

あなたもチャレンジ！ 家庭菜園

今月は
タマネギ



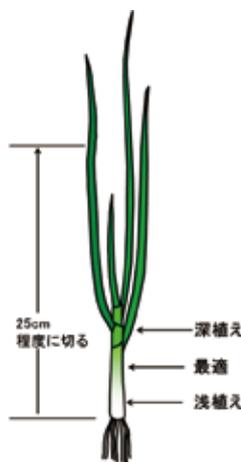
適期……………10月20日～28日
本葉……………3.5枚
長さ……………25センチ～30センチ
茎の太さ……………5ミリ～7ミリ

【畑の準備】
排水の良い畑を選び、早めに完熟堆肥・苦土石灰・化成肥料・溶性燐肥を散布して耕耘します。

【定植】
タマネギは、太すぎる苗で冬越しすると春先に抽苔の恐れがありますし、細すぎると収量を見込めません。定植時の苗の大きさが重要です。

育苗日数55日程度の若苗がスムーズに活着出来ます。

タマネギは「血液サラサラ効果」でおなじみです。
キッチンの常備野菜として欠かせません。冬越しして育てるため、収穫までは半年以上かかりますが、病害虫の被害が少なく、いくつものポイントを守れば栽培しやすい品目なのでぜひ挑戦して欲しいです。



100本重で、350g～400g程度が適当です。葉が長い場合は、25cm程度に切ると良いでしょう。
苗を12cm間隔に葉鞘部の半分程度まで土中に植え付けます。

【定植後の年内管理】
定植後の年内管理は雑草を抑えることです。既に生えている雑草は除去し、伸ばさないように早めの対応をしましょう。

【追肥】
時期は3月20日頃です。4月～5月の生育と肥大のピーク時に、しっかりと効くようにします。

化成肥料を全面に施しましょう。
腐れにくく、貯蔵性の良い縮まった球に仕上げるために、適正な時期に施肥してください。
この時、霜柱などで浮き上がった苗は押し直します。

*追肥は原則として、この時期1回だけとします。4月以降の追肥や施肥

肥量が多いと、病気の発生、倒伏の遅れ、貯蔵性の低下や腐れの原因になりますので注意しましょう。

【病害虫の防除】

暖かくなり雨が多くなってくると「べと病」が発生してきます。「べと病」はタマネギ栽培の大敵。薬剤散布するなどして徹底的に防除しましょう。

【収穫と貯蔵】

収穫時期は、畑全体の9割程度、茎葉が倒伏した頃で、茎の乾きやすい晴天日に収穫を行います。天日でしっかり表面を乾かしてから、その日のうちに雨の当たらない場所に取り込み、束ねてつるします。腐敗を増やさないためにも、日陰で風通しが良い場所を選び、湿度と気温の上昇を抑えましょう。



※苗のお問い合わせは、JA各営農経済センターまで。

監修 ● (株) 渡辺採種場

かんたんRecipe

玉ねぎの丸ごとスープ



- ① タマネギの薄皮を1枚むき、根の部分を包丁でくり抜く
- ② 鍋に水を入れ、タマネギ・ベーコン・チキンコンソメを入れ、ふたをして中火で30分程煮る
- ③ タマネギが柔らかくなったら、黒コショウとミックスベジタブルを加える。味が薄い場合は、塩で味を調える
- ④ ミックスベジタブルに火が通ったら、パセリを散らして完成

〈材料〉4人分

小さめのタマネギ	4個
チキンコンソメ	4個
水	2ℓ
ベーコン	80g
ミックスベジタブル	100g
黒コショウ	適量
塩	適量
パセリ(みじん切り)	適量



野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん

豆知識 タマネギは生で食べると代謝を促進する効果があり(血糖値が下がる)、加熱や空気に触れさせると、コレステロールを下げる血液をサラサラにする効果があります。

大盛況の女性部夕市 JA女性部中里支部

多くの来場者でにぎわった会場



JA女性部中里支部は9月19日、JA中里支店で夕市を開きました。秋彼岸を前にトマト、サトイモ、小菊、ホオズキなど旬の野菜・花などが並び、会場は買い求める客で大いに賑わいました。小野寺光子支部長は「女性部の仲間にはいつも立派な野菜や花を出品してもらい感謝しています。夕市を待っているファンもいるので今後も継続し期待に応えたい」と笑顔を見せていました。

子どもたちとジャガイモ収穫 JA藤沢青年部食農教育活動



園児と一緒にジャガイモ掘りをする大住さん

JA藤沢青年部は9月11日、黄海子ども園（藤沢）の園児とジャガイモの収穫を行いました。園児は土の中からジャガイモを見つけると笑顔を見せ歓声を上げました。中にはミミズを見つけて驚いたりたくさんのは発見をした収穫体験となりました。青年部盟友の大住正樹さんは「園児への食農教育活動は毎年行っている。定植、生育観察、収穫など土に触れた体験が印象に残ってくれたらうれしい」と思いを語りました。

ケアコンシェルじゅ



JA各営農経済センター長が駆け付け、お祝いの言葉を述べました。

いわいの丘
敬老会

ハートフル各支部によるアトラクション！笑顔と笑いで盛り上がりました。



〒029-0803 一関市千厩町千厩字境田 153-12
TEL 0191-52-5668



もちっこ
敬老会

多くのボランティアの皆さんにお祝いに來ていただき歌や踊りで楽しみました。



〒021-0901 一関市真柴字原下 4-1
TEL 0191-31-1538

◇塔婆を建てるのによう
て、どうなるのですか？
塔婆を立てるといふことは、「善を積む」ことであるため、故人の冥福につながると思われているとともに、自分自身の功德を積む行いとしても奨励されています。
目にしたことがあってもその意味までよく分からないこともあると思います。塔婆もその一つかもしれません。塔婆を故人を供養するという思いを込めて、塔婆を立てられるのも良いのではないのでしょうか。

◇塔婆の由来
塔婆は、お釈迦様の遺骨を分骨して、塔を建てて供養したのが、その始まりと言われています。五重塔から五輪塔に変わり、五輪塔を簡素化したものが現在のような板塔婆です。板塔婆は人間の形をかたどっているといわれ、上から順に『空・風・火・水・地』を意味する梵字が書かれています。これらの5つの要素で宇宙のすべてを構成しているという宇宙観をもち、この5大要素によって人間も生かされていると教えられています。

ガッショークンがお答えします！
葬儀マナー
Q&A



JA事業Q&A

くらしのヒント!



Q JAの教育ローンはどのような用途に使用できますか?

A JAの教育ローンは入学金や授業料、家賃といった入学・在学中に必要な資金はもちろん、塾や部活動の費用、他の金融機関教育ローンの借り換えなど幅広い用途にご利用いただけます。

また、平成29年9月1日～平成30年5月31日まで『JA教育ローンキャンペーン』を実施中です。キャンペーン期間中は金利優遇条件を満たした場合、年1.5% (変動金利型・保証料別)の金利でご利用いただけます。詳しくは、JA各支店までお問い合わせください。



舞川支店 信用渉外 吉田元気

職員を紹介します

こんにちは

今月の
あんぎや!
行脚

千厩支店

です。

モットー 皆さまへ日頃の感謝の気持ちを込めて

千厩支店は移転してから3周年を迎えました。これからも身近な金融機関として皆さまのお役に立てるよう努めてまいります。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

信用渉外 皆川寿博 共済渉外 熊谷江利加 信用窓口 佐藤美枝 融資窓口 佐藤 忍 支店長 千田光柳 共済窓口 都築大地 共済渉外 千葉正晴 共済渉外 三浦博貴



信用渉外 菅原美穂 信用窓口 小山洋美 信用窓口 伊東千尋 共済窓口 三浦陽子 共済窓口 加藤あかね 信用窓口 千葉美恵子 支店長代理 吉田由紀子

集落営農を前向きに



理事
菅原 健悦
(厳美町)

私の集落でも専業・兼業で農業に従事する世代が60〜70代が中心となっており、体力・気力ともに少しずつ減退してきていると感じています。耕作放棄地を出さないように年間10数回にわたり共同作業をしておりますが、年々欠員が出てきている状況です。現在、中山間地域等直接支払制度や多面的機能支払交付金など国からの補助金のおかげで何とか維持しているのが現状ですが、いつまでも続くものではありません。こ

のような現状の中、強い組織作りが必要ではないでしょうか。しかし、地域によっては法人化にはまだ抵抗感があるように感じています。今後、後継者確保を農業者が個々にしていくのは大変ですが、組織の中であれば可能性が広がるのではないのでしょうか。今、JAでは集落営農を目指す集落に対し指導と協力をしております。JAに相談し地域農業の維持・活性化に向けた取り組みを進めてみてはどうでしょうか。



こしえる辞典
大地の恵みクッキング



平泉町長島
瀧澤 エイ子さん

今が旬、秋野菜“大根”を使った春巻き

- ① ダイコンは5等分の長さ、ベーコンは1等分幅、生シイタケは千切りにする
- ② 春雨は熱湯で戻し、水気を切り5等分の長さ切る
- ③ フライパンにサラダ油を熱し①②を炒め調味料をまわしかけ、水溶き片栗粉でとろみをつけて冷ましておく
- ④ ③の具を10等分して春巻きの皮で巻く
- ⑤ フライパンに深さ1等分の油を入れて熱し、④を並べ入れ、皮が香ばしくパリッとするまで中温で揚げる
- ⑥ ⑤を半分に切って盛りつけ、練りがらし、しょうゆまたはポン酢を添える

【一口メモ】

- ・炒めた具に片栗粉でとろみをつけると、春巻きの皮に巻きやすくなります。
- ・油が高温になると焦げる原因になるので注意しましょう。
- ・チーズを加えるとカルシウムも摂れ、コクがあっておいしいです。

■材料

- 春巻きの皮 …………… 10枚
 - ダイコン …………… 400g
 - 生シイタケ …………… 5個
 - ベーコン …………… 5枚
 - 春雨 …………… 30g
 - 片栗粉 …… 小さじ2 (大きじ1の水で溶く)
 - 炒め用サラダ油 …………… 大さじ1
 - 揚げ油 …………… 適宜
 - 練りがらし、しょうゆ、ポン酢 …… 適宜
- 調味料
- しょうゆ …………… 大さじ1
 - 酒 …………… 大さじ1

地産地消のお店

旬・*marché* マルシェ

ラーメン福福 川崎店

住所 一関市川崎町薄衣字久伝13
電話 0191-43-3822
営業時間 11:00 ~ 20:30
定休日 年中無休 (臨時休業あり)



醤油ラーメンチャーハンセット900円(税込)

(お店から一言)

国道284号線沿いにある当店は、サラリーマンに多くご利用いただいております。ラーメンや定食、お得なセットなど豊富なメニューからその日の気分でお選びいただけます。コメはJAから仕入れている管内産の「ひとめぼれ」です。ラーメンと合わせてご飯もお召し上がり下さい。希望のお客様には単品ラーメンをご注文でご飯一杯とお新香をお付けしますので注文時にお声掛けください。お得なランチメニューは2種類あり、Bランチはラーメンの値段で半チャーハン付き。ランチのラーメンは日替わりですので楽しみにご来店ください。客席はテーブル席と小上がりがありますので、ご家族でのご利用もお待ちしております。

