



ふれあい

9

September 2021

No.146



コーヒー粕から
しいたけを栽培したい

公式 LINE

検索ID @ja_kyotochuou



<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索





「コーヒー1杯に使われている
の成分は何か？実は、0.2%
の成分しか使用されていなく
て、残りの99.8%はコーヒー粕
になっているんです。このフー
ドロ問題を解決しようと、海
外でコーヒー豆からしいたけの
菌床を培養する方法に興味を
持ちました」と話す倉橋さん。
学生時代に南アフリカやヨー
ロッパ等へ留学し、豊富な海外
経験から行き着いた先はしい
たけの栽培でした。昨年8月
に本格的に就農し、淀支店管
内でしたいたけの栽培をされてい
ます。廃棄物を出さない持続
可能な循環型社会の実現へ向
けて日々奮闘されています。

―就農のキッカケ、どうやってなったのか

大学・大学院時代に、南部アフリ
カの政治学の研究をしていて、現地
へ留学もしていました。アフリカの中
でも経済が1番といわれる国です
が、このまま開発が続くのが疑問
に思い、「ブルーエコノミー」という環
境に配慮した循環型経済学を学び
ました。その中の一つに、ドイツでコー
ヒー粕からきのこの菌床を作り、き
のこを栽培しマーケットで販売する
という栽培方法を知り、現地で学び
ました。

帰国後、企業へ就職をしながら、カ
フェ・珈琲屋さんを回りコーヒー粕をも
らい、菌床を自分なりに作っていました。
ただ、二足のわらじの状態では話
を聞いてくれないことも多く、業界
に飛び込まないと現場の意見がわか
らないと思い、新規就農をすること
に決めました。

そこから、約2年間南
丹市のしいたけ栽培をス
タートした農場で一緒
に作業をした後、淀管
内の農場に縁があり昨
年8月に本格的に就農
しました。

―メインの農作物、規模、
栽培方法など

しいたけの栽培のみで



▲ ハウス内の様子



▲ 日本で成功したヒラタケ栽培

やっています。
栽培面積は11畝、3,500菌床
です。

しいたけ農家では、まだまだ最小
規模ですので、現在はアルバイトを
しながら、休みなく働いている日々で
す。こだわりは、水を多くやり過ぎ
ないようにしています。スパー等で
販売している黒い大きなしいたけは、
多く水を撒くと育ちやすくなりま
すが、僕の栽培しているしいたけは
少し色の薄いしいたけです。
手間はかかりますが、適度に菌床
から水を抜いて育てると色は薄くな
るのですが味が強い美味しいしいた
けが育ちます。

―就農して一番苦労したことは
害虫です。

しいたけの害虫は主に3種類。ナ
メクジ・きのこバエ・ダニです。
ナメクジは発見次第駆除しなければ
いけません。ハウスの回りに、ハーブ
系のおいが出るものを撒いています。
きのこバエは、ブルーライトに吸い
込んで駆除しています。

ダニは、扇風機などで風を当てて
できるだけ乾燥させてダニが来にく
い環境を作っています。

南丹でしいたけの栽培していた時
は、工場の中のコンクリートの上で栽
培をしていた為、土の上での栽培は
初めてで、害虫が多くとても苦労し
ています。

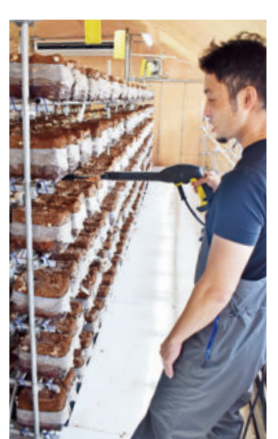
―取り入れて楽になった方法や、
ちょっとした小技

北研特許のケルヒャー高圧洗浄機
に専用のノズルを使用しています。
この方法で水を撒くと菌床へ均一に
高圧の水を撒くことができます。
今までは、注射器のような針で刺
していたので、菌床にダメージが残る
ことと、均一に水が行き渡らない等
の悩みがありました。

また、この方法で水を撒くと芯が
太く肉厚の強いしいたけが育ちます。



▲ コーヒー粕から菌床を
作る様子



▲ 専用のノズルを着けた
高圧洗浄機で散水



コーヒー粕から しいたけを 栽培したい



▲自社名「RE:ARTH」が入った販売商品

▲袋詰め作業の様子

▲コーヒー豆の麻袋もエコバッグに

一日のスケジュール、ルーティン、毎日していることがあれば

朝5時頃に起きて、6時からハウスで袋詰めをして直売所へ行きます。9時頃に一度戻ってきて、袋詰めと収穫をして再度直売所へ出荷します。またお昼ごろに戻り、菌床を触ったり作業を行い、

夕方に最後の収穫をし、袋詰めをして21時頃まで作業をしています。

アルバイトがある日は、アルバイト終了後からハウスに行くので作業が深夜に及ぶこともあります。まだ従業員もいないため、全て一人作業を行っているので大変です。

しいたけの美味しい食べ方は

素焼きで食べてもらうのが一番、風味がわかりやすいです。(塩だけかけてもOK)母親がしいたけ嫌いなんですが、うちのしいたけにマヨネーズと醤油をつけてみたら食べられるようになったそうです。

最近のお気に入りには、お酒・しょうゆ1・1で焼くのが個人的におススメです。



▲この色合いのしいたけが味が強く美味

他の農家さんとの交流

京都市・八幡市・向日市の直売所へ販売をしているのですが、各直売所で知り合ったり、職員からの紹介等で同世代の就農者の知り合いが増えていっています。以前、宮古島の知り合いの農家さんへ1週間ほど滞在した際、一日の作業が終わってから、毎晩宴会があり多種多様な意見を共有できたことは非常に印象深い思い出です。

今農業に必要なこと

いろいろな選択肢があることが必要ではないかと考えています。直売所やウェブ販売等の販売方法がもつと拡がっていく、生産者・消費者の選択肢が増えていくのが必要です。また個人的な意見では、持続可能な開発目標(SDGs)や廃棄物を少なくすることも大切なことかと考えています。削減するまではいなくても、一人ひとりがまず意識することが必要だと思います。

農業に携われるのは誇り

コロナ禍の状況になり、食物・農産物はより一層必要となっている世の中であると実感することが多くなりました。その世の中から必要なモノを生産し、少しでも貢献できている事は誇りに思いますし、期待に込めたいけるようにより良いものを作らないといけないと感じています。

今後の挑戦

平成29年に、ひらたけではコーヒー粕からの菌床で栽培に成功し収穫することができました。現在は休憩中ですが、近いうちに再開する予定です。このような栽培方法で生活が安定するモデルに自分自身がなれば、同じように興味をもっている若い世代の方々が農業に携わってくれると思うので、魅力的な職業だと思われよう頑張りたいです。

前回号乾さんからの質問

「農業をされていて一番嬉しいと思ったことは何ですか？」

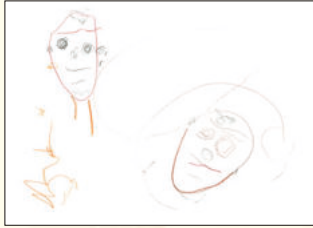
自分の作ったものを買って頂けることが一番嬉しいです。自分の商品を購入した人が見えることや、陳列する際に声をかけて頂けることも嬉しいです。直接人と話すことが好きですし、お客様が自分自身に気づかせてくれることが多い大切な場だと思います。



淀支店管内
くらやしひろき
倉橋 大希さん(36)
<http://www.r-e-arth.com/>



敬老の日似顔絵コンクール



▲ ペンネーム いっちゃん(2歳)



▲ 岡本 琉吾くん(7歳)



▲ 嶋岡夏歩ちゃん(8歳)



▲ 嶋岡 柊実ちゃん(3歳)



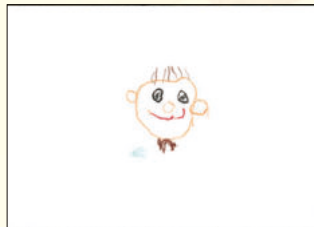
▲ 鞆岡 紗良ちゃん(8歳)



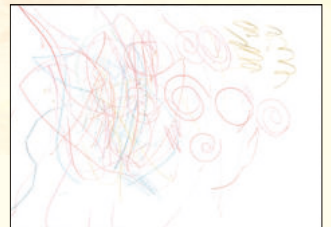
▲ 鞆岡 樹希くん(6歳)



▲ ペンネーム ゆうとくん(3歳)



▲ 森田 幸太郎くん(5歳)



▲ 森田 紗妃ちゃん(1歳)

乙訓支店



▲ ペンネーム みゆちゃん(7歳)

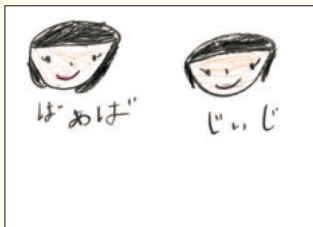


▲ ペンネーム りょうくん(4歳)



▲ 能勢里 楓ちゃん(10歳)

海印寺支店



▲ 中小路 日葵ちゃん(6歳)



▲ 湯川 大輔くん(5歳)



▲ 湯川 ふみなちゃん(7歳)

大山崎支店



▲ 八田 淳平くん(9歳)



▲ 八田 芽衣ちゃん(4歳)



▲ ペンネーム あっ君(4歳)



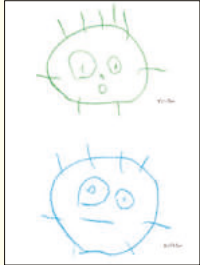
▲ ペンネーム なんなちゃん(2歳)



▲ ペンネーム うーちゃん(4歳)



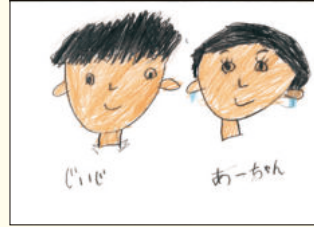
▲ ペンネーム ここちゃん(6歳)



▲ 吉田晴之助くん(3歳)



▲ 吉田雫ちゃん(2歳)



▲ 小山陽葵ちゃん(6歳)



▲ 小山陽菜ちゃん(4歳)



▲ 小山陽大くん(2歳)



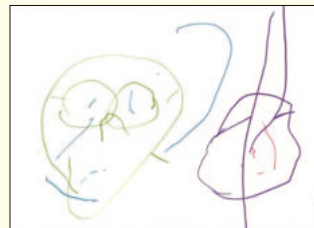
▲ ペンネーム かなめちゃん(5歳)



▲ 木村倫ちゃん(7歳)



▲ 木村鈴ちゃん(5歳)



▲ 木村麻ちゃん(2歳)



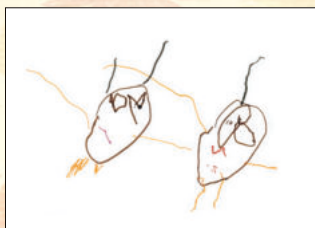
▲ 山本麻湖ちゃん(5歳)



▲ 山本彩葉ちゃん(1歳)



▲ ペンネーム いとくん(1歳)



▲ ペンネーム うーたんくん(2歳)



▲ ペンネーム ひまちゃん(5歳)



▲ 榎内 滞ちゃん(1歳)

ふれあい7月号で敬老の日の似顔絵を募集させていただきましたところ、合計69枚もの作品が集まりました。たくさんのご応募ありがとうございました。皆さんの力作を紹介いたします。

応募作品一覽

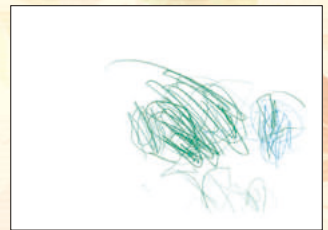
次ページに続く



▲ 中岡璃央音ちゃん(11歳)



▲ 沖田小華ちゃん(4歳)



▲ 山下葵士くん(2歳)

久世支店



▲ 山下結士くん(2歳)



▲ 横幕 蓮くん(2歳)



▲ ベンネーム メイメイちゃん(11歳)



▲ 内林美歌ちゃん(4歳)



▲ 内林 晟 涼くん(2歳)



▲ ベンネーム こいちゃん(6歳)



▲ ベンネーム ぜんちゃん(4歳)



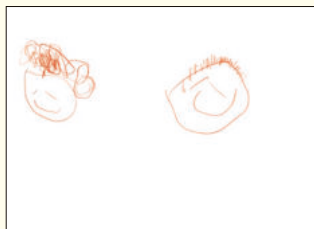
▲ ベンネーム 颯斗くん(3歳)



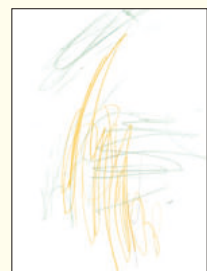
▲ ベンネーム あさひちゃん(4歳)



▲ ベンネーム よつはちゃん(1歳)



▲ ベンネーム なおちゃん(4歳)



▲ ベンネーム りっちゃん(2歳)

羽束師支店

淀支店

洛南・竹田支店



▲ ベンネーム スピードくん(10歳)



▲ ベンネーム カガミモチヨくん(3歳)



▲ ベンネーム しんぺーくん(3歳)



▲ ペンネーム そうちゃん(5歳)



▲ ペンネーム ともくん(9歳)



▲ ペンネーム ひろくん(10歳)

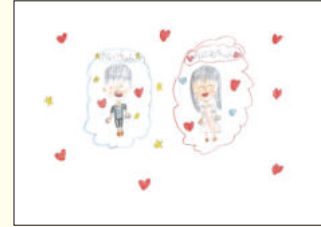
向島支店



▲ ペンネーム KODAIくん(8歳)



▲ ペンネーム RIKOちゃん(5歳)



▲ 竹原心美ちゃん(8歳)

岩倉支店



▲ ペンネーム そうくん(8歳)



▲ ペンネーム みなぼっぼちゃん(6歳)



▲ 瀬戸大和くん(4歳)

市原野支店



▲ ペンネーム そらくん(5歳)



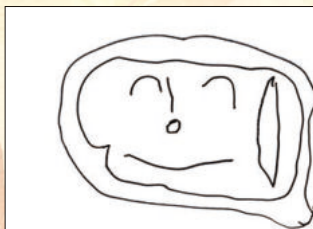
▲ 高木遙ちゃん(7歳)



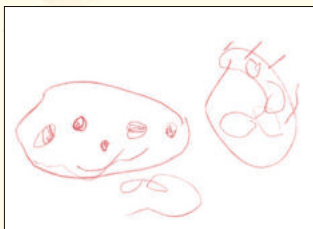
▲ 山口蓮生くん(5歳)

大原支店

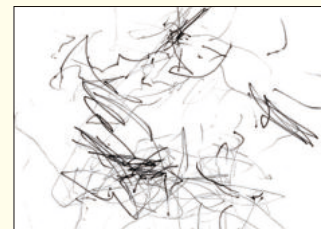
高雄支店



▲ ペンネーム あみちゃん(4歳)



▲ ペンネーム ツーボンくん(1歳)



▲ ペンネーム ゆりんこちゃん(1歳)

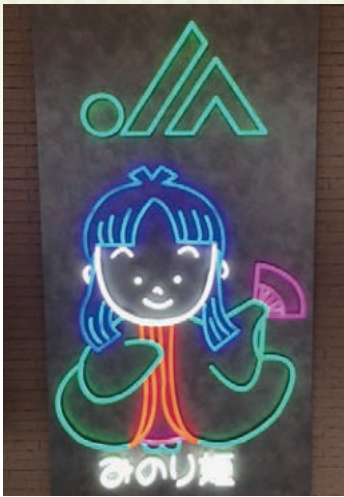
次号ふれあい11月号にて作品を審査後、賞の発表をさせていただきますので

お楽しみに♪



6/28

「みのり姫」
ネオン風LEDが完成



▲ みのり姫ネオン風看板

J Aオリジナルキャラクターの「みのり姫」をモチーフにした、ネオン風看板を本店1階の入口に設置しました。特設LED看板は高さ約180センチ、幅約100センチで、化粧板パネルの上に様々な色のネオン管風のチューブを折り曲げ組み合わせていき、ライトを点灯することでオリジナルキャラクターの「みのり姫」を忠実に再現したものと なっています。今回の設置により、組合員の皆様や地域住民の方々に「みのり姫」の存在がより一層広がっていくことを期待しています。午前9時から午後9時まで点灯していますので、お近くにお立ち寄りの際は是非チェックしてみてください。なお、この取り組みはJ Aバンク京都信連の農産物流通支援助成金及び、J A共済連京都の地域活性化促進助成金を活用しています。

2020年度全国J A共済
優績L A(ライフアドバイザー)受賞者



「2020年度全国J A共済優績L A表彰」が発表され、当J Aからは3名が見事受賞しました。本来であれば、東京で表彰式が行われる予定でしたが、コロナウイルス感染拡大防止の観点より開催が残念ながら中止となりました。当J Aでは、受賞職員の支店へ直接伺い、表彰の報告及び表彰状を交付しました。同賞は、2020年度普及推進活動において、優秀な成績を収めたL Aに贈られました。

▽全国本部表彰
【優績表彰】
榎本 慎
(東向日支店)
村上 拓哉
(洛南支店竹田出張所)
丸田 昌裕
(向島支店)
※敬称略
()は2020年度在籍した支店です



▲ 榎本L A



▲ 村上L A



▲ 丸田L A

【年金友の会旅行】と【新春ふれあい旅行】 中止のお知らせ

日頃より、J A 京都中央をご利用いただきありがとうございます。
近時の新型コロナウイルス感染症の拡大の状況を受け、感染拡大防止と組合員・利用者の皆さまの健康と安全を考慮し、2021年度の【年金友の会旅行】と【新春ふれあい旅行】を中止させていただくことといたしました。

何卒、ご理解いただきますようお願い申し上げます。



◆羽束師支店

6/10

食農教育で小学生がさつまいもの苗定植

羽束師支店女性サークル「羽束師ファーム」は、食農教育として取り組む体験の一つ「さつまいもの苗の定植」を女性部員と地元羽束師小学校1年生の児童を対象に行いました。「植える時、さつまいもの苗は寝かせるように深く植えましょう」と、女性部員の説明を受けた生徒は、丁寧に作業を行っていました。



▲ 説明を行う女性部員達 ▲

◆淀支店

7/28

大正琴教室の開催

淀支店女性部員6人が、支店2階で大正琴教室を開催されました。毎週、第二・第四火曜日に、6人程度の部員が集まり大正琴教室を実施しています。コロナ禍で制限等もある中ではありますが、集まった部員の皆さんは素敵な演奏を奏でていました。今後も、大正琴以外にも新しい女性部活動の取り組みを検討している様子で、今後もますます楽しみです！



▲ 演奏している様子

◆神足支店

7/30

パッチワーク教室の実施

神足支店女性部員14人は、本店4階でパッチワーク教室を開催されました。

大小様々な布を縫い合わせて一つの作品に仕上げるパッチワーク作りは、毎年恒例となっており、今回は着物柄タペスタリー作りに挑戦されました。

今回使用した布は、なんと「着物」です。古くなり処分する予定だった着物を譲り受け、今回の企画へ利用しようと考え取り組まれました。

参加者は色とりどりの着物の布片を一枚一枚丁寧に縫い合わせ、細かい作業も真剣な表情で完成へと近づけていきました。

以前は、丸一日を掛けて仕上げまで一気に作業をしていましたが、現在はコロナ禍の状況を踏まえ、2〜3回に分け時間を短縮し開催を行っています。

今回は第一回と第二回が開催され、部員の皆さんは出来上がりが待ち遠しそうな様子でした！



▲ 色鮮やかな作品



▲ 着物の生地を繋ぎ合わせて作成



▲ 真剣な表情で作業に取り組む様子



京都府立農業大学校 令和4年度

学生募集

収益性の高い京野菜や宇治茶の生産と経営を学び、従事する意欲ある学生を募集しています。

募集人数 20人程度
(推薦入学を含む)

出願資格 学校教育法に規定する高等学校若しくは中等教育学校の卒業生(令和4年3月卒業見込み)又は同等の学力がある者で令和4年4月1日時点40歳未満の者

願書受付期間
及び試験日程

推薦入学試験※

受付期間: 令和3年 9月17日(金)~9月30日(木)
試験日: 令和3年 10月29日(金)

※推薦入学試験: 条件を満たす場合は、高校、大学、市町村、JA等の長の推薦による出願が可能です。

一般入学試験 (前期)

受付期間: 令和3年 11月29日(月)~12月13日(月)
試験日: 令和4年 1月11日(火)

一般入学試験 (後期)

受付期間: 令和4年 1月21日(金)~2月2日(水)
試験日: 令和4年 2月18日(金)

問い合わせ先: 京都府立農業大学校 塩見 (0773-48-0321)



水稻・カメムシ類の防除

晩生品種「ヒノヒカリ」の場合

8月	出穂期	9月	10月
第1回 カメムシ類防除 キラップ粒剤 などを使用。	第2回 カメムシ類防除 スタークル粒剤、 スタークル豆つぶ などを使用。	第3回 カメムシ類防除 スタークル粒剤、 スタークル豆つぶ などを使用。	※発生状況に応じて

京都府病害虫防除所による8月の発生調査結果では、斑点米カメムシ類↓平年比「やや多」と発表されています。また、JA管内の西南部地域を中心に発生しているミナミアオカメムシも生育地域を拡大し続けております。出穂後、必ず防除を行ってください。

営農だより



京おくら



▲ 品質調査の様子

出荷目合わせ会
JA京都中央では、2019年度より、新規地域振興作物として「京おくら」の産地化に取り組んでいます。2021年度は、本格的に夏期における基幹品目として生産拡大を行い、管内の西南部地域を中心に18人が作付を開始されました。7月9日、出荷を目前に控え、本店で、栽培技術の向上や生産者相互の交流、出荷規格の統一を図ることを目的として、「京おくら」の目合わせ会が開かれました。目合わせ会では、京都青果合同株式会社京野菜部の安田康二係長から出荷調整時の注意点と市場情勢などが報告されました。また、目合わせ会終了後は、生産者の栽培圃場^ほで生育状況などの現地視察が行われました。当日は、生産者のほか、全農京都農畜産部園芸課、京都乙訓農業改良普及センター、JA担当者ら31人が参加されました。



▲ 出荷規格など確認の様子

品質調査を行いました
営農販売課では、7月16日、京都中央卸売市場で、夏期の新たな特産品「京おくら」の品質調査を行いました。調査は、高位平準化と規格統一を図る目的にセリ前の売場に出荷された「京おくら」を

調査しました。当日は、全農京都農畜産部園芸課職員、JA担当者ら4人が生産者個々に出荷されたものを規格が統一され、適合しているか、品質が保持されているかなど調査した結果、規格も統一されており、品質も良好でした。

京おくらと京都茄子の食材提供



8月1日から高島屋京都店3階のみのる食堂へ期間限定メニューに使用する「京おくら」と「京都茄子」の提供を行いました。

みなの食堂は、全農京都府本部が運営する京都府内産各地の旬の食材を使ったメニューを提供しているお店です。地元的新鲜な食材を味わえるお店として連日、人気を集めています。

今回は、管内の旬を迎えている特産品の「京おくら」と「京都茄子」を使用したメニュー「季節の膳」として8月1日から8月31日までの期間限定で提供されました。

お問合せお待ちしております。

「京おくら」の栽培生産者を募集中

JAでは、2022年度「京おくら」の栽培生産者を募集しております。詳しくは、最寄りの経済センターエリア担当者又は、経済部営農販売課まで、お問合せください。



▲ 提供された季節の膳 ▲

京都乙訓地域

茄子立毛品評会開催

8月6日、京都乙訓地域特産物育成協議会の主催による2021年度茄子立毛品評会が開催されました。

毎年、恒例となる同品評会は、J A京都中央、J A京都市管内の広範囲に及ぶ地域で予選会が行われ、その中から選抜された優秀な圃場が出品されます。

この品評会は、良質茄子生産に向け、京都乙訓地域の茄子栽培技術の高位平準化と、栽培農家の相互共進を図り、農家経営の安定、特産物としての茄子の生産振興に資することを目的に毎年開催されています。

当日は、出品された8圃場を京都府農林水産部農産課、京都乙訓農業改良普及センター、京都市、長岡京市、向日市、J Aの各農業技術者11人が審査を担当されました。

出品圃場それぞれ、ソルゴー障壁栽培技術が導入されているほか、オオタバコガ防除に黄色LED光を利用するなど最新の環境にやさしい防除法など取り入れている圃場もありました。厳しい審査の結果、特別賞の京都府知事賞に選ばれたのは、J A京都中央乙訓支店管内の春田忠男さん(圃場所在地・長岡京市)。

おめでとございます。

特別賞受賞者は次のとおり。()は所属支店名。

- ▽京都府知事賞 春田忠男さん(乙訓)
- ▽J A京都中央会長賞 和田毅さん(向日)
- ▽J A全農京都運営委員会会長賞 三浦元貴さん(大原野)
- ▽J A京都信連会長賞 高畑一男さん(羽東師)
- ▽J A全共連京都府本部長賞 西田誠さん(大原野)



▲ 審査の様子 ▲

ハダニ類の天敵導入による

安心・安全なイチゴ栽培

冬から春にかけて、大人も子供も笑顔咲くイチゴ狩りが人気ですが、消費者が直接収穫する観光農園では、農薬の使用を極力減らすことが求められます。

しかし、イチゴの施設栽培で問題となるハダニ類は、殺ダニ剤に対する抵抗性の発達が著しく、薬剤防除が困難になりつつあります。

そこで昨年度、ハダニ類の天敵を利用した防除方法について現地実証を行いましたので紹介します。

◆天敵資材について

ハダニ類の天敵として、チリカブリダニ(ハダニ類のみを捕食)やミヤコカブリダニ(ハダニ類以外にも花粉や微小昆虫も捕食)などがありますが、従来の振りかけるタイプの資材は放飼するタイミングが難しく、環境条件によっては、上手く定着しないことがあります。

そこで今回は、天敵のミヤコカブリダニを長期間温存するバンカーシート資材「ミヤコバンカー®」を導入しました。この資材の特徴は、①耐水シ-



▲ バンカーシート設置の様子

トで水や薬剤から天敵を守り、②保湿資材により天敵が好む適湿条件とし、③餌ダニを含み、ハダニ類がいない間も生存を維持させ、④産卵場所(フェルト)で増殖して、「待ち伏せ効果」を高めます。

◆天敵資材の設置について

9月中下旬にイチゴ苗を本ほに定植、薬剤処理によりハダニ類の数を減らした上で、10月下旬に天敵資材を設置しました。使用量の目安は50〜100個/10㎡です。

なお、ミヤコカブリダニがイチゴに定着するまで1ヶ月程度かかりますが、その間、補完的にチリカブリダニ製剤も導入して万全の体制としました。ちなみに、チリカブリダニは捕食力が強いですが、餌となるハダニ類がいないとチリカブリダニも減ってしまいます。

◆天敵の効果について

9月下旬から翌3月上旬まで、ハダニ類の発生調査を行ったところ、期間を通してハダニ類の発生を極めて低率に抑えることができました。その後も、5月末に収穫を終了するまで、ハダニ類の被害はほとんど見られず、バンカー資材の高い効果が確認されました。



▲ 天敵カブリダニ類



▲ ハダニ類(設置前)

(京都乙訓農業改良普及センター寄稿)

長岡京花菜部会設立30周年記念式典

J A京都中央長岡京花菜部会設立30周年記念式典が7月15日、乙訓農業構造改善センター（長岡京市）で開かれました。

長岡京花菜部会は、「花菜」を栽培する生産者で構成され、ブランド認証事業とともに産地の維持拡大を図り、1億円産地を達成するなど、府内の「花菜」産地を代表する部会です。

2020年に部会設立30周年を迎えましたが、コロナ禍により式典開催を見合わせておられました。

今回、式典規模をコロナウイルス感染症拡大防止のため最小限に行われました。

式典では、長岡京市の中小路健吾市長より祝辞を受けました。

また、田村義明組合長から永年の功績を称え、長岡京花菜部会の岡本博部会長へ感謝状が贈られました。

そのほか、花菜栽培の永年にわたる技術伝承や産地の維持発展に貢献された生産者の



▲ 祝辞を述べる田村組合長

小山俊夫さん小山正恵さんご夫妻と石丸文隆さんに同部会より感謝状が贈られました。



▲ 祝辞を述べる中小路市長



▲ 感謝状を受ける岡本部会長

みのり姫のふれあいマルシェ開催

7月15日、新たな販路の確立と管内農産物の消費拡大を目的として、神足支店横駐車スペースにて管内の生産者が栽培した農産物や加工品の即売会「みのり姫のふれあいマルシェ」を行いました。

今回は、夏野菜を中心にラインナップのほか、トマトジュース、Aコープ商品などの加工品も販売致しました。

また、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として、検温カメラを設置し対策を強化した中で行いました。

当日、開始当初は、雨に見舞われましたが、その後、天気は、晴天に代わり多くの来場者で賑わいました。



▲ みのり姫のふれあいマルシェの様子

業務用米の 生育調査

今年、2年目となる業務用米の試験栽培圃場で生育調査を行いました。

全国的に業務用米の需要が増加傾向にあり、全農が、この需要と生産者手取りの最大化に向け多収品種の普及と作付拡大を目的として、全国に展開しています。

7月21日、向島支店管内の業務用米試験栽培圃場の4箇所をそれぞれ、京都乙訓農業改良普及センター、JA職員ら6人が調査を行いました。

今年は、梅雨入りが早く、日照不足などの影響が心配され、その影響が若干見受けられましたが、梅雨明け後の好天により現在では、順調に生育しています。

2021年産は、2.2トンの収穫を見込んでおり、全量、全農京都を通じて大手の業務需要者に販売されます。



▲ 調査を行うJA職員

西南部経済センター・向島事業センター 店舗におけるお知らせ



◆西南部経済センター

〒617-0005 京都府向日市向日町南山8

TEL(075)932-0003 FAX(075)932-0011

※店舗営業日：平日及び土・日曜日

店舗営業時間：平日➡午前9時～午後5時 土・日曜日➡午前9時～正午12時

・休業日：祝日

※毎月、月末の平日は、棚卸業務のため、店舗営業時間は、午後3時まで



平素は、JA各事業について格別なるご協力並びにご支援を賜り厚くお礼申し上げます。さて、去る4月20日より、皆様には大変ご迷惑をおかけ致しましたが、西南部経済センター事務所及び店舗は、旧向日支店にて、通常営業を開始しております。移転に伴い、電話、FAX番号が変更しておりますので、お間違えのないようよろしくお願い申し上げます。



◆向島事業センター

〒612-8155 京都市伏見区向島東定請155

TEL (075) 611-0905 FAX (075) 602-1263

※店舗営業日：平日のみ

店舗営業時間：平日➡午前9時～午後3時

・休業日：土・日曜日、祝日



また、「向島事業センター」においては、肥料・農薬のみの取扱販売を行っております。「向島事業センター」は、購買品取扱登録がされている方のみが利用可能となっております。現金での取扱はできませんので、ご注意ください。今後とも変わらぬお引き立てご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

JAマイカーローン

適用金利 年 **1.0%** (変動金利)
※保証料別途 (2021年4月1日現在)



標準金利(変動金利)年3.85%
(変動金利※保証料別途)が金利軽減項目のうち、いずれか1つに該当すると

適用金利の対象期間………
2021年4月1日(木) ▶ 2022年3月31日(木)

金利軽減項目

対象は下記のうち、いずれか1つに該当される方



給与振込 給与振込契約5万円以上ある方、またはご契約いただける方(ご本人のみ)



JAカード JAカードをご契約いただける方、または、お持ちの方(ご本人のみ)



JAネットバンク JAネットバンク契約をされている方、またはご契約いただける方(ご本人のみ)



住宅ローン 住宅ローンを当JAでご契約されている方(ご本人のみ)



借換 他金融機関等からの資金借入金の借換の方(ご本人のみ)

保証会社	基金協会保証型	三菱UFJニコス保証型
ご融資金額	1万円以上1,000万円以内(1万円単位)	
ご融資期間	6ヶ月以上10年以内	
担保	原則不要です。	
保証	各保証会社の保証をご利用いただけます。	
保証料率	年0.7%	年0.79%または年1.35%
手数料	融資取扱いに関する事務取扱手数料はいただきません。繰上返済や返済条件の変更については、JA所定の手数料が必要となる場合があります。	

JA教育ローン

適用金利 年 **1.0%** (変動金利)
※保証料別途 (2021年4月1日現在)



標準金利(変動金利)年4.05%
(変動金利※保証料別途)が金利軽減項目のうち、いずれか1つに該当すると

適用金利の対象期間………
2021年4月1日(木) ▶ 2022年3月31日(木)

金利軽減項目

対象は下記のうち、いずれか1つに該当される方



給与振込 給与振込契約5万円以上ある方、またはご契約いただける方(ご本人のみ)



JAカード JAカードをご契約いただける方、または、お持ちの方(ご本人のみ)



JAネットバンク JAネットバンク契約をされている方、またはご契約いただける方(ご本人のみ)



住宅ローン 住宅ローンを当JAでご契約されている方(ご本人のみ)



借換 他金融機関等からの資金借入金の借換の方(ご本人のみ)

保証会社	基金協会保証型	三菱UFJニコス保証型
ご融資金額	1万円以上1,000万円以内(1万円単位)	
ご融資期間	6ヶ月以上15年以内(在学期間+9年)	
担保	原則不要です。	
保証	各保証会社の保証をご利用いただけます。	
保証料率	年0.5%	年1.0または年1.5%
手数料	融資取扱いに関する事務取扱手数料はいただきません。繰上返済や返済条件の変更については、JA所定の手数料が必要となる場合があります。	

※組合員加入には、出資が必要となります。※適用金利はお借入当初の金利です。※お借入後の利率は、JAが基準とする短期プライムレートを基準とし、年2回見直しを行います。※金利環境の変化により標準金利・適用金利を見直しさせていただく場合があります。※ご返済の滞りなどが発生した場合には、適用金利を中止、標準金利に引き上げさせていただく場合がございます。※繰上返済の場合は、JA所定の手数料が必要となる場合があります。※店頭にて返済額の試算を承っておりますので、各支店窓口または渉外担当者へお気軽にご相談ください。※審査の結果、ローン利用のご希望に沿えない場合がありますのでご了承ください。

スマイルキッズ

JA京都中央管内の素敵なお子さまをご紹介します。

たにくち 谷口 凛汰朗くん 4歳
(岩倉支店)

お父さん：良さん
お母さん：幸子さん

人なつこく、昆虫、恐竜好きなお調子者です(笑) 野菜の水やりのお手伝い中、「ナスビさーん、大きくなってね♪」と、話しかけていました。



うちのペット

JA京都中央管内の可愛らしいペットをご紹介します。



ご主人は
山口 義光さん
(岩倉支店)

わんちゃんの名前：
フクくん

人懐っこい性格で、食べるの大好き！

「親族」について

認知症などにより成年後見制度を利用するとき、喪主やお墓の管理の引き継ぎ、親子・兄弟姉妹などの助け合い、相続問題などの多くの場面で、どこまでの範囲が「親族」となるのか、法律相談の際に尋ねられることがありますので、今回は、「親族」の範囲についてお話しします。

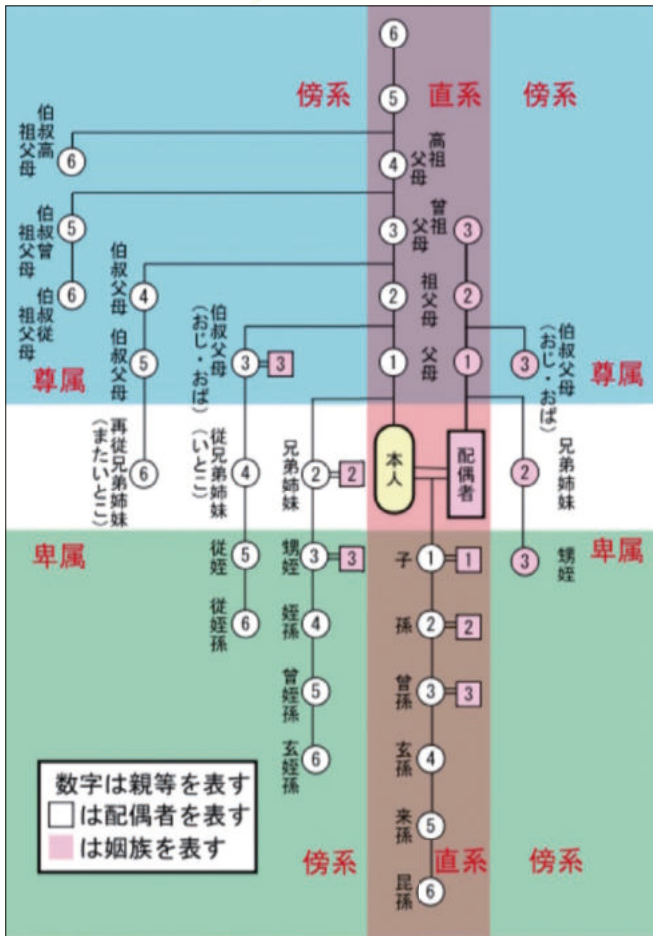
「親族」の範囲については、民法という法律で次のように定められています。

- 1 6親等内の血族
- 2 配偶者
- 3 3親等内の姻族

次に掲げる者は、親族とする。

これを読んでも、親等や血族や姻族など難しい言葉で書かれているため、よけいに「親族」の範囲が分からなくなってしまう。そこで、分かりやすくするために、図を使って説明します。

この図の「本人」を基準に「親族」の範囲を考えますと、「本人」の「親族」は、番号が付いているすべての人になります。さらに、この図で番号が付いている方と



ふれあいよろずいらむ
— 人生に加えるちよつとしたお話 —

養子縁組された方も親族に含まれます。多くの方が、こんなに「親族」に含まれる人がいるのかと驚かれたと思います。

もともと、「親族」に含まれるすべての人が、相続人になったり、成年後見制度を利用するときの申立人になったり、喪主やお墓の管理承継者になったり、助け合いの義務を負うというものではありません。それぞれについて、法律や慣習・慣例によって定め

られています。特に、喪主やお墓の承継者については、慣習・慣例などによって、「親族」に含まれる人であれば、すべての方が対象になることが多いように思います。他方で、相続や助け合いについては、民法という法律で「親族」のなかの非常に限定された人だけが相続人になることができ、助け合いの権利や義務を負うようになっていきます（遺言書であれば、相続人以外の人にも、

遺産を渡すことが可能です。）。さらに、成年後見制度を利用するときの申立人についても4番の番号までの人に限られます。また、「本人」が「配偶者」と離婚した場合、「配偶者」側の「姻族」に当たるピンク色の番号が付いている人は、「本人」の親族から外れることとなります。

なお「本人」が亡くなられた場合、「配偶者」の方が、「本人」との親族の関係を解消したいという届出を提出しない限り、遺された「配偶者」を含めて、原則として、親族の関係はそのまま残ります。

親族関係については、多くの場合で、対象となる人が変わってきますので、分からないことが生じたときには、遠慮なく法律の専門家などにご相談ください。



加古総合法律特許事務所

弁護士・弁理士・薬剤師

加古 尊温

家族みんなで
おいしく
食べよう!



しいたけの ピリ辛肉詰め

肉厚のしいたけのかさに、
ひき肉をたっぷり詰めて豆板醤でピリ辛に味つけ。
おいしくジューシーに焼きました。

調理時間	40分
カロリー	210kcal
塩分	1.7g
脂質	12.5g

※ カロリー・塩分・脂質は1人分の値

材 料

2人分

しいたけ	6枚	片栗粉	適宜
玉ねぎ	30g	豆板醤	小さじ1/4
にんじん	20g	中華スープ	大さじ4
生姜	1/2片	砂糖・甜面醤	各 小さじ1
豚ひき肉	80g	しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ1	片栗粉	小さじ1
砂糖	小さじ1/2	水	大さじ1
塩・コショウ	少々	サラダ油	大さじ1
薄力粉	大さじ1	香菜	適宜

作り方

簡単! 40分料理!

- しいたけは石突きを取り、軸を切る。
- しいたけの軸、玉ねぎ、にんじん、生姜をみじん切りにし、ボウルに入れ、豚ひき肉と①を混ぜ合わせてタネを作り、6等分にする。
- しいたけの内側に片栗粉を薄くつけ、②のタネを詰め、さらにその上に薄く片栗粉をつけておく。
- フライパンにサラダ油を熱し、肉の面から焼き、焼き色がついたらひっくり返す。豆板醤を加えて炒め合わせ、③を加えて煮からませ、④の水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。器に盛りつけ香菜を添える。

料理上手のワンポイント

タネを作り、片栗粉をつけるところは、みんなで協力するとおいしさ倍増。大きさが均等になるように作りましょう。



ヒジキの具だくさん 炊き込みおこわ

ヒジキをたっぷり使った磯の香りが楽しめる
モチモチ炊き込みおこわです。
冷めてもおいしくいただけます。

調理時間	60分
カロリー	442kcal
塩分	1.8g
脂質	5.5g

※ カロリー・塩分・脂質は1人分の値

材 料

3人分

もち米	1と1/2合
うるち米	1/2合
芽ヒジキ(乾)	5g
にんじん	1/4本
しいたけ	2枚
こんにゃく	1/3枚
油揚げ	1枚
サラダ油	小さじ1
だし汁	1カップ
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1/2
三つ葉	適宜

作り方

じっくり! お料理!

- もち米とうるち米を合わせて、炊く30分前に洗っておく。
- 芽ヒジキはたっぷりの水につけて戻し、水気をきる。にんじんは2cm長の拍子切り、しいたけは軸を切ってから薄切り、こんにゃくはゆでこぼしてから2cm長の拍子切り、油揚げは熱湯をくぐらせ油抜きしてから短冊切りにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、②をさっと炒め、④を加えて煮立たせ、ザルなどを使って具と汁に分けておく。
- 炊飯器に①を入れ、③の煮汁に水をたして2合分の水分量に調整し、具をのせて炊き上げる。器に盛りつけ、三つ葉を添える。

これさえ知れば、 もっとごはん上手 ヒジキ

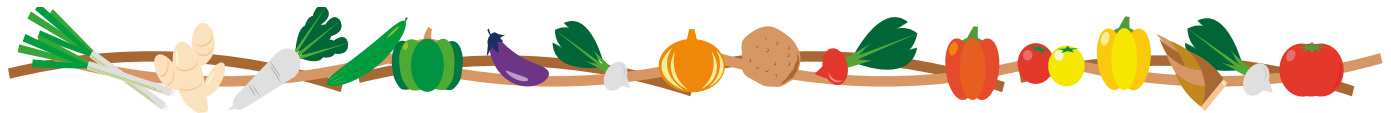
ヒジキは茎の部分を使う長ヒジキの他、芽ヒジキ、米ヒジキがあります。カルシウム、鉄分、食物繊維が豊富に含まれているので腸を活発にするなど、体調のバランス維持に効果的です。

料理上手の ワンポイント

ヒジキを短時間で戻したい時は、たっぷりの水につけて電子レンジで2分ほど加熱すると早く戻ります。



資料提供: JA 全中



あなたもチャレンジ！家庭菜園

ニンニク 適期に植え付け、追肥と灌水を行う

園芸研究家 ● 成松次郎

中央アジア原産と推定されるヒガンバナ科の多年生草本で、生育適温は15〜20度、暑さに弱く、寒さには比較的強い野菜です。栽培は秋に種球を植え付け、初夏に収穫します。

強い香りの成分は硫化アリルで、体内で豊富に含まれるビタミンB1と結合すると疲労回復効果があります。

「品種」 温暖地向きでは「平戸」「嘉定」「上海」など、「ニューホワイト六片」は寒冷地から温暖地にも向く品種です。

「畑の準備」 植え付け2週間前までに、1㎡当たり苦土石灰200gを施して土に混ぜておき、1週間前に化成肥料(NPK各成分10%) 100gと

完全堆肥を2kg施します。その後、幅70〜100cmの畝(ベッド)を作り、穴の間隔が15cm程度の黒マルチフィルムを張ります(図1)。

「植え付け」 9月上旬ごろに休眠が明け始めるので、種球を小片(鱗片…りんぺん)にばらし(図2)、寒冷地では9月中旬〜10月上旬、温暖地では9月下旬〜10月中旬に植え付けます。小片頂部の上にマルチ穴(15cm間隔)に深さ5cm程度に浅く植えます(図3)。

「わき芽かき」 芽出し後に1株から2芽以上出たときは、生育の良い1芽を残して、手で早めにかき取ります(図4)。

「追肥・花蕾摘み」 成長が再開する翌春2月と3月に1㎡当たり化成肥料50g程度を追肥しますが、マルチ栽培では所々穴を開けておきます。とう立ちしてつぼみが付いたら、球の肥大に影響があるため花蕾を早めに摘み取ります。畑の乾燥に弱いので、特に春先からの灌水が必要です。

「収穫」 初夏になり、葉が半分くらい枯れたら、晴天日に抜き取って根を切り落とし、畑で2〜3日乾かします(図5)。その後、茎を30cmほど残して切り取り、10球程度を束ねて風通しの良い軒先などにつるします(図6)。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

図1 畑の準備

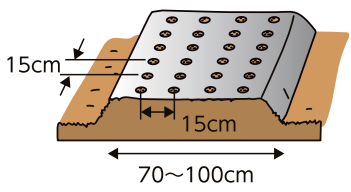


図2 種球の準備

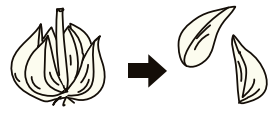


図3 植え付け

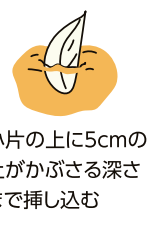


図4 わき芽かき

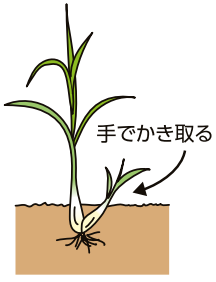


図5 収穫

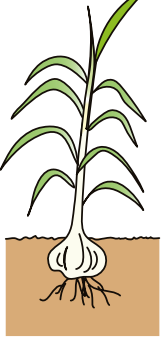
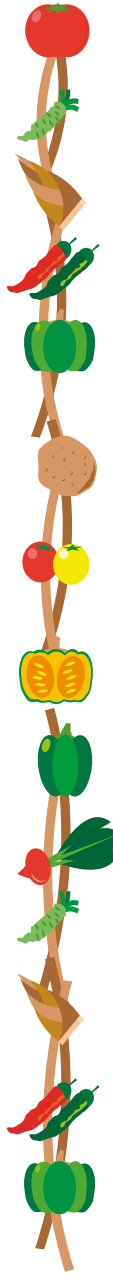
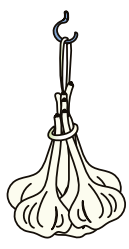


図6 貯蔵



JA京都中央 無料法律相談会
組合員さま限定

相続、消費者問題など あらゆる法律の相談にお答えします!

対面相談会	電話相談会
2021年 11月18日 (木) 13:00~16:00	2021年 12月16日 (木) 13:00~16:00
JA京都中央 岩倉支店 京都市左京区岩倉忠在地町218 ☎ 075-781-8228	
◆担当弁護士 弁護士法人小西綜合 弁護士	
申込期限 2021年 11月5日 (金)	2021年 12月8日 (水) ※電話相談に伴う、通話料は相談者様本人の負担になります。

お申込み 申込期限までに必要事項を記入、後日、相談時間をご連絡します。定員超過の場合は、ご希望に沿えない場合がございますので、ご了承ください。

お友だち募集中♪
JA京都中央から新鮮な情報をLINEでお届けします!

広報誌で掲載された家庭菜園情報も配信されるよ!
携帯からもチェックしてみてね。

QRコードから登録

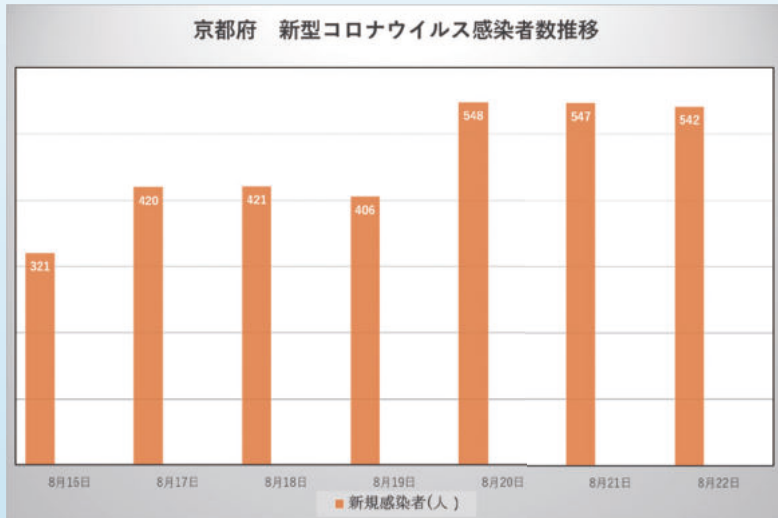
ID 検索から登録
検索 ID @ja_kyotochuou

われわれは「みのり姫」お友だちになってネ

みのり姫

新型コロナウイルス感染症拡大に注意!

予防の再徹底を!



京都府発表分新規感染者(2021年8月16日(月)~8月22日(日))

新型コロナウイルス感染症の猛威は衰える事無く、8月には全国最多の感染者数の更新が続き京都でも新規感染者が600名を超えました。基本に立ち返り、感染症対策に努めましょう。



個人の基本的な感染予防対策は、変異株であっても、**3密(密集・密接・密閉)**やとくに**リスクの高い5つの場面**の回避、適切な**マスクの着用、手洗いの徹底**などが、これまでと同様に有効です。

感染を予防するためには、基本的な感染予防の実施や不要不急の外出の自粛、「3つの密」を避けること等が重要です。



今、私たちにできること

しっかり手洗いで感染症を予防しよう!



1 水で手をぬらし、石けんで手のひらをよくこすります



2 手の甲をのぼすようにこすります



3 指のあいだをしっかりと洗います



4 親指と手のひらをねじり洗います



5 指先・爪のあいだを念入りにこすります



6 手首までしっかりと洗いましょう

リスクの高い5つの場面

- ① 飲酒を伴う懇親会等
- ② 大人数や長時間に及ぶ飲食
- ③ マスクなしでの会話
- ④ 狭い空間での共同生活
- ⑤ 居場所の切り替わり

自動車共済

お見知りキャンペーン 実施中!!!

実施期間 2021年7月1日～2022年2月28日

JA京都中央
限定!



詳しくは支店窓口・
LAまでお問い合わせ下さい!

自動車保険証券

をお預かりさせていただいた方には、
もれなく「安心おでかけセット」
をプレゼント!!

さらに自動車共済のお見知りをさせて
いただいた方より抽選で60名様に

カタログギフト(5,000円相当)

が当たる **チャンス!**



※安心おでかけセット内容:
マスク3枚・除菌シート
・除菌ジェル

※安心おでかけセットは在庫がなくなり次第終了となります。

災害から我が家を守る
安心の保障

建物更生共済



くらしの保障、相談するなら



- ご加入にあたりましては、お近くのJA(農協)へお問い合わせください。
- JA共済ホームページアドレス
<https://www.ja-kyosai.or.jp>

21481050167



野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

ナメコ

～独特のぬめりが特徴のキノコ～



ナメコのプロフィール

【分類】モエギタケ科スギタケ属

【原産地】日本

【おいしい時期(旬)】10～12月ごろ

【主な栄養成分】ビタミンB1・B2、ナイアシン、カリウムなど

解説 KAORU

選び方

つやがある
美しい山吹色
傘や軸がしっかりと
して肉厚

鮮度チェック

- ① 水煮の場合は水分が滲っていない
- ② パック入りの場合は袋が膨張していない
- ③ 鮮度が落ちると全体的に弾力がなくなり、色が濃くなる

保存方法

冷蔵保存

ラップで密封保存

傷みやすぐ日持ちしない(1～2日程度)ので、できるだけ早く加熱調理して使い切ろう

水分保持ができるように特に切り口はしっかりと覆う

冷凍保存

風味は落ちるが冷凍可能

水洗いですぐ使える
さっと湯通ししてジップパー付き密封袋に入れ空気を抜いて保存
パック入りのままで冷凍OK

ナメコの子カラ

高血圧予防やおくみの解消に効果が期待できるカリウム、血流を良くする作用があるナイアシンなども豊富

主な効能

- 消化促進
- 胃もたれ改善
- 便秘解消
- 重篤な石硬化予防
- 冷え症改善
- 脳梗塞予防
- 心筋梗塞予防
- 高血圧予防
- 代謝促進

ナメコのいろいろ

菌床栽培ナメコ

一般的に流通しているナメコのおがくずなどで菌床栽培され、周年出回るの株を取ってばらした足切りナメコと株が付いたままの株取りナメコがある

原木栽培ナメコ

ブナやトチなどを使って原木栽培したナメコ。10～11月ごろに収穫されるの天然物に近い風味と食感が特徴

ナメコのヒミツ

日本原産

全国で古くから親しまれている天然物はブナやナラなどの広葉樹林で採れる

第2次世界大戦後

菌床栽培技術が確立
現在店頭に並んでいるナメコは菌床栽培
価格が安定していて使いやすい

大正時代
原木による人工栽培

今や原木栽培物や天然物は希少品

楽しみ方・食べ方のコツ

基本の下処理

株元は切り落として使用
栽培時のおがくずなどは、ぬめりを落とさない程度に水洗い

生食はNG 加熱調理が基本!
食感を残すため加熱し過ぎに注意

軽く水洗いしてひと煮立ちさせればOK

みそ汁・鍋物

あえ物

軽く水洗いして熱湯でさっとゆで、水気を切って使用

おひたし

うどんやそばなど
麺類のトッピング

ジャンボナメコや天然物天ぷら、焼き物にも利用可能



女性部の寄せ植え教室で友に勧められて、イチゴの苗を植えました。大切に育て今年はとても甘く亡き友の笑顔思い出しつつ、毎朝、2つ・3つ食べてます。寄せ植えに 友のすすめでイチゴ植え 今日甘いよ 友に報告

〈大原野支店管内〉野村 栄子さん

今年梅が豊作で梅干し、梅酒、梅シロップと作り出来上がりが楽しみです。

〈高雄支店管内〉ももさん

年に一度、JAから肥料を配達して頂き、きゅうり・トマトを教えて頂き収穫し健康を保っています。今年突風で三回位作物の木が倒れ3回建て治すと二日一個位は出来るようになりました。肥料のお陰かしら。羽束師支店の地元小学生へじゃがいも掘り等の喜ばれることのサークルはとも良いと思う。

〈向日支店管内〉喜多 文子さん

昨年の梅雨に比べて、長雨が続きことは少なかったように思います。おかげで、今年トマトが順調に育ってくれて、赤くツツヤと輝いた実が畑一杯に広がって、嬉しい限りです。

〈岩倉支店管内〉平岡 千明さん

梅雨明けと同時に猛暑日となり、今からうだるような毎日となりそうです。日中は出かけない様に、自分の体を守りつつ毎日を過ごしていかなければなりません。無理は禁物ですからね。

JAーグループの表彰の中で、洛南支店の職員さんが何人か表彰されていたので、たいへん嬉しく思いました。

〈洛南支店管内〉松川 真理子さん

今年もつばめがやって来てくれました。もう嬉しくて、これからはつばめが子育てしている姿を見るのが楽しみです。田んぼには、トンボが飛んでいます。嬉しい限りです。

〈海印寺支店管内〉河村 輝子さん



本ネーム めだかさん (神足支店管内)



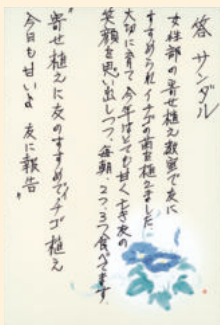
瀬戸 君代さん (市原野支店管内)



森本 一子さん (岩倉支店管内)



齋藤 喜三子さん (大原野支店管内)



野村 栄子さん (大原野支店管内)

**広報誌ふれあいでは
読者の皆さんからのお便りを
お待ちしております。**

記事の感想や、近況報告、おもしろ情報から絵はがきなど大歓迎です。
いただいたお便りは随時紹介させていただきます。
たくさんのお便りをお待ちいたしております。

◎お詫びと訂正
前号の14ページ下段「うちのペット」のコーナーで、ご主人様のお名前を「小澤大樹・亜希さん」と明記されていますが、「小澤大樹・亜季さん」が正しい表示となります。
訂正してお詫び申し上げます。

