

いわき農林事務所ニュース 2006年3月号

活動状況

○4月から新たな県農業総合センターへ統合 ～福島県農業試験場いわき支場～

平成18年4月の県農業総合センター（以下「総合センター」）開設に伴い、農業試験場いわき支場（以下「いわき支場」）の業務はセンターに統合されるため、現施設はこの3月で役割を終えることとなりました。いわき支場は、大正12年に当時の石城郡神谷村に県立農事試験場石城(いわき)分場(ぶんじょう)として設立され、下記のような変遷を経ながら82年間に渡り地域農業の振興に大きな役割を果たしてきました。

主な変遷

大正12年	県立農事試験場石城分場(いわきぶんじょう)創設
昭和18年	県立双葉修練農場石城分場(いわきぶんじょう)(女子部)に改組され、試験研究は一時廃止
昭和24年	園芸原種農場となり野菜類の育種・採種事業を開始。翌年には園芸実務青年養成所が併設され農業後継者の育成にあたる
昭和36年	園芸試験場石城(いわき)支場として試験研究を再開
昭和40年	いわき市の誕生に伴い園芸試験場いわき支場と改称
昭和45年	現在地(いわき市平下神谷)に移転、昭和55年に「農業試験場いわき支場」に改称
平成5年	夏井川河川改修工事に伴い、ほ場の一部を西側に移転

試験研究業務は、一時中断した時期もありますが野菜や花き等の園芸作物を主体に今日まで取り組んできました。

特に、パイプハウスの普及に伴う施設園芸の発展期と米の生産調整の開始など農業の転換期には、園芸品目に対する期待を背負い、施設野菜や花き等の技術開発に積極的に取り組み、次のような多くの成果を挙げ本県の園芸振興に寄与してきました。

野菜

- ・イチゴの県オリジナル品種「ふくはる香(か)」の超促成栽培技術
- ・簡易軟白法によるハウスネギの周年栽培技術



旧庁舎（昭和44年）



現在の庁舎

- ・ハマボウフウの砂浜への定植及び軟白栽培技術
- ・養液栽培における葉菜類とイチゴの養液管理技術及びトマトの排液処理技術

花き

- ・スカビオサやニゲラなどの低温性花きの栽培技術
- ・自生枝物（ツルウメモドキ）や洋種枝物（ヒペリカム）の栽培技術
- ・ハイブリッドカラー栽培技術
- ・盆出し輪ギク栽培技術

4月からいわき支場のこれまで研究成果を引き継ぐ総合センターにおいては、次の5つの機能を有し、県民に開かれた研究機関として、21世紀における農林水産業の先導的役割を果たす拠点となるものです。

- ① 県民との交流・情報発信機能
- ② 農業・農村の研究機能
- ③ 食の安全・環境にやさしい農業支援機能
- ④ 技術開発・企画調整機能
- ⑤ 高度農業支援機能



簡易軟白法によるハウスねぎ周年栽培



低温花きの栽培技術（スカビオサ）

○第3回いわき地域農業経営セミナー開催

2月16日、いわき合同庁舎において第3回いわき地域農業経営セミナーが開催され、認定農業者やその配偶者等12名が参加しました。

今回は、今年度最後の講座で「自分の経営を分析してみよう！」をテーマに財団法人農林水産長期金融協会特別参与の桑田敬吾氏を講師として説明がされました。

桑田先生からは、「コストをどのように削減するか技術改善するか考え実行することが大事。」「キャッシュフローの管理をしないと経営は難しい。まずは自らの年次データを捉えることが経営分析の大前提である。」など事例をあげながら数値的に判断する項目について説明がされました。

参加した農業者はほとんどが簿記記帳をしており、経営分析のポイント、特にキャッシュフローの概念は今後の経営の参考になったようです。



経営分析が具体的に説明されました。

○「こだわり山の幸」レベルアップ講習会を開催しました。

2月14日、いわきの自然条件を生かした乾しいたけの栽培や山の幸の販売方法について、レベルアップを図ることを目的として、『「こだわり山の幸」レベルアップ講習会』を、県いわき合同庁舎で開催しました。

講習会では、農産物直売所「大久日曜市」を運営している新妻ゆき子さんに、安全で安心な食の提供に関するこれまでの取り組み、努力した点などについてや、お客さんに満足していただくためのモットーなどを講演していただきました。

また、乾しいたけを生産している新妻衛さんには、原木しいたけ栽培を40年以上おこなってきたこだわりや経営について、森林との関わり、しいたけ栽培の実体験などを交えながら、分かり易く話していただきました。

当日は、しいたけ生産や直売所運営に興味のある方など34名が参加し、お二人の講演に熱心に聞き入っていました。参加者からは、「生産者や直売所運営者の誠意あるお話を聞いて、食への関心が増した」、「お二人の体験について大変興味深く、感動しました」などの感想が聞かれました。講演が終わったあと、新妻ゆき子さんが作った白菜キムチやこんにゃくなどの試食を会場で行ったところ、ものづくりや加工品の調理・販売等に関し、活発な意見交換が行われ、乾しいたけの栽培技術のほか、山の幸の販売等にも及んでおり、今後のレベルアップが期待されます。



講演する新妻ゆき子さん

○イチゴと切り花栽培を始めませんか？～水田農業改革に向けて説明会を開催～

いわき地方では温暖な気候を活用して、様々な園芸作物が栽培されています。その中でもイチゴとキクなどの切花は、県内でも有数の産地となっており、水田農業改革におけるいわき市の振興作目(もく)にも位置づけられています。

このため、2月15日に切花、16日にイチゴの栽培推進説明会をJAいわき市夏井支店研修室で行いました。

15日の切花栽培説明会は、市内各地から17名が参加し、栽培のポイント、市場の販売状況、補助事業等について農林事務所職員が説明しました。紹介した品目は、キク、リンドウ、アスター、ストックなど多彩な内容で、盆や彼岸などの出荷についての質問もあり、参加者は熱心に研修されていました。

16日のイチゴ栽培説明会には、7名が参加し、JAいわき市と全農、農林事務所の職員が栽培概要や資金について説明しました。この結果、参加者のうち2名はこの春から栽培を開始することになりました。

今後も、このような説明会などを積極的に行い、園芸品目(もく)の振興と水田農業改革の推進に力を入れていく予定です。



モニターを活躍した説明会の様子

○集落営農の推進に向けて！ ～各地域で説明会と座談会続々開催～

国が平成17年10月に策定した「経営所得安定対策等大綱」に基づき、平成19年度からスタートする「品目横断的経営安定対策」及び「農地・水・環境保全向上対策」の生産者への周知や、集落営農推進の活動を進めています。

WTO農業交渉において、関税の引き下げが議論されるなど、農業を取り巻く状況が非常に厳しい中で、地域の農業を発展させるためには、新たな対策を活用するとともに、集落営農に取り組むことが重要となります。

このため、農林事務所では所長を先頭に平成17年12月から平成18年2月までの間に、JA職員、農業委員、土地改良区役職員を対象とした研修会をはじめ、生産部会、認定農業者協議会、各地域の水田農業推進協議会、その他各種会議等において47回研修を行うとともに、集落座談会においても58集落を対象に86回、農林事務所職員から説明を行いました。

このほかにも、集落座談会等において、JA等が新たな対策を周知させるための活動を行っています。今後も、あらゆる機会を通じて、新たな制度や集落営農の取組みについての理解を深め、地域において円滑な取組みが進むための活動を行うこととしています。



説明に聞き入る座談会の参加者

トピックス

○いわき市森林組合林業コンクール開催される

いわき市森林組合は、森林組合員の林業技術の向上と林業経営の改善を図り、地域林業の振興に資するため、林業コンクールを実施しています。

当コンクールは、昭和62年度より毎年開催され、今年度で19回目を迎えました。今回は、造林技術、枝打ち技術、間伐技術の3部門に16名が参加しました。

5日間(かん)にわたる現地調査の後、2月16日にいわき市森林組合において審査会が開かれました。

その結果、造林技術部門では松崎秀孝さんが、枝打ち技術部門では緑川平隆さんが、間伐技術部門では緑川敏行さんが、それぞれ最優秀賞(いわき市長賞)を受賞しました。

枝打ち部門で受賞した緑川平隆さんは、磨き丸太を主体とした林業経営を行うとともに、田人林業研究グループでも様々な活動を行っています。また、本県を代表する青年林業士として活動しており、今後のますますの活躍が期待されます

なお、入賞された方々は2月28日、いわき市森林組合通常総代会の席上で表彰されました。最優秀賞の受賞者は平成18年度福島県林業コンクールに推薦されます。



賞彰を受ける緑川さん

○いわき生活研究グループ連絡協議会が優良賞受賞

～平成17年度食アメニティコンテスト 女性で広げる地産地消～

「平成17年度食アメニティ・コンテスト～女性でひろげる地産地消～」において、いわき地区生活研究グループ連絡協議会が優良賞となり、2月21日に活動発表会が、22日に表彰式が東京で行われました。

このコンテストは、地域の特産物を活用した郷土料理・食文化などの保存・開発とその普及に努め、地域の活力の増進に寄与している農山漁村の女性グループ又は個人の表彰を行うものです。平成3年から毎年行われており、このような活動を広くPRして農山漁村の振興、都市との共生と対流の促進を図ってきました。

今年度は全国から41事例の応募があり、優秀賞3点、優良賞6点が選ばれました。当協議会は、地場消費部会が実践する「いわきの郷土食をつくる会」が高く評価され、受賞の運びとなりました。毎月開催される「いわきの郷土食をつくる会」は、「つくる(調理)・食べる(試食)・買う(食材購入)」の発想のもと各種体験メニューを企画し、毎回多くの消費者が参加しグループ員と交流を図っています。この活動は、郷土食の伝承だけでなく、食の大切さ、農村女性の持つ知識や技術の伝承など、農業・農村の持つ奥深さを広く伝えるもので、活動を通してグループ員も自らの能力発揮や新分野へのチャレンジを実現しています。今回の経験をステップにして益々の活躍が期待されます。



いわきの郷土食をつくる会の様子



いわきの郷土食メニュー



審査委員長浜美江さんを囲んで記念写真

生産者の取り組み事例

○旬の野菜のおいしさとパワーをお届けします！！

いわき市 ファーム白石 白石長利さん

就農して2年、「ヘルメット」と「つなぎ」の似合う白石長利さんを紹介します。

○経営概況

長利さんは24歳。農業者大学校を卒業後、すぐいわきへ戻り就農しました。現在は両親から引継いだ「ファーム白石」の中心となって農業経営を行っています。

経営面積は、水稲1.7ha、施設トマト20a、露地野菜80aで、露地野菜はブロッコリーなど多品目少量生産です。化学合成農薬や化学肥料を極力使用しない「MOA自然農法」に取り組んでおり、主力品種であるトマトは特別栽培認証及びエコファーマー認定を受けています。

栽培は、大学校で先進的な知識を身につけた長利さんと長年の経験と技術のあるベテランの父母、祖父が力をあわせて行っています。週2回開いている直売所は、長利さんと明るく美人の母(はは)るり子さんが中心となり笑顔と元気いっぱい自慢の野菜を販売しています。

○顔の見える農業を！

健康な土地で作ったおいしい野菜を「お客さん」に食べてほしい、できるだけ「お客さん」の要望に応えた作物の栽培に取り組みたいという思いから、直売所で野菜を週2回販売するとともに消費者グループへ野菜セットを月2回販売しています。長利さんはお客さんとの交流の中で、自分の野菜づくりへのこだわりや特別栽培について理解してもらえるように情報を提供し、信頼関係を大切にしています。また、食材にこだわる地元や東京のレストラン、居酒屋にも毎月野菜、お米などを卸しています。

今が旬のおすすめ野菜は「ゴボウ」。ゴボウは種まきから収穫までの期間が長く収穫してから連作ができないため、3、4年土を休ませます。ゴボウの栽培に必要なのは、まさに根気と忍耐力！その努力が良い土を作り、土からの栄養をたっぷり吸収した美味しいゴボウ作りに繋がっています。こだわりの土からできたゴボウは甘く柔らかく風味よく大人気です。その他、長いも、ブロッコリー、土ネギ、ハウレンソウ、サラダ用葉物類等豊富な種類の野菜を揃え、お客さんの期待に応えています。

就農して2年が経過し、販売ルートの開拓とニーズにあわせた作付体系の確立等の課題もみえてきました。これからは経営の安定を図るとともに地域の農業が元気にやるようを盛り上げてほしいと思います。

若さとパワー全開の長利さん、今後の一層の活躍を期待します！

※ホームページは作成中。野菜を卸している東京の「和味 凜」及びいわき生活情報誌「まち・メディア」の



白石長利さん(右)と家族

ホームページにファーム白石が紹介されています。

URL

<http://wami-rin.com/index.html>

http://www.matimd.com/oishisa/syokuzai/os_200512k.html

◀ もどる

すすむ ▶

[[▲Top](#) | [福島県トップページ](#) | [いわき農林トップページ](#)]



自慢のゴボウです！
「つなぎ」の長利さん（右）と父・長康さん（左）