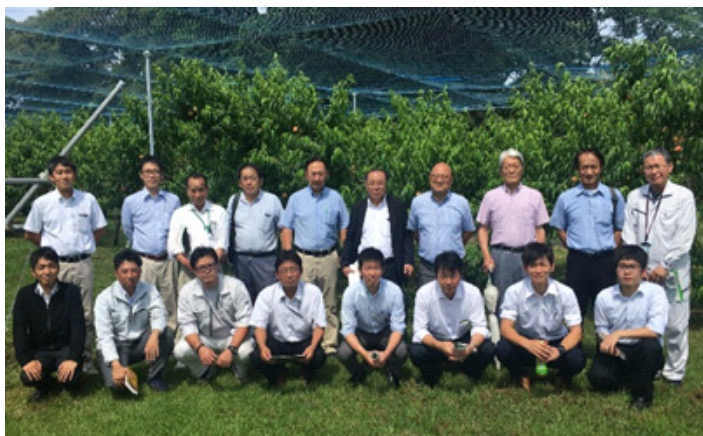


## 第39回九州菱肥会実務者研修会 in 宮崎

去る5月28日・29日、宮崎県にて第39回九州菱肥会実務者研修会が開催された。出席者は、九州菱肥会会員特約店6社、賛助メーカー2社、事務局である当社福岡支店スタッフ合わせて18名の参加となり盛況に開催された。この実務者研修会は、年1回九州菱肥会会員が持ち回りで企画している。今回は宮崎県にて開催する運びとなり、合資会社菊池商店様の設営により研修会が行われた。

初日は、宮崎県の農業を修学するべく宮崎県総合農業試験場にて、果樹（柑橘類：極早生温州ミカン、金柑、ブドウ、モモ、ナシ）について、講演並びに試験圃場視察を行った。宮崎県の主力品目である極早生温州ミカンの高品質栽培技術の確立、また種なし金柑「宮崎夢丸」、大玉金柑「宮崎王丸」の生産安定や更なる品種改良、ブドウ、モモ、ナシを中心として宮崎県の気候に適した品種の選定・栽培技術の確立に取り組まれている。試験場視察後は、国内では珍しいアボカドの生産現場を2ヶ所視察できた。



国内で流通しているアボカドの99%は輸入品となっておりそのほとんどがメキシコ産である。国内産地としては、和歌山県、愛媛県の2ヶ所があり近年では、鹿児島県、長崎県、熊本県でも栽培が始まってきている。日本で売られているアボカドは皮が厚く、ゴツゴツしている特徴をもつ品種が多いのはご存知かと思われるが、これは長距離輸送に向いている品種であるからそのような品種が選抜されて輸出されてきた経緯があるようだ。アボカドは世界中に3,000種類以上の品種があり、中でも食味の良い品種というのは、果皮が緑色で薄く滑らかな形をしているものが多いのだそうだ。ここで生産されているアボカドは、「ひなたプリンセス」というブランドで、宮崎ブルーベンビリア空港並びに県内デパートで販売されており、県外においても販売が拡大中である。特徴としては、樹上でしっかりと熟成させている事と市販で売られているものよりも約2倍と言ってもいい程大きなサイズである。バターやチーズを食べているかのような食感で、アボカドに塩だけをかけて食べるとワインとの相性が非常に良いとの事。

翌日29日は、マンゴーの生産現場を2ヶ所視察した。「太陽のたまご」というブランドで、この称号を得るには自然落下するまで樹上で完熟させ、食味・外観の優れたものである事と品位：「青秀」以上、階級：「2L」以上、糖度：「15度」以上という系統組織が定める県の統一基準をクリアする必要がある。完熟にこだわり、樹上で熟成させ、1つ1つ丁寧にネット袋を被せ、赤く実り自然落下したものを収穫する。ハウス内に入ると、ネット袋に包まれた熟成中のマンゴーが見渡す限りに広がっていた。マンゴーの試食もさせて頂き、濃厚な味、甘いだけでなく僅かに酸味もあり、爽やかな味が舌鼓を打った。あまりの美味しさに親戚や家族用に購入させて頂く参加者もいた次第であった。圃場視察後は、青島へ移動し昼食を取り閉会となった。初日集合当初は雨に見舞われ、一時はどうなるかと不安であったが、天候も徐々に回復し散会時には汗ばむ程となった。今回の研修会企画・設営に関し、ご尽力頂きました合資会社菊池商店様、宮崎総合農業試験場ご担当者様、生産者の皆様に厚く御礼申し上げます。(福岡支店)

## 北海道 猛暑・干ばつ・強風被害に見舞われる

5月26日に北海道で史上最高となる39.5度を記録した佐呂間町があるオホーツク地方は、27日も各地で30度を超える暑さに見舞われた。酪農家からは、高温の影響で乳牛の食欲が落ちているとの話もあり、乳量や抵抗力の低下を心配する。畑作物では少雨も重なり、農家は牧草、飼料用トウモロコシの生育なども懸念する。前週5月19～21日にかけて発生した強風被害の影響も続いている。道東自動車道では、砂嵐による視界不良が原因とみられる多重事故で通行止めとなり、同日千歳市において露地畑を巡回していた際でも、強風で目があけていられない程であった。今回の高温により農作物ではてん菜の被害が大きいようだ。斜里、小清水、清里の3町では強風が畑の表土をはがし、巻き上げられた土によって生育初期中の株を傷めてしまった。また、追い打ちをかけたように干ばつ状態が続いたため、回復が鈍化している。生産者はそのまま栽培を続けるか、廃耕にして別の作物を植えるか、判断を迫られる状況となっている。本来なら根圏が土中に隠れているはずの苗は、強風で表土をはがされ、むき出しになってしまったものが数多い。舞った土が葉を傷め付け、ペーパーポットの中の土も飛ばされた株は枯死してしまっている。重大な被害に見舞われた面積は約1,850ヘクタール。てん菜の直播栽培では7割以上が被害にあっている。被害があった畑では補植や再移植がされている。苗の数が限られるため、被害の大きい場合は他の作物への転換や、再度直播栽培で対応するようだ。遠軽町では牛舎の暑さをしのぐための対策に追われている。フリーストール牛舎で固定式大型扇風機をフル回転させ、牛舎の窓を全開にしている。乳牛の食欲が落ち、乳量が減少する他、子牛の体調不良などが心配されている。大空町では、かんがい設備が整った一部の圃場で畑作農家らが散水作業に追われた。干ばつに加え、この暑さではどうしても生育が遅れてしまう。十勝地方も各地猛暑日を記録。芽室町の秋まき小麦は、出穂に向けた生育最盛期だが、水不足により、葉の緑色が例年より薄い。てん菜の生育や大豆の発芽も例年より進んでいないように見られる。雨が少なかったために表土は乾燥し、土壌が飛散しやすくなっている。今後、土壌から飛散した病気の発生が懸念されるため注意が必要だ。

### 【夕張メロンの初セリ】

北海道を代表する高級ブランド「夕張メロン」の初セリが5月24日、札幌中央卸売市場で開かれた。最高値は秀品2玉で500万円（右写真）と昨年の320万円を上回る過去最高値となった。出品数は1,000玉と昨年の507玉からの大幅に増加した。今年は天候が良く日照にも恵まれ、苗床の管理や生育も順調で品質も良いという。夜温が下がり、糖度が乗った品質の良いメロンに仕上がっている。夕張メロンの開発は1950年代から始まった。元々、夕張ではメロンがつくられていたが、地域の特産品、地域ブランドを確立するという目的で開発が始められた。強い甘みをもつマスクメロンと、スパイシーカンタロープという赤い果肉で寒さに強い品種を交配し、改良と研究を繰り返し1961年に開発されたという歴史がある。カンタロープとはヨーロッパやアメリカで栽培が始まった自然の下で露地栽培される品種である。ノーネットで網模様のない果実ができる。果肉がオレンジ色をしていて、よい香りがする品種だが、夕張で栽培されていたものは甘さが少ないものだった。日本でマスクメロンというとアールスメロンという品種を指すが、ヨーロッパではカンタロープと呼ぶことが多い。誕生から50年以上経った現在でも生産品質の徹底管理と、農家の努力によって、夕張メロンのブランドが守られてきた。今年の「夕張メロン」の販売計画は3,844トン（前年比4%増）を見込む。天候に恵まれ糖度・大きさ・品質ともに良いメロンが出来た。今後も農業が盛り上がるようになって欲しい。（札幌支店）



梅雨入りの季節となりました。大雨にはならず、作物の恵みの雨であることを願います。今号は都合により5/29・6/12の合併号とさせていただきます。ご了承ください。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>