

暮らしのなかにJAを

JA 京都

ぱあとなあ〜

7

July 2023

<https://jakyoto.com>

Vol. 256

[特 集]

求められる京小麦「せときらら」

[いきいき菜園生活]

「キャベツ」の栽培について

JA京都のイベントや
情報をお届けします

LINE





わたしのパートナーを紹介します！

わたしの パートナー

MY PARTNER



わたしのパートナー

亀岡市東本梅町在住
中西 文子さん

パートナーについて

心を和ませる花のような人

妻の文子は、目配り気配りができる働き者で、結婚してから50年以上も一緒に農業を続けてきました。私は好奇心の向く方へ、すぐに行動する性格。新しい栽培方法を積極的に取り入れ、手間のかかる多品目栽培を継続できたのは、支えてくれる妻のおかげだと感謝しています。亀岡市の西部地区農業振興協議会で開催された第13回「赤小豆品評会」で、私たちが栽培している京都大納言小豆が亀岡市長賞に選ばれたという、うれしい出来事がありました。

妻は花を育てるのが好きで、家の周辺は赤色、黄色、ピンク色の花が咲きそろっています。

今日も妻の育てた美しい花が、風に揺れている風景を見ながら、ほ場に向かいます。



今月の表紙

亀岡市東本梅町在住
中西 一三さん

Profile

- 所属部会
JA 京都亀岡直売部会
- 主な栽培品目と面積
水稲 70a
レタス・ニンジン・
甘長とうがらし・
ピーマンなど 45a



「農作業の」
—三 次は孫たちが遊びにくるのはお盆休みかな？
文子 そうね。また面白い流行り言葉教えてもらえるね。
—三 こないだは、なんて言ってたかな。
文子 さあ、何やったかな～。聞いたことない面白い言葉で、お父さん笑い転

げてたやんか。
—三 復習しとかなあかんな。
文子 あはは。
—三 こんど帰ってきたら流行り言葉で会話できるように練習しとこ～。



求められる京小麦 「せとぎらら」

黄金色に輝いていた麦畑はきれいに刈り取られ、2023年産の収穫が完了しました。府内産せとぎららを製粉したものは「京小麦」と名付けられ、地産地消イベント「京小麦の収穫祭」や府内の学校給食用パンに使用されています。実需者の要望を取り入れた商品開発によって、ファンを増やしている京小麦・せとぎららをさまざまな角度からご紹介します。

せとぎらら導入の経緯

京都府内唯一の小麦製粉メーカー・井澤製粉株式会社（京都市南区）は、小麦の地産地消を実現させたいと、府への要望を続けていました。府内産小麦のほとんどは「農林61号」でしたが、全国各



収穫直後のせとぎらら



せとぎららは5種類の京小麦に

地で生産されている品種では希少性がなく、商品化の際に特徴を出しにくいなどの課題がありました。そこで、行政やJA、生産者の協力を得て、2016、2017年に試験栽培を行い、2018年から小麦の生産はせとぎらら一本に切り替えられました。



京都府におけるせとぎららの栽培特性

- ・ 出穂期、成熟期は「ニシノカオリ」と同等で「農林61号」より4日早い。
- ・ 稈長は「農林61号」より短く耐倒伏性は強い。
- ・ 収量は「農林61号」と同等で「ニシノカオリ」より多収。
- ・ 赤かび病への罹病性は「農林61号」と同程度。

農林水産部農林センター
平成29年度「普及に移す試験研究成果」より抜粋

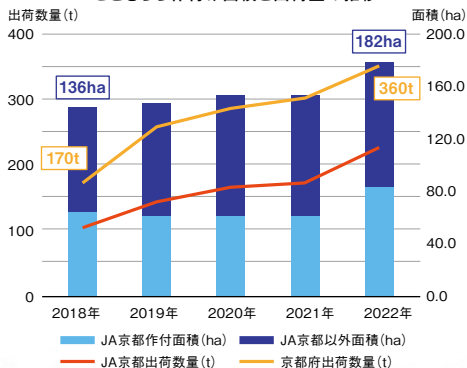
せとぎららの特徴

製パン試験で形成されるグルテンの量は多く、条件が良ければ海外のパン用小麦に近い適性が得られることがわかりました。アミロース含量はやや低いため、パンや麺にしたときにしっとり・もちもちの食感になり、それが京都らしい「はんなり」を想起させるとして、飲食店や製菓店などから注目を集めています。

生産量の推移

パン・麺用の強力系小麦の作付面積は、消費者の国産志向を受けて全国的に拡大しています。府内産せとぎららの生産量も、奨励品種に指定された2018年に約170tだったものが、2023年には約360tに増加しました。導入当初から栽培面積が3割程度増えただけで、生産量は約2倍に増加していることから、5年の間に反収が著しく向上したことがわかります。

せとぎらら作付け面積と出荷量の推移



消費者ニーズを とらえた「京小麦」

参加店が増え続ける 「京小麦の収穫祭」

府内産せときららを多くの人に知ってもらおうと始めたのが「京小麦の収穫祭」です。2019年に(株)井澤製粉が主催、JA全農京都や京都府の協賛・後援で始まったこのイベントは、パン店やラーメン店などの協力店が1週間ごとに入れ替わるリレー形式で、府内産せときらら

100%のメニューを提供します。2023年は145店が参加し、1月16日から4月9日までの12週間にわたって開催しました。

「京小麦」という名前はこのイベントをきっかけに考案され、ロゴマークも完成しました。地元産品を使いたい店舗と京小麦はみごとにマッチングし、収穫祭の規模は年々拡大しています。どの店舗でも期間限定の京小麦メニューから売り切れしてしまうことが多いようです。



京小麦 せときららはさまざまなメニューに姿を変え、ファンを増やしている

製粉会社

実需者ニーズに
合わせ多様な
用途を実現



井澤製粉 株式会社
岩崎 克紀 営業部部长



井澤製粉 株式会社
井澤 雅之 代表取締役

長年、地域特性のある小麦粉を作りたいと考えていたので、京都で品質の高いせときららが生産できるようになったことをうれしく思います。

「京小麦の収穫祭」初開催から年々、参加店舗が増えていく過程で「パンやラーメンだけでなくお好み焼きやスイーツなどにも使いたい」という要望をたくさんいただきました。そこで、私たちが持つ製粉の技術と経験を駆使して用途別に5種類の京小麦製品を開発。参加店の皆さんからは「使いやすいになった」と喜ばれ、「来年はぜひ参加したい」という新規参入にもつながっています。また、収穫祭の情報をSNSで発



信することで、エンドユーザーのリアルな声が聞けるようになりました。皆さんの意見は、今後の商品作りに生かしていきたいと思っています。

生産者

「効率的な営農」と
「品質の向上」の両立



農事組合法人 河原林(亀岡市)
加藤 邦廣 代表理事

小麦の地産地消を推進する取り組みに賛同し、生産者として名乗りを上げました。最初は個人のは場で2年間の試験栽培をして、2018年に6・1haと本格的な栽培に移行させ、2023年には13・4haまで拡大しました。



せときらら収穫の様子



収穫を見学に来たラーメン店「鶴武者」の店主と加藤代表

当法人では前身の「河原林町営農組合」の時代からビール大麦を栽培しているため、麦を作る設備や体制はほとんど整っていましたし、大麦栽培で培った技術も応用できます。同じ農業機械が使える小豆との輪作体系も組めるので、小麦は歓迎すべき品目でした。これからもさらなる増収と品質の向上に努め、組合員に利益を還元していきたいと思えます。

私たちもイベント中には消費者として京小麦メニューを食べに行きません。にぎわっている店内を見ると生産者としてうれしくなります。

JA全農
京都

小麦の需要が
高い京都



JA全農京都
農畜産部米穀課
植田 勝基 課長

京都府はパン消費量が日本一、ラーメン店激戦区があるなど、小麦の消費が多い地域です。小麦の生産は以前からありましたが、実需者の

認知度は低く、製パンや製麺には向かない特性から需要量は少なかったようです。そこで、府内にニーズのある強力系品種に一本化して本格的に取り組むことになりました。京都府は全国生産量の0・1%にも満たない小麦の産地ですが、井澤製粉粉様をはじめ、製麺会社、JA関係者の協力の下、京小麦の収穫祭の規模は年々拡大し、府内産小麦の認知度も向上しています。収穫祭の盛り上がりから、京都ブランドが求められていることも実感しました。今後も消費者ニーズにマッチした産品開発に努めていきたいと思えます。

JA
京都

京小麦の産地として
さらなる飛躍を



JA京都
営農部
竹本 輝昌 係長

府内で生産されるせときららのうちの半分以上を占めるJA京都では、右京区京北、南丹市、京丹波町、福知山市、亀岡市、与謝野町で

栽培しています。管内のエリアは南北に広く、各産地の土壌、気候風土などが異なっています。栽培方法も多少の違いはありますが、どの産地でも外觀やタンパク質含量などの評価基準を満たすレベルに達しています。もともと多収穫品種のせときららですが、肥料の改良や追肥のタイミングの見直しなどを行い、栽培を始めてから5年の間に反収も大幅に増加しました。JA京都はこれからも生産組織と連携して持続可能な営農に向けたサポートを続けていきたいと思えます。

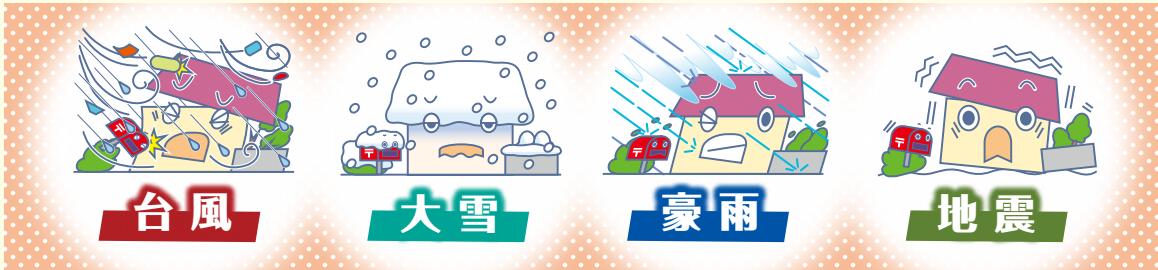
こんにちは! 白須です



あなたの「家」「家財」の保障は十分でしょうか?

JA京都 常務理事 白須 秀幸

JAの建物更生共済では、火災、盗難、台風などのほかに地震や津波を原因とする津波による損害に対しても幅広い保障であなたの大切な財産をしっかりと守ります。火災共済では自然災害（風災、雪災、地震等）によって発生した損害は、保障の対象外となります。昨今、頻発している地震や大雨などの自然災害の身近なリスクについて、この機会にご自身の保障の見直しをしてみましょう。



JAの建物更生共済なら 火災はもちろん 自然災害や地震にも備えられます!

実は「建物更生共済」と「火災共済」では保障範囲にこれだけの差があります!

共済価額の評価方法	
火災等	火災・落雷・盗難など
自然災害	風災・ひょう災・雪災・水災
地震等	地震・津波・地震による火災

建物更生共済 むてきプラス	
協定共済価額 ^{※1}	

火災共済	
再取得価額(新価特約付)	

※1 組合と共済契約者または被共済者間で、共済の対象の価額を評価し、協定した再取得価額で、共済証書に記載した額をいいます。
 ※2 地震等により損害割合が5%以上となる損害を受けた場合に、損害割合に応じた地震共済金をお支払いします。(損害の額の50%が限度)
 ※3 この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には、「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

[23263000173]

JA京都5月末の事業概況

- 組合員数 5万2,020人
- 貯金残高 4,577億5,976万円
- 貸出金残高 341億6,609万円
- 長期共済保有高 1兆1,755億3,893万円
- 販売品取扱高 6億1,541万円
(うち畜産酪農センター取扱高 4億3,427万円)
- 販売品販売高 4,564万円
※米販売分
- 販売品販売高 2,785万円
※農畜産物直売所たわわ朝霧分
- 購買品取扱高 6億3,579万円
(うち畜産酪農センター取扱高 2億8,616万円)

第22回通常総代会 全4議案を承認



JA京都の次年度事業計画などを決めた通常総代会

第22回通常総代会を6月30日、JA本店で開催し、2022年度の事業・決算報告や23年度の事業計画など4議案を審議し、全議案が原案どおり承認されました。

この日は、5類に移行となりましてが新型コロナウイルス感染防止の観点から、昨年度に引き続き書面にて

よる議決権行使への協力を呼びかけ、全総代497人のうち495人が出席（書面議決含む）。

22年度決算では、当期剰余金約11億2754万円を計上し、経営の健全性を示す自己資本率は、JAバンク基準の8%を大きく上回る17・75%（対前年0・53%増）となりました。

コロナ禍の影響は回復の基調にあります。ウクライナ情勢による肥料・飼料・燃料などの高騰が農業経営に深刻な影響を及ぼしており、農業を取り巻く環境が厳しくなる中、組合員の営農を守り持続可能な地域に根ざした事業と支援を展開していくことを決定しました。

出資配当のお知らせ

配当は年利率0・3%の割合でお支払いいたします。

【お支払い予定日】

2023年8月21日（月）
口座振込にてお支払いいたします。

※ご不明な点につきましては、支店窓口までお問い合わせください。

寄贈されたAEDを設置



寄贈されたAED

JA共済連京都より、AED（自動体外式除細動器）を寄贈していただきました。

本・支店、各営業所とたわわ朝霧の計39か所に設置し、万が一の時に備えています。



自動車共済PRディスプレイ完成!!



自動車共済PRディスプレイ完成

峰山支店では、フロアに自動車共済ディスプレイを設置しました。これは、JAの自動車共済のPRと、事故した時に本当に安心してもらえる内容を提案していきたいという願いを込めて、渡邊有香子スマイルサポーターが中心となり制作したもので、来店利用者からは、わかりやすいと好評です。瀬尾隆弘支店長は「自動車共済の内容確認も兼ねて、気軽に見知り依頼をしてほしい。これからは安心してもらえる内容を提案していきたい」と語りました。

和牛子牛 セリ市

2023年度最初の京都府和牛子牛せり市がJA全農京都府本部の主催により6月7日に福知山市の中丹家畜市場において開催されました。JA全農京都府本部の田川副本部長より「畜産情勢は大変厳しい中ではありますが、繁殖農家が丹精込めて育てた子牛を上場しますので精一杯購買していただきたい」と挨拶されました。

市場の成績については、子牛120頭が落札され、1頭あたりの平均価格は去勢514千円・雌460千円、合計平均489千円で取引されました。前回3月市の取引価格524千円から35千円値を下げる結果となりました(金額は税別)。

次回開催は9月6日(水)です。



せり市の様子

丹後賀茂なす部会
市場視察研修会

京都府下の賀茂なすを確認する部会員ら

京野菜部会丹後賀茂なす部会は、6月13日に市場視察研修会を実施。賀茂なすの出荷市場である京果と京印を訪問し、市場関係者と懇談しました。

他産地の賀茂なすを確認し、市場関係者より丹後の賀茂なすにおける品質評価等々を聞き、「賀茂なすの販売は好調で、今後も安定した出荷をお願いしたい。京都府下の生産量が減少しているので作付けを増やして欲しい」と要望がありました。

また、販売店であるイオンモール久御山店を訪問し店頭に並んだ賀茂なすを確認。さらに、JA全農京都運営のみのるダイニング京都ポルタ店で6月の期間限定メニュー「季節の膳」を食し、当部会より出荷対応している賀茂なすを味わいました。

視察を終えて部会員は「賀茂なすの出荷ピークを迎えるが市場の要望に応えられるよう頑張ろう」「次年度に向けて栽培本数の拡大を検討しよう」と話しました。

水稻青空教室事前研修会開く

丹後米改良協会主催の下、営農部企画営農課丹後駐在所で6月5日、水稻青空教室事前研修会を開催。

6月から丹後管内各会場で、水稻農家を対象に水稻青空教室を開催するため、営農指導員と京都府丹後農業改良普及センターの担当者が、①京都府丹後農業研究所における現時点での水稻生育概況、②雑草や病害虫の発生状況および防除対策について研修し、各支店管内の水稻生育状況等の情報を共有しました。

併せて、水稻担当者の知識向上を目的に、京都府丹後農業研究所の両角知奈技師を講師に「Rice Cam」について研修を実施しました。「Rice Cam」は、スマートフォンカメラで取得した画像から簡易診断を行うことで、適正な籾数を実現する穂肥量がわかる「スマート農業技術」であり、アプリ開発の背景や目的・経過と操作方法について学びました。水稻青空教室の会場や生産者訪問の際に紹介をして活用を促していきます。



アプリ「RiceCam」の説明を聞く参加者

メロンの初出荷を報告

JA京都網野町ハウス園芸部会が栽培する京丹後市網野町特産の「琴引メロン」の初せりを翌日に控え、6月23日に生産者を代表して畑中伯文部会長、坪倉吉男副部会長、尾谷咲哉さんの3人が亀岡市のJA本店を訪れ、大槻松平代表理事理事長と面会。今年のメロンの出来や栽培で苦労した点、今後の出荷計画などを報告しました。今年春の気温が高く、収穫は1週間ほど早まりましたが、大玉の傾向で出来は上々です。糖度の高いメロンは着果から53日程で収穫し、そこから常温に置き7日後が食べ頃といわれます。特に贈答用が人気で、「今年のメロンも早く食べたい」などと府内外問わずリピーターも多くいます。

同部会は現在、部会員10人が310aの面積で、良質な堆肥や有機肥料を使用した「京都こだわり農法」で栽培しています。一株一果仕立てにより、こだわりぬいた「京のブランド産品」としての品質の均一化を図っており、今年の出荷量4万2000玉を見込み、販売高6000万円を目指しています。

畑中部会長は「コロナの影響も落ち着き、観光客も戻りつつある中、京都の特産品の一つとして、網野のメロンを味わってほしい。7月の最盛期に向かい、よいメロンを提供していきたい」と話しています。



初出荷を報告する部会長ら。右から大槻代表理事理事長、畑中部会長、坪倉副部会長、尾谷さん

「たわわ朝霧」で牛乳・乳製品をPR

6月の「牛乳月間」として3週にわたり、牛乳と乳製品の消費を拡大するために農畜産物直売所「たわわ朝霧」でキャンペーンを開催しました。お買い得な商品の情報を同直売所のSNSインスタグラムで発信し、牛乳や乳製品を特価で販売した他、来店して頂いたフォロワーにはJA京都農協牛乳200ml等をプレゼントしました。たわわ朝霧では毎週様々なイベントを開催しています。SNSやホームページにてお得な情報を発信しますのでたくさんのお客様のご来店お待ちしております。



TAWAWAASACIRI



賑わう店内の様子

年金友の会便り

- ①開催日 ②会場
- ③参加人数 ④結果(敬称略)

ゴルフ大会

【南部(亀岡地区)】

- ①6月15日
- ②大閤坦カントリークラブ
- ③83人
- ④▼優勝||宇野治(篠) ▼準優勝||宇野久二男(篠) ▼3位||山本淳一(亀岡大井)



亀岡地区の参加会員

【北部】

- ①6月22日
- ②久美浜カントリークラブ
- ③135人
- ④▼優勝||山本茂雄(峰山) ▼準優勝||香山芳一(野田川) ▼3位||木下哲世(峰山)



北部ブロックの参加会員

【南部(南丹・福知山地区)】

- ①6月28日
- ②大閤坦カントリークラブ
- ③118人
- ④▼優勝||中島幸雄(日吉) ▼準優勝||今西宏(丹波) ▼3位||田中俊次(京北)



南丹・福知山地区の参加会員

ATMの硬貨取扱時間の変更のお知らせ

いつも当JAをご利用いただきありがとうございます。

昨今、当組合ATMの硬貨利用数が増加し、特に窓口営業時間外の硬貨の溢れや詰まりなどによる機器のトラブルが多発しているため、ATMでの硬貨の取扱時間を下記のとおり変更させていただきます。

ご不便をおかけしますが、今後ともサービス向上に努めてまいりますので何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

変更日 2023年9月23日(土・祝)より

平日	土曜日	日曜日	祝日	12月31日
8:00~17:00	お取り扱いできません			

※硬貨取扱時間外は硬貨による入出金、両替、税金等の払い込みができません。

※紙幣での入出金等は今まで通り、取り扱いさせていただきます。

農業者のための 積立年金

農業者年金

加入要件は3つだけ



要件1

60歳
未満

要件2

国民年金
第1号
被保険者
国民年金の保険料納付
免除者を除く

要件3

年間
60日以上
農業に従事

例) 配偶者、後継者、自営業の兼業農家、早期退職した方とその配偶者など

メ
リ
ツ
ト
農業者年金の

① 保険料の設定

保険料は月額2万円~6万7千円まで、千円単位で自由に決められます。生活設計に合わせて、随時、変更できます。

② 80歳まで保証

終身年金で生涯受給ができます。80歳までの保証付きで、80歳までに亡くなられた場合は遺族に死亡一時金が支給されます。

③ 税制面の優遇

保険料が全額、社会保険料控除の対象になります。経営主の確定申告時に、家族の保険料も合わせて控除できます。

詳しいご相談は最寄りの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。

独立行政法人 農業者年金基金 TEL.03-3502-3199



園部支店

羽田 光希^{ほだ みつき}くん (5) ・ 洗^{ひかり}ちゃん (9)

生き物大好き、光希くんと洗ちゃん。今年も田んぼでオタマジャクシやホウネンエビがいっぱいとれました。これからも自然の中でのびのび元気に育ってね。



網野支店

志水 柁哉^{しみず しゅうや}くん (6) ・ 彩桜^{あお}ちゃん (3)

プチトマトが大好きなあおちゃん。最近、お絵かきが上手になってきたね。しゅうちゃんと一緒に元気に大きくなってね。

「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



初めて挑戦した皆既日食の撮影では、太陽と月、地球の神秘を感じました」と話す塩見さんは、69才から天体の撮影に熱を入れています。自宅近辺はもちろん、上海やインドネシア、チリなどの海外にも足を運んでいます。2022年11月には、442年ぶりに起きた「皆既月食中の天王星食」の撮影に成功。天王星食はカメラのモニターに映らないほど小さいため、後で写真を拡大して初めて撮影が成功していたことに気が付き、思わず歓喜の声を上げました。

自分で楽しむだけでなく、多くの人に天体の魅力を伝えようと、福知山児童科学館で写真展を開催したり、写真集を自费出版したりしました。また、児童科学館や地域の教育委員会に写真の寄付もしています。

塩見さんはカメラを手に取り「写真を通じて多くの人が天体に興味を持ってもらえたら」と目を輝かせます。

趣味のある人生を
愉しむ人を紹介します

人生の 匠



福知山市上天津
塩見 堯^{しおみ たかし}さん

〔83才〕

1940年生まれ。理科の教師として舞鶴工業高等専門学校などに勤めた。2018年、瑞宝小綬章(教育研究功労)を受章。

皆既日食に魅せられて
天体ロマンを発信中

ハツラツ女性部

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。

※JA京都女性部では、新型コロナウイルス対策を徹底し、活動を行っています。

園部

第3回女性大学「日帰りバス旅行」 ～滋賀県にて～

5/30



部員31人がローザンベリー多和田で羊や花の形のクッキーで飾りつけたパンを焼きました。バラや宿根草が咲くイングリッシュガーデンを散策後、ラコリーナ近江八幡などを訪れ買い物も楽しみました。

日吉

第2回生活大学「ふれあい旅行」 ～奈良県にて～

6/7



部員29人が参加し、般若寺と春日大社を楽しみ、柿の葉ずし作りを体験しました。部員は「普段の仕事や家事から離れ、ゆったりと過ごせた。天気も良く、楽しい体験もできた」と話しました。

北部
ブロック

天橋立ウォーキング

～宮津市にて～

5/26



健康増進と親ぼくを目的に部員91人が参加。日本三景である天橋立の松並木3.6kmを楽しみながら歩きました。

宮津

減塩料理教室

～宮津支店にて～

6/8



4年ぶりに開催できた教室に部員19人が参加。大興産業株式会社笠原良太さんを講師に、夏バテ予防に最適なAコープ酢を使用した減塩料理や夏野菜料理など4品を作りました。

一緒に活動
しませんか？

大宮支店女性部

健康教室

毎月1回「健康教室」を開催しています。天気の良い日は外へ出てウォーキングを楽しみ、雨の日は脳トレや折り紙、輪投げなどをして脳の活性化につなげています。今年の5月には丹海バスに乗って丹後町へ行き、レトロな町並みを歩き楽しみました。

概要

活動日時	毎月第2金曜日
活動場所	大宮支店会議室、屋外
代表者	吉村 智子
活動内容	ウォーキング、脳トレ、スポーツ体験
メンバー数	12人

昨年度の活動履歴

4月8日	竹野川沿いを歩く
9月13日	五十河の里ウォーキング
11月11日	ニュースポーツ体験
2月10日	輪投げと折り紙





お米の栽培ごよみ

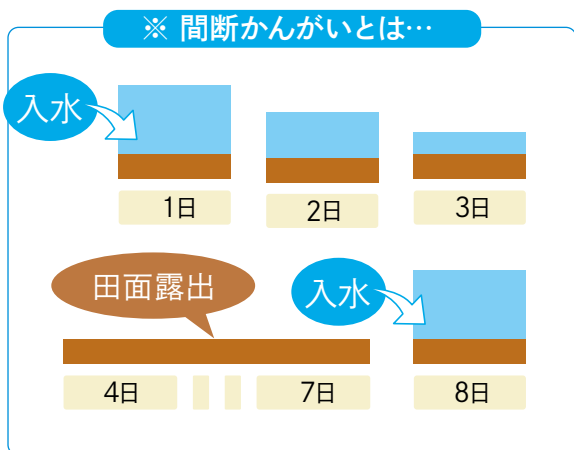


水管理について

中干し以降

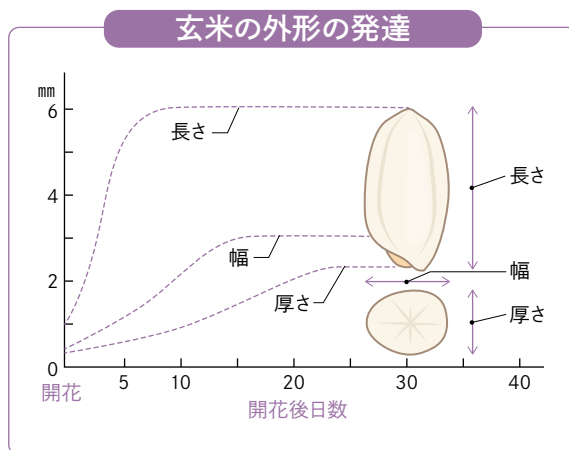
中干しを行ったあとは、間断かんがいをを行います。3湛4落（3日湛水して、4日落水する）といった感じに、水がなくなってもすぐに水を入れずに、数日待ってから次の水を入れるような管理を行ってください。

また穂肥を施用する場合、水があるほど肥料の効きムラがなくなりますので、できるだけ湛水にして施用をしてください。



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、粒の薄い米になってしまいますので、最後までこまめな水管理を行いましょう。



出穂時期からそれ以降

出穂1週間前頃（穂ばらみ期）から穂揃い期にかけては、水を多く必要とします。多量の水を吸い上げて消費しますので、十分な水が供給できるように管理をしてください。

出穂後、登熟期に入ると間断かんがいで管理し、登熟歩合を高めます。夜間気温が高いと、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。夜間気温が高い場合、可能であれば夜間に水を入れたり、かけ流しを行ったり、温度を下げる工夫をしてください。

仕上げ防除剤について

仕上げ防除の薬剤は、農薬の飛散を考慮して、「粒剤」や「豆つぶ剤」の使用をお薦めしています。「粒剤」や「豆つぶ剤」は有効成分を作物に吸収させることで効果を発揮するため、散布時期が特に重要になります。「粒剤」や「豆つぶ剤」は出穂期から穂揃い期に散布を行ってください。

栽培管理記録の記帳について

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までに提出できるように、栽培管理記録を記帳しておいてください。

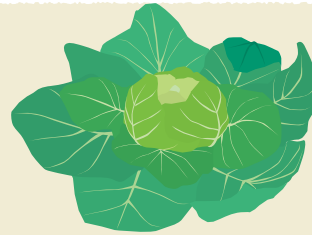


菜園生活



「キャベツ」の栽培について

キャベツは冷涼な気候を好む野菜ですが、栽培時期に合った品種を選べば、春夏秋冬一年中栽培が可能です。サラダやスープなどいろいろな料理に利用できるだけでなく、抗潰瘍効果があるビタミンUをはじめ豊富なビタミン類や、カルシウムなどのミネラルをたくさん含んでいる栄養豊富な野菜です。



野田川支店生産課
西原 尚子

1. 育苗

《播種》

準備物 1aあたり

- ・種子(発芽率80%以上)…480粒
- ・育苗培土…約8ℓ
- ・セルトレイ(128穴)…3枚
- ・水稲育苗箱…3枚

- ・育苗箱に128穴のトレイを置き、水分調整した培土を均等に詰める。
- ・深さ5mm程度の播種穴を開け、1穴に1粒播種する。
- ・覆土後、均一にかん水する。

《温度》

・発芽適温 15~25℃ ・生育適温 15~20℃

《水分管理》

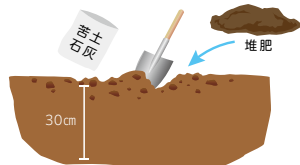
午前中にかん水し、夕方には地表面が乾燥する程度に量を調節する。水をやりすぎると、胚軸が伸びすぎるので注意が必要。

《鉢上げ》

・本葉2~3枚で、直径9cmのポットに鉢上げする。本葉5~6枚で定植する。

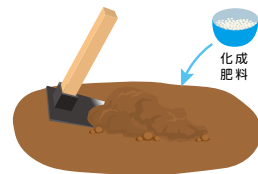
2. ほ場準備

定植2週間前までに、堆肥、苦土石灰をほ場全面に散布し、耕うんし、1週間前には基肥の化成肥料を畝部分に散布し、耕うんする。



1aあたり

- 堆肥…200kg
- 苦土石灰…12kg
- 化成肥料…12kg



3. 定植

- ・本葉5~6枚で定植する。
- ・条間50cm、株間40cm間隔に植え付ける。
- ・根鉢の表面と畝の土が同じ高さになるように植え、たっぷり水をやる。

4. 定植後の管理作業

《追肥、中耕》

定植2週間後、畝の条間に追肥を施肥し軽く中耕する。さらに2週間後、条間の外葉が重なり合わないうちに条間に追肥を施肥し軽く中耕する。

《かん水》

結球がソフトボール大になるまでは、ほ場の乾き具合に応じて適時かん水する。

- (適期1) 定植後の活着まで
- (適期2) 追肥後
- (適期3) 外葉形成期

特に注意が必要な時期

《防除》

・防除は耕種的防除で行い、寒冷紗、防虫ネットを使用する。

《コンパニオンプランツによる防除方法の一例》

(アオムシ、コナガにはレタスが効く)

どちらも同じように結球するが、キャベツはアブラナ科、レタスはキク科の植物で、アオムシやコナガはアブラナ科の野菜にはつくが、キク科の野菜にはつかないため、2種類を一緒に植えておくとキャベツの害虫被害が少なくなる。

5. 収穫

球が大きくなったら、手で押さえてみて、かたく締まっていたら収穫をする。時期が遅れると裂球が増えるので注意!

みんなの収穫レポート



どこの家庭菜園にもあるような作りやすい野菜を栽培しています。ネットを張ったり金網で囲ったりと獣害と闘いながら収穫できた時、「やったあ」と家族全員で大喜びです。たくさん収穫できた時は年中食べられるように塩漬けて保存しています。

南丹市 河谷 勝治

お便り募集

当コーナーを参考にして育てた野菜の写真を募集します。採用された方には粗品をプレゼント。住所、氏名、電話番号、収穫した感想をご記入の上、電子メールでお送りください。

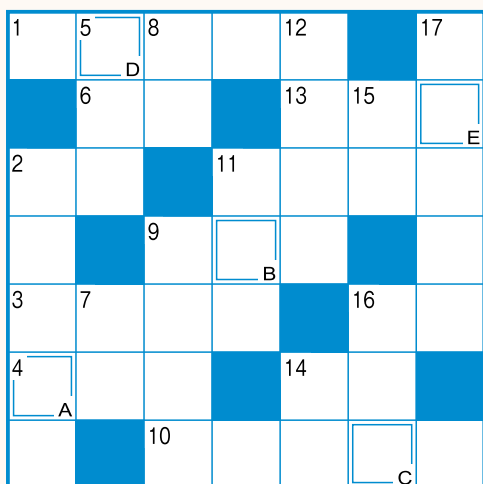
[メールアドレス] kurasi-5@kyoto-jp.jp



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？



解答欄

A B C D E

●先月の答え

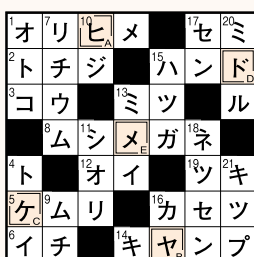
「ヒヤケドメ」
(日焼け止め)

●応募総数

97通
(正解95通)

●当選者

内藤 広義さん(園部) 上山千佳子さん(岩滝)
片山 博美さん(和知) 北村 和美さん(峰山)
吉田 祥一さん(亀岡中央) 糸井 広美さん(大宮)
森 美津希さん(亀岡西部) 森岡 緑さん(久美浜)
栗山 栄子さん(亀岡川東) 内藤 博子さん(宮津府中)



タテのカギ

- 2 パラシュートともいいます
- 5 法やルールなどに背くこと
- 7 イタリアの1つ前の通貨単位
- 8 「あかつき」や「白鳳」などの品種があります
- 9 日暮れ頃にザーッと降ります
- 11 読売ジャイアンツの本拠地は東京——です
- 12 植物に水やりをするときに使う道具
- 14 陰(いん)の反対語
- 15 毎度、バカバカしいお笑いを——
- 16 紙幣や貨幣を入れます
- 17 カレンダーに「FRI」と書かれていることも

ヨコのカギ

- 1 京都の五山送り火で、最もよく知られた形の送り火
- 2 エビネもカトレアもこの花の仲間
- 3 肥料の3要素の1つ。元素記号はK
- 4 どのドレッシングで食べようかな
- 6 骨切りをする細長い魚
- 9 イタリアの現在の通貨単位
- 10 山の頂上と麓の間
- 11 一緒に暮らしています
- 13 突破して決勝に進みます
- 14 夕空に輝く——の明星
- 16 歌謡曲で一番盛り上がる部分のこと

郵便はがきに答え・住所・氏名・年齢・電話番号、「ばあとなあ〜」やJA京都に対するご意見などを書いて7月24日(月)までに〒621-0806 亀岡市余部町天神又2番地 JA京都本店・総務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、「ばあとなあ〜」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、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

●以前は他県のはちみつを使用していましたが、今は地元の中さんのはちみつを使っています。マイルドでとてもおいしいです。新しく養蜂改良されたり、農家の方々とみつばちを使用し農作物を作られていること、感心して読みました。これからも頑張っていはいはちみつ、農作物を作ってください。
(宮津・古澤綾美さん)

●四季のおばんざいのコーナーが旬の野菜レシピで役立ちます。家庭菜園ですが、いきいき菜園生活コーナーは栽培している野菜の記事をスクラップして参考にしています。
(網野・吉岡美香さん)

●何年ぶりにオクラの苗を植えました。今月(6月号)のばあとなあ〜に「オクラ」の栽培がのっていたのでラッキーです。参考にしながら作りたいと思います。
(福知山・足立千代美さん)



(福知山東部・田中裕美さん)



(峰山・坂田涼さん)



(瑞穂・末廣裕子さん)



(加悦・小田靖子さん)



(岩滝・水上省悟さん)

「体にやさしい」
四季の
おばんざい

旬の野菜が
いつも食卓にある
生活を



トマトとイカのエスニックマリネ

材料 (2皿分)

- | | |
|----------------------------|----------------|
| トマト(中) …… 1個(約150g) | 塩 …… 2つまみ |
| タマネギ(中) …… 1/4個(約40g) | ごま油 …… 大さじ1 |
| イカ …… 1/2杯
(ゆでた状態で約80g) | しょうゆ …… 小さじ1/2 |
| | パクチー …… 適量 |

作り方

- ① トマトはヘタを取り除き、皮付きのまま5mm角に切る。皮が硬い場合は、切る前に湯むきしてもよい。
- ② タマネギを薄切りにして塩をまぶしてしばらくおく(辛い場合は水にさらす)。水分が出てきたら軽く絞る。
- ③ イカはワタを取り除き、輪切りにして沸騰した湯でさっとゆで、取り出して水気を切る。
- ④ ①とごま油としょうゆを混ぜ合わせる。
- ⑤ 皿に②を敷き、③を乗せ、④をかけ、パクチーを乗せる。



ポイント

トマトと調味料を交ぜたら早めに使い切ります。

トマトに含まれるグルタミン酸の旨味と爽やかな酸味を生かしたマリネ液です。トマトと調味料を交ぜて時間を置くと水っぽくなるので、早めに食べきりましょう。



teacher 吉村雅子さん

料理家・管理栄養士
京都生まれ京都市育ち。野菜を中心としたレシピや食生活の提案など、WEBや雑誌の広告媒体で活躍中。

京の産品ファイル

トマト

トマトが日本に伝わったのは江戸時代ですが、食用として本格的に普及したのは昭和に入ってから。ビタミンCやβ-カロテンが豊富で緑黄色野菜に分類されます。種のまわりには旨味成分も豊富です。毎日の食事にぜひ取り入れてください。

出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

保存方法

- ヘタ側を下にしてキッチンペーパーで包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。
保存期間は7〜10日
- ざく切りにしたものを冷凍用保存袋に入れて空気を抜き、冷凍庫へ。
保存期間は2週間
- 丸ごと冷凍用保存袋に入れて冷凍庫へ。
保存期間は2か月

色が均一で皮に張りがある

下部の放射状の線がはっきりしている

