

独断

注目商品

# REVIEW

## はさみの刃を熱で自動除菌 管理作業での病気伝染を防ぐ

熱ハサミ  
「福ちゃん」



メーカー希望小売価格：29,800円（税込）

■お問い合わせ  
宝商株式会社  
〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-11（油脂工業会館）  
TEL：03-3274-2432 FAX：03-3271-8023  
<http://www.hosho.ne.jp>

野菜や果樹、特にハウス栽培において、トマトかいよう病やCMV（キユウリモザイクウイルス）などのウイルス性の病気は広く感染が報告されている。一度感染してしまうと根絶する対処法がないので、いかに予防できるかに対策は絞られる。

### 薬剤消毒から熱による除菌へ

果菜類や花きの管理作業では、わき芽取りに摘芯、摘葉と欠かせないはさみ。一般的に、安価、軽量で長時間使い続けられ、買い替えやすい

ものを連続的に使用する。感染した株から、汁液の付着したはさみを介して微細なウイルスが健康な株の切り口から入り込み、二次感染する。切断するたびに次亜塩素酸などの薬剤に浸して消毒する方法を各試験場は推奨しているが、徹底されていないようだ。

作物側の予防策として、沖縄試験場ではマンゴーの軸腐病の予防に、電気ゴテを切り口に当て、熱で除菌する方法が研究されたが、導入した農家は数軒に留まっていた。

そこに昨年登場したのが、刃先が100℃近い温度になる熱ハサミ「福ちゃん」だ。はさみと加熱部、小型ガスカートリッジが一体型で、約190gと軽量化に成功した。切断後の刃と作物側の切り口を熱で除菌できるので、ウイルス性の病気の伝染予防に期待されている。

製造元の中島銅工(株)はガス式コードレスハンダゴテの専門メーカーで、長年培ったその技術を応用して設計・製造した。一方、「福ちゃん」の愛称は、農業現場からアイディアを提供した福田グリーン農園（茨城県）にちなんでつけられた。

### タンパク質の破壊には最低でも100℃は必要

使い方は、始めにガスカートリッジを本体に挿入し、ガスをカートリッジに充填する。次に着火電池ボックスを接続して5秒ほど置き、カートリッジを回して着火する。ボックスを外し、刃を閉じた状態で、夏場で約5分、冬場（外気温5～10℃）で7～8分程度で刃先が100℃に上昇するので、作業を始められる。

ガスは一回の充填で約80分、缶一本で20～25回充填できる。刃先が高温になり、特にはさみを持たない左手は火傷しやすいので、皮手袋など

を装着して安全に使っていただきたい。使用後はカートリッジをOFFにすると加熱が止まり、15分程度で常温にまで冷める。

企画開発した宝商(株)営業開発部の加茂泰介氏は「はさみは品目によって形状が異なり、刃の長い農業用ハサミは先端まで熱が届きにくいなど、試行錯誤が必要でした」と話す。また、「ウイルスを確実に死滅させるためには、トマトかいよう病は70～80℃、CMVや花のウイルスなどはカプシドタンパク質層があるので100℃が最低必要」と幅広いウイルスに有効性を発揮しそうだ。

本商品をはさみとして考えれば、重量感と高価な印象を受けるだろう。興味深いのは、管理作業と同時に物理的防除が行なえる技術の部分だ。ぜひ一度お使いいただきたい。

（加藤祐子）



購入後にそのまま使える便利なセット。使用後はクリーナーでのお手入れがお勧め。