

ミニトマト生産者の

皆さんへ

毎年、気温の上昇とともに問題となるのが腐敗果です。腐敗果は直接収入に響くだけでなく、他産地を刺激し、新たな競合産地を生むことにもなります。腐敗果の発生で信用をなくすことは絶対に避けなければなりません。良品生産により、日本一の産地を更に発展させましょう。

●栽培管理上の注意
○整枝はこまめに行う。摘果した不良果などは作業終了後直ちにハウス外に出し、圃場衛生に努める。

○灌水は晴天日の午前中に行う。
○温度管理は日中二七〜二八度、夜間二一度を目安とし、特に日中の蒸し込みに注意する。

腐敗果は三月に入ると発生し始め、四月中旬になると激増します。特に四月は田植え作業等によりハウスの管理がおろそかになりがちです。忙しいときほど、ふだん以上の注意が必要です。

四月以降は気温も高めに推移しますので特に日中の温度、換気に注意を払い、気温の上昇とともにいつでもサイド換気ができるように準備をしておいてください。

●収穫保鮮管理
○収穫物はいつまでもハウス内に放置せず、作業小屋などに入れ、こもや布などで覆いをして保鮮に努める。(収穫果が過度に湿気を持つ場合は湿度を下げる工夫も必要です)

○「つめどり」による収穫は絶対に行わない。「つめどり」とは文字どおりつめで挟んで収穫したもの。もちろん、つめを使わなくてもジク部をつぶしたものは「つめどり」と見なされます。

「つめどり」は腐敗と考えると、収穫時には細心の注意を払ってください。

●薬剤による防除
○薬剤による防除も欠かせません。特に腐敗果の発生が見られ

る三月以降は定期的な予防重点防除が必要となります。手抜きのないように防除に努めてください。

その結果、高知のコシヒカリが二類から一類に昇格しました。ナツヒカリの四類から二類への昇格は「仕訳け期間の三年を経過していない」理由で見送られました。

このため、ナツヒカリは現在「消費者の評価が悪く、著しく品質が劣る」部類の四類に格付けされたままです。

「とんでもない、早くておいしいナツヒカリは消費者にも好評だ。国の格付け基準もすべてクリアしている」として強力な昇格運動を展開しています。

農家はナツヒカリの

作付けを

格付け基準は、①価格、②主流通米の比率、③数量をもとに決められ、良質米の生産が奨励されています。

昇格のためには、数量の確保が課題です。

岩村農協などでは、種子はナツヒカリとコシヒカリに統一する指導がされています。

南国市の早場米は、ナツヒカリ、コシヒカリに銘柄統一して、「早くて、おいしい南国土佐の米」



ナツヒカリ・コシヒカリに 銘柄統一を

ナツヒカリの

二類昇格運動

昨年八月、国は消費者のうれしい米志向の高まりに対応して良質米生産を誘導するため、政府買入れ米の銘柄区分を大幅に見直しました。

を作り上げていくことがたいせつです。

なかでも、ナツヒカリを全国に先駆けた「超早場米」としてブランド化していくために、作付け面積を多くしていかなくてはなりません。

そして、消費者にも喜んでもらえる「うまい米づくり」を進めていきたいものです。

コメ専門部会の動き

農業委員会のコメ専門部会は一月二十九日、県農協中央会営農部長、経済連農産部長らとコメ問題を協議。県農業技術課長、農政課食糧管理班長らにナツヒカリの昇格運動などを要請。二月二日には、市管内五農協組合長らと銘柄統一、ナツヒカリの作付け面積拡大に努力していくことにしました。

