

## 地元の野菜をPR

# もろこし君まつり開催！

JA山武郡市第三集出荷センター園芸部とうもろこし部会(藤崎功部会長)は、6月18日(日)に山武特産のとうもろこしを郡内消費者にもっと知ってもらおうと、収穫体験イベント「もろこし君まつり」を開催しました。

この日は120組、約360名が来場し、おいしく実ったとうもろこし畑で収穫体験を楽しみました。

また、会場ではアンケートに答えてくれたお客さんを対象に「もろこし君輪投げ」も行われました。これがなかなか好評で、大人も子供も夢中になって輪投げをし、輪が見事景品にかかると大きな歓声があがり、会場は大にぎわいでした。

主催したとうもろこし部会では「来年は準備や運営を改善して、さらにもろこし君のPRに努めよう」と意気込みも高く、充実した一日となりました。



「もろこし君輪投げ」に挑戦



もぎたてのアツアツをどうぞ！！

各地の話題・横芝光町

## 「坂田の梅まるごと体験」で消費者交流

横芝光町の坂田城跡梅林組合が、梅の魅力を消費者に知ってもらい消費拡大につなげようと、6月10日に「坂田の梅まるごと体験教室」を開催しました。

坂田城跡には約7ヘクタールの梅林があります。そのうち4ヘクタールを16戸の組合員が栽培しています。担い手は高齢化し、梅の市場価格も低迷している中、今後の梅栽培に新たな風を吹かせようと今回初めて消費者との交流を図りました。

梅の花見の時期(2月下旬～3月上旬)に梅林を訪れた消費者の中から23名の希望者が集まり、農家自慢のカリカリ梅加工を体験しました。また、品種特性の説明を受けたあと、選果場を見学しました。参加者は生産者直伝の加工方法や安全な農産物を届ける熱意を聞き、とても満足な様子でした。

年間通して梅の魅力が伝えられるよう、組合の今後の取り組みが期待されます。



選果場を見学する参加者

各地の話題・九十九里町

## 「交流とにぎわいのある里づくり 九十九里町の魅力をアピール」

梅雨に入ってまもなくの6月11日に、交流とにぎわいのある里づくりをめざして、魅力いっぱいの九十九里町をPRしようと、JRと町の共催で「はまひるがおハイキング」が開催されました。

当日は、雨にもかかわらず千三百人ものお客様が九十九里浜を訪れました。そこで、町農業生産者は、農産物をPRするため、地元でとれた新鮮なトマト、きゅうり、水ナスを販売しました。また、遊休農地の活用と解消に作付したそばを使って、そば倶楽部員が手打ちそば実演も行いました。人だかりができるほどの人気で、作る人の顔が見え、安心して食べられることの大切さを消費者も生産者も実感しました。

農業と漁業そして商工が連携して、「人の集まる九十九里町が産業の活性化に通ず」をスローガンとした交流型の農業の発展が期待されているところです。



「フレッシュトマト」をどうぞ！！



そばの前には人だかりが…

## シリーズ・「ポジティブリスト制にむけて」

# 農薬散布の勘どころ 1

平成 18 年 5 月 29 日から食品衛生法にポジティブリスト制が導入されました。この制度はいままで残留基準値が決められていなかった農産物にも一律の厳しい基準（原則 0.01ppm）を設定するものです。定められた基準を超えて農薬が残留する食品は販売等の流通が規制されます。

この制度に対応した農薬散布を心がけましょう。

1 農薬の適正使用はもちろんのこと、周りのほ場、作物へ農薬が飛散しないよう散布時には注意しましょう。

使用前には農薬のラベルに書かれている適用内容を確認し、「作物」・「使用量」・「濃度」・「使用時期」・「使用回数」を必ず守って使いましょう。また、散布しようとする作物以外に農薬がかからないように注意を払います。

2 地域一体となった取り組みが大切です。

地域に作付けられている作物の状況によっては散布する農薬を見直し、周りのほ場の生産者とお互い連絡を取り、飛散防止に努めましょう。

### 農薬散布前のチェック

農薬のラベルは確認しましたか？適用作物・希釈倍数・使用量・収穫前日数・使用回数などに問題はありませんか？
使用農薬はドリフトの可能性がありますか？粒剤、近接作物にも登録がある農薬で代用できませんか？
周辺ほ場に栽培されている作物は確認しましたか？収穫時期が近い作物はありますか？
近隣の生産者と連絡を取っていますか？収穫時期が近い作物がある場合は、散布日の調整をしていますか？
遮断シート・ネットなどは適切に張られていますか？

### 農薬散布時のチェック

散布器具はきれいに洗浄してありますか？前に使用した農薬は残っていませんか？
風の強さ・向きは確認しましたか？風の強い日に散布していませんか？
調製した散布液は適切な量ですか？必要以上に多く散布していませんか？
散布機のノズルは確認しましたか？ドリフト低減タイプのノズルを使用していますか？
散布圧力や風量は適切ですか？必要以上に圧力・風量をあげていませんか？

### 農薬散布後・収穫時のチェック

生産履歴（農薬を使用した 1.月日 2.場所 3.作物 4.農薬の種類 5.使用量または濃度 6.使用回数など）は、きちんと記録しましたか？
散布器具は、きちんと洗浄しましたか？
農薬を触れた手で収穫物などに触れていませんか？
生産履歴は、きちんと記載・提出していますか？

# シリーズ・旬の味 ぶどうジュース

新鮮でよく熟したぶどうを活用して、暑い時期にぴったりのジュースをつくってみませんか。

冷たい水で薄めてどうぞ。

## 材料（４リットル分）

ぶどう・・・・・・・・・・ 2kg

砂糖・・・・・・・・・・ 1kg

## 作り方

1. ぶどうを房のまま洗い、ふきんで水けをとる。大きめの厚手の鍋に一粒ずつとって入れる。
2. ぶどうの上に砂糖をかぶせるように入れ、かき混ぜないで中火にかける。（かき混ぜると砂糖が底で焦げる）
3. 20～30分すると吹き上がるので、火を弱めさらに3，4分煮て火を止める。
4. 大きなボールにふきんをかぶせて、この上に平たいザルを置き、ぶどうをあける。（自然に）
5. ふきんにたまったジュースは両端をねじってボールにあける。冷蔵庫で保存し、早めにいただく。
6. できたジュースは、水で3～4倍に薄めてどうぞ。

※ 残ったぶどうを皮と種になるまでしゃもじでつぶし、300ccの水を混ぜて再度ザルにとおす。

砂糖1カップを加え弱火にかけ、時々かき混ぜながら煮詰めるとジャムができあがる。