昭和57年
12月1日
第203号
発行所　津奈木町役場
編集　企画課
印刷所　あすなろ印刷

つなぎ 町報

人口と世帯
（11月1日現在）
人　口 6,250人（＋6）
男　2,979人（－1）
女　3,271人（＋7）
世　帯 1,710世帯（＋3）
（）内は前月との比較

転換期をゆっくり進む農業
—甘夏単一栽培からの脱却を求めて—

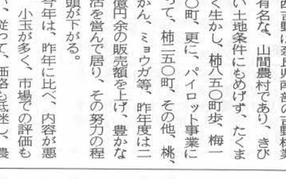
迷うB地区の甘夏栽培

本町の特産、甘夏みかんも中山間のB地区では生産意欲に迷いがみられる。甘夏は十二月採収のB地区（56点）、二月採収（100点）、三月採収（115点）と区分され、十二月採収のB地区には及ばない仕組みから、加えて品質差のため、大小な価格差を生じている。このB地区一〇〇haの甘夏をどうしようと考えているのか現地の関係者の意見と園地を取材してみた。

早生甘夏へ

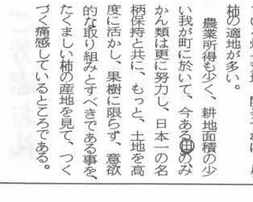
田浦で普通甘夏から枝変りで発見された早生甘夏は、最近、内野地区を主に高接面積が新されている。

昨年の出荷量は十二トンで、kg当手取単価、二〇〇円と高値だったという。この早生甘夏の場合、販売時期が一～二月と有利な点と、もう一つは、A地区へ導入されてもA、B地区の評価差をつけない約束がなければ安心して取り組めないという生産者の心配が感じられた。園地で、普通甘夏と早生甘夏の成っている果実を比べるとB地区で甘夏親苗を続けるとすれば、明らかに早生甘夏がよい感じは受けた。


作りやすい早生甘夏

最高級へ挑戦 大谷伊予柑

晩柑の最高級の品種で外観は滑らかで、鮮かな果色で食べるのが、もったいない感さえ起こさせる。この大谷伊予は樹勢が弱いのが欠点という。主として食荒、しみず地区の甘夏にも5haまで導入され、定着したみてえは入気が高く地方市場でも引っ張り凧というわけらしい。しかし、甘夏を接き変えるのには向かないのが残念である。


抜群の味、青島温州

ネーブルの定着

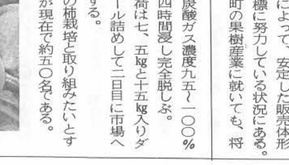
中山間ではこのネーブルが一番広く導入され、定着したみてえい。現在では最も価格も安定しており、今後の品質向上がかきとみた。少し気になるのは甘夏に親和性が最良でないことのようだ。

食谷地区では甘夏にネーブルを接いだ園も多いが、ますますの園が多いと見受けた。これも樹勢の維持、特にテッポウムシに被害を受けないことが初歩らしい。

品質向上がカギのネーブル

極早生温州と青島温州も

生産過剰といわれる温州でも極早生と青島は別格である。食谷地区を中心に、これとの取り組みが


外観のきれいな大谷伊予柑

国道環境美化表彰
津奈木校区婦人会

去る十一月三日、社団法人日本道路協会より、道路功労者として表彰されました。

その功績は、環境の美化について町内各団体の意識が高く、中でも津奈木校区婦人会は、美化運動の率分けとして、その活動は今日まで二十有余年に及び、その間、国道3号線の除草、あき缶等のゴミ収集等路の環境整備について協力されたものであります。

婦人会員の皆さんおめでとうございます。今後益々の御活躍をお願いいたします。

表彰を受ける婦人会代表

年二回のメロン作り好成績

本町でのメロン栽培は養だったのが今年は秋にも穫れた。

八月に定植して、十二月に収穫された、このメロディー三号は昨年、内野の山中幸太郎氏が初めて取り組み、好成績をあげたもので今年は九戸で約一haに栽培された。

今年の場合、全国的な秋メロンの安値で心配されたが昨年よりも少し安かったという。収量では昨年よりも多く、マアー品のいく結果ではなかろうか。ただ、収穫寸前で裂果が少しあったので、この点、反省したいとの関係者の話であった。

町内では二月に定植し、五月に収穫するホームランメロンを十戸で二haが栽培されている。

これて、同じハウスで、年二回のメロンの収穫が望め、農地の少ない本町では今後に期待したい。

水田の永年作物 グリーンアスパラ生育順調

今年初めて町内十二戸で一五haが栽培され始めたグリーンアスパラも丹精込めた手入れがなされて非常によい生育をみせている。

本来は三年目より本格的な収穫に入るのが一般的であるが本町内の農家では早くも来春からの収穫に期待をもたせている。

落葉果樹部会を発足

今度、十二月七日農協で落葉果樹部会を発足させる。この部会では柿と桃（白秀早生）を導入する予定である。

特にこの内でも渋柿の、平たねなしの本格的な産地化を図りたいとしている。農協関係者の話しでは目標は一〇〇haと大きい。

平核無系統には現在、有望な品種として、刀根早生、杉田早生、平核無があげられるが農協では刀根早生と平核無に加えて、早生甘

柿と桃の産地化に向けて

柿の組み入れも考えている。

経済性などは一〇a当り、五〇本植（5m×4m）で収量は三トン、単価は二五〇円、手取単価を二〇〇円の見当である。

収穫は九月十五日頃から十月上旬で、さわし柿（あわし柿）にする。

このため選果場のカラーリング施設で渋抜き二日間を要する。

方法は庫内温度を二〇～三五度にして十二時間～二四時間、この

品質向上がカギのネーブル

抜群の味、青島温州