

地域とあゆむ

組合員とJAをつなぐ
虹のかけ橋

JA

な
na

ら
ra

け
ken

ん

12

2012

No.161



今月の
特集

JAならけん子どもフェスタ を開催しました

地域から
元気発信

今月のひと

◎肉厚で美味しい原木栽培のシタケはいかがですか
樋口 喜三さん・典子さん



未来に種をまこう

今月の 特集

this month special feature

JAならけん子どもフェスタを 開催しました

JAならけんでは、子どもたちへの農業や食、自然環境、それらにかかわる金融や経済活動などに対する理解をはぐくみ、農業ファン層の拡大や地域農業の発展にも寄与することを願い、県立榎原公苑にて「JAならけん子どもフェスタ2012」を10月20日(土)に開催しました。当日は、約5,500名の親子連れが『学』・『食』・『農』・『健』の3つの体験ゾーンで、農業の大切さ・食の安全・健康な体づくりについて真剣にそして楽しく学んでいました。

『学』

ゾーンでは、タレントのさかなクンによる魚を中心とした楽しい講演会や、エコロジーパフォーマーのらんま先生のワクワクするサイエンスショーに会場は大歓声にまつまれました。



『食』・『農』

ゾーンでは、JAバンクが作成した小学校向け補助教材「農業とわたしたちのくらし」を配布し子どもたちに農業の大切さをPRしたほか、子どもクッキング体験として、奈良県産の食材を使った巻き寿司作りや、奈良県産米粉を使ったパンケーキなどを上手に料理しおいしそうに食べていました。また、県内産の新鮮な農産物の直販も実施し、旬の柿や野菜などが大変な人気となり多くの来場者に購入いただきました。



『健』

ゾーンでは、親子で体力測定やボール遊びで楽しむ元気な声が高らかに響いていました。





地域から

元気発信

今月の人

樋口

喜三さん (63)

典子さん (63)

肉厚で美味しい
原木栽培の
シイタケは
いかがですか

奈良市中町は、奈良・天理・山辺地区の
富雄支店管内。樋口さん一家はこの地で、
味と食感にこだわり、原木栽培によるシイ
タケの栽培に取り組んでいる。



【樋口さん一家】

右から 喜三さん (63)
母: サキエさん (85)
妻: 典子さん (63)

夫婦で協力しながら

奈良市中町でシイタケを栽培されている喜三さんの農業歴は26年になる。

大学農学部を卒業後、しばらくはサラリーマンをされていたが、父親の加齢を契機に退職され、父の代から続いているシイタケ栽培を受け継いで就農された。

現在、喜三さんは、妻の典子さんとともに、味と食感にこだわったシイタケ栽培に取り組みられている。

栽培規模

栽培面積はシイタケが40a、水稲が75a。シイタケは年植で



▲シイタケを収穫する喜三さんと典子さん

9000〜1万本を栽培されている。栽培品種は『鳥取菌興』で、冬型の『324号』と、夏型の『702号』。

出荷先はAコープ等で、契約出荷をされている。「原木栽培で作ったシイタケの良さをわかっていただけ」と喜三さんは胸を張る。

原木栽培へのこだわり

喜三さんは、近年主流となっている『菌床栽培』ではなく、原木に菌を植え付けて栽培する『原木栽培』に並々ならぬこだわりを持っておられる。

「原木栽培でとれたシイタケは肉厚で美味しい。一度食べてみればわかりますよ」と喜三さんは話す。

良品生産のために、手間は惜しまない。環境に合ったシイタケの品種はどれかを見極めるために試験栽培を行ったり、シイタケの発生を促すため原木を水に浸けた時に、シイタケオオヒロズコガなどの害虫の幼虫が出てくるが、そこに金魚を放つことよって幼虫を食べてもらう。この方法はかなり効果があり、

今でも続けておられる。金魚を死なせないために、地下水をかけ流しされている徹底ぶりだ。「ハウス内で環境を整えて栽培する菌床栽培と比べて手間はかかりませんが、美味しいシイタケを作るには必要だと思っています」と喜三さんは話す。

エコにも繋がる『循環型農業』

シイタケ菌を植え付けた原木も、無限にシイタケが発生するわけではない。喜三さんは、シイタケの出なくなった原木を再利用する方法として『循環型農業』を実践されている。たとえば、廃ホダを燃料として暖房用に使ったり、チップにして、野



▲原木を再利用したチップ

菜などの畝を立てる際に土に混ぜ込んだり水田に入れたりする有機肥料として使用されている。

今後の抱負

「菌床栽培が主流になり、原木栽培で作ったシイタケの味が忘れられかけているように感じます。原木栽培ならではの菌ごたえや味を知らない人が多くなつた今、原木栽培を絶やさないと、自然のシイタケの美味しさを伝えていきたいです。これからも美味しいと言っていただけけるようなシイタケにこだわっていききたいです」



▲原木栽培で育ったシイタケ

郡山・生駒地区

第5回あぐりスクール 調理体験とサツマイモ掘りを実施

郡山・生駒地区は10月28日、第5回あぐりスクール「元気っ子くらぶ」を地区統括部及び周辺圃場で行い、子どもたちや保護者など32名が参加しました。

カレーライス具材切りや、デザートフルーツポンチの下ごしらえなどの調理体験を行い、カレーができるまでの間にサツマイモ掘りを体験。子どもたちは「おっきいのが取れたあ!」と大喜びでした。

最後にデザートの仕上げと、全員揃っての昼食会を行い、炊飯器で作った大学いもを試食。「子どもたちが収穫したサツマイモを使って家で挑戦してみたい」という保護者の声も聞かれました。



奈良・天理・山辺地区

ハクサイの立毛競作会を開催

奈良市農業研究会連合会（木下隆之会長）は10月30日、ハクサイの立毛競作会を開催しました。

この競作会は農業研究会が、特産物の産地化・栽培技術の向上などを目的に毎年開催しているもので、今年はハクサイを対象に開催しました。

当日は参加会員14名の圃場を巡回し、役員7名と奈良県北部農林振興事務所の職員1名の計8名により審査が行われました。

審査は生育・収量・病害虫の状況等、総合的に行われ、優績者については来年3月に開催される総会において表彰される予定です。



橿原・御所・高市地区

あぐりスクールで サツマイモ掘りと閉校式

橿原・御所・高市地区は11月3日、秋津支店で第5回あぐりスクールを開催しました。支店近くの畑でサツマイモ掘りをし、バケツ山盛りに大きなサツマイモを詰めこみ、生徒たちは、たくさん収穫できて大喜びでした。

また、同日にあぐりスクール閉校式も行い、地区統括部長である久保肇校長が「スーパーに行けば野菜や魚などはすぐに調理できる形で販売されていますが、このあぐりスクールを通して作物が出来る過程に興味を持ってもらいたい」と挨拶。各生徒に修了証書を授与し、一人ずつに前回のあぐりスクールで収穫したお米5キロを贈呈しました。



桜井しき・宇陀地区

キメが細かく絶品 「味間芋」の収穫始まる

田原本町味間の特産サトイモ「味間芋」の収穫が11月初旬から始まっており、2月下旬まで続きます。

戦前から田原本町周辺のみで栽培されている味間芋は、切った断面が白くてキメが細かく、粘り気があるのが特徴。連作障害が出やすく、4年間は同じ圃場で作れないため、毎年圃場を変えます。今年は夏の暑さで高温障害が心配されましたが、品質は上々です。

定年退職後から本格的に味間芋を栽培している西浦正嗣さんは「味間芋を将来に残していくため、若い後継者を育てたい」と話しています。

味間芋の問い合わせはJAならけん「味間にここ農産物直売所」(0744-49-6633)まで。



五條・吉野地区

イベントで豚汁を振る舞い 地元産野菜や豚肉をアピール

大淀西部支店と下市口駅前支店は11月4日、奈良県と大淀町が主催するイベント『農山村“まるごと”収穫体験&ウォーク』にて、地元産の野菜・豚肉をアピールしようと、参加者の昼食時に豚汁の振る舞いを行いました。

早朝より野菜や豚肉を大鍋で炊き込み、完成した豚汁は当日イベントに参加した600名に対して振る舞われました。

1人1杯限りでしたが、参加者からは「おかわり」

「もう1杯欲しい」という声があり、昼を過ぎた頃には大鍋が空になるほど好評でした。



北葛地区

社会科学習の一環で ライスセンターを見学

広陵町立広陵西小学校の3年生児童106名は10月30日、北葛地区広陵ライスセンターを見学しました。これは、地域の産業や地域で働く人々から学ぶ社会科学習の一環で毎年行われているものです。

広陵営農経済センターの職員が大型乾燥室やロボットによる玄米の積み込み作業を説明し、ライスセンター内を案内。生徒たちは、広陵町で作られる「いね」がライスセンターに運ばれ、乾燥・調製される流れを学習しました。

見学後、児童は「お米作りの大変さが分かった。これからも、お米をたくさん食べようと思う」と話していました。



奈良まほろば市で各ブース盛況 TPP参加反対も訴える

県立橿原公園一帯で11月3日と4日に「奈良まほろば市」が開催されました。

当JAは女性部が県産米を使った巻きずし体験を、青壮年部が県産米の米粉を使ったみたらし団子と県産農産物の販売を行ったほか、大和茶の試飲や販売、県産農産物やよい食プロジェクトのPRなど多数の出席を行いました。2日間とも、各ブースに多くの来場者が訪れ、盛り上がりを見せていました。

また、JAグループをはじめ県内の農業団体などが、会場入口などで来場者にTPP参加反対を訴えるチラシを配布。

TPPへの参加が農業だけでなく生活全体に影響することを訴えました。



「柿の日」に奈良の柿をPR

当JAは10月26日の「柿の日」に、国立奈良博物館前と法隆寺前で観光客らに柿を無料配布し、おいしい奈良の柿をPRしました。

この活動は、地産地消活動を展開する中で、生産者や消費者、農業関係者らが食・農・環境について認識を深め、県民の健康と生活の安定と地域農業の活性化に貢献することを目的に行われているものです。

国立博物館前では、柿生産農家や県職員、当JA中出篤伸理事長らが「おいしい奈良の柿をどうぞ」と観光客らに声をかけて手渡しました。訪れた観光客らは「全国的に有名な柿が頂けて食べるのが楽しみです」と喜んでいました。



営農情報報

〜土壌診断〜

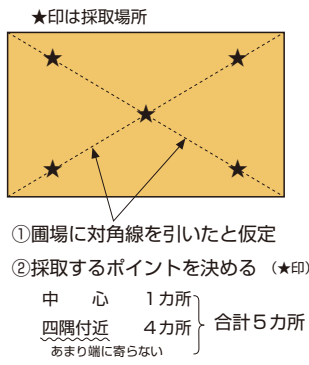
土壌診断とは、土の健康診断です。私たちが健康診断を受けるように、定期的に土の健康状態をチェックしましょう。

当JAが行っている土壌診断は、化学性の分析です。土の化学的特性を分析することで、土壌が作物の生育に必要な条件を満たしているか評価します。

◆土の取り方と注意点

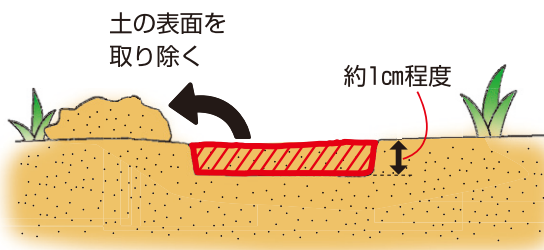
①採取場所

1つの圃場で四隅と中心の5ヶ所から土を採取しましょう。ただし、四隅はあまり端に寄らないようにします。

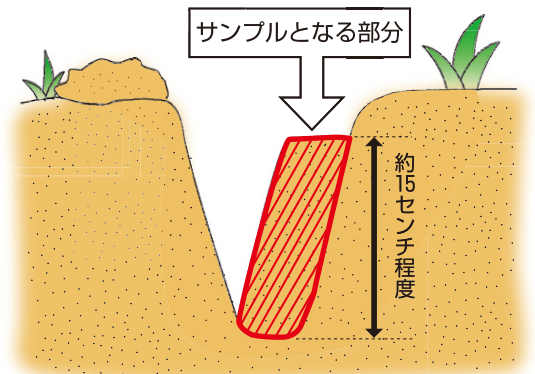


②採取方法

施肥前に土の表面を軽く（約1センチ程度）取り除き、平らに整えましょう。



次に、深さ約15センチ程度の作土を採ります。採土方法は、下図を参考に、スコップで採取する上から下まで同じ幅ですくい取ります。



5カ所から同じ量ずつ採取した土を混ぜ合わせ、500グラム程度（ソフトボール大）をビニ-

ル袋に入れ、ひとつにまとめます。

採取した土は新聞紙などに広げて碎き、自然乾燥します。乾燥場所は雨風、直射日光の当たらない屋外で、砂状になるまで乾燥させます。（乾燥機・ドライヤーは使用しないでください。）

◆土壌診断依頼袋

営農経済センターに『土壌診断依頼袋』を配置していますので、採取し乾燥させた土壌を入れ、左記の図を参考に必要事項を記載し、最寄りの営農経済センターまでご持参ください。

〜土壌分析依頼袋 記入例〜

土壌分析依頼袋

J A 整理番号

持 込 日	〇〇月 〇〇日
圃 場 地 番 又はNo.	
氏 名	農協 太郎
住 所	奈良県〇〇市〇〇町〇〇番地
電 話 番 号	〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
栽培予定作物	
作付場所	(水田・畑地) (施設・露地)

作物によって、適正基準値や処方する肥料成分の量が違いますので、栽培する作物名を必ず記入してください。

当JAで分析できる項目と説明

項 目		内 容	
pH		<p>土壌の酸性度を示し、pH = 7.0(中性) より高くなるほどアルカリ性度が高く、低いほど酸性度が高い土壌となる。</p> <p>土壌がその作物の生育に適した範囲にあるかをみる。</p>	
E C		<p>土壌の塩類濃度(肥料養分の濃度)の目安になり、施設では高くなり易い。E Cが高いと土壌中に肥料が多く、低いと少ないことを示す。</p>	
肥料5 大要素	石 灰	<p>この3成分は肥料成分の中でも最も吸収され易い。</p> <p>これらが多いと、pHは高くなりやすい。</p>	
	苦 土		
	カ リ		
	肥料3 大要素	窒 素	<p>土壌中の窒素には幾つかの形態があり、その中でも植物が吸収利用できる硝酸態窒素とアンモニア態窒素の量を測定。</p>
		リ ン 酸	<p>リン酸が欠乏すると収量・品質が低下しやすい。また土壌中に残りやすいが、過剰症が現れにくい。</p>
腐 植		<p>土壌に含まれる有機物のことで土壌の肥よく性、起耕のし易さなどに関係。堆肥を入れると高くなる。</p>	
遊離酸化鉄		<p>鉄が欠乏すると土壌に硫化水素が発生しやすくなり、根腐れの原因となり、いわゆる「秋落ち」が生じる可能性がある。</p>	
有効態ケイ酸		<p>水稻で最も吸収されやすい。少ないと生育に影響したり、収量・品質の低下を招いたりする。</p>	

尚、土を持ち込んでから分析結果が出るまで2～3週間程度要しますので、ご理解の程よろしく申し上げます。

※1. pH、E Cについては、各営農経済センターに測定機を設置していますので、各営農経済センターにお問い合わせください。

※2. 「何でも土壌分析すればよい」「分析すれば解決する」というわけではありません。日頃から作物の生育状態などをよく観察することも大切です。

農薬登録変更について

平成24年9月、10月に以下の農薬の登録変更がありました。変更内容等詳しくは最寄りの各営農経済センターまでお問い合わせ下さい。

平成24年9月26日付事項変更登録

・スラゴ ・スピノエース顆粒水和剤 ・プリグロックスL ・ロブラール水和剤 ・ロブラール500アクア
・ベルクローブ水和剤

平成24年10月10日付け事項変更登録

・アブロードフロアブル ・シグナムWDG ・カンタストライフロアブル ・ドイツボルドーA ・エーワン1キロ粒剤
・タチガレエースM粉剤 ・アドマイヤー1粒剤 ・アドマイヤーフロアブル ・アドマイヤー顆粒水和剤
・アピロトップMX1キロ粒剤51 ・クスコロン液剤 ・ハイカット1キロ粒剤 ・アフエットフロアブル
・パダン粒剤 4 ・プレオフロアブル ・ロロックス

平成24年10月24日付事項変更登録

・トレファノサイド粒剤 2.5 ・エスレル10 ・テルスターフロアブル ・ドニチS1キロ粒剤 ・カスケード乳剤
・モスピラン顆粒水溶剤 ・キノンドー水和剤40 ・キノンドー水和剤80 ・ジアリン水和剤 ・キノンドーフロアブル
・ポリオキシシンO水和剤 ・オキシンドー水和剤80 ・ロブドー水和剤 ・オキシラン水和剤 ・ベフキノン水和剤
・サターン乳剤 ・サターンバアロ乳剤 ・サターンバアロ粒剤 ・パワーウルフ1キロ粒剤51 ・ウルフエース粒剤17

12月 December

1 土	催 ふれあい感謝祭 奈良市柏木営農経済センター 9:00~15:00 A 全農フェア	16 日	催 五條・吉野地区 あぐりスクール(第4回) 大淀西部支店 13:00~ A 日曜特販
2 日	催 ウィンターセール 宇陀営農経済センター 9:00~15:00(両日とも) A 日曜特販	17 月	A 月曜100均
3 月	A 月曜100均	18 火	催 桜井しき・宇陀地区 じゃがいも料理コンテスト 織田支店 13:00~15:00
4 火	催 JAならけん青年大会 本店 13:00~	19 水	A 均一祭
5 水	A 鍋まつり	20 木	法 新庄中央支店 14:00~ 催 五條・吉野地区家の光大会 下市観光文化センター 13:00~
6 木	A 会員感謝セール 得の市	21 金	法 奈良市柏木支店 13:30~ 催 桜井しき・宇陀地区 フレッシュミズ講習会 A 得ダ値祭 織田支店 13:30~
7 金	催 北葛地区家の光大会 當麻文化会館 10:00~ 催 奈良マラソン2012 奈良市鴻ノ池陸上競技場 催 朝和経済総合展示会 朝和経済 10:00~15:00(両日とも)	22 土	催 御所営農経済センター 一周年記念感謝祭 御所営農経済センター 9:00~15:00
8 土	A 日曜特販	23 日	催 年末共同購入 新庄営農経済センター 9:00~
9 日	A 月曜100均	24 月	京阪神地区中央卸売市場 臨時開場日 A クリスマスフェア
10 月	法 織田支店 13:00~ 税	25 火	催 JAならけん青壮年部 年末農産物販売 本店 10:00~ A お正月準備特集
11 火	税 奈良市柏木支店 10:00~ 新庄中央支店 13:30~ 京阪神地区中央卸売市場 臨時休場日 A 創力祭	26 水	仕事納め A 歳末大市
12 水	A 冬の鍋くらべ	27 木	A 大歳の市
13 木	年ロ 奈良支店・金橋支店 10:00~16:00 A リーフクラブ 桜井しき・宇陀地区 あぐりスクール(第6回) 会員デー	28 金	仕事納め
14 金	A 月曜100均	29 土	仕事納め
15 土	年ロ 奈良支店・金橋支店 10:00~16:00 A リーフクラブ 桜井しき・宇陀地区 あぐりスクール(第6回) 会員デー	30 日	A 大歳の市
		31 月	

1月 January

お知らせ 奈良県下のAコープ店舗(青山店・下市店を除く)では、クレジットカード、電子マネー“Edy”でのお支払いが可能です。
 (橿原店・三郷店では“Edy”は使用できません。)

1 火	元日	6 日	A 日曜特販
2 水		7 月	A 月曜100均
3 木	A 新春市	8 火	
4 金	仕事始め	9 水	京阪神地区中央卸売市場 臨時休場日 A 均一祭
5 土	A お楽しみ抽選会 抽選日	10 木	