

# 普及活動現地情報

## 「農業現場では、今」

平成 29 年 11 月号



【西牟婁振興局】 11/16 重点プロジェクト【新品種導入による果樹産地の活性化】  
～ウメ「橙高」実証園で主幹形仕立に向けた剪定を実施～

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。



## < 目 次 >

頁数

<b>I 海草振興局</b>	<b>1 - 2</b>
1. 囲いショウガ、種ショウガの収穫調査	
2. 和海地方農業士会女性部会研修会を開催	
<b>II 那賀振興局</b>	<b>3 - 5</b>
1. 各農業団体が紀の川市産業まつりで農産物をPR	
2. せん定研修会を開催～紀の川市環境保全型農業グループ～	
3. 新規就農者を対象としたハウス野菜研修会を開催	
<b>III 伊都振興局</b>	<b>6 - 9</b>
1. 新規就農者現地研修会を開催	
2. 農業技術講習会（果樹コース）の開催	
3. 和歌山市内の小学生が柿の収穫を体験	
4. 小学生を対象に吊し柿体験を実施	
5. 管内各地の催しで柿の料理を紹介	
<b>IV 有田振興局</b>	<b>10</b>
1. 京都駅で「有田みかん」をPR	
<b>V 日高振興局</b>	<b>11 - 14</b>
1. 日高川町新果樹研究会が先進地研修を実施	
2. 印南町農業士会が印南かえるのフェスティバルにてジビエのPRを実施	
3. 印南町食育ボランティアが町内小学校で食育体験を実施！	
4. 印南町4Hクラブが農産物の販売活動を実施	
<b>VI 西牟婁振興局</b>	<b>15 - 17</b>
1. 重点プロジェクト【新品種導入による果樹産地の活性化】 ～ウメ「橙高」実証園で主幹形仕立に向けた剪定を実施～	
2. ウメ摘心処理樹の剪定講習会を開催	
3. 田辺生活研究グループ連絡協議会がシカ肉をPR	
4. 西牟婁地方農業士会女性部会がコンニャク加工講習会を開催	

## **Ⅶ 東牟婁振興局**

**18-20**

1. 重点プロジェクト【6次産業化による地域の活性化】  
～三津ノ地域活性化協議会が「サツマイモ収穫体験」  
及び「シェフに習うさつまいもスイーツ」を開催～
2. 就農相談会を開催
3. 新規就農者鳥獣害対策研修会・交流会を開催
4. 東牟婁地方農業士会・東牟婁地方農業青少年クラブ連絡協議会  
が農産物即売会を開催

## **Ⅷ 農林大学校**

**21**

1. 和歌山食材テロワール事業の開催（第2回目）

## **Ⅸ 農林大学校 就農支援センター**

**22**

1. UIターン就農相談フェアを開催

# I 海草振興局

## 1. 囲いショウガ、種ショウガの収穫調査

農業水産振興課では、JAわかやま、和歌山県農連、経営支援課、農業試験場と連携して、11月中旬に和歌山市内4地区（滝畑、山口、和佐、山東）の生産農家で試作された囲いショウガ、種ショウガの収穫調査を行った。

この取組は、現在新ショウガ栽培に使用する種ショウガのほとんどを県外産に頼っていることから、将来的に和歌山市内での供給を目指して試作を進めているもので、本年度で2年目。

今年は、昨年生産した種ショウガを、試作生産者が植え付けし、県外産の種ショウガを対照に生育状況や収穫物の比較・調査を行った。

また、今回収穫された種ショウガについては、この後、貯蔵性の調査を来年3月頃まで続ける予定。



調査の様子（滝畑地区）



調査の様子（山東地区）

## 2. 和海地方農業士会女性部会研修会を開催

和海地方農業士会女性部会（藤坂奉子部会長）は、自家で栽培していない品目や農産物加工、本県の担い手育成などについて知識を広めるため、11月9日に研修会を行い、8名が出席した。

はじめに、自家で栽培していない品目の研修として紀の川市の(有)マムフェローファームでスプレーギクの周年栽培について学んだ。同農場では、厚地恵太代表から、ハウスの中で生育ステージを順に追いながら、電照、病虫害防除、保温対策等栽培管理や品種、出荷調整までの流れを学ぶとともに、情報交換を行った。

次に、築野食品工業(株)にて農産加工研修を行った。第二営業本部食用油脂2部の花岡氏より会社の成り立ちや業務内容についての説明を受けた後、サラダ油と米油とを熱する実験で米油の劣化のしにくさを体験した。参加者らは、米油は市販のサラダ油に比べ健康への有効成分が多く、劣化しにくいことなどを学んだ。

最後の研修先の農林大学校では、県の担い手育成の現状や昨年に同校で新設された農産加工や販売などを中心に学ぶアグリビジネス学科の学習内容などについて、南教授から説明を

受けた後、校内ほ場や学生達の実習状況を見学した。

盛りだくさんの内容で忙しい研修となったが、部会員からはこれまで直接知ることがなかったことについて知ることができたと好評であった。



(有) マムフェローファーム 見学



築野食品工業(株) 見学



農林大学校 見学

## Ⅱ 那賀振興局

### 1. 各農業団体が紀の川市産業まつりで農産物をPR

11月26日、紀の川市農業士会（会長：山田泰寛）、紀の川市環境保全型農業グループ（会長：畑敏之）、那賀地方有機農業推進協議会（会長：関弘和）、紀の川市生活研究グループ連絡協議会（会長：坂口富子）、紀の川市4Hクラブ（会長：大西清悟）、那賀農業改良普及推進協議会（会長：中村慎司）は、貴志川体育館・駐車場で開催された紀の川市産業祭りに参加し、地域の農産物をPRした。

農業士会は花等の販売、環境保全型農業グループは野菜の販売や野菜のクイズ、那賀地方有機農業推進協議会は会員が作った有機野菜の天ぷら、生活研究グループは特産の柿を使ったジャンボ巻き寿司作り体験の実施、4Hクラブは農産物や加工品、コーヒーなどの販売を行った。また、那賀農業改良普及推進協議会では、米の重さを当てるゲームを実施し、米のPRを行った。

消費者からは、「野菜が新鮮」、「いろんな種類の野菜が紀の川市で作られているなんて知らなかった」など様々な意見があった。

今後も、農業水産振興課は様々なイベントを通じて地元農産物のPRを行う農業者団体を支援していく。



紀の川市農業士会



紀の川市生活研究グループ連絡協議会



紀の川市環境保全型農業グループ



紀の川市4Hクラブ



那賀地方有機農業推進協議会



那賀農業改良普及推進協議会

## 2. せん定研修会を開催～紀の川市環境保全型農業グループ～

11月27日に紀の川市環境保全型農業グループ（会長：畑敏之）は果樹試験場かき・もも研究所の和中主任研究員を講師に迎え、桃山町の会員の園地において17名の参加のもと桃のせん定研修会を開催した。

始めに公民館で基本的なせん定方法の確認及び情報提供等、座学による勉強会を行い、会員らは熱心に聞いていた。

また、園地でのせん定研修では、会員から「その枝はなぜ残すのか」、「この枝はなぜ切らないのか」など多くの質問が出された。参加者はベテラン農家が多く、せん定の考え方は人によって異なるが、「基本に返り、勉強になった」と話していた。



せん定方法の勉強会



園地にてせん定の研修

## 3. 新規就農者を対象としたハウス野菜研修会を開催

11月29日にアグリビギナー等技術経営研修事業を活用し、新規就農者及び農業次世代人材投資事業の給付金受給者、県農林大学校社会人課程研修生（以下研修生）を対象にハウス野菜の現地研修会を開催し、10名が参加した。

今回は、新規就農者が給付金受給後の経営や栽培のイメージを描きやすくするため、ベテラン農家ではなく、就農10年以下の優良農家を見学した。

まず紀の川市で営農している細野健太氏のハウスを見学した。細野氏は農業大学校（現農林大学校）社会人課程を卒業後紀の川市で就農し、現在就農6年目である。就農当初は条件のよい園地もなく、4年目までは給付金頼りの生活であった。それ以降は地域での頑張りが認められ、条件のよいハウスを借り受け、栽培に関しても基本に立ち返り、現在では順調に経営しているとのことであった。参加者からは「売り先はどうやってみつけたのか」、「土地はどうやって探したのか」などの質問が出された。研修生は、就農後の自分たちの姿を想像しながら質問している様子であった。また、見学したレタスは無農薬・無肥料で栽培しており、栽培面においても質問が多かった。

次に、岩出市で営農している西歩氏のハウス（セロリ、コマツナ等）を見学した。西氏は就農8年目であり、就農当初は様々な品目を作っていたが、経営の中心となる品目が決まったのは3年目である。昨年、環境制御盤を導入し、温度・湿度・日射量・土壌中の水分及び温度をセンサーで測定し、管理することにより、収量が4.5tから8tに増加したとのこと

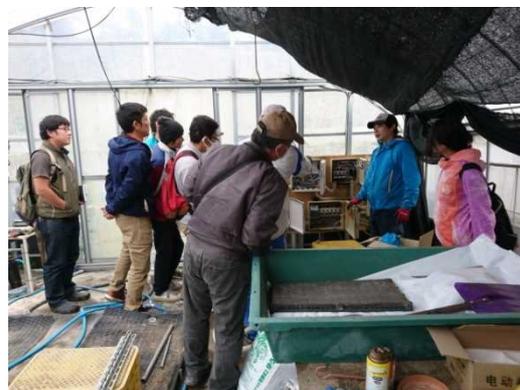
あった。前職が精密機械関係であった参加者は、作り方や部品の仕入れ方法等に興味を持って質問していた。

今回の研修で研修生は、就農後のイメージが湧き、新規就農者らは自身の栽培の参考になったと話していた。

農業水産振興課は、今後も研修生や新規就農者が求めている内容の研修会を開催していく。



細野農園のレタスを見学



あゆみ農園の環境制御盤の説明

### Ⅲ 伊都振興局

#### 1. 新規就農者現地研修会を開催

11月20日、農業水産振興課では、かつらぎ町において野菜栽培に取り組む新規就農者11名（就農予定者5名を含む）を対象として現地研修会を開催した。

まず、元指導農業士の土井富久子氏の園地を訪問した。土井氏は果樹・野菜・花の複合経営に取り組んでおり、これまで様々な品目を導入している。土井氏の案内で野菜とスプレージクのパイプハウス・倉庫を見学した。参加者から「土壌改良はどうしているか」、「持っていて便利な機械は何か」などの質問があった。

その後、土井氏から、自身の経営内容や野菜と果樹の管理作業の両立の難しさ、直売所の活用について講演が行われた。参加者からは「柿の合間に作る品目で良い品目は何かあるか？」など質問があった。

また、普及指導員から業務用野菜の取り組みについて情報提供を行ったところ、取り組み経験のある参加者から体験談が話され、その後の意見交換で農地の取得や設備投資等今後の経営について相談があった。

当課では、今後も若手農業者の交流を支援していく。



ハウス見学



意見交換

#### 2. 農業技術講習会（果樹コース）の開催

11月29日、農業水産振興課では、伊都振興局会議室において農業技術講習会（果樹コース）を開催し、15名が受講した。

今年5回目の開催で最終の講習会となる今回は、柿の剪定、土壌改良、越冬害虫防除について普及指導員が説明した。また、刈り払い機の安全講習として、実演も行った。

その後、九度山町の柿園に移動し、「刀根早生」の剪定講習を行った。

受講者からは、「座学の後に現地柿園で実物が見られてわかりやすい」、「毎回の講習が勉強になり、来年から作業を開始するので資料を読み返したい」、「実物を見たり、現地での実技が良かった」などの感想が寄せられた。

当課では、今後とも農業技術講習会を開催し、担い手育成に取り組んでいく。



熱心に聴講する受講者



柿剪定講習の様子

### 3. 和歌山市内の小学生が柿の収穫を体験

11月9日、貴志小学校（和歌山市）5年生61名が社会見学の一環として九度山町で柿の収穫体験を行った。

本取り組みは、同校から振興局へ「子供達に柿が樹になっている様子を見せ、柿の収穫を体験させたい」との依頼があり実施したもの。農業教育推進事業を活用して、柿の消費拡大に取り組んでいる九度山町の柿娘(かきっこ)グループ(玉置恵子会長 会員7名)を講師に、会員の坂本洋子氏の柿園で開催した。

農業水産振興課長から歓迎の挨拶を行った後、玉置会長が九度山町の柿栽培や柿の加工品について説明、坂本氏の夫の博氏から柿の収穫の仕方やはさみの使い方を説明した。子供達は園地をまわって色の赤い大きな柿を探し、各自2個を収穫した。

柿娘グループは、「消費地の子供達に柿をPRしたい」と全員が参加して試食用の柿や柿のかす漬け、柿シロップを準備したり、収穫を手伝った。

子供達は紀ノ川を眼下に望む見晴らしの良い園地で弁当を食べ、楽しい一時を過ごした。

当課では、今後とも消費地の子供達に柿をPRするグループに対し活動方法等を積極的にアドバイスしていきたい。



子供たちに説明する坂本氏と玉置会長



富有柿を収穫する子供たち

## 4. 小学生を対象に吊し柿体験を実施

伊都地方農業振興協議会（構成：市町、JA、農業共済、振興局：以下、振興協議会）では、毎年、特産の柿をテーマに小学生を対象とした体験学習を行っている。11月は吊し柿体験を行い、今年度は16校で実施した。

吊し柿体験では、紐にクリップを2つ引っ掛け、そこに皮を剥いた柿をぶら下げ吊し柿を作る。子供達はなれない手つきで悪戦苦闘しながら柿の皮を剥いていた。実際に食べられるようになるには、3週間ぐらい干した後となる。児童からは「3週間後が楽しみ。早く食べたい」、「どんな味になるのか楽しみ」と言った声が聞かれ、吊し柿に非常に興味を持っている様子であった。

農業水産振興課では、このような取り組みを通じて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。



子供たちに「かきのおはなし」を説明



吊るし柿を作る子供たち

## 5. 管内各地の催しで柿の料理を紹介

伊都地方農業振興協議会（構成：市町、JA、農業共済、振興局：以下、振興協議会）では、柿の消費拡大PRの一環として、11月に開催された管内各市町の産業まつり等の催し（4回）で「柿のホットサンド」の試食を行った。

今回提供した「柿のホットサンド」は、振興協議会で作成した柿料理レシピ集の中にある「柿トースト」をアレンジしたもので、ホットプレートで簡単に作れる料理である。材料は、柿、食パン、チーズ、スライスアーモンドで、作り方はホットプレートにパンを置き、チーズ、厚めにスライスした柿、スライスアーモンド、パンの順にのせてパンの両面に焦げ目がつく程度に焼くという簡単なもの。

試食した人からは、「柿をこんなふう料理に使えるんだ」、「柿とチーズの相性がいい。とてもおいしい」、「家でも試してみたい」など好評を得た。

農業水産振興課では、今後も柿料理の情報提供を通じて消費拡大につなげたい。



柿を使ったホットサンド



ホットサンドを来場者に提供（高野町）

## IV 有田振興局

### 1. 京都駅で「有田みかん」をPR

ブランドありだ果樹産地協議会（市町、JA、NOSAI、生産者、農業水産振興課等で構成）は、有田みかんの消費拡大活動の一環として、11月22日にJR京都駅地下街のPortaにおいてみかんと、飲料メーカーが期間限定で販売を開始した有田みかん果汁を使ったジュース2000セットを買い物客らに配布し、試食を行った。この取組は同協議会が毎年行っているもので、昨年に続いて京都駅で行った。

駅構内を通行する人々に、「おいしい有田みかんをどうぞ」と声をかけながら配ると、「有田みかんはおいしい」、「うれしい」と非常に好評で、有田みかん大使や地元(株)京都青果の協力もあり、わずか40分で配り終えた。

同協議会では引き続き、県外の消費地での有田みかんPRのため、この取組を続けていく。



駅構内でのPR



有田みかんとジュースのセットを配布

## V 日高振興局

### 1. 日高川町新果樹研究会が先進地研修を実施

日高川町新果樹研究会(坂田猛会長)は、11月10日に会員の向学を目的に先進地研修を実施した。

始めに訪問した北山村の村営相須農園では、管理責任者の宇城公揮氏らと東牟婁振興局職員から「じゃばら」の生産について説明を聞いた。この農園は約3haあり、収穫は11月8日から始まった。「じゃばら」に含まれるナリルチンは青い果実の方が含有率は高いとのことだが、果汁の量が多くなるこの頃から収穫を始める。11月中に取り終え、約100トンの収量を見込んでいる。収穫した果実は、ほ場内の倉庫で選果し加工場に搬入する。「じゃばら」は果皮も利用するため、かいよう病やカイガラムシの防除を重点的に行い、残留農薬対策として8月頃から無防除とのことだったが、果実の外観はきれいであった。ただし、老木や幹腐病で枯れる木が多いとのことだった。

次に訪問した三重県金山パイロットファームでは、紀州地域農業改良普及センターの菅原康太郎技師から、みかんの生産等について説明を聞いた。金山パイロットは昭和36年から基礎調査が行われ昭和45年に第1次工事が、昭和48年に第2次工事が完了した。開拓年次により順次11の農事組合法人が設立されたが、昭和44年に全面協業、平成5年に合併、平成19年に現在の株式会社金山パイロットファームとなった。現在の栽培面積は約75haで、従業員39名で経営している。この地域は降水量が年間3,000mm以上あることからマルチドリップ栽培が多く行われている。

今回の研修では、活発な質疑応答が交わされ、会員の生産品目とは異なる柑橘や他県の温州みかんの取り組みについて知ることができ、大変有意義な研修となった。



北山村での研修



金山パイロットファームでの研修

### 2. 印南町農業士会が印南かえるのフェスティバルにてジビエのPRを実施

11月19日、印南漁港にて開催された第9回印南かえるのフェスティバルにおいて、印南町農業士会(尾曾紀文会長)によるシシ肉・シカ肉の試食PRを行った。特製のタレに漬けて揚げたジビエ竜田揚げを、来場者約600名に試食提供した。また、本年もシカ肉の消費拡大に向けたPR活動を展開するシカレディースと協力し、試食と合わせジビエ料理のレ

シピ(150部)の配布も行った。

ジビエの部位による食味や食感の違いを実感してもらうため、シシ肉・シカ肉ともロース、モモの2部位を用意、時間帯を分けて来場者に提供した。来場者からは「各肉質に違いがあって驚いた」、「この調理法だとジビエの臭いも気にならない」などといった声が聞かれた。

開店から客足は途切れることなく、お昼前には用意していたジビエ(シシ肉 5kg、シカ肉 5kg)をすべて配布した。

印南町においても、野生鳥獣による農業被害は年々深刻さを増していることから、町農業士会でもジビエの食材としての魅力を知ってもらい、多くの人に利用してもらうことも鳥獣害対策のひとつであることから活動を続けていく。



シカレディースが協力



試食会の様子



ジビエ料理のレシピ配布

### 3. 印南町食育ボランティアが町内小学校で食育体験を実施！

11月21日、印南町生活・営農改善グループ連絡協議会(五島敦会長)が、印南町立印南小学校5年生37名を対象に「かき混ぜご飯」づくり体験を行った。講師は同会会員で食育ボランティアでもある小田美津子氏と坂口久美子氏が務めた。「かき混ぜご飯」は様々な野菜や焼きサバを具材とした印南町の郷土料理であり、今回は学校のふるさと学習の一環として行われた。

当日は、小田氏が作り方を説明した後、具材にするニンジンやしいたけなどの野菜を小さく切ったり、ゴボウをさがきにしたりし、ほぐした焼きサバと一緒にサバでとった出汁で

煮込んだ。その後、炊きたてのご飯に煮込んだ具材をかき混ぜ、刻んだキノコをトッピングしてできあがり、その日の給食として、みんなで試食した。

児童たちは、「できたてを初めて食べたがおいしい」、「お父さんも好きなので、作り方を教えてあげたい」と大好評であった。また、先生や学校栄養士からも「出汁もサバでとるなど、無駄を出さずにおいしい料理ができることを子供たちに知ってもらえて嬉しい」、「これからのような機会を設け、子供たちに郷土のことを伝えていきたい」との意見をいただいた。

このほか、2日には印南町立清流小学校3年生7名を対象に、27日には印南町立印南小学校3年生33名を対象にお豆腐・おからドーナツづくり体験も実施した。講師はそれぞれ、小田氏と同会会員の花本眞喜子氏、小田氏と坂口氏が務めた。

講師を務めた3名は、「子供たちの笑顔を見ることができ、やってよかった」、「これからも郷土の味を子供たちや先生にも伝えていきたい」と述べていた。



ゴボウのさがきを体験（印南小5年）



具材とご飯をかき混ぜる（印南小5年）



豆乳とおからに分ける（印南小3年）



おからでドーナツ作り（清流小3年）

#### 4. 印南町4Hクラブが農産物の販売活動を実施

印南町4Hクラブ（中村優基会長）が、印南町農産物の知名度向上及び消費者との交流を目的に、11月26日に岩出市の道の駅「根来さくらの里」において店頭販売活動を行った。

「根来さくらの里」での販売促進活動は今年で4年目を迎えており、毎年「印南町と町の農産物をもっと多くの人々に知ってもらおう」をテーマに、年1~2回実施している。

今回は、印南町を代表する品目として、エンドウ2種（ウスイエンドウ、オランダエンドウ

ウ) と花4種(スターチス、宿根カスミソウ、スプレーカーネーション、キンギョソウ)を、クラブ員が分担して用意し販売した。

週末であることや天気も良かったことから、来客も多く、開店と同時に花やエンドウがみるみる売れ、クラブ員も活気づいた。また、毎年、良品質の農産物を手頃な価格で販売してきたこともあり、これまでの販売活動をきっかけに販売日程を店舗に問い合わせる来客してくれる方や、近所の友人や親戚の分も併せてまとめ買いされる方などもあり、昼すぎには用意していた農産物がほとんどなくなるほどの盛況ぶりであった。

今回の販売を通して、来客者と印南町の農業や野菜・花の作り方について話したり、売っている農産物へ褒め言葉をもらうなど、充実した活動となった。



販売の様子

## VI 西牟婁振興局

### 1. 重点プロジェクト【新品種導入による果樹産地の活性化】

#### ～ウメ「橙高」実証園で主幹形仕立に向けた剪定を実施～

11月16日、田辺市上芳養東山パイロットに設置している「橙高」実証園（3年生樹）において、JA紀南、県うめ研究所及び県経営支援課と共に、主幹形仕立に向けた剪定講習会を実施した。当日は、園主や主幹形栽培に関心の高い農家を含め、約20名の参加があった。

農業水産振興課では、梅干し用途以外の新たな加工品開発による梅の需要拡大を目指すため、普及重点課題として県オリジナル品種で機能性成分（β-カロテン）が豊富な「橙高」の導入推進に取り組んでいる。

実証園では初期収量確保による早期成園化を図るため、若木から多収できる主幹形仕立の密植栽培（植栽本数：48樹/4a）を導入している。今回の講習会では、うめ研究所による主幹形仕立法の説明に続き、経営支援課の農業革新支援専門員が講師となり3年生樹における剪定方法を実演した。

留意点として、主幹以外の徒長枝及び60cm以上の長めの緑枝は全て剪除し、30～60cmの中庸の太さの緑枝から主枝候補を選定して軽く切り返す。主枝の配置は第1、第2、第3・・・と螺旋状にずらしながら配置するなどを説明した。その後、皆で協議しながら各樹を剪定した。

本年度の収量は、着果が多い樹で約0.5kg、園全体では約7kgであった。収穫した果実はすべて大手飲料メーカーが、梅酒の原料として検討するために購入した。このような新しい需要の動きもあることから、果実原料の安定供給に向けた早期成園化が課題となっている。

今後とも実証園の栽培を通して栽培技術の確立を目指すとともに、栽培と加工を一体的に推進するため、関係機関とともに果実の特徴を活かした飲料等の加工品開発や果実販売先の確保に向け連携を高めていく。



農業革新支援専門員による剪定の実演



各グループで検討し剪定を実施

## 2. ウメ摘心処理樹の剪定講習会を開催

11月21日、田辺市三栖地区に設置したウメ摘心栽培現地実証園において、JA紀南と共に摘心処理樹の剪定講習会を開催し、生産者や営農指導員など約25名の参加があった。

摘心処理とは、春に新梢を摘心して結果枝を増やす技術で、平成25年から当実証園を設置するとともに数カ所で摘心講習会を開催するなど、JA紀南指導員と一丸となって技術普及を図ってきた。現場で技術が定着してくる中で、生産者から、結果枝の発生位置などが一般的な仕立て方の樹と違うため剪定方法を教えてほしいとの声が多くなったことから、講習会を開催した。

当日は、普及指導員より摘心処理効果として、実証園での収量は約1.5倍多く、徒長枝は3割から4割程度少なくなり剪定時間の短縮にもつながると説明の後、摘心処理樹の剪定を実演した。ポイントとして摘心枝から発生した太い強めの枝は間引く、古くて長くなった摘心枝は短縮するか間引くなどを説明しながら行った

参加者からは、「剪定方法が良くわかった」、「収穫しやすく収量も増えるうえに、徒長枝の発生が少なくなるため剪定も楽」などの感想が聞かれた。

当課では、今後も生産者の声を聞きながら、関係機関とともに摘心栽培技術の普及を図っていく。



田辺市三栖地区での講習会風景



剪定の実演風景

## 3. 田辺生活研究グループ連絡協議会がシカ肉をPR

11月12日に田辺スポーツパークで開催された第30回田辺農林水産業まつりで、田辺生活研究グループ連絡協議会（会長：高垣せり）がシカ肉のたつた揚げを販売した。

県内では、シカによる農作物への被害が深刻であり、多く捕獲されているが利用率は低い。一方、シカ肉は、低カロリー・高タンパク質・低脂肪・高铁分な上、脂肪燃焼効果のあるL-カルニチンも豊富で、美容と健康に良いと注目されており、味もあっさりとしてクセが少なく、どんな料理にも合う。

そこで、同グループでは、シカ肉を地域資源として定着させるため、多くの人に食べてもらうことで美味しさを知ってもらおうと、5年前からシカ肉料理を地元イベントで販売・PRしている。

田辺鳥獣害対策協議会から提供されたジビエ本宮のシカ肉を、しょうゆ・生姜などに一晚漬け込んだものを使用。販売開始前には行列ができ、小さい子供たちも美味しそうに頬張っ

ていた。約 200 食があつという間に完売できたことから、年々ジビエに対しての理解が広まっていることを感じられた。

農業水産振興課では、シカ・イノシシの捕獲推進を図るためにも、捕獲後の有効利用となるジビエ肉の消費拡大PRを、当研究グループなどとともに実施していく。



ブース前の長蛇の列！



シカ肉のたつた揚げ

#### 4. 西牟婁地方農業士会女性部会がコンニャク加工講習会を開催

11月10日、西牟婁地方農業士会女性部会（部会長：抜田佐代）がコンニャク加工講習会を上富田町農村環境改善センターにて開催した。若い年代の部会員から、コンニャクの加工を勉強したいと話があり、農業士会OBの津軽貞子氏を講師に13名が出席した。

材料は、部会員が保存していた冷凍芋17kgを使った。講師からは、芋によってできあがるコンニャクの歩留まりが違うのでミキサーにかける時間や添加する水の量を調節する必要があること、型に入れたら手早く形を整えることなどのポイントについて詳しく説明があり、参加者らは講師の説明を頭に入れながら3班に分かれて加工した。

出来上がったコンニャクは、11月12日に開催された、第30回田辺農林水産業まつりで販売した。部会員からは、「大変勉強になった」、「今後も加工技術や生活の知恵を先輩方から教わっていきたい」との声が聞かれた。



こんにゃくづくり



田辺農林水産業まつりでの販売

## Ⅶ 東牟婁振興局

### 1. 重点プロジェクト【6次産業化による地域の活性化】

#### ～三津ノ地域活性化協議会が「サツマイモ収穫体験」

#### 及び「シェフに習うさつまいもスイーツ」を開催～

三津ノ地域活性化協議会（下阪殖保会長）は、11月12日に、新宮市熊野川町の休耕田を活用し、地域住民との交流を図るため、「サツマイモ体験農園」の収穫体験を開催した。6月に市内外から植付けに参加した家族連れなど10組30名のうち、7組19名の参加者があった。この日参加できなかった方は、後日収穫を体験した。

最初に普及指導員がサツマイモの収穫について説明したあと、協議会メンバーらが収穫を指導した。

参加者からは「たくさん収穫できて良かった。」といった感想が聞かれた。

作業後は、熊野川ふるさとキッチンのメンバーらが作ったサツマイモおこわを試食した。



収穫作業



試食

また、11月19日には、新宮市の熊野川温泉さつき調理室において、「シェフに習うさつまいもスイーツ」を開催した。講師は市内の若手飲食店経営者で組織する「心食会」のメンバー4名が務めた。風邪で当日キャンセルが多く5組12名の参加となった。

参加者らは講師からスイートポテト、サツマイモクレープの調理行程の説明を受けた後、実習にうつり助言を受けながら調理し、試食した。

参加者からは「スイートポテトはラム酒が効いて美味しかった。」「クレープを綺麗に焼くことが難しかった。」といった感想が聞かれた。また、「美味しいさつまいも料理がありませんか」との質問があり、「さつまいもをオレンジジュースで煮ると美味しいです。」と講師が回答すると、参加者らから「味の想像できない」と驚く様子もうかがえた。

1月には「さつまいも加工」を予定している。



講師から説明



実習



クレープ焼きあげ



試食と質疑応答

## 2. 就農相談会を開催

11月19日、古座川町明神中学校運動場で開催された第31回古座川の秋まつりにおいて、就農相談会と農地相談会を合同で開催した。

以前、就農相談を受けた方が相談会に訪れた。その方からその後の就農状況を聞き、ニンニクを作付けし、現在順調に生育している事や将来、花卉・花木を栽培する計画を聞くことができた。

今回、就農・農地相談会を開催したことで振興局において就農や農地の相談を行っているという良いPRになった。今後も催し物などがある場で就農相談会を開催し、就農希望者の発掘を行っていききたい。

## 3. 新規就農者鳥獣害対策研修会・交流会を開催

11月22日、農業水産振興課は那智勝浦町役場において、新規就農者などの若手農業者の鳥獣害対策知識習得を目的として鳥獣害対策研修会と交流会を開催し、新規就農者・関係者が20名参加した。

那智勝浦町の色川鳥獣害防止対策協議会の原裕氏からイノシシ・サル・シカの生態や行動についてや対策の方法について説明があった。

参加者からは「説明が解かりやすかった」といった感想や、「防護柵の設置費用は」など多くの質問があった。

交流会では、新規就農者・関係者などが4グループに分かれ、指導農業士や県鳥獣害アドバイ

ザーをグループリーダーに討議が行われた。討議の議題には、鳥獣害対策での失敗例や成功例、被害の実例などがあり、議論は大いに盛り上がった。最後には各グループごとに討議結果を発表し、司会の当課職員がそれぞれをまとめ、情報を共有した。

新規就農者からは、「今まで一人で悩んだりしていたが、ほかの人の苦労話や成功事例などを聞いて鳥獣害対策へ知識が増え、取り組む姿勢が変わる良い機会になった」との感想が聞かれ有意義な交流会となった。



研修会



交流会（グループ討議）

#### 4. 東牟婁地方農業士会・東牟婁地方農業青少年クラブ連絡協議会 が農産物即売会を開催

11月25日、那智勝浦町体育文化会館前において、東牟婁地方農業士会(杉浦仁会長、以下農業士会)、東牟婁地方農業青少年クラブ連絡協議会(石田大士会長、以下4Hクラブ)が農産物即売会を開催した。例年、那智勝浦町農産物品評会に合わせて4Hクラブ員が農産物の即売会を開催しているが、今回は農業士会も参加した。両会員が生産した農産物や加工品を地域の人々に広くPRし、交流を図った。

朝の開店前から人々が列をなし、訪れた客からは「毎年楽しみに待っている」、「この即売会のためだけに来た」などの声が多く聞かれ、例年行っているこの即売会に固定客が多くいることがうかがえた。今年度は10月の2回の台風による影響で野菜などの生育が芳しくなく、例年よりも出来が良くなかったが、開店と同時に飛ぶように売れ、会員はうれしい悲鳴をあげていた。



4Hクラブ即売会



農業士会即売会

## VIII 農林大学校

### 1. 和歌山食材テロワール事業の開催（第2回目）

11月10日に、今年2回目となる和歌山食材テロワール事業を、エコール辻大阪（辻調グループ）辻製菓マスターカレッジの学生34名を迎え開催した。

まず、農林大学校教員の説明のもと和歌山県の特産である「紀の川柿」の収穫体験を実施し、収穫した柿を試食しながら、農林大生が加わって「柿の加工品を作ろう」をテーマとしたグループワークを行った。最後の全体会議では、農林大生による、農林大学校とハグルマ株式会社との6次産業化に向けての協業活動についての発表や、各グループワークからの報告が行われた。

7月と今回のテロワール事業の実施により、両校の学生の交流が深まり、特にエコール辻大阪の学生たちにとっては、和歌山食材への理解と親しみを深くする絶好の機会となった。

#### 和歌山食材テロワールとは・・・

和歌山県食材の生育環境（生育地の土壌、地理、気候、栽培方法）からみた特徴を、和歌山食材テロワールと称し、和歌山ならではの食材のおいしさを発信しています。



「紀の川柿」の収穫



「紀の川柿」のグループワーク



「紀の川柿」の試食



農林大生の発表

## IX 農林大学校 就農支援センター

### 1. UIターン就農相談フェアを開催

11月26日、和歌山ビッグ愛において、県、県農業会議、県農業公社主催の「UIターン就農相談フェア」を開催した。

今回は、資金や林業就業相談のブースも設置し、希望者に新規就農者向け資金や林業の仕事内容、給与等について具体的に説明した。また、併せて移住相談ブースを設置し、県外からの移住希望者の相談に応じた。

フェアには、県内への就農を考えている6組7名（うち県外3組、県内3組）が訪れた。「技術を修得するために研修を受講したい」、「農業生産法人へ就職したい」等の相談があり、就農に向けてのアドバイスを行った

なお、今後は、平成30年2月25日に和歌山ビッグ愛で、3月11日に就農支援センターでの開催を予定している。



相談の様子



### 普及活動現地情報 発行・編集

和歌山県農林水産部経営支援課	TEL073-441-2931	FAX073-424-0470
海草振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL073-441-3377	FAX073-441-3476
那賀振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0736-61-0025	FAX0736-61-1514
伊都振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0736-33-4930	FAX0736-33-4931
有田振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0737-64-1273	FAX0736-64-1217
日高振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0738-24-2930	FAX0738-24-2901
西牟婁振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0739-26-7941	FAX0739-26-7945
東牟婁振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0735-21-9632	FAX0735-21-9642
和歌山県農林大学校	TEL0736-22-2203	FAX0736-22-7402
和歌山県農林大学校就農支援センター	TEL0738-23-3488	FAX0738-23-3489