

ap
hokuren
agriport

12・1月号

2022-2023
VOL.40

道産品に注目



View
Point

あの人の
ビュー
ポイント

View Point

誇れる仕事に自由と活気を

アフリカ布の工房 OdiOdi 小池 佐季子

Profile：静岡県生まれ。北海道立農業大学
校卒業後、青年海外協力隊の家畜飼育隊員
としてアフリカのマラウイ共和国に約2年滞
在。帰国後、服飾デザイナーの元で縫製を学
び、2016（平成28）年にアフリカ布でバッ
グや帽子、小物を製作する「OdiOdi（オディ
オディ）」をスタート。2018（平成30）年
には横浜市に拠点を移し、アフリカ布の工房
を展開。「OdiOdi」とは現地語での挨拶。馴
染みのないアフリカ布を気軽に使ってもら
いたいという意味を込めている。

私は小さい頃から酪農家に憧れていて、北海道立農業大学校に入学しました。在学中に発展途上国の暮らしに興味を持ち、卒業後、青年海外協力隊でアフリカのマラウイ共和国に行き、牛の人工授精師として活動。そこで、モノを直しながら使い続ける精神と、個性を貫く生き方がいかに豊かであるか学びました。帰国後は、いつか農業に貢献できる仕事をしようと思いに留めつつ、もう一つの夢だったデザインの仕事をするため徳島県の企業に就職。その地で服飾デザイナーと出会い、縫製の技術を習得しました。そのデザイナーの方から受け継いだミシンとアフリカから持ち帰った布で、リメイク事業をスタート。

今年の7月と11月には十勝管内に期間限定ショップを出店し、製品販売のほか、農作業着（つなぎ）のリメイクも行いました。私は学生の頃、より自分らしい柄やデザインのつなぎを着たいと思っていただけもあり、阿寒町で酪農家を営む友人につなぎのリメイクを薦めたのが北海道出店のきっかけです。

アフリカ布は定期的に現地から仕入れ、200種類近くあります。一つひとつ個性的な柄を厳選してい

表紙モデル：木村真穂 (MODEA)
印刷：佐川印刷株式会社札幌支店
デザイン・制作：株式会社イロイロ

本誌の記事・写真・図版を無断で複製（コピー）、転載することを禁じます。

contents

特集 明日を開く新しい道産品

シン道産品に注目

- 03 注目を集める北海道のさつまいも
- 05 さつまいもの産地化を目指して
- 07 新商品で産地を後押し
- 09 小売業が注目する新しい道産農作物

11 牧草など高能力品種開発と 高品質種子供給への取り組み

- 15 道産品のカタチ
たいまつ食品株式会社
北海道産切り餅おひとつパック
全国で愛される道産もち米を使った切り餅

START UP !

ケーススタディーで知る営農のヒント

- 17 長期貯蔵メロンの取り組み
- 19 ハトムギの安定生産に向けた取り組み
- 21 品種・技術ここがポイント！
春播き小麦「春よ恋」を倒さずに、もっと穫る

23 生産現場のカラダケア

心と身体を調える "いす坐禅"

25 情報 CLIP

- かぼちゃ茎葉処理機の開発
- 「食育」を通じ北海道産砂糖への理解促進と消費拡大へ
- 水稻除草剤「サキガケ楽粒」のご紹介
- アグリポート Web サイトが開設しました

32 これって何デスカ？

トラクターの馬力は何を基準にしている？

33 Agri Square

- 読者の皆さんからの声 ● アグリポーターREPORT
- 読者アンケート ● アグリ・フォト
- 農業なんでも川柳 ● 読者プレゼント

本誌に掲載している写真には、感染対策を行ったうえで一時的にマスクを外して撮影したものが含まれています。



るため、注文されるお客様は夢中
になって色や柄を選び、オーダーさ
れます。「好きな柄を着ると気持ち
が明るくなる」「ここぞという時の
勝負作業着に使っている」といった
感想もいただいています。今後もし
りあるお仕事をされている皆さんに
「自由と活気」を提供できるよう、
安全性を保ちつつカスタマイズの可
能性を研究していきます。

北海道で農業を学び、そのご縁
で得られた経験を活かし、服飾か
ら農業を応援したいと思っていま
す。今後も積極的に出店を企画し
ていきますので、見かけた際は、
ぜひお立ち寄りください。

道産さつまいもは 今の嗜好にマッチ

北海道で最初にさつまいもづくりが本格化したのは厚沢部町です。「コガネセンガン」という皮の白い焼酎原料用のさつまいもでしたが、近年は道内あちこちで皮の赤い青果用のさつまいもづくりが行われています。

北海道産と道外産、同じ時期に収穫した芋で比べると、北海道産はでん粉質が少なく、でん粉の粒も小さいのが特長です。そのため熱を加えると、でん粉が容易に分解して糖分に変化し、しっとりとした甘くなります。近年、ホクホクしたさつまいもより、ねっとりとした食感が好まれつつありますが、北海道のさつまいもはこうしたニーズにぴったり合致しているといえるでしょう。

さつまいもは収穫後、貯蔵中に熟してくるのですが、道外産は気候変動の影響で熟す時期が遅れ、干し芋の加工の時期も遅くなっています。北海道産の干し芋を先行して出せたら流通の可能性が高くなります。最近ブームのわらび餅も、実はさつまいもでん粉で作られています。道産の芋のでん粉は保水性が高く、わらび餅の滑

シン 道産品 | さつまいも | 時代にマッチした新品目



注目を集める 北海道のさつまいも

北海道立総合研究機構 上川農業試験場
研究部 生産技術グループ
主査 高濱 雅幹さん



北海道で作付けが増えているさつまいも。その魅力と可能性、今後の課題などを、北海道立総合研究機構でさつまいもの研究と普及に取り組んでいる高濱さんにお聞きしました。

明日を開く新しい道産品

シン道産品 に注目

さつまいもや加工用野菜など、今後の成長が見込まれる新規作物。新たな道産品として産地づくりを目指す事例や、小売業が注目する新品目などを取材しました。



写真 2. 苗の定植作業

らか感とマッチするはずですが。

青果用としてだけでなく干し芋やお菓子などの加工品、でん粉や焼酎の原料、また紫芋は色素原料など幅広い用途で使われる、さつまいも。これだけ可能性のある作物はそうないのでは、と思うほどです。

定植後、手間が かからないのも利点

現在は、一部地域を除き全道で生産されています。定植は5月下旬～6月中旬、収穫は9月中旬～10月中旬で、栽培期間は約130日。防除もほとんどいらないので、手間がかかりません（図1）。

気を付けなくてはならないのは収穫時（写真1）です。馬鈴しょのような感覚で扱おうと、皮に傷が付きやすく、傷口から菌が侵入して腐敗してしまいます。それを防ぐために行うのがキュアリング。皮のむけたところに、かさぶたのようなものを作り細菌を入りにくくする処理です。道外の産地は専用施設を持っていますが、道内ではビニールハウス内に芋のコンテナを入れ、ビニールで覆って太陽光で蒸し込むことで代用することが多いです。キュアリング後は13～15℃に保てば、翌春まで貯蔵が可能です。



写真1. 傷に細心の注意が必要なさつまいもの収穫

育苗から貯蔵までの 一貫体制が理想的

道外の産地などでは病害虫が広がりがり土壌消毒が常態化しています。原因となるサツマイモネコブセンチュウは北海道では露地越冬できないため、防除はほとんど必要ありません。

一方で、全国的に拡大しつつある^{もろくさ}基腐病は近年、北海道でも発生報告がありました。おそらく苗に菌が付着し汚染されていたことが考えられます。苗は消毒してから定植する必要があります。

北海道での栽培におすすめの品種は、早期肥大性に優れた「シル

クスイート」や「ベニアズマ」。このほか昨年の冬にリリースされたばかりの「ゆきこまち」と、干し芋専用品種で果肉がオレンジ色の「あかねのみり」もあります。

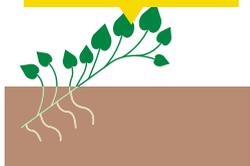
定植には専用機械（写真2）が必要なこと、定植や収穫の時期が水稲の作業と重複するなど、課題もありますが、さつまいもはヒルガオ科の作物で小麦や豆類などの輪作体系に組み込むことも可能です。今後の作付け拡大には、道内での育苗体制の確立や貯蔵施設の確保が必要です。育苗から貯蔵まで一連のサイクルを道内で完結させ、北海道が全国有数のさつまいも産地となることを期待しています。

定植期の平均気温14℃以上で苗の発根や活着が安定します。早めにマルチを準備して、地温を高めから定植を。



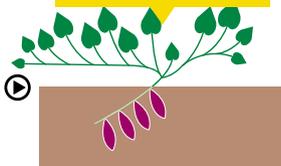
定植
(5月下旬～6月中旬)

定植後1カ月の土壌水分不足は、収穫時の芋数減少につながります。



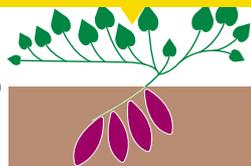
定植後1カ月
(6月下旬～7月中旬)

この間の日平均気温が高いと乾物率が上昇します。



定植後40～120日
(7月中旬～10月中旬)

定植から収穫まで日平均積算気温の目安は、2,300℃。収穫が遅くなるほど収量は増えますが、霜に当たると芋の貯蔵性が悪くなります。



収穫
(9月中旬～10月中旬)

図1. さつまいもの生育と気象の関係



シン
道産品 | さつまいも | JA 伊達市が挑戦中!

さつまいもの産地化を 目指して

伊達市農業協同組合 営農生産部
部長 高橋 勝幸さん



振興作物で特産品をつくろうと、2021年度からさつまいもの産地化に向けた取り組みをスタートさせたJA伊達市。2年間の実証試験と今後の展望について、営農生産部の高橋さんに聞きました。

写真1. 2022年産さつまいも。干し芋などへの加工も試しながら販売先の反応を探っていく。

土地柄を生かせる さつまいもに注目

四季を通して温暖な気候の伊達市は、ブロッコリーやキャベツ・トマト・レタス・長ねぎ・ほうれんそう・かぼちゃなど野菜の生産が盛んです。しかし、メインとなる品目が少ないという課題がありました。

JA伊達市として温暖な気候を生かせる新規の振興作物を模索していたところ、道外の取り扱業者がさつまいもの生産拡大を望んでいるという情報もあり、行政を含めた関係各署と連携して実証試験に取り組みことを決めました。

初年度の2021年は高橋さんご自身の実家の圃場で、およそ



写真2. 2022年試験圃。新品種「ゆきこまち」も含めて、今後、品種の絞り込みも検討していく予定。

10aの面積にベニアズマ、シルクスイト、ベにはるかかの3品種を合わせて3000本ほど作付け。栽培から貯蔵に至るまでの課題を抽出することにしました。

2年目は試作圃を拡大

1年目は無農薬での栽培を試みましたが、思った以上に収量は多く、シルクスイトとベニアズマは10a当たり3tほど、ベにはるかかは2.5tほどの実績をあげられました。一方で、収穫時の傷や折れ、ハリガネムシの食害など課題も確認。

そこで2年目の2022年は試験圃を拡大するため、生産者に協力を依頼。地区ごとに6カ所の試作圃を新たに設け、それぞれ10aずつ合計70aで栽培してみることになりました。

取材に伺った10月17日はまだ収穫中でしたが、高橋さんによると「収量は前年より減少しそう」とのこと。今後、天候の影響や地区ごとの土質の違いも含めて検証する予定です。

「さつまいもは防除しなくてもいいと聞いていましたが、昨年は土の中で虫食いがあったり、茎葉に食害があったりしました。病気は見当たりませんでした。定植前や定



写真 3. ハウスの中で簡易キュアリング処理(2021 年度)

植後はやはり防除が必要だと思
ます」と高橋さん。「畝間が雑草
だらけになると養分が奪われるし、
光合成も阻害されるので、さつま
いもの葉が畝間を覆う8月くらい
までは雑草の処理が欠かせません」
と、2年間の栽培で実感したこと
を教えてくださいました。

作業機械を貸し出し

J A伊達市では「畝をつくる機
械」「蔓を切る機械」「収穫機」
を1台ずつ導入し、生産者に貸し
出したほか、J A所有の施設にエア
コンを増設して適温貯蔵できるよ
う改修しました。

来年度は、生産者に2年間の試
験結果を公表したうえで作付け希
望者を募り、作付面積の拡大をし
ていく計画です。

「目指すのは農家所得の向上です。
目標は10 a当たり30万円。肥料
を含めた生産資材が高騰している
ので、防除回数が少なくコストを
抑えられるという点で、さつまいも
は有望だと思えます。ただし、定
植と収穫は労働力を要するので、
そこを機械化などでいかに軽減して
いくかが課題ですね」

実証試験のデータに生産者の知
識と経験をプラスし、地域に合った

栽培技術の確立を目指しています。

産地化に向けた課題

産地化に向けた課題はほかにも
あります。一つは苗の問題。

「今年度は前年に収穫したものを
種芋用に保存して育苗したほか、
不足分はウイルスフリーの苗を購入
しました。しかし、苗の入荷日がはっ
きりしないなどの問題があり、や
はり自前で苗を仕立てるのが理想
的です」と高橋さん。

気温の低い北海道での育苗は燃
料費がかかるため、買い苗との価
格差をどの程度抑えられるかも含
めて実証が必要です。また、将来
的にはキュアリング用の施設や、選
果、貯蔵施設も考えなければなり
ません。

J A伊達市では最終的な目標を
「栽培面積100 ha、販売金額
3億円」と掲げています。

「北海道を代表するさつまいも産
地になりたいですね。国内有数の
さつまいも主産地である茨城県の
「J Aなめがたしおさい」さんの
ように、さつまいものブランド化を
目指したいです」

始まったばかりのJ A伊達市の
取り組み。ハードルを一つひとつク
リアし、生産拡大を図っていきます。

労力が低減でき、取り組みやすい

ホクレン食品部では産地と連携し、付加価値を高めた商品の開発を進めています。今、注目しているのは加工用冷凍野菜です。

「ホクレンの冷凍野菜といえは業務用が大半でした。しかし、ホクレンでは市販用商品の開発・販売強化を進めてきたことに加え、コロナ禍の影響により食のスタイルが変化したこと、家庭用冷凍野菜の需要が拡大しています。高くても良いものを」という傾向も見られ、付加価値の高い冷凍野菜という新たなジャンルが生まれています」と高橋さん。

このような環境下で注目したのが、〈寒締めちぢみほうれん草〉。冬場に寒締めされたほうれん草の市場評価は高いですが、限られた期間しか出荷されません。また、生産現場にとって出来秋以降の収益確保に有効なもの、収穫時の労力の大きさが課題となっていました。生産者の高齢化などもあり、市場価値が高いにもかかわらず生産量は減少傾向です。

「加工用原料の作付けなら収穫時の労力を大幅に低減できるほか、冷凍野菜であれば旬の味覚を一年中楽しめます」

加工用冷凍野菜の
取り組み

シン
道産品

寒締めちぢみ
ほうれん草

新商品で産地を後押し

ホクレン農産事業本部
食品部 食品課 高橋 琴さん



生産者と連携し、産地貢献につながる試みとしてスタートした加工用冷凍野菜「寒締めちぢみほうれん草」。家庭用冷凍食品の需要増に注目したこの商品の開発について、ご紹介します。

DOSANHIN

こだわりの価値を伝える

多くの方々の努力が実り〈寒締めちぢみほうれん草〉は「簡単でおいしい」を高いレベルで実現しました。また、家庭や生産現場でのロスを抑え、SDGsにも貢献できます。

「高品質を消費者にアピールするために商品パッケージにもこだわりました（8ページ参照）。通常の冷凍野菜とは違う高級感を表現し、陳列棚に並べた時に映えるデザインを採用。生産地の情報も表示し、地域ブランドの認知度向上につながっています。先上げた機能性表示食品としての表示も含め、品質の高さをしっかりと伝えることで少々高価でも『商品に見合った価値』で販売できるはず」

冷凍野菜のニーズは今後も拡大していくことが予想されます。高品質な道産品のおいしさを生かし、いつでも味わってもらえる冷凍商品にはチャンスが広がっていると高橋さんは考えています。

「今後もSDGsや労力低減などを視野に入れながら、産地貢献につながる商品開発を進めていきます」

機能性表示食品として 商品力アップ

作物を冬場の冷気にさらし成長

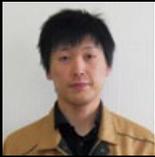
〈寒締めちぢみほうれん草〉の規格は品質とおいしさにこだわり、糖度8度以上に設定。一方、収穫時の労力が少なく、生産者が取り組みやすくなっています。

「葉先を折らないように慎重に収穫するなどの手間が少ないため、廃棄ロスが減り、反収も上がります。また、個包装のような袋詰め作業もありません。生産メリットと商品の意義をお伝えしたところ、JAひがしかわとJAきたみらいの生産者の皆さんにご賛同いただけました」

を止めること（寒締め処理）で糖が蓄積され甘みが強くなります。

「寒締め」は外気と地温の関係を見て調整しますが、基本的に9月中旬までに播種を済ませ、11月以降に寒締め、12月上旬から収穫が始まります。成長に使われずに余った糖は作物を甘くするほか、ちぢみほうれん草は「ルテイン」を豊富に含んでいるのも特長です。

「市販用冷凍野菜の〈寒締めちぢみほうれん草〉は、目の健康維持に効果が期待できる『ルテイン』に注目して機能性表示食品の届け出をしました。機能性表示食品として販売することで、商品力をアップしています」



生産者と共に広げる JA きたみらいブランド

JA きたみらい 販売企画部
野菜果実グループ 主任 濱埜 竜汰さん

オホーツク地域の冬の冷え込みは、ちぢみほうれん草にとって最適。JA きたみらいのちぢみほうれん草は甘さが自慢です。生産者は「きたみらい産」ブランドに誇りを持ってくださる方が多く、ブランド維持にはこだわってきました。しかし、高齢化もあり、生産から離れる方も。そこで、今回の加工用の取り組みを始めるに当たり、以前ちぢみほうれん草に取り組んでいた生産者などに内容を説明。収穫時の労力を低減できることもあり、賛同していただきました。新たな取り組みにより地域のおいしさを多くの方に味わっていただき、JA きたみらいブランドの認知度向上につながっていくことを願っています。

※ JA きたみらいの商品パッケージは現在試案中で、今期での発売を予定しています。



写真1. 昨年は4戸の生産者にご協力いただき試験栽培を実施。今年の本製造では11戸の生産者にご協力いただきます。

冷凍野菜「寒締めちぢみほうれん草」に取り組む JAきたみらい と JAひがしかわ

特集 ■ シン道産品に注目



写真2. 「寒締めちぢみほうれん草」は今年の9月より東川町の道の駅で販売がスタートし「おいしい」と高評価。また、JA ひがしかわをアピールしたパッケージも好評です。



年間を通じておいしさを伝える

JA ひがしかわ 営農販売部
青果課 課長 松友 貴文さん

JA ひがしかわでは、2003年から栽培を行い「しばれほうれん草」の名称で販売しています。ほぼ無農薬で栽培していますが、「ひがしかわサラダ GAP (生産履歴)」により農薬使用状況や肥培管理をJAで厳しくチェックし、圃場での糖度測定を行い、基準に達したものだけを出荷、販売しています。

昨年からはホクレンとコラボし、冷凍野菜商品にも取り組んでおり、今年の9月から販売が開始されています。この取り組みにより、周年を通して東川町のほうれん草をお客様に提供できるようになりました。

糖度を上げるための温度調整や積雪による倒壊防止など冬期間の大変なハウス管理はありますが、多くの方々に東川町のほうれん草を食べていただけるよう、作付面積を増やし、販売地域を広げていきたいと考えています。



―北海道産の農産物で近年、売上げが伸びている品目は？

宮林 パプリカ、ズッキーニ、さつまいも、白玉ねぎなどです。白玉ねぎはお客さまから「辛みが少なくサラダでもおいしい」と人気です。果物だと丸ごと冷蔵庫に入れられる小玉すいかが売れています。今年は実の黄色いひまわりすいかも人気でした。北竜町のひまわり畑の写真を掲示して「ここで作っているんですよ」とアピールしました。加工品では道産の乾燥しいたげが売れるようになってきましたね。

富田 ミニトマトでは特にハート形の品種「トマトベリー」が人気です。以前、多くは宮崎県産などでしたが、最近は道産も増えています。馬鈴しょだと「インカのめざめ」がギフトを中心に伸びています。

―気候変動の影響により北海道で作られる農産物が増えつつありますが、「北海道産」としてアピールしていきたいものは？

富田 マンゴー、シャインマスカット、ゴーヤ、さつまいもなど、北海道産としてアピールしていきたい

です。白なすなどの珍しいなすも、一部の地域では作られています。更に安定的に販売できるように頑張ってほしいです。

―新しい品目や品種を仕入れて販売する際に、考慮することは？

富田 鮮度と品質はもちろん重要ですが、仕入れる側としては、1回きりで終わるのではなく、ある程度の期間、継続的に販売できるものが好ましいですね。1回だけで終わりだと、お客様がっかりさせてしまうことにもなりかねません。

宮林 「おいしかったからまた買いに来た」というお客さまもいらっしゃるのですが、最低でも3回くらいリピートしたいところ。安定した量が供給できると、消費者に認知してもらえるようになるはずです。

―新しい商品を販売する時に店頭ではどのようにアピールしますか？

宮林 店内の一番目につきやすい場所に並べて重点的に販売します。今、置いているのは甘みの強いかわちゃ「ブラックのジョー」です（10月末で販売終了）。生産者やJAの



写真1.新しい商品や旬の商品はPOPを付け、特長や選び方を提示。店頭を目につきやすいところでアピールする。



流通 | いま店では何が売れているの？

小売業が注目する新しい道産農作物

ホクレンショップ グリーンコート店
札幌駅直結 ESTA 地下1階食品売場

国産野菜統一宣言をしているホクレンショップは、生鮮野菜を道産と国内産に限定して販売しています。店ではどのような商品が売れているのでしょうか。通勤客や観光客も立ち寄る札幌駅直結のホクレンショップグリーンコート店で、売れ筋の新たな道産品や、今後、販売したいアイテムなどを宮林店長と富田バイヤーにお聞きしました。

方がPOPに使えそうなコメントなどを提供してくれる場合もあります（写真1）。

富田 新しい品種であれば「従来の商品とココが違う」と説明したPOPを掲示します。新商品は情報が少ないので、出荷の際、味の特長や保存方法などを書いた資料を同梱してもらえると、POP作りに役立ちます。また、トレイなどの資材を華やかにすると、売場の差別化につながります。

「道産原料を使った「加工品」で販売好調なものは？ また、これから販売したい商品は？」

宮林 豊頃町産の「切干大根」は良く売れます。たんざくカットで太く、歯ごたえがあると好評で、リピートされるお客さまが多いです。十勝清水町産の「黒にんにく」、北海道大豆の「きな粉」、レトルトの「ピーターコーン」も通年で売れています（写真2）。

富田 りんごやいちごなど道産の果物を使った加工品を今後探して販売していきたいと思えます。さつま芋の干し芋も良く売れているの

で、道産の干し芋も積極的に販売したいです。

「新品目に挑戦する道内生産者に向けメッセージをお願いします。」

宮林 当店では北海道産にこだわってお客さまが多いです。例えば今、札幌駅前のほかの百貨店で販売しているのは道外の高級ぶどうで、道産ぶどうを多く取り扱っているのは当店だけ。道産品をたくさん提供できることはありがたいと思っています。お客さまも詳しい方が多くて「旭りんごはいつ入るの？」「ひめかみが入ったら教えて」とリクエストされることもあります。消費者が求めるのは、圧倒的に「旬」の商品。お客さまのリピートにつながるよう、今後ともよりよい農産物の生産をお願いします。



株式会社ホクレン商事
店舗事業本部 店舗商品部 生鮮課
青果部門バイヤー 富田 哲一さん（右）
ホクレンショップグリーンコート店
店長 宮林 茂さん（左）



写真2. 人気の道産加工品は売り場を広く取り、コーナー展開をしている。



写真1. クンプウ、センプウ

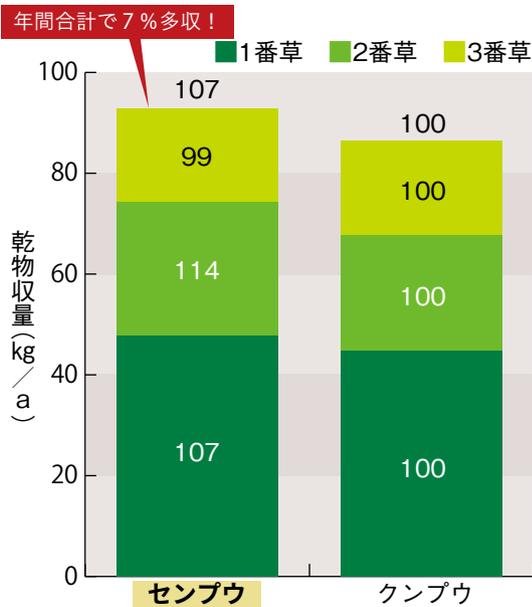


図1. センプウの乾物収量
公的試験 2016-2017 平均
数字はクンプウを100とした総体指数

牧草など高能力 品種開発と 高品質種子 供給への取り組み

ホクレン畜産生産部 自給飼料課

期待の牧草新品種と、品種開発から種子の供給、普及に至るまでの取り組みを紹介します。

配合飼料や肥料・農薬など、生産資材が高騰し、これまで以上に自給飼料の増産と利用、緑肥など有機質の有効活用が求められています。生産コスト低減だけでなく、SDGsの観点でも重要です。

待望のチモシー新品種 「センプウ」&「センリョク」

北海道は「チモシーランド」と言われるほど牧草ではチモシーが最も多く栽培されています。ここでご紹介するのは、2023年および2024年から新たに供給が始まる新しい2品種です。自給飼料生産に「旋風」を巻き起こし、大きな「戦力」となることが期待されます。

極早生品種「センプウ」

2023年供給開始予定（ホクレン・北見農業試験場共同育成品種）の新品種です。

現品種「クンプウ」に代わる新品種で、実に38年ぶりのリニューアル。「クンプウ」に比べ収量性はもちろん、斑点病抵抗性に優れます。耐倒伏性は「クンプウ」よりやや優れ、競合力が強くマメ科牧草との混播適性に優れるのが特長です（図1、写真1）。



写真 2. キリタツプ、センリョク

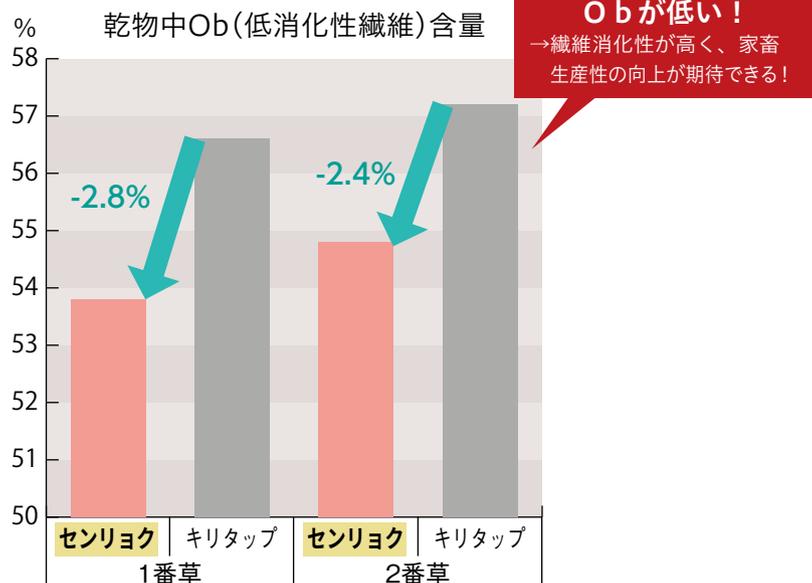


図3. センリョクのOb含量
(北見農試、ホクレン十勝、2018～2019)

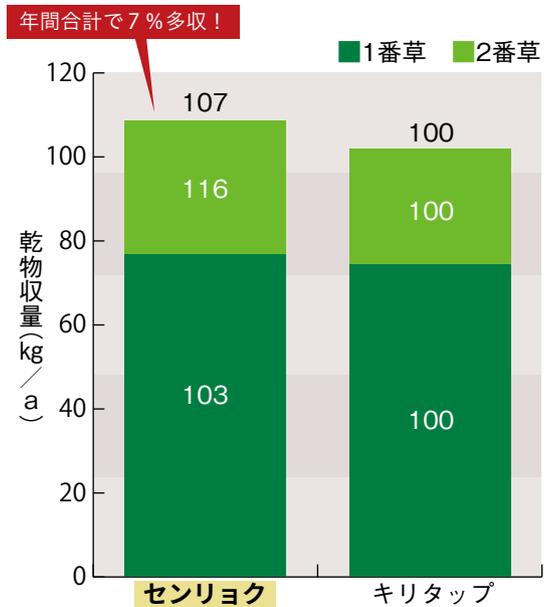


図2. センリョクの乾物収量
公的試験 2018-2019 平均
数字はキリタツプを100とした総体指数

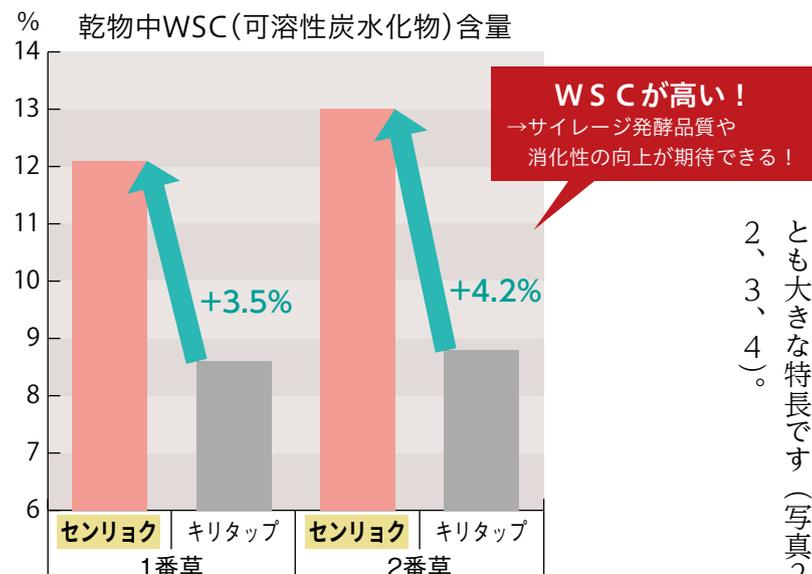


図4. センリョクのWSC含量
(北見農試、ホクレン十勝、2018～2019)

2024年供給開始予定(ホクレン・北見農業試験場共同育成品種)で、現品種「キリタツプ」の後継品種です。収量性や耐病性など、牧草に求められる全ての項目において「キリタツプ」を上回る能力を保持。それに加えて、低消化性繊維(Ob)含量が低く、可溶性炭水化物(WSC)含量が高いなど、極めて栄養価が優れることも大きな特長です(写真2、図2、3、4)。

予告

中生の晩品種「センリョク」



写真 4. タイストール牛舎給与試験状況



写真 3. 訓子府実証農場全景

より優れた品種の開発へ

ホクレンでは、公的機関や民間が開発した品種を扱うだけでなく、優良で能力に優れた独自の品種開発に取り組んでいます。半世紀以上にわたり牧草、飼料用トウモロコシ、緑肥作物の品種開発体制を整え、技術者を養成しており、現在、5名が業務に携わっています。

開発は、訓子府町に位置する訓子府実証農場を中心に行っています。夏の高温と冬の凍結がみられる厳しい環境が品種開発にうってつけで、約80haの採草地と140頭ほどの高泌乳牛^{※1}を備え、実規模での実証栽培や、飼養試験により実際の利用場面に即した評価も行っています（写真3、4）。更に、全道各地に試験圃場を設け（写真5）、土壌や気象条件の異なる数多くの場所で評価することで、より優良な品種開発につながっています。品種開発には多くの年月がかかりますが（図5）、これまで開発した品種は、牧草、飼料用トウモロコシ、緑肥作物を合わせて100品種以上になります。

こうした取り組みで得られた、栽培や生産に係るさまざまなノウハウや技術力は、実際の生産現場

への普及に欠かせないだけでなく、「麦類を利用した同伴栽培技術」、「植生改善の取り組み」など新しいアイデア提案等にも役立っています。

試験場との共同育成体制で効率的な品種育成と早期普及

また、2002年の北見農業試験場を皮切りに、北海道農業研究センター、酪農試験場、九州沖縄農業研究センターとの間で、牧草および緑肥作物について共同育成



写真 5. 品種開発試験の様子（訓子府実証農場）

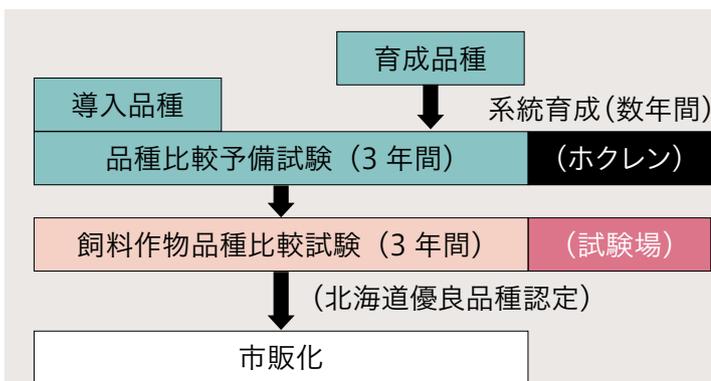


図 5. 品種開発の流れ（牧草）

- 品種は、自ら育成した「育成品種」と、海外・国内で流通している品種から北海道で利用可能なものを選抜した「導入品種」に大別できます。
- 北海道優良品種の認定を受ける（市販化に必須）までの試験に最低6年間を要し、育成品種は更に多くの年月を要します。
- 育成品種は、（北海道に適した材料から育成するので）品種化の確率が高いものの交配から始めることになり、時間と費用を多く要します。一方、導入品種は、海外から品種を取り寄せ選抜するので時間や費用は少なく済みますが、品種化の確率は高くなく、わずか数%です。

**牧草など高能力
品種開発と
高品質種子
供給への取り組み**



ホクレンの飼料作物
や緑肥作物のたね、
栽培技術に関する情
報が満載です。ぜひ
ご覧ください！



<https://www.hokuren.or.jp/seed/>

表 1. 試験場との共同育成品種

共同育成機関	育成された品種（育成年）
北見農業試験場	チモシー「なつちから」（2010年） チモシー「センブウ」（2018年） チモシー「センリョク」（2020年） チモシー早生品種育成中（2024年予定）
北海道農業研究センター 酪農試験場	シロクロバ「コロボックル」（2011年） アルファルファ「ウシモスキー」（2014年）
北海道農業研究センター	アカクロバ「アンジュ」（2013年） オーチャードグラス晩生品種育成中（2025年予定）
九州沖縄農業研究センター	アウエナストリゴサ「リッキー」（2015年） アウエナストリゴサ「テララ」（2017年）



写真 6. 小樽種子工場

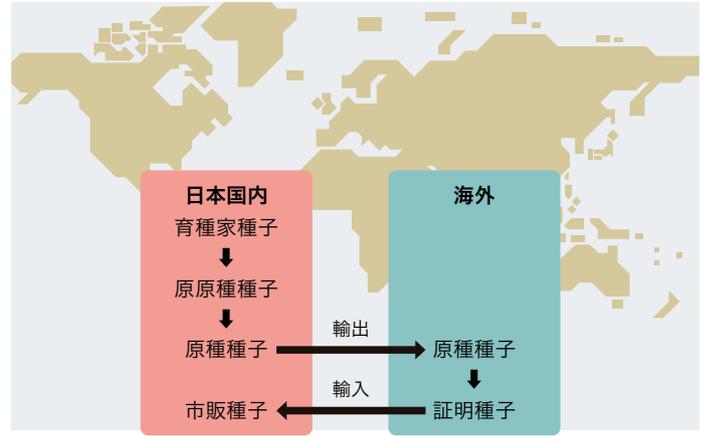


図 6. 牧草種子の生産と流通（育成品種の場合）

を行っています。試験場の持つ品種
開発技術と、我々の持つ全道各地
での試験体制や技術力、種子の供
給体制を組み合わせることで、効
率的な品種開発とスムーズな種子
の供給・普及を実現することがで
きます。これまで共同で育成され
た品種は表1のとおりです。

**海外からの種子買い付けと
現地での生産（増殖）**

「導入品種」（図5参照）は海外
の種苗会社から必要な品種・数量
を買い付けします。一方で「育成
品種」は、自前で市販用種子を生
産（増殖）します。これを全て国
内で行うとコスト高となるため、海
外でも実施。少量の元種子（原種
種子）までを国内で生産、それを
欧州や北米など海外に輸出して大
量に現地で生産（増殖）して輸入
します（図6）。

このような種子の買い付けと生
産は、一部を除いて当課の担当者
が直接行っています。価格交渉や
生産圃場の確認、生産国の新規開
拓など、技術的な知識や経験、語
学力が求められますが、有利な条
件を引き出すことや、生産状況の
適確な把握が可能となります。

**高能力で高品質な種子を
安定的に生産者の皆さんへ**

仕入れた種子は、小樽市にある
種子工場（写真6）に搬入され、
国際標準（ISTA^{※2}）に準じた
検査で発芽率や純度等品質が確認
されます。パッキングまでの製造ラ
インには、異物を除去する機能が
備えられ、自動包装機で確実な種
子量充填が行われるとともに、作
業の効率化が図られています。

また、種子は、品質を維持する
ため、定温・低湿倉庫において一
定量が備蓄され、高品質な種子を
安定的にお届けする体制が整えら
れています。

このように、当課では品種開発
から種子の買い付け、生産、輸入、
加工、出荷に至るまでの業務を一
貫して行っています。

今後も責任を持って、高能力・
高品質な種子を安定的に生産者の
皆さんへお届けしてまいります。

※ 1
11,479kg/頭/年
：2022年8月乳検データ

※ 2
国際種子検査協会

道産品のカタチ

VOL.16



同社のHPではスープで食べるお餅など、さまざまなお餅レシピを掲載。オーブントースターや電子レンジを使い、簡単に作れるのも多いので、ぜひご覧ください。

<https://www.omochi.ne.jp/home/>



たいまつ食品株式会社 北海道産切り餅おひとつパック

全国で愛される 道産もち米を使った切り餅

昔ながらの餅のおいしさを独自の製法で実現している、たいまつ食品株式会社。同社では道産もち米にこだわった「北海道産切り餅おひとつパック」を全国販売しています。切り餅だけでなく「北海道産米 100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯」など、道産もち米への期待について、同社の樋口専務取締役にお聞きしました。

北海道産切り餅おひとつパック 550g
希望小売価格 918 円 (税込み)



たいまつ食品株式会社
専務取締役 樋口 完治さん
「北海道産切り餅おひとつパック」と合わせて力を入れているのが「北海道産米100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯」。甘納豆の赤飯になじみがない私は驚きでしたが、食べてみるとおいしい。お客様からも好評で、当社の自信作です。このおいしさをぜひ多くの方に伝えたいですね。



北海道出身の社員の声から生まれた「北海道産米100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯」150g
希望小売価格259円（税込み）



新潟県五泉市にある本社社屋。



ついた後の餅をマイナス10度の急冷庫に入れて粗熱を取る独自の二段杵つき・急冷製法で、昔ながらの伝統的な作り方を再現。もち米本来の風味とうまみがつまった餅となっています。

道産もち米のおいしさを生かす

「当社は1897年に、米の集荷業から始まりました。切り餅からレトルトのお粥や米飯まで多くの商品を展開し、今でも米にこだわり、生産者の気持ちを大切にしています」と同社の産地への想いを樋口さんは話します。こうした想いから生まれたのが北海道産「きたゆきもち」を100%使用した「北海道産切り餅おひとつパック」。

「切り餅は原材料がもち米と水のみだからこそ、道産もち米のおいしさが際立ちます。高品質のもち米を使うことで餅の仕上がりは申し分ありません。道産もち米を使った餅は硬くなりやすく、やわらかな餅を好まれる消費者に好評です。『コシがあつておいしい』『お米の

香りが高い』と食味についても高

評価をいただいています。当社は

20年以上、独自のノウハウで道産

もち米を使った餅を製造。『北海道

産切り餅おひとつパック』は、もち

米のおいしさを生かした餅になって

います。近年は道産もち米の品質・

生産量共に素晴らしいですね。私

たちは生産地に伝えるために消費

者においておいしい商品を届け、消費

を増やしていきたいと思っています」

同社は多くの方においしさを伝

えるため、レシピやアスリート向け

の食べ方など新しい餅文化を提案。

消費拡大に取り組んでいます。ま

た、道産もち米の確かな品質と供

給量に信頼を置いており、切り餅だ

けでなくさまざまな商品に道産も

ち米が使われています。

生産地と共に道産もち米の おいしさを伝えたい

「当社は切り餅だけでなく、もち米の消費拡大に向け新商品開発を行っています。中でも自信作は、『北海道産米100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯』。もち米に加え、甘納豆も道産の金時豆を使用しています。北海道限定で販売したところ、『家庭の味』だと好評です。知人から送ってもらったという道外の消費者も『おいしかった』と言ってくださいました。今後は北海道での認知度を更に拡大し、全国展開できればいいですね」。北海道のソウルフードといえる「甘納豆の赤飯」は、発売から約1年で22万食を売り上げています。甘納豆の赤飯に、なじみがない道外の消費者に広がる日が近いかもしれません。

「肥料など生産コストの上昇や高齢化等、さまざまな問題がのしかかる中、品質や収量の安定にいそむ生産者の皆さんには本当に感謝しています。日本一のもち米生産量を誇る北海道は、当社が安心して事業を展開するうえで頼もしい存在。これからも、おいしく安全安心な商品を消費者に届けていくために、共に頑張りましょう」

カテゴリー

生産振興

実施年度

2020～2021年度

取り組み

長期貯蔵メロンの取り組み

対象

JAようてい

実施

倶知安支所営農支援室

協力関係機関

後志農業改良普及センター

POINT

- 鮮度保持フィルムXtend®によるメロンの長期貯蔵の可能性検討
- ようてい冬メロンとして販売、ブランド確立を目指す



写真1.冷蔵庫(1℃)で220ケースを保存



写真2.カビ発生リスク軽減のため、つるのアンテナ部分を切除し、切り口の汁を拭き取ってから鮮度保持フィルム「Xtend®」で包装

長期貯蔵メロンの可能性

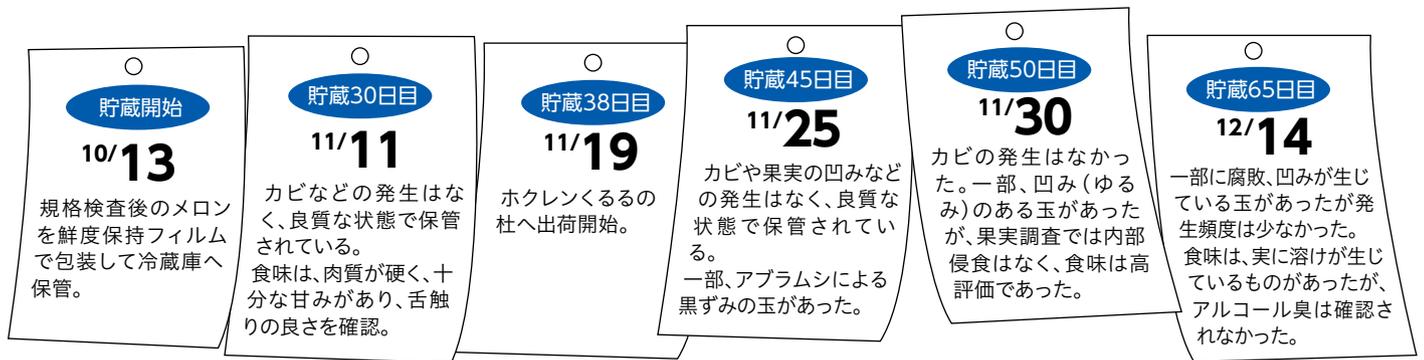
北海道産メロンは、主に6月から10月まで出荷されていますが、近年、小売や観光、飲食などの業界からクリスマスや年末年始、更にはさつばろ雪まつりなどの冬の観光シーンにも販売・提供ができる商品へのニーズが高まっています。

冬場のメロンは、国内産の物量が少なくなることから単価が高くなり、生産者の所得向上にもつながるものとして、ホクレン食品流通研究課と連携のもと晩秋期に収穫されるメロンの長期貯蔵試験を行ってきました。

過去2年間の取り組み

JAようていでは、長期貯蔵メロンに適した品種として「レッド113」を選定し、蘭越町の生産者ハウスで栽培された「秀」「優」等級の4〜6玉規格(8kg/箱)メロンをStepac社製の鮮度保持フィルム「Xtend®」で包装。蘭越町選果場保冷库で保管する実証試験を2020、2021年度の2カ年にわたり行いました。

2020年度は83%以上の製



鮮度保持フィルムによる長期貯蔵技術では、1°Cの冷蔵庫において貯蔵65日後頃までの保管が可能であることが確認された。

図1.鮮度保持フィルムによる貯蔵性評価(2021年度)



写真4.糖度も高く、肉質良好



写真3.ホクレンくるるの社での売り場風景



品率を確保したので、2021年度は、前年を上回る製品率を目標に掲げました。結果として、試験総数220ケースを1°Cで冷蔵保管し(写真1)、個選出荷で200ケースだったため、製品率は91%となり、目標を上回ることができました。

鮮度保持フィルムの特徴

青果物の鮮度保持には、収穫後も続く呼吸の制御が重要となります。この長期貯蔵技術では、青果物の呼吸量に応じて酸素や二酸化炭素濃度が調整されるように設計された鮮度保持フィルム「Xtend®」を使用しています(写真2)。この鮮度保持フィルムで覆うことで、メロンを休眠状態にして追熟を遅らせます。

また、この鮮度保持フィルムには呼吸制御に加えて調湿機能もあることから、カビの発生要因となる結露を抑えながら適度な湿度を保つことができ、長期貯蔵に適した環境を作ることができます(図1)。

ようてい冬メロンとして販売

2021年10月中旬に長期貯蔵開始したメロンを11月下旬に出荷開始し、「ようてい冬メロン」として約1カ月間販売しました(ホクレンくるるの社に秀品39ケース、ほかに秀品・優品161ケース)(写真3、写真4)。お客様からの反応も良く、メディア報道などもあり、認知度の向上を図ることができました。

今後の取り組み

今回の実証試験における長期貯蔵メロン鮮度保持技術は、品質的に満足のいくレベルであったことから、11月中旬から12月中旬を出荷時期とする「ようてい冬メロン」のブランド確立に向けて、安定的な出荷と増産の計画を進めていく予定です。

宮農支援取り組み成果集
2022 [START UP!] を
Web 配信中!

カテゴリー

生産振興

実施年度

2020～2021年度

取り組み

ハトムギの安定生産に向けた取り組み

対象

JAたいせつ

実施

旭川支所営農支援室

協力関係機関

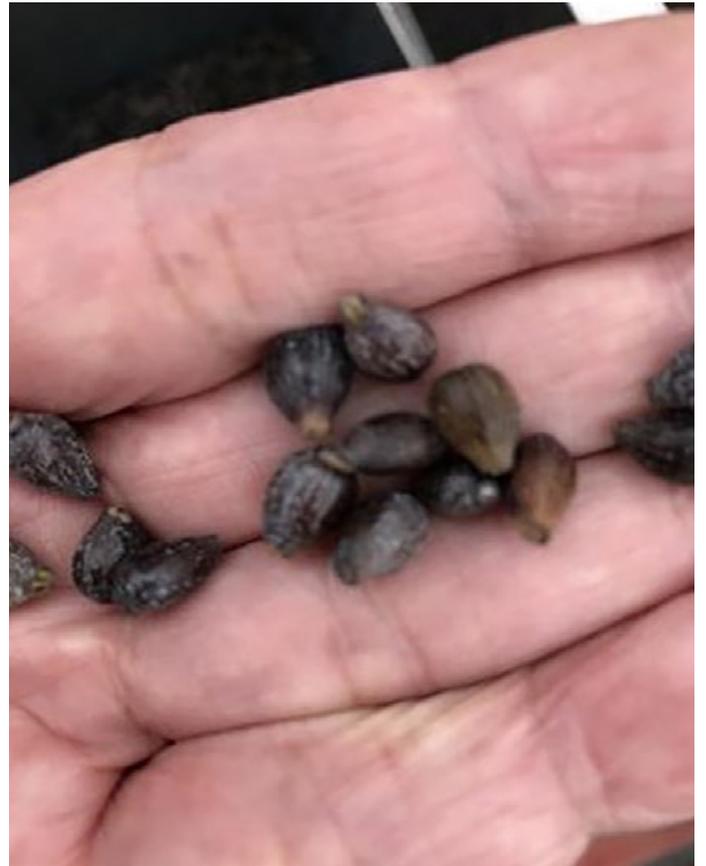
上川農業改良普及センター

POINT

- 転作作物としてのハトムギ栽培
- 播種適期の確認と緩効性肥料による省力化を検討



写真1.ハトムギ



転作作物としてハトムギに着目

近年、健康ブームで注目のハトムギは、国内需要量の約8割が輸入されていますが、より付加価値を高めるため国内での安定生産が求められています。

JAたいせつでは、湿害に強く転作作物としても有望なハトムギについて、収量の安定化を課題に300kg/10aを目標として、試験栽培に取り組んでおり（写真1）、将来的に作付面積の拡大やハトムギ産地としての確立が期待されています。

2021年度も継続して調査

2020年度は、播種適期の検討をしましたが、その結果5月10日前後が良いということが分かってきました。2021年度は播種時期をやや早めた試験（4月28日播種）を実施し、慣行栽培（5月7日播種）と比較しました。播種時期を早めても、生育・収量に大きな差がなかったことから、他作物の作業進捗状況に応じて4月末からの播種も可能であることが示唆されました（表1）。

慣行栽培では7月中旬に追肥作業をしますが、省力化に向けて、緩効性肥料Dds483を基肥として施用し、追肥なしで栽培しました。その結果、単年度の実績ではあるものの目標とした300kg/10aを超える収量を確保できたことから、緩効性肥料を用いた省力化栽培の有効性が示唆されました(表2)。

ハトムギ生産体制確立を目指す

これまでの試験栽培をベースに2021年3月11日「JAたいせつハトムギ生産部会」の設立総会を開催しました。

これは、生産者・JA・関係団体が連携してハトムギ生産と収量の安定化、品質の高位平準化を目指すもので、30ha規模への拡大を計画しています。

ハトムギを原料にグラノーラやティーバッグなど新たな加工品のほか、品質向上を前提に生薬や化粧品原料としての活用も検討されており、研修会の開催などで地域に適した栽培技術を確立し、ハトムギ生産体制の構築を目指します。

表1.播種適期確認試験(2021年度)

①耕種概要など

試験区分	土壌	試験面積	播種量	畝幅(cm)	株間(cm)	株数(10a)
試験区	泥炭土	64.2a	5kg/10a	66	17.5	8.658
慣行区						

②施肥量(kg/10a)

使用肥料	施肥量	窒素	リン酸	カリ	苦土
S121	50	5.0	10.0	5.0	1.5
BBNK17	20	4.0		2.0	
合計		9.0	10.0	7.0	1.5

③作業月日と生育期節

試験区分	播種日	出芽日	出穂日	収穫日
試験区	4月28日	5月19日	7月25日	10月5日
慣行区	5月7日	5月22日	7月25日	10月5日

④生育調査の結果

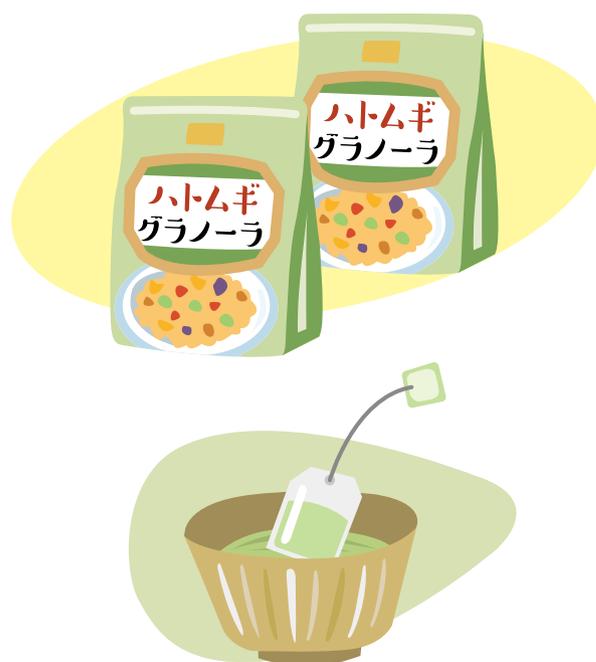
試験区分	生育調査	6月11日	6月14日	7月8日	7月30日		9月28日
試験区	草丈(cm)	8.2	16.0	58.3	174.5	稈長(cm)	193.3
	葉数(枚)	1.5	4.7	5.6	-	穂数(本)	13.3
慣行区	草丈(cm)	8.0	17.0	67.4	190.0	稈長(cm)	203.7
	葉数(枚)	1.5	4.6	5.9	-	穂数(本)	14.1

⑤収量調査の結果

試験区分	収穫量(kg/10a)	対比
試験区	288	114%
慣行区	253	100%

表2.緩効性肥料効果確認(2021年度)

施肥量(kg/10a)		窒素	リン酸	カリ	収穫量(kg/10a)	
基肥	Dds483	80	11.2	14.4	10.4	348



Variety & Technology 品種・技術ここがポイント!

施肥

春播き小麦「春よ恋」を倒さずに、もっと穫る

北海道立総合研究機構 中央農業試験場 農業環境部 生産技術グループ 主査 杉川 陽一

POINT

●春播き小麦「春よ恋」は、植物成長調整剤を1回散布し、土壌・生育診断による窒素増肥と組み合わせることで、倒伏を避けながら増収とたんぱく向上が見込めます。

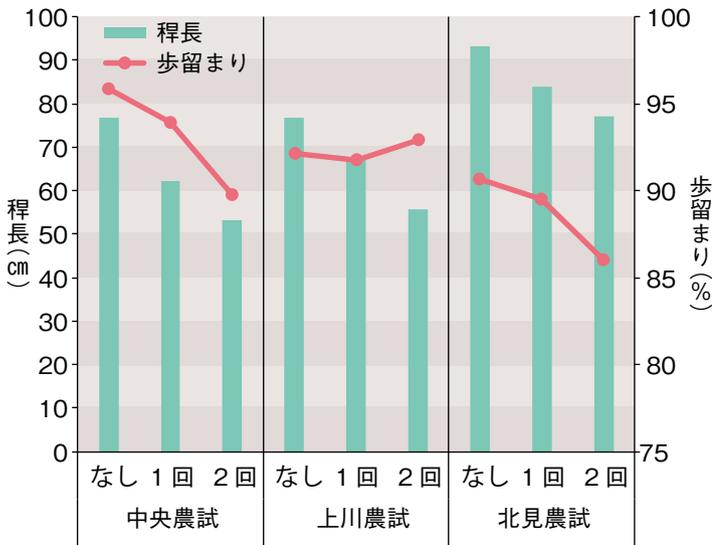


図1. 植調剤散布回数と稈長・歩留まり

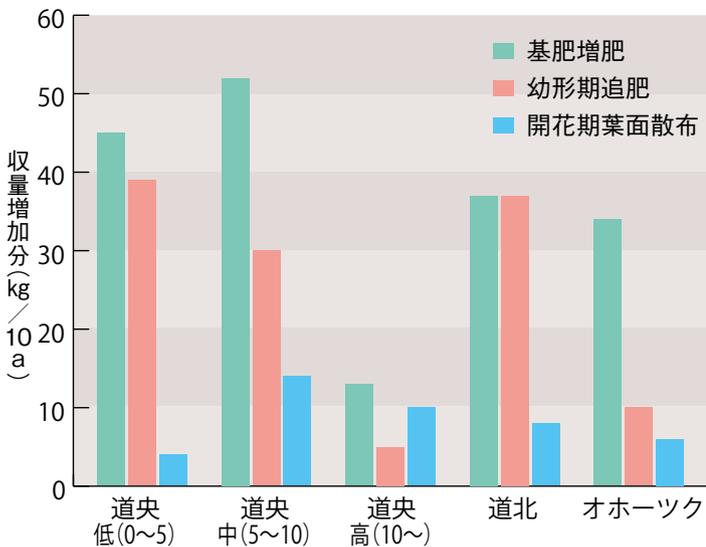


図2. 窒素増肥・追肥による収量増加分

道央の () 内の数値は窒素肥濃度の指標である熱水抽出性窒素 (mg/100g) を示す。

増肥量および追肥量は 3 ~ 4kg/10a。

植調剤の散布回数

各植調剤の散布回数は1回まで

「春よ恋」は草丈が高く倒伏しやすいため、慣行の窒素施肥量は倒伏防止を前提として設定されています。しかし、生産現場では倒伏軽減効果のある植物成長調整剤（以下、植調剤）と窒素増肥を組み合わせ、増収とたんぱく向上を図る取り組みが広まりつつあります。今回、植調剤と窒素増肥の最適な組み合わせ方法をご紹介します。

窒素増肥・追肥による増収効果

図2に基肥増肥、幼穂形成期（幼形期）追肥、開花期尿素葉面散布を実施した時の増収量を示します。

ですが、異なる剤を組み合わせる事例もあるため、その影響を調査しました。稈長は散布回数に応じて短くなり、倒伏耐性は向上しました（図1）。しかし、2回散布では歩留まり低下や成熟期の遅れにより、製品収量が減収する事例がありました。このため、基本的には1回散布が適切です（写真1）。

した。地域や圃場により増収幅は異なりますが、3 ~ 4 kg / 10 a の基肥増肥や幼形期追肥で平均 30 kg / 10 a 前後増収します。道央やオホーツクでは基肥増肥の方が幼形期追肥よりも増収しますが、基肥増肥は気象・土壌条件次第で倒伏を招きます。倒伏を避けるために、増肥は幼形期追肥を基本とし、1mあたりの幼形期の茎数が、道央の窒素肥濃度「低」（熱水抽出性窒素 5 mg / 100 g 未満）では 950 本、「中」（同 5、10 mg）では 800 本、

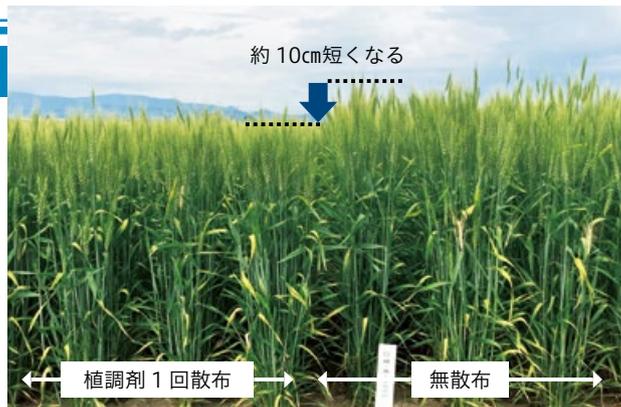


写真1. 植調剤を1回散布した「春よ恋」の例

Profile : 杉川 陽一さん

北海道大学大学院地球環境科学研究科修了。2005年中央農試岩見沢試験地に入庁、2009年から現在まで中央農試本場に配属。主に小麦栽培に関する研究に従事。福井県出身。

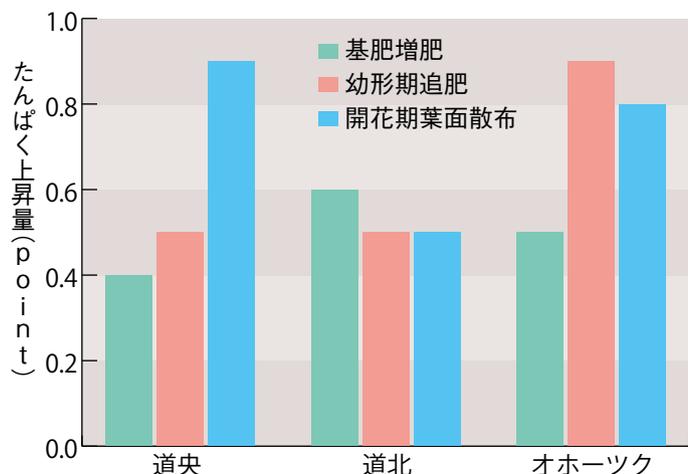


図3. 窒素増肥・追肥によるたんばく上昇量

増肥量および追肥量は 3 ~ 4kg/10a

開花期葉面散布による高たんばく化

図3に基肥増肥、幼形期追

オホーツクでは窒素肥沃度によらず700本未満の場合に追肥します。道北では穂数が確保しづらいため、幼形期茎数にかかわらず追肥するか、基肥に増肥します。なお、道央の「高」(同10mg/100g以上)では、増肥や追肥による増収効果は小さい一方、倒伏リスクは高まるため、増肥は不要です。

肥、開花期葉面散布を実施した時のたんばく上昇量を示しました。葉面散布による倒伏を防ぐため、穂揃期に草丈や穂数、葉色値(SPAD)等による生育診断を行います。穂揃期草丈(cm)×穂数(本/m²)が、道央では5万以下、オホーツクでは4万6400以下の場合に葉面散布を実施します。道北では植調剤散布によって穂揃期草丈が約7%短くなるため、穂揃期草丈を補正(÷0.93)すること、従来の追肥要否判定(施肥ガイド2020参照)を適用できます。

「春よ恋」は葉が黄化しやすく、診断時に黄化が激しい場合の葉面散布は減収するリスクがあるため、葉面散布を控えましょう。

これまでの内容を表にまとめました(表1)。なお、慣行栽培で基準収量(道央、道北360kg/10a、オホーツク480kg/10a)未満の場合は、本技術よりも窒素肥沃度や土壌物理性の改善を優先した方が増収に効果的です。また、本技術の泥炭土への適用は、過去の収量や倒伏を考慮して慎重に行ってください。

表1. 植調剤使用時の「春よ恋」目標収量と窒素施肥

(単位: kg/10a)

地域	目標収量	窒素肥沃度区分 (熱抽窒素 mg/100g)	窒素施肥 (基肥 + 幼形期)				開花期葉面散布
			低地土	台地土	火山性土	泥炭土	
道央	480	低 (0 ~ 5)	8+4		9+4	6+4	左記に加え、穂揃期生育診断※に応じて実施する。診断時に葉の黄化が激しい場合は実施しない。
		中 (5 ~ 10)	8+4		9+4	6+4	
		高 (10 ~)	8		9	6	
道北	420	-	8+4		9+4	6+4	
オホーツク	540	-	7+3		8+3	5+3	

注1: 植調剤は原則1回散布とする。

注2: 道央の区分低、中、オホーツクはそれぞれ、幼形期茎数950、800、700本/m²未満の場合に幼形期追肥が可能。道北は幼形期茎数診断が不要。

注3: 道央低区分および道北の倒伏リスクが低い圃場では全量基肥施用が可能。オホーツクは倒伏および低たんばくの危険が少ない圃場で、全量基肥施用が可能。

※穂数(本/m²)×草丈(cm)が、道央:5万以下、オホーツク:4万6400以下で開花期葉面散布が可能。

道北は草丈を7%補正(÷0.93)することで、従来の生育診断基準値が適用可能。



生産現場の
カラダケア
VOL.3

ととの
心と身体を調える
ざぜん
"いす坐禅"

不安定な天気やさまざまな人間関係など、何かと気苦労やストレスが多い生産現場。そんな気持ちをケアする手段として、坐禅はいかがでしょう。「坐禅は敷居が高そう…」という方でも大丈夫。「いす坐禅」なら気軽に取り組みます。このいす坐禅について、曹洞宗大真山峯光寺副住職の小野隆見さんにお話をお聞きしました。

手軽にできる「いす坐禅」

「坐禅とは、恐れや不安を含めたあらゆる（想い）を手放すことです。未来や過去を手放し『仏』として座り、身体、呼吸、精神を調えましょう」。そう話すのは峯光寺の副住職、小野さん。「いす坐禅」は「いつでも、どこでも気軽に坐禅ができるように」という思いから始まりました。基本的な作法や得られる効果は坐禅と同じです。

「いす坐禅は、蓄積された不安やストレスを和らげる効果があります。できれば、静かで刺激の少ない場所で行うのが良いですが、ちょっとした休憩時でも大丈夫です。時間や人数に決まりはありません。朝と夜に1分ずつでも継続することが大切です」

呼吸と身体感覚で効果を体感

坐禅を行っても、なかなか集中できない時は「呼吸」と「感覚」に意識を向けることで、不安や迷いといった（想い）を坐禅の間、拭き取ります。

「痛みといった強い感覚にはよく気

いす坐禅カンタン入門

かしこまらずに、まずはトライ！

●準備① いす、環境

いすの高さは床と腿が並行になる程度で、座面は硬過ぎず軟らか過ぎないものをご用意ください。

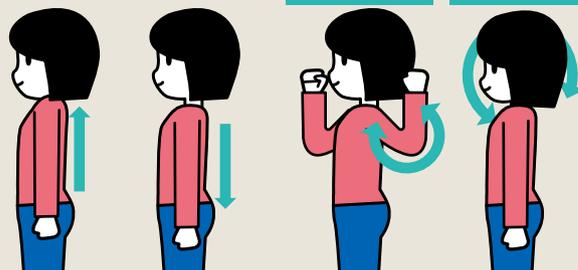
●準備② 身体をほぐす

坐禅の姿勢を調いやすくするために、上半身をほぐします。息を吸いながら肩を持ち上げ、吐きながら下ろしましょう。

肩を3回上下に

腕を前後に
5回ずつ

首を前後に
5回ずつ





曹洞宗
大真山峯光寺（札幌市東区）
副住職 小野 隆見さん

いす坐禅は宗派に関わらず、誰でも取り組める手軽な坐禅です。皆さんも生活にいす坐禅を取り入れてみてはいかがでしょうか。



曹洞宗のお寺は全国におよそ1万5千ヶ寺。曹洞宗の公式HP「曹洞禅ネット」では、坐禅のできるお寺を全国検索できます。道内にも40ヶ寺以上あります。
<https://www.sotozen-net.or.jp>

が付きますが、地に足がついていない感覚や空気が体内を巡る感覚など、微細な感覚にはなかなか気が付かないものです。坐禅では、呼吸や感覚のわずかな変化に集中。意識を今この時、身体に生じる感覚に向けることで余計なことを考えず（想い）を手放すことにつなげます」

いす坐禅を行っても心が落ち着かないことがあるかもしれません。そんな時でも坐禅をする意味は大きいと小野さん。

「いす坐禅を行うことで普段は過去や未来への（想い）が離れないまま生活をしていることに気がきます」

いす坐禅で心のデトックスを

生活を送るうえで避けられない問題や心配を切り離し、心を穏やかに生きていくために、小野さんは坐禅を推奨しています。

忙しく過ごす人こそ、坐禅で心をケアする必要があるのかもしれない。「生産者の皆さんは、生き物や作物を育てる中で大変なことも多くあると思います。そのような中でも、自らの心を育む時間も大切にいただければ幸いです」

●準備③ 姿勢

坐骨を意識しながら、足を肩幅に開きます。かかとはい少し上げてもいいです。背骨を下から一つひとつ積み上げるイメージで、最後に頭を乗せます。

●準備④ 目線

目線は斜め下、口は閉じ、舌を上あごに付けます。

●準備⑤ 手

手は左手を上にし、軽く組み合わせ、親指を付けて丸形を作ります。

●準備⑥ 身体を揺らす

身体を左右に、徐々に小さくなるように揺らします。自然と動きが止まるところでおさめ、前後も同様に行います。

●坐禅スタート

自然な呼吸をあるがまま味わいましょう。腹式呼吸で行います。さまざまな〈想い〉にとらわれず、身体と呼吸の調和を味わいます。

●坐禅終了

手のひらを上にして腿に置き、身体を準備⑥と同じように揺らします。余韻を感じながら、静かに一呼吸。ゆっくり立ち上がった後、日常に戻ります。





information
情報クリップ

CLIP

CLIP 01

かぼちゃ茎葉処理機の開発

ホクレン種苗園芸部 野菜果実花き課
農機燃料自動車部 農機自動車課
営農支援センター スマート農業推進課
訓子府実証農場 農産技術課

かぼちゃの収穫作業を効率化する、茎葉処理機の開発についてご紹介します。

かぼちゃの収穫作業を
少しでもラクに

かぼちゃは国内産の約半分を北海道が占める野菜です。しかし、重量野菜で人手による収穫がメインのため、労働力不足もあり、栽培面積は年々減少傾向となっています（図1）。

ホクレンでは、かぼちゃの収穫作業を少しでもラクにするため、収穫作業において労力と時間がかかる原因の一つである「果実を蔓や茎葉の中から見つける作業」の効率化を目指し、訓子府機械工業株式会社、ヤンマーアグリジャパン株式会社による「かぼちゃ茎葉処理機」の開発を、北海道立総合研究機構とともに支援しています。

茎葉処理の仕組み

機械の構成は、トラクターの前面に取り付ける「デバイダー」と後部に取り付ける「チョッパー」からなっています（写真1、2）。

デバイダーは回転刃で蔓を切断しながら、果実をトラクターのタイヤで踏まないよう左右に振り分けていきます。後部のチョッパーは、馬鈴しょ茎葉処理用のものを流用しており、果実を傷つけない高さ

写真1. かぼちゃ茎葉処理機（前面）

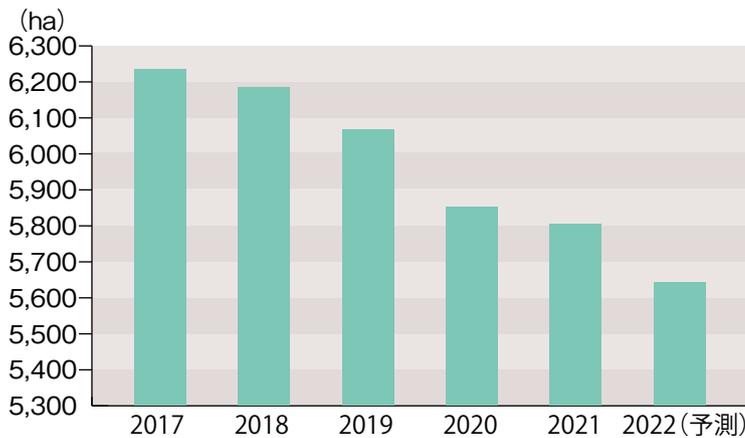


図1. 北海道産かぼちゃ面積の推移（2017～2022年 ホクレン調べ）



写真2. かぼちゃ茎葉処理機（後面）



写真3. 茎葉処理作業の様子



写真4. 茎葉処理後の状況



かぼちゃ茎葉処理機は動画でもご覧いただけます。

設定し、茎葉のみを切断していき
ます。

今年度の現地試験でも手応え

2020年より取り組みを開始し、ホクレン訓子府実証農場にかぼちゃ圃場をつくり、試験を行ってきました。基本的な仕様が固まった今年度は訓子府の圃場に加え、主要なかぼちゃ産地である3JA（JAとまこまい広域、JA北ひびき、JA道北なよろ）にご協力いただき、実用化を目指して現地試験を実施。その様子を生産者、JAの皆さんにご覧いただきました。

前部デバイターによる時速3〜5kmでの蔓切断と果実の振り分け、後部チョッパーでの茎葉処理ができること、製品にならない重大な果実の損傷は10%以下であることなどを現地試験で確認しました（写真3、4）（試験時の動画を2次元コードよりご覧いただけます）。

過去の試験では、茎葉処理を行うことで通常よりも20%ほど収穫作業時間の効率化ができるという結果が出ています。茎葉処理機の作業の様子を見た生産者からは、「果実を見つげるための」茎葉をかき分ける作業がなくなるのはラ

ク、「果実が見えるようになることで、次に収穫する果実の場所を見込みながら作業できるので効率上がる」、「茎葉が繁茂している状況では、どうしても見落として収穫されない果実がある。茎葉処理を行うとその割合は格段に減少すると思う」などの感想がありました。

現地への普及に向けて検討中

現在、土質や水分などさまざまな圃場でのスムーズな作業進行と果実の損傷割合を下げるため、細部の改良を行っています。また、現場での活用に向け、価格やメンテナンス体制などの検討協議を関係者で行っています。生産者の皆さんにご提案できるようになった段階で、改めてご案内する予定です。

機械についてのお問い合わせがありましたら、ホクレン各支所営農支援室、または営農支援センター スマート農業推進課までご連絡ください。

この「かぼちゃ茎葉処理機」により、収穫作業が省力化、効率化され、道内のかぼちゃ生産の維持拡大に少しでも寄与できればと考えています。



CLIP 02

「食育」を通じ北海道産砂糖への理解促進と消費拡大へ

ホクレンてん菜業務部 てん菜業務課

将来を担う北海道の子どもたちにてん菜や砂糖を知ってもらい、その大切さを伝える取り組みを行っています。

砂糖以外の甘味料増加などで砂糖の消費が減少傾向

北海道産の砂糖は、国内では北海道だけで栽培されるてん菜から作られています。原料のてん菜は輪作に欠かせない作物であると同時に、道内に8カ所ある製糖工場は地域の経済を支える存在にもなっています。

砂糖の用途は、家庭用が約1割で、多くは業務用として菓子類や清涼飲料、パン類などに使われており、昔から甘味料の中心を担っています。

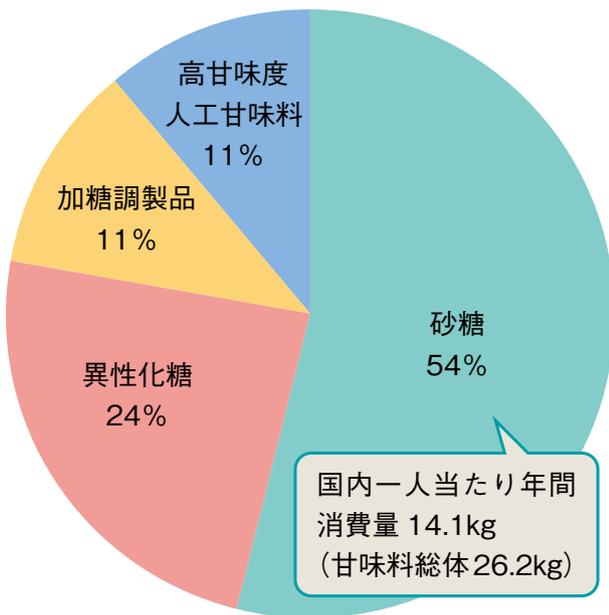


図1. 国内の一人当たり甘味需要量の内訳 (2019年)
※統計資料からホクレンにて作成

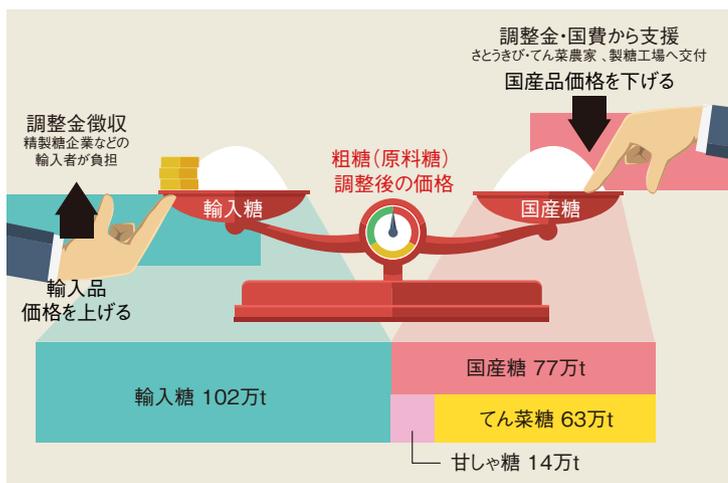


図2. 砂糖の価格調整制度の仕組みと国産糖と輸入糖の供給量 (2020年)
※農畜産業振興機構資料、令和4砂糖年度における砂糖及び異性化糖の需給見通し(第1回)(農林水産省2022年)より作成

きました。しかし、現在、異性化糖や加糖調整品、高甘味度人工甘味料※1など、砂糖以外の甘味料が増加し、甘味料全体の消費は微減なのに対し、砂糖の消費は減少が続いています。また、直近ではコロナ禍による消費減退の影響も大きく受けています。

※1異性化糖はブドウ糖と果糖を主成分とする液状糖。清涼飲料などに使われる。加糖調整品は砂糖に他の食品素材を混合した食品加工用原料。ほぼ輸入品でコストを抑えるため使われる。高甘味度人工甘味料は化学合成により作られる甘味料、砂糖の数倍の甘さで低カロリー食品などに使われる。

砂糖消費拡大への取り組み

国産の砂糖は約8割を占める道産のてん菜糖と、鹿児島県や沖縄県でさとうきびから作られる甘しゃ糖ですが、安価な海外産との価格差を埋めるため、輸入糖(粗糖)から調整金を徴収し国産糖に交付する糖価調整制度によって国内に流通しています(図2)。砂糖消費が減り輸入糖の割合が減ること、調整金収支悪化や制度の安定運営も懸念される状況になっており、砂糖消費の拡大が急務となっ



図3. 天下糖一プロジェクトのポータルサイト

ています。

砂糖の国内消費拡大を図るため、JAGグループ北海道では、2019年から「天下糖一プロジェクト」を実施し、ポータルサイト(図3)やイベント、セミナー開催など、砂糖の機能や良さを伝え、イメージアップを図る活動を始めています。

将来を担う子どもたちへの食育活動を推進

また、てん菜をはじめ、北海道の農産物生産と消費が安定して続いていくには、まず、北海道の農業や農産物についてもっと知り、理解してもらうことが大切です。特に、将来を担う子どもたちにそうした機会を提供することは、食育の面からも重要です。

そこで、昨年、国の事業を活用

し、全道の小中学校、特別支援学校の児童や生徒約15万人(全道の約4割)に、北海道産の砂糖と小豆を使用したデザート「あずきゼリー」の学校給食への無償提供を行いました。教育関係機関の皆さんからは、普段子どもたちが食べる機会の少ない「和」のデザートで、かつ道産農産物を原料とした食材の提供に評価をいただくとともに、砂糖や小豆に対する理解を深める取り組みが各学校で実施されました(写真1)。

2022年度もこの取り組みを継続、かつ拡大し、9月20日から約1カ月にわたる期間で、全道の児童、生徒の約6割に当たる約21万人に北海道産砂糖と小豆を使用した道産原料100%のデザート「ぜんざい」の無償提供を行いました(写真2、3、4)※2。

※2 今回のデザート提供は、「国産農林水産物等販路新規開拓緊急対策事業」を活用し、北海道農政部、北海道教育庁、札幌市教育委員会、市町村教育委員会、北海道学校給食会のご協力のもと、ホクレンが事業実施者となり実施しています。

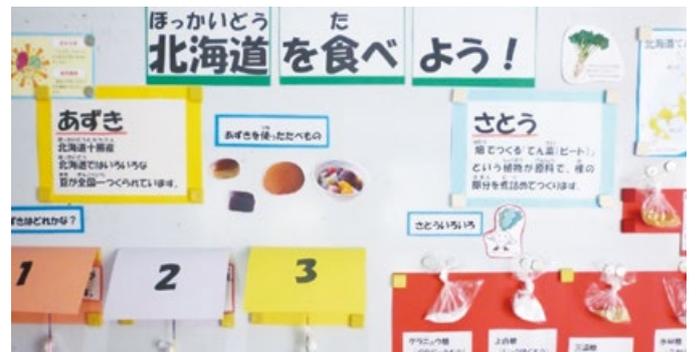


写真1. 2021年度「あずきゼリー」の材料となる農産物への理解を深める取り組み例



写真2. 2022年度、学校給食に提供した「ぜんざい」



写真4. ぜんざいを食べる子どもたち



写真3. ぜんざいの原料である砂糖、てん菜について説明

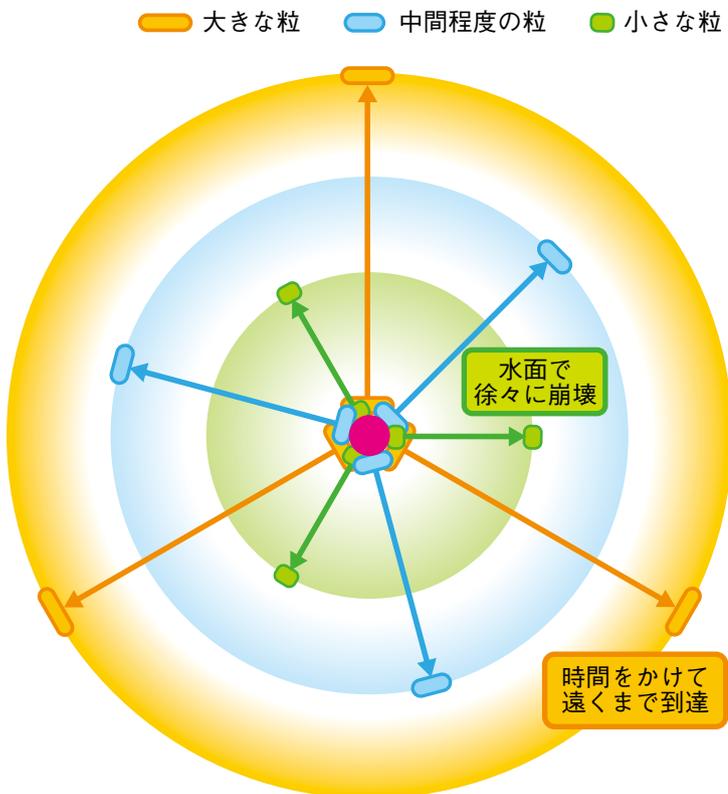


図 1. 楽粒の圃場への拡散イメージ



写真 1. サキガケ楽粒 (特徴は粒が不揃い)

サキガケ 楽粒

CLIP 03

水稲除草剤「サキガケ楽粒」のご紹介

ホクレン肥料農薬部 技術普及課

「サキガケ楽粒」は北興化学工業株式会社が開発した「楽粒」製剤を用いた新規の水稲除草剤（販売開始時期：2022年12月より）で、難防除雑草を含む多くの草種に高い効果が期待されています。

**サキガケ楽粒は
さまざまな散布方法に対応**

「楽粒」は粒径をあえて不均一にすることで、水田で散布した場所から近いところと遠いところそれぞれの粒が分散して崩壊するように設計。水面で有効成分がより広がりやすくなっています（写真1・図1）。10a当たりの散布量は250gと、フロアブル剤と比べて半分で、一般的な1kg粒剤と比べ4分の1と少ないのが特徴です。また、畦畔からの手まきに加え、無人ヘリやドローンによる空中散布などの省力的な散布方法にも適した製剤となっています（写真2）。

**難防除雑草を含む
多くの草種に高い効果が期待**

有効成分にはノビエへの残効性が高いイプフェンカルバゾン、広葉雑草に効果のあるテフルトリオン、ミズアオイに特に効果が高いワロルピラウキシフェンベンジルの3成分を含有。ミズアオイやオモダカなどの難防除雑草を含む多くの草種に高い効果が期待され、また、一年生雑草から多年生雑草まで幅広い雑草に適応します（表1）。

楽
YYY





畦畔散布



ドローン



無人ヘリ



水口施用

写真 2. さまざまな散布方法に対応

表 1. サキガケ薬粒の成分（北興化学工業株式会社調べ）

	イプフェンカルバゾン	テフリルトリオン	フロルピラウキシフェンベンジル (リンズコア)	サキガケ薬粒
ノビエ	●	□	○	●
ホタルイ	○	●	○	●
ミズアオイ	○	●	●	●
その他広葉	○	●	●	●
マツバイ	●	●	●	●
ヘラオモダカ	□	●	●	●
ウリカワ	△	○	●	●
オモダカ	△	●	●	●

イプフェンカルバゾン…………… 10.0%
 テフリルトリオン…………… 12.0%
 フロルピラウキシフェンベンジル…… 2.0%

除草効果：●…極大 ○…大 □…中 △…小 ×…無

表 2. 施防協試験でのサキガケ薬粒 地区別試験圃場数

函館	倶知安	苫小牧	札幌	岩見沢	留萌	旭川	合計
1	1	4	4	6	1	5	22

「サキガケ薬粒」のポイント

①省力化を図れる拡散型製剤

1ha 水田でも中に入らずに、散布ができます。10a 当たり 250 g 処理で省力的。

②さまざまな散布方法で処理可能

通常の湛水散布、湛水周縁散布のほか、水口施用、ドローンによる散布、水田畦畔の一边処理など、さまざまな方法で使用可能。

③特徴のある 3 成分を組み合わせ、安定した除草効果を発揮

異なった作用性を持つ、3 成分をバランスよく配合し、一年草雑草から広葉雑草や多年草雑草まで幅広い雑草に効果。

試験結果を報告していきます

本年、J A・ホクレンでは農業試験場や普及センターなどと連携し、全道各地区に組織している「施肥防除合理化推進協議会（施肥防協）」の試験圃場のうち 22 カ所で、「サキガケ薬粒」の試験を行っています（表 2）。その試験では（大きな区画での処理）（省力的な散布方法）（現地で行われている慣行）など、薬粒の製剤の特性からさまざまな散布方法を実施。現在のところ各地区からはおおむね高い効果を示したとの中間報告がなされています。検討会を踏まえて最終的な試験成績が確定しますので、試験結果がまとまった後に、使用者の生の声をお届けしていきます。



写真 1. アグリポート Web
※開発中の画面のため、変更になる場合があります。

アグリポート Web は
12月1日以降に
右記の2次元コードから
ご覧いただけます。
<https://agriport.jp>



CLIP 04

アグリポートWebサイトが 開設しました

アグリポート編集部

12月1日にアグリポート Web サイトが開設しました。パソコン、スマートフォン、タブレットでもご覧いただけますので、ぜひご活用ください。

アグリポートは2016年6月の発刊以来、今号でVOL40となりました。生産者やJA、農業関係機関の方々など皆さんの支えの元、誌面で発信をしてきましたが、今後は誌面に加え、Webサイトでもアグリポートを閲覧することができます。

閲覧される方の利便性を第一に、営農形態別の構成、知りたい情報の記事をピンポイントで表示するための検索機能を付加しています。また、過去のバックナンバーも保管していますので、読み返したい記事もご覧いただけます。

今回アグリポート Web サイト開設に伴い、これまでホクレンインフォメーションサイトでお届けしてきた営農に役立つタイムリーな営農情報を、今後はアグリポート Web で掲載していきます。なお、ホクレンインフォメーションサイトは11月末で閉鎖しておりますので、ご注意ください。

生産者、JA、農業関係機関の方々が必要とする情報を発信するためコンテンツの拡充をしていきますので、ぜひアグリポート Web をご活用ください。



農業ロボット「デスカ3号」
農業お手伝いロボットとして開発され、北海道の
生産地をさすらいながらお助けします。開発され
たばかりなので農業はまったくの初心者です。

農業ロボットデスカ3号の

これって何デスカ?

「上富良野町の方からの質問!」トラクターの馬力は何を基準にしている?

VOL.11



皆さんからの疑問を大募集!
今更聞けない疑問をデスカ3号が
代わりに聞きます。皆さんの疑問を
アンケートでお寄せください。

トラクター選びに欠かせない「馬

力」。元々はイギリスの発明家ジェームズ・ワットが、開発した蒸気機関の性能を表すため、当時、いろいろな仕事で使われていた馬の牽引力を調べ、1頭分の力を定めたのが起源となっています。

日本ではPSという単位が使われます。1馬力は「約75kgの荷物を1秒間で1m持ち上げる力」となっているため、力持ちの人なら出せるかも知れません。

トラクターに必要な馬力は、稲作や畑作など農地の種類や土質、作業機や作業の種類、作る作物などでも変わります。取り付けられる作業機や幅も馬力が変わるので、作付面積や作業効率なども考えて選ぶことが大切です。

馬力が強いトラクターは、大きくて重くなるので、強過ぎても効率が悪くなる場合があります。圃場や作業に見合った、最適なトラクターを使うことは、省エネの面でも役立ちます。

ナルホド!



VOICE

読者の皆さんからの声



前号の読者アンケートにお寄せいただいた声を掲載します。

表紙

- 表紙のコーディネートをいつも楽しみに見えています。(長沼町・女性)
- 表紙の写真の笑顔がすてきです。(土別市・女性)

特集「生産コスト低減の基本」

- コスト低減のための「こまめなトラクター整備」の記事が良かったです。ささいなことですが、点検って大事ななど改めて思いました。(音更町・女性)
- 「生産コスト低減の基本」の特集は、肥料の高騰によって農業経営にどのような影響が出るのかという記事でしたが、栽培履歴を参照する項目で、10a当たり単位の記録により肥料や農薬の金額を計算する方法が目につきました。令和5年度の単価を計算すれば比較できる、と思いました。(土別市・男性)
- 第39号は生産費高騰の中、コスト削減をテーマとしていて非常に良かったです。(岩見沢市・男性)
- 生産コスト低減の特集は、内容全般が総合的に良かったです。現状、農

薬や化学肥料の高騰、輸入飼料の値上がりなど、農業界の課題は山積みです。これまでの固定概念を取り払い、根本的な見直しや新農業形態を模索することはもちろん、持続可能かつ環境や人にやさしい真の安全安心を私たちの代で確立し、次世代へ希望をつないでいきたいですね。アグリポートの存在意義、影響は大きくなると思います。(清水町・女性)

品種・技術ここがポイント！

- 「ケトシス対策」とても分かりやすかったです。酪農生産者なのでこれまではなんとなく理解していたのですが、図解や写真付き説明により、初めて「なるほど!!」と納得しました。すぐに現場で活用できそうです。「あの人のビューポイント」は、心に留めておきたい言葉に毎号必ず線を引いています。いつも先輩方のメッセージに力をいただいています。(湧別町・女性)

これって何デスカ？

- 牛の胃の話は初めて聞いた話で、とても興味深く、他の動物にも興味が湧きました。(札幌市・男性)

Agri Square

- 写真の投稿がとても美しく、農業を身近に感じました。川柳も面白く拝読しています。(札幌市・女性)
- 川柳について、夫と「あるね～」と笑いながら盛り上がりました。緑肥のことも気になっていたもので、カラーページで紹介されていて分かりやすかったです。(上富良野町・女性)

その他

- 毎回読んでいます。女性向けの記事を増やしてほしいと思います。(芽室町・女性)
- 花き栽培の特集をお願いします。(当麻町・女性)
- 後継者問題。私の水田を水田として守って続けてくれる人はいないか、と切に思う。(千歳市・男性)
- 見やすいから読もうと思えるので、良いと思います。(別海町・女性)
- 久しぶりに見ましたが、薄い冊子の割に内容が充実していると感じました。(長沼町・女性)
- 写真や図が多用され、文章の配置間隔に余裕があって、ゆったりと読み進めていけました。(茨城県水戸市・男性)
- アグリポートの内容について、興味のひかれる記事が増えました。(北見市・男性)
- イラストがかわいい。読みやすくて良いです。(厚真町・女性)
- 読者プレゼントで男性のコーディネートもあるとうれしい。(鹿追町・男性)
- いつも、ためになる内容で熟読しております。女性たちで座談会など、テーマを決めて開いてほしいです。(滝川市・女性)

REPORT

アグリポーターREPORT

全道各地のアグリポーターから直送のレポートが届きました。

今回のテーマ 自分なりの健康法

REPORT 01

マッサージチェアを
愛用しています

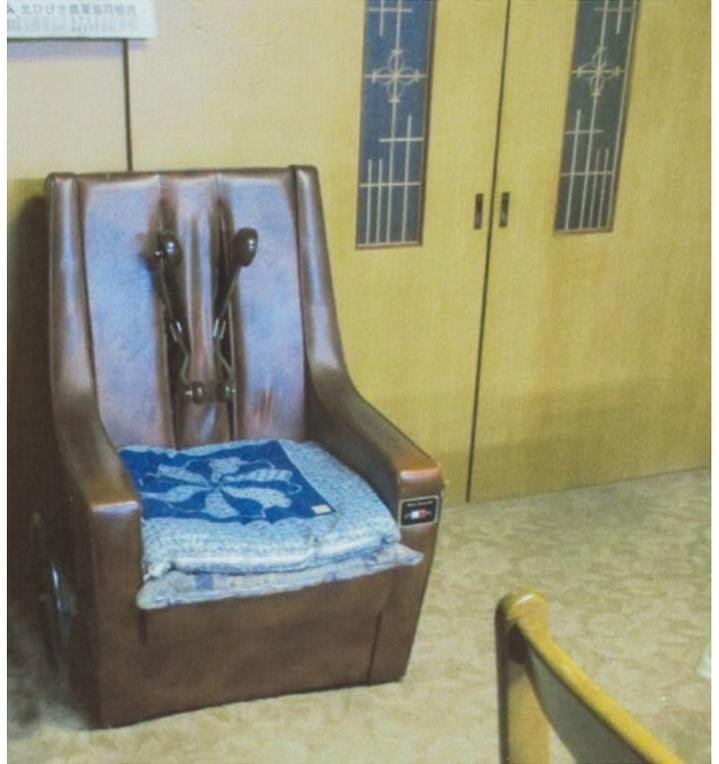
アグリポーター

士別市 高橋 豊さん



5～6年前から、時間もかからず簡単なので、私はグルコサミン加工食品、妻は大麦若葉入り青汁などを飲んだりしますが、作業が続いて疲れがたまり、背中
の肩甲骨のあたりが痛いような時などに活用しているのは、マッサージチェアです。

これは、私の父親が使っていた形見の機械で、もう20年以上も妻と二人で使っています。お昼ご飯の後によく使用し、ちょうど良いところにあたるよう、ハンドルで上下の位置を合わせながら数分マッサージ。そうすると少しラクな状態になるので、とても愛用しています。



REPORT 02

おいしいものを食べる！
これに尽きます

アグリポーター

江別市 中橋 賢一さん



illustration
by しゃおり

おいしいものを食べると、気分も高揚し、笑顔も増え、健康に過ごせます。

私たちの身体は、私たちが食べたものから作られているので、健康の元は食事にあることを実感しています。食事の質が落ちると、風邪を引きやすくなることも体感し、良いものをバランスよく食べているときは、体調を崩すことは少ないです。

父からは「貧乏でも、食べ物だけにはこだわりなさい」と、教えられて育ちました（祖父の代からそうだったようです）。

加工品の調達時は食品表示も細かく確認します。それはお酒選びの時も。限られた原料でつくられたお酒に、こだわりの食事。主原料だけで造られたお酒とともにおいしい食事をとって、健康な身体づくりをしていきます。

世はまさに物価高！いろいろなものが値上がりして私たちの営農と暮らしに影響を与えています。そんな物価高を乗り越える節約術をお聞きしました。仲間の節約術を参考にして、明るく・楽しく取り組みましょう！

- LED電球に取り換える。
(北斗市・女性)
- 太陽光発電を使用した充電。
(北見市・男性)
- ハウスバンドはすりきれて使えなくなったものは悪いところを切ってつなぎ足して、段ボールのまとめしぼりや肥料袋の口しぼりに再利用しています。
(石狩市・女性)
- 畑からの移動は自転車です。
(音更町・女性)



- 畑の様子を見に行く時、忙しい時期でなければ自転車で行っています。
(北見市・男性)
- 冷蔵庫の使い方に注意する。物を入れ過ぎない。温かいものは冷ましてから入れる。
(札幌市・女性)

肥料の無駄をなくす！

- 堆肥、スラリー（ふん尿）などを有効に利用し、肥料代の節約に心掛けてます。
(雄武町・男性)

- 土壌診断を行って、必要な分だけ肥料を購入する。
(岩見沢市・男性)
- 土壌診断による減肥。機械類は細かくメンテナンスをかけ、大修理にならないように心掛ける。
(士幌町・男性)

他にもあります！こんな節約

- トラクターなどのエアークリーナーエレメントをこまめに洗浄する。燃費が良くなると考えて！
(津別町・男性)
- 基本的なことはしているのですが、私が教えてほしい……。
(滝川市・女性)
- 暖房には薪ストーブを利用。薪作りも楽しいけど、年々準備が大変に。
(音更町・女性)
- インターネットなどで価格を調べてから最安値の商品を買う。
(東川町・男性)



- 早起きして洗濯。早朝の電気料金は深夜料金になるので割引価格になる。
(千歳市・女性)



- 生き物を扱っているとなおさらに、節約できる部分とそうでない部分があると思います。我が家ではあえて節約はしていませんが、牛床、牛体の手入れ、ウォーターカップの衛生管理などに気を遣い、病気になりにくい丈夫な牛を育てることを日々心掛けています。
(津別町・女性)
- 収穫後の残渣をすき込むためにディスクハローを使用します。ロータリーに比べ時間と軽油の節約になります。圃場の透水性も良い状態を保てると思います。
(京極町・男性)
- あまり考え過ぎないようにしています。無駄使いをしないようには気を付けていますが、節約、節約とケチケチしているとストレスになり、良い結果にならないと思いますので。
(岩見沢市・女性)
- マルチや日常生活で使用した物の再利用を考えています。今は豆腐パックを種播きポットに利用しています。
(宮城県栗原市・男性)

- 現状取り組んでいることはなく、これから考えて実践する予定。
(幕別町・男性)

READER COMMENTS

読者アンケート

皆さんにお聞きしました。

教えてください!あなたの節約術

節電が大切です!



・着なくなった衣類を雑巾にしたり、使わないコンセントを抜いたりしています。
(厚真町・女性)

・こまめに電気を消す。日頃の意識が1番大事だと思います。(江別市・男性)

・使っていない家電のコンセントは抜く。家電は使う時だけスイッチを入れて、なるべく待機電力の消費をなくす。再利用できる物はできるだけ利用し、リサイクルできる物は捨てずにリサイクルに出すことで、循環を考える。
(鹿追町・女性)

・使わない部屋の電気をこまめに消す。食器洗いの際には、水を出し放しにせず、洗う時は水を止める。
(苫小牧市・女性)

<編集部より>アンケートでお寄せいただいた皆さんの「節約術」では、多くの方が「電源OFFによる節約」を挙げられました。

無駄をなくして節約します!

・買い過ぎにならないように計画的に資材を買っている。(美瑛町・女性)

・あらかじめ欲しい物を書き出してみることです。(福岡市・男性)

・買った物は大事に使う。
(訓子府町・女性)

・お風呂の湯を入れ過ぎたら、桶ですくって子どもと一緒に頭や身体を洗う。残り湯でトイレ掃除や洗濯をします。
(岩見沢市・女性)



・電源コンセントは抜く。道具は元あった場所へ使い終わったら戻す。欠品の買い足しや購入の必要のある物はその都度メモしておき、メモを持って買い物に行く。(南富良野町・女性)

丁寧な暮らしで節約!

・資材など再度使える物は洗ってきれいに油をかけたり、たたんでいつでも使えるようにしたり、きちんと分かりやすい見える所に収納しています。
(八雲町・女性)

・きれいに使うことで長く使える。片付ける時に洗ったり整理整頓したりすることが、結果、節約につながると思います。
(鷹栖町・女性)

・普段から整理整頓し無駄なものを買わない。日頃の農機メンテナンスもしっかり行う。
(羽幌町・男性)

ecoで節約!



・電球をLEDに換えることや、資材はなるべくまとめて購入。
(別海町・女性)

・少し寒く感じる時はベストを着用しています。肩凝りも気にならず意外と暖かいんですね。
(士別市・男性)

・取れ過ぎた野菜や規格外野菜は、冬用に乾燥野菜にしたり真空冷凍にしたり、できるだけ食品ロスを出さない努力をしています。いつの日かこれらの野菜を商品化し、お小遣い稼ぎにもつなげられたら。(岩見沢市・女性)

・ビニールハウスの透明フィルムは家庭菜園野菜のマルチにしたり、トンネルにしたり、すぐに廃棄せずにとにかく使い回します。
(幕別町・女性)

投稿いただいた何げない日常の風景をお届けします。



話題となった夕映えにかかる虹
鹿追町・女性



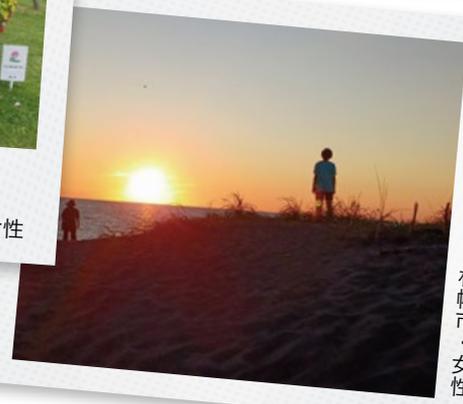
仕事着をリメイクして孫用に。
これからの季節に大活躍しよう。
本別町・女性



花の街えにわ 綺麗に
咲いてました
長沼町・女性



BBQのシメで焼きおにぎり、
はや流行ってる？まだ。
北広島市・男性



キャンプ場にはキャンプ場の
よさがある
札幌市・女性

あなたの作品を大募集！

写真・川柳をぜひお寄せください

趣味、活動、料理、ペットなどあなたの日常を撮影した写真やイラスト。忙しい作業のなかで感じた川柳などあなたの作品をアグリポートにお送りください。採用された方には粗品を進呈します。なお、投稿いただいた写真はアグリポートの誌面づくり以外の目的には一切使用しません。ぜひお気軽にお寄せください。

写真の応募：スマートフォン・パソコンで読者アンケート回答ページにアクセスすると写真投稿欄がありますので、そこから投稿できます。

川柳の応募：裏表紙の応募FAX、またはインターネットでご応募できます。



こちらのアドレス・2次元コードからアクセスいただけます。

<https://jp.surveymonkey.com/r/JWNX3D3>

SENRYU

農業なんでも川柳

農作業や暮らしのことを川柳に。

日頃の農作業や暮らしのことを川柳にしてお寄せください。作品が紹介された方には粗品を進呈します。

夏の勲章です！（編）

風呂上がり 日焼けした腕 黒い顔
（長沼町・男性）

雑草並みの忍耐力とたくましさを手に入れたい！（編）

自力で 枯らしてみたい 雑草を
（津別町・男性）

張り切る気持ちが大切ですね（編）

息子より 張り切りすぎて 腰痛め
（苦前町・女性）

何とか知恵を出して乗り切りたいものです（編）

何もかも 値上げで新種 金欠病
（雄武町・男性）

心の叫びですね（編）

雑草よ 作物よりは 伸びないで
（厚真町・女性）

今号の特集企画は、道内で作付けが拡大している新規作物や、小売業の目線から注目されている新品目などを取り上げました。過去には栽培や貯蔵が難しかった「さつまいも」。全国と比較し、北海道のさつまいも作付面積は小さい一方で、総務省の家計調査によると北海道はさつまいもの消費量が全国平均より1割ほど高いという傾向にあります。さつまいもが大好きな道民にとって、道産さつまいもが当たり前に見えるようになるとうれしいですね。

アグリポートのWebサイトが12月に開設しました。スマートフォンやタブレットなどからもアグリポートが閲覧できます。今後、誌面だけではお伝えきれない営農に役立つ情報も発信していきますので、ぜひご覧ください！(K.M)



ホクレンの営農情報誌
アグリポート
2022.12-2023.1
VOL.40

編集 ホクレン農業協同組合連合会
農業総合研究所 営農支援センター
営農支援推進課内 アグリポート編集部

PRESENT 読者プレゼント

応募締切 2023年1月31日(火)

アンケートにお答えいただいた方に抽選でプレゼントを差し上げます。裏表紙の記入欄に必要事項をご記入のうえFAXするか、またはパソコン・スマートフォンの応募フォームからご応募ください。

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

A

たいまつ食品「北海道産切り餅おひとつパック」と「北海道産米100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯」セット 10名様

今号の「道産品のカタチ」(P15~16)で掲載している2品をセットにしてプレゼントします。「餅屋が作った甘納豆の赤飯」は、もち米に北海道産のもち米を使用。ほど良い甘さの甘納豆は北海道産大正金時豆を使用し、ほんのり甘くやさしい味わいです。

内容

- 規格:北海道産切り餅おひとつパック 550g×2袋
北海道産米100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯 150g×6パック
- 保存方法:常温



B

表紙コーディネートセット S・M・L・XLサイズ 合計4名様

表紙で使用された中綿ジャケットとカーゴパンツのセットをプレゼントします。サイズは女性用S・M・L・XLとなります。応募用紙または応募フォームにご希望のサイズをご記入ください。

これからは
営農を伸ばす
ヒントを
すき間時間で
チェック

NEW! アグリポート Web 12/1 OPEN

アグリポートがいつでも、どこでも活用できる!パソコン・タブレット・スマートフォンで、空き時間に営農情報をチェック。記事検索などの機能を充実させた新しいアグリポートWebをご活用ください。

<https://agriport.jp>



本誌に掲載されている商品またはサービスなどの名称は、各社の商標または登録商標です。YouTubeは、Google LLCの商標です。

編集部より

編集部では、さまざまなご意見、ご要望、厳しいご指摘も含め誌面に反映させていきたいと思っております。ぜひ、あなたのご意見をお聞かせください。

読者アンケートのお願い 皆さんのお役に立つ誌面づくりのために、ぜひあなたの声をお寄せください。

※お送りいただいたご意見は「Agri Square」コーナーに掲載させていただくほか、誌面づくりに反映させていただきます。

プレゼントのご応募・ご意見はFAXかパソコン・スマートフォンで
 ※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

応募締め切り:2023年1月31日(火)



FAX ご応募先 **011-742-9202**

パソコン・スマートフォンご応募先
<https://jp.surveymonkey.com/r/JWNX3D3>

ご応募は
こちらから

[プレゼント応募記入欄] 下記の内容をご記入ください。

※お名前・ご住所・お電話番号は商品発送時に使用いたしますので正確にご記入願います。

お名前 _____
 性別：男・女 年齢 _____ 歳

ご住所 _____
 〒 _____ - _____

お電話番号 _____

ご職業 _____
 1. 生産者 2. 系統職員 3. その他 (_____)

ご職業で「生産者」とお答えの方の営農形態は?
 ※該当するもの全てに○をつけてください。
 1. 稲作 2. 畑作 3. 園芸 4. 酪畜
 5. その他 (_____)

ご希望のプレゼント ※A・Bいずれかに○印をご記入ください。

- A** たいまつ食品「北海道産切り餅おひとつパック」と「北海道産米100%使用 餅屋が作った甘納豆の赤飯」セット
- B** 表紙のコーディネートセット 希望サイズ (S・M・L・XL)

[アンケート回答書] 下記の質問にお答えください。

Q1. 誌面で興味深かった記事はどれですか? ※複数回答可

- 0. 表紙
- 1. あの人のビューポイント
- 特集 シン道産品に注目
 - 2. 注目を集める北海道のさつまいも
 - 3. さつまいもの産地化を目指して
 - 4. 新商品で産地を後押し
 - 5. 小売業が注目する新しい道産農作物
- 6. 牧草など高能力品種開発と高品質種子供給への取り組み
- 道産品のカタチ
 - 7. たいまつ食品株式会社 北海道産切り餅おひとつパック
- START UP! ケーススタディーで知る営農のヒント
 - 8. 長期貯蔵メロンの取り組み
 - 9. ハトムギの安定生産に向けた取り組み
- 品種・技術ここがポイント!
 - 10. 春播き小麦「春よ恋」を倒さずに、もっと穫る
- 生産現場のカラダケア
 - 11. 心と身体を調える"いす坐禅"
- 情報 CLIP
 - 12. かぼちゃ茎葉処理機の開発
 - 13. 「食育」を通じ北海道産砂糖への理解促進と消費拡大へ
 - 14. 水稻除草剤「サキガケ楽粒」のご紹介
 - 15. アグリポート Web サイトが開設しました
- これって何デスカ?
 - 16. トラクターの馬力は何を基準にしている?
- Agri Square
 - 17. 読者の皆さんからの声
 - 18. アグリポーター REPORT
 - 19. 読者アンケート
 教えてください! あなたの節約術
 - 20. アグリ・フォト
 - 21. 農業なんでも川柳

Q2. 今号の満足度をお答えください。



Q3. 今後取り上げてほしいテーマをご記入ください。

Q4. 特技やプチ自慢、地域の特産品など、あなたが伝えたいことを教えてください。

Q5. ご意見・ご感想・改善点などをご記入ください。

Q6. 「これって何デスカ?」コーナーで聞いてみたい疑問・質問をご記入ください。

<農業なんでも川柳>応募欄

※お送りいただいたお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は商品の発送、誌面づくりの基礎データとしての目的以外には一切使用いたしません。個人情報は厳重に保管・管理し、漏洩、滅失、毀損の防止、そのほか安全管理のために必要かつ適切な措置を講ずるよう努めます。また第三者への提供・開示などは一切いたしません。