

# さらなるGAP推進に向けて～「GAP推進フォーラム」を開催～

## 農業革新支援スタッフ（農業技術課）

近年、生産現場においてGAPを取り入れた農業活動への関心が高まっています。

GAP(ギャップ)とは、「グッドのG」、「アグリカルチャーのA」、「プラクティスのP」の頭文字をとった略語で、日本語では「より良い農業の実践」などと訳され、農業における、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保する取り組みのことを言います。

去る11月19日、甲府市中道公民館において、県とJAグループ山梨の主催により、最新の動きを学ぶ「GAP推進フォーラム」が開催され、農業、農産加工、流通業、消費者など100名を超える関係者がGAPの意義や最新動向を学びました。

フォーラムでは、GAP総合研究所の橋本省三氏を招き、安全・安心な農産物提供のベースとなるGAPについて、食品加工の分野で必要なHACCP(ハサップ)との関連も踏まえながら、取り組みの意義や重要性に関する講義が行われました。

GAPへの関心の高さを受け、セミナー終了後にも、講師への個別の質問が相次ぎました。



GAP推進フォーラムの様子

**GAP導入の指導を希望する方は、最寄りの地域普及センターまたは、  
県庁農業技術課へご相談願います（農業技術課 055-223-1619）**



# 農業保険に加入しましょう

近年頻発している気象災害は、農業経営にも大きな打撃を与えています。農家の経営努力だけでは避けられない被害に備えて、経営形態に合った保険を選択して加入しましょう。国の制度なので安心です。



**収入保険に加入!**  
全ての品目が対象で幅広い要因の収入減少を補償

自然災害による収量減や作付け不能  
けがや病気で収穫ができない  
市場価格の低下

**農業共済に加入!**

農作物共済 (水稲、麦)  
家畜共済 (牛、馬、豚)  
果樹共済 (ぶどう、もも、すもも、りんご、かき)  
畑作物共済 (大豆)

お問い合わせはお近くのNOSAIへ!

山梨県農業共済組合

本所 055-228-4711  
中央支所 0553-22-5056  
南アルプス支所 055-282-0443

北部支所 0551-23-1111  
富士支所 0554-45-6611

# 山梨県普及センターだより

Yamanashi Agricultural Extension Service Information  
編集&発行: 山梨県農政部農業技術課  
〒400-8501 甲府市丸の内一丁目6-1  
TEL:055-223-1619 FAX:055-223-1622  
https://www.pref.yamanashi.jp/nougyo-gjt/  
E-mail:nougyo-gjt@pref.yamanashi.lg.jp

令和元年12月20日発行  
No.47

## アッサムニオイザクラの落蕾症状対策について

### 農業革新支援スタッフ（花き）

アッサムニオイザクラは富士北麓地域の特産品で市場でも人気の鉢花です。近年、葉に褐色の斑点が発生する生理障害が多発していましたが、総合農業技術センターで原因を究明したところ、土壌中のマンガンが葉の褐色斑点症状を引き起こすことが分かりました。現在は、マンガンを含まない肥料の使用やケイ酸カルシウム資材の施用などの対策を組み合わせ普及したことで、生産現場では発生が抑えられ、品質の向上やロス株の減少など課題解決につながっています。



現地検討会の様子

一方で、近年は夏から秋の高温の影響等により、輸送中や出荷先の市場などで、蕾が落ちる症状(落蕾症状)が発生しており、特に需要期である敬老の日向け出荷の生産物で多く見られています。



アッサムニオイザクラの落蕾症状

岳麓試験地で原因を検討したところ、鉢用土の水切れが落蕾症状を誘発している原因の一つであることが確認されたことから、吸水ポリマー入り用土を使って試験を行い、用土の配合により障害の抑制などの効果が確認されました。今年度から、富士東部農務事務所と岳麓試験地でアッサムニオイザクラ研究会を対象に現地実証を行い、早期の課題解決に向け取り組んでいます。

## 県奨励品種(飼料作物)の普及に向けて

### 農業革新支援スタッフ（畜産）

県畜産酪農技術センター長坂支所(北杜市)では、国内で種子流通している牧草、飼料作物を対象に、県内の気象条件、農家の作付け体系を勘案し、生産性の高い優れた品種を普及する目的で奨励品種の選定試験を実施しています。農業革新支援センターでは、試験結果を踏まえて指定を受けた奨励品種を用いて生育・収量調査等栽培実証展示に取り組み、生産者、指導者等を参集した現地検討会を開催し、広く情報提供を行っています。



飼料用とうもろこしの展示ほ場

近年、気候変動の影響により自給飼料の生産環境は年々厳しさが増えています。中でも飼料用とうもろこし(写真)は、糊熟期以降の栄養価はほとんど変わらず、イネ科牧草と比べて収穫適期の幅が広いと言われています。県奨励品種を積極的に利用し、それぞれ農家の作業体系を勘案し、適期収穫に努め自給飼料の高品質化に取り組みましょう。



現地検討会の様子

## 6次産業化と新商品の開発に向けて 中北地域普及センター

中北地域普及センターでは県事業「美味しい甲斐開発プロジェクト」を活用して、各関係機関と協力し、農業経営の6次産業化と農産物の加工品開発を支援しています。

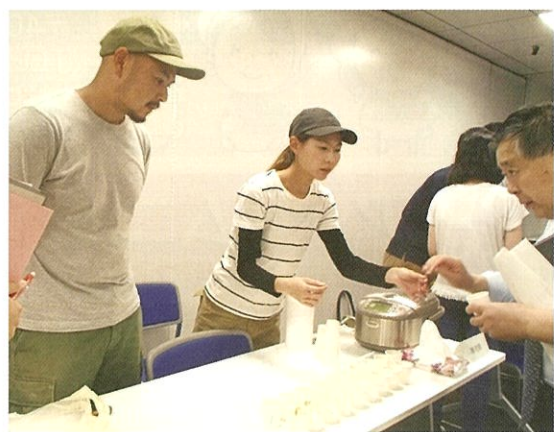
今年度は4者が事業を活用し、「カリフラワーのポターージュ」、「イチゴとブドウのセミフレッドケーキとジュレ」、「有機野菜のカレー」、「きのこのオイル漬け」の開発に取り組んでいます。いずれも自身が生産した農産物を使い、地元の加工業者等と連携して山梨の新しい特産品となるような商品を目指しています。



新たに開発中の加工品

また、7月と10月には今年度の「美味しい甲斐開発プロジェクト」を活用した事業者が参加する試食検討会が開催されました。試食会では食の専門家が開発中の商品の味や品質をはじめ、販売・流通面等の課題についても幅広く検討を行いました。各事業者は試食検討会で受けたアドバイスを参考に、来年1月までの商品完成に向けて改良を重ねています。

普及センターでは、今後も関係機関と連携し地域の活性化に繋がるよう農業経営の6次産業化へ向けて支援を行っていきます。



食の専門家によるアドバイス

## 経営開始後の定着を支援 峡東地域普及センター



就農一年目の状況確認

峡東地域の新規就農者は、ここ数年毎年100名程度で推移し、県全体の約3割を占めています。普及センターではこれら農業の担い手確保を更に進めるため、市やJAと連携し、新規就農者の経営開始直後から個々の課題に応じたフォローアップを実施しています。

特に親元就農以外では、栽培技術だけでなく、農地や作業場、機械など農業経営の基盤面に加え、生活基盤の確保や人間関係などが大きな課題となっています。これらの課題解決には、関係機関の連携はもとより、地域の皆様の理解

と協力が欠かせません。

これまで各種研修制度を活用して就農した人の中には、地域に溶け込み研修生を受け入れる立場になった農業者も現れています。今後はそれらの優良事例等をモデルとし、日本農業遺産である峡東地域の果樹農業を次代に継承していくため、地域主体の取り組みを後押ししていくことと



農地確保に関する相談

## ユズの産地維持に向けた支援 峡南地域普及センター

富士川町特産の「穂積のユズ」は、樹齢70年以上の古木もある、いわゆる在来種の産地で、果皮は厚く香りも良く、生果実やその加工品は全国の取引業者から高い評価を受けています。

しかし、高齢化や担い手の転出により管理が行き届かない園地が増え、果実の肥大や品質面での課題が出てきました。

そこで、当普及センターでは、こうした課題に対応するため、現存の樹から外観品質が良く豊産性で安定して結実する優良な系統を選抜し、接ぎ木により早期成園化と低樹高化を図ることで在来種を保存していく取り組みを支援しています。

こうしたユズの生産・加工の取り組みは、地域の人々の働く場の確保であり、お互いに助け合いながら暮らす交流の場づくりとなっています。今後、高齢化が進む山間のユズ産地が、転出者にも魅力が感じられ、戻ってきたく



共同加工場での搾汁作業



ユズの優良系候補の樹

## 富士山野菜生産者協議会における地産訪消への取り組み 富士・東部地域普及センター



試食会場

富士山野菜生産者協議会は、9月4日に富士吉田キューピー株式会社、野菜ソムリエコミュニティ山梨、JA、市町村、富士・東部地域普及センターと連携して「富士山やさいマッチングフェア-inキューピー」を開催しました。

これまで県内の消費者向けに展示販売会など、「富士山やさい」をPRしてきましたが、本年度は初めての試みとして、富士北麓地域を訪れる観光客に地元で採れる「富士山やさい」の地産訪消を目的に、富士北麓地域の飲食業者・宿泊業者を対象に「富士山やさい」の展示・説明、試食会、商談会を実施しました。

当日は、飲食業者・宿泊業者など55名が参加し、JA北富士、普及センター職員によりスライドを用いて「富士山やさい」の特徴についての説明が行われました。また、野菜ソムリエコミュニティ山梨の指導のもと「富士山やさい」を材料にしたサラダ、パスタ、スープなどの料理の試食を行い、参加者からは「甘くておいしい」といった声が聞かれ、早速商談する姿が見られました。

今後は、今回参加していただいた飲食業者等へ「富士山やさい」の栽培状況など、ホットな情報を積極的に発信し、地産地消・地産訪消の一層の推進を目指します。



富士山やさいの説明