

かがやき

2024
8月号
No.348

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

ビールハウスの強風対策

 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 ファーマー



東金支所管内
(丘山地区)

くろ かわ まさ お
黒川 正雄さん
(64)



「きっかけ」を大切に



失敗を恐れずに

「トライ&エラーが大事」。黒川正雄さんは、新しいことに挑戦し、試行錯誤を重ねながら高品質な野菜作りを目指しています。最近ではキュウリなどを同時に数品種栽培して自分に合ったものを選定しているほか、もみ殻くん炭を活用したり、研修で学んだ整枝方法を実践。「たとえ失敗しても、その中でうまくできた部分を次につなげればいい」と話します。

兼業農家から専業農家へ

5年前までは都内の会社に勤務しながら、水稲を栽培していた黒川さん。「農業に専念できれば、もっとおいしいお米を消費者に届けられるのに」と、もどかしい気持ちでした。専業農家として歩み始めた今は、「毎日農業に打ち込めるので、充実していても楽しい」と笑顔を見せます。

やる気が出るきっかけ

本格的な就農を機に、トマトやキュウリの栽培を開始。初年度は豊作で喜んでいただけの間、2〜3年目は連作障害や栽培管理に大苦戦。しかし、それが自分に足りないものを見直すきっかけとなり、「挫折を経験できて良かった」といいます。他の生産者の高品質な野菜を見て刺激を受けたり、研修で新しい技術を学んだり、「きっかけが一つあれば、いろんなことに挑戦できる。うまくできて

- **さんぶのかがやきファーマー**
東金支所管内(丘山地区) **2**
黒川 正雄さん(64)
- **表紙登場者紹介** **3**
- **特集**
ビニールハウスの強風対策 **4**
- **さんぶぐんし エリア Topics** **6**
- **支所再編に伴う説明会を開催します** **9**
- **Information**
 - ◆ 令和6年産秋冬作より **10**
ネギの出荷規格が変わります
 - ◆ 不要農薬回収運動を行います など
- **農作業 テクニカルダイアリー**
玉ネギ・イチゴ **12**
- **みんなのひろば**
 - ◆ クロスワードパズル
 - ◆ かがやき掲示板 **14**
 - ◆ 健康LIFE
 - ◆ つぶやき@かがやき編集部
- **食育ソムリエが作る「満福」レシピ** **16**
トウモロコシご飯

今月の表紙を飾ってくれたのは…



やさいの里支所管内(大平地区)

ながみ ゆうた
永見 悠宇太くん(4歳)

なつ き
菜津葵ちゃん(3歳)

最近…

二人はいつも仲よし!お父さんの真似をして、農家になりきって遊んでいます♪

★就農年

2020年5月

★主な栽培品目

- 水稲
- ソラマメ
- トマト
- キュウリ

妻の好物を栽培



落花生が大好きな奥さまのために、仕事の傍ら「千葉半立」を育てている黒川さん。出荷はせずに奥さま専用!「喜ぶ顔を見るとうれしい」と笑顔で話します。

■ 昨年の自分がライバル

「栽培が難しい野菜ほど作っていて楽しい。自由に仕事ができる農業は性に合っている」と黒川さん。農業日誌をこまめに見返し、「昨年の自分がライバル。今年はもっと頑張らなければという気持ちになる」といいます。「自分はまだまだ素人。今後はさまざまな農家の圃場を訪れて、農業の“勘所”を学びたい」と向上心は尽きません。

も、保守的になつてはいけない」と話します。

特集

ビニールハウスの強風対策

～台風シーズンに備えましょう～

近年、異常気象による自然災害が増加傾向にあり、施設栽培のビニールハウスなどに大きな被害が発生しています。今後の台風シーズンに備え、強風対策を万全にすることで被害を最小限に抑えましょう。一度被害を受けると、復旧には多大な労力と時間を要し、地域の被害が大きくなれば、修理業者の確保も難しくなります。栽培中の作物があれば、一刻も早い修繕が求められます。今回の特集では、生産者自らできる強風への事前対策と補償制度について紹介します。



系統パイプハウス補償制度

JA山武郡市を通じて施工したパイプハウスは、引き渡し後3年間の補償が無料で受けられます！

どんな時に補償されるの？ 水災、火災、雪災、落雷や台風などの暴風雨による被害 など

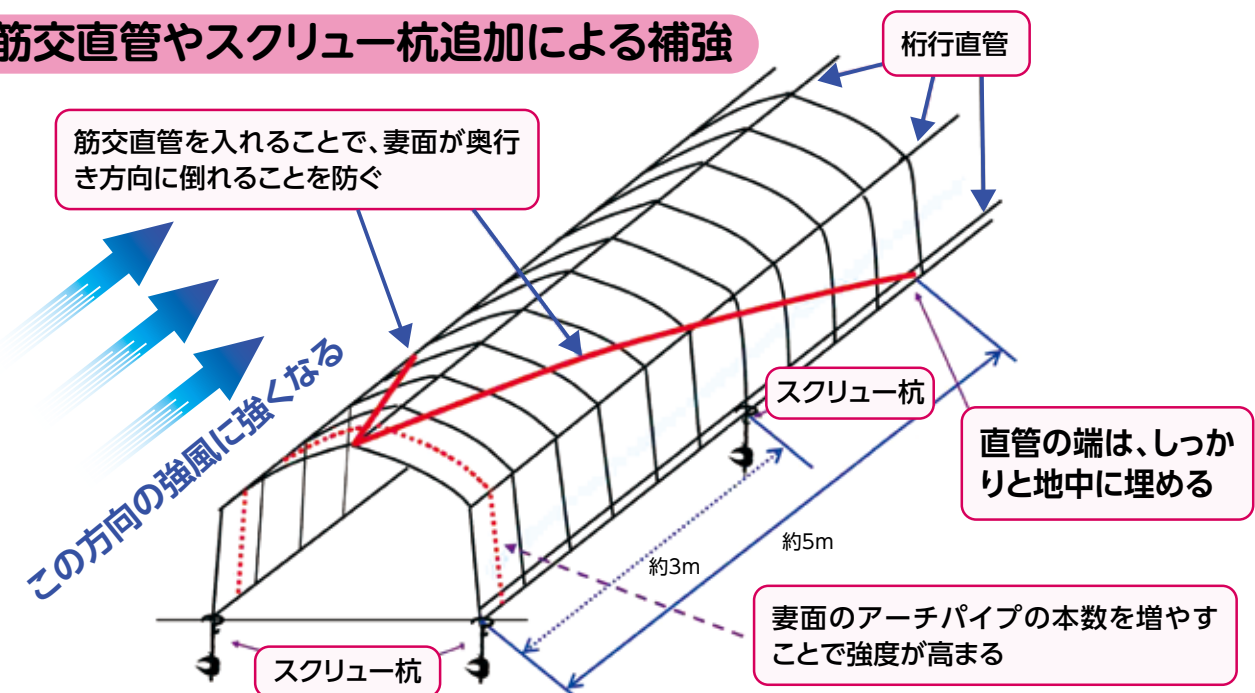
台風通過後は早急に施設を見回り、破損箇所があった場合は被災したことを証明するために、被災箇所をすべて撮影し、撮影日を明確にしてください。

◎詳しくはお近くの営農・経済センターまでお問い合わせください。

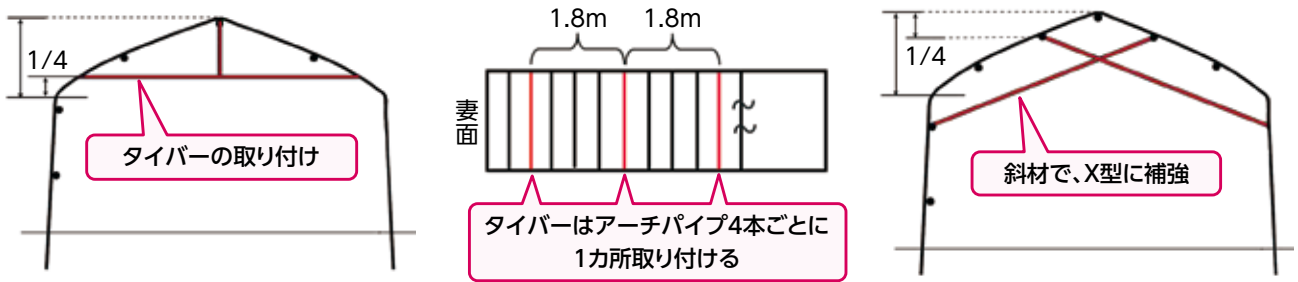
自力施工での補強

ビニールが張ってある状態でも可能な補強方法です。風を強く受ける部分を重点的に補強し、強風を受けやすいハウスでは複数の方法を組み合わせるなどの対策を講じましょう。

①筋交直管やスクリー杭追加による補強



② タイバーや斜材の取り付けによる補強



タイバーは肩から峰までの1/4の高さに、斜材は峰から肩までの1/4の位置に取り付けると効果が高くなる

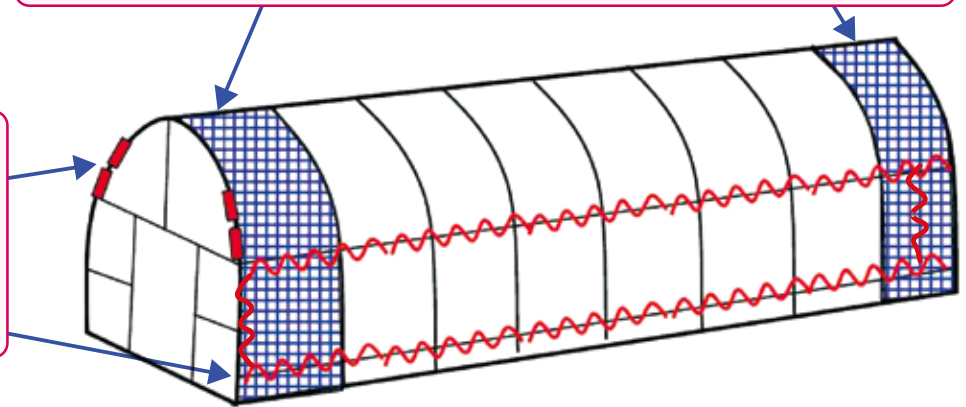
③ 妻部への防風ネットの展張による補強

防風ネットの展張

妻部に近い3スパン分(1.35m)に防風ネットを張って、被覆の破れを防止する

スプリング、パッカーの利用

隙間のできやすい部分や、めくれやすい部分をしっかりと固定する



台風接近前(1~2日前まで)の対策

台風(強風)が予想される場合には、事前に飛来物への対策や施設の点検などをしっかりと行いましょう。

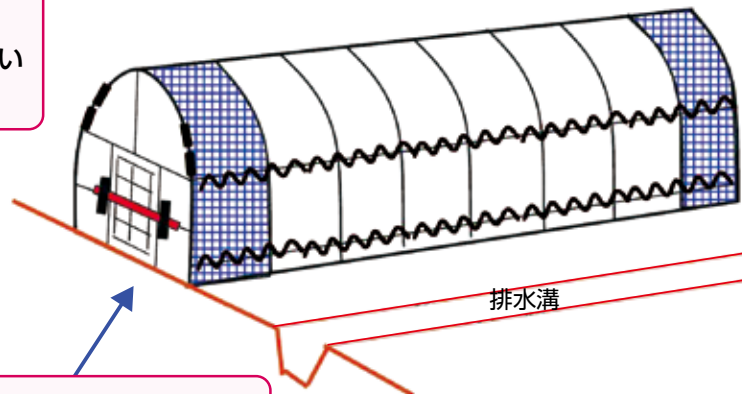
◎**台風通過中は人命を最優先し、無理な作業は避けましょう。**

点検・修理の徹底

金具の緩み、ビニールの破れ、過去に破損した場所の修理を徹底する

周辺の片付け

ハウスの周りに風で飛ばされる物がないか確認し、片付けておく



出入口の固定

風で飛ばされないように出入口をしっかりと固定する(かんぬきなど)

ハウス周辺の排水対策

圃場が水に浸かると基礎部分が抜けやすくなるので、排水対策をする

パイプハウスのご相談は私たちが承ります!

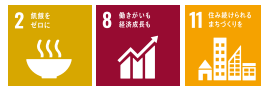
グリーンプラザ	鈴木 優
山武経済センター	福岡 龍也
やさいの里宮農センター	北園 優真
成東経済センター	古谷 稔樹
東金経済センター	鈴木 千尋
大網経済センター	小澤 真弥
芝山経済センター	山本 匠

お気軽にお問い合わせください





各地でさんぶの野菜をPR!



園芸部

春夏野菜消費宣伝会「さんぶフェア」



6/15

東京青果株式会社
(東京都・大田市場内)

園芸部役員・JA役職員ら17人が参加し、市場内の特設会場で夏ネギとキュウリの詰め合わせ100セットを市場関係者に無料で配布。スイカ、トウモロコシ、メロンなど18品目を展示したほか、POPやチラシなども使って山武郡市の農産物の魅力を発信しました。

青年部

青年部員が野菜を販売



6/15

本須賀海岸
(山武市)

青年部やさいの里支部の部員7人が、千葉県誕生150周年記念事業フィナーレイベントの会場でトウモロコシ、リーフレタス、ネギなどを販売。特にトウモロコシは、200本全てが売り切れるほど盛況でした。スイカとトウモロコシの試食配布も同時に行い、来場者から「おいしい」と大好評でした。

大総園芸部

横芝カボチャの販売促進



6/22

イトヨーカドー
幕張店(千葉市)

大総園芸部南瓜部会は、生鮮食品の特設コーナーでカボチャのPRを行いました。部員3人が参加し、試食を提供したほか、部会が作成した「横芝カボチャレシピ」を来店客に配布しておすすめの調理方法を紹介しました。

JA

のもののマルシェ



6/25

JR上野駅
(東京都)

JR東日本が運営する地産品ショップ「のもののマルシェ」に4年ぶりに出店。JA職員がトウモロコシ520本を販売しました。トマト、ネギなど野菜8品目のほか、「千葉産直 情熱カレー」「九十九里海っ子ねぎドレッシング」なども併せて販売し、山武郡市の農産物をPRしました。

JA

役員視察研修で 友好JA「JAフルーツ山梨」を訪問

6/25・26



JA山武郡市は6月25・26日の両日、役員による視察研修を行い、昨年友好JA協定を締結したJAフルーツ山梨を役職員41人が訪問しました。

果樹の販売が農産物取扱高の99%以上を占めるJAフルーツ山梨では、モモの共選所と直売店を視察。担当職員から施設の概要や運営方法について説明を受けました。

協定締結後、職員による情報交換や特産品の産地間交流が始まっており、JAフルーツ山梨の直売所ではJA山武郡市の特設コーナーを設置し、ナスやスイカなどを販売。「山武緑の風」ではJAフルーツ山梨の特産品のモモ、ブドウ、ワインなどを販売する予定となっています。



▲JAフルーツ山梨「かのいわ中央共選所」



◀JAフルーツ山梨の直売所で当JAの農産物を販売

災害時の対応や 支援方法を学ぶ



▲毛布を使ったガウンの作り方を学ぶ部員

女性部は6月17日、「災害が起こったときに支援できること」をテーマにした講習会を開き、役員19人が参加しました。

日本赤十字社千葉県支部の坂間範子さんと山武市赤十字奉仕団が講師を務め、災害時の避難生活で役立つ知識や、周りの人を支援するための技術を紹介。部員らは毛布を使ったガウンや風呂敷で作るリュック、新聞紙のスリッパ、少量の湯でできるホットタオル作りを学びました。

太巻き寿司作りで 支部間交流



▲公平支部の部員が巻き方を説明

女性部公平支部は毎月1回、太巻き寿司作りを公平公民館で行っています。6月18日には、豊成支部の部員5人が太巻き寿司作りを支部活動に取り入れようと見学に訪れました。

当日は「かに」と「ひょうたん」の2種類の絵柄の寿司を作成。具材の配置や巻き方のコツを、手本を示しながら説明しました。

豊成支部の部員は「以前から太巻き寿司作りに興味があり、見学できて良かった。早く自分たちでも作れるようになりたい」と笑顔で話しました。

活動のさらなる活性化を



▲腹話術を楽しむ女性部員

女性部は7月4日、部員ら約200人を集め、成東文化会館のぎくプラザで全体集会を開きました。

組織綱領や女性の歌を唱和したほか、女性部員としてJA運営に積極的に参加することなどを申し合わせました。

集会後の記念公演では、ハッピーマウスKAZUさんが腹話術とマジックを披露し、会場は笑いに包まれました。

小学生が緑の風の 仕事を体験



▲店内に野菜を陳列

一袋ずつ
丁寧に
並べてます

その調子で
頑張れ～!



▲ホワイトセサリーを結束

山武市立大富小学校の6年生が6月24日、職場見学で農産物直売店「山武緑の風」成東店を訪れました。児童4人がJA職員の指導のもと、野菜の袋詰めや陳列、試食の配布などに挑戦しました。



女性部

7/10

部員とJA役職員が交流



▲女性部員とJA役職員が意見交換

女性部は7月10日、部員が役職員との親睦を深めるため、本所で対話集会を開きました。

当日は、女性部の支部長とJA役職員合わせて26人が参加。部員からは、金融店舗の運営、女性部活動を行う施設や購買品に関する要望が上がり、それを受け、役職員はJAの方針、将来の展望を踏まえた回答を述べ、意見交換が行われました。

青年部

7/11

パークゴルフでいい汗流そう



▲(左から)今井さん、並木さん、佐瀬さん

青年部は7月11日、スポーツを通じて健康増進や部員間の親睦・交流を図ろうと、パークゴルフ大会を蓮沼海浜公園で開催しました。

当日は部員・JA職員合わせて24人が参加し、支部混合でチームを編成。時折「ナイスショット!」と声を掛け合うなど、会話を楽しみながら36ホールを回りました。結果は以下のとおりです。

▼優勝=並木一寅(やさいの里) ▼準優勝=今井和仁(さんむ中央) ▼第3位=佐瀬賢行(睦岡)

※敬称略、カッコ内は支部名

トウモロコシ部会

6/25

産地に適した品種を求めて



▲生育状況について話し合う部会役員ら

園芸部トウモロコシ部会は6月25日、品種比較試験の収穫調査を行いました。この試験は、管内での栽培に適した品種の選定のために毎年行っており、今年は3月下旬に播種を行いました。

当日は部会役員、農業事務所職員、種苗メーカー担当者らが参加。5つの試験品種について山武市内の圃場で生育状況を確認した後、重量や糖度などを調査して意見を交わしました。結果は後日、部会内で共有する予定です。

JA

6/22

緑の風成東店でイベント



▲店頭でJAカードと自動車共済をPR

JA山武郡市は6月22日、「山武緑の風」成東店で収穫感謝祭とJAカード・自動車共済のPRイベントを行い、約400人の来店者でにぎわいました。

当日はトウモロコシをはじめとした野菜の特売や食育ソムリエによる試食販売のほか、キッチンカーも出店しました。また、成東支所の職員がJAカードと自動車共済をPR。アンケートの回答者や新規入会者に野菜セットをプレゼントし、好評を得ていました。

プチ特集

子どもたちの農業学習レポート



6/7・21 東金市立 豊成小学校 3年生



細谷修さん



成長途中のトウモロコシに興味津々😊



生産者の細谷修さんとJAの営農指導員にトウモロコシの栽培方法を教えてもらいました。6月21日には細谷さんが収穫したトウモロコシで皮むきを体験して、給食でおいしくいただきました!

6/26 九十九里町立 片貝小学校 3年生



齊藤さんにナスの作り方を聞いたよ♪



ナス生産者の齊藤晃久さんの圃場を訪れ、農家の仕事や栽培方法を質問しました。JAの第一集出荷センターでは、トマトの選果機を見学しました!

6/25 大網白里市立 白里保育所 のみんな



お芋の妖精さんと仲良く水やり!



お芋の妖精に変身した青年部大網白里支部のお兄さんと一緒に、苗にお水をかけてお世話しました♪

7/9 大網白里市立 大網東小学校 2年生



もうすぐ食べられるかな?



5月に苗を植えて育ててきた野菜をJAの営農指導員に見てもらい、水のあげ方やおいしく育つ方法を教えてもらいました!

千代田・二川支所の再編に伴う説明会を開催します

当JAでは「組合員・利用者の皆さまに安心してご利用いただけるJA」「皆さまの負託に応え、より高度なサービスを提供できるJA」を目指しております。

その実現に向け、このたび**千代田支所と二川支所を統合し、2024年11月25日(月)から「芝山支所」としてスタートいたします。**ご利用いただいております皆さまには、何とぞご理解を賜りますようお願い申し上げます。

これに伴い、組合員・利用者の皆さまを対象に、説明会を以下のとおり開催いたします。

【該当支所】 千代田・二川

【日 時】 9月19日(木) 午後2:00

【場 所】 芝山町福祉センター「やすらぎの里」

◎参加を希望される方は、事前に下記支所へご連絡ください。

千代田支所：TEL.0479-78-1121 二川支所：TEL.0479-77-1511



令和6年産秋冬作より ネギの出荷規格が変わります

千葉県産ネギの出荷量は、生産者の高齢化や厳しい気象条件により年々減少を続けており、生産基盤の弱体化が浮き彫りとなっています。この難局を乗り越え、市場における千葉県産ネギの占有率を確保するため、令和6年産より秋冬ネギの千葉県標準出荷規格が変更となります。

JA山武郡市ネギ部会といたしましても、規格変更を有効活用し、年内からの売り場確保、春先の収穫ロス削減、労力軽減、正品率のアップに取り組むことで、生産者所得の向上につなげてまいります。



主な変更点(秋冬・春作)

	従 来	新 規 格
軟白部の長さ (L級)	年内27cm、年明け30cm	シーズン27cm
青葉の長さ (B・特L除く)	12cm以上	10cm以上
青葉の長さ (特L)	5cm以上12cm未満	5cm以上10cm未満
青葉の枚数 (M)	3枚以上	2.5枚以上
本数 (特L)	40本以上	45本定数
等級呼称	○L	A

※その他の詳細につきましては、各園芸部ネギ部会の定めに従ってください。

出荷規格の変更に伴い、ネギ統一袋ボールのサイズを見直します。

【ネギ段ボール内寸(mm)】

〈従来〉600×250×115 ⇒ 〈新サイズ〉570×250×115

◎段ボールのサイズ変更はコスト削減だけでなく、パレットへの収納性が向上し、乱箱の削減にもつながります。

◎これまでの段ボールを優先的にお使いいただき、早期の在庫解消にご協力ください。

職員人事異動のお知らせ

◆異動(7月1日発令)

門脇みずす 大網支所 (旧任：さんぶ支所)
 森川紀美子 白里支所 (旧任：大網支所)
 宮野 好晴 共済部事務保全課調査役
 (旧任：成東支所貯金共済課長代理)
 川嶋菜穂子 共済部(やさいの里支所駐在 貯金共済課長代理)
 (旧任：共済部事務保全課係長)

土屋組合長のJA全農ちば運営委員会 副会長の就任について

6月27日のJA千葉中央会の通常総会において、土屋秀雄組合長が全国農業協同組合連合会千葉県本部運営委員会の副会長に就任しました。

機械センターからのお知らせ

◆農業用灯油・軽油の予約注文はJAへ!

期間中に農業用灯油・軽油を200リットル以上ご注文いただくと、配達時の価格から1リットル当たり2円引きいたします。

お得なこの機会に、ぜひご利用ください!

【受付期間】 8月1日(木)～9月30日(月)

※配達は原則、注文日の翌日以降となりますのでご注意ください。

【注文・お問い合わせ先】

注文専用ダイヤル(TEL.0475-84-3911)

または機械センター(TEL.0475-84-2255)

◆秋の繁忙期営業について

秋の繁忙期対応として、8月19日(月)から9月6日(金)まで、休まず営業いたします!

不要農薬回収運動を行います

組合員・利用者の皆さまが所有する、不要農薬および使用済み農薬の容器等の適正な廃棄処分を目的に、回収運動を行います。

1. 回収の対象となるもの

不要農薬、農薬の空き容器など、**当JAで購入されたもの**。
※スプレー缶、くん蒸剤、商品名(有効成分)の確認ができない薬剤、水銀系農薬は別途相談となります。

2. 申込方法

【申込期間】9月11日(水)～9月19日(木)
各営農・経済センターにて「**不要農薬処分委託申込書(廃棄処理委任状)**」をお受け取りいただき、お申し込みください。

3. 回収日・場所

【回収日】9月26日(木)・9月27日(金)
【回収場所】各営農・経済センターの指定場所

4. 利用者負担額(税込)

- ◆一般農薬…1キロ当たり350円*
- ◆農薬の空袋・空ビン・空ボトル…1キロ当たり900円
- ◆クロピク系農薬…1キロ当たり2,500円*

* 価格は包装や容器の重さを含みます。
◎水銀系、特殊農薬は別途相談となります。

◎詳しくは、お近くの営農・経済センターまでお問い合わせください。

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/9月5日(木)午前、19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/9月12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。	

理事会だより

6月25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。

- ・農林中央金庫への出資に関する件
- ・GLOVIA会計・固定資産システムの更新(固定資産取得)に関する件

慎重審議の上、原案どおり決議されました。

JA山武郡市のあゆみ

2024年6月30日現在

出資金48億5千万円/販売品取扱高41億3千万円/直販高8億2千万円
購買高20億0千万円/貯金2,258億6千万円
貸出金341億6千万円/長期共済保障保有高5,958億6千万円
正組合員/1万1,308人 准組合員/9,581人

移動型金融店舗

「さんぶのさんちゃん号」運行場所

9月	月	火		水		木	金
		午前	午後	午前	午後		
旧・増穂支所	○					○	
旧・豊海支所		○					
旧・福岡支所			○				
旧・豊岡支所				○			
旧・大総支所					○		
千代田支所							○

【営業時間】午前9:30～午後3:00

※午前は9:30～12:00、午後は1:00～3:00

※土日祝日、9月12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
- お買得購買品のご案内

※ご利用の際は、キャッシュカードをお持ちください。

農産物直売店「山武緑の風」 9月のイベント情報

全店共通

◆9月12日(木) たまごの日

数量限定で通常価格より50円引きで販売します。

◆新米フェア(※)

地元産米を5キロ以上お買い上げいただくと「**千葉産直情熱カレー**」をプレゼント！(なくなり次第終了)

◆レシートキャンペーン(※)

「山武緑の風」各店でお買い上げレシートを税込1万円分集めていただくと、全店でご利用いただけるお買い物券(300円分)と引き換えいたします。

(※)フェアの開始日、詳しい内容は各店にてご確認ください。

◆9月・10月はJAカードご利用で15%おトク

JAカードでお買い物いただくと、いつもの5%割引と合わせて、ご利用金額合計(税込)の10%相当をポイント還元いたします。

◆お彼岸の営業について

地元産の野菜、切り花など多数をご用意いたします！
9月17日(火)は**臨時営業**いたします。

各店の定期イベント

【東金店】9月5日(木) 【山武店】9月6日(金)

【大網店】9月11日(水) 【成東店】9月20日(金)

大網店では9月14日(土)・28日(土)手作り豆腐がお買い得！

【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。

ダイアリー



本年は昨年を引き続き、べと病の発生が見られ、後半には雨量が多く軟腐病も発生しました。作柄は9割が2Lや1Lで大玉中心となり、収量は前年を大きく上回り、価格も前年を上回る傾向となりました。

病害虫対策について

●べと病

べと病(写真①)は、湿度が90%以上、気温が10〜20℃(最適温度は15℃)の条件を好みます。条件がそろえば数時間で発病し、感染が非常に速いという特徴があります。

症状としては、光沢がなくなり黄緑色に変色し葉が折れやすくなり、最後には枯死に至ります。初めは圃場の一部に発生し、徐々に全体に広がっていきます。発病株を発見した場合は、速やかに圃場の外に除去してください。多発してから農



写真① べと病

●軟腐病

軟腐病は鱗茎の肥大期から見られ、初めは下位葉の葉鞘部が灰白色または淡褐色に変わり、病状が進むと鱗茎が軟化腐敗し悪臭を放ちます。また貯蔵・輸送中にも腐敗症状が発生します。病原細菌は土壌中に生息し、虫害や農作業などによる傷から侵入します。排水が悪い圃場で発生が多くなるので、排水対策を徹底しましょう。

●ネギアザミウマ

薬剤防除は風雨の前後に予防散布し、葉液が株元にかかるように丁寧に散布しましょう。害虫の食害痕から感染するので、害虫を対象とした防除も徹底してください。

雨が少なく乾燥傾向の場合に多発するため、注意しましょう。成虫は体長1〜1.5程度の褐色で細長く、幼虫は体長1〜1.5以下で黄色く細長いのが特徴です。成虫、幼虫ともに食害を行い食害痕は

●タネバエ

「かすり状の白斑」となり、多発すると、葉全体が白化し生育抑制や枯死を引き起こします。発生状況に応じ7〜10日間隔での防除が必要です。

幼虫が鱗茎に侵入し食害する

表① 玉ネギに登録のある殺菌剤一覧

薬剤名	希釈倍率	使用時期	使用回数	対象病害	特性
リドミルゴールドMZ	500～1000倍	収穫7日前まで	3回以内	べと病、白色疫病	予防・治療
ジマンダイセン水和剤	400～500倍	収穫3日前まで	5回以内	べと病、灰色かび病、白色疫病、黒斑病ほか	予防
ダコニール1000	1000倍	収穫7日前まで	6回以内	べと病、灰色かび病、白色疫病	予防
プロボーズ顆粒水和剤	1000倍	収穫7日前まで	3回以内	べと病、白色疫病	予防・治療
ランマンフロアブル	2000倍	収穫7日前まで	4回以内	べと病、白色疫病	予防
バリダシン液剤5	500倍	収穫3日前まで	5回以内	腐敗病、軟腐病	予防・治療
カスミンボルドー	1000倍	収穫7日前まで	5回以内	軟腐病	予防・治療
スターナ水和剤	1000倍	収穫7日前まで	5回以内	軟腐病	予防・治療

表② 玉ネギに登録のある殺虫剤一覧

薬剤名	使用量・希釈倍率	使用時期	使用回数	対象害虫
ダイアジノン粒剤5	3～5kg/10a	播種時または定植時	2回以内	タネバエ、タマネギバエ、コガネムシ類幼虫
ディアナSC	2500～5000倍	収穫前日まで	2回以内	ネギアザミウマ、ハスモンヨトウ、シロイチモジヨトウ、ネギハモグリバエ
ファインセーブフロアブル	1000～2000倍	収穫3日前まで	3回以内	ネギアザミウマ
モスピラン顆粒水溶剤	2000倍	収穫7日前まで	3回以内	

ため、根が伸びず葉がしおれ、食害を受けた鱗茎は腐敗します。タネバエの成虫は腐ったものに寄っていく傾向があるため、発生の多い圃場では播種時や定植時に牛ふん、鶏糞等の有機質肥料を多用しないようにしましょう。

テクニカル



イチゴ

やさいの里宮農センター 営農指導員 川島 俊一

昨年は夏場の高温により、育苗期の管理が非常に難しく、また、定植後の芽なし株が多く見られ、初期生育に大きく影響しました。病害虫に関しては、定植から収穫の直後までにヨトウムシ(写真②)が多く見られ、防除に非常に苦戦しました。ヨトウムシ対策には表③を参考にしてください。



写真② ヨトウムシ

ハダニ類対策

ハダニは、一度まん延してしまふと防除が難しく、農薬散布を何度も行うこととなります。近年は天敵の導入が進み、使用方法も確立しているため、大きな被害になることは少なくなりました。ただし天敵の導入前の防除を徹底することや、使用で

きる農薬が限定されるため、使用時には注意が必要です。

●天敵導入前の準備

導入前にはハダニをゼロにする必要があります。農薬を数回にわたり散布して徹底的に防除しましょう。

定植前はモベントフロアブルを天敵導入45日以上前に使用し、定植後はトランスフォームフロアブルを天敵導入15日以上前に使用してください。

この他にピタイチ、ダニサラバフロアブル等を使用し、ハダニのいない状態を作りましょう。

●天敵製剤

①スパイカルEX、②スパイデックス、③ミャコバンカー、④スパイカルプラスなどがあります。③・④については袋の中に天敵と餌が入っており、長い時間放出される資材です。時間はかかりませんが、継続的效果があるため、導入時の防除さえしっかりしていれば、長期間安定してハダニを抑えることが可能です。設置してから外に出るまでの時間がかかるため、天敵に影響の少ない農薬であれば使用可能です。導入時期は、直接放飼す

るものと比べて1週間以上早く設置する必要があります。

うどんこ病対策

近年、農薬散布の回数が減ったことで、問題も多くなっています。発病し、白い粉が見えたときには抑えることが難しくなるので、定期的なローテーションで発生を未然に防ぐ必要があります(表④参照)。うどんこ病は乾燥

時に発病することが多いですが、実際は湿度が高くなったりときに起こるため、多湿が予想されるときに予防剤を散布することがポイントです。また、気門封鎖剤(ピタイチ・サフオイル・エゴピタ等)も予防効果が期待できますので、併せて散布を行いましょ。

表③ ヨトウムシの防除薬剤

薬剤名	希釈倍率	使用回数
ヨーバルフロアブル	2500～5000倍	2回以内
アフーム乳剤	2000倍	2回以内
コテツフロアブル	2000倍	2回以内
グレーシア乳剤	2000倍	2回以内
ディアナSC	2500～5000倍	2回以内

※使用時期はすべて収穫前日まで

表④ イチゴのうどんこ病に登録のある薬剤

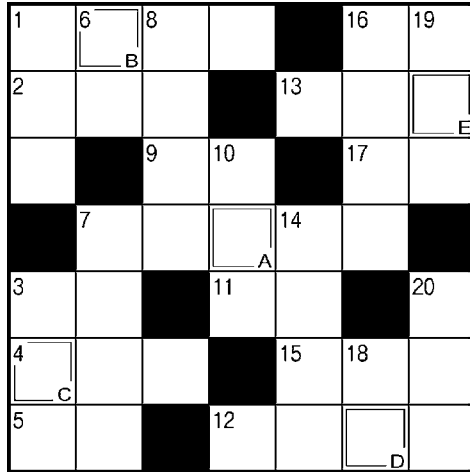
薬剤名	希釈倍率	使用回数	作用特性
ベルコートフロアブル	2000～4000倍	5回以内	予防
フルピカフロアブル	2000～3000倍	3回以内	
アフエットフロアブル	2000倍	3回以内	
ショウチノスケフロアブル	2000倍	2回以内	治療
ラミック顆粒水和剤	1000倍	2回以内	
トリフミン水和剤	3000～5000倍	5回以内	

※使用時期はすべて収穫前日まで



ヨコのカギ

- 1 トマトやスイカに含まれる赤い色素
- 2 海で水上——を楽しんだ
- 3 独特の香りから香魚とも書く川魚
- 4 無駄遣いをすること
- 5 セーラー服のものは大きめ
- 7 孫悟空の乗り物です
- 9 酒などを入れる四角い容器
- 11 ザーザー、しとしとと降ります
- 12 夏にはくズボン下
- 13 アップの反対語。イメージ——
- 15 パンダの遊具にも使われるゴム製品
- 16 小さな船を数えるときに使う言葉
- 17 MB=——バイト、GB=ギガバイト



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「ちよきんぎょグッズ」をプレゼントいたします！

- 20 エビに見た目が似ているすしネタ
- 19 パナマやスエズのものがある
- 18 ——座は蠍座と山羊座の間にあります
- 16 夏場によく食べられる麺
- 14 関西国際空港や中部国際空港は、——地に造られています
- 10 コンビニエンス——、チェーン——
- 8 肉詰めにするのも定番の夏野菜
- 7 精霊馬に使われる野菜の1つ
- 6 数え年70歳の祝い
- 3 医者いらずと呼ばれることもある植物
- 1 文系より——系の教科の方が好きです

タテのカギ

PRESENT

正解者の中から
抽選で
5名様

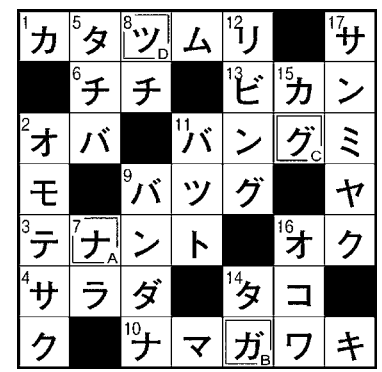
**ちよきんぎょグッズ
エコトートバッグ**

小さくたたんで携帯できる、ちよ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)

6月号の答え ナガグツ

ナ_A ガ_B グ_C ツ_D



夏はヒマワリやサルスベリが暑さの中、庭で咲き誇っています。

(大網白里市・戸田さん)

⇒暑い中でも美しく咲き誇る花々を見ると、元気をもらえますよね。かわいらしくたくましい花に負けないよう、熱中症に気を付けながら頑張ります！

(かがやき編集部 N)

毎月「かがやき」の表紙の子どもの写真が超かわいいです♪

(東金市・佐藤さん)

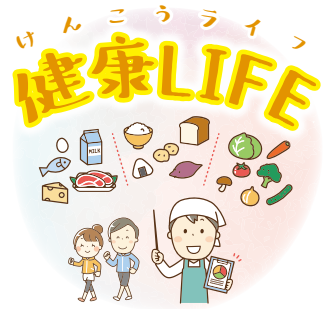
⇒読者の皆さまから表紙について「かわいくて癒やされる」「笑顔がキラキラしていて、元気をもらえる」などたくさんの感想をいただきます。最高の笑顔を引き出せるように勉強しながら、奮闘しています。

(かがやき編集部 S)



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。



夏の胃腸トラブル対策で美しく

栄養士 吉田 理江

夏になると下痢、食欲不振、胃もたれなどの不調が現れることがあります。原因は、冷たい食べ物や飲み物の過剰摂取で胃腸が冷え、機能が低下するためです。今回は夏の胃腸トラブル対策にお薦めの食べ物を二つお伝えします。

■夏ダイコン

夏ダイコンには、さまざまな消化酵素が豊富に含まれています。でんぷんの消化を助けるアミラーゼ(ジアスターゼ)、タンパク質を分解するプロテアーゼ、脂質を分解するリパーゼなどが含まれているため、夏の胃腸トラブル対策にお薦めです。夏ダイコンには染み対策として、コーラーゲンの合成には欠かせないビタミンCも含まれています。美肌になりたい方にもお薦めです。温かいご飯に大根おろし、しらすをのせて食べる。暑い夏でもおいしく食べられます。

■スズキ

スズキは低脂肪の白身魚のため、胃腸に負担がかかりにくいです。サバ、牛肉などの脂質が多く含まれる魚や肉は、消化に

時間がかかってしまいます。下痢、胃もたれなどの不調があるときは控えると良いでしょう。スズキには、糖質の代謝を助けるビタミンB1が含まれており、不足すると疲労物質の乳酸が体内に蓄積されてしまいます。エネルギーの代謝が活発になれば体の機能も高まり、夏バテに負けない体になるでしょう。胃腸の不調があるときは、煮る、蒸すといった調理法がお勧めです。料理が苦手な方は、耐熱皿にスズキをのせ、少量の酒を振り、電子レンジで加熱すると手軽に食べられます。

暑い夏は、かき氷、アイスコーヒー、ビール、そつめんなど、冷たいものを取る人も多いでしょう。しかし、過剰に取ると胃腸のトラブルを招くため、日々の食事にもそ汁などの温かい食べ物を取り入れるようにしましょう。おいしく食べて元気に暑い夏を乗り切りたいですね。



つぶやき @ かがやき編集部

◎先日、広報担当者の研修会で東京と長野に行ってきました！模範となるJAの事例を聞いたり、グループ討論などをして勉強し、長野での研修会ではJAが運営している道の駅も視察しました。県外の広報担当者とは交流する機会はないので、いろんな人と仲良くなって、仕事の進め方や特産品、方言なども教えてもらったりと、有意義で楽しい研修会でした！



長野の山を眺めながら、道の駅オリジナル商品の味噌アイスもなかを食べました♪

〒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(8/31消印有効)。

6月号プレゼント当選者(敬称略)

- 上代 由子 (大網白里市)
- 山本 友子 (東金市)
- 渡邊 喜代子 (山武市)
- 石山 款 (芝山町)
- 加瀬 とし子 (横芝光町)

まんぷく

食育ソムリエが作る 満福レシピ

「農と食のプロ」である食育ソムリエが、地元食材のおいしさを引き出す調理方法を伝授！
お腹も心も満たされて幸せな「満福レシピ」をご紹介します。



トウモロコシの芯から出たうま味をご飯にしみこんでおいしいよ♪おにぎりにしてお子さまのおやつにどうぞ！



食育ソムリエワンポイントアドバイス

「大和ルーージュ」は歯ごたえがあり甘さ控えめで、もちもちとした食感が特長です。いろいろな品種を食べ比べてみてくださいね！

トウモロコシご飯

材料 (6人分)

- トウモロコシ 2本
※ 右側のあにぎりには、赤いトウモロコシ「大和ルーージュ」を使用
- 米 3合
- A { 料理酒 大さじ3
塩 少々



作り方

- ① トウモロコシは皮をむいて、包丁で実を芯からそぎ落とし、芯は炊飯器に入るサイズに切る。
- ② 炊飯器に研いだ米、材料A、規定量までの水(分量外)を加えて軽く混ぜたら、①を入れて炊く。
- ③ 炊き上がったら10分程蒸らし、芯を取り除いてから全体を混ぜ合わせてできあがり♪

一緒にいかがですか？

中玉トマトのワイン煮

(写真右側)

- 中玉トマト 500g
- B { 砂糖 大さじ6
赤ワイン 100mL
水 200mL

★ 鍋に材料Bを入れて、煮立てたら粗熱を取る。湯むきしたトマトと材料Bを耐熱容器に入れ冷蔵庫で一晩冷やしたらできあがり♪



食育ソムリエ考案のレシピ集が、「山武緑の風」で好評販売中！

