

# ぱれっと

Palette

3

2022 March  
vol.259

## 特集 日本で食べるものは、日本で作る 「国消国産」のすすめ

農を担う  
米麦・キャベツ農家 荒井義隆 さん(右) 荒井和隆 さん(左)  
興除地区……………10ページ

今月の折り込み  
2022春の園芸セール  
2022年3月号カタログショッピングチラシ ほか

特集

日本で食べるものは、日本で作る

## 「国消国産」のすすめ

### 「国消国産」で、「食」の安心を次の世代に

さまざまなリスクにさらされている中で、JAグループは「国消国産」という考え方を提起しました。私たちの毎日の「食」の安心はもちろん、子どもや孫の世代まで、この日本という土地で豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食卓を囲む笑顔が絶えることのないように、日本の「食」のこれからにとって、大きな意義をもっています。

### 「国消国産」で日本の食料自給率の向上を!

日本の食料自給率は先進国の中で最低で、多くを輸入に頼っていますが、コロナ禍では、自国の需要を優先させて輸出を制限した国もあります。

農林水産省は2030年度までに食料自給率45% (カロリーベース) を目指しています。その実現には、国消国産をみんなですすめ、**国産の農畜産物を食べて・飲んで・飾って・応援して、国内農業を後押ししていく**ことが必要です。

## 食料自給率を1%向上させるために 私たちができること

食料自給率を上げるには、**農業者数**や**農地面積**を増やし、消費者が**国産食材を積極的に選んで**農業者を応援するなど、みんなで力を合わせて取り組んでいくことが大切です。農林水産省によると、食料自給率を1%向上させるために必要な消費の拡大量は、以下のとおりです。



ごはんを**一食につきもう一口**食べる



月に国産米粉パンを**3つ**食べる



国産大豆100%使用の豆腐を**月にもう3丁**食べる



国産小麦100%使用のうどんを**月にもう3杯**食べる

**「国消国産」**とは、「**国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する**」という、JAグループの考え方です。

### 生きるために欠かせない食料は、日本で作ったほうが安心

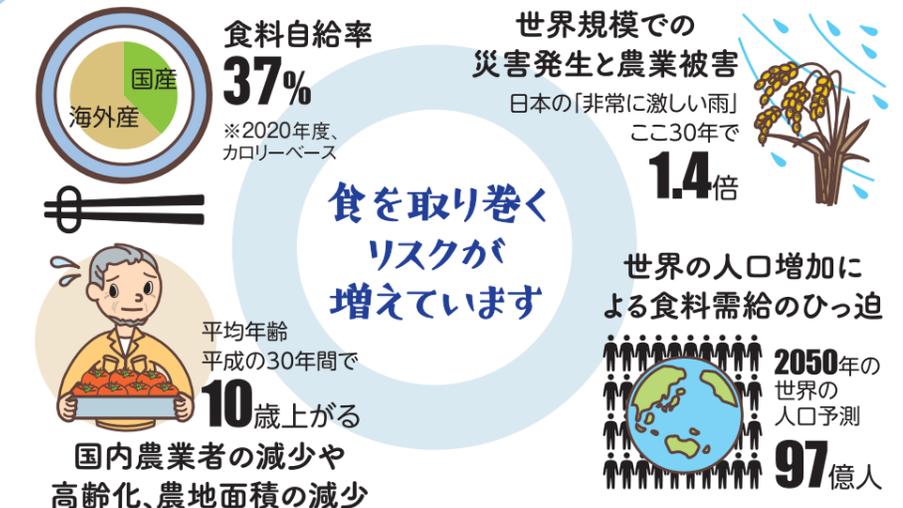
新型コロナウイルス感染拡大により、マスクの需要が急激に増えました。その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は一時深刻なマスク不足に陥りました。もしこれが食料であったらどうなっていたでしょうか。

いざという時、マスクのような工業製品は急いで作れますが、農地を耕し、自然と調和しながら、長い年月をかけて育まれる農畜産物は、不足したからといってすぐに作れるわけではありません。

こうした実態を多くの方にご理解いただき**「食料を生み出す農業・農村をささえたい」**と思う人を増やしていくことが必要です。

### 日本の食はさまざまなリスクに直面

今、日本の食料自給率は、カロリーベースで見ると37%です。つまり、食料の6割を輸入に頼っているのです。その大きな要因は、農家の減少や高齢化など、**生産基盤の弱体化**です。さらに、日本も含めた世界中で自然災害が多発しています。もし、日本が多くの食料を輸入している国で自然災害などが発生し、食料生産が大幅に減少したら、日本の食生活にも多大な影響をおよぼしかねませんが、食料の輸入は増加しているのです。さらに、今後も世界的な人口増加が予測される中、**日本ではこれから先ずっと、食料を輸入し続けられるのか**という懸念もあります。



出典:農水省 食料需給表、農林業センサス、農業構造動態調査/気象庁/国連 世界人口推計2019年版

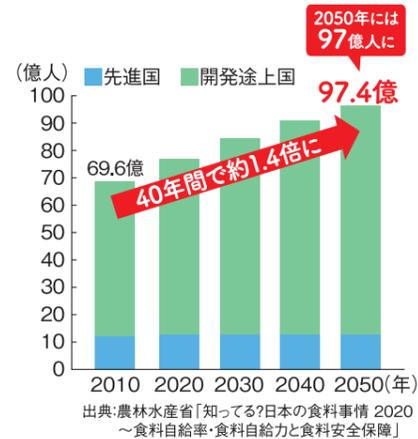
## 世界の人口増加による食料需給のひっ迫

世界の人口は2020年の統計で約78億人。人口はさらに増え続け、2050年には97億人まで増加する見通しです。飢餓問題が解決していない地域で、これ以上人口が増加すると、食料不足や栄養不足がさらに進んでしまうおそれがあります。世界が必要とする食料は、2010年から2050年までに約1.7倍増える予測であり、今後、世界は食料供給の観点で大きなリスクを抱えています。

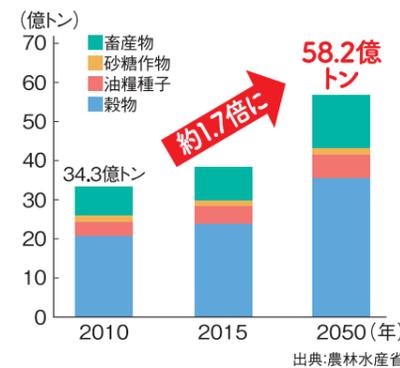
さらに、食のグローバル化が加速する中、有事の際にも食料の安定供給が求められています。日本の食料自給率はカロリーベースで37%と低迷していますが、農産物輸入額は2000年からの約20年間で約2.3兆円も増加しました。

こうした実態を知り、日本で食料生産を増やせるよう、日本の農業を応援しましょう。

世界の人口予測



世界の食料需要の見通し



## 農地を守り、食料生産を続けるために

農業従事者の減少や、高齢化によって耕作放棄地が増加すると、その土地を再び作物が生産可能な状態にするには、長い時間、手間をかける必要があります。農業従事者の減少と、それによる農地の減少という農業生産基盤の弱体化は、国内の食料供給量の減少につながる大きなリスクです。

「国消国産」を進めていくことで、国内の食料供給を支えてくれている農家と、農業を志す次の世代の背中を押すことになります。農業従事者などの減少に歯止めをかけ、日本の「農業」と「食」の安定を図っていくことが、私たちの安定した食生活につながります。

また、農業は国土や多様な生態系を守るなど、「農業の多面的機能」という重要な役割を果たしています。日本は起伏の激しい中山間地が多いことから、標高差や豊富で良質な水資源などの自然を生かした農業を展開しています。斜面に畑や水田があることで、川の洪水や土砂崩れを防ぎ、また、市街地や都市の農地は気温上昇を抑えたり、災害時の防災空間になるなど、多くの機能を発揮しています。さらに、多くの生き物のすみかになり、美しい景観を生み出しています。

多くの方に農業に関心を持っていただき、国産食材を選んでいただくことで、国民の必要とする食料を安定的に供給している農業従事者を応援しましょう。



## SDGsの観点でも、「国消国産」を推進します!

食料を輸入することについて、環境面からも考えることが大切です。

外国産と国産の農産物では、味や品質だけでなく、

輸送にかかるエネルギーや環境負荷も大きく異なります。

食料を輸入に依存しないということは、食料の安全保障と持続可能な

農業の促進を目標とするSDGsの目標のひとつ「**飢餓をゼロに**」や、

「**つくる責任、つかう責任**」、「**気候変動に具体的な対策を**」にも通じるものです。



JA岡山 | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JA岡山は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

## 世界規模での災害発生と農業被害

近年、世界中で異常気象などの自然災害が多発しています。日本が多くの食料を輸入している国でも豪雨や干ばつなどが起きています。自然災害による被害は、被災国の国内の供給に影響を与えるだけでなく、その国から食料を輸入して

いる日本にとっても大きなリスクとなります。自然災害の発生が続けば、農畜産物が生産できなくなり、価格の高騰が始まり、食料不足になってしまうリスクがあります。

日本では、自然災害の回数・被害額とも増加傾向にあり、天候不順による収穫量の減少、洪水や土砂崩れによる農地や農業関連施設への被害が発生しています。これからの日本の農業にとっても、自然災害が大きなリスクとなっていくことは間違いありません。

こうしたリスクを知り、国産食材を食べて日本の農業を応援することが大切です。





# チームワークのよさを生かし、 面積拡大と栽培技術の向上を目指す

興除地区：米麦・キャベツ農家

## 荒井 義隆さん (写真左)

「あらい よしたか」  
平成6年生まれ。株式会社荒井農産、興除雄町研究会所属。米麦・キャベツを経営。趣味は映画鑑賞。座右の銘は「何事にも挑戦」。

## 荒井 和隆さん (写真右)

「あらい かずたか」  
平成8年生まれ。株式会社荒井農産、興除雄町研究会所属。趣味は映画鑑賞。座右の銘は「失敗は成功のマザー」。



仲のよさが自慢です

1月21日、興除地区の荒井義隆さんと和隆さんご兄弟にお話を伺いました。

### 兄弟で米麦農家を継ぐ

―就農したきっかけは(義隆さん)

我が家は父の代から続く米麦農家で、小さいころから手伝いをしていました。高校卒業後、勤めに出ていましたが、自分で何かをしたいと思ったことや、同じ世代の仲間が多かったこともあり、6年前に就農しました。

―就農したきっかけは(和隆さん)

兄から継ぐつもりはないと昔に聞いていたので、自分が継ごうと思っていました。今は父と兄と3人で経営しており、私は機械関係を担当しています。自分で整備して経費削減に取り組んだり、得意なことを分担し合っています。

―農業を始めてからは(義隆さん)

最初は父に教わりながら、始めました。農業は、手をかけてあげると、きちんと結果が見えるのでやりがいを感じています。今のしんどい思いが未来への投資になると思って頑張っています。

現在は、水稲47畝、麦40畝、キャベツ90畝を経営しています。

米麦の閑散期に栽培できる品目として、3年前よりキャベツの栽培に取り組んでいます。キャベツに関しては荒井農産としてではなく、兄弟で経営しており、経営の勉強も兼ねて日々学んでいます。

―栽培上でのこだわりは(義隆さん)

土づくりです。緑肥をすきこむことで、有機物を投入し、排水を

よくしています。

また、今年度から藤田・興除地区で取り組みはじめた「里海野菜」にも取り組んでいます。かきがら資材を土壌改良資材としてほ場にまき、できあがった野菜が「里海野菜」です。かきがらには良質なタンパク質や天然のミネラルが豊富なため良質でおいしい野菜が育ちます。さらにSDGsの取り組みにもつながり、循環型農業を積極的に実践しています。

### 経営面積の拡大と栽培技術の向上を目指す

―今後の抱負は(義隆さん)

現在の3人体制で水稲60畝、麦40畝を経営できる作業体制の構築を目指しています。キャベツに関してもいずれは法人で取り組んでいけるよう栽培技術の向上に取り組んでいます。収量増と高品質を目指して、皆でよいものを作りたいです。

聞き手：JA岡山広報担当



キャベツの収穫の様子



かきがいりの資材を使っています



今年もよいものができています

## 野菜

ジャガイモは家庭菜園にオススメです



営農部指導課 宮本 大輔

### ●ジャガイモの栽培

ジャガイモは、手間があまりかからず、春と秋の年2回栽培が可能で、保存もしやすいので、家庭菜園にオススメの野菜です(資料1)。  
ジャガイモは根が肥大したものでなく、茎から出たわき芽(ストロン)が伸長した先が肥大化したもの(塊茎)なので、種イモより上部につき地表に出やすくなります。そのため、二度の土寄せ作業が重要なポイントになります。  
ホクホクした粉質系の「男爵」、粘質系の「メークイン」があり「デジマ」「アンデス赤」は休眠が浅いので、春秋作とも栽培に適しています。

### ●畑の準備

日当たりがよく、排水が良好な場所が適します。  
植え付けの2週間以上前に堆肥を10平方メートルあたり20kg、苦土セルカ等を500g程度施用し深く耕しておきます。

## 花き

春に備えて花壇の準備をしましょう



営農部指導課 中川 雄一

### ●春播き草花から

日差しが暖かくなり、次第に春まき草花の種播きの時期がやってきます。屋内で早めに播いて花壇の準備をするので長期開花が楽しめます。

### ●発芽適温

比較的低温で発芽するものから、やや温度が高くなると発芽しないものまでさまざまです。表を参考に適した時期に播きましょう(資料5)。

- ① 覆土は大きめに、種の大きさの3倍程度。
- ② 発芽までは乾燥させない。
- ③ 種類によって光条件が発芽を左右するものがありますからご注意ください。発芽に光が必要なものは「好光性種子」は覆土をしないか薄くします。光を嫌うもの(嫌光性種子)は覆土が薄すぎると発芽しません(資料6)。

嫌光性種子や微細な種子は覆土が薄いため、うっかりすると乾燥しやすくなります。その場合は発芽まで新聞紙をかけておいたり、底面吸水

す。土壌のアルカリにより、イモの表面にかさぶた状の病斑ができる「そうか病」が発生しやすくなることがあるので、石灰資材は多く施用しません。

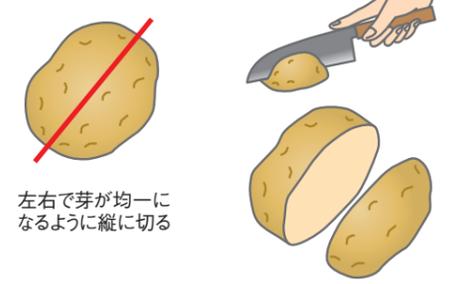
### ●種イモの準備

健全な種イモを準備しましょう。植え付けの3日前には一切れが30cm程度になるように切り、植え付けまで日陰で切り口を陰干しします(資料2)。  
秋作では、高温期の植え付けとなり種イモが腐敗しやすいので、芽出し後植え付けるとよいでしょう。直射日光の当たらない涼しく、排水のよい場所に平らな床を作り、陰干ししたイモの切り口を下にむけて密に並べます。その上に2〜3cm土をかける稲わら等を敷いておきます。芽が2〜3cm伸びたころイモを掘り出して植え付けます。

### 資料1 ジャガイモの作型と品種

作型/月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	主要品種
春作													男爵、デジマ、メークイン、アンデス赤
秋作													デジマ、アンデス赤

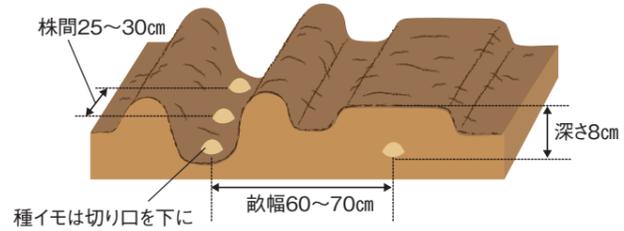
### 資料2 種イモの切断



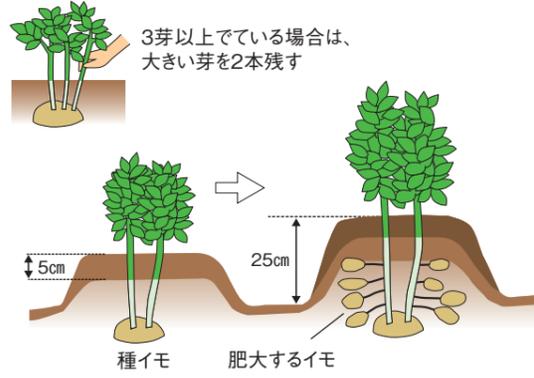
左右で芽が均一になるように縦に切る

70〜80gくらいの大きさなら2個に切り、さらに大きい場合は3〜4個に切る

### 資料3 植え付け



### 資料4 芽かきと土寄せ



●施肥と植え付け作業  
基肥は、植え付け前に10平方メートルあたり野菜いちばん等を1kg施用します。畝幅60〜70cmの低い畝を作り、畝の中心に深さ8cm程度の溝を掘り、植え溝を準備します(資料3)。  
準備しておいた植え溝に株間25cm、30cm間隔で種イモを置いていき覆土をします。  
また、春作でマルチ栽培をする場合は、やや深めになるよう植え付け、黒や透明ポリフィルムで被覆します。萌芽したら早めにマルチを切つて芽を出します。

●芽かき  
植え付け後、芽が出て10cm程度の草丈になったころ、大きい芽を2本残して芽かきします(資料4)。

●追肥・土寄せ作業  
草丈が20cmのころに第1回目の土寄せを行います。あわせて追肥を10平方メートルあたり野菜いちばん等を500g施用します。  
第2回目の土寄せは、2週間後および草丈が30cmのころになった時に、畝の高さが25cm程度になるようにしっかりと土寄せを行います(資料4)。

●収穫  
春作の収穫は、茎葉が傷み、やや黄化したころが適期となります。まず、試し掘りをしてみます。3〜4日晴天が続く、土がよく乾いた時に、イモを傷つけないように掘り取り、光が当たらない様に屋内の風通しのよいところで、薄く広げて乾燥させた後貯蔵します。

で管理すると失敗が少なくなります(資料7)。  
ただし、ある程度発芽したら遅れないように新聞紙を取り除き、底面吸水もやめないと、軟弱苗になったり、立ち枯れが発生しやすくなったりします(資料7)。

### ●マリゴールド

比較的種が大きく育苗も簡単なマリゴールドは、開花期間も長く、中小輪のほふく性の品種から大輪高性のアフリカン種まであって花壇を彩るのに重宝です。独特の香りが苦手という人も居るかもしれませんが、センチュウ対策にいくらか有効ともいわれます。  
メキシコ原産(アフリカン種も)で、ヨーロッパに持ち込まれた後に花言葉が付いたのでしょうけれど、全般の花言葉は歓迎できないものです。しかし、黄色は「健康」、オレンジは「予言」などです。

育苗は簡単な方で生育も早いので、早播きしすぎると、外気温が上がるまで暖かいところでポット管理が必要になります。いったん活着したら丈夫な植物です。

咲き始めたら、1〜2度霜が降りるまで咲き続ける印象ですが、真夏の高温長日にはあまり開花しなくなり(アフリカン種は比較的開花します)。その間、こまめな花がら摘みと、月に1度程度、緩効性の肥料を追肥してやりましょう。根気強く頑張ったら、株が張った後、秋の一斉開花は花のじゅうたんのようにです。  
花がら摘みをこまめにやる効果の

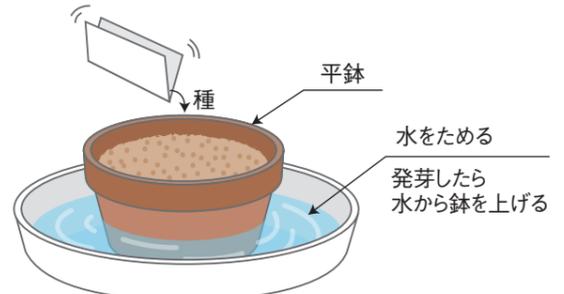
### 資料5 草花の大まかな発芽適温(春播き以外を含む)

適温	草花の種類
10℃	金魚草、ジギタリス(狐の手袋)、アルメリア、ラークスパー(飛燕草)
15℃	マリゴールド、プリムラ、パンジー、エーデルワイス(薄雪草)、ガザニア
20℃	インパチェンス、ジニア(百日草)、サルビア、コスモス、ケイトウ、千日紅、フウセンカズラ、ゴデチア
25℃	ペチュニア、朝顔、オジギソウ、オシロイバナ、日々草、マツバボタン、ヒマワリ、コリウス

### 資料6 好光性種子と嫌光性種子

発芽特性	草花の種類
好光性(光が必要)	コリウス、ジギタリス、プリムラ、エーデルワイス、マツバボタン、ペチュニア、オダマキ、アゲラタム
嫌光性(光を避ける)	アザミ、ムシトリナデシコ、ハゲイトウ、ニゲラ、ジニア、デルフィニューム、ラークスパー、ルピナス、日々草、ニゲラ

### 資料7 微細種子の底面吸水による播種・発芽



# 果樹

3月はかんきつ類の植え付け時期です



営農部指導課 武田 祐一

## 一 かんきつ類の植え付け

3月はかんきつ類の植え付け時期になります。かんきつ類の苗木は常緑樹なので一年中、葉がついています。寒さには弱いので、できるだけ暖かくなってから植えましょう。ここでは植え付け方法を紹介します。

## ● 土づくり

農協へ注文されている方は、3月末〜4月上旬には配付されますので、2月末までには土づくりを済ませておきましょう。直径1呎、深さ40〜50センチの植穴を掘ります。この時に大きな石や根などがあれば取り除いておきましょう。施肥量は土質によって加減が必要ですが、良質堆肥20〜30キ、苦土石灰または苦土セルカ2号を1〜2キ、溶リン1キを目安に施用し、土とよく混和しておきます(資料8)。

## ● 苗木

苗木は、植え付けまでは根を乾かさなないように管理します。特にかんきつ類は乾燥に弱いので注意が必要です。

です。苗木は40〜60センチ程度で切り戻し、切断面にトップジンMペーストを塗布し、保護しておきます。

## ● 植え付け

植え付け位置に支柱を立て、根が交差しないように四方に広げ、根の先端が下方となるように配置し、細かい土で覆土してたっぷり灌水します。

植え付け後は水鉢を作り、その中に水をたっぷりめに注ぎ込みます。水鉢に水がたまった程度では根の周りまで水が到達していない場合があるので少し土に指を差し込んで確認してみてください。こうすることで土壌水分の確認ができ、土と根を馴染ませることが出来ます。風などで苗木が倒れないように支柱に誘引します。この時に注意したいのは苗木が太る過程で、紐が苗木に喰い込んで首を締めないように8の字を描くように紐で緩めに誘引します(資料9)。

## 二 ビワの袋掛け

寒さが落ち着いた3月下旬ごろから袋掛けを行います。袋掛け前には摘果をして、果数の調整を行います。

## ● 摘果

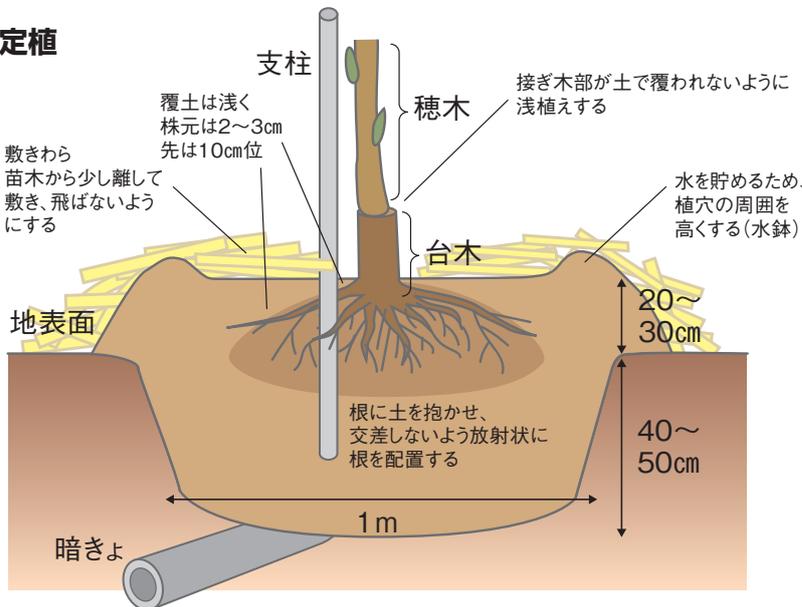
幼果が大きくなり始める4月上旬になったら、葉25枚に1果程度になるように、1果房あたり2〜4果を残して摘果します。

虫の食害を受けた果実や小さい果実、霜害を受けてカサブタのような傷害果(通称「はちまき」)になった果実を中心に摘果します。

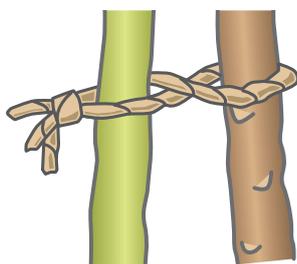
## ● 袋掛け

病害虫等の被害が心配なら、摘果が終わりましたら早めに袋掛けをしましょう。

### 資料8 定植



### 資料9 誘引方法



結束は8の字が基本

### 資料10 ビワの摘果と袋掛け



田中は2果、茂木は3〜4果程度残り、一緒に袋を掛ける

「田中」などの大果品種は1〜2果ごとに、「茂木」などの小果品種は果房ごとに袋を掛けます。袋の口を大きく開き、果房をまとめて包み込みます(資料10)。この時に果軸を折らないように注意しましょう。

# 米粉のカップケーキ



JA岡山女性部監修

OKOME  
おこめレシピ  
RECIPE

## 材料 (7個分)

米粉……………70g  
薄力粉……………20g  
卵(Lサイズ)……3個(約70g×3)  
砂糖……………90g  
牛乳……………35cc  
無塩バター……………20g  
黒豆の甘煮……………5個ずつ×7

## 作り方

- ①米粉と薄力粉を合わせてふるいにかける。(2回)
- ②卵は卵黄と卵白に分ける。
- ③卵黄に分量の半分の砂糖を加え、白っぽくもったりするまで泡立てる。
- ④別のボウルに卵白と残りの砂糖を入れ、角がピンと立つまで泡立て、メレンゲを作る。
- ⑤牛乳と無塩バターを合わせ、湯煎にかけて溶かしバターを作る。
- ⑥④のメレンゲに泡立てた卵黄を加えて混ぜ合わせ、ふるった粉を加えて泡立て器で軽く混ぜ合わせる。
- ⑦溶かしバターに⑥の生地を1/4量ほど加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ⑧⑦の生地を⑥のボウルに戻し入れ、ヘラを使って手早く混ぜ合わせる。
- ⑨カップに生地をつぎわけ、黒豆の甘煮を5個ずつトッピングする。
- ⑩180℃のオーブンで22分焼く。

Magrogram

あぐろ  
グラム

編集後記

## 「桃の節句」に ちなんで!

今回のあぐろグラムは、「桃の節句」にちなんで、満開の桃の花をご紹介します。  
3月3日が「桃の節句」と呼ばれるようになったのは、旧暦の3月3日ごろに桃の花が咲くことや、桃は魔除けの効果を持つとされてきたからだという説があるようです。

当JA管内では、各地で桃が栽培されていますが、中でも一宮・津高地区は栽培の歴史も古く、主力品種の「清水白桃」のほか数多くの品種が生産・出荷されています。

桃の花は、観賞用に栽培されているものもありますが、最近では、収穫用の木のせん定時に切除した枝を加温ハウス内で保管し、節句に合わせて花を咲かせたものも好まれているようです。

編集担当 久山 隆一

