

しよれと Palette

6
2022 June
vol.262



特集 安くて楽しい! いいモノいっぱい
直売所でお買い物

農を担う
キクラゲ農家 笹井 光治 さん
加茂川地区……………10ページ

今月の折り込み 2022年タキイ秋まき家庭用種子 ほか
2022年6月号カタログショッピングチラシ

特集 安くて楽しい！いいモノいっぱい

直売所でお買い物

JA岡山直売所・Aコープマップ

直売所に行くなら、入荷してすぐの朝がおすすめ！
新鮮な野菜がたくさん並んだ店内に入れば、テンション上がること間違いなし！

1 はなやか中央店



岡山市北区大供表町4-5
TEL.086-226-1077
【営】午前9時～午後6時
【休】年末年始
【米粉パン】10時30分頃～
毎週火・水・木・土曜

2 はなやか南店



岡山市南区藤田566-126
TEL.086-296-0507
【営】午前9時～午後4時
【休】年末年始
※6月末をもって閉店いたします。
(詳細はP16へ)



3 はなやか東店



岡山市東区西大寺松崎159-3
TEL.086-944-8788
【営】午前9時～午後4時
【休】年末年始
【米粉パン】
毎週金曜 11時頃～

4 はなやか津高店



岡山市北区横井上793-1
TEL.086-294-2096
【営】午前9時～午後5時
【休】年末年始
【米粉パン】
毎週土曜 10時30分頃～

5 はなやか一宮店



岡山市北区芳賀1288-5
TEL.086-286-0040
【営】午前8時30分～午後5時
【休】年末年始
【米粉パン】
毎週土曜 9時30分頃～

6 はなやか瀬戸内店



瀬戸内市邑久町豊原101-1
TEL.0869-22-0714
【営】午前9時～午後6時
【休】年末年始

7 一本松直売所



瀬戸内市邑久町尻海3539
TEL.0869-25-1900
【営】午前9時～午後5時30分
【休】年始

8 はなやか牛窓店



瀬戸内市牛窓町牛窓3911-44
TEL.0869-34-4500
【営】午前9時～午後4時
【休】年末年始

9 Aコープ西大寺



岡山市東区西大寺中野388-2
TEL.086-943-1711
【営】午前8時30分～午後8時
【休】年始

10 Aコープたかまつ



岡山市北区高松141-1
TEL.086-287-6671
【営】午前8時30分～午後8時
【休】年始



新鮮かつ安全・安心の直売所

JA岡山の農産物直売所「はなやか」は地域の生産者が作った旬の農産物や加工品を販売する「地産地消」のお店です。いわば、生産者の努力の結晶である地場産農産物を、消費する(食べる)ことで、地域農業の応援に繋がっています。JAのネットワークを活かした県外産の物品販売もあり、さまざまな角度から食と農を発信しています。

店名は花の「はな」、野菜の「や」、果実の「か」から命名されています。野菜や果実、花卉だけでなく米やブランド肉、鮮魚なども豊富にそろえ、1店で買い物が完結できるようにしています。



オンラインショップのお知らせ

千屋牛(600g/モモ・バラ) + 野菜4種 + お米のセット (2~3人前)

岡山産野菜の
千屋牛とBBQセット
7,000円 (2~3人前/税込・送料込)
8,600円 (3~4人前/税込・送料込)



写真はイメージです。

JA岡山の生産者
こだわりの逸品が
オンラインでも
購入できます。

ご購入は直売所またはオンラインショップをご利用ください。



お米とセットがオススメです!

お米3kg + BBQセット(2~3人前)	8,200円(税込・送料込)
お米5kg + BBQセット(2~3人前)	8,800円(税込・送料込)
お米3kg + BBQセット(3~4人前)	9,800円(税込・送料込)
お米5kg + BBQセット(3~4人前)	10,400円(税込・送料込)

はなやかオンライン 検索

<https://www.hana-yaka.jp/>
全国配送可 ※一部地域は除く



他にも店長おすすめ野菜セットや旬のフルーツ、野菜、岡山県産の素材を使った加工品などを取り揃えています。



農産物直売所 出荷会員大募集!!

会員
資格

- ①JA岡山の「正組合員」であること
- ②希望する直売所の審査基準を満たしていること
- ③自ら生産した新鮮で、安全・安心な農作物が出荷できること など

申込方法など詳細は、各直売所または直売課までお問い合わせください。

直売課 TEL : 086-225-3266

直売所をご紹介します

これからの時期におすすめの直売所をご紹介します。

はなやか一宮店

岡山空港に続く県道72号線沿いに立地しています。県外からも買い物客が山陽道岡山IC経由で多数訪れます。

一宮地区は全国的に有名な「清水白桃」の産地ということもあり、桃の取扱・販売量はJA岡山管内の農産物直売所でナンバー1。

他にも、マスカットオブアレキサンドリアや四季折々の季節の果物を豊富に取り揃えています。季節野菜や農産加工品も人気です。



詳細情報は、P3のマップ No.⑤

はなやか津高店

マスカット発祥の地、津高にあるお店です。旧53号線を北へ向かい山陽道手前、横井小学校の向かいにあります。

「清水白桃」をはじめ、地域の特産であるマスカットオブアレキサンドリア、ピオーネ、シャインマスカットといったブドウ、新鮮で安全・安心な野菜・果物を販売しています。

同店ではJA岡山管内の農作物の発送も承っております。



詳細情報は、P3のマップ No.④

はなやか瀬戸内店

岡山ブルーライン瀬戸内ICを降りて北へ向かい約5分。JA岡山邑久支所と瀬戸内営農センターと同じ敷地内にあります。

夏には、冬瓜やスイカ、南瓜などの夏野菜をメインに、冬には、キャベツや白菜、葉菜類などを販売しています。他にも、ブドウやアスパラガス、レモン、トマトなどの季節野菜も取り揃えています。



詳細情報は、P3のマップ No.⑥

「キクラゲを国民食に」を目指し 皆さまの食卓に届けていきたい

笹井 光治さん

加茂川地区：キクラゲ農家

「ささい みつはる」

昭和49年生まれ。キクラゲ(3500菌床)、米(1.3畝)、ブドウ(10畝)を経営。母、妻、子の4人家族。趣味はゴルフ。座右の銘は「継続は力なり」。



キクラゲ生産について思いを話す笹井さん

4月14日、加茂川地区の笹井光治さんにお話を伺いました。

就農 キクラゲ農家として

―就農したきっかけは

元々、父が米や酪農、バラづくりを長年しており、その手伝いをして育ちました。11年前に父が他界してからは勤めながら兼業で米づくりを営んでいました。

その後退職したタイミングで専業農家として就農し、今年で7年目になります。就農した当初に新しい品目を何か始めたいと考えているとき、前職からのつながりで、キクラゲを栽培してみないかと声

がかかりました。当時誰も作っていなかったことや、おいしいこと、ビタミンDなどの栄養価が高く健康や美容にもいいことから栽培を決めました。

―農業を始めてからは

最初は約1坪のハウスからはじめ、4年目に規模を拡大し、現在では、3500菌床で栽培をしています。

キクラゲのよさを伝えるために最近では、インスタグラム等のSNSでの発信にも力をいれています。多くの方にもっとキクラゲが身近な食材になってもらえるようキクラゲを使ったレシピを公開しています。

―楽しいことは

全国の皆さまにお届けしている中で、食べてくださった方の声をきくのがうれしいです。「おいしかった」の一言が励みになります。

―苦労することは

3つの作物の栽培を1人で滞りなくすすめていくことが大変です。通年で行っているキクラゲの

栽培がほかの作業と重なるときには、家族と協力して作業を行っています。

―栽培上でのこだわりは

消費者の手に取ってもらえた時に喜んでいただけるよう形がきれいで肉厚で平らなものになるようこだわっています。換気をしながら、温度や湿度を調節し、乾きかけたタイミングで散水できるように水の量にも注意しています。

「キクラゲを国民食に」を願う

―今後の抱負は

まだまだ食卓でメジャーな食材ではないキクラゲ。自分の発信によって、一人でも多くの方に知ってもらい、広めていきたいです。どうやったら皆さんに伝わるかを考えながら試行錯誤しています。今後もキクラゲのよさやレシピを発信しながら、キクラゲを使用した加工品を企画していき、食卓に自然に並ぶ日が来るよう挑戦し続けます。

聞き手…JA岡山広報担当



形にこだわった肉厚のキクラゲ



匙を使って収穫します

野菜

生育状況を観察しながら管理を行いましょう



営農部指導課 村中 淳人

果菜類の生育診断

梅雨の期間と梅雨明け後は生育環境の変化が大きい時期です。梅雨明け後は敷きわらを厚めに敷いて乾燥や地温の上昇を防ぐなど、環境の変化を最小限にする対策を行うことが大切です。

資料1 果菜類の追肥例とおすすめ肥料

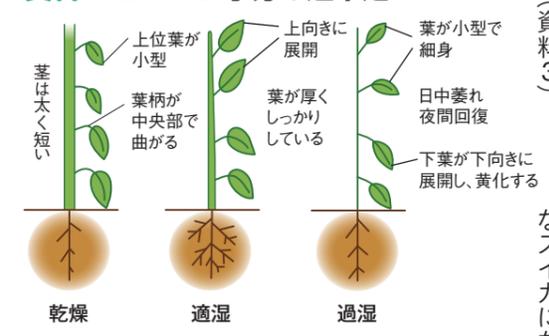
・おすすめ肥料…「園芸追肥いちばん」(成分:窒素12%・リン酸6%・カリウム8%)

	施肥量(例)	目安施肥時期	施肥間隔(例)
トマト	200g/10㎡	1回目 3段目花房開花時 2回目 5段目花房開花時	-
ピーマン	250g/10㎡	1番果収穫始めごろ	10~14日
ナス	250g/10㎡	1番果収穫始めごろ	10~14日
キュウリ	250g/10㎡	1本目のキュウリ収穫始めごろ	7~10日
スイカ	300g/10㎡	1番果着果を確認して摘果後	-

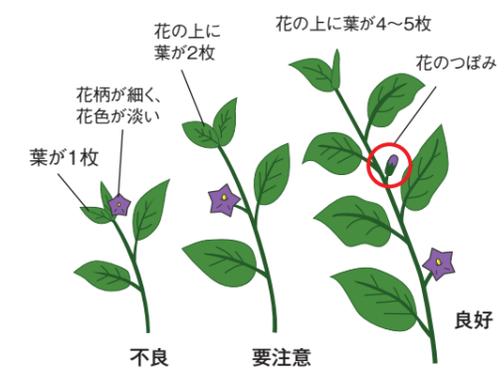
資料2 トマトの栄養状態



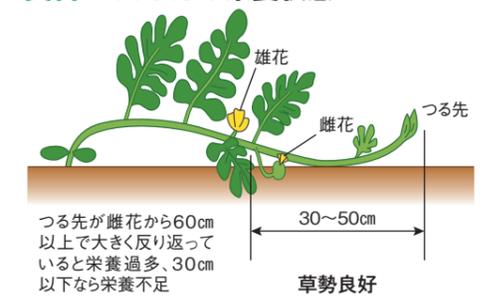
資料3 ピーマン水分の過不足



資料4 ナスの栄養状態



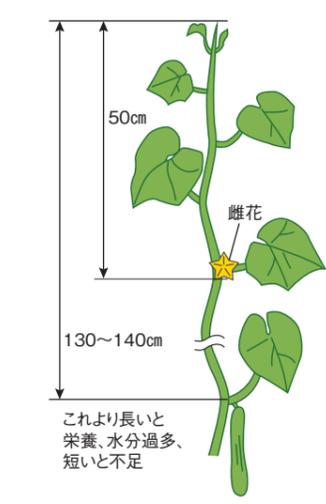
資料6 スイカの栄養状態



●**ピーマン**
根が浅く乾燥しやすいので、こまめに灌水を行います。花が生長点の近くで咲く場合や、一時的に花がほとんど落ちる場合は栄養不足と判断します。そのような時は、実が若いうちに収穫し、追肥と灌水を行います(資料3)。

●**スイカ**
生育初期に肥料が多すぎると実が落ちてしまいます。着果から約2週間果実は急速に大きくなりまます。この時期に水分をたっぷりを与えると大きなスイカになります。

資料5 キュウリの栄養状態



●**トマト**
茎の太さは、先端から15センチ下が12~15センチ程度を理想とします。それより太い場合は栄養過剰です。生長点付近の葉が強く巻くと栄養過剰、細く立ち気味になると栄養不足です(資料2)。

●**ナス**
収穫期間が長いので、成り疲れさせないように、実が成り始めたからこまめに追肥と灌水を行います。花が咲いている位置から生長点までの葉数で草勢を判断します(資料4)。

●**キュウリ**
栄養不足や乾燥すると、曲がり果、尻細り果、尻太り果が多くなります。尻細り果、尻太り果が多くなると順調な生育であれば、展開して何枚もの葉が生長点(芯)を包み込むような状態で生き生きしています。生長点付近の葉が小さく、外側方向を向いて開いている状態は草勢が弱いと判断します(資料5)。

●**ナス**
収穫期間が長いので、成り疲れさせないように、実が成り始めたからこまめに追肥と灌水を行います。花が咲いている位置から生長点までの葉数で草勢を判断します(資料4)。

●**ナス**
収穫期間が長いので、成り疲れさせないように、実が成り始めたからこまめに追肥と灌水を行います。花が咲いている位置から生長点までの葉数で草勢を判断します(資料4)。

●**ナス**
収穫期間が長いので、成り疲れさせないように、実が成り始めたからこまめに追肥と灌水を行います。花が咲いている位置から生長点までの葉数で草勢を判断します(資料4)。

花き



営農部指導課 中川 雄一

●**ユリの花の見え方**
どこを見ても花がたくさん咲いてきれいな季節です。とりわけ豪華なユリの花が今を盛りと咲いていることと思います。5月のアジアティツクハイブリッド(主にスカシユリなどを交配したタイプ)からはじまって、オリエンタルハイブリッドの数々、原種をお持ちの方は、ヤマユリやカノコユリを含めると7月まで楽しむことができます。花言葉は「純粋」「威厳」など。

●**夏の管理①環境**
市販の品種は、スカシユリ、ヤマユリ、カノコユリ等々の原種を交配して、どの種類の特性が強いかが好む環境が違います。スカシユリやオニユリなどは夏の日に差しても強く日向向きです。外観の特徵として、茎の下の方からたくさん葉が付いて切り花しても20センチ程度を残せば、その後1~2カ月葉が元気なら翌年も立派に開花します。(アジアティツクハイブリッドなど)

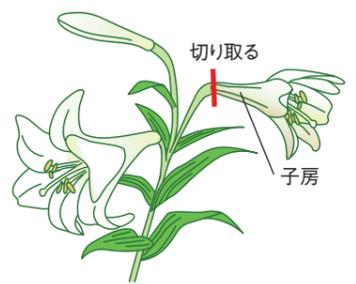
●**夏の管理②水やりなど**
反対にヤマユリ、ササユリなどは高温強日照に弱く、半日陰の風通しのよい環境で夏を過ごすのが好適です。特に排水のよいところでは水切れしないようにしましょう。花が終わっても気を付けてください。種をとって播こうという場合以外は、結実しないように萎れたら花がらを子房の位置から折り取って球根肥大を促進します(資料7)。

●**病害虫**
ユリではよく発生する病気で、弱い品種は葉が枯れ込みます。雨の多い時期に注意し、発生しやすい品種はダコニール1000などで予防し、発生したらフルピカフロアブルなどで防除しましょう(資料8)。

●**ユリクビナガハムシ**
この蝶は、野山では主にユリ科のホトトギス(資料11)などを食草として育ち、成虫はカブトムシなどと樹液を吸って生きています。

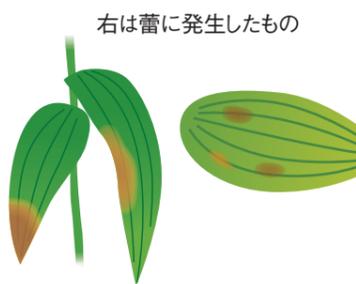
●**秋まで株を元気に**
ユリは環境が合えば生育旺盛で、特に園芸品種は分球や鱗片挿しが増やしやすいものがたくさんあります。そのためにも、できるだけ長期間葉を元気に保つことです。花が終わった後に緩効性の化成肥料を少量追肥したり、周辺に敷き草をして夏の焼け防止をするといいでしょう。梅雨明けから8月は地温が高くなりやすく、肥料をやすぎると根を傷めることがあるので、少量、ゆっくり効かせるやりかたで行いましょう。

資料7 開花後の花から摘み



傷みかけた花は早めに子房ごと摘み取ります

資料8 ユリ葉枯病



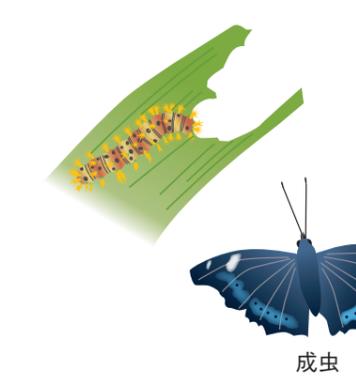
右は蕾に発生したものの

資料9 ユリクビナガハムシ



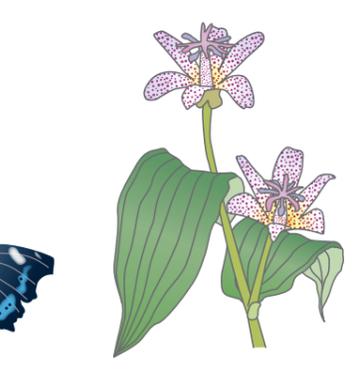
下は糞を担いだ幼虫

資料10 ユリを食べるルリタテハ



成虫

資料11 ホトトギスの花



成虫

果樹

果実品質を
決める大切な
時期です



営農部指導課
武田 祐一

今月は、多くの果樹が着果量を調節する最終月となります。桃や梨の摘果や袋掛け、ブドウの摘粒と摘房、キウイや柿の摘果など果実品質を決める大切な作業時期を迎えます。特に着果過多や大房にしないことがおいしい果実を作るコツです。

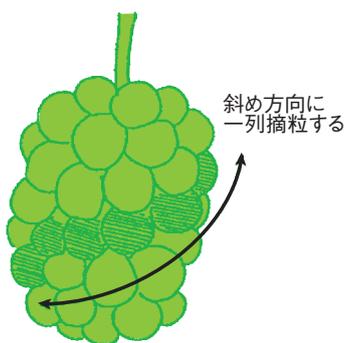
●ブドウの摘粒

ジベレリンの2回目処理（果粒肥大を目的に満開10〜15日）前から粒間引きを始め、ゆとりをもって作業を進めましょう。摘粒は内向き果粒、小果、傷害果、奇形果、病害虫被害果粒などを優先して間引きます。ポイントとは、房の中心部を多く間引き、肩部や先端部はやや多めに残すと粒が巻き込んでよい房形になります。果穂の残し方が大きい場合は大房となり、着色不良の原因になりますので、肩の車を摘粒前にいくらか切除して房型を整えてから行いましょう。残す果粒は35粒程度として大房にならないようにしましょう（満開後14日以内に済ませましょう）。2回目のジベ処理後に摘粒を始める方は、果粒が肥大し、粒と粒の間が密着するまでの期間が短いので仕上げ摘粒のつもりで行います。仕上げ摘粒は込み合った部分を中心に間引きます（摘粒程度は5粒程度）。

・仕上げ摘粒の例

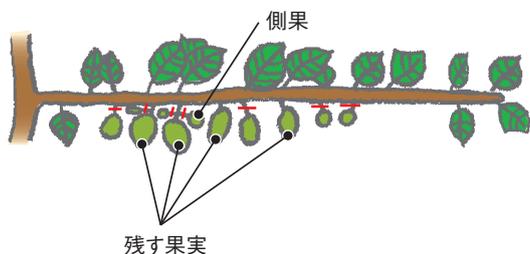
摘粒は果粒肥大を想定して行います

資料12 仕上げ摘粒の例



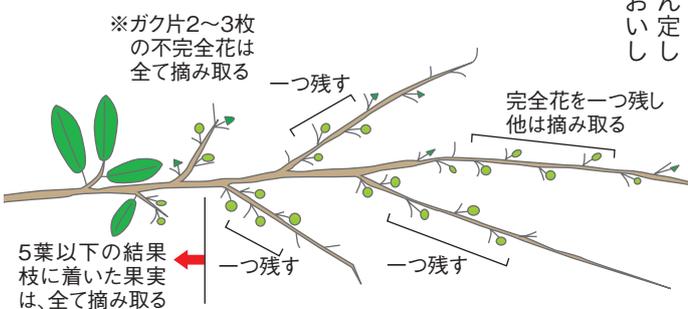
●柿の摘果
せんで着果量の調整はある程度できますが、着果位置までは特定することはできません。摘果することにより、成らせる位置が特定できるので、その果実を大きくしたり、隔年結果（表年裏年）を防ぐことができます。まず、予備

資料13 キウイの摘果例



●桃の摘果
満開後75〜80日（6月19〜24日）ごろになれば、生理的落果しているものや病害虫被害果やスレ果や変形果など摘果する果実も分かりやすいので、最終着果量（この時期に掛袋のオレンジ色が目立つようなら、袋掛け数が多く小玉になるため）に調整して、資料15を混用散布後、速やかに袋掛けをします。また、懐の徒長枝や内向枝を10日残して夏季せんでしませよう。受光体制の改善によりおいしいモモが収穫できます。

資料14 柿の仕上げ摘果例



資料15 桃の薬剤散布

	対象病害虫名	散布薬剤名
6月下旬	果実赤点病 灰星病・うどんこ病	バルコート水和剤 1000倍
	モモハモグリガ シンクイムシ類・ケムシ類	フェニックスフロアブル 4000倍

●梅やビワの収穫
○梅の収穫は5月下旬〜6月ごろが多いようですが、地域や品種、その年の天候にも左右されます。それぞれの用途に応じて収穫時期や品種を選びましょう。
・カリカリ梅や梅酒は、硬めの青梅を使うのがオススメです。
・梅ジャムや梅シロップは、若過ぎず熟し過ぎない中間あたりの熟度の梅が多く使われます。
・梅干しや梅ジュースは、梅そのものの甘味が引き立つ、黄色く熟した梅で作るとおいしく頂けます。
○ビワの収穫時期は、5〜6月です。
新鮮なビワは、全体的に張りがあつて産毛が付いているもの。左右対称のビワ特有の丸みを帯びた果形のもので、ビワ全体の果皮が綺麗なオレンジ色のもの。軸のヘタが生きていて、青々としたしっかりしたもののおいしいビワの目安となります。



温玉ペペロンライス

材料と分量 (1人分)

ご飯	150g
温泉卵	50g
えび	30g
ブロッコリー	30g
しめじ	20g
鷹の爪	0.1g

【調味料】

酒	10g
オリーブ油	6g
にんにく (すりおろし)	1g
粉チーズ	適量
塩	0.2g
胡椒	0.2g

- ① ブロッコリーの房は小さめに分ける。しめじは食べやすくほぐす。
- ② フライパンにオリーブ油をひき、鷹の爪、にんにくを入れて弱火にかける。
- ③ 香りが出てきたらえび、ブロッコリー、しめじを加えて炒め、酒、塩、胡椒で味をつける。
- ④ ③にごはんを入れて炒める。
- ⑤ お皿に盛って粉チーズ、温泉卵をのせる。

Point!

ヘルシーでダイエット中の人にもおすすめ。ブロッコリーに豊富なビタミンCや、しめじに豊富な食物繊維などをしっかり摂ることができるため、美肌や健康に期待できる一品です。

Agrogram

あぐろ グラム

編集後記

天然記念物の 和田のヒノキ

今回のあぐろグラムでは岡山県加賀郡吉備中央町の重要文化財和田のヒノキを紹介いたします。

ヒノキは針葉樹であり、円錐形が多い中で、写真のような円い樹冠を形成されているものは、県下でも珍しいといわれています。樹齢推定350年の和田のヒノキは、ほぼ四方に平均して伸びています。

今春より広報担当に任命され、今回の編集後記を担当しました。組合員・利用者の皆さまに興味をもっていただけるよう広報活動に励みます。

編集担当 弘末 彩香



各種媒体で情報発信



オンラインショップ
はなやか
オンライン



Instagram



Twitter



YouTube



SAGAKYAMA_OFFICIAL