



# 営農ウィークリーNEWS

## 食品ロス削減に向け、大手食品メーカーさんとの連携

2月15日、大手食品メーカーである「株式会社 Mizkan」大阪支店において、食酢を利用した管内の地域特産物の調理方法や販売促進活動における協議検討会が開かれました。「食品ロス削減」「野菜不足解消」「地域の消費」3つの課題を捉えて、京都市、全農京都府本部と連携し、<京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす>をコンセプトに事業を展開します。当日は、「京おくら」を使用した開発メニューの試食やリーフレットなどキャンペーン企画の協議と検討が行われました。キャンペーンは、2022年5月中旬頃からは予定しています。



—TAC information—

**みのる食堂前にて販売促進活動実施!**



### 花菜・京はたけ菜



2022年2月26日(土曜日)「みのる食堂」(高島屋京都店3F)前にて、当JA特産品「花菜」・「京はたけ菜」の販売促進活動を実施しました!  
また、2月は「花菜」を使用した期間限定メニューが提供されました。



# 作付前に土づくりをしっかりと行いましょう！



近年、温暖化や異常気象の影響により栽培環境が変化し、予測できないことも多く発生する傾向にあります。

高品質な農産物を安定的に生産供給するためには、しっかりとした土づくりが重要です。

水稲の場合は、収穫後の土づくりが、翌年の収量や品質に大きな影響をおよぼします。

刈取り後、放置され腐熟の進んでいない稲わらの春鋤き込みでは、稲わらの腐熟が進まないことで、代かき、田植えの作業性が悪く

なるだけでなく、浮きわらにより苗が倒れやすく、生育初期に窒素不足を起こします。

また、特に多いのが、急激な温度上昇により、稲わらの急激な分解で植えた苗の根傷みや根腐れを起こして生育の抑制してしまうことです。

このようなことから、刈取り後は、「石灰窒素」を10アール当たり20kg施用し、鋤き込みましょう。

土づくり資材として必要な（りん酸）（苦土）（けい酸）（石灰）を含んだ「とれ太郎」を秋から冬季にかけての荒起こ

し前又は、春先の耕起時に10アール当たり80～100kg施用しましょう。

また、当JAが製造販売する「JA活緑」を10アール当たり1,200kgと「アツミン」を10アール当たり40kg施用しましょう。

