

もっと! みはらトピックス



「三原の美くすなす」販売好調 生産拡大に力

J Aひろしま三原なす部会は1月17日に三原市で、特産のブランドナス「三原の美くすなす」の出荷反省会を開きました。部会員や市場関係者、J A職員など13人が出席。2024年産の生産状況や出荷実績を報告し、次年度の生産計画や課題、技術対策などについて協議しました。

今年度は、部会内でこまめなかん水を徹底し、常態化する猛暑には追肥間隔を短く、回数を増やすことで収量の維持、増加に取り組みました。併せて、定植時の根張り促進効果が期待されるBS資材の効果検証を実施。夏場の高温少



▲出荷反省会に出席する部会員たち

雨を乗り越え、販売額は前年比132%と好成績を記録しました。次年度は、引き続き暑さ対策を踏まえた試験を行ない、自動かん水装置の導入を推進するなど省力化への取り組みを進める予定です。

2024年産大豆を検査



▲大豆を丁寧に検査する検査員

J A久井ライスセンターで1月17日、2024年産大豆の検査を

行ないました。検査では、検査員2人が1袋ずつ目視で大豆の色や形状、成熟度合、虫や病気による被害状況などを厳正に判別し、専用の機械を使って水分保有量を計測。生産者から持ち込まれた大豆「あきまる」455袋(1袋30kg)の等級を格付けしました。同センターの大美寛センター長は「夏場の高温少雨により大豆において厳しい栽培条件だったが、無事に収穫を迎えることができて良かった。収量は少ないが安定した出荷に努める」と話しました。

特産ジャガイモ「マルヨシ」秋作出荷



竹原市吉名町で1月14日、特産のジャガイモ「マルヨシ」の出荷が始まりました。主な品種は「デジマ」で、緻密で弾力があり甘味



▲丁寧に選別される特産のジャガイモ「マルヨシ」

のある果肉が特徴。同町のジャガイモ栽培は100年以上の歴史を持ち、管内では40戸が生産に取り組んでいます。今年度は定植後の高温少雨により発芽不良や腐敗が見られ、昨年に比べて出荷量は減少。高温対策として一部の圃場で定植を遅らせたものの、成長時期の気温の低下により肥大が抑制され、小玉となった場所もありました。竹原アグリセンターの大倉舜雨営農指導員は「生産者の栽培努力により品質は良好。竹原市吉名町ならではのジャガイモをぜひ味わってもらいたい」とPRしました。

しらぬひ 不知火上々の出来 高品質出荷へ



尾道市のJAせとだ選果場で2月5日、不知火の出荷が始まりました。今年度は、9〜11月の温暖な気候と適度な降雨により減酸と肥大が進み、高糖度で酸味とのバランスが良い仕上がり。管内の342戸が栽培し、3月下旬までに約500tの出荷を見込んでいます。

品質をそろえ、最もおいしい状態で消費者に届けられるよう出荷前には管内全園地の果汁を分析し、生産者に出荷時期を指示。目合わせ会では外観品位の基準を調整し、選別講習会で規格を周知するなど高品質出荷に向けて取り組みました。



▲2/5 初出荷



▲1/20 目合わせ会



▲1/8 496園地分の全筆果汁分析



水稲

育苗のポイント

●塩水選・種子消毒

塩水選は、未熟な籾や病害虫に侵された籾を取り除き、健全な種籾だけを選ぶ作業です。良質な籾は重いため沈みます。浮き上がった籾を取り除き、沈んだ籾を種子として使用しましょう。うるちともちで塩水の濃度が異なりますので、ご注意ください。

種子消毒は、初期の病害虫の発生を抑えます。希釈薬液を用意し、24時間浸けておきます。ネットを使用する場合、籾の詰め過ぎに注意しましょう。薬液中で上下にゆすって籾間の気泡を取り除きます。薬液は10℃以上とし、十分な量を用意しましょう。消毒後は水洗いせず、12時間以上陰干しを行ない、種もみに薬液を固着させましょう。

●浸種(水がし)・催芽(芽出し)

発芽には、水分と適度な温度が必要になります。水温は12℃で10日間、15℃で7日間とし、最初の2日間は水を換えないようにして、その後は1日1回ゆつくりと水を換えます。全ての籾がアメ色になったら催芽を行ないます。育苗器などを利用して、1mm程度に揃うようにしましょう。30℃で24時間が目安です。

6年産の種籾を使用される場合は、昨年の高温の影響により、種籾の休眠が深くなっている可能性があるため、注意して見てください。

●播種(種まき)

育苗箱に床土を入れ、水がしみ通るまで十分にかん水します。水が引いたら籾を均等に播きます。量が多いと籾の持ち上がりが多くなるので注意しましょう。覆土後、育苗器などで出芽させます。

●緑化・硬化

温度管理に気を付け、初期は強い光に当てないようにし、徐々に慣らしていきます。

苗丈が5〜6cmまで伸びたら日中風のない日は十分に光を当て、苗の充実を図りましょう。乾燥しているようであれば、午前中にかん水します。草丈12〜13cm、葉の枚数が2〜2.5葉で、軸が太く、根張りが良いのが理想的な稚苗の姿です。「恋の予感」は芽が出やすく、伸び

柑橘

やすいため、こまめに観察し、苗の管理には注意しましょう。

詳しくは、「2025年用稲作ごよみ」をご覧ください。

花の蕾もほころぶ季節となりました。先月号では、せん定の目的を3つにわけました。①骨格を整える②樹の大きさを決める③花と新梢の量を調節する。①と②は先月号の通りで今月は③です。

色々な枝がありますがこれは一番先端の枝のせん定です。簡単に言うと、この枝は一年前の春から夏に出た枝で今年花が咲く枝です。切る↓花が減る⇩切る⇩新梢が出る⇩という目的で間引くようにせん定します。特に花が多いと予測される樹は実施したいせん定法です。着花過多樹は、開花で多くの養分を使いその後急激に衰弱していきます。そういった樹は葉数が少なく、夏季には葉色が悪くなり、極小果などが生産されます。そして翌年は着花が無いという隔年結果のサイクルとなるのです。繰り返しになりますが今年温州みかんは豊作が予測されます。是非花が多い樹は図2、3のように花を減らすせん定を行ないましょう。図2

はこれ以上樹冠拡大したくない場合や樹勢が強い樹は基部から切ります。図3は樹冠拡大する場合や樹勢が弱い樹は切返して切ります。基本的には樹形が整う図2の方が良いと思われま。JAでは地区別でせん定講習会を行ないますので興味がある方はご参加ください。

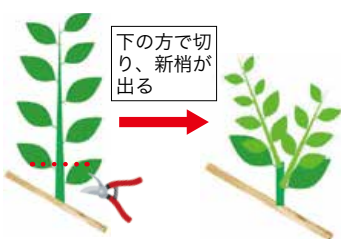


図3 花を減らすせん定②

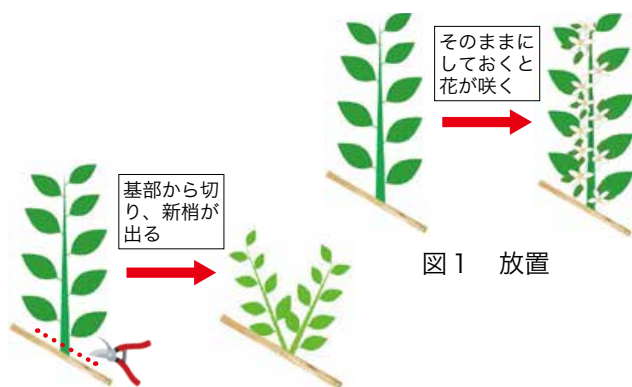


図2 花を減らすせん定①

図1 放置

落葉果樹

今月より気温の上昇とともに発芽や開花が始まります。栽培されている落葉果樹の生育状況を確認しながら、発芽前の防除や栽培管理を計画的に進めましょう。

越冬病害虫の防除

先月号を参考に、発芽前に越冬病害虫の防除のため石灰硫黄合剤等を散布します。モモの縮葉病の防除は、この発芽前防除が重要となります。



▲モモの縮葉病…主に葉に発期に葉が縮れ、葉の裏面に黒い斑点が現れる。発芽前か雨が多いと発生を助長する。

春草の除草とかん水

落葉果樹の多くは、地下部の根が地上部よりも先に動き始めます。春草が繁茂すると養水分の競合、地温上昇の妨げとなり、発芽の遅れにつながります。少しでも地温を高めるため除草します。また、樹液流動開始以降の土壌の乾燥は、養分吸収や根の活動低下を招き、発芽の遅れや不揃いなどの原因となります。乾燥

が続く場合はかん水します。

イチジクの挿し木について

イチジクは、挿し木で簡単に苗木が生産できます。3月上中旬が適期となり、せん定の際に健全な樹から穂木を採取し、図1のように挿し木します。挿し方は、畝立てした挿し床に、30cm間隔で芽が地際から少し出るよう、また上向きになるよう斜めに挿し込みます。また、挿し木する園地は、ネコブセンチュウや株枯病など病害虫被害のない園地を選んでください。

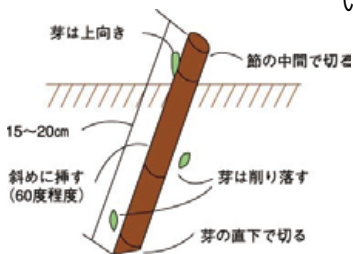


図1 イチジクの挿し木方法

モモの摘蕾について

モモは今月下旬頃より開花が始まります。蕾が丸く膨らんで赤みを帯びてきた頃に摘蕾しましょう。



▲開花前のモモの蕾…この時期に摘蕾しましょう。

びてきた頃に、枝の背中部分にある蕾を指でしごいて摘蕾してやると、摘果の手間が省け貯蔵養分の浪費を防ぎ、新梢の初期生育や果実肥大の促進につながります。

家庭菜園

暦の上では啓蟄を過ぎ、冬ごもりの虫たちも顔をのぞかせる季節になりました。日を追うごとに暖かくなってきましたが、体調には気をつけて作業を行ないましょう。

たまねぎの管理

3月になると暖かくなり、たまねぎの葉も伸長を開始します。葉が伸長を開始するとともに、潜伏していたバと病の菌も増殖を開始します。治療効果のある農薬を優先し、使用回数に注意をして防除を行ないましょう。4月・5月は感染期・発病期



RACコード M5/40



RACコード 11/7

になります。感染した株の抜き取りを含め、感染拡大を抑制しましょう。3月の追肥は春以降の生育を促進させますが、これ以降の追肥は腐敗や病気発生の原因になります。また、4月以降の肥大期に乾燥すると肥大が悪くなるので注意が必要です。土壌に染み込むようにしっかりと灌水をしましょう。



たまねぎの葉が8割程度倒れてきた頃が収穫時期となります。晴れた日が数日続く時に収穫しましょう。雨で収穫を遅らせると球が余分な水分を吸い貯蔵中に腐りやすくなる「水太り」の原因にもなります。収穫後はしっかりと乾燥させましょう。乾燥が足りないと切り口部分から乳液状の汁が出てカビで腐る原因となります。また、収穫前に貯蔵病害(灰色腐敗病)の対策としてベルコート水和剤を散布することで長期間保存ができるようになります。毎年、たまねぎを吊るして保管した際に腐って落ちてしまう場合は参考にしてください。



▶ Information お知らせ

もっと! みはらニュース!

1/21 もしもに備え 火災避難訓練

三原市のJAビルで職員を対象に火災避難訓練を行ないました。火災発生から火元確認、消防への通報や避難誘導など各担当が役割を確認しながら一連の流れを実施。訓練用消火器で初期消火訓練も行ない、消火器の使い方などを確認しました。



1/30-31 「せとだエコレモン」 商談会でPR!

せとだ柑橘事務所は、東京都港区で開催された「第19回JAグループ国産農畜産物商談会」に出展し、「せとだエコレモン」や柑橘加工品などをPRしました! マーマレードやジャム、ぼん酢などの人気商品を並べ、ハーブティーの試飲も実施。認知向上や販路拡大を目指し、多くの来場者にJAのブランドレモンの魅力を紹介しました。

自慢の農家レシピ

生産者紹介

三原市 木原地区
JAひろしま三原わけぎ部会 余頃 悦男 部長

会社員の傍ら実家のワケギ農家を手伝い、定年退職後2000年から本格的に栽培を始めました。ワケギの魅力を知ってもらい、多くの人に食べてもらいたいという思いで、明治時代から続く地域の特産を守ります。



ワケギとベーコンの炒め物

ワケギは辛みが少なく、甘みのある味わいと豊かな香りが特徴。炒め物や汁物など幅広い料理に活用できます!

材料 (4人分)

- ワケギ..... 2束
- ブロックベーコン..... 150g
- サラダ油..... 大さじ1
- 酒..... 大さじ1
- 白だし..... 大さじ1
- 塩コショウ..... 少々



ワケギの甘味とベーコンの塩気が相性抜群の一品です!

作り方

- ①ベーコンを細切りにする。
- ②ワケギを3センチ幅に切る。
- ③フライパンにサラダ油をひいて中火で熱し、ベーコンを入れて炒める。
- ④焼き色が付いたらワケギを加え、酒、白だし、塩コショウを入れて全体がなじんだら完成!

4月 お知らせカレンダー

※予定が変更する場合があります。ご了承ください。

【アグリセンターの休日】

三原 三原西 本郷 久井 鷺浦 せとだ 竹原

【営業時間】

8:30~17:00

【年金相談会 開催時間】

10:00~16:00

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
					三原							三原					年金相談会 竹原支店		三原							三原		三原	
					三原西							三原西							三原西							三原西		三原西	
					本郷							本郷							本郷							本郷		本郷	
					久井							久井							久井							久井		久井	
					鷺浦							鷺浦							鷺浦							鷺浦		せとだ	
					せとだ							せとだ							せとだ							せとだ		竹原	
					竹原							竹原							竹原							竹原			