地域のこの人ピックアップ！

農楽の人（のうらく）

業を　しむ

他にはない白ネギで地域を元気にしたい

小田（おだ）　剛士（つよし）さん



今年からUターン就農した廿日市市浅原の小田剛士さんは、休耕田を活用した白ネギ栽培に取り組んでいます。7月末に初収穫を迎え、8月には白ネギ6kgをJA産直ふれあい市場「よりん菜」に初めて出荷しました。人口減少がすすむ地元、浅原の活力を取り戻そうと新たな一歩を踏み出しました。

小田さんは、大学卒業後に浅原を離れ、県内の企業に10年ほど勤めましたが、母校の閉校や同世代の友人らが次々と地元を離れていく中、農業を通じて浅原を盛り上げたいと就農を決意。同地域での栽培例が少なく需要の高いところに可能性を感じ、白ネギを主要品目に選びました。

2023年に地元のイチゴ農園に研修生として入社し、栽培や育苗に携わりながら就農の準備を進めました。JAや県が開く講習会を受講し、県内外の白ネギの先進農家も視察。栽培管理や調整作業、経営の知識を深めました。

一方で、休耕田は水はけが悪く、白ネギの生育不良が発生しやすい点が課題です。そこで小田さんは、同条件の下で白ネギを栽培する福井県の農家3軒に赴き、水はけのよい畝づくりや透水性を高める工夫を学びました。現地で学んだことを生かし、土壌改良の効果が期待できる緑肥栽培で圃場を整備。機械での耕耘や除草作業がしやすいように条間を140cmと広めに取る工夫もしました。

今年3月、自ら育てた白ネギの苗10万本を60aに定植。計5回の土寄せや週1回の耕耘、除草などの小まめな作業を徹底し生育を進めました。手間暇かけて育てた白ネギは、さくっとした歯応えで甘みが強くおいしいと好評です。今年は10t以上の収量を見込み、市場出荷のほか、よりん菜や浅原交流会館などに出荷しています。

家族とともに白ネギ栽培を始めた小田さんですが、地域雇用を見据えた法人化やJGAP認証の取得も目指しています。「若い人たちが働く場をつくり、安心して住み続けられる地域にしたいです。そのためにも日々研究し、高品質な白ネギづくりに励みます」と意気込みを語りました。

イキイキ女性部

一枚の和紙で「連鶴」挑戦（地御前支部）



▲地御前支部のみなさんと講師の田川さん（前列左から2番目）

JA女性部地御前支部は7月29日、「おりづるきずな」連鶴ナビゲーターの田川真由美さんを講師に迎え、連鶴作りに挑戦し8人が参加しました。

連鶴は江戸時代に三重県桑名市で生まれ、一枚の和紙から複数の鶴がつながる伝統的な折り紙です。3羽の鶴がつながる「花見車」と2羽が寄り添う姿が美しい「妹背山」を習いました。「花見車」は長方形の和紙に切り込みを入れ、角と角がわずか数ミリで繋がった3枚の正方形を折り上げる形です。和紙がちぎれないように、連鶴ならではの手順やコツを学び、無事に完成させました。

ビニール袋で簡単！ピザ作り（栗谷支部）



▲のばした生地に野菜をトッピングしていきます

JA女性部栗谷支部は8月19日、料理教室を行い部員22人が参加しました。部員で元くり魔女のメンバー稲垣洋子さんが講師、他のメンバーがサポート役となり、4班に分かれてピザ作りを行いました。

今回のレシピではボウルの代わりにビニール袋を使い、強力粉やオリーブオイルなど生地の材料を袋の中でこねていきます。発酵させた生地をのばし、トマトやピーマンなど夏野菜やチーズをトッピングしオーブンで焼き上げ完成させました。

なるほどえ～のう！営農情報

水稲

9月9日より佐伯地区を皮切りに、令和8年産米の集荷及び検査が始まりました。

今年は梅雨時期に降雨量が平年よりも多く、生育が停滞気味でしたが、その後は好天が続き、生育の進み具合も追いつき平年なみからやや早いと見られています。

また、7月～9月にかけては猛暑が続き、沿岸地域のヒノヒカリを中心に高温障害（白濁したお米）の発生が懸念されます。

近年多発し品質に大きな影響を与えるカメムシについてもしっかりと防除を行いましょう。また紋枯れ病などの病害は前年発生した場合繰り返す可能性もありますので、収穫を迎えるまで、しっかりと病害虫防除に努めてください。

刈取りの際には、先月号に掲載しております留意点に注意して作業しましょう。

また、今後の集荷・検査を円滑に行うために、次の5つの点にご理解、ご協力をお願い致します。

なお、令和8年度米の買取価格は「表1」をご覧ください。

1. 出荷数量

1日の集荷及び検査数量には限りがあります。事前に最寄りの支店またはアグリセンターへ、出荷数量をご連絡ください。

2. 皆掛重量

皆掛重量（袋も含んだ重さ）は30・5kgです。

3. 水分調整・出荷調整

個人で水分調整や出荷調整をされる方は、水分は14・5～15・0％を目標に仕上げてください。ただし、13％以下の過乾燥米の発生に注意してください。また、調整につきましては、もみ・石等の異物混入、肌ずれに注意してください。

4. 出荷袋の結び方

袋口の折り曲げ回数が少なかったり、紙紐の結びが緩いと、運搬や積上げ時の玄米の流出原因となりますので、出荷前には再度確認してください。

5. その他

雨天等の事情により集荷予定日を変更する場合がありますので、ご了承ください。

吉和地区を除き、すべて佐伯アグリセンター（廿日市市友田）が検査場所となります。



〔表1〕 令和８年産米概算金（出荷契約済みの方）（単位：円／30kg 税込）

	種類	銘柄	1等	2等	3等
ＪＡ米	うるち米	コシヒカリ	7,800	7,650	7,150
		あきろまん 恋の予感	7,300	7,150	6,650
		ひとめぼれ ヒノヒカリ あきさかり	7,100	6,950	6,450
		その他	5,800	5,650	5,150
	もち米	水もち	7,500	7,350	6,850

※上記価格はＪＡ米基準であり、一般米は150円／30kg減算した価格となります。

※出荷未契約で新規に出荷希望の方は単価が異なる可能性がありますので、管轄の経済事業所にご連絡ください。

Information お知らせ

令和８年度農産物品評会

令和８年度の農産物品評会を下記の通り開催いたします。丹精こめて育てた野菜の出品をお待ちしています。

※出品規定および詳細は、各アグリセンター・資材店舗および各支店へ 10 月以降に設置いたします。

日時 11月14日(土) 9:00～13:00

会場 JA産直ふれあい市場「よりん菜」情報発信コーナー
廿日市市地御前１丁目 22-30

申込締切 10月30日(金)

集荷日時 11月13日(金) 8:30～

集荷場所等につきましてはお近くの経済事業所（アグリセンター等）にお問い合わせ、ご相談ください。

出品にあたっての注意点

- 複数品目の出品は可能ですが、各作目一品限りとします。
- 同一家族による出品はご遠慮ください。

賞について 最優秀賞・金賞・銀賞・銅賞・努力賞を選びます。



マロンの里 秋まつり開催！

日時 令和８年11月１日(日) 10:00～15:00

場所 マロンの里交流館
大竹市栗谷町大栗林10195-12

内容 神楽舞　他　イベント盛りだくさん！！



農協感謝祭





日時 令和８年11月14日(土) 9:00～13:00

場所 JA産直ふれあい市場「よりん菜」特設会場
廿日市市地御前１丁目22-30

内容 日ごろの感謝を込めてＪＡ職員、女性部、青壮年連盟による模擬店などを行う予定です。

令和７年度の各事業部門において、当地域の支店・職員が表彰を受けました。

ＪＡ共済優績 ライフアドバイザー全国表彰

支店名	氏　名
浜	宮本　恭瑳
宮　内	齋藤　翔馬

ＪＡ共済優績ライフアドバイザー県表彰

支店名	氏　名
浜	宮本　恭瑳
宮　内	齋藤　翔馬
津　田	石井　悠哉
平　良	米田　奨
廿日市西	中村　浩貴
宮　内	岡本　康平
大　竹	兔田　洋志

ＪＡ共済優績 スマイルサポーター県表彰

支店名	氏　名
宮　内	丸田　紗梨
廿日市	恩田　寛久
平　良	堀口 ゆかり
廿日市西	田村　恵
浜	尾方　智美
深　江	西田 由紀江
津　田	伊藤　仁美
晴　海	杉本 久美子

ＪＡバンク優績渉外担当者表彰

支店名	氏　名
浜	宮本　恭瑳
平　良	米田　奨
浜	中川　兼一

ＪＡバンク優績住宅関連 会社営業担当者表彰

事業所名	氏　名
西部ローンセンター	梅木　恒夫

ＪＡバンク優績店舗表彰

支店名
廿日市西支店
晴　海　支　店
大　竹　支　店
廿日市支店
浜　支　店

2025年度 日本農業新聞中国地区通信員表彰 新人賞

所　属	氏　名
総務管理課	久保　りか

※所属は令和８年度時点

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



サツマイモ

旬と栄養

秋はサツマイモがおいしい季節。切り口から出るヤラピンや食物繊維が腸の働きを促し、便秘の改善に効果的です。ビタミンCやパントテン酸も多く含まれ、免疫力を高めてくれます。最近では、ホクホク系やねっとり系など品種によって様々な食感を楽しめます。「よりん菜」には色々な品種のサツマイモが並んでいるので、ぜひ味わってみてくださいね！

レシピ1 サツマイモのカレー風クラムチャウダー

栄養価（4人分）エネルギー:217kcal　食塩相当量:1.6g



材料（4人分）

- サツマイモ …… 中2本（300g）
- 冷凍エビ・アサリ …… 80g
- タマネギ …… 1/2個（100g）
- ニンジン …… 1/2本（80g）
- しめじ …… 60g
- オリーブオイル … 大さじ1/2
- 牛乳 …… 400ml
- 塩 …… 少々
- こしょう …… 少々
- A 水 …… 400ml
- A コンソメ ……大さじ1弱
- A カレー粉 … 小さじ1〜2

※お好みで調整してください

下準備

冷凍エビ・アサリを解凍する。

作り方

1. サツマイモはよく洗い、皮付きのまま1㎝幅のいちょう切りにし、水にさらす。
2. タマネギ、ニンジンは1㎝角に切り、しめじは石づきを落とし小房に分ける。
3. 中火で熱したフライパンにオリーブオイルをひき、2と解凍したエビとアサリを加え、タマネギがしんなりするまで炒める。
4. 3に1とAを加え、沸騰したら弱火にし、サツマイモが柔らかくなるまで煮込む。



5. 牛乳を加え、沸騰直前に火を止め、塩、こしょうで味を整える。

★カレーの風味が効いているので、冷めてもおいしく召し上がれます。

レシピ2 サツマイモとバナナのきなこおやき

栄養価（4人分）エネルギー:213kcal　食塩相当量:0.1g



材料（4人分）

- サツマイモ …… 中1個（300g）
- バナナ …… 1本
- バター …… 10g
- A きな粉 ……大さじ2
- A 豆乳 ……大さじ2
- A 片栗粉 ……大さじ2
- A 黒ゴマ ……大さじ1

作り方

1. サツマイモの皮をむき一口大に切り、水に10分程度さらす。
2. たっぷりの水を入れた鍋に1を入れ、沸騰させる。沸騰してから中火で約10分程度、柔らかくなるまで茹でる。
3. 柔らかく茹で上がったら、フォークなどで潰す。



4. バナナを輪切りにし、600Wのレンジで30秒温めて柔らかくして潰す。
5. ボウルに3、4、Aを入れ、よく混ぜ合わせる。
6. 5のたねをお好みの形に成型する。



7. 中火に熱したフライパンにバターをひき、両面焼き色がつくまで焼く。

★卵・牛乳・小麦粉不使用でやさしい味わいのおやきです。お子様のおやつにもぴったり。

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　水本 弘美さん、山本 博子さん、尾形 昌子さん
左下から　網谷 里美さん、米原 幸枝さん、福原 桂子さん



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



©ここまる

大竹市食推