地域の情報をお届け!

佐伯中央トピックス

松本市長を表敬訪問
（廿日市市）

JAの三戸正宏組合長ら常勤役員4名は8月24日、廿日市市の市役所を訪れ、松本太郎市長に廿日市市産の大葉などを使った「夏ぎょうざ」を贈り、農業振興や地域の活性化などで意見を交換しました。

三戸組合長がJA管内の概況を説明。再生可能エネルギーの固定価格買取制度の認定を受けて改修した吉和発電所と所山発電所、JA産直ふれあい市場「よりん菜」などについて意見を交換しました。

▲意見を交換しました

松本市長は「これからもJAと連携し、地域農業を振興していきたい」と話されました。

「やさいの日」に合わせてイベントを開きました！
（よりん菜）

廿日市市は、8月31日を「やさいの日」とし、市民に野菜を食べることの大切さの普及や厚生労働省が推奨する1日の野菜摂取目標量350gの達成を目指し、簡単に野菜を食べる方法などをすすめています。食育を推進する廿日市ヘルスメイトボランティア協会は8月26日、廿日市市のJA産直ふれあい市場「よりん菜」で31日の「やさいの日」に合わせたイベントを開きました。夏野菜のオリジナルレシピを配布し、長ナスやミニトマトなど地元野菜を使った料理の試食会も行ないました。また、皮膚カロテノイド量から推定野菜摂取量が簡単に測定できる「ベジチェック」や、野菜摂取や減塩などの意識付けを図り、該当する回答にシールを貼り付けるアンケートもあわせて実施。たくさんの人で賑わいました。

この取り組みはJAひろしまとJA共済が共催し、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。

食べ方いろいろ！佐伯長ナスの料理教室を開きました
（JA産直ふれあい市場「よりん菜」）

JAは8月31日、廿日市市地御前のJA産直ふれあい市場「よりん菜」で佐伯長ナスの料理教室を開き、8人が参加しました。営農販売課職員が講師を務め、ナスのだし煮、ナスホイル蒸したたき風、ナスゼリーなど5品を調理しました。

また、佐伯長ナス生産者部会の阿部勝也部会長が、育て方やこだわりなどを説明。参加者と調理や試食も楽しみながら、佐伯長ナスの魅力をPRしました。

参加者は「いろいろな食べ方を知ることができてよかったです。自宅で佐伯長ナスの料理を楽しみたいです」と話しました。

阿部部会長は「消費者と生産者が交流する機会は少ないので、貴重な場に参加できてよかったです」と話しました。

▲佐伯長ナスを使った料理にチャレンジ！

▲阿部部会長が佐伯長ナスをPRしました！

各地で夏祭り！JAもお手伝いしました！
（廿日市市・大竹市）

数年ぶりに各地で夏祭りが再開され、JAからも支店職員が出店して祭りを盛り上げました！

各地区のお祭りに参加されたみなさま、ありがとうございました！

今後も各支店は地域のイベントに積極的に参加していきます。

▲大竹支店

▲吉和支店

▲平良支店

なるほどえ〜のう！営農情報

水稲

令和5年産米集荷始まる

9月7日より佐伯地区を皮切りに、令和5年産米の集荷及び検査が始まりました。

今年は6月～7月前半にかけて日照時間が少なく、生育や病気が心配されましたが梅雨明け以降天候が回復したことで、管内の水稲の生育はおおむね平年並みの生育とみられています。

毎年心配されるウンカとともに、近年多発し品質に大きな影響を与えるカメムシについてもしっかりと防除を行ないましょう。一部地域では、いもち病や紋枯れ病が見受けられるところもありますので、収穫を迎えるまで、しっかりと病害虫防除に努めてください。

刈取りの際には、先月号に掲載しております留意点に注意して作業しましょう。

また、今後の集荷・検査を円滑に行なうために、次の6つの点にご理解、ご協力をお願い致します。

なお、令和5年度米の買取価格は次頁の「表1」をご覧ください。

1. 出荷数量

1日の集荷及び検査数量には限りがあります。事前に最寄りの支店またはアグリセンターへ、出荷数量をご連絡ください。

2. 皆掛重量

皆掛重量は30・5kgです。

3. 水分調整・出荷調整

個人で水分調整や出荷調整をされる方は、水分は14・5～15・0％以下を目標に仕上げてください。ただし、13％以下の過乾燥米の発生に注意してください。また、調整につきましては、もみ・石等の異物混入、肌ずれに注意してください。

4. 出荷袋の結び方

袋口の折り曲げ回数が少なかったり、紙紐の結びが緩いと、運搬や積上げ時の玄米の流出原因となりますので、出荷前には再度確認してください。結び方は先月号をご参照ください。

5. その他

雨天等の事情により集荷予定日を変更する場合がありますので、ご了承ください。

吉和地区を除き、すべて佐伯アグリセンター（廿日市市友田）が検査場所となります。

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
10月	10(火)	吉和	吉和
	12(木)	友田	全地区
	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

◇水稲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％以下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。

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必ず**水稲栽培管理記録**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いております。

《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水稲栽培管理記録、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稲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。

水稲生産者のみなさまへ

令和５年10月１日より開始されるインボイス制度に対応し、「共同計算」を再導入します。

●インボイス制度の農協特例を活用するために「共同計算」を再導入し、流通コストの低減をはかります。

●「共同計算」では、出荷時には概算金を送金し、その後の販売状況により追加精算を実施します。

【表１】令和５年産米 概算金　（単位：円／30kg）

	種類		銘　柄	１等	２等	３等
ＪＡ米	うるち米	主要銘柄	コシヒカリ	6,220	6,070	5,570
ＪＡ米	うるち米	主要銘柄	ひとめぼれ	5,520	5,370	4,870
ＪＡ米	うるち米	主要銘柄	ヒノヒカリ	5,520	5,370	4,870
ＪＡ米	うるち米	主要銘柄	あきろまん	5,620	5,470	4,970
ＪＡ米	うるち米	その他品種	恋の予感	5,620	5,470	4,970
ＪＡ米	うるち米	その他品種	あきさかり	5,520	5,370	4,870
ＪＡ米	うるち米	その他品種	にこまる	5,320	5,170	4,670
ＪＡ米	うるち米	その他品種	その他	5,220	5,070	4,570
ＪＡ米	もち米		水もち	6,000	5,850	5,350

※一般米はJA米より150円安く設定してあります
※税込み価格

令和５年度農産物品評会

令和５年度の農産物品評会を下記の通り開催いたします。丹精こめて育てた野菜の出品をお待ちしています。
※出品規定および詳細は、各アグリセンターおよび各支店へ10月以降に設置いたします。

作目名	出品数	作目名	出品数	作目名	出品数
白菜	３株	大根	３本	ゆず	５個
キャベツ	２玉	カブ	３本	栗	10個
広島菜	２玉	西洋人参	３本	柿	５個
レタス	２玉	金時人参	３本	うるち玄米	200g
ブロッコリー	２玉	里芋	５個	モチ玄米	200g
カリフラワー	２玉				
葉ネギ	２束※			豆類	200g
白ネギ	３本				

※１束 100g

日　時　11月23日（木・祝）９：00〜13：00

会　場　ＪＡ産直ふれあい市場「よりん菜」
情報発信コーナー・調理室　廿日市市地御前1丁目22-30

申込締切　11月17日（金）

集荷日時　11月22日（水）８：30〜

出品物集荷場所		
廿日市地区	廿日市アグリセンター	☎0829-32-1200
大野地区	大野アグリセンター	☎0829-55-2224
佐伯地区	佐伯アグリセンター	☎0829-74-1612
吉和地区	吉和店	☎0829-77-2124
大竹地区	ＪＡグリーン大竹	☎0827-53-2312

※集荷場所まで持ち込みが困難な場合は、事前にお問い合せ、ご相談ください。

出品にあたっての注意点
・複数品目の出品は可能ですが、各作目一品限りとします。
・同一家族による出品はご遠慮ください。

賞について
組合長賞・金賞・銀賞・銅賞・努力賞を選びます。

お知らせ

マロンの里 秋祭り開催！

谷和神楽団の神楽舞 他
イベント盛りだくさん!!

日　時
令和5年11月5日(日)
10：00〜15：00

場　所
大竹市マロンの里
大竹市栗谷町大栗林 195-12

お知らせ

「秋の農作業安全月間」について

ＪＡグループでは令和５年９月１日〜10月31日までを「秋の農作業安全月間」とし、農作業事故防止を呼び掛けています。

稲刈りが始まり、コンバイン等の大型農業機械の使用機会が増える時期です。死亡事故や重大な怪我に繋がることも多いので、十分に注意して作業を行なってください。

特に、乗用型の農業機械で作業をする場合は、シートベルトやヘルメットの着用、一人で作業を行なわない等、安全対策を徹底していただきますようお願い致します。

また、使用前の点検も非常に重要です。故障や未整備の部分がないかきちんと確認しておきましょう。

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

ルバーブ
（廿日市吉和産）

「ルバーブ」は、シベリア南部原産のタデ科の多年草です。食物繊維・ビタミンCなどが豊富に含まれ、茎の部分が食用になります。標高が高く、涼しい気候を好むため、約20年前から吉和で栽培が始まりました。寒暖差で生まれる茎の鮮やかな赤色が、吉和産ルバーブの特徴の一つです。鮮やかな色を生かし、ジャムやソースなどに加工されています。

紹介してくれた方

（左から）益本　美子さん・鈴政　英子さん
宮本千鶴子さん・比良　峰子さん
兒玉　啓子さん

レシピ1　ルバーブのヨーグルトマフィン

■ 材料（5個程度）

ルバーブ	30g
バター	50g
砂糖	50g
卵	1個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
ヨーグルト（無糖）	70g

栄養価（1人あたり）
エネルギー：206kcal
塩　　分：0.2g

■ 作り方

❶ バター、卵は常温に戻す。薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく。
❷ ルバーブは1cm幅に切る。
❸ ボウルにバターを入れて、泡立て器で混ぜ、砂糖を2～3回に分けて入れ、よくすり混ぜる。

❹ 溶き卵を少しずつ加えて混ぜる。❶の薄力粉とヨーグルトを3回に分けて加え、ゴムベラで混ぜる。

❺ ❹を型に流し入れ、❷のルバーブを少量ずつのせ、170度のオーブンで20分程度焼く。竹串を刺して、生地がつかなければ完成。

レシピ2　ヨーグルトムースのルバーブジャム添え

ポイント
ヨーグルトムースを作る際に、ルバーブジャム30～50g程度を一緒にミキサーにかけても美味しく作れます！

■ 材料（ジャム約150g分）

ルバーブ	250g
砂糖	100g
レモン汁	大さじ1

■ 材料（4人分）

ヨーグルト（無糖）	200g
牛乳	80ml
粉ゼラチン	小さじ1
水	大さじ2
砂糖	大さじ2
レモン汁	小さじ1

栄養価（1人あたり）
エネルギー：80kcal
塩　　分：0.1g
（ジャム小さじ2杯程度添えたとき）

■ ルバーブジャムの作り方

❶ ルバーブは皮付きのまま2cm幅に切り、鍋に入れ、砂糖を入れて混ぜ合わせて、ラップをして1時間程置く。

❷ 水分がしみ出たら弱火にかけて木べらで混ぜながらひと煮立ちさせる。
❸ あくをとりながら、弱火で15～20分程度なめらかになるまで混ぜながら煮込む。

❹ レモン汁を入れて、よく混ぜ合わせ、火からおろして粗熱をとって完成。

■ ヨーグルトムースの作り方

❶ ヨーグルト、牛乳は常温に戻しておく。粉ゼラチンは水に振り入れ、ふやかしておく。
❷ ミキサーにヨーグルト、牛乳、砂糖、レモン汁を入れて、スイッチを入れてよく混ぜる。（ハンドミキサーでも可）
❸ ❶のふやかしたゼラチンをレンジで600Wで20秒加熱して溶かす。溶かしたゼラチンを❷に加えて混ぜる。型に流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。

❹ ❸のヨーグルトムースが固まったら、お好きな量のルバーブジャムを添えて完成。

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。

■レシピ等お問い合せ先：廿日市市健康福祉部健康福祉総務課　☎(0829) 20-1610