

# 今月の農業情報

## 尾張

### 南陽地域で30年産米の食味会開催

とき 平成30年12月19日（水）

ところ J Aなごや南陽町支店（名古屋市港区）

名古屋市港区南陽地域の米作りに関わる農業関係者が一堂に会し、30年産米の食味会が開催されました。農業改良普及課から今年の気象が米の収量品質に与えた影響や今年初めて試作した「愛知123号」の生育、収量品質について説明した後、当地域で収穫された米4品種を参加者全員で試食し、「安心・安全でおいしい米づくり」の意識を高めました。



【4品種の食味検査を行う参加者】

南陽地域での米の食味会は毎年この時期に行っていますが、今回は、従来から生産している「コシヒカリ」、「ゆめまつり」、「あいちのかおりSBL」に加え、「愛知123号」の4品種をブラインドで試食しました。一番おいしいと感じたものに挙手する方式で投票を行った結果、「愛知123号」は2位でしたが、今年のような猛暑でも「愛知123号」は1等米だったことに参加者は驚いていました。「愛知123号」の栽培を担当したJ A名古屋ファームは、来年度も試験栽培に取り組む意向を示しました。「愛知123号」は農業総合試験場開発の新品種で、農業改良普及課は良食味米生産に向けた栽培指導を行っています。

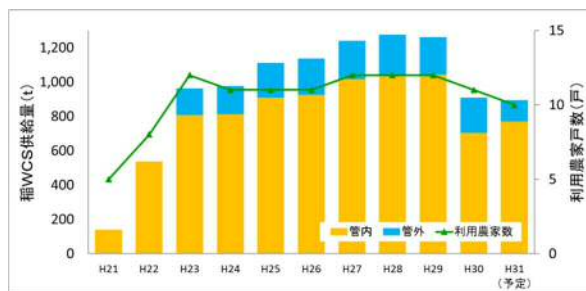
## 知多

### 稲WCS 次年産の需給調整始まる

とき 平成30年12月19日（水）

ところ 半田市酪農組合飼料配合所（半田市）

平成31年産稲WCSの需給調整のため、利用者及び供給者が一堂に会して調整会議を開催しました。需要側の酪農家は、高騰していた輸入飼料の価格が落ち着きメリットが少なくなったことなどにより稲WCSの利用量を減らしている一方、供給側の耕種農家は、生産量を維持したい意向でした。会議の結果、稲WCSの作付けを減らすこととなりました。



【知多地域の稲WCS供給量及び利用農家数の推移】

知多地域の稲WCSは平成21年度から取組が開始され、今年度で10年が経過しました。しかし28年度をピークに近年は利用量の減少が続いており、農業改良普及課は新規の利用者の開拓などに取り組んでいます。

11月に半田市酪農WCS利用組合が実施した利用及び作付調査では、279tの供給過剰が見込まれました。稲WCSの利用量が減少した要因としては、数年前に比べ輸入飼料価格が落ち着き価格メリットが少なくなったこと、給与量が多すぎたことにより乳量が減少したため給与量を適正な範囲に下げたことなどが考えられました。

今回は耕種農家の譲歩により需給バランスを調整できましたが、今後肉牛への給与など新しい需要の開拓を目指して普及活動を行い、耕種農家の生産意欲に応えられるよう進めていきます。

## 西三河

## 冷凍イチゴを商品化したい！～農村生活アドバイザーが提案～

とき 平成31年1月15日（火）

ところ JAあいち三河本店（岡崎市）

農村生活アドバイザー西三河支部のほほえみ会は、JAとの意見交換会「JAあいち三河の農業を語る会」において、「廃棄しているイチゴを冷凍加工し、所得増とともに地産地消につなげたい」とJAに提案しました。事前に提案を組合長に伝えていたため、意見交換のなかで、冷凍イチゴの商品化の実現に向けて動き出すと回答がありました。農業改良普及課は、会員の企画立案能力を高めるため、会員同士の議論の場や勉強の機会を設けるなどの支援をしました。

会員たちは、10月から11月に3回にわたって会員自らの経営や農協の課題を検討し、12月には研修会で冷凍加工の流通について学び、提案をまとめました。廃棄している完熟イチゴを活用したいと熱意を持って取り組んできたため、懇談の場でJAから、加工業者と面談予定であると説明を受け、4名のイチゴ農家の喜びもひとしおのようでした。

また、その他の提案でも、会員たちが日頃考えている農業経営や地域の課題を話し合うことができました。JAあいち三河の成瀬専務からは「女性は男性が見落としがちなどころまで目がいく。女性ならではの視点で工夫して取り組んで欲しい。」と激励を受けました。



【会員が自宅で作った冷凍イチゴのスムージーがふるまわれた】

## 豊田加茂

## 「春の七草」、丁寧な栽培管理と品質保持で注文数量を無事出荷

とき 平成31年1月2日（水）～4日（金）

ところ 豊田市（松平地区、旭地区）

JAあいち豊田セリ・七草部会が「春の七草」の出荷を行いました。今作は暖冬の影響で、七草の生育が進んで出荷規格より大きくなるのが心配されましたが、農業改良普及課の指導により、適切な換気、灌水管理が行われ、注文数量である約29,000パックを無事出荷しました。また、新たな取組として、JAの氷蔵庫を活用した品質保持に取り組みました。

当部会では、10～12月にかけて月1回、部会員と関係機関（JA、農業改良普及課）が全員の圃場を巡回し、生育状況を見ながらその後の栽培管理を検討する現地指導会を実施しています。今年は暖冬が予想されたため、農業改良普及課は、例年より播種や定植時期、保温用の被覆を遅らせるよう指導してきました。指導会では、部会員同士で七草の生育を確認し、互いに意見を交換し合っ、その後の管理に役立てていました。また、収穫・調製作業分散の新たな取組として、収穫後にJAの氷蔵庫での冷蔵保管を実施したところ、冷蔵中の品質低下は見られず、作業分散と出荷数の確保が可能となりました。



【現地指導会で栽培管理を検討する部会員】

と き 平成30年12月9日（日）

ところ したら保健福祉センター（北設楽郡設楽町）

農村生活アドバイザー設楽分会の会員5名が、設楽町主催「おいしい味探し体験」の講師となり、地域の郷土料理である「こも豆腐」の作り方を伝授しました。参加した24名の親子は、初めて作る「こも豆腐」に手間取りながらも上手に作る事ができ、「こも豆腐」が地域で作られてきた歴史などを学びました。会員にとって、地域の郷土料理をPRする良い機会になりました。

「おいしい味探し体験」は、設楽町が町内の子ども並びにその親が、郷土料理の調理体験をすることで食材や食べることへの関心を深めてもらう目的で行っています。「こも豆腐」づくりは、アドバイザー会員がまず手本を見せて説明した後、親子に作ってもらう流れで行いました。「こも豆腐」とは、わらを編んだ「こも」で豆腐を巻き、湯またはだし汁で煮込む料理で、煮ることで豆腐に“す”がたち、独特の弾力が出るという特徴があります。

参加した子供たちは「私にやらせてー!」「僕にも!」と楽しそうに料理をしていました。料理が完成した後は、こも豆腐の由来、大豆の歴史、大豆の栄養について設楽町と農業改良普及課から説明し、出来上がったこも豆腐を囲みながら会員と参加した親子の交流が行われました。



【こも豆腐の作り方を教えるアドバイザー会員】



【盛り付けられたこも豆腐】

と き 平成30年12月4日（火）

ところ 高千穂会館（豊橋市新栄町）

豊橋市内の三士（農業経営士、農村生活アドバイザー、青年農業士）が合同研修会を開催し、29名が参加しました。今年度は幹事の青年農業士会が、豊橋市に対して行う提言・要望をまとめられるよう、意見交換会を企画し、災害への備えや雇用をテーマとして、活発に意見を交わしました。参加者同士で自身の状況や考えを説明して話し合ったので、経営の参考になったという感想も多く聞かれました。意見を取りまとめて市へ提言する予定です。

参加者は7グループに分かれて、幅広く話し合うため、討議途中でメンバーチェンジを行うワールド・カフェ方式を採用し、2つのテーマ①「災害への備え」、②「雇用確保と雇用管理」について討議しました。

特にテーマ①では、台風被害を受けた参加者が数多くいたこともあり、災害時に農場を維持するために電気と水の確保が最優先という意見が多く出ました。用水や非常用電源確保と浸水害回避のために地域連携が重要で、訓練や講習会開催、保険加入等も必要であると話し合いました。今後、青年農業士会は、数多く出たテーマ①の意見を提言や要望としてとりまとめ、年度内に豊橋市へ提言する予定です。



【(上) 発表、(下) 討議】



とき 平成30年12月13日(木)

ところ 田原市内ほ場

第40回田原市・JA愛知みなみ電照ぎくほ場共進会が開催され、小中山町の小川宗俊氏が第1席となりました。今作は、定植時期の9月から厳しい気象条件が続きましたが、小川氏は、キクの生理生態に合わせてきめ細かく管理し、その影響を最小限に抑えました。農業改良普及課では、栽培講習会で上位入賞者の栽培のポイントや工夫した点を産地に紹介し、栽培技術の向上を支援します。



【小川氏ほ場にて、審査する様子】

平成30年は9月に2度の台風襲来と曇天による日照不足、11月以降は日中の気温が高く徒長しやすい条件だったため、例年に比べて茎が細いほ場が多く見受けられました。

小川氏は、キクに均一に光を当てるためベッドをかまぼこ型に作り、9列のネットのうちで3列は空けることで畝の内側まで光が入るようにしました。また、開花までハウスの内張を使用せず、日中の側面換気に努めたことで徒長を防ぎました。さらに光合成促進のため、11月上旬～12月上旬まで、日中に炭酸ガスを1時間あたり15分間施用しました。これらの技術により、ボリュームのある切り花を生産し、収益性を高めていました。

農業改良普及課は輪菊部会が主催する年3回の栽培講習会を通して、栽培技術向上を支援しています。今後、部会員に今回の上位入賞者3名の栽培管理のポイントを周知し、冬季開花作型の品質向上を推進します。