

果樹農家のみなさまへ、時季ごとの耳より情報をお届けします



ボルドー液を手作りしました



- IC ボルドーを購入し希釈すれば簡単にボルドー液が作成出来ますが、敢えて昔に戻り手作りしました。
- 作成手順は、**生石灰**に少量の温湯を注ぎ、十分に溶かしたら全量の1～2割の水を加えて石灰乳とします。これに別途溶かした**硫酸銅**液を攪拌しながら加え、全量を設定液量に合わせて完成です。
- S S 散布用に一度に400Lを作りました。硫酸銅や生石灰を溶かす際には、電動ドリルの先端に塗装材用の**攪拌機**を付けて使い、作業を効率化しました(写真)。
- 病害予防効果は同様でしたが、経費はICボルドーで数千円かかっていたところ、**約半額**で済みました。
- 準備時間は、ICボルドーでは10分でしたが、手作りでは**30分程度**必要でした。**栽培面積**や**作業環境**を考慮しながら有効利用するのが望ましいでしょう。



写真. ドリル先端に攪拌機を付けて硫酸銅を溶かす



貴腐ワインは限られた環境で生まれる



- 一度は聞いたことがあっても**貴腐ワイン**を実際に召し上がった方は少ないと思います(写真1)。
- 原料の貴腐ブドウは**灰かび病菌**が特定品種の果粒表面に付着し、内部の水分を奪うことにより生産されます(写真2)。
- フランス等の**限られた一部地域**でしか、この生産環境は揃いません。
- 収量は減りますが**極甘口**でエキス分が凝縮された黄金色のワインが造られます。
- 比較的高価なものが多くなりますが、専門店や通販で購入可能です。



写真1. 貴腐ワインのボトル 写真2. 貴腐ブドウ