

園芸部

「白黒マルチ」 ～高温対策資材のご紹介～



「白黒マルチ」の特長

- 白・黒の二層マルチフィルムです。
- 裏面の黒色で雑草を防止します。
- 表面白色部での光反射により、地温の上昇を防ぎます。
- 日射の強い高温期において、水分の蒸散を防止し水分を保持します。

マルチの色による地温抑制効果・主要使用目的

- 白黒（抑制高）
- 白黒（抑制低）
- 黒（抑制高）
- 黒（抑制低）
- 透明
- シルバーポリ
- 白黒ダブル
- 銀黒ダブル
- 気温

地温測定結果（白黒ダブルマルチ：みかど化工機）

	最高	最低	平均	極最高	極最低
透明	45.8	25.5	35.7	47.6	23.5
黒	44.9	25.4	35.2	46.7	23.3
シルバーポリ	40.6	25.1	32.9	42.0	23.1
白黒ダブル	39.6	23.8	31.5	40.3	21.7
銀黒ダブル	41.0	25.0	33.0	42.2	23.1
気温	31.5	21.8	26.7	32.3	21.0

（みかど化工機試験圃場 7月快晴日）

- 地温抑制により作物の生理障害を防ぎ、生育環境条件を改善し、安定した作物と増収効果が認められ、(財)日本植物調節剤研究会より生育調節資材の認定マークを受けています。
- オモテの白のもつ紫外光を含まない光反射力とウラの黒色のもつ光線透過抑制力により地温を下げ、高地温障害を防ぎます。最高地温で、透明・黒マルチに比べ約6℃低下します。
- 強い光反射で、作物基部や葉の裏側に光を補い下葉の枯れあがりを防ぎます。
- 耐久性は透明や黒に比べ優れています。

3月にお届けする材料を使用したレシピです



鶏と椎茸の生クリームさっと煮



- 材料は2人分が基準になっております。
- 盛付例はイメージです。
- ※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

材料

- ・国産鶏もも肉……………200g
- ・椎茸……………4枚
- ・生クリーム……………200cc
- ・塩……………少々
- ・こしょう……………少々
- ・鷹の爪……………1/2本

作り方

- ①鶏肉は余分な脂を切り落とし、3つに切る。軽く塩・こしょうをふる。椎茸は石づきを取って斜めそぎ切りにする。
- ②フライパンで鶏肉を皮目から焼き、表面全体に焦げ目をつける。
- ③生クリームを加え、椎茸も加えたら、弱火で7～8分煮る。
- ④鶏肉に火が通ったら、輪切りにした鷹の爪を加え、1分程度火にかけてから、塩・こしょうで味を調べて出来上がり。

東北地方の長期予報

<予想される向こう1か月の天候>

向こう1か月の出現の可能性が最も大きい天候と、特徴のある気温、降水量等の確率は以下のとおりです。
 東北日本海側では、平年に比べ曇りや雪または雨の日が多いでしょう。東北太平洋側では、平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。
 向こう1か月の平均気温は、高い確率50%です。降水量は、多い確率50%です。日照時間は、東北日本海側で平年並または少ない確率ともに40%、東北太平洋側で少ない確率50%です。東北日本海側の降雪量は、少ない確率50%です。
 週別の気温は、1週目は、高い確率60%です。2週目は、平年並の確率50%です。3～4週目は、平年並または高い確率ともに40%です。

<気温、降水量、日照時間の各階級の確率(%)>

項目	低い(少ない)	平年並	高い(多い)
2月20日～3月19日			
【気温】	10	40	50
【降水量】			
・日本海側	20	30	50
・太平洋側	10	40	50
【日照時間】			
・日本海側	40	40	20
・太平洋側	50	30	20
【降雪量】			
・日本海側	50	40	10

<気温経過の各階級の確率(%)>

項目	低い(少ない)	平年並	高い(多い)
2月20日～2月26日	10	30	60
2月27日～3月4日	20	50	30
3月5日～3月18日	20	40	40

凡例： ■低い(少ない) ■平年並 ■高い(多い)
 (仙台管区気象台 発表)

編集後記

イチゴの出荷が増えてきています。福島県のオリジナル品種「ふくはる香」がデビューして十年になります。すらっとしたスタイルのふくはる香と、ふっくらとして丸みを帯びたふくあや香、どちらも甘さと酸味のバランスは抜群です。ワインに入れてサンゴリアをつくるのも良いですね。酸味と渋みのカベルネ・ソーヴィニヨンに沢山漬け込みましょう。イチゴの甘みと酸味のバランスが良いと、シャンパンとも非常に相性が良いようです。上品なイチゴの香りは、シャンパンのフルーティさと調和します。「シャンパンの味が引き立つよ…」映画「プリティ・ウーマン」の中で、リチャード・ギアがイチゴをすすめます。ジュリア・ロバーツが、シャンパンと一緒にイチゴを食べるシーンが甞てきます。

今月のイベント

3月5日～6日	営農企画部	全農杯チビリンピック2016小学生8人制サッカー会場 / 光洋サッカー場
3月8日	米穀部	精米工場引渡し式 場所 / 須賀川
3月8日	園芸部	京浜果実・野菜研究会総会 場所 / 東京
3月9日～10日	営農企画部	JA グループ国産農畜産物商談会 場所 / 東京ドームシティ
3月10日	畜産部	成牛せり 場所 / 本宮
3月11日	生産資材部	「中古農機展示会」 場所 / 農業機械センター
3月13日	営農企画部	福島ユナイテッドFC開幕戦 場所 / みんなのとうほうスタジアム
3月14日	畜産部	和牛枝肉せり 場所 / 食肉流通センター

ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分～25分
 放・送・予・定

- 3月1日 畜産部 営農相談室
- 3月7日 燃料部 キャンペーンの展示
- 3月8日 生産資材部 営農相談室
- 3月14日 畜産部 肉豚飼養管理について
- 3月21日 米穀部 28年産米の作付について
- 3月28日 園芸部 営農相談室(防虫ネット栽培)

ストロングバランスが目指すもの



その後、散布手間を省くためには苦土も入っていた方がいい、できれば微量要素も入っていたら面白いという声寄せられ、この度「ストロングバランス」として紹介させていただき運びとなりました。既にお使いいただいている生産者もおられ好評を得ています。

安価で省力化が図れるストロングバランスの特徴と、土壌中での水溶性カルシウムの形態を図解しましたのでご覧いただき、お試しいただければと思います。



従来の石灰質肥料は水に対する溶解度が極めて小さく、施用効果発現まで時間がかかりました。そこで、水溶性カルシウムを多く含む石灰質肥料を望む声が生産現場から要望されておりましたが、これを受けて数年前に「畑のカルシウム」が開発されました。

生産資材部

「ストロングバランス」のご紹介

ただ者ならぬ畑の総合士への肥料

