

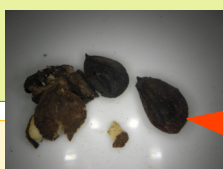
梅酒漬梅（梅酒から取り出した梅の実）を用いた スクミリンゴガイ（ジャンボタニシ）による水稻苗の食害抑制

奈良県立磯城野高等学校Seeds & Flowers

チームの紹介

Flowersは、いわゆる農業クラブのプロジェクトチームです。様々な学科のメンバーが集まり、様々な課題に取り組んでいます。それぞれの専門学科・コースで学んだことを持ち寄り、地域の農業や環境に関する課題の解決を目指し、日々、奮闘しています。

Seedsは、Flowersにいたメンバーが高校卒業後も「今までの活動を継続したい」、「地域と繋がっていたい」という思いから、結成した卒業生のチームです。大学や専門学校で学んだことを持ち寄ることによって「総合知」の場にしています。



内果皮（仁）中の
種子は完全に死滅

質問に答えます

Q1. 梅酒漬梅の中の種子は発芽しないの？

熟する前に採取された実なのと、アルコールに長期に渡って浸けられていたので、発芽能力はないと言われています。

Q2. 梅の実の毒は問題ないの？

梅酒への加工は、中毒の元になるアミダクリンの分解を促進するので問題ないと考えています。

Q3. スクミリンゴガイが増えるのでは？

今回の実験で「スクミリンゴガイが増えた。」という実感はありません。嬉しいことにカラスによるスクミリンゴガイに捕食圧がかかっており、カラスにも期待しているところです。実は最初はカラスを寄せて、スクミリンゴガイを食べさせる実験をするつもりでした。協力が得られずできませんでした。

なんで、捕獲でなくて食害の抑制なの？

スクミリンゴガイを捕獲したら、その後、どうしますか？堆肥にしますか？穴を掘って埋めますか？大量に捕れば捕るほど、後の処理に困ります。いずれは退治をしないといけないと思いますが、私たちはまず被害をなくすことに重点を置いています。

労力を減らすため、ドローン等を使った種籾の直播きも検討されています。その時に食害を減らすことができるようにしたいと思っています。

梅酒漬梅に食らいつ
くスクミリンゴガイ



なんで、梅酒漬梅なの？

スクミリンゴガイはイネより美味しいものがあれば、それを食べるだろう…。当たり前のところに着目しました。そして、イネより美味しいものとは、安全面に配慮しつつ、コストを下げるため、食品廃棄物から探しています。

去年は、酒粕を使いましたが、溶けて薄まってしまう、流れ出してしまうという問題があり、古封筒に入れるといった対策をしてましたが、今度は、カラスがそれを食べるという問題が生じてしまいました（ただ、スクミリンゴガイも捕食してくれています。）。次にカレー工場の廃棄物である麻袋に酒粕を入れましたが、手間がかかり過ぎて割に合いませんでした。

そこで、廃棄酒粕をいただいた時にその処理に困っていると伺っていた梅酒漬梅を使ってみることにしました。梅酒漬梅は撒きやすく、また保存性も良いです（半年程、常温保存をしています。が、特に問題は起きていません。）。



6月下旬に散布、
半年経過後の「仁」

梅の仁はどうなる？

土の中では2年で腐るという話もあります（月向農園ブログ：<https://minabe.net/blogs/enshunocolumn/20001002>）ので、今のところ気にしていません。今後、経過観察をします。

梅酒漬梅（梅酒から取り出した梅の実）を用いた スクミリンゴガイ（ジャンボタニシ）による水稻苗の食害抑制

奈良県立磯城野高等学校Seeds & Flowers

来年に向けて

実証実験に協力していただく農家を増やす

→今のところ、一件、特別生産米稲作農家から協力の申し出あり。

カラスによる捕食誘導実験もしたい

→カラスを水田に寄せ、スクミリンゴガイの捕食を促す実験を行いたい。

ただ、周辺の農作物を荒らす恐れもある。困った…。

※周辺に畑や果樹園のない水田がなかなか見つからない。

将来は

梅酒製造会社から農家に梅酒漬梅を配送する仕組みづくり

→梅酒製造会社に協力をお願い。大阪に**日本一の梅酒製造会社**がある…。

梅酒漬梅散布機の開発

→農機具メーカーに協力してほしい。**大阪本社の農機具大手メーカーが2社**もある…。

発芽促進装置で協力していただいている王寺工業高校も力を貸してくれる予定。

※当面は、田植えや田植え直後の市民参加イベントで梅酒漬梅の散布をお願いする。