

## 今月の野菜



### 産地紹介：群馬県 JA佐波伊勢崎

～新鮮で甘いスイートコーンを消費者に届けます～

佐波伊勢崎農業協同組合  
営農事業部園芸販売課 新井 優一

#### 1 産地の概要

佐波伊勢崎農業協同組合（以下「JA佐波伊勢崎」という）は、群馬県の南部にそびえる赤城山の南に位置し、伊勢崎市と玉村町を管内としている（図1）。JA佐波伊勢崎は、平成5年にJA伊勢崎市、JA佐波東村、JA境町、JA玉村町の4JAが合併して誕生し、22年にJA赤堀町も合併して現在の姿となった。北部に一部丘陵地帯があるほかは、ほぼ平坦な土地柄である。南部には利根川が流れ、その支流である広瀬川、粕川、早川など、豊富な水源に恵まれている。

寒暖の差が大きい気候で、夏は日本一を争うほど暑く、冬は「上州名物からっ風」といわれるように非常に強い季節風が吹き、晴天日が多い。年間の日照時間が長く、年平均気温は約15度、年間降水量は1200ミリメートルである。全国的に見ても比較的温暖で、日照・降雨に恵まれた地域であり、農産物の生育には最適な土地柄といえる。

交通は、JR両毛線が東西に走り、また伊勢崎駅が東京の浅草駅へと至る東武伊勢崎線の起点となっているが、自動車交通への依存が高い。道路網は、東西に北関東自動車道が横断し、ほかにも国道17号（上武道路）、国道50号などの幹線道路が通過している。都心から100キロメートル圏内に位置するという有利な土地条件を生かし、管内ではなす、きゅうり、トマト、ス

イートコーンなどの果菜類、ほうれんそう、にら、しゅんぎく、ねぎ、キャベツなどの葉茎菜類、ごぼう、だいこんなどの根菜類、えだまめ、すいかなど、多様な野菜が栽培されている。

JA佐波伊勢崎の27年度の総販売額は約88億9000万円であり、その内訳は米穀2億9000万円（3%）、野菜61億8000万円（70%）、畜産24億円（27%）などである。野菜を品目別に見ると、きゅうり（12億円）、なす（12億円）、ほうれんそう（7億5000万円）の順であり、スイートコーンは1億6000万円を超える販売額となっている。

図1 JA佐波伊勢崎の管内図



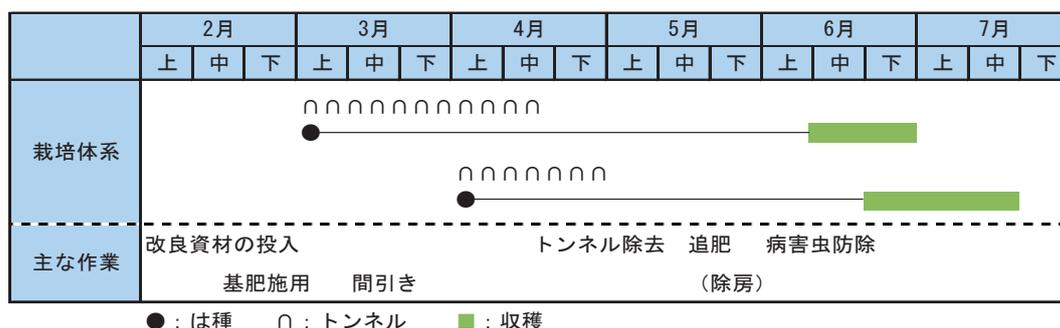
## 2 管内のスイートコーン栽培

J A 佐波伊勢崎管内のスイートコーンは、3月から4月上旬には種し、6月から7月にかけて収穫する（図2）。平たん地であるため、群馬県内では比較的早い時期の出荷となる。

昭和40年代ごろ、管内では、主要作物の一つとしてすいかが栽培されていた。しかし、すいかの生育は天候に左右されるこ

とが多く、連作障害も発生するなど、生産が不安定であった。このような状況の中、省力的で資材がそれほど必要なく、かつ栽培が容易で需要が伸びつつあったスイートコーンに着目し、栽培が進められた。昭和45年ごろには約1.5ヘクタールであった栽培面積は、平成27年度には70.5ヘクタールへと増加し、現在185戸の生産者が栽培している（1戸当たり平均38アール）。

図2 スイートコーンの代表的な作型



資料：J A 佐波伊勢崎

## 3 栽培管理と予冷

J A 佐波伊勢崎では、ハウスやトンネル、べたがけ、マルチなどの資材を利用した早出し栽培により、害虫の発生が少なく、比較的単価の高い時期にスイートコーンを出荷している（写真1、2）。トンネル栽培では、早期の作型ほど初期生育が安定しないが、保温資材の使い分けによって地温を確保し、生育を安定させるといった工夫をしている。また、生分解マルチを利用して収穫後の作業を軽減するなど、省力化にも取り組んでいる。さらに、品質や収量を確保するため、堆肥の施用や深耕などの土作りも徹底しているところである。

スイートコーンの実は1株に2～3果程度つくが、生産者は栄養を集中させ甘くておいしいスイートコーンを収穫するために実を1つだけ残し、残りを間引く工夫（除房）もしている。

生産者は、1日当たりの収穫・出荷労力を考えて計画的に時期をずらしては種し、

長期にわたって出荷できるように調整している。しかし、近年の温暖化やゲリラ豪雨などの異常気象の影響で生育が思い通りに進まず、計画出荷を行うことが難しい状況である。品種は、房が大きく甘みの強い「ゴールドラッシュ」系が主力となっている。

収穫後のスイートコーンは、高温になると糖分が減り、でん粉が増えて味が落ちてゆく。生産者は気温が低い朝3時から収穫し、個別に選別して段ボールに詰め、各営農センターに持っていく。その後、営農センターにある真空冷却装置でスイートコーンの温度を4度前後まで下げて予冷庫で保管し、品質を保持している（写真3、4）。大消費地である都心の市場まで100キロメートル圏内と、比較的都心に近い産地ではあるが、冷蔵車での輸送を徹底している。輸送中の品質低下を防ぎ、できる限り高品質なスイートコーンを市場に届けるためである。



写真1 は種後50日ごろのほ場



写真2 収穫10日前ごろのほ場

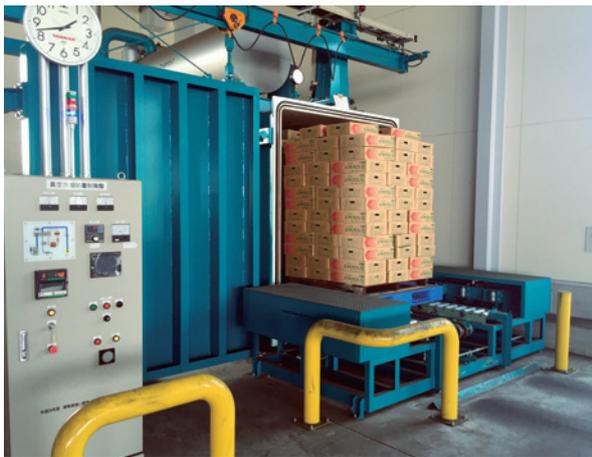


写真3 各営農センターにある真空予冷库



写真4 「真空予冷」の表示のある出荷箱

#### 4 販売戦略

有利販売を目指し、県の平たん地にあり、スイートコーンの出荷時期を同じくする3JA（佐波伊勢崎、新田みどり、太田市）で群馬県共計バンナム出荷協議会（以下「協議会」という）を結成した。協議会では、厳しい規格を設定し、販売額を共同計算する共計出荷に取り組むとともに、卸売市場関係者を交えた情報交換を行い、情報の共有化を進めている。生産・出荷面では、出荷規格の厳守、商品価値を高めるための荷造り調製や高品質化に取り組んでいる（表、



写真5 荷造りの様子（品質区分Aの2Lサイズ）

写真5)。販売面では、作柄や出荷量などの産地情報の発信を緻密に行うなど、有利販売の確保に努めている。また、協議会と

して各種のフェアへ参加するなど、販売促進活動も展開しているところである。

表 共計バンタム出荷規格表

品質区分	計量区分	選別標準 (1本重量)	数量(本)	調製	容器	量目																							
A	3L	460g以上	10本	(1) 病虫害、ジャンカ、未成熟、鳥害、しなびのないもの。 (2) 先端まで実の入っているもの。 (3) 先端より実入3cm以内とする。 (4) 副房の実の大きさは、親指大までとする。 (5) 鮮度には特に注意する。	段ボール箱	定数詰め																							
	2L	350g以上	13本																										
	L	300g以上	16本																										
	M	250g以上	20本																										
<p>※上記を共計規格とし、出荷を行う。            ※なお、共計外品として下記を参考規格として設ける。</p> <p>共計外規格表(一般共選)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>品質区分</th> <th>計量区分</th> <th>選別標準 (1本重量)</th> <th>数量(本)</th> <th>調製</th> <th>容器</th> <th>量目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">B</td> <td>3L</td> <td>460g以上</td> <td>10本</td> <td rowspan="4">(1) 実入は5cm以内とする。 (2) 鳥害の程度は10円玉の大きさまでとする。 (3) しなび、病虫害は除く。 (4) 鮮度には特に注意する。</td> <td rowspan="4">段ボール箱</td> <td rowspan="4">定数詰め</td> </tr> <tr> <td>2L</td> <td>350g以上</td> <td>13本</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>300g以上</td> <td>16本</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>250g以上</td> <td>20本</td> </tr> </tbody> </table> <p>申し合わせ事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>柄の長さは5～7cmとする。</li> <li>鬼葉は4～5枚つける。</li> <li>段ボール内の上下段の大きさに格差はつけない。</li> <li>鮮度保持のため必ず早朝収穫し、その日に出荷する。</li> <li>規格検査は必ず行う。</li> <li>一本ごとに必ず計量する。</li> <li>アブラムシが外に見えるものはふき取ること。</li> <li>副房が付いている場合は重量より20g差引く。</li> <li>適期収穫とする。</li> </ol>							品質区分	計量区分	選別標準 (1本重量)	数量(本)	調製	容器	量目	B	3L	460g以上	10本	(1) 実入は5cm以内とする。 (2) 鳥害の程度は10円玉の大きさまでとする。 (3) しなび、病虫害は除く。 (4) 鮮度には特に注意する。	段ボール箱	定数詰め	2L	350g以上	13本	L	300g以上	16本	M	250g以上	20本
品質区分	計量区分	選別標準 (1本重量)	数量(本)	調製	容器	量目																							
B	3L	460g以上	10本	(1) 実入は5cm以内とする。 (2) 鳥害の程度は10円玉の大きさまでとする。 (3) しなび、病虫害は除く。 (4) 鮮度には特に注意する。	段ボール箱	定数詰め																							
	2L	350g以上	13本																										
	L	300g以上	16本																										
	M	250g以上	20本																										

資料：JA佐波伊勢崎

注1：品種は「味来」「恵味」「ゴールドラッシュ」「バイカラー」。

注2：「ジャンカ」とは、実の付き方が悪く、まだらとなっている状態。

### ◆一言アピール◆

スイートコーンは、鮮度がいのち。消費地に近い立地条件に加え、収穫後に鮮度が落ちないようにすばやく予冷をして、新鮮で甘いスイートコーンを消費者の皆さんにお届けしている。JA佐波伊勢崎産のスイートコーンを見かけたら、その日のうちにゆで、たくさん食べていただきたい。

### ◆お問い合わせ先◆

担当部署：佐波伊勢崎農業協同組合 営農事業部 園芸販売課  
 住所：〒372-0812 群馬県伊勢崎市連取町3096番地1  
 電話番号：(0270) 20-1223 FAX番号：(0270) 21-2828  
 ホームページ：http://www.ja-sawa.or.jp/