

もっと!

Motto! JA Hiroshima

JAひろしま

2024

7

No.016

特集
あなたを虜にする 魅惑の果物
JAひろしま ブドウの世界

CONTENTS もくじ

- 2 **特集** ～あなたを虜にする 魅惑の果物～
JAひろしま ブドウの世界
- 4 輝く農業人
- 6 JAひろしまトピックス
- 8 イチオシ!トピックス
暮らしのヒント
- 9 Oh! 農 Our High School
-広島県立吉田高等学校-
- 10 ここまるが行く!
-呉支店・吉田支店・
食彩館しょうばらゆめさくら「朝どり市」-
- 12 健康ひろば
- 13 Information JAひろしまからのお知らせ
- 14 みなさまからのお便り BOX
・クロスワードパズル
- 16 今月のイ・チ・オ・シ レシピ

ブドウ豆知識

種なしブドウはどうやってつくるの？

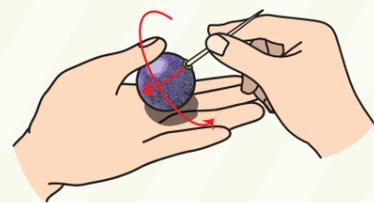
開花前～開花期の房を「ジベレリン」というホルモン溶液に浸すことで種なしのブドウになります。「ジベレリン」は植物が持っているホルモンで、安全性が確認されています。

白い粉は新鮮な証拠

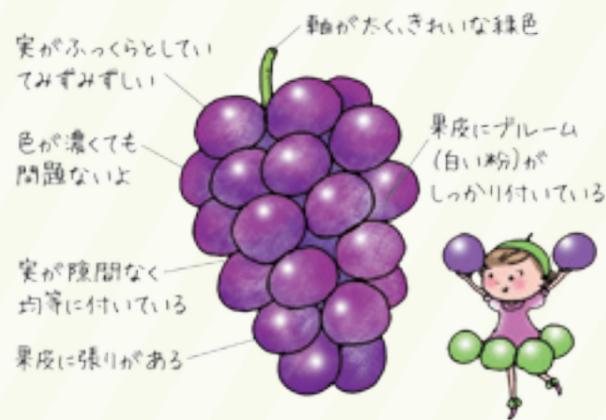
ブドウの皮についている白い粉は「ブルーム」といい、新鮮な証拠です。ブルームには雨などをはじいて病気を防ぎ、水分蒸発を防いで鮮度を保つ役割があります。

こうすれば簡単！大粒ブドウの皮のむき方

常温のままむきたい場合は、爪楊枝を房から外した穴に差し込みぐるりと回して皮を外すことで、きれいにむくことができます。また、手でむく場合は穴の反対側からの方がむきやすいです。加工する場合、湯むきをすると簡単にむけます。



新鮮なブドウも選ぼう！



買ったブドウも長く楽しむために

冷蔵保存
ブルームは洗い流さず保存
水分の蒸発を防ぎ鮮度を保つてくれるよ
食べる直前にさっと水洗いすればOK

常温保存
鮮度が良ければ4、5日ほど日持ちする

冷凍保存
軸(小果柄)を少し破して1粒ずつ切り離し、保存容器に入れて野菜室へ
水分の蒸発が抑えられ、鮮度劣化を防ぐことができてよ

できるだけ早めに食べてね

注意！冷やし過ぎると甘味を感じにくい……

ブドウ作りは農高生も

農業高校でも、授業でブドウの栽培・研究に取り組んでいます。今月号の「Oh! 農 Our High School」のコーナーにも掲載していますので是非ご覧ください！



〈二次元コードからもチェックしてみてね!〉



JAひろしまH.P. 産直市紹介



通販サイト「JAタウン」



ブドウの品種

世界には10,000種類以上の品種があるといわれています。日本では主に80種類ほどが栽培されています。今回は管内で栽培されている主な品種を紹介します。

甘みと酸味のバランスが良く、子どもからお年寄りまで幅広い世代に愛されるブドウは、JAひろしまの振興品目にも選定されており、各地域でさかんに栽培されています。今月号では、これから出荷が始まる「ブドウ」にスポットを当て、品種や豆知識、保存方法など、ブドウに関するさまざまな情報をお届けします！

ブドウの世界

あなたを虜にする 魅惑の果物

黒系ブドウ (濃い紫色)

ピオーネ

大粒で甘みと酸味のバランスが良く上品な味です。キュッとしまった歯触りのよい食感も魅力のひとつです。
(収穫時期:7月～9月頃)



キャンベル・アーリー

やや小粒で甘酸っぱい濃厚な味が楽しめます。特有の香りがあり、ジュースやゼリーなどの加工品にも利用されます。
(収穫時期:8月上旬～中旬頃)

赤系ブドウ (紅色、赤紫色)

デラウェア

小粒で強い甘みと程よい酸味が調和した、さっぱりとした味わいです。白ワインの原料としても利用されています。
(収穫時期:8月上旬～中旬頃)



ニューベリーA

広島県が主な生産地の種なしブドウです。芳醇な風味と濃厚な甘み、酸味が特徴です。
(収穫時期:8月下旬～9月下旬頃)



シャインマスカット

東広島市安芸津町で生まれたブドウです。さわやかな香りで、果汁が豊富です。パリッとした歯ごたえと上品な甘みが楽しめます。
(収穫時期:7月～12月頃)



瀬戸ジャイアンツ

大粒で、皮はそのまま食べても気にならないほど薄いのが特徴です。甘みが強く酸味は少なめで、みずみずしい果汁も魅力です。
(収穫時期:9月～10月頃)



管内の主な産地ブランド

三次市 三次ピオーネ生産組合 「黒い真珠」三次ピオーネ

三次市 みらさかピオーネ生産組合 「瞳の輝き」みらさかピオーネ

東広島市 すざわ果樹園「極～さわみ～」

竹原市 「たけはらキャンベル」

安芸クイーン

名前の通り広島県で生まれたブドウです。粒が大きく果肉が程よく締まっており、香りがよく濃厚な味わいが楽しめます。日持ちがよいのも魅力です。
(収穫時期:8月～10月頃)



しえん 紫苑

甘みが強く、酸味は少なめで風味のよい甘さが楽しめます。大粒でみずみずしくジュシーです。冬の時期に楽しめるブドウです。
(収穫時期:11月～12月頃)



収穫時期は栽培環境によってもちがってくるよ！他にも管内では、おいしいブドウがたくさん生産されているんだ！





第15回

廿日市市宮内
「玉ねぎ、人参、ナス」

おおえ ゆうへい
大江 悠平さん(25歳)

ほっとTime

・野球

ぐっとWord

・常に楽しむ
農業や生活を楽しみながら、みんなを楽しませたい



専用の機械でタマネギの出荷調製作業



大切にしている祖父から贈られたトラクター

廿日市の大江悠平さん(25)は、大学時代のアルバイトをきっかけに、緑肥作物や太陽熱を利用した土壌還元消毒などの、環境に配慮した農業を実践しています。約1haの畑で、タマネギとニンジン、特産の「佐伯長ナス」などを栽培。減農薬と減化学合成肥料にこだわって、病害虫を抑えながら安全・安心でおいしい野菜を消費者に届けています。

農業に興味があり、大学3年から同市の農園で週2回、野菜の収穫や出荷調製などを経験しました。少量多品目で有機質肥料などを使う園主から、環境に配慮した野菜作りや農業の奥深さを学びました。同園に就職して、栽培技術や機械操作、農業土木などを身に付け、2022年に祖父から贈られたトラクター一つで就農しました。

就農時から土壌の改良や地力増進に緑肥作物を積極的に取り入れます。イネ科のエン麦やマメ科のクロタリリアなど3、4種類を圃場や時期により使い分け、刈り取ってロータリーですき込みます。

土壌還元消毒には、米ぬかやもみ殻、魚粉などを混用した有機資材を使用。土壌診断を参考に、多い畑で10a当たり150kgをすき込みます。



出荷するタマネギをJA職員と確認

水分を確認して、幅90cm、高さ20cmの畝を立て、ビニールで2、3週間被覆し、病原菌の活動を抑えます。排水性の改善や病気の抑制にプラソイラーも導入して、土壌改良を進めます。毎日、8カ所の圃場に足を運び、丁寧に巡回して病害虫の早期発見を心掛けます。減農薬と減化学肥料での栽培に向け研究を重ね、ニンジンでは完全無農薬で出荷します。



佐伯長ナス

廿日市市佐伯地区の特産大長ナス。6月下旬から10月下旬まで、県内の市場などに出荷されます。長いナスは30cmを超えずっぱりとして、皮まで柔らかいのが特徴です。



特産「佐伯長ナス」の管理

大江さんは「手を掛ければよい野菜ができ、収穫が一番のやりがい。安全・安心でおいしい野菜を消費者に届けたい」と笑顔を見せます。



手をかければ良い野菜ができる。
安全・安心でおいしい野菜を
消費者に届けたい



アイガモロボで有機栽培 除草作業省力化

三次市スマート農業推進協議会は5月30日、三次市山家町でアイガモロボの実演研修会を開き、生産農家や関係者等25人が参加しました。同協議会は三次市、JAなどで構成され、情報通信技術（ICT）を活用したスマート農業の実現に向け、省力化や生産力向上に取り組んでいます。

水稻の有機栽培は雑草対策の負担が大きく、アイガモロボを使うことで除草作業の省力化が期待されています。アイガモロボは太陽光で動き、スクリーンの水流で土を巻き上げ、田んぼを濁らせ、太陽光を遮ることで雑草が光合成しにくい圃場環境を作ります。研修会ではメーカー担当者がアイガモロボの実演と特性、使い方を説明し、参加者は気になる点を積極的に質問していました。



▲アイガモロボの実演を見学する参加者

「江田島きゅうり」PR キャラも冷麺に

5月14日、江田島市特産「江田島きゅうり」を使った「呉風冷麺」の販売が大手コンビニエンスストアのセブン・イレブンで始まりました。7月末まで県内全店で販売しています。

「江田島きゅうり」はJA呉地域営農経済センター、江田島アグリセンターとJA全農ひろしまが協力してセブン・イレブン・ジャパンへ供給。

産地限定の食材を使い、他商品との差別化により販売拡大を狙って2022年に企画。今年から「江田島きゅうり」を使った「呉風冷麺」として「江田島きゅうり」のキャラクターがパッケージに採用されました。

「江田島きゅうり」を栽培する江田島野菜出荷組合胡瓜部会の小松真也組合長（44）は「丹精込めたキュウリが入った呉風冷麺。シャキシャキとした食感を楽しんでほしい」と笑顔で話しました。



◀「江田島きゅうり」を使った「呉風冷麺」のパッケージにはキャラクターが踊る

社会福祉法人の利用者ら佐伯長ナス植えつけ 生産者部会が指導



▲利用者に苗の植え付け方を教える阿部部会長（左）

廿日市市の社会福祉法人「さいきせせらぎ園」の利用者16人は5月20日、園の畑に特産「佐伯長ナス」を初めて植え付けました。JAひろしま佐伯長ナス生産者部会の阿部勝也部会長が指導し、JA津田支店や佐伯アグリセンターの職員もサポートしました。

連作障害を防ぐニラやマリーゴールドの混植や、ナスの根元に卵の殻を撒いて害虫除け対策もしました。6月には芽かきや誘引、7月ごろから収穫を予定しています。

利用者の山田カヨ子さんは「ナスは自宅でよく育てていた。久しぶりに栽培に挑戦できるのが楽しみ」と喜びました。阿部部会長は「部会、JA、地域のつながりが深まり、地域全体の活性化にもつながれば」と意気込みました。

ミニトマト出荷が本格化

JA広島北部地域営農経済センター管内でミニトマトの出荷が本格化しており、北広島町選果場では5月中旬から選果が始まっています。3月の寒波の影響が心配されましたが、生産者による徹底した管理で生育が維持され、高品質なミニトマトに仕上がりました。

同選果場は生産者の選果の負担を軽減して販売力を強化するために2023年3月に完成し、選果機2台と自動パック詰機1台・手動パック詰機2台が稼働し、予冷庫4台を備えています。7月上旬から、パッケージがJAのイメージキャラクター「ここまる」が入った新デザインに変わります。



▲色味や傷を目視で確認する作業員

JAひろしま女性部総代会 私たちらしい組織づくりへ

JAひろしま女性部は5月14日、東広島市で総代会を開きました。9地区本部の総代や女性部役員、JA役職員ら約150人が出席し、2023年度事業報告と2024年度事業計画など5議案を承認しました。

役員改選では、部長に沖野由香さん（芸南地区本部）、副部長に渡邊美恵さん（広島中央地区本部）、下久保幸子さん（三原地区本部）を選任しました。沖野部長は、「女性部の歴史を大切に、新しいことにもチャレンジして私たちらしい組織を築きあげていこう」と挨拶しました。

総代会後は、熊本県JA菊池の前代表理事組合長の三角修さんが「仲間づくりそして、JA事業に提案する女性部活動」と題して記念講演をしました。三角さんは、女性部の組織力の強さをJA事業に生かすことで、地域貢献に繋がることを説明し、今後の活動にエールを送りました。



▲女性部新役員のみなさん

とれたて元気市となりの農家店 5周年祭

JA全農ひろしまとJAひろしまが共同運営する、東広島市のとれたて元気市となりの農家店は、5月25、26日の2日間、「5周年祭」を開きました。

同産直市は2019年5月に、当時全国初となる単位JAと全農の共同運営産直市としてオープンしました。JAひろしまが管内農産物の集出荷や品ぞろえ、出荷者対応を担います。

5周年祭では、広島血統和牛「元就」の串焼きや県内では珍しい黄ニラの店頭販売、野菜詰め放題などを企画。開店前から多くの人々が並び、2日間で約3,500人が訪れました。

呉市から訪れた女性は「旬な野菜がたくさん揃っていて毎週利用する。品揃えも豊富で買い物を楽しめる」と笑顔で話しました。



▲多くの人でにぎわう5周年祭

特産ナス「三原の美～なす」農業塾で担い手育成

JA三原地域営農経済センターは5月16日、三原市で「なす農業塾」を開講し、生産販売を目指す管内の農家10人が参加しました。栽培に挑戦したい人や市場出荷・共同販売を目指す人を対象に、10月までの年間5回を計画。講義や園地実習を通してナスの栽培管理の知識習得と技術向上を図ります。

初講義では営農指導員がナスの生理生態、栽培の概要、県内や同市内での販売・消費に関する特徴などを説明。実習では同市の生産者の圃場で定植方法や生育初期の管理について確認し、受講者は、定植の手順や仕立て方、整枝方法、誘引などについて理解を深めました。



▲整枝方法を学ぶ受講者

特産ビワ袋掛けに汗 東広島市立風早小学校

東広島市立風早小学校3年生19人は5月10日、安芸津町特産のビワの袋掛けを体験しました。地元の風早向営農組合が協力。地域の良さや産業を学び、体験を通じて「食」への関心を高めようと2014年から続けています。

同営農組合の山中昭治さんが袋掛けの方法や注意点などを説明しました。児童は生産者やJA芸南地域営農経済センターの職員らと一緒に作業。直径3、4cmほどの実に、1人が5～10枚の袋を掛けました。

児童は、事前にビワについて調べ、木の大きさや葉っぱの形などを聞き取り、必死にメモを取り、「袋をとめる針金を縛るのが大変だった。甘くて大きくてきれいなビワを収穫したい」と笑顔を見せていました。



▲ビワの袋掛けを体験する児童

J Aは、「持続可能な農業の実現」「豊かで暮らしやすい地域社会の実現」「J A組織の基盤強化」に向けて、取り組みを進めています。このコーナーでは、J Aが実践している事業や取り組みから「イチオシ」を紹介いたします。

鳥獣対策にドローン活用 生態・行動範囲、見える化

J A広島中央地域営農経済センターと東広島市、広島大学は、農作物への鳥獣被害軽減に向けてドローンを活用した実証試験を始めました。センター管内の多くは中山間地域で、イノシシや鹿による被害が絶えません。猟友会などが年間約4000頭を捕獲しますが、山間部を中心に被害は増加傾向にあります。



赤外線カメラを搭載するドローンの飛行を確認する関係者

J Aが導入したドローンは、赤外線カメラやセンサーを搭載しま

す。昼間に送電線などの障害物を調べて、手元のモニターで場所を確認しながら飛行ルートを確認。夜間に完全自動操作で、周囲の温度変化を感知しながら獣の種類や頭数、行動範囲などを撮影します。大学の農場で行なった飛行実証には、教授や大学生、市職員、J A職員ら16人が参加しました。ドローンメーカー担当者が機体の特徴や操作方法を説明し、実演。上空42〜106mの高度を飛行し、映像を見ながらドローンとカメラの機能を確認しました。

ドローンの操縦は、免許を持つJ A職員2人が担当し、撮影したデータを大学が分析します。集めたデータを可視化して、地域や集落単位で効率的に農産物被害を防止、農業者の所得向上と持続可能な農業の実現を目指します。

Oh! 農 High School

日本学校農業クラブ連盟に加入する、西条農業高校、吉田高校、庄原実業高校では、将来プロフェッショナルとして活躍する人材育成を目指し、特色ある高校として専門教育に力を入れています。農業に関わる幅広い産業に対する知識や技術の習得に努めている高校の特色ある取り組みについて紹介します。

ブドウ3種日々研究 品質向上、增收めぞこ

県立吉田高校アグリビジネス科3年生の果樹園芸研究グループ5人は5月27日、課題研究で栽培するブドウ3品種「悟紅玉」「ピオーネ」「シャインマスカット」の生育調査と栽培管理をしました。品質向上や収量増加などの課題解決に向け、新梢管理や果粒の間引き作業、ホルモン剤の濃度を調整するなどして研究を進めています。

生徒は、約3.6aの2連棟ハウス内の木を一人一本ずつ管理し、昨年の先輩の研究結果を元に、それぞれが異なる条件でブドウを栽培します。

授業では、開花期に入ったブドウの本葉数や葉身長、新梢の長さなどを調査。スケールを使って慎重に作業を進めながら、成長の様子を確認しました。

正田聖人さん(17)は、「悟紅玉」の着色を良くするための研究に取り組みます。夜間の気温を下げて昼夜の寒暖差を大きくすることで、着色が進むの



ではないかと考え、この日は、ブドウ棚の上に遮光ネットを設置しました。正田さんは「様々な栽培方法を試せるのが農業高校の魅力。良い結果につながることを期待する」と話しました。

暮らしのヒント

体を動かすためのヒント 手軽に体操
足腰の筋力アップ、チャレンジしませんか?

蒸し暑い日が続きますが、みなさんお元気にお過ごしですか?

総務省消防庁のまとめによると、2023年5〜9月の全国における熱中症の救急搬送者数は9万1467人で、2022年同期間と比較すると2万438人増加しています。熱中症の症状としては目まいや立ちくらみ、発汗異常、筋肉の硬直、手足のしびれなどが起こります。

熱中症が疑われる場合には涼しい場所に移動しましょう。また、体を冷やして水分や塩分を補給しましょう。とりわけ、子どもや高齢者は脱水症状になりやすいといわれています。熱中症は命に関わる危険性もあります。ご家族のみなさんは、熱中症の予防と対策について理解を深め、夏本番を迎えましょう。

さて、今回ご紹介するのは「腕を上げる運動」と「脚を上げる運動」です。バランスを取りながら無理のない範囲で取り組んでください。バランスを取るのが難しい場合には、脚を上げる程度を調節したり、いすやテーブルを支えにしたりしましょう。

レッツ、トライ! 腕を上げる運動+脚を上げる運動



- 1) 気を付けの姿勢で準備をします。
- 2) 片腕を伸ばして横に上げ、同時に片脚を横に少し上げます。
- 3) 元の姿勢に戻ります。
- 4) 反対側も同様に、片腕を伸ばして横に上げ、同時にもう一方の片脚を横に少し上げます。
- 5) 片元の姿勢に戻ります。

7つの部位を使った体操プログラム
「The Tai-so(ザ・タイソウ)」
埼玉県秩父編(協力:近畿日本ツーリスト)はコチラ▶



日本体育大学准教授 ●伊藤由美子

輝く農高生

〔広島県立吉田高等学校〕

農業に興味を持ったきっかけは?

中学生の時に、兵庫県から引っ越してきました。きれいな川や山などの自然の中で、農家の方々が農作業をしているのを見て農業に魅力を感じ、自分も学んでみたいと思ったのがきっかけです。

農業高校の魅力は?

農業の大変さや楽しさを学ぶことです。ブドウの誘引作業で、枝を折ってしまったことがありました。クラスみんなで原因と解決策を考え、今後の栽培に活かせるのが魅力です。

今までで印象に残っているエピソードは?

授業で頑張って育てた野菜を、家族や友達が喜んで食べてくれたことです。みんなの笑顔にやりがいを感じます。

農業に興味を持ったきっかけは?

幼いころ、よく地元の移動販売のパン屋を利用しており、その時に食べたパンに魅了され、将来は、職人として地域の食材を使ったパンを作りたいと思ったのがきっかけです。安芸高田市で作られた米粉や野菜、果物を使ったパンを作り、地域に貢献したいです。

農業高校の魅力は?

普通高校では経験できない、さまざまな農産物の栽培を学ぶことです。クラスの仲間と協力し、あらゆる栽培方法を試せるのも魅力の一つです。

今後の夢や目標を教えてください

パン職人になって、安芸高田市に貢献することです。特産の梨「高田梨」を使ったパンなどさまざまなパンを作りたいです。



アグリビジネス科 2年
藤本 孟さん
好きな農産物
トマト



アグリビジネス科 2年
竹本 咲弥さん
好きな農産物
ブドウ



ここまるが管内をめぐって集めた話題をお届けします。

「朝どり市」にはよく来るの? 利用者さん

活気があり、いろんな野菜があるので孫とよく来て楽しんでいます!私も農業をしているので、買い物しながら他の農家さんが出荷しているものをよく参考にしています。



産直Watch

今月は
食彩館しょうばら
ゆめさくら
「朝どり市」
にやって来たよ



生産者さん

農産物のこだわりを教えて!

朝早く収穫し、安全・安心・新鮮な農産物を届けられるよう気を配っています。15年間、ほぼ毎日出荷を続けていますが、これからもコツコツと出荷を続けていきたいですね。



「朝どり市」の魅力を教えて!

朝早くから新鮮な野菜や花が買えるのが嬉しいです。店員さんも親しみやすく、オススメの農産物や欲しい物の入荷時期を教えてください、とても頼りにしています!

利用者さん



広島県庄原市新庄町291-1
TEL.0824-75-4511
【営業時間】 8:30~16:00
【定休日】 火曜日、年末年始

季節の野菜や花き、地元の農産物を使った加工品などをたくさん販売しているよ!地域の台所といわれる「食彩館しょうばらゆめさくら」の中にあつて、地元のみならずはならない存在になっているんだって!

オススメ!

「広島菜漬、切り花、夏野菜」
日本三大菜漬の広島菜漬や一年を通して出荷が豊富な切り花、新鮮な夏野菜など魅力のある農産物・加工品が並んでいます!ぜひ来てくださいね!



店舗や地域の魅力は?

呉支店は、JR呉駅の近くで、産直市「ふれあい市 呉グリーンセンター」が隣接しています。管内には、海上自衛隊の潜水艦が近くで見られる「アレイからすこじま公園」や、中国・四国三大夜景に選ばれた山「灰ヶ峰」などがあり、海と山の自然に囲まれた魅力あふれる地域です。



ながの ともかず 長野 友和 支店長

魅力発見
支店
interview

店舗で取り組んでいることは?

20~60代の職員が、組合員・利用者のみならずのコミュニケーションを大切に、日ごろから積極的な声掛けを行ない、地域に寄り添った店舗づくりを目指しています。
また、家庭菜園や産直市出荷者に向けた野菜栽培講習会の開催、地元小学校と農業体験や収穫祭などを行ない、地域活性化にも取り組んでいます。



呉支店

呉市西中央1丁目2-25
TEL:0823-24-3131
FAX:0823-25-7273

店舗で取り組んでいることは?

地域の小学校に食の大切さを学んでもらうため、プランターでミニトマトの栽培や野菜苗の定植・収穫体験などの食育活動に取り組んでいます。
また、支店だより「吉田支店だより」を組合員・地域のみならず毎月配布し、JAのサービスの紹介や営農情報、地元のトピックスなどを発信しています。



みやね のぶひこ 宮根 信彦 支店長

おすすめスポットは?

道の駅「三矢の里 あきたかた」は、地元食材を使ったレストランや産直市「ベジパーク 安芸高田」などが人気で、毎日多くのお客さまで賑わいます。吉田サッカー公園は、サンフレッチェ広島の練習拠点で、公開練習日には選手を間近で見ることができます。



吉田支店

安芸高田市吉田町常友1210
TEL:0826-42-0353
FAX:0826-42-0354

海田市支店



JA職員手作りのここまるの庭です。海田市支店でお待ちしてま〜す!

安全・安心な野菜づくりを目指して
「ぼかし肥料を作りました」



JAひろしま女性部 八千代支部

田植え体験をしました!



東広島市立三永小学校

トウモロコシ大きくなあれ



庄原市立西城小学校3年生

ここまるが取材中に会った
「推し」な人や物を紹介します!
ここまるの
推しフォト!

みんな
いい笑顔!



中本造園さんが講師を務め
寄せ植え教室を開きました。

JA産直ふれあい市場「よりん菜」

Information

JAひろしまからのお知らせ

—地域農業を元気に—

営農技術や流通、JAの情報が満載

8月から

購読料 1カ月 (税込み) **紙版 3,100円** **電子版 2,403円**

●購読のお申し込みはJAへ

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
https://www.agrinews.co.jp

知る、活かす、つなぐ～JAグループ情報共有運動

広島県内在住の方 先着300名! (600名様)

JA共済 アンパンマン ごどもくらぶ

ご紹介キャンペーン

ご家族やお友達など広島県内に住む皆様さん、および小学校就学前のお子さまがいる親御さまを紹介して、新規会員になられたら、紹介する側、紹介を受ける側のどちらにもご希望の賞品をプレゼント!

キャンペーン期間 令和6年7月1日～9月30日

どちらもハッピー! 紹介する側 + 紹介を受ける側 (新規会員)

紹介する側、紹介を受ける側の双方にご希望の賞品をプレゼント!

もれなく! 選べる!

さらに Wチャンス賞

キャンペーン期間中のうちから抽選で15名(30名)にプレゼント!

おじいんの 似顔絵アート

キャンペーン申込みページはこちらの二次元コードより

理事会報告

令和6年度 第2回 開催日時:5月31日13:00から

付議事項

- 第1号議案 令和5年度決算について 【承認】
- 第2号議案 令和5年度場所別部門別損益計算書について 【承認】
- 第3号議案 令和6年度会計監査人監査報酬について 【承認】
- 第4号議案 第1回通常総代会の開催について
 - 1.日時・場所 【承認】
 - 2.議決権行使の期限 【承認】
 - 3.提出議案
 - ①令和5年度事業報告及び剰余金処分案の承認について 【承認】
 - ②令和6年度事業計画の策定について 【承認】
 - ③役員を選任について 【承認】
 - ④理事の報酬について 【承認】
 - ⑤監事の報酬について 【承認】
- 第5号議案 子会社管理規程第7条に基づく協議について 【承認】

- 第6号議案 共済規程の一部変更について 【承認】
- 第7号議案 大口融資について 【承認】
- 第8号議案 令和6年度不良債権の処理方針について (金融債権、経済債権) 【承認】
- 第9号議案 農産物検査業務規程の一部変更について 【承認】

報告事項

- 1 役員報酬審議委員会の審議結果答申について
- 2 個人情報漏えい事故の発生について
- 3 理事会の決議事項の処理状況について (大口融資)
- 4 「JAバンク基本方針」の変更について
- 5 組合員の加入及び脱退の状況報告について
- 6 事業実績報告について
- 7 広島県への報告にかかる報告期限の延長について

ひろしま農業協同組合 本店 TEL.082-422-9595	休日・夜間に自動車事故が発生した場合 JA共済事故受け付けセンター ☎ 0120-258-931	キャッシュカード・通帳の紛失・盗難の場合 JAバンク広島ATMお客様センター ☎ 0120-577-931	相談、苦情等の窓口 本店リスク管理部 TEL.082-422-6168
--------------------------------------	--	---	---

組合員資格の変更等について 相続の発生や、転居等により組合員資格に変更があった場合は、JAへの届出をお願いいたします。

健康ひろば

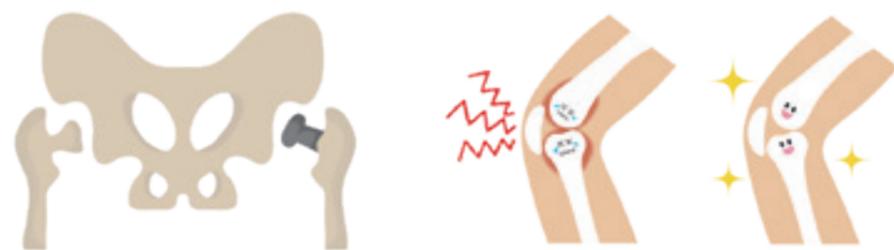
人工関節センター活動報告

JA吉田総合病院 人工関節センター長 本山 満

みなさまこんにちは。JA吉田総合病院人工関節センター長の本山です。2022年5月からスタートしました人工関節センターは、来院して下さったみなさまのおかげで順調に歩みを進めております。手術件数としましては、この2年間で膝関節が360件以上、股関節が40件以上の人工関節手術を無事に行なうことができました。

当人工関節センターの特徴は、もちろんコンピューターナビゲーションやロボットを活用しての最先端手術(このような手術はcomputer assisted surgery, CASとされています)が分かりやすいものとは思いますが、他にも、理学療法士や薬剤部、看護部と協力しての医学研究を進めていることも大きな特徴とっております。その成果として、理学療法士の林さんは、雑誌理学療法に論文を投稿し2023年6月号に掲載されましたし、私個人としても、ストライカー社のロボット手術の指導医に認定され、2023年度は他県から2人の手術見学者を受け入れる機会がありました。また医学英語雑誌「Clinical Biomechanics」に私の研究の一部をまとめた論文が掲載され、国際的なアピールも少しはできたのではないかと考えております。

膝関節学会の最近の話題としましては、関節温存手術の再興が挙げられます。この術式は将来人工関節にならないために、または人工関節手術を受けるのを遅らせるためのもので、関節鏡視下手術や膝周囲骨切り手術、培養軟骨細胞移植手術などが含まれ、主に40-60歳代の患者様が対象です。当センターでも増加傾向にありますが、我々にはその適応の見分け方が求められるようになっております。人工関節手術に抵抗のある方も、当センターにご相談に来て頂ければ幸いです。県北の人口減少地域にあって、建物も少し古くなった病院ではありますが、私自身、多くの人の膝を治すサポートをしたいという初心を忘れずに今後も頑張っていきたいと思いますので、当人工関節センターへのご支援の程、今後ともよろしくお願いいたします。



JA尾道総合病院
尾道市平原一丁目10-23
TEL.0848-22-8111

JA吉田総合病院
安芸高田市吉田町吉田3666
TEL.0826-42-0636

JA広島総合病院
廿日市市地御前一丁目3-3
TEL.0829-36-3111

各病院の外来診療予定は二次元コードよりご確認くださいませ。





バラが咲き始めて庭がにぎやかです

東広島市 ローズママさん

夏真っ盛り
安芸高田市 Y・Iさん



サラダにも炒め物にも！
東広島市 みやちゃん



今年のスナップエンドウすご〜い！

呉市 N・Kさん



今年も猫の手を貸して、田植えを頑張りましたにゃ

安芸高田市 T・Mさん

クロスワードパズル

(出題/ニコリ)

二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



※答えは8月号に掲載します。

今月のプレゼント 正解者の中から抽選で20名様に
三次産ピオーネジュレをプレゼント!!

三次産のピオーネの風味が豊かで
贅沢なジュレです。



ヨコワザ

- ①七夕の短冊を付ける植物
- ②鳥が羽ばたかせるもの
- ③東北地方で牛のこと
- ④だしじゃことも呼ばれます
- ⑤ひ孫の子どもです
- ⑦ロンドンの——空港は英国最大の国際空港です
- ⑨ボンボンと地面で突いて遊びます
- ⑪高校球児が試合をするときに履きます
- ⑬ピザにあるものは傾いていることで有名です
- ⑮シャンプーの後で使う人もいます
- ⑰侍が腰に差していたもの
- ⑲——ふり構わずがむしゃらに取り組んだ
- ⑳漢字などに付ける小さな文字

ヨテワザ

- ①小説を書く人をこう呼ぶことも
- ③貼り合わせて合板を作ります
- ⑥アジやイワシと並んでよく食べられる青魚
- ⑦天の川を渡って織り姫に会いに行きます
- ⑧春がスプリングなら夏は
- ⑩目で見える範囲のこと
- ⑫手首のこと。——バンド
- ⑭2024年の夏季五輪が行なわれる都市
- ⑯渡り——を通過して隣の校舎へ行った
- ⑰アウトターの反対語
- ⑲ウイスキーはこの中で熟成します
- ⑳病気の治療や予防に使われます
- ㉑打ち上げ——、線香——

応募締切

8月5日(月)

※当日消印有効



6月号の答え
「ナガツツ」

応募方法

はがきまたはインターネットより、パズルの答え、住所、氏名(ペンネームも可)、年齢、電話番号と写真やイラスト、テーマに沿った話題や、身近で起きた出来事などを添えてご応募ください。

〒739-0015 東広島市西条栄町10-35
JAひろしま 総務部広報課「クロスワードパズル」係

https://jhiroshima.or.jp/8-contact
JAひろしまホームページのお問い合わせページよりご応募ください。

※投稿に際して取得した個人情報は承諾なく第三者に提供しません。※投稿は紙面の都合上、すべて掲載できません。ご了承ください。※プレゼントの当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。

今月のテーマ

「私のプチ自慢」

いただいたお便りは
9月号に掲載します



みなさまからの お便り BOX

5月号の応募いただき
ましたお便りの総数は
269件でした。
たくさんのお便り
ありがとうございました。

テーマ「私の大好物」

◇私はイチゴが大好きです。地元の廿日市には「はっかい」や「平良イチゴ」があります。とても美味しいです！
(廿日市市 H・Aさん)

◇2024年3月号で、「はっかい」を紹介しました。ホームページにも掲載していますので、ぜひご覧ください！
(廿日市市 H・Aさん)

◇私は抹茶大好きでお手前も習ったものの今はお湯を注ぐだけで簡単にできるようになった。その上抹茶入りのお菓子も豊富。お茶とお菓子のグリーン・グリーン色で心もほっこり!!
(三次市 S・Mさん)

◇抹茶味のお菓子、ついつい手に取ってしまいますよね。注ぐだけのお抹茶やフテもありますが、お手前のお抹茶は格別！私もうっかり習いたいです…笑
(呉市 T・Mさん)

◇私の大好物は弾丸旅!! 飛行機に乗ることです
(呉市 T・Mさん)

◇最近はどこへ旅に行かれましたか? 旅のお写真、ぜひ投稿お願いします! (呉市 T・Mさん)

◇夏に向けて畑仕事野菜の手入れをして汗だらけ。トマト、ナス、オクラ、シントウ、キュウリ、ピーマン、スイカの水やりも大変です。汗流した後のビールが大好き物。イイですね。
(庄原市 O・Cさん)

◇日々の農作業、お疲れ様です。畑仕事の後の一杯は最高ですよ。これからどんどん暑くなりますので、ビールとあわせて水分補給もしっかりして熱中症にはお気をつけください。
(東広島市 M・Yさん)

◇子どものころから冷やしたトマトを丸かじりにするのが大好きです。
(東広島市 M・Yさん)

◇お酒・独飲も楽しい。友と飲むのも楽しい。本当に、大好き!!
(廿日市 H・Mさん)

◇お酒の美味しい時期ですね。どんなお酒が好きですか? 私にはビールが大好きです。今月号裏表紙のナス料理をおつまみに飲んでください!
(廿日市 H・Mさん)

◇私の大好物はポテトチップスです。久井産のもいたたいですがおいしくて一袋べろりと食べてしまいます。食べてはいけないと思いついたらね。広報紙地域版の家庭菜園にはナスの整枝作業が載っていますが、今年は足が痛くてどうしようかと思っています。畑を荒らすのもいけないしね。すこしは作った方がいいかなあ…
(三原市 I・Tさん)

◇久井産のジャガイモを使用した限定ポテトチップスは、今年も8月に販売予定です。農作業も大事ですが、一さんが健康で元気にいられることが一番なので、無理のないよう過ごしてくださいね。
(三原市 I・Tさん)

◇大好物は、ズバリ春にしか食べられない土筆です。メチャ面倒なんだけど、しかも我が家では私しか食べないラッキー! 今も冷凍庫に茹でたのが入っているのでもた食べなくなったら作るのかな。
(東広島市 Y・Kさん)

◇私も土筆大好きです。目を凝らして探すのも楽しいですよ。あのほろ苦さがたまらないうです。
(東広島市 Y・Kさん)

◇私の大好物はこれからできるいちじくです。実家の畑で8月頃から収穫でき、完熟したいちじくは最高においしいです。そのまま食べてもジャムにしても良いので長い時間をかけて嬉しうです。
(広島市 H・Nさん)

◇好き嫌いが結構分かれるらしいですが私もあのプチプチ感や風味が大好きです。これから時期がやってくるので楽しみです。
(広島市 H・Nさん)

◇お好み焼きが大好き物です。いろいろなお店を食べ歩きます。お店ごとにソースの味も中に入れる具も違うのでいつも新しい発見があります。広島県民でよかったわ。
(三原市 S・Kさん)

◇広島といえばやっぱりお好み焼きじゃー!! ソースの香りを嗅ぐと、ついついアツアツ! フーフー! がお好み焼きが食べたくなりますよ。
(三原市 S・Kさん)

◇私、昨年「右股関節人工置換術」しました。やって良かった、快調です。
(安芸高田市 K・Aさん)

◇手術お疲れ様でした。おでかけ日和のこれからの季節、ご無理されない程度にお散歩やおでかけなど楽しんでください。ね。
(廿日市市 H・Yさん)

◇4つ並ぶランドセル。想像するだけでもこりします。6年生のお兄ちゃんが頼りになりますね。
(廿日市市 H・Yさん)

◇初めて応募します。農家では有りませんが、農業の事色々記事を読んで感心しながら勉強しています。
(尾道市 M・Tさん)

◇ご応募いただき、ありがとうございます! 今度も、充実した内容をお届けしてまいりますので、ご愛読をお願いします!
(尾道市 M・Tさん)

◇いつも楽しく読ませていただいています。内容の豊富さに、作られる方の大変さを感じています。我が家も専業農家です。今年も暑くなりそうなので、作物と共に元気で、夏を乗り越えたいと思います。
(安芸高田市 M・Tさん)

◇いつも広報紙をご覧いただきありがとうございます。今年の夏は「フニャ現象」の影響で、かなりの猛暑になるそうです。体調管理には十分お気をつけください!
(安芸高田市 M・Tさん)

◇先日よりあれほど大量に出現していたカメムシが姿を消して安心しています。どこに行ったのでしょうか? これからは毎日が暑くなりますね。
(庄原市 K・Mさん)

◇今年も越冬したカメムシが多いようですよ。農産物被害も出ておりますので、ご注意くださいませ。
(庄原市 K・Mさん)

◇田植えが終わり、9月中旬には刈り取りできますように、すくすくと成長を願っております。
(三次市 M・Sさん)

◇今年も暑い夏になりそうです。暑さに負けないでお米が無事に成長してくれそうですよ! 私願っております。
(三次市 M・Sさん)

今月の
イ・チ・オ・シ
レシピ

ナスのツナマヨチーズ焼き



10分で作れて絶品！
やみつきになるレシピです♪

材料(2人分)

ナス…………… 1本 ミックスチーズ… 適量
ツナ…………… 1缶 パセリ…………… お好みで
マヨネーズ… 大さじ1

作り方

- ① ナスのヘタを切り落とし、縦に半分に切る。
- ② 耐熱容器に入れ、ラップをかけて600Wで3分加熱する。
- ③ ツナとマヨネーズを混ぜ合わせる。
- ④ ナスの中央に切り込みを入れて開き、③とミックスチーズを乗せてトースターで焼き目が付くまで焼く。
- ⑤ 最後にお好みでパセリをかけたら完成。

表紙写真 菊(呉)

もっと!
JAひろしま

2024
7月号
No.016

編集/ JAひろしま 総務部広報課 発行/ JAひろしま
〒739-0015 広島県東広島市西条栄町10-35 TEL.082-424-1798



ホームページ



Instagram



「地産地消」と「環境」に
配慮したベジタブルイ
ンクを使っています。