

地域の農業や暮らしを支える

# ぱあとなあ〜

8

2024

<https://jakyoto.com>  検索

Vol. 267



[ 特 集 1 ]

京のブランド産品  
賀茂なすを徹底解説！

[ 特 集 2 ]

作ってみよう！ ベジパフェ

JA京都のイベントや  
情報をお届けします

**LINE**



たわわ朝霧から最新  
情報をお届けします



公式ホームページは  
こちらから

**JA 京都**





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

与謝郡与謝野町在住  
安藤 謹示さん

## 私の活動の道しるべ

### パートナーについて

安藤さんは活力あふれる人。織物会社を経営する傍ら、私たちの住む男山地区のお祭りや、環境保全活動に積極的に関わってこられました。

私が農業委員になってからは、農地保全や後継者問題の相談に乗っていただき、地域農業の振興のために精力的な活動ができるようになりました。枝豆を仲間と一緒に栽培し、地域の人にも食べていただく機会を作ってくれたのも安藤さんでした。わたしの進むべき道を照らしてくれるような存在です。

これからは特定の個人だけに頼るのではなく、地域の農業を維持継続できる仕組みをつくり、次世代の農業の育成、支援できる体制を一緒に作っていきたいと思っています。



### 今月の表紙

与謝郡与謝野町在住  
おほはら てい いち  
大原 貞一さん

#### Profile

●主な栽培品目と面積  
枝豆 約15 a



**大原** 今月もいい曲ばかり集めたCD作ったんで聞いてください。

**安藤** ありがとう！

**大原** どんな年代の人でも楽しく聞けるバラード特集になっています。

**安藤** いいね～。貞ちゃん、どうやって曲選nderの？

**大原** みんなが好きそうな歌を選んでますね。ホントは70年代中心のロックばかり入れたいんですけど。

**安藤** じゃあ、今年の夏祭りで70年代ロックを流そうよ～！





# こんにちは! 梅原です

## JAネットローンのご案内

JA京都 常務理事 梅原 真里子

非常に暑さの厳しい日が続きますが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。  
日頃は、当JAの各事業にご理解・ご協力賜り厚くお礼申し上げます。  
今回は、パソコン・スマホで自宅や休憩時間などにご利用いただける、JAネットローンをご紹介します。



JAネットローンは、皆様の多様なニーズにこたえられるよう  
各種ローンを豊富に取り揃えております。

①住宅ローン	新築・増改築、マンションの購入に。他金融機関の住宅ローンの借換にも使えます。
②マイカーローン	自家用車の購入、車検・修理費に。
③教育ローン	入学金や授業料など幅広い教育資金に。
④リフォームローン	住宅の増改築・改装に。
⑤多目的ローン	お使い道が決まっていれば様々な用途に。(※資金用途を証明する書類が必要です。)
⑥フリーローン	お使い道が自由で、資金用途を証明する書類も原則不要。
⑦カードローン	借入枠の範囲で繰り返し使えます。

上記の商品については、パソコン・スマホで24時間365日、いつでも事前審査ができます。  
「車を買いたい」、「子供の教育費が必要」、「旅行やレジャーを楽しみたい」などお考えの方は、身近で安心・便利なJAバンクのローンをご検討ください。

※審査の結果によってはご希望に添えない場合もあります。  
インターネットでの手続きは、本申込み、ローン契約までを行うものではありません。  
本申込み、ご契約はご本人がご来店いただく必要があります。詳しくは上記URLもしくは二次元コードからご確認ください。

おいしい見分け方

- ・皮はツヤとハリがあるもの
- ・トゲが痛いくらい尖っている

直径：10～15cm  
出荷期間：4月下旬～12月  
最盛期：7月～9月上旬

ガクの下が  
真っ白なのが特徴



保存方法

低温や乾燥に弱いので、  
袋などに入れて常温で保存する

京のブランド産品

# 賀茂なすを

## 徹底解説！

京の伝統野菜の中でも人気の高い「賀茂なす」。生産者のこだわりやおいしい食べ方を紹介し、賀茂なすのさらなる魅力に迫ります。

賀茂なすとは

京都府を代表する伝統野菜で、平成元年（1989年）に京のブランド産品に認定されました。丸い形が特徴の賀茂なすは、緻密な肉質と濃厚な味わいから「ナスの女王」とも呼ばれています。起源については明らかではありませんが、1684年刊行の『雍州府志』によると、はじめは京都市左京区周辺で、その後、北区、西賀茂およびその周辺で栽培されるようになったとあります。JA京都管内のブランド産地として、亀岡市と京丹後市が指定されています。

ほんまもの賀茂なすの証

### 「京マーク」

京野菜や他の農林水産物の中で、優れた品質が保証され、安心・安全と環境に配慮した生産方法に取り組んでいるものを「京のブランド産品」として31品目認定し、ブランドマークを貼って流通させています。それがこの「京のブランド産品」マーク（京マーク）です。

出典：（公社）京のふるさと産品協会HP



## 亀岡



JA  
京都

### 府内最大産地のさらなる飛躍を目指して

JA京都 亀岡中部支店 生産課  
嶋田 圭佑 営農相談員

亀岡は賀茂なすの府内最大の産地。14人の部会員が6月下旬から10月下旬までの期間、個選共販出荷しています。出荷者全員で行う2週間に一度の目合わせ会では、品質の均質化に努めています。

亀岡は露地栽培なので、天候や病害虫によるリスク対策は必須です。ブロックローテーションはもちろんのこと、普及センターの協力を得ながら、ほ場巡回を実施。病害虫の発生をいち早く見つけて被害拡大を防ぎます。

また、風除けになるソルゴーや益虫を呼ぶフレンチマリーゴールドを導入し、環境に配慮した栽培にも取り組んでいただいています。



生産者

### 一大産地として高品質な産品作りを

京野菜部会 亀岡支部 賀茂なす部会 部会長  
河本 隆一さん（亀岡市）  
栽培面積：6a

亀岡での栽培は、1990年頃に上賀茂からわけてもらった「原々種」から始まります。

賀茂なすは根張りが大事。根の生長に合わせて施肥の回数や種類を変え、1株あたりの収穫が100個以上できる強い根を持つ木に育てます。

大きさを  
選別する  
特注の輪っか



毎日のかん水やせん定、7～10日ごとの追肥、液肥の適宜施用など、手間がかかりますが、美しい実をつけて成果を見せてくれるのでやりがいを持って世話ができます。

今は、需要はあるのに生産が追いつかない状況。日々の出荷作業に加え、後継者の育成にも努めたいと思います。

トマトの代わりにピザソースを塗ってもおいしい!



賀茂なすとトマトの  
チーズ焼き

2人分

材料

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 賀茂なす…………… 1個    | 塩…………… 適量    |
| ミニトマト…………… 2個   | こしょう…………… 適量 |
| ピーマン…………… 1個    | バジルのほか、      |
| オリーブオイル…大さじ2    | 好きなハーブやスパイス  |
| ピザ用チーズ…………… 30g |              |

作り方

- 1 ミニトマトは1/4にカットし、ピーマンは種をとり輪切りにする。
- 2 賀茂なすは1.5cm幅の輪切りにして格子状の切り込みを入れ、1/4に切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルをひき、2を焼き目がつくまで焼き、塩・こしょうをふる。
- 4 3を耐熱皿にとり、トマト、ピーマン、ピザ用チーズのをせ、200℃のオーブンで約10分焼く。
- 5 お好みでバジルの葉を添えたり、乾燥ハーブやヤトパスコなどをかける。

簡単・おいしい

田楽だけ  
じゃない!

賀茂なすレシピ

油との相性がバツグンで、型崩れしにくい特徴を生かした食べ方をご紹介します。

シヨウガやダイコンおろしをトッピングしても!



ぶっ  
かけ賀茂なす

2人分

材料

- |              |              |
|--------------|--------------|
| 賀茂なす…………… 1個 | 刻みネギ…………… 適量 |
| めんつゆ…………… 適量 | サラダ油…………… 適量 |
| かつお節…………… 適量 |              |

作り方

- 1 賀茂なすは2~3cm幅の輪切りにし、格子状の切り込みを入れる。
- 2 フライパンにサラダ油をひき、1を入れて中火で焼く。蓋をして中まで火を通す。
- 3 皿に盛った2にめんつゆをかけ、かつお節と刻みネギのをせる。

京丹後



JA  
京都

外食需要が回復傾向

JA京都 営農部企画営農課 丹後駐在所  
岡本 昌代 主任

丹後では7人の部会員が41.6aの面積でハウスによる半促成栽培を行っています。例年、4月末から12月まで出荷します。

5月20日に丹後駐在所にて目合わせ会やほ場巡回を実施し、生産者相互の技術研鑽を図ります。

高級料亭などの利用が多い賀茂なすは、外食や観光の需要回復により、昨年はよい単価で販売できました。今年も「秀品率の向上・収量の向上」や「計画的、安定した生産と出荷」など五つの事業計画を元に農家所得の向上に努めてまいります。



生産者

ブランド産地の  
矜持を持って

京野菜部会 丹後賀茂なす部会 部会長  
山崎 伸生 さん(京丹後市)  
栽培面積：6.5a(ハウス2棟)

部会発足の翌年2008年に栽培を始めました。賀茂なすはとてもデリケートな野菜。4本仕立てにしてこまめなせん定を行い、日あたりがよく、枝や葉が実に緩衝しないようします。素手で触ると指紋が付くくらいツヤがあって形のよいものを作るには、2週間先の状態を想像して世話をすること。大きなストレスを与えないように気を付けています。

賀茂なすは手間を惜しまなければ、その分きれいに実ってくれます。秀品には生産者名入りのブランドシールを貼るので、京のブランド産品を栽培する責任を感じながら作業しています。

# ベジパフェ

作ってみよう!

Let's make a veggie parfait!

旬の野菜と果物をパフェにしてみませんか？いつもと違う食べ方にするだけで、新しい発見があるかもしれません。

## 秋のベジパフェ

食感が楽しい♪



### 【材料/2個分】

柿	6切れ 1個
サツマイモ	60g(ペースト状にしたもの)
カボチャ	60g(ペースト状にしたもの)
梨	薄切り4枚
ブドウ2種	6粒ずつ
クリームチーズ	100g
きび砂糖	大さじ1
レーズン	20粒
チャービル	適量

### 【作り方】

- ①柿は皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ②サツマイモ、カボチャはそれぞれ蒸して皮を取り、身をスプーンですくってフォークの背で潰しペースト状にして30gずつラップに包んで丸める。
- ③クリームチーズを室温に戻し、きび砂糖とレーズンを混ぜる。
- ④梨はくし形の薄切りにする。
- ⑥器に①を入れ、③を絞出し袋に入れて①の上に絞り、その上に②④をのせて、さらにブドウ2種をのせ、チャービルを飾る。

## 夏のベジパフェ

はちみつレモンが爽やかな



### 【材料/2個分】

● トマトシャーベット→①	
● はちみつレモン漬け→②	
● ショウガ寒天(うち160g使用)→③	
スイカ	6カット(130g)
ミント	適量

### 【作り方】

- ①【トマトシャーベット】  
トマト(小2個)を一口大の大きさに切り、きび砂糖(30g)をかけてしばらく置き、冷凍庫へ入れる。
- ②【はちみつレモン漬け】  
A. レモン(1/2個)を薄切りのイチヨウ切りにし、はちみつ(100g)をかけて冷蔵庫に入れる。  
B. ズッキーニは約3mmの輪切りを4枚作り、ナスは乱切りにし、沸騰した湯にズッキーニを20秒くぐらせる。ナス(中1本)は竹串がすっと通る程度にゆでて、冷水にとって冷ます。  
C. BをAにしばらく漬ける。
- ③【ショウガ寒天】  
小鍋に水(200cc)と粉寒天(2g)を入れて強火にかけ、沸騰したら火を弱めて、きび砂糖(大さじ3)とすりおろしたショウガ(8g)を加えよく混ぜる。冷蔵庫で冷やして、フォークなどで崩す。
- ④スイカは食べやすい大きさに切る。
- ⑤器にスイカ→ショウガ寒天→②のナス→ショウガ寒天の順に盛り付け、ズッキーニとレモンを重ねてグラスに沿わせて上に刺し、空いてるスペースにトマトシャーベットを乗せて、ミントの葉を飾る。

野菜が苦手なお子さまも、料理を作ること  
で食への関心が高まります。ぜひ、一緒に  
作ってみてください。  
夏のベジパフェで残ったはちみつレモンは  
ドリンクなどにお使いいただけます。  
秋のベジパフェのレーズンは洋酒につけて  
おくと大人向けのあじわいが楽しめます。  
いろいろアレンジしてみてください。



【レシピと料理】吉村雅子さん

京都市生まれの料理研究家、管理栄養士、フードコーディネーター。料理や演出など、あらゆる角度から食を追求する。

福知山支部胡瓜部会の皆さん



部会長 芦田知恵彦さん



目合わせ会のようす



福知山の特産品である胡瓜を現在9人の部会員で生産しています。出荷の際には、集荷場ごとに検査員が品質チェックを行い、福知山胡瓜の出荷を行っています。それに併せて栽培研修会、目合わせ会、市場視察など、品質向上を目指し適宜開催しています。

# JA京都野菜部会福知山支部胡瓜部会

生産部会の近況をお知らせ

# 部会紹介

Bukai Shokai #03

## DATA

結成年:2002年 部会員数:9人  
生産品目:胡瓜 昨年度の売上高:700万円  
[昨年の活動]  
4月:総会 7月:目合わせ会・市場視察

## 組合員資格確認のお願い

いつも当組合の各事業をご利用いただきましてありがとうございます。組合員の皆様にご組合員資格の変更がないかご確認をお願いしております。変更がなければ、何等ご対応の必要はございません。

なお、現住所・氏名・電話番号等に変更がありましたら、当組合支店窓口へお申し出いただきますようお願いいたします。

当組合におきましては、2018年10月の定款変更に伴い、正・准の組合員呼称を「組合員」に統一し、「農業者」および「地域の農業を振興する方を農業者」として第1号組合員としております。

例えば、右の項目に該当する方は、一定の基準により第1号組合員に加入していただいております。

- 農業の経営を行っている
- 農業に従事している
- 農地を所有または借りている
- 農業に関連する業務を行っている法人・団体に勤務・所属している
- 農業に関連する作業を行っている
- 農畜産物をJA・直売所へ出荷・販売または個人に直販している
- 花きの生産・販売を行っている、(一社)京都府内産農畜産物販売促進協議会に加入いただく等により農畜産物の販売促進に協力している
- 家庭菜園・市民農園・貸し農園等で農産物の栽培を行っている
- 農業塾・農業体験教室等に参加し農産物の栽培を行っている

イベントや教室、農作業の話題など、JA 京都管内の出来事をレポートします。

その他の  
新着情報はこちら



# とぴっくす!

## 第23回通常総代会 全5議案を承認

第23回通常総代会を6月28日に本店で開催し、2023年度の事業・決算報告や、2024年度の事業計画など5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、全総代492人のうち34人が実出席（書面議決で456人出席）。

2023年度決算では、当期剰余金約11億722万円を計上し、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18・44%（対前年0・69%増）となりました。

また、JA京都ビジョンの3か年計画を締めくくる年となります。経済活動が回復基調にある中、生産資材の高止まりや生産者の減少、不安定な社会情勢や気候の変化などへ柔軟に対応し、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。



全議案を承認

### 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】

2024年8月19日（月）

※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。

## 眞継公哉さんの黄綬褒章 受章を祝う

2024年春の褒章で黄綬褒章を受章した亀岡市の眞継公哉さんを祝うつどいが7月14日、京都市のリー

ガロイヤルホテル京都で開かれました。JA京都の大槻松平代表



眞継夫妻

理事理事長をはじめ、JA全農京都府本部宅間敏廣府本部長、JA京都長澤忠夫理事、JA京都山脇英富前理事、JA京都亀岡直売部会並河幹夫特別顧問、大井町並河区三宅吉樹区長の6人が発起人となり、JAや行政、友人、関係者ら160人が出席。農林水産省近畿農政局の相本浩志局長をはじめJAグループ京都の中川泰宏会長らが眞継さんの農業に対する長年の貢献をたたえ、受章を祝いました。

眞継さんは平成13年に眞継農園を継承し、独自の栽培技術を研鑽しながら今日まで多品目の周年栽培を行っています。また、研修指導農家として今までに10人を受け入れ担い手育成にも貢献されてきました。

現在は、JA京都理事やJA京都亀岡直売部会部長などを務められており、若手就農者への指導を積極的に行うなど、地域農業の指導者として幅広く活躍されています。

## たわわ朝霧来店者 500万人突破

農畜産物直売所たわわ朝霧は6月20日に15周年を迎え、7月20日には累計来店者数が500万人に到達し、記念のイベントを開催しました。

記念式典では、くす玉を割って到達を祝い、500万人目の来店者には京野菜の詰め合わせと琴引メロン、亀岡牛を贈呈しました。

たわわ朝霧には亀岡市から京丹後市までの広範囲より新鮮な野菜が集まり、また、亀岡牛も店内に並んでいます。

現在は夏野菜が豊富に並んでおり、トマト・ナス・スイカなどが店頭を賑わせています。

旬の野菜やイベントの情報は、インスタグラム、ライン、公式ホームページにて発信しています。



500万人来店を祝う



## ふれあいの日にイベント開催

7月20日のふれあいの日に各支店で開催したイベントを一部紹介します。



うどん作りを楽しむ児童

### 網野支店

手打ちうどん作り&  
スイカ割に25人が参加  
京丹後市網野社会参加交流  
ハウス・いっぶく亭で開催



ミニ縁日を親子で楽しむ

### 宮津支店

2024夏まつり&  
大相談会  
30人を超える親子が来店



スイカやアイスで涼を取りました

### 亀岡中央支店

感謝のナツノヒ  
夏野菜クイズで正解者に  
トマトをプレゼント

組合員  
限定

## くらしの 無料法律相談会

あなたのお悩み解決のお手伝いをします!

相続、遺言書作成、消費者問題、離婚など、あらゆる法律の相談にお答えします。

**日時** 福知山(対面):2024年 9月10日(火)  
南 部(対面):2024年 9月11日(水)  
北 部(対面):2024年 9月12日(木)  
電話相談:2024年10月10日(木)

※弁護士より電話がかかりますので、予約時間に確実に受けられるよう準備をお願いします。  
※電話相談に限り、無料で税務相談も受付できます。  
ただし、法律相談が税務相談のどちらか一方にしかお申し込みいただけません。

**会場** 福知山:JA京都福知山支店(福知山市宇篠尾小字長ヶ坪115-12) ☎0773-22-6205  
南 部:JA京都本店 (亀岡市余部町天神又2) ☎0771-22-5505  
北 部:JA京都峰山支店 (京丹後市峰山町新町2471) ☎0772-62-0231

**担当弁護士** 弁護士法人 小西総合 弁護士

**申込方法** 最寄りの支店までお越しいただき、申込書に必要事項を記入してください。また、お電話でもお申し込みいただけますので、支店までお電話いただき、「**無料法律相談の件で**」とお伝えください。なお、定員を超えた場合は、ご希望に沿えない場合がございますのでご了承ください。

**締切日** 福知山:2024年9月3日(火) 南 部:2024年9月4日(水)  
北 部:2024年9月5日(木) 電 話:2024年10月3日(木)





野田川  
支店

まつもと かいと  
**松本 海斗くん (4)**

我が家のムードメーカー☆ お調子者で危なっかしい所もあるけど、いつもみんなを笑顔にしてくれる癒しの存在♥ これからも自分らしく元気いっぱい大きくなってね!



和知  
支店

おおくま れいか  
**大熊 嶺依華ちゃん (6)**  
えるく  
**恵瑠玖くん (2)**

いつも明るく元気いっぱい、暴れん坊な二人。ケンカもほどほどに、元気に仲良く育ってね。

「えがお写真館」は、JAの子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の子ども共済



趣味のある人生を  
愉しむ人をご紹介します

## 人生の 匠



亀岡市東別院町  
**小林 清登 さん**  
〔75才〕

大事なものは歌に教わった  
今日も町に歌声は響く

「小林さん、一緒に歌いましょうよ」と歌教室の先生に声をかけられて以来、約20年間、演歌を中心にたくさんの曲を歌ってきました。

最近、練習している曲は千昌夫さんの「おふくろ」。歌っていると、明るく朗らかで、人の集まる場所が大好きだった母を思い出すそう。

歌教室に通い始めて同年代だけでなく、若い友人もできました。お腹から声を出すようになり、肺活量が増えて健康にもなりました。「歌はいいで、心も体も軽やかにしてくれるから」と話します。

京都のテレビ局主催の寄席や、NHKのど自慢の予選にも参加。特注の真っ赤なジャケットを着て堂々と歌い上げる姿は歌手の風格が漂います。

歌教室までの移動手段は自転車。青葉を揺らす夏の風を感じながら、好きな歌を口ずさんで亀岡の町を走っています。

1948年生まれ。会社員時代から歌教室に通い続け、歌える曲は数えきれないほど。「七夕太郎」の愛称で仲間から慕われている。

# 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。

南部  
ブロック

## 時短でできる晩御飯づくり

～日吉にて～

6/20



南部ブロックフレッシュミズが10人参加。瑞穂支店女性部中西眞知子部長を講師に、地元特産の黒豆・丹波栗を使った料理を作りました。「栗のシチューは初めて。優しい味でおいしかったので収穫時期にまた作りたい」と好評でした。

5支店  
合同

## 大正琴発表会

～南丹市日吉生涯学習センター-遊YOUひよにて～

7/17



京北・美山・日吉・園部・八木の5支店より60人が参加。流派の異なるグループによる演奏の違いも楽しみました。観覧者も馴染みのある曲にリラックスしていました。



美山

## 日帰り親睦旅行

～関西空港と月化粧ファクトリーにて～

7/3



部員17人が参加。関西空港の保安区域を見学し、月化粧ファクトリーでいろいろなお菓子を購入しました。

宮津

## 砂丘メロン狩りと久美浜温泉ゲルメの旅

～久美浜町にて～

7/18



31人が参加。暑いハウスの中大きなメロンを探して持ち帰り、久美浜温泉で昼食と温泉を楽しみました。道の駅くみはまSANKAIKANでお買い物もして1日を満喫しました。



弥栄

## 暑い季節にさっぱり酢料理

～弥栄町公民館にて～

6/19



大興産業株式会社笠原良太さんを講師に、油あげとみょうがのお寿司、鶏むね肉の梅しそマリネ、蒸しナスの黒酢和え、わかめたっぷりスープを調理しました。

大宮

## スポーツ体験

～大宮社会体育館にて～

7/12



21人が参加して、囲碁ボール・ペタンク・モルック・輪投げの4種目を4人1グループに分かれ、競技時間20分で順番に行いました。





## 稲刈り後のほ場管理

来年度のお米づくりに向けて秋起こしを行いましょう。稲刈り後の秋起こしは、土づくりのほかに雑草の発生を抑える効果も期待できます。

### ① 稲わらの利用

稲刈り後の稲わらを有機物として効果的に利用するには、気温の高いうちにすき込むようにします。すき込む際に腐熟促進資材や石灰窒素等を施用すると、稲わらの腐熟を促進することができます。

なお、稲わらの腐熟が不十分だと翌年の田植え後にガスが発生し、根張り不良や生育不良の原因となるため注意してください。

### ② 土づくり資材

稲はケイ酸を非常に多く必要とします。ケイ酸はすき込んだ稲わらやかんがい水からも供給されますが、不足分はケイ酸質資材を秋の土づくりのタイミングで補給しましょう。

### ③ 難防除雑草の防除

オモダカ、クログワイ等の雑草は、主に塊茎から発生します。この塊茎は水田内の浅いところから深いところまで存在し、かなり深いところからも発生することができるため、一発処理除草剤だけでは抑えきれず、長期間にわたる防除を必要とします。

この塊茎を秋起こしで地表に露出させ、冬の低温と乾燥にさらすことで減らすことが期待できます。

ただし、積雪等で冬期に乾燥しない地域では効果があまり期待できない場合もありますので注意してください。

### ④ 有害獣防止

有害獣防止の観点からは、稲刈り後に耕うんすることで、冬場にイノシシやシカのエサとなる緑草や刈株からのひこばえを減らせるので、時期は事情に合わせて考えましょう。





## 刈り取り・乾燥調製のポイント

### ● 刈り取り直前まで水管理を

良質米を生産するためには、登熟を促すよう刈り取り直前まで水管理を行います。根の活力を維持するため早期落水はせずに、土が湿る程度で十分ですので最後まで水管理を行ってください。コンバインでの作業性を優先して、極端に早く落水してしまうと、収量や品質低下を起こす原因になります。

### ● 刈り取り時期の判断

刈り取り時期が早すぎると青米や未熟粒が増え、遅いと胴割粒や茶米等による品質低下が起こります。一穂に緑色を帯びた籾が10～15%残っている頃が刈り取り適期です。籾の黄化は積算気温100℃で約10%進み、初秋の気温であれば3～4日で黄化する計算になります。なお、この判断はあぜ際の株ではなく、あぜから1m以上中の株で行います。

下表を参考に、ほ場の状況を考えて判断してください。

#### 主な品種の収穫時期の目安

品種	出穂後日数	1穂の緑色もみ数
コシヒカリ	35～38日	7～8粒
キヌヒカリ	36～39日	8～9粒
京の輝き	37～42日	9～10粒
ヒノヒカリ	40～45日	7～8粒
日本晴	40～45日	8～9粒

### ● 乾燥・調製時の注意点

#### 乾燥機等の掃除

前年使用後に十分掃除したつもりでも、もみやゴミが残っていたり、ネズミや虫が巣を作っていることがあり、出荷用の

玄米に混入し問題になることがあります。そのため乾燥機、もみ摺り機、ライスグレーダー、色彩選別機は使用する前に点検や掃除を必ず行ってください。

#### 乾燥

刈り取り後は、ムレ米にならないようすみやかに通風します。急激な乾燥は胴割粒が発生しやすく、食味にも影響します。玄米水分は14.5%を目標に乾燥を行ってください。倒伏していたものや病害虫の被害を受けていたものは仕分けして、全体の品質低下を防いでください。

#### 出荷調製

米検査でもみの混入により2等以下に格付けされるものが例年あります。もみやくず米が入らないように流量を抑えて調製してください。特に調製の最初と最後のものにはもみが混入しやすいので注意してください。

#### JAの施設利用について

JAではライスセンター・カントリーエレベーターの利用申込みを受け付けています。利用を希望される方は、支店窓口まで利用申込書の提出をお願いします。

施設の効率的な運営のために、ほ場に雑草がある場合は、刈り取り前までに抜き取り、適期刈り取りにご協力をお願いします。また、ムレ米防止のため、刈り取り後は速やかに施設に持ち込むようにお願いします。

#### 栽培管理記録報告書の提出について

JAでは信頼される京都米を販売するために栽培管理記録報告書の提出をお願いしています。お米を出荷される方、ライスセンター等の施設を利用される方は、栽培管理記録報告書を支店窓口へ提出してください。



# 菜園生活



## 「ハクサイ」の栽培について

ハクサイは和・洋・中を問わず多くの料理に利用できます。冬場の野菜として重宝されており、特に冬の鍋物には欠かせない野菜です。



野田川支店生産課  
西原 尚子

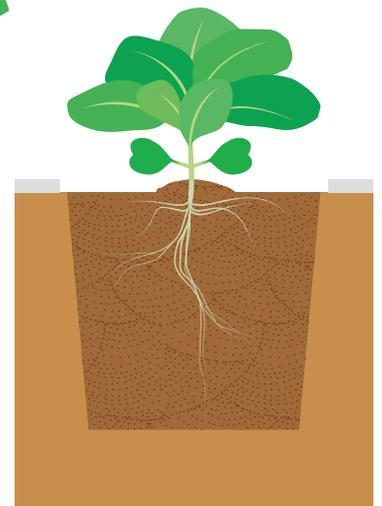
### 1. 苗作り

播種時期が早いと病害虫の発生が多くなり、播種時期が遅すぎると結球しない場合があるため、地域や品種にもよりますが、8月下旬から9月上旬を目安に播種してください。3号ポット(直径9cm)にタネまき培養土を入れ、3~4粒ずつタネをまきます。覆土は薄めにします。本葉が出始めたら2株に間引き、本葉2~3枚で1株に。



### 3. 定植

本葉4~5枚になったら定植します。定植が遅れるとその後の生育も悪くなるので、遅れないようにしてください。株間は早生種は40cm、中晩生は50cm間隔で植え付けます。根鉢を崩さないよう浅植えにし、植え終わったらたっぷりと水やりをします。



### 2. 植付準備

植え付け2週間前に1㎡当たり堆肥を3kg・苦土石灰を120g・化成肥料を120~150gまき、よく耕うんします。

### 4. 追肥

ハクサイは結球が始まるまでに外葉を大きく育て、結球期に肥料不足にならないようにするため、2回の追肥を行います。1回目・定植後の2~3週間後に条間に肥料溝をつけ、化成肥料1㎡当たり70~80gを施します。2回目・結球し始める頃、畝の肩部に化成肥料を1回目と同量施し、畝の表面を軽く中耕して除草します。また、晴天が続き土壌が乾燥している場合は、肥料も吸収しにくくなるため適宜かん水をしてください。

### 病害虫防除

ハクサイは、病害虫の被害が多く病害虫防除が不可欠な野菜です。特に害虫は、結球葉内部に入ってしまうと防除できなくなるため、殺虫剤の散布を定期的に行う必要があります。家庭菜園の場合、定植後に防虫ネットで被覆することにより、なるべく農薬を使わないで害虫防除する方法もあります。

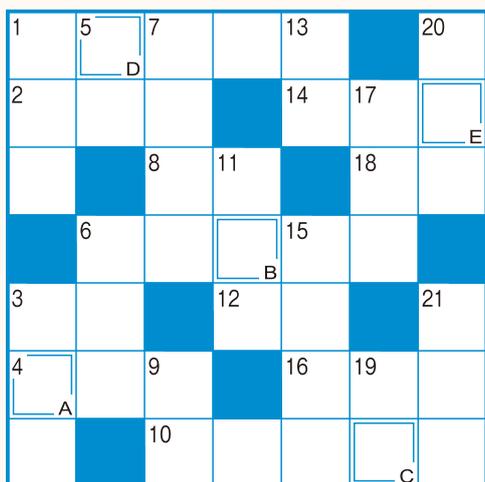
### 5. 収穫

頭の部分を押さえてみて、固く締まっているようなら収穫適期。球を少し斜めに押し倒し、外葉との間に包丁を入れて切りとります。畑においておく場合は、寒さが厳しくなる前に、球を外葉で包んでひもで縛っておきます。

# 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

「サルスベリ」



### ●応募総数

144通  
(正解141通)

### ●当選者

中井千津子さん(園部) 富田 淳子さん(峰山)  
上村和佳奈さん(日吉) 菅野 大貴さん(大宮)  
野口 敏子さん(丹波) 川戸 慎也さん(網野)  
片山 勝利さん(和知) 松田ふみえさん(弥栄)  
石野 敬子さん(亀岡大井) 野村 初彦さん(宮津)

### タテのカギ

- 1 わらなどで編んで米や炭を詰めます
- 3 「」や() のこと
- 5 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- 6 アキアカネ、オニヤンマといえ
- 7 からすみはボラなどの——を加工したものです
- 9 食パンのふちの部分
- 11 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
- 13 派手なところがありません
- 15 明日の授業に備えて——をした
- 17 房で売られる果物
- 19 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
- 20 天竺牡丹(てんじくぼたん)とも呼ばれるキク科の花
- 21 一時的に寝ること

### ヨコのカギ

- 1 9月2日は——の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
- 2 ドミノとかドファラとか
- 3 握りずしを数えるときに使う言葉
- 4 ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
- 6 前身は江戸です
- 8 敬老の日に——へ日本酒を贈った
- 10 素晴らしい考えのこと
- 12 南の島に似合う植物
- 14 ——手振りを交えて説明した
- 16 急須のお茶を注ぎます
- 18 ノブを持ってあげます

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9月9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〜」10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

●私は農業をしていませんが、農家さんのお仕事や部会の活動を拝見させていただくのは楽しいです。  
(宮津府中・藤原節夫さん)

●6月号の「えだだめ」栽培が参考になりました。昨年は失敗したので今年こそと思っています。  
(亀岡中央・田中福太郎さん)

●6月号の特集、カッターチーズを作り、カブレゼ風にして食べました。簡単にできて美味しかったです。  
(間人・蒲田トシ子さん)



(加悦・小田靖子さん)



(峰山・小川幸子さん)



(峰山・坂田愛美さん)



(瑞穂・末廣裕子さん)



(福知山東部・田中裕美さん)



(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



過去に掲載した  
レシピはこちらから



### モロッコインゲンのスパイシー春巻き

#### 材料 (2本分)

モロッコインゲン	……2本	塩	……適量
春巻きの皮	……4枚	粗挽きコショウ	……適量
チーズ	……50g	サラダ油	……適量

#### 作り方

- ① モロッコインゲンを半分に切っておく。
- ② 春巻きの皮の手前にチーズ 25g を乗せ、その上に①を2個乗せ、塩少々とたっぷりの粗挽きコショウを振る。
- ③ 一巻きして両端を折り込み、最後まで巻く。
- ④ さらにもう1枚の皮の上に③を乗せて、同様に両端を折り込んで巻く。
- ⑤ ②～④の手順でもう一つ作る。
- ⑥ 170℃のサラダ油できつね色になるまで揚げる。
- ⑦ 斜め半分に切って皿に盛る。



#### ポイント

空気が入らないように巻き、最後は水でくっつける

ほかの夏野菜と比較してビタミンやミネラルが豊富なので、この季節にはぜひ取り入れてほしい食材。シャキシャキ食感を楽しみながらお召し上がりください。



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。

### JA京都6月末の事業概況

● 組合員数	…… 5万2,178人	● 販売品販売高	…… 5,999万円 ※米販売分
● 貯金残高	…… 4,607億7,189万円	● 販売品販売高	…… 5,169万円 ※農畜産物直売所たわわ朝霧分
● 貸出金残高	…… 348億1,234万円	● 購買品取扱高	…… 8億6,813万円 (うち畜産酪農センター取扱高 …… 3億8,994万円)
● 長期共済保有高	…… 1兆1,243億4,006万円		
● 販売品取扱高	…… 10億1,298万円 (うち畜産酪農センター取扱高 …… 7億2,261万円)		

〈次回の発行日〉 10月19日の第3土曜日です

