

しよれと Palette

1
2024 January
vol.281

あけまして
おめでとう
ございます

新年のごあいさつ JA岡山ニュース総集編 2023

農を担う
ブドウ・野菜農家 佐伯 優 さん
瀬崎地区……………10ページ

今月の折り込み 2024年1月号カタログショッピングチラシ ほか

JA 岡山ニュース 総集編 2023



1月 年金友の会総会を開催



1月 岡山学芸館高等学校へ米贈呈



1月 男女共同参画のつどい in 岡山開催



5月 JA岡山温室ぶどう部会設立



6月 第23回通常総代会を開催



7月 清水白桃出荷進発式



7月 JA岡山女性大学 きらめ輝カレッジを開校



7月 岡山市中央卸売市場にて トップセールスを実施



9月 JA共済アンパンマン 交通安全キャラバンを開催



1月～9月 ぶどう・桃農業塾を開講



10月 千両なす出荷進発式



7月・12月 地域コミュニティ誌 あぐろぐOKAYAMAを発刊

新年のごあいさつ ~New Year Greeting~

新年明けましておめでとうございます。



代表理事 岡 信明



経営管理委員会 会長 宮武 博

組合員・利用者の皆さまにはお健やかに令和6年の新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。旧年中は、JA事業に格別のご理解とご協力を賜わり、役員一同心より感謝申し上げます。さて、農業・JAを取り巻く環境は農業就業人口の減少や高齢化、耕作放棄地の増加など、生産

JA岡山においても、「農業を元気に！」「農家を元気に！」をメインテーマとした、第35回岡山県JA大会の決議に基づき、「農家組合員の所得増大と農業生産の確立・県民による地産地消」の実践と、「不断の自己改革によるさらなる進化」を通じた「持続可能な農業・地域共生の

JA岡山においても、「農業を元気に！」「農家を元気に！」をメインテーマとした、第35回岡山県JA大会の決議に基づき、「農家組合員の所得増大と農業生産の確立・県民による地産地消」の実践と、「不断の自己改革によるさらなる進化」を通じた「持続可能な農業・地域共生の

基盤の弱体化がすすむとともに、生産資材価格の高騰が農業経営に大きな影響を及ぼす一方、生産コストの国産農畜産物への価格転嫁は進まず、厳しい状況が続いております。また国際的には、昨年から世界情勢の不安定化や気候変動、人口増加などの課題に対応するため、食料安全保障の強化が求められております。

このようなか、政府は「食料・農業・農村政策の新たな展開方向」を策定し、食料安全保障の強化を図るため、基本法の改正および関係施策の具体化に向けた検討を進めているところでございます。

経営管理委員会 会長 宮武 博
 経営管理委員会 副会長 久山 英之
 代表理事 岡 信明
 常務理事 難波 信也
 監事 藤田 真樹
 常勤監事 片岡 一明
 代表監事 藤田 真樹
 代表理事 岡 信明
 常務理事 難波 信也
 監事 藤田 真樹
 常勤監事 片岡 一明
 代表監事 藤田 真樹



代表理事 岡 信明
 常務理事 難波 信也
 監事 藤田 真樹
 常勤監事 片岡 一明
 代表監事 藤田 真樹
 代表理事 岡 信明
 常務理事 難波 信也
 監事 藤田 真樹
 常勤監事 片岡 一明
 代表監事 藤田 真樹

「灘崎のブドウ」ブランドで産地を盛り上げたい。

佐伯 優さん

灘崎地区：ブドウ・野菜農家

「さえき まさる」
昭和50年生まれ。灘崎ぶどう部会所属。趣味は、サッカーとフットサル。
座右の銘は「やるだけは、やれ」。



11月9日、灘崎地区の佐伯優さんにお話を伺いました。

ブドウ作りが楽しく魅力を感じた

―就農したきっかけは

ハウスメーカーに勤めていたが、取引先の大工さんがブドウ農家で、仕事の合間にブドウについていろいろと話を聞いているうちに、徐々に農業に興味を持ち始めました。

その方が近くに住んでいたこともあり、よく誘われて手伝いをするようにになりました。丁寧に教えていただき、せん定や間引き、箱詰め作業をしているうちに、ブドウ作りがとても楽しくなりました。40歳を過ぎたころ「自分でブドウを作ったら」と言われました。



毎日が充実しています

このままサラリーマンを続けるかどうか悩みましたが、元々独立志向が強かったこともあり、50歳までに軌道にのればと思い、今しかないという決意し、5年前に就農しました。

―農業を始めてからは

会社を辞めて就農した時、10坪にシャインマスカット10本と、ピオーネ4本の苗木を定植し、その後ハウスを建てました。そして、ブドウ作業の合間に、野菜を作ろうと40坪でキャベツ、ブロッコリー、白ネギの栽培も始めました。

露地野菜は、天候に左右されるため、特に水の管理が大変です。初年度は、キャベツ2000本、ブロッコリー2000本の苗を全て手植えました。一日中作業して、2日間かかりました。(笑)さすがに今は、移植機で植えています。2年前前にブドウを6坪増やし、3年前からカボチャの栽培も始めました。

―いま思うことは

今のところ、一人で作業しているので5月・6月の農繁期は大変ですが、毎日が充実していて楽しいです。作業を自分次第で組み立てていくので、成功への可能性は無限にあると思います。

まだ、5年目なので解らないことばかりですが、部会の仲間の話や、JAの指導をよく聞いて、技術を習得することを心がけてます。

信頼される生産者になる

―今後の抱負は

ブドウを作りたくて始めたので、この人のブドウがいいと言われるように技術を極めたいです。また、信頼される生産者を目指します。栽培面積を増やすことも考えていますが、高品質な物を作り上げることが目標です。

部会全体で安定した量を出荷することで「灘崎のブドウ」というブランドで産地を盛り上げていきたいです。

聞き手：JA岡山広報担当



収穫前のブロッコリー



出荷待ちのカボチャ「くりゆたか」

野菜 (肥料成分)

肥料の成分についてご説明します



営農部指導課 祇園 将人

●肥料について

有機肥料や化成肥料を購入すると裏面に3つの数字(左から窒素・リン酸・カリ)が記載されています。1番左の数字は、この肥料の中に何%窒素が入っているかを表しています。この3要素がどのような働きをするのかを説明します。

・窒素(N)・・・「葉肥」とも呼ばれるように葉の生育を早め、軟らかい多汁質の葉ができます。施用すると地上部(葉)の色が濃くなり、施用したのが分かります。要素です。
・リン酸(P)・・・「根肥」「実肥」といわれ、根の発育や果菜類の花のつき、実どまりをよくする要素です。
・カリ(K)・・・光が不足しているときにカリを多く施用すると光合成の働きをいくぶん回復することが

花き(キク)

野にあるキク実は魅力的!



営農部指導課 中川 雄一

●切り花でいちばんおなじみの菊 ちよっと季節外れですが、身の回りでおなじみのキク、巨大輪、八重一重、クツシヨナム、懸崖や盆栽仕立てまで多様なタイプがある上に数えきれないほどの品種があります。これらのもともなったキクなど(野菊)をご紹介します。

●栽培する菊もとになったのは?

複数の説があり、日本に自生する野菊もそのもとになっていてとされますが、中国でチヨウセンノギクとシマカンギクが自然交雑したものが、天平時代のころに薬草として入ってきたのではないかとされています。その後、さらにノジギクなどが交配されて現在の栽培菊ができてきたとされます。

リユウノウギクもかわつていて考える人もあります。いずれもキク科キク属という分類で、ヨメナなどのシオン属ではありません(ミヤコワスレはこちらに入ります)。チヨウセンノギクは日本でも九州の一部などに自生がありますが、身近にはありません。シマカンギクは三重、京都から西日本に広く分布し、岡山にも自生しています。11月ごろ黄色い美しい花を咲かせ、変異も多く、中には白花もあるそうです。

できます。ジャガイモやサツマイモの肥大、豆類の実どまりをよくする要素です。

●土壌酸度について

日本ではもともと酸性土壌が多く、野菜を栽培するためには苦土石灰や有機石灰(カキガラ等)を施用して、酸性から中性・アルカリ性土壌へ近づけて栽培します。その後も月日が経過すると酸性土壌へ傾いていくので継続的に石灰を施用し、土壌酸度を矯正していく必要があります。土壌酸度土壌酸度はPHで表します。PH7が中性でそれより数字が低いと酸性、高いとアルカリ性になります。一般的にはPH6.5前後がよい土壌とされ

資料1 野菜が好むPHの目安

酸性に強い(PH5~6)	作物名
酸性に強い(PH5~6)	ジャガイモ・サツマイモ・サトイモ
酸性にやや強い(PH5.5~6.5)	カブ・コマツナ・ネギ・スイカ・カボチャ・オクラ
酸性にやや弱い(PH6~7)	キャベツ・ハクサイ・キュウリ・トマト・インゲン
酸性に弱い(PH6.5~7)	ホウレンソウ・エンドウ・ソラマメ

資料2 野菜の肥料の効かせ方のタイプ

スタートダッシュ型	中間	コンスタント型	中間	ラストスパート型
ホウレンソウ、サツマイモ、サトイモ、ジャガイモ	キャベツ、ハクサイ、タマネギ	キュウリ、トマト、ピーマン、ナス、ネギ、インゲン、エダマメ、ニンジン	アスパラガス、スイートコーン、エンドウ	カボチャ、トウガン、スイカ、メロン、シロウリ、ダイコン
●元肥主体に ●全層施肥 ●後半からは窒素を効かさなくてよい	●元肥を主体に、やや長もちする肥料を ●生育中期までは肥切れさせず、後半は控えめに	●元肥には肥効が長もちする緩効性肥料を ●追肥は少量ずつ回数多く、肥切れさせない	●元肥は控えめに。追肥は早めに ●肥切れさせないように	●つるぼけ防止のため、元肥は控えめに ●中期から後期にかけて、追肥で生育調整

資料3 日当たりと野菜について

日当たりを好む野菜	キャベツ・ハクサイ・エンドウ・インゲン・カボチャ・スイカ・トマト・ナス・オクラ・サツマイモ
半日かげでも作れる野菜	ホウレンソウ・コマツナ・カブ・タマネギ・ニンニク・ニラ

ていますが、作物によって好適PHが異なるので目安にしてください(資料1)。ホウレンソウのように酸性に弱い野菜は毎作石灰を施用し、ジャガイモのように酸性に強い野菜では前作に石灰を施用している場合には石灰の施用量を少なくしましょう。

●肥料の施用方法

野菜は、種類によって養分の吸収の仕方が違います。初期に多く必要なもの、生育中にコンスタントに必要なもの、生育後期に多く必要なものに分かれます(資料2)。コンスタント型の夏野菜などは元肥を多く施用しすぎると樹ばかり元気になり花が咲かない、咲いても実がとまらなくなるので、収

●野菜の植え付け場所(資料3)

我が家の菜園でも、日当たりがよい場所と家や木の陰で半日程度しか日が当たらない場所があれば、資料3を参考に、植付け場所を決めましょう。

●ノジギク(兵庫県花)

資料4は、白花のシマカンギクかと思われるですが、ノジギクの可能性を少し期待する写真です。この種は兵庫、広島、山口、愛媛、高知、九州東南部などの比較的海に近いところに分布します。長い茎がはうように広がり、上部が立ち上がって11月ごろ白く美しい花を咲かせます。こちらも変異がいろいろあつて、黄色系の株もあるようです。

分布情報から岡山県は外れていません。県レッドデータブックで、近い将来絶滅危険度の高い種(1類)に指定されていたこともあるそうです。そんな県内で、しかもシマカンギクが多い地域にあったものなので、期待うすですが、「もしもノジギクだったら？」とちよっと楽しみながら待ちます。ただし両種の特徴は似通っているうえに、交雑したものもあるそうなので決めかねます。どちらも美しい野菊ということでしょう。

●インソギク

面白い形の野菊で、舌状花が全く



葉は栽培菊そっくり、すぐ近くの株でもさまざまな花型がありました

資料5 キクの花と分解した小花



左の花の中心の黄色い部分の小花(筒状花)が中央、右は花びらがついた部分の小花(舌状花)

資料6 自然交雑したハナイソギク



左端は葉の縁が白く見え、インソギクの特徴を強く残したもので、右にいくにしたがい、舌状花が発達、下はほとんど小ギクと変わりません

ももとのイソギクを維持しようと思うと、株分けや挿し木などの栄養繁殖をして、自然発芽したひこばえは全部捨てなければいけません。切り花用や菊花展用に栽培する品種も、できるだけ見た目がよく、病害虫のついていない株を選んで栄養繁殖していく必要があるのと同じです。

●鑑賞と保護

野辺でよく見かけるヨメナも、場所や株によっていろいろなタイプがあり、その気で観察すると、見事な色・形の株があつて植えて育てたくなります。野にあるキクが春には芽吹いてきます。見たり写真で記録したり、栽培種と比べてみるのもいいと思います。触れませんが、リユウノウギクは葉がとて面白い香りです。注意したいのは、貴重な種の野菊などはその場で楽しむに留めていたいただきたいことです。

心も体もぽっかぽか♪

たっぷり キャベツと 鶏肉の レモンミルク鍋



材料(2人分)

鶏モモ肉	300g
ウインナー	6本
キャベツ	1/4個
ニンジン	1/2本
レモン	1/2個
牛乳	300ml
A	
水	400ml
コンソメ(顆粒)	小さじ2
塩	小さじ1
粗びき黒こしょう	少々

作り方

- 1 下準備として、鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。ウインナーは斜めに3カ所切り込みを入れる。キャベツはざく切り、ニンジンはちょうちぎりにする。レモンは皮ごと薄い輪切りにする。
- 2 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したらキャベツ、ニンジン、鶏モモ肉、ウインナーを加える。ふたをして7、8分煮る。
- 3 牛乳を加え、ふたをせず沸騰しないように弱火で2、3分煮る。薄切りにしたレモンをのせる。

POINT お好みのハーブやトマト、粒マスタードなど(材料外)を添えると味の変化を楽しめる。



おかやま 地産地消マルシェ



今回のあぐるグラムでは、「おかやま地産地消マルシェ」についてご紹介します。
令和5年11月4日に岡山市北区幸町の下石井公園で開催され、当組合からも新鮮な野菜や果樹、米粉パンなどが出店されました。下石井公園は、一部が芝生になり、岡山の料理をピクニック形式で楽しむことができました。
右の写真は、今年度のどんぶり王に選ばれた「めっちゃぎょうさん 秋のふき寄せ丼」です。一口大に切って素揚げした岡山名物のサワラや黄ニラ、ニンジン、インゲン、タマネギ、銀杏などなど、岡山産の野菜をふんだんに使ったトマトベースのどんぶりで、素材が引き立つおいしさでした。
レシピは、インスタグラム(@okayama.chisanchisho)にて掲載していますよ。



編集担当 弘末 彩香



オンラインショップ
はなや
か
オンライン

