

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 27 年 7 月号

共選共販体制の整備による産地活性化

東葛ふたば農業協同組合
経済部 指導販売課 木村 元幸

「JA 東葛ふたば園芸連絡協議会 (132 名)」では、こかぶ、葉生姜等の 5 品目部会で共選共販体制を整備し、活発な部会活動を通じて、会員が集まりやすい環境作りと産地活性化を図っています。

1 組織の概要

平成 14 年 10 月、柏市、我孫子市、旧沼南町にまたがる 5 つの農協が合併して、東葛ふたば農協が誕生しました。平成 16 年 3 月には、11 の地区組織が加盟する「JA 東葛ふたば園芸連絡協議会 (以下、園芸連)」と、その下部組織の 8 品目部会ができました。

設立当初より、出荷形態は旧農協単位のままで、販売量や単価が伸び悩んでいました。そこで、当 JA では、平成 22 年から、各品目の部会活動の強化と、共選共販体制の整備を図ってきました。

2 会員が集まりやすい環境作り

当初は、種苗メーカー視察、防除講習会、役員会等の、役員中心の活動が主で、会員が多く参加できる機会はわずかでした。

そこで、平成 24~26 年度、「ちばの園芸産地活性化支援事業」を導入し、組織力、生産力、販売力の強化を目指し、組織活動活性化を図りました。

こかぶ、ねぎ、ほうれんそうの品種比較試験や、こかぶの防虫ネット被覆試験を実施し、結果を部会全体で共有できるよう、現地検討会を開催しました。現地検討会では、全員で各圃場を巡回後、種苗メーカー、資材メーカー、農業事務所との意見交換会を行い、「会員、職員、関係機関が意見交換できる、会員が集まりやすい環境作り」を目標としました。



3 販売力強化の取組

こかぶ、葉生姜の 2 部会では、婦人部や料理研究家と連携し、料理検討会を開催しました。好評だったレシピを掲載した販促用リーフレットを作成し、店頭や指定市場での販促活動で配布しました。生産者による試食宣伝も行いました。



このような取組を積み重ねた結果、会員の中から、共選共販への想いが強くなり、平成 26 年度までに、こかぶ、葉生姜、ねぎ、枝豆、ほうれんそうについては、旧農協組織での出荷体制から、JA 東葛ふたば園芸連としての、共選共販体制が整備されました。

4 今後の取組

平成 27 年 4 月現在、各部会の人数は増加し、こかぶ 30 名、葉生姜 18 名、ねぎ 45 名、枝豆 16 名、ほうれんそう 20 名となりました。それでもまだ、当管内には、個人での市場出荷や、農協に属さない出荷組合もあります。今後は、園芸連会員以外も参加できる「情報提供の場」作りに力を入れ、販売量を増やし、単価を伸ばしていくことを目標とし、共選共販推進で強い産地作りを目指していきたいと思えます。

頑張る産地



白子の良食味たまねぎ産地・さらなる機械化に向け

長生農業事務所 改良普及課
普及指導員 田村 彩

5月12日、白子町浜宿のたまねぎ圃場にて、白子町玉葱出荷組合の主催で、「玉葱収穫作業機械化検討会」が開催され、生産者・機械メーカー・関係機関の総勢70名が参集しました。生産の維持・拡大に向け、まずは根葉切り機の導入に期待が高まっています。

1 産地の概要

九十九里浜の砂地と温暖な気候を活かし、白子町玉葱出荷組合（組合員120名）では、約30haの「たまねぎ」をはじめ、「葉玉ねぎ」、「葉にんにく」などを生産・出荷しています。



みずみずしい
新たまねぎ（5月）



柔らかい葉ごと味わう
葉玉ねぎ（1～3月）

特にたまねぎはJA長生の「ながいき玉ねぎ」のブランドで販売を行っており、契約出荷も増えてきました。

また、6000人を集める「白子たまねぎ祭り」や、農家圃場（約50か所）での「たまねぎ狩り」を実施し、甘くて瑞々しいたまねぎを消費者へ直接PRしてファンを増やしています。

このように人気が高まっている一方で、生産者の高齢化が進み、栽培面積は30年前に比べて約3分の1まで減少しています。

2 収穫作業の機械化・省力化が課題

たまねぎの収穫作業は5月に集中し、重労働です。当産地の収穫出荷体系は、引き抜き・根葉切り調製・コンテナ（又はネット）へ投入、コンテナの運び出しという流れで、すべて人手により行われています。生産者はパートを雇って対応していますが、長年頼んでいたパートの高齢化も進み、人が集まりにくくなっている現状があります。

こうした作業を機械化し、省力化していくことが重要な課題となっていたため、生産者、関係機関、メーカーが昨年からの検討を重ねてきました。

3 機械化検討会の開催

5月12日、白子町浜宿のたまねぎ圃場にて、白子町玉葱出荷組合の主催で、「玉葱収穫作業機械化検討会」が開催され、生産者・関係機関・メーカーの総勢70名が参集しました。

当日は、メーカー4社から、「マルチ剥がし機」、「掘り取り機」、「拾い上げ機」、「根葉切り調製機」、「リフト機能付き運搬車」の実演・説明を受け、意見を交換しました。

県内初公開の機械も多く、「根葉切り調製機」は処理スピードが早くて精度も高く、導入したいという声があがりました。「掘り取り機」ではマルチからたまねぎを外す部分で課題が残り、来季に向けさらなる検討・改善を行うことを確認しました。



根葉切り調製機の実演

4 今後の展開

片岡組合長は、「消費者に美味しいと言ってもらえるよう常に工夫や努力を続けていきたい」、「機械化により、次に続く農業者にも魅力となるような農業にしていきたい」と意気込んでいます。

農業事務所では、当産地に適した機械化体系の導入に向け、栽培技術や経営面からも併せて支援していきます。

頑張る産地



果樹複合経営、多品種栽培で 選ぶ楽しみを消費者に届ける「梨園山本」

千葉農業事務所 改良普及課
上席普及指導員 矢内雅楽子

市原市は文政 7 年から 200 年以上も続く古くからの和梨産地です。また、かつては桃、柿の栽培も多く、卸売市場に出荷されていましたが、現在では主に直売向けとして栽培されています。今回は市原市の柏原地区で和梨を中心に桃、柿などの果樹複合経営を営む「梨園山本」をご紹介します。

1 経営の概要

「梨園山本」の経営面積は、和梨 210a、桃 20a、洋梨 5a、柿 5a、ブルーベリー 2a です。経営主の山本寿光さん(47 歳)と両親の寿夫さん、みつ子さんの 3 人に加え、常雇用 1 名、臨時雇用 10 名のパート 11 名が作業に携わっています。栽培管理は、和梨は寿光さんとパート、桃、柿は寿夫さん、ブルーベリーはみつ子さん、洋梨はパートが中心に担当しています。なお、パートは和梨、洋梨の管理作業の中で薬剤散布以外は、せん定も含めすべての管理ができます。

販売は自宅直売所での販売が 7 割、近隣のスーパーなどでの委託販売が 3 割で、直売所では 6 月末から 11 月末まで販売しています。



経営主の寿光さん、梨園で

2 「品揃え」と「果物で広がる会話」が魅力の直売所

「梨園山本」は多品目、多品種を扱っている点の特徴です。和梨は主要品種に加え、「なつひかり」、「にっこり」、「王秋」など 30 品種、桃は 6 月下旬から収穫できる「てまり姫」や「あかつき」、歯ごたえのある「おどろき」など 20 品種を栽培しています。

洋梨は予冷庫を 2 台整備して、予冷、追熟の難しい 8 月末から、食味の良い「オーロラ」や「バ

ロード」等を販売しています。

多くの品目、品種を栽培、管理することは大変ですが、たくさんの種類の果物を迷いながら選ぶことや、直売所での果物にまつわる会話、やりとりを楽しんでほしいとの寿光さんの思いがあって、現在の経営に発展してきました。



収穫を待つ幸水

3 園地貸借システムを活用して 改植に取り組む

寿光さんが就農した 17 年前、梨園は老木が多く、改植が必要な時期でした。しかし、市原市の園地貸借システムを活用して市内生産者から 60a の梨園を借りたことで、収量を減らすことなく改植を進めました。同時に、梨棚や多目的防災網などへの設備投資が出来ました。その後も、管理できなくなった梨園を借りて欲しいとの申し出が絶えず、現在では合計 93a を借り受けています。

4 今後の経営について

山本さんの積極的な経営をみて、周辺の生産者からは担い手としての期待が高まっています。

山本さんは、雇用の活用や作業体系の改善をしながら、出来る範囲で規模を拡大していけば、いちはら梨の産地としての維持にも貢献できるかもしれないとの考えを語ってくれました。

ホームページ：www.d5.dion.ne.jp/~h-y/

頑張る産地



市川ナーセリー ～鉢植木の需要拡大を目指して～

印旛農業事務所 改良普及課
普及指導員 間宮 悠介

市川ナーセリーは千葉県成田市の成田国際空港近くにあります。園主の市川健太郎さんは、やる気があふれていて、「仕事が楽しくてしょうがない！」と、いきいきと植木生産を行っています。目指すはオランダ型の農業です！

1 市川ナーセリーの概要

市川ナーセリーは、園主の市川健太郎さんが平成 25 年から、これまで父の裕之さんが行ってきた高木の植木生産とは別に、植木のポット栽培を主体とした部門別経営を開始しました。

経営開始後、栽培面積を年々増加させていて、現在は約 3ha で生産しています。樹種はカシ類、レッドロビン、トキワマンサク、シルバープリペット等 15 種類を栽培しています。



左：裕之氏・中央：健太郎氏・右：従業員 高木大氏

父の裕之さんは細やかな植木管理に秀でていて、長年管理してきたコウヤマキが、樹幹内部の枝ぶりの構成が芸術の域に達しているとの評価で千葉県植木銘木 100 選【81 号】に認定されました。健太郎さんもその確かな技術を受け継いで植木管理を行っています。



銘木 100 選の
コウヤマキ

2 年々進む規模拡大

健太郎さんは、海匝・香取地区が中心の鉢植木生産者の団体である GAM(グリーン・アソシエーション・ミルイユ)に所属し、会員との相互交流による情報収集を行っています。また県外の生産者との交流や、海外への視察を通し、たくさんの情報を取り入れ、

特にオランダで行われている、大規模・集約的・機械化による効率的な農業を目の当たりにし、目指すべき方向性を見出しました。効率的な農業の実現するため、昨年は県単補助事業を活用し、灌水設備、育苗ベンチの整備を進めました。

3 販路の拡大

GAMの仲間たちと共に、毎年夏に植木の農場見学会と展示会を開催しています。その中で販路の拡大や既存の顧客からのニーズの情報収集を行い、生産の方向を決めています。今年も 7 月 29 日に開催されます。

また、視察に行った県外の生産者との繋がりから、委託生産の割合も増えてきていて、安定した供給先の確保ができています。

在庫の情報発信のためホームページを活用しています。レイアウトが見やすく、在庫の写真は植物の今の状態がわかるようになっています。

市川ナーセリーHP：<http://ichikawa-nursery.com/>

4 今後について

今後の目標については、引き続き生産の拡大、効率化を進めることです。ポットングマシン等を導入し生産ラインを機械化することがこれからの目標となっています。

また、全国のポット植木生産者との繋がりをもより強固にし、情報の共有や、情報発信を一緒にしていきたいと考えています。

健太郎さんは今後の植木業界を背負って立つ、注目の逸材です。



オランダの農場を
イメージした旗

果樹ニュース



ナシ黒星病の秋季防除

千葉県農林総合研究センター
病理昆虫研究室 研究員 金子 洋平

はじめに

秋季防除は黒星病菌が芽鱗片組織に感染し、そこで越冬することを防ぐための薬剤散布です。ここでは、秋季防除の効果的な実施時期、指標について紹介します。

一般に病気は環境、宿主、病原の 3 つの要因が揃うと発病するとされています。3 つの要因から秋季防除の実施時期を検討しました。

1 環境（気温）からみた防除時期

気温について、特に秋季においては、15～21℃が感染適温であると報告されています。千葉市におけるアメダスデータを見ると、2007～2011 年の秋季では、この気温となる時期は 10 月上旬～11 月上旬頃でした。

2 宿主（芽鱗片の状況）からみた感受性の推移

秋季で、腋花芽の基部に生組織がみられるものを露出芽（写真－左）、認められないものを非露出芽とします（写真－右）。これらに同一の病原を用いて接種を行い、翌春の発病率を調査したところ、露出芽は発病率が高く、非露出芽に比べて黒星病菌に感染し易いことが認められました。

一方、秋季の新梢における露出芽の割合は 10 月中旬頃から高くなり始め、11 月中旬に最大となり、その後、露出した生組織部分の褐変が始まることで急激に低下し、12 月上旬までに露出芽はみられなくなりました。

3 病原（伝染源）からみた秋季防除

秋季における伝染源は罹病葉です。全て落葉した後は防除の必要がなくなります。黒星病の防除薬剤の残効期間（10～15 日間）から判断すると、

概ね 80% 落葉時に最終散布を行えば秋季防除としては有効であると考えられます。



写真 左：生組織が露出した芽（矢印）
右：生組織が露出していない芽

4 指標に基づいた薬剤散布時期

芽への感染は上記の 3 つの要因が重なった期間のうち降雨がある時に起こるので、降雨前での薬剤散布が効果的です。

5 おわりに

ナシ黒星病は一度発病してしまうと、以降は薬剤を散布しても防除は困難になります。防除は秋から始まると認識し、しっかりと防除を行いましょ。

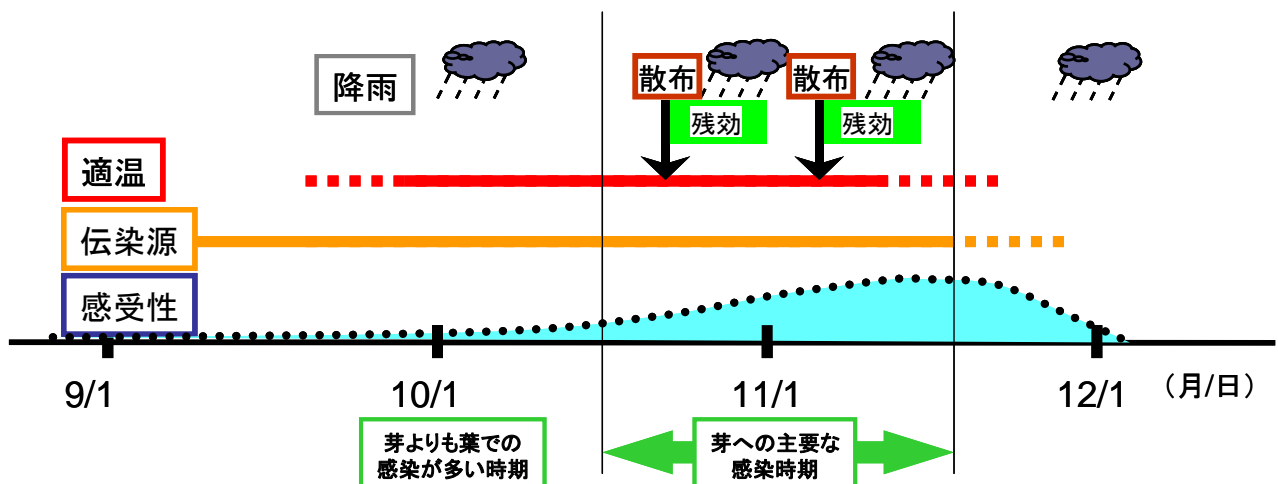


図 秋季防除の指標の概念図

千葉県立農業大学校農業研修科 研修生募集

農業大学校では、新規に就農する方を対象に基礎的な農業知識の習得と農作業を体験する研修コースを開催しています。

1 就農準備講座

毎週土曜日を利用して、作目の栽培過程を体験・観察できるように毎週連続で7回実施しています。午前中は講義、午後は実習です。

応募受付期間

(平成27年度後期募集)

平成27年7月27日(月)～8月7日(金)

(平成28年度前期)

平成28年3月中旬～4月上旬

2 農業者養成研修

県内で、新たに就農しようとする方や、既に就農している方が対象です。

応募受付期間

(平成27年度後期募集)

平成27年6月8日(月)～7月3日(金)

(平成28年度前期)

平成28年1月中旬～2月上旬

(1) 基礎・専門・部門別共通の3ヶ月コース

講義科目は、野菜・花き・作物・果樹・土壌肥料・病害虫・農業経営です。農場実習は、県内で栽培されている野菜・花きの栽培管理です。

(2) 専門・部門別共通の6ヶ月コース

基礎コース修了後、部門に分かれて農家実習と、農場実習及びプロジェクト学習を実施します。

(3) 部門別コースの12ヶ月

専門研修修了後、継続して農家実習とプロジェクト学習を実施します。

詳しくは、農業大学校農業研修科まで、ご連絡ください。

電話 0475(52)5121 FAX 0475(54)0630

住所 〒283-0001 東金市家之子1059

<http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/>

noudai01@mz.pref.chiba.lg.jp (受信専用)

“千葉なし味自慢コンテスト” 開催のお知らせ

このコンテストは、県内で生産される梨の品質向上と消費拡大を目的に毎年開催しています。

本年は、最も人気のある品種「幸水」を対象に、産地から100点を超える選りすぐりの梨を集め、「千葉なしナンバーワン!」を決定します。

期間中は「幸水」の試食や楽しいゲームを行うとともに、最終日には、出品物を即売します。

たくさんの皆さまの御来場をお待ちしております。

1 期日

平成27年8月8日(土)～9日(日)

8日(土) 専門家による審査

審査の様子は御覧いただけます。

9日(日) 午前11時から一般来場者の方、先着50名様に食べ比べていただきナンバーワンを決定します。

午後3時から、展示品の即売

2 会場

イオン津田沼店1階センターコート
(新京成線新津田沼駅下車徒歩2分)

3 問い合わせ先

県農林水産部生産振興課

TEL: 043-223-2872



写真:平成26年 千葉なし味自慢コンテスト