

報道関係者各位

「さんしょスクール」開校式と第5回研修会を開催！

JA たじま朝倉さんしょ部会（養父支部・朝来支部）は、行政や各関係機関と連携し、「朝倉さんしょ」の生産振興を目指して、今年4月に初めて「さんしょスクール」を開校しました。

今回は、開校式と全5回にわたる講座の最終回となる第5回研修会（ほ場の選定や整備冬季の管理について）を開催します。ぜひご取材ください。

JAたじまの「朝倉さんしょ」の概要

栽培地域：但馬全域

部会員数：641人

栽培規模：約2万本

収穫時期：5月中旬～下旬

収穫目標量：24t

特徴：柑橘系の爽やかな香り。
さっぱりとした辛み。



江戸時代、幕府に献上された逸品



剪定講習会の様子

スクール概要

受講対象者：JA たじま朝倉さんしょ部会に所属している方、かつ栽培経験が3年以内の方

受講生：37人（親子、兄弟での参加もあります。）

講座数：全5回（令和6年4月～12月）

講座内容：年間の栽培スケジュール等の知識習得、収穫、出荷体験実習、栽培管理（防除、夏期管理）
視察研修（地域交流）、朝倉さんしょのほ場での剪定講習会など

主体：JA たじま朝倉さんしょ部会

共催：たじま農業協同組合、養父市役所、朝来市役所、朝来農林振興事務所、朝来農業改良普及センター

開催概要

日時：令和6年12月17日（火） 13時00分～16時30分

① 開校式 13時00分～13時40分

② 第5回 さんしょスクール 14時10分～16時30分

場所：和田山庁舎 3階 301会議室（朝来市和田山町東谷 213-96）

JA たじまは但馬地域を管内とする農業協同組合です。「たじまに生きる・たじまを活かす」をモットーに、農業発展と地域活性化に貢献するため多岐にわたる事業を展開しています

この件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先

JA たじま 営農生産部 特産課 担当：細見 TEL：0796-24-6672