

地域振興推進費事業自己評価書 (実績)

令和3年3月30日

提出区分	実績	整理番号	4	課題区分	A		
横断的な課題	—						
地域重点政策	1北アルプスの恵みと人々の知恵を活かした産業の振興				北アルプス地域振興局		
実施機関	北アルプス農業農村支援センター			担当課	所属	技術経営普及課	
事業名	クレソン特産化モデル事業				電話	23-6543	
				E-mail	kita-aec@pref.nagano.lg.jp		
事業の概要等	目的 (目指す姿)	地域資源である豊富な清水を活かした特産物として、軽量で栽培が容易なクレソンの栽培実証に取り組み、栽培出荷体系の確立と、実需者への出荷形態・流通方法等の実証を行う。					
	現状と課題	<ul style="list-style-type: none"> ・R1年度にモデルほ場団地を、小谷村に6㍍²設置し試験的な栽培及び販売に取り組んだ。 ・8月から収穫が可能となり、9月から12月中旬まで約100kg出荷し品質的に高い評価を得た。確実に市場や地元ホテルからの需要があることが分かった。 ・問題点として、市場出荷にあたり収穫後に束ねる荷造り調整に人手を要し、時間が掛かり改善の余地が大きい。 ・越冬後したクレソンは6月頃から開花し収穫ができない期間があることから、栽培方法に不明な点がある。 ・生産者を増やすためには栽培方法の確立を図り、収益性を確保する必要がある。 					
	内容 (変更後の内容)	<ol style="list-style-type: none"> 1 7月～8月出荷をする作型の研究 <ul style="list-style-type: none"> ・越冬後に通常開花するが、花芽分化～開花前に伸長茎を一旦除去して、新たに再生する茎が開花せずに収穫できるタイミングを確認する。 2 出荷調整方法の検討 <ul style="list-style-type: none"> ・共同出荷用の作業場所を仮設し、調整出荷時間の短縮につなげる作業体系を検討する。 3 地元実需者に対する認知向上 <ul style="list-style-type: none"> ・地域内食材の利用に関心のある飲食事業者あてにサンプル提供(7～10月)しアンケートを実施するとともに、その活用方法をホームページ等で広めてもらう。 4 産地見学会の開催 <ul style="list-style-type: none"> ・中山間地で水利条件の良い地域の生産者に対し、説明会を8～9月に開催する。 					
事業期間	令和2年7月			～	令和3年2月		
事業費等	(単位:円)						
	事業を構成する細事業名等	実施内容	計画(実績)額	備考			
	7月～8月出荷をする作型の研究	花芽分化～開花前に伸長茎を除去して、開花せずに収穫できるタイミングを確認する。	40,000	0.4㍍ ² 圃場、2カ月、賃借料 収穫量40kg相当			
	出荷調整方法の検討	洗浄槽、選荷台、結束機等の導入。共同出荷用の作業場所を仮設し、調整出荷時間の短縮につなげる作業体系を検討する。	71,090	洗浄槽2個 4,259円 選荷作業台(間口1800×奥行900×高さ740)28,490円 椅子4脚 20,763円 結束機2台 17,578円			
	地元実需者に対する認知向上	地飲食事業者あてにサンプル提供(7～10月)しアンケートの実施、活用方法をホームページ等で広めてもらう。	16,000	サンプル食材費 2,000円/kg×8kg			
産地見学会の開催	水利条件の良い中山間地域の生産者に対し、説明会を8～9月に開催する	0					
合計			127,090				
指標及び達成状況	成果指標		目標値	成果	達成状況		
	クレソン出荷量		160kg	18kg	○ 達成		
					○ 一部達成		
					● 未達成		

事業実績・成果	<p>1 7月～8月出荷をする作型の研究</p> <ul style="list-style-type: none"> ・モデルほ場団地(1カ所0.4アール)を生産者から借用し作型の研究を試みた。5月に伸長中の茎葉を摘除したところ、6月に開花したため出荷用には不向きだった。さらに、6月に切除したところ7月以降に開花しなかった。従って、4～5月、7～11月を出荷期間として2回転以上収穫出荷が期待できる。 <p>2 出荷調整方法の検討</p> <ul style="list-style-type: none"> ・共同出荷用の作業場所を想定したが、新型コロナの影響で出荷先の需要が一時的に無くなった。7月に洗浄用の水槽や選別調整用の作業台を準備した。11月以降回復し週1回、計6週出荷できたが、洗浄→選別→荷造り作業がしやすくなった。 <p>3 地元実需者に対する認知向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・8月～10月に地元飲食業や宿泊業の11事業者にサンプルをお届けし調理メニューを試作していただいた。11月までにアンケート方式で利用状況を確認した。概ね好評で今後利用する意向が確認できた。 <p>4 産地見学会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナの影響で需要が下がったことから他者への積極的な集合形式の検討会は止めた。
今後の方向性	<ul style="list-style-type: none"> ・栽培上は、6月と冬期間を除き収穫出荷が見込める。夏期の害虫防除が課題。 ・販路として、豊洲市場、地元飲食業や宿泊業、学校給食などへの供給体制を検討する。