

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
発行日 毎月 1 日
平成 29 年 10 月号

頑張る産地



スイカ産地連携による若手生産者の活動

印旛農業事務所 改良普及課
普及技術員 露木 倫代

印旛地域には、スイカの県内主要産地である富里市と八街市があります。生産者の高齢化による担い手不足の中、スイカの生産に意欲的な若手生産者が中心となり、栽培技術や食味の向上を目的に、産地連携による活動が活発に行われています。

1 産地連携による活動までの経緯

富里市と八街市は、スイカの作付面積が約 300ha と、県内の 50% を占める主要産地です。しかし、生産者の高齢化等により担い手が不足し、産地規模が縮小傾向にあります。一方、40 歳以下の若手生産者が 100 名以上おり、栽培技術について学習意欲が高く、各市で学習活動の動きがありました。

そこで、この動きを県内スイカ産地にも波及し、若手生産者の学習意欲や技術向上が図れないかと考え、関係機関と連携し、平成 28 年 12 月に合同研修会を開催しました。この研修会は、印旛・山武地域の若手生産者を対象とし、栽培技術や県外産地の事例、県内各産地の活動状況の交換を行いました。これを契機に、印旛・山武地域の若手生産者の交流が進み、平成 29 年度から産地連携による活動が始まりました。

2 栽培技術向上に向けた現地検討会

若手生産者の交流が進む中で、「お互いの畑を見学してみたい」との意見が聞かれました。そこで、印旛地域の若手生産者が中心となり、平成 29 年 5 月に、管理方法や穂木と台木の品種の違いを比較するため、現地検討会を開催しました。

富里市内 1 か所、八街市内 2 か所のほ場を視察し、「台木による生育や着果の違い」「つるの仕立て方の違いによる作業効率や果実の肥大」など、栽培管理方法のポイントを中心に、情報交換をしました。また、7 月どりの主力品種として富里市で数年前から栽培が始まり、八街市で今年初めて栽培に取り組む品種「3 倍体（種なし）スイカ」の管理方法についても積極的に質問が出され、新しい品種に対する興味や栽培意欲が感じられました。



3 倍体（種なし）スイカのほ場視察

3 美味しいスイカ作りのための食味検討会

スイカは食味が重要なため、生産者も日々美味しいスイカを作るため努力しています。そこで、栽培技術だけでなく、食味の評価を行うため、5 月の現地検討会で視察したほ場のスイカを持ち寄り、平成 29 年 6 月と 7 月に、食味検討会を開催しました。食味検討会では、栽培方法や台木、品種の食味への影響を比較するため、果肉の色や香り、甘味、シャリ感などを比べました。また、「3 倍体スイカ」を初めて食べる生産者も多く、「3 倍体スイカは高温期でも糖度が高く、果肉がしっかりしている。」との意見が聞かれました。生産者同士で、「美味しいスイカを作りたい」という食味向上に向けた意見交換が積極的に行われるようになりました。



4 品種の食べ比べをした食味検討会

株式会社沼輪の農家レストランについて

～ 6 次産業化の新たな挑戦が始まりました ～

流通販売課 農業ビジネス推進班
副主査 南 貴之

柏市手賀沼のほとりに、本年 4 月 23 日、地元生産者直営の農家レストラン「野菜レストラン SHONAN」がオープンしました。「地元産の新鮮な野菜を好きなだけ食べられる！」をコンセプトに、地元野菜を中心としたサラダバイキングがセットとなった料理を提供しています。

1 農家レストラン開業までの経緯

- 代表者の広瀬繁さんら地元生産者 3 名は、10 年以上前から「地元産の野菜を使った料理を提供するレストランを造りたい」という強い思いがありました。平成 26 年に、農家レストラン事業の実現に向けて、「株式会社沼輪」を立ち上げました。
- 事業計画の策定に当たっては、「千葉県 6 次産業化サポートセンター」のプランナーによる支援の下、関係者間で何度も話し合いを重ね、コンセプト作りや資金計画など詳細を詰めていきました。
- レストランの施設整備に当たっては、農林水産省の 6 次産業化ネットワーク活動交付金と市の補助金を活用しました。

2 レストランのこだわり

- 提供する料理には、地元産の新鮮な野菜、お米を使っており、その魅力を十分に引き出すため、メニュー開発に当たっては、東京・銀座の創作和食店で 30 年以上の経験を有するプロのシェフを迎えました。現在、厨房で陣頭指揮を執っています。
- お客様の利便性向上のために以下の工夫を行っています。
 - ・ 早朝にジョギング、サイクリングを目的に手賀沼周辺を訪れる方向けに、モーニングメニューを提供しています。
 - ・ 気軽にレストランに寄ってもらえるよう、テイクアウトコーナーを併設し、コッペサンドやソフトクリームなどを提供しています。
 - ・ テラス席を設け、手賀沼を眺めながら食事を楽しむことができ、また、テラス席ではペットを連れた方も食事を楽しむことができます。



野菜レストラン SHONAN 外観

3 レストラン概要

- 食事 (主なメニュー)
『一日 360 グラム季節の野菜ゴロゴロカレー』
1,100 円 (税込)



- 『野菜入り SHONAN 特製ふわふわオムライス』
1,100 円 (税込)



- 『SHONAN ジャンボロールキャベツ膳』
1,000 円 (税込)

※ メイン料理全てに地元野菜を中心としたサラダバイキングがセットとなっています。
※ 旬の野菜に合わせてメニューを入れ替え、常時 20 以上のメニューを提供しています。



サラダバイキングコーナー

- 営業時間 7:00～19:00 (土日祭日)
9:30～19:00 (平日)
- 座席数 店内テーブル席 100 席
- 定休日 毎月第 2 水曜日
- 所在地 柏市箕輪新田 39-2 (道の駅しょうなん隣接地)
- 問合せ 株式会社沼輪 04(7196)7773



幕張新都心地区における花壇づくりコンテストについて

生産振興課 園芸振興室
(千葉県花き振興地域協議会)

生産、流通、小売、文化関係 7 団体と千葉県で構成される、千葉県花き振興地域協議会は、2020 年東京オリンピック・パラリンピックが開催される幕張新都心エリアを、県内で生産される花きで飾ることにより、国内外から訪れる多くの方々をおもてなしするとともに、花きの需要拡大につなげるため、企業団体と連携してオリンピックの開催期間に合わせて花壇づくりコンテストを実施しました。

1 背景

平成 26 年に「花きの振興に関する法律」が施行され、国産花きの生産・供給体制の強化、輸出や需要拡大の取組を推進するため「国産花きイノベーション推進事業」がスタートしました。

千葉県花き振興地域協議会では、この事業を活用して、県産花植木の需要拡大を図るため、小さい頃から花に親しむ機会作りとして、小学校等における花育体験や成田空港など公共の場での植木、生け花の展示、季節の県産花きを使用したディスプレイ、植木造形技術の実演会など花植木文化の普及に積極的に取り組んでいます。

2 開催内容

- ・ 展示期間：平成 29 年 7 月 21 日（金）～
8 月 31 日（木）
- ・ 場所：千葉市幕張新都心地区
- ・ 主催：千葉県花き振興地域協議会
- ・ 後援：千葉市
- ・ 参加団体：幕張新都心まちづくり協議会の会員団体等（企業やホテル、地元商店街）8 団体。
- ・ 概要：参加団体等の施設エントランス付近などに参加団体がデザインし、県内花き生産者が生産した約 30 種類の花苗を使って花壇を作り、その維持管理の状況、出来栄等を競いました。

3 審査結果

- ・ 審査日：平成 29 年 8 月 22 日（火）
- ・ 審査員：幕張新都心まちづくり協議会、千葉県花き園芸組合連合会、(一社) 千葉市園芸協会、株式会社第一花き、県関係者

【結果】

参加団体名	賞名
株式会社幕張テクノガーデン	最優秀賞
三井アウトレットパーク幕張	優秀賞・景観賞
ホテル ザ・マンハッタン	優秀賞・技術賞
セイコーインスツル株式会社	コミュニケーション賞
株式会社幕張メッセ	アイデア賞
ホテルニューオータニ幕張	景観賞
ホテルグリーンタワー幕張	維持管理賞
幕張ベイタウン商店街振興組合	花のまちづくり賞

最優秀賞は、多彩な花をバランスよく配置し、色どりが鮮やかで、管理が行き届いている株式会社幕張テクノガーデンの花壇が受賞しました。



最優秀賞受賞 「散歩道」
株式会社幕張テクノガーデンの花壇

4 今後の取組

開催も 2 回目となり、参加団体の管理技術が向上しています。今後は、使用する花を夏場に強い品目に絞り込み、真夏でも長期間、花が見られる花壇作りを目指します。

頑張る産地



耕作放棄地の解消事例紹介

～ 園芸生産拡大支援事業を利用したネギ経営の拡大 ～

山武農業事務所 改良普及課
普及指導員 吉橋 泰彦

大網白里市の若手ネギ生産者の桑田健二氏は、就農 3 年目の平成 27 年に千葉県園芸生産拡大支援事業を活用してネギの生産拡大に必要な機械導入を進め、市内の耕作放棄地 1.1 ha をネギ生産用耕作地としました。その後も規模拡大を続け、現在では山武管内でも有数のネギ栽培面積を誇る生産者となっています。

1 就農のきっかけ

桑田さんは、平成 25 年に就農しました。実家では水稻栽培を行っていましたが、水稻の価格低迷や、父親とは経営を分離したいとの考えから、当時参加していた山武農業事務所の経営体育成セミナー生で生産者が多く、収益性の高いネギ栽培を新規で始めました。

就農 1 年目では、労働力・作業時間が不足していたことから、雑草防除などに失敗し収量が上がりませんでした。そのため、雇用導入や機械化により、管理作業時間の短縮を意識し始めました。

2 事業を利用した機械導入と規模拡大

千葉県では、耕作放棄地を再生して生産面積の拡大に取り組む農家に対して、生産に必要な機械類の整備を支援する「園芸生産拡大支援事業」を実施しています。

機械導入を検討していた桑田さんは、平成 27 年に大網白里市内で耕作放棄地となっていた 6 か所のは場、計 1.1ha を借り受けました。そして、この事業を利用して 1.1ha の面積でネギ栽培に必要な機械（調製機、残さ用ベルトコンベア、移植機、収穫機、動力散布機、貯蔵庫、中耕機）を導入しました。

生産に必要な機械を揃え、併せて雇用の導入も進めたことにより、ネギの栽培面積は、平成 27 年には 200a、平成 28 年には 460a と大幅に増加しました。

また、機械導入によって作業時間が短縮されたのに加えて、各作業工程（定植、収穫、調製、残さ

捨て）での体の負担が驚くほど軽減されました。調製機械も一新することで、葉割れなどのロスが少なくなり、A 品率も向上するなど大きなメリットがありました。



機械導入により調製作業が効率化

3 今後の経営目標

桑田さんはネギの面積拡大を続け、今年は 760a でネギ栽培をしています。

今後の目標として、労力確保や人材育成、栽培・出荷体系を確立することで、10a 当たりの生産量や秀品率、1 日の出荷ケース量を増加して販売金額を増やすことを考えています。その後、生産が安定すれば更に雇用導入を増やし、作業場の拡大、新規販路開拓等により、最終的には 10ha の栽培、売上 1 億円、法人化を目標としています。



頑張る産地



北総・東総の高糖度ミニトマト産地に企業参入による新たな動き

— 株式会社オーク香取ファームの取組(産地パワーアップ事業活用事例) —

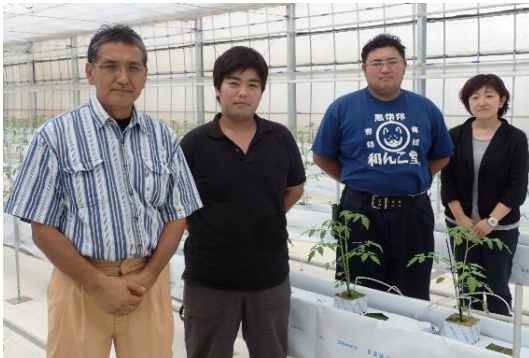
香取農業事務所 改良普及課
普及指導員 山下 雅大

平成 26 年に香取地域に新規参入した(株)オーク香取ファームでは、企業参入ならではの工夫をしながら高糖度ミニトマトの生産に取り組んでいます。平成 28 年度事業で 80a の低コスト耐候性ハウスを整備し、生産量の増加による経営発展が期待されます。

1 (株)オーク香取ファームの概要

(株)オーク香取ファームは、東京スカイツリー等を手掛けた大手建設会社(株)大林組が、農業参入により“食のインフラ整備”に携わるため、平成 26 年 11 月に設立した会社です。

平成 28 年から 20a のハウスで高糖度ミニトマトの栽培を開始しました。さらに、産地パワーアップ事業(平成 28 年度事業)を活用して 80a の低コスト耐候性ハウスを整備し、今年 8 月に定植を開始しました。



の最適化や管理作業の省力化に取り組んでいます。収穫されたミニトマトの多くが和郷園グループで契約販売されており、今後も安定収入とともに、千葉県産の高糖度ミニトマトのロット拡大・安定供給による産地ブランドの確立が期待されます。

3 異業種参入だからできたこと

(1) 地域との共生

建設業では工事を行うに当たって地域住民とのコミュニケーションは欠かせません。そうした経験から、露地野菜地帯に施設野菜で参入するに当たって事前に意見を収集しています。特に、雨水の流出を心配する声が多く、対策を盛り込んだ施設の配置・設計としています。地域の集まりにも参加して信頼を得た結果、地域住民からの紹介によりロコミでパート従業員が集まっています。

(2) 固定観念に捕らわれない労務管理

農場の責任者は農業経験がなかった(株)大林組出身者が務めています。

パート従業員の出勤時刻は各自の都合に合わせて、午前 7~12 時の間で自由とし、勤務時間は 8 時間以内を厳守しています。熱中症対策や疲労低減のために、担当者がストップウォッチを持ち 40 分作業したら 5 分間給水の時間を取っています。また、その後は同じ姿勢が続かないように、別の作業に移るといったローテーションを行っています。

パート従業員の給料は時給制ですが、ゆっくり作業をしてもらうことで正しい作業手順を覚えやすくし、初心者でも定着しやすい職場づくりに努めています。

(3) リスク管理の徹底

最初、失敗につながる様々な条件を考え、そのリスクを排除しておいたことが、新規参入でここまで大きな失敗をしなかったことにつながっています。例えば、培養液の管理や農薬の希釈については必ず 2 名以上が立会って指差し呼称を行います。

4 今後の目標について

管理水準向上と取引先の信頼確保に向けて、今年度中の J-GAP 取得を目指しています。また、現在の 1ha の収穫本番までにパート従業員を増員するとともに、更なる規模拡大を目指して候補地の選定を開始しています。

新規導入施設の概要

活用事業	平成 28 年度千葉県産地パワーアップ事業
総事業費	約 3 億 7 千万円 (うち、国庫及び市補助金 1/2)
導入施設	低コスト耐候性ハウス: 80a
栽培方式	ハイワイヤー誘引(軒高: 4.0m) ロックウール栽培
工期	平成 28 年 9 月~平成 29 年 3 月

2 高糖度ミニトマトの生産について

高糖度ミニトマトの生産と販売に当たり、実績のある農事組合法人と郷園グループの支援を受けています。先行して整備したハウスでは、近隣で導入実績のあるアイメックの養液栽培を行っています。また、複合環境制御システムの導入により、温度や湿度等の管理の自動化による生育環境



千葉県植木まつり (第 45 回千葉県植木共進会)

海外で人気の高い大型造形樹や家庭で手軽に楽しめる鉢植木などの展示・即売を行います。

本県が誇る樹芸技術で仕立てられた植木を御覧ください。

日時：平成 29 年 10 月 28 日（土）～29 日（日）

会場：株式会社東金植木流通センター

（東金市家之子 510-2）

内容（予定）：品評会出品物の即売会
庭木に関する相談コーナー
苗木のプレゼント

問合せ：千葉県農林水産部生産振興課

園芸振興室

電話 0 4 3 - 2 2 3 - 2 8 7 1



前回（第 44 回）農林水産大臣賞受賞の天目松

「千葉なし味自慢コンテスト」 (幸水) 開催結果

全国一の千葉の梨～ナンバーワン決定！

去る 8 月 5 日（土）～6 日（日）、習志野市のイオン津田沼店において「千葉なし味自慢コンテスト」を開催しました。今回は県内の 17 団体から「幸水」96 点の出品がありました。

初日の専門家による品質審査に加え、2 日目は「あなたが選ぶ千葉なしナンバーワン！」と題し、一般消費者 50 名が食べ比べて、上位 3 賞を決定しました。

コンテスト期間中は、試食宣伝を行い、「幸水」の美味しさを消費者に知ってもらう機会となりました。

上位 3 賞に輝いた出品物の展示



賞 名	所属組合名	氏 名
農林水産大臣賞	船橋市果樹園芸組合	豊田 大輔
千葉県知事賞	鎌ヶ谷市梨業組合	石井 伸和
農林水産省生産局長賞	鎌ヶ谷市梨業組合	鈴木 吉夫



写真：上
専門家による
品質審査

写真：右
消費者の食べ比
べによる
千葉なしナンバー
ワンの決定

