

## V 日高振興局

### 1. スターチスの種苗費削減に向けて

日高地方の主要品目であるスターチス生産では、高冷地で育苗した苗を購入するか、あるいはクーラー施設で苗を育てる必要があるが、種苗費が経費全体の約 40%を占め、所得向上を図るためには、種苗費の削減が課題となっている。このため、農業水産振興課では、暖地園芸センターが開発した「スターチス常温育苗技術」導入による種苗費の削減を推進するため、管内2カ所で現地実証を行っている。

実証試験には、本県のオリジナル品種「紀州ファインバイオレット」、「紀州ファインラベンダー」を用い、暖地園芸センターで常温育苗<sup>注</sup>した苗と農家がクーラー育苗した苗をそれぞれ8月下旬と9月上旬に定植し、生育や収量を調査している。現在のところ、常温育苗株は、クーラー育苗株と遜色のない生育と収量を示しており、実証ほの園主からも「それぞれの苗の生育や収量に差はみられない」との感想をいただいている。

現地実証は、今年3月中下旬まで行い、実用性を確認した上で本格的な技術普及に取り組むこととしている。



実証ほの生育状況調査（御坊市名田町）

注）遮光を施した雨よけ施設で成り行き気温の下で苗を育てること

### 2. みなべ梅郷クラブが県外先進地研修を実施

12月11日～12日、みなべ梅郷クラブ（平野智也会長）は、安全・安心な農産物の生産技術を学ぶとともに会員相互の親睦を図るため、農業生産法人山口農園（奈良県宇陀市）及び、JAいずみの農産物直売所「愛彩ランド」（大阪府岸和田市）で先進地研修を実施し、会員ら8名が出席した。

山口農園は、ほ場面積10ha、ハウス165棟で有機野菜（水菜、ほうれん草、小松菜等）を周年栽培している。

山口貴義社長からの説明では、生産物を常に欠品がなく出荷できるシステムを目指し、加工部、生産部、収穫部、調整部、営業販売部、教育部、総務部を設け分業化している。有機栽培には欠かせない土づくりに力を入れ、完熟堆肥を自社で製造している。有機栽培の問題点として、農薬を使用しないため病害虫の被害が多く、消費者からのクレームが多数ある。改善策としてクレーム内容を掲示板にすべて貼りだし、全員で共有し注意を払っているということであった。

会員からは、「法人化するきっかけは」、「従業員の給料はどのくらいか」等の質問があり、農業経営について考える良い機会となった。

次に、農産物直売所「愛彩ランド」では、泉州野菜や果物等の販売を見学した。品揃えが非常に豊富で、地産地消を積極的に進めるためにレストラン等も設置されていた。

農業水産振興課では、今後も同クラブの活動支援を通じて担い手育成と農業経営の改善を推進していく。



農産物直売所「愛彩ランド」見学



山口農園 有機野菜説明



山口農園 完熟堆肥製造説明

### 3. 印南町内の小学校で食育体験を実施

印南町内の小学校では、食育の一環として食文化体験を実施している。今回、明日を考える会（小田美津子会長）に清流小学校から町の郷土料理である「かきまでご飯」を、印南小学校からは授業で習う大豆の加工品を学びたいとの要請があり、授業をすることとなった。

12月18日、清流小学校5～6年生14名が、印南町の郷土料理である「かきまでご飯」を作った。講師は、明日を考える会の小田美津子会長と島本加奈子氏が務め、小田氏は、「皆さんのおじいちゃんやおばあちゃんよりもっと昔からある郷土料理を作りましょう」と話した後、「かきまでご飯」の作り方を児童に説明した。その後、児童が具材を細かく切り、ほぐした焼きサバの身と一緒にサバの骨でとった出し汁と調味料で煮込んだ。その後、炊きたてのご飯に煮込んだ具材を混ぜ、刻んだキヌサヤと紅生姜を添えた。また、地元産のキヌサヤを使った味噌汁も作り、その日の給食として一緒に皆で試食した。

児童からは、「包丁で具を切るのが難しかった」、「具がいっぱい入っていて美味しかった」、「おばあちゃんが作ってくれた味に似ていた」との声やおかわりする児童もいて大好評であった。講師を務めた2名は、「昔から伝わる印南町の郷土料理を、子供達に知ってもらうことができ嬉しい」と述べていた。

このほか、12月2日には印南小学校3年生32名に豆腐づくり体験を実施した。児童らは、大豆からおからと豆乳ができることや、豆乳ににがりを入れて固めると豆腐になることを体

験した。児童からは、「豆腐がきれいに固まって良かった」、「豆腐が甘く感じた」などの声があり、楽しく学ぶことができた。



具材を切る（清流小学校）



味噌汁をよそう（清流小学校）



水につけた大豆をミキサーにかける  
（印南小学校）



出来上がった豆腐を食べる  
（印南小学校）