



2016年冬季地域座談会が1月18日から、JA佐渡管内の各地域で行われました。平成28年度JAの各事業の主な取組みや、平成27年産稲作の反省点と平成28年産佐渡米の品質向上対策について提案しました。参加者からは、水稻晩生新品種「新之助」の生産・流通に関する情報に関心が集まっていました。「新之助」は高温条件下でも品質に優れ食味も高く、JA佐渡では水稻部会内に新之助栽培研究会を立ち上げる予定であることを担当より説明しました。その他にも、地域毎の農業に関わる課題などを共有し意見交換しました。



塩工房 佐渡風塩釜

佐渡相川町の西海岸は昔から塩作りが盛んでした。「佐渡風塩釜」は十数年前に設立され、昔ながらの作り方で日本海の海水を三日間かけて薪釜でゆっくり炊き上げ、ミネラル豊富な自然塩に仕上げます。

佐渡の塩と佐渡のお米を使ったおにぎり作り体験もできるので、観光の方も多数見られます。



イチゴの出荷作業

JA佐渡の直売所などに出荷しています。これからは最低でもハウスを1棟増やし、イチゴの単価が下がっても続けられるような仕組みと経営を目指しています。

パックに生産者名が書いてある以上は、責任を持っておいしいイチゴ作りに挑戦していきたい。」と話していただきました。



28年産播種用の種子の温湯消毒が始まりました

1月下旬から、JA佐渡の温湯消毒施設が稼働し、28年産米作付けの準備が始まりました。JA佐渡では、平成20年から減農薬減化学肥料栽培に取組みを始め、農家に供給する全ての籾に「温湯消毒」を実施し、「安心・安全」の佐渡米作りに取り組んでいます。

「温湯消毒」とは農薬を使わず、種籾を一定の温度と時間に浸すことで、農薬を使用した場合とほぼ同様の効果があり、病気の原因となるカビや細菌の発生を防ぐことが出来ます。

今年は1月の下旬から2月の下旬まで1カ月間で合計170トンの種籾を消毒処理します。

① 種籾を品種ごとに袋詰めして(オレンジはコシヒカリ)、自動でお湯に浸す



② 冷水で冷やします

③ 冷やした籾を脱水し、約2日間の自然乾燥を行い、各農家に届けます



掃部 義則(かもん よしのり)さん

52歳

掃部さんは佐渡の出身で、大学卒業後島外で17年間のサラリーマン生活を終え、2005年に佐渡に戻りました。「施設園芸」をやりたい夢を実現し、2012年からイチゴ作りを開始し、現在、ハウス2棟所有し、合計面積1044㎡のイチゴの栽培に取り組んでいます。

2月に入り、イチゴの出荷が忙しく作業されている中でしたが、「退社してからイチゴ作りに辿り着くまで少し時間がかかりました。最初、1年間新潟県のある農業法人でアルバイトをしながら野菜、生花栽培などを経験し、最終的にパイプハウスを使った「施設園芸」で、子供の大好物のイチゴ栽培に取り組みことに決めました。

イチゴ栽培については、減農薬に常に気をつけています。昨年からは納豆培養液を使って殺菌対処する等工夫しています。年間を通して、普段はひとりで作業していますが、出荷の時期になると2、3名のアルバイトの方を頼んでいます。

現在、年間2万パック程度のイチゴをJA佐渡の直売所などに出荷しています。これからは最低でもハウスを1棟増やし、イチゴの単価が下がっても続けられるような仕組みと経営を目指しています。

パックに生産者名が書いてある以上は、責任を持っておいしいイチゴ作りに挑戦していきたい。」と話していただきました。



掃部義則さん