



佐伯中央トピックス

はつかいち桜まつり開催 (廿日市市)

満開の桜が咲きほこる4月6日、廿日市市の昭北グラウンドで、「第34回はつかいち桜まつり」が開かれ、5万5千人の来場者が訪れました。

廿日市地区の支店長・センター長6人が出店する「新鮮農産物販売コーナー」では、『へら苺』のPRや野菜を販売してイベントを盛り上げました。JAのテントは今年も大盛況に終わりました。



▲約10種類の野菜が並びました

マロンの里春まつり開催 (マロンの里交流館)

大竹市栗谷町のマロンの里交流館は4月20日、「マロンの里春まつり」を開きました。

ステージイベントでは、小方学園による吹奏楽演奏やキッズダンス、神楽上

演などが行なわれ会場が満員になるほど賑わいました。

芝生広場で

は、うどんやピザ、スムージーなどを販売したほか大竹地区3支店、アグリセンター、営農経済センターの職員も出店し一緒にイベントを盛り上げました。



▲亀居城太鼓



▲大竹地区3支店はフランクフルトと焼き鳥を販売しました

おかげさまで5周年 (JA産直ふれあい市場)

JA産直ふれあい市場「よりん菜」は移転オープンから5年を迎え、4月12日、13日の2日間「周年祭」を開きました。

ガラポン抽選会、野菜・たまごの詰め放題のほかJA青壮年連盟の対面販売やJA女性部による特製からあげの販売、地元生産者のキッチンカーで会場を盛り上げ、多くの来場者が訪れました。

また、JA共済連広島の協賛で、両日先着300名にマリールールド、パセリなどの苗をプレゼントしました。



▲カップにたまごを詰めました



▲ガラポン抽選会

JA佐伯中央地域営農経済センターの小田真センター長は「今後も生産者と消費者の懸け橋となるよう店舗運営に力を入れていきたい」と話しました。

令和7年度 農業塾開講 (廿日市市宮内)

JA佐伯中央地域営農経済センターは4月25日、廿日市市の宮内支店で「農業塾」の開講式を開き、30人が入塾しました。

農業塾では1年間を通して営農指導員が、土づくりや栽培方法、産直出荷へ向けての講義のほか、玖島にある圃場で栽培の実習指導を行います。

昨年同市に移住した竹本茂正さんは「この土地に適した栽培方法を学びたいと思い入塾しました。農家になるために勉強していきたいです」と意気込みました。



▲開講式後、講義の様子



水 稲

イネの生育に応じた 水管理と防除

5月初旬の田植えから早い地域では約1ヶ月が過ぎ、生育は概ね順調のようです。沿岸部でも、6月中旬頃にはほぼ田植え作業も終わり一息つかれているものと思います。

6～7月にかけては、水稻の有効茎数を確保するための重要な時期です。水管理をしつかりと行ない必要茎数を確保しましょう。

また田植え後に植え継ぎ用の余った苗が、長期田んぼの隅に置かれていたりイモチ病をはじめとする病害虫の根源となりますので、早めに処分してください。

水管理

深水管理を続けていると土壤還元

6～8月 農薬危害防止運動月間

農薬を使用する機会が多くなる時期です。農薬による事故を防ぎ、安全な作物を作るため、次の安全防除チェックを参考に、農薬の適正使用を再度ご確認ください。

《農薬の適正使用の確認》

- ☐ 農薬のラベルは確認しましたか
 - ・登録番号 ・適用作物
 - ・使用量又は希釈倍数 ・使用時期
 - ・使用方法 ・総使用回数
- ☐ 農薬は計量器により正確に量りましたか
- ☐ 農薬に触れた手で収穫物を触っていませんか
- ☐ 水田での散布は、圃場外に流失しないようしましたか

《散布器具の確認》

- ☐ 希釈液を作る前に器具を点検しましたか
- ☐ ノズルは飛散減圧タイプですか
- ☐ 散布圧力・風量は適切に調整しましたか
- ☐ 器具使用後はすぐに洗浄しましたか

《立地条件・散布条件》

- ☐ 風は強くありませんか
- ☐ 散布する周辺に適用外作物や収穫間際の作物はありませんか
- ☐ 対象となる作物だけにかかるように作物の近くから散布しましたか

《自らの確認》

- ☐ 体調は万全ですか
- ☐ 防護衣は着用していますか
 - ・防護衣 ・農業用マスク
 - ・メガネ ・ゴム手袋 ・長靴
- ☐ 長時間の散布はしていませんか

《適正保管の確認》

- ☐ 鍵のかかる専用の保管庫に保管していますか
- ☐ 農薬は購入時に入った容器のまま保管されていますか
- ☐ 使用済みの空容器や残農薬は適正に処分していますか

《作業終了後の確認》

- ☐ 栽培管理日誌等への記帳は済まされましたか
- ☐ 飲酒を控えて早めに休みましょう



赤枯れ症

赤枯れとは、本田に稲を植え付けてから現れる症状で、毎年数件のお問い合わせをいただきます。

下葉の先から赤褐色の細かい斑点ができ、離れてみると葉先が赤く見えることがあります。病原菌による

が進み、土中の酸素が失われ、有害なガスが発生するなどして、根の機能が低下し健全な生育が妨げられます。間断かんがいを行ない、土中へ酸素を供給することで根の発育を促し、太さの揃った茎を確保できるようにしましょう。目標とする茎数を確保した後は、過剰生育を避けるために「中干し」を行ないます。

ものではなく伝染はしません。

気温の上昇により、未熟有機物が分解される過程で施用した肥料が消費され、一時的な窒素不足で葉色が淡くなったり、有機物の分解によって発生するガスで根が傷んだときに赤枯れ症が発生します。

窒素不足やガスの発生により、葉の赤枯れ以外に生育の遅れで茎数が少なくなり、収量の減少につながる場合もあります。

赤枯れ症の根本的な対策としては田面を軽く干すなどして土壌中のガスを抜いてやりましょう。

また塩化カリ肥料等は根の健全な生育のために効果がありますので、部分的に施用されるとよいでしょう。



近年は初夏から猛暑が続く傾向にあり、農作業中の熱中症等には十分気を付けてください。
なお、ご不明な点がありましたら、最寄りのアグリセンター・営農指導員へお問い合わせください。

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。

料理のポイント

小松菜はあくが少ないので下処理いらず。油との相性がよく、炒めることで脂溶性ビタミンの吸収力もアップ。梅とトマトでサッパリ、暑くなるこれからにピッタリな一品です。

今月の食材



小松菜



レシピ

小松菜と豚肉の サッパリそうめん

栄養価(1人分) エネルギー:312kcal 塩分:2.3g

材料 (4人分)

そうめん	200g (4束)
豚こま切れ	140g
小松菜	140g (2/3束)
ごま油	大さじ2
塩	少々
ミニトマト	100g (10個)
トマト	100g (1/2個)
梅干し	20g (1個)
めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ4

作り方

- 小松菜は1cm幅、豚肉は2cm幅にカットし、ごま油で炒める。塩で軽く下味をつける。
- ミニトマトは1/4、トマトはさいの目切りにカット、梅は種を取って細かく刻み、めんつゆとあえてタレをつくる。
- ゆでたそうめんに炒めた①のをせ、②のタレをかけて完成。



紹介してくれた 『吉和ヘルスメイトグループ』の方々

(後列左から) 鈴政 英子さん 宮本 千鶴子さん 比良 峰子さん
(前列左から) 平山 紀恵さん 益本 美子さん 木村 律子さん

食生活改善推進員(ヘルスメイト)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。

「吉和ヘルスメイトグループ」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? ご希望の方は【吉和支所 市民福祉係 TEL: 0829-77-2113】

■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

廿日市市食生活改善推進員のHPはコチラ



廿日市食推

©ここまる

イキイキ女性部



▲あいさつをする長尾部長



▲拍手にて決議しました

気持ち新たに 令和7年度活動スタート

JA女性部佐伯中央地区本部は4月16日、廿日市市の宮内支店で総代会を開き、総代や関係者ら55人が出席しました。

令和7年度は「JAを拠りどころとして、「助け合い♡」、「学びあい♡」、「育てあい♡」を活動重点テーマとして掲げ、仲間やかかわりを持つ人々に「あい♡」をもって接し、絆を深めていきます。JA事業や組織活動、支店協同活動へ参加・参画し、一人一人が「できること」を積極的に実践することを申し合わせました。

長尾部長は「女性部の果たす役割はますます重要で、農業と食文化を守り、次世代へとつなげていくことが求められています。地域とのつながりを深め、地産地消や食育活動を推進していきましょう」と話しました。

5月から7支部で女性講座が開講し、寄せ植えや手芸教室など各支部で様々な活動をしていきます。



▲議長を務めた藤井さん

瀬戸内の風と太陽の光をいっぱい浴びて育ちました。

JAグループ広島 地産地消 協同の力で実果をつむぐ

組合員の皆様へ

愛飲運動

あい いん うん どう

2025

JAグループ広島 広島県産 柑橘果汁入り

期間：2025年4月1日(火)～9月30日(火)

1 柑橘果汁入り(瓶)バラエティセット みかんストレート 果汁100% 1L瓶 3種×各2本 知らん 果汁50% 不知火 果汁50% 3種類の味をお楽しみください。 3,840円	2 みかんストレート 1L瓶×6本 果汁100% 広島県産のみかんを使用したストレート果汁100%ジュース 4,320円	3 リニューアル 柑橘ストレートミックス 1L瓶×4本 果汁100% 広島県産のうんしゅうみかん、清美、いよかん、ネーブルオレンジ、なつみかん、南津海の6種類をミックス 4,120円
4 薬塩はっさく水 (清涼飲料水) 500mlペット×24本 果汁1% ハッサクピールエキス(配合) 広島県産のはっさくと海人の薬塩を使用 3,600円	5 薬塩レモン水 (清涼飲料水) 500mlペット×24本 果汁1% レモンピールエキス(配合) 広島県産のレモンと海人の薬塩を使用 3,600円	6 柑橘ミックス 280mlペット×24本 果汁10%未満 不知火、ネーブルオレンジ、はるみの3種類をミックス 3,540円
7 缶詰合せ セット 190g缶 3種×8本 みもつみくす果汁10%未満 みかんつみくす果汁20% 砂すドリンク果汁10%未満 広島県産の果汁を使用した3種類の缶詰合せです。 3,280円	8 レモン スカッシュ 190ml×24本 果汁1% 広島県産のレモンを使用した炭酸飲料 3,240円	9 フルーツゼリー デコポン 180gパウチ×6袋 糖実分35% つぶつぶ果肉入り 広島県産のデコポンを使用した飲むゼリー 1,740円
10 フルーツゼリー はっさく 180gパウチ×6袋 糖実分35% つぶつぶ果肉入り 広島県産のはっさくを使用した飲むゼリー 1,740円		

お問い合わせ・ご注文は、各アグリセンター・支店の窓口まで