

北部普及だより

低濃度エタノールを利用した土壌還元消毒実証試験 ～三ヶ牧トマト部会 環境に優しい防除を目指して～

高槻市の三ヶ牧地区では早くからトマト栽培が盛んですが長年に渡る連作で土壌病害に悩まされています。対策として農薬による土壌消毒等がありますが、ハウスの周囲には住宅、通学路があるため実施しにくい状況です。

そこで今回、生産農家で作る三ヶ牧トマト部会では褐色根腐病に悩まされているハウスで、低濃度のエタノールを主成分とする土壌還元消毒用資材（農薬外）の実証試験を行いました。

平成 29 年 6 月 30 日には製造メーカーを現地に招き、実演会を行い、資材の処理方法等を確認しました。

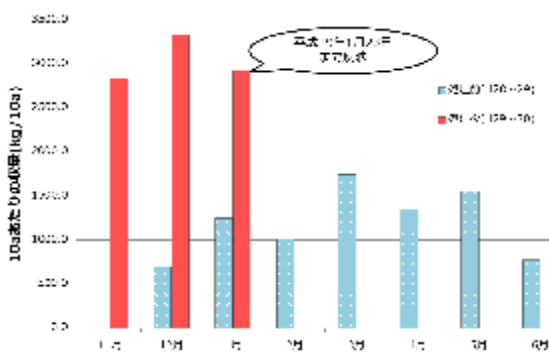
約 1 ヶ月ビニール被覆した後、9 月にトマトを定植し、10 月から生育調査を開始しました。

処理前年は褐色根腐病により生育が悪かったほ場でしたが、処理後は生育もよく収量も増加しています。

一方で、資材費が 10a 当たり約 15 万円かかるため、今後の収量増加とコスト等の収益比較が必要になると考えられます。

2 月 16 日には製造メーカーだけでなく、公益財団法人園芸植物育種研究所や（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所等研究機関も招き、現地ほ場にて報告会を実施しました。当日は三ヶ牧トマト部会員や管内トマト生産農家も参加し、調査の途中経過の報告や意見交換等を行いました。

当課では、今後も環境に優しい防除方法による土壌病害の克服に向け引き続き支援を続けていきます。



▲収量調査結果

注) 前年作より 1 か月早く定植したため、収穫時期が 1 か月早くなっている。



▲報告会の様子

がんばる農家女性**手作りの味を学校給食へ提供『見山の郷加工部』**

茨木市にある直売所「de 愛・ほっこり 見山の郷」で、米をはじめ地元の旬の食材にこだわった、みそや米粉パン、餅などを製造・販売している「見山の郷加工部」を紹介します。

加工部は、36名の農家女性が、豆腐、みそ、菓子、惣菜、茶店+ジェラート、米粉パンのチームに分かれて加工しており、中でも主力商品はみそです。

みそは 10 月から 4 月までの間に地場産の大豆と米を使い年間 1.3 トンを仕込み、その後約 1 年間熟成させています。みそ造りは、約 40 年前から見山地域の農家女性が共同で開始し、その味や技術は代々受け継がれてきました。独特の甘い香りと深みのある手作りの味を子どもたちに伝えたいとの思いで、販売量の約 3 割を茨木市内の全小中学校（32 校）の学校給食へ提供している他、「龍王みそ」として販売や、見山の郷の茶店（食事処）でみそ汁等として提供しています。

見山の食材の魅力を伝えることを心がけて加工しておられます。今後も一層のご活躍を期待しています。

●de 愛・ほっこり 見山の郷

営業日時：9 時～17 時（3 月～10 月）
9 時～16 時（11 月～2 月）

定休日：火曜日

電話：072-649-3328

駐車場・併設施設（食事処）：有り

ホームページ：<http://miyamanosato.com/>



▲みそ造り（米糨の切り返し工程）

お知らせ**表彰おめでとうございます**

能勢町で有機農産物（米、野菜）を生産されている、株式会社 原田ふあーむ（代表取締役 原田 富生氏）が、平成 29 年度大阪府農業生産・経営近代化優秀農業者等選賞事業で、大阪府知事表彰を受賞されました。

第 2 回『おおさか No（農）-1 グランプリ』開催！

大阪府では、府内若手農業者の経営強化プランのコンテスト「おおさか No（農）-1 グランプリ」を実施しており、平成 30 年 2 月 4 日（日）に最終公開選考が行われました。

北部管内からは、池田市の農業後継者 井関俊輔さんの『アイガモ農法での年間米作り体験で子どもの食育と年間購買の促進』と、能勢町の新規就農者 植田歩さんの『小規模移住農家の挑戦「飲料製造加工所をつくりたい」大阪能勢の「山香るコーディネート」でつなぐ都会と里山』が、協賛企業賞を受賞されました。おめでとうございます。



▲受賞の様子（左：井関俊輔さん 右：植田歩さんご家族）