

まきどき・植えどき・収穫どき  
どきどき情報

7月

農薬のあれこれ (殺菌剤の上手な使い方)

- ① 予防剤か治療剤か  
まずは予防  
作物以外に土壌までもかかるように  
たっぷりと
- ② 予防散布は雨前、雨中の晴れ間が  
有効  
散布2～3時間後に雨が降っても効果  
はある

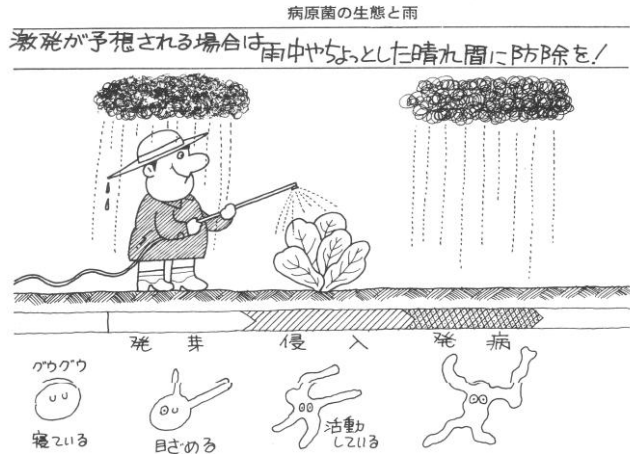
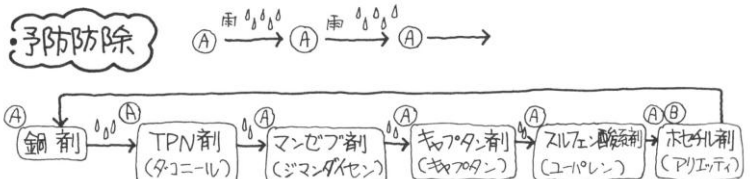


図1 病原菌の生態と雨

- ③ 薬剤耐性の発生に注意  
例；ベンゾイミダゾール系、EBI剤

- ④ 有効なローテーション  
▼ 雨前の予防剤を繰り返す  
(ただし、剤によっては  
近接散布のできないもの  
があるので注意してください  
例 ダイセン水和剤 等 )

- ①...汎用性の予防剤 ②...選択的な治療剤  
や能力不足(耐性菌出現など) ③...治療効果が高い切り札剤



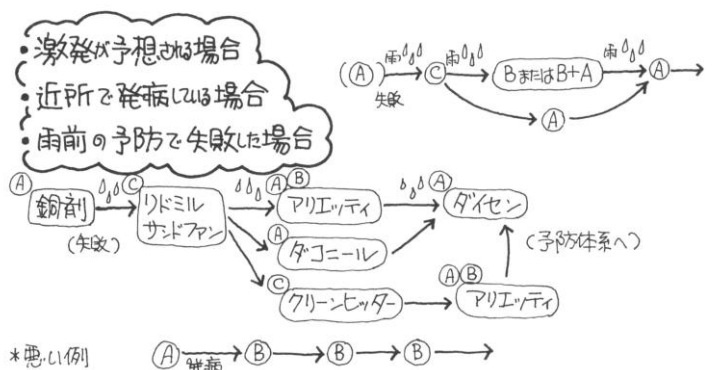
① マネブ剤、シネブ剤(マンネブホクセン、ダイセン)は疫病、べと病にはよく効くが、銅剤との間隔を7日以上あける必要がある。

- ▼ 発生初期は、予防効果だけでなく治療  
効果の高い薬剤で

- ▼ 急激に増えそうな場合は  
治療薬を  
(ここぞと言うときの  
切り札剤； 薬害に注意)

ただし、連用しない

(例 ストロビリリン系殺菌剤(アミスター20フロアブル)のような呼吸障害をひきおこすもの等は作物にも害を及ぼすことがあり、特に注意が必要です)



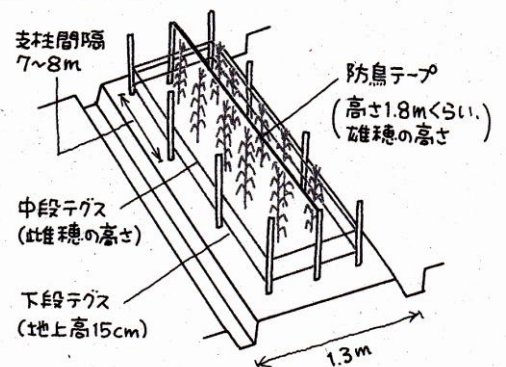
\*悪い例 A → B → B → B → B

図2 殺菌剤のローテーションの組み方例 (べと病、疫病)

カラス対策

カラスの被害は、トウモロコシの出芽直後からトマト・スイカなど生育から収穫期まで被害が広がります。現代農業に記事を参考に1例をまとめてみました。要点としては、  
① 地上高15cmのテグス。トウモロコシやトマトに張る中段のテグスは、一応年のため程度。防鳥テープは単独では単独では効果はないが近寄るのを防ぐ効果ある。  
② テグスは安物で良い。③ 余り早くから設置しない。但し出芽時被害は播種直後に設置する。  
(記事引用 現代農業 2011年4月号 農山漁村文化協会)

① トウモロコシ



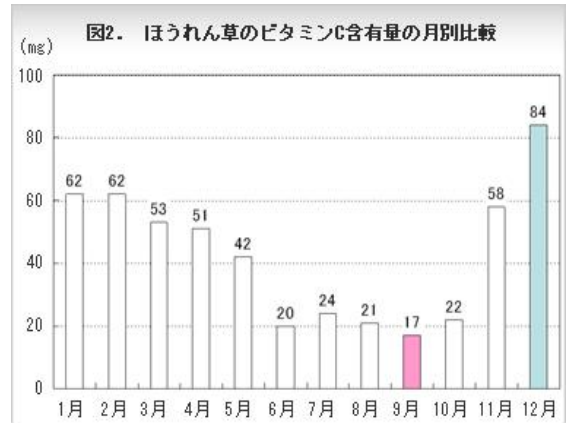


# 農業豆知識

## ○野菜は体にどのような影響を与えるの？～夏野菜編～

7月に入り、キュウリやナスなどの夏野菜が旬の時期を迎えました。野菜には豊富な栄養素が含まれていることは前回お話ししました。しかし、収穫する時期によって同じ種類の野菜でも栄養価は全く異なってきます。例えば、ホウレンソウは冬が旬の野菜ですが、夏に収穫したものと比べるとビタミンC含有量が3倍も多く含まれています(表)。このように、旬の野菜は安くておいしいだけでなく栄養価も高いのです。なお、この季節による栄養価の違いはβ-カロテンとビタミンCにおいて顕著に見られ、ミネラルに関してはほとんど変化がありません。

今回は主な夏野菜に含まれる栄養分について説明しようと思います。



## ○カボチャ～豊富な栄養分をもち、女性や子どもに大人気！～



カボチャは緑黄色野菜に分類され、β-カロテンやビタミンEが豊富に含まれています。β-カロテンはビタミンEと協調し、細胞の老化、がん化を防ぐ働きをもっています。また、皮膚・粘膜を保護し、目の機能を正常に保つ作用のほか、免疫力を強化し細菌やウイルスから身体を守る働きがあります。さらに、便秘を改善し大腸がん・糖尿病の予防効果がある食物繊維、体内に蓄積されたナトリウム(塩分)を排泄し、高血圧を防ぐ働きがあるカリウムなども含んでおり、非常に栄養価の高い野菜です。なお、栄養分は皮や種に多く含まれているため、一緒に調理して食べるとよいでしょう。

## ○キュウリ～世界一栄養のない野菜としてギネスブックに登録されているが…？～



きゅうりは成分の90%以上が水分のため、栄養価はあまり高くありません。しかし、カリウムやカルシウムなどのミネラルが含まれており、夏ばてやむくみの防止に効果があります。キュウリには独特の青臭さがありますが、これは「ピラジン」という成分によるものです。これは血液をさらさらにする効果があり、心筋梗塞や脳梗塞を予防する効果があるといわれています。また、最近の研究で脂質分解酵素である「ホスホリパーゼ」が含まれていることが分かり、注目を浴びています。

しかし、キュウリにはビタミンCを破壊する「アスコルビナーゼ」という酵素も含まれています。これはキュウリを他の野菜(例えばトマト)と一緒に食することで、その野菜に存在するビタミンCを破壊してしまいます。ただし、アスコルビナーゼは発酵させたり酢につけたりすることでその作用を失います。したがってキュウリを他の野菜と一緒に食する場合は、酢を含むドレッシングをかけたり漬物にして食べるようにしましょう。

## ○ナス～漬物によし炒めてよしの万能野菜～



ナスもキュウリと同じように90%以上が水分ですが、ビタミンB群・Cなどのビタミン、カルシウム・鉄分・カリウムなどのミネラル成分、食物繊維などをバランス良く含んでいます。ナスはこれらの栄養成分により生体調節機能が優れていると言われ、特に豊富に含まれる食物繊維は便秘を改善し大腸がんを予防したり、血糖値の上昇を抑え、糖尿病や肥満を防ぐ効果があるといわれています。またナスには皮に紫黒色の色素である「アントシアニン」、アク成分である「ポリフェノール」が含まれています。これらの成分は抗酸化作用をもち、体の老化を防ぐ、動脈硬化の予防、がんの発生・進行を抑制するなどの作用があります。

### 今月号の電子版にのっている画像

あさつゆ農園作業

もろこし・エダマメの中耕・除草(管理機での土寄せ)  
 もろこし アワノメイガの防虫(雄穂が見える前にパダン粒剤等の散布)  
 きゅうりの仕立て方 講習会(滝沢勝さん)

**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 近藤課長補佐・岡崎技師  
 TEL 25-7156(直)