

Q & A

問題解決!



南部営農センター
岡田 哲也
検校 哲也

Q1 野菜の中には、冷蔵庫に保存しないほうがいいものもあるのですか？

A1 少しでも鮮度を保とうと、なんでも冷蔵庫に入れてはいませんか。じつは、冷蔵庫での保存が向きの野菜もあります。玉ネギ、ニンニク、カボチャ、ジャガイモ、サトイモなどが向きます。玉ネギ、ニンニクは風通しの良いところに吊るします。カボチャも湿気のないところで常温保存します。でも、切ったら種を取り除き冷蔵庫へ。ジャガイモは日光が当たると緑化してソラニンなど有毒成分を作るので暗いところで保存します。

冷蔵庫で保存する野菜には、ホウレン草、小松菜、ブロッコリーなどがあります。ピーマンやトマトなども冷蔵保存しているかと思いますが、夏野菜は暑い季節に実るので、多少暖かい場所に置いて傷みません。ナスやオクラ、キュウリも同様で涼しいところで常温保

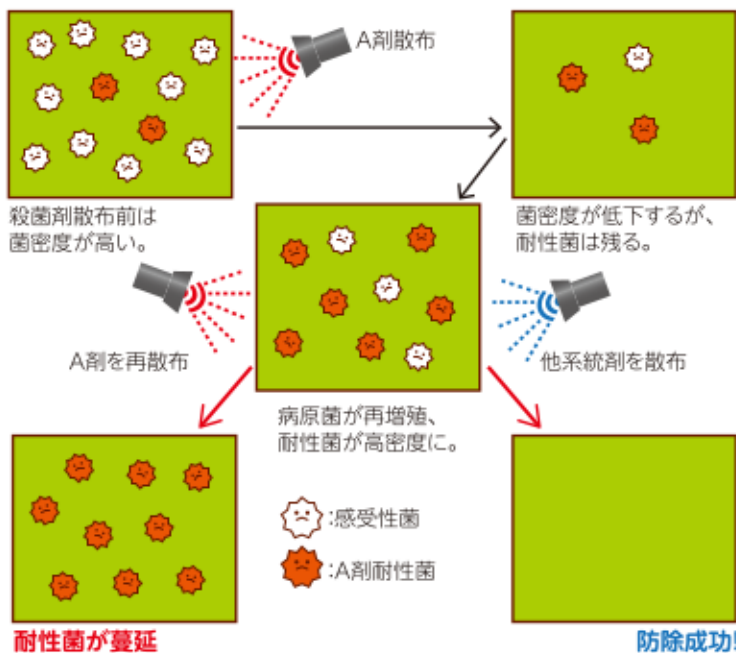
存がおすすです。特に、まだ若いトマトを冷蔵庫に入れると、熟れないまま日が経ってしまつて食べ時を失ってしまいます。かたくて若いトマトは室温で少し追熟させておいしくいただきます。

Q2 同じ症状での2回目の農薬は前回と違う薬剤を使うのはなぜですか？

A2 同じ農薬を繰り返して使うと、病原菌や害虫の中で、その農薬に強いものが生き残ります。やがて、生き残った種類の菌や虫に、いわゆる耐性ができることになります(図1)。詳しく説明します。



病害虫等が子孫を残すときに、いろいろな遺伝子の組み合わせを持つたものができ、それらの中で農薬をかけた環境に耐えられる能力を持ったものだけが生き残ります。すべての生き物は、このようにして環境の変化に適応しながら進化してきました。つまり、同じ農薬ばかりを使っていると、効かなくなるばかりか、強靱な病害虫が繁殖してしまつて可能性ががあります。特定の農薬に対する耐性ができる前に、違う農薬を使えば、耐性を持つ世代交代の時間があ



耐性菌増殖のイメージ(Japan FRAC)

図1

りません。したがって、いくつかの農薬を準備しておき、それらを順番にローテーションして使うことが、農薬が効かなくなることがないわけです。例として、殺菌剤のダコニールを初めに使ったら、次はトリフルン、その次はトップジンMと、異なる薬剤を順番で散布します。ここで注意点があります。例えば、ベンレートとトップジンMは名前が違いますが、同じ系統の農薬です。ともに、病原体の細胞分裂を阻害して殺菌します。オーソサイドとダコニールも名

前は違えど、病原体の酵素に作用して殺菌する同じ系統の農薬です。このように、農薬は作用する仕組みによって系統が分かれていますが、この系統がわかるように、農薬のボトルや袋には、RAC(ラック)コードが付いています(写真1)。



写真1

このコード番号が同じ場合は、名前が違っていても同じ系統の農薬です。

同じ系統の薬剤の連用を避け、薬剤抵抗性を持たせないようにコード番号に気を付けて、いくつかの薬剤をローテーション散布しましょう。

オンライン
農業塾
はじめました!
動画はコチラ

管内の
病害虫情報は
こちら