

韓 国 管 見 (4)

農林省 園芸試験場 野菜部長 西 貞夫

韓国の野菜生産(つづき)

(5) 主要野菜の価格と変動

前号に述べたように、韓国の主要野菜産地は主要5大河川の沿岸に分布しているが、生産時期の偏りもあって、全体として十分な供給量を確保しているとはいえない。出荷量から大略を示すと、春20%、夏35%、秋40%、冬5%の割合いとなっており、前述のように不時栽培が未発達のため、冬季の出荷が著しく少なくなっている。このことをソウル中央市場での主要野菜の価格でみると図-1のようになっている。ここにとりあげられている野菜は、一般市民の食生活に重要な関係を持つキムチ用のハクサイ・ダイコン・トウガラシと、いわゆる西洋野菜に属するタマネギ・トマトならびにキュウリである。キムチ用のハクサイ・ダイコンは、前号にも述べたように栽培面積でのおおの1・2位を占める野菜であって、11~12月の頃はソウル中の横町の道路がすべて青空市場に変わるといわれるほどである。キムチは11~12月に収穫してすぐにつけこみ、翌春まで市民の重要な副食物になるが、大体5人家族で大きなカメ五つくらいをつけるという。キムチの詳細についてはあとで紹介したいが、つけて1週間ほどするとたべられるようになるので、当座の用に当てるもの以外は土中に埋めておき、順次翌春までの間に食するのである。

キムチ用のハクサイ・ダイコンの総量がどの

程度に達するか詳らかにしえないが、その価格は市民生活に重大な影響を持っている。図-1のハクサイの価格は3.7kg当りのウォン(ほぼ円と同じで若干下回る)であるから、最低の6月の価格(これは実際には生産物がなくて、市場が成立しないとみてよいらしい)は、kg当りで約6ウォン、最高の4月が32ウォン、つづく9月が20ウォンとなっており、最高と最低の価格差は約5倍となる。ダイコンの価格変動もほぼ同様であるが、価格そのものはハクサイよりも低くなっている。これに対して貯蔵の可能なトウガラシの価格はそれほど変動がなく、最高の7月でkg当り72ウォン、最低の8月でも40ウォンである。トウガラシの価格はハクサイの倍にも達しているので、その増産はきわめて大きな問題となっており、一代雑種の生産、特に雄性不ねんの利用によるそれは、園試でも種苗会社でも大きな課題とされている。これに対してタマネギの価格はダイコンに似た変動をしている。4月が最高となり6~7月と下っているのは、貯蔵施設の十分でないことを示しているが、価格は全体としてトウガラシを下回っている。これはタマネギがまだ十分に一般化されていないことを反映しているが、トマト・キュウリになると栽培上の問題点がきわめて明らかになってくる。

トマトは1900年韓国に導入されているので古い栽培歴を持つといえるが、未だ十分に一般

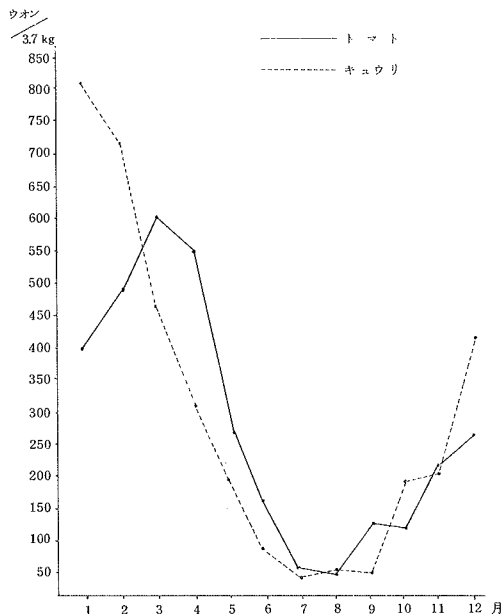
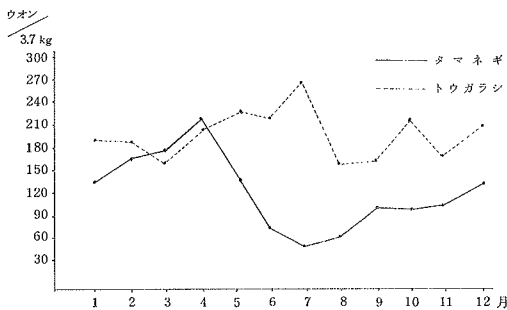
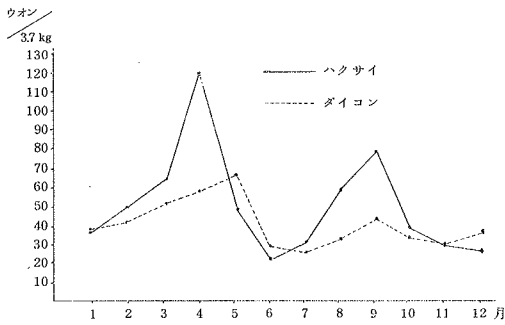


図 1 ソウル中央市場での価格変動(1969)

大衆のものとなったとはいえない。むしろ西洋野菜として区別されるものでもある。最近ではビニルトンネル・ハウスの利用によって作型が増してきたが、主力は露地栽培にある。したが

ってトマトの価格は8月のkg当りわずか13ウォンに対し、3月には12倍の162ウォンとなっている。kg当り162円のトマト市場価格は、わが国の価格水準からみても高い(昭和44年は野菜の異常に高くなった年であるが、わが国ではkg当り124円がトマトの消費者価格、92円が卸売価格、79.8円が生産者価格であった)といわざるを得ない。栽培の進歩を示す目安の一つが、年間の生産と価格の平均化、ピークを崩すことにあるとすれば、韓国の果菜栽培は未だ発展途上にあるといわねばならないであろう。キュウリについてもトマトと同様のことがいえるのであって、その価格差はさらにはなはだしいものがある。

(6) キムチ

韓国の野菜を紹介して“キムチ”に触れないのでは、片手落ちの観があり、筆者の“知韓”の程度も疑われようというものである。何しろ8月という季節外れではあったが、キムチあるいはキムチらしきもの(というのは、本来は11～12月どりのハクサイを材料としたものが本物で、即席もの・インスタントものなどは、キムチではないと嘆く友人が多かったのを、毎日1～2度は食し、飲みこんだのであるから、一応のキムチ通の資格はあろうというものである。もっともこの際訂正を要することが一つある。本格的な韓国料理が何を指すかは、わずか2週間程度の滞在で語る資格はないが、韓国の人々が辛いものに強いといっても、それには個人差もあり、“耐辛性”は訓練によるものであって、必ずしも韓民族の本質に関する遺伝的なものではない。たとえば、筆者の友人の韓国の研究者を福岡での学会の折、韓国料理に招待したことがある。経済的理由もあって、かゆの様なもの数種と肉料理を注文したが、友人の曰く

“こんな辛いもの韓国でも食べたことはない”
 ということで、結局大部分を筆者ともう一人の日本人の友人で平らげたことがあり、また最近筆者の研究室に留学しておられる韓国の研究者が、東京の韓国料理を3か月ぶりに食して、そのあまりの辛さに驚いて“私どもは日本食のおかげで耐辛性を失いました”とっておいでだった。したがって、韓国人の中にはものすごく辛い青トウガラシをぼりぼりとかじる人もいますが、大部分は習い性となつてということで辛いものを食しているらしいし、韓国料理のすべてがトウガラシまぶしというわけでもないということは明らかにしておく必要がある。もっとも甘いキムチなどというものにはお目にかかったこともないから、よろず一応は少量ずつ試してから本格的に箸をつけるというほうが無難なことは疑の余地もない。

キムチはもともと大陸性の気候をもつ韓国の食生活に合うように発達してきたものであろうが、調味料（トウガラシ、ニンニク、ショウガ、ゴマなど）によってさまざまな味となり、つけ方も変わってくるということである。その若干について、韓国での経験や当園芸試験場に1年間滞在された韓国園試の現金海支場長 宋 基元氏のメモをもとに紹介しよう。

キムチは本来ハクサイを主体とするつけものであるが、主体となるものの種類・つけこみ添加物の種類と量などによってさまざまなものができており、また家庭ごとにその経済の程度・好みを反映して異なつてもある。一般的なものあげると、(1)ハクサイづけ、ハクサイ生づけ（白色づけ）、(2)ダイコンづけ、ダイコン生づけ（白色づけ）、沢庵づけ、(3)酢酸づけ、(4)ショウガづけ、(5)ナスづけ、(6)キュウリづけ、(7)ウド+野生草づけ、(8)ネギづけ、(9)アワビづけ

などがあり、地域・家庭によって調味料の入れ方が多少異なる場合が多いほか、魚つけ汁・魚などを加えるかどうかは、各家庭の好みでまゐるとされている。キムチの特長は多様の香辛料を加えることにあるが、その独特の味はつけこ

表-1 キムチの材料（基準）

材 料	数 量 (kg)
ハ ク サ イ	24.00
ダ イ コ ン	5.10
ネ ギ	1.00
ニ ン ニ ク	0.70
シ ョ ウ ガ	0.35
ト ウ ガ ラ シ	0.90
海 草	0.35
セ リ	0.22
メンタイ（魚）	1.10
魚 つ け 汁	1.50

表-2 キムチ類の成分

キムチ	水 分	タンバク質	脂 肪	炭 水 物	熱 量
ハクサイづけ	88.7%	2.8%	0.5%	1.7%	23 ^{cal}
生づけ	93.0	1.3	0.3	1.3	13
ダイコンづけ	79.2	2.0	0.3	6.3	36

表-3 キムチのビタミン含量

ビ タ ミ ン	含 量
ビタミ ン A	20~50 (r%)
同 B ₁	40~80
同 B ₂	35~110
同 B ₁₂	0.1~0.3
ニ ア シ ン	600~900

み後の発酵によっている。宋氏の持参された食品研究機関の資料によると、標準的なキムチの材料構成は表-1のとおりであつて、つけ物としての栄養は表-2のようになり、キムチ全体としてのビタミンの量は表-3に示す程度に含まれるという。ビタミンは発酵に関与する微生物によって合成される（？）といわれており、酸敗によって減少し、終局的にはつけこみ当時の量になる。キムチの持ち味は基準とする材料

表-4 キムチのいろいろと材料の割合

材 料	ハクサイづけ	同 袋 づ け	生 白 色 づ け	ダイコンづけ
ハクサイ	100個 (切ったもの)	10個	10個	1個
ダイコン	200g	3本	30本	2本
ネギ	200g	10本	6本	2本
ニンニク	10個	2個	3個	2個
ショウガ	—	1個	—	1個
トウガラシ	600g	200g	—	若干
海草	5束	—	200g	—
セリ	300g	—	—	—
ナシ	10個	3個	—	—
クリ	2L	10個	—	—
シイタケ	—	5個	—	—
タコ	—	10匹	—	—
フグ	—	2匹	—	—
カイ	—	—	—	100g
魚つけ汁	—	若干	0.4L	若干
牛肉	—	(煮汁用)若干	—	—

のほかに加えられる少量ずつの添加物によって変わってくる。たとえば、キムチ教本(?)に拾うと、表-4のようになっている。これらの材料を用いて、原則としてはまずハクサイやダイコンを一次づけして水分を除き、水洗したものに他の材料を交互に葉の間に詰めたり、すりつぶして加えたりしてつけこみ、これに魚汁などを加え二次の本格づけにするという形になる。その結果多様な材料の多様な発酵によって多様多彩な味がかもし出されて、キムチとなるということである。キムチは韓国の副食の代名詞にさえなっているが、その材料を入手しやすいことで一般大衆の食生活の大きな助けとなっている反面、その美味安直性のために一般大衆の食生活改善の障害となっていることも指摘されている。いずれにしても韓国の野菜生産の重要部分が、キムチを中心に成り立っていることは疑の余地もない。

(7) 特需野菜

韓国の野菜生産の中で特異な働きをしている

ものに国連軍による特需(と呼んでいるかどうか知らないが)野菜がある。その生産量と金額とは表-5に示すとおりであるが、国連軍(即米軍)の減少につれて漸減の方向をたどっている。筆者が最初に訪韓した1966年のころは特需の最も盛んな時期で、契約栽培された野菜の種類は、カンラン、ハクサイ、キュウリ、ニンジン、セルリー、レタス、タマネギ、ペー(多分ピーマンを指す)、ラディッシュ、トマト、ナス、パセリ、スイカであった。これら野菜の栽培は、わが国の第二次大戦後

表-5 国連軍向け西洋野菜の生産

年 度	生 産 額		価 格 (ドル)
	(M/T)	(Lbs)	
1966	8,003.6	17,629.0	1,365,000
1967	9,080.0	20,000.0	1,700,000
1968	3,066.4	6,754.1	921,800
1969	2,174.0	4,788.6	691,900
計	22,324.0	49,171.7	4,678,700

の特需野菜のそれに似て、いわゆる清浄栽培が求められ、人糞尿の使用が禁じられている。したがって当時の韓国側資料によると、「国連側に供給する野菜の生産は、韓国農民にとって西洋野菜の清浄栽培法を習得するためばかりでなく、同時に選別・包装・貯蔵・輸送などの方法を学ぶ良い機会である」とされており、同時に外貨(ドル)獲得の簡単な手段の一つとも述べられている。現在では外貨獲得の手段としての重要性は減ってきているが、栽培法改善への寄与は大きなものがあり、釜山・馬山地区の急激なビニルハウス群の発展やレタス・カンランなどの生産増大(作型の分化)は、主として特需

への対応がそのきっかけとなっていた。しかしながら、化学肥料のみに依存する野菜の清浄栽培が、どの程度に拡大しているかは、筆者にも明らかでない。

(8) 野菜の加工

野菜の生産が年間平均していないのであれば、加工によってそれに対応するというのも一つの方法である。現にわが国の加工業者の相当数が韓国に原料を求めて、契約栽培を行なっている。主として福神づけの材料とするキュウリ・ダイコン・マメ類の一次加工（塩蔵品）を輸入しているのであるが、韓国の一般大衆の消費に当てられている部分については明らかでない。韓国には現在、ソウル地区の3、釜山の3、慶尚北道の12、同南道の8、忠清南道の9など、全国で、園芸作物を主とする加工工場が54ある（1969年の統計）。加工の内容は表-6に

表-6 加工野菜の生産量（1969）

種 類	生産量 ^{can}	金額（同割合％） ^{\$}
マッシュルーム	7,080,022	1,078,807 (93.1)
キ ム チ	538,320	66,347 (5.7)
アスパラガス	15,188	4,733 (0.4)
ニ ン ニ ク	11,530	2,746 (0.2)
その他（タケノコ、ナス、イチゴ、トマトなど）	54,010	5,100 (0.6)
計	7,699,070	1,157,733 (100)

示すとおりで、金額からみるとマッシュルームが最も多くて全体の93%を占めているが、キムチが約6%を示していることは、前に述べた韓国の野菜生産とキムチとの関係を示しているものといってよいであろう。キムチ、ニンニクを別とすれば、マッシュルーム、アスパラガスなどは一般大衆の食物ではないので、加工の主たる目標は輸出にあるといってよいであろう。施設園芸による生産の増大については、投下資本の不足という重大な障害があるうえ、電力事

情という大前提において欠ける点があるので、自然条件の制約を逃がれることはできないが、一方ではハイウェイの完成によって国内全体がソウルに6時間以内の交通圏となったという現実もあるので、将来は果菜類の抑制・促成・半促成栽培および葉菜類を対象とする暖地園芸地帯、果菜類の早熟または露地栽培、葉茎菜類を対象とする都市近郊地帯、これらの中間にあって果菜類の露地抑制および葉茎菜類を栽培する地帯などに産地分布もわかれ、増産の方向に向かうことであろう。わが国の野菜園芸の動向と合わせ考えると興味あることが多い。

韓国の野菜に関する試験研究機関

野菜の育種に関する試験研究が、われわれの感覚からするといささか奇異に感ぜられる点のあることはさきに述べたとおりであるが、そのことは別として、野菜の試験研究の中心は園芸試験場にある。この試験場は農村振興庁に属し

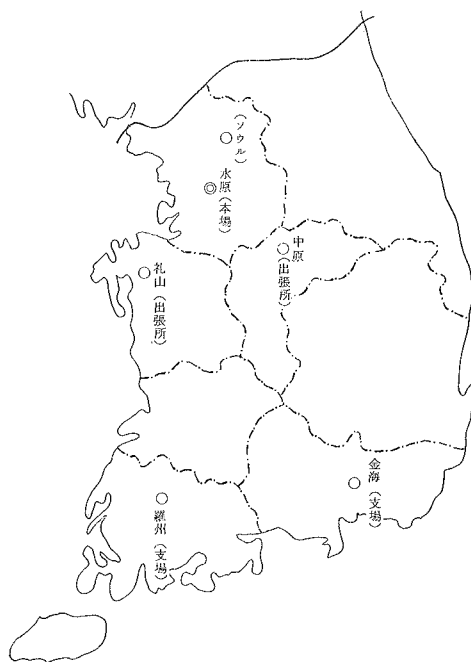


図-2 園芸試験場本支場出張所位置図

ており、本場はソウルからハイウェイで約1時間の水原にある。地域的な課題に対応するために、支場2（金海、羅州）、出張所2（中原、礼山、～果樹）をもっている（図-2）。本場は野菜育種科、同栽培科、果樹育種科、同栽培科、花き科からなっており、研究員40名、技能員7名など、計52名の試験場（1971年8月）である。園芸試験場の前身は、1948（昭和23）年9月釜山に設立された財団法人の韓国農業科学研究所であって、前述の禹長春博士が創立に当たった。翌1949年4月にこれが国立韓国農業科学研究所となり、さらに、1953年5月には中央園芸技術院に、また、1958年には農事院園芸試験場と改称された。その後若干の変転を経て、1961年5月に本場がソウルに移転し、1962年4月から農村振興庁園芸試験場と再度改称、1967年1月に本場は再度水原市に移転、同年9月から現在の規模に拡大された。現在金海支場が旧東萊支場を吸収し、改築拡張されている。

野菜の研究は、育種科13名、栽培科7名の計20名の研究員によって行なわれ、6.4 haのほ場、825 m²の温室（全場）、973 m²の網室（全場）をもっている。金海支場では暖地園芸の研究が行なわれている。主たる研究の課題は、主要野菜の育種・採種の研究、清浄栽培法の指導、民間種苗事業の育成、野菜のウイルス病と抵抗性・ウイルスフリーの研究、外国品種の導入などが行なわれている。また種苗検査事業も同科が担当している。

韓国の試験研究機関には、研究者の給与、実効を急ぐ行政機関の要請、豊かとはいいがたい実験設備など問題が多いように思われる。全般的にみて、研究の第一線にある野菜の研究者についてみると、基礎的な面での訓練が十分に行

なわれていないという感がする。わが国の場合は、研究の裏付けとしての普及組織がよく訓練されているのに対して、韓国の場合はその点の不足が、研究者に無用の負担をかけていることも否めない。従来韓国においては、李承晩大統領の反日政策以来、主としてアメリカに研究者を送って訓練あるいは留学の機会を与えてきた。その結果現在50才前後の方々は日領時代の教育を受けておられるが、第2次大戦後に高等教育を終えた人々はさらにアメリカで教育を重ねて帰り、現在要職におられる。これらの方々は個人的にはすぐれた知識と能力を持っておられるが、現実には直面する事態は全くアメリカで受けた教育の成果を発揮することを許さないようなものといつてよい。最近の世界状況を反映して、韓国政府は日韓の関係改善を一段と進めるようになり、日本語を高校の第2外国語と認めるとともに、わが国への留学や研修を大幅に緩和するに至っている。韓国の農業のおかれている環境・経営規模、そしてわが国農業が戦後25年経てきた道筋などを考える時、単なるおごりや優越の感情からでなく、筆者は韓国の研究者がわが国に遊ぶことの有益なことを信じて疑わないし、イナ作を中心とするわが国の農業研究の実情は、それらの韓国研究者に手をさしのべ、ともに貧しき農民の生活を引きあげるために働くだけの力を持っているものと信じて疑わない。そしてそのような形での協力こそが、真に両国の理解と親善を深める基であり、延いてはアジアの緊張緩和にまで及ぶことどもであろうと信じている。

韓国の野菜生産における今後の問題点

韓国の園芸試験場が指摘している今後の問題点には次のようなものがある。

まず第1は本項でものべた、野菜生産の安定と増産である。またハクサイ・ダイコンといった栄養価の低い野菜のみでなく、より内容のある高級野菜の生産増強が必要とされている。国民の栄養を高めるうえで、野菜生産の向上・安定が必要というのである。もっとも伝統的にいって、韓国民は牛肉をわれわれよりも多く食するような気がする。ソウルの料理店などで、牛肉料理はきわめて一般的であり、かつ安価である。反面果菜類の乏しいことも事実といわねばならない。1965年度の統計によると、年間1人当りの野菜消費量は42.7kgであるが、これが1969年には81kgと約倍増している。ちなみにわが国の消費量は1965年が年間1人当たり109.6kg、同'69年が前年比96.2の120.1kgであって、彼我に相当のひらきが認められる。野菜生産の安定と品質向上には、当然よりすぐれた品種と栽培技術の求められることはいうまでもない。

第2は露地野菜と施設栽培野菜との生産が不均衡なことであって、一時的には露地野菜が生産過剰となり、生産農家も消費者も、そのあおりを受ける。これを根本的に是正するには、資本投下を強めて作型の分化を促すほかないが、当面の処置としては、人口の都市集中の現状にかんがみて、大都市に十分な貯蔵設備をもった近代的なマーケットを設置することが必要である。また市場価格を安定させるために、加工・貯蔵・輸送・利用についての研究を格段に発展させる必要がある。これらの問題は、相互に因果関係をもっており、農民の経済的地位の向上が原因でもあり、かつ結果でもあるということになっているので、融資・共済制度の大幅な処置などがないと、早急の解決は望むべくもない。

第3は地域的な普及組織の整備である。露地

の野菜栽培も主体は葉根菜類にあって、果菜は簡単な早熟栽培の域を出ない。加温施設に限界があるからである。したがって個々の農民の栽培技術は、都市近郊の一部を除いて高いとはいえない。当然普及組織の充実が望まれるところであるが、主食糧の自給体制強化が当面の目標とされている現在、野菜にまでは普及組織の強化は及ばない。そこで普及員の訓練を強めて個々の質を向上するほかないが、そのための機関が十分でないという、これもまた堂々めぐりとなっているのが実情のようである。

第4は清浄野菜栽培の増大を目的とする、品種・栽培技術の改善である。これはいわゆる西洋野菜すなわち第1項に述べた低品位野菜に代わるべき栄養価の高い野菜類の生産増強を目的とするもので、施設栽培の増加を意味するとともに、栽培技術（施肥・病虫害防除など）の向上を求めている。

第5は施肥技術の改善である。一般の野菜については化学肥料の施用は一般化していない。したがって、韓国の立地条件での施肥に関する根本的な研究が必要ということである。

第6は冬季野菜の生産増強である。この問題は上に述べた各項に含まれているのであるが、特に望まれることとしては、① 冬季栽培用品種の育成（これは当然日本的に理解すれば、促成・半促成・抑制裁培の品種改良ということになるが、韓国の現状からすると、耐寒性の強い早熟用品種ということになる）、② 施設栽培適地の開発と経済的温室の設立（この問題については、今年5月に、静岡農試・遠州園芸分場長の神谷技師が、韓国政府の招請を受けて渡韓、約1か月滞在して適地の選定と施設栽培の成立を可能にする条件の勧告などを行ない、その適切な発言を高く評価されている）、③ 経

済的に適当な加温システムの開発（この問題については、すでに再三にわたり述べたが、前提条件が多きにすぎて、適当なシステムに到達することは容易でないと思われる）、などがあげられている。

第7は不時栽培の開発である。これは第6項が低温期をカバーするということの意味しているのに対して、本格的な不時栽培の成立を目的とするものである。問題点についてはすでにそのほとんどが上に述べられている。

第8は種苗会社の補助育成である。現在韓国には、国内のみを対象とする地方的な種苗会社が33、品種改良・輸出入を扱うもの3の合計36社がある。興農・中央・宇利の三つが後者で、興農が最も大きい。これらの3社は、わが国の主要種苗会社とも商取引関係を持ってこれらの品種を販売するほか、自らも育種を行なって、相当数の一代雑種を市販している。しかし全般的には十分な数の種苗商があるとはいいがたいので、その育成が求められているのである。それらの問題点については、すでに前回ま

でに再三にわたり述べたので再言しないが、韓国の種苗業の規模も増大の方向にあり、そのことは、表-7に示した種苗検査事業で取り扱われた種子サンプル数（必ずしも品種の数を意味しないが）からも、うかがい知ることができる。

お わ り に

以上4回にわたって、韓国についてのきわめて独断的な紹介を行なってきた。期せずして連載の形となったために、前後4か月にまたがり、その間に韓国でさまざまな新しい事件が起こった。たとえば南北赤十字会談然り、本文中にも述べたが、外国語としての日本語の取扱いを改めて英語と同格あるいは次ぐ存在とし、日本への留学や渡航を大幅にゆるめたこともその一つであり、さらには、7月4日の統一に関する共同声明・直通電話線の設置も大きな変化といえる。そうかと思うと、ハングル化の中で当用漢字の復活を行なうというニュースもあった。また8月6日付けの新聞によると、韓国特有の制度として知られる“私債”と呼ば

れるヤミ金融が、大統領の強権発動によって凍結され、推定2千億ウォン（1,540億円）にのぼる民間資金が特別金融債券に代えられて、さまざまな悲喜劇をうんでいるという。

このようにして韓国はいろいろの面でゆれ動き、昨年まではそれを口にしただけでも確実に逮捕された南北統一も、新聞にのるようになった。わが国ともいろいろの面でいっそう結びつきが強くなることであろう。韓国の経済が、日本抜きでは成り立ちがたいということが現実となり、韓国政府の政策転換を迫るまでに至

表-7 園試における種子検査数の推移

野 菜 名	検査サンプル数(1964~'70)						
	1964	65	66	67	68	69	70
ニンジン	—	—	—	—	—	—	10
カンラン	—	1	3	—	1	1	—
ハクサイ	101	105	189	178	116	89	145
キュウリ	50	57	81	49	72	28	56
ナス	—	—	—	11	8	5	6
レタス	—	—	—	—	—	—	5
ダイコン	186	42	95	118	89	47	76
トウガラシ	—	—	—	7	13	7	16
カボチャ	18	28	38	26	34	24	38
マクワウリ	28	27	40	26	23	15	23
トマト	19	24	33	23	27	17	29
スイカ	13	13	32	19	20	15	22
ネギ	8	8	16	4	13	1	13
合 計	423	305	527	461	416	249	439

ったのだともいう。筆者は韓国の山の中の、土饅頭に似た、ワラビ屋根の貧しいとしかいいようのない農家の集団を思い浮かべる時、日本の経済的進出があの人々の犠牲をさらに求めるものではなく、反対に韓国経済が発展する切っ掛けを与えるものであることを心から願わずにはおられない。山紫水明の地は韓国の田舎には至る所でみられるが、その多くは汚れるほどに物資が豊かでないということを意味しているらしい。物質的な豊かさは、常に自然の美と人心のある面での荒廃を代償としなければ得られないということは、われわれの日常生活の嘆かわしい変転からも、どうやら確実なことのようである。そのことを考えると、韓国の農民の幸せを増すためなどと、口幅たいことはいえないよ

うな気持ちにもなってくるのである。

今韓国では、大統領の音頭で“セマール”運動が進められていると聞く。“セ”とは“新”であり、“マール”は“村”であるから、“新しい村”という運動で、“個人の家のごとく国家を大事にしよう”という一種の精神革命運動であるらしい。何やら筆者の学生時代、日本の戦争前夜に聞いたことのある言葉のようでもあるが、それもし幸にして宮崎県に今も続くと聞く例の万年ロマンチストの願望の産物に似たものを目ざすのであるならば、筆者もその“セマール”運動が成功して、あの韓国農民達の明日の生活を、幾分たりとも夢を持ちうるものに変えてくれることを、心から願ってやまない次第である。(完)

昭和46年度秋冬作そ菜・花き関係 除草剤、生育調節剤試験成績概要

農林省 園芸試験場 そ菜部長 西 貞夫

表記の成績検討会は、去る昭和47年6月27と28の両日、東京都虎の門の共済会館において行なわれた。今回は試験担当者の出席が少なく、参集範囲こそ福島から大分にまで及んだが、参加予定人員64名に対して39名に止まり、例年に比べて低調であった。また試験申請者側の出席も少なく、予定人員を大幅に下回った。今回はこれに加えて、会場の採光と音響効果がきわめて悪かったために、全体として不本意な検討会であったような気がする。

第1日(6月27日)は午前10時から午後5時すぎ、第2日は午前9時から12時すぎまで、成績の検討と質疑が行なわれた。今回は総試験数・除草剤40、生育調節剤6の計46で、前回春夏作の合計84に比べて大幅の減であっ

たが、加えて試験を完了して有望除草剤とみられていたNTN-5006が不測の事態のため市販を中止したこと、S-71も同様の理由で検討の必要がなくなったことなどのため、最終的に検討された成績は、除草剤29、生長調節剤5の合計34という結果になった。判定の結果は別表に示すとおりで、実用化の判定を得たものの8、実・継の判定を得たものの4、検討時データ不足で判定保留となったものの3となったが、試験数の減少を反映してか近來にない不作であった。これは来年1月に予定される法規改正の影響によるものと考えられる。以下に除草剤・生育調節剤の順で、作物ごとに試験の内容と判定結果およびその理由などの大要を紹介してみたい。