



佐伯中央トピックス



▲今年度の生育状況を振り返りました

JAひろしま佐伯長ナス生産者部会は12月19日、出荷反省会を同JA友和支店で開催し、部会員12人が栽培の振り返りを報告しました。

令和7年産は、定植時の低温が心配されましたが、梅雨明けが早く生育は好調で、7月の出荷量は昨年度の約2倍でした。猛暑の影響で一度出荷量が減りましたがその後回復し、平年並みの約28tを出荷しました。過去5年分の販売実績や市況実績をもとに振り返り、今後予想される酷暑への対策などを話し合いました。

同部会は、今年初めて同JAが取り組む集出荷システム「みどりクラウド・らくらく出荷」を取り入れました。スマートフォンを使った出荷方法に変わり労力軽減につながっています。

甲斐仁部会長は「JAひろしま全域でナスに力を入れていきます。私たちも佐伯長ナスのブランドを守り、より一層頑張っていきたいと思います」と意気込みました。



佐伯長ナス栽培振り返り

JAひろしま佐伯長ナス生産者部会は12月19日、出荷反省会を同JA友和支店で開催し、部会員12人が栽培の振り返りを報告しました。



▲はっぴが新しくなりました!



▲持ち込まれた資材を計量します

農業用資材の廃棄物回収が11月26日に吉和店、12月6日に4地区の各アグリセンターで行なわれました。

ハウス用ビニール、ビニールマルチ、肥料袋、不要農薬などが持ち込まれ、持ち込んだ廃棄物や農薬などを職員が計量。廃棄プラスチック類約2.8t、農薬と農薬の空容器約350kgを回収しました。

農業用プラスチック類は、産業廃棄物に指定されており、農業者自らの責任で適正に処理することが義務付けられています。JAでは毎年、事務代行を行なっています。



廃棄プラ・農薬を回収

農業用資材の廃棄物回収が11月26日に吉和店、12月6日に4地区の各アグリセンターで行なわれました。



▲女性部による餅つき



▲野菜と焼き芋の販売をしました



▲つくたての餅をプレゼントしました

ご来店いただきましたみなさまありがとうございました。

「朝市で野菜販売や女性部員がついた餅を来店者へふるまいました。アグリセンターではピンゴくじを行い、当選者にエコーコープ商品をプレゼントしました。



日頃の感謝を込めて感謝祭を

日頃の感謝を込めて各アグリセンターで感謝祭を開催しました。

JA大竹アグリセンターは12月15日、肥料や農業資材などを特別価格で販売した他、大竹市農事研究会大竹支部による朝市と焼き芋の販売を行ない、多くの来店者で賑わいました。

浜支店と大野アグリセンターは12月16日、大野地区女性部が運営する「大野ファーマーズマーケット」の朝市で野菜販売や女性部員がついた餅を来店者へふるまいました。アグリセンターではピンゴくじを行い、当選者にエコーコープ商品をプレゼントしました。



Information お知らせ

毎月15日は「いちごの日」 in よりん菜

1パック
700円(税込)

4月までの毎月15日(いちごの日)は、よりん菜で「はつかいちご」のお買い得ミニパックを販売しています。

「はつかいちご」は、JAひろしまはつかいち苺部会が丹精込めて栽培するブランドいちごです。品種は紅ほっぺで、甘みと酸味のバランスがよく、しっかりとした食感を楽しめます。

この機会にぜひお買い求めください!

※売り切れ次第終了します。 ※価格等は予告なく変更になる場合がございます。

JA産直ふれあい市場 よりん菜

住所: 廿日市市地御前一丁目22-30

TEL: 0829-36-2831

営業時間: 9:00~18:00

休業日: お盆、年末年始





水稲

令和8年度 水稲栽培スタート

良質米生産の力ギは、豊かな土壌づくりにあります。

土づくり肥料や有機物を施してしっかりと耕しておきましょう。

適度な深耕によって作土が深くなると、根が伸びる面積が広がり、養分吸収率が高くなります。また土壌の下のほうに眠っている地力窒素を發揮させる効果も期待できます。

栽培履歴の記帳に稲作ごよみの活用

近年、農産物をはじめとする食品の安全を守ることが非常に重要視さ

れています。法律により、米や加工品などについて生産から流通、販売までの各段階を通して取引や栽培などの情報を記録し、伝達することが義務付けられています。これにより、何か問題が生じたときには、流通経路や問題発生点を速やかに特定することが出来るほか、消費者に産地情報を伝達することもできます。

米の栽培については特に、管理方法（使用した農薬・肥料の品名、回数など）をきちんと記録することが大切です。栽培履歴を適切に記帳することで生産方法が明確になり農産物の「安全」と「安心」を担保することが出来ます。また栽培履歴の記帳は米に限ったことではなく、あらゆる農産物の出荷・販売において産地としての信頼を得るために必要なものです。

米に関していえば、「稲作ごよみ」は、見えるところに掲示するなどし、農薬・肥料の使用時には必ず記入して、栽培管理にお役立てください。栽培履歴への記帳も、転記するだけでスムーズに行なえます。栽培履歴の記帳・提出はJA米の要件のひとつです。

また、気候変動の影響により水稲

の栽培環境は変化していますので、稲作ごよみを保存しておくこと、次年度以降の栽培管理にも役立ちます。

「稲作ごよみ」は、3月より生産者のみなさまへ配布いたしますので、是非ご利用ください。

（令和8年度より栽培履歴および稲作ごよみにおいて、秋耕（刈り取り後から年内までに稲わらをすき込むこと）と中干し期間の記入欄を設けました。これは環境に配慮した取り組みの一環として行なうもので、この項目がある栽培履歴を提出いただくことがJA米の要件となります。 ※この様式を使うことが必須となりますが、この作業は必ずしも行なう必要はありません。）



肥料農薬の 予約注文はお早めに!

令和8年産水稲用農薬及び春・夏野菜用肥料農薬の予約注文を2月から受け付けています。必要な方はお早めにご注文ください。

注文用紙は各アグリセンターにございますので、お問い合わせください。



・申込期限（水稲・野菜ともに）
令和8年2月27日（金）

マロンの里からの お知らせ

毎月第一土曜日は、「土曜日」を開催！野菜や鮮魚、焼き菓子・加工品などを販売します。



次回は、
令和8年3月7日（土）10時～
を予定しております。
みなさまのご来場ぜひお待ちしております！

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。

今月の食材



ニラ

調理のポイント

チヂミは、混ぜすぎると粘りがでるので全体をさっくり混ぜ合わせましょう。ナムルは、酢と一味を合わせてうす味でもアクセントのある味わいに。香味野菜を使うことで減塩でも楽しめます！簡単で彩りもある一品です。

レシピ1

ニラの海鮮風チヂミ

栄養価(1人分) エネルギー:136kcal 塩分:1.2g



材料 (4人分)

- ニラ …………… 1束(100g)
- かにかま …… 1袋(60g)
- ちくわ …… 2本(60g)
- 薄力粉 …… 大さじ6
- 片栗粉 …… 大さじ1強
- 水 …… 80ml
- 鶏ガラスープの素…小さじ1
- ごま油 …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1
- 酢 …… 大さじ1弱
- しょうゆ…大さじ1/2
- ごま油 …… 小さじ1
- 白ごま …… 大さじ1
- ラー油 …… お好み

A たれ

作り方

- 1 ニラは3cmの長さに切る。ちくわは縦半分に切り、薄切りにする。かにかまは手でさく。
- 2 ボウルにニラとちくわ、薄力粉、片栗粉、水、鶏ガラスープの素を加え、混ぜ合わせる。最後にかにかまを加えさっくりと混ぜる。
☆混ぜすぎると粘りが出るので注意!
- 3 Aの調味料を合わせておく。
- 4 フライパンにごま油をひき、2の生地を適量入れ、中火で焼き色を付ける。裏返して弱火で蓋をし、火が通ったら完成。(数回に分けて行なう)
お好みでAのたれをつけていただく。



レシピ2

ニラの彩りナムル

栄養価(1人分) エネルギー:69kcal 塩分:0.5g



材料 (4人分)

- ニラ …………… 1束(100g)
- モヤシ …… 1袋(200g)
- ニンジン …… 40g
- コーン …… 40g
- 白ネギ …… 80g(小1本)
- 酢 …… 大さじ2
- しょうゆ …… 小さじ2
- すりごま …… 小さじ2
- ごま油 …… 大さじ1
- 一味唐辛子…お好みで
- 塩 …… ひとつまみ

A

作り方

- 1 ニラは5cmの長さに切る。モヤシはひげ根を除く。ニンジンは皮をむき、細切りにする。白ネギはみじん切りにする。
- 2 耐熱皿に白ネギ以外の1を入れラップをかけ、電子レンジ(500W)で2分30秒~3分30秒加熱する。
- 3 2をザルに上げ、水気をしっかりと切る。
- 4 ボウルにAと白ネギを合わせ、3、コーンを加えて混ぜ合わせる。

紹介してくれた『大竹市食生活改善推進員協議会』の方々

(左から)

浴 澄枝さん 菅 信子さん 池上 千恵美さん 森本 瑞恵さん



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。

■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



QRコードを
読み込んでね



大竹市食推

©ここまる

イキイキ女性部

寄せ植え教室

栗谷支部、友和支部、別府支部、大野支部、浜支部は12月、冬の寄せ植え教室を開き、88人が参加しました。

営農指導員や部員が講師を務め、ハポタン、シクラメンなどクリスマスマスやお正月向けの数種類の花を用意。それぞれの特徴や植え方、自宅での管理のポイントを解説しました。

部員らは、高さや配置バランス、配色などを考えながら鉢に植え付け、寄せ植えを楽しみました。

参加した部員は「毎年楽しみな行事のひとつ。配置を悩みましたが、みんなに相談しながら楽しく植えることができました」と笑顔で話しました。



▲栗谷支部



▲友和支部



▲別府支部



▲大野支部



▲浜支部



▲平良支部



▲林が原支部



▲大野支部



▲原支部



手作りおせち教室

林が原支部、原支部、平良支部、大野支部は12月、各地でおせち料理教室を開き、54人が参加しました。

「家の光」やエコープマーク商品の「こめ油」を販売する築野食品が提案するレシピなどを参考にメニューを作成し、JA佐伯中央地域総務管理課の職員が講師を務めました。

「スモークサーモン」の彩り巻き寿司や「岩石卵」、「田作り」、「スパアリブの梅煮」、「抹茶きんとん」など6品を班に分かれて協力しながら手際よく調理しました。

参加した部員は「みんな楽しく調理できました。家でも作りたいです」と話しました。

