

## 国営丹後地区営農推進講演会の開催

平成25年1月17日、国営農地開発事業丹後東部・西部地区における営農推進活動の一環として、京都府農業技術センター丹後農業研究所（京丹後市）において「国営丹後地区営農推進講演会」を開催しましたので、その概要について紹介します。

丹後地区（丹後東部地区及び丹後西部地区）では、平成23年度で地区内の葉たばこが全て廃作となり、ポスト葉たばこの作物選定が急務となっています。

このため、講演会では“ポスト葉たばこ”として期待される作物の栽培実証活動について、丹後農業改良普及センター及び丹後農業研究所より報告の後、市場や消費者サイドからは、どのような“もの”が求められるのかといった観点から、「丹後でブランド野菜をつくろう！」と題して、東京青果株式会社個性園芸事業部野原副部長より講演いただきました。

講演会は、農政局が京都府、京丹後市、丹後土地改良区等と連携して開催し、当日は受益農業者をはじめとして、地元行政関係者など、全体で約100名の参加がありました。



講演会のようす

### 講演1 「国営開発農地における栽培実証活動報告等」

京都府の丹後農業改良普及センター及び農林技術センター丹後農業研究所の報告の中から、小ギクとブランド京野菜（九条ねぎ、京夏ずきん）の栽培実証結果を紹介します。

#### 小ギク

平成23年10月から育苗を開始し、翌年4月に定植しました。防除にはタバコ作で利用した機械を活用しています。7月に収穫・出荷となりましたが、出荷本数はJA京都の平均レベルに達しました。

今年は2戸の農家が10aずつ栽培を行いましたが、次年度にはそれぞれ50a程度で栽培する予定です（丹後地域でのこれまでの栽培規模は最大でも20a程度です）。



収穫直前の小ギク

#### 京夏ずきん

平成24年5月に播種し、6月に定植しました。定植や防除にはタバコ作で利用した機械を活用しています。傾斜畑であるため、畝内かん水方式（畝立て同時マルチ+かん水チューブ設置）としました。

栽培面では、既畑と遜色ない収量・品質が確保出来ましたが、出荷について、「枝出荷」とするか「さや出荷」とするかなどは今後の課題です。



防除はタバコ機械(AP-1)を活用

#### 九条ねぎ

平成24年5月に購入苗を定植しました。かん水はスプリンクラーで実施。10月から収穫・出荷しましたが、害虫の発生が多く、防除の遅れもあって被害が大きくなり、出荷量は低調でした。

開発農地での九条ねぎ栽培は、他品目との組み合わせで単作導入するのではなく、施設整備を行い専作で機械化体系を組んで行う大規模栽培が適切と考えられます。



収穫直前の九条ねぎ

## 講演2 「丹後でブランド野菜をつくろう！」

### ブランド(商品)とは

個々の顧客の関心領域において、「**圧倒的な価値的優位を確立**」しているもので、「**顧客の期待を常に裏切らない**」ことを約束するもの(商品)。

- 長い年月と努力が必要で、一過性で良いもの(商品)をつくることではありません。
- 「品質の良いものをつくる」ことは、共通する目標であって、「差別的優位」にはなりません。
- 明確な基本理念とわかりやすい特徴が必要です。  
例えば：博多万能ねぎ  
新鮮さのPR ⇒ 空輸で消費者にアピール  
品質管理の徹底 ⇒ 発砲スチロールの容器で低温輸送



(株)東京青果 野原副部長

### 丹後地域での有望野菜の一例

丹後地域の自然的条件、地理的条件及び土壌条件などから、ブランド化が有望な野菜の一例として、“かんしょ”と“高糖度キャベツ”が挙げられます。

#### かんしょ ～やせた土地でも大丈夫！～

かんしょは、保肥力の低い土壌でも栽培でき、砂丘地で栽培される石川県の「五郎島金時」や福井県の「とみつ金時」は、それぞれ加賀野菜、越前野菜としてブランド野菜の地位を確立しています。

キュアリング処理(※)を行うことにより、6ヶ月間程度の計画出荷が可能です。

※キュアリング：貯蔵期間を延ばすため、収穫した作物を貯蔵前に一定期間高温多湿の条件下に置いてコルク層を発達させ、収穫時にできた傷口をふさぐこと。



#### 高糖度キャベツ ～冬の寒さを活かす！～

収穫前に、霜にあてることで糖度が10度以上にまで上昇する甘いキャベツです。複数の兄弟品種がありますが、味の良さから好評を得ています。

東京青果で扱う「ふゆみつキャベツ」は秋田県、茨城県、千葉県、静岡県、鹿児島県で栽培されており、統一デザインの箱でリレー販売していますが、西日本は空白地帯となっています。



### ブランド野菜にするための戦略

かんしょや高糖度キャベツを「ブランド野菜」にするためには、以下のような工夫が必要です。

#### ○箱のデザインの工夫

目立つ色(赤系)を取り入れたり、文字のデザインや大きさなどを工夫

#### ○小袋での販売

かんしょでは、買い物に来た人が持ち帰りやすいように、500g程度の小袋での出荷・販売

#### ○京ブランド野菜としての位置づけ(かんしょ)

「京かんしょ」として、京ブランド野菜としての位置づけが必要



目立ちやすい箱のデザイン



持ち帰りやすい小袋詰め