農家のための最新情報 あぐり最前線

※防除薬剤の数字は、安全使用基準【希釈倍数・（収穫何日前まで使用可能か／通算使用可能回数）】を表しています。農薬安全使用基準を守り、使用してください。

水稲

◎基幹防除（カメムシ類・ウンカ類）
▽9月上旬（晩生）
・スタークル（顆）　2000倍（7日／3回）

トビイロウンカ・カメムシ類の発生に注意しましょう!!

乳熟期以降（2回目の防除後）に発生がみられる場合、早生品種など収穫適期を迎えた圃場では、速やかに収穫しましょう。また、中晩生品種など収穫まで日数がある場合は、防除薬剤を散布しましょう。

◎薬剤
・エミリア（フ）1000倍（7日／2回）

ポイント

ウンカは株元に生息・増殖し被害を引き起こします。カメムシは穂の周辺に飛来し被害を発生させます。防除をするときは稲全体に薬液がかかるよう散布して下さい。

◎良質米に仕上げて!!

いよいよ収穫を迎えます。左記に収穫予定日を記載していますが、生育状況を見て適期刈り取りを励行してください。

（6月5日田植えの場合）
※キヌヒカリ　▽9月7日～13日
※にじのきらめき▽9月12日～20日
※きぬむすめ　▽9月20日～30日
※ヒノヒカリ　▽9月25日～10月5日
※にこまる　▽9月28日～10月8日

●登熟期

・登熟初中期は、デンプンの蓄積が盛んな時期なので、間断かんがいを行い可能な限り落水時期を遅らせましょう。
・登熟期に高温が続くと白未熟粒が発生し、品質が低下してしまいます。

ポイント

・早期に落水すると、登熟不良により胴割粒、未熟粒等が増加し、外観品質が低下するとともに、玄米中のタンパク質含有率が高まり食味も低下します。コンバイン収穫に支障がない範囲で落水時期を遅らせましょう。また、遅めの落水は白未熟粒の発生等の高温障害を抑えられます。
・落水の目安は収穫の5～10日前ですが、落水後から収穫までに、高温・乾燥が続き、土壌が乾燥しすぎる場合は「走水」し、補水を行うようにしてください。

●収穫

高品質良食味米の生産には適期収穫が不可欠です。早刈りは、青米や未熟粒の増加や収量低下の原因となります。逆に、刈り遅れは、着色粒や胴割粒が増加して品質低下を招きます。

ポイント

①収穫適期は、黄化した籾割合が85～90％程度になった頃を目安とします。
②多肥栽培では、茎葉や穂軸は青くても籾は成熟している場合があり、やせ地などでは、茎葉や穂軸が黄化しても籾は熟していない場合があります。茎葉の色だけで収穫適期を判断せず、籾の黄化具合で判断しましょう。

●調整

○玄米水分は14・5％
収穫後、できるだけ早く（4時間以内）通風してください。
＊高温、急激な乾燥は胴割米の原因となるため避けてください。
○よい調整で良質米に仕上げましょう
乾燥直後の籾すりは肌ずれ米や胴割米になりやすいので、温度が下がってから始めましょう。肌ずれ米は、保管期間が長くなればカビ等の発生につながります。

◎籾・異物等の混入に注意しましょう

○正味重量（玄米重量：30kg）確保
決まった量目を必ず入れましょう。
＊保管中に水分が蒸発し、1％の水分減で30kgあたり約300gの減量となります。

●稲わらの処理

大雨で流れ出さないよう、早めにすき込むか積み込みましょう。
＊コンバインで裁断された稲わらは、しっかりと土にすき込み、十分に腐らせることで土壌中の腐植が増加し、地力の増進が図られます。

◎出荷7日前までには防除記録簿をJAへ提出してください。

＊保有米以外は全量出荷をお願いします。
＊種籾は定期的に更新し、品質の低下を防ぎましょう。

キャベツ・ハクサイ・ブロッコリー

●育苗

▽播種後
近年、9月に入っても高温となる日が多くなっています。日焼け防止のため寒冷紗等で適時被覆し、日除けを行ってください。被覆をし過ぎると苗が徒長し、軟弱になるので注意してください。

灌水

本葉が出るまでは控えめにしましょう。過度の灌水は、苗を徒長させるため注意してください。プラグ育苗の場合、トレイの端が乾きやすいので注意してください。

液肥

播種10日頃から生育を見ながら、液肥を1000倍で施用してください。

●病害虫防除
▽播種覆土後～育苗期後半
・ミネクトデュオ(粒)　40g／トレイ（1回）
▽育苗期後半～定植当日
・ヨーバル(フ)　200倍（0.5ℓ灌注／トレイ）（1回）
▽定植前日～当日（根こぶ病対策）
・ランマン(フ)　500倍（2ℓ灌注／トレイ）（1回）

●定植
苗の大きさが、本葉3～4枚の頃が定植適期です。老化苗は、活着が悪く生育不良の原因となるため注意してください。
※キャベツ・ブロッコリー
25～30日苗を定植します。
※ハクサイ
18～20日苗（若苗）での定植を心掛けてください。

●施肥
やむを得ず老化苗を定植した場合や活着不良の場合は、定植3～4日後に、千代田472（40kg／10a）を植筋に施用し、初期生育を促しましょう。

レタス

●播種
プラグトレイに与作N15を土詰めし播種したあと、バーミキュライト等で覆い、灌水してください。
発芽までは一定の温度を保ち、発芽後は寒冷紗等で日よけを行います。育苗期間中に降雨がある場合は、トンネル等で被覆し、雨がかからないようにしましょう。

●定植
本葉3～4枚の苗を、根鉢を崩さないように浅植えにします。苗には植え付け前日に、十分に灌水をしておくと根鉢を崩すことなく定植ができます。
育苗日数が長くなり、根巻きしている場合は根をほぐして定植しましょう。ただし、老化苗を植えると活着が遅れ、よい玉の収穫が望めないため注意が必要です。

●除草
定植直前に10a当たり、トレファノサイド（乳）200～300mℓを水100ℓに溶かし、土壌表面に散布します。

ナス

●施肥
▽9月下旬
気温が低くなってくると、根からの肥料吸収が悪くなってくるため液肥（マンスリー2号等）500倍～1000倍を1週間間隔で午前中に散布しましょう。

●病害虫防除
▽9月中旬
◎褐色腐敗病・うどんこ病
・フォリオゴールド　800倍（前日／3回）
◎ハスモンヨトウ・オオタバコガ
・トルネードエースDF　2000倍（前日／2回）

ダイコン

●作型
青首ダイコンでは、年内収穫、年明け収穫がありますが、いずれの作型でも若どりが大切です。適期収穫に努めてください。

●施肥
施肥、とりわけ追肥は分けて施用するほど、若々しいダイコンになります。

●病害虫防除
◎黒斑細菌病
黒斑細菌病は、土中で1年以上生きています。土が第1次伝染病源となって、土壌と空気から伝染します。高温多雨の年に多発するので予防散布に重点を置いてください。なお、発病は肥料切れや風雨・霜により生じた傷口から感染します。
▽予防
・カセット(水)　1000倍（14日／3回）
▽発病初期
・マイコシールド　750～1000倍（14日／3回）（※登録は軟腐病のみ）
◎テッポウ虫（キスジノミハムシ）
ダイコンの根部に小さな穴を開ける害虫です。この虫は、幼虫になって土の深いところで越冬し、7～8月に土中で蛹になり、10日程度で蛾になります。この蛾がダイコンの株元に卵を生み、卵は10日～3週間でふ化し食害します。
▽播種時
・フォース(粒)　6～9kg／10a（全面土壌混和／1回）
耕種的防除では、有機と名のつく肥料の追肥は絶対に施用しないでください。
◎白さび病（わっか症）
多発園ではチッソ肥料を減らすとともに、土壌消毒及び
・ダコニール1000　1000倍（45日／3回）
または
・ランマン(フ)　2000倍（3日／3回）
または
・ピシロック(フ)　1000倍（前日／2回）
を間引き直後に1回目、その10日後に2回目、その10日後に3回目の散布をしましょう。このとき地際部まで濡れるように「たっぷり」と散布することが大切です。

モモ

9～10月は貯蔵養分を蓄える時期です。土作りにより、樹体の維持・向上に努めましょう。

●土作り
・完熟堆肥（2000kg／10a）
または
・新ふりかけ堆肥eco（200kg／10a）
・苦土セルカフミン（120kg／10a）

●夏期剪定
秋季に樹体内養分を蓄積する前に、不要な立ち枝や徒長枝を切除することで樹勢を落ち着かせる効果があります。また、側枝への日当たりがよくなり花芽や葉芽が充実します。ただし、樹勢の弱い樹では、ますます樹勢を弱らせることとなるため控えてください。

●病害虫防除
▽9月上旬
◎カイガラムシ類
・モベント(フ)　2000倍（7日/3回）
▽9月下旬
◎せん孔細菌病
・ICボルドー412　30倍（随時）
＊展着剤「アビオンE」を1000倍で加用してください。

カキ

9月に入ると早生の着色期に入ります。9月中旬にシルバーマルチを敷設しましょう。

●刀根早生の摘葉
収穫10～15日前より果実にかぶさるような葉を3枚程度摘み取り着色向上に努めてください。

●平核無・富有
小玉・傷果等の見直し摘果と摘葉を行いましょう。

●病害虫防除
▽8月下旬～9月上旬
◎炭そ病・うどんこ病
・ベンレート(水)　2000倍（前日/6回）
◎アザミウマ類・カメムシ類・カキノヘタムシガ
・アグロスリン(水)　1500倍（前日/3回）
＊着色初期にミカンキイロアザミウマ類発生園では、「ディアナWDG　5000～10000倍（前日/2回）」を加用してください。

台風や秋雨で降雨が続いた場合、炭そ病の発生が多くなります。炭そ病は、はじめに黒い斑点が現れ、しだいに病斑が拡大して指で押したように少しくぼんだ直径1㎝くらいの大きさになります。発病した果実は落下しやすく、成熟間際の果実では早く着色するのが特徴です。気象に注意して薬剤散布しましょう。

ミカン

極早生の収穫が始まります。

●樹上選果
極早生の中でも早熟系統の品種の収穫が9月下旬から始まります。収穫前に、品質の劣る日焼け果や傷果を取り除きましょう。また、減酸が極めて早く進みますので、適期収穫に努めてください。

●仕上げ摘果
早生・中晩生種については、品質の仕上げ期になりますので、仕上げ摘果や低品質果実を取り除きましょう。

●病害虫防除
▽9月以降
◎黒点病
・ナティーボ(フ)　1500倍（前日/3回）
◎カメムシ
・スタークル(顆)　2000倍（前日/3回）
＊降雨状況（黒点病は雨を媒介して感染）やカメムシの発生状況に応じて散布してください。
◎浮皮軽減対策
秋季の高温や多雨は、浮皮の発生を助長します。園内が多湿にならないよう風通しを良くすると共に、バイカルティ1000倍（3回以内）を防除の際に加用しましょう。
▽収穫前
◎貯蔵病害
・トップジンM(水)　2000倍（前日/5回）
または
・ベンレート(水)　4000倍（前日/4回）
＊収穫1週間前に散布することで予防効果を高めることができます。
※かんきつ類では「ベンレート(水)」は（前日/2回）と使用回数が異なるため注意してください。

野菜移植機レンタルサービス
申し込み受付中!!

レンタル利用対象者
わかやま地域の組合員

利用時間
利用時間の単位は
1日(8:30～17:00)です。
※上記利用時間以外はご相談ください。

お願い
レンタル農機は組合員皆さまの資産です。
適正な使用を心掛けてください。

利用料
野菜移植機(半自動・往復２条植え)
8,000円(税込)／**1日**　※回送・洗浄・メンテナンス費を含みます。

農機レンタルサービスのお申込み、詳しい利用方法・利用規約については、最寄りの営農センターにお問い合わせください。

土壌分析をしましょう！

土壌分析を希望する方は、乾燥させた200g程度の土を袋に入れ、住所・氏名・電話番号と品目名（水稲・キャベツ・ミカン等）を記入し、9月12日（金）までに各営農センターまでご持参ください（1点500円）。分析結果は10月中旬ごろにご連絡いたします。

地域の活動をお届けします！

ふれあいTOPICS（トピックス）

特産品 新しょうが 大きな口で頬張って

今年で3年目！ 小学校給食＆出前授業

初夏から旬が始まる特産品「新しょうが」。生産者組織「生姜生産販売連絡協議会」は、認知度向上への取り組みに力を入れています。今年は、東京都、大阪府の主要市場でトップセールスを、首相官邸でPRをしました。

地元での活動は今年で3年目。小学校に約100キロの新しょうがを提供し、5回に分けて42校の給食で「新生姜ごはん」、9校で「豚丼」、合計1万7,600人に振る舞いました。

「新生姜ごはん」が提供された宮小学校では、今年も新しょうがメニューを待ちわび、「ピリ辛感がご飯とマッチしておいしい」と頬張る子どもや、「家族で料理に挑戦している」と言う声も。認知度が浸透しつつあります。

有功小学校では給食前の午前中に、西ブロック生姜部会の井口智晴さんとJA職員が講師となり、出前授業を行いました。

「新しょうが」は、新鮮な状態で出荷するため柔らかくて辛みが少ないと説明。葉付きショウガを示しながら、ハウス内では手作業で定植や収穫をするなど品質管理のこだわりを紹介しました。

子どもからの「大変なことは何ですか」の質問に、井口さんは「旬は炎天下。熱中症に気を付けている」と話しました。授業後に新しょうがをプレゼント。子どもたちは「家族で食べたい」「給食が楽しみ」と笑顔を見せていました。

「men,sキッチン吉宗」第12期スタート！

今年度も始まりました！ 男の料理倶楽部「men,sキッチン吉宗」。第12期は20人が受講します。来年2月まで計5回、季節の地場産野菜を中心とした家庭料理や、現場に赴く体験講座で学を深めます。

講師は女性会員の金谷真里さんです。初回のテーマは「新生姜を使った料理」。5品に挑戦です。出だしから順調かと思いきや…。作る順番がバラバラで「鍋が足りやんで」。「混ぜる食材を間違えてない？」と、相変わらずの大混乱スタートです(笑)。でも味は高評価！ それが男の料理。「次回も楽しみ」と好評でした。

令和7年産秋冬野菜に向け共販部会説明会で周知

令和7年産の秋冬野菜に向け、北部・中央・東部営農センターと和田川支店で共販部会説明会を開きました。栽培、出荷に向けての取り組みや資材の予約申込みなどの周知を目的としています。

JA職員が昨年産の出荷実績に加え、新品種の特徴や高温、主要病害虫の対処法などを説明。当地域管内の農産物は品質が高く、市場から高評価を受けています。本年産の市場からの意見集約では、作付面積の維持、拡大による出荷量増大の要請がありました。独自の支援策でコスト面からも生産者を後押しし、更なるブランド力向上に尽力していきます。

キラキラ女性会

女性会活動

県1JAとなって初の**ふれあい旅行**。第1回は会員60人が参加し、北海道に行ってきました。初日は函館にある神聖なトラピスチヌ修道院を訪れ、五稜郭タワーと函館山から絶景を堪能しました。

2日目は朝食からボリューム満点！　海鮮盛り放題の丼に舌鼓を打ち、洞爺湖では遊覧船に乗り、心地よい風を感じながらクルージングを楽しみました。夜は登別温泉でお楽しみの大宴会！　カラオケや出し物で大盛り上がりでした。

最終日は迫力満点の登別地獄谷を観光。アイヌ文化体験施設「ウポポイ」や日本ハム新球場のエスコンフィールド北海道にも訪れ、見どころ満載で大満足の3日間となりました。

女性会活動

今年度も**フードドライブ活動**が始まりました。当地域管内5ブロックで「たすけあい強化月間」を設定。初回は西ブロックで、飲食料品56品をNPO法人フードバンク和歌山に寄付。木本支部の楠本晴美支部長は「活動が浸透してきた。寄付後の具体的な流れも共有できれば賛同者が増えていく」と話しました。

10月は中央ブロックの強化月間です。ご協力いただける方は、**10月20日～27日**の間に最寄りの支店・営農センターまで、ぜひ、お願いいたします。

女性大学第７回講座

女性大学第7回講座は**料理教室**。料理研究家の阿部圭子先生をお招きし、「時短で美味しいパンづくり」をテーマにナンとチーズフォカッチャ作りを学びました。発酵時間の調整やフライパンとオーブンの併用、ふっくら焼き上げるためにベーキングパウダーを使用するなどで調理時間を通常の半分に短縮。受講生からは「すぐにできて味も本格的」と大好評でした。

女性大学

M's Ring第13期受講生を募集します！

新しい発見に向けて、
一緒にチャレンジしましょう！

受講資格	和歌山市在住の、概ね20～40歳代の女性の方。
定員	20人（先着）【募集期間 ９月22日まで】
期間	令和７年11月～令和８年10月（全９回）
受講料	10,000円（女性会会員および新規加入者は9,000円）
講座内容	料理教室・野菜収穫体験・ヨガ　など
保育	事前に申し込みを受け付けます。※保育料：2歳未満1,000円、2歳以上500円（1回あたり）
卒業および修了	卒業証書と記念品を授与します。

開講式は11月11日㈫
ＪＡ中央営農センターで10：00から

お申し込みは総務部　組合員課
☎ 471-3731　担当　小島まで

INFORMATION

愛菜てまりっこ　9～10月

9月10日(水)
てまりっこの日
月に一度の大特価！

9月10日(水)から
芋栗フェア
人気の芋栗フェア！
今年も開催！
※商品が無くなり次第終了となります。

9月17日(水)～9月20日(土)
お彼岸セール
墓花・仏花などお彼岸用品を多数ご用意しています。

9月26日(金)～9月27日(土)
感謝セール
旬の農産物を感謝価格でご奉仕!!

10月10日(金)
超てまりっこの日
年に一度の超特価！
年に一度の10が2つ重なる日は、更なるお買い得商品が盛りだくさん！
お買い物は愛菜てまりっこで決まり！

Instagramで
お得な最新情報を
発信中！

無料相談会

弁護士無料法律相談会

権利・示談・債務・相続…など、組合員の皆さまの法律的な相談に、弁護士が直接ご対応します。

[開催日時] 毎月第4木曜日
9時30分～12時（お一人様30分程度）
[開催場所] わかやま地域本部2階第3会議室

9月の開催日は9月25日(木)です。

相談には予約が必要です（先着5組）。最寄りの支店またはわかやま地域本部総務部（☎4711-3731）までお問合せ・お申込みください。
なお、**次回の開催予定は10月23日(木)**です。

年金相談会／相続・遺言相談会

社会保険労務士・税理士が直接ご対応いたします。事前予約が必要ですので、開催支店にお問い合わせ・お申し込みください。

[開催日程]
9月18日(木)　かせい支店　☎455-0044
10月16日(木)　東部支店　☎471-1331
開催時間はいずれも10時～15時です。

ローン相談会

住宅ローン・リフォームローン・カーローン・教育ローンなど。借換、お見積り、お気軽にご相談ください。

・わかやまローンセンター（JAビル支店隣）
☎423-4160
平日（9時～17時）・日曜（10時～16時）

HAPPY LIFE

茶道・華道

山裾まり子（やますそまりこ）さん（坂田）

みんなと楽しくお稽古を続けて、健康寿命を延ばしていきたいです。

日本文化を嗜む傍ら、水稲を40アール手掛けています。取材時はジャンボタニシが発生し、悪戦苦闘中だと話していました。

日本文化に精通する山裾さんは、茶道と華道に力を入れています。高校で茶道部に入り、「お抹茶おいしい。お饅頭おいしい」と魅力にハマったそう。華道も同時期に始め、今までノンストップで学び続けています。

茶道の流派は表千家（おもてせんけ）。自宅には本格的な茶室があります。女性会三田支部の会員としても、20年以上活躍しています。長く続けられる秘訣は、細かな作法は重要ではなく、皆でわいわい楽しむこと。「コミュニケーションが一番の若返り！」と笑顔を見せていました。

「セカンドライフの新たな趣味として、茶道や華道を気軽に始めてほしい」と話す山裾さん。振り返れば他にも目移りしたけれど、「好きだから続けられる」と目を輝かせていました。「わび・さびの伝統文化を伝えていきたい」とこれからも信念は揺るぎません。

華道の流派は未生流（みしょうりゅう）。市内各所で山裾さんの作品が展示されています。見かけたときはぜひ、注目してみてください。

師範を取得したのはどちらも22歳。玄関には立派な格花（かくばな）が飾られていました。左が征木（まさき）で右が錦木（にしきぎ）です。シーズンごとに変えているとのこと。

器や装飾品、お菓子などは、四季をイメージして選んでいます。7月は天の川が描かれた器、夏椿を模したお菓子などで夏の風情を醸していました。