



佐伯中央トピックス



地区別組合員集会を開催

佐伯中央地域は3月4日、大竹地区と廿日市地区の2会場で組合員集会を開きました。当組合の事業概況や第1次中期3カ年計画・第2次営農振興計画の上半期実施状況、佐伯中央地域の支店情勢、令和7年度12月末の事業実績や支店ふれあい委員会を取り組み内容などを報告しました。

昨年度から開催している組合員集会では、「組合員との徹底した話し合い実践運動」を通じて組合員の意思を事業運営に反映していく予定です。



▲挨拶をする佐伯専務



良質苗と安全作業祈る

JA佐伯中央地域営農経済センターは3月5日、廿日市のJA育苗センターで祈願祭を開催しました。津田八幡神社の神事により執り行われ、JA職員ら17人が良質な苗の育成と作業の安全を祈願しました。

3月末から早生品種の種まきを始め、約22,000箱分を見込みます。近年は猛暑の影響で中山間地域では多収性、高温耐性のある「あささかり」の作付けが増え、沿岸地域では今年度から新たに「恋の予感」の作付けが始まります。

3月31日から播種作業が始まり、本格的に始動しました。



▲祈願する野村統括長

大野アグリセンター閉店のお知らせ

閉店日

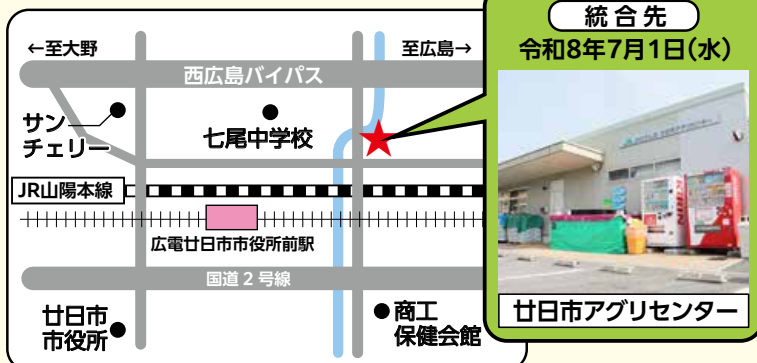
令和8年6月30日(火)
大野アグリセンター
廿日市市大野中央3丁目6-18

これまでみなさまの温かいご支援をいただき営業を続けてまいりました「大野アグリセンター」は、令和8年6月30日(火)の業務終了をもちまして、閉店させていただきます。

ご利用のみなさまにはご不便をおかけいたしますが、今後ともサービスの向上に努めてまいりますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

統合先

令和8年7月1日(水)
廿日市アグリセンター
廿日市市平良1丁目9-19
☎(0829)32-1200



統合先
令和8年7月1日(水)



廿日市アグリセンター

お問い合わせ先

大野アグリセンター ☎(0829)55-2224
佐伯中央地域営農経済センター購買課 ☎(0829)39-3238



水稲

田植えの準備から田植え後の管理

5月に入り、本格的な田植えの時期となりました。
田植え前の準備から田植え後の管理を掲載します。

田植え前の準備

【代かき】

代かきは、田面が均一になるように丁寧な作業をしましょう。苗を植えやすくするだけでなく、苗の水没や露出を防ぎ、漏水防止や雑草の抑制、除草の効果を高めることにつながります。

【箱苗の防除】

田植え直前の箱苗の防除について、防入箱粒剤を1箱に50gを施用し、初期の病害虫防除を行います。

【注意】箱施用粒剤1kgと除草剤1kg粒剤の外形が似ていますので使用前に必ず確認して施用してください。



除草剤は外装に注意書きが記載されています。

田植え作業

稲作ごよみを参考に地域ごとに適切な時期に行いましょう。風の無い日が好ましいです。

田植え後の管理

苗は移植されるときに多くの根が切断されます。そのため移植直後の養水分の吸収が一時的に止まり、植え傷みを生じます。

移植された苗から新しい根が伸びてくると、養水分の吸収が回復し、葉も元気を取り戻します。

【活着期の水管理】

苗の活着の良し悪しは、水の温度が重要となります。

気温が高い程活着は早く進みますが、気温が高くても冷たい水を当ててしまつては、発根が遅れ植え傷みを生じます。田植えから7、10日間は水を深くためて昼間に水を温め、夜温が下がっても保温出来る深水（苗が水没しない程度）の管理を行いましょう。

【分けつ期の水管理】

活着後、深水を続けると、分けつの発生が抑制されるうえ、土の中の酸素不足が進んで根の機能が低下し、赤枯れ状態を併発して軟弱となり、健全な生長が妨げられます。

また、気温が上昇してくると土壌中の微生物の活動が活発になるため土壌中の酸素が消費されて酸素不足となり、同じく健全な生長が妨げられます。

苗活着後は、間断かんがい（水を溜めたり落としたりすること）を行い、土の中へ酸素を供給して根の発育を良くし、分けつ々の促進に努めてください。

除草剤の散布

除草剤の処理方法は、一発処理と体系処理があります。それぞれ除草剤の用法・用量を守り適切な時期に散布してください。

J A米について

J Aグループでは、安全・安心な米を安定的に提供するために、一定の要件を満たしたお米を「J A米」として取り扱っています。

【J A米の4つの要件】

- ① 種子更新を毎年行うこと。J Aやその他の販売先での購入が可能ですが、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。
- ② J Aなど、国で登録された検査機関で農産物検査を受けること。
- ③ 栽培管理表、自己点検チェックシートに記録をすること。

- ④ 生産基準に基づいて生産されていること。
- 農薬や肥料の使用状況を栽培管理表に記入し、自己点検チェックシートで確認をしていただき、**2枚とも**をご提出いただく必要があります。提出がない場合は検査保留とさせていただきます。

稲作ごよみを基準に過度な防除などは行わないようにしましょう。

稲作ごよみの活用



「稲作ごよみ」には水稲栽培の主な作業を行った日が入力できる箇所を設けていますので、作業後に記入し、栽培管理表に役立ててください。

栽培管理表の記帳も転記するだけでスムーズに行えます。

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J A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う必要はありません。

★栽培管理表（生産履歴）の記帳は米だけでなく、産直へ出荷する野菜などについても必要です。消費者のみなさんに安全・安心な農産物を提供するため、また生産者のみなさんが適正に管理されたことを証明するものとなりますので、ご協力お願い致します。

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レシピを紹介します。

調理のポイント 牛乳、ツナ缶、餃子の皮など身近にある簡単に食材で手軽にごちそう一品。
水気が多い食材を使う場合はしっかり絞ります。

ミニ知識 佐伯中央地域(廿日市市、大竹市)管内のホウレンソウ栽培は佐伯、吉和地域で盛んです。
10戸の生産者が延べ12haで栽培し、広島市中央卸売市場を中心に学校給食センター、
JA産直ふれあい市場「よりん菜」などに出荷しています。

今月の食材



ホウレンソウ



下準備 (アク抜き)

- 1 ホウレンソウの根元に十字の切り込みを入れてよく洗う。
- 2 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩小さじ1(分量外)を加える。
- 3 沸騰後、ホウレンソウの根元を鍋り込みを入れてよく洗う。
- 4 ザルにあげ、水気をしっかりと絞り、3cm幅に切っておく。

作り方

- 1 ジャガイモは皮をむき3mm幅のいちよう切り、タマネギは薄切りにする。しめじは石づきを落とし手でほぐし(大きいものは食べやすい大きさに切る)、ミニトマトは半分に切っておく。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、ジャガイモ、タマネギ、しめじを加え、ジャガイモが透き通るまで炒める。
- 3 ボウルにAをすべて入れ、泡だて器でよく混ぜる。よく混ぜたら、粗熱をとった2、ホウレンソウ、ツナ缶(汁は除く)を加えて混ぜ合わせる。
- 4 オープン対応の容器に餃子の皮を隙間なく重ねて並べる。
- 5 3を流し入れ、上からトッピングのミニトマトとチーズをかける。
- 6 200度に予熱したオーブンで15~20分程度焼く。
★焦げが気になる方は、上にアルミホイルを被せて焼きましょう。
★カットする際は、粗熱を取ってから切りましょう。



レシピ

ホウレンソウの 餃子の皮キッシュ

栄養価(4人分) エネルギー:225kcal 塩分:1.0g

材料 (4人分)

- ホウレンソウ 1/2束
 - ジャガイモ 小1個
 - タマネギ 中1/2個(100g)
 - 餃子の皮 約10枚
 - しめじ 20g
 - ツナ缶 1缶(70g)
 - オリーブオイル 小さじ1
- A
- 卵 2個
 - 牛乳 80ml
 - ピザ用チーズ 20g
 - コンソメ 小さじ1
- トッピング**
- ミニトマト 5個
 - ピザ用チーズ 20g

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) 石橋 敦子さん (中) 伊藤 昭江さん (右) 角 裕子さん



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



エコープマーク品理解深める

(女性部役員研修)

J A女性部佐伯中央地区本部は3月11日、役員視察研修を開き、同地区の支部長、副支部長26人が参加しました。

エコープマーク品の理解を深めようと、酢を製造する岡山県井原市の大興産業を訪れ、商品や酢の特徴、効果などを学び、製造過程や、パッケージ作業、貯蔵庫を見学しました。同地区本部では共同購入やエコープマーク品の積極的な利用を勧める中で、同社の講師を迎えた「酢の料理教室」を定期的に開くなど安全安心な食生活づくりに力を入れています。

長尾輝子女性部長は「製造へのこだわりを知り、調理だけでなく幅広い活用方法を学びとても勉強になりました。これからの活動に活かしていきたいでしょう」と話しました。



ゲームで交流 コスモスのつどい

コスモス会(廿日市市)

J A助け合い組織コスモス会は3月16日、廿日市市の早時集会所で「コスモスのつどい」を開き、地域住民と協力会員の23人が参加しました。

J A介護予防運動のDVDを観ながらの筋力トレーニングやミニゲームでは輪投げを行い交流しました。同会は、安心して暮らせる豊かな地域づくりを目指し地域に向く活動を行っています。

林三枝子会長は「この地域



では1年ぶりの開催。久しぶりに元気な皆さんと再会でき、楽しい時間を過ごすことができました」と話しました。