

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
令和元年7月号

野菜ニュース



青パパイヤが「食の宝庫 海匠」の特産物に仲間入り

海匠農業事務所 改良普及課
主任上席普及指導員 吉田俊郎

海匠地域では、青パパイヤの生産が増えており、銚子市及び旭市の生産者は春先の低温、夏秋の台風、晩秋の霜などを避けるよう栽培方法を工夫し、大果で高品質な果実の出荷に取り組んでいます。

1 青パパイヤの特徴と消費

パパイヤには熱帯地方から輸入される南国フルーツというイメージがありますが、近年は「青パパイヤ」と称して熟す前の青い状態で収穫し、野菜のようにサラダや炒め物にして食されることが多くなりました。東京で青果物を荷受けする会社によれば、従来は沖縄や南九州に限られていた産地が栃木県や千葉県に拡大したことで、最近5年間で取扱量が6倍程度に増えたとのこと。



収穫期の青パパイヤ

各地で栽培が増えたため価格は低下傾向にありますが、流通量が増えたことで需要の増加も期待されます。昔は沖縄の郷土料理の材料であったゴーヤが数十年をかけて全国に普及したことが良い例です。

「青パパイヤ」は、タイやフィリピン、沖縄などではポピュラーな食材のひとつで、タンパク質分解酵素である「パパイン」、抗酸化作用のある「ポリフェノール」、ビタミンCなどの栄養成分が豊富で健康や美容に良い食品としても注目されています。

2 海匠地域での青パパイヤ栽培

「銚子パパイヤ組合」が平成29年3月に銚子市と旭市(旧飯岡町)の生産者により設立され、平成30年度は26名の組合員が514aの作付けを行いました。海匠地域ではトンネル被覆やマルチの利用により、

4月中に定植し、8月下旬から収穫が開始され、12月中旬まで出荷されています。

初めて生産する農家も多いため、組合では量販店での販売に向けて査定会を開催するなど、出荷規格の統一を徹底しています。

3 青パパイヤ産地としての今後の取組

庭先や畑の片隅で栽培されていることもあり、一見、栽培が容易なように見えますが産業として発展させるには克服すべき課題が山積んでいます。春先の低温、夏秋の台風、晩秋の霜などを回避し、消費者ニーズを的確にとらえ、継続的な品種選定や栽培法の改善に取り組み、一定の品質を保ちながら出荷量を確保していく必要があります。

組合では栽培講習会を開催して技術向上を図り、出荷する果実の大きさを現状の500g中心から600g以上の大果とすることを目指すとともに、葉を「茶」に加工して販売することにも取り組んでいます。



建物に囲まれ強風を避けられるほ場でのトンネル被覆やマルチを利用した栽培

その他

6次産業化の相談はサポートセンターに

公益社団法人千葉県園芸協会
千葉県6次産業化サポートセンター

千葉県園芸協会は、千葉県の委託を受けて令和元年度千葉県6次産業化サポートセンターとして、農林漁業者が経営の改善を図るため、自ら生産した農林水産物を用いて新商品の開発や新たな販売方式の導入等を行う6次産業化の取組を支援しています。

千葉県6次産業化サポートセンターでは、農林漁業者等の皆様の6次産業化の取組につながる案件の発掘や新商品の開発・販路拡大のアドバイス、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定申請から認定後のフォローアップまでを、6次産業化の専門家（プランナー）の派遣等により、一貫してサポートします。

総合化事業計画を作成して申請し、農林水産大臣の認定を受けると施設整備事業や融資の特例などの支援策を受けることができます。法律が制定された平成23年度から昨年度までに、全国で2,460、千葉県内では47の事業体（個人・法人）の計画が認定されています。認定された計画の概要は、
*農林水産省や千葉県のホームページで見ることができます。

認定された千葉県内の事業体の多くの方々が、支援策を活用されています。他企業や広域的連携による生産・販売や規模の大きな直売所・レストランの取組の場合では、農林漁業成長産業化ファンドの出資や国の整備事業を活用するケースが多く、加工用の機械・機材の整備など事業費が比較的小さい取組の場合には、県の農業経営多角化支援事業を活用するケースが多くなっています。最近2年間で認定を受けた5件の計画では、県事業の活用が4件、ファンドの活用が1件となっています。

昨年度、サポートセンターに電話などで総合化事業計画の問合せが約40件ありました。このうち具体的な計画があるものが約20件で、その中の8件にプランナーを派遣しました。プランナーの派遣回数は平均約5回でした。

サポートセンターでは、プランナーを派遣する前に、企画推進員が相談に伺い、計画認定や補助事業

を受けるための説明や計画予定地の状況などを確認させていただきます。これまでに、支援策の要件やスケジュールが合わないこと、施設の建設が難しい場所であること、排水対策の事業費が高くなることなどが判明し、計画の断念や延期を余儀なくされた場合もあります。なお、企画推進員やプランナーの派遣に際して事業計画者の皆様の負担はありませんので、お気軽に御相談ください。

昨年度は、サポートセンターとは別に、6次産業化人材育成研修会を県の委託を受けて実施しました。研修内容は、6次産業化に必要な知識を習得する6回のビジネス講座と加工実習、模擬商談会と販売現場研修からなる4回のインターンシップ研修で、11名の方が熱心に受講されました。



インターンシップ研修（トマトジャム作り）

*農林水産省：www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika/nintei/index.html

千葉県：<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/rokuji/rokujisanngyoukasougo/ukajigyoukeikaku.html>

野菜ニュース



秋どりコカブの優良品種 (第65回千葉県野菜品種審査会)

農林総合研究センター 水稲・畑地園芸研究所
畑地利用研究室 研究員 山下 雅大

平成29年に開催された秋どりコカブの千葉県野菜品種審査会において、収量性が高く、外観品質に優れる「雪牡丹」、「MSK-1194」(以上(株)武蔵野種苗園)、「KS546」(株)トーホク)が優良品種に選定されました。

1 はじめに

千葉県のコカブは、作付面積が全国第1位の941ha(平成29年)で、柏市と香取郡東庄町を中心に作付されています。複数の作型を組み合わせた周年栽培の中でも、秋どりコカブは作付面積が多く、主要作型に位置付けられています。産地では、収量及び外観品質が良好なことに加えて、病害や障害の発生が少なく、かつ葉柄が折れにくく収穫調製作業のしやすい品種が望まれています。

そこで、秋どりコカブの優良品種を選定するため、平成29年に第65回千葉県野菜品種審査会が開催されたので、その結果を紹介します。

2 栽培概要

審査会には11品種が出品され、栽培は当研究室(香取市)の黒ボク土露地畑ほ場で行いました。10a当たり施肥量は、県の施肥基準に基づき、窒素10kgリン酸14kg、加里10kgとしました。播種は9月22日で、栽植様式はベッド幅120cm(条間15cm、株間15cm)の8条播き、通路幅60cmとしました。コナガ等の防除のため、播種直後から収穫まで、目合い0.4mmの防虫ネットでトンネル被覆を行いました。栽培期間中、10月下旬に台風による葉折れ等の被害がみられましたが、根部の肥大は順調に進みました。

3 審査結果

審査は、11月15日に行われました。コカブの草姿、根部の肥大性や外観品質等を審査した結果、3品種が入賞し、第1位が「雪牡丹」(株)武蔵野種苗園)、続いて「MSK-1194」(同)、「KS546」(株)トーホク)となりました(表)。

4 入賞品種の特徴

入賞した3品種はいずれも葉柄が強く、根部の形状、つまりや揃いが良好でした。加えて、1位の「雪牡丹」(写真)は根部の肥大が良く、収量性に優れていました。また、2位の「MSK-1194」は葉色の濃さが際立ち、立毛審査で高い評価を得ました。

5 おわりに

以上のように、秋どりコカブ優良品種として肥大性や外観品質の優れた3品種が選定され、今後現地への普及が期待されます。現地導入に際しては試作を行い、年次間差等を事前に確認することが望まれます。

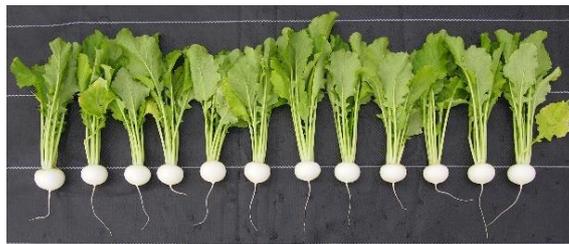


写真 1位入賞の「雪牡丹」

表 入賞品種の収穫時の生育及び収量、葉柄の強度、根部外観品質(平成29年)

順位	品種	出品社名	葉色 (SPAD値)	葉重 (g/株)	根重 (g/株)	総収量 (kg/10a)	葉柄の 強度	根部 形状	根部 つまり	根部 揃い
1	雪牡丹	(株)武蔵野種苗園	24	59	96	4,600	強	良	良	良
2	MSK-1194	(株)武蔵野種苗園	29	56	81	4,050	強	良	良	良
3	KS546	(株)トーホク	26	65	81	4,320	強	良	良	良
出品11品種の平均値			25	61	82	4,220	やや強 ～強	やや良 ～良	やや良 ～良	中～ やや良

注1) 収穫物審査に用いた全株を調査

2) 葉柄の強度は強～弱、根部の外観(形状、つまり、揃い)は良～不良の5段階の達観評価

3) 葉色は葉緑素計(SPAD-502)を用いて測定した。SPAD値が高いほど葉色は濃い。



第12回親子クッキングコンテストの結果及び 第13回の募集案内

房総ガス協議会 業務部会
大多喜ガス株式会社
営業企画グループ 中村 美子

親子クッキングコンテストは、料理コンテストを通じて地元の食材を生かした料理を親子で考え「食育」の重要性を伝えるとともに、料理を通じ親子の「絆」を深めること、またガス（炎）を使った料理の大切さをお伝えすることなどを目的にして開催しています。

1 親子クッキングコンテストの大会概要

募集レシピのテーマは「わが家のおいしいごはん～家族で一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～」です。わが家の自慢のメニューを食材費 2,000 円程度で4人分、制限時間1時間の中で、親子2人でチームとなって調理をします。

2 第12回親子クッキングコンテストの 結果について



2018年10月20日（土）に、房総ガス協議会主催第12回ウイズガス全国親子クッキングコンテスト千葉県大会が開催されました。

大会当日は、千葉県内応募総数 2,526 組の中から選ばれた6組の親子が、米・人参・さつまいも・大根・落花生・梨など千葉の食材をふんだんに使い、親子で協力しながら料理をすることで、わが家の味を完成させました。

参加者の皆様からは、「親子でこのような経験をさせていただき最高の思い出となりました」などの嬉しい声がありました。また、審査員の皆様からは「食べ物は笑顔を作るもの。これからも料理に挑戦してほしい」「千葉県の食材をたくさん使ってくれてありがとう」などのお話がありました。

3 親子クッキングコンテスト千葉県大会

優勝者のメニュー

第12回千葉県大会優勝の新田さん親子
（千葉市）のメニュー紹介



- ◆ 房総ひじきごはん
- ◆ ホンビノスのみそチャウダー
- ◆ おじいちゃんのおいしさをたたく揚げ（わが家風）& 彩どり野菜の素揚げ
- ◆ おばあちゃんのおいしさをたたく揚げ 切り干し大根サラダ
- ◆ クランキーピーナッツドーナツ

上記メニューのレシピはホームページに掲載されていますので是非御覧ください。

<http://shokuiku-recipe.com/recipe/>

4 第13回親子クッキングコンテスト千葉県大会 について

2019年10月26日（土）に第13回大会が開催される予定です。応募用紙は、千葉県内都市ガス事業者窓口、関係団体の窓口に設置しておりますので是非御利用ください。

【千葉県大会お問合せ先】

全国親子クッキングコンテスト千葉県大会事務局
フリーダイヤル 0120-858-110
受付時間 9:00～17:00（土・日・祝日除く）

流通情報



青果小売業者インタビュー

流通販売課 首都圏マーケティングセンター
副主査 大崎 望将

「八百屋」というと対面販売に重きを置いた街中の小売店をイメージする方が多いかと思いますが、青果小売店の営業は多様になっています。業務用納めを専門とする青果小売店の日々の業務や県産農産物や産地に期待することについて、創業80年以上続く老舗、株式会社キヨタの清田代表取締役にお話を伺いました。

1 (株)キヨタの概要を教えてください

昭和12年に都内で果実を専門に扱う小売店として開業しました。当時は市井の飲食店など一部に納めていましたが、本格的に業務用納めを始めたのは先代からです。今では業務用納めを専門としており、ホテルをメインに、社員食堂や洋菓子工場、学校給食などに納入しています。外資系ホテルの進出が増えた頃から、当社にも取引のチャンスが拡大し、果実だけでなく野菜も扱うようになりました。大田市場で仕入れをしており、国内外の野菜、果実と、注文があれば冷凍果実や生花も扱っています。



(株)キヨタ
清田代表取締役

2 具体的にはどのような業務ですか？

前日の夕方から発注が届きます。日付が変わる頃、市場から荷物を移動し、納入先ごとにピッキングをしていきます。社員食堂、工場、ホテル、と納入先の業態に応じてトラックの出発時間が異なりますが、最も早い便で4時半にトラックが出発します。トラックの出発までにはピッキングを終えている必要がありますので、セリでの仕入れでは間に合わず、ほぼ全量を相対取引で仕入れています。1日で120~130件に納めます。遠方を除いてほぼ毎日納入します。納入先ごとにピッキング担当を決めていますが、年間にして、野菜で300~400品目、果実で約150品目を扱っているため、ピッキング作業は大変です。欠品はできないので、仲卸を頼ることもありますが、冷蔵庫で在庫を保管します。作業場は、閉鎖型で温度管理を徹底し、定温下で作業をしています。

3 御社のこだわりを一つ教えてください

「千葉アクアメロン」などのマスクメロンはセリで仕入れています。こだわりはお客様の好みに合わせた、きめ細かい熟度管理です。マスクメロンは他のメロン以上に熟度の進み方が緩やかです。だからこそ、お客様ごとに異なる適期を見極める必要がありますが、判断の決め手はメロンの肌です。人の肌と同じで、メロンの肌も時間とともに変化します。適熟のマスクメロンは甘すぎず、飽きの来ない味で、香りも良いのが特徴です。



マスクメロンのセリの様子

4 千葉県に期待することは何ですか？

千葉県は品質が良い品目が多いです。お客様はプロなので、安定して良い品質の農産物を求めます。産地で目揃えをしっかりとって、良い品質をキープして欲しいです。あとは、地産地消が拡大していますが、道の駅や直売所のレストランなどで、地の物を産地ならではの食べ方や家庭料理でもっと紹介してほしいですね。そして、何より産地が衰退しないように、後継者対策をお願いしたいです。そのためにも、我々売り手も販売面で、一緒になって支えていきたいと思っています。

房総わくわくスタンプラリー ～ ブルーベリー狩り ～

流通販売課 農業ビジネス推進班

平成25年度から、三井アウトレットパーク木更津（以下、「MOP木更津。」）と周辺の「ブルーベリー園」が連携したスタンプラリーを実施しています。地域の核となる商業施設と観光農園との連携、特典の工夫やエリア拡大等の改善を行い、年々参加者が増え、昨年度は、約700人の参加がありました。チラシの作成・PR等は「MOP木更津」と「チーバくんプラザ-千葉県観光情報館-」（MOP木更津内）が行うなど、協力体制を確立し、継続した取組に繋がっています。



※チラシは昨年のものです

【令和元年のスタンプラリーについて】

期間 7月中旬～9月中旬まで

スタンプラリー参加方法

「チーバくんプラザ」と参加「ブルーベリー園」、それぞれでスタンプを押し、2つのスタンプが揃った用紙をどちらかの施設に提示すると、特典を受けることができます。

問合せ先

MOP木更津

『チーバくんプラザ-千葉県観光情報館-』※

電話 0438-53-8262

※県、MOP木更津周辺4市で設置した、千葉県の観光PRを目的とした情報館。

“千葉なし味自慢コンテスト” 開催のお知らせ

生産振興課 園芸振興室

このコンテストは、県内で生産される梨の品質向上と消費拡大を目的に毎年開催しています。

本年は、きめ細かな肉質で甘味が強く、人気の高い「幸水」を対象に、県内産地から100点を超える選りすぐりの梨を集め、「千葉なしナンバーワン！」を決定します。

期間中は梨の試食を行うとともに、最終日には、小学生以下を対象としたゲームやコンテスト出品物の即売をします。

たくさんの皆様の御来場をお待ちしております。

期 日 令和元年8月10日(土)～11日(日)

10日(土) 専門家による審査

審査の様子は御覧いただけます。

11日(日) 午前11時から一般来場者の方先着50名様に梨の食べ比べをしていただき、「あなたが選ぶ千葉なしナンバーワン！」を決定します。

午後3時から、展示品の即売

会 場

イオン津田沼店1階センターコート
(新京成線新津田沼駅下車徒歩2分)

問合せ先

千葉県農林水産部生産振興課

電話 043-223-2872



専門家による品質審査



上位3賞に輝いた梨の展示

第66回（平成30年度）千葉県野菜品種審査会の開催結果

生産振興課 園芸振興室

千葉県野菜品種審査会は、県内の野菜産地に適した優良品種の選定と野菜種子の素質改善を通じ、県産野菜の品質向上と野菜産地の振興を図ることを目的として、千葉県、日本種苗協会千葉県支部、公益社団法人千葉県園芸協会の共催により、昭和27年から開催しています。

30年度は、ほうれんそう（夏どり栽培）、えだまめ（秋どり栽培）、ブロッコリー（秋冬どり栽培）、寒玉系キャベツ（冬どり栽培）の4品目で実施しました。

延べ37社から総計100点の出品があり、農林水産大臣賞をはじめとする特別賞5点、金賞6点、銀賞6点を決定し、令和元年5月29日にプラザ菜の花（千葉市）において表彰式が開催されました。

賞 名	品 目	品種名	出品会社
農林水産大臣賞	キャベツ	SK3-326	(株)サカタのタネ
関東農政局長賞	ブロッコリー	SK9-099	(株)サカタのタネ
千葉県知事賞	ほうれんそう	ブラボー	中原採種場(株)
千葉県議会議長賞	えだまめ	おすすめ	横浜植木(株)
一般社団法人日本種苗協会会長賞	ブロッコリー	MKS-B107	みかど協和(株)