

はばたけ青年農業者

プロジェクト発表会開催

次世代の農業の担い手育成が急務となっており、農林振興センターでは、新規就農者を対象に経営体育成セミナーを開講しています。そのなかで1年の学習の成果を発表しあうプロジェクト発表会が12月15日に開かれました。

就農1年目の基本研修生9名からは就農後に感じたことや今後の目標について発表し、就農2年目以降の専門・総合研修生20名からは各自取り組んだ学習成果について発表しました。自分の言葉での説明や質疑に対応する姿に1年間の成長を感じました。

当日は、指導農業士、市町、JAの方々にも出席いただき、セミナー生を取り巻く地域の支援体制が再確認されました。

この発表を通して、個々の経営への発展と山武地域を担う農業者への期待がふくまれます。



3年間の成果を発表する総合生



発表に耳を傾けるセミナー生

各地の話題・大網白里町

瑞穂地区の景観を活かした新しい農業をめざして

大網白里町瑞穂地区では、経営体育成基盤整備事業により、この秋冬期に18ヘクタールの区画整理と排水路工事が行われています。

里山の景観が残っている瑞穂地区では、地元の農産物を地域住民に提供するために、美味しいお米を地元の消費者に届ける活動や加工して販売するための勉強会を開催しています。また、豊かな里山を維持するために、工事に入る前の田んぼからホタル・カエルなど生き物の引越を行いました。

今後は、近隣の学校や住民の皆さんも巻き込んだ地域づくりを目指そうと地域のリーダーははりきっています。



検討会の様子



ほたるの引越作業

各地の話題・JA 山武郡市

九十九里の海水使って「九十九里海っ子ねぎ」新発売

JA山武郡市第三集出荷センター園芸部ねぎ部会は昨年11月、海水をかけて品質を高めた「九十九里海っ子ねぎ(商標登録出願中)」を東京大田市場に向けて販売開始し、市場から好評を得ています。

海っ子ねぎは平成14年10月の潮風(しおかぜ)台風から生まれました。当時ねぎに塩害は少なかった事に着目し、海水散布による収量・味など品質向上効果を確認してきました。

そして商品化に向け27名の有志が多くの協議を重ね、本格生産に結びつけました。

JAでは来年4月までに4万ケースの出荷を見込んでいます。

この新しい商品がブランドとして大きく育つことを期待しています。



九十九里海っ子ねぎ

シリーズ・産地でがんばっています

木の楽しさを伝える「さんぶ木楽会」

平成18年6月に山武管内で初めて設立された林業女性グループである「さんぶ木楽会(きらくかい)」を紹介します。

この会は、森林の所有者やしいたけ生産者など林業に従事している女性や森林に関心を持っている女性が、活動を通して、地域の林業振興を図り、併せて会員相互の親睦を図ることを目的として設立されました。

「女性ならではの視点で、林業と向き合い活動することによって、低迷している林業の改善の一助を担うことができらううれしい。」という考えのもとに集まった7名の会員は、枝打ち作業や間伐材を利用したコースターの作成・販売、イベントでの森林・林業のPR実施など、幅広い活動をしています。

会の名前の由来である「木を楽しむ」という気持ちを大切にして今後も活動に取り組めます。

シリーズ・「ポジティブリスト制にむけて」

農薬散布の勘どころ 3

周りの生産者とはまめに連絡をとり、地域ぐるみで農薬使用を考えましょう。

1 飛散しにくい剤型の農薬を使いましょう。

粒子が小さいほど飛散が起こりやすくなります。粉剤より粒剤などのより飛散しにくい剤型を選びましょう。

2 いろいろな品目に使える農薬を選びましょう。

周りのほ場の作物の状況から、より多くの作物に使用できる農薬を選びましょう。

3 農薬の使用方法は守りましょう。

使用前には農薬のラベルで使用方法を確認しましょう。散布後はほ場ごとに使用した農薬や作業内容を記帳しましょう。

4 使用した散布器具はしっかり洗浄しましょう。

前回使用した農薬が散布器具に残っていると、収穫物に農薬が残留してしまうなど思わぬ事態がおこります。使用後はタンクやホースなどに農薬を残さないようにしましょう。

シリーズ・旬の味

いっぱい食べられる みつばの和え物

管内のみつば栽培面積は、約2ヘクタールで、周年生産が行われています。みつばの緑の部分にはビタミンCやカロチン、カルシウム、鉄分などが豊富に含まれています。しゃきしゃきした歯ごたえと香りを楽しめる、みつば生産者おすすめの食べ方を紹介します。

みつばとしらすの和え物

材料（4人分）

みつば・・・・・・・・・・2束

しらす・・・・・・・・・・10グラム

いりごま(白)・・・・大さじ3

かつお節・・・・・・・・適宜

作り方

1. みつばをさっとゆで、水にさらした後しっかり絞り、3センチ位に切る。
(レンジで1分30秒でもよい)
2. 1にしらす、かつお節、いりごまを加える。

みつばとなめ茸の和え物

材料（4人分）

みつば・・・・・・・・・・2束

なめ茸・・・・・・・・・・80グラム

大根おろし・・・・・・・・適宜

作り方

1. 同様にしてなめ茸と大根おろしで和える。