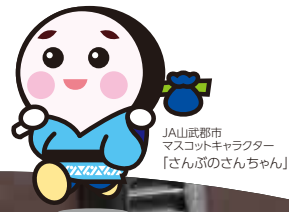


かがやき

2021
12月号
No.317

人・地域・暮らしを農でむすぶ広報誌



特集

手軽に美味しく！
ごはんスティックストック

 JA山武郡市

「かがやき」は
JA山武郡市の
ホームページでも
お読みいただけます



かがやき

フアーマー



東金支所管内
(福岡地区)

すずき まさとし
鈴木 正寿さん
(39)

自分にできることで
周りの人を助けたい



実家は兼業農家

鈴木正寿さんの実家は、造園業を営む傍ら水稲栽培も行う兼業農家。子どもの頃から手伝いをしていて、「いずれは家業を継ごう」と考えていました。地元の農業高校を卒業後、大阪の造園会社で2年間の修行を経て実家へ戻り、働き始めました。

農業の厳しさを実感

水稲栽培は天候や、ジャンボタニシなどの病害虫、アライグマやタヌキによる獣害など、さまざまな環境に左右されるため、「決して楽ではない」と鈴木さん。コンバインなど機械の管理にも多額のお金がかかるほか、コロナ禍で米の需要も低迷しており、「一日も早くコロナが終息して欲しい」と願っています。

経営者として

今年、父親から農業経営を受け継いだ鈴木さんは、年間の経費を細かく算出し、収入と支出のバランスを第一に考えて経営を行っています。品質の良い米を作るため、圃場ごとの土壌に適した品種を栽培したり、生産調整のために飼料用米の作付けにも取り組んでいます。米の個人販売も行い、販路の開拓を進めています。

かがやき

2021
12月号
No.317

- **さんぶのかがやきファーマー**
東金支所管内(福岡地区)
鈴木 正寿さん(39) **2**
- **表紙登場者紹介** **3**
- **特集**
手軽においしく！
ごはんスティックストック **4**
- **さんぶぐんし エリア Topics** **6**
- **Information**
 - ◆ 年末年始の営業のごあんない
 - ◆ 緊急時の連絡先
 - ◆ 「山武緑の風」イベント情報 など**9**
- **農作業 テクニカルダイアリー**
トウモロコシ・春ブロッコリー **12**
- **みんなのひろば**
 - ◆ クロスワードパズル
 - ◆ かがやき掲示版
 - ◆ 家族の健康
 - ◆ つぶやき@かがやき編集部**14**
- **おうちで作ろう！らくうまレシピ**
れんこんのはさみ揚げ
～黒酢あんかけ～ **16**

今月の表紙を飾ってくれたのは…



最近は…

横芝支所管内
(上堺地区)

かわしま こうよう
川島 光陽くん (1歳8カ月)

トラクターや飛行機など乗り物に興味津々！
子ども用フォークリフトに乗ったり、整備屋さん
ごっこをして毎日楽しく遊んでいます♪



★就農年

2002年5月

★主な栽培品目

水稻 (ふさこがね、
あきたこまち、コシヒカリ、
ミルキーQueenなど)

「おふくろの味」で ほっと一息



母親は「太巻き寿司」作りが得意で、定期的
に作ってくれます。

幼い頃から慣れ親しんできた味で、仕事で
疲れたときに食べると元気になります！

自分にできることを

仕事で多忙な中でも、釣り、スノーボー
ド、革細工など、多趣味な鈴木さん。機械い
じりも好きで、農業機械の修理も自らの手
で行います。特技を生かして、仲間の農機の
修理をしたり、ラジコンヘリを使った病害虫
の防除や、稲刈りなども請け負っています。
「自分にできることで周りの人を助けたい」
と、思いを胸に仕事に励みます。

手軽に美味しく！

イラスト／小林裕美子

ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？ そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！ 脳と体のエネルギー源になるご飯をサツと手軽に食べられる方法です。作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍する一品です。

忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むご飯は好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良い上に太りにくいのもうれしい点です。

しかし、和の朝食は手間がかかるのも確かです。ご飯とおかずなどをそろえると洗う食器も多くなります。

そこで、今話題の「ごはんスティックストック」を作り置きしてみたいかがでしょう。

ご飯に具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、ごはんスティックストックです。電子レンジで温め

てのりを巻けば片手でパクツと口にでき、時間がないときは外に持つて出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。

のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

中身はアイデア次第

ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ご飯とのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベーシックな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶしたトンカツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ご飯に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残った

白ご飯以外もOK

おかずを活用するのも一手です。

白ご飯+具材の組み合わせのほか、季節の炊き込みご飯で作るごはんスティックストックもお勧めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、パラパラせず食べやすくなります。



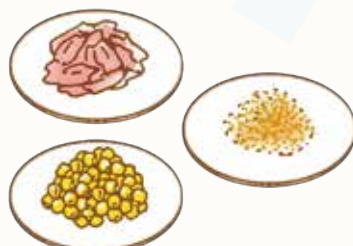
参考……………
"和"食文化推進協会
「ごはんSTICK STOCK」
動画をみて
今すぐ作ろう！

アレンジ具材 アラカルト



さけ + ごま油 + いりごま

さけフレーク(大さじ1~2)をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。



ツナ缶 + コーン + カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。



かつお節 + みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

夜や休日に簡単作り置き

材 料 (1本分の目安量)

- ご飯……………約75g(茶わん約1/2杯)
- 具材……………大さじ1~2(納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型)……………1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルッと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNGです。解凍する際は、ラップのまま電子レンジ(500W)で約1分40秒加熱しましょう。



作 り 方



① 温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。



② 具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。



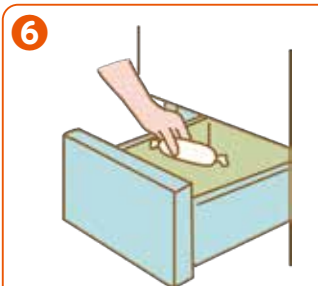
③ ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。



④ ラップの上から軽く握って、形を整える。



⑤ ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。



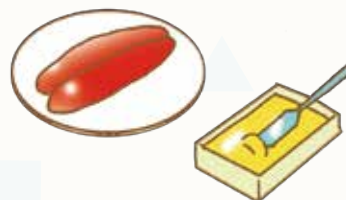
⑥ 冷凍庫に入れてストック!

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみてください!



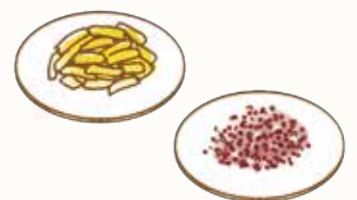
練り梅 + しらす + いりごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いりごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量を加減しましょう。



明太子 + バター

ピリツとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



チーズ + しそふりかけ

ご飯に適量のしそふりかけとチーズ(細切りチーズまたはとろけるチーズ)をのせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。



水稲部会

最優秀賞に
福岡地区の飯田広一さん輝く
令和3年産米の食味コンクール

水稲部会は10月25日、「米の食味コンクール」の最終審査会を本所で開きました。最優秀賞には、東金市福岡地区の飯田広一さんが輝きました。

同コンクールは「消費者に喜ばれ、おいしいという感動が生まれる米作り」に向けた生産者の意識高揚と、「ごんぶのお米」のイメージアップを目指し、開催していません。入賞者の施肥設計はコンクール参加者全員で共有し、生産技術の向上に役立てます。

今年「コシヒカリ」143点の出品がありました。1次審査は米成分分析計を用いた品質評価値を測定。2次審査では干粒重・整粒歩合を審査し、上位6点を選出しました。

最終審査では、山武農業事務所やJA全農ちばの職員、米卸売会社の担当者、同部会役員、JA役員ら12人が食味官能審査を行い、外観・香り・味・粘り・硬さを評価しました。

審査員の一人は「どれも品質が良く、甲乙付け難い、おいしいお



10/25

▲食味官能審査を行う審査員

米だった。それぞれの生産者がこだわりを持ち、試行錯誤して作られたお米だと感じた」と話しました。

入賞者は次のとおりです(敬称略、カッコ内は地区名)。

▼最優秀賞＝飯田広一(福岡)
▼優秀賞Ⅱ＝三枝正和(正気)、
秋本隆男(東金) ▼優良賞Ⅱ＝
杉努(蓮沼)、平山和夫(千代田)、
岩佐哲敬(大網)

JA

組合員へ農業資材の最新情報を発信
営農・経済センターで「ミニ資材フェア」を開催

JA山武郡市の営農・経済センターは10月下旬から11月上旬にかけて、センターごとに「ミニ資材フェア」を開きました。組合員や地域住民ら、延べ547人が来場しました。

同フェアは新型コロナウイルス感染拡大防止に伴い、例年開催していた「農業資材フェア」と「農業機械大展小会」を中止したことを受けて、組合員に農業資材や農業機械の最新情報を提供するために、センターごとに独自で企画しました。

各センターでは、店舗前や集出荷場に肥料や農薬をはじめとした農業資材を数多く並べ、特別価

格で販売しました。また、草刈り機などの小型農業機械も展示し、機械センターの職員らが注文受付を行いました。

農業資材メーカーの協力のもと、営農相談コーナーを設置。メーカー担当者やJAの営農指導員らが、組合員のニーズに沿った商品を提案したり、相談に応じたりしました。

来場した組合員は「普段、メーカーの担当者と直接話す機会がないので、資材の効果的な使い方や他産地での使用事例などを教えてもらうことができ良かった。今後の営農活動に役立てたい」と話しました。



11/9

▲組合員の相談内容に応じて営農指導員(左)が商品を提案(やさいの里営農センターで)



11/10

▲農業資材メーカーの担当者(右)から商品の説明を聞く組合員(東金経済センターで)

JA
ネギ圃場の
排水改善へ

J A山武郡市は10月21日、「農業塾(ネギ・スキルアップ編)」を開講しました。今回は、圃場の透水性や通気性を高める作業機「パラソイラー」の実演会を山武市の圃場で開催。生産者17人が参加しました。

機械メーカーの担当者が、圃場の硬盤を破砕する作業を実演し、性能を解説。参加者は、使用時の注意点や作業効率を質問したり、作業後の圃場に入って効果を確かめました。



10/21

▲パラソイラーの実演を見学する生産者

参加者は今年の夏は大雨で栽培に苦労した。圃場を改善するために導入を検討したい」と話しました。

葱部会

秋冬ネギの本格出荷に向けて査定会

園芸部葱部会は10月26日、秋冬ネギの販売査定会をさんむ中央集出荷センターで開きました。部会役員、市場担当者ら40人が、出荷規格などを確認しました。

今年産は部会員364人が約170ヘクタールで栽培。夏場の高温や大雨の影響で生育にやや遅れが見られますが、出荷量は例年並みとなる見込みです。出荷は12月にピークを迎え、来年4月までに秋冬・春ネギ合わせて108万ケース(1ケース5キロ)を計



10/26

▲出荷規格を確認する部会役員ら

画しています。川島勝彦部会長は「部会員一丸となって、県内トップの出荷量を維持したい」と話しました。

女性部

新鮮な農産物を直売

女性部豊海支部は毎週火曜日と土曜日に、農産物の直売を旧豊海支所の倉庫で行っています。「自分たちが作った新鮮な野菜を地元の人に味わってもらいたい」と活動を始めて、30年続いています。

商品はすべて、12人の支部員が生産。店内には季節ごとの旬の野菜をはじめ、切り花、漬物、焼き菓子など、40種類以上が並びます。開店時間前から買い物が列を作り、開店後10分程で大半の商品が売り切れるほどの人気ぶり



11/2

▲農産物を販売する支部員(中央、右)

です。秋葉富士子支部長は「今後も商品をさらに充実させて、お客さまを増やしていきたい」と話しました。

人参部会

秋冬ニンジン出番

園芸部人参部会は11月9日、秋冬ニンジンの販売査定会を睦岡出荷場で開きました。部会役員、市場担当者ら30人が出荷規格や選別時の注意事項などを確認。部会役員は同日、地区ごとに査定会を開き、全部会員で情報を共有しました。

今年産は部会員177人が約130ヘクタールで栽培し、3月までに46万ケース(1ケース10キロ)の出荷を見込んでいます。9月下旬以降、好天が続いたことで



11/9

▲選別時の注意点を説明する市場担当者(左)

肥大が進み、品質も良好です。小川昌昭部会長は「栽培管理を徹底するとともに規格をしっかり守り、安定した出荷を行うことが」と呼び掛けました。

子どもたちの収穫体験

10月は、JA管内のこども園や保育所の子どもたちがサツマイモ掘りに挑戦！
JA青年部のお兄さんたちに掘り方を教えてもらって、みんなで楽しく収穫しました😊

山武市立 おおひらこども園

10月19日



©よい食P

にじ組(5歳児)とひまわり組(4歳児)のみんなが、
青年部やさいの里支部のお兄さんたちと一緒に、楽しく収穫しました。
収穫体験が終わったあとは、お兄さんが焼いてくれた
焼き芋をみんなでおいしく食べました♪

ここにおいしそうなお芋があるよ！

いっぱい掘るぞー！



よいしょ！！

ひっぱれー！



甘くておいしいなあ♪



おにいさん
みてみてー！

上手に掘れたね！



大網白里市立 白里保育所

10月29日



青年部大網白里支部のお兄さんが
掘り方を優しく教えてくれて、大きなお芋がたくさん収穫できました。
今年は、お兄さんが「お芋の妖精さん」に大変身🌟
11月には「焼き芋パーティー」を開く予定です！

お芋の妖精さん

おおきなお芋
はっけん！

がんばれ
がんばれー！



たくさん
掘れたよー！



投資信託セミナーを開催します

参加費無料

【テーマ】今、本当に知りたいお金のはなし ～上手なお金の育て方～



このような方におすすめです！

- 「投資は損をするイメージがある」
- 「過去に損をした」
- 「仕組みが分からない」
- 「よく分からないまま購入したけど、このままでいいのか不安」
- 「NISAって聞いたことがあるけれど、よく分からない」
- 「住宅ローンの返済があって余裕がないけれど、将来が不安」

講師 山下 和茂 氏 (株式会社経済法令研究会)

日時 2022年2月6日(日) 午後1:30～3:00(開場 午後1:00)

場所 成東支所・やさいの里支所・東金支所

※セミナー当日は、ライブ配信で開催します。
※集客状況によって場所が変更になる可能性があります。

申込 お近くの支所までご連絡ください。



©よりぞう

◎当日は、新型コロナウイルスの感染症対策を行い開催しますので、安心してご参加くださいますようお願い申し上げます。

灯油の予約注文はJAへ

下記の期間中に灯油のご予約(200L以上)をいただくと、**配達時の価格から1Lあたり2円値引き**いたします。
この機会にぜひJAをご利用ください!



【予約期間】

11月1日(月)～2022年2月18日(金)

【注文専用ダイヤル】

機械センター TEL.0475-84-3911

農作業を行う人手を探している 農家の皆さまへ

JA山武郡市では農家の労働力支援として、「**農作業ヘルパー無料職業紹介所**」を開設し、農家と農家で働きたい人をマッチングしています!

また、[ウェブサイト「ちばの農業で働こう!!」](#)への登録サポートも行っています。



お問い合わせ

JA山武郡市農作業ヘルパー無料職業紹介所
営農部営農振興課
TEL.0475-82-3531



年末年始の営業のご案内

年末年始の営業日を次のとおりとさせていただきます。

	支 所	ローンセンター	営農・経済センター		機械センター	山武緑の風	福祉ふれあいセンター
				グリーンプラザ 東金経済センター			
12/28 (火)	○	○	○	○	○	○ ^(※2)	○
12/29 (水)	○	○	○	○	○	○	○
12/30 (木)	○	○	× ^(※1)	× ^(※1)	× ^(※1)	○	○
12/31 (金)	×	×	×	×	×	×	×
1/1 (土)	×	×	×	×	×	×	×
1/2 (日)	×	×	×	×	×	×	×
1/3 (月)	×	×	×	×	×	×	×
1/4 (火)	○	○	○	×	○	×	○
1/5 (水)	○	○	○	○	○	○	○

○…通常営業 ×…休業

(※1) 営農・経済センター、機械センターでは、決算一斉棚卸のため12月30日(木)を休業とさせていただきます。

ご理解いただきますよう、お願いいたします。

(※2) 農産物直売店「山武緑の風」は火曜定休ですが、年末につき12月28日(火)は臨時営業いたします。



緊急時の連絡先

※支所の受付時間内(平日午前8:45～午後5:00)は、お取引先の店舗へご連絡ください。

※支所の受付時間外・休日は、以下へご連絡ください。

●自動車事故等

JA共済事故受付センター 24時間365日受付

☎ 0120-258-931

●自動車のレッカー移動や故障

JA共済サポートセンター 24時間365日受付

☎ 0120-063-931

●キャッシュカード・通帳・証書・印鑑の紛失や盗難

JAバンク キャッシュカード紛失共同受付センター

☎ 043-202-1171

●JAカードの紛失や盗難

NICOS盗難紛失受付センター 24時間365日受付

☎ 0120-159-674

※一体型カードの場合は、あわせて上記の「JAバンクキャッシュカード紛失共同受付センター」にもご連絡ください。

年末年始のATMの営業について

※移動型金融店舗のATM除く。

日 程	営業時間
～12/30(木)	午前8:00～午後8:00
12/31(金)～1/3(月)	午前9:00～午後5:00
1/4(火)～	午前8:00～午後8:00

◎ローソン銀行ATM(旧・公平支所、芝山町役場、旧・日向支所のATM)においても、営業時間は上記と同じです。
入出金手数料は終日無料です。

◎詳しくは、お近くの支所窓口までお問い合わせください。



農産物直売店「山武緑の風」からのお知らせ

◆12月 お正月用品を販売します！@全店

- ◎のし餅の注文を承ります。
(受付期間は各店スタッフまでご確認ください。)
- ◎切り花、お飾り、しめ縄など、多数ご用意します。

◆年末年始の営業について

- ◎12月28日(火)は臨時営業いたします。
- ◎12月31日(金)～1月4日(火)は休業いたします。

◆1月5日(水) 初売り@全店

- ◎福銭プレゼント
お客さまの開運をお祈りし、私どもとのお縁を願い、鎌倉の銭洗弁財天でお清めした福銭をプレゼントいたします！
- ◎福袋を販売します
数量限定で、お得な福袋を販売します！なくなり次第終了となりますので、お早めにお越しください。

当面の営業時間について

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、全店で時間を短縮して営業しております。ご理解いただきますよう、お願い申し上げます。
【営業時間】午前9:00～午後5:00 【定休日】毎週火曜日

※詳しくは、各店舗スタッフまでお問い合わせください。

理事会だより

●10月27日に開かれた理事会に上程された主な議案は以下のとおりです。

- ・機構改革および機構図の変更に関する件
- ・支所再編にかかる公平支所の活用に関する件
- ・第9次中期経営計画(准組合員対策)に関する件
- ・運営委員会規程の一部変更に関する件
- ・信用事業方法書の一部変更に関する件

—— 慎重審議の上、原案どおり決議されました。 ——

各種相談会

◎相談無料。定員となり次第、締め切らせていただきます。

税務 相談会	日程／1月6日(木) 午前・20日(木) 午前 場所／JA山武郡市 本所 問い合わせ／TEL. 0475-82-3221(総務部総務課)
法律※ 相談会	日程／1月13日(木) 午後 場所／JA山武郡市 本所 問い合わせ／TEL. 0475-82-3221(総務部総務課)

※新型コロナウイルス感染拡大の状況に鑑み、当面の間は、本所にてWebでの相談となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

JA山武郡市のあゆみ

2021年10月31日現在

出資金48億9千万円／販売品取扱高62億0千万円／直販高11億7千万円
購買高32億4千万円／貯金2,254億5千万円
貸出金268億5千万円／長期共済保障保有高6,321億6千万円
正組合員／12,215人 准組合員／9,792人

移動型金融店舗

「さんぶのさんちゃん号」運行予定

【1月】

運行場所	旧・福岡支所
営業日	6日(木)・13日(木)・27日(木)
運行場所	旧・豊海支所
営業日	11日(火)・18日(火)・25日(火)
運行場所	旧・豊岡支所出荷場
営業日	7日(金)・14日(金)・21日(金)
運行場所	旧・大総支所
営業日	4日(火)・19日(水)・26日(水)
運行場所	農産物直売店「山武緑の風」大網店
営業日	5日(水)・12日(水)・17日(月)・ 24日(月)・28日(金)・31日(月)

【営業時間】午前9:30～午後3:30

※土日祝日、1月1日(土)～1月3日(月)、1月20日(木)は休業いたします。

◆ご利用いただけるサービス

ATMでの入出金・振込・記帳、貯金・融資・共済等に関する相談
※ご利用の際は、キャッシュカードをお持ちください。

組合員の皆さまのほか、地域住民の方もご利用いただけます。お気軽にお越しください。

職員人事異動のお知らせ

◆異動(11月15日発令)

加藤 陽子	豊成支所 (旧任：増穂支所)
岡本 元希	成東支所 (旧任：白里支所)
小川 真菜	さんぶ支所 (旧任：増穂支所)
大野 哲也	東金支所融資課長代理 (旧任：大網ローンセンター所長代理)
板倉 清	大網支所次長、共済課長 (旧任：増穂支所所長)
鈴木 洋子	大網支所貯金課長、渉外課長 (旧任：大網支所貯金共済課長、渉外課長)
栗原 充宏	大網支所共済課係長 (旧任：大網支所貯金共済課係長)
山田 陽子	大網支所共済課係長 (旧任：大網支所貯金共済課係長)
紀 奈甫	大網支所共済課係長 (旧任：増穂支所係長)
数藤 智香	大網支所 (旧任：増穂支所)
渡辺 舞香	大網支所 (旧任：増穂支所)
高橋 瑞生	大網支所 (旧任：増穂支所)
宮崎 加菜	白里支所 (旧任：大網支所)
臼井 明子	金融部 (やさいの里支所駐在)貯金共済課長代理 (旧任：増穂支所所長代理)
関 愛里	共済部 (旧任：大網支所)

ダイアリー



トウモロコシ

グリーンプラザ 営農指導員 三枝 宏禎

畑の準備(施肥)

表①を参考に、元肥は生育後半に肥料切れしないような施肥設計にしましょう。特に生育初期の肥料切れは厳禁です。肥料切れすると穂重に影響しやすく、先端不稔や充実(着粒)不良の発生リスクも高くなるため、注意してください(特にカリ不足)。

堆肥や石灰類などの改良資材は、播種1カ月前に施用して肥効を高めます。また、施肥量は土壌診断結果に基づき、施肥量不足や施肥過剰にならないよう注意しましょう。土壌中のpHが低いと、短稈となり、収量が大幅に減収する可能性があります。

中間管理(追肥)

肥料は栽培期間を通して安定して効かせましょう。肥切れすると下葉の黄化や、収穫時に雌穂の先端が露出する「飛び出し」の原因にもなります。

1回目の追肥は、本葉5枚ごろ(播種後30日、草丈30cmが目安)に窒素成分で5kgを施用します。播種後40日を過ぎると幼穂の形成が始まるため、この時期の肥効が品質・収量に大きく影響します。

2回目は、雄穂抽出初期に同じく窒素成分で5kgを目安に追肥します。作業上、1回しか追肥ができない場合は、トンネル除去時(草丈約50cm、膝丈のころ)に窒素成分で10kgを目安に施用しましょう。

雄穂抽出時期は、穂に効かせるための最終タイミングとなるので、追肥の適期を逃さないようにしましょう。天候不順時は、液肥や葉面散布剤を使用することで、草勢の回復を行います。



写真① トウモロコシ雄穂の抽出

●無除けつ

早生品種は草丈が低く、葉数が少ない傾向にあります。そこで株元から出る分けつ茎を取らずに残し、葉数を多くして光合成産物が主茎に移動するよう促しましょう。また、根量が多くなることで、倒伏を防ぐとともに、雄花の充実を良くして受粉を助けることにもつながります。ただし、極端に大きく、雌穂を持った場合は除去しましょう。

●除房(早生品種)

主茎の最上部の房を残し、その下の房は早めに除去します。除房の時期は絹糸抽出初期(ベビーコーンサイズ)が適期です。

●無除房(中早生品種)

除房しても穂は5〜10%程度しか大きくならず、除房作業中に葉を折ってしまった場合は8%程度減収する可能性があります。葉があるので、注意が必要です。葉は10枚程度しかないので、1枚1枚が重要です(栄養状態の良い場合は2番穂も収穫できる可能性があります)。

表① トウモロコシの施肥例(10アール当たり)

	肥料名	成分	施肥量	備考
元肥	【標準タイプ】 とうもろこし専用	14-10-10	160kg	2種類のうち、どちらかを選んで施用してください。
	【リン酸・加里過剰地タイプ】 L型ジシアン588	15-8-8	150kg	
	苦土重焼燐	0-35-0	40kg	
	粒状セルカ	アルカリ分47%	100kg	
	マルチサポート2号	総合微量要素	60kg	
追肥	NKグリーン30	16-0-14	60kg	トンネル除去時

「営農情報メール」配信中!

作柄情報、病害虫対策、青果物概況、イベント案内など、営農に役立つ最新情報をお届けします。

↓登録はこちらから(登録無料)

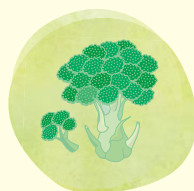


JA山武都市の組合員ならどなたでも登録できます。

春ブロッコリー

やさいの里営農センター 営農指導員 中村 克己

農 作 業



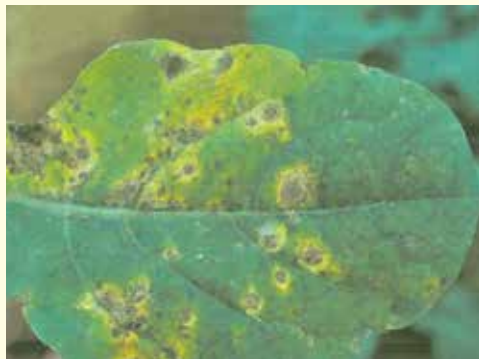
テクニカル

令和3年産の振り返り

本年度の春ブロッコリーは、定植後の低温や曇天雨、また、晴天時には高温多湿状態となり、病気の原因となりました。発生が増加傾向にありました。特に黒すす病は、著しく商品価値を低下させるため、定期的な防除が必要です。

黒すす病

病原菌はカビの一種で、前年の被害残渣や、種子で越年伝染します。気温25℃前後の時、降



写真② 黒すす病 (葉の病斑)



写真③ 黒すす病 (茎の病斑)

雨と強風により多発します。被害が出た圃場での連作は避け、アブラナ科以外の品目で輪作を行うようにしてください。また、多湿条件下で発病が多発するため、明渠の設置やトンネル換気を励行し、湿度を下げる対策を心掛けましょう。

発病した葉には褐色小斑点および円形く楕円形の輪紋病斑が形成されます。やがて病斑中央部に穴が開き、病斑周辺は黄色になります(写真②③)。また花蕾は黒色の小斑点を生じた後、病斑が拡大して黒褐色に腐敗します。病斑部には黒色のカビが密生します(写真④⑤)。

出蕾前に葉に病斑が発生すると、花蕾へ病斑が進展する可能性が高いことから、葉の発病を抑えるよう、表②の殺菌剤で予防散布を心掛けましょう。



写真④ 黒すす病花蕾の初期病斑



写真⑤ 病斑が黒褐色に拡大

10月の分析経過について

合計18点

残留農薬分析点数	多成分一斉分析	合計18点	
		農薬	検出
		サラダ菜	1点
		ブロッコリー	1点
		秋冬ネギ	5点
		秋冬ニンジン	2点
		秋冬ニンジン	1点 (緑の風)
		サトイモ	5点 (緑の風)
		ハクサイ	1点 (緑の風)
		葉ダイコン	1点 (緑の風)
		ユズ	1点 (緑の風)

※残留農薬分析において、基準値を上回る成分は検出されませんでした。

土壌診断点数 …… 合計20点

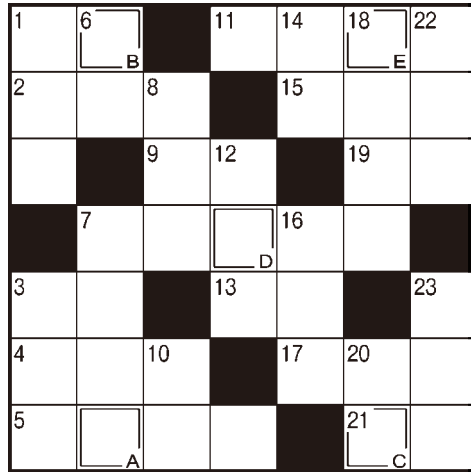
表② ブロッコリーの「黒すす病」に登録のある殺菌剤

薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数	特性			他の適用病害
				予防	治療	浸透移行	
アミスター20フロアブル	2000倍	収穫3日前まで	3回以内	○	○	○	べと病
アフエットフロアブル	2000倍	収穫前日まで	3回以内	○	△	△	菌核病
パレード20フロアブル	2000倍	収穫前日まで	3回以内	○	△	△	菌核病



ヨコのカギ

- 1 一年の終わり。年の――
- 2 広葉樹の落ち葉を発酵させて作ることも
- 3 農機具などをしまっておく建物
- 4 定期貯金が――を迎えた
- 5 家事をする際に着ける前掛け
- 7 家を建てるときに神主さんを招いてする儀式
- 9 スプリングとも呼ばれる部品
- 11 酒よりお菓子の方が好きです
- 13 無地のものには付いていません
- 15 お――の家に回覧板を回した
- 17 食べ過ぎると手が黄色くなるかも?
- 19 大みそかの空に響く除夜の――
- 21 プラスでもマイナスでもないことを示す数字



2重枠に入る文字をA⇒Eの順に並べてできる言葉は何でしょう？
 答えと住所、氏名、年齢、電話番号をご記入の上、15ページのあて先へハガキでご応募ください。正解者の中から抽選で3名様に下記の「ちょきんぎょグッズ」をプレゼントいたします！

- 23 22 20 18 16 14 12 10 8 7 6 3 1
- 23 石川県を代表する色絵磁器といえは――焼
 - 22 出生届を出すまでに決めます
 - 20 花などで作るハワイの首飾り
 - 18 ホップ・ステップ――
 - 16 炭を入れて使う暖房器具
 - 14 kg、kmのk
 - 12 はがきを買ってきて――状を書いた
 - 10 弓に矢をつがえて狙うもの
 - 8 ソーセージの一種。薄切りにしたものがピザの
 - 7 トッピングにも使われます
 - 6 サンタクロースのそりを引きます
 - 3 木枯らしも風もこれ
 - 1 原価に利益や経費を盛り込んで付けます
- まきをくべて使う暖房器具。ペチカはロシア風のこれです

タテのカギ

PRESENT

正解者の中から
抽選で
3名様

ちょきんぎょグッズ
レジャー&レジバッグ

ちょきんぎょイラスト入りのレジかごサイズのお買物バッグです。

※色の指定はできません。

(この賞品は支所では取り扱っておりません)

10月号の答え タイイクサイ

タ_A イ_B イ_C ク_D サ_E イ_F



「かがやき」毎回楽しみに見えています。いつも、みのりの郷東金で「かがやき」をいただいています。ためになることが多くて、保存しています。



(東金市・ペンネーム「サチコ」さん)

⇒いつもご覧いただき、ありがとうございます。昨年から道の駅にも広報誌を設置させていただいており、お手に取っていただけて良かったです！これからも、より良い誌面を作っていくので、ご意見・ご感想をお待ちしております♪

(かがやき編集部S)

⇒素敵な塗り絵の絵ハガキ、ありがとうございます！色鉛筆のやわらかいタッチと温かみのある色使いに、心がほっこりしました。紅葉のグラデーションもとてもきれいです！秋の白川郷、彩られた山々と風情のある景色を見に、旅行に行きたくなりますね。



(山武市・加藤さん)

(かがやき編集部S)

かがやき 掲示版

このコーナーでは、読者の皆さまからお寄せいただいた心温まるエピソードやおもしろ写真、絵手紙などを紹介していきます。

※ご応募いただいた作品(絵・写真など)は返却できませんのでご了承ください。



家族の健康



冬の「皮膚掻痒症」に要注意

健康科学アドバイザー 福田千晶

冬は空気の乾燥により、屋外での農作業中は皮膚が乾燥しがちです。特に高齢になると水分や皮脂の分泌が少なくなるため、乾燥による皮膚掻痒症が増えます。

肌の表面は皮脂膜により乾燥から守られ、さらにその下の角質層には、角質細胞間脂質と水分を保持する天然保湿因子が整っています。しかし、乾燥や加齢によって脂質や水分が失われると、皮膚を保護する機能が弱くなり、ほんの小さな外力でも刺激となつてかゆみを引き起こします。

皮膚が乾燥していると、本来は深部に位置しているかゆみを感じる神経が角質層まで伸びてくるので、わずかな刺激でもかゆみを感じるようになるのです。

乾燥によるかゆみの予防や対策として、屋外での農作業が終わったら、家の中では加湿器を使用して、湿度50%程度を目指し、室内の乾燥を防ぎましょう。

かゆみがあると入浴時に体をゴシゴシ洗いたくなりますが、強くこすると皮膚を守る皮脂膜が落ちてしまいます。熱過ぎる湯、ボディソープの大量使用、ナイロン製のたわしやタオルで洗うことなども、同様に皮脂膜が落ちてしまうのでやめましょう。入浴後は保湿剤を塗って乾燥を防ぎます。また、下着はかゆみを引き起こしやすい化学繊維より、木綿やシルクといった肌に優しい素材を選ぶと良いです。激しいかゆみで苦痛が生じたり、市販の保湿剤を塗っても治らない場合は、皮膚科を受診してください。すでに治療中の病気のある人は、その病気がかゆみの原因になっていたり、薬の副作用で皮膚の異常が生じたりすることもあるので、主治医にも相談してください。



つぶやき @ かがやき編集部

◎今月号から回覧配布を再開いたしました！コロナ感染拡大防止のため昨年10月号から回覧を中止していたので、久しぶりにお手に取ってくださった方も多いと思います。取材先でも「かがやきが届かないから心配していたよ」「いつ再開するの？」などと声を掛けてくださる方が多かったので、再開できてホッとしています。再開後も引き続き、JAの店頭や道の駅、市役所等で配布するとともに、ホームページでも公開していますので、これからも多くの皆さまに読んでいただけたら幸いです♪

今年も残り1カ月。引き続きコロナの感染に気を付けて、良い年末を迎えたいですね♪



〒289-1334

山武市和田375-2

JA山武郡市企画部
「かがやき」編集部行

おたより・クロスワードパズルのご応募はこちら

おたより・クロスワードパズルのご応募は、住所・氏名(必要ならペンネーム)・年齢・電話番号を書いて左のあて先に、ハガキでお送りください(12/31消印有効)。

10月号プレゼント当選者(敬称略)

- 鈴木 愛(大網白里市)
- 石井 厚子(芝山町)
- 堀川 照代(横芝光町)



おうちで作ろう! らくうまレシピ



女性部
イチオシ

JA女性部のメンバーが毎月、「楽に」「おいしく」作れるレシピを紹介します。
ぜひ、ご自宅で作ってみてください!



今月は

れんこんのはさみ揚げ ～黒酢あんかけ～

材料(4人分)

- れんこん……………400g(2節)
- エコープ「こめ油」*……………適量
- 片栗粉……………適量
- A { 鶏ひき肉……………200g
水……………大さじ2
片栗粉……………小さじ2
塩……………小さじ1/2
ブラックペッパー……………適量
- B { エコープ「純玄米黒酢」* 大さじ2と1/2
しょうゆ……………大さじ1強
水……………100ml
砂糖……………大さじ2
片栗粉……………小さじ2

作り方

- ① 材料Aをよく混ぜて肉だねをつくる。
- ② れんこんは皮をむいて厚さ3～4mmの輪切りにする。ボールに入れて片栗粉をまぶし、余分な粉ははたいて落とす。
- ③ ②にティースプーン1杯程度の①を挟み、手で押さえて均一の厚さにする。
- ④ 鍋にこめ油を170℃に熱し、③をこんがりとしたきつね色になるまで揚げる。
- ⑤ 小鍋に材料Bを入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。ダマにならないように混ぜながら中火で煮立て、とろみが付いたら火から下ろす。
- ⑥ ④を皿に盛り、⑤をかければできあがり♪

おすすめポイント

ほどよい酸味が食欲をそそります! 冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにピッタリ!
黒酢あんのかわりに、すりおろしたショウガや大根おろしを入れたポン酢で食べてもおいしいですよ♪



今月の料理を作ってくれたのは…

片貝支部の皆さん

(左から)中村久子さん、戸辺幸恵さん、子安玲子さん、小栗山美佐子さん

*今回は、エコープマーク品 「こめ油」「純玄米黒酢」 を使用しました!

こめ油は、100%国産の米ぬかが原料。高温に強く、香ばしくカラッと揚がるので、揚げ物や炒め物などにも最適です。

黒酢は香り高く、まろやかな味わいです。薄めて飲んでもよし、さまざまな料理にお使いいただけます。



農産物直売店「山武緑の風」や、営農・経済センターで購入いただけます。一部取り扱いのない店舗もございますので、各店舗までお問い合わせください。

レシピはJA山武郡市のホームページでも公開しています♪

