

琉球大学学術リポジトリ

沖縄における野菜の束とその価格について (2)

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-07-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 友利, 知子, Tomori, Tomoko メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/21188

ると、導入、利用する機械の能力はこの作業量をなしとげるものでなければならない。一時間当りの必要作業量は次の式で求めることができる。

$$Ch = \frac{Cf}{T \cdot K (P - R)} \dots\dots\dots(2)$$

ただしCh：1時間当りの必要作業量 (ha/時)

Cf：必要総作業量 (ha)

P：作業可能期間 (日)

R：作業可能期間中の作業不可能日数 (日)

T：1日の拘束作業時間 (時)

K：実作業率 (%) ……通常80%程度

作業可能期間(P)は、その作業の適期期間で、これは各地域の気候条件や栽培条件等によってさまざま。作業不可能日数(R)は、P期間中において、降雨や機械の定期整備などのため作業の不可

能な日数である。

ここで前項の圃場作業量(1)式とこの必要作業量(2)式から、作業機の大きさを求めてみると、トラクター、作業機の圃場作業量が必要作業量と等しければ作業計画通り完遂できるのであるから、 $C=Ch$ と置く。そうすれば作業機の作業幅(W)は、 $W = \frac{10 \cdot Ch}{V \cdot E}$ となる。

作業機の大きさは作業幅が $\frac{10 \cdot Ch}{V \cdot E}$ に等しいかそれよりもやや大きいものを選べばよい。

トラクターの大きさに関しては、選んだ作業機のうち最も大きなけん引力を必要とする作業機をけん引することができるもので、更に作業機とのつり合いがよくとれたものを選ぶようにする。

(泉 裕 己)

沖縄における野菜の束とその価格について(2)

先に、野菜の価格が一般に安くて比較的安定している5月時の野菜の束と価格について書きましたので、今回は5月とは逆の条件にある11月の野菜の束と価格について5月と比較しながらみていきたいと思ひます。

この調査は、前回に引き続き家政学科の学生が1966年、11月15日、16日、17日の3日間、問口が3間以上で比較的客の出入りが多いと思われる24軒の小売店について、野菜の種類と販売単位、それに重量と価格について調べたものです。

1. 野菜の種類

野菜の種類は小売店一軒につき平均24種類で5月の20種類より多く、種類としては39種の野菜がありました。

2. 販売単位

販売単位は5月と同じく、葉菜類ではキャベツとけっきゅうはくさい、レタスが斤売りであとは全部束売り、根菜類は、にんじんとごぼうが束と斤売りで、だいこんが束と一本売りで、5月より

ごぼうの袋入りというのが目立ちました。また果菜類では、そのほとんどが斤売りで、さやいんげんだけが束売りですが最近の傾向をみてみると、これも袋入りが多く、その重量がまちまちのようです。

3. 葉菜類の束とその価格

野菜の束についてみますと、最も安いグループに属すると思われる、チシャと八重山かずらが平均600gで、ようさいが500g、一方対象的な野菜と思われるだいこんの葉、たいさい、ほうれんそう、からしな、さんとうはくさいが約400g、しゅんぎくとふだんそうが約350gでした。(第一表参照) これを先の5月調査の平均500gと比べますと、11月は束が小さくなります。つまり葉菜類は出盛りには一束が500gあるものが、はしりになると350~400gと小さくなります。また、にんにくの葉が約100g、ねぎとにらが140g、これも5月の200gに比べると小さいようです。

次に価格についてみますと、ふだんそうは一束

第一表 小売店間における葉菜類の束の大きさとその価格

(1966年11月)

ふだんそう				だいこんの葉				ちしや				
1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	
g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	
350	5	1	0.1	500	5	1	1.0	600	5	6	0.8	
330	5	3	0.2	400	5	13	1.3	"	6	1	1.0	
340	5	12	0.2	300	5	3	1.7	"	7	2	1.2	
				400	7	4	1.8	"	9	3	1.5	
				"	8	2	2.0	"	10	2	2.0	
平均	340	5.0	—	0.2	390	5.6	—	1.5	600	6.9	—	1.2

からしな				さんとうはくさい				たいさい				
1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	
g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	
600	7	1	1.2	400	5	2	1.3	600	6	2	1.0	
400	6	7	1.5	"	6	3	1.5	400	5	13	1.3	
"	7	15	1.8	300	5	4	1.7	"	7	2	1.8	
"	8	4	2.0	600	10	6	1.7	"	8	4	2.0	
"	10	1	2.5	400	7	2	1.8	500	10	3	2.0	
				"	8	8	2.0	400	9	3	2.3	
				"	9	2	2.3	250	6	1	2.4	
平均	420	7.0	—	1.8	430	7.6	1.3	1.8	350	6.5	—	1.8

しゆんぎく				ほうれんそう				
1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	
g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	
300	6	7	2.0	500	10	5	2.0	
400	8	1	2.0	480	10	1	2.1	
500	10	3	2.0	540	12	1	2.2	
320	10	6	3.1	400	10	2	2.5	
				"	12	23	3.0	
				380	12	1	3.2	
				400	13	2	3.3	
				300	10	2	3.3	
				400	14	4	3.5	
				"	15	4	3.8	
平均	350	8.2	—	2.4	300	12	5	4.0
				400	12	—	3.1	

にんにくの葉				にら				ねぎ				
1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	1束の重量	その価格	小売店数	100g価格	
g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	g	¢	軒	¢	
120	5	6	4.2	200	5	7	2.5	200	5	5	2.5	
100	6	12	6.0	150	4	5	2.7	150	5	7	3.3	
60	5	4	8.3	150	5	15	3.3	200	7	1	3.5	
				"	6	6	4.0	130	5	6	3.8	
				100	6	4	6.0	150	6	6	4.0	
								120	5	1	4.2	
								100	5	3	5.0	
								80	5	3	6.3	
平均	98	5.6	—	5.9	154	5.1	—	3.5	40	5.3	—	3.9

第二表 小売店における5月と11月の葉菜類の束の平均重量ならびに価格比較

(1966年)

	ふだんそう		だいこんの葉		ちしや		からしな		さんとうはくさい		たいさい	
	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢
5月	800	5	600	5	400	5.5	500	7	550	8	500	7.5
11月	340	5	400	5.6	600	6.9	400	7	430	8	400	6.5

	ほうれんそう		にら		ねぎ	
	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢	束の重量 g	価格 ¢
5月	450	9	200	5	200	5
11月	400	12	150	5.1	140	5.3

第三表 葉菜類の100g 価格—5月と11月比較—

	5月	11月	11月 5月 × 100
ふだんそう	0.5	0.2	33
だいこんの葉	0.3	1.5	187
ちしや	1.3	1.2	92
からしな	1.4	1.8	129
さんとうはくさい	1.5	1.8	120
たいさい	1.5	1.8	120
ほうれんそう	2.0	3.1	155
にら	2.3	3.5	152
ねぎ	2.5	3.9	156
平均			127

平均5¢で一番安く、しかも小売店の価格差も小さいのですが、あとのちしや7¢、だいこんの葉5.6¢、たいさい6.5¢からしな7.0¢、さんとうさい7.6¢、しゅんぎく8.2¢、ほうれんそう12.0¢と5月の結果と価格だけを比較しますと(第二表参照)ふだんそうとからしなとさんとうはくさいは同じであとはほとんど高くなっています。それに束も小さく、しかもしゅんぎく以外は小売店間の価格差がかなりみられました。このように11月という月は5月に比べ束の大きさが小さく、その上高く、小売店間の価格差も大きいようです。(このことは、筆者の沖縄における野菜の出回り時期と価格について、農家政工学部学術報告、第13号、1966年、P138にも同じ結果がみられる。)これを100g 価格からみると、第三

通り表の11月は5月より葉菜類は総体的に約3割高く、中でも、だいこんの葉が最も高く次いでほうれんそう、にら、ねぎ、からしな、さんとうはくさいの順となり、逆にちしやとふだんそうは1~3割安かった。先の1964年11月と1965年5月の2.5割高(沖縄における野菜の出回り時期と価格について、農家政工学部学術報告、第13号、1966年、P138)と比べ、まあまあうなづけると思う。

第四表 果菜類の価格 (1966年11月)

種類	価格 (600g 当り) ¢	小売店軒数	100g 価格 ¢
とうが	10	8	1.7
	12	9	2.0
	平均	11	1.8
かぼちや	10	2	1.7
	12	14	2.0
	平均	12	2.0
たまねぎ	10	7	1.7
	12	16	2.0
	平均	12	2.0
さやいんげん (束)	500g 当り 14	6	2.8
	15	8	3.0
	16	8	3.2
	18	1	3.6
	平均	15	3.0
きうり	15	1	2.5
	18	6	3.0
	20	9	3.3
	22	3	3.7
	23	1	3.8
	25	1	4.2
	平均	20	3.3

種 類	価 格 (600g当り) ¢	小売店軒数 軒	100g 価格 ¢
な す	18	3	3.0
	20	4	3.3
	22	3	3.7
	24	4	4.0
	25	6	4.2
	27	2	4.5
平 均	23	—	3.8
はなやさい	38	5	6.3
	40	7	6.7
平 均	38	—	6.3
ト マ ト	40	2	6.7
マ コ モ	40	4	7.7
	45	3	7.5
平 均	42	—	7.0
ピーマン	40	5	6.7
	45	3	7.5
	50	6	8.3
	55	4	9.2
平 均	48	—	8.0

その他の葉菜類—キャベツ，けっきゅうはくさい，レタスの100g価格は各々，2.5¢，2.2¢，3.3¢だった。

4. 果菜、根菜類の価格

果菜類，100gの価格は第四表の通りで，一番安いのが，とうがで次いでかぼちゃ，たまねぎ，さやいんげん，きうり，なす，はなやさい，トマト，まこも，ピーマンの順に高く，根菜類では輸入にんじんが安く次いで沖縄産にんじんで，だいこん（みのわせ）は一本売りは大きさや価格がまちまちで小売店間の価格差が大きかった。

1966年の5月と11月の野菜価格を比較してみると，11月は5月より総体的に約3割高く，葉菜類の東も350g～400gとこれも小さく，また小売店間の価格差が大きい所から東売りや1本売りをや

第五表 根菜類の価格 (1966年11月)

種 類	価格600g ¢	小売店軒数 軒	100g 価格 ¢
にんじん (輸入)	20	18	3.3
	22	2	3.7
	23	1	3.8
平 均	20	—	3.3
にんじん (沖縄産)	600g当り 20	3	3.3
	23	3	3.8
	25	6	4.2
	27	2	4.5
平 均	24	—	4.0
だいこん (みのわせ)	1本重量 600g 価格¢	小売店軒数 2軒	100g 価格 0.8¢
	5	2	1.0
	6	2	1.0
	1000	10	2
	500	6	2
	600	7	2
	8	1	1.3
	900	12	4
	13	1	1.4
	600	9	1
	650	10	1
	600	10	8
	900	15	2
	380	10	1
平 均	690	9	1.3

めて重量売りにすることも野菜の価格安定策の一策ではないかと思う。

最後に5月と11月の野菜の価格変動を第六表にまとめた。

第六表 5月と11月の野菜の価格変動 (1966年)

区 分	5 月	11 月
A 範囲の 野菜	100g 1.0～1.5¢	キャベツ にんじん ちしや からしな だいこん(みの わせ)
		ふだんそう だいこん葉

B	1.6~2.0¢ 範囲の野菜	さんとうはくさい	だいこん(みのわせ)
		たいさい たまねぎ ほうれんそう きうり	からしな
C	2.1~3.0¢ 範囲の野菜	けっきゅうはくさい かぼちゃ	
		なす トマト さやいんげん にら ごぼう ねぎ	たまねぎ とうが キャベツ ほうれんそう

D	3.0¢以上 の野菜	セロリー ピーマン レタス	さやいんげん セロリー ねぎ ピーマン レタス にんじん きうり にら しゅんぎく なす ごぼう トマト さやえんどう マコモ はなやさい
		へちま にがうり	

(友利知子)

写真や図を中心にみる

琉球の農作物主要病害虫 (27)

バナナ斑葉病

宿主：バナナ

発生：熱帯、亜熱帯のバナナ栽培地域に広く分布し、沖縄でも近年その発生がいちじるしくなった。夏から秋にかけて発生が多く、子のう胞子と分生胞子が風に運ばれて伝染する。

病徴：病原菌が侵入するのはおもに若い葉であるが、病斑はほとんど頂葉から4~5枚以下の葉にあらわれる。はじめ黄色の小さな斑点があらわれ、3~7日で葉脈に平行の黄色条斑になり、これは1~3日で黄かっ色に、3~10日で暗かっ色になる。その病斑の中心部は枯死して灰色に変わる。病勢がすすむと、病斑は増え、大きくなり、いくつかの病斑が結合して1面に広がり、葉全体が枯れる。病斑の大きさは、はじめ長さ3~10ミリメートル、幅1.5~2ミリメートルであるが、暗かっ色になった頃は長さ15ミリメートル以上、幅約5ミリメートルで、病状がすすみ、下葉あたりの病斑になると円形に近く直径が15ミリメートル

ル以上になる。

病菌：分生子柄は、葉の上面に多く、下面には少ない。多くは気孔から外に出る。分生子とともに淡黄かっ色である。分生子は一般にまがり、5~8個の隔膜があり、大きさは60~80×4ミクロンである。子のう殻は暗かっ色あるいは黒色で、成熟した葉の病斑上から殻口があらわれてややふくれあがり、子のう殻の直径は47~72ミクロンである。子のうはこん棒形で29~36×8~11ミクロン、子のう胞子は無色、1個の隔膜がある。大きさは14~18×3~4ミクロン、この菌の培養中における発育最適温度は25~26℃、分生子の発芽適温は29℃、子のう胞子の発芽適温は21~27℃である。

防除：

- 1 抵抗性の強い品種を栽培する。
- 2 防風垣のかげに栽培する。
- 3 発病葉を除去焼却あるいは地中に埋める。
- 4 薬剤を散布する。薬剤はマンネブダイセンをオイルと混用するとよく効くといわれて