

佐伯中央トピックス



令和5年産米検査はじまる (佐伯アグリセンター (廿日市市友田))

佐伯中央地域本部は9月7日より佐伯アグリセンターで令和5年産米の集荷と検査を始めました。検査は吉和米倉庫でも行ない、11月9日まで続きます。初日は「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」約100袋を農産物検査員が検査し、等級を決めました。



▲検査をする農産物検査員

「かつた米を適正に検査していきます」と話しました。



給食の時間に佐伯長ナスの魅力伝えました! (阿品台西小学校)



▲児童と給食の時間を楽しむ阿部部会長

ナス嫌いの子どもたちに地元ナスを好きになってもらいたいと、JAひろしま佐伯長ナス生産者部会の阿部勝也部会長は9月7日、特別講師として給食の時間に廿日市市立阿品台西小学校を訪れました。献立は「佐伯長ナスのトマト



ナス嫌いの子どもたちに地元ナスを好きになってもらいたいと、JAひろしま佐伯長ナス生産者部会の阿部勝也部会長は9月7日、特別講師として給食の時間に廿日市市立阿品台西小学校を訪れました。献立は「佐伯長ナスのトマト

煮」です。阿部部会長は同校3年生の3クラス91人をまわり、佐伯長ナスの実物を見せながら、育て方や栽培で苦労していること、おいしさの秘密などを説明。また、一緒に給食を食べながら児童と交流を楽しみました。児童は「ナスは苦手だったけど、阿部さんの話を聞いて好きになった」「残さず食べたよ」と阿部部会長に話しかけ、完食した皿を得意そうに見せました。阿部部会長は「子どもたちがおいしく食べる姿を見て、とても励みになりました」と話しました。

イキイキ女性部

大内人形の絵付けに挑戦!!

(山口市、防府市、周南市)

JAひろしま女性部佐伯中央地区本部は9月20日、部員同士の絆を深めようと日帰り旅行を企画し、部員142人が山口県を訪れました。

大型バス4台を連ね、まず向かったのは山口市の「長州苑」です。伝統工芸の大内人形の絵付け体験をしました。仲間と楽しみながら絵付けに挑戦し、世界に一つだけの大内人形が完成!昼食は山口県の郷土料理が楽しめる懐石御膳です。おいしい料理に舌鼓を打ち、親睦を深めました。その後、防府市の防府天満宮を参拝。周南市の道の駅「ソレーネ周南」にも訪れ、買い物を楽しみました。

西本タツ子部長は「みなさんと交流を深めることができよかったです。これからも女性部のつながりを大切に、元気に活動していきたいです」と話しました。



なるほどえ~のう! 営農情報

水稲

来年に向けた圃場管理作業と良質米生産のための土づくり

ほとんどの圃場で刈り取りが終了し、ホッと一息つかれていることと思いますが、収穫作業終了後は作業機械の点検整備、圃場環境の整備を行ないましょう。

来年に向けた土づくりはとても大切です。この時期に土づくりをしっかりと行なうことが、来年の米の品質向上の力ぎです。

■作業機械の整備
作業機械は取り扱い説明書に従って点検整備を行ない、格納しましょう。

■圃場環境の整備
漏水・透水の悪い箇所等、覚えておくうちに修復を行ないましょう。畦畔の雑草や枯れ草は一部のカメ

ムシの越冬場所となるため、畦畔等の雑草や枯れ草も処理しましょう。

■土づくりは稲わらのすき込みから
稲刈り後の水田は、窒素やケイ酸など多くの養分を失った状態です。失われた地力は、一回の土づくりで向上するものではありません。まずは稲わらや堆肥などの有機物を土壌に補給し、それらの腐熟・分解を促進する資材を施用することで地力の回復を図るとともに、ガス湧きの軽減につなげましょう。

●土づくり肥料
・ミネラルG (10a/200kg)
稲刈り後、秋から春までに施用。ケイ酸、鉄などを補給し根の活力を高めます。

・シリカサポート (10a/60kg)
春に施用。ケイ酸、鉄などを補給する。従来の土づくり肥料と比べ、労力軽減につながります。
・カキテツ (10a/120kg)
稲刈り後から春までに施用。牡蠣殻が硫化水素を吸着し、ガスわきの軽減につながります。またケイ酸、鉄分の補給も行ないます。

●腐熟促進資材
・石灰窒素 (10a/20kg)
年内に稲わらの上に散布してすきこむ。稲わらの腐熟を促進し、代掻き後の有害ガスの発生を軽減します。



・アグリ革命 (10a/2kg)
秋から春までに散布してすき込む。
酵素の力で稲わらを分解。土壌環境(乾田・湿田)に影響されず10a当たり2kg(1袋)で効果を発揮します。

■深耕による作土層の改善
深耕すると根域が広くなり干害や湿害に強くなります。また、透水性が良くなるだけではなく、土壌の深部に集積している鉄やケイ酸などの養分が土に戻り、土が若返ります。年に2〜3cm位ずつ進め15〜18cmの作土を確保しましょう。

農業用資材の廃棄物を回収します 廃ビニール・肥料袋・農薬など

農業廃プラスチック類は、一般廃棄物に指定されており、農業者自らの責任で適正に処理することが義務づけられています。JAが農業者(排出者)に代わって回収業者・処理業者との委託契約、回収・処理費用の徴収、支払い及びマニフェスト(産業廃棄物管理票)の発行等の事務を代行して行ないます。
※当日は必ず【印鑑】をご持参ください。※シャチハタ不可
※回収処理費用は、実費をご負担いただきます。

回収日時	回収地区	回収場所
令和5年 11月21日(火) 9:00~11:30	吉和地区	吉和支店駐車場
令和5年 12月16日(土) 9:00~11:00	佐伯地区	友和支店横駐車場
	廿日市地区	廿日市アグリセンター前駐車場
	大野地区	大野アグリセンター前駐車場
	大竹地区	大竹アグリセンター前駐車場



回収する廃棄物

- ①農業用塩化ビニール②農業用ポリエチレンフィルム③肥料用ポリエチレン袋(肥料袋)④畔なみシート⑤育苗ポット・ポリ育苗箱⑥コンテナ・育苗トレイ等⑦その他農業用廃プラスチック類⑧農薬(粉・粒・液剤)⑨農薬の空き容器(ポリ容器・ビン・水和剤袋・紙袋に限る)

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

サツマイモ



保存方法

加熱後、輪切りやペーストにして冷蔵保存するのもおススメ。焼き芋は丸ごと冷凍できるよ



丸ごとの場合は新聞紙に包み常温で保存

低温に弱いので冷蔵庫はNG

紹介してくれた方

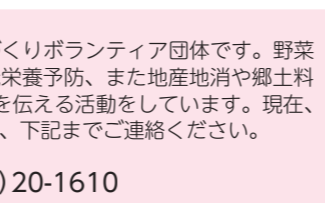
(左から) 梅田 啓子さん・岡田いづきさん
羽熊 恭子さん・浜井 輝美さん
井深眞佐子さん

レシピ サツマイモのシフォンケーキ



■作り方

- 1 小麦粉とホットケーキミックスをふるっておく。
- 2 卵を卵白と卵黄にわけてそれぞれをボウルにいれ、卵白はボウルごと冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 サツマイモは皮付きのまま1cm角に切り、レンジで2分加熱する。
- 4 卵黄に砂糖の分量の1/3を入れ、全体が白っぽくなるまでしっかり混ぜ、サラダ油、牛乳を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。
- 5 ①の小麦粉とホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 6 オープンを170度に予熱しておく。
- 7 ②の卵白に塩と残りの砂糖を2〜3回に分けて入れながら、ハンドミキサーでピンと角が立つまで泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。
- 8 ⑤に⑦のメレンゲ1/3を加え混ぜたら、残りのメレンゲを加え、すくいあげるように丁寧に混ぜる。
- 9 ③のサツマイモを入れ、ざっくり混ぜる。
- 10 型に流し入れ、竹串でぐるっと生地をまわし、表面を平らにしたら170度のオーブンで約30分焼く。
- 11 焼き上がったら型ごと逆さまにして、完全に冷ましてから型から外す。



これくらい

きれいに焼けました!

■材料 (5号型15cm)

- サツマイモ..... 100g
- 小麦粉..... 35g
- ホットケーキミックス..... 40g
- 卵..... 4個
- 砂糖..... 50g
- 塩..... 小さじ1/3
- サラダ油..... 大さじ2
- 牛乳..... 60cc

栄養価 (1人あたり1/6切れ)

エネルギー: 187kcal
塩 分: 0.6g

トッピングには

アイスクリームや生クリーム、チョコレート、粉砂糖、果物などトッピングにおすすめです!

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



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。

※出品規定および申込書は、各アグリセンター・資材店舗および各支店に設置しております。

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株	金時人参	3本	うるち玄米	200g
ブロッコリー	2玉	里芋	5個	もち玄米	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

※出品物の販売を14:00から行ないます

会場

JA産直ふれあい市場「よりん菜」

情報発信コーナー

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

地区	集荷場所	電話番号
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	大竹アグリセンター	☎0827-53-2312

※集荷場所まで持ち込みが困難な場合は、事前にお問い合わせ、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。

3年連続日記 令和6・7・8年版



**3年間の記録が
一目でわかる!!**

3年連続日記 10月1日発売
令和6・7・8年版
定価 **4,400円** (税込)

3年
タイプ



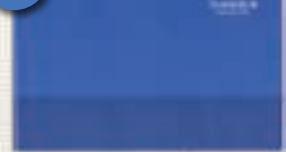
36ヵ月日記 縦
2024・2025・2026年版
10月1日発売

定価 **2,970円** (税込)

栽培記録ノート
(全3種)

10月1日発売
定価各 **1,100円** (税込)

3年
タイプ



36ヵ月日記 横
2024・2025・2026年版

10月1日発売

定価 **2,970円** (税込)



お申し込みはお早めに!

お問合せは各アグリセンター・支店まで