暮らしのなかにＪＡを

JA 京都

ぱあとなぁ〜

7
July 2019

https://jakyoto.com JA京都 検索

Vol. 208

［特集１］
スペインで晩さん会開催

［特集２］
第18回 JA京都通常総代会

JA京都のイベントやお得な情報をお届けします
LINE@

今月の表紙／坪倉 知夢さん「京の風」(P07)で登場!

特集 1

スペインで晩さん会開催

JAグループ京都が主催する「京野菜世界ブランド化プロジェクト」の晩さん会がスペインの宮殿で行われ、JA京都からは組合員や役職員が参加しました。

展示された京野菜に関心を示す参加者

開会のあいさつをする中川会長

JAグループ京都は6月7日（日本時間8日）にスペイン・マドリードのデ・ラ・キンタ・デル・パルド宮殿で晩さん会を開催し、京野菜や「京の肉」のPRを行いました。2013年に京野菜世界ブランド化プロジェクトとして始めた晩さん会は、フランスを皮切りに各国で毎年開催し、今回で7か国目となります。

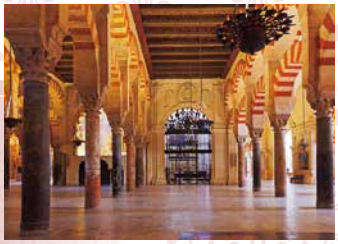
調理は京都の老舗料亭「美濃吉本店 竹茂楼」の調理総支配人、佐竹洋治さんらが担当。日本料理の基本となる昆布と鰹節の出しをきかせた京野菜や京の肉の料理は、両国から参加した約300人を魅了しました。

また、翌8日には農林水産省がマドリード市内のレストランで「日本食材提案会」を開催し、日本産食材の食べ方やその魅力を紹介しました。

京野菜世界ブランド化プロジェクトツアーinスペイン7日間

ツアーは、晩さん会が開催されたデ・ラ・キンタ・デル・パルド宮殿の他、世界遺産で人気の高いアルハンブラ宮殿やヘネラリーフェ庭園、コルドバ地方にあるイスラム教寺院のメスキータ、マドリードのプラド美術館やティッセン・ボルネミッサ美術館、プエルタ・デル・ソル（太陽の門）などの観光名所を巡りました。

グラナダ　アルハンブラ宮殿



コルドバ　イスラム教寺院のメスキータ

マドリード郊外にあるデ・ラ・キンタ・デル・パルド宮殿

晩さん会のメニュー

佐竹洋治調理総支配人をはじめとした「美濃吉本店 竹茂楼」の料理人とスペイン、アゼルバイジャンの日本国大使館の公邸料理人が、本物の京都産農畜産物の味をいかに伝えるかを考えて作り出した料理はどれもおいしく、参加者にたいへん好評でした。

オードブル“涼一味　水無月の趣向に寄せて”

「山葵昆布と鰹節の出しあん」をかけた、京の肉ステーキ

白身魚ソテーは「昆布と鰹節出し」「海老出し」「トマト出し」3種のソース仕立

宇治茶羊羹、宇治抹茶寒天、フルーツなどを黒蜜で仕立てたデザート

料理を盛り付ける佐竹洋治調理総支配人

参加者の声

●柴田　きく代さん

イギリス、バチカン市国に続き、3度目の参加となります。以前から「スペインに行ってみたい」と思っていた私にはぴったりのツアーでした。

晩さん会で工夫された料理の数々をいただいて、和食のイメージが強い京野菜を洋風に仕上げる難しさを感じました。中でも、「京の肉ステーキ　山葵昆布と鰹節の出しあんかけ」が印象に残っています。

2日目のアルハンブラ宮殿や、3日目のコルドバのメスキータ、それから楽しみにしていたフラメンコのディナーショーなど、充実した7日間でした。次回以降も10時間以内で行ける場所でのツアーがあれば、ぜひ参加したいと思います。

●川勝　敬子さん

今回で4度目の参加です。スペインは食事がおいしいと聞き、一度は行きたいと思っていました。

ドン・キホーテの舞台となったラ・マンチャ地方の風車群、車窓から見る広大なオリーブ畑や麦畑の景色、5日目のディナーショーで見た本場のフラメンコ踊りの迫力など、すべてに感動しました。

晩さん会の料理はどれも工夫が凝らされており、たいへんおいしかったです。和と洋どちらにも合う京野菜はすばらしいと思いました。

京野菜世界ブランド化プロジェクトの関係者の皆様方に心から感謝を申し上げるとともに、これからも開催国と日本との食文化を通した友好がますます深まっていくことを願っております。

ＪＡ京都の2019年度からの3か年計画などを決めた通常総代会

第18回 ＪＡ京都通常総代会

新理事長に大槻松平氏を選任

第18回通常総代会を6月28日、亀岡市余部町の本店で開き、２０１８年度の事業報告や剰余金処分案、２０１９年度からの3か年計画など10議案を審議し、全議案が原案通り承認されました。

この日は、全総代５０３人のうち５００人（書面議決含む）が出席し、ＪＡの方針について理解を深めました。

開会にあたり、岡田實郎理事長が「組合員の日頃の組合運営への支援や協力に対して感謝するとともに、3か年計画の初年度として自己改革、公認会計士の監査対応をしっかり進め、健全経営を確実に実践し、組合員や地域住民に安心して暮らしてもらえるよう取り組んでいきたい」とあいさつしました。続いて、中川泰宏会長のあいさつや来賓祝辞の後、亀岡中部地区の小塩正幸総代を議長に選任し、議事が進められました。

２０１８年度決算では当期剰余金16億２８５２万円を計上し、経営の健全性を示す自己資本比率は、ＪＡバンク基準の８％を大きく上回る17・72％となりました。

また、２０１９年度からの3か年計画では①未来につながる元気な京都農業の構築②ＪＡの活動を支える組織基盤の強化③ＪＡ経営の健全性向上の実践④「食」「農」「協同組合」にかかる府民・国民理解の醸成の４つを基本方針に掲げ、事業展開することを決めました。

任期満了に伴う役員改選では理事候補22人、監事候補5人とも賛成多数で承認され、総代会終了後に開かれた理事会並びに監事会で新体制が決定されました。２０１３年6月から代表理事理事長を務めてきた岡田實郎氏は勇退、後任に大槻松平氏が選任されました。

配当のお知らせ

出資配当は年利率０・１％の割合でお支払いいたします。利用高配当は前年度の各事業のご利用に応じて一定額をお支払いいたします。

【配当のお支払い予定日】

出資配当……２０１９年８月20日㈫

利用高配当…２０１９年８月23日㈮

に口座振込にてお支払いいたします。

○ＪＡ京都南丹発足以降に発行の「利用券」も有効です。

※ご不明な点につきましては、各支店窓口までお問い合わせください。

就任のごあいさつ

代表理事理事長
大槻　松平

組合員の皆様におかれましては、ますますご清栄のことと心よりお喜びを申し上げます。

この度、任期満了に伴います役員改選により、ＪＡ京都の代表理事理事長という大任を仰せつかることになりました。身に余ることとは思いますが、粉骨砕身、ＪＡ京都と地域の発展のために尽くす決意でございます。

さて、農業・ＪＡを取り巻く環境は厳しさを増しております。農畜産物の一層の市場開放や担い手の高齢化が進み、近年多発している自然災害や有害鳥獣がもたらす被害は深刻さを増しています。また、日銀のマイナス金利政策の長期化による利鞘（りざや）の縮小など、ＪＡ経営への影響も懸念されます。

こうした中、昨年開催した臨時総代会において、これまでの正・准組合員の区分を見直し、全て「組合員」とする全国に先駆けた新たな組合員資格のもと、地域住民の皆様に「組合員」としてＪＡの事業・活動に参加いただく体制を整えることができました。また、昨年12月の第28回ＪＡ京都府大会の決議を受け、「協同の力で地域がつながる豊かな未来へ」をスローガンとする3か年計画を今回の総代会でご承認いただきました。

役職員が一丸となって、人の息づかいや温もりのある事業展開とＪＡの活動を支える経営基盤の強化をはかり、食と農を横軸に多様な連携を行い、豊かな地域社会をめざしてまいります。

組合員の皆様の更なるご支援とご協力をお願い申し上げまして、就任のごあいさつといたします。

退任のごあいさつ

岡田　實郎

組合員の皆様には、日々ご健勝にてお過ごしのこととお喜び申し上げます。

岡田實郎は、今回の役員改選にあたりＪＡ京都の理事長の職並びに理事を退任いたしました。在任中は格別のご懇情を賜り、誠にありがたく衷心よりお礼申し上げます。お陰をもちまして、その職責を全うすることができました。

平成25年6月、ＪＡ京都の理事長に就任しまして2期6年間、農業・農村・ＪＡを取り巻く環境は目まぐるしく変化し、大変厳しい情勢の中ではありましたが、大過なく任期を全うすることができました。これも偏に組合員の皆様と地域住民の皆様、役職員の皆様の温かいご支援、ご協力のお陰と厚くお礼を申し上げます。

振り返ってみますと、昭和46年に京都府経済連（現ＪＡ全農京都）に入会して以降、約半世紀にわたりＪＡ運動に携わってきたことになります。人生の大半をＪＡとともに歩ませていただき、今の自分があることに感謝しております。

今回の役員改選では、大槻松平理事長を筆頭に精鋭ぞろいの新体制が整いました。農業・ＪＡを取り巻く情勢は誠に厳しい中にありますが、新体制のもと「一人は万人のために　万人は一人のために」の協同の精神をもって、全国にはばたくＪＡ京都を築いていただけることと確信しております。

結びに、皆様のますますのご健勝とご多幸をお祈りいたしますとともに、ＪＡ京都への一層のお力添えをお願いいたしまして、退任のごあいさつといたします。

＊新役員を紹介します

第18回通常総代会で役員27人が選任されました。職員とともに総力を挙げて皆様をサポートいたします。組合員の皆様にはＪＡの事業・活動への積極的な参加と結集を、地域住民の皆様にはＪＡ活動への理解と協力を求め、ＪＡ運動を推進していきます。

［理事］22人

会　長
中川　泰宏（再）

代表理事理事長
大槻　松平（新）

代表理事副理事長
矢倉　義昭（新）

常務理事
中川　泰國（新）

常務理事
矢谷　新一（再）

常務理事
小谷　嘉郎（新）

常務理事
安原　牧男（新）

常務理事
樅木　誠（新）

理　事
大槻　紘（再）

理　事
人見　英作（再）

理　事
千賀　誠八郎（再）

理　事
長澤　忠夫（再）

理　事
柿迫　義昭（再）

理　事
内藤　定夫（再）

理　事
山﨑　俊邦（再）

理　事
比賀　守（再）

理　事
野村　拓也（再）

理　事
今中　睦美（再）

理　事
梅原　眞（新）

理　事
谷山　建夫（新）

［監事］5人

理　事
眞継　公哉（新）

理　事
矢野　鈴枝（新）

代表監事
岸　耕二（新）

常勤監事
藤本　伸幸（新）

常勤監事
河合　貴子（新）

監事
西田　頼倫（新）

員外監事
井越　大輔（再）

［退任理事・監事］

岡田實郎（代表理事理事長）、松本佑一（代表理事副理事長）、王子清造（代表監事）、久保和平（常務理事）、清水義和（常務理事）、髙田己喜男（常務理事）、俣野清治（常務理事）、金久光男（理事）、山脇英富（理事）、船越洋志（理事）、谷芳子（理事）、磯部富美子（監事）

食と農、そして地域を結ぶ

京の風

KYO no KAZE

京丹後市網野町在住
坪倉（つぼくら） 知夢（かずむ）さん

Profile

1997年網野町に生まれる。地元の高校を卒業した後、滋賀県の専門学校に入学し2年間農業について学ぶ。2018年3月に卒業後、地元に帰り新規就農する。メロン農家である両親とともに一緒に農業を経営している。

お客様に喜ばれる観光農園作り

わたしの活動

就農2年目で、メロンとトマトを中心に栽培しています。今の時季、農園ではメロンの収穫体験を受け付けています。多いときには一日に100人以上来られ、大阪や福井など遠方からのお客様もありますよ。今後は地元の特産品であり父も栽培している琴引メロンの市場出荷に挑戦して、産地を盛り上げたいです。

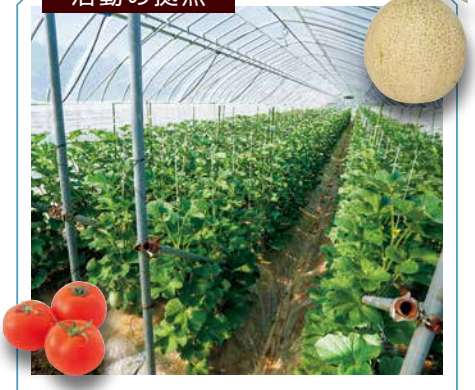
活動のきっかけ

私が小学生の頃、実家の農園がメロン狩りを始めてから、よく手伝っていました。訪れたお客様と接するうちに、将来は自分もお客様と直接やりとりをして、販売する農家になりたいと思うようになったことがきっかけです。接客の仕事は大変ですが、私が就農する前からうちの農園に来てくれている方もいて、顔なじみになってもらえることがうれしいですね。

わたしの方針

売る立場の都合だけでなく、どうすればお客様に魅力を感じてもらえるかを常に考えていきたいです。これからはより快適にメロン狩りができるよう足場を改良し、農園内のテントやトイレなどの設備を充実させようと考えています。琴引メロンの需要は、さらに増えていくと思います。産地の農家としてそれに応え、丹後の農業の活性化に貢献したいです。

活動の拠点



ハウス5棟でメロンを栽培し、収穫後はトマトを定植します。

ホッと一息

専門学校時代の友達と一緒に北海道旅行に行った時の写真です。ジンギスカンがおいしかったです。

ハツラツ女性部

南部フレミズ　6/5
フレミズがハーバリウムにチャレンジ!!
～園部支店にて～

＝＝できました♪＝＝

美山　6/21
「家の光」記事活用で草餅作り
～同支店にて～

＝＝ヨイショ、ヨイショ！＝＝

園部　6/13
ポリ袋を使ってパッククッキング!!
～同支店にて～

＝＝もしもの時に役立ちそう！＝＝

八木　6/23
町内ウォーキングで親ぼく深める
～八木町にて～

岩滝　6/17
クラフトテープでティッシュ箱作り
～同支店にて～

女性部の活動は、JA京都の組合員・組合員家族の女性なら、どなたでもご参加いただけます。まずは女性部にご加入を。

野田川 6/6 フェルトを使ってカバン作り ～同支店にて～

峰山 6/21 大好評！焼肉のたれ作り ～峰山地域公民館にて～

間人 6/20 オシャレな苔玉作りにチャレンジ!! ～同支店にて～

宮津 6/11 コーラスサークルが慰問活動 ～オーチャード天橋立にて～

女の井戸端会議 in 間人

女性の皆さんに集まっていただき毎回いろんなテーマで雑談します

〈テーマ〉
「趣味を生かして生活を楽しむ」について

亀田 昌子（かめだ まさこ）さん

♥個性を生かして楽しく女性部活動

◎**大下**　粘土教室やパッチワークなど、ずっと続けていると生活の中にも入ってくるよね。ＪＡで教えてもらえるのもありがたいし、今度の９月には使わなくなった着物をほどいてノレンを作るのが楽しみ。

◎**亀田**　部員さんそれぞれに得意分野があって、皆で共有し合えるのが女性部のいいところよね。多くの人と出会えるということは、新しい知恵やいろんなアイデアがもらえるので活動自体がとても楽しくなるし、指先を使う作業などはボケ防止にもつながってると思うよ。

◎**芳賀**　考えるのも実践するのも時間が必要だけど、いつも自分たちで服やカバンを作るから買わずにすむのも便利だね。私は何でももったいないで始まるから、使えるものはできるだけ無駄にはしたくないし、何事も皆で楽しんで取り組むことが大切だね。

芳賀（はが） 美幸（みゆき）さん

♥食べることも趣味の1つ

◎**芳賀**　皆は食べることも趣味よね。海がすぐ近くにあるから、旬の魚だったり、今の季節だとわかめがよく採れるんだってね。

◎**亀田**　わかめは板わかめにすると栄養価が高くなるみたい。食事の合言葉「まごわやさしいこ」にも含まれるし、今後も食べていきたい。

◎**大下**　私は海が好きだから海藻を採ったり、今では菌床を買ってシイタケ作りに挑戦してるよ。

◎**亀田**　シイタケは巻き寿司やバラ寿司に使えるから重宝するよね。

◎**芳賀**　私は山菜のことなら分かるよ。小さい頃から山のふもとで大きくなったセリを採って、巻き寿司をよく作っとる。

◎**大下**　私もいっぺん食べてみたいなぁ。海苔は提供いたしますので（笑）。

◎**亀田**　ほんならそれを私が巻くわ（笑）。

大下（おおした） 順子（じゅんこ）さん

営農部

地域と共に10周年

たわわ朝霧

農畜産物直売所たわわ朝霧は、2009年6月20日のオープンから10周年を迎えました。

たわわ朝霧は、府内最大級の農畜産物直売所としてオープンして以来、単なる販売の場としてだけではなく、生産者と消費者、JAの架け橋となるよう、イベントの際は対面販売の機会を設けて直接会話をしてもらえるようにするなど努めてきました。また、開設当初より一貫してトレーサビリティの徹底を行い、出荷者に栽培履歴の提出を義務づけています。これは生産者と共に食の安全・安心に取り組んできたJA京都の方針です。

2017年度には売上高が8億円を超え、昨年11月にはオープンからの来店者が300万人を突破。登録出荷者数も約1000人となりました。都市部の消費地が近く、管外からの来店者が多いことも特徴です。

今後も、重点的に取り組んでいる「農家の所得向上」と「売上10億円」を目指し、地域の食と農を支えることで地域貢献につなげていきます。

また、6月28日~30日には「祝10周年ありがとうフェア」と題し、砂丘メロンや小玉スイカの試食対面販売などのイベントを実施しました。

対面販売のようす

共済部

園児ら楽しく交通ルール学ぶ

JA京都主催の親と子の交通安全ミュージカル「魔法園児マモルワタル」公演を6月14日、亀岡市のガレリアかめおかで行いました。亀岡市の9つの幼稚園・保育所の園児と保育士、保護者ら約410人が参加し、ミュージカルを通じて楽しく交通ルールを学びました。

公演では、劇団員から「青信号でも手を上げ、左右を確認して横断しよう」などと教わり、園児を代表して13人が舞台上で横断歩道の安全な渡り方を実演しました。

横断歩道を渡る際の合言葉「右・左・そして右!」や劇団員と一緒に歌う「交通安全ラップ」など、参加した園児からは終始元気な歓声があがっていました。

手を上げて横断歩道を渡ることを学ぶ園児

亀岡広域

品質向上を目指し研修会

京野菜部会亀岡支部えび芋部会

京野菜部会亀岡支部えび芋部会は6月11日、関洋部会長のほ場で若手や経験の浅い部会員を対象に現地研修会を開催。関部会長から、初期段階の管理作業などを直接教わりながら実習しました。

4月下旬に定植したえびいもは、除草を目的とした黒マルチを使い、保湿や保温効果も高まったことから、例年以上の生育が進み草丈も約30cm以上になりました。

平年では、そのサイズになるまでに土入れを1回は行ってきましたが、今回から本来2回目の土入れ時に展開葉4枚を残し、株元から古葉をかきとって初めての土入れ作業をしました。

近年、市場からはえびのように反り返った姿で、なおかつ尻尾まで胴の太いボリュームのあるものが求められていることもあり、関部会長のほ場では例年とは違った栽培方法を取り入れています。

京野菜部会では「未来へつなごう京野菜産地」として土づくり、人づくり、仲間づくりに努め、亀岡支部では「守り、育てる亀岡ブランド京野菜」を合言葉に、各部会で後継者づくり活動をしています。参加した部会員は秋の収穫から出荷に向け、出荷量の増大や品質向上を目指し、日々尽力しています。

関部会長(左)から管理作業を学ぶ部会員

丹後広域

賀茂なす視察研修会開く

京野菜部会丹後賀茂なす部会

京野菜部会丹後賀茂なす部会は6月11日、亀岡市の京都府農林水産技術センター農林センターで視察研修会を開き、同センター園芸部の黒須暖加さんを講師に、賀茂なすの栽培における留意点と採種について研修しました。

賀茂なすは、水不足になるとつやなし果が発生しやすいので、梅雨明け後から彼岸までは水を切らさず、しっかりとかん水を行うことや側枝のせん定方法、追肥については花柱の長さや花の上の葉数、葉色などの草勢を見て行うポイントなどを学びました。

また、採種では1株当たり3果を主枝

視察研修会のようす

に着果させ、採種用の果実以外は全て摘果し、樹および採種用の果実を良好な栄養状態で管理することや、種子による病害の伝染を防ぐため、病害虫の防除を徹底するよう指導を受けました。

その後、農畜産物直売所たわわ朝霧を視察したのちに、京都青果合同株式会社の市場担当者と懇談し、市場情勢や他産地からの賀茂なすの出荷状況などの報告を受けました。

八木支店

若手農家がパイプハウスの排水対策学ぶ

八木支店生産課は6月19日、管内神吉地域の京みず菜栽培の担い手である若手農家を対象に、パイプハウスの排水対策についての研修会を開きました。

同地域は京都府有数の京みず菜産地ですが、粘土質土壌で排水不良による湿害が発生しやすく、多くの生産者が栽培に苦慮しています。

この日は片倉コープアグリ株式会社・技術主管の甲谷潤さんを講師に、暗渠パイプを使用した排水対策について、実際にパイプを設置しながら教わりました。

甲谷さんは「もみ殻をしっかり踏みつけて入れることが暗渠排水を長持ちさせるポイント。手を抜かないように設置してほしい」と話しました。

パイプを設置しながら排水対策を指導する甲谷さん

福知山支店

酒造関係者らが田植え体験

福知山管内の農業生産法人株式会社味歩里のほ場で6月6日、月桂冠株式会社や藤桂京伊株式会社、酒の総合専門チェーン店「酒やビック」の社員らが酒造好適米「祝」の田植え体験を行いました。

この日は、味歩里の牧晴喜会長より手植え方法の説明を受け、参加者らが横一列に並んで丁寧に田植えしました。

また、意見交換会では、JA全農京都米穀課の担当者より祝米生産の状況を聞き、福知山支店の杉本重喜次長が管内の状況を報告しました。

参加者は「米になるまでの流れを学び、手植え作業の苦労が分かった。秋の収穫体験を楽しみにしている」と話しました。

横一列に並んで手植えする参加者

峰山支店

ケイトウの定植始まる

花き部会峰山支部は6月、ケイトウの定植を行いました。

丹後管内では徐々に栽培が増えていますが「ケイトウと言えば峰山」「峰山と言えばケイトウ」というくらいに歴史が長く、峰山では30年以上前から栽培を続けています。

ケイトウは直根性のため、根を傷つけないようにし、深植えは避け、定植後はシャワーかん水を行います。活着するまでは毎日1回のかん水を行いますが、亜熱帯地域が原産と言われているだけあって乾燥に強く、活着後の生育中にはかん水をほとんどしません。

峰山支部では盆用の花として、ケイトウと併せて小菊やリンドウの栽培に力を入れています。同支部の中村善博さんは「峰山のケイトウは古くから京都での需要が高い。しっかりと伝統を守っていきたい」と話しました。

峰山支店生産課の小牧昭俊課長は「ケイトウは播種、定植後、収穫までの期間が短く、収穫適期が長いので、初めての人でも取り組みやすい。生産者を増やしていきたい」と話しました。

今後、ケイトウはお盆に向けて出荷の最盛期を迎えます。

ケイトウの苗を定植する中村さん（右）と小牧課長

久美浜支店

園児らがサツマイモを定植

あぐりキッズスクール2019

久美浜支店は6月6日、子どもを対象とした食農教育活動「あぐりキッズスクール2019」を開き、同支店管内の岡野勝さんのほ場で「好き♡好き♡大好き！さつまいも」と題して、京丹後市のこうりゅう虹保育園の園児50人がサツマイモの定植に挑戦しました。

この日は、岡野さんや同支店女性部の役員、生産課の畑中孝昭主任らの指導のもと、全体で約100本の苗を植え付けました。

参加した園児は「楽しかった。食べられるまで育てるのが大変だけど、たくさん育てたい」と話しました。

瀬尾隆弘支店長は「普段、普通に食べているものに興味を持って、農業を好きになってもらいたい。秋には収穫祭を予定しているので、楽しみにしてほしい」と話しました。

畑中主任から教わりながら定植する園児

いきいき菜園生活

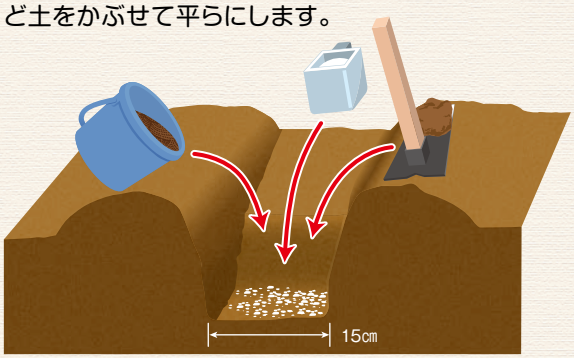
「わさび菜」の栽培について

営農部 企画営農課
増馬 健太

●春まきと秋まきが作られていて、葉は切れ込みがあり、ぴりっとした辛味が特徴の葉物野菜です。
●播種時期：秋まきは8月初旬から9月末ごろです。

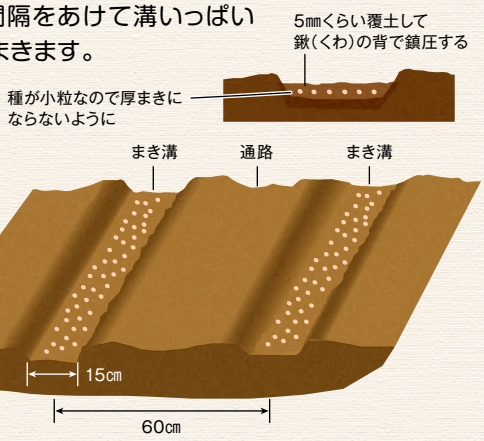
1 畑の準備

15㎝幅の溝を作り、堆肥と化成肥料を入れて10㎝ほど土をかぶせて平らにします。



2 種まき

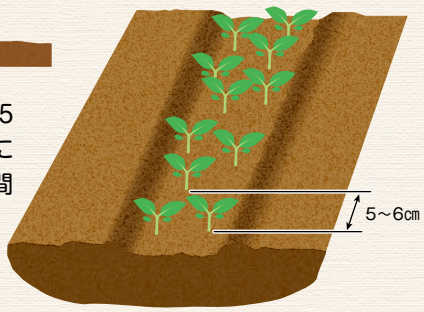
2㎝の間隔をあけて溝いっぱいに種をまきます。



3 間引き

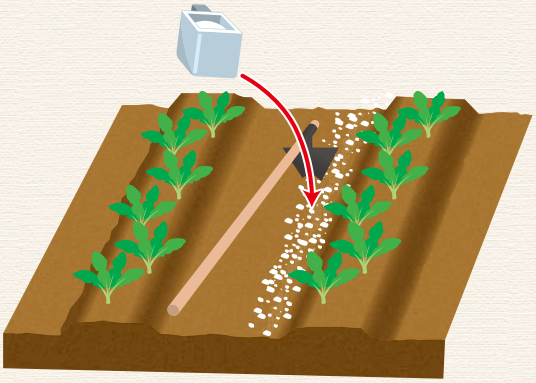
1回目は本葉2～3枚のころに5～6㎝間隔に間引きます。

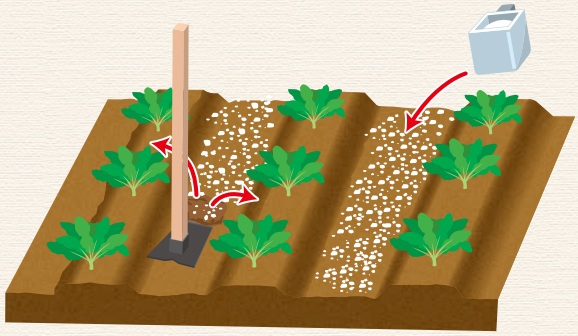
2回目は本葉5～6枚のころに10㎝間隔に間引きます。



4 追　肥

1回目は本葉5～6枚のころに施肥します。
2回目は草丈10～12㎝のころに施肥します。





5 収　穫

草丈が25㎝以上になったら収穫します。

注意事項

気温が高いときは害虫対策のために寒冷紗でトンネルがけをしてもよいでしょう。

営農情報

出穂前後の管理

水稲は、7月下旬から8月中旬にかけて出穂時期を迎えます。
出穂後は、もみの充実を良くするために水管理をしっかり行いましょう。

POINT 1 出穂期前の水管理

中干し後の水管理

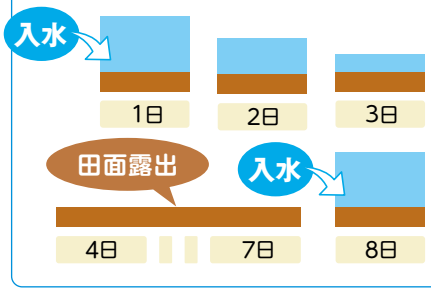
中干し後は、間断かんがい※を2～3回繰り返し、たん水状態に戻します。具体的には浅水で管理し、水が無くなってもすぐに水を入れず、数日待って再び浅水程度水を入れます（下図参照）。

たん水状態に戻した後は、出穂1週間前までは浅水管理します。

出穂前の水管理

出穂1週間前頃（穂ばらみ期）から出穂期、穂揃い期にかけては、水稲の生育期間中において最も水が必要な時期となります。水稲は多量の水を吸い上げ消費しますので、やや深水にし十分な水が供給できるように水管理しましょう。

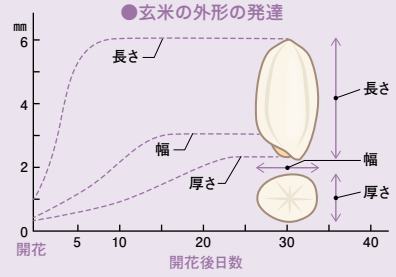
〈 ※ 間断かんがいとは… 〉



玄米の発達について

玄米の大きさが決まるまでは、出穂してから約4週間かかります。最初の1週間で開花・受粉し、次の1週間で玄米の長さが決まり、その次の1週間で玄米の幅が決まります。そして最後の1週間で厚みが決まるため、早く落水した田んぼの米は最後の厚みが十分でなく、粒厚の薄い米になってしまいますので、こまめな水管理を行いましょう。

●玄米の外形の発達



POINT 2 仕上げ防除剤について

薬剤によるカメムシ類の防除について

仕上げ防除には「粉剤」「液剤」「粒剤」「豆つぶ剤」といった種類がありますが、農薬の飛散を防ぐためには、ほ場条件にもよりますが「粒剤」「豆つぶ剤」の使用をお薦めしています。

「粒剤」「豆つぶ剤」は作物に有効成分を吸収させるタイプの薬剤で、散布時期が特に重要になります。

カメムシ類対策としての粒剤・豆つぶ剤は、出穂直後の散布が目安です。散布時期が遅れると期待通りの効果が得られませんので、時期を逃さないようにしてください。

またカメムシ類の発生を抑えるため、水田周囲の草刈りをして生息場所を少なくすることを心掛けてください。

栽培管理記録の記帳について

必ず栽培管理記録を記帳してお米の出荷やライスセンター、カントリーエレベーターの利用前に提出できるように準備しておいてください。

POINT 3 出穂期後の水管理

登熟期の水管理

穂揃い期以降は、間断かんがいや足跡に水が残る程度の浅水管理をしましょう。田面を空気に触れさせることで根に酸素が供給され、根の老化を防ぐとともに根の活力が維持されます。

なお、登熟期に夜間の気温が高いと「もみ」の中でデンプンがうまく蓄積されず、白未熟粒（乳白粒や背白粒等）が発生しやすくなります。

白未熟粒の発生を防ぐためにも、可能であれば夜間の入水や、水のかけ流しを行い、夜間の温度が下がるように工夫してください。

JA共済

えがお写真館 Vol.52

伊根支店

下岡（しもおか） 優乃（ゆの） ちゃん (2)

いつも笑顔いっぱいの優乃ちゃん♡
いろんなことが出来るようになって
お姉ちゃんになってきたね！ これか
らも元気にすくすく大きくなあれ☆

瑞穂支店

山本（やまもと） 稜騎（いずき）くん (3)・楓月（ふづき）ちゃん (1)

いつも笑顔いっぱいのいずき君、ふう
ちゃん。元気で大きくなってね。
瑞穂のじいじ、ばあばより

「えがお写真館」は、JAのこども共済にご加入で就学前のお子さんを紹介しています。

お子様の教育資金の準備にJAのこども共済

趣味のある人生を愉しむ人を紹介します

人生の匠

素材を生かして描く驚きの押し花作品。

一見、普通の風景画のようでも、近づいて見ると様々な植物を使って描かれていることに気付きハッとする。押し花教室に通う西田さんの作品には驚きが詰まっています。

自宅の庭や近くの道端に、作品に使えそうな草花を見つけると「ちょっと、もらうね」と声をかけて採取し、押し花にして保存します。描きたいものの質感や色合いを再現するため、集めた素材を吟味して、紙の上に置いていきます。色とりどりの草花から、野菜の輪切りや皮、キノコなど一風変わったものまで使われている作品の数々は、どれだけ眺めても飽きません。

同じテーマで描いても作る人によって使う素材が違い、個性が表れるのがおもしろいのだとか。教室の仲間と一緒に作業するのが楽しいから、これからも続けたいと語ります。

福知山市広峯町
西田（にしだ） 京子（きょうこ）さん［71才］

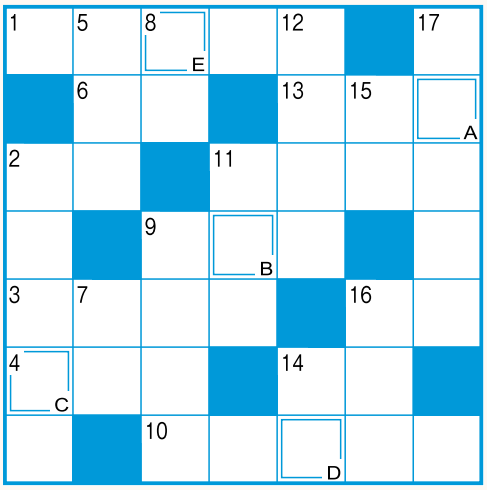
10年前より押し花作品の教室に通う。女性部役員や、地域のソフトバレーチームのリーダーを務める。

JA京都５月末の事業概況

- ●組合員数……5万2,396人
- ●貯金残高……4,343億6,672万円
- ●貸出金残高……396億9,221万円
- ●長期共済保有高……1兆4,257億8,186万円
- ●販売品取扱高……6億2,029万円
  （うち酪農センター販売高 ……4億4,564万円）
- ●販売品販売高……1,882万円
  ※米販売分
- ●販売品販売高……3,151万円
  ※農畜産物直売所たわわ朝霧分
- ●購買品供給高……6億3,541万円
  （うち酪農センター供給高 ……2億1,650万円）

クロスワードパズル 頭の体操

アタマのタイソウ



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？

タテのカギ

2 夏休みの最終日に慌てて片付ける子もいます
5 酒のお供です
7 建具の滑りを良くするために敷居に塗ることも
8 脂――、糖――、タンパク――
9 野球のピッチャーが登る所
11 その人が住んでいる所。彼は――の名士だ
12 ロケットが飛び立つ先
14 鶴と並んでめでたい生き物
15 芝居の最後に下ろす物
16 上野動物園生まれのシャンシャンは何の動物？
17 イチゴ味やメロン味のシロップを掛けて食べます。パッピンスやハロハロもこの一種

ヨコのカギ

1 令和元年は8月8日。暦の上ではもう秋です
2 日焼けした後にできることも
3 彼女の料理の腕前は――はだしだ
4 アップの反対語です
6 竹や梅と並んでめでたい植物
9 こすれてすり減ること
10 五輪で3位の選手の首に掛けられます
11 辞書で四字――の意味を調べた
13 おこわを竹の皮でくるんだ中華――
14 握りずしを数えるときに使う言葉
16 フランスの首都。花の都といわれます

解答欄 A B C D E

●先月の答え
「ブルーベリー」

●応募総数
138通
（正解者133通）

●当選者
森口　恭子さん（京北）
長澤　恵実さん（福知山東部）
中川　能美さん（亀岡西部）
石田　聰子さん（亀岡中部）
木村マサ子さん（篠）
小田百合恵さん（加悦）
山本　茂さん（野田川）
大下　洋子さん（間人）
野田　満夫さん（久美浜）
野田　和子さん（宮津府中）

郵便はがきに答え・住所・氏名・年齢・電話番号、「ぱあとなぁ～」やJA京都に対するご意見などを書いて、**7月29日（月）までに〒621-0806 亀岡市余部町天神又2番地　JA京都本店・くらしの活動課**あてに送ってください。正解者の中から10人の方に粗品をプレゼントします。当選者の発表は、「ぱあとなぁ～」8月号誌上でさせていただきます。なお、ホームページ「ご意見・お問い合わせ」欄からもご応募いただけますので、必要事項をご記入の上、どしどしご応募ください。

本誌にお寄せいただいた個人情報は、誌面作りやプレゼント品の発送に利用させていただきます。
また、お寄せいただいたご意見・ご感想やイラストは「お便り紹介」のコーナーに掲載させていただくことがあります。

お便り紹介

●「営農情報」はとても参考になり、楽しみに読んでいます。今まで単に行っていた一つ一つの農作業についての必要性が理解でき、これからも対応したいです。
（園部黒田・中惇夫さん）

（福知山東部・田中裕美さん）

●たわわ朝霧10周年おめでとうございます。私は少し離れていますので、出荷もしていませんが、時々買い物には出掛けます。益々の発展をお祈りしています。
（亀岡川東・中川祥子さん）

●たわわ朝霧はオープンから新鮮な野菜を求めてもう10年経ったのですね。当初は品数も少なく、ほとんどが野菜のみでしたが、今では好物の和菓子や洋菓子、鮮魚、牛乳、花など、スーパーに行く前に一番に立ち寄り「今日は何があるかな」と楽しみにしています。お米の日には新米を求めて長い列を待ち、お陰でおいしい米を食べられ家族も喜んでおります。
（篠・乙坂正子さん）

●6月号の農チャンネルの山椒は私も作っています。まだ若い木ですが、せん定をどうしようかと迷っていたので勉強になりました。
（伊根・奥野順子さん）

●毎月、楽しみに拝読しております。「いきいき菜園生活」をいつも参考にさせてもらっています。昨年の初秋に初めてタマネギの種をまき、晩秋に細い苗でしたが植え付けました。何も知識の無い菜園主の私ですが、以前に555玉のタマネギを収穫しました。大きさは様々ですが、小玉のものはシチューにしようかと計画中です。
（峰山・増田明子さん）

●6月号の京の風で高橋鵬飛さんの紹介がありましたが、丹後の農業を支えている姿に感動です。どうか夫婦でよい野菜を栽培してほしいと思います。応援しています。
（弥栄・坪倉範子さん）

（間人・森口一子さん）

◆おわびと訂正
ぱあとなぁ～6月号の「京の風」内文章にて「今年6月よりカンボジアから外国人支援人材を2人受け入れています」と掲載していましたが、正しくは「カンボジアから外国人農業支援人材を2人受け入れる予定です」です。おわびして訂正いたします。

Vol. 208 2019 7 月号

なるほど納得！

みんなのJA京都

知っているようで知らなかったJAのことをわかりやすくお教えします！

Q 3か年計画ってどんな計画なの？

A 向こう3か年のＪＡ事業の運営方針を定めた計画です。

JA京都 代表理事理事長
大槻 松平

第18回通常総代会では、3か年計画（2019～2021年度）についても決議いただきました。ＪＡグループでは、3年に1度「ＪＡ京都府大会」を開き、ＪＡグループの共通の意思を決め、これを内外に表明しております。当JAでは、組合員や地域住民からいただいたご意見なども反映し、策定しました。

今年度は3か年計画の初年度となります。健全な事業運営の実践を目的に、組合員や地域住民から信頼されるＪＡを目指し、次の4つの方針を掲げました。

①未来につながる元気な京都農業の構築
②ＪＡの活動を支える組織基盤の強化
③ＪＡ経営の健全性向上の実践
④「食」「農」「協同組合」にかかる府民・国民理解の醸成

この基本方針のもと、食と農を基軸に地域に根ざした協同組合として、営農活動を中心とした総合事業を展開し、地域になくてはならないＪＡを目指して様々な取り組みをおしすすめていきます。

季節のおいしいレシピ

今月のレシピ

伏見とうがらしのサクサク揚げ

レシピの考案●料理家・管理栄養士／吉村雅子先生

材料（4人分） 【調理時間15分】

伏見とうがらし……12本
ナガイモ……120g
片栗粉……50g
薄力粉……20g
水……100cc
揚げ油……適量
カツオ節……適量
しょうゆ……適量

作り方

1. 伏見とうがらしはヘタの下から縦に切れ目を入れる。
2. ナガイモは伏見とうがらしの中に入るくらいの長さと太さに切る。
3. 1の伏見とうがらしに2のナガイモを入れる（3本くらいに切り、分けて入れると良い）。
4. 片栗粉と薄力粉を混ぜ合わせたところに3を入れて粉をまぶし、いったん取り出す。水を加えて混ぜて衣を作り、取り出した伏見とうがらしをくぐらせる。
5. 4を170℃の揚げ油で、浮き上がってくるまで揚げる。
6. 皿に盛り、カツオ節としょうゆをかける。田楽みそでもおいしい。

〈8月の訪問日〉 8月17日の第3土曜日です

●発行日／2019年7月20日 ●発行／京都農業協同組合
〒621-0806 京都府亀岡市余部町天神又2 ☎0771-22-5505
〈ホームページアドレス〉 https://jakyoto.com

JA京都は「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。
JA京都広報誌「ぱあとなぁ～」は環境への配慮から、再生紙にベジタブルインク（植物油）で印刷しています。