スマイルハート

No.70

1

2020 January

志を高く 絆を深く 魅力ある
「農」と「地域」を未来につなぎます

謹賀新年

［特集］
ねずみ年生まれ大集合！

JA紀州

公式Facebook

LINE@さわやか日高

新年のごあいさつ

代表理事組合長
芝　光洋

新年あけましておめでとうございます。

組合員・地域の皆様方におかれましては、つつがなく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年を振り返りますと、天皇退位に伴う改元によって、「令和」という新たな時代が幕を開け、日本の歴史において非常に大きな節目となる年となりました。

我々ＪＡグループにとりましても、昨年は、５ヵ年にわたる「農協改革集中推進期間」が終了した重要な年であり、それまでの間「農業所得の向上」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を目標とする「ＪＡ自己改革」の実践に、グループが総力を挙げて取組みを進めてきたこともあり、その努力と成果に対して政府からも一定の評価を得るに至りました。

常勤監事
田原　幹雄

購買店舗担当常務理事
中筋　康浩

営農販売担当常務理事
本谷　昌平

金融共済担当常務理事
西山　崇

総務担当常務理事
東　忠

代表理事専務理事
津村　耕平

しかしながら、昨年実施いたしました「JAの自己改革に関する組合員アンケート」から、JAの事業や取り組みについて多くのご意見やご要望をいただいていること、また、一方では、人口減少や高齢化の進展、農業生産基盤の脆弱化など厳しい情勢に対応した事業・経営基盤の確立が急務となっていることなど、依然として、立ち向かうべき課題が多く残されています。

当JAでは、昨年6月に開催しました第5回通常総代会において、「JA紀州ブランドの確立と、地域農業の振興による農業所得の向上」「生活インフラ機能の発揮と、地域の活性化により、安心できる豊かな地域社会の実現」「強固な組織基盤と安定した経営、活力ある職場の構築により、信望が厚いJAの実現」の3つのビジョンのもと、その実現とともに自己改革の実践を意識した新たな施策をとりまとめた「第2次中期3ヵ年計画」を決議しました。

組合員の営農と暮らしを守り、地域に無くてはならない存在になることを信念に、「第2次中期3ヵ年計画」・自己改革の実践に向けて、役職員が一体となって取り組む所存でございますので、引き続き、当組合の事業運営や取組みについて、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げ、年頭にあたってのご挨拶とさせていただきます。

スマイルハート Contents 2020. January

新年のごあいさつ……2
特集……4
ねずみ年生まれ大集合！
トピックス……6
あぐりガイド……10
インフォメーション……14
紀州紹介コーナー……17
つれもていこ～よ・
伝説と豆知識……18
クイズ・表紙紹介……19
農産物レシピ……20

大集合!!

管内のねずみ年生まれの方々が大集合！
新年の抱負を語っていただきました。

長田（ながた）　敦紀（あつき）さん
平成20年生まれ

テストで 100 点を取って、中学校でもがんばる

（由良支店管内）

青木（あおき）　雅子（まさこ）さん
昭和23年生まれ

「一生青春」みんなと切り絵・オカリナ・気功・百歳体操を続け、今年も健康で何事にもチャレンジしたい。我が家のかわいい孫達が、私に元気をくれるので、次の子年までがんばらなければ…。

（日高支店管内）

安永（やすなが）　龍平（りゅうへい）さん
平成20年生まれ

サッカーでチームの勝利に貢献する。

（名田支店管内）

古久保（ふるくぼ）　柊宇（しゅう）さん
平成20年生まれ

勉強にクラブをがんばりたい。

（龍神支店管内）

倉本（くらもと）　タミ子（こ）さん
昭和11年生まれ

これからも健康で大好きな編み物や、絵を描くことを続けていきたいです。

（中津支店管内）

ねずみ年生まれ

鳥居　美喜雄さん
大正13年生まれ

健康に気をつけて頑張る。

（湯川支店管内）

西山　健太郎さん
平成20年生まれ

来年、学校の６年生は僕一人だけです。リーダーシップをとって、皆を引っぱれるようなお兄さんになれるよう頑張っていきたいです！

（美山支店管内）

北裏　彩乃さん
平成20年生まれ

ピアノでいろんな曲がひけるようになりたいです。勉強やスポーツもがんばります。

（美浜支店管内）

川口　果也さん
平成20年生まれ

バッティングの打率を上げたい。

（川辺支店管内）

片岡　建二さん
昭和47年生まれ

健康で過ごしたい。

（南部出張所管内）

杉本　日菜乃さん
平成20年生まれ

2020年から６年生だから、小学校生活を１日１日大切にする。

（切目出張所管内）

女性会活動

女性会のブロック活動を行いましたので、報告します。

●いなみブロック
11月8日
京都嵐山・ＪＡ京都たわわ朝霧
視察研修旅行

●川辺ブロック
11月9日
ときわ寮かわべ園
地域お助け隊による「健康講座」へ参加

●御坊南ブロック
11月21日
兵庫県淡路島
視察研修旅行

●みなべブロック
12月11日
京都嵐山・JA大阪南
「あすかてくるで」羽曳野店
視察研修旅行

女性大学 Venus（ヴィーナス） 第5期 第6回
女性倶楽部 Pearl（パール） 第3期 第5回

ミニトマト・キヌサヤ収穫体験！
～紀州の特産物 絶品の品を一緒に収穫～

12月3日、印南町でヴィーナスとパールが合同でミニトマト〝優糖星〟とキヌサヤの収穫体験を行いました。部会の方々に協力をしていただき、収穫方法や調理方法などを教えてもらいました。受講生から「新鮮な野菜を収穫できてとても嬉しいです。貴重な体験ができて良かったです」と喜んでいただきました。

12月 8日

第37回 美浜町農業まつり
『農と食の ONE TEAM（ワンチーム）』

12月8日、美浜町農業祭実行委員会はJA美浜支店と和田小学校で、第37回美浜町農業まつり『農と食のONE TEAM（ワンチーム）』を開催しました。農産物品評会、和歌山県住みます芸人の『わんだーらんど』司会のジャンボあみだくじや飲食物の販売など行い、大勢の来場者で賑わいました。

野菜の品評会

もちつき大会

女性会・うどん販売

第６回JA紀州年金友の会 ゲートボール大会で親睦深める

順　位	チーム名
優　勝	ちどりＡ
準優勝	荊　　木
３　位	美　　浜

12 月 11 日、年金友の会は野口ゲートボール場で第６回ゲートボール大会を開催しました。管内から 18 チーム 95 人が参加し、日頃の成果を発揮し、会員同士の親睦を深めました。

優勝【ちどりＡチーム】

準優勝【荊木チーム】

産直部会　直売所で視察研修 様々な出品物を確認

11 月５日、産直部会は大阪府の A コープと JA 直売所が一体となったJA ファーマーズプチ星田と、JA いずみのの農産物直売所「愛彩ランド」に訪れ、視察研修しました。会員 32 人が参加し、産直部会と同じようなインショップ型の直売所で、都市近郊ではどのような商品が出品されているのか視察しました。

青年部　対話集会 JA役職員との意見交換

12 月２日、青年部は JA 紀州本店で JA 役員、職員との対話集会を開催し、青年部員 30 人が参加しました。参加者から令和元年度の「営農指導体制の構築状況」「JA 紀州３つの目標」「台風被害後の復旧状況」などについて意見交換を行いました。

梅・柑橘の防除薬剤「デランフロアブル」の製造再開を二階俊博幹事長へ要望

2019年3月21日、中国江蘇省化学工場爆発事故の影響を受け、梅と柑橘の病害対策に効果がある薬剤デランフロアブル（成分名：ジチアノン）の原体を作る工場が営業を停止しています。そのために、今年の春の散布に薬剤の供給が間に合わないと予想されています。デランフロアブルは梅の「黒点症」や、柑橘の「そうか病」に効果があり、生産者にとって、欠かせない薬剤となっています。

このため12月5日、芝光洋組合長、JA役職員などが自民党本部の二階俊博幹事長を訪ね、中国の農薬原体製造工場の操業再開を要望しました。また、中華人民共和国大使館の公使に、要望していただくよう幹事長に依頼しました。二階俊博幹事長は「中国大使館の公使に頑張って交渉いたします」と応えていただきました。さらに、製造・販売元のBASFジャパン株式会社を訪ねて、現状の報告や操業再開についてお願いしました。

▲BASF(株)東京本社へ訪問

▲二階幹事長へ要請

営農販売　トピックス

●よう菜類

12月4日、古井集荷場でなばなの目揃え会を開催し、生産者19人が参加しました。

12月4日、高家集荷場でブロッコリーの目揃え会を開催し、生産者29人が参加しました。

●花き類

11月28日、中央花き花木部会はがいなポートでスターチス、カスミソウの品種説明会を開催しました。

12月4日、中央花き花木部会はがいなポートでスターチス、カスミソウの目揃え会を開催し、生産者約50人が参加しました。

あぐりガイド

うめ

梅園管理について

病害虫ノコメトガリキリガ（通称　モモノハナムシ）

近年、一部地域で、開花期に異常発生が確認されています。症状は、花を食べられ、実がつかない状況です。被害のあった園地では対策を行って下さい。

（ミツバチ設置前）

モスピラン顆粒水溶剤　2,000倍

潅水について

夏場の土壌乾燥が樹勢低下をおこすことは、知られていますが、冬期の乾燥も根の細根量や生育に影響しますので、乾燥が続けば潅水を実施して下さい。

土つくり（根を元気に！安定生産のための重要な対策です）

秋～冬は土つくりの時期です。特に石灰は酸性の矯正だけでなく、梅は石灰の吸収量が多く、根・枝・葉様々な器官に多く利用されます。毎年必ず施用して下さい。

堆肥（牛フン・もみ殻堆肥2t／10a）と土壌改良剤（苦土入りセルカ又は苦土石灰100～120kg）

ミツバチの設置・保護について（結実安定生産のための重要な作業です）

ミツバチは雨の降らない日で12℃以上・風速が3m以下で活動が活発になります。

受粉不良園では、必ずミツバチを設置して下さい。（1箱／10a）

梅の開花期間中（貸し出しした）は、ミツバチの回収が済むまで、ミツバチ保護のため農薬の散布はしないで下さい。

また、一度置いた場所を絶対に動かさないで下さい。

スカシバコンを設置しましょう!!

（スカシバコンL　50～100本／10a）

スカシバコンの面積当たりの設置は、当初に比べ大幅に減っています。

これに伴い、コスカシバの被害が各地で増えてきています。

これ以上、被害を拡大させないためには、農家一人一人の設置が重要です。

産地全体の設置で効果が高まりますので、みなさんのご協力をお願いします。

被害が多い園地では、フェニックスフロアブル200倍の散布と、スカシバコンで密度を減らして下さい。

＊ミツバチクレーム掲載

ミツバチ保護のお願い

回収日の朝に入口を閉めると、写真のように熱さで、ミツバチが死んでしまいます。

必ず、回収日の夕方に入り口を閉めて下さい。

開花期間中、ミツバチの設置期間は、農薬の散布をしないで下さい。

柑橘類

土つくりと樹勢回復

近年の気象パターンを見ると、夏は高温・旱ばつで樹勢が低下し、秋は豪雨と台風等で品質低下や腐敗果発生等柑橘栽培において、大変厳しい環境が続いています。この時期に、品種により葉が黄色くなっている園では、有機堆肥の投入や客土を行って通気性、保水性

を良くし、土壌が乾燥したら可能であれば、潅水を行って下さい。また、土壌が酸性になると、肥料の吸収が悪くなるので石灰を投与して下さい。中耕は根の活性を刺激し発根作用させることによって、干ばつ対策にも繋がりますが、全園地を実施するとなれば大変な労力を必要とします。そのため、乾きやすい園から順次数年計画で取り組まれることをお勧めします。

寒害対策

寒波が到来すると、旧葉が落ちて枝が枯れたり、寒害果も発生しますので、被害が遭いやすい園は、収穫を急いで被害回避を行って下さい。

中晩柑類の収穫・予措・貯蔵

中晩柑は貯蔵と、流通までに時間を要するため収穫前までには、必ず腐敗防止剤を散布して下さい。また、果実の取り扱い方次第では腐りや虎斑症を助長することから、収穫時には注意して採果し、適正な予措・貯蔵を行って下さい。（表1）

（表1）中晩柑類の最適貯蔵温湿度目安

品　種	予措による減量歩合(%)	温度(℃)	湿度(%)	注意点
不知火	3～5	6～8	85～90	貯蔵は新聞紙やタイベック等で包み、過乾燥に注意し取り扱いは丁寧に。
ポンカン	5～7	5	90	高温多湿条件で予措戻り、す上がりに注意。
甘　夏	4～5	3～7	90～95	ポリ個装がよい（乾燥で虎斑症多発）
八　朔	不要	4～6	90	予措及び温度が8℃以上になると虎斑症を助長するので注意する。

剪定の実施

連年結果樹では、間引き主体の軽めの剪定を行って下さい。表年樹の母枝の多い樹では、間引きを行うと同時に新梢の発生を促進させ、反対に母枝の少ない樹は軽めの剪定、もしくは無剪定で結構です。また、中晩柑では樹が高いほど薬剤がかかりにくいため、カイガラムシ類が多く発生しますので、こみ合った不必要な枝の整理を行って下さい。

病害虫の防除

アカマルカイガラ・ナシマルカイガラ発生している園地では、収穫が終了し樹勢が回復してからマシン油乳剤95％の30～45倍を散布して下さい。ただし、樹勢低下園やゆら早生・不知火は気象状況により枝枯れを助長する恐れがあるため3月に散布して下さい。

春肥の施用

各地区の柑橘施肥基準を参考に行って下さい。また、葉色が濃い場合は施肥量を加減して下さい。

野菜

●豆類

○ハウスうすい

潅水は、出来るだけ晴天の日の午前中に行いましょう。畝間潅水は、加湿となり根痛みや、べと病、さび病の発生の原因となるため、出来るだけ潅水チューブを使用し潅水して下さい。

◎空気莢の発生を抑制するための4つのポイント

- 朝はハウス内温度の上昇を待ってから換気して下さい。
- 昼間（特に午前中）の温度確保に努めて下さい。
- 夕方も早めに閉めて温度確保に努めて下さい。（灰色かび病注意）
- 植物体への日照量確保のため、畝間を広くとって下さい。

○キヌサヤ

栽培

風通しをよくし、光が良く当たるように、不要な枝は草勢を見ながら早期に取り除いて下さい。また、蔓下げをする場合一度に蔓を下ろすと、極端に草勢が低下しますので、誘引紐を緩め自然に蔓の重みで下がる程度にして下さい。

●ミニトマト

摘果(花)作業

1～2月にかけては、開花から収穫までの日数が栽培期間中で最も長くなることから、着果による負担が大きく、草勢を維持し難い時期となります。対策として、適期収穫を行うと共に、草勢に合わせた摘果(花)作業を実施して下さい。

特にアイコでは2月以降に開花する房を摘果(花)することにより、春先に収穫する果実の肥大を促すことができます。

裂果

裂果の発生が例年よりも早い時期から発生しています。

対策としては、草勢の強弱を無くし、適期収穫に努めると共に、結露対策として、早朝の加温により温度差を無くし、さらに循環送風機等でハウス内の空気を対流させることや、朝の換気のタイミングを調節するなど対策を取って下さい。

《共通》

病害虫対策

摘葉を適期に行うことで、葉かび病等の病気の予防になるだけでなく、コナジラミ等の害虫の卵や幼虫を施設外へ持ち出すことで、発生密度を減らすことが出来ます。また、果実に光が良く当たることによる果実肥大の促進、着色スピードの向上、着色ムラの軽減、糖度の上昇、さらには農薬がより掛かりやすくなるなど、多くのメリットがあります。

病害虫が発生していない場合でも定期的な薬剤散布を実施して下さい。また、循環送風機の使用は予防効果がありますが、病害が発生してからは被害を拡大させますので注意して下さい。

①黄化葉巻病

春先に再発する可能性があるため、コナジラミの発生を抑えるのに必ず予防的な薬剤散布を行って下さい。

黄化葉巻病が発病した場合は、直ちに株元から切断又は引き抜き、地中へ埋めるか、ビニール袋で密閉して燃えるゴミへ出すなど適正に処理して下さい。

②葉かび病・すすかび病

草勢の弱りやハウス内湿度が高くなると発生が多くなります。適度な換気に努めるとともに早めの摘葉等を行い、予防的な薬剤散布も行って下さい。

③うどんこ病

草勢の弱りやハウス内の乾燥が原因で発生しやすくなりますので、予防的な薬剤散布を行って下さい。

●ピーマン

厳寒期で加温機の稼働時間が長くなってくると、ハウス内が乾燥気味となり、果実の肥大、交配、光合成に影響を及ぼします。天気の良い日は、畝間に軽く灌水するとともに、午前中は温度を高く保ち、午後からは換気を中心に管理して下さい。また、根が畝間まで伸びてきますので、堆肥をまだ敷いていない方は、畝間を乾かさないように必ず敷いて下さい。

整枝

内向枝の整理を行い、主枝中心の整枝に努めて下さい。

収穫

樹への負担等を考え、M玉中心に収穫して下さい。加温の経費がかかりますが、果形・草勢等を考え、ハウス内の温度を17℃以上に保って下さい。

●ナス

ナスは水分が必要な作物です。畝を乾燥させないように、少量多回数の灌水で、適度な湿りを保って下さい。

害虫の少ない時期から粘着シートを設置したり、コナジラミ対策として、ラノーテープを設定する等対策を行って下さい。

●キュウリ

摘心は葉が混み合っていれば1節止めにし、摘葉は収穫果が見える程度にゆっくりと適宜行って下さい。追肥（液肥）は薄めで、雌

花数に応じて増減させて下さい。

果実肥大が認められてからは全体的に温度を上げ、肥大を促して下さい。また、温度を上げるために潅水量も増やし、通路は乾かしすぎない程度にして下さい。日中（9～13時）はハウス内温度28～30℃を維持し、13時以降は徐々に下げ、夜間は最低15℃になるように設定して下さい。曇雨天時は日中23℃にし、葉つゆを乾かしましょう。

病気は、べと病・うどんこ病中心に防除して下さい。

●ニンニク

側球分化後は、乾燥が続くようであれば、畝間潅水を実施し、球肥大の促進に努めて下さい。しかし、降雨が多く圃場に水が溜まりやすい状態は、春腐病の発生が懸念されるので、防除及び排水対策に努めましょう。

よう菜

●ブロッコリー

防除薬剤

花蕾発生時期に降雨が多いと、べと病の発生が懸念されますので、予防散布に努めて下さい。

・べと病…ランマンフロアブル2,000倍（収穫3日前まで／3回以内）

追肥

花蕾が見え始めた頃に、NK化成で10a当たり2袋程度施用して下さい。早すぎる追肥は、異常花蕾の原因にもなりますので注意して下さい。

潅水

低温乾燥により、収穫時期は遅れます。乾燥が続く場合は、出来るだけ午前中に潅水を実施して下さい。

収穫

雨天の収穫は、必ず水分を取り除き（乾かす）箱詰めを行って下さい。しまりの良い花蕾を選び収穫しましょう。取り遅れにならないように注意しましょう。

出荷

規格の範囲内で満杯詰めにして下さい。出荷の際は、必ず鮮度保持フィルム（P－プラス）に入れて出荷して下さい。

花き類

●スターチス

この時期はハウスを閉め切る日が多くなり、灰色かび病の発生が多くなります。

発生すると防除が困難になるので、換気、通風を良くし、施設内の湿度をできるだけ下げるようにして下さい。

通路にもみ殻やワラを敷き、吸湿剤として使用するのも効果的です。

枯葉は伝染源となるのでなるので、できるだけ除去し、早期防除を徹底して下さい。

薬剤散布についても、系統の違う薬剤をローテーション散布し、耐性菌対策をして下さい。

●カスミソウ

二度切りの芽は少し伸びてきたら大きさの揃った芽を4本程度残し、整理します。

芽が伸びてきたら換気を始めますが一度にあけるとショックを与えますので直接風が当らないように二重被覆の部分より、徐々に換気して下さい。

ビニール除去後、アブラムシやダニの発生が見られる場合は、早めに防除して下さい。

家族の健康

寒くなると増える腰痛に注意

健康科学アドバイザー●福田千晶

寒い季節に増える健康問題の一つが腰痛です。屋外での農作業や、年末の大掃除などは腰痛になりやすいので注意が必要です。

腰痛が最も起きやすい状況は、重い物を持ち上げたとき。腰に大きな負担がかかりギクっとくるのです。予防するには日頃からストレッチで柔軟性を養い、筋力強化も行い、持ち上げる重さに負けない体をつくることが必須です。物を持ち上げるときは、上体だけを前屈して腰のパワーで持ち上げるのではなく、かがんで物をしっかり持ち、足腰の力を総動員して立ち上がりつつ持ち上げると、腰への負担が減らせます。重量挙げの選手の競技の様子を思い浮かべ、見習いましょう。

前かがみの姿勢は、腰に負担がかかります。農作業、物を箱に詰める、掃除機をかけるなどの家事、育児や介護などにも前かがみ動作はいっぱいです。寒い時期は体を冷やさない服装を心掛け、作業の合間には腰を伸ばしリラックス、疲れた夜には入浴で心身をほぐしておきます。ストレスもメンタル不調も腰痛の原因になり得るという報告があります。腰痛予防には、気持ちのゆとりも大切です。体重増加も腰痛の誘因になります。年末年始は飲食の機会が増え、太りやすい時期。腰痛予防には体重管理も欠かせません。

腰痛にも、骨粗しょう症など骨に問題がある、腰椎すべり症など骨の並び方に問題がある、腰椎椎間板ヘルニアなど椎間板に問題がある、腰部筋膜症など筋肉の問題があるなど、いろいろな状態があります。さらに腎臓や子宮など体の内部の病気が原因の腰痛もあります。ですから、激痛を伴う場合、繰り返す腰痛や長引く腰の痛みがあれば、まずは整形外科を受診してレントゲン検査などをして正しい診断を受け、その状況に合った治療や生活上の対策をすることが大切です。腰痛を予防し、冬も快適に過ごしたいですね。

ベランダでできるキッチンガーデン

ミョウガ（ショウガ科ショウガ属）

土壌医●藤巻久志

「ミョウガを食べ過ぎると物忘れをする」といわれますが、科学的な根拠はなく、そのような成分は含まれていません。

東京メトロ丸ノ内線の茗荷谷駅や東西線の早稲田駅の周辺は、かつてはミョウガの産地でした。

両駅は優秀な教育機関の最寄り駅となり、これもミョウガと物忘れとは結び付きません。

ミョウガは半日陰を好みます。ベランダのプランターでも栽培できます。薬味がキッチンの近くにあると重宝します。

ミョウガには花蕾（らい）を7～8月に収穫する夏ミョウガと、9月に収穫する秋ミョウガがあります。

ミョウガは種茎を植えて育てます。種茎は春先にホームセンターなどに並びますが、通信販売や栽培している知人から分けてもらっても良いでしょう。

植え付けは種茎の芽が動きだす前の1～3月が適期です。深さ20㎝以上のプランターに市販の培養土を入れ、深さ5㎝ほどの溝を作ります。

種茎を横にして20㎝間隔に植え付け、軽く覆土します。乾燥を嫌うので敷きわらをし、土の表面が乾かないように十分水やりします。

追肥は1週間に1度、1000倍の液肥を施します。

花蕾が地上に半分くらい出てきたところを収穫します。取り遅れると花が咲いて品質が落ちます。

株が充実してくる2年目以降は、春先に芽が出る前に黒ビニールやバケツをかぶせて遮光し、ミョウガタケを作ることもできます。

毎年収穫できますが、4～5年たつと根茎が込み合って、花蕾の出が悪くなります。活力を取り戻すために、6月上旬に15㎝間隔に間引きします。

思い切って冬の間に植え替えるのも良いです。

ミョウガは日本特有の香味野菜で、香り成分には食欲増進の効果があります。

食欲が減退する夏場でも、ミョウガを薬味にしたそうめんならスルスル食べられます。血行促進の効果もあり、血の巡りが良くなれば物忘れなどしません。

結糧を拓く協同組合 JAと農業

監修＝JCA（日本協同組合連携機構）

JAが進める「米の消費拡大」

日本人の米の消費量は減少傾向にありますが、単身世帯や共働き世帯が増える中で、中食・外食業者等が求めるいわゆる業務用米の需要は増加傾向にあります。JAグループでは、こうした需要への対応を生産者と一体となって進めており、例えば回転寿司チェーン向けには適度な粘りやほぐれやすさを持つ品種、加工米飯メーカー向けには大粒で粘りが少ない品種を選定し、契約栽培に取り組んでいます。近年では国外の需要にも目を向け、輸出の具体化に向けた取り組みを強化しています。

一方、消費者の関心を高めることにも力を入れており、全国レベルでは全農がウェブサイト「NO RICE NO LIFE PROJECT」、全中がウェブサイト「とれたて大百科」を運営しており、米の魅力を総合的に発信しています。また、日本の食卓と豊かな国土を支えてきた稲作農業を学ぶ機会として、次代を担う子どもを対象とする「バケツ稲づくりセット」の配布、「「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール」などにも取り組んでいます。

語句解説

【米】（こめ）

日本の農業産出額（2017年度）は9兆3787億円。そのうち、米は1兆7456億円です。主食用米の収穫量は730万6000t。米の1人当たり年間消費量は、ピークの1962年度の118.3kgから一貫して減少傾向で推移し、2017年度は54.2kgとなりました。業務用米の需要拡大等は見られるものの、主食用米のトータルでの需要量は毎年8万トン程度のペースで減少が続いています。こうした状況の中で、飼料用米や米粉用米など主食用米以外の米に取り組む動きが広がっています。

米の年間1人当たり消費量の推移

農水省資料より作成　注：1人1年当たり供給純食料の値である。

子ども向け「バケツ稲づくりセット」の取り組み

平成元年（1989）年より始めた「バケツ稲づくりセット」は延べ1000万人を超える子どもたちに配布しました。

ウェブサイトで情報発信

おにぎりを食べてダイエットする方法などを全農のウェブサイトで発信しています。

耕そう、大地と地域のみらい。

「食」と「農」に関心があるすべての人にお届けします。

役立つ、得する、楽しい情報満載

●お申し込みは JA へ

毎日発行　購読料 1カ月 2,623円(税込)

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
http://www.agrinews.co.jp

広げよう読者の輪　進めよう協同活動 ― 組合員・JA 情報共有運動

書道・交通安全ール

ポスターの部

県警察本部長賞

丸川　澄恵さん
みなべ町立岩代小学校２年

和歌山放送賞

中津　凛香さん
日高町立内原小学校５年

全共連和歌山県本部長　特別賞

三前　遥愛さん
みなべ町立南部小学校４年

嶋田　雅樹さん
日高町立日高中学校３年

以下、全共連和歌山県本部長賞（金・銀賞）受賞者の皆さん

- ●金賞　　嶋田　倫也さん（日高中学校１年生）
- ●銀賞　　田淵　穂花さん（和歌山県立日高高等学校附属中学校１年生）

JA共済 小・中学生コンク

書道の部

全共連和歌山県本部長賞（金・銀・銅賞）受賞者の皆さん

半紙の部

●銀賞

山本　萌愛さん（松原小学校3年生）

稲葉　千紗さん（松原小学校5年生）

●銅賞

濱口　蒼大さん（松原小学校2年生）

尾上　海斗さん（塩屋小学校2年生）

新田　芽生さん（志賀小学校6年生）

条幅の部

●金賞

森口　達基さん（名田小学校1年生）

小林　結奈さん（内原小学校3年生）

●銀賞

久保　禮史さん（御坊小学校1年生）

竹山　愛瑠さん（志賀小学校3年生）

●銅賞

白井　樺音さん（志賀小学校3年生）

職員紹介コーナー

紀州 数珠（じゅず）つなぎ

総務部
総務課
松本　まりや

家ではトイプードルを２匹飼っています。２匹とも女の子で、性格が違うためにケンカもよくしていますが、毎日楽しく過ごしています。私にとって、癒しの存在で、我が家のアイドルです。最近寒いので、２匹の体調管理にも気をつけて、暮らしていきたいと思います。

直売所出品者紹介

やっぱり、地元産！

美浜町　久保（くぼ） 博巳（ひろみ）さん

出品先

さわやか日高

主な出品物

松トマト
（ミニトマトアイコ）
マコモダケ

煙樹ヶ浜の松林の松葉の堆肥を使ったミニトマト「アイコ」を「松トマト」として、販売しています。また、季節限定ですが、この辺りでは珍しいマコモダケも１０月から販売しています。ぜひ、一度ご賞味ください。

出品者募集中！

さわやか日高利用会
問合せ先：さわやか日高 ☎0738－63－1333

県内共通企画

つれもていこ～よ

［ＪＡ紀北かわかみ］

Healing & Homemade『四郷カフェ』

大阪府と和歌山県にまたがる鍋谷峠（なべたにとうげ）の南側に位置し、幼稚園跡をリノベーションしてオープンしたのが「四郷カフェ」です。〝四郷〟にちなんで令和元年〝４月５日〟にグランドオープンを迎え、地元の方はもちろん遠方からお越しの方やサイクリストのランチタイムなど、多くの方に愛される憩いの場所となっています。

フルーツや木工製品を通して地域の活性化・地産地消・雇用促進を図り、『かつらぎ町』をこよなく愛する『Team Katsuragi Lovers〝郷邑（ごうゆう）〟』がプロデュースする四郷カフェでは、かつらぎ町内で収穫されるフルーツ・野菜にこだわったオーガニック料理やジビエ料理を中心とし、生産者の顔が見える料理を提供しています。また地元農家さんが収穫したフルーツや野菜のマルシェコーナーのほか、アクセサリーや小物の展示・販売、そしてお客様に〝癒し〟を提供するためにハンモック・卓球・楽器の演奏等のフリースペースを充実させています。屋外ではグランピングコーナーで本格的なBBQも楽しめ、四季折々の景観を見て日頃の疲れを癒すこともできます。電車・バスでお越しの方には要予約でカワイイ三輪車で送迎してくれます。

【所 在 地】伊都郡かつらぎ町滝 231-5
【アクセス】阪和自動車でお越しの場合
岸和田和泉から約 25 分
京奈和自動車道でお越しの場合
かつらぎ西 IC から約５分

各地域の伝説・豆知識 Vol.10

管内各地域の知られざる伝説や役に立つ豆知識を紹介！

シイタケ

シイタケには「生シイタケ」と「干しシイタケ」の２種類あります。栄養素を比較すると、断然「干しシイタケ」の方が高いと言われています。

「生シイタケ」は、たんぱく質、食物繊維、ビタミンB1、ナトリウム、カリウム等のミネラルをバランス良く含んでいますが、成分としては９割が水分。それが乾燥されて「干シイタケ」になると、栄養価や旨味が残り、栄養価が高くなります。低カロリーなため、ダイエットレシピにも取り入れてみてはいかがでしょうか。

【取材】中津支店　富　直樹

お正月特別クイズ

まちがいさがし

【問題】

右のイラストと左のイラストは違う部分があります。
間違っている部分を左下の枠内で全てお答え下さい。

■応募方法

右記の記入例を参考に、ハガキまたはFAX（0738－32－7140）にてご応募下さい。
皆様からお寄せいただいたお便り、感想等は広報誌・HP上に掲載させて頂く場合がございます。その際は市町村・イニシャルを使用させて頂きます。ご了承下さい。

切手

644-0011
御坊市湯川町財部668－1
JA紀州
くらしの活動課
行

①クイズの答え
②郵便番号・住所
③氏名(ふりがな)
④電話番号
⑤お便り・感想

正解者の中から抽選で５名の方に、

うすいえんどうプレゼント！

●締切
1月31日(金)消印有効
当選者の発表は、発送をもって代えさせて頂きます。

●12月号の答えは
「エキデン」でした

ハ	ツ	モ	ウ	デ	■	オ
ヤ	マ	■	ナ	カ	ミ	セ
ク	■	フ	ジ	■	カ	チ
チ	エ	ロ	■	ゲ	ン	リ
コ	イ	■	カ	コ	■	ヨ
ト	ジ	プ	タ	■	オ	ウ
バ	■	キ	ズ	グ	ス	リ

ふれあいコーナー・占いコーナーはお休みです。

表紙紹介

みなべ町筋

樫山（かしやま）　駿大（しゅんた）くん（4才）
羽衣（うい）ちゃん（2才）

駿大くんは、優しい男の子。いつも妹のお世話をしてくれます。羽衣ちゃんは、おママゴトに夢中で遊んでいます。いつもご飯を作って、持って来てくれます。

ご家族からのメッセージ

これからも２人仲良く遊んでね。

編集後記

明けましておめでとうございます。令和２年のねずみ年に入りました。今年はとうとう東京オリンピックの年です。生観戦される方は、いらっしゃいますでしょうか。みなさんにとって、競技の中で何が一番注目していますか。少し気持ちは早いですが、夏が楽しみですね。

さて、１月といえば「くのいちフェスティバル」があります。今年も内容が盛り沢山！女性会員さんのパワーを来場者の方々に届けますので、ぜひお越しください。スタッフ一同、楽しみにお待ちしております。

JA紀州の

農産物レシピ！

元気はおいしい料理から！
地元の野菜などを使った
美味しくて笑顔になるメニューをご紹介♪

レシピ提供
野菜ソムリエ プロ
吉野 健一 さん

PROFILE
平成28年1月まで神奈川県横浜市を拠点に活動。その後、和歌山県みなべ町に拠点を移し、食の普及活動などを行っている。

白菜と豚肉の具だくさんチゲ tomato-ume ポン酢スープ

材料（4人分）

- 白菜……1/8個（350g）
- 豚肉……200g
- ニラ……1／2束
- 厚揚げ……1枚
- 豆板醤……小さじ1
- 甜麺醤……小さじ1
- 鶏ガラスープの素……小さじ1
- tomato-umeポン酢……大さじ2
- 醤油……大さじ1
- ごま油……小さじ2

和・洋・中などのどんなジャンルの料理にもあう、JA紀州の人気商品「tomato-umeポン酢」！高糖度ミニトマトの「優糖星」に紀州みなべの南高梅のさっぱりとした味わい。今回のレシピはこの調味料を使ってみました。

作り方

1.
白菜は小さめのざく切りにする。

2.
豚肉は小さめの一口大に切る。

3.
ニラは3cm幅に切る。

4.
厚揚げは熱湯をかけて油抜きをし、16等分に切る。

5.
鍋にごま油をひき、豆板醤、甜麺醤を炒める。

6.
①、②、③、④を豚肉に焼き色がつくまで炒める。

7.
水、醤油、鶏ガラスープの素を鍋に入れて10分火を入れる。

8.
鍋にtomato-umeポン酢を入れる。

ソムリエポイント

- 白菜をたっぷり使った中華風のピリ辛スープ。　この一品は鍋ひとつでできます。また、美味しさを支えるのはJA紀州の人気商品「tomato-umeポン酢」。
- 白菜に豊富に含まれるビタミンCは風邪の予防や疲労の回復、肌荒れなどに効果が期待できますが、水分に溶け出てしまいます。しかし、スープにすれば大丈夫。
- 小さなお子様が召し上がるときは豆板醤をレシピの半量以下にしてお試し下さい。

直売所紹介ページへ

この広報誌は、環境にやさしい再生紙と一部植物油インクを使用しています。

JA紀州
発行：紀州農業協同組合
編集：総務部くらしの活動課
〒644-0011　御坊市湯川町財部668-1
TEL：0738-22-2480（代表）　FAX：0738-23-3223（代表）
メールアドレス：kurashinokatudou@kisyu.jawink.ne.jp
HPアドレス：https://ja-kisyuu.or.jp