

アスパラガス・半促成2年目以降(品種:ウェルカム等)

夷隅農林振興センター

1 地区名

夷隅全域（勝浦市、いすみ市、大多喜町）

2 栽培戸数、面積、収穫量又は出荷量、出荷先又は販売方法

- (1) 栽培戸数 5戸
- (2) 栽培面積 30a
- (3) 収穫量又は出荷量 約4t
- (4) 出荷先又は販売方法 地域農産物直売所等での店頭販売

3 ちばエコ基準達成状況

区 分	実施状況	ちばエコ基準
化学合成農薬(成分回数)	8回	16回
化学肥料(窒素分量)	19.3kg/10a	20.5kg/10a

4 事例のあらまし

グリーンアスパラガスはゆり科の代表的な緑黄色野菜で、鮮やかな緑色と独特な風味や形は他に無い野菜です。

また、鮮度の良いアスパラガスは、甘味があり直売所の定番商品となっており、生産地と直結している農産物直売所の有利性が発揮されています。

栽培方式はパイプハウスの雨よけ栽培で、定植後、数年間収穫ができることや、軽量であるため高齢化の進む夷隅地域で定着が期待されます。収穫期間は早春の保温により2月下旬からの春芽出荷と立茎後の夏季にも収穫が期待できます。

夷隅地域では平成9年頃から数名の生産者が地域農産物直売所向けの栽培に取り組んでおり、主要な生産者が平成19年から「ちばエコ農産物」認証に向け栽培の取り組みを開始しました。

5 背景・動機

グリーンアスパラガスは特に早春の商品として人気が高く、また、夏季まで収穫が可能な収穫期間が長い品目です。より特長ある商品、差別化された商品を求める声がありました。

しかし、夷隅地域では「ちばエコ農産物」については、水稻での取り組みは多いものの、野菜の取組みはほとんど無い状況でした。

そこで認証基準を検討したところ、現況の栽培方法でも農薬使用回数は認証可能な範囲であること、化学肥料由来窒素については20.5kg/10aとかなり低い設定でしたが、たい肥や有機質肥料を効率的に利用することにより可能と判断して取組みを開始しました。

6 栽培方法

基本的にちばエコに取り組む5戸の生産者の栽培方法は共通しているものの、肥培管理や病虫害防除体系は生産目標の違いや、栽培年数、土壌環境の違い等から、それぞれに適応した栽培技術を取り入れています。

(1) 土づくり対策

地域の畜産農家から入手したたい肥を利用して、立茎開始前、収穫終了後の残渣処理後にたい肥を投入しました。

(2) 定植

定植後2～5年以上経過し、栽植密度は畝間150cm、株間約50cm程度となっています。倒伏防止のためフラワーネットを設置しました。

(3) 栽培施設概要

間口6mの2連棟パイプハウスを利用しました。

(4) 保温

2月上旬からポリトンネルもしくは2重カーテンにより保温をしました。

(5) 立茎管理

4月上中旬から立茎を開始しました。中庸な太さの株を同化吸収用として、4～5本/株残し、それ以外の株を継続して収穫しました。

(6) 追肥

立茎時期にたい肥や化成肥料もしくは有機質肥料を通路付近に散布し耕うんしました。



ちばエコアスパラガス
商品に添付したシール



収穫開始期の萌芽



商品の陳列状況

ア 栽培管理

作業名	実施年月日
保温開始	平成19年 2月20日
収穫開始	3月16日
一斉発生	3月20日
2日から4日間隔の収穫	
立茎ピンチ、枝取り	適宜
収穫終了	9月25日
残渣整理	12月中旬

イ 使用資材

(ア) 土づくり・施肥等

(10 a 当たり)

使用銘柄 (N:P:K)	実施年月日	施用量	全 N	化学N
豚糞たい肥	平成19年 2月24日	2.0t		
スーパーロング424 220日タイプ (14:12:14)	2月24日	100kg	14.0kg	14.0kg
高度16号尿素硫加里ん安48号 (16:16:16)	2月24日	33kg	5.3kg	5.3kg
硫酸マグネシウム	7月21日	100kg		

(イ) 病虫害・雑草防除等 (実績)

使用農薬	対象病虫害	実施年月日
ベンレート水和剤	茎枯病、株腐病	平成19年 4月21日 5月 5日
※Zボルドー	斑点病	5月15日
ダコニール1000	褐斑病、茎枯病、斑点病	5月29日、6月19日
モスピラン水溶剤	アブラムシ、コナジラミ類、 ネギアザミウマ	5月29日、6月19日
コテツフロアブル	ハダニ類、オオタバコガ	7月21日
アミスター20フロアブル	茎枯病、斑点病	7月21日

※印は、「化学合成農薬に含めない農薬」

(7) 病虫害防除

アスパラガスは、病虫害の発生も少なくありません。施設の周囲には防虫ネット (1mm目) を展張して害虫の侵入を軽減しました。

除草剤使用については基本的に手取り除草としていますが、春芽萌芽前に発芽抑制剤を使用する場合があります。

殺虫剤および殺菌剤使用については、発生観察を徹底し早期防除を心がけました。

(8) 収穫および出荷調製

萌芽したものを株元から刃物で切り、収穫し、25cm程度に切り揃え150g束にしたものを出荷します。包装はフィルム袋や輪ゴムでまとめています。

収穫量は、1.2t/10a程度で作業の遅れや天候の影響により例年に比較して発生にばらつきがありました。

(9) 販売方法

直売所での陳列方法は水を張った容器に、直立させて陳列しています。売価は200円/束程度です。ちばエコ認証表示シール（図1参照）は基本的に個別商品に添付しました。

今回「ちばエコ農産物認証」を開始した管内の主要なアスパラガス生産者5戸は、表示方法やデザインを共有化しました。表示のための経費負担の増加については、単価の安い品目であることから販売価格への転嫁はできない状況です。また、アスパラガス自体の消費者の認知度はまだ低く、調理方法やおいしさをPRする必要がありました。

7 今後の展望等

生産管理については、認証基準の導入で化学肥料使用量が減少し、収量の低下が懸念されています。そこで安定した生産に向けた効果的な施肥管理について、緩効性肥料や即効的な化成肥料の使用タイミング、たい肥、有機由来窒素の施用方法を検討する必要があります。

薬剤の使用回数も栽培基準いっぱいの生産者もあり、栽培技術の定着にはさらなる技術改善と経験が必要です。

ちばエコ農産物に取り組んだ生産者の8割が2年目も計画を継続し、消費者へ形ある安全安心を提供する一つ的手段として実感され、地域に定着しつつあります。

今後は「ちばエコ」を基点とした消費者との交流や情報交換等を積極的に進め、安心を求める消費者ニーズに対応した販売戦略を構築していきます。