

地域の情報をお届け!

佐伯中央トピックス



暑い夏を吹き飛ばす夏祭り! JA産直ふれあい市場「よりん菜」 (廿日市市地御前)



8月5日(土)、JA産直ふれあい市場「よりん菜」で夏祭りが開催されました。

青壮年連盟のメンバーによる野菜の対面販売の他、輪投げ、スーパーボールすくい、ゲームコーナーも開かれ、ゲームの景品には同連盟の育てた野菜を配布しました。

また、女性部による管内の旬の野菜を使った餃子の試食会や、キッチンカーのスイーツ販売、ガラポン抽選会などが行なわれ、大勢の人でにぎわいました。

この取り組みはJA共済地域・農業活性化取組支援助成金を活用しています。



ドローンで効率的に水稲防除 (天竹市・廿日市市)



大竹市栗谷・松ヶ原と廿日市市永原では7月下旬から8月下旬にかけて、ドローンによる水稲防除を行ないました。

両地区併せて、46戸の水田約12.7haを防除しました。

防除作業の効率化、省力化、軽労化を目的に、JA全農ひろしまと(株)ハニービークスの協力により毎年行なっており、今年初めて永原地区も行ないました。

今後も地域を増やしていくことを考えています。



イチゴの空きハウスを利用してチンゲンサイを栽培! 大之木ファーム(廿日市市浅原)



廿日市市浅原でイチゴを栽培する大之木ファームは6月29日、農閑期の収益確保や設備の有効活用につなげる目的で、シーズンオフの空きハウスを利用して育てたチンゲンサイ約2800株を、同市の学校給食センターに初出荷しました。

同ファームは、冬場から春にかけてイチゴを高設栽培しています。

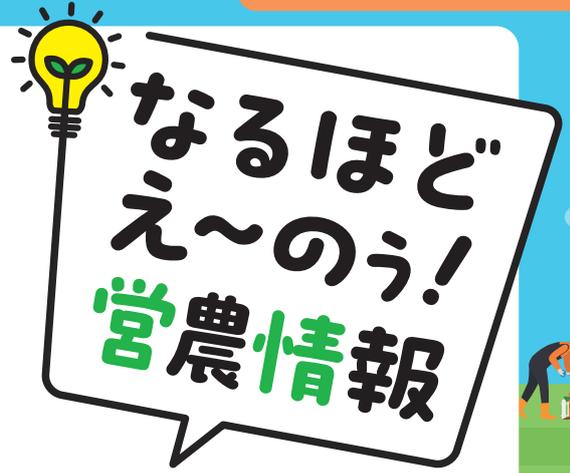
が、次の苗を定植するまでの間、ハウスに空きができることから、同ファームの正木啓介さん(27)が、チンゲンサイの栽培を始めました。

チンゲンサイは、40〜45日で収穫でき、イチゴ収穫後の土壌にそのまま植え付けて栽培できます。

1作目は、土壌に残った肥料だけで追肥は必要なく、水やりはイチゴ栽培用の点滴チューブを使って自動で行ないます。

正木さんは「空き設備や残った肥料を活用して作った野菜を地元の子どもたちに食べてもらうことで、SDGsにも貢献できます。今後も様々な取り組みを提案したいです」と話しました。





水 稲

収穫調整から もみすり作業まで

収穫時期の留意点

・落水時期

収穫作業を容易にするために早くから落水すると粒張りが悪く、未熟粒等が増加して品質低下の原因となります。出穂後約30日前後は完全落水をしないでください。ただし、圃場環境にもよりますので注意が必要です。

・収穫時期と時間帯

近年のような高温年では、積算温度による収穫時期の判断が難しいため、穂の様子をこまめに確認しましょう。

バインダー収穫の場合は、青味粉

率10%程度、コンバイン収穫の場合は青味粉率5%程度の時期に収穫します。「図1」
収穫適期を逃すと胴割粒や発芽粒等の発生原因となり、品質の低下に繋がることも、倒伏を助長します。
刈り取り作業は、露が完全に落ち、さらさらとした状態であることを確認してから行ないましょう。

【図1】 収穫時期の判断



乾燥作業の留意点

・生籾の放置

収穫した生籾を長時間放置してしまうと、籾の呼吸作用で発熱し、ヤケ米（発酵米）発生の原因となってしまうので注意してください。収穫後は、すぐに乾燥機に搬入し、乾燥を開始しましょう。ただし、次の場合には注意が必要です。

1. 雨、露で濡れた籾の場合

バーナーで点火しないで4〜5時間通風してから乾燥を行ないましょう。

2. 胴割粒等や倒伏した籾の場合

更なる胴割粒やムラ乾燥、過乾燥が発生しやすくなります。通常より5℃低い温度で、ゆっくり乾燥に切り替えて乾かしましょう。

3. もち米の場合

もち米は、すべての米がハゼるまで乾燥してしまうと過乾燥となるので、水分が15%になったら乾燥を停止しましょう。
ハゼとは、白色不透明な米になることを言います。

15%まで乾燥させた状態で4〜5日置くと全体の籾の水分が均一化し、すべての籾がハゼてきます。また、もち米は胴割れしやすいので、乾燥の速度を遅くしてゆっくり乾燥しましょう。

適正水分（14.5〜15%）に乾燥する

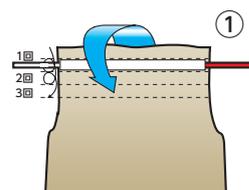
水分14.5〜15%で乾燥を終えたつもりが、いざ出荷するときに、過乾燥や水分過多になってしまうことがあります。

・余熱乾燥

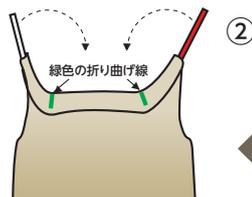
乾燥直後の籾は、籾殻が乾いており、玄米の水分が籾殻に移ることで乾燥します。（約0.5%）

出荷袋の結び方

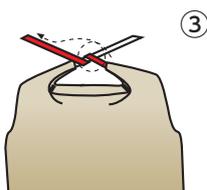
出荷用の米袋のひもには色は付いていません。
図では分かりやすくするために着色しています。



袋の中の空気を抜き、袋口を揃えて紙紐製バンドのところより裏面の方に3回正しく折り曲げる。



図のように両端から10cmの部分にある緑色の折り曲げ線から内側へ折り曲げる。



紙紐製バンドを真結びにするときは、根元の方で結ぶようにする。

・戻り現象
青未熟米が多く混入していると、青未熟米の水分が多いため、乾燥後にその水分が玄米へ移り、水分が戻ってしまいます。
適正水分に乾燥するためには、青未熟粒の混入率によって乾燥機を止める玄米水分を「表1」のように変えましょう。

[表1]

100粒中の青未熟粒	0～5粒	6～10粒	11粒以上
乾燥機を止める玄米水分率	16.0 ↓ 15.6%	15.5 ↓ 15.1%	14.5 ↓ 15.0%
乾燥機停止後の水分変化	乾く	ほとんど変わらない	戻る

籾摺り作業の留意点

・肌ずれ
乾燥直後は、玄米の表面が柔らかくなっているため、肌ずれの原因となります。乾燥後玄米の表面温度が下がってから籾摺りを行ないましょう。水分が多い場合も同様の症状が出ます。
・使用前の点検
コンバイン、乾燥機、籾摺り機等の機械は使用前に点検、試運転、清掃を必ず行なってください。

JA米として出荷される皆さまへ

■JA米について

JAグループでは安全・安心なお米を安定的に提供するために、一定の要件をみたしたお米を「JA米」として取り扱っています。「JA米」として出荷される場合は検査日までには必ず**水稻栽培管理記録**と**生産者自己点検チェックシート**を最寄りの経済センターへ提出してください。この2点が揃っていない場合は、検査を保留とさせていただきます。

《JA米の3つの要件》

- ①種子更新を毎年行なうこと。JAやその他の販売先での購入が可能ですが、必ず種子証明を保管しておいてください。育苗センター等で苗を購入された場合も納品書を保管しておいてください。なお、自家採取の種子で栽培された場合は一般米となります。
- ②JAなど、国で登録された検査機関で農産物検査を受けていること。
- ③水稻栽培管理記録、生産者自己点検チェックシートに記録をしていること。農薬や肥料の使用状況を水稻栽培管理記録に記入し、生産者自己点検チェックシートで確認していただいて、2枚ともご提出ください。

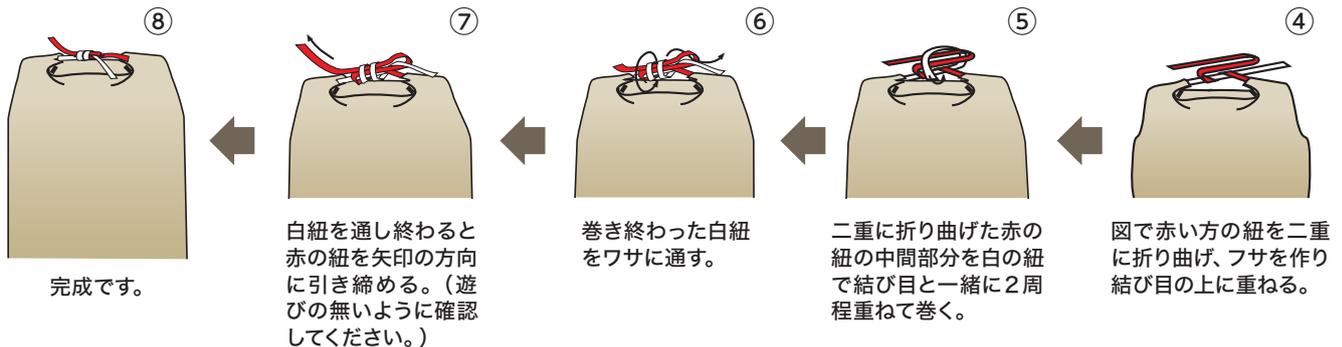
令和5年産米集荷予定表

令和5年産米の集荷及び検査日を次の通り予定していますので、農作業の計画をたてて早めに出荷してください。

日	付	検査場所	集荷地区
9月	7(木)	友田	佐伯
	14(木)	友田	佐伯
	19(火)	吉和	吉和
	25(月)	吉和	吉和
10月	26(火)	友田	佐伯
	2(月)	吉和	吉和
	5(木)	友田	佐伯
	10(火)	吉和	吉和
	12(木)	友田	全地区
11月	19(木)	吉和	吉和
	24(火)	友田	全地区
11月	9(木)	友田	全地区

出荷時の注意点

- ◇水稻栽培管理記録を記帳し必ず提出してください。
- ◇皆掛重量 30.5kg
- ◇水分調整14.5～15%に仕上げてください。過乾燥米（13%以下）には十分注意をしてください。



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

いちじく



大竹市で作られている特産のいちじくは「蓬菜柿」という種類で、発色が美しく甘みが強いのが特徴。8月中旬から10月頃まで、主に大竹アグリセンターで販売されます。

いちじくに含まれるペクチンなどの食物繊維は、腸内環境の改善やコレステロールの低下に役立ちます。



紹介してくれた方

(左) 浴 澄枝さん
(右) 池上 千恵美さん

レシピ1

いちじくと 生ハムのサラダ



■材料（4人分）

いちじく…………… 6個
ベビーリーフ
…… 2袋（40g/1袋）
生ハム
……… 80g（お好みで）
ミックスナッツ…… 20g
レモン汁…………… 少々
オリーブオイル…… 30g
ブラックペッパー… 少々

栄養価（1人あたり）

エネルギー：191kcal
塩 分：0.6g

■作り方

- いちじくの皮をむき、4等分に切る。
- ベビーリーフを皿にのせて、①と生ハムを盛る。
- ミックスナッツを刻み、上からかける。
- レモン汁とオリーブオイルを合わせてふりかけ、ブラックペッパーを上からかける。



ポイント

ミニトマトを飾り付けてもいざなりがきれいです。

レシピ2

冷やし豆腐と いちじくのごまダレ



■材料（4人分）

絹ごし豆腐…………… 300g
いちじく…………… 4個
レモン汁…………… 4g
しょうゆ… 大さじ1
すりごま… 大さじ3
だし汁…………… 大さじ2
青ゆず（飾り用）… 少々（お好みで）

栄養価（1人あたり）

エネルギー：120kcal
塩 分：0.6g

■作り方

- 豆腐をキッチンペーパーで包み、600Wで1分30秒加熱して水抜きをし、冷蔵庫で冷やす。いちじくの皮をむき、4等分に切る。
- ①を合わせる。
- 冷蔵庫から取り出した豆腐を食べやすい大きさに切る。
- 皿に豆腐、いちじくを盛り付け、②を上からかける。
- ゆずを6等分に切り、飾る。



ポイント

ごまダレといちじくがベストマッチ！さっぱりした一品です。

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