

JA広報 4m 生きるよろこびあなたとともに

あわじ島

今月の特集

営農事業……………2~4

秋冬作野菜 栽培開始!

持続可能な生産に向けて

JA AWAJISHIMA

2026(令和8年)

8

No.437

ピーマン (賀集)

秋

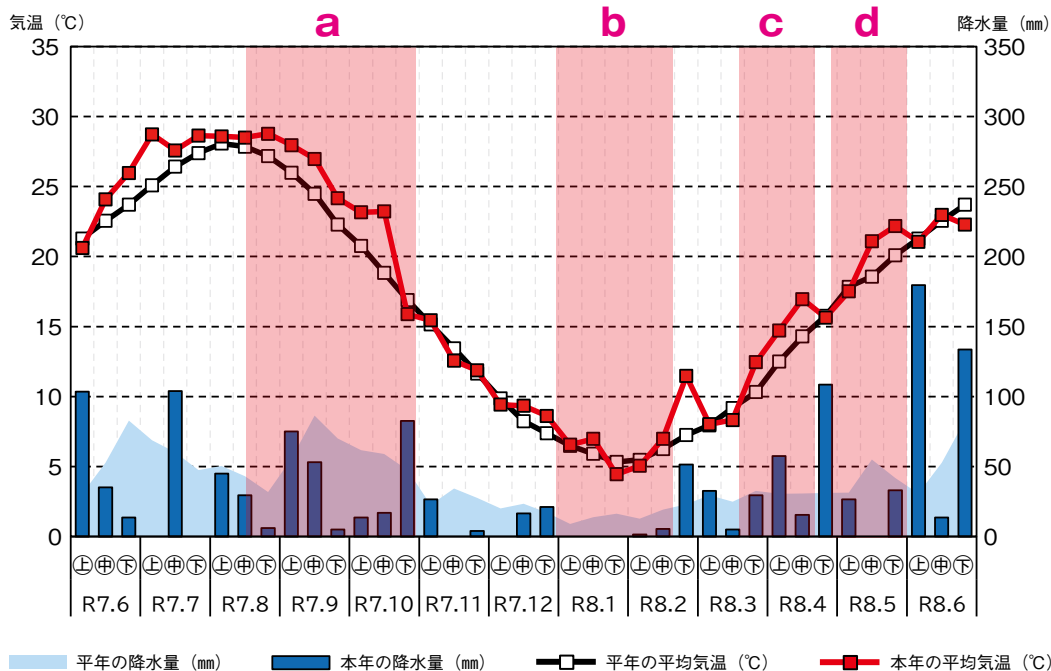
冬

作野菜栽培開始！

持続可能な生産に向けて

近年の地球温暖化に伴う害虫被害の課題に対し、営農指導事業において最優先で対策を講じるとともに、関係機関と連携を強化し、地域全体で取り組めるよう情報発信を推進してまいります。また、営農指導員が圃場へ足を運び、生育状況や病害虫の早期発見・早期対応が図れる体制を一層強化してまいります。

秋冬作の播種作業が始まるにあたりまして、積極的な作付けとともに、安全・安心な栽培管理の実践をお願いいたします。



令和7年旬別気象推移（平年比較R7.6～R8.6）

a 昨年は、9月中旬まで真夏の気温が続き、10月中旬まで平年より高い気温で推移しました。10・11月穫レタスでは、一部の圃場で未結球や抽苔の発生が見られました。

ヤガ類（シロイチモジヨトウ、ハスモンヨトウ、オオタバコガ）の発生については、令和6年度と同様に大発生しましたが、令和7年の防除暦を大幅に変更したこと、生産者の皆さまの防除努力により抑えることができました。一方で、ネギアザミウマ（スリップス）については、秋から急増し、たまねぎの苗床で被害が見られました。

b たまねぎについては、1月・2月は干ばつが続き、年明定植の中晩生種は活着が遅れ、根張りが不十分となりました。その後、**c** 気温上昇と適度な降雨で生育は回復しましたが、4月は降雨日が多く、極早生種・早生種は収穫が遅れたため大玉となりました。**d** 一方、5月は干ばつと高温が続き、中晩生種の球肥大期に水分不足となり、葉の倒伏は平年より早く、熟期も前倒しになり、収量は過去10年平均と比べやや減少しました。

ネギアザミウマ（スリップス）については、**a** 近年晩秋にかけて平年より気温が高く、活動期間が長くなっています。そのため、越冬虫数は平年より多く、春以降も多い状況が続きました。5・6月穫キャベツでは、たまねぎと同様にスリップスの被害が見られました。

気候変動とエルニーニョ現象について

気象庁から6月10日にエルニーニョ現象が発生しているとの見解が示されました。

一般的にエルニーニョ現象が発生すると、異常気象やそれに伴う自然災害のリスクが高まります。今年は、すでに台風が多く発生し例年に比べて活動が活発な状況です。今後は、秋雨前線や台風による集中豪雨など、災害リスクが一段と高まることが予想されます。

被害を最小限に抑えるため、日頃からの圃場周辺の確認や排水路の清掃、高畝栽培や排水対策などの基本的な管理を実施していただくようお願いいたします。

持続可能な農業の実践

① 好適な栽培環境作り

計画的に作付けを行うために、圃場排水対策（溝切機、明渠排水など）を実施し、表面排水を良好にする



ることので好適な圃場状態を作りましょう。また、牛ふん堆肥や地力増進作物を有効利用し、作物にあった土壌環境に整えましょう。

② 高温対策

昨年の高温障害（生育障害や抽苔）を考慮し、一部の作型で播種日・定植日を変更していますので、野菜栽培ごよみを参照し、播種日・定植日の基準日は遵守してください。8・9月の育苗管理について、苗出し後の数日間（1日2〜3回程度（少量多回数）の灌水を行い、生育状況や気温に応じて灌水量を調整してください。与作培土については、令和7年度から原料組成を一部改良し、保水性が向上していますので灌水過多にご注意ください。定植後は、初期生育を確保するため、乾燥している場合は積極的に灌水を行います。



③ 病害虫の総合防除について

温暖化等による気候変動に伴い、病害虫の発生増加、発生時期の長期化等により、農業生産への影響が大きくなっています。過度に化学農薬

に依存すると薬剤抵抗性の発達を促します。化学農薬のみに依存せず、生育状況を踏まえて病害虫等の発生を予測し、さまざまな防除方法を組み合わせる対策しましょう。

◆ 病害虫の発生状況・予察情報

当組合では、ヤガ類は管内約50か所を週1回、たまねぎ病害虫は約100か所を2週間に1回の頻度で発生状況を調査しています。これらの調査結果や発生予察は、組合員様専用ホームページで随時ご確認いただけます。適切な防除時期をより正確に判断できます。



※組合員様専用ホームページ
パスワードは各経済センター
までお問い合わせください。

◆ 病害虫の発生しにくい環境条件

適正な施肥管理や農作物残さの処理、周辺の草刈りを行い、病害虫の発生を抑制してください。

◆ 物理的防除（光防除）

黄色防蛾灯（黄色高圧ナトリウム灯）は、夜間に黄色灯を点灯することでヤガ類の交尾・産卵などの行動抑制効果や、忌避効果を得る防除技術です。農業防除と併用することで高い効果が期待されます。令和7年度から黄色高圧ナトリウム灯を一部改良し、設置作業の省力化が図れます。

導入を検討される方は、南あわじ市の補助事業を利用できる場合があります。事業内容や申請方法、期限などの詳しい内容は、右下の2次元バーコードからご確認ください。

黄色高圧ナトリウム灯



補助事業2次元バーコード

④ 定期防除で安定した収量・品質を守るために

ヤガ類やネギアザミウマ（スリップス）について、管内の圃場で発生した個体を対象に薬剤感受性検査を実施しています。検査結果を基に効果のある薬剤を選定し、防除暦を作成しています。防除暦に沿った定期的な防除をお願いいたします。



シャーレ試験



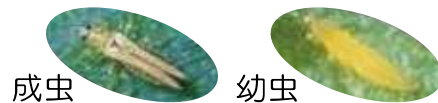
圃場試験

⑤ ネギアザミウマ（スリップス）の対策

たまねぎや春穫キャベツで、被害が多く確認されました。次のページにて、被害の状況や特徴、対策をまとめましたので、ご確認ください。

ネギアザミウマ (スリップス) の対策について

令和8年産におけるネギアザミウマ (スリップス) 被害



成虫

幼虫



たまねぎの吸汁被害
(えそ条斑病)



たまねぎの吸汁被害
(肩落ち)



キャベツの吸汁被害
(出荷不能)



季節的移動

季節によって、広範囲な植物に寄生します。



イラストは生成AIで作成しています

対策

①越冬させない！

春の発生数に大きく影響します。

②増やさない！

スリップスは数が増えると防除が困難になるほか、周辺に移っていきます。

③拡げない！

収穫後の残渣からも周りに移っていきます。

周りの品目に移る事例

超極早生・極早生たまねぎ

早生たまねぎ

5・6月穫キャベツ

収穫後のたまねぎ残渣



潜んでいる！

地域ぐるみで総合防除に取り組み、
産地を守りましょう！

※具体的な対策は、2026年野菜栽培ごよみを参照してください。

～農業の多様な価値を伝え、消費者の理解を醸成したい～

最近の報道では、農産物価格上昇による『家計への負担』が注目されています。一方、価格下落や生産コストの高騰に苦しむ生産者の実情は十分に伝わっていません。天候、病害、資材高騰、人手不足といった現場の課題に向き合いながら、生産者は日々、田んぼに立ち続けています。収入が安定しなければ、担い手育成や設備投資も進まず、地域の農業基盤は脆弱化します。

消費者の暮らしを守ることはもちろん大切ですが、『安いから買う』、『高いから買わない』という単純な行動が繰り返されると、生産者の存続が危ぶまれます。いかに『農業の多様な価値を伝え、消費者の理解を醸成するか』がカギになってきます。



そこで、今年4月に『食料システム法』が全面施行され、持続的な食料供給と合理的な価格形成に向けた取り組みが本格化しました。国が示した『コスト指標』は、生産現場の実情を可視化する手掛かりです。第一弾の米のコスト指標は玄米60kgあたり20,535 円と発表されましたが、ここで重要なのは、コスト指標そのものが最終的な取引価格を決定するものではないという点です。

私たち農協は、コスト指標を踏まえつつ、品目ごとの生産コストを整理、提示し、『あわじ島ブランド』という地域固有の付加価値を適切に反映させるべく、需給や品質、取引数量など諸条件を踏まえ、粘り強く価格交渉を続け、農業を継続できる収益性確保に努めてまいります。

消費者の皆さまには、日々の食卓に並ぶ農産物に込められた多様な価値、つまり安全、安心、手間や技術、そして地域の歴史といった価値をもう一度見つめ直していただきたい。

① 適正な価格での購入への理解

② あわじ島野菜を選ぶ行動

これらが『地域農業を支え、食料の安定供給につながる』ことをご理解いただきたいと思います。生産者と消費者が互いに事情を分かち合うことが、お互いの暮らしを支え合うことにつながります。

同時に、生産者の立場として『消費者が欲しいものを作り続けること』、『産地として価値のあるものを生み出し続けること』も忘れてはなりません。農協は生産者の皆さまと共に、需要に応える農産物づくりと産地力強化を進めてまいります。

今回のコラムでは上記を踏まえ、これからの生産体制を強化するためにも積極的な作付けに挑戦していただきたい。このことをお願いして締めくくりいたします。



アンパンマン交通安全キャラバン

参加者には
ステキなプレゼント
があります!



JA共済イメージキャラクターの『それいけ!アンパンマン』を通じて、親子で楽しみながら交通安全ルールを学ぶ「JA共済アンパンマン交通安全キャラバン」を開催します。

開催日 令和8年
9月12日(土) 1回目=開演10:30~(開場10:00)
2回目=開演14:00~(開場13:30)

開催場所 **JAあわじ島 本所3階大ホール**
(南あわじ市市青木18-1)

応募方法 参加ご希望の方は、右記の2次元バーコードよりお申し込みください。



応募はこちらから→

※チケットは後日、郵送いたします。※当日の入場にはチケットが必要となります。チケットを他人に譲渡したり金品に交換することはできません。※応募多数の場合は抽選とし、チケットの発送をもって抽選結果の通知とさせていただきます。



JA共済連兵庫
公式Instagramを要チェック!
~暮らしに役立つ情報やキャンペーン情報を発信中~



令和8年9月11日(金)まで

夏トク定期貯金 キャンペーン

20万円以上
お預け入れて
特別金利

1年単利

0.90%

3年複利

1.40%

(税引後 年0.717%)

(税引後 年1.115%)

特別金利? または、特産品?
あなたはどちら?



令和8年度
南あわじ市産
コシヒカリ玄米
30kg



あわじビーフ
すき焼き用 900g



信州産リンゴ 5kg&
静岡県産
クラウンメロン 1個

※写真はイメージです。

※各商品の中からいずれか1点お選びください。※特産品は10月頃ご自宅へお届け予定です。※果物については、産地・品物・数量が変更する場合がございます。※特産品をお選びいただいた場合は店頭金利でのお預りとなります。※お預け入れは新たな資金に限ります。※詳細については、各支所・出張所にお問い合わせください。

募集金額 **80億円** (うち期間3年は20億円) ご好評につき、募集金額に達し次第、受付を終了いたします



生産者の皆さまへ安全・安心な種子を供給するために

秋冬作野菜コート種子 発芽試験について

購買部・営農部では、昭和63年頃から秋冬作野菜コート種子の確認試験（自主検査）を行っています。

営農部ではシャーレにて発芽試験を行い、育苗センターでは実際に育苗して生育を確認したうえで、生産者の皆さまへ供給しています。



育苗センター



営農部

JAあわじ島のコンテナ（黒色・緑色）回収のお願い

JAあわじ島のポリコンテナは
出荷・収穫用です。

出荷が終わったコンテナ・パレットは各支所・経済センターへご返却ください。ご連絡いただけましたら、引き取りに伺います。その他見かけましたらJAまでご連絡ください。（引き取りに伺います）

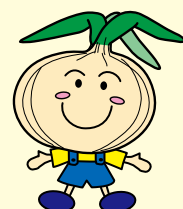


全国に
お届け!

お申込みはこちらから →

！南あわじの！

『ほんまもん たまねぎ』



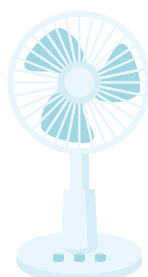
管内の農家が心を込めて育てた『ほんまもんたまねぎ』を全国へお届けします。お申込みは、二次元コードまたはJAあわじ島ホームページよりお願いいたします。
※ご注文はインターネット申込のみとなっております。

正組合員	5,177人
准組合員	3,995人
(単位：百万円)	
貯金	207,440
貸出金	25,986
長期共済保有高	324,307
購買品供給高	1,573
特産品販売高	3,691
農産品販売高	224
畜産販売高	445

JA活動の成果



(7月末)



- 議題
- 令和8年度第1四半期末仮決算について
 - 常勤理事の兼職兼業について
 - ディスクロージャー誌の発行について
 - 農産物検査業務規程の改正について

理事会だより



(7月29日開催)

◆法律相談/9月2日(水) 10:00～(本所) ※予約制
◆年金相談/8月23日(日) 13:30～16:30 (本所) ※予約制

◆相続相談会/8月23日(日) 10:00～16:00 (本所) ※予約制
◆休日ローン相談/毎週日曜日10:00～16:00 (本所) ※当日電話予約可

JA SS 軽油 配達 大特価!

期間中、農耕用軽油を特別価格にて配達料無料でお届けします。

配達受付期間 令和8年8月10日(月)～9月14日(月)

配達期間 令和8年8月12日(水)～9月26日(土) **〈特別価格は配達分のみ適用となります。〉**



特別価格
通常の配達価格
(ご注文時の価格)の
20円引き

※店頭価格改定に合わせて
価格は変動します。
※ドラム缶は在庫限りです。

ご注文・お問い合わせ 0799-42-5216 (本所給油所) ※配達のみ受付

※配達には100ℓ以上から(上限は消防法に基づきます)。※混雑が予想されますので、配達日の指定はご遠慮ください。

購買職員
オススメ商品

『雑草抑制おまかせネット』

お問い合わせは
各経済センター購買まで

法面が
(ノリメン)

崩れぬ!

耐用年数
8年間

破れぬ!!

風に

飛ばされぬ!!!

施工後2年



施工後5年



城崎温泉 あさぎり荘

シニアプラン

J A 組合員様 10 月末までの平日(月～木曜日)、65 歳以上のお客様限定プラン

地の食材にこだわり、但馬のゆず山椒(朝倉山椒)で味わう
八鹿豚のハリハリ鍋がメインのお得なプランです。



1 日 3 組限定 お部屋、お食事会場は
お宿おまかせになります。

(J A 組合員様割引後料金)
大人お 1 人様 1 泊 2 食付

12,000円～

※入湯税、入湯料は別途料金
※夏休み期間(7/17～8/23)は設定がありません。
※組合員様以外は、2,000 円割増となります。

～別注でさらにおたのしみ～

但馬とらふぐ
ふぐの唐揚げ
2,200 円(税込)



※写真はイメージです。

※ J A 組合員宿泊割引券(A 券)の発行は最寄りの J A 各店舗にお問い合わせください。



空室状況・ご予約はあさぎり荘へお気軽にお問合せください。
TEL:0796-32-2921



ご予約は
こちらへ

美 菜 恋 来 屋

キッズ スペース ゆめるん

カード
使えます♪



カード提示で
通常価格: 500 円 / 1 時間が

特別価格 平日限定となります

300 円 / 1 時間

営業時間 10:00～17:00
(最終入店時間16:00まで)

南あわじ警察署からのお知らせ

※ここでの「生活道路」とは、主に地域住民の日常生活に利用される中央線などがない道路のことです。

**生活道路における自動車の法定速度が
引き下げられます!**

改正内容はここから確認!



警視庁HP「生活道路における
法定速度の引き下げについて」▲

令和8年9月1日改正道路交通法施行令施行

60 km/h → 30 km/h

◆マネープラン相談/毎月第4日曜日 10:00～16:00 (本所) ※当日電話予約可
◆ひと、いえ、くるま保障相談/8月23日(日) ※当日電話予約可
◆生花教室/8月27日(土) 9月10日(土) 19:00～

淡路島たまねぎを使った たまねぎレシピ

5月に行ったたまねぎ収穫体験から生まれた64点の中から
大学内投票上位3点を広報誌で紹介いたします。

焦がしバターの たまねぎパウンドケーキ

1位

材料 (2人分)

新たまねぎ…1/2個
卵…2個
砂糖…100g
薄力粉…120g
溶かしバター（無塩）…120g
はちみつ…大さじ1



作り方

下準備 オーブンを180℃に予熱する。
薄力粉を2回ふるう。

- ①たまねぎを薄切りにし、バターをひいたフライパンで焦げ目がつくまで炒める。
- ②たまねぎが炒まったら粗熱をとっておく。
- ③ボウルに卵、砂糖をいれよく混ぜる。
- ④薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまでゴムベラで切るように混ぜる。

- ⑤溶かしたバターを3回に分けて加え、その都度切るようにつやが出るまで混ぜる。
- ⑥冷ましたたまねぎ、はちみつを追加して混ぜる。
- ⑦オーブンシートをひいた型に流し入れ、平らにならし180℃に予熱したオーブンで40分程度焼く。

★コツ・ポイント

途中焦げそうだったらアルミホイルをふんわりかぶせる。たまねぎをバターで焼いてから入れることで、甘みと香ばしさが出る。よく噛んでいくとたまねぎのうまみを感じる。子どもから大人までいろんな人に食べてもらいたい。焼き色がきれいになるようにしたことや、たまねぎの食感にこだわった。

飴色オニオンパイ

2位

材料 (2人分)

新たまねぎ…1個
冷凍パイシート…1枚
粗挽き黒コショウ…少々
バター…10g
ハーフベーコン…2枚
とろけるチーズ（スライス）…1枚
ケチャップ…適量（1つにつき小さじ1～2程度）



作り方

土台

- ①解凍したパイシート、とろけるチーズをたまねぎの大きさに合わせて円状に切る。
- ②天板にクッキングシートを敷き、パイシート、ケチャップ（薄く）、ベーコン、チーズの順に重ね、180℃のオーブンで15分～20分程度焼く。

飴色たまねぎ

- ③たまねぎを厚さ1.5cm～2cmの輪切りにし、バラバラにならないよう爪楊枝を刺す。
- ④フライパンにバターを熱してたまねぎを入れる。水大さじ1を加え蓋をし、弱火でじっくり蒸し焼きにする。飴色になったら中火にして焼き目をつける。

仕上げ

焼けたパイの上にたまねぎを乗せ、お好み

で粗挽き黒コショウを振る。

★コツ・ポイント

たまねぎは冷凍させてから火にかけると早く飴色になる。
パイの上にチーズを敷いてからたまねぎを乗せることで水分がパイに染みるのを防ぎ、サクサク感が持続する。

3位

オニオンリング風 ドーナツ

材料 (2人分)

新たまねぎ…1個
牛乳…150ml
卵…1個
粉糖…適量
☆ 薄力粉…150g
砂糖…40g
ベーキングパウダー…10g
塩…少々



作り方

- ①たまねぎを輪切りにし、ばらしておく。
- ②ボウルに牛乳と卵を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- ③☆の材料を全てふるい、②のボウルに入れて混ぜる。
- ④ばらしたたまねぎを③の液に浸す。
- ⑤160度に熱した油で片面2分ずつ揚げる。
- ⑥粉糖をふるって完成。

★コツ・ポイント

淡路島産新たまねぎの甘みを生かしてドーナツにしました。ポイントはたまねぎをメインにするために衣は薄めにつけることです！お好みにシナモンやはちみつをかけると美味しいです♪甘くてさくふわ食感でたまねぎが苦手な方でも美味しく食べられると思います！

野菜栽培ごよみ作成会・
営農技術審議委員会

6月30日、営農部は営農技術審議委員、淡路農業技術センターおよび南淡路農業改良普及センターの担当者を迎え、「2026年度秋冬作野菜栽培ごよみ作成会」を開催しました。

事前に試験展示圃の結果や昨年の作柄で明らかになった課題を踏まえて営農部が原案を作成。当日は、営農技術審議委員の生産現場の意見を反映し、技術センターと普及センター監修のもと、栽培ごよみを作成しました。



栽培ごよみの作成に向けて活発な意見交換が行われました

令和8年度育成牛管理指導会

畜産共進会に向け指導会開催

南あわじ市和牛改良組合は7月14日、10月に開催される「南あわじ市畜産共進会」に向け、管内4会場で「育成牛管理指導会」を開催しました。全国和牛登録協会兵庫県支部支部長 高橋毅氏、北部農業技術センター研究員 松倉大樹氏を招き、母系や血統の特色を踏まえながら月齢に応じた発育状態や体型の美点・改善点などについて、1頭ずつ丁寧に指導を受け、参加者は熱心に耳を傾けていました。また、厳しい暑さが続く中、牛への負担を軽減するための遮熱対策についても説明がありました。

今回学んだ内容を、今後の飼養管理に生かすとともに、畜産共進会での上位入賞を目指し、育成牛の更なる資質向上を目指します。



志知牛検査場

年金友の会親睦旅行

笑顔つながる親睦旅行

7月上旬、年金友の会親睦旅行を実施し、当会会員の皆さま151人が参加しました。日帰りコースでは、ウェスティン都ホテル京都でランチブッフェを楽しんだ後、嵯峨野トロッコ列車に乗り、保津川沿いの美しい景色を満喫しました。1泊2日コースでは、北アルプス山麓や上高地を巡り、白骨温泉に宿泊。天候にも恵まれ、参加者からは「パンフレットのような絶景だった」「一度は行きたいと思っていた場所に行けて良かった」などの声が聞かれました。

地区を超えた交流も深まり、笑顔あふれる思い出に残る親睦旅行となりました。



保津川溪谷の風景



嵯峨野トロッコ列車



上高地河童橋で記念撮影





受付・耕うん爪コーナー



淡路島住みます芸人「みっちゅん。」さんのステージ



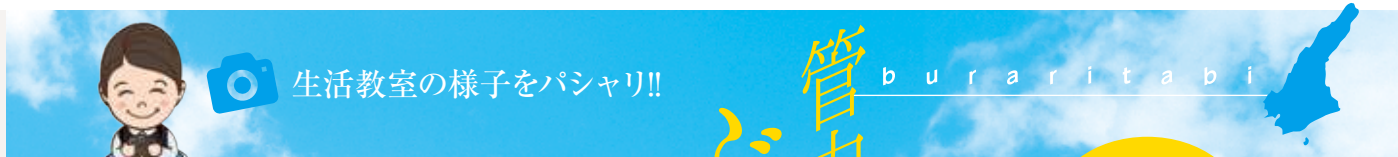
自動車展示コーナー



農機展示コーナー

JAあわじ島夏季展示会
大賑わいの2日間！

7月10日・11日の両日、美菜恋来屋内の特設会場にて「夏季展示会」を開催しました。2日間で約3,000人が来場し、秋の収穫期に向けた高性能農機具や最新の自動車などが多数展示され、来場者はお目当ての商品説明に聞き入ったり、試乗する姿も見られました。電化製品コーナーでは「よしもと住みます芸人」さんによるステージも行われ、会場は終日賑わいました。


パステル
アート


慶野サロングループ


素敵に
完成♡

多肉植物
アレンジ


上八木グループ

今回は「上八木」「慶野サロン」グループの生活教室にお邪魔しました。

参加者の皆さんは、終始会話を楽しみながらもお互いに教え合い、時には真剣な表情で取り組まれていました。また、交流を深め充実した時間を過ごしている様子が印象的でした。



「食農教育」のページが一番おもしろかったです。たまねぎの収穫や、泥だらけになってやっている田植えの写真を見て「みんな楽しそうだな」と思いました。

市 N・Wさん（9歳 女の子）

泥んこになってはしゃぐ姿は、本当に楽しそうですよ😊私も1度飛び込んでみたいくなりました！

私も思い出すのが、水稲苗で二カメイ虫の卵取りを、水を張った水稲床で素足のままヒルにかまれながら取ったこと。ご褒美にわら半紙をもらったのを思い出しました。昔懐かしい思い出体験でした。

神代 I・Kさん（80代 女性）

育てやすいゴーヤが昨年はすぐに黄色くなって収穫できませんでした。今年は青々と沢山の実が鈴なりで、ゴーヤの佃煮作りに挑戦できます。とても楽しみです！

広田 N・Fさん（70代 女性）

私は田植えが終わった稲が根付き、成長する様子を見るのが大好きです。また水田から吹く涼風に癒されています。

北阿万 S・Tさん（80代 男性）

この度、初めて年金友の会の日帰り旅行に行ってきました。バスガイドさんの説明やお話がとても上手でした。京都のホテルのバイキングがとても美味しかったです。

松帆 Y・Mさん（60代 女性）

バスガイドさんのお話も旅の醍醐味の一つですよ。また思い出作りにも、ぜひご参加お待ちしております！



園芸研究家 成松 次郎

エンドウ

マメ科の連作を避け、酸性土を改良する

エンドウには若いさやを食べるサヤエンドウ、実が大きくなり、みずみずしいさやのスナックエンドウ、若く充実した豆を取る実どりエンドウがあり、それぞれ目的に応じた品種を使います。発芽適温は18〜20度、生育適温は15〜20度で、冷涼な気候を好みます。

「品種」サヤエンドウでは「ニムラ白花きぬさや」「ヴィルモランみかど」、「砂糖エンドウ白星」（松永種苗）、「あずみ野30日絹莢PMR」（サカタのタネ）など、スナックエンドウでは、「ニムラサラダスナック」（ヴィルモランみかど）、「スナック753」（サカタのタネ）などがあります。

「畑の準備」エンドウは同一の畑で連作すると生育障害が出やすくなります（いや地現象）。土壌酸度はpH6.0〜6.5が適しているため、4、5年はマメ科を作っていない畑を選び、酸性土を改良しましょう。

性土を改良し、2週間前に畑1平方m

当たり苦土石灰100gを全面に施し、土とよく混ぜておきます。次に、1週間前に畝幅120cmを取り、幅約30cm、深さ約20cmの溝を掘ります（図1-1）。この溝1m当たり化成肥料（NPK各成分10%）100gと堆肥1kgを入れ、土とよく混ぜて幅40〜50cmの畝を作ります（図1-2）。

「種まき」中間地では10月中旬〜11月上旬が適期で、それより早まきすると年内に生育が進み過ぎ、寒害を受けることがあります。じかまきでは、株間約30cm、深さ2、3cm、1カ所4、5粒をまきます（図2）。発芽の頃に鳥害を受けやすいため、防寒を兼ねて不織布をべたがけして保護します。発芽がそろったら2本を残し、他は間引きします。なお、6〜9cmポットで育苗する場合、1ポット3、4粒を深さ2、3cmにまき、間引いて2本にします。根鉢が形成された頃（本葉3、4枚）に植え付けます。

「支柱立て・ネット張り」草丈が約10cmの頃、約180cm間隔に高さ約180cmの支柱を立て、キウリネットを張り、できるだけ早く巻きひげをネットに絡ませます（図3）。

「追肥」春先に生育の勢いが良くなり始めた頃と開花始め頃、畝の両肩に化成肥料を畝1m当たり約10g与えます。スナックエンドウ、実どりエンドウでは収穫期にも同様に追肥しましょう。追肥後は株元に土寄せをします。

「病害虫防除」さやができる頃からハモグリバエが多発します。登録農薬などを使用基準に従って防除します。うどんこ病も登

栽培カレンダー（エンドウ）

気候帯	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	備考
冷涼地						●	▲	■	■	■		早まきは苗作りをする
中間地	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■		苗作りもできる
暖地		●	■	■	■	■	■	■	■	■		

● 種まき ■ 苗作り ▲ 植え付け ■ 生育 ■ 収穫

録農薬で予防します。

「収穫」適期に合わせて収穫しましょう。サヤエンドウは、子実の肥大が始まる開花後15日前後に収穫します。スナックエンドウは、開花後25日前後に収穫します。さやが鮮緑色で厚みが約1cm、豆が肥大してさやの断面が円形に膨らんだ頃が目安です。実とりエンドウは、さやをむいたときに子実が軽く離れる頃に収穫します（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。

図1-1 畑の準備1

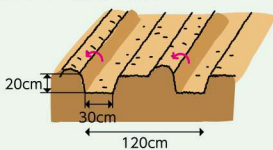


図1-2 畑の準備2

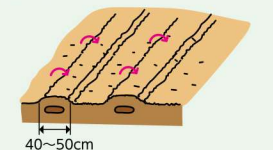


図2 種まき

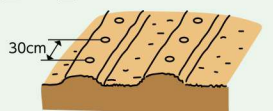


図3 支柱立て・ネット張り

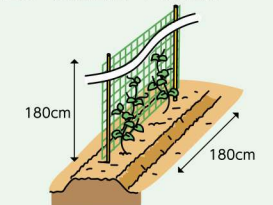
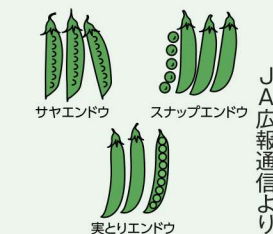


図4 収穫



JA広報通信より

毎月の
お楽しみ♪

年金わくわく365 抽選結果

今月のご当選者は **7月13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8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7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 広田支部副支部長
平山輝樹様による抽選

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！お盆が近づくと、ご先祖様をお迎えする準備をされるご家庭も多いのではないのでしょうか。子どもの頃は何気なく手を合わせていましたが、大人になった今では、近況を報告したり、「家族を見守っていてください」とお願いするようになりました。今の自分がいるのは、ご先祖様が命をつないでくださったからこそ。そして、改めて大切な家族と出会えたことにも感謝したいと思います。

(綾子)