地域の情報をお届け!

佐伯中央トピックス

ミニちゃぐりんフェスタ開催！スライムづくりに挑戦しました

JA佐伯中央地域は9月12日、JA産直ふれあい市場「よりん菜」でミニちゃぐりんフェスタを開き、廿日市市と大竹市の小学生や家族28人が参加しました。

参加者はJAサテライトプラスの動画を見ながら、スライム2種類とスーパーボール作りを体験。手作りしたスライムで感触遊びも楽しみました。

体験後は、ちゃぐりん食農クイズに挑戦しました。チーム対抗で盛り上がり、正解数が一番多かったチームには旬の果物が贈られました。

参加した小学生は「色々なスライムを作ることができて楽しかったです。また他のイベントにも参加したいです」と話しました。



▲参加者のみなさん



▲誰のスライムが一番のびるか競争！

令和8年産米検査

営農経済センターは9月9日から令和8年産米の集荷と検査を始めました。検査は友田倉庫前と吉和倉庫前の2カ所で行い、11月12日まで続きます。

初日には県内の他地域で検査されたうるち米とモチ米の目合わせ会を行い、検査員らがサンプルを手にとりながら品質や等級の基準を確認しました。

検査では、JA職員による集荷や生産者から持ち込まれた新米を検査員が入念に検査し、等級の格付けをしました。

山藤豊実営農経済センター長は「台風等の被害もなく順調に収穫が進みました。一等米比率が高く、全体的にも品質の良い米が多いです」と話しました。


▲品質を確認する検査員ら

イキイキ女性部







部員同士の親睦を深めました

JA女性部佐伯中央地区本部は9月18日、今年も部員同士の親睦を深めようと日帰り旅行を企画し、部員111人が参加しました。

大型バス3台で島根県津和野町にある日本五大稲荷の太皷谷稲成神社を参拝し、現地の観光ガイドから津和野の歴史について解説をうけながら殿町通りを散策しました。昼食は「沙羅の木」に訪れ、しまね和牛すき焼き膳や津和野郷土料理に舌鼓を打ちました。

午後からはあいにくの雨でしたが、徳佐のりんご園へ向かい、りんご狩りを行いました。

参加した部員らは「ゆっくりみんなと旅行に行けて、親睦を深めることができてよかったです。来年も楽しみです」と話しました。

なるほどえ～のう！営農情報

水稲

来年に向けた圃場管理作業と良質米生産のための土づくり

多くの田で刈取りが終了し、ホッと一息つかれていることと思いますが、収穫作業終了後は作業機械の点検整備、圃場環境の整備を行いましょう。

来年に向けた土づくりはとても大切です。この時期に土づくりをしっかりと行うことが、来年の米の品質向上に繋がります。

■作業機械の整備

作業機械は取り扱い説明書に従って点検整備を行い、格納しましょう。

■圃場環境の整備

漏水・透水の悪い箇所等、覚えているうちに修復を行いましょう。

畦畔の雑草や枯れ草は一部のカメムシの越冬場所となるため、畦畔等の雑草や枯れ草も処理しましょう。

■土づくりは稲わらのすき込みから

稲刈り後の水田は、窒素やケイ酸など多くの養分を失った状態です。まずは稲わらや堆肥などの有機物を土壌に補給していきましょう。

稲わらを水田に戻せば、水稲が吸収した無機成分のうち、穂に含まれるものを除いたすべてが返されることになります。しかし稲わらは、分解する際のガスの発生などによって、稲の初期生育を遅らせることがあるため、栽培が始まるまでに、次の腐熟促進資材を用いて、できるだけ分解させておくことが大切です。

○腐熟促進資材

・石灰窒素（10a／20kg）

年内に稲わらの上に散布してすきこむ。稲わらの腐熟を促進し、代掻き後の有害ガスの発生を軽減します。



・アグリ革命（10a／2kg）

酵素の力で稲わらを分解。土壌環境（乾田・湿田）に影響されず10a当たり2kg（1袋）で効果を発揮します。



○土づくり肥料

お米を作るには水稲が必要とする各種養分が土壌中に充分なければなりません。上記で、わらはすべて還元すると述べましたが、籾として持ち出される割合も少なくなく、毎年水田から失われていきます。

窒素、リン酸、加里の3大要素は基肥や追肥で補えても、苦土やケイ酸、鉄などの微量要素はほとんど補給されず、かなりの土壌養分が不足してくることになります。

そこで、次に示す土づくり肥料が必要となってきます。

・ミネラルG（10a／200kg）

稲刈り後、秋から春までに施用。ケイ酸、鉄などを補給し根の活力を高めます。

・シリカサポート（10a／60kg）

春に施用。ケイ酸、鉄分などを補給する。従来の土づくり肥料と比べ、労力軽減につながります。

・カキテツ（10a／120kg）

稲刈り後から春までに施用。牡蠣殻が硫化水素を吸着し、ガスわきの軽減につながります。またケイ酸、鉄分の補給も行います。

■深耕による作土層の改善

深耕すると根域が広くなり干害や湿害に強くなります。また、透水性が良くなるだけではなく、土壌の深部に集積している鉄やケイ酸などの養分が土に戻り、土が若返ります。年に2～3cm位ずつ進め15～18cmの作土を確保しましょう。

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



ダイコン

旬と栄養

これから冬にかけてぐっと味わい深くなるダイコンには、消化を促進する複数の消化酵素が含まれています。その中でもジアスターゼは胃腸の動きを活発にし、胃もたれや二日酔いを防ぐ効果があります。今回紹介するレシピは、ヘルシーなダイコンを使った満足感のある逸品です♪

レシピ1 包まないダイコン餃子

栄養価（1人分）エネルギー:245kcal　食塩相当量:1.4g



材料（4人分）

- ダイコン …… 約5cm（200g）
- 片栗粉…… 適量
- 豚ひき肉…… 300g
- ニラ…… 1/2束
- キャベツ …… 1/6個
- A
  - 片栗粉……大さじ1
  - 酒……大さじ1
  - オイスターソース…大さじ1
  - しょうゆ … 小さじ1/2
  - 顆粒中華だし…小さじ2
  - おろししょうが…大さじ1/2
  - 塩…… 少々
  - こしょう …… 少々
- ごま油……大さじ1

作り方

1. ダイコンはスライサーで薄くスライスする。（包丁で薄切りにしてもよい）
   塩（分量外小さじ1/3）をふり、約10分置いて水気を切る。
2. キャベツは粗みじん切り、ニラは小口切りにする。塩（分量外小さじ1/3）をふり、約10分置いて水気を切る。
3. ボウルに2、豚ひき肉、Aを加え、粘りが出るまでよく混ぜあわせる。
4. 加熱する前のフライパンにごま油をひき、ダイコンと肉だねの層を作る。
   （1の1/3→片栗粉→肉だね1/2→片栗粉→1の1/3→片栗粉→肉だね1/2→片栗粉→1の1/3）



5. 蓋をして焼き色がつくまで弱火で約6分蒸し焼きにする。
6. 裏返し、反対側も焼き色がつくまで弱火で約4分蒸し焼きにする。
7. 食べやすい大きさに切る。

★餃子の皮をダイコンにすることで、さっぱりヘルシーに!

★肉だねに味がしっかりと付いているので、タレがなくてもおいしく召し上がれます。

レシピ2 揚げのり塩ダイコン

栄養価（1人分）エネルギー:134kcal　食塩相当量:1.0g



材料（4人分）

- ダイコン …… 1/3本（500g）
- しょうゆ ……大さじ1
- おろしにんにく ……小さじ1
- おろししょうが ……小さじ1強
- 薄力粉……大さじ2
- 片栗粉……大さじ3
- 油…… 適量
- 青のり…… 少々
- 塩…… 少々

作り方

1. ダイコンは皮をむき、7㎜角の棒状に切る。
2. ポリ袋に1、しょうゆ、おろしにんにく、おろししょうがを入れて混ぜ合わせ、約10分漬けておく。
3. 新しいポリ袋に薄力粉を入れ、2の漬け汁から取り出したダイコンを加え、全体にまぶす。続けて片栗粉を加え、全体にまぶす。

   ★時間が経つとダイコンから水分が出てしまうので、揚げる直前に漬け汁から取り出し、片栗粉をまぶしましょう。
4. 中火で熱したフライパンに多めに油をひき、3を少量ずつ入れ、焼き色がつくまで揚げ焼きにする。

   ★一度に入れず、数回に分けて揚げ焼きにしましょう。
5. 青のりと塩をふりかけ、全体をあわせる。



紹介してくれた『大竹市食生活改善推進協議会』の方々

左から　浅井　善子さん、畠中　峯子さん、石川　公美さん

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
大竹市食推
©ここまる

Information お知らせ

宮内支店移転のお知らせ

このたび宮内支店は、店舗老朽化により
佐伯中央地域の1階フロアへ移転いたします。

移転営業開始日

令和8年11月24日(火)

住所:廿日市市宮内4473-1
TEL:0829-39-3141
※住所、電話番号に変更はありません



ATMについては当面の間、旧店舗のATMをご利用ください。

JAひろしま
はぐくもう、真心をこめて あなたとの未来

実りの秋の

農協感謝祭

NOKYO KANSHASAI

in よりん菜

実りの季節がやってきました!

地元の農産物を使った模擬店やバザーをお楽しみください。

日時 令和8年 11 14(土) 9:00~13:00
※「よりん菜」の営業時間とは異なります

特設会場
廿日市市地御前1丁目22-30

「よりん菜」店内で開催

生産者が丹精込めて育てた農産物を展示

農産物品評会



感謝祭イベント

JA女性部

JA青壮年連盟

JAひろしま管内
広島県産
みかん
特別価格で販売中!!
※無くなり次第終了

農業用資材の廃棄物を回収します 廃ビニール・肥料袋・農薬など

農業廃プラスチック類は、一般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づけられています。JAが農業者（排出者）に代わって回収業者・処理業者との委託契約、回収・処理費用の徴収、支払い及びマニフェスト（産業廃棄物管理票）の発行等の事務を代行いたします。

※当日は必ず【印鑑】をご持参ください。※シャチハタ不可
※回収処理費用は、実費をご負担いただきます。

回収する廃棄物

①農業用塩化ビニール②農業用ポリエチレンフィルム③肥料用ポリエチレン袋（肥料袋）④畔なみシート⑤育苗ポット・ポリ育苗箱⑥コンテナ・育苗用トレイ等⑦その他農業用廃プラスチック類⑧農薬（粉・粒・液剤）⑨農薬の空き容器（ポリ容器・ビン・水和剤袋・紙袋に限る）

回収日時	回収地区	回収場所
令和8年 11月25日（水） 9:00~11:30	吉和地区	吉和支店駐車場
令和8年 11月28日（土） 9:00~11:00	廿日市地区	廿日市アグリセンター駐車場
	佐伯地区	友和支店駐車場
	大竹地区	大竹アグリセンター駐車場

※大野アグリセンターの回収はございません。