

中部農業改良普及 センターだより

e-mail : CE0017@pref.iwate.jp

ホームページはこちら➡



令和6年8月発行 第14号

中部農業改良普及センター

〒024-0003

北上市成田 20-1

TEL : 0197-68-4464

FAX : 0197-68-4474



農作物の栽培管理(8～9月)ワンポイントアドバイス



直近の3か月予報(7月23日気象庁発表)によると、今年度も10月までの気温は高い予報であり、高温による農作物等への影響が懸念されます。今後の気象情報に注意し、被害の未然防止や軽減を図るための対策を適切に行いましょう。

1 水稲【水管理・適期防除】

- ★水の入替え頻度(夜間入水)を増やし、高温による品質低下を防ぎましょう。
- ★斑点米カメムシの発生が多い見込みです。適期を逃さず防除しましょう。

2 大豆【開花期以降の水管理】

- ★高温乾燥が続く場合は、開花期以降に明渠やうね間を利用したかん水を実施しましょう。
- ★病害虫の発生が多い見込みです。薬剤による防除を2回以上、確実に行いましょう。

3 野菜【高温対策・かん水管理】

- ★施設：妻面の開放などによる換気、遮光資材(塗布資材、被覆資材)の活用、天候に応じたかん水管理を実施しましょう。
- ★露地：敷きわら等により土壌水分の保持・地温低下を図るとともに、乾燥時は積極的にかん水を行いましょう。



妻面の開放

4 果樹【日焼け対策・適期収穫】

- ★りんご：過度な葉摘みは避け、新梢や被覆資材を利用しながら、果実の表面温度が急激に上昇しないよう努めましょう。収穫期に高温が続く場合は、過度な着色は期待せず、食味・硬度等を確認して適期収穫に努めましょう。
- ★ぶどう：過度な葉摘みは控え、果実周辺が明るくなり過ぎないようにしましょう。過度な着色は期待せず、食味や果肉の硬さを重視して収穫しましょう。

5 花き【かん水&排水対策】

- ★ほ場の乾き具合に応じて適宜かん水しましょう。一方で、大雨等の後は速やかに排水対策を行いましょう。ほ場に滞水した水は、晴天下では高温になり、根腐れの原因になります。
- ★オオタバコガの飛来数が極めて多くなっています。防除を徹底しましょう。

6 畜産【畜舎の暑熱対策】

- ★畜舎の暑熱対策は、飲水、遮光(断熱)、換気、送風の基本を徹底しましょう。
- ★牧草の収穫は、夏枯れ回避のため10～15cmの高刈りとし、晴れ続きの予報が出ている時の追肥は避けましょう。

普及活動の紹介（普及現地情報から抜粋）



本格出荷まであと少し りんどう圃場巡回指導会



7月4日・5日の2日間、西和賀地域で「りんどう圃場巡回指導会」が行われました。これは支部ごとに生産者がお互いの圃場を回り、本格的な収穫が始まる前に生育状況等について確認するものです。

両日ともあいにくの空模様でしたが多くの生産者が集まり、畑を歩きながら活発な情報交換が行われました。参加者は圃場づくりの工夫や病害虫対策などを互いに質問し合ったり、蕾の様子などから開花の見込みについて話し合ったりしながら、今後の自らの圃場管理の参考にしていました。

西和賀地域の今年のりんどう出荷は、例年より早い6月下旬から始まっています。生産者が丹精を込めた西和賀りんどう、どうぞお楽しみに。



収穫真っ最中のりんどう畑で情報交換



花農高生が地元食材で「食の匠の技」を学ぶ！



6月7日、「食の匠の技伝承会」が開催され、県立花巻農業高等学校2年食農科学科食物コースの生徒8名が参加しました。これは、郷土料理や地産地消の理解促進を目的に、花巻市農業振興対策本部と県立花巻農業高等学校が初めてコラボし開催したものです。

講師は、食の匠であり市内の日本料理店店主でもある佐々木照雄さんが務めました。

冒頭、「料理は楽しく作ることが大事。楽しんで作れば、色々なアイデアが出てきて自分から工夫できるようになる。」との助言をいただき、ご自身の認定料理である「六穀ひつつみ」と、雑穀食材の理解を深めるためのメニューとして「ひえのスープ」を丁寧に指導してくださいました。

参加した生徒らからは、「地域食材にもっと着目したい」、「食べたいときに作れるものが増えた」、「この地域食文化を終わらせたくないと思った」等の感想があり、伝承会の目的が果たせました。

食の匠が持つ技術や知識の伝承につながるよう、農業改良普及センターでは、今後も食の匠の伝承活動を応援します。



2品の調理実習を終え、自分達で作った料理に舌鼓