

みどりの

通信

第123号

令和6年2月発行



下北地域県民局
地域農林水産部

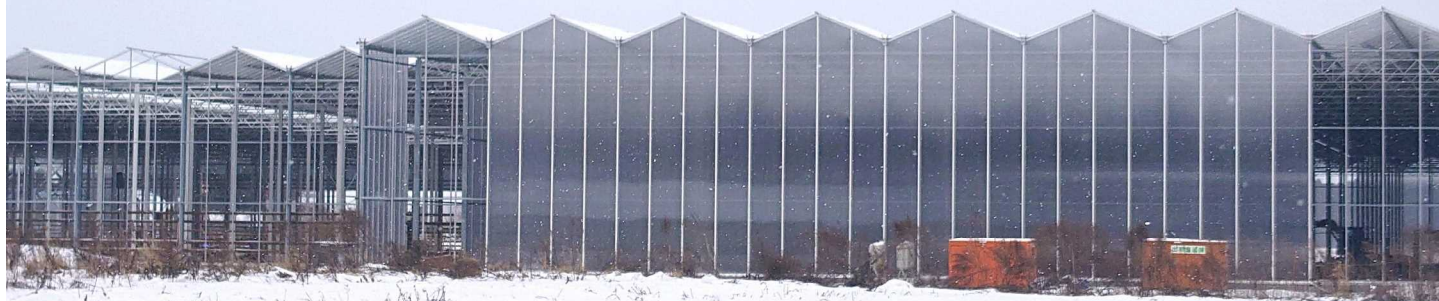
農業普及振興室

〒035-0073 青森県むつ市中央一丁目1-8

TEL : (直通) 0175-22-2685 / FAX : 0175-22-3212

■ 令和6年春の稼働開始に向けて

トマト工場建設中！



↑ 昨年12月 かみのくにちょう 昨年8月 → とらふく

北海道上ノ国町でトマト工場を運営する(株)寅福が、新たに(株)寅福プラントを立ち上げ、むつ市斗南岡地区に新工場を建設中です。オランダ式の最先端の栽培技術により、敷地面積約8ha(栽培面積3ha)で年間1,500t超のトマトを生産し、主に県外に出荷する計画としています。

また、ハウスを加温するための木質バイオマスボイラーから発生する二酸化炭素を、トマトの光合成に活用することで、環境にも配慮した仕組みとなっています。

大注目のトマト工場は、令和6年春から稼働予定です。



■新企画も続々登場！ 開催7年目の「しもきたマルシェ」

下北地域の名物イベントとして定着した産直市「しもきたマルシェ」。

今年度は、過去に実施した人気企画に加え、新たに野菜苗や農産物の販売強化を図る「季節の農林水産物販売会」や大道芸人による「大道芸ショー」など様々な工夫を凝らした企画を実施し、全開催期間をとおして多くの来場者で賑わいました。

また、これまで本拠地として活動していたむつ市から足を伸ばし、佐井村で「出張マルシェ」を開催したり、「しもきたマルシェ」とは別日程で、親子等を対象とした調理教室を開催するなど、新たな取組も実施しました。

令和6年度も様々な企画を用意して来場者の皆様をお待ちしています。ぜひ、「しもきたマルシェ」に遊びに来てください。

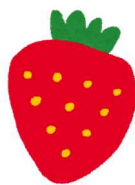


■「夏秋いちごレベルアップ研修会」 北海道視察研修報告

昨年10/30（月）、夏秋いちご視察研修で北海道乙部町の（有）宮田農園に伺いました。四季成り品種「すずあかね」と一季成り品種「けんたろう」は魚箱を利用した高設栽培が5棟、いちご育苗と立茎アスパラガスが7棟の経営。いちごの「もみがら採苗法」についてもご紹介いただきました。

所得向上を目指し、①奇形果を極力発生させない低めの溶液EC管理、②営業担当の配置とSNSによる情報発信（清潔なほ場！）、③急速冷凍したものを削った「削りイチゴ」（規格外品の商品化）、④良食味品種の首都圏でのテスト販売にも取り組んでいました。

参加者からは、種苗費の圧縮や付加価値をつけた販売など、学ぶところがあつたとの感想がありました。朝5時半集合で日帰りでの過密日程、大変おつかれさまでした。

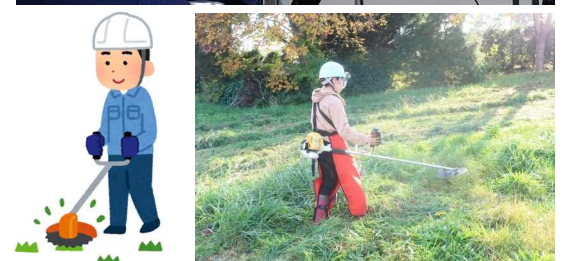


■ストップ 農作業事故！ 刈払機を用いた農作業安全講習会

昨年11/2（木）、むつ市の（同）斗南岡酪農アグリサポートを会場に「農作業安全・農業機械講習会」を開催しました。

本講習会の目的は、新規就農者に身近な農業機械である「刈払機」の使い方とおして、農作業安全の大切さを知ってもらうこと。講師には、県の元・林業専門技術員の高坂泰則氏と五戸町の（有）沼沢造林の沼澤正智氏をお招きし、刈払機の構造、操作方法、メンテナンスの知識を学びました。その後、実際に外で刈払機の体験演習を行いました。

いつも何となく使っていませんか？ 刈払機はちょっとした不注意で大けがにつながってしまいます。正しい知識を身につけ、「自分は大丈夫」と慢心しないように作業に臨みましょう。



■ 下北の食材で楽しむ！ 「子ども食堂」ピザづくり体験

「むつ下北地区指導農業士会」が昨年10/28（土）、むつ市内の「子ども食堂」において、ピザづくり教室を開きました。

ピザには、「一球入魂かぼちゃ」の規格外品で作った「かぼちゃソース」と、農業経営士 蝦名正雄氏のトマトをふんだんに使った「トマトソース」を使用し、13家族・45名が自分たちで作った、焼きたて熱々のピザを堪能しました。

また、農業経営士の山崎孝悦氏からは、参加者に新米「ほっかりん」のプレゼントがあったほか、「子ども食堂」用に「ほっかりん」60kgの贈呈もありました。

「子ども食堂」への応援...指導農業士会にとっては初の試みでしたが、子どもたちの明るい笑顔が会員にとって、心強いエールになったようでした。



■ 都市公園内に生まれた 「食」による新たな賑わいの場

むつ市のVIC・ウーマンの齊藤とま江氏は、下北地域の郷土料理とそのアレンジレシピを紹介する「郷土料理イベント」と、野菜摂取による健康増進と地産地消を推進する「地元野菜を使った野菜調理教室」を、むつ市の「代官山公園」で開催しました。これは、若い世代に「地元野菜」と「郷土料理」について理解してもらい、都市公園の利活用を促し、「食」を通じた新たな賑わいの場を創り出すためのものです。（県の「農山漁村女性地域共生モデル実証」受託）

参加者からは好評を博し、次年度の継続開催を臨む声が数多く上がりました。今後の取組にも、ぜひご注目ください。



↑野菜調理教室



下北産野菜を使った豚汁→

■ 自分で作って・食べて・学ぶ！ 脇野沢「お魚料理教室」

県の委託業務「食育活動実践プロジェクト」の一環として、「NPO法人シェルフオレスト川内」の主催で、脇野沢で水揚げされた魚の料理教室がむつ市「脇野沢公民館」で行われました。

むつ市内の親子が、昨年11/19（日）にマダイのにぎり寿司、11/26（日）はマダイとブリの「しゃぶしゃぶ」づくりに挑戦しました。講師のむつ市「鯔割烹 東寿し」の柿本親方は、魚の体の構造や包丁の入れ方を分かりやすく説明し、子どもたちが魚を上手にさばっていました。

参加した子どもたちは、脇野沢の魚を自分でさばいて、お寿司を握ったり、しゃぶしゃぶを食べるという達成感を感じながら、下北の豊かな海の幸を堪能していました。



■ 真冬の佐井村に彩りを！ ハボタン視察研修会

佐井村「手づくりマーケット」の会員が、昨年12/4（月）にハボタン栽培の視察研修会でつがる市稲垣町を訪れました。

視察を受け入れてくださった渋谷宗弘氏からは、「最初はきっと失敗するので、まずは小規模に試験栽培をし、時間をかけてゆっくりコツをつかんでほしい」とアドバイスがありました。参加者は「失敗しないと覚えられない！」とやる気十分。施肥の方法、は種時期といった基本的なことから勉強を始めるんだと熱心に耳を傾け、分からないところは積極的に質問していました。

病虫害防除が大変なハボタン栽培ですが、佐井村でも少しずつハボタン栽培の輪が広がることが期待されます。



■ 収量・品質の向上を目指して！ 大豆の安定生産の取組

ほ場整備から30余年経過したほ場の排水性を改善するため、簡易暗渠を施工できる穿孔暗渠機「カットドレーン」を実証しました。加えて、大豆で問題になっている雑草「ツユクサ」の新たな除草体系に取り組み、収量・品質の向上を目指しました。

また、オペレーターの高齢化と後継者不足に対応するためのスマート農業技術として、ドローンと自動操舵・ナビシステムの現地実演会を開催しました。

本年は、高温・少雨のため、排水性改善の効果は判然としませんでしたでしたが、除草体系の現地実証では大豆の生育が「ツユクサ」を上回り、収量が大幅に向上しました。

なお、現地実演会后、さっそく既存トラクタに後付け可能な自動操舵・ナビシステムを導入した農家もいました。



↑大豆は種

カット
ドレーン
施工→



■ 「地域計画」の作成に向けた 地域の話し合いが始まりました！

国の「農業経営基盤強化促進法」の改正を受け、「人・農地プラン」は「地域計画」として法律に定められ、地域での話し合いの中から、目指すべき将来の農地利用の姿をより明らかにすることとなりました。

地域計画は令和7年3月までに作成することとしていますが、地域計画では現行の「人・農地プラン」の項目に加え、「目標地図」の作成が追加されました。これは、地域農業の将来のあり方や農業を担う者ごとに、利用する農用地等の10年後の姿をイメージして描いた、いわば「未来予想図」です。

管内の各市町村では、地域計画の作成に向けた準備が進められており、意向調査やその取りまとめが行われています。佐井村中道地区においては、1/30（火）に地域の担い手を含む農業者や農地所有者、村・農業委員会、農地中間管理機構、県民局等が出席して、話し合いを行いました。下北の他の市町村においても、準備が整い次第、話し合いの機会が続々と持たれる予定です。

