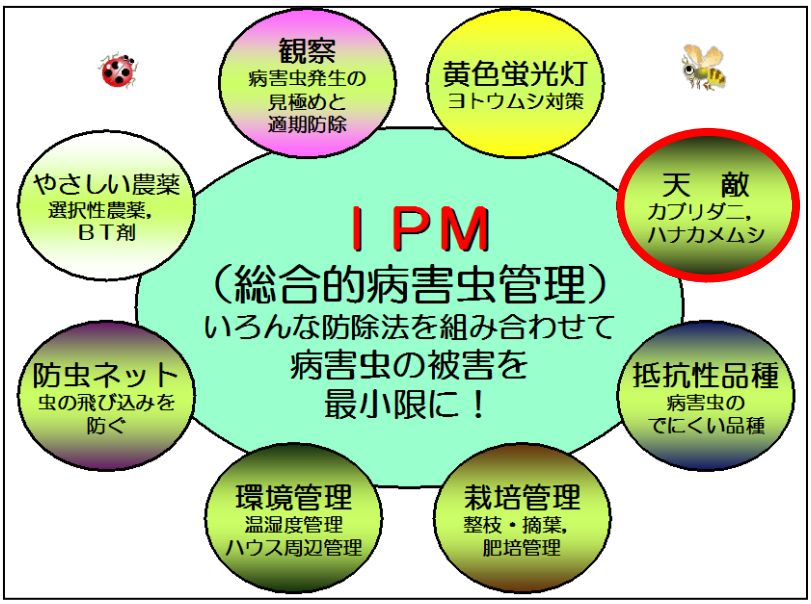
屋久島の果樹園ではたくさんの天敵が大活躍！

1　IPMとは？

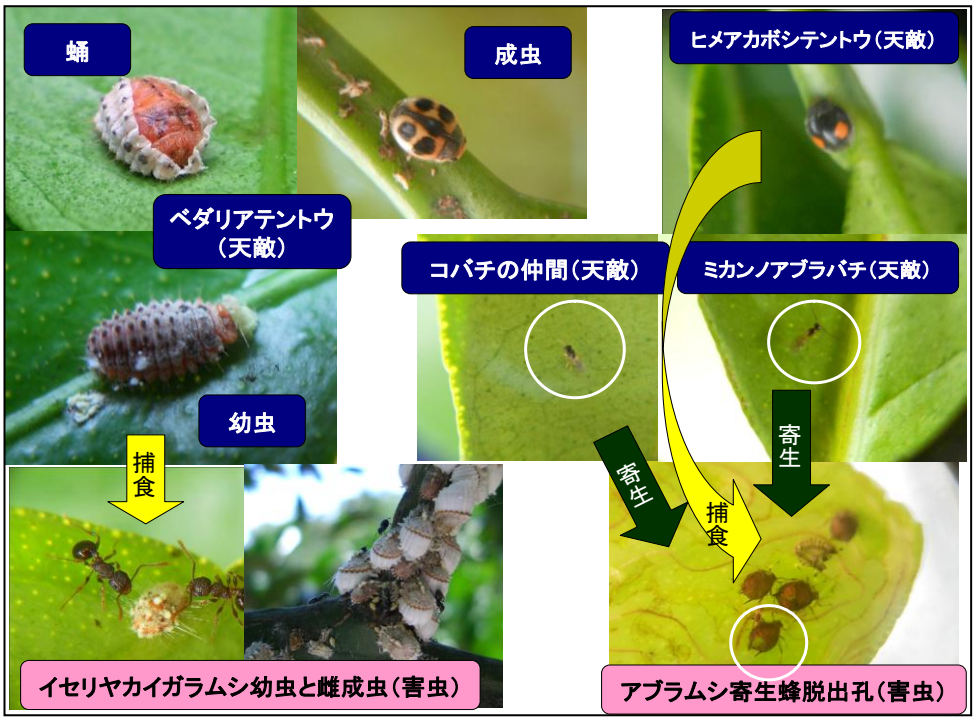
近年，「ＩＰＭ」という言葉をよく耳にする事があります。ＩＰＭとは，「総合的病害虫管理」の略称で，化学合成農薬に頼りすぎずに色々な防除手法をうまく活用して病害虫の被害を最小限に抑えることです。右の図はＩＰＭの考え方を模式化したものです。

手法の１つに「天敵」があります。ＩＰＭの考え方が広がる中，天敵の活用が注目されています。天敵は，もともといる「土着天敵」と農薬として製剤化された「天敵資材」とがあります。

天敵を活用するには，天敵に影響が少ない農薬を使った防除体系にする必要があります。



2　屋久島の果樹園で働く天敵たち



今年，屋久島の果樹園に土着天敵がいるか観察すると，左写真のように捕食性テントウムシや寄生蜂，寄生蜂，他にもミカンハダニの天敵のカブリダニ類などたくさんの土着天敵が働いていました。

皆さんが意識していなくても，屋久島では天敵が温存されています。

今後，ＩＰＭの取り組みが進むことが期待されます。

（担当：濱島）

「自分の経営を変えていく」ということを考えてみましょう！

◆世の中（社会経済環境）が変わってきている。

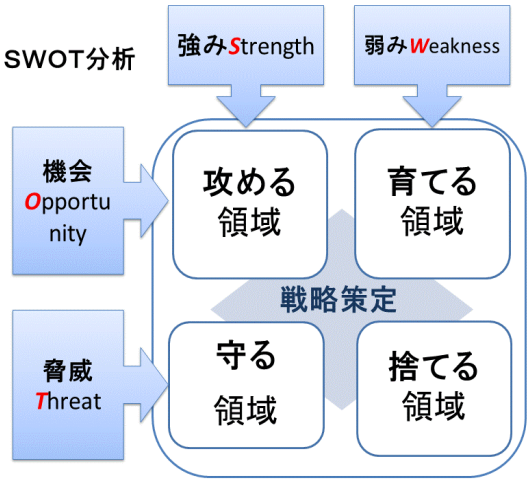
少子高齢化，人口減少が進みつつある日本では，衣食住に係わる需要は総じて減少していくことが予想され，農業経営の収益に大きく影響する農産物価格もその需給バランスから単価の上昇は見込みにくい状況が続くものと思われます。全体の需要が拡大していた時代は皆がなにがしかの利益を享受できていましたが，需要が拡大しない時代では誰もが儲けるのは難しく，儲けられるかどうかは経営者の発想，アイデア，先見力等による部分が大きいと思われます。どのようにして儲かる仕組み（ビジネスモデル）を創り上げるか，まさに知恵比べの時代になっていると言えます。

◆◆儲かる仕組みづくりのヒントはどこにある？

儲かる仕組みづくりを考えるとき，企業経営などで盛んに活用され，近年農業分野でも使われ始めている手法（ＳＷＯＴ分析）があります。これは，経営を取り巻く環境（外部環境）と自己の経営の力（内部環境）を客観的に第三者的立場から分析，評価し，経営の展開方向を探ろうとするものです。

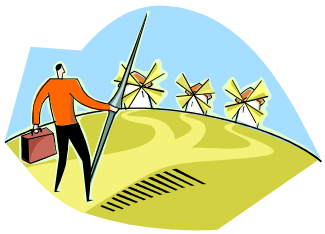
Ｓは自己の経営の強みを，Ｗは自己の経営の弱み・弱点を意味します。また，Ｏは経営環境で追い風，有利な材料となっていること，Ｔは経営環境で向かい風，不利な材料となっていることです。特に，自分の経営の強みは何なのか，強みをさらに強くし，生かすにはどうすればよいのかを考えていくことが重要です。

自分に強みがあり，かつ経営環境が良い分野は積極的に攻める分野，経営環境に現在も今後も恵まれず自分の力も弱い分野は撤退を検討してもよい分野と言えるかもしれません。収益が見込める成長分野に経営資源を集中すること，将来性のない不採算部門から撤退することは，経済合理性にかなっています。



◆◆◆具体的にどのような取組が考えられるか？

農業を取り巻く環境の変化を踏まえ，全国各地で収益力向上に向けた様々な取組が行われています。土地利用型農業か施設利用型農業かにより，また品目は何かにより，取り組み方は異なってきますが，一般的には，土地利用型作目では農地集積による規模の経済性の追求・生産コストの引き下げが，施設利用型作目では産物の高品質化やブランド化，生産管理や物流の合理化などの取組が進められています。



また，屋久島と同じような耕地条件に恵まれない中山間地域では，顧客を絞り込んだ多品種少量生産や加工品の製造販売などの６次産業化，インターネット販売等の取組が進められているようです。

個々の経営で考えても，既にある機械施設を活用した新品目の導入や自家生産物を材料とした加工品の製造販売等の多角化は合理的です。また，付加価値を高めて，インターネット等で直接小売りまで行う取組も，屋久島においても既に数多く見られます。知恵を出し合えば，他にもいろいろ出てくるかもしれません。

新しい取組には，成功する可能性と同時に失敗する可能性もありますが，挑戦することなしに前進はありません。

（担当：諸木）

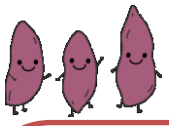
さつまいも料理の数々を食べ比べ　屋久島食の文化祭を開催！

9月7日，生活研究グループや女性農業者等48名が集い，「歴史も香る屋久島のさつまいもの食べ比べ」をテーマに，屋久島食の文化祭を開催しました。

主食からデザートまでさつまいもを使い，調理実習を行いました。また，さつまいもの歴史と文化について見聞を深めようと，食育シニアアドバイザーの原口泉先生に講演を頂きました。原口先生は，提供した料理の数々をイギリスの500年前のさつまいものレシピ集にたとえ，「よき主婦の宝石箱」と賞賛されました。

作り方を打ち合わせながら調理実習

さつまいもの歴史について講演いただく



今回は，屋久島食の文化祭で「なつかしい」「おいしかった」と好評の料理を２つ御紹介します。是非作ってみてください。

「べったい飯」

＜材料：２升炊きの釜（１回分）＞

さつまいも	2kｇ
米	１合
水	ひたひた

＜作り方＞

①米は30分前に洗って水気をきる。
②さつまいもはよく洗って皮をむき，角切りにし，水にひたしてアクを抜く。
③①に②・ひたひたの水を加えて炊く。
④炊きあがったら，さつまいもをつぶしながらと米をまぜる。

「よき主婦の宝石箱」と賞賛された料理の数々

「だご汁（さつまいもとでん粉の汁物）」

＜材料４人分＞

A	さつまいもでん粉	１カップ	だし汁　６００cc
	さつまいも	中１本	煮干し又は混合だし汁（だし昆布2%，かつ節お3%）
	白菜	２枚	塩　小さじ1/2 ┐又は麦みそ50ｇ
	にんじん	６０ｇ	しょうゆ　大さじ１ ┘
	にら又は葉ねぎ	３本	

＜作り方＞

①団子を作る。さつまいもはゆでて皮をむき，細かくつぶす。Ａと混ぜ合わせ，耳たぶくらいの柔らかさになるまで練る。
②できた生地を３等分にして，それぞれ直径３～４cmくらいの棒状にし，好みの量を厚さ７mmほどの輪切りにする。
③にんじんは２～３mmの厚さの短冊切り，白菜は一口大，にらは４～５cmの長さに切る。
④鍋にだし汁と塩，しょうゆを入れて中火にかける。にんじんを入れ，やわらかくなったら団子を入れる。団子が浮いてきたら，白菜とにらを入れ，１分ほど加熱し，味つけをみたら完成。

（担当：船迫）

農業用水あれこれ～便利な機器と水のこと～

鈴岳畑総では，農地に給水栓(蛇口)を設置して水を配っています。給水栓の水は，水量も多く，高い水圧を持っていることから使用しやすいと好評な一方で，「給水栓のバルブの開閉が固くて扱いが難しい」と最近よくお聞きします。

給水栓は，その設置位置や水圧の関係で場所によって固いバルブがあります。バルブが固ければ水が利用しにくく，また，バルブがしっかりと閉まらなければ大切な水が漏れ捨ててしまいます。

今回は，バルブの開閉がしやすくなる「補助機器」と，大切な水のことについてご紹介します。

1　バルブの開閉がラクラク「補助開閉器」

農地の形は様々です。そして給水栓は農地の形に合わせてほ場入口の近くや法面の下など，いろいろな所に設置してありますので，バルブ開閉の際，力が入りにくくバルブが固いと感じるかと思います。また，水が高い水圧を持っていることも，バルブが固いと感じる要因の1つとも考えられます。そこで，ご紹介したいのが「補助開閉器」です。

「補助開閉器」

- 鉄製，長さは約50cm
- 先端は二又または三又
- 価格は5,000円程度（個人購入）

補助開閉器の使い方は，先端の又の部分を給水栓のバルブにセットして開閉します。

補助開閉器を使用すれば中腰の姿勢にならずに作業ができるため，力が入りやすく比較的簡単にバルブを開閉できます。

漏れる水はたいしたことはないから，補助開閉器を使用する必要はないと思われる方もいるかもしれませんが，必要な時に水が少ない，水圧がないでは話になりません。皆さんのご協力で少しでも捨て水（漏水）を減らしていきましょう。

2　大切な水のこと

●無効水量

家庭用の水道で使われる言葉に「無効水量」というものがあります。無効水量とは給水量のうち，漏水や盗水等による水量のことを意味し，その水量が増えるとお金にならない無収水が増えることにもつながります。

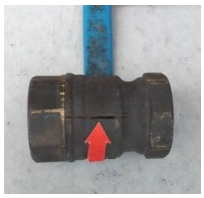
これは，鈴岳畑総にもあてはまることです。鈴岳畑総では水代ではなく，施設の維持管理費等としてお金を頂いておりますが，「漏水や盗水等は無駄に捨てている水」という点では同じです。

●水の使用目的

鈴岳畑総の水は農業用の水として，その使用目的が決められています。（田んぼ，畑，樹園地などに使用できますが，それ以外には使用できません。）目的外のことに水を使用すると，盗水となります。

また，水を使用して良い土地として定められていなければ，田んぼ，畑，樹園地などであっても，盗水となりますので，併せてご注意ください。

水はとても大切なものです。皆さんでルールを守って大事に使いましょう。

最近だいぶ寒くなってきました。鈴岳畑総のスプリンクラーで使用している**ボールバルブは凍結すると破損する恐れ**があります。**半開きにしていれば凍結による破損を防げます**。霜が降りるような寒い時期にはバルブを半開きにしておきましょう。

お問い合わせ先：農村整備係(tel:46-2212)