

ぎふ農業・農村を支える人材育成

■担い手 柿の課外授業を開催

大野町かき振興会は、振興会員が講師となり J A 等関係機関と協力し毎年地元の小学校等へ特産物である柿をテーマに課外授業を実施している。今回は、七宗町立神淵中学校から依頼があり、11月18日に全校生徒30名が振興会生産者の柿園を訪れた。

園主から、大野町の柿栽培の概要、収穫の方法等に関する説明があり、実際に「富有」と「太秋」の収穫体験を行った。また柿の試食も行われ、生徒らは改めて柿のおいしさを実感した様子であった。

農業普及課からは、年間の柿の作業内容や大野町で栽培されている柿品種の特徴について説明するなど支援した。



【かきの試食の様子】

■池田町農業婦人クラブ 大豆コロッケ作り体験交流を実施

11月15日に池田町産業課主催の「池田まるっと体験交流ツアー」が保健センターで開催され、農業婦人クラブが大豆コロッケ作り体験を担当した。池田町農業婦人クラブは、蒸し大豆や味噌加工を行っており、学校給食等で利用されている。当日の朝に準備した蒸し大豆をベースに、カボチャとじゃがいもをあわせた2種類のコロッケを一般参加者に紹介し、蒸し大豆のPRを行った。新型コロナ感染を鑑みコロッケは持ち帰りであったが、珍しいコロッケに参加者は興味深げであった。

農業普及課では、各農業婦人クラブで行われる農産物加工などの支援を通じて組織活動の強化を図っていく。



【実習の様子】

■4Hクラブ いび川マラソンで出店

11月13日に3年ぶりにいび川マラソンが開催され、揖斐郡農業後継者クラブ員は、クラブ活動のPRと自分たちの生産した農産物、加工品の販売を行った。会員らは出店に向けて、商品の選択等に関する打ち合わせを実施し、久しぶりに顔を合わせての活動となり、会員同士の交流にも役立つなど有意義な時間となった。

次年度以降も地元の農業や農産物のPR、販売に関する情報収集、仲間づくり等を目的にいび川マラソンでの出店を続ける予定で、農業普及課もクラブ活動の活性化のため、支援を行っていく。



【販売の様子】

ぎふ農畜水産物のブランド展開

■小菊 栽培反省会の開催

揖斐川町久瀬小津地区は「奥揖斐の花」と呼ばれる小菊の産地で、5月～12月まで出荷を行っている。12月の寒菊の出荷を控えている中で、11月17日に今年度の花き栽培反省会が開催された。高齢化により生産者数は減少してきているが若手生産者が栽培面積を集積し拡大するなど、ほぼ前年並みの出荷量となる見込みである。

農業普及課からは、来年作に向けた定植株の管理や肥料高騰対策について情報提供を行い、今後も継続した産地支援を行っていく。



【来年用の定植株】

■新嘗祭 ハツシモの献上

今年度、新嘗祭に献上される米（ハツシモS L）の生産は大野町の米生産者が担い、10月21日に大野町長立会いのもと、米の梱包作業が行われ、宮内庁に献納された。今年は8月の日照不足や台風の接近があったものの順調に生育し、高品質な米を納めることができた。生産者は、「コロナで直接天皇陛下に献上が出来ず残念だが、肩の荷が降りてほっとした。」との感想だった。



【献上の様子】

■茶 令和5年版茶暦検討会の開催

11月7日に揖斐川町の（農）桂茶生産組合において、令和5年産茶暦検討会が開催された。同組合では、荒茶の輸出を行っており、輸出先の農薬の残留基準に対応した防除暦を作成する必要があり、防除暦にない農薬は使用できない。令和4年の栽培での反省点を振り返りながら、使用する農薬の検討を行った。

今後も輸出に対応した栽培指導を行うとともに、産地維持に向けた担い手支援を行う。



【検討会の様子】

■いちご 現地ほ場巡回研修の開催

11月11日に揖斐川町、11月25日に大野町いちご組合において、ほ場巡回研修が開催された。それぞれの組合内の生産者のほ場を巡回し、生育状況や出荷開始時期の確認を行った。生育は順調となっており、12月上旬から出荷が始まる見込みである。

農業普及課からは、厳寒期に向けた栽培管理や省エネ対策、天敵導入について情報提供を行った。特に12月以降は低温、多湿環境になるため、病害発生への注意喚起も行った。

これからがいちご栽培の本番となるため、増収に向けて引き続き支援を行っていく。



【現地検討会での様子】

地域資源を活かした農村づくり

■徳山なんば 揖斐高等学校でレシピ開発試食会を実施

揖斐高等学校生活環境科食物コースでは、徳山なんばを使ったレシピ開発研究を進めており、今年度は前年にアイデアをまとめたレシピを土台に料理を完成させた。11月2日に開発に関わった加工事業者や地元のレストラン関係者との試食会が同校で実施された。おかずからデザートまで10種類以上の料理について味・食感・外観・魅力等の検討を行った。どのレシピも徳山なんばの辛さを引き出す工夫がなされており、高校生達の頑張りに関係者らの評価は高かった。

今後は今回のレシピを現地の加工事業者等でブラッシュアップし、商品化に繋げる予定である。



【学生による料理説明】