



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：info@recab.tut.ac.jp

2022年10月15日
No. 88

東海地域の6次産業化推進人材育成第11期生の開講式が行われました！

9月3日(土)に「東海地域の6次産業化推進人材育成」の開講式が対面で行われ、11期生14名を迎えました。

高山弘太郎先端農業・バイオリサーチセンター長とプロジェクトリーダーである山内高弘特任准教授の挨拶に始まり、開講式後のオリエンテーションでは、受講生の自己紹介、本プログラムへの受講動機や学びたい事、現在取り組んでいることなどを紹介していただきました。お互いに交流を深め、4ヶ月に及ぶプログラム期間中が充実した時間になるよう期待しています。
(文責：水鳥絵理)



2022年度「東海地域の6次産業化推進人材育成 第11期生」開講式集合写真

「実践的キク栽培論、実践的トマト栽培論」第2期生 開講

10月3日(月)、キク栽培論コースに2名の受講生を迎え、「実践的キク栽培論、実践的トマト栽培論」のオンライン開講式・ガイダンスを行いました。

開講式は、高山弘太郎先端農業・バイオリサーチセンター長の挨拶に始まり、山内高弘特任准教授による人材育成事業の概要説明及びスタッフ紹介、受講生の自己紹介が行われました。続くガイダンスでは、受講上の注意事項等の説明がありました。受講生からも積極的に質問がされるなど、少人数ということもあり、リラックスした雰囲気でのスタートとなりました。
(文責：前田紀子)

第1回 6次産業化 先進事例の視察研修(食品加工研修)を行いました！

6次産業化11期生の先進事例調査研修(食品加工研修)を10月2日(日)に実施しました。

研修先はいずれも田原市で、午前が養豚、食肉加工の「(株)Gファーム」・鈴木美仁代表取締役、午後がメロン、イチゴの観光農園「(株)ジュングリー」・富田雅則代表取締役(6次化2期生、植マネ5期生)を訪問しました。

当日は、受講生10人が参加し、Gファームでは、道の駅「田原めつくんハウス」で、食肉加工の作業場や売店を見学した後、長男の鈴木雄大氏(6次化4期生)等から経営概要、6次産業化の取り組み、食物残渣等を豚のエサとする食

品ロス対策を取り入れた循環型農業、畜産廃棄物に関するメタン発電等の話をお聞きしました。また、ジュングリーンでは、イチゴの栽培施設を視察した後、ブルーベリーのジャム作り研修を行い、大変参考になったという声も受講生から聞かれました。各視察先の先進的な取り組みを聞いて、熱心な質問が多く出されました。
(文責：山内高弘)



ブルーベリーのジャム作り体験



6次産業化、IT食農先導士修了生が、東海コープ事業連合で、開発商品のプレゼンテーションを行いました！

6次産業化、IT食農先導士の修了生5名が、9月15日に名古屋市の東海コープ事業連合で開発商品のプレゼンテーションを実施しました。東海コープ事業連合は、東海3生協(コープぎふ、コープあいち、コープみえ)から生協



東海コープ事業連合でのプレゼンテーション
(原田東海食プロの会会長)

で扱う商品の企画・開発・調達、物流、情報システム等の事業を委託された連帯組織で、3生協合わせて組合員数は約96万人います。今回のプレゼンテーションは、そのカタログに商品を載せ、提供する目的で行いました。

当日は、①原田愛子氏(6次化1期生、東海食プロの会会長)、「柿あん」、②中内田明子氏(6次化5期生)、「野菜のDIP他」、③加藤久美子氏(6次化5期生)、「ブルーベリージャム3種」、④藤城義久氏(6次化3期生)、「あじ醤油、菜の花ドレッシング」、⑤こだわり農場鈴木・鈴木晋示氏(IT食農1期生)「米とシイタケ」の説明と質疑応答を行いました。各発表者は、熱心なプレゼンと東海コープ事業連合からの質問に的確に回答しておりました。終了後、大変参考になったという声が発表者から聞かれました。(文責・山内高弘)

季節の花 サンセベリア

サンセベリア(学名: *Sansevieria thyrsiflora*)は、リュウゼツラン(キジカクシ)科の多年草で、アフリカやアジアの熱帯から亜熱帯が原産の多肉植物です。乾燥に強い植物で、アフリカやアジアなどの熱帯や亜熱帯の乾燥地に61種が自生しています。最も一般的な種類は、トラノオとも呼ばれるサンセベリア・トリファスアタ、アツバチトセランの園芸品種です。葉色は緑色単色のものや横縞模様が入るものがあり、草姿は株立ち状やロゼット状になります。

できるだけ日当たりのよい場所に置き、乾かし気味に管理します。日光が弱いと葉が軟弱になるので注意します。春から秋に戸外やベランダなどに置いた株は、冬は室内に取り込みます。乾燥に非常に強い植物で水を与えすぎると根から腐ります。水は土の表面が乾いてから与えるようにします。冬に関しては15℃以上の気温が保てるなら生育期より多少回数を少なめに水やりを行います。一般的には水を一切断って暖かくなるまで水を与える必要はありません(冬期に水を与えないことで休眠状態になり、耐寒性が増します)。暖かくなつてから再び水やりを開始します。根の生育も旺盛で根茎(地面の中を横にはう茎)が伸びる品種は2年もほおっておくと鉢が割れるほど根が広がります。株分けと葉挿しでふやすこと

ができます。適期は5〜8月です。株分けは鉢から抜いた株の土をよく落として根茎を3から4つに切り分けて半日ぐらい日陰で切り口を乾かしてからそれぞれを土に植え付けます。また葉のない根茎も土の上に横に伏せて置くと根と葉がでてきます。

葉挿しは一枚の葉を横に(葉に対して垂直に)3から4つに切り分けて切り口を川砂に挿しておくことや根が出て新芽がふきます。ただし、葉に模様が入っている品種の葉をこの方法でふやすと新しくでてる葉は模様が消えて緑色一色になってしまい、同じ株を得ることはできません。また、気温が高くて乾燥するとハダニが発生しやすくなります。(文責・山内高弘)

サンセベリアの写真



旬の食べ物：フィンガーライム

学名: *Citrus australasica*
英名: Finger Lime

フィンガーライムはオーストラリア原産のミカン科ミカン属の常緑果樹です。フィンガーライムが自生するオーストラリアでは、樹高が2〜7mにもなり、枝がブッシュ状に繁

茂します。また、枝にはトゲがあります。果実は長さ4〜8cmの縦長で、表皮は普通の柑橘類と同様です。しかし、切ってみると果肉の部分には丸い粒状の砂じょうが詰まっています。丸い粒状の砂じょうが魚卵のようにみえることから、フルーツキャビアの別名があります。フィンガーライムにはいくつかの品種があり、砂じょうの色が薄い黄緑のもの、ピンクの他にも、緑色や白っぽい色のものまで様々です。フィンガーライムはミカンのようにフルーツとしてそのものを味わうものではなく、高級食材として料理やスイーツの飾りや食感のアクセントに使われます。現在、需要に対して供給が追いついていないため、高値で取引されているようです。フィンガーライムの主な産地はオーストラリア、アメリカで、これらの国から輸入されています。日本でも苗木が販売され始めています。フィンガーライムの栽培は温暖な地域が向いてますが、この地域でも温室栽培でできます。(文責・熊崎忠)



フィンガーライム