



佐伯中央トピックス



水稲苗の配布を始めました (育苗センター(廿日市市峠))



▲組合員宅へ苗を運ぶ職員

J A 佐伯中央地域の育苗センターは4月15日、廿日市市で水稲苗の配布を始めました。配布するのはうるち米5品種、

い」と話しました。同地域では山間部、中山間部は5月中旬、沿岸部は6月上旬まで配布が続きます。

もち米3品種の稚苗と成苗で、約2万3千箱分の出荷を見込みます。佐伯中央地域営農経済センターの小田真副センター長は「育苗時期に雨が多く生育への影響も心配される。今後の天候に注意し、相談や問い合わせに対応したい」と話しました。



令和6年度 農業塾開講 (宮内支店(廿日市市宮内))

4月26日、廿日市市の宮内支店で「農業塾」の開講式を開き25人が入塾しました。営農指導員の廣川夏実係長が毎月、土づくりや野菜の栽培方法などの講義を行ない、圃場での実習も指導します。5月中旬にトマト、ピーマン、キュウリなど夏野菜の植え付け、6月は佐伯長ナス生産者部会の阿部勝也部会長の指導で、長ナスの3本仕立ての実習を行ないます。



▲土づくりの基本を伝える廣川係長



マロンの里交流館のレストラン (マロンの里交流館(大竹市栗谷町))

昨年の3月末から閉店していたマロンの里のレストランが4月21日より再開しました。廿日市市栗谷で営業していた「コーヒーハウスイシイ」が移転し、新たに栗谷の地で開店しました。コーヒーをはじめ、軽食、デザートを提供しています。当面は土日祝のみの営業となりますが、今後はマロンの里に合わせて営業をする予定です。



▲移転オープンした「コーヒーハウスイシイ」



4年ぶりに開催!マロンの里 春まつり (マロンの里交流館(大竹市栗谷町))



▲大竹地区支店合同のフランクフルト販売

4月21日「マロンの里 春まつり」が大竹市栗谷町のマロンの里交流館で開催されました。新型コロナウイルスの影響で開催していませんでしたが、昨年11月の「マロンの里 秋まつり」に続いて4年ぶりの開催となり、大いに賑わいました。あいにくの小雨模様でしたが、フラダンス、キッズダンス、和太鼓演奏、神楽公演が行なわれ、多くの見物客が集まりました。JAコーナーでは、カレー、唐揚げ、フランクフルトを販売し、職員も一緒に祭りを盛り上げました。

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

アスパラガス



● 紹介してくれた方 ●

浅井 善子さん (左)
阿部さわ子さん (右)

グリーンアスパラガスは、カロテンやビタミンC、E、B群が多い緑黄色野菜です。疲労回復やスタミナ増強に効果のあるアミノ酸の一種、アスパラギン酸も多く含まれています。穂先に含まれるルチンは、毛細血管を丈夫にする働きがあり、間接的に血圧を下げる効果があるとされています。 出典：JAグループホームページ



レシピ アスパラガスとツナのぺぺたま

栄養価 (1人分)

エネルギー：429kcal
塩 分：1.6g

■ 作り方

アスパラガスの下処理方法

- ① アスパラの根本2～3cmを切り落とし、根本側をピーラーで5cmくらい薄く剥く。
- ② 1Lのお湯を沸かし、塩小さじ1、アスパラガスを入れ、1分30秒～2分（好みの硬さになるまで）茹でる。

料理手順

- ① アスパラガスを長さ5cm、1cm幅に斜め切り、パプリカを5mm幅のうす切りにする。にんにくはみじん切り、鷹の爪は輪切りにする。
- ② 鍋にお湯を用意し、ゆでうどんを約30秒茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を弱火で熱し、香りが出たらパプリカを加え、中火で炒める。
- ④ 火が通ったら、②のうどん、アスパラガス、ツナを加え、軽く火を通す。
- ⑤ 火を止めて、溶き卵、しょうゆを入れ素早く混ぜる。



■ 材 料 (2人分)

アスパラガス (5本) 100g
ツナ缶 (汁ごと) 1缶 70g
パプリカ (赤) 1/2個 60g
ゆでうどん 2玉
卵 2個
オリーブオイル 大さじ2弱
にんにく 2片
鷹の爪 1～2本
しょうゆ 大さじ1/2
塩 (茹でる用) 小さじ1

ポイント

アスパラガスを茹でる時は、切らずに長いまま茹でることで、うま味や栄養分の流出を減らせます！

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。

大竹市のヘルスメイト
養成教室を実施します！

日 程：令和6年7月～令和7年1月 申込締切：6月25日 (火)
ご希望の方は、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



水 稲

イネの生育に応じた 水管理と防除

4月末の田植えから早い地域では約1カ月が過ぎ、生育は概ね順調のようです。沿岸部では、6月上旬が田植え作業の最盛期となります。育苗箱施用薬剤による防除の徹底をお願い致します。

6月は、水稻の有効茎数を確保するための重要な時期です。水管理をしっかりと行ない必要茎数を確保してください。

また田植え後に余った植え継ぎ用の苗が、長い間田んぼの隅に置かれていることがあります。密植状態の苗は、イモチ病をはじめとする病害虫の根源となりますので、早めに処分をしましょう。

6月1日より農薬危害防止月間

農薬を使用する機会が多くなる時期です。農薬による事故を防ぎ、安全な作物を作っていただくよう、次の安全防除チェックを参考に、農薬の適正使用を再度ご確認ください。

《農薬の適正使用の確認》

- 農薬のラベルは確認しましたか
 - ・登録番号 ・適用作物
 - ・使用量又は希釈倍数 ・使用時期
 - ・使用方法 ・総使用回数
- 農薬は計量器により正確に量りましたか
- 農薬に触れた手で収穫物を触っていませんか
- 水田での散布は、圃場外に流失しないようしましたか

《散布器具の確認》

- 希釈液を作る前に器具を点検しましたか
- ノズルは飛散減圧タイプですか
- 散布圧力・風量は適切に調整しましたか
- 器具使用後はすぐに洗浄しましたか

《立地条件・散布条件》

- 風は強くありませんか
- 散布する周辺に適用外作物や収穫間際の作物はありませんか
- 対象となる作物だけにかかるように作物の近くから散布しましたか

《自らの確認》

- 体調は万全ですか
- 防護衣は着用していますか
 - ・防護衣 ・農業用マスク ・メガネ
 - ・ゴム手袋 ・長靴
- 長時間の散布はしていませんか

《適正保管の確認》

- 鍵のかかる専用の保管庫に保管していますか
- 農薬は購入時に入った容器のまま保管されていますか
- 使用済みの空容器や残農薬は適正に処分していますか

《作業終了後の確認》

- 栽培管理日誌等への記帳は済まされましたか
- 飲酒を控えて早めに休みましょう



水管理
深水を続けていると土壌還元が進み、土中の酸素がなくなったり、有害なガスが発生するなどして、根の機能が低下し健全な生育が妨げられます。間断かんがいを行ない、土中へ酸素を供給することで根の発育を促し、太さの揃った茎を確保できるようにしましょう。目標とする茎数を確保した後は、過剰生育を避けるために「中干し」を行ないます。

赤枯れ症

赤枯れとは、本田に稲を植えつけてから現れる症状で、毎年数件のお問い合わせをいただきます。下葉の先から赤褐色の細かい斑点

ができ、離れてみると葉先が赤く見えることがあります。病原菌によるものではなく伝染はしません。気温上昇に伴い、未熟有機物が分解される過程で施用した肥料が消費され、一時的な窒素不足で葉色が淡くなったときや、有機物の分解によって発生するガスで根が傷んだときに赤枯れ症が発生します。窒素不足やガスの発生により、葉の赤枯れ以外に生育の遅れで茎数が少なくなり、収量の減少につながる場合もあります。

赤枯れ症の根本的な対策はガス抜き等が有効な対策となります。

近年は高温、低温、日照不足等、毎年気候条件が異なっています。それに伴い、水田の状態も例年と異なる場合がありますので注意してください。

なお、ご不明な点がありましたら、最寄りのアグリセンター・営農指導員へお問い合わせください。



地域のこの人
ピックアップ!

農楽の人

のうらく
業をしむ



▲人や環境に優しい栽培方法で青ネギを育てる岡田さん

地元産の青ネギの魅力アップ 産地化を目指す

岡田 真仁さん
(41)

廿日市の青ネギ農家、岡田真仁さんは、育苗の段階から微生物資材と有機肥料だけで育てる環境に優しい栽培方法を実践し、地元産の青ネギの魅力を高めています。また、青ネギの加工品開発や収穫体験イベントの企画に取り組み、地域活性化にも貢献しています。

結婚を機に同市佐伯地区玖島にＩターンした岡田さんは、地域に根差した仕事をしようと2019年に就農。周年栽培に加え、加工しやすい青ネギを主要品目に選びました。10品種以上の青ネギ栽培を試した結果、えぐ味が少なく柔らかくて食べやすい品種を見つけ、本格的に栽培の研究を進めます。現在は延べ1ヘクタールを管理

し、年間約5トンを出荷しています。元肥は、完熟堆肥と肥料分を併せもった「菌体特殊肥料」を10アール当たり300キログラム施用。化成肥料を使わず微生物資材と有機肥料だけで育て、甘味が強く生でもおいしく食べられる品質に仕上げています。地域をPRしようと地名入りで「玖島ネギ」と名付け、ブランド化も目指します。

飲食店での勤務経験を生かし、販売先の飲食店13店舗から要望を聞き、好みの太さのネギを用意したり、料理のレシピを提案したりして、新たな販路開拓にもつなげています。

また、岡田さんは地元の漁業者と連携して、青ネギと宮島産カキを使ったディップソース「葱と牡蠣」を開発。市と100人規模のトウモロコシ収穫イベントを開くなど、積極的に地域を盛り上げています。

岡田さんは「玖島地域は標高が高く、暑さの苦手な青ネギにはちょうどいい気候。この地域で品質の高い青ネギを作り続けることで生産者を増やし、産地化にもつなげていきたい」と話しました。



▲岡田さんが開発したディップソース「葱と牡蠣」

組合員の皆様へ

愛飲運動

期間：2024年
4月1日(月)～9月30日(月)

JAグループ広島 広島県産 柑橘果汁入り

あい いん うん どう

瀬戸内の風と太陽の光を
いっぱい浴びて育ちました。

JAグループ広島
JA配送企画番号:624030

地産地消

協同の力で未来をつむぐ
みちのく未来 550

柑橘果汁入り(瓶) パラエティセット

3種類の味をお楽しみください。

みかんストレート 果汁100% 1L瓶 3種×各2本 3,040円

瀬戸の爽り 不知火 果汁50% 1L瓶 3種×各2本 3,040円

みかんストレート

広島県産のみかんを使用したストレート果汁100%ジュース

果汁100% 1L瓶 6本 3,410円

柑橘ストレートミックス

広島県産のはるか、不知火、ネーブルオレンジ、ポンカン、いはかん、なつみかんの6種類のミックス

果汁100% 1L瓶 4本 3,440円

不知火

広島県産の不知火を使用した果汁入り飲料

果汁50% 1L瓶 6本 2,540円

藻塩はっさく水
(清涼飲料水)

広島県産のはっさく、海人の藻塩を使用

果汁1% ハッパクビルエキス(配合) 500mlペット×24本 3,300円

藻塩レモン水
(清涼飲料水)

広島県産のレモンと海人の藻塩を使用

果汁1% レモンビルエキス(配合) 500mlペット×24本 3,300円

柑橘ミックス

不知火、ネーブルオレンジ、はるかのみ3種類のミックス

果汁10%未満 280mlペット×24本 3,200円

缶詰合せセット

広島県産の果汁を使用したふろーつみっくすを缶詰合せでリニューアル

ふろーつみっくす 果汁10%未満 190g缶 3種×各8本 3,100円

レモンスカッシュ

広島県産のレモンを使用した炭酸飲料

果汁1% 190ml×30本 3,900円

フルーツゼリーデコボン

広島県産のデコボンを使用した、飲むゼリー

果実分35% つぶつぶ果肉入り 180g/ワチ×6本 1,400円

フルーツゼリーはっさく

広島県産のはっさくを使用した、飲むゼリー

果実分35% つぶつぶ果肉入り 180g/ワチ×6本 1,400円

お問い合わせ・ご注文は、各アグリセンター・支店の窓口まで