

琉球大学学術リポジトリ

写真や図を中心にみる琉球の農作物主要病害虫 (12)

| | |
|-------|---|
| メタデータ | 言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-06-17 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 田盛, 正雄, Tamori, Masao メールアドレス: 所属: |
| URL | http://hdl.handle.net/20.500.12000/20431 |

琉球の農作物主要病害虫 (12)

パインのいちょう病と

パインコナカイガラムシ

パインは熱帯、亜熱帯に適する作物です。排水がよくて酸性の土壌であれば、いかなるところでも生育するもので、傾斜の大きい山腹など、ほかの作物があまり生育しないところでも栽培できる利点があります。また、風に対しても強いので、沖縄のように台風の通過回数が多い地方では最も適した作物と言えましょう。沖縄では、パイン産業について、数年来特に注目されてきたが、まだ多くの研究問題があります。ここでは、この産業をひどくおびやかすと考えられるパインのいちょう病とパインコナカイガラムシについて簡単に御紹介します。

パインのいちょう病は、ある条件のために、パインの葉が赤黄色になり、先端がいちょうしはじめ、ついには下葉が垂れ下がって枯れることに対してつけた名称であります。その病原については、以前から各地で研究され、いろいろの説があります。例えば、アメリカ南部のフロリダでは、ある種の菌類によっておこるとか線虫によっておこるといわれた。またポトリコヤジャマイカ

やフィリピンでも、菌類によっておこると考えられ、その防除法として、病気にかかった株を引き抜いて焼きすてることがすすめられた。ハワイや台湾では、パインコナカイガラムシがその原因であると考えられた。パインのいちょう病は、そのほかに養分の欠乏、石灰質の甚だしい場合、乾燥時などに発病しやすいようです。

現在でもその病原についてはいろいろ論議があるが、パインコナカイガラムシが発生するとつづいてパインのいちょう病も発病することから、パインコナカイガラムシがパインのいちょう病を媒介すると信じられている。

パインコナカイガラムシは、パインの葉、茎、果実、根など、すべての部分に寄生してその汁を吸取する。渡辺氏は、台湾でこの虫が地下 65cm のところの根の先端に群生していることを観察した。この虫は、多汁でやわらかい部分に寄生するときは生育が早く、早く成熟して多数の子を産むが、かたい部分ではその逆である。したがって、パインの苗を植える前に日乾するが、その場合その苗での繁殖はおさえられる。この虫は、パインがいちょう病にかかると、アリによってほかの株へ運ばれる

今年の服装の色は青系統が流行していると言われて居りますが、洋服を作ったり、着たりする時に、どの色が良いとか、どの色の組み合わせがいいかしら等と、考えさせられる事も多いと思われませんが、毎日の食餌の色や、食品の色の組合せについてはいかがでしょうか。忙しいままに、ありあわせの食品でおいしく作って食べて居られるのではないのでしょうか。何年間、あるいは何十年間の料理の経験はきっと家族の嗜好にあう料理を作れるようにしてくれたことと思います。そこで、今度は一步前進致しまして、食品の色をうまくとり入れて、美しい料理であると共に、栄養的により

食品の色と栄養

よい料理にして頂きたいものです。

食品の色には、はやり、すたり、はありませんが、食品の持つ色の中には栄養上重要なものがあります。そればかりでなく、皿にきれいな食物が盛られていると、つい箸を運びたくなります。このように食欲とも関係が深いわけで、ここでは特に食品の持つ色で栄養上重要なものについてのみみてみましょう。

※食品の色には自然色と人工色があります。

自然色には栄養上重要なものがありますが、人工色には殆んど栄養と関係のないものばかりで、却って有害なものもあるくらいです。

防 除 法

パインのいちょう病を予防するには、施肥を適正に行ない、しき草をしいて乾燥から守り、株の健全な発育を助け、とくにパインコナカイガラムシの防除につとめることであります。パインコナカイガラムシを防除するには、苗を植え付け前に消毒し、土壌はヘプタクロールなどで消毒します。畑で発病したら、馬拉ソンなど効果の大きい殺虫剤を散布します。台湾ではパラチオン剤を使用して大きな効果をあげていますが、沖縄では使用が禁止されていますので使えません。

パインシロカイガラムシ

この虫は、沖縄本島でもよく発生していますので述べてみます。

日蔭でパインが放任栽培されている場合に、葉の表面に寄生し、葉から養分を吸収し、葉の全面に黄色半透明のはん点を生じ、はなはだしい場合は葉がしおれます。

これは種苗をくん蒸し、畑の整理を十分に行なうことによつて防ぐことができます。この虫は、パインコナカイガラムシほどおそろべき害虫ではない。

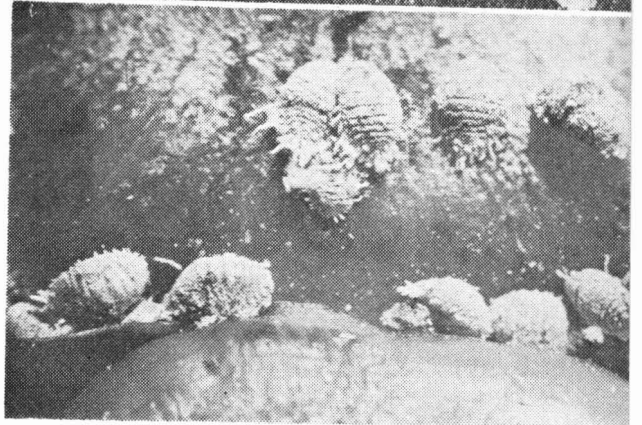
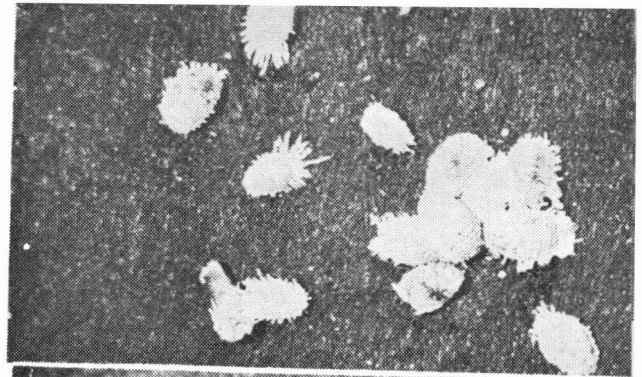
(田 盛 正 雄)

(写真)

上 パインコナカイガラムシ

中 パインコナカイガラムシが果実を加害している状態

下 パインシロカイガラムシにおかされているパイン



黄橙赤色の野菜や果物に見られるもので、例えば、柿、パパヤ、みかん、トマト、人参、南瓜等に「カロチノイド」とよばれるものがあり、この中の数種のものが人間の体の中に入った後でビタミンAに変わります。これらの代表的なものが「カロチン」で、私どものビタミンA源として重要なものですが、不足しますと、「とりめ」になりやすく、又、皮膚が荒れたり、病気に対して抵抗力が弱くなったりいたします。その他に、緑色の野菜にも沢山含まれています。例えば、ほうれん草、ねぎ、等ですが、これらではカロチンが葉緑素の緑色で覆われて表面に色が現われて居りません。このようなカロチンを含

食 品 の 色 と 栄 養

む食品は油を使って調理をすれば吸収も高まります。魚の皮や魚肉の色にこれらと似た色がありますが殆んどビタミンAとは関係がありません。

黄色の色素のものでみかんの皮に含まれ、苦味を持つものがありますが、これまでビタミンPとよばれ高血圧予防作用があるといわれて居ります。これは「フラボノイド」とよばれるものの1つで、この他に、きゃべつ、大豆、小麦粉、玉ねぎの中にこの種類の色素があります。この色素は酸性側で無色、アルカリ性側で黄色くなります。小麦粉に重曹を加えて蒸しパンを作りますと、重曹は弱アルカリ性ですから出来たパンが黄色っぽくなるの