

海のついで大会

夏の太陽が照りつける砂浜で、地引網で汗を流したり、冷たいかき氷をたべたり、宝探しを楽しんだり・・・大人も童心にかえって楽しんでみませんか。

■日時 7月18日(日) 午前8時30分集合(屋形海岸)

■場所 地引網(殿下海岸) 宝探し(屋形海岸) カヌー体験 (栗山川漁港)

※申込・問い合わせ先 町文化会館

☎82-1352 (申込書を添えて申し込んで下さい。)

卓球教室開催

●主催 町教育委員会・町子ども教室実行委員会

●指導者 横芝町卓球クラブ員

●期日 7月27日～30日 全4回

●会場 B&G海洋センター体育館

●時間 午後5時30分～7時30分

●参加料 500円(スポーツ保険料)

●応募資格

・横芝町の小学校に通っている方。

・小学校4～6年生までの健康な方。

・保護者の承諾を得られた方。

●募集方法 小学校を通じチラシを配布します。



●問い合わせ先 B&G海洋センター ☎82-5700

テニス教室受講者募集

中級・上級コースを目的としたテニス教室の参加者を募集しています。「ラリーを中心とした戦術」、「フォーメーションと実践練習」をテーマに開催します。

●期日 9月4日から毎週土・日曜日(全10回)

●会場 ふれあい坂田池公園テニスコート

●時間 午後7時30分～9時

●対象 町内在住・在勤者(中学生以上の方)

●募集人数 20名程度

●講師 池谷 隆夫氏 (日本テニス協会A級指導員)

●受講料 500円(スポーツ保険料)

●申込期限 8月1日(日)

●申込・問い合わせ先 B&G海洋センター ☎82-5700

普及センターだより

我が町自慢の農産物!

とうもろこし



夏の野菜といえばナス・スイカ・トマト・キュウリ等たくさん思い浮かびます。山武郡ではこれらを含めた多くの夏野菜が生産・出荷されています。

今回は旬を先取りして5月下旬から出荷が始まっているとうもろこしについて紹介します。

とうもろこし栽培のあゆみ

山武郡で市場出荷用に栽培が始まったのは昭和20年代の後半です。

その後、品種改良にあわせてるように栽培面積も増え、早出しを目的にした栽培技術の開発も進められました。

昭和38年からは食味を低下させないように早朝に収穫(朝もぎ)して当日出荷する方法が奨励されるようになった。

り、山武のとうもろこしは市場でも有利に取り引されました。

40年代になると麦、落花生の代替え作物として本格的な栽培が始まります。46年には横芝町で初めて従来の品種より極めて甘みが強い「ハニーバンナム」が千葉県で初めて導入されました。

また、この頃からより早い出荷を目標にビニール資材を使ったトンネル栽培が作型の一部に取り入れられるようになりました。

50年代にはたくさんさんの品種が導入され、一方では品種の統一も進みました。

この頃さらに出荷を早めるために二重トンネル栽培や大型トンネル栽培、苗の移植によるハウス栽培も始まり、大産地としての今の作型の基礎ができてきました。

山武は千葉県一の大産地

山武郡の作付面積は、57

4haでその出荷量はとうもろこし生産量全国2位の千葉県3分の1を占めています。

その山武郡全体の出荷量の60%は横芝町、松尾町、山武町、蓮沼村が担っています。

出荷は7月中下旬まで行われます。

現在では予冷出荷技術も駆使して鮮度の良いとうもろこしの大産地として、東京市場をはじめ全国の市場を通じていち早く初夏の味覚を多くの消費者に届け続けています。

自宅で手軽に「焼きとうもろこし」を・・・

とうもろこしは鮮度が命、買ったその日に食べましょう。もし、翌日食べるならラップで包んで野菜室に立てておきましょう。

焼きとうもろこしで食べるならまずはレンジで約6分、あとは網で軽く焼きます。しように油を塗ればおいしい香りが食欲をグッと刺激します。

山武農林振興センター

☎0475-54-0226