

住友化学 i-農力だより

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

第68号 平成22年8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 古津昇

目次

農家さん訪問記 (53)	p.1
住友化学アグログループ紹介 日本エコアグロ(株)・	p.6
西瓜・スイカ雑学(7)	p.7
食の安全性について考える(18)	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.13
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



アオジ（ホシヅメ科）とカアジ（カアジ科）
富樫 信樹 画

農家さん訪問記(53)

最高ランクのクラウンメロンを目指して!

今回の農家さん訪問では静岡県袋井市松原を訪ね、代表的な高級メロンである「クラウンメロン」を栽培する太田英行（おおたひでゆき）さん（30歳）にお話を伺いました。（取材日7月14日）

袋井市で生まれ育ったクラウンメロン



太田英行さん

静岡県は、高級メロン「温室メロン」の生産地として有名です。静岡県の温室メロン栽培は、大正時代に袋井市で始まったとのこと。静岡の温室メロンの品種はアールズ-フェボリット（Earl's favorite）系で、これは大正14年にイギリスから輸入された種子がもとになっています。以降、絶え間ない品種改良と栽培技術の工夫により、「芸術品」とまで称される温室メロンに発展しました。「クラウンメロン」は、袋井市で生まれ育った温室メロンの代表的なブランドで、現在、袋井市を中心とした3市（袋井市、磐田市、掛川市）1町（森町）で栽培されています。高級贈答品の代表的な果物であり、最

高ランク品の「富士」は、老舗高級果実店などで1個2万円以上の値がつくことがあります。

取材日当日は東海地方のあちこちで降雨が予想されていましたが、幸いにも晴天に恵まれました。車中からは、青々と広がった水田と、丘陵地の斜面に並んだ茶畑の風景を楽しむことができました。新幹線の掛川駅から車で30分ほどの場所に、太田さんの温室がありました。

親子3代で温室メロン栽培に打ち込む！

太田家で温室メロンの栽培を始めたのはお祖父さんで、お父さんがその後を継ぎ、英行さんが3代目です。家族構成は、お祖父さん、ご両親、ご本人、弟さんですが、弟さんは独立して別の所に住んでいます。メロンは主に太田さんにご両親の3人で栽培しています。お祖父さんは現在は水稲の担当ですが、メロン栽培も手伝ってくれます。

温室メロンは、1年を通じてガラス温室内で栽培され、季節によらずコンスタントに出荷されます。温室面積の合計は約450坪（15アール弱）で、この面積のメロンを家族だけ

で栽培しています。通常規模の温室換算で9棟分と苗部屋1の構成で、新しい大きな温室は通常の温室の3棟分あります。この温室は英行さんが就農した時に新しく建てたものです。大きいほうが、温度が均等になりやすいというメリットがあります。

太田さんは早くから農業の勉強を始め、農業高校から農業大学に進学しました。卒業後、親の知り合いのメロン組合の人のところで1年半ほど働き、25歳のときに家に戻って栽培を始めました。外で学んだ方法と、両親の栽培方法は当然ながら異なる部分があったので、双方の良いところを取り入れて栽培しているとのこと。



太田さんご両親

温室メロン品評会で農林水産大臣賞を受賞！

太田さんは、静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所に所属しています。静岡県温室農業協同組合（以後、温室メロン組合と略称）は、生産者がつくった温室メロン専門の組合で、高級マスクメロンを専門に栽培・出荷しています。「クラウンメロン」というのは登録商標で、全国のクラウンメロンは全てこの支所から出荷されます。メロンには「クラウンメロン」であることを示す王冠マークのシールが貼られます。生産者は全て「生産者番号」を持っており、このシールに番号が明記されます。生産者番号はインターネットに公開されており、誰が作ったかが番号から容易に分かるようになっています。

温室メロン組合では、各支所ごとの品評会を年4回（春作、夏作、秋作、冬作）組合全体を対象にした県品評会を年に1回開催しています。平成20年の第57回県温室メロン品評会では、太田さんのメロンが最優秀の農林水産大臣賞を受賞しました。太田家としては、平成9年に続いて2回目の受賞です。

高い技術が要求されるクラウンメロン！

温室メロンは1年を通じてコンスタントに出荷されており、太田さんは温室当たり、年間平均4.5作も栽培します。それを可能にしているのが、冷暖房可能なガラス温室です。建設費用は高額ですが頑丈で、太田さんの所では築30年の温室も問題なく使用しています。

メロン栽培では日照が重要なので、高級メロンを栽培するには、ビニールに比べて日光の透過度が高いガラスが向いています。保温性を良くするため、ガラスは二重構造になっています。暖房では、重油を燃料として温めた湯を循環させ、冷房では井戸水を使います。

ただ、冷暖房を使っても、夏と冬では気温も日照時間も異なります。ここで鍵となるのが、品種選定です。季節に合わせて栽培品種を変えることで、四季を通じて高品質のメロンが生産できます。

温室メロンでは、「かまぼこ型」と呼ばれる栽培ベッドを使用しています（写真）。「かまぼこ型」は地面から浮かしてあります。このように栽培床を地上から離すことで、メロンが余分な水分や養分を取り込むことを防ぎ、最適量をきめ細かく与えることができます。また、土の通気性も良くなります。

更に、一旦消毒すれば、地面からの土壌病害の感染を避けることができます。消毒には薬剤を使用せず、「蒸気消毒」の方法を使います。これは、高温の水蒸気でかまぼこ型の中の土を殺菌消毒するもので、これにより、土を入れ替えなくても、高品質のメロンを栽培し続けることができます。

太田さんは支所から購入した種子を使って、自分で苗を育てます。メロンは、苗の段階で接木をすることが多いのですが、太田さんは接木をせずに育てています。接木の作業は非常に手間がかかるので、大きな省力化が可能となっています。



定植後の苗。栽培ベッドの下は空間になっています。



苗部屋で生育中の苗

栽培ベッドに堆肥を入れ、蒸気消毒した後、苗を定植します。栽培ベッド1列に66本を植えます。一部屋6列で、約400本になります。

農薬は10日～2週間に1回、1作で6～7回散布します。普通の化学農薬を使用しています。主な病害虫は、うどんこ病とスリップスです。

苗が成長して花が付くと、全て人の手で受粉させます。1本の木に数個の実がなり、その大きさが鶏卵より少し小さいくらいの大きさまで育ったところで、良い実を一つだけ選び、あとは全て取り除きます。木の養分を一つの実に集中させ

ることで、甘くて美味しいメロンを作ることが出来るのです。

灌水の方法を尋ねたところ、1本1本の様子を見ながら手作業で与えているとのことでした。きれいな網目を持った大玉のメロンを作るためには、灌水には細心の注意を払う必要があります、ここが栽培者の腕の見せ所になります。一般に、温室での作物栽培では自動灌水装置を使うことが多く、温室メロンでも一部で導入が試みられているのですが、微妙な調整は手作業には及ばないようです。

こうして丹念に育てられている様子を伺うと、高値で取引されているのも当然と感じました。

高値で取引されるも、重油代の高騰が悩み

このように手間隙かけて育てられたメロンは、クラウンメロン支所の集荷場に集められ、東京、大阪、名古屋、石川、岡山等の市場に出荷されます。サブプライムローン騒動の前には、ドバイに輸出されたこともあったそうです。

ここで、経済性について少し聞いてみました。

最近の平均価格は、1箱6個入りで1万円から2万円の間です。太田さん場合、良いものについては2万円を少し超えるくらいに出しています。クラウンメロン全体での最近の最高値は、東京市場で付いた3万5千円です。これでも、以前に比べて価格は全般に低めになってるとのことです。

経費については、人件費を別にすれば、暖房の重油代が最大です。特に最近では重油代が高騰し、経営を圧迫しています。1箱1万円を切るようだ、と、重油代が出ない状況とのことでした。

1箱9キロを目指して日々努力

最後に、太田さんの日常や地域活動について聞いてみました。

太田さんの毎日は、出荷作業から始まります。昨日収穫したものを午前7時頃に支所に届け、7時半頃に戻ってきて作業を開始します。午前中一杯仕事をした



日焼け防止のため、実には一つ一つ新聞紙がかけられています。この覆いは収穫間際まで外しません。



撮影用にと、新聞紙を取り除いてくださいました。見事な実がなっています。



実が地面に付かないよう、このようにひもで吊るしてあります。

あと、昼休みを取ります。この時期は暑いので、昼から午後3時まで休んだ後、仕事を再開し、午後6時半頃まで働きます。

太田さんは、温室メロン組合の青年部に所属して活動しています。青年部の現在の人数は25名ほどで、以前より少なくなってきました。これは、後継者が減ってきているため、組合でも後継者不足の問題とは無縁ではないようです。

青年部では、年に数回の勉強会などの活動を行っています。勉強会では、農業試験場の方を講師として招き、いろいろなテーマで話をしても

らっています。温室メロン栽培にはオフシーズンが無いので、まとまった休みはなかなか取れず、家を空けるのは青年部で実施する1泊2日の研修会がせいぜいとのこと。ちなみに、太田さんの趣味はスポーツ観戦とソフトボールで、遠出とは無縁です。



温室の外観



生育途中のメロン。まだ実は付いていません。周年出荷のため、一度に様々な生育ステージが見られます。

仕事以外の地域活動では、消防団に所属して活動しています。もっとも、こちらも仕事のようなものとのこと。

将来の計画などは、まだあまり考えていないとのこと。仕事をしていて楽しいと感じるのは、やはり、良いメロンが収穫できたときで、良いメロンを作れるように日々努力するのが大事と考えています。当面は、1箱6個で9キロ以上の重量を目標に栽培しています。この重さになると、2万円を超えます。その先には、千個に1個しか取れないといわれる最高ランク「富士」があり、太田さんの挑戦はまだまだ続きそうです。

あしがき

太田さんのメロン栽培に対する熱意と向上心と勤勉さに敬服しました。また、温室メロンの必須設備である「かまぼこ型の隔離ベッド」にはブランドの歴史と力を感じました。

全国ブランドの「クラウンメロン」、そして地域特産品に関係する方々の熱意とご努力に遠州名産芋切り干しを肴に乾杯です。(南、鳥取)

このインタビューは、豊田肥料株式会社 掛川南営業所所長 及川祥様のご協力でご実現しました。改めて御礼申し上げます。

[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

野菜の名称あれこれ

よもやま話

当社が扱うカンパリトマトの中には『唐柿』という表示で販売を行っているものがあります。ご存知の方も多いと思いますが、これは“トマト”を意味する、いわば「異称」のようなものです。他社のトマトより少しでも目立てば・・・との想いで『唐柿』と言う表記にしました。『唐柿』の他に、トマトの「異称」として『蕃茄』も使用されます。



青果物流通の現場ではこの「異称」に遭遇することが多々あります。特に関西の仲卸さんは、好んで「異称」を使うようです。『土筆（ツクシ）』、『甘藍（キャベツ）』、『無花果（イチジク）』、『花野菜（カリフラワー）』など、仲卸さんの手帳を覗くと様々な「異称」が並んでいます。

また、同じ青果物でも呼び方がいくつもある場合があります。『蚕豆』、『一寸』、『おたふく』、『天まめ』、はすべて“ソラマメ”の「異称」です。見た目であったり、大きさであったり、畑での育ち方を表現したものですが、言われてみれば「なるほど」と感心してしまいます。

一方、和食の中で一般に割烹と呼ばれるお店のカウンターでは、板前さん直筆によるお品書きを見かけます。このお品書きにはカタカナ表記が馴染まない、あるいはカタカナ表記では文字列が長くなってしまう場合があり、板前さん達は独自の「異称」を用いることがあります。たとえば、『陸蓮根（オクラ）』、『丸十（サツマイモ）』、『草石蚕（チョロギ）』、等はほんの一例ですが、どれも粋なスパイスが効いていますね。

珍しいケースでは、外国語がそのまま「俗称」として定着したものもあります。『はりこべ』、『ヨーク』、『シャンピ』などがこれに該当します。『はりこべ』は仏語の「アリコヴェール（haricotsverts）」を日本で勝手に略した名称で、細めのサヤインゲンを指します。『ヨーク』はニューヨークレタスの短縮形、『シャンピ』はシャンピニオンの短縮で、ホワイトマッシュルームのことです。

このように青果物の名称について少し関心をお持ちいただければ、お買い物やお食事が今まで以上に楽しくなるかも知れませんね。

＜備考＞：『唐柿』はイチジクの「異称」として用いる場合もある。

『草石蚕（チョロギ）』はシソ科の多年草植物であり、根にできる球根状の塊茎部分を食用とする。

『長老喜』と書くこともあり、縁起ものとして祝い事の際に用いる。

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。

[目次へ戻る](#)

西瓜・スイカ雑学(7)



スイカと3匹の猫

夏ばて解消の妙薬・スイカ

ミネラル水補給・体を清涼に保つ

スイカはウォーターメロンといわれるように約90%が水分で、糖類、ビタミン類、ミネラルをバランスよく含んでいます。猛暑の夏、豊富な水分とカリウムなどの相乗効果によって、のどの渇きを癒し、体に清涼感をもたらすのに一番の果物であり、夏の果物の王様といわれるところです。

古くから利尿作用が注目され、果汁を煮詰めた「西瓜糖」は天然物の腎臓薬として有名です。西瓜糖を販売している業者もありますが、自分で作るのには果汁をステンレス鍋で攪拌しながら水飴状に煮詰めますと、色が黒っぽく粘性のある純品の西瓜糖



現代っ子にも消費拡大



スイカ収穫・運搬(奥野原図)

ができます。その歩留まりは、平均糖度のスイカを使って果実の3~5%であり、1kgのスイカから30~50gの西瓜糖ができます。焦がさないように、じっくり煮詰めるには数時間かかりますが、伝統的な総合漢方薬ができあがります。かぜや、口内炎など「のどの痛み」には、スプーン1~2杯、一日数回なめると痛みがやわらぎ、体のむくみ解消にも効果的です。

最近注目されているのがアミノ酸の一種の「シトルリン」です。2007年に食品素材としての使用が認められ、シトルリンを含む医薬品、サプリメントとして販売も始まっています。特にこのシトルリンは活性酸素を分解するのに優れており、例えば活性酸素による肌へのダメージを抑制し、美白効果が期待されています。砂漠の炎暑、乾燥下、劣悪条件の極限状態で生育できる野生スイカには、シトルリン含量の高いことが証明され注目されています。奈良県等では、医薬品会社等との連携のもと野生スイカを使った契約栽培も始まっています。

スイカと同属の「コロシントウリ」は、苦味スイカで薬用植物として古くからヨーロッパ各地や、インドで栽培されてきました。一昨年、このスイカ

種子を某医薬品会社の薬草見本園から分譲いただき自作しますと、ソフトボールくらいの果実で、その形も、香りまでスイカそっくりでした。一口かじった時に、舌に感じたその強烈な苦味を、今も印象深く覚えています。この主成分は「コロシンチン」で、強い瀉下(シャゲ)(下剤)作用があり慢性の便秘薬として定評のあるところですが。学名(種名)の“コロシシス”には、「腸を活動させる」という意味もあり、コロシントウリの瀉下作用に由来するものようです。

昔から「喰合せ表」(食べ合せ表)には、「スイカと天ぷら」、「スイカとウナギ」、「スイカとアイスクャンディー」などの組み合わせが記載されており、一緒に食べるとお腹を壊すと言われています。これも家庭配置薬業の「おまけ」のなかに一枚紙に書いてあるものや、「薬袋」に印刷されたものがありました。食べ物の名前と絵が円型に並べられ、相互に線の種類で、同時に食べると危険の表示があったように記憶しています。切りスイカを満腹になるほどに食べた上に、天ぷら、ウナギ等々の俗にいう「脂っこいもの」を食べたのでは健啖(ク)家の胃袋ももたないということです。ただし、今風のデザートとして少量を食べるのには該当しないように思われます。

夏ばてで食欲も落ちる季節です。このときこそスイカを思い切り食べましょう！

(小玉技術顧問)



昭和30年代のスイカ消費(ナント種苗原図)

[目次へ戻る](#)

食の安全性について考える(18)**農薬と食料危機**

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)



挿絵：加藤さん

Q：食料危機が心配されています。これから農薬は食料問題にどのような役割を果たしていくのでしょうか。

A：食料危機の恐れを考える時、効率的な食料増産のために、病害虫や雑草の害を抑え、食料生産を支える農薬の役割はこれまで以上に大きいと言えます。世界の人口が急速に増加する一方、世界の耕地面積を大幅に増やすことは困難であり、食料増産を実現するには、面積当りの収量を向上させる以外にありません。

一方で、現在でも世界の農作物の29～51%が、生育、収穫及び貯蔵の段階で失われていると言われており、病害虫及び雑草による生育中のロスを防ぐことは、重要な意味があります。農薬はこの役割を果たすことができる技術・資材の筆頭といえます。

【補足説明】 国連人口基金（UNFPA）の2008年度版世界人口白書によると、世界の人口は67億5000万人、西暦2050年には92億人に達すると予想されています。大部分が発展途上国の人口増によるものです。また貧困について、白書は、現在、1日2ドル以下で生活している人々が世界に30億人いると推計しています。

一方、国連食糧農業機関（FAO）の「世界食料不安白書」2002年版は、1998-2000年の世界の栄養不足人口は8億4千万人にのぼり、これまでわずかずつながら減少してきた栄養不足人口が再び増加に転じたと報告しています。この8億4千万人のうち7億9千万人が途上国に住んでいます。とくに、サハラ以南の中央アフリカでの増加が目立っています。このような栄養不足や飢えは、多くの場合、貧困や干ばつ、水害、武力紛争、政治的・社会的・経済的混乱が原因になっています。飢えと貧困をなくすために農業部門の成長が欠かせないと指摘しています。

食料増産の方法としては、新たな耕地の開発と、既存の耕地の生産性向上しかありません。しかし、世界的に見れば新しい土地は農耕に適していない条件の悪いところがほとんどで、それを改良するには膨大な費用がかかります。また、生態系の保全という観点からも耕地面積をむやみに増やせるものではありません。まったく新しい植物工場のような技術もありますが、食料不足を解決する決め手とはなっていません。したがって、現在の農耕地約15億ha（全陸地面積の11%）のなかで収穫量を引き上げる以外に方法がないのです。そのような状況の中で、農薬が果たす役割は非常に大きいといえます。

[目次へ戻る](#)

今月のお奨め農薬

新タイプの殺虫剤 プレオ^Rフロアブル

プレオフロアブルは新しいタイプの殺虫剤で、強い摂食阻害効果を示します。高い殺虫効果は食毒(経口)でも接触毒(経皮)でもあります。

コナガ、オオタバコガ、ヨトウムシ類等のチョウ目(鱗翅目)害虫やミナミキイロアザミウマ、ハモグリバエ類には高い殺虫効果がありますが、天敵や花粉媒介昆虫などの有用昆虫に対して悪影響はほとんどありません。人畜や魚類に対しても安全性の高い薬剤です。



プレオフロアブルの特長は下記の通りです。

1. 抵抗性が発達した害虫にも高い効果があります。

既存の殺虫剤とは違う新しいタイプの構造と作用機作の殺虫剤です。既存剤に薬剤抵抗性を発達させた害虫にも高い殺虫活性を示します。

2. チョウ目(鱗翅目)害虫に安定した高い効果があります。

チョウ目(鱗翅目)害虫に作用し、若齢幼虫とほぼ同等に中～老齢幼虫にも高い殺虫活性を示します。また、すみやかに摂食を停止させるため優れた被害抑制効果を示します。

3. 耐雨性と残効性に優れます。

散布後の降雨による影響が少なく、残効性に優れています。

4. 天敵や有用昆虫に対して影響が少なく、IPM(総合的病害虫管理)に適した薬剤です

ハナカメムシ類、寄生蜂、カブリダニ類等の天敵を利用した防除体系への組み込み、或いはミツバチやマルハナバチ等の花粉媒介昆虫との併用が可能です。

5. 使い易く、安全性の高い薬剤です

水性製剤なので刺激性と臭いが少なく、安全性に優れています。製剤の粘度が低いので容器から出し易く、希釈性に優れます。泡立ちも少なく、取り扱い易い製剤です。

プレオフロアブルの上手な使い方をご紹介します。

() 葉菜類での使用のポイント：

- ・ 葉菜類では定植直後と、結球期のチョウ目(鱗翅目)害虫からの被害を防ぐことがポイントとなります。
- ・ プレオフロアブルはチョウ目(鱗翅目)害虫に高い効果と残効性があり、結球初期の使用に適しています。

() 果菜類での使用のポイント：

- ・ 天敵農薬を使用する施設栽培では天敵に影響の少ない殺虫剤の使用がポイントとなります。このような場面では、プレオフロアブルの天敵に影響が少ないという特長が活かされます。
- ・ 天敵農薬との併用により、チョウ目(鱗翅目)害虫やミナミキイロアザミウマに対する優れた効果を示します。

(鳥取)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

植物成長調整剤「スミセブンP液剤」を初めて使うのですが！

Q1. 初めてスミセブンP液剤を購入して「はぼたん」に使いたいのですが、一般的な植物成長調整剤の希釈倍数が100～200倍なのに、スミセブンP液剤は10倍になっています。こんなに濃くて大丈夫ですか？また、使用して何か問題が生じることはありませんか？

A1. 希釈倍数はそれぞれの植物成長調整剤の活性により異なります。スミセブンP液剤は活性が高いので、「原液」の濃度が0.025%と極めて低濃度に調製されている製剤です。希釈倍数だけみると、10倍は高濃度ということでびっくりされるかもしれませんが、原液が低濃度に設定されていますのでご安心下さい。
なお、栽培条件や使用時期によっては、効果が強く出たり逆に十分な効果が得られないことがありますので、適切な栽培管理のもとでご使用下さい。



スミセブンP液剤

Q2. スミセブンP液剤の「マリーゴールド」に対する薬害について教えてください。

A2. 委託試験では、「バニラ」で葉身に点状に褐変、「F1ゼニスレッド」で葉縁の褐変、「マーチエロー」で開花遅延、「リトルヒーローエロー」では鉢上げ後の処理で開花遅延が観察されています。いずれも軽微な薬害で、商品価値を低下させることはありませんでしたが、マリーゴールドでは栽培条件や使用時期などによって、定植後の回復、開花率や開花時期、花径等への影響が出る場合があります。従って、初めて使用する場合は、予備試験を行うか病害虫防除所等関係機関にご相談下さい。

Q3. キャベツやレタスで、育苗期の伸長抑制を期待してスミセブンP液剤を使ってみたいと思っています。ところが、希釈倍数が250倍～1000倍と散布濃度の幅が広いので、何倍で使ったら良いか迷っています。何か目安があるでしょうか？

A3. 中間濃度の500倍を目安にして散布してみてください。この結果を参考にして、次年度は天候の状況をみながら濃度を加減して下さい。なお、レタスに使用する場合は、早期の処理ほど生育が遅れる場合がありますのでご注意ください。



Q4. 「いちご」の登録内容について教えてください。

作物名が、いちご(とよのか(促成栽培))となっていますが、これ以外の品種には使えないのですか？

使用時期が「低温暗黒処理7日前～直前」となっていますが、この「低温暗黒処理」とは何ですか？

A4. いちごの場合、とよのか(促成栽培)にしか使えません。注意事項には「生育に影響を及ぼすので、所定の作型、使用時期等以外では使用しない」と記載されていますので、ご注意ください。

「低温暗黒処理」とは、いちごの花芽分化を促進する育苗方法の一つです。この方法では、苗を15程度の低温暗黒条件に終日置きます。例えば佐賀県の場合では、8/15処理開始で約2週間後に花芽が確認できるようです。

Q5. 水稲で「育苗期の徒長防止」に使用したいが、使用量が「籾と薬液の容量比1：1以上」となっています。これはどういう意味ですか？

A5. 籾重量(kg)を容量(L)と換算し、籾1kgに対して薬液1L以上(籾が十分に浸る量)とお考え下さい。全ての種子処理剤はこのように解釈しています。

(小川)

[目次へ戻る](#)

お役立ちプチ情報

雑草の名前確認

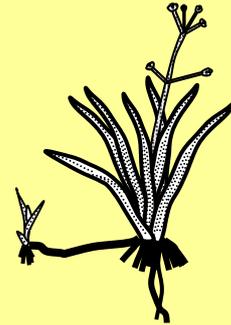
今月の話題は..

雑草の名前は各地で異なります。適用表の雑草名と対照させて、発生している雑草を正確に把握してください。

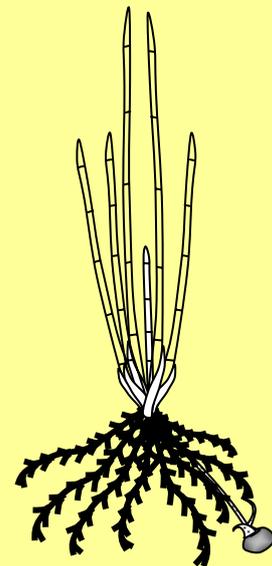
雑草名の方言

「雑草の博物誌」より抜粋

標準和名	ノビエ	コナギ	マツバイ	ウリカワ	ホタルイ	クログワイ
北海道	ヒエ	オイラン	ウシノケ	エリグサ	トウシミ	クワイモ
	スイデンビエ	ムラサキナツバ	ブタノケ	イモグサ	シカノツノ	ブタノケ
	アマラ	イモグサ	ネコノヒゲ	—	デンシンボウ	—
	アオビエ	ムラサキ	ネコゲ	—	ハナトシ	—
東北	—	—	カワゲ	—	ネギクサ	—
	ヒエ	アオイ	カヌゲ	スプタ	ハナトシ	ハナトシ
	イナハ	ツバキグサ	ネコノケ	ニラモ	ハナツキ	ネゴロ
	ヒ	ナギ	カゲ	ヌラモ	マルスゲ	アブラスゲ
関東甲信	オニヒエ	ダンブ	ウシノケグサ	インノゲ	イグサ	イグサ
	タンビエ	ハートグサ	イヌゲ	—	イモツリ	ビリビリグサ
	ヒエ	オモダカ	イノヒゲ	ウリッカワ	トウシン	トウシン
	シイ	フタツバナ	ネコッチ	ゲーロッパ	カサグサ	バチバチグサ
東海	タッパ	オドゲエ	モクモク	エゴ	ホシクサ	イゴ
	ラチビ	アオイ	リュウノヒゲ	ドジョウグサ	ツツングサ	クワイ
	ヒ	オトゲナシ	マツバエ	カミソリモク	ソロイ	アマイゴ
	ヒエ	ウキクサ	ウシケ	ウリガワ	イ	ネブカ
北陸	タビエ	イモガラ	ウシコケ	ナギ	イグサ	ソロイ
	オロ	ナギ	コケ	ウリノカワ	トウスミ	トウスミ
	—	ホウロウ	イヌノケ	ウリノカ	ヤリンボ	クワイ
	—	イモグサ	ネコノケ	—	ソロイ	ソーレグサ
近畿	ヒエ	イモナギ	ウシゴケ	カイボナギ	イゴ	イゴヅル
	ヒエクサ	イモジグサ	ネグサ	ヨネヤマ	マルスゲ	ゴイ
	ノエ	タメ	ウシコウゲ	イモクサ	スゲ	ガキノテッポー
	ヘータイ	イモナ	エヌノケ	ドジョウグサ	イグサ	クワイ
中国	オロ	カメズラ	ジグサ	ミズモチ	ゴザノイ	クヤ
	ヒエ	ナギ	ウシノコオゲ	ヘラ	トウシミ	ソロエ
	ヘエ	ホリ	コオゲ	ウリノカワ	イグサ	クワイ
	ヘー	イモグサ	ウシノケ	テスベリ	ネブカ	イグサ
九州	—	ナゲ	コウゲ	ヤジロ	ソロイ	ベチベチグサ
	—	—	—	シリホリ	ペリペリ	トウスメ
	ヒエ	ナギ	ウシノケ	イモクサ	トウスミ	ゴヤ
	オンナビエ	イモバ	ハナヒゲ	トリノシタ	ハナトウシ	イモ
九州	ケイヌビエ	ツバキグサ	ウシノカワ	ツラワレ	イグサ	クワイズル
	オニビエ	ゴンバチ	ハリ	シリホリ	ユガラ	ユガラ
	ヘー	タイモ	カミノケ	マタクグリ	センコウ	バチグサ
	ヒエ	ナギ	ビールグサ	トリノシタ	イグサ	トウスミ
九州	イヌビエ	イモクサ	ウシノケ	ホリユリ	ジミグサ	クロイ
	ヒユ	カイガラグサ	ネコンケ	シンノハル	フクイ	ドベタングサ
	ケレビエ	ウキクサ	カナケ	ウマバリ	ジミグサ	ジミグサ
	ヤコノシッポ	タイモ	ハリクサ	カットグサ	ユガヤ	カンボイ



水田雑草ウリカワ



水田雑草クログワイ

お知らせ
お役立ちプチ情報は、
来月よりしばらくお休みします。

(山脇・手塚)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報 7月21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	エスマルクDF	作物追加	花き類・観葉植物	コナガ	1000倍	発生初期散布
			かき(葉)	ハマキムシ類	2000~3000倍	発生初期 但し 収穫前日まで 散布
除草剤	忍フロアブル	使用時期 使用方法 追加	移植水稻	「移植時」の「田植同時散布機で施用」を追加 他、適用地帯変更など変更あり (詳細はお問い合わせください)		
	忍1キ口粒剤					

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

8 / 3 ~ 17

北海道

* 8月10日 注意報 水稻 / アカヒゲホソミドリカスミカメ

当社登録薬剤: スミチオン乳剤、スミチオン粉剤2DL、3DL、スミバッサ乳剤75、スミバッサ粉剤20DL、スミバッサ粉剤50DL、ダントツEXフロアブル、ダントツ粒剤、ダントツ粉剤DL、ダントツ粉剤H粉剤DL、ダントツ水溶剤、ダントツフロアブル、ベストガード粒剤、パダントレボン粉剤DL、MR、ジョーカーEW(カメムシ類)

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

岩手県

* 8月6日 注意報 りんご / カメムシ類(主にクサギカメムシ、チャバネアオカメムシ)

当社登録薬剤: スミチオン水和剤40、ダントツ水溶剤

詳細は: <http://i-agri.net/agri/catitemlist.php?catid=3&subcatid=5>

山形県

* 8月6日 注意報 水稻 / 斑点米カメムシ類

当社登録薬剤: スミチオン乳剤、スミチオン粉剤2DL、スミチオン粉剤3DL、スミバッサ乳剤75、スミバッサ粉剤20DL、スミバッサ粉剤50DL、ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、ダントツ粉剤DL、ダントツH粉剤DL、ダントツフロアブル、パダントレボン粉剤DL、ベストガード粒剤、MR、ジョーカーEW

詳細は: <http://www.jpnn.ne.jp/yamagata/>

福島県

* 8月12日 注意報 水稻 / 斑点米カメムシ類

当社登録薬剤: 山形県を参照して下さい。

詳細は: <http://www.pref.fukushima.jp/fappi/index.html>



群馬県

* 8月5日 特殊報 トマト、ミニトマト / トマト黄化病(オンシツコナジラミ又はタバココナジラミバイオタイプBが媒介)

当社登録薬剤:

トマト・・・オンシツコナジラミ: アグロスリン水和剤、アグロスリン乳剤、アデオン乳剤、スミフェート粒剤、ロディー乳剤

次ページに
続く

コナジラミ類: スミロディー乳剤、ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、粘着くん液剤、ベストガード水溶剤、ベストガード粒剤

タバココナジラミ類: 粘着くん液剤

ミニトマト… オンシツコナジラミ: アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、スミフェート粒剤

コナジラミ類: ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、ダントツ粒剤、ベストガード水溶剤、ベストガード粒剤

詳細は:

http://www.pref.gunma.jp/cts/PortalServlet?DISPLAY_ID=DIRECT&NEXT_DISPLAY_ID=U000004&CONTENTS_ID=30463

新潟県

* 8月4日 特殊報 **だいず / 縮葉モザイク病(仮称)**

当社登録薬剤: 該当なし

詳細は: <http://www.pref.niigata.lg.jp/bojo/yosatu22.html>



なし チャバネアオカメムシ

京都府

* 8月4日 注意報 **果樹全般(かき、なし、もも、かんきつ等) / 果樹カメムシ類(チャバネアオカメムシなど)**

当社登録薬剤:

かき… アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、サイアノックス水和剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、パーマチオン水和剤、ロディー水和剤

なし… アグロスリン水和剤、アディオンフロアブル、アディオン乳剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、パーマチオン水和剤、ベストガード水溶剤、ロディー水和剤

もも… アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤

かんきつ… アグロスリン水和剤、アグロスリン乳剤、アディオン乳剤、スミチオン乳剤、スミロディー乳剤、ダントツ水溶剤、ビルク水和剤、ロディー乳剤

詳細は: <http://www.pref.kyoto.jp/byogai/1233108043775.html>

鳥取県

* 7月21日 注意報 **水稲 / 斑点米カメムシ類**

当社登録薬剤: スミチオン乳剤、スミチオン粉剤2DL、スミチオン粉剤3DL、スミバッサ乳剤75、スミバッサ粉剤20DL、スミバッサ粉剤50DL、ダントツ水溶剤、ダントツ粒剤、ダントツ粉剤DL、ダントツH粉剤DL、ダントツフロアブル、パダントレボン粉剤DL、ベストガード粒剤、MR. ジョーカーEW

* 8月5日 警報 **果樹全般(かき、なし、もも、りんご等) / 果樹カメムシ類**

当社登録薬剤:

かき… アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、サイアノックス水和剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、パーマチオン水和剤、ロディー水和剤

なし… アグロスリン水和剤、アディオンフロアブル、アディオン乳剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、パーマチオン水和剤、ベストガード水溶剤、ロディー水和剤

もも… アグロスリン水和剤、アディオン乳剤、スミチオン水和剤40、スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤

りんご… スミチオン水和剤40、ダントツ水溶剤

詳細は: <http://www.jppn.ne.jp/tottori/joho/johotop.html>

香川県

* 8月4日 注意報 **いちご / イチゴ炭疽病**

当社登録薬剤: ベンレート水和剤、ゲッター水和剤

詳細は: <http://www.jppn.ne.jp/kagawa/>

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!」

いただきものに、救われたお盆休み

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♪♪

今年の暑さは、一体、何なのでしょう??みなさん、暑さにやられていませんか!?私は、お盆休みに、まんまとやられていました(笑)。なんせ、暑すぎる。暑すぎて外に出る気にもならないので、家に居るしかない。ということで、お盆休みはクーラーを29℃設定でうつつら稼働させて、自宅でじっと籠っておりました。熱を発するコンピューターやテレビもつけずに暗がりですごく暑い日々(怪しい)。当然、食生活も「ダラけ放題」(笑)。まさに「そうめん」で生き延びるといった感じでした。

そんな日々を、救ったのは、お盆前に友人からおすそ分けしてもらった「夏野菜」たちでした。自炊さえまならない酷暑のお盆休みでしたが、野菜があると、「この野菜たちをなんとかせねば!!」と、自炊せざるを得なくなります。この、強制自炊のおかげで、何とかこのお盆休みを乗り切れた!と言っても過言ではありません。

いただいた野菜は、大量のゴーヤ(にがうり)と、大きな冬瓜(とうがん)です。ゴーヤは冷蔵庫に入れずに



ゴーヤと仙台東の味噌炒め

外に放置しておく、と、どんどん色が黄色になっていくんですよ!そして、放置しすぎると、満を持して(?)身が破裂して、真っ赤になった中の種が外に飛び出すんです(こわい)。黄色になってしまったゴーヤは食べられないワケではないですが、やっぱり、ゴーヤといえば、青い(緑)のものを食べたいものです。ちょっと自炊を怠けていると、どんどん黄色くなってしまいます。「いや~ちょっと待って待って!」とばかりに、いろいろと調理してみました。定番のチャンプルー(炒め物)には、たまねぎをたっぷり。ゴーヤの爽やかな苦味と、たまねぎの甘さがお互いを引き立てるのか、とても美味。この場合、豆腐は木綿で、大きめに切るのがポイントです。なんとって食べごたえが違いますからね。また、今回は、おなじチャンプルーでも、味噌で味付けしたのも作ってみました。こちらには、おなじみ仙台東(油麩)を入れてみましたよ。お肉がなくても仙台東の独特のコクがゴーヤとよくなじみます。そして、いただきものの青森産にんにく。これをたっぷり投入。味噌とにんにくって、何でこんなに相性が良いのでしょうか。これまた味わい深い夏の献立となりました。



冬瓜の鶏ひき肉あんかけ

そして、冬瓜です。冬瓜はどんな料理法でも扱いやすく、味もなじみやすいのでとても助かる食材です。クーラーで冷えた体には、やはり「冬瓜の煮物」かな、と思って、今回は鶏のダシを含ませた「冬瓜の鶏ひき肉あんかけ」を作りました。暑い毎日ですが、こういう煮物ってなぜかホッとしますね。ちょっと片栗粉を入れすぎてしまい、あんかけが固まり気味でしたが、こちらも美味しくいただきました。

そんなこんなでこのお盆、なんとか、乗り切ることができました。やっぱり、旬の野菜は偉大です!お盆を過ぎると秋の気配・・とは、まだまだ行きませんが、店頭には早くも秋の味覚「梨」が並び始めました。暑い日が続きますが、こういった「秋らしさ」を見つけるとなんとなく(夏の暑さも)先が見えた感じがして嬉しくなります。あ~。早く来ないかな~!秋!!(佐伯)



そば談義 68号

毎日、暑い暑いと云いながらも休日にはテニスをしている。テニスコートで少しプレーするだけでも、ウェアは勿論のこと、パンツまで汗でビショビショになる。そして、くたくたになって帰宅し、すぐに冷えたビールを一気に飲み干せば、本当に生き返った気分になる。このテニスとの付き合いは、高校時代から始まった。同級生がテニス部に入部したいということで部室までついて行くと、私も入部する破目になった。それから40年である。大げさに言うとテニスと出合ったからこそ、人生をエンジョイ出来ている気がする。テニスのどこが面白いかと云うと、ショットが決まり接戦の末、勝利をものにした時などは最高に嬉しいものである。また、負けてもそれなりの満足感がある。特にダブルスはパートナーがお互いの長所・短所をカバーして、二人の呼吸がピタリとあって勝利したときは最高である。また、コートを離れての仲間付き合いもいいものである。試合後の飲み会で、あの時のショットはよかったとか、あれは惜しかったとかで話が絶えない。

さて、蕎麦打ちの話になるが、この猛暑の中でテニスはしても、そばを打つ気になれない。この時期はそばを打つと汗が噴出し、麵体に汗が落ちるのも嫌だが、そば粉も劣化してボソボソになり繋がりにくく、そばの味も徐々に風味がなくなり美味しくない。本来は夏にこそ「ざるそば」を食べたいのであるが、打つほうは一番嫌な時期である。それを考えるとテニスほどそば打ちが好きではないのだろうかかと自問することになる。蕎麦打ち歴10年ぐらいでは、テニスほど体に馴染んでいないのであろうか。しかし、不思議なことにお盆が過ぎ秋風が吹くころになると、俄然そば打ちに熱が入るのである。特に、新ソバが出回る頃になると、毎週そばを打つようになる。そして、どこ産のソバ粉が美味しいかなどと、そば仲間でそば談義をするのである。

今年の秋は約束どおり、香川県・多度津の熊手八幡宮の秋祭りには帰郷して、神主さんにそばを振る舞おうと計画している。讃岐うどんで育った神主さんが「手打ちそば」をどう評してくれるかが楽しみである。そのために「そば打ち道具」を東京から四国まで車で運ぼうと思ったが、片道700kmの運転は体力的に厳しい。そこで、ひらめいたのがそば道具をもう一つ揃えればいいということである。今から秋祭り迄に準備しようと思う。二つある捏ね鉢やそば包丁などは宅急便で送り、延し板やまな板は地元の材木屋で調達しようと考えている。そして、そんなことを思うようになるということは、新ソバが出る季節になってきたということである。あーア、今からワクワクする・・・（古津）



挿絵 川俣さん

～ 編集後記 ～

今年の夏の暑さを表現するのに、「猛暑」、「熱暑」、「炎暑」のどの言葉が合うでしょうか？やはりこれだけ暑いと暑気払いの話になります。7月下旬に職場の仲間と暑気払いにビアガーデンに行こうとの話がまとまり、早速ビアガーデンの予約を取ろうとしましたが、7月下旬の時点で、座席数が700席以上ある大ビアガーデンでも3週間先（お盆明け）まで予約で満杯でした。最近のビアガーデン・ブームの凄さを実感した次第です。われわれは、ビアガーデンを諦め、代わりに屋内ビアホールでビールと（偶々ですが）美女のサンバを楽しみました。

気象庁は8月10日に今夏に太平洋赤道域の海面水温が低くなるラニーニャ現象が発生しているとみられると発表しましたが、ラニーニャ現象が発生すると西日本、沖縄・奄美地方では残暑が厳しく、また、冬は東日本から沖縄・奄美地方で気温の低くなる傾向があるそうです。

収穫の秋が間近ですが、生産者の方には収穫の喜びを、われわれには季節の農産物を食べる喜びを願います。（鳥取）



[目次へ戻る](#)