

2015年 2月

中国四国農政局  
高知地域センター

高知ユリコンテスト

## News Letter

温暖な気候を生かした高知県のユリ栽培 出荷量は全国第2位

## 土佐市高石地区は全国有数のカサブランカの生産地



カサブランカ

高知県はユリの栽培が盛んで、出荷量全国第2位の産地です。栽培の特徴は温暖な気候を生かした高度な施設園芸で、本来花が咲く季節とは逆の秋から春にかけて良質のユリを出荷しています。

県内では、土佐市、高知市が主な産地ですが、その中でも注目すべきは、JAとさし高石花卉部会。年間出荷本数約120万本、販売額約5億円の県内一の生産組織です。24戸の生産農家がオリエンタル系ユリ\*を専門に栽培しており、純白で大輪の花が特徴のカサブランカを主力商品として関西を中心に関東、中京の市場に出荷しています。



カサブランカの栽培ハウス。お客さんに最高の状態をお届けするため、つぼみのうちに収穫します。

土佐市では古くから、テッポウユリやスカシユリを中心に切り花栽培が盛んに行われていましたが、平成元年にオリエンタル系ユリが導入されて以降、カサブランカ等高価で取引されるユリの切り花栽培が増加しました。同部会は、高度な栽培技術と徹底した品質管理で、栽培が難しいカサブランカを高い品質で安定出荷し、全国に高石の名を高めました。

また、出荷にあたっては、夏期の有力産地である新潟県のJA津南町と連携をとりながら、夏、冬の有力産地のリレー出荷で年中切れ間なく高品質なユリを市場に供給しています。

## ユリ産地の課題

「オリエンタル系ユリの栽培は、これまで1本当たりの切り花単価を高める栽培を行ってきました。しかし、景気が低迷している今日、嗜好品である花は消費が低迷しています。このため、品質を高めて高単価を得ようとする産地と、栽培密度を高め販売量で収益を高めようとする産地に分かれてきています。いずれにしても品種特性を考慮し日持ちが良く、品質の良い切り花を生産することが基本です。」とJAとさしの山西さんから今後のユリ産地の課題について説明していただきました。



JAとさし 山西さん

## \*オリエンタル系ユリ

ヤマユリやサクユリなどの原種をベースに、交配して作られた品種群。カサブランカはオリエンタル系白花の代表品種。

1/31・2/1「第6回高知のやさい・くだもの・花フェスタ」のユリコンテストの様々。高石花卉部会のユリも出品されました。いろんな種類のユリが展示され、大勢のお客さんが審査に参加されていました。



## 岡山県で発生した鳥インフルエンザについて

中国四国農政局は、1月15日 岡山県笠岡市の農場で鳥インフルエンザが確認されたことを受け、対策本部を設置するとともに岡山県の要請により、家きんの殺処分等防疫作業（17日～23日）に従事する職員延べ249名を派遣しました。



作業は防護服着用  
ケージから鶏の取り出し



鶏を密封容器に封入

高知地域センターからは3名の職員が現地に赴き、防疫作業に使用した資材の回収などを行いました。

発生農場の防疫作業は23日で終了しており、防疫措置完了後21日間異常がなかったため、2月14日に移動制限区域は解除されました。

高知地域センターでは、不適切な告知や、発生県産であることのみを理由とした取引拒否等が行われることのないよう、食品関係団体や畜産・養鶏団体及び小売店等に対し、高病原性鳥インフルエンザに関する正しい知識の普及等を行うとともに、小売店舗に対し表示状況調査を行っています。

なお、我が国では、これまで家きん肉及び家きん卵を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスが人に感染した事例は報告されていません。

## 大学生を対象に水産加工体験を伴う意見交換会を開催

高知地域センターは2月5日、土佐市の高知県立海洋高校において、「大学生を対象とする水産加工体験を伴う意見交換会」を開催しました。

当日は高知県立大学健康栄養学部で管理栄養士を目指す学生7名が、海洋高校食品化学コースの石川教諭の指導で「青あじのすり身天」の加工体験と意見交換を行いました。

加工体験では、青あじをすり身にして調味料を加え油で揚げる一連の工程を学びながら、塩の分量が異なる試作品をいくつか作成し、粘性や食感の違いを体験しました。

体験の後、海洋高校が実習で製造する「マグロ油漬け缶詰」などの水産加工品の紹介と意見交換が行われ、学生から「缶詰に加工するにあたり、キハダマグロとビンナガマグロで取扱の違いはあるか」との質問や「漁業や水産加工について興味を持つことが出来た」、「栄養面から魚食は良いことなどを学びました。管理栄養士として食育を行う際に今回の体験はとても役に立つと思う」、「加工だけでなく魚のさばき方や漁業についても教えていただき、幅広い知識を身につけることができました」等の意見がありました。



作業に向けて説明を受ける学生たち



加工体験の様子



右上：折り曲げて粘性の違いを確認  
右下：すり身天

編集：中国四国農政局 高知地域センター

〒780-0870 高知市本町4丁目3-41 高知地方合同庁舎

TEL(088)875-2151 FAX(088)820-0202 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちらから) <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>