

曾於

畑かんセンターだより

Vol.69

担い手サミット特集号

大隅地域振興局 農林水産部

曾於畑地かんがい農業推進センター

〒899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川5677

TEL099-482-2547

CONTENTS

1P 全国農業担い手サミット

2P 全体会

3P 情報交換会

4P 現地研修コース紹介と参加者の声①

5P 現地研修コース紹介と参加者の声②

6P 畑かんの水利用効果について

7P 自動かん水器具の紹介

8P 一番茶製造について

全国農業担い手サミット開催される！

10月23日から24日にかけて、鹿児島市及び県内6地域において、「第27回全国農業担い手サミットinかごしま」が開催されました。

同サミットは、全国の農業者が一堂に会し、相互研鑽・交流を行うことを目的に、毎年度各県持ち回りで開催されており、鹿児島県での開催は初めてとなります。

全体会の開催

10月23日は、鹿児島市の川商ホールにおいて、全国の農業者や農業関係者約1,800人が参加し、全体会が開催されました。

令和7年度全国優良経営体表彰や、担い手からのメッセージ、新しい農業をテーマとしたパネルトーク、歓迎アトラクションの島唄や吹奏楽のほか、会場内には農業機械の展示、県産品をふるまうグルメコーナーなども実施されており、曾於地域からも約80人の農業者等が参加しました。



大会会長（県知事）あいさつ



6次産業化コーナー

また、10月22日には、城山ホテル鹿児島において、大会関連行事として、皇族殿下と青年農業者の御交流や全国優良経営体表彰農林水産大臣賞受賞者へのお声がけがあり、曾於地域の農業者も参加しました。

右写真は、志布志市の農業青年クラブに所属する吉川氏が、寛仁親王妃信子殿下と歓談されている様子です。



曾於地域の魅力ある農業を全国へ！

令和7年度全国優良経営体表彰

全国優良経営体表彰は、農業経営の改善に取り組み、優れた功績を挙げた農業者を表彰するものです。

令和7年度は、全国の経営体の中から農林水産大臣賞が6経営体選出され、大崎町の「有限会社大崎農園」が経営改善部門にて**農林水産大臣賞**を受賞されました！

有限会社大崎農園は、

- ・データの収集・検証を徹底的に行い、精緻な生産管理体制を確立している。
- ・契約販売先への安定供給を実現している。
- ・規律ある投資計画を策定することで、固定負債を増やすことなく、機械施設の更新・拡充を行っている。

以上の3つの点を評価され、受賞されました。

担い手メッセージ

担い手メッセージでは、有限会社大崎農園の山下義仁氏が登壇し、会社設立時の苦労した状況から現在に至るまでの経営改善内容や経営方針についてお話しいただきました。

農業は、価値があり、感動があり、カッコいいの3Kビジネスであると農業の魅力を発信していただきました。



表彰式の様子

パネルトーク

県内3名の担い手がパネラーとしてトークを行い、曾於地域からは、志布志市でピーマン栽培を行っている梅沢健太氏がパネラーとして参加しました。

経営管理、人材確保、販売、スマート農業、農業の魅力など多岐にわたるテーマで熱のこもったトークが繰り広げられました。



担い手メッセージ（大崎農園 山下氏）



農林水産大臣賞の表彰（有限会社 大崎農園）



パネルトーク（写真右が梅沢氏）

曾於地域の魅力あふれる食と太鼓でおもてなし

10月23日の情報交換会では、北は東北から南は徳之島まで地域外から87名、地域内から57名が参加し、志布志湾大黒リゾートホテルで盛大に行われました。

大隅弥五郎太鼓による迫力ある歓迎アトラクションや市町特産品を集めた大抽選会で盛り上がりしました。また、鹿児島県産和牛など地元農畜水産物を使用した料理と地元いも焼酎の飲み比べ等で、全国の皆さんが交流と研鑽を深めていました。



【情報交換会プログラム】

開会あいさつ

(曾於地域運営委員会 委員長 山下義仁様)



歓迎の言葉

(志布志市長 下平晴行様)



焼酎樽による鏡開き

乾杯



大隅弥五郎太鼓の演奏

抽選会

閉会あいさつ

(曾於地域運営委員会 副委員長 萩迫和彦様)



現地研修4コースの紹介と参加者の声①

10月24日には、地域外の参加者が4つのコースに分かれて、曾於地域の特色ある農業の現地や施設を研修しました。どのコースも活発な意見交換が行われていました。

輸出に取り組む大規模経営と産直港湾を巡るコース

志布志港湾施設

(有)北崎水産加工



(有)大崎農園



鹿児島堀口製茶(有)



うなぎの駅



(有)上室製茶



(株)さかうえ



若潮酒造(株)



蓬の郷せせらぎ亭



道の駅すえよし

周年雇用による大規模経営と地元蔵元を巡るコース

曾於地域青年農業士



想定していた以上に、県外からたくさんの農家が来てくださって、嬉しかったです。

地域によって主品目・栽培作物の違いがあり、興味深い話をたくさん聞くことができました。

今後の農業経営を考える良い機会になりました。

南阿蘇村認定農業者



情報交換会では、地元の方にお酒を紹介していただいて、交流を深めることができました。

現地研修では、以前から面識があった、(株)さかうえに行きました。会社を視察する機会はめったに無いので、良い経験になりました。

現地研修4コースの紹介と参加者の声②

次世代を担う新規就農者とアスリート施設を巡るコース

(公財) 志布志市農業公社



F' S farm ピーマン園場



ジャパンアスリート
トレーニングセンター大隅



セントロランド道の駅
くにの松原おおさき



(株)だいち



南九州畜産獣医学拠点



レストラン肉の蔵



(株)ナンチク直売所



(株)ナンチク



和牛日本一を支える畜産関連施設を巡るコース

高松市認定農業者



鹿児島県は農地の規模が大きく、参考にしたいことが多くありました。規模は異なるが、香川県でもできることは取り組んでいきたいです。

鹿児島県の方と話す機会は少ないため、方言の違いを感じつつ、有意義な交流ができました。

曾於地域指導農業士

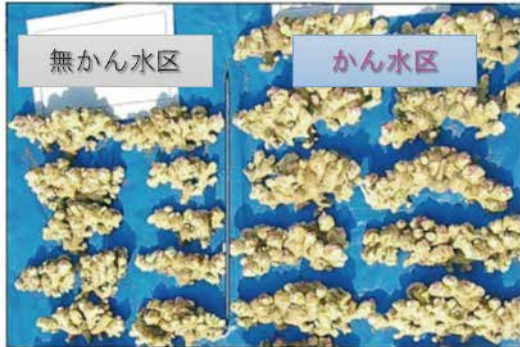


情報交換会で県外の農家と語り、県や栽培品目が違っていても、農業に対するモチベーションや価値観は同じであることを再確認しました。

異なる県でお互いに苦労し、切磋琢磨する仲間がいることを改めて認識する良い機会になりました。

畑かんの水利用効果について

曾於地域の安定した営農と農作物の収量・品質アップのため、畑かん施設整備に取り組んでいます。今回は、畑かんの水利用効果についてご紹介します。



【しょうが】かん水による増収効果133%

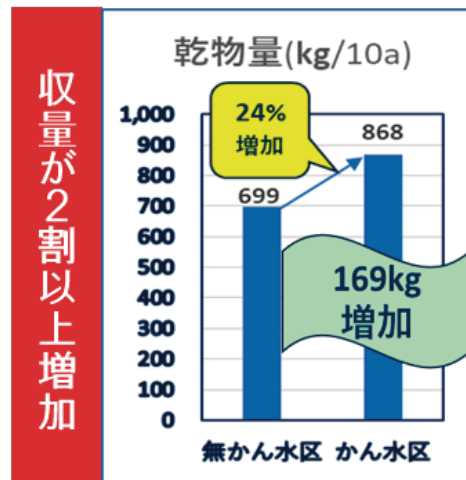
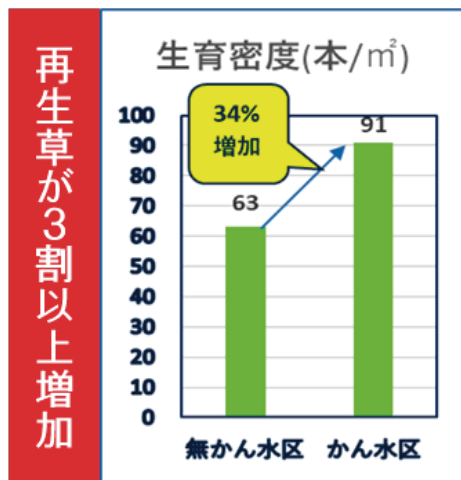
- ・しょうがは多湿を好み、かん水効果が高い作物です。
- ・梅雨明け後の乾燥時期でのかん水で増収します。



【キャベツ】かん水による増収効果122%

- ・生育をそろえ、初期の生長と肥大を促進します。
- ・高温障害や生理障害の発生を抑制します。

【飼料作物】スーダングラス刈取後の再生草へのかん水事例では・・



※R7年度のスーダングラスの1回刈後の再生草への、畑かん水利用実証結果より
(かん水区は、かん水時に尿素を液肥で散布。無かん水区は固形の尿素を手散布)
【過去25年間の調査実績でも同様の傾向】

曾於北部地区畑かんの申込期限が迫っています！

曾於北部地区
(事業申込期限内)

給水栓の設置

自己負担なし

散水器具の導入

自己負担2割程度



【給水栓の設置申込み窓口】
曾於市役所 耕地林務課
☎0986-76-8810

【散水器具の設置申込み窓口】
曾於北部土地改良区
☎0986-72-0455

【事業の相談窓口】
曾於畑かんセンター水利事業課
☎099-482-1737

◀ 補助事業の対象か気になる方は、
こちらまでお気軽にご相談ください



事業完了時期が迫っています。

過ぎると給水栓は実質設置が難しく、器具導入も全額自己負担となります。

水を利用した営農で日本一の畑作産地を築こう！

自動かん水器具の紹介

自動かん水タイマーの利用

畑かん水を活用する散水器具は各種ありますが、噴射ホースなど風の影響を受けやすい散水器具は、散水時間帯などに注意が必要です。

風の影響が少ない早朝に散水しようとするれば、朝の忙しい時間帯に、ほ場での開栓作業など、操作時間を要します。

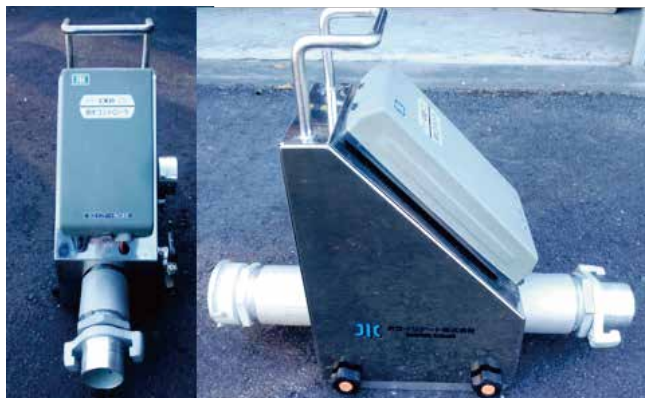
そこで、自動かん水タイマーの活用によりかん水時間を設定することにより、自動で早朝から任意の時間帯でのかん水が可能になります。（曜日ごとに散水開始時間と散水時間の設定が可能）

(例)①6:30から毎日60分散水

②17:00から月水土だけ30分散水



※機種によっては、1日最大12パターンの設定ができるものがあります。



CKD株式会社 自動散水コントローラー



操作パネルとフタ裏にある操作手順

スマートフォンを活用したかん水システム

気象状況などに合わせて散水時間を変更する場合、スマホで操作できるかん水システムも活用されています。



※株式会社 イーエス・ウォーターネットのクラウド遠隔かん水システム

水を利用した営農で日本一の畑作産地を築こう！

一番茶製造について

令和 8 年度産の一番茶の時期が近づいてきました。
製造は生葉の品質を落とさないように、できるだけ欠陥を出さないようにすることが重要です。
良質な茶を生産できるよう、下記に留意して製造を行いましょう。

各工程のポイント

(1) 蒸し工程

- ア 蒸気流量は、生葉投入口から湯気がわずかに立ち上がる程度にしましょう。
(生葉 1 kg を加熱するには、0.3 kg の蒸気量が必要です。)
- イ 蒸し度の判断は、変色程度や下位葉の離れ具合が指標となります。
- ウ 蒸し機の設定における影響力は、大きい順から以下のとおりです。

胴傾斜角度 > 投入量 > 攪拌軸回転数 > 網胴回転数 > 蒸気量

(2) 粗揉工程 (乾燥速度は、外気に影響されます)

- ア 熱風温度は、茶温 34～36℃ 程度になるように設定しましょう。
(熱風温度は、一番茶は 90℃ 前後、二番茶は 80～85℃ 前後に設定)
- イ 風量は、茶葉表面がわずかに濡れた (しとりのある) 状態を維持するように調整しましょう。
- ウ 取り出しは、茶葉を指頭で押して水気がごくわずかに浮かぶ程度です。



(3) 揉捻工程

- ア 揉捻時間は15～30分です。(形状や水色等の品質に影響します。)
- イ 分銅の加え方は若芽原料には軽く、硬葉原料には重くするなど調整しましょう。

(4) 中揉工程 (上乾きしないように！)

- ア 胴回転数は60 k 型で26rpm、120 k 型で24rpmが標準です。
- イ 排気温度は茶温が34～36℃になるように調整しましょう。(茶温＝排気温度＋2℃)
- ウ 取り出しは茶葉が締まって濃緑色となり、弾力性がある強く握って放すと塊にならず自然にくずれる程度です。

(5) 精揉工程 (かさつかないようにつやを出しましょう！)

- ア 揉み手の回転数は60 k 型で1分間に55回転、120 k 型で53回転が標準です。
- イ 火室内温度は茶温が投入10分後位で40～43℃になるように調整しましょう。
(60 k 型で70～90℃、120 k 型で100～120℃で設定)
- ウ 投入量は茶葉が釜に入った時に分銅さおの先端が5～7 cm 上下する程度です。