

普及だより

●編集発行

大隅地域振興局農林水産部農政普及課
肝属地域農業改良普及事業協議会
ホームページ <http://www.pref.kagoshima.jp/chiiki/osumi/index.html>

鹿屋市打馬二丁目 16-6

TEL : 0994-52-2145

FAX : 0994-52-2147

< 「そお・かのやの Sprey-GIKU」 かがしまブランド産地指定記念大会が盛大に開催 >

●去る5月27日、「そお・かのやの Sprey-GIKU」が県内の切花産地として初のかごしまブランド産地指定を受けたことから、7月24日(日)にJAそお鹿児島本所大ホールにおいて、約350人の生産者・関係者及び一般客を集めて、標記の大会が開催されました。

●大会では中西茂鹿児島県農政部長から末廣正仁そお鹿児島農業協同組合代表理事組合長へ認定書の授与があり、組合長から「共販額7億円を目指して、より一層の努力をしていきたい。」と力強い宣誓が行われました。

●他にも瀬戸口三郎県議会議員、嶋田芳博鹿屋市長らが来賓として次々に祝辞や、激励の言葉を述べてくださり、内村博文花き部会長、小濱健一 Sprey-GIKU 部門長をはじめとする生産者、そして関係機関の方も、今後のさらなる産地発展への思いをより一層強くしておられました。

●また当日は、JAそお鹿児島花き部会と日頃から親交のある「かがしま花大使」の假屋崎省吾氏が、記念講演として「わたしの心届けます」と題した楽しいトークや、超一流の「フラワーアレンジ」を披露して会場を沸かせ、「そお・かのやの Sprey-GIKU」の記念すべき一日に見事な大輪の花を添えてくださいました。

●JAそお鹿児島花き部会 Sprey-GIKU 部門では、今回のブランド産地指定をひとつのきっかけとして、新たに「技術」「販売」「PR」「品種選定」「交流促進」の5つの専門班を設置し、全部門員がいずれかの班に属して産地運営に関わっていく、という取組を始めました。現在、生産者の一体感が高まりつつあり、このような取組に関係機関も一丸となって支援をしていきたいと考えています。



6月3日

県庁にて知事へ産地指定挨拶



7月24日

組合長が力強い宣誓



7月24日

假屋崎氏の記念講演

<かごしまの農林水産物認証制度 (K-GAP) の取組について>

1 かごしまの農林水産物認証制度 (K-GAP) とは

「かごしまの農林水産物認証制度」は、安心・安全を考えた基準に沿って、生産者自らが作業を行い、記録し、点検・評価をして、改善していく農業生産工程管理 (GAP) の取組を外部機関が審査・認証する制度です。

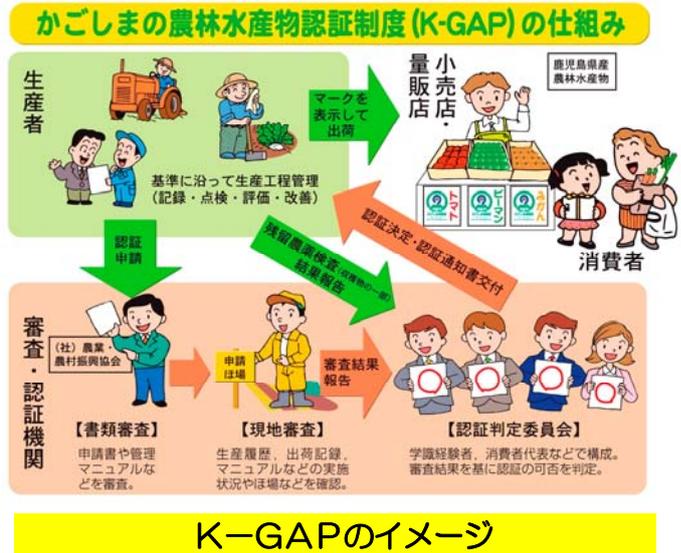
認証制度の導入により、消費者、生産者それぞれに次のようなメリットが期待されます。

○消費者

「安心・安全」を確保する基準をクリアした農林水産物であることを知ることができ、農林水産物購入の際の目安となります。

○生産者

審査・認証機関に認証されることにより、生産者の安心・安全への取組が客観的に正しく評価され、県産農産物のイメージアップにつながります。



2 鹿屋市茶業振興会 17 茶工場がK-GAP 認証

大隅管内では、現在までに肝属 25 品目、曾於 26 品目が K-GAP の認証を受けています。

本年 4 月 19 日には、鹿屋市茶業振興会の 17 茶工場 26 人に対する K-GAP 認証が承認されました。肝属地区茶業振興会では、一昨年秋に霧島市への先進地研修を行うなど生産者の K-GAP 取得に向けた意識向上を図ってきましたが、鹿屋市茶業振興会では、一部の生産者の意欲が高まり、昨年度は K-GAP 取得に向けて推進部会を立ち上げ、研修を行い、認証取得に向けて準備を重ねてきました。12 月から書類を作成し、4 月に現地審査等を実施し、認証を受けることができました。取得農家は、申請に関わるほ場管理台帳等の書類の整理、認証基準に沿った茶工場の整備等、大変な作業が続きましたが、K-GAP 取得を消費者に安心安全を提供するために必要なことと位置付け、全員前向きに取り組みました。

茶価が低迷する中、一番茶が本格化する前に認証を受けることができ、これから生産する茶に安心安全の付加価値がつけられると期待がふくらんでいます。

生産者は、生産工程をしっかりと管理、記録し、内部検査を実施してお互いに励まし合いながら意識を高め、また鹿屋市では、今後 K-GAP 取得を契機に、より安心・安全な茶生産を確立すると共に、地域への波及に努めていく予定です。



<鳥獣被害防止対策に大隅地域全体で取り組もう>

近年、農山村においては、耕作放棄地の発生や里山の荒廃等が進行し、野生鳥獣の新たな住処やえさ場となるなど、鳥獣による農林産物の被害は拡大する傾向にあります。大隅地域においても、野生鳥獣(イノシシ・サル・ウサギ・カラス・ヒヨドリ等)により年間8千5百万円以上の農作物への被害が発生しています。

また、最近では、農業者の田畑での食害のみならず集落付近へも出没し、住民へ驚異を与えているところ。さらに、有害鳥獣の捕獲についても、狩猟者の高齢化が進み、今後捕獲従事者がより一層減少していくことが懸念されます。

このような状況に対応するため、各市町関係機関・団体の連携システムを組み立てて、これまでの各市町単位での取組に加え、広域的な鳥獣被害防止対策への取組や地域の実情に即した効果的な対策の実施を推進するために、県・各市町・JA・森林組合・猟友会等参加のもと、「大隅地域鳥獣被害防止対策連絡会」を、去る5月26日に設立いたしました。その中で、関係機関との情報の共有・地域と連携した効果的な防止対策の検討・補助事業等実践支援対策等を進めていくことにしています。

また、大隅地域振興局農政普及課に、鳥獣被害防止対策集落指導員1人を配置し、各市町と連携しながら被害農家等に対し被害対策の指導・助言を行い、鳥獣被害の防止・軽減を図ることにしています。なお集落指導員は、肝付町出身の飯田正孝氏です。今後ともよろしくお願いたします。

連絡会開催状況



南大隅町大泊地区の牛の放牧



また県では、農業者のわな猟免許取得者を対象に、猟友会が行う講習会の受講料の一部を助成しています。くわしくは、各市町の農政担当課までお問い合わせください。

<被害防止対策のポイント>

ステップ1 ⇒⇒野生鳥獣を知る・・・弱点を知ると防ぎ方が見えてくる

- 無意識の餌付けをしていないか？

ステップ2 ⇒⇒鳥獣から農作物を守る・・・地域ぐるみで対策を実施する（一人だけでなくみんなで）

- 集落内の環境を点検する
- えさ場の解消・追い払い活動・侵入防止柵の設置
- 取組の継続確認

ステップ3 ⇒⇒適切な捕獲を行う・・・適正な密度に引き下げる

- 自衛として農地周辺に箱わなを設置する
- 猟友会と連携して有害鳥獣を捕獲する

知って **得** する! 技術情報!! ~食育・地産地消編~
<緑茶を食べて栄養満点! 料理に茶葉を使う方法>

緑茶は、日本食との相性もよく、昔から日本人の身近な嗜好飲料として親しまれてきました。また、ミネラルやビタミンが豊富で、抗酸化作用や老化防止に効果があると考えられています。しかし、ビタミンA・ビタミンEは脂溶性のため、抽出したお茶では十分に摂取できません。そこで、「お茶の葉を“丸ごと食べる”」ことをおすすめします。料理に茶葉を丸ごと利用する方法を紹介します。日頃の食生活で、緑茶の食べ方を覚え、「きもつき茶」の消費拡大に努めましょう!

基本の茶葉・・・粉末茶や茶殻を使って、いろいろな料理にアレンジできます。ストックして使いましょう!

<p>茶葉みそ (茶殻の利用) 【材料】 蒸らした茶葉 (茶殻) : 大さじ1, 味噌 : 大さじ 1/2, 砂糖 : 小さじ1</p> <p>※上記の分量を混ぜ合わせる。</p>	<p>お茶とさくらえびのふりかけ (粉末茶の利用) 【材料】 茶葉 : 大さじ2, さくらえび (素干し) : 大さじ2, 白ごま : 大さじ2, 塩小さじ : 1/2, 砂糖 : 小さじ1</p> <p>【作り方】 ① 茶葉を弱火でゆっくりと香りが立つまで、から煎りして冷ます。 → 茶葉が粉末茶になります。 ② ①とその他の材料をすべて電動ミルにかける。</p>
---	--

お茶の葉を“丸ごと食べる”レシピ

お茶づくし御飯 (茶汁と粉末茶を使った料理)
【材料】 米 : 2カップ, 茶汁 : 2カップ強, 茶粉末 : 小さじ1
【作り方】
 ① 米を洗って、茶汁と茶粉末で炊きます。
 ② 炊きあがった御飯の上に、「お茶とさくらえびのふりかけ」をかける。



茶葉みそ入りロールカツ (茶葉みそを使った料理)
【材料】 黒豚肉ももスライス : 5~6枚, 茶葉みそ : 適量, 卵 : 1個,
 塩・こしょう : 適量, 小麦粉・パン粉・油 : 適量
【作り方】
 ① 豚肉をまな板の上に広げて、軽く塩・こしょうをふる。
 ② 茶葉みそを豚肉にまんべんなくぬって、肉をくるくる巻く。
 (茶葉みそはたくさん入れよう!)
 ③ 小麦粉をまぶし、卵をつける。(2回繰り返す)
 ④ パン粉をまんべんなくまぶして、油で揚げる。



茶葉入り卵焼き (茶殻を使った料理)
【材料】 卵 : 4個, 酒 : 大さじ1, みりん : 小さじ1, 砂糖 : 小さじ1,
 塩 : 少々, 蒸らした茶葉 (茶殻) : 小さじ1/2, 油 : 少々
【作り方】 全ての材料を混ぜ合わせ、フライパンで焼きます。



お茶を食べて、これからの暑い夏を乗り切りましょう!

知って**得**する!技術情報!!～果樹編～

施設果樹での導入が進むスワルスキー(天敵)利用防除技術

施設果樹で深刻な被害をもたらすハダニ類やチャノキイロアザミウマの防除に関して、これらの天敵であるスワルスキーカブリダニを利用する場面が増えてきています。今回はその概要について紹介します。

1 天敵防除技術の概要

露地果樹と異なり、施設内では高温や乾燥といった環境になりやすいため、害虫が激発する傾向にあります。特に、施設柑橘ではハダニ類の発生はほぼ周年に及ぶため、化学農薬だけの防除では困難な場合があります。そこで、このスワルスキーカブリダニによる天敵防除が注目されています。主にそれぞれの樹種の開花期にかけて、フスマや三温糖を付加させた床に10a当たり2本分のボトル(商品名:スワルスキー)を放飼したものをコーヒー用フィルターに入れて住処とします。これを樹当たり3～4カ所にホチキス等で葉留めして設置完了です。また、より簡便な紙パックタイプの商品も近く販売される見通しです(写真)。



なお、マンゴーでは開花期のミツバチへの影響もあって化学農薬使用のタイミングが難しいことから、導入の意義が極めて大きいものと思われます。

2 地域での普及状況

スワルスキー利用に関しては、他地域と比較して積極的な取組や導入が進められており、栽培曆にも利用体系が位置づけられてきています。

品目名	進捗状況	普及・実証状況
ハウスミカン	普及段階	管内90aのうち、64aで導入(シア:71.1%)
不知火(加温・無加温)	実証段階	現在、2箇所放飼試験中
キンカン(加温)	実証段階	現在、1箇所放飼試験中
マンゴー	普及段階	管内413aのうち、310aで導入(シア:75.1%)

3 技術の評価と導入に際しての留意点

導入された生産者の見解としては、「化学農薬散布の負担が軽減された」、「年間を通してのダニ剤の選択に余裕ができた」といったメリットが聞かれます。一方で、合ピシ剤や有機リン剤など、天敵に影響の大きい薬剤が使用できない点や天敵に最適なハウス内の湿度や温度をキープすることなど、使用に際して効果が出やすい環境を整えることが課題となります。使用者自身が、ターゲットとなる害虫やスワルスキーカブリダニの発生状況を入念に観察しながら(写真)、判断することが要求されるようです。県内での利用状況も踏まえて事例を積み重ねながら、より精度の高い利用法をめざしていきたいと考えています。



知って **得** する! 技術情報!!

〜花き編〜

<花を長持ちさせる鮮度保持剤>

花を買うにあたって、花の種類、色、ボリュームなどが一般的な購入基準となりますが、消費者に継続して購入してもらうには花もち(鑑賞期間の長さ)が大きな要素となります。ここでは、収穫した花を出荷前に処理する鮮度保持剤について、現地での実証結果とあわせてご紹介します。

1 鮮度保持剤の働き

- (1) 花瓶の水の腐敗を抑える
殺菌作用のあるミョウバンや塩素系の薬剤を含んだ水揚げ剤は、水の腐敗を防止します。
- (2) 切り花のエチレン生成を抑える
切り花が生成するエチレンは、花卉や葉の黄化を促進させますが、銀を含んだ水揚げ剤はこれを抑える働きがあります。
- (3) 切り花の吸水を助ける
洗剤などの界面活性剤を含んだ水揚げ剤は、切り花の水揚げがよくなります。
- (4) 切り花に栄養を補給する
出荷前の切り花に糖類を含んだ水で前処理すると、花持ちが向上することが知られていますが、水が腐敗しやすいことが欠点です。

2 現地での実証事例

市販の鮮度保持剤と鹿児島県が開発した鮮度保持剤(商品名「みずあげくん」)をもちいて、夏期におけるスプレーギク(4品種:セイアニエス, マリモ, セイプリンス, オルリナ)での花持ちを評価しました。

その結果、セイプリンス, オルリナでは無処理との差はありませんでしたが、セイアニエス, マリモは水揚げ, 葉持ちなどの面において鮮度保持効果が見られました。しかし、処理により、茎の切り口が腐敗しやすい傾向も見られるため、濃度や処理時間に十分注意してください。

品種: アニエス

処理区	最初の萎れが確認された日数	下位葉の変化(7日目)	花の状態(7日目まで)	評価(7日目まで)
① A剤(市販)	4日	なし	順調に開花	△
② みずあげくん	4日	なし	順調に開花	△
③ 無処理	2日	なし	遅れ気味 花色やや薄い	× (水揚げ不良)

品種: マリモ

処理区	最初の萎れが確認された日数	下位葉の変化(7日目)	花の状態(7日目まで)	評価(7日目まで)
① A剤(市販)	6日	やや黄化	順調に開花	○
② みずあげくん	6日	やや黄化	順調に開花	○
③ 無処理	4日	黄化	開花が遅く、花が小さい。色も薄い。	△



品種: アニエス (左: A剤 中央: みずあげくん 右: 無処理)

収穫: 平成22年8月2日

処理方法: 収穫調整 → 常温で各処理剤による20時間の水揚げ → 箱詰め後、5°Cで20時間保管 → 箱から取り出し、室内で鑑賞

処理濃度 みずあげくん: A液・B液ともに4000倍

評価方法: しおれを確認したら2cm切り戻し、観賞価値がなくなるまでの様子を観察

知って得する!技術情報!!～茶編～

秋の茶園管理について～整せん枝を中心に～

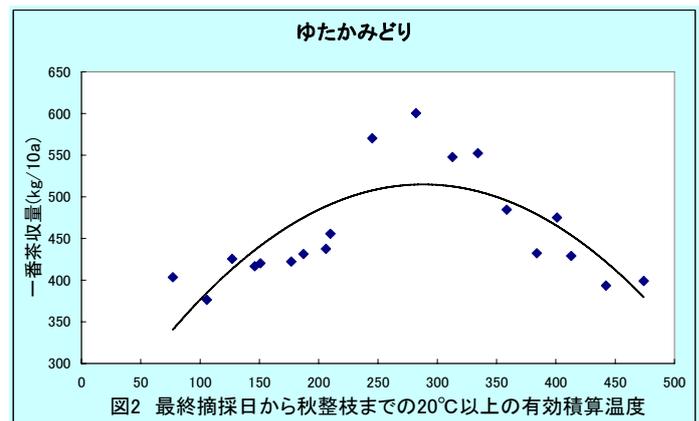
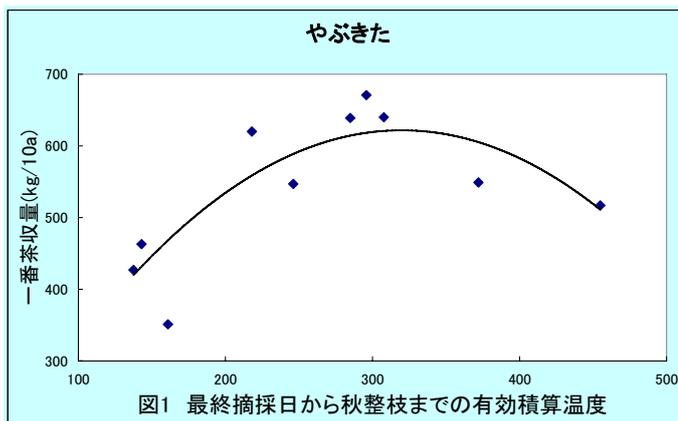
夏から秋にかけての茶園管理は、三(四)番茶までの摘採を終え、弱った茶園の樹勢回復を図るために重要な管理です。

今回は、最終摘採時期と秋整枝について、基本的な考え方を紹介します。

1 最終摘採時期について ～秋芽生育に必要な期間を確保しましょう～

ある一定の日以前に摘採を終え、翌年の一番茶に悪影響を及ぼさない時期を、その地域の最終摘採時期といいます。最終摘採日から秋整枝時期(平均気温が20℃を下回る旬)までの20℃以上の有効積算温度で「やぶきた」は250～300日度、「ゆたかみどり」は280日度必要とします。この時期までに最終摘採を終えるようにします。(図1, 図2)

また、標高450m以上の地域では、三番茶まで摘採すると、当該温度が確保できず、秋芽の生育が不十分なまま秋整枝時期を迎えることになります。各地域の最終摘採時期を基準として、三、四番茶摘採の可否は判断しましょう。



最近の試験から、最終摘採時期(三、四番茶の摘採日)があまりに遅くなると、

- 越冬葉となる成葉の硬化が不十分→葉色がうすく、光合成能力の低下、寒害等が懸念される。
- 翌年の一番茶となる冬芽の芽長が短く、冬芽内部の葉数が少なくなる。など、一番茶の減収につながる事が明らかになっています。

2 秋整枝について ～平均気温が20℃を下回る頃を目安に～

秋期に旬の平均気温が20℃を下回ると秋芽の生育が止まって硬化し、秋整枝後に側芽が再萌芽しなくなります。地域で異なりますがおおよそ10月上～中旬となります。

秋整枝が遅れると、

- 生育停止期(12月頃)までの期間が短く、冬芽(一番茶になる芽)が小さくなります。
- 「ゆたかみどり」は、翌年一番茶の摘採時期が遅れる、滋味が淡泊になる等の影響がみられます。

以上のことから、再萌芽を気にしすぎて秋整枝を遅らせることは翌年一番茶に悪影響を及ぼすことが懸念されます。再萌芽や遅れ芽が著しく目立つ場合は、11月上旬までに秋整枝面より0.5～1.0cm程度上げて再整枝することで、影響は回避できます。秋整枝時期が遅れないようにしましょう。

<アグリキッズ育成プロジェクト始動！（鹿屋4Hクラブ）>

鹿屋農業青年クラブ（以下、鹿屋4Hクラブ）は、平成23年5月26日、5月31日に鹿屋市内にある2つの保育園（野里保育園、エンゼル保育園）の園児に食べものを作ることの楽しさ・大変さを伝えるために農業体験学習（アグリキッズ育成プロジェクト）を実施しました。

アグリキッズ育成プロジェクトは、鹿屋市が実施している「かのや食と農交流事業」の支援のもと、子ども達に“食”と“農”に興味を持ってもらう農業体験学習です。今回鹿屋4Hクラブは、野里保育園の子ども達に枝豆とミニニンジン、エンゼル保育園の子ども達にスイカとトウモロコシの農業体験学習を計画・実施しました。

活動実施までに毎月、定例会での活動打ち合わせや当日までの苗の管理作業などをおこない、準備万端な状態にしました。また、指導農業士の竹川鉄舟氏からスイカの管理に必要なワラをいただいたり、アドバイスをいただくなど、指導農業士と鹿屋4Hクラブ員が協力して取り組みました。



はじめに子ども達にあいさつするクラブ員。子ども達もクラブ員の話に耳を傾けています。



作業開始！わからないところはクラブ員が丁寧に教えていました！

今後、鹿屋4Hクラブは、管理作業をおこないながら収穫時期には試食会を企画しています。また収穫が終わった後、野里保育園の子ども達に玉ねぎとスティックブロッコリー、エンゼル保育園の子ども達にじゃがいもと桜島大根の農業体験を計画しています。