

中予地方局産業振興課『普及だより』

令和2年2月発行

地域農業育成室・産地戦略推進室

	〒790-8502	松山市北持田町132番地	tel (089) 909-8761
伊予農業指導班	〒799-3122	伊予市市場127番地1	tel (089) 982-0477
久万高原農業指導班	〒791-1202	上浮穴郡久万高原町入野263番地	tel (0892) 21-0314



伊予柑の超省力栽培を目指して！ ～削減できた時間で、面積拡大して所得向上を～

伊予柑は栽培しやすく一定の収量が見込めるため、中予地域における柑橘経営の基幹品種となっています。その伊予柑の栽培方法を今まで以上に省力化できれば、削減できた時間を新品種等の面積拡大に充てることができ、所得向上が期待できます。

地域農業育成室では、松山市福角町のモデル園で樹形改造、園内道設置、緩効性肥料の利用、収穫・選果方法の改善、ドローン防除を組み合わせた超省力栽培の確立に取り組んでおり、令和元年度実施したドローン防除の実証では、黒点病防除の散布時間は、手散布（1人役）と比べて約1/17（150分→9分、面積16a）となりました。



ドローン防除



園内道の整備



モデル園での技術研修会

革新的技術の導入によるトマトの高収量栽培技術実証

伊予農業指導班では令和元年度、「普及組織先導型革新的技術導入事業」により、伊予市双海町に①フッ素樹脂フィルム、②ヤシガラ培地利用による養液栽培、③細霧冷房などの革新的技術を導入したミニトマトのハウス（504m²）を整備し、10a当たり20t採りを目指した高収量栽培技術の実証に取り組んでいます。

生産者とともに、品種の選定、培地の配合、適切な温湿度と養液管理等について調査・検討を重ねており、技術の確立と合わせて研修の場として活用し、新規就農者等への波及を目指しています。



生産者とハウス内環境の検討



フッ素樹脂フィルムを使用したハウス

漬物加工技術の伝承と商品性の向上を目指して！

久万高原農業指導班では、以前から知名度がある久万高原町の野菜を使った漬物の再興を切り口とし、ワークショップや勉強会を通して、新商品の試作や地域に伝承された漬物加工技術と移住農業者等の新たな感性のマッチングなどによる漬物の商品性向上を支援しています。

また、漬物向け野菜の品種選定や高齢者でも容易に管理できる混作や間作による栽培体系の実証を行い、漬物向け野菜の生産拡大を目指しています。



ワークショップでの漬物試作



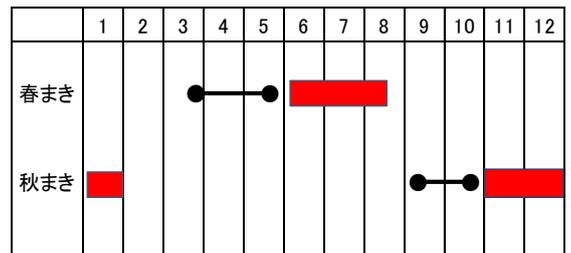
混作による病害虫の低減実証

東温パクチーの産地化に向けた取組みを支援

～パクチーを栽培してみませんか？～

近年のエスニック料理ブームを受け、東温市では若手生産者が中心となって約1haでパクチーの栽培に取り組んでいます。産地戦略推進室では「東温パクチー産地づくり事業」により、周年安定生産技術の実証やパクチーの販路拡大に向けたPR活動など、産地化に向けた取組みを支援しています。

パクチーはセリ科の野菜で、生育適温は18～25℃。露地栽培では、春まき、秋まきが作りやすく、播種後約2か月で収穫できます。小さく不整形な土地でも栽培できますので、パクチー栽培に興味のある方は、当室までご連絡ください。



● は種 ■ 収穫

パクチーの基本的な作型



夏場の高温対策実証



消費者を招いての交流会