

香取 No.79

平成20年12月19日

普及だより

発行

千葉県香取農林振興センター
振興普及部改良普及課
香取地域農業改良普及事業協議会

分庁舎：〒287-0003 香取市佐原イ4149-57 TEL: 0478-54-1338 FAX: 55-1703
ホームページアドレス <http://www.pref.chiba.lg.jp/apcenter/katori/>

佐原小江戸に美味しいさつまいも 佐原金時「さわらっこ」



ギフト用品の化粧箱

「さわらっころーる」

さつまいも栽培の盛んな香取市では、JA佐原園芸部「美味しいさつまいも作り研究会」（二十八名）が設立六年目を迎えます。

この研究会では、高系十四号を独自に選抜した苗を用い、高品質生産、選別を行ってブランド名佐原金時「さわらっこ」を販売しています。

今年は栽培面積十六ヘクタールで、従来の市場出荷に加え、特選規格によるギフト用の販売を、百貨店等で行っています。

また、いものペースト加工により、地元の和洋菓子店等に提供し、「地産地消」を目指しています。

さらに美味しいさつまいもを消費者に提供するため、貯蔵施設の設置と食味・開封検査の実施により、品質の安定化を図っています。

資材・飼料等
価格高騰対策特集

春作に向けた肥料価格高騰に
対する対策！

一 肥料価格の現状

中国やインド等で化学肥料の使用量が急増していることから、世界的にりん鉱石や加里鉱石の原料供給がひっ迫し、国際価格が大幅に上昇しています。

このため、国内の高度化成肥料は約六割の大幅値上げとなりました。

二 肥料コストの低減対策

肥料のコストを抑えるためには、肥料の種類や施肥方法などの見直しが必要となります。以下、施肥量を削減する技術を紹介します。

(一) 土壤診断に基づく施肥

ほ場によっては、過剰な化学肥料の施用や、たい肥に含まれる肥料成分を考慮しない施肥法により、窒素や加里等が過剰となっている土壤が見られます。

適正量の施肥を行うためには、まず、土壤の状態を知ることが大切です。JA等の肥料の購入先で行っている土壤診断を

活用して、土壤の状態を把握したうえで、診断結果に基づいた施肥を励行しましょう。

(二) たい肥の活用

従来、たい肥の施用は、地力の維持や増進を目的に行なわれてきました。今後は、たい肥の肥料成分を把握したうえで、作物に合わせた適正量を施用することにより、化学肥料の削減を図りましょう。

表は、県内で分析したたい肥の平均分析値に肥効率をかけた有効成分量の目安です。たい肥は、家畜の種類等により成分が違います。たい肥の分析をしていく畜産農業者も増えてきていますので、袋等の表示を見ながら購入先に確認をするとよいでしょう。

(三) 施肥技術による削減

作物の窒素吸収に合わせた肥料を利用することで施肥量を減らす肥効調節型肥料(被覆肥料)の利用や、局所施肥により、施肥量を削減することができます。

局所施肥は、作物の根が分布するベツト部や植え溝等の局所に施肥し、効率よく作物に肥料成分を吸収させる施肥法です。

水稻では、側条施肥の技術が普及していますが、近年、ねぎやキャベツ等の葉菜類においても、技術の開発・普及が進んでいます。

ねぎでは、緩効性の窒素肥料を定植直後の植え溝に全量施肥し、基肥と追肥の窒素肥料を削減する技術、キャベツでは、うねを立てながらうね内に局所施肥する機械が開発されています。

農産物価格が低迷する中で、生産コストの低減を図るためにも、施肥についての改善が必要です。

表 たい肥を10a当たり1t施用した場合の有効成分量のめやす

		有効成分量 (kg)				
		窒素	りん酸	加里	石灰	苦土
牛ふん	水分50%未満の牛ふん主体たい肥	5	14	27	25	10
	副資材(もみがら、おがくずなど)入りたい肥	3	10	14	14	6
豚ふん	豚ふん主体たい肥	12	43	21	49	16
	副資材(もみがら、おがくずなど)入りたい肥	4	23	14	29	9
鶏ふん	鶏ふん主体たい肥	13	53	32	149	13
	プロイラー乾燥ふん	28	26	21	26	7

※1 有効成分量は、各成分に肥効率(化学肥料の効きめと比べた指数)をかけたものです。
※2 有効成分量は、県内で流通しているたい肥の平均値です。
出典 適正施肥のすすめ(平成19年3月発行)より

稲WCSの活用による酪農・肉牛経営の飼料費軽減！

昨年来の、購入飼料単価の高騰及び牛肉・子牛価格の低迷は、畜産経営に大きな影響を及ぼしています。

決定的な飼料高騰対策はなく、個々の経営では、生産性の向上に向けた取組を行っています。多くの経営で収支が悪化し



稲WCS専用機による収穫

ています。

その中、水田の転作作物として稲WCS(稲発酵粗飼料)が注目され、香取管内での作付けも今年に入って増加しました。

管内では、栗原・佐原地区で早くから取組がされていましたが、平成二十年より試験的なものを含め佐原地区、山田地区及

び多古町で開始され、二十一年にはさらに拡大する計画となっています。

稲WCSは、酪農では高泌乳牛に対しても、チモシー乾草の代替として十分に活用出来ることが実証されています。コストは、収穫調製料金で十アール当り三〜四万円となっています。

したがって、十アール当り収量を増加させる専用品種の作付けにより相対的にコストも下がってきます。今年作付けされた専用品種の十アール当り収量は、食用品種の約二トンと比べ五割増の約三トンの収量が得られ、今後の活用が有望視されます。

しかし、稲WCSの継続的な利用には、現在の転作助成金の水準が確保され、収穫機械化体系の整備が必須となります。

管内では今年度に専用機械が一組織で導入され、次年度も一組織が導入を計画しています。

また、稲WCSを進めるには、供給側（水稻経営者）と利用側（畜産経営）の連携が重要です。

地域及び広域での連携を農林振興センターとしても推進していきたいと考えています。

今注目！米粉の活用

長く消費が停滞していた米の消費量が、小麦の不足・高騰等により増加傾向にあります。その中で米の消費拡大に向けて、「米粉」が注目されています。

一 「米粉」って何？

「米粉」とは、うるち米を小麦粉程度まで微細粒に製粉した粉のことを言います。

今まで、うるち米を粉にした「上新粉」「上用粉」やもち米を粉にした「白玉粉」「道明寺粉」等が「米の粉」とされてきました。

近年、うるち米の製粉過程で米に含まれるでんぷんにダメージをなるべく与えずに微細粉に製粉する技術が開発され、それにより製粉された物を「米粉」と呼んでいます。

米粉（微細粒米粉）の製造により、通常小麦粉で作られているパンやケーキ・麺・パスタなど（製品により、グルテンを添加する必要はありますが）色々な食品に利用できるようになりました。

二 米粉の特徴

(一) 新食感

調理方法により、しっとりモチモチ（パン・ケーキ・まんじゅう等）、さつくりカリカリ（天ぷら等）いろいろな食感が楽しめます。

(二) 色々な食材と相性がよい
ごはんと同様な色々な食材と相性が良く組み合わせが可能です。

(三) 地域の安心・安全な食材
国内産（地域産）の米を原料に出来ます。

質の良いタンパク質で、腹持ちが良く、小麦粉の代用として小麦アレルギーがあっても、皆と同じメニューを楽しめる等色々な特徴があげられます。

三 管内の米粉の現状

微細粒米粉に製粉できる施設は、現在管内には、残念ですがありません。他地域で微細粒米粉に製造してもらい、使用しています。

また、米粉を使った新商品について女性起業家を中心に開発中です。香取産の米を地元で米粉に加工しそれを用いた特産物をつくる、そのような将来が期待されます。

農業経営体育成セミナー
新規受講生募集中！

農業経営体育成セミナーは、香取農林振興センターが主催する研修です。地域内外の優良事例の視察や、将来の営農に役立つ講義を行い、共に農業に取り組む仲間と交流を深めます。



農林総合研究センター視察

平成二十一年度農業経営体育成セミナー研修生を募集します。研修を希望される方は、左記までご連絡ください。

◎申込・問合せ先

香取農林振興センター
振興普及部改良普及課
香取市佐原イ四一四九一五七
電話 ○四七八(五四)一三三八

平成二十一年度
千葉県農業大学校
学生募集のお知らせ

農業のスペシャリストを目指す、千葉県立の農業大学校の学生を募集します。

◎募集人員

農学科 約四十名
研究科 約十名

◎選考期日

A日程 二十一年一月十四日(水)
B日程 二十一年三月二日(月)

◎選考方法

筆記試験、面接

◎選考場所

千葉県農業大学校

◎願書受付

A日程 二十年十二月二十二日(月)
二十一年一月七日(水)
B日程 二十一年二月十三日(金)
二十一年二月二十三日(月)

◎申込・問合せ先

千葉県農業大学校
千葉県東金市家之子一〇五九
電話 ○四七五(五二)五一二二