

普及活動現地情報

「農業現場では、今」

平成 30 年 10 月号



【日高振興局】うめ研究所と共同でウメ潮風害樹の施肥方法について現地試験を実施

和歌山県農林水産部経営支援課
(農業革新支援センター)

はじめに

普及活動現地情報は、普及指導員等が行う農業の技術普及、担い手育成、調査研究、地域づくり等の多岐に渡る現場普及活動や、運営支援を行っている関係団体の活動、産地の動向等、その時々々の旬な現場の情報をとりまとめたものです。

それぞれの地域毎の実情に応じて、特徴ある普及活動を展開していますので、是非、御一読頂き、本情報を通じて、普及活動に対する御理解を深めて頂くと共に、関係者の皆様にとって、今後の参考になれば幸いです。

また、本情報については、カラー版（PDF ファイル）を和歌山県ホームページ内（農林水産部経営支援課：アドレスは下記を御参照下さい。）に掲載しており、過去の情報も閲覧出来ますので、併せて御活用下さい。

和歌山県農林水産部経営支援課ホームページ 普及現地情報アドレス

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070900/hukyu/>

検索サイトより、以下のキーワードで御検索下さい。

和歌山県 経営支援課 普及



< 目 次 >

頁数

I 海草振興局	1 - 3
1. 重点プロジェクト【次世代につなぐ下津みかん産地への取り組み】 ～労働力や担い手の確保対策に関する先進事例調査を実施～	
2. 小学生を対象に味噌づくり体験と大豆の勉強会を実施	
3. 小学生を対象に稲刈り体験を実施	
4. イチジク株枯病調査を実施	
II 那賀振興局	4 - 5
1. 新規就農者研修会（イチジク栽培）	
2. 第5回郷土食カフェを開催	
3. 技術研修会を開催 ～紀の川市環境保全型農業グループ～	
III 伊都振興局	6 - 8
1. 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】 ～「刀根早生」の摘蕾省力技術実証で収量調査～	
2. 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】 ～県育成の甘柿新品種「紀州てまり」の研修会を開催～	
3. 小学生を対象に柿の体験学習始まる	
IV 有田振興局	9 - 10
1. 重点プロジェクト【柑橘産地における持続可能な農業経営の確立】 ～マル賢共選組合とともに山廻りを実施、着果・品質状況等を確認～	
2. 小学生を対象にみかんの収穫を指導	
V 日高振興局	11 - 13
1. うめ研究所と共同でウメ潮風害樹の施肥方法について現地試験を実施	
2. 由良町農業士会とゆらっこ農業塾合同で「ゆら早生」を贈呈	
3. みなべ梅郷クラブが梅の枝”ズバイ”の大量出荷に取組中！！	
4. 日高地方生活研究グループ連絡協議会が「日高の味を楽しむ会」を開催	

Ⅵ 西牟婁振興局

14-17

1. 西牟婁地方生活研究グループ連絡協議会が料理持ち寄り研修会を開催
2. 田辺生活研究グループ連絡協議会が先進地視察研修に行きました
3. 田辺市立大坊小学校で「かきの出前事業」を実施
4. 西牟婁地方農業士会女性部会が梅消費PR活動を実施

Ⅶ 東牟婁振興局

18-19

1. 古座川ゆず平井の里が柚子出荷説明会（めならし会）を開催
2. 三津ノ地域活性化協議会が加工業務用野菜等実証展示圃を設置

Ⅷ 農林大学校 就農支援センター

20-22

1. 平成30年度技術習得研修（第2班）開講
2. 特別研修「ウメの接ぎ木」開催
3. 平成30年度ウイークエンド農業塾 農業入門コース（第2版）閉講
4. 特別研修「梅干しの加工（味付け梅）について」開催

I 海草振興局

1. 重点プロジェクト【次世代につなぐ下津みかん産地への取り組み】

～労働力や担い手の確保対策に関する先進事例調査を実施～

海南・下津農業の将来を考える取組ワーキングチーム（以下 WT）では、9月に開催された『海南・下津農業の将来を考える集い』を経て、何らかの取組に着手していくべきとの思いが強くなり、先進地における施設整備や運営の仕組みを詳しく把握するため、愛媛県八幡浜市での視察調査を10月25日～26日に実施した。

JAにしゅうわ本店および宿泊施設マンダリンでは、「西宇和みかん支援隊」の取組について調査した。JAにしゅうわ農業振興部および県八幡浜支局地域農業育成室の担当者から、みかんアルバイト事業やお手伝いプロジェクト、廃校を改修した宿泊施設などについて説明を受け、取組の主体となっている組織の構成や役割分担、産地での受入体制などについて質疑応答を行い理解を深めた。

また、JAにしゅうわ管内のうち真穴地区の現地調査を行い、マルドリ栽培園や真穴共選の宅配部門受託会社である（株）旬果物産などで取組について話を聞いた。

調査後、参加者で話し合い「西宇和みかん支援隊の具体的な運営の話聞いてよかった」、「西宇和を参考に海南・下津に合った方法を検討していこう」等の意見が出るなど有意義な視察となった。

今後、農業水産振興課では、下津町農業士会や関係者と検討を重ね、目指すべき将来ビジョン及びその実現のための方策を明確にして、各機関や地域での体制づくりや取組につなげたいと考えている。

(WT 構成メンバー：下津町農業士会、農業者団体、JA ながみね、海南市産業振興課、海草振興局農業水産振興課)



廃校を利用した宿泊施設
「マンダリン」



(株)旬果物産での聞き取り調査

2. 小学生を対象に味噌づくり体験と大豆の勉強会を実施

農業水産振興課では、食育活動の一環として、10月9日に海南市農村婦人の家において、市立大野小学校3年生38名を対象に、味噌づくり体験と大豆のお話勉強会を実施した。

当日は、海南市生活研究グループ（会長：松田吉恵）の松田会長らの指導の下、子供達が味噌樽への仕込みを体験したあと、村上普及指導員から大豆の由来や料理、栄養成分についてパワーポイントを使って説明を行った。

子供達からは「大豆を使った食べ物は何があるの？」等の質問が飛び、大豆への理解がより深まったようであった。今後、自分達で仕込んだ味噌が、お味噌汁として給食で提供される。



味噌づくり体験



松田氏からの説明

3. 小学生を対象に稲刈り体験を実施

農業水産振興課では、和歌山大学教育学部附属小学校5年生96名を対象に、農業や食べ物への関心、大切さを感じてもらうため、米づくり体験学習を実施した。

和歌山市梅原の貴志正幸氏水田において、6月14日に田植え、7月12日に農業機械とアイガモの見学を行い、10月11日には稲刈り体験を実施した。

稲刈り体験では、最初に貴志氏から稲刈りから白米になるまでの工程の説明を受けた後、3人一組になって稲を刈り、4~5株をまとめて一束にたばね、天日乾燥させるための「はざかけ」を行った。子供達は、お米を無駄にしないよう落ち穂も拾い集め、米づくりの大変さを感じてくれたようであった。

今後は、家庭科の学習時間に収穫したお米の実食を行う予定である。



貴志氏から説明



はざかけにも挑戦

4. イチジク株枯病調査を実施

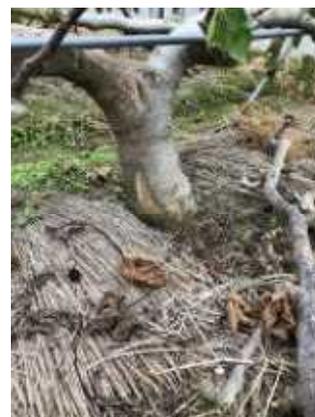
和歌山市のイチジクは山東地区で約 8ha の栽培面積があり、県内では紀の川市に次ぐ第 2 位の産地である。イチジクは軽量で単価も高く安定していることから栽培が盛んであるが、近年、イチジク株枯病が広がりつつあり樹勢の低下から枯死に至るなど問題となっている。

農業水産振興課では、昨年度に引き続きイチジク株枯病の全園全株調査を J Aわかやま、J Aグループ和歌山農業振興センター、かき・もも研究所と共同で 10 月 31 日と 11 月 1 日に実施した。調査は山東地区内 76 園地で行い、株枯病の発生の有無やアイノキクイムシ等の食害跡を確認した後、各園地に調査結果と防除方法を記した看板を掲示し、農家への周知を図っている。

当調査の結果、イチジク株枯病は軽症を含め半数以上の園地で発生が見られたことから、今後も引き続き、防除対策としてイチジク株枯病では薬剤灌注処理、アイノキクイムシでは主幹部への薬剤塗布処理の徹底を推進することによりイチジク株枯病の発生拡大を抑えていきたい。



現地調査



イチジク株枯病

Ⅱ 那賀振興局

1. 新規就農者研修会（イチジク栽培）

農業水産振興課では、就農5年以内の新規就農者を対象に技術経営講習会を10月16日に開催した。参加者は農林大学校の社会人課程の学生含む16名。

2回目にあたる今回は、JA紀の里の営農指導員を講師に招き、特徴や生育、栽培管理などについて説明を受けた。

引き続いて、現地のイチジク栽培圃場にてJA紀の里のイチジク部会長から現場での取組、部会長がイチジク栽培をはじめた経緯や、圃場準備の重要性（灌水設備や排水性）について説明があった。研修参加者は熱心に聞き入り、部会長と質疑を交わしていた。

当課では、今回のような研修をとおして、イチジクの産地振興を進めていきたい。



現地研修会

2. 第5回郷土食カフェを開催

農業水産振興課では、那賀地方生活研究グループ連絡協議会（会長：坂口富子）とともに、10月18日「第5回郷土食カフェ」を県植物公園緑花センターで開催した。

この取り組みは、地産地消の推進と農産加工グループの活動PRを目的に、5年前から開催しており、当日は郷土食のランチの提供と加工品・農産物の販売を行った。

ランチの献立は、生活研究グループ会員で考案。じゃこずし、三船寿司（柿の葉寿司）、地元野菜の寒天寄せ、手作りこんにゃく煮、くるみ餅、柿入り和菓子などの段重ね風の弁当にクレソン入りみそ汁、みかんを添えた。（計16品）

調理は、生活研究グループ連絡協議会員が行った。

管内のみならず、和歌山市内や県外等多くの消費者から予約を頂き、予定の150食が完売した。加工グループの加工品販売も好評であった。

参加者の方からは、見て楽しめ、また味も優しい味付けでほっとしたなどの意見が多く寄せられ好評であった。郷土食の伝承活動・地産地消の重要性をあらためて認識した。



郷土食カフェのオープニングセレモニー



計 16 品の郷土食ランチ

3. 技術研修会を開催 ～紀の川市環境保全型農業グループ～

紀の川市環境保全型農業グループ（会長：畑敏之）は10月31日に「土壌微生物の多様性・活性値とその活用について」と題して、（株）DGCテクノロジーのチーフリサーチャーである横山和成氏を招き、技術研修会を開催した。関係者を含め15名の参加があった。

横山氏は、海外の大学や研究所、農水省農業環境技術研究所、（独）農研機構中央農業総合研究センターにおいて、複雑系化学や土壌微生物生態学、植物病理学を長年研究され、土壌微生物の多様性・活性値の数値化に成功されている。

講師からは、土壌の生物性を改善させる具体的な手法やその微生物の役割などの基礎的なことや、具体例を用いながら、多様性・活性値の数値が高い土壌の特徴と活用方法について説明があった。

土壌微生物の多様性・活性値の高い土壌では、土壌病害や連作障害の発生が抑制され、発根が促進する。数値を向上させるには、有機物や堆肥などの施用が有効であるが、種類や量によっては、逆に悪化させる場合があるとのこと。

参加者からは、自園で使用している資材が微生物に悪影響を及ぼしていないかや多様性・活性値の分析データを活かす具体的な方法についてなど熱心に質問があった。

農業水産振興課では、会員らの経営や栽培の参考となる研修会を今後も開催していく予定である。



講師の横山氏



受講する参加者ら

Ⅲ 伊都振興局

1. 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】

～「刀根早生」の摘蕾省力技術実証で収量調査～

農業水産振興課では、九度山町内の柿「刀根早生」園地において、摘蕾省力技術の実証を行っている。本技術の収量への影響を検討するため、9月23日から10月10日にかけて、処理樹の収量調査を実施した。

実証技術は、剪定時に結果母枝の先端芽を切り返して結果枝を減らすことで摘蕾作業を省力化するもので、収量低下を避けるために摘果は軽くしている。同様の処理を行った前年は処理樹の樹勢がやや強くなる傾向がみられたものの、1果重、結果母枝あたりの収量とも慣行法と同等であった。連年処理を行った本年も1果重、結果母枝あたりの収量とも昨年と同様、慣行法と同等であった。また、樹勢については樹間差が大きく処理による影響は判然としなかった。

当課では、本技術の普及に努めると共に、さらに連年処理による樹勢への影響等について検討していく予定である。



試験樹の収穫

2. 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】

～県育成の甘柿新品種「紀州てまり」の研修会を開催～

伊都地方農業士連絡協議会（会長：廣田哲也）は、「紀州てまり」の産地化に向けた取り組みを推進するため、10月17日に県果樹試験場かき・もも研究所で研修会を開催した。この時期は「刀根早生」の収穫の追い込みの時期であったが、会員8名が出席した。

初めに当研究所の古田副主査研究員から本品種の特性、栽培上の留意点や「太秋」、「ST-17」

との相違点について説明を聞いた後、場内の試験園を見学した。

本品種は、平成20年に「早秋」に「太秋」を交配し、10月中下旬に成熟する完全甘柿で当研究所が育成したもの。

果実の形、大きさは、「太秋」に似ているが、果皮色は赤橙色で色づきがよく、条紋の発生はなく、黒変（汚損果）は少なく、糖度は「富有」と同等の17%程度で多汁、カラーチャート5以上で食味が良い。また、樹勢は「富有」と同程度で、生理落果が少ないため、受粉は不要であり、「太秋」の様に雄花着生はないなどの特徴がある。

圃場見学後、「紀州てまり」と「ST-17」を試食。農業士会員からは「見た目は良いし、食味もよい」「玉揃いが良い」「汚損果が少なく、受粉もいらないので作りやすい」などの意見が出された。

一方、「ST-17」については、「紀州てまり」と同じく平成20年に「早秋」に「太秋」を交配して出来た育成系統で、雄花が着生。糖度は「紀州てまり」よりも高く、果形は果頂部にややへこみがみられる。会員からは、食感は「太秋」に近い。品種登録を進めて欲しい等の意見が出された。

農業水産振興課では、農業士会と連携して、今後も本品種の特性を学ぶ研修会を継続して実施し、普及を図っていく。



「紀州てまり」着生状況



試験樹の見学



試食

3. 小学生を対象に柿の体験学習始まる

伊都地方では毎年、10月、11月に、特産の柿をテーマに小学生を対象にした「柿の体験学習」を行っている。運営は伊都地方農業振興協議会（市町、JA、農業共済、振興局で構成）で実施し、協議会のメンバーが小学校で出前授業を行っている。

平成30年度は10月10日の橋本市立清水小学校を皮切りに伊都管内、和歌山市の小学校19校で実施する。本取り組みは、平成13年度からスタートし、本年で17年目となる。平成29年度までに訪れた小学校はのべ333校（対象児童数：約17,000人）である。

体験学習の内容は、柿のお話、試食、そして10月は渋抜き体験を実施。柿のお話では、和歌山県が日本一の柿産地であることや、柿農家の作業、加工・流通等について、クイズも交えて楽しみながら学び、試食では、渋柿のしぶ味を体験。児童からは「口がパサパサする」、「口が変な感じ」といった感想があったが、その後に渋を抜いた柿を食べると「甘くて美味しい」、「さっきと全然違う、もっと食べたい」など渋を抜いた柿の甘さに驚き堪能しているようだった。実習では渋柿のヘタを焼酎に浸けてから袋に入れ、密閉することで脱渋処理を行い、処理後7日後に渋かった柿がおいしい甘い柿に変わる不思議を体験した。

農業水産振興課では、このような取り組みにより小さい頃から柿に親しむことで消費拡大へ繋がることを期待している。



渋柿を試食してしぶ味体験



アルコールを使った渋抜き体験

IV 有田振興局

1. 重点プロジェクト【柑橘産地における持続可能な農業経営の確立】 ～マル賢共選組合とともに山廻りを実施、着果・品質状況等を確認～

日本一の柑橘産地の維持・発展のため、労働力確保・高品質維持・法人化に向けた人材育成を柱とした重点プロジェクトを、モデル共選として位置づけた有田川町賢地区のマル賢共選組合（組合長：永石睦巳、31戸）で取り組んでいる。

10月15日に、高品質維持の一環として、今年の作柄を確認するため、同組合生産部とともに山廻り（出荷者の全園地巡回）を実施し、着果状況を把握するとともに、100園地の果実を採取し、糖度・酸度を分析した。

その結果、9月の降水量が多く、大玉化の懸念から摘果を控えていた園では、小玉果が多い状況のため、早急に仕上げ摘果を実施するとともに、来年の着花確保に向け、収穫前（11月中旬まで）に秋肥を施用する対策を決定した。

また、昨年より糖度・酸度とも低い状況だが、10月に入り晴天が続いているため、収穫前の全園地分析の結果を踏まえ、計画的な出荷に努めること等を確認した。

幾度にもわたる台風の襲来等、みかん生産に厳しい年となったが、農業水産振興課では、高品質維持に一丸となって取り組んでいる組合の活動を今後も支援していく。



5班に別れ、全園地を巡回



結果をもとに意見交換し、意識統一

2. 小学生を対象にみかんの収穫を指導

農業水産振興課では、みかんの収穫時期を迎え、摘果等の作業を実施してきた小学校2校で、農業士等とともに、収穫を指導した。

10月10日、有田川町立御霊小学校3年生（49名）対象に、有田川町4Hクラブ員で園主の玉置泰伸氏と有田川町農業士会（会長：坂井計巳）会員3名の指導のもと収穫体験が行われた。

収穫後は、当課職員が、みかんの栄養成分や有田むきについて説明し、スポーツドリンクとみかんの糖度の比較も行った。

「何年みかんを作っているのか」との質問に農業士らから「30年」、「35年」との回答があり、児童らはとても驚いていた。

10月30日には、有田市立保田小学校3年生（50名）対象に、有田市農業士会（会長：松本弘夫）会員5名の指導のもと収穫とジュース搾りを実施した。有田市農業士会では、この収穫指導を平成13年度から実施している。

6班に分かれ、農業士と当課職員が、美味しいみかんの見分け方や「ホゾ」が高くなるないように2度切りすることなどを指導した。

収穫後に、1人2個をジューサーで搾り、みかんジュースで乾杯したところ、「とても甘くておいしい」などの感想が聞かれた。

当課では今後も、みかんづくりの苦労や収穫の喜びを子ども達に体験してもらうため、農業士等と連携して食育の取組を続けていく。



みかんの収穫体験（御霊小学校）



有田むき等の説明（御霊小学校）



みかんの収穫体験（保田小学校）



ジュース搾り体験（保田小学校）

V 日高振興局

1. うめ研究所と共同でウメ潮風害樹の施肥方法について現地試験を実施

今年の8月下旬～9月にかけて、立て続けに台風が来襲し全国で甚大な被害が発生した。当県の農林水産業被害は89億円以上となり、中でも9月4日の台風21号による被害は64億円と近年では紀伊半島大水害に次ぐ大きな被害を受けた。

梅においては、みなべ町・印南町の沿岸部の園地を中心に、潮風害により葉の褐変や落葉が翌日からみられた。その後、徒長枝や結果枝の先端が枯れ込む状態となり、その状況を把握するため、日高果樹技術者協議会(会長：行森啓)が9月27日に実態調査を行った。この結果、落葉は海岸から4～5kmまでの広範囲にみられ、結果枝の枯れ込みは沿岸部を中心に一部の園地でみられた。

今回、被害を受けた園地において、うめ研究所と共同で樹体被害を回復させる基肥施肥管理法について現地試験を実施した。

10月3日、みなべ町山内において、施肥量や施肥方法を変えた試験区を設定し、施肥処理及び液肥散布処理を行った。今後、せん定処理を実施し、翌年の生育状況を調査するとともに、潮風害の被害程度別の生育調査も実施する予定である。

また、農業水産振興課では、現地試験の実施・調査に協力するとともに、JA・市町とともに日高果樹技術者協議会の活動を通じて、翌年の着蕾数等への影響について引き続き調査する。



現地試験園の施肥処理



液肥散布処理

2. 由良町農業士会とゆらっこ農業塾合同で「ゆら早生」を贈呈

10月16日、由良町農業士会(会長：杉谷哲哉)、ゆらっこ農業塾(会長：岡正樹)が町内小中学校4校と由良こども園の子供たちに町の特産品である「ゆら早生」を贈呈した。この活動は、町内の子どもたちに食を通じて「ゆら早生」の特性と地産地消の素晴らしさを学んでもらうことを目的として毎年行われており、これまで農業士会と農業塾が別々にゆら早

生を配布していたが、今回初めて合同で実施した。

当日は、各会員4名が2班に分かれ、それぞれの学校を訪問した。

衣奈小学校では、全校集会で贈呈式を実施し、農業士会の里地芳卓副会長と農業塾の柴田淳二副会長からそれぞれ代表の児童にゆら早生を手渡した。

児童代表からは、「台風の影響があったにもかかわらず、美味しいみかんをくださり、ありがとうございます。」との御礼の言葉が贈られた。



衣奈小学校で贈呈



由良中学校で贈呈

3. みなべ梅郷クラブが梅の枝“ズバイ”の大量出荷に取組中！！

みなべ梅郷クラブ(会長：山本秀平、会員：13名)は、今年度のプロジェクト活動として、正月用の花材として利用される梅の枝“ズバイ”の出荷に取り組んでいる。せん定後にこれまで捨てられていた梅の枝を活用して、少しでも収益拡大につなげられないか、と検討している。

10月18日、みなべ町うめ21研究センターにおいて、回収した梅の枝を出荷日まで保管しておく水槽を自作した。出荷目標の1万本を入れるコンテナの大きさに合わせて作製し、毎日水を交換するための工夫も施した。

今後、クラブ員の園地において“ズバイ”の回収効率を調査するとともに出荷に向けた保存方法を検討し、11月下旬から12月上旬の出荷実績と収益性を調査する予定である。来年1月の日高地域青年農業者会議の発表に向け、年内を目処に発表内容を取りまとめる。



プロジェクト活動



“ズバイ”

4. 日高地方生活研究グループ連絡協議会が「日高の味を楽しむ会」を開催

10月25日、日高地方生活研究グループ連絡協議会（会長：後藤明子）が、日高川交流センターで日高地方の豊かな食材と地域資源を活用した料理の紹介をするとともに、各団体の会員相互の交流を図ることを目的に「日高の味を楽しむ会」を開催し、会員・関係者等約50名が参加した。

この会は、昨年に引き続き、紀州日高漁協女性部の協力を得て、また今回初めて民泊団体（いなみかえるの宿、ゆめ倶楽部 21）を招き、実施した。

日高地方の食材とジビエを使い、学校給食で活用してもらえるように子供たちが好きなカレー風味の料理をはじめ、試作検討を重ねた創作料理、簡単スピード料理、スイーツなど34品が出品された。

漁協や民泊団体など参加者からは、「子供の頃から食べ慣れてきた素材を使っていても美味しい」、「品数が多く、お腹いっぱいでも全品試食することができなかった」、「彩り鮮やかな料理が並んでいて、農家レストランでもできそう」、「民泊に来られた方にこれらの料理を教えてあげたい」などの感想が聞かれた。

また、会員からは、「どの料理も美味しくて家で作ってみたい」、「民泊団体の方々と交流できて良かった」などの声があり、実りある会となった。



多くの料理が並ぶ



料理の説明をする会員

VI 西牟婁振興局

1. 西牟婁地方生活研究グループ連絡協議会が料理持ち寄り研修会を開催

10月3日、田辺市民総合センターで西牟婁地方生活研究グループ連絡協議会(会長：森川敏子)が、井戸端会議と称した料理持ち寄り研修会を開催し、会員等33名が出席した。

本会議は、西牟婁地方生活研究グループの活動の周知と農水産物の加工についての情報交換を通じて、郷土料理の浸透と既存商品の品質向上や、新たなレシピ作製に繋げることを目的とし、料理実習と持ち寄り加工品の紹介・試食を行った。

参加者が持ち寄った料理の品目としては、イタドリの煮物とサラダ、梅ひじきご飯、サンマ寿司、ゴーヤの佃煮、シイタケのたたき、シフォンケーキ(プレーン、不知火)、里山コロッケ(里芋)、キクラゲの梅酢和え、たくあん、梅味噌、ジャム(ブルーベリー、不知火)である。品目は、参加者の得意料理や直売所で販売している加工品、商品化を考えているものなど様々であった。

また、梅農家でもある会員の山添踊香氏を講師に、「パリパリチキン梅だれあえ」の梅料理実習を行った。鶏もも肉に梅酢で下味をつけて揚げ焼きにすることで、鶏単体でも旨み高くなるとのことである。さらに和えた梅だれは、サラダや魚料理にも使えるために汎用性が高く、参加者から好評であった。

参加者アンケートでは、「他地域の参加者と交流ができてよかった」、「このような会をさらに小さな地域単位でやってほしい」、「この会で初めて知ったレシピがあった」等の意見があった。

本会議を通じて、郷土料理の浸透や、加工品に対する客観的な意見を聞くことによる既存商品の品質向上、新たなレシピ作製のヒントに繋がるきっかけとなったと考えられる。



持ち寄り加工品



パリパリチキン梅だれあえ実習

2. 田辺生活研究グループ連絡協議会が先進地視察研修に行きました

10月11日、田辺生活研究グループ連絡協議会(会長：高垣せり)が、地域の農水産物を使った料理や、生活研究グループでの取り組みなどを聞き、今後のグループ活動の参考とすることを目的として、有田地方への先進地視察研修を行った。

まず、湯浅町で170年以上続く老舗、角長の醤油資料館を視察した。醤油製造の歴史や製造工程、種類の特徴等について講話を聞き、それぞれの特徴を活かした調理法について説明を受けた。

次に、ファーマーズマーケット「どんどん広場」にて有田川町生活研究グループ連絡協議会と合流し、活動紹介を聞いた後、加工実習を一緒に体験した。実習では、有田川町生活研究グループの会員による指導の下、有田地方の郷土料理であるかまくら漬けと、清水町で特産である山椒のクッキーづくりを行った。かまくら漬けは、塩サバ、大根、レンコン、人参、生姜を昆布と甘酢で漬けた料理で、田辺地域では馴染みのない料理のため、野菜の切り方等について、参加者は質問しながら楽しんで調理していた。

研修を終えた感想として、会員からは「醤油の淡口と溜の活かし方について知ることができた」、「有田の郷土料理を知ることができて良かった」、「かまくら漬けについて、使用されていた塩サバの代わりに生節を使用してみたい」、「山椒クッキーは、後味に山椒が効いて意外と甘味に合う」、「他地域の会員と交流することができて良かった」等、加工に対する意欲の向上や、生活研究グループの会員同士の交流に繋がる良い機会となった。

田辺生活研究グループでは、今後も他地域のグループとの交流を通じて、県内の様々な料理を学ぶことで自分たちの加工に活かしていきたいとのことであり、今後も農業水産振興課では支援していく。



角長での醤油についての講話



有田生活研究グループとの加工実習

3. 田辺市立大坊小学校で「かきの出前授業」を実施

10月12日、大坊小学校の5、6年生の児童(6名)を対象として、農業水産振興課の前田普及指導員と稲葉技師が、かきの生産状況等を説明する出前授業を行った。和歌山県は、地産地消の取り組みとして平成24年度から県内小学校・特別支援学校を対象に、給食や家庭科等の教材として使用する主要農水産物の提供を行っている。今回、その取り組みの第3

弾である。

当日は、かきの産地・種類・栽培方法・加工品等について前田普及指導員から説明を行い、児童たちは興味深く話を聞いていた。説明の後、質問の時間には「みかんの作業では摘果と消毒が大変と聞けけれど、かきの作業で一番大変なのは？」、「干し柿の甘さはどれくらい？」、「干し柿を干す期間はどれくらい？」等、様々な質問があった。

その後、かきのむき方について稲葉技師が説明し、児童は包丁を使ってかきの皮をむく実習を行った。普段から包丁を使うという児童はスムーズに皮をむいていたが、苦戦している児童もいた。「つつる滑って皮をむくところが難しかった」「難しかったけど、自分で皮をむいた柿はおいしかった」等の声が寄せられた。

今後も当課では関係機関と協力しながら、食育を推進していく。



出前授業



包丁を使ってかきを切る

4. 西牟婁地方農業士会女性部会が梅消費PR活動を実施

西牟婁地方農業士会連絡協議会女性部会（部会長：抜田佐代、13名）が、梅を都市の子供たちに知ってもらい、消費拡大に繋げようと大阪府立佐野支援学校中学部の生徒45名と教員20名（10月12日実施）、大阪府立中央聴覚支援学校高等部の生徒12名と教員10名（10月24日実施）を対象に、梅の座学と加工体験実習等を行った。

座学では部会員が「梅の一年」について、パワーポイントを使って、梅の花や生長する様子、栽培方法、梅干が出来るまでの作業等を説明した後、梅の加工品や機能性について紹介した。

また、加工実習では、梅ジュースの作り方を実演し、生徒が冷凍梅を使ったジュースづくりの体験を行い、その後3種類の梅ジュースの試飲を行った。

生徒からは、「梅ジュースが出来るのが楽しみ」、「梅によって梅ジュースの味が違う！」、「梅の木1本からどれくらいの梅が収穫できるの」等たくさんの感想や質問があった。

さらに、家庭や学校の給食に使ってもらえるように、白干梅と当部会で作成した梅レシピも配布した。今回、両学校側の要望もあり、昨年度に引き続いての実施となったが、特に佐野支援学校では、昨年度作った梅ジュースの梅を使って、授業で梅ジャムを作り、試食しており、梅の消費への関心がさらに高まっているように感じられた。当部会では、今後も、都市の子供たちに梅の座学や加工体験を通じて、梅の魅力を伝えるとともに、保護者へも梅のPRを行いながら、梅の消費拡大活動を積極的に行っていく予定である。



座学「梅の一年」
(佐野支援学校)



梅ジュースづくり体験
(中央聴覚支援学校)

Ⅶ 東牟婁振興局

1. 古座川ゆず平井の里が柚子出荷説明会（めならし会）を開催

今年度産ゆずの出荷に先立ち、農事組合法人 古座川ゆず平井の里（代表理事：羽山勤）は10月16日に平井区民館において柚子出荷説明会（めならし会）を開催した。ゆず生産農家約25名、理事3名、紀ノ川農業協同組合生産管理課課長の則村氏、農業水産振興課職員が出席した。

出荷めならし会は、選果・出荷規格の基準を確認するために例年開催されている。

開会にあたり、羽山代表理事が挨拶、その後、倉岡常務理事が今年度の出荷規格及び価格、生産履歴等についての説明を行った。質疑応答では、生産者から荷受け時間や出荷するゆずの品質の基準についての質問があった。

今年度は、着色が昨年よりやや早く、出荷量を100t程度（昨年は約82t）と見込んでおり、10月22日に初集荷、10月25日に初搾りを行った。

当課では、関係機関と連携しながら、栽培技術の向上など古座川ゆず平井の里の活動を支援していく。



出荷説明会



出荷めならし会

2. 三津ノ地域活性化協議会が加工業務用野菜等実証展示圃を設置

新宮市熊野川町三津ノ地域は、高齢化や過疎化が進み、また豪雨による冠水や鳥獣被害も深刻となっており、省力栽培や獣害等に強い新規品目の導入が求められている。

これらの背景をふまえ、三津ノ地域活性化協議会（会長：下坂殖保）及びJAみくまの、農業水産振興課は、昨年度から加工業務用野菜（品目：葉ネギ・タカナ）の安定生産技術試験にとりくんでおり、今年度も10月18日と22日に、実証展示圃（合計15a）を設置した。

また、11月には水害発生時期を回避できる品目としてタマネギの実証展示圃（5a）を設置する。

今後、品質や収量等を調査して有望品目を選抜し、栽培研修会や現地検討会を通して、周辺農家へ導入を推進していく。



葉ネギ定植



タカナ定植

Ⅷ 農林大学校 就農支援センター

1. 平成 30 年度技術修得研修（第 2 班）開講

10 月 15 日、8 名の受講生を迎えて技術修得研修（第 2 班）が開講した。

研修生は、10～2 月の 5 ヶ月間、全 25 日間に講義と実習によって、農業の基礎的な知識や技術を学び、就農に必要な実践力を身につけていく。

午前中の開講式に引き続き、午後は、果樹の実習として温州みかん「ゆら早生」の収穫や管理作業を行った。

今年度も簿記やジャム加工などの特別研修を組み込みながら、スムーズに就農できるよう、充実した研修メニューで応援していく。



開講式



ゆら早生の収穫作業

2. 特別研修「ウメの接ぎ木」開催

10 月 17 日、就農支援センターにおいて、特別研修「ウメの接ぎ木」が行われた。この研修には社会人課程の研修生 5 名と技術修得研修第 1 班の研修生 2 名が参加した。

接ぎ木ナイフの研ぎ方、接ぎ木に使う穂木を削る際の方法やコツ、台木に接ぐ際の注意点について職員が説明しながら研修を行った。ウメは表皮が薄く、形成層を多く見せるように平らに削ることが重要であるが、研修生たちは慣れない接ぎ木ナイフを使うことに悪戦苦闘しながら、懸命に取り組んでいた。

接ぎ木は果樹の繁殖において重要な技術である。さらにウメの栽培では、「南高」の受粉樹の代用として「南高」に受粉樹を接ぐことで、従来行ってきた受粉樹の混植を不要とする技術に応用することができる。

研修生には今回の研修をとおして学んだことを就農後に活かしてもらいたいと願う。



接ぎ木ナイフの研磨指導



接ぎ木の研修

3. 平成30年度ウイークエンド農業塾 農業入門コース（第2班）閉講

ウイークエンド農業塾農業入門コース（第2班）が10月28日に閉講式を迎えた。当日はミニトマトの管理の実習を行った後、閉講式及び意見交換会を開催し、受講者6名が研修を修了した。

受講者は、全10日間のうち9日間（9月30日台風24号により終日研修中止）、肥料や農薬など農業全般に関わる基礎知識や、果樹・野菜・花きの栽培について講義と実習を通じて学んだ。研修修了者は、実家の農業を継ぐことになっている方、現在は仕事をしているが将来的に農業をしたいという方、県外から移住を考えている方など様々である。研修修了後の就農形態は一様ではないが、その際はぜひ本研修の講義や実習で学んだことを活かしていてもらいたい。



意見交換会



ミニトマトの芽かき作業

4. 特別研修「梅干しの加工（味付け梅）について」開催

10月30日、就農支援センター研修館において、元指導農業士で、「秋津野からたちグループ」にて加工・食育活動を行っている高垣せり氏と普及指導員の畑田京子氏を講師に招き、特別研修「梅干しの加工（味付け梅）について」を行った。この実習には社会人課程の研修生9名と技術修得研修の研修生8名が参加し賑わいを見せた。

この加工実習では社会人課程の研修生が6月に当センターで梅を収穫し、塩漬けしたものを使用した。実習はまず講師による実演から始まった。その際、講師からの説明を受ける様子は真剣であり、またメモをとる研修生の姿も見られた。続いて研修生が5グループに分かれ、実習を行い、簡単に作ることができる美味しい味付け梅の調理の仕方について学んだ。その後は、研修生は梅酢と梅シロップを使った梅スポーツドリンクの作り方の説明と試飲、白干ウメを作る際にできる梅酢の使い方、さらに梅のその他の加工方法について説明を受けた。家庭で梅を加工・調理することは難しいと敬遠されがちであるが、ストックバックを使って梅干を漬ける方法やあまり知られていない梅酢を料理の調味料として用いる方法もある。これらを学んだ研修生からは実際に試してみたいという声も多くあった。

今回の特別研修をとおし、得た知識や情報を元に家庭での梅の消費だけではなく、就農後の6次産業化を考えるための糸口につなげていてもらいたい。



味付け梅の調理実演



梅の加工方法の説明を受ける