、これらのトマトや余剰生産分を仲卸業者経由で販売しています。仲卸業者を間に入れることで、いわば危険分散という意味合いもありますので、このお付き合いも大事にしているとのことでした。

収穫の後半になると、果実が大きくなれないという栽培上の問題点があります。そこで、灌水量を絞り、糖度の高いトマトとして収穫しています。高糖度トマトは市場での需要もあり、

別パックの「フルーツトマト」として販売しています。この「フルーツトマト」は高糖度トマトとして付加価値をつけることができ、栽培後半の収量減をカバーする大切な商品です。

トマト栽培に完全不耕起栽培を取り入れる！



剪定した葉や茎は畦間で堆肥化

有竹さんのトマト栽培で最も特徴的な点は、「完全不耕起栽培」です。10年間耕起せずに栽培を続けていますが、根に発生する病気もなく、まったく問題は発生していないそうです。

「完全不耕起栽培」のメリットとしては、機械による耕起が必要ないので、作業時間、機械のメンテナンス、燃料代などが大幅に軽減できることです。マルチを除けてみると、そこには根がいっぱい伸びていました。また、ハウス内に排水用暗渠（あんきょ）が整備されているとのこと、このことがトマト栽培の上でプラスに働いているのかも

しれません。また、有機質肥料を畝に施用して、灌水チューブで適度の水を与えています。

トマトの栽培面積は70アールですが、植え付け作業を分散化したいので、は種時期を「35アール」単位でずらしています。半分は6月30日に「は種」（これはJAに、は種日を指定して注文しているもので、苗は全量をJAから購入している）8月20日から9月1日に定植 10月下旬から6月下旬収穫、残りの半分は8月20日から「は種」9月1日までにセル苗を定植 12月上・中旬から6月下旬収穫としています。

栽植密度は1,400~1,500本/10アール、坪あたりだと5本程度とのことです。仕立て方は「2本仕立て、長期・多段取り、Uターン方式」で、省スペースで高収量が得られる効率的な栽培方法となっています。さらに、2本仕立てとすることで、当然使用する苗の数は半減できるという訳です。

こうして育てたトマトの10アール当たりの収穫量は、5,000ケース（約20t）だそうです。



不耕起栽培の畝

トマトが元気だと自分も元気になれる！



二本仕立てのUターン方式

トマト以外の作物としては、「飯米(自家消費米のこと)」用の水稻を25アール栽培していますが、こちらは会社員をしているご長男が、土、日曜日を主に手伝ってくれています。「トマトと水稻栽培で休めるタイミングが無いですね!」とお聞きすると、「7~8月だけは少し時間があるものの、暑い時期なので何処へも出掛ける気になれない」とのこと。「釣り」がお好きとのことでしたので、「時々はお出掛けていますか?」とお聞きすると、「釣りに出掛けるよりトマトが元気に育っているのを見る方が楽しい!」とのことでした。本当にトマトに情熱を注いでいらっしゃる有竹さんに、ただただ「感激」でした。

「石油価格が大幅に上昇し、当然暖房用の重油が値上がりになった時は、どのように対応されましたか?」という問いかけに対して、

「そのような時は、むしろしっかり暖房します!」とのことでした。暖房費を節約してハウス内温度を下げると、生育が抑制されて収量も品質も低下するし、信用を落すことになる。確かに暖房費の高騰でコスト的には厳しいが、良いものを出荷することで出荷先の信頼を獲得できたことが何より大きいとのこと。さらに、最終的には消費者の信頼を繋ぎ止めることがもっと大事!と確信を持って言われたことが心に残りました。

最後に新たなチャレンジについてお聞きしました。それが何と、すっかり定着している「感激73号」から新しい品種への転換を考えていて、今年は既に試験的に10a程栽培しているとのこと。「少しずつ切り替えていくのですか?」とさらに質問すると、「替えるときは一気に!」ということで、来年は全面的に新品种に替えるそうです。まさにチェンジ!決断力で新たな挑戦をスタートさせる年になりそうです。

マックスバリュとの取引関係は今のところ順調のようですが、有竹さんは店の担当者が代わることを恐れているとのことでした。以前にも新しい担当者になって仕入先の変更等で苦労したことがあるそうです。ただ、このこと自体は如何ともし難いことなので、やはり究極のところ「生産者は良い品質のものをつくる」ということ以外に生き残れないというのが、有竹さんの信念です。

マックスバリュと契約していると言っても、店頭で並べることが出来るだけであって、いかに消費者に買って貰えるかにかか



菜の花とハウスそして鈴鹿の山並み

っている訳です。なお、マックスバリュはトマトだけで何と「23 アイテム」が存在するという事です。ミニトマトを含めた品種はもとより、出荷時期、パックに入れる数にもいくつものバリエーションがあるそうです。常に消費者の嗜好性などの変化に注意していく必要があります。

あとがき...

有竹さんによると、四日市は非常に日照時間が長い温暖な土地とのことですが、その一方「台風」の襲来がやはり脅威だとおっしゃっていました。そう言われて思い出したのが、今から50年ほど前に紀伊半島～東海地方を襲った巨大台風「伊勢湾台風」でした。自然災害とはいえ、



四日市商店街

今年も「ご無事に！」と祈るばかりです。

インタビューを終えてハウスの外に出た時は、もう16時を過ぎていて鈴鹿の山並みに夕日が沈もうとする時刻になっていました。肌寒い夕日の中で近くの農家さんが畑仕事をしていたので、写真を撮らせてください！とお願いしてパチリ！聞くと収穫した野菜は「青空市場」に出荷しているのだとか。ここは四日市なのだと改めて実感した瞬間でした。

このインタビューはJA三重四日市内部支所経済係長宮田克明さんと東海物産(株)三重支店のご協力で実現しました。ご協力ありがとうございました。

(小川・古津)

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介 **日本エコアグロ株式会社**

かんたんレシピ

今回は少し趣を変え、当社が日頃より扱っております農産商品を使った「かんたんレシピ」をいくつかご紹介いたします。(カッコ内は、当社がお世話になっている産地や農家さんです)

サラダ茄子のしゃぶしゃぶ (茄子：奈良の丸広出荷組合さん)

以前にも紹介した商(食)材です。とても皮が柔らかく、またアクが非常に少ないのが特徴です。茄子を縦長に薄くスライスし(約2ミリの程度の厚み)沸騰した鍋で5~6秒「しゃぶしゃぶ」するだけで召し上がれます。ゴマだれとの相性が抜群!! 茄子本来の甘味をご堪能いただけます。



きのこ春菊の小鉢 (春菊：香川の大西農園さん)

[材料：4人分]

春菊1束、シメジ1パック、エノキ1パック、お好みで柚子、出汁、みりん、食塩、薄口しょうゆ(いずれも適量)

春菊を沸騰したお湯でさっと茹で、冷水にとります。冷めたら引き上げ、水気を良く切って下さい。軸の硬いところは使いません。鍋に出汁を入れみりん、食塩、少量の薄口しょうゆで味を調え、シメジとエノキに火を通して下さい。

火を止めたら鍋を完全に冷まし食卓に出す直前に春菊を浸し、さっと和えます。小鉢に盛り(お好みで)柚子やスダチの果汁を落とせばサッパリとした風味が楽しめます。春菊に火を通しすぎない事がポイントです。



カンパリトマトジュースを使ったリゾット (トマトジュース：山形の鈴木農園さん)

[材料：4人分]

ご飯3膳、トマトジュース200ml、水150ml、タマネギ1個、ニンニク1片、バター小さじ1、コンソメ顆粒少々、オリーブオイル小さじ3、塩&コショウ

時間短縮のため、ご飯を使います。

フライパンにオリーブオイルを熱し、みじん切りのニンニクで香りづけします。

粗みじんに切ったタマネギを炒め、火が通ったらトマトジュースと水、コンソメ顆粒を加え煮詰めます。

ご飯を入れ、全体に馴染んだらバター、塩、コショウで味を調えて完成。マッシュルームのスライスなどを加えても美味しく出来ます。お好みでジュースの量を加減して下さい。



カンパリトマトなどのお問い合わせは・
日本エコアグロ(株) 東京営業所 農産商品部
電話 03-5651-0873 までお願いいたします。

[目次へ戻る](#)

西瓜・スイカ雑学(1)



スイカと3匹の猫

スイカはシルクロードの贈り物 - 砂漠の水筒・水瓜(すいか) -

今月より
新連載!

スイカはエジプトから11世紀ごろにシルクロードを通り中国に伝えられ、江戸時代に日本に伝来したようです。

中国では西域から来た瓜として「西瓜」と呼ばれ、その読み方は、漢音では東南西北(トンナンシイペイ)の西を「シィ」、瓜を「クウ」と発音し、合わせて「シィークウ」となります。これが日本ではスイカとなったことはまず間違いないようです(中村・「植物名の由来」)。

スイカの故郷(原産地)は、2010年サッカーワールドカップ開催地である南アフリカ共和国のすぐ北に隣接するボツワナ共和国カラハリ砂漠とその周辺と言われています。その誕生は2,500万年から3,000万年前にさかのぼり、人類がこの世に誕生するずっと前のことです。NHKの「ダーウィンが来た!」のなかでアフリカ・ニジェールのキリン親子が長い首を伸ばして縞皮の果実を食べていたのが、まさしく野生スイカ(*Citrullus lanatus* var. *citroides*) のようでした。



野生スイカ(萩原原図)



野生スイカの味は!

鳥取県では平成7年に県職員ら3名を「鳥取県ボツアナ共和国すいか遺伝資源調査団」として派遣しました。現地では、スイカは「ナン」と呼ばれ、牧畜原住民サン族(ブッシュマン)の命の糧であり、「砂漠の水筒・すいか」です。スイカはデザートとしてよりも、水分補給のジュースとして飲まれたり、料理の材料として甘くないスイカが食べられ、タネはタンパク質に富み、大切な食糧となっています。また家畜の餌としても重宝されています。野生スイカの特性調査では果形は球形~楕円形で変異が大きい。外皮の色は淡緑色>暗灰緑色>緑色の順で、果皮の模様は無縞が多く、縞のあるものも条斑の色は淡緑色が多い。果肉色は黄色が最も多く、次いで赤色、桃色等で、糖度は2~6度と低い。種子は大小、黒、赤、白と変異が大きかったとしています。

カラハリ砂漠・スイカの故郷



砂漠で悪戦苦闘



現地サン族との交流によってスイカ種子が多数収集され、タバコ、紅茶、衣類等々の物々交換の列ができたことや、ライオンなど猛獣の餌食になるやも知れない砂漠の道路をジープ移動する悪戦苦闘の踏査の様子が調査団員の探検記には記されています(「うまさ奏でる大栄スイカ」2008,100年記念実行委員会刊)。

収集された野生スイカの種子は、鳥取県農林総合研究所園芸試験場の「世界スイカ遺伝資源銀行」に整理・保存され、その種子からスイカつる割病に強い耐病性台木「園試1号」(どんなもん台)を育成し、種苗登録を取得しています。先祖アフリカの野生種が種子伝搬の最終地で改良スイカの

安定生産に貢献しているのです。何とも奇遇な再会ですね。

(小玉技術顧問)

[目次へ戻る](#)

今月の肥料紹介 米作りを変える。楽一が変える。最先端の基肥一発肥料！

楽一®試験結果のご紹介

1. はじめに

楽一は、世界初の「倒伏軽減剤入りの基肥一発肥料」です。楽一の特長は、下位節間の伸長時期でもある「幼穂形成期」（出穂25日前）の肥効を高めながら、稈長の伸びを抑制し、長稈性・良食味米品種の安定作柄と品質の向上が期待できることです。昨年は、全国の農家様の圃場で実際に楽一を使用して頂き、地域の慣行施肥との比較試験を行ないました。今回は、今年の現地試験結果をご紹介します、楽一の特長をより多くの農家様に御理解頂ければと思います。

2. 楽一試験結果の概要

昨年は7月の日照不足による影響から、全般的に倒伏したイネが目立つ中、楽一区は概ね良好な生育経過を示し、明らかな倒伏軽減効果を確認することができました。

また、楽一区では、登熟歩合と千粒重が向上し、精玄米収量は約5%増収という結果でした。未熟粒率もやや低く、外観品質も良好でした。昨年も平年と同様、楽一を使用した農家様の評価は良好であり、全国的にも楽一の効果が実証されました。

【楽一試験結果（全国38箇所の平均値）】

試験区	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	籾数 (粒/穂)	登熟歩合 (%)	千粒重 (g)	精玄米収量 (kg/10a)	玄米 タンパク 含量 (%)	未熟粒 (%)
楽一®区	79.0	434	75	83.3	22.2	532	6.1	16.5
慣行区	82.8	361	86	82.9	22.1	505	6.2	17.0

千粒重、玄米収量及び玄米タンパク含有率は、含水率15%に補正した。



「楽一」に関する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

イネばか苗病の防除

水稲栽培での病害虫防除の最初は「健全な種朶を使用することが必要である」と、No.51(2009年3月10日発行)で解説しました。

水稲は出穂後も種々の病害虫の被害を受けています。これらの病害を引き起こす病原体は籾の登熟とともに籾の中に潜み保菌朶となります。このような保菌朶を採取し、次の年に播種すると、潜んでいた病原菌が活動を開始し、育苗の段階から発病します。発病程度が強くなると、苗が立ち枯れ状態となり、全滅する場合があります。また、育苗段階では目立たなくても、本田に移植した後、発病してくる病害もあります。No.51でも紹介しましたが、これらの病害には「もみ枯細菌病」、「苗立枯細菌病」、「褐条病」、「苗立枯病」、「ばか苗病」、「いもち病」等があります。本稿ではこれらの病害の中で、稲が特徴的な病徴を示し、苗の段階のみならず、移植後も稲が発病する「ばか苗病」の防除方法を紹介いたします。

「ばか苗病」は稲の開花中の籾に胞子が侵入して感染します。周辺の水田で「ばか苗病」で枯死した株の上に大量の胞子が形成され、この胞子が空中に飛散し、感染源となります。籾に侵入した胞子は菌糸を伸ばし、種朶の中で越冬します。この種朶を播種し、芽が伸びてくると、「ばか苗病」菌も活動を始めます。「ばか苗病」に罹病している苗は葉が黄化し、細長くなります。重篤な場合はそのまま枯死します。このような苗の基部や根部は褐色～暗赤色になりますので、育苗箱の根がマット状になっている部分をみれば「ばか苗病」と確認できます。菌の侵入量が少なく、育苗中は重篤な症状を示さずに生育した苗でも、本田に移植されると、健全な株と比較して草丈が異常に長く伸び、葉の色も淡くなります。また、出穂してもほとんど稔りません。「ばか苗病」になると稲が異常に伸びるのは、病原菌が特殊な物質を出し、稲体の生長を攪乱するからです。この物質は1926年に日本の研究者によって発見され、病原菌の学名 *Gibberella fujikuroi* にちなんでジベレリンと命名されました。話は一寸外れますがジベレリンは植物の生長に多くの場面で重要な作用をしています。この作用を利用し、ぶどうの無種子化やメロンの着花促進等に使用される「ジベラ錠」が開発されています。

この「ばか苗病」の防除には「スポルタックスターナSE」による種朶消毒をお奨めします。「スポルタックスターナSE」は「ばか苗病」以外に「ごま葉枯病」、「もみ枯細菌病」、「褐条病」、「苗立枯細菌病」、「いもち病」に効果のある種朶消毒剤です。

種子伝染性の病害虫を防ぐには、管理が行き届いた採種圃で採取された無保菌の種朶を使用するのが原則ですが、病害虫で汚染されている可能性が無いとは言えず、是非、適切な種朶消毒を行い、健全な苗を育成してください。



スポルタックスターナSE

(山脇)



[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

細菌性病害防除剤「スターナ水和剤」の 果樹への適用拡大について教えてください！

Q 1 . スターナ水和剤が果樹に適用拡大になったようですが、その内容について教えてください。

A 1 . 昨年（平成21年）6月4日付で、「もも/せん孔細菌病」と「うめ/かいはよう病」に登録が認可されました。もも、うめ両作物とも、希釈倍数は1000倍、使用時期は収穫7日前まで、使用回数は3回以内となっています。

Q 2 . もも/せん孔細菌病を防除する際の、スターナ水和剤の上手な使い方を教えてください。

A 2 . **落花直後から予防的に散布**して下さい。
耐性菌を発生させないように、バリダシン液剤5など作用性の異なる薬剤とのローテーション防除を行ってください。なお、強風雨や降雹によって感染が広まるので、強風雨が予想される場合は直前、また降雹直後に散布することも必要です。
防風ネットの設置、罹病枝の除去等の耕種的防除と組み合わせ使用して下さい。

Q 3 . うめ/かいはよう病を防除する際の、スターナ水和剤の上手な使い方を教えてください。

A 3 . **萌芽後から予防的に散布**して下さい。
耐性菌を発生させないように、作用性の異なる薬剤とのローテーション防除を行ってください。なお、強風雨や降雹によって感染が広まるので、強風雨が予想される場合は直前、また降雹直後に散布することも必要です。
防風ネットの設置、罹病枝の除去等の耕種的防除と組み合わせ使用して下さい。

Q 4 . 殺虫剤や他の殺菌剤との混用可否について教えてください。

A 4 . 混用事例のある代表的な薬剤は以下の通りですが、その他の薬剤との混用事例についてはお問い合わせ下さい。なお、初めてスターナ水和剤を使用する場合には、病虫害防除所等関係機関の指導を受けて下さい。

もも

殺菌剤：アンピルフロアブル、スミレックス水和剤、ダコレート水和剤、バリダシン液剤5、ビスダイセン水和剤 等

殺虫剤：アディオン乳剤、サイアノックス水和剤、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、ロディー水和剤 等

うめ

殺菌剤：ゲッター水和剤、ビスダイセン水和剤、ベンレート水和剤、ベルコート水和剤、マイコシールド 等

殺虫剤：アグロスリン水和剤、アディオン水和剤、オサダン水和剤25、ダントツ水溶剤、ロディー水和剤 等

<追記>「細菌性病害の防除」については、i-農力だよりNo.61（2010年1月29発行）でも解説していますので、参考して下さい。

（小川）

[目次へ戻る](#)



スターナ水和剤



もも(葉) / せん孔細菌病



うめ / かいはよう病の病果

新コーナー

お役立ちプチ情報
農薬の安全性

今月の話題は…

農薬の安全性は①農薬使用者、②環境、③収穫物の消費者のそれぞれに対して、数多くの試験に基づいて確認されています。

①農薬使用者に対する安全性

経口毒性、経皮毒性、眼刺激性、皮膚刺激性、感作性などを確認し、これに基づいて使用者が農薬散布時に注意すべき事が決められます。この注意点は農薬の「使用上の注意事項」としてラベルに記載されています。

②環境に対する安全性

各種の有用生物や環境中に生息する生物に対する影響を確認し、これに基づいて農薬の散布によって環境に影響が出ないよう農薬使用時の注意点が決められます。使用者に対する安全性と同様、「使用上の注意事項」としてラベルに記載されています。

③消費者に対する安全性

食品と同時にその薬剤を毎日連続して生涯摂取しても健康上の問題としない量を多くの試験を実施して確認し、その量に基づいて、農薬の使用方法を規制しています。この生涯摂取しても健康上問題としない量は一日摂取許容量 (ADI: acceptable daily intake) といわれます。

お客様相談室にお寄せいただいたお問い合わせを参考に、農薬を使用する上でのポイントや基礎知識等をまとめました。

一日摂取許容量

一日摂取許容量は次のようにして決められます。

1) 無毒性量

亜急性毒性試験、慢性毒性試験、発がん性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験などの結果から、試験動物が毎日摂取しても安全と推定される量の上限を無毒性量とする。

2) 一日摂取許容量

試験動物に対する無毒性量を人間に適用するため、試験動物と人間との感受性の差、個人の感受性の差を考慮して、無毒性量に安全係数 (通常は1/100) をかけ、一日摂取許容量とする。

3) 日本人での一日摂取許容量

一日摂取許容量は体重1kg当りの量として決められるので、日本人の平均体重を50kgとして、これをかけて日本人での一日摂取許容量とする。

農薬の残留基準値は、その農薬が適正に使用された場合に作物や飲料水から人間が摂取する量が日本人での一日摂取許容量を超えない値として決定されている。 「なるほど! なっとく! 農薬Q&A (農薬工業会)」参照

(注) 各薬剤の一日摂取許容量は農林水産消費安全センターのホームページに公開されています。

ADI は農薬の安全性を確保するための基本的な基準です。

新コーナー 4 回目です。農薬の安全性は数多くの安全性試験に基づいて確保されています。適正な使用で安心、安全を実現してください。

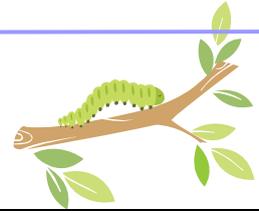
今回は、失効農薬の使用についてです。お楽しみに

(山脇・手塚)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

2月3日、17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	病虫害名/ 使用目的	使用量ほか	
殺虫 剤	エスマルクDF	作物追加	樹木類	ハスオビエダシヤク	2000倍	発生初期 (回数制限無し) 散布
	パダンSG水溶剤	作物追加	びわ(葉)	ナシヒメシクイ	1500倍	春芽伸長初期 まで 但し、収 穫90日前まで 4回以内 散布
殺虫 殺菌 剤	ブラシンジョーカー フロアブル	使用方法 削除	稲での 使用方法「空中散布」を削除			
除草 剤	アワードフロアブル	使用方法 追加	移植水稻	移植時 / 田植同時散布機で施用 (砂壤土～埴土・500mL/10a・1回・ 全域の普通期及び早期栽培地帯)		
		既存登録の 使用時期 適用土壌 適用地帯 の変更		使用時期: 移植直後～移植後10日(ルイ1.5葉 期まで) 移植直後～ノビエ1.5葉期 ただし、 移植後30日までに変更 適用土壌: すべて「砂壤土～埴土」に (減水深表記削除) 適用地帯: すべてを 「全域の普通期及び早期栽培地帯」に		

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

2 / 5 ~ 2 / 1 2

埼玉県

* 2月9日 特殊報 ほうれんそう / ハコベハナバエ

当社登録薬剤: 該当なし

詳細は: <http://www.pref.saitama.lg.jp/A06/BC01/bozyo/>**愛媛県**

* 2月8日 注意報 たまねぎ / 白色疫病

当社登録薬剤: ポルドー (水和剤)

詳細は:

<http://www.pref.ehime.jp/060nourinsuisan/130byocyubojo/00002406030129/byocyubojo/>

* 何らかのエラーのため、クリックしても開かないことがあります。アドレス自体は正しいので、コピー等でブラウザ (インターネットエクスプローラー等) のアドレス欄に入力してご利用下さい。



たまねぎ / 白色疫病

高知県

* 2月5日 特殊報 すいか / スイカ退緑えそ病 (仮称) 媒介昆虫: タバココナジラミ

当社登録薬剤: ベストガード水溶剤、ベストガード粒剤 / コナジラミ類

詳細は: <http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/byoki/boujosho/>**長崎県**

* 2月12日 注意報 たまねぎ / 白色疫病、べと病

当社登録薬剤: ポルドー (水和剤) / 白色疫病

ダコニール1000、ナレート水和剤 / べと病

詳細は: <http://www.jpnpn.ne.jp/nagasaki/>

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♪♪♪

もらって嬉しい「いただきもの」

ここは「農薬メーカーのお客様相談室」。このような会社(部署)に勤めていると、ありがたい



ことに、たまに農作物をいただいたりします。じゃがいもや、りんごなど、何でもいただけるものは嬉しいのですが、今回は、なんと、ある農家さんから立派な京野菜「九条ネギ」をいただけてしまいました。聞けばこのネギ、宮内庁御用達なんだとか!「うわわ。エライものをいただけてしまった!」とおののきつつ、「こんな上等品どうしよう、下手なことできないなあ」とあれこれとレシピを考えていたら、「ただ焼くのが一番シンプルな料理法。あと、美味しいのは、すき焼きにすること」と、教えてもらったので、早速ウチに持って帰って料理してみました。

今回は、1箱どどーんと相談室宛に届いたので、あちこちおすそ分けをしました。おすそ分けした皆さんからも「こんな風に食べたよ」と、報告をもらったので、自分も含めてここで一挙に公開します。

やはり、皆さん試した中で多かったレシピは王道「すき焼き」。ネギが立派なので、それに負けない上等なお肉を奮発して食べた方が多



かったみたいです(笑)。ウチもいつもよりちょっといいお肉を奮発していただきましたが、ネギが甘い!!なんだろうこの存在感、さすがです!全然お肉に負けていませんでした。ネギ自体も美味しかったです、ネギの香りが移った他の具材(白滝とかお豆腐とか)もまた美味。最後はご飯を投入し卵でとじてフィニッシュ!これが絶品。余すことなくネギの旨さをいただけました。

すき焼きの他にも、「(あえて)生で!」「ネギと油麩の卵とじ」「ネギ焼き(お好み焼き)」「湯豆腐に入れて」「ネギの青い部分を使ったチーズ焼き」「ネギと油揚げ焼き」など、人それぞれに九条ネギを楽しんだようです。



後日談・・このような立派な九条ネギ。あつという間に食べてしまってなんとなく寂しい・・。とっていたら、「根っこがついてるから、水につけておけば、再び中から伸びてくるよ。」と教えてもらったのでやってみました。そうしたら、水につけてから2日後くらいに、切った断面の真ん中あたりが、もこっ!と盛り上がってきて、「おお!？」とっていたら、その後、

ぐんぐん伸びる伸びる。水しかあげていないのにすごい!と生命の強さを実感。おかげさまで、今では青いネギが3本くらいに分かれて伸びてきました。先日、うどんの薬味に入れてみましたが、しっかりネギの味を主張していました。いや、ホントすごいですね。2度楽しめる九条ネギ!まだまだ楽しめそうです(写真は同僚宅の伸びたネギです)。

九条ネギを送ってくださった農家さんに感謝です。いろいろ試してみましたが、とっても美味しかったです。ありがとうございます! また、「作ったよ」写真を送ってくださった社内の皆様、ありがとうございます。



(佐伯)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 62

今年は玄そば（そばの実）の価格が高騰している。

昨年、北海道は冷夏と長雨にたたられて平年の半分ほどしか収穫出来なかった。そのために、私が購入している製粉会社の箱の中に今年は米国産のそば粉をブレンドしていると書いてあった。

そばは7割以上を輸入に頼っているが、その大部分が中国産である。主要産地である内モンゴル地区は昨年極端に降雨が少なく、現地の価格が平年と比べ3割近くも上昇している。（日経新聞2.10）そばなどの雑穀類は内モンゴルのような乾燥地帯で多く栽培され、その地で暮らす人々は高度成長により都会に流出している。中国政府も農家の所得向上に高付加価値の作物への転換政策をとっている。それにより09年中国のソバ作付面積は前年比8%ほど減少した。また、中国国内もそばの需要が高まりつつあり、その証拠に製麺工場が増えているようだ。そのことも、価格に反映している理由である。ただ、今年の玄そば高騰の主因は天候不順によるものであるが、将来のことを考えると安定供給に不安が残り、我々、ソバ好きからいうと少し暗い気持ちになる。

突然話題が変わるが、ソバ好き仲間です定期的に老舗の蕎麦屋めぐりをしている。先日も中野駅の北口にある「さらしな総本店」でソバ会席を味わった。今回は新会員が4名ほど加わり話が弾んだ。興味ある話題は、なぜ日本人は麺類をズズーと音をたてて食べるのかと、麺喰いの通人は麺を噛まずに胃の中に本当に流し込むのかである。一つ目の音を立てて食べるようになったのは、落語がラジオで放送されるようになってから、蕎麦は音をたてて嚼むという風習が流行したという説が有力である。しかし、音をたてることで熱い麺を冷やすということもあり本当のところは分からない。もう一つの、麺を噛まずに流し込んで食べるというのは本当で、私が讃岐（香川県）に帰省したときに、地元の人とうどんを食べたことがある。そこで云われたことは「うどんを噛んで食べるのは讃岐人でない」と笑われた。そして、「すっかり都会の人になったな」と、からかわれた記憶がある。しかし、あの腰のある讃岐うどんを噛まないで嚼り込むことが出来ない自分が情けないような、当たり前のような、変な気持ちになったことも確かである。

先程の新会員に料理研究家の方もいて、彼女が執筆した焼きソバの料理本を見せて頂いた。その本の写真が本当に美味しそうという声が上がった。理由は撮影した人が彼女の作った料理を早く食べたいという気持ちが素直に表れて、それが写真にそのまま出ていると説明があった。その写真を見てかどうかわからないが、その焼きそばの作り方をみて、昼飯に我が息子たちに焼きそばをつくってみた。お世辞なのかどうか、子供たちには美味しいと好評であった・・・（古津）



イラスト：川俣さん

～ 編集後記 ～

今回の農家さん訪問記で、二つの驚きがあった。

その一つはトマトの不耕起栽培である。水稲などではよく話題になっているが、果菜類のように根を広く深く張るようになるには、深耕して堆肥をたっぷりいれてふかふかの土作りが必要と思い込んでいた。

もう一つは、販売方法であろう。地元のスーパーに仲卸を通して取引して、自宅で箱詰めし余剰分は仲間とともに仲卸に捌いてもらい、農協に伝票は通してブランド力をつけ無駄を極力排除し、近くのお母さんにフレックスで働いてもらっているのには恐れ入る。惜しむらくは、そのトマトを味わってみたいかった。（古津）



イラスト：加藤さん