



結城農業かわら版



第133号
令和3年6月20日

発行元：結城地域農業改良普及センター
TEL：0296-48-0184
FAX：0296-48-2682



JA北つくば結城種子生産部会で水稻中干し講習会を実施しました！

令和3年6月3日(木)、14日(月)、JA北つくば結城種子生産部会において、高品質なコシヒカリ種子生産に向けた中干し講習会を実施し、2日間合計で生産者44名が出席しました。

講習会では実際に圃場の生育状況を確認して以下のポイントについて説明しました。

- ①中干しの開始時期や終了時期の目安、②中干しの効果、
- ③中干後の水管理、④病害虫防除、⑤雑草管理

また、圃場の茎数を測定した結果、中干しを開始する時期となっていることを確認しました。

普及センターでは、引き続き安定した収量・品質の確保を目指して、支援をしていきます。



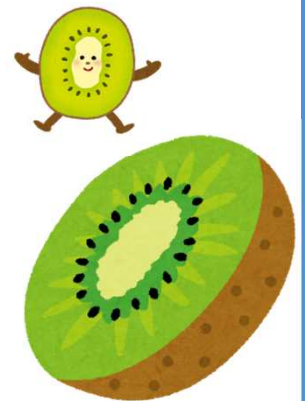
JA北つくば結城園芸部会果樹部でキウイ摘果講習会を実施しました！

令和3年6月2日(水)、JA北つくば園芸部会果樹部において、キウイフルーツ摘果講習会を実施し、生産者7名、JA、市、普及3名が出席しました。

講習会では、普及センターから春先の基本管理を説明したあと、部会員間で生育状況の情報交換を行いました。

キウイ部の部長からも、「今年は例年よりも生育が早く進んでいるため、生育に合わせて適期に摘果・植調剤処理を実施するように」と呼びかけられました。

普及センターでは、引き続き高品質・安定生産や省力化技術の導入に向けた支援を行っていきます。



農作物や農業機械の盗難にご注意を！！

近年、生産者の方々が丹精込めて作られた農作物が盗まれる被害が全国各地で起きています。農作物の盗難を防ぐためにも、ハウスや保管庫への施錠や防犯カメラの設置などで対策を行いましょう。

また、農業機械についても保管する倉庫への施錠やハンドルロックやタイヤロックを使用する等の盗難対策を行いましょう。

《参考》農林水産省HPの盗難防止対策

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/tounan.html>

https://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/tounan.html



防犯カメラなどの設置



☆ 米を生産している農家の皆様へ ☆

国の発表では、令和3年産米の価格を維持するためには、**主食用米について全国で約36万トンという、過去最大の作付転換が必要**とされています。

◎経営所得安定対策の制度を活用し、主食用米から飼料米等への転換をご検討願います。



今年4年度茨城県立農業大学校入学生募集！

募集人員等

～農業の実践力を養います。4年制大学農学部等への編入資格も得られます～

区分	募集人数	受験資格	修業年限	専攻コース
学 科	農学科	40名	2年	普通作・露地野菜・果樹
	畜産学科	10名		畜産
	園芸学科	30名		施設野菜・花き
研 究 科	10名	農業大学校卒又は短大等卒業以上若しくは卒業見込みの者		作物・園芸・畜産

願書受付・入学試験

試験区分	願書受付期間	試 験 日	選抜方法
推薦入試 (各学科)	令和3年10月4日(月)～10月22日(金)	令和3年11月2日(火)	小論文 口述試験(個別面接) 調査書等
一般入試 (各学科)	前期	令和3年11月15日(月)～12月10日(金)	筆記試験 口述試験(個別面接) 調査書等
	後期	令和4年1月31日(月)～2月25日(金)	
研究科 一般入試	令和3年11月15日(月)～12月10日(金)	令和3年12月16日(木)	筆記試験 口述試験(個別面接) 成績証明書等

問い合わせ先：茨城県立農業大学校入試事務局 TEL：029-292-0010

HPIはこちら→



小ネタ ～加工品の話（漬物）～

漬物は、主に野菜などの食物を、塩や調味料で漬けた物のことをいいます。昔は冷蔵庫などの便利なものはなく、食品の保存は生きていくうえで大変重要でした。春夏に収穫した食品を冬まで持たせなくてはならない・・・そこで生まれたのが、塩漬けや発酵させることによって長期間にわたり保存することが可能な「漬物」です。漬物は食塩を使うことによって容易に製造できることから、食品加工の歴史の中で、もっとも古い加工・保存方法の一つに挙げられ、日本の記録に「漬物」として初めて現れるのは、8世紀頃の奈良時代になってからといわれています。

現在では、漬物は年間を通して作られるようになり、本来の保存性よりも風味や野菜の持っている健康機能を重視したものが求められるようになってきています。

令和3年6月1日に改正食品衛生法が完全施行され、小規模な漬物製造事業者を含む原則全ての食品等事業者は「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」に取り組む必要があります。漬物を製造・出荷している方は、全日本漬物協同組合連合会の作成した手引書を参考に衛生管理を実施してください。

厚生労働省HP「漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた安全・安心なものづくり（小規模事業者向け衛生管理の手引書）」

URL：<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000201294.pdf>



QRコードはこちら↑