

くらしと大地の
応援マガジン

JAN!

7

じゃん!
July
2026 VOL.324

ビタミンなどが
豊富で栄養満点!
モロヘイヤで暑い夏を
乗り切るべい!



特集

にしみの社会見学
～あの大きな建物はなんだろう?～

大きな建物①

カントリーエレベーター

特集

にしみの社会見学

～あの大きな建物はなんだろう？～



1年間でカントリーエレベーターぜんぶ合わせて

お米15,600ト = お茶わん 約1億3,500万杯分!
小麦...6,900ト = 食パン 約1億3,800万枚分!
大豆...1,800ト = 豆腐 約2,250万丁分!
出荷※!

※野菜やお米を市場やお米やさんに送ること

にしみの地域に8つあるカントリーエレベーターでは、地元の農家さんがしゅうかくしたお米、小麦、大豆をまとめてあずかり、乾燥させたりお米のからをとったりしています。そして、売れるようにしたものをお米やさんなどへもっていきます。



お米・小麦をためておくサイロ

2 建物内にとっても大きな『サイロ』というタンクがいくつもあるべい。



サイロに入るお米の量は 3,000ト = 約2,500万杯分

カントリーエレベーターの高さは約30m (10階建てのビルと同じくらい)もあります。
※北部カントリーエレベーターの例



3 コンピューターで建物を管理しているべい!



カントリーエレベーターの中では、乾燥機やお米などを運ぶベルトコンベアなど、たくさん機械が働いています。一つずつ操作するのは大変なので、コンピューターでまとめて動かしています。



※からを取ったお米のこと

4 玄米がいっぱい入った袋だべい!大型トラックで出発だべい!



機械を通して玄米になったお米・小麦・大豆は、1トくらいのお米が入る大きな袋(フレキシブルコンテナ)に入れてお米やさんや小麦粉・大豆の工場へ運ばれます。ほかに、30トのお米が入る紙袋なども使われています。



カントリーエレベーター

にしみの地域には、JAにしみのがつくった大きな建物がいくつもあります。みなさんも、田んぼの中の大きなタンクが付いた建物や、大きなシャッターがある倉庫のような建物などを一度は見たことがあると思います。実は、この大きな建物たちは、地元の農業にとっても大切な役割をはたしています。

今回は、地域で見かけるJAの建物が何をしているのかをしょうかいたします。

6月24日に開催しました第27回通常総代会につきましては、広報誌8月号で掲載いたしますが、先行して、当JAホームページに速報記事を掲載しておりますのでご覧ください。

ホームページはこちらから



JAN!

じゃん! July 2026 VOL.324

広報誌「じゃん!」は、JANishiminoの頭文字から名付けました。

ご家族みんなで読んでください
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
にしみの社会見学
～あの大きな建物はなんだろう?～
- 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!!



お友だち募集中!

JAのお得な情報や最新情報は

JAにしみの公式LINEをチェック



JAにしみの北部カントリーエレベーター
なかむら けんじ 事業所長
中村 健二

どの作業もおいしいお米などを売るために大切な作業なので、農家さんのお役に立てるようみんなががんばって仕事をしています。



のつじみあいほうしん 農事組合法人
よしだ かずろう 代表理事
吉田 和郎

私たち農家にとって、カントリーエレベーターはとても大事な場所です。毎年、お米などを市場へ出すところまでいねいにやってもらえるのでとても助かっています。

そのほかの建物



いくびょう
育苗センター

にしみの地域に5つある育苗センターでは、専用のトレーに入ったお米の苗を育てています。大事に育てた約46万トレーの苗は、4月～6月に田んぼに植えられ、おいしいお米がとれるように農家さんが心をこめて育てます。



どの建物も農家を支える大切な役割があるべい！これからもおいしいお米や野菜をとどけるので、おうえんしてほしいべい！



ごうどしゅうしゅつか
神戸集出荷センター

神戸集出荷センターでは、農家さんからあずかった小松菜、グリーンねぎ、モロヘイヤなどの地元野菜をまとめて、市場へ送っています。センターには中が冷蔵庫になっている大きな部屋があり、あつい時でも野菜がしおれないように守っています。



小松菜は1年間で1,288ト(約648万袋)も出荷！

かいづしゅうしゅつか 海津集出荷センター



今度はカラフルな見た目の建物だべい！



海津集出荷センターでは、トマト、キュウリ、甘長ピーマン、ナスなどいろいろな野菜を農家さんからあずかり、大きさなどで分けてからまとめて市場へ送っています。建物は、3,800㎡(学校の体育館2～3個分)の広さがあります。



1階は地元の野菜があつまる場所だべい。



農家のみなさんの野菜をまとめて市場に送ることで、トラックで運ぶのにかかるお金も安くなり、むだをへらすことができます。



トマトは1年間で3,663ト(約91万5,000箱)も出荷！

ちょうせん ○×クイズに挑戦してプレゼントをゲット！

今回紹介した、農業に欠かせない建物に関する○×クイズを3問用意しました。全問正解した人の中から抽選で5名さまに「キューブ米(ハツシモ)」をプレゼントしますので、ぜひ挑戦してみてください。



Q 1 カントリーエレベーターではお米などの乾燥を行っている。○か×か？

Q 2 トマトを自動で箱詰めする機械は、1時間に最大500箱つくることができる。○か×か？

Q 3 育苗センターではお米の苗を育てている。○か×か？

応募方法 以下の内容を記載いただき、ハガキまたはEメールでご応募ください。右記の二次元コードからも応募することができます。



・氏名 ・住所 ・年齢 ・性別 ・クイズの答え(○か×を記入してください)

応募先 ハガキ：〒503-0849 大垣市東前町955-1 JAにしみの本店 広報担当係
Eメール：nishimino@jan.or.jp(件名：にしみの社会見学プレゼントクイズ)
応募締切日(当日消印有効) 令和8年7月31日(金)

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。
※取得した個人情報は、プレゼントの抽選・発送に関する事項にのみ利用させていただきます。また、個人情報は法令に基づき厳重に管理いたします。



2階はトマトを色・形・大きさで分けて箱詰めする場所だべい！



ベルトコンベアで流れてきたトマトを色や形、大きさで分けています。トマトの通り道にある機械の目と人の目ですっかり確かめます。



トマトを自動で箱詰めする機械は、1時間に約1,200箱つくることができます。箱詰めでは、ロボットの腕が活躍しています。



トマトの大きさを分けたり、箱詰めすることが機械でできるようになってから、作業にかかる時間もへってだいぶ楽になりました。これからもおいしいトマトをたくさんつくれるようにがんばります。



JAにしみの海津集出荷センター 施設長 春日 祐介

海津集出荷センターでは、農家さんが心をこめてつくった野菜をみなさんにおいしく食べてもらえるようがんばっていますので、センターのことを少しでも知ってもらえたらうれしいです。



JAにしみの海津トマト部会 部長 東方 健泰

JAにしみのレディース大会2026

「助けあい」「学びあい」「育てあい」を軸に魅力的な活動を実践

JAにしみの女性部は5月20日、大垣フォーラムホテルで「レディース大会2026」を開き、会員ら約400人が参加しました。令和8年度の活動方針を確認したほか、活動事例発表や産婦人科医、ヨガ指導者の高尾美穂さんを招いた記念講演があり、大いに盛り上がりを見せました。同部の渡辺かず子会長は「『助けあい』『学びあい』『育てあい』の3つのテーマを軸に、仲間とともに組織および活動の活性化を目指そう」とあいさつ。活動事例発表では、牧田支部の乗原順子さんが「女性部活動でウェルビーイング」と題し、体や心、生活が満たされ、幸せだと実感できる「ウェルビーイング」につながる活動を発表。垂井支部の山水好美さんは「家の光100周年に寄せて—私たちの歩みと、ものづくりがつかないご縁—」と題し、家の光記事のモノ作りを発端に、仲間の絆を深め地域全体を活性化させる好事例を伝えました。

記念講演では、高尾さんが「心が揺れがちな時代に『私は私』で生きるには」と題して講演。数多くの患者との実話をもとに「考え方の異なる世代と共存する現代社会において、お互いのことを理解して助け合うことが『私は私』として生きるために大切」と語りかけました。



会員らに笑顔で語りかける高尾さん

さわやかなウメの風味を楽しんで 令和8年産のウメを収穫

安八町と養老町で、5月11日から31日にかけてウメの収穫が行われました。令和8年産は、高温や天候不順の影響などで昨年より収量はやや少なかったものの、大玉の割合が多く品質は良好。収穫したウメはJAにしみのファーマーズマーケットなどに出荷されたほか、安八百梅園や同JA女性部に販売され、梅干しやウメゼリー、ウメジュースなどに加工される予定です。

養老町では養老町梅園振興会の会員6人が70㍓でウメの品種「青軸」を栽培。6月1日には同JA養老中支店で選果が行われ、同振興会の会員3人と同JA職員が約100㍓のウメを専用の機械で大きさ別に仕分けしました。同振興会の佐藤義尚会長は「今年産も良い品質のものができたので、多くの人にさわやかなウメの風味を楽しんでもらいたい」と話しました。

同振興会では、5月24日の収穫分と合わせて200㍓を同JAファーマーズマーケットなどへ出荷しました。



機械を使ってウメを選果する会員ら

川並小児童がサツマイモ苗の定植体験 食農活動を通じて地域の絆深める

大垣市立川並小学校の1・2年生児童32人は6月5日、同市馬の瀬町の約6㍓の畑で、サツマイモ「紅はるか」の苗植えを体験しました。この体験は、子どもたちの農業への理解と地域住民との絆を深めることを目的に、JAにしみの川並支店運営委員会が中心となって毎年行っています。

児童たちは同委員会メンバーなどからアドバイスを受けながら、約200株の苗を1株ずつ丁寧に植え付けました。畑には「上手に植えられた」「早く大きくなってね」といった元気な声が響き渡りました。

同委員会の安藤千博副会長は「体験を通して農作物を育てることの難しさを実感し、『食』に対する感謝の気持ちを育ててほしい。また、『農』に興味を持つきっかけにもしてほしい」と話しました。

植え付けたサツマイモは、10月中旬頃に児童自らが収穫し、11月初旬に焼きイモにして全校児童に振る舞う予定です。



アドバイスを受けながらサツマイモを植え付ける児童ら

神戸町特産モロヘイヤ出荷最盛

茎まで柔らかくえぐみが少ないのが特徴

神戸町で、モロヘイヤの出荷が最盛期を迎えています。JAにしみの下宮青果部会協議会モロヘイヤ部会では、17人が約3㍓のハウスでモロヘイヤを栽培。6月下旬現在の日量は300ケース（1ケース=100㍓×20袋）前後と例年並みで、品質も良好。収穫は10月中旬頃まで続き、岐阜・名古屋・北陸の市場へ2万5,000ケースの出荷を目指します。

同部会のモロヘイヤは、ハウス栽培のため茎まで柔らかくえぐみが少ないのが特徴で、全体を無駄なくおいしく食べることができます。

同部会の寸田正和部会長は44㍓のハウスでモロヘイヤを栽培。モロヘイヤは適応農薬が少なく、害虫対策等の徹底した栽培管理が不可欠なため、定期的に検討会を開き、モロヘイヤに適した栽培方法の情報共有を心がけています。

寸田部会長は「栄養価の高いモロヘイヤを食べて、夏の暑さを乗り切ってほしい。おすすめの食べ方は中華スープと天ぷら。細かく刻んだモロヘイヤを中華スープに加えて卵でとじるとお子さまもおいしく食べることができる」と話しました。



モロヘイヤを収穫する寸田部会長

夏の味覚「エダマメ」の出荷が最盛期 色・艶ともに高品質で粒揃いも抜群

安八町でエダマメの出荷が最盛期を迎えています。令和8年産は、JAにしみの牧園芸組合えだまめ部会の部会員8人が、「みのあじ」「美濃錦」など8品種を露地とハウス約3.2㍓で栽培。6月下旬現在の日量は約300㍓で、収穫は9月下旬頃まで続き、岐阜・大垣の市場へ約22㍓の出荷を目指します。

同部会のエダマメは、収穫した後に自動脱莢機で実をもぎ落とし、選別機で選別した後、さらに手作業で目視して選別するため、色・艶ともに高い品質を保ち、粒揃いも抜群で市場で高い評価を得ています。

同部会の種田孝男部会長は約80㍓のほ場でエダマメを栽培。種田部会長は露地栽培に取り組んでおり、ハウス栽培に比べ気温や害虫などより細やかな栽培管理が不可欠となるものの、夏の強い日差しや雨を直接浴びたエダマメは、甘みとコクが増すといいます。

種田部会長は「朝採れの新鮮なもののみを出荷するなど、おいしいエダマメをお届けできるよう心がけている。栄養価の高いエダマメを食べてスタミナをつけて、夏の暑さを乗り切ってほしい」と話しました。



エダマメを収穫する種田部会長

加工業務用タマネギの収穫

オリジナルドレッシングなどに加工



コンテナにタマネギを収穫する組合員

JAにしみの管内で、5月下旬から加工業務用タマネギの収穫が行われています。令和8年産は同JA管内の営農組織が中心となって約5.4㍓で栽培。収穫は7月上旬頃まで続き、JA全農岐阜を通じて県内外の食品加工業者に約210㍓を出荷するほか、一部は同JAオリジナルのタマネギドレッシングに加工され、7月上旬からファーマーズマーケットで各店販売されます。

加工業務用タマネギの栽培は平成24年から始まり、同JAは作業体系の機械化や大型鉄コンテナ出荷による省力化、契約栽培により生産者の安定した収入の確保につなげてきました。

垂井町の農事組合法人垂井東ではタマネギの品種「ターザン」を約9㍓で栽培。6月10日には、同法人の組合員7人がタマネギの状態を選別しながら収穫していきました。同法人の渡邊浩信代表理事組合長は「今年産は病害虫被害が少なく、品質良好で大玉のタマネギが収穫できた。加工品として消費者においしいタマネギをお届けしたい」と話しました。

成長期の子どものために、一汁三菜の栄養バランスの取れた食事を作らなければと思いますが、日常はそんなに甘くなく、時間に追われながら作る食事がほとんどです。

時間をかけていろいろな種類の食材を使って何品も作れば、栄養バランスの取れた食事を作ることが出来ます。ですが、そこまで頑張らなくても、いつもの食事にほんの少し何かを足すだけで、栄養バランスを整えることができます。バランスの良い食事とは、たくさん料理を作るのではなく、たくさん種類の食材をバランス良く食べるということだと思います。

例えば、朝に納豆ご飯を食べるときは、納豆にしろすやのりを混ぜてみる、他にも卵やそのまま食べられるひじき、冷凍の野菜、刻みホウレンソウなどをチンして混ぜるのもおすすめです。朝は菓子パンとヨーグルトで済ませている方なら、ヨーグルトにグラノーラやドライフルーツを足してみる。そこにミニトマトや果物を添えれば、きちんと炭水化物、タンパク質、ビタミン類のそろった立派な一食になります。

食育インストラクター
岡村麻純



私の食育日記

「ちよい足し」食材で手軽に栄養バランスを

このように、包丁や火を使わなくても簡単に足せる「ちよい足し」食材は意外とたくさんあります。タンパク質なら、しらすやのり、チーズ、きな粉、ツナ缶や豆腐などが挙げられます。炭水化物が足りないときや、ビタミン類はトマトやコーン、バナナなど、そのままさっと出せるものや、冷凍野菜なども便利です。

無理して品数を増やそうと頑張ると毎日の食事の負担になってしまいます。夕食も同様で、1品足りないかな？と思ったときも、みそ汁に餅や余った肉、サバ缶を入れてみるなど、品数を増やさず、ちよい足し作戦でボリュームも栄養もアップできます。

買い物から気軽にちよい足しできそうな食材を探して、自分らしい組み合わせの手間暇を省けないうちよい足し料理を楽しんでみませんか？

なくそう食品ロス

旬のレタスから考える食品ロス

夏といえばレタスが旬。シャキシャキした食感が特徴です。

私の義父母は長野県で米や野菜を作っています。いつだったか、近所のいろんな人からレタスをたくさんもらうので食べ切れず、自分の家で育てているレタスを捨てたことがある、と話していました。農家が一生懸命に育てた野菜を捨てることになってはもったいないですね。

レタスのように水分が多い野菜は乾燥や蒸れに弱く傷みやすいです。余ったレタスは市販の野菜保存袋に入れてから野菜室で保存しておくのが長持ちします。

レタスが大量にあるときは、火を通す料理を作るとかさが減るため、たくさん消費できます。私がよく作る料理の一つに、山本麗子先生の著書「101の幸福なレシピ」(講談社)に掲載されている「ゆでレタスのかき油かけ」があります。レタスをゆでて、かき油(オリーブオイル)をかけて食べます。この食べ方は香港の料理店で見られるそうです。他にも、ゆでた豚肉にたれを付けてレタスに包んで食べる「ゆで豚のレタス包み」が

食品ロス問題
ジャーナリスト
井出留美



Fight!

にしみのレディース

レディース活動通信

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!

統一活動 お酢のある暮らし

～おいしく減塩、健康的な食生活を～



JAにしみの女性部は6月16日から19日にかけて、管内6区域で統一活動「お酢のある暮らし～おいしく減塩、健康的な食生活を～」と題したクッキング講座を開きました。お酢は血糖値上昇の抑制や腸内環境の改善などの効果が期待されています。この活動ではお酢を使ったおいしい料理を学び、日々の食生活をより健康的なものにするに役立てます。

不破区域では6月16日に開催し、女性部会員20人が参加。大興産業(株)の猪原大介さんの指導のもと、お酢を使って「えびとしば漬の彩ちらし」「タンドリー風チキン」「夏野菜のさっぱり和え」「チンゲン菜とベーコンのスープ」の4品を作り、楽しい雰囲気の中、皆で試食して感想を語り合いました。

参加者は「暑い時期にさっぱりと食べられる料理ばかりでおいしかった」「お酢は健康にも良いので、教わった料理を家でも作りたい」などと笑顔で話しました。



お酢の健康効果やレシピの説明を熱心にききます

作業を分担して手際よく調理を進めていきます



お酢の風味がさわやかな料理4品が完成!



女性部ふるさと隊が「まめなかな運動」を展開中

女性部のJA食農リーダー「ふるさと隊」は、小学校などを対象に「まめなかな運動」を展開しています。「まめなかな運動」とは、大豆の栽培・収穫・加工の体験を通じて、「食」と「農」、いのちの大切さを伝える食農教育活動のことです。「ふるさと隊」のメンバーは、地域の小学校を訪問して種まきから収穫、豆腐づくりなどを教える「出前授業」を行っており、子ども達からも好評を得ています。



※「まめなかな」は岐阜県の方で、「お元気ですか?」の意味です。

令和8年度ふるさと隊のメンバー募集は終了しましたが、来年度のメンバーは引き続き募集しておりますので、ご興味のある方は最寄りの支店までお問い合わせください。

QUESTION ROOM
家庭菜園相談室

今月のテーマ
和・洋・中いろいろな料理で大活躍！
～ハクサイ～

ハクサイは味が淡泊でくせがないため、鍋や煮物などの和食はもちろん、洋食や中華でも欠かせない食材です。また、ビタミンC、カルシウム、カロテン、植物繊維を多く含む野菜として有名です。



図1 作型目安

野菜名	作型	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
ハクサイ	早生	▲	●		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			
	中晩生		▲	●			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	

▲ 種まき ● 植え付け ■ 収穫 ※同じ作型(早生・晩生など)でも品種により収穫時期などが異なるためラベルをよく確認する

栽培のポイント

- キャベツやブロッコリーなどのアブラナ科野菜との連作を避けるとともに、排水対策や病害虫対策を徹底しましょう。
- ハクサイは直まき・移植栽培のいずれも可能ですが、根張りが弱いので、育苗をする場合は根を傷めないように注意し、本葉5～6枚頃に定植します。
- 植え付け直後はハイマダラノメイガによる生長点の食害に注意し、防虫ネットを利用して被害を防ぎましょう。

種まき・育苗	3号ポットに種まき用培養土を入れ、4粒離して種まきします。このとき、覆土は薄めにします。発芽が揃ったら間引きして3本程度にし、本葉2～3枚で2本立ち、本葉4～5枚で1本立ちにします。直まきの場合は、下記の栽植密度の植穴に5～6粒の種子をまき、子葉展開時に3～4本立ち、本葉2枚で2本立ち、本葉6枚程度で1本立ちにします。
畑の準備	植え付けまたは直まきの2週間前に苦土石灰100g/m ² と完熟たい肥1kg/m ² を施し、深さ30cm程度までよく耕します。植え付けの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、全体によく混和します。
栽植密度	畝幅60～70cm、株間40～50cm、畝高10～20cmの畝を立てます。水はけの悪い畑では高畝にしましょう。マルチを使用する場合は、シルバーマルチを利用するとアブラムシの飛来防止に効果があります。
植え付け	育苗した苗の本葉が5～6枚の頃に植え付けます。根鉢を崩さないように植え付け、株元にたっぷり水をやります。植え付け後は、防虫ネットによるトンネルをかけます。
追肥・土寄せ	第1回目は、定植後2週間ほど経過し、本葉8～9枚頃に追肥(畑作名人30g/m ²)を行います。第2回目は、中耕と土寄せを兼ねて定植後30～40日後頃(本葉15～20枚頃)に行います。生育初期は株の周囲に施肥し、生育が進んだら畝の肩に肥料を施し、土を削りながら株元に土寄せします。
病害虫	軟腐病、べと病、根こぶ病などが重要病害となります。特に軟腐病は、結球期以降に発生しやすく、地際部から腐敗が始まり悪臭を放ちます。防除には、銅剤、抗生物質などの予防散布が有効です。また害虫では、特にハスモンヨトウなど、近年の高温により、晩秋まで発生期間が長くなっていますので、注意してください。
生理障害	葉にゴマ粒状の斑点がでるゴマ症(窒素過剰)や葉の縁腐れや芯腐れ症状を示す石灰欠乏症(カルシウム欠乏症)、生長点部や葉柄部が褐変するホウ素欠乏症などがあります。生理障害は基本的に食べることができますが、腐敗や異臭がある場合は食用を避けてください。
収穫	結球部を手で押してみても、球が硬く締まっているようであれば収穫適期です。株をやや斜めに倒し、外葉との間に包丁を入れて切り取ります。収穫せずに畑に残しておく場合や、収穫が1月以降になる場合は、寒さが厳しくなる前(※図1 結束12月中旬頃)に、8～9分程度結球した状態で外葉を包み、上部をヒモで軽く縛っておくと、雪や霜による寒害を軽減できます。なお、外葉を縛る前には、内葉にアブラムシなどがいないか、確認しましょう。

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。

知って得する 農業専門知識
アグリ情報室



「トマト立枯病に注意!」

西濃農林事務所農業普及課 [技術主査] 山田 雅幸さん

近年、冬春トマト栽培でトマト立枯病の発生が拡大しています。フザリウムが病原菌であり、3月以降のトマトの生産に特に深刻な影響を与えるため、対策が必要です。

【トマト立枯病の特徴】

- 1. 病害虫名**
トマト立枯病 *Fusarium solani-melongenae* (*Haematonectria ipomoeae*)
- 2. 症状**
病原菌は糸状菌の一種で、子の菌類に分類されます。地際部や葉かき跡を中心に茎が黒く変色し、ひび割れ症状が見られます。茎内部まで症状が進行すると、株全体が萎れ、枯死します(写真1)。病徴が進むと罹病部表面に、赤い小粒(子のう殻)が多数形成されることがあります。この病徴は秋頃から見られ、その後気温が低下するに伴い一時的に停滞しますが、気温が上昇する春頃に再び進展します。本病に対する抵抗性品種はありません。

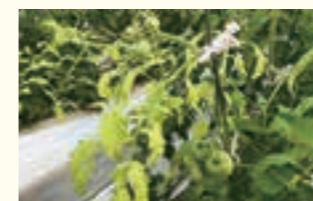


写真1: 立枯症状(土耕栽培)



写真2: 二本仕立て部での発生(土耕栽培)

3. 感染方法

詳しい伝染経路は不明ですが、罹病残渣に付着している病原菌が伝染源となり、飛散した分生子や子のう胞子の付着により、感染を引き起こすと考えられます。

4. 発生動向

特に養液栽培で発生が多く、地際部からだけでなく、不織布や誘引クリップとの接触部位、捻枝による傷口からの発病も多いです。土耕栽培での発生は少ないものの、地際部から二本仕立ての二股部での感染が特に多いです(写真2)。

5. 防除対策

- 本病に登録薬剤はなく、耕種的防除が基本となります。
- ① 発病株は伝染源となるため直ちに抜き取り、袋に密閉して速やかにほ場外へ持ち出し処分します。
 - ② 片付後の植物残渣をビニールで覆い、定植後のハウス内への菌の侵入抑制に努めます。
 - ③ 養液栽培では、生産資材(ベンチ・ポット・クリップなど)の交換や消毒を徹底します。
 - ④ 土耕栽培では、定植前に太陽熱利用などによる土壌消毒を実施します。



大豆 ～排水及び雑草対策で安定生産を～

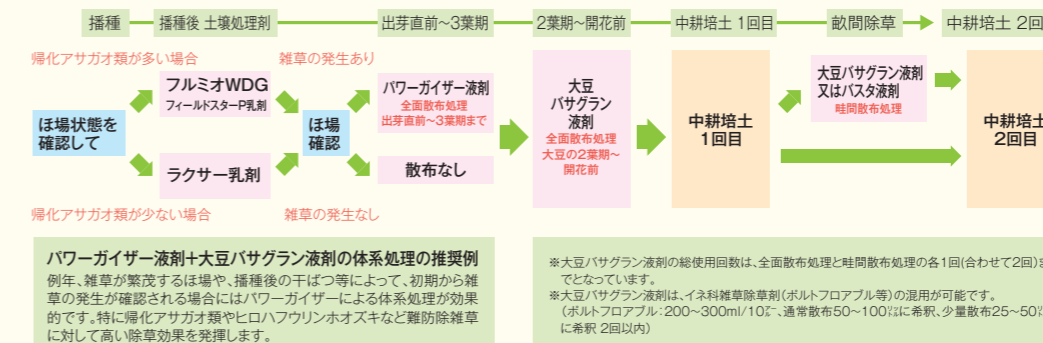
西濃農林事務所農業普及課 [技師] 日下部 羽芽さん

大豆栽培では、ほ場の排水対策及び播種後の除草剤での体系処理が重要です。近年の異常気象を鑑み、気象情報に注意し、播種を行ってください。

◆排水対策

畑作物である大豆では、排水対策が重要であり、弾丸暗渠及び額縁排水の設置を必ず行ってください。また、ほ場内に5～10cmおきに明渠(排水溝)を施工し、雨水が明渠内に滞留しないように排水口へ接続してください。気象情報やほ場内を確認後、発芽不良が発生しないように播種時期を選んでください。

【除草剤での体系処理】



【除草剤での体系処理】栽培暦より



マルバルコウ

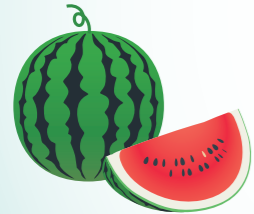


ヒロナフリンホオスキ

出典: 雑草写真は、農研機構より引用

生産者産直品(野菜)
7月の売上ランキング

1位 スイカ



スイカは収穫後に追熟して甘くなることはありません。甘みが足りないと感じる場合は、少量のはちみつや塩で味を調えたり、ミキサーにかけてジュースにしたりするなどのアレンジがおすすめです。

2位 ナス

簡単・おいしい!
ナスのチーズ焼きレシピはこちら



3位 キュウリ

4位 オクラ

5位 マクワウリ

6位 ブルーベリー

※ランキングは昨年7月の売上を参考にしています。

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
「**揖保の舞 そうめん**」

抽選で計50名様にプレゼントします。
※抽選・お渡し期間
7月8日～7月31日

冷やして最高!
つるつと爽快!
夏はやっぱり
そうめんだべい!



LINEの登録は
こちらから



JAIにしまの公式LINE登録者限定のサービスです。
ぜひ友だち登録をお願いいたします。

※商品は変更となる場合があります。

理事会だより

令和8年度 第2回 開催日 令和8年5月27日(水)出席率97.43%(38名/39名)

- 第1号議案 第27回通常総代会の開催について
第27回通常総代会の開催について承認されました。
- 第2号議案 役員の報酬に関する件について承認されました。
- 第3号議案 第27回通常総代会提出議案について
第27回通常総代会提出議案について承認されました。
- 第4号議案 中長期(5年間)収支シミュレーションの修正並びに令和8年度事業計画(総合財務・損益計画)の修正について
中長期(5年間)収支シミュレーションの修正並びに令和8年度事業計画(総合財務・損益計画)の修正について承認されました。
- 第5号議案 令和7年度功労者表彰について承認されました。
- 第6号議案 令和7年度内部統制システム基本方針、運用状況の開示について
令和7年度内部統制システム基本方針、運用状況の開示について承認されました。
- 第7号議案 令和8年度内部統制システム基本方針について
令和8年度内部統制システム基本方針について承認されました。

- 第8号議案 外部出資について
外部出資について承認されました。
- 第9号議案 固定資産の処分について
固定資産の処分について承認されました。
- 第10号議案 南JAにしまの興農社 令和8年度事業計画について
南JAにしまの興農社 令和8年度事業計画について承認されました。
- 第11号議案 不良債権の処理方針について
不良債権の処理方針について承認されました。
- 第12号議案 理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について
理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について承認されました。
- 第13号議案 理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について
理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について承認されました。
- 第14号議案 理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について
理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について承認されました。
- 第15号議案 夏期賞与支給について
夏期賞与支給について承認されました。

JAデータ

令和8年5月末

貯金	5,750億7,257万円	購買品取扱高	12億2,168万円
貸出金	880億8,754万円	販売品取扱高	16億5,466万円
長期共済保有契約高	8,583億941万円	組合員数	39,250人

※数値は決算修正前のものになります。

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
7月6日(月)、7月16日(木)
安井斎場
7月12日(日)、7月22日(水)

※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。

<p>■ローンセンター洲本店 0120-84-2430 【平日(休曜日を除く) 9:00~18:00【土・日曜・祝日】10:00~15:00 【平日水曜日 9:00~17:30</p>	<p>■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)</p>
---	---

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 7月1日(水)、15日(水)、8月5日(水) 年 中川支店 7月2日(木)、8月6日(木)
神戸支店 ☎27-4101	税 神戸支店 7月8日(水)、8月12日(水) 年 神戸支店 7月3日(金)、8月7日(金)
名森支店 ☎64-3311	税 名森支店 7月22日(水) 年 名森支店 7月17日(金)
海津中支店 ☎53-1133	税 海津中支店 7月7日(火) 海津北支店 8月4日(火) 年 海津中支店 7月16日(木)
養老中支店 ☎32-0528	税 養老中支店 7月21日(火) 年 養老中支店 7月14日(火)、8月18日(火)
垂井支店 ☎22-1006	税 垂井支店 7月14日(火)、28日(火)、8月12日(水) 年 垂井支店 7月7日(火)、8月4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 7月26日(日) 10:00~12:00

※中川支店、神戸支店、名森支店の税務相談は9:00からとなります。

令和9年度
新採用職員二次募集のお知らせ

- 採用予定人数 10名
- 応募資格
 - ア. 新規学卒者
大学院、大学、短大、専門学校を
令和9年3月卒業見込の方
 - イ. 既卒者
大学院、大学、短大、専門学校を卒業後3年以内
(令和6年3月以降に卒業)の方
- 採用職種 総合職(渉外担当/窓口担当/営農経済担当等)
※担当業務の異動あり
- 応募期日 第2ターム: 令和8年7月28日(火)
※期日までに持参
または郵送での受付(当日消印有効)
- 選考方法 筆記試験、適性検査および面接

詳しくは「マイナビ2027」を
ご覧ください。



直売情報
あま〜い海津メロンを
召し上がれ

なめらかな舌ざわり
と香り立つさわやかな
味が特徴のメロン
です。お中元など贈
答用としてご利用く
ださい。



直売店舗: ファーマーズマーケット海津店
TEL 53-1147 営業時間 9時~16時
ファーマーズマーケット南濃店
TEL 55-2102 営業時間 9時~16時
期 間: 7月25日(土)~8月10日(月)
価 格: 2,800円~5,100円(税込)
(2個入り~3個入り)

※天候や生育状況、出荷状況により直売開始が変更になる場合があります。また、他店舗での直売も順次予定しておりますが、生育状況などで変わりますので詳しくは海津集出荷センター(52-0090)までお問い合わせください。

組合員資格の
変更は支店まで

組合員の皆さまの組合員資格に変更が生じた場合は、書面にてJA宛にお届けいただくことになっていきます(定款第14条)。組合員資格に変更があった場合はお手数ですが、出資をしている支店でお手続きをしていただくようにお願いします。
組合員資格には農業者である正組合員と農業者以外である准組合員の2つがあります。

組合員資格の変更とは…

- ・お届けいただいている名前や住所に変更があった場合
- ・正組合員から准組合員に、または准組合員から正組合員に変更になった場合
- ・組合員資格を喪失した場合 など

※正組合員は、経営する農地を有するか1年の内30日以上農業に従事する農業者等の方が該当します。

詳しくは、最寄りの支店までお問い合わせください。

生活応援!
自動車共済お見積りキャンペーン!

7月1日から自動車共済お見積りキャンペーンを実施します。キャンペーン期間中に自動車共済をお見積りいただいた**先着500名様に、充電式コンパクトクリーナーをプレゼント!**この機会をぜひご利用ください!

- 実施期間 令和8年7月1日(水)~10月30日(金)
- キャンペーン対象者 JAの自動車共済に未加入の車両を所有している方

プレゼント内容



必ずもらえる!!
先着
500名様
まで

※画像はイメージです。商品のデザイン・仕様などは予告なく変更となる場合があります。詳しくは最寄りの支店窓口までお問い合わせください。

じゃん! 写真館



双子のシイタケ

大谷 明日香さん
大垣市上石津町
シイタケにも
双子があるんですね!



黒竹の花

吉川 久美子さん
大垣市昼飯町
120年に一度だけ咲くと
いわれており、びっくり!



大きな晩白柚
※左は甘夏ミカン

岸上 繁さん
大垣市上石津町
世界最大級の柑橘類で、
直径20~25センチになります。

「じゃん! 写真館」では、おもしろい写真をはじめ、自慢の写真(子ども、ペット、風景など)、イラストを次の要領で募集しております。

- 応募方法 封筒に写真(イラストは、ハガキでもOK)を入れ以下をご記入ください。Eメールでのご応募もお待ちしております。
- ①応募者の住所、氏名、電話番号②被写体名③撮影場所
- 応募先 **ハガキ:** 〒503-0849 大垣市東前町 955-1
JAにしみの・地域ふれあい課「じゃん! 写真館」係まで
Eメール: nishimino@jan.or.jp

※広報誌に掲載した写真はJAにしみのの公式Instagramにも公開させていただくことがあります(ただし、農産物・風景のみ)。

ふたりの寝言



わが家の自治体の夏休み恒例行事「アユのつかみどり」。毎年、素早く泳ぎ回るアユを子どもたちと一緒に必死に追いかけています。一番の楽しみは、捕まえたアユをその場で塩焼きにして食べる。おいしいのはもちろんですが、さっきまでビチビチと動いていた命を「いただきます」と食べるプロセスは、子どもたちにとって最高の食育体験ですね。この夏、皆さんもぜひ「アユのつかみどり」にチャレンジしてみてください。(る一)

夏本番を迎え、山や海などヘレジャーに出かける人も多いかと思えます。楽しい思い出が作れるイベントもたくさんありますが、特に子どもは体調を崩しやすい時期でもあるので、こまめな水分補給や適度な休憩を取るなど基本的なことを実践しつつ、家族で夏をエンジョイしていきたいです。(まぐ)

7月のあなたの運勢

♈ 牡羊座 3/21~4/19

全体運 思うように進まず、じれったい思いをするのは中旬まで。それ以降はスピードアップが可能! 新たな挑戦も◎
健康運 軽いスポーツでリフレッシュ。散歩もおすすめ
幸運を呼ぶ食べ物 キクラゲ

♋ 蟹座 6/22~7/22

全体運 好調運。あちらこちらから引っ張りだこで忙しくなりそう。効率良く動くよう心がけて。大きな成果が期待できます
健康運 リラックスタイムを多めに。お風呂はぬるめで
幸運を呼ぶ食べ物 イングン

♎ 天秤座 9/23~10/23

全体運 目標は大きく、そして小さな一歩から始めましょう。計画性がものをいいます。うまくいったプランを参考に
健康運 体力アップのチャンス。しっかり食べて鍛えて
幸運を呼ぶ食べ物 レタス

♏ 山羊座 12/22~1/19

全体運 運勢は不安定。何となく周りとかみ合わないことが多いので、連絡と確認を心がけて。ゆっくりと物事を進めると◎
健康運 発酵食品や食物繊維を食べる胃腸を元気に
幸運を呼ぶ食べ物 ナス

♉ 牡牛座 4/20~5/20

全体運 情報は取捨選択が大切。裏取りする慎重さが成功につながります。下旬は家族のことを優先して。連絡は小まめに
健康運 アレルギー症状は甘く見ないで、すぐにケアを
幸運を呼ぶ食べ物 キュウリ

♌ 獅子座 7/23~8/22

全体運 上昇運です。活動的なほど良いことが。新しくできた場所やイベントに出かけましょう。金運は好調で買い物か吉
健康運 スマートフォンやテレビの見過ぎに注意。目を大切に
幸運を呼ぶ食べ物 スズキーニ

♋ 蠍座 10/24~11/22

全体運 注目度が上がり周囲の支援を受けられます。やりたいことを明確に。困難に立ち向かう姿勢が幸運につながります
健康運 下半身の冷えに気を付けて。トイレは我慢しないで
幸運を呼ぶ食べ物 トウモロコシ

♒ 水瓶座 1/20~2/18

全体運 余計なことは言わずにいた方が味方が増えてうまくいきそうです。特に年上の人には敬意を持って接しましょう
健康運 積極的にスポーツやレジャーを楽しんで
幸運を呼ぶ食べ物 ゴヤー

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 停滞ムードを払拭したいならチャンスです。はっきり意思表示しましょう。次のステップが見えてきます
健康運 急な発熱、やけどに注意。休息を忘れずに
幸運を呼ぶ食べ物 青トウガラシ

♊ 乙女座 8/23~9/22

全体運 順調そうに見えて邪魔の入りやすいとき。タイミングの合わないときは無理をしないで仕切り直しを。学びにツキ
健康運 準備体操は入念に。ストレッチで関節痛を予防
幸運を呼ぶ食べ物 ミョウガ

♏ 射手座 11/23~12/21

全体運 物事を丁寧に行いましょう。慌ててやり直すとより早く進みます。下旬には成果が見えそうです。買い物は上旬が吉
健康運 スキンケアに力を入れて。爪のお手入れも◎
幸運を呼ぶ食べ物 モロヘイヤ

♓ 魚座 2/19~3/20

全体運 欲を出すのはトラブルのもと。裏を分ける気持ちで幸運を引き寄せます。相手をいたわる気持ちで大切に
健康運 料理中や作業中のけがに気を付けて
幸運を呼ぶ食べ物 カボチャ

あなたはどっち派?

夏場、家で

「扇風機を使う派」or「扇風機は使わない派」

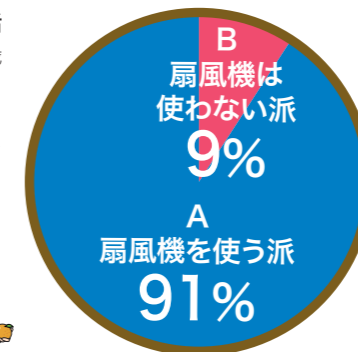
暑さがピークに向かう7月。エアコンが普及したことで扇風機を見かけることも少なくなりました。そこで今回のどっち派は、夏場、家で「扇風機を使う派」or「扇風機は使わない派」です。

A. 扇風機を使う派

- エアコンの冷気が苦手なため、扇風機が大活躍です。 輪之内町/E-I/女性66歳
- エアコンと併用して省エネに取り組んでいます。 大垣市/S-T/女性55歳
- 自然の風が心地良くて好きです。 海津市/M-M/男性47歳
- エアコンが効くまでの救世主です。(る一)



結果発表



B. 扇風機は使わない派

- 窓を開けて外から自然の風を取り込みます。 安八町/G-K/男性88歳
- 暑がりなのでエアコンで一気に冷やします。 大垣市/S-K/男性70歳
- エアコンのみで十分過ぎやすいので使いません。 垂井町/T-K/女性72歳
- 子どもが手を挟むと危険なので、使用を控えています。(まぐ)



▶今回は「扇風機を使う派」が多数派でした。エアコンが普及したとはいえ、まだまだ需要の高い扇風機。エアコンと扇風機を併用して、効率良く冷やす方が多いみたいですね。

夏休み到来の季節。お子さんやお孫さんと過ごす時間が増える方も多いのでは。そこで募集するお題は、夏に子どもと一緒に遊ぶなら「自然の中で虫捕り派」or「プールで水遊び派」です。

(詳しくは下記の応募要項をご覧ください)

クロスワードパズル

二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



答え A B C D E

- 1 7月7日の行事といえば
- 2 花火や縁日が楽しめることも
- 3 土用の日にウナギを食べると夏バテしないといわれます
- 4 盛んに噴煙を上げるものもあり
- 5 契約書に押すもの
- 6 和室の床は板張りや
- 7 これを踏むと、キュッと鳴く海岸
- 8 消火、少年探偵
- 9 不足、レム、学習
- 10 「虎魚」とも書く、背びれに毒
- 11 鶏の首周りの肉
- 12 旧国名のひとつ。現在の熊本県
- 13 あとはを天に任せて待つよ
- 14 鳥を焼くにもオムレツにも使います
- 15 目玉焼きにもオムレツにも使います
- 16 鳥を使う伝統漁法
- 17 梅雨が明けると本番
- 18 プラスの記号を使う計算
- 19 コーヒーを入れるプロです
- 20 タマネギを切ると出ることも
- 21 鳥倉千代子のヒット曲「いろは」
- 22 青空を横切る雲
- 23 ヒグラシ、ツクツクボウシとい
- 24 正午までの12時間
- 25 首がながい動物

■応募締切日(当日消印有効)
令和8年7月31日(金)

■賞品
正解者の中から抽選で20名様に、農協全国商品券(1,000円分)をプレゼントします。なお、当選者発表は商品券の発送をもってかえさせていただきます。

■5月号の答え
レンキユウ



応募要項

アンケートにご協力ください。A.面白かった、興味深かったと思う記事とその理由。B.JAへのご意見。C.「自然の中で虫捕り派」or「プールで水遊び派」の回答とその理由。①クロスワードパズルの答え②郵便番号、住所③氏名(フリガナ)④年齢⑤電話番号⑥上記のアンケート回答を記入の上、ハガキかEメールでご応募ください。※①~⑤の項目は必ずご記入ください。

●宛先
ハガキ: 〒503-0849 大垣市東前町955-1
JAにしみの本店 広報担当係
Eメール: nishimino@jan.or.jp
(件名:クロスワードパズル)



モロヘイヤと卵のコラボレーション

モロヘイヤのだし巻き玉子



にしみの産の
モロヘイヤを
使ったレシピを
紹介します。



垂井町宮代696-2
南宮大社前 朝日屋
TEL 22-0178
店主 伊藤 巴喜織さん

レシピ
提供

材料 (4人分)

モロヘイヤ	1/2 袋	〈だし汁〉	
卵 (M サイズ)	4 個	白だし	15ml
バター	10 ｸﾞﾗ	水	60ml
オリーブオイル	大さじ 1		
薄口しょうゆ	少々		
サラダ油	適量		

作り方 COOKING



- ① モロヘイヤを葉と茎に分け、それぞれみじん切りにする。
- ② 沸騰したお湯に①の茎を入れ、1分ほど茹でてから①の葉を入れて20秒ほど茹でる。
- ③ ②を氷水に入れて冷ましてから、キッチンペーパーなどで水気をとる。
- ④ 熱したフライパンにバター、オリーブオイル、③を入れて絡め、器に移しておく。
- ⑤ ボウルに卵、④、だし汁、薄口しょうゆを入れてよく混ぜ合わせる。
- ⑥ 中火で熱した四角いフライパンにサラダ油を伸ばし、⑤を1/4ほど流し込み、半熟状になったら手前に巻いてから奥に寄せる。
- ⑦ サラダ油を足してから再び⑤を1/4ほど流し込み、⑥と同じ手順で巻いていく。これを卵液が無くなるまで繰り返す。
- ⑧ ⑦をフライパンから出し、巻きずすで巻いて形を整え、切り分けたら完成。

ワンポイント
アドバイス

アレンジでチーズを入れたり、好み焼きソースに付けて食べてもおいしいですよ。

表紙の『にしみのブランド』

モロヘイヤ

〈主産地：神戸町、海津市〉

