



県内初！ペカンナッツの栽培講習会を開催

■ 取組の経緯

平成30年度に新たな農産物需要創出支援事業を活用し、ペカンナッツについて調べたところ、「需要が伸びていて、国内で栽培可能で、価格が高く、健康にもいい。しかし、苗の調達が困難」ということが分かりました。令和元年度は、苗の問題を輸入苗で解決し、農業者の皆さんに広めるためにJA南彩の協力を得て栽培講習会を開催しました。

■ 栽培講習会の反応

ペカンナッツの将来性に期待する参加者からは、熱心な質問を頂きました。輸入苗も当初見込んだ100株を大きく上回る160株も注文を頂きましたが、数の制限から調整させていただきました。

また、新聞などでも取り上げていただいたおかげで、県内各地から多くのお問い合わせをいただきました。

■ 今後の取組

輸入苗は価格が高いため、県内の苗木農家と連携し接木苗を供給する取組も進めています。順調に育てば、令和4年にお届けすることができます。それまでは、輸入苗を活用する予定です。

【お問合せ】 地域支援担当 ☎048-737-2134



▲ 県内で唯一実のなるペカンナッツの木の下で栽培講習会を開催しました。



▲ テント右の木がペカンナッツの木



青パイアの生産振興・販売促進への取組について

■ 青パイアの生産振興について

当センターでは栽培面積の拡大や生産量の増加など青パイアの生産振興を図るために、JA南彩とともに現場指導に取り組んでいます。

青パイアは、比較的根が浅く、地温の低下や土壌の乾燥により、定植後の初期生育が悪いと、収量低下を招きます。苗の活着を良好にし、株を大きく育てることで、収量を増やすことができるため、黒マルチ栽培を勧めています。

【お問合せ】 技術普及担当 ☎048-737-6311

■ 青パイアの販売促進について

栽培3年目の今年度は、JA南彩とともに第2回青パイア料理コンテストを開催しました。最優秀賞に「青パイアパイ」、優秀賞に「青パイアのお寿司」、「青パイアロールカルパッチョ」が選ばれました。どの料理も創意に富み、素材の可能性を感じさせるものでした。今回作成された料理は今後の販売促進に活用します。

また、新規用途として、青パイアのピクルスや漬物を試作しました。JA南彩の特産品として、商品化を進めます。

【お問合せ】 地域支援担当 ☎048-737-2134



▲ 奥：黒マルチ、手前：わらマルチ
株の大きさは歴然、収量も黒マルチが1.5倍多かった。



◀ コンテスト最優秀賞
「青パイアパイ」



◀ 6次加工試作品
上：ピクルス赤
左：ピクルス白
右：醤油漬け