

住友化学 i-農力だより

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

第69号 平成22年9月30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 (54)	p.1
住友化学アグログループ紹介 住友化学園芸(株)・	p.6
西瓜・スイカ雑学 (8)	p.7
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
農薬登録情報	p.12
病虫害発生情報	p.12
最近の「お・・美味しい!」	p.14
コラム・そば談義	p.15
編集後記	p.15



ツグミ(ツグミ科) と ムクゲ(アオイ科)
富樫 信樹 画

農家さん訪問記(54)

温故知新のスイカ栽培で未来を開く！

今回は猛暑に喘ぐ奈良県を訪ね、スイカの種子生産において全国的に高いシェアを持っている「株式会社萩原農場(磯城郡田原本町)」の萩原俊嗣さん(55才)にスイカの品種改良にまつわるお話を伺いました。さらに、奈良県北部の月ヶ瀬石打を訪問し、約60年間スイカを栽培し、数多くの賞を受けておられる森下昭三さん(79才)からスイカ栽培の苦労話を伺いました。(訪問日8月10日、11日)

品種のうしろに「人」ありき

萩原農場は、俊嗣さんの祖父であり、かつてスイカ王とも呼ばれた萩原善太郎さんが創業した農場で、創業時から綿々と育種技術を受け継ぎ、発展させるかたちで現在に至っています。

萩原農場の従業員は約30名です。それぞれスイカ、メロン等に担当部署が分かれています。その中でスイカの育種は5~6名のチームが行っています。俊嗣さんによると育種は人がやるものであり、それぞれの担当者の個性、主観が品種の性質に色濃く反映されるものとのことです。俊嗣さんは、この育種担当者の個性こそが萩原農場のカラーと考えており、人を育成することが品種改良に重要で、人の育成には強い「こだわり」を持っています。その「こだわり」とは、まず育種者自身が農家と同レベルの栽培者で



萩原俊嗣さん(善太郎さんの書をバックに)

あることです。スイカ栽培農家は「スイカ品種の違いは蔓(つる)にさわったら判る」とのことで、育種者もこの感覚を身につける必要があります。次に、新しい品種に求められるものは育種者自身が「産地に行かなければ判らない」をモットーに、産地との情報交換を密にし、産地の状況をしっかり理解できる人を育てるようにしています。

人材育成は仕事の中で指導するのが基本です。最近まで、スイカ育種歴 40 年の大ベテランが中心となって品種改良を進めていましたが、この人の技を弟子の人が学び、現在では、次世代スイカ育種の中心メンバーとしてチームを引っ張っています。弟子の人も弟子とはいえ、スイカ育種を 20 年もやっているベテランとのことで、育種技術の奥深さが感じられました。会社としての育種戦略はこのようなメンバーと共にみんなで考え、おおもとの方向性を社長である俊嗣さんが決めて、後は社員に任せているとのことでした。こうして育成された新品种が産地で採用され、市場に出回ることが、メンバー全員のやりがいです。



品種の数々・・・

実際の育種作業について伺いました。新品种育成には選抜を繰り返し、完成までには早くても7年以上もかかるとのこと。そのため育種戦略を考えるにあたっては本来なら 10 年後を見据えなければなりません。現実には、10 年後を見据えてというのは難しいため、実際には、毎年の地道な作業の繰り返しが新品种を生むこととなります。実際の作業は「毎年いろんな組み合わせで交配し、年に1度採れるスイカの種をタイプ別に分けておく、そしてこれを毎年選抜し、産地で要求される形質を持った品種の親

となりうる系統を見つける」といった具合です。これを毎年継続して行います。大玉スイカでは 30~40 種、小玉スイカでは約 20 種交配して 1~2 種の良質品種ができれば成功です。実際にはなかなか期待どおりにいきませんが、時に「すごいのができちゃった!」という醍醐味を味わうこともあります。このように品種選抜の方法はいたってシンプルで、収穫したスイカを担当者が「見て」、「触って」、「食べて」、その時々で基準で選抜するようです。育種技術は「人」の眼、手、舌が基本であり、またとても重要だということがわかります。

スイカを取り巻く現状と今後

全国ベースでメインになる品種は、大玉スイカでは 10 品種くらいあります。この約 10 品種で栽培面積の約 90% を占めています。また小玉スイカでは 5 品種くらいが主要品種となっています。

奈良県からのスイカ種子出荷量は全国の約 80% であり、その半分以上が萩原農場から出荷されています。しかし、他の作物同様、スイカの栽培面積は昭和 38 年の 4 万ヘクタールをピークに徐々に下がりに続き、奈良県でも昭和 30 年代がスイカ栽培の最盛期でした。スイカは大面積で栽培する農家が多いので、生産者の平均年齢はまだ低い傾向ですが、生産者の数自体が減ってきています。

このような状況下でも、萩原さんは人間に欲望のなくなる限り品種改良はなくなるはずと考えて、その時代時代で求められる要望に応じていきながら、究極



オリジナルレシピも多数!

の目標である「作りやすく、おいしいスイカ」を目指しています。最近の傾向としては、カットフルーツなど小売段階での販売方法がバラエティーに富むようになり、糖度が安定して高く、小売店が安心して売れる「祭りばやし」等が主要品種になってきています。この他にも、消費拡大を図るため、インターネット上のレシピ投稿サイト(COOKPAD)でスイカレシピを募集する特集を組むなど、スイカの可能性拡大について会社として取り組んでいます。

往年の王者「富研(ふけん)号」の復刻

「富研号」は先述の萩原善太郎さんが創出し、昭和 26 年にスイカで初めて農林種苗名称として登録され、戦後、一世を風靡した品種です(詳しいことは本号に掲載されている「西瓜・スイカ雑学(8)：民間育種の全盛期 - 究極のスイカを求めて - 」を参照してください)。昭和 30 年代には奈良県でもスイカの栽培が最盛期となりましたが、その後、消費者の要望が多様化し、色々な種類のスイカが求められるなか、「富研号」そのものは栽培が減少していきました。最近では小売店でも知っている人が少なくなっていました。そんな中、「昔の人のすばらしい事業を掘り起こす意味もあるのでは?」ということで、「先ず、やってみよう!」の精神で冷蔵庫に保管されていた「富研号」の原種の栽培を始めました。しかし、育種担当者の記憶にある「富研号」の形質は再現されませんでした。そこで、昭和 50 年代に作られていた「富研号」の血筋を受け継ぐ品種を交配し、「富研号」の特徴である甘くてシャリ感のある無地皮の品種を創出し、「富研号」の復刻版種子として出荷しています。この復活した「富研号」は、次に紹介する森下昭三さんを中心として栽培の取り組みが始まっています。

スイカ栽培は試行錯誤の連続



森下昭三さんと富研号(11.5 kg!)

森下昭三さんの畑は奈良市月ヶ瀬石打という場所にあります。ここは奈良市内とはいえ、京都府と三重県に隣接する山中にあり、忍者の里・伊賀上野のすぐ近くです。森下さんは 7 人兄弟の 5 番目として昭和 6 年に生まれ、若い頃はお父さんの農業を手伝っていました。その後、昭和 23 年からスイカを栽培することになるのですが、そのきっかけは村の祭りに楽団員として来ていた人から、「スイカを作ったらどうか、これからは市場で取引される作物を栽培して、現金収入をはかるべきだ」と言われたことです。栽培を始めるには、まず種を購入しなくてはなりません。そこで、村の人が(萩原農場のある)田原本まで行き、萩原善太郎さんから「富研号」の種を 500 粒購入しました。森下さんはこの中から 80 粒ほど分けてもらい、

スイカ栽培を始めました。種を発芽させるには加温することが必要ですが、当時は加温器などありませんので、種を水につけて、2 日間腹巻に入れ、人肌で温めて発芽させました。この発芽した種を 2 粒ずつ植えて、40 株くらいを維持できるようにし、1 株から 5 個くらいスイカを収穫できたそうです。

その後、栽培規模を拡大していきましたが、最初の 30 年間は苦労の連続でした。月ヶ瀬石打地区は山に囲まれているので、多くの畑が傾斜地にあります。森下さんの畑は 50 アールで

すが傾斜地のため、上の方は雨が降っても乾燥しやすく、水はけのよい場所を好むスイカ栽培に適していますが、下の方は乾燥しにくく栽培に適していないので、規模拡大がまとまっていえずなかなか進みませんでした。また、運搬器具も不十分で収穫したスイカを運搬中に落として割ってしまったこともあるそうです。

昭和30年代になるとスイカの需要が多くなり、どんなスイカでも売れるため、市場から何でもいいから持って来いと言われてたり、逆に豊作で価格が下がってしまいお金にならない年もあったそうです。当時はお金になる作物がスイカ以外になく、需要の拡大と共にスイカ栽培農家が増え、石打では100軒ほどがスイカを栽培していました。

昭和37年頃になると連作障害が発生し始め、忌地によるつる割病が発生しました。これを避けるため、新たに別の畑を耕して作ることとなり、大変な作業となりました。現在はユウガオ台接木栽培を導入し、つる割病は発生しなくなりましたが、これには森下さんが長年の試行錯誤の上に築き上げた技術も大きく寄与しています。この技術のポイントをあげると次のようになります。

水はけの良い土を維持すること。

地元の自然、土地の特徴を熟知しておくこと。

なるべく化学肥料に頼りきらないこと。

(実際にはカリ不足のため、リン酸・カリの化学肥料を使用している)。

牛の堆肥を多用したり、スイカ栽培で使用した敷き藁は燃やさずに土に返すこと。

(花栽培のように落ち葉を使用できればなお良好な肥料となるが実際には作業が大変でできていない)。

大根とスイカの輪作とすること。

いずれも、やってみないとわからないことばかりだったそうです。の「水はけの良い土を維持すること」と一言でいえば簡単ですが、傾斜地の畑を見せて頂いて、実際には大変な苦労があったと想像できました。

こうしてスイカ栽培用に作り上げられた森下さんの畑は栽培面積が50アールです。すべて露地栽培でハウスはありません。以前はハウス栽培もしていましたが、付随する作業がいろいろあり、ハウス栽培にかかりきりになる必要があったため、他の作業のことも考えて止めたそうです。栽培品種は富研号：200株、祭りばやし：400株、ひとりじめボンボン(小玉)：100株です。他に水田が1ヘクタールときゅうり、すももを栽培しています。

「富研号」栽培とその思い



トラックには富研号が満載！

復刻された「富研号」の栽培については「作りにくい」そうです。現在の品種に比べると樹勢が若干劣るので、実の確保に工夫が必要です。そのため株の仕立て方、摘果の要否等の森下さんが築き上げた技術に加え、萩原さんからもいろいろアドバイスをもらって栽培方法を改良しています。栽培のポイントは最初の着果は取り除き、次の着果を本玉に仕立てることです。この方法では最適なサイズと味の良い実が収穫できますが、株当りの実の



傾斜地にあるスイカ畑

数を確保するにはリスクがあり、このリスクをカバーするには長年培われた森下さんの勘と技術が生きてきます。このように栽培された「富研号」は大変好評で、色々な人から購入の予約が入ってくるそうです。

復刻された「富研号」を栽培する森下さんの思いを伺いました。森下さんは「何をつくってもこれで儲けるという欲はありません。奈良や地元月ヶ瀬をアピールする際に使ってもらえたら・・・」と考えています。また、地元で栽培されているスイカを子供達にも知ってほしいと、保育所の子供達に食べてもらったら、「大きい！甘い！」と大変好評だったそうです。将来は自分の体にあわせて栽培規模を縮小せざるを得なくなるでしょうが、「富研号」の技術を誰かに教えて、月ヶ瀬の伝統野菜として残していきたいとのことでした。



受賞した賞状の数々！！

先述の萩原俊嗣さんのお話の中で、月ヶ瀬のスイカが皇室への献上品となったと伺っていたので、この献上品は森下さんが栽培したものでしょうか？と聞くと、「月ヶ瀬のスイカが献上品となったと聞いているが、農協に集めた中から選ばれたので、だれが栽培したのかわからんけど・・・」とのこと。技術に自信があり、収穫物にも自信あり、でも謙虚な篤農家の姿を垣間見た思いになりました。

あとがき

最後にスイカ畑に案内していただきました。スイカはお盆前に出荷する必要があるのですが、畑にはほとんどスイカは残っていませんでしたが、どこまでも続く夏空のもと、森下さんは、あちこち丁寧に説明して回ってくれました。ふと見上げると「今年もやり切った」という安堵と充実、自信が入り混じったかのような表情で森下さんが畑にたたずんでいました。来年も美味しいスイカが実ることを祈りつつ、月ヶ瀬を後にしました。(山脇・佐伯)



印象的だった月ヶ瀬の夏空

住化アグログループ紹介



除草剤

これは便利！シャワータイプで3～4カ月効果が持続

草退治シャワーロング

農林水産登録第22315号 グリホサートイソプロピルアミン塩・プロマシル液剤

〔有効成分〕グリホサートイソプロピルアミン塩 2.0% プロマシル 0.40% 〔性状〕淡黄色澄明水溶性液体

シャワータイプで効果が持続します。

シャワーの手軽さに、粒剤タイプのような持続性がプラスされました。

2～14日で枯れ始め、根まで枯らします。

生育中の雑草（草丈30cm以下）の根、茎葉から吸収され、雑草を枯らします。しつこいスギナ、ドクダミ、ササにもおすすめです。

散布後、雑草の発生も長く抑えます。

雑草種子の発芽も抑え、雑草の根まで枯らして3～4カ月間雑草の発生を抑えます。



2 入

【適用作物・場所と使用方法】

は本剤及びその有効成分を含む農薬を年間に同一場所に使用できる総使用回数の制限を示す。

作物名	適用場所	適用雑草名	使用時期	使用量	総使用回数
樹木等	公園、庭園、堤とう、駐車場、道路、運動場、宅地等	一年生雑草 多年生雑草	雑草生育期（草丈30cm以下）	40～80ml/m ²	本剤：2回以内 グリホサート：3回以内 プロマシル：2回以内
		ササ類		60～80ml/m ²	

使用方法：植栽地を除く樹木等の周辺地に雑草茎葉散布兼全面土壌散布

使用に際しては必ず商品の説明をよく読んで、記載内容に従ってお使いください。

注意！有用植物の近くでは散布しないでください。

草退治シャワーロングのお問い合わせは…住友化学園芸株式会社 電話 03-3270-9695 まで

西瓜・スイカ雑学(8)



スイカと3匹の猫

民間育種の全盛期

究極のスイカを求めて

民間育種で先駆的な仕事をしたのが、奈良県田原本町の篤農家・萩原善太郎翁です。

大正5年(1916)からスイカ育種に着手し、大正12年(1923)に盃大の小型スイカをみて遺伝上の変異現象ではないかと注目して、選抜・育成したのが「富民号」です。当時、旭大和が最上級の評価を得ていたスイカでしたが、本種は皮が薄く裂果しやすい欠点があって、栽培が伸び悩んでいました。翁は「私の富民号と旭大和とが全く相反した特徴と欠点をもっている。極端に相反した優劣をもったものを交配すれば、遺伝的に優性のほうに生まれ変わる」との信念のもと富民号を母体に旭大和を交配したのが昭和11年(1936)、翌12年に一代雑種 富研号 を世に送り出しました。戦時中は統制によってスイカ生産は全面禁止され、戦後まもなく低迷していたスイカ界を上げて絶賛されたのが「富研号」です。本種は昭和26年(1951)、スイカで初めて農林種苗名称登録されました。

翁は組織的にスイカの生産・販売に携わる「富研号連盟全国協議会」(以下、連盟)を結成し、同連盟の活動は品種、銘柄の宣伝、出荷調整、出荷時期を協議して販売統制に努めることでした。これが功を奏し全国のスイカ産地をリードし、今日まで活動が継続され、毎年夏季に全国から関係者が集い、流通や消費動向に適合する品種選定、生産技術の改良と高品質生産、多様な販売戦略を練っています。農業分野では長年続いた極めて珍しい組織体ではないでしょうか。

戦後まもない昭和23年(1948)には、一時期研究が休止していた「種なしスイカ」が市場に登場して、その珍しさで人気を博しましたが、致命的な欠点が晩生種であったこと、栽培の難しさのわりに価格が伸びない等々によって、思うように普及しませんでした。

最近の動向については、(3)種なしスイカのタネ(注)をご参照ください。

その後、時代の大きな変遷は核家族化と家庭用冷蔵庫に収納できる小型スイカの要請でした。昭和30年代には各社から小玉系の品種が登場して今日も一定割合で普及しています。一方で



新品種の育成



新系統の食味テスト



復刻版・富研スイカ



種苗登録第1号スイカ（萩原原図）

社の努力の賜物であることは勿論ですが、めんめんと継続されたスイカ品種改良、育種の知的産業が奈良・大和の伝統産業のひとつになった証です。

（小玉技術顧問）

（注）本誌64号掲載の西瓜・スイカ雑学（3）「種無しスイカのタネ」

は大型スイカの切り売り（カット販売）が登場して、消費者が内容を確認して安心して購入できるメリットを生かした販売がスーパーを中心に主流になりつつあります。近年、店頭での切り売りスイカの陳列風景が夏の風物詩になっているようです。今年は猛暑の中、「スイカが熱中症対策に有効」との報道もあってスイカ需要が異常に高まりましたが、産地では栽培の周年化、前進化で真夏期には果実が品薄になったようで、スイカも異常気象に振り回された年でした。

現在の日本種苗協会奈良県支部に所属する30数社の種苗会社の大半はスイカ栽培の精農家・篤農家が起業しており、創意工夫によって独自の品種を育成・開発して全国展開しています。今は3代目、4代目の社長さんが事業を継続されており、今日も全国のスイカ種子供給量の約80%が奈良県内の種苗会社で占められています。まさに各種苗会

[目次へ戻る](#)

今月の肥料紹介 **水稲にも、野菜にも、高性能元肥一発肥料**

スーパーSRコート

スーパーSRコート(SSR)は各地の気象条件、作物、品種、栽培方法などに最も適する肥効となるよう数種類の被覆肥料を配合しています。その幅広いレパートリーの中から、あなたの田畑に最適な肥料を選択いただけます。

SSRの特長

低コスト

省力

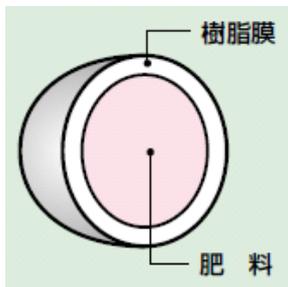
増収

高品質

- 1) 元肥一発で追肥不要、省力で環境保全型の肥料です。
- 2) 毎日少しずつ肥料(ごはん)を食べるので、作物が健康になります。
- 3) 高い溶出精度と豊富な種類で、きめ細かい肥料設計をしています。
作物、作型、地域に合わせた肥効が実現できるため、高品質・増収に繋がります。

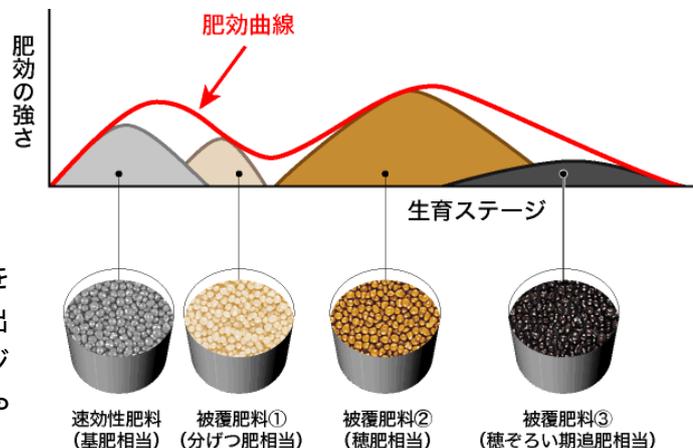


被覆肥料の溶出のしくみ



住友化学の被覆肥料は、肥料の表面を樹脂でコーティングし、肥料成分の溶出を制御しています。作物の生育ステージに合わせて肥料が徐々に溶出し、穏やかな肥効が最後まで持続します。

例) 水稲用 SSR の肥効イメージ



「スーパーSRコート」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

今月のお奨め農薬

ユニークな殺菌剤 **バリダシン[®]液剤5**

バリダシン液剤5は農業用抗生物質「バリダマイシンA」を有効成分とする殺菌剤です。

バリダマイシンAは以下の作用機構で効果を発揮します。

糖代謝系阻害：

稲の紋枯病や野菜の苗立枯病の病原菌(リゾクトニア菌)及びその近縁菌や細菌に作用し、トレハロース(貯蔵糖)の分解酵素(トレハラゼ)の活性を阻害し、エネルギー源のグルコースの供給を遮断することによって病原菌の活動を止め、効果を発揮します。

植物の抵抗性誘導：

作物に抵抗性(全身獲得抵抗性)を誘導し、発病を抑制します。



バリダシン液剤5の主な特長は次の通りです。

1. 稲の紋枯病や野菜類の苗立枯病等のリゾクトニア菌による病害及びその近縁菌による病害や細菌性病害に優れた防除効果があります。
なお、細菌性病害では早めの薬剤散布(作物体内の病原細菌数が少ない感染初期からの散布)が安定した防除効果を得るポイントです。
2. ユニークな作用機構であり、耐性菌の報告はこれまでありません。
他の抗生物質剤とは全く異なる作用機構(上記、)で、既知の抗生物質剤耐性菌に対して交差耐性を示しません。
3. 菌糸内を薬効が伝わる波及効果があります。
バリダシンの効果は菌糸内を通じて移行し、薬剤が付着していない部位の菌糸にも波及します。
4. なす及びばれいしょの青枯病防除に生育期茎葉散布で使用できる唯一の登録薬剤です。
5. 作物に対する安全性が高く、高温時の散布でも薬害の心配がほとんどありません。ただし、例外としてトマト及びきく(秀芳の力等)には薬害を生じる恐れがありますので、かからないように注意してください。
6. 液剤タイプなので作物への汚れの心配がありません。



(鳥取)

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

例えば「小粒核果類」にはどんな作物が含まれますか？

今回は、「小粒核果類」のような「適用作物群」に関わるご質問を取り上げてみます。

Q 1 . ガットキラー乳剤に「小粒核果類」の登録がありますが、どういう果樹が含まれるのですか？

A 1 . 「あんず、うめ、すもも」が含まれます。



Q 2 . アディオン乳剤やプレオフロアブルには「とうがらし類」の登録がありますが、これに含まれるとうがらしにはどんな作物がありますか？

A 2 . 「甘長とうがらし、かぐらなんばん、きだちとうがらし、ししとう、とうがらし、ハバネロ」が含まれます。



Q 3 . サマーシン97には「つばき類」、スミフェート粒剤には「つつじ類」の登録がありますが、それぞれどんな作物が含まれますか？

A 3 . つばき類には「さざんか、とうつばき、やぶつばき、ゆきつばき」、つつじ類には「アザレア、おおむらさき、くるめつつじ、さつき、しゃくなげ」が含まれます。

Q 4 . ゼンターリ顆粒水和剤には、「うり科野菜類」及び「いも類」の登録がありますが、それぞれどんな作物が含まれますか？

A 4 . この場合のうり科野菜類とは、本剤の適用害虫である「ウリノメイガ」が加害するうり科野菜全てを意味しています。また、いも類には「アメリカホドイモ、かんしょ、きくいも、こんにゃく、さといも、はすいも(塊茎)、ばれいしょ、みずいも、ヤーコン、やまのいも」を含みます。



Q 5 . ダコニール1000は「なばな類」に登録がありますが、具体的な作物名は？

A 5 . なばな類には「かきな、つぼみな、なばな、はなっこりー等」多くの作物が含まれています。なばな類のように、対象作物名がその分類に該当するかどうか分からない時は、(独)農林水産消費安全技術センターのホームページから「農薬登録における適用作物名について」を参照してご確認下さい。なお、この分類表は「作物名に含まれる作物、別名、地方名等の例」も確認出来ます。参考までにアドレスは以下の通りです。
<http://www.acis.famic.go.jp/shinsei/sakumotuhyou.htm>

Q 6 . バリダシン液剤5は「非結球レタス」に登録がありますが、具体的な作物名は？

A 6 . 非結球レタスには「かきちしゃ、サラダ菜、立ちちしゃ、美味タス、リーフレタス」が含まれます。

Q 7 . ベンレート水和剤には「うり類(漬物用)」の登録がありますが、これにはどんな作物が含まれますか？

A 7 . うり類(漬物用)には「赤毛ウリ、食用ひょうたん、食用へちま、しろうり、漬物用すいか、漬物用まくわうり、漬物用メロン、とうがん、はやとうり、ゆうがお」が含まれます。

(小川)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報 8月25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	ゲットアウトWDG (北海道)	害虫追加	とうもろこし	アワノメイガ	3000倍 100~300/10a	収穫7日前まで 3回以内 散布
殺菌剤	ダコレート水和剤	病害追加	もも	すすかび病	1000倍	収穫3日前まで 3回以内 散布

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

9/8~13

千葉県

*9月10日 特殊報 日本なし/ヒメボクトウ

当社登録薬剤:該当なし

詳細は: <http://www.pref.chiba.lg.jp/laboratory/agri/labo/pps/>



神奈川県

*9月8日 注意報 あぶらな科野菜(キャベツ、ブロッコリー、だいこん等)/ハイマダラノメイガ(ダイコンシンクイムシ)

当社登録薬剤:

- ・キャベツ…エスマルクDF、ダントツ粒剤、パダンSG水溶剤、プレオフロアブル、フローバックDF
- ・ブロッコリー…ダントツ粒剤
- ・だいこん…アディオオン乳剤

詳細は: <http://www.agri-kanagawa.jp/nosoken/boujo.asp>

愛知県

*9月13日 注意報 水稻/トビロウンカ

当社登録薬剤: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、パダントレボン粒剤L、パダンバッサ粉剤DL、パダンバッサ粒剤、バッサ乳剤、バッサ粉剤30DL、ベストガード水溶剤、ベストガード粒剤、マラソン乳剤、マラソン粉剤3、MR.ジョーカーEW

詳細は: <http://www.pref.aichi.jp/byogaichu/>

イネ トビロウンカ成虫



次ページに
続く・・・!

山口県

* 9月13日 注意報 だいず、野菜類、花き類 / ハスモンヨトウ

当社登録薬剤:

- ・だいず・・・ゼンターリ顆粒水和剤、パーマチオン水和剤、プレオフロアブル、フローバックDF、MR. ジョーカーEW、ランネート45DF
- ・野菜類・・・クオークフロアブル、ゼンターリ顆粒水和剤(はくさいを除く)、フローバックDF
- ・花き類・・・クオークフロアブル(きく)、ゼンターリ顆粒水和剤(きく、カーネーション)

詳細は：http://www.nrs.pref.yamaguchi.lg.jp/hp_open/a1720160/00000002/index.htm

佐賀県

* 9月9日 注意報 だいず、野菜、花き類、果樹 / ハスモンヨトウ

当社登録薬剤:

- ・だいず・・・ゼンターリ顆粒水和剤、パーマチオン水和剤、プレオフロアブル、フローバックDF、MR. ジョーカーEW、ランネート45DF
- ・野菜・・・クオークフロアブル、ゼンターリ顆粒水和剤(はくさいを除く)、フローバックDF
- ・花き類・・・クオークフロアブル(きく)、ゼンターリ顆粒水和剤(きく、カーネーション)
- ・果樹・・・ロディー水和剤(かんきつ)

詳細は：<http://www.pref.saga.lg.jp/web/boujo>

**鹿児島県**

* 9月9日 注意報 普通期水稻 / トビロウンカ

当社登録薬剤: 愛知県参照

詳細は：<http://www.jpnp.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！」

スイカは捨てるトコなし！？

すでに秋風が吹き始めましたが、今回は巻頭「農家さん訪問記」で登場した森下さんからいただいた「スイカ」の話題です。

実は、我々「農家さん訪問記」取材陣(山脇・佐伯)に、森下さんは、「はいどうぞ」とばかりに大玉スイカ、小玉スイカを1個ずつ分けてくださいました(役得!?)。大玉は、山脇さんにお任せして、私は小玉スイカを持ち帰ったわけですが、これが美味しかった!! 今年の夏は、ご存知のように猛暑でしたので、スイカは重宝しました。まず半分に切って、切り分けたものをそのまま丸かじり!(これぞ夏)食べた後の皮部分は捨てずに浅漬けにしてみました。作り



重しをして漬けています

方は簡単です。縞模様のある一番外側の硬い皮(鬼皮というらしい)を取り除いて、適当な大きさに切って、塩で漬けるだけ。いたってシンプルですが、ここに、たまたま家にあった宮崎産の「平兵衛酢(へべす)」というカンキツ果汁を少し加えてみました。そうしたところ、酸味爽やかな、みずみずしい瓜の漬物に変身してくれました。

いつもスイカを食べると、食べ終わった後の皮がかなりかさばって大変でしたが、このように皮も「食べてしまえば」ゴミも最小限で済みますね。しかし上には上がいるもので、同行した山脇さんは、「まず実を食べて、皮も浅漬けして食べる。そして種も乾煎りして食べて、更には、鬼皮もお茶にして飲んでいた」というのです。すごい!実は、スイカは捨てる場所は無いのかもしれないね。

さて、もう半分のスイカはどうしたかということ。ちょうど友人宅でちょっとした集まりがあったので、そこに持っていきました。ただそのまま持って行って「丸かじり!」でも良かったのですが、女性だけの集まりだったので、少しおしゃれに変身させてあげました。まず、深いスプーンで、スイカの実をくりぬきます。それを、スイカの果汁と、ハチミツ、そして例によって平兵衛酢の果汁を合わせたものに漬けて一晩冷蔵庫へ。これを大き目の容器に入れて(もちろん保冷剤・保冷バッグで)持っていけば、そのままお皿に移してもらえればいいので、人が集まるからと料理や準備で「てんやわんや」している友人の手間も省けます。こうして持っていったスイカは、丸くりぬいているので「なあにこれ? トマトかな?」と、最初トマトと間違われたりしましたが、味は好評でした。

その日は、私がスイカ、友人がぶどう、桃と、女性の集まりらしく、フルーツ(スイカは野菜ですが(笑))が食卓に溢れていました。しかも皆が持ち寄ったフルーツは「こんな時くらい少し奮発しちゃうおう!」とばかりに普段なら口に入らないようなものばかり。どれも美味しくいただきました。なんかこう、色とりどりのフルーツが食卓に並ぶととても豊かな気持ちになりますね。こうなればフルーツメインの持ち寄りフルーツパーティーっていうのも、なかなか良いかもしれません。皆さんも試してみてくださいはいかがでしょう?これから収穫の秋を迎えますし、ちょうど良いかもしれませんよ?(佐伯)

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♪♪♪



まずは半分に



アイスクリーム?
いえいえ スイカです

[目次へ戻る](#)

そば談義 69号

日経夕刊(9/9)に掲載された落語家・立川談四楼さんの「文楽と志ん生」というコラムを読んだ。

テーマは記憶力で、大変面白かった。その内容はこうだ。文楽は正確無比な高座で知られ、同じネタを別々の会場で演じて、セリフは勿論所用時間もほぼ同じで、秒単位の誤差しかなかったというからすごい。そんな落語家も晩年は老いと戦っていて、ネタの稽古はもちろん、とちった時や絶句した時に言うための「勉強し直してまいります」というセリフまで稽古したそう。

志ん生の方は好対照で、固有名詞をよく忘れ、子供の出てくる噺で前半は金ちゃんであったものが、後半は亀ちゃんに変わってしまい、それを楽屋で指摘されても「オレがこの噺で言いたいことはそんなことじゃねえ」と取り合わなかったという。一点一点をゆるがせにしない文楽と、本質が伝わればいいんだとする志ん生とは大きな違いがあったと記していた。その後、話は大笑へと続くのだが、名人と言われた人でも記憶力が高齢になると衰えるのは自然であろう。

私も記憶力には子供時代からこの歳まで、ずっと悩まさればなしである。今でも思い出すが、小学校の教室で一人ずつ先生に呼ばれて九九を言わせられたときのことだ。私はクラス全員の前立つと頭の中が真っ白になり、殆ど言えなかった記憶がある。歳がいくと、正確に記憶することは出きっこないと諦めて、志ん生名人ではないが、本質さえ伝わればいいんだと開き直って人前ではしゃべるようにしている。また、だれでも経験することだが体で覚えたことは忘れない。テニス、蕎麦打ちなどもそうだが一度身に付いたら体が覚えている。やはり、これから残りの人生はこの方法でいくしかない。

さて、やはり気になる大笑のところが、こういう内容である。談四楼さんはある落語ファンから志ん生のテープを聞かせてもらった。はじめに出囃子が流れ、志ん生が高座に登場して、大きな拍手が聞こえ、「えー、どうも」と、いつもの調子で始まった。そしてすぐに、談四楼さんがのけぞることになる。いきなり登場人物の侍の名前を忘れていたのである。その後も、「その何とかというお侍が・・・」と何回も繰り返すから、客席は大笑の渦となる。話が進むうちに「柳田角乃進が」といきなり名前が出た。志ん生もうれしかったのか「ほら出た」と言った。さらに「出たってお化けじゃない」と続け、それを聞いたテープの客と談四楼さんは笑い転げることになる。やはり、名人は自分の記憶も話のネタにしてしまうところが名人たる所以(ゆえん)であろう。本当に、うらやましい限りである・・・(古津)



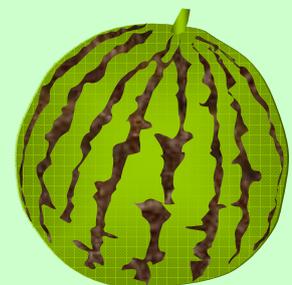
山形の「だし」をかけた冷かけそば

～ 編集後記 ～

8月は日本全国大変な猛暑でした。9月に入り涼しくなるのかなとの期待も空しく、暑い日が続いています。夜遅く町のスーパーマーケットに立ち寄るとスイカの売れ残りがありません。398円の1/6カットスイカがどんどん売れているようです。この暑さでスイカに手を出す主婦が多いのでしょうか。

伝統的な季節野菜が売り切れるのを実感するのは楽しいものです。今回は「農家さん訪問記」が奈良のスイカ農家、「最近の美味しい！」もスイカの話、そして「スイカの雑学」と、スイカで溢れています。

そこで、炎暑の中スイカを収穫された農家さんに感謝して、スイカをがぶり。(山脇)



行先：山脇

[目次へ戻る](#)