

営農ウィークリーNEWS

高島屋京都店「みのる食堂」にて

京都茄子・京おくらを使用した

「季節の膳」を提供しております♪

全農京都府本部が運営する、高島屋京都店3Fの「みのる食堂」にて、管内で栽培された京都茄子と京おくらを使用した「季節の膳」を、8月31日（火）まで提供しております。

メニュー内容は、メインに「京都茄子のはさみ揚げ」、おばんざいとして「蒸し鶏の京おくらソース」、「京都茄子のじゃこポン酢」、「京都府産トマトの冷製スープ」となっております。

京都府産トマトの冷製スープは、向島管内の生産者が作られている「とまとジュース」を使用。トマトが苦手な方でも、おいしく召し上がっていただけるスープです。

さらに、「京夏ずきんのまぜご飯」には、管内で栽培されたヒノヒカリを使用しています。

どのメニューも、本店職員が実際に試食し、決定したのになります。きっと、皆様のおなかを満足させることでしょう♪

お味噌汁、サラダはお変わり自由！！

この機会に、ぜひ高島屋京都店3F「みのる食堂」へ、ご来店ください!!

季節の膳
(税込) 1,738円 単品価格 1,078円

お味噌汁、サラダ、お代わり自由

季節のおかずのみ

季節のおかず 京都茄子のはさみ揚げ

蒸し鶏の京おくらソース

京都府産とまとの冷製スープ

京都茄子のじゃこポン酢

京夏ずきんのまぜご飯

JA 京都中央

京都茄子

以前、長岡京市にあった「タキイ研究農場」で品種改良されたナスで、正式名称は「千両2号」です。皮は色つやが良くやわらかいのが特徴です。

京おくら

2020年より夏期における地域特産物として新たに栽培を始めた京都府産の「京おくら」は、鮮度と特有の産ごたととれりが強く、クセのない味の特徴です。



きてね!



【高島屋京都店3F：みのる食堂】

営業時間 平日 10:30~17:00 (ラストオーダー 16:00)

土日祝 10:30~20:00 (ラストオーダー 19:30)

※営業時間に変更される場合があります。詳しくは高島屋京都店 HP まで。

-TAC information-

8/19 みのい姫のふれあいマルシェ

開催中止となりました。



8月19日に開催を予定しておりました「みのい姫のふれあいマルシェ」ですが、新型コロナウイルス感染拡大の状況を受け、今回は中止することとしました。誠に申し訳ございません。

次回の開催は、9月16日を予定しております。よろしくお願いいたします。

特発株報

病 第 1 9 号
令和 3 年 8 月 6 日

京都府病害虫防除所長
(公 印 省 略)

病害虫発生予察情報について

下記のとおり発表しましたので、送付します。

発生予察特殊報第 1 号

病 害 虫 名 トマト黄化病
病原ウイルス名： トマト退緑ウイルス(*Tomato chlorosis virus*: ToCV)
作 物 名 トマト
発 生 地 域 京都府南部の一部施設

1 発生経過

令和 3 年 6 月、京都府南部の 2 地域の施設内でトマトの葉に退緑及び黄化症状を示す株が認められ、農林水産省神戸植物防疫所に同定依頼したところ、府内では未発生の「トマト退緑ウイルス(*Tomato chlorosis virus*: ToCV)」による「トマト黄化病」と確認された。

本病は国内では平成 20 年に初めて確認され、近隣の滋賀県、兵庫県等、現在では 22 都県で確認されている。

2 病徴

発病初期には葉の一部の葉脈間が退緑及び黄化し(写真 1)、症状が進展すると病徴は葉全体に及ぶ。病徴は株の下位から中位葉にかけて現れやすく(写真 2)、えそ症状が現れる場合もある(写真 3)。これら症状が激しくなると、株の生育が抑制され減収する。なお、この病徴は生理障害の苦土(マクネシウム)欠乏の症状に類似し、外観からの判別は困難である。

3 病原ウイルスの特徴

- (1) 病原はクリニウイルス属のウイルスで、タバココナジラミ(バイオタイフ B 及びバイオタイフ Q)、オンシツコナジラミにより媒介される(写真 4)。
- (2) ウイルスを吸汁したコナジラミは数時間から数日間ウイルス媒介能(半永続伝播)を保持する。
- (3) クリニウイルス属のウイルスは、経卵、汁液、種子及び土壌伝播はしないとされている。
- (4) 本ウイルスの感染は、ナス科、アカザ科、キク科、ゴマノハダサ科、シソ科、ナデシコ科、フクロソウ科、リンドウ科で確認されている。

4 防除対策

- (1) 発病株は直ちに抜き取り、ポリ袋等に密閉してほ場外に持ち出し、適切に処分する。
- (2) 育苗期から媒介虫であるコナジラミの防除を徹底し、苗から持ち込まないよう注意する。
- (3) 施設の開口部に 0.4mm 目以下の防虫ネットを展張し、コナジラミの侵入を防ぐ。
- (4) コナジラミの発生源となるので、施設内及び周辺の雑草は徹底して除去する。
- (5) コナジラミを周辺に分散させないため、栽培終了後に全株を地際から切断または抜根し、施設を密閉して死滅させる。
- (6) コナジラミの防除に際し、薬剤感受性低下を防ぐため、同一グループの薬剤の連用を避ける。



写真 1 葉の一部の葉脈間が退緑・黄化



写真 2 下位から中位葉に進展した病徴



写真 3 下位から中位葉にかけての黄化・えそ症状



タバココナジラミ



成虫

幼虫

オンシツコナジラミ



成虫



幼虫

写真 4 媒介虫のコナジラミ