

# あわじ島

今月の特集

販売事業 …… 2~4

**南あわじ産  
淡路島たまねぎの  
有利販売に向け**

JA AWAJISHIMA

2026(令和8年)

6

No.435

たまねぎ園場 (福良)

# 南あわじ産 淡路島たまねぎの 有利販売に向け

## 令和7年度 特産事業の振り返り

令和7年度は、野菜全般が相場安で推移し、特産品販売高は89億円となりました。背景には、前年度の葉物野菜の高騰による輸入量の増加が顕著となり、特にキャベツは前年の**3倍**、はくさいは**前年の10倍**を超える入荷量となったことで、市場全体の相場低迷につながりました。

一方、令和7年産のたまねぎ販売については、7月需要期に相場低迷もありましたが、9月以降に相場が上昇し、冷蔵たまねぎ（短期・長期）については好調な販売となりました。

## 南あわじ産淡路島たまねぎへの期待

令和8年産のたまねぎについては、雨量も少なく低温・干ばつの影響により、生育遅れも見受けられましたが、4月に入り適度な降雨から生育も回復傾向となりました。5月には当管内および他産地の大豊作、さらに安価な輸入品の増加などにより販売苦戦を強いられました。これから出荷本番を迎えますが、南あわじ産淡路島たまねぎの需要は年々増加

しており、年間を通して安定供給が期待されています。昨今の社会情勢を鑑みて、増大する生産コストを販売単価に転嫁できるよう、流通関係者や消費者に訴え、有利販売と農家所得の向上に努めてまいります。引き続き、皆さまのご出荷をよろしくお願い申し上げます。

## 南あわじ産淡路島たまねぎの販路について

南あわじ産淡路島たまねぎの本格出荷に向け、量販店および加工業務など、さまざまな分野へ供給を進めています。販売先の一つとして、ファミリーマートと連携し、「淡路島産新玉ねぎと大根のサラダ」を関西・中国・四国エリアの店舗にて6月2日から6月30日までの期間限定で販売を開始しました。さらに全国展開する牛井チェーン店（約1950店舗展開）や、かつ井・親子井で有名なチェーン店（約445店舗展開）でも、南あわじ産たまねぎの供給を開始します。ぜひ一度、産地自慢のおいしさを味わってください。



「淡路島産新玉ねぎと大根サラダ」

あなたと、コンビニに、  
**FamilyMart**

## 令和8年産（短期・長期）冷蔵たまねぎ出荷予約状況

### 短期冷蔵

**132,500** ケース

(令和7年産実績 77,994ケース)

令和7年産 短期冷蔵たまねぎ精算 (円)

	販売単価(税抜)	概算精算単価(税込)
2L	4,670	3,698
L	5,030	4,042
M	4,610	3,640

(出荷時計量不要)

### 長期冷蔵

**67,500** ケース

(令和7年産実績 53,755ケース)

令和7年産 長期冷蔵たまねぎ精算 (円)

	販売単価(税抜)	精算単価(税込)
2L	5,150	3,814
L	5,620	4,264
M	5,345	4,001

(令和6年度よりコンテナ皆掛重量22kg)

上記の表は令和7年産の販売単価および概算精算単価(税込)となります(参考)。



本年度から、赤たまねぎの共同撰果作業による市場販売を開始しました。約1000トンを入庫し、冷蔵保管を行いながら9月まで販売を実施します。

### 赤たまねぎ共撰の取り組み

市場からは、「各産地とも早生種の豊作から流通量が多いなかでの販売であるが、量販店からは『淡路島たまねぎを安定的に供給してほしい』との声が多く寄せられており、今後も全力で売り込みをかけていきたい」との意見が示され、産地には「徹底した防除と品質管理」の要請がありました。

5月14日、JA全農兵庫主催の淡路島たまねぎ生産出荷協議会がJA淡路日の出本店で開かれ、当JAやJA淡路日の出、市場関係者ら約50名が出席。生育状況や出荷計画、他産地動向を確認し、販売体制強化を協議しました。

### 淡路島たまねぎ生産出荷協議会



## 令和8年産 米の集荷についてのお知らせ

米をとりまく環境が大きく変化するなか、精度の高い集荷数量を早期に把握し、米卸との販売交渉をすすめることが不可欠となっています。皆さまからの出荷契約数量が、今後の販売交渉の重要な基礎資料となります。

出荷契約数量を基に早期契約に繋げるため、確実に出荷が見込める契約数量をお願いいたします。

### ボーナス加算について

- ボーナス加算** 対象出荷袋数に **150円(税込) / 袋**
- 加算対象** 出荷契約数量に対し80%以上～上限150%まで
- 対象外** もち米は対象外となります
- 支払条件**
  - ◎出荷契約書による売渡委託数量の申し込み
  - ◎農産物検査で1～3等に格付された米
  - ◎出荷数量は生産年11月末までに農産物検査を受けたものが対象(施設利用分は袋単位とします)

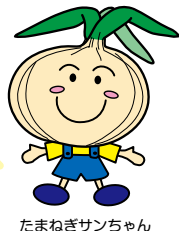


# 「淡路島たまねぎ」ラジオCM



## 消費地へ魅力をお届け

今年もおいしい淡路島たまねぎを多くの方々に食べていただくとう、ラジオでCMを放送しています。ぜひ一度お聴きになってください。



たまねぎサンちゃん

### 関東

#### TBSラジオ (FM90.5・AM954kHz)

- スポットCM  
期間：7月未まで放送中（月～日 6時～18時）

### 関西

#### ABCラジオ (AM1008kHz)

- スポットCM 期間：6月20日～7月29日  
（期間中 毎日随時放送）

#### ラジオ関西 (AM558kHz・FM91.1)

- スポットCM  
期間：6月20日～7月29日（月～日 6時～19時台）
- 企画 6月17日（水）「Yes！ゴリ押しゲスト」  
（月～日 6時～19時台）に職員出演し  
淡路島たまねぎをPR！

#### MBSラジオ (AM1179kHz・FM90.6)

- 「ヤマヒロのぴかっとモーニング」  
番組CM（月～金 8時～10時）  
期間：7月未まで放送中

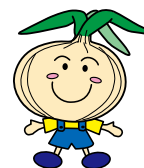


## かんたん便利！甘みたっぷり「淡路島たまねぎ」の時短おかず

### あわじ島 × FOODIST

JAあわじ島のホームページでは、料理情報サイト「フーディスト」とコラボレーションし、JAあわじ島のたまねぎやレタスを使ったレシピを多数ご紹介しています。ぜひ日々の献立にお役立てください。

JAあわじ島  
ホームページは  
コチラ！



## たまねぎシャキシャキ！ ふわふわナゲット

### 材料（4人分）

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 淡路島たまねぎ<br>…1/2個（100～150g） | 粗挽きコショウ…少々<br>米粉…大さじ3<br>（「片栗粉」でも作れます） |
| 鶏ひき肉…200g                  | マヨネーズ…大さじ1                             |
| 絹豆腐…150g                   | 米油（揚げ油）…適量                             |
| 塩…小さじ1/2                   |  |

### 作り方

- ① 淡路島たまねぎはあらみじん切りにする。
- ② ボウルに鶏ひき肉、豆腐、塩、粗挽きコショウ、米粉、マヨネーズを入れ、粘り気が出てくるまで練り混ぜる。
- ③ たまねぎのみじん切りを加えて、全体をよく混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに底から5ミリほど米油を入れて火にかけ、③の生地をスプーンで落としながら入れる。
- ⑤ 3分ほどして、周りが固まってきたらひっくり返して反対面も揚げ焼きする。
- ⑥ 時々返しながら、全体がこんがりきつね色になったら、取り出す。

レシピ提供 圧力鍋研究家 さいとうあきこさん



## 職員紹介

### 神代経済センター 販売主任 中道 和哉

今年度より、北阿万経済センター  
営農から神代経済センター販売へ配  
属となりました。

販売業務に携わるのは久しぶりとなり  
ますが、日々、段ボールやコン  
テナに囲まれながら、現場の活気を  
感じています。まずは、神代地区の  
皆さまに私の顔を覚えてもらい、気  
軽に声をかけていただければと思い  
ます。

現在は、目の前の業務に奔走する  
毎日ですが、これまで培ってきた営  
農経験を生かしながら、「何かあれ  
ば中道に」「困ったときは中道に」  
と頼っていただけの存在を目指して  
頑張って頑張って頑張っています。

入組以来、多くの皆さまに支えて  
いただいたことに感謝を忘れず、現  
職でも地域の皆さまのお役に立てる  
よう、日々精進していきたいと思っ  
ます。

これからも地域とのつながりを大  
切にしなが、日々の業務に取り組  
んでいきます。



集荷場での相談風景

## 「ご飯はヘルシーで太りにくい」

「ご飯をおいしく楽しもう」

米・食味鑑定士／お米ライター  
柏木 智帆

ご飯を食べると太ってしまう  
と思われがちです。ご飯は60%  
が水分であるため、食後に満腹  
感が得られやすく「太るので  
は」と誤解されていることや、  
「糖質制限ブーム」の流れで  
「ご飯＝太る」という誤ったイ  
メージが付いていることなどが  
原因といえます。

しかしながら、同じ糖質でも  
ご飯に含まれるでんぷんは砂糖  
やブドウ糖とは大違い。砂糖や  
ブドウ糖は胃で消化されずに小  
腸で急速に吸収されて血糖値が  
急上昇してしまう一方で、でん  
ぷんは消化に時間がかかり、血  
糖値の上昇が緩やかです。さら  
に、ご飯はでんぷんだけではな  
く、タンパク質や脂質、ビタミン  
、ミネラル、食物繊維などを  
バランス良く含んでいます。ご  
飯が太りやすいというのは誤解  
です。

タンパク質やビタミンなどに  
は良いイメージを持つても、で  
んぷんにはネガティブなイメー  
ジを抱く人も多いのではないで  
しょうか。しかし、私たちヒト  
にとってでんぷんは重要な栄養  
素です。ヒトは唾液に含まれる  
アミラーゼというでんぷん分解  
酵素の活性が高いといわれてい

ます。馬などの草食動物やライ  
オンなどの肉食動物にはアミラ  
ーゼ活性はありません。ヒトの  
中でもでんぷんを多く取る民族  
である日本人は特に「アミラー  
ゼ遺伝子」が多いといわれてい  
ます。アミラーゼ活性が高いと  
いうことは、それだけ体がでん  
ぷんを求めているということ。  
私たちヒトは長い年月をかけて  
でんぷんを主体とする食生活に  
よって命をつないできたといえ  
るでしょう。

世界にはさまざまなお米があ  
り、その多くは調理に油脂類が  
使われませんが、日本のジャポニ  
カ米は水だけで炊飯することが  
基本です。ご飯を中心とした和  
食やおむすびは世界的にも健康  
的な食事として注目されていま  
す。「太るのでは」という心配  
は捨て、安心してお米の魅力や  
おいしさを存分にお楽しみくだ  
さい。



世界的に健康食として  
注目されるご飯

今年も各メーカーの協力により、JAあわじ島が総力を挙げて贈る大展示会を開催いたします。農機具、自動車や電化製品等の商品を幅広く展示・即売しますので、ぜひご来場ください。

**日時** 令和8年7月  
**10日(金) 9:00~17:00**  
**11日(土) 9:00~15:00**

**場所** 美菜恋来屋  
 (南あわじ市八木養宜上1408)  
 ※詳しくは経済センター購買または農機センターまでお問い合わせください。

## 農業近代化資金 制度資金

農機具や軽四貨物などの購入を検討されている方へ

**使いみち**

- ◎農機具購入 (トラクター・コンバイン等)
- ◎軽四貨物購入
- ◎農業用倉庫 (ハウス・畜舎等) の新築、修繕等

**対象者・金利**

基準金利

**年4.05%**  
※5月18日現在 (固定金利)

お申込からお借入れまで  
**約3か月の期間**が必要です。  
 農機具等の購入をご検討の際には、  
 お気軽に窓口にご相談ください。

◎**認定農業者**かつ下記のいずれかを満たす方

- ・目標地図に位置づけられた者
- ・農地中間管理機構から農用地等を借り受けた者

※借入日から5年超の金利は0.95%~1.55%となります。

◎**借入金額100万円以上**かつ下記のいずれかを満たす方

- ・認定農業者(新規就農者を含む)
- ・農業収入が直近3期200万円以上

※借入金額100万円以下の場合、または借入日から5年超の金利は2.8%となります。

各種利子補給により最大5年間実質

**年0.00% (金利負担なし)**

---

各種利子補給により最大5年間実質

**年1.80%**

## GAP部会 参加者募集

令和2年にグローバルGAPの団体認証を取得し、活動を行っております。本年も**説明会**を開催し、参加者の募集を行います。参加希望の方は**6月24日**までに営農部農政課 (☎0799-42-5211) にお申し込みください。

※説明会を7月に予定しています。(申し込みのあった方に後日連絡させていただきます。)

※取扱品目は、鉄コンテナ出荷たまねぎとなっています。

## 農業用廃棄ビニールの回収

農業用ビニール類の廃棄処理をご希望の方は委任状の申込欄に必要事項を記入・押印の上、期日までにお申し込みください。

申込期限

令和8年6月22日(月)

回収品目

JAで購入された次の品目

- ハウス、トンネル用ビニール全般(糸入は除く)
- フィルムマルチ(紙マルチ以外)
- 各種肥料袋

回収日時・場所

7月 (9:00 ~ 12:00)	3日(金)	榎列集荷場・八木経済センター
	6日(月)	松帆経済センター・湊経済センター・津井経済センター
	7日(火)	志知経済センター・伊加利阿那賀経済センター
	8日(水)	広田経済センター・倭文経済センター・市経済センター
	13日(月)	賀集経済センター・神代経済センター
	15日(水)	阿万経済センター・北阿万経済センター・灘経済センター

※回収方法、回収費用負担金等の詳しくは各経済センター購買係までお問い合わせください。

## 洗車機割引キャンペーン!

### 洗車全コース

最大  
**半額!**

期間 ▶ 令和8年 6月15日(月) ~ 26日(金)

洗車機営業時間

本所SS 7:30~19:30

広田SS 7:00~20:00



広田SSの洗車機は塩害から車をお守りする「防錆コート下部洗浄」のオプション付き!!

購買職員 おすすめ商品 onion soap

## タマネギせっけん



顔にも体にも使える、たまねぎ由来の成分を使用した石鹸です! 匂いも気にならず、合成香料や着色料、石油系界面活性剤は不使用。

しっとり  
スベスベお肌に  
なれちゃうかも♪ぜひ毎日の  
洗顔・ボディケアに!

正組合員	5,192人
准組合員	3,964人
(単位:百万円)	
貯蓄金	208,164
貸出金	25,728
長期共済保有高	324,951
購買品供給高	752
特産品販売高	1,514
農産品販売高	48
畜産販売高	229

### JA活動の成果

(5月末)



- 令和7年度決算書類(貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、注記表及び事業報告並びにこれらの附属明細書)及び部門別損益計算書の承認について
- 第36回通常総代会及び議決権行使書面の取扱いについて
- 令和8年度会計監査人との監査契約の締結について
- 榎列真空予冷装置改修工事一般競争入札結果について
- 給与規程の改正について
- 法人の組合員加入について
- マネー・ローンダリング及びテロ資金供与対策の実施状況等について

### 理事会だより

(5月28日開催)



梅雨時の生乾き臭を撃退！

# 爽快 部屋干しテクニック

ジメジメとした梅雨の時期、洗濯物は部屋干しが多くなりますね。

そこで気になるのが部屋干し特有の生乾き臭…。

洗濯前の準備から干し方まで、部屋干しのポイントをご紹介します。生乾き臭を撃退しましょう。

干す前に菌を増やさない工夫を！

## 準備編

部屋干しにありがちな生乾き臭は、雑菌が原因といわれています。雑菌は高温・多湿を好み、衣類に残った皮脂やタンパク汚れを餌にどんどん繁殖します。雨などでぬれた衣類はそれだけで雑菌が繁殖しやすい環境です。

まず、脱いだ衣類や使ったタオルは通気性の良い洗濯籠に入れるなど、洗濯するまで湿気を取り除いておくように心がけましょう。洗濯機を洗濯籠代わりにするのはNGです。そのまま衣類を放っておくと、洗濯槽にも雑菌が繁殖してしまうのでやめましょう。

ぬれた衣類はすぐに洗濯するか、洗濯するまでハンガーなどにかけて乾燥させておきましょう。乾燥した衣類と一緒にまとめてしまうと、乾燥した衣類にまで雑菌の勢力が拡大してしまいます。

## 洗濯編

しっかり洗濯したつもりでも、衣類に皮脂やタンパク汚れが残ってしまふことがあります。実は、これが洗濯後の生乾き臭の原因！洗濯の際はこれらをしつかり落とす工夫が必要です。

肌着や下着のように直接身に着ける衣類は、肌に触れている部分に皮脂やタンパク汚れが多く付着します。こうした衣類は表裏をひっくり返して洗濯しなければ、汚れも落ちやすくなります。



洗濯するまでにできるだけ乾燥させておきましょう。脱いだ衣類は通気性の良い洗濯籠へ入れておきます。ぬれたものと一緒にするのはNGです



洗濯物を詰め込み過ぎると、衣類の汚れを落とし切ることができません。1度にまとめて洗濯しようとせず、余裕を持って数回に分けて洗濯しましょう



洗濯槽にたまった汚れが生乾き臭の原因になることがあります。市販のクリーナーなどで小まめに清掃するように心がけましょう

1度の洗濯で衣類を詰め込み過ぎていませんか。まとめて洗濯したい気持ちは分かりますが、衣類を詰め込んで1回で洗濯するより、洗濯機に余裕を持たせた方が汚れは落ちやすくなります。小まめな洗濯を心がけましょう。

洗濯槽そのものにも汚れがたまりません。汚れを放置すると洗濯した衣類に雑菌が移り生乾き臭の原因になるため、定期的なクリーニングを心がけましょう。市販の専用クリーナーなどを使って、定期的に汚れを除去しておきましょう。また、洗濯後は洗濯機の内蓋を開けて槽内を乾燥させることも大切です。カビの発生を防ぐことで清潔を保ちましょう。

### 準備編ポイント

その1▶▶ 脱いだ衣類は通気性の良い洗濯籠へ

その2▶▶ ぬれた衣類は分けておきましょう

### 洗濯編ポイント

その1▶▶ 衣類を裏返して洗濯しましょう

その2▶▶ 詰め込み洗濯にご用心！

その3▶▶ 洗濯槽を清潔に保ちましょう

# 見聞録

けん  
ぶん  
ろく



西淡会場



三原会場

## 令和8年度地区別総代会 総代337名が出席

5月18日から22日にかけて、管内4会場地区別総代会を開催しました。総代総数486名のうち337名が出席。6月25日に開く通常総代会に先立ち、総代の皆さまに提出議案への理解を深めていただくとともに、地域の声を今後の事業運営に反映することを目的に開催しました。会では議案説明を行ったほか、各地区の総代から寄せられた意見や要望について活発な意見交換を実施。いただいたご意見を今後の事業運営に活かし、組合員・地域に寄り添ったJA運営に努めていきます。

## 全農新人職員現地研修 農業現場学ぶ

5月11日から22日にかけて、JA全農兵庫の新採用職員4人を受け入れ、JAでの現地研修を行いました。

この研修は、農業や組合員を取り巻く現状、協同組合活動、JA事業、生産農家への理解を深めることを目的に、県内JAで実施しています。

研修では、購買・販売業務をはじめ、たまねぎの収穫・撰果、播種作業など、さまざまな業務を体験。購買窓口業務では、組合員の皆さんと今後携わる業務について意見交換を行い、現場の生の声に触れる機会となりました。

研修生は「現場の仕事や生産者の思いに触れ、農業への理解がより深まった。今回の経験を今後の業務に活かしていきたい」と意気込みを語りました。



榎列経済センターにて  
組合員さん対話



アグリアイランド  
たまねぎ収穫作業

## 令和8年度品種作型施肥防除基準説明会 秋冬作に向け変更点を共有

秋冬作野菜の肥料・農薬・種子予約申込に向け、5月1日から5月14日にかけて、管内各地区15会場説明会および相談会を開催しました。説明会では、「品種作型施肥防除基準」の変更点や令和8年度の各種出荷方法について説明したほか、資材の安定供給を図るため、予約購買へのご協力をお願いしました。

参加した生産者からは、品種や防除薬剤、施肥設計などについて多くの質問が寄せられ、熱心に相談する姿が見られました。

JAでは今後も、このような機会の充実を図り、安全・安心で高品質な野菜の安定生産に向けた取り組みを進めていきます。



松帆会場



八木会場



4月28日 湊小学校 3年生(前田 羊さん圃場)



J A あわじ島では子どもたちに「食」と「農」の大切さを伝えるため食農教育活動を行っています。子どもたちは田んぼに入ると、「見てー！大きいたまねぎ！」「たくさん取れた！」と笑顔を見せながら、夢中でたまねぎを収穫していました。たまねぎがたくさん入った重いコンテナも、友だちと声を掛け合いながら力いっぱい運ぶ、たくましい姿が見られました。

5月28日 市小学校 3年生 (木本 りつ子さん圃場)



その後、学生たちは早生たまねぎの収穫を体験。大きく育ったたまねぎを一つひとつ丁寧に収穫していました。今後は、収穫した早生たまねぎを使ったレシピを学生たちが考案し、優秀レシピを美菜恋来屋で展示するとともに、SNSなどで発信する予定です。



ハイポーズ

武庫川女子大学がたまねぎ収穫体験  
淡路島たまねぎの魅力学ぶ



やっと引けたー

5月15日、武庫川女子大学の食創造科学科の学生64人が、淡路島の農業について学ぶとともに、たまねぎの収穫体験を行いました。

講義では淡路農業普及センターの川添哲弥さんから、淡路島たまねぎの歴史や三毛作体系などについて学んだほか、美菜恋来屋の榎本庄吾支配人から、直売所の特徴について説明を受けました。

トライやる・ウィーク



5月18日から22日にかけて、当J A 経済センターや各事業所で、南淡中学校の「トライやる・ウィーク」の受け入れを行いました。

生徒は、購買窓口対応や営農業務、撰果作業など、さまざまな職場体験に取り組みました。慣れない作業にも積極的に挑戦し、職員から説明を受けながら一つひとつ真剣な表情で業務に励んでいました。



土壌分析を手伝う生徒 (賀集経済センター)



タイムトラベル

13年前

# 広報表紙へ タイムトラベル

「農業に関する情報は走ってやり切ってきた」と当時を振り返ります。もちろん失敗も経験しました。苗へ除草剤を散布し枯らしてしまったり、水道管破裂の大噴水など、ハプニングさえも「これでレベルが上がった！」とどこまでも前向きです。高校生の頃は神経質で人付き合いに疲れていたといいますが、農業を通じ、地域や営農指導員との繋がりが増え、考え方が変わっていききました。

地元出身ではないため、気軽に頼れる人は少なく、家族だけで農作業を続けてきました。「無理せず、手が回る範囲で」と誠実に信頼を重ね、作付面積は当時の2倍に、品種も8品目へと拡大しました。「営農指導員が作ってくれた『栽培ごよみ』があったから迷わず作れたし、今も本当に助かって感謝している」と語る順三郎さん。

時は平成25年、今回は13年前の広報表紙へタイムトラベル！  
たまねぎ畑で笑顔を見せるのは、北阿万地区の矢野順三郎さん比登美さんご夫婦。当時は徳島県から奥さんの実家へ移り、就農4年目でした。



2013年5月号表紙



「奥さんがおるからやってこれた」と語る旦那さんの隣には、13年前と変わらぬ笑顔で寄り添う比登美さん。

地元の祭りにも参加する今、世代を超えた関わりができ、「地元で自分の居場所ができた」と実感を込めます。  
自然に学び、人とのつながりを大切にすることが夫婦の姿から、こうした積み重ねが南あわじの農業を支えているのだと感じました。

「分からん事は今も聞くし、聞いてきたからやってこれた。農家同士で農家の話をせな、ネットには載っていない池や水の管理など大切な地域の知識を次へ繋げていきたい。」



現在の矢野さんご夫婦

今でも分らないことは周囲に聞くと話します。だからこそ、今の若い世代へ伝えたい想いがあります。



## JAグループ兵庫軟式野球大会 全力プレーで準優勝

5月9、10日にJAグループ兵庫主催「JAグループ兵庫軟式野球大会」が開催され、当JAは準優勝を飾りました。県内14チームが参加し、3試合を勝ち抜いて決勝に進出。決勝はJA兵庫みらいと対戦し、惜しくも3対1で敗れました。片山翔太監督（榎列経済センター）は「選手が最後まで粘り強く戦ってくれた。悔しさを力に、来年は必ず優勝します」と話し、来季に向けた強い意気込みを示しました。

いよいよ始まるたまねぎ収穫。機械化が進み、昔に比べたらかなり手間も省けますが、やはり曇りの中の作業は年々ともにもキツくなりました。天気とにらめっこしながら、ぼちぼち準備運動（機械が入るスペース作り）から頑張ります。

市 S・Mさん (50代 女性)

収穫前の準備運動が肝心ですね。お天気との勝負に勝って、順調な収穫となることを願っています。

夏野菜の栽培が楽しみな季節到来。朝夕の水やりも苦にならず、10種類ほどの野菜それぞれの成長、開花が楽しみです。

阿万 H・Mさん (70代 女性)

二人に一人が、がん。になる時代。健診は嫌ですが、そんな事言ったら残念ね。

賀集 T・Hさん (70代 男性)

たまねぎをしゅうかくする、おてつたいをがんばるぞ!! なたのピロもたのしみ☆

八木 T・Aさん (7歳 男の子)

おてつたいをがんばると、かぞくのみんなもよろこびますね。こぼつびにあまじいピロを食べてくださいいね☆

温暖化の影響なのか、家でも胡蝶蘭の花芽がつかました。咲くのが楽しみです

これから梅雨と猛暑が待ちうけています。花が咲くことを楽しみに乗りきりたいと思います。

倭文 K・Tさん (70代 女性)

# 家庭菜園

home vegetable garden

園芸研究家 成松 次郎

## エンダイブ

ほろ苦い風味を楽しむ

レタスの仲間で、一般には葉が縮れ葉先には深い切れ込みのある結球しないタイプです。

苦さがある野菜のため、軟白といって、収穫前に外葉をまとめて日光に当てないようにして白く仕上げると、葉の苦さが和らぎ、ほろ苦さを残しながらも食べやすくなります。

【栽培時期】15〜20度が生育適温です。レタスより比較的暑さ・寒さに強いですが、酷暑期と厳寒期の生育は困難です。そのため、中間地・暖地の種まき適期は3月と8、9月です。最も適しているのは、8月中下旬ごろポリポットに種まきし、9月中下旬に植え付け、11、12月に収穫する作型です。

【品種】葉が細長く、切れ込みのある縮葉タイプと、切れ込みがなく幅広の広葉タイプがあり

ます。国内で多く栽培・流通しているのは縮葉タイプで、商品名としては「エンダイブ」「グリーンカールド」などがあります。広葉タイプでは「スカローラ」があります。

【畑の準備】植え付け2週間前までに、1平方m当たり苦土石灰約100gをまき、土とよく混ぜておきます。

次に、植え付け1週間前に、1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%約200gと堆肥約2kgを施してよく耕し、幅70〜80cm、高さ5〜10cmの栽培床を作ります。

【種まき・植え付け】7・5×9cmのポリポットに4、5粒の種をまきます。発芽後に混み合っている所を間引き、本葉2枚頃に1本になるように間引いて、本葉4、5枚の苗に仕上げます。苗を多く作る時は、128穴セルトレーか25連結ポットを使用しましょう(図1)。

【植え付け・追肥】栽培床を平らにし、黒マルチを張ります。条間45cm、株間30cmに植え付けます(図2)。追肥は植え付け後1カ月を目安にシートをめくって、1平方m当たり化成肥料約50gを施します。

【植え付け・追肥】栽培床を平らにし、黒マルチを張ります。条間45cm、株間30cmに植え付けます(図2)。追肥は植え付け後

1カ月を目安にシートをめくって、1平方m当たり化成肥料約50gを施します。

【病虫害防除】高温期にアブラムシなどが発生しますが、比較的病害虫は少ない野菜です。

【収穫】葉の広がりが隣の株と触れ合うようになったら、外側の葉を持ち上げてまとめ、上の方をひもで縛ります(図3)。

1、2週間縛ることによって、日の当たらない内部の葉が白っぽくなってきます(軟白)。このようにしてから収穫すると、葉の苦さが和らぎ食べやすくなります(図4)。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

栽培カレンダー(エンダイブ)

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冷涼地	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき
中間地	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき
暖地	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき	種まき

●種まき ○発芽 △植え付け ▲生育 ■収穫

J A広報通信より

図1 種まき



図2 植え付け

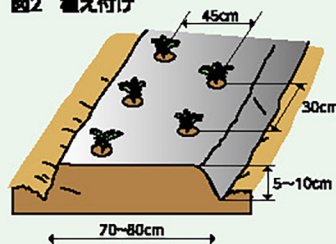


図3 軟白



図4 収穫



毎月の楽しみ♪

# 年金わくわく365 抽選結果

今月のご当選者は **5月21日** 生まれの方です

ご当選者全員にプレゼントとして、JCB商品券5,000円分を6月末までに、渉外担当者がお届けいたします。来月以降も毎月抽選を行いますので、お楽しみにしてください!

※2026年5月末時点で年金(公的年金・企業年金・農業者年金等)をJAあわじ島でお受け取りいただいている方が対象です。  
 ※年金を2種類以上お受け取りの方のご当選は1口とさせていただきます。  
 ※2月29日の誕生日の方は、2月28日と読み替えさせていただきます。

年金友の会副会長 榎本繁秋様による抽選

TOURの

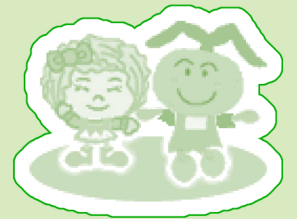
## 国内宿泊予約サイト「e-たび日和」

こちらの二次元バーコードから行先を検索してください

農協観光Nツアーコールセンター  
 [お問い合わせ先] ☎086-206-1333  
 (営業時間 平日9:30~17:30 土・日・祝日・年末年始休み)

この記事はWEBではご覧いただけません。

JAあわじ島



いとだま

皆さんこんにちは！我が家では、たまねぎの収穫の手伝いがひと段落した夜に、家族でホタルを見に行くのが毎年の楽しみです。暗闇の中をゆらゆらと舞うホタルの優しい光を眺めていると、心が和み癒やされます。この地域ならではの貴重な時間だなと感じています。これからも変わらず、この景色が見られますように。

(綾子)