
平成 27 年

10 月の普及活動状況

ダイジェスト版

～県下 10 農林事務所農業普及課と農業経営課(農業革新支援センター)の取組～



岐阜県農政部農業経営課

活力ある新産地づくり

中濃農林■ゆず かみのほゆず目揃え会を開催

かみのほゆず（株）では11月から始まるゆずの出荷に向けて、10月27日に出荷目揃え会を開催し、外観の形状や品質について出荷基準の確認が行われた。収穫されたゆずは、製菓用（恵那川上屋など）、果皮加工用、搾汁用と用途別に荷受けされる。ゆずの着色具合を考慮し、今年の出荷は11月2日からスタートすることになった。

今年、農業普及課が新産地づくり地域活性化推進事業（県単）を活用して新たな「かみのほゆず出荷規格表」を作成し、ゆず生産者へ配布した。新たな出荷規格を周知することで今まで集荷率の低かった下位規格の集荷率を向上させ、集荷量40t確保を目指す。

規格	外観	形状と品質	大きさ
川上屋		傷や病斑、葉面の被害がなく、形の良いもの	川上屋規格より少しで確認したものを
特		傷や病斑、葉面の被害がなく、形の良いもの	川上屋規格より大きめのものを
A		傷や病斑、葉面の被害が少なく、形の良いもの	—
B		傷や病斑、葉面の被害が少なく、形の良いもの	—
C		上記の規格以外のもの	—

※傷や病斑、葉面の被害が少なく、形の良いもの
※傷や病斑、葉面の被害が少なく、形の良いもの
※傷や病斑、葉面の被害が少なく、形の良いもの

【新たな出荷規格表】

下呂農林■スイートコーン 地元高校生がコーンポタージュを開発

10月16日、県立益田清風高校ビジネス会計科の生徒は、自らが開発したコーンポタージュの試食会を天領朝市にて実施した。

このポタージュには、生徒自らが下呂市スイートコーン研究会会員のほ場（萩原町）にて栽培、収穫したスイートコーンを使用。名称は「下呂にゾッコーンポタージュスープ」とし、生徒達が考案した。

試食会後の販売では多くの住民が買い求め、大盛況だった。今後、地元の祭りや量販店等で売り出しを図っていく。



【販売の様子】

売れる農畜産物づくり

岐阜農林■祝だいこん 栽培研修会を開催

管内の園芸品目の多くが、生産者数や栽培面積が減少する中、祝だいこんは、年々生産者数、栽培面積とも増加傾向にあり、今年には生産者44名が、約5.3haで栽培を計画している。また、関西市場からの要望量も、前年の出荷実績対比で約110%と増加しており、岐阜の産地に対する期待も高まっている。

10月8日に、栽培研修会が開催され、農業普及課から、最も条件の良いほ場の選定、ほ場準備、適期は種の励行、病虫害防除、鳥獣害対策、トンネル被覆など、栽培管理のポイントについて説明し、市場ニーズである「太くて、ボリュームのある祝だいこん」が出荷できるよう指導した。

今年のは種期間は、10月10日～13日までと、例年より2日早くなっており、今後、農業普及課では、発芽や生育状況などを確認するとともに、は種1ヵ月後と2ヵ月後に生育調査を実施し、調査結果に基づく技術情報を提供する予定である。

今後、農業普及課では、西郷地区全体を捉えた農地利用方針について関係機関と調整を図るとともに、えだまめ部会やJAぎふなど関係機関と連携し、規模拡大意向のある生産者の把握や借り手側のルールづくりを行い、貸し手側とのマッチングや地区農政推進委員への説明などの取り組みを行う予定である。



【栽培研修会の様子】

飛騨農林■水稻 第1回飛騨の美味しいお米・食味コンクールを開催

10月25日、飛騨農協飛騨地域農業管理センターにおいて、第1回飛騨の美味しいお米・食味コンクールが開催された。昨年度、飛騨コシヒカリが穀物検定協会の食味ランキングで「特A」評価を獲得したこと、平成30年に米・食味分析鑑定コンクール国際大会が高山市で開催されることなどを

踏まえ、飛騨の米をより一層ブランド化し、稲作農家の意識高揚と情報共有及び消費者への情報発信を強化する目的で開催された。

コンクールには、394戸の農家から574点の米が出品され、食味値と味度値を基本として評価し、金賞5点、特別優秀賞10点を選出・表彰した。

コンクールでは、鳥取県のUPFARM(株)代表取締役社長 高橋隆造氏の記念講演があり、効果的な宣伝と販売方法が必要であること、飛騨地域は農家と農協が一体となっていることが強み、飛騨地域全体を特裁の里として売り出してはどうか、などの提言があった。また「どうなる日本のお米、どうする飛騨の米作り」と題したパネルディスカッション、「飛騨コシヒカリ、その可能性」と題した高山市農家からの事例報告、さらに飛騨コシヒカリ等の試食も設けられ、密度の濃いコンクールとなった。

参加者は、自分の米を評価する機会になったとともに、良食味米の栽培を通じた農業・農村の持続的維持について考える良い機会となった。

農業普及課は、事務局構成員として関係機関とともにコンクールの開催を支援した他、今後も飛騨高山美味しいお米プロジェクト、飛騨市うまい米研究会などの活動を通して栽培技術の向上を指導していく。



【写真左：高橋氏の記念講演、写真中央：パネルディスカッション、写真右：事例報告】

農業経営課 ■ 飼料用稲 **飼料用稲（WCS）の収量等現地調査を実施**

県内ではホールクローブサイレージ（WCS）用として飼料用の稲が200haほど栽培され、早いところは9月中旬から収穫が始まった。10月に入ると収穫作業は県下全域で本格化し、本年産WCSの収穫作業はほぼ終盤を迎えた。

県自給飼料共励会へ出品のあった圃場等について、畜産担当の農業革新支援専門員を主体に、岐阜、西濃、恵那、飛騨の各農林事務所管内において収量等の現地調査を行った。調査の際には圃場の管理者や利用する畜産農家との情報交換を行い、現状や課題などに対する認識の共有を図った。

今後とも、関係機関等との連携を図りながら課題の解決に向けた対策を検討していく。



【「たちすずか」の栽培圃場】

戦略的な流通・販売

揖斐農林 ■ 柿の6次産業化 **大野祭りで加工品開発の取り組みを紹介**

柿の有効活用とPRを関係者が一体となって推進するため、大野の柿加工品開発プロジェクトチーム（事務局：揖斐農林事務所農業普及課）を平成26年4月に組織化した。プロジェクトチームでは、ピューレ、パウダーなど柿の一次加工品と、これらを活用した特産品の開発に取り組んでおり、これまでの成果を10月3、4日に大野町役場で開催された大野祭りで展示紹介した。

当日は、大野町学校給食センターの「柿チップ入りパン」や岐阜市柳津町のパン店による「柿のライムギパン」「柿のフランスあんパン」などの商品も展示、来場者も足を止めて注目していた。



【展示ブースを見る来場者】

多様な担い手育成・確保

西濃農林■トマト新規就農者 水質改善対策を実施

8月26日に各就農者のハウスの引き渡しが行われ、9月1日より順次定植作業が行われた。しかし、井戸水に細かい砂等の不純物が含まれていたため、3名のハウスでは、定植直前に井戸のフィルターが詰り、一時灌水ができない状況になった。対策として、井戸及び各ハウスの給液管のフィルターを毎日掃除することとし、同時に抜本的に改善するために、サンドフィルターを導入した。定植後は、週2～3回の巡回支援を行い、栽培管理の進捗と生育状況を把握し、助言を行っている。給液管理については、就農支援センターの協力を得て、適切に管理する方法を助言をしている。



郡上農林■集落営農 大和町下栗巣地区で集落営農法人の設立総会を開催

郡上市、JAめぐみのと農林事務所で営農組織設立のためチームを設置して重点支援を行ってきた大和町下栗巣集落で10月8日、農業法人の設立総会が開催された。

設立された農事組合法人には、集落内農家44戸中27戸が参加し、集落内の約半分となる11haの農地が集積されることになった。

地区内には営農組織が全くない状態であったが、今回理事に就任した4人の有志と関係機関で、昨年からの検討を重ね、今年度に入ってから17回の検討会議、県集落営農アドバイザーの指導、先進地視察検討会、農地中間管理事業説明会、地区への法人化説明会、アンケート調査等を経て出資者を募り、法人が設立されることになった。

今後は、「10年、20年後も下栗巣の農業を守り、構成員の共同の利益を考え、農村集落の維持発展を目指す」という法人の思いの実現のため、設立登記申請の事務手続き、各種事業の活用や本格的な営農開始に関する関係機関の支援を継続することとしている。



【法人設立総会】

恵那農林■集落営農 「第2回集楽栄農セミナー」を開催

10月27日に恵那総合庁舎において恵那・東濃集落営農塾「第2回集楽栄農セミナー」を開催した。

今回は、「商品としての米作り」をテーマに、集落営農アドバイザー楠本雅弘氏が中山間地域の特性を活かした米の生産・販売の仕組みづくりと集落営農活動の取り組み、さらには地域内の営農組織の相互連携とネットワーク化の必要性等について講演を行った。

講演後の参加者との意見交換では、営農組織の相互連携に関して前向きな提案や米の単収向上への意欲的な発言が聞かれた。

農林事務所では、今後も地域の担い手として活動する集落営農組織の課題解決、ステップアップを通じて、集落営農推進に向けた支援を継続する。



【活発な意見交換】

県民みんなで育む農業・農村

可茂農林■地産地消 地元ホテル料理長と農業者の意見交換会を開催

10月30日に地元ホテルにおいて「料理長と語る会」を開催した。これは来年度開催する担い手サミットの「可茂地域のおもてなし料理」を考えるとともに、地域活性化につなげる取

り組みに発展させるため、可茂農林事務所が地域の担い手組織並びに地元ホテルと連携して企画した。指導農業士、女性農業経営アドバイザー、青年農業士、4Hクラブ員、みのかもファーマーズ倶楽部会員の生産者側と、ホテルからは社長他、和食および洋食の総括料理長が出席し、関係機関の職員を合わせての計20人が意見交換を行った。

可茂地区指導農業士会長のあいさつ後、事務局から開催の経緯を説明した。その後、(株)みのかもファーマーズ倶楽部から地元飲食店等への食材供給の取組およびJAめぐみのから直売施設での宅配の取組事例が紹介された。

両料理長からは食材に対する熱い想いが語られた。「地元食材でつくったと言ったら100%地元食材でつくらないと嘘をついたことになる。生産者と一対一の付き合いでは多くの品目を集めるのが困難なので、地元食材を集め供給できるシステムがいる。料理人には料理人の情報網があり、良い食材は料理人同士の間ですぐ広まっていく。」「地元食材と言うだけでは、遠方からみえたお客さんには何の意味も無い。由来、生産者の気持ちを伝えることが重要。物語が伝わることにより料理に付加価値が付いてくる。」等、さまざまな提案があった。農業者側からは、生産現場の課題、特に地場での農産物流通の難しさ等が語られた。

今回の取組は来年の担い手サミットを見据えて、農業振興課と農業普及課が役割分担した上で密な連携のもと実施できた。今後も両課で話し合いながら担い手サミットに向けて継続的に行事を企画しながら、地域農業の活性化につながるよう発展させていく。



【活発に意見を交わす出席者】

東濃農林■地産地消 不足野菜解消に向けた現地実証の取組み

当地では現在秋冬野菜の作付が進んでいるが、最低気温が-5℃を下回ることも多い厳寒期の出荷野菜の不足を解消するための取組を進めている。農業普及課では、多治見市でこれまで作付の無かったキャベツの1～5月までの連続出荷に向け、品種及び作型等の体系化を目指した実証に取り組んでいる。昨年度野菜づくり塾で試作した結果をもとに体系化を行い、個別出荷者への導入実証を図っており、多治見市シルバー人材センターでは、9月上中旬定植で中・晩生品種を用いたキャベツの1～3月どりの実証の他、11月中旬定植で4～5月収穫の試作を進めている。



【多治見市シルバー人材センターでの
厳寒期向キャベツ実証の様子】

この他にも、野菜づくり塾で1～3月どりのニンジン・パレイショ・だいこん等の実証も開始しており、また、長雨で品薄となりがちな9～10月どりのきゅうりについては、簡易な雨よけ栽培で炭疽病による実害を回避できたことから、キャベツ同様に次年度の実証拡大を計画している。