

ちむ美らさ

第83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



パインアップル生食用品種 「サンドルチェ」

目次

- 1P パインアップル新品種紹介
- 2P さとうきびの水管理
- 3P 北部地区青年農業者組織
- 4P 加工品の衛生管理



沖縄県が品種登録した高糖度パインアップル「沖農P17」が「サンドルチェ」として商標登録されました。

果実品質は自然夏実で19度と高く、花芽誘導処理も効果が高いことから計画的な出荷が望めます。

台風にも強く、生食用パインの出荷期間拡大に期待が持てる品種です。

※種苗は、市町村の産地協議会を通じた配布となります。

※サンドルチェは登録商標です。使用に関しては申請が必要です。

サンドルチェの特徴

- 自然夏実の収穫時期は、北部地域で8月下旬
- 平均果実重は1,071g
- 果実品質は糖度19度、酸度0.64の極高糖性品種
- 裂果・緑熟果の発生が他品種に比べて少ない。
- 発生苗数はえい芽3.2本、吸芽3.0本

※生果の出荷期間

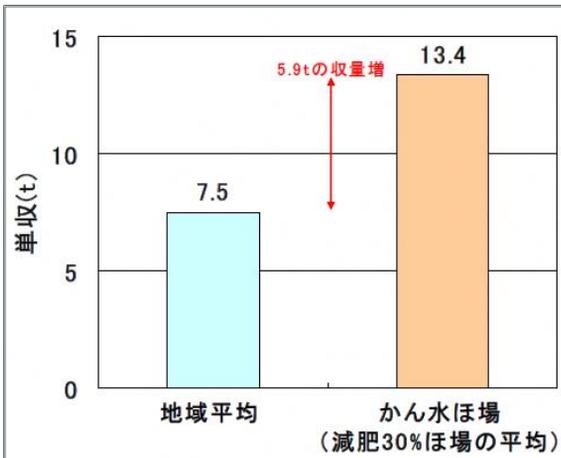
地域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
本島北部								ハウス	露地			

(担当: 儀武)

さとうきびの栽培について

～適期かん水を行い単収を向上させましょう～

これから沖縄県の夏本番を迎えるところですが、夏はさとうきびにとって最も生育旺盛な時期です。生育旺盛期に水が不足すると、肥料の効果が十分に現れず、収量が低下してしまいます。生育旺盛期（6月梅雨明け直後～9月）のかん水はとても重要です。



主なかん水方法

- ・散水車
- ・スプリンクラー
- ・かん水ホース
- ・点滴チューブ等



かん水ホースによるかん水



点滴によるかん水

本島南部地域（土壌：ジャーガル、作型：株出）での調査結果では、地域平均単収と比較して約5.9tの増収効果が確認されています。

※沖縄県さとうきび栽培指針より

さとうきび栽培における水管理・干ばつ対策のポイント

●定期的なかん水（6月末梅雨明け直後～9月）

・かん水量の目安は10a当り35～40 t、週に1回程度のかん水が理想的です。

・干ばつになる前からのかん水が効果的です。梅雨明け直後からの定期的なかん水を行うことで、収量が向上します。

●かん水以外の干ばつ対策

・植付け前の深耕（プラウなど）、心土破碎（サブソイラなど）や高培土等を行い、根群域（根っこ）を増やしましょう。また、干ばつに強い品種を選定することも効果的です。



干ばつ・バッタ類被害の様子
(伊平屋村：平成28年7月)

※保水性の低い砂質土壌では、特に被害を受けやすいです。土壌の深い位置への有機物施用等が効果的です。また干ばつ被害はバッタ類の被害も助長させてしまうので、注意が必要です。

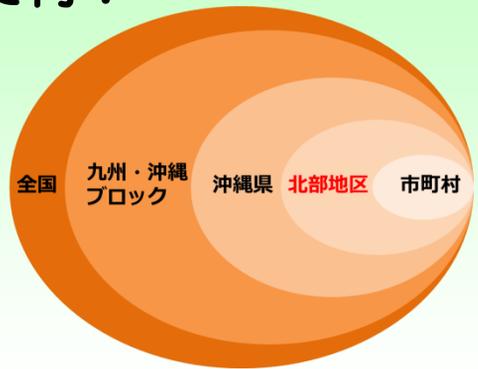
青年農業者組織って何？

構成メンバー

20～30代の若い農業者が中心

目的

身近な課題の検討、新技術の実践、交流会の企画、各種会合への参加等を通して、課題解決能力・技術の習得、組織運営力の習得、人脈作り、資質向上を図る等、農業の担い手としてのスキルを身につける。



いろいろな段階の組織があります

北部地区青年農業者連絡会議

(北部地区の青年農業者組織です！)

北部地区青年農業者連絡会議は、43名
(H29.6月現在)の青年農業者や就農予定者の
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
(担当：知念)までご連絡ください。



仲間作り交流会



視察研修

H29年度役員体制

- 会 長：上地安昭 (宜野座村：野菜)
- 副会長：福井慎吾 (本部町：果樹・野菜)
- 会 計：比嘉展丈 (名護市：畜産)
- 監 事：稲福大 (国頭村：野菜)
- 監 事：仲田清 (金武町：花き)

農林水産部長との意見交換
にも参加 (県連)



農大の就農相談会の講師



農薬講習会



(担当：知念)

食品加工の衛生管理について

これから夏に向けて段々と気温が上がってきます。食品加工に携わっている農家の皆さまは、この時期の食中毒の危険性を回避するためにも、夏に向け改めて自分の加工所の衛生管理及び服装管理を見直してみましよう！下図は、基本的な衛生管理に関する説明を掲載していますので、見直しの参考にして下さい。

加工所の衛生管理

- 加工所は、必ず保健所の営業許可をもらいましょう。
- 異物混入や衛生的な問題が発生しないよう道具の管理や衛生管理を徹底しましょう。

- ①天井にクモの巣はありませんか
- ②シンクの下にゴキブリやヤモリの卵やフンはありませんか
- ③床の掃除を行っていますか
- ④防虫網は破れていませんか
- ⑤石けん・ペーパータオル・消毒薬を備えていますか

例) 小規模の味噌加工所

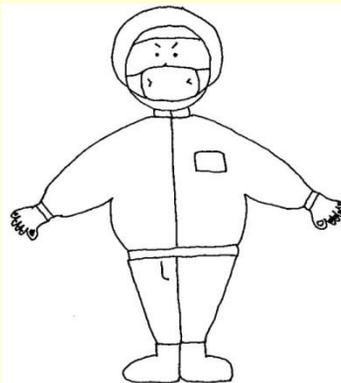


- ⑥定期的に温度を計測し、温度管理を行っていますか
- ⑦加工記録簿をつけていますか
- ⑧商品製造に不必要なものを置いていませんか
- ⑨作業器具を床に直置きしていませんか
- ⑩扉は開けっ放しではではありませんか

作業時の服装管理

加工所での服装は、異物混入の恐れのあるもの、衛生的な問題が発生する可能性のあるものなどは身につけないことが大切です。

- ①帽子から髪の毛がはみ出していないこと
- ②長めの髪は束ねること
- ③ポケットやボタンがないものが望ましい
- ④時計、マニキュア、指輪などはつけない
- ⑤履き物は清潔なもの



- ⑥帽子、作業着は清潔なもの
- ⑦マスクをつける
- ⑧イヤリング、ネックレス、ブレスレット等につけない
- ⑨爪は短く切る
- ⑩袖はゴムで縛ってあるもの
- ⑪香水は使用しない

※普及課では、農家産の食品加工に関する問合せにも対応しております。
お気軽にご相談下さい。

(担当: 儀間)