

1億円産地を目指して!

～令和3年度阿賀野市園芸研修会を開催しました～

11/9(火)、冬期の所得確保のため、園芸研修会を農事組合法人濁川生産組合(新潟市北区)で行いました。当日は36名(農業者24名)が参加し、冬期の水稻育苗ハウスを活用した「ほうれん草・小松菜・チンゲン菜・セロリ・リーフレタス」を視察してきました。

園芸導入意向がある農業者を中心に参加しており、「少量多品目を直売所に出しているため勉強になった」「園芸を諦めていたが研修会に参加して少し前向きになった」などの声をいただきました。

今回は、そのなかでも小松菜、チンゲン菜をご紹介します。

～濁川生産組合～

- ・平成元年に設立
- ・従業員7名(パート8名)
- ・経営規模:水稻69ha、園芸3,470坪(園芸ハウス30棟)
- ・冬期の仕事と収入の確保のため、葉物野菜の生産に取組んだ。葉物野菜の他にトマト、スイートコーン、ブロッコリーなどを生産している。



濁川生産組合での栽培方法

「小松菜」、「チンゲン菜」

- ・トマトの後作で栽培するため、肥料をあげない。
- ・定植をしたらほとんど管理しない。
- ・連作障害を防ぐため、土壌消毒を行っている。
- ・同ハウス内のトマトのために暖房を入れるが、播種・定植は無加温。内張りカーテンは基本的にしない。
- ・チンゲン菜はナメクジ除けのために、リーフレタスを両サイドに栽培している。
- ・水はけが良いところ、土壌条件が良いハウスを選んで作らないと上手くいかない。



○：播種、△：定植、■：収穫期

今後、開催してほしい研修内容(品目・場所など)をお気軽にお寄せください。

Mail: norin@city.agano.niigata.jp
(阿賀野市農林課)

	10月	11月	12月	1月	2月	3月
小松菜	○	○	■	■	■	■
チンゲン菜	○	○	△	△	■	■

阿賀野市のホームページからもご覧いただけます!

阿賀野市 園芸情報

検索

もしくは、二次元コードを読み取ってください。

★JA・市・普及センターでは、さまざまな品目の栽培指導や支援を行うなど、園芸生産をサポートしています。ご興味がある方は下記までお問い合わせください。

- 【問い合わせ】
- JA北蒲みなみ 営農センター(樋口・中島) TEL62-2235
 - JAささかみ 本所営農課(石山) TEL25-7252
 - 阿賀野市農林課農林振興係(直通) TEL61-2478
 - 新発田農業普及指導センター(野菜) TEL0254-26-9126
 - 新発田農業普及指導センター(花・果樹) TEL0254-26-9155

気になる！『道の駅あがの』農産物直売所

令和4年夏開業を予定している『道の駅あがの』には農産物直売所が設けられます。ここでは、10月末に開催された農産物出荷者説明会で説明された内容や出席者の質問などをご紹介します。現在も出荷者を募集中です。お気軽にお問合せください。

『道の駅あがの』運営会社 (株)あがの の想い

「1次産業に光をあてることが、これからの阿賀野市をよりよくすることに繋がる！」

『道の駅あがの』の概要



『道の駅あがの』全体イメージ

■機能（部門）

農産物直売所、物産販売、フードコート、
農産物加工場など

■駐車可能台数 約 140台

出荷条件

- ・委託販売
- ・販売手数料 18%（市内出荷者のみ）
- ・道の駅出荷者組合（仮称）に加入

出荷意向アンケート中間結果

1. 出荷意向者数

64農家

2. 出荷意向者が多い品目 単位：経営体

キャベツ	11	長ネギ	7
じゃがいも	11	トマト	6
なす	11	かぼちゃ	6
さつまいも	10	たまねぎ	5
さといも	8	大根	5
柿	8	いちじく他	4

(R3.11.11 現在)

問い合わせ先

運営会社 (株)あがの

☎090-7580-7384

阿賀野市役所 農林課 農林企画係

☎0250-61-2478

農産物直売所に関する疑問

Q 価格は自由に決められるか？

A 基本的に自由。出荷者組合で協議。

Q 農産物加工場はどのように活用するのか？

A 農業者は利用可。(株)あがのも利用。
密封包装食品製造業など3つの営業許可取得予定。加工した商品を道の駅で販売可。

Q 少量出荷も可能か？

A 可能。

Q バーコードシールの発行は？

A (株)あがので機械は用意。
発行（操作）は出荷者。出荷者の実費。

Q 農産物の栽培履歴の提出は？

A 提出が必要。必要な方には書式を用意する。

Q 予冷庫は設置するか？

A 設置予定。

Q 道の駅までの出荷方法は？

A 基本的には、出荷者が道の駅へ直接納品。

Q 売れ残りの品下げ（引き取り）は？

A (株)あがのが品下げ。出荷者は引き取り。
飲食部門などでの活用による買取検討。