

新しい地域営農への挑戦

新たな枠組を基調とした地域防除の取組み

芝山町高田西部地区は、野菜や施設切り花など多数の品目が混在しています。それぞれ生産者組織ごとの情報交換は行われていましたが、地域ぐるみで難防除害虫化しているハスモンヨトウやスリップス類の被害を軽減し、健全な農業生産環境づくりを目的に、有色粘着板による予察調査と、複合合成性フェロモン剤による地域防除に取り組みました。

これを受けて、「地域で取り組む環境にやさしい農業推進研修会」を開催し、当日は、生産農家、関係機関・団体等 52 名の参加がありました。

参加農家からは、被害が軽減されたこと、継続的な取り組み、地域全体で取り組むことが必要だと意見が相次ぎ、広域的に取り組んでいきたいとの機運を高める研修会になりました。

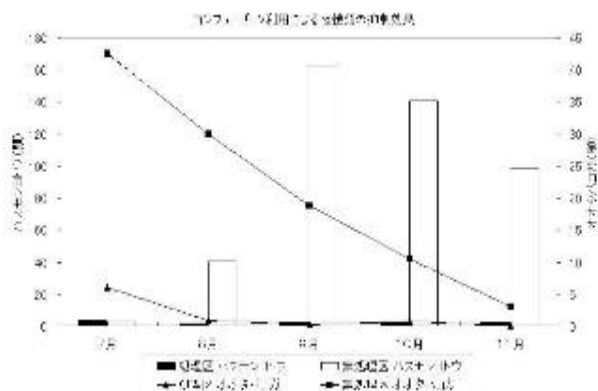
この取り組みを実践した同地区をはじめ、他の地区からの期待も大きく、地域の合意に基づいた、新たな営農展開として、動き始めています。



コンフューザーV設置の様子



地域防除効果について検討中



コンフューザーV利用による
夜蛾類の抑制効果
(図をクリックすると拡大します)

各地の話題・山武町

良品生産へ地域の意思統一

～にんじん品種検討会～

山武郡市では、山武町や芝山町を中心ににんじんの生産がとても盛んです。

にんじんの品種は近年転換期を迎え、各地で様々な品種が試作されています。

そのような中、生産者の目から見た有望品種を検討しようと、JA山武郡市園芸部人参部会の役員が、品種検討会を12月14日に山武町の肥沼一郎氏宅で実施しました。この検討会には、11月に実施された第53回千葉県野菜品種審査会(7月28日播種)のものを利用しました。

その結果、本年から本格的に導入された品種が生産者の人気を集め、優位性が再確認されました。また、品種によって早播きの向き不向きがあるため、複数の作型による検討も今後行うべきとの意見がありました。

他産地に先駆けて優良な品種を地域で導入し、作型にあった栽培で山武にんじんの評価と生産の向上を図るため、今後も継続的に検討会を実施していきます。



収穫したニンジンについて意見交換



現地における検討

各地の話題・東金市

東金農業いきいきプラン実行委員会の取り組み

東金市では、農業者自らが将来の農業を考える東金農業いきいきプラン実行委員会を平成15年に発足し、将来の東金農業について議論を重ね、7つのキーワードからなるプランを作成しました。

1. 東金農業の情報発信
2. 後継者が農業に従事しやすい環境作り
3. 周年型観光農業の展開
4. 田んぼの学校開設
5. 市民農園開設
6. 農家レストラン、農家民宿開設
7. 農業者による自主運営組織の設立

これらの目標に向かって、実行委員会は自主的な活動をしており、昨年は東金市長へ提言書を提出、意見交換会を行い、同意を得ました。

現在、田んぼの学校や市民農園、農家レストラン等が開設されています。また、これらと関連して市内観光農業者間のネットワーク化を図り、観光農業マップを作成するとともに情報発信の整備に取り組んでいます。

原木シイタケの栽培方法

1. 原木の用意

原木にはコナラやクヌギが多く使われています。

木の生長が止まった休眠期に伐採した木を、葉を枯らすために1ヶ月間放置し、90cmの長さに切ります。

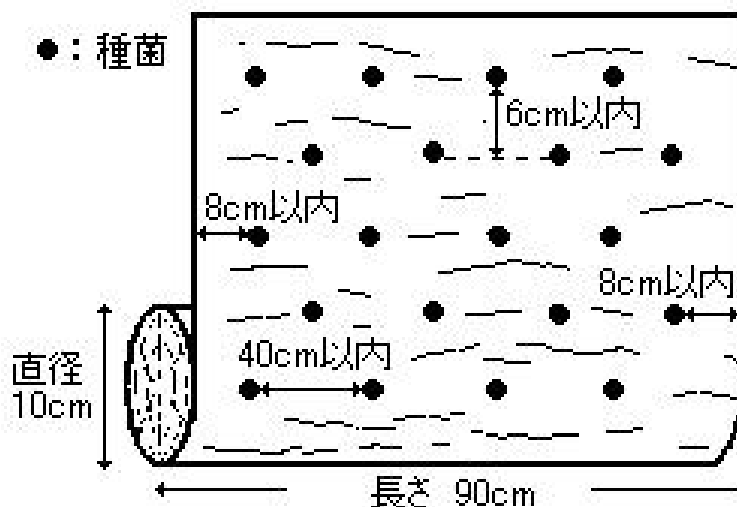


図. 接種孔数と位置

2. 植菌

原木を日陰で乾燥させ、切り口に細かいひび割れができたなら植菌を行います(1~3月)。

原木にドリルで穴を開け、種駒(たねこま)を図の様に千鳥状に打ち込みます。

種駒の数は、原木の直径(cm) × 2以上で、列は直径(cm) ÷ 2以上とされています。

3. 伏せ込み

ほだ木を直射日光の当たらない風通しの良い場所に寝かせます。

ほだ木の周りの雑草を刈取り、秋口までは月に1回、その後は3ヶ月に1回ほだ木をひっくり返し、上下を入れ替えます。

降雨が2週間ない場合は散水します。

4. 収穫

植菌した翌年の秋からシイタケが収穫できます。

収穫後、伏せ込み続けると、春と秋に再び収穫できます。

技術情報・水稻

水稻苗の細菌病対策について

水稻の苗の病気である「もみ枯細菌病」及び「褐条病」の防除薬剤として、これまで、主にスターナ剤(有効成分はオキシリニック酸)が使われてきました。

しかし、この2種類の病原菌において、スターナ剤に対する耐性が発達し、防除効果が劣る事例が県内で確認されました。

そのため、薬剤防除については、スターナ剤の使用を控え、表1に示した防除を行ってください。

表1 育苗時の薬剤防除(1か2のいずれかを実施する)

| 用途 | 1 | 2 |
|------|--------------------------------------|---|
| 種子消毒 | ヘルシードT・トリフミンなどから 1つ選択 | エコホープ (またはエコホープドライ) |
| 用土消毒 | カスミン粒剤(または液剤: 注) +ダコニール 1000 等 | ダコニール 1000 等 (ダコレート・カヤベスト剤は 使用不可) |

注:カスミン液剤は専用ノズルが必要

<健康な苗づくりを！>

昨年は、育苗時期の天候が不安定であったため、細菌病に加え、カビによる病気も比較的多く見受けられました。

病気の予防は、しっかりとした苗作りが基本であり、特に、浸種から出芽までの管理が重要です。

表2を参考にして、もう一度育苗方法を点検しましょう。

表2 育苗管理のポイント

| 作業 | ポイント |
|----|---|
| 浸種 | ・水温は 10～17℃ ・期間は 10℃で 10 日、15℃で7日が目安 (ただしふさおとめ・ちば 28 号(ふさこがね)は休眠が深いので期間を長くする(10℃なら 11～14 日間)) |
| 催芽 | ・30℃でハト胸状態になるまで |
| 播種 | ・1箱あたりの播種量は以下の通り 稚苗の場合 130～150g 中苗の場合 80～100g(いずれも乾もみ) ・播種時に灌水を十分行う |
| 出芽 | ・加温する場合は、育苗期の温度を 30℃に設定 ・無加温の場合は、低温や高温障害に注意 |

シリーズ・産地を支える女性たち^{ひと}

山武町・鈴木愛子さん

～おいしい牛乳を届けたい～

山武町で酪農経営を行っているベルファームの鈴木愛子さんを紹介します。

鈴木さんのお宅では、5年前に規模拡大し、210頭（搾乳牛110頭）を飼養しています。鈴木さん夫妻と長男・次男の4人の家族と研修生で生産を営んでいます。

愛子さんは、「経営で一番大切なことは、元気に働けること」であるという考えから、チームワーク良く働けるよう健康管理に心がけています。

また、自分が飲みたくなるようなおいしい牛乳作りへの思いも強く、個体管理や衛生管理を徹底しています。今後は、調理師資格を活かして、牛乳を使った料理を研究したいとお話しされていました。

さらに、牛舎の美観を良くしようと花壇づくりもされています。

これからも、酪農経営に意欲的な経営主の茂芳さんの良きパートナーとして産地を支えてくれることでしょう。

シリーズ・旬の味

にんじんごはん

山武地域では、秋冬にんじんが 680 ヘクタール作付けされ、県下でも 2 番目の産地です。

にんじんは、ベータカロテンの宝庫で、風邪の予防に効果があります。

にんじんだけで炊くとにおいを強く感じますが、昆布を入れて彩りもよくおいしく食べられます。

材料（4人分）

| | |
|-------------|------|
| 米 | 3カップ |
| にんじん | 中2本 |
| 切り昆布 | 少々 |
| 昆布とかつお節のだし汁 | 3カップ |
| 酒 | 大さじ3 |
| 塩 | 小さじ1 |
| インゲン | 少々 |

作り方

1. にんじんは、皮をむいておろし金ですりおろします。（計量カップに山盛り1杯分）
新鮮なにんじんは、皮をむかずに使用することで、より多くカロテンが摂取できます。
2. 切り昆布は水でもどしておきます。
切り昆布の量が多いと、炊きあがったご飯の色が黒っぽくなってしまいます。
3. といだ米の中に、すりおろしたにんじんと切り昆布、酒、塩、だし汁をいれて炊き上げます。
彩りに、ゆでたインゲンを刻んでちらすときれいです。