


大地の夢に心を込めて 

あくる

JA higashiuwa public relations magazine

JAひがしうわ

2022
December

No.309

12



特集

年越しそばは愛媛県産で
令和4年度 愛媛県総合畜産共進会





令和4年度

愛媛県総合畜産共進会

～ 肉用種種牛の部 ～



角藤幸男さんの出品牛がダブル受賞!!

令和4年度愛媛県総合畜産共進会の第84回家畜改良共進会・肉用種種牛の部が11月8日、野村町畜産総合振興センターで開かれました。

農林水産大臣賞（若雌第3区部門優等賞首席）に「いよひめ」、畜産局長賞（経産牛部門優等賞首席）に「ふくはくほう」と角藤幸男さんの出品牛がダブルで受賞しました。

共進会は、県畜産協会が毎年開催。若雌の部19頭、経産牛9頭が出品されました。共進会の審査後には、10月に行われた全国和牛能力共進会の反省点から5年後に開催される大会に向けて愛媛県の和牛の質を上げるためのアドバイスが行われた。

その他の受賞者は次のとおり（敬称略）

【若雌 第1区】
 優等賞首席 高月 千賀
 一等賞 池田 一成・井関 秀夫

【若雌 第2区】
 優等賞首席 池田 一成
 優等賞次席 合同会社ジェイ・ツー
 一等賞 関平畜産有限会社
 井関 克也・渡部 潤市

【若雌 第3区】
 優等賞首席 角藤 幸男
 優等賞次席 井上 明宏
 一等賞 山家 順子・平田 伝之・福山 保

【経産牛部門】
 優等賞首席 角藤 幸男
 優等賞次席 平井 正人
 優等賞三席 池田 一成
 一等賞 井上 明宏・高橋 節雄
 鈴木 伸茂・二宮 康寿
 JA愛媛たいぎ畜産センター



9月下旬～10月



11月



収穫最盛期

年越しそばは



愛媛県産で



「JAひがしうわそば研究会監修とパッケージに入っています。」



そばの実

9月下旬から10月頃、ソバの小さく白い花が開花し一面に。そして、そばの実ができる頃になると白から茶色に色がガラリと変わり、収穫時期を迎えます。

管内では11月中旬からソバの収穫が始まりました。今年産は、播種時期は例年通り順調でしたが、その後台風の影響で湿害となり発芽が悪くなりました。発芽時期の影響で登熟が悪く昨年より収量は少ない見込みです。しかし、排水対策の徹底をするなど安定量の確保できています。

収穫したそばは、松山市の(株)愛麺へ出荷。年越しそばなどに使用されます。その中の「媛そば」には、JAひがしうわそば研究会監修と入ったパッケージのそばがスーパーなどで販売されます。管内は5戸の生産者が、約23%栽培する県内でも一番大きい産地。

今年の年越しは、ぜひ愛媛県産のそばで。

12 December

- 02 年越しそばは愛媛県産で
- 03 令和4年度 愛媛県総合畜産共進会
- 04 こんなことあったんよNews
- 05 JAひがしうわの資材高騰に対する支援④
- 06 インボイス制度について
- 07 金融よりお知らせ
- 08 お米作りのきほんのき
- 09 ただ今、農業研修中・モ〜モ〜レシピ
- 10 営農通信
- 12 JA文芸・知って、なるほど!!
- 13 レシピ・占い
- 14 インフォメーション
- 16 My Dream

今月は、ソバの花。
 食材として優秀なそばは、花もかわいい。開花期になると、一面真っ白な花畑のよう。管内で栽培しているそばの花は白ですが、品種によってはピンクの花を咲かせるものもあります。花言葉は「懐かしい思い出」、「喜びも悲しみも」「あなたを救う」、「幸福」



※掲載の写真でマスクがないものは、撮影の時のみはずして頂いています。



農業者のみなさん!!

注目!

JAひがしうわの資材高騰に対する支援 ④

資材高騰が続く中、農業者に対して、国や県・市などが農業経営の安定を図れるようにいろいろな対策事業が行われています。JAひがしうわでは、組合員の皆様の申請負担を軽減するため、肥料価格高騰対策事業の申請のお手伝いや補助事業を積極的に活用して可能な限り組合員の皆様の農業経営の安定化をお手伝いさせていただきます。

Check! 畜産農家に対する飼料購入費用の助成

JA助成

畜産農家が必要とする飼料の価格は高騰し、経営を圧迫しています。JAひがしうわでは、令和4年4月1日～令和4年9月30日までの間にJAひがしうわで飼料を購入した97名の組合員に対して購入実績に応じて約400万円の助成を行いました。組合員の皆様には11月上旬に助成金を入金させていただきました。

Check! 西予市施設園芸燃油価格高騰対策事業 JAも助成を

西予市補助

西予市の補助事業「西予市施設園芸燃油価格高騰対策事業」が施設園芸を行っている農業者に対して行われます。農業経営の安定を図るため、園芸施設で使用する燃油費用の一部を助成する事業が決まりました。事業申請期間は、令和5年3月10日(金)までです。詳しい内容、申請条件に関しては西予市役所 産業部 農業水産課 (Tel: 0894-62-6409) にお問い合わせください。

JA助成

JAひがしうわとしても西予市と同様に施設園芸の燃油対策を行います。対象条件は、①JAで共同販売している農家 ②JA東宇和サービスで燃油を購入している方などの条件を満たしている方を対象に行います。詳しくは、お近くの農産センターにお問い合わせください。

Check! 肥料価格高騰対策事業 秋肥申請者続々

秋肥

あくうる9月号よりお知らせしていましたが肥料価格高騰対策事業の秋肥の申請人数は、218名となりました。申請された方の購入価格等の書類を準備し申請をしていきます。また、秋肥に関して国より2次募集の受付が行われることが決定しました。再度の募集となりますので申請したい方は、令和5年1月10日(火)までに必ず申請してください。

春肥

現在の世界情勢や円安などこれまでに経験したことのないレベルで肥料価格の高騰が進んでいます。これからの見通しは不透明ですが、春肥の価格も高騰することが予想されます。春肥の申請締切りは現在未定(3月末予定)ですが、販売農家の皆様の参加申請の意思表示がないとJAひがしうわとしてもお手伝いすることができません。

春肥の予約注文書の際には春肥に関して申請したいよくわからないから教えてほしいなど、提出の際にお伝えください。

この対策の支援内容は、化学肥料低減の取り組みを行ったうえで前年度から増加した肥料代金について、その7割が支援金として交付されます。※7割は国からの支援割合です。県・市についても支援金が検討されています。

詳しい内容については、下記連絡先にお問い合わせください。

明浜 明浜農産センター ☎65-1723
明浜物流センター ☎65-1411

宇和 宇和農産センター ☎62-0045
宇和物流センター ☎62-3222
農業支援センター ☎62-1299

野村 野村農産センター ☎72-2347
野村物流センター ☎72-3230

城川 城川農産センター ☎82-1122
城川物流センター ☎82-0033

南柑20号の季節到来



JAえひめ南の玉津共選場は、11月17日南柑20号の出荷説明会を明浜町管内4カ所で行いました。生産者や共選職員、営農指導員らが参加。明浜農産センターによると、今年産は降雨が少なかった影響で、やや小玉傾向。糖度・酸度ともにやや高くおいしく仕上がっています。南柑20号の初売りは12月1日からスタート。11月中旬から収穫が始まり、年内いっぱい収穫となります。

こたつでみかんが食べたくなる季節。ぜひ、食べてみてください。

申込先は
JAえひめ南 直売センター
☎0120-021272



食味向上 産地魅力アップ

第1回 西予米No.1コンテスト受賞者決定



11月9日、JAひがしうわで初めておこなう「西予米No.1コンテスト」の最終審査となる食味官能審査を行った。計21点の応募の中から最終審査に進んだのは、事前に玄米サンプルを食味計などで検査した早生品種(コシヒカリ)4点と中生品種(にこまる・ひめの凜)4点。JA常勤役員や西予市、農水研、西予農業指導班ら9人の審査員が、外観や食味など6つの項目で審査した。

審査の結果、

早生品種部門 最優秀賞:時谷 正 優秀賞:古本 陽一

中生品種部門 最優秀賞:石田 一浩 優秀賞:田中 和男(敬称略)

の4名が選ばれた。

表彰式は、11月29日に行い、12月1日より西予No.1コンテスト受賞米としてれんげ市場やどんぶり館で販売を開始している。



白ネギ とサトイモ (伊予美人) 栽培講習会

白ネギ・サトイモ (伊予美人) の栽培講習会を行います。

日時: 12月20日(火) 白ネギ 13:30~
サトイモ 14:30~ 場所: 野村農産センター 2F

「栽培したい」「取り組んでみたい」など興味のある方、ぜひご参加ください。講習会は、野村町の野村農産センターで行います。また『遠方で行く事が出来ない』『当日は難しい』などの場合は、お近くの各農産センターまでお問い合わせください。

お問い合わせ先

宇和農産センター ☎0894-62-0045
野村農産センター ☎0894-72-2347
城川農産センター ☎0894-82-0079



口座開設に関するお知らせ

金融より
お知らせ

個人のお客様へ

J Aバンクでは不正な口座開設による金融犯罪を未然に防止しお客様に安心してご利用いただくために

生活用口座（普通・総合）の開設につきましては、

お一人様1口座を
お願いしております。



- 日常生活のお財布として
- いざというときの出費に備えて
- 公共料金引き落としの専用の口座として
- 子供の教育用として
- 旅行用として
- 大きな買い物用として
- 急な出費に備えて

普段使いのお金はまとめて1口座に

事業用口座を開設される個人のお客様へ

事業用口座の開設に関するお願い

J Aバンクでは、マネー・ロンダリングおよびテロ資金供与対策の重要性が近年ますます高まっていることを受け、2022年11月14日以降、新たに事業用口座の開設をご希望される個人（個人事業主）のお客様に対しては、「犯罪による収益の移転防止に関する法律」等で求められる**本人確認書類に加えて、事業内容が分かる書類をお持ちいただき、口座開設にかかる審査**を実施いたします。お客様には、ご不便・お手数をおかけしますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



【口座開設時にご提示・ご提出いただく書類】

① 本人確認書類

② 事業内容が分かる書類

- ◆ 以下の書類のうち、いずれか1点 ※1 受付印のあるもの ※2捺印のあるもの
- 個人事業の開業・廃業等届出書（開業届）（写し）※1
 - 所得税の青色申告承認申請書（写し）※1
 - 個人事業開始申請書（写し）※1
 - 各行政機関発行の許認可証（写し）
 - 各種契約書（業務委託契約書/不動産賃貸借契約書【不動産業】/売買契約書等の事業運営にかかる契約書）（写し）※2
- ◆ 上記の書類がご提出いただけない場合 以下の書類（A）+（B）をそれぞれ1点ご提出ください

（A）・確定申告書（白色申告）（写し）または
・国税・地方税の納税証明書（写し）



（B）・事業内容が確認できる書類
（会社案内、パンフレット、チラシ、請求書など）（写しまたは原本）

口座開設など詳しい内容については、お近くのJ Aにお問い合わせください

本店 ☎0894-62-1215 れんげ支店 ☎0894-62-7744 野村支店 ☎0894-72-0280
城川支店 ☎0894-82-1122 明浜支店 ☎0894-64-1231

なるほど!! インボイス制度 No.5

先月号では、

卸売市場に出荷された農産物は、生産者がインボイスに登録がなくても卸売市場特例によって取引上不利にならない

ことがわかったと思います。

今回は、インボイスに登録して課税事業者になった場合の納税方法について知りましょう!!
納税方法は、**本則課税**と**簡易課税**の2通りあります。

本則課税事業者



計算方法 売上げの消費税額 - 仕入れや経費の消費税額 = 納付する税額

ポイント

- ① 適格請求書（インボイス）がないと「仕入税額控除」ができない
- ② 取引を記載した帳簿とインボイスなどの請求書等を保存する必要がある

簡易課税事業者

計算方法 売上げの消費税額 - 売上げの消費税額※1 × みなし仕入率※2 = 納付する税額

※1 消費税額は、税率ごとに区分して計算する必要があります
※2 みなし仕入率は業種ごとに決められている



ポイント

- ① 売上税額が分かれば納付税額の計算が可能
- ② インボイスの保存が不要

事務負担の軽減

ただし・・・ **簡易課税制度を選択する場合の留意点**

- 簡易課税制度の適用には ① 消費税簡易課税制度選択届出書を事前に提出（税務署で手続き）
② 基準期間の課税売上高が5,000万円以下
- 簡易課税制度を選択すると
1) 還付を受取ることができない
（本則課税事業者であれば、仕入経費の消費税額が売上げの消費税額を上回った場合は還付される）
2) 最低でも2年間の簡易課税を継続



八幡浜税務署からのお知らせ

消費税インボイス制度等説明会

事業者の皆様には、インボイス制度についてご理解を深めていただき、実施に向けて必要な準備を進めていただくため、説明会を開催します。ぜひご参加ください。

説明会は**事前予約制**ですので、事前にお問い合わせ先まで申し込みをお願いします。

- 消費税の仕組みから知りたい免税事業者向け（インボイス制度の概要、消費税の基本的な仕組み等）

開催日(令和5年)	時間	定員	開催場所
1月18日(水)	10:00~11:00	10名	八幡浜税務署 2階大会議室

- 課税事業者向け登録申請相談会（インボイス制度の概要）

開催日(令和5年)	時間	定員	開催場所
1月18日(水)*	13:30~14:30	10名	八幡浜税務署 2階大会議室

※説明会終了後、登録申請を希望される方を対象に申請手続きのサポートを行います。

詳しくは、お申込みの際に税務署職員にお問い合わせください。

☐ 国税庁インボイス制度特設サイトでは、インボイス制度について解説した(国税庁動画チャンネル)のほか、Q&Aなどを掲載しています。



問い合わせ先：八幡浜税務署（八幡浜市下松影1096番地の4）
個人課税部門 ☎(0894)22-5502 法人課税部門 ☎(0894)22-0802



11月
 研修生は、野村のベテラン生産者のハウスキュウリを勉強をするため視察研修。研修ハウスとの生育状況の違いや工夫などを聞きながら勉強しました。
 その帰りには、自分たちの出荷したキュウリがどのように選果されているかをキュウリの選果機がある野村農産センターで視察。指導員からどのようにキュウリが選果機で選別されているかなどいろいろ聞きました。
 今年のハウスキュウリは12月上旬で終了予定です。

就農研修生募集 ～笑顔で楽しく実践しながら学びましょう～
 お申込み・お問い合わせは…JAひがしうわ 営農部 農業支援センターへ
 【TEL】0894-62-1299 【Email】einoucenter-3@deluxe.ocn.ne.jp



愛媛のブランド牛乳『らくれん牛乳』を飲んで
 愛媛の酪農を応援しよう!!

モ～モ～♪レシピ ⑤
キャベツとコンビーフのミルクスープ 188kcal/人

JA愛媛厚生連 管理栄養士 後藤 昌栄さん



【材料 4人分】

- キャベツ …… 120g
- 油 …… 小さじ2
- コンビーフ …… 1缶
- 水 …… 1/2カップ
- 固形コンソメ …… 1個
- 牛乳 …… 2カップ
- パセリ …… 少々
- 塩・こしょう …… 少々

【作り方】

- ①キャベツは短冊切りにする。パセリはみじん切りにする。
- ②鍋に油を熱し、キャベツとコンビーフを炒める。
- ③キャベツがしんなりしてきたら、水、固形コンソメを加える。
- ④煮立ったら牛乳を加え、味をみて塩・こしょうで調整する。
- ⑤器に盛り、パセリを散らす。

★コンソメ、コンビーフにも塩分が含まれます。塩・こしょうは必ず味をみてから加えてください。

営農指導員がアドバイス

知れば知るほど奥が深い

お米作りのきほんの



～ レベルアップ編 No.1 コンテスト結果について ～



先月号では、食味計について紹介しました。食味計を最大限活用して開催したのが、令和4年産「西予米No.1コンテスト」です。
 コンテストには、21サンプルの応募があり、11月29日に表彰式を行いました。今回は審査方法と最終審査に残った上位4つの食味計の結果を紹介します。
 上位入賞した方、そして参加をいただいた皆様に改めて感謝申し上げます。

西予No.1コンテストは、早生品種部門（出品数：12）、中生品種部門（出品数：9）の2部門で実施

1次審査 玄米を食味分析計と穀粒判別機の測定によって審査

出品数21サンプルの平均値が、玄米タンパク質含有量7.1%、スコア80.4。スコアの平均値も高くとてもハイレベルなコンテストとなりました。

サンプルの早生品種の整粒・未熟粒（平均）は63.9%・28.7%、中生品種の整粒・未熟粒（平均）は76.5%・18.7%で早生品種は小粒傾向。これは、8月の高温少雨の影響によるものです。

通常、整粒が高いものは粒厚が厚く（粒張りの良い）、タンパク質含有量が低くなる傾向にあり、高評価につながります。

最終審査 官能（食味）試験

2部門とも、パネル9名が、基準米（ライスセンターより抽出）と審査するお米4サンプルを食べ比べ、その結果を数値化。

$$\text{得点} = \text{総合評価} \times 5 + (\text{香り} + \text{味} + \text{粘り} + \text{硬さ}) \times 2$$

官能（食味）試験は、パネルの嗜好が採点に影響を与えるため、同サンプル間でもパネル別得点で大きく差が認められた。しかし、受賞サンプルでは全パネルの評価が高かった。特に総合評価・味・粘り・硬さの評価が高く、得点では受賞サンプルが他サンプルを大きく上回った。



最終審査に選ばれた8サンプルの結果（早生4サンプル、中生4サンプル）

最優秀賞 優秀賞

地区	品種	食味成分					外観品質							
		水分	タンパク	アミロース	脂肪酸	スコア	整粒	未熟粒	被害粒	胴割粒	砕粒	他被害	死米	着色粒
早生品種	宇和町空所	15.3	6.4	16.2	21.0	79.0	58.8	31.2	8.8	5.1	0.6	3.1	0.9	0.2
	野村町阿下	13.3	7.2	16.7	18.0	79.0	77.9	20.2	1.7	0.6	0.3	0.8	0.1	0.2
	宇和町田苗真土	15.1	6.8	16.7	21.0	78.0	64.2	28.0	7.3	5.1	0.3	1.9	0.3	0.2
	宇和町新城	13.8	6.8	15.7	19.0	78.0	72.6	24.0	3.0	1.5	0.5	1.0	0.1	0.3
中生品種	宇和町田苗真土	15.0	7.2	18.5	21.0	81.0	82.1	14.7	2.4	0.2	0.8	1.4	0.7	0.2
	宇和町山田	14.3	7.0	18.8	19.0	89.0	81.2	16.1	2.1	0.4	0.0	1.7	0.5	0.1
	野村町阿下	13.6	7.1	18.2	19.0	86.0	74.7	17.6	7.6	7.1	0.4	0.1	0.1	0.0
	宇和町田苗真土	15.5	6.8	17.5	20.0	80.0	85.1	13.5	0.9	0.2	0.3	0.4	0.4	0.0



今回のコンテストでは、宇和からの応募が多かったです。

次回は、野村や城川からもどんどん応募をお願いします。

受賞米については、12月1日かられんげ市場やどんぶり館で数量限定で販売しています。

ぜひ食べてみてください。



この記事に関するお問い合わせはお近くの農産センターへ。資材についてのお問い合わせはお近くの物流センターへ。

1月の管理

柑橘



年間で最も寒い時期を迎えます。体調管理にも気を付けながら中晩柑類の収穫や出荷作業などを進めてください。又、低温による気象災害も心配されますので、気象情報にも注意してください。

中晩柑類の収穫・予措・貯蔵管理 (表1)

【収穫】
中晩柑類は、着色や品質内容状況を確認しながらの収穫も大事ですが、品種によっては軟化症や水腐り症が多発し、精品率を大きく低下させる場合がありますので、その点も考慮しながら収穫してください。不知火や甘平では、果梗枝から出た芽には品質の良い果実は実らないことから、収穫の際は果梗基部から切除してください。又、寒波の心配される月なので、気象情報にも注意してください。

【予措・貯蔵】
中晩柑類は、栽培管理が50%、収穫後の管理が50%と言われるほど収穫後の管理が重要になります。品種に合わせた管理を行い、栽培の努力が無駄にならないよう管理してください。

貯蔵中の果実の呼吸により壁面や果実が結露すると腐敗のもとになりますので、換気に気をつけると共に、定期的に貯蔵状況を確認して腐敗果を取り除いてください。

適切な予措が終了したら貯蔵に移りますが、乾湿度計を設置し貯蔵庫の特性を把握し品種に応じた管理をしてください。

マシン油剤の散布 (表2)

収穫が終了した園地では、各種越冬害虫の総合防除としてマシン油乳剤を

散布してください。

各種カイガラムシ類の発生が目立ってきています。春先のマシン油では効果が低いので、高濃度散布が出来る2月上旬までに散布してください。

【散布上の注意事項】

マシン油乳剤の殺虫効果は、油膜で虫体を被覆することによる窒息死なので、薬剤がからないと効果がありません。越冬害虫の大半は葉裏に生息しているため、葉裏や樹冠内部までムラのないように丁寧に散布することが基本になります。

(表1) 中晩柑類の予措と貯蔵条件の目安

品種名	貯蔵区分	予措		貯蔵		注意事項
		減量歩合(%)	温度(℃)	湿度(%)	湿度(%)	
伊予柑	短期貯蔵	3~5	8~9	85	多湿に注意し、ス上がりしやすい大玉果(3L以上)は短期貯蔵用とする。	
	長期貯蔵	3~5	6~8	80~85		
甘夏柑	短期貯蔵	4~5	5~8	80~85	ポリ個装(乾燥するとコハン症発生しやすい)	
	長期貯蔵	4~5	3~5	80~85		
ポンカン	---	5~7	4~5	80	高温、高湿で予措戻り、ス上がり発生	
デコボン	---	3~5	6~8	85~90	予措は急激にせず、ゆっくりと行う。 新聞紙などで包み、過乾燥に注意する。	

(表2) マシン油乳剤の散布指針

対象病害虫名等	対象品種	散布時期	薬剤名	濃度(倍)	薬量(g又はcc) 100ℓ当	毒性	安全使用基準 収穫前/回数	摘要
カイガラムシ類 ミカンハダニ コナジラミ	温州類	収穫終了後	マシン油乳剤(95%)	40	2,500	普	冬期/ー	ロウムシ類には効果がありません。
	中晩柑類			45	2,220	普	冬期/ー	

(表3) 樹勢回復の葉面散布

目的	対象品種	散布時期	薬剤名	濃度(倍)	薬量(g又はcc) 100ℓ当	摘要
樹勢回復 発芽促進	全品種	収穫終了後	尿素 又は くみあい液肥	500	200	7~10日間隔で2~3回散布してください。マシン油乳剤との混用可。

散布日は厳寒期を避け、晴れた暖かい日を選んでください。

樹勢回復対策 (表3)

昨年の干ばつの影響で旧葉が落葉

(表4) 土壌管理

目的	対象品種	散布時期	資材名	施用量(10a当)
土壌改良 (石灰質資材)	全品種	春肥の施用 20日前までに	苦土石灰 粒状苦土石灰	100~120kg
		1~2月	パールシェル マグクリーン	40~60kg
有機物の補給	温州類	2月下旬まで	牛ふん堆肥	2~3t
			豚ふん堆肥	1t
	中晩柑類	3月下旬まで	乾燥鶏糞	200~300kg
			牛ふん堆肥	3~4t
			豚ふん堆肥	1~2t
			乾燥鶏糞	250~350kg

イチゴ



温度管理 (表5)

樹勢やその日の天候に応じて、ビニールの閉めこみを行ってください。厳寒期は4段サーモを活用し、早朝加温で光合成促進を図りましょう。

かん水

かん水は少量多回数を基本とし、晴天の午前中に行ってください。

電照

(表6)を確認して行ってください。

花出し・玉出し

電照による過繁縷に注意しましょう。

培養管理

(表5) 温度管理

時期	朝方	午前中	午後	日没後 2時間	夜間
目的	光合成に備えて	光合成作用	呼吸抑制	養分転流	樹勢維持
温度	10~12℃	25~28℃	20~23℃	12~15℃	6~7℃

(表6) 電照判断の基準

芯葉の色	黄緑色	展開時葉柄	7~15cm
大きさ	7~9cm	展開スピード	7~10日に1枚
草丈	25~35cm	古葉の色	濃い

間欠方式 開始後10~14日 10分×10回
開始後15日後~ 5分×10回
日長延長 2時間~1時間

(表7) 10a施用例

種類	効果	月2回	月3回
アミノキッポウ	団粒化促進	6 kg	4 kg
液体ジャンプ	速効性液肥	3 kg	2 kg
チャンス液剤	発根促進	5 kg	3 kg

(表8) 高設栽培培養液濃度

生育ステージ	らくちん栽培	簡易高設栽培	炭酸ガス濃度
収穫期	1% (140)	0.8% (100)	1200ppm

ブドウ



令和5年度生産方針

- 令和5年度栽培指針に準じて、適期防除に努めましょう。
- 各園地の土壌や樹勢に応じた施肥改善や整枝剪定を徹底し、着粒確保と着色促進に努めましょう。
- 農薬の施用基準を遵守し、安心・安全なブドウの提供に努めましょう。
- 生産者相互の積極的な情報交換で、技術向上を図りましょう。

1月の管理

樹勢に応じた剪定作業を行ってください。また病原菌の越冬場所となる粗皮は徹底して剥ぎ、病気の発生源となる落ち葉や剪定枝は園内に残さないようにしてください。

(宇和農産 松本 徳明)

クリ



クリタマバチ・実皮そ病対策として、縮問伐・整枝剪定を行い、通風採光を良くしてください。また落ち葉や栗の毬(イガ)は、クリイガアブラムシやモノノゴマダラノメイガの越冬場所となるため、園内に掘り埋めるか適正に処分してください。

【施肥】

堆肥・基肥の施用を行ってください。ただし樹勢の強い樹では窒素施用量を軽減してください。

土壌管理 (表4)

1~2月は樹体に活動が鈍く断根などの影響が少ないことから土作りに適した時期です。土作りは、多くの労力を費やす割には成果がわかりにくいことが多いのですが、健全な樹体を作り高品質果実の安定生産の為に基本的な作業となります。

【土壌酸度のきょう正】

土壌pHが5以下になると各要素の欠乏や過剰症状が発生しやすくなり、生育不良につながる場合があります。柑橘の好適土壌pHは、5.5~6.3です。pHを1上げる為には苦土石灰を100kg程度/10aの施用が必要になりますので土壌pHを確認して必要量を施用してください。

又、一度に多量の石灰質資材を施用するとアルカリの害が出る可能性があるため、150kg/10a以上の施用が必要な場合は、1~2月に60%、9月に40%の割合で分施してください。

【有機物の投入】

根の伸長と土壌物理性には密接な関係があり、柑橘の場合土壌の固相率50%未満、気相率15%以上とされています。気相率の低い土壌が硬い園地では酸素不足により根の伸長が悪くなり、樹勢低下の原因になります。そこで、土壌環境を改善するために堆肥などの有機物を施用してください。

(明浜農産 入江 竜也)

※今だに誓約書・農薬記帳台帳が提出されていない方がおられます。提出されない方は、次年度、受込みを致しませんので、その様ご確認ください。

一般施肥基準 (10a施肥量)

種類	施用量
堆肥	1~2t
アズミン苦土石灰	120kg
葉ブレンド	60kg

緩効性肥料施肥基準 (10a施肥量)

種類	施用量
堆肥	1~2t
アズミン苦土石灰	120kg
スーパーSRコート(一発肥料)	80~100kg

ユズ



今後の作業として、早い時期に堆肥等の施用を行い、土壌改良による健全化を進めていきましょう。

【カイガラムシ・ハダニ類防除】

マシン油乳剤 95/45倍(冬期)
ただし樹勢低下園では散布を控えてください。

施肥基準 (10a施肥量)

種類	施用量
堆肥	1t~2t
アズミン苦土石灰	120kg

(城川農産 富永 孝仁)

※出荷が終了した方は各農産へコンテナの返却をお願いします。

冬季に要注意！高血圧を予防しよう

～ 高血圧予防！減塩レシピ！～

私たちのからだには網の目のように血管が走っており、血液にのせて、酸素と栄養を全身に届けています。血圧とは、血液が流れるときに生じる圧のこと。この血圧が高くなると、頭痛、めまい、肩こり、倦怠感などさまざまな症状が現れる場合があります。一般的には食習慣（塩分の過剰摂取）をはじめ、運動不足、過労、ストレス、肥満、喫煙、過度の飲酒などの生活習慣が血圧を上げる原因として考えられます。血圧を下げる働きのあるカリウム、マグネシウム、食物繊維などの栄養素を含んだ食品を取り入れ、バランスの取れた食事を心がけましょう。

摂りたい栄養素

カリウム

余分な塩分を排出する働きがあり、血管拡張作用もあります。さつまいも、りんご、きのこ類など。

カルシウム

不足すると血中カルシウム濃度が高くなり、血液の流れが悪くなります。小松菜、乳製品、納豆など。

マグネシウム

カルシウムの働きや、吸収をサポートする作用があります。わかめ、干し桜エビ、ひじきなど。



【材料 2人分】

- 鶏もも肉(皮なし) ... 140g
塩 ... 少々
リーフレタス ... 1個
パプリカ ... 少々
A プレーンヨーグルト ... 10g
マヨネーズ ... 小さじ2と1/2
カレー粉 ... ひとつまみ
ケチャップ ... 小さじ1/2

【作り方】

- ① 鶏もも肉は一口大に切り、塩少々をふっておく。
② Aの調味料を合わせて①を入れ、半日漬ける。
③ フライパンに②を入れ、焼き色がつくまで焼く。
④ 器に盛り、リーフレタスとせん切りにしたパプリカを添える。

ポイント

下味にマヨネーズが入っているので、テフロン加工のフライパンを使用すれば、油を使わず焼くことができます。

作ってみよう!! タンドリーチキン 138kcal/人



12月 今月のあなたの運勢 占い師 モナ・カサンドラ

Table with 12 columns representing zodiac signs: 牡羊座, 牡牛座, 双子座, 蟹座, 獅子座, 乙女座, 天秤座, 蠍座, 射手座, 山羊座, 水瓶座, 魚座. Each cell contains a brief horoscope prediction.

雪月花

JA文芸



俳句

中川俳句会

ふる里や古墳を埋め山眠る
玉井アツ子
茶の葉や朝日射しこみ輝けり
玉井 羊子
十の字に飛行機雲か秋の空
すいほう
神秘なり朱き月みる冬の空
末光 安雄

山田よもぎ句会

裏年で柿のれん無き軒さみし
ミサコ
花芒解け込みし彩高原に
ようこ
真つ赤なるドウダンツツジ列をなし
みわこ
孫達につなげる希望蕎麦の花
くにこ

川柳のむら

川柳

幼子の鉢巻りんと亥の子搦ぐ
三好 乾次
届きたる蜜柑小玉で味の良し
二宮 静子
玄関に赤い南天活けてをり
安川 光子
売ること出来ぬ畑の草を刈る
大崎 康代

自家製の野菜で凌ぐ物価高
井関 浩子
歯車の一つ私の出来ること
佐尾 文子
お隣りの芽が出て慌て種を蒔く
土居 久子
つまみ食いお腹に利息知らぬまに
那須千恵美



知って、なるほど!!

スマホを活用し、暮らしをもっと便利に!

第8回 提供 JA愛媛中央会

ってどういうこと!?

皆さまはスマートフォン（以下：スマホ）を持っているでしょうか。新型コロナワクチンの接種予約や買い物、料理の際など、生活の様々な場面で使用され、2台持ちをする人がいるほど、スマホは生活に欠かせない存在となっています。令和3年度の総務省統計によると、スマホの世帯保有率は8割を超えているということです。一方、高齢者を中心にスマホを持っていない、あるいは上手く使えていないという人もいます。今回、改めて、スマホがどのように役立つのか、日常生活やJA事業と関連した具体的な例を挙げて紹介します。

- 1. 組合員活動の強化に役立ちます!
2. JAのアプリを使って生活をより便利に!
◆ JAバンクアプリとは?
◆ JAネットバンクとは?

◆ 暮らしの活動が便利で楽しくなります!

3-step diagram showing digital organization activities: 1. Group communication, 2. JA notices, 3. Digital organization activities.

【JAグループ愛媛の取り組み】

JAグループ愛媛は、「スマホを上手く使いたい」という組合員の声に答えるため、「JAスマホ教室」の開催を進めています。「JAスマホ教室」とは、NTTドコモなどの大手スマホキャリアより派遣された講師からスマホの使い方を学ぶことができる、JA主催の教室です。現在、直売所の出荷者・利用者や女性部などの組合員組織を中心に、取り組みが広まりつつあり、今後ますますの展開が予想されます。

葬儀のご用命は安心と信頼のJA葬祭へ
ルミエールひがしうわ

電話 0894-62-7570

年中無休 24時間受付

ご葬儀の事前相談・会館見学を
おすすめしています。お気軽に
お越しください。

ルミエール会員募集中

お悔やみ 謹んでお悔やみ申し上げます

堀川 麗 金丸 村上 山内 松波 久保田 城川 北川 野村 松本 宇和
 繁 爲夫 眞 祐二 義雄 茂子 クニエ 計雄 和

ご記事を営利目的に利用することを禁じます

2024年 JAひがしうわカレンダー



あなたの一枚
ぜひカレンダーに

写真募集

- テーマ** 東宇和の四季
宇和町、野村町、城川町、明浜町の
季節感あふれる写真を募集します。
 - 必要事項** ・氏名・住所・電話番号・撮影場所
・撮影日・タイトル(任意)
・コメント(任意)・その他(任意)
 - 賞品** 商品券(一万円)を
プレゼント!!
 - 応募先** 〒797-0015
愛媛県西予市宇和町卯之町2丁目462番地
JAひがしうわカレンダー写真 行き
電話 0894-62-1211
メール soumubu@ec4.technowave.ne.jp
 - 応募締切** 2023年8月31日(木)当日消印有効
- ※応募要領・応募上の注意点は、JA窓口またはJAひがしうわホーム
ページにて掲載しています。ご確認の上、提出をお願いします。

年末年始のお知らせ

店舗	12/27	12/28	12/29	12/30	12/31	1/1	1/2	1/3	1/4	1/5
れんげ市場	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
集荷場	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
宇和	通常営業				△	△	□	□	通常営業	
野村	通常集荷				△	△	通常営業			
城川	通常営業				休業				通常営業	
明浜	通常営業				休業				通常営業	
各物流センター	通常営業				休業(4日は棚卸休業)				通常営業	

※集荷：△いちご □花卉 相対対応予定 ※最終集荷日12月28日(止市12月29日) ※宇和農産の1月2日の集荷は未定

(株)JA東宇和サービスよりお知らせ

1月4日(水)より通常営業

- JASS-PORT宇和 1月1日(日) 休業
(12月31日 7:00~18:00)
(1月2日~3日 8:00~17:00)
- 野村・城川SS 1月1日(日)~1月3日(火) 休業
(12月31日 7:00~17:00)
- 俵津SS
- オートパル(総務)
- 宇和・野村ガスセンター(緊急対応は行う)
- 農機センター 12月31日(土)~1月3日(火) 休業

あとかき

12月…。雪が降るかなあ? どうかかなあ? と思いながら車のタイヤを交換するかも悩みます。結局そのまま、雪予報でいつも私は大慌て。今年は、慌てることなく早めに冬のタイヤに交換して雪が降っても大丈夫な状態で、運転しようと思ひます。

交通量が増える時期です。皆さんも安全運転で楽しい年末年始をすごしましょう。

上甲

れんげ市場会員募集中!!

丹精込めて作った
農産物や加工品を
ぜひれんげ市場に
出荷しませんか!!



担当：菊池 ☎(0894)69-1211

【お詫びと訂正】
あくうる11月号の記事の中の氏名に誤りがありました。
P3 つなげよう! 広げよう!! JAひがしうわ女性部の輪
【誤】~松下美加子氏 → 【正】~松田美加子氏
誤表記の方には、不手際を深くお詫び申し上げます。申し訳ありませんでした。

[ひな人形 特別展示会]



JA組合員の皆様へ

清く、優しく、美しく…すこやかに育てとの願いをこめて

豪華段飾りからコンパクトな収納飾りまで 県下最大級の品揃えて、厳選されたお品をご納得のお値段にてご奉仕させていただきます。

新作 ひな人形 特別展示会

- 場所 / 人形の光商会 大展示場
松山市保免上2丁目2-1 TEL(089)945-0087
- 日時 / 1月20日(金)~23日(月)
- 営業時間 / AM10:00~PM6:00 ■ 4月末まで休まず営業いたします
- 期間中のご予約で 通常割引価格よりさらに 5%特別割引 他 特典満載
お問い合わせはお近くの各農協JA窓口へお気軽にどうぞ。



私は、11月6日に松野町で開催された、なんよBBQソース甲子園にクラスメイト4名と一緒に参加しました。授業で大野ヶ原にニンニクの収穫体験に行ったことをきっかけに、このホワイト六片ニンニクと、野村高校の牛乳を使用してBBQソースを作ろうと思いました。7月頃からBBQソース作りが始まりましたが、実際作ってみると課題だらけで、何度も試作を繰り返し、いろいろな方にアドバイスを頂きながら、野村町のシルクとミルクの町というイメージにぴったりの「白いBBQソース」を完成させることが



できました。結果は優秀賞！これまで頑張ってきた成果が出てとても嬉しかったです。

今回このイベントに参加して学んだことは、固定観念にとらわれずに挑戦をするということです。茶色いソースという固定観念にとらわれず、材料を工夫することで白いソースを生み出すことが出来ました。また、ソースの味もまろやかそうな見た目からは想像できない、ニンニクの効いたパンチのあるソースにしたことも評価に繋がったのではないかと思います。

今回のソース作りに協力していただいた企業・地域の皆様、先生方、本当にありがとうございました。そして一緒にソース作りをしてくれたメンバーのみんな、楽しませてくれてありがとうございます。本当に感謝です。



※「あくうる」は英語の「農業 (agriculture)」とフランス語の「心をこめて (coeur)」の造語です。

あくうるは再生紙およびベジタブルインクを使用しております。

