地域の情報をお届け!

広島中央トピックス

贈答用味わって 大和町桃生産出荷組合

三原市大和町の大和町桃生産出荷組合は7月中旬から8月中旬、特産の桃を出荷しました。玉太りも良く、糖度も高く、上々の仕上がりで、JA全農の通販サイト「JAタウン」などで販売しました。

本年は生育も良好で、例年に比べ5日ほど早く収穫を始めました。同出荷組合は、「白鳳」「あかつき」など30種類以上を栽培しています。同町津久地区は、1957年に桃の栽培を開始。標高400mのなだらかな台地で昼夜の寒暖差が大きいため、実の締まりと味、日持ちが良いと評判です。

生産者の部谷裕幸さんは「一年間手をかけたおいしい桃を、県内外の多くの人に味わってもらいたい」と話しました。

▲桃の品質を一つ一つチェックして化粧箱に詰めるJA職員

黒瀬スイカ好評 となりの農家黒瀬店で祭り

JA黒瀬支店ふれあい委員会と黒瀬アグリセンターは7月27日、産直市「となりの農家」黒瀬店でスイカ祭りを開きました。「黒瀬スイカ」を生産者が対面で試食販売し、用意した300玉は1時間で完売しました。

同町はかつて大玉スイカの生産が盛んでした。「黒瀬スイカ」を復活させようと、15年ほど前からJAが生産者に呼び掛け、生産に取り組んでいます。今年は10人が「虎太郎」「味きらら」「紅こだま」「ピノ・ガール」の4品種を約1000本栽培しました。

同委員会の岩水正委員長は「生産者の努力で立派なスイカが出そろった。特産スイカを、多くの人に味わってもらいたい」と話しました。

▲スイカを対面販売する生産者(右)

夏野菜の漬物講習会 志和支店ふれあい委員会

志和支店ふれあい委員会は7月30日、志和アグリセンターで漬物講習会を開きました。地域住民11人が参加。ふれあい委員の指導で、地元産の夏野菜を使った漬物を作りました。

エーコープマーク品の漬け物の素を使ったキュウリやナスの漬物の漬け方やポイントを教わりながら、その場で作って持ち帰りました。漬物酢を使った佃煮やマリネなどの作り方も教わりました。

同委員会の新宅美秀委員長は「地域の人に参加してもらい、意見をJA事業にも反映させることで支店を盛り上げていきたい」と話しました。

▲ふれあい委員(左)に教わりながら漬物を漬ける参加者

組織活性化へ 野菜振興協議会総会

広島中央地域野菜振興協議会は7月23日、東広島市で第21回通常総会を開きました。生産者や関係者63人が参加。2024年度の活動計画や収支予算などを決め、協議会活動の活性化などを申し合わせました。

本年度は、異常気象の対策を徹底することで生産者所得の増大を目指します。また、JA合併2年目を迎え、スケールメリットを発揮させて広域的な共同販売体制を確立させます。

河内清人会長は「定期的な開催を予定している研修会に少しでも多くの会員に参加してもらい、コロナ前のような活発な協議会にしていきたい」と呼び掛けました。

▲あいさつをする河内会長

なるほど え～のう！ 営農情報

水稲

稲刈り後から始まる来年の稲作

令和6年産の稲作も、「あきろまん」や「恋の予感」などの中生品種の刈り取りを残すのみとなったところです。今年は特に春先の長雨や「カメムシ類の大発生」、夏場の酷暑と気象条件や病害虫の発生に悩まされた年になりました。

今年の反省を踏まえ、来年、安定した品質と収穫量を確保するためにも「稲刈り後から始まる来年の稲作」を実践しましょう。

◆刈り取り後の耕起

今年は特に2月以降、田が乾く間がないほど雨が続きました。春に田を耕せなかった影響により、次のような田が多く見られました。

①わらなどの有機物の分解が進まないうちに土中にすきこんだため、ガス沸きにより分げつ不良となった。
②田が均平にならなかったため、除草剤の効果が不十分であった。
③分げつ不足で湛水を続けたため、落水を早めなければならなかった。

ここ数年は春先の天候不順が続いていることから、刈り取り後に出来るだけ早く耕起するようにしましょう。

秋のまだ気温が下がらないうちに耕起することで、稲わらに含まれる養分を還元することができ、地力が高まります。また、土壌中の地力窒素が発現することで翌年度、肥料切れによる収穫量の減少や品質の低下を防ぐことができます。

稲わらを気温が高いうちにすき込むことで分解が促進されるので、田植え後のガス沸きを大幅に軽減することができます。

◆土づくり資材の施用について

「ミネラルG」や「ケイカル」などの資材は地力維持のため毎年10a当たり200kg施用してください。これらの資材を施用することで次の効果が期待できます。

①日照不足による収量低下の低減
②高温条件下の品質向上
③倒伏の軽減
④病害軽減

稲はケイ酸植物といわれ1年間の要求量は10a当たり窒素の10倍以上の100～120kgと言われています。灌漑水や稲わらの還元で80kg程度補給されますので残りの40kgを土づくり資材で補給する必要があります。

◆有機物の補給

秋に鶏糞や牛糞などの堆肥を10a当たり100kg程度施用することで稲わらを分解する微生物を補給することにつながります。

最近の稲作では、化学肥料に頼っていることから田は土壌微生物が不足し、代かき時に稲わらが大量に浮く原因になっています。畑作でもいえることですが、肥沃なよい土壌とは窒素などの植物に最低限必要な栄養分ばかりでなく、有効な微生物が活発に活動できる土壌をつくることです。そのためには秋のまだ気温が高いうちに耕起し、微生物の働きにより稲わらを分解させる必要があります。

◆田の乾田化

秋の耕起後の管理は田植え前まで乾田管理となります。冬に田を乾かし土壌中に空気を含ませることで、稲わらの分解が促進され、地力窒素の発現が期待できます。また、藻類などの水性植物も完全に枯死するので来年度の対策になります。

◆ノビエ対策

ノビエは一度多発させてしまうと大量に種子を落とすため、撲滅が非常に難しくなります。特に刈り遅れた田は成熟した種が落ちるため、翌年思いもよらず多発することがあります。

石灰窒素は肥料ですが、副次的な効果でノビエの種子を休眠覚醒させます。この効果を利用し、稲の刈り取り後できるだけ早く10a当たり40～50kg全面散布します。そうするとノビエの種子が休眠から覚醒して発芽し、そのまま冬の寒さで枯死します。

発芽には18℃以上の気温が15日程度必要ですが、秋に発芽しなかった場合は春先に一斉に発芽するため、この時にすき込めば楽に防除できます。

多発した田は来年の除草対策も踏まえて根気よく対策する必要があります。

野菜

軟弱野菜類の栽培

小松菜やホウレンソウなどの軟弱野菜類は、種播きから収穫まで短期間で生育するため、比較的容易に栽培できる品目です。加えて栄養価が高く、食卓に上る機会も多いため是非、栽培に取り組んでいただきたいです。

◆土づくり

栽培期間が短いため、初期から順調に生育を促す土づくりが重要になります。牛糞などの堆肥を施し、できる限り深く耕します。この時、苦土石灰やミネラルGなどの石灰資材を投入しますが、特にホウレンソウは酸性土壌に弱いため、土壌改良が必要です。

また、ホウレンソウは根の伸びが旺盛で、土壌条件が良いと播種後70日で1m以上伸びると言われます。そのため、圃場には水が滞水しないようあらかじめ排水対策をしておきましょう。

肥料は野菜の元肥用を1a当たり10kg程度施します。気温が下がり、生育期間が長くなれば様子を見ながら追肥を2～3kg程度与えます。

◆種播き

ごく浅く種の播き溝をつくり、すじ播きにします。条間は20～25㎝程度とし、播き終わったら覆土をして軽く鎮圧し、その後は十分に灌水します。低温期はパオパオなどの被覆資材で保温すると発芽がそろいます。

葉が触れ合うところを順次間引き、最終的には株間が7㎝くらいにすれば品質よく仕上がります。

◆病害虫対策について

軟弱野菜類は収穫までの期間が短いため、できる限り農薬は使いたくないものです。アブラムシなどの対策としては防虫ネットの使用をおすすめしますが、毎年、害虫の発生が多いようならあらかじめダントツ粒剤などで対策をする必要があります。

※農薬の使用はあらかじめラベルを確認してください。

◆寒締め栽培

ホウレンソウや小松菜などは、寒さが到来すると上部の伸長が止まり、地表に張り付くような草姿になって寒さから耐えようとします。

この時、地表部が凍結して枯死しないように葉に糖分を蓄えます。冬越しの野菜が甘味を増すのはこのためで、最近は「寒じめホウレンソウ」や「寒じめ小松菜」として流通しています。秋に種を播き、ある程度大きくなったものの一部をそのままにし、寒さにあてることで「寒じめ」として楽しむことができます。大変美味しいのでおすすめです。

品目・品種について

●ホウレンソウ

ホウレンソウは、西洋品種と日本品種に大別でき、品種改良はそれぞれの良いところを選別して行なわれています。

西洋品種に近いものは葉が肉厚で丸葉、病気に強いものが多く、根は茶色に近いのが特徴です。それに対して日本種に近い品種は葉厚が薄く剣葉、根は鮮やかな赤色で甘味が強く食味の良いものが多いです。秋から冬にかけては病害虫が少ないことから家庭菜園で楽しむ場合は日本種に近いものをおすすめします。

●小松菜

小松菜は、関東地方では昔から大変重要な野菜として常食されてきました。広島県では主に広島市内で生産量が拡大し、一般的に流通されてきたことから消費量も拡大傾向となっています。

カルシウムが豊富に含まれることから機能性野菜としても注目されています。葉の形がひしゃく状のものや根の近くまで葉がたっぷりつくものがありますが、どの品種も作りやすいです。

●水菜

以前は水菜と言えば年末に白菜のように株が大きくなる「千筋水菜」が主流で漬物や正月の雑煮に必須でしたが、最近ではほとんど流通していないのが現状です。それに変わって「サラダ水菜」が一年中流通するようになり、消費量も格段に多くなりました。クセがなく使いやすいのと、種まきから収穫まで非常に短期間なため、ホウレンソウや小松菜に次いで家庭菜園におすすめできる品目といえます。

●大根菜

「ハットリくん」などの大根菜専用の品種は生育が大変旺盛で、葉が柔らかく、苦味が少ないため大変味が良いです。浅漬けや和え物など用途も広いため家庭菜園には最適です。

第4回 ぶちうまいお米コンテスト in東広島

広島県を代表する米どころ、東広島市。今年も東広島の〝ぶちうまいお米〟No.1を決める「ぶちうまいお米コンテスト in 東広島」を開催します！
1次審査や2次審査を経て、決勝審査が行われるこのコンテスト。
あなたの作った自慢のお米で是非挑戦してください。
たくさんのご応募をお待ちしております。

参加資格 東広島市に居住もしくは事業所を有する農業者、農業者団体、法人

出品米
- ○令和6年産米 東広島市産 単独品種とする。
- ○品種登録されているもの。又は品種登録出願が受理されているものに限る。
- ○1経営体につき5点までの出品が可。
- ○複数出品の場合、栽培方法または品種が別の米に限る。

※決勝審査に進出が決まった上位5名のお米については、一袋30kgを10,000円で購入させていただきますようご協力をお願いいたします。結果は11月10日頃お知らせします。

出品料 1出品につき2,000円。申込受付後に案内する振込先に入金してください。（振込手数料は自己負担となります。）

申込受付期間 8月1日㈭～9月30日㈪

募集点数 200点（募集点数に達し次第、受付終了）

申込方法 申込書に必要事項を記入の上、窓口、郵送のいずれかでお申し込みください。

申請書申込先 ぶちうまいお米コンテストin東広島 事務局
〒739-8601 東広島市西条栄町8番29号 東広島市役所ブランド推進課内
TEL：082-422-1032

出品期間 10月1日㈫～10月25日㈮

提出物 申込された精米1kg及び栽培履歴の提出をお願いします。

提出先 ひろしま農業協同組合広島中央地域営農経済センター
〒739-0025 東広島市西条中央五丁目8番10号
TEL：082-423-5913　FAX：082-424-3933

東広島市園芸センターより

土壌分析診断サービス をご紹介します

東広島市園芸センターでは、土作り支援の一環として簡易な土壌分析・診断サービスを行なっています。
肥料が適量施用できているか、畑の土の特徴なども改めて確認し、より作物が育ちやすい土作りを目指してみませんか。

【対象者】
東広島市在住で野菜など園芸作物を出荷販売している方

【分析内容】 ①pH　②EC　③NO3

【申込方法】
園芸センターもしくは、JAアグリセンターへ土を持参していただきます。畑の土の取り方にコツがあるので、事前にご相談ください。

【料　金】 無料

【その他】
- 申し込みから回答まで1週間程度かかります。
- 認定農業者、認定新規就農者・施設栽培農業者の方などには、さらに詳しい診断も実施しています。
- 専門業者による土壌分析診断サービスを利用される方を対象とした補助事業もあります。
- 詳しくは園芸センターホームページをご覧ください。

詳細はこちら

申込・問い合せ　東広島市園芸センター　TEL (082)433-4411