

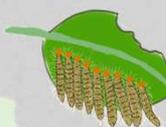
チャドクガにご用心！

屋外の虫が活発な時期になりました。今回は屋外で出会う虫の中でも注意してほしいチャドクガをご紹介します。

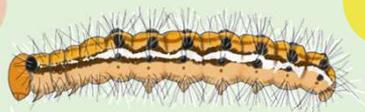
チャドクガは梅雨から秋にかけて市街地や住宅街などでも発生して被害を引き起こすことの多い代表的なガの仲間です。なぜ被害が多いかというと、ツバキやサザンカ、チャノキなどの庭木や公園樹など、身近な樹木に大量発生するためです。その被害は食害によって樹木の景観が悪くなるということもありますが、最も被害として深刻なのは毒針毛による猛烈なかゆみです。

チャドクガの幼虫は、いかにも

0.1mm程の小さい
毒針毛を1匹につき
50万本程持つ



数~数十匹の
集団で行動する

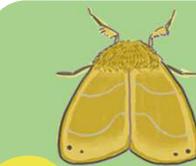


20mm程の楕円ドーム
状のまゆ
葉や壁等に張り付く

蛹

幼虫

孵化後は約2mm、
終齢幼虫で25~30mm
になる

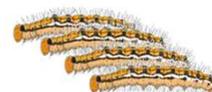


成虫

大きさ
25~30mm

卵

葉の裏等に
120個程度産む



刺しそうな毛を持つ毛虫です。この毛とは別に触ると皮膚炎を引き起こす毒針毛を持ち、この毛が抜けやすく、死んだ後にもその毒は残ります。また、成虫も毒針毛を持ち、産卵するときに卵にも擦り付けるため、一生毒を持ち、年中被害が起こる可能性を持つ厄介なガなのです。

コロナ禍で外出の機会が少ないとはいえ、飛ばされた毛が洗濯物に付着してかゆみを生じることもあります。駆除だけでなくアフターケアも考えなければいけない場合もあるため、周囲の樹木は注意しましょう。駆除は専門業者に依頼した方が安心です。お困りの際は弊社までお問い合わせください。

今月の

豆知識

納豆の豆知識



7月10日はその語呂から「納豆の日」とされています。今回はそんな納豆についての小話です。

納豆は日本を代表する発酵食品の一つで、*Bacillus subtilis* var. *natto*という細菌を利用しています。納豆菌は枯草菌の一種とも呼ばれますが、日本産の稲の藁1本に、ほぼ1000万個の納豆菌が芽胞の状態で付着しており、これを利用したものが昔ながらの納豆です。その起源は古く、一説では弥生時代の竪穴式住居で敷かれていた藁と当時食べられていた煮豆の出会いが起源であると言われています。

ところで、納豆のおいしい食べ方をご存知でしょうか？とある研究では、納豆に含まれる旨味成分であるグルタミン酸はかき混ぜることで増え、400回を超えると減少するという報告があります。また、タレをかき混ぜの前後に入れるより、かき混ぜながら少しずつ入れた方がおいしいという実験結果も。

栄養面での食べ合わせではキムチやネギ、山芋、アボカドと併せるといいけれど、逆に卵は栄養素を減らしてしまうという報告もあります。

栄養たっぷりおいしい納豆をお楽しみください。



東洋産業株式会社

本社

岡山市北区新屋敷町3-19-20

TEL 086-241-8080・FAX 086-241-8094

拠点

大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島・高松・松山・金沢