

# ムダを出さない果樹園へ。

学生代表モームダ（代表者）三輪愛基 茨城県立農業大学校 農学科 果樹コース

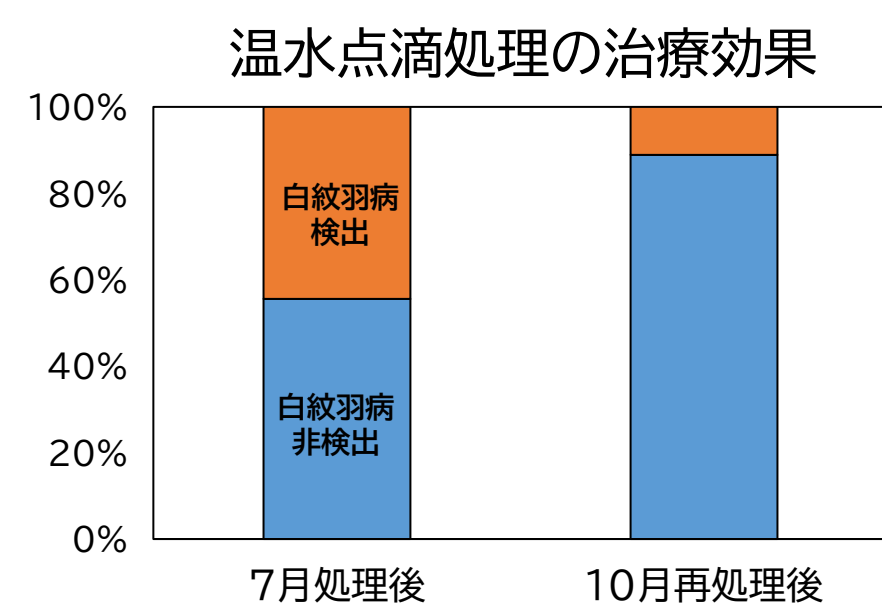
## 目的・背景

昨今の温暖化の影響や薬剤抵抗性の発生などにより、作物の病虫害や品質の低下が深刻な問題となっている。そんな中でもロスをできるだけなくし、持続可能かつ品質が良くおいしい果実を生産できるように日々試行錯誤している。調達、生産、加工・流通、消費の4つの面から環境に配慮したさまざまな取り組みを実践している。

## 取組内容と結果

### 温水点滴処理機を使ったナシ園の白紋羽病防除

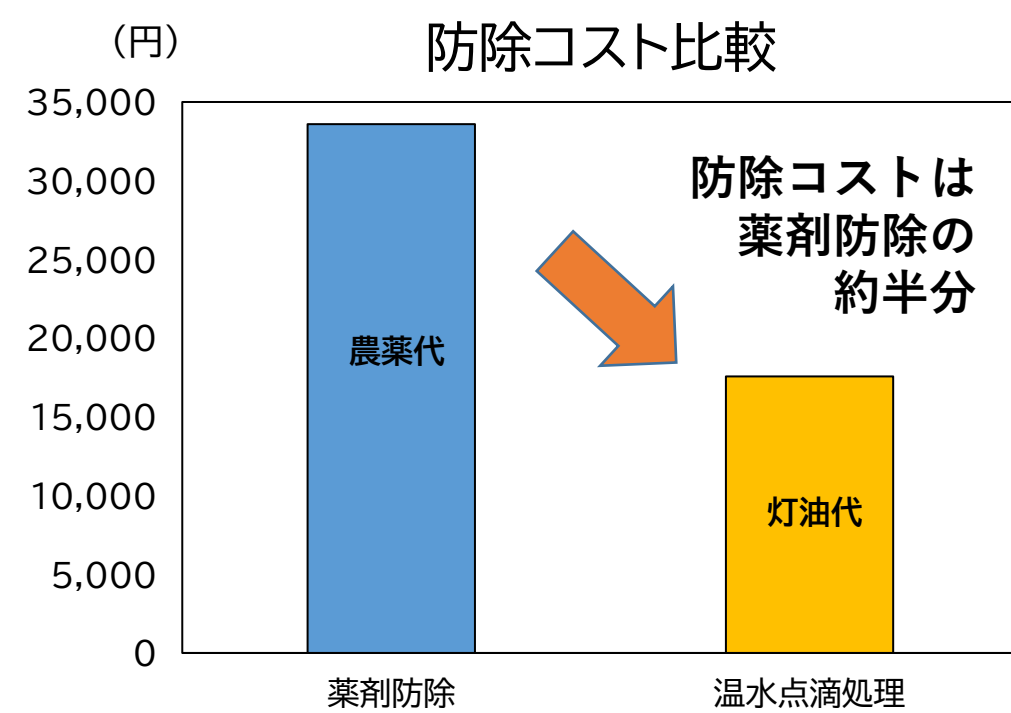
白紋羽病に罹病した樹に温水処理を行うことで、8割以上の樹で処理後に菌がみられなくなり、治療効果があったと考えられた。防除コストを試算すると薬剤防除の約半分だった。



新たに温水点滴処理機を導入。



温水点滴処理の様子



温水点滴処理機の説明

### 農大内で発生した有機物の再利用

普通作コースの水田の稲わらを株元マルチに。畜産学科の牛ふんたい肥を果樹園の元肥として活用。



果樹の剪定枝は無煙炭化器で炭にして培土に混ぜて果樹園で活用。チップーシュレッダーを導入し、チップにして活用できないか検討中。



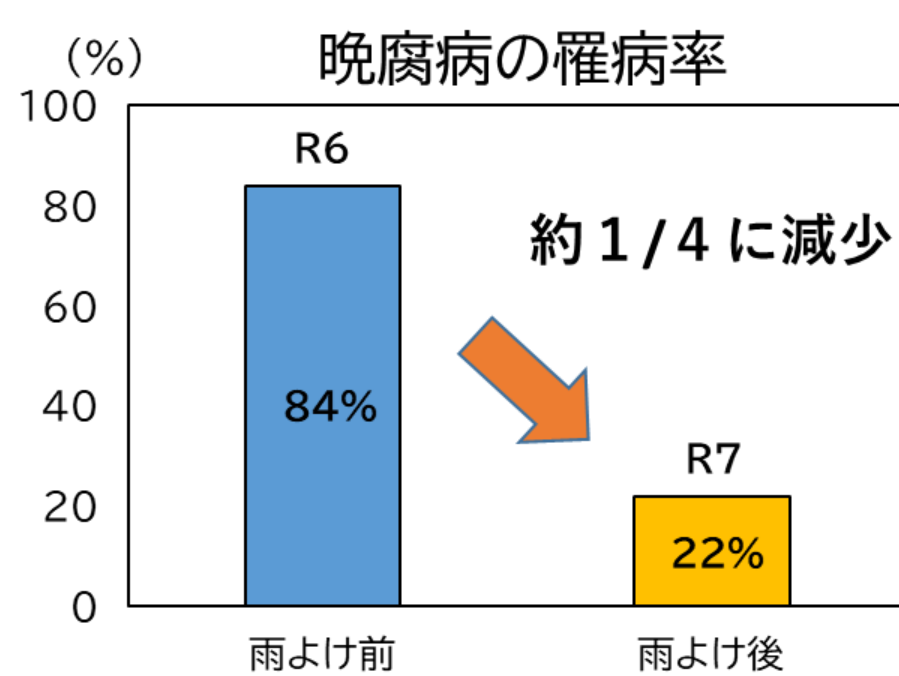
無煙炭化器での炭化



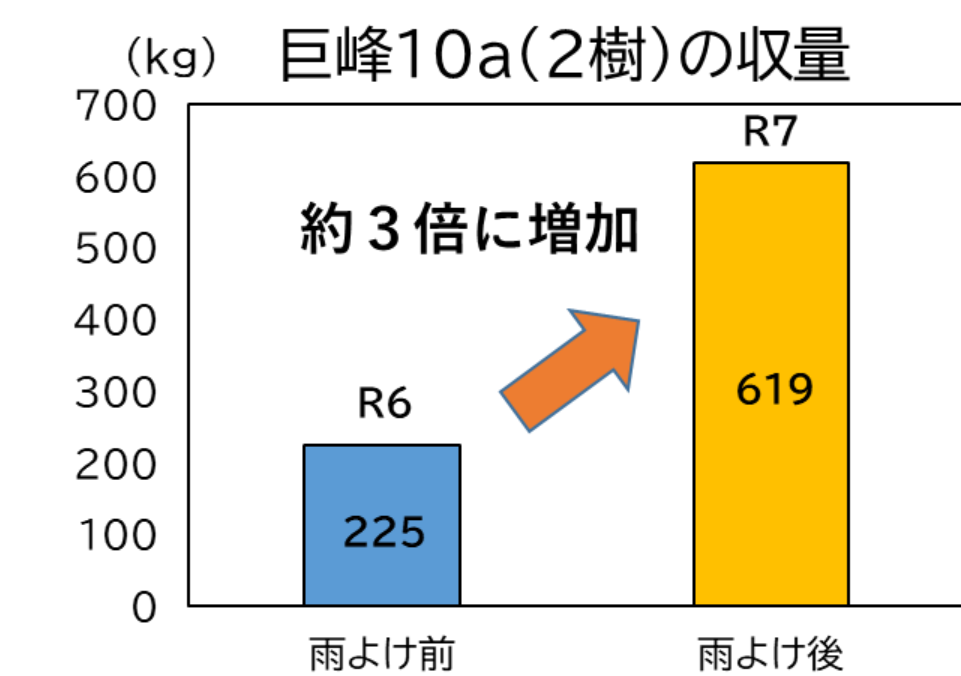
根域制限栽培の培土として使用

### 簡易雨よけを使った露地巨峰園の晩腐病防除

ブドウは雨に晒されることで、べと病や晩腐病といった病害が発生するリスクが高まる。対策として様々な農薬を用いているが、それでも茨城農大では毎年多くの巨峰が被害にあっている。そこで、巨峰の露地栽培において簡易雨よけをつけることで農薬に頼らずとも晩腐病による被害果を減らすことができた。



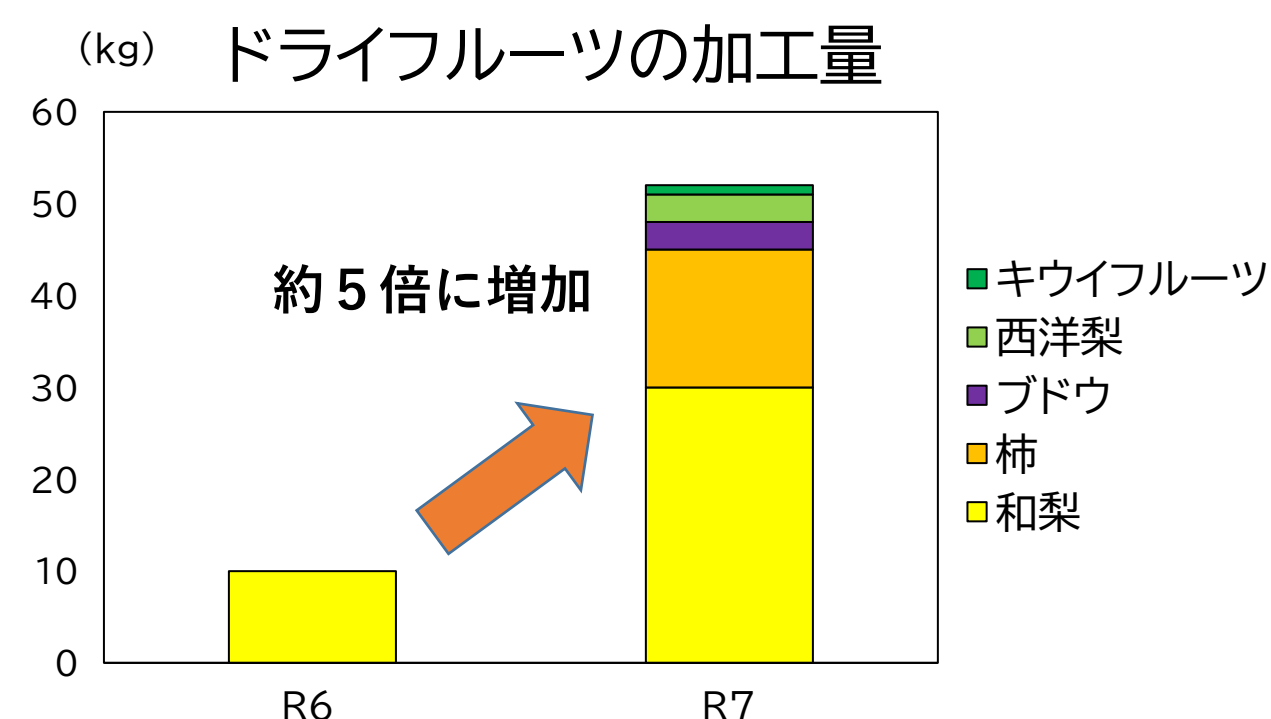
晩腐病の房



簡易雨よけの様子

### 規格外果実を用いたドライフルーツの製造

ドライフルーツについては昨年に行ったが、今年度は和梨だけでなく、西洋梨や柿、ブドウなどの様々な種類の規格外果実を活用し、加工した。厚さを1cm程度にカットすることで、甘み・風味が感じられ、食感などバランスの良いドライフルーツに仕上がるよう乾燥時間を工夫している。



乾燥前の様子



乾燥後の様子

### 地域の企業やお店とのコラボ商品の開発・材料の提供

茨城県ひたちなか市に本店があり、茨城を中心に都内にも多くの店を展開するサザコーヒーさんに協力していただき、農大の規格外ナシを使用して「和梨のタルト」を商品化してもらっている。また、周辺のお店と取引をしてスムージーなどに使用してもらった。

## まとめ・今後の展望

廃棄物の有効活用など循環型の土づくりや、化学農薬だけに頼らない病虫害防除を検討する。新たな加工品や出荷先を開拓して食品ロスをなくし、農作物や農業の魅力を発信していく。



企業との商談



和梨のタルト  
サザコーヒー茨城県庁店  
facebookより引用