

トモエ肥連全関東東海千葉地区拡販推進部会in行方

去る11月7～8日、茨城県行方（なめがた）市においてトモエ肥料販売協同組合連合会（以下トモエ肥連）主催の全関東東海千葉地区拡販推進部会の現地研修会が晴天の中、行われた。トモエ肥連会員店12店16名、エムシー・ファータicom（株）、ときわ化研（株）、当社合わせて29名の参加を得た。この拡販推進部会は賛助メーカーの協力を得てトモエ肥連の会員が持ち回りで現地研修会を企画しており、昨年の群馬に引き続いて今年は茨城県行方市の（株）出沼三郎商店が主催となり研修会が設営された。現地視察はエムシー・ファータicom、ときわ化研社製品が使用されているサツマイモ、シソ、セリの圃場を視察することが出来た。

行方市は霞ヶ浦と北浦に囲まれた地域で湖周辺は水稲やハウスでのメロン栽培が有名であるが、その他にチンゲンサイや露地レンコン、灌水設備が整ってない台地の畑はサツマイモが栽培されている一大農業地帯である。サツマイモは近年シルクスイートに代表する品種改良により収量性が増し且つ食味が良い品種が続々と出て来た事と、追いかけてスイーツブームも手伝いサツマイモ生産者にとってはフォローの風が吹いている。サツマイモは他の農産物と比べると定植してから手の掛からない作物であり、水の乏しい畑ではサツマイモの栽培はうってつけである。また、ご当地では反収で50万円以上を取る生産者も聞かれるように



になった。以前のサツマイモの施肥設計と言えば単肥や菜種や油粕など自家配合肥料がメインであったが、作付面積が大きくなるにつれて手間が掛けられなくなった一方で品質向上のために土作り資材を利用したり、緩やかな肥効を示す有機入り化成肥料を選ぶ生産者が増えてきている。エムシー・ファータicomとときわ化研では、3要素肥料だけではなく土づくり資材やリン酸苦土質肥料も施肥設計に組み入れて品質向上に寄与すべく試行錯誤しながらデータの集積を行っている。（株）出沼三郎商店はサツマイモ向け3要素肥料の専用銘柄を立ち上げて推進している。今年はイモにとっても根部の肥大期に日照不足や長雨の影響を受けたせいで収穫がずれ込んでおり、現在が収穫最盛期となっていた。

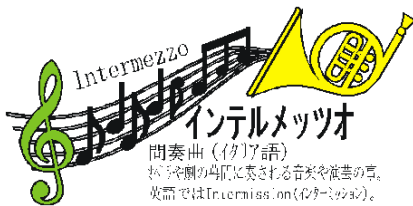
シソにおいてはときわ化研の有機入り肥料を長年ご愛用頂いている生産者圃場を視察することが出来た。シソは肥料喰いで土づくり資材は欠かせない。堆肥やときわ化研の有機質肥料、追肥でノンコーティング有機入り肥料を10a窒素換算当たり合計90kg以上施肥しても土壌分析の結果では肥料残りが殆どなく生育も良好だという。生産者のコメントでは、太陽熱消毒を実施しているが20年以上シソを栽培していても大きな連作障害に見舞われた事はないとのこと。参加者一同は今まで経験したことがない施肥量で濃度障害もない現場を視察出来て度肝を抜かれた次第であった。

最後に視察したセリだが、仙台ではセリ鍋が庶民食となって紹介されているものの、ニーズは七草がゆの材料のひとつかお浸しにして食べる程度の馴染みが薄い作物であり、産地は仙台周辺か行方市くらいしかない。視察した生産者の話では水稲の後作で栽培しているが、手で摘んで収穫するため手

（次ページへ続く）

(前ページより続く)

間もかかり産地である行方でも若手の生産者は皆無で後継者もないというレアな作物だ。セリの出荷規格は根切りと根付き商品があるのだが、根付きセリにおいては根っこが白くないと商品価値がないとの事。追肥をやり過ぎたら根が黒ずんでしまい高品質を保つ事と収量を上げるのは容易ではないそうだ。そんなナイーブなセリには高度トモエ化成と水溶性苦土質肥料を併用すると活着が良好で株張りが良く、また緩やかな肥効を示すおかげで安心して使えるとの評価を頂いた。改めて参加者一同はトモエ化成とときわ有機の特徴を再認識した次第であった。室内研修では今年度実施した肥料比較試験の結果報告がなされた。トモエ商品シリーズとときわ有機を利用した施肥提案では何れも投資効果が出ており、地元特産物の品質向上に一役かっている事が伺えた研修会であった。(東京支店)



鬢付け油のよい香り

ここ福岡では秋の風物詩とも言える大相撲九州場所が11/12～26の15日間に渡り開催されている。鬢付け油の甘い良い香りの正体は何かご存じだろうか？香りの正体は主原料の木蠟ではなく、

伽羅や沈丁花などの香木数種類をブレンドした香料で、現在では鬢付け油は東京都江戸川区の島田商店のみが製造している。木蠟についてもう少し調べてみると、原料は櫨(ハゼ)の実で、古くは江戸時代から西日本を中心に多く栽培されており、木蠟は整髪だけではなく蝋燭や木工品の艶出しなど幅広い用途があったため、特に九州各藩の大きな収入源となっていた。明治6年の記録には日本の商社による輸出金額で第8位になっており、当時は三菱商事の前身である三菱商会も良質な「Japan wax」として海外に輸出していた。後に石油合成品による代替品が台頭し産地は激減したが、今では九州場所の開催される福岡県が全国1位の産地となっている。



秋になると鮮やかな紅色を放つ櫨の木

日本の国技だけあって相撲由来の言葉は序の口や勇み足、大一番、仕切り直し等々、皆さんも日常口にする言葉が多いが、意外と相撲が由来の言葉として知られていない「胸を借りる」や「八百長」といった言葉もある。「胸を借りる」はぶつかり稽古で、ぶつかる側の力士が胸を借りていたのが由来で、メロドラマでありがちな愛しい人の胸を借りて泣くのが語源ではない・・・面白いのは「八百長」の語源とされている話で、八百屋を生業とする長兵衛さん(通称：八百長)は、角界の役員にあたる年寄り伊勢海五太夫の囲碁仲間であったが、商売を上手に進めるため勝負を手加減し五太夫の機嫌取りをしていた。後にそのことが発覚し、真剣勝負をせずに勝敗を調整することを八百長と呼ぶようになったとか。因みに角界とは「角」が競うや比べることを意味し、力を比べることを「角力」と言う。角力とかいて相撲とも読むことから相撲界のことを角界と言う。



蠟の原料となる櫨の実

高度経済成長期には「巨人・大鵬・卵焼き」が国民の好きなものトップ3であり、相撲はそれだけ国民から愛されていたが、今では観戦するスポーツも多種多様となり国技「相撲」の影が薄くなっているように思われる。相撲は奇数月に各場所で開催されるため野球ほどではないが比較的観戦するチャンスが多いスポーツである。皆さんも一度、本場所を観戦してみたいかだろうか。(福岡支店)

遅ればせながら、新米をお取り寄せしたのでさっそく食べてみました。新米は白米だけでご飯が進みますね。炊き立ても美味しいですが、冷ごはんににするとより一層旨味を感じられるので、おにぎりにして食べるのも好きです。今年も美味しいおコメが食べられる幸せを感じることができました。生産者の皆さんに感謝です。

編集事務局：南部、助川