

会津農林事務所農業振興普及部だより

Vol. 256 (平成27年2月20日発行)

編集・発行 ■ 会津農林事務所農業振興普及部

住 所 ■ 〒963-8501

会津若松市追手町7-5

H P ■ www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/

農業振興課 0242-29-5303

地域農業推進課 29-5306

経営支援課 29-5307

有機農業担当 29-5317



第55回福島県農業賞に猪苗代町の神田御夫妻が受賞！

昭和35年から行われている「福島県農業賞」に、本年度、猪苗代町の神田功様・美千代様（夫妻）が受賞されました。神田御夫妻は、農業経営改善部門において、その経営内容が計画的であり、生産性が高く経営の安定性・発展性が見込まれ、特に農業経営の改善が顕著であることが認められ、受賞されました。

神田様は昭和60年に就農されて以来、水稲栽培・水田作業受託を中心とした家族経営で、規模拡大を図ってこられました。平成23年に次男御夫妻の就農とともに、家族経営協定を締結し、給料、役割分担、休日などを明確化し、本年度より、複式簿記記帳による経営の見える化を開始されるなど、経営の合理化を進めてこられています。

また、米の販売面では、平成9年から近隣農家10戸で猪苗代みのりの会を設立され、JAを通じてもち米を関東地方の米穀業者に契約出荷されています。平成22年から「エコファーマー」の認定を受け、有機質肥料を投入し、地力増強と食味向上を図るとともに、平成25年からは、水稲育苗箱の中に肥料を入れる「苗箱まかせ」を導入して、肥料利用効率の向上と、圃場外への肥料流出を低減させるなど、環境に負荷をかけない農業を実

践されています。本年度から、特別栽培米の生産、また減農薬栽培を試験的に開始しています。作業受託では自宅敷地内のライスセンターで、近隣の農業者が生産した米の乾燥調製を受託し、平成26年より色彩選別機の導入とフレコン出荷体制の整備により、高品質かつ効率的な出荷体制を確立し、地域の米の品質向上や経費節減にも大きく貢献されています。



農業面以外でも、民宿「スポーツハウス神田荘」の経営を通して、地元観光産業の発展にも大きく貢献されています。これまでの素晴らしい業績により、さる平成26年9月9日には福島県農業賞表彰式、11月15日には猪苗代町内において受賞祝賀会が開催されました。

県では「新たなふくしまの未来を拓く園芸振興プロジェクト」を策定しており、会津若松地方でトマト、アスパラガス、トルコギキョウの作付を進めています。トマト、アスパラガス、トルコギキョウは、会津若松地方を代表する収益性の高い園芸作物で、27年度は、県、JAからのパイプハウス等の導入補助もあります。米価下落に対応する水稲の転作作物としても、または、新たに農業を始める際の作物としても最適です。

トマト、アスパラガス、トルコギキョウを作ってみませんか？



市場評価が高く拡大中のトルコギキョウ・大輪系品種が人気です。

土壌分析による適正施肥の実施、暑さ対策の改善により栽培技術の体系化が図られています。



施設化により、収量性が高まっているアスパラガス。

春夏の二期どりが普及し、収穫期間が長期化しています。

露地栽培・冬季のふせ込みと合わせて一年中の収穫も可能です。



養液土耕栽培など新たな取組も進む高品質なトマト。

選果場が整備されており、箱詰め作業は不要です。

また、秀品率が高く、高単価で取引されています。

経営指標、各種栽培技術資料を準備してあります。

お問い合わせは、農業振興普及部経営支援課（電話：0242-29-5307）まで

（補助事業については、最寄りのJA、市町、当農業振興普及課まで）

第10回会津地方アスパラガス生産振興大会



今年度で10年目の節目を迎える本大会は、会津地方のアスパラガス産地強化と生産者間の「絆」の強固を目標に毎年開催しています。今年度は11月21日に会津農業共済組合を会場に、約270名が参加しました。

優良生産者として、湯田萬平氏（J A会津みなみ）、上高久義氏（J Aあいつ）、高橋正敏氏（J A会津いいで）、金田国昭氏（J A会津みどり）の生産者4名が表彰されました。

酪農学園大学 園田高広教授から、ハウスにおける改植技術、佐賀のアスパラガス栽培事例などの講演がありました。次に、会津4 J A生産者による事例発表があり、当管内からは西部アスパラガス生産部一牛善一会長が発表されました。

最後に、全農福島会津営農事業所よりアスパラガスの情勢報告がありました。参加者からは「基本技術の徹底の重要性を再確認した。事例発表は共有できる面が多く参考になった。」など好評の声が多数聞かれました。

会津地方のアスパラガスは、水稲からの転換作物として導入され、生産基盤強化が図られています。近年、米価下落が農業に大きな影響を与えており、関係機関・団体が一丸となり、新規担い手の育成、生産技術向上、施設化による生産安定に全力で取り組んでいきます。

会津地方鳥獣被害防止対策研修会

平成26年度は、会津地方鳥獣被害防止対策研修会を7月から左表のテーマで5回開催しました。

5回目の研修会は会津大学で開催され、会津地方で被害拡大が予想されるニホンジカについて、麻布大学獣医学部 南正人准教授より「ニホンジカの農作物被害防止対策について学ぶ」の講演があり、次に現状報告として特定非営利活動法人おーでらす今野万里子代表理事より「会津地方におけるニホンジカによる農作物被害」について説明がありました。

会津地方では、中山間地域などでツキノワグマ等による農作物被害が発生しています。

また、イノシシ及びニホンジカは繁殖力が高いので、今後、被害が深刻化していくと予想されます。そのため、広域連携等による情報の共有化や実証を活用した被害防止対策の情報提供等、今までの以上に市町村及び関係機関が一丸となり被害対策防止の強化を図っていきます。



第5回会津地方有害鳥獣被害防止対策研修会

	月日	開催テーマ
第1回	7月9日	追い上げ花火の安全使用
第2回	9月26日	ツキノワグマとニホンジカ被害対策実証ほの報告
第3回	10月17日	ワイヤーメッシュのイノシシ対策実証ほの報告
第4回	11月10日	市町村担当者間の意見交換会
第5回	11月27日	ニホンジカ対策の講演及び現状報告

会津地方トルコギキョウ栽培技術セミナー



→生産が拡大している大輪系のトルコギキョウ。
↑熱心に受講している生産者の様子。

会津地方のトルコギキョウの振興と栽培技術向上を目的に、今年で8回目となる「会津地方トルコギキョウ栽培技術セミナー」を12月9日に、会津農業共済組合を会場に開催しました。

本セミナーでは、近年問題となっている土壌病害対策をテーマに「会津地方におけるトルコギキョウの土壌病害発生と土壌消毒の実施状況について」当普及部から事例報告しました。

また、講演として、技術対策を中心に山形県村山総合支庁西村山農業技術普及課 菅原敬主任専門普及指導員より、「トルコギキョウを中心とした花き類の土壌病害と効果的な土壌消毒手法について」を学びました。

最後に、「日持ち性向上対策、品質管理認証」について南会津農林事務所から情報提供を行いました。

当地区では土壌消毒資材に主にクロールピクリン剤が使用されており、本セミナーで消毒実施時の効果的なポイントや耕種的防除などが学べ、参加した生産者は深い感銘を受けていました。

日本型直接支払制度について

農業の多面的機能の維持・発揮のための地域活動や営農活動に対する支援が平成27年度から法律に基づく制度になります。

1 多面的機能支払

① 農地維持支払（創設）

多面的機能を支える共同活動を支援します。

〈支援対象〉

- ・農地法面の草刈り、水路の泥上げ、農道の路面維持等の保全活動
- ・農村の構造変化に対応した体制の拡充・強化保全管理構想の作成等

② 資源向上支払（組替）

地域資源（農地、水路、農道等）の質的向上を図る共同活動を支援します。

〈支援対象〉

- ・水路、農道、ため池の軽微な補修
- ・植栽による景観形成、ビオトープづくり
- ・施設の長寿命化のための活動等

2 中山間地域等直接支払（現行制度維持）

中山間地域等の条件不利地域（傾斜地等）と平地とのコスト差（生産費）を支援します。

3 環境保全型農業直接支払（現行制度維持）

環境保全効果の高い営農活動を行うことに伴う追加的コストを支援します。

多面的機能支払（農地維持支払・資源向上支払）の概要

制度のポイント

農業者だけでも支援対象になるんだ。畑や草地でも取り組み易くなるなあ。



○農地維持支払は、

- ①農業者のみの活動組織でもOK（非農業者の参加を要件としない）
- ②農業生産を営むために不可欠な基礎的な保全活動を支援とするなど、農業者が取り組みやすい制度です。

交付単価

国と地方公共団体の合計額

（単位：円/10a）

都府県	①農地維持支払	②資源向上支払※1,2 (共同活動)	①と②に取り組む場合	③資源向上支払 (長寿命化※3)	①、②及び③に取り組む場合※4
田	3,000	2,400	5,400	4,400	9,200
畑※5	2,000	1,440	3,440	2,000	5,080
草地	250	240	490	400	830

※1：現行の農地・水保全管理支払の5年以上継続地区については、従来の農地・水保全管理支払と同様75%単価が適用される。

※2：②の資源向上支払（共同活動）は、①の農地維持支払と併せて取り組むことが必要。

※3：水路や農道などの施設の老朽化部分の補修や施設の更新。

※4：更に③の資源向上支払（長寿命化）に取り組む場合、単価は都府県・田の場合4,400円/10aが上乗せされる。①、②及び③を一緒に取り組む場合は、②の単価は、従来の農地・水保全管理支払と同様75%になり、都府県・田の場合、合計で9,200円/10aとなる。

※5：畑には樹園地を含む。

※お気軽にお問い合わせください。

多面的機能支払

・・・農村整備部（電話：0242-29-5333）

中山間地域等直接支払、環境保全型農業直接支払

・・・農業振興普及部（電話：0242-29-5303）

JAS法に基づく食品品質表示について

平成11年にJAS法が改正され、一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品には平成12年7月から原産地等の表示が義務づけられています。個人で直売所等で販売する場合注意願います。

農産物（米穀、雑穀、豆類、野菜、果実）の場合、「名称」「原産地」の表示が必要となりますが、容器入り、包装されたもの（玄米及び精米）については表示すべき事項が異なります。

◆ 玄米および精米の表示について

「名称」「原料玄米」「内容量」「精米（調製）年月日」「販売者」を記載する必要があります（右図）

（注）右図は、農産物検査法に基づく証明を受けた米の例です。証明を受けていない場合は、「未検査米」と記載し、その産地及び使用割合を併記してください。

なお、玄米は「精米年月日」ではなく、「調製年月日」となります。

表示に用いる文字は12ポイント（内容量が3kg以下のものは8ポイント）以上の活字を使用してください。

◆ 品質表示基準を守らないときには……

国又は県が当該販売者等に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨を指示（原則公表）することになります。

指示に従わない場合は、罰則が適用されることがあります。

◆ 表示についての詳細やご相談は

「会津農林事務所企画部 電話：0242-29-5553」へ

名称	玄米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米		
	福島県	ひとめぼれ	26年産
内容量	30kg		
調製年月日	26. 10. 30		
販売者	〇〇〇の会 代表 会津 花子		
	福島県会津若松市〇〇町〇-〇		
	0242-29-〇〇〇〇		

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米		
	福島県	コシヒカリ	26年産
内容量	5kg		
精米年月日	26. 10. 30		
販売者	〇〇米穀株式会社		
	福島県会津若松市〇〇町〇-〇		
	0242-29-〇〇〇〇		

図 一部の記載例

お米を直接販売している農家のみなさまへ

●米の全量全袋検査受検について再度のお願い!!

平成26年産米の全量全袋検査に御協力をいただき、誠にありがとうございます。

みなさまの御理解、御協力により、出荷用米の検査はほぼ完了しておりますが、自家消費米の他、小分けして直売するお米についても、必ず受検するようお願いいたします。



農薬の短期暴露評価（急性参照用量（ARfD）による評価）導入について

- 評価方法変更に伴い、農薬の登録内容の変更や使用できなくなる作物や使用制限となるものがあります。
- 随時農薬の登録変更がされますが、在庫品も含め、変更後された使用方法でないと、食品衛生法違反（残留基準値超過）となる恐れがあります。
- 同様の変更がなされる農薬が複数ある見込みです。最新の情報に従って使用するよう注意してください。

※急性参照用量（ARfD）とは、その農薬が最も残留しやすい条件で、特定の農産物を一度に多量に消費した場合でも、健康に悪影響が生じないと考えられる量のことです。

これまでの制度では、一日摂取許容量（ADI）に基づき、農作物・農薬成分毎の残留基準値が設定されてきました。しかし、新制度では、ADIに加え、急性参照用量（ARfD）を用いた短期暴露評価を行い、両者を比較してより厳しい推計値から農薬残留基準値を設定することになりました。

今後、以下の点に注意して農薬を使用しましょう。

- 対象薬剤を把握する。
 - ・最新情報の収集をしましょう（行政、農業団体、メーカー、販売店等）。
 - ・メーカー等が配付するチラシの確認し、保管（貼付）しましょう。
- リスクの少ない薬剤を選択する。
 - ・県防除指針、JA等の防除暦など確認しましょう。
 - ・農薬を購入するときは、登録変更がされているか販売店などで確認しましょう。
 - ・総合的病害虫・雑草管理（IPM）への取り組みましょう。

おたねにんじんを食べてみませんか



おたねにんじんは、8代将軍徳川吉宗の時代に栽培を奨励し、会津地方でも、幕府から種子を貰い受け、現在でも特産品として栽培が続けられています。

漢方薬の生薬として使用されているおたねにんじんは、会津伝統の食材としても、多彩な料理に使用されています。

会津の珍味を味わってみませんか。

NHK『きょうの料理ホームページ』におたねにんじんの調理方法が掲載されています。