

## 南信州特産の果樹(ナシ・リンゴ)の大敵 「赤星病」防除にご協力を！

果樹栽培では病害虫の発生を少なくすることが重要なことです。しかし、果樹園の近くに病害虫の発生源となる樹木があると発病は抑えられません。

果樹栽培で問題となる「赤星病」の発生には、ビャクシン類が必ず関係しています。果樹園とビャクシン類との距離が近いほど、「赤星病」を発病しやすくなります。

ホームセンターなどで、庭木「コニファー」として販売されているビャクシン類を果樹園の近くには植えないでください。

(ビャクシン類の庭木)



カイツカイブキ



ハイビャクシン

ナシ「赤星病」発病葉



「赤星病」は冬の間はビャクシン類上で過ごし、春になるとナシ・リンゴへ移動してきます。この冬の間は生活がなければ、果樹園で発生することはありません！

## ～令和元年度 しなの食大学が開校しました～

多くの受講申込みをいただき、令和元年度「しなの食大学」が始まりました。第1回は、地元の若手農業者グループ「かたつむりの会」の久保田会長から「飯伊地域の農業」というテーマで、お話をいただきました。「かたつむりの会」では、経営効率化の研修会・地元高校へ農業の魅力の出前授業・首都圏での南信州の農産物PR等、さまざまな活動を行っています。



【かたつむりの会の講話】

後半の、調理実習の献立は「かたつむりの会」から提供いただいた、新鮮なきゅうり、アスパラ、トマトを食材にしました。それぞれの野菜の生産者にも実習に参加いただき、美味しい野菜作りへの熱い思いや栽培のこだわり等について聞きながら、熱心に実習ができました。

多くの品目が栽培されているのが特色である地元農産物で、美味しい料理を作りましょう。

### ～第1回目献立～

講師：飯伊調理師会調理技能指導員 田中秀樹・藤本欽司・代田貴嗣

#### ★冷たいトマトスパゲティ★

トマト(生&水煮缶)・大葉・オリーブオイル・粉チーズ・塩コショウで味付けします。

#### ★アスパラガスの肉巻き★

んにく入りの照り焼きだれで味付け、ニラおろしを添えます

#### ★アルプスサーモンのソテー クリームソース★

椎茸・しめじ・エリンギを炒めて、白ワイン・生クリーム・バター・コンソメスープを加えて、ソースにします。

#### ★トマトアスパラガスの酢ゼリー寄せ★

茹でたアスパラ・トマト・きゅうり・生姜のみじん切りを、出し汁・醤油・米酢で味付け、アガーで固めます。



地元野菜がたっぷりです!



## 爆音機等による騒音防止について

スズメやカラスなどによる農作物被害防止のために使用される爆音機の爆音や音声機器の威嚇音については例年、農作物の収穫期を迎える夏から秋にかけて周辺住民の方から騒音苦情が寄せられています。これを未然に防ぐため、次の事項についてのご協力をお願いします。

- 1 設置にあたり、事前に周辺住民の方に知らせるなど周辺環境に十分配慮して使用することを心掛けてください。
- 2 住居から直線距離にして200m未満の位置では、爆音機及び音声機器を使用しないでください。なお、住居から200m以上離れた位置に設置する場合でも、使用期間を収穫期やその他の必要最低限の時期に限定した使用に留めてください。
- 3 早朝及び夜間は、爆音機及び音声機器の使用を控えてください。
- 4 爆音機及び音声機器に代わる防鳥網、防鳥テープ、テグスなどを積極的に利用してください。

