



## ～ 掲 載 内 容 ～

## ページ

### 1. 久慈地域の情報

#### ○土壌診断のご案内

- ・農産物の収量増加と品質向上、それに加えて肥料コストの低減のために、年に1度の土壌診断をおすすめしています。

・ ・ ・ 別添

#### ○普及現地情報

- ・食品開発の考え方を学ぼう！ ～食品開発基礎講開催～
- ・第2回ヤマブドウ栽培技術研修会を開催しました！
- ・ほうれんそう夏期安定生産技術等研修会を開催しました！

・ ・ ・ 1

### 2. お知らせ

#### ○秋の農作業安全月間

- ・普段の作業の安全性を今一度見直しましょう！
- ・農業者の方も労災保険に特別加入できます。万が一の事故の際に確実な補償を受けられるように検討しましょう。

・ ・ ・ 4

#### ○いわての郷土料理

- ・県内の郷土料理を紹介するパンフレット「いわての郷土料理」を配布します！
- ・QRコードからレシピを見ることができますのでぜひご活用ください。

・ ・ ・ 別添

普及現地情報  
令和4年8月3日  
久慈農業改良普及センター  
記述者 小原幸

## 食品開発の考え方を学ぼう！～食品開発基礎講開催～

食品開発の基本的な考え方を理解してもらうことを目的に、4回シリーズで開催した「食品開発基礎講座」は7月27日に最終回を迎え、のべ53名の管内産直出荷者や起業者等が参加し熱心に学びました。

講座は、岩手県工業技術センターの伊藤部長を講師に迎え「食品マーケティング」や「失敗から学ぶ食品開発」、「地域資源展開」などについてご講義いただきました。また、普及センター職員が「原価計算」等の考え方を説明し演習も行いました。

参加者からは「分かりやすい事例をもとにご説明いただき参考になった」「専門家に丸投げせず、理念やマーケティングの設定など準備をしっかりとやらないとだめだと分かった」「実際に例題をもとに演習することが出来て理解が深まった」といった声がありました。今後の食品開発について参加者に伺うと、「期限は決めていないが今後取り組んでいきたい」という声が多くありました。

来年度管内に新たな道の駅が開設される予定です。新商品が販売されているかを探しに、久慈管内の産直を訪れてみてはいかがでしょうか？



ノートパソコンを使用して  
原価計算の演習を行っています。

普及現地情報  
令和4年8月10日  
久慈農業改良普及センター  
記述者 菅野 千聖

## 第2回ヤマブドウ栽培技術研修会を開催しました！

ヤマブドウ栽培技術の向上や会員相互の交流促進を目的に、摘房などの栽培管理や病虫害防除についての研修会を7月28日に開催し、生産者ら8名が参加しました。

久慈地方ヤマブドウ振興協議会が主催する研修会では、普及センター職員が講師となり、令和4年の気象経過と生育状況、今後の栽培管理の注意点や病虫害の発生状況と防除について説明しました。

その後、圃場内を移動しながら、冬の低温で発生した発芽不良樹の生育状況や樹勢に応じた摘房作業、病虫害被害の見分け方、系統別の生育状況など情報交換が行われました。また、ヤマブドウとの交配品種である醸造用ぶどう「ヤマブラン」の試験栽培ほ場も見学し、特性や適応性などの質問があり、関心の高さが伺えました。

今後の予定としては、剪定の研修会と実績検討会を計画しており、普及センターでは新規優良系統や省力化に向けた栽培技術の情報提供等を行っていきます。



研修会の様子

## ほうれんそう夏期安定生産技術等研修会を開催しました！

ほうれんそうの夏期安定生産技術の普及を目的として、ミスト装置を活用した高温対策技術の現地研修を8月1日に行い、生産者ら26名が参加しました。

久慈地域においても近年夏場の高温により、単価の高い夏期の収量低下が大きな課題となっています。その課題解決に向け、久慈市山形町の実証ハウスにて現地研修を行い、屋内研修ではほうれんそうケナガコナダニ対策や肥料高騰に対応した技術指導を行いました。

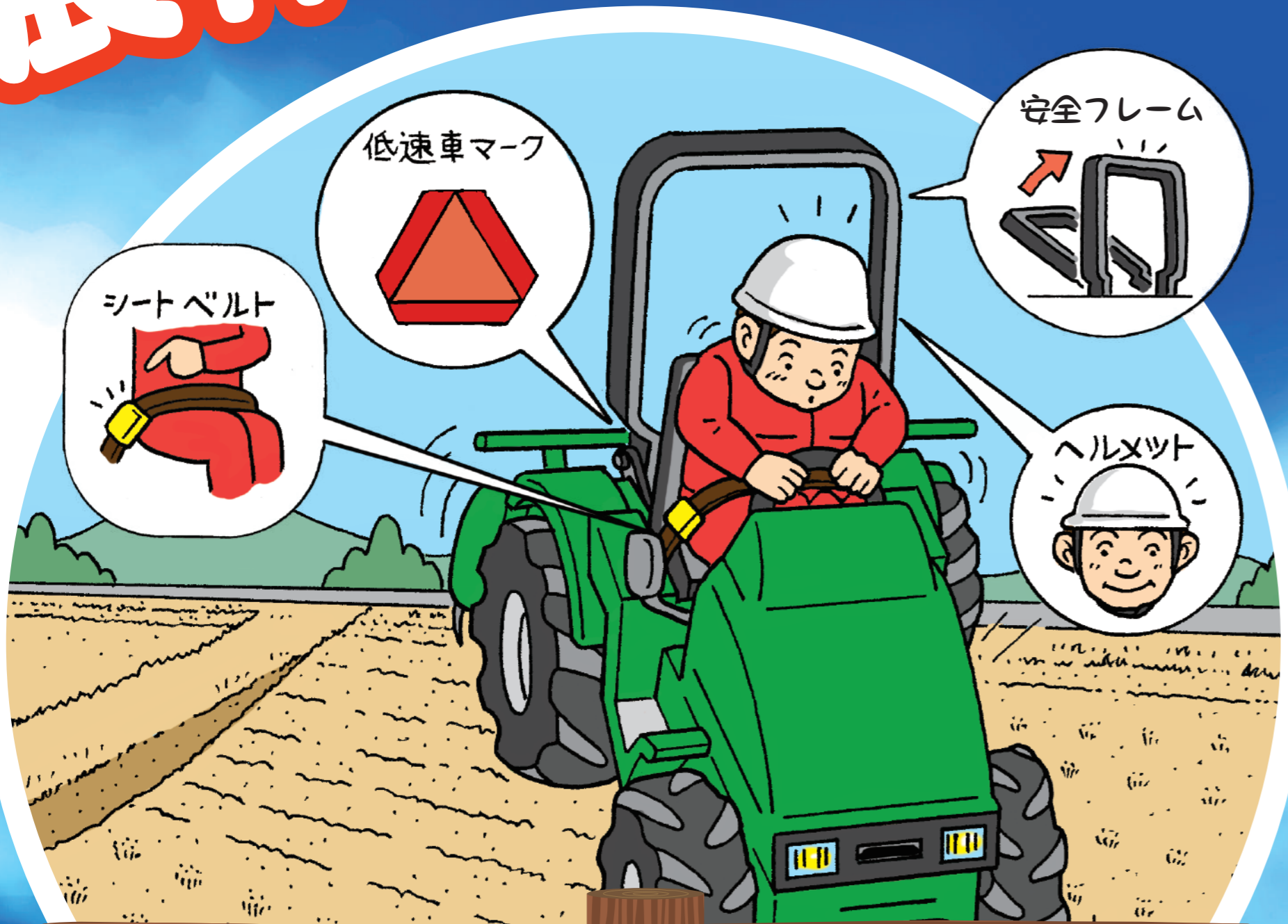
実証担当農家からは「ミスト区は伸びが早く、栽培期間の短縮が期待できそうだ」とのコメントがあり、手ごたえを感じているようでした。参加者からはミスト噴霧の条件や仕組み、水源や電源の確保などについて質問があり、技術の理解が深まった様子でした。

実証は9月までを予定しており、取りまとめた実証結果は冬の研修会などで生産者へ広く情報提供する予定としています。



現地を見ながら実証担当農家（写真右）からコメント

# 農作業 ゆとりと声かけ 二刀流



トラクターに安全フレーム装着！  
運転者はシートベルト着用！



水分、塩分補給など  
熱中症対策を十分に！



強風・乾燥時は野焼きをしない！  
作業は、準備と注意をしっかりと！



家族に作業場所と帰宅時刻を知らせよう！  
携帯電話を携帯しよう！

農業者の方も労災保険に特別加入できます。  
万が一の事故の際に確実な補償を受けられるように検討しましょう。

春の農作業安全月間

4月15日(金)～6月15日(水)

秋の農作業安全月間

9月15日(木)～11月15日(火)

## 電子メールを活用した農業情報のサービスを行っています

久慈農業改良普及センターでは、農作物技術情報、台風や気象災害などへの注意情報、病害虫に関する情報、スマート農業に関する情報などをタイムリーに入手することに役立つメール配信をしています。

ご自身のメールから [ce0026@pref.iwate.jp](mailto:ce0026@pref.iwate.jp) (普及センター組織アドレス)まで「氏名」、「住所」、「電話番号」を送信していただければ、いつでも登録できます。

これまでに配信した内容は、次のような内容です。

- ・久慈農業改良普及センターだより あぐりあす第 264 号 発行のお知らせ
- ・久慈農業改良普及センターだより あぐりあす第 265 号 発行のお知らせ
- ・久慈農業改良普及センターだより あぐりあす第 266 号 発行のお知らせ
- ・久慈農業改良普及センターだより あぐりあす第 267 号 発行のお知らせ
- ・技術情報(全般) 肥料コストの低減に努めましょう！
- ・技術情報(水稻) 茎数を確保するため、水深5cmを維持しましょう！
- ・技術情報(水稻) もう中干しの時期です！
- ・技術情報(水稻) 出穂は平年並みの見込みです！
- ・技術情報(水稻) 斑点米カメムシ類の薬剤防除を徹底しましょう！
- ・農作物技術情報 号外 大雨事後対策
- ・農作物技術情報 号外 台風対策

今後も随時、情報発信していきます。また久慈農業改良普及センターからだけでなく、県からも情報が配信されますので、ぜひご利用ください。

### ～いわてアグリベンチャーネット掲載記事の紹介～

いわてアグリベンチャーネットでは、毎月、各地域の農業情報をお知らせしています。

#### 【7月分の掲載記事】

○産地紹介:《盛岡》中心部都市公園に花と農産物の産直が OPEN! Mfarm(エム ファーム)

○人物紹介:《八幡平》人物紹介『ニューファーマー紹介 葛巻町 上野祥平さん』

○『普及活動年報』県内各地域の普及センターの取組を紹介します。

下記の URL、または右の QR コードからご覧ください。

<https://www.pref.iwate.jp/agri/i-agri/index.html>



### 久慈農業改良普及センターfacebook 公開中!

久慈寒次郎が、最新の情報や、HOT な情報をお届けします。

下記の URL、または右の QR コードからご覧ください。

<https://www.facebook.com/岩手県久慈農業改良普及センター-581601925540151/>



# **緊急** 土壤診断や簡易土壤分析により適切な施肥をしましょう！

肥料価格が上昇しています。

令和5年度の肥料を注文する前に、昨年の土壤診断や簡易土壤分析の結果により減肥を検討してみましょう。

- 昨年の土壤診断や簡易土壤分析の結果がある場合
  - ⇒ その分析結果をもとに、来年の施肥設計をしましょう。
  - ⇒ 普及員が施肥についてアドバイスします。
- 昨年の土壤診断や簡易土壤分析の結果がない場合
  - ⇒ これから、土壤診断や簡易土壤分析を行いましょう。

## ○ 土壤診断と簡易土壤分析の実施内容の違い

**土壤診断**… 8項目を分析した結果から**処方箋**が示されるが、結果がわかるのは来年（令和5年）なので、肥料の予約注文には間に合わない。 ⇒ **こちらを実施する場合、JAへ連絡**

**簡易土壤分析**… 2項目を分析した結果から、リン酸、カリの養分蓄積の程度が分析当日にわかるので、肥料の予約注文に間に合う！ただしこれだけでは、**処方箋**は示されない。

⇒ **こちらを実施する場合、普及センターへ連絡**

表 土壤診断と簡易土壤分析の比較

	土壤サンプルの受付場所	分析者	分析項目	結果の返却予定
<b>土壤診断</b> (2ページを参照)	JA	全農いわて	<b>8項目</b> (CEC、pH、EC、硝酸態窒素、石灰、苦土、リン酸、カリ)	令和5年 2～3月
<b>簡易土壤分析</b> (3ページを参照)	普及センター	農家自身	<b>2項目</b> (リン酸、カリ)	当日

**土壤診断と簡易土壤分析の違いを踏まえて、実施してください！**

# 土 壤 診 断

の御案内

受付  
締切

第一回目 令和4年9月30日(金)

第二回目 令和4年10月21日(金)

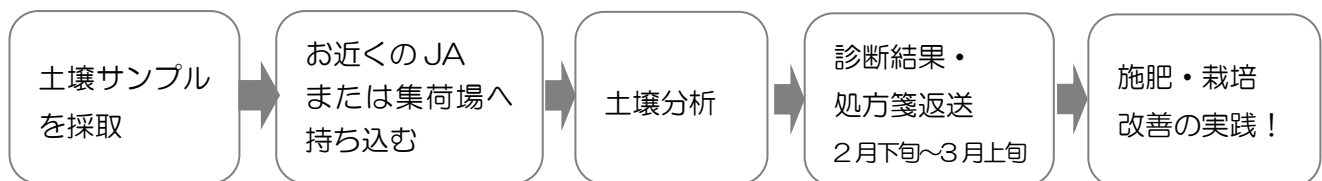
土壤診断結果は、令和5年の施肥設計の最終決定や令和6年の施肥設計に活用できます。農産物の収量増加と品質向上、それに加えて肥料コストの低減のために、年に1度の土壤診断をおすすめしています。

## こんなお悩みありませんか？

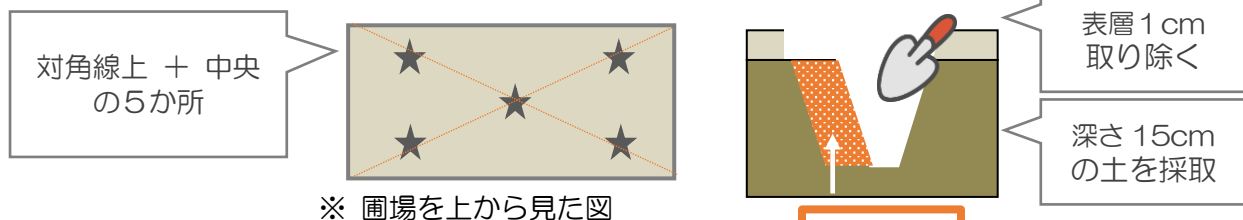
- ☑ 収量が安定して取れない。
- ☑ 病気や生育障害のような被害が続いている。
- ☑ 次の作付前にどのくらい肥料を入れればいいか？
- ☑ 肥料価格が高い。どうにかコストを抑えられないか？



## 【土壤診断の流れ】



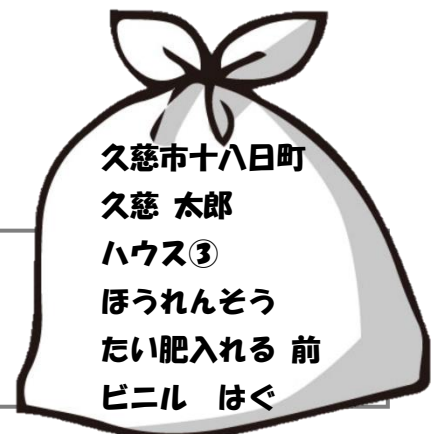
## 【土壤サンプル採取方法】



- ほ場の5ヶ所(上図)から土壌を採取し、良く混ぜる  
※ハウス内で生育が大きく異なる場合は区別して採取する
- 日陰で十分に乾燥させ、ふるいにかける(2mm程度)
- 100gを透明な袋に入れ、油性マジックで必要事項を記入  
※結び目にかからないように!

### 【袋に書く必要事項】

- |            |                  |
|------------|------------------|
| • 住所(大字まで) | • 作付作目           |
| • 氏名       | • たい肥入れる 前/後     |
| • ハウス番号    | • ハウスビニル はぐ/はがない |



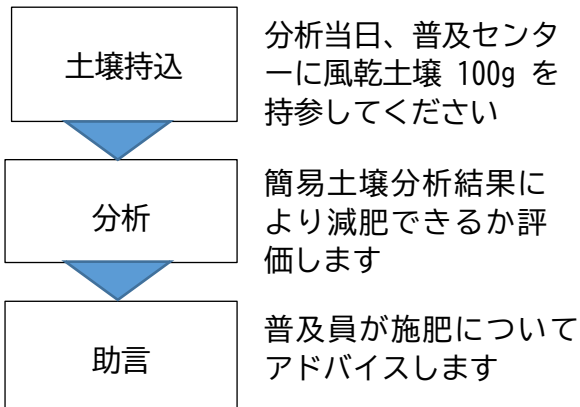
お問い合わせ：JA 新いわて久慈営農経済センター (0194-52-1318)

久慈農業改良普及センター (0194-66-9683)

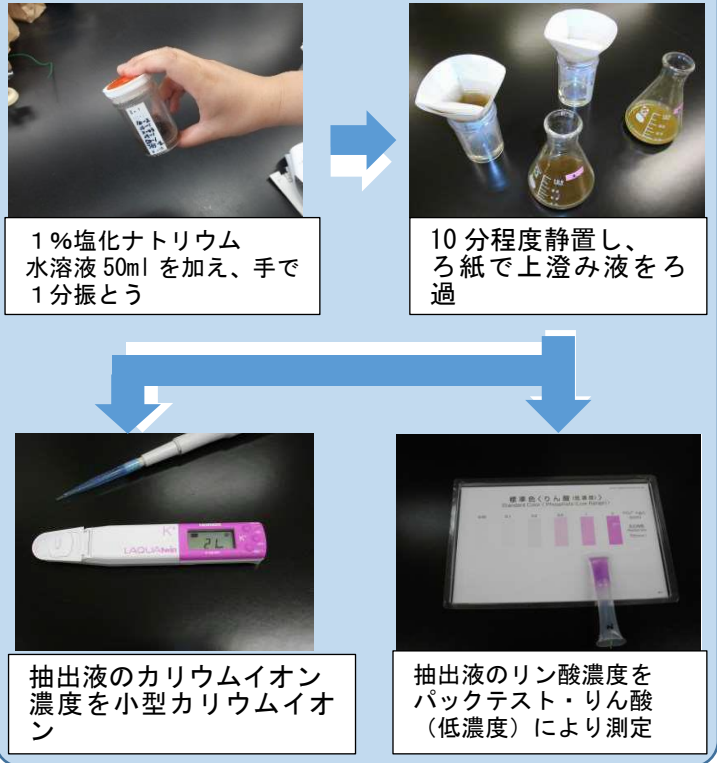


## ○ 簡易土壌分析について

- ・電話で事前にご連絡ください。(連絡先：久慈農業改良普及センター)
- ・受付後、後日、分析する日にちをお知らせします。



### 【参考】簡易土壌分析の分析手順

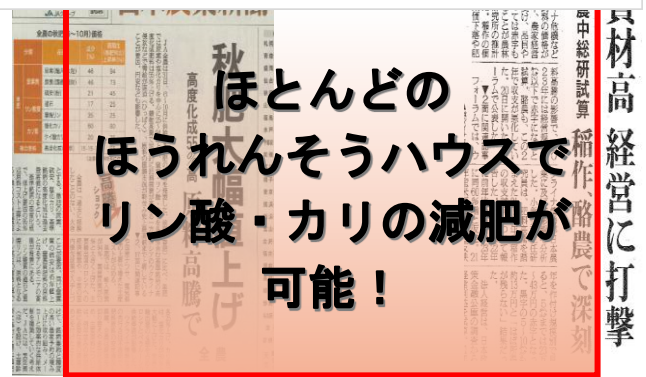
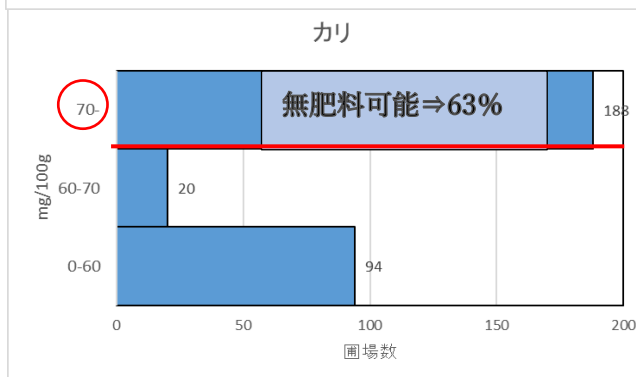
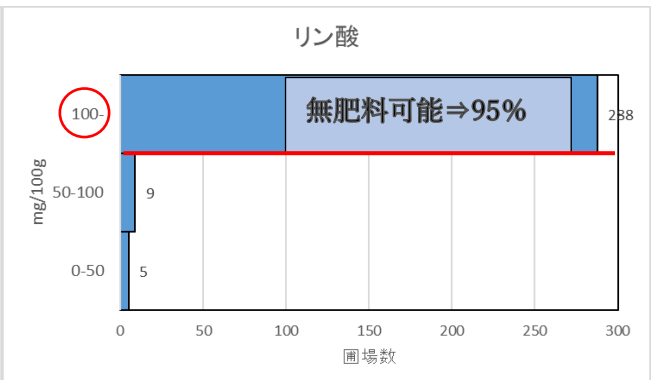
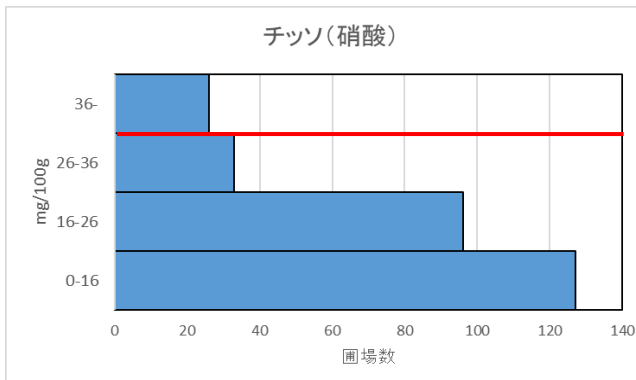


- 分析場所：久慈農業改良普及センター
- 分析項目：可給態りん酸、交換性カリ
- 分析方法：りん酸パックテスト、リウムイオンメーターによる簡易分析法
- 分析から判定までの所要時間：最短 約 20 分

## ○ 土壌分析に基づく効率的な施肥によるコスト低減の一例

### 1 施設ほうれんそうについて

(1) 施設ほうれんそう土壌の実態 (久慈管内、令和3年度分析データ (約 300 地点))



★チッソ肥料は養分蓄積状況に応じて減肥を!

(2) 肥料コスト計算 (ハウス1 aあたり)

	資材価格 (円/20kg)	施用量 (kg/10a)	資材価格 (円/10a)	差額 (円)
ハウレンソウ専用肥料 (N 10%)	2,883	22	3,171	
硫安(N 21%)※PK 過剰	1,659	11	912	▲ 2,259
NKC17号 ※P 過剰	3,014	12	1,809	▲ 1,362
草地加里なし 40号 ※K 過剰	3,775	12	2,265	▲ 906

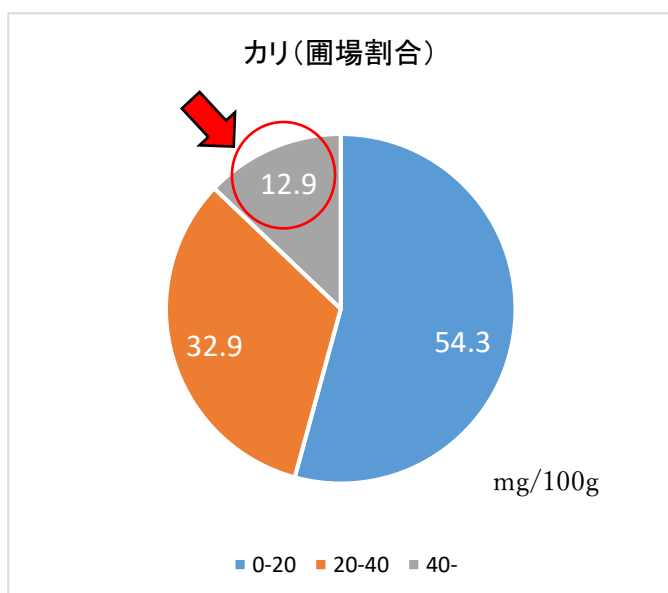
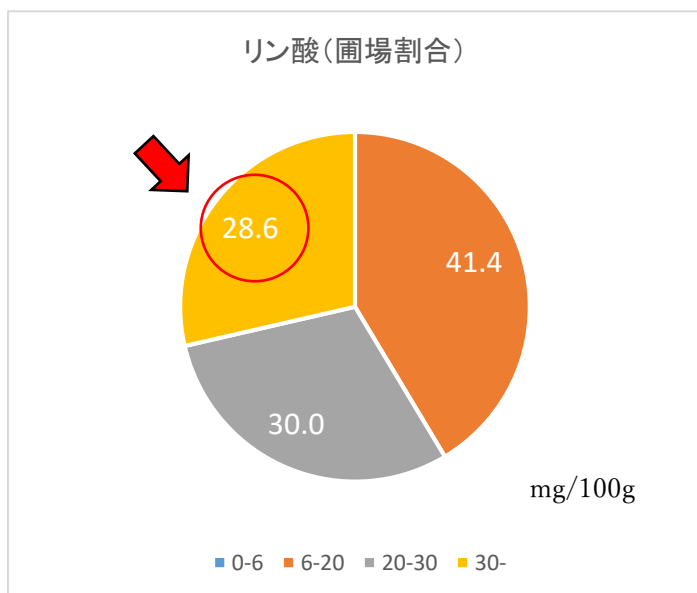
※ほうれんそう 4~5 作合計 2.2kg/a として試算。

リン酸・カリの減肥  
で1アール2千円  
以上のコスト低減!



2 水稲について

(1) 水田土壌の実態 (岩手県、平成30年研究成果 (70地点))



リン酸で30%、カリで13% 無肥料が可能

★チツソ肥料は所要量を施肥

リン酸・カリの減肥で  
10アール5千円以上のコスト低減!

(2) 肥料コスト計算 (10 a 当たり)

	資材価格 (円/20kg)	施用量 (kg/10a)	資材価格 (円/10a)	差額 (円)
水稲コートオール 15号 (N 15%)	3,940	40	7,880	▲ 5,557
硫安 (N 21%)	1,659	28	2,323	

※ 窒素成分量 6.0kg/10a として試算。

【お問い合わせ先】 JA 新いわて久慈営農経済センター (電話 0194-52-1318)  
久慈農業改良普及センター (電話 0194-66-9683 (産地育成課直通))

文化

山々の間に耕地がひらけた県北部では、かつては水田が少なく、日常食は地域で作られた雑穀のひえ、あわ、そば、小麦と豆類が中心だった。



県の中央部、岩手山の裾野から北上川流域に南に広がる地帯は、米、小麦、大麦、そばなどを粉にした多様な「しとねもの」が伝承されている。



粉文化

海の幸文化

暖流と寒流がぶつかる三陸沖は年間を通じて魚介類が水揚げされ、昆布、わかめ、まつもなどの海藻も豊富で、海の幸に恵まれている。



文化

こびる  
小昼

小屋(こびる)とは農作業の合間に食べるおやつのこと



みそがんづき(矢巾町)

がんづきは小麦粉に砂糖とふくらし粉を加えて蒸しあげたお菓子。各地域・各家庭で材料や作り方に工夫が見られ、今では産直の人気商品になっている。



豆すつとぎ(山田町)

茹でた青大豆に米粉と砂糖を加えてこねたお菓子。秋仕舞いや旧暦の12月12日に山神様にお供えする風習がある。



ひなまんじゅう(花巻市)

おひなさまに供えるひな菓子で、花まんじゅう、花だんごなどとも呼ばれる。ヘラやハサミのほか、木型を使って形を作る。

岩手県食の匠とは

岩手県では、長年培われてきた地域の食文化や郷土食に関する知識・技術を受け継ぎ、その情報発信と次代への伝承ができる方を「岩手県食の匠」として認定し、食文化の発信活動を推進しています。



「いわての文化情報大事典」で、岩手県食の匠の認定料理を紹介しています。



いわての郷土料理



ひつつみ(奥州市)



するめの酢漬け(宮古市)



豆銀糖(北上市)

## 岩手の食文化圏とその特徴

四国四県の面積に匹敵する広大な岩手県の食文化は、標高と緯度の違い、暖流と寒流による気象の変化、地形はもとより歴史的な影響や信仰も加わり、地域性が色濃く表れています。

自給生産物を中心とし、野山や川や海から身近に得られるもの、季節のものをうまく組み合わせ、長い間の生活の中で選び抜かれた伝統料理、郷土料理が、今私達の食生活につながっています。

岩手県の食文化圏は、地域産物で大きく分けると、雑穀文化、米・麦粉文化、山の幸文化、海の幸文化、もち料理文化に分けられます。

雑穀

米・麦

山の幸文化

もち料理

秋田県境の雪深い奥羽山系には山間に耕地が点在している。雪が多いため、麦類などの冬作ができない地域で、山菜、野生きのこ、川魚の利用が多い。



岩手県南部は、かつては伊達藩（仙台藩）であった。冬作として大麦が多く、豊かな水田から収穫されるもち米で作る多彩なもち料理がある。



春



小豆まんまの朴葉包み  
(釜石市)

田の神様に豊作を願う祈りを込め、田植えの際に食べる。朴の葉の香りが小豆ご飯に移り美味しさに。



フキノウの酢味噌和え  
(滝沢市)

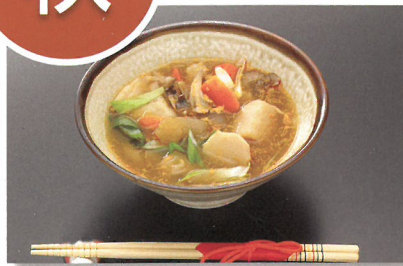
山の雪が消える頃、花が咲く前のフキノウを採って塩蔵保存していた。春の息吹が楽しめる和え物。



みずたたき(西和賀町)

みず(山菜の一種)の繊維が軟らかい6月頃に収穫し、赤い根本部分をとりみが出るまで棒でたたき、さらに包丁でぎざんだ料理。

秋



かにばっと(一関市)

北上川で捕れるモクズガニを使ったかにばっとは、一関市川崎町の懐かしい家庭料理。



秋刀魚の塩炊き  
(大船渡市)

新鮮な秋刀魚を大根と塩だけで炊く、シンプルで素材の持ち味を生かした料理。鰯を使う場合もある。



いものこ汁(北上市)

北上市二子地区特産の二子さといもは、強い粘り気と味の濃さ、滑らかな食感が特徴。二子さといもで作るいものこ汁は絶品。

夏



うにのやまぶき煮(宮古市)  
三陸沿岸は、うに、あわびの有数の産地。浜のまかないとして、うにとあわびを卵でとじたもので、うにが採れる夏の浜料理。



生麩(軽米町)

軽米町では、お盆の精進料理に欠かせない一品。初夏に収穫した小麦から生麩を作り、辛子しょうゆを付けて食べるほか、煮しめ、みそ漬け、揚げ物に。



小豆ばっとう(住田町)

盆の七日日(なぬかび)には、「七回水浴びをし、七回小豆ばっとうを食べる」と健康になるという、言い伝えがある。

冬



鮭の紅葉漬け(大槌町)

秋から冬にかけて三陸沖で捕れる鮭といくらを使い、鮮やかな紅色に仕上げる。主に正月料理として振舞われる。



果報団子(奥州市)

萩の枝の木片を「果報」として入れた団子を小豆粥で仕立てるのが特徴。団子に入れた果報が当たると幸運を呼ぶと言われている。



まめぶ(久慈市)

久慈市山形町(旧山形村)に伝わる郷土料理で、小麦の生地で作るみみを入れた団子「まめぶ」を入れた汁物。NHKのドラマで紹介され、話題になった。