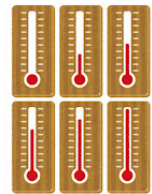


例年より早い梅雨明け 農産物への影響は

高温障害による品質不良懸念や病害虫にご注意を

6月27日に気象庁は関東甲信・東海・九州南部地域で、翌日に北陸・近畿・四国・中国・九州北部地域で、29日には東北南部地域において梅雨明けを発表した。関東甲信・近畿・四国・中国・九州北部・東北南部では1950年以降の統計を取り始めて以来、東海や九州南部地域においては統計開始以来2番目に早い梅雨明け宣言となった。群馬県桐生市では6月26日に最高気温が40.2度を記録するなど6月中の観測において最高気温を更新、関東地方では観測地点で連日35度を超す猛暑日を記録するなど6月にも関わらず一気に夏が到来した。関東管内の東京電力は電力需給ひっ迫注意報を首都圏に発令し節電を呼び掛けている。電気代が値上がりしているため節電したいところだが、熱中症のリスクが高くなることから命を守る行動としてクーラーは欠かせないため本当に致し返しの状態だ。



それにしても例年だと梅雨明けは7月20日前後に末期を迎えるのだが、これが20日以上も前倒してしまった。米どころ東北では5月中旬田植え後イネにおいて分けつ期が低温ぎみに推移したため莖数が少ないところが散見されたが、各地ともに生育は平年並みに追いついた模様だ。関東は異常な高温、北海道でも蝦夷梅雨という言葉が聞かれるようになり、確実に梅雨は北上しているかのように思われる。こうなると農作物の生育に大きく狂いが生じて来るのは間違いないだろう。梅雨明け直後の地域においては最高気温で連日30度以上続いており水不足が懸念されたが、台風4号の影響で首都圏の利根川・荒川・多摩川・相模川主要水系のダムによる貯水量は7月7日現在、84%~97%と水系によりばらつきはあるものの今のところ水の心配はなさそうだ。四国や九州北部では渇水に見舞われていたが、台風がもたらした降雨により一服できたようだ。台風4号や戻り梅雨の影響で西日本から関東までの各地域は幾分か水不足の懸念は薄まっただろうが、気温は依然と高いままだ。関東内陸の埼玉・群馬の田んぼの水の温度はお湯と化している。4月下旬田植えの早生品種は既に出穂期に入っており、高温の影響で根の活力低下は免れず確実に高温障害は避けられそうにない。こうなると2等以下の品質となる米が多発し同地域のコメは買い手によって敬遠されてしまう可能性が高まるだろう。関東はコシヒカリの産地が多く近年でも出穂期に高温障害に見舞われる事が多くなり、乳白米や米粒が小さい等の品質劣化が聞かれて久しい。高温障害に強い品種の作付転換が来年以降一層進むのではないだろうか。また、病害虫の発生も変わって来るだろう。今年は全般的に高温のため虫の発生が懸念されよう。警戒したいのはカメムシとウンカだ。高温時には海水温も上昇し台風が発生しやすい環境となる。中国や東南アジアのモンスーン地帯より台風によって運ばれてくるウンカは九州や四国にとどまらず北上してくる可能性も今後出て来るかも知れない。病害虫防除所が発信した6月8日の情報によるとイネミズゾウムシが北関東で、四国でイモチが多発注意とされているが、同地域にお住まいのかた、状況は如何でしょうか。トビイロウンカは例年よりも早い捕殺が報告されているようなので特に台風が本土を襲撃した後については一層の注意が必要なところだ。イネだけではなく野菜も同じく高温等による着果不良や生育停滞に注意が必要だ。スイカの産地では暑すぎて1番果が肥大せずにとんでしまっていたり、また適度な雨が降らないのでキュウリでも果菜類も花が流れたり、家庭菜園のトマトでも干ばつの影響からか尻ぐされが見られる。スモモや桃も玉伸びがしないなど産地に赴くと高温の影響が出ているとの話を聞いている。関東で38度台を記録した6月末の週は蚊も暑すぎたか日中飛ばずに日陰で大人しくしている姿が確認されたほどだ。準高冷地ではレタスや白菜など梅雨時期より作付する標高を高くしていきながら高温による生育不良を免れるよう作付移動をはかっているのだが、例年よりも早い梅雨明けによる高温到来ともなると品質劣化が進みやすく作付けパターン

(次ページへ続く)

に大きく狂いが生じてしまう懸念があろう。レタスの品質も1,000メートルを超える標高でないと高品質のレタスが生産されにくい状況となっているようだ。露地で生産される農産物の収量や品質はその年その年の気象に大きく左右やすいため今後の気象情報には注意が必要だ。くれぐれも屋内外に関わらず農作業におかれましては熱中症に充分気をつけてください！

『夏の風物詩 スイカ』

夏の風物詩と言われるスイカは漢字で書くと「西瓜」と書くが、もともとアフリカが原産でウイグルから中国に伝わり日本に入ってきたとされており、中国の西側から伝わった瓜だから「西瓜」と書くようだ。室町時代に日本に伝わってきたという説もある。

スイカはつる性の瓜科植物なので、本来であれば野菜の扱いをされるべきなのだが、一般的に食べ方から見ると果物。園芸分野では野菜として扱われるが、市場や栄養学上では果物として扱われている。メロンも同様。



◆主な産地

日本国内では年間約31万トン収穫されており、県別でみると第1位が熊本県で年間49,900t収穫されており全体の16.1%を占めている。続いて千葉県12.2%、山形県9.2%、鳥取県5.8%、新潟県5.7%と上位5県で全体の約半分を占めている。

ご参考まで、世界の生産量の第1位は中国で年間6,000万t強の生産量があり世界全体の60%を占めている。以下トルコ約390t、インド約250万t、ブラジル約230万tとなっている。(2018年度産)

産地	収穫量 (t)	割合	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
全国	310,900		268,100	9,350
熊本県	49,900	16.10%	47,000	1,290
千葉県	37,800	12.20%	34,900	978
山形県	28,500	9.20%	24,900	798
鳥取県	18,100	5.80%	16,600	372
新潟県	17,600	5.70%	15,300	513
上位5県計	151,900	48.90%	138,700	3,951

出典：政府統計の窓口 e-Stat

◆スイカは身体に良い果物

スイカの種子と果肉には、疲労回復や利尿作用を進めるカリウムが多く含まれている。夏の暑さで疲れ切った身体に優しく、水分補給もできるため夏バテに効果がある。

多くの人が食べずに捨ててしまうスイカの皮には、血流改善や抗酸化作用のあるスーパーアミノ酸「シトルリン」が含まれているため、血流状態をよくしてくれる働きがある。

シトルリンは他の果実にはほとんど含まれていない成分なので、むくみが気になる方はなるべくスイカを食べると良いようだ。

◆スイカの美味しい食べ方をご紹介

スイカは食べる直前に冷やすことでさらに美味しくなる。ただ、冷やしすぎると甘さが落ちるのでご注意を。美味しく食べれる基準は8～10℃くらい、家で食べる場合は水道水で冷やす方法が一番良い。水道水で冷やす時は、スイカ上半分に布巾をかぶせ、その上から少しずつ水道水をかけて冷やしていくと良い。大きなボールや鍋があると、節水することもでき効率も良くなる。

スイカの皮は固くて捨てられることが多いが、浅漬けにしたり、千切りにしてサラダに入れると美味しく食べることができる。一番外側の模様がついている皮は、薄く切って取り除きましょう。

今年は6月から猛暑が続いており、今夏を健康に乗り切るためにもぜひスイカを食べましょう。ただし、食べすぎにはご注意を。(福岡支店)

急な猛暑の到来に身体が暑さに慣れておらず体調を崩されていないでしょうか。寝不足にならない様に夜の冷房は適切に使用して十分な睡眠を取ることを心がけましょう。編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>