

大地の声



柏市五條谷で年間通して多品目の野菜を作る落合裕之さんは、お父様から農業のノウハウを学びながら約5年前に(株)農園葵屋を設立。JAのみならず、市場・メーカーなどからも積極的に情報収集をし、農業と経営の双方に活かしています。

詳しくは16ページをご覧ください

インボイス制度導入に備えて研修会を行いました—西船地区青色申告部会、貸地貸家経営組合

西船地区青色申告部会と貸地貸家経営組合は、10月5日、西船地区多目的ホール2階会議室で令和5年10月1日から導入される消費税インボイス制度（適格請求書等保存方式）に関する研修会を行いました。当JA顧問税理士の深代勝美先生が「同制度の概要」「登録の準備」「申請期限」などについて、参加者に分かりやすい事例を交えながら説明をしました。同制度は農業や不動産貸付業を営む方に影響を与えるため、参加者の関心は高く、熱心に説明を聞かれました。



インボイス制度について説明する深代顧問税理士

共撰出荷を前に目揃会を実施—JAちば東葛柏小かぶ共撰部会



小かぶを手に取り確認する部会員の皆さん

秋から冬にピークを迎える小かぶの本格出荷を前に、JAちば東葛柏小かぶ共撰部会は10月15日、柏集出荷場で目揃会を行いました。

この日は25名の生産者と、全農ちばの職員、JA職員が参加して、出荷規格、出荷時の留意点、共撰出荷開始日の確認が行われるとともに、市場状況などの共有がされました。

全農ちばの職員は「柏の小かぶは品質・数量共に市場からの信頼が高い。小かぶ以外の価格も低迷しており厳しい状況だが、単価を上げるため引き続き品質を維持してほしい」と話しました。

秋からの本格的な出荷にむけて—JAちば東葛ふたば青果物出荷連合会かぶ部会

JAちば東葛ふたば青果物出荷連合会かぶ部会は10月19日、東部支店会議室で令和3年度のかぶ出荷現品査定会を開催しました。これから迎える本格的な出荷を前に、出席した5社の市場担当者と「かぶの出荷規格」などについて意見交換を行いました。また、千葉県東葛飾農業事務所の職員から「害虫：キスジノミハムシの防除」「農薬のローテーション」などについて説明がありました。岡田英夫部会長は「市場の状況は厳しいが、高値がつくように少しでもいいものを出荷しましょう」と話しました。



熱心に意見交換する生産者

令和4年産麦の品質・収量の向上にむけて—JAちば東葛大規模営農組織協議会



開会にあたり挨拶する染谷美佐夫会長

JAちば東葛大規模営農組織協議会は10月7日、野田地区経済センターで令和3年度の協議会を開催しました。会議には、野田市内で大麦、小麦、大豆などを生産する同協議会の構成団体である農事組合法人野田市東部営農組合、農事組合法人きまがせ、農事組合法人小山営農組合、(株)野田自然共生ファームが参加しました。

この日は、千葉県東葛飾農業事務所の職員から[小麦：さとのそら栽培管理のポイント]

[赤かび病の防除]の説明があり、各農薬・肥料メーカーから新商品の説明がありました。

同協議会は、栽培技術を共有する事で、令和4年産大麦、小麦、大豆の品質・収量の向上を図っています。

夏の風情を思い出しました—西船地区女性部

西船地区女性部手芸クラブは10月15日、西船地区多目的ホールで手芸講座を行いました。

ご自身でも自宅で手芸教室を開く北村民江さんを講師に、この日は5名の部員の方が参加しました。



参加した皆さんは、あらかじめ講師が準備した生地で『布風鈴』を作成しました。音は鳴りませんが、過ぎた夏の風情を感じることが出来ました。

ひと針ひと針真剣ですが、皆さん良いストレス解消になるとおっしゃっていました。



全国からライフアドバイザーが集まりました—JA



受賞者の寄せ書きの前で

当JAのライフアドバイザー仲村直和係長(行田支店)は10月19日、ホテルニューオータニで行われた全国共済農業協同組合連合会が主催する「対談・講演会」に参加しました。仲村係長は、令和2年度に優秀な業績をおさめたことが讃えられ、新任優績表彰受賞者の千葉県代表として同会に招待されました。

この日は、全国から集まった他JAのライフアドバイザーと共に、ゲストの講演や受賞ライフアドバイザーの取り組み事例発表を聞くなど、意欲向上の場となりました。

令和4年度春肥料予約申込書

引取値引きのご案内

1,000円/袋(税込)未満の銘柄を除く全品
1袋当たり**3円/kg**の値引きに加え、
合成培土、平成培土については
1パレット(70袋)当たり1,050円の
引取値引きを実施します！

引取値引きを是非ご利用ください！

※引き取りにつきましては、
事前(10日前)にご連絡を
お願い致します。



営農情報

【農薬散布機洗浄の徹底】

～安全に農作物を生産するために～

柏地区経済センター  田島 大



農薬散布機は便利ですが、散布後の洗浄を怠ってしまうと大きな農薬事故につながる恐れがあります。そんな農薬事故を起こさないためにも、農薬散布機の洗浄を徹底しましょう!!

①なぜ散布後の洗浄を徹底しないといけないのか

日本GAP協会調べ(報道資料及び公表された違反事例)によると、農薬残留基準超過の原因の上位に、**農薬散布機・タンク及びホースの洗浄不足・不洗浄**が入っています。農薬散布後の洗浄が不十分だと、散布機具内に微量の農薬が残ってしまいます。次回、別の作物に農薬散布を行った際に、登録適用のない作物にかかり農薬残留基準超過になってしまい、場合によっては食品衛生法違反にもなり、農産物の出荷停止・回収などにつながりますので、散布後は洗浄を徹底しましょう。

②農薬散布機の洗浄の仕方

タンク内の洗浄
残液をしっかりと洗い流す!



ストレーナーの洗浄
目詰まりがないか確認!



ホース内は清水(20L以上)で
3回以上流しましょう



130mホースの場合
残液が10L以上あります!

背負い式動噴
も同様です



タンク内の洗浄



フィルター洗浄



ホース内の洗浄



【上記の洗浄を行い、農薬事故を防ぎましょう!】

人と地球の明るい未来のために

エシカル時代の農業と食品ロスを考えよう

他人事では済まされない 食品ロス問題

コロナ禍で一時、マスクの買い占めが起りました。誰かが過剰なほど買いだめすれば、本当にマスクが必要な人が困ってしまいます。

同時に食料品の買い占めも問題になりました。野菜など生鮮食品を宅配する会社には注文が殺到し、注文できない人も出てしまいました。高齢や障害などで近所の店で買い物に行けない人にとって、宅配は食材を確保する頼みの綱です。直接店まで買いに行ける人までが一気に注文すれば、宅配でしか買えない人の機会を奪つことになってしまいます。

飲食店で食べ切れないほど料理を注文して食べ残し「お金を払っているんだから食べようが残そうが自分の勝手」と言う人もいます。飲食店で食べ残せば、生産者やお店の人が苦労して作った食材や料理、かけた時間やお金など、全てが

無駄になります。残された料理は家畜の餌や肥料にリサイクルすることもできませんが、外食産業のリサイクル率は決して高くなく、ほとんどが「事業系一般廃棄物」として、家庭ごと一緒に焼却処分されます。廃棄コストはお店が払うだけでなく、私たち市民が市区町村に納めた税金でも賄われるのです。東京都世田谷区の場合、事業系一般廃棄物の処理コストは1kg当たり59円（2021年4月発表）。焼却すれば二酸化炭素が排出されて気候に悪影響を与え、自然災害が起りやすくなり、農作物もできにくくなります。

エシカルとは人や社会、 環境を思いやること

「エシカル消費」という言葉は中学校で習います。家庭科の教科書には「個人の満足だけでなく、人、社会、環境、地域などの側面にも配慮した倫理的な消

費」とあります。自分のことだけでなく、他の人や環境にも配慮することが大切だということです。

食品ロスを減らすため 私たちができること

それでは、エシカル消費で食品ロスを減らすことはできるのでしょうか。

- 家にある食材を確認しリストを作って買い物をし、無駄買いを防ぐ。
- 一人暮らしでキャベツを丸ごと使い切れないなら2分の1個、4分の1個を買つ。
- 野菜は市販の野菜保存袋に入れて品質を保ち、日持ちを良くする。
- 冷蔵庫に入れる食品は容量の約70%に収め、管理しやすくする。
- 余った野菜はカレーやスムージーに入れたりして使い切る。
- 家庭用生ごみ処理機にかけたりコンポストに入れたりして生ごみを減らす。



ある市場で廃棄されるキャベツ。300ケースほど積み上がった（筆者撮影）

「エシカル」といわれると難しく感じますが、他の人や社会、環境を思いやるということではないでしょうか。「買い物は投票」ともいわれます。自分の消費行動は、他の人や社会、環境に大きな影響を与える、ということなのです。

農業の視点から食品ロス削減を考えましよう！

規格外

不ぞろいでもおいしい野菜たち

決められた大きさや形から外れた野菜は「規格外」と呼ばれ、流通させることができません。でも形も大きさもバラバラなのが自然の姿。例えば、野菜宅配の「大地を守る会」では「もったいナイシリーズ」として規格外の農産物が販売され、野菜販売サイトの「みためとあじはちがう店」では、規格外青果物を箱詰めして大田市場から直送しています。コロナ禍で「ポケットマルシェ」や「食べチョク」など、規格外を含めて生産者から直接購入できるサイトが大人気になりました。



規格外のトマト（筆者撮影）

鮮度

ニーズが違えば値段も変わる

「鮮度が落ちたら値引きする」のが一般的だと思います。2021年2月、経済産業省と複数企業は、鮮度が高いほど標準価格よりも値段を上げ、徐々に値段を下げる実験をネットスーパーで行いました。すると、値段が高くても、毎回鮮度が高い物を選ぶ消費者がいたのです。生産者にとっては利幅が増え、電子タグでどこ地域で買われたのかも追跡でき、興味深い結果となりました。



鮮度が高い物は標準価格よりも高く、鮮度が落ちてきたら値引きする実証実験
（2021年3月18日付Yahoo!ニュース掲載、筆者による記事、筆者撮影）

労働生産性

捨てる作業は無駄な作業

日本最古のリンゴ園、青森県弘前市のもりやま園では、全労働時間を計測した結果、主に3つの「捨てる作業」に全労働時間の75%を費やしていることが判明しました。摘果、枝の剪定（せんてい）、葉取りです。海外では葉取りをしません。葉を取らない方が味が良い場合もあります。そこで葉取りをやめました。摘果したリンゴは世界初の摘果果によるお酒「テキカカシールド」として商品化しました。代表の森山聡彦（としひこ）さんは農家の労働生産性を上げるために尽力しています。



摘果したリンゴ（もりやま園提供）



食品ロス問題
ジャーナリスト
いづみ
井出留美

奈良女子大学食物学科卒。博士(栄養学/女子栄養大学大学院)・修士(農学/東京大学大学院農学生命科学研究科)。311食料支援で廃棄に衝撃を受け誕生日を冠したoffice3.11設立。『食料危機』(PHP新書)、『あるものでまかなう生活』(日本経済新聞出版)、『賞味期限のウソ』(幻冬舎新書)、『捨てられる食べものたち』(旬報社)、『捨てないパン屋の挑戦』(あかね書房)など著書多数。

健苗・格安で好評の水稲育苗センター苗をどうぞ!!

水稲育苗センターでは、令和4年度水稲苗の申込を、下記の通り受付いたしますので多数ご利用下さいますようご案内申し上げます。

記

1. 販売品種 コシヒカリ（検査済種子使用）
2. 10aあたり使用基準 18枚（1箱当たり種籾量 160g²基準）
3. 使用土壌 合成培土（サンアグロ株 殺菌消毒済）
4. 苗の種類 (1) 硬化苗（播種後、25日前後ですぐに田植できる苗）
(2) 緑化苗（取扱いはいたしません）
5. 販売価格 (1) 5月6日まで引取り 865円
(2) 5月7日以降の引取り 835円
6. 申込方法 引取り予定日を基準に申込み欄に枚数を記入してください。
※予定分以外の追加苗は別途価格になります。
7. 申込締切日 令和3年11月26日（金）
8. 苗の配布方法 苗は育苗センター引渡しとなります。（育苗センター住所 野田市目吹856-1）
なお最終引取は5月8日（日）迄と致します。
（引渡日には、混み合いますので、時間を調整させて頂くこともあります。）
9. 空箱の返却方法 (1) 使用後の空箱は根や土をきれいに落とし、水洗いをしてから10枚ずつ結束し、
名札を付けて、田植後1週間以内に各支店に返却をする。
(2) 返却にあたり、苗箱の不足や破損等については、1枚当たり265円を徴収させていただきます。
10. 苗の申込取消し 3月18日以降の申込取消しは、原材料費1枚当たり265円を申し受けます。
11. その他 育苗センターの生産能力又は生育状況により申込内容（引取り日）を変更すること
もありますので、予めご了承下さい。
12. お問い合わせ先 JAちば東葛 野田地区経済センター（TEL：04-7129-6611）又は各支店まで

令和4年度千葉県立農業大学校学生募集のご案内（一般入学）

- 募集人員 農学科：80名（推薦入学で募集する約40名を含む）
研究科：20名（推薦入学で募集する約10名を含む）
- 受験資格 農学科：高等学校等を卒業した者又は令和4年3月に卒業見込みの者
研究科：農業大学校又は短期大学等を卒業した者又は令和4年3月に卒業見込みの者等
- 試験期日 A日程 令和4年1月7日（金） B日程 令和4年2月15日（火）
- 試験内容 農学科：筆記試験
・必須科目 国語（国語総合：古文及び漢文を除く）・選択科目 農業（農業と環境）及び
理科（生物基礎及び化学基礎）の3科目のうちから1科目を選択。
研究科：筆記試験
・選択科目 作物学、園芸学、畜産学及び農業経営学の4科目のうちから2科目を選択
各科共通：面接
- 願書受付 A日程 令和3年12月3日（金）～12月16日（木）
B日程 令和4年1月24日（月）～2月4日（金）
- 合格発表 A日程 令和4年1月25日（火） B日程 令和4年3月1日（火）
- 問い合わせ 千葉県立農業大学校 東金校
〒283-0001 千葉県東金市家之子1059
電話：0475(52)5121 FAX：0475(54)0630
ホームページ：<http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/>