

山武農林振興センター 普及だより

山武の



ホームページ <http://www.pref.chiba.jp/apcenter/sanbu/>

山武農林振興センター

山武農業改良普及事業協議会

〒283-0006 東金市東新宿 1-11

☎ 0475-54-0226 F A X 52-7914

# 農業と暮らしを支えた五十年 アグリライフ山武の活動



赤いジャガイモだ！

アグリライフ山武は、昭和  
三十五年山武郡市農家生活改  
善研究会として発足し、農家  
経営の発展や女性農業者の地  
位の向上をめざし、農家生活  
に自信と誇りを持って活動し  
てきました。  
このたび五十年の活動の節  
目として、活動状況の紹介を  
通して地域農業の理解を深め  
ようと「ジャガイモ掘り取り  
体験と地元農産物を味わう消  
費者交流会」を開催しました。

交流会開催に向けて、ジャ  
ガイモ栽培や郷土料理づくり  
に会員全員で取り組んできま

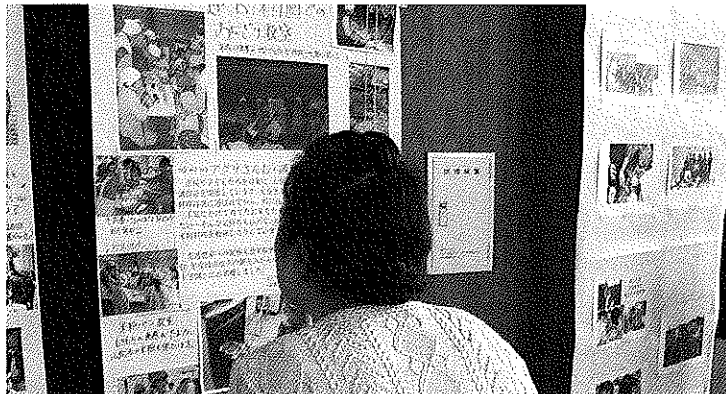


たくさんの手料理を囲んで



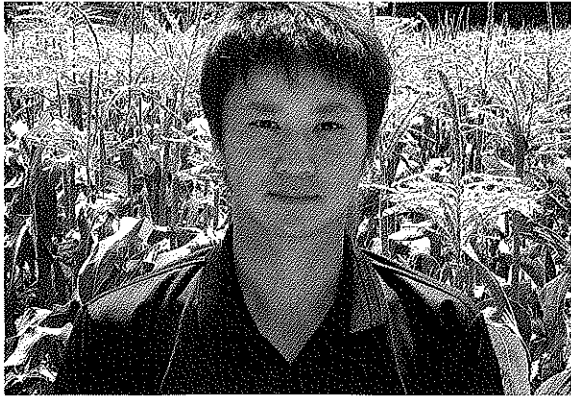
食材を使ったアレンジ

アグリで紹介 力作揃いでした



した。参加した消費者からは、  
「ジャガイモの花に感激した。  
巻き寿司を作ってみた。お  
いしい。楽しかった。」の声  
がありました。これからも、  
アグリライフ山武では、食文  
化の伝承や若手女性農業者の  
活動支援等を通して、社会参  
画や農業の活性化に取り組ん  
でいきます。

トウモロコシ畑の前で



山武市蓮沼で水稲・野菜の経営に取り組む金杉悟さん(24歳)を紹介します。悟さんは千葉県農業大学校を卒業後、平成18年4月、就農しました。その後家族経営協定を締結し、認定農業者と なっています。



地でがんばっています!

品質を大切にしながら規模拡大!

山武市 金杉 悟さん

水稲10ha、小松菜ハウス(約400坪)、トウモロコシ50aを両親や叔母と一緒に生産しています。

品質を重視し、市場出荷やJA山武郡市「緑の風」で米や野菜を販売しています。

お米は、JA食味コンクールに4年連続入賞する自信作です。また、昨年から無人ヘリの作業受託も開始しました。

今後は、「今の経営を継承しながら、水稲の規模拡大を目指し、野菜栽培も新しい品目を取り入れていきたいと考えています」と、明るく語ってくれました。



お米はこのマークを目印



紹介します!

スワルスキーカブリダニ

天敵農薬への挑戦

この春より、大網白里町、九十九里町の施設野菜生産者では天敵農薬・スワルスキーカブリダニを利用した害虫防除に挑戦しています。

従来、天敵農薬は一種類の害虫にしか効果が出ず、天敵の定着も難しいといわれていました。しかし、スワルスキーカブリダニ(商品名・スワルスキー)は、コナジラミ類、アザミウマ類等、多くの害虫



スワルスキーカブリダニ (体長0.4mm) (6月10日、九十九里町にて撮影)

に効果があり、更に葉に落ちた花粉を食べて生き延びることができると、増殖率も高く、扱いやすさが特徴です。しかしミツバチと同じく生物なので、薬剤の使用を誤ると全滅してしまう場合もあり、注意が必要です。

天敵農薬の使用を考えている方は、一度、農林振興センターへお問い合わせください。

※使用上の注意

夜温15℃以上のハウス内で使用してください。また、有機リン系、合成ピレスロイド系、カーバメート系農薬は残効期間が3ヶ月程度あります。使用する場合は、前作に使用する農薬から注意してください。

山武市

春ニンジンの

作付けが増加中



山武市と芝山町の台地地帯は、県内有数のスイカ及び秋冬ニンジン産地です。当地区では、ここ数年、ハウスやトンネルを利用した春ニンジン栽培が増えつつあります。

この背景の一つには、基幹品目のスイカが土壌病害の発生などで栽培が難しくなり、それに替わる品目として栽培が増えていくことが挙げられます。また、春ニンジン栽培では、スイカのトンネル資材や秋冬ニンジンの収穫機械などが活用できるメリットがあることも導入を促進しています。

ただし、トンネルを用いた露地栽培では、秋冬ニンジンとの連作を避けるような新たな輪作体系を構築することが重要と考えられます。また、栽培上では、年次によって抽台の発生がみられるため、換

気法や発生が少ない品種選定などが課題です。

農林振興センターでは、春ニンジンの生産振興を図るため、関係機関と連携し、栽培技術や経営的な支援に取り組んでいきます。



春ニンジンの収穫状況

山武市

山武地区のサンダーソニアがヨーロッパデビュー

成田空港の地元である地の利を活かして花の輸出に取り組もうと、山武市のサンダーソニア生産農家・松本正さんがドイツで開催されるIPM Essen2010(国際園芸見本市)に出展しました。IPMは世界最大級の園芸見本市で、世界中から多くのバイヤーが来場し、成約率が高いことで知られています。1月26日から29日まで開催され、約6万人が訪れました。



JAPAN ブースに展示されたサンダーソニア



ドイツの前には中国にも出展

農林水産省の農林水産物等海外販路創出・拡大事業に応募し、JAPANブースでサンダーソニアを展示した松本さんは「通訳、ブース等は国の委託を受けた業者が無料で手配してくれ、英語ができなくとも問題ありません。また、渡航費等も県の補助がありました。が、なにより、新しい取引先を得ることができ、大変有意義でした。」と大きな成果を得たようでした。

## 炊飯器でつくる米粉のカステラ (一升炊き)

### 材料

- ・米粉 120グラム
  - ・三温糖 100グラム
  - ・卵 (M) 5個
  - ・牛乳 大さじ2杯
  - ・はちみつ 大さじ3杯
- ※5合炊きの場合は半量

### 作り方

- ① お釜に薄く油を塗っておく。
- ② 牛乳・はちみつを耐熱容器に入れ、レンジで30秒程度温め、よく混ぜておく。
- ③ 卵をボールに割り入れ、自動ミキサーで白っぽくもったりするまでよく泡立てる。  
※ 卵をよく泡立てないとふくらみが悪くなります。
- ④ ③に砂糖を加え、さらに泡立てる(ミキサー強)。
- ⑤ ②の牛乳・はちみつを加え、泡立てる(ミキサー強)。
- ⑥ 米粉を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる(ミキサー弱)。
- ⑦ 炊飯器に生地を入れ、2回位トントンと空気を抜き、スイッチを入れる。(普通炊き)
- ⑧ 出来上がったらすぐに取り出し、ラップして蒸らす。

農林振興センターでは、家庭での米粉の新しい利用方法を提案し、米粉の普及拡大を図るため平成22年3月に「さんぶ米粉料理コンクール」を開催しました。出品された33品の米粉料理の中から特別賞に入選した山武市中川雅子さんのレシピをご紹介します。



米粉のカステラおやつにぴったりです

おいしく簡単！米粉料理の紹介

## 平成23年度千葉県農業大学の学生募集 (推薦入試)

農業のスペシャリストを目指す、千葉県立の農業大学の学生を募集します。

▶募集人員 農学科約40名、研究科約10名

### ▶受験資格

農学科：高等学校を卒業した者又は平成23年3月卒業見込みの者で学校長の推薦がある者  
研究科：都道府県の農業大学の農学科等を卒業した者又は平成23年3月に卒業見込みの者で学校長の推薦がある者

▶選考期日 10月27日(水)

▶選考場所 千葉県農業大学校

▶選考方法 書類審査、小論文、面接

▶願書受付 9月21日(火)～10月8日(金)

▶合格発表 11月9日(火)

▶申込・問合せ 千葉県農業大学校

〒283-0001 千葉県東金市家之子1059

TEL 0475(52)5121 FAX 0475(54)0630

農林振興センターでは、産地育成の様々な課題に対して、生産者や、試験研究機関等と連携し、調査研究に取り組んでいます。22年度は主なものとして、水稲では「ふさがねの良食味と大粒化」「疎植栽培による低コスト化」、野菜では「ネギのベト病対策」「春ニンジンの導入

と輪作体系」等、畜産では「稲ホールクroppサイレージの品質向上」・果樹では「イチジクのセンチュウ対策」、他花き・農産加工等11課題に取り組んでいます。成果については、成果検討会(3月開催予定)や成果集でお知らせしていきます。

平成22年度現地課題調査研究事業について