国立大学法人
豊橋技術科学大学

IT食農だより

発行元：豊橋技術科学大学　先端農業・バイオリサーチセンター
住所：〒441-8580　愛知県豊橋市天伯町雲雀ヶ丘1-1
TEL：0532-44-6655　FAX：0532-81-5108　E-mail：manager@recab.tut.ac.jp

2021年6月15日
No. 80

2021年度「実践的キク栽培論、実践的トマト栽培論」受講生募集

本センターでは、地域の担い手となりうる若者等の定着を目指し、豊橋技術科学大学等で蓄積された技術科学的な成果を踏まえて、人材育成プログラムを実施しております。

この事業は、公益財団法人　功農支援会及びイノチオホールディングス株式会社と共同で篤農家の栽培技術を分析、評価し、体系化、その技術をeラーニングプログラムとして作成しました。そして、2021年度より「実践的キク栽培論、実践的トマト栽培論」を実施します。

募集概要は、①募集人数　5名、②募集期間　7月1日（木）～8月13日（金）当日消印有効、③受講期間2021年10月29日～2022年3月（約5ヶ月）、④受講料　4万円（割引制度あり）。受講内容は、社会人の方でも受講しやすいようにeラーニングが中心で、一部教室講義となっています。意欲のある方、大学で学んでみませんか。

詳しくは、先端農業・バイオリサーチセンターのWebサイトをご覧ください。https://www.recab.tut.ac.jp/contents/

（文責：山内　高弘）

受講生・修了生の活躍状況

それぞれの分野で活躍されているIT農業ネットワーク会員（人材育成プログラムの受講生・修了生）の皆さんの様子を新聞記事等からご紹介します。

◆鈴木　美有紀さん（6次化7期生）、斎藤裕幸さん（6次化5期生）
豊橋産次郎柿の柿ピー、油分減らしサクサク　豊橋・道の駅で好評販売中

2019年5月に販売が始まった豊橋市産の次郎柿をチップスにしてピーナツと混ぜ合わせた菓子「豊橋ではこれが柿ピーです」がリニューアルされた。チップスに残る油分を30％から4％に減らし、サクサクした食感をより感じられるようにしたという。・・記事は中日新聞のもの東日新聞　2021年1月26日

◆鈴木啓之さん（IT3期生）
「産地から食卓へ！自慢の食材で元気よ届け！（7）」

中日新聞　2020年1月27日

何かと我慢することが多い〝コロナ禍〟。せめて、美味しいものを食べて欲しい！熱い思いの生産者を訪ね、自慢の品を教えてもらいます。今が旬！脂がのった〝寒ブリ〟はとろける旨さ！そして、独自の栽培方法で作るカラフルなニンジンは、うまみも栄養素もたっぷり！お家で楽しむお取り寄せ情報に、簡単！絶品レシピもご紹介します。

メーテレアップ　2021年2月1日

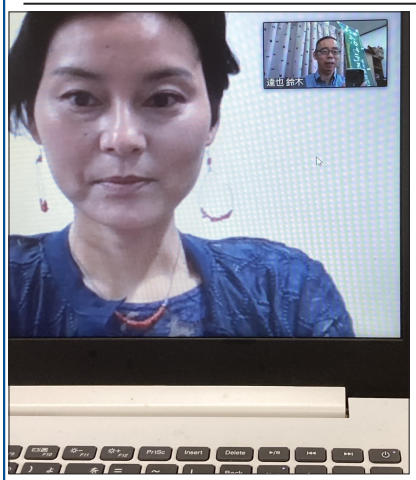
◆鈴木春雅さん（6次化5期生）
第80回中日農業賞

中日新聞社は、中部各県の地域農業をけん引する若手農業者9人と1団体に第80回中日農業賞を贈ります。【優秀賞】渡会卓也（32）＝愛知県田原市。施設花き▽長屋建志（34）＝岐阜県揖斐川町。小菊▽冨田高平（38）＝三重県伊賀市。イチゴ▽**株式会社鈴木農園（鈴木春雅代表取締役）＝静岡県掛川市。イチゴ**▽山本裕之（41）＝長野県御代田町。レタス類、パクチー、ハクサイ、ホウレンソウ、ケール▽谷口昇（37）＝石川県宝達志水町。豚▽柴田泰利（37）＝富山県砺波市。水稲種子、大豆種子、水稲、キャベツ、トウモロコシ、大カブ

中日新聞　2021年2月25日

◆鈴木達也さん（6次化4期生、土地利用4期生）東岡優さん（6次化9期生）
「和総菜」の店を新城市に計画　新型コロナウイルス感染の収束後を見据えて
技科大で学んだ異色の食プロ2人　農産物の加工、販売へ

懐かしいおふくろの味はいかが。ベンチャー企業と食材に携わる異色の2人が、新型コロナウイルス感染の収束後を見据え、新城市に「和総菜の店」を計画している。ともに豊橋技術科学大学で学



出店の打合せをする鈴木さん（右）と東岡さん

んだ「食の6次産業化プロデューサー」（食プロ）。地元の農産物で加工から販売までを手掛け、ブランド化を目指す。賛同者を募っているが、修了生が共同で6次化の事業を始めれば初のケース。大学側は「地域の活性化の一つになるだろう」とその成り行きを注目している。

東日新聞　2021年6月1日

◆石川浩之さん（6次化9期生）（農作業マッチングアプリ「農Ｈｏｗ（Ｒ）（ノウハウ）」がモバイルアプリ提供へ

株式会社アグリトリオ（本社：愛知県豊橋市、代表取締役：石川　浩之、）は、2021年6月1日から、個人と農家をつなぐプラットフォームサービス「農Ｈｏｗ（Ｒ）（ノウハウ）」の提供を開始しました。モバイルアプリの提供により、全国展開へ向けサービス利用地域を増やしていきます。

キャベツ定植の様子（中央：石川さん）

（文責：大木　明美）

季節の花　クチナシ

学名：*Gardenia jasminoider*

クチナシはアカネ科クチナシ属の常緑低木で、花は6月～7月に白色の花を咲かせます。花弁はフェルトのような柔らかい感触をしています。香りが特徴的で甘い香りを周囲に漂わせます。花の形は八重咲と一重咲きがあり、一重咲きの品種は秋になると橙色の実をつけ、熟しても口を開かない事から「クチナシ」の名が付いたと言われています。

日当たりの悪いところでは花つきが悪くなりますが、夏に強い直射日光の当たるような場所でも、土が乾きすぎて生育が悪くなります。半日陰の場所が理想的な場所です。冬は寒風や凍結の避けられる場所がよいでしょう。乾燥に弱いので土の表面が乾いていたらたっぷりと与えるようにしましょう。特に夏は乾きやすいので地植えにする場合は株元に直射日光が一日中当たるような場所はあまり適しません。肥料は2月と8月に1回ずつ化成肥料と油かすを等量混ぜたものを株元に施します。鉢植えにしているものは2ヶ月に1回くらい粒状の油かすを株元に与えます。

剪定は7月～8月、花が咲きが終わったあとが適期です。夏の間に1回目の花芽が作られるので、花後できるだけ早い時期に行いましょう。秋以降に剪定すると、枝ごと花芽を切り落とすことになります。花芽を切り落としてしまうと、翌年の開花が少なくなります。

（文責：山内　高弘）

クチナシの花

旬の食べ物　オカノリ

学名：*Malva verticillata* L. var. *crispa*

オカノリ（陸海苔）は、アオイ科ゼニアオイ属のフユアオイ（冬葵）の変種と言われています。原産地はフユアオイと同じ中国原産とする説、ヨーロッパで変異してヨーロッパ原産とする説、諸説あります。オカノリは葉または若い茎葉を食用とします。葉を乾燥させ、火であぶると焼き海苔のような風味を楽しめ、生のまま、あるいはさっと茹でて刻むと粘りがでて海苔のような食感を楽しむことができます。耐暑性、耐寒性ともにあり、真夏でも生育することから、栽培は比較的簡単です。播種時期は4月～9月と幅広く、播種30～40日後に主茎の先端を摘芯すると腋芽が伸びてきます。腋芽を伸長させ、その先端から10～15㎝を順次摘み取って収穫します。収穫時期は播種時期にもよりますが、5～11月です。写真のように蕾が着き始めたときが収穫を終える目安となります。また、オカノリは栄養価も高く、とくにカルシウムやビタミン類を豊富に含むことが知られています。これから栽培を始めてもまだ間に合います。プランター栽培もできますので、育ててみてはいかがでしょうか。

（文責：熊﨑　忠）

オカノリ