

ちむ美らさ

第72号

発行：北部農林水産振興センター
農業改良普及課
沖縄県名護市大南1-13-11
電話：0980-52-2752
FAX：0980-51-1013

かぼちゃ花粉用品種について

北部地区の主要品種である「えびす」は低温での花粉発生が悪く、冬場交配できないことがあります。そのため花粉発生の良い品種の導入・転換を行いましょ。

例) 銀世界、くりほまれ、くり将軍、こふき、ほっとけ栗たん、ほっこり133など

目次

- 1P かぼちゃ花粉用品種
- 2P バインの微量要素欠乏対策について
- 3P アザミユマについて
- 4P ゴーヤー新品種紹介
かんしょ簡単レシピ

「えびす」、「くり将軍」、「くりほまれ」の特徴

(H26年度展示ほ結果)

① 樹勢について

- (1) 3品種とも葉の大きさに差はありません。
- (2) 「えびす」に比べて、「くり将軍」はつるが短い。「くりほまれ」は「えびす」に比べて草勢が強く、生育が早い。

② 果実について

果実1個あたりの重さは「くり将軍」と「くりほまれ」が「えびす」よりも重い。
1株あたりの着果数は「えびす」の方が多。

③ 花粉について

- (1) 3品種とも葯(花粉の入っている袋)の開き具合に差はない。
- (2) 花粉稔性(正常な花粉の割合)は「くり将軍」と「くりほまれ」が「えびす」よりも高い。つまりより多くの花粉が確保できる。
- (3) 「えびす」の雌花に「くり将軍」や「くりほまれ」の雄花を使って交配しても着果できる。

※花粉用品種の植付数はえびすの1割程度が目安です。また、寒すぎる場合、花粉用品種の花が出ていても着果しない場合もあります。作付時期を徹底しましょう。



← 12/5
えびす
(東村)
花粉稔性
65.1%



← 12/5
くり将軍
(東村)
花粉稔性
97.1%



← 12/5
くりほまれ
(東村)
花粉稔性
94.9%

(担当: 桃原)

パイナップルの 微量元素欠乏対策について

パイナップルは低温期に微量元素欠乏により葉色が悪くなったり（鉄欠）、果柄の折損（亜鉛欠）が発生するため、**硫酸第一鉄や硫酸亜鉛を散布し**、障害発生を防止しましょう。障害の多発する園地では散布回数を増やす必要があります。



鉄欠の症状

○鉄欠乏

- ・ pHが高い土壌で出やすい。
→道路などからの流入水にも注意！
- ・ 古葉の先端から緑色が薄くなり、赤色が濃くなる。

○亜鉛欠乏

- ・ 新開地や心土を掘り起こした園地で秋になって現れることが多い。

症状の特徴

- ① 代表的な亜鉛欠乏の症状。果柄が割れるため栄養が十分に移動せず果実品質が低下する。
- ② 初期の症状では中心の葉が傾いて成長する。
- ③ 葉芯部の葉が詰まったような症状がみられる。



亜鉛欠の症状

①



②



③

いずれの症状もパイナップルの生育が低下する秋から発生が見られることが多い。対策として、**9～10月の間に一回は200～400倍の硫酸第一鉄、硫酸亜鉛の葉面散布**を行いましょう。

重要害虫アザミウマに注意しましょう！

アザミウマの一例

①クロゲハナアザミウマ (成虫)



体長:約1.2mm
黄色～黄褐色
キクに多い

②ミナミキイロアザミウマ (成虫)



体長:約1.0～
1.4mm
淡黄色～橙黄色

アザミウマによる
被害例

キク



かすり状のキズ

アラレア



葉の萎縮

ベンジャミン

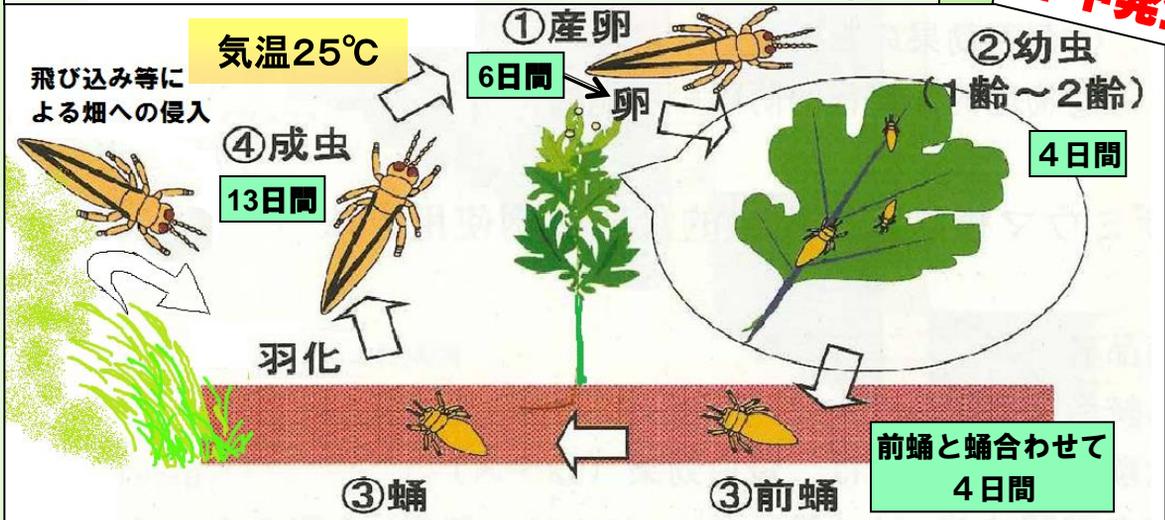


吸汁痕とアザミウマ

アザミウマの特徴を掴んで、効果的な防除を！

アザミウマ類の一生 (ミナミキイロアザミウマの場合)

施設内は
年中発生！



特徴① 各種雑草を好む

→ 早めの除草、古株除去でエサ・卵を除去し、密度を下げる。

特徴② 銀色を嫌う

→ 圃場周辺にシルバー寒冷紗等を設置し、飛び込み侵入を軽減させる。

特徴③ 成虫は新芽に多く、幼虫は新芽の下の成葉に多い

→ 上位葉にかかることを意識して農薬散布する。

(担当: 町田)

ゴーヤー新品種、8月から供給開始

これまで、冬春期(12月から翌年5月まで)出荷用ゴーヤーは、「汐風」の1種類のみでした。冬春期は、低温時期に突起が鋭くなりやすく、輸送時に突起が傷むという課題がありました。しかし、この新品種は、**突起に丸み**があり、従来の「汐風」よりも**果色の緑が濃い**という特徴があります。

これまでの現地試験でも、良い結果が出ております。ただし、北部地区では低温時期に着果過多になると、果実の太りが悪くなるため、適正な着果が必要です。

これから各地で行われる栽培講習会で随時紹介していきます。購入方法は、従来通り**JAでの販売**になります。

(担当:座波)



かんしょレシピ

まだまだ暑~い日が続きます。いもを使って簡単に冷え冷えデザートはいかがですか♪

いもムース

【材料】ゼリーカップ10個分

- ・いも(紅芋でも可) 200g
- ・砂糖(三温糖) 50g(2と4で使用)
- ・牛乳 300cc(3と4で使用)
- ・生クリーム 50cc
- ・粉ゼラチン 5g

※粉ゼラチンは水20ccでふやかす

【作り方】

1. いもの皮をむいて適当な大きさに切り、水につけてアクめし茹でる。
2. いもがやわらかくなったら、お湯をきって砂糖(25g)を入れ、火にかけ水分がなくなるまでいる。
3. 茹でたいもと牛乳の半分量(150cc)をミキサーに入れ攪拌し鍋に移す。
4. 3に残りの牛乳と砂糖を入れ火にかける。沸騰したら火を弱め、ゼラチンを入れる。少し火が通ったら止める。
5. 生クリームは別ボウルで少しホイップさせて4に入れ、よく混ぜる。
6. カップに入れて冷蔵庫で2~3時間冷やしたら完成。

(担当:照屋)

