

第50回 裾野市農業まつり

裾野市農産物ほ場審査・「裾野の農業」フォトコンテスト表彰式



第22回裾野の農業フォトコンテスト1等作品 『凍てつく田んぼに水面富士』勝又守洋氏

次第

令和5年12月10日(日)

午前11時30分

裾野市民文化センター正面入口

1. 開式
2. 会長あいさつ
3. 市長あいさつ
4. 来賓祝辞
5. 令和5年度裾野市農産物ほ場審査表彰
6. 第22回「裾野の農業」フォトコンテスト表彰
7. 閉式

令和5年度 農産物ほ場審査表彰式受賞者

(敬称略)

1. いちごの部

(1) 高冷地育苗

優等：服部 敏淳

(2) 平地等育苗

優等：清水 千代子 1等：勝又 純也 2等：芹澤 渉一

2. 大和芋の部

(1) 中長系

優等：星野 俊雄 1等：飯塚 芳正 2等：土屋 勝幹

(2) デブ系

優等：井草 信子 1等：瀬戸 美一 2等：飯塚 芳正

3. 花卉の部

優等：永田 榮泰 1等：杉山 利博 2等：杉山 満

4. 耕種の部

優等：志村 利満 1等：岡部 英次 2等：勝又 良彦

第22回「裾野の農業」フォトコンテスト受賞者

(敬称略)

- | | | |
|----|-----------------|-------|
| 1等 | 題名：凍てつくたんぼに水面富士 | 勝又 守洋 |
| 2等 | 題名：早苗田に映る冠雪富士 | 今野 剛典 |
| | 題名：秋そば育つ | 山口 勉 |
| 3等 | 題名：豊穰の里 | 岩浅 利泰 |
| | 題名：田植楽しいね！ | 勝又 俊博 |
| | 題名：私の田植え | 芹澤 清一 |
| | 題名：家族で収穫 | 原田 光郎 |
| | 題名：芝生出番待ち | 吉野 昌宏 |

いちごの部

今年、夏は太平洋高気圧の張り出しが記録的に強まった影響で、全国的に気温が平年より高まりました。10月に入っても気温が高く、10月半ばでも最高気温が25℃を超える夏日が続きました。一方降雨は1週間おき位に適度な量がありました。そのような環境の中で、育苗から定植にかけて、例年以上にIPM防除を心掛け、病害虫の被害が最小限になるような管理とハウス内の温度管理を確実にを行い、イチゴにとって最適な生育環境となるような管理を徹底しました。

そこで、審査基準は生育収量性に最も重点を置き、次いで栽培管理に重点を置いて審査させていただきました。その結果、2部門において、いかに病害虫が無く収量と品質の良さで秀でた6名が選定され、さらにその中から非常に僅差でしたが高冷地育苗の部で上位1名、平地等育苗の部で上位3名、計4名が決定しました。

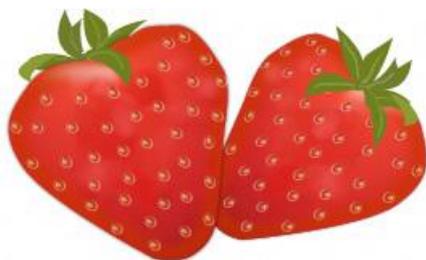
高冷地育苗の部において優等を受賞された服部 敏淳さんは、腋果房の進み具合や花数が良く、計画的な苗づくりが行われており生産収量性が素晴らしい圃場です。また、新たな技術である炭酸ガスハダニ防除にも取り組み、病害虫リスクの軽減をはかる等様々な配慮がなされており、優等として相応しい事から選定させていただきました。

平地等育苗の部において優等を受賞された清水 千代子さんは、樹勢が素晴らしく、草丈・葉柄の太さなど申し分ありません。今後の収量性が見込める栄養状態は非常に良好です。定植後の管理も病害虫の防除を中心に丁寧に行われているため、今後の収穫連続性や品質に期待ができ、優等として相応しい事から選定させていただきました。

(いちご部会審査講評より)

[高冷地育苗の部] 優等：服部敏淳

[平地等育苗の部] 優等：清水千代子 1等：勝又純也 2等：芹澤渉一



大和芋の部

生産者10人が3班に分かれ、大和芋の圃場を巡回しながら、生育状況などを確認し、坪堀共励会を行いました。

審査は、すその営農経済センターで行い、形や品質の良否、収穫量等を採点し、各部門上位3人が選出されました。

大和芋の部はデブ系8人と中長系8人の出品となりました。今年は、7月、8月の高温により葉も多く、9月も暑さが継続していたので葉の黄化の遅れが心配されましたが、急な寒さの到来により生育が程よい所で止まり、例年より肥大傾向の芋ができました。特に入賞した方は、圃場管理を徹底し、良品栽培の意識が高く持っていたいただき、秀品が多く出たので、入賞の対象となりました。

(大和芋坪堀共励会講評より)

[大和芋・中長系] 優等：星野俊雄 1等：飯塚芳正 2等：土屋勝幹

[大和芋・デブ系] 優等：井草信子 1等：瀬戸美一 2等：飯塚芳正



花卉の部

令和5年11月8日（水）に花卉部会緑花専門部会圃場審査を行いました。

審査のポイントは、圃場の栽培管理については、1、病虫害の防除について、2、施肥の実施状況、3、形状（樹勢、枝ぶり）、経済的な価値については、1、均一性、2、栽培面積による管理のしやすさ、3、市況需要があり今後の採算性、4、総合評価です。

本年は気候にも恵まれ台風の甚大な被害もなく銀杏の生育には良い年となりました。夏場の酷暑による生育への影響も心配されましたが、日頃からの仕立て方や管理により天候に左右されない樹勢もたもつことが出来たと考えられます。

受賞された方々は、日頃から圃場を観察し収量性・作業性ともに高く評価されました。

ぎんなんは、すそのブランドとして人気上昇中の話題の農産物です。茶碗蒸しのイメージが強いですが、レンジでチンし食したものは、モチモチし絶妙な甘苦い風味が口いっぱい広がります。是非手に取りご賞味ください。

（花卉部会緑化専門部会圃場審査講評より）

[花卉の部] 優等：永田榮泰 1等：杉山利博 2等：杉山満



耕種の部

今年は、7月8月の暑さにより、葉茎の伸び、倒伏も各地で見られました。また高温障害による乳白米が多いことが懸念され、個々の技術と経験が求められる年となりました。そのような状況の中、高得点の上位3名を選出しました。

優等を受賞された志村 利満 氏は、総合点84点で豊富な米作り経験に基づく確かな知識による栽培の結果、高品質な米となりましたので優等に出出しました。こちらのお米は、富士伊豆農協ブランド米「するがの極」として出荷されました。

たんぱく質 6.5% アミロース 17.7% 脂肪酸度 18 総合点 84

1等の岡部 英次 氏は、熱心に良質米を作ろうとアドバイスを聞いたり圃場管理にもこだわりを持ち、作り上げました。分析結果にもその努力が実を結び、1等となりました。こちらのお米は、富士伊豆農協ブランド米「するがの極」として出荷されました。

たんぱく質 6.4% アミロース 18.1% 脂肪酸度 19 総合点 84

2等の勝又 良彦 氏は、ベテランの幅広い知識と栽培技術、米作り経験に基づく確かな管理の結果、食味の良い米につながりましたので2等に出出しました。

たんぱく質 6.7% アミロース 17.1% 脂肪酸度 17 総合点 83

(耕種の部審査講評より)

[耕種の部] 優等：志村利満 1等：岡部英次 2等：勝又良彦

【用語解説】

タンパク質

一般に、日本人は粘りのあるご飯を美味しいと感じます。私たちは、米から一日に必要なタンパク質の約18%を摂取しています。タンパク質の含有量の多い米は、栄養的には好ましいと考えられていますが、炊飯時の吸水を阻害し、硬くて、粘りの少ないものとなり食味が低下するといわれています。

アミロース

米のデンプンは、アミロースとアミロペクチンという2種類からできています。うるち米のアミロース含有率は一般的に、17～23%程度の範囲に分布しています。アミロースの少ない米は粘りがあり、一方アミロースが多い米は硬く、パサパサしているといわれています。

脂肪酸度

玄米は貯蔵するに従って脂肪が分解され、このときに生じる脂肪酸が異臭を放ち米の風味を落としてしまいます。脂肪酸度は、貯蔵中の玄米の劣化の程度を表す重要な指標になっています。新米および低温貯蔵の玄米は、脂肪酸度が20以下ですが、古米化した玄米は30を超えます。





第22回裾野の農業フォトコンテスト2等作品 『早苗田に映る冠雪富士』 今野剛典氏



第22回裾野の農業フォトコンテスト2等作品 『秋そば育つ』 山口勉氏