

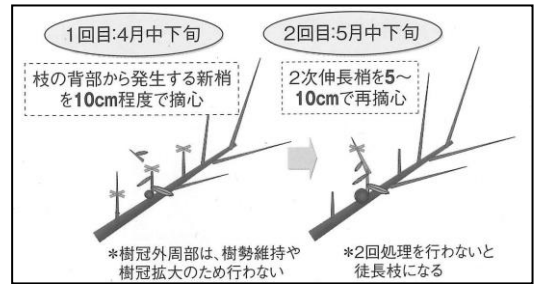
にしむろアグリ情報



■ウメ 摘心処理栽培の導入推進

ウメの安定生産や冬季せん定作業の省力化を目的に、「摘心処理技術」を推進しています。

摘心処理とは、4 月下旬と 5 月中下旬の 2 回、主枝や垂主枝の背部から発生する新梢を 10cm 程度残して先端を切除する簡単な作業です。



摘心処理方法

- ☺ 摘心により期待される効果 ☺
- ① 花芽の着生が良好（結果層が増える）
- ② 徒長枝の発生が少なく、せん定作業を省力化できる



摘心処理樹の着果状況



慣行樹の様子

【講習会を開催】

導入にあたり、「5 月中下旬の 2 回目の処理が農繁期で取り組みにくい。」と労力面で課題があり、導入面積が伸び悩んでいました。そこで、各地区の講習会で充電式電動バリカンを用いて省力的に摘心処理を行えることを紹介しました。



摘心処理を実演（上芳養）



生産者が体験（中三栖）

西牟婁振興局農林水産振興部農業水産振興課

ADD：〒646-8580 田辺市朝日ヶ丘 23-1

TEL：0739-26-7941（栽培技術、新品種、ジビエ料理など）

TEL：0739-22-1443（鳥獣害対策、農家民泊、養蜂、農地の貸借など）

FAX：0739-26-7945

URL：<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/130600/130651/index/index.html>

※ にしむろアグリ情報の内容に関してのお問い合わせは、上記電話番号へお願いします。

にしむろアグリ情報

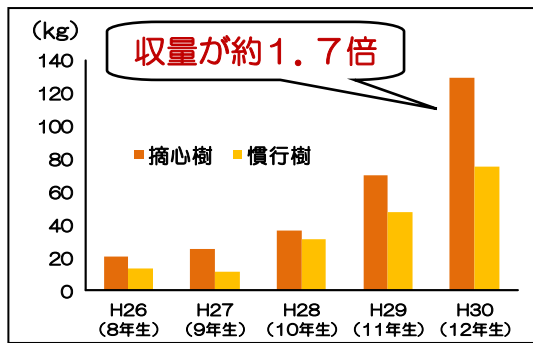


【栽培実証園における取り組み】

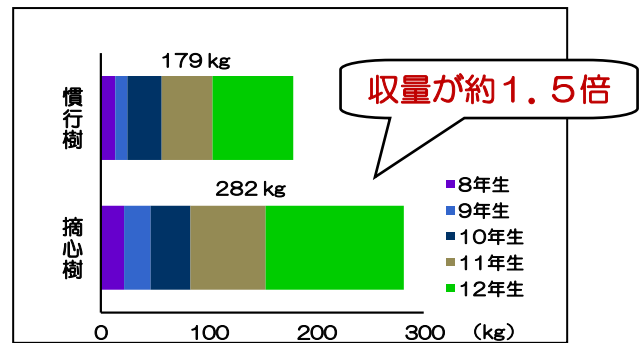
平成25年度から田辺市中三栖に栽培実証園（H30：12年生樹）を設置しました。本年度で6年継続して摘心処理を行っており、結果枝が増加するとともに、徒長枝の発生が少なくなっています。今年度の摘心処理は、1回目を平成30年4月25日、2回目を5月24日に実施しました。

◎ 収量調査の結果

摘心樹と慣行樹の1樹当たり収量を比較すると、今年度は摘心樹の方が約1.7倍、また5カ年の累積収量についても約1.5倍多くなり、摘心による増収効果が認められました。



5カ年の収量推移(1樹あたり)



5カ年の累積収量(1樹あたり)

◎ 徒長枝発生本数の推移

1樹当たりの徒長枝発生本数は、4カ年とも慣行樹に比べ摘心樹の方が3~4割程度少なく、せん定作業の省力化が図られます。

	(本/樹)			
	H27	H28	H29	H30
摘心樹	181 (72)	166 (72)	128 (62)	186 (61)
慣行樹	253 (100)	232 (100)	206 (100)	303 (100)

徒長枝の発生本数
注) カッコ内は慣行樹を100とした指数

摘心処理の実施により、安定した結果層の確保（安定生産）や徒長枝発生本数の減少（せん定作業の省力化）等の効果が期待できることから、今後も摘心処理技術を推進していきます。

■ ヨモギ栽培試験圃を設置

山間地域で耕作放棄地が増加する中、身近で手軽に栽培できる作物としてヨモギに着目し、すさみ町太間川に2aの栽培実証圃を設置しました。

今年度は株の養成期間とし、来年度から調査を行います。この経過や実績については、西牟婁管内で開催される会議や研修会等を通じて報告していく予定です。



生育状況(4月)



生育状況(6月)

■ ICT捕獲わなによる捕獲実証に取り組んでいます

県では、鳥獣被害防止総合対策事業（国の事業）を活用し、捕獲に取り組む地区や生産グループ等にセンサー付き大型わなの貸し出しを行い、その有効性を実証して普及を図るとともに、鳥獣被害防止に役立ててもらおう取り組みを実施しています。

西牟婁地域では現在6地区で取り組んでおり、平成29年度はサル33頭、シカ16頭、平成30年度は10月末現在でサル26頭を捕獲しています。

この経過や実績については、西牟婁管内で開催される研修会等を通じて報告していく予定です。



ICT捕獲わなの設置作業



設置状況

【ICT捕獲わなの概要】

- ◎ ゲート部分にセンサーが付いており、予め設定しておいた頭数が大型わなの中に入ると自動的にゲートが閉じます。
- ◎ ゲート部分にセンサーが付いており、獣が捕獲わなに侵入すると、スマートフォンなどに通知があり、離れた場所から捕獲わなのライブ映像を閲覧することができます。そして、捕獲わな内に目当ての頭数の獣が入ったことを確認後、遠隔操作で捕獲を実行します。



スマートフォンへの侵入通知画面

■ ジビエ料理の周知に向けて

田辺生活研究グループ連絡協議会では、ジビエ料理に親しんでもらうために地元イベントでジビエ料理を振る舞う活動を行っています。今回は毎年2月に開催される、南紀田辺UM Eロードマラソンで無料配布している、大好評の鹿シチューのレシピを紹介します。

(5人分)		◆ 塩	...	適量
◆ シカ肉	...	◆ コショウ	...	適量
◆ 小麦粉	...	◆ サラダ油	...	適量
◆ タマネギ	...	◆ スープの素	...	適量
◆ ジャガイモ	...	◆ 水	...	1000cc
◆ ニンジン	...	◆ トマトピューレ	...	150cc
◆ 茹でブロッコリー	...	◆ 月桂樹の葉	...	2枚

✿ 鹿シチュー ✿



- ① シカ肉は水洗い後に水気を切ったものに、塩・コショウをする。
- ② タマネギの2/3は6~8つ割りにし、1/3は薄切りにする。
ジャガイモは皮をむき3cm角くらいに切り水につける。
ニンジンもジャガイモと同じ大きさに切る。
- ③ 厚手のシチューなべに油を熱し、肉に小麦粉をまぶして入れ、強火で焦げ目がつくように炒める。
ここに水とスープの素、月桂樹の葉を入れて煮る。
- ④ フライパンに油を熱し、タマネギ薄切りをあめ色に炒め、③の中に移す。
ニンジン・ジャガイモ・残りのタマネギと順に炒めて③に加え、アクを取りながら10分くらい煮る。
(かたい肉の場合は肉だけ先に煮始め、1~2時間煮ると柔らかく食べられる)
- ⑤ トマトピューレを加え、塩コショウで味を整えながら15分位煮る。
最後に色取りとして茹でブロッコリーを添えて完成。

■新しく農業に参入し、情熱を持って取り組む方を紹介します！

鈴木格さん・知帆子さん（田辺市上秋津）

平成27年に就農し、主に秋津川で愛情を持ってブドウを栽培されています。採れたてが一番！という思いから、紀菜柑・きてらなど直売所に出荷しています。

平成31年には栽培5年目を迎え、ぐっとおいしくなるブドウが8月末頃から入手できるとのことです！



山川義明さん（田辺市三栖）

平成28年にUターンし、年齢を重ねても家族で農業に取り組みたいとの思いから高設のいちご栽培に着目し、先輩農家など周囲の応援をいただきながら、農業を営んでおられます。

試行錯誤を繰り返し、今期初出荷！ますます情熱の炎を燃やしておられます。

■農家民泊はじめませんか？（和歌山県農家民泊施設等認定制度）

和歌山県では「農林漁家民泊」への取組を積極的に支援するため、農林漁業者が営む「農林漁家民泊施設」を認定しています。

- 【認定要件】
- ① 民泊定員が5名以下の小規模な宿泊施設であること
 - ② 農林漁業体験メニューが整備され宿泊者に提供できること
 - ③ 農林漁家民泊施設の利用実績を県へ報告すること（年1回）

☺ 認定を受けるメリット ☺

旅館業営業許可及び飲食店営業許可を受けるにあたり許可基準の一部が緩和されます。

- ① 客室面積が33㎡未満であれば、便所の自家用と客用の共用が可能
- ② 宿泊者用調理場の設置義務が免除され、家庭用台所での調理が可能
- ③ 食器洗浄機の導入により食器専用洗浄設備（2槽シンク）の整備が省略可
- ④ 衛生環境が確認できれば調理場の床と内壁の耐水性素材による整備が免除

（※ 一般の民宿に比べ、家屋の改修等で初期投資が大幅に軽減できます。但し、規制緩和の内容は農林漁家民泊施設の衛生環境などによって取扱が異なりますので、お近くの保健所、振興局農業水産振興課にご相談ください。）



たくさんの人と交流できる
きっかけにも！

■農地を貸したい方・借りたい方を募集

県農業公社が、リタイアする農家などから農地を借り受け、規模拡大農家や新規就農者などへ農地の貸付を実施しています（農地中間管理事業）。

詳しくは、お近くのJA各支所、市町、振興局の担当窓口までお問い合わせください。