

# アグリメッセージ

発行 伊都振興局農林水産振興部農業水産振興課  
橋本市市脇4-5-8 TEL 0736-33-4930

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/130300/90/93/index.htm>

## たねなし柿の摘蕾省力化処理 の現地実証試験を実施



柿の摘蕾作業は高品質果実を生産する上で必須の作業ですが、作業適期が短期間の上、各品種とも一時に重なるため、非常に手間が掛かります。近年、県かき・もも研究所では、たねなし柿の結果母枝の切り返しせん定（以下、先刈り）による摘蕾作業省力技術を開発しており、振興局では平成28年度から「刀根早生」栽培園地において技術の実証を行っています。

昨年は、先刈り処理により摘蕾作業時間が約2割短縮しましたが、収量の減少を招くという課題が発生しました。そこで、今年は収量の減少を抑えるため、最終着果量に留意した摘果を行うこととしています。

先刈り処理を2月に行った樹において、去る5月2日に摘蕾作業を行い、作業時間を調査しました。今年の結果についても、慣行樹に比べて作業時間は約2割短縮し、省力効果が実証されました。

今後、7月頃に着果程度を変えて摘果し、9～10月の収穫時に収量調査を行います。振興局では、収集したデータについて技術の普及に活用するとともに、実証園の展示紹介を行っていきます。

## ★ ★ ★ 参加者募集 ★ ★ ★

### 新規就農者向け現地研修会の開催のご案内 ～同世代の仲間と交流を深めませんか？～

伊都振興局では、新規就農者を対象に8月中旬に柿、11月中旬に野菜をテーマに先進農家の園地視察と情報交換会を開催します。開催日や詳細が決まり次第、改めてご案内させていただきます。

皆様、奮ってご参加ください。また、「このような研修会をやってほしい」などのご要望がございましたら、農業水産振興課までご連絡ください。

### 「柿の魅力発信フェア」を開催します

伊都地方特産の柿の魅力発信を消費者等に紹介し、柿に親しむ機会として標記フェアを開催します。

日時：平成29年8月29日(火)13:30～16:00

場所：橋本市福祉保健センター

(住所：橋本市東家1丁目3-1)

内容：

①講演「果物の魅力と健康について」

講師 国際フルーツ協会 代表 中野瑞樹氏

(果物だけを食べて7年、体を張るフルーツ研究家)

②話題提供「伊都地方の柿栽培について」

③柿料理の紹介と試食 など

※ 参加希望の方は、農業水産振興課へ申し込みをしてください(先着順 70名)



### 求む狩猟者(しゅりょうしゃ)！ ～狩猟免許をとりませんか～

伊都管内の生産者の皆様に悩ます鳥獣害。鳥獣害を軽減できる有効な方法として捕獲(狩猟)があります。

狩猟を行うためには、狩猟免許が必要で本年度(平成29年度)の狩猟免許試験が下記のとおり開催されます。皆様の申し込みをお待ちしております。

和歌山県民文化会館で実施される試験実施日ごとの申込期間と試験開始時刻		
試験実施日	申込期間	試験開始時刻
7月15日(土)	6月5日(月)～ 6月23日(金)	正午
8月20日(日)	7月10日(月)～ 7月28日(金)	正午

○狩猟免許手数料：5,200円

(既に網猟免許、わな猟免許、第1種、2種狩猟免許をお持ちの方が他の狩猟免許に係る免許試験を受けようとする場合は3,900円)

○その他

添付書類として医師の診断書等が必要となります。

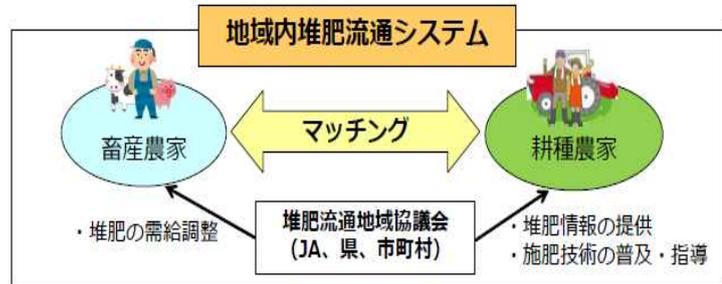
詳細については、農業水産振興課もしくは猟友会伊都支部までお問い合わせ下さい。

## ★トピックス

## 新政策を紹介します！ ～堆肥の利活用について～

和歌山県では、県内産堆肥の流通円滑化を図る取り組みを本年度から始めています。

具体的には、耕種農家と畜産農家をマッチングさせ、地域内での堆肥流通を促進するとともに、将来的にはその堆肥を用い栽培された農産物を地域ブランドとしてPRしていこうとするものです（右記フロー図）。



## 県内産堆肥の流通円滑化による畜産農家の経営安定化

皆様方がどういった堆肥を必要としているかの情報が必要となってきます。

「こういった堆肥があれば有り難い！」等の皆様方からのご意見をお待ちしております。

## 雑草イネの発生に注意！

雑草イネは、通常栽培されているイネと同じ植物種で、一見して籾色や穂長、草丈など明らかに異なる株があるものの、栽培種との識別が困難な個体もあります。

籾が落ちやすい、軽く握るだけで簡単に脱粒する、多くの雑草イネで玄米が赤いなどの特徴があります。

雑草イネの籾が収穫物に混入すると異品種混入となり、品種銘柄表示ができなくなります。

圃場を確認し、発生がみられた場合は早期に抜き取りを行ってください。出穂後、2週間で籾が落ち始めるため、それまでに抜き取る事を心がけましょう。

また、雑草イネを発見した場合は、農業水産振興課までご連絡ください。



風で脱粒する穂

参照：農研機構中央農業研究センター雑草制御グループ「雑草イネまん延防止マニュアル Ver.2」

## 外来の害虫「クビアカツヤカミキリ」の情報提供にご協力をお願いします

「クビアカツヤカミキリ」は、モモ、サクラ、ウメ、カキなどを加害する外来の害虫で、平成24年から27年にかけて、愛知県、埼玉県、群馬県、東京都、大阪府、徳島県のサクラや果樹園のモモで発生が確認されました。「クビアカツヤカミキリ」の幼虫は、樹木に寄生し、内部を食い荒らし枯らしてしまいます。



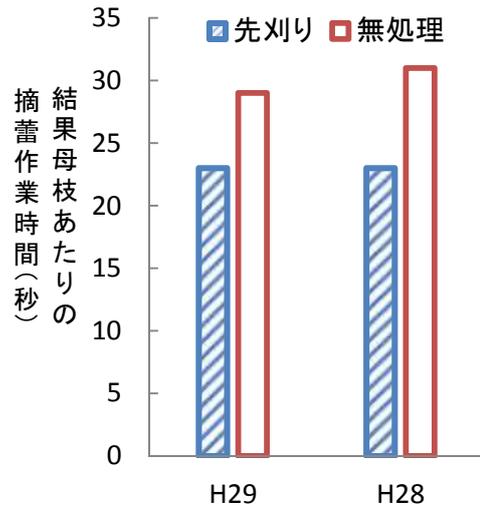
← フラス 成虫 →  
(植物防疫所原図)



お近くのモモ、サクラ、ウメ、カキなどで成虫や大量のフラス（木屑と虫糞が混じったもの）を確認した場合は、農業水産振興課または和歌山県農作物病虫害防除所（果樹試験場かき・もも研究所内、電話：0736-73-2274）までご連絡をお願いします。



先刈り処理した結果母枝（5月上旬）



### 機能性成分をより多く引き出した梅ジュースの作り方をご紹介

梅はクエン酸、ポリフェノール、β-カロテン、ビタミンE、ソルビトール等の機能性成分が豊富に含まれ、その成分は疲労回復や、血圧上昇抑制等の効果があります。その機能性成分をより多く引き出した加工方法を紹介します。

- ◆梅は、熟度が進んだやや黄緑の30gぐらいの大きめの果実を使います。フルーティな風味に仕上がります。
- ◆下処理として、きれいに洗って水気を拭き、ビニル袋に入れて一晩、冷凍します。冷凍すると果汁が早く出るとともに、成分の抽出量が増えます。
- ◆作り方
  - ① 冷凍した梅1kgと氷砂糖又はグラニュー等1kgを交互にきれいなビンに詰める。
  - ② 毎日、ビンをゆすって早く砂糖が溶けるようにする。
  - ③ 砂糖が溶けた果汁を沸騰した湯で15分湯せんし、冷蔵庫で保存する。

※梅酒でも梅の選び方と下処理は同様にしてください  
(県うめ研究所加工マニュアルより)

### 【特徴的な梅ジュースを作ることができる新品種】

#### 「露茜」(つゆあかね)



- スモモと梅を交配して作られた品種
- 抽出すると赤い梅ジュースになります
- 自らの花粉では受粉できないため、他のウメやアズノの花からの受粉が必要です(開花は南高より15~20日遅い)



#### 「翠香」(すいこう)



- 完熟果実には“洋ナシ”のような芳香があり、梅ジュースにすると香りのよいおいしい製品ができます
- ヤ二果の発生が多く、梅干しには向きません
- 自らの花粉では受粉できないため、他品種のウメの花からの受粉が必要です(「南高」と互いに受粉できます)