



鶴田町農事普及だより

(10月号 令和8年10月1日～10月31日)

〈発行〉

鶴田町／鶴田町農業振興課
鶴田町農業支援センター
つがるにしきた農業協同組合
鶴翔統括支店
西北農林水産事務所
農業普及振興室

《道路の泥汚れ防止に ご協力ください！》

コンバイン、トラクター等を使用した農作業後に田から公道へ出る際には、必ず泥を落としてから走行するようお願いいたします。

車道や歩道に落ちた泥のかたまりは、自動車だけでなく、歩行者、バイク、自転車、車いすなどの通行の妨げになり、大変危険です。

環境美化と交通安全のため、道路に泥を落とさないよう注意しましょう。

やむを得ず道路を汚してしまった場合には、速やかに泥の撤去・清掃をしていただきますよう、お願いいたします。

《ツキノワグマ出没警報発令中！》

- ツキノワグマ出没警報発令中です。
- 農作業は、1人での作業を避け、ラジオやクマよけスプレーを携帯するなど、人身被害の防止に努めましょう。

《農業用防犯カメラ整備補助事業》

鶴田町では、農作物の盗難被害対策と農業経営者の防犯意識の醸成のため、防犯カメラを設置する際の購入費用を助成しております。

申請される方は必要書類を持参の上、農業振興課までお越しください。

■対象者

- ① 鶴田町に住所を有し、果樹並びに野菜を栽培している農業者（ただし、本人及び世帯員に町税等の滞納がない方）
- ② 原価焼灼資産の耐用年数等に関する省令に定める耐用年数を経過するまで当該設備を使用する方（途中での転売や用途外の使用は出来ません）

■対象経費

防犯カメラ購入費用（支柱・設置工事費等は除く）
※すでに購入済みのものは対象外となります。

■助成内容

対象経費の1/3以内かつ1台あたり5,000円を上限とします。
※1戸で複数台購入する場合は最大5台まで補助します。

■交付手続

下記のものを持参して農業振興課窓口で申請してください。

- ① 防犯カメラの見積書
- ② カタログ又は性能がわかる書類
- ③ 印鑑

（①と②についてはインターネットのウェブページ等でも可）

※詳細につきましては下記までお問い合わせください。

《お問い合わせ先》農業振興課 生産振興係
TEL. 0173-22-2111（内線292・297）

《稲わら及びもみ殻の取り扱いや使用済みの農業容器 及び農業用プラスチック等の廃棄について》

もみ殻の有効活用について

野焼きの煙に関しては、地域住民から健康被害などの苦情が寄せられており、地域農産物のイメージダウンにもつながりかねない状況になっています。さらに、交通が妨げられ景観も損なわれることで、観光客のイメージダウンにつながることなどの悪影響があります。

もみ殻は野焼きせず、堆肥などへの活用をお願いします。

畜産農家への提供を希望する場合は、役場農業振興課へご相談ください。

農業容器や農業用プラスチックは産業廃棄物です

使用済みの農業容器や、農業用プラスチック等は産業廃棄物であり、事業者である農業者が自ら適正に処理する必要があります。

また、野焼きや不法投棄による処分は法律で禁止されております。これらを処分するには、専門の廃棄物処理業者に処理を委託する必要があります。

一般ゴミとしてではなく、必ず廃棄物処理業者※に処理を委託するようにしてください。

★処理方法

農業等が入っていた容器や袋は、水で洗浄し透明な袋へ入れる。
農業用プラスチック等は泥などの汚れを落とし、透明な袋に入れるか、紐で縛る。

処理費用や処理方法については、廃棄物処理業者へお問い合わせください。

※西北五クリーン社（TEL.0173-22-2011）で受け入れております。

《お問い合わせ先》 鶴田町役場 農業振興課 生産振興係
住民環境課 環境対策係
電話：0173-22-2111

～日本一健康な土づくり運動展開中～

稲わらは焼かずに、健康な土づくりや肥料コストの低減などに有効活用しましょう！！



国スポ本大会 2026年10月10日(土)～10月20日(火)

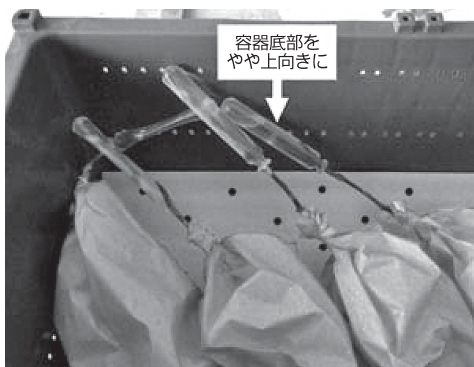
障スポ 2026年10月23日(金)～10月26日(月)

今年は国スポ・障スポの開催により
多くの方が来県します。

町農業委員会では、年3回農地パトロールを実施し、遊休農地や、放任園等の発生防止に取り組んでいます。
農地の貸借や売買については、町農業委員会へご相談ください。



プラスチック容器の装着



貯蔵コンテナによる保管

野菜

ハウス後作の野菜の種は、計画的に行おう！

1. 作型

は種期 11月上旬
収穫期 11月中旬
2月下旬

2. ほ場準備

(1) トマトなど野菜の後作の場合は無肥料とし、ハウスに新規で作付けする場合や土壌のECが0.6未満の場合は、左表を目安に基肥施用する。
(10坪当たり…成分量)

窒素	リン酸	カリ
6～7kg	4～5kg	5～6kg

3. は種

(1) は種前にロータリー耕を行い、土の表面が乾かないうちに種する。
※表面が乾いているときは、必ずかん水後には種する。
(は種後のかん水は、土が締まり発芽不良となりやすい。)

(2) 栽植様式は、下表を目安に行う。

(cm、本／100坪)

うね幅	条間	条	株間	株数
130 (通路含む)	12	8	6	34,000

【農業の相談はこちらへ】

農業についての各種相談を受け付けております。受付した内容は即時対応いたしますので、気軽にご相談ください。

鶴田町農業支援センター 午前9時から午後5時
☎ 22-2111（役場農業振興課）

3. 施肥（基肥）

収穫後速やかに、下表を目安に施肥する。なお、施肥量は自園地の樹勢を確認し、加減する。

◇ 10a 当たり年間の標準施肥量

(1) 成木（5年生～）

区 分	窒 素	リン酸	カ リ	備 考
地力の高い園地（沖積、火山灰土の深い園地）	10.5～12kg	7～8kg	7～8kg	年間標準施肥量の70～80%
地力の低い園地（砂れき質の沖積、火山灰土）	9kg	6kg	6kg	年間標準施肥量の60%
(参考：年間標準施肥量)	(15kg)	(10kg)	(10kg)	

(2) 3～4年生

区 分	窒 素	リン酸	カ リ	備 考
地力の高い園地（沖積、火山灰土の深い園地）	7～8kg	4.2～4.8kg	4.2～4.8kg	年間標準施肥量の70～80%
地力の低い園地（砂れき質の沖積、火山灰土）	6kg	3.6kg	3.6kg	年間標準施肥量の60%
(参考：年間標準施肥量)	(10kg)	(6kg)	(6kg)	

(3) ～2年生

区 分	窒 素	リン酸	カ リ	備 考
地力の高い園地（沖積、火山灰土の深い園地）	0～4kg	0～2.4kg	0～2.4kg	年間標準施肥量の70～80%
地力の低い園地（砂れき質の沖積、火山灰土）	0～3kg	0～1.8kg	0～1.8kg	年間標準施肥量の60%
(参考：年間標準施肥量)	(0～5kg)	(0～3kg)	(0～3kg)	

- 気温…平均気温は高い確率が60%である。
- 降水量…多い確率が40%である。
- 日照時間…平年並の確率が40%である。

稲わらは焼かず土づけりなどに活用しよう！

1. 稲わらの有効利用

わら焼きの煙は、地域住民の健康に悪影響を与えたり、交通の妨げになるなど問題となっています。稲わらは貴重な有機物資源であるため、焼かず堆肥やすき込み、りんご・野菜の敷きわら、家畜の飼料等に有効活用する。

➡すき込みの注意点

- (1) 稲わらは、すき込む時期が早いほど腐熟が進むので、秋すき込みを基本に、稲刈り後できるだけ早い時期に、耕起深5〜7cm程度の浅起こしですき込む。

腐熟促進のため、すき込み前に石灰窒素（20kg/10a）や微生物資材等の腐熟促進資材を散布する。

- (2) やむを得ず春にすき込む場合は、秋に石灰窒素や腐熟促進資材を散布しておく。

2. 排水対策

コンバインの走行跡やくぼ地等材に滞水するような水田では、翌春の耕起

5. 病害虫被害果の除去

黒星病やモモシンクイガなどによる被害果を流通させないため、着色手入れや収穫、山選果は十分に明るい場所で行い、病害虫被害果の選別を徹底し行う。

6. 風害防止対策

- (1) 台風などの気象情報に注意するとともに、防風網や支柱などを再度点検し、補強や取替えを行う。
- (2) 幹や主枝などに空洞が生じている場合や、太い枝や若い樹の幹が腐らん病の被害を受けている場合は支柱で支え、縄などで結束する。
- (3) 幼木は倒伏しやすいので支柱を立てて結束する。

7. 大雨に対する事後対策

水に浸かった果実は区別して収穫する。

8. 鳥害防止対策

ムクドリ（サクラドリ）、ヒヨドリ、カラスなどの被害が大きいところでは、防鳥網（網目35mm以下）を使用する。

選果時のポイント

- 食入されやすい果実の下半分は、重点的に確認する
- 脱出痕は赤道部に多い
- がくの近くやつる元は見つけにくいので、注意する

((地独) 青森県産業技術センターりんご研究所提供)



食入されると滴が出る

滴は白く乾燥して、しばらくの間は、果皮上に残る

脱出痕（左）と潜入（果皮近くを食い荒らした）痕（右）

を容易にするため、溝切りを行い、排水を良くする。

収穫は、適正水分で行おう！

◆大豆◆

1. 収穫前の管理

雑草や青立株は汚損粒の原因となるので、収穫する前に抜き取る。

2. 収穫

- (1) 成熟期は、完全に落葉し、莢が褐色に変化し、莢内で子実がカラカラと音がする頃が目安である。

刈取時の水分

- 子実水分20%以下（爪を立てると少し跡が残る程度）

- 茎水分50%以下（爪でこすっても表皮が剥けない程度、手でポキッと折れる）

- (3) 降雨後は、茎や莢が十分乾燥したことを確認してから作業を行う。

- (4) コンバイン収穫時、土のかみ込みによる汚損粒が発生しないよう注意する。

3. 乾燥・調製

- (1) 子実水分は15%以下に調製する。紫斑病、マメシンクイガの被害粒を除去する。

適期収穫で、おいしいりんごを収穫しよう！

ふじの肥大（県生育観測ほ：板柳町五幾形）は、9月11日現在、横径8.68cmと平年よりやや大きい（平年比106%）。

※残暑が厳しい場合には、着色手入れを控えめに行う。

1. 中・晩生種の着色手入れ

- (1) ジョナゴールドの葉摘み・つる回しは、有袋で10月5日、無袋で10月10日頃までに終える。

- (2) ふじの葉摘み・つる回しは、有袋、無袋とも10月25日頃までに終えるよう、計画的に作業を進める。

- (3) 葉摘みは、始めは果実に密着する葉を摘む程度にとどめ、その後数回に分けて果実に日陰をつくる葉を摘み取る。着色だけを考え早くから強く葉を摘みすぎると、鮮明な色が着かないばかりか、味（糖度）を低下させるので注意する。

- (4) 支柱の手直しや枝の吊上げなどを随時行い、果実に十分日光が当たるようにする。

2. 中・晩生種の収穫

※HP「農なび青森」や農協からの熟度調査結果等を積極的に収集する。

- (1) 収穫時期は、着色だけで判断せず、地色の抜け具合や糖度・食味等も併せて判断する。

着色、糖度を確認して適期に収穫しよう！

1. 収穫（スチューベン及びシャインマスカット）

- (1) スチューベンは果皮が紫黒色となり、糖度を確認して（18度）良好な食味に達してから収穫する。

- (2) シャインマスカットも糖度を確認し（18度）、良好な食味に達してから収穫する。

- (3) 収穫は、朝夕の果実温度の低い時間帯に行う。

- (4) シャインマスカットは収穫が遅れると、有袋栽培でもかすり症が発生する場合があるため注意する。

- (5) 降雨があつた直後は完熟果でも糖度が低下し、輸送中の腐敗も多くなるので、なるべく晴天時に収穫する。

2. 貯蔵

(1) スチューベン

- ㊦ 果梗が太く、果房全体が引締まり、果粒に張りのあるものを貯蔵する。

- ㊧ 病害虫の被害が大きい果房は貯蔵を避ける。また、裂果粒、腐敗粒等は取り除く。

- ㊨ 冷蔵庫への入庫はできるだけ速やかに行う。

- ㊩ 普通冷蔵では温度0℃、湿度95%で約60日、CA貯蔵では酸素3〜7%、二酸化炭素1〜3%で約90日の貯蔵が可能である。

特に、着色系統や反射資材を用いている場合は、食味を必ず確認する。

- (2) 黄色系品種（ぐんま名月、シナノゴールド等）は「標準力ラーチャー」等を活用し、食味を確認して、適期収穫する。

- (3) 収穫後は、速やかに冷蔵施設への搬入や出荷を行う。

3. 果実疫病（おそ疫病）対策

- (1) 反射シートを片づける際には、土を飛散させないようにし、りんご樹にかけて干さない。収穫用のかごや箱の土は、あらかじめ洗い落としておく。

- (2) 降雨時の収穫は避け、やむを得ず収穫する場合は、果実に泥を付着させないように次のことに注意する。

- ㊰ りんご箱やかごを直接地面に置かない。

- ㊱ 泥の付いた手袋などをしたままで果実を扱わない。

- (3) 落果や収穫時に落とした果実を収穫果に混入させない。

- (4) 収穫果を長く野積みすると感染の危険が増すので、速やかに貯蔵庫に移す。

4. 腐らん病対策

収穫時につる折れ、つる抜けとして残ったつるから病原菌が侵入するので、つるが果台に残らないように丁寧に収穫する。つるが残った場合は必ず果台から取り除く。

また、残っている被害枝は感染源となるため、切除を徹底する。

- ㊲ 脱粒はエチレンにより促進されるので、りんごなどのエチレン生成量の多い果実と一緒に貯蔵は避ける。

- ㊳ 腐敗は灰色かび病菌によるものが多く、これを防ぐため、貯蔵温度を0℃付近に保持するとともに、貯蔵中でも被害果を随時取り除く。

(2) シャインマスカット

- ㊴ 果実袋をはぎ、果房を点検する。病害虫の被害の大きい果房は貯蔵を避け、長期貯蔵向けには裂果粒、腐敗粒等は必ず取り除き、再び果実袋をかける。

- ㊵ 穂軸は斜めに切断し、長さは貯蔵コンテナへの収納を妨げない程度とする。

- ㊶ 水道水を満たしたプラスチック容器（容量28ml）を穂軸に約2cm差し込む。

- ㊷ 清潔な貯蔵コンテナに緩衝資材を敷き、その上に果房を静置する。

- ㊸ 静置の際は、穂軸の切り口が常に水中にあるようにするため、プラスチック容器は底部をやや上向きに配置する。

- ㊹ 普通冷蔵庫で貯蔵し、温度は0.5℃程度（凍結しない範囲でなるべく0℃付近で管理）、湿度は90〜95%程度とする。

- ㊺ 運搬、荷造り等は脱粒等为避免するため、丁寧に扱う。

- ㊻ 冷蔵庫への入庫はできるだけ早く行う。