

今月の農業情報

尾張

施設内環境制御で収量向上を！ 研究会開催

とき 平成30年10月17日（水）

ところ 稲沢市内

稲沢市、一宮市などの「あぐりログ」導入施設野菜栽培農家に対し、施設内環境制御技術の向上を目的に外部講師を招き、研究会を開催しました。今回初めて「あぐりログ」導入や施設内環境制御に取り組む農家もおり、今後「あぐりログ」を活用した環境制御による収量向上取組への広がり期待が持たれます。



【研究会の様子】

講師の名古屋大学トランスフォーマティブ生命分子研究所木下俊則氏から、気孔開閉のメカニズムや環境に対する植物の反応についての講義が行われました。次に、農業改良普及課から「あぐりログ」で表示されているグラフの意味や、時期別に炭酸ガス濃度や草勢、収量などに目標を持った管理について説明しました。初めて環境制御に取り組む農家には、戸惑いも見られました。しかし、先行して取り組んでいる農家が補足するなど情報を共有できたり、質疑応答では予定時間を超過するなど、参加者の積極的な姿勢がうかがわれました。

農業改良普及課では、今後もICTを活用した環境モニタリングによる収量向上技術の確立を支援していきます。

海部

愛西産カラー 出荷規格の見直しで単価UPに期待

とき 平成30年11月7日（水）

ところ 愛西市早尾町

早尾花卉組合は、カラーの出荷を前に、主な取引市場6社を招いて出荷検討会を開催し、生育状況確認及び出荷規格と販売戦略の検討をしました。今年から主力品種「ウエディングマーチ」の出荷規格について、需要の少ない105cmを注文対応とし、90cmを最長規格にします。セリや予約販売では、最長規格から単価が決定するため、90cmの単価が上がるのが期待されます。



【出荷直前のカラーほ場で生育状況を確認する市場担当者】

当組合は、木曽川の豊富な伏流水を利用した湿地性花卉（カラー、ハナショウブ等）の生産者で組織されています。本年の生育状況は、夏季の高温や台風、スクミリンゴガイによる新芽の食害により生育が遅れており、年内出荷量が前年より減少する見込みです。

検討会では、出荷規格の変更について、現行の6段階から5段階に変更する旨を市場に説明しました。また、市場からは競売前のネット予約などで販売チャンスを拡大するため、市場内展示用のサンプル提供と同時に送り状（出荷情報）を少しでも早く提供してほしいとの要望があり、組合として検討・対応していくこととなりました。

とき 平成30年4月～11月

ところ 東海市、知多市、南知多町

ふき部会では、現在行われているラップ包装に代わり、新たな出荷形態として期待される袋詰め包装の試行を行っています。JAあいち知多とJAあいち経済連により試験用包装機とふき用にデザインされた袋が4月から3戸で導入され、市場の協力を得て試験販売をおこなったところ、高い評価を得ました。生産者は、今回の取組による省力化に大きな期待を寄せています。

従来のラップ包装は、熟練を要する技術で出荷規格も細かいため、規模拡大の制限要因となっています。今回の試行は、出荷調製作業の省力化により産地規模の維持発展を図るねらいがあります。

試行している袋詰め包装は、ブロワーにより膨らませた袋に、葉を切除したフキを無結束で投入するもので、1箱当たりの包装・箱詰めの時間はラップに比べ17%（1箱当たり90秒）減となり、今後出荷規格を簡素化することで収穫後の選別時間も含めて大幅な労働時間削減が期待されます。

平成29年から包装機や袋の改良を重ね、農業改良普及課も、出荷規格作成のための品質試験調査、労働調査等の計画、実施に協力してきました。平成30年10月12日の目揃会で包装機の実演を行い、出席者からは「作業が楽で今すぐに導入すべきだ」との声も上がりました。



【袋詰めの出荷箱】

とき 平成30年10月23日（火）

ところ JAあいち中央本店（安城市御幸本町）

農村生活アドバイザーがJAあいち中央の組合長と語る会を開催し、8つの提言を行いました。提言は、予想される将来の食の消費動向や組合の組織活動の課題と解決策を盛り込んだ内容で、組合の今後を明示するものとなりました。会員たちは子供・孫世代の食と農業を取り巻く現状をよく把握しており、孫が成人する20年先を予測した意見は説得力のあるものばかりでした。

会員たちは、6月から7月に話し合いを行い、9月から10月にかけて自分たちの意見と統計資料等を元に提言を企画・立案をしました。農業改良普及課は参考資料を収集して代表者を支援しました。代表者は、組合長が今どのような問題に興味をもっているのかを念頭において、精力的に取り組みました。アドバイザーの一人は「30年前から普及所でいろいろ勉強してきたことが役に立った」と喜んでいました。

語る会では、石川組合長から「女性ならではの意見」との評価と提言に対する中長期の計画を含む講話を頂き、充実した意見交換となりました。農業改良普及課は、会員たちの政策提言能力を向上させるため、今後も活動を支援していきます。

【提言内容一覧】

1	女性総代のアンケートに基づく提言
2	若い女性の組織活動のヒント
3	花嫁・花婿さがし
4	田畑のゴミ問題
5	高いよ、段ボール
6	ナシの傷果の活用
7	産直の5年後
8	農業体験施設について



【組合長に提言と感謝のことばを伝えた会員たち】

と き 平成30年11月18日（日）

ところ 小原ふれあい公園（豊田市小原町）

おばら米ブランド化研究会は、地域の米のブランド化を図る目的で「おばら四季桜米」（「ミネアサヒ」）の、2kg、3kg入の研究会統一パッケージ袋を作成しました。これを「小原四季桜まつり」において販売したところ、消費者から大変好評でした。また、お米の食べ比べイベントでは「おばら四季桜米」の評価が最も高く、おいしさをアピールできました。

おばら米ブランド化研究会は、「おばらみらいプラン」（小原地域会議：平成26年2月策定）の重点プロジェクト「おばら米ブランド化チャレンジ事業」の実践組織として平成28年5月に設立されました。同研究会は、先進地視察や各種食味コンクールへの出品、栽培基準の設定など米のブランド化に向けた調査研究を進めています。

当日の「おばら四季桜米」を含む3品種のお米の食べ比べには、長蛇の列ができ、おいしさをアピールすることができました。

農業改良普及課は、設立準備の段階から現在まで、JAとともにアドバイザーとして、栽培基準作成、栽培指導や食味向上のための試験などを支援してきました。



【「おばら四季桜米」の統一パッケージ】



【食べ比べイベントに長蛇の列】

新城・設楽

完売御礼！4Hクラブの塩トマト焼きそば

と き 平成30年10月20日（土）

ところ 桜淵公園（新城市）

新城設楽4Hクラブ連絡協議会が単位クラブの交流促進と若手農家の頑張りをPRすることを目的として、JA愛知東の主催する農業イベントに出店しました。クラブ員の生産した大玉トマトをふんだんに使用した塩焼きそばの販売及び農産物直売を行い、大変好評でした。販売収益は、単位クラブ員（新城と北設楽）の交流や資質向上等に有効活用する予定です。

焼きそばには、本年度新規就農の松本晃昌氏が生産した大玉トマト合計16kgを使用し、黒胡椒を効かせた塩味に仕上げました。販売は好評で、3時間余りで予定数量200食を完売しました。クラブ員は購入者から「おいしい、これからも頑張る」と励まされるなど、想定以上の良い反応に次年度からも継続的に取り組みたいと意気込んでいました。また、農産物直売ではトマト、ハウレンソウ、茶、トマト加工品やもち米を販売しました。

本企画は、協議会長が中心となって、焼き台及びガス機器一式をJA愛知東から借りるなど周囲に協力をあおぎ実現しました。農業改良普及課は、出店計画の策定、事前準備、レシピ提案、PRポスターやPOPの作成及び当日の運営について支援しました。



【焼きそばを販売するクラブ員】



【直売コーナー】

と き 平成30年10月24日（水）

ところ 東三河農業研究所研修館（豊橋市飯村町）

イチゴの新規就農は、高額な設備投資を要するため、早期の経営安定が課題です。そこで、JA豊橋いちご部会は、新規就農者及び部会内の農家で研修している就農希望者を対象に、就農前後で生じる課題を共有・解決することを目的として部会内に新規栽培者の部門を立ち上げました。この日、第1回活動として、対象者相互のほ場巡回と情報交換を行いました。



【情報交換の様子】

ほ場巡回では、新規就農者のほ場で、農業改良普及課が事前に聞き取ってまとめたそれぞれの管理方法の資料を見ながら、草丈や葉身長、小葉幅、生育ステージを数株測定して生育を比較し、本ぽ定植後の施肥を中心に管理を考えました。

情報交換では、天敵を利用した害虫防除、台風対策、施肥量を増やすタイミング、ハウス建設に必要な資金など、悩んだことや知りたい情報について多岐に渡り話し合いました。その後、新規就農者が陥りがちな作業の遅れが生じないよう、適期作業が必要な理由を皆で考えながら管理項目を確認しました。

と き 平成30年10月9日（火）

ところ 愛知県立福江高等学校（田原市古田町）

福江高等学校の郷土料理講習会で、「輝きネット・あいちの技人」（以下「技人」という。）2名が講師となり、3年生29名に対して渥美の郷土料理「にかけうどん」と「じょじょ切り」の作り方を指導しました。この講習会は、高校生に地元の郷土料理や行事食を伝える機会として毎年行われており、農業改良普及課は企画と当日の運営を支援しています。



【技人による個別指導の様子】

「にかけうどん」は、里芋やシイタケ、人参、鶏肉、ちくわなどの具沢山の煮汁をうどんにかけた、渥美のうどん文化を代表する料理で、もとは冠婚葬祭のご馳走でした。現在でも主食として親しまれている家庭料理であることから、今回のメニューに選びました。技人は具材の切り方や味付けなどを説明した後、個別に指導を行いました。作りやすく、濃い味付けや具材の風味がうどんに合うと好評で、今後の講習会でも作るようになりました。

「じょじょ切り」は、小麦粉を練った生地を太めの麺状にした汁物で、今回は甘く煮た小豆汁で食べましたが、醤油味で主食にすることもあります。生徒は「じょじょ切り」の由来について、じょきじょき切る、どじょうの形、などの説明を聞き、郷土料理に対する理解を深めている様子でした。