

## 柑橘類に発生するサビダニ

昨年から父島で柑橘類に サビダニの被害が多発しています。5月31日に行った生息調査では、市街地を中心に広く分布している事がわかりました。

症状は、柑橘類果実の表面がサメ肌症状(Shark Skinned)となって変色します。 果実の肥大初期の被害では、灰白色になって硬くなり、肥大が止まります。肥大後の被害では、表面が茶色に変色します。いずれも商品価値が著しく低下します。

原因は、これまで日本では未記録の「カンキッサビダニ(仮称)」とみられます(図1)。小笠原をはじめ日本国内ではこれと異なる種類の「ミカンサビダニ」が発生していますが、世界的には今回発見されたもののほうが広く分布しているようです。大きさは 0.2mmほどで非常に小さいため肉眼では見難いですが、果実に無数に寄生しているとほこりをかぶったように見えます(図2)。1世代の日数が 1~2週間と世代交代が早いため、あっという間に被害が広がっていきます。初期の発見に充分注意してください。

防除は、寄生果実を見つけたら早期に徹底 的に摘み取って下さい。また、農薬は表 1 に 載せたものが使用できますが、薬害が生じや すいので使用に際してはくれぐれもご注意 下さい。 現在、農業センターではカンキツサビダニの生態や防除法などについて調査、情報収集を行っており、的確な対処法を模索中です。また、後日都の病害虫防除所から病害虫発生予察情報の「特殊報」として詳しく報じられる予定です。 <小野・小谷野>

表1 柑橘類に使用できるサビダニ類に対する農薬

農薬名	使用時期・希釈倍率
石灰硫黄合剤 <sup>*</sup>	夏期 80~200 倍
	冬期 20~40倍
マシン油乳剤 <sup>*</sup>	夏期 100~200倍
	冬期 30~45倍

\*)商品によって登録内容が異なる場合がありますのでご注意下さい。



図1 カンキツサビダニ(仮称)



図2 ほこりをかぶったような症状

## 野菜と果物の鮮度保持方法~その2~

TSLの就航がなくなり、最近のおがさわら丸 の航路時刻表をみると父島出航日から次の出航日 まで最大8日、平均1週間の間隔があります。こ のような条件の中、収穫後の農作物の鮮度保持を 行うことが重要となります。前号では、野菜や果物の貯蔵条件、鮮度保持のための機能性フィルムの紹介をしました。そこで今回は、作物別の鮮度保持方法を表1で紹介します。

表1 野菜や果物の鮮度保持方法

品 目 低温耐性	エチレン感受性	Eエチレン生成	包装の効果		ム鮮度保持剤効果
オクラ 10-12	+	±		微細孔	ガス発生剤
カボチャ 10-13	-	±	-	-	緩衝材,吸湿剤
スイートコーン	+ +	-		微細孔	エチレン除去剤
セロリー	+	-		微細孔	-
トマト 7 - 9	+ +	+	<del>-</del>	<u> </u>	エチレン除去剤
ジャガイモ	+ +	-		微細孔	エチレン発生剤
スイカ 7 - 10	+	±		-	エチレン除去剤
メロン 7 - 10	+ +	+		微細孔	エチレン除去剤
アボ ガド 10 - 13	+ +	+ +		PE,トレイ	エチレン除去剤
オレンジ	+		<del>_</del>	_微細_孔	皮膜剤
バナナ 12-15	+ +	+		微細孔	エチレン除去剤
<b>パイナップル</b> 8 - 12	-	-	-	-	-
パパイア 10	+ +	+		PΕ	エチレン除去剤
マンゴー 10-13	+ +	+		PE,トレイ	エチレン除去剤
ライム 9 - 13	+	±		微細孔,PE	エチレン除去剤
_ レモン	+	-		微細孔,PE	

表2	野菜	や果実の低温障害の発生温度と症状	

品目	発生温度(	注
オクラ	6 ~ 7	水浸状ピッティング
カボチャ	7 ~ 10	内部褐変 , ピッティング
キュウリ	7 ~ 8	ピッティング
サトイモ	3 ~ 5	内部変色,硬化
サヤインゲン	8 ~ 10	水浸状ピッティング
トマト	7 ~ 9	変色,異味·異臭
ナス	7 ~ 8	ピッティング
ピーマン	6 ~ 8	ピッティング
メロン	1 ~ 3	ピッティング , 異味
アボガド	5 ~ 10	果肉褐変,異味
オレンジ	2 ~ 7	ピッティング,じょうのう褐変
バナナ	12 ~ 15	果皮変色
パイナップル	4 ~ 7	果芯褐変 , ピタミンC減少
パッションフルーツ	5 ~ 7	オフフレーバー
パパイア	7 ~ 9	ピッティング
マンコー	7 ~ 10	水浸状やけ,追熟不良
レモン	11~15	ピタミンC減少,褐変

表1のように、包装フィルムやエチレン除去剤 により効果が期待できる作物もありますので、試 してみましょう

野菜や果物の鮮度保持に関する最適貯蔵温度を 前号紹介しましたが、その温度以下に一定期間遭

遇すると低温障害が発生します。熱帯・亜熱帯の 作物は低温感受性が高く、果皮の褐変やピッティ ング(表面の小さなくぼみ)組織の水浸状態、未 熟果の追熟不能など外観上の品質低下を招きます。 表2に、作目別の低温障害の発生温度および症 状を紹介します。注意する点は最適貯蔵温度のす く下の温度帯で発生することです。低温障害を受 けたものは消費者にわたる以前に腐敗の発生が多 くなるので、最適貯蔵温度以下には保管しないな どの注意が必要です。

栽培技術の向上も大切なことですが、収穫した 農産物を高品質なまま消費者に届けることも高収 益を得る上からも大切なことです。 直売所に陳列 する農産物も消費者に届くまでの保管状況により 品質低下を抑制でき、外観上の傷みを少なくする 貯蔵法があるのではないでしょうか。 <佐藤澄>

# 農業制度金融を利用しよう!

東京都では、様々な形で皆様の営農を支援していますが、ここでは融資制度についてご案内します。 農業関係の融資制度としては、ここでは小笠原に関係する3つの融資制度をご紹介します。

### 農業近代化資金

この資金は、施設や機械の取得・購入、果樹や家畜の育成、長期運転資金等に関わる事業に対する貸し付けで、農協に対して都が利子補給することにより農業者等に低利かつ中長期に資金を融通するものです。

## 農業改良資金

農業経営の改善を目的として創意と自主性を活かしつつ、農畜産物の加工を始めたり、新作物に取り組んだり、新技術を導入する場合等、チャレンジすることを支援し、農業経営の安定と農業生

産力の増強に資することを目的に、無利子で農業者に貸付を行うものです。

#### 就農支援資金

多様なルートからの新規就農者に対して、就農計画の承認認定を得た新規就農者研修等の準備資金及び新規就農に必要な施設資金について体系的な貸付を行うものです。

資金を借りたい人は、経営改善資金計画書(事業計画書)や借入申込希望書(貸付申請書)等の書類を作成し、提出してください。

資金の借入に際しては、将来の営農事業計画に マッチした借入をすることが必要です。農協や支 庁産業課、営農研修所等にご相談ください。

	農業近代化資金	農業攻良資金	就農支援資金	
	施設や機械の取得購入、果樹や家畜	施設の改良・取得、永年性植物の植栽、家畜	農業技術等を習得するための研	
伐/	の育成、長期運転資金等に要する資金	の購入・育成、農地の整備研修、品種の転	修や就農準備、経営開始ご必要	
貸付対象事業		換、農畜産物の加工品等の調査及び開発等	な機械、施設等に必要な資金	
		新たな試みに要する資金		
借受資格者	認定農業者、認定就農者等	認定農業者、エコファーマー、	認定就農者等	
旧文具恰白	秘心表来日、秘处拟层自守	その他の担い手	秘处水/液自守	
貸付利率	2.1% (平成 18年 6月 6日現在)	無利子	無利子	
償還期間	15年	10年(特定地域 12年)	12年(青年以外7年)	
据置期間	3年	3年(特定地域5年)	4年(青年以外2年)	
貸付限度額	1,800万円	1,800万円	使途により異なる	
	認定農業者、認定就農者以外の農業者	貸付資格の認定が必要	青年 15 歳以上 40 歳未満	
摘要	は農業粗収益200万円以上等一定以上		中高年 40歳以上 65歳未満	
	の要件を満たすもの			

<営農研修所:野地>

## 農薬適用拡大情報

6月9日および7月3日付でマンゴー等に農薬適用の拡大がありました。防除の参考にしてください。

作物名	適用病害虫	薬剤名	希釈倍率 使用濃度	使用時期	使用回数
	ハダ <i>二</i> 類	バロックフロアブル	2,000倍	収穫7日前まで	2 回以内
マンゴー	チャノキイロブザミウマ	スプラサイト乳剤 40	1,500倍	収穫 45 日前まで	2 回以内
		モスピラン水和剤	2,000倍	収穫 35 日前まで	3 回以内
オクラ	ネキリムシ類 ダイアジノン粒剤 5		6 kg/10a	収穫 60 日前まで	2 回以内
ズッキーニ	灰色かび病	ゲッタ <i>ー</i> 水和剤	1,500倍	収穫7日前まで	3 回以内

# 農業者セミナーの開催について

農業センターでは農業の若手経営者の技術向 上を目指すとともに小笠原の農業経営の方向を模 索することを目的として、「農業者セミナー」を開 催します。対象者は農業従事者、開催日時は各月 11月 果樹総論 のおがさわら丸の最終便出航翌日の午前10:00 12月 果樹各論 (パッション、カンキツ類) ~ 12:00とし、該当日が土日の場合は前便とし ます。講師は農業センター職員 営農研修所所長 が行います。

非参加して下さい。

8月21日 土壌肥料・マンゴー

9月26日 野菜総論

10月 野菜各論 (果菜類)

1月 病害虫防除・害虫防除

2月 植物病理・農薬取締法

3月 野菜各論(葉・根菜類)

予定している講習会内容は右のとおりです。 是 \*10 月以降はおがさわら丸の航路時刻表が発表され 次第、日程を調整します。 <小谷野>

#### ~編集後記~

昨年とはうってかわって雨の少なかった5月でした。 恵みの雨は今か今かと思っている うちに夏本番となってしまいました。炎天下での畑の潅水と雑草抜きは過酷です。水分を 充分にとって、体調に注意して下さい。

前号で、沖縄在住で農業を営んでいらっしゃる花谷さんからの熱い思いをセンターニュ ースに載せる予告をしましたが、都合により次号以降に掲載することといたしました。 期 待していた皆さん、申し訳ありません。次号を楽しみにして下さい!