

くらしと大地の
応援マガジン

JAN!

9

じゃん!
September
2025 VOL.314



上品な甘みと
やわらかな酸味が
楽しめるイチジクが
旬を迎えているべい!



特集

改めて考えよう!防災対策

管内の自然災害と防災のヒント

特集

にしみの管内で特に注意すべき自然災害として、地震や台風・集中豪雨などがあります。

自然災害の例

地震

近い将来、発生が予想されている南海トラフ地震では、岐阜県で最大震度6強の揺れが起こるとされており、建物の倒壊やライフラインの寸断、交通障害などの被害が想定されています。また、河川を遡上する津波により一部地域で浸水被害が起こる可能性もあります。



台風・集中豪雨

今年6月、にしみの管内で記録的な集中豪雨が発生し、河川が氾濫するおそれがあるとして一部地区で避難指示が出されました。近年の異常気象の影響で、洪水や土砂災害など大きな被害につながる自然災害が身近なところで起こっています。



防災のヒント

ヒント① 地域のハザードマップを確認

ハザードマップとは、自然災害による被害の軽減や防災対策に使用する目的で、被災想定区域や避難場所・避難経路などの防災関係施設の位置などを表示した地図のことをいいます。市区町村単位で洪水・土砂災害など災害の種類ごとに作成されており、地域の災害時のリスクなどを事前に把握することができるため、市区町村役場やホームページなどで確認してみましょう。



ヒント② 日常備蓄(ローリングストック)

「日常備蓄」とは、食料品や生活必需品など普段使っている物を少し多めに購入し、ストックしておくことを差します。

①食料品・飲料

食べ慣れた物、好きな物を少し多めに買ってストック。賞味期限の近い順に食べていき、減った分を補充します。最低3日間分、できれば1週間分くらいの食品・飲料を家庭で備蓄しておきましょう。

②生活用品

ラップ、ポリ袋、ゴミ袋、ガムテープなどは様々な使い方ができます。カセットボンベ、乾電池、軍手やビニール手袋なども多めに備えておきましょう。

③衛生用品

トイレトーパーやティッシュペーパーは一つ多めに買うよう心掛けましょう。ウェットティッシュ、石けん、消毒用アルコールも役立ちます。女性は生理用品やおりものシート也多めに備えましょう。

④ベビー用品・介護用品

赤ちゃんのおむつや肌着、ベビーフードなどは、日頃利用している物だと心理的にも安心です。介護用品も同様に多めにストックしておきましょう。



改めて考えよう！



日本は災害大国といわれるほど自然災害が多い国です。岐阜県においては、令和6年の1年間で大きな自然災害が6件発生しており、にしみの管内でもこれからの台風シーズンをはじめ、地震、集中豪雨による土砂災害や洪水など様々な災害リスクを抱えています。

万一被災した場合の被害軽減に重要なことは普段からの備えであり、防災用品の準備や食料・飲料水の適切な備蓄、避難行動の確認などが必要です。

そこで、今回は防災に役立つ知識や実践、また、農業者の方向けにハウス等の防災対策について紹介します。



監修

清流の国ぎふ 防災・減災センター
コーディネイター・地域防災マネージャー

児玉 靖 氏

くらしと大地の
応援マガジン
JAN!

じゃん! September
2025 VOL.314

広報誌「じゃん!」は、JANishiminoの
頭文字から名付けました。

ご家族みなでお読みください

JAの使命は、組合員の営農と生活を守ること。
そのため、農業や生活に役立つ必要な情報の提供、
そしてみなさんとのコミュニケーションを図る
“くらしと大地の応援マガジン”として発行する
「JAにしみの」広報誌です。

CONTENTS

02 → 特集

改めて考えよう! 防災対策

06 → JANニュース&トピックス

08 → レディース活動通信

10 → アグリ情報室

11 → 家庭菜園相談室

16 → 地産地消レシピ

公式Instagram
最新ニュースをお届け

Instagram内で「JAにしみの」で検索
フォローやいいね!もよろしくお願いします。



公式YouTube動画配信中!

YouTube内で「JAにしみの公式」で検索
ぜひ、チャンネル登録を!!



LINE
JAのお得な情報は
公式LINEをチェック

JAにしみの
ファーマーズマーケット
各店舗



JAにしみの
女性部



JAにしみの公式LINEがリニューアル
「JAにしみの公式LINE」
10月1日から運用開始
※詳しくはP12をご覧ください



友だち登録お待ちしています!

農業施設などの台風への備え

台風がもたらす強風や大雨は、農産物や田畑のほか農業施設にも被害を与えることがあります。特に、ビニールハウスが被害を受けた場合、復旧が高額になることもあり、農業経営にも影響を与えかねません。本格的な台風シーズンが始まりましたので、今後の台風情報に注意し、接近が予想される場合は、事前対策をしっかりと行うことが重要です。

※ ビニールハウスが受ける台風被害の例

ビニール全体に強風が当たり、骨組みのパイプが変形したり、破損することがあります。また、ハウス周辺の農業資材などが飛来し、ビニールが破損することもあります。

大雨などでハウス内へ浸水すると、農作物の根を腐らせたり、病気発生の原因にもなります。

事前対策の例

- ①戸締り等：出入口、天窗、換気扇など外部と通じているところをすべて閉じ、雨や風の吹き込みを防ぐ。隙間が無いかも確認する。ハウス内に生育中の農作物がない場合はビニールを取り外す。
- ②補強：筋交いや支柱、横張り等で骨組みを補強する。風を受けやすい妻部分は防風ネットを張り、ビニールを保護する。
- ③周辺の整理：ハウス周辺の農業資材など、強風で飛ぶ可能性があるものを片付ける。

※主にパイプハウス



私のビニールハウス防災対策

JAにしみの下宮青果部会協議会 会長 寸田 善博 さん

約50坪のハウスで小松菜、ホウレンソウを栽培。

台風が近づいている時は、まず気象情報の確認をしっかりと行い、何を備えなければならないかを考えます。ハウスの対策としては、戸締りをしっかりと行うことや、ハウスに作物がなければビニールを外して骨組みだけにしておくことが基本ですが、状況によっては、風が吹き込む反対側のビニールだけを半分開けて風の通り道を作るなど、作物保護とハウスの被害に考慮しています。

神戸営農経済センターTAC 白井 一登 さん

台風が接近している場合、生産者に台風情報などを発信してリスクの共有を図っています。日頃からハウスの立地などの条件に合わせた防災を考えており、台風が近づいた時に、速やかに行動できるようにしておくことが、被害を最小限に抑えるために重要です。



JAの建物更生共済では、建物などの万一に備える様々な保障をご用意しております。またご加入中の方については、共済金の請求漏れなどがないか今一度ご確認ください。詳しくは最寄りの支店まで。

※ビニールハウスの保障などについては、岐阜県農業共済組合西濃支所(TEL:0584-64-6667)へお問い合わせください。

JA女性部で実践

いざという時に役立つ防災レシピと手作りグッズをご紹介します

JA女性部では、防災対策として様々な講習会や活動を行っています。その中から、いざという時に役立つ防災レシピと手作りグッズをご紹介します。

①パッククッキングでひじきごはん

ビニール袋(高密度ポリエチレン製)を使って簡単に調理できるひじきごはんのレシピをご紹介します。常温保存可能な食材で作ることができ、調理時間も短めなので非常時の食事として役立ちます。



材料(1人分)

米 75g 酒 大さじ1
水 90ml 塩 小さじ1/4
ひじき 小さじ1

作り方 COOKING

- ①ビニール袋に米と水(材料外)を入れ、下から軽く叩きながら洗米し、水を捨てる。
- ②①に水、ひじき、酒、塩を入れて混ぜ合わせ、ビニール袋から空気を抜いてしっかり口を結ぶ。
- ③②を熱湯に入れて30分加熱し、器に盛りつけて完成。
※②の状態では15分浸水してある場合は、加熱時間は15分になります。

ポイント 湯せんを行うため、ビニール袋は高密度ポリエチレン製で厚さ0.01ミリ以上のものを使用してください。

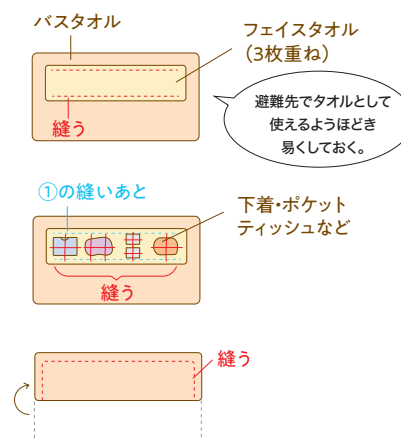
②バスタオルで作る防災頭巾

避難先で役立つ、着替えや小物を縫い付けた防災頭巾の作り方をご紹介します。

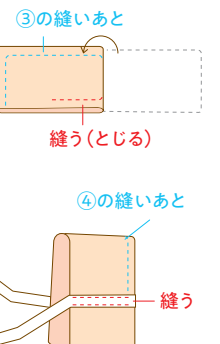
材料 ・バスタオル 1枚 ・浴衣のひもなど(幅5×長さ200センチ) 1本
・フェイスタオル 3枚 ・避難所で使用する下着、ポケットティッシュなど

作り方

- ①フェイスタオルを3枚重ねて粗目に縫いとめたものを、横に広げたバスタオルの上半分に縫いとめる。
- ②①のフェイスタオルの上に、避難所で使用する下着、ポケットティッシュなどを並べ、糸を渡して固定する。
- ③バスタオルの下半分を折り返し、フェイスタオルを挟むように縫い合わせる。



- ④③を中心で半分に折りたたみ、図のように半分で縫い合わせる(後頭部に当たる部分)。
- ⑤④の縫い目の終端辺りに、巻くようにひもを縫い付けて完成(あごひもになる)。



ミカン防除にドローンを活用 省力化と後継者不足などの課題解決に期待

JAにしみの南濃みかん部会は7月28日と29日、海津市南濃町にあるミカン畑2.5㌥でドローンによる農薬散布を行いました。同部会では、生産者の高齢化が進むなか、手作業での消毒は大きな負担がかかることから、省力化などのためドローン防除を2年前から導入。ドローンでの防除は手作業と比べて作業時間を約10分の1に短縮可能といえます。今年ドローン防除に取り組む部会員は昨年の5人から2人増え、今後ドローン防除が拡大すれば更なる省力化と後継者不足などの課題解決への期待も高まります。

同部会の飯田多加弘部会長は「ドローンによる作業は省力化に大きく貢献しており、防除の効果も充分。今後もドローン防除の普及を進め、省力化の促進と栽培をしやすい環境づくりに取り組みたい」と話しました。

同町は県内唯一のミカン産地で、部会員約100人が50㌥のミカン畑で栽培。「南濃みかん」のブランド名で市場に出荷するほか、ファーマーズマーケットでも販売します。



ドローンで農薬を散布するオペレーター

米情勢などについて意見交わす 営農連絡協議会総会及び 意見交換会

JAにしみの営農連絡協議会は8月1日、本店で総会と意見交換会を開きました。同協議会の会員をはじめ、県やJA関係者など41人が出席。昨今の高温や害虫被害、生産コストの高騰、米価の推移など農業における様々な課題が山積するなか、課題解決へ向けて積極的に意見を交わしました。

同協議会の戸谷務会長は「米価格や高温障害、カメムシによる品質、収量の低下など課題は多くあるが、協議会で積極的な情報共有を図り、地域農業を守っていきたい」とあいさつしました。

玉井寛之組合長は「米価格などについては、今後も市場の動向や国の政策などを注意深く見ていく必要がある。生産者の所得を確保できるようJAからも要望を出していきたい」と話しました。

総会では、全議案が原案どおり可決されました。



あいさつをする戸谷会長

思い出の人形やぬいぐるみ JA中川斎場で供養祭

JAにしみの8月2日、大垣市のJA葬祭中川斎場で人形供養祭を開き、管内の組合員、利用者約270人から持ち込まれた、様々な思い出が詰まった節句人形やぬいぐるみなど約2,000体を供養しました。

人形供養祭は毎年開催しており、今回で16回目。来場者からは「思い出の人形などを供養する機会をもらえてありがたい」などの声が寄せられました。

経済課の武山博紀課長は「組合員、利用者の思いに寄り添う催しとして、今後も人形供養祭を続けていきたい」と話しました。

人形供養祭で寄せられた志は、子育て支援に役立ててもらうため各市町に寄付します。



供養を受ける人形やぬいぐるみ

夏の日差したっぷり浴びて ゴーヤ収穫最盛期

海津市と神戸町でゴーヤの収穫が最盛期を迎えています。新たな特産品づくりと真夏の休畑の有効活用を目的に栽培を始め、今後はJAにしみの管内の新たなブランド野菜として確立していきたい考えです。

同市の農家、菱田則子さんは6㌥の畑で「えらぶ」と呼ばれる品種のゴーヤを栽培。この品種は、果皮色が濃緑色で艶があり、苦みが控えめで食べやすいのが特徴です。

菱田さんは「ゴーヤにはビタミンCなど豊富に栄養素が含まれているので、多くの方に食べていただき健康になってほしい」と話しました。



たわわに実るゴーヤを収穫する菱田さん

岐阜県産米のトップバッター 令和7年産「あきたこまち」初出荷式

JAにしみのとJA全農岐阜は8月14日、海津集出荷センターで岐阜県産米の全銘柄のトップを切って、令和7年産「あきたこまち」の初出荷式を行いました。出荷式には生産者の代表をはじめ、県やJA関係者ら約30人が出席し、「あきたこまち」の等級格付けとテープカットが行われた後、「あきたこまち」約11トンを載せたトラックが会場を出発し、JA全農岐阜などへ出荷されました。

玉井寛之組合長は「高温や少雨などの異常気象が続く、米の出来を心配していたが、生産者の方の適切な栽培管理のおかげで全量1等米と格付けられ、高品質の『あきたこまち』を皆さんにお届けすることができて安心している。うまみ・甘味の強い新米をぜひ多くの方に味わっていただきたい」と話しました。

令和7年産の新米「あきたこまち」は管内のファーマーズマーケットや量販店などで販売されています。



テープカットで初出荷を祝う関係者

豊富な地下水たっぷり受けて 梨の収穫本格化

県内有数の梨の産地、大垣市で梨の収穫が本格化しています。同市は江戸時代から続く梨の産地。同市の豊富な地下水をたっぷり受けた梨は甘くてみずみずしいのが特徴で、夏の贈答用にも需要が高いです。大垣曽根梨部会12戸と南若森園芸組合11戸で構成する大垣市ナシ生産連絡協議会が約10㌥の梨畑で「幸水」や「豊水」などの品種を栽培しています。

同部会の岡安勝彦部会長は41㌥の梨畑で「なつしずく」「幸水」「豊水」「秋月」など8品種を栽培。早生の青梨「なつしずく」を皮切りに、主力品種の「幸水」、続いて「豊水」「秋月」などへ品種を切り替えながら9月中旬頃まで収穫は続きます。

岡安部会長は「今年の梨は、降水量が少なかったため実は小ぶりだが、晴天が続いたおかげで糖度がとても高い。ぜひたくさんの方に自慢の梨を食べていただきたい」と話しました。



「なつしずく」を収穫する岡安部会長

海津市でイチジクの出荷スタート 甘さ充分で品質良好



イチジクの出荷作業を行う部会員

海津市で、8月17日からイチジクの出荷が始まりました。JAにしみの海津いちじく部会では生産者5人が約1㌥の畑でさっぱりとした甘さと風味が特徴の「柗井ドーフィン」を栽培。8月下旬の日量は約40ケース（1ケース＝1.4*㌥）で、9月中旬の最盛期には150ケースまで増えます。11月上旬まで出荷は続き、岐阜市場や同JAファーマーズマーケットへ6,000ケースの出荷を目指します。

今年産は夏に入ってから雨が少ないためやや小玉傾向ですが、色や形は良く甘さも充分で品質は良好。収量は平年並みとなる見通しです。

同部会の瀬古敏美部会長は「防除をしっかり行ったことで病害虫の被害などを抑えることができています。今後も水の管理を徹底し、甘くておいしいイチジクをお届けできるように努力したい」と話しました。

今年に入って何かと話題な米。給食ではご飯が減りパンが増えましたが、食べ盛りの子どもが3人もいるわが家にとって、腹持ちが良いご飯は代え難い存在です。米のありがたさを再確認した今こそ、米をよりおいしく食べようと、時間がある日は土鍋でご飯を炊いています。

米の主成分はでんぷんで水分量は15%ほどです。米に水を加えて加熱すると、でんぷんが水分を吸って軟らかくなる糊化（こか）という現象が起き、最終的には60%ほどの水分量になります。これが炊飯です。炊飯の手順は洗米、加水、給水、加熱、蒸らしの5段階に分けられます。

米を炊くときは一般的に米の重量の1.5倍の水を加えることが適量とされます。新米は少なめに、古米の場合は少し多めにします。ここでのポイント、冷蔵庫で冷やしたくらいの冷たい水を使うことです。米は冷水を使うと吸水速度が遅くなり、ゆっくりと均一に浸水され、ふっくらとしたご飯に仕上がるとされています。またでんぷんの糊化のためには加熱前にしっかり吸水させることが

おいしく米を炊こう

私の食育日記

大切です。特に初期段階でよく吸水するので、少なくとも30分は浸水させましょう。土鍋ごと冷蔵庫に入れて冷やすのもおすすめです。

そして加熱です。最初は強火にし、約10分で沸騰状態を目指します。そこから5分間沸騰状態を保ったら弱火にして、15分ほど加熱します。沸騰後、100度の状態を合計で20分ほど保つことが芯までふっくら炊くコツです。その後火を止め15分間蒸らします。この蒸らしの間に適度な粘りと硬さになります。蒸らし終わったらすぐにふたを取り、余分な水分を取るため軽く全体を混ぜておきます。炊飯器の場合も、炊き上がりに一度軽く混ぜておくことがおすすめです。

炊き方を少し意識するだけでも毎日の米がよりおいしくなります。子どもたちにはいつまでも米が大好きでいてほしいと願っています。

食育インストラクター
岡村麻純



救缶鳥プロジェクトから考える食品ロス

なくそう食品ロス

9月は防災月間。2009年に始まった備蓄食品の食品ロスを削減する取り組み「救缶鳥（きゅうかんちょう）プロジェクト」をご存じでしょうか。栃木県那須塩原市でパンの缶詰製造・販売を展開する株式会社パンファキモトが展開している取り組みで、災害時の備蓄食品などとしてパンの缶詰を購入した客のうち、再度購入を希望する人に対して、半年から1年間の賞味期限が残っているものを引き取り、世界の飢餓紛争地域や国内外の災害被災地などへ届けるプロジェクトです。

この取り組みが始まったきっかけは、1995年1月17日に発生した阪神・淡路大震災でした。被災地に普通のパンを届けたものの、混乱の中で配り切ることができず、その多くを捨てることになってしまいました。その後パン・ファキモトでは試行錯誤を重ね、賞味期限が最長で5年間保存できるパンの缶詰を開発しました。また、パンの缶詰開発だけでなく、回収支援の仕組みを構築することで、さらに食品ロス削減にも貢献しています。売ってしまい、買っておしまいではなく、その後のことも考えている

そうです。

私たちも、備蓄食品を購入する際に賞味期限が長いものを選ぶことで、食品ロスを削減することができます。特におすすめの備蓄食品はアルファ米です。水やお湯を入れるだけでご飯ができ、賞味期限は長いもので5年以上あります。災害時の支援食料はにぎりや菓子パン、カップ麺など炭水化物に偏りがちなので、タンパク質が補給でき、長期間保存できる魚や豆類の缶詰もおすすめです。また、常温で5年間保存できる野菜ジュースもあります。被災時に不足するビタミンやミネラルなどを補給できます。炊飯時に水の代わりに野菜ジュースで炊くと栄養素を補えます。

備蓄食品は、買ったはいけれど保管後の入れ替え時に捨てられて食品ロスとなってしまうことがあります。賞味期限が近づいたら計画的に食べるようにすると、さらに食品ロス削減につながりますね。

食品ロス問題
ジャーナリスト
井出留美



Ladies

にしみの地域で元気にイキイキと活動する「JAにしみの女性部」。毎月支部オリジナル活動や区域の専門コース活動など6区域27支部がさまざまな活動に取り組んでいます。そんな女性部活動の魅力について、お伝えします！

支部オリジナル活動 牧田支部

音楽療法セミナー



牧田支部は7月29日、牧田支店会議室で支部オリジナル活動「音楽療法セミナー」を開きました。同支部管内の女性部会員7人が参加。岐阜県音楽療法士の西脇恵子さんの指導のもと、ピアノの音楽に合わせて身体を動かしました。

参加者はストレッチをして身体全身の筋肉をほぐした後、じゃんけんをおりませた脳トレストレッチや、鳴子やハンドベルを使って楽器の演奏を楽しみました。参加者からは「音楽に合わせて体を動かすと気持ちがスッキリ。楽しんで取り組めた」などの声が寄せられ、和気あいあいとした雰囲気のなかで、身体と脳をリフレッシュしました。

Fight! /

にしみのレディース

レディース活動通信



まずはウォーミングアップ

身体を大きく伸ばしてストレッチ



鳴子の演奏に挑戦



参加者募集中

統一活動『プロギング～ふるさと再発見～』について

女性部の仲間とともにごみ拾いをしながら、ふるさとの良さを再発見しませんか？

開催日 令和7年10月20日(月) 9:30~10:30

開催場所 各地域

※雨天の場合は10月29日(水)に延期いたします。

※詳細は、各支店よりご案内します。

参加無料



【プロギングとは】

ゴミ拾い(PlockaUpp)とジョギング(Jogging)を合わせたスウェーデン発のフィットネスのこと

詳細は、9月の家庭訪問にて配布の会員向け開催案内にてご確認ください。

QUESTION ROOM

家庭菜園相談室

今月の
テーマ

中華料理の定番！様々な料理の彩りに！ ～チンゲンサイ～

チンゲンサイは日本で馴染みのある中国野菜の代表格です。シャキシャキとした食感とほのかに甘みのある淡泊な味わいが特徴です。肉厚なチンゲンサイを育てるには、適度な間引きで株間を確保することが大切です。

作型目安

	8月	9月	10月	11月	12月
チンゲンサイ(秋まき)		●-----●			

● 種まき 防虫ネット ■ 収穫



栽培の
ポイント

- 涼しい気候を好む一方で、夏の暑さにも比較的強く、春から秋まで栽培が可能ですが、夏の暑い時期はできるだけ避けましょう。春まき栽培もしくは秋まき栽培がおすすめです。
- ダイコンや白菜、キャベツなどと同じアブラナ科の野菜で、アオムシの被害にあいやすいので注意が必要です。
- ミニチンゲンサイという小さい種類のチンゲンサイは、栽培期間が短く、早く収穫することができます。
- チンゲンサイはプランター栽培も可能です。

畑の準備	種まきの2週間前に苦土石灰100g/m ² と油粕100g/m ² を施し、深さ30cm位までよく耕します。さらに1週間前には化成肥料(畑作名人N:P:K=13:13:13)100g/m ² を施しよく耕します。畝幅60～80cm、高さ10～15cm程の畝を立てます。雑草対策にマルチの使用もおすすめです。
種まき	畑に種まきする場合は、畝の表面を平らにならし、深さ1cm、条間15cmのまき筋をつけます。まき筋は、支柱や木板を土に押し付けると簡単につけることができます。プランターにまく場合は、大きな縦長のプランターなら、真っ直ぐ平行に2列にまき筋をつけます。条間は15cmが目安ですが、ミニチンゲンサイは約10cmで良いです。まき筋ができたら、約2cm間隔で、1粒ずつ種をまきます。種をまき終わったら、平くわなどで1cmほど覆土し、軽く鎮圧して水をかけます。プランターの場合は、手で土をかけて、軽く土を押さえて水をかけます。※チンゲンサイは、苗を育ててから植え替えをすることも可能です。セルトレイやポットに2～3粒ずつ種まきし、本葉2～4枚までに1本立ちに間引きします。
防虫ネット	チンゲンサイは、害虫被害の多い野菜なので、種まき後はすぐに寒冷紗や不織布などでトンネル掛けをするなどの害虫対策をしましょう。栽培期間中はできるだけネットを開けないで、収穫が終わるまで掛けておきましょう。
水やり	畑の土が乾燥してきたら水やりをします。この際、寒冷紗、不織布の上からかけても問題ありません。
間引き	発芽が揃ったら、混み合ったところを間引きします。1回目の間引きは本葉3～4枚の頃に株間7～8cmになるように、2回目の間引きは本葉5～6枚で株間15cmになるように間引きします。セルトレイやポットで育苗した苗は、根鉢を崩さないように丁寧に抜き取り、畑に株間、条間それぞれ15cm間隔になるように植え付け、たっぷりと水をかけます。
追肥・土寄せ	最終間引きをした後、化成肥料(N:P:K=8:8:8)を20g/m ² 程度施します。株の周りを軽かき混ぜ、株が倒れないように株元に土寄せします。
病害虫防除	アオムシ、カブラハバチ(芋虫)などの害虫は、防虫ネットで概ね予防できます。病害では、白さび病、べと病などが主な病気です。アブラナ科の連作を避け、早期防除に心掛けましょう。
収穫	種まき後約55日で、草丈が15～20cmになったら収穫します。ミニチンゲンサイは、草丈が10～15cmで収穫します。葉柄の下部分(尻)が張っていれば収穫適期です。大きめのものから抜き取り収穫します。

その他、家庭菜園に関する相談は、JAの支店または営農経済センターまでご連絡ください。

Agricultural Information

知って得する
農業専門知識

アグリ情報室

水稻

ハツシモの仕上げ管理

6月上旬に植えたハツシモは8月末から出穂し、9月は米粒が充実する登熟期となります。これからの管理を適切に行い、米づくりの仕上げを行いましょう。

●水管理

出穂期は最も水を必要とする重要な時期です。出穂・開花(受粉)をしっかり行うために、少なくとも出穂後10日間は水田内の水を切らすことのないように水管理を行いましょう。その後は、根の活力を維持させるため間断かん水を行い、総合的に登熟の向上を図ります。落水時期の目安は収穫の7日前頃とし、田面の状態に合わせて決めます。葉で作ったデンプンを粉へ送り、充実させることで登熟が進むため、最後まで水分が必要となります。

●斑点米カメムシ類・イネいもち病対策

斑点米カメムシ類(イネカメムシなど) 病虫害発生予察注意報が7月18日に発令されています。

小型の斑点米カメムシ対策は、ラジコンヘリ等による液剤散布は穂揃い期～傾穂期、粒剤散布は出穂後7日頃が基本となりますが、イネカメムシに対する防除は、防除時期がそれより早く、液剤散布による防除では出穂期前後、粒剤では出穂期の5～10日前が防除適期となります。特に、周辺の早生・中生品種で発生がみられた場合は注意してください。

西濃農林事務所農業普及課〔技術課長補佐〕 鷲見 彩子さん

穂いもち対策は、上位葉に発病が目立ち、穂ばらみ期以降に天候が不順な場合は、薬剤散布による防除を徹底します。

●適期収穫

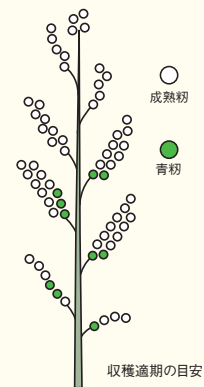
10月になると稲が黄化し、徐々に収穫時期を迎えます。品質の良い米にするため、適期収穫に心がけましょう。収穫適期の目安は、青籾の割合が5～10%の頃です(図参照)。

ほ場で籾の状態を観察するとともに、9月以降の気温に注意し、収穫時期を判断しましょう。刈り遅れは、玄米の色沢低下、胴割米の増加等品質低下に繋がります。

毎日暑い日が続き、夏の疲れが出てくる時期となります。自身の体調管理と安全な農作業に努めましょう。



出穂直後の穂を吸汁するイネカメムシ成虫



収穫適期の目安

キュウリ

ウイルス病(キュウリ黄化えそ病・キュウリ退緑黄化病)の防除対策

西濃農林事務所農業普及課〔技術課長補佐〕 松井 秀憲さん

キュウリ黄化えそ病のウイルスは、メロン黄化えそウイルス(MYSV)と呼ばれ、ミナミキイロアザミウマ(以下ミナミキイロ)が媒介します。ミナミキイロが本ウイルスの感染株を吸汁して保毒し、健全株を吸汁することで感染します。

一方、キュウリ退緑黄化病のウイルスは、ウリ類退緑黄化ウイルス(CCYV)と呼ばれ、タバココナジラミ(以下タバコナ)が媒介します。本ウイルスの感染株をタバコナが吸汁することで保毒し、健全株を吸汁することで感染します。ミナミキイロ及びタバコナでは一部で薬剤感受性の低下もみられ、薬剤のみで防ぐことは困難です。何かひとつの対策を行えばこれらのウイルス病が防げる訳ではなく、複数の手段を組み合わせる万全の対策をとることが重要です。

<入れない>

◎施設開口部への防虫ネット展張(白色0.4mm目、赤色0.6mm目)。

ミナミキイロには、0.6mm目の赤色ネットは有効ですが、退緑黄化病を媒介するタバコナには0.4mm目ネットが有効です。両害虫に対しては、0.4mm目ネットになります。

◎施設内・施設外周の雑草はアザミウマ類、コナジラミ類の発生源となるため早期に除去します。定植2週間前までには、除草しておきます。

<増やさない>

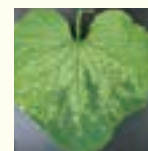
◎定植前に、青色・黄色粘着板・テープを施設内に設置し、早期発見に努めます。

◎薬剤抵抗性の発達を防ぐため、同一系統薬剤の連用を避けます。◎天敵(スワルスキーカブリダニなど)を活用します。

天敵導入前に、必ず散布農業の天敵への影響日数を確認します。<出さない>

◎ウイルス病の感染株は伝染源となるため、直ちに除去し、ビニール袋に入れて完全に枯れるまで密封処理を行います。また、摘葉・摘芽に媒介虫が生息することがあるため、同様に処理します。

◎発病ほ場のミナミキイロやタバコナは保毒虫である可能性が高いため、施設外へ逃がさないよう、栽培終了後は、施設の密閉処理(蒸し込み)を行います。



キュウリ黄化えそ病



ミナミキイロアザミウマ



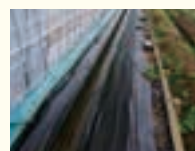
防虫ネット及び黄色粘着テープの設置



キュウリ退緑黄化病



タバココナジラミ



抑草シートの設置

ファーマーズマーケット情報

9月30日(火)は、仮決算棚卸のため臨時休業させていただきます。
ご理解、ご協力をお願いいたします。

FM全店 秋のお彼岸セール開催

令和7年9月20日(土)～9月23日(火・祝)

仏花をはじめ、地元生産者の野菜、果物を取りそろえてお待ちしております。

8月・9月は
JAカードご利用がお得！

通常ご請求時に5%割引ですが、8月・9月におきましては、
なんとご請求時に10%の割引になります。この機会にぜひ
ファーマーズマーケットをご利用ください。

ファーマーズマーケットプレミアム商品券販売中！

限定4,000冊

4,900円で5,500円分
のお買い物ができる商品券です！

※肥料・農業を除きます。
お一人様5冊まで購入
できます。

- 販売期間 令和7年9月1日(月)～10月31日(金)
- 販売場所 JAにしみの各支店窓口 ファーマーズマーケット各店舗 営業時間内
- 有効期間 令和7年10月2日(木)～令和8年1月31日(土)

※本商品券はなくなり次第終了となりますのでご了承ください。

LINE登録者限定

毎月8日は「はつべいの日」
今月の抽選対象商品は
「ニッポンエール
沖縄県産シークワサーグミ」

抽選で計80名様に
プレゼントします。

※抽選・お渡し期間 9月8日～9月29日
※9月30日(火)はFM全店舗、仮決算
棚卸のため臨時休業させていただきます。



シークワサーの
爽やかな香りと
すっきりとした
酸味が広がる
グミだべい



LINEの登録は
こちらから



LINE登録者限定のサービスです。
ぜひ友だち登録お願いします。

※商品が変更となる場合があります。

理事会だより

令和7年度 第5回 開催日 令和7年7月25日(金)出席率97.5%(39名/40名)

第1号議案 収支改善管理シートの進捗状況(令和7年度6月末)及び今後の対応について
収支改善管理シートの進捗状況(令和7年度6月末)及び今後の対応について
承認されました。

第2号議案 ディスクロージャー2025業務及び財産の状況に関する説明書類の縦覧につ
いて
ディスクロージャー2025業務及び財産の状況に関する説明書類の縦覧につ
いて承認されました。

第3号議案 よりそいプラザ(垂井地区)の営業時間変更につ
いて
よりそいプラザ(垂井地区)の営業時間変更につ
いて承認されました。

第4号議案 出資口数の減少について
7件の減口について承認されました。

JAデータ

令和7年7月末

貯金	5,840億6,888万円	購買品取扱高	22億6,092万円
貸出金	874億4,516万円	販売品取扱高	33億9,924万円
長期共済保有契約高	9,158億5,898万円	組合員数	39,522人

葬儀事前相談日

9:00～12:00

もしものときは、
葬儀専用フリーダイヤルへ
☎0120-68-2430

病院・施設からのお迎えの手配、葬儀の
初動受付をさせていただきます。

中川斎場
9月5日(金)、9月17日(水)

安井斎場
9月11日(木)、9月28日(日)

※上記以外の日程においてもご相談を承ります。(その際はフリーダイヤルへご連絡ください)

ローン相談会

※表記の時間は現在の短縮営業時間です。※12月31日～1月3日は休業。

■ローンセンター洲本店
☎0120-84-2430

【平日】(休業日を除く)9:00～18:00【土・日・曜・祝日】10:00～15:00
【平日水曜日】9:00～17:30

■ローンセンター長沢店
☎0120-06-2430

【平日】9:00～18:00【土・日・曜・祝日】10:00～15:00
【休日】水曜日(祝日の場合は営業)

無料相談日

※予約がない場合は開催しませんのでご注意ください。

税 税務相談 年 年金相談 9:30～12:00 ※要予約

中川支店 ☎81-2453	税 中川支店 9月3日(水)、17日(水)、10月1日(水) 年 中川支店 9月11日(木)、10月2日(木)
------------------	--

神戸支店 ☎27-4101	税 神戸支店 9月10日(水)、10月8日(水) 年 神戸支店 9月5日(金)、10月3日(金)
------------------	---

名森支店 ☎64-3311	税 名森支店 9月24日(水) 年 名森支店 9月19日(金)
------------------	------------------------------------

海津中支店 ☎53-1133	税 南濃支店 9月2日(火) 海津中支店 10月7日(火) 年 南濃支店 9月18日(木)
-------------------	--

養老中支店 ☎32-0528	税 養老中支店 9月16日(火) 年 養老中支店 9月17日(水)、10月14日(火)
-------------------	--

垂井支店 ☎22-1006	税 垂井支店 9月9日(火)、24日(水)、10月14日(火) 年 垂井支店 9月2日(火)、10月7日(火)
------------------	--

ローンセンター洲本店 ☎0120-84-2430	年 ローンセンター洲本店 9月28日(日) 10:00～12:00
-----------------------------	-----------------------------------

※中川支店の税務相談は9:00からとなります。



NISHIMINO INFORMATION

各種LINE利用者の皆さまへ JAのLINEアカウントが1つになります！

JAにしみのでは、ファーマーズマーケット(以下、FM)5店舗(FM、FM南濃店、FM海津店、FM養老店、FM垂井店)とJA女性部でLINEを運用していますが、新たに立ち上げる「JAにしみの公式LINE」に統合し、運用していくことになりました。

FM5店舗、JA女性部のLINEをご利用の皆さまは、右にある「JAにしみの公式LINE」アカウントへの登録をお願いします。なお、FM5店舗、JA女性部のLINEの情報発信は令和7年9月30日(火)をもって終了し、10月1日(水)から「JAにしみの公式LINE」でFM、女性部の情報も発信していきます。

この度の統合により、有益な情報をより充実させて発信していく予定ですので、ぜひ友だち登録をお願いします。

JAのイベントや
各種事業の
キャンペーン、
ファーマーズマーケット、
女性部の情報を
発信していくべし



JAにしみの
公式LINEの登録は
こちらから



※こちらのアカウントからの情報発信は10月1日(水)からとなります。

よりそいプラザ 営業時間変更のお知らせ

令和7年10月1日(水)から、垂井地区のよりそいプラザ各店の営業時間が下記のとおり変更になります。ご利用の皆さまには大変ご不便をおかけしますが、何卒ご理解とご協力いただきますようお願い申し上げます。

よりそいプラザ店舗名	変更後	変更前
よりそいプラザ宮代店	月・水・金曜日 (祝日を除く) 正午～午後3時	土・日・祝日を 除く平日 午前9時～ 午後3時
よりそいプラザ表佐店		
よりそいプラザ合原店		
よりそいプラザ府中店	月・水・金曜日 (祝日を除く) 午前9時～正午	
よりそいプラザ岩手店		
よりそいプラザ垂井東店		

※火・木・土・日曜日及び祝日は休業日とさせていただきます。

※各種会議・イベント等を開催する場合はその限りではありません。

※ATMのご利用時間に変更はございません。

JAバンクを装った フィッシングメールにご注意！

JAバンクもしくはJAを騙る不審メールが多数配信されており、メール内に添付されているURL(サイト)へ回答することによる詐欺被害が発生しています。

JAバンク・JAにしみのからお客様のアドレスへメールを送信し、個人情報や口座情報を入力いただくことはありませんので、以下の点に十分注意してください。



- ①不審なメールは開かない。
- ②メールの記載内容は信用せず、記載されているURLに絶対にアクセス(個人情報などの回答)をしない。
- ③万一、URLへ回答した場合は、速やかに最寄りの支店へ連絡してください。



果実をとじこめた ご褒美スイーツ イチジクのコンポートゼリー



材料 (2人分)

イチジク	4〜5個	砂糖	80g
水	250ml	ゼラチン	6g
赤ワインまたは白ワイン	50ml	水(ゼラチンを溶かす用)	30ml
(お子様やお酒が苦手な方は水で代用)			
レモン汁	15ml		

にしみの産の
イチジクを
使ったレシピを
紹介します。



作り方 COOKING



- ①ゼラチンを水に溶かす。
- ②イチジクの皮をむいて、4等分にきし切りする。
- ③鍋に②、水、ワイン、レモン汁、砂糖を加えて中火にかける。
- ④ふつふつと沸いたら弱火(沸騰しない程度)にして、さらに5分煮る。
- ⑤火をとめて、①を加えてよく混ぜる。
- ⑥氷水や冷蔵庫で冷やし、固まったら完成。

ワンポイント アドバイス

赤ワインや白ワインを加えると風味が引き立ち、水を加えるとくせがない味わいになります。
ご家庭の好みに合った味を探してみてください。

大垣市墨俣町墨俣838

ベルジュ
BERGE
TEL 71-7784

代表 堤 吾郎さん

レシピ
提供

表紙の『にしみのブランド』

イチジク

<主産地：海津市、輪之内町>

