

香取 No.82

平成23年12月1日

普及だより

発行

香取農業事務所 地域振興部

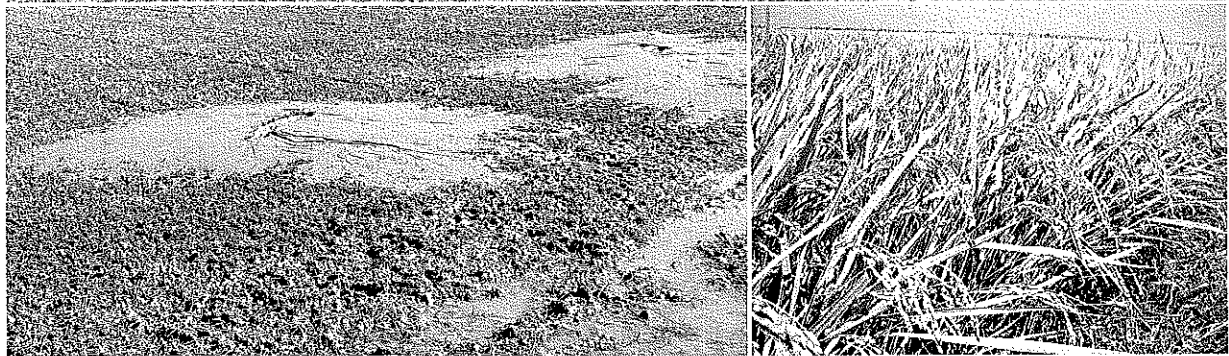
改良普及課

香取地域農業改良普及事業協議会

〒287-0005 千葉県香取市佐原ホ1250-2 TEL: 0478(52)9195 FAX: 0478(55)1703
URL: <http://www.pref.chiba.lg.jp/ap-katori/index.html>



震災でみえた地域の底力!



東日本大震災は、農業用施設や農地に甚大な被害をもたらしました。その中でも、水田面積が二千㊦の香取市香北土地改良区では、揚水機場と用水管、ほ場の液状化、農道の亀裂・沈下等広範囲に破壊されました。復旧の見通しが立たず、今年の作付が出来るか心配されました。

しかし、多くの農家が何とか作付を行おうと小型ポンプを集めて田植えを行い、五月下旬には水田面積の約八割が緑色になりました。

また、水稲の作付を断念した地域では、農業事務所や関係機関等が協議を重ね、水稲に代わる作物として、飼料作物のスターダングラスやダイズ、ヘアリーベッチやイタリアンライグラスなどの地力増進作物の栽培が行われました。

今年も、震災や台風を乗り越え、例年より遅い収穫の秋となり、香北地区では十月初旬まで機械の音が鳴り響いていました。

現在も、来年の作付に向けて揚水機場、用水管、農地等の復旧工事が進められています。

いちじくのハウス栽培

スタート



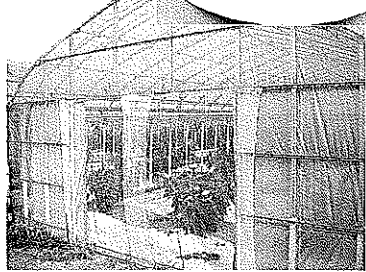
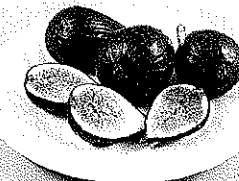
香取市いちじく研究会の会員四名が、平成二十二年度の「園芸王国ちば」強化支援事業を利用して、ハウス栽培を始めました。ハウス面積は現在約三五aです。

いちじくの果実はとてもデリケートで、露地栽培では収穫期の雨で品質が低下したり、風ですれ傷がついたりして、出荷できない果実が多く発生します。しかし、ハウス栽培ではそれらの問題を回避できるため、出荷の安定化につながります。また、熟期が促進されるため、早期出荷による有利販売や収量の増加が期待できます。

平成二十一年七月、香取市のいちじく生産者が急増したことを契機として、香取市いちじく研究会が発足しました。生育検討会や視察研修会を通して生産技術習得を図っています。栽培品種としては、「榊井ドーフィン」が大半を占めますが、直売用に高糖度の「ピオレ

ドーフィン」やこくのある味わいの「蓬萊柿(ほうらいし)」を栽培する生産者も現れました。また、有機質肥料を使用し、農薬をできるだけ減らすことで、三名の生産者が「ちばエコ農産物」の認証を受けています。さらに、「香取のいちじく」の知名度を向上させるためのPR活動にも熱心です。関係機関や市内の和菓子店などと連携し、いちじくの加工品開発を積極的に行っています。

現在の研究会は、会員一七名、面積約四haにまで拡大しています。販売は、庭先での直売のほか、道の駅「水の郷さわら」、「紅小町の郷」にも出荷しています。「香取のいちじく」を見かけた際には、ぜひお試しください。



もち米新品種

「ふさのもち」

デビュー



千葉県農林総合研究センターでは、短稈で倒れにくく、大粒で食味が良好な水稻もち品種「ふさのもち」を育成しました。

「ふさのもち」の特徴

- 短稈で倒れにくい
- 中生品種
- いもち病に強い
- 粒が大きく、食味が良い
- 餅は白く、こしがあり、よくのびる



「ふさのもち」の栽培方法

- 播種 一箱あたり播種量は一五〇〜一七〇gとします。
- 移植時期 四月二〇日移植の場合、成熟期は八月三十一日、五月一〇日移植の場合、成熟期は九月一〇日になります。「ふさのもち」を四月中下旬移植の「コシヒカリ」より遅く収穫する場合、移植時期を五月一〇日以降とします。
- 基肥施用量

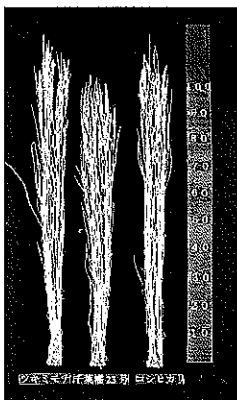
四月二〇日移植の場合、一〇aあたり基肥窒素施用量は、壤質土で六kg、砂質土で七kg、粘質土で五kgとします。五月一〇日移植の場合は一〇aあたり一kg程度減らします。

● 栽植密度 栽植密度は、mあたり一八・五株(株間一八cm)とします。

● 生育目標 幼穂形成期の生育目標は、mあたり茎数・五〇〇〜六〇〇本、葉色値(葉色板)・四〜四・五です。

● 穂肥施用量 出穂一八〜一〇日前(幼穂長一〜一〇cm)に窒素と加里を一〇aあたり三kg施用します。

● 収穫適期 帯緑色歩合が二〇%(出穂後三十六〜四十四日頃)となった時期が収穫適期です。



(右) コシヒカリ (中) ふさのもち (左) ツキミモチ

千葉県指導農業者・農業士認証者の紹介

平成二十三年十一月十七日に新たに認証されました三名の方々を紹介いたします。

指導農業者 二名



木内 博さん (香取市)

露地野菜(さつまいも、にんじん他)経営で、太陽熱による土壌消毒等、化学合成農薬を削減した環境にやさしい農業に取り組んでいます。地域では畜産農家と耕種農家の連携による稲発酵粗飼料の推進など、まとめ役として人望が厚く、活躍しています。また、農業研修生の受け入れも行っており、担い手育成に尽力しています。

農業士 一名



野島栄子さん (香取市)

露地野菜(さつまいも、にんじん他)と施設野菜(ほうれんそう、レタス他)の経営で快適な作業環境づくりに工夫をしています。出荷はJAの他に道の駅での直売もしており、直接消費者からの評価を得ています。女性グループ活動では、調理師の資格を活かして、自家産物のレシピを作成し講師として活躍しています。



高橋克江さん (香取市)

大規模水稲専作経営で、食味重視の米づくりを実施しており、

全国農業コンクール

千葉支局長賞を受賞

東庄町 新宿宮農組合

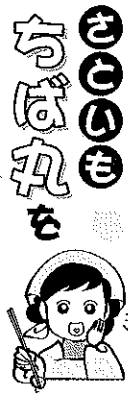
平成二十三年六月十日、農事組合法人新宿宮農組合(柳堀庄兵衛組長)が第六十回全国農業コンクール毎日新聞千葉支局長賞(主催:毎日新聞社・和歌山県)を受賞しました。

ヨウの栽培や独自ブランド米を加工したかき餅・のし餅の製造・販売等がその一例です。特に、かき餅の加工・製造には企画段階から女性が主体的に関わっており、成功をおさめてきました。

これら総合的な取組みが高く評価され、今回の受賞につながりました。柳堀組長は受賞について、「組織は女性が元氣じゃないとだめ。これからの農業の良い例を示すことができてうれしい。」と喜びを表しています。今後も「ちばの六次産業化チャレンジ支援事業」を活用した加工部門の拡大を計画しており、さらなる発展が期待されます。



▲毎日新聞・前田支局長から賞状と盾を受け取る新宿宮農組合・柳堀組長



ちば丸を
おいしく食べる!

千葉県が育成したさといも品種「ちば丸」は、「土垂」と比べて、①イモが丸くて大きい、②ヌメリが少ない、③肉質が柔らかいが煮崩れしにくい、④味にクセが少ない、などの特徴があるので、調理がしやすく、色々な味付けが楽しめます。
今回は、忙しい時にも手軽に出来る「ちば丸」の簡単料理をご紹介します。

□ほっこり! 焼き「ちば丸」

〈材料二人分〉

●「ちば丸」(四〇g程度のもの)・五〜六個 ●味付けとして田楽味噌・塩・醤油など

〈作り方〉

- ①「ちば丸」は洗って、芽の部分を切り、ホイルで包む。
- ②二五〇℃のオーブンで四〇〜六〇分程度焼く。竹串がすつと通るくらいに焼いたら出来上がり。お好みの味付けでどうぞ!

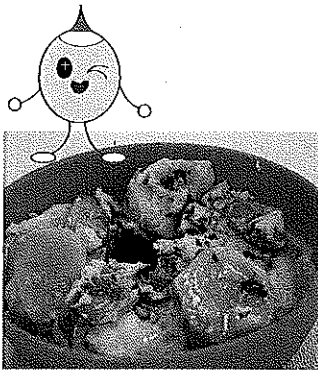
□「ちば丸」かんたんキッシュ!

〈材料四人分〉

●「ちば丸」・五〜六個 ●ほうれん草・一束 ●ベーコン・三枚 ●卵・四個 ●生クリーム・二〇〇ml ●ピザ用チーズ・一〇〇g ●調味料(塩・胡椒・ナツメグ)・少々

〈作り方〉

- ①「ちば丸」は洗って皮をむき輪切りにし、電子レンジで竹串がスツと刺さるまで加熱する。
- ②ほうれん草、ベーコンは1cmに切り、炒める。火が通ったら①を加え、塩、胡椒をし、さつと炒める。
- ③ボールに生地材料与塩、胡椒、ナツメグを加え、よく混ぜ合わせ、②を加える。
- ④③をシリコンスチーマーに流し込み、五〇〇wで約一〇分加熱する。



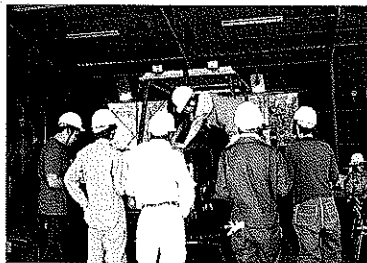
▲キッシュ (器はシリコンスチーマー)

セミナー受講生募集中!

香取農業事務所では、新規に就農した青年農業者や定年退職等を機に農業経営に取り組む中高年の方々を対象に参加費無料の研修を開催しています。

研修では、病害虫防除や土壌肥料、農業機械の保守点検等の基礎知識に加え、野菜・水稲など経営品目ごとに生産・経営技術を学ぶことができます。

- ▼開講式 平成二十四年五月
- ▼お問合せ先 改良普及課・〇四七八(五二) 九一九五 セミナー担当まで



▲農業機械の研修風景

東日本大震災の復興に対し、千葉県指導農業士会より支援をいただきましたこと、厚く御礼申し上げます。

めざすは、農業の達人

千葉県農業大学校では、平成二十四年度の学生を募集します。

▼募集人員

農学科 約四〇名
研究科 約一〇名

▼選考期日

A日程(平成二十四年一月十一日)・B日程(平成二十四年三月一日)

▼選考方法

筆記試験、面接

▼出願期間

A日程(平成二十三年十二月九日〜十二月二十二日)
B日程(平成二十四年二月八日〜二月二十日)

▼来年度から、専修学校として

スタート。校名も千葉県立農業大学校に変わります。

▼専修学校化により、学校の魅力が増します。

①教育内容の充実 ②農業専門士の称号・大学編入試験の資格等の付与

▼奨学金制度の利用可能など

お問い合わせは、千葉県農業大学校・電話〇四七五(五二) 五一二二 入試担当まで