

TAKE FREE

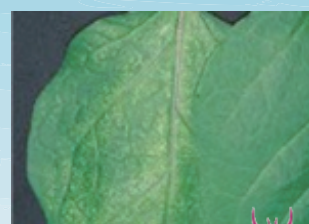
巻頭特集

ハダニ類の生態・防除

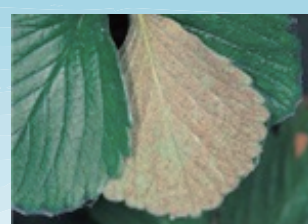


ハダニって…どんな野菜が好きなのかな

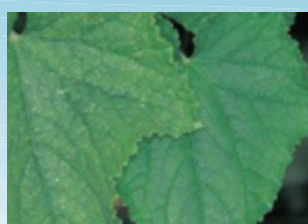
ハダニはほとんどの野菜・果樹に寄生します。寄生した植物の生育が悪化すると、餌となる別の植物を求めて移動するほか風に乗って飛んだり、苗や人間等を介してハウス等に侵入するゾ。



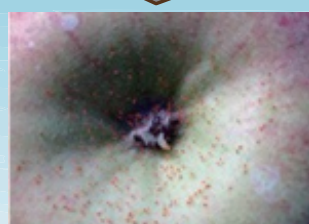
ナスの被害葉



イチゴの被害葉



キュウリの被害葉



リンゴの被害果

強い繁殖力

一生で100個の卵を産む

ハダニの多くは葉に寄生するほか、種類によっては果実にも寄生し、植物液を吸汁します。発生の初期は葉裏のくぼんだ部分や葉脈の隅にかたまっています。

主な種類と加害作物



ナミハダニ

加害植物
キュウリ・ナス等の野菜、リンゴ・ナシ・モモ等の果樹、豆類、花きなど



カンザワハダニ

加害植物
イモ類・ウリ類等の野菜、ナシ・リンゴ・カンキツ・カキ等の果樹など



ミカンハダニ

加害植物
カンキツ・ナシ・モモ・カキ等の果樹、イヌツゲなど



リンゴハダニ

加害植物
リンゴ・ナシ・オウトウ・モモ・スモモ・アズキ等の果樹

ハダニの防除方法

ハダニの被害を防ぐには常日頃から作物を見て回り、発生始めに発見することが理想です。しかし、現実的に農家の見回りに投入できる時間、労力、園場観察の集中力や体力などには限界があり、どうしても発見が遅くなりがちです。よって、日頃の見回りはもちろんのこと、ハダニの発生源をもとから絶つことが大切です。



園場内やその周辺の発生源となる雑草を除去する



防除の3つのポイント

ダニが発生しやすい部位を作物ごとに把握し注意して見回る



育苗期のハダニ防除を徹底し、寄生した苗を園場や施設内に持ち込まない

【薬剤使用上の注意】

- ①薬剤は生育ステージごとに効果が異なる！
ハダニ類は卵・幼虫・成虫とあらゆる生育ステージが混在し、効果がそれぞれ異なるので薬剤の特性を把握しながら使用しましょう。
- ②発生初期の防除が大切！
密度が高まってからの防除は効果が劣るため、発生の初期に徹底して防除します。
- ③同系統の薬剤の連用を避ける！
ハダニ類は薬剤抵抗性の発達しやすい害虫です。新規剤でも使用頻度によって数年で防除効果が低下する事例があります。

出典：全国農村教育協会

ご飯がススんでススんで大変！ 牛肉のしぐれ煮

《材料》4人分

牛肉	200g	酒	大さじ2
ごぼう	1/4本	醤油	大さじ2.5
生姜	1/2個	砂糖	大さじ3
まいたけ	40g	みりん	大さじ2
白滝	1袋		

《作り方》

- ①ごぼうはよく洗ってさがきに、生姜は千切り、まいたけは手でほぐし、白滝は湯通しをする
- ②熱した鍋に油をひき、牛肉を炒める
- ③牛肉の色が変わったらごぼう・生姜・まいたけを入れて炒める
- ④白滝を入れて更に炒める
- ⑤調味料を入れて煮詰めたら完成 お好みで一味唐辛子を！

まるで濃厚チーズ!!! 卵黄のめんつゆ漬け

《材料》

卵	お好きなだけ
めんつゆ	卵黄が漬かるくらい

《作り方》

- ①黄身と卵白を丁寧に分ける
 - ②めんつゆに黄身を1日浸す
 - ③ご飯の上に置いたら完成
- ※お好みで小葱や大葉、刻みのを乗せて下さい



前号で紹介した
井原義典さん、鈴木自然農園さんの卵でぜひお試しをッ

新米お膳

今回は新米にあつおかず特集です。今年の「新米」の逸品ですが、お陰様で「美味しい」と大好評！そこで新米に合うおかずを模索した結果「新米お膳」が出来上がりました！ぜひ夕飯の参考にしてみてください！※調味料の微調整は各ご家庭にお任せします。



とっこちゃんのお味噌「和香」もオススメ！

おうちで簡単北海道の味！ 秋鮭のちゃんちゃん焼き

《材料》2人分

鮭	2切れ	バター	20g
キャベツ	1/4玉	味噌	大さじ4
人参	1/2本	酒	大さじ3
玉ねぎ	1/2玉	砂糖	大さじ1.5
えのき	1/2株	みりん	大さじ1
しめじ	1/4株		

《作り方》

- ①キャベツはざく切りに、人参は短冊切り、玉ねぎはくし切り、えのき・しめじは手でほぐす
- ②調味料は全て合わせておく
- ③フライパンを熱したらバターを入れて溶かし、鮭を身から焼く
- ④身が焼けたら反対の皮目も焼く
- ⑤鮭の周りに野菜・きのご類を入れ、全体的に合わせ調味料をかけたら蓋をして約10分蒸し焼きにする
- ⑥野菜を混ぜてお皿に盛ったら完成

豚肉のコクと味噌の調和が◎ こっくり美味しい豚汁

《材料》4人分

豚バラ	150g	しめじ	1/2株
大根	1/4本	木綿豆腐	1/2丁
人参	1/2本	味噌	大さじ3
長ねぎ	1本	本だし	大さじ2
ごぼう	1/2本	ごま油(炒め用)	大さじ2
水	4カップ		

《作り方》

- ①豚バラは4cm幅に切り、大根・人参はイチョウ切り、長ねぎは斜め切り、ごぼうは薄く斜め切り、しめじは手でほぐし、豆腐はサイコロ状に切っておく
- ②熱した鍋にごま油をひいて豚バラを炒め、大根・人参・ごぼうを炒める
- ③水・長ねぎ・しめじを入れて煮る
- ④大根・人参に火が通ったら調味料を入れて味を調え豆腐を入れて軽く煮たら完成

白菜漬け & 甘酢かぶれモン

ご飯には欠かせないお漬物！

JAあさか野ではとっこちゃん漬け&すだファームのお漬物を販売しています！どの商品もご飯が進むこと間違いなし！！

