

みなさまに感謝をこめて

農・林・水産物感謝祭 in よりん菜

オープン
ホスピタル

11月23日、広島県廿日市市の「JA産直ふれあい市場「よりん菜」」の駐車場で農協感謝祭を開催しました。晴天にも恵まれ、多くの来場者で賑わいました。

JA職員と青壮年連盟、女性部、JA関係者が、豚汁や焼きいも、うどん、炊き込みご飯などを販売。キックターゲットなどのゲーム模擬店も開きました。また、JA管内から集めたみかんの詰め放題も行ない、大好評でした。

会場内では、キーワードラリー企画「ここまるを探せ!」を実施。キーワードラリーの正解者には先着で

A佐伯長ナス生産者部会オリジナル「焼きナスアイス」をプレゼントしました。

よりん菜の店内では「農産物品評会」を開催しました。広島菜漬やじゃぼんチーズケーキなどのJA管内9地区の特産品や加工品も販売しました。

同日、よりん菜向かいのJA広島総合病院では第11回オープンホスピタルが開かれ、両会場ともに大盛況でした。たくさんの方々に足を運んでいただき、ありがとうございました!

農産物品評会の結果はIIIページに掲載しています。



ゲームコーナー



キッチンカー

ひろしまのみかん
詰め放題

農産物品評会



模擬店





なるほど
え~のう!
営農情報

水稲

令和5年度を振り返る

令和5年度の広島県の作況指数（11月10日中四国農政局発表）は103となりました。

5月上旬は降水量が多く気温も低くなりましたが、中旬からは回復し水稲の生育自体は順調に進みました。

6月は気温が高く、ガスわきなどの影響により、一時葉の色が悪くなりましたが、その後は回復しました。

梅雨明け以降、現在までほとんど雨が降らず非常に降水量が少ない日々状況となっています。

病害虫に関しては、一部地域でもち病や紋枯れ病が散見されましたが、収量に影響するほどではありません。

せんでした。

9月下旬には県内でウンカによるツボ枯れがみられ心配されましたが、管内では大きな被害はありませんでした。数年前、大きな被害をもたらしたウンカですが、防除を徹底されていることや気象条件により、被害が少ない状況となりました。

一方で、問題となっているのが「イネカメムシ」です。このカメムシは、開花直後の穂を特に好み、斑点米となるだけでなく、不稔による大幅な減収も発生させる恐れがあります。穂が出始めると水田に侵入します。

今年には特に、中生品種においてカメムシの被害が大変多かったです。天候による出穂時期のずれや、天候により適期に農薬散布ができなかったことなどが原因として考えられます。

毎年さまざま

令和5年度産米品種別等級割合

令和5年12月12日現在					
単位：袋					
品 種	1等	2等	3等	規格外	総計
あきさかり	141	98	0	0	239
等級割合	59%	41%	0%	0%	
あきろまん	126	579	398	107	1210
等級割合	10%	48%	33%	9%	
ココノエモチ	0	11	2	0	13
等級割合	0%	85%	15%	0%	
コシヒカリ	2579	587	56	37	3259
等級割合	79%	18%	2%	1%	
ひとめぼれ	3718	1047	10	0	4775
等級割合	78%	22%	0%	0%	
ヒノヒカリ	207	278	88	0	573
等級割合	36%	49%	15%	0%	
ヒメノモチ	70	0	4	0	74
等級割合	95%	0%	5%	0%	
総 計	6841	2600	558	144	10143
等級割合	67%	26%	6%	1%	

みなさまにより良い米を作っていただけようサポートさせていただきますので、何かございましたらお近くのアグリセンターへお気軽にご相談ください。

まずは、この冬の間に有機物と土作り肥料を施し、春に向けて準備を行ないましょう。

令和5年度産米については、現在追加出荷検査を受け付けております。お近くのアグリセンター等へお問い合わせください。

数量、品種別等級割合は、上記の表の通りです。

今年の冬は暖かい?!

気象庁によると春先からエルニーニョ現象が続いていると報告され、来年の春までこの現象が続く可能性が高いと予測されています。

冬にエルニーニョ現象がおきると西日本では、日照時間が少なく、平均気温が並みか高い傾向が見受けられます。一方で寒気が流れ込むとドカ雪が降るといふ傾向もみられますので、天気や気温の予報を確認し、病害の発生対策や冷え込みが懸念される場合は寒さ対策をしっかり行ないましょう。

令和5年度 農産物品評会 in よりん菜

農産物品評会は年に一度、生産者さんが丹精込めて作られた農産物や栽培技術の高さをたくさんの方に見ていただく貴重な機会です。今年度はJA産直ふれあい市場「よりん菜」で開催いたしました。

出品数は142点で、今年も多くのみなさんに出品いただき、ありがとうございました。

営農指導員が厳正かつ公正な審査

を行ない、組合長賞1点、専務賞1点、地域本部賞1点、金賞4点、銀賞8点、銅賞11点、努力賞15点の計41点が入賞しました。

主な品目の講評として、ハクサイはしっかりと重量や大きさのあるものが多かったように思います。高温である一方で梅雨明け以降極端に雨が少なく、結球が進みにくい状況だったと思われますが、しっかりと

灌水などの管理をされたものと思います。

ダイコンは肌つやがよいものが多かったですが、やや細いように思われました。これについても、土壌の乾燥が大きく関係しているものと思われるかもしれません。

最後に、夏の高温や降水量の少ない天候条件により、秋冬野菜の栽培に際して生育が進まないなど問題が多かったのではないかと思います。そんな中、多くの方に出品いただき、みなさまのご努力に敬意と感謝

令和5年度 農産物品評会入賞者

(敬称略)

賞	作 物	地区	生産者名
組合長賞	ハクサイ	宮 内	岩 本 博 志
専 務 賞	キャベツ	大 竹	豊 原 修
地域本部賞	イチゴ	浅 原	(株)大之木ファーム
金 賞	白ネギ	宮 内	山 崎 満
	栗	平 良	大 島 博 之
	大根	友 和	中 野 正 弘
銀 賞	ハウレンソウ	玖 島	久 保 田 基 樹
	キャベツ	原	石 田 俊 夫
	ハクサイ	浅 原	泉 大 熙
銅 賞	ハクサイ	友 和	小 島 晃 洋
	サトイモ	友 和	沖 野 博 子
	白ネギ	玖 島	岩 木 國 明
努 力 賞	ハウレンソウ	玖 島	正 木 彬 子
	キャベツ	玖 島	森 藤 信 賢
	大根	玖 島	森 上 武 志
努 力 賞	落花生	大 竹	三 村 孝 満
	うるち玄米	大 竹	中 崎 夫 好
	人参	宮 内	山 崎 俊 明
努 力 賞	大根	原	石 井 洋 明
	レモン	大 野	石 井 龍 二
	ハウレンソウ	浅 原	瀬 兼 晃 正
努 力 賞	サトイモ	浅 原	小 島 正 弘
	馬鈴薯	友 和	中 野 喜 彦
	カブ	友 和	平 本 勝 喜
努 力 賞	ハクサイ	吉 和	児 玉 春 春
	カブ	大 竹	桜 井 和 真
	レモン	大 竹	串 嶋 紀 久
努 力 賞	葉ネギ	大 竹	岡 崎 満 光
	ハクサイ	宮 内	山 根 正 速
	キャベツ	原	山 藤 田 大 熙
努 力 賞	カリフラワー	平 良	藤 泉 吉 岡
	白ネギ	浅 原	浅 原 吉 岡
	大豆	浅 原	浅 原 橋 詰
努 力 賞	ブロッコリー	浅 原	浅 原 谷 口
	山芋	浅 原	浅 原 小 島
	金時人参	友 和	友 和 平 本
努 力 賞	大根	友 和	友 和 沖 野
	パプリカ	友 和	友 和 村 遼
	ハウレンソウ	友 和	友 和 村 遼
努 力 賞	ハクサイ	玖 島	玖 島 森 美 津 子
	ハクサイ	玖 島	玖 島 森 美 津 子
	ハクサイ	玖 島	玖 島 森 美 津 子



廿日市・大竹の旬を食べよう

地産地消で おいしい 健康レシピ

廿日市市・大竹市で活動する食生活改善推進員がオススメする、地元の旬の農産物を使ったヘルシー料理や郷土料理のレシピを紹介します。

今月の食材

あたたハマチtoレモン (レモンハマチ)



● あたたハマチtoレモンって？ ●

阿多田のうまい魚「あたたハマチtoレモン」は、瀬戸内海に浮かぶ大竹市の阿多田島で養殖されているハマチです。

平成25年から試行錯誤を重ね、平成28年に地域のブランドとして本格的に出荷されるようになりました。

おいしさの秘密は、広島県産のレモン汁を混ぜた餌を与えて育てること。レモン果汁が魚独特の臭みを抑え、かんきつの香りがほんのりとして、さっぱりとした食べ応えを楽しむことができます。



● 紹介してくれた方 ●

中川 悦江さん (左)
谷本 素子さん (中)
米原 幸枝さん (右)

レシピ

ハマチのハンバーグ



■ 材 料 (4人分)

【ハンバーグ (たね)】

あたたハマチ (切り身 2～3切れ) 300g
たまねぎ (中1/2個) 100g
卵黄 2個

【調味料】

酒 大さじ 2
ショウガ汁 大さじ 1 強
ニンニク 2 かけら
小麦粉 大さじ 4 強
牛乳 大さじ 2 弱
ナツメグ 少々
塩 ひとつまみ
油 (たまねぎ用) 小さじ 1
(たね用) 適量 (大さじ 1)

【ソース】

ケチャップ 大さじ 3
お好みソース 大さじ 2
ウスターソース 大さじ 1

栄養価 (1人分)

エネルギー：298kcal
塩 分：0.9g

コメント

地元の魚をハンバーグにしました。
魚が苦手なお子さまにもおすすめ！

■ 作り方

【ソース】

ケチャップ：お好みソース：ウスターソースを3：2：1の割合で混ぜ合わせる。

【ハンバーグ (たね)】

- 1 ハマチは水洗いしてよく拭く。
- 2 ハマチの皮と骨小骨などを取る。
- 3 ②を包丁で身をたたき、ミンチにする。



できるだけ
細かくするのが
ポイント

- 4 たまねぎとニンニクはみじん切りにして、たまねぎのみを油小さじ1で炒める。

- 5 ボールに③、④、卵黄、酒、ショウガ汁、小麦粉、牛乳、ナツメグ、塩一つまみを入れて手でこねる。こね上がった適当な大きさに丸く成形する。



- 6 ⑤の両面を焼き、皿に盛り付け、ソースを上からかける。



食生活改善推進員 (ヘルスメイト)って？

食生活改善推進員は、食を中心に地域で様々な活動をしている健康づくりボランティア団体です。野菜を使ったバランスのとれた食事や減塩の工夫など生活習慣病予防や低栄養予防、また地産地消や郷土料理の伝承といった観点から、料理教室などを通して地域に健康づくりを伝える活動をしています。現在、仲間となって楽しく一緒に活動する会員を募集しています。詳しくは、下記までご連絡ください。

■ レシピ等お問い合わせ先：大竹市健康福祉部保健医療課 ☎(0827) 59-2153