

○除草剤のあれこれ

1 除草剤の分類

(1)農耕地用(農薬)と非農耕地用

農耕地用は農薬として登録を受けた製品であり、農耕地で使用できます。

非農耕地用は農薬として登録を受けていない製品で、成分表示が農耕地用と同じでも法律(農薬取締法)により農耕地では使用できません。

(2)効果面からの分類

植物の種類間にあまり活性の差を示さない非選択性のものと、ある種の植物には活性を示さずにその他の植物を枯らす選択性のものに分けられます。

(3)使用法からの分類

雑草が発生した後散布して枯殺する茎葉処理剤と雑草が発生する前に土壤に散布しておいて雑草の種子の発芽を抑える土壤処理剤があります。

(4)作用面からの分類

除草剤が茎葉に付着して枯殺する接触型除草剤と散布した除草剤の成分が茎葉から吸収され根部まで移行して株ごと枯殺する吸収(浸透)移行型除草剤があります。

接触型除草時は速効的に地上部を枯殺させますが鎌で地上部を刈り取ったのと同様に地上部に貯蔵養分の多い宿根草や地下茎をもつ雑草は再び萌芽します。吸収(浸透)移行型除草剤は効果の発現までは緩慢ですが地下茎まで完全に枯殺しますので、その成分に特に感受性のない草種以外は再生しません。

2 有効成分の主な分類

(1)アミノ酸系

グリホサート・・・ラウンドアップ、タッチダウン
グルホシネート・・・バスタ、ハヤブサ

(2)カーバメート系

ベンチオカーブ・・・サターン
オキサジゾン・・・デルカット

3 主な除草剤の使い方

(1)ラウンドアップ等に代表される農耕地用除草剤

・根まで枯らす除草剤・・・ラウンドアップに代表されるグリホサートイソピルアミン塩を主成分として植物の種類を問わずに枯らせる非選択性除草剤です。主成分のグリホサートは、特許が切れたことによりジェネリック製品が現在流通していますが、成分が同じ非農耕地用も流通していますので、購入時には確認してください。

・根を残す除草剤・・・バスタ液剤(主成分グルホシネート)は植物の種類を問わず雑草を枯らす非選択型除草剤ですが、草の根を残すことにより土手や畦畔の土崩れを抑制しつつ枯殺できます。またスギナへの効果は高く除草対象がスギナである場合は特に有効です。

4 平成23年度普及に移す農業技術(果樹・野菜 除草剤関係)

- ・ ザクザク液剤は、りんご、なし、ぶどう、もも園の生育期の雑草防除に有効である。
- ・ スイートコーン畑の畑地一年生雑草防除にゲザノンゴールドが有効である。
- ・ キャベツ畑の畑地一年生雑草防除にラウンドアップマックスロードが有効である。



農業豆知識

○野菜はなぜ身体にいいの？

「肉ばかり食べてないで野菜もしっかり食べなさい！」

こんな言葉をお母さんに言われた記憶がある人は多いのではないかと思います。野菜は肉や魚とは違い、生きていく上でなくてはならないものだと言われています。肉を食べない人は世界中にいますが、野菜を食べない人はほんのわずかです。しかし、なぜ野菜を食べる必要があるのか、皆さんは考えたことがありますか？「野菜にはミネラルやビタミンが豊富に含まれているから…」では、そのミネラルやビタミンは身体にどんな影響を与えるのでしょうか？

今回は野菜に含まれる栄養素が身体にどんな好影響を与えるのかを説明したいと思います。

・タンパク質



肉や魚に含まれるタンパク質を動物性タンパク質というのに対して、大豆やインゲン豆などの豆類や果物に存在するものを植物性タンパク質といいます。タンパク質は筋肉・内臓・皮膚・ホルモンなど体の色々な部分を構成している大切な栄養素です。しかし、食物のタンパク質はそのままでは吸収できないため、消化されてアミノ酸に分解され、それを材料に体に必要なタンパク質が作られます。植物性タンパク質はコレステロールや飽和脂肪酸の含有量が少ないため、腎臓病や糖尿病になりにくいと言われています。

・ミネラル



血液を作る鉄、骨を丈夫にするカルシウム、タンパク質の生成を助けるマグネシウムなど、野菜には体の維持や調整に必須なミネラルを多く含んでいます。一日の必要量はごくわずかなので、毎日野菜を食べていれば摂取できると言われています。鉄はほうれん草などの青菜類、カルシウムはモロヘイヤや大根の葉など、マグネシウムはおくらやごぼうなどに多く含まれています。

・ビタミン



「ビタミン＝野菜」というほど野菜にはビタミンが豊富です。たくさんあるビタミンの中でも、有名なのがビタミンC。ピーマン、菜の花、ブロッコリーなどに多く含まれており、美肌作りや風邪の予防に欠かせません。また、体内でビタミンAに変換されるβ-カロテンは、にんじん、春菊、ほうれん草などの緑黄色野菜に多く含まれています。緑黄色野菜とはカロテンを多く含む野菜のことです。色で分けているのではないため、例えばトマトやニンジンも緑黄色野菜の一種です。

・炭水化物



毎日元気に過ごすためのエネルギー源である炭水化物は、じゃがいも、さつまいも、里芋などのいも類と豆類に多く含まれています。ただし、摂取しすぎると糖尿病や動脈硬化の原因となりますので注意してください。

・食物繊維



整腸作用がある食物繊維。根菜を中心とした野菜ときのご類に、体内の悪いものを排出する手助けをしてくれる「不溶性食物繊維」が多く含まれています。18～70才の摂取目安量は男性で25g程度、女性で20g程度とされています。しかし、実際にはこの基準に達していない人が多く、これは特に若い世代に見られます。野菜を多く食べている人でも食物繊維が不足している可能性は十分にあるので気をつけましょう。

次回は各野菜が体にどのような影響を与えるかを解説したいと思います。

今月号の電子版にのっている画像

あさつゆ農園の作業
キャベツ・モロコシなどの追肥・中耕・除草などの作業（管理機と手直し）
電子版はあさつゆレジにて

あさつゆ連絡先 電話:FAX 41-1062

技術事項作成協力：上小農業改良普及センター
近藤普及指導員 (Tel.25-7156)
岡崎技師 //