



# あさか野農業協同組合

# とびつきりの感謝を



## 巻頭特集 サツマイモ基腐(もとぐされ)病の発生にご注意ください!

# 栄養満点!ヘルシーなごちそう特集

春播きオススメ品種～つばさ・イエローピコ～  
年金受給日 朝市開催のお知らせetc…

## サツマイモ基腐(もとぐされ)病 の発生にご注意ください！

県内でサツマイモに大きな被害を与えるサツマイモ基腐病が発生しています。本病のまん延防止のため、適切な防除対策をするとともに、疑わしい株を見ついた際は、すぐに抜き取って適切に処分しましょう。

### サツマイモ基腐病とは…

#### 病原菌

糸状菌(カビの一種)

#### 寄宿植物

ヒルガオ科(主にサツマイモ)

#### 症状

感染した株は茎の地際部が黒変へ黒褐色に変色し、茎葉は黄色や紫色に変色して、症状が進むと壊死します。イモでは主になり首側(茎のつけ根側)から褐色～暗褐色に腐敗します。



▲変色し、生育不良の株(生育初期)



▲株の基部の変色



▲感染し腐敗したいも(左:断面)

### まん延を防ぐための3つのポイント

①

#### 基腐病菌を持ち込まない

- ・種イモや苗は傷や腐敗が無いかよく確認し、健全なものを使う
- ・種付け前に種イモや苗を消毒する
- ・基腐病発生ほ場で使用した用具等は洗浄する

②

#### 基腐病菌を増やさない

- ・早期発見が大切。症状が出ていないか烟をよく観察する
- ・怪しい株を見ついたら、直ちにほ場から除去し処分する
- ・土壤水分があるうちに耕耘し、残渣の分解を促進する
- ・被覆して土壤消毒を行う
- ・他作物との輪作を行う

③

#### ほ場に残さない

- ・収穫後の残渣はなるべくほ場から持出し処分する
- ・土壤水分があるうちに耕耘し、残渣の分解を促進する
- ・被覆して土壤消毒を行う
- ・他作物との輪作を行う

### ★次作(翌春)に向けての注意点★

#### 病気を「持ち込まない」「増やさない」「残さない」対策を徹底する

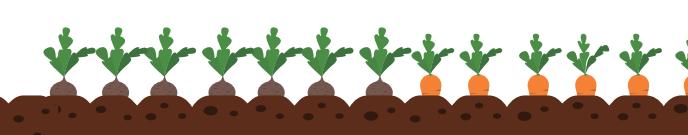
##### 病気を 「持ち込まない」 対策

- ・本病がまん延している地域からの種イモや苗の購入は、慎重に検討して行う
- ・種イモや苗は傷や腐敗が無いか確認し、健全なものを使う。また、植付け前の苗は必ず登録薬剤で消毒する

##### 病気を 「増やさない」 対策

- ・発病がみられたほ場では、サツマイモ以外の作物との輪作を行う
- ・ほ場の土壤消毒を、ビニール等で必ず被覆して実施する。ただし、周辺に宅地等があるほ場では実施せず、他の対策を徹底する

引用: 生研支援センターイノベーション創出強化研究推進事業(01020C)  
令和2年度版マニュアル「サツマイモ基腐病の発生生体と防除対策」



# 栄養 満点！

## ハッピーなごちそう特集

母の日(5/8)のお祝いを地場の野菜・果物で♡

母の日のお祝いは労をねぎらって豪華な料理にしたい…

けど、お母さん(奥さん)はダイエット中だから豪華にしづらい…

そんなご家庭に送る栄養満点ヘルシーなお料理をご紹介♡



### お豆腐のいちごティラミス

#### 《材料》 2人分

- ・絹豆腐.....150g
- ・クリームチーズ.....150g
- ・砂糖.....大さじ3
- ・レモン汁.....小さじ1
- ・いちご.....3粒
- ・ブラックコーヒー.....適量
- ・ピュアココア.....適量
- ★おからパウダー.....20g
- ★アーモンドミルク.....100ml
- ★卵.....1個
- ★ベーキングパウダー.....3g
- ・ミント(お好みで)

#### 《作り方》

- ①スポンジを作ります。タッパーに★を全て入れて混ぜてレンジで600w3分チンしてタッパーから出して粗熱を取る
- ②いちごは2個分スライス。残り1個は4等分にカット! ブラックコーヒーを作つておく
- ③冷ましたむしパンを型に合うように薄い厚さに切り、コーヒーに染み込ませる
- ④豆腐はキッチンペーパーに包んで電子レンジで600w3分加熱
- ⑤豆腐、クリームチーズ、砂糖、レモン汁をボウルに入れてよく混ぜる
- ⑥器の内壁にいちごを貼り付け、スポンジ→⑤→スponジ→⑥の順に重ねて冷蔵庫で冷やす
- ⑦ピュアココアを振りかけ、いちご、ミントを飾つたら完成!

### 春野菜と桜えびの豆乳スープ

#### 《材料》 2人分

- ・春キャベツ.....1/6玉
- ・玉ねぎ.....1/2玉
- ・人参.....1/2本
- ・スナップエンドウ.....10本
- ・しめじ.....1/2株
- ・ベーコン.....1枚
- ・オリーブオイル.....大さじ1
- ・無調整豆乳.....300ml
- ・粉チーズ.....小さじ1
- ・味噌.....大さじ1
- ・塩.....適量
- ・桜えび.....大さじ1/2

#### 《作り方》

- ①野菜はよく洗い、キャベツはざく切り、玉ねぎは角切りに、人参は乱切りに、スナップエンドウは筋を取つて斜め半分に切り、しめじは手でほぐし、ベーコンは細冊に切る
- ②鍋にオリーブオイルを入れてベーコンを炒める。軽く火が通つたら人参、玉ねぎ、スナップエンドウ、キャベツを軽く炒める
- ③豆乳を入れて煮る
- ④人参に火が通つたら火を止めて、粉チーズ、味噌、塩で調味をし、お皿に盛り付ける。仕上げに手で軽く碎いた桜えびとブラックペッパーを散らしたら完成!

### おもてなしカルパッチョ

#### 《材料》 4人分

- ・サーモン.....1/2さく
- ・鯛.....1/2さく
- ・スライス玉ねぎ.....1/2玉分
- ・ブロッコリースプライト.....1/3株
- ・ベーリーフ.....適量
- ・ブラックペッパー.....適量
- ・レモン.....適量
- ★オリーブオイル.....大さじ2
- ★ほめられ酢.....大さじ1
- ★醤油.....大さじ1

#### 《作り方》

- ①サーモンと鯛は斜めに薄く切る
- ②★を混ぜ合わせておく
- ③大きめのお皿にスライス玉ねぎを敷き、その上にサーモンと鯛を交互に並べて円の形にする。お皿の縁付近に映えるようにブロッコリースプライトを散らす
- ④中央にベーリーフとレモンを飾り、★を回しかけたら完成



### おかうのケーキサレ

#### 《材料》 4人分

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| ・卵.....1個           | ・かぼちゃ.....70g    |
| ・無調整豆乳.....150ml    | ・ブロッコリー.....小房4個 |
| ・オリーブオイル.....30ml   | ・ミニトマト.....4個    |
| ・生おから.....80g       | ・ウインナー.....2本    |
| ・おからパウダー.....30g    | ・プロセスチーズ.....適量  |
| ・ベーキングパウダー.....小さじ1 | ・塩コショウ.....少量    |
| ・玉ねぎ.....1/4個       | ・粉チーズ.....適量     |
| ・ほうれん草.....1/4束     |                  |
- ※野菜はお好みのものを入れて下さい!

#### 《作り方》

- ※オーブンは180℃に予熱しておく
- ①野菜、ウインナー、チーズ類は小さく切る。チーズ以外は火を通し、野菜から出た水分はよく水気を切る。ミニトマトは半分に切る
  - ②ボウルに生おから、おからパウダー、ベーキングパウダーを入れて混ぜる。
  - ③豆乳、オリーブオイル、卵、塩コショウを入れてよく混ぜる
  - ④に具材を入れてよく混ぜる
  - ⑤パン用型にクッキングペーパーを敷き④を流し込む
  - ⑥表面をなだらかにしたらミニトマトを並べてオーブンで180℃50分焼く
  - ⑦火が通つたら容器から出して粗熱が取れるまで待ち、カットして粉チーズをかけて完成
- ※焼き色が付かなかつたら追い焼きをして下さい