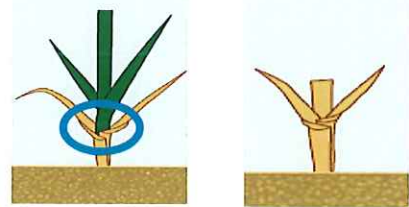


「芝生の枯れについて」

「芝生の枯れ」の問題は肥料不足、焼け、軸刈り等様々な原因で引き起ります。その中で主な原因と対策を紹介いたします。

①芝刈りでの軸刈り

芝刈りで芝生の生長点を刈ってしまうと枯れてしまうことがあります。これを軸刈りといいます。定期的に見砂を入れて面を上げることで、芝生の生長点を保護し軸刈りを回避できます。生長点とは左図の茎部分の緑色と茶色部分の境目を言います。生長点より下部分を刈ってしまうと、光合成をする葉がなくなり、成長が鈍くなったり、枯れに繋がってしまいます。



②除草剤での枯れ

除草剤には適作物が指定されていて間違えると芝生ごと枯らしてしまいます。また使用したい芝生の登録があったとしても濃度(希釈倍数、薬量)を間違えると薬害を起こして枯れる場合もあります。濃度等使用前に確認しましょう。一般的に除草剤でよく使われるラウンドアップは非選択性で根まで枯らすものが多く、芝生に使うと芝生ごと枯らしてしまいますので使用厳禁です。

※非選択性除草剤・・・散布したすべての植物を除草することを目的とした除草剤です。

※選択性除草剤・・・農作物に比較的害を与えずに雑草だけを防除する薬剤です。

③病気、害虫が原因

芝生も人間と同じで、栄養バランスや環境(天候、気温、水分不足、肥料不足)が悪くなると病気にかかりやすくなり、又芝生が病気にかかる時、大きく分けて2つの要因が考えられます。

ひとつは、芝生自体の耐病性が落ちていること、もう一つは病原菌が繁殖しやすい土壌環境にあることです。一度病気が発症した場合は翌年も発症することが多いので、一旦治まったからといって安心せず予防策を継続することをお勧めします。害虫に食害されると部分的、もしくは広範囲に枯れることがあります。シバツトガ、スジキリヨトウ、コガネムシ、ケラといった害虫が芝生を食い荒らします。対処方法は殺虫剤です。虫の種類によっては芝生の根を切る害虫もいますので、一気に枯れてたり、筋状に枯れた場合は害虫の可能性が高いので芝生を捲って確認するか、予防で殺虫剤をやるかの対策をとってください。

米の豆知識 「食味は何によって決まる？」

米の美味しさは、アミロース・タンパク質・水分・脂肪酸度と関係性があります。

アミロース:アミロースは米のでんぷんを構成する成分の一つで、アミロースの含量が低いと、炊いたご飯に粘りが出て、逆にアミロース含量が高いとパサパサした触感になります。最も美味しいと評価の高いコシヒカ리의アミロース含量は16%前後ですが、評価の低い品種の多くは、アミロース含量が25%以上です。

タンパク質:タンパク質は水を通さない為、炊飯時のコメの吸水を防げます。タンパク質含量の高い米はパサパサしたご飯になり、逆にタンパク質が少ないと柔らかく粘りのある美味しいご飯になります。

水分:水分が14%以下の米は炊飯時の浸水時にひび割れを起こし、デンプンが流出することにより、食味が悪くなります。14~15%が最適とされています。

脂肪酸度:米の脂肪は貯蔵して時間が経過すると徐々に遊離脂肪酸とグリセリンに分解されていきます。脂肪酸の数値が高いほど古米化が進んでいます。

収穫直後の新米の脂肪酸は、10~20%が標準ですが、時間とともにこの数値は高くなります。脂肪酸が低いほど新鮮で美味しい米になります。