

## 水稲の新しい奨励品種 ‘はるみ’ について

### 生産技術部・普及指導部

県は、平成26年度にJA全農育成の水稲うるち早生品種‘はるみ’（図1）を奨励品種として決定しました。‘はるみ’は‘コシヒカリ’に‘キヌヒカリ’を交配して育成した品種です。本県の基幹品種‘キヌヒカリ’と比べると次のような特性があります。

#### 【‘はるみ’の特性】

- 出穂期、成熟期ともに‘キヌヒカリ’と比べて1日程度遅い。
- 粒が大きく、玄米外観品質は‘キヌヒカリ’よりも優れます（図2）。
- 食味は‘キヌヒカリ’と同等以上です。
- ‘キヌヒカリ’よりも穂発芽しにくい。

今後、生産技術部では‘はるみ’が本県の基幹品種になるよう、安定生産技術の確立に向けた取組を行っていきます。



図1 ‘はるみ’の生育状況



図2 ‘はるみ’の精米粒

今春の‘はるみ’の作付け面積は約152haとなりましたが、まだ県内の水稲作付面積の5%程度で普及が始まったばかりです。そこで普及指導部では、食味と玄米品質に優れた‘はるみ’に適した栽培方法を生産者に広く理解してもらうため、生産者の協力を得てモデルほ場を設置し、JAと連携した現地講習会等を開催しています。また、栽培する生産者に、栽培管理の参考としてもらうため、田植え後約10日おきに生育診断調査を実施して（図3）、生育状況や管理方法をホームページ等で提供しています。

かながわ生まれ、かながわ育ちの‘はるみ’の栽培を拡大し、学校給食や直売等で県民のみなさまにおいしく食べてもらえるように、今後も更なる普及に向けた取組を行っていきます。

#### ホームページURL

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450000/p580149.html>



図3 ‘はるみ’の生育診断調査の様子

# 有孔高密度ポリエチレンシートを利用して‘湘南ゴールド’の常温貯蔵ができます

## 足柄地区事務所

3月初旬に収穫期を迎える当所育成のカンキツ‘湘南ゴールド’は、今後も生産量の増加が見込まれています。そこで、生産者が所有する常温貯蔵庫でも、4月下旬まで品質を保つことのできる被覆資材について検討しました。

3月初旬に収穫した‘湘南ゴールド’の果実を、穴開けパンチで50cm<sup>2</sup>に1か所程度穴を開けた厚さ0.02mmの高密度ポリエチレンシート1枚で包み、右の写真(図4)にあるように木製の貯蔵箱に7分目程度で入れ、常温貯蔵庫内で貯蔵しました。その結果、減量歩合は低く、しなび果やへた枯れ果の発生も低く、果皮の鮮度が4月下旬まで保たれることが分かりました。



図4 有孔高密度ポリエチレンシートを利用した‘湘南ゴールド’の常温貯蔵法

# メロンのおいしさを示す指標を作成しました

## 企画経営部

消費者が「おいしいと思うメロン」は、果肉の硬さや食べた時の口あたりなど好みが多様でした。そこで、メロン好きの女性から「おいしいメロン」についての言葉を集め、多変量解析という手法を用いてメロンのおいしさ指標を作成したところ、果肉の硬さを3段階に分けることができました。さらに今の消費者は、軟らかめのメロンを好むこともわかりました(表1)。

お店や産地直送でメロンを買うと、よく「このメロンの食べ頃は〇日頃です」と書いてありますが、これからは「すっきりした後味がお好みなら〇日、軟らかくてジューシーなメロンがお好みなら△日」というように、食べる人の好みに合わせた、きめ細かな情報提供ができるようにするため、今後、果実の熟度予測と合わせた研究を進めていきます(図5)。



図5 メロンのおいしさ指標の販売場面での活用イメージ

表1 メロンの硬さ別のおいしさ指標と女性消費者の好みの分布

メロンの硬さの目安	メロンのおいしさ指標	年代				全体
		20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	
1 適熟 (産地基準) ほどよい甘さで、くどさがなく、さっぱりした後味。	上はフワツとして、下の方がサクツとした食感。	32%	50%	43%	27%	38%
2 やや軟らかめ	スプーンがスーッと入る、程よい軟らかさ。食べた後に口に残る感じがジューシー。	32%	25%	32%	59%	38%
3 軟らかめ	スプーンを入れた時、ジュワツと果汁がたれる位の軟らかさ。口に入ると、トロリとなめらかな舌触りと香りを感じる。	36%	25%	25%	14%	25%

# ステップアップセミナー

## 横浜川崎地区事務所

当所では、新規就農者のための農業セミナーを受講後、概ね10年くらいまでの中堅クラスの方々を対象にステップアップセミナーを開催しています。セミナーは部門別と全体と二つに分かれており、部門別ではイチゴ、ナシ、シクラメンおよび直売の4つのセミナーがあり、個別巡回や巡回検討会（図6、7）、座学などを組み合わせて、よりレベルの高い技術の習得を目指しています。今年で4年目を迎え、受講者は皆、自分の技術に徐々に自信が付き、実際に品評会で上位入賞を果たすなどの成果を上げています。また、全体セミナーでは、みなさんに共通する経営関係のセミナーや視察検討会を行い、経営能力の向上を目指しています。



図6 ナシセミナーでの巡回検討会の様子



図7 イチゴセミナーでの巡回検討会の様子

# 新規参入者等の担い手の経営確立の支援

## 北相地区事務所

当所普及指導課では、担い手の高齢化や耕作放棄地の増加等の課題を解決するため、新規参入者等の支援を積極的に進めています。短期間で経営を軌道に乗せる支援だけでなく、経営が軌道に乗った後のフォローアップにも重点を置き、経営の安定化を図り、地域リーダーとなる人材の育成を目指しています。JAおよび市とも連携し、経営発展段階ごとに、きめ細かな支援を行っています（図8、9）。

平成21から25年度までに当所で開講した農業セミナーを修了した新規参入者15名のうち、10名（7割）がその後も農業経営を継続しているだけでなく、うち6名（4割）は認定農業者の認定を受けて営農しています。さらにそのうちの2名が平成26年度に県農業経営士となり、地域農業のリーダーとして活躍しています。

また、耕作放棄地を借り受けて新規参入者が耕作している農地面積は15haに拡大しており、今後、耕作放棄地の解消が進むものと期待しています。

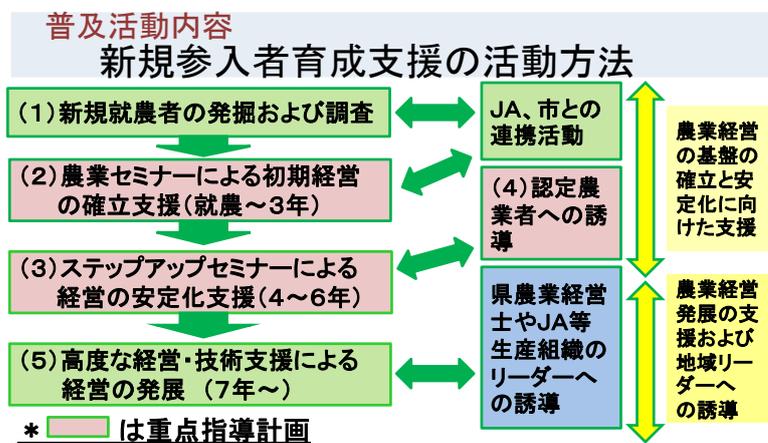


図8 新規参入者育成支援の活動方法模式図



図9 新規参入者等の実習の様子

# トマト ‘湘南ポモロン’ の品質特性の解明

## 生産環境部

トマトの需要拡大を牽引する新たなアイテムとして、イタリアンタイプの長円筒形で生食・調理兼用の2種類のトマト新品種 ‘湘南ポモロン・レッド’ および ‘湘南ポモロン・ゴールド’ が誕生しました(図10)。「湘南ポモロン・レッド」は、濃桃色で、糖および酸含有量は通常の生食用品種と同等ですが、アミノ酸を1.2倍程度、赤色のカロテノイドであるリコペンを1.5倍程度多く含んでいます(同一条件で栽培した場合)。「湘南ポモロン・ゴールド」は、糖、酸およびアミノ酸は通常の生食用品種と同等ですが、リコペンはほとんどなく、代わりにリコペンの前駆体である黄色いカロテノイドのプロリコペンを含むため、鮮やかな橙黄色をしています。遺伝子解析の結果、プロリコペンからリコペンを合成する酵素遺伝子(CRTISO)が変異しているためリコペン合成が進まず、プロリコペンが蓄積することがわかりました。現在、栽培時期による成分の変動や加工適性についても研究を進めています。



図10 ‘湘南ポモロン・レッド’ および ‘湘南ポモロン・ゴールド’

## キャベツ播種時の地床灌注処理によるネギアザミウマおよびハイマダラノメイガの同時防除～クロラントラニリプロール・チアメトキサム水和剤を用いて～

### 生産環境部

キャベツの育苗期から移植初期におけるネギアザミウマやハイマダラノメイガによる被害は甚大です。とくに三浦半島地域では地床育苗が主流なので、これらの害虫に対する育苗期間中の効果的な防除対策が急務となっています。

そこで、土壌への灌注処理により微少害虫(アザミウマ類、アブラムシ類等)やチョウ目害虫(コナガ、アオムシ等)に対して高い防除効果を示すことが明らかになっているクロラントラニリプロール・チアメトキサム水和剤の播種時地床灌注処理によるネギアザミウマおよびハイマダラノメイガに対する防除効果について検討しました。

8月下旬まきの作型で本剤を播種時に地床灌注処理(1,000倍希釈、2L/m<sup>2</sup>)したところ、ネギアザミウマおよびハイマダラノメイガに対して高い防除効果を示しました。このことから、本剤をキャベツの播種時地床灌注処理することで、育苗時から生育初期までの間、ネギアザミウマおよびハイマダラノメイガを同時にかつ効果的に防除できることがわかりました。

(使用に際しては農薬ラベルの表示や最新の「農薬情報」で登録内容を確認して下さい。)



クロラントラニリプロール・チアメトキサム水和剤を用いて育苗時に同時防除!!