



来年のカメムシ予報

肌寒い日が増えてきましたが、みなさまいかがお過ごしでしょうか。そろそろ虫を目にすることも減ってきたのではないのでしょうか。しかし、この時期といえば…カメムシはまだいますね。

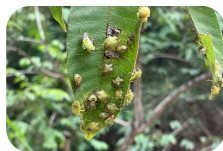
実はここ数年カメムシの大量発生が続いています。暖冬かつ、春に花粉の飛散量が多い（花粉症が辛い）、そんな冬と春を終えた夏、カメムシが大量発生すると言われます。

その理由は、暖冬であったため越冬に成功する個体が多かったこと、クサギカメムシなどの幼虫はスギやヒノキの球果を餌とするため、これらが豊富にあることで幼虫が成長しやすい環境となっていたことが挙げられます。

これから冬になると越冬のために民家の屋根裏や窓の棧などの隙間に集団で潜んでいることがあります。潜んでいてくれるだけならいいのですが、

冬だからと言って油断していると、家の暖かさにつられて寝ぼけて出てくることがあります。一度寝ぼけて出てきたカメムシは、再度越冬に入ることにはないため、暖かい家の中で徘徊している姿が発見されることがあります。

今年は冷夏でここ数年の中でも特に過ごしやすい夏でしたが、各地で平年の10～20倍のカメムシが確認され、多くの府県でカメムシ注意報が発令されました。2026～2027年の冬は、過去最強クラスのエルニーニョ現象の影響により暖冬になると言われています。そのため、東洋産業カメムシ予報では、2026年同様、来年の夏や秋もカメムシが多くなると予想しています。



←ツヤアオカメムシの幼虫と羽化直後の成虫

よく見る大きくてくさーいカメムシ

クサギカメムシ→



←アオクサカメムシ



キマダラカメムシ→



今月の

おすすめ



呼吸がラクマスク（耳掛け/頭掛け）

特徴：呼吸が楽な食品工場向け2層マスク。通気がよく結露が付きづらいのでベタつきづらい。厚みのある生地で気になる口元の透けも軽減。4色展開で使用場所やライン、ゾーンごとに使い分け可能。

今月の

豆知識

干し柿ってなんで甘くなるの？

干し柿が渋柿から作られることをご存じの方は多いのではないのでしょうか。では、渋くてそのままでは食べることが出来ない渋柿が、干すだけであまい干し柿になるメカニズムをご存じですか？

柿には大きく4種類あります。

- ・完全甘柿…種がなくても渋みが抜ける
- ・不完全甘柿…種が多い場合は渋みが抜ける
- ・不完全渋柿…種の周囲は渋みが抜ける
- ・完全渋柿…種があっても渋い

これらのうち、甘くおいしい干し柿に変わるのは不完全渋柿と完全渋柿です。実は渋柿は甘柿よりも糖度が高いので渋みの原因であるタンニンさえなくなれば、人間が感じる甘味は渋柿の方が強いのです。

柿に含まれる渋みの原因であるタンニンは、水溶性(水に溶ける性質)であるため、舌に触れると口の中に溶けだしてしまいます。これが私たちが感じる渋みです。しかし、柿は皮を剥くことで表面に膜を形成し、果肉が酸素不足の状態となり、アセトアルデヒドを生成します。このアセトアルデヒドと水溶性のタンニンが反応することで、水溶性であったタンニンが、不溶性(水に溶けない性質)に変化します。そのため、渋みが消えたわけではなく、渋みを感じなくなるというのが正解です。渋柿の皮を剥くことで、渋みを感じなくなり、なおかつ元々高い糖度が干すことで凝縮され、甘い干し柿となるのです。美味しいものをたくさん食べて食欲の秋を満喫しましょう！

