

農薬使用において誤認されやすい適用作物の分類について

農薬使用において誤認されやすい農薬登録の適用作物名の例

	作物名1	作物名2	作物名3	作物名4
1	ブロッコリー	茎ブロッコリー		
2	トマト	ミニトマト		
3	ねぎ	わけぎ	あさつき	
4	キャベツ	メキャベツ(こもちかんらん)	非結球メキャベツ(プチベール)	
5	しゅんぎく	食用ぎく(花を収穫)	きく(葉) (葉を収穫)	
6	レタス	リーフレタス(中グループが非結球レタス)		
7	にんにく	にんにく(花茎)	葉にんにく	ぎょうじゃにんにく
8	未成熟とうもろこし	ヤングコーン(ベビーコーン)		
9	しょうが	葉しょうが		
10	だいこん	はつかだいこん		
11	やまのいも	やまのいも(むかご)		
12	メロン	漬物用メロン(摘果したメロン)		
13	みょうが(茎葉)別名みょうがたけ	みょうが(花穂) 別名はなみょうが		
14	さといも	さといも(葉柄) 別名ずいき		
15	チンゲンサイ	チンゲンサイ(なばな栽培)		
16	ピーマン	ししとう(中グループがとうがらし類)		
17	だいず	えだまめ(中グループが豆類(未成熟))		
18	えんどうまめ(成熟種子を収穫)	さやえんどう(中グループが豆類(未成熟))	グリーンピース(中グループが豆類(未成熟))	

注) 上記表に記載した「作物1」、「作物2」、「作物3」及び「作物4」は、それぞれ農薬登録の適用上では異なるものであり、例えば「ブロッコリー」に適用のある農薬であっても「茎ブロッコリー」への適用がなければ、その農薬は茎ブロッコリーには使用することができません。

農薬を使用する際は、ラベルの登録内容(適用作物、使用方法)、注意事項などをよく確認のうえ、周辺への飛散に十分注意して使用して下さい。

平成24年水稻刈り取り予測

出穂期以降の平均気温を足し上げる「積算気温」により収穫開始日の予想を行っています。

品 種 名	登熟に要する積算気温	標高	出穂期	収穫開始予想日	備 考
あきたこまち	950℃	700m	8月 5日	9月13日～	● 刈り遅 本年は、場所により生育に差が大きいので「帯緑色籾歩合」等を見て判断することが重要です
コシヒカリ	1,000℃	500m	8月10日	9月19日～	

これは「胴割れ米」の発生を助長します。計画的な収穫ができるようコンバインや乾燥施設の整備は早めに行い、ゆとりある収穫・乾燥調製の計画を立て、品質向上を第一とした作業を行いましょう。

【帯緑色籾歩合による収穫期の判定】

- ・「帯緑色籾歩合」とは緑色の籾が1穂内に占める割合のことです。
- ・1穂内の緑の籾が「10%」になったら収穫開始の目



農業豆知識

○食卓を彩る個性派野菜

毎日の食生活を多彩に演出する野菜たち。その種類は非常に多く、その個性も色、姿、香り、味など様々です。また、オクラのぬめり、キクラゲのシコシコ感など、独特の食感をもつということもまた個性の一つです。しかし、その中でも【味】は食べる側にとって重要な意味をもちます。人は生物界の中で【甘味】を最も感じやすい生物だといわれています。甘味を代表する物質は糖類で、メロンやスイカなどの果実類の甘さは、スクロースという物質の含量に大きく依存しています。また刺激的な味である【辛味】は鼻にぬける香りと相まって、魚や肉のくさみを消し、食欲を増進してくれます。このように、野菜は食事の主役としても脇役としても働くことができます。

今回は【味】に着目した夏野菜を紹介したいと思います。



○ニガウリ(ゴーヤ)～あの苦味がクセになる～



南国沖縄の代表的野菜として知られるゴーヤ。独特の苦味がある野菜なため、好き嫌いがはっきり分かれる野菜といえます。沖縄では昔からゴーヤの苦みには血をキレイにして、血圧を安定する効果があると伝えられてきました。最近の研究では、この苦味は「モモルデシン」という成分で、これは**血糖値を下げる効果**があることが分かりました。モモルデシンは他にも様々な健康効果があるといわれており、**健胃作用**で胃腸の粘膜を保護したり、**食欲を増進**させたりする効果があります。また、神経を覚醒させる作用もあり、気分が沈んでいる時には正常に戻してくれます。さらに、ゴーヤにはカロチンやビタミンC、鉄分が豊富に含まれており、栄養もたっぷりです。通常ビタミンCは加熱すると壊れてしまうのですが、**ゴーヤに含まれるビタミンCだけは加熱しても壊れにくい**のです。したがって、ゴーヤを食べる際は**苦味を抑えず、強火で短時間加熱**するのがベストです。さらにかつお節とともに食べると旨味が増して食べやすくなります。

○スイカ～夏バテ対策にはピッタリ！でも食べ過ぎには注意！～



スイカは全体の90%が水分なため、栄養価が低いと思われがちです。しかし、近年では**体内の毒素を排出**したり、動脈硬化やガンを引き起こす**活性酸素を抑制**したりする働きがあることが分かってきました。そこで注目されているのが【シトルリン】というアミノ酸です。シトルリンは他のアミノ酸とともに

に体内で発生しているアンモニアを無害な尿素に変換させます。このアミノ酸は他の果実にはほとんど見られません。また、**カリウム**も豊富に含まれ、シトルリンとともに利尿作用を高めます。さらに、前回トマトの欄でも述べましたが、スイカには**リコピン**という赤い色素が含まれています。紫外線のきつい夏の日差しを浴びると活性酸素が発生しやすくなり、疲れやすくなります。リコピンには抗酸化作用があり、この活性酸素を除去します。しかもその量は一般的な生食用のトマトよりも豊富に存在するのです。

スイカに含まれる糖分は果糖とブドウ糖でエネルギーに素早く変わります。また体を冷やす効果もあるので、暑い夏にはぴったりです。ただし、冷え性の方やお腹が緩い方は食べすぎに注意してください。

今月号の電子版にのっている画像

ブロッコリーの植付け作業の様子

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

TEL25-7156(直)