

ふくしまオーガニック通信

～オーガニック・ランドふくしまをつくろう～

No.26-4

平成26年12月12日

農業総合センター有機農業推進室
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/w4/nougyou-centre/index.htm>
TEL(024)958-1711 FAX 958-1730
Facebook「オーガニックランドふくしま」



『オーガニックEXPO 2014』でふくしまの有機農産物・加工品をPR！

農業総合センター有機農業推進室

11月20日(木)～22日(土)の3日間、東京都の東京ビックサイトで開催された「オーガニックEXPO 2014」に福島県ブースを出展しました。

オーガニックEXPOは、オーガニックやナチュラル製品が一同に集まる専門展示会であり、農産物ばかりでなく加工品や化粧品等、様々な商品が展示されました。

福島県では、昨年から本イベントに出展しており、今回は、有機農産物や加工品、お酒等の展示に加え、有機栽培米や日本酒、ニンジンジュース等の試食品・試飲品を準備して参加しました。

試食・試飲をきっかけに福島県のブース内を見ていただいた方も多く、有機栽培米を試食された方からは、「甘みがあっておいしい」といった声が聞かれ、大変好評でした。

また、本イベントに合わせて、農業者の方に会場内の各ブースを視察して有機に関する情報を収集してもらうための「研修会」と、自らの有機農産物や加工品についてバイヤーと商談してもらうための「商談会」を開催しました。



福島県ブースにおいて有機農産物や加工品を案内

商談会に参加した農家の皆さんは、それぞれの商品の特徴を熱心に説明されており、ニンジンジュース等の加工品には、関心を示すバイヤーも多かったようです。

今回は、各県や団体・事業者の出展に加え、農林水産省の主催による「有機農産物マッチングパビリオン」や有機農産物等を販売する「オーガニックマルシェ」が開催されており、昨年よりも多い約18,000人の来場者があったとのこと。

今後も、あらゆる機会を通じて福島県産の有機農産物のPRや販売促進に向けたお手伝いをしていきます。



福島米の安全・安心を広報



有機米使用の酒を試飲



展示した有機農産物や加工品

新たにオープンした道の駅『あいづ湯川・会津坂下』に有機専用コーナー登場！

会津農林事務所農業振興普及部

平成26年10月2日（木）、県内27番目の道の駅『あいづ湯川・会津坂下』（あいづみっせ会津のへそ）が河沼郡湯川村大字佐野目の国道49号線、県道会津坂下・河東線沿い宮古橋そばにオープンしました。

同施設は、2つの市町村が共同で整備した全国で初めての道の駅で、施設内には、無料休憩所を始め、道路交通情報ステーション、農家レストラン、物産館、農産物マーケット、ジェラートショップ等が設置されています。また、阿賀川沿いにあるこの施設では、河川防災ステーションと親水公園（多目的広場）が併設されています。

施設内の農産物マーケットには、県内でも最大規模の有機農産物専用コーナーがあり、地元生産者が作った野菜、果実を始め米や農産加工品が陳列、販売されています。

施設を管理する駅長の神田武宜氏に農産物マーケットについて伺ったところ、『おいしさ』がこの道の駅のコンセプトであり、「有機農産物の専用コーナーについては、当初から構想があった。」とおっしゃっていました。

しかし、有機コーナーへの出荷者はまだまだ少なく神田氏も「もっとたくさんの方が出荷されることがコーナーを維持するためには必要。」と感じておられるようでした。



お話を伺った神田駅長さん



有機農産物専用コーナー



開放的な農家レストラン「くうべえる」

営業時間は 11:00～19:00

ランチタイムは 11:00～15:00

またマーケット全体については、冬の出荷者を確保することが今後の課題でもあるとおっしゃっていました。

道の駅内の各施設に目を向けてみると神田駅長が考える『おいしさ』は、そこ此処でこだわりを見せています。物産館では、販売されているお菓子・銘菓は地元の菓子店と同じであり、農産加工品も地元生産者の6次化商品が多数列んでいます。農家レストラン「くうべえる」では、地元食材を使ったビュッフェスタイルメニューを始め、会津坂下町産そばや会津地鶏を使用したランチが味わえ、またジェラートショップでは、地元の麴屋さんの玄米味噌や酒造店の酒粕を使用した名メニューが人気となっています。

道の駅『あいづ湯川・会津坂下』は、「会津のへそはおいしい道の駅」を合い言葉に、会津の新たな情報発信の起点として期待されている“処”です。

皆様も、会津にお越しの際には是非一度立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



写真上：道の駅全景

写真下：左から道路情報ステーション、ジェラートショップ、あいづ物産館

産業労使『秋祭り』会場で県産有機農産物を販売

～ オーガニックふくしま安達と会津自然塾が参加 ～

農業総合センター有機農業推進室 会津農林事務所農業振興普及部

11月11日（火）の夜18時から、東京都千代田区のホテル「グランドパレス」2階で行われた、産業労使『秋祭り』会場において、福島県産の有機農産物の販売を行いました。

二本松市の「オーガニックふくしま安達」と会津美里町の「会津自然塾」の2団体が参加し、オーガニックふくしま安達はシードルや地ビールなどの加工品、有機野菜のほか、有機綿の手ぬぐい等を販売し、会津自然塾は多種類の有機野菜やみしらず柿と有機トマトを使った自家製パスタソース等の瓶詰め、自家製味噌を販売しました。

また、オーガニックふくしま安達の高松さんと会津自然塾の鹿野さんは、会場に来ていたお客さん達に福島県農業の現状や有機農産物についてスピーチしました。



『会津自然塾』の販売風景



『オーガニックふくしま安達』

有機実証ほの紹介

《会 津》

＜会津若松市 玉樹 奨平さん＞

7月の『オーガニック通信26-2号』でトレビスの定植までをお知らせしましたが、その後のトレビス・ロメインレタスの有機実証ほを改めて紹介します。

(1) トレビス

6月に播種、7月10日に定植したトレビスは、播種作業から、数えて約4ヶ月後（118日）の10月14日から収穫開始し、11月18日で収穫終了

会津農林事務所農業振興普及部



となりました。

収穫株率は、約50%とやや低調でした。

栽培経過として、定植後の生育は旺盛で、当初目立った虫害・病害の発生はありませんでした。しかし品種（品種名：トレビノ）特性から、脇芽の発生が多く9月上旬頃から、脇芽と下葉（古葉）からの腐敗が発生しました。

その後、脇芽、腐敗葉をすべて掻き取ることで、腐敗の進行は抑えられましたが、栽培上の注意点として、定植1ヶ月を目安に脇芽を掻き取る作業が必要となります。

また、収穫までの所要日数が長いため、作物の組み合わせ、ほ場配置には余裕を持って栽培されるのが望ましいと思われます。

今回の作型では、病虫害の発生も少なく生育は旺盛なことから作りやすい作物といえます。

一方、低温に弱い面があるので、初春期では中苔、晩秋期では不結球にならないよう播種時期には注意が必要です。

（2）ロメインレタス

8月19日に播種作業を行いました。高温のため発芽率が悪く、再度追い播きを行い、9月17日に定植作業を行いました。

定植時期が予定より約2週間遅れ、やや低温期に入ったことから苗の大きさにより生育に差が見られました。

病虫害の発生は、定植後のカブラヤガ（ネキリムシ）による食害、結球期（10月中旬）頃からヨトウムシ類とナメクジによる被害が見られました。また、アブラムシ類が若干見られたことから、防虫ネット等の被覆は定植直後から実施することが重要です。

収穫は、11月11日から始まり、栽培期間が約54日間とトレビスの約半分の日数で済み、追肥や特別な防除も必要ないことから作りやすい作物といえます。

栽培した生産者からは、「結球していても収穫する目安が外観でわかり難い」とのことでした。（結球がゆるい株がある。）

最後に、両品種とも消費者になじみが薄く、特にトレビスは独特の苦みがあり一般に向けた販売には向かない面があります。栽培の上では、販売先との契約等を行った上で取り組まれることをおすすめします。



収穫調整後（左300g、右260g）



収穫時期の様子



販売荷姿



結球内部の様子（やや結球がゆるい）

《中通り》

＜二本松市太田 菅野 瑞穂さん＞

菅野瑞穂さんは、就農5年目の若い農業後継者です。昨年「きぼうのたねカンパニー」を立ち上げ、農業体験ツアーを通して福島県農業の理解を広める活動も行っています。

昨年からは、二本松市東和地区では事例の少ないイチゴ栽培を始めました。『イチゴの有機栽培』は福島県内でもほとんど事例が無く、新たなチャレンジになります。

作型は、以前トマトを作っていたパイプハウスを利用した「無加温半促成体系」で、品種は『とちおとめ』と福島県オリジナル品種である『ふくあや香』の2品種を作付けしています。

昨年度に問題となったアブラムシ類を防除するため、「天敵資材の使用法」についても検討する予定です。

現在までの状況は、10月15日に定植作業を行い、11月末にマルチを張りました。収穫開始予定が3月からなので、それまではビニールカーテンなどで保温しながら、株を成長させていきます。



イチゴを観察する菅野さん



定植作業中の菅野さん



マルチを設置したイチゴハウス

《お知らせ》

有機農業ステップアップ研修を開催します。

有機栽培のより一層の栽培技術の向上や地域産業の6次化による新たな販路開拓等を進めるための研修会を、下記のとおり開催する予定です。どなたでも参加出来ます。詳細は、有機農業推進室にお問合せください。

- 第2回 平成27年1月26日(月)13:00～ 農業総合センター 多目的ホール
(講演) 有機栽培における**土づくり**の実際
講師：NPO法人あしたを拓く有機農業塾 **涌井 義郎** 氏
(実演) 大豆ぼかし肥料の作り方
- 第3回 平成27年2月27日(金)
(内容) 有機農産物の**機能性成分**について
講師：東京デリカフーズ(株) **武井 安由知** 氏
(実演) 有機農産物の機能性成分を生かした料理

有機農業志向者のために視察研修を実施！

～農業短期大学校研修部・有機農業先進地視察研修の実施～

農業総合センター有機農業推進室

10月21日（火）、農業短期大学校研修部の新規就農者研修（有機農業コース）の受講生を対象として、会津方部での有機農業先進地視察研修を行い、受講生は4名が参加しました

1か所目の研修先は、会津美里町の『会津自然塾』でした。宅配に向けた野菜等の集荷、箱詰めの様子を見ながら組織や活動の説明を受けました。その後、鹿野敏子さんの案内でジャムやパスタソースの加工施設を見学しました。また、7名の会員の方から経営状態や有機栽培を始めた経緯などを話していただき、受講生からの質問にも答えていただきました。



『会津自然塾』にて（右：鹿野夫妻）

2か所目は、道の駅『あいづ湯川・会津坂下』の有機農産物販売コーナーを見学しました。米や青果、加工品は会津坂下町産ばかりではなく、喜多方市や会津美里町からも集まっており、研修先の会津自然塾の加工品も販売していました。



道の駅における『会津自然塾』加工品の販売



『会津自然塾』生産者会員の皆様

最後の研修先は、喜多方市塩川町の『喜多方ゆうきの和』渡部好啓氏のほ場を視察しました。渡部さんからは、有機栽培を始めた経緯や栽培上の特徴、主な品目と出荷先などのお話を伺いました。参加した受講生は、積極的に質問をしていました。



受講生に説明する渡部氏（右端）



渡部氏の畑（手前：里芋、奥：ブロッコリー）

『環境と共生する農業PRポスター』を作成！

環境保全農業課

県では、この度、有機農業をはじめとした「環境と共生する農業」について、多くの皆様に御理解いただくため『環境と共生する農業PRポスター』を作成し、道の駅や直売所、量販店等に配布いたしました。

ポスターは、福島大学の学生の皆さんの協力により、初夏と秋の農業をイメージした美しい絵画によるデザインに仕上がりました。

ポスター作成に当たり、携わる学生の皆さんには、7月13日に二本松市の有機農業者と三春町のエコファーマーの生産ほ場を訪れていただき、農作業体験を含めたフィールドワークを実施し、環境と共生する農業への理解を深めました。フィールドワーク当日は、キュウリやいんげんの農作業体験やブルーベリーの収穫体験などの他、農家の方のお考えをお聞きするとともに活発な意見交換が行われ、想いを共有するための有意義な時間を持ちました。

このフィールドワークをもとに作成したポスターには、学生さんにより作られた「つたわれ心、つたわれ思い」と題した詩が載せられました。

このポスターにより「環境と共生する農業」の取組みや農家の皆様の思いを消費者の皆様にPRし、県内の取組みを一層拡大していきます。



環境と共生する農業PRポスター



二本松市の有機農業者と学生たち

《お知らせ》

平成26年度第2回 **福島県有機農産物認定業務講習会** が、1月27日(火)に農業総合センターにおいて開催されます。

登録認定機関『福島県』から**有機JAS認定**の取得を希望する方は、この講習会を受講して下さい。受講するには、**事前申し込み**が必要です。

申込書は、農業総合センターのホームページ

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/w4/nougyou-centre/index.htm>

から入手してください。

また、ホームページを開けない方や問い合わせのある方は

指導・有機認証課 : 024-958-1708 まで連絡をお願いします。