

営農指導員の成果発表会 広島県JA営農指導活動成果発表西部地区大会（JA安芸）

令和4年度の「広島県JA営農指導活動成果発表西部地区大会」が2月10日、JA安芸で開かれました。

JA広島市、JA安芸、JA佐伯中央の営農指導員が、1年の成果を発表し、活動内容の共有と営農指導力の向上を図ることを目的に毎年開催しています。当JAからは営農販売課小泉貴資課長補佐が「経営安定化・所得増大を見据えた運営」と題し、農事組合法人による「特別栽培米」の取り組みを発表しました。審査員からは「米をいかに有利に売っていくかという工夫が

みられました」と、講評をいただきました。



▲活動成果を発表する小泉指導員

イチゴで甘いバレンタインデー JA産直ふれあい市場「よりん菜」（廿日市市地御前）

2月14日にJA産直ふれあい市場「よりん菜」で、「はつかいちごバレンタインフェア」を開催し、特産の「はつかいちご」を特別ラッピングして販売しました。

店頭販売をしたJA本部会の藤田速雄会長は「この時期は時間をかけてじっくりと熟すので、ヘタの近くまで甘いんですよ。」

プレゼントにぴったりです」と話しました。



▲特別ラッピングの「はつかいちご」を選ぶ来店者

地元の農産物を知って欲しい 小学校に絵本を寄贈

2月中旬、廿日市市・大竹市の全ての小学校20校に、食農教育の絵本を寄贈しました。

児童に地域の農産物を知ってもらうきっかけになればとの思いを含め、管内の特産・奨励農産物の5種類「ナス」「イチゴ」「ホウレンソウ」「イチジク」「稲」の絵本を1冊ずつ届けました。

この取り組みは、JA共済連広島と連携する地域貢献活動の一環です。



▲左から、田中常務、宮内小学校 櫻下良明校長、宮内支店 沖田前支店長

テレビ番組で農業への思いを語る RCCテレビ収録（廿日市市玖島）

毎週木曜日18時56分からRCCテレビで「つなぐ大地の絆 - Baton Season II -」が放送されています。広島県内のJAを巡り、農産物を作る生産者や農業を全力で応援している人にスポットを当て、出演者のSDGsの目標達成に向けた取り組みなどを紹介しています。

今回は、当JA管内からクボタファームの久保田基樹さんが出演されました。久保田さんが語った農業への思いや夢とは…。番組はすでに放送されたため、インターネットのみでの配信となります。ぜひご覧ください。



JAひろしまホームページの「つなぐ大地の絆」バナーから動画をご覧いただけます。



▲農業への思いを語る久保田さん

なるほどえ~のう! 営農情報

水稲

出芽作業とその後の管理

播種した種もみの出芽作業から、田植えができる苗までの管理について説明します。

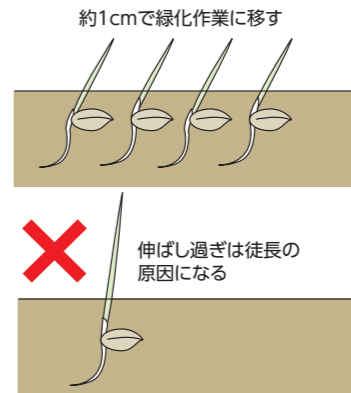
① 出芽作業

適温の28〜30℃で管理すると約2日に出芽の状態となります。育苗器を使用される場合は、直射日光の当たらない場所に設置し、使用前には水槽の水、温度をよく確かめておきましょう。また、温度の高くなりやすい最上段は、土のみを入れた箱を置くといいでしょう。加温開始から2日間は、保温カバーを開けないようにしましょう。育苗器を使用せず積み重ねによる

② 緑化作業

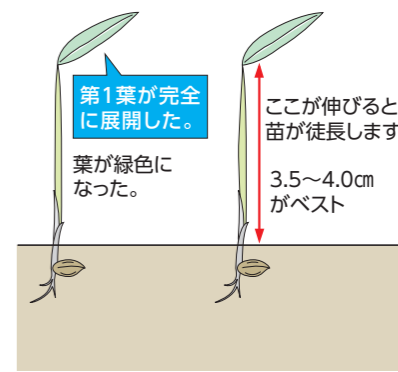
暗い場所に出芽させた白い芽を弱光下で2〜3日ほどかけ緑色にする作業を「緑化」といいます。強い光を急激に当てると、葉緑素が形成されず白化苗になりやすいので気をつけましょう。緑化期間中は、昼間20〜25℃、夜間は15〜20℃で管理します。「苗の姿は緑化期間の温度管理で決まる」といわれる程重要となりますので、温度計を設置しチェックしましょう。

【図1】出芽から緑化へのタイミング



育苗の場合は、育苗ハウス内に、土を詰めて灌水した捨て箱を最上段と最下段に置き、間に5〜6段ぐらい積み重ねてポリフィルムや被覆資材で覆います。覆土した苗箱を十分日光に当て床土を温めてから積み重ねると効果的に保温できます。

【図2】緑化から硬化へのタイミング



葉が緑色になり、第一葉が完全に展開したら硬化に移ります。苗丈は3・5cm〜4cm程度です。【図2】

③ 硬化作業

※JAで稚苗を購入された方は、この作業から行なってください。緑化した苗を田植えまでの間、自然条件に慣らす作業を「硬化」といいます。徐々に外気温に慣らしていきます。

特に育苗箱の縁は乾燥しやすいので念入りな灌水が必要ですが、土が乾き気味でも夕方に葉先に水滴がつく場合は健全です。

	作業別管理温度	
	日中	夜間
出芽	28〜30℃	
緑化	20〜25℃	15〜20℃
硬化	15〜20℃	10〜15℃

ご注意ください

水稲除草剤の移植前の使用時期が変更されました。従来、移植前の使用は「4日前まで」でしたが...

「7日前まで」に変更されました。

※水稲除草剤の移植前の使用時期は、JAのホームページやチラシをご覧ください。

今月の食材

はつかいちごって?

J A 苺部会が栽培する廿日市のブランドイチゴです。市の名前「はつかいち」と「いちご」をかけあわせました。品種は紅ほっぺ。大粒で甘みと酸味のバランスがよく、しっかりとした食感が特徴です。



紹介してくれた方

- (左上から) 松浦 久美子さん、白砂 和子さん、大門 つね子さん
- (左下から) 長 美智子さん、山本 真規子さん



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、地元の旬の野菜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。

レシピ1

はつかいちごの大福



- 材料 (8個分)
- はつかいちご..... 8個
 - あんこ(白・黒お好みで)..... 240g
 - 白玉粉..... 100g
 - 砂糖..... 50g
 - 水..... 110cc
 - 片栗粉..... 20g

栄養価(1個分)

エネルギー: 125kcal
塩分: 0g

作り方

- イチゴのヘタを取る。8等分にしたあんこを丸めイチゴを包んでおく。
ポイント ヘタは浅く取り除き、イチゴの水分が出ないようにしましょう。
- 耐熱容器に白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、水を加えてしっかり混ぜておく。
- ②の容器にふんわりラップをかけて、電子レンジで2分加熱し、よくかき混ぜる。さらに1分30秒加熱し、よくこね混ぜてもち状にする。(半透明状になっていなければ、20秒ずつ加熱する) ※600Wの電子レンジの場合
ポイント 一度の加熱時間を長くすると固くなるので注意しましょう。
- まな板やバット等に片栗粉を広げ、③を移し、8等分に分けて丸める。
ポイント 棒状に丸めて片栗粉をまぶした包丁で切り分けると分けやすいです。
- 粗熱が取れたら、片栗粉を手につけ、④を7cmくらいの円に広げ、①を包む。



丸めたあんこだけを生地で包み、最後にはざみで切れ目を入れて、イチゴを乗せてもかわいいです。

レシピ2

はつかいちごのヨーグルトラッシー



- 材料 (4人分)
- はつかいちご..... 200g(約10個)
 - プレーンヨーグルト..... 200g
 - 牛乳..... 200ml
 - 砂糖(お好みで加減してください)..... 大さじ1/2
 - ミント..... 適量

栄養価 (1人分/約150ml)

エネルギー: 78kcal
塩分: 0.1g

作り方

- イチゴはヘタを切り落とす。
 - ミキサーにイチゴ、ヨーグルト、砂糖を入れて、滑らかになるまでミキサーでかくはんする。牛乳を加えて、再度ミキサーでかくはんする。
 - ②を容器に移し、ミントをのせる。
- ポイント**
- ・お好みで砂糖やはちみつ等を追加してください。
 - ・スライスしたイチゴをのせてもかわいいです。

食生活改善推進員(ヘルスマイト)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行っています。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: 廿日市市健康福祉部健康福祉総務課 ☎(0829) 20-1610

Information お知らせ

名称変更のお知らせ

この度、県内9JA（JA佐伯中央、JA安芸、JA呉、JA広島中央、JA芸南、JA三原、JA広島北部、JA三次、JA庄原）は、令和5年4月1日に合併し、「JAひろしま（ひろしま農業協同組合）」としてスタートしました。合併に伴い、右記店舗の名称が変更となりますので、ご注意ください。

旧名称	新名称
JA佐伯中央本店	JAひろしま 佐伯中央地域本部
JA佐伯中央ローンセンター	西部ローンセンター
廿日市経済センター	廿日市アグリセンター
佐伯経済センター	佐伯アグリセンター
大野経済センター	大野アグリセンター
JAグリーン大竹	大竹アグリセンター

※住所・電話番号に変更はありません。

期間限定 JA組合員ペアドックのご案内

健康管理活動の一環としてJA組合員の健康保持・増進のため、JA広島総合病院と連携し組合員向け特別料金で人間ドックをご案内しています。また、組合員の方と一緒に申し込みをいただいた方も、期間限定の組合員向け特別料金で受診していただけます。



夫婦・親子・兄弟姉妹・友達と人間ドックしませんか！

健診期間

令和5年4月5日(水)～5月31日(水)

料 金

JA組合員料金 33,000円(消費税込)

※組合員の方と一緒に申し込みをいただいた方も対象とします
通常料金38,500円(消費税込)

お申し込み方法

各支店の窓口にある「申し込み用紙」に記入して窓口へ

お申し込み締切

令和5年4月28日(金)

▶ペアドックについて詳しくは各支店窓口まで

問 最寄りの各JA支店または広島総合病院健康管理センターまで
JA広島総合病院 0829-36-3111(代) 13:00～16:00まで(土日祝は除く)



統括部総務課

JA女性部 部員募集

JA女性部は、食や農、くらしに関心のある女性が集まって活動している組織です。現在、一緒に活動する仲間を募集しています。廿日市市・大竹市にお住まいの方なら誰でも気軽に参加できます！

わたしたち、女性部活動を
楽しんでいます！



こんな活動をしています

- ・女性部講座
- ・手づくり
- ・地産地消
- ・環境保全
- ・教育支援
- ・健康管理

★フレッシュミズ

次世代を担う女性のグループです。

★加工部

加工クラブ(ゆずこしょうの製造・販売)
総菜部(よりん菜「ばあ～ばのキッチン」
で弁当や総菜を販売)



▲みそ造り



◀料理教室



▲寄せ植え教室



▲クッキングフェスタ

問 統括部総務課 (0829) 39-3232 廿日市市宮内4473-1