

営農ウィークリーNEWS

「京おくら」環境にやさしい栽培の取組

営農販売課は、「京おくら」で、被害が拡大しているオオタバコガについて、発生状況を把握するためフェロモントラップの設置を行いました。

フェロモントラップは、淀支店管内の「京おくら」栽培圃場に設置し、約2か月間、京都乙訓農業改良普及センター、京都市南部農業振興センター、営農販売課で発生状況の確認を行います。

また、環境にやさしい栽培体系の取り組みとして、「京おくら」栽培圃場に、黄色LEDを設置しています。

夜間照射することで、ヤガ類の活動を抑える防除方法の一つで、夜行性の習性を活かし、夜間に光を圃場内に照射することで、行動抑制や交尾を阻害するなど、すでに効果が認められています。

薬剤散布回数を減らすことで、環境への負荷軽減と、生産者の労力負担軽減が期待できる技術です。

今回は、黄色LED区と無設置区に各1カ所、計2カ所のトラップで調査を行います。

現在までの調査の結果は、黄色LED区の方が飛来数が少ない結果となっております。



TAC・出向く活動パワーアップ大会 2024

—TAC information—

北陸東海近畿ブロック別審査会最優秀賞受賞!!

9月19日、グランフロント大阪にて、全農全国本部が主催する、TAC・出向く活動パワーアップ大会 2024 北陸東海近畿ブロック別審査会が開催され、営農販売課の佐藤聖也担当が「京おくらの産地化、0からのスタート」について報告し、見事、最優秀賞を受賞しました。

0からスタートした産地化に向けた取組み内容と、袋詰め作業等の生産者にかかる負担を、農福連携を行うことで、課題解決した事が大きく評価されました。

全国大会は、11月21・22日に神奈川県横浜市で開催され、北陸東海近畿ブロックの代表として活動報告を行います。

おめでとうございます!!



旬の野菜を食べよう

「京おくら」を

知って・食べて残暑をのいさろう

JA京都中央管内で栽培される「京おくら」産地の紹介と簡単タイパレシピをご紹介♪『もったい菜漬け⑩レシピブック』を参考にした、「京おくら」の試食会に参加しませんか？みなさまからの申込み、お待ちしております。



日時：2024年9月27日(金)14時～

場所：コミュニティキッチンDAIDOKORO

〒604-8006 京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町390-2QUESTION 8F
※京都市営地下鉄東西線「京都市役所前」駅1番出口徒歩1分

定員：30名 **♪☆☆参加費無料♪☆☆**

☆☆プログラム☆☆

- ① 「京おくら」産地の紹介 ～JA京都中央経済部～
 - ② 食品ロス削減の取組 ～京都市環境政策局～
 - ③ お酢の歴史・お酢の違い ～株式会社Mizkan～
- ☆☆ お申込み方法 ☆☆

『住所』『氏名』『電話番号』を明記の上、FAXまたは

メールでお申し込みください。

●JA京都中央経済部 営農販売課（西南部経済センター内）

●FAX：075-932-0011 Email：keizai@kyo-ja.com

※申込定員に達した時点で受付を致しますので、ご了承ください。

主催：京おくら生産振興協議会 後援：JA京都中央、株式会社Mizkan

旬の野菜を食べよう

「京おくら」を

知って・食べて残暑をのいさろう

お申込み書

2024年9月 日

送付先：FAX 075-932-0011

Email keizai@kyo-ja.com

ご記入欄

氏名	
住所	
電話番号	

*お申込みの際は、FAX番号の間違い、Emailアドレスの入力

間違いのないよう、ご注意ください*

*ご提出いただいた個人情報は、本イベント以外で利用することとはなく、第三者への提供は致しません。

9月27日(金)14時より、JA京都中央の特産品「京おくら」の試食イベントが、コミュニティキッチンDAIDOKORO(京都市役所前 QUESTION ビル8F)で開催されます。

皆様からのお申込、お待ちしております！！