

# イキイキ女性部



▲防災食を試食する部員のみなさん



▲防災食を紹介しました

え「防災講習会」を開催しました。西日本豪雨の被災経験を聴き、改めて自然災害の脅威を実感。防災食や防災ボトルなど非常事態の備えに対する意識を高めました。

JA女性部佐伯中央地区本部は4月15日、廿日市市で総代会を開催しました。総代ら52人が出席し、令和7年度の活動報告や令和8年度の活動方針ならびに計画など5議案を承認しました。今年度もJAをよりどころに部員同士の交流を積極的に行い、これまでつなげてきた「絆」を育てる仲間や理解者とのふれあいをさらに深めていく予定です。

役員改選では、部長に田中美乃里さん、副部長に原本弘子さん、西田瑞恵さんを選任しました。

田中新部長は「みなさんの力を借りながら女性部を盛り上げていきたいです」と話しました。

総代会終了後、芸南地域安芸津支店の坂光由香里支店長を講師に迎

**新部長に田中さん  
部員間の交流積極的**



▲部長を退任された長尾輝子さん(左)と新部長の田中美乃里さん

## 大野アグリセンター閉店のお知らせ

### 閉店日

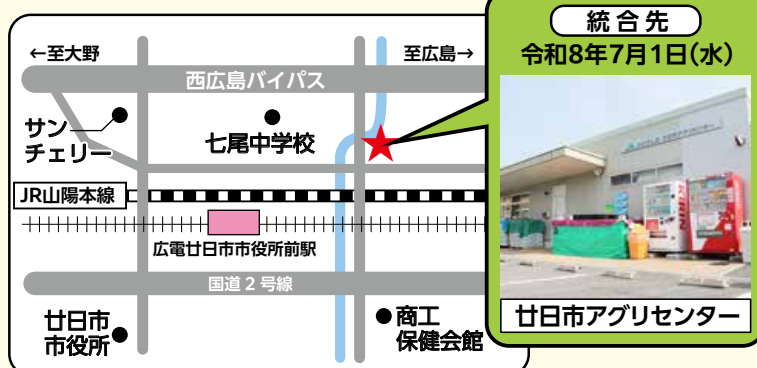
令和8年6月30日(火)  
大野アグリセンター  
廿日市市大野中央3丁目6-18

### 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

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)



### 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



# 佐伯中央トピックス

地域の情報をお届け!

## はつかいち桜まつり開催

廿日市市の昭北グラウンドで4月5日に開催された「第35回はつかいち桜まつり」に多くの来場者が訪れました。廿日市地区の支店長・センター長6人が「新鮮農産物販売コーナー」を出店しました。旬の「へら苺」をはじめ野菜を販売し、JAのブースは今年も大盛況に終わりました。



## おかげさまで6周年

廿日市市のJA産直ふれあい市場「よりん菜」は4月に6周年を迎え、日ごろの感謝を込めて11日、12日の2日間「周年祭」を開催しました。



ガラポン抽選会、米のすくいどり、野菜の詰め放題のほか青壮年連盟の対面販売、女性部による特製からあげの販売でイベントを盛り上げました。また、JA共済連広島の協賛で、各日先着150名にバジルやマリーゴールドなどの苗をプレゼントし好評でした。同店は2020年4月に移転オープンし、これまでに累計110万人を超える方にご来店いただきました。



## マロンの里春まつり開催!

大竹市栗谷町のマロンの里交流館は4月19日、「マロンの里春まつり」を開催しました。ステージイベントでは、小方学園による吹奏楽演奏、キッズダンス、神楽上演などが行われ、会場が満員になるほど賑わいました。芝生広場では、うどんやピザ、からあげなどを販売したほか大竹地区3支店、アグリセンター、営農経済センターの職員も出店し一緒にイベントを盛り上げました。



## 水稻苗の配布を始めました

JA佐伯中央地域の育苗センターは4月13日、廿日市市で水稻苗の配布を始めました。3月下旬から播種作業を始め、植え付け時期に合わせてうるち米6品種、もち米3品種を出荷します。

昨年度、暑さ対策として栽培を試した品種「恋の予感」は沿岸部での生育がよく、今年度から本格的に導入をすすめます。今年度は、高温耐性のある「にじのきらめき」の導入も見据え、新たに試験栽培を行う予定です。



営農販売課の佐藤寿光係長は「苗の品質管理に細心の注意を払い、配達時も苗箱を丁寧に取り扱うよう意識統一を図ります。職員一丸となって、良質な苗を提供できるように努めます」と話します。「コシヒカリ」32箱を受け取った同市浅原の正木英夫さんは「今年も豊作を願って、しっかりと管理していきたいです」と話しました。



## 水稲

### イネの生育に応じた 水管理と防除

5月初旬の田植えから早い地域では約1ヶ月が過ぎ、生育は概ね順調のようです。沿岸部では、6月上旬が田植え作業の最盛期となります。育苗箱施用薬剤による防除の徹底をお願い致します。

6月は、水稲の有効茎数を確保するための重要な時期です。水管理をしっかりとし、必要茎数を確保してください。

また田植え後に余った植え継ぎ用の苗が、長い間田んぼの隅に置かれていることがあります。密植状態の苗は、いもち病をはじめとする病害虫の根源となりますので、早めに処分をしましょう。

### 水管理

深水を続けていると土壌還元が進み、土中の酸素がなくなったり、有

害なガスが発生するなどして、根の機能が低下し健全な生育が妨げられます。間断かんがいを行い、土中へ酸素を供給することで根の発育を促し、太さの揃った茎を確保できるようにしましょう。目標とする茎数を確保した後は、過剰生育を避けるために「中干し」を行います。

### 赤枯れ症

赤枯れとは、本田に苗を植え付けてから現れる症状で、毎年数件のお問い合わせをいただきます。

下葉の先から赤褐色の細かい斑点ができ、離れてみると葉先が赤く見えることがあります。病原菌によるものではなく伝染はしません。気温上昇に伴い、未熟有機物が分解される過程で施用した肥料が消費

され、一時的な窒素不足で葉色が淡くなったときや、有機物の分解によって発生するガスで根が傷んだときに赤枯れ症が発生します。

窒素不足やガスの発生により、葉の赤枯れ以外に生育の遅れで茎数が少なくなり、収量の減少につながる場合もあります。

赤枯れ症の根本的な対策はガス抜きです。田面を軽く干すか、左記の肥料の施用が有効な対策となります。

### ●豊土サングリーン（追肥用）

5 kg/10 a  
有害ガスを分解し、異常気象時などでも光合成活動を促進しイネの生育を助ける効果があります。

## 6月1日より農薬危害防止月間

農薬を使用する機会が多くなる時期です。農薬による事故を防ぎ、安全な作物を作りたいだけよう、次の安全防除チェックを参考に、農薬の適正使用を再度ご確認ください。

### 《農薬の適正使用の確認》

- 農薬のラベルは確認しましたか
  - ・登録番号 ・適用作物
  - ・使用量又は希釈倍数 ・使用時期
  - ・使用方法 ・総使用回数
- 農薬は計量器により正確に量りましたか
- 農薬に触れた手で収穫物を触っていませんか
- 水田での散布は、圃場外に流出しないようしましたか

### 《散布器具の確認》

- 希釈液を作る前に器具を点検しましたか
- ノズルは飛散減圧タイプですか
- 散布圧力・風量は適切に調整しましたか
- 器具使用後はすぐに洗浄しましたか

### 《立地条件・散布条件》

- 風は強くありませんか
- 散布する周辺に適用外作物や収穫間際の作物はありませんか
- 対象となる作物だけにかかるように作物の近くから散布しましたか

### 《自らの確認》

- 体調は万全ですか
- 防護衣は着用していますか
  - ・防護衣 ・農業用マスク
  - ・メガネ ・ゴム手袋 ・長靴
- 長時間の散布はしていませんか

### 《適正保管の確認》

- 鍵のかかる専用の保管庫に保管していますか
- 農薬は購入時に入っていた容器のまま保管されていますか
- 使用済みの空容器や残農薬は適正に処分していますか

### 《作業終了後の確認》

- 栽培管理日誌等への記帳は済まされましたか
- 飲酒を控えて早めに休みましょう



近年は高温、低温、日照不足等、毎年気候条件が異なっています。それに伴い、水田の状態も例年と異なる場合がありますので注意してください。

なお、ご不明な点がありましたら、最寄りのアグリセンター・営農指導員へお問い合わせください。

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

ピラフは「カリカリ梅」を使うことで、梅の形がくずれにくく食感もよくなります。焼き鳥は、ささみに下味をつけず梅の風味を生かします。蒸し焼きにすることで、ふっくらジューシーに仕上げます。どちらのレシピも梅の色が鮮やかで初夏にぴったり。梅の風味と酸味がよく効き、その他の調味料はほとんど使わなくてもおいしく食べられます。

## 今月の食材



## 梅

### レシピ1 カリカリ梅ピラフ

栄養価(1人分) エネルギー:333kcal 塩分:1.4g



#### 材料 (4人分)

- カリカリ梅 …………… 4個
- ごはん …………… 2合
- キャベツ …………… 1/8個
- 卵 …………… 2個
- しらす …………… 30g
- マヨネーズ …………… 大さじ1
- 塩 …………… 小さじ1/4
- こしょう …………… 少々
- パセリ(粉) …………… お好み

#### 作り方

- 1 カリカリ梅は種を取り除き、細かく刻む。
- 2 フライパンにマヨネーズを入れて中火にかけ、卵を入れて、ヘラで混ぜ合わせる。
- 3 2の卵が固まらないうちにキャベツ、ごはんを加え、炒め合わせる。
- 4 3にしらす、梅を加えて炒め、塩、こしょうで味付けをする。
- 5 お好みで上からパセリを散らす。



★カリカリ梅は、市販品を使ってもOK!



### レシピ2 ささみの梅しそ焼き鳥

栄養価(1本分) エネルギー:84kcal 塩分:0.8g



#### 材料 (4本分)

- ささみ …………… 4本
- 梅干し …………… 2個
- 大葉 …………… 5枚
- 油 …………… 小さじ2
- A { ごま油 …………… 小さじ1
- 酢 …………… 小さじ1

#### 作り方

- 1 大葉は軸を切り落とし、千切りにする。
- 2 梅干しは種を取り除き、包丁の背でたたいてペースト状にする。
- 3 ささみは筋を除き、一口大に切り、竹串に刺す。
- 4 ボウルに2とAを加え、よく混ぜ合わせる。
- 5 中火に熱したフライパンに油をひき、3を入れ、蓋をして火が通るまで両面焼く(片面5分程度)。
- 6 器に盛りつけ、ささみの上に4、1をのせる。



#### 紹介してくれた「大竹市食生活改善推進協議会」の方々

(左上から) 池上 千恵美さん 八田 孝枝さん 森本 瑞恵さん  
(左下から) 浴 澄枝さん 菅 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