

野菜



## 抑制かぼちゃ今後の管理



**野菜**  
宮内 勝幸  
上島営農指導センター  
080-2584-9498

### 1. 肥培管理

大玉果を生産するには約28枚程度葉数が必要となります。追肥は、着果節位の雌花が開花直前に行い、2回目は着果確認後施用します。追肥位置は、株元及び着果節周辺に行います。

### 2. 交配

着果位置は、1本仕立ての場合は10～15節に着果させます。2本仕立てでは、10節以降に着果させます。下段着果は、小玉につながるの株元周辺の果実は必ず摘果しましょう。交配の時間は、授粉率を高めるために午前9時頃までに終わります。

### 3. 整枝・摘果

1番果がソフトボール程度に肥大したら、「1蔓1果」に摘果し、シートの設置を行います。また、日焼け防止の為、新聞紙や藁などで日よけをします。着果節位から本葉15～20枚以上を残し早めに摘芯します。また、着果節位以降の側枝は、原則取り除くが先端の2～3本は必ず残します。

### 4. 病虫害防除

#### 害虫

農薬名	使用回数	使用時期	使用回数	対象害虫
トリガード液剤	1000倍	収穫前日	3回	ハモグリバエ
カスケード乳剤	2000倍	収穫前日	3回	ハモグリバエ
アフファーム乳剤	2000倍	収穫前日	2回	スリップス
モスピラン水溶剤	4000倍	収穫前日	2回	アブラムシ

### 病害

着果時期又は朝夕涼しくなってくるとうどんこ病の発生が見えはじめます。

農薬名	使用回数	使用時期	使用回数	対象病害
トリフミン水和剤	3000～5000倍	収穫前日	5回	うどんこ病
ストロビーフロアブル	3000倍	収穫前日	3回	うどんこ病 べと病
イオウフロアブル	500倍	収穫前日	制限なし	うどんこ病
ダコニール1000	1000倍	収穫7日前	3回	うどんこ病 べと病
Zボルドー	500倍	収穫前日	制限なし	べと病 疫病

※うどんこ病が発生した場合は、薬量を多めにしたっぷり洗い流すように散布してください。  
※日中の高温時(30℃以上になる時)には薬剤の散布を避けてください

### 5. 収穫

交配後、45日(積算温度900℃)程度を目安に収穫します。交配日が幅広い所については、分けて収穫を行います。収穫後、生り口を短く切り返し、1週間程度陰干し乾燥させた後、布でよく拭きあげます。

畜産



## 子牛の寒冷対策について



**畜産**  
園田 遼海  
上島営農指導センター  
080-1795-9380

現在も子牛の相場は高値傾向で推移しています。病気やストレスによって発育に悪影響が出れば、損失も大きなものになりますので、できる限りそれらを無くしていくことが重要となります。梅雨明け後、非常に暑い日が続きましたが、今後は季節の移り目で寒さが強くなっていきます。一般的に牛は寒さに強く暑さに弱いと言われますが、子牛の時は暑熱への対応能力も高くありません。早朝や夜間、秋から冬にかけて寒さが増してくる時期には、暑熱対策から、寒冷対策への転換が必要です。

### 秋冬の寒冷対策

牛舎内の温度が下がる今の時期は、子牛が体調を崩して下痢をしたり、被毛が伸びてぼさぼさになっていることが多く見られます。子牛の適温域は13℃～25℃、低温側では5℃以下になると発育に悪影響を及ぼすと言われています。特に、生後3ヵ月齢未満の子牛では皮下脂肪が薄い為、反芻胃(はんすうい)での熱産生も期待できません。寒冷ストレスなどがなるべく少なくなるよう飼養環境や管理に配慮が必要です。子牛に寒冷ストレスを与えない為、次の3つの点に気を付けましょう。

#### (1) 子牛に風を当てない

子牛に風が当たると、風の温度が低いほど、風速が上がるほど奪われる熱が多くなります。子牛に隙間風が当たらないよう、隙間を塞ぐなどの対策が必要です。ただし、保温ばかりに気をとられてアンモニアガスなどが滞留しないよう、換気にも気を配りましょう。

#### (2) 牛体や床を濡らさない

子牛の体が何らかの理由で濡れると、乾く際に体温が奪われます。何よりも子牛の体を濡らさないように、細断した稲わらや粗めのおがくず、もみ殻などを敷料として利用し、細目に交換しましょう。また、敷料を交換するために、成牛用の牛床マットや人間用の風呂マットを敷いたり、子牛が休める大きさの木枠ベッドを作って敷料を入れるのも効果的です。

#### (3) 冷えた壁に直接触れさせない

子牛を牛舎の通路などに繋いでいる場合、たとえ子牛の体が外壁に触れていなくても、壁から伝わる冷気によって体温が奪われます。壁と子牛の間にコンパネやベニヤなどの熱伝導性が低い材料を設置し、冷気を遮断すると良好です。これら以外にも、ハロゲンランプやカーボンヒーターなどの設置、ネックウォーマーや防寒ベストなどの着用、哺乳量や飼料給与量の増量、ぬるま湯の給与やミルクの温度低下に注意することなども、子牛の発育を維持する為に有効な寒冷対策です。

### 今後の対策

病気やストレスを完全に無くすことは難しいですが、それぞれの飼養管理の中でできるだけ減らしていくことが大切です。生産者の方の創意工夫や、畜産資材などを用いることでこれらの病気を予防することが可能です。より良い経営を行うため、下痢や食欲低下などをなくして良い子牛の生産に努めましょう。





# 10月の柑橘園管理

**果樹**  
白石 一斗  
下島営農指導センター  
080-1729-1633

## 1. 病害虫防除

毎年極早生の収穫時期になりますと、カメムシ・ヤガの発生が見られますので注意してください。

対象品種	対象病害虫	薬剤名	希釈倍数	収穫前日数		使用回数		備考
				温州	中晩柑	温州	中晩柑	
温州みかん	貯蔵病害	ベンレート水和剤	4,000倍	前日		4回以内	2回以内	1回目
		ペフラン液剤25	2,000倍	前日		3回以内	2回以内	2回目
全品種	黒点病	ナティーポフロアブル	1,500倍	前日		3回以内		
全品種	褐色腐敗病	アリエッティ水和剤	400~600倍	前日		3回以内		初期防除
中晩柑	黒点病、褐色腐敗病	スタークルドライフロアブル	2,000倍	14日前		3回以内		
全品種	カメムシ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日		3回以内		発生時
		M r. ジョーカー水和剤	2,000倍	14日前		2回以内		
全品種	ミカンハダニ	スターマイトフロアブル	2,000倍	7日前まで		1回		発生時
		ダニコングフロアブル	3,000倍	前日まで		1回		
		コロマイト水和剤	2,000倍	7日前まで		2回		

※カメムシ、ハダニ発生時は指導員に農薬相談をしてください。(ダニ剤は基本1回の使用となります。)

## 2. 温州みかん着色促進及び浮皮防止(早生・普通温州)

回数	時期	薬剤及び希釈倍数
1回目	10月上~中旬 (2~3分着色時)	サルファーソル 400倍
		加用 シリカブロー 1,000倍
2回目	10月中~11月上旬 (5~6分着色時)	サルファーソル 400倍
		加用 シリカブロー 1,000倍

※秋雨により品質が大きく変わります。定期的に分析を行い、果実内容をチェックしましょう。

## 3. 河内晩柑の落果対策

落果防止効果をも高めるため、果実のへた部分に良くかかるよう丁寧に散布を行いましょう。また、落果の一因として寒波が挙げられますので、寒波が来る前に散布を徹底してください。事前に硫酸を10a当たり1袋施肥することで樹勢維持につながります。

回数	時期	薬剤及び希釈倍数	倍数
1回目	1~2分着色時	ターム水溶剤	1,000倍
2回目	4~5分着色時	マデックEW	2,000倍

※マデック1回散布の時は、1~2分着色時に行いましょう。

## 4. 収穫後対策(極早生温州)

収穫後は、マルチ除去を行い、水戻しを行いましょう。また、秋肥、チッ素主体の葉面散布で樹勢回復に努めましょう。

時期	方法	薬剤及び希釈倍数	倍数及び袋数	備考
収穫後	葉面散布	・アミノジューシーN14 ・尿素 ・神協スピリッツ	それぞれ500倍	いずれかを使用
		秋肥	ハイヤ1号	4袋

## 5. 夏秋梢の管理

10月20日以降に、果実に影響する強い夏秋梢(立ち枝)等は除去しましょう。また、被さり枝の処理も行いましょう。



## みそ汁の栄養

お米で健康  
管理栄養士・雑穀料理家●柴田真希

ご飯のお供といえば、やはりみそ汁。ご飯やみそ汁を飽きたと感じることはありませんから、日本人に欠かせない料理の一つです。昨今の「減塩思考」から控える人がいるということも耳にしますが、みそ汁の栄養ポイントをご紹介します。

みそ汁の調味料である、みその原料は「大豆」です。大豆に塩やこうじを入れて発酵させた物がみそになります。大豆はタンパク質の他、ビタミンB群をはじめとしたビタミンやマグネシウム、カリウムをはじめとしたミネラル、食物繊維を豊富に含むことがご存じだと思いますが、これが発酵されることによりタンパク質がアミノ酸に分解され、消化されやすくうま味も増すなどのメリットがあります。

気になる塩分は、みその種類にもよりますが10~13%くらいで、淡色みそを大きく1杯当たり2.2gです。2人で300ccのだし汁に対して、1人分1g強で済みませば、1人分1g強で済みませば、みそ汁には食材を入れますが、野菜や芋などにはカリウムが含まれます。カリウムには血圧を安定させる作用があり、高血圧予防には欠かせません。また、ワカメなどの海藻にはマグネシウムが含まれ、代謝を促してくれます。カリウムやマグネシウムはゆるりと流れ出てしまうため、丸ごと取れるみそ汁は生活習慣病予防に役立つといえるでしょう。塩分が気になる人は食材を多めに。汁の量を減らすことができ、野菜が、多く取れるので一石二鳥です。

みそ汁はご飯と一緒に食べるのが多いですが、ご飯に不足しがちな必須アミノ酸のリジンがみそには豊富に含まれています。さらに、ビタミンC、β-カロテンなどのビタミンは米には含まれませんが、みそ汁に旬の野菜をふんだんに使うことで補給できます。ご飯にない栄養素も補給できるみそ汁は、ご飯と最高の組み合わせなのです。