

だいじ

9月号
2023

特集
今こそ「お米」の出番だ!!

リーンリン♪
松山長なすだいすき♥



耕そう、大地と地域の未来。

JA松山市



＼煮てよし!焼いてよし!／

ナスのあれこれ

＜＜＜栄養

皮にはナスニンが含まれており、老化を引き起こす活性酸素を抑える抗酸化作用があるため、皮ごと食べましょう。

＜＜＜旬

JA松山市の松山長なすの出荷時期は、5月上旬から11月下旬です。

＜＜＜知っク

ナスは90%以上が水分でできています。食べ過ぎると体が冷えますので、おいしいからと食べ過ぎは注意です!

＜＜＜選び方

ヘタがしっかりとしており、トゲが痛いくらいに尖っているものが新鮮です。

表紙の子ども

かえ

佐奈

元気に2学期のスタート!

田中^{かえ}佐奈ちゃん(10)と^{かえ}香衣ちゃん(7)姉妹はとっても仲良しです!音楽が好きな佐奈ちゃんは、今年から始めた金管バンドでトランペットを吹いています♪👉水泳も得意で、将来はスイミングスクールのインストラクターになりたいです👉

香衣ちゃんは走るのが大好き!秋の運動会ではリレーの選手を目指して練習を頑張ります!将来の夢は美容師かカップケーキ屋さんになることです♥

今年の夏休みは家族でユニバーサル・スタジオ・ジャパンに行きました!マリオカートやミニオンのアトラクションに乗ったりして、たくさんの思い出ができました👉

ひいばあばの
ナスの煮物
だいすき♥



2023 9 CONTENTS

特集 04 今こそ「お米」の出番だ!!

20 I♡農 新規就農者の成功モデルに

19 カリスマ指導員のたのし〜農! 防除もエコがいい! 天敵を使ってみませんか?

23 いただきます旬

10 ぎゅっとNews ・食&エコの子ども学級inごご島開催! ・出来上々!ピーマン出荷中

14 10月やさい・かんきつ・おこめの時間

18 なるほど! 農政のおはなし 人口減少下における担い手の確保

22 みんなで俳句 野菜のふしぎクイズ

23 インフォメーション 編集後記 ふたりごと

24 家族のものがたり



リーダーが考えるSDGs

仲間と快適な農業ライフを送りたい!

久万高原町には農業研修制度があり、トマト農家になるための研修生を毎年県内外から受け入れています。私も19年前に脱サラしてこの制度を利用し、1ターンで就農しました。今では多くの卒業生がトマト農家として活躍しています。青年部は、研修生と主に50歳未満の部員36人で組織されており、町内の篤農家から研修を受けたり、意見交換会をしたりと、栽培技術や知識の向上を目指しています。

私は自然豊かな場所で営農できることに喜びを感じていますし、自分で時間を決めて働けるのが自営農業のいいところです。今後も若い仲間たちがハッピーで快適な農業ライフを過ごせるよう、さまざまな角度から解決策を提案していきたいです。



トマトのつり下げ作業をする山田さん



SDGs(エスディーゼーズ)とは、
国連サミットで採択された国際社会共通の持続可能な
開発目標です。

8 働きがいも
経済成長も



今こそ「お米」の出番だ!!

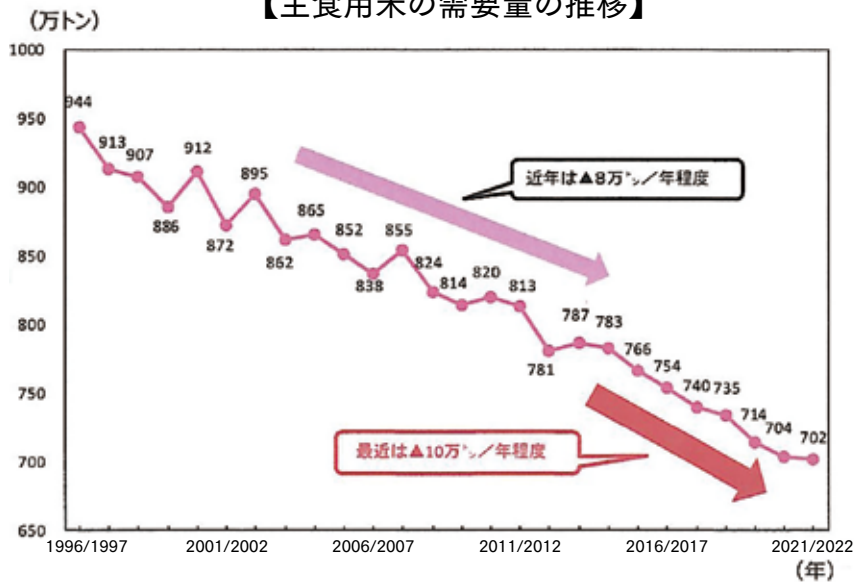
～小麦が高騰! 私たちには米がある!～

需要の減少とともに価格がダウン それでも増えない消費量



図1

【主食用米の需要量の推移】



国内で1人が1年間で消費する米の量は年々低下しており、ピーク時の1962年は118kg消費していましたが、2021年度は51.5kgと半減しています。年間で51.5kgは、お米1合を約150gとしたとき、1日で平均1合しか食べていないことになります。

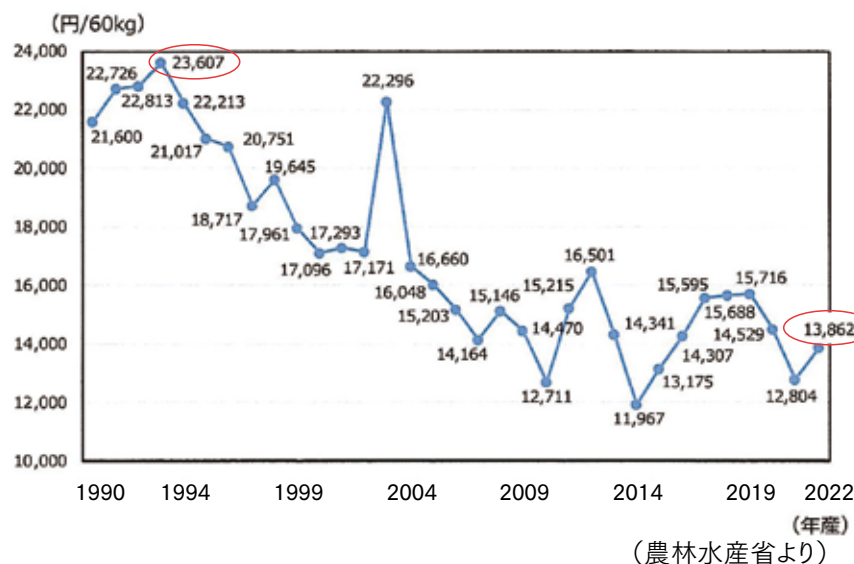
図1より全国での需要量も減少していることがわかります。2001年から2011年は年間8万tの減少幅でしたが、直近の10年は10万tずつ減少しています。その理由として、食の多様化や人口減少、世帯構造の変化などがあげられます。

さらに、米の販売価格は長期的に低下傾向で推移しています。図2の通り、過去30年間で見てみても、1994年には60kg当たり約2万4000円で販売されていましたが、2022年には約1万4000円と、約10,000円も価格が低下しています。

これらから需要量と価格の低下には結びつきがあることがわかります。

図2

【米の販売価格の推移】



(農林水産省より)

お米は日本人の主食であり、食文化の柱といっても過言ではありません。しかし、米の需要量は近年、年間10万トンずつ減り続けており、生産量も減少せざるを得ない状況となっています。その理由として食の多様化が進み、小麦が原材料のパンや麺類などを食べる頻度が増えていることがあげられます。

コロナウイルスの5類引き下げに伴い、米の外出需要は回復に向かっていますが、家庭需要は落ち込み続け、消費量減少に歯止めがかかりそうにありません。消費量の減少は、米農家に大きな影響を与えているのです。米が安く販売される中、小麦は価格が急激に上がっており、いつまで高騰が続くか先が見えない状況です。

小麦の価格が高騰している今だからこそ、価格が上がっていないお米をおいしくいただき、米農家を応援しませんか？

小麦の価格は高騰 パンが高級食材に!?

日本で消費されている小麦の約9割は海外から輸入しています。そのような中、以下の3つの原因で小麦の価格は高騰しており、過去2番目に高い水準となっています。

原因
①

2021年夏の高温・乾燥による米国、カナダ産小麦の不作の影響

原因
②

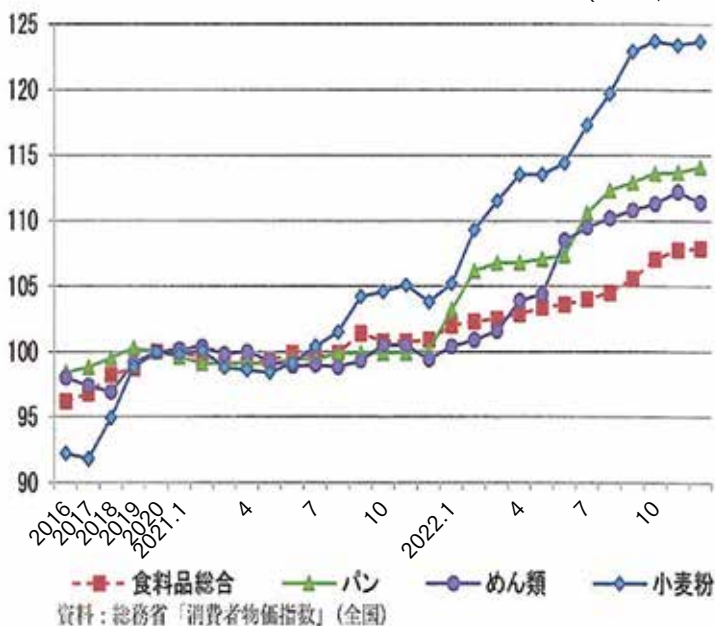
米国やカナダ、豪州の、日本向け産地における小麦の品質低下等により、日本が求める高品質小麦の調達価格帯の上昇

原因
③

ロシアの軍事侵攻によるウクライナ産小麦の輸出の不安定化

【小麦粉・麦製品の価格(消費者物価指数)の変化】

(2020年=100)



輸入した小麦を製粉会社などに売り渡す際の価格の引き上げにより、急激な上昇傾向での推移となっています。また、パンや麺類の原材料である小麦粉の価格高騰や光熱費、物流費等の上昇の影響も大きく受けています。2022年より急激に上昇しているこれらの価格は、長期化するウクライナ侵攻の今後の動きや天候への懸念もあり、まだまだ安定しない可能性があります。

ごはん

いいね!



噛む回数が多く、
腹持ちや消化吸収
がいい!

水分
90.0g

エネルギー
234kcal

タンパク質
3.0g

脂質
0.3g

いいね!



小麦と比べ、ア
レルギーを引き起こ
す割合が少ない!

価格

お茶碗一杯分 **約28円**
(コシヒカリ:松山生協販売)

いいね!



組み合わせにより、たんぱく質の
質がアップ↑

白飯+みそ汁、納豆などで、アミ
ノ酸スコア(たんぱく質の質を数
値化したもの)が高くなる!

白飯150g

炭水化物
51.9g

お米はパンよりリミミが優れている!



JA愛媛厚生連
管理栄養士
後藤 昌栄さん 監修

①食パンは脂質の含有量が多く、ごはんの約
9倍も!

バターやジャムと一緒に摂る場合が多い
のでエネルギーオーバーになる可能性が高
くなります!

②水で炊き上げるごはんはパンに比べ、水分を
約4倍含んでいます。睡眠中に失われた体
内の水分を補給するという意味で、朝食には
パンよりごはんを食べる方がおすすめです。

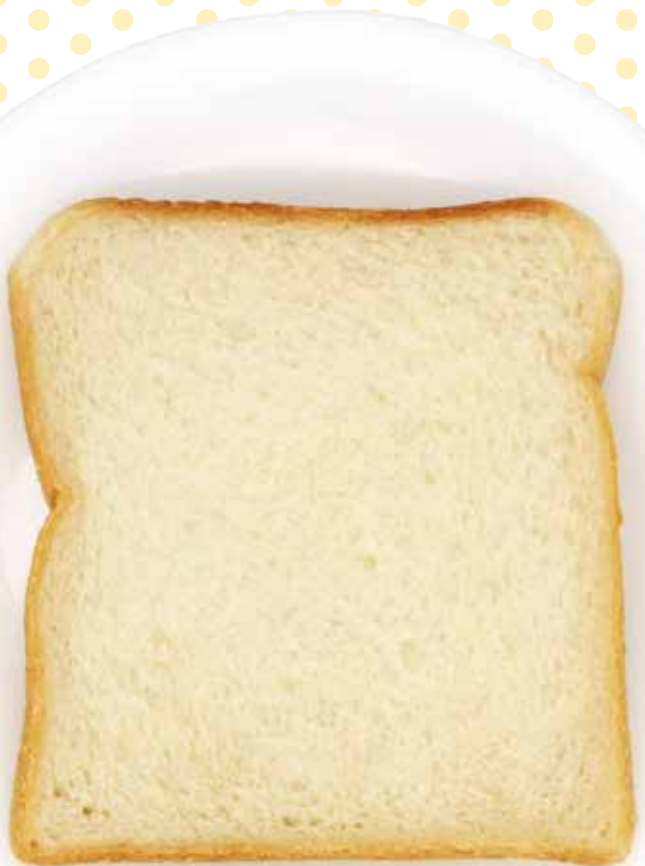
③ごはんの食塩相当量は0gですが、食パン1
枚は塩分0.9g含まれており、塩分の過剰摂
取により高血圧のリスクが高くなります!

ごはんは太りにくい?!

お米は、粒食のため噛む回数も多くなり、
腹持ちがよく、消化吸収や血糖値の上昇が
緩やかになるため、太りにくいです。それに
比べ、パンは多くのバターを使って作り、さら
にジャムやマーガリンなどを塗って食べた
り、知らないうちに高カロリーのものを摂取
しています。

しかし、炭水化物の一部である糖質(こは

食パン



水分
27.4g

タンパク質
5.2g

エネルギー
174kcal

脂質
2.6g

価格
1枚 約49円
(Pasco超熟:松山生協販売)

炭水化物
30.9g



バリエーションが豊富
食パン、惣菜パン、菓子パンなど、バリエーションが豊富で、食べる楽しみを広げることができる!

全粒粉の食パンやライ麦パンは、ビタミン、ミネラル、食物繊維も摂取できる!

5枚切 1枚70g

文部科学省「日本食品標準成分表2020版(八訂)」より

ん)も、過剰摂取すると脂肪として蓄えられ肥満となり、高血圧や糖尿病、脂質異常症など生活習慣病の元凶となります。食べ過ぎは要注意です!

お米は日本人の体質に合った主食

私たち日本人は長年、米を主食としてきた農耕民族です。お米の糖質は消化に時間がかかるのでインスリン(血糖値を下げる唯一のホルモン)を大量に必要としません。そのため、日本人はインスリンの分泌能力が低く、分泌能力が高い欧米人と比べると、肥満・糖尿病になりやすい体質を持っています。

私たちは何かひとつの食べ物を食べているわけではなく、いろいろな食材を組み合わせて食事という形を整えています。「自分にとっての適正量をバランスよく食べる」これが食事の基本です。和食はもちろん、洋風・中華風などのおかずとも相性が良い米を食べることは、私たちにとって健康管理を徹底する上で、貴重な食事となっているのです。

四季が明確な日本には多様な豊かな自然があり、そこで生まれた食文化も共に育まれてきました。「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を「和食・日本人の伝統的な食文化」と題して、2013年に「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。私たちはこれからも、お米を中心とした食文化を大切にしていかなければなりません。

先祖が守ってきた

田んぼを後世に残したい!!

水田は日本の宝

日 本の米の栽培には3000年以上もの歴史があり、先祖らが現在に至るまで、日本の気候や地質に合わせた米づくりに進化させてきました。また同時に、機械化を進めてきたため、人手不足が問題とされている中でも、大きな面積を一人で管理することができる作物となっています。

地を最大限に活用しています。

米の需要や価格が低下している中でも8haで米を栽培する本田さんは「栽培し続けるのは、田んぼが日本の宝やけん。米農家やけん仕方なく米を栽培しとるんやなくて、先祖が築いてきた農地や町を守り、この宝を後世へとつなげたいから作つとることを多くの人に知ってもらいたい」と力を込めます。

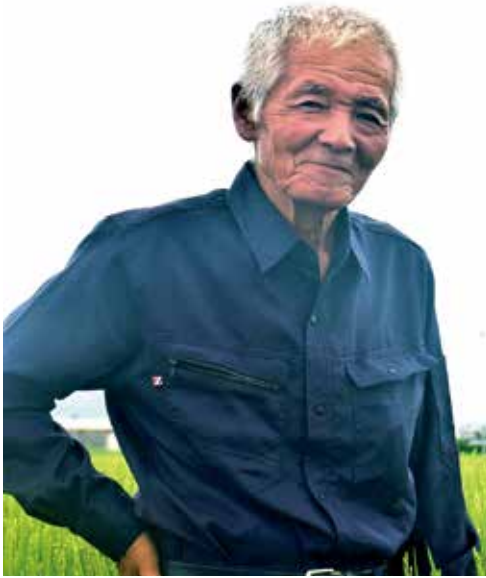
米農家は意識を変える必要がある

日 A松山市米麦委員会の委員長を務める本田さんは「米の価格が上がらん時こそ、米農家は何ができるのか考えんといかん」と話します。米の価格は60kg1万2000円、1万4000円が相場でしたが、今は1万円の時代となっています。それに加え、資材の価格高騰で生産費が増大し、米農家の経営を圧迫しています。専業農家の本田さん自身も米だけでなく裏作として麦、また、2haでレタスやブロッコリー、エダマメを栽培してきました。「米の価格が安い今、農家は意識を変えて経営していかんと、商売として成り立たん。面積を増やすか、減らすなら米麦と野菜を組み合わせるとか、新たな経営に挑戦していく必要がある」と話します。

収入の安定を目指し新たな挑戦を

本 田さんは「今後の農業者は10haをラインとして、農地を守ることを目的とした小規模農家と、農業だけで生活する稼ぎを得ることを目指す大規模農家の2つのタイプに分かれるだろう」と先を見据えています。当JA管内の農家は現在、家庭用米を主に生産していますが、業務用の米も作ることを視野に入れていかないとけないと考えています。

業務用米は中食や外食でニーズがある比較的低価格の米とされており、現在出荷しているものより安く取引されますが、収量性に優れる品種の導入と低コストによる栽培が可能で、収入の安定が期待できます。「米を作ることで農地を守ろうと取り組んできたけど、やっぱり利益がないことにはそれもできんなるけん、私もいろいろ挑戦していきたい」と話します。



JA松山市米麦委員長
本田 啓三さん(71)



青々とした中川原の田

この食べ方がすき♡

卵かけごはん



久万山かけ醤油で食べる卵かけごはんが大大のお気に入り!!
黒コショウをかけて食べるのもおすすめです!



今村 大輔さん(40)



あやと
横山 絢大くん(3)

ブロッコリーや卵、しらす入りで彩りも栄養もOKだよ!
すき焼きのタレで味付けしてるので甘めでおいしい!

チャーハン



オムビーフシチュー



パパが作ってくれるオムビーフシチューがだいすき♡
オシャレなレストランに来た気分が味わえる☆



まひろ
佐々木 真優ちゃん(14)



早瀬 和子さん(69)

じゃこがたっぷりてカルシウムもとれて栄養抜群♪
高校生の孫も大好きなんよ!

ゴーヤの佃煮ごはん



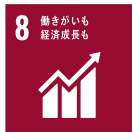


大型産直市で荷受の流れを見学する盟友ら



売店も見学しました！

勉強になったね！



青壮年部 高知の研修で産直市視察

JA松山市青壮年部は8月下旬、先進的な産直市のスタイルを学ぼうと4年ぶりに夏期研修を高知県で実施し、約30人の盟友が参加した。

盟友らは、JA高知県が運営する「JAファーマーズマーケットとさのさと」の県下全域での集荷体制や閉店間際の割引制度、売り切れなかった商品を子ども食堂へ寄付していることなどについて説明を受けた。

参加した森賢一郎さん(75)は、「店舗の大きさや売上、来客数などすべての規模が大きく驚いた。隣のスーパーマーケットともうまく協力して客を呼び合っているなど勉強になった」と話した。



トマトの色づき加減を確認する西岡さん

沸騰直前まで煮て、ふきんでこしたら、なめらかなトマトジュースになるんだってよ



作業員も選果に大忙し！

12 つくる責任
つかう責任



④久万高原トマト部会 桃太郎トマト出荷中！

西日本有数のトマト産地である久万高原町で桃太郎トマトの出荷が続いている。今年産は、梅雨に雨が多かったものの順調に生育し、11月下旬にかけて県内や京阪神方面に、1,200t(前年対比93.8%)を出荷する。

甘味と酸味のあるバランスの良い味に仕上がっており、2Lサイズを中心に、同JA久万野菜選果場で、日量およそ20.0tを選果する。④久万高原トマト部会は82人が約13.4haで4種の桃太郎トマトを栽培している。部会員の西岡忠彦さん(62)は、「固いうちに食べるのがおすすめ。完熟になったものはジュースにしてもおいしい」と笑顔で話した。



スイカ割りを楽しむ参加者ら



蕾の長さを確認しながら収穫する高須賀さん



清掃後、集合写真を撮りました

いー夏の思い出ができたね!



興居島 食&エコの子ども学級inごご島開催!

JA松山市は興居島で8月初旬、子どもらに夏休みの思い出を作ってもらおうとともに、食や農業について関心を持ってもらおうと食育活動の一環として食&エコの子ども学級inごご島を開催した。

女性部員とその家族を対象に実施。約60人が参加し、海水浴や当JA管内で栽培された野菜を使ったパーベキュー、スイカ割りなどを楽しんだ。また、〇×クイズを通じて、農業と食について学んだ。最後には、SDGsの取り組みとして、全員で海岸と砂浜を清掃した。

参加した子どもらは「宿題の絵日記に書きたい」「野菜もスイカもおいしかった」などと笑顔で話した。



白く輝くユリの花

きれいな花に癒されるね!



JA シンテッポウユリ出荷中!

盆や彼岸などのお墓参りに備える花として定着しているシンテッポウユリの出荷が続いている。全国有数の産地であるJA松山市管内では、日量最大1万本を選果しており、11月末にかけて中四国や京阪神、中部地方へ約23万本出荷する予定だ。

今年は、春の連続的な大雨の影響で、定植時期が遅れた他、葉枯病などの影響を受けた。しかし、梅雨明けが早かったため、十分な日照量により、昨年と同様に良質な出来となった。

13aで栽培する高須賀透さん(64)は「暑い中、一輪一輪心を込めて作ったので、ぜひお供えしてほしい」と笑顔で話した。



自宅で家族とともに感謝状を受け取った西村さん



「上々の出来」と話す林さん



感謝状を受け取った木下さんと女性部



品質のいいレタスの
出荷ありがとうございます！



スリーパーでぼくが印刷
されてあるパッケージの
ピーマンを買ってねー！

厳しい選果基準をクリアしたもの
のみ出荷されます

レタス部会北伊予支部 歴代の支部長らへ感謝状

12 つくる責任
つかう責任

JA松山市レタス部会北伊予支部は、部会員の牽引やレタスの品質維持向上に貢献したとして、歴代の支部長二人と女性部に感謝状を贈った。

機械化が進んでいなかった時代に夫婦で130aを栽培していた西村哲雄さん(91)と、今も現役で後輩の指導に当たっている木下務さん(64)は、ともに過去10年間支部長を務めた。

部会員の妻らで構成される女性部は、合併前の北伊予農協の頃から部会を支えてきた。

久万高原ピーマン部会 出来上々!ピーマン出荷中!

12 つくる責任
つかう責任

JA松山市管内の久万高原町で、ピーマンの出荷が続いている。2L・Lサイズを中心に、肉厚で色鮮やかなピーマンに仕上がっている。11月中旬にかけて、四国や京阪神方面に520tを出荷予定だ。

今年産は、梅雨の大雨と曇天で、昨年よりやや小ぶりなものが多くなっているが、作業員が選果を徹底し、色つやがよく傷のない高品質なものが出荷される。

久万高原ピーマン部会は110人が約7.7haで「京波」「京ひかり」「ピクシー」の3品種を栽培。

部会員の林俊治さん(71)は、「上々の出来。近年は品種改良で苦みが少なく、子どもたちにも人気」と笑顔で話す。



自分よりも大きいひまわりを見上げる子ども



「カムバック支援制度」の説明を受ける職員



「立派に咲いた」と笑顔の弓立さん

目で夏を感じれるね!



徳丸 ひまわり祭りを開催!

北伊予地区の徳丸で1週間かけてひまわり祭りが開催され、多くの人が夏の風物詩を楽しんだ。地域を盛り上げることを目的としており、地域住民らが計画し、今年が初めての開催となった。

ひまわり祭りを主催する弓立清弘さん(65)が40aで栽培するひまわりが見ごろを迎え、1週間で約500人が訪れた。宝探しゲームやスイカの重さ当てクイズなどのイベントも実施し、多くの子どもらが楽しんだ。

弓立さんは「地域のつながりを強めるとともに、満開のひまわりを見て夏を楽しんでほしい」と笑顔で話した。

復職しやすい環境になればいいね!



再雇用申請書は、退職時または再雇用希望時に提出します

JA 人材確保に向け復職を後押し

5 ジェンダー平等を実現しよう



JA松山市は8月から、当JAに再就職を希望する元職員を雇用する制度「カムバック支援制度」を新設し、人材の確保を目指すとともに、在籍中や退職後に培ってきた技能や知識、経験を即戦力として活かしたいとしている。

育児や介護を理由に退職した人を対象に、当JAに3年以上勤めていたなどの要件を満たしていれば希望することが可能だ。再雇用後2か月間は試用期間とし、その後の処遇は、退職時の職種や資格等級、退職から再雇用までの就労経験、能力開発の実績等をもとに決定する。

当JAは、当制度を映画「シェーン」から「シェーン、カムバック」のセリフにちなんで、通称「シェーン制度」と名付けた。

10月

やさいの時間



ソラマメ

栽培のポイント

1. ほ場は、日当たりが良く水はけが良いところを選びましょう。**連作障害が出やすい**ので3〜4年マメ科の栽培をしていないほ場にします。

2. ソラマメなどの大きい豆は、**播種後に水を急激に吸水すると種子が割れたり腐敗しやすい**ので、以下の事を守りましょう。

- ① 豆の一部が出るように播種する
- ② 発芽まで過湿にしない
- ③ 播種前に浸種しない

3. 根の酸素要求度が高いため**過湿に弱い**ですが、**着莢後の乾燥にも弱い**作物です。土が



Q ほ場準備で大切なことは？



A 各野菜の特徴に合った土づくりや畦づくりをしましょう！

乾燥すると実の肥大が悪くなり株が早く枯れ、収穫時期が短くなってしまいます。

播種

播種は10月中〜下旬が適期です。耐寒性の強い幼苗で冬を越させるように早播きしないようにします。

畑に直接播種する場合

- ・ 畝間120〜135cmで畦を立て、株間5cmに播種します。
- ・ オハグロを下に向けて土に押し込み、種子上部1/4が地上に出るようにし、深く播きすぎないようにします。播種の1〜2日前に十分灌水し、播種後はごく少量とします。
- ・ アブラムシ類の防除として、アドマイヤー1粒剤2gを植穴に土壤混和してから播種します。

苗を立ててから定植する場合

- ・ ト口箱にもみ殻をしき、清潔な砂または山土(真砂土)を7〜8cm詰めます。
- ・ 4cm間隔に一粒ずつ、オハグロを下向きにして7割程度押し込みます。
- ・ 播種後の灌水は1箱2ℓ程度とし、保水のため濡れた新聞紙で覆い涼しい日陰におきます。(発芽適温19〜20℃)



お天気カレンダー

温帯低気圧と熱帯低気圧

気象予報士 檜山 靖洋

「台風が温帯低気圧に変わりました」や「台風が熱帯低気圧に変わりました」という表現、どちらもあります。熱帯低気圧は、熱帯の海から供給される暖かい湿った空気により発達します。熱帯低気圧が発達したものが台風です。

温帯低気圧は、暖気と寒気がぶつかることで発達します。温帯低気圧は発達しても名称は変わらず、ニュースや気象情報では単に低気圧と呼ばれます。台風が衰えて温帯低気圧になった後に、再び発達することがあります。このような場合は、台風ではなくても暴風や大雨に警戒が必要です。



四国地方の3ヶ月予報

- 9月 気温：高い 降水量：**平年並か多い**
平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。気温は高い確率50%です。降水量は、平年並または多い確率ともに40%です。
- 10月 気温：高い 降水量：**多い**
天気は数日の周期で変わり、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は高い確率50%です。
- 11月 気温：**平年並か高い** 降水量：**平年並**
天気は数日の周期で変わり、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は平年並または高い確率ともに40%です。



お問い合わせ
営農販売部 089-968-1218(代)

冷涼な気候を好み、耐寒性があります。低温にあうと花芽が作られ、根の肥大が停止し、春になるとトウ立ちしますが、花芽ができる低温量（低温の度



播種または植付けの2週間くらい前に、10㎡当たり堆肥20kg、苦土石灰1.6kg、有機化成0.6kgを播いて、15〜20cmの深さによく耕します。地温の安定や乾燥防止、雑草抑制、肥料流出防止のため、黒マルチを張ります。

ほ場の準備

- ・発芽後（播種後5〜6日）は、日当たりの良い場所です。管理し、アブラムシによるウイルスの感染を防ぐため、白色の寒冷紗でトンネル被覆をします。
- ・本葉2枚くらい（播種後2週間）になったら、種子が1/3出るように定植します。
- ・アブラムシ類の防除として、アドマイヤー1粒剤を2g植穴に土壌混和し植付けます。

合いと遭遇期間）は品種により異なります。

根が深く張るので、有機質を含んだ通気性と排水性、保水性に優れた土が栽培に適しますが、未熟な堆肥を施すと又根やひげ根になりやすいので注意しましょう。十分な耕土が得られるように深く耕し、排水が悪いところでは高畝とします。作土が浅いと根が十分肥大しなかつたり岐根になったりします。

基肥は播種の2週間ほど前までに施用し、土になじませておきます。

基肥（1㎡当り）

- ・苦土石灰 120g
- ・有機化成 150g

播種

畝幅60cm1条で、株間25〜30cmを基準とし、4〜5粒を点播きします。覆土は1cm程度とします。

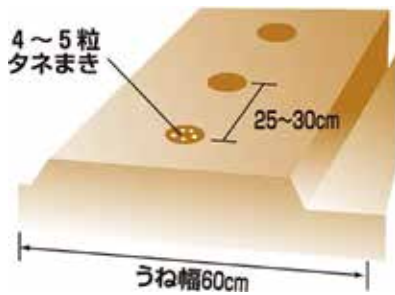
間引き

間引きが遅れると軟弱徒長するので、遅れないようにしましょう。葉の不整形なものや葉色の淡いものや濃いもの、病害

虫に侵されているものを中心に間引きしましょう。本葉6〜7枚ごろには1本にします。

追肥・土寄せ

本葉5〜6枚頃、畝の肩に化成肥料を1㎡当り50g追肥して軽く土寄せします。



冷涼な気候を好みます。耐暑性は弱く、高温では根の肥大は

悪くなり、病気が出やすくなります。低温にあうと花芽が作られ、春になるとトウ立ちします。大カブでは比較的早く、小カブでは遅い傾向にあります。

堆肥を施す場合は播種の1か月前までに行い、化成肥料などの基肥も播種の2週間ほど前までに施用し、土になじませておきます。

連作すると根こぶ病などが発生しやすくなるので、輪作をして完熟堆肥などによる土づくりをしましょう。有機質に富んだ、通気性や排水性、保水性がよい土壌が適しています。

基肥（1㎡当り）

- ・完熟堆肥 2kg
- ・苦土石灰 120g
- ・有機化成 100g

播種

畝幅100〜120cm、株間14cm、4条まき、深さ1cmの播き溝を20cm間隔で作り、1〜2cm間隔で種を播き、薄く土をかけます。

間引き

間引きが遅れると茎葉の生育が優先して玉の肥大が遅れます。生育の後半には肥大が急速に進むため、本葉5〜6枚目ころには、最終の株間に間引きします。

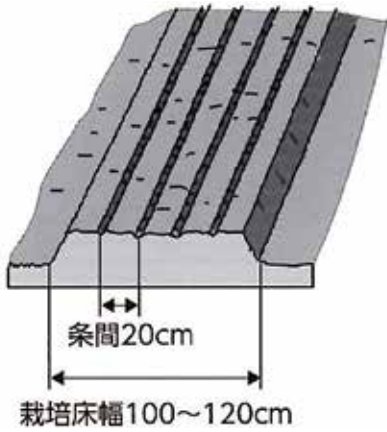
最終の株間

- ・小カブ：10〜15cm
- ・中カブ：20cm
- ・大カブ：30〜40cm

追肥と中耕

小カブは基肥のみで栽培できますが、中・大カブは本葉5〜6枚の間引き時に化成肥料を1㎡当り20gを条間に施し、軽く中耕・土寄せします。

〈資料・タイキ種苗〉



かんきつ



Q この時期に大切なことは？



A 伊予柑の夏秋梢を適切に処理しましょう！

伊予柑の夏秋梢処理 (下図参照)

伊予柑は、多く発生した夏秋梢を放置しておく、翌年の着果過多につながります。その為夏秋梢を適切に処理しましょう。

- ① 垂直に立ち上がった夏秋梢は基部から切ります。
- ② 斜め上や水平に伸びた夏秋梢を予備枝にする場合は、春枝と夏枝の境のコブを残して切ります。
- ③ 弱い夏秋梢はコブの下の春枝の所で切り返します。
- ④ 樹冠を拡大したい場合は、充実した所で切ります。
- ⑤ かいよう病の病斑のついた夏

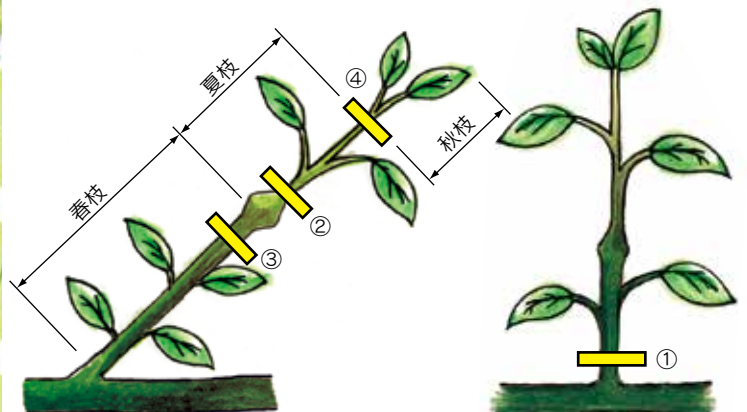
秋肥の施用

(1本当り 植栽間隔3m×2.5m)

樹勢の回復と翌年の結実、新梢の発生を良くするために秋肥を施用します。

- ・極早生温州 (10月上中旬) 農協果樹配合765 1kg
- ・早生温州 (9月下旬) 農協果樹配合765 1.2kg

秋梢は必ず取り除きます。



JA松山市 ふれあい産直市福音寺
 2023年 **9/23・24** 日 **新米祭り**
 土・祝 7時～13時
 場所：ふれあい産直市福音寺 (松山市福音寺町44-3) (TEL 089-990-3211)

とれたての新米 新米試食販売
 3種類の品種の試食ができます
 コシヒカリ (久万高原清流米)
 あきたこまち (松前町産)
 てんたかく (松山市産)

お米の重量あてクイズ
 正解者には「新米(宝米)10kg」3名の方にプレゼント
※正解発表は後日、店頭にて行います

今年もおいしい **新米** ができました
 せひ、食べてみてください
 JA松山市



お問い合わせ
営農販売部 089-968-1218(代)

10月

おこめの時間



今年は、気温が高く推移しています。出穂時期は、極早生品種(あきたこまち・コシヒカリなど)が平年より早く、肥料抜けが良い所はかなり早くなっています。また、出穂以降も気温の高い傾向は続くと思われるので、**どの品種も例年より早い時期での刈取りとなる予想**です。

刈り遅れにならないように早めに準備を行い、適期に収穫しましょう。

刈取時期

目安は下記の表1のとおりです。(広報誌だいち8月号掲載時と変わっています!!)

水管理

落水が早いと登熟不良になるため、土壌水分を80%に保ち、刈取3日前を目安に落水します。また、台風が来るときは深水にしておきます。

表1:品種別の刈取り時期目安

品種 田植え日	あきたこまち	てんたかく	コシヒカリ	きぬむすめ	ヒノヒカリ	にこまる	クレナイモチ
6月4日	9月1日頃	9月2日頃	9月6日頃	9月21日頃	9月26日頃	10月5日頃	9月25日頃
6月18日	9月12日頃	9月14日頃	9月18日頃	9月30日頃	10月1日頃	10月12日頃	9月30日頃

Q 今年の収穫時期は?

A 今年は気温がかなり高い傾向なので、平年より早くなる予想です!

収穫

刈り遅れると品質が低下するため、天候や面積を考慮しながら収穫を始め、収穫適期内に終わらせましょう。

「あきたこまち」や「コシヒカリ」は出穂から30〜32日経ったころで、株の中で一番草丈の長い穂が80%程度黄化したら刈り取ります。

「にこまる」は出穂から42〜48日経った頃で、株の中で一番草丈の長い穂が85%程度黄化したら刈り取ります。

※出穂とは…ほ場の半分ぐらいの茎で穂が出た日の刈取り適期の期間は「コシヒカリ」6〜7日間、「あきたこまち」7〜9日間、「ヒノヒカリ」「にこまる」9〜11日間です。刈り遅れると「胴割れ米」が発生や、光沢が悪く「茶米」が多くなるなど品質が低下します。

乾燥・調整

収穫した生籾は、すぐに乾燥を開始しましょう。高水分のまま長時間放置すると、「茶米」や「ムレ米」が発生したりするので注意してください。高温での急激な乾燥を避け、乾燥速度は1時間当たり0.6%の乾燥率となるよう火力を調整して仕上げ、**玄米水分14.5%を目標に乾燥**します。

高水分米の急激な乾燥や過乾燥は、胴割れや食味低下の要因となります。



なるほど!
農政のおはなし

第18回

人口減少下における担い手の確保

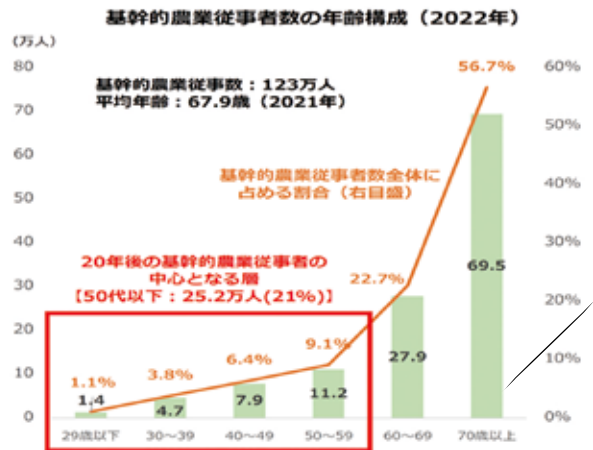
[提供: JA愛媛中央会]



国立社会保障・人口問題研究所によると30年後に総人口は現在より約2,500万人、生産年齢人口は約2,200万人減少すると予想されており、今後も農業者の減少や高齢化が進んでいくことが予想されます。今回は人口減少下における担い手の確保についてポイント解説します。

1. 年齢構造の変化

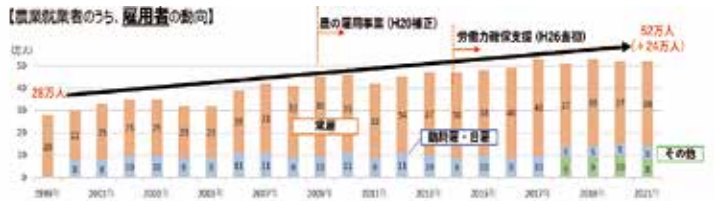
1999年の基本法制定以降、基幹的農業従事者は約20年間で、240万人から136万人に半減、特に2015年から2020年の5年間で2割減少しています。また、2022年における基幹的農業従事者数は123万人、平均年齢は67.9歳(2021年)で、年齢構成は70歳以上の層がピークとなっており、今後20年を見据えると、大幅に減少することが予想されます。



資料: 農林水産省「農業構造動態調査」(2021年、2022年)
注: 基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自家農業に従事している者(雇用者は含まない)。

2. 農業雇用者の動向

都府県における経営耕地規模別の経営体数の推移は2000年以降、5ha未満の経営体数は一貫して減少する一方、10ha以上の経営体は増加しています。また、大規模層ほど法人経営が占める割合が増加しており、離農した経営体の農地の受け皿として、農業法人の大規模化が進展しています。さらに、農業就業者数は2021年には189万人と1999年からの約20年間で111万人減少する一方で、雇用者は同じ約20年で24万人増え、2021年に52万人となりました。今後、人口減少・高齢化が進む中、必要な労働力の継続的な確保が課題となります。



3. 新規就農者の確保・育成

将来の担い手として期待される40代以下の新規就農者は2万人前後で推移していますが、経営開始後の着実な経営発展が課題となっています。また、農業従事者の減少分を補うには足りていない状況です。

今後、後継者や新規就農者の確保に向け、多様な手法で多様な人材の就農を促すとともに、経営を継承する人の確保や円滑な経営継承のための方策や就農後の継続的な支援などについて検討する必要があります。

【新規就農者のうち、40代以下の動向】



資料: 農林水産省「新規就農者調査」
 (※年の範囲は、2014年以前は当該年の4月1日~翌年の3月31日まで、2015年以降は、当該年の2月1日~翌年の1月31日までの1年間に新規就農した者の数)
 ※新規就農者: 新たに法人等に所属し(年間7ヵ月以上)として雇用されることにより、農業に従事することとなった者
 (外国人技能実習生及び特定技能外国人並びに雇用される直前の就業状況が農業従事者であった場合を除く)
 ※新規就農者: 土地や資金を独自に調達し、新たに事業経営を開始した経営者の責任者及び共同経営者(親戚・縁者等)の親の農地を受け継いだ場合を除く)
 ※新規農業従事者: 個人経営者の世帯員で、生活の主な状態が、1学生が「自家農業への従事者が主たる者」と並び「他に雇われて勤務者が主たる者」から「自家農業への従事者が主たる者」



防除もエコがいい！天敵を使ってみませんか？

9月になり虫の発生が増える時期です。通常は化学農薬の防除を考えますが、野菜にも環境にもやさしい生物的防除、今回は主に天敵の利用について紹介します。化学農薬だと皮膚に付いたり吸い込んだりするリスクがありますが、天敵による防除はその心配がありませんので、自分にもやさしい方法と言えます。

生物的防除とは？

病原菌や害虫に対し拮抗微生物や虫などの天敵を用いて病害虫を防除する方法です。

生物的防除法で用いられる資材は、化学農薬と比べて効果が現れるまでに時間がかかることや、使用する環境を整える必要があるなど、利用するにあたって、その特性を十分理解することが重要です。

天敵を使うメリット

- ・作物への残留等、化学農薬で考慮する必要がある様々なリスクは極めて低い。
- ・天敵を併用し化学農薬の散布回数を減らすことで、その殺虫剤に対して害虫が抵抗性を備えることを遅らせます。ここぞというときの化学農薬散布が効きます。
- ・放飼された天敵は、環境条件が良好であれば、自ら産卵・増殖するため、防除効果の持続が期待できる。
- ・ボトルに入った天敵を作物上にパラパラ振りかけるなど、防除の手間が極めて省力的。

天敵は農薬として売られています！

例えば、このスパイデックスは、ハダニ類を捕食するチリカブリダニが100ml当たり2,000頭入っている生物農薬です。そう、農薬扱いです。しかし、農薬散布回数にカウントされず、有機栽培や特別栽培農産物でも使用が可能です。

ここまで読むと、天敵はいいことづくめ！のように思われるかもしれませんが、天敵を活用するには、次の点に注意が必要です。



スパイデックス
(チリカブリダニ)



カブリダニ



天敵を使うときには次のことに気を付けてください！

- ・ほ場や栽培環境が天敵の活動可能温度・湿度に該当するか確認する。
 - 天敵が活動するのにちょうどいい環境を作らないといけません！
 - ・殺虫剤、葉面散布剤を含めて天敵への影響を考慮した防除体系を組む。
 - 害虫だけでなく天敵も死んでしまわないように！
 - ・天敵放飼前は、害虫密度がゼロになるように心がける。
 - 害虫が発生する前に、遅くとも目視で発見する前に使用する。
- 私たちが害虫を見つけたときには、大量発生している状態で、天敵も満腹になれば、それ以上は食べられず害虫は減少しません。



I ♥ 農 Vo.9

松山長なすで「稼げる農業」目指す 新規就農者の成功モデルに

大震災をきっかけに 農業を開始

松山市高井町の仙波純友さん(51)は、2011年の東日本大震災をきっかけに、「自身と周囲の人の食料は自分で確保したい」と考え、松山で飲食店を営みながら11年前にタマネギなどの野菜の露地栽培を始めました。

栽培した野菜は自店で使用するほか、直売所に出す程度でしたが、2年前に会社を立ち上げ本格的に就農。現在は、主に松山長なす10aと白ネギ20aを栽培する株式会社oecの代表を務めています。「新鮮でおいしいものを食べてほしい」との思いを込め、「おいしい」にちなみ社名



をつけました。

農作業の人手不足を解消するため、就労支援施設を立ち上げるなど農福連携にも取り組み、繁忙期は17人を雇用しています。27歳のときから経営する飲食店も続けますが、いずれは農業のみに専念する考えです。

いろんな情報から 技術を自分のものへ

栽培の知識は、JA松山市茄子部会のベテラン農家に質問をしたり、YouTubeで農業チャンネルを見たりなど様々な情報収集の仕方です。仙波さんは「同じ作物を作っている人も人によってやり方は違う。いろ

んな方法で得た知識を自分の中に落とし込むのが面白味」と話します。

自分を見て 若者に就農してほしい

仙波さんは、栽培技術を確立し、ゆくゆくは研修生として人を雇いながら地域農業の後継者を育成するのが目標です。若い人が自分を見て農業をしたいと思えるよう、「稼げる農業」の実現に向けて、年間の売上は一千万円を目指しています。

仙波さんは「何事にも挑戦するときが一番を目指している。誰にも負けない高品質なナスを作りたい」と笑顔を見せます。

エース級のナスが作れるよう奮闘中です！



松山市高井町 仙波 純友さん(51)

栽培面積 松山長なす10a・白ネギ20a
栽培歴 2年目

みんなので俳句

愛媛若葉主宰
高岡 周子 選

特選

万物のいのちを学ぶ夏休み

山本 弥生

夏休みになると、昆虫採取や海洋生物に触れる機会が増え、博物館や図書館でその生態を知ると同時に限りある命の尊さを学ぶ。終戦記念日もまた然り。

秀句

海鳴りに母を残して盆の果て
水遊び暑さ冷たさ入り混じり
草削りつつ蟪蛄に話しかけ
いまま少し優しくなれさう螢の夜
汗臭き車内球児ら爆睡中

関根 ちよみ
平田 健太郎
東岡 敏枝
窪田 孝子
かつたろー。

入選

瑠璃蜥蜴本気の太陽睨みつけ
ゆく夏の空にも少しかすり傷
雨の日の続く西瓜を賞味して
盆用意舐に団子の数聞けず
樋溢れ青梅雨の雨傘を打つ
朝の木々ぎらぎら光る蝉時雨
強烈な日にうなだれる茄子の葉
都会には無き空といふ星月夜
雨止みし夜明けに開く蓮の花
瓜割つてくの字に曲がる縦二つ
身辺に夏到来の畑仕事
枇杷熟るる密かに生さる糧として
颯爽と街に男の日傘差し
地下足袋を脱ぐ祖父ビール旨さうに

坂井 傑
西野 周次
有光 久計
舛田 順一
森本 長
芳野 志朗
佐川 スミエ
中野 サヨ子
矢野 重子
田中 みちよ
足立 弘香
忽那 十献子
兼井 孝雄
三好 一彦

赤芽櫛見よう見まねに剪定す
田水沸く廊下に汗をばたばたと
高原と思へぬ暑さ覚悟して
読了を記す一冊秋の風
近付けば遠のく湖の雲の峰
稲妻を置き去る線状降水帯
香魚跳ね清らかな水流れけり
流れ来る素麺夫と奪ひ合ひ
露天湯にひびく鯛ひとしきり
下駄音の止まる閃光秋の雷
ゴーヤチャンプル自慢の父が配り呉れ
落としものすぐに拾へる蟻の群
年ごとに足腰痛む蕎麦の花
目高の子遊ぶ野川に杓流れ
庭先の向日葵ひらく一等地
説法を聞く背に秋気感じつつ

たけちとしや
村上 優子
富岡 光雄
木幡 忠文
中平 初代
川内 清
高須 賀明子
團上 笑子
小田 慶喜
小田 和子
深津 健次
麓 勝子
佐々木 静子
権藤 美江子
石井 宏
工藤 まゆみ

一步一步

原句 啄木鳥のリズムの軽ろく響く里
添削例 啄木鳥の音軽快にひびきけり
原句 自転車の上に干さるる夏布団
添削例 自転車に被せ干しある夏蒲団
原句 秋澄みて雲に消え行く白き鳥
添削例 秋気澄む雲に消えゆく鳥白く

※応募いただいた俳句は、添削や削除をすることがあります。ご了承ください。
※楷書で30文字以内で記入ください。

各支所出張所に「俳句ポスト」を設置しています。
八カ千の場合はいずれの部まで。締め日は毎月10日

応募方法

応募者の中から **5** 人に

表紙と同じ農作物をプレゼント!

●Eメールでのご応募
daichi@ja-matsuyama.or.jp



締切 **9月30日(土)**消印有効

※応募は一人1枚限り有効

●ハガキでのご応募

〒790-0003

松山市三番町
八三三五一
JA松山市
ふれあい部

①クイズの答え
②本誌の意見・身近な話題・俳句・その他何でも
③氏名・年齢・住所・電話番号

※①~③全て記入

今月は松山長なす



※写真はイメージです。生育状況などにより、農産物が準備できない場合は、(株)松山生協の商品券をお送りします。ご了承ください。
※当選者発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

【個人情報の取り扱いについて】

応募の際に、ご記入いただいた個人情報は、プレゼントの発送のために使います。本人の同意を得ずに第三者に開示することはありません。

応募総数 **86**通 ありがとうございました。

プレゼント&アンケート

クイズに答えて



ヒント

西洋ナスってヘタの色が特徴的なんだね!

8月号の答え「③ヘタを取る」

野菜のふしぎクイズ

Q

焼きナスや田楽に向く松山長なす、生でも食べられる水ナス、大型で煮くずれにくい米ナス... 次のうち米ナスの写真はどれ?





いぶきま旬

長なすのたたき



材料(約4~5人分)

エネルギー 173kcal/人

- 松山長なす……………2本
- 揚げ油……………適宜
- たまねぎ……………180g
- みょうが……………50g
- 大葉……………5枚
- めんつゆ(2倍濃縮)……100ml
- まろやか黒酢(はだか麦)…60ml

作り方

- 1 長なすはヘタをとり、1cm幅の斜め切りにし、素揚げにする。
- 2 玉ねぎは繊維に沿ってスライスし、水にさらしておく。みょうがは縦半分に切って、せん切りにする。大葉もせん切りにする。
- 3 めんつゆと黒酢は合わせておく。
- 4 器に水気をきった玉ねぎを敷き、その上に①を並べる。みょうがと大葉を散らし、③をかける。

めんつゆと黒酢の割合は、お好みで調節してください。



後藤 昌栄さん

JA愛媛厚生連 管理栄養士

編集好記

ふたりごと

かいと編

僕は完全ごはん派なんです
が、多い日には1日5合食べきっ
てしまいます!

米8:おかず2の割合が僕に
とっての黄金比です!(笑)



理事会だより

インフォメーション

- 2023年8月25日に全議案が承認されました。
- 1、不祥事再発防止策の策定について
 - 2、役員賠償責任保険継続加入及び保険料の農協負担について
 - 3、JAバンクの内部管理態勢構築にかかる指針の制定について
 - 4、減資について

家族のものがたり



(左から)渡部 日陽さん、辻田 新朗さん、辻田 紀久子さん
渡部 恵さん

すばらしき家族

生まれたときから今に至るまで何度も助けられています。自分も妹も、かなり大きくなったけど、まだまだじいちゃんばあちゃんには敵いません。いつもおいしいお米を送ってくれてありがとう。

これからも、長生きして僕たちが大きくなる姿を見守ってください。まだまだ、長生きしてね。

渡部 恵、日陽より

