

NPO 法人 民間稲作研究所

平成 26 年度 有機稲作ポイント研修のお知らせ

(国連水田生物の多様性向上 10 年協賛事業：後援 全国有機農業推進協議会、みのる産業株式会社)

水田生物の多様性を活かした有機農業は 1, 2 時間の講習会を聞いただけで成功できるものではありません。その技術的なポイントや作業の手順など実際に現場を見てはじめて身につきます。有機稲作に初めてチャレンジする方、抑草がうまく行かず悩んでいる方、アイガモや紙マルチで有機稲作を実施してきたが、規模の拡大等で省力な抑草技術を習得したいと考えている方、麦・大豆・油脂作物などを栽培し自給率を改善したいと考えている方、食味や品質を向上させたいと考えている方 是非ご参加下さい。

記

1 研修場所

栃木会場 NPO 法人 民間稲作研究所 有機農業技術支援センター

〒329-0526 栃木県河内郡上三川町下神主 233-1 TEL0285-53-1133

千葉会場 千葉県いすみ市

新潟会場 新潟県阿賀野市 JA ささかみ

広島会場 北広島町商工会 2 階会議室 (予定)

広島県山県郡北広島町有田 1234-1 TEL0826-72-2380/fax0826-72-5770

熊本会場 熊本県益城郡益城町 (予定)

2 研修経費 栃木会場 50,000 円 (昼食費を含みます。1泊2日 年間5回、延べ60時間)

その他の会場 12,000 円 (13:30~16:30 3時間 年間4回 延べ12時間)

3 定員 30名

4 申込先 NPO 法人 民間稲作研究所 Fax 0285-53-1133 メール urata@inasaku.or.tv

ポイント研修日程

会場	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
栃木	3/27・28	4/17・18	5/22・23	6/19・20	10/23・24
千葉	3/16	4/5	5/2	6/14	
新潟	3/9	4/19	5/17	6/21	—
広島	3/30	4/13	5/11	7/6	予定
熊本	3/10	5/10	6/7	7/5	—

【栃木会場の講座概要】

	開催日	時間	講 座 内 容
第 1 回	3月27日 (木)	10:00	1 近代化学農業の破綻と有機農業による地産地消 食の安全を脅かす放射能汚染・遺伝子汚染・ネオニコチノイド農薬汚染と対峙するいのち育む有機稲作 2 育苗の意義と抑草技術のポイント 3 有機水田の除染と生き物を育む有機水田の圃場整備 用排水・魚道の除染と整備・ビオトープ兼浄化池の整備・畦畔の整備・アカガエルなどの生態保全
		13:00	
第 2 回	3月28日 (金)	9:00	水田生物の多様性を活かした抑草技術 ① 水田雑草の種類と発芽生長特性 ② 早期湛水と2回代かきによる抑草技術 ③ 菜の花—イネ、菜の花—大豆・ひまわりの抑草技術 ミツバチの蜂群崩壊症候群の原因と救出対策 ①原因と対策 ②ひまわり播種 ③巣箱設置
		13:00	
第 3 回	4月17日 (木)	10:00	プール育苗の実際 ①苗質と播種量・床土・温度管理、播種作業の実際 ②置床の準備、出芽の準備
		13:00	
第 4 回	4月18日 (金)	9:00	抑草技術（その1） ①水田生物の多様性を活かした抑草技術のポイント ②土壌別・雑草別の耕起作業と砕土・均平作業 ③1回目代かきのねらいと方法、代かき後の水管理
		12:00	
第 5 回	5月22日 (木)	10:00	水田の生き物と抑草技術（その2） ①トロトロ層の形成、イトミミズ・ユスリカ・ミジンコ・緑藻類の発生と抑草効果、養分供給効果 ②2回目代かきの目的と実際、重要な田植え時期
		13:00	
第 6 回	5月23日 (金)	9:00	田植えの実際と抑草ペレットの役割 ①ポット田植機、マット田植機の構造と操作法 ②発酵肥料、米ぬか屑大豆等の抑草資材の役割とその作り方・散布法 なたね・麦跡の育苗技術
		15:00	
第 7 回	6月19日 (木)	10:00	抑草と初期生育診断・生き物調査・病害虫防除技術 ①抑草効果の診断と対策②生育診断(根と土壌の診断)と追肥用発酵肥料の作成③有機水田の生き物調査と生物多様性病害虫防除技術
		17:00	
第 8 回	6月20日 (金)	10:00	なたねの収穫・調整・搾油の実際 なたね跡のイネ、大豆、ひまわり栽培の実際
		17:00	
第 9 回	10月23日 (木)	10:00	収量調査と有機水田の放射能調査と土づくり ・収量調査・食味・成分・品位検査の実際 ・放射能測定・土壌診断の実際と土作り ・土壌改良資材（モミガラ燻炭の作成法） なたねの播種とひまわりの搾油実習・蜂蜜の採取実習
		17:00	
		9:00	
第 10 回	10月24日 (金)	10:00	発酵肥料の考え方・つくり方・麦芽の作り方・地ビール試飲・昼食 修了式
		15:00	