

営農ウィークリーNEWS

全農みのる食堂（高島屋京都店3F）前にて

「京都茄子と京山科なすマルシェ」

開催しました！



8月26日、高島屋京都店3Fみのる食堂前にて、当JA特産物の「京都茄子」と「京山科なす」の販売促進活動を開催しました。



のれん風の「京都茄子」PR資材やテーブルクロスなどディスプレイも工夫して販売しました。



また、8月1日～31日までの1ヶ月間、みのる食堂では期間限定で、JA京都中央管内の京都茄子を使用した「季節の膳～京都茄子とトマトのグラタン仕立て～」が提供されています。



—TAC information (●●) (●●) (●●)



斑点米カメムシ類対策をしましょう!!

ヒノヒカリが出穂期を迎えるこの時期、斑点米カメムシ類の防除薬剤である、スタークル豆つぶ・粒剤・顆粒水溶剤の散布時期に入ります。

開花が終わり、穂が垂れてきたころが散布適期となります。

斑点米カメムシ類は、登熟に向かう米を吸汁し、吸汁された米は黒ずんだ斑点ができます。吸汁されると、品質の低下や、農産物検査における等級を下げる原因に繋がります。

ほ場ごとの発生状況を確認し、散布適期を逃さないよう、防除対策をお願い致します。

