

ぱれっと

5
2024 May
vol.285



インターネットを使ってJAをもっと便利に

農を担う
米麦農家 藤原 亮二 さん
九幡地区……………10ページ

今月の折り込み 2024年5月号カタログショッピングチラシ ほか

インターネットを使ってJAをもっと便利に

スマートフォンやタブレットの普及が進み、インターネットを活用する機会が増えています。JAで実施している、インターネットやスマホアプリを利用した様々なサービスをご紹介します。



JAネットバンク



JAバンクが提供するインターネットバンキングです。パソコンやスマートフォンからインターネットを通じて、お振込み、住宅ローン繰り上げ償還などの各種サービスが利用できます。深夜・早朝・土日祝も利用ができ、振込手数料なども窓口と比べてお得です。

(ご利用にはJAバンクのキャッシュカードの発行が必要です)

こんなときに、JAネットバンクがおすすめ

- ・万が一の支払い忘れに、安心
振り込みや振り替え、税金や公共料金などの支払いがいつでも簡単に窓口やATMへの外出が難しいときや、時間がない時に便利です。
- ・ローンの繰上返済のために、仕事を休むのは難しい
住宅ローンやカードローンの返済がスマートフォンからできます。
- ・定期性貯金の満期日などをメールで知りたい
口座振替不能時、振込入金時、ATM出金時、定期性貯金の満期日の案内等のお知らせが任意で設定できます。その他にも、残高や入金明細の照会、定期性貯金の預け入れなどができます。

アクセスは
こちら



JAバンクアプリ

いつでもすばやく口座残高の確認や入出金明細の照会ができます。そのほか一部の公共料金の支払いができるほか、メルペイやPayPayにチャージができ、簡単にキャッシュレス決済ができます。(ご利用にはJAバンクのキャッシュカードの発行が必要です)

- ・PayBで簡単に納税
自動車税、軽自動車税、固定資産税などの支払いが払込票のバーコードやQRコードを読み込んで簡単にできます。
※払込可能な地方公共団体は、ピリングシステム(https://payb.jp/)をご確認ください。
- ・PayPay、メルペイ、ファミペイなど、QRコード・バーコード決済残高へのチャージが可能

01 アプリをダウンロード

「JAバンクアプリ」を検索または、二次元コードからダウンロードページに移動。



02 必要な情報を入力

ダウンロード後、アプリをタップして起動。画面の案内に従って、必要な情報を入力。



03 登録が完了したら早速ログイン

登録したJAサービスIDとパスワードを入力して、「ログイン」をタップ。これでもログイン可能!



アプリのダウンロードはこちら



このページの操作に関するお問い合わせ

ヘルプデスク TEL:0120-058-098 受付時間:(平日)9:00~21:00 (土日祝)9:00~17:00

JA共済Webマイページ

JA共済にご加入いただいている方を対象としたサービスです。パソコンやスマートフォンに対応し、24時間365日いつでもアクセスすることができます。仕事帰りや休日など、空いた時間を活用して手軽にWeb上で手続きができます。

JA共済Webマイページでできること

POINT 1

契約内容の確認



いつでもどこでも、契約内容や各種ご案内を確認できます。

POINT 2

各種Web手続き



住所や電話番号、振替口座の変更がWeb上で完了できます。

POINT 3

自動車共済の継続



窓口へ行く時間がなくても、自動車共済の継続手続きがWeb上で完了できます。

POINT 4

払込証明書のデータ発行



年末調整・確定申告に利用できる控除証明データを取得できます。

新規登録で、先着70万名様にお好きなスイーツやドリンクなどと交換できるデジタルギフト
500円相当全員プレゼント

応募期間

令和6年4月1日~
令和7年3月31日

登録&
キャンペーン
応募はこちら



JA共済アプリ

Webマイページの登録をすれば、簡単にアクセスすることができ、事故や故障など自動車共済に契約中のお車の緊急時には、受付窓口へスムーズな連絡や、レッカー、ロードサービスの手配をすることができます。地震や台風などで建物が被災した際にもスムーズに被害状況の連絡ができます。

さらに、JA共済アプリには、お役立ちコンテンツがたくさん!

防災情報が充実!

- もしもの時に防災アラートメールをお届けいたします
- 避難場所・洪水ハザードマップを確認することができます



入院・手術の際には...

- 手術名等を入力することで、共済金の支払目安を確認することができます



アプリのダウンロードはこちら



iPhone

Android



このページの操作に関するお問い合わせ

JA共済相談受付センター TEL:0120-536-093 (ご高齢者専用ダイヤル) TEL:0120-167-100

受付時間:(平日)9:00~18:00 (土曜日)9:00~17:00 ※日曜日、祝日および12月29日から1月3日を除きます。

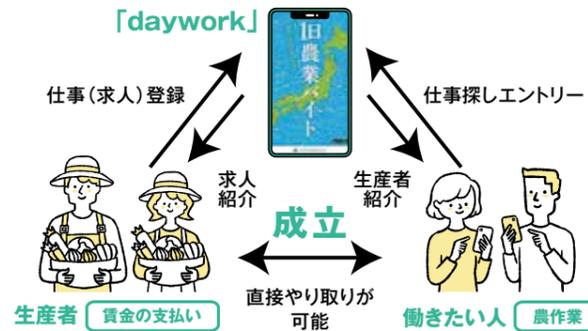
○メンテナンス等により、予告なく変更する場合があります。○電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。

※「ご高齢者専用ダイヤル」とは、直接オペレーターにつながり、ご高齢の方にも、よりわかりやすく、丁寧に対応させていただく番号サービスです。

1日農業バイト「daywork」

1日農業「daywork」は生産者と求職者を1日単位で結びつけ、農繁期だけ手伝いに来てくれる方を見つけたいという生産者にぴったりなサービスです。生産者が「daywork」サービスを利用すると、その地域に住む方々が自分の休日を利用して手伝ってくれるようになります。本業を持っている方々も副業として農業を手伝ってくれるようになります。

1日農業バイトの仕組み



まずは、「daywork」アプリをダウンロードしアプリを起動したら、画面下にあるマイページを選択し、アカウントの作成後、ログインが可能になります。



利用者の声



瀬戸内市農家

慣れない仕事ながら一生懸命に頑張ってくださいました。またご応募お待ちしております。ありがとうございました。



岡山市40代女性

初めてですが人參の選別、箱詰め、袋詰めをさせていただきました。人參の選別は難しかったですが、何度も教えていただき作業する事ができました。皆さん親切でよく指導していただき、わからない事も聞きやすかったです。また参加したいと思いました。ありがとうございました。

その他にもアプリでは、「生産者の評判」「求職者の評判」が確認でき、働きやすい環境づくりが図られています。

2023年度の利用実績は、登録農家数78名、申込件数1,432件、成立件数1,111件となっています。

注:生産者の登録は、農作業中のケガ等のリスクに備えて「労働災害保障」等の契約を締結されている方となります。

操作に関するお問い合わせ

営農部 指導課 TEL:086-225-3224

はなやかオンライン

JA岡山の直営ショップ。岡山県産の美味しいお米や、精肉、季節の果物や野菜が購入できます。

	朝日	ひのひかり	温羅(うら)の舞	晴々ロマン
2kg				1,800円(税込)
3kg	2,000円(税込)	2,000円(税込)	2,000円(税込)	
5kg	2,600円(税込)	2,600円(税込)	2,600円(税込)	

(送料込み)

季節もの野菜、果物の販売時期の目安

品目	販売期間・備考
千両なす	11月上旬~5月下旬
黄ニラ	年中
レンコン	10月上旬~12月上旬
白桃 (白鳳・清水・白皇)	6月中旬~7月中旬まで白鳳・清水を販売。以降、8月中旬まで白皇を販売。 白桃は予約から発送までの時差が大きいのご注意ください。
ニューピーオーネ	7月上旬~9月中旬
シャインマスカット	7月上旬~10月下旬
柿	11月中旬~11月下旬

※生育状況により時期がずれる可能性があります

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



お問い合わせ

営農部 園芸課 直売所担当
TEL:086-225-3226

農業者の皆さんを支援します!

「岡山市」の支援事業 エントリー期間:令和6年5月20日(月)~31日(金) 応募多数の場合は抽選

岡山市農業用省エネ機器等導入緊急支援金

物価高騰などの影響で厳しい経営環境のなか、生産コスト削減等による経営改善を図る市内農業者に、機器等の導入経費を支給します。

支給対象者	補助率・支給額	対象機器要件
以下の(1)~(3)のいずれかに該当する者※他補助金との重複申請は不可 (1) 認定農業者 (2) 認定新規就農者 (3) 農事組合法人 ※(1)(2)は、見込みの者も含まれます。	導入費用の2/3以内 法人:(上限)200万円 (下限)15万円 個人事業主:(上限)50万円 (下限)10万円	省エネ化や省力化、生産性の向上に資することが証明できる装置・機器等(未使用品)の新規導入・更新 《例》 トラクター、田植機、コンバイン等

最寄りのJA岡山営農センター

JA岡山営農部指導課 TEL:086-225-3224
岡山市役所農林水産課 TEL:086-803-1344

※詳細は、岡山市農林水産課
ホームページをご覧ください。
岡山市農林水産課ホームページはこちら



JAグループのホームページでは、様々なお得情報を掲載しています

JA「食手帖シリーズ」

妊婦さんから子育て中のママまで、毎日の食生活を安全で安心な国産食材で応援します。離乳食レシピも紹介しています!



ホームページは
こちら



JAめぐりタウン

食べものと日本の農業のおはなしを掲載。



ホームページは
こちら



とれたて大百科

野菜や果物のレシピや豆知識が掲載されています。旬のものを探したり、健康テーマから探したりと検索も簡単!



ホームページは
こちら



仲間を大切にして、助け合いながら おいしいお米をつくる

藤原 亮二さん

九幡地区：米麦農家

「ふじわら りょうじ」

昭和37年生まれ。趣味は、機械いじり。
大切にしていることは「家族を大事にすること」。



3月29日、九幡地区の藤原亮二さんにお話を伺いました。

ITの仕事をしながら 兼業農家からスタート

―就農したきっかけは

コンピューター関係の会社に勤め、プログラミングの仕事をしていました。40歳の頃に独立して自分で会社を立ち上げて、コンピューターの開発や設計を始めました。
10年前に妻の父親が亡くなり、



農業について思いを話す藤原さん

妻が農業を引き継ぐことになりました。2人の田んぼがあり、私はIT関係の仕事をしながら妻と一緒に農業をするようになりました。

―農業を始めてからは

私の実家も農業をしていましたので抵抗はなかったのですが、農繁期に手伝ったレベルなので、ほぼ未経験からのスタートでした。

兼業農家となり、妻の指導のもと、2人の子どもたちに手伝ってもらいながら農業を始めました。

この地域でも農家の高齢化が進み、周りの農家の方々から作業の依頼があり、請け負うようになって少しずつ面積が増えてきたので、3年前に専業農家になりました。

規模が大きくなると家族だけでは管理ができないので、地域の農家の方と一緒に「できることを手分けしてしよう」と「運搬担当」「刈取り担当」「修理担当」といったようにみんなで集まって農業をするようになりました。

今では、水稲が8畝、麦5畝、大豆15畝を栽培しています。

―楽しいこと

このメンバーが集まってワイワイガヤガヤすることが一番楽しいです。

機械化して作業の効率化を図ることも大事ですが、農業は土壌や水、気候など様々な要素があり、自然の環境を考えて、日々判断しなければならぬので、経験者の話をよく聞いて、みんなとコミュニケーションをとることが大事だと思います。

産地を維持したい

―今後の抱負は

「目指せ特A」をスローガンに頑張っています。もう息のところまで来ていますので、必ず獲得します。

また、5年位かけて後継者を育て、産地を維持していきたいと思っています。そのためには、施設や機械等のハード面が必要ですが、人と人のコミュニケーション、ソフト面で仲間を大切にしたい、心のこもったおいしいお米を作り、消費者に届けたいです。



頼もしい先輩農家



営農センター職員と妻の生育状況を確認

聞き手：JA岡山広報担当

野菜(ナス)

夏野菜の収穫に向けて管理を行いますよ



営農部指導課 祇園 将人

5月になり、いろいろな夏野菜を畑に植えているころだと思えます。野菜苗は、ポリポット等から根鉢を崩さないように抜き取り(資料1)、そのまま根鉢をくずさず植え付けることで定植後の初期生育がスムーズに進みます。今月は、もう植えている方もいると思いますのでナスについて定植後から書かせてもらいます。

ナスについて

インドが原産の野菜で、日本へは奈良時代に伝わったようです。現在は千両や筑陽のような中長ナスや庄屋大長のような長ナス、水ナスや京都の加茂ナスなど、いろんな品種が栽培されています。高温・多日照を好み、生育適温は

22〜30℃、10℃以下で生育が停止し、35℃以上でも生育が劣ります。光が不足すると生育が劣り、落花しやすいので密植は避け、整枝を行い光がよく当たるようにします。

定植後の整枝・誘引について

上に伸びる主枝と1番花の下と上から出る側枝(わき芽)を伸ばすようにします。そのほかのわき芽はかきとり、3本仕立てにします(資料2)。その後支柱を立てて側枝がY字(斜め上)に伸びるように誘引します。

灌水・追肥

ナスは水の好きな野菜です。収穫が始まると天気を確認しながら定期的に灌水しましょう。ただし、畑に水が溜まる(停滞水)ことは根痛みにつながるので降雨等により水が溜まらないよう排水路を定期的に確認しましょう。

資料1 植え付け



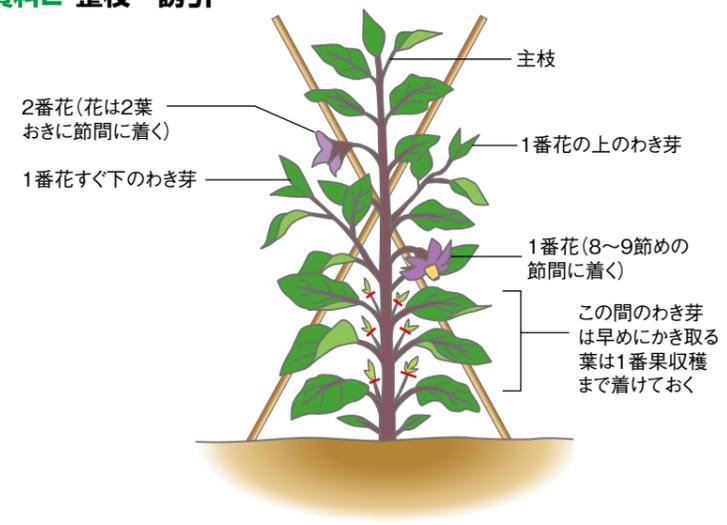
ポリポットから根鉢を崩さないように抜き取る

追肥は1番果の収穫時に化成肥料を10平方メートルあたり200〜300g程度畝肩に施用します。その後は約20日ごとに同量施用します。肥切れすると雌しべが短くなったり(資料3)、花の色が薄く小さくなったりするので樹勢を確認しながら遅れないように追肥を行いましょう。

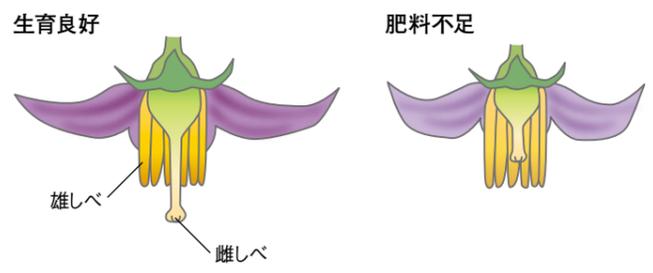
収穫

夏場の収穫は温度の低い早朝に行います。高温時に収穫すると果実の日

資料2 整枝・誘引



資料3 栄養診断の目安



花き(花ごん(クルクマ))

クルクマは夏の暑さに強く人気があります



営農部指導課 中川 雄一

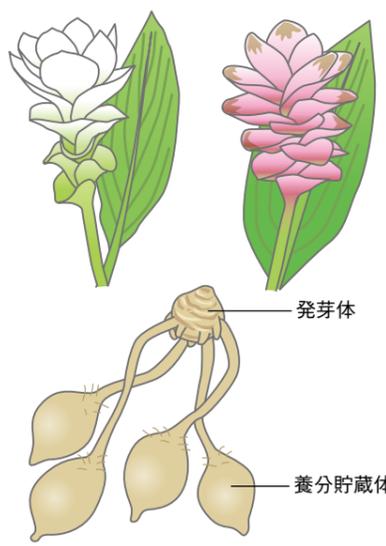
南の国からやってきたクルクマ

漢方薬でおなじみの「ラウコン」と同じく、熱帯アジアを中心に分布するシヨウガ科ウコン属の植物です。その中で花(実)は、その花の周りの苞という部分)がとても美しい種類が花の「クルクマ」として利用され、花保ちがよいのも特長です。特に1990年の大阪花の万博以来脚光を浴びたピンクの「シャローム」が広く普及しています。シャロームは茎が長く、切り花にも好適で、茎が短い種類は鉢物として親しまれるようになりました。さまざま種類がタイなどから導入され、近ごろは国内で品種育成も行われています。ピンクの他に白、オレンジ、茶色を帯びる品種もあります。

生育特性など(シャロームを中心に特性や栽培を解説します)

高温を好み(生育適温25〜30℃)、真夏でも元気に花を咲かせます。反対に低温にはとても弱く、春早い時期では発芽に時間がかかり、秋以降10℃以下になると腐ります。日当たりを好み、日照不足では生育が遅く、花立ちも少なくなります。

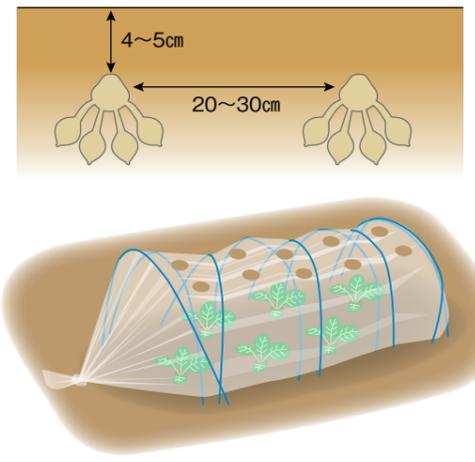
資料4 クルクマの花姿とおもしろい球根



栽培
・**植え付け準備と植え付け**
弱酸性を好むので、土壌pH調整のための石灰質資材と堆肥や腐葉土を施用して土づくりを行い、1平方メートルあたり100〜150gの緩効性化成肥料をすき込み、畝幅70cmくらいの畝を作ります。
植え付け時期は地温確保できる5〜6月で、条間40cm、株間20〜30cmの2条植にします。
植え付け深さは発芽体の上に土が4〜5cmかかるくらいです。

腐植に富む通気の良い土が適していますが、土が乾燥すると生育不良になるので、地表面が乾いたらたっぷり灌水しましょう。やや多めの施肥が適していて、特に旺盛に生育する高温の時期はよく吸収します。開花は8〜10月ごろ。変わった格好の球根で、発芽体の下に肥大根、その下に養分貯蔵体があり、芽は発芽体から出ます。それぞれの部分に役割があるので、切り離さないようにします(資料4)。

資料5 球根の植え付け間隔と保温トンネル(穴あけしたところ)



切り花・水あげ
切り花は気温が上がると極端に水あげが悪くなるので、早朝に行います。株を押さえ、葉を2枚程度着けて、花茎を株から抜き取るように収穫します。できるだけ抜いた後に葉が2枚程度は残るようにします。収穫しながらすぐに水あげできるように、バケツを準備しておきます。その後、株元を切り

早めに植え付ける場合は、ビニルトンネルをかけるか発芽が早くなりますが、温度が上がりが過ぎるようになると、ビニルに適宜穴をあけます。梅雨明けごろには取り除きます(資料5)。
・**追肥と灌水など**
発芽して葉が開き始めたら、月に2回程度、1000倍くらいの液肥を施用します。
8〜9月は液肥を月に2〜3回施用します。
トンネルを外すタイミングで、切りワラを散布します。
晴天が続いたら、土壌が乾燥しないようにたっぷり灌水します。

水あげ改善

日保ちのよいはずの切り花の中に極端に水があがらず、着色部が枯れてしまうものができるそうです。

静岡県の実験結果で、①切り口を2cm切り戻して吸水させる ②出荷輸送中も水に浸けて搬送する ③界面活性剤(商品名ハイフローラG2000)で前処理する...で日保ち改善効果があったとしています。

球根貯蔵

11月中旬ごろ、晴れが数日続き土が乾いたところに掘り上げます。球根を水洗いして、葉がついたまま10℃以上のところで乾燥させ、葉が分離できたら、発泡スチロール容器にバークキュライトなどとともに入れて10℃を下回らないように冬越しします。株分けは掘上げとともにを行います。

お詫び
ぱれっと3月号の13ページで誤りがありました。お詫びして訂正いたします。
●P13 ・種まきと育苗について 12行目
誤 5センチ → 正 5ミリ

果樹(ブドウ)

さまざま
管理作業が
重なる時期です



営農部指導課
武田 祐一

5月の管理では、モモ、ナシ等の摘果作業や袋掛け、イチジクの芽かき・誘引、ブドウの新梢管理・花穂整形・ホルモン処理等それぞれ果樹の病害虫防除や除草作業など管理作業が多くなります。5月の連休を過ぎれば晩霜害の心配もなくなるので株間に敷きワラを実施して抑草・保水効果を狙います。

ブドウの新梢管理

●芽かき

1つの芽座から複数の新梢が発生するため、新梢が10^{程度}伸びたところから極端に勢いの強い芽や弱い芽、方向の悪い芽などをかき取ります。後の欠損を考慮し、少し多めに残します。

●新梢の誘引と摘心

誘引は、新梢全体の3割程度が誘引できるようにしたら、勢力の強いものから随時誘引を行います。この時期は枝が折れやすいので、優しく棚付けします。

結果枝の先端は房先7〜8枚で摘心します。結果枝と本葉の間から副梢が発生するので、基部から着房節までは2〜3枚、房先は1枚で摘心します。特に曇雨天日や早朝や灌水直後は水あげするため、欠損に注意が必要です。

●花穂整形と摘穂

充実した形のよい方を選び、開花までに1枝1花穂にします。枝が太く勢いが強い場合は、2つ残してもいいです。枝が割り箸より細い場合は早めに落として空枝にします。

その後、花穂整形に入ります。この作業は開花3日前〜開花始めを目安に行います。花穂の先端3^{程度}程度(8〜10車)を残し、他の車は切り取り目印に上部の車を1〜2車残しておきます(資料6)。

●ホルモン処理

結実安定と種なしを目的に1回目のホルモン処理(シベリン25ppm + フルメット2〜5ppm)をします。1回目の処理は蕾が先端まで全部咲いた直後に行い、残した目印の

車を1つ取り留めます。また、乾きにくい曇天日に行いましょう(処理が早いと先端が湾曲します)。

2回目の処理は果粒肥大を目的に(シベリン25ppm又はフルメット5ppm)を10〜15日後に行い、目印の車を摘み取り、ホルモンの処理は完了です。2回目はシベリンの乾きが悪いとジベ焼け(かさぶたの跡が残る)するため、作業後は果房を指で弾いたり、番線等を揺らし付着した液を振るい落とします。

●モモ・ナシの摘果

摘果時期が早いほど、果実肥大が促進されます。モモの生理的落果の多い品種(清水白桃や白麗)は、2〜3回に分けて摘果します。モモは満開後20〜30日ごろに結実が確認できるようにになったら予備摘果(最終の2

倍)、満開後45日ごろ(5月20日ごろ)に仕上げ摘果(最終の1.5倍)、満開後75〜80日ごろに修正摘果(適正最終着果数)にします。結果枝別の着果数の目安は(資料7)を参照。収穫時の葉果比は1果あたり80〜100枚を目安にします。

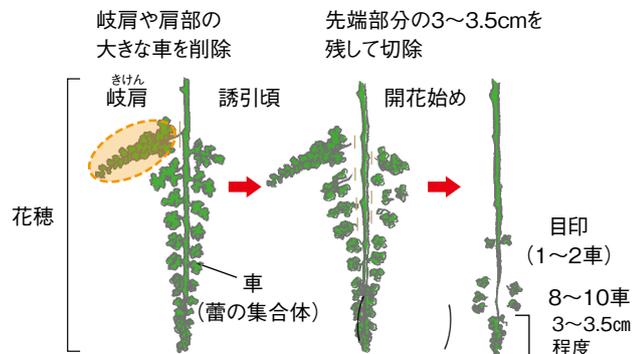
ナシは開花後15〜30日ごろ、1果そうで1果のみ残します。開花後60日ごろまでに仕上げ摘果を行います(愛宕梨では開花後90日ごろ)。葉果比80〜90葉/果を目安にします。小果・変形果・傷害果・病害虫被害果・果梗が上向きや短いものを中心に摘果します。

リングゴは1果そうに5〜6つの幼果が着生しますが、真ん中の大きな「中心果」を残して周りの幼果を摘み取ります。

資料6 開花前の摘心とピオーネの花穂整形

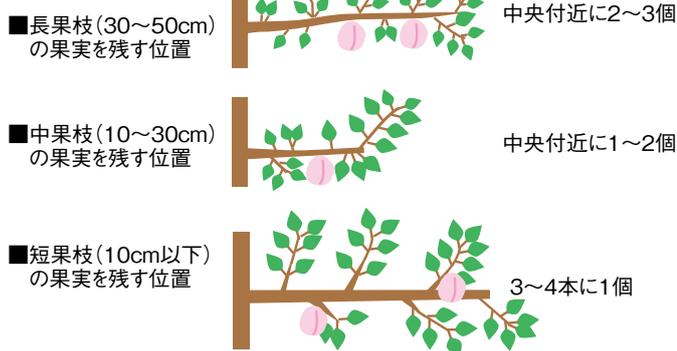


花穂整形



資料7 モモの結果枝別の着果目安

先端や葉のない位置は果実の肥大が悪く品質もよくない





カニ玉 春の野菜 あんかけ

材料 (4人分)

●カニ玉

- 卵 4個
- カニカマ 4本
- サラダ油 大さじ2
- 塩 1つまみ

●野菜あん

- 中華スープ 400ml
- 料理酒 大さじ2
- A しょうゆ 大さじ1
- 塩・こしょう 1つまみ
- ごま油 大さじ1
- 水溶性片栗粉 大さじ3
- B むきアサリ 100g
- ニンジン (千切り) 1/3本
- タケノコ (細切り水煮) 50g
- 乾燥細切りキクラゲ (水で戻しておく) 10g
- C グリーンピース 20粒ほど
- しょうが (みじん切り) 小さじ1/2
- サラダ油 大さじ1

作り方

- ①カニ玉を作る。ボウルに卵を割り、ほぐしたカニカマを入れ塩で味を調える。フライパンにサラダ油を熱し、強火で箸で混ぜながら半熟ほどで火を止め皿に盛り付ける。
- ②野菜あんを作る。フライパンにCを入れ、弱火で香りを出す。Aを入れて沸騰させ、Bを入れ2分ほど煮込み、水溶性片栗粉でとろみを付け、ごま油を鍋肌から回し入れる。
- ③カニ玉に野菜あんをかけて出来上がり。

レシピ ●茨城県笠間市にある「天晴 (旧キッチン晴人)」オーナーシェフ 永井智一さん



私の救世主 お出かけにも安心

2024年も早4ヶ月が過ぎ、5月になりました。
お散歩やピクニックなどの外出には、ちょうど良い気候になりましたね。
さて私事ですが、昨年出先で突然車が動かなくなることがありました。
スマートフォンからJA共済アプリを開き、ロードサービスを呼んで何とか事なきを得ました。事前に車両の情報も入力していたので、電話でのやり取りも簡単でした。また、アプリからWEB受付もできるようですね。



そこで実際に体感してみて、「読者の皆さまにも便利で簡単にJAを活用してもらいたい」という思いで「今月号の特集」(P2～P5)として記事にしました。少しでも興味を持たれましたら、お近くのJA職員に訪ねてみてくださいね。

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

