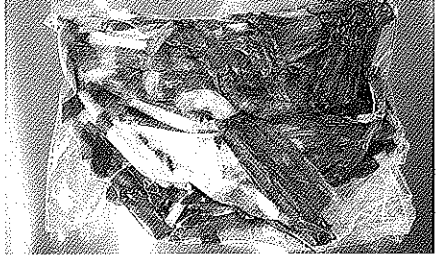


山武農業事務所 普及だより 山武農業事務所
 山武農林業振興普及協議会
 〒283-0006 東金市東新宿1-11
 ☎ 0475-54-0226 FAX 52-7914
 ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/ap-sanbu/>



真空包装機で、30秒で真空調理



ワケネギの塩麹漬け



熱心に聞き入る起業家

地域農産物の付加価値化で所得アッス!

山武地域では、現在40人と、12グループが起業活動を実践しており、農産物を活用した商品開発や、加工品の商品化技術の向上に取り組んでいます。

そこで、農業事務所では、7月1日に、(株)ホシザキ関東千葉支店テストキッチンにて、新商品づくりの知識・技術向上をねらいとして、研修会を開催し起業家23人が参加しました。

当日は、黒豆・ワケネギ・苺・ブルーベリー等、山武の農産物を使用して、講師による新商品の提案とデモンストラクションが行われました。

メニューは、ワケネギの塩麹漬け・紅麴を使用した苺の甘酒・ブルーベリーのピネガー・黒豆の赤ワインコンポート等、6種類でした。

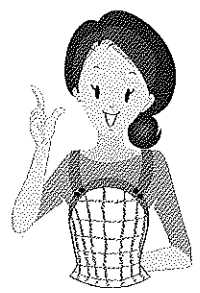
メニューの中で、参加者が一番興味を示した物は、真空包装機を使い、真空調理の方法で作った漬物でした。

た。

一瞬のうちに漬物ができ、ワケネギの塩麹漬を試食してみると、ワケネギの美味しさが残り、サラダ感覚で食べられる漬物でした。昨年、6次産業化事業を導入して真空包装機を整備した起業家からは、「是非、実践したい」との声が上がりました。

参加者は今回の研修を通して、味の均一化や加工器具等の上手な活用方法などを学ぶことができました。

農業事務所では今後も、地域農産物の付加価値化による農業所得向上を目指し、講習会や研修会等を開催し、地域の活性化につながる活動を展開していきます。新たに農産加工等を開始したい方は、農業事務所にお問い合わせ下さい。



小麦 新奨励品種 「さとのそら」

今年（平成25年度）の秋から「さとのそら」の一般栽培が始まります。「さとのそら」は、これまでの奨励品種「農林61号」と比べて、量・質ともに安定した生産が見込める期待の新品種です。

【特徴】

- ①「さとのそら」は「農林61号」と比べ、次のような特徴があります。
- ①コムギ縮萎縮病抵抗性があり、安定した生育が見込める。
- ②茎立ちが遅く、凍霜害を受けにくい。
- ③出穂期は1～5日早く、成熟期は2～5日早い早生品種である。
- ④稈長は短く、耐倒伏性に優れる。
- ⑤赤かび病抵抗性は同等で、穂発芽性は難である。



【栽培のポイント】

- ①播種は11月上旬に行う。遅播きになると減収しやすくなる。
- ②3月上旬頃に追肥する。茎立期以降の追肥は施用効果が低くなる。
- ③播種量と施肥量
(11月上旬播種、転換畑)
・播種量 6～8 kg/10 a
・施肥量 (N:P:K)
基肥 6～8:15:12 kg/10 a
追肥 2～4:0:0 kg/10 a
- ④赤かび病対策として開花期に必ず防除する。

イチジクを栽培しませんか？

イチジクは、独特の風味と食味で、日本人になじみの深い果樹です。

近年の健康食品ブームの中、低カロリーでミネラルや食物繊維が多く含まれるイチジクは注目されています。

一般的にイチジクは、病害虫の発生が比較的少なく、開園に際しての初期投資が少ない等、果樹の中では栽培が比較的容易で、栽培の経験がない人でも取り組みやすい樹種です。

また、植え付け2年目に結実を開始し、4年目からほぼ成園に近い収量が確保できるのも魅力です。

現在、一般に流通しているイチジクの品種は大半が「榊井ドーフィン」です。この理由としては、比較的輸送性や日持ち性に優れる品種であることが一つの要因となっています。

直売では、輸送性や日持ち性

が多少悪くても、美味しく特徴のある品種等、品種選びの幅を広げることが可能です。

また、遊休農地の有効活用にもつながります。あなたも、イチジクを栽培してみませんか？



展着剤の使い方 を見直そう！

展着剤は、植物や病害虫に農薬の付着性や浸透性を向上させ、農薬の効果を高くさせる薬剤です。

農薬は乳剤↓フロアブル剤↓水和剤の順に水と混ぜるにくなる性質があります。

一般に乳剤に展着剤を使用する必要はありません。一方、水和剤のように水と混ぜにくい農薬に展着剤を使用すると、農薬が水と混ざりやすくなり効果を高めることが可能になります。

また、植物にはキャベツやネギなど、水をはじく性質が強いものがあります。そのような性質の植物に対しては、展着剤を使用することで農薬が付着しやすくなります。

この他、殺菌剤の治療効果を高める目的の場合は浸透性の高い展着剤、汚れを軽減させる目的の場合は薬液を大きく広げる

展着剤、果樹など雨風の影響を強く受ける植物には耐雨性を高める展着剤、と用途に応じて使い分けることで農薬の効果を高めることが可能になります。
農薬の種類、植物の種類、防除したい病害虫ごとに、展着剤の使い方を見直してください。

表：展着剤の種類例（千葉県農作物病害虫雑草防除指針より作成）

展着剤の成分	商品名の例	展着剤を加えることで得られる効果
エーテル系	グラミン	水をはじきやすい植物に使用する浸透性があり高濃度では薬害が生じやすい
エステル系	アプローチBI	エーテル系よりも薬害を起こしにくい
シリコン系	まくぴか	薬液自体が大きく広がり濡れやすくなる少水量散布、汚れ軽減に適する
パラフィン系	アピオン-E	耐雨性を増すことで残効性を高める
エステル+陽イオン	ニーズ	薬剤を深くまで浸透させるが薬害が生じやすい

※農薬と展着剤の組み合わせが不適切だと薬害を起こす場合があります。使用時は必ず農薬のラベルの使用方法を確認してください。

後継者の就農を目指して！ 大網高校 農業研修会開催

農業事務所と大網高校が連携して、8月5～6日に農業研修会を開催し、生徒29名が参加しました。

この研修会は、地域の先進農家への聞き取り調査や、郷土料理の体験・講話を聞くことで、農業・農村生活への理解を深め、後継者の就農意欲を高めることを目的としています。

5日は、高校生が4グループに分かれ、山武管内の果樹・草花・野菜・酪農の4部門の農家を訪問し、農業経営の事例調査を行いました。



太巻き寿司の巻き方を教わりました！

昼は、山武市の「食と農の体験工房 よもぎかん」にて、鈴木氏の指導を受け、山武の

郷土料理「太巻き寿司」を体験しました。
一人2種類ののり巻きを作り、農村の食文化を味わう一時となりました。

その後、東金青年の家で、各グループに別れて、事例調査のまとめを行い、6日に発表会を行いました。短時間の調査でしたが、高校生の視点から農家の特徴をうまくつかんだ発表でした。

講話では、先輩農業者や農家に嫁いだ若手女性農業者の体験や農業に対する考え方を聴き、充実した2日間が終了しました。



熱心に経営内容を聞きとる生徒

今年も、「山武農業フォーラム」を開催します。

11月28日(木)東金文化会館小ホールにて、山武農業事務所と山武農業フォーラム実行委員会共催による、「山武農業フォーラム」を開催します。

今年度は、「山武に活力を呼ぶ農業の6次産業化」をテーマに開催いたします。

開催内容は、管内農業者の「事例発表」と「講演会」を予定しています。「講演会」は、講師として、農業の6次産業化を日本ですべて提唱された、東京大学名誉教授の今村奈良臣氏をお招きし、「山武に活力を呼ぶ農業の6次産業化」について、全国の優良事例や豊富な経験を活かした講演を予定しています。これからの山武農業を考え、更なる地域農業の活性化や発展に取り組むことへの理解を深めるフォーラムを目指しています。

「米トレーサビリティ法」について

お米の取引を行う際に関係する法律についてご存知でしょうか。

米トレーサビリティ法は、米・米加工品の取引等をした際に「記録の作成・保存」及び「産地情報の伝達」を義務づけるものです。

生産者をはじめ、米・米加工品を扱う全ての事業者が対象となります。

取引等の記録の作成と保存

米・米加工品を取引、事業者間の移動、廃棄を行う場合に、「品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所、用途が限定されている米穀(加工用米など)はその用途」を記録し、原則3年間保存する必要があります。

実際の取引においては、必要事項が記載されている伝票類(帳簿も可)を保存することで、

記録・保存の義務を果たしたことになるります。

産地情報の伝達

国産米は「国産」、「千葉県産」など、事実に基づき産地を伝達することが必要です。

①事業者間の産地伝達

米・米加工品を取引、事業者間の移動を行う場合、商品の容器・包装又は伝票などへ記載。

②一般消費者への産地伝達

米・米加工品を販売する場合、容器・包装へ直接記載。

問い合わせ先

- ・農林水産省関東農政局千葉地域センター流通監視チーム
電話 043(224)5615
- ・県安全農業推進課食の安心推進室
電話 043(223)3082

平成26年度千葉県立農業大学校の学生募集

農業の発展に寄与する優れた農業の担い手及び指導者の育成を目指し、学生を募集します。

推薦入試

平成25年10月29日(火)

一般入試

A日程 平成26年1月9日(木)
B日程 平成26年2月14日(金)

詳細な受験資格等については、ホームページを参照するか、電話にて直接お問い合わせ下さい。

申込・問い合わせ先

千葉県立農業大学校
電話 0475(52)5121
<http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/>

