



## 栗東 くり太郎かぼちゃを作付しませんか？

現在、生産者20名とJA栗東市、栗東市農業振興会が中心となり栗東特産化を図っています。

平成28年度には栗東市内で約800本の定植を行い直売所での販売や焼酎やお菓子などに加工し販売いたしました。今後はさらなる面積の拡大や販売先の拡大、新しい加工品への挑戦を計画しています！！

そこで、くり太郎かぼちゃ栽培に取り組んでいただける生産者を募集いたします！みなでくり太郎かぼちゃを栗東市の特産にしましょう！！

### ① 取組要件

1a 以上の作付（苗で約40本程度）販売用

### ② 栽培基準

JA栗東市の示す栽培こよみを基準に作付いただける方

### ③ 申込み方法

栽培申込書にて受け致しますので、営農課窓口までお越しください！！

※苗の関係上、**申込み期日は5月1日(月)まで**とさせていただきます。



お問い合わせ先 営農課 ☎552-0575

## 平成27年産米の県域共同計算結果について

代表銘柄上位等級の販売代金、流通経費、概算金、差引精算額を各項目別に表記致しております。

その他銘柄等級は最終販売金額を一覧表にて報告させていただきます。生産者の皆様におかれましては、ご理解いただきますよう宜しくお願い致します。

これからも共同計算にかかるコストの低減に取り組み、委託いただきました米穀の有利販売に努めてまいりますので、平成29年産米穀のJAへの出荷をお願い致します。 施設販売課

平成27年産 JA米コシヒカリ1等 (単位：円/60kg 税込)

区分	項目	金額
収入	販売代金	13,687
収入合計①		13,687
支出	流通・保管等に関する経費	
	概算払金等金利	73
	保管料・入出庫料	265
	保険料・補償料	1
	運賃	261
	安全・安心等検査費用	8
	集約保管経費	118
	精算・集荷・販売にかかる経費	
	広告宣伝経費	41
	その他(低温保管対策費・C E 个体詰め対策費等)	10
	その他経費	
	需給調整経費	—
	県産米推進協議会等経費	3
	その他	133
	検査経費	76
	手数料	
	全農手数料	221
JA手数料	454	
支出合計②		1,664
支払済概算金③		10,800
施設販売課販売努力④		267
差引精算額⑤=①-②-③+④		1,490
最終手取金額⑥=③+⑤		12,290

平成27年産米 個体・施設銘柄等級一覧 (単位：円/60kg 税込)

1.うるち米	品種	等級	JA米	一般米
コシヒカリ	通常米	1等	12,290	—
	通常米	2等	11,642	—
	通常米	3等	10,562	—
	通常米	1等	10,912	—
	通常米	2等	10,264	—
	通常米	3等	9,184	—
キヌヒカリ	通常米	1等	10,912	—
	通常米	2等	10,264	—
日本晴	通常米	1等	10,658	—
	通常米	2等	10,010	9,686
秋の詩	通常米	1等	10,765	—
	通常米	2等	10,117	—
	通常米	3等	9,037	—
みずかがみ	全農基準米	1等	11,536	—
	全農基準米	2等	10,888	—
その他うるち	通常米	2等	10,070	—
2.もち米	品種	等級	JA米	一般米
滋賀羽二重糯	通常米	2等	16,340	—
	通常米	3等	15,260	—
3.施設	品種	等級	JA米	一般米
コシヒカリ	通常米	—	11,622	—
	通常米	—	10,245	—
キヌヒカリ	通常米	—	10,245	—
	通常米	—	10,639	—
日本晴	通常米	—	10,639	—
	通常米	—	10,746	—
秋の詩	通常米	—	10,746	—
	通常米	—	10,746	—



移植と除草剤について

いよいよ田植えの本番を迎えます。移植期においては、気温の不安定な時期が続くため、植え痛みが発生しないように注意しましょう。また、除草剤の使用については、使用上の注意を守り適正に使用して下さい。

一、移植は気温と深さに注意

移植期は平均気温が一四〜一五℃が最適であるため、五月中旬以降が安定した時期となります。移植時は、一〜二cmの浅水で五〇〜六〇株、植え付け本数三本を励行しましょう。3cmを超える深植えは生育不良を起こす原因となるため、注意しましょう。

二、除草剤使用のポイント

除草剤は土の表面に処理層を作ることにより除草効果を発揮します(図1参照)ので、次のポイントに注意し作業しましょう。

- ① 耕起・代かきは均平になるよう丁寧に行う。
- ② 畦畔からの水漏れがないよう畦塗り等補強を行う。
- ③ 除草剤散布後、七日間は排水せず給水を制限し、止水管理につとめる。

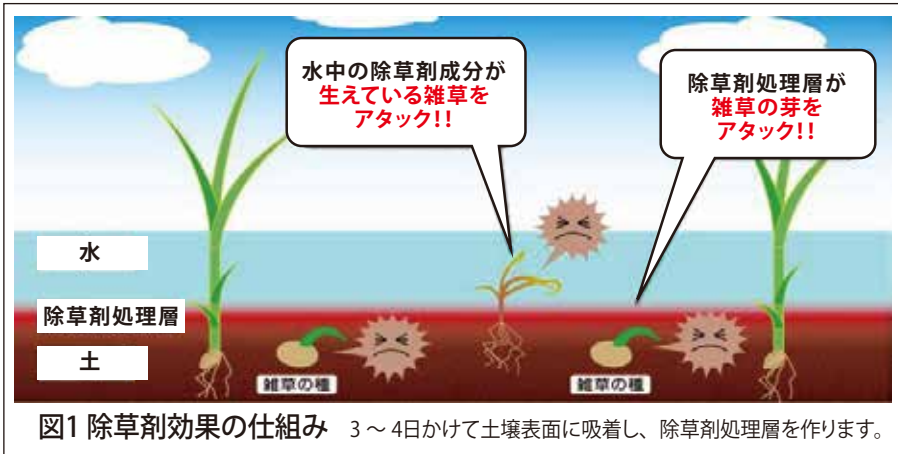


図1 除草剤効果の仕組み 3〜4日かけて土壌表面に吸着し、除草剤処理層を作ります。

三、病害虫防除

④ 降雨が予想される際は散布を控える。  
移植前の育苗箱に施用することにより、病気や害虫が長期にわたり予防できます。イネミズゾウムシの食害により初期生育が遅れる水田やニカメイチュウの被害が多い圃場、また、いもち病が毎年発生する水田では箱施用薬により予防することが必要です。

この時期よくある質問

水稲栽培Q&A

**Q** 近年、藻がよく発生します。水稲になにか影響があるのでしょうか? また、対策はありますか?

**A** 水稲への影響  
水田に発生する藻類や表層は、離は生育初期の稲に絡み付いて生育を抑制し、水温上昇の妨げとなります。また、除草剤が藻の上に乗ってしまつと除草剤の拡散を妨げ、効果が弱くなります。

**● 対策**  
対策としては、田面水を入れ替えることや中干しを行い軽く田面を干します。必要茎数が確保できていない圃場の場合は2〜3日の間隔で灌水と落水を繰り返すと良いでしょう。

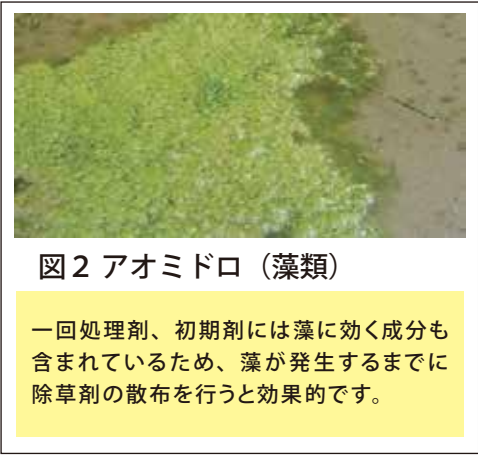


図2 アオミドロ (藻類)

一回処理剤、初期剤には藻に効く成分も含まれているため、藻が発生するまでに除草剤の散布を行うと効果的です。

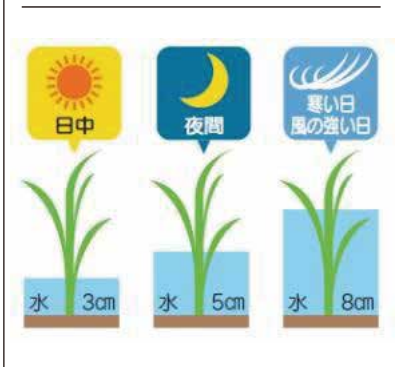
**Q** 移植後の気温が低いと苗の植え傷みが心配です。どのような対策がありますか?

**A** 移植後は、苗が低温や強風の影響を受けやすく、これらが長く続く場合は植え傷みによる活着の遅れや分けつ減少につながります。植え傷みを防ぐために時期別の水管理を実施しましょう。(図2参照)

図2 時期別の水管理

移植直後〜活着まで	5cm程度のやや深水
活着後(日中)	3cm程度の浅水 (水温を上昇させるため)
活着後(夜間)	5cm程度のやや深水 (保温に努めるため)
寒い日、風の強い日	8cm程度の深水

水管理のイメージ



キリトリせん  
点線部で切り取って毎月の営農情報ページをファイルに綴じることができます。

# 野菜づくり

今月は  
野菜の作付け  
計画の立て方



野菜の作付けをするのであれば、多品目を長期にわたって出荷する必要があり。夏野菜は次々に収穫できますが、ダイコン、ハクサイなどの秋冬野菜では収穫適期は長くありません。そこで、早生、中晩生など、一つの品目でも品種をいくつか組み合わせる作付すると、同じ日に播種しても収穫時期をずらすことができます。また、同じ品種でも播種時期をずらすことで収穫時期を少しずらすこともできます。品種と播種時期の両方を組み合わせることで、一つの品目でも収穫適期を長くできます。

どんな野菜でも連作すると、どんな障害が出るもので、エンドウのように障害が大きい場合は連作できません。しかし、ダイコンのように障害が少ないものは連作が可能です。連作障害の大きな原因は土壌病害です。トマトやキュウリでは接ぎ木苗を利用すると回避できますが、それでも連作すると次第に作りにくくなります。

基本的には、多年生の品目（アスパラガス、ニラなど）以外は連作にならないように毎年場所を替えるようにします。特にエンドウは7、8年間は連作できないので、圃場のローテーションを考えた作付け計画をあらかじめ立てておく必要があります。1圃場での作付け計画の組立てには、品目別の作付体系が重ならないよう、また、同じ科の品目を連続して作付けないように考えることが必要です。



## ● 連作障害の出やすい品目と出にくい品目

連作障害	品目
連作障害の出にくいもの	カボチャ、スイートコーン、オクラ、ネギ、タマネギ、ワケギ、ニラ、シソ、ハウレンソウ、ミツバ、シュンギク、パセリ、キャベツ、カリフラワー、ブロッコリー、メキャベツ、ダイコン、カブ、ニンジン、サツマイモ、ショウガ、フキ、ナガイモ、アスパラガスなど
連作障害の出やすいもの（4～5年以上あける）	トマト、ナス、ピーマン、トウガラシ、スイカ、エンドウ、マクワウリ、メロン、サトイモ、ゴボウなど

## 今月のレシピ



グリーンピースのポタージュ

セロリやアスパラも入れ、ご飯でとろみをつけて仕上げます。

### ★材料（4人分）

グリーンピース	1カップ(130g)	レタス	1/4個(100g)	A	塩	小さじ1
タマネギ	1個(200g)	牛乳	1カップ		水	1カップ
セロリ	1本(160g)	ご飯	大さじ4	バター	塩	黒コショウ
グリーンアスパラガス	4本(80g)	顆粒洋風スープの素	1/3			

### ★作り方

- ① タマネギは薄切りにする。セロリはすじを取り、乱切りにする。アスパラは根元のかたい皮をピーラーでむき、斜めに1cm幅に切る。グリーンピースはAに15分つけ、水けを切る。
- ② 鍋にバター大さじ2を溶かし、中火でタマネギをよく炒める。①の残りの野菜を加えて炒め合わせる。
- ③ 水3カップ、塩小さじ1弱、スープの素を加えて中火で15分煮る。材料がやわらかくなったら、牛乳、ご飯を加える。
- ④ ミキサーに③を入れて、なめらかになるまでかくはんし、鍋に戻し入れ、中火で温める。器に盛り、黒コショウ少々をふって、ちぎったレタスを添える。