



うめ

8月は花芽分化期の時期です。気象条件や樹体内の栄養バランスにより翌年の状態を左右する時期です、また9月からは接木の時期になります。

●夏季剪定

樹勢調整及び緑枝等の花芽分化充実の促進や、樹冠内部の枯込み防止のため徒長枝の剪定を行って下さい。剪定量は徒長枝発生本数の3割程度にして切りすぎによる樹勢低下や日焼けによる枯込みを防止しましょう。

尚、夏季剪定は樹勢の強い樹のみで行いましょう。

●重点病害虫防除

○ケムシ（モンククロシヤチホコ）

収穫が終わり夏季になると発生が見



みかん

「品質向上対策」

果実に果汁が流入し始める7月中旬頃から収穫までの土壌水分管理（ストレス）が重要です。樹の樹勢・着果量・気象条件に応じた対策を行って下さい。ストレスを早く与えれば糖度は上昇しやすいですが、それにより樹勢が弱れば小玉果や翌年の隔年結果につながります。着果量に応じた対応が重要となります。

●摘果作業

○樹ごとの樹勢、着果量を見て、摘果しましょう。

*着果量多樹

着果量の多い樹でまだ摘果を終わらせていない樹は、早急に摘果して下さい。

*着果量中樹

品質向上目的に粗摘果を軽めに行い、仕上げ摘果で肥大の悪い内成りや裾枝の果実を中心に病害虫被害果・小玉果・キズ果を中心に落とすようにします。

*着果量少樹

着果量が少ない樹は、翌年の着果や本年の果実肥大を心配する必要はないので、品質向上のために粗摘果は行わず、9月以後の仕上げ摘果で対応して下さい。

●水溶性カルシウムの散布

●病害虫防除

病害虫	薬剤名	倍数	収穫前日数	散布回数	備考
黒点病	ジマンダイセン水和剤	600倍	みかん:30日	4回	散布から25日以降、もしくは200～250 ^{ミリ} の降雨（黒点病に弱い品種清見等は180 ^{ミリ} ）を目安に再散布を行う。
			柑 橘:90日		
アザウマ類 ミカンサビダニ	アグリメック	2,000倍	7日	3回	チャノキ多発園ではクラブ2000倍を散布。

※ 極早生は収穫前日数を考慮して散布を行ってください。

浮皮軽減対策として七月から、水溶性カルシウム剤のバイカルティ1000倍を収穫まで3回ほど散布して下さい。

●高品質生産対策

果実品質向上・着色促進のため、フイガロン乳剤の散布を1回目（満開50～90日後）、2回目（満開70～110日後）に200倍～300倍で散布して下さい。ただし、若木や樹勢の弱い樹への散布は控えましょう。

しもつ宮農生活センター 吉田 侑生



田植えが終わり、これからは病害虫の防除時期になります。また、天候によって発生しやすい病害虫が変わるので注意しながら圃場の管理を行って下さい。

〈中干し〉

中干しとは、分けつ期の後期に一時的に水田から水を抜いて干すことをいいます。

水を抜いて土壌を乾かし、空気に触れさせることで根の発達を促したり、過剰な分けつを抑制したりすることが主な目的です。中干し期間は、土壌や品種によって違いますが、1週間程度を目安に行いましょう。田面に小さなヒビが入る程度とします。強く干し大ヒビが入ると根を傷めたり、水持ちが悪くなる場合があります。

〈病害虫防除〉

●7月下旬（出穂前）

●カメムシ類、コブノメイガ、ツマグロヨコバイ、ウンカ類にはトレボン

乳剤1000倍（収穫前14日／3回）。

●紋枯病にはモンカットフロアブル1000倍（収穫前14日／3回）。高温が続くと、紋枯病が発生しやすくなるので、特に注意して下さい。

●いもち病にはダブルカットフロアブル1000倍（穂揃期まで／2回）。いもち病は、気温が低く曇天が続くと発生しやすくなるので注意して下さい。

●省力化対策

水持ちの良い園地では、いもち病・紋枯れ病・カメムシ・ウンカ類にワイドパンチ豆つぶ（250g／10a）が使用できます。散布後7日間は止水し、湛水状態を維持しましょう。

●8月中旬（出穂後10日）

カメムシ類には、スタークル顆粒水溶液200倍を散布して下さい。いもち病、もみ枯細菌病、紋枯れ病には、ブラシンバリダフロアブル1000倍を散布して下さい。

〈中・後期除草剤〉

●サンパンチ1キロ粒剤

1kg／10a 湛水散布

水田一年生雑草、ホタルイ、クログワイ等

使用回数1回 移植後15日～ノビエ3.5葉期、収穫60日前までに散布。

●クリンチャーバスマE液剤

1000ml／10a 湛水散布（薬剤1000mlを70～100ℓの水に希釈し、茎葉散布する）
一年生雑草、ホタルイ、キシユウスズメノヒエ

使用回数2回

移植後15日～ノビエ5葉期、収穫50日前まで。

海南宮農生活センター 田中 昌隆



乾燥山椒の収穫も大詰めを迎えていると思います。暑い中での作業となりますので体調管理に注意しながら作業を行って下さい。

7月下旬から8月上旬にかけては、花芽分化期となります。

●収穫、乾燥作業

乾燥については山椒の状態を見ながら十分に乾燥させて下さい。また、保存についても乾燥戻りのないよう冷暗所で保存を心掛け、出荷前には再度乾燥状態を確認して下さい。

降雨時に収穫し、濡れている状態でもそのまま乾燥を始めると変色の原因となりますので低温で水分を飛ばしてから乾燥を行なって下さい。

●防除

乾燥山椒収穫中は防除されていない状態が続いていますので収穫終了後すぐにさび病対策にベンコゼブ水和剤600倍を散布して下さい。（表1）

また、次年度の収量への影響がありますので8月下旬から9月上旬についても防除を実施し、落葉しないようにして下さい。

●施肥

8月下旬から9月上旬に新味アップを1反当りに6袋施肥して下さい。

さび病被害等により落葉の恐れがある場合は施肥を控えて下さい。

海南宮農生活センター 上森 悠平

表1. 山椒防除

防除時期	病害虫名	使用薬剤名	倍数	収穫前日数	年間使用回数
乾燥山椒 収穫後	さび病	ベンコゼブ水和剤	600倍	最終収穫期～落葉期	3回以内
	ハダニ類	サンマイト水和剤	3,000倍	収穫後～開花期	1回以内
	アザミウマ類	スピノエースフロアブル	5,000倍	3日	1回以内
8月下旬～ 9月上旬	さび病	ベンコゼブ水和剤	600倍	最終収穫期～落葉期	3回以内
	アザミウマ類	ダントツ水溶剤	4,000倍	前日	2回以内

※パラフィン系展着剤アピオンEを2,000倍で加用する。



組合員の皆様へ

肥料空袋・農薬使用済み空容器・マルチ等の回収について

平素は、JAの各事業に格別のご理解・ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、近年環境保全問題に対する社会の関心が高まる中で、産業廃棄物の不法投棄等の廃棄物処理をめぐる諸問題を踏まえ、廃棄物の確実適正な処理・処分を確保するため下記のとおり肥料空袋・農薬使用済み容器・マルチ等の回収を行いますので、ご希望の方は注意事項を厳守のうえ、回収場所に持込をお願いします。

記

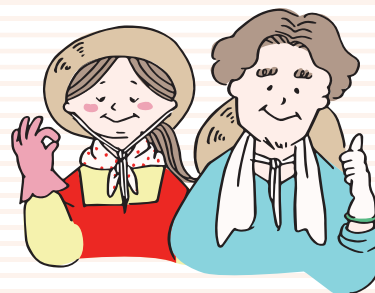
1. 回収日時 令和7年8月5日(火)：午前9時00分～午前10時00分

2. 回収場所 紀美野営農生活センター・野上サブセンター
海南営農生活センター・しもつ営農生活センター
(しもつセンターは、午前9時00分～正午まで)

3. 処理費用

廃棄物種類	単位	処理費用
肥料空袋・農薬使用済み容器	kg	120円
あぜ波・塩ビパイプ	kg	120円
マルチ等	kg	120円

※当日、種類毎に計量します。



コンテナ(20kg)、水稻育苗箱、アタック・ハーベストオイル(20ℓ)の空容器は無料で引き取ります。

※マシン油空容器は当JAで供給された物で、洗浄されているものに限りです。
※著しく劣化した物や、汚れた物は無料で引き取りできません。
※全てプラ製品に限りです。

4. 回収対象物

- ① 肥料空袋：(ポリ袋、紙袋)
- ② 農薬使用済み容器：(ポリ、ビン、カン(スプレー缶含む)、アルミ缶)
- ③ あぜ波・塩ビパイプ：(プラスチック製)
- ④ マルチ等：(白・黒マルチ、タイベック、ネオポリシャイン)

5. 回収形態

- ① 肥料空袋：1個包(10kg)程度を十字に縛る。
- ② 農薬使用済み容器：残存農薬のない状態で洗浄後乾燥し、一般に市販されている半透明か透明のごみ袋(約50L程度)に入れ、口を縛る。
- ③ あぜ波・塩ビパイプ：泥などの著しい汚れの無い物
- ④ マルチ・タイベック等：泥を落とし、丁寧に折りたたみ右図の様な大きさに揃えて十字に紐をかけて下さい。(約10kg)



6. 注意事項

- ① 農薬使用済み容器(ポリ缶も含む)については、水洗い洗浄後乾燥し、フタをはずして半透明か透明の袋に入れて下さい。スプレー缶は穴をあけ、つぶして袋に入れて下さい。
- ② ビン・缶・アルミ缶は同じ袋に入れ、ポリ容器(袋)・プラスチック容器は別の袋に入れ、混入しないようお願いします。
- ③ マルチ、タイベック等は、泥を良く落とし、「農ビ」とは分別して梱包して下さい。
- ※ ①②③が守られていないと、産廃業者から返品されますので特に注意してください。尚、返品または混入を発見された場合は、全て排出者で引き取っていただきます。
- ④ 回収する処理廃棄物は、当JAから供給したものに限りさせていただきます。
- ⑤ 回収日時以外は、お引受けできません。
- ⑥ 回収処理代金は、「現金」でのお支払いをお願いします。
- ⑦ 回収対象物以外のものは、取扱できません。
- ⑧ 産業廃棄物を運搬する際、廃棄物収集運搬車である事の表示を車の両サイドに貼る事が定められています。(用紙は各センターに用意してございます。)



「ながみね地区 地域運営委員会開催」

6月10日、地域本部大会議室にて地域運営委員会を開催しました。

地域運営委員会では、組合員の意見・要望を踏まえ、JA運営・地域本部の運営の円滑化をはかるとともに、JAとの連携・協調をはかる事を目的としており、委員会には管内3地区（紀美野・海南・下津）の代表者および女性会・青年部の代表者が参加しました。

岡野清隆本部長は「県1JA合併してから初めての地域運営委員会である。ここでの意見を集約してJAわかやまの運営に役立てていきたい。」と挨拶しました。地域運営委員会は年4回開催し、次回開催は10月を予定しています。



開校の様子

第12期

あぐりキッズスクール

〜田植えをしよう〜

開校

6月7日、小学生向けの農業体験教室「第12期あぐりキッズスクール」がスタートしました。今年の11月まで5回の講座を予定しています。

今年は3年生から6年生の16人が参加しており、先生役は職員6人が務めます。

開校式は保護者をお招きし、あぐりキッズスクールの校長先生である栗山信宏総務部部長が挨拶した後、生徒らとスクールでの約束を唱和しました。

開校式後、農業体験として田植えを行いました。田植えでは、園主の方から苗の植え方等の説明を受けた後、田んぼに入ることに躊躇していた子ども達も徐々に慣れ、田植え糸に沿って一列一列丁寧に植えました。

児童は「田んぼの中を歩くのが難しかった。自分たちの植えた苗が育っていくのが楽しみ」と話しました。

次回のあぐりキッズスクールは、なすの収穫体験を行う予定です。

田植えの様子



園主の方による説明



人事異動（令和7年7月1日付）

氏名	旧部署	新部署
中原 弘喜	海南西支店	しもつ支店
井関 計人	海南西支店	海南東支店

氏名	旧部署	新部署
中山 敦史	しもつ支店	海南西支店
前川 海渡	海南東支店	営農経済部 営農販売課

小学校へ地域農産物の 出前授業

6月6日、紀美野営農生活センターは紀美野町立野上小学校から依頼を受け、3年生21人を対象にJA出前授業を行いました。

講師は坪井雅弘営農相談員と女性会より森田佳子さんが務めました。

紀美野町の農産物についての知識を得ることを目的とした授業で、みかんや梅、柿、山椒等の収穫量や栽培面積、また「みかん大福」の作り方を紹介しました。

児童達から「田んぼから収穫出来る米の量はどのくらいか」などの質問が飛び交いました。

今後も農業の楽しさや大切さの理解促進に取り組んでいきます。



農産物を紹介する様子



みかん大福の作り方を紹介

年金友の会しもつ支部で 1泊2日の旅

年金友の会しもつ支部は「駒ヶ岳の雄大な自然と昼神温泉を堪能する旅」を企画し、31人が参加しました。

毎年1泊2日の親睦旅行を実施しており、今年は妻籠宿や中央アルプス駒ヶ岳、元善光寺を観光。駒ヶ岳でロープウェイに乗り、雄大な自然と雪が残る絶景を堪能しました。

参加者は「普段交流のない会員同士が親睦を深められ、大満足の旅行となった。」と笑顔で話しました。

しもつ支店の山角真文支店長は「日頃お世話になっている年金受給者の皆様の楽しみとなるよう、これからも企画を提案していきたい。」と話しました。



長野県駒ヶ岳にて

組合員のみなさまへ…とれたて広場情報



ファーマーズマーケット

とれたて広場

ごゆっくりお買い物をお楽しみ下さい。

☎ 487-0900

8月13日(水)は 臨時営業
9月 2日(火)は 臨時休業
9月17日(水)は 臨時営業



7月～8月のイベント情報

▶ 臨時営業・臨時休業のお知らせ

8月13日(水)	臨時営業
8月18日(月)～20日(水)	お盆休み
9月 2日(火)	臨時休業
9月17日(水)	臨時営業

8月9日(土)～8月12日(火)は
午前8時30分より 開店します。

開催日	イベント	内 容
7月26日(土)	とれたて広場夏まつり	ヨーヨー釣り・スーパーボール・金魚すくいなどなど 楽しいイベントがいっぱい!
7月26日(土)～27日(日)	提携ファーマーズ物産展	ご当地の農産物販売
8月 2日(土)～ 3日(日)	提携ファーマーズ物産展	ご当地の農産物販売
8月 7日(木)～12日(火)	お盆商戦	お盆の準備品および お供え物の販売
8月23日(土)～24日(日)	とれたてキッチンイベント	ジェラートまつり
8月31日(日)	野菜の日イベント	野菜詰め放題を開催! 品物は当日発表!!

※農産物等の出荷状況などでイベントスケジュールに変更ある場合があります。最新情報(イベント情報・営業時間等)は
※その他、毎週イベント広場は旬の農産物を中心にイベントを開催します。

■営業時間：9:00～17:00 ■定休日…毎週水曜日

とれたて広場ブログ



ファーマーズマーケット
とれたて広場



[担当]
下津支部

Women's Association Kitchen

女性会の台所

オクラでタコス

今月の
おすすめ一品
～オクラでタコス編～

材料(15人分)

- 豚ひき肉..... 300g
- ミニトマト..... 10個
- オクラ..... 10～15本
- 玉ねぎ..... 1個
- トルティーヤの皮
- ・ウスターソース..... 大3
- ・ケチャップ..... 大3
- ・鶏ガラスープの素..... 小3
- ・砂糖..... 大1/2
- ・カレー粉..... 小1と1/2

調味料
A

作り方

- ① 油を引いたフライパンに豚ひき肉を炒める(塩コショウをする)
- ② みじん切りにした玉ねぎも加えてさらに炒める
- ③ 調味料Aを加えて味を整える
- ④ オクラは塩をしていたずりにしてから、サツと茹でて1cm幅にカットする
- ⑤ ミニトマトは1/4にカットする
- ⑥ トルティーヤの皮をフライパンで焼く
- ⑦ 焼いたトルティーヤの皮に、ひき肉、オクラ、トマトを巻いて完成 ※好みで粉チーズ、黒コショウをふる



*** 女性会下津支部より一言 ***

オクラを使った、ちょっとおしゃれな一品です。
ぜひ作ってみてください。
下津支部ではコンニャク作り、ゆずポン酢作りを行う予定です。

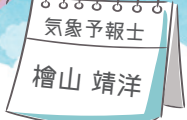


【お問合せ先】
しもつ宮農生活センター ☎073-492-1413

～次回の「とれたて広場の1品」はなすびです。女性会亀川支部がご紹介します！～

よ天気カレンダー

スラリと飲める熱中症対策



最近の夏は猛暑が一段と厳しく、熱中症のリスクも深刻化しています。甲子園球場で行われる夏の高校野球も、2024年には2部制が導入され、最も暑い昼過ぎを避けて、午前中と夕方以降に試合が行われました。真夏のスポーツ、屋外での作業は熱中症の対策を徹底する必要があります。

小まめに水分を取ることは熱中症対策の基本ですが、近年注目されているのがアイススラリーという飲み物です。アイススラリーとは、細かい氷の粒子が液体に分散している、シャーベットのような状態の飲み物です。流動性が高く、体の内部を効率良く冷やすことができ、深部体温の上昇を抑える効果があります。熱中症対策にはもちろん、スポーツではパフォーマンスを維持するのにも有効だといえます。

ミキサーがあれば自宅でも簡単に作ることができます。屋外作業やスポーツの前後には、スラリと喉を通るアイススラリーをお勧めします。



〇〇さん家のペット

～海南管内「工藤 真由美」さん家～

ソルト (6歳 オス)

工藤さんと「ソルト」は約6年前にペットショップで出会い、とてもかわいく思い抱っこをしました。1カ月後、お店にまだ「ソルト」が居たため運命を感じた工藤さんは飼うことを決めました。「ソルト」という名前は毛色が



「ソルト&ペッパー」から由来したそうです。「ソルト」の好きなことは食事で、嫌いなことはブラッシングです。「ソルト」は工藤さんの膝にあぐらを掛けて寝るらしく、それがとっても可愛い♡そうです。工藤さんにとって「ソルト」は「我が子(次男)のような存在」だと話されました。