

「甘平」の連年安定生産を目指して －隔年結果の改善と裂果対策の推進－



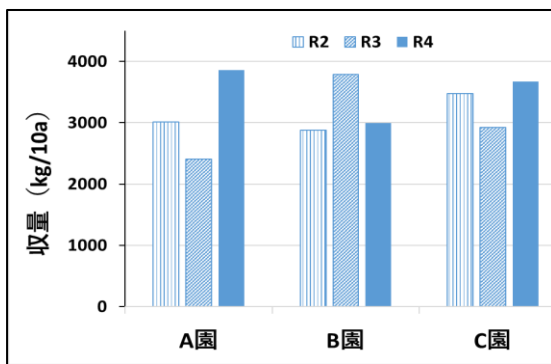
産地戦略推進室では、県育成品種「甘平」の連年安定生産を目指して、問題となっている隔年結果や裂果の改善を図るため、関係機関と連携した技術実証や調査等を行っています。

○隔年結果対策（施設）

主要な枝（主枝等）ごとに毎年果実を交互に着果させる「大枝別交互結実法」の実証
→毎年安定した着果量を確保でき、**3年続けて3園地の平均単収3.0 t/10aを達成！**
→施設栽培で一定の効果が得られたため、R5年度は露地栽培での実証を実施予定

○裂果対策（露地）

土壤水分計（pF計）を活用した**土壤水分値の見える化**による、かん水管理の実証
→適期のかん水頻度や量が増加し、**土壤の湿潤を保ったことで裂果が減少！**
→土壤改良やマルチ被覆の追加処理により、土壤の保水性を高めることでさらに裂果減！
引き続き、関係機関と連携した調査を実施して連年安定生産技術の確立を目指します。



大枝別交互結実実証ほの収量 (R2～R4)



土壤水分計（pF計）の設置

雑穀の生産振興と地域伝承食材の活用

久万高原農業指導班では、健康ブームで雑穀の人気も高まっていることや、雑穀生産が高齢者の生きがいづくりや耕作放棄地対策につながることで期待されることから、今年度より雑穀の生産振興を図っております。

久万高原町生活研究協議会と連携し郷土料理の継承活動や、雑穀料理研究家に、たかきびを代替肉として利用したメニューの開発を委託し、若者向けの料理レシピを開発しました。また、映像制作会社と連携し作成した郷土料理動画をネット配信する等、久万高原町の魅力を幅広く知ってもらえるよう努めました。

雑穀は必要な資材も少なく、栽培に取り組みやすいため、興味のある方は是非ご連絡ください！



畑に植えられた雑穀



たかきびの団子汁の振る舞い

郷土の味を次世代へつなぐ～食農教育活動～

愛媛県農山漁村生活研究協議会は、平成19年度から県の「えひめ食農教育推進事業」の委託を受け、学童や消費者に県産食材の魅力とふるさとの味を伝える活動を行っています。

■松山：未来の料理人に郷土の味を伝える

令和4年11月16日、松山・東温地区の生活研究協議会員が、愛媛調理製菓専門学校調理科の学生10人を対象に出前講座を開催しました。もち麦団子が入った「東温汁」や季節の野菜を使ったサラダなどを学生と一緒に実習し、ふるさとの味について理解を深めました。



もち麦団子の由来など説明する会員



楽しく調理する学生ら



出来上がった料理

■伊予：季節の色を餅に載せて ～「りんまん」を家で作ってみませんか！～

令和4年11月7日、砥部町で、伊予管内の生活研究協議会役員が郷土料理「りんまん」づくりの動画撮影を行いました。「りんまん」は古くから中予地区で春の節句に作られていた餅菓子で、なめらかな口当たりと上に飾った餅米の食感が癖になる美味しさです。

思ったより簡単にできますので、ふるさとの味に挑戦してみませんか！



手作りの様子を動画で撮影



出来上がった「りんまん」



材料（餅米、上用粉、餡、砂糖、塩、水）

■久万：雑穀を使った郷土料理の伝承

久万高原町生活研究協議会では、雑穀を使った郷土料理の伝承活動に取り組んでおり、今年度は面河小学校、父二峰小学校、柳谷小学校の児童を対象にした食農活動を行いました。メニューは、地トウモロコシの粉を使った花粉ねり汁、6種の雑穀を使った雑穀御飯を主体で、雑穀料理が初めての児童が過半の中、また食べたい等の声が多く寄せられました。



児童らに雑穀の説明をする会員



料理に使った雑穀を紹介



雑穀ご飯を調理する児童

～ふるさと料理や手作り加工品の作り方を動画で紹介しています～

インターネットで「愛媛県農山漁村生活研究協議会 YouTube」と検索してください！