

JA安芸

農業振興対策本部
(082) 822-0104



農協だより

Vol. 37 URL: <http://www.ja-aki.jp>

平成 21 年 9 月

平成 21 年産米 J A 安芸独自買入れ価格決定

今年の稲作は水不足や大雨ならびに日照不足等があり、いろいろとご苦労があったと思います。これからの天候も気になるところです。

このたび J A 安芸では、平成 21 年産米の独自買入れ価格と集荷(検査)日程を決定しましたので別紙にてご報告いたします。生産者の皆様に喜んで頂けるよう高値買入れに努力しておりますので、「お米の出荷は是非 J A 安芸へ！」をお願いします。

JA安芸切花品評会

7月26日に阿戸福祉センターで阿戸花まつりが行われ、第22回JA安芸切花品評会を開催し61点の出品がありました。

前日に(株)花満、広島市安芸区役所農林課、広島市農林水産振興センター及びJA安芸営農指導センターの職員計6名で、市場性・病害虫被害・切り前のよし悪しなどを基準に審査を行いました。

今年は天候が不順で害虫被害を受けたり、生育が進み採花適期が過ぎていたり、栽培・管理が大変難しい中、立派な切花を多数出品して頂きました。



審査の様子

賞 入賞された方々

おめでとうございます。



将来のために農業者年金に加入しませんか!

ただ今、加入者募集中!

- ◇農業に従事する人が加入できる確定拠出型で、公的年金制度です。
- ◇年金は(自分の年金を自分で積み立てる)積立方式です。
- ◇80歳までの保障がついた終身年金です。
- ◇基本保険料額は20,000円ですが、農業経営や老後設計に応じて自由に決められます。
- ◇年金保険料は全額社会保険料控除の対象となり節税効果があります。



お問い合わせ・お申し込み市町農業委員会(事務局)、お近くのJAの窓口まで

鳥獣被害対策会議

平成 21 年 8 月 5 日に鳥獣被害対策会議が開かれました。広島県の農作物被害状況は、平成 20 年度イノシシ被害額 6 億 3,500 万円で全国 1 位になっています。

過去 10 年を振り返って見るとタヌキ、サルの被害額は減少していますが、イノシシ、シカは増加しています。また、7 年ぐらい前よりヌートリアの被害があり河川のそばの水田、畑等で問題になっています。被害作物としては、果樹の被害額が減少して野菜の被害が増加しています。

鳥獣被害対策として市、町の平成 21 年度単市町鳥獣害対策実施事業をご紹介します。
広島市①有害鳥獣駆除事業(駆除班傷害保険他)②有害鳥獣駆除事業(捕獲報償金他)

③野狼対策事業④広島市有害獣防除用施設設置事業 予算額合計 19,906 千円
海田町①有害鳥獣駆除②有害獣防除用施設設置事業 予算額合計 720 千円

熊野町①有害鳥獣駆除対策事業 予算額合計 1,119 千円

坂町①猪対策事業 予算額合計 1,400 千円

地域でイノシシの勉強会をする場合、(社)広島県猟友会事務局長より「しまねのイノシシ対策」のDVDを借りることができるそうです。



地球温暖化対策技術研修会

平成 21 年 8 月 4 日に広島県穀物改良協会が主催して、県立総合技術研究所農業技術センター講堂において地球温暖化対策技術研修会が開催されました。

講師は、独立行政法人農業・食品産業技術研究所九州沖縄農業研究センター暖地温暖化研究チーム上席研究員森田敏先生・島根大学生物資源科学部教授小葉田亨先生・JA全農広島県本部資材農産部JA西日本肥料研究所センター長片島恒治先生でした。

近年の作柄・品質の推移について地球温暖化の影響を北海道から九州までどのように受けているか報告がありました。北海道では、米がおいしくなっており人気が出ている。逆に九州では温暖化の影響が出やすい状況になっている。過去 30 年間の気温の動きを見ると少しずつ高くなっており中国地方も例外ではない。温暖化の影響で減収・乳白粒の発生による品質低下が問題になっている点について説明がありましたので紹介いたします。

乳白粒の発生要因には①登熟初～中期の高温で多発します②籾数が多いと多発します・高温条件では登熟中頃に急速に玄米が成長してデンプンを作る糖の奪い合いが起きて白濁になり登熟後半には奪い合いが解消し、外側は透明化する。その結果玄米内部がリング状に白濁します。このような、リング状の乳白になるのは穂肥をやり過ぎて籾数が付き過ぎると増えます。適正な籾数を付けることが大切になります。これは、特別のことではなく栽培指針に添って 1 m²当たり 30,000~32,000 粒の籾数を目標にします。品種ごとの 1 m²あたりの目標茎数が過剰にならないようにしましょう。

また、乳白には背白粒と言うのがあり登熟後期の異常高温で多発したり穂肥が少ないと発生します。登熟後期の光合成、デンプン蓄積能力が高温によって低下するため、登熟後期にデンプンが蓄積する背側で白濁します。これは、登熟後期に窒素不足になると発生しやすくなります。これと同じように基部未熟粒も発生します。これらのことから、穂肥は適正量でないと乳白を発生させることとなります。このことから、高温対策としては、初期過繁茂にして体力を消耗させず広島県の基準とする籾数を目標として過剰な籾を付けず適正な肥培管理により肥料切れにしないことが品質の良い米を作ることになります。

また、土づくりは基本になるので毎年土壌検査を行い、適正な土づくりをしてくださいと話がありました。



9月 営農メモ

水稲

注意! トビイロウンカ注意報発令

8月20日付でトビイロウンカ(秋ウンカ)の注意報が発令されました。別紙の資料を参考に充分注意して下さい。

◎適切な水管理で、粒張りのよい米に仕上げましょう。

出穂後30日までは粒は肥大しており、早期落水は登熟歩合の低下や玄米の充実不足の原因になります。落水は出穂後30日をめやすとします。落水後も乾燥させないように走り水をするなど登熟にいい影響を与えます。

◎病害虫防除 早期発見、早期防除に努めましょう。

斑点米カメムシ 今年の発生は『並』の予報になっておりますが、山間棚田やイネ科雑草繁茂地の周辺では被害が出やすいので注意してください。

ホソハリカメムシ等の加害種は、収穫期近くまで加害するので出穂前後の防除をしても本田で散見される場合は追加防除を行ってください。

◎収穫適期

気温が高めに推移すると成熟期が早まりますので、稲作ごよみを参考に青刈率を確認して刈り遅れにならないようにしましょう。

◎初乾の乾燥

適正水分14.5%をめざしましょう。



◎適正水分の確保

急激な乾燥は食味を落としますので1時間当たりの乾燥率を0.8%以下にしてください。

野菜

今月はダイコン、ハクサイ、ヒロシマナ、ホウレンソウ、レタス類、タマネギ、春キャベツなどの播種が行えます。ハクサイは品種にもよりますが中旬までに播き終わるようにし、ダイコンやホウレンソウなどはあまり早播きせず、10日頃よりは種を行うと栽培しやすくなります。

苗の管理

キャベツやハクサイなどの作物は生育前半に肥切れすると、株が出来ず良い物が収穫できませんので、肥切れさせない様2~3回追肥を行い、乾燥していれば灌水も行っておきましょう。

病害虫

9月はヨトウムシ、ハイマダラノメイガ(シンクイムシ)、アオムシなどの害虫被害が多くなりますので、防虫ネットを使用し被害の軽減を図りましょう。

農薬を使用する場合ディブテックス乳剤やジェイエース水溶剤、アフーム乳剤、DDVP乳剤などで登録のあるものを被害初期に散布しましょう。

果樹

ブドウ

9月は、収穫、礼肥、枝の管理、防除を行います。収穫後、翌年春の生育に必要な養分を蓄積する時期になりますので気を抜かないで作業を行なってください。

収穫

管内で主な品種は巨峰、ピオーネ、マスカット、ベリーA等です。これらの品種は、8月下旬から9月が収穫期になります。

収穫は、着色、食味、糖度がのり、酸味の抜けている事を確認して収穫を始めます。果実温度が高い時に収穫すると日持ちが悪くなるので早朝の涼しい時に行います。

礼肥

礼肥は、樹勢を回復させ伸長の止まった新梢の急激な老化を防止し、晩夏から晩秋にかけての光合成能力の減退を緩和して貯蔵養分を蓄えます。貯蔵養分は、翌年8月頃までの生育に影響するため貯蔵養分は多いことが理想的です。礼肥の施用は9月上旬~中旬頃を目安に施します。遅く施用すると地温が下がり、落葉までの期間が短いので効果が低くなります。施用量の目安は、燐硝安加里S604を1~2kg/aです。

副梢管理

収穫後に副梢が再発生した場合、そのまま放任するとムダな養分を使い次年度に悪影響するので早めにかき取ってください。

病害虫対策

11月の落葉期まで健全な葉を保つ為、べと病、さび病、褐斑病の防除にZボルドー800倍(葉害防止の為クレフノン100倍加用)・ブドウトラカミキリ・フタテンヒメヨコバイ(収穫後)の防除にスミチオン水和剤40を散布しておきます。

モリモリごはんスクール



その後、料理教室でコーンごはんなどを作りました。初めて料理をする子供もおり、皆さん真剣に調理されておられました。参加者に感想を聞いてみたところ「お米について勉強になった」「料理を作るのがおもしろかった」「もっとごはんを食べようと思った」などの返事を頂きました。最後までがんばった子供達には、「ごはん大使任命書」を渡しました。「モリモリごはんスクール」を通して「日本食のよさ」「お米の大切さ」を学んでもらいました。

平成21年7月29日、食農食育への取り組みとして熊野町の小学生2~5年生を対象に「モリモリごはんスクール」を熊野町町民会館にてJ.A安芸が主催、熊野町教育委員会の後援で開催し、参加者16組の親子35名での参加がありました。管理栄養士の肥後谷恭子先生を講師として招き、セミナーと料理教室をしていただきました。先生の話では「食べ物が豊かになるにつれ、ごはんを中心とした食事をする人がだんだん減ってきていますが、もともと日本食はバランスのとれたすぐれた料理」として子供達ももっと日本食を食べてもらえる様、調理や栄養について話があり、また、農業について関心を持ってもらえる様、J.A安芸営農指導員がお米についてのパネル形式のクイズなどを行いました。

