



2023年産大豆の 検査と技能確認



▲大豆を丁寧に検査する検査員

久井ライスセンターで1月18日、2023年産大豆の検査を行いました。生産者から持ち込ま

れた「あきまる」と「サチユタカ」925袋（1袋30kg）の等級を格付けしました。
検査前に農産物検査員の鑑定技術向上を目的に技能確認会を開き、検査員7人が、検査基準を確認して目合わせを行いました。
検査では、検査員の目視で大豆の色や形状、成熟度合、虫や病気による被害状況などを判別。専用の機械を使って水分含有量を計測し、品質を見極めました。
本年産は、夏期の高温少雨の影響が心配され、一部の圃場で減収が見られたものの、平年並みの収穫量となりました。



せとだエコレモングループ 農林水産祭天皇杯受賞記念式典

第62回農林水産祭で天皇杯を受賞したせとだエコレモングループは1月17日、JAせとだ支店で開かれた記念式典に出席しました。生産者や尾道市長、JA役職員など約80人が出席し、JAの三戸正宏組合長が、同グループの宮本悟郎会長に目録を手渡しました。
同グループは、慣行栽培に比べ化学合成農薬・化学肥料の使用を半減させた「せとだエコレモン」を栽培。JAと協力して商標を取得し、ブランドを確立しました。
宮本会長は「生産者やJAの努力が受賞につながった。一層ブランドを構築し、次世代へ継承していきたい」と話しました。



▲せとだエコレモングループのみなさん



もしもに備えて 避難消火訓練実施

三原地域本部の職員約50人は1月23日、避難消火訓練を行ないました。火災時に備え、消火訓練も実施。組合員および職員の安全をいち早く確保できるよう、役職員全員が意識を統一しました。
職員休憩室より火災が発生した想定で、状況連絡や避難誘導など各担当の役割を確認しながら屋外へ避難しました。消火訓練では火事を知らせるかけ声と、近くの人に119番通報を依頼。三原消防署から訓練用消火器の貸し出しを受け、各部署の代表3人が実践し



▲消火活動の実践練習をする職員

ました。
今後、組合員・利用者の方々の安全を第一に考え、安心してご利用いただけるよう努めて参ります。



新レシピ考案で 広島わけぎをPR



▲広島わけぎをPRしました

キッチンマン食品㈱とJA全農ひろしま、三原わけぎ部会は、2月9日に広島県庁、22日に三原市

役所を訪問し、広島わけぎの新たな食べ方として開発した新レシピの試食を行ない、湯崎英彦県知事と岡田吉弘市長にPRしました。
広島県の生産量が日本一のわけぎの消費拡大を目的に、キッチンマン食品㈱が全国で展開する「野菜をおいしく食べようキャンペーン」のおすすめ商品に「わけぎ」を選定。両日に試食した「わけぎのガーリックレモン炒め」など10品のレシピを開発しました。
同部会の余頃悦男部会長は「ぬた以外の食べ方の認知度向上が課題のひとつだった。新たなわけぎの食べ方をPRし、消費拡大を目指したい」と話しました。

なるほどえ〜のう！ 営農情報

水 稲

育苗のポイント

塩水選・種子消毒

塩水選は、未熟な籾や病害虫に侵された籾を取り除き、健全な種籾だけを選ぶ作業です。うるちもちで塩水の濃度が異なりますので、ご注意ください。

種子消毒は、初期の病害虫の発生を抑えます。希釈薬液を用意し、24時間つけておきます。ネットを使用する場合、籾の詰め過ぎに注意しましょう。薬液中で上下にゆすって籾間の気泡を取り除きます。薬液は10℃以上とし、十分な量を用意しましょう。消毒後は水洗いせず、12時間以上陰干しを行ない、種籾に薬液を固着させましょう。

浸種（水がし）・催芽（芽出し）

発芽には、水分と適度な温度が必要になります。水温は12℃で10日

間、15℃で7日間とし、最初の2日間は水を換えないようにして、その後は1日1回ゆつくりと水を換えます。

全ての籾がアメ色になったら催芽を行ないます。育苗器などを利用して、1mm程度に揃うようにしましょう。30℃で24時間が目安です。

昨年の高温により、種籾の休眠が深くなっている可能性があるため、注意して見てください。

播種（種まき）

育苗箱に床土を入れ、水がしみ通るまで十分に灌水します。水が引いたら籾を均等に播きます。量が多いと籾の持ち上がりが多くなるので注意しましょう。覆土後、育苗器などで出芽させます。

緑化・硬化

温度管理に気を付け、初期は強い光に当てないようにし、徐々に慣らしていきます。

苗丈が5〜6cmまで伸びたら日中風のない日は十分に光を当て、苗の充実を図りましょう。乾燥しているようであれば、午前中に灌水します。草丈12〜13cm、葉の枚数が2〜2.5葉で、軸が太く、根張りが良いのが理想的な稚苗の姿です。

「恋の予感」は芽が出やすく、伸びやすいため、こまめに観察し、苗の管理には注意しましょう。

落葉果樹

今月より気温の上昇とともに発芽や開花が始まります。栽培されている落葉果樹の生育状況を確認しながら、発芽前の防除や栽培管理を計画的に進めましょう。

越冬病害虫の防除

先月号を参考に、発芽前に越冬病害虫の防除のため石灰硫黄合剤等を散布します。モモの縮葉病の防除は、この発芽前防除が重要となります。



モモの縮葉病

春草の除草と灌水

根は地温の上昇とともに活動を始めます。春草が繁茂すると養水分の競合、地温上昇の妨げとなり、発芽の遅れにつながります。少しでも地温を高めるため除草します。また、樹液流動開始以降の土壌の乾燥は、養分吸収や根の活動低下を招き、発芽の遅れや不揃いなどの原因となります。乾燥が続く場合は灌水します。

イチジクの挿し木について

イチジクは、挿し木で簡単に苗木が生産できます。今月上旬が適期となり、せん定の際に健全な樹から穂木を採取し、図1のように挿し木します。挿し方は、畝立てした挿し床に、30cm間隔で芽が地際から少し出るよう、また上向きになるよう斜めに挿し込みます。また、挿し木する園地は、ネコブセンチュウや株枯病など病害虫被害のない園地を選んでください。

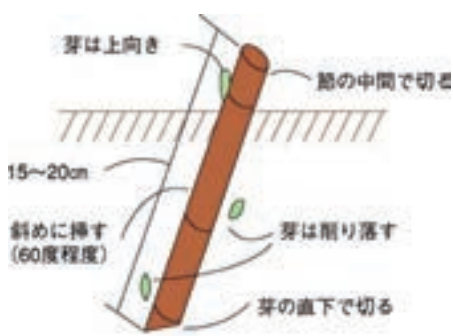


図1 イチジクの挿し木方法

モモの摘蕾について

モモは今月下旬頃より開花が始まります。蕾が丸く膨らんで赤みを帯びてきた頃に、枝の背中部分にある蕾を指でしこいて摘蕾してやると、摘果の手間が省け貯蔵養分の浪費を防ぎ、新梢の初期生育や果実肥大の促進につながります。

詳しくは、「2024年用稲作ガイド」をご覧ください。

水稲に関する情報をお届けします！

LINE

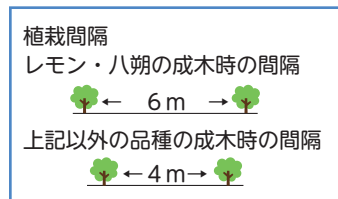
メール配信サービス

柑 橘

寒さも緩み、本格的な春が近づいてきました。JAでは柑橘の苗木が入荷して植付ける時期になりました。そこで今回は基本的な苗木の植付け方法を紹介します。

植穴の準備

掘り出した土に、土の友1袋+苦土石灰2kg+ようりん1kgをまく



穴の大きさ：幅80cm 深さ50cm

苗木の準備

接ぎ木部から約30〜40cm 先端の芽つぼの上で切る

約30〜40cm

接ぎ木部

苗木の植付け

苗木がまっすぐ上を向くように植える

トップジンM



手 順

- ① 土の友・苦土石灰・ようりんを土に混ぜ込みながら、手で根を広げながら土を入れていく
- ② 接ぎ木部が少し出る位置まで埋める
- ③ たっぷり灌水し埋めた土を軽く踏む
- ④ 苗木がまっすぐ上を向くように支柱に誘引する
- ⑤ フルーツ元気866（肥料）を100gまく
- ⑥ 苗木先端の切り口の殺菌と保護のためトップジンMペーストをハケなどで塗る

これらは種の2〜3倍の厚さにしっかりと覆土しましょう。

作物ごとの発芽適温

種まきした種が発芽するためには、それぞれの作物に適した温度（発芽適温）があります。適温範囲からはずれたら発芽しないという事ではありませんが、適温範囲の時期に種まきを行なうことで、発芽が最も安定します。

作物の発芽適温・生育適温・発芽日数（目安）			
作物名	発芽適温	生育適温	発芽日数
トマト	25〜30℃	15〜25℃	4〜6日
ナス	25〜30℃	20〜30℃	6〜8日
キュウリ	25〜30℃	20〜28℃	3〜5日
スイカ	25〜30℃	25〜30℃	4〜7日
カボチャ	25〜30℃	20〜25℃	4〜7日
スイートコーン	20〜30℃	20〜30℃	4〜6日
えだまめ	25〜30℃	20〜30℃	5〜7日
オクラ	25〜30℃	20〜30℃	4〜6日
ほうれんそう	15〜20℃	15〜20℃	4〜8日
コマツナ	20〜25℃	15〜25℃	3〜5日
ニンジン	15〜25℃	15〜22℃	6〜8日

※あくまで目安の温度・日数です。栽培条件により範囲外となる場合もあります。



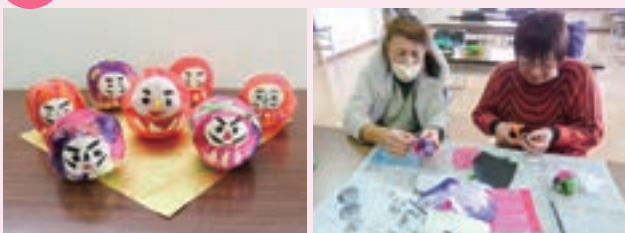
かがやき通信 女性部活動

1/21 【本郷支部】駅伝大会で豚汁振舞い



やまみ運動公園で行なわれたＪＡ駅伝大会で、来場者に豚汁を振る舞いました♪手づくり味噌を使用した地元野菜たっぷりの豚汁は来場者に大人気でした。

1/25 【幸崎支部】光年部活動



家の光の別冊付録を参考に、だるまの置物を作りました。丸めた新聞紙に、ちぎった色紙を貼ることで立体的なころんと可愛いだるまに仕上げました♪

2/3 フレッシュミズ研修会
手づくり味噌に挑戦！

高坂町で無農薬野菜を栽培する「organic farm GENTEN」の坂本さんを講師に招き、手づくり味噌に挑戦しました。作り方や管理方法などの説明を受けながら煮た大豆を潰したり、麴と塩を混ぜ合わせたりと楽しく作業を進めました。

もっと! みはらニュース!

柑橘が続々と出荷されました♪

1/9 ネーブル

甘みと酸味のバランスがとれたオレンジ特有の華やかな香りと濃厚でたっぷりの果汁が特徴です。



1/11 はるみ

「清見」と「ポンカン」の交配品種で、果肉に張りがあり、適度な食感と香りの良い爽やかな味わいが特徴です。果皮は手で簡単に剥けて、内皮も薄くて柔らかく袋ごと食べられるため、人気があります。



1/12 ハッサク

大玉で果皮が少し黄色く、パリッとした食感に爽やかな香りとほのかな苦みが特徴です。昔から人気があり、根強いファンも多い柑橘のひとつです。



1/18 せとか

糖度が13～14と高く、とろけるような食感と香りの良い濃厚な甘みが特徴で「かんきつの女王」と呼ばれています。主に贈答用として百貨店などで1箱7,000円～8,000円で販売されます。



4月

お知らせカレンダー

※予定が変更する場合があります。
ご了承ください。

【アグリセンターの休日】

三原 三原西 本郷 久井 鷺浦 せとだ 竹原

【年金相談会 開催時間】

10:00～16:00

【営業時間】

11月～3月 8:30～17:00
4月～10月 8:30～17:30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
						三原							三原							三原							三原	三原	
						三原西							三原西							三原西							三原西	三原西	
						本郷							本郷							本郷							本郷	本郷	
						久井							久井							久井							久井	鷺浦	
						鷺浦							鷺浦							鷺浦							鷺浦	せとだ	
						せとだ							せとだ							せとだ							せとだ	竹原	
						竹原							竹原							竹原							竹原		