

琉球大学学術リポジトリ

トマトの落花とホルモン剤の利用

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮城, 滋 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19635

腐製流し、ステンレス・スチール製のものです。

酸、アルカリ、塩に対して充分の抵抗力をもつていますが、ステンレスの名で販売されている凡ての製品が、さびない訳ではないのです。

ニツケル分の少ないものには、全然耐蝕性のないものがあります。即ち、クロム（二八、八％）で他の材料がよけい加えてない程よいということになる。ステンレス製は少々値の高いこと、製作日数がかかることと併りの工作がうまく行かないものには、

しばしば亀裂の入っているものがあるから注意しなければならぬところが難点があります併し耐久力、清潔感からもおすすめしたいものです。

7、アルミニウム張り アルミニウムも純度の高いものになると、酸に対して強い抵抗力をもつています。しかし、アルカリに対しては、本質的に弱いので、やたらに石鹼やクレンザーで流しを洗うのは、よくないと思います。塩に対しては、抵抗力のあるものと、ないものがあります。又、水道の水に混入した

クロール・カルキで腐蝕しはじめのものもあります。

要するにこの流しは、信用出来るメーカーの推薦するアルミニウム板を選ぶことです。

この他、イルミナ（電気でメッキしている）

とか、プラスチックなど新材料の流しも試作されています。市販に移される日も近いと思いますが、明るく丈夫な流しが期待できましよう。（久田 都代子）

トマトの落花と

ホルモン剤の利用

一、なぜ落花するか

トマトの落花は環境条件の作用に依り、或は栽培技術の下手な時に起る。

環境条件が花柄に異状をきたし直接落花の誘因となる、即ち低温高温による受精障害である。特に高温に乾燥が伴う場合はひどいようである。

環境要素が植物体の栄養状態を支配し、花の素質を低下せしめて、間接的に落花の誘因となる。高温となると物質代謝が盛んとなり、適温を越すと同化生産量に比べて呼吸消費が増すので両者間にバランスがとれなくなり栄養不良となり素質の悪い花をつけるためである。

トマトは温度と共に光に対しても敏感な作物で、日照不足をきたすと同化生産量を減少するからである。同化生産は根から吸収された養分が葉に於いて光の力をかりて同化されるのであるが、この同化生産物は植物体の生育成長のために消費され、残りの部分は次代の植物を作るため、花をつくり実を結び、又他の貯蔵器官に貯えられる。同化物が高温のため呼吸作用で消費

されるし、日照不足のため同化生産が低下するので落蕾、落花の原因となる。特に第一花房に於いては小さな苗が作る養分が植物体の成長、花の發育に向けられるので環境要素の変動によつて消費と生産量が激しく動くので、素質の悪い花が出来やすいから、育苗に際しては充分注意し日照不足の徒長苗に育てないようにする。

高段に於ける落花は、下段の結果が多いため高段の花に対する栄養供給の不足から起ることがある。

更に、環境要素の他に、定植の植え込みが原因となる、著しい断根が急激な障害となつて、特に發育中期の花に打撃が大きいようである。従つて健全な苗を育て定植前に根廻しをするとか、定植の際苗の取扱いを丁寧に行う。特に大苗程大切な問題である。

以上落花の原因について述べたが、今日落花防止にホルモン剤が使れて居る。

二、ホルモン剤の利用

トマトはホルモンに対して敏感な作物で、着花のために新果の

あるホルモンもかなり多いようである。しかしいづれも一利一害あるようで、二、四D等もよくよく濃度の調節が困難なため実用的にはあまり使われて居ない。トマトフィックス、シユアセットアトニツク、等のホルモン剤も知られて居るが、トマトトーンの商品名で市販されて居る「バラ、クロロフェエオキシ醋酸」が最も欠点が少くなく実用的に使れて居る。

前に述べた落花の誘因となる気温、光等の環境要素、植え込みによる落花の防止、或は不良環境下に於いて、果実の肥大を促進する。果実の生産適温が二―四度と言れるがこの適温よりも不良環境の下で効果が大きい、もちろん極端な高温低温に効果があるのでなく、大体三―五度が限界とされて居る。

併し高温で実が止つても尻ぐされ病にかかると率が多い。不良苗を用いた場合、植え込みによる落花を止めることも出来るので、ホルモンがあるからどんな苗を作つてもよい、又乱暴な植え方をしてもよいと考へてはいけない。不良苗の撒布より良苗の無撒布がよく、定植が丁寧に行われ植え込みのない無撒布がよいからである。

ホルモン剤を利用することに依つて着花率を高める他に次のような利点もある。

熟期の促進、環境要素や、品種にもよるが、成熟期が数日早くなる。環境条件の悪い時程効果があり、良条件下では無撒布と



向つて左はホルモン処理された果実で右は未処理のもの。

市販のトマトリンは原液二〇cc入りで、これに二合八勺の水を加へると五十倍濃度の散布液となる、これを大体一千花房に散布する。

稀釈に使う水にカルシウム分が多く含まれると効果は落ちるようである。稀釈液はよく混ぜて縁の下などの冷い暗い所におくと四、五週間は使える、散布の時期、開花前二日の蕾より開花後三日迄は開花当日とかわりない効果を表すので、期則正しく次々と咲く花房は三、四花開いた頃に散布すれば四五果はとまる、散布が早いととまる果が少くなく、

早い花は落ちてしまふ先端の花だけがとまることになる。

開花が不規則な時は散布液の濃度を薄めて、一回散布すればよい散布の方法、液の入った茶ワんに花房を浸漬したり、筆で塗ることもあるが、この方法は畸型果等の被害を生じやすいので出来得るだけキリの細い噴霧器を使用する。

ホルモン散布用としてビニール製の小型の噴霧器がある。又家庭用アイロン掛のキリ吹き、香水吹きを使用することもよいでしょう。

宮 城 滋

自家用たくあんの漬け方

朝夕涼しくなり、はつばつ蔬菜類の最盛期になりましたが十月から十一月にかけて降雨がなかつた為毎日野菜畑の水かけでお忙がしかつた事と思ひます。

しかし青々と繁つた菜葉類や大根のいきいきした姿を見まわるとも又楽しい事でしょう。

さて、各御家庭では既に三度三度の食卓においしい菜葉の漬けものが添えられ食慾を増進させてくれているものと思ひます。

丁度各種蔬菜類の漬けもの加工の時期になりましたので大根の漬けものうちで比較的簡易でしかも沖繩の氣候にも適した新漬たくあんの漬け方について御紹介することに致します。

一、新漬たくあんとは

たくあん漬は私達の日々の食事に添えて殆んど飽きのこない漬けものであつて栄養価はさ程大きくはありませんが塩分を快適の状態に補給する一手段であり味覚を刺激して食慾増進の助けともなり、副食物として軍宝なものであると云われておりま

す。

尚又繊維質に富んでいて、有機酸を含んでいるため便通を促進し消化に役立つとも云われています。

従来たくあん漬は、先ず大根を五割乃至六割程度乾燥させて後副原料として米糠と塩それに甘味料と着色剤を加えて漬けたものであります。最近では乾燥する手間を省くため生大根をそのまま漬ける方法も大行われております。

この方法に依つて漬けたたくあんが即ち新漬たくあんと称するものであつて従来漬けたたくあんは不たくあん又は乾燥たくあんと云われているものであります。

沖繩は気温が高く多湿でありますので本たくあんの製造は大根の乾燥が困難のため容易ではありませんが新漬でありますと比較的簡易でしかも失敗が少いようであります。

二、新漬たくあんの製造法

1、原料 大根

△どんな書があるか。
ホルモンの濃度が高いとか、撒布量の多い時に被害がある。先づき梨果が出るごと、幼果が割れる尻腐病にかかりやすい、(特に乾燥期にはひどい)。葉や芽にかかるバイラスにかかつたようにちぢんでしまう。昔も極めて若いものは落ちてしまひます。

△ホルモンの使い方は

濃度、ホルモン撒布に当つて最も重要なことで、濃度が高いとき梨果、尻腐、等その他の被害がある。

少々悪条件でも比較耐結実しやすい品種は出来得るだけ薄い濃度を使用し、又気温が高くなるにつれて濃度を低くする。