

Q & A

問題解決!



南部宮農センター
園芸課
検校 哲也

Q1 トウモロコシについて、粒剤を穂にかけていても、毎年、虫に食べられてしまいます。虫が入らないようにするにはどうすればいいのでしょうか。

A1 皮をむいてみると残念なことに虫に食べられていることはよくあります(写真1)。アワノメイガの仕業です。

暖かくなつて5月下旬ごろから蛾が飛んできて葉の裏に卵を産みます。卵からかえった幼虫は、しばらくは葉をかじって生きていますが、てっぺんの穂が出てくると穂を食べて茎に入ってきます。さらに、雌花(実)にも入って粒を食べます。

やがて、茎や実の中で蛹になって、また成虫になって飛んでゆきます。年に3回繰り返し発生し、寒くなるとトウモロコシや近くの雑草を越冬場所にして翌春を待ちます。防除のコツは、産まれたばかりの幼虫を退治することです。穂の中、幹の中へ入ってしまうと手遅れです。穂につく前に薬剤散布します。



スミチオン乳剤(1B)、トレボン乳剤(3A)、プレバソンプロアブル(28)といった農薬を、葉の裏にまんべんなくかけるよう噴霧します。

防除しても害虫は次から次へと発生します。最初の雄穂が見えたら1回目の薬剤散布をします。2回目は雌花の絹糸が見えた時です。その時は、1回目と違う薬剤を選びます。

先ほど並べた農薬の名前の後にコード番号を付けました。

1B、3A、28、これらがRACコードと呼ぶ農薬の作用機構を表すコード番号です。それぞれ、害虫に対して違った効き方をします。つまり、効きが及ばなくて生き残った害虫に、違う効き方の農薬を使うことで防除することができま

ジャガイモに光と傷はNGです。日光だけでなく蛍光灯を含めた光にあたると、皮が緑色に変化してソラニンやチャコニンという有毒物質が生成されてしまいます。(写真3)これは芽にも含まれる物質です。また、傷がついても有毒物質が増えます。

新ジャガイモは芽が出ることは少ないですが、皮が薄いで光に反応しやすく、また傷もつきやすいので特に注意してください。緑色になったり、傷のある新ジャガイモは皮を厚くむき、緑の部分や傷の部分完全に切り除いてから調理してください。保存は冷暗所がベストです。新ジャガイモはできれば一個ずつ新聞



Q2 緑色に変わったジャガイモは食べられますか？

A2 新ジャガイモのおいしい時季になりました。皮も柔らかくて丸ごと煮ても焼いてもおいしく食べられる、旬のものです。この新ジャガイモ、実は意外と繊細で、保存には注意が必要です。



紙などにくるみ、通気性の良い冷暗所か、これからの時期は気温が上がるので冷蔵庫の野菜室で保存します。また保存の際、0℃以下になると、でんぷん質が破壊されて味が悪くなるので、温度を下げ過ぎないように注意しましょう。

煙のジャガイモ、土から顔を出して見えていませんか。日光に当たると緑色になってしまいますよ。土寄せしましょう。



**オンライン
農業塾は
こちら**

動画はコチラ



**管内の
病害虫
情報は
こちら**



**家庭菜園
情報は
こちら**

