

しよれと

Palette

9

2023 September
vol.277

特集 「営農振興計画」のあゆみ

農を担う
青ネギ農家 内田 幸治 さん
牧石地区……………10ページ

今月の折り込み

令和5年度柑橘苗木注文申込書
2023年9月号カタログショッピングチラシ

ほか

特集「営農振興計画」のあゆみ

営農振興計画は令和4年度から令和6年度にかけて、当組合が組合員の皆さまとともに取り組むべき営農振興の基本方針と行動計画、営農センター別の重点実施事項と行動計画を示したものです。今月号では、営農振興計画の趣旨や、基本方針と考え方など、中田営農センターでの取り組みについて紹介します。

営農振興計画の基本方針と重点実施事項

当組合では、農業を取り巻く情勢の変化と政策展開に鑑み、環境との調和を保ちながら生産性を確保し、農業経営と地域の持続的な発展に向け、今後の営農振興の指針となるべき実効的な取り組みを「営農振興計画」として策定し、その実現に向けて具体的な取り組みを実践しています。

基本方針は、JAグループの基本目標および組合員の農業経営上の課題や要望、さらには課題の重要性や緊急性を鑑み、SDGs（持続可能な開発目標）の取り組みを取り入れ、
①農畜産物の生産振興 ②販売戦略の強化と販売体制づくり ③営農指導体制の充実 の3つのテーマを掲げました。

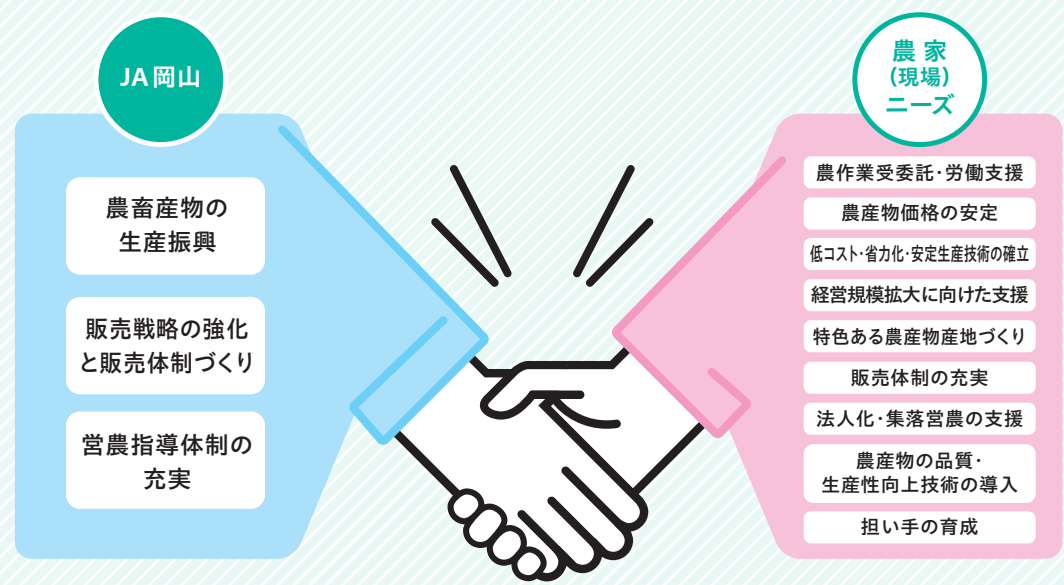
これらは、農産物と担い手に関する農業・JAの永遠のテーマであり、継続した取り組みが求められる重要な課題です。いずれの課題も行政、市場など、関係機関との連携、協力無くして解決できません。そのためにも、JA職員自らが自己改革の意識を高め、内部の連帯意識と組合員の皆さまとの一体感を強め、営農振興計画の遂行と新たなJAづくりに邁進してまいります。

1
農畜産物の
生産振興

2
販売戦略の強化と
販売体制づくり

3
営農指導
体制の充実

営農振興計画のスタンス



令和4年度の基本方針の取り組みの一部を紹介

基本方針1 農畜産物の生産振興

- ・米の安定多収と省力化生産技術の確立として、ドローンによる葉色診断結果に基づき、GIS地図システムに測定データの入力・蓄積を行いました。
- ・麦類の高品質生産対策として、小麦「ふくほのか」について、タンパク含有量向上の実証試験を行い、化成肥料14-14-14+実肥硫安区が収量、タンパク含有量において有効であることが確認できました。
- ・園芸品目の生産拡大のため、営農振興支援事業の組合員への周知を継続して行い、管内農産物の生産拡大ならびに果樹の新改植による園地更新を図りました。
- ・「おかやま四ツ星☆子牛育成マニュアル」を活用した飼養管理技術指導、県の基幹種雄牛を活用した交配指導を行いました。
- ・担い手サポートセンターと連携して農業経営セミナーを開催し、インボイス制度の説明会を実施しました。（参加人数：183名）

基本方針2 販売戦略の強化と販売体制づくり

- ・JA岡山米の安定取引および実需者との結び付きを強化するため、米卸、実需者等との商談を延べ49回行いました。
- ・令和4年産米において関係部署および販売先との商談を行い、消費者直接販売を3,676.5俵行いました。
- ・モモ、ブドウの需要期に合わせた安定出荷販売を行うため、重点取引市場（関東、関西、地元市場）との連携により安定取引を行いました。（モモ：378ト/前年対比166%、ブドウ：652ト/前年対比97%）
- ・新型コロナウイルス感染症の影響により、県内外イベントが制約される中、岡山駅地下の「エキチカひろば」で管内産のモモ・ブドウ（7月）、イチゴ（3月）の販売促進フェアを行いました。

基本方針3 営農指導体制の充実

- ・TACリーダー会議を月1回開催し、営農指導体制の拡充につなげるとともに、担い手情報、各種試験の取組結果、課題実践の進捗状況等の報告を行い、情報共有と連携強化を図りました。
- ・TAC指導員の課題実践の取組成果報告会を開催し、活動内容について情報共有を図りました。
- ・全農と連携し、肥料・農薬メーカーとの同行訪問（商品紹介）を行い、担い手農家等への訪問強化を図りました。
- ・本所指導課職員による基礎技術研修（座学、現場研修など）を実施しました。（計2回：参加人数16名）
- ・営農指導のスキルアップのため、本所指導課職員による営農センター新任職員向けの営農指導基礎研修会を開催しました。（計8回：参加人数58名）

沖田営農センター

基本
テーマ

身近な存在である「岡山市の台所」として
活力・意欲ある農業をめざす！

基本テーマについて

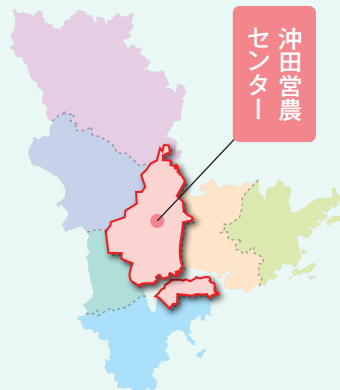
岡山市の中心部である利点を活かし、身近な存在として安全・安心な農産物を消費者に届け、持続可能な農業を目指します。

高品質な農産物の生産と、 生産部会の維持拡大

園芸産地として、維持できるような品目を選定し、さらなる品質の維持および技術向上と安定出荷を図るため、品目ごとに栽培講習会や定例会を開催するとともに備前広域農業普及指導センターの指導による実地講習会を年2回以上実施しました。（生産部会組織数：20）
出荷前には査定会を開き、選果基準を揃え品質の向上に努めました。

生産部会を対象とした土壌診断を行い、ほ場巡回による栽培指導・栽培面積維持拡大への指導を行いました。

新品種の試験栽培と生育を調査し、導入への検討を図りました。（ダイコン・ニンジンなど）



新規就農者への支援

農家の世代交代による遊休農地の増加による技術継承問題の解消の一つとして、就農支援に取り組んでいます。

岡山市などの自治体と連携し、新規就農者の育成や相談会を実施しました。

令和4年度は、新たに3名就農し、販売手続き施設の導入・農機具購入等への補助金申請・支援を行いました。

生産部会にて、新規就農者受け入れに関する会議を開き、行政機関を含めた話し合いを行いました。



営農指導の活動の充実

現場で必要とされる営農指導力の強化に取り組むため、全農・メーカーと同行する訪問活動を行いました。（同行訪問：40回／年、訪問件数：2172件／年）

TACミーティングを毎月開催し、センター内での営農指導活動の情報を共有しました。



2年目につなぐセンター長の思い

昨今の農家の世代交代や、農地の宅地化などにもない、農地の保有・農業経営を行うことが困難な状況による後継者不足が課題となっています。当センターは、生産部会組織が20部会あり、部会の存続と維持のためTAC指導員が中心となって栽培面積維持拡大に取り組んでいます。

また、徐々にコロナ禍以前の状況に戻りつつある中、当センターでも対面での消費宣伝活動による有利販売を行い、消費者ニーズなどの情報収集や、イベントへの参加などの取り組みを考えております。その他にも市場などへの視察や商談を実施することにより、情報を共有し、産地のPRを図ります。

JA岡山中央里海米生産部会の新設にともない、部会の活性化を図ります。そのために、関係機関と連携し栽培講習会や、GIS地図システムを活用した土壌診断の実施に取り組めます。

また、生産者からは、農産物および青果物についての高単価での市場取引を要望される声の他、肥料などの資材高騰による厳しい農業経営の現状の声が多く寄せられています。そういった声を受け止め、当センターでは今後も生産コストの低減対策を行いTAC指導員を中心とした指導強化を図り、農家の所得向上と地域の活性化そしてブランド戦略の向上に努めます。



氏名：阿部 浩一
趣味：キャンプ、野球観戦
好物：焼肉 座右の銘：一期一会



ネギを収穫する内田さん

—就農したきっかけは

実家が農家をしていたわけでもなく農業に関しては全く知識もなく、建築業の仕事をしていました。以前から物づくりが好きなので、会社勤めをしているときに自分で何かしてみたいという気持ちが常にあります。

7月28日、牧石地区の内田幸治さんにお話を伺いました。

物づくりが好きだった。自分で何かしてみたかった。

市場に信頼され、認められ、消費者に選ばれる青ネギを作りたい

農
を担う
vol.277

内田 幸治さん

牧石地区：青ネギ農家

「うちだ こうじ」

昭和49年生まれ。青ネギ農家。趣味は、お酒とバイクツーリング。座右の銘は「やるか、やらないか」。



—楽しいことは

ここ中原地区は、野菜作りに適した土壌で、ネギの生産地でもあり、自分でもやってみたいと興味を持ちました。

2年半前に、ネギ生産者の友達が法人化して、従業員を探していた時に、自分のやりたいことはこれだと思い、26年間勤務した会社を辞めて、農業をはじめました。

—農業を始めてからは

今年の4月から、36坪のは場で栽培を始めました。早朝から収穫作業をはじめ、洗浄して余分な葉を落とし、1ロの束にしていき、市場出荷できるようにするころにはもう夕方になっていますが、やりがいを感じます。

ネギ農家に友人が多いため栽培について解らないことがあっても気軽に相談できるので助かっています。

青ネギは、周年のサイクルで毎日収穫することが可能なため、1年間継続して出荷することを目標にしています。

—楽しいことは

ネギの栽培は、一つひとつの作業工程を一人で行うことは難しいですが、それでも試行錯誤して作り上げる楽しさがあります。それで、まっすぐできれいなネギができた嬉しそうですね。

失敗して悔しい思いをすることがありますが、その分また頑張れます。農業は、やればやるだけ結果が出るのでやりがいを感じます。

消費者に選ばれる

品質の高いネギを作る

—今後の抱負は

もっと栽培面積を拡大して、品質の高いものを作りたい。

自分が作ったネギが市場で信頼され認められて、店頭で消費者の方に選ばれるよう努力します。できるできないを考えるより、やるかやらないかをモットーに、いつまでも前向きに頑張ります。

聞き手…JA岡山広報担当



一本一本丁寧に選別をします



ネギ本来の風味と新鮮さを届けます

果樹

来年の生育に向けて準備をしましょう



営農部指導課
武田 祐一

今年の夏は（6月中旬まで朝晩が涼しく）梅雨の期間がやや長く、曇天や降雨が多い年となりました。その後は好天が続き、気温が高く推移しました。まだまだ暑い日が続くと思いますので、熱中症や夏バテしないよう体調管理には十分注意しながら作業を行ってください（資料7）。

今月はモモの収穫も終わり、ブドウやナシ等の収穫時期が本格化します。一方で、台風による強風や秋雨前線により果実品質の低下、落果や落葉が起こり、今年の果実だけでなく、来年の初期生育にも影響することが懸念されます。

● 礼肥の施用

今年は、梅雨の曇雨天や梅雨明け後の高温乾燥により、樹体にかかりの負担がかかっていると思います。「お疲れ様でした」と感謝の気持ちを込めて、礼肥を施用しましょう。JAの果樹施肥例を参考に施肥した後、十分灌

水して肥料の分解吸収を促進させることが重要です。晴天が続く場合は、5日おきに灌水を行いましょう。礼肥の施用方法につきましては、先月号に記述しましたので、今回は省略します。

● 収穫について

秋とはいえ、まだまだ残暑が厳しい時期です。日中の気温が高い時間帯に収穫すると果実温度も高くなり、収穫後の日持ちが悪くなります。そのため、収穫は果実温度が低い早朝に行うようにしましょう。

・イチジクの管理（収穫作業）

柵井ドーフィン は8月中旬ごろから、蓬萊種は8月下旬ごろから収穫が始まり、10月下旬ごろまで収穫期が続きます。収穫の時間帯の気温がその後の果実の鮮度に影響します。朝8時を過ぎると果実内温度が急上昇しますので、気温の低い時間帯に適熟果を判断し、収穫します。

柵井ドーフィンでは、着色により収穫時期を判断します。果皮の着色程度が8月では、70%程度、9月では90%程度を目安とするといでしょう。

蓬萊種では、果実が下垂し、果頂部（尻）裂果が大きくないうちに収穫します。イチジクの果皮は柔らかいので、手で持ち上げるようにして収穫します。収穫時に樹液が手につくとかぶれるので、薄手のゴム手袋で収穫します。

資料7 今月の主な作業

品 目	作業内容
ブドウ・モモ・ナシ・カキ・リンゴ・イチジク	灌水、収穫、礼肥
梅・スモモ・ブルーベリー	灌水
ミカン	灌水、仕上げ摘果
キウイフルーツ	灌水、枝管理
ビワ	灌水、せん定（結果樹）

● 台風対策

台風の襲来が予想されるときは防風ネットの設置や点検、明渠の設置や清掃、棚の補強など事前に対策を行っておきましょう。収穫可能な果実があれば事前に収穫しておきましょう。

台風通過時は危険なので園地の見回りなどは避け、安全な場所でも通過を待ちます。通過後は、安全を確保し、樹の状況確認や園地の見回りをを行い、必要な対策を行いましょう。

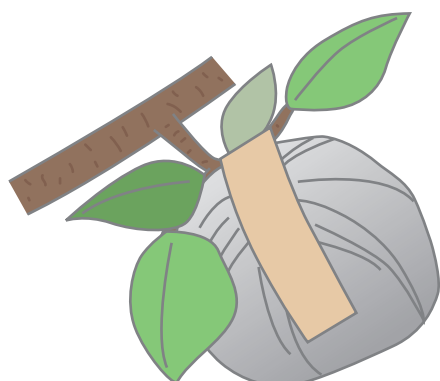
◆ ナシの台風対策について

◆ 事前対策

・ガムテープで落果防止を行う（資料8）。

・風に煽られて棚や枝が揺さぶられると落果しやすい為、棚面をしつかり支柱で固定する。また、棚面

資料8 ガムテープによる果実の固定



の点検、損傷部分を補強する。

・防風施設などの点検、整備を行う。

・幼木は倒伏防止で支柱による補強に努める。

・過剰雨水を排除する為、園内や周囲の排水路を設ける。整備園では、機能性を点検する。

◆ 事後対策

・傷ついた果実は摘果する。但し、結果量が少なくなる場合は、その後の新梢が徒長しないように枝管理を徹底する。

・折損した枝は切り直し、大きな切口は保護剤（トップジンMペースト）を塗布する。また、裂けた部分は縄等で縛り、癒合促進する。

・台風通過後は病害が発生しやすいので、作業防除暦を参考に防除を徹底する。



海鮮卵とじ丼

材料 (2人分)

ご飯	1合
シーフードミックス	140g
黄ニラ	20g
ゴボウ	30g
ニンジン	20g
レンコン	30g
青ネギ	少々
卵	2個

<調味料A>

白だし	大さじ3
みりん	大さじ3
水	170cc

- 1 ゴボウはささがき、レンコン・ニンジンはいちょう切り、黄ニラは3〜4cm程度に切る。
- 2 ①の材料をそれぞれゆでる。
- 3 <調味料A>とシーフードミックスをフライパンに入れ煮立たせる。
- 4 ②でゆでたゴボウ、レンコン、ニンジンを加え軽く煮込んでから溶いた卵を加えふたをし、半熟状態まで火を通す。
- 5 ご飯の上に④をのせてから、黄ニラと小口切りにした青ネギを散らす。

Point!

- ・冷凍シーフードミックスの他に、お好みで冷凍えびやあさりの冷凍や水煮を追加しても美味しいです。
- ・ゴボウ、レンコンはカットして水煮状態のものを使用すると時短で簡単に調理できます。



岡山市に誕生する 文化芸術の拠点 岡山芸術創造劇場 ハレノワ

今回のあぐるグラムでは、9月1日にグランドオープンする「ハレノワ」について紹介いたします。
ハレノワは、市民に長年親しまれてきた岡山市民会館と岡山市立市民文化ホールに代わる新しい文化芸術施設です。「魅せる」「集う」「つくる」というコンセプトに沿って、優れた舞台芸術作品の鑑賞機会の提供や、アーティストと市民が出会う体験型ワークショップなどでの交流、演劇・ダンスの作品創りなどを行います。

魅力ある公演の開催が予定されていますのでぜひ、ハレノワ公式サイトをチェックしてみてください。

編集担当 難波 昭浩

