

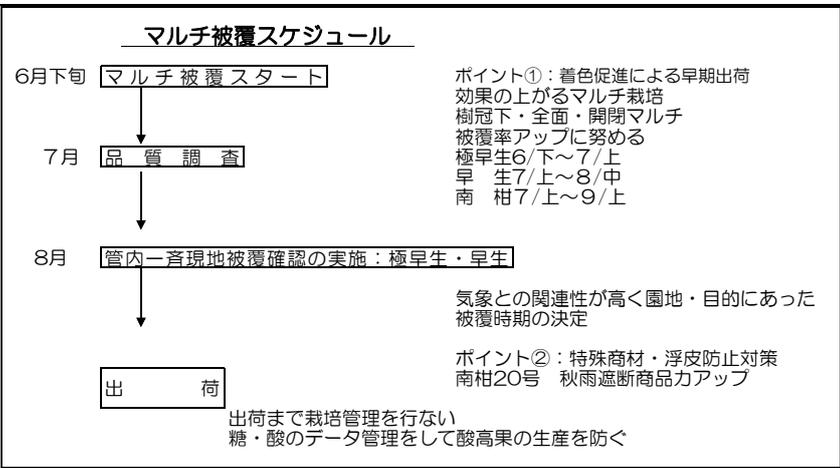
西宇和柑橘夏期研修大会開催

7/29(木) JJAにしゅうわ本所5階 スターホールで13時30分から西宇和柑橘夏期研修大会が開催されました。『売れるみかんづくり対策』として、温州みかんでは、消費者が求めるL・M果であることを念頭に、樹勢や着果量に応じた結実状態を十分把握し、数量確保に努め、確保した果実はマルチ被覆により糖度上昇、着色促進、浮皮果を防ぐことで、高品質な温州みかん生産に取り組んでいます。また、中晩柑においては、糖度、外観、味の3つの品質要素全てにおいて優れた果実を目標に、木の管理、果実の管理を徹底し、夏肥を適期に施し樹勢維持で果実肥大に努めることとしました。それぞれの役割を実践し、西宇和みかんのブランド力と農家所得向上を図り、高品質・安定経営のために右記の事項を実践すること宣言して閉会となった。

『産地結束・ひと味違う西宇和』

1. 柑橘販売金額150億円を目指して
2. 高商品作りへの挑戦！
3. 安全・安心で消費ニーズに応えよう！

西宇和柑橘夏期研修大会



各地区での生産者のマルチ被覆作業が本格化してきました。毎日、気温30度超、湿度が高く蒸し暑い中で、気合を入れて作業を行っています。

日園連 技術主管 高辻 豊二先生を迎えて講演会を開催しました。演題は『今年の着花(果)状況とこれからの生産対策』生産者全員、集中して勉強しました。知識・技術の向上を、生産面に活かしていきたいものです。



西宇和のちょっといい話 アジ・鯛が揚がってます!!

西宇和の海には旬の魚が揃っています。湾に浮かぶ、養殖イカダに船を着けタイの仕掛けて釣揚げたのは30センチオーバーのジャンボアジでした。さば顔負けです。『決してイカダの中の物ではありません』

夜のギャング 太刀魚

そろそろ夜風が涼しくなる頃になると、太刀魚の季節です。... ちょっと前までは、いまほど太刀魚釣りをする人はいませんでした。... 光る魚体から太刀魚、あるいは海中で静止しているときは、頭を上に乗っすぐに立っているのが立ち魚だとする説があります...



愛媛・西宇和みかん



『タイ』



『アジ』

