

現地情報

岩津ねぎの学校を産地内での技術伝承の拠点に

岩津ねぎは県を代表する地域特産物の一つで2009年は約21.4ha栽培された。生産者の70%以上が70歳以上となりリタイアする人が増える中で、新たな生産者の掘り起こしと熟練栽培技術の伝承が喫緊^{きつぎん}の課題となっている。普及センターでは「岩津ねぎの学校」を開校し熟練者の技を伝承する場を設け、産地の維持発展に役立てることとした。

1 「岩津ねぎの学校」の開校

講師は2008年2月に譜日本特産農産物協会認定の特産物（岩津ねぎ）マイスターの認定を受けた朝来市岩津ねぎ生産組合長に依頼した。受講生は、JAたじま岩津ねぎ部会の中から栽培1～3年目の生産者を中心に市内全域に呼びかけて募集し、2008年度は29名、2009年度は14名が集まった。

2 実習中心の内容に

「岩津ねぎの学校」では、参加者が実際に作業をしながら栽培技術を学べる事を基本に、播種（4月）、定植（7月）、土寄せ・防除（9月）、収穫・調製（11月）、一年の振り返り（3月）に分けて講座を開催した。播種と定植では、一般栽培と簡易移植機（チェーンポット）栽培の違いが体験できるように実習の場を設けた。講師のマイスターには普段の栽培管理や工夫している事項の実演、受講者への積極的な情報提供を依頼した。また、北部農業技術センターが開発・実証した雪よけ栽培技術や機械定植技術などの新技術も紹介し、技術センターで開発した技術を現地に導入する場としても役立てた。



チェーンポットで播種作業

3 学校の成果

播種から出荷までを通じた実践的な講座を開催したことで、今まで出荷経験のなかった生産者が自信を持って出荷するようになった。また栽培経験2～3年目の人は作業のコツを習得したことで、高品質の岩津ねぎが出荷できるようになった。学校を通じて、受講者とマイスターや他の生産者との繋がり^{つな}がりができ、産地内で技術を伝承・交換する取り組みが少しずつ動き出した。



ほ場でマイスターが収穫・調製方法を伝授

4 今後の方針

岩津ねぎ産地を支える担い手の育成が重要な課題である。そこで 新たな栽培者の掘り起こし、基礎技術の習得の場「岩津ねぎの学校」を提供、朝来市内の直売所で販売経験、栽培技術を磨いた後にJA岩津ねぎ部会に入会し市場出荷を目指すという新規栽培者の能力開発を関係機関と共に進め、岩津ねぎ産地の拡大を図っていきたい。

岡島 由香里（神戸農業改良普及センター）
（前朝来農業改良普及センター）
（問い合わせ先 電話：078 - 965 - 2102）