

実りの秋の

農協感謝祭



11月17日、廿日市市地御前のJA産直ふれあい市場「よりん菜」の駐車場で農協感謝祭を開催しました。曇りではありましたが、多くの来場者で賑わいました。

JA職員と青壮年連盟、女性部、JA関係者が、豚汁や焼きいも、うどん、ニジマスの塩焼きなどを販売。輪投げ・スーパーボールすくいなどのゲーム模擬店も開きました。

会場内では、昨年に続いてキーワードラリー「ここまるを探せ！」を実施。キーワードの正解者にはここまるオリジナルグッズをプレゼント！昨年よりも多くの参加者が楽しみました。

特別ゲストにここまる本人が登場！初めて見るここまるに子どもたちが抱きついたり、一緒に写真を撮りました。

同日、よりん菜向かいのJA広島総合病院では第12回オープンホスピタルが開かれ、両会場ともに大盛況でした。

たくさんの方々に足を運んでいただき、ありがとうございました！農産物品評会の結果はIIIページに掲載しています。

キッチンカー



みかん詰め放題



オープンホスピタル



女性部



青壮年連盟



ゲームコーナー



職員模擬店



ここまる大人気



農産物品評会





水稲

令和6年を振り返る

令和6年度の広島県の作況指数(11月19日中四国農政局発表)は101となりました。

5月の気温は寒暖の差が大きく育苗や田植え後の生育に影響が見られました。

6月は梅雨入りが6月20日と平年に比べ二週間ほど遅く、その影響で梅雨の期間も短くなりました。梅雨入り後はまとまった雨も降り、降水量自体は平年並みに落ち着きましたが、時期による降水量の差と気温の上昇で水管理や病気の発生等難しい状況が続きました。

梅雨明け以降、収穫期までは夏期(6月~8月)、秋期(9月~11月)いずれにおいても観測史上最も高い平均気温となるなど、記録的な暑さとなりました。

病害虫に関しては、一部地域でいもち病や紋枯れ病が散見されましたが、収量に影響するほどではありませんでした。

また今年はセジロウンカ、トビイロウンカの飛来量が多い傾向となり、被害が心配されましたが、管内では大きな影響はありませんでした。4年前管内でも大きな被害をもたらしたウンカですが、防除を徹底されていることや気象条件により、被害が少ない状況となりました。

一方で、問題となっているのが「イネカメムシ」です。このカメムシは、開花直後の穂を特に好み、斑点米となるだけでなく、不稔による大幅な減収も発生させる恐れがあります。穂が出始めると水田に侵入しますので、出穂期を中心に前後2回程度防除を行ないましょう。

今年も中生品種においてカメムシの被害が見られました。天候による出穂時期のずれや、雨で適期に農薬散布ができなかったことなどが原因として考えられます。

毎年さまざまな病害虫の被害がありますが、収量確保の為に来年もぜひ、しっかりと防除をしていただきたいと思います。

出荷米の品質については特に早生品種で良く、全体では一等米比率が82%程度となりました。

令和6年度農産物品評会 in よりん菜

農産物品評会は年に一度、生産者さんが丹精込めて作られた農産物や栽培技術の高さをたくさんの方に見ていただく貴重な機会です。今年は11月17日(日)、JA産直ふれあい市場「よりん菜」で開催いたしました。

今年もみなさんに130点もの出品数を頂きました。ありがとうございました。

営農指導員が厳正かつ公正な審査を行ない、最優秀賞1点、優秀賞2点、

令和6年度 農産物品評会入賞者

(敬称略)

賞	品目	地区	お名前
最優秀賞	イチゴ	浅原	株式会社大之木ファーム
優秀賞	キャベツ	宮内	山崎 満
優秀賞	白ネギ	大野	上田 亜希子
金賞	金時人参	友和	小島 晃 洋
	レモン	平良	寺田 節 美
	ブロッコリー	平良	佐伯 彌 生
	ショウガ	大野	上田 亜希子
	サトイモ	大竹	桜井 和 春
	ハウレンソウ	玖島	正木 彬
	サトイモ	友和	沖野 博 子
	玄米	友和	大石 孝 雄
	白ネギ	友和	大石 麗 子
	キャベツ	浅原	伊藤 典 子
銀賞	キャベツ	大竹	豊原 修 子
	人参	浅原	泉 捷 子
	ショウガ	平良	藤田 速 雄
	みかん	原	三宝 義 晴
	大根	原	石田 俊 夫
	ハクサイ	宮内	岩本 博 志
	玄米	大竹	中村 嗣 孝
	カブ	大竹	桜井 和 春
	ネギ	大竹	嶋岡 紀久美
	白ネギ	玖島	岩木 國 明
銅賞	大根	友和	川西 眞 次
	カブ	友和	川西 眞 次
	ハクサイ	浅原	伊藤 典 子
	小豆	平良	折本 善 政
	ブロッコリー	平良	藤田 速 雄
	サツマイモ	原	石田 俊 夫
	ネギ	地御前	北野 安 子
努力賞	ハクサイ	吉和	小田 次 恵
	ハクサイ	友和	小島 晃 洋
	ブロッコリー	玖島	森 美 津子
	モロッコ豆	友和	沖野 博 子
	馬鈴薯	友和	小島 晃 洋
	くり	平良	大島 博 之
	トウガラシ	平良	大島 博 之
	ピーマン	平良	美口 重 信
	ゆず	平良	美口 重 信
	レタス	原	石田 俊 夫
イチヨウイモ	宮内	山崎 満	
ラッカセイ	大竹	三上 武 志	

金賞5点、銀賞14点、銅賞9点、努力賞12点の計43点が入賞しました。主な品目の講評として、ハクサイは植付け時期、また9月以降日照りが続き結球が進みにくい状況だったにもかかわらず、しっかりと灌水などの管理をされたものと思います。

ダイコン、ニンジンについても播種期の高温の影響で発芽不良や生育の遅れがあったかと思いますが、長さ、太さなど優れたものが出品されま

令和6年産米品種別等級割合

令和6年12月10日現在 単位：袋

品 種	1等	2等	3等	規格外	総計
コシヒカリ	2,815	943	22	11	3,791
等級割合	74%	25%	1%	0%	
ひとめぼれ	3,964	420	0	5	4,389
等級割合	90%	10%	0%	0%	
あきろまん	171	184	159	27	541
等級割合	32%	34%	29%	5%	
ヒノヒカリ	105	106	62	104	377
等級割合	28%	28%	16%	28%	
あきさかり	58	43	40	0	141
等級割合	41%	30%	28%	0%	
ヒメノモチ	0	0	2		2
等級割合	0%	0%	100%	0%	
ココノエモチ	0	9	1	2	12
等級割合	0%	75%	8%	17%	
総 計	7,116	1,707	288	149	9,253
等級割合	77%	18%	3%	2%	

度不足が特に目立ちました。長期間の高温、病害虫の発生等、今年も非常に難しい年でした。年々難しくなる米作りですが、生産者のみなさまにより良い米を作っていただけようサポートさせていただきますので、何かございましたらお近くのアグリセンターへお気軽にご相談ください。

【対策】
①総合的な土づくりと基本技術の励行：有機物、土づくり資材の施用、深耕、稲の根域を広くする、細植(3~4本)、浅植(2~3cm)(太植、深植は過繁茂となり初期の分けつが停滞し、根の発生が遅延する)
②田面水、稲体の温度対策：かけ流し(できないところは早朝などの冷たい水を入れる)による田面水の温度低減、ケイ酸資材施用による稲体の温度上昇抑制(根の活性が高まり、蒸散が多くなるため葉の温度が高くなることを防ぐ)
③高温耐性品種の導入：高温にあっても玄米の品質や収量が低下しにくい品種の導入をJAとしても検討・試験していきます。



した。一方、シシトウやピーマンなどの夏野菜は、秋まで高温が続いたことで、サイズも大きく、品質も良いものが出品されました。

総じて夏の高温や降水量の少ない天候条件により、秋冬野菜の栽培に際して発芽不良、生育が進まない、そして害虫被害など問題が多かったのではないかと思います。そんな中、多数出品いただき、みなさまの栽培技術や工夫のご努力に敬意と感謝を申し上げます。

来年は更に多種の栽培に挑戦していただきます。野菜作りを楽しんでいただければと思います。また、受賞者の中にはJA産直ふれあい市場「よりん菜」へ出荷されている方もいらっしゃいます。お越しの際にはぜひ探してみてくださいね。



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

ほうれん草



紹介してくれた廿日市市ヘルスマイトボランティア協会の方々

保存方法

乾燥を防ぐため新聞紙などで包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ2〜3日を目安に使い切る

新聞紙は軽く湿らせておく

根を下にして立ておく方が日持ちする

食べ切れないときは、軽くゆでてから冷凍保存♪



(名前左から)
大門つね子さん
松浦久美子さん
山本真規子さん
村上 良枝さん

レシピ1

ほうれん草とにんじんの キッシュ風

■材料 (4人分)

ほうれん草…………… 120g
にんじん…………… 40g
マヨネーズ
…20g (大さじ1と1/3)
カレー粉
…… 0.7g (小さじ1/2)
卵100g (Mサイズ2個)
牛乳…………… 100ml
ピザ用チーズ…… 20g



栄養価 (1人分)

エネルギー：107kcal
塩 分：0.2g

■作り方

- ほうれん草は茹でて水にさらした後絞り、3cmに切る。(電子レンジ使用の場合は、ラップをかけ600W 約1分) にんじんは3cmの千切りにして小さじ1の水を振りかけ、ふんわりラップをして電子レンジ(600W)で40秒加熱する。
- ボウルにマヨネーズ・カレー粉・卵の順に入れしっかり混ぜ、牛乳・ピザ用チーズを入れ、①を加え軽く混ぜる。
- 耐熱の型にクッキングシートをしき、②を入れて160度に予熱したオーブンで約20分焼く。
- 焼けたら人数分に切り分ける。



▲型に入れたら具材をならしましょう



▲出来上がりを見て時間を追加してください

※フライパンや卵焼き器で手軽に焼いたり、ココット型やグラタン皿を使って焼いてもOK!
※写真は18cmのタルト型を使用しています。

レシピ2

ほうれん草のクレープ

■材料 (生地4枚分)

ほうれん草…………… 20g
牛乳…………… 150ml
薄力粉…………… 40g
バター…………… 10g
砂糖… 10g (大さじ1)
卵…………… 1個
サラダ油…………… 少量



栄養価 (生地：1枚分)

エネルギー：121kcal
塩 分：0.1g

■作り方

- ほうれん草は茹でてザク切りにして水気をしぼり(電子レンジ使用の場合はラップをかけ600W 約30秒)、牛乳(50ml)と一緒にミキサーにかけてピューレ状にしておく。
- 薄力粉はふるい、バターは室温に戻しておく。
- バター・砂糖・卵・①を順に入れてしっかり混ぜ、薄力粉を加えて更に混ぜ、牛乳(100ml)を少しずつ加えて溶きのばす。
- ラップをして冷蔵庫で30分休ませる。
- フライパンに油をうすくひいて中火にかける。温まったらいったん火からおろし、④の生地を玉じゃくし(1/2位)にとって流し入れたらフライパンを手早く動かして薄く全面に広げて中弱火で焼き、ひっくり返してさらに焼く。
- 好きな具材を生地で包む。



▲ダマがなくなるまで混ぜましょう



▲フライパンを傾けて生地を広げます



▲今回包んだ具材

※写真は、たっぷりの野菜とハム、チーズ、卵焼きを入れて、マヨネーズで味付けをした軽食にもぴったりのクレープと、りんごのコンポートと生クリーム、トマトを入れたスイーツ風のクレープになります♪

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。

廿日市ヘルスマイトボランティア協会では会員を募集しています!

みなさん一緒に参加しませんか?

■レシピ、廿日市ヘルスマイトボランティア協会のお問い合わせ先:廿日市市健康福祉部健康福祉総務課 ☎(0829)20-1610