



# 営農ウィークリーNEWS

## シロイチモジヨトウ共同防除現地研修会を実施

試験を開始

5月9日、淀支店管内の九条ねぎ栽培ほ場で生産者を対象に性フェロモン剤の設置研修会を開きました。

近年、九条ねぎの葉を加害する「シロイチモジヨトウ」の被害が京都市伏見区淀地域を含む府内山城地域の九条ねぎ栽培ほ場で近年、増加傾向にあります。

特に昨年は被害が多く発生し、九条ねぎ栽培生産者と京都乙訓農業改良普及センター、京都市東部農業振興センター、全農京都府本部、JAなど関係機関が一体となって防除対策の協議を重ねてきました。



今回、京都乙訓農業改良普及センターの試験研究課題の一環で、京都府、京都乙訓地域特産物育成協議会、JAからの事業費支援で共同防除を行うこととなりました。

性フェロモン剤による防除は、広範囲で防除を行うことで防除効果が期待できることから淀地域（際目・生津町）が一体となって取組みます。

当日は、性フェロモン剤の商品名「ヨトウコン-S」を販売する農薬メーカーの協友アグリ株式会社大阪支店京都府担当の大澤崇季氏の指導により、生産者と関係機関職員ら23人が支柱に性フェロモン剤を付ける作業からほ場に設置する作業が行われました。



### -TAC information-

## 「大原野地域にて、酒造好適米「祝」田植イベント開催！」



平成30年5月13日(日)大原野支店管内の圃場で、平成30年産酒造好適米「祝」の田植えイベントが開催されました。当日は、雨が降りあいにくの天気でしたが、無事田植は終了し、今後の生育が楽しみです！



# 左京区静市静原町産「祝」を使用した日本酒が完成!

市原野支店管内の静原地域で、2017年栽培された酒造好適米「祝」を原料に使用した

日本酒が完成しました。

この取組は、京都市左京区にある創業は江戸時代1726年の老舗酒蔵である松井酒造株式会社の杜氏で代表取締役の松井成樹社長さんが地元で栽培された酒造好適米を使った日本酒を作りたいという想いと地域の生産農家の想いがマッチングしたものです。

5月8日、松井社長さんが「祝」を栽培したほ場を訪れ生産農家に完成品を届けられました。



松井酒造さんでは、京都府産の「祝」を原料に使用した日本酒は従来から製造販売されておられますが、地元産にこだわった商品は、今回が初となります。

「京春雅（きょうかすが）」は、2016年4月FM京都開局25周年を記念して共同で作られた日本酒。「京春雅」のラベルは京都在住の国内外で活躍している書家の川尾朋子氏により書き下ろされたものです。

今回は、この「京春雅」の原料に京都市左京区静市静原産「祝」が使用されています。

第3弾として5月上旬から販売が開始され、55%精米を使用した純米吟醸酒。720ml/1000本限定として販売されています。

購入方法や詳しくは、松井酒造さんのホームページまで。

