



▲かわいいリースの出来上がり♡

参加者は「時間内に完成しなかったけど、家に帰ってクリスマスまでに仕上げ、家に飾りたいです」と話しました。

作り方は、ドーナツ型の発泡スチロールに、各々が持ち寄った端切れを小さく切って貼り付けていきます。参加者は隣の人と相談しながら和気あいあいと端切れを貼り付け、リボンやサンタクロースの人形なども飾り付けていき、色とりどりのきれいなリースを作っていました。

参加者は「時間内に完成しなかったけど、家に帰ってクリスマスまでに仕上げ、家に飾りたいです」と話しました。



華麗なリース作り教室 JA産直ふれあい市場「よりん菜」(廿日市市地御前)

JA産直ふれあい市場「よりん菜」で12月5日、クリスマスリース作りワークショップを開きました。

講師は、同市の公民館やエコセンターでワークショップを開いている小物づくりアドバイザー「Butter(ぶち)」の丘団地のふたりりの女性2人。参加者10人が、クリスマスにぴったりな「端切れで作るクリスマスリース作り」の作成に挑戦しました。



環境保全に配慮し適正処理 農業用廃プラ回収(廿日市・大野・佐伯・吉和・大竹地区)



▲職員が丁寧に計っていきます

農業用資材の廃棄物回収が11月26日に吉和地区、12月21日に4地区のAgriセンターで行なわれました。

ハウス用ビニール、ビニールマルチ、肥料袋、不要農薬などが持ち込まれました。

廃棄プラスチック類約2.3t、農薬・農薬の空き容器など約377kgが回収され、回収業者に渡されました。

農業用プラスチック類は産業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付けられています。毎年、JAは農業者に代わって事務代行を行なっています。



▲大好評のみかん詰め放題

12月23～30日、JA産直ふれあい市場「よりん菜」において、年末感謝ウィークが開催されました。

年末恒例のイベントとなった今回は、みかん、落花生の詰め放題や、女性部のぜんざいの他、お米の特売などを開催。

店内は、年末の買い出しで来店されたたくさんのお客様でいっぱいでした。

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。

令和6年もお世話になりました! 年末感謝ウィーク JA産直ふれあい市場「よりん菜」(廿日市市地御前)



JA青年の主張発表で思いを語る (徳島市)

12月12日徳島市で、中国・四国地区農協青壮年組織協議会主催の中国・四国地区JA青年大会が開かれました。

廿日市市玖島で農業を営む、青壮年連盟佐伯中央地区本部委員長の正木さんが、広島県代表として出場しました。

農業で地域を元気にしたい。農業は一人だけでなく横のつながりが重要である。若者が安心して農業ができるように可能性を広げ、地域を盛り上げる仲間を増やしたい!との思いを、中四国から集まった青壮年部員ら約280人を前に堂々と語りました。

惜しくも全国大会への出場はなりませんでしたが、「この大会を通じて知り合った仲間とのつながりを大切に、今後も農業の可能性を広げていきたい」と、話しました。



▲大勢の人を前に堂々と発表する正木さん



水稲

令和7年度 水稲栽培スタート

良質米生産の力ギは、豊かな土壌づくりにあります。土づくり肥料や有機物を施してしっかりと耕しておきましょう。

適度な深耕によって作土が深くなると、根が伸びる面積が広がり、養分吸収率が高くなります。また土壌の下のほうに眠っている地力窒素を發揮させる効果も期待できます。

栽培履歴の記帳に「稲作ごよみ」の活用を

近年、農産物をはじめとする食品の安全を守ることが非常に重要視されています。法律により、米や加工品

などについて生産から流通、販売までの各段階を通して取引や栽培などの情報を記録し、伝達することが義務付けられています。これにより、何か問題が生じたときには、流通経路や問題発生点を速やかに特定することができるとともに、消費者に産地情報を伝達することもできます。

米の栽培については特に、管理方法(使用した農薬・肥料の品名、回数など)をきちんと記録することが大切です。栽培履歴を適切に記帳することで生産方法が明確になり農産物の「安全」と「安心」を担保することができます。また栽培履歴の記帳は米に限ったことではなく、あらゆる農産物の出荷・販売において、産地としての信頼を得るために必要なものです。

米に関していえば、「稲作ごよみ」は、見えるところに掲示するなどし、農薬・肥料の使用時には必ず記入して、栽培管理にお役立てください。栽培履歴への記帳も、転記するだけでスムーズに行なえます。栽培履歴の記帳・提出はJA米の栽培要件のひとつです。

また、気候変動の影響により水稲の栽培環境は変化していますので、

「稲作ごよみ」を保存しておく、次年度以降の栽培管理にも役立ちます。「稲作ごよみ」は、順次生産者のみなさまへ配布いたしますので、是非ご活用ください。

肥料農薬の 予約注文は お早めに!



令和7年度産水稲用農薬及び春・夏野菜用肥料農薬の予約注文を2月から受け付けています。必要な方はお早めにご注文ください。
注文用紙は各アグリセンターにございますので、お問い合わせください。

【申込期限】

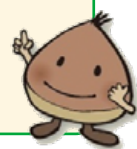
水稲・野菜ともに

令和7年
2月28日(金)

マロンの里 からのお知らせ

毎月第一土曜日
は、「土曜日」を開
催！野菜や鮮魚、
焼き菓子・加工品
などを販売します。

次回は令和7年3月1日
(土)10時を予定して
おります。みなさまの
ご来場ぜひお待ち
しております!

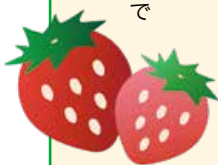


よりん菜 からのお知らせ

特産「はつかいちご」の季節
がやってきました。

栽培期間中の4月まで、
毎月15日は「イチゴの日」と
してよりん菜で、はつかいちご
を販売します!

※通常は甘日市ACCで
販売中です。



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

カブ



紹介してくれた方

(左から) 深井 和子さん
中田 由美子さん
木下 達子さん
山崎 京子さん
大場 晶穂さん



●料理のPOINT●

栄養豊富で胃腸に優しいカブ。
あったかスープで免疫力アップ!!

レシピ1

カブと手羽先のスープ煮



栄養価 (1人分)

エネルギー：201kcal
塩 分：2.3g

■材料 (4人分)

カブ…………… 小8個
鶏手羽先…………… 8本
人参…………… 60g
玉ネギ…………… 100g
カブの葉(刻んだもの)… 少々
塩…………… 小さじ1
酒…………… 大さじ1
しょうゆ…………… 小さじ1
水…………… 8カップ
A コショウ…………… 少々
固形スープの素…………… 1個

■作り方

- 1 鶏手羽先は関節の所から2つに切り、塩を全体に擦り込み、ポリ袋に入れてしばらくおく(できればひと晩)。
- 2 カブは皮付きのまま葉を少し残して切る。人参は乱切りにする。玉ネギはくし形に切る。これらを鍋に入れてAを加え、火にかける。
- 3 2が沸いたら1を加え、30～45分蓋をしてコトコト煮込む。
- 4 カブがやわらかく煮えたら、酒、しょうゆで味を整え、カブの葉を加えて火を止め、器に盛る。

【ポイント】カブを煮込むときは、皮付きのままのほうが煮くずれることも少なく、とろりとおいしく煮えます。骨付き肉と煮込むとスープがおいしくなります。豚のスペアリブでもOKです。

MEMO

カブは葉付きのままだと根の養分を吸ってしまうので葉を切り落とし、根と分けます。葉は細かく刻んで天日でカラカラに干し、ゴマやじゃこなどと混ぜてふりかけにすればおいしい常備菜に。



レシピ2

広島菜と炒り卵の混ぜご飯



■材料 (2人分)

広島菜漬け…………… 40g
卵…………… 1個
塩…………… 少々
サラダ油…………… 小さじ1
温かいご飯…………… 300g

栄養価 (1人分)

エネルギー：
312kcal
塩分：0.6g

■作り方

- 1 広島菜漬けは軽く水気を絞る。縦に切り込みを入れて幅5mmに切り、さらに粗みじん切りにする。
- 2 ボウルに卵を溶きほぐし、塩を混ぜる。フライパンに油を熱し、卵液を流し入れ、よく混ぜながら炒り卵を作る。
- 3 大きめのボウルにご飯を入れ、12を加えて混ぜる。手のひらで水を濡らして1/4量ずつ取り、丸いおにぎりにする。



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

イキイキ女性部

ゆずこししょうの瓶詰め JA佐伯中央女性部加工クラブ

11月下旬、JA佐伯中央女性部加工クラブは加工品「ゆずこししょう」の瓶詰め作業をしました。

ゆずこししょうは、廿日市産の青ゆずを一つひとつ丁寧に水洗いし、皮の青い部分だけピーラーで剥いてミキサーでかくはんし、加工クラブ自らが育てたトウガラシを混ぜ合わせ、約1年熟成させて完成です。

部屋中に香りが立ち込める中、部員が愛情込めて作ったゆずこししょうを丁寧に瓶詰めしていきました。

瓶詰めされた150本の「ゆずこししょう」は、順次よりん菜やマロンの里交流館で販売します。



▲みんな食べてみてね♪



▲一本ずつ丁寧に詰めていきます

すてきに完成 寄せ植え教室 5支部（宮内支部、別府支部、栗谷支部、浜支部、大野支部）

11月下旬から12月中旬にかけて、5支部で冬の寄せ植え教室が開かれ、合わせて78人が参加しました。

JA佐伯中央地域営農経済センターの営農指導員が講師を務め、葉ボタン、シクラメン、ビオラなど色とりどりの花で寄せ植えをしました。

各々が花の色、開花期間、育てやすさなど、見た目の華やかさや花の特性を生かした寄せ植えがあつという間に出来上がりしました。参加者が完成した寄せ植えを見せ合い、鑑賞して楽しみました。

参加者は「講師のアドバイスのおかげで、すてきな寄せ植えができました。家族で楽しみたいです」と話しました。



▲浜支部



▲大野支部



▲宮内支部



▲別府支部



▲栗谷支部