

## 八幡浜支局地域農業育成室 西予農業指導班（9月分）

### ■西予市三瓶町蔵貫集落で農事組合法人設立

- 西予市三瓶町蔵貫集落は9月16日、高齢化が進むかんきつ農業の維持・発展及び次世代の人材育成等を目指し、同地区内農家20名のうち16名の合意により、農事組合法人「楽蔵（らくぞう）」の設立総会を開催した。
- 今回の総会を受け、10月1日に法務局に登記申請する予定で、昨年9月に設立した伊方町の「農事組合法人笑柑園（しょうかんえん）ナカウラ」に次ぐ、県内2番目のかんきつ地帯での集落営農組織による農事組合法人となる。
- 同法人の設立に至っては、地域農業育成室が令和元年度に蔵貫集落農業者から集落営農の法人化について相談を受け、えひめ農林漁業振興機構の事業を活用し専門家のアドバイスを受けながら検討してきたもの。
- 当面は、農作業受託により地域内農地の維持を図ることとしており、当班では「西宇和地域柑橘集落営農支援事業」（局予算）や各種事業を活用し、法人の運営や経営を支援していくこととしている。



専門家を交えてのコンサル指導



設立総会で選任された農事組合法人 楽蔵の役員

### ■「ひめの凩」のプレミアムクオリティ率向上に向けて

- 西予農業指導班は9月27日から30日にかけて、「ひめの凩」の安定した高品質生産を図るため、関係機関と連携して認定栽培者36名を巡回し技術資料配布とともに今後の管理について重点指導を行った。
  - これは、消費者が求める良食味米「ひめの凩」を生産する上で、プレミアムクオリティ率の向上に取り組むために「刈取り・乾燥・調製のポイント」として作成した資料と生育状況を基に、適期刈取りに向けた収穫適期の目安や乾燥・調製時の留意点について周知した。
  - 当班では、「ひめの凩」の高品質産地の確立および栽培面積・生産者数増加のため今後も高品質・良食味米生産の指導強化を図る。
- ※プレミアムクオリティとは、「ひめの凩」独自のおいしさ基準を満たした最高ランク（全3段階）のこと。

ひめの凩栽培者のポイント資料 03907

ひめの凩の高品質生産に向けて  
～刈取り・乾燥・調製のポイント～

令和3年9月  
西予農業指導班

項目	ひめの凩
1 収穫適期基準（目安）	
出穂日数	37～43日
調製温度 (出穂後10日間経過後)	900～1,000℃
有効調製温度 (出穂後10日間経過後・10℃以内)	571～607℃
調製時間目安	20分～40分
収穫時の水分率	20%

○令和3年度 ひめの凩収穫指導（予定日：9月27日）

指導員	担当	指導員	指導員	指導員
山本	山本	山本	山本	山本

作成した資料「刈取り・乾燥・調製のポイント」



生育状況を基に適期刈取指導