

# 久慈農業改良普及センターだより



普及センター情報 216号

平成22年1月4日発行

久慈農業改良普及センター

TEL: 0194-53-4989

FAX: 0194-53-5009

普及センターホームページは検索画面で…

久慈農業改良普及センター 公式

検索

## 新年にあたって

明けましておめでとうございます。本年も職員一同、よろしくお願い申し上げます。

昨年は、やませの影響から農作物の作柄はやや不良で、また不況が続く中、農畜産物価格が年間を通じて低迷し、生産活動や農家経営は依然として厳しい状況を強いられた一年でした。

一方で、大川目営農推進協議会の設立、水稻直播栽培の実証、エコチャレンジ米への挑戦、環境にやさしい農業の日の開催、地酒「涼霞」やふのりそば等の新特産品開発、産直連絡協議会の結成、4Hクラブ県連大会の16年振りの久慈地区開催等々、多くの新しい取り組みを通じ、明るくいきいきと躍動する久慈地域農業の展開を実感できた一年でもありました。

新しい年を迎え、今年は農業の戸別所得補償制度の導入など大きな施策転換が予定されており、今後の農家経営や地域農業に大きな影響や変化が予測されています。まさに激動の農業情勢ですが、これらに柔軟かつ的確に対応し、自らの経営や地域農業のあるべき姿を実現していくためには、施策の展開方向等を注視しながら、改めて自らの経営や地域農業の現状と目標をしっかりと見つめ直し、一步一步着実に進んで行くことが大切だと思います。

昨年一年間を表す漢字は「新」でした。今年はどうなるのでしょうか？「躍」の一字に集約されるような将来に希望の持てる活気に満ちた「躍動」「飛躍」の一年にしたいものです。

今年一年、健康で元気に頑張りましょう！

平成22年1月 久慈農業改良普及センター 所長 茂市修平



## 共につどい 共に歩み 新しい農山漁村を創る

12月1日、久慈地方生活研究グループ協議会結成40周年記念のつどいが、久慈管内の生活研究グループ員、歴代の会長、元在職普及員の他に来賓に4市町村長などを迎え計135名が出席し開催されました。

当協議会は、昭和45年によりよい農山村生活を目指し、地域活動に積極的に取り組むため結成されました。県内全体的にグループ員が減少傾向にある中、当協議会員は165名おり県内で最も多い会員数となっています。

会場には、これまで各グループや地区連が受賞した賞状や活動の成果品、活動の写真がたくさん展示され、あらためてその活動の歴史を振り返り、当時の苦労話など語り合っていました。

また、これまで毎年発行してきた交換だより「つどい」は、今回は40周年記念誌として、これまでの活動のあゆみを加えて作成し、会員と関係者に配布され皆なつかしそうに見入っていました。

式典で谷地ユワノ会長からは「40周年を共に迎えることが出来る仲間がいることは喜ばしい。グループ活動のすばらしさを次世代に引継いで行きましょう」とあいさつがあり、参加者全員が、今後も快適な地域づくりや仲間作り、そして後継者を養成しながら社会参加を深める努力をしていこうと誓い合っていました。



参加者全員で「生活改善の歌」を熱唱



各グループの活動成果を展示

## 菌床しいたけ躍進大会 in 久慈

JA新いわて菌茸部会の生産者や関係機関等約100名が出席し、菌床しいたけ生産者が一堂に会した躍進大会が、11月25日に久慈市内のイベントホールで開催されました。

情勢報告では、全農いわて小川部長から菌床しいたけの販売状況について、「中国産が減少し国産優位であるが、消費の減少により単価が低迷している。しかし、全国的には今年は更に生産量は増加する見込みで、定時定量出荷と品質の維持・向上と、付加価値をつけるなど価格を確保していくことが大切」と報告されました。

菌床しいたけ栽培の優良事例発表では、4名の生産者が発表し、久慈市山形町の大矢内利男氏からは、「中山間地の狭い面積でも、計画的に生産できるのが菌床しいたけ栽培の魅力で、自分の取り組みを見て、地域に若い人が帰ってきて欲しい。」と取組の成果を話しました。また、記念講演では、(株)北研食用菌類研究所の鮎澤澄夫氏が、菌床しいたけ栽培の基本技術や、売り方を工夫している事例を紹介し、今後はブランド力が価格の維持につながると強調しました。

当日は品評会も開催され、久慈市や一戸町、八幡平市の生産者から、高品質の菌床しいたけが沢山出品され、そのすばらしい出来栄えに、驚きの声があがっていました。



菌床しいたけ品評会には約60点の出品がありました



優秀賞のものは、贈答用として立派な出来栄えです！

## 寒じめほうれんそう出荷目揃え会開催

～ 出荷が本格的に始まります ～

久慈地方の寒じめほうれんそうは、近年首都圏を中心に甘くておいしいほうれんそうとして引き合いが強く人気商品となっています。荷姿もきれいで糖度も確認したうえで出荷するなどその品質面では定評があります。

今シーズンも11月20日の露地ものを皮切りに寒じめほうれんそうの出荷が始まり、12月10日からはハウスもの出荷も始まっています。年明けからは、いよいよ契約販売も始まり、量・質ともに本格的な出荷時期を迎えます。

今年は品質管理徹底のために、JA、普及センターで連携して糖度測定体制を整え、各集荷場ごとに8度以上の糖度を確保したうえで出荷開始するように徹底してるほか、管内15会場(188名参加)で出荷目揃え会を開催し、出荷規格の遵守、袋詰めの方法を再確認してもらいました。参加農家間で、それぞれの調製方法の工夫など情報交換も活発に行われ、有意義な目揃え会となりました。



相互に情報交換



袋詰めを再確認

## 久慈地方酒米研究会が視察研修会を開催

設立2年目を迎える久慈地方酒米研究会(会長 宇部繁、会員11名)は、11月28日に、県北の酒米栽培者である二戸市の金田一営農組合の取り組みを研修しました。

これまで、金田一営農組合からは酒米づくりを始めるにあたり酒米の生産上のポイントについて助言、指導をいただいたり、調製作業を委託するなど、継続的に支援をもらってきました。

今回は、金田一営農組合の五日市亮一組合長の案内で、乾燥・調製施設を見学し、今年の「ぎんおとめ」の出来や、乾燥の手順、調製の仕方などについて説明を受けました。

研修先の特等米、一等米など質の高い玄米を目の前にした会員からは、特に調製方法について多くの質問が出されました。金田一営農組合では、篩目の大きさの選定や、色彩選別機のかけ方などの調製作業の段取りを事前に生産者と関係機関で話し合ってから作業を開始し、特等品に近いものに仕上げているとのことでした。高品質米生産にかける情熱と技術の高さに驚き、自分たちの技術向上の必要性を改めて感じました。そして、生産者から、久慈地域における収穫・乾燥・調製体制の整備が必要であるとの意見が出されていました。

久慈地域では、10月に「くじ地酒愛好会」が設立されるなど地元での消費の気運も高まる中、来年の良質酒米生産に向けて生産者一同気持ちを新たにしていました。



施設の概要と今年の出来を研修



五日市組合長を囲んでの懇談

## 「施肥設計アドバイザー養成講座」の開催

久慈地域では12月8日に施肥設計アドバイザー養成講座を開催しました。この講座は農業者等が自らできる、簡易な農作物施肥管理を推進するため開かれました。

平成18年開発した簡易土壌分析システムが本年県内企業から発売されこれを活用して自ら施肥設計を行う農業者の育成を目的としたものです。また本講座の受講者は、施肥設計アドバイザーとして認定資格が得られます。

当日は農家、JA職員、市町村職員の計24名が参加しました。「簡易土壌分析システム」の操作を実習し、土壌診断の基礎知識、県農作物施肥管理指針、土壌肥料・作物栄養の基礎知識を学びました。

受講者からは「分析システムの操作は簡単で自分にもできそうだ」「農業指導の効率化に役立つ」などの感想が出され有意義な講座となりました。土壌診断に関する基礎的知識などを学ぶことにより、自ら圃場や作物の状態を把握する技術を習得し、適切な施肥や土壌改良に役立ててほしいと期待しています。



簡易分析システムの操作実習



講義を真剣に受講しました

## エコファーマー風呂敷市で消費者と生産者が交流深める

～ 久慈地方（第3回）環境に優しい農業の日を開催しました ～

12月12日、久慈市「土風館」において「久慈地方（第3回）環境にやさしい農業の日」を開催しました。今回は消費者と生産者が一堂に会し、環境保全型農業の理解を深め合うことを目的に開催し、消費者、生産者合わせて約50名の参加がありました。

最初に「NPO法人 生活者のための食の安心協議会」の横山和成氏と櫻本直美氏から『「食」と「農」の相互理解』と題し講演を頂きました。講演ではインターネットを活用した生産者からのリアルタイムな情報発信、健康な土壌の指標として土壌微生物の多様性であらわす環境影響評価法などの紹介がありました。そして「生産物の価値を伝えるには取り組みを分かり易く説明することが重要で、画像や音で伝えたり、なるべく数値化した情報を発信することが必要です。また消費者と意見交換ができる仕組みがあることが大切です。」と提言を頂き、参加した生産者、消費者とも強く興味を示していました。

講演終了後、エコファーマーの農産物をPRする初の試みとして、「エコファーマー風呂敷市」を行い、農産物を通して消費者と生産者が対話をしながら交流を深めました。



講演会の様子



同時開催  
エコファーマー風呂敷市

## 久慈地方の6次産業化に向けた取り組みについて

「6次産業」とは、1次産業（農林水産業）において、生産だけでなく加工・流通・販売等も総合的に取り扱い、事業の付加価値を高める形態（または1次・2次・3次産業が密接に結びついた形態）を指します。

現在、県では「いわて6次産業チャレンジ支援事業」を実施しており、久慈地方では事業採択となった（有）田村牧場と（有）沢菊の取り組みを支援しています。

（有）田村牧場では、消費者やレストランに対する自家生産牛肉の直接販売や、オリジナル牛串やハンバーグなど加工品の開発・販路開拓などに取り組んでいます。

（有）沢菊では、地元の生産組織や企業と密に連携し、山ぶどう加工素材の企画開発や流通販売に取り組んでいます。

このように、地域資源（農畜産物）を核として、地域内に様々な連携が生まれ、地元農畜産物の高付加価値化に向けた動きが活発化しています。

振興局では今後も6次産業化に向けた取り組みを重点的に支援しますので、関心がある方は農政部川原（53-4983）までお気軽にご相談下さい。



（有）田村牧場が試作した  
オリジナル牛串



山ぶどうの新たな加工素材  
として注目される  
「山ぶどうのピューレ」