

大仙研究拠点一般公開

大仙研究拠点が取り組んでいる研究活動をより多くの方々に知っていただくことを目的に、「東北の水稲・大豆研究の最前線」をテーマに掲げて、「大仙研究拠点一般公開」を今年も8月24日（土）に開催しました。公開当日は天候がやや不安定だったものの、大仙市のほか県内外から160名の来場者があり、中でも近隣の農業関係者の来場が目立ちました。

毎年好評の公開講座では、「スマート農業技術の開発・実証研究の紹介」、「イタリアの稲作におけるスマート農業の展望－現地事情と研究事例の紹介」と題して、それぞれ担当職員による講演を行いました。今年度より開始された「スマート農業技術の開発・実証プロジェクト」における実証試験を例に、直進アシスト田植機、リモコン草刈機、収量コンバインなどの機械やそれらの導入による省力効果等の説明、イタリアの直播栽培における播種や施肥、収穫の様子、水稲生産の費用構造、可変施肥等のスマート農業の取組み事例について紹介しました。

続いて行った参加者とのフリートーク形式による「意見交換」では、可変施肥を実施する際の留意点やマップ

の作り方、イタリア稲作の施肥量・成分について質疑応答を行いました。また、一般の技術相談では、湛水直播栽培における種子量やホタルイの増加、水稲新品種種子の入手方法についての相談がありました。意見交換を始めた頃には100席近く用意した会場がほぼ満員となり、スマート農業技術への関心の高さが感じられました。

また、今年度は大仙市板見内地区に設定している湛水直播栽培圃場の現地見学会を行い、参加希望者を現地に案内して耕種概要や苗立ち・生育について説明しました。

そのほか構内の会場では、パネル・パンフレット等による研究成果の紹介、雑草・水稲品種の見本園での実物観察のほか、当拠点の育成品種によるおにぎりや大豆で作ったお菓子の試食、豆乳の試飲、料理講師による当拠点育成品種を使った創作料理の提供、また、今回初めて米粉を使った窯焼きピザの試食を行い、当所育成水稲「ゆめふわり」や小麦「ゆきちから」、クッキングトマト「すずこま」を材料に用いたピザを提供しました。

来場者アンケートによると、試食の中では窯焼きピザや創作料理、おにぎりの試食が特に好評でした。公開講座については、「内容も時代に沿ったものでとても考えさせられた」とのコメントがありました。また、「水稲三要素、稲わら堆肥の50年連続試験は素晴らしいことと思います。是非100年、200年と続けていただきたい。」といった力強い励ましもいただきました。

一般公開を通じて一般市民の方々と交流を深める貴重な機会であることを全職員が実感した一日でした。

（総務部総務課大仙管理チーム）



毎年好評の公開講座および討論会。会場は満席。



試験圃場の見学会