

「とやま農業未来カレッジ」研修生募集について

平成 27 年 4 月に開講した「とやま農業未来カレッジ」は、この春に第 6 期生として 14 人が入学し、就農に向け農作物の栽培技術や農業に関する様々な知識の習得に熱心に取り組んでいます。

砺波農林振興センター管内では、これまでに 13 人の卒業生が農業法人の従業員として就農し、1 人が独立自営就農により農業経営を開始しています。

このたび、令和 3 年度・第 7 期生の募集要項が決まりましたのでお知らせします。

募集概要

- 募集期間：令和 2 年 7 月 6 日（月）～11 月 6 日（金）
- 募集定員：15 名（最大 20 名程度）
- 応募資格：富山県での就農を希望し、1 年間通学が可能であり、卒業時点で原則 50 歳未満の者
- 受講料：年間 118,800 円（予定）
※他に教科書代、実習教材費、被服費等が必要
- 選考：令和 2 年 11 月 29 日（日）作文及び面接
- 結果発表：令和 2 年 12 月 18 日（金）
※一次募集で定員に満たなかった場合、二次募集を実施することがあります。

募集要項（応募書類）の入手方法

- ホームページからダウンロード URL <https://taff.or.jp/nou/college>
- 農林振興センター、砺波市、南砺市など県内の市町村、JA の就農相談窓口など

職員紹介

	課	班	担当地域	職員	
所長 水谷 英二	3 階	経営支援班 班長 田村 聡 32-8111	管内全域	金森 吉亨 池田 朱里	
次長（事務） 水野 真美		園芸振興班 班長 向井 和正 32-8112	管内 全域	野菜 花き 果樹	島 朱音 中永 悠貴 佐藤 克美 大窪 延幸 谷口 正裕
次長（農業普及） 柳瀬 満 32-8146		砺波班 班長 上原 仁 32-8113	砺波市 南砺市 (JA となみ野管内)	西島 裕恵 島田 和弘 信里 匡昭 山口 琢也 林 豊治	
次長（農業土木） 中紙 弘之		農業普及課 課長 鍋島 学 32-8284	南砺班 班長 藤牧 寛充 32-8114	南砺市 (JA なんと、 JA 福光管内)	熊野 貴章 城岸 隆行 上野 香織
*太字は令和 2 年 4 月転入者	2 階	企画振興課 課長（兼務） 柳瀬 満 32-8263	管内全域	林 民子	
*企画振興課については普及関係のみとしています *2 階には、総務課、管理検査課、指導課、農村整備課、森林整備課がありますが、割愛してあります。					

広域普及指導センター(富山市吉岡 1124-1) | 技術振興担当 076-429-5041 | 畜産指導担当 076-429-5043

発行 富山県砺波農林振興センター 〒939-1386 砺波市幸町 1-7 (砺波総合庁舎内)
TEL (経営支援班) 32-8111 (園芸振興班) 32-8112 (砺波班) 32-8113 (南砺班) 32-8114
FAX 32-8139 ホームページアドレス <http://www.pref.toyama.jp/branches/1633/1678/1678.html>

普及かわら版 For The Top Management

<第 51 号> 令和 2 年 8 月発行
富山県砺波農林振興センター
〒939-1386 砺波市幸町 1-7
(砺波総合庁舎内)



「アルギットにら」の生産拡大を目指して、生育状況に応じた管理情報を発信しています(P4に本文)。



チューリップ球根栽培の省力化に向け、ネット栽培の現地実証(植付け作業)が行われています(P5に本文)。



南砺市「ふくの里」に「農カフェつなぐ」がプレオープンしました(P7に本文)。



南砺市にワイナリーが誕生しました。今年秋の醸造に向けて栽培管理に動んでいます(P7に本文)。

目次

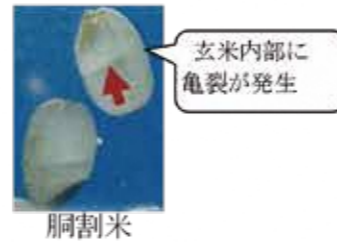
「アルギットにら」の生産拡大！ チューリップ球根ネット栽培の普及！	P1 P1	チューリップ球根栽培の更なる省力化に向けて ～ネット栽培で作業時間を大幅に短縮！作業に必要な人数も削減！～	P5
「ふくの里」に農家カフェがプレオープン！ 南砺市にワイナリーが誕生！	P1 P1	農作業機を装着したトラクタの公道走行 ～直装式農作業機のチェックポイント～	P6
胴割米発生防止に向けて ～高品質・良食味米へのラストスパート！～	P2	直売所「ふくの里」に農家カフェがプレオープン ～直売所の農産物と加工品を使ったメニューを提供～	P7
熱中症対策と農作業安全のポイント ～安全への意識を高め、農作業事故の発生防止を！～	P3	6次産業化の取組みについて ～南砺市にワイナリーが誕生！令和 2 年秋から醸造開始～	P7
「アルギットにら」更なる販売額の増加を目指して ～調整選別作業の省力化と夏場の安定生産～	P4		P8
		職員紹介	P8

胴割米の発生防止に向けて ～高品質・良食味米へのラストスパート！～

胴割米は、精米すると粒が砕け、歩留まりや食味の低下につながります。間もなく、早生品種を皮切りに刈取が始まるので、高品質で食味の良い米を生産するため、次の事項を参考に、胴割米の発生を防止しましょう。

1 胴割米の発生要因

- ① 登熟初期の高温 … 胴割れしやすい米質になる
- ② 稲体の活力低下 … 登熟後半の籾水分の低下を助長する
- ③ 刈り遅れや急激な乾燥 … 玄米の外側と内側の水分が不均衡になる



2 胴割米の発生防止対策

(1) 適切な水管理で稲の活力を維持

- ・出穂後 20 日間の湛水管理と刈取 5～7 日前までの間断かん水により、登熟期間の稲体の活力を維持しましょう。
- ・フェーンが予想される場合は、可能な限り収穫前まで入水しましょう。

(2) 出穂後が高温なら籾黄化率 80%から刈取開始

7月は曇りや雨の日が多くなりましたが、今後は、晴れの日が多く高温が予想されています。

高温条件下では籾の黄化が早く進むとともに、胴割米も早い時期から発生し始めます。このため、**籾黄化率 80% (通常年は 85%) から刈取を開始し、刈り遅れによる胴割米の発生を防止しましょう。**

また、葉色が淡いほ場や枯れ上がりの早いほ場から刈取を開始しましょう。



籾黄化率 70%

籾黄化率 80%

「富富富」の留意点

「富富富」は「コシヒカリ」と比べると、籾数が過剰となった場合に、黄化のバラつきが大きくなる傾向がありますが、籾を観察し、黄化率 80%で刈取を開始して、黄化率 90%までに終えるよう計画的に刈取りを進めましょう。

※品種別の刈取開始時期については、各 J A の営農情報や刈取適期札等でお知らせします。

(3) 急激な乾燥作業の防止

- ・急激な乾燥は胴割米の発生を助長します。乾燥速度を毎時 0.8%以下でゆっくりと乾燥しましょう。
- ・外気温が高い時や収穫直前にフェーンに遭遇した時などは、張込直後は通風のみの乾燥を行った後、通常より送風温度を 5℃低く設定しましょう。

熱中症対策と農作業安全のポイント ～安全への意識を高め、農作業事故の発生防止を！～

暑い季節の農作業は、熱中症を予防するとともに、安全に作業を行うよう心がけることが大切です。今回は、熱中症対策とコンバイン事故の防止対策のポイントについてご紹介します。

1 農作業中の熱中症対策について

(1) 農作業時の注意点

熱中症は、適切な対策を取れば防ぐことができます。お互いに声をかけあって、熱中症を予防しましょう。

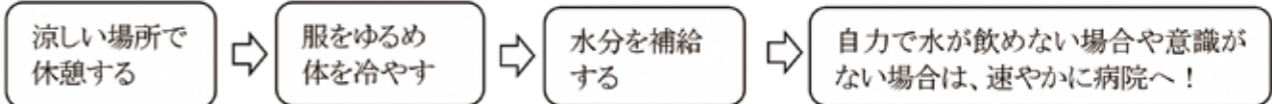
天気予報と体調をチェック	涼しい服装・安全な作業環境	こまめな水分補給と休憩
<ul style="list-style-type: none"> ・急に暑くなる日は、要注意。 ・体調不良時は、無理をしない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日差しを遮り、汗を逃しやすい服装で。 ・作業はできる限り二人以上で。 ・建屋の中でも風通し良く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・のどが渇く前に、こまめに水分補給。 ・こまめに涼しい場所で休憩を。

新型コロナウイルス感染防止対策としてのマスク着用

気温が高い中でマスクを着用すると、熱中症のリスクが高くなります。人と十分な距離(少なくとも 2m 以上)が確保できる場合には、マスクをはずして作業しましょう。

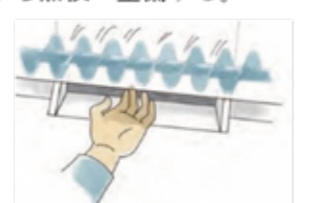
(2) 熱中症が疑われる場合の応急処置

めまい、頭痛などを感じたら直ちに作業を中止し、応急処置を行いましょう。



2 コンバイン事故の防止対策のポイント

農作業事故の多くは、機械の操作・判断ミスによるものです。自分たちは危険と隣り合わせの作業をしているという意識を忘れずに、安全対策を心掛けるとともに、作業員同士がお互いの安全に気を配り、声をかけあって、事故をなくしましょう。

① 走行中の転落・横転	② 整備中の事故	③ 「手こぎ」での事故
<ul style="list-style-type: none"> ・誘導者をつける。(作業の内容や合図の方法等を作業前に運転者と打ち合わせておく。) ・道幅を示すポールの設置。 ・バランスを考えた運転操作。(畦畔への乗り上げは必要最小限にし、必要に応じ停車・降車して状況を確認。段差のある場所では、速度を落とし、旋回やブレーキの操作は緩やかに。) 	<ul style="list-style-type: none"> ・機械を停止し、回転が止まってから点検・整備する。  <p>コンバインは、カバーを外すとまるごと回転物！必ず、回転が止まってから作業しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・手袋をしない。(手袋をするときは、フィットしたものを使用。) ・稲束は押し出すように入れる。 ・稲から目を離さない。 ・わら詰まりの除去は、エンジンを止め、回転が止まってから行う。

「アルギットにら」更なる販売額の増加を目指して ～調整選別作業の省力化と夏場の安定生産～

「アルギットにら」は、海藻を原料とする有機質肥料「アルギット」で栽培された「にら」で、JAとなみ野管内を中心に栽培されており、生産者全員がエコファーマーに認定されています。

「肉厚で食感が良く、甘みがある」と高く評価され、県内はもとより、中京・大阪などの県外にも出荷されています。

令和元年は146tを出荷し、販売額は1億250万円で2年連続1億円を突破しました(図1)。今回は、「アルギットにら」の生産拡大の取り組みを紹介します。

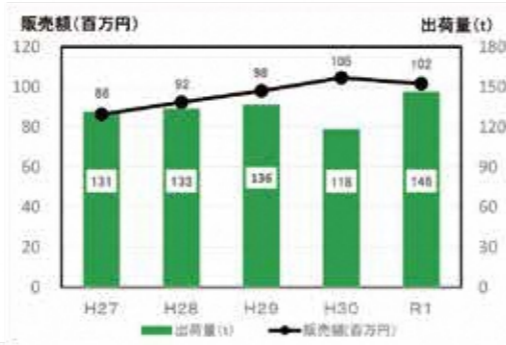


図1 「アルギットにら」の出荷・販売実績

1 JA共同選別施設の整備により面積が拡大

「にら」は、収穫後の調整・選別に要する労力負担が大きいことから、生産者個々の栽培面積が伸び悩んでいました。

また、市場から、品質の均一化が求められており、平成29年にJAとなみ野が共同選別施設を整備しました(写真1)。

共同選別施設が整備されたことによって、各生産者の調整・選別に要する労力が大幅に削減され、経営体ごとの平均栽培面積が平成28年の11aから平成30年の14aに拡大し、産地全体の面積も3.6haから5.4haに拡大しました。



写真1 JAとなみ野共同選別施設

2 夏場の生産量の確保に向け遮熱資材を導入

「にら」は、夏に高単価が見込めますが、高温になると生育が緩慢になり、収量が低下してしまいます。

そこで、平成30年から①遮熱資材の導入(写真2)や②夏場でも収量と品質が確保できる品種の検索など、暑さ対策に取り組んでいます。

本年産は、昨年の約2倍の20経営体が、遮熱シートを導入したことに加え、地温低下効果が期待できるマルチ実証ほを設置するなど、出荷量160t、販売額1億3千万円といずれも過去最高を目指しています。



写真2 遮熱資材を導入したほ場

今後も収量・品質の向上による産地拡大に取り組んでいくこととしていますので、「アルギットにら」を栽培してみたい方は、砺波農林振興センターまでお問い合わせください。

また、「アルギットにら」(写真3)は、例年6～10月まで出荷されています。スーパーなど店頭で見かけた時は是非購入してみてください。



写真3 出荷された「アルギットにら」

チューリップ球根栽培の更なる省力化に向けて ～ネット栽培で作業時間を大幅に短縮！作業に必要な人数も削減！～

チューリップ球根栽培は、植込みや摘花、掘取等の専用機械を開発し、省力化に取り組んできましたが、依然として手作業に頼る部分が多く、労力確保に苦慮する経営体も多くみられます。

このため、平成24年から、ネット栽培用の植込・掘取機械の開発と現地実証に取り組んでいます。更に、新たな摘花機の実証も取り組まれています。今回は、これら、球根栽培の新たな取り組みを紹介いたします。

1 ネット栽培による省力化と作業人数の削減

ネット栽培では、植込みは、機械で球根をネットの間に入れながら、土をかぶせます。収穫は、ネットを巻き取りながら、ボックスに球根を入れる、まさに一網打尽の方法です(図1、写真1)。



図1 ネット栽培のイメージ

写真1 ネット栽培機による掘取り
(球根の収納機は無人運転で並走)

これまでの現地実証の結果、ネット栽培では、大幅な労働時間の短縮と機械のオペレーター1名だけで圃場作業が可能であることが確認されました(図2)。

	慣行栽培	ネット栽培
植込み	<ul style="list-style-type: none"> ・オペレーター 2名(植込機、覆土機) 補助員 3～4名(欠株補正等) ・10a 当たり作業時間 :18 時間 ・1日の作業可能面積:10～30a 	<ul style="list-style-type: none"> ・オペレーター 1名 補助員 1名(球根の補給) ・10a 当たり作業時間 :2.5 時間 ・1日の作業可能面積:30～60a
掘取り	<ul style="list-style-type: none"> ・オペレーター 2名(掘取機、収穫機) 補助員 2～4名 ・10a 当たり作業時間 :32 時間 	<ul style="list-style-type: none"> ・オペレーター 1～2名 ・10a 当たり作業時間 :3.5 時間

図2 ネット栽培による省力化の効果

2 新たな摘花機の導入実証を開始

現行の摘花機は、既に販売・修理が中止されていることから新たな摘花機の開発が求められています。

そこで砺波市内の生産者が中心となって、本年から茶刈機を改造した摘花機の導入実証を開始しました。作業性に加え病害の発生状況等も確認していくこととしています。

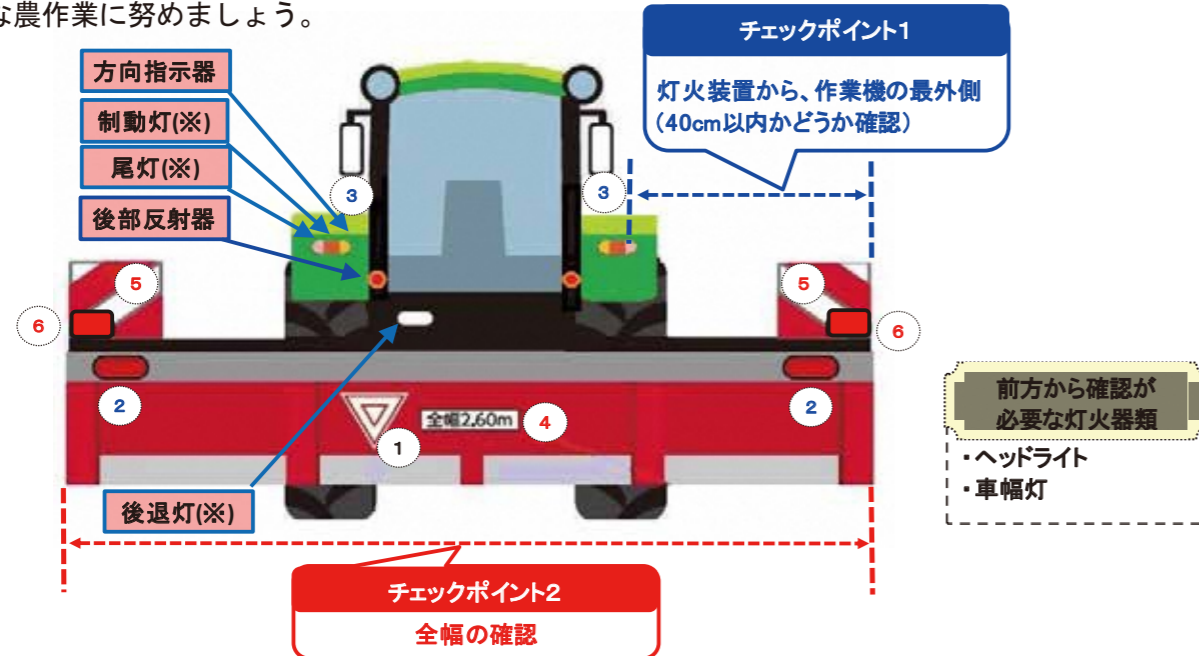


写真2 新たな摘花機の現地実証

ネット栽培では、植付けと掘取り作業が、慣行の10a当たり50時間から6時間まで削減できることに加え、オペレーター1人だけで行うことができます。実際に取組んだ生産者は、作業時間の短縮や労力確保の不安が解消できること等を実感しています。更に摘花機の小型化の検討等、日本一のチューリップ球根産地の維持・発展に向けた動きがますます活性化しています。

農作業機を装着したトラクタの公道走行 ～直装式農作業機のチェックポイント～

道路運送車両法の保安基準が緩和され、作業機を直接装着したトラクタは、一定の条件を満たせば公道走行が可能となりました。作業機を装着して公道走行をする際は、必要な整備・申請等を行い、安全な農作業に努めましょう。



1 必要な灯火器類 ……上の図の 部分参照のこと

上の図は、最低限、必要な灯火器類です。作業機を装着した状態で公道を走行する場合は、これらの灯火器類を目視できる必要があります。見えない場合、増設等の対応が必要です。

※単体で「全長 4.7m 以下、全幅 1.7m 以下、高さ 2.0m 以下」、かつ「最高速度 15km/h」の場合、取付義務はありません。

2 作業機幅に応じた追加整備と必要な手続き ……上の図の○印の数値を参照

チェックポイント1 作業機の最外側から灯火器までの長さが 40cm を超える場合に必要な灯火器類

①制限標識、②反射器(前面：白、後面：赤)、③【作業機の全幅が 1.7m を超える場合】バックミラー

チェックポイント2 作業機の全幅が 2.5m を超える場合に必要な灯火器類

①制限標識、④全幅標示(運転席へも表示)、⑤外側標示板、⑥【作業機の最外側から灯火器までの長さが 40cm 以上の場合】灯火器(前面：白、後面：赤)

チェックポイント3 作業機の装着時、全幅：2.5m、全長：12m、全高：3.8m のいずれかを超える場合の手続き

・道路管理者から特殊車両通行許可を得る必要があります。

国道：地方整備局、県道：県土木部、市町村道：道路担当課

これらの他、「安定性の確認」や、「取り付ける灯火器類の制限」等がありますので、詳しくは、[\(一社\)日本農業機械工業会のホームページ](#)を参考にしてください。

直売所「ふくの里」に農家カフェがプレオープン ～直売所の農産物と加工品を使ったメニューを提供～

南砺市福野にある「ふくの里」は、平成 12 年から県内に先駆けて、野菜等の直売に取り組んでいる老舗の直売所です。

開所から 20 周年の節目の年を迎える令和 2 年は、新たな取り組みとして、県のがんばる女性起業発展支援事業を活用して「農カフェつなぐ」を 4 月にプレオープンをしました。

「農カフェつなぐ」の外観は目を引く爽やかな緑で、店内はほっと落ち着ける温かみのある空間になっており、直売所の野菜や「ふくの里加工部」等の加工品を使ったオリジナルメニューを提供しています。

「ふくふく軽食プレート」は、8 時から提供する南砺産米の米粉パンを使用した「米粉食パンプレート」と 10 時から提供する「ふくの里加工部」特製の手巻き寿司が入った「おふくろの味プレート」の 2 種類で、価格はどちらも 550 円(税込)です。

その他、定番商品の「ふくの里加工部」特製の「里芋入りおはぎ」や桜餅など季節のおやつを提供しています。

グランドオープンの 10 月 25 日に向けて、「農カフェつなぐ」では、「食材本来の味を大切に、地元の食材の魅力を伝えていきたい」と準備を進めています。



カフェの様子



ふくふく軽食プレート
(おふくろの味プレート)

6次産業化の取り組みについて ～南砺市にワイナリーが誕生！令和 2 年秋から醸造開始～

南砺市立野原の「トレポー株式会社」は、平成 29 年 11 月に「ドメヌ・ポー(美しいワイナリー)」を企業理念として、南砺市立野原産ブドウによるワイン醸造を目標に設立されました。

平成 31 年春から、広大な丘陵地帯の造成とワイン用ブドウ苗木の定植に取り組み、現在は、ワイン用ブドウ約 12ha、26,000 本(赤 7、白 5 計 12 品種)を栽培しています。

良質なブドウを効率的に生産するため、気温や日射量等の各種データを用いたスマート農業の実現に向けてドローンやローバー(小型自動運転車両)等の機器を導入しています。

醸造棟と販売棟は、農林水産省の「中山間地域所得向上支援事業」と南砺市の「農林漁業振興事業」等を活用し、令和 2 年 3 月に完成しました。醸造棟には、イタリア製の最新の醸造機器が整備されており、令和 2 年秋に、初めての自社ワイン醸造が行われる予定です。

施設の名称は、企業理念である「ドメヌ・ポー(美しいワイナリー)」とし、南砺市の風土に育まれた、日本でもっとも美しいワイナリーとなることを目指し、日々、ブドウの栽培管理に励んでおり、令和 6 年には年間で 75,000 本のワイン醸造、販売を計画しています。

代表取締役社長の中山安治氏は、「立野原でフランス・ブルゴーニュ地方のようなコート・ドール構想を展開したい。それは、この地域を果樹の郷にすること、自社のカフェを中心にして芸術のあふれる活力のある地域にすること。」と話しており、夢はますます広がっています。



完成したワイナリー



最新の醸造設備