

普及だより

# きみつ

〒292-0833 木更津市貝渕3-13-34 TEL. 0438(23)0299  
http://www.pref.chiba.lg.jp/ap-kimitsu/ FAX. 0438(23)6698

発行  
千葉県君津農業事務所  
君津地域農業改良普及事業協議会

編集  
君津農業事務所  
改良普及課



トンネルで栽培される冬レタス



毎年、査定会で選別調製の基準を確認



トンネル支柱打ちの機械化の取り組み



若手生産者の他県レタス産地の視察研修

## レタスの安定供給を支える君津の指定産地

～JA木更津市園芸出荷組合レタス部会、  
JAきみつ小櫃園芸組合洋菜部、  
袖ヶ浦市園芸組合レタス部会～

木更津市、君津市及び袖ヶ浦市では、昭和25年頃から品質のよいレタスが水田の裏作で盛んに栽培されており、君津地域の野菜の中で代表的な品目となっています。さらに、10月中旬から3月出荷の冬レタスは、3市で指定産地の指定を受けています。指定産地とは、レタスのように特に消費量の多い野菜を生産する大きな産地を国が指定しているもので、国内の野菜の安定供給に大きな役割を果たしています。

君津地域では、市場流通するラップ包装のレタスだけでなく、需要が増加している業務加工用レタスも生産されており、ちばエコ栽培も行われています。

しかし、近年は、高齢化等の問題によって、栽培面積及び生産者数が減少しています。この状況を打開しようと、JA木更津市、JAきみつ、全農ちば、各市及び農業事務所は連携して、安定生産のための品種選定、機械化などによる省力化、これからの産地を支える若手生産者の勉強会などの取り組みを積極的に進めています。

今年もレタスのシーズンがこれから始まります。君津地域レタス産地の今後の発展にご期待ください。(塚本)

【パッションフルーツのイベント】

●パッションフルーツで夏を感じて  
木更津市内で生産しているパッションフルーツを使った新作スイーツの試食イベントが、5月26日、木更津ビューホテルを会場に開催されました。

イベントの主催は、木更津市内の生産者（熱帯村所属）やカフェ、パッションフルーツ好きの地域住民などで結成された『パッションフルーツで感じる夏2013 実行委員会』です。

当日は、6軒のカフェが商品開発した新作スイーツや女性起業家が開発した加工品、パッションフルーツのアイスクリームが提供され、300人近い消費者がイベントを楽しみました。

また、『パッションフルーツのグリーンカーテンの作り方』の情報提供や、タヒチアンダンスショーも行われ、会場は甘酸っぱい熱気に包まれました。



たくさんの参加者がパッションフルーツの新作スイーツを楽しんだ



女性起業家のパッションフルーツ加工品の解説をするスタッフ



イベントで提供されたパッションフルーツの新作スイーツ

鉢花生産者の新規品目としてパッションフルーツの栽培が開始されたのは平成21年からで、現在5戸で30a程が栽培されています。

このイベントに参加した熱帯村のメンバーは「パッションといえば木更津だ！と言ってももらえるように、パッションフルーツで地域を盛り上げたい」と話し、地域で応援してくれる方々との繋がりを広げており、来年度もイベントを開催したいと話しています。

●ジャムを作って楽しむ

＜材料＞

パッションフルーツ 8個

グラニュー糖 大きじ8(100g)

(ペクチンを使う場合は 4〜6g)

①パッションフルーツを半分に切り、鍋にスプーンで種ごと入れる。

②グラニュー糖を加え、中から強火で焦げないように混ぜながら加熱。

③フツフツと煮えてきたら、茶こしで種を濾しながら煮詰める。濾した種は出す。種は3分の1程度残すとジャムのできあがりがかきれい。

④アクを取りながら3分ほど煮詰める。(冷めると少しトロミがつく。)

⑤煮沸消毒したビンに入れる。  
※できあがりにはゆるめのジャムになります。ペクチンを加える場合はペクチンとグラニュー糖をよく混ぜてから鍋に入れると、ペクチンがダメになりません。

【パッションフルーツの加工品】

君津地域のパッションフルーツを使った加工品が、直売所等を中心に増えてきています。アイスクリーム、ジュース、おこし、ゼリー、ジャムやシフォンケーキ、焼き菓子など。直売所を覗いてお気に入り商品を探してみてください。

●生で食べる  
追熟させたパッションフルーツは、食べる当日に冷蔵庫で冷やし、それを半分に切ってスプーンで種ごとすくって食べます。



香りと喉ごしを楽しんで♪

●ジュースやホットドリンクに…

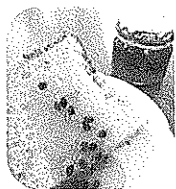
少量の果実から果汁をとる場合は、スプーンの背を使って茶こしで濾し取りますが、大量の果実が手に入った場合にはミキサーで軽く攪拌して（種が砕けないように止める）、ざるで果汁を濾し分けします。

果汁に好みで砂糖や蜂蜜を加え、夏は氷水、冬はお湯で希釈します。

来年の夏は 熱帯果樹に挑戦!!

パッションフルーツ

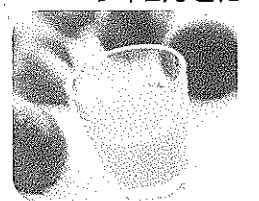
パッションフルーツに関するお問い合わせは 君津農業事務所 0438-23-0299まで



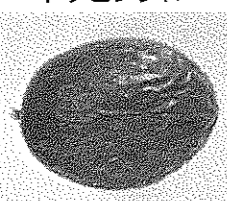
ケーキやシフォン、ジャムなどに



アイスクリームのトッピングに



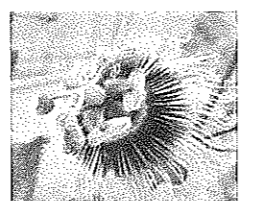
果実のジュース



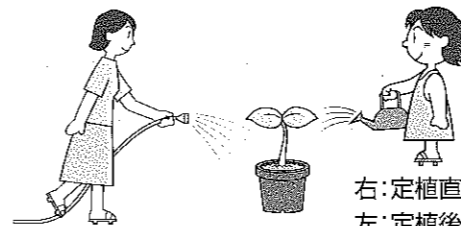
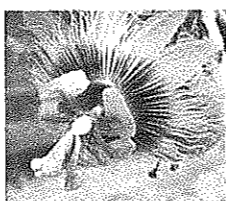
しわしわ〜が食べごろサイン



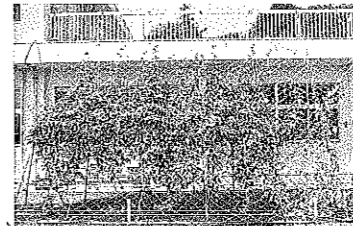
ネットをかけて収穫



着果する花(左)と着果しない花(右)



右:定植直後の様子(5/9) 左:定植後3カ月(8/5)



【実のなる

グリーンカーテンに

挑戦しよう!】

露地や育苗施設、ビニルハウス、グリーンカーテンでパッションフルーツを栽培してみませんか。パッションフルーツは病害虫に強く生育旺盛なので、果樹の中では作りやすい品目です。

●グリーンカーテンでの栽培方法

・苗の準備

苗を購入する際は、結実させるのに1品種で良いか、2品種以上が必要か確認しましょう。定植する苗は大きめのものを選ぶと開花が早くなり、結実数も増えます。

・植え付け(4月〜5月)

ネットを使ってグリーンカーテンを仕立てる場合は、株間1.5m程度とし、苗木1本当たり完熟堆肥(牛糞)10kg/樹、有機配合(8000)150g/樹を元肥として与えます。

・かん水と追肥

かん水と追肥をまめに行くと、早く結果枝が揃います。かん水は表土が乾いたら、追肥は葉色を見ながら行います。過温には注意しましょう。

・花の交配

交配は、花が開花した午前中に行います。切り取った雄しべや、筆で交配させます。雌しべが横に広がっている花(写真左)は授粉可能ですが、雌しべが閉じていると授粉せず、実が付きません。

・果実の収穫

交配してから果実が収穫できるまでは約2カ月かかります。果実は完熟すると自然落果しますので、果実にネットをかけるか、地面にワラを敷いて落ちたものを収穫します。

収穫した果実は、20〜25℃くらいの場所に数日置いておいて追熟させます。果実の表面が『しわしわ〜』となったところで、追熟は完了。酸が抜けて甘みが増し、食べごろになります。

半分に切って、スプーンですくって食べてください。酸味が強いな…と感じたら、砂糖を一つまみ加えてどうぞ。原産地のブラジルの食べ方です。

(本居・鈴木)

# シリーズ 君津の産物を味わう

## レタス

もっちり・シャキシャキ!!  
生春巻きとレタスのサラダ

### 【材料 2人分】

カイワレ(又はブロッコリースプラウト) 40g

ニンジン 50g

レタス(リーフレタスでも良い) 3枚

鶏ささ身 2枚

(又は魚肉ソーセージ1本)  
塩・コショウ・酒・砂糖 各少々

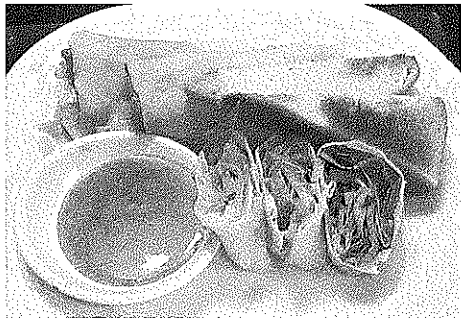
生春巻きの皮 6枚

スイートチリソース 適量

### 【作り方】

①カイワレは根元を切る。  
ニンジンはせん切り、レタスは半分に切る。

②鶏ささ身は中から開いて塩・コショウ・酒をふり、ラップで包み、電子レンジで3分程加熱する。そのまま蒸らし、冷めたら細め



驚きの新食感です!



(川名)

にさく。ソーセージを利用する場合は、細く切る。  
③ニンジンは砂糖をふってしんなりさせ、水気を絞る。  
④生春巻きの皮は1枚ずつ湿らせ、レタスをのせた上に、カイワレ、ささ身、ニンジンをのせて包む。  
⑤食べやすく切って器に並べ、スイートチリソースを添える。

「ご存じですか？」

## 「米トレーサビリティ法」

米トレーサビリティ法は、米・米加工品の取引等をした際に、「記録の作成・保存」及び「産地情報の伝達」を義務付けるものです。

この法律は、生産者等の米・米加工品を扱う事業者が対象です。

### 取引等の記録の作成と保存

米・米加工品を取引、事業者間の移動、廃棄を行う場合に、「品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬入の場所、用途が限定されている米穀(加工用米など)はその用途」を記録し、原則3年間保存する必要があります。

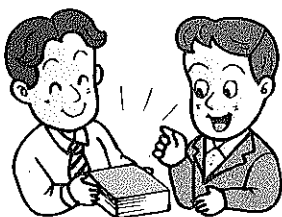
実際の取引においては、必要事項が記載されている伝票類(帳簿も可)を保存することで、記録・保存の義務を果たしたことになります。

### 産地情報の伝達

米・米加工品を事業者間で取引等する場合や、一般消費者に販売する場合には、産地情報の伝達が必要です。(国産米:「国産」、「千葉県産」など、事実に基づき産地を伝達。)

### 問い合わせ先

○農林水産省関東農政局 千葉地域センター  
流通監視チーム  
(Tel 043-224-5615)  
○千葉県安全農業推進課 食の安心推進室  
(Tel 043-223-3082)



平成26年度

## 千葉県立農業大学校の学生募集について

農業大学校では実践的な知識・技術の習得に加え、マーケティングなど幅広い視点を持つ農業の担い手を育成します。

平成24年4月に専修学校化し、大学編入学試験の資格付与や奨学金制度の活用などが可能となりました。平成26年度入試については左記を参考にしてください。

## 平成26年度 千葉県立農業大学校の学生募集

推薦入学選考と一般入試(A・B日程)があります。農業の担い手等を目指す皆さんをお待ちしています。

▼問合せ : 千葉県立農業大学校  
〒283-0001 東金市家之子1059  
TEL 0475 (52) 5121  
<http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/contents/index.html>