

# 南河内普及だより



富田林市・河内長野市・松原市・羽曳野市・藤井寺市・大阪狭山市・太子町・河南町・千早赤阪村

～農業者と事業者の出会いの場をセッティング～

## 農業者・事業者マッチング相談会を開催しました！

南河内地域では、なす、きゅうり、ぶどう、いちじくなど年間を通じていろいろな農産物が生産されており、これらの農産物を使った手作り加工品も数多く製造されています。これらの農産物や加工品は、管内の直売所を中心に販売されていますが、農業者の中には新たな販路開拓を目指している人も少なくありません。

昨年度、農業者と食品関連事業者が一堂に会し、農産物とそれらを活用した加工品を PR して販路拡大を目指す「農業者・事業者マッチング相談会」を開催したところ、3 件のマッチングが成功し、新たな販路拡大につながりました(参加農業者：12 者、事業者 20 者)。

そこで、今年度は商工会や大阪産(もん)6 次産業化サポートセンターと共催し、農業者・事業者共に参加数を増やし、規模を拡大した第 2 回「農業者・事業者マッチング相談会」を 1 月 27 日に開催しました。

加工品を製造する農家女性グループや若手農業者、JA 生産部会を中心に参加を呼びかけ、24 の農業者・団体が出展しました。

事業者の募集にあたっては、商工会会報誌で呼びかけたほか、(一社)大阪府食品産業協会や(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所等の協力を得ました。また、大阪産(もん)登録事業者向けメールや南河内農と緑の総合事務所 HP 等でも募集を募ったところ、飲食店、小売業、加工業者など 60 社から申込みがありました。



▲石本氏の話聞く農業者



▲商談の様子

当日は、6 次産業化プランナーの石本和治氏から農業者に、商品の PR 方法等、商談の進め方のアドバイスをしてもらい、スタートしました。その後、事業者に相談シートを配付し、農産物や加工品を展示した農業者のブースを回ってもらいました。農業者は、事業者に試食を勧めたり、活発に意見交換を行っていました。

終了後の農業者へのアンケートでは「いろいろな人と意見交換でき、商品開発のヒントをもらえた。多くの事業者と知り合えて販路拡大につながりそう」との意見もあれば、一方で

「思ったよりも事業者の数が少なかった。モノが無い時期なの

で年に何回か開催して欲しい」等の意見もありました。農業者、事業者とも“今後もこのような機会があれば参加したい”との声が多くありました。

## おめでとうございます！受章者紹介

平成 26 年度農事功労者 緑白綬有功章 稲田 元一 さん(松原市・ねぎ)

この章は、国内の農業において大きな功績を残した農事功績者に対し、明治 27 年以来、(公社)大日本農会が選定し、総裁の御名をもって授与されるものです。

稲田氏は、葉ねぎの周年栽培を核とした経営を確立し、また、地域の農事研究会、土地改良区の役員を務めるなど、地域の農業振興に貢献しました。さらに「農の匠」の会の会長として、若手農業者への技術の伝承などにも取り組みました。

# 南河内新規就農者紹介シリーズ

## その④ 羽曳野市で「ぶどう」の栽培に取り組む

～ 金田 良太 (かねだ りょうた) さん～

金田良太氏は京都府の農業法人での勤務を経て、羽曳野市内のぶどう農家5名が講師を務める羽曳野市ぶどう就農促進協議会での2年間の研修の後、就農しました。

研修中は、自分の栽培管理だけでなく、地域に根ざした農業を目指し、ハウス修繕やビニール張り、除草、また、営農以外の消防団など地域の行事にも積極的に参加しました。さらに、南河内管内のぶどう栽培青年農業者の会「大阪ぶどうの会」で知識や技術を高めたほか、青年農業者の出荷組合「駒ヶ谷ぶどう工房」の一員として地元スーパーへの出荷、ワインの加工に取り組み、青年農業者の若手農家の育種グループ「Fiverid」にも参加し、新しい品種の育成にも取り組んでいます。



研修ハウスが雪害でつぶれるなど、不運にも見舞われましたが、あきらめることなく、再建に取り組み、営農を続けています。研修中のこれらのがんばりが認められ、平成27年1月に農地の利用権を設定しました。今後の農業所得を向上させるため、直売のイベントや商談会などにも参加し、販路の拡大を目指しています。

## 2つの技術の組み合わせで目指すゆりの年末出荷栽培 ～芽伸ばし処理技術と収穫後開花調節技術～

ゆりは夏が開花期ですが、凍結球根を利用すると容易に秋～春に開花させることができます。当地域でも露地栽培で9月に入荷したオランダ産の凍結球根を植え、11月に直売所に出荷している農業者が多くいます。この方法では、植え付け時の高温の影響を受けてボリューム不足になる、直売所で出荷が集中する、需要期の12月に出荷ができないなどの問題がありました。



▲芽のばし処理の様子

そこで、農の普及課では、15℃前後の冷蔵でゆりの芽をゆっくり伸ばすことで品質向上と開花時期を遅らせる「芽伸ばし技術」と、環境農林水産総合研究所で開発された「収穫後開花調節技術」に注目し、小規模な露地生産で冷蔵庫を持たない農業者でも、既存の保冷库（米用貯蔵庫）や保冷箱（保冷剤利用）を活用することで12月下旬のゆり出荷を可能とする実証展示ほに取り組みしました。

9月中旬から冷蔵処理を開始して2週間の芽伸ばし処理した「ゆり」は通常より1ヶ月程度遅れて、12月上旬に着蓄しました。この時期以降は降霜があり、露地での栽培が困難となるため、着蓄初期に収穫し、開花液に漬け、屋内で管理しました。蕾の成長程度をみて室温を調整したところ、12月末の花の需要期に、品質のよいゆりを出荷することができるようになりました。

農の普及課では、ゆり栽培農家を初め、多くの農業者に講習会等で紹介し、この2つの技術を組み合わせることで需要の多い年末出荷のゆり栽培を普及したいと考えています。



▲開花液処理したゆり