

栽培から販売までの流れ学ぶ
(廿日市市峠)

廿日市市の三田農園は7月2日、同市にある「つきのひかり国際こども園」の園児23人の見学を受け入れました。園児らは小松菜が育つ様子



▲小松菜を量る園児



▲説明をする三田さん

を学んだ後、事前に自分たちがイラストを描いた袋に袋詰め体験を行いました。

同農園の三田栄造さんは「スーパーに並ぶ野菜は県外産のものも多いが、地元でも活躍する農家がたくさんいます。農業を身近に感じてほしいです」と話しました。

見山信明園長は「自分で描いた袋で袋詰めができ、子どもたちもより一層思い入れが強くなったと感じます。貴重な体験でした。自宅で体験したことを話し家族との会話も広がれば嬉しいです」と話しました。

後期管理に向けた対策を
(大竹市)

JA大竹アグリセンターは7月24日、大竹市の2会場で水稻勉強会を開きました。JA全農ひろしまの西田真悟さんを講師に迎え、参加者31人が今後の管理や病害虫対策、土づくりについて学びました。

近年発生数が増加しているカメムシ類について、手作り模型を使い対策と注意喚起を行ない、収量の増加や品質の向上に向け、高温対策など次年産に向けた土づくりの大切さを伝えました。

同センターの岡本尚登さんは「順調に生育していると感じます。適正な管理で収量と品質の向上に努めてほしいです」と話しました。



▲講習を受ける参加者

助け合い活動 歌で元気に
(廿日市市宮内)

JAひろしま助け合い組織コスモス会は7月15日、廿日市市のJA宮内支店で第27回通常総会を開き、会員20人が出席しました。2025年度の活動計画など4議案を承認しました。

総会後は、お寺などで歌声サロンを主宰する森藤みこさんを講師に招き、「歌声サロンの効果等について」と題し研修会を行ない、「見上げてごらん夜の星を」など7曲を会員と歌いました。森藤さんは「楽しいエネルギーは伝わるので楽しむことが大切です。歌う楽しさを広げてもらえれば嬉しいです」と話しました。

同会は各地域に向いて手芸や体操などを行なっています。会員らは「声を出すことで元気になります。これを機に活動に取り入れたいです」と意気込みました。



▲森藤さんの指導のもと歌う会員ら

「佐伯長ナス」をPR
(JR広島駅)

JAひろしま佐伯長ナス生産者部



▲佐伯長ナスについて説明する生産者

会は7月18日、広島市のJR広島駅で開かれた「みのりみのるマルシェ」で、出荷が本格化する特産「佐伯長ナス」をPRしました。同部会員とJA佐伯アグリセンターの職員ら4人が「佐伯長ナス」の特徴やオスメレシビなどを説明し110本を販売。先着30名に、ハウス食品とJA全農ひろしまらが開発した広島県産のナスなどを材料に使うカレーレシビと「バーモントカレー」のカレーをプレゼントしました。

JA佐伯アグリセンターの山田輝明係長は「大きさを驚かす興味をもってもらえました。部会員のみなさんがそれぞれ直伝の食べ方などを説明し、多くの方に魅力を伝える機会となりました。今後もPRし続けていきたいです」と話しました。



水 稲

収穫時期から 籾摺り作業まで

収穫時期の留意点

・落水時期

収穫作業を容易にするために早くから落水すると粒張りが悪く、未熟粒等が増加して品質低下の原因となります。出穂後約30日前後は完全落水をしないでください。ただし、圃場環境にもよりますので注意が必要です。

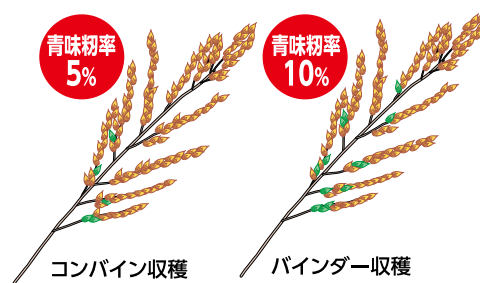
・収穫時期と時間帯

近年の高温年では、積算温度による収穫時期の判断が難しいため、穂の様子をこまめに確認しましょう。

バインダー収穫の場合は、青味籾率10%程度、コンバイン収穫の場合は青味籾率5%程度の時期に

収穫します。収穫適期を逃すと胴割粒や発芽粒等の発生原因となり品質の低下に繋がるとともに、倒伏を助長します。
刈り取り作業は、露が完全に落ち、さらさらとした状態であることを確認してから行ないましょう。

収穫時期の判断



乾燥作業の留意点

・生籾の放置

収穫した生籾を長時間放置してしまうと籾の呼吸作用で発熱し、ヤケ米（発酵米）発生の原因となってしまうので注意してください。収穫後はすぐに乾燥機に搬入し、乾燥を開始しましょう。ただし、次の場合には注意が必要になります。

1. 雨、露で濡れた籾の場合

バーナーで点火しないで4〜5時間通風してから乾燥を行ないま

しょう。

2. 胴割粒等や倒伏した籾の場合

更なる胴割粒やムラ乾燥、過乾燥が発生しやすくなります。通常より5℃低い温度でゆっくり乾燥に切り替え、乾かしましょう。

3. もち米の場合

もち米は、すべての米がハゼるまで乾燥してしまうと過乾燥となるので、水分が15%になったら乾燥を停止しましょう。
ハゼとは、白色不透明な米になることを言います。

15%まで乾燥させた状態で4〜5日置くと全体の籾の水分が均一化し、すべての籾がハゼてきます。また、もち米は胴割れしやすいので、乾燥の速度を遅くしてゆっくり乾燥しましょう。

適正水分(14.5〜15%)に乾燥する

水分14.5〜15%で乾燥を終えたつもりが、いざ出荷するときに、過乾燥や水分過多になってしまうことがあります。

・余熱乾燥

乾燥直後の籾は、籾殻がしっかりと乾いており、玄米の水分が籾殻に移ることで乾燥します。(約0.5%)

・戻り現象

青未熟米が多く混入していると、青未熟米の水分が多いため、乾燥後にその水分が玄米へ移り、水分が戻ってしまいます。

適正水分に乾燥するためには、青未熟粒の混入率によって乾燥機を止める玄米水分を「表1」のように変えましょう。

[表1]

100粒中の 青未熟粒	0～ 5粒	6～ 10粒	11粒 以上
乾燥機を 止める 玄米水分率	15.6 ～ 16.0%	15.1 ～ 15.5%	14.5 ～ 15.0%
乾燥機 停止後の 水分変化	乾く	ほとんど 変わらない	戻る

籾摺り作業の留意点

・肌ずれ

乾燥直後は、玄米の表面が柔らかくなっているため、肌ずれの原因となります。乾燥後玄米の表面温度が下がってから籾摺りを行ないましょう。

水分が多い場合も同様の症状が出ます。

・使用前の点検

コンバイン、乾燥機、籾摺り機等の機械は使用前に点検、試運転、清掃を必ず行なってください。

産米集荷予定表

令和7年産米の集荷および検査日を次の通り予定しています。農作業の計画をたてて、早めの出荷をお願いします。

日	付	検査場所	集荷地区
9月	5(金)	友 田	佐 伯
	11(木)	友 田	佐 伯
	18(木)	友 田	佐 伯
	24(水)	吉 和	吉 和
	25(木)	友 田	佐 伯
10月	1(水)	吉 和	吉 和
	2(木)	友 田	佐 伯
	8(水)	吉 和	吉 和
	9(木)	友 田	全 地 区
	15(水)	吉 和	吉 和
	16(木)	友 田	全 地 区
	24(金)	友 田	全 地 区
11月	12(水)	友 田	全 地 区

※追加検査希望が多ければ、予備日として、12月実施予定

出荷時の注意点

- ◇水稻栽培管理記録を記帳し必ず提出してください。
- ◇皆掛重量 30.5kg
- ◇水分調整14.5～15%に仕上げてください。過乾燥米（13%以下）には十分注意をしてください。

JA米として出荷されるみなさまへ

■JA米について

JAグループでは安全・安心なお米を安定的に提供するために、一定の要件をみたしたお米を「JA米」として取り扱っています。「JA米」として出荷される場合は検査日までに必ず**水稻栽培管理記録**と**生産者自己点検チェックシート**を最寄りのアグリセンターへ提出してください。この2点が揃っていない場合は、検査を保留とさせていただきます。

《JA米の3つの要件》

- ①種子更新を毎年行なうこと。JAやその他の販売先での購入が可能です。必ず種子証明を保管しておいてください。育苗センター等で苗を購入された場合も納品書を保管しておいてください。なお、自家採取の種子で栽培された場合は一般米となります。
- ②JAなど、国で登録された検査機関で農産物検査を受けていること。
- ③水稻栽培管理記録、生産者自己点検チェックシートに記録をしていること。農薬や肥料の使用状況を水稻栽培管理記録に記入し、生産者自己点検チェックシートで確認していただいて、2枚ともご提出ください。

令和8年産米土づくり肥料の
予約申し込みについて

令和8年産米土づくり肥料の予約受け付けを開始いたします。ご入用の方は各アグリセンターへお申し込みください。

申込期日 **令和7年9月26日(金)まで**



令和7年産米の当初概算金単価が決定しましたのでお知らせします。
水稻生産者のみなさまにおかれましては、1袋でも多く出荷いただきますよう是非
ご検討のほどお願いいたします。

令和7年産米概算金

(単位：円/30kg)

JA米	種類	銘柄	1等	2等	3等
	うるち米	コシヒカリ	13,000	12,850	12,350
		あきろまん 恋の予感	12,500	12,350	11,850
		ひとめぼれ ヒノヒカリ あきさかり	12,300	12,150	11,650
		その他	10,500	10,350	9,850
	もち米	水もち	13,000	12,850	12,350

※上記価格はJA米基準であり、一般米は150円/30kg減算した価格となります。
※上記は当初価格であり相場環境などが変動した場合、概算金を柔軟に改定します。
※改定した概算金と当初概算金に生じた差額は12月末までにまとめて精算します。

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。



料理のポイント

旬のズッキーニをたっぷり使ったレシピ。ほのかに甘く、クセがない独特の歯ごたえが人気です。1本丸ごと使ったミートグラタンは見た目にインパクトがあり、満足感のある一品です。冷製ポタージュは、残暑が続く日々でも食べやすい一品です。

今月の食材



ズッキーニ

レシピ1 ズッキーニの ミートグラタン

栄養価(1人分) エネルギー:199kcal 塩分:1.7g



材料 (4人分)

ズッキーニ(大きめ) … 4本
ピザ用チーズ … 80g
【ミートソース】
合いびき肉 … 80g
タマネギ … 1/2個
ニンジン … 1/2本
サラダ油 … 小さじ2
ニンニクチューブ … 小さじ1
ケチャップ … 大さじ4
★ お好みソース … 大さじ2
コンソメ … 小さじ1/2
こしょう … 少々
パセリ(粉) … お好みで

作り方

- ズッキーニの端を切り落とし、縦半分に切り、中身をくり抜く。耐熱皿にのせてラップをし、600wで3分加熱する。
- 1でくり抜いたズッキーニの中身を粗みじん切りにする。タマネギ、ニンジンはみじん切りにする。
- フライパンに油をひき、2を加え、軽く火が通るまで炒める。続いて合いびき肉を加え、ヘラなどで軽くほぐしながら炒める。肉の色が全体的に変わったら、★調味料を加え、炒める。
- 1のズッキーニのくぼみに3を詰め、上からピザ用のチーズをのせる。
- 180℃に予熱したオーブンで約15～20分焼く。
※トースターの場合5～10分程度、チーズが溶けるまで焼く。
- 上から、お好みでパセリを振りかける。



紹介してくれた『大竹市食生活改善推進員協会』の方々

(左から) 石川 公美さん 畠中 峯子さん 浅井 善子さん

レシピ2 ズッキーニの 冷製ポタージュ

栄養価(1人分) エネルギー:216kcal 塩分:1.4g



材料 (4人分)

ズッキーニ … 2本
タマネギ … 1/2個
オリーブオイル … 大さじ1と1/2
水 … 300ml
牛乳 … 300ml
生クリーム … 100ml
コンソメ … 小さじ2
塩 … 少々
こしょう … 少々
パセリ(粉) … お好み

作り方

- タマネギはうす切りにする。ズッキーニはヘタを切り落とし、5mm幅の半月切りに切る。
- 中火で熱した鍋にオリーブオイルをひき、1のタマネギを加え炒める。しんなりしたら、1のズッキーニを加え、さらに炒める。
- 水とコンソメを加え、中火でひと煮立ちさせ、火を止める。
- 粗熱をとり、ミキサーで滑らかになるまで攪拌する。
- 鍋に戻し入れ、牛乳と生クリームを加え、弱火で温める。
- 沸騰したら、塩とこしょうで味を整える。
- ボウルに移して粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- 器に盛り、お好みでパセリ、生クリーム(分量外)を適量かける。



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、仲間となつ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。

■レシピ等お問い合わせ先:大竹市健康福祉部保健医療課 ☎(0827)59-2153