

生産資材部

異常気象に備えて いま、やるべき障害回避対策

今年の気象は、大冷害で水稻作況指数が61となった平成5年の気象推移に似ており、気象庁も「冷夏」の長期予報を出しています。

実際の気象が今後どうなるかは誰もわからないところですが、基本的な異常気象対策を整理すると主なものは次の項目になります。

◎異常高温対策

- (1) 作土を深く耕す
- (2) 土づくり肥料(特にけい酸を多く含むもの)を施用する
また、完熟たい肥等有機物を施用する
- (3) 田植え時期を5月中下旬ごろに少し遅らせる
※高温のピークから登熟期が少しでもずれることを期待
- (4) 地力が比較的低い土壌では一発肥料を施用する場合でも減肥しない
このとき、草勢をみて追肥することも必要

◎異常低温(冷害)対策

- (1) 作土を深く耕す
- (2) 土づくり肥料(特にけい酸・

りん酸を多く含むもの)を施用する

また、完熟たい肥等有機物を施用する(過度の施用は逆効果。1〜2t/10^ア以内)

- (3) 田植え時期を5月中下旬ごろに少し遅らせる
※減数分裂期の低温を少しでも避けることを期待

- (4) 幼穂形成期〜減数分裂期の低温時は深水管理とする
- (5) いもち病等の予防防除を徹底する

これらの項目を見て分かるとおり、なんと(1)〜(3)は高温対策も低温対策もほぼ同じです。「作土深の確保」と「土づくり」と「田植えを5月中下旬にすること」。この3つのことを実行することでのちらの対策にもなります。

異常気象に備えての「保険」と考え、今からできる対策を可能な限り実施していきましょう。

営農企画部

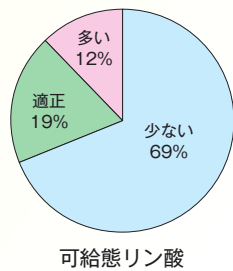
分析結果から見た 水田土壌の特徴

平成30年度、農業技術センターでは3256点の土壌分析を実施、うち水田は931点でした。今回は、水田において重要な三つの養分について、特徴を報告します。

■可給態リン酸

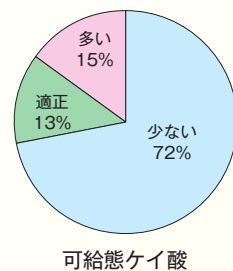
リン酸は、植物体内のエネルギー代謝の中心的な役割を果たし、植物の生長、分げつ、根の伸長、開花、結実を促進する養分です。

分析結果を見ますと、約7割の圃場で少ない状態となっていました。これは、土づくり肥料や堆肥といったリン酸を含む資材の施用量減少が要因と思われます。



可給態リン酸

と同様にケイ酸を含む資材の減少や、かんがい水に含まれるケイ酸含量の低下も要因と思われます。

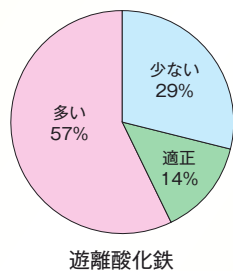


可給態ケイ酸

■遊離酸化鉄

酸化鉄は、有害な硫化水素から根を守り、秋落ち現象を防止する効果があります。

分析結果は、適正以上が7割以上となりましたが、これは土壌の種類(砂質土壌では鉄が少なくなる)による差が大きいようです。



遊離酸化鉄

全体的な特徴をご紹介しますが、養分の過不足は圃場よって異なります。適正な土づくり・施肥のためにも、定期的に土壌分析を実施しましょう。

5月にお届けする材料を使用したレシピです

JA ひれあい食材
おすすめ
レシピ

いかじゃがバター



●材料は1人分が基準になっております。

●盛付例はイメージです。

※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

材 料

- ・つぼ抜いか……………2尾
- ・じゃがいも……………3個
- ・長ねぎ……………1本
- ・しょう油……………小さじ1/2
- ・塩……………小さじ1/2
- ・こしょう……………少々
- ・バター……………20g

作 り 方

- ① 解凍したいかは水気を拭き取り、軟骨を取って1cm幅の輪切りにする。長ねぎは厚さ5mmの斜め薄切りにする。
- ② じゃがいもは剥き、食べやすい大きさに切る。耐熱皿にじゃがいもを入れてラップをし、電子レンジ(500W)で約5分加熱する。
- ③ フライパンに半量のバターを熱し、中火でじゃがいもと塩を入れて炒める。焦げ目が付いたら、長ねぎといかを加えて、さらに炒め合わせる。
- ④ いかに火が通ったら、残りのバターを加えて炒める。しょう油を回しかけ、こしょうをふる。

今月の主な行事予定

5月17日	米穀部	第1回米穀事業推進委員会
5月19日	管理部	福島ユナイテッドFC ホームゲーム
5月23日	畜産部	JAグループ福島酪農協議会 役員・幹事会
5月28日	畜産部	JA 畜産担当者会議
5月31日	畜産部	麓山高原豚生産振興協議会総会

ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分〜25分

放・送・予・定

5月6日	米穀部	特A取組
5月7日	営農企画部	営農相談室
5月13日	畜産部	肉牛の販売情勢について
5月14日	生産資材部	営農相談室
5月20日	園芸部	(仮)地域振興品目生産支援対策など
5月27日	燃料部	浴室暖房乾燥機について

編集後記

5月です。「令和」という新しい響きに、少しは馴染んだような、まだ違和感があるような……。どちらにしても、新時代の幕開けに感慨深いものがあります。

さて、フレッシュな気持ちで迎えたこの季節、旬の農産物といえばなんといっても「アスパラガス」。新鮮なアスパラガスを美味しく食べてもらいたい! ということで、JA 全農福島では、5/20〜5/24の5日間、福島中央テレビのゴジてれ「I LOVE キッチン」で、アスパラガスのレシピを紹介します。講師は日替わりで出演いただき、和洋折衷の様々な料理を放送します。(紹介したレシピはゴジてれ HP にも掲載)

これから田植えも始まり、いよいよ農作業も本格化。ちょっとお疲れ気味の方も、旬のものを食べて力をつけ、令和元年のスタートを切りたいものですね。