

やまぐち農試だより

グリーンウェーブ

15 号

平成15年3月
編集・発行
山口県農業試験場

山口県オリジナルカンキツ

ニューフェイス「せとみ」



「せとみ」は昭和56年に、「清見（オレンジと温州みかんの子供）」を母とし、山口県原産の「吉浦ポンカン」を父として生まれました。誕生から22年、ようやく山口県オリジナル品種としてデビューします。

濃厚な甘さやイクラのような独特な歯触りが特徴で、果皮は簡単にむけ、種がないので大変食べやすくなっています。

現在、大島郡を中心に栽培されており、今後、山口県特産カンキツとしてお目にかかる機会が増えてくることと思います。

瀬戸の輝きが最も美しい3月から4月に美味しい「せとみ」にご期待ください。



たわわに実った「せとみ」

（大島柑きつ試験場）

<山口県農業試験場>

〒753-0214 山口市大内御堀1419 TEL(083)927-0211 FAX(083)927-0214

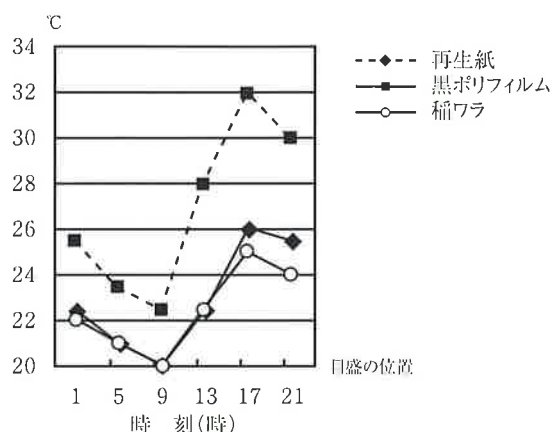
URL <http://www.nourin.pref.yamaguchi.jp/norin35/norin35.asp>

※ご意見、ご要望をお待ちしております。

夏秋トマト栽培における 再生紙マルチの利用

夏秋トマト栽培では、夏期の地温上昇抑制や雑草対策のため、稲わらや茅^{かや}などを株元に敷いて栽培していますが、最近ではこれらの確保が難しくなってきたことから、再生紙マルチを利用する栽培の研究に取り組んでいます。

再生紙マルチは、地温上昇や雑草の抑制効果があり、収量は稲わらを敷いた場合と同程度です。また、再生紙マルチはそのまま鋤き込むことが出来、その後は微生物によって分解されるため、省力で環境にも優しい技術です。価格はポリフィルムなどに比べてやや割高ですが、使用量が増えれば安くなると考えています。（徳佐寒冷地分場）



地温上昇の抑制効果 (1998年5月27日晴れ)



再生紙マルチ栽培の様子

大豆サチユタカの特性紹介

サチユタカは平成 12 年度に本県の奨励品種になり、平成 14 年から本格的に栽培が始まった大豆の品種です。平成 14 年度は県内 573 ha で栽培されました。

これまで主に栽培されてきた「ニシムスメ」に比べて、紫斑病^{しはんびょう}に強く、また倒れにくいためにコンバインでの収穫がしやすいという特徴があります。また子実のタンパク質含量が高いため、豆腐加工へ適しており、県内の加工業者から高い評価を受け、期待されている品種です。



サチユタカを使った豆腐 (農業試験場加工)

(栽培技術部)

山口県オリジナルユリ

オリジナルユリ新品種見参！

「アプリコットマリッジ」に続くやまぐちオリジナルのユリとして、新たに5品種を育成しました。

『花の形が美しく、高温に強いシンテッポウユリ』と『花の色が多彩なスカシユリ』を交配した、バリエーションに富んだオリジナルユリを「～マリッジ」と命名しています。

「マリッジ」シリーズは、淡い色合いと旺盛な生育などの特徴をもち、現在、5月から6月に自然に開花する時期（季咲き）と12月から3月に収穫できる作型との組み合わせで出荷されています。

また、安定した出荷が難しい「夏から秋にかけて」の切り花栽培にも取り組んでおり、幅広い期間にオリジナルユリをお届けできるよう研究を続けています。（育種開発部）



「サンライズマリッジ」



「スノーマリッジ」



「プリンセスマリッジ」



「ルビーマリッジ」



「クリーミーマリッジ」

平成14年度 試験研究機関の新たな試み

これまで農業試験場などの試験研究機関では、現地での検討会や研究成果の発表会などを通して、研究の状況や成果のPR、情報交換等を行ってきました。

また新たに、解りやすく研究状況などを発信する体験型の催し「農・畜・林試験研究ウォッチング」を行うとともに、学識経験者や消費者団体の代表など9名の委員により課題の評価を行う「研究評価会議(農業・畜産)」を開催しました。

今後もこうした取り組みを通じ、より積極的に情報の受発信等を行うことで、幅広い『声』を活かした研究を行っていくこととしています。

(企画情報室)



研究評価会議の様子

「はなっこりー」のおいしい食べ方

「はなっこりー」は農業試験場で育成された山口県だけで栽培されているオリジナル野菜です。現在、山口市や下関市を中心に県内各地で栽培が広がっており、県内の多くのお店で見かけるようになりました。

「はなっこりー」の美味しさを引き出す料理法で食卓を飾ってみてはいかがでしょうか。
(栽培技術部)

「はなっこりーの 白菜巻きごまだれ」

●材 料(4人分)

はなっこりー	100g	醤油	大さじ 3
白 菜	300g	化学調味料	少々
白ごま	大さじ 1.5	紅生薑	少々
砂糖	大さじ 1.5		

●作り方

- ①白菜、はなっこりーは茹でておく。
- ②巻ずに白菜を広げ、はなっこりーを芯にして巻き、水気をしぼって、3cmの輪切りにする。
- ③白ごまは油が出るまですり、調味料を入れて更にする。
- ④皿に盛りつけ、③を横から注ぎ、天盛りに紅生薑をおく。



「はなっこりーの ヨーグルトあえ」

●材 料(4人分)

はなっこりー	200g	マヨネーズ	大さじ 3
ハ ム	120g	ヨーグルト	大さじ 2
パイン缶	200g		

●作り方

- ①はなっこりーは5~6cmの長さに切り、さっと茹でる。
- ②ハムも細切りにする。パインは小口切りにする。
- ③ボールにマヨネーズとヨーグルトをあわせてドレッシングを作る。
- ④食べる直前に混ぜる。



<協力 山口農林事務所、J A山口中央 はなっこりー専門部会>

果樹を加害するカメムシ類

果樹の果実を吸汁して落果や奇形果等の被害を与えるカメムシは、果樹カメムシ類と呼ばれ、防除することが難しい害虫です。主な種類は、チャバネアオカメムシ(写真)、ツヤアオカメムシ、クサギカメムシの3種です。これらは主に山林のスギやヒノキの毬果(丸い実)を餌にして増殖し、果樹園へ飛来して果実を吸汁します。

現在、農業試験場では、ヒノキ毬果の被害程度から果樹園への侵入時期を予測し、防除情報に役立てようとしています。

(病害虫部)

