

農薬の分類について

農薬には多くの種類がありその分類の仕方もさまざまです。一般的には用途別に分類されます。

更に、その分類それぞれごとに化学的有効成分の観点から系統別に分類することができます。そして、この系統別分類をもとに使用する農薬を選択します。すなわち、同じ系統の農薬を続けて使用しないようにする、年間を通じて何回も同じ系統の農薬を使いすぎないようにする、人畜には無害の薬剤（ＢＴ剤；生物農薬、天然化合物など）も防除体系に加える、などにより農薬抵抗性の発達を回避し病害虫への効き目をより有効にすることの一つの手段となります。

たとえば、ももの殺虫剤として「アドマイヤー」、「モスピラン」、「バリアード」を使用しますがこれらはすべて同じ系統のネオニコチノイド系の殺虫剤です。同様に「アディオン」、「アーデント」、「スカウト」、「マブリック」は合成ピレスロイド系です。また昔から使用している殺菌剤、「ベンレート」と「トップジンＭ」はベンゾイミダゾール系の同系統です。

以上により薬剤は連続使用しないよう農薬使用計画を立て、そうすることにより効率のよい農薬使用となり、しいては農薬使用量の削減にもつながります。

主な殺菌剤の系統別分類（JAで扱っていない農薬もあります）

微生物剤：バイオキパー、バイオトラスト、ボトキラーなど

有機リン系：ヒノザン、アリエッティ

有機硫黄：サニパー、ジマンダイセン、ビスダイセン、パルノックス、
デラン、ホーマイなど

有機銅剤：キノンドー、サンヨール、ヨネボン、オキシラン

無機銅剤：Ｚボルドー、ＩＣボルドー、クブラピットなど

有機塩素系：ダコニール、オーソサイド

ベンゾイミダゾール系：ベンレート、トップジンＭ

ジェットフェンカルブ系：ゲッター、スミブレンド（一成分）

ジカルボキシイミド系：ロブラール、スミレックス

抗生物質：マイコシールド、カスミン、ポリオキシシン、アグレプト、バリダシンなど

ＥＢＩ〔ステロール生合成阻害〕：オンリーワン、サブロール、トリフミン、バイコラルなど

ストロビルリン系：アミスター、ストロビーなど

グアニジン系：ベフラン、ベルケート



長野県産米の放射性物質検査結果

県では長野県産米の安全性を確認し、消費者の皆様への安全な米を提供するため、米が生産されている県内７６市町村で出荷前に放射性物質検査を実施しました。その結果、放射性物質は検出されませんでした。管内市町村の検査日及び検査結果は以下の通りでした。

市町村	発表日	検査結果	検査対象 玄米 放射性セシウムについて、すべて「不検出」 検査機関：（財）日本冷凍食品検査協会
上田市	９月１３日	不検出	
東御市	９月２０日	不検出	
長和町	９月２１日	不検出	
青木村	９月２０日	不検出	



農業豆知識

○スポーツ？読書？それとも食欲？

暑さもようやく和らぎ、秋を感じるようになりました。皆さんは秋といえば何を思い浮かべますか？スポーツの秋、収穫の秋、芸術の秋など、人によって様々な「秋」があることでしょう。その中でも「実りの秋」とあるように、秋は旬の食材が多く、大いに食欲をそそられます。野菜は緑菜から大根やイモなどの根菜が多くなります。また、1年中見られるといっても、やはりキノコは秋が一番映える季節です。さらに柿やリンゴなどの果実も秋が旬のものが多いです。

今回はこれらの秋の味覚の栄養について解説したいと思います。

○サツマイモ～あのNASAも注目している準完全野菜～



サツマイモはエネルギー源となる糖質を多く含むことから、江戸時代には救荒作物として全国に広まり、多くの人命を救ったという話を学校で習った人は多いのではないのでしょうか。栄養面からみても、エネルギーである糖質だけでなく、ビタミンやミネラルも含まれているため、穀類と野菜の性質を併せ持った優れた作物といえるでしょう。他にも茎や葉も食べられ無駄なく利用でき、調理法も幅広いことから、あのNASA（有名な宇宙関係のアレです）では宇宙環境に適した品種改良の研究を進めているそうです。

また、サツマイモに豊富に含まれる食物繊維はセルロースという成分で、腸を刺激して便通をよくします。また、コレステロールや血糖値を抑制する効果もあり、生活習慣病が気になる方にもおすすめです。

サツマイモは甘味が強いことから太りやすいと考えられがちですが、脂質はほとんど含まれず、逆に美容に役立つ成分も含まれています。サツマイモの甘味は65～85 でじっくり調理すると最も強くなります。石焼き芋がすごくおいしく感じるのはこういう理由からきているのです。

○シイタケ～風邪やインフルエンザの予防にもなる～



キノコ類の一般成分は野菜類に似ていますが、食物繊維、ビタミンB類、ビタミンD₂、ミネラルなどの栄養素を豊富に含んだ低カロリー食品といえます。その中でもシイタケには、エルゴステロールという紫外線（太陽光）に当たるとビタミンDに変わる成分が豊富に含まれています。つまり、生シイタケよりも干しシイタケの方がこの成分を豊富に含むといえます。ビタミンDはカルシウムの吸収を助け、骨や歯を丈夫にし、骨粗しょう症を防ぐ作用があります。さらにシイタケには食物繊維も豊富に含まれており、サツマイモと同じような効果も得られます。

シイタケを含むキノコ類にはレンナチンやエリタデニンという特有の成分が含まれています。レンナチンには抗腫瘍作用があり、癌の発生・進行を抑えたり、風邪などのウイルス性の病気に対して抵抗力をつける作用があるといわれています。一方、エリタデニンは血圧やコレステロールを下げる作用があり、高血圧や肥満予防に役立ちます。風邪の妙薬として昔の人々は経験的に知っていたのかもしれませんがね。

○リンゴ～1日1個のリンゴは医者を選ばせる～



果物には全般的にビタミンが豊富にあると考えている人は多いかもしれませんが、残念ながらリンゴにはそれほど多く含まれていません。しかし、リンゴには生活習慣病を予防するための成分がぎゅっと含まれています。

まず、食物繊維のペクチンが多く含まれています。食物繊維に様々な効果があるのは先に述べたとおりです。また、カリウムが多いことでも知られています。カリウムは高血圧の予防に期待できます。そして白い果実の部分にはケラセチン、赤い皮の部分にはアントシアニンと呼ばれるポリフェノールを持っています。ポリフェノールは強い抗酸化作用があり、血中コレステロールの酸化を抑制し、動脈硬化を予防してくれることで、注目されている成分です。リンゴで始める健康生活はいかがでしょうか？

只今、あさつゆの売場は、りんご、ぶどう、梨、柿、栗 など、たくさんの果物、果実が陳列され
秋の味覚満載です

山のきのこも毎日搬入され、お客様にも喜ばれています。

今月の画像はお休みします。

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・阿路 (E-mail joshu-aec@pref.nagano.lg.jp)