

2011年2月15日

# 安房普及だより

〒294-0045 千葉県館山市北条402-1 TEL:0470-22-8132 FAX:0470-22-0097

ホームページアドレス <http://www.pref.chiba.lg.jp/ap-awa/index.html>

発行:安房農林振興センター地域振興部改良普及課・安房農林業振興協議会普及事業部会



山積みのレストランを積んだトラック



エコファーマーマークが付いたレタス

## エコファーマーのレタスの出荷が始まりました

館山市の神戸地区は古くからのレタス産地です。そこでレタス栽培を行っている「館山市清浄そ菜組合」（組合長石井善二郎氏、生産者29名）では全員がエコファーマーに認定され、環境にやさしいレタス栽培に取り組んでいます。

エコファーマーとは土作りと化学肥料・化学合成農薬の低減を一体に行う生産者を認定する制度です。当組合で取り組んでいる技術について紹介します。

### ①土作り技術

レタスは主に水稻栽培後の水田に定植しますので、稲わらをほ場に入れて土壌の物理性を改善しています。ほ場ごとに土質が違うので、それぞれ投入する稲わらの量を計画してレタスを栽培しています。

### ②化学肥料低減技術

肥料は有機質の入った肥料を使っています。当初は冬の寒い時期の有機質肥料の効き具合が心配されました。しかし数年間試験栽培をして、立派なレタスを作ることができた専用の有機配合肥料を開発しました。

### ③化学合成農薬低減技術

防蛾灯やフェロモントラップを使って、農薬だけに頼らない害虫防除を実現しています。また、マルチを張って雑草を抑制して除草剤の使用回数を減らしています。

### ○今後の取り組み

本年9月で、組合結成50周年を迎えます。そのイベントとして、神戸のレタスの消費者PRが計画されています。PRは出荷先だけでなく地元に住んでいる住民に向けても積極的にやっていきます。

(山本 大樹)

そろまめの今後の管理

そろまめは粗放的に管理してしまいがちですが、一手間かけることで収量や品質が安定します。春先から収穫までの管理をご紹介しますので、栽培にお役立てください。

1 追肥

追肥は3月上旬、4月上旬との2回に分けて行います。1回当たり燐硝安加里 S604 を 10 a 当り 15 kg 程度施用します。窒素成分では 2 ~ 3 kg が目安です。

2 側枝先端のピンチ

最下の着莢節位から数えておおよそ12節目でピンチします。実の充実がよくなり早く収穫できます。

3 ウイルス病対策

葉にモザイク症状が発生します。株が著しく萎縮する場合や葉にえそを伴うものもあります。主にアブラムシ類の媒介によって発生するため、アブラムシ類の防除を徹底し、伝染源となる発病株は採取します。

4 石灰欠乏症対策

4 ~ 5月に石灰欠乏により、豆にしみ症(褐変症状)が発生することがあります。かん水の実施やマルチ栽培により土壌の乾燥を防ぐようにします。また、カルプラスなどの葉面散布剤の使用も効果的です。

5 収穫

収穫は5月上旬から。莢がやや下垂し光沢が見られ、豆のへそ部が少し黄色みを帯びてきたころに行います。収穫後は、食味が低下しやすいため、低温下で保存し、鮮度が高いうちに出荷することが大切です。

品質と鮮度の良さを売りに、直売所等で旬の味覚を販売してみてください。

(安田 直登)



豆に発生したしみ症

直売所や花摘み園で消費者に紹介したい切花の水揚げ方法

切花をより長く楽しんでもらうためには、生産者が出荷前に鮮度保持剤などを用いて水揚げする前処理に加えて、消費者が花を購入してから行う後処理が重要です。

水揚げの基本は、①切り戻し(茎を切り口から1~2cm

のところを斜めに切って水につける)、②水切り(水の中で切り口から1~2cmのところを切り戻す)、③市販の鮮度保持剤(延命剤)を花器の水に混ぜてバクテリアの繁殖を防ぐ等で、①~③はほとんどの花で応用できます。

一方、水揚げしにくい品目は、④湯揚げ(花を新聞紙が密着するように巻き、ガムテープでしっかりとめて80℃以上の熱湯に切り口を約20秒浸す。カスミノウ、ガーベラ等)、⑤深水(花を新聞紙で巻き、花の長さの3分の1程度を水につけ2時間ほど置く。ばら

等)、⑥ハンマーで切り口をたたき、枝の断面積を広げ吸水させる(枝物全般)、⑦枝の断面をはさみで縦に十文字に割り、切り口に焼きミョウバンをつける(枝物全般)等の方法があります。

消費者の方にきちんとした水揚げの知識を伝えて、切り花をより長く楽しんでもらえるようにしましょう。

(竹内真紗子)



直売所に並ぶ切り花

**接木による  
カキの品種更新**

カキの接ぎ木をする場合、主幹や太い主枝を台切りして切り口に穂木を数本まとめて接ぐ方法がありますが、この場合、樹勢が強くなりすぎたり、接ぎ木部から新梢が折れたり、収穫まで長期間を要するという欠点があります。そこで現在では、枝ごとに接ぎ口を多くとる方法がとられます。接ぎ口が多いほど樹勢は安定し花芽が早く着きます。

**1 穂木の確保**

穂木は品種、系統が確実にあることが大切です。枝は樹冠上部の充実した30 cm前後の結果母枝を使用します。(昨年結果した枝や、夏枝、徒長枝などは利用しない)採取時期は秋の落葉後から翌年の3月上旬までです。採取した穂木は切口に癒合剤を塗布し、乾いた新聞紙で一束(10〜20本)ごとに包み、一まとめに

ビニール袋などにいれ密閉し、外気を遮断します。貯蔵は2〜4℃くらいの冷蔵で、凍らないよう注意します。

**2 接木の時期**

一般には3月中旬から5月上旬の間です。切接ぎや割接ぎは芽が動き始めた早い時期の活着率が高く、皮下接ぎは樹皮が容易に剥ける発芽期に行うと能率が上がります。

**3 接木の方法**

貯蔵しておいた穂木は、接ぎ木作業前に必ず健全かどうか確認しましょう。貯蔵中に芽が動いてしまったり、乾燥や過湿でみずみずしさを失ったり、変色したものは使用しないようにしましょう。また、切出しナイフはよく切れるものを使用します。カッターナイフは刃が折れたり、切り口がよれる恐れがあるので接ぎ木には不向きです。

接ぎ木成功のポイントは、よい穂木とよく切れる刃物を使用すること、穂木の形成層

と台木の形成層を乾かないように合わせ接ぐのがコツです。

**(ア)穂木の調整方法(図1)**

穂木は先端の花芽の部分と、元の部分を除き一芽に調整します。手際よく行えるよう、あらかじめ一芽継ぎできる長さに調整しておきましょう。

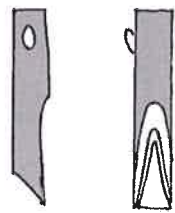


図1

**(イ)切接ぎ法(図2)**

一般的に3月中旬〜4月下旬の芽が動き始めた頃に行います。

台木の樹皮がはげにくいため、活着率も高く伸長もよいです。

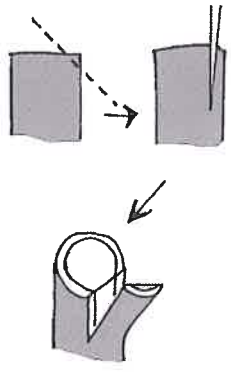


図2

**(ウ)割接ぎ法(図3)**

高い場所での作業に向きます。

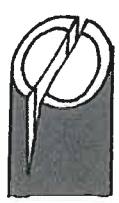


図3

**(エ)皮下接ぎ法(図4)**

4月下旬〜5月上旬に行います。接ぎ木作業が簡単のため、初心者向きですが、活着後の癒合が弱く、かけやすいのが欠点です。

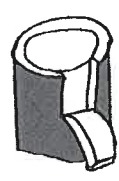


図4

**4 接ぎ木後の管理**

接ぎ口の周りや枝の背面から発生する潜芽は芽かきを行います。また、カキの枝は葉が大きく弾力がないため、接ぎ木後の新梢は脱落しやすいので添え竹で誘引します。新梢は5〜10葉で摘心し、副梢の発生を促します。

(細井 美穂)

新しく認証された  
農業士の紹介

農業士は地域農業の推進者として活躍される青年農業者の方を知事が認証するものです。安房地区からは今年度3名の方が農業士に認証されました。

○小宮強さん（館山市）

露地野菜十施設野菜の経営を行っています。市場出荷から直売、契約、相対販売の比率を高めています。

農林振興センターが主催する勉強会で知り合った仲間とともに「南房総ベジタブル」を組織して活動しています。

○若林和夫さん（南房総市）

家族労力を主体とし、酪農専業経営を行っています。早くから牛群検定を実施し、データを活用した技術改善を行い、乳質の改善・個体能力の向上に取り組んでいます。農

業関係だけでなく多くの団体に所属して、リーダーを務めています。

○生貝修さん（鋸南町）

露地野菜十施設野菜の経営を行っています。投資を抑えた効率的な農業経営に向けて、地域の条件に適した多種類の品目を栽培し、西洋野菜など珍しい野菜の試作も積極的に行っています。また、地域の貴重な担い手として期待されています。

（宮原 秀二）



左から小宮さん、若林さん、生貝さん

お知らせ

鴨川レモン研究会  
勉強会開催中

鴨川市で新たにレモン栽培を始めた生産者が集まり、技術の向上に取り組んでいます。昨年の12月には、会員5名が集まり、平成23年以降の販売に備えて、出荷を行っている生産者のところで選別や箱詰めめの作業を見学しました。

定期的に現地検討会などを予定していますので、鴨川市内でレモン栽培に興味のある方は農林振興センターまでお問い合わせください。

神戸花卉生産組合ストック部  
会員がエコファーマーに認定

ストック部会員22名全員がエコファーマーに認定されました。安房地域の花き共撰組織としては初めての認定です。今期からエコファーマーとして出荷を始めています。

館山いちご狩りセンター  
開園30周年

館山いちご狩りセンター（館山市山本257の3）は、開園30周年を迎えました。記念イベントとして、4月までの15、30日（2月は28日）に先着300名の入園客にいちごジャムを配っています。営業時間は9～15時（ただし、いちごの生育状況によって、開園時間変更あり）。

安房普及だよりはインターネットからもご覧頂けます！



「安房普及だより」で検索して下さい