

千葉の園芸

発行所 千葉市中央区市場町 1-1
公益社団法人千葉県園芸協会
連絡先 043(223)3005
毎月 1日発行
平成 26 年 6 月号

ニンジン産地の更なる発展に向けて
選果場を活用した春ニンジンの産地化に向けた取組

山武農業事務所 改良普及課

主任上席普及指導員 若梅 均

秋冬ニンジンの産地である丸朝園芸農協では、ニンジン産地としての評価を更に高めるため、春ニンジンの出荷にも対応できるよう選果場「Big San」の再整備を行い、春ニンジンの栽培面積・出荷量の拡大と高品質生産に取り組んでいます。

1 丸朝園芸農協とニンジン

丸朝園芸農業協同組合は 5 市 3 町（芝山町・成田市・富里市・山武市・横芝光町・八街市・多古町・千葉市）の組合員で構成された野菜・花きの専門農協で、ニンジン・スイカ・花き類・トマト・カボチャ等が生産・販売されています。その中でも秋冬ニンジンは販売額 1 位で、栽培面積 224ha、販売金額 11 億円（H25 年）となっています。

2 春ニンジンの振興

丸朝園芸農協では、ニンジン産地としての更なる発展を図るために、農協として「春ニンジン」を推進品目として振興することを決定しました。H24 年度に行ったニンジンの選果場の再整備にあたっては、春作も見据え真空予冷施設を新たに導入するなど選果場の機能向上を図りました。

また、山武農業事務所では北総台地の春作の基幹品目であるスイカの栽培が減少している中、代替品目として「春ニンジン」を提案していました。このため、両者が連携して春ニンジン栽培の推進、栽培技術の指導を行っています。

3 春ニンジンの生産拡大への取り組み

生産者に対し、①「説明会」で春ニンジンの栽培概要や経営試算を提示して栽培希望者を募り、②「講習会」で栽培方法を説明し、③実際に栽培に取り組むにあたって現場ほ場での「現地検討会」で実際の作業や生育状況を確認し、④各生産者のほ場を「巡回」して生育状況を確認しつつ今後の管理を指導する、という体制をとりました。

出荷にあたっては、収穫時間やニンジンの品温

上昇を抑えるための遮熱シートの使用など、入した真空予冷庫の活用して高品質の春ニンジンを出荷するため体制を整えました。

その結果、選果場を活用した春ニンジン出荷の初年度にあたる H25 年産の実績は栽培面積 7.22ha、栽培者 33 人、平成 26 年産の栽培申込が栽培面積 14ha、栽培者 51 人となりました。



一方、秋冬ニンジンの産地に春ニンジンを導入することで連作障害が懸念されるため、緑肥の講習会を開催するなど、生産者に土作りを働きかけています。また、輪作品目も併せて検討中です。

春ニンジン栽培面積の増加傾向を受けて、平成 26 年 2 月には指定産地の指定を受けました。これにより価格低迷時にも価格保証が受けられるため生産者が安定して栽培できる環境が整いました。

今後、秋冬+春ニンジンの産地としての評価をより高めるために、生産者・農協・農業事務所で協力して、春ニンジンの栽培面積・出荷量の拡大と高品質生産を目指します。

高品質のカトレアを安定的に周年生産 布施洋蘭園

山武農業事務所 改良普及課
普及技術員 綿貫 俊貴

山武市松尾町の布施洋蘭園は、優れた栽培技術により高品質の切り花カトレアを周年で安定的に生産しています。輸送面での品質保持にもこだわり、近隣地域の生産者と洋ランのみでの共同出荷を行っています。また、山武地域の洋ラン生産者の中心的存在としても信頼を集めています。

1. 経営の歩みと概要

昭和 53 年より 2. 3 a の温室でカトレアとファレノプシスの栽培を開始しました。昭和 63 年からはカトレア専作となり、平成 7 年、「有限会社 布施洋蘭園」として法人化、経営面積 25 a となりました。平成 19 年には、後継者の就農をきっかけに面積をさらに拡大し、現在はガラスハウス 30 a, ビニルハウス 10 a の計 40 a となっています。

労働力は家族 3 名に加え、常時雇用 5 名の計 8 名となっています。



布施洋蘭園 スタッフの方々

2. 経営の特徴

春咲種の「アイリンフィニー」と秋咲種の「フェスティバルクイーン」の 2 品種を主要品種とし、電照とシェード処理を組み合わせることにより開花調節を行っています。この栽培技術により高品質の切り花カトレアを周年で生産する体制を確立し、毎月 10, 000 輪の安定出荷につなげています。

上記 2 品種の他、ステムの長いアンセプス系の品種を導入し 1 ~ 3 月を中心に切り花出荷を行っています。

また、15 年ほど前から山武地域の洋ラン生産者と香取地域の利根洋ラン組合とで運送会社のトラックを週 3 回チャーターし、共同出荷を行っています。他の品目と同じ便で

の輸送は、荷物の取扱い方により品質へのトラブルを生じる恐れがあったため、洋ラン専用の輸送を考え、この取組を始めました。共同出荷することにより、輸送中の品質保持だけでなく、出荷経費の削減にもつながっています。さらに、布施洋蘭園を山武地域の洋ラン生産者の集荷場としていることもあります。情報交換の場となり、地域の中心的存在となっています。



温室内の様子

3. 今後の取組

現在、切り花のカトレアは大半が葬儀向けの需要となっており、「葬儀の花」としての印象が定着しつつあります。しかし、近年は葬儀の形態や内容が大きく変化しているため、将来的に需要の減少が見込まれます。

そこで、ブライダルやアレンジメントにも利用しやすいアンセプス系の品種を導入していますが、現段階では出荷期が 1 ~ 3 月と限られています。今後はその出荷期拡大に向けた開花調節技術の開発に取り組む予定です。

また、昨年秋に導入したヒートポンプについて、暖房コストの削減効果を見極めるとともに、夏場の高温対策としても活用し、さらなる品質の向上を図る予定です。

ナシ葉を加害するチャノキイロアザミウマの生態と防除対策

千葉県農林総合研究センター
病理昆虫研究室 主席研究員 大谷 徹

千葉県のナシでは、平成 20 年頃から新しい害虫チャノキイロアザミウマが発生し、問題となっています。気温が高くなるこれからの時期に著しく増殖し、新梢葉に被害を発生させます。最近の研究で、その生態や有効な薬剤が明らかになってきました。

1. チャノキイロアザミウマによる被害

チャノキイロアザミウマは、成虫でも体長が 1 mm に満たない小さな害虫です（写真 1）。未展開葉や展開して間もない柔らかい葉を食害して増殖するため、その発生は新梢先の葉に限られます。しかし、多発すると新たに展開した葉が次々に被害を受けて褐変し、早期落葉を引き起こすこともあります。

同じく新梢の葉を加害する害虫にニセナシサビダニがあります。ニセナシサビダニによる被害葉は裏側に向けて巻くのに対し、チャノキイロアザミウマの被害葉は表側に向けて巻く特徴があります。（写真 2）



写真1 チャノキイロアザミウマ成虫



写真2 新梢葉の被害

チャノキイロアザミウマ（左）では表側に、ニセナシサビダニ（右）では裏側に湾曲する

2. ナシ園における発生消長

園内の土中で越冬したアザミウマは春にナシ樹に移動し、春季はまだ低い密度で寄生します。気温が高くなる 6 月下旬頃から急増して被害が目につくようになります。8 月に発生はピークとなります。その後、新梢伸長が止まって硬い葉が多くなると密度は減少しますが、まだ伸長が続く枝の葉に集中して寄生します。成虫は 10 月まで、幼虫は落葉期の 11 月にも発生がみられ、その後幼虫はナシ樹から離れて土中に移動し、成虫となって越冬します。

3. 防除対策

千葉県のナシ防除暦では、ニセナシサビダニの防除剤として 5 月中旬にハチハチフロアブルが、6 月中旬にコテツフロアブルが採用されており、これらはチャノキイロアザミウマにも登録があるので高い効果が期待できます（表）。

また、今年の防除暦には、7 月上旬にチャノキイロアザミウマの被害葉が多くみられる場合の防除剤としてディアナ WDG が採用されました。本剤はシンクイムシ類やハマキムシ類に対しても高い効果があります。昨年、早期落葉が見られた園などでは、本剤を使用して防除を行ってください。

表 平成26年版なし防除暦に採用されたチャノキイロアザミウマの防除薬剤¹⁾

防除時期	薬剤名	希釈倍数	収穫前使用日数	使用回数
5 月中旬	ハチハチフロアブル	2,000倍	14日前まで	2回まで
6 月中旬	コテツフロアブル	2,000倍	前日まで	3回まで
7 月上旬	ディアナ WDG	5,000倍	前日まで	2回まで

注1) 使用基準は平成26年4月現在

**緑肥作物の利用による農地に残存した
硝酸態窒素の流出抑制と吸収した窒素の後作での利用**

千葉県農林総合研究センター
土壤環境研究室 研究員 原田浩司

野菜の生産に利用されずに収穫後の畑に残った硝酸態窒素を、緑肥作物に吸収させることで、地下水への流出を抑制するとともに、緑肥作物をすき込むことにより次作物の栽培に利用することができます。

1. はじめに

収穫後の畑に残った硝酸態窒素は、降雨によって地下へと移動（溶脱）して、地下水汚染の原因になります。畑に残った硝酸態窒素を緑肥作物に吸収させることで、この溶脱を抑制することができます。緑肥作物の種類によって吸収できる硝酸態窒素の深さと量が違うこと、緑肥作物に吸収された窒素を次作物の基肥として利用できることができます。明らかとなったので紹介します。

2. 緑肥作物が吸収できる土壤中窒素の深さと量

硝酸態窒素が残っている深さを 10~20cm、30~40cm、50~70cm と 3 段階に変えて、5 種類の緑肥作物を栽培しました。

夏作緑肥作物のソルガム「つちたろう」は、残っている硝酸態窒素の深さに係わらずほぼ 20kg/10a の窒素を吸収します（表）。一方、スーダングラス「ねまへらそう」とギニアグラス「ソイルクリーン」は、深い位置に残っている窒素の吸収量は少なくなります。冬作のエンバク「ヘイオーツ」とイタリアンライグラス「タチムシャ」は、硝酸態窒素の残っている深さに係わらず、それぞれ 17~19kg/10a、11~14kg/10a の窒素を吸収します。

このように、いずれの緑肥作物も深さ 10~20cm の浅い所に残っている硝酸態窒素は、よく吸収します。また、ソルガムとエンバクは 50~70cm の深いところに残っている硝酸態窒素もよく吸収できます。施肥量の多い野菜では、

栽培後に多くの硝酸態窒素が残ることがあります。また、マルチ栽培では比較的浅いところに硝酸態窒素が残ります。畑に残る硝酸態窒素の状況に応じて、緑肥作物を選択することで、硝酸態窒素を吸収させ、効率的に溶脱を抑制することができます。

3. 緑肥作物が吸収した窒素を利用した次作物の基肥減量

約 12kg/10a の窒素を吸収したソルガムとエンバクをすき込み、コマツナ「きよすみ」を栽培しました。その結果、すき込むことにより 6 kg/10a の基肥窒素の施用でも、基肥窒素を施肥基準の 12kg/10a だけを施用した場合（基準区）と同等の収量が得られました（図）。このように、緑肥作物が吸収した窒素を利用して次作の基肥を減らすことができます。

4. おわりに

これまで緑肥作物は、線虫害の抑制や土壤への有機物の補給を目的に栽培されてきました。ここでは、その吸肥力をを利用して硝酸態窒素の溶脱を抑制できること、さらに、吸収した窒素を次作物で利用できることを紹介しました。畑に残った硝酸態窒素の状況にあった緑肥作物を選ぶことにより、環境保全型の野菜栽培に役立つと考えられます。

表 緑肥作物の窒素吸収量

硝酸態窒素が 残存する 深さ	夏作緑肥作物の窒素吸収量 (kg/10a)		
	ソルガム	スーダン グラス	ギニア グラス
10~20cm	19	22	16
30~40cm	20	15	10
60~70cm	20	10	6

硝酸態窒素が 残存する 深さ	冬作緑肥作物の窒素吸収量 (kg/10a)	
	エンバク	イタリアン ライグラス
10~20cm	18	14
30~40cm	17	11
50~60cm	19	12

注) 夏作: 播種 2009 年 7 月 9 日、すき込み 2009 年 9 月 2 日
冬作: 播種 2009 年 12 月 2 日、すき込み 2010 年 5 月 6 日

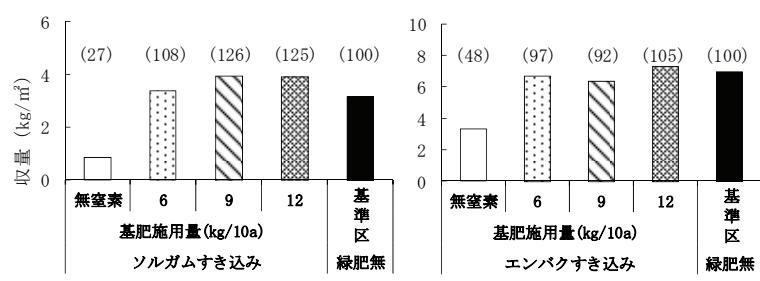


図 緑肥作物すき込み後に基肥窒素量を変えて栽培したコマツナの収量

注) () 内は緑肥無すき込みの基準区を 100 とした収量割合。基準区の基肥窒素量は 12kg/10a

地元の味を、首都圏のお客様へ
～JAきみつの量販店での農産物販売の取組～

千葉県流通販売課
首都圏マーケティングセンター
伊藤 文雄

J Aきみつでは、直売所の農産物を首都圏の量販店等で販売する取組が行われています。これにより、新たな販路が開拓されたほか、流通・小売業者との関係が強まり、J Aきみつ産農産物の取引強化に結びついています。

1 はじめに

J Aきみつ管内には、「味楽園おびつ店」、「ゆりの里」、「味楽園さだもと店」の3つの大型直売所があり、ここを拠点にして、地元農産物の販売が盛んに行われています。

また、J Aきみつではこれらの直売所に向けて生産された農産物の販路の開拓のため、首都圏のインショップや量販店で、直売所の農産物の販売にも取り組んでいます。

その1つとして、平成 25 年 5 月にアクアラインで 1 時間ほどの、川崎市にあるイトーヨーカドー2 店舗で開設した、「J Aきみつ出張直売所」について御紹介します。

2 「JAきみつ出張直売所」の取組

整然と商品が並んだ量販店の青果売場コーナー。その一角の、色とりどり、多種多様な商品が置かれている場所が、J Aきみつの直売所の農産物を集めた「JAきみつ出張直売所」です。売り場にはポスターやPOPとともに、生産者の顔写真や商品PRが掲示されるなど、まるで本物の直売所の様にぎやかです。

これらの野菜は、主に「味楽園さだもと店」から出荷されたもので、大田市場の卸売会社を経由して、店舗に配送されています。

この出張直売所の取組は、産地、店舗の両方にメリットがあります。

店舗にとって様々な種類・規格の商品を揃え

ることができるとともに、店舗の希望に合った数量・重さ・荷姿の納品を依頼できます。

一方、産地にとっては新たな販路の確保になる上、店舗が商品を買い取ってくれるため、直売所の様な売れ残りによるロスの心配がありません。

さらに、このような取組を通じて卸売会社や小売店とのつながりが強まり、直売向け以外の農産物についても取引の拡大につながっており、平成 25 年 6 月、11 月には J Aきみつ産農産物を中心とした千葉県フェアがこの 2 店舗で実施されました。



量販店でのフェアの様子

3 おわりに

近年、産地間の販売競争はますます激しさを増しています。この取組のように、消費地に隣接する本県の立地性を活かし、積極的に流通・小売との連携を強化し、販路を確保していくことも重要なことです。

千葉県フェアで産地を P R

県流通販売課 販売・輸出促進室

千葉県では、6月、9月、11月及び2月の販売促進月間を中心に、県内及び首都圏の百貨店や量販店等で千葉県フェアを開催しています。フェアでは、売場において、旬の千葉県産農林水産物を販売するとともに、ポスター・のぼり等での装飾、販売促進員や生産者・生産者団体による試食宣伝、対面販売等を行っています。これらの取組を通じて、産地や農産物の情報を消費者や小売業者にPRすることにより、消費拡大や小売店等での取扱量の拡大を図っています。

また、特に生産者・生産者団体が千葉県フェアに出向き、消費者や小売業者に直接PRすることによって、お互いの顔が見えるコミュニケーションが生まれ、産地や農産物の魅力をより一層伝えることができます。

さらに、売場での消費者や小売店担当者の声を直接聞くことによって、消費者ニーズや流通ニーズを肌で感じ取れます。

今後も、このような千葉県フェアを実施し、県産農林水産物の消費拡大と、小売店等での取扱量の拡大を図っていきます。



量販店における千葉県フェア

第12回千葉県びわ共進会の開催について
(4年に一度のびわの祭典)

県生産振興課 園芸振興室



千葉県は、全国第2位のびわの生産県です。その栽培は、宝暦元年（1751年）に始められたといわれ、250年の歴史を有しています。

また、皇室への献上も明治42年から始められ、第2次世界大戦中の一時期を除き、今日まで続けられ、今年で100回目という記念の年になります。

それを記念して、本年の共進会に出品された果実は、より多くの消費者の皆様に知っていただくため、イオン幕張新都心店にて展示即売が行われます。

今年は、雪を始めびわ栽培にとって厳しい自然環境でしたが、生産者の努力の結晶をご鑑賞ください。



芸術品のような特別賞

- 1 日時 平成26年6月12日（木）
- 2 場所 共進会 6月12日（木）南房総市役所
一般公開 6月14日（土）

イオン幕張新都心店

特別賞入賞果実の販売 6月15日（日）

イオン幕張新都心店

※問い合わせ先 千葉県生産振興課園芸振興室

（043-223-2872）