

普及かわら版

For The Top Management

<第52号> 令和3年1月発行
 富山県砺波農林振興センター
 〒939-1386 砺波市幸町1-7
 (砺波総合庁舎内)



農業高校生が、令和2年10月に6次産業化に取り組む南砺市・トレポー(株)のワイン用ぶどう栽培管理について学びました。



トレポー(株)の醸造棟では、収穫されたワイン用ぶどうによるワインの製造工程について学びました。



(株)センティアでは、令和2年10月にボックスに植付けたチューリップ球根を冷蔵処理し、令和2年12月から令和3年4月に切花を出荷する計画です(P5に本文)。



富山干柿産地では、令和2年は台風の被害もなく、高品質な「三社柿」が収穫され、令和元年産を上回る出荷が見込まれます(P5に本文)。

目次

農業高校生が管内農業法人を職場訪問 ワイン用ぶどうの生産とワイン製造工程について学びました	P 1	中山間地域で付加価値を高めた農業生産の取り組み ～「山ぶどう」の栽培で地域活性化に挑む(南砺市西太美地区)～	P 6
センティア(株)は冷蔵処理した球根を12～4月に出荷します 富山干柿産地では三社柿が収穫され、干柿の出荷を迎えています	P 1 P 1	加工食品の栄養成分表示が義務付けられています!	P 6
産地間競争に打ち勝つ米づくりを! ～令和2年の水稲作を踏まえて～	P 2 P 3	新規就農者のご紹介 山崎佑二郎さん ～多品目野菜で環境にやさしい農業に取り組む～	P 7
カン(寒)カン(甘)野菜で冬期間の収入確保! ～冬期間の高付加価値野菜の生産について～	P 4	6次産業化の取組みについて ～利賀村にオーベルジュがオープン～	P 7
第七十九回中日農業賞 農林水産大臣賞受賞 ～株式会社センティア代表 伊藤仁嗣氏～	P 5	栄えある受賞おめでとうございます	P 8
「富山干柿」が地理的表示(GI)登録 ～県内2例目、3年がかりの努力がみのる～	P 5	農業簿記相談会・税務相談会の開催について	P 8

産地間競争に打ち勝つ米づくりを！

～令和2年の水稲作を踏まえて～

令和2年の本県産水稲の作柄は作況指数103の「やや良(12月9日公表)、うるち玄米の1等比率は89.3%(10月31日現在)となっています。ますます厳しくなる産地間競争に打ち勝つため、令和2年産の実績を踏まえ、次年度の技術対策のポイントをご紹介します。

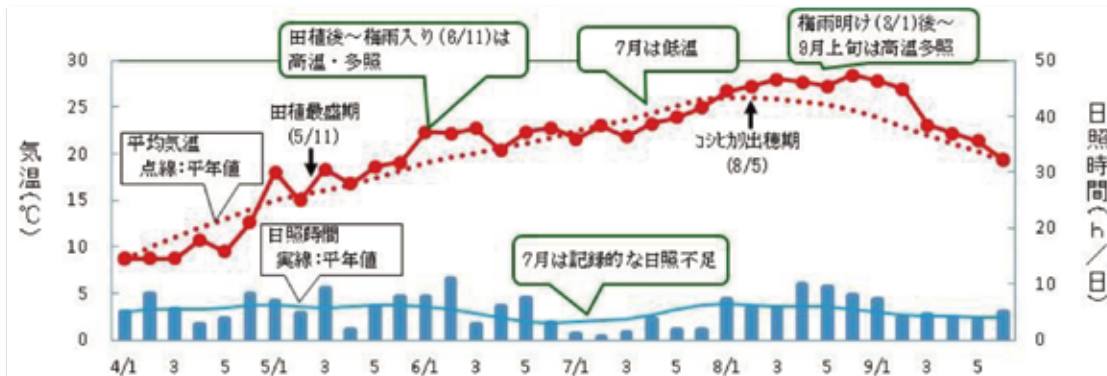


図1 令和2年の稲作期間の平均気温と日照時間の推移(砺波・アメダスデータ)

1 令和2年産水稲の特徴

(1) 高温多照により、初期生育は概ね良好

田植後の高温多照により、活着や初期生育は良好となりました。しかし、軟弱徒長苗が植えられたほ場等では、初期の分けつが発生が少なくなりました。

(2) 7月の記録的な日照不足

6月下旬まで、葉齢はかなり早く進展しましたが、7月の低温と記録的な日照不足(平年比39%)により、コシヒカリの出穂期は近年より4日遅い8月5日となりました。

日照不足により、茎の充実が不足したため、穂数は平年よりやや少なめとなりましたが、一穂粒数が多くなったため、 m^2 当たり粒数は目標の280百粒/ m^2 より多くなりました。

(3) コシヒカリの登熟期間は高温多照で推移

8月1日の梅雨明け後、9月上旬まで高温多照で経過しました。 m^2 当たり粒数が多かったものの、出穂後20日間の湛水管理やその後の間断かん水等により、高温条件で発生しやすい白未熟粒は、少なくなりました。さらに、高温に対応し、籾黄化率80%から収穫を開始した結果、胴割米の発生を最小限に抑えることができました。

2 次年度技術対策のポイント

(1) 換気の徹底で苗の徒長を防止

5月15日を中心とした田植えでは、育苗期間が高温になり、苗が徒長する傾向があります。ハウスの換気は、搬出直後から日射があれば積極的に行うなど、天候に応じて徹底しましょう。また、播種は4月25日を中心、播種から田植えまで20日以内になるようにしましょう。

(2) 中干しは田植え後4週間までに遅れずに

温暖化の影響により、田植後の生育の進みが早くなっているため、中干しは田植後4週間までに確実に実施し、根の健全化を図るとともに過剰な粒数を防止しましょう。



写真1 中干しの効果を高める乗用管理機による溝掘り

(3) 出穂後の20日間の湛水管理等による稲の活力維持

近年、出穂後の高温により、白未熟粒や胴割米が発生しやすい状況になっています。生育・気象に応じた追肥等により穂揃期の葉色を4.2~4.5に誘導するとともに、出穂後20日間の湛水管理や刈取り5~7日前までの間断かん水を徹底し、稲体の活力を維持しましょう。

3 カメムシ対策は確実に

近年、斑点米による等級格下げが多くなっています。斑点米カメムシの発生・増殖の防止や適正な防除等の対策を徹底しましょう。

カメムシによる斑点米の発生防止対策

- ① 珪酸質資材の施用による割粃の発生防止
- ② 畦畔等の雑草でのイネ科雑草の穂が出る前の草刈等の徹底
- ③ 麦あと等の不作付けほ場に雑草が繁茂しないような管理の徹底
- ④ 穂揃期以降の2回防除の徹底(散布間隔は7日間を目安)
- ⑤ 防除後もカメムシの侵入が確認されれば追加防除の実施

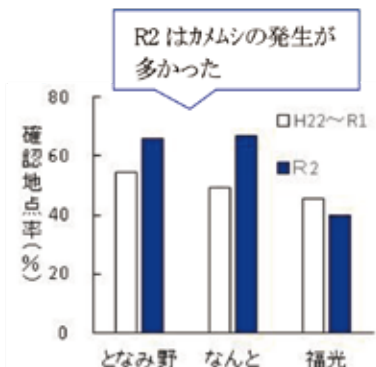


図2 本田内の斑点米カメムシ類の確認地点率
(コシヒカリ穂揃期防除直前)

「富富富」のブランド確立に向けた生産面の取組み

1 令和2年産「富富富」の概況

令和2年産は県全体で1,290ha、砺波農林振興センター管内では、148ha 作付けされました。

令和元年産の反省を踏まえ、コシヒカリの2割減を基本とした基肥の施用や田植後4週間までの中干しの確実な開始等による過剰な籾数の防止、刈遅れによる胴割米の発生防止のため、「1人1筆メモ」の設置や巡回指導の強化に取り組みました。

その結果、県全体の1等米比率は96.1%とコシヒカリ(89.0%)より高くなりました。調査圃の結果では、玄米蛋白含有率が平均5.9%と6.4%以下の目標を達成しました。収量は令和元年産より多くなりました。



写真2 「1人1筆メモ」の設置による適期中干しの徹底

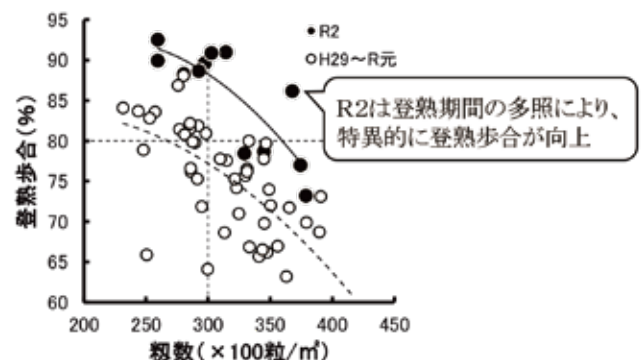


図3 籾数と登熟歩合との関係(富富富)県試験ほ)

2 令和3年産の技術対策のポイント

令和2年産は、籾数が過剰となっても登熟歩合が高く、収量・品質が確保されましたが、気象条件によっては、屑米の増加や白未熟粒の発生等につながるため、以下の対策を徹底してください。

- ① 籾数は300百粒/m²を目標に、基肥窒素はコシヒカリの2割減を基本
- ② 中干しは、田植後4週間までに確実に実施し、適切な生育に誘導
- ③ 籾黄化率80%を基本とした収穫の徹底で、胴割米を発生防止

カン（寒）カン（甘）野菜で冬期間の収入確保！



～冬期間の高付加価値野菜の生産について～

冬の寒さで甘みの増した野菜は、「とやまのカン（寒）カン（甘）野菜」として販売されています。ここでは、当センター管内の「アスパラガス」と「寒締めこまつな」の取組みを紹介します。

1 伏せ込み促成栽培のアスパラガス

伏せ込み促成栽培は、冬期間の労働力と水稲育苗ハウスを活用できる作型です。栽培の基本的な流れは（図1）、1月に播種した苗を4月に圃場に植え、11月まで育てた後、12月にハウス内の電熱線を敷いた床に移し、12月末から3月に収穫（写真1）します。国産アスパラガスの流通量が少ない冬場に出荷できることから、市場では高値で取り引きされています。

●:播種 —:育苗 ▲:植付け ◇:株掘り上げ ★:伏せ込み 〇:収穫

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
●	—	—	▲	—	—	—	—	—	—	—	◇	★	〇

図1 伏せ込みアスパラガス促成栽培の作型

アスパラガス研究会(会長:百生 真さん)の取組み

J Aとなみ野管内の生産者6名で構成し、令和2年は約60aで栽培しています。多くの消費者にとなみ野の冬のアスパラのおいしさを知ってもらうため、株養成時の定期防除や伏せ込み時の水分管理の改善等栽培技術の向上に努めています。

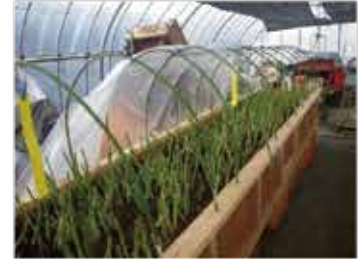


写真1 萌芽したアスパラガス



写真2 研究会の現地研修

2 寒締めこまつな

水稲育苗ハウスを活用した寒締めこまつな栽培（図2）は、10月上旬～11月上旬に播種し、草丈が20cmを超える頃から、約3週間、ハウスのサイドを開ける寒締め処理を行い、甘みが増した状態で収穫します。令和2年産から、更に糖度が上がりやすく、見た目でも差別化できる「ちぢみこまつ菜」（写真3）に品種を変更しました。

糖度の高い寒締めこまつなは、安定した需要が見込まれており、市場からも一層の生産拡大が求められています。

JAとなみ野の取組み

令和元年度に大型ハウス10棟を整備し、春、秋、冬はこまつな等の葉物野菜を、夏にたまねぎ苗を栽培し、年間を通じて活用することとしています。また、葉物野菜の集出荷・予冷施設を併設しており、たまねぎと同じように、生産者から選別・調整作業を受託する体制が整備されています（写真4）。J Aでは、この施設を核とし、となみ型複合経営をさらにすすめていくこととしています。

今回、紹介した品目以外でもカン（寒）カン（甘）野菜の栽培に興味のある方は、砺波農林振興センター園芸振興班までお問い合わせください。

●:播種 ◇:寒締め処理 〇:収穫

10月			11月			12月			1月			2月		
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
●						◇	◇	◇	◇	◇	◇	〇	〇	〇

図2 寒締めこまつなの作型



写真3 ちぢみこまつ菜



写真4 J Aとなみ野の大型ハウス

第七十九回中日農業賞 農林水産大臣賞受賞

～株式会社センティア代表 伊藤 仁嗣氏～

株式会社センティア代表の伊藤仁嗣氏が、第七十九回中日農業賞において最高賞の農林水産大臣賞を受賞されました。

中日農業賞は、新時代の卓越した農業を実践し地域振興に貢献する若手農業者に贈られるものです。

伊藤氏は、砺波市高波地区で水稻やチューリップ球根、チューリップ切り花、小ギクを栽培する複合経営を展開しています。

常にコストアドバンテージの獲得を目指し、チューリップ切り花栽培では、オランダで学んだボックス栽培と移動式ベンチを組み合わせることで、施設利用の効率化を図るとともにマーケティングも積極的に行い、実需者が求める時期・品種に対応した計画的な生産・出荷を提案・実践しています。

伊藤氏は、「今回の賞を励みに切り花の生産規模を一層拡大し、たくさんの人に花を届けたい」と抱負を語っています。

今後も県内の大規模花き栽培の先駆者としての活躍が期待されます。



(株)センティア 伊藤仁嗣 代表



チューリップ切り花ボックス栽培

「富山干柿」が地理的表示（G I）登録

～県内2例目、3年がかりの努力がみのる～

富山干柿出荷組合連合会では、更なるブランド力の向上と輸出の拡大を見据えて平成29年から地理的表示（G I）登録に向け、国から講師を呼んでの研修会や先進地視察を行ってきました。

平成30年3月23日に申請を行い、令和2年8月19日に登録番号98号として登録されました（県内では入善ジャンボ西瓜に続き2例目）。

地理的表示（G I）保護制度とは、品質や社会的評価、その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護するもので、この制度は国際的に認知されており、世界で100カ国を超える国で保護されています。

この制度を活用することによって、富山干柿出荷組合連合会には以下のようなメリットが期待されます。

1 ブランド力の向上

干柿の生産行程を管理・検査している良品質なものとして「富山干柿」を国が認め、G Iマーク（次年度から使用）を表示することができ、保証されたブランド品としての販売戦略が可能となります。

2 全国及び海外で「富山干柿」ブランドを守る

名称の不正使用に対し、国が取締まりを行なうため、産地が訴訟の負担を行うことなく、「富山干柿」ブランドを守ることができます。

富山干柿出荷組合連合会では、「G I登録が、ブランド力の向上と海外展開の弾みにすることができる」と、今後も、さらなる市場開拓に取り組んでいくこととしています。



認定証



中山間地域で付加価値を高めた農業生産の取り組み ～「山ぶどう」の栽培で地域活性化に挑む（南砺市西太美地区）～

1 「山ぶどう」栽培・加工で地域活性化

南砺市西太美地区では、人口減少と高齢化が進む中で、地区を盛り上げようと、強い意志を持つメンバーが集まり、「西太美山ぶどう研究会」を設立しました。令和2年6月に法人化し、(農)医王の恵みとして活動しています。

研究会設立当時、地元の医王山麓に多く自生する「山ぶどう」を地域活性化の起爆剤にしようと、耕作放棄地を整備し、平成27年に1ヘクタールのほ場に320本の苗を定植しました。

平成30年から県外の業者に山ぶどうワインの醸造を委託し、令和2年は、「ATTARAMONNI」（アッタラモーニ：南砺地方の方言でもったいない）の名称で1,800本醸造されました。この他に「ジャム」、「ゼリー」、「化粧石鹸」等の加工品も商品化されています。



写真1 山ぶどうワイン



写真2 収穫体験会

2 収穫感謝祭で地域交流！加工直売施設を核に地域の魅力発信！

毎年9月には、地元住民、移住者、県内外からの親子連れ等と一緒に、山ぶどうの収穫体験&収穫祭を企画し、交流を深めています。

現在、作業場を農産加工直売施設に改修中（3月末完成予定）で、完成後は山ぶどうのジャムをはじめ、大福、ケーキ等加工販売&ワイン直売をする予定です。

また、地元古民家で宿泊し、農作業&加工品づくりの体験プログラムを組み込んだ農泊事業も計画するなど、地域は活気に満ちています。



写真3 山ぶどうゼリー、ジャム

加工食品の栄養成分表示が義務付けられています！

食品表示のルールを定めている「食品表示法」が平成27年4月に施行され、加工食品の栄養成分表示が義務化されました。自身が製造した加工品に栄養成分表示がされているか、また正しい表示になっているか、以下を参考に確認してみましょう。

なお、栄養成分表示を省略できる場合がありますので、詳細は砺波農林振興センター担い手支援課へお問合せください。

【表示例】

栄養成分表示 1食（〇g）当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

この表示値は目安です。

【チェック項目】

- 包装・容器の **見やすい場所に表示** している
- 文字の大きさは **8ポイント以上** にしている
- 上段に「**栄養成分表示**」と記載している
- 1単位**（100g、1食分、1包装等）当たりの表記になっている
- 熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順番で5項目**が記載されている
- 栄養成分を計算で出した場合は、**枠下に「推定値」または「この表示値は目安です。」**等の文言を入れている

【管内で6次産業化に取り組む経営体の栄養成分表示】

表示するスペースが小さい場合は、下の写真のように横に並べて表示することができます。

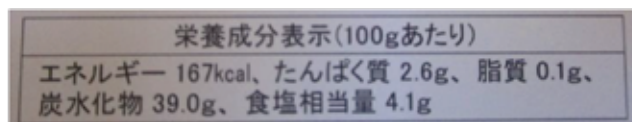


写真1 栄養成分表示①

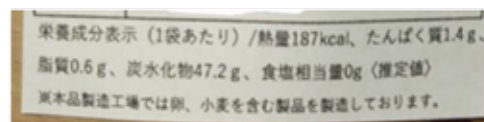


写真2 栄養成分表示②

新規就農者のご紹介 山崎佑二郎さん ～多品目野菜で環境にやさしい農業に取り組む～

南砺市で野菜を栽培する山崎 佑二郎(やまざき ゆうじろう)さん。
富山市出身で、高校卒業後、東京で暮らしていましたが、「毎日食べるものがどのように作られているのか？」と農業に興味を持ちました。

そして、母方のルーツがある岡山県の農業法人で勤務するうちに、安全で安心な野菜を栽培したいとの想いが強くなり、富山県の農地を探したところ、豊かな自然環境に恵まれた南砺市が山崎さんの理想と一致し、平成30年4月に移住しました。

平成30年8月から多品目の野菜(約20品目)を、化学農薬、化学肥料を使用せず、自家製堆肥の施用や透明マルチを使った太陽熱消毒等により栽培する、環境にやさしい農業を実践しています。

就農3年目となる令和2年度は、にんじん等の露地栽培約1.5ha、とうもろこし等の施設栽培約3.6aに取り組んでいます。

また、生産した野菜は、南砺市内の直売所に加えて、レストランや小売店にも直接販売していますが、近隣の若手農家と交代で出荷するなど、運搬の手間や費用を軽減できるように工夫しています。

さらに、販売力を高めるため、令和2年4月には、南砺市の農家9名で化学農薬と化学肥料を使わない農業に取り組む「なんとのおね」を結成し、その代表に就任しました。「なんとのおね」では商品の袋に共通のシールをはり、差別化を図っています。昨年11月には「道の駅福光」で初の直売イベント「なんとのおね市」を開催し、好評を博しました。

山崎さんは、「農業経営の安定化を図り、農業を志す人のお手本になりたい」と話しており、今後の経営発展と活躍が期待されます。



にんじんの出来栄は上々



なんとのおねのシール

6次産業化の取組みについて ～利賀村にオーベルジュがオープン～

(株)Dotok(ドトック)が運営するオーベルジュ「L'évo(レヴォ)」が令和2年12月、南砺市利賀村大勘場地区にオープンしました。

レストランで提供する料理は地産地消にこだわり、地場の農林水産物のほか、スペシャリテである「レヴォ鶏」の調理には、利賀村の民宿で醸造されたどぶどく「まごたりん」や、利賀村で伐り出した薪を使用しています。料理の要となる薪窯は、令和2年度に県の「6次産業化とやまの魅力発信事業」を活用して整備しました。

(株)Dotokは、これまで農業の経験がほとんどなかったものの、近くの農地を借りて野菜の試験栽培を行ったり、所有権を取得した農地の土づくりをするなど、準備を進めてきており、令和3年春から、野菜と山菜を本格的に栽培していくこととしています。

さらに、(株)Dotokでは、レストランで食事をした後も利賀村での滞在を楽しんでもらうため、自社のコテージだけでなく、近隣の宿泊施設と連携した送迎・宿泊プランも検討しています。

「L'évo」のオーナーシェフであり(株)Dotokの代表取締役でもある谷口英司氏は、「真の地産地消を追求し、富山の魅力を国内外に発信する」を目標に、日々精力的に活動しています。



レストランの外観



建物入口にある店名のロゴ

栄えある受賞 おめでとうございます

第 69 回 富山県農村文化賞(令和 2 年 12 月)
高波地区球根組合(砺波市)

「高波チューリップまつり」を開催し、チューリップの魅力を発信するとともに、球根生産の省力化に取り組むなど地域農業の振興に寄与されました。



令和 2 年度 地産地消優良活動表彰(令和 2 年 11 月)
【優秀賞】

となみ野学校給食食材出荷組織連絡会(砺波市)

市内公立学校等給食への良質な地場産農産物の安定供給を通じて、児童・生徒に対する食育啓発に努め、地産地消の推進に寄与されました。



農業簿記相談会・税務相談会の開催について

農業簿記相談会・税務相談会を下記のとおり開催します。なお、農業簿記相談会は農業簿記並びに農業簿記ソフトの使い方を最初から研修するものではなく、決算書作成に向けた仕訳等の疑問点などに対応するものです。初めて農業簿記に取り組むという方は、別途ご相談ください。

◇農業簿記相談会

1. 日時：令和 3 年 1 月 28 日(木) 9:30~12:00 13:30~16:00
令和 3 年 2 月 4 日(木) 13:30~16:00
令和 3 年 2 月 12 日(金) 13:30~16:00
※ 1 月 28 日のみ午前と午後に相談会を開催します。
2. 場所：砺波総合庁舎 3 階 306 会議室
3. 講師：(株)トヤマデータセンター 高田 由香氏

◇税務相談会

1. 日時：令和 3 年 1 月 28 日(木) 13:30~16:00
2. 場所：砺波総合庁舎 3 階 農林振興センター内会議室
3. 講師：税理士法人 富山合同会計高岡市場通事務所 吉田 武男 税理士

◇申込み先(両相談会とも)

別添の参加申込書に相談希望日、氏名、住所、電話番号、相談内容を記入し FAX、ご持参いずれかの方法で下記までお申し込みください。

担い手支援課 経営支援班 金森 FAX: 32-8139

発行 富山県砺波農林振興センター 〒939-1386 砺波市幸町 1-7 (砺波総合庁舎内)
TEL (経営支援班) 32-8111 (園芸振興班) 32-8112 (砺波班) 32-8113 (南砺班) 32-8114
FAX 32-8139 ホームページ <http://www.pref.toyama.jp/branches/1633/1678/1678.html>