

米穀部

6月は農業倉庫保管管理強化月間です!!

これからの時期、気温が上昇し湿度も高くなるので米の保管には注意が必要です。

毎年、倉庫保管期間中には品質事故の他、倉庫内の清掃が行き届かず鼠害、虫害、米袋の滑り等の問題が発生しています。農業倉庫はもちろん、生産者の皆様も自宅の倉庫をこの時期に点検して衛生管理に努めて下さい。

●倉移しの早期実施を!

常温倉庫保管米は至急倉移しを行って下さい。外気温15℃が目安です。

●常温倉庫では換気の実施を!

空気が乾燥気味となる日、倉庫扉口のほか、地窓とベンチレー



整理・整頓・清掃の行き届いた農業倉庫

ター、天窓などを全面開放し、短時間で空気を入れ替えましょう。

カビの発生を防ぐために除湿機を導入し、湿度管理に注意する倉庫も増えています。

●害虫の発生を防ぎましょう!

害虫発生要注意期間です。倉庫内外を清掃し倉庫環境を清潔にしましょう。

空くん蒸を行うことにより貯穀害虫やネズミの発生・侵入予防対策をし、最小限の労力で保管米への被害を効率よく予防できます。

●その他の注意点!

大切なことは倉庫内外の整理・整頓・清掃・除草です。破袋、荷粉米が放置されていませんか?

梅雨を前に雨漏り箇所等の点検、排水溝などの清掃、倉庫内部のほか、外壁、屋根の点検、修理を行いましょ。

農業倉庫業は精米工場、食品加工工場と同じ立場(生産者が作った玄米を消費者に届けるまでの食品流通業)と認識を持つことが大切です。

畜産部

第47回 福島県ホルスタインショー開催

4月16日(土)に本宮市の福島県家畜市場にて、第47回福島県ホルスタイン共進会が福島県酪農青年研究連盟主催により開催されました。出品総頭数は、50頭でJAGグループからは12頭の出品がありました。審査長は福島県農業総合センター畜産研究所長志賀美子



5部 1等賞 JAふくしま未来 鈴木氏出品牛

氏が務め、審査員には山形県高島町の酪農家で、全日本ホルスタイン改良協議会認定ジャッジマンとして数々の審査実績を持つ深瀬幸二氏を迎え審査が行われました。JAふくしま未来の鈴木奨悟氏が出品した第5部(生後36ヶ月未満の経産牛)のハッピーライブ アルタメイジング ルル号が一等賞二席の栄誉を受賞しました。多頭出品者表彰では、JA会津よつばの浅川輝大氏が受賞しました。

入賞した皆さんおめでとうございました。

また、ジュニアショーも開催され、未来の後継者が大人顔負けの手綱さばきをみせ、会場は笑顔につつまれました。

出品者は
JAふくしま未来(鈴木奨悟、古関政人、國分臣夫)
JA会津よつば(成田昌弘、浅川輝大)(敬称略) 以上5名でした。

6月にお届けする材料を使用したレシピです

JAふれあい食材
おすすめ
レシピ

簡単照り焼きチキン



●材料は2人分が基準になっております。
●盛付例はイメージです。
※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

材料

・国産鶏むね肉	200g	B	しょうゆ	大さじ2
・サラダ菜	100g		砂糖	小さじ2
・きゅうり	1/2本		みりん	大さじ2
A	片栗粉	大さじ1	酒	大さじ2
	酒	大さじ1	ごま油・マヨネーズ・刻みのり	適量

作り方

- 鶏肉は繊維に逆らって、そぎ切りにする。サラダ菜は食べやすい大きさに切り、きゅうりは斜め薄切りにする。
- フライパンにごま油を熱し、Aを絡めた鶏肉を並べて両面焼く。
- 鶏肉の両面に焼き色が付いたら、Bを加える。蓋をして蒸し焼きにする。
- 調味料が少なくなってきたら蓋をあける。フライパンをゆすって調味料を絡める。
- 器にサラダ菜ときゅうりを敷き、④のをせ、マヨネーズ、刻みのりをかけて出来上がり。

東北地方の長期予報

<予想される向こう1か月の天候>
向こう1か月の出現の可能性が最も大きい天候と、特徴のある気温、降水量等の確率は以下のとおりです。
期間の前半は、天気は数日の周期で変わりますが、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。期間の後半は、平年と同様に曇りや雨の日が多いでしょう。向こう1か月の平均気温は、平年並または高い確率ともに40%です。日照時間は、平年並または多い確率ともに40%です。
週別の気温は、1週目は、平年並の確率50%です。2週目は、平年並または高い確率ともに40%です。

<気温、降水量、日照時間の各階級の確率(%)>

5月28日~6月27日			
【気温】・東北地方	20	40	40
【降水量】・東北地方	30	40	30
【日照時間】・東北地方	20	40	40

<気温経過の各階級の確率(%)>

5月28日~6月27日			
5月28日~6月3日	30	50	20
6月4日~6月10日	20	40	40
6月11日~6月24日	30	30	40

凡例: 低い(少ない) 平年並 高い(多い)
(仙台管区気象台 発表)

編集後記

広報の担当として、産地取材に同行することとなりました。先日お邪魔したのはサヤエンドウを生産されている農家さんです。畑には紫色の花が咲き、みずみずしい緑のサヤエンドウが実っていました。朝取りし茹でてくださったサヤエンドウは甘みがあって、マヨネーズとお醤油をつけて食べ始めたら箸が止まりませんでした。サヤエンドウ生産時の天敵はネズミだそうです。モグラが通った土を通り根の甘い部分を食べてしまうことが一番困るそうです。そうはいつても土を固めすぎてしまっはサヤエンドウが成長しにくくなります。

その後、消費者としてスーパーでサヤエンドウを見かけました。浮かんだのは農家のお父さんが優しく踏み固めていたサヤエンドウ畑と、お母さんが茹でてくれた色鮮やかなサヤエンドウの甘み。生産者の皆さんの素顔を、消費者に出来る限りお繋ぎしたいと実感した取材でした。

今月の主な行事予定

6月7日	園芸部	愛情野菜「夏秋青果物」販売対策会議
6月7日	生産資材部	JA農業機械事業推進会議・新型研修会
6月9日	管理部	第1回営農事業推進委員会
6月12日	管理部	福島ユナイテッドFC ホームゲーム
6月16日	管理部	第1回経済事業推進委員会



ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分~25分
放・送・予・定

- 6月6日 園芸部 遮光資材について
- 6月7日 米穀部 営農相談室
- 6月13日 畜産部 乳質改善対策について
- 6月14日 園芸部 営農相談室(夏秋野菜消費宣伝)
- 6月20日 燃料部 JA-SS夏のキャンペーン等について
- 6月27日 畜産部 肉豚の販売状況と飼養管理