



●接木



9月～10月中旬にかけては芽接ぎ・腹接ぎの適期です。特に受粉樹が少なく生産量が不安定な園では、受粉樹（小粒南高・小梅等）の接木を行い、受粉効率を高めて下さい。活着は接木後10日位すると判別が出来る様になりますので、接木した穂木が茶色く変色してきたら再度位置を変えて接木し直して下さい。

●秋肥施用

花芽の充実と貯蔵養分の蓄積を促進するために秋肥を施用して下さい。施肥量はながみね粒状配合2号を5袋又は、新味アップ5袋を施肥して下さい。秋肥は11月の休眠期に入るまでに十



紀美野営農生活センター 浦 健士

分吸収させておくことが大切です。休眠期へ入ると肥料成分の吸収量が減るので遅れないよう早めに施用して下さい。

●重点防除

○かいよう病

かいよう病の発病が多くの園地で見られます。10月上旬から11月上旬で25度以下の日を選び、高温に注意して防除を行って下さい。また、1度目の防除から2週間後に必ずもう1度防除を行うようにして下さい。かいよう病多発園ではこの防除を行わないと、来年の開花期以降の防除では効果があまり期待できません。少しでも病斑が見られた園地は散布を行います。

対象病害虫名	薬剤名	倍数	収穫前日数	使用回数
かいよう病	ICボルドー66D	50倍	葉芽発芽前まで	—
コスカシバ	ガットキラー乳剤(加用)アブローチBI	100倍 1,000倍	休眠期	2回

みかん



収穫とは、農作物が商品に代わるときです。細心の注意で取り組み、収穫の際にはハサミ傷をつけないこと、また長い果梗枝が刺し傷とならないように二度切りを行うなど注意して作業して下さい。

このような傷果はいくら果実腐敗防止剤を散布しても腐敗します。なお、収穫かごからコンテナに果実を移す時も衝撃を与えないよう丁寧に取扱って下さい。

●樹上選別

収穫前にもう一度畑を回って日焼け果や風ズレ果を落とす樹上選別を行って下さい。

また、今まで秋芽の発生が心配で落とせなかった、天成り果や軸太果も摘果して下さい。

●品質向上対策

①着色期からの高温多雨は浮皮の発生を助長します。対策としては、フィガロン乳剤の散布、水溶性カルシウム剤の散布を行って下さい。

②マルチ敷設による、雨水の浸入を防ぐことにより増糖、浮皮の防止になります。※降雨後は、土壌を十分に乾かしてから被覆して下さい。

③全面マルチ敷設園で酸切れが悪い場合は、かん水で酸の調節を行なって下さい。

④果実の重みで垂れ下がり地面につくような枝は、枝つり・枝支えを行って下さい。

●病害虫防除 ※収穫前日数には、十分注意して下さい。

病害虫	薬剤名	倍数	収穫前日数	散布回数	備考
ミカンハダニ ミカンサビダニ	ダニゲッターフロアブル	2,000倍	前日	1回	ミカンハダニ防除にはダニコング、メビウスも効果的だが、毎年薬剤をローテーションすること。
チャノキイロアザミウマ	キラップ(F)	2,000倍	21日	2回	収穫前日数注意。
カイガラムシ類	トランスフォーム(F)	2,000倍	前日	3回	3世代目の発生注意
褐色腐敗病	アリエッティ水和剤	400倍	前日	3回	発生初期
	ランマンフロアブル	2,000倍	前日	3回	

●夏秋梢の処理

着果量が少なく夏秋梢が発生している樹では、翌年の着果過多が予想されますので、夏秋梢の整理及び切除を行なって下さい。

切除の際は、10月以降、秋芽が発生しなくなっているから、芽の付け根のコブの上で切除するか、数本発生している秋芽を一本に整理して下さい。

●秋肥の施用

秋肥を施用する目的は着果負担により低下した樹勢を回復させる働きがあり、耐寒性を向上させるとともに、翌年の新梢の発生促進に寄与します。

●収穫時の注意

9月下旬から10月上旬にかけて刀根早生の収穫ピークを迎えます。また、10月中旬からは平核無の収穫も始まります。夕方になると果実の色が実際に



かき

果実の糖度が上昇している秋以降、気温が高い場合や、秋雨、台風が襲来すると発生しやすくなります。さらに摘果実を地面へ落としている園地では要注意です。内スソの果実から感染しやすく、一度感染すると瞬く間に広がり被害を及ぼしますので注意が必要です。

しもつ営農生活センター 吉田 侑生

●褐色腐敗病

※防除をする際は最寄りの営農指導員にお問合せ下さい。

●ミカンハダニ

梅雨明け後から、夏、秋にかけて繁殖のピークを迎えます。秋のハダニは果実に寄生して着色不良を起こします。早めに防除を行ってしまうと、薬剤感受性が低下したハダニが再び増加する恐れがあります。個体数をよく観察し防除を行って下さい。

※来年、結果母枝の多い園地では、発芽促進やその後の新梢充実のため、基準値より多い目に施用して下さい。

●黒変果防止

黒変果は、着色始めの9月下旬から成熟期にかけて増加します。

特に近年は異常気象が続いており、年間を通してみても雨の降り方が極端です。特に梅雨時期と夏場は極度の高温乾燥となり、9月下旬からは柿の収穫や薬剤散布等の作業が遅れる程雨が続く可能性があります。

そこで、着色を促進し収穫を早め、黒変果対策も兼ねたマルチ敷設を習慣づけて下さい。

●施肥

中谷早生、刀根早生では収穫終了後、長期間の果実生産で消耗した樹を早期に回復させるため礼肥を施用する必要があります。気温が低い場合や落葉後は養分の吸収率が悪くなりますので、施用が遅れないようにして下さい。

●富有柿

時期	対象病害虫名	使用薬剤名	倍数	使用基準	
				収穫前日数	回数
10月上旬	炭そ病	スコア顆粒水和剤	3,000倍	前日	3回
	うどんこ病				
	コナカイガラムシ類	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日	3回
	カメムシ類				

しくは千代田化成549を2.5袋施用して下さい。

●防除

早期防除のために日々の園地の巡回を心掛け、カメムシの飛来を確認した場合は、速やかな防除に努めて下さい。

収穫間近に防除を行う際は、薬剤の収穫前日数を確認してから行って下さい。紀美野営農生活センター 坪井 雅弘



水稻

今月はきぬむすめ・ヒノヒカリといった中晩生品種の収穫時期となります。

●刈り取り

刈り取り適期は出穂後35日前後で、出穂からの平均気温の積算が1000℃を目安に穂の80%が黄金色になったときが最適です。肥料のよくきいた稲はもみが黄色く変わっても茎や葉は緑色をしているので、刈り遅れないように注意して下さい。刈遅れると、光沢が落ちたり、茶米、胴割米などが増加し、品質が低下します。

●乾燥

生もみは、その日のうちに全部乾燥し、端量のもみを絶対に残さないようにして下さい。生もみを長時間積んでおくと、発酵、変質し、着色粒などの発生原因になります。

生もみを乾燥するときには、もみの湿り具合をみて乾燥時間を決めて下さい。作業効率を高めるため、水分の高いもみを高温で急速に乾燥すると、胴割米

等の原因となるほか、食味を低下させることとなります。

玄米の水分は14.5～15%程度に乾燥して下さい。

海南営農生活センター 田中 昌隆



山椒

●樹の生理

次年度の栽培はもう始まっています。樹の状態を確認し、充実した状態で休眠期に入れるように防除や施肥は必ず実施しましょう。

●防除

乾燥山椒収穫終了後の防除がまだの場合には早急に防除し、病虫害被害による落葉を避けるようにしましょう。早期の落葉は秋芽を発生させる要因となり、次年度の収量に影響しますので注意して下さい。

ペンコゼブ水和剤の600倍、サンマイト水和剤の300倍、ダントツ水溶剤の400倍等で防除を行なって下さい。

●施肥

貯蔵養分を十分に蓄えて休眠期に入るように10aあたりに山椒ロング肥料を8袋、もしくはながみね粒状配合2号を4袋施用して下さい。

施肥がまだの方は、早急に行なって下さい。

早期の落葉の心配のある園地では秋芽の発生を助長するので施用を控えるようにして下さい。

海南営農生活センター 上森 悠平



食と農についての講座



ねりきりにチャレンジ!

ちやぐりんフェスタ

8月2日、ながみね地域本部で『ちやぐりんフェスタ』夏休み親子わくわく教室』を開催しました。

この企画は、講演や調理体験等を通じて、親子で夏休みの楽しい思い出作りをすることが目的で管内の小学生を対象に17組が参加しました。

講演では、近畿農政局の中尾卓嗣さんから食と農に関する内容として、SDGsについてのことや食を通じて親子ともに愛情を与えることへの意味についてなど学びました。

講演後、「紫香庵」の須賀良知さんによる和菓子作り（ねりきり）体験を行い、親子で協力して、かわいなお菓子が出来上がりました。参加者からは「講演ではとても勉強になり感動した」、「初めての和菓子作りで夏休みのいい思い出になった」と大好評でした。



ねりきり出来た!



酒蔵見学をする塾生

～中野BC見学&梅酒作り～

7月、男の道楽塾を開催し、海南市の中野BC株式会社で酒蔵見学、梅酒作りを行いました。

酒蔵見学では中野BCの歴史や貯蔵蔵などの説明を受け、塾生は写真を撮るなど熱心に話を聞いていました。また、敷地内にある3千坪の日本庭園を散策し1952年に焼酎の冷却水の貯水用として作られた池には錦鯉や白鳥が見られ、すばらしい景観を楽しむことが出来ました。

梅酒作り体験では、紀州南高梅を使用し塾生は熱心に話を聞きながら仕上げました。

作った梅酒は攪拌作業を3カ月、さらに6ヶ月熟成させ出来上がりです。塾生は「こんな立派な南高梅で作る梅酒の出来上がりが楽しみ」と話しました。



出来上がりが楽しみです

アンパンマンと 交通安全を学ぶ



7月20日、J Aわかやま ながみね地域本部とJ A共済連は、海南市民交流センターにおいて「J A共済アンパンマン交通安全キアラバン」を開催しました。

事前に応募いただいた180組の親子が参加し、歌や踊りを通じてアンパンマンたちと一緒に交通安全ルールを守ることの大切さを学びました。ステージにアンパンマンたちが登場すると子どもたちからは歓声が上がリ、非常に盛り上がりしました。

イベントの最後には握手会も行われ、子どもたちはアンパンマンたちとの交流に大喜びでした。



© やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV

乾燥山椒スタート



7月22日、乾燥山椒の荷受けが始まりました。

品種は「ぶどう山椒」で、山椒の中でも粒が大きく、実がぶどうの房のように実り、ほのかに柑橘系の上品な香りがするのが特徴。今年も房が大きく実も充実しており、さわやかな香りに仕上がりました。

荷受けした乾燥山椒は香辛料メーカーへ出荷し加工された後、商品として販売されます。また、漢方薬としても利用され、大手製薬メーカーにも出荷されます。

販売課の阪部浩基主任は「農家の方々は猛暑の中、収穫・乾燥を行い高品質に仕上げ出荷しています。ぜひ「香り・辛さ・しびれ」を感じる日本のスパイスを味わってほしい」と話しました。



検品する職員

下津柑橘部会 マルカイみかん部会総会を開催

7月25日、下津柑橘部会、29日には、マルカイみかん部会の総会を開催し、各部会長の挨拶ののち、議案審議が行われました。

両総会では「一品目一部会」を原則に品目ごとのスケールメリットを発揮するとともに経費の圧縮・コスト低減を含めた農業所得の向上を目指す事を前提に置き、部会統合を含めたすべての議案が可決されました。

また、令和6年度優良出荷者表彰を行い、受賞者には賞状と記念品を贈呈しました。



優良出荷者の皆様



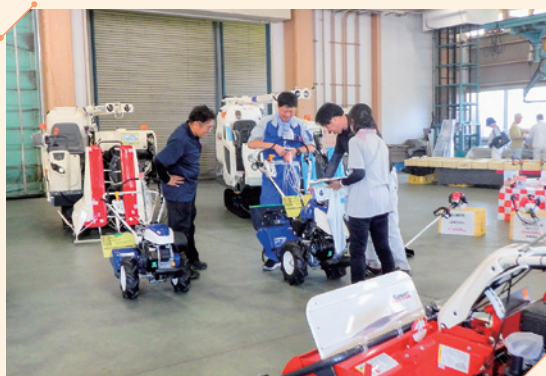
優良出荷者の皆様



岡畑部会長による挨拶



南方部会長による挨拶



説明を受ける組合員

農機展示会

7月23日～25日の3日間、営農生活センター（海南・野上・紀美野）3カ所にて農機展示会を開催しました。

会場では、田植機やトラクターなどの大型農機、刈払機や小型農機等を展示しており、来場者は機械操作の確認をしながら農機担当者に相談していました。

また、スマート農機の提案の他、チップソーや農業をはじめとした生産資材の展示即売も行いました。坂口友洋農機事業所所長は「日頃からお世話になっている組合員・地域住民の皆様との交流を今後も行っていきたい」と話しました。



京都南座

年金友の会海南支部 日帰り旅行

7月15日に年金友の会海南支部は、「京都日帰り旅行」を実施しました。

京都南座にて上演されている観劇を中心とした企画に79名が参加し、紀の川が生んだ医聖を巡る私たちの物語「華岡青洲の妻」を鑑賞し、その後「京つけもの西利」でお土産を楽しみました。

参加者は、「日頃の疲れを癒された」等、大満足のお声をたくさんいただきました。

海南東・西の両支店長は、「日頃お世話になっている年金受給者の皆様に、今後も喜んで参加して頂ける企画を考えていきたいです。」と話しました。

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

9月17日(水)は臨時営業

ご来店お待ちしております。

9月18日(木)・19日(金)は午前8時30分より開店します。



9月～10月のイベント情報

開催日	イベント	内容
9月13日(土)～23日(火)	お彼岸準備フェア	花卉・果物大量入荷!!
9月27日(土)～28日(日)	秋の味覚フェア	旬の果物店頭販売
10月 4日(土)～ 5日(日)	地場産新米フェア	とれたて広場おすすめの『地場産新米』が大特価!!
10月11日(土)	とれたて名物『石焼き芋』販売スタート!!	おまたせいたしました。当日は『石焼き芋』販売スタート特典あるかも??
10月11日(土)～13日(月)	収穫祭!!	地場産農産物店頭販売!!
10月18日(土)～19日(日)	提携ファーマーズ物産展	ご当地の農産物店頭販売!!
10月25日(土)～26日(日)	ハロウィンイベント	レジにてお子様にお菓子をプレゼント!! ※なくなり次第終了となります。
	提携ファーマーズ物産展	ご当地の農産物店頭販売!!

※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。

※その他、毎週イベント広場は旬の農産物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

最新情報(イベント情報・営業時間等)はとれたて広場のブログをご覧ください。

とれたて広場ブログ





女性会の台所

エビ グリーンカレー

材料(4人分)

- グリーンカレーペースト 50g
- オリーブオイル 大2
- ココナッツミルク 1缶(400g)
- チキンブイヨン 小1(水150CC)
- ナンプラー 大2
- エビ 8尾
- 塩 コショウ
- ・生姜 1片(みじん切り)
- ・にんにく 1片(みじん切り)
- ◎ハラペーニョ 1個
- ◎玉ねぎ 1玉(スライス)
- ◎なす 1本(水にさらす)
- ◎パプリカ 赤、黄 1/2(乱切り)
- ◎かぼちゃ 1/8(スライス)
- ◎しめじ 1/2(小房に分ける)

作り方

- ① エビは殻を剥ぎ背を開いて背わたを取りのぞく。塩コショウで下味をつける。
- ② 鍋にオリーブオイル大さじ1を熱し、①を加え香りが出てきたらエビを加えてサッと炒めいったん取り出す。
- ③ 同じ鍋にオリーブオイル大さじ1を足し、②を炒め軽く塩コショウをする。
グリーンカレーペーストを加え香りが出るまで炒める。
チキンブイヨン、水、ココナッツミルクを加え、エビを戻し入れて10分弱で煮込んだらナンプラーで味を整える。

*ハラペーニョ(青唐辛子)は薬味で使いました。



*** 女性会美里支部より一言 ***

夏野菜を使いスパイスが効いていて爽やかなグリーンカレーです。美里支部では、焼肉タレ作り、パークゴルフ、お正月花アレンジなど楽しく活動しています。皆様と一緒に活動しましょう。

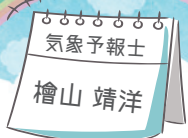


【お問合せ先】
紀美野営農生活センター ☎073-495-2331

～次回の「とれたて広場の1品」は「きのこ」です。女性会大崎支部がご紹介します!～

お天気カレンダー

1円玉天気



10月前半はまだ秋雨前線が停滞し、天気ぐずつく時期があります。また、中旬ごろまでは、台風シーズンも続きます。大雨などによる気象災害に注意が必要な時期です。

中旬を過ぎ、秋雨が落ち着いてくると、日本列島がすっぱりと高気圧に覆われ、全国的に穏やかな晴天になる日が出てきます。各地の予報も「晴れ」だけになる場合もあります。

昔の予報官は、このような晴天を「1円玉天気」と呼んでいたそうです。1円玉は両替で崩すことができません。

これ以上崩れない、天気の流れがない晴天ということなので、「1円玉天気」です。

他に「ヘそ天」という言葉もあります。予報官がヘそを出して寝ていても良いくらい、予報が簡単な天気ということです。

ただし、高気圧に覆われて穏やかに晴れると朝晩は冷え込みます。実際にヘそを出して寝ていると風邪をひいてしまいますので気を付けましょう。



〇〇さん家のペット

～しもつ管内「武野 美智子」さん家～

キキ(13歳) さつき(6歳) メイ(6歳)

武野さんの子どもが成人し「楽しい生活を過ごしたい」と、キキ・さつき・メイを飼い始めました。名前は、武野さんが好きなジブリ映画の登場人物が由来です。

キキは年上で気が強く、さつきはしっかり者、メイはおっとりした性格でさつきとメイは姉妹です。

武野さん家は電気屋で、来店したお客さんに愛想よく接客してくれ、特に若いお兄さん(農協の渉外さん)が大好きです!武野さんは、「我が家には欠かせない大切な看板猫で、大好きな家族」と話しました。

