

異常発生 カメムシ

なかなかとれない悪臭を放つ不快害虫カメムシ。寒さに弱いカメムシも暖冬で越冬したらしく今年是全国的に異常発生しているらしい。熊本は前年の280倍も多く発生しているのだとか。臭いほかに、農作物にも被害が出ればこれからの物価にも響いてきそう。なんとかして駆除したいものです。

令和6年
6月

カメムシとは？

カメムシ類は触れると悪臭を放つ昆虫で、別名「ヘコキムシ」とも呼ばれます。敵に襲われたり外部から刺激を受けると後ろ足の付け根にある器官から臭い液を分泌します。体長は1cm前後の緑色や茶色の虫で種類は多く、5mm前後の小さいものや細長いものなど様々な大きさや形態があり、体色などは多岐に渡ります。ストロー上の口(口針)を餌に突き刺して吸汁する特徴があります。活発に活動するのは春から秋(5~10月頃)で冬場は成虫のまま落ち葉の下や樹皮下、壁の隙間などで越冬をします。

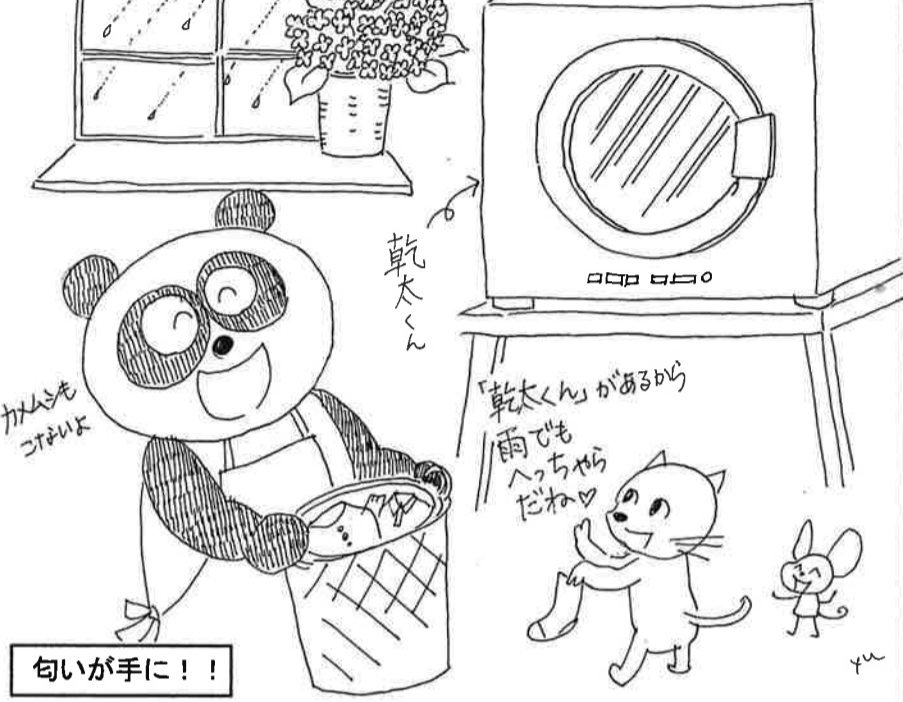
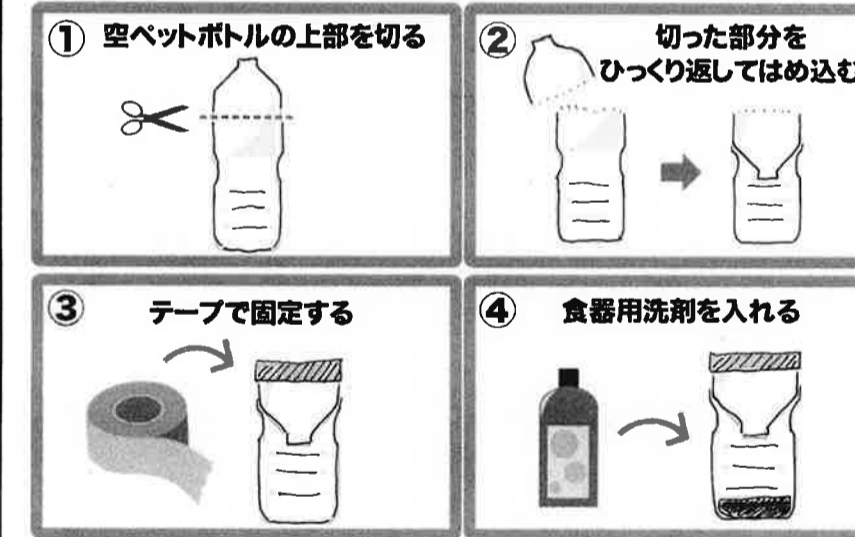
カメムシの被害

カメムシは農作物、植物に発生し、新芽や果実、茎葉を喰い荒らします。また2mmほどの隙間があれば家の中に侵入したり、洗濯物につついて家の中に入ってきます。人を刺すことはほとんどありませんが、たまに勘違いして人を噛んだり、またカメムシにもたくさんの種類があり、中には噛むカメムシもいるそうです。

カメムシを捕獲する！

カメムシ用殺虫剤は各社より色々出ています。しかし今年には異常発生していることから、全国で薬剤の品切れが出ているということです。通常であれば、侵入を防ぐ吊り下げタイプの殺虫剤、エアコン室外機ドレンにつけるキャップなど、スプレータイプ、置き剤タイプなど場所や好みで選びましょう。家の中で薬を使いたくない、というかたは直接捕獲。ただ、圧をかけると悪臭を放ちますので静かに静かにカメムシホイホイで捕りましょう。

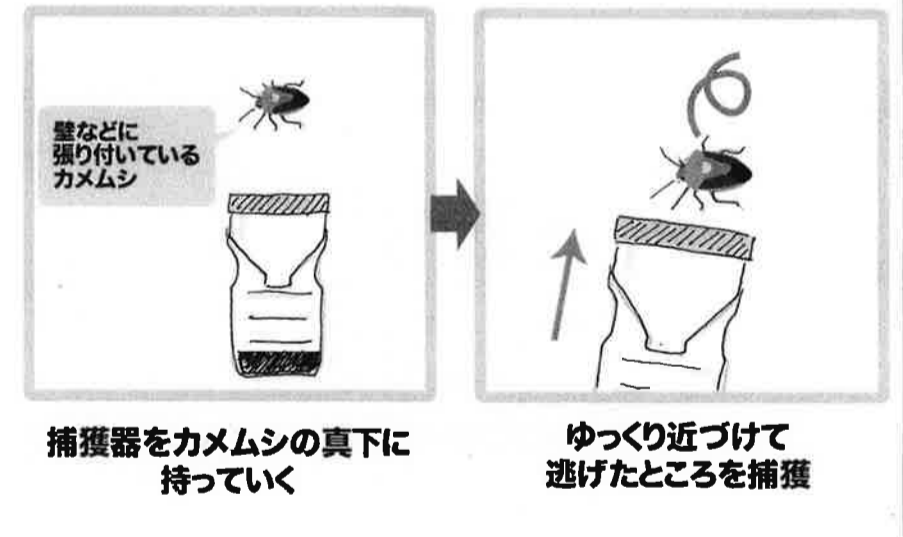
カメムシホイホイの作り方 (旧Twitterで広まった秘密兵器です)



匂いが手に！！

カメムシの悪臭は油に溶けるため、オリーブオイルやサラダ油などを数滴患部につけこすつたあと石鹸で洗いながしましょう。洗濯物については界面活性剤入りの洗剤で洗うとよいでしょう。

カメムシホイホイの使い方 カメムシの下に落ちて逃げるという習性を利用



なすと鶏の梅南蛮

- 材料(2~3人分)
 なす 3個(約240g)
 鶏もも肉 1枚(約250g)
 梅肉(塩分15%前後のもの) 大1個分(約15g)
 <下味>
 酒、しょうゆ 各小さじ1
 <南蛮だれ>
 ねぎの粗いみじん切り 1/4本分(約20g)
 砂糖、酢 各大さじ2 しょうゆ 大さじ1と1/2
 一味唐辛子 少々 水 大さじ6
 青じその葉のせん切り 4~5枚分
 片栗粉 揚げ油

作り方

- ①なすはへたを切り、縦半分に切ってから皮目に格子状に切り込みを入れる。梅肉は手でちぎる。鶏肉は身の厚い部分に包丁を入れて開き、8等分に切ってボールに入れる。下味の材料を加えて手でもみ込み、鶏肉に1切れずつ片栗粉適宜をまぶしてしっかりと押さえる。バットに南蛮だれの材料を入れて砂糖が溶けるまで混ぜ、梅肉を混ぜる。
- ②フライパンに揚げ油を高さ2cmほど注いで低めの中温(170℃。乾いた菜箸の先を底に当てると、細かい泡がシュワシュワとまっすぐ出る程度)に熱し、なすを加えて2分ほど揚げ、取り出して油をきる。続けて鶏肉を加えて4分ほど揚げ、同様に油をきる。熱いうちにたれのバットに加えてあえ、15分以上おく。器に盛り、青じそを添える。

