



平成30年産水稲の除草剤について

米を栽培する中で一番大変なのは「雑草対策」ではないでしょうか。雑草を如何に抑えるかで、収量や作業効率が大きくかわってきます。今回は、水稲除草剤の上手な使い方をご説明します。

☆田植え後の除草剤の散布ポイント！

①代かき・畦塗は丁寧に！

田面の凹凸がなくなり均平になるように耕起・代かきは丁寧におこないまししょう。また、漏水防止のために畦塗や畦波シートで補強をしておきましょう。



畦塗機による畦畔の畦塗

②水管理をしつかりと！

水口・尻水をしつかり止めて5cm程度の水深を確保しましょう。除草剤散布後は、極力「水を動かさない」ようにし7日間は止水しましょう。
※落水やかけ流しはせず、どうしても入水が必要な場合はゆるやかに入水しましょう。

③適期に散布！

雑草は、代かき・田植後の短い期間でも発芽します。除草剤は散布可能時期を守ったうえで、できるだけ早く散布しましょう。

☆剤型の特徴と注意のポイント！

○粒剤

拡散性が小さく効果が最も安定しています。散布ムラに注意が必要です。

○ジャンボ剤

水溶性のフィルム内に拡散性の高い薬剤が入っています。面積に応じた個数を投げ入れるだけで良いので省力的です。しかし、浮きわらや藻類が多いと拡散が妨げられてしまうので、しっかり除去してください。

○フロアブル剤

液状で拡散性が高いことが特徴で、使用時の注意事項はジャンボ

剤と同様です。

この時期よくある質問
水稲栽培Q&A

Q 最近、ホタルイやオモダカが圃場によく発生します。よく効く除草剤はありますか。

A ホタルイやオモダカなどの雑草は、発生期間が長く、だらだら発生することで、除草剤の影響を回避するため、田植後の初期剤や一発処理剤などの除草剤だけでは、完全に防除できません。

防除のポイント

初期剤や一発処理剤での防除だけでなく、中期・後期剤を追加で散布することにより長い期間、除草効果を維持するようにしましょう。

おすすめ除草剤

『アトトリキ粒剤』



オモダカ、クログワイに
良く効く!!

移植後20日〜ノビエ4葉期まで

水稲肥料の一部
銘柄変更のお知らせ

組合員の皆様には、「PKセーブエック480」を長年に渡りご愛顧いただいております。また、全国のJAグループによる銘柄集約に参加することでさらなる低コスト資材を提供できることから、銘柄を変更させていただきます。

〔水稲基肥・追肥・穂肥〕
PKセーブエック480
(14・8・10)



平成30年産から
スタート



〔水稲基肥・追肥・穂肥〕
化成肥料488
(14・8・8)



※写真はイメージです。

野菜づくり

今月は
果樹(落葉
果樹)の剪定



■ 整枝剪定の時期

落葉果樹(柿、桃、栗など)の剪定は通常、落葉した冬季です。幼木や樹勢の弱い樹などではできるだけ厳寒期を避けるようにしましょう。

■ 樹形と整枝法

枝が真上に伸びやすいもの、開帳しやすいものなど樹種によって枝の生長の性質が異なります。本来の性質にあった樹形を目標にしましょう。(図1)

■ 剪定の種類

● 切り返し剪定

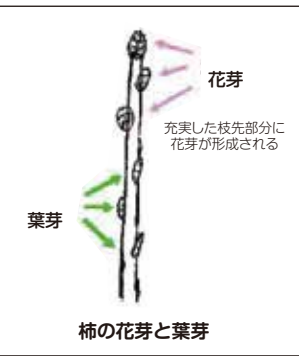
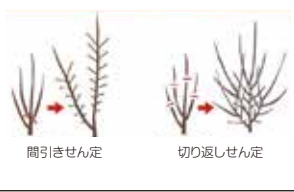
枝の途中で切るのが切り返し剪定です。先端を強く伸ばして骨格となる枝を育てたり、先端が下垂して弱ってきた枝の勢い

図1 立木仕立て果樹のおもな樹形



主幹形 変則主幹形 開心自然形 開心形(杯状形)
ウメ、桃、柿=開心型、開心自然型
栗、柿、リンゴ=主幹型、変形主幹型

図2 間引きせん定と切り返しせん定



を回復させたりする切り方です。

● 間引き剪定

枝の基部から切るのが間引き剪定です。込み合った部分の枝を間引き、日当たり、作業性などを向上させる剪定です。切り返し剪定に比べて、樹が落ち着き、花芽が付きやすくなります。

● 整枝剪定の手順

整枝は、まず樹をよく観察し、自分の目標とする樹形をイメージしましょう。まず、太い枝の間引きから初め、骨格となる枝の配置を決めます。次に側枝、結果枝、結果母枝の①間引き剪定、②切り返し剪定の順に剪定を行います。

■ その他のポイント

● 結果習性

果実の成り方は桃、ウメ、ナシなど冬場に確認できる花芽がそのまゝ結果する結果枝型と、柿、ブドウなどの春に新梢の伸長と共に発現する結果母枝型があります。柿や栗などは、充実した枝の先端部分に翌年の花を含んだ芽を持つので、枝先を切り落とすと翌年の果実を切り捨ててしまう場合があるので注意して下さい。

平成29年確定申告 (農業所得) 収支明細書送付について

平成29年農業所得の確定申告の参考資料として、JA利用にかかる年間累積取引明細書を発送いたしました。左記内容の正しい確認の程、宜しくお願いいたします。

尚、変更がある場合は必ず本店または、各支店窓口にて変更手続きを行っていただきますよう重ねてお願い申し上げます。

■ 明細書利用料

1,000円(税込)

平成30年1月12日(金)に指定口座より振替させていただきます。

■ 送付時期

利用料金口座振替確認後、(収支明細書利用者)に送付させていただきます。(平成30年1月25日頃)



食べごたえのある肉だんごをダイコンおろしでさっぱりと

★材料(4人分)

ダイコン	大1/2本(700g)
クレソン	2 1/2把(100g)
キクラゲ(乾燥)	6g
ゆでタケノコ	80g
はるさめ(乾燥)	50g
だし汁	6~7カップ
かたくり粉	揚げ油

豚ひき肉	400g
長ネギ(みじん切り)	大きじ3(30g)
ショウガ(すりおろし)	小さじ1(6g)
酒	大きじ1
しょうゆ	小さじ1/2
塩	小さじ1/4
コショウ	少々

酒・みりん	各大さじ2
しょうゆ	大きじ1
塩	小さじ1



肉だんごのおろし煮

★作り方

①キクラゲは水でもどしてみじん切りにする。タケノコは6mm角に切る。②ボウルにAを混ぜ、キクラゲを加えて粘りが出るまで手でよく練り混ぜる。③タケノコは、かたくり粉大きじ1をまぶしてから2に加えて混ぜる。8等分にし、手を水でぬらして丸く形づくる。180℃に熱した油でさっと揚げる。④鍋にだし汁を煮立ててB、3を入れる。ふたたび煮たら、ふたをして弱火で10分煮る。⑤ダイコンは粗くおろし、クレソンは長さを半分にする。はるさめは、10cm長さに切る。⑥はるさめを加えて5分煮たら、おろしたダイコンを加える。クレソンを加えてさっと煮る。

灯油配達のご注文は☎552-0533・552-7534まで。(株)JA栗東市