

農産物品評会審査報告

令和5年11月17日に、秦野市農業協同組合本所農業団地センターにおいて開催されました「第59回秦野市農産物品評会」の審査結果の概要について、審査員を代表して報告します。生産者の皆様の栽培、出品の参考にしていただければ幸いです。

○気象概況

春先は温暖でしたが、5月から雨天曇天が続きました。6月上旬には激しい降水がありましたが、その後は一転して長期の高温乾燥となりました。8月以降、降水はありましたが、高温傾向は続きました。10月前半には低温となりましたが、後半は高温となりました。

○出品点数

夏期の高温乾燥や、資材等の高騰で農業経営が難しいこともあり、本年の総出品点数は、昨年に比べ19点少ない、226点の出品となりました。内訳は、穀類・豆類5点、いも類17点、野菜類47点、果実類36点、花き類45点及び食品加工類76点でした。

なお、審査は神奈川県農業技術センター職員、料理教室講師及びフラワーアーティストがそれぞれの部門を分担して行いました。

○審査内容

1 穀類・豆類（落花生、玄米）

落花生、玄米（水稻うるち）の出品がありました。

本年は、6月中旬から7月に乾燥が続いたことから、落花生では空莢の発生が懸念される等、栽培管理には御苦労されたことと思います。その中でも莢に病害や虫の食害が見られず、子実が充実しており、適期に収穫され、粒が大きく揃いが良いものを選びました。

2 いも類（さといも、さつまいも）

形状や肥大、揃いの良いものが出品されていましたが、一部で皮が剥けているもの、傷が付いているものが見られました。出品にあたっては注意してください。

「さといも」は、肥大と形状の揃いが良く、ひび割れが少なく、芽つぶれのないものを選びました。ひび割れは、乾湿の差が大きい畑で発生することが多い生理障害ですので、栽培にあたっては水管理に注意してください。

「さつまいも」は、紡錘形で太りと揃いが良く、皮脈が目立たないものを上位としました。

3 野菜類

(1) 果菜類

青パパイヤが出品されました。

品種特性を表した果実形態をしており、大きさや揃い、肌つやの良いものを上位としました。

(2) 根菜類（大根、小かぶ等）

大根、小かぶ、にんじんの出品がありました。

「大根」は、尻のつまりが良く、肌がきれいで、形状が揃っていました。

「小かぶ」は、やや小さめですが、色ツヤが良く、葉もきれいなものを上位としました。

(3) 葉菜類（ホウレンソウ、白菜、ねぎ等）

ホウレンソウ、白菜、ねぎ、ブロッコリー、葉にんにくの出品がありました。病虫害の被害が少なく、形状の良いものが、多く出品されました。

「ホウレンソウ」は、葉枯れ等がなく、束ね調製も上手に行われており、適期に収穫されたものでした。

「白菜」は、病虫害やチップバーンなどの被害がないものでした。結球や先端部のしまりや揃いが良いものを上位としました。

「ねぎ」は、軟白部の長さがやや短いものの、虫害が少なく、首のしまりや根の調製がきれいで良好でした。

「ブロッコリー」は、花蕾がしまり、形状や粒が揃っており良好でした。

4 果実類（キウイフルーツ、みかん、かき等）

「キウイフルーツ」は、俵型で大玉に良く揃っているものを上位入賞としました。一部でカイガラムシ類の被害果が散見されましたので、適期防除の徹底をお願いします。

「みかん」は、全体的に中玉に良く揃っていました。上位に入賞したものは、果実の張りが適当で、品種の特性が表れ、果形や着色が揃っており良好でした。

「かき」は、大玉で揃いの良いものを上位入賞としました。カメムシ類による被害果が多く見られましたので、防除の徹底をお願いします。

「ゆず」は、病虫害被害が少なく、大きさや果形が揃ったものを上位入賞としました。

5 花き類（菊、シクラメン、フラワーアレンジメント等）

「切り花類」の出品は、菊、バラ、カーネーション、金魚草でした。上位のものは、全体のバランス、花のボリュームや開花の揃いが良く、全体としてバランスの良いものでした。

「鉢物類」の出品は、シクラメン、花壇苗、寄せ植でした。草姿が整っており、花と株のバランスの良いものを上位としました。

「フラワーアレンジメント」は丁寧にならされており、目を引く作品が多かったです。会場を華やかにしてくれました。

6 食品加工類（みそ、梅干、漬物、ジャム類等）

「みそ」は、明るい黄褐色で、香りが良く、塩のなじみ方等、総合的に味のバランスが良いものを上位としました。

「梅干」は、色調、形状、塩分、酸味など味のバランスが良く、全体的にふっくら仕上がっているものを上位としました。

「漬物」は、素材を生かし、塩味のなじみ方、歯切れなど食感、味のバランスなどを審査しました。特に、粕漬けでは、香りが良く肉厚で、歯切れが良く味のバランスの良いものを上位としました。

「ジャム類」は、素材を生かし、色調、味のバランス、粘度、香りなどを総合して審査しました。砂糖の分量、煮詰め加減などに留意し、素材の特徴を生かして仕上げてください。

中には異物混入のものも見受けられましたので、衛生管理には十分注意して食品加工に取り組んでください。

以上、審査結果の概要を報告しましたが、出品された皆様に感謝申し上げるとともに、入賞された方々に敬意を表します。

今後とも立地条件を生かした農業生産を行っていただくとともに、地域農産物の消費拡大のため、さらなる技術の向上と良品生産に取り組んでくださるようお願いいたします。

令和5年11月19日

審査長 神奈川県農業技術センター
普及指導部長 稲毛 正彦