

- ◆ 2022年3月23日発行ラインナップ
- ・環境にやさしい取組の周知を
- ・春キャベツの季節がやってきました

環境にやさしい取組の周知を

被覆樹脂肥料利用者に被覆殻の河川流失防止の取組をPRしよう！

農水省、被覆樹脂肥料を配合原料に使用するメーカー、全農は利用者に向けて被覆殻の流失防止対策の周知に乗り出した。まず、農水省は2月15日に肥料の品質の確保等に関する法律第21条第1項及び第2項の規定に基づき普通肥料の表示の基準を定める件（令和3年6月14日付け農林水産省告示第1015号）として肥料袋に「この肥料には、被覆原料として〇〇が使用されています。」と表記できるように改正を検討しており、意見公募要領としてパブリックコメントを発出した（問合せ先：農林水産省消費・安全局農産安全管理課 電話03-3502-8111）。30日間のパブコメや表示基準の公布移行期間6か月を経て、順調に行けば令和5年産の水稲肥料の配送開始前にあたる11月1日に施行される予定となっている。これは被覆した原料が何を使っているのかを示すことが義務付けられることを意味する。被覆原料にはプラスチック（ポリオレフィンやポリウレタン等）や硫黄を使用していると記載する事で利用者に周知させるようにするという事だ。肥料袋には裏面に標準的な施肥量のほかに注意事項が記載されている場合があるが、実際のところ利用者は読み損じている場合が少なくないようだ。よって、容器だけでなくチラシやパンフレットでも注意喚起を行っていく方針だ。全農などJAは右のようなチラシを配布して更なる周知を図る。肥料販売店でも利用が許可されているので系統・商系問わず利用者に情報発信を行うことが出来る。



被覆樹脂にくるまれた肥料成分において溶出後の被覆樹脂膜（以後殻と表記）を圃場外に流失させない方法として2つ挙げられているので紹介したい。まず1つ目として浅水代掻きだ。肥料が施肥されている位置としてロータリーが入る作土中に施肥されている事から代掻きを浅くして被覆殻を圃場内になるべく封じ込めてしまい被覆殻の浮上を防止する方法だ。また、代掻き後は直ぐに水を落とさず自然落水にしてその日か少なくとも数日のうちに移植してしまうことで被覆膜の浮上を抑えようとする方法だ。だがしかし、この方法でもどうしても被覆殻の浮上がゼロというわけにはいかないようなので最後に2つ目として水尻に流失防止ネットを設置してあとで被覆殻を回収する方法だ。代掻き後は被覆殻だけでなく浮きワラや雑草、稲株が水尻に集まってしまう事が多い。写真のようにたまねぎの収穫用梱包ネットだけでなく園芸用の柵などを設置するなどをを行い利用者が被覆膜の圃場外への流失を防ぎ回収する事が環境保全対策として今後必要不可欠な作業となるだろう。肥料メーカーは「2030年にはプラスチックを使用した被覆肥料に頼らない農業に」を理想に掲げている。被覆樹脂肥料は高齢者や大規模生産者にとって施肥作業の省力としてまた、肥料利用率が高い資材として年々利用率が高くなっている生産資材だ。だからといって今までのように被覆殻を圃場外に流失させるような行為は地球環境を守るSDGsの流れからもあらがう事につながりこれからは決して目を背けることは出来にくいだろう。利用者にも環境に負荷をかけている事実を理解していただき、今まで以上に手間を取らせる事になってしまうのだが一緒になって取組していくことが大事になってくるだろう。被覆樹脂肥料のメーカーは生分解性プラスチックの開発を目下進行中だがまだまだ上市には時間がかかりそうだ。よってこれからは2030年までに非樹脂化学合成緩効性チッソが配合された肥料や穂肥などの追肥時には水口からの流し込み肥料やドローン等の機械を利用したスマート施肥、ペースト肥料を利用した2段階所施肥法といずれかの方法にて省力施肥が検討され被覆樹脂肥料からの利用転換が図られることになるだろう。1970年代より普及が図られてきた被覆樹脂肥料は大きな転換期を迎える事となりそうだ。

春キャベツの季節がやってきました

春になるとスーパーでよく目にする春キャベツ。一見ごく普通のキャベツと何ら変わりがないように見えるが、普通のキャベツとどこが違うのだろうか。ほかの時期に収穫されるキャベツと比較すると大きな違いがいくつもあることが見えてきます。春キャベツの特徴について、詳しく見ていきましょう。

■春キャベツの収穫時期・特徴

実はもともとキャベツは春野菜なのです。季節に応じて一年中キャベツが作れるように、品種改良を重ね、春キャベツから冬キャベツになったそうです。種まきは9～11月の秋ごろに行い、収穫時期は3～5月頃にされ、「春玉キャベツ」とも呼ばれる。新年度の時期に収穫されることから「新キャベツ」とも呼ばれる。春キャベツの見た目は、夏キャベツ冬キャベツと比べるとサイズが小さく、また楕円形というよりは、丸に近い形をしており、葉の色は明るい黄緑色で、巻きが緩いため、ふわっとした見た目が特徴です。やはり春キャベツの特徴は、冬キャベツと比べると葉が柔らかく、みずみずしいさっぱりとした食感、やさしい歯ごたえが特徴といえる。一般に春キャベツは甘いといわれているが、最近では糖度の高い冬キャベツもでまわっており、「春キャベツは甘い」とは一概に言えなくなったようです。



■主な産地と収穫量

キャベツ全体では、総収穫量1,472千トンの内、1位群馬県18.7%、2位愛知県18.2%、3位千葉県7.5%、4位茨城県7.5%、そのうち春キャベツでは、総収穫量356.5千トンの内1位愛知県17.2%、2位千葉県15.6%、3位茨城県13.0%、4位神奈川県11.3%となっている。(2019年産)

単位：トン							
キャベツ	収穫量		出荷量	春キャベツ	収穫量		出荷量
全国	1,472,000		1,325,000	全国	356,500		323,700
群馬県	275,300	18.7%	249,000	愛知県	61,300	17.2%	58,100
愛知県	268,600	18.2%	253,300	千葉県	55,500	15.6%	51,500
千葉県	110,800	7.5%	103,300	茨城県	46,400	13.0%	44,300
茨城県	105,600	7.2%	99,200	神奈川県	40,200	11.3%	38,900
鹿児島県	77,200	5.2%	69,500	鹿児島県	18,100	5.1%	16,500
上位5県計	837,500	56.9%	774,300		221,500	62.1%	209,300

出典：政府統計の窓口e-Stat

■春キャベツのおいしい食べ方

春キャベツは葉の巻きがゆるく、柔らかめなので水分も多いので、茹でると柔らかさが増します。シャキシャキ感を味わいたければ、生のまま食べるのがベストです。

キャベツに含まれる栄養素は、「ビタミンC」「ビタミンU(キャベジン)」「カリウム」「食物繊維」「ビタミンK」「カルシウム」「ベータカロチン」です。特に「ビタミンC」「ビタミンU」は水溶性の成分なので、次の点に気を付けて調理して、水溶性成分を余すことなく摂取しましょう。

1) 最初に葉を流水で洗ったうえ、包丁で刻む。2) キャベツを刻んだ後、水にさらさない。

また、春キャベツに含まれる「イソチオシアネート」は、がん抑制効果が高いとして注目されています。これは、アブラナ科の野菜「ブロッコリー、カリフラワー、大根、からし菜」などにも含まれます。ただし、食べ過ぎるとおなかにガスがたまるなどの副作用もあるようでご注意を。炒めても、煮込んでも、そして生でも簡単に美味しく調理できる春キャベツ、季節の変わり目の体調管理のためにも、旬の栄養を余すことなくとって、春の訪れを感じてみてください。(東京支店)

3/16の福島県沖を震源とする地震で被災されました方々に心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

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