

実りの秋の
農協感謝祭
 TOKYO KANSHASHI

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、青壯年連盟、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3ページに掲載しています。



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 廿日市市宮内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。

令和7年を振り返る 水稲



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なりました。そのため夏の訪問でも早くなりました。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。短期間にまとまつた降雨があり、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。7月は記録的な高梅雨明け以降、

「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ので、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つたことなどが原因として考えられます。毎年さまざまな病害虫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います。

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%になりました。

温で顯著な少雨・多照となりました。が、8月は局所的な大雨となり、9月は定期的に天気が崩れました。気温 자체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でした。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。病害虫に関しては、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収穫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、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。

【対策】
①総合的な土づくりと基本技術の励行：有機物、土づくり資材の使用、深耕（稻の根域を広くする）
や千粒重が低下すること。

粒)も見受けられました。長期間の高温、病害虫の発生等、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つてい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、次の表通りです。

等級低下の原因として、原では、早生品種は充実度不足で、中期では登熟期に未熟粒による白濁る（米）が特徴となつた。また一部では発芽部の発芽を防ぐために、水などを高温多湿の域で倒伏しがちである。

令和7年産米品種別等級割合

令和7年11月18日現在

单位：袋

品種	1等	2等	3等	規格外	総計
コシヒカリ	2,726	479	0	0	3,205
	85%	15%	0%	0%	
ひとめぼれ	3,560	261	18	0	3,839
	93%	7%	0%	0%	
あきらまん	278	315	93	0	686
	40%	46%	14%	0%	
ヒノヒカリ	76	159	208	22	465
	16%	34%	45%	5%	
あきさかり	163	68	40		271
	60%	25%	15%	0%	
恋の予感	3	0	0		3
	100%	0%	0%	0%	
ヒメノモチ	0	0	5		5
	0%	0%	100%	0%	
ココノエモチ	10	0	29	0	39
	26%	0%	74%	0%	
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）

栽培適地　広島県南部から中部の標高150m以下の土地

【特徴】
○高温耐性品種「恋の予感」について

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

③ 田面水、稻体の温度対策：かけ流し（できないところは早朝などの冷たい水を入れる）による田面水の温度低減、ケイ酸資材施用による稻体の温度上昇抑制低減（根の活性が高まり、蒸散が多くなるため葉の温度が高くなることを防ぐ）
② 高温耐性品種の導入
① 高温にあつ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。

恋の予感の収量性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年産より沿岸部を中心、「恋の予感」を採用し販売していく予定で、ご検討いただければと思います。

※ヒノヒカリも引き続きご購入いただけます。



高温障害の影響で白濁した 玄米（ヒノヒカリ）



恋の予感は同じ気象条件でも
白濁した粒が少ない

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	泉熙
優秀賞	人	参	宮	内	岩本志
優秀賞	大	根	友	和	中野博正
金賞	キヤベ	ツツ	内	内	俊二
	白	菜	宮	宮	政敏
	白	菜	平	平	久子
	小	力	良	良	子
	玄	ブ	島	島	治子
	ホウレンソウ	米	島	島	子
	栗		竹	竹	志生
	サトイモ		竹	竹	政之
	サツマイモ		和	和	天子
	白ネギ		和	和	和子
銀賞	大根		内	内	志和
	ブロッコリ		良	良	政之
	小豆		良	良	之
	栗		島	島	天子
	キヤベ	ツズ	野	野	和子
	コ	ウ	島	島	子
	ホウレンソウ	ン	野	野	春子
	レモネード	ン	竹	竹	子
	サトイモ	モモ	和	和	希希
	サトウイモ	モモ	友	友	和希
銅賞	大根		上	上	和博
	サツマイモ		石	上	和博
	人參		沖	石	和
	ホウレンソウ		上	沖	和
	椎	草	桜	沖	希和
	ネタマネ	ギ	沖	小	希和
	白	菜	小	島	春子
	キヤベ	ツブ	佐	島	子
	力	ブブ	大	伯	生
	力	ブブ	石	伯	貴
努力賞	長ナ柿	ス	内	内	樹子
	玄米		良	良	美江
	大根		良	良	弘江
	ユマト	ブト	島	島	弘熙
	ブロッコリ	ギ	島	島	熙
	白ネネ	ギ	竹	竹	子
	白	菜	森	竹	花
	レモネード	ン	串	岩	惠夫
	パウトシ	ヤモウリ	嶋	森	介明
	シキ	ウ	河	串	子

○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、恋の予感・収量とともに恋の予感の方が良い結果となりました。

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き貴重な機会です。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、みなさんで多数ご出品いただきました。ありがとうございました。

當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12点、努力賞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、しつかりと結球した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つておなり、皆さまも悩んでおられることがあります。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ご努力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。

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っ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



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くしゃと軽く丸めたもの)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。



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



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、料理教室などを通じ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。

■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



読み込みコードね
ここまる



大竹市食推