

山梨県育成ミニコショウランの 販売促進に向けて

「ふじ紫」、「優凧」は山梨県が育成したミニコショウランです。「ふじ紫」は昨年、「優凧」は本年初めて出荷を迎えたことから、生産者および県関係機関と連携し、県内外で販売PRを行っています。「ふじ紫」は「富士山の雪の白さに鮮やかな紫色の光が差し込んで」というイメージで名付けられた品種で、花にさわやかな香りを持つという特徴があります。「優凧」は明るい赤紫色の小さな花を次々に咲かせ、長く楽しむことができる品種です。

本年6月には、北杜市にある県立フラワーセンターにおいて「優凧」の先行販売を行いました。7月には東京都世田谷区の園芸店において「山梨の花フェア」を開催し、両品種の首都圏でプロモーションを行いました。コショウランというと高級な贈答品というイメージがありますが、手のひらサイズのミニコショウランは、サイズ、価格とも手ごろなことから、ホームユース向けとして、または県オリジナルのお土産品としての需要が見込まれます。



東京都内園芸店でのプロモーションの様子

今後はプロモーション活動を通じて実施したアンケート調査等の結果をもとに、さらに魅力ある商品づくりや販路開拓に向けた取り組みを支援していきます。



ふじ紫 (ふじゆかり)



優凧 (ゆうなぎ)

専門学校 山梨県立 農業大学校



来年度
入学生を
募集します!

21世紀の農業・農村社会を担うにふさわしい実践力と優れた経営感覚を備えた農業経営者の育成を目指す山梨県立農業大学校では、来年度の入学生を募集しています。詳しくはお問い合わせください。

養成科	専攻科	出願期間	試験期日	合格発表日
推薦入試	—	平成25年 9月24日(火) ～10月7日(月)	10月24日(木)	11月 6日(水)
前期入試	前期入試	平成25年 11月11日(月) ～11月22日(金)	12月10日(火)	12月24日(火)
後期入試	後期入試	平成26年 2月3日(月) ～2月17日(月)	2月25日(火)	3月 7日(金)



土壌実験授業風景



大型特殊資格試験



育てる・収穫するだけでなく販売実習も行います!!



環境にやさしい農業への理解と関心を高め、有機の郷づくりの実現に向け、11月18日(月)午後1時から、甲府市湯村・甲府富士屋ホテルにおいて、第2回やまなし発有機の郷推進交流大会「有機農業の推進について語る会」を開催します。

当日は「奇跡のリンゴ」の主人公として有名な、青森県で自然栽培によるリンゴ栽培を実践している木村秋則さん。北海道でマイペース酪農を実践している三友盛行さんの両名からの講演。ブレイクタイムとしてジャズピアニストの佐藤允彦さんのピアノ演奏を予定しております。

また、分科会として、全国の有機農業を実践されている方や研究者の方をアドバイザーとして迎え、アドバイザーとの意見交換を通じながら、有機農業などについて、参加者の皆様と一緒に考えていきます。

参加を希望される方は、事前申し込みが必要となります。申し込みの方法や、大会の詳細内容については、県農業技術課、電話055-223-1618までお願いします。



山梨県普及センターだより

Yamanashi Agricultural Extension Service Information

編集/発行 山梨県総合農業技術センター ■住所 甲斐市下今井1100 〒400-0105
Tel.0551-28-2496 ■Fax.0551-28-4909
URL:http://www.pref.yamanashi.jp/sounou-gjt/
E-mail:sounou-gjt@pref.yamanashi.lg.jp

No.22
平成25年9月20日発行



果樹技術 普及センター

ブドウ「サニードルチェ」の普及に 向けた取り組み

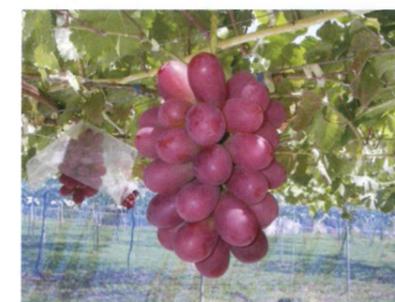
山梨県が育成したブドウの新品種「サニードルチェ」は、外観と食味が優れる赤色系ブドウです。

平成21年度から苗木の供給が始まり、これまでに4,000本以上の苗が現地に植え付けられ、平成23年から初結実しています。

果樹技術普及センターでは、「サニードルチェ」の普及に向け、県内6カ所に現地実証ほを設置し、調査・研究を行ない、「栽培管理マニュアル」の作成を行なっています。

昨年度は整枝剪定技術について「栽培管理マニュアル」の見直しを行ない、今年度は、房の整形など生産技術について、調査・研究し、栽培技術の確立を図っています。

現地実証ほでは、技術実証以外に、果樹試験場の研究員を講師に招いて、営農指導員と果樹担当普及員合同の栽培検討会を開催し、技術の統一を図るとともに、栽培者向けの講習会を開催しています。今年度の成果をもとに、栽培管理マニュアルを見直し、次年度からの栽培に十分活用する中で、「サニードルチェ」の普及、定着を図っていきます。



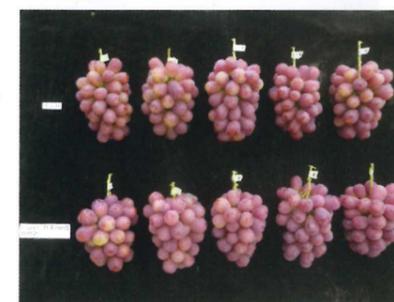
「サニードルチェ」の収穫時の状況



剪定検討会の開催 (平成25年1月)



摘粒検討会の開催 (平成25年6月)



実証ほの果実調査

作り方の 資料あります

農作物の獣害対策は省力低コストの 獣堀くんライトで

県内ではイノシシ、シカ、サル、ハクビシン等様々な獣が農作物に被害をもたらします。そこで他種類の獣の食害に対応できる手軽な柵「獣堀くんライト」を紹介します。

この柵は従来型の「獣堀くん」に比べ費用を80パーセント削減し、設置労力も半減。トンネル栽培に使用するダンポールを支柱とし、針金を約二十センチメートル間隔で計九本張ります。これに防鳥ネットを張り足せばできあがりという非常に単純な構造です。

肝心の効果については99パーセント以上と実用

上十分です。設置試験では柵の内側、外側に自動撮影カメラを設置したところ、柵の外ではイノシシ、シカ、サル等十種類の獣が千八百八回撮影されたのに対し、柵の中ではイノシシ、シカ、タヌキが計五回撮影されたただけでした。この結果は二年以上継続して得られたものですから、慣れにより効果が低下する心配もありません。「獣堀くんライト」をキーワードにインターネットで検索すれば写真入りの資料が手に入りますし、技術普及センターや地域普及センターに電話で問い合わせることも可能です。ぜひお試しください。



総合農業技術センター

地元農産物を利用した商品開発に向けて



試食アンケート結果などを基に今後の取組を検討



直売所のフルーツ祭りでの試験販売の様子

中道農産物加工直売組合加工部「味菜工房」は、地元の農産物や手作り・無添加にこだわった総菜や菓子を製造し、風土記の丘農産物直売所、喫茶コーナーで提供しています。

特に「もろこし味噌まんじゅう」は、地味噌を練り込んだ餡を中道特産のスイートコーン「きみひめ」がたっぷり入った皮で包んだ自信作で、消費者に好評を得ています。

現在、味菜工房では、スイートコーン「きみひめ」を利用したコーンクリームコロッケなど新商品の開発に取り組んでいます。普及センターでは、総合農業技術センター専門指導スタッフと連携し、マーケティング研修や消費者アンケートの実施などをおして商品開発を支援しています。今後、新商品の販売開始が期待されます。



試作品のコーンクリームコロッケです

ブドウの高品質化、省力化に向けた取り組み

峡東地域普及センターでは、ブドウ栽培の高品質化・省力化に繋がる簡易雨よけの設置を、JAフルーツ山梨およびJAふえふきなどの関係機関と連携しながら推進しています。

簡易雨よけは、短梢剪定栽培と組み合わせて設置します。ブドウの房をならせる場所が短梢剪定によって一列になるため、房の上に幅1.2mのトンネル状の雨除けを設置します。短梢剪定で作業の省力化を図ることができ、さらに簡易雨よけを設置することで、房に雨がからなくなり病気の発生を予防することができます。また、種なし化にするためのジベレリン処理についても、降雨による再処理の心配がなくなります。

現在、山梨県では簡易雨よけの設置に対して、設置費用の半額を補助する事業を実施しています。今年度の1次募集では峡東管内で198aの申請がありました。この中には、一般的な剪定方法である長梢剪定から短梢剪定に樹形を改造して、簡易雨よけを導入する園も多くありました。

普及センターでは、長梢剪定から短梢剪定への改造の事例調査、農家への導入支援を実施するとともに、簡易雨よけ設置マニュアルの作成等、簡易雨よけ導入面積の拡大に向けた啓発を行っています。



樹形改造を行い簡易雨よけ設置した圃場



農家を集めての現地圃場の視察風景

ボランティアによる新たな地域サポート体制づくりの支援

富士川町小室地区の妙法寺は、約2万本のアジサイが植えられており、毎年6月下旬にアジサイ祭りが開催されるなど観光の名所となっています。

アジサイの管理は地域ぐるみで行われてきていますが、近年は地区住民の高齢化により管理作業が住民の負担を大きくしていました。そこで、観光資源であるアジサイを保全していくために、昨年度からアジサイの花が終わった後の花摘み作業をボランティアに行ってもらう活動を始め、今年度も7月21日（日）に実施しました。峡南農務事務所では、こうした小室地域の活動に対してボランティア作業のピックアップやスケジュールの作成などの支援を行ってきました。

当日は、67名のボランティアに地域住民のリーダーから指導を受けながらアジサイの花摘み作業に汗を流し、その後、気に入った花の枝を用いた挿し木講習会も実施しました。挿し木したアジサイは自宅

に持ち帰って育ててもらい、来年4月には持ち帰ったアジサイを妙法寺に帰す「アジサイ里帰りイベント」を計画しています。

ボランティアの方からは、「来年は多くの人に働きかけていきたい」など、前向きな意見が多くなり、都市住民との交流を通じたサポートに繋がってきています。



開花後の花摘み作業



集まったボランティアを対象に開いた栽培講習会の様子

地元スーパーに「富士山やさい」販売コーナーを開設

富士北麓の野菜生産者でつくる富士山野菜生産者協議会では、会員の生産した野菜を総称して「富士山やさい」と名付け、知名度の向上と販路開拓に取り組んでいます。今年7月1日からは、富士吉田市と富士河口湖町にある2カ所のスーパーマーケットにおいて、店舗内の一角に「富士山やさい生産者コーナー」を開設し、販売を開始しました。

現在、この販売コーナーへは27名が出荷を行っておりますが、売行きが好調であることから、今後、参加者は更に増える見込みです。

普及センターでは、本年6月に富士山が世界文化遺産に登録されたことで、富士北麓への注目も高まっていることから、地元の消費者だけでなく、訪れる観光客に対しても「富士山やさい」を購入してもらえるよう、協議会の活動を支援していきます。



オープンセレモニーでの会長のあいさつ
(いちやまmart赤坂店にて)



販売の様子