

中予地方局農業振興課『普及だより』

令和5年3月発行
地域農業育成室・産地戦略推進室

〒790-8502 松山市北持田町132番地
伊予農業指導班 〒799-3122 伊予市市場127番地1
久万高原農業指導班 〒791-1202 上浮穴郡久万高原町入野263番地

tel (089) 909-8762
tel (089) 982-0477
tel (0892) 21-0314



いちご環境制御技術勉強会により収量アップへ

いちご栽培は高度な知識や技術、長年の経験などが求められるため、新規就農者がベテラン農家のようにいちごを作ることは困難でした。そこで、ベテラン農家のハウス内環境（気温、湿度、CO₂濃度等）を数値で「見える化」し、新規就農者も高品質ないちごを多く収穫できるよう「いちご環境制御技術勉強会」を開催しました。

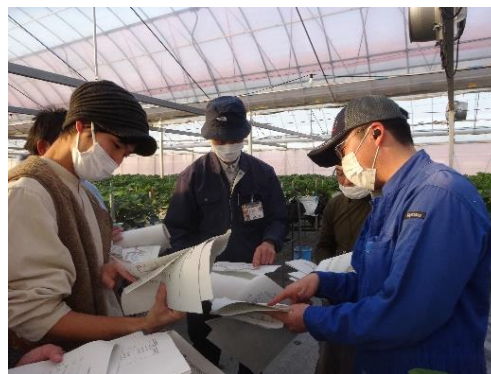
■環境制御技術勉強会「だんだんの会」を結成

地域農業育成室は、環境制御技術に関心のあるいちご農家に働きかけ、環境制御技術勉強会「だんだんの会」を結成し、12月～2月の間、2週間に1回開催しました。

各農家のハウス内環境データや農家自らが実施した生育調査の結果を SNS や研修等で共有し、栽培技術の底上げを図りました。



データ計測研修



ハウスでの現地研修

■自作装置でハウス内気温を適正管理

従来の測定方法では気温を正確に測定できていないため、当室が自作した「通風式放射よけ装置」をハウス内に設置しました。設置した装置により気温を測定したところ、ハウス内気温は生育適正温度よりも2～3℃低くなっていたことが判明し、農家へ換気扇等の設定温度変更を指導しました。農家からは、「日中の温度が低いことが分かり、早速改善したい」「見える化は大事だ」との声が聞かれています。



装置の作成



装置の設置

ユーカーリほ場の排水性改善

ユーカーリは、軽量で取り扱いやすく、早期から収穫可能なため、中予管内で主要な品目として栽培され、全国有数の産地となっています。しかし、近年増加傾向にある水田転作ほ場で、排水性の悪さから株枯れ症状が多発して問題となっています。

そこで、地域農業育成室では、ほ場の土壌を採取し、三相分布（固相、液相、気相）を測定し土壌特性の分析をすすめました。排水性の悪いほ場で、通路に穴掘り機を用いて縦穴を開け、停滞水を地下へ逃がすようにしたら、排水性が改善され、株枯れ症の発生を抑えることができました。



土壌採取および三相分析



穴掘り機を用いた縦穴開け

新規就農希望者の就農定着を支援します！！

伊予市農業振興センターでは、就農相談や新規就農者の定着に向けて、伊予市や農業委員会・JA えひめ中央・農業共済組合・伊予農業指導班の担当で構成された「**新規就農者担当者班**」が、**新規就農者の確保と就農後の経営安定化・地域定着支援**に取り組んでいます。

就農に関する個別相談のほか、年に2回程度サラリーマン等を対象とした休日での相談会を開催し、幅広い就農相談に対応しています。また、新たに野菜栽培に取り組みたい人を対象に「**新規就農者勉強会**」を開催し、**就農へのきっかけづくり**に取り組んでいます。

令和5年度は、振興センターが開設されて10年目となることから、更なる担い手確保支援に向けての取組を検討しています。



就農相談会



新規就農者勉強会（現地研修）

「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 —



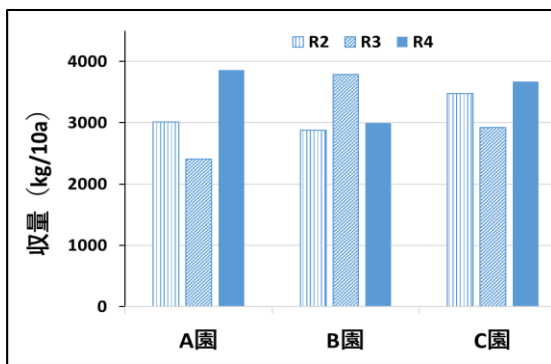
産地戦略推進室では、県育成品種「甘平」の連年安定生産を目指して、問題となっている隔年結果や裂果の改善を図るため、関係機関と連携した技術実証や調査等を行っています。

○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！