

# ランナー vol.11

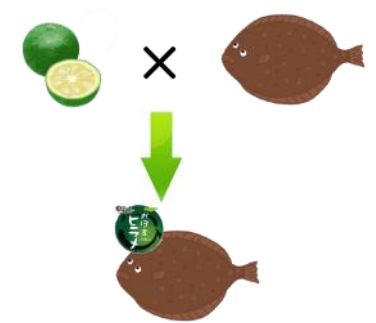
2018年9月



↑HPはこちらから

## おーみんなの知ってほしい！養殖魚の話

ご当地養殖魚の第1回目に紹介するのは、大分県のブランド養殖魚「かぼすヒラメ」です。かぼすヒラメは、全国でも9割のシェアを誇る県産のカボスと、養殖生産量では鹿児島県と1・2を争うヒラメのコラボレーションにより誕生しました。



かぼすヒラメの養殖では、規定のカボス果汁を1%混ぜたエサが、出荷前のヒラメに一定期間与えられます。これにより、カボスの香り成分であるリモネンがヒラメのえんがわや肝に蓄積され、養殖魚特有のくさみの低減に効果を発揮してさっぱりとした味わいになるそうです。

販売を開始した2011年と2017年時点とで生産量を比較すると200倍に迫る勢いで増加しており、価格帯も通常のヒラメの1~2%割高で販売されていることから、認知度・評価が共に高まっていることが伺えます。大分県では更なる品質向上を目指した研究や、果汁搾汁後のカボス生果皮を使う等して生産コストを抑える方策が検討されていることから、今後の躍進も期待されます。

焼き魚に柑橘を絞って食べたりもしますが、魚自体に柑橘を取り入れてしまう発想は非常に面白く、実際の味もどこまで変わるのか気になるところです。

【参考文献】  
月刊養殖ビジネス第55巻第8号pp59-61  
<http://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2025471.pdf>  
<http://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1400324401>  
<http://www.mizu.gr.jp/kikanshi/no49/03.html>  
<http://www.pref.oita.jp/soshiki/15090/fukyuu-card.html>

## 編集長 武藤の巻頭ご挨拶

9月に入り、暑さも和らぎ過ぎやすい日々が続いております。猛暑から解放されたかと思うと、ほっとしたような気持ちになりますね。さて、そんな猛暑の中おこなわれた今年の甲子園では農業高校が87年ぶりに準優勝し、「農業」というワードにも注目が集まりました。金足高校のプレーについて、「自然環境を相手にし、想定外を常に頭に入れている農業高校ならではのもの」と評する人もいたそうです。「農業」というと古臭いと感じる人もまだまだ多いと思いますが、こういった農業と直接関係のないところで注目を浴びると新たな視点から興味をもってもらえるような気がします。秋田県出身の彼らに、農業関係者が「あきたこまち」を差し入れしたなんてニュースを聞いた時には、ほっこりとした気持ちになりました。



これから季節は徐々に秋に向かっていき、米農家さんが収穫で忙しくなる時期に入ります。黄金色となった稲穂が収穫されているのを見ると、そろそろ新米の季節なんだなと感じます。地元の品種やお気に入りの品種の新米は、是非とも食べたいものですね。

## 神さまのシステム用語・計算方法

### 季節ごとの日長時間について

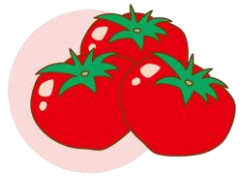
3月20日の『春分』は「昼夜の時間が等しくなる日」で、日の出から日の入までの時間が約12時間になります。およそ6時前後に日がでて、18時前後に日が落ちます。日長時間が一番長くなるのが、6月21日の『夏至』の頃で4時半前後に日がでてから14時間以上の日長時間があります。9月23日の『秋分』でまた日長が12時間程度になります。12月22日の『冬至』頃に日長時間が年間で最短の10時間程度となります。梅雨や秋雨など天候の影響があり、必ずしも日長時間と日射量が同じ傾向を示すわけではありません。



盛夏期の8月頃を日長時間が一番長いと勘違いしてしまう方や、5月上旬と8月上旬の日長時間や晴天日の日射量が同じぐらいといったことはあまりご存じない方も多いと思いますので、栽培の際はご注意ください。

## 福くんの千葉研究農場トマト便り

猛暑の日々の中に、少しずつ涼しい日も増え、秋の訪れが近いなぁと感じる今日この頃。千葉植物工場では、7月に定植したトマトの苗が果実を成らせ、出荷秒読みというところまで成長しました。まだ果実は青いですが、これからどんどん赤くなっていく事を思うと心が躍ります。



「トマトが赤くなる」といえば、トマトに関することわざに「トマトが赤くなると医者が青くなる」なんてものがありますね。トマトを食べていれば病気にかかりにくくなり、医者いらずになるところから生まれたことわざですが、実はこの「赤」が病気予防に重要な役割を担っているのです。



赤色の正体、それはトマトの成分として有名な「リコピン」です。名前がよく見るけど、実際どのような効果があるのか知らないという方も多いのではないのでしょうか。

リコピンは赤色の天然色素であり高い抗酸化作用を持つ成分で、ストレス等の要因で増加した活性酸素を抑える働きがあります。活性酸素は本来人間の免疫機能として働くものなのですが、増加すると免疫細胞等の正常な細胞も攻撃してしまい、様々な病気の引き金になってしまいます。この活性酸素の働きを抑制することで様々な病気から身体を守ってくれるのがトマトの赤「リコピン」です。

健康食品として特定保健用食品(トクホ)などが注目されていますが、身近な食材にも素晴らしい機能性成分がたくさん含まれているので、いつも口にしてる物を調べてみると面白い発見があるかもしれません。

## ズバリその疑問お答えします！

今月も読者の皆様からいただいた疑問に全力でお答えしていきたいと思っております！！



今年は異常な暑さが続いています。毎時間植物を見ていないとすぐに葉が萎れてしまいます...。灌水量を例年より増やすようにして土が乾かないようにしていますが、葉の表面も濡らした方が良いのでしょうか？

群馬県 Sさん

〈回答〉



はい、ミスト（霧吹き）で適度に濡らした方が良いです！！

葉の表面を濡らすことで、葉温を下げる効果があります。葉温が上昇すると、植物は体内の水分を守る為に気孔を閉じて蒸散を止めてしまいます...。

ただし、蒸発しきれないほど多くの水は与えないように注意してください。湿度が高くなり、病気が発生する原因になります。

日頃疑問に思っていることや、興味のあることがございましたら営業事業部までドシドシご連絡ください！できる限りお答えしていきます！！



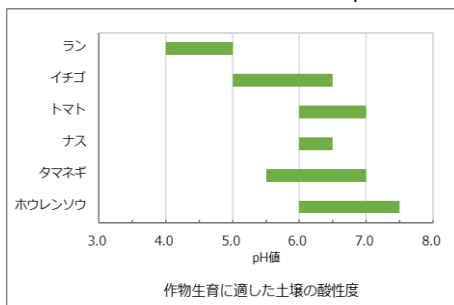
わたわたの土のお話

【土の酸性度 (pH)】

土の状態を表す値の1つに、pH＝酸性度があります。理科の実験でリトマス試験紙を使って測った方も多いのではないのでしょうか。植物にとって、土が酸性かアルカリ性かということは、かなり重要であつたりします。pH値では0～14で酸性度が示され、7.0付近を中性として値が小さくなると酸性、大きくなるとアルカリ性となります。

植物は中性から弱酸性の土を好むものが多く、pH値が適正値をはずれ酸性やアルカリ性に偏ると、栄養不足や吸収不良を起こしてしまいます。作物種や品種ごとに適した酸性度の範囲が異なるため、それぞれの適正範囲を知ることが大事になります。

露地栽培では雨で養分が流出してpH値が低くなりやすく、ハウス栽培では吸収しきれなかった養分が蓄積してpH値が高くなることが多くあります。近年では、酸性雨の心配も広がってきています。酸性土の対処として、土壌のpH値を上げるために、石灰などの必要な肥料を土に混ぜ込むことがあります。一度アルカリ性に傾いてしまうとpH値を下げることは難しいため注意が必要です。土壌の状態を把握し、適切な施肥計画を立てることで、無駄も植物の負担も少ない農業に繋がるかもしれません。



【参考文献】  
 土壤診断なるほどガイド  
[https://www.zennoh.or.jp/activity/hiryu\\_sehi/pdf/gijyutu\\_1-01b.pdf](https://www.zennoh.or.jp/activity/hiryu_sehi/pdf/gijyutu_1-01b.pdf)  
 (JA全農ホームページより引用)

ゆうさんの水産豆知識

水族館豆知識 Part 9

第9回目は、ゴンズイについてです。え、ゴンズイってなに？と思う人が多いかも...。でも、多くの水族館で飼育されているので見たことはあると思います。



ゴンズイは、海で生息する唯一のナマズ目魚類です。ひげが上唇に4本、下唇に4本あるのが特徴です。このひげには味蕾があり、味を感知することができます。

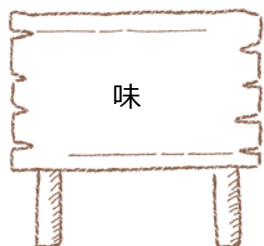
ゴンズイは幼魚の頃は群れて生息しています。水族館で右の写真のような光景を見たことある人が多いのではないのでしょうか。同じような大きさの個体が集まり、「ゴンズイ玉」と呼ばれる群れを作ります。大きく見せることで外敵から身を守っています。



可愛らしい見た目ですが、胸鰭と背鰭に強い毒棘を持っています。体表の粘液にも毒があり、粘液の毒1gでマウス40匹が死んだそうです。



人間の場合、この粘液は体内に入らない限り心配する必要はありません。ですが、ゴンズイが死んでもこの毒性はなくなりません。毒棘が鋭く、薄い靴底は貫通するのでうっかり踏まないよう気を付けましょう。



このゴンズイ、実はとっても美味しいんだそうです。市場では流通していないので食べたい場合は、自分で釣るしかありません。夜行性なので夜釣りで釣れるそうです。調理する際は、毒があることを忘れずに厚手の手袋をして、ニッパーで棘を切ってから調理しましょう。

※棘以外の体液などにも毒が含まれていることがあります。調理をされる際には、正しい知識を身につけ、自己責任でお願いします。

かわむーの栽培お役立ちコーナー

9月～11月の予報

栽培ワンポイント

9月・10月は全国的に気温が高い傾向にあり、数日の周期で天気が変わりやすくなりそうです。11月は全国的に曇りや雨の日が多くなる予想となっています。8月も全国的に暑い日が続き、局地的な豪雨災害に見舞われた地域もありました。本格的な台風シーズンに突入し、残暑のみならず台風にも警戒が必要です。



また、雨の日の翌日の晴れや1日の内に天候が変化する状況では、作物が急激に水分を吸収する為、培地水分が不足して萎れることがあります。灌水設定をの戻し忘れを防止し、また日射比例の場合は天候が変わる直前に灌水を行うなど、作物の様子をよく観察して対策を考えましょう。

気象庁「3か月の平均気温・降水量」「月別の平均気温・降水量」を加工して作成

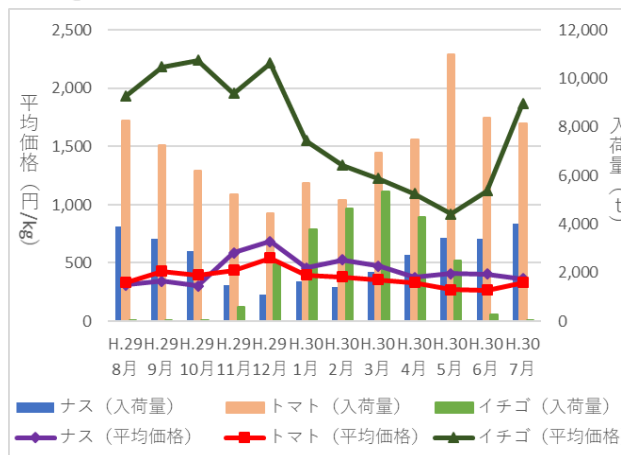
平均気温

| 地域    | 平均気温        |             |             |             |
|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|       | 9月～11月      | 9月          | 10月         | 11月         |
| 北日本   | 年間並み<br>か高い | ほぼ<br>年間並み  | 年間並み<br>か高い | 年間並み<br>か高い |
|       | 年間並み<br>か高い | ほぼ<br>年間並み  | 年間並み<br>か高い | 年間並み<br>か高い |
| 東日本   | 高い          | ほぼ<br>か高い   | 年間並み<br>か高い | 年間並み<br>か高い |
| 西日本   | 高い          | 年間並み<br>か高い | 年間並み<br>か高い | 年間並み<br>か高い |
| 沖縄・奄美 | 高い          | ほぼ<br>年間並み  | 年間並み<br>か高い | 高い          |

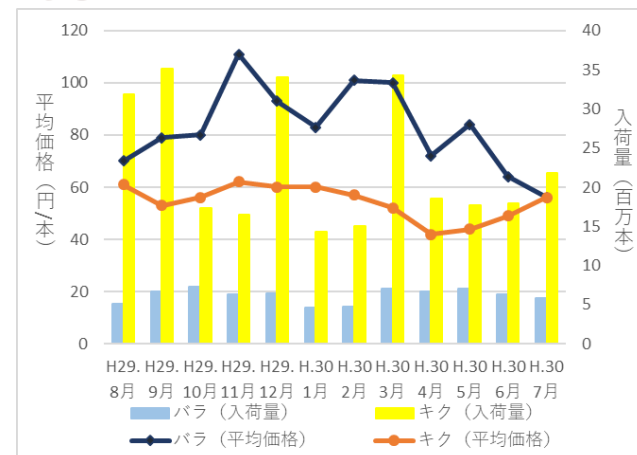
降水量

| 地域    | 降水量               |                    |            |                   |
|-------|-------------------|--------------------|------------|-------------------|
|       | 9月～11月            | 9月                 | 10月        | 11月               |
| 北日本   | ほぼ<br>年間並み        | ほぼ<br>年間並み<br>か多い  | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み        |
|       | ほぼ<br>年間並み<br>か多い | ほぼ<br>年間並み<br>か多い  | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み        |
| 東日本   | ほぼ<br>年間並み        | ほぼ<br>年間並み         | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み        |
|       | ほぼ<br>年間並み        | ほぼ<br>年間並み         | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み<br>か多い |
| 西日本   | ほぼ<br>年間並み        | ほぼ<br>年間並み         | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み<br>か多い |
|       | ほぼ<br>年間並み        | ほぼ<br>年間並み         | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み<br>か多い |
| 沖縄・奄美 | ほぼ<br>年間並み        | ほぼ<br>年間並み<br>か少ない | ほぼ<br>年間並み | ほぼ<br>年間並み        |

トマト・イチゴ・ナスの平均価格と入荷量



キク・バラの平均価格と入荷量



ランナー vol.11 2018年9月発行 掲載記事の無断転載を禁じます。

発行所 株式会社 大仙 営業事業部  
 〒440-8521 愛知県豊橋市下地町字柳目8  
 [TEL] 0532-54-6521 [FAX] 0532-57-1751 [E-mail] mail.magazine@daisen.co.jp [登録]



※メールマガジン配信希望の方は、右にありますQRコードよりご登録いただくか、上記のE-mailアドレスより空メールの送信をお願いいたします。