

# 営農ウィークリーNEWS

## JA京都中央の「京おくら」「京都茄子」「ヒノヒカリ」を「みのる食堂」でご提供中！

2021年8月1日から1ヶ月間の期間限定で、高島屋京都店3階にある全農京都が運営する飲食店「みのる食堂」にてJA京都中央管内の特産品「京おくら」「京都茄子」「ヒノヒカリ」を使用したメニューが提供されます。先日、提供メニュー決定に向けた試食会が行われ、当JA職員と全農京都の職員が参加しました。試食会では、試作品の中からおばんざいとメイン料理を選びました。



### 季節の膳

お味噌汁  
サラダ  
お代わり  
自由

(税込) 1,738円 単品 1,078円

季節のおかずのみ  
単品 1,078円



季節のおかず  
京都茄子のはさみ揚げ

季節のおかず  
京夏すきんのまぜご飯

京都肉菜とまとの冷製スープ

特定原材料が含まれています 乳 小麦 卵 ※仕入れの都合で内容が予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

#### 京都茄子 JA京都中央



以前、長岡京市にあった「タキイ農場」で品種改良されたナスで、正式名称は「千両2号」です。皮は色つやが良くやわらかいのが特徴です。

#### 京おくら JA京都中央



2020年より夏期における地域特産物として新たに栽培を始めた京都府産の「京おくら」は、鮮度と特有の歯ごたえと粘りが強く、クセのない味が特徴です。

### ＊8月の季節の膳が決定＊

(提供期間 8月1日～8月31日)

メイン料理の「京都茄子のはさみ揚げ」はジュシーでボリューム満点！！  
天つゆであっさりいただきます＊  
おばんざいは、梅肉がアクセントの「蒸し鶏の京おくらソースがけ」と、カリカリおじゃこと食べる「京都茄子のじゃこポン酢」。  
職員のイチオシは、向島の中井崇さんの『とまとジュース』を使った「冷製スープ」です！  
トマトや野菜ジュースが苦手な方でもペろりと美味しくいただけます♪



### ＊みのる食堂＊

- ・場所：高島屋京都店3階（四条河原町）
- ・営業時間  
平日 10：30～17：00 (L.O.16：00)  
土日祝 10：30～20：00 (L.O.19：30)  
※お盆期間など営業時間が変更になる場合があります。

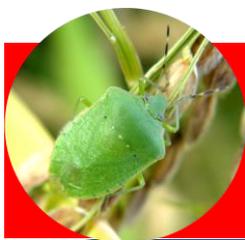
### —TAC information—



### 宇治茶止市 開催



7月29日 城陽市寺田にあるJA全農京都茶市場にて、2021年産 宇治茶の止市が行われました。今年4月の凍霜害による影響で取引量が987t(昨年比94%)となりましたが、取引額は26.6億円(昨年比121%)という結果となりました。

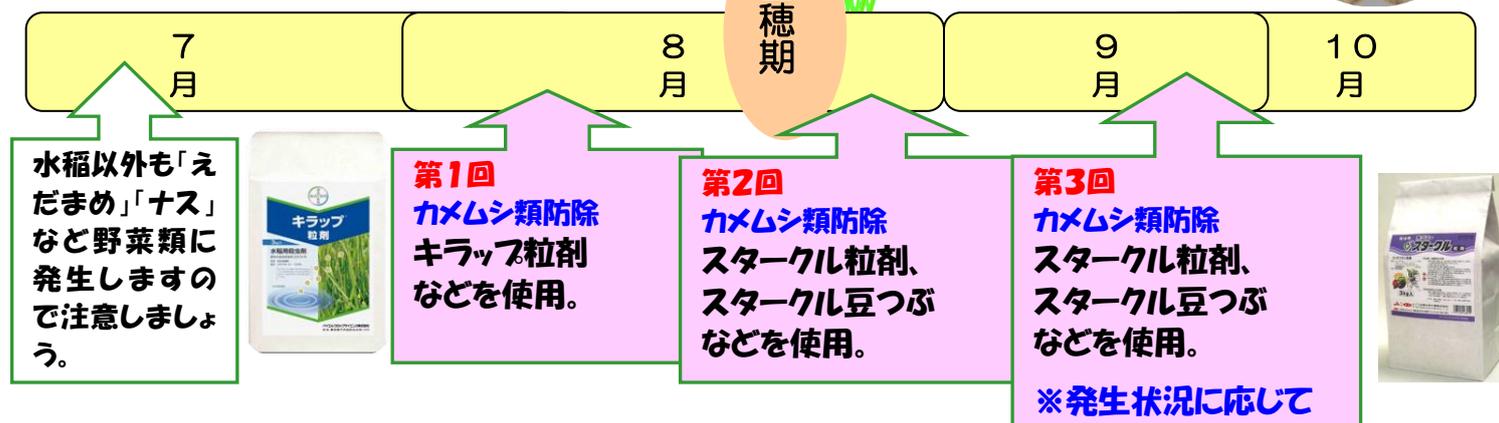


# 水稻・カメムシ類の防除を行ってください！

近年、カメムシ類による斑点米が多発し、品質を低下させています。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。住家となる雑草地や休耕田、畦畔の雑草を除去する事で、発生を軽減できます。カメムシ類の多くは、ほ場周辺の雑草管理を徹底することが発生の低減につながります。畦畔などのイネ科雑草で増殖するため、**出穂の2週間前までに水田周辺の除草を徹底して行うことが重要です**。その後、収穫時までは除草作業を控え、水田への侵入を防ぐことも大切です。



## 晩生品種「ヒノヒカリ」の場合



病害虫発生予報第6号によると、斑点米カメムシ類の発生は、平年よりやや多いそうです。キラップ粒剤の併用をおすすめします。

## 高温対策も忘れずに

- 1 かけ流し灌漑を行う。
- 2 粃数過剰にならないよう1回目の穂肥を半分にする。一発肥料で元肥量が少く追肥をする場合は、追肥量を減らす。
- 3 出穂10～20日前のフジワン粒剤施用(4kg/10a)。出穂10～20日前但し、収穫30日前まで・2回以内「高温登熟下における白未熟粒の発生軽減」。発根促進による吸水量、光合成量の増大を図る。6月5～10日植えの場合、8月5～15日頃施用。 ※投げ込み用の「フジワンパック」もあります。

※フジワンパック(殺菌・植物成長調整剤)  
高温登熟下における白未熟粒の発生軽減・登熟歩合向上  
出穂10～20日前但し、収穫14日前まで・2回以内  
小包装のまま投げ入れる

