

# ちむ美らさ

第77号  
発行: 北部農林水産振興センター  
農業改良普及課  
住所: 沖縄県名護市大南1-13-11  
電話: 0980-52-2752  
FAX: 0980-51-1013



— 目次 —

- 1P 青年の活動について
- 2P マンゴーの収穫後の管理
- 3P さとうきびのアオドウガネ対策
- 4P ゴーヤーレシビ、  
ナーベラーレシビ

こんな活動してます！

## 北部地区青年農業者連絡会議

北部地区青年農業者連絡会議は、20～30代の青年農業者を中心に、40名(H28.6月現在)の会員で組織されています。全体活動、研究部会活動(耕種・肉用牛)を軸に、仲間作り交流会、各種講習会・視察研修、プロジェクト活動・意見発表活動等、様々な活動を通して、市町村や作目の垣根を越えた仲間作り・ネットワークの構築及び今後の農業の担い手としてのスキルの習得・向上を日々図っています。興味のある方は、農業改良普及課事務局(担当: 普照)までご連絡ください。



## 定期総会の開催報告および新役員紹介

去る平成28年5月19日(木)に、平成28年度北部地区青年農業者連絡会議定期総会が、農村青少年教育センター(旧普及センター)にて開催されました。青年農業者19名、農大生3名、関係機関26名の計48名が参加し、総会では**全ての議案が無事承認されました**。役員改選では会長に上地安昭氏(宜野座村: 野菜)、副会長に我如古盛吉氏(名護市: 観葉)、会計に久志一氏(宜野座村: 果樹)、監事に具志堅興児氏(国頭村: 野菜)および平良哲氏(本部町: 野菜)が選出され、新たな役員体制が誕生しました。



会長: 上地安昭  
宜野座村農業青年クラブ  
連絡協議会



副会長: 我如古盛吉  
北部地区青年農業者  
連絡会議



会計: 久志一  
宜野座村農業青年クラブ  
連絡協議会



監事: 具志堅興児  
国頭村農業青年会議



監事: 平良哲  
本部町青年農業者の会

# マンゴーの収穫後の管理について

## 1 収穫後の枝管理は樹全体のバランスを整える事が重要

(担当:長浜)

収穫後の剪定は**果軸のみ**の弱剪定が基本です。1節以上の切り戻しは避けて、どうしても邪魔な枝は間引き剪定をしましょう。また剪定の位置は、枝の太さや強さなどのバランスを考慮して行います。

### ①強い枝は節の上から剪定し枝数を確保する



### ②弱い枝は節の下から剪定し1本の強い枝を確実に確保する



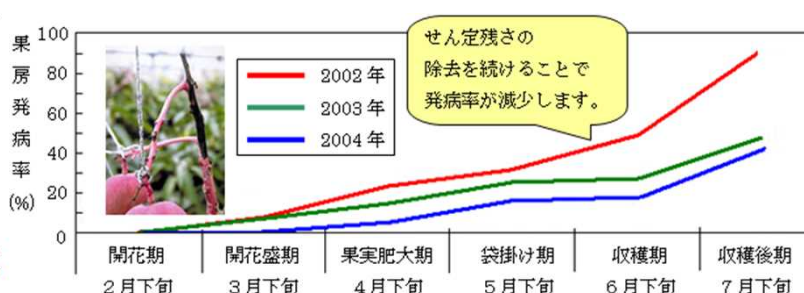
## 2 十分なかん水と早めのお礼肥で樹勢回復を！

収穫後は速やかにビニールを除去し、高温対策と十分なかん水を行きましょう。また、**お礼肥は収穫が8割終わった時点**で速やかに行い、早めの樹勢回復を図りましょう。

## 3 収穫後の新芽を病害虫から守ることは次年度の収量確保に繋がる

光合成能力の高い新葉を多く確保することは早期樹勢回復に繋がり、早期樹勢回復は開花率UPに繋がります。

収穫後の新芽発生時期には、アザミウマや炭そ病等の病害虫が多く発生します。花芽分化期までは剪定残さの片付け、農薬のローテーション散布等、**徹底して病害虫防除**に努めましょう。



## さとうきびにおけるアオドウガネ防除について

アオドウガネの幼虫はさとうきびの根を食害するため、減収や株出の萌芽不良の原因となったり、発生が多い場合はさとうきびを枯死させます。



さとうきびの根を食害する幼虫



集団で葉を摂食する成虫

### 防除のポイント

- ・若齢幼虫を防除するために培土時に、粒剤を処理しましょう。(5月～7月)
- ・収穫後に更新するほ場は、幼虫及び蛹を防除するために速やかに碎土しましょう。(1月～3月)



成虫の体サイズは17～26mmで、テリハクサトベラ、リュウキュウコクタン、ヤエヤマアオキ(ノニ)、オキナワキョウチクトウ、レイシ、テリハノブドウなどの葉を集団で摂食し、夏植え圃場に多く産卵します。



地域全体で発生、被害が確認される場合は、誘殺灯による成虫の大量誘殺を行う必要があります。成虫が地上に現れる5月～9月頃が誘殺灯による防除適期です。(誘殺灯：伊平屋村)

(担当：森田)

## ゴーヤーレシピ

### ゴーヤー入りサターアンダギー



#### ■材料 2~3人分

ゴーヤー	1/4本
小麦粉	200g
砂糖	120g
卵	1と1/2個
ベーキングパウダー	小さじ1/2
サラダ油	20ml
無糖練乳	20ml
揚げ油	適量

#### 作り方

1. ゴーヤーの中わたをとり、薄切りにして塩もみをする。その後、塩を水で洗い落してから水気を切り、みじん切りにする。
2. 卵に砂糖を入れ溶けるまでよく混ぜる。
3. あらかじめ小麦粉とベーキングパウダーを混ぜておき、ふるいにかけてものを、卵に加えて混ぜる。その中に無糖練乳と油を加え、1.のゴーヤーも加えて生地がまとまる程度に混ぜる。
4. スプーンなどで生地を丸く落とし入れ、150度~160度の油で揚げる。

## ナーベラー (へちま) レシピ

### へちまどんぶり



#### ■材料 2人前

へちま	200g
人参	少々
豚肉	100g
玉ねぎ	25g
卵	2個
生姜	少々
ごはん	2人分

#### ■煮汁

鰹出汁	1/2カップ
みりん	大さじ1
醤油	大さじ1
塩	適量

#### 作り方

1. へちまはピーラーで皮を剥き、一口大の輪切りにする。
2. 人参、玉ねぎは千切りにし、豚肉は短冊に切っておく。
3. 熱した油で生姜、人参、玉ねぎ、豚肉を炒め、しょう油で下味をつける。
4. へちまを加え、しんなりしたところで煮汁を入れ味を整え、溶き卵でとじる。
5. 器にごはんを盛り、4をのせて出来上がり！

(担当: 儀間)