

第2回D-1グランプリ表彰式



JA青壮年連盟佐伯中央地区本部は2月10日、第2回大豆多収技術コンテスト「D-1グランプリ」の表彰式を行ない、河井真一さんが25.5kgの収量で1位に輝きました。

同コンテストは、組織への帰属意識を高め、盟友同士やJA職員とのつながりを深めるため盟友らが企画し今年で2回目です。17人が「サチユタカ」約200粒を栽培し、収量の多い上位3人に表彰状が手渡されました。

式の後には、作型表、降水量や気温を示した天候データをもとに栽培を振り返り、来年度に向けて意見を交わしました。

収穫した大豆は、廿日市市で豆菓子製造販売をする(株)イシカワに加工を委託し、きなこと大豆「みんなの大豆で作った元氣玉」をJA産直ふれあい市場「よりん菜」などで4月から販売します。



▲左から2位の阿部勝也さん、1位の河井真一さん、3位の松原秀樹さん

永年のイチゴ栽培に表彰



特産イチゴをPRする「はつかいち苺の祭典2026」が2月22日、廿日市市商工保健会館で開かれました。JAひろしまはつかいち苺部会が永年のイチゴ栽培を称えられ、部会長の藤田速雄さんが廿日市市担い手育成総合支援協議会の村上雅信会長から表彰状を受け取りました。

同市のイチゴ栽培は1940年後半から加工用イチゴとして始まりました。最盛期の70年代には100戸以上の農家が出荷していましたが高齢化などで年々減少。栽培を復活させようと2008年に商工会議所とJAとのプロジェクトにより、「はつかいちご」としてブランド化しました。「はつかいちご」は、大きさや形などの厳しい基準をみたしたイチゴを、早朝に完熟状態で収穫してパック詰めし、出荷をしています。JA廿日市アグリセンターやJA産直ふれあい市場「よりん菜」で販売しています。



▲表彰を受ける藤田会長(左)

バレンタインに特産PR



JA産直ふれあい市場「よりん菜」は、2月14日、15日の2日間バレンタインイベントを開き、特産の商品をPRしました。

14日は「フラワーバレンタイン」にちなみ、JA共済の協賛で同市特産のサプライバラ200本を用意し来店者へプレゼントしました。バラを受け取った来店者は「お花があると部屋が明るくなり、うれしい」と笑顔で話しました。



▲バラを選ぶ来店者

15日は、JAひろしまはつかいち苺部会が特産「はつかいちご」の魅力を来店者にPRしました。同部会はイチゴ(1)ゴ(5)の日に合わせて、4月までの毎月15日は「よりん菜」にて特別価格で販売しています。



日頃の感謝を込めて感謝祭を開催



廿日市アグリセンターは2月16日、日ごろの感謝を込めて感謝祭を開きました。

刃物研ぎ、生活雑貨を販売するサンビー(株)、ウォーターサーバーを販売する(株)サンエスのミニ展示会、JA職員による焼き芋の販売を行ない、多くの来店者で賑わいました。



JA女性部平良支部がぜんざいを振る舞いました。JA女性部平良支部がぜんざいの振る舞いや朝市を行ない、会場を盛り上げました。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。



▲JA女性部平良支部がぜんざいを振る舞いました

なるほどえ~のう! 営農情報

水稲

出芽作業とその後の管理

播種した種もみの出芽作業から、田植えができる苗までの管理について説明します。

① 出芽作業

適温の28〜30℃で管理すると約2日で出芽の状態となります。

育苗器を使用される場合は、直射日光の当たらない場所に設置し、使用前には水槽の水の量、温度をよく確かめておきましょう。また、温度の高くなりやすい最上段は、土のみを入れた箱を置く和良好的でしょう。加温開始から2日間は、保温カバー

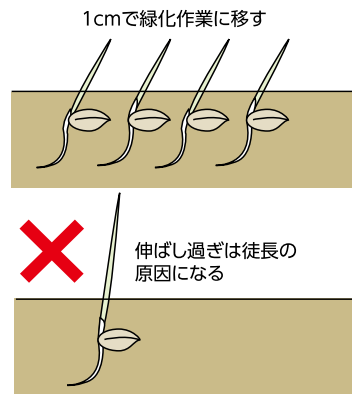
を開けないようにしましょう。

育苗器を使用せず箱を積み重ねる場合は、育苗ハウス内に、土を詰めて灌水した捨て箱を最上段と最下段に置き、間に5〜6段ぐらい積み重ねてポリフィルムや被覆資材で覆います。覆土した苗箱を十分日光に当て床土を温めてから積み重ねると効果的に保温できます。

【出芽から緑化へのタイミング】

幼芽(白い芽)が揃って1cm程度になった頃が目安です。【図1】

【図1】 出芽から緑化へのタイミング



② 緑化作業

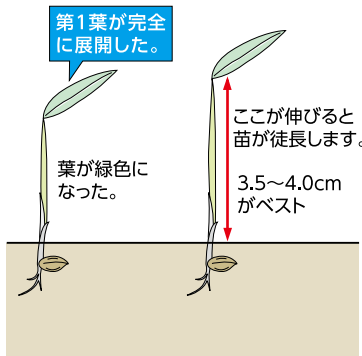
暗い場所では出芽させた白い芽を弱光下で2〜3日ほどかけ緑色にする作業を「緑化」といいます。強い光を急激に当てると、葉緑素が形成されず白化苗になりやすいので気をつけましょう。

緑化期間中は、日中20〜25℃、夜間は15〜20℃で管理します。「苗の姿は緑化期間の温度管理で決まる」といわれる程重要となりますので、温度計を設置しチェックしましょう。

【緑化から硬化へのタイミング】

葉が緑色になり、第一葉が完全に展開したら硬化に移ります。苗丈は3.5〜4cm程度です。【図2】

【図2】 緑化から硬化へのタイミング



③ 硬化作業

※JAで稚苗を購入された方は、この作業から行なってください。

緑化した苗を田植えまでの間、自然条件にならす作業を「硬化」といいます。

徐々に外気温に慣らしていきま。ある程度の低温にあてることで、徒長を抑制して、硬くしまった良い苗にしていきます。そのため、保温

用の被覆資材は原則として必要ありませんが、中山間地域については5℃以下の気温に合わせないよう必要に応じて被覆資材を使用してください。降霜の恐れがあるときは、さらに保温資材をかけましょう。保温資材を使用した際は、高温(40℃以上)にならないよう日中の外し忘れに注意しましょう。

また、水のやりすぎは徒長(伸びすぎ)の原因となります。基本的に朝1回たつぷり行なうのみで、乾燥を避けるため止むを得ず2回目の灌水を行なう場合は、気温が下がってくる夕方以降の灌水は避けましょう。(夕方の灌水は温度を下げるだけでなく、夜間の蒸散が少ないので床土が過湿になり、根が酸欠を起きます)

育苗箱のふちは乾燥しやすいので念入りな灌水が必要ですが、土が乾き気味でも夕方に葉先に水滴がつく場合は健全です。(水が足りている目安です)

作業別管理温度

	日中	夜間
出芽	28〜30℃	
緑化	20〜25℃	15〜20℃
硬化	15〜20℃	10〜15℃

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

マリネは切って和えるだけで簡単！食感も楽しみ副菜にオススメです。春巻きは、ベーコン、チーズの塩味とアスパラガスのホクホクした食感、お弁当やおつまみにもピッタリな一品です。アスパラガスは鮮度がおいしさの決め手。買ってすぐ食べない場合は、ラップに包んで冷蔵庫の野菜室に立てて保存するか、軽くゆでて冷凍保存がオススメです。

今月の食材



アスパラガス

レシピ1

アスパラベーコンの チーズ春巻き

栄養価(1人分) エネルギー:244kcal 塩分:1.1g



材料 (4人分)

アスパラガス …8本(160g)
ベーコン(ハーフ) …… 8枚
スライスチーズ …… 4枚
春巻きの皮 …… 8枚
油 …… 大さじ3

【水溶き薄力粉】

薄力粉 …… 大さじ1/2
水 …… 大さじ1/2

作り方

〈アスパラガスの下処理方法〉

- 1 アスパラガスの根本2~3cmを切り落とし、根本側をピーラーで5cmくらい薄く剥く。
- 2 1ℓのお湯を沸かし、塩小さじ1(分量外)、アスパラガスを入れ、1分30秒~2分(お好みの硬さになるまで)茹でる。

〈料理手順〉

- 1 下処理後のアスパラガスをベーコンと同じ長さに切り、スライスチーズは半分に切る。
- 2 春巻きの皮をひし形になるように1枚広げ、手前から約2cmスペースを空け、スライスチーズ(1/2にカット)1枚、ベーコン、アスパラガス2本の順に重ね、手前からきつくひと巻きし、左右の端を内側に折りたたむ。
- 3 最後まで巻き、巻き終わりを水溶き薄力粉で止める。残り7個も同様に作る。
- 4 フライパンに油をひき、3の巻き終わりを下にして入れる。時々上下を返しながらか、きつね色になるまで3~5分焼く。



レシピ2

アスパラガスと パプリカのピリッとマリネ

栄養価(1人分) エネルギー:57kcal 塩分:0.3g



材料 (4人分)

アスパラガス …8本(160g)
パプリカ赤・黄 … 各1/2個
粒マスタード …大さじ1
オリーブオイル …大さじ2
レモン汁 …大さじ1/2
はちみつ … 小さじ1
塩こしょう …… 少々

作り方

〈アスパラガスの下処理方法〉

- 1 アスパラガスの根本2~3cmを切り落とし、根本側をピーラーで5cmくらい薄く剥く。
- 2 1ℓのお湯を沸かし、塩小さじ1(分量外)、アスパラガスを入れ、1分30秒~2分(お好みの硬さになるまで)茹でる。

〈料理手順〉

- 1 アスパラガスを長さ3cmのぶつ切りにする。パプリカは5mm幅の薄切りにする。
- 2 ボウルにAを混ぜ合わせ、1を加え合わせる。



紹介してくれた「大竹市食生活改善推進協議会」の方々

石川公美さん(左) 畠中峯子さん(中) 浅井善子さん(右)

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。

■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



大豆からみそと豆腐を作りました

(津田支部)

JA女性部津田支部は2月11日、所山集会所でみそ作りと豆腐作りを行ない6人が参加しました。豆腐は、あらかじめ水に浸しておいた生大豆をミキサーにかけ生乳なまごを作り、豆乳とおからに分け、出来上がった豆乳にかりを加えて、型に流し完成させました。出来上がった豆腐を試食し「思ったより簡単にでき驚いた」とてもおいしい」と話しました。



みそ作りを行ないました

(各支部)

JA女性部は2月、みそ作りを行ない12支部124人が参加しました。事前にやわらかく煮た大豆、塩切り米こうじ、煮汁を混ぜ合わせ、専用の機械でミンチ状にして、みそ玉を作ります。出来上がったみそは、各自持ち帰って風通しのよい冷暗所に保管し、約10か月後に食べごろを迎えます。みそ作りは、女性部の恒例行事のひとつで昨年の出来などを話しながら、「おいしくなあれ」と願いを込めて仕込みました。



お知らせ

マロンの里 春まつり

日時 令和8年4月19日(日) 10:00~15:00

催し 谷和神楽団 キッチンカー etc.

場所 マロンの里交流館 大竹市栗谷町大栗林195-12