

TANGO

丹後普及センターだより

発行 平成24年12月
〒627-8570
京都府京丹後市峰山町丹波855
京都府丹後広域振興局農林商工部
丹後農業改良普及センター
電話0772-62-4308
FAX0772-62-5894
<http://www.pref.kyoto.jp/tango/no-tango-nokai/index.html>
e-mail : tanshin-no-tango-nokai@pref.kyoto.lg.jp

第17号

環境にやさしい農業に取り組む生産者を応援しています



有機栽培セミナーの開催
(第1回5/19)



田植え2ヶ月後の株元
(冬期湛水・早期湛水田)



生き物調査



環境保全のシンボル「コウノトリ」
(久美浜町永留)



有機栽培セミナーの開催
(第2回6/27)

消費者を対象とした研修会
(生産者から説明を受ける)

平成23年1月、「コウノトリ」が兵庫県豊岡市から京丹後市に飛来しました。環境保全のシンボルである「コウノトリ」の定着を目指し、京丹後市では環境にやさしい水稻栽培を指向する気運が高まりつつあります。

今年度、普及センターでは京丹後市と共同で、農薬を使わない抑草を目的として、「冬期湛水」、「ヘアリーベッチ」、「機械除草」の3つの技術について、水稻の栽培展示ほを設置しました。これらの展示ほでは、抑草技術を始めた環境にやさしい生産技術支援を行うとともに、生き物調査を行い、その効果を確認してきました。

また、水稻の有機栽培に関心のある生産者の皆さんとともに、展示ほ場を巡回するセミナーを

4回開催し、化学農薬不使用・化学肥料不使用での水稻栽培の波及に取り組みました。

さらに、消費者にも環境にやさしい農業の取組を理解いただくために、京都生協の役員の方を対象とした研修会を開催し、生産者との交流を行いました。

「コウノトリ」の飛来を契機とし、環境にやさしい農業をさらに推進するために、普及センターでは今後も環境にやさしい水稻生産技術の拡大と、消費者への理解促進を図っていきます。

お知らせ

平成25年1月28日(月)13:30から、アグリセンター大宮にて、環境にやさしい農業の取組報告会と講演会を開催します。

～知ろう、守ろう、考えよう、みんなの人権～



開発農地への新しい作物導入に向けて応援しています!

～ポスト葉たばこ品目の選定をサポート～

◆短形ごぼう



箱詰めされ出荷を待つ「ごぼ丹」

『ごぼ丹』の愛称でおなじみ、丹後オリジナル食材「短形ごぼう」は、京阪神を中心に高い評価を受けています。

ごぼ丹は、買い物袋に入るコンパクトなサイズが特徴ですが、開発農地特有の土質から生まれる肌の白さ、柔らかさも人気の秘訣です。

現在、京丹後市弥栄町・久美浜町の開発農地2.5haで栽培されており、今後は市場単価の維持を図りながら、着実な生産拡大を目指していきます。

◆ねぎ類（白ねぎ、九条ねぎ、九条太ねぎ）

白ねぎは、機械化による省力栽培体系が確立されており、大規模栽培が可能です。

また、九条ねぎ及び九条太ねぎは、市場性も良く今後も大きな需要が期待されます。

さらに、加工契約野菜（アブラナ科等）との輪作体系において、ねぎ類を組み合わせることで、連作障害回避にもつながります。

このように、有望な品目であることから、開発農地における導入の可能性を検証するため、実証栽培を行っています。



収穫調査の様子

◆京夏ずきん（黒大豆枝豆）



葉たばこの機械を利用

京のブランド商品の一つ『京夏ずきん』は、京都府が育成した夏どりの黒大豆枝豆で、丹後管内でも生産量の拡大に取り組んでいます。

その一環として、開発農地で大規模生産が可能か実証栽培を行った結果、病害虫防除の徹底と開花期頃からの適切な土壌水分管理を実施することで、既存畑と遜色のない生育や収量性（着莢数）、品質が確保できることがわかりました。

◆小ぎく



出荷適期を検討

丹後管内では、67戸の農家が、主にお盆に向けて小ぎくを栽培しています。

今年は開発農地において、葉たばこから切り替えた2戸の農家が、それぞれ10aずつの栽培を行いました。今年の結果を踏まえて、来年度は1戸あたり50aの大規模栽培を行う予定です。現在、色々な品種の苗を確保し、大規模栽培に向けた技術の研究をしています。

◆かぼちゃ

消費者が好むホクホクとした食感の品種は、これまで開発農地で栽培実績がありません。この新しい品種が開発農地で適するかどうかについて検討しました。

品種特性に応じた栽培に心掛けた結果、着果や食味など幾つか課題も浮き彫りになりましたが、今後生産者や関係機関とともに、次年度の方向について協議していく予定です。



収穫物を前にして検討会

◆にんにく



6月下旬の収穫作業

今年開発農地を含む約35aでにんにくの栽培実証を行いました。開発農地などの大規模ほ場では、植え付けや掘り取りなどの作業の省力化機械の検討や、丹後地域に適した品種の選定が課題であることがわかりました。

◆スイートコーン

開発農地で安定した栽培技術を確認するために栽培実証を行いました。

実証の結果、移植の適期やアワノメイガなど主要な害虫の発生時期などがわかりましたが、収穫適期が短いことから、大規模栽培には作型の分散が必要であることがわかりました。



生育状況について説明

第 61 回全国農業コンクール(毎日新聞社、島根県主催)エチ工農産優秀賞受賞

7月24日、毎日新聞社、島根県主催の「第61回全国農業コンクール」が開催され、京丹後市久美浜町の株式会社エチ工農産が優秀賞を受賞されました。



コンクールの受賞式には必ず奥さんの姿が見えます。「家族あつての会社。この賞は自分だけの賞ではありませんから。」と家族を大切にされる姿が印象的でした。

～京都の米で京都の酒を～

与謝野町三河内では、掛け米※1品種「京の輝き」の栽培を始めています。「京の輝き」は、従来から掛け米として使われている、「日本晴」や「祭り晴」よりも大粒、多収で、作られた日本酒は、味、香りともに優れています。24年の栽培面積は京都府全域でまだ4haですが、今後は、徐々に京都府内の栽培面積を増やしていきたいと、京都府では考えています。

24年産では、最大10a当たり35,200円の助成金※2が加算され、また加工用米として転作カウントされるため、稲作経営の効率化と所得向上が期待できます。

普及センターは農林センターと協力し、基肥一発肥料による省力施肥体系について検討中です。今後も、京都産日本酒を支える産地育成を目指します。



※1掛け米：
日本酒を作る過程で
麴米に加える蒸し米

※2助成金：
農業者戸別所得補償制度

エチ工農産社長の越江雅夫さんに受賞の内容を語っていただきました。

「環境にやさしい農業の取組は、米ぬかや籾殻を捨てずに堆肥や肥料として使えないか、という発想から始まりました。米や野菜はできるだけ化学肥料や化学農薬を使わずに栽培しています。また、今年度から米の一部は有機JAS認定を受けています。

一方、集落の水田が荒廃していくことだけは避けたいという思いがあり、水田を守るために、米の価格が高く安定する方法を考えました。それが、女布集落全体で取り組んでいる、特別栽培米『おおきに米』です。この『おおきに米』は、女布集落で栽培されているお米の約8割を占めるようになりました。」

7月下旬に久美浜町で築立ったコウノトリの雛が、女布地域の田でよく見かけられました。コウノトリも環境にやさしい地域がわかるのでしょうか。

京都「丹後・食の王国」便

イカの炊き込みご飯

材料

米 5合
するめイカ(正味) 250g
A 薄口しょうゆ 大さじ3
酒 大さじ3
塩 小さじ1
おろし生姜 50g



作り方

- ①米は洗って水に30分つけておく。
- ②イカは内臓を取って皮をむき、食べやすい大きさに切り、Aの調味料とおろし生姜を加えたものに20分つけておく。
- ③炊飯器に米と②のつけ汁を入れ、普通に炊く水加減をしたあと、②のイカを入れて炊く。

農薬は正しく使いましょう！

農薬の使い方を間違えると、農薬取締法違反となります。また、残留基準値を超える量の農薬が含まれている農産物は、食品衛生法により販売が禁止されています。

農薬を使う時は、必ず、適用作物、使用量、希釈倍数、使用時期、総使用回数を確認してから使いましょう。また、使用後は防除器具をきれいに洗って、農薬がタンクやホースに残らないようにしましょう。

