



楽農学校OB会だより



第26号2017年4月号

スマート (SMART「賢い」) 農業について

我が国農業の現場では、担い手の高齢化が急速に進み、労働力不足が深刻となっており、農作業における省力・軽労化を更に進めるとともに、新規就農者への栽培技術力の継承等が重要な課題となっています。他方、異業種では、AI (人工知能) にロボット技術や人工衛星を活用したリモートセンシング技術、クラウドシステムをはじめとした ICT (情報通信技術) の活用が進展しており、農業分野への活用が期待されています。このため、ロボット技術や ICT を活用して超省力・高品質生産を実現する新たな農業 (スマート農業) を実現するため、スマート農業の将来像と実現に向けたロードマップやこれら技術の農業現場への速やかな導入に必要な方策を検討するスマート農業の実現に向けた研究が進んでいます。

このような時代の流れの中、神戸市でも下記のような最先端農業施設が生まれてきています。



① 「ゆめファーム兵庫六甲」

神戸フルーツフラワパーク内に建設された最先端大型園芸施設。

この施設は、JA兵庫六甲の運営により、新規就農者や農業後継者の育成と施設園芸の普及を進め、品質・収量向上を図ることや、ICT技術の検証や新品種導入試験を行うことで、所得向上の技術実証普及と経営モデルとしての確立を図ることを目的としています。

施設ではICTを活用したトマトとイチゴの栽培に取り組む事で

この施設から得られる情報を基に、新規就農や後継者の育成など管内農業の維持発展につなげることも目的としています。

神戸市北区大沢町上大沢 215



② 最新「道の駅」

神戸フルーツフラワパーク内『FARM CIRCUS (ファームサーカス)』に！地産地消を遊ぶ「道の駅」が今年3月に誕生しました。市内農畜水産物の販売に加え、神戸ワインなど神戸を代表する地場産商品を販売し、神戸ブランドとしてPRしていく予定です。



③ 「JA 全農兵庫パッシブハウス」 (パナソニックの環境コントロール技術)

自然の力を活かして栽培環境をコントロールし、使うエネルギーは最小限に抑える栽培を実現した施設。ここでは葉物野菜の栽培を中心にしています。

神戸市西区伊川谷町小寺 124



④ 「株式会社 東馬場農園」

おいしいトマトを作るには、糖をたくさんトマトに貯めなければなりません。トマトの葉が光合成を行って糖を作り出し、この糖がトマトに送られます。どうすればトマトが光合成をたくさんできるか、どうすれば作られた糖をたくさん果実に貯められるかを考えて、ハウス内環境をコントロールしています。重要なのは、光・炭酸ガス・気温・湿度のバランス。パソコンを使ってデータをモニタリングし、ハウス内環境をコントロールします。新しい形でこだわりのトマトを作っています。当園の住所は、神戸市北区道場町塩田です。地名のとおり、塩に縁のある地域です。周辺の地下水には塩分が含まれています。また、周辺を流れる有馬川も塩分を含んでおり、この水を使ってできた餅は塩田餅と呼ばれています。古くから親しまれている塩トマトといえば、すでに有名な産地がいくつかあるとおおり、おいしいトマトで有名です。当園では、敷地内から出る塩分を含んだ地下水を100%利用しています。この自然の恵みを活かし、味の濃いトマトを作っています。



(文：楽農学校 OB 会 会長 名村正一)

第9回「野菜の楽園」

テーマは「草堆肥作り」なのですが、まずは草堆肥を畑に投入する意義について解説しました。野菜は根から吸収した肥料成分と光合成で合成した物質でできている。つまり、植物体は、セルロース（炭水化物 CHO）と細胞（タンパク質 CHON）で構成されている。二つの物質の核となる共通成分は、炭素 C である。当然のことながら草堆肥には、この炭素 C がたくさん含まれている。この固形の C を植物の根が吸収できるように微生物の力を借りて液状化する事なのです。

<草堆肥作り>

材料；稲わら、麦わら、畔刈草、葎などイネ科植物やナス、トマト、オクラ、さつまいもの茎などの作物残渣
米糠、カキガラ石灰（今回は、神出町宝勢にある近藤肥料扱いのシェルホール S を使用）
えひめ AI（納豆菌・酵母菌・乳酸菌の培養液）・・・詳細はネット検索して下さい。

手順；材料を積み上げながら、米糠&石灰を少量とえひめ AI を少量撒きながら、水をたっぷりかける
仕上げ；穴のない透明ビニールですっぽり覆う（ポイントは、裾を土に埋め込み空気が逃げないようにする）
切替し；2ヶ月後天地をひっくり返す。（仕上がるまで夏期3ヶ月、冬期4ヶ月）

最適作業時期は、夏草を利用した8月中旬（夏草に花が咲いて、種を付ける前の窒素分が多い草を使う）

右の写真は、この日学校で作業した堆肥ではありませんが、五島農園で平成28年11月24日に積み込んだ堆肥の平成29年3月17日の温度です。



<ダイコン&ニンジンの食味コンテスト>

食味コンテスト審査員17名 全員が最高得点を付けた場合の満点は255点となります。

ダイコン・・・エントリー7人 ★最高得点：188点 山崎宏さん

★最高糖度：5.2度 石井良實さん（全国平均値 5.4度）

ニンジン・・・エントリー4人 ★最高得点 182点 丸末茂弘さん

★最高糖度 8.3度 田頭年博さん・五島 隆久（全国平均値 8.2度）

※ 食味の良い野菜を作る方は、それぞれ栽培に工夫をされていると思います。

一度、その栽培秘伝を披露して頂く機会を設けたいと思います。

（文：楽農学校 有機農業コース アドバイザー 五島 隆久）

「ベジフルハッピー！」春の訪れ「新タマネギ」(旧ユリ科・現ヒガンバナ科)

タマネギの原産地は中央アジア、東地中海沿岸。B. C. 5000 年エジプトでは神聖なものとして祭壇に供えられ、B. C. 3000 年にはピラミッド建設に携わった労働者たちにニンニクと共に供されたそうです。

「新タマネギ」は早生品種。収穫後乾燥せず直ぐ出荷するので水分が多く日もちしません。保存はビニール袋に入れて冷蔵庫に！2～3日で食べましょう。

<栄養価> **ビタミンC**、**カルシウム**、むくみ解消や高血圧予防の**カリウム**を多く含みます。又においの成分**アリシン**はコレステロールの低下、血栓の予防、血糖値の正常化、疲労回復、高血圧・動脈硬化予防などがあると言われ、加熱すると**オリゴ糖**の甘みが一層引き立ちます。

生でもおいしい新タマネギですが、今回は加熱してとろりと甘い一品に。

(Wikipedia より)



【甘タマ海老詰め】2人分

《材料》

新タマネギ…2個 (小さめ)

卵の素 (卵黄…1個、サラダ油…大さじ2)

海老…6尾 (頭・殻をむき1cm幅に切る)

長芋(2cm程)擦りおろし…大さじ2

煮汁 (だし汁…300cc、塩…少々、薄口しょうゆ…小さじ1/2弱、酒…少量)

木の芽4枚 (飾り用2枚、2枚みじん切り)

《作り方》

① タマネギは上を1/4切り落とし、1個ずつラップで包みレンジで約3分加熱。粗熱を取り、外側2枚残して中をスプーンでくり抜く。くり抜いたタマネギは粗みじん切りに。

(底が取れたらくり抜いた部分を底に敷く)

② 卵の素を作る。ボウルに卵黄を溶き、サラダ油を少しずつ加えながらよくかき混ぜとろみが出たら①の粗みじんタマネギ、海老、長芋、塩ひとつまみを加えてよく混ぜ、タマネギの器に詰めて上をクッキングペーパーなどで落とし蓋代わりにする。

(残ったらラップでくるみレンジで加熱すると皮なしシューマイに)

③ 鍋に分量の煮汁を入れ②のタマネギを静かに入れ鍋蓋をして弱火で約30分煮込む。

④ 海老の色が変わり竹串がすっと入れば出来上がり。器に盛り汁も入れ木の芽を飾る。

(ポイント：タマネギはトロリとなるくらいまで茹でた方が美味。余った卵白は魚料理にまぶすとフワフワに。)



(文&写真：野菜ソムリエ 今井美和子)

平成29年4月3日付 兵庫楽農生活センター 職員移動

職名	転出者氏名	転入者氏名
総務課	次長兼総務課長 馬田 茂	次長兼総務課長 西谷 福雄
〃	金山 徳美	横田 征子
〃	(福田 正)	田村 光男
楽農交流課	齋藤 喜和	岩崎 浩三
楽農学校課	保久良 正夫	
〃	垣内 努	上吉川 純二
〃		坂根 光治

原稿大募集！



兵庫みどり公社兵庫楽農生活センター
〒651-2304

神戸市西区神出町小束野30-17

電話：078-965-2047

FAX：078-965-2659

編集後記

日に日に暖かくなってまいりました。春の訪れとともに畑や田の準備に追われますね。日中は汗ばむ陽気でも、まだまだ朝晩は冷え込みます。野菜も体調も温度管理が難しい時期ではありますが、皆さまも体調管理にはお気を付けてください(^) 0B会だより編集担当：森本聖子

※皆様からの原稿も常時募集しております♪