

米穀部

米麦用紙袋の取扱いについて

「保管方法」 米麦用紙袋は「デリケート」です。紙袋を乾燥させすぎたり、水に濡らしたりしますと、破袋の原因になりますので保管には次の点に注意して下さい。

- 雨水のかかるところに置かないで下さい。
- 直射日光を避けて下さい。
- 害虫・ねずみ等には注意して下さい。

「防滑効果」 米麦用紙袋には「すべり防止」のための防滑剤を塗布してありますが、又カ・油・シリコンなどの汚れが付着しますとすべり止めの効果が失われますので、又カや汚れなどが付着しないように保管管理して下さい。



防滑材は、裏面外層の中央部（写真青色部分：幅20cm、長さ50cm以上）に網目状または帯状に塗布しています

「害虫」 米麦用紙袋は防虫加工を施しております。米等の貯蔵食品を食害する虫が米麦用紙袋も食害する恐れがあります。

「メイガ科による被害」 米ヌカや小麦粉などの穀粉、精米から菓子類、乾麺、乾燥果実まで広く発生します。



メイガによる虫食い

「シロアリによる被害」 建築物の木材が最も被害を受けますが、湿度の高い場所に保管すると食害されることもあります。



シロアリによる虫食い

米麦用紙袋は食糧を入れる容器です。日ごろから、害虫が発生しないように保管場所や作業場を清潔に保つことが何よりも大事です。

園芸部

外気温に反応(透明⇄梨地)を繰り返すフィルム「クリンテート」調光」

クリンテート「調光」の特徴

「調光」は、外気温の変化に応じて自動的に透明性が変化する特徴があり、高温時には不透明になり低温時には透明に変化する長期展開用フィルムです。

開発の始まり

「調光」は、生産者の「透明なフィルムは冬は良いんだけど、日差し強い時期に遮光しないといけない。梨地は、夏は良いけど冬は使えないし、同じフィルムで勝手に透明性が変化してくれれば便利なのになあ」との声から生まれました。

「調光」は、保険です

突然の強い日差しで発生する果実焼け、苗のとりけ、花卉焼け。こうした被害は30分で起こるとも言われています。

遮光が間に合わない・・・調光を展開していれば被害が軽減されます。

よくある質問 (1)調光は何度になると、色が変わりますか？ (2)前後になると白く「見え」始めます。

- (2)調光の遮光率は何%ですか？ 白く曇りますが遮光はしません。意図的に遮光する栽培には不向きです。
- (3)白くなった時に温度は下がりますか？ 高温時に直達光を散乱光に変換させるので、固体(葉面や人肌)への熱伝導は下がり、固体表面温度は下がります。それにより葉ヤケなどの高温障害を低減させ、作業者の体感温度も下がります。

逆に低温時は透明になるので、周年梨地のフィルムよりも葉面温度は上がる傾向が栽培試験で得られています。

8月にお届けする材料を使用したレシピです



豚肉でトマトチーズ団子



- 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

- ・麓山高原豚もも薄切り.....150g
- ・しょうゆ.....大さじ1/2
- ・酒.....大さじ1/2
- ・ミニトマト.....4個
- ・チーズ(ハッピーチーズなど).....適量
- ・片栗粉.....適量
- ・すりおろしにんにく.....ひとかけ分
- ・酒.....大さじ1
- ・しょうゆ.....大さじ1
- ・オイスターソース.....大さじ1/2
- ・砂糖.....大さじ1
- ・ごま油.....少々

作り方

- 1 豚肉はAに漬けておき、Bの調味料は合わせておく。
- 2 チーズはミニトマト程の大きさに切る。
- 3 ①の豚肉でチーズ、ミニトマトを丸くなるように包み込む。(特にチーズは豚肉からはみ出さないように包む)
- 4 ③に片栗粉をまぶす。
- 5 フライパンにごま油を熱し、④の巻き終わりを下にして焼く。
- 6 焼き色がついたら水少々を加えて蓋をし蒸し焼きにする。

今月のイベント

8月3日	米穀部	第2回米穀事業推進委員会
8月4~5日	管理部	東京メトロ「福島産直市」
8月9日	園芸部	愛情館 盆花市(～13日)
8月24日	畜産部	第11回全共出品者合同会議・結団式
8月27日	管理部	ユナイテッド福島ホームゲームPR



ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分～25分 放・送・予・定

8月1日	園芸部	宮農相談室(種苗情報(秋まき種子))
8月7日	米穀部	ふくしま米 販売情勢
8月8日	畜産部	食肉市場祭りの参加について
8月14日	管理部	広報業務について
8月21日	生産資材部	農作業安全運動の取組みについて
8月28日	園芸部	直販事業について

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。

東北日本海側では、平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。東北太平洋側では、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少ないでしょう。

向こう1か月の平均気温は、東北日本海側で平年並の確率50%です。降水量は、平年並または多い確率ともに40%です。日照時間は、平年並または少ない確率ともに40%です。

週別の気温は、1週目は、東北日本海側で平年並の確率50%、東北太平洋側で平年並または低い確率ともに40%です。2週目は、東北日本海側で平年並の確率50%、東北太平洋側で平年並または低い確率ともに40%です。3~4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(%)>

7月29日～8月28日	【気温】東北日本海側	20	50	30
	東北太平洋側	30	40	30
	【降水量】東北地方	20	40	40
	【日照時間】東北地方	40	40	20

<気温経過の各階級の確率(%)>

7月29日～8月4日	東北日本海側	30	50	20
	東北太平洋側	40	40	20
8月5日～8月11日	東北日本海側	30	50	20
	東北太平洋側	40	40	20
8月12日～8月25日		20	40	40

凡例： 低い(少ない) 平年並 高い(多い) (仙台管区气象台 発表)

編集後記

桃が最盛期です。農家さんが一年間、手塩にかけて栽培してきた桃が、一斉に収穫のピークを迎えます。果物のなかでも特にデリケートな桃。収穫直前のお天気が品質に大きく影響します。適度に雨が降り、その後太陽の光をたっぷり浴びるのが理想ですが、近年は異常気象が多く、収穫するまで少しも気が抜けません。また、果肉を軽く指で押しただけで腐敗の原因になるので、輸送中も細心の注意が必要です。手にとる時は優しく、そして購入後の保存は常温の風通しのよい涼しいところにおき、食べる直前に冷蔵庫で冷やす。日持ちしませんから食べるのはお早めに。ふくしまの夏を、今年もぜひおいしく召し上がってください。