

千葉の園芸

発行所 千葉市中央区市場町 1-1
公益社団法人千葉県園芸協会
連絡先 043 (223) 3005
発行日 毎月 1 日
平成 30 年 1 1 月号

野菜ニュース



さつまいもの産地連携の取組について

公益社団法人千葉県園芸協会
産地振興部 主査 金森 啓介

(公社)千葉県園芸協会では、県や全農千葉県本部、関係JA等をメンバーとしてさつまいも協議会を設置し、産地間連携によるオール千葉体制で生産力・販売力両面の強化に向け活動しています。今回は、今までの取組経過や規格統一に向けた取組等について紹介します。

1 現状や産地連携のねらい

千葉県のさつまいもは、平成 28 年、産出額が 201 億円 で全国第 2 位、東京都中央卸売市場への出荷量が約 15,000t で全国第 1 位を誇り、選果選別や品質面などで市場などから高い評価を受けています。

しかしながら、高齢化等により出荷量が減少傾向であるほか、用途や取扱量などの需要に応じた戦略的な販売ができていないことなどについて改善が求められていました。

そこで、オール千葉体制での戦略的出荷体制の構築に向け、関係機関による産地間連携の推進を図っています。

2 戦略的出荷体制の構築に向けて

さつまいもは、品種によって用途や需要時期が異なることから、品種ごとに出荷時期等を合わせた計画的な出荷が有利販売につながる事が分かりました。そのため、まずは市場、JA、関係機関の合意の下で品種別販売方針を策定し、生産者、販売者双方に対し周知を図りました。(図表 1)

さらに、現在はロットの大型化による更なる有利販売に向け、県内主要等級の規格統一についても推進を図っています。

市場や産地が集まる場面で規格統一を提案し、平成 28 年には規格等級 L 級の重量を統一しました。しかし、

M 級、2L 級については意見が分かれたため、販売先や販売形態など販売の現状に適した規格を検討し、M 級については量目を「20 本以上」、2L 級については「500g～800g」へ統一する方向性が定まりました(これに併せて 3L 級の下限重量は 800g 以上となります)。

規格	重量	入り本数
M	200～300g	20本以上
L	300～500g	13本以上
2L	500～800g	8本以上

図表 2 : 決定した統一規格(抜粋)

(図表 2)

3 取組の推進状況と今後の取組

品種別販売方針については、粘質系品種である「べにはるか」や「シルクスweet」の販売時期の棲み分けができたことなどから、スムーズな販売につながり、市場から高い評価を得ることができました。

規格統一については、本年 8 月に、主要 JA 間の合意が得られ、平成 30 年産から順次規格を統一していくことが決定されました。現在、各産地の生産者に対して了解をいただいているところです。

今後は、品種別販売方針に沿った生産、販売を継続していくとともに、各産地の品質の差をなくし統一化を図ることで、大口需要に対応できるよう体制整備などに取り組んでいく予定です。

品種名	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	主な用途
ベニアズマ	[30日貯蔵ルール]を遵守し食味を良くしてから出荷し、焼き芋の需要が特に高まる年明けを重点に供給します。													多用途への販売 (青果用、焼き芋用、業務加工用)
べにはるか	「シルクスweet」→「べにはるか」で焼き芋向けの品種リレーを行うことで、量販店等の売場を確保します。													需要期の焼き芋向け販売
シルクスweet	シルクスweetで、量販店等の焼き芋売場を秋から確保します。(べにはるかとの競合を避けるため、年内に集中)													年内の焼き芋向け販売
高系品種	高系品種は地域ブランドとして産地ごとに独自の販売戦略を実施します													多用途への販売かつ 地域ブランド

JAグループ千葉、(公社)千葉県園芸協会、千葉県

重点期 販売期



図表 1 : 品種別販売方針(平成 30 年産)

流通情報



30年産梨の販売経過について

全国農業協同組合連合会千葉県本部
園芸部 園芸推進課 内堀 充

本県は、梨の栽培面積(1,580ha)、収穫量(32,700t)、産出額(162億円)と、ともに全国1位(2016年)の日本一の梨の産地です。市場や販売店舗で消費宣伝を行い、千葉の梨の消費拡大に取り組んでいます。

1 開花から幸水梨出荷まで

今年の梨の開花期は、3月の平均気温が平年より3℃高かったため、3月末から4月上旬頃と平年よりも10日から12日早い開花となりました。開花期以降も暖かい日が続き、関東地方の梅雨も観測史上最も早い梅雨明けとなりました。このため、干ばつ気味で玉の肥大は当初は進みませんでした。後半は良好な生育となりました。幸水梨の早い産地で7月20日から出荷と平年より早い出荷となり、平年をやや下回る価格での取引となりました。

2 7月の販売と市場における幸水梨の試食宣伝会

千葉県産幸水梨の出荷とともに、先行産地の福岡・佐賀からの出荷が7月下旬にピークを迎えました。また、茨城も出荷開始期となり、各産地入荷が重なりました。さらに他品目では福島の桃が平年よりも早い出荷時期となり販売競争が激しさを増す中で、7月28日(土)に東京青果(株)場内において県内4産地合同(JAいちかわ、JA市原市、JA長生、JA西印旛)で「幸水梨」の試食宣伝会を行い、千葉の梨の食味の良さをアピールしました。



「幸水梨」の試食宣伝会の様子

3 8月から9月の販売経過と販売店舗での一斉消費宣伝

8月に入り降雨などの影響により、干ばつ気味の状況から幸水梨の生育は順調に回復し、肥大は進み

ました。出荷のピークが8月6日前後と平年よりも早く、また台風13号が8月8日未明に関東に最接近との情報から、前倒しで出荷されたこともあり、大幅に増加したため価格を下げ、平年よりも厳しい状況で盆前まで推移しました。

盆明け以降、幸水梨は減少し始め、代わりに豊水梨が平年よりも早い時期で出荷が始まり、価格はおおむね平年並みで推移しました。また、主産地が出揃い競争が激しくなった8月25日から9月9日にかけて、旬を迎えた千葉県産「豊水」・「あきづき」のPRと消費拡大を図るために、一斉消費宣伝を行いました。県果樹園芸組合連合会、(公社)県園芸協会、千葉県、千葉会(卸売会社の組織)との共催で、県内、東京都、埼玉県、神奈川県 quantity 20店舗において、計27回の試食宣伝を実施しました。この内の4店舗で産地からの応援が入り、生産者が味の特徴や選び方を直接伝えることで、消費者へ印象に残るPRになりました。9月に入り、あきづきや新高など晩成品種に移行していきました。

梨全体の販売としては、出荷前半は前進出荷となったため、需要期よりも早い時期にピークを迎え、やや厳しい販売となりましたが、出荷後半は幸水梨から豊水梨への移行がスムーズにいったことなど品種ごとのリレーとなり、おおむね順調な販売となりました。



一斉消費宣伝での県果樹園芸組合連合会石井会長による豊水梨のPR

野菜ニュース



携帯型測定装置を用いたさつまいもの充実度判定法 ～光を当てるだけで分かる美味しさや貯蔵性～

農林総合研究センター 流通加工研究室
首席研究員 安藤 利夫

さつまいもの集荷・貯蔵の現場で導入できる携帯型測定装置を利用して、食味や貯蔵性と深い関連のあるさつまいもの充実度を簡単に判定する技術を確認しました。

1 はじめに

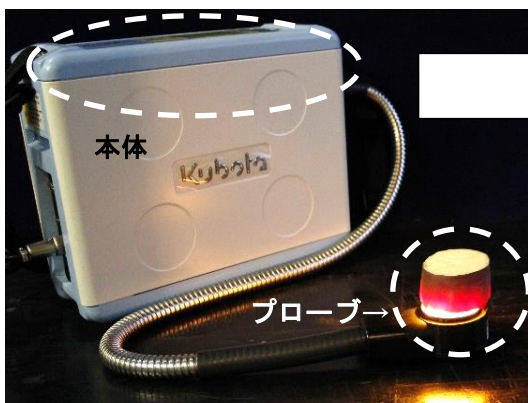
本県産さつまいもは9～11月を中心に収穫され、その一部は貯蔵し翌年7月まで順次出荷されています。さつまいもの充実度はデンプン等の成分含有量で決まりますが、充実度が低いさつまいもは、食味が劣るだけでなく、貯蔵性が悪く腐敗しやすいことが明らかとなっています。収穫時にさつまいもの充実度が分かれば、出荷・販売時期に対応した貯蔵管理が可能となり、出荷時のロスの低減につながります。

そこで、集荷・貯蔵の現場で導入できる携帯型測定装置を利用して、収穫直後のさつまいもに光を当ててデンプン等の含有量を測ることで充実度を判定する技術を確認しましたので紹介します。

2 携帯型測定装置による充実度測定法

携帯型測定装置「フルーツセレクター」((株)クボタ) (写真左) は、本体にある光源をプローブを介して対象物に照射しその反射光を解析することで、主になしやりんご等の果実類の糖度を測定することを目的に開発されました。これまで、さつまいもの成分は測定できませんでしたが、さつまいもに光を照射して得られたデータからデンプン等を推定する式を作成しました。この式を「フルーツセレクター」にインストールすることで充実度に関する成分を簡単に測定することができます。

携帯型測定装置「フルーツセレクター-K-BA100R」



3 実際の測定方法

(1) 輪切りしたさつまいもをプローブに置いて測定

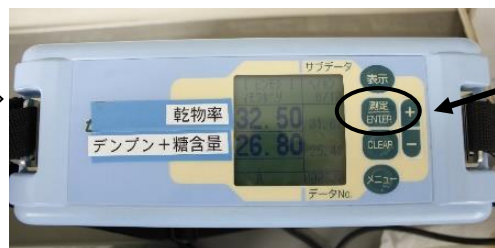
直径3cmに輪切りしたさつまいもを切り口がプローブに密着するように置き(写真右下)、測定ボタンを押します。約10秒後にさつまいもの充実度の指標である「乾物率」(上段)及び「デンプン+糖含量」(下段)が表示されます(写真右上)。

(2) 充実度判定可能な品種及び時期

県内のさつまいも産地で主に栽培される「ベニアズマ」、「高系14号」、「べにはるか」及び「シルクスイート」の4品種について、収穫後2週間以内のさつまいもで測定可能です。

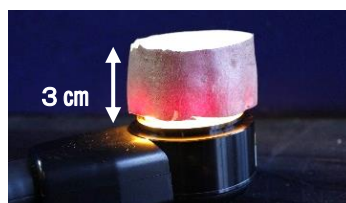
4 生産現場での活用について

本技術を活用することで、収穫時や集出荷時には場単位やロット単位でさつまいもの充実度を測定することが可能となります。これにより、充実度が高いさつまいもは長期貯蔵後の春先に出荷するといった対応が可能となり、貯蔵による腐敗ロスを軽減できます。今年度から、関係するJA、農業事務所等の協力のもと、県内のさつまいも集荷・貯蔵施設において、農家から集荷されたさつまいもの一部を抽出し、充実度を確認することで、貯蔵場所や出荷時期を決定する試みが始まっています。ここでは、輪切りによる測定を御紹介しましたが、生産現場から要望が強い非破壊による測定について、精度向上に向けた研究に取り組んでいます。本技術の活用により、千葉県産さつまいものさらなる品質評価の向上が期待されます。



測定ボタン

測定値の表示



輪切りしたさつまいもに
光を当てる様子

頑張る産地



栽培面積県内 1 位のいちじく産地を P R —秋の味覚を消費者に—

千葉農業事務所 改良普及課
普及技術員 川村 康輔

市原市は県内一のいちじく産地です。市原市農業振興協会いちじく部は消費者にいちじくの美味しさを伝えるために生産から販売まで様々な取組を行っています。

1 市原市のいちじくについて

市原市のいちじくは、明治・大正時代、姉崎地区に“サンペドロホワイト”や“ホワイトゼノア”等の品種が導入されたことに始まりました。現在の栽培品種は、日持ちが良く、市場性の高い“榊井ドーフィン”が 9 割以上を占めています。栽培面積は約 5 ha で、販売は姉崎無花果組合を中心に約 30 戸が県内及び近隣の市場に出荷しています。



収穫期を迎えたいちじく

いちじくは、冬は温暖で夏に乾燥する土地に適する性質を持っているため、市内でも比較的温暖で排水性のよい海岸部付近

(姉崎、東海、海上地区) で栽培されています。

収穫期間は長く、露地で 8 月上旬から 11 月下旬まで 4 か月間続きます。

栽培は、防除暦に基づく病虫害防除、全ほ場巡回(現地検討会)の実施等により、栽培管理技術の高位平準化に努めています。仕立て方は、早期成園化が可能で樹高が低く作業効率のよい「一文字仕立て」が中心です。

また、品質向上対策として予冷庫を設置し、全品を予冷出荷しています。さらに JA 市原市職員による全量検査を実施することで、市場における信頼が高まり、「姉崎いちじく」として高値で取引されています。

2 「いちじく味自慢コンテスト」について

消費者への PR、いちじく生産者の栽培意欲向上を目的として、平成 30 年 9 月 15 日(土)に市原市で

「第 2 回いちじく味自慢コンテスト」と「いちじく直売会」が同時開催で行われました。

審査は、JA 市原市、市原市、千葉農業事務所が務め、外観・食味・病虫害の有無・糖度により、入賞者を選抜しました。さらに、イベントに参加した消費者 30 名による食味審査により、順位を決定しました。

「いちじく直売会」では、JA 市原市の担当職員が、いちじくの特徴、美味しさ及び生産者のこだわりなどを直接消費者に伝えながら販売を行いました。



消費者の食味審査の様子

3 産地強化に向けて

いちじくは収穫・調製作業に多くの労力を要するため、収穫期の労力が制限要因となり面積を拡大するのが難しい果樹です。しかし、近年は収穫期に雇用労力を導入し、規模を拡大する生産者も現れています。

いちじくは、果樹の中では育成期間が短く、比較的栽培が容易なことや、価格が安定していることから新規栽培者が増加傾向にあります。

今年度から、いちじく出荷の一元集荷が始まりました。また、加工用いちじくの出荷、コールドチェーンによる完熟いちじくの出荷の検討が始まり、更なる品質の向上が期待されます。

頑張る産地



花と緑の生産者紹介 2018 夏 in ちば開催 ～鉢物・植木生産者による展示商談会～

海匠農業事務所 改良普及課
普及技術員 古川 航大

切花・鉢花・鉢植木・観葉・洋ランの花き生産者の有志が行っている「花と緑の生産者紹介」が旭市内で開催されました。16 回目の開催となる今年は、鉢物と植木生産者が連携し、幅広い業務需要に対応する花き卸売・小売関係者等へ呼びかけを行い、展示者および来場者数が過去最高になるなど、回を重ねるごとに、産地の知名度が向上しています。

「花と緑の生産者紹介」は、千葉の豊富な花と緑の商材の PR だけでなく、花き生産者のネットワークの構築、自らの経営改善や地域の後継者の育成の場ともなっています。

1 花と緑の生産者紹介 2018 夏 in ちばについて

「ちば花と緑の会」主催の「花と緑の生産者紹介 2018 夏 in ちば」が、7 月 25 日 (水) にヒューマンプラザ黄鶴 (旭市) で開催されました。当日は県内各地から会員以外の生産者も含めて、40 団体 90 名の鉢物・植木生産者が、観葉・鉢植木・鉢花・洋ランなど自慢の商品を展示し、全国から参加した花き卸売・小売・関係者 115 社、190 名の来場者と商談や情報交換を行いました。各ブースでは情報交換や商談が積極的に行われ、千葉県の花植木の豊富な品目を来場者に PR することができました。

また、今回は新たな取組として、翌日に各会員の農場を公開し、来場者と生産者のより密な情報交換が行われました。



屋内では鉢花・観葉・洋ラン・屋外では鉢植木の展示商談が行われました。

2 生産者紹介の企画運営について

「花と緑の生産者紹介」は、千葉県の花き生産者有志が、消費者に喜ばれる商品を生産し、有利販売につながるよう 2003 年に始まりました。現在は 2006 年に生産者紹介の実行委員の有志により設立された「ちば花と緑の会」(会員 31 名、印旛、香取、海匠、山武、君津地区) の会員が中心となり運営しています。

年間 15 回以上行われる役員会、定例会、実行委員会には、農業事務所職員も加わり、生産者と行政が一体となって展示会や研修会などの企画運営を行っています。会員の生産部門は切花・鉢花・鉢植木・観葉・洋ランの 5 部門にわたっているため、生産者の出荷場で行われる会議では花植木業界の動向について部門を超えた情報交換が行われ、若手生産者の勉強の場にもなっています。

3 今後の取組について

「花と緑の生産者紹介」も回数を重ね、展示者のプレゼンテーション能力も向上し、卸売や小売店等にも広く認識される展示会となりました。新規展示者の確保を進めつつ、今後も継続して展示会を開催していきます。併せて、関係機関と協力し、各地の卸売市場等で「ちば花と緑の会フェア」を開催することで、全国の流通販売業者に情報発信を行っていきます。このような取組を通じて、全国をリードする産地として、時代に合わせた花作りや販売を目指していきます。

千葉県立農業大学校 平成31年度一般入学生募集

農業のプロフェッショナルを目指す
元気な皆さんの入学をお待ちしています！

▼ 募集人員

農学科 80名 (推薦入学者を含む。)

研究科 20名 (推薦入学者を含む。)

▼ 受験資格

農学科：高等学校を卒業又は平成31年3月卒業見込みの者等

研究科：短期大学卒業と同等と認定されている農業大学校等の卒業者又は、平成31年3月卒業見込みの者等

▼ 試験期日

A日程：平成31年1月9日(水)

B日程：平成31年2月20日(水)

▼ 試験内容

農学科：「国語総合」(古文・漢文を除く) 必須「農業と環境」「生物基礎」「化学基礎」のうち1科目選択及び面接

研究科：「作物学」「園芸学」「畜産学」「農業経営学」のうち2科目選択及び面接

▼ 出願期間

A日程：平成30年12月10日(月)から
12月21日(金)まで

B日程：平成31年1月28日(月)から
2月8日(金)まで

▼ 合格発表

A日程：平成31年1月23日(水)

B日程：平成31年3月1日(金)

※詳細は、下記までお問合せください。

千葉県立農業大学校 庶務教務課

〒283-0001 千葉県東金市家之子1059

TEL 0475(52)5121

FAX 0475(54)0630

<http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/index.html>

「ちばの郷土料理」 再発見事業について

千葉県では、東京オリンピック・パラリンピックの開催を2年後に控え、オール千葉での「おもてなし」機運の醸成を図る一環として、「ちばの郷土料理」再発見事業を行っています。

昨年度は、本県における郷土料理について、文献や市町村への照会、有識者会議における検討を経て整理し、「太巻き寿司」や「さんが焼き」などの伝統的な料理の他、B級グルメなども含め全511件を「ちばの郷土料理」基本リストとしてとりまとめました。

本年度は、基本リストの中から、ホテルや飲食店で活用できる料理を20品選定するとともに、選定した料理を広く周知するため、郷土料理紹介パンフレットの作成や郷土料理フェアの開催を行うこととしています。

さらに、県内のホテルや飲食店等でのメニュー化を推進するため、料理人を対象に、郷土料理の種類や歴史、調理法、仕入れ先などを紹介する「ちばの郷土料理」研修会を実施します。



今回作成した郷土料理
紹介パンフレット



千葉県の伝統的な
郷土料理：はば雑煮

千葉県には、県産食材を生かした数多くの郷土料理があります。本事業は県内外の観光客等に食のおもてなしを感じていただくための環境を整える一助とするものです。

【問合せ先】千葉県農林水産部流通販売課

TEL 043(223)2889