

# かがやき

2024  
3月号  
No.343

人・地域・暮らしを農でむすぶ広報誌



JA山武郡市  
マスコットキャラクター  
「さんぶのさんちゃん」

特集

令和6年産の米づくり

～生産調整の継続と定着が大切です！～



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





さんぶの

# かがやき ファーマー



さんぶ支所管内  
(睦岡地区)

岩井 <sup>い</sup> <sup>わ</sup> <sup>い</sup> <sup>ま</sup> <sup>さ</sup> <sup>よ</sup> <sup>し</sup>  
正義さん(41) 写真下段右

<sup>じ</sup> <sup>ゆん</sup> <sup>こ</sup>  
純子さん(42) 写真下段左

<sup>ま</sup> <sup>さ</sup> <sup>あ</sup> <sup>き</sup>  
正明さん(74) 写真上段左

<sup>や</sup> <sup>よ</sup> <sup>い</sup>  
弥生さん(70) 写真上段右



## 家族4人で 野菜栽培

### 家族で農業経営

岩井正義さん・純子さん夫妻は、正義さんの両親の正明さん・弥生さんとともにニンジンなどを栽培しています。正義さんは東京の大学校で農業を学んだ後、実家で就農。農業や食に関心を持っていた純子さんは、海外で農業を学んだり自分で野菜を栽培しながら、農業関連の仕事に就きたいと考えていました。そのような時、二人はJAと山武市農業共同企画推進会が主催したイベントで出会い、2013年に結婚しました。

### 採れたてを食べられるのは幸せ

東京で生まれ育った純子さんは農家に嫁ぎ、「収穫したての旬の野菜を当たり前のように食べられるのは、とても幸せなことだ」と感じています。岩井家では野菜を有機栽培しており、「きれいで立派なニンジンができたときはとてもうれしい」と、純子さんは収穫の喜びを笑顔で話します。

### 農家仲間を増やしたい

青年部では支部長を務め、「もっと仲間を増やしたい」と意気込む正義さん。昨年は支部活動の一環として、地元の小学校でサツマイモの苗植えや収穫体験を行いました。「青年部は食育をはじめ、意義のある活動が多い。もっと活発化させて、部員みんなに活動を楽



# かがやき

2024  
3月号  
No.343

## ●さんぶのかがやきファーマー

さんぶ支所管内(睦岡地区)

岩井 正義さん(41) 純子さん(42)  
正明さん(74) 弥生さん(70)

2

## ●表紙登場者紹介

3

## ●特集

### 令和6年産の米づくり

～生産調整の継続と定着が大切です！～

4

## ●プチ特集

### 「ごはん・お米とわたし」

作文・図画コンクール入賞作品のご紹介

7

## ●さんぶぐんし エリア Topics

8

## ●Information

◆「経営シミュレーション(簡易版)」を  
使ってみませんか? など

9

## ●農作業 テクニカルダイアリー

### 夏ネギ・トウモロコシ

12

## ●みんなのひろば

- ◆クロスワードパズル
- ◆かがやき掲示版
- ◆健康LIFE
- ◆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

### 彩り肉巻き

16

## ●今月の表紙を飾ってくれたのは…



最近…

千代田支所管内

河内 琉生くん (12歳)

隼人くん (9歳)

永和くん (7歳)

紬季くん (2歳)

琉生くん、隼人くん、永和くんは、なわとびやサッカーを頑張っています!  
紬季くんはショベルカーのおもちゃに夢中です♪

## ★就農年

正義さん…2004年4月  
純子さん…2014年5月  
正明さん…1970年4月  
弥生さん…1981年4月

## ★主な栽培品目

- ニンジン (秋冬・春)
- サトイモ
- 落花生

## 仲良し家族



正義さん・純子さんには息子が2人いて、家族みんなが仲良し。仕事で忙しい中でも、年に1回は旅行に出かけます。写真は昨年、鴨川に行った際の1枚です。

## 頑張る二人に両親がエール

正義さんは昨年、父の正明さんから農業経営を受け継ぎました。正明さんは「一生懸命仕事を頑張ってくれているので、安心して任せられる」といい、弥生さんも「二人とも意欲的に仕事をしてくれてうれしい。今後も無理なく農業を続けてもらいたい」とエールを送ります。

しんでもらいたい」と話します。



# 令和6年産の米づくり

～生産調整の継続と定着が大切です！～

令和5年産は、全国規模で需要に応じた生産が行われた結果、米の需給環境が改善し、主食用米の価格が上昇しました。そのため令和6年産米において、生産者の作付けは主食用米への回帰が懸念されますが、需給を上回る主食用米の作付けは再び需給緩和を招くこととなります。米価の安定のためには、需要に応じた生産の取り組みを継続・定着させていくことが大切です。

今回は、米の需給見通しや生産調整の取り組みについて特集します。

## 1 令和5年産の作付状況

全国の主食用米の作付面積は124.2万ヘクタールとなり、前年実績125.1万ヘクタールより0.9万ヘクタール減少。戦略作物は飼料用米が減少し、WCS用稲、新市場開拓用米が前年より増加しました。また、千葉県においても同様の作付動向となりました。

JA山武郡市では加工用米、飼料用米への転換推進を行いました。非主食用米の取組面積は約1,200ヘクタール(前年比86.2%)となり、主食用米が130ヘクタール増加しました。

〈全国の作付状況〉

(単位: 万ヘクタール)

年産	主食用米	備蓄米	加工用米	新規需要米				麦	大豆	その他
				飼料用米	WCS	米粉用米	新市場			
令和3	130.3	3.6	4.8	11.6	4.4	0.8	0.7	10.2	8.5	10.2
令和4	125.1	3.6	5.0	14.2	4.8	0.8	0.7	10.6	8.9	9.9
令和5	124.2	3.5	4.9	13.4	5.3	0.8	0.9	10.5	8.8	8.3

## 2 令和5年産の作柄の現状

全国作況 101平年並み 生産量661万トン

北海道104、東北101、北陸97、関東102、東海99、近畿100、中国101、四国101、九州101、沖縄103  
千葉県103やや良(九十九里103やや良、京葉102やや良、南房総105やや良)

全国 うるち玄米1等比率 61.3% (令和5年12月31日現在)

新潟県15.6%、北海道87.2%、秋田県55.9%、山形県45.0%、宮城県83.1%、茨城県56.3%、福島県76.1%、  
栃木県84.2%、千葉県87.6%、岩手県91.5% ※山武郡市92.0%

## 3 令和5/6年および令和6/7年の需給見通し (令和5年10月25日作況反映)

(単位: 万トン)

	令和5年6月末	民間在庫量	A	197	適正水準180万トン
令和5/6年	令和5年産	主食用米等生産量	B	661	全国作況101
	令和5/6年	主食用米等供給量計	C = A + B	858	
	令和5/6年	主食用米等需要量	D	682	
	令和6年6月末	民間在庫量	E = C - D	176	適正水準180万トン
令和6/7年	令和6年産	主食用米等生産量	F	669	令和5年産と同水準で設定
	令和6/7年	主食用米等供給量計	G = E + F	846	
	令和6/7年	主食用米等需要量	H	671	
	令和7年6月末	民間在庫量	I = G - H	175	適正水準180万トン

※端数処理のため、数式が一致しない場合があります。

需要に応じた生産が行われた結果、令和5/6年の主食用米等の生産量は661万トンになりました。そのため、令和6年6月末民間在庫は176万トンと見込まれています。また、令和6年米の主食用米等生産量は、令和5年産米の生産量と同水準の669万トンと設定されました。



## 4 令和5年産米の価格動向

令和5年12月の相対取引価格は、全銘柄平均で前月差+150円の60kg当たり1万5,390円となりました。出回りからの年産平均価格は60kg当たり1万5,247円で、前年差+1,403円の価格推移となっています。

## 5 令和6年産の米づくり

米価の上昇で主食用米の作付面積が増え、需給以上の過剰作付けとなる可能性があります。米の需給調整は長年の課題となっており、生産調整の取り組みにより過剰在庫を数年かけて解消し米価が回復しても、再び過剰作付けとなって米価が下落するということを繰り返しています。米価の安定と経営安定のために、生産者一人一人の経営判断により、主食用米から非主食用米への作付転換を継続・定着させましょう。

◆コメ新市場開拓等促進事業(旧水田リノベーション事業)は、加工用米等の生産に対し、低コスト生産等の取り組みを支援します。加工米10アール当たり30,000円、再生協議会ごとに2月中旬までに取りまとめを行い、4月中旬に採択結果が通知されます。

※国の予算以内での助成金のため、必ず採択になるわけではありません。

◆加工用米は『戦略作物助成金20,000円』+『産地交付金』+『各市町助成金』

◆飼料用米は『戦略作物助成金』+『産地交付金』+『各市町助成金』

◆飼料用米は、専用品種の作付転換を定着させるため、主食品種での戦略作物助成が引き下げられます。

令和5年産まで	令和6年産	令和7年産	令和8年産
一括管理 8.0万円/10a	一括管理 7.5万円/10a	一括管理 7.0万円/10a	一括管理 6.5万円/10a

※専用品種(区分管理)については数量に応じて5.5~10.5万円/10a(変更なし)

◎専用品種「アキヒカリ」「夢あおば」の多収栽培のポイントについて、次ページで解説しています。

### 生産調整に取り組んだ場合の収入見込み (10アール当たり)

	主食用米	加工用米	飼料用米 (区分管理)	飼料用米 (一括管理)
品種	ふさこがね	ふさこがね	専用品種	ふさこがね
収穫量(千葉県)	544kg	544kg	544kg	544kg
区分管理の増加数量			150kg	
買取価格【令和5年産】/俵	12,170円	8,060円	600円	600円
販売収入	110,341円	73,077円	6,940円	5,440円
【国】戦略作物助成		20,000円	105,000円	75,000円
【国】産地交付金(複数年契約3年以上)		3,800円		
【国】産地交付金(生産性向上)		2,400円	2,400円	2,400円
【県】定着支援(前年からの継続)			(※)3,000円	(※)1,500円
【県】拡大支援(主食用米から転換)		5,000円	(※)5,000円	(※)1,500円
【国】都道府県連携助成(主食用米から転換)		5,000円	5,000円	1,500円
【市町村】市町助成金		+α	+α	+α
継続 収入試算	110,341円	95,477円+α	117,340円+α	84,340円+α
拡大/複数年 収入試算		109,277円+α	124,340円+α	85,840円+α

【試算の根拠】 ●単収は、令和6年産の合理的な単収544kg(千葉県)を使用。  
●戦略作物助成の区分管理は上限の10万5,000円で設定。  
●産地交付金(生産性向上等の取り組み)は令和6年度水田収益力強化ビジョン(案)の複数の取り組みで設定。  
●定着支援は、前年作付面積の維持で設定。  
(※)定着支援と拡大支援は重複できません。

# 飼料用米「アキヒカリ」「夢あおば」 多収栽培のポイント

千葉県の実験研究の結果では、飼料用米多収品種のうち、「アキヒカリ」は660～710kg/10a、「夢あおば」は720～740kg/10aの収量が得られることが分かっています。多収という品種特性が十分に発揮できるよう、以下のポイントを押さえた栽培管理を実践して反収アップを目指しましょう！

## 【アキヒカリ・夢あおば 栽培暦】

月	旬	5月			6月			7月			8月			9月		
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
アキヒカリ	生育ステージ		移植期			幼穂形成期			出穂期				成熟期			
	主な作業	基肥 代かき	田植え	← 除草剤散布 →	中干し	穂肥		← カメムシ防除 →					収穫	出穂期後約40日		
夢あおば	生育ステージ		移植期			幼穂形成期			出穂期				成熟期			
	主な作業	基肥 代かき	田植え	← 除草剤散布 →	中干し	穂肥		← カメムシ防除 →					収穫	出穂期後約45日		

## ポイント① 土づくり

まずは、根をしっかりと張らせるための土づくりが大切です。家畜ふん堆肥の利用や丁寧な耕うんによる稲わらの腐熟促進など、圃場の土づくりをしっかりと行いましょう。

※10a当たり堆肥施用量の目安：牛ふん1～2t、豚ふん300～1,000kg、鶏ふん250kg

## ポイント② 多肥栽培

多収品種は一般的な主食用品種よりも多肥で栽培しなければ、多収という特性が発揮されません。10a当たりの必要な窒素分量は下表のとおりです。生育期間全般にわたって窒素の肥効を持続させることが重要ですので、葉色が淡い場合は中間追肥を行いましょう。

	アキヒカリ	夢あおば
基肥窒素	4kg/10a (粘質土の場合) 6kg/10a (壤質土の場合) 9kg/10a (砂質土の場合)	6～7kg/10a (粘質土の場合) 9kg/10a (壤質土の場合) 12kg/10a (砂質土の場合)
穂肥窒素	3kg/10a	3kg/10a

※穂肥は、幼穂形成期(幼穂1～2mmの時期)に施用します。

※ポイント①で豚ふん堆肥や鶏ふん堆肥を施用した場合、または牛ふん堆肥連用4年目以降の場合は、倒伏を防ぐために基肥窒素を上記より3kg/10a程度削減してください。

## ポイント③ 移植は5月中旬、適正本数で植え付ける

「アキヒカリ」と「夢あおば」ともに耐冷性が弱いため、4月に移植すると冷害危険期と梅雨寒の時期が重なった場合に減収する可能性があります。このリスクを回避するため4月早期の移植は避け、5月中旬頃に移植しましょう。一方、6月移植の場合は成熟期までの期間が短くなるため収量が減少してしまいます。

多収の特性を発揮させるためには、極端な疎植栽培は避け、適切な栽植密度(55株/坪)と植付本数(4～6本/株)で植えましょう。

©千葉県農業再生協議会作成『「アキヒカリ」「夢あおば」による飼料用米の多収栽培』より一部引用。



# 「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール 入賞作品のご紹介

JA全中、JA千葉中央会は毎年、小・中学生を対象に「『ごはん・お米とわたし』作文・図画コンクール」を開いています。今回の応募数は作文部門で全国3万649点・県内1,540点、図画部門で全国4万2,943点・県内1,399点でした。

図画部門において、横芝光町立横芝小学校3年の伊藤壮汰<sup>いとう そうた</sup>さんが全国審査で優秀賞、千葉県審査で特別賞を受賞し、横芝光町立上堺<sup>たかちよしゅうご</sup>小学校2年の高蝶周吾<sup>たかちょうご</sup>さんが千葉県審査で全国農業協同組合連合会千葉県本部長賞を受賞しました。

2月8日に各校で表彰式を開き、鈴木俊幸専務が賞状と記念品を贈呈しました。

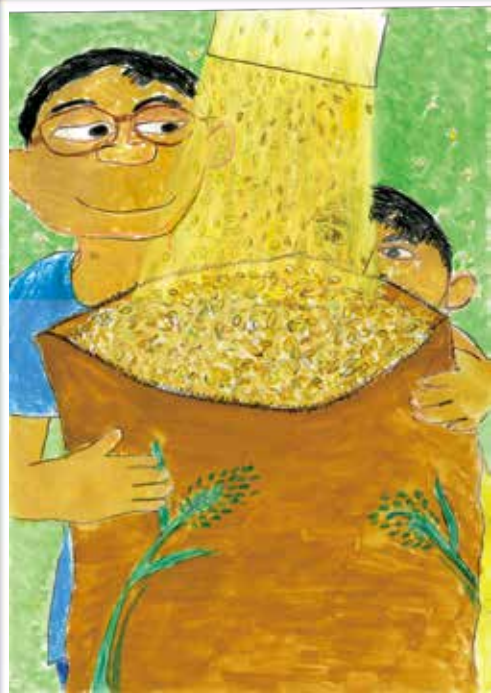
## 全国審査 優秀賞

## 千葉県審査 特別賞

## 千葉県審査

## 全国農業協同組合連合会

## 千葉県本部長賞



### 「お米の滝」

横芝光町立横芝小学校 3年 伊藤壮汰さん

### 「テニスクラブの友達と食べるお昼ごはん」

横芝光町立上堺小学校 2年 高蝶周吾さん



僕のお父さんはお米を作っています。お米の一粒一粒や紙袋の緑のギザギザなど、細かい部分も頑張って書きました！



僕はごはんが大好きです！こだわった部分はお弁当で、ふっくらしたごはん粒を書くのを頑張りました。







2/8



緑の風部会

お米のおいしさ 消費者に届け！

緑の風部会「食育ソムリエ倶楽部」は2月8日、東金市内で生米や米粉を活用した料理の勉強会を開き、ソムリエ6人とJA職員6人が参加しました。

同倶楽部では消費者に向けた料理教室を計画しており、今回の勉強会では子どもでも簡単に調理できるようなレシピを研究。生米で作るトルティーヤとニンジン蒸しパン、米粉で作るパンケーキの3品を調理しました。

ソムリエの一人は「お米はご飯として食べるだけでなく、おかずやお菓子作りにも活用できる。多くの消費者にお米を使った料理を楽しんでもらいたい」と話しました。



▲出来上がりを確認する食育ソムリエ

JA

1/30



韓国の視察団が日本の米の集出荷システムを学ぶ

JA山武郡市は1月30日、株式会社ケツト科学研究所の視察を受け入れました。同社では韓国の穀物水分計の検定に関わる役職員を日本に招いて視察を行っており、今回は日本の集出荷システムや共同乾燥施設の仕組み、品質管理方法等を学ぼうと、千代田ライスセンターと横芝の米倉庫を訪れました。

当日は韓国産業技術試験院の職員や検定業務の関連企業の社員ら10人が視察。JA職員が乾燥機やもみすり機などライスセンターの設備を案内したほか、倉庫での保管方法や温度管理を説明しました。



▲ライスセンターの設備をJA職員が説明

組合員・利用者のみなさまへ

**NEW**

おすすめ! 予約限定!  
プレミアム新茶 **春露**  
100g×4本

**松楽**  
1kg(167g×6本)

**2024 Green tea**

**NEW**

飲み比べセット  
100g×3本

深むし煎茶 予約限定!  
**こずえ**  
1kg(167g×6本)

※写真・イラストはイメージです

この包装は、光・水・空気を通しません。しかも真空後、窒素ガスを充填していますので、開封されるまで風味を保てます。

**開封後の保管**

開封後は、茶葉にとって大敵の高温多湿を避けるため、冷暗所に保存の上、早めにお召し上がり下さい。また、夏場に1ヶ月以上保管する場合は、茶筒や茶袋をビニール袋に入れ冷蔵庫に保管することをおすすめします。

エコープ銘茶は、まろやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶とさわやかな香りを生かす伝統製法のお茶と、熟達した技術でブレンドしています。茶葉はすこし細く、なりませんが、この細かな茶葉と旨味の素です。



# 経営シミュレーション(簡易版)を使ってみませんか?

利用料  
無料

JA山武郡市では、実際に作物を栽培する前に、経営指標データから収益性及び必要な労働時間がわかる「経営シミュレーション(簡易版)」をホームページ上で公開しています。お気軽にご利用ください!

## 簡単! 3ステップ

### ① 品目(作型)を選択して...



### ② 作付面積を入力して...



### ③ 農業従事者(作業人数)を入力して...

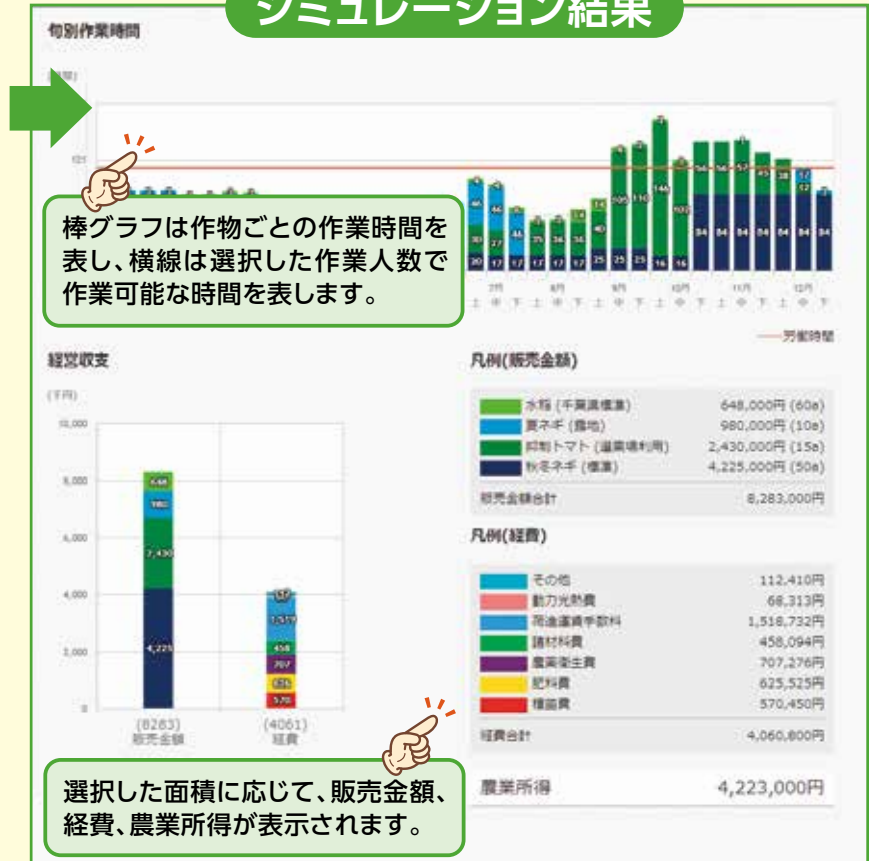


## このような方におすすめ!

- 農業を新しくはじめたい方
- 新しい品目(作型)の栽培を考えている方 など



## シミュレーション結果



※「経営シミュレーション(簡易版)」はあくまで一定の前提条件を置いた上での試算であり、営農の意思決定を行うためのものではありません。  
※スマートフォンでも閲覧可能ですが、見づらい箇所もありますので、パソコンまたはタブレットでの利用を推奨しています。

## お問い合わせ先

JA山武郡市 営農なんでも相談室  
(本所 営農部内)

0120-972-860

【受付時間】 平日午前9:00~午後5:00

## 農産物直売店 「山武緑の風」からのお知らせ

### ◆イベント情報

- ◎3月9日(土) 大網店 春まつり  
地元農産物の特売や、生産者による対面販売などを行います。
- ◎3月24日(日) 山武店 春の感謝祭  
地元農産物や野菜セットの特売を行う予定です。
- ◎成東店・東金店でも3～4月にイベントを行う予定です。詳細が決まり次第、店頭でご案内いたします。

### ◆お彼岸の営業について

切り花を多数ご用意いたします！  
地元産の春野菜もたくさん入荷します。  
※3月19日(火)は臨時営業いたします！



### ◆【緑の風部会】生産者を募集しています！

- ◎緑の風に出品いただける生産者を募集しています。緑の風の実産者の一員として、地元の生産者と一緒に活動したり、お客さまと交流してみませんか。
- ◎加入要件：JA山武都市の正・准組合員  
※新たに組合員になることも可能です。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

【営業時間】 午前9:00～午後5:00

【定休日】 毎週火曜日

## 職員人事異動のお知らせ

### ◆異動(2月1日発令)

中村 麻央 東金支所(旧任：大網支所)  
益子 卓朗 営農部(旧任：成東経済センター)

## 春の繁忙期営業のご案内

春の繁忙期対応として、以下の店舗につきましては、**期間内は休まず営業**いたします。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

- ◎休日営業日は原則として配達業務を行いませんのでご了承ください。
- ◎集出荷業務は「青果物出荷ごよみ」を基本に対応いたします。

店舗名	無休営業期間
グリーンプラザ	4月17日(水)～5月6日(月)
やさいの里営農センター	4月21日(日)～5月6日(月)
成東経済センター	
東金経済センター	
大網経済センター	4月28日(日)～5月6日(月)
山武経済センター	
芝山経済センター	4月22日(月)～5月6日(月)
機械センター	

## 「新NISAスタートキャンペーン」実施中！

【キャンペーン期間】2024年1月4日(木)～6月28日(金)

NISA口座新規開設+ご利用で

現金最大**2,500円**プレゼント！



©よりぞう

NISA口座新規開設で現金**1,000円**プレゼント

+

NISA口座で投信スポットを50万円以上購入で  
現金**1,000円**プレゼント

+

NISA口座で投信つみたてサービスを購入で  
現金**500円**プレゼント

- ◎インターネットでもお申し込みできます。
- ◎詳しくはお近くの支所までお問い合わせください。

## 正職員の中途採用募集のお知らせ

【募集対象者】 高校卒業以上で採用時に35歳未満。長期勤続によるキャリア形成を図るため経験不問。

【求人数】 若干名

【職種】 総合事務職

【仕事の内容】 ◆信用・共済・購買・販売・指導・その他の一般事務および接客を伴う事務。

◆渉外業務(貯金・融資・共済・購買事業の推進)。

※購買・販売業務では、購買品の供給、農産物の販売、直売店関係業務、農業機械関係業務 等。

【主な勤務先】 山武市、東金市、大網白里市、九十九里町、芝山町、横芝光町



【お問い合わせ先】 総務部 教育人事課 採用担当 TEL.0475-82-3221



## 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。

年金 相談会	日程／4月13日(土) 午前9:00～午後3:00 場所／大網支所 TEL.0475-72-6101
	日程／4月14日(日) 午前9:00～午後3:00 場所／松尾支所 TEL.0479-86-4331
ローン 相談会	日程／4月14日(日) 午前9:00～午後3:00 場所／松尾支所 TEL.0479-86-4331
税務 相談会	日程／4月4日(木)午前、18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／4月11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)

※より多くの皆さまにご利用いただくため、同一案件でのご相談は、原則3回までとさせていただきます。

## 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・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・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。

### ●JAネットバンク 緊急時のサービス利用停止

JAネットバンクヘルプデスク 24時間365日受付

☎ 0120-058-098

## JA山武郡市のあゆみ

2024年1月31日現在

出資金48億4千万円／販売品取扱高5億2千万円／直販高1億1千万円

購買高1億6千万円／貯金2,276億2千万円

貸出金326億6千万円／長期共済保有高6,007億5千万円

正組合員／1万1,353人 准組合員／9,532人

## JAの健康診断

4月19日(金) 午前・午後  
大網支所 TEL.0475-72-6101



## 移動型金融店舗 「さんぶの さんちゃん号」 運行予定



4月	月	火	水	木	金
			午前	午後	
旧・増穂支所	○				○
旧・豊海支所		○			
旧・豊岡支所			○		
旧・大総支所				○	
旧・福岡支所					○

【営業時間】午前9:30～午後3:00

※旧・豊岡支所は午前9:30～12:00

※旧・大総支所は午後1:00～3:00

※土日祝日、4月11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

●お買得商品のご案内

※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。

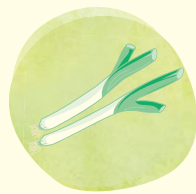
## 理事会だより

1月26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。

- ・2024年度 事業計画(総合収支計画・事業量計画の修正と基本方針・事業方針、自己改革工程表)に関する件
- ・2023年度 事業報告に関する件
- ・2024年度 不良債権の処理方針に関する件
- ・定款の一部変更に関する件
- ・定款附属書総代選挙規程の一部変更に関する件
- ・第30年度(2024年度)における理事及び監事の報酬に関する件
- ・子会社に対する取締役及び監査役の派遣に関する件

慎重審議の上、原案どおり決議されました。

# ダイアリー



## 夏ネギ

やさいの里営農センター 営農指導員 宇井 文英

### 生育期間中の管理

夏ネギで問題となるべと病・さび病・白絹病等の多くの病気は、多湿により発生・まん延しやすくなります。一度発生すると防除が困難なため、予防が重要です。

排水対策も重要で、収穫が近づいてきたら特に注意してください。排水の悪い圃場では、あらかじめ明渠の設置等の排水対策を講じましょう。また降雨が予想されるときは、早めに防除を行ってください(表①参照)。

### 止め土から収穫までの注意点

秋冬ネギと同様に首元まで止め土をすると、収穫後の腐りなど品質低下につながる恐れがあります。夏ネギの土寄せは、ネギの首下までに留めましよう。

止め土から1カ月以上経過すると、急激に老化が進みます。止め土から20〜25日程度で収穫が終わるよう、栽培スケジュール

### 主な病害とその対策

ユールを調整しましょう(表②参照)。

#### ●べと病

気温15〜20℃、多湿・降雨の条件下で発生します。風通しが悪くモヤがかかるような圃場や、窒素過多・軟弱株でも発生しやすくなります。

#### ●さび病(写真①)

気温17〜23℃、多湿の条件下で発生します。被害株から胞子が飛散し、周囲の株にまん延します。胞子の発芽適温は9〜18℃であり、発病適期より気温が低い時期から胞子が動き出します。

#### ●白絹病(写真②)

気温の上昇とともに被害が発生します。25〜30℃、多湿で最も発病しやすく、生育不良と地際の菌糸が特徴です。特に、乾燥状態の後に過湿状態が続くと激増します。

土寄せ前に予防的に防除しましょう。トンネル被覆除去後、土寄せ時にユニフォーム粒剤の散布が効果的です。

表① ネギに登録のある殺菌剤一覧

農薬名	適用病害			使用量・希釈倍率	使用時期	使用回数	特性	
	べと病	さび病	白絹病				予防	治療
ユニフォーム粒剤	●	●	●	9kg/10a	収穫45日前まで(土寄せ時)	1回	○	○
リドミルゴールドMZ	●			1000倍	収穫14日前まで	3回以内	○	○
メジャーフロアブル	●	●	●	2000倍	収穫前日まで	3回以内	○	○
カナメフロアブル		●	●	4000〜8000倍	収穫前日まで	4回以内	○	×
パレード20フロアブル		●	●	2000〜4000倍	収穫前日まで	3回以内	○	×
アミスター 20フロアブル	●	●		2000倍	収穫3日前まで	4回以内	○	○
モンカット粒剤			●	4〜6kg/10a	収穫30日前まで(土寄せ時)	4回以内	○	×
リゾレックス水和剤			●	1000倍	収穫14日前まで(土寄せ時)	3回以内	○	×

表② 管理作業時期の目安

土寄せ①	4月10日	4月25日	5月10日
土寄せ②	4月25日	5月10日	5月25日
土寄せ③	5月 5日	5月20日	6月10日
止め土	5月15日	6月 5日	6月20日
出荷開始	6月 1日	6月20日	7月 5日



写真② 白絹病



写真① さび病



# トウモロコシ

やさいの里営農センター 営農指導員 三枝 宏禎

農作業



# テクニカル

## 播種前のポイント

トウモロコシは発芽適温が20〜28℃と比較的高いため、春先などの低温期に播種すると、発芽不良が多くなります。直播の場合は播種1週間前までにマルチを張り、地温を確保しておきましょう。

## 播種後のポイント

収穫する穂は播種後約1ヵ月(本葉4〜8枚期)に決定されます。この時期に高温や乾燥などのストレスを受けると、収穫物の穂先の扁平や不稔を助長します。また生育には多くの水が必要ですが、過湿に弱い面もあります。環境ストレスをできるだけ回避するように心掛きましょう。

## 肥料欠乏症

肥料の過不足による生理障害は多くありませんが、生育が早い場合、窒素、リン酸、カリウム、マグネシウム、ホウ素な

どの欠乏症が見られることがあります。昨年に後述のような症状が見られた圃場では、今年作の施肥設計を見直してみよう。

### ● 窒素欠乏 (写真③)

生育が劣り下葉から黄化し枯死する。

### ● リン酸欠乏 (写真③)

生育が劣り、葉色が暗くなつて下葉の先端から枯死する。

### ● カリウム欠乏 (写真④)

全体にやわらかい感じに生育し、下葉の周辺から黄化し枯死する。

### ● マグネシウム欠乏 (写真⑤)

中位葉を中心に鎬状に黄化し、症状が進むと鎬状に枯死斑を作る。

### ● ホウ素欠乏 (写真⑥)

上位葉の葉脈間が白く黄化したたり、葉の展開が悪く、しわになったりする。穂にも異常をきたし、不稔の原因にもなる。



写真⑥ ホウ素欠乏

(「ルーラル電子図書館」より引用)



写真④ カリウム欠乏



写真⑤ マグネシウム欠乏



写真③ 健全株(左)、窒素欠乏(中央)、リン酸欠乏(右)

## 営農なんでも相談室

皆さまの営農に関するお悩みを、JAの総合事業の力で解決！  
栽培管理、コスト削減、規模拡大、求人・雇用のことなど、お気軽にご相談ください。



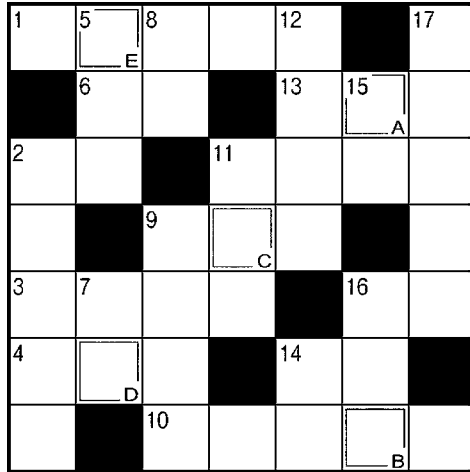
JA山武郡市 営農なんでも相談室  
(本所 営農部内)

☎0120-972-860



## ヨコのカギ

- 1 3月下旬から4月上旬までの学校の休暇
- 2 イエスの反対語
- 3 俳句や和歌で規定より音数が多いものこと
- 4 いいかげんなことはしません
- 6 海に潜って貝などを採ります
- 9 どこからか梅の花の——が漂ってきた
- 10 卒業生が校長から卒業——を授与された
- 11 捕手とバッテリーを組みます
- 13 原稿——、投票——
- 14 雨宿りのときに借ります
- 16 姫路や彦根、松本のものが有名



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5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！

- ### タテのカギ
- 2 歌のうまさを競うイベント
  - 5 釣りで使う擬餌針のこと
  - 7 舌で感じ取るもの
  - 8 日本一高いものは3776mあります
  - 9 「峠の——」は群馬県・JR横川駅の名物
  - 11 駅弁です
  - 12 人や車が行き来する道のこと
  - 14 このような役を演じられるとは役者——に  
尽きます
  - 16 ものを記憶する器官
  - 17 ホルスタイン、ジャージーといえは
  - 18 寄せ書きに使ったりサインをもらったり
  - 19 ホワイトデーに贈ることもある、ふわふわと軟らかいお菓子

**PRESENT**

正解者の中から  
抽選で  
5名様

**ちょきんぎょグッズ  
エコトートバッグ**

小さくたたんで携帯できる、ちょきんぎょイラスト入りのトートバッグです。

※全10色。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)

## 1月号の答え ハツヒノデ

ハ<sub>A</sub> ツ<sub>B</sub> ヒ<sub>C</sub> ノ<sub>D</sub> デ<sub>E</sub>

1	カ	ズ	ノ <sub>D</sub>	コ	ウ	ム
2	ガ	イ	ド	コ	タ	ツ <sub>B</sub>
3	ク	ヒ	ホ	ウ	キ	
4	エ	ツ	ユ	ハ <sub>A</sub>	ラ	イ
5	ヒ <sub>C</sub>	ダ	リ	キ	バ	チ
6	メ	シ	イ	フ	ネ	ン
					デ <sub>E</sub>	ン

「山武緑の風」大網店を週2～3回利用しています。農家の皆さんの心意気が伝わってきて、ありがたいです。店員の皆さんもいつも優しく丁寧に接してくださりうれしいです。

(大網白里市・早崎さん)

---

⇒私は「山武緑の風」に出荷している生産者に取材することも多いのですが、皆さん「消費者に新鮮でおいしい野菜を届けた」「地元の野菜をもっと好きになってほしい」と、思いを込めて栽培に励んでいらっしゃると思います。ぜひこれからも緑の風をご利用いただけると嬉しいです♪

(かがやき編集部 S)

「かがやき」12月号に掲載されていた生米を使った「どら焼き」を、私も食べてみたい!! (大網白里市・齊藤さん)

---

⇒どら焼きに生米を活用できることに驚きました。どら焼きやチヂミ、パンなどミキサーを使えば生米でいろいろ作れるので、お米を使った料理のバリエーションが広がりますね!

(かがやき編集部 N)



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。



けんこうライフ  
健康LIFE



食べ物で紫外線対策

栄養士 吉田 理江

紫外線量が増え始める春からしっかりと対策を行うことが美しい肌への近道です。日焼け止めクリームなどの紫外線対策は必須ですが、普段の食事を意識し内側からケアをするとさらに美しい肌になれるでしょう。今回は、春の紫外線対策にお薦めの栄養素を三つお伝えします。

■ビタミンA

ニンジンなどの緑黄色野菜、レバーなどに含まれるビタミンAには、紫外線でダメージを受けた肌を修復する働きがあります。ビタミンAは、酸化作用があるため美肌づくりには欠かせない栄養素です。緑黄色野菜に含まれるベータカロテンは、体内で必要に応じてビタミンAに変わります。油と一緒に取ると吸収が容易くなるため、炒め物にしたり、ドレッシングをかけてると良いでしょう。今が旬の、甘くてジューシーな春ニンジンにマヨネーズを付けて食べるのもお勧めです。

■ビタミンC

野菜、イチゴなどの果物に含まれるビタミンCには、シミのもとになるメラニンの

生成を抑える働きがあります。シミを防ぐには、食事からビタミンCを取り、メラニンを過剰に作らせないことが重要です。ビタミンCは、体内に蓄えられないため、小まめに取るようにしましょう。しかし、余剰分は尿中に排出されるため、一度に過剰に取るのは控えてください。間食や食後のおやつに果物を食べると手軽にビタミンCが取れます。

■ビタミンE

ゴマ、ナッツなどに含まれるビタミンEには、血行を促進し、肌の代謝を高める働きがあります。肌の代謝が高まるとシミのもとになるメラニンの排出が促されるため、紫外線対策には、ビタミンEは欠かせない栄養素です。ビタミンCと一緒に取ることで酸化作用が高まるのでサラダにナッツをトッピングして食べるのも良いでしょう。

食べ物で紫

外線から肌を守り、美しい肌を保ちたいですね。



つぶやき @ かがやき編集部

◎私の好物の一つである「イチゴ」。今の時期は、お店に豊富な種類が並び、イチゴのスイーツもたくさんあって、さらにはイチゴ柄のかわいい雑貨も売られているので、お財布の紐がつい緩んでしまいます。先日、仕事でイチゴの物撮りに挑戦しました。撮影は難しくてかなり苦戦しましたが、終始あま〜い香りに包まれて幸せでした。(撮影後においしくいただきました♡)



いろいろなパターンで300枚ほど撮りました



〒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(3/31消印有効)。

- 1月号プレゼント当選者(敬称略)
- 三枝 みさ子 (大網白里市)
  - 佐瀬 敬子 (東金市)
  - 山谷 雅光 (山武市)
  - 小倉 矢世以 (九十九里町)
  - 木島 登美子 (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

## 彩り肉巻き

材料(4人分)〈2本分〉

- 豚バラ薄切り肉 …………… 500g(16枚)
- キャベツ …………… 1/4個(300g)
- パプリカ(赤または黄) …………… 1個
- 小ネギ(ワケギでもよい) …… 1/2束(50g)
- 塩、コショウ …………… 少々
- エコープ「こめ油」\* …………… 大さじ1
- A { しょうゆ、みりん、酒 …… 各大さじ2  
砂糖 …………… 大さじ1

### 作り方

- 1 キャベツは千切りにする。塩を小さじ1/2(分量外)振って10分ほどおいたら、水気をよく絞る。パプリカはヘタと種を取り除き、薄切りにする。ネギは20cm長さに切る。
- 2 豚肉は半量(8枚)を広げて縦長に1cmずつ重ねて並べ\*、塩とコショウを振る。  
※幅25cm・縦30cm程度あると良い。
- 3 ②の手前2cm空けて、①の具材を半量ずつ肉の下半分にのせ、巻き寿司のように手前から巻く。同様にもう1本作る。
- 4 フライパンにこめ油を弱火で熱し、③の巻き終わりを下にして置き、ふたをして5分ほど焼く。上下を返し、ふたをしてさらに5分ほど焼く。
- 5 焼き色がついたら、混ぜ合わせた材料Aを加えて煮からめる。食べやすいサイズに輪切りにし、皿に盛りつけてできあがり♪

### \*今回は、エコープマーク品「こめ油」を使いました!

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。くせのないまろやかな風味が特長で、素材の味を引き立てます。



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。

### おすすめポイント

彩りがきれいな野菜たっぷりの肉巻きです。簡単に作れて、ご飯のおかずやお酒のおつまみにもぴったりな一品です♪



今月の料理を作ってくれたのは…

豊海支部の皆さん

【上段左から】 鎗田和子さん、今関光子さん、秋葉富士子さん、鈴木和子さん  
【下段左から】 斉藤松枝さん、櫻井八重子さん

- 「エコープマーク品」は、  
JAグループのプライベートブランド品です。
- ◆安心の国産原材料を優先的に使用
  - ◆安全・健康に配慮した品質基準を設定
  - ◆地球環境にやさしい商品を開発
  - ◆JA全農が品質を保証

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♪

