

東北地方で広がる水稻直播栽培

農研機構や農業機械メーカー、農業生産資材販売業者が東北地方において直播栽培についての講習会を1月から2月にかけて実施している。農水省の調べによると直播栽培の面積は平成29年度で33,435haとなっている。平成15年の栽培面積(13,139ha)と比較して15年間で2.5倍と広がりを見せている。因みに平成29年度の全水稻作付面積は約146万haであったため、直播栽培は総栽培面積に対して約2.3%とまだまだ点のレベルであることには違いないものの水田面積が減少している中で直播栽培法においては着実に増えている現状にあるようだ。直播栽培法が増えてきている理由として、大規模経営化に伴い育苗時期の施設の確保や新たな投資がなかなか出来ない事、また労働力の確保がままならない事が理由として直播栽培法が増えている要因と考えられている。直播栽培法として春の育苗・移植作業の省力化が図れる事と収穫作業の分散が図れる事で移植栽培法と比較して労働時間が約2割削減でき、作業ピークの分散が図られる事で大規模経営生産者にとっては切り札となる栽培法といえよう。ただし、利点ばかりではなく直播栽培における欠点として圃場の均平化や圃場内の除草対策を疎かにすると出芽・苗立率の低下や雑草に負けてしまう事が多く、移植栽培と比較して収量減が否めないようで一長一短はある。

さて、直播栽培において平成15年度と平成29年度の栽培面積において地域的に増減率を見てみると北海道で13倍、東北で4.0倍、関東で1.9倍、北陸で3.0倍、東海で3.3倍、近畿で1.5倍と増えているが、逆に減少している地域としては中・四国で0.9倍、九州で0.7倍となっている。北海道における直播栽培面積は平成29年度で2,273haとなっているのだが、1枚当たりの圃場面積区画が大きく整備されている地域が多く、また経営面積規模が大きいことから水稻だけでなくビートや他の移植栽培をしてきた作物も直播栽培が増加している現状にある。地域的に直播栽培法が大きい面積として東北地域で11,264ha、北陸地域で10,464haと拮抗しているが、今回は東北地方の事例をクローズアップしてみた。東北6県のうち一番栽培面積が大きい県は宮城県となっている。また、湛水直播は山形県が1位、乾田直播は宮城県が栽培面積1位となっている。東日本大震災が発生した平成23年以降で東北6県ともに大きく栽培面積が伸びているが、これは農業機械メーカーが鉄コーティング種子を用いた湛水直播栽培法を推進した事で大きく広がりを見せた。山形県においては主力栽培品種である「はえぬき」において苗立率が高いことや分けつが旺盛になりやすい事、倒伏し難い事、収量が移植栽培法に近づける事が出来る事から大きく普及しているようだ。宮城県においては津波の被害を受けた太平洋沿岸部を中心に圃場の再整備事業に伴って圃場区画が大きくなり、また生産者の集約化と農地の集積化が進んだ事で大規模経営化が進み、直播栽培に踏み切る生産者が増えている主因と見られる。宮城県の主力栽培品種は「ひとめぼれ」であるが、山形県の事情とは異なり「ひとめぼれ」での直播栽培法での反収は移植栽培法よりも更に収量は低くなるものの上述の理由で直播栽培法が増えているようだ。また宮城県では平成5年の大冷害以降、作付面積が減っている「ササニシキ」が近年の温暖化の影響も優位に反転してか意外にも直播栽培法で「ひとめぼれ」よりも収量が確保されやすいとして石巻地域を発信として密かに直播栽培を実践する生産者のブームになりつつあるという。適合した初中期の除草剤を販売する農薬メーカーも増え、近年では湛水直播ではモリブデンを種子に被覆したべんがらモリブデン種子や麦播種機を改良したドリル式乾田直播栽培方法が確立されてきた。肥料業界の動きとして直播栽培法に適合した専用の基肥一発肥料を上市する動きが出て来ている。今年は品種を問わず宮城県全域において直播栽培の苗立率が悪いという話が聞こえており普及にブレーキがかからない事を祈るところだが、今後の水稻栽培においては大規模化が進む中で移植栽培においては密苗・疎植栽培、直播栽培においては苗立率を向上させる栽培方法の確立や栽培しやすい品種の導入、高温障害に強い品種が広がるポイントなるだろう。

With コロナの食生活～地場野菜を食べよう

3 月上旬頃より新型コロナの影響で外出が自粛され、4 月 7 日に国より緊急事態宣言が 7 都府県に発出された。現在は解除されたものの、いまだ終息しておらずコロナ以前の状態に戻るには時間を要しそうだ。外出自粛の対応として企業ではテレワーク等が普及してきており、自宅での食事の機会が増えている。これから各地で夏野菜の出荷が本番を迎えるにあたり地場野菜を積極的に食卓に取り入れてみるのはいかがだろうか。当支店がある大阪にも「なにわ野菜」がある。なにわ伝統野菜は、大阪府が認定する大阪で伝統的に生産されてきた野菜の在来品種を指す。「なにわ野菜」と語れる条件としておおむね 100 年以上前から府内で栽培されていること、苗・種子などの来歴が明らかで大阪独自の品目・品種であること、栽培に供する苗、種子等の確保が可能な野菜であること、そして大阪府下で生産されていることが条件となっている。現在 18 品目が認定されていて以下いくつかご紹介したい。

《キュウリ》毛馬胡瓜(けまきゅうり) 江戸時代から毛馬など淀川流域で奈良漬け用に栽培されている。
《シロウリ》服部越瓜(はっとりしろり) 高槻市の塚脇地区で栽培されていて、果実は淡緑白色で淡く白い縞があり、30 センチメートル程度まで大きくなる。糟漬けにすると食感がよく、現在でも「富田漬」等の名称で販売されている。

玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろり) 大阪城の玉造門(黒門)付近が発祥地。

《カボチャ》勝間南瓜(こつまなんきん) 大阪市西成区玉出町(旧勝間村)が発祥地。1kg 程度の小型で縦溝とコブのある粘質の日本かぼちゃ。果皮は濃緑だが、熟すと赤茶色になり甘みが増す。

《カブ》天王寺蕪(てんのうじかぶら) 大阪市天王寺付近が発祥で、葉の切れ込みが深い切葉と葉の切れ込みが浅く葉の形が丸い丸葉の 2 系統がある。いずれも根は純白扁平で甘味が強く、肉質が緻密である。蕪が地面から浮き上がったように成長することから「浮き蕪」とも呼ばれていた。野沢菜の祖先という言い伝えがある他、与謝蕪村や正岡子規にも詠まれている。

《ネギ》難波葱(なんばねぎ) 大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されていたことから「難波葱」と呼ばれる。口碑によれば和銅 4 年(西暦 711 年)頃に難波から京都の九条地区に伝わり、改良されて九条ねぎになったと言われ、また、鴨肉とねぎが入ったうどんを「鴨なんば」と呼ぶのは、難波葱に由来するとも言われている。葉の繊維がやわらかく、強いぬめりと濃厚な甘みが特徴で、株立(分けつ)が多いという性質は、明治時代の文献にも紹介されている。

《ダイコン》田辺大根(たなべだいこん)・写真上。 大阪市東住吉区の田辺地区の特産であった白首(しろくび) 大根。根の形は白色の円筒形で、末端が少し膨大して丸みを帯び、葉には毛(もう)じと呼ばれるトゲがない。肉質は緻密、柔軟で甘味に富む。



守口大根(もりぐちだいこん)写真下。 安土桃山時代から栽培され、大阪天満宮周辺を発祥とする「大阪宮前大根」の香の物を豊臣秀吉が「守口漬」と名付け「守口大根」と呼ばれるようになった。太さ数センチメートルに対し、長さ約 1 メートルと細長い。糟漬けに利用される。

全て紹介出来ないが、古くからその土地に合った作物が栽培され、代々食されて今日に至っている。皆様お住まいの地域にも伝統的な地場野菜があるのではないだろうか。業務用向け野菜が厳しい状況であるからこそ、農家さん応援を込めて積極的に野菜を摂るようにしたいものですね。(大阪支店)



県を跨ぐ移動制限も解除され、各地の観光地も賑わいを取り戻してきましたね。新しい生活様式を取り入れながら変化を受け入れつつ、日常を取り戻していきたいと思います。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>