

■令和6年度かみかわ有機農業ネットワーク現地検討会を開催しました■

7月26日に、有機農産物の生産から加工、販売まで一貫した経営を行っている「(有)当麻グリーンライフ」にて、有機農業に取り組む上での課題解決と参加者間の交流活性化を目的に現地検討会を開催しました。参加人数は現地参加・オンライン視聴合わせて37名となりました。

1 果菜類栽培について 育苗・施設野菜部リーダー 長坂政幸取締役

【農場概要】

栽培面積は水稻、畑作・露地野菜、施設野菜合わせて106.1ha、労働力は役員・正社員9名、技能実習生2名、パート・アルバイト12名です。

施設野菜は3.13haであり、全面積で有機栽培に取り組まれています。ハウスほ場の土作りは、自家堆肥、委託製造した有機質肥料施用、栽培後、残渣物の土壌還元や数年に一度の土壌還元消毒(葉菜類)に取り組んでおり、ほぼ連作となっています。

果菜類は施設でトマトを主力に、ミニトマト、きゅうり、ピーマン、パプリカ、青ナシを、露地でなすを栽培されているとのことでした。

【トマト】

育苗の特徴として断根・2本仕立て育苗に取り組まれていること、定植は4月中旬から6月中旬とすることで収穫分散を狙っているとのこと、誘因は紐にクリップ一つで止めており、下は縛っていることについて説明がありました。

病虫害対策は特に行っておらず、ハウス周りに草地が多く、色々な虫がいて拮抗しているためと考えているそうです。

高温対策は、サイドは巻き上げ、肩はたくし上げと、基本は常時開放であり、屋根ビニールが古いため、遮光率10~20%相当で、遮光ネットは開閉が大変なため使用していないとのことでした。白黒マルチは地温下げるため使っており、若干価格は高いが雑草が生えないとのことでした。



トマト栽培の説明をする長坂氏



左：トマト栽培の様子
下：トマト2本仕立ての基部



【ピーマン】

整枝は、パートさんが作業し易くするため、2本仕立てで紐を垂らしクリップ1つで止めていること、側枝は収穫したら脇芽2枝で取るそうです。防除はアブラムシ対象に週に1回行っており、激発したらスポット散布しているとのことでした。



パプリカ栽培の様子

【質疑】

販売やクレーム対応、選果方法、低温や高温対策、病害虫防除、ハウス残渣の処理、誘因方法など多くの質疑が行われました。

【パプリカ】

ピーマンほど量は取れないが単価は高く、本州では夏場に作りづらいため、引き合いは強いようです。定植は4月中旬、無加温・初期トンネルあり、果実の日焼け対策として屋根ビニールは遮光率50%相当、整枝や防除はピーマン同様とのことでした。



質疑応答の様子

2 加工について

加工部リーダー 椎原久幸取締役

加工を始めたきっかけは「トマトのB品がもったいない、お金にしたい」とのことからだそうです。加工場は出荷場の直ぐ横にあり有機認証を取得しています。トマトは追熟し赤くさせてからジュース加工を行っており、生産量は1リットル換算で30,000本/年、順調に推移していて、原料が足りない状態ということでした。製造の工夫や販売についても話を伺いました。

他に、有機米で米麴を製造し、甘酒や三升漬・みそ・塩麴に加工して販売しているとのことでした。

【質疑】

収穫時期でトマトの味が変わることへの対応や小瓶製造時の原価、受託加工時の対応など多くの質疑が行われました。



加工の取組の説明をする椎原氏

研修会ではトマト、ミニトマト、きゅうり、ピーマン、パプリカ、さつまいも、野菜の育苗事業について話を伺いました。ミニトマト試食やトマトジュース・甘酒の試飲も行われ、参加者間で活発な意見交換が行われ充実した現地検討会となりました。



試飲のトマトジュース(左)と甘酒(右)