

久慈農業改良普及センターだより



普及センター情報 203号

平成20年11月25日発行 久慈農業改良普及センター

TEL: 0194-53-4989 FAX: 0194-53-5009

e-mail: ce0026@pref. iwate. jp

～お知らせ～

普及センターホームページが移転しました。検索画面にて..

久慈農業改良普及センター 公式

検索

○ 山ぶどう、短角牛に舌鼓（久慈広域） ○ ～山ぶどう・短角牛フェア@やませ土風館～

10月26日、やませ土風館を会場にヤマブドウと短角牛を利用した製品、試作品のフェアが開催されました。

久慈地方を代表する特産物であるヤマブドウ、短角牛の加工品が一堂に会し地元でPRするイベントは今回が初めての開催となりました。

ヤマブドウでは、ジュース、パン、餅、菓子などの食品に加え、搾りカスを利用した染め物が久慈で初のお披露目となりました。短角牛では、コロッケ、メンチカツ、つくね、串焼きなどが並び、施設内にあるレストランではそれらを素材としたメニューが提供されました。

また、ヤマブドウ濃縮果汁を活用したスイーツ、短角牛の汁物が無償提供され、注目の高さからか用意した試食品があつという間になくなる盛況ぶりでした。

今回のイベントを通じて名前は知っているが、どこでどんな商品を買っているか知らないという、近くて遠い2素材が、地元消費者のみなさんへぐっと身近なものになったと思います。



試食された山ぶどうスイーツ

○電気牧柵を利用した放牧のススメ（久慈広域）○

近年、県内で転作田や低・未利用地における電気牧柵を利用した放牧が急速に普及し、自給飼料の増産や飼養管理の省力化を図る有効な対策として期待されてきています。

そこで、久慈地域で電気牧柵を利用した放牧技術を広く普及することを目的に、10月27日、洋野町大野農村環境改善センターと電気牧柵設置圃場を会場に「電気牧柵を利用した放牧研修会」を開催しました。

今回の研修会は、北海道で電牧設置の施工や放牧指導を行いながら、放牧を主体とした農場のシステムづくりを提案している（有）アグ・キーの荒木代表取締役を講師に、放牧と電気牧柵設置の技術を研修した後、現地では、機器の取り扱いや実際に放牧している様子を研修しました。

出席者からは「実際に見ると思っていたよりも簡易に設置できそうだ」、「ぜひ、自分のところでも取り組んでみたい」等の声が出されました。省労力ので増頭を目指し電気牧柵を利用した放牧技術が、今後、地域で広がるのが期待されます。



講師の話に聞き入る参加者

受賞おめでとうございます！

下川原夫妻「意欲ある担い手賞」、小野寺信子さん「アグリビジネス活動表彰奨励賞」に輝きました！

岩手県内の産地づくりや地域づくり活動を喚起することを目的として、11月5日に「いわて農林水産躍進大会」が県民会館において開催されました。

この大会の農業部門で知事表彰を受けた久慈地域の方々を紹介します。

○いわて農林水産振興協議会会長表彰 「意欲ある担い手賞」

＝下川原重雄・幸子夫妻（洋野町）＝

ヤマブドウをはじめとする当地域の果樹生産振興や宅配・農産物加工を軸としたアグリビジネスの展開など、本県のモデル的な農業経営体として高い評価を得ました。



今回受賞された皆さん

○むら・もり・うみ女性アグリビジネス活動表彰 「奨励賞」

＝小野寺信子さん（野田村）＝

手作りにこだわった「杵つきもち」や「豆しとぎ」など高付加価値販売の実践と併せて農村女性の人材育成や雇用創出に貢献するなど模範的な活動が高い評価を得ました。

お二組の方々には栄えある受賞まことにおめでとうございます。

今後とも活力とうるおいにあふれた地域づくり活動にご活躍いただきますことを期待しております（所長）

◆◆ 平成21年 月刊「農業普及」の購読について ◆◆

日頃より月刊「農業普及」をご愛読いただき、誠にありがとうございます。

さて、月刊「農業普及」のお届けについて、購読者の皆様へ情報をより速やかに伝えるため、平成21年1月号からは郵送とさせていただきますこととしました。料金等は下記のとおりとなりますので、ご理解とご了承をお願いいたします。

今後とも、引き続きご購入いただきますようよろしくお願い申し上げます。

1. 購読料について（購読期間：平成21年1月号～12月号）

- ・前納の場合：4,700円（郵送料込み）
- ・後納の場合：5,100円（郵送料込み）

2. 購読料の納入手続きについて

- ・口座振替をご利用の場合：平成21年2月16日（月）に引き落としとなりますので残高の確認をお願いします。
- ・郵便振込をご利用の場合：平成21年3月31日（火）までに振込用紙で納入してください。

3. 購読を中止する場合

12月10日（水）までに電話またはFAXで普及センターまでご連絡下さい。

ご不明な点がございましたら、普及センターまでお問い合わせ下さい。

○産直の名（迷）物を求めて○

田楽豆腐

久慈管内の道の駅や産直で常に売られている定番中の定番が「豆腐田楽」です。田楽味噌をしっかり焼くのか、ジューシーさを残すのか。厚めにするか、平べったくするか。誰でも「この産直が一番！」というひいきの産直を持っているんじゃないでしょうか？にんにく味噌の香ばしい匂い、炭火で焼かれている豆腐田楽は寒い季節にぴったりです。管内に限らず、お隣の二戸地方や青森県南部でも産直には必ずある豆腐田楽。すべて制覇してみてもいい!?



写真：洋野町大沢地区の産直「さんちよく市」の豆腐田楽

一丁の豆腐から4枚の豆腐田楽が出来ます。

にんにく味噌も程よい辛さで、一つでも食べ応えあります。

○ エコファーマーへの道 ○ その5

「さあ、エコファーマーになろう」(2)



先月に引き続きエコファーマー認定までの調書作成に必要な事項のまとめです。
今回は現在の経営状況の確認についてです。

●まずは現状の収量の確認です。

これまで普通に作ればどのくらいの収穫量があったでしょうか。出荷した箱数などから大まかで構いませんので単収を確認してください。

〔 水稻など面積が大きい作物では10a 当たり、ほうれんそうなどハウスで作るような作物
では1a 当たりを目安にして単収を計算して下さい。 〕

●次に所得の確認です。

エコファーマーとして取り組む作物+他の作物も含めた全ての農産物所得を記入します。また、ここでの所得は売上（粗収益）ではなく売上から経費を差し引いた手取りになります。

●最後に現在所有している農作業機械・設備と今後の資金借入れ予定です。

機械は乗用、歩行式に限らずトラクター（馬力も確認）や冷蔵庫など、使用している代表的なものを記載します。

また、環境保全型農業を实践するために、側条施肥播種機など新たに機械の購入が必要となり、資金の借入れを予定している場合には借入の時期、目的、種類、金額を書き留めておいて下さい。

（エコファーマーについて、詳しくは普及センターまでご相談下さい）