

緊急停止装置の活用

人間工学専門家 ● 石川文武

「作業中に危険を感じたら、ためらわずに止める」ことは、農作業以外でも当然のことです。「あと少しだから」「今止めると全体の流れに影響するかも」とためらっていると、危険の芽を摘むことはできなくなります。作業が終了したときには、それぞれの手順で機械を止めます。同じ操作ですが、緊急時にも迅速に機械を止める技術が要求されます。

止める方法として、ブレーキを掛ける、作用部を止める、エンジンを止める、と分けられます。移動機械にはブレーキが装備され、道路運送車両法に基づいた認定を受けている物は、その法律に適合していなければなりません。それ以外の移動農機では、数m以内で停止するような常用ブレーキと、駐車ブレーキの装備が必要で、単軌条運搬機（モノレール）では、暴走に備えた緊急ブレーキも必須です。それぞれが有効に働くように調整し、常に停止操作を練習しておきましょう。刈り払い機（草刈り機）では、最高速回転時に5秒以内で刈り刃が停止するようにになっています。携帯型の茶摘み機では、どちらかの手をハンドルから離す

と停止するようになっていきます。また、コンバインやフォークレージブローなどでは、巻き込まれ防止のために、作業場所の至近に動力遮断装置が装備されています。

歩行型トラクターでは、バック時に背部の物に挟まれたときにワンタッチでクラッチがオフになる狭圧防止装置も付けられています。

エンジン停止を迅速かつ確実にやることも事故を小さくする手段です。エンジン停止は1回の操作だけで短時間のうちに停止しなければなりません。農業機械のエンジン停止装置にはさまざまな種類があります。普段は機械を操作しない家族にも停止方法だけは実行できるようにしておく必要があります。

農業機械は長く使われます。安全装備が施されていない長寿の機械を使っている場合もあるでしょう。点検整備を怠らず「いざというときにどのような止め方があるのか」を身に付けて作業に取り組んでください。



農報

術・資材などのけします。

野菜

平田 優輝
下島宮農指導センター
080-1729-1639



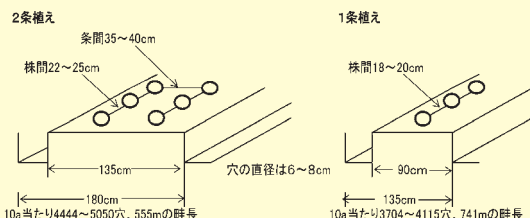
オクラ栽培について

野菜



月旬	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11					
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
作型	○																																			
主要作業	播種						トンネル除去						摘葉						収穫開始及び追肥開始																	

作業項目	<ul style="list-style-type: none"> ●元肥は全面施用する。元肥の施用が多すぎると、初期生育が旺盛となり花止まりが悪くなるので、肥料の種類、前作の残量、施肥時期に注意する。(特に前作が野菜の場合は施用を控える) ●レタス栽培跡地は原則無肥料とする。 ●管理、収穫作業を便利にするため、通路はなるべく広く取るようにする。 ●水分条件の良い時、施肥、畦立てしマルチまで行う(早ければタバコのように年内でも可、また早蒔きはグリーンマルチも効果大) ●畦立てはなるべく高畦とする。(25cm程度) ●播種前、10日以上トンネルをして地温を高めておく。
播種	<ul style="list-style-type: none"> ●播種時期 3月中旬～4月下旬直播又は、移植する。 ●オクラの播種は硬実種子のため1昼夜ぬるま湯に浸漬してから播種する。 ●播種要領は1穴当たり5粒蒔きとし(10a2ℓ)指先で軽く鎮圧し、無病の土(育苗床土等)で被覆する。その際、深蒔きに注意する。(注意:播種時の過湿・地温不足は種子が腐敗しやすい。) ●無理な早蒔きは、地温が低いので発芽揃いが悪く苗立枯れ病発生の原因となる。 ●欠株対策として、補植苗を準備しておく。(10a当たり 500本程度)
温度管理	●日中30℃を超えないよう換気に努める。
苗立枯れ病	●生育初期に発生が多いので低温、多湿を避けるように予防対策を徹底する。
トンネル除去	●5月上～中旬頃外気温が15℃を保つ時期の風のない温暖な時にトンネル除去を行う。



品名	規格	2条植え	1条植え
マルチ	150幅	3本	
マルチ	135幅		4本
種子	1ℓ 10000粒目安	2.2ℓ	2.0ℓ
トンネル支柱			
トンネルビニール			

詳しいことは地区の担当者又は、栽培講習会等でお聞きください。

営情

作物・営農・技術情報をお届

お肉を食べて健康に！

おいしいハム・ベーコン・ソーセージ

日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授

●西村敏英

家庭の食卓を彩るハム・ベーコン・ソーセージなどの肉製品は、お年寄りにも子どもたちにも人気があります。主な材料は豚肉で、ハムはロースやモモの塊を、ベーコンはバラの塊を使用し、ソーセージはいろいろな部位のひき肉を使用しています。

肉製品は、生肉より長期保存ができて、肉の苦手な人でも食べやすいように作られているのが特徴です。基本的な製造方法は、原料肉の成型、塩せき、充填（じゅうてん）、薫煙、加熱という工程で行われます。ハム、ベーコンそれぞれに風味が異なるのは、添加する香辛料の違いや薫煙後の工程が分かれるからです。ハムは薫煙後ゆでたり蒸したりします。ベーコンは薫煙後にゆでずに冷却するため、薫煙の香ばしさが強く残ります。ソーセージは、ひき肉を香辛料や調味料で味付けし、羊、豚の腸などに詰めて蒸し煮した後、乾燥・薫煙しています。

製造工程の中でも、品質を決定する重要な工程は塩せきです。塩せきは、原料

肉に発色剤（硝酸塩や亜硝酸塩）、結着剤、食塩などからなる塩せき剤を添加して漬け込みます。硝酸塩が肉製品の色を良くし、風味を醸成することが知られています。ハムやソーセージを加熱しても、原料肉の赤い色が褐色にならないのは硝酸塩や亜硝酸塩のためです。また、亜硝酸塩には、ボツリヌス菌の増殖を抑える抗菌作用もあります。

肉製品は、そのまま食べることもできるように製造されているので、「加熱して食べてください」などの記載がなければ、加熱しなくても食べられます。とはいえ、よりおいしく食べるためには、焼く、ゆでる、蒸すなどの簡単な調理がおすすめです。手間加えただけで、風味が増しておいしくなります。また、さまざまな料理とも相性が良く、ハムはサラダやグラタンに、ベーコンやソーセージは、うま味が出るので、ピラフやチャーハンその他、ミネストローネスープ、ポトフ、シチューのような煮込み料理などにも活躍します。

果樹



1月の柑橘園管理



果樹

白石 一斗

上島営農指導センター
080-1729-1633

12月10日時点の果実分析では、露地デコボン全体で過去3年と比べ糖度は低い状況です。

本年産は着色も遅く、鳥害発生も少なく、水腐れ等果皮障害がなければできるだけ樹に長く成らせて収穫しましょう。また収穫後はこはん症など果皮障害が心配されますので収穫時やコンテナを移す際、できるだけ果実にキズをつけないよう気をつけて取り扱いをお願いします。

1. 各品目別の収穫時期について

品種	区分	収穫開始および期間
デコボン（露地）	レギュラー	1月1日～
	こだわり後期	1月20日～ ※簡易被覆のみ
天草文旦	完熟園	1月20日～
甘夏	レギュラー	1月1日～
清見	レギュラー	2月20日～
	健康志向型	2月20日～
河内晩柑	適期採取	2月20日～3月30日
	後期採取	4月1日～4月30日
	木成り	5月以降

2. 中晩柑の収穫と予措・貯蔵

腐敗果防止の為収穫時はできるだけ果実にキズをつ

けないようにし、下の表を参考に予措を行って下さい。また、デコボンについてはポリ個装が遅れるとコハン症等が発生しやすい為、園地別にコンテナ重をこまめに測り予措が終わり次第ポリ個装を行いましょう。

品種名	予措期間（減量割合）	予措湿度
デコボン	20日～30日 (3%～5%程度)	85～90%
ポンカン	30日（7%程度）	85～90%
甘夏	14日（3%程度）	90%
河内晩柑	10日（3%程度）	90%

3. 樹勢回復対策

収穫が終わった園では速やかにチッ素主体の葉面散布を短期間で行い、樹勢回復を行って下さい。

薬剤名	希釈倍数	備考
尿素・アミノジューシーN14	500倍	収穫後3回以上集中散布を行う
神協スピリッツ	500～1,000倍	

4. 出荷資材の取扱いについて

柄入りポリ袋（デコボン・清見）、Pプラス袋（デコボン）、越冬完熟袋（温州みかん）については、こだわり商材袋の為JA出荷以外は使えません。JA直売所等で販売する場合は、無地の袋でお願いします。