



▲包丁で広甘藍を収穫する児童
(両城小4年生)



▲大きくなったダイコンに笑顔の児童
(三坂地小3年生)



小学生が野菜の収穫、販売を体験 呉市立両城小4年生と三坂地小3年生

令和6年12月中旬、呉市立両城小学校4年生が呉市郷原町で伝統野菜「広甘藍」を、呉市立三坂地小学校3年生は広北学童農園でダイコンの収穫と販売を体験しました。
生産者やJA職員に手伝ってもらいながら収穫した野菜を手にした児童らは「大きくなっていてびっくり。早く食べたい」と笑顔で話しました。
また、収穫翌日には呉グリーンセンターで広甘藍を、呉アグリセンターではダイコンを販売し、盛況でした。



中晩柑トップバター 伊予柑選果はじまる



▲丁寧に選果する作業員

JAのくれ選果場で1月初旬、新春を告げる中晩柑のトップバターとして「宮内伊予柑」約1tを箱詰め、広島市中央卸売市場へ出荷しました。
伊予柑は鮮やかな紅色の外観、果皮を剥いたときに広がる独特の爽やかな香りと果汁滴るみずみずしい食味が特徴の中晩柑で、消費者に根強い人気があります。過去には甘夏・八朔・ネーブルと並び四晩柑の一角を担っていました。近年でははるみ等に品種転換してきた経緯で、数量は減少傾向となっています。
同JAくれ柑橘事務所の今田隆司所長は「秋以降の好天に恵まれ、糖度は平年以上、着色も良好な仕上がりととなっている。年明けを告げる宮内伊予柑をぜひ多くの消費者に味わっていただきたい」と話しました。



お正月を彩る 葉つき冬橙と葉つきみかん出荷

JAのくれ選果場で令和6年12月中旬、年末商材「葉つき冬橙」と「葉つきみかん」の荷造りが始まり、年末にかけて名古屋から関西、岡山、広島方面へ出荷しました。
選果作業員が大きなさや着色歩合、葉の状態を見ながら選別し、階級ごとに仕分け丁寧に箱詰めしました。
しめ縄や鏡餅などに使うことが多いですが、生食用として葉つき冬橙はポン酢やマーマレード、葉つきみかんはそのま



▲果実や葉の状態を見ながら選別する作業員

ま食べても美味しいと産地では楽しまれています。
同選果場の富田卓也場長は「正月のしめ縄や鏡餅などのお飾りに縁起物として利用してほしい。なじみ深い柑橘なので、いろいろ楽しんで使ってほしい」とPRしました。

なるほどえ〜のう！ 営農情報

落葉果樹

共通事項

▽せん定の見直し

ひと通りせん定が終わった園も、再度園内を巡回し、角度を変えて見ると、重なっている太枝や、側枝を見落としていることがあるので注意しましょう。また、枯れ枝や病害虫被害枝を除去したら同時にせん定枝や落葉した葉も集めて園外に持ち出しましょう。



また結実する枝を若い枝に更新していく必要があります。花芽の量も多くなりすぎないように調節しましょう。

▼挿し穂の採取および貯蔵
自家育苗する場合には、着色・果実肥大の良い健全な樹から穂木を採取します。

イチジク

せん定は、3月に入ると根の活動が始まるので、遅くとも2月中には必ず終わるようにしましょう。

▽園内の清掃

せん定枝葉・残果は、病害虫の発生源となりますので、園外に持ち出して処分しましょう。

▽苗の植え付け

植え付けする前に、園地の適地性を確認しましょう。

イチジクの根は、酸素要求量が高く、耐水性の弱い作物です。

また、乾燥にも弱いので、水源の確保が必要となります。

園地を選定する場合は、これらの事を考慮し植え付けを行ないましょう。

植栽間隔は、樹との間隔6m x 6mを標準にし、植え付け2週間前までに準備しましょう。

植穴の大きさは、直径1m、深さは30〜40cmで、そこへ完熟たい肥・石灰質資材・ヨウリンなどを投入し、土とよくかき混ぜておきます。人力でかき混ぜるには労力がかかりますので、管理機などを活用しましょう。

▽挿し穂の採取および貯蔵

自家育苗する場合には、着色・果実肥大の良い健全な樹から穂木を採取します。

一年生枝(昨年春に発芽した枝)で節間の短い充実した枝を選びましょう。挿し木の時期は3月中下旬ですので、

大切に貯蔵しましょう。

貯蔵方法は、ポリシートで包み温度変化の少ない冷暗所で貯蔵します。

くれぐれも挿し穂が乾燥しないように注意しましょう。

▽排水路の整備

水田跡に植栽している場合など、水はけの悪い園地は、溝切などを行ない、排水対策を行ないましょう。

カキ

せん定の見直しと同時に、粗皮削りを実施します。主幹部や太い枝の分岐部に、ヘタムシ・コスカシバ・カキノキマダワメイガなどが越冬しているため、粗皮削りが有効となります。芽が動き出してからは、樹体が衰弱するなどの悪影響を及ぼす可能性があるので、休眠中に作業を終えるようにしましょう。

モモ

せん定を見直す際には、主枝・亜主枝・側枝の配置に十分注意しましょう。モモの場合、特に重なり枝などで日照不足になると、新梢の生育が大変悪くなり、枝枯れやはげ上がりが増え、側枝の更新がやりにくくなり、日焼けが発生し枯れ込むことがあります。

スモモ

日陰ができると枯れ枝が増加しやすくなります。樹冠内部まで光が入るようにせん定

を行ないましょう。

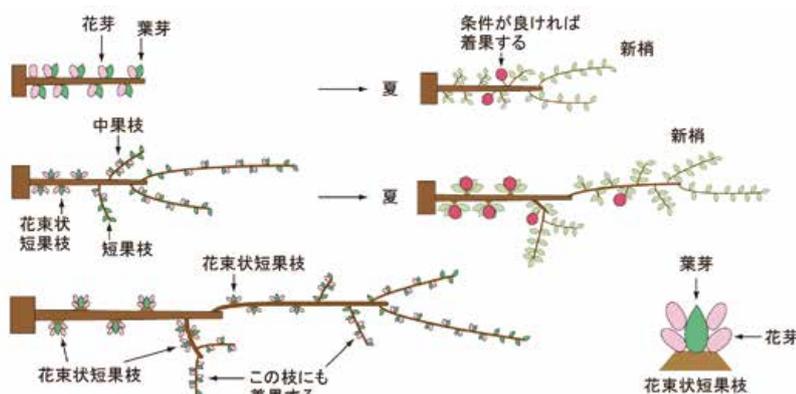


図 スモモの花芽形成と結実

MEMO

今月もせん定作業が中心となります。来月になると樹液の流動が始まり、発芽期を迎えます。せん定が遅れると貯蔵養分の浪費につながりますので、今月中にはせん定が終了するようにしましょう。

昨年の状況を思い出しながら作業性向上を優先にせん定を行ないましょう。

家庭菜園

2月は暦では春になりませんが、まだまだ寒さが厳しい季節です。野菜づくりにおいては引き続き秋冬野菜の栽培管理に加え、下旬になるとジャガイモの種イモを植える時期になります。2週間前には土づくりをして準備をしていきましょう。

ジャガイモの土づくり

暖地・温暖地では2月下旬から植え付け適期になるので、2週間前には畑を耕し準備しておきます。

通常は石灰を入れて土の酸度調整をしますが、ジャガイモは酸性(pH5.0〜6.0)の土を好むので、ジャガイモを育てる土には、よほど強い酸性土壌(pH5.0以下など)でない限り、石灰を入れることは極力避けましょう。石灰を多く施してしまいアルカリ性の土壌になると、芋の表面にかさぶた状の病斑ができる「そうか病」にかかりやすくなります。植え付けの一週間以上前までに1㎡あたり完熟堆肥2〜3kgと肥料(8-8-8の場合)100g程度を入れてよく耕しておきましょう。

※ジャガイモの生育には、肥料の三要素「窒素」「リン酸」「カリウム」の中で、窒素が多いと地上部の葉ばかりが成長してしまします。そのため窒素ほどほど、リン酸、カリウム多めの施肥が合っています。肥料成分の配合がジャガイモに適しているジャガイモ専用肥料の利用がおすすめです。

種イモの準備

・浴光催芽(育芽処理)

浴光催芽は種イモに6〜20℃で、20〜30日程度、日光あるいは散光を当てて3〜5mm程度のかたくて丈夫な芽を育てる作業です。ハウス内や戸外に新聞紙や段ボール、シートなどを広げて行ないます。催芽むらをなくすため、処理期間中は2、3回種イモの位置を変えます。処理中は昼間の温度を20℃以上に上げないように注意しましょう。

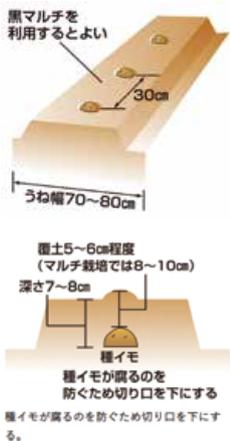
・種イモの切断

種イモは一片が60gずつになるように頂部から基部にかけて(縦に)切りまします。切り分けたイモは2〜3日風通しのよい日陰で乾かすか、草木灰などを切り口につけて、植え付け後の腐敗を予防します。

・種イモの植え付け

○ポイント

冷涼な気候を好むため、春作では晩霜害の恐れのない限り、できるだけ早く植えまします。浅植えの方が地上昇の影響が大きく出芽も早いです。乾燥畑では逆効果となります。一方深すぎると出芽の遅延を招きます。覆土は5〜6cmで、覆土後のうねは少し盛り上がる程度に、マルチ栽培では土寄せができません。そのため8〜10cmに覆土します。



種の保存について

買い求めた種が少しずつ余ってしまい、使い切れなくなったことはありませんか。余り種は上手に保存すれば、翌年に使うことができます。

〈種の寿命〉

種袋には有効期限が記されていますが、これを過ぎても発芽しないわけではありません。種の寿命は発芽能力がある期間で、野菜の種類によって寿命が異なります(表)。いずれにしても年とともに発芽率は低下し、実用上問題となる発芽勢(発芽の整一度)は低くなってしまう。

発芽能力は、採種後の日数が経過するにつれ低下しますが、寿命は貯蔵中の湿度と温度などの保存状態の影響を受けます。現在普及しているペレットやフィルムコートなどの加工種子は寿命低下が早いので有効期限内に使い切るのが原則です。

〈種の保存〉

温度が下がると寿命が延びますので、低いほど良いのですが、実用的には5度程度の冷蔵室内が適切です。冷蔵室は長期保存に適しています(図1)。また、湿度が低いほど種の寿命は長くなり、相対湿度30%程度が良いとされていますので、高湿度の野菜室は向いていません。実用的には、茶筒などの密閉容器に、乾燥剤と共に入れておきます。そして、これらの容器の合わせ目には粘着テープを貼ってしっかりと密閉しておきましょう(図2)。このような保存方法で、短命種のタマネギでも3〜4年は使うことができます。

表 野菜の種の寿命

寿命(目安)		野菜の種類
短命	1〜2年	ネギ、タマネギ、ニンジン、ミツバ、ラッカセイ、シソ、スイートコーン、エダマメ
やや短命	2〜3年	キャベツ、レタス、ゴボウ、ホウレンソウ、トウガラシ、エンドウ、インゲンマメ、ソラマメ
やや長命	3〜4年	ダイコン、カブ、ハクサイ、ツケナ、カボチャ、キュウリ
長命	4年以上	ナス、トマト、スイカ

図1 冷蔵庫内の温度



図2 種の保存方法



〈種の発芽を確認〉

種の発芽には水分、温度、光、酸素などの環境条件が影響します。良い種には発芽にかかる時間が短く、芽の伸びに勢いがある種です。

正式な発芽試験方法は野菜の種類ごとに決まっていますが、保存した種が使えるか心配なときは、簡易な発芽試験で確認することができます。イチゴパックなどの容器にキッチンペーパーを敷いて複数の種を置き、ひたひたになるよう水を加え、室内に置いておきます。数日後発芽してきた様子を観察し、その発芽率が半分以下なら使用はやめましょう。

ときめき 女性部通信

J A 役職員、青壮年連盟と意見交換

J A 女性部呉地区本部は令和6年12月初旬、J A 呉地域の農協会館で対話集会を開催し、女性部の支部長ら8人のほか、地域統括長や地域営農経済センター長、支店長、ふれあい係ら10人が出席。J A から佐伯隆弘代表理事専務、青壮年連盟の大須賀大委員長、立花隼人副委員長、田中智委員が初めて出席しました。

J A 事業概況や女性部活動、青壮年連盟の活動を報告し、今後のJ A 運営や組織活動などについて質問や意見を交わした後、昼食をとって交流を深めました。

同女性部の前田ミツ工部長は「部員が力を合わせ、女性部の活動の意味や魅力を伝え、組織を活性化させたい。今後は青壮年連盟とも協力してJ A をよりどころに地域貢献、地域活性化につながるよう取り組む」と話しました。



おせち料理講習会 開催

J A 女性部呉地区本部は、令和6年12月に4支部でおせち料理講習会を開き、67人が参加しました。また、職員向けにも講習会を開催し、16人が参加しました。

『家の光』12月号「おつまみおせち」レシピを参考にエビマヨ焼きや牛肉ロールエスカルゴバター風、菊花カブの中国風漬け物など5品。広島県家の光講師のレシピから豚肉の紅白蒸し、マシュマロを使った簡単杏仁豆腐風の苺ソースと、今回は和洋中様々な料理に挑戦しました。



▲鹿川支部



▲職員向け講習会

干支の押絵、お手玉を手作り 講習会開催

J A 女性部呉地区本部は希望の支部で講習会を開き、今年の干支「巳」をかたどった押絵とお手玉を作りました。

また、2支店で地域の方を対象に講習会を開き、大変好評でした。

干支の押絵作り



▲下島支部



▲広支部 広西グループ



▲昭和支店



▲波多見支部

干支のお手玉作り



▲深江支部



▲大古支部



▲天応店



▲大古支部