

【農産物をブランド化へ2】

もみ殻堆肥や玄米黒酢で
牛ふん

減農薬や減化学肥料栽培へ

市では、安全で安心な農産物生産のための取り組みのひとつとして、これまで農家や酪農家で処分に困っていたもみ殻と牛ふんを活用して堆肥を作り、低価格で農家へ提供するシステムを進めています。この堆肥を利用して、減農薬・減化学肥料栽培による環境保全型農業を推進することで、農産物のブランド化を図るとい
う、一石三鳥の効果を狙ったものです。



試験栽培でもみ殻牛ふん堆肥の生育効果を確認



もみ殻牛ふん堆肥の醗酵具合を調査

廃棄物のもみ殻を 有効利用

市内の酪農家ではこれまでも、牛ふんを使って堆肥が生産されていましたが、手間ひまがかかる割には、生産量の3割しか売れず、7割は自家処分されていました。

栽培試験で

優れた効果を実証

原因のひとつは値段の高さでした。牛ふんだけでは水分が多すぎて堆肥になりくいたため、おが粉を混ぜるのですが、その購入費用がかかっていました。

一方、稲作農家では、収穫した稲のもみすりをすると大量に出る、もみ殻の処分に困っていました。

そこで、おが粉の代わりにもみ殻を使うことができれば、廃棄物が資源として生まれ変わり、堆肥の値段も下げることができます。

この取り組みを進めるため、市では農業団体や農家、販売者、消費者らによる「野田市農産物ブランド化検討委員会」を平成19年に設置し、試行を重ねてきました。

委員会ではまず、牛ふんともみ殻による堆肥の生産試験と、作物に与える試験栽培を行いました。試験栽培はほうれん草、春菊、キヤベツ、白菜の秋野菜4種と、大根、にんじん、枝豆、なす、トマトの春野菜5種と水稲で進められ、結果、もみ殻牛ふん堆肥は作物の生育に効果があり、栄養素も十分であることが確認されました。

