

V 日高振興局

1. 平成 29 年度「農トレ！ひだか」第 3 回セミナーを開催

1月11日、日高地方4Hクラブ連絡協議会（西山和克会長）と農業水産振興課の共催により、「農トレ！ひだか」第3回セミナーを開催した。「農トレ！ひだか」は、日高管内の若手の農業者や管内で農業を始める予定の方などを対象とした研修会で、年3回開催している。今回は、「日高地域の生物資源（バイオマス資源）利用に関する現地研修会」を開催し、日高地方4Hクラブ員や新規就農者等計6名が参加した。

まず、御坊市名田町楠井のバラ施設栽培ほ場を訪問し、園主の山本修好氏から、生物資源を用いたバラの栽培について話を伺った。山本氏はハウスでバラを土耕栽培しており、その品質は高評価を得ている。羊毛くずを畝に施用することで、有機マルチとして機能させ有機物を補給すると共に、土着菌（酵母菌）を活性化させるために米ぬかを施用している。参加者は土耕で栽培している理由、土着菌を育てる効果等に興味を示している様子で、熱心に質問していた。

続いて、印南町の「株式会社 石橋紀州きのか園 切目」を訪問し、社長の石橋幸四郎氏から菌床きのか栽培、廃菌床堆肥およびバイオコークスの製造について話を伺った。工場見学では、地域の間伐材から菌床製造ときのこ栽培、廃菌床の堆肥化工程およびオガコなど植物性資材を石炭コークスの代用となる高火力固形燃料に加工するバイオコークス製造装置について説明を受け、活発な意見交換がなされた。

最後に、当課がみなべ町のビシャコ谷パイロットに設置しているウメのエコ農業実証モデル園を訪問した。園主の谷本隆夫氏は10年前に園地を開設し、ウメ苗木を定植後、約140t/350㎡（400t/10a）のケイフン堆肥を苗木周辺以外に投入した。草生栽培に用いるヘアリーベッチが繁茂しやすい土壌作りと、有機物の補給に取り組んでいる。ヘアリーベッチは園地に定着し自生しており、播種しなくても4月には地表を覆い、窒素補給や地温上昇抑制、乾燥防止に役立っている。またこの園地では平成28年度から、かいよう病の防除を試験的に3月のボルドー液散布のみとしているが、結果は2年連続でかいよう病の発生は少なかった。谷本氏はヘアリーベッチが十分に繁茂することにより、パイロット園地に多い砂礫の飛散が抑えられ、かいよう病菌の侵入口となる果実や枝の傷が少なくなるためではないかと推測しているとのことであった。

現地研修を終えた参加者からは「色々な資材について話が聞けたので、今後の農作業に活用したい」、「改めて土作りが大切だと考えさせられた」との声が聞かれた。当課では、若手農業者、新規就農者の知識・技術向上に向け、今後もセミナーを開催していく。



バラハウスでの研修



紀州きのこ園概要説明



菌床堆肥製造過程の見学



エコ農業実証モデル園の説明

2. 第31回地域農業を考える日高のつどいを開催

テーマ 「知識を広げて考えよう 日高の農業」

日高地方の農業士会、生活研究グループ連絡協議会、4Hクラブ連絡協議会で組織する地域農業を考える日高のつどい実行委員会（後藤明子実行委員長）は、1月24日、紀州農業協同組合印南支店において「知識を広げて考えよう 日高の農業」をテーマに「第31回地域農業を考える日高のつどい」を開催し、会員、関係者約160名が出席した。

第1部では、和歌山地方気象台調査官の原田延明氏から「気候変動の現状と農業分野での温暖化適応策について」と題して、昨今の気候変動の問題や農業分野での対策について有意義な講演を頂いた。第2部では、NPO法人日本健康運動指導士会和歌山県支部支部長の川村護氏から「健康と運動の関わり」と題して、健康であるための運動の重要性について、簡単な運動も含めた講演を頂いた。最後に、農業水産振興課の鳥居主任から「鳥獣の生態と対策について」と題して、情報提供を行った。



後藤実行委員長の挨拶



第1部 原田調査官の講演



第2部 川村支部長の講演



情報提供 鳥居主任

3. 由良町農山漁村女性の日推進会が交流会を開催

1月31日、由良町農山漁村女性の日推進会（片山綾子会長）が由良町中央公民館にて交流会を開催し、会員45名が参加した。

推進会では、由良町の女性団体（農業士・生活研究グループ・JA紀州女性会・漁協女性部等）が3月10日の「農山漁村女性の日」を前に毎年交流会を開催している。

今年は、「由良町の海の幸・山の幸を使って料理教室～由良の女性に美と健康を～」をテーマに、アカモクを使ったチジミとみそ汁、イヨカンのスムージーなどの調理実習を行い、皆で試食しながらアカモクの栄養や調理方法、加工の過程等について学んだ。

調理実習では、全て会員が考えたレシピをもとに、チジミは、具材がアカモクとニンジンだけのものと、もやしやニラなどの一般的な具材にアカモクを入れた2種類を調理。ソースも、マヨネーズとアカモクを混ぜたものに香辛料を足したものを4種類作った。スムージーは、「みかん美肌アンチエイジングスムージー」と題し、イヨカンとヨーグルト、はちみつをミキサーにかけて完成させた。

試食会では、「町内の海の幸と山の幸と一緒に味わえてよかった」、「難しい料理ではないので、これからも家庭で作ってみようと思う」との感想を聞くことができ、充実した交流会となった。



調理実習



集合写真