

中野生産者会

中野地区の生産者向けに開催している
野菜づくり講習会です

やさしい作り講習会



日時:平成28年7月6日 10時～12時
場所:JA中野支店2階
中野生産者18人(男性11名女性7名)
安芸区役所 南川技師
中村職員・古土井職員

安芸区役所:南川技師より 連作障害についての講習

毎年、同じ場所に同じ野菜を栽培することを連作といい、その野菜を冒す病気や有害虫が多くなったり、土壌の中の養分が不足したりして、野菜の生育が悪くなることを連作障害といいます。その原因と対策法についての講習会がありました。

生産者の皆さんから多数質問が出て、その新しい対策法や科学的な根拠などの説明を受けた皆さんは参考にしながら栽培に役立たされる様子でした。

講習会では土壌検査も行っており、今後は、土壌の状況をふまえながら栽培方法等の講習を進めていきます。



あまくて
美味しい



あきコーン



営農指導員 中村職員より
JA安芸 特産物 あきコーンについて

JA安芸で採れる、秋採れる、いくら食べても飽きないという3つのあきが特徴のあきコーンはJA安芸の特産物です。

あきコーンは鮮度が大切です。美味しく作るには肥料と土づくりが重要です。栽培について育苗管理、病害虫対策、雑草対策などの説明を行いました。

感想:野菜の栽培方法や病中対策、土づくりなどよく理解できました。
あきコーンを栽培してみたいです。

新鮮な
あまさ

あきコーン



3
つ
の
あ
き

あき
1. JA **安芸** で採れる

あき
2. **秋** 採れ



あき
3. いくら食べても **飽き** ない

あきコーンをJA安芸の新たな特産物として
定着させ魅力ある特産品を発信していきたい!!

肥料・土づくりなど管理が大変ですが、近隣の畑で採れた安心安全・新鮮な甘さのあきコーン。JA安芸は生産農家の増加・生産技術の確立に力を入れています。



おなじみ広島フードフェスティバルでも販売。
「珍しい」「甘い」と黒大豆の枝豆とともに大好評!!
特に子どもたちに大人気です。



2015年フードフェスティバルの様子