



発行：編集 12月1日発行
 JA兵庫みらい
 営農経済部 あぐり創生課
 TEL 0790-47-1282
 FAX 0790-47-1674
 2023. 12月号 Vol. 214

わたしたちは農業、くらしのパートナー。
 元気な農業、元氣なくらしを応援します。

情 報 営 農
 水 稻

令和5年産水稻作柄概況 (近畿農政局 11月10日公表データ参照)
 全国作況指数は、100の「平年並み」となりました。
 兵庫県においては、作況指数100「平年並み」となりました。予想収量は10a 当たり
 497kgとなり、兵庫県南部の作況指数は、101「平年並み」10a当たり 500kgと
 となりました。
 (※作況指数とは、10a 当たり平年収量に対する10a 当たり予想収量の比率のことです。)

作柄概況

全もみ数は、5月下旬～7月上旬の断続的な日照不足の影響により分けつが抑制され穂数は少なくなつたため「やや少ない」となりました。登熟は、出穂期以降はおおむね天候に恵まれた。全もみ数がやや少なくなったことによる補償作用等により「やや良」となりました。早生品種は登熟期の高温障害による白未熟粒の発生と、カメムシの多発もあり吸汁害が多く見られました。
 以上のことから、10月25日現在の10a当たり予想収量は、県南で500kgと前年産に比べて15kg減少しました。

品質・等級

令和5年産のキヌヒカリ、どんとこいでは、カメムシによる被害粒の混入により品質の低下が多く見受けられました。また、山田錦・ヒノヒカリにおいては、台風が発生は少なく倒伏は少なかったものの、高温が続いたことで登熟が進み、収穫時期が早まり刈り遅れによる茶米の発生もありました。晩生品種もカメムシの被害粒の混入により品質の低下が見られました。温度上昇によりカメムシの早期多発や刈り旬の前倒し等今後も続いていくと思われます。地場検査等級比率は下図の通りです。

JA兵庫みらい 地場検査等級比率 (%) 等級比率は令和5年11月20日現在

区 分		令和5年産	令和4年産	令和3年産
うるち米 (1等)	キヌヒカリ	17.9	37.4	60.3
	ヒノヒカリ	71.0	75.5	82.8
酒米 (特上～特)	山田錦	80.2	57.0	61.6

JA 兵庫みらいでは気候変動に対応したオリジナル新品種の導入(R8)に向けて取り組んでいます。



♪直売所イベント♪

かさい愛菜館
毎週日曜日 焼き芋販売

三木みらい館
12月25日(月)～30日(土)
日本酒特売 10%OFF

サンパティオおの
年末年始用
お肉予約販売受付中

☆年末花卉特設販売☆

かさい愛菜館
12月23日(土)～29(金)
12月26日(火)は休業日

三木みらい館
12月26日(火)～30日(土)
12月27日(水)は臨時営業

サンパティオおの
12月25日(月)～30日(土)
12月27日(水)は臨時営業

☆かさい愛菜館☆ TEL 0790-47-8700 営業時間 9:30～16:30 定休日 火曜日	☆三木みらい館☆ TEL 0794-87-8077 営業時間 9:30～16:30 定休日 水曜日	☆サンパティオおの☆ TEL 0794-64-0831 営業時間 9:00～16:00 定休日 水曜日
--	--	--

年末年始 休業のお知らせ

	令和5年12月					令和6年1月					
	27 (水)	28 (木)	29 (金)	30 (土)	31 (日)	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	6 (土)
ATM				9時～17時							
本店・各支店・ ローンザ				休	休	休	休	休			
ケアセンター				休	休	休	休	休			
各営農生活センター グリーン店舗			休	休	休	休	休	休	休		
かさい愛菜館				休	休	休	休	休	休		
三木みらい館				休	休	休	休	休	休		
サンパティオおの				休	休	休	休	休	休		

☆令和5年度 廃プラスチック
不要農薬回収のお知らせ☆

加西地区: 2月6日(火)9:00～12:00
加西カントリーエレベーター前

三木地区: 2月7日(水)9:00～12:00
三木市東ライスセンター前

小野地区: 2月8日(木)9:30～12:00
小野営農生活センター前

※詳しくは各営農生活センターまで

情報 営農

いよいよ冬本番です。本格的な農作業はいったん落ち着いてきたところだと思います。野菜の多くは、肥料を施して栽培しています。生産コスト低減が求められている今だからこそ、野菜や肥料の知識を身につけ、来年以降の肥培管理に役立ててください。

～野菜の生育と障害～

野菜

野菜の生育には、光・空気・水分・養分・温度・無害の6つの要素があり、これらの条件は、適切な管理をすることで満たすことができます。

光・空気…適切な栽植密度を保ち過繁茂を避け、通気・採光を良くしましょう。

水分・養分…堆肥やアヅミンなどの有機物や土壌改良資材を投入して耕すことで、土が団粒構造(水分や空気が通りやすい状態)になり、水分や養分保持力の高い、作物の生育に適した土壌となります。

温度…寒い場合はハウスやトンネルを設けて被覆資材で覆って保温してください。

無害…毎年同じ圃場で同じ作物を作り続けると、特定の病原菌や害虫が増えてしまい、作物に悪影響を与える事があります(連作障害)。輪作や土壌消毒などをして連作障害を避けてください。

～植物に必要な養分～

植物が生育に必要な栄養を必須元素といい、17種類の必須元素のうち比較的多く必要とする多量要素と、少量で足りる微量元素があります。必須元素のうち、炭素は空気中の二酸化炭素から、酸素と水は土壌中の水から吸収します。その他の要素は、主に肥料から吸収しています。

～主な多量要素の働き～

成分	働き	欠乏症状	過剰症状
窒素	葉や茎を作り生育を促進し、養分吸収を盛んにする。	生長が悪くなり、葉色が薄くなり、葉が小さくなる。	葉色が濃くなり、生育は過繁茂になり軟弱徒長する。
リン酸	植物体内のエネルギー伝達に必要。生長・分けつ・開花・結実や根の伸長を促進。	根の伸長が悪くなり、葉のツヤが無くなり、暗い濃緑色になる。	過剰障害は出にくい。
カリ	葉や茎を強くし、果実のつきや育ちを良くする。	生長が衰え、下葉の先端から中央に向かって黄化する。	カルシウム、マグネシウムの吸収を阻害する。
カルシウム	根の発育を促進。細胞膜の形成と強化に必要。	上位葉の先端付近が黄白色となって伸長がとまる。果実の尻腐れ。	土壌酸度が上昇し、微量元素が欠乏する。
マグネシウム	葉緑素を作り、多くの酵素の活性化に必要。	下葉や果実近くの葉が黄化する。	過剰障害は出にくい。

必要な養分が不足したり、多く摂取したりすると、生育が不良になったり葉の色が変化するなどの症状が出てきますので、適切な肥培管理を心がけてください。

主に欠乏症状は、作物体内で移動しやすい要素(窒素、リン酸、カリなど)は下葉から症状が発生しやすく、移動しにくい要素(カルシウム、鉄、マンガンなど)は上葉から症状が発生しやすいです。

症状が出た場合は、各肥料成分の不足を補ったり、過剰な成分を減らしたりして症状に応じて対策を行ってください。

情報 営農

ハクサイ、ダイコンなど秋冬野菜の収穫時期となり、鍋が楽しい季節になりました。

今年の露地野菜の栽培もほとんど終わります。そこで、今回は収穫した野菜を上手に保存する方法をご紹介します。特長に合った保存方法で野菜を長持ちさせましょう。



☆野菜の最適な保存環境☆

野菜

保存温度は葉物野菜など比較的低温で育ったものは0～5℃、夏野菜(ナス)などは温度が低いと低温障害が

野菜の保存温度(適湿の場合)

温度	野菜
0℃～1℃	ハクサイ、ダイコン、カブ、ニンジン、ゴボウ、タマネギ、ホウレンソウ、レタス、キャベツ、ブロッコリー、ネギ、サヤエンドウ
5℃	ジャガイモ、カボチャ
10℃	サトイモ、ショウガ、ナス、キュウリ、ピーマン
12～15℃	サツマイモ

出やすいので野菜室で保存します。

また、湿度はほとんどの野菜が85～90%と

高い方が好ましいですが、カボチャや

タマネギなどは乾燥した場所が適します。

右の表を参考に、最適な環境での保存を心がけましょう。

☆野菜の保存方法☆

ハクサイ



新聞紙に包んで冷暗所に立てて保存しましょう。切ったものはラップに包んでから冷蔵庫に入れます。外葉からはがして使う場合は、芯に切り込みを入れて、水を含んだ新聞紙をはさみラップで包んで冷蔵庫の野菜室で立てて保存しましょう。

ダイコン



新聞紙に包み、冷暗所で保存します。使いかけのものはラップに包み、冷蔵庫に立てて保存する。葉がついている場合は、葉が根の養分を吸い上げてしまうので、切り落として別々に保存しましょう。

サトイモ



南国生まれなので、乾燥と低温に弱いです。風通しの良い冷暗所に保存してください。洗ってあるものは日持ちがしないので、2～3日程度で食べきりましょう。

ニンジン



湿気に弱いので、新聞紙などで包みましょう。切ったものは切り口から傷み始めるので、ぴったりとラップに包んで冷蔵庫に入れておき、3～4日くらいで使い切るようにしましょう。

サツマイモ



寒さに弱いので冷蔵庫には入れず、新聞紙に包んで冷暗所で保存しましょう。