

地域の農業や暮らしを支える

暮らしのなかにJAを
JA 京都

ぱあとなあ〜

2

2025

<https://jakyoto.com> 検索

Vol. 270



[特 集]

野菜だけじゃない!
たわわ朝霧

[いきいき菜園生活]

「ナス」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



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



JAグループ京都は、京都マラソン2025を応援しています。



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
山崎 康則さん

父は私のスーパーヒーロー

パートナーについて

「なんでもできるし、優しいお父さんだね」と言われます。父は京都府指導農業士として活動したり、地元の小学生に田植えや稲刈りの体験を十数年開いたりと地域に貢献。当時、同級生と一緒にドロドロの田んぼの中に足を入れたことをよく覚えています。

私は幼い頃から農業に関心があり、草刈りをする父の背中を見て「かっこいいなあ」と憧れ、まね事をするような子どもでもでした。農業高校卒業後はすぐに父の手伝いを始め、2024年の春から新たに自営農業を始めました。農業には10年以上携わっていますが、まだまだ分からないことがばっかり。私より倍の速度で草刈りをこなす父は、遠くにおいても大きな背中に見えます。



今月の表紙

与謝郡与謝野町在住
山崎 誠之さん

Profile

●主な栽培品目と面積

水稲 60～70a
枝豆 10a
ブロッコリー 7a
伏見とうがらし 1a
夏野菜など 3a



康則 また、あのごつい機械でコーヒーを入れて欲しいな。

誠之 エスプレッソの機械ね。けっこう奥が深いんだよ。

康則 この前、入れてくれたのもおいしかった。

誠之 焙煎して間もない

豆を選ぶようにしてるからね。煎り具合も大事かな。

康則 ああ、はやく飲みたいなあ。

誠之 分かったよ。それと、福知山のコーヒー店にも行こうよ。



特集

野菜だけじゃない!

たわわ朝霧

新鮮で安全・安心の野菜が管内から集まる「たわわ朝霧」。生鮮食品を求められるお客様が多いですが、最近はここにしかないお弁当やお惣菜を目当てに来店される方もおられます。どのような商品が販売されているのか皆さんはご存知でしょうか？ 当特集でいくつかの商品をご紹介します。



消費者と生産者をつなぐ 食の拠点

2009年にオープンした「たわわ朝霧」は、この15年間の事業実績が右肩上がりでも推移しています。これまで週末の対面販売やイベントの開催、年中無休の営業（年始を除く）、2017年からは丹後集荷便をスタートさせるなど、地域の食の拠点として運営してまいりました。

最近ではSNSでの情報発信、キッチンカーの誘致なども行い、買い物により楽しくなるような挑戦を続けています。



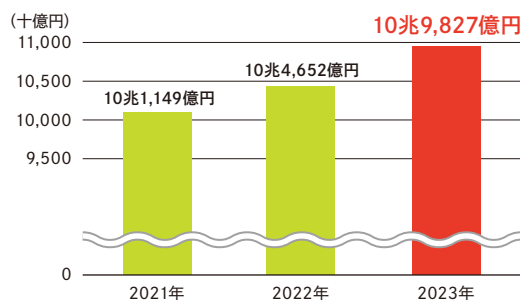
食のライフスタイルの変化

近年の食のライフスタイルの変化に伴い、当直売所でも商品の種類が多様になってきました。

2024年版惣菜白書（一般社団法人日本惣菜協会）によると、「2023年の惣菜市場は、対前年+4.9%の10兆9,827億円となりました。2020年に新型コロナウイルス拡大の影響を受けて10兆円を割り込みましたが、以降は順調に回復し11兆円台が目前となっています」とあります。

当直売所でもお弁当が正午を待たずに売り切れるなど、加工品（弁当・惣菜）の需要は高まりつつあります。

惣菜市場 推移 (2021年-2023年)



出典：日本惣菜協会発行2024年版惣菜白書

霧の加工品



ですが、最近は加工品の取り扱いも増えています。
 ようか。毎日の食事づくりの負担が軽減できて、食卓を豊かにしてくれます。
 ありますので、皆さんのお気に入りを探してみてください。
 れましたら、お店の方へご連絡いただけますと幸いです。



地元産米を使ったお弁当やお寿司、おにぎりも販売しています。家庭の味に近い手作りお弁当が人気で、棚に並べると同時に売れてしまう商品も。ファーストフードにはない奥深い味わいが幅広い年齢層に受け入れられています。



お弁当やちらし寿司、お惣菜、おはぎなどを作って販売しています。お客様から「あれが食べたい」「おかずだけ欲しいわ」というご要望からだんだん品数が増えてきました。私の料理はおばあちゃんや母が作っていた「家庭の味」を再現したものがほとんど。材料は地元産品や息子が作った野菜をなるべく使うようにしています。

以前は花苗を作る主人を手伝っていましたが、先輩女性が得意料理を直売所に出荷しているのを見て「私もできるかも」と始めました。自分の力で収入が得られるのは何にも代えがたい喜びであり、自信にもつながっています。

八田農園
八田好子さん

＼ 弁当・お寿司・おにぎりなど /

ごはんもの



＼ 漬物・お惣菜など /

一品料理



漬物や一品おかずも充実しています。漬物は冬の千枚漬けや夏の粕漬や浅漬けなど旬が感じられる商品。お惣菜は季節の食材を使った手作り一品料理が好まれています。出荷野菜が漬物や料理に使われていることもあります。

音峰漬物本舗
音峰直人さん

創業から約60年続く漬物専門店として「旬」と「地域性」を大事にした漬物を作っています。近年の健康志向の高まりにより見直されている漬物。特に発酵を伴う漬物は腸内環境を整える働きが注目されています。もともと保存食でもあり、原材料となる地元産の野菜もそのまま食べるよりも水分が抜いてあるので嵩が減り栄養価も高まっています。

漬物をもっと食べていただけるようにパブリカや万願寺とうがらしなど新しいものに挑戦していますので、たわわ朝霧へお越しの際は漬物コーナーもぜひチェックしてみてください。



ロールケーキやプリンなどの生菓子からクッキーやマドレーヌなどの焼菓子まで、生産者のこだわりが詰まった洋菓子をそろっています。手作りのやさしい味がするスイーツばかりです。

ロールケーキをはじめとしてシフォンケーキやパウンドケーキ、プリン、羊羹などを出荷しています。趣味で作っていた洋菓子をもっとたくさんの方に食べていただきたいと、たわわ朝霧さんオープンと同時期に加工所を建てて本格的に始めました。材料の計量や片付け、配送などは家族に協力してもらいながら毎日出荷しています。

店を構えず、市内外の食料品店や直売所などの一角で販売するスタイル。在庫は持たないようにしているので、売れ行きを教えてください。たわわ朝霧さんの売上メールはとても助かっています。これを見てどれくらい作るかを決めています。

クインディッチ・マリ
松山真理子さん

洋菓子



特集

たわわ朝霧

野菜だけじゃない！



営農部 農畜産物直売所 たわわ朝霧
井原弘揮 店長

いろいろ
あります！

たわわ朝霧

生鮮野菜の直売をメインにしている「たわわ朝霧」
生鮮食品の買い物と一緒に弁当やお惣菜、食後のデザートなどはいかがでしたか？
たわわ朝霧には地元の生産者が心を込めて作った商品がたくさん
また「わたしの商品も出してみたい！」という方がおら



本格的な和菓子のじょうゆ饅頭や練り切りから、大福、どら焼き、郷土菓子のでっち羊羹までの豊富な品そろえです。出荷者による対面販売「和菓子フェア」も季節ごとに実施。たくさんの和菓子から選んでいただけます。

亀岡市河原林に店舗兼加工施設を構える和菓子屋です。原材料と製法にはとことんこだわり、大福やきんつば、甘納豆、季節の和菓子などを作っています。原材料は地元産のなかでも一級品のもち米や小豆などを選んで使用し、粒餡やこし餡、餅などは一から作り上げます。2月には地元産の馬路大納言を使った「甘納豆」、3月にはフレッシュな「いちご大福」など、季節を意識した商品を展開。四季折々の甘味を楽しみにして来店されるリピーターさんも増えてきました。6月には「水無月」、お正月には「丸餅」「鏡餅」などの行事食も販売しています。

代表 齋藤政嗣さん
御菓子司 斉政丹波堂

和菓子



もち・もち加工品



家では作ることが少なくなった「もち」は人気の商品。丸餅やかき餅、京北名物の納豆もちなど、郷土色が反映された商品もあり、種類が豊富です。使用されたもち米の品種やつき方による違いも楽しめます。

有限会社山国さきかけセンター
代表取締役社長 田中章仁さん

京北名物の「納豆もち」を販売しています。京北の家庭でよく食べられているスタイルを模した「あみがさ」と納豆をつき混んで切り餅にした「納豆もち」の2種類を作っていますが、たわわ朝霧では切り餅タイプのみを販売しています。納豆もちに使用している納豆もうちの商品です。たわわ朝霧でお買い求めいただけます。お勤めの味付けは塩。大粒の大豆の風味と食感を一番感じていただける食べ方です。原材料のもち米や白大豆も京北の地で私たちが作り、故郷の伝統食と里山の風景を守ることに努めています。



その他たくさんの商品

みそやしょう油などの調味料や納豆やヨーグルトなどの発酵食品、パン、お茶、小物など、「こんなものまで？」と驚くほど様々な商品があります。



たわわ朝霧

イベント予定

2月・3月も各種イベントを開催予定です。
ぜひご来店ください。

2/15(土)・16(日)

いちごフェア

3/17(月)～23(日)

お彼岸ウィーク



こんにちは! 梅原です

JAバンク優遇ポイントサービスのご紹介

JA京都 常務理事 梅原 真里子

寒い日が続きますが、皆さまお元気にお過ごしでしょうか？ 日頃は、当JAの各事業にご理解・ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、今回は、JAバンク優遇ポイントサービスについてご案内いたします。優遇ポイントサービスとは、JAとのお取引をポイントに換算し、合計ポイントに応じて（※①下記の表）、各種手数料を0円にするサービスです。

例えば、**年金をJA京都の口座に指定いただくと、年金振込で100ポイントとなり、提携ATM（※②下記の表）での入出金が月2回まで無料**となります。その他、ポイントの対象となるお取引はまだありますので、ぜひこの機会にJAとのお取引内容をご確認いただき、お得な優遇ポイントサービスをご活用下さい。

本サービスについてご不明な点がございましたら、各支店窓口までご相談ください。これからも当JAは様々なお得なサービスを展開してまいりますので、今後ともご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

詳しくは支店窓口
もしくは、こちらの
二次元コードから!!



ポイント対象の取引は？

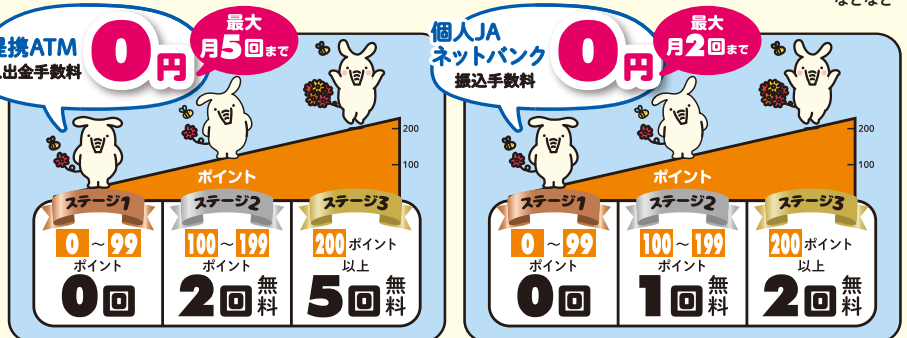
右記ポイントの合計により、お客さまのステージが決定します。
※一例です。

対象取引	取引内容 (ポイント条件)	ポイント
給与振込	一定期間内に給与振込として発信された振込を受け取られており、月間取引金額が5万円以上であること。	100
年金振込	一定期間内に公的年金(農林年金・農業者年金・国民年金等)として発信された振込を受け取られていること。	100
組合員資格	月末時点で当組合の組合員資格をお持ちであること。	100
販売代金	一定期間内に販売代金を受け取られており、月間取引金額が5万円以上であること。	100
JAカード利用	一定期間内にJAカードの利用代金または年会費が当組合の口座から自動支払されていること。	40
個人JAネットバンク	判定基準月に個人JAネットバンク(個人IB)をご契約いただいていること。	40

などなど

※① ステージ別の優遇内容と無料回数※は？

※ステージ適用期間内における無料の上限回数です。回数はお取引内容に応じて、適用期間ごとに更新されます。



※② 提携ATM 入出金手数料が無料!!

(消費税含む)

ご利用時間帯	ご利用ATM	JAバンク	ゆうちょ銀行	セブン銀行	ローソン銀行	イーネット
平日 8:45~18:00	いつでも無料!	0円	110円	110円	110円	110円
土曜日 9:00~14:00		0円	220円	110円	110円	110円
平日・土曜日のその他の時間帯 および日曜日・祝日		0円	220円	220円	220円	220円

お取引内容に応じて
こちらの手数料が無料!

※いずれも当JAのキャッシュカードをご利用の場合
 ◎提携ATM(ゆうちょ銀行・セブン銀行・ローソン銀行・イーネット)の入出金手数料が対象です。◎他金融機関ATMの入出金手数料は対象外です。◎ATM入出金手数料無料の対象口座は「当座一般、普通(一般・総合・営農)」です。



臨時総代会にて本店の移転が決定



本店の移転が決定

12月16日、亀岡市の本店で臨時総代会を開催しました。全総代488人の内、485人が出席（書面議決含む）。議題として、①現在亀岡市にある本店を南丹市へ移転する ②移転に必要な定款の一部変更について、原案通り可決され、2月3日（月）に移転しました。

仲江サントよりプレゼント



当選者へプレゼントを渡す仲江支店長

京北支店は12月24日、支店独自の定期貯金キャンペーンの一環として、11月18日～12月20日までに契約があった方を対象に抽選を行い、仲江孝典支店長がサントとなつてプレゼントをお渡ししました。また、当選者以外の来店者にも支店長サントが心のこもったお菓子をプレゼントしました。

当選者は「他のキャンペーンでは、なかなか当たらない中、当選したのでとてもうれしい。支店長サントと写真が撮れてよい思い出になる」と話しました。

来店者は「支店長サントからお菓子がもらえると思つてなかったのですが、寒いけど来てよかった」と笑顔を見せました。

支店職員は「ご来店者の素敵な笑顔を見て元気をいただきました」と話しました。

冬の支店大感謝祭



感謝祭を楽しむ来店者

瑞穂支店は12月13日、同支店で日頃の感謝とお礼を込めて「瑞穂支店冬の感謝祭」を開催しました。90人を超える組合員や利用者が支店を訪れました。

地域住民とふれあうことを目的に、来店者一人一人にお花と同支店女性部員が準備した「いきなりだんごと大学芋」をプレゼントしました。

信用部門は特別定期キャンペーンを、共済部門はアンケートを実施し、また、みかんとりんごの販売も行いました。

松本都支店長は「日頃お世話になっている組合員や利用者への感謝と地域の活性化の一助となればうれしい。今後とも支店へと来店をしていただきたい」と話しました。

クリスマスの日に おもてなし



プレゼントに顔がほころぶ来店者

峰山支店は12月24日、職員から窓口来店者に感謝の気持ちを込めて、クリスマスプレゼントのお菓子のおもてなしをしました。

来店者は「今年も一年が早かった。なんとか無事に農作業も終わった。来年も峰山支店から元気をもらったので、良い年にしたい」と話しました。

企画をした片山順子職員は、「みなさんのうれしそうな顔を見るとほっとする。窓口の仕事は、いろいろな意味がある」と語りました。

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!

京都大納言小豆の 機械化収穫始まる



コンバイン収穫を行う荒河常務

福知山支店管内にある株式会社味歩里の圃場で、京都大納言小豆の機械化収穫が11月20日に行われました。

2024年度の京都大納言小豆は、7月の播種時に降雨が少なく酷暑であったため発芽が遅れ、開花期には花落ちも散見され、例年と比較すると小粒傾向でありましたが、価格は例年より高く需要は向上しています。

株式会社味歩里の荒河常務は「京都大納言小豆としては小粒傾向であるが、適期に病害虫防除を行えたことで、良い小豆が栽培できた」と話しました。

水稻の安定生産を目的とした 稲わら活用

久美浜支店生産課は12月28日、同支店生産課2階会議室で2024年度土づくり研修会を行いました。久美浜・網野管内の稲作農家60人と関係機関から8人が参加しました。

近年、夏場の高温による生育障害や不稔等、収穫量低下となる事象が多発するなど農業経営の基盤を揺るがす状況が見受けられ、生産農家の深刻な課題となっています。

世界情勢不安の中、円安に伴う肥料原料高騰や物価高騰が、更に農業経営の圧迫要因となっています。それらの現状を打開するための手段の一つとして「土づくり」による地力増進に対する知識習得を目的として開催しました。

全農京都府本部肥料農薬課津田和久技術主管が2024年の稲作を振り返り、同全農米穀課小山太陽係長が2024産及び2025年産米の動向について説明しました。アサヒミネラル株式会社辻村俊彦常務取締役兼営業部長から、水稻栽培における新素材の活用についても説明を受けました。



気象から土づくりを学ぶ参加者

京都丹波米「おいしいお米 まつり」を開催



丹波キヌヒカリを使った塩むすびを受け取る来店者

亀岡市・南丹市・京丹波町の2市1町と京都府京都府農業共済組合、JA京都からなる京都丹波米食味推進協会は1月19日、農畜産物直売所たわわ朝霧にて、京都丹波米「おいしいお米まつり」を開催しました。

「おいしいお米まつり」は、府外や市外から同直売所に来店された方に、京都丹波地域のお米のおいしさ・魅力を知ってもらうため、毎年この時期に開催しています。

当日は、昨年11月に実施した、第15回「おいしいお米コンテスト」で入賞した丹波キヌヒカリを使った塩むすび500個を来店者に無償配布を行い、来店者の皆様からは「柔らかく甘くておいしいね!」と好評を得ました。

また、お米の出来栄を評価する「わが家の食味値測定会」では、丹精込めて作った自慢のお米の食味測定値に、ご満悦の笑みを浮かべておられました。

今後とも機会があれば、京都丹波米の「おいしさ」と「魅力」をPRしていく予定です。

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。

日吉

小学生のみそづくり体験

～南丹市立胡麻郷小学校にて～

11/19



料理教室の部員4人は、南丹市立胡麻郷小学校3年生18人に、みそづくり体験教室を開きました。児童らは、みそを容器で熟成させる作業を行いました。

丹波

しめ縄づくりに挑戦

～同支店にて～

11/18



8人が参加。京丹波町ふるさと体験資料館運営委員会の10人を講師に招き、1対1で丁寧に教わりながら作業を進め、全員「めがね」のしめ縄を完成させました。

瑞穂

こんにゃくとキムチ作り

～同支店調理室にて～

12/11



40人が参加し、本部役員3人が中心となり調理を行いました。こんにゃくがゆで上がるまでの時間に、簡単キムチ作りにも挑戦しました。

弥栄

フラワーアレンジメントが完成

～同支店にて～

12/23



16人が参加。木村フローリストの木村順一さんを講師に招き、松や葉牡丹、南天などを使ってお正月らしいアレンジメントを完成させました。

大宮

干支の押し花カレンダー

～同支店にて～

12/9



6人が参加。部員の笠次和子さんを講師に、笠次さんが育てて一枚一枚丁寧に押し花にした色合いや種類、大きさの違う花をカレンダーの台紙に配置し、ラミネートで加工して完成させました。

宮津

干支の押し絵

～同支店にて～

11/27



35人が参加。尾上百合子部長を講師に「しあわせ手鞠へび」の押し絵を作りました。

年金友の会便り

年金友の会では、さまざまなサービスや特典をご用意しています。
入会金・年会費は無料。入会に関する問い合わせは最寄りの支店まで。

①開催日 ②場所

カラオケお楽しみ会

【宮津支店年金友の会】

①12月13日 ②サウンドスタジオしま

カラオケお楽しみ会に42人が参加。1人2曲を2番まで気持ちよく大熱唱し、日頃の練習の成果を披露しました。



ステージで歌う会員



カラオケを楽しむ会員

第25回京都府JA年金友の会グラウンド・ゴルフ大会結果において、個人入賞者氏名の間違ひがありましたので、お詫びと訂正をいたします。

正:入江志郎 誤:入江史郎

役員会のようす



支部長 伊藤公博さん



出荷物の京野菜



「京野菜」で将来販売に結びつく取り組みも行いました。

JA京都野菜部会与謝野支部

生産部会の
近況をお知らせ

部会紹介

Bukai
Shokai
#06

DATA

部会員数:38人 生産品目:京のブランド野菜、施設園芸作物、加工契約野菜など
昨年度の売上高:4,400万円
[昨年の活動]5月:出荷会議、7月:夏野菜販売促進など

趣味のある人生を
楽しむ人を紹介します

人生の 匠



福知山市
高橋 得二さん
〔85才〕

1939年生まれ。機械設計など製造業に従事した。79才からウォーキングを始めて毎日1万歩以上歩いている。



探求心がくすぐられると
作ってみたくてうずうずします

「勤めていたときは、会社の時計が壊れると持ち帰って直していました。夕方から始めて翌朝までかかったこともあり、何かを作ったり直したりするのが大好き。さまざまなことに興味を持っています。

切り絵は30年ほど前に始めました。図書館で図柄を調べ、拡大鏡を使って細部まで再現しています。やり始めると5時間ほど集中して続けることも。親戚の結婚式に鶴の切り絵を贈ったり、郵便局に6か月〜1年に一度のペースで展示したりしています。

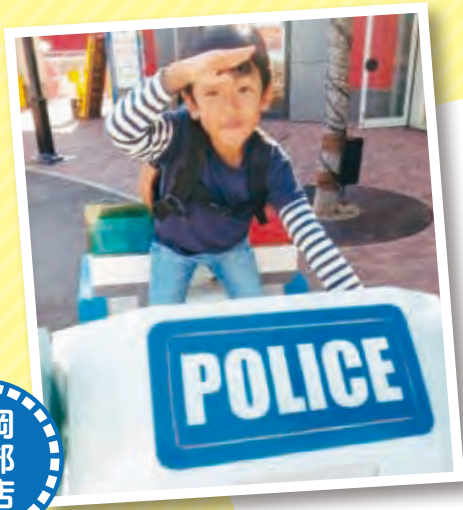
竹の花器作りは10年前から。ドライブレインで見かけて作ってみたくなりました。工具を駆使して完成した作品は、造花を添えて玄関に飾っています。

高橋さんは「自分の思った通りになると、とても楽しい。とくに切り絵は年齢関係なくできるので、皆さんもじっくり取り組んでみてください」と、ものづくりの楽しさを語ります。

Egao Shasinkan

えがお写真館

Vol.114



亀岡
西部支店

鬼塚 慶輔くん (6)

元気いっぱいトミカが大好きな慶ちゃん。いつもママのお手伝いたくさんしてくれてありがとう。4月からいよいよ1年生だね。お友だちいっぱいできるといいね。



岩滝
支店

宮崎 心都ちゃん (3) ・
羽玖くん (0) ・ 一榎ちゃん (5)

元気すぎる姉たちに負けじとすくすく成長中の弟。涙あり笑いありの大忙しな毎日だけど、いつまでも3人仲良くいてね♡

「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



本店事務所移転のお知らせ

2月3日(月)より、本店の事務所が移転いたしました。

新事務所

京都農業協同組合 本店(企画管理部、内部監査室)

〒629-0141 京都府南丹市八木町八木東久保29番地1

電話番号 0771-21-8200(代表) FAX番号 0771-21-8201(代表)
0771-21-8171(企画管理部) 0771-21-8172(企画管理部)
0771-21-8182(内部監査室) 0771-21-8183(内部監査室)

京都農業協同組合 本店(リスク管理部、融資審査部、信用部、共済部)

〒629-0121 京都府南丹市八木町氷所中谷山1

電話番号 0771-21-8380(リスク管理部) FAX番号 0771-21-8361(リスク管理部)
0771-21-8366(融資審査部) 0771-21-8361(融資審査部)
0771-21-8360(信用部) 0771-21-8361(信用部)
0771-21-8370(共済部) 0771-21-8371(共済部)

支店(信用・共済・生産課)窓口および 畜産酪農部窓口営業開始時間変更のお知らせ

4月1日(火)より支店(信用・共済・生産課)窓口および
畜産酪農部窓口営業開始時間を変更いたします。

変更前:午前8時45分 変更後:午前9時00分

組合員限定

くらしの無料法律相談会

日時 福知山(対面):2025年3月4日(火)、南部(対面):2025年3月5日(水)
北部(対面):2025年3月13日(木)

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京都八木支店(南丹市八木町北広瀬松ノ木2-2) ☎0771-42-2129
北部:JA京都峰山支店(京丹後市峰山町新町2471) ☎0772-62-0231

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。

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。

締切日 福知山:2025年2月25日(火)、南部:2025年2月26日(水)、北部:2025年3月6日(木)



お米の栽培ごよみ



種まき・育苗管理のポイント

種まきの
14日前

種子消毒

種まきの
13日前

浸種開始

種まきの
2日前

催芽

種まき

育苗管理

種もみの更新

自家採種を続けると品種固有の特性が失われ、品種を特定できなくなる恐れがあり、収量・品質にも悪影響が考えられるので、種もみの更新をお願いします。

種子消毒

ばか苗病やイネシנגアレセンチュウなどの予防のため、農薬を使用する場合は殺菌剤と殺虫剤を混合して使用します。浸漬処理の場合、処理薬液と種もみの容量比は1:1以上とし、もみ袋をよく揺すり中までしっかりと薬液に触れるようにして24時間浸けてください。

温湯消毒の場合は、60℃の温湯に10分間浸漬します。温湯消毒は農薬を使用しませんが、温度を一定に保たないと十分な防除効果が得られないため、できれば専用の機器を使用してください。また、もち米品種は温湯消毒で発芽率が低下することがあるため注意が必要です。

浸種

種もみに十分吸水させるため、10～15℃の水温で積算温度100℃を目安に浸種を行います。10℃以下の低水温では催芽の遅延や発芽率の低下が起こる場合があるので注意してください。

浸種時の水量は、種子の2倍以上が基本です(種子1:水2)。種子消毒後の薬剤効果を安定させるため、浸け始めから3日間は水を替えないでください。その後は2～3日おきにこまめに水の交換を行ってください。

催芽

浸種が終わった種もみを水温30～32℃で約20時間もみの状態を確認しながら「ハト胸状態」に仕上げます。なお、外気温によっても催芽にかかる時間は変動します。芽や根が伸びすぎないように発芽状態を確認してください。

箱土

水田10aあたりに必要な苗箱数はおよそ20枚です。苗箱に入れる土は1箱に床土に約3ℓ、覆土に約1ℓが必要です。

種まき

1箱当たりの種もみの量は、催芽したもみで120g～160gほどになります。種まきを始める前に、空いた苗箱などを利用して量を調節してください。

育苗

発芽時に光に当たっていない苗は白っぽい状態です。急に強い日光に当たると苗が傷むため、緑化時の数日は被覆資材を使います。

また、育苗時はビニールハウスやビニールトンネルを使って保温を行います。温度が高いと苗が軟弱に徒長するため、出芽時は30℃、緑化時は25℃を上限に温度管理を行います。また、育苗の後半は外気温に慣らすようにして、がっちりとした強い苗に育てます。30日ほど育苗し葉齢が3葉～4葉になった頃に田植えを行います。

ばか苗病

種子伝染性病害で育苗期から発生します。育苗期では徒長症状が見られ、罹病苗は淡黄色となり、葉は細長く全体的にひ弱な感じになります。罹病した苗は田植え以降、感染程度によりますが、いずれは枯死してしまい収量低下の原因となります。

イネシングアレセンチュウ

イネシングアレセンチュウは体長が0.5～0.9mmほどで肉眼では確認できません。寄生している種もみが発芽した後、苗に侵入します。イネシングアレセンチュウが寄生、加害すると玄米の一部がくさび状に黒変する黒点米を生じ、検査等級の格下げ原因となります。

イネ苗立枯病

立枯症状を示す病害を総称してイネ苗立枯病と呼びます。ピシウム菌、フザリウム菌、リゾープス菌等の糸状菌(カビ)によって起こる病気で、育苗環境や用土の性状によって発病が大きく左右されます。高温多湿条件ではリゾープス菌が発生しやすく、遅霜等の異常低温に遭遇するとフザリウム菌やピシウム菌が発生しやすくなります。

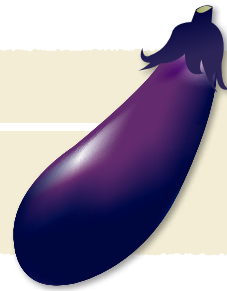


菜園生活



「ナス」の栽培について

果菜類の中では高温を好み、夏の暑さに比較的よく耐え、秋おそくまで収穫することができます。気温の低い時の早植は禁物です。



久美浜支店生産課
松本 裕之

1. 苗づくり

自家育苗の場合、セルトレーに種をまいて、本葉一枚のときにポリポットに移植し、本葉7～8枚の苗に仕上げます。

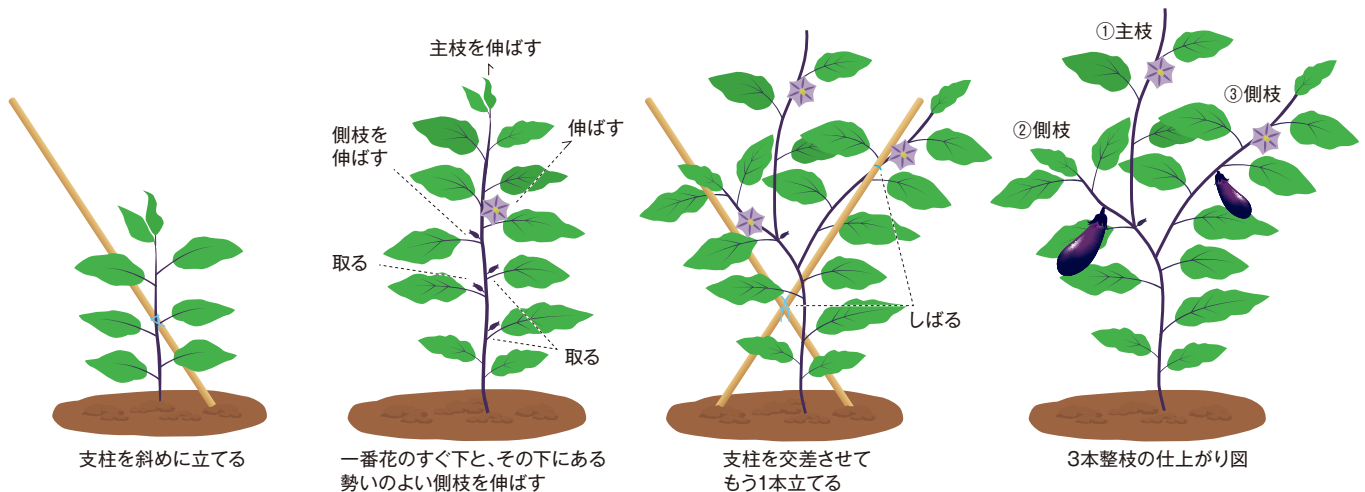
2. 畑の準備

定植の20日前に畝の20cm程度の深さに1株当たり堆肥3～4にぎり 油粕30g 化成肥料15gを施し、その上に土を盛り上げ、畝を作ります。ナスの根は深く伸びるので、元肥は畝の中心へ深めに多めに施します。

3. 植え付け

本葉7～8枚の苗を株間60cmの間隔で植え付けをします。気温が充分暖かくなってから畑に植えましょう。ポリフィルムでマルチをして地温を高めると格段に良く育ちます。

4. 支柱たて、誘引、整枝



5. 追肥

1株当たり化成肥料15g、油粕30gを追肥として施します。1回目は株の周りに施し2回目は畝の端にします。収穫が始まれば、肥切れさせないように15～20日おきに追肥をします。

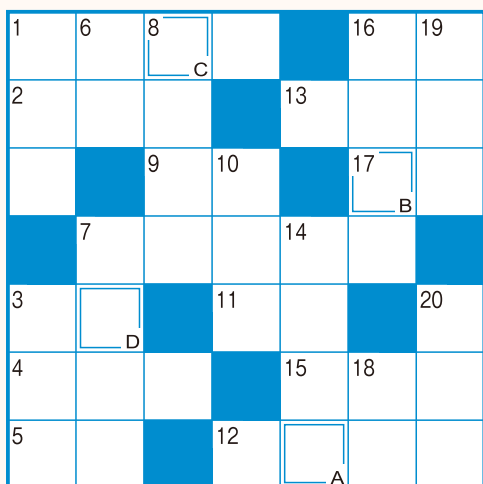
6. 収穫

品種によって異なりますが、開花後20日ほどで収穫ができるようになります。収穫後、残った側枝から生長するわき芽を1芽だけ残し、次の側枝としてのばす切り戻し剪定を繰り返します。

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～D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

●前号の答え

「ゲイシユン」
(ゲイシユン)

●応募総数

110通
(正解110通)

●当選者

谷利 綾子さん(園部)	吉岡 幸子さん(野田川)
片山 忠一さん(和知)	上山 達也さん(峰山)
植村 恵子さん(福知山東部)	梅田 利矩さん(弥栄)
栗栖 英子さん(亀岡中央)	田中 明美さん(間人)
清水 浩さん(篠)	田中 啓介さん(久美浜)



タテのカギ

- 1 造って魂入れず
- 3 ニワトリの頭についています
- 6 エックスの次です
- 7 赤の広場やクレムリンがあります
- 8 卒業証書の——は筒よりファイルが主流になりました
- 10 脚本に書かれているセリフ以外の文章
- 14 地球を暖める天体
- 16 ひな祭りのお吸い物につきものの貝
- 18 ひな祭りに飾る花
- 19 春の景色がぼんやりとして見える原因
- 20 細川たかしのヒット曲「——の渡し」

ヨコのカギ

- 1 3月14日は——デー。バレンタインデーのお返しを渡すのによい日です
- 2 お手洗いともいいます
- 3 バレーボールのセッターが上げるもの
- 4 梅は咲いたか、——はまだかいな
- 5 日本一長いものは367kmあります
- 7 イソップ—— 源氏——
- 9 失敗は成功の——
- 11 水戸、尾張に並ぶ徳川御三家
- 12 羽ばたいて飛べるほ乳類
- 13 漢字では「梭子魚」などと書く魚
- 15 草餅によく使われる植物
- 16 お彼岸に参る人も多いところ
- 17 弾力がある、噛んで食べる菓子

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3月3日(月)までに〒629-0141 南丹市八木町八木東久保29番地1 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〜」次号誌上でさせていただきます。なお、「kurasi-5@kyoto-ja.jp」へメールを送っていただいてもご応募いただけます。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。メールは応募受付を行うのみで、ご意見などに対して返信は致しかねますのでご了承ください。

お便り紹介

●先月、JA年金友の会のグラウンド・ゴルフ大会に初めて参加させていただきました。初めての経験で不安でしたが、同じチームの皆さんがとても親切で、色々教えていただき、楽しい半日を過ごすことができました。

(園部・山内裕子さん)

●いつも楽しく読んでおります。知らないことも多く勉強になります。JAを身近に感じる事ができるので、隅から隅まで読んでおります。ありがとうございます。

(八木・人見篤さん)

●農協で買ったシヨウガを1kg植えましたが、異常な暑さにも負けず、たくさん収穫できました。甘酢漬けや紅シヨウガ、煮物、スライスして冷凍にもしました。友人や知人数人にもあげましたが、立派で皆びっくりしていました。今年も頑張って作ります。

(伊根・奥野順子さん)



(福知山東部・田中裕美さん)



(峰山・安田美喜さん)



(亀岡川東・林田弘子さん)



(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



過去に掲載した
レシピはこちらから



シュンギクのお焼き

材料 (直径約20cmを2枚分)

シュンギク	100g	塩	ひとつまみ
シイタケ	2枚	ごま油	適量
ニンジン	50g	ポン酢	大さじ2
薄力粉	100g	マヨネーズ	大さじ2
水	150ml	すりごま	大さじ1/2

作り方

- ①シュンギクは葉をつみ、茎の部分は小口切りにする。
- ②シイタケは薄切りにし、ニンジンは長さ約4cmの細切りにする。
- ③ボウルで薄力粉、水、塩を入れてよく混ぜ合わせ、そこへ①②を加えて絡ませる。
- ④フライパンにごま油をひいて中火で熱し、③を円くのばし、こんがり焼き色がつくまで両面焼く。
- ⑤ポン酢とマヨネーズ、すりごまを混ぜ合わせてソースを作る。
- ⑥④を適当に切り分けて皿に盛り、⑤を小さい器に入れて添える。

これは私の息子が小さい頃に作っていたレシピです。シュンギクの香りは軽く残る程度なのでよく食べてくれました。野菜の摂取が不足しがちな季節におススメします。



ポイント

シュンギクは
焼く直前に
混ぜる。



teacher 吉村雅子さん

料理家・管理栄養士
京都生まれ京都育ち。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12月末の事業概況

●組合員数	5万2,065人	●販売品販売高	19億1,556万円 ※米販売分
●貯金残高	4,568億758万円	●販売品販売高	2億512万円 ※農畜産物直売所たわわ朝霧分
●貸出金残高	346億8,738万円	●購買品取扱高	26億1,091万円 (うち畜産酪農センター取扱高 11億9,151万円)
●長期共済保有高	1兆1,016億4,120万円		
●販売品取扱高	42億7,227万円 (うち畜産酪農センター取扱高 20億2,510万円)		

〈次回の発行日〉 4月19日の第3土曜日です

