

信州の環境にやさしい農産物認証取得者事例調査票（野菜用）

認証取得者氏名	金勝園 小林金茂	認証番号	50-00450	地事名	諏訪
地域（標高）	原村（1,030m）				
土壌（土性）	黒ボク土				

項目	生産計画の内容	補足メモ
(1) 品目	ほうれんそう（品種： サマーズ他）	べと病レス抵抗性 耐暑性あり
(2) 作型名	夏秋作型	
(3) 面積	170 a	
(4) 栽培戸数又は労働力	4人	
(5) 栽培期間	平成28年4月～平成28年11月	
(6) 収穫期間	平成28年5月1日頃～平成28年11月30日頃	
(7) 収穫量	H27実績 23,800 kg（うち出荷量： 23,800 kg）	
170a当り	H28計画 23,800 kg（うち出荷量： 23,800 kg）	

2 栽培 方法	(1) 土づくり																																
	(2) 播種	平成28年4月から9月まで 年間5作																															
	(3) 育苗期間	平成 年 月 日～ 月 日 収穫日数 214日																															
	(4) 定植他時期	収穫期1（5/上）、2（6/上）、3（7/下）、4（9/下）、5（10/下）																															
	(5) 肥培管理	<p>化学肥料を50%以上削減するために導入している具体的な技術</p> <ul style="list-style-type: none"> 化学肥料を最小限に抑えるためセルエース（LPを含む有機16.8%が入った肥料）を施用し、米ぬかを主原料とした植物性有機100%肥料による土づくりを行っている。 土壌病害対策として、年間5作栽培のうち1回クロルピクリンで土壌消毒を実施 <p>技術を導入する際の考え方</p> <ul style="list-style-type: none"> 腐葉土を使って土づくりをしっかりと行うことにより、化学肥料の低減を図る <p>肥料の施用内容</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">肥料の種類</th> <th rowspan="2">施用量 (kg/10a)</th> <th colspan="3">成分量(kg)</th> </tr> <tr> <th>窒素 うち化学由来</th> <th>リン酸</th> <th>加里</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BBセルエース</td> <td>28</td> <td>4.2</td> <td>3.9</td> <td>2.8</td> <td>2.2</td> </tr> <tr> <td>グルメの力</td> <td>80</td> <td>2.4</td> <td>0.0</td> <td>3.2</td> <td>1.6</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>108</td> <td>6.6</td> <td>3.9</td> <td>6.0</td> <td>3.8</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tr> <td>化学由来窒素成分量 (kg/10a)</td> <td>3.9</td> </tr> <tr> <td>地区慣行施肥量 (kg/10a)</td> <td>17.0</td> </tr> <tr> <td>低減率 (%)</td> <td>77%</td> </tr> </table>	肥料の種類	施用量 (kg/10a)	成分量(kg)			窒素 うち化学由来	リン酸	加里	BBセルエース	28	4.2	3.9	2.8	2.2	グルメの力	80	2.4	0.0	3.2	1.6	合計	108	6.6	3.9	6.0	3.8	化学由来窒素成分量 (kg/10a)	3.9	地区慣行施肥量 (kg/10a)	17.0	低減率 (%)
肥料の種類	施用量 (kg/10a)	成分量(kg)																															
		窒素 うち化学由来	リン酸	加里																													
BBセルエース	28	4.2	3.9	2.8	2.2																												
グルメの力	80	2.4	0.0	3.2	1.6																												
合計	108	6.6	3.9	6.0	3.8																												
化学由来窒素成分量 (kg/10a)	3.9																																
地区慣行施肥量 (kg/10a)	17.0																																
低減率 (%)	77%																																

2 栽培方法

(6) 病害虫防除

化学合成農薬を50%以上削減するために導入している具体的な技術

- ・ベと病耐病性品種の導入
- ・ハウス栽培を基本とし、寒冷紗等の被覆をすることで害虫の侵入を防ぐ

技術を導入する際の考え方

- ・ポイントとなる時期にはきちんと防除を行い、病害虫の発生を防ぐ

病害虫防除の内容

	使用農薬名※	倍率・使用量	有効成分数	散布回数	成分カウント	除外カウント	慣行回数への付加カウント	慣行回数	対象病害虫	
殺虫殺菌剤										
殺菌剤	① ドロクロール	3ml	1	1	1			3	立枯病、センチュウ	
殺菌剤	② アラム又はオソサイド水和剤	0.2~0.4%	1	1	1	1			リゾクトニア菌	
殺菌剤	③ リドミル粒剤2	9kg	1	1	1				べと病	
殺虫剤	④ アドマイヤーフロアブル	4,000	1	1	1			3	アブラムシ類	
殺虫剤	⑤ 粘着くん液剤	100	1	2	2	2			アブラムシ類	
除草剤								1		
植調剤										
※農薬名に番号を付記					合計	6	2	1	7	

農薬の使用回数	4
地区慣行農薬使用回数	8
削減率(%)	50.0%

(7) 雑草防除

ほ場周辺の雑草管理の徹底

(8) 収量の状況

夏期高温により、不揃いが多かったが、収量は平年並みとなる見込み

(9) その他特記事項

3 販売状況

(1) 主な販売地域

県内及び岐阜

(2) 販売方法

J A を通じての契約取引

(3) 県認証の活用方法

なし

(4) 実需者や消費者の反応、メリット

- ・生でも食べられるほど、灰汁がなく甘いのが特徴
- ・市場からは、夏期(7~8月)の数量確保が求められる中、高品質で安定的な出荷も評価されている。

始めた動機	<ul style="list-style-type: none"> 消費者的安全・安心に対する関心が高まる中、7～8年ほど前から、知り合いや普及センターの勧めもあり、「環境にやさしい農産物認証」の30%削減に取り組み始めた。
農家のコメント	<ul style="list-style-type: none"> 「生で食べられるほうれんそう」を栽培し、年間変わらない味を消費者に提供している。 県認証が創設されたことを機に仲間で始めた取り組みであるが、ホウレンソウは50%削減目標が厳しく、現在1人で取得している。しかし、そのような中、JAと継続的に販売方法について相談した結果、取り組みに対する努力が認められ、ようやく契約栽培が確立した。全量JA出荷ということで、市場等からほうれんそう自体は評価されているが、より県認証農産物としての販売やPRができ、取り組みが広がることを期待する。

<栽培暦>

作業	1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月					
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
栽培管理									○			□																											
病害虫防除										← 2作目の播種前のみ土壌消毒、全作共通で播種後2週間で殺菌剤防除、必要に応じ殺虫剤で防除(夏期)。 →																													
除草																																							
土づくり 施肥																									← 有機質主体とした 土壌改良資材の施用 →														

ここがポイント！

- ・化学肥料を最小限に抑え、腐葉土をしっかり使って土づくりをしている。
- ・土壌病害対策のため、年間1回はクオルピクリンで土壌消毒を実施している。
- ・ハウス栽培を基本に寒冷紗被覆をして、害虫の侵入を防ぐ。
- ・本葉が出るまではかん水を十分にやる。
- ・低温期は4葉時にべと病防除のため殺菌剤を必ず1回散布する。

<栽培状況等の写真>



<生育状況>



<収穫したほうれんそう>