

でんぷん用サツマイモの計画出荷に努めましょう！

本町のサツマイモは、青果用、加工用、焼酎用、でんぷん用と多くの用途に仕分けられています。

そのような中、今年5月に赤崎のでんぷん工場が操業を休止することになりました。

町は、JAや県地域振興局などと協議を重ね、今年生産されたでんぷん用サツマイモの出荷先を、阿久根市脇本の「日本澱粉三笠工場」と南九州市知覧町の「JA南薩拠点霜出澱粉工場」の2カ所とすることにしました。

今後は町外への出荷となるために、より厳選されたでんぷん用サツマイモの出荷が求められます。

サツマイモの収穫時期は、他の農作物との作業が集中する時期ですが、良質なでんぷん生産のためには、計画的な出荷が不可欠です。

これからも、本町のでんぷん用サツマイモの生産を安定して続けるためには、農家のみなさん一人一人の心がけが必要です。以下のことに留意して今後の作業を行いましょう。

① 作業計画の検討

9月から11月まではサツマイモの収穫だけではなく、ジャガイモの植え付けや水稲の刈り取りなどさまざまな作業があります。天候も考慮しながら余裕のある作業計画を立てましょう。適期作業が行えない場合は、臨時雇用などの確保を早めに行いましょう。

② 計画出荷の励行

収穫前には、集荷団体などと協議を行い、出荷計画を作成しましょう。収穫出荷は、作成された出荷計画に応じて行い、変更があった場合には早めに集荷団体に連絡してください。出荷計画を超えた出荷がある

と、工場での保管期間が長くなり、腐敗等によるイモの品質低下が発生するとともに、工場での作業効率が悪くなります。このことにより出荷量の歩留まりが悪くなり、収入の減少につながります。

③ ほ場選別の徹底

「でんぷん用はどんなイモでも入れていい」という考えは間違いです。出荷規格は「腐敗

ない75グラム以上のイモ」です。ほ場での選別を徹底し、規格外イモの混入を防ぎましょう。特に腐敗イモの混入は、輸送中や保管中の品質低下の原因となりますので、絶対行わないようにしましょう。

計画出荷の励行や、選別の徹底については、でんぷん用のみならず、加工用や焼酎用でも同様です。本町農業の基幹品目であるサツマイモの産地を維持するため、良質生産と計画出荷に努めましょう。

◎ 問い合わせ先

役場農林課農政係
☎ (88) 5670 [直通]



自衛官募集

防衛省では、次のとおり自衛官を募集します。

○ 受験資格、受付期間、試験期日

	受験資格	受付期間	試験期日
高等工科大学 (推薦)	男子で中卒(見込含) 17歳未満、成績優秀かつ生徒会活動等に顕著な実績を納め、学校長が推薦できる人	11月1日(日) ～12月4日(金)	平成28年1月9日(土)～11日(月) のいずれか1日を指定
高等工科大学 (一般)	男子で中卒(見込含) 17歳未満の人	11月1日(日) ～平成28年1月8日(金)	1次:平成28年1月23日(土)

◎ 問い合わせ先

役場総務課 ☎ (86) 1111 [代表]
自衛隊鹿児島地方協力本部 薩摩川内出張所 ☎ 0996(22)2401