

No.236

坂東地域アグリ通信



HPは
こちら

令和7年12月22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

女性農業士会坂東支部移動研修を開催しました

女性農業士会坂東支部では会員の親睦・交流を図り、資質向上に質するため、年1回を目安に移動研修を開催しています。

12月3日（水）、食に関する知識を深めることを目的として、群馬県館林市の「ささや食堂」にて、「食品添加物・加工食品セミナー」を受講しました。

加工食品診断士である店主の中島宏美氏から、前半は、加工食品がどのような原材料で作られているかを学び、後半は、遺伝子組換え食品やゲノム編集食品など、より応用的な内容について学びました。中島氏がセミナー中に、食品添加物を使用した実演を行ったところ、受講者は、複数の食品添加物を組み合わせることで、バターやマヨネーズなどの身近な食品に、見た目や香り、味を近づけることができる点に非常に驚いていました。

今回のセミナーにより、受講生が食品添加物について知識を深めることができ、「食品添加物について非常に勉強になった」、「食品表示を今後よく見てみようと思った」等の声が聞かれ、受講生の食生活を見直す良い機会になりました。

普及センターでは引き続き、活躍する女性農業者の育成に向け、支援していきます。



ささや食堂の前で集合写真



食品添加物を使用した実演の様子

「どんぐりてい」が6次化商品コンテストに出品しました

県農業総合センター農産加工指導センターでは、農業者が自ら生産した農産物を原料として、加工した商品を評価するために、年1回「いばらき農の6次化商品コンテスト」を開催しています。

11月27日（木）に県農業総合センターにて、「いばらき農の6次化商品コンテスト」が開催され、坂東市の「どんぐりてい」が玄米粉クッキーを出品しました。

「どんぐりてい」では、6次産業化の専門家である、地域プランナーの支援を受けて、「玄米粉クッキー」を商品化しました。玄米粉クッキーは、玄米粉を主原料とした小麦・卵・乳アレルギー対応のクッキーです。

コンテストでは、審査員に「原材料にこだわった商品づくりが非常に良い。小麦・卵・乳アレルギーを持つ方が食べられるように販売を続けてほしい」と高い評価をいただきました。

また、コンテストでは商品展示交流会も同時開催され、商品PRや販促展示、商談手法について学び、商品改善につながる良い機会となりました。

今後も、普及センターでは6次産業化に取り組む農業者を支援していきます。



スギナ、ビーツ、金ゴマの玄米粉クッキー



6次化商品コンテストの展示ブース

サツマイモ基腐病への効果的な対策をしましょう

サツマイモ基腐病とは

糸状菌（カビ）による病害で、全国各地で発生が拡がっています。

感染すると、地上部の枯死や塊根（いも）の腐敗などを引き起こし、周囲の株や隣接する畠まで次々と発生が拡大します。

その結果、収穫量の大幅な減少など深刻な事態につながる、大変危険な病害です。

【サツマイモ基腐病の総合防除の一部を紹介します】

効果的な防除方法を組み合わせた防除技術

①持ち込まない

- ・健全な種芋及び苗の使用
- ・発生ほ場から種いもを採取しない
- ・発生ほ場で用いた農業用資材や農機具を使うときは、土を完全に落とすなど洗浄を徹底する

②増やさない

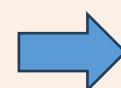
- ・植付前に、ほ場の排水対策（右の写真）を徹底する
- ・発生ほ場では、2年間、サツマイモを作付けしない

③残さない

- ・作物残さ等が伝染源となるため収穫後は速やかに取り除くこと、同時に、耕起等によりほ場内に残った作物残さの分解促進を図る
- ・発生ほ場では、発生の拡大が無いことを確認する
- ・本病害を確認した場合、発病株を抜き取り、ほ場（苗床を含む）外に持ち出し、速やかに処分する。

★「持ち込まない」「増やさない」「残さない」の3つの方法を組み合わせて、病害対策を徹底しましょう！

※右の二次元コードには、サツマイモ基腐病の詳しい対策方法が記載されておりますので、ご参照ください。



※御自身の収穫物や栽培圃場、近隣のほ場に疑わしい症状を発見した場合は普及センターまでご連絡お願いします。

写真 農研機構提供

生研支援センターイノベーション創出強化研究推進事業（O1020C）および戦略的スマート農業技術等の開発・改良（SA2-102N）令和4年度版マニュアル「サツマイモ基腐病の発生生態と防除対策」より

1月の土壤診断実施日のお知らせ

1月は、14日（水）、28日（水）の2回を予定しています。

- ・個人の農家の方が対象です。
- ・1回の診断で50点までの分析となります。超えた場合には次回の診断となります。
- ・受け付けは前日まで可能ですが先着順となりますので、お早めにお持ちください。電話等での予約は行っておりません。
- ・1人あたり5点以内の持ち込みでお願いします。
- ・土は乾燥させてから、持ち込みをお願いします。

編集後記

皆様いかがお過ごしでしょうか。先日私は、家庭菜園で育てたスイスチャードとケールを収穫しました。今年は秋が一瞬で過ぎ、季節の気温差が大きかったため、栽培できるか不安でしたが、無事収穫できて良かったです。スープやパスタにして食べようと思います。（金子）