

10億円の販売高を達成し、全国に誇るねぎ産地確立へ  
**高品質・収穫増を目指し、ねぎ育苗巡回を実施**



▲7月早取りねぎの生育も確認する参加者

J A ねぎ部会（山谷初男部会長）は4月2日から、各生産者の育苗状況と今後の栽培管理を確認するため、ねぎ育苗ハウス巡回を各地区で実施しました。

このうち、初日の常盤地区巡回には生産者20名が参加し、J A・普及指導課・農業技術センターの担当者が、苗の状態を確認し今後の管理等を指導しました。担当者は「2月と3月は寒かったが、今後は日照も長くハウス内の温度が高くなるので、苗焼けや徒長苗防止に努めて欲しい。」と呼びかけました。



J Aは育苗技術やカメムシ対策などについて理解を深めてもらうため、水稻栽培講習会を3月22日に開催しました。

はじめに大塚公隆稲作部会長が、「苗半作と言われるように、育苗が品質や収量に大きく影響するので、講習会を通じて栽培の習熟を図ってほしい。」と挨拶しました。その後、普及指導課からは適温浸種やばか苗病対策。農業試験場と全農あきたからは、水田内の除草剤散布徹底による、カメムシの発生予防対策について説明が行われました。

育苗管理・カメムシ対策などを説明  
**高品質米の生産を目指し、栽培講習会を開催**



▲ヒエ・ホタルイ類の除草が、カメムシ対策に最も効果的です



能代市常盤地区の「常盤の里づくり協議会」（高田一志会長）は、栽培が盛んな白神ねぎを使って商品開発を行っており、3月7日に常盤地域センターで試食会を開催しました。

ねぎの商品開発には、同協議会の下部組織「つくし部会」（野村マス部会長）が取り組んでおり、ねぎ味噌を塗った豚なんこつをご飯で挟んだ「なんこつ飯（はん）バーガー」などを商品開発しました。試食会には能代市やJ A関係者など約40名が参加し、「白神ねぎ」の消費拡大に期待を寄せていました。

「なんこつ飯バーガー」「ねぎサラダ」「ねぎの漬物」など  
**特産の「白神ねぎ」を使い、地域一体で商品開発**



▲六次産業化に向けて様々な料理を開発

