

第9回ご当地！絶品うまいもん甲子園九州エリア選抜大会 福岡県立福岡農業高校食品科学科菊芋研究班



福岡農業高校菊芋研究班は9月2日、「第9回ご当地！絶品うまいもん甲子園」九州エリア選抜大会で、見事優勝しました。10月に東京で開かれる決勝大会に出場します。

この大会は（一社）全国食の甲子園協会が主催。「ご当地の食材を生かした、【SDGs】×地元の看板メニュー開発！」をテーマに、九州エリアで選考された5校がオリジナルメニューを披露しました。

例年は高校生が会場で調理しプレゼンテーションを行います。今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、リモートでの開催となりました。

菊芋研究班が作った「キクイモかき揚うどん」は、菊芋を練りこんだうどんの上に、菊芋・ニンジン・ネギ・大葉のかき揚、甘辛く煮た牛肉、白髪ネギをトッピングした料理。菊芋はJA筑紫管内で穫れたものを使用。ニンジンは普段処分するヘタの周りを使うなど、食品ロスを減らし、新メニューを開発することで6次産業化を図っています。

菊芋を普及させるため、3年前から太宰府市、JAと共に開発を開始。地元の看板メニューにするため、福岡県で人気の「ゴボ天うどん」に着目。かき揚に菊芋を練りこみ、シャキシャキとした食感と独特な味を最大限に生かしました。

また、菊芋は水溶性食物繊維「イヌリン」を含む野菜。あっさりとしたつゆにし、溶けだしたイヌリンも飲み干せる工夫をしました。

決勝大会に向け食品科学科3年生亀川豊さんは「菊芋のことをまだ知らない人が多いです。今回の発表を通して菊芋の良さを認知してもらえるように頑張りたいです」と意気込みました。

大会では、生徒がリモート映像でプレゼンテーション。プロの料理人が会場で応募レシピに沿って調理し、審査員による試食と質疑応答を行いました。全国から105校363チームの応募があり、九州地区からは12校50チームの応募がありました。

「夢つくし」収穫最盛



JA筑紫管内では、9月4日から9月下旬まで「夢つくし」の収穫を行いました。

JAに出荷される水稲の作付面積は「夢つくし」「元気つくし」「ヒノヒカリ」3品種で約410ha。うち「夢つくし」の作付面積は約130haで3分の1を占めています。

初日に収穫作業を行った筑紫野市山口の末岡眞弓さんは「今年はトビイロウンカの被害を受けたが、何とか収穫を迎えることができました。終了まで安全に作業を行っていきたいです」と話しました。

JAでは、10月下旬まで収穫を行い、収量2022tを目指します。

高品質な大豆づくりを目指す



JA筑紫は9月9日、西小田公民館で、2020年産大豆中間管理研修会を開きました。適正な栽培管理を心がけ、高品質な大豆作りを目指します。

研修会には、JA管内で大豆「フクユタカ」を栽培する生産者や、福岡普及指導センター、JA全農ふくれん、JA農産課職員ら16名が参加しました。

普及指導センター職員が、今年の生育状況や、排水や乾燥、長梅雨で遅播きになった対策を含めた今後の栽培管理などを説明。

研修会后、参加者は、福岡県産大豆栽培・管理モデル圃場として農事組合法人西小田が生産する大豆を見ながら、病害虫の防除方法などを熱心に情報交換しました。

法人代表理事組合長の藤井徳浩さんは「今年は長雨の影響で、例年より播種が遅れています。これからの管理をさらに徹底して反収を上げていきたいです」と意気込んでいました。

農業大学校とJAが連携



福岡県農業大学校は9月10日、JA筑紫管内の圃場でドローンによる水稲の試験防除実習を行いました。農業大学校の学生や教員、圃場の生産者、JA職員が参加。

人材育成や地域振興を目的に、JA筑紫とJA筑前あさくらが同校と結んだ協定の一環。JAは、担い手農家や法人組織、JA直売所などを学習の場として提供しています。

今回、JA筑紫管内の生産者の圃場を、スマート農業の体系的な学習の一環として、ドローンを使った防除実習の場として提供しました。

学生は、ドローンを操縦しながら、農薬散布を実践しました。

山下浩文教務部長は「今回の実習を通して、学生の技術向上と地域貢献につなげたいです」と話しました。

ブロッコリー部会 育苗状態を確認



JA筑紫ブロッコリー部会は9月15日、苗作りの均一化を図ろうと、部会員の圃場を巡回し、育苗状態を確認しました。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、部会長を含む部会役員5名と福岡普及指導センター、JA農業振興課職員が参加。

7月から「ピクセル」の播種を始め、8月から定植をしています。出荷期間は品種ごとに時期をずらして栽培するため、10～3月ごろまで続きます。

部会員は、圃場や生育状況を互いに連絡。入念な栽培工程を踏み、高品質で統一した出荷に一丸となって取り組んでいます。

JA担当職員は「今後も高品質なブロッコリーを出荷するために徹底した栽培管理を行いたいです」と話しました。

JA筑紫アネシス「敬老会」



デイサービスセンターJA筑紫アネシスは、9月18日と19日の2日間、利用者の長寿を祝う「敬老会」を開き、利用者48名が参加しました。最年長で104歳の八尋功さんをはじめ、賀寿を迎えた8名に、JAから表彰状と記念品を贈りました。

今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、外部からのボランティアは迎えず、JA女性部の「職域グループ（JA女性職員で構成）」が、アネシス職員と共にダンスを披露し、賀寿を祝いました。

傘寿を迎えた馬場清子さんは、「これからも元気に過ごしていきたいです」と笑顔で話しました。

WCS用稲 刈り取り



JA筑紫管内では、発酵粗飼料（ホークロップサイレージ=WCS）用稲の刈り取りを行いました。JAは耕畜連携による自給飼料の安定供給に向けて、WCS用稲の栽培を振興しています。

この連携は、酪農家と農地を集積した3経営体の認定農業者で取り組んでいます。作付面積は、連携を始めた約40年前は10haでしたが、現在は35ha。経営体と酪農家が協力し、約10日かけて刈り取り作業を行います。肥料や飼料のコストが削減でき、所得の向上につながっています。

酪農家は「今後も信頼できる経営体と連携協力を続けていきたいです」と話します。

WCS用稲は、完熟する前に刈り取るため、主食用稲よりも約1カ月早く、収穫はもみと茎葉を同時に刈ったものを巻き取り、外側をネットで包んだロール状で出てくる専用機械で行います。柔らかいもみを巻き取り、圧力につぶれることによって乳酸菌が発生。梱包機でフィルムを巻いて密封することで乳酸菌を発酵させます。1年間分の飼料として、圃場でロール状にさせたものを酪農家が各自の牧場へ運んでいます。

WCS用稲は、栄養価が高いことから酪農家から好評です。

JA管内では筑紫野市御笠地区で生産。2020年度は、ロール約800個を生産。筑紫野地区管内の酪農家に年間通して供給しています。

WCS用稲を生産する3経営体は「お互い助け合いながら栽培を行っていきたいです」と話しました。

1等Aランクを目指す



JA筑紫麦出荷者部会は9月24日、JA本店で、2019年度JA筑紫麦出荷者部会共励会の表彰式及び21年産麦播種前講習会を開きました。部会員と福岡普及指導センター、JA全農ふくれん、JA職員等45名が参加。

表彰式は、毎年4月に開くJA筑紫麦出荷者部会総会で行っているが、今年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響で同日の開催となりました。はだか麦の部（4ha以上・未満）と小麦の部（4ha以上・未満）で、各優秀賞・優良賞計8名を表彰しました。受賞者は、「21年産も最後まで気を抜かず、安全第一で頑張りたいです」と話しました。

19年産麦は、はだか麦、小麦ともに1等Aランクとなりました。

また、講習会では11月下旬から始まる麦の播種を前に、生育管理について再確認。契約数量の必達と1等Aランクを目指します。

JA担当職員は「21年産も高品質な麦を栽培したいです」と意気込んでいました。

共励会の受賞者は次の通り。

◇はだか麦の部（4ha以上）

▽優秀賞＝倉永保さん（筑紫野市）

▽優良賞＝農事組合法人萩尾農園（筑紫野市）

◇はだか麦の部（4ha未満）

▽優秀賞＝牟田真佐夫さん（筑紫野市）

▽優良賞＝鬼木昭美さん（筑紫野市）

◇小麦の部（4ha以上）

▽優秀賞＝佐伯繁久さん（筑紫野市）

▽優良賞＝倉永保さん（筑紫野市）

◇小麦の部（4ha未満）

▽優秀賞＝鬼木昭美さん（筑紫野市）

▽優良賞＝高村勲さん（筑紫野市）

「元気つくし」収穫



JA筑紫管内では、9月28日から「元気つくし」の収穫を行いました。

JA管内では「元気つくし」を約150ha作付けしています。今年は、7月の長雨により気温が低く推移したことや日照不足の影響を心配していましたが、8月から天候に恵まれ順調に生育。品質は良好です。

初日は、「元気つくし」約109tの収穫を行いました。

JAの担当職員は「天候の不順で生育遅れや分けつ不足など心配もありましたが、無事に収穫を迎えることができました。刈り取り作業は安全第一に行ってほしいです」と話しました。