



9月になりましたが、日中は最高気温が35℃になる日もあり、まだまだ真夏のように暑い日が続いていきますね。朝夕こそ、やっと気温が下がりましたが、寒暖の差が激しく体調管理も野菜の栽培管理も難しい気候となりました。ただ、田んぼの方は稲刈りもほぼ終わり、待ちに待った新米が食べられるようになりましたね。新ショウガもようやく収穫の時期となり、どれくらい収穫できるか楽しみです。美味しい新米をたべて収穫と出荷を頑張りましょう。

1. 収穫前の『最終現地研修会』を開催しました。

9月5日（木）美山 美里ファームさん圃場にて収穫前の最終現地確認を開催し、最後の仕上げや収穫までのポイント等を確認しました。

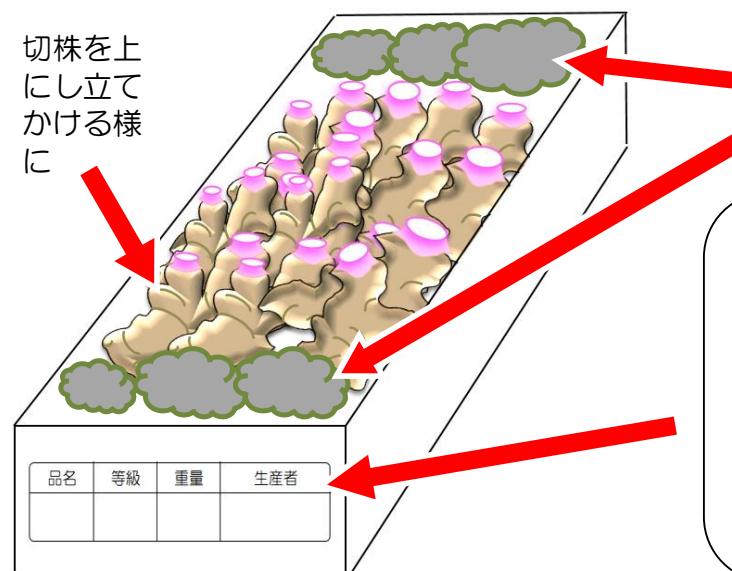


収穫直前のショウガの状態を確認しました！
◆ショウガの生育適温は25℃～30℃なので、これから生育が旺盛になり今後の管理でまだまだ収量が向上します。
（葉色が薄い場合は、液肥などで追肥する）
※生育遅れのショウガは土寄せ・追肥としっかり管理し収穫を遅らせて収量を確保する。（気温が10℃を下回ると生育が止まります。）**※農薬の使用回数に注意！**

2. 令和6年産 ショウガの出荷規格について

今年から市場出荷と直売所出荷とも変更点があります！

○**市場出荷規格の変更点**：新鮮野菜箱という共通箱にて出荷します！



●箱の両端に新聞をつめてショウガがずれないようにする

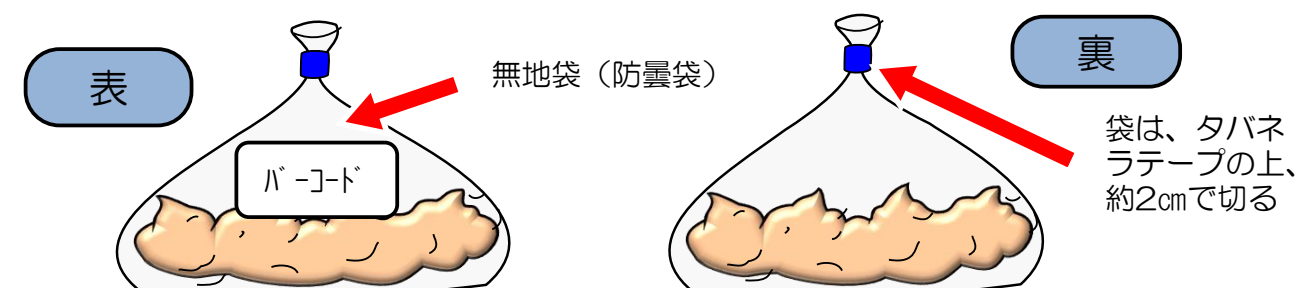
新鮮野菜箱の記入例

- 品名：ショウガ
 - 等級：記入しない
 - 重量：4kg
 - 生産者：生産者番号（無い方は支店名と氏名）
- ※新鮮野菜箱は各農業施設センターにて早めのご注文をお願いします

※出荷の日程や、規格について詳しくは各支店の生活指導員までお願いします！

○**直売所出荷規格の変更点**：無地袋（防曇袋）で出荷します！

出荷資材（無地袋・タバネラテープ）は各農業施設センターにて購入してください。
○株はショウガの際から1cmの高さで切る。○ショウガは1片の最少は80g以上。
○出荷前に直売所用の栽培日誌を提出しましょう。



※直売所出荷についても、詳しくは各支店の生活指導員までお願いします！

変更点が多いですが、ご協力をよろしくお願いいたします。

