

ありがとう 緑のぬくもり 人へ社会へ

あなたとJAを結ぶ情報誌

やまのいまり

4

2022 No.228

JA伊万里ホームページアドレス <http://jaimari.saga-ja.jp/>





仲間と切磋琢磨。向上する成果が励みです

南波多町

(きゅうり
24アール)

井手 龍一 さん(29歳)

い で りゅう い ち

JA伊万里きゅうり部会は、若い生産者の活躍が著しい活気のある生産部会です。若手生産者の井手さんのハウスを訪ね、きゅうり生産の魅力などについてお話を伺いました。

——きゅうりの栽培を始めたきっかけをお聞かせください。

果樹農家の父から就農を勧められ、普通高校から、農業大学校に進学しました。父が「きゅうりは若い生産者が活躍している」との話を聞いたようで、農大在学中に補助金申請など、きゅうりで就農する話がいつの間にか進んでいました(笑)。そんなことがきっかけで始めましたが、規模拡大もしながら今に至っています。

——栽培で特に気を遣うことや難しいことはありますか？

よく観察し、日々の変化に気付くことです。適正な温度・湿度の管理は、果実の肥大に直接影響するので、特に気を遣っています。また、収穫・管理と出荷は毎日ですし、病害虫の防除も10日ほどの間隔で年中行なっているの、なかなか気が休まらないことは、難しいというより、大変なところだと思います。

目次

■ レッツ!!園芸-888	2~3
■ 孫はかわいか!!	4
■ ニュース&トピックス.....	4~6
■ 市場レポート.....	6
■ 店舗統廃合のお知らせ.....	7
味噌加工施設利用料改定のお知らせ	
■ 4月の農作業だより.....	8~9
■ 特集 フードマイレージ.....	10~11
■ 今月の本.....	12
家の光 5月号の主な内容	
ちょっとおためし家の光	
■ 理事会報告.....	13
農業機械ミニ展示会開催のお知らせ	
おくやみ	
■ インフォメーション.....	14
クロスワードクイズ	
■ 家庭菜園.....	15
ホームページ「プレゼント」紹介	
■ データでみるJAのイメージ.....	16
■ おいしいミルクレシピ.....	17
インフォメーション	
■ 組合員の声.....	18
おじゃましま〜す班会	
■ はつらつ人生.....	19
直売所コーナー	
■ インフォメーション.....	20

Event

4月の主な行事

3月28日	西部支所オープン 中央支所統合スタート
4月 1日	新採用職員入組式
8日	玉葱部会総会
11日	きゅうり部会総会
18日	キウイフルーツ部会総会
21日	梅部会総会・出荷販売会議
23日	農機具ミニ展示会
24日	女性部総会
25日	生産牛部会総会
26日	組合員訪問日
27日	肥育牛部会総会・みず菜部会総会
28日	みかん部会総会

※予定のため、変更の可能性があります。

——宮農品目として、きゅうりの魅力
は何でしょうか。

きゅうりは、通年出荷が可能な品目です。収入が安定することが大きな魅力です。手間をかけただけ目に見える成果が出るのでやる気も出ますし、生産者（きゅうり部会）の仲間どうしで、生産量のアップ・収入アップを目指す意識が高く、活気があるので、励みにもなっています。おかげで、県平均の反収20トを上回る30トの生産ができるようになりました。今後も一層頑張りたいと思っています。

——きゅうりの栽培に関心がある方に
一言お願いします。

きゅうりは若い世代の就農が多く、新たな栽培方法や、品種改良を追い風に、今後も伸びしろのある品目です。日々の試行錯誤も失敗は取り戻しやすく、次への良い経験になります。生産者の仲間やJA・行政の協力体制もしっかりとっていて、就農や規模拡大の支援も充実しています。自分が就農時、部会の先輩方に教わったように、今後就農する方へのサポートをしていきたいと思っています。みなさんのチャレンジを待っています！



さが園芸888運動

チャレンジ！活気あふれるさが園芸へ

さが園芸888運動

さが園芸888運動は、生産者やJA、行政等関係機関が連携し、令和10年度までに県内の園芸産出額888億円を目指す運動です。各種支援対策を通じて「稼げる農家」を増やし、さらに、それを目指す新たな担い手が確保されるという好循環の創出により、本県農業生産の拡大と生産者の所得増大を目指します。

※推進事業の支援内容や詳細な要件等は、JA、市町等にご確認ください。

有田工業高校への贈呈式

甲子園での健闘を祈念



▲甲子園での健闘を願い目録贈呈

J A伊万里は3月11日、有田工業高校で、第94回選抜高等学校野球大会(3月18日開幕、阪神甲子園球場)に出場する同校野球部に佐賀牛などJ A伊万里産農畜産物(佐賀牛ステーキ、いちごさん、夢しずく)と寄付金を贈呈しました。

贈呈にあたり田代組会長は「みなさんの甲子園出場に地域が沸き、とても元氣付けられた。甲子園では思いっきりプレーを楽しんでほしい」と激励。甲子園での健闘を願い、東福昌勝校長へ目録を手渡しました。

贈呈された農畜産物は選手らの宿泊先である神戸市の宿舎に届けられ、地元の食で試合に臨む選手たちを応援します。

梨の開花。授粉作業がピーク

春到来。実りの夏に向け作業すすむ

J A伊万里管内では、梨の花が開花し、生産者による授粉作業がピークを迎えています。

大川町立川地区で梨を栽培する丸尾光義さんのハウスでは、ハウス栽培の幸水梨の授粉作業に大忙しです。花の状態を確認しながら、ぼん天(毛棒)を使い一つずつ丁寧ながら手際よく授粉を進めていました。丸尾さんは「今冬は寒くなるとの予報もあったが、ほぼ例年通りに開花が出揃い、生育は概ね順調なようだ。授粉は収量を左右する大事な作業。忙しいが、しっかりと行ないたい」と力を込めて話しました。

この作業はハウス、トンネル、露地と続き、4月上旬まで行なわれ、今後、管理作業を経て、7月頃から始まる収穫・出荷へ向かうこととなります。



▲丸尾さんのハウスで進む授粉作業



▲美しく咲いた梨の花



表紙紹介

孫は
かわいか!!



♡お孫さんの紹介

章太郎 … (皆と遊ぶのも好きだけど)、1人で黙々と作業するのが好きで、ブロックをやり始めると完成するまで止まりません。

晴彦 … おしゃべりが大好きでみんなを笑わせる楽しいことをするのが得意。心優しいシャイボーイ。

瑠唯 … 兄ちゃん達が元気に遊んでいても動じません。最近は笑顔が増えました。

♡お孫さんからおじいちゃん・おばあちゃんへメッセージ

じいちゃんがつくってくれたおこめでできたおにぎりが大好きです。

ばあちゃんのやさいもいっぱい食べられるようになるぞ!!
いつまでも元気でいてね。

♡おじいちゃん・おばあちゃんからお孫さんへメッセージ

じいちゃんの作ったお米とばあちゃんの作った野菜をいっぱい食べて、3人仲良く、元気に遊んでね。

松浦町藤川内

井手 章太郎 くん(6歳) 晴彦 くん(4歳)
瑠唯 ちゃん(3か月)

祖父 井手 正雄 さん 祖母 久美子 さん



牡羊座

【全体運】活力に満ちあふれ、前進のときです。素晴らしいアイデアにも恵まれます。計画をさらにクオリティーアップさせて

(3/21~4/19) 【健康運】ストレッチで血行促進を図りましょう 【幸運を呼ぶ食べ物】ウリイ

超極早生タマネギの試験栽培、出荷

周年販売へ前進、生産者所得向上・安定図る

J A伊万里管内で、超極早生タマネギの試験栽培が行なわれ、2月中旬に集出荷されました。このタマネギはスーパーアップと呼ばれる品種で、2月中旬から出荷可能。管内の2人の生産者の協力を得て、試験栽培に取り組みました。



▲出荷された超極早生タマネギを検査する岩田係長

流通販売課の岩田敬輔係長は「現在は、1月上旬まで集出荷される冬採りタマネギと、3月上旬から集出荷が始まる超極早生タマネギの集出荷に2カ月ほどの間隔がある。今回の品種を導入することで、この間隔が1カ月ほどに短縮される。周年販売に近づくことで、作型分散と有利販売、そして生産者の所得増大につながる。今後、品質や収量など生産地としての適性を検証し、次年度から段階的に生産者を増やし、超極早生タマネギの生産定着を目指したい」と力を込めて話しました。

春一番たまねぎ出荷説明会

早めの出荷と防除徹底を呼びかける

J A伊万里は3月11日、園芸流通センターで春一番たまねぎ（極早生品種）の出荷説明会を開き、生産者やJ A職員ら14人が参加しました。

説明会では販売情勢についてJ A職員が「全国的に冬の低温と乾燥が影響し、出荷に出遅れ傾向が出ている。市場への供給量は不足しており、販売単価は高い状態となっている。高い品質で有利販売できるよう、収穫・出荷については早めの選り採りを意識してほしい」と説明。また、早生・中晩生品種の今後の管理についても説明され、「これから気温が上昇し、ある程度の降雨量も予想される。玉太りが良くなるが見込まれるが、同時に病害虫の発生リスクも高くなる。特にべと病の防除を気にかけて、こまめな圃場観察をお願いしたい」と出席者に呼びかけました。



▲JA職員の説明を聞く出席者

四季の館26周年創業祭

日頃の「ご愛顧」に感謝。抽選会も賑わう

J A伊万里農産物直売所「四季の館」で3月12・13日の両日、26周年創業祭が開かれ、朝取りの新鮮野菜や果物などを買求める多くの買い物客で賑わいました。創業祭では、令和3年産米を表示価格から2割引で販売。また、1000円以上の購入でJ A特産品などが当たる空くじなしの抽選会を実施。買った賞品を受け取り笑顔を見せました。



▲買い物客で賑わう店内



▲いちごが当たった！（抽選会）

出荷生産者組織「茶屋の会」会長の吉田喜美子さんは「皆様のおかげで26周年を迎えることができた。今後、新鮮で安全・安心な野菜・果物等をお届けしていきたい」と話しました。

新採用職員就業前研修

社会人、J A職員としての基礎を学ぶ

J A伊万里は3月15日、令和4年度の新採用職員を対象にした就業前研修を始めた。スーツや学生服姿の6人（J A伊万里5人、(株)伊万里青果市場1人）が、新社会人としての知識やJ Aの概要等を学んでいます。

開講式で、前川常務は「就業を前に不安も多いと思うが、分からないことは、講師や職員に遠慮なく聞いて、有意義な研修としてほしい」と激励しました。

新採用職員研修は10日間の計画で、研修生は本所での座学、事業所での現場体験などの研修を受け、4月1日の入組を経てJ A職員の仲間入りをするようになります。



▲15日、開講式で常務の訓示を聞く研修生



▲16日、県中央会講師による研修

新小学1年生に反射材付傘と下敷きの贈呈

交通安全と食への関心の啓発に役立てて



▲栗山教育長と田代組合長

J A伊万里は3月14日、田代組合長が有田町教育委員会を訪問し反射材付傘と下敷きを贈呈しました。傘はJ A全共連佐賀が、下敷きは佐賀県農政協議会伊万里支部が、県内小学校に今年入学する新1年生に対し贈ったものです。田代組合長が「子どもたちのためにぜひ役立ててください」と手渡すと、有田町教育委員会の栗山昇教育長は「児童の交通安全と食への関心の啓発にありがたく利用したい」と感謝を述べました。

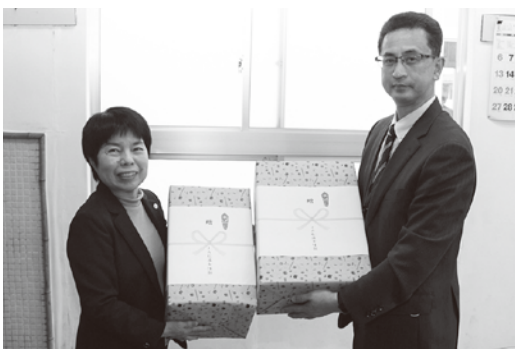
贈呈は4月に伊万里市教育委員会でも行なわれる予定で、傘と下敷きは伊万里市内、有田町内の全小学校19校(伊万里特別支援学校含む)で、入学式などを通じ児童たちへ渡されることになっています。

東部支所(松浦)女性部が手作りぞうきん等を贈呈

松浦小学校の子どもたちへ思いを込めて

J A伊万里東部支所(松浦)女性部は3月14日、市立松浦小学校で手作りのぞうきん50枚と、足ふきマット10枚を贈呈しました。これは、同校の児童を対象に、女性部の地域貢献活動の一環として行なわれたもので、女性部員らがミシン縫いや手縫いで作りました。贈呈は山口仁恵部長が同校を訪問し、中村初男校長に手渡しました。

中村校長は「女性部のみなさんには、食育活動等でも日頃からお世話になっており、学校と地域をつなぐ活動に大変感謝している。今回もありがたく利用したい」と謝意を述べました。山口部長は「子どもたちの元気な姿に、地域の私たちも元気をもらっている。今後も女性部にできることで少しでも応援ができれば」と話しました。



▲中村校長に贈呈する山口部長

市場レポート

みなさん金柑はいかが？

金柑(きんかん)という果物にみなさんはどんなイメージを持たれているでしょうか。金柑の集荷・販売を行なうなかで、「金柑はどこを食べるの?」や「金柑って酸っぱいんじゃないの?」といった話をよく耳にします。ズバリ、J A伊万里産金柑は全てハウス栽培のため、果皮が柔らかく丸ごと食べられます。濃厚な甘さと適度な酸味、後味のほろ苦さのバランスが良く非常に美味しんです。元々金柑は、中国から日本へ伝わり、生食用に市販されているのはほとんどが「ニンポウキンカン」という品種で、J A伊万里管内で栽培されているのもこの品種となっています。

現在出荷しているJ A伊万里管内の金柑は部会員18名で、栽培面積は265^ア(2万6500[㎡])です。そのうち、およそ半数が西有田地区、伊万里市内では南波多町や大川町で主に栽培されています。出荷時期は12月上旬から4月上旬ごろまでの約5ヶ月間と、長い収穫・出荷期間となっています。また化学肥料や農薬の使用を制限することで、佐賀県の特別栽培認証を受けた農産物として「安心・安全」な

果実の生産に取り組んでいます。本年、令和3年度は出荷数量32^トで販売金額2千4百万円(キ単価750円)を目標にしています。出荷先は東京や神奈川でJ A伊万里産の約9割を占めています。また金柑は大玉であればあるほど

需要があり、高単価となります。出荷規格は4L~Mサイズで、現在中心階級はLサイズ(直径3cm)となっていますが、部会全体で2Lサイズ中心になる様に、大玉生産を目標に取り組んでいます。

販売状況は、主要産地である宮崎・鹿児島産が、11月ごろよりまとまった量で出回ったことで、全体的な供給増となったことが影響し、12月から1月までの販売は苦戦を強いられましたが、2月中旬より状況は改善し、相場は現在も安定しています。コロナ禍において販売促進活動や輸出の取り組みなどが制限される状況ではありますが、コロナ禍を言い訳にせず市場と密に連携を取り、4月の販売終了まで継続的な単価の維持と売場の確保に努めます。

金柑は丸ごと・皮ごと食べられる果実です。近年、シャインマスカットなどそのまま食べられる果実が国内外において人気があることから、金柑も大きく海外進出する可能性を秘めた果実です。日本ブランドの農産物が「安心・安全・美味」というイメージは海外においても広く認知されています。農産物の大部分を輸入に頼っている日本から、美味しい農産物を輸出できる日本へ、販売に携わる者として将来を見据えたビジョンを立て、これからも模索し続けてまいります。

流通販売課 浦本桂介

店舗統廃合のお知らせ

令和4年3月28日(月)から、以下の各支所は
新店舗で営業を開始いたします

伊万里支所 (3月25日まで)

伊万里市松島町305-10

中央支所

伊万里市立花町1290-1

店舗
統廃
合

中央支所へ統合

(場所：現中央支所)

住所：伊万里市立花町1290-1

TEL：0955-23-5525

二里支所 (3月25日まで)

伊万里市二里町大里甲2855

東山代支所 (3月25日まで)

伊万里市東山代町長浜2094-4

山代支所 (3月25日まで)

伊万里市山代町久原字平尾16

店舗
統廃
合

西部支所へ統合

(場所：旧西部給油所跡地)

住所：伊万里市東山代町長浜
2345-3

TEL：0955-23-4168

JA伊万里直営 味噌加工施設 利用料改定について

味噌加工用器具の修理や部品交換、さらに材料・光熱費などの価格があがることを見込まれています。
 このような事をふまえ、令和4年4月1日より利用料300円(税別)の値上げを行なう事と致しました。
 ご理解のほどよろしくお願いいたします。

【現在】味噌加工利用料金 ※税込

	女性部員	部員外
釜のみ	600円	1,000円
発酵器のみ	1,200円	1,800円
麹菌	200円	200円
合 計	2,000円	3,000円

別料金
 いそ塩 4K ⇒ 950円
 大豆 6K ⇒ 2,100円



【変更後】味噌加工利用料金 ※税別


令和4年4月1日より

	女性部員	部員外
釜のみ	700円	1,200円
発酵器のみ	1,300円	2,000円
麹菌	300円	300円
合 計	2,300円	3,500円


別料金
 いそ塩 4K ⇒ 950円
 大豆 6K ⇒ 2,100円



農 産		
品 目	主要管理	管理のポイント
●水稲 〈早期作〉 コシヒカリ 夢しずく 	○育苗	【出芽】 <ul style="list-style-type: none"> ・播種した箱(1箱湿粉で160g播き)をハウス内に積み重ね、内側にラプシート、次にビニールシートを被覆する。 ・出芽温度は30℃前後。日中ハウス内温度を上げ過ぎると、箱苗の中央が短くなる高温障害苗となり、冠根の発生が悪くなったり、根張りが悪い苗になる。 ・1cm程度出芽したら、出芽した箱だけ上げ(2～3回に分けて)、タチガレエース液剤500倍をかん注し、ラプシートと寒冷紗を二重に被せる。太陽シートを使用する時は、第1葉鞘高(1枚目の葉の付け根までの高さ)が3cmになるまでかん水を行わずに被覆を続ける。 ・第1葉鞘高が3cmになったらラプシートと寒冷紗を除去し、寒冷紗のみ被覆する。 【温度管理と硬化時期】 <ul style="list-style-type: none"> ・日中温度は20～25℃とし、日の出とともにビニールの開放を行ない、夕方は早めに閉めて保温に努める。(注意)夜温が下がり過ぎると、苗立枯れ病が発生しやすくなるため、昼と夜の温度格差を少なくすることが重要。 ・ラプシートを外す時期は、苗の第1葉(短い一番下の葉)の付け根まで3cmになった頃(太陽シートも同様)。 ・植付け7日前には、被覆物はすべて外し、自然に慣らす。 ※多少寒風に当たり黄色くなる。また、遅霜の恐れがある場合は被覆を行なう。 【弁当肥】 <ul style="list-style-type: none"> ・植付け2日前に、液肥特2号を50倍にして、1箱当たり500ccかん注する。ただし、硫安を使用する場合は100倍とし、肥料焼けを防ぐため、水で洗い流す。
	○本田準備	<ul style="list-style-type: none"> ・近年の異常気象に耐えるためにケイテツやミネラルGなどの土壌改良剤の施用も重要となる。 ・まだ施用していない圃場は、10a当たり200kg以上を投入する。 ※JA受託センターでは、ミネラルG散布の受託作業を行なっています。希望される方は最寄りの営農センターまで。
	○植付け	<ul style="list-style-type: none"> ・植付け前日または当日に、ブーンゼクテラ箱粒剤を50g/箱を施用する。(50g/箱以下だと効果が劣る) ・早期作は分けつが多くなるため、絶対に密植や大株で植え、適正本数(3～4本/株)・適正株数(50～60株/坪)で植付けする。
	○除草剤	<ul style="list-style-type: none"> ・植付け後～3日までにトップガン1kg粒剤(10a当たり1kg)を散布する。
●大麦 	○今後の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・穂肥の時期は、幼穂が5mmに生育した頃まで。(遅い圃場で3月20～25日頃) また、穂肥に合わせて、「土入れ」を行ない表面排水に努める。 ・防除については、出穂期と穂揃い期に赤カビ病の防除を必ず行なう。(トップジンM水和剤) ※防除時期については、4月上旬～中旬。 ※赤カビ病の防除については、無人ヘリコプターによる一斉防除を行ないますので、希望される方は申し込みをお願いします。問い合わせは、本所営農振興課(☎23-5560)、もしくは各営農センターまで。

園 芸		
品 目	主要管理	管理のポイント
●タマネギ 	○中晩生種の露地栽培の場合	【病害虫防除(一斉防除)】 <p>これから病害(ベト、白色疫病、灰色カビ病、腐敗病)が多発しやすいので、必ず定期的に予防散布および防除に努める。</p> <p>《4月上旬》散布例：アグラール(5,000倍)+ジマンダイセン(500倍)+スミレックス(1,000倍)+バリダシン(500倍)</p> <p>《4月中旬》散布例：アグラール(5,000倍)+ジマンダイセン(500倍)+アグロスリン乳(2,000倍)</p> <p>《4月下旬》散布例：アグラール(5,000倍)+ジマンダイセン(500倍)+ピリープ(1,500倍)</p> <p>・農薬使用基準を遵守する。気温が高い時は、薬害の発生に注意して下さい。</p>
	○定植 ○整枝	<ul style="list-style-type: none"> ・苗の配布日か、翌日の午前中までには定植を済ませる。活着まではしっかりと株元かん水を行なう。 ・親づるは本葉5枚を残して摘芯を行ない、子づる2本仕立てとする。 ・近年、天候の影響を受け着果位置が定まっていないため、早めの着果はとらないようにする。(6節目以降) ・着果位置より下のわき芽はすべて除去する。 ・親株近くの雄花はとらない。(人口交配の時に必要となるため)
●いちご 	○本圃管理	【温度管理】 <ul style="list-style-type: none"> ・春先は下温管理をしっかり行なう。日中は22℃～25℃でハウス開放し、温度を下げる。 ・夜間も6～7℃とし、最低気温が8℃を上回るようになったらサイドを開放する。 ・二重カーテンの半被覆や天井ビニールに塗布剤を吹き付ける等の対策も行なう。 【品質向上対策】 <ul style="list-style-type: none"> ・葉よけ・玉だしは果実を硬くつくる基本になるため、恒常的に行なう。 カルアップ、エキカル等のカルシウム剤の施用も効果的。特に「いちごさん」は定期的に施用する。 【適期収穫の徹底】 <ul style="list-style-type: none"> ・収穫着色基準を遵守する。(春暖期7分収穫) ・冷蔵庫の温度は3～5℃に設定する。 【病害虫防除】 <ul style="list-style-type: none"> ・うどんこ病とスリップスの防除は4果房開花時に行なう。今年はダニの発生が特に多い。 【かん水】 <ul style="list-style-type: none"> ・少量多回数を基本とする。常に畦肩を観察し、乾燥しているようだと積極的なかん水を行なう。 ・「いちごさん」は「さがほのか」より多くかん水する。 【追肥】 <ul style="list-style-type: none"> ・液肥は追い込みをかけて、葉色がさめないようにする。液肥もいちごさんは、ほのかより多めに！
	○親株管理	<ul style="list-style-type: none"> ・目標は3月いっぱいには定植が完了していること。定植して活着後、キノンドー FL100倍5mL/株かん注。
●アスパラガス 	○立茎開始時期	<ul style="list-style-type: none"> ・多年生の場合、収穫開始後約45日を目安とするが、日数だけでなく収穫量も目安にする。 ・収穫の長さに達する前に開く。細くなってきた等の状況と合わせて遅れないように判断する。
	○立茎方法	<ul style="list-style-type: none"> ・切り口の直径1～1.2cm程度の茎を選んで立てる。形状が良いものを選び、茎と茎の間が近すぎないように、まんべんなく残す。(最低でもこぶし1つ分は離す)ネットの準備は遅れないようにする。
	○温度管理	<ul style="list-style-type: none"> ・立茎開始後は、春芽収穫期に比較して低めの温度管理を行なう。(日中目安25℃) ・温めすぎると徒長や成長点がヤケるので注意。 ・朝は日が照れば早めにビニールを開け、夜はやや早めに閉めこむ。
	○かん水管理	<ul style="list-style-type: none"> ・少量多回数かん水を心がける。 かん水過多は徒長と病気発生につながるため、収穫期と比べて1回量は少し控えめに行なう。
	○病害虫防除	<ul style="list-style-type: none"> ・立茎を始めると、地際にあつた病原菌が茎に入りこみ、潜伏しやすくなる。 必ず予防的に防除を行なう。(ベンレート2,000倍など) ・立茎時期に最低3回は病気の防除が必要。害虫増加時期にもなるので、防除を行なう。
	○施肥管理	<ul style="list-style-type: none"> ・立茎開始前後に春肥を施用する。ハウス前面に散布し、堆肥を被せるか軽く土と混和する。 ・立茎時期は速効性の追肥はなるべく施用しないようにする。(過繁茂防止のため)

果樹・特産											
品 目	主要管理	管理のポイント									
<div>●梨</div> <div></div>	○摘蕾	・主枝、垂主枝の先端付近を除去する。(花を残すと新梢伸長を抑制する) ・短果枝は着果数まで、腋花芽では先端2～3芽を除去する。 ・中果枝は、先端と湾曲部の高い部分の花芽のみを残す。(側枝と中果枝の区別をはっきりと)									
	○花粉の取扱	・花粉の採取から保管までの時期は、温湿度管理に注意する。 ・開葯の温度は、25℃で約20時間とし、貯蔵時には乾燥剤をたっぷり入れて完全密封し冷凍庫に保管する。 ・交配時には午前と午後で必要量のみ園地に持ち込み、使用直前まで低温で保管する。 ・輸入花粉の取扱いは、一般的な取扱いと違うので注意する。									
	○摘果	・交配終了後、直ちに果そう摘果に取りかかる。 その後、粗摘果→仕上げ摘果を順次進め早期摘果の終了を図り、大玉果生産に努める。									
	○病害虫防除	・開花前後は黒星病重点防除期間のため、散布間隔があかないよう定期及び適期防除を行なう。 ※降雨が続く場合は、雨天散布も考慮する。 ・ハウス、トンネルにおいてダニの発生が心配されるため、観察を行ない必要な場合は防除を行なう。									
	○晩霜対策	・4月中旬頃まで晩霜被害が心配されるため、気象情報を十分に把握し、対策を実施する。(ジェットヒーター、霜カット、霜ガード等を活用する)									
	●梅	○実肥の施用	・4月上旬に、実肥を10a当り5～10kg施用する。(結実状況に応じて加減する。)								
<div>●梅</div> <div></div>	○病害虫防除	・黒星病およびかいよう病の重点防除期間であり、適期防除に努める。 ・コスカシハの被害も年々増加しているため、スカシハコンの設置を行なう。									
		<table><tr><th>【散布時期】</th><th>【対象病害虫】</th><th>【防除基準】</th></tr><tr><td>4月上旬</td><td>黒星病・かいよう病</td><td>ナリアWDG2,000倍+マイコシールド1,500倍</td></tr><tr><td>4月中旬</td><td>カイガラムシ・かいよう病</td><td>コルト顆粒2,000倍+マスタピース水和2,000倍</td></tr></table>	【散布時期】	【対象病害虫】	【防除基準】	4月上旬	黒星病・かいよう病	ナリアWDG2,000倍+マイコシールド1,500倍	4月中旬	カイガラムシ・かいよう病	コルト顆粒2,000倍+マスタピース水和2,000倍
	【散布時期】	【対象病害虫】	【防除基準】								
4月上旬	黒星病・かいよう病	ナリアWDG2,000倍+マイコシールド1,500倍									
4月中旬	カイガラムシ・かいよう病	コルト顆粒2,000倍+マスタピース水和2,000倍									
●ぶどう	<div><div>(トンネル・露地)</div><div>○萌芽率の向上</div></div>	・土壌の乾燥が続くと萌芽率や揃いが悪くなります。かん水を行ない、土壌水分の保持に努める。									
<div>●ぶどう</div> <div></div>	<div><div>(トンネル・露地)</div><div>○芽カギ</div></div>	・バラつきの見られる部分では飛び出した先端の芽(2～3芽)等の芽カギを実施し、新梢の勢いを揃える。									
	<div><div>(トンネル・露地)</div><div>○葉面散布</div></div>	・新梢伸長と葉数・葉色の確保のため、メリット青500倍の葉面散布を2～3回程度、樹勢や生育を確認し散布する。									
	<div><div>(トンネル・露地)</div><div>○病害虫防除</div></div>	・萌芽期……………デランフロアブル1,000倍(遅れると葉害の恐れ) ・展葉2～3枚……キノンドーフロアブル600倍(露地・トンネル後期被覆園のみ) ・展葉5～6枚……モスピラン顆粒水溶2,000倍加用デランフロアブル1,000倍									
	●みかん	○葉面散布	・花の充実、結実促進や新梢の緑化促進のため葉面散布を行なう。 尿素500倍(開花期に3回程度)								
<div>●みかん</div> <div></div>	○花肥	・着花が極端に多い園は花肥を施用する。化成肥料1袋/10a									
	○病害虫防除	【そうか病】 ・発芽初期(新芽1cm程度) デランフロアブル1,000倍									
	●キウイフルーツ	○摘蕾	・先端部と基部の蕾を落とし、着果数にあわせて残りを調整する。(一結果枝に3個前後)								
<div>●キウイフルーツ</div> <div></div>	○病害虫防除	・落葉・剪定枝、粗皮など病害虫の越冬・発生源となる物は処分する。 また、コブ状の枯れこみ部分は軟腐病の発生源となるので処分する。									
	○花腐れ細菌病	・予防には開花前20日頃に主幹部の皮を幅1cm程度で剥皮する。(ヘイワードのみ)									
	○かいよう病	・コサイド3000 2,000倍で散布する。(加用クレフノン200倍)									
	●茶	○防霜対策	・萌芽期……3℃ ・萌芽期～1葉期……5℃ ・2葉期以降……7℃ ※再度防霜ファンが動いているか、ファンの角度は良いか確認する。								
<div>●茶</div> <div></div>	○被覆茶の生産	・有利販売に向けて積極的に被覆に取り組む。 被覆開始時期は2.5葉期～3葉期が適期となる。(被覆期間は1週間～10日必要)									
	○夏肥	・1番茶摘採2週間後、硫酸を10a当り3袋(60kg)施用する。									
	○製茶機械の点検・整備	・ライン全体を丁寧に清掃し、ベルト、パネ圧、葉ざらいの隙間等、早めに点検整備を実施する。									

畜 産		
品 目	主要管理	管理のポイント
●生産牛 	○牛異常産四種混合ワクチンの接種	【異常産の原因】 ・母牛がウイルスに感染することで流産、死産、早産、先天異常を起こす。 ・感染は蚊などによる吸血昆虫によって広がる。 【予防方法】 ・ヌカカや蚊が活動する時期(4月～6月)までにワクチンを接種する。 ・初めてワクチンを接種する牛は4週間隔で2回接種する。 ・昨年ワクチンを2回接種した牛は、今年は1回接種する。 ・4歳以下の雌牛は導入牛を含め、必ずワクチンを接種する。
	○防疫対策の徹底	・消石灰・消毒槽などを使い伝染病等の防疫対策の徹底が必要。

フード・マイレージから 日本の「食」を考えよう

「フード・マイレージ」という言葉を聞いたことはありませんか。これは、輸送される食料の量と距離を数字で表したものです。食料の安全性問題や地球環境への負荷もここから見えてきます。

監修：フード・マイレージ資料室主宰 中田哲也
フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

「フード・マイレージ」とは？

食料ごとの輸送距離と量の指標

私たちが日々食べているものが、どこから運ばれてきたか意識したことはありませんか？

お店に並ぶ穀物や野菜、肉、魚などは皆、国内外の農業・漁業現場からもたらされますし、工場で作られる加工食品の材料も同様です。遠い国から輸送されている食品もたくさんあります。

食料が最初に生産された場所から、私たちの口が届くまでの輸送距離に量を掛けた、指標となる数字がフード・マイレージです。

輸入食料の場合は、生産地から港までと輸出国から日本までの船便での距離、日本の港から消費地までのトラック輸送距離を足した数に総量を掛けます。地球の反対側から大量に輸入されている場合、大きな数字になるのは必然。また、国産食料でも、はるか離れた場所で生産されたものを運んでくれば、高い数字になるでしょう。

考え方は
簡単

食料の輸送量に輸送距離を
掛け合わせた指標。

輸送量 × 距離

【例えば】

米国ワシントンD.C.からニューオリンズ港までの直線距離をトラックと内航船舶半々で運び、船舶で東京に入ってから、またトラックで消費地に運ぶ。

(トラック + 船舶輸送距離) × 総量 = フード・マイレージ(単位はt・km)

日本のフード・マイレージを考える

数値の高さから見えてくる問題

フード・マイレージを知ることによって何が分かるのでしょうか。

表を見てください。輸入食料のフード・マイレージは日本が断トツです。どれほど輸入に頼っているかは食料自給率の各国比較からも一目瞭然。100%を超える国は輸出もできている国であり、日本は食べ物の約60%が輸入品です。畜産用の飼料を含む穀物の自給率は、わずか28%まで下がってしまうのです。

輸入が多いということは、それだけ国内の第1次産業が縮小しているということでもあります。耕作放棄地が増え、農山村が荒れると、土地の貯水力が低下したり災害が増したりもします。

輸入食料には安全性が不安な場合もあります。生産現場で何が行われているか私たちは知ることができませんし、長い時間をかけて運んだり保管したりするために、保存性を高める必要もあります。

そして、最も大きな問題が地球環境に対する負荷です。

長距離輸送には多大なエネルギーを使います。例えば国産ブロッコリーに対して、米国産は輸送に際して約8倍の二酸化炭素を排出しているという報告も。試算では、2008年度の国内での食料輸送に伴う二酸化炭素排出量約900万トンに対して、輸入食料では1億6900万トン(全て船舶輸送と仮定した場合)にも及びます。日本の人口で割ると1人当たり年間約130kg。この二酸化炭素の量を、電力を節約して埋め合わせるには、テレビを見る時間を毎日1時間減らしても11年もかかります。

地球環境を守るための二酸化炭素排出量削減が世界的な課題になっている今、フード・マイレージの数値を減らしていくことが大きな意味を持っているのです。



天秤座

【全体運】スタートダッシュで勝負をかけるのが成功の鍵。一気に押しこぼれたものは諦めて。優先順位が肝心です(9/23~10/23) 【健康運】良い記録を出せそう。試合などにも参加を 【幸運を呼ぶ食べ物】クレソン

私たちにできることはあるの？

キーワードは「地産地消」

フード・マイレージを減らすために、一番簡単な方法は「近くで作られたものを食べる」に尽きます。つまり地産地消。近隣の農漁業者が生産した旬の品を買えばフード・マイレージはゼロに近い上、顔が見える品として信頼性も高いでしょう。近年では学校給食などでも地産地消に取り組む自治体が増えてきました。

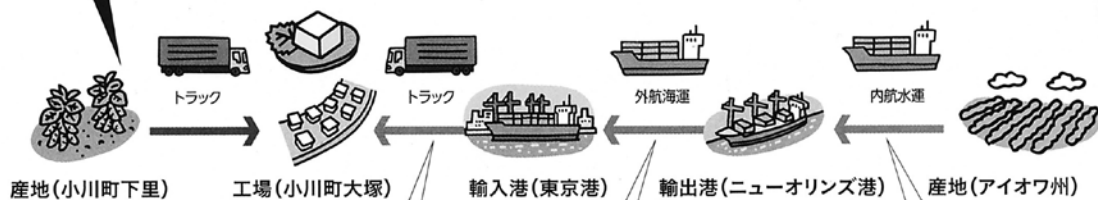
加工食品ではどうでしょうか。国内製造の品でも、原料が輸入品ならフード・マイレージは大きくなります。大豆1トンで豆腐5000丁を作った場合、米国産大豆に対して地元産大豆ではフード・マイレージは約6000分の1、二酸化炭素排出量は約400分の1です！

こうした取り組みが地元農家の維持にもつながっていきます。

フード・マイレージは約6000分の1

CO2排出量は約400分の1に削減

トーフ・マイレージ 埼玉県小川町で豆腐5千丁(原料大豆1トン)を作った場合のフード・マイレージの地元産大豆と輸入大豆との比較



町内産計
 輸送距離: 3.4km(輸入の5873分の1)
 フード・マイレージ: 3.4t・km(輸入の5873分の1)
 CO2排出量: 0.6kg(輸入の402分の1)

輸入/東京港～小川町
 輸送距離: 83.4km
 フード・マイレージ: 83.4t・km
 CO2排出量: 15kg

輸入/ニューヨーク港～東京港
 輸送距離: 18,585km
 フード・マイレージ: 18,585t・km
 CO2排出量: 178.4kg

輸入/アイオワ州～ニューヨーク港
 輸送距離: 1,300km
 フード・マイレージ: 1,300t・km
 CO2排出量: 52.5kg

米国産計
 輸送距離: 19,968km
 フード・マイレージ: 19,968t・km
 CO2排出量: 245.9kg

まとめ

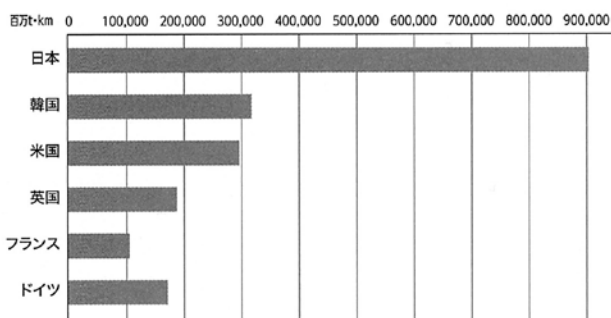
その食品はどこから来たのか
 意識することが環境を守る

フード・マイレージには、輸送手段の違いは考えられていません。多くはトラックで輸送されている国産品は、海外から船舶で入るものより多くの二酸化炭素を排出している場合もあります。旬を先取りするハウス栽培、消費地での廃棄なども環境負荷の増大につながります。

ただでは満足できなくなっているのもまた事実。遠い産地から直送の野菜や魚も、海外産の安い食材も食卓をにぎわせます。普段の買い物ではぜひ、フード・マイレージを意識してみてください。フード・マイレージとは、地球環境と日本の農を共に守るための重要なキーワードの一つなのです。

世界各国のフード・マイレージ

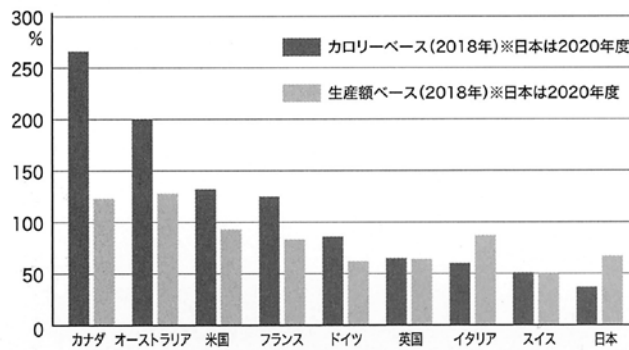
各国の輸入食料のフード・マイレージを比較すると、日本は格段に多い。



2001年(農林水産省資料より)

世界から見た日本の食料自給率

欧米先進国と比べて日本の食料自給率がいかに低いかが分かる。

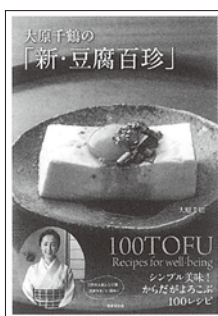


農林水産省ホームページ「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheet」などを基に
 農林水産省で試算(アルコール類は含まない)。

大原千鶴の「新・豆腐百珍」

シンプル美味！ からだがよろこぶ100レシピ

江戸時代の料理本『豆腐百珍』を「NHKきょうの料理」でもおなじみの著者が現代風にアレンジ。健康にも地球にも優しい豆腐料理をすてきな写真で紹介します。生・焼・温・蒸・油の種類別にきつちり100品。豆腐に関する基礎も指南。



大原千鶴の「新・豆腐百珍」
100TOFU Recipes for well-being
シンプル美味！からだがよろこぶ100レシピ

世界文化社／大原千鶴著／1485円

農的暮らしをはじめの本

都市住民のJA活用術

都市住民への「農への入り口」がたくさんある町、秦野市では、農業体験イベントや市民菜園、農業塾などの多様なチャンネルを用意、趣味の菜園から本格的な専業農家までの誕生につながっています。ニューファーマーを支えるJAなどの仕組みに迫ります。



農的暮らしをはじめの本
みんなが農家に
なれる町の
秘訣をさぐる

農山漁村文化協会／神田みどり著・JAはだの協力／1650円

『現代農業』『うかたま』を出版している農山漁村文化協会の直営店、農業書センターでは、自費出版など一般書店で入手できない本も含め農業に関する本約3万冊を在庫。ネット通販「田舎の本屋さん」も営業中です。

<https://shop.rurafnet.or.jp>



5月号の主な内容

定価 922円(税込み)

よくわかるSDGs講座
YouTubeで公開中！

家の光

特集1

人生100年時代に知っておきたい
目にいいこと・悪いこと

強い光を浴び続けたり、小さな物を見続けると、目の疲れが現れやすくなったり、加齢による白内障や眼瞼下垂などの疾患にも注意が必要です。そこで、農家がかかりがちな目の疾患や健康管理についての知識を学びます。また併せて、正しいめがねの選び方や手入れの仕方についてもご紹介します。

特集2

ひと工夫でおいしく
減塩汁物

毎日の食事のなかで、気になるのが塩分。とくに、みそ汁をはじめとする汁物には、多くの塩分が含まれていますが、だしを上手に使ったり、酸味や香りを加えたり、具だくさんにしたりすることで、塩分を抑えてもおいしい汁物を楽しむことができます。ひと工夫して減塩につながる汁物の作り方を紹介します。

別冊付録

すきま時間で暮らしを豊かに
10分あればできることカタログ

ルー大柴さんの「ティー道」や「GymGym 体操」、人気 YouTuber のダンス＆ストレッチ、プロトレーナーの体幹バランスレッスン、寺田理恵子さんの朗読術のほか、介護にも役立つハンドセラピー、手品、鼻笛、料理、切り紙など、手軽に短時間でできることを小柳ルミ子さんへのインタビューも交えて紹介します。



お申し込みは、経済部ふれあい生活課(☎23-5575)、または最寄りの支所までお願いします。



『家の光』2017年3月号「いますぐ備えよう 防災のアイデア30」より

知っ得! 防災・減災の豆知識

ペットボトルのランタン

監修／高荷智也(備え・防災アドバイザー) 写真／中川真理子

水を入れたペットボトルを懐中電灯の上に置くだけで、周囲を明るく照らすランタンに早変わりします。



懐中電灯を上に向けただけでは周囲は暗いまですが……

水を入れたペットボトルを懐中電灯の上に置くと、光が拡散して周囲を照らします。



空気を入れたポリ袋を懐中電灯にかぶせ、輪ゴムやひもで縛って留めてもOKです。



暮らしをよくする情報がいっぱい! 『家の光』購読のお申し込みはお近くのJA窓口へ



射手座

【全体運】楽しい予定を立てると気力が倍増。趣味を中心にやりたいことリストを作るのもお勧めです。大切な連絡は早めに(11/23~12/21) 【健康運】前半は活動的に、後半はゆったり過ごして吉 【幸運を呼ぶ食べ物】トマト

令和4年度

農業機械ミ二展示会 開催のお知らせ

日時 令和4年4月23日(土)
午前9時～午後4時

場所 JA伊万里農機具センター
伊万里市大川内町丙2668
☎23-7749

トラクター・田植機・乾燥機・糶摺機・管理機・
草刈機・チェーンソー・スピードスプレヤー・
運搬車・中古農機具(トラクター・田植機)
など、多彩に展示販売。展示会特価企画も！

※感染症対策を徹底して、皆様のご来場をお待ちしております。



理事会報告

2月24日に定例理事会をJA会館会議室で開き、次のように決定しました。

- 第51号議案 信用事業業務取扱手数料徴収要領の一部改正について
- 第52号議案 時価算定要領の改正について
- 第53号議案 簿外債権管理内規の改正について
- 第54号議案 農業近代化資金、アグリマイティー資金の貸出について
- 第55号議案 転貸資金の借入について
- 第56号議案 ブロック選出理事選考会議運営要領の廃止について
- 第57号議案 組織機構及び職制規程の一部改正について
- 第58号議案 公印および鍵の管理規程の一部改正について
- 第59号議案 規程類管理規程の一部改正について
- 第60号議案 令和5年度職員採用計画について
- 第61号議案 有田工業高等学校への寄付金について
- 第62号議案 令和3年度産地生産基盤パワーアップ事業の申請について
- 第63号議案 JA伊万里園芸ハウスリース事業実施要領の改正について

全ての議案は、原案通り承認されました。

有田町	有田町	有田町	有田町	松浦町	大川町	南波多町	南波多町	南波多町	山代町	波多津町	黒川町	大坪町	大川内町	大川内町	立花町	瀬戸町	瀬戸町
福田	鶴丸	福田	大串	米田	前田	松尾	梅村	鳥羽	吉田	前川	岩野	田代	前田	原	小林	弘川	黒川
進さん(京子さん)	幸男さん(邦江さん)	福子さん(芳文さん)	大串康久さん(春江さん)	米田チヨミさん(秀次さん)	前田三代司さん(クミ子さん)	松尾和恵さん(孝幸さん)	梅村ハツエさん(幸臣さん)	鳥羽清さん(ハツヨさん)	吉田フミ子さん(学さん)	前川進さん(ミエ子さん)	岩野ウメ子さん(実さん)	田代勝祐さん(智恵子さん)	前田美代仔さん(成男さん)	原一雄さん(晶子さん)	小林正廣さん(正和さん)	弘川善志さん(善幸さん)	黒川和子さん(重幸さん)

令和4年2月11日～令和4年3月10日分

※()内は喪主

JA伊万里葬儀関係分

お
く
や
み
謹んでご冥福をお祈りいたします。

結婚式は、JA伊万里が
心からお手伝いします。

指定式場

★伊万里迎賓館
★ロイヤルチェスター伊万里

もしもの時は24時間待機の
JA斎場 伊万里 JA斎場 有田
こ こ い ち ば ん こ こ い ち ば ん
☎23-5510 ☎46-5510

病院からの霊身送りも承っております。

葬祭のことならJAへ

「冠婚」「法事」「祝事」はJA伊万里にお任せください。お申込みはJA伊万里経済部へ ☎23-5575

あなたの町に
焼肉マンが
やってくる!!

野外でのお花見や宴会、
各種行事等の打上げにいかがですか。

炭火焼 佐賀産和牛・国産若どり使用

基本セット
肉・野菜・ウィンナー
お一人様
2,500円

◎JA伊万里管内………8名様以上
◎三川内・山内・波佐見………20名様以上
◎高瀬・萩原・村瀬地区・佐世保市………40名様以上
◎佐賀………60名様以上

準備から後片付けまですべておまかせ下さい
イス・ドラム缶・炭・台・アミ・はし・皿・塩コショウ・タレはもちろん着火
まで行いますので、お気軽に野外パーティーが楽しめます。
※卒業する前は約2割増しとなっておりますのでご了承ください。
雨の日もご利用になれる焼肉マンハウス(有田町)もあります。※60人定員あり

お問合せ **JA伊万里ふるさと村畜産加工所** TEL **0955-24-2292**
FAX 毎週水曜はお休みです

4月は20歳未満 飲酒防止強調月間です (お酒は二十歳になってから)



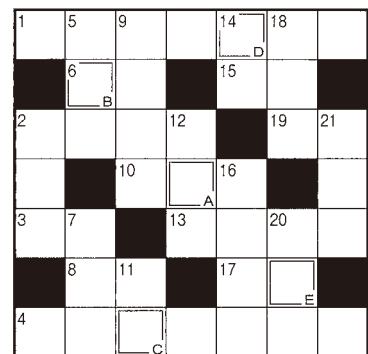
2022年4月から民法の成年年齢は18歳に引き下げられますが、お酒に関する年齢制限は20歳のまま維持されます。

20歳未満の者がお酒を飲むと、脳の機能が低下します。また、肝臓等の臓器への障害、性ホルモンの分泌異常などのリスクが高くなります。

福岡国税局・税務署

クロスワード Quiz

二重マスの文字をA~Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？



応募方法

◆ご応募の中から抽選で10名の方へ
「全農商品券」をプレゼントします。

応募方法

ハガキに①答え②郵便番号・住所③氏名・
年齢④電話番号⑤毎月読むページ⑥本誌
へのご意見をのめなく記入してください。

あて先

伊万里市立花町1290-1
JA伊万里「広報」係

切り

4月7日(木)当日消印有効
令和4年5月号誌上

当選発表

答え & 当選者



3月号の答えは「ネンドマツ」
でした。59通のご応募があり、
抽選の結果、次の方が当選され
ました。
おめでとうございます。

- 【ミミのカギ】
- ①新1年生を迎える行事です
 - ②『ローマの休日』や『プリ
ティ・ウーマン』は
映画の名作です
 - ③名古屋市の南側に位置す
る——半島
 - ④『銀河鉄道の夜』や『注文
の多い料理店』の作者
 - ⑤大がし、中がMなら、小は
黒い石と白い石で戦いま
す
 - ⑥日本庭園に敷かれている
ことも
 - ⑦4月29日は——の日。国
民の祝日です
 - ⑧稲や麦の茎を干したもの
 - ⑨表の反対側
 - ⑩画家がキャンバスに走ら
せます
- 【タテのカギ】
- ①ナットやボルトを締めま
す
 - ②そこが彼の彼たる——だ
す
 - ③自動車の、地面に触れる部
分
 - ④調味料控えめで作りまし
た
 - ⑤花見のときに広げること
も
 - ⑥——を求めて猫カフェに
行った
 - ⑦カイコの餌になる植物
 - ⑧結婚が決まり、——の顔
合わせを行なった
 - ⑨お酒を飲んでいない状態
 - ⑩元素記号はU。原子力発電
所の燃料にも使われます
 - ⑪ここ20年ほどで携帯する
人が増えました

大川内町 黒髪 春暢
黒川町 原田 節子
松浦町 宮副 和子
東山代町 市川富美子
東山代町 多島島公子
東山代町 杉谷 逸子
山代町 川内キミエ
南波多町 原 美代子
有田町 木寺スエ子
有田町 吉田 七星
(敬称略)



水瓶座
(1/20~2/18)

【全体運】波に乗っていきそうですが、運勢は後半から下降。気を引き締めていきましょう。丁寧な連絡と準備で乗り切って
【健康運】おいしいものを食べてゆっくりする時間も大切に
【幸運を呼ぶ食べ物】タケノコ



カボチャ 強健で育てやすい

生育適温は17〜20度でウリ科野菜の

中では比較的低温に強く、強健で病害虫も比較的少ない野菜です。ビタミン類、カリウム、カルシウムなどを豊富に含み、特に免疫力を高めるβ-カロテン含量は野菜の中ではトップクラスです。

「品種」西洋カボチャでは「みやこ」(サカタのタネ)、「えびす」(タキイ種苗)、「九重栗」(カネコ種苗)など、ミニカボチャでは「坊ちゃん」(ヴィルモランみかど)など。表皮が白く貯蔵性のある「雪化粧」(サカタのタネ)などもあり

ます。

「苗作り」種は一般地では3、4月に12cmポットに3粒まき、本葉1枚の頃生育の良いものを残して間引いて1本にし、本葉4、5枚まで育てます(図1)。

「畑の準備」植え付け2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gを全面にまいて耕します。次に、畝幅(ベッド幅)90cmで、中央に深さ20cm程度の溝を掘りまします。この溝1m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2、3kgとを施し、溝を埋め戻して高畝を作ります(図2)。

「植え付け」遅霜の心配のない4、5月が植え付け適期で、株間90cm程度に植え穴を掘り、穴に十分水を注いで植え付けます。遅霜の恐れのあるときは、ポリフィルムでトンネル、ホットキャップやあんどんを作り、保温します(図3)。

「整枝・交配」本葉5枚くらいで摘心し、生育の良い子づるを3本伸ばし、他の子づるはかき取ります(子づる3本仕立て)。伸びた子づるは重ならないように配置します(図4)。着果節位は10節前後を目標にし、雄花開花日の早朝に花粉を雌花の柱頭になすり付け、受粉(人工授粉)させます(図5)。

「追肥・敷きわら」追肥は果実がこぶし大の頃、化成肥料を1株当たり30g程度、株元から離してばらまきます。茎葉と果実への泥はね防止のため、敷きわらや不織布など透水性の資材を敷きます。

図1 苗作り

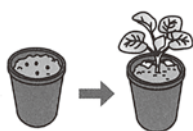


図2 畑の準備

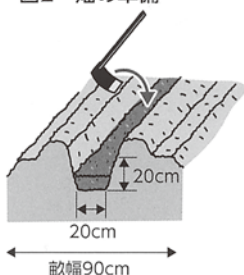


図3 保温

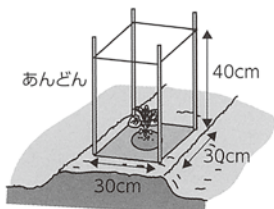


図4 整枝

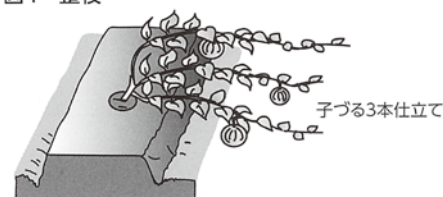


図5 人工受粉

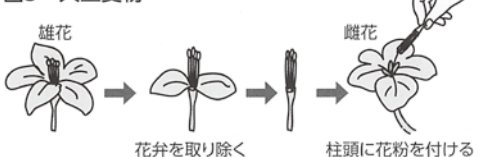


図6 収穫



「収穫」開花後45〜50日たつて果実に爪が立たなくなったら堅くなつた頃が収穫適期です。収穫後7〜10日、風通しの良い場所に置いておくと甘味が増します(図6)。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

JA伊万里ホームページ

<http://jaimari.saga-ja.jp/>

4月の「プレゼント」紹介

4月のJA伊万里ホームページ「プレゼント」は、肉汁あふれるジューシーな伊万里牛入りハンバーグです。

ご応募の方は、ホームページ上にお名前、ご住所、電話番号、メールアドレス、そしてJA伊万里に対するご意見・ご感想を記入の上、4月末日までに送信してください。抽選で3名の方にプレゼントします。

皆様からのたくさんのご応募をお待ちしております。



伊万里牛入りハンバーグ



プレゼントコーナーここをクリック!

データでみるJAのイメージ

「食料・農業・JAに関するアンケート調査(2020年度)」より

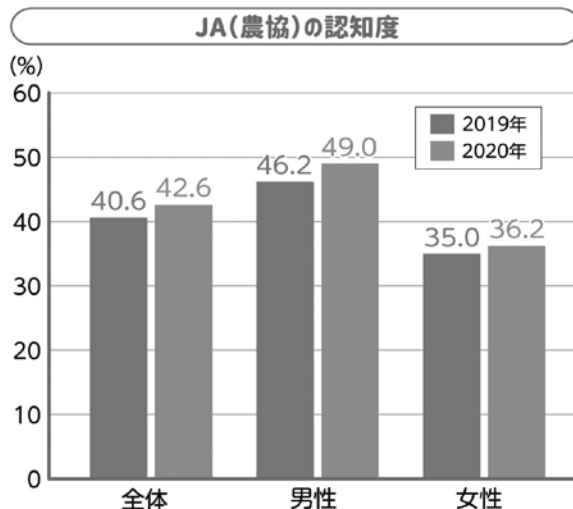
vol.6

JAに対する認知度が向上し、応援意識が高まっています

「食料・農業・JAに関するアンケート調査(2020年度)」によると、近年減少が続いていたJAに対する認知度が、男女ともに上昇しています。またJAの地域農業の振興や地域づくり活動において肯定的な意見の割合が増加しており、生活者の間で応援意識が高まっています。

JAに対する認知度が上昇

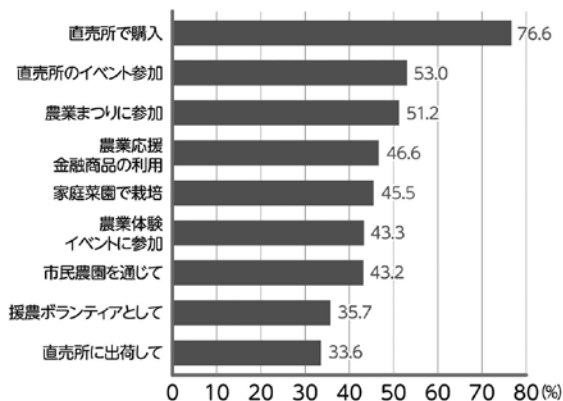
「JA(農協)に対してどの程度知っているか」という質問に対して、活動内容や事業内容を知っていると答えた人の割合は、前年度に比べ男女ともに上昇に転じました。JAの認知度は、ここ数年、減少が続いていましたが、2020年度は42.6%と2019年度の40.6%より2%増加しています。特に男性は50、60代、女性では40、50代で上昇幅が大きくなりました。一方で、JAを知る手段として1つもないと答えた人の割合は、20、30代の男性と、20代の女性で特に割合が高く、若年層とJAとの接点の確保・拡大が課題として表面化しています。



若年層で 農業体験への関心高まる

JAが行う地域農業の振興や地域づくり活動の応援意識に対する肯定的意見は、「直売所などで地元農産物を購入して応援したい」が最も高く76.6%となりました。次いで、直売所のイベントや農業まつりに参加して応援したいなどの項目が続きます。中でも、家庭菜園や援農ボランティア、直売所出荷の項目は20～30代で肯定的意見の割合が高く、実際に農作業をして応援したいと考えている若年層が多いことが分かりました。

JAの地域農業の振興や地域づくり活動で応援したい項目



JA全中は2011年から、食料・農業・JAに関する生活者の意識や行動についてアンケート調査を行っています。定点観測調査により、結果を比較することで、生活者の傾向を把握して事業に生かしていくことを目的としています。対象となるのは、日本全国の地域、性別、年代の異なる2,500人で、今回の調査期間は2020年11月27日から2020年12月3日の6日間です。



耕そう、大地と地域の未来。



牛乳をもっと食卓に

おいしい ミルクレシピ



旬の春キャベツを使ったレシピ

春キャベツの白いスープ

材料(2人分)

春キャベツ …………… 1/8個
シメジ …………… 1/2パック
ベーコン …………… 2枚
バター …………… 10g
冷凍コーン …………… 1/4カップ
鶏がらスープのもと …… 大さじ1/2
牛乳 …………… 250ml
塩、こしょう …………… 各少々
パセリ …………… 少々

作り方

- ① キャベツは食べやすい大きさに切り、シメジはほぐしておく。ベーコンは2cm幅に切る。
- ② 鍋を熱してバターを入れ、ベーコンを弱火で炒める。キャベツを加えて軽く炒め、シメジ、コーンを加え、さっと炒める。水200ml(材料外)と鶏がらスープのもとを加え、一煮立ちしたら牛乳を加えて沸騰しない程度の火加減で少し煮る。
- ③ 塩、こしょうで味を調え、盛り付けてパセリを飾る。

レシピ提供 ● 一般社団法人「ミルク」[ミルクレシピ]

農業者年金で生活の安定を考えませんか？



若い今こそ
年金
アクション!

若い農業者の皆さん! 自分の老後自分で守れますか?

若い農業者の方は、国民年金の上乗せの公的な年金
「農業者年金」に加入して安心で豊かな老後を!

ポイント
1

国庫補助で手厚い支援!
1万円の自己負担で **2万円の積立てが実現!**

まだ経営が安定していない若いうちは、月々の負担が少ない特例保険料(国庫補助)を活用して豊かな老後生活に備えましょう。

ポイント
2

早く加入すれば、**国庫補助が長く受けられる**

国庫補助部分の年金を受給するには、経営継承が必要です。国庫補助分を除いた本人負担分についての年金(農業者老齢年金)は、原則65歳から生涯受け取ることができます(60歳からの繰り上げ受給も可能です)。

ポイント
3

自ら支払った保険料は、**全額社会保険料控除**の対象! さらに **保険料は自由を選ぶ!**

国庫補助を受けていても、自ら支払った保険料は、家族の分も含めて全額社会保険料控除の対象です。また、増収したときは節税効果を期待して、いつでも通常加入に変更でき、保険料の額も見直せます。



農業者年金の内容やご相談については、

最寄りのJAが農業委員会または農業者年金基金にお問い合わせください。

農業者年金基金

▶相談員TEL: 03-3502-3199

▶企画調整室TEL: 03-3502-3942

詳しくは <https://www.nounen.go.jp>

組合員の声



前田 初美さん(68歳)
有田出張所

「地域」と「農」に

謝恩を期して

ただいた周りの皆様方への謝意を表そうと期しておりました。

ところが、周りの就農従事者の高齢化が進んだことなどが影響し、無耕作地は増加、そして、食生活の変化によるコメの消費減と価格低迷の影響で農業意欲は減退するなど、農業をとりまく状況は大きく様変わりしておりました。

私が居住する有田の南部地区は、山間地の稲作主体の耕作地域です。過去には大豆や裏作の麦作も見られましたが、最近では僅かに作付されているのが現状です。私は地元で会社勤めをしておりましたが、当時は農事の時期も仕事時節も分からず、もぐらの様な日々でした。その様な勤めの中でも、頼まれた程度の農作業は行なっておりましたが、私も年を重ね、定年退職となったことを機会に、それまで時間が無く出来ていなかった、こだわりのある作物栽培で楽しむことと、今まで支援い

現在、地域の方々より誘いがありまして、地域の営農支援地域組織へ参加させていただいております。地区特有の農業情勢に係る課題や生産費削減方策、あるいは利用料低減策など難しい談議もありますが、まずは自身の健康に気を遣いながら挑戦を楽しみ、周囲への謝意の実践、更には、継承に少しでも繋がるようにと願い、町やJAに支援いただきながら、地域の農地保全と地域の活性化に微力ながら貢献出来ればと思っております。



地域が つなぐ仲間と明るく楽しく

脇野平原組 1班

東山代支所管内



(後列左から) 原口久美 立石しづ子 立石茂子 立石久美子
(前列左から) 立石レイ子 山口喜代子 立石美佐子
(欠席) 立石タツヨ 浦川トネ 浦川えり子 立石洋子 浦川周江 (敬称略)

毎月22日に家まわしで開催。積金、地区の諸費、旅行積立などの集金や、共同購入のとりまとめ、支部長会議の報告、家の光の配付を行なっています。「何と言ってもおしゃべりが楽しみです。お互いの近況報告から漬物の漬け方まで、普段は1時間ほどですが、話が盛り上がる

と、ついつい長くなってしまうこともあります」と笑顔で説明していただきました。「班では年に1回、旅行を催しています。旦那さんたちも参加する、賑やかで楽しい旅行です。みんな楽しみにしているのですが、新型コロナの影響で2年間できていません。早く落ち着いてほしいですね」とも話されていました。

脇野は明星桜、白蛇山岩陰遺跡、脇野の大念仏でも知られる宝積寺など、名所の多い地区です。班では市民グループ「脇野よか隊」が開く地域おこしイベントの手伝いなど、地域での活動にも積極的に参加しています。

「班や地区の行事を通じて、まとまりがすごく良いことが班の特長ですし、自慢です」と話すみなさん。仲の良さと活気がとても伝わってくるみなさんでした。

夫婦で力を合わせ、長く元気に。

中学校卒業後に就農した茂久さん。当時はみかんを栽培していました。「就農した頃、みかんは唐楯で1本1本植付けをしていて、手間と時間がかかる重労働だった。数年すると重機で開墾できるようになったので、ひと安心していたのも束の間、みかんの価格が大暴落し大変だったよ」と話す茂久さん。その後、みかんの減反要請に応じる形でぶどう(巨峰)、さらに梨団地の整備も進み梨栽培(幸水)を手掛けるようになりました。「国や市の事業に、南波多農協の尽力もあって、南波多の農業は大きく変わることができた」と振り返ります。

フチ子さんとは親戚の紹介で20歳の時に結婚。ご夫婦で力を合わせて農業に取り組んでいます。25年ほど前、長男の結婚を機に農業経営を長男に譲りましたが、現在も剪定、授粉、摘果、収穫など、ぶどう・梨・ももの生産作業の手伝いを精力的に行なっています。「今の農業はいろんな機械もあって、作業がずいぶん早く楽になっています。これから先もずっと長く続けていけるような農業になってくれたらいいですね」とフチ子さん。

まだまだ元気な様子がとても印象的なお二人でした。

◆これからの楽しみ

お二人とも … 孫・ひ孫の成長

◆お互いに一言

(茂久さんからフチ子さんへ) 今までどおり、元気でやっていこう。
(フチ子さんから茂久さんへ) お互い元気で、長生きしましょう。



南波多支所管内
山口 茂久さん(81) ご夫婦
フチ子さん(80)
趣味: 茂久さん… 温泉旅行
フチ子さん… 野菜作り



美味しいアスパラができています



皆様のご来店をお待ちしております

❖宮地さんの主な出荷物

アスパラガス、柿(干し柿用)、にんにく、かぼちゃ、他

❖宮地さんのコメント

山代町からアスパラガスを中心に生産、出荷をしています。中山間地の特性を活かし、きれいな地下水を使って育てているので、甘く美味しいアスパラガスができています。また、市場では規格外となる細いものも直売所に出荷していて、料理など食卓での使い勝手の良さから好評をいただいています。四季の館は立ち上げの頃から関わっているの、思い入れが強く、消費者のみなさんの声が直接聞くことができるととても大事な場所です。これもお客様、生産者、店舗従業員のみなさんのおかげと感謝の気持ちを持って、愛情を込めて育てたものを出荷しています。ご来店いただきお買い求めいただけたら嬉しく思います。

四季の館「茶屋の会」
宮地 昭子さん
(山代町西分)



直売所コーナー

畑の恵みをお届けします

県 育成品種の流出は絶対ダメ!!

- 県では、佐賀県ブランドを確立し有利販売ができるよう、多くの年月と労力をかけ、県独自の新品種の開発に取り組んでいます。県育成品種は、品質確保のため、許諾を受けた県内の農家に栽培を限定しています。
- 大切な品種が不法に栽培されたり、県外へ流出することのないよう、皆様の御協力をお願いします。

主な県育成品種



いちごさん

栽培を希望する方には誓約書を提出いただいています。種苗の盗難被害が発生していますので種苗の管理に注意してください。

佐賀 にじゅうまる



にじゅうまる

栽培を希望する方は「登録園地制度」への登録と誓約書の提出が必要です。詳しくはJA又は普及センターへお問い合わせください。



さがびより・夢しずく・たんぽの夢・天使の詩

栽培許諾は、佐賀県内の作付に限りです。なお、農家ごとの許諾手続きは必要ありません。

自家増殖は許諾制になります

- 種苗法の改正に伴い、令和4年4月1日から自家増殖(※)には育成者の許諾が必要となります。
- 自家増殖される場合は、それぞれの品種の育成者に御確認ください。
- 佐賀県育成品種については、遵守事項を守っていただければ、手続き不要で、これまでどおり自家増殖いただけます。遵守事項は佐賀県HP(右記QRコード)で御確認ください。
- 「にじゅうまる」は、これまで同様、品種特性を保つため自家増殖は禁止です。
- 自家増殖した種苗を他人に譲渡すると種苗法違反となりますのでご注意ください。

※ 収穫物を自らの農業経営において更に種苗として利用すること(いちごのランナー、果樹の穂木、花きの穂や地下茎を種苗として利用することを含みます。)



県育成品種の自家増殖の取り扱い

品目	品種名・商標名等	自家増殖の取扱い等
水稻	・さがびより・夢しずく・天使の詩 ・たんぽの夢・佐賀40号	・許諾料や許諾の手続きは不要ですが、遵守事項を守っていただく必要があります。 ・自家増殖による品種特性の劣化や種子伝染病害の蔓延などを防ぐため、毎年の全量種子更新を推奨します。
大豆	・佐賀黒7号	
いちご	・いちごさん	
花き	・ロゼパルーン・姫風船・佐賀H5号	・許諾料や許諾の手続きは不要ですが、遵守事項を守っていただく必要があります。
かんきつ	・佐賀果試34号・佐賀果試9号 ・にじゅうまる	・品種特性を保つため自家増殖は禁止です。

国(農研機構)育成品種は、許諾方針をHPで公開されていますので、御確認ください。

【主な品種の取り扱い】

- Webで申請(有償) シャインマスカット、はるみ、せとか、あきづき等
- Webで申請(無償) 恋みのり、せいめい、さえあかり、べにはるか等



問合せ先 佐賀県農政企画課 (電話: 0952-25-7257)



▲青年部手作り看板
(左から大川支部、南波多支部、松浦支部)

写真は令和3年度JA青年組織手づくり看板全国コンクールに出展された作品です。看板のテーマは「農業のある地域づくりの大切さの地域住民へのアピール」。最優秀賞に輝いた南波多支部をはじめ、どれも地域農業への想いにあふれた秀逸なものばかりです。4月末頃まで本所に掲示されていますので、本所へお立ち寄りの際は、ぜひ近くでご覧ください。私も青年部のみなさんに負けないよう、農業への熱い想いを持った広報係でありたいと、気持ちを新たにしています。

(大木)

編集後記

北京冬季オリンピック・パハリニックが開幕し、アスリートたちの全力プレーに私たちもたくさん力をもらうことができました。そんな中に起きたロシアによるウクライナ侵攻には、怒りと悲しみを感じずにはいられません。この影響は原油や小麦の価格など、私たちの生活にも及んでいます。改めて食糧安全保障などについて強く関心を持たなければならぬと感じます。