

大久保農場「学びの窓Ⅻ」



2026年1月～3月

1 チョウジソウの発芽

チョウジソウは絶滅危惧Ⅱ類 (VU)



採取地	新潟県
採取年月	2024年9月
発芽率	60%以上
発芽有効期限	採取年月より約2年

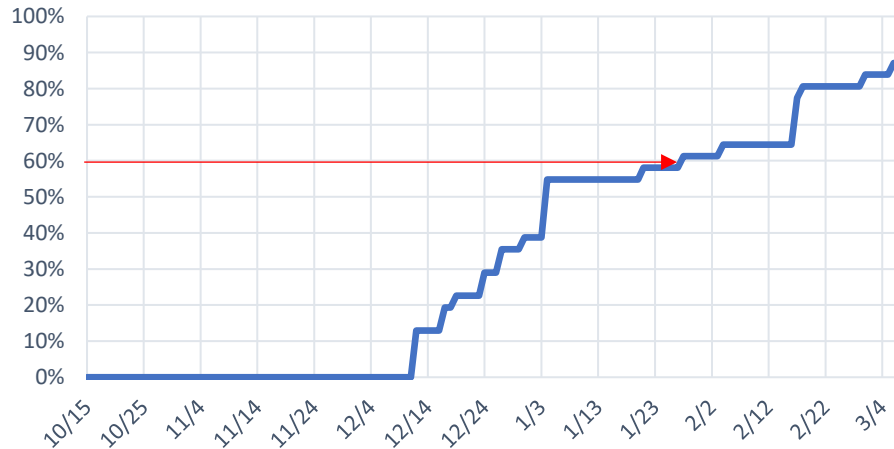
10/15 : 31粒播種

12/12 : 発芽始め

1/28 : 発芽率が60%以上に達した日

※栽培植物と違って野生の植物は、一斉に発芽しない

発芽率



発芽の様子



鉢上げ後の生育

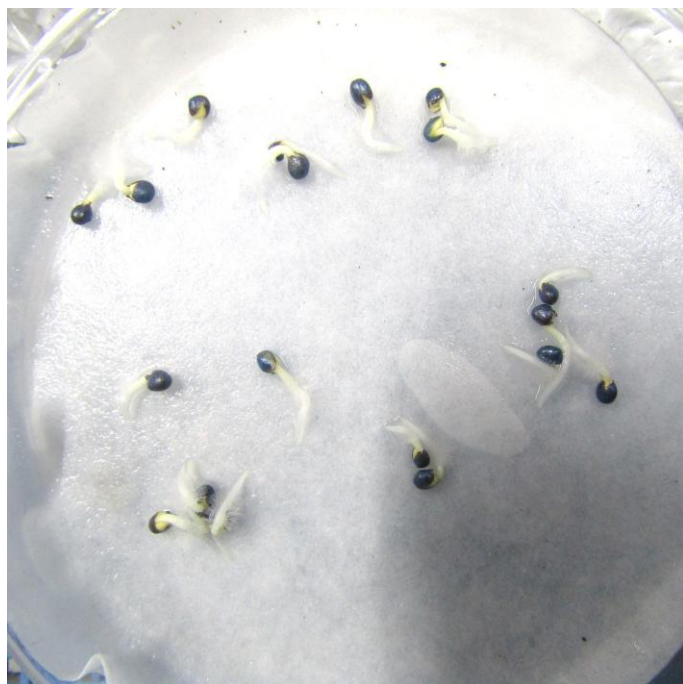
参考図書：川上直人 (2021) 牧草と園芸 第69巻第4号

https://www.snowseed.co.jp/wp/wp-content/uploads/grass/692_03.pdf

2 栽培植物の発芽

野生の植物と違い、短期間で発芽が揃う

こまつな



1/14播種→1/18発芽100%

サニーレタス



1/30播種→2/4発芽100%

参考図書：川上直人（2021）牧草と園芸 第69巻第4号

https://www.snowseed.co.jp/wp/wp-content/uploads/grass/692_03.pdf

3 アブラムシの越冬

大久保農場では、収穫しなかったダイコンの芯の中や、ホトケノザの葉裏で越冬していた。



ダイコンの芯の中で越冬中のアブラムシ
2026年2月20日撮影



ホトケノザの葉裏で越冬中のアブラムシ



2026年2月20日撮影

4 アブラムシの体の中で越冬していた寄生蜂



アブラムシを探索するアブラバチ
2026年3月1日及び4日撮影



アブラバチに寄生された越冬中のアブラムシ
2026年3月6日撮影



ダイコンアブラバチ（アブラムシに寄生）



ヒメタマバチの一種（2次寄生蜂；アブラバチに寄生）

参考図書：[天敵紹介（アブラムシ類の寄生蜂）](https://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/info/dtl.php?ID=6008)：高知県農業技術センター
<https://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/info/dtl.php?ID=6008>

5 ハイマダラノメイガの越冬



2026年2月20日撮影

太平洋側では関東南部以南(1988)

千葉県富津市以北でも
年によって越冬可能(2022)

本県（茨城県）での越冬は難しく、
春に越冬地から飛来してくるものと
考えられている(2023年5月19日)

大久保農場ではこの冬、幼虫越冬する個体が観察された。暖冬の影響だろうか？

参考図書：白井洋一ら（1988）;ハイマダラメイガの越冬生態：野菜・茶業試験場研究報告A.2:107-115
[試験研究成果普及情報https://www.pref.chiba.lg.jp/ninaite/shikenkenkyuu/documents/r5n0702.pdf](https://www.pref.chiba.lg.jp/ninaite/shikenkenkyuu/documents/r5n0702.pdf)
<https://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/nosose/byobo/boujosidou/shiryoshitsu/shiryu-haimadara.html>

6 アオスジアゲハ（2025年8月27日採卵）の越冬個体が羽化しました！

～ 3 個体中 2 個体は2025年10月1日と11日に羽化、残る 1 個体が越冬した～



2025年9月25日



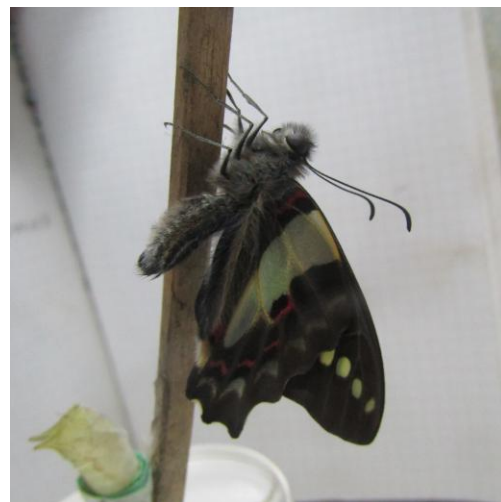
2025年9月27日



2025年12月12日



2026年3月6日



2026年3月6日



2026年3月6日

7 タバコカスミカメを飼う

与えたエサはハダニにのみ

高知県で、土着種を増やして、施設ナスで活用しだしたのが始まり。
コナジラミ類、アザミウマ類の天敵としてキュウリ、トマト、ミニトマトで製剤
として登録。



2025年12月26日三郷市のナス
ほ場から採取しこまつなに放飼



2026年2月13日新個体発生

16L8D条件下で飼育

8 サクラソウの植え付け～生長記録

2026年 1月 9日



2026年3月25日



素焼き鉢（表面乾いたら灌水）



ポリ鉢（表面乾いたら灌水）



ポリ鉢（湛水;表面はいつも湿っている）

土壤水分が多い方がサクラソウの生育は旺盛となり出蕾・開花も早かった

9 蜂による受粉

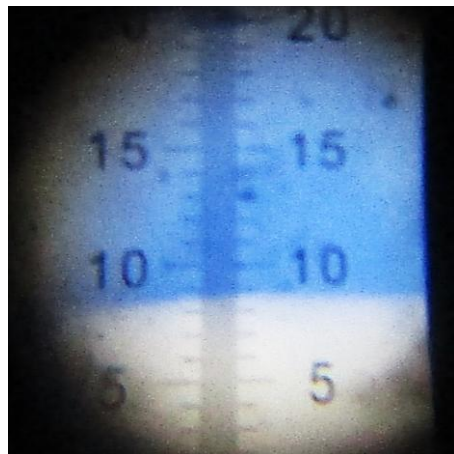
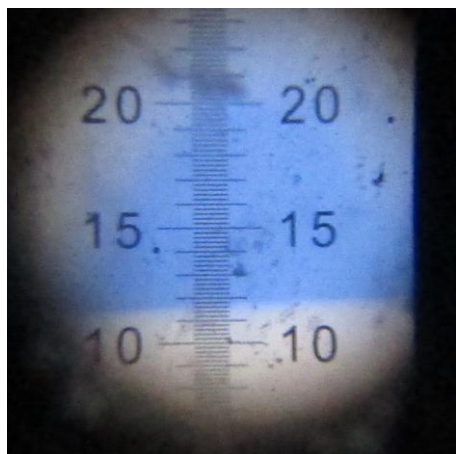


セイヨウミツバチの利用



クロマルハナバチの利用

10 屈折糖度計で食塩とグラニュー糖を図ってみたら食塩の方が数値が高かった



食塩；10倍希釈



グラニュー糖；10倍希釈

Brix は可溶性固形分の濃度と考えることができます。ただし、濃度が同じでも可溶性固形分ごとに Brix は異なります（表）。可溶性固形分を品質管理に用いる場合、Brix の値を可溶性固形分として扱うことがあります。

表 10%水溶液の Brix

溶質	Brix(%)
ショ糖（スクロース）	10.0
トレハロース	9.3
食塩	11.6
クエン酸	8.8

※BX-1ポータブル糖度計（京都電子工業（株））で測定