

生産情報

農業振興課主任 齊藤 大貴



●リンゴの生育状況

管内におけるリンゴの肥大状況は、9月1日現在で「ふじ」が85.3ミリとなっており、昨年と比べて28ミリ大きく推移しています(表1)。

●病害虫防除について

8月下旬現在、特段目立った病害はないものの、8月上旬頃に「つ

がる」や「シナノゴールド」で「えそ斑点病」と思われる症状が一部園地で見られました。

今後は、すす斑点病及びすす点、炭そ病、輪紋病、褐斑病の発生に十分注意しましょう。今後の気象条件によっては、既に感染しているものが発病してくる可能性があります。いずれの病害についても

10月中旬頃まで分生子飛散が続くため、前年に発生が多かった園地等では特に注意が必要です。

虫害については、リンゴハダニの発生が多く見られるため、最後まで防除を徹底して下さい。尚、8月中旬頃からナミハダニの発生も見られてきました。

【注】ストライド(顆水)とコロマイト(乳)の混用は薬害事例ありますので混用しないで下さい。

●今後はカメムシ被害にも注意を！

カメムシ類については、りんご園地以外の場所でエサがなくなるとリンゴ園地に飛来して吸汁阻害することが挙げられます。本年は今後の発生が懸念されるため、残効性の長いキラップ(F)2,000倍を加用し、被害軽減に努めましょう(収穫前日数:14日前)。前年は着色管理時にカメムシの被害に気付いたところが多く、ほとんどが手遅れの状態だった為、予察を図りながら早期対策に努めて下さい。

●有袋栽培における除袋時の注意

除袋の際は、リンゴの日やけ果を出さないために次のような注意が必要です。

・曇天か晴天の日中(10時~14時)

に行つ。

・二重袋をかけたものは、まず外袋を剥ぎ、果実の色が黄色みがかつた時、あるいは薄い縞が入った時(晴れた日が3~5日続いた後)に内袋を剥いで下さい。また、果実に密着している葉は、外袋を剥いだタイミングで摘み取るようにしましょう。

・いっぽう袋の場合は、二重袋よりも日焼けのリスクが高いため、除袋は曇天の続く日などを選んで実施し、葉摘みは除袋後に行うようにしましょう。

●農産物信頼システムの回収について

10月上旬に職員が今年度の「誓約書」と「防除記録」の回収に伺います。「農作業記録簿」等については12月上旬に回収致します。



クサギカメムシによる被害果(内部コルク化)

表1: 管内の品種別りんご肥大状況 (9月1日調査)

品 種	横径 (単位: ミリ)					
	湯 口	紙漉沢	相 馬	平 均	昨年比	平年比
ふ じ	88.9	79.1	88.0	85.3	103.4%	108.7%
王 林	76.8	80.5	82.5	79.9	108.6%	107.5%
つがる	89.3	93.6	94.6	92.5	109.0%	109.2%

※平年値は過去10年間平均値

【えそ斑点病】

気象条件などにより発生する生理障害であり、樹体内の植物ホルモンバランスが崩れることが原因ではないかといわれています。発生は急激であり予測不能なため、有効な対策はないとされています。

《発生しやすい条件》

6~8月に気温が低く、雨天が4~5日続いた後、急激に高温快晴の天候が続いた年。



(参考: りんご生産指導要項)

青年部通信

事務局 時苗陸



8月17日、青年部は本所において山内理事金融共済部長を講師に「通常総会資料の見方」と題した勉強会を開催しました。「通常総会に参加しても資料の見方が分からない」という部員の声を受け、今年度の総会前に少しでもその疑問を解消したいという思いから開催に至りました。勉強会では細かい部分まで丁寧に説明いただき、部員はもちろん自分自身にとっても大変良い学びとなりました。今回参加できなかった部員にもぜひ聞いてもらいたい内容だったため、来年度も継続して開催できればと考えております。今後とも部員の皆様にとって有意義な勉強会となるよう、計画を立ててまいります。

度も相馬こども園の力になれるよう活動を続けていきたいと改めて実感しました。



資料の見方が解り、
今年の総会が待ち遠しいです

また、8月21日には、相馬こども園からご招待いただき、青年部が春に耕起したお礼に畑で育てた野菜で作ったカレーをぞう組の園児たちと一緒に食べてきました。子どもたちの笑顔に触れ、来年



農園で育てた野菜で作った
カレーは格別だね～

いきいき女性部通信

事務局 堀井裕子



7月30日、女性部では理事研修を行い8名が参加しました。

午前は、浪岡の「かねさ味噌」を訪れ、工場見学とみそ仕込み体験をしました。みそ仕込み体験では茹でた大豆、塩、米というシンプルな材料を袋に入れ、しっかりと練り込みながら大豆を潰していきます。全体に塩が行き渡り、少ししばしばさを感じたら約5分で完了です。持ち帰った味噌は2ヶ月ほど熟成させ、ガス抜きをしながら色が濃くなると食べごろ。「出来上がりが楽しみ！」と笑顔を見せていました。午後は、JAごしよつがるのメロン選果場を視察しました。JAごしよつがるとJAにしきたによる「つがるメロン協議会」のもと、品質や出荷規格が徹底管理されており、コンテナの色で所属がひと目でわかる仕組みになっています。当日は経済課の片山課長に汗だくになりながら丁寧に丁寧に対応いただきました。



とても有意義な研修となりました

