JA静岡経済連

KEIZAIREN 情報 9

2021.09 NO.1284

安全・安心・新鮮でおいしい静岡県産の農畜産物をお届けします。

本会ブランド食肉の消費拡大に向けた取組

▲ごちそうカントリー番組収録

▲静岡県なし果実品評会

main topics

本会ブランド食肉の消費拡大に向けた取組…01

topics&news

関東地域の茶の品質向上と消費拡大をめざして
第48回関東ブロック茶の共進会 ……03
生育状況と病気の発生などの確認
いちご定植苗の生育調査 ……03
品質向上による販売強化を
第20回静岡県なし果実品評会 ……04
県下JAグループの連携を図る
令和3年度第1回JA営農経済部長会を開催…04
JA技術員の栽培技術向上を
令和3年度第1回農協技術員研修会（落葉果樹）…05
県産ぶどうの品質向上を
第43回ぶどう果実品評会……05
特選和牛静岡そだちをPR
「ごちそうカントリー」番組収録と放送 ……06
WEBでリモート就業体験
令和3年度インターンシップ ……06

営農支援だより

ハウス内環境の見える化 ……07
レタスの異常球対策 ……08

お知らせ

建設部からのお知らせ ……09
あぐりんく静岡からのお知らせ……09
テレビ番組「しずおかごはんが食べたい！」のご紹介…10
JAタウンからのお知らせ……10

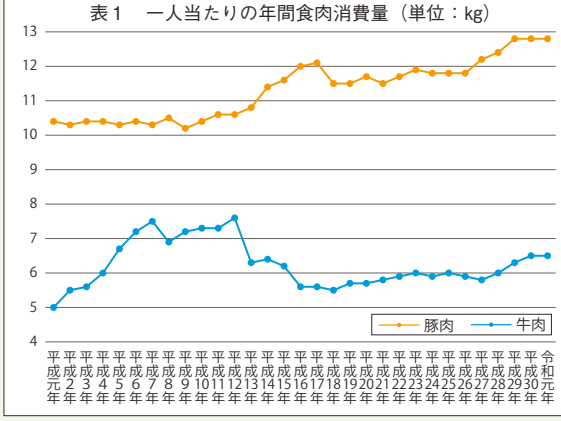
main topics
メイントピックス

本会ブランド食肉の消費拡大に向けた取組

Ⅰ はじめに

本会はこれまで食肉のブランド化や食肉センターの運営をおこなってきましたが、近年は生産者所得向上に向け、生産・加工から販売までを一貫して行う6次産業化にも取り組んでいます。その取組として、精肉直売所や焼肉店の運営を行っています。今回のメイントピックスでは、食肉をめぐる情勢や本会ブランド食肉の消費拡大の取組についてご紹介します。

表1　一人当たりの年間食肉消費量（単位：kg）



出典：食料需給表（農林水産省）

Ⅱ 生産・消費動向について

1. 消費動向

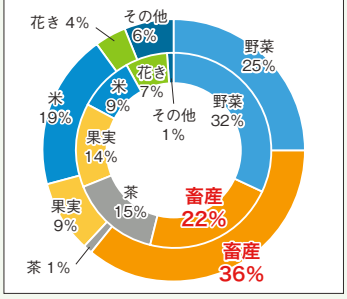
国民一人当たりの年間食肉消費量は、牛肉は平成12年に7.6kgまで増加しましたが、BSE（牛海綿状脳症）の国内発生の影響を受け平成13年に大きく減少し、その後は6kg前後で推移しています。豚肉は、BSEや病原性鳥インフルエンザ発生の影響による牛肉や鶏肉の代替需要、消費者の低価格志向などから年間消費量は増加しましたが近年は横ばいになっています（表1）。

2. 生産動向

飼養頭数は、肉牛は国内全体でほぼ横ばいで推移しているのに対し、本県は令和元年で平成28年に比べ約8.5％減少しています。豚の飼養頭数は国内、本県ともにほぼ横ばいでの推移となっています。（表2）

産出額は、肉牛で国内全体がほぼ横ばいであることに対し本県は令和元年で平成28年に比べ約7.3％減少、豚は国内全体でほぼ横ばいに対し、本県は約12・7％増加しています（表3）。また、農業産出額の構成について全国と比べ、本県は畜産の割合が低いことが特徴です。（図1）

図1　農業産出額の作物別構成割合（平成30年）
（内側の円が静岡県、外側の円が全国）



出典：生産農業所得統計（農林水産省）

表3　農業産出額（単位：億円）

	肉牛				豚			
	全国		静岡県		全国		静岡県	
	産出額	H28比	産出額	H28比	産出額	H28比	産出額	H28比
平成28年	7,334		82		6,162		63	
平成29年	7,228	98.6%	81	98.8%	6,575	106.7%	66	104.8%
平成30年	7,416	101.1%	79	96.3%	6,104	99.1%	62	98.4%
令和元年	7,482	102.0%	76	92.7%	6,122	99.4%	71	112.7%

出典：生産農業所得統計（農林水産省）

表2　飼養頭数（単位：千頭）

	肉牛				豚			
	全国		静岡県		全国		静岡県	
	頭数	H28比	頭数	H28比	頭数	H28比	頭数	H28比
平成28年	2,479		21.1		9,313		111.3	
平成29年	2,499	100.8%	20.7	98.1%	9,346	100.4%	110.8	99.6%
平成30年	2,514	101.4%	20.3	96.2%	9,189	98.7%	108.0	97.0%
令和元年	2,503	101.0%	19.3	91.5%	9,156	98.3%	109.1	98.0%

出典：畜産統計調査（農林水産省）

Ⅲ 本会ブランド肉について

本会が取り扱う食肉には、本会独自ブランドやJAのブランド、個人ブランドなどがあります（表4）。

表4　本会またはJAが管理しているブランド食肉の例（順不同）

牛肉	特選和牛 静岡そだち	箱根西麓牛	あしたか牛	するが牛	掛川牛	遠州夢咲牛	みっかび牛	食通の静岡牛	しずおか和牛
定　義	静岡そだちの指定農場が飼育マニュアルに従い専用飼料を給与した黒毛和種雌牛の牛肉	JA三島函南肉牛部会の生産者が管内の飼養施設で最も長い期間飼養した牛肉	JAなんすん肉牛部会の生産者が管内の飼養施設で最も長い期間飼養した牛肉	JA静岡市肉牛部会の生産者が管内の飼養施設で最も長い期間飼養した牛肉	JA掛川市肉牛部会の生産者が管内の飼養施設で最も長い期間飼養した牛肉	JA遠州夢咲肉牛委員会の生産者が管内の飼養施設で最も長い期間飼養した牛肉	JAみっかび牛志会の生産者が管内の飼養施設で最も長い期間飼養しみかんの粉末を給与した牛肉	静岡県の生産者が県内で最も長い期間飼養した交雑種の牛肉	静岡県の生産者が県内で最も長い期間飼養した黒毛和種の牛肉
品種など	黒毛和種（雌のみ）	交雑種主体	交雑種主体	交雑種	黒毛和種・交雑種	黒毛和種	黒毛和種・交雑種	交雑種	黒毛和種
推進主体	JA静岡経済連、認定農場の会	JA三島函南肉牛部会	あしたか牛推進協議会	JA静岡市肉牛部会	JA掛川市肉牛部会	JA遠州夢咲肉牛委員会	JAみっかび牛志会	JA静岡経済連、県下JA	静岡県産牛肉普及推進協議会、JA静岡経済連、県下JA
生産地域	静岡県内	JA三島函南管内	JAなんすん管内	JA静岡市管内	JA掛川市管内	JA遠州夢咲管内	JAみっかび管内	静岡県内	静岡県内
主な畜場所	小笠食肉センター、浜松食肉市場	小笠食肉センター、東京食肉市場	小笠食肉センター	小笠食肉センター	小笠食肉センター、浜松食肉市場	小笠食肉センター、浜松食肉市場	小笠食肉センター、浜松食肉市場	小笠食肉センター、浜松食肉市場	小笠食肉センター、浜松食肉市場、東京・横浜各食肉市場
品質による認定基準	（社）日本食肉格付協会による肉質等級3等級以上	（社）日本食肉格付協会による肉質等級2等級以上				（社）日本食肉格付協会による肉質等級3等級以上		（社）日本食肉格付協会による肉質等級2等級以上	（社）日本食肉格付協会による肉質等級3等級以上

豚肉	金豚王	静岡フレッシュポーク	とこ豚ポーク	とびあ浜松ポーク	三ケ日ポーク
定　義	フジキンカ（金華豚と県系統造成豚フジロックを交配し、金華豚の血液割合が1/8となった県の合成豚）同士を交配し、生産された豚肉	JA静岡経済連の委託養豚農家で生産された豚肉	JAとびあ浜松地域銘柄豚協議会会員の農場で生産された豚肉	JAとびあ浜松管内の農場で生産された豚肉	JAみっかび養豚部会員の農場でみかんの粉末を給与し生産された豚肉
品種など	フジキンカ	LWD（三元交配）	LWD（三元交配）	LWD（三元交配）	LWD（三元交配）
推進主体	JA静岡経済連	JA静岡経済連	JAとびあ浜松地域銘柄豚協議会	JAとびあ浜松地域銘柄豚協議会	JAみっかび養豚部会
生産地域	掛川市・菊川市	菊川市	JAとびあ浜松管内（湖西市）	JAとびあ浜松管内	JAみっかび管内
主な畜場所	小笠食肉センター	小笠食肉センター	浜松食肉市場	浜松食肉市場	浜松食肉市場
品質による認定基準			上・中68kgから83kg	上・中68kgから83kg	

ここでは本会がブランド化に取り組んでいるブランド食肉をご紹介します。

1. 特選和牛静岡そだち

「特選和牛静岡そだち」は、平成5年からブランド化に取り組み、きめの細かい柔らかい肉でサシの入りやすい、黒毛和種の雌牛に限定しています。県内の指定農場で専用飼料・飼育管理マニュアルに基づき生産されているため同じ品質の牛肉を作り上げることができます。このように生産された牛肉で、肉質等級3等級以上の格付けを得たものだけが「特選和牛 静岡そだち」となります。

2. 食通（グルメ）の静岡牛 葵

「食通の静岡牛 葵」は、平成24年にブランド化された交雑牛で、静岡そだち同様県内指定農場で専用飼料・飼育マニュアルに沿って生産されています。父に黒毛和種、母にホルスタイン種から生まれた交雑牛肉のため赤身が特徴です。

3. 金豚王

「金豚王」は、「金華豚」由来の柔らかい肉質、甘み、風味が良質な脂肪と「フジロック」由来の霜降り肉、優れた産肉性を受け継ぐブランド肉で、平成25年にブランド化しました。飼育方法を統一し肉質の斉一化にも成功しました。

Ⅳ 本会直営店での取組

本会ブランド食肉は、特選和牛静岡そだち販売加盟店（認定販売店）である県内外の精肉専門店やスーパーマーケットなどを中心に取り扱っています。取り扱うお店は「静岡畜産のご紹介ホームページ」にてご覧いただけますが、ここでは本会が直営で取り組んでいるお店についてご紹介します。

1. 外食販売事業所「駿府の肉処 静岡そだち」

本会直営の焼肉店「駿府の肉処 静岡そだち」は、県内外の人たちに「特選和牛静岡そだち」をはじめ県産品の美味しさを気軽にストレートに味わっていただくことを目的に平成25年7月に静岡市内にオープンしました。地産地消にこだわり、お肉をはじめとして食材（野菜、米など）は県内産のものを取り扱っています。お店で提供されるお肉は、小笠食肉センターから直送される「特選和牛静岡そだち」や「金豚王」などの本会ブランド食肉が中心となっています。「特選和牛静岡そだち」については、1頭まるごと仕入れるため希少部位を日替わりメニューとして取り扱っています。

▲「駿府の肉処 静岡そだち」店内

2. ファーマーズマーケットでの直販

①JA掛川市農産物直売所 新鮮安心市場「さすが市」

JA掛川市のファーマーズマーケット「さすが市」では、平成24年から精肉販売コーナーを設置しています。販売するお肉は主に本会小笠食肉センターから仕入れており、店内バックヤードで精肉加工や包装肉を製造しています。

▲JA掛川市「さすが市」

②JAとぴあ浜松「ファーマーズマーケット白脇店」

令和元年4月にJAとぴあ浜松ファーマーズマーケット白脇店内に精肉コーナーを増築し、地産地消商材を販売する拠点として本会が直営しています。JAとぴあ浜松管内で生産された「特選和牛静岡そだち」と「とぴあ浜松ポーク」を中心に販売し、取り扱うお肉は、本会小笠食肉センターから仕入れ、店舗内バックヤードで加工・製造しています。地産地消にこだわり、量り売りやオーダーカット販売の対面販売コーナーに加え総菜コーナーも併設しコロッケやとぴあ浜松ポークのロースカツ、自家製ローストビーフなどを取り揃えています。また毎月29日を「肉の日」として、牛肉・豚肉・惣菜商品の販売促進を行っています。

▲JAとぴあ浜松ファーマーズマーケット白脇店

Ⅴ おわりに

本会は、外食販売事業やファーマーズマーケットでの精肉販売事業などを通じて本県食肉の販売拡大に取り組んでいます。今回ご紹介した取組を通じて、本会ブランド食肉の利用および品質向上に努め、販売強化に取り組んでまいりますので、皆様方のご利用を心よりお待ちしております。

ご紹介したお店

- **駿府の肉処 静岡そだち**
  住所：〒420－0853 静岡市葵区追手町2－15MRK追手町2階（1階セブンイレブン）
  HP：http://www.s-sodachi.jp/
- **JA掛川市農産物直売所 新鮮安心市場「さすが市」**
  住所：〒436－0053 掛川市弥生町234
- **JAとぴあ浜松 ファーマーズマーケット白脇店**
  住所：〒430－0841 浜松市南区寺脇町209
- **静岡畜産のご紹介**
  HP：http://jashizuoka-keizairen.net/beef/

関東地域の茶の品質向上と消費拡大をめざして
第48回関東ブロック茶の共進会

7月14日から3日間、埼玉県で「第48回関東ブロック茶の共進会」が行われ、本県や埼玉県など11都県から出品された計86点の荒茶および仕上茶の中から、掛川市の山東茶業組合が荒茶・深蒸し煎茶の部において、最高賞である優秀賞・農林水産大臣賞を受賞しました。また本県は同部門で金賞・銀賞・銅賞の上位を独占しました。

共進会は、関東ブロックで生産される茶の品質向上を図るとともに、消費への普及宣伝などを行うことにより、該当地域の茶業の振興に寄与することが目的。昨年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で同共進会が中止されたため2年ぶりの開催となりました。

本県からは、荒茶・普通煎茶8点、荒茶・深蒸し煎茶18点が出品されました。試験研究機関および各都県から選ばれた審査員が茶葉の形状と色沢を評価する外観審査と湯を注いで浸出し水色・香気・滋味の内質審査の合計4項目を審査しました。

県内の上位入賞者は次のとおり（敬称略・カッコ内は産地所在地名）

●荒茶・深蒸し煎茶の部

1位 優秀賞・農林水産大臣賞
農事組合法人山東茶業組合
代表理事 伊藤智章（掛川市）

2位 金賞・関東農政局長賞
農業生産法人掛川中央茶業株式会社
研究部会（掛川市）

3位 金賞・全国茶生産団体連合会長賞
株式会社やまま満寿多園
代表取締役社長 増田剛巳（御前崎市）

4位 銀賞 夢路 松下園 松下彰（掛川市）

5位 銀賞 丸池製茶
代表取締役 戸塚訓由（御前崎市）

6位 銀賞 山七大石製茶 大石章男（牧之原市）

7位 銅賞 株式会社 原田総合製茶
代表取締役 木下宗治（掛川市）

8位 銅賞 大地の会 代表 荒畑賀範（牧之原市）

9位 銅賞 菅山もみもみ会
会長 植田孝謙（牧之原市）

10位 銅賞 農事組合法人 中山茶業組合
代表理事 鈴木将弘（掛川市）

●荒茶・普通煎茶の部

5位 銀賞 小林園 小林由朋（富士市）

8位 銅賞 天竜茶研究会 太田昌孝（浜松市）

9位 銅賞 木村園 木村和彦（富士市）

10位 銅賞 天竜茶研究会 日下部元昭（浜松市）

生育状況と病気の発生などの確認
いちご定植苗の生育調査

営農資材課は、今年度定植するいちご苗の生育状況を調査するため長野県小諸市のいちご苗増殖委託ほ場の現地確認を7月と8月に、現地ならびにリモートで実施しました。調査は、本会がいちご定植苗の増殖を委託している同市の農業生産法人こもろ布引いちご園（株）で行い、6JA（JA富士市、JA伊豆の国、JA静岡市、JA遠州中央、JA掛川市、JA遠州夢咲）と本会担当者が参加しました。7月21日の調査では、参加者らは現地ほ場で苗を確認し、同園から生育状況や病気の発生について報告を受けました。8月20日の調査では、新型コロナウイルス感染症拡大の影響による緊急事態宣言の発令を受け、JAの参加者をリモートでつなぎ、本会の担当らが参加者を代表し現地ほ場を調査し、生育状況に問題がないことを確認しました。

品質向上による販売強化を

第20回静岡県なし果実品評会

8月6日、静岡県落葉果樹振興協会（事務局・柑橘果樹課）は、富士市のJA富士市ホワイトパレスで、「第20回静岡県なし果実品評会」を開きました。静岡県産なしの生産技術向上を図ることが目的。今回の出品点数は41点で、静岡県農林技術研究所果樹研究センターの瀧義明センター長が審査長を務め、担当研究員ら審査員8人が、形状や玉ぞろい、色沢などの外観、肉質や食味などの内容を審査しました。

出品物の平均糖度は13・6度、最高糖度は15・1度でした。

上位入賞者は次のとおり（敬称略、カッコ内はJA名）。

▲審査のようす

金　賞・静岡県知事賞
瀧　智（しみず）

銀賞1・静岡県経済産業部長賞
平岡　勝彦（しみず）

銀賞2・静岡県農林技術研究所 果樹研究センター長賞
松浦　健一（富士市）

銀賞3・静岡県農業協同組合中央会 代表理事会長賞
小島　利裕（大井川）

銀賞4・静岡県経済農業協同組合連合会 代表理事理事長賞
青木　勝広（大井川）
三浦光大郎（富士市）
成瀬　逸郎（大井川）
鈴木　史浩（富士市）
田中　貴之（富士市）
長澤　均（しみず）
渡邉　徳久（富士市）
飯島　正道（富士市）
宮崎　直樹（富士市）

▲金賞

▲銀賞４点

▲銅賞８点

県下JAグループの連携を図る

令和3年度第1回JA営農経済部長会を開催

8月25日、JA支援課は令和3年度第1回JA営農経済部長会を開催し、JAと本会の担当部長ら45人が参加しました。新型コロナウイルス感染症拡大への対応として、WEB会議システムを使いJAの参加者はリモートでの参加となりました。

本会の加藤敦啓代表理事理事長は「利用者の満足につながる事業を展開していくため、JAの皆様と一体となって事業を進めていきたい」と挨拶しました。研修事項として、「改正種苗法への対応について」をテーマに全国主要農作物種子安定供給推進協議会の馬場利紀事務局長を講師に招き講演を行いました。報告研究事項として、本会生産振興開発課より「Z-GIS」について特徴や事例を紹介しました。

JA技術員の栽培技術向上を

令和3年度第1回農協技術員研修会（落葉果樹）

7月30日、静岡県落葉果樹振興協会（事務局：柑橘果樹課）は、静岡県農林技術研究所果樹研究センターで「令和3年度第1回農協技術員研修会」を開き、県やJAの担当者ら22人が出席しました。ナシなどの落葉果樹についてJA技術員の栽培技術向上を図り、農家指導に活用することが目的。

参加者らは研修会で、同センター飯田康平研究員よりブルーベリーの栽培特性や夏管理についての講義と同センター大槻拓海研究員よりほ場でナシ収穫についての講習を受けました。

県産ぶどうの品質向上を

第43回ぶどう果実品評会

8月19日、静岡県落葉果樹振興協会（事務局：柑橘果樹課）は、浜松市のJAとぴあ浜松湖北営農センターで第43回ぶどう果実品評会を開きました。県産ぶどうの品質改善と生産者の技術向上を図り、産地を維持することが目的。

品種はピオーネ（種なし）、出品点数は13点で、静岡県果樹研究センター果樹加工技術科の磯部卓文科長が審査長を務め、県の職員ら審査員6人が、房形や房ぞろい、果実の大きさなどの外観、肉質や食味などの内容を審査しました。

出品物の平均糖度は17・7度、最高糖度は18・6度でした。品評会に出品されたぶどうは同市内のJA静岡厚生連遠州病院で販売されました。

上位入賞者は次のとおり（敬称略、カッコ内はJA名）

金賞　西澤　欽司（とぴあ浜松）
銀賞1　中村　守良（とぴあ浜松）
銀賞2　宮司　重夫（とぴあ浜松）
銅賞　伊藤　克巳（とぴあ浜松）
松本　一夫（とぴあ浜松）
山本　芳伸（とぴあ浜松）

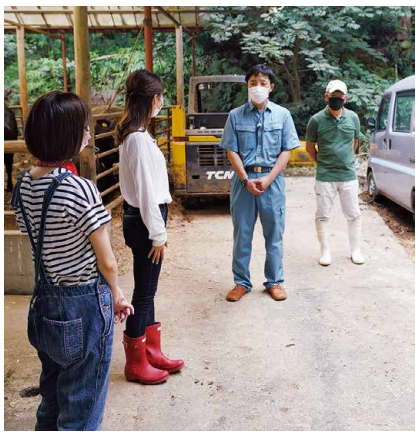
特選和牛静岡そだちをPR
「ごちそうカントリー」番組収録と放送

9月4日、静岡第一テレビで放映中の「ごちそうカントリー」で、特選和牛静岡そだちを紹介しました。

番組制作のため本会（企画管理課、畜産課、流通開発課）は、特選和牛静岡そだちを生産する「特選和牛静岡そだち認定農場の会」大井寿生会長の牛舎と本会直営店「駿府の肉処静岡そだち」を訪れ、インタビューなどの取材協力をしました。

番組内では、生産者である大井会長が特選和牛静岡そだちの認定農場制度や牛の特徴、飼養のこだわりなどについて語り、本会からは畜産バイオセンターの柴田直紀係長が出演し、本会が行う生産者へのサポートや取組について紹介しました。また、「駿府の肉処　静岡そだち」からは、久保田将希店長が出演し、同店を訪れたリポーターらに、特選和牛静岡そだちの希少部位とおすすめメニューとして静岡そだちで作ったローストビーフを紹介しました。ローストビーフは、店内で調理されており、番組では調理する工程を紹介し視聴者へ焼肉以外にも特選和牛静岡そだちを味わうことができることをPRしました。また、視聴者プレゼントとして、特選和牛静岡そだちを提供しました。

▲番組に出演した大井会長（右）と本会柴田係長（右から２人目）



▲静岡そだちのPRをする久保田店長（手前）

WEBでリモート就業体験
令和3年度インターンシップ

人事教育課は、8月18日と9月2日の2日間、就職活動中の学生に就業体験を通じて本会の事業内容や役割を知ってもらうため、大学生を対象としたインターンシップを開催し計51人の学生らが参加しました。新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、学生らは全員リモートでの参加となりました。

インターンシップでは、人事教育課より本会事業概要を説明したのち、茶業課よりお茶の淹れ方を学生らに実演しました。その後参加した学生らはグループワークを行い「お茶の販売促進について」をテーマにそれぞれの考えを発表し本会（茶業課、流通開発課）職員と意見交換を行いました。

▲学生らとの意見交換（茶業課・流通開発課）

営農支援だより

～ 作物・産地・営農・技術・資材などの情報をお届けします ～

ハウス内環境の見える化

施設園芸における施設内の見える化「環境モニタリング」施設の器機を制御する「環境制御」についてお伝えします。

近年の施設園芸資材展などに参加すると殆どのメーカーや業者が環境制御機器などを推進しているのが見られます。

こうした環境モニタリング制御機器は導入しても使いこなすことができないと宝の持ち腐れとなってしまいます。

先ずは、自分の管理しているハウス内の見える化「換気や暖房機、光合成促進機等」の設定をしているが思うように管理できているのか？を確認するのが、環境モニタリングになります。

現在、ＪＡ静岡経済連では大分県のいちご生産農家が立ち上げたベンチャー企業「リバティポートジャパン㈱」が研究・開発された「はかる蔵」という機器を推進しています。

多くのメーカーから様々な環境モニタリング機器が発売されておりますが、本会ではいちご農家が開発し、いちご生産者が必要としている機能やアプリ等が充実している「はかる蔵」を選定しました。農薬の登録情報を利用して散布履歴の作成や栽培管理の記録等ができたり、また開花日からの積算温度で収穫日を予測することも可能です。

機器の特徴としては１００ｖの電源が確保されていれば設置や移動が簡単にできます。

測定機能としては、ハウス内気温、湿度、二酸化炭素濃度、日射量、飽差、地温などのセンサーが利用できます。また、オプションで土壌水分を測定するＰＦメーターや土壌中の肥料濃度を確認できるＥＣメーターなどがあります。

「はかる蔵」には親機と子機（写真ー①）があります。

親機一台に対して子機は複数台設置することができます。

親機と子機は相互に無線でつながり、子機からのデータを親機を介してクラウドに蓄積していく仕組みです。

リアルタイムで、スマートフォンやタブレット、パソコンで現在のデータを確認することができるため、気温の変化や二酸化炭素濃度の変化がわかります。こうした測定データをもとに、天窓等を開閉して気温調整したり、二酸化炭素濃度を上げるため光合成促進機を稼働させたりする機器が「うご蔵」（写真ー②）です。

「うご蔵」を使ってスマートフォンやタブレットから機器の制御ができます。

こうした環境制御をモニタリングデータを利用して自動化することもできます。

また、過去に遡って測定データをパソコンで取り込むことができるため、過去の管理を反省したりすることもできます。

このように、従来は点で測定していた温度計や湿度計などから、環境モニタリング機器を利用して、「はかる蔵」は線でデータが見えるようになります。

測定データと栽培管理情報を集積し続ける事で将来の栽培管理に役立たせる事になりますので、導入のご検討をお願いいたします。

問い合わせは、営農資材課又は各支所資材担当までお願いいたします。

写真ー①（はかる蔵　子機）

写真ー②（うご蔵）

（野菜花卉課　技術コンサルタント　渥美忠行）

レタスの異常球対策

本年度のレタス栽培がスタートしましたが、今回はレタスの異常球について紹介します。

レタスはハクサイやキャベツに比べて結球性が不安定です。これはレタスの結球性が栽培条件や気象条件の影響を受けやすく、葉の形状や生育量が温度やチッソ肥効、土壌水分、日照などの変動によって、短期間に変わりやすいことによります。

昨年度は県内各地でタケノコ球、小球等の異常球が多く見られました。

一　タケノコ球

タケノコ球は縦に長い葉が湾曲せずにらせん状に巻き込み、先尖りのタケノコ状に立ちあがったもので、外葉と結球葉の境が不明確で、後出葉の方が著しく大きいなどの生育の乱れがみられます。この発生の大きな要因は高温です。

タケノコ球は結球開始前の7～10日の外葉形成後期に高温に遭遇し急激に過剰生育した場合に発生がみられます。同様の高温でも、外葉形成前期や正常な結球態勢に入ったものはタケノコ球になることは稀です。タケノコ球の発生は平均気温の高低より、日中の最高気温が高いほど増大する傾向が認められ、また高温になる前に低温、乾燥、日照不足等で生育が抑制されていた場合ほど発生しやすくなります。

【写真1、2】は9月下旬及び11月上旬定植したものに見られたタケノコ球で、これを昨年の気象【図1】と照らし合わせてみると結球開始前の外葉形成後期のステージに該当する時期（10月10日頃と11月20日頃）に異常な高温に遭遇しています。

【写真1】R2.11.19撮影

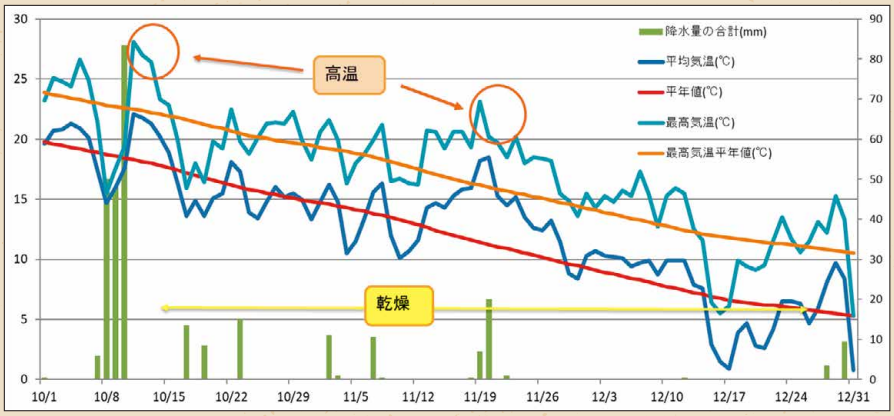
【写真2】R3.1.21撮影

二　小球（ガチ玉）

小球は球が固く締まるガチ玉といわれるもので、これは主に外葉の生育が不十分な状態で結球態勢に入ったときに発生します。外葉の生育が抑制される要因は様々ですが、特に著しい乾燥と養分不足などが強く関与していると思われます。球を形成している葉の生育が不十分ですが、一定量の葉数分化は進行しているので球の緊度は大きく、硬く締まった球になります。

品種面では、外葉の生育がコンパクトな早生性の品種でこの傾向が見られます。

昨年度は栽培期間中かなりの乾燥が続いており、これが小球の要因にも関係してきていると考えられました。



【図1】気象概要（R2.10～12月）

三　対策

異常球の発生要因と対策を整理したものが別表です。

気象に関してはいかんともしがたいところはありますが、気象情報や天候には注意を払い、肥培及び水分管理、トンネルの換気等対応可能な対策を実施し、レタスの健全な生育を促していくことが大事になります。

（野菜花卉課　技術コンサルタント　曽根克巳）

【表1】主なレタスの異常球の想定される発生要因と対策

農業技術体系野菜編6巻レタス　土屋1998

異常球の種類	主な発生時期	発生要因	対策
不結球	低温期	• 外葉の生育不良 • 低温、晩生種 • 苗の生育不良	• 健苗の育成　• 活着促進 • 初期成育の確保　• 品種選定での配慮
過大球・軟球	高温期	• 多肥栽培　• 高温・多雨 • 草勢の大きい品種	• 適正な肥培管理 • 草勢の小さい品種の選定
軟球・小球	高温期	• 干ばつ　• 高温 • 草勢の小さい品種	• かん水・防除による外葉の健全生育 • 品種選定での配慮
タケノコ球	春の気温上昇期	• 外葉形成後期の高温 • 日照不足　• 多肥栽培、品種	• 適正な肥培管理 • 品種の使い分け
結球葉中肋部の突出およびタコ足球*	高温期	• 外葉の不十分な成育 • 高温、過湿 • 品種	• 適正な根張りの確保 • 排水対策 • 品種の使い分け
切口のずれ、とがり*	常時	• 定植時の深植え。斜め植え	• 定植時の草姿の適正化

＊部分的な成育異常によるもの

建設部からのお知らせ

information

担当　建設部　054-284-9523

ＪＡなんすん

ひらまクリニック建設工事　起工式

▲完成イメージ図

７月27日、ひらまクリニック建設工事の起工式が行われ、施主の平馬様はじめ関係者１４名が出席しました。施設は長泉町の北東部、伊豆縦貫道の南側に位置し、各種医療機関が立ち並ぶ桜堤通りに立地します。ひらまクリニックは平馬医師の「糖尿病専門医」、「総合内科専門医」として専門性を生かした医療の提供をする予定です。

クリニック建設にあたり、本会は土地の取得から、設計・監理業務を担当し、土地の取得はＪＡなんすん　不動産センター納米里店と連携しました。

クリニックの設計は、内外とも木・タイル・左官塗等の素材感のある材料を採用し、来院される方がリラックスできる空間を目指します。合わせて待合室に面して中庭を設けることで、自然を感じられる空間も提供します。

本会では農協施設はもとより、医療・法人関係、個人住宅の設計監理等、幅広く建築に関する業務を行いますのでお気軽にお問合せ下さい。

令和４年３月末頃完成予定、令和４年５月上旬オープン予定です。

◀待合室完成イメージ図

◀起工式のようす

【営農ナビ】　イントラ版として情報発信していきます！

あぐりんく静岡からのお知らせ

県内JA限定　生産・事業推進に役立つ情報が満載!!

農産物安全分析センター

分析メニュー、申込書、分析フロー（手順）を掲載しています。分析の際はコチラから！

経済連肥薬通信

更新　**経済連肥薬通信9月号**
経済連コンサルタントによる技術情報

TAC関連情報

TAC通信（週1更新）や全国事例を紹介しています。

販売情報

東京、名古屋、大阪の青果・花卉の概況を掲載しています。

●イントラから利用できます。

～他にも、農畜産物別の情報なども充実～

担当：生産資材部 生産振興開発課（TEL 054-284-9729）

テレビ番組

「しずおかごはんが食べたい！」のご紹介

担当：食糧部 食糧課（TEL:054-284-9737）

静岡県産米麦流通連絡協議会（事務局：食糧部）は、テレビ番組「しずおかごはんが食べたい！」（テレビ静岡・全11回放送）に協賛し、県産米のＰＲを行っています。

令和３年度の第４回目となった８月21日の放送では、お笑い芸人のオードリー・春日さんがJA遠州夢咲の「夢咲こしひかり」を紹介しました。収録は御前崎市、牧之原市、吉田町で行われました。番組では、夢咲こしひかり生産者からのメッセージを紹介し、静岡県産米のＰＲをしました。

次回の「しずおかごはんが食べたい！」は、磐田市、袋井市からフォーリンラブ・バービーさんが「静岡そだちコシヒカリ」を紹介します。放送予定は９月18日（土）の夕方５時となっておりますので、ぜひご覧ください！

▲JA遠州夢咲「夢咲こしひかり」を味わう春日さん

▲生産者からのメッセージを紹介

JAタウン しずおか「手しお屋」おすすめ商品のご紹介

今月のおすすめ商品をご紹介します！

「特選和牛静岡そだち ロース400g」（焼肉用）

8,200円
（送料・税込）
※別途クール代がかかります

【セット内容】
特選和牛静岡そだち　ロース焼肉用（約400g×１P）
【商品紹介】
黒毛和牛の雌子牛だけを厳選し、ＪＡ静岡経済連飼育マニュアルにより県内指定農場で育ちました。大切に安全に育てられたこだわりの逸品!霜（サシ）が適度に入り、とってもジューシー♪和牛本来の風味と柔らかさで、食べた瞬間口の中においしさが広がります。

「金豚王 ロース400g」（焼肉用）

3,980円
（送料・税込）
※別途クール代がかかります

【セット内容】金豚王　ロース焼肉用（約400g×１P）
【商品紹介】中国浙江省原産の希少な「金華豚」と、赤身生産性に優れた静岡県系統豚「フジロック」を交配。「金華豚」由来の柔らかい肉質、甘み、風味の良い脂肪と、「フジロック」由来の霜降り肉・優れた産肉性を併せ持った理想的な肉質を実現しました。飼育方法を統一することにより、肉質の斉一化にも成功しました。このこだわりのブランド「金豚王」のおいしさをご賞味ください。

もっと近くに美味しいニッポン
JAタウン
www.ja-town.com

しずおか手しお屋　検索
◀商品ページはこちら

担当：営業部 流通開発課
（TEL:054-284-9728）
※販売時期や価格は変更する場合があります

JA静岡経済連
KEIZAIREN情報
毎月1回発行　編集発行／企画　管理課 〒422-8620 静岡県経済農業協同組合　連合会 静岡県静岡市駿河区曲金3丁目8番1号
TEL.054(284)9708 FAX.054(284)9780 http://jashizuoka-keizairen.net E-MaiL:keizairen@kei.ja-shizuoka.or.jp

静々動々

暖かな太陽と富士の名水のもとに育った
県産素材の放つ　味、香り、潤いを
時にダイナミックに、時に仕事を加えて繊細に。
「静々動々」と御用意いたしました。
食で感じる静岡をどうぞお楽しみください。

柔らかくきめ細かな肉質と上品な旨み。オリジナル飼料と統一した飼育管理のもと、じっくり愛情をもって育てられたブランド牛。

金華豚の柔らかい肉質・甘み・風味の良い脂肪と、フジロックの霜降り肉・優れた産肉性を併せ持ったブランド豚。

ＪＡ静岡経済連直営焼肉店
駿府の肉処 静岡そだち

住所：静岡市葵区追手町2-15
MRK追手町２階（１階セブンイレブン）

●通常営業時間
ランチ　11:30 ～ 13:30（L.O.13:00）
ディナー 17:00 ～ 22:00（L.O.21:30）

●定休日
毎週月曜日 ※祝日の場合は翌日

※営業時間・店休日は変更する場合がございます。
ご来店の前にＨＰまたはお電話でご確認ください。

ネット予約はこちら

電話予約
問い合せ　054-251-4129

担当：営業部　流通開発課（TEL:054-284-9728）