

岩手 107 号 登熟順調に進む！

岩手 107 号は各地点で 8/3～8 に出穂期を迎え、現在は乳熟後期～糊熟期に入り登熟が順調に進んでいます。稈長は 80cm 前後（あきたこまちに比べ明らかに短い）、穂長は 19 cm 前後（やや長い）、 m^2 あたり穂数は 400 本前後（並みから少ない）となっています（8/25 調査）。草姿は止め葉が長く直立し、穂が隠れているように見えるのが特徴です。

8/21 には雫石町の大規模水稻生産者が視察に訪れ、「高収量が確保できそう」との感想を頂きました。

表 岩手 107 号展示圃(大更)の生育状況 (8/25 調査)

品種	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/ m^2)
岩手 107 号	8/3	77.7	20.4	341
【比較】あきたこまち	+3	-4.3	+1.5	-14



岩手 107 号



あきたこまち



管外の視察者からも期待大

若手ほうれんそう生産者 技術向上に自信！

「ほうれんそう研究グループ」は、ほうれんそうの収量性向上と経営改善に向けた研究活動を目的として平成 26 年度に発足しました。構成員は 8 名で、全員が八幡平市の若手生産者です。

グループ発足当時は、それぞれの圃場で土壌病害や難防除雑草の発生が課題となっていました。研究活動を通して土壌消毒の技術を習得し、課題解決の糸口がつかめてきました。

今年度は、土壌消毒に用いる薬剤と被覆資材を変えた場合の防除効果やコストを比較しています。これらの情報をグループ員間で共有するため、8 月 21 日に圃場巡回を行いました。

巡回先では、改良型の収穫用根切り機や新設ハウスを見て一層盛り上がり、今後の技術向上や経営改善について時間を忘れ語り合いました。



改良型の根切り機は、刃の向きが斜めになり使いやすいと高評価

新採用職員「篠崎 創」の酪農家体験研修記

vol.1



7月13日から24日まで12日間、葛巻町の村澤欣一さん家族の元で酪農家体験研修をさせていただきました。

酪農家の1日は、朝早くから夜遅くまでの作業でとても大変でしたが、そんな日々の中でも、村澤家の皆さんはきびきびと楽しそうに作業をされていました。酪農家さん自身が作った草を牛が食べ、その牛から乳が出るという一連の流れが面白くて、それが酪農の魅力なのだと教えていただきました。村澤さんは、常に牛や飼料の状態や気候を観察しながら酪農業と向き合っているのだなと感じました。

また、牛たちに気持ちよくエサを食べてもらいたいということで、牛舎内の飼槽や人が通る通路も給餌の度に掃除するため、常にきれいで、牛だけでなく作業している私も気持ち良かったです。牛が気持ちよく過ごすために、自分ならどのような場所で食事をしたいか、過ごしたいかなど、牛の立場に立って考えてみることの大切さを学びました。

村澤家の皆さん、約2週間、日々の作業から衣食住まで大変お世話になりました。私は非農家出身で、酪農家さんに実際寝泊りするの初めてのことでしたが、技術だけでなく、酪農家の生活のリズムや酪農業へ向き合う姿勢まで、昼夜を問わず学ばせていただきました。本当にありがとうございました。

獣対策 外周 5km への工夫！

普及センターで被害対策を支援している「野生獣」は、「ニホンジカ」と「ツキノワグマ」です。

現在、2農場が共同で実施する大規模キャベツ畑においてニホンジカ対策としての電気柵設置を支援中、面積はおおよそ35ha(東京ドーム7つ分)、外周距離は5kmになります。

現場では、病虫害防除や収穫等トラクター作業の邪魔にならないよう、圃場の外側に電気柵用のスペースを新たに設置しています。また、電気柵は「一蓮托生」のシステムですから、どこかで破損等のエラーが生じてても、被害を最小限に止められるよう、4つのブロックに分けての通電を計画しています。さらに、メインゲート付近では、両側2ブロックの稼働状況がひと目でわかるような工夫をしています。

まだ完成ではありませんが、ブロック単位での通電を開始しました。冬にはかなりの積雪もあり、この距離ですから電気柵を使う「シカ」ない！



外周距離 5km の圃場

食を発掘！ 豊岡地区「いもすり団子汁」

7月23日、岩手町の豊岡開拓婦人ホームにて、地区の皆さんに、戦後の開拓当時をしのぶ料理「いもすり団子汁」を作っていたいただき、地元で伝わる食文化を堪能しました。

この料理は、すりおろしたじゃがいもを、いもから取ったでんぷんと混ぜて団子にし、鶏肉、野菜等と煮た醤油味の汁物です。団子は、ツルツル・モチモチ・ふわふわで、初めて食べる食感に参加者の箸が進みました。

他では食べられない幻の料理であり、貴重な食文化として残していきたい一品です。

豊岡地区では、水稻栽培を始める前、じゃがいもとかぼちゃが主食でした。いもを、飽きずに食べさせようと工夫した、当時のお母さん達の思いが感じられる料理です。



じゃがいもの団子に舌鼓