

## ～ 総合技術研修の様子 ～

総合技術研修では、花き・野菜のコース別に、研修生が就農時に栽培したい品目のほか、各主要品目について、講義や演習・実習などを通して、理論から実践までを体系的に学ぶことができます。

ここでは、約6か月間の実際の研修の様子をお伝えします。

### ○ 開講式 **4月**

研修初日に「開講式」を行います。場長からの激励のお言葉や研修生から抱負をいただきます。



↑ 開講式の様子



↑ 研修生からの抱負発表の様子

---

### ○ オリエンテーション **4月**

開講式後のオリエンテーションでは、研修担当の職員と研修生が育てたい作物・育て方、研修方法の希望などをしっかり打ち合わせします。

「自主栽培品目」（研修生が実際の就農時に栽培してみたい品目）、「共通栽培品目」（研修生全員で栽培をする品目）をそれぞれ決めます



↑ オリエンテーションの様子



## ○ 栽培計画書の作成 **4月**

オリエンテーションで決定した栽培品目について、その品目のどのようなことを知りたいか、どのように育てていくのかを整理した計画書を作成します。



↑ 栽培計画書作成の様子

## ○ 講義 **4～9月**

主要品目（野菜・花き）の特徴や栽培方法などの基礎的な知識についての講義をはじめ、土壌や病害虫などの講義を行っています。講師は、センターの研究員が務めます。（農業経営や農地制度など一部の講義は専門の外部講師が行います。）



↑ 「病害虫」講義の様子



↑ 「野菜の流通・市場」講義の様子



↑ 外部講師による「経営管理」講義の様子



↑ 外部講師による「農業金融」講義の様子



○ 自主・共通栽培品目の演習・実習 **4～9月**

栽培計画書を作成した品目の基礎的な栽培方法について、培土づくりからスタートし、職員の指導を受けながら、播種育苗・定植から収穫までを実践形式で学びます。

◆ 培土づくり **4月**

播種に向けて、必要な肥料を量り、機械を使って土と混ぜ、培土を作っていきます。



↑ 肥料計量作業



↑ 培土づくり作業

---

◆ 播種 **4～5月**

育苗を必要とする品目では、培土づくり後に定植時期に合わせて播種を行います。



↑ メロン播種作業



↑ ミニトマト播種作業

播種後は電熱マットやビニールを用いて、品目ごとに適切な温度管理を行います。



↑ オレンジの部分は電熱マットになっており、ビニールを掛けて保温します。

◆ 研修用ハウス整備 **4月**

研修生が栽培作業で使用するハウスの整備を行います。



↑ 側窓取付作業



↑ 巻上げ作業



↑ 防草シート設置作業（雑草対策）



↑ バンド取付作業



◆ 育苗管理 **5～6月**

播種後、苗が一定の大きさまで育つと、鉢上げ作業を行います。

ポットに鉢上げしてから定植するもの、セルトレイから直接機械定植するもの、品目によって様々です。

接ぎ木を行う品目（メロンなど）においては、接ぎ木の演習もあります。



↑ ミニトマトの鉢上げ作業



↑ メロンの鉢上げ作業



↑ メロンの接ぎ木（胚軸切除）作業

毎日、水やりなどの管理作業を行い、苗の変化を観察します。



↑ ミニトマト苗の水やり作業





◆ 露地栽培作業 **5～8月**

ハウス栽培の他に、スイートコーンなどは露地にて栽培します。



↑ スイートコーン用マルチ張り作業



↑ スイートコーン播種作業  
(直播)

◆ 定植準備 **5月**

定植前に、施肥のための区画割りや、ベッドの造設等の作業を行います。



↑ ミニトマト栽培ハウスの茎肥散布作業



↑ ダリア栽培ハウスのマルチ穴あけ作業



↑ メロン栽培ハウスの除草剤散布作業



↑ メロン栽培ハウスのマルチ穴あけ作業



◆ 定植 **5月**

品目ごとに、栽植密度、マルチの有無・色が異なることから基本、手植えによる作業を行います。

品目によっては、育苗を行わず、苗を購入し定植するものもあります。



↑ スターチスの定植作業



↑ ミニトマトの定植作業



↑ メロン苗の定植前水やり作業



↑ メロンの定植作業

---

◆ 栽培管理 **5～9月**

収穫までの管理は、職員のアドバイスを受けながら、研修生たちが進行管理します。

防除や除草をはじめ、品目によって整枝や摘心、誘引作業を行います。



↑ スターチスの摘心作業



↑ メロンの整枝作業



栽培管理作業の進捗状況確認のため、毎週1回「研修ほ場巡回」を行います。  
職員が研修生と一緒にハウスを巡回し、研修生は、栽培している品目の生育状況などを説明します。  
職員は栽培方法や防除方法などのアドバイスをします。



↑ 研修ほ場巡回の様子

---

◆ 収穫・調査 **7～9月**

収穫後、サイズや重量、規格、糖度、酸度など特性調査を行います。



↑ メロンの収穫・調査作業





↑ スイートコーンの収穫・調査作業



↑ ミニトマトの収穫・調査作業





↑ ダリアの採花・調査作業

### ◆ 後片付け **9月**

収穫終了後には、後片付けを行います。

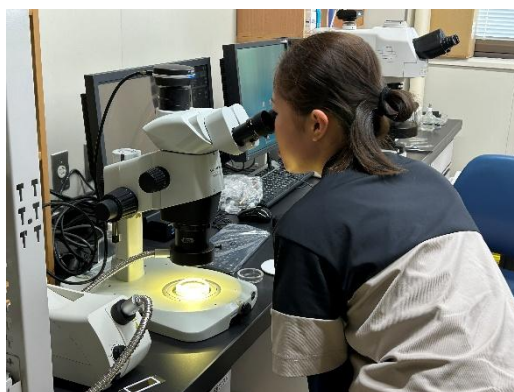


↑ 作物撤去作業

↑ ハウスのビニール撤去作業

### ○ その他の演習・実習 **4～9月**

栽培作業以外にも色々な演習・実習を行います。



↑ 【病害虫防除技術の演習】作物に付着している害虫の採取・観察の様子





↑【環境制御技術の演習】環境制御装置(アルスプラウト)の組立・設置の様子



↑【土壌診断の演習】ほ場の土を採取・成分分析の様子



↑【土壌断面調査の演習】ほ場の土を深く掘り、土壌断面観察の様子





↑【農業機械操作の演習】トラクター操作の様子



↑【農業用ドローンの演習】  
ドローンの自動飛行の実演の様子

↑【雑草防除技術の演習】  
除草剤の殺草効果確認の様子



↑【ハイクハウス設置の演習】ハイクハウス組立の様子



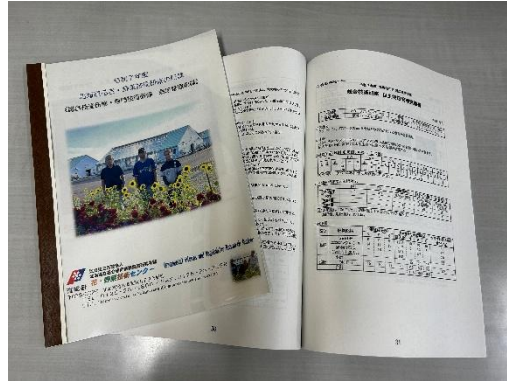
## ○ 自主・共通栽培管理実績書の作成 9～10月

調査後は、データをまとめ、実績書の作成・提出をします。

実績書の作成は、研修の総仕上げとしてその年の生育経過などの知見を次年度以降の研修生にアドバイスとして残す目的もあり、最終的には、「研修の記録」として冊子になります。



↑ 実績書作成の様子



↑ 冊子「北海道花き・野菜技術研修の記録」

## ○ 自主栽培管理報告会 10月

研修の集大成として、研修最終日に「自主栽培管理報告会」を開催します。

自主栽培品目の結果をまとめ、プレゼンテーション資料を作成し、研修の指導を担当したセンターの職員に研修の成果を報告します。



↑ 報告会の様子



○ 修了式 **10月**

研修最終日に「修了式」を行います。

場長より修了証書の交付を受け、研修での指導を主に担当した職員からの講評や農業改良普及指導員から、就農に向けた激励をいただきます。

最後には研修生から、研修全体を通しての感想や今後の抱負を発表します。



↑ 修了証書交付の様子



↑ 職員からの講評の様子



↑ 普及指導員からの激励の様子



↑ 研修生からの抱負発表の様子



○ 研修中のイベント **6～9月**

研修中には、視察や公開デーでの販売実習など、多くのイベントがあります。

◆ フォローアップセミナー **6月**

研修終了後にも、過去の研修生を対象に、現在当センターで行っている試験研究の説明に加え、実際に営農を開始して気が付いた課題や疑問について、情報交換を行い、解決を図っていく「フォローアップセミナー」を実施しています。

セミナーには、現研修生も参加し、栽培中の品目について説明を行い、研修修了生に感想をいただいたり、意見交換会にも参加し先輩方の経験を知る機会としています。

セミナー後には、交流会を行っています。



↑ ほ場にて、試験研究説明の様子



↑ アスパラガス栽培ハウス見学の様子



↑ 意見交換会の様子



↑ 交流会の様子

◆ 視察研修 **8～9月**

センター内での研修だけではなく、卸売市場や集出荷施設、研修生が興味を持っている品目を栽培している生産者などの生産・流通の現場へ伺う「視察研修」も行っています。



↑ 花き生産者のほ場視察



↑ 農協の出荷システムの説明を受ける様子



↑ ミニトマト生産者のほ場視察



↑ メロン生産者のほ場にて  
メロン試食の様子

---

◆ 販売実習 **8月**

センターでは、実際の試験研究やその成果について広く皆さまに知っていただくため、例年8月上旬に「公開デー」を実施しております。

研修生は「販売実習」として自分たちが栽培した作物を、対面で販売します。

商品の包装や売場のディスプレイに加えて、販売中にお客様から商品について質問された際にも対応ができるよう準備をします。



↑ 売り場準備の様子







↑ 販売の様子



↑ 接客の様子

## ○ 研修期間中の生活 **4～10月**

研修期間中は、当センターの「研修寮」で生活していただくことになります。

寮は、センターの敷地内にありますので、ハウスの換気調節などきめ細かい栽培管理が可能です。

部屋は個室で、食堂や浴室、談話室、小体育館などの共有スペースも備えております。

所定の時間までに通える方は、自宅から通っていただくことも可能です。



↑ 研修寮



↑ 部屋の様子



↑ 食堂



↑ 寮で提供される食事（毎食メニューは変わります。）

※ この資料は、令和7年度の総合技術研修の内容から作成しています。  
実施年によって研修の内容や時期が異なることもございます。