

実りの秋の 農協感謝祭

NOKYO KANSHASAI

JA佐伯中央地域は11月16日(日)、廿日市市のJA産直ふれあい市場「よりん菜」の特設会場で農協感謝祭を開催しました。JA職員と女性部、青壮年連盟、JA関係者がカレーや炊き込みご飯、豚のサイコロステーキなどの飲食コーナーや、輪投げ、キックターゲットなどのゲームコーナーの模擬店を出店しました。今年は初めて広島工業大学の学生が参加し、ヴィーガン料理をPRするため、レシピの配布と試食会を行ないました。

またJA広島総合病院では第13回オープンホスピタルが開かれ両会場ともに大盛況でした。たくさんの方々に足を運んでいただき誠にありがとうございました。

農産物品評会の結果はⅢページに掲載しています。

ここまろが遊びにきたよ！



みかん詰め放題

ゲームコーナー

オープンホスピタル

農産物品評会

おいしかったよ～

グルメブース

広島工業大学

Information お知らせ

2026年 JAひろしま佐伯中央地域 総合展示会

日時 令和8年1月17日(土) 9:00～16:00・18日(日) 9:00～15:00

場所 JA佐伯中央地域営農経済センター 特設会場 廿日市市内4473-1

問い合わせ JA佐伯中央地域 購買課 TEL: 0829-39-3238

日頃のご愛顧に感謝してJA佐伯中央地域の指定業者が一堂に介し『2026年 JAひろしま佐伯中央地域 総合展示会』を行ないます。農業資材から多彩な生活用品まで、あらゆる商品の展示・販売、相談会を行なっておりますので、ぜひご来場ください。



水稲

令和7年を振り返る

令和7年度の管内の作況について中山間地域の早生品種においては豊作基調で品質も良好でした。その他の地域、品種において収量は平年なみであり、品質は高温の影響が見られました。

5月の気温は寒暖の差が大きく育苗や田植え後の生育に影響が見られました。

6月は梅雨の期間が18日間と統計史上最短で、梅雨明けも統計史上最も早くまりました。そのため夏の訪れも早くなり中旬からは最高気温30℃越えの日が続くなど記録的な高温となりました。短期間にまとまった降雨があり、降水量自体は平年並みに落ち着きましたが、時期による降水量の差と気温の上昇で水管理や病気の対応等難しい状況が続きました。

梅雨明け以降、7月は記録的な高

温で顕著な少雨・多照となりましたが、8月は局所的な大雨となり、9月は定期的な天気が崩れました。気温自体は平年に比べると高く日照時間も多い傾向でしたが、昨年のような異例の残暑とはなりません。このことから、出穂期以降の高温の影響は昨年ほどではなく、乳白米の混入割合も下がりました。病虫害に関しては、8月以降に紋枯病の発生が各地で見られました。紋枯病は高温多湿条件で発病を助長しますので、一般的に6月下旬から発病しますが、昨年は梅雨の短期化と8月9月の大雨により発生時期が遅れたとみられます。このことから、登熟への影響は限定的で大きな減収は見受けられませんでした。またウンカ類やコブノメイガの発生はあまりみられず管内での大きな被害は確認されませんでした。5年前、管内でも大きな被害をもたらしたウンカですが、防除を徹底されていることや気象条件により、被害が少ない状況となりました。

一方で、問題となっているのが「イネカメムシ」です。このカメムシは、開花直後の穂を特に好み、斑点米となるだけでなく、不稔による大幅な減収も発生させる恐れがあります。穂が出始めると水田に侵入します。そこで、出穂期を中心に前後2回程度防除を行ないましょう。

一部圃場においてカメムシの被害が散見されました。天候による出穂時期のずれや、雨で適期に農薬散布ができなかったことなどが原因として考えられます。

毎年さまざまな病虫害の被害がありますが、収量確保の為に来年もぜひ、しっかりと防除をしていただきたいと思えます。

出荷米の品質については特に早生品種で良く、全体では一等米比率が73.1%となりました。

等級低下の原因として、早生品種では充実品種不足、中生品種では登熟期の高温による白未熟粒（米が白く濁る）が特に目立ちました。

また一部地域では発芽粒（高温多雨や倒伏などで玄米が水分を吸収して発芽した痕跡のある粒）も見受けられました。

長期間の高温、病虫害の発生等、非常に難しい年でした。年々難しくなる米作りですが、生産者の皆様により良い米を作っていたただけるようサポートさせていただきますので、何かございましたらお近くのアグリセンターへお気軽にご相談ください。

まずは、この冬の間に有機物と土作り肥料を施し、春に向けて準備を行ないましょう。

令和7年産米については、現在追加出荷検査を受け付けております。お近くのアグリセンター等へお問い合わせください。

検査数量、品種別等級割合は、次の表の通りです。

令和7年産米品種別等級割合

令和7年11月18日現在

単位：袋

品 種	1等	2等	3等	規格外	総計
コシヒカリ	2,726 85%	479 15%	0 0%	0 0%	3,205
ひとめぼれ	3,560 93%	261 7%	18 0%	0 0%	3,839
あきろまん	278 40%	315 46%	93 14%	0 0%	686
ヒノヒカリ	76 16%	159 34%	208 45%	22 5%	465
あきさかり	163 60%	68 25%	40 15%	0 0%	271
恋の予感	3 100%	0 0%	0 0%	0 0%	3
ヒメノモチ	0 0%	0 0%	5 100%	0 0%	5
ココノエモチ	10 26%	0 0%	29 74%	0 0%	39
計	6,816	1,282	393	22	8,513
全体等級比率	80%	15%	5%	0%	

※検査数量の総数（検査のみを含む）

高温障害とは？

登熟期の気温が高すぎて玄米品質や千粒重が低下すること。

【対策】

①総合的な土づくりと基本技術の励行：有機物、土づくり資材の施用、深耕（稲の根域を広くする）、

③高温耐性品種の導入
高温にあっても玄米の品質や収量が低下しにくい品種の導入をすすめています。

◎高温耐性品種「恋の予感」について
【特徴】

- ・暑さに強い
- ・丈が短く、株張りも良く倒伏しにくい
- ・ご飯につぶ感があり見た目もきれいで良食味

【栽培適地】

広島県南部から中部の標高150m以下の土地

【田植時期】

5月中旬～5月下旬

◎比較試験について

令和7年度、廿日市市の沿岸部に
おいて「ヒノヒカリ」と「恋の予
感」の比較試験を行なったところ、
品質・収量ともに恋の予感の方が良
い結果となりました。

【品質】

恋の予感をはじめとする高温耐性
品種は止葉が穂よりも高くなり、日
陰となることで穂への直射日射量が
減ることと穂の周りの葉の蒸散によ
る冷却効果によって高温障害を軽減
すると考えられています。

本試験においても、ヒノヒカリは
白濁した玄米が多く見られたのに対
して、恋の予感の被害割合はかなり
抑えられていました。



高温障害の影響で白濁した
玄米（ヒノヒカリ）



恋の予感と同じ気象条件でも
白濁した粒が少ない

【収量】

恋の予感の収量はヒノヒカリよ
りも13%高いというデータがありま
す。本試験においても平均すると1
反当たり1袋分（30kg）程度多くな
りました。

当JAとしてはヒノヒカリの後継
品種として令和8年度より沿岸部を
中心に「恋の予感」を採用し販売し
ていきますので、ご検討いただけ
ばと思います。
※ヒノヒカリも引き続きご購入いた
だけます。

令和7年度農産物品評会 審査結果

(敬称略)

賞	品 目	地 区	お名前
最優秀賞	白 菜	浅 原	泉 本 俊 三
優秀賞	人 参	宮 内	岩 本 博 志
優 秀 賞	大 根	友 和	中 野 正 弘
金 賞	キ ャ ベ ツ	宮 内	前 本 俊 三
	白 菜	宮 内	前 本 俊 三
	白 菜	平 良	折 久 政 敏
	小 方 米	玖 島	鈴 木 久 子
	ホウレンソウ	玖 島	大 友 和 子
	葉 菜	大 友	大 友 和 子
銀 賞	サ ト イ モ	大 友	大 友 和 子
	サ ツ マ イ	大 友	大 友 和 子
	白 ネ ギ	大 友	大 友 和 子
	大 根	宮 内	大 友 和 子
	ブロッコリー	平 良	大 友 和 子
	小 豆	平 良	大 友 和 子
銅 賞	キ ャ ベ ツ	津 田	大 友 和 子
	ユ ー ズ	大 友	大 友 和 子
	ホウレンソウ	大 友	大 友 和 子
	レ モ ン	大 友	大 友 和 子
	白 シ ョ ウ	大 友	大 友 和 子
	サ ト イ	大 友	大 友 和 子
努 力 賞	大 根	平 良	大 友 和 子
	サ ツ マ イ	吉 田	大 友 和 子
	人 参	津 田	大 友 和 子
	ホウレンソウ	玖 島	大 友 和 子
	椎 ネ タ	大 友	大 友 和 子
	マ ネ ギ	大 友	大 友 和 子
努 力 賞	白 キ ャ ベ	大 友	大 友 和 子
	カ バ ツ	大 友	大 友 和 子
	力 プ	大 友	大 友 和 子
	長 ナ	宮 内	大 友 和 子
	柿 米	平 良	大 友 和 子
	玄 根	平 良	大 友 和 子
努 力 賞	大 ユ	平 良	大 友 和 子
	ト マ	吉 田	大 友 和 子
	ブロッコリー	原 島	大 友 和 子
	白 ネ ギ	玖 島	大 友 和 子
	白 ネ ギ	玖 島	大 友 和 子
	白 レ モ	玖 島	大 友 和 子
努 力 賞	パ イ ヤ	大 友	大 友 和 子
	サ イ ト	大 友	大 友 和 子
	シ ョ ウ	大 友	大 友 和 子
	キ ャ	大 友	大 友 和 子
	黒 豆	大 友	大 友 和 子
	大 豆	大 友	大 友 和 子

令和7年度農産物品評会inよりん菜

農産物品評会は年に一度、生産者
さんが丹精込めて作られた農産物や
栽培技術の高さをたくさんの方に見
ていただく貴重な機会です。11月16
日（日）、JA産直ふれあい市場
「よりん菜」で開催しました。

出品数は176点で、みなさんに
多数ご出品いただきました。ありが
とうございました。

営農指導員が厳正かつ公正な審査
を行ない、最優秀賞1点、優秀賞2
点、金賞10点、銀賞13点、銅賞11
点、努力賞17点の計54点が入賞しま
した。

主な品目の講評として、ハクサイ
は播種・植え付け時期から生育期間
を通して高温が続きました。生育や

結球の遅れが出やすい状況であつた
かと思いますが、しっかりと結球し
重量のあるものも多数見られ、灌水
などの管理をされたものと思いま
す。

ダイコン、ニンジンについても播
種期の高温の影響で発芽不良や生育
の遅れがあつたかと思いますが、長
さ、太さなど優れたものが多数出品
されました。

一方、シシトウや長ナスなどの夏
野菜も秋まで高温が続いたことで、
サイズも大きく、品質の良いものが
出品されました。

年々夏が高温化することで、秋冬
野菜の栽培に際して発芽不良、生育

の遅れ、そして害虫被害など問題が
多くなっており、皆さまも悩んでお
られることと思います。そんな中、
昨年を上回る数多くの出品をいただ
き、皆さまの栽培技術や工夫のた
きに敬意と感謝を申し上げます。

来年も栽培の難しい天候条件が予
想されますが、ぜひ栽培に挑戦して
いただき、野菜作りを楽しんでい
ただければと思います。

また、受賞者の中にはJA産直ふ
れあい市場「よりん菜」へ出荷され
ている方もいらっしゃいます。お越
しの際にはぜひ探してみてください
いね。

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レシピを紹介します。

調理のポイント

レンコンは皮ごと使います。泥をよく落として使いましょう。皮ごと使うことで栄養価もアップ！
みじん切り、すりおろしと分けることでもちとした食感の中に歯ごたえもあります。
エダマメ、桜えび、ひじきを加えることで彩りだけでなくカルシウムも豊富に摂取できます。

今月の食材



レンコン

レシピ

レンコンもち

栄養価(1人分) エネルギー:207kcal 塩分:1.2g

材料 (4人分)

レンコン	400g
ひじき(乾燥)	8g
エダマメ(冷凍)	40g
桜えび	10g
大根おろし	200g
ぽん酢	大さじ3
ごま油	大さじ2

A

片栗粉	大さじ4
塩	ひとつまみ
砂糖	ひとつまみ
おろししょうが	小さじ1



下準備

- ・ひじきをぬるま湯で戻し、水気を切る。
- ・冷凍のエダマメを解凍する。

作り方

- 1 レンコンは皮付きのまま使うのでよく洗う。たわし(☆代用:アルミホイルをくしゃっと軽く丸めたもの)を使い、表面の皮を薄く削る。
- 2 ①を1/3はみじん切り、2/3はすりおろし、軽く水気を切る。ボウルにレンコン、ひじき、エダマメ、桜えび、Aを加え、よく混ぜ合わせる。
- 3 中火で熱したフライパンにごま油をひき、②を一口大に丸めてそっと入れ、2〜3分揚げ焼きにする。焼き色がついたらひっくり返し、2〜3分さらに揚げ焼きにする。
- 4 器に盛り、上に大根おろし、ぽん酢をかける。



紹介してくれた
『大竹市食生活改善推進員協議会』の方々

右から 石橋 敦子さん 稲田 千秋さん 伊藤 昭江さん
角 裕子さん 川岡 信子さん

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

「大竹市食推」
Cookpadレシピ公開中



大竹市食推