

野菜需給協議会現地協議会の概要

野菜需給部

野菜需給協議会（座長：中村靖彦、事務局：野菜需給部）では、平成28年2月12日（金）に、会員（マスコミ、生産者団体、消費者団体、流通・小売団体など）に対して、野菜の生産現場への理解をさらに深めるため、神奈川県農業技術センターや、三浦市農業協同組合等において意見交換会やほ場の視察などを内容とする現地協議会を開催した。

神奈川県農業技術センター三浦半島地区事務所の担当官から、意見交換会やほ場の視察において、取り組み状況などについての説明があった。その内容は以下のとおり。



意見交換の様子



ほ場で担当官の説明を聞く会員

1. 神奈川県農業技術センター三浦半島地区事務所

同事務所では、地元の農家からの全国有数の野菜産地である三浦市に、公的な試験研究機関が必要との要請を受け、昭和30年に設立。これまで、だいこんやキャベツなどの露地野菜を中心に高品質安定生産技術を開発。

(1) キャベツに関する取り組み状況

- ・過去には、寒玉キャベツの生産も行われていたが、関東では柔らかいキャベツが好まれる傾向にあることから、昭和40年に（株）サカタのタネから販売された春キャベツを導入。農家などからの受けもよく、約50年間栽培され続けて三浦のブランドとして確立。
- ・春とりキャベツについては、抽苔（一定の大きさに達した苗が低温にあうと茎の成長点に花芽ができ、それ以降、葉の生長が止まり春先になると花をつけてしまう現象。「とう立ち」とも言う。）の予測モデルを開発し、温暖化の影響評価を実施。

(2) だいこんに関する取り組み状況

- ・歴史的に三浦の農業は、限られた農地からいかに高い所得を上げるかということに取り組んできた。だいこんの場合は密植栽培されており、他の産地でこのような密植を見ることはできない。品種も密植に適したものであるということで、葉が横に広がらず縦に伸びるのが特徴。



だいこんの密植が行われているほ場

・最近、地域内のだいこんに黒斑細菌病が発生。これは、雨の多い年に多く発生する傾向があり、降雨により細菌が葉の内部に侵入して発生。外観からは病気に罹っているかどうか分からず購入後に消費者が切ってみて判明し、返品等を招くことも。

・また、収穫後のだいこんの内部が青色に変色する青変症という生理障害が発生。これは、収穫後の流通過程で20℃前後の環境にさらされると発生。

この青色は、従来、アントシアニンによるものでないかと言われていたが、最近の研究によって、その原因がインドール型グルコシノレート（いわゆる「辛味成分」）を前駆物質とするものであることが判明。

・ネグサレセンチュウ対策として、マリーゴールドを緑肥に利用することを進めていたが、花の部分にオオタバコガが好んで来ることが分かったので、昨年、5月から7月の栽培期間に花が咲かないエバーグリーンという品種（マリーゴールド）による線虫の防除効果試験を行ったところ、線虫密度が減少し、後作のだいこんの線虫被害度を低く抑えることに成功。

・今季のだいこんは、半月から1か月程度成長が進み出荷調整もしているが、農家は豊作貧乏の状態。

(3) その他農産物に関する取り組み状況

・キャベツやだいこん以外にも、種無しすいか、パプリカ、ザーサイや青パパイヤなどの試験研究を実施。これらの野菜は、だいこん、キャベツの後作として夏場に農家が収入を確保できる作物がないかと言うことで研究を実施。

・パプリカは韓国が国を挙げて施設整備を行い、日本をターゲットに輸出しており、国産では太刀打ちできない状況にあるが、試験場として国産の割合を高める取り組みを実施。（輸入の割合は9割）

・すいかは、大玉から小玉がブームになっていたが、コンビニ等でカットやダイスの形状にして容器に入れ販売されることが多くなり、最近は大玉に転換。

カット用に大玉の種無しすいかが有望でないかと考えているが、種無しにするには部分不活化花粉を用い、受粉後に花を結束しなければならず、作業負担が大きいことから、種が気にな

らないほどに種が小さい、「マイクロシード」というタイプの品種の栽培試験に取り組む。

・農産物の出荷先は、冬のだいこんやキャベツでは市場向けの出荷が多い。市場から先の販売は不明だが、だいこんは半分程度が加工向けに回っている模様。

全国農業協同組合連合会神奈川県本部及び三浦市農業協同組合の担当官から、意見交換会やほ場の視察において、取り組み状況などについての説明があった。その内容は以下のとおり。



意見交換会の様子



ほ場で担当官の説明を聞く会員

2. 三浦市農業協同組合

農家数及び農業就業人口について、三浦市と全国平均を比較したところ、三浦市は、農家数に占める専業農家の割合が高く、農業就業人口も若い世代が多い。三浦市は、耕地面積の99.2%が畑で水田は0.5%に過ぎず、畑作に特化した農業地帯。

農家数

(単位：%)

	専業農家	第1種兼業農家	第2種兼業農家
三浦市	60.8	26.9	12.3
全 国	27.6	13.8	58.6

農業就業人口

(単位：%)

	40歳以下	50歳代	60歳以上
三浦市	31.7	21.0	47.3
全 国	12.5	13.7	73.8

出展：農林業センサス（平成22年）

(1) 三浦だいこんの歴史と特徴

大正14年に「三浦だいこん」と命名され生産してきたが、昭和54年10月の台風により

大きな被害を受け、被害後に定植した青首だいこんの出来が非常に良かったことから、青首だいこんが急速に拡大して、現在では、三浦だいこんは全生産量の1%程度で、正月食材として年末（12/26～12/28）を中心に出荷。

特徴は、重くて（3kg位）、長く（50cm程度）、中央部がやや太めの大型で、首の部分まで白いこと。

青首だいこんは、三浦だいこんに比べやや小ぶりで、日の当たる首の部分について緑葉体の一種が酸化して緑色に変色。



畑で栽培されている三浦大根



畑で栽培されている青首大根

（2）三浦地区の農業の特徴等

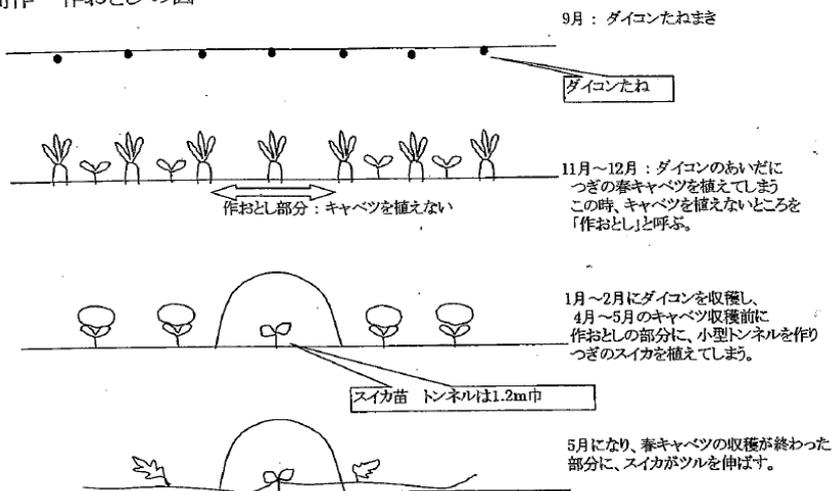
・都心の大消費地に1時間程度で輸送できる立地を生かし、鮮度を武器にしている。一般に野菜は収穫後、保冷施設に入れて冷やすが、三浦市では収穫して直ぐに出荷することで、保冷施設を不要とし、コストダウンを図っている。ただし、農家の収穫時間が早まって負担も大きくなるということも問題。

・1人当たりの耕地面積は1.4ha。土地改良事業があまり入っていないため、ほ場は狭くて不整形なものが多い。こうしたほ場からいかに所得向上につなげるかを考え続けてきた結果、あみ出されたのが三浦地区独特の「間作」や「作おとし」という作付方法。

・間作は、だいこんのうねの間にキャベツを植え、だいこんの収穫終了後、連続してキャベツの収穫を行うもの。これにより、キャベツの価格が高くなり4月の出荷が可能。

（だいこん収穫後にキャベツを定植した場合、出荷は5月にズレ込む。）

間作・作おとの図



間作（だいこんの手前はキャベツ）



作おとし（土の部分にすいかを植える）

- ・三浦地区も高齢化により離農する農家も存在しているが、親戚などが農地を引き受けて耕作放棄地になることは少ない。
- ・3年ほど前から台湾にだいこんとキャベツを輸出。台湾は検疫が厳しく、検疫で輸出がストップすると損害が大きいことから、検疫のハードルが比較的低い国など輸出先の開拓が必要。

3. 農産物直売所（すかなごっそ）の視察

地域で生産された食材を地域で消費する「地産地消」を発信するアンテナショップとして平成23年6月にオープンした農産物直売所「すかなごっそ」を視察。同店は、総敷地面積7,043㎡のうち、建屋面積798㎡の中で、約400名の生産者が育てた自慢の野菜などを販売。

なお、「すかなごっそ」とは、よこすかの大地で育てられた、新鮮野菜のごちそうを味わって欲しいという想いから生まれた造語。



すかなごっその全景



店内の様子



店内で三浦大根を販売