



東京都小笠原  
亜熱帯農業センター(父島)  
Tel.04998-2-2104  
Fax.04998-2-2565  
営農研修所 (母島)  
Tel.04998-3-2129  
Fax.04998-3-2006  
畜産指導所 (母島)  
Tel.04998-3-2275  
Fax.04998-3-2276

## ～ 成果報告会を開催しました ～

今年度得られた研究成果や、小笠原農業に関連する新しい情報を、生産者および関係機関の方々に分かりやすく紹介する「成果報告会」を開催しました(写真1)。父島(2月6日)では18名、母島(2月7日)では14名が参加し、活発な質疑応答が行われました。

意見を多くいただきました。なお、研究概要は5月発行の次号に、全研究成果の詳細は農業センターのホームページに掲載しますのでご覧ください。

### 研究成果報告

研究成果のタイトルおよび報告者は以下のとおりです。

- 剪定によりアテモヤは4月まで収穫できます (馬場)
- パッションフルーツの箱詰めで緩衝材はどこにおくべきか? (宗)
- 摘み取りとして期待できるジャボチカバ (宗)
- 菊池レモンの特徴は青いだけではありません (窪田)
- アフリカマイマイに対する新しい薬剤が登録間近です (大林)
- 農業経営改善計画からみた小笠原経営モデル (佐藤)
- 外来種の堆肥化について (舛屋)

成果報告は、各課題10分程度で簡単な概要を紹介するものでしたが、会場は真剣かつ熱気を帯びた空気に包まれ、多くの質問をいただきました。父島では特にアテモヤ、レモン、経営モデルについて、母島ではジャボチカバ、アフリカマイマイ等に対する質問やご



写真1 母島での成果報告会の様子

### 情報提供・試験課題への要望

父島、母島の各島の生産現場の状況を考慮し、小笠原農業に関連する新しい情報として「オガサワラオオコウモリはいつ、どんな被害をもたらすか」(宗:父島)、「バニラ栽培の可能性について」(窪田:母島)、「今年度みられた病害虫について」(大林:父島・母島)をご報告しました。また、同時に行われた「今後の試験課題への要望」においては、父島では「観光ピーク時への供給力の強化」など、母島では「ウスカワマイマイ対策」などが挙げられました。来年度以降の研究計画を構築する際に反映させていきます。

<渋谷>

## ～ 東京の島自慢再発見(美味しいお宝発掘) ～

### 1. 島しょ地域の食材について

東京都には、伊豆諸島から小笠原諸島まで豊かな自然に育まれた、多種多様な地域特産物があります。また、長い歴史と伝統の中で培われてきた、それぞれの地域特有の食文化があります。東京都立食品技術センターでは、これまで島しょ地域の住民の皆様からの要望を受け、或いは共にアイデアを出しながら、さまざまな加工品を開発しております。

### 2. これまでの経過と主な成果

#### 1) 地域農畜水産物の利用加工技術の開発： (平成2～10年度：順不同)

魚醤油、いも加工品、柑橘ジャム(新島)、佃煮、岩のり瓶詰め(御蔵島)、寒天ゼリー(神津島)、パッションフルーツの和菓子・ゼリー、パイアのチャツネ・アイスクリーム・漬物(小笠原)、ムロアジの煮込みハンバーグ、くさや新製品(八丈島)、寒天ゼリー、干し大根てっばつ漬、オアカムロの豆腐様かまぼこ(三宅島)など。

#### 2) 東京近海の青魚を利用した水産加工技術の開発： (平成18～19年度)

サバの有効利用を図るために、機能性成分として注目されるDHA等を含む魚油を残し、簡易に高い品質の冷凍すり身を製造できる方法を開発しました。

#### 3) 地域農産物の利用加工に関する研究： (平成19～21年度)

重曹とペクチン分解酵素を併用して処理することで、粉末製品に比べて舌触りがよく滑らかなアシタバペーストを開発しました。生パスタやうどんに練り込むと、色合いの良い製品に仕上がりました。

#### 4) 小笠原産パッションフルーツの風味に関する研究： (平成22～24年度)

ガスクロマトグラフを使用した香気成分の分析や果汁の官能検査等を通じて、特有の香りを活かした加工品作りを目指しています。実践女子大の協力を得ながら、研究を進めています。

### 3. これからの計画

近年、小笠原村の皆様からの要望の多い課題についてまとめてみました。

- ① トマトソースの製法と保存方法の改善
- ② レモンカード製品等のクレーン対応と改善
- ③ マグロ燻製、みりん干し新製品の開発
- ④ ノニを使った新製品の開発
- ⑤ レモングラスティーの商品化支援



写真1 3月に製品化されたレモングラスティー

- ⑥ ジャボチカバ、レモンの加工品開発
- ⑦ コーヒー、バニラに関する情報提供など

やはり、亜熱帯地方特有の特産物の加工に関する要望が多く寄せられています。食品技術センターは、これまで以上に小笠原村の皆様との連携を保ちながら、“食の大切さ”を後世に伝えられるような食材の発掘と食文化の伝承に協力していきたく思います。

＜東京都立食品技術センター所長 川手＞

農業センターは、食品技術センターのこのような取り組みに対して、今後とも積極的に協力・支援していきます。

## ～ 研究のほかにも, こんな取り組みをしています ～

農業センターでは, 農業に関する試験研究だけではなく, 『小笠原の農業を知ってもらおう』ことを目的に様々な取り組みを行っています。ここでは, 今年度に行った活動から3つをご紹介します。

### 1. 父島保育園のジャガイモ植えと収穫体験

農業センターでは食育の一環として毎年, 父島保育園の子供たちと一緒にジャガイモの植え付けと収穫を行っています。

12月9日に植え付けを行いました(写真1)。子供たちの手で種イモをひとつひとつきれいに並べて土をかぶせて植えていきました。収穫は3月の卒園式の前行い, 掘り上げたジャガイモは, 保育園で給食の材料になる予定です。農業体験を通じて, 土に触れ, 収穫する楽しみを知ってもらえたら, と思います。

### 2. 島で遊び隊 パッションジュース作り

8月26日に, BIO(ポニンインターブリター協会)が主催する『島で遊び隊』のプログラムのひとつとして, 『パッションジュースを作ろう』と題した体験教室を行いました。島内の小中学生から20名の参加がありました。

パッションフルーツについての説明の後, 果肉から果汁をしぼって集め, 砂糖を加えて



写真1 種イモを植える保育園の子供たち

加熱し, パッションフルーツのコンクジュースを作りました(写真2)。完成した後は, 全員で作ったジュースを飲みながら, 感想や勉強になったことなど意見を出し合いました。ジュース作りを通して, 島の特産品であるパッションフルーツがより身近なものになったことでしょう。

### 3. 見学対応 ～島外からの学校にも～

農業センターでは, 修学旅行やサマースクールで来島した島外の学校からの見学も受け入れています。今年度は都内から4校の中学・高校の生徒が農業センターを訪れました。

見学対応では, 明治時代からの小笠原農業の歴史や, 現在の小笠原の特産品, 農業センターの仕事などを紹介するとともに, 圃場や展示温室を案内しています。本土では珍しい亜熱帯の果物や花, 農業センターで増殖している小笠原の固有植物などに関心が集まっていました。また, 試食した島唐辛子の辛さに驚く声も聞かれました。

このほかにも, 小笠原高校の授業の一環としての農業体験なども受け入れています。

農業センターでは, 今後もこのような取り組みを行い, 地域に貢献していきたいと思えます。

<窪田>



写真2 完成したパッションジュースを前に



## ～ 和牛生産の現状と今後の課題 ～

### 1. 枝肉価格の動向

和牛の枝肉価格は、平成23年当初は堅調に推移していましたが、ところが3月の大震災・原発事故とその後の放射能事故が牛肉消費に大きなダメージとなりました。さらに、生肉による食中毒事件が1年を通じて消費者を牛肉から遠ざけてしまいました。枝肉市場での価格の推移は図1のとおりです。12月になってA-5（格付け最上位）の和牛雌は2,300円/kgと回復しつつあります。しかし和牛去勢は1,800円/kg台で、A-3では和牛去勢、和牛雌ともに1,200円/kg台といまだに低迷しています。これは、高級牛肉は輸出が思わしくないものの、消費が底堅い反面、少々ランクの落ちる牛肉は業務用、テーブルミートとも需要が落ちているためです。

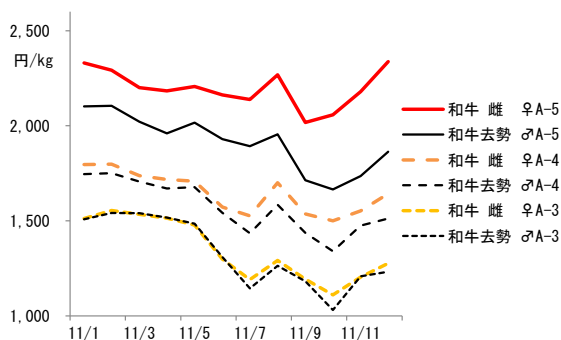


図1 枝肉価格の推移(東京市場卸売り価格)

### 2. 子牛価格の動向

このような枝肉価格の状況下ですが、平成23年の子牛市場の平均価格は、平成22年と比較すると下落せず、堅調に推移しています。これは平成22年4月に宮崎県で発生した口蹄疫対策の影響により子牛生産量が減

少したことやF1（交雑種）の子牛生産量が減少したことで和牛肥育に転換した肥育農家が増えたことが要因です。

### 3. これからの子牛生産

子牛価格は今後、肥育農家の経営状況や、F1を含め市場にでる子牛の数が増えることにより、下落する可能性があります。小笠原で産出される子牛の価格を維持・向上させるためには育成技術の向上と血統の更新など、子牛の品質向上をさらにすすめる必要があります。平成22年度と23年度に内地出荷された子牛の成績は表1のとおりです。出荷時の体重が300kg前後でD・G（一日当たりの増体量）も1kg程度あり、以前と比較すると発育が良くなってきました。価格をあげるために粗飼料を食い込ませた骨格のいい“素牛作り”を進めていくことが必要です。

表1 内地出荷された子牛の成績

出荷日		体重(kg)	D・G
H22. 7. 6	去勢	295	1.12
H22. 11. 9	雌	250	0.85
H23. 4. 11	去勢	304	1.00
H23. 8. 24	去勢	290	0.96
H23. 10. 15	雌	290	1.00
H24. 2. 9	雌	302	1.00

畜産指導所では、繁殖牛の血統更新を進めています。今年度も12月に東京都農林総合研究センターから優良系統の繁殖素牛を2頭導入しました。全国的に評価の高い「金幸」を祖父にもっていることから内地肥育農家のニーズに合わせた“素牛”作りが可能になります。今後も育成技術の向上と優良な血統の繁殖牛確保に取り組み、農家の子牛販売価格の向上をめざします。〈畜産指導所 舩屋〉

カラー版農業センターニュースは亜熱帯農業センターのホームページに掲載しております。

検索

小笠原支庁 → 小笠原亜熱帯農業センター → 農業センターニュース