



坂東地域アグリ通信

平成30年10月19日
坂東地域農業改良普及センター 発行
Tel : 0297-34-2134 Fax : 0297-34-3291

古河市で栄養専門学校がニガウリ料理を学びました

9月26日（水）、古河市の晃陽看護栄養専門学校において、都内で活躍されている茨城県出身の眞中秀幸シェフを講師に招き、ニガウリの調理講習会を開催しました。古河市で栽培されているニガウリのPRと消費拡大を目的に行ったもので、学園で料理を学ぶ学生21名が参加しました。

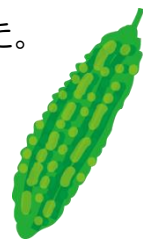
シェフによる講習はメニューを作るプロセスを知るところをテーマとし、食材の特徴を知るところから始まりました。切る厚さや塩揉み、

下茹での有無により、ニガウリの食味がどう変わるかを一人一人が確かめました。その後、シェフ考案のメニュー「にがうりのフリット」、「にがうりとツナのオリーブ油 レモン風味」、「にがうりと豚肩肉の煮込み」について、シェフによるデモンストラーションの後、学生がグループに分かれ調理を行いました。

講習後には学生から「自分の住む地域がニガウリの産地であることを知らなかった」、「食材として使ってみたい」という声も聞かれ、料理人の卵たちが将来、自分のお店で古河市産のニガウリを使った料理を提供することが期待されます。



フリット



筑波大学1年生の農業現地見学会を支援しました

9月26日（水）、筑波大学生物資源学類1年生24人が、農業の現場を学ぶために、坂東普及センターを訪れました。普及センターが取り組んでいる産地育成や担い手育成活動について普及指導員が講義をした後、地元の農家や農業法人、JAに案内し、見学会を支援しました。

ネギとレタスを栽培している飯塚さんの作業場では、ネギの根葉切り・皮むき機械（ベストロボ）2台を使ったネギの調製作業を見学し、（有）ソメノグリーンファームでは、パン用小麦「ゆめかおり」の栽培や、米の輸出への取り組みについて話を伺いました。JA岩井では、販売促進PRに力を入れている話を伺い、予冷施設を見学しました。

学生からは「他産業に勤めていた時と比べて、就農した今どう感じているか」、「出荷した野菜は何日で店頭に並ぶのか」など、各見学先で多くの質問が挙がり、充実した見学会となりました。

普及センターでは、今後も様々な人に坂東地域の農業を伝える取り組みを行っていきます。



古河市のバラに対する花き銘柄産地指定書交付式が行われました



9月21日（金）、県西農林事務所において、古河市（三和地区）のバラに対する花き銘柄産地指定書交付式が行われました。

花き銘柄産地とは、市場関係者及び消費者から銘柄品として高い評価を受け、他産地に対しても優位性を保持できる産地を銘柄産地として指定するものです。

三和地区のバラは平成11年度から指定を受けており、県内でも珍しい系統出荷で、豊富な品種構成で高い市場評価を得ています。今後とも、地域を代表する花の産地としての発展が期待されています。

今年度、坂東管内ではこの他にも古河市（総和地区）の長なす、境町のカリフラワーが青果物銘柄推進産地に指定されました。さらに、生産者・関係機関とともに連携して銘柄産地指定を目指しています。



茨城県鉢物生産者協議会現地検討会が古河市で開催されました

9月27日（木）、古河市で茨城県鉢物生産者協議会現地検討会が開催され、生産者・関係機関など約30名が出席しました。この会は、県内の鉢花・花苗等の花き生産者により組織されており、現地検討会では会員3戸のほ場を見学し、意見交換を行いました。

初見園芸では、ポインセチアなどを生産しており、周年で利益を確保できる経営、雇用確保・人材育成を心掛けています。毎年新規品目を試作する等して、品目を見直しているという経営戦略のお話しを聞きました。

ほおずき生産で知られる三和園芸では、山上げ栽培による有利販売と、契約（約7割）により安定して収益を確保していることが紹介され、施設+露地経営で、多肉植物や屋上緑化ユニットなどユニークな商品の生産状況を見学しました。

園部園では、オリーブなど出荷まで2～6年かかる品目が主力のため、計画的な生産・販売が重要ということや、大鉢を簡単に動かせる機械を紹介いただきました。

参加者からは、品目構成や利益率、人材確保の方法や将来の見通しなどについて質問があがり、活発な意見交換が行われました。



11月 土壌診断実施日のお知らせ



土づくり推進のため土壌診断を受け付けています。個人等の農家の方が対象です。

11月 8日（木）

11月22日（木）を予定しております。

※実施日は変更になることがありますので、ご了承ください。また、結果のご連絡には数日かかる予定です。より多くの方の土壌診断を行うため、1回の土壌診断で1人当たり5点以内の持ち込みをお願いしております。前日までに、乾燥した土をふるってお持ちください。

編集後記

ハッピーハロウィン！

ハロウィンはヨーロッパが発祥のお祭りで、秋の収穫を祝い、先祖の霊をお迎えすると同時に、悪霊を追い払う行事だそうです。日本でいうお盆のようなものですね。（荘司）

