

情勢報告（令和2年6月分）

中央東農業振興センター嶺北農業改良普及所

おいしいキムチ製造中！本山町キムチ生産組合うれっこ



人気商品のイタドリキムチ（左）と白菜キムチ（右）

『本山町キムチ生産組合うれっこ』では、チャーテ（ハヤトウリ）やイタドリを使った珍しいキムチや王道の白菜キムチを製造・販売しています。

6月21日には、組合員4名が3種類のキムチ（チャーテ、イタドリ、白菜）を漬け込みました。

普及所は、漬け込み作業工程を確認するとともに、令和2年度の加工品開発支援策を紹介したところ、6次産業化セミナーアップグレードコースに参加することになりました。

普及所では、今後も地域の6次産業化の取り組みや、魅力的な商品開発に向け支援します。

ユズの生産拡大を目指して～第1回嶺北地域ユズ産地協議会を開催～



協議会の様子

6月18日、普及所で生産者代表、JA等の関係機関13人が参加し、ユズ産地協議会が開催されました。

会では、本年度の活動計画について協議し、次期産地構造改革計画作成、新規栽培栽培者への支援、果試選抜7号の苗供給体制などを協議しました。

参加者からは「新改植が増加する中、新植者を対象とした栽培技術講習会、現地巡回、研修会を開催して欲しい」「青果生産について完全着色前の果実を小袋包装で出荷できないか」など、活発な意見が出されました。

今後普及所は、関係機関と連携して、新規栽培者への重点指導や省力機器の導入体制、輸出の拡大などを推進していきます。

トマトの日射比例かん水制御装置の利用について～先進事例調査～



装置の利用状況等聞き取り

6月5日、春野のロックウール栽培トマトの日射比例かん水制御装置利用状況を学ぶため、視察研修を企画し、大豊ミニトマト生産者2名が参加しました。

春野の生産法人からは、装置の利用を開始するステージ、かん水のタイミング、日射量を設定する考え方などについて説明を受けました。

参加者からは、「冬春作と夏秋作、養液と土耕の違いはあるが、基本的な考え方は参考になった」との声が聞かれました。

普及所は、日射比例かん水制御装置の有効活用に向けて研修会を開催しましたが、増収と省力効果を検証し、さらなる導入を支援していきます。

新規花き生産者の初出荷～新規就農者の支援～



出荷の切り前等見る参加者

5月28日、本山町の新規生産者は‘ノーブル’の初出荷をむかえ、れいほく花卉部会では目慣らし会を開催しました。

JAと普及所は、経営計画に沿った栽培となるよう、現地巡回等で指導を続けてきました。目慣らし会では、他の生産者と切り前や規格が揃うようにアドバイスしました。

新規生産者からは、「皆さんの協力を得てなんとか出荷にこぎ着けた。部会の規格に沿って出荷したい」との意見が聞かれました。

今後も普及所は、新規就農者の経営を支援していきます。

培養キットで簡単に！ ～オリジナルユリ品種等の球根増殖に関する研修反省会～



キット利用の反省会

6月19日、3月に実施した「ヴィトロプランツ」の培養キットによる球根増殖について、関係機関7人が参加して生育状況を確認しました。

掘り上げた球根のリン片等を消毒し、キット培地に置床し、窓際の室内において置いた‘みもり’や‘スタービューティー’では、カビが発生したものも見られましたが、新芽や根の分化したものもあり、今後改善は必要であるが、有効な方法であることがわかりました。

今後も普及所は、関係機関の協力を得てオリジナルユリの生産拡大に向けて、効率的な球根養成方法や体制づくりを支援します。

嶺北地域の野菜に親しもう～大川村立大川小学校「野菜の育て方」勉強会



真剣に観察するこども達と指導するJA職員

6月10日、大川小学校の2年生2名を対象に「野菜の育て方」の勉強会を開催しました。町村、JA、普及所で組織する「嶺北地域農林業振興連絡協議会農業部会」は、児童に対して地域の農業への理解を広げる取組の一環として、5月に苗を配布し、栽培を支援しています。

勉強会では、普及所から嶺北地域で栽培されている野菜について、JAの営農指導員から「植物の生長」について紹介し、児童からの質問に答えました。

児童からは、「ミニトマトの葉に白い線があるのはなぜ」「米ナスの葉の裏に赤いポツポツがある」など、毎日世話をしてよく観察している様子が伝わってきました。

普及所と関係機関は、これからも地域のこども達が農業に親しむ環境作りを支援します。

おむすび屋（仮称）のオープンに向けて！ ～（一財）本山町農業公社 加工の会～



おむすび試食の様子

6月9日、（一財）本山町農業公社で、公社職員など10名による『第3回加工の会』が開催されました。

この会では、これまで継続して商品開発してきた『肉味噌』のパッケージデザイン、稲作の副産物を利用した粃殻固形燃料『モミガラライト』の販売方法と、7月23日にオープン予定のおむすび販売店について検討しました。

おむすび販売店では7月23日のオープンに向け、唐揚げを使用したメニューを開発し、6月25日にテスト販売を実施すること、6月15日から7月5日まで店の名称をフェイスブック募集することになりました。

普及所では、おむすび販売店の出店及び地元素材を活かした加工品開発を支援しており、今後も継続していきます。