

普及活動情勢報告（平成28年10月分）

幡多農業振興センター農業改良普及課

情勢報告

研修生の技術の早期習得を目指して！・・・あぐりっこ講習会の開催・・・	
	10月18日、四万十市の研修施設あぐりっこで研修生を対象に、トマト、ピーマンの生育状況の把握方法について講習会を行いました。
	農業改良普及課は、生育調査の目的や手法、データ整理の方法について説明し、実技指導を行いました。
	今後は研修生自身が週1回生育調査を行い、調査結果をExcelで集計し、生育の推移を把握していきます。また調査結果を他農家の生育状況とも比較し、栽培の改善点等を研修生自身が探していくことになりました。
	農業改良普及課は、今後もこの取り組みを継続し、研修生の技術の早期習得につなげていきます。

テッポウユリの高品質生産を目指して！・・・テッポウユリ販売会議・・・	
	10月13日、大方南部支所でJA高知はた花き園芸部鉄砲百合部の販売会議が開催され、部会員全戸(6戸)が参加しました。今年『ボト(灰色かび病)による市場事故を絶対に出さない』ことが部会目標になっています。JA販売担当及び農業振興センターが主導し、そのための栽培管理と出荷物の品質統一について、部会方針を決定しました。
	今後は、部会員全員で出荷物の全品検査等に取り組むことになり、部会として品質向上に取り組む意識が高まりました。
	農業改良普及課は関係機関と連携して、ボトを発生させない、広げない栽培管理について検討し、技術を普及定着させていきます。

集落営農を進めよう！・・・土佐清水市集落営農塾を開催・・・	
	9月29日、土佐清水市で第1回集落営農塾を開催し、各地域の生産者や関係機関職員18名が参加しました。土佐清水市からは昨年度の活動実績と今年度の取り組みについて、農業改良普及課からは、集落営農の目的や手法、集落活動センターとの連携した取り組み事例について説明しました。
	意見交換の場では、集落営農組織の立ち上げに向けて、既存組織から「問題意識を持った人から行動することが必要」等のアドバイスがあり、話し合いに向けて前向きな意見も聞かれました。
	農業改良普及課は、今後も関係機関と連携しながら、集落営農の推進及び既存組織の活動強化を支援していきます。

高知県・宿毛市の農産物を知って料理を作ろう・・・高知の農畜産物出前授業を開催・・・



9月29日、宿毛市立宿毛中学校の1年生63名を対象に出前授業を行いました。

農業改良普及課は、高知県や宿毛市の農業の特徴やニラ栽培、環境制御技術、環境保全型農業について説明し、ニラを食材に調理実習を行いました。

参加した中学生からは、「高知の農産物について理解できた」、「花を見て何の野菜かあてるのは難しかった」、「ニラをおいしく食べられた」等の声がありました。

農業改良普及課は、今後も食農・食育活動を通じて、高知の農産物等のPRを行っていきます。

果樹産地の担い手育成に向けて・・・すくも文旦育成会設立・・・



10月4日、宿毛市役所会議室において、「すくも文旦育成会」の設立総会が開催され、会員18名（平均年齢30歳）と、関係者を含め合計25名が参加しました。

農業改良普及課は、今年度当初から設立目的の整理や規約の作成等、設立に向けた支援を行いました。

当日は、参加者から「自分たちがすくも文旦の新たな時代を築いていく」という決意が聞かれ、若い担い手の産地強化に向けた意欲を引き出すことが出来ました。

農業改良普及課は今後もJA、市役所とともに「若手の自立」をキーワードに活動の支援をしていきます。

大人にも子どもにも、宿毛市の食材の魅力を知ってもらいたい！・・・宿毛キッチン開催・・・



10月13日から宿毛市で5日間、宿毛4Hクラブにより、消費者等44名を対象に食育イベント『すくもキッチン』が開催されました。鹿児島県与論島を中心に活動する南館達朗シェフを講師に招き、大人の料理教室や親子料理教室、青空レストラン等を開催しました。

農業改良普及課は、実施内容やPR方法を指導しました。料理には、クラブ員が育てた農畜産物を中心に宿毛市の食材をふんだんに使用し、農畜産物の魅力や生産者の想いを参加者に伝えることができました。

参加者からは「宿毛産の食材をもっと使ってみようと思った」、「生産者の想いをたくさん聞けてよかった」等の声がありました。

農業改良普及課は、今後も農業の魅力を広く知ってもらうため、食農教育に力を入れる宿毛4Hクラブの活動を支援していきます。

ユズ生産日本一の産地に学ぶ！・JA 高知はた西土佐支所・十和支所合同ユズ部会研修・



10月17日、香美市物部町のJA土佐香美物部支所集出荷場や栽培ほ場で現地研修が開催され、20名が参加しました。

農業改良普及課は、JAと連携して小袋包装機導入による青果出荷量の増加と青果の腐敗防止対策を目標に今回の研修を企画しました。

参加者は、「機械でも手詰めと変わらないフィット感を出すことが出来ることがわかった」、「選果場での出荷者による腐敗果点検体制が大事」という声が聞かれました。

先進事例を直接見せることで、所得向上や産地の信頼性確保に向けた意識を高めることが出来ました。

今後は、西土佐支所の選果出荷体制の再検討や腐敗防止対策の実践に向けて支援していきます。