

2014年(平成26年)2月1日

# 印旛普及だより

第27号

〒285-0026 佐倉市鎌木仲田町8-1 TEL: 043-483-1128 FAX: 043-485-9502  
ホームページアドレス <http://www.pref.chiba.lg.jp/ap-inba/inba/mokujii/index.html>  
発行: 印旛農業事務所 改良普及課・印旛地域農林業振興普及協議会

## これから経営変革に向けた、印旛農業フォーラム

平成25年12月2日、印旛合同庁舎にて、農林業者と関係機関等142名が集まり、印旛農林業フォーラムを開催しました。

このフォーラムは、印旛地域の農林業者の団体が実行委員会を立ち上げ、主体的に、経営改革を目指し、次代の印旛農林業のヒントを発見・共有するため企画したものです。

「大転換期を生き抜く」TPP・農政改革と農業経営」と題し、日本農業新聞論説委員室長の緒方大造氏による講演及びフロア・ディスカッションを行いました。参加者からは、「これから農林業の厳しさを再認識した」という一方で、「厳しい

情勢への対応策は教えてもらうものでなく、自らが導き出すもの」といった感想も出され、自らの経営変革への強い決意が表れていました。



講師の話に熱心に聞き入る参加者

からは「若手の意欲が溢れていって、頼もしい」「いろいろな取組を支援したい」といった声が聞かれました。



若手女性団体の活動紹介

印旛農業事務所では、地域農業の維持発展のため、これから農業を支える担い手育成と、農業所得の確保に向けた経営の多角化などを、農業者、関係機関と共に進めていきます。

また、若手農業者の団体3組

## ◆作物◆

**水田一年生雑草を取りこぼさないために！**

昨年は、ヒエやホタルイなどの取りこぼし雑草が目立ちましたが、除草剤を効果的に使用するためには、水管理が重要です。

①水はたっぷり張りましょう！

除草剤の散布前に漏水がないことを確認し、散布時の水深は5cm程度とします。

②代かきは丁寧に！

田面の凹凸によつて除草剤の効果にムラが出やすくなります。

③散布は均一に！

散布ムラがあると効果不足や葉害が発生しやすくなります。

**初期剤の使用時期に注意！**

水稻初期除草剤の多くの剤において、移植前の使用時期が植代後～移植7日前までに変更になっています(図1)。代かき後に除草剤を散布する場合は、使

用時期に注意しましょう。また、散布後7日間は止水管理を徹底しないでください。

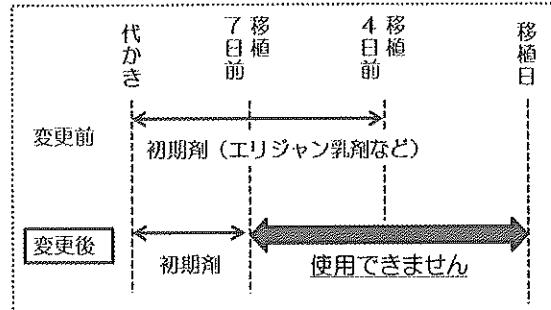


図1 登録が移植7日前までの初期剤の使用時期

## ◆野菜◆

**春野菜はトンネルで稼ごう！**

春の野菜栽培では、トンネルを使い少し早出しすることで、有利な販売ができます。近年、産地の切り替え時期に当る春先の販売価格は、比較的高めで安定しています。さらに、トンネル被覆資材をすでに持つていれば、生産資材費も少なくて済むため、収益性が高くなります。

主な作目は、根菜類では、ダイコン、ニンジン、コカブ、葉菜類では、レタス、ブロッコリー、キャベツ、ハクサイ、豆類では、エダマメ、ソラマメなどです。レタスやブロッコリーなど育苗が必要な野菜で、育苗の労力が確保できない場合は、セル苗を購入する方法もあります。

トンネル資材と春先の労力を有効活用して、本格的な春夏野菜ができる前の収益を確保するために、導入を検討してみてはいかがでしょうか(図2)。

	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	主な品種
ダイコン	●	●			■				春慶、春風太、など
ニンジン		●	●			■			彩誉、愛紅、など
レタス		●	●		■				シリウス、カーチス、など
ブロッコリー			●	●	■				ピクセル、おはよう、など
エダマメ			●	●	■				サヤムスメ、サッポロミドリ、など

凡例: ● 播種 ○ 定植 ■ 収穫

図2 主な作日の栽培歴

## ◆ 農産加工 ◆

漬物の衛生規範が改正されました。

特に、浅漬に注意を！

### 2 浅漬の衛生管理を確実に！

平成24年8月、浅漬が原因の食中毒が発生しました。汚染原因是特定されていませんが、製造工程において、衛生管理上の複数の問題が指摘されています。

漬物は古漬け、浅漬けなど様々に分類されます。以前の漬物は塩分濃度が高く保存性が重視されていましたが、近年好まれている浅漬けは、塩分濃度が低く、保存方法や賞味期限（消費期限）の設定に注意が必要です。

【古漬】季節ごとに収穫した素材を一次加工（塩蔵）して保存し、必要に応じて醤油や味噌をベースにした調味液に漬け込んだ（二次加工した）ものです。

【浅漬（調味浅漬）】生鮮野菜等を食塩、醤油、食酢等を主とする調味液、又は酒粕、ぬか等を主原料とする漬床で短期間漬け込んだもので、低温管理を必要とします。

浅漬は加熱工程がないため、製造工程中で十分な殺菌ができません。原料から製品完成までの一貫した衛生管理を今一度見直して、美味しい漬物を安心して提供できるよう、作業の全ての場面を再チェックしてみましょう！

①原材料は品質、鮮度をチェックしましょう。汚染のない原材料を使用するとともに、異物の混入に注意しましょう。

②全ての工程（原材料・製造・保管）での「低温管理」を行なうべきましよう（特に製品は10°C以下で）。

③製造は、飲用に適した水を使つて流水でよく洗浄します。

具体的な方法としては、①ハサミで花芽や果台ごと切除する

②指で芽の部分のみをかき取る

花芽整理を行なう！

### 1 花芽整理の重要性

高品質の梨を生産するためにには、無駄な養分の消費を抑え、その養分を果実の生育に集中させることが重要です。梨は、花を咲かせるために貯蔵養分の6～7割を使うと言られています。それに加え、必要数以上の花が結実した場合は摘果が大変になります。花芽整理は無駄な養分消費を抑えるだけでなく、作業労力も分散・軽減できるのです。

### 2 花芽整理の実際

花芽整理は、「幸水」を中心に行ないます。短果枝の維持が難しい「あきづき」では、やり過ぎると花芽が確保できないので、注意が必要です。

花芽整理を行い、高品質な梨の生産を目指しましょう。

方法があります。長果枝に着生したえき花芽は、基本的に摘らいで対応します。3月以降、急に大きくなる短果枝脇の小さな花芽も、かき取ります。

## ◆ 果樹 ◆

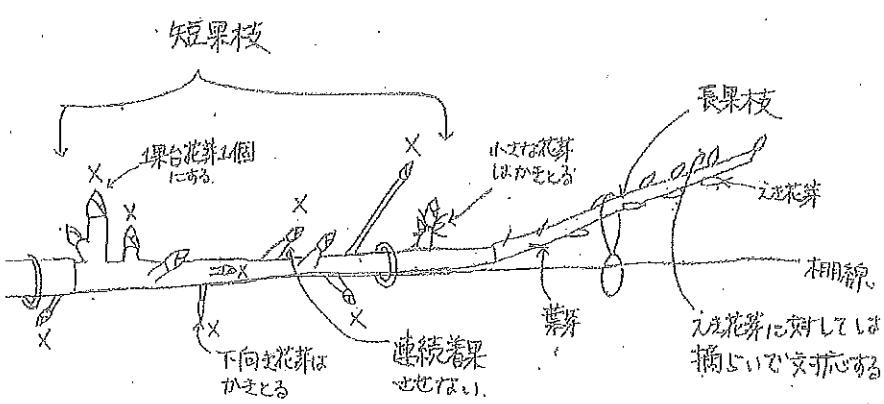


図3 短果枝、長果枝上の花芽の扱い方

## 新しい指導農業士・

### 農業士が認証されました

平成25年度農業士等認証式典が11月19日に千葉県庁で開催され、当農業事務所管内では指導農業士2名・農業士6名が認証されました。

農業士は、地域農業の推進者として活躍される青年農業者を、指導農業士は、地域農業のリーダーとして青年農業者育成に尽力される方を知事が認証するものです。

### ○五十嵐正三 氏（白井市）

果樹経営。作業効率の高い樹型作りなどで、高い平均反収を上げています。



### ○押田 泰一 氏（白井市）

果樹経営。大面積經營にもかかわらず、ポイントを押さえた

栽培で高品質なナシを生産しています。

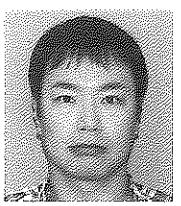
### ○瀧島 敦志 氏（成田市）

露地野菜経営。



### ○鈴木 孝徳 氏（佐倉市）

水稻経営。乾田直播栽培等の省力栽培技術を積極的に取り入れています。



### ○関根 寿幸 氏（富里市）

露地+施設野菜経営。



### ○吉川 勉 氏（富里市）

施設花き+露地野菜経営。消費動向や新品種

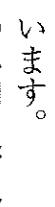
の情報を積極的に集め、経営改善に取り組んでいます。



### ○石渡正日宏 氏（佐倉市）

水稻経営。水稻の露地育苗等、

省力・低コスト技術を導入して



就農したけれど、基本的な農業技術が分からず、周りに同じ世代の仲間がない。といった青年農業者はいませんか。

印旛農業事務所では、3年間の農業経営体育成セミナーを開催しています。

### ○誰が参加できるの？

新規に就農した青年農業者（概ね35歳以下）が対象です。

### ○何を学べるの？

農業経営に必要な基本的知識・技術を習得できます。土づくり、病害虫防除、農業機械及び農業経営等に関する座学や、先進農家・農業関連産業への視察を行っています。また、同世代の仲間も拡がります。

○開催期間は？  
1年目の基本研修、2年目の専門研修、3年目の総合研修に分かれ、半日～1日間のセミナーを年10回程度開催しています。5月下旬に、開講式を予定しています。

○何名くらい受講しているの？  
今年度は、47名が受講しています。

○興味のある方は、改良普及課まで御連絡ください。



指導農業士会との合同視察