

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

今月は
ネギ

根深ネギの植え付けとその後の管理の要点

板木技術士事務所 ● 板木利隆

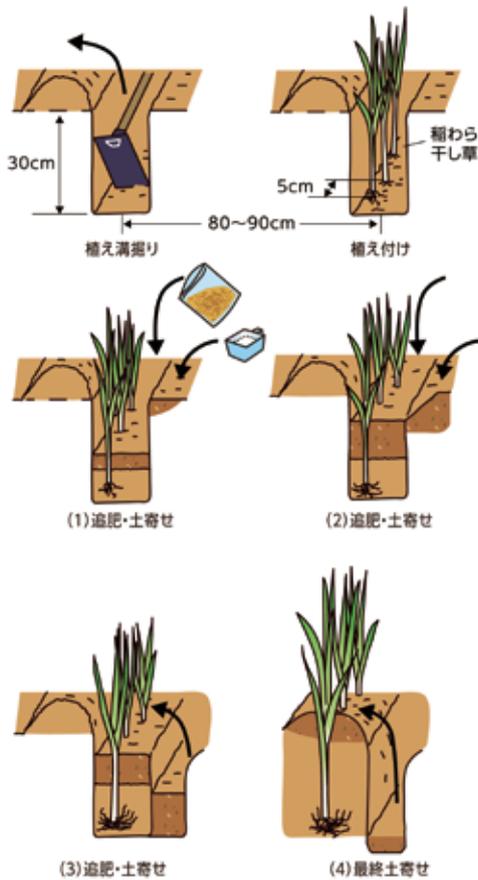
春に種まきした根深ネギ（白ネギ）が大きく育った6月頃は、ネギアザミウマやアブラムシなどの害虫やさび病、べと病などが発生しやすいので、苗床では殺虫剤や殺菌剤を散布して防除しておきます。ネギの葉は薬剤が付きにくいので、展着剤を加えることが大切です。

苗床から抜き取るには、根元にくわを打ち込み、根をたくさん付けるよう配慮して行います。

抜き取った苗は、大、中、小ぐらいいに分けて植え付けます。こうすると畑で土寄せ、追肥をするときに、大きさに別けて行うことができます。

植え付けに当たっては、まずきちんとした植え溝を作ることが大切です。列の間隔を80〜90センチ、くわ幅の30センチぐらいの深さの溝をきちんと作りましょう。

溝が崩れないよう上手に作るには、前作が終わったら前作の残さや草などを片付け、耕やさないで表面を硬くしておくことです。



大きさをそろえた苗は、階級ごとに3〜4センチ間隔に、壁面に立て掛けするようにして垂直に植え付けます。植えた後、根元に2センチぐらい土を掛け、苗が倒れないよう根元を足で踏み付けておきます。その後すぐに溝いっぱいには稲わら、干し草などを入れ、倒れないよう、また夏の乾燥防暑を図ります。植え付け時には肥料はまったく与えず、もっぱら新根の発生を促します。

次は、追肥と土寄せ管理です。夏の暑さが遠のき始めるとネギは生育を始め新葉が増えてきます。この頃の肩の部分に肥料（化成肥料）

有機配合など）を施し、くわで軽く土と混ぜ合わせて溝の中に落とし込みます。

6月頃からは盛んに成長しますので、15〜20日置きに第2回、第3回と追肥、土寄せを行います。全体的には追肥の重点は前半期に、土寄せは後半にし、長い軟白部ができるようにします。

台風・強雨に見舞われたら、早めに畑を見回り、植え溝内の排水を図ります。ネギの根は乾燥には強いのですが、湿害には大変弱いので、対策は急を要します。風による倒れは曲がりの原因になりますので、できるだけ早めに起こすことが大切です。

かんたんRecipe

ネギと鶏肉のバター味噌炒め



- ① ネギは長さ3センチ程のぶつ切り、鶏肉は小さめの一口大に切り、Aは合わせておく
- ② フライパンを中火で温め、鶏の皮目から焼き（鶏肉から脂が出るので油は無し）、こんがりしてきたら裏返し、蓋をして弱火で焼く
- ③ 鶏肉に火が通ったら皿に取り、フライパンに残った鶏肉の脂（脂が多かったら半分拭き取る）でネギに焼き目を付け、蓋をして弱火でネギに火を通す
- ④ ネギに火が通ったら、鶏肉をフライパンに戻し、合わせたAを絡め、最後にバターを入れなじませる

豆知識 ネギは刻んで生で食べると代謝を促進する効果が、加熱すると血管をきれいにする効果があるといわれています。いろいろな栄養素が含まれているので、緑の葉の部分も捨てずにご利用することをお勧めします。

〈材料〉4人分

ネギ	4本
鶏モモ肉	2枚
砂糖	大さじ2
酒	大さじ1と1/2
醤油	大さじ1
豆板醤	小さじ1
みりん	大さじ2
味噌	大さじ1
バター	20g



野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん

すてきなアクセサリーが完成 フレッシュ部レジン教室



ポイントを説明する千葉副部長(左から3人目)

J A女性部フレッシュ部は6月7日、レジン教室を開きました。レジンとは、液体の樹脂のことで、樹脂が固まる性質を利用してアクセサリーを作りました。部員とその子ども14人が参加。千葉うらら副部長が講師を務め、「仕上がりをイメージして、気泡が入らないようにレジンをやっくり流して」とアドバイス。部員らは数種類のビーズや絵の具で色付けしたレジンを組み合わせ、美しい作品を仕上げました。

田んぼの生き物、みつけた！ JA平泉青年部が指導



田んぼで生き物を探す児童

平泉小学校5年生児童16人は6月18日、JA平泉青年部3人の指導で田んぼの生き物調査を行いました。オタマジャクシやヤゴ、タニシなどを見つけ、名前や種類などを図鑑で調べた他、田んぼ脇の排水路で見つけた羽化したばかりのオニヤンマを観察しました。三浦真也部長は「田んぼには今日見つけられなかった生き物もいる。田んぼの近くを通ったら、よく観察してみてください」と話しました。

ケアコンシェルジュ



狛鼻溪船下り

ドライブで訪れた狛鼻溪で久しぶりの船下り。会話も弾みます。

玄関に 彩り添える

ハートフル千厩支部の皆さんが玄関前の花壇に花を植えてくれました。



JAサービスセンター

しいいの丘

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

釣りゲームで大物を狙え!!



高得点の大きな魚を釣り上げようと頑張りました!



JAサービスセンター

もぐりこ

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

初めて迎える初盆で、不慣れなことも多いですが、なるべく早めを用意して、万全の態勢で初盆を迎えましょう。

※浄土真宗の場合には、盆棚を用意する必要はありません。お供え物を供えて、お経を読む程度で良いですよ。

③ 白提灯(盆提灯)
故人やご先祖の魂が迷わずに家に戻って来られるように目印にします。初盆では無地もしくは自家の家の家紋の入った「白提灯」を準備します。最近では、毎年使えるように絵柄の入った提灯を利用するケースも増えていきます。

② 精霊馬
キュウリで馬を、ナスで牛を模して作ります。なぜ置くかという、故人はキュウリの馬に乗って現世にやってきて、ナスの牛に乗ってあの世に帰って行くからです。

① 盆棚(精霊棚)
必要なもの: 位牌、ローソク、香炉、お花、リン、精霊馬(キュウリの馬とナスの牛)、線香、果物、菓子など。

初盆は亡くなったから、始めて迎えるお盆のことです。ただし、四十九日(忌明け)前にお盆を迎える場合には翌年が初盆となります。

初盆の準備



Q&A

葬儀マナー

ガッショークンがお答えします!

JA事業Q&A

くらしのヒント!



Q 「やすらぎの会」に加入すると、どんな特典があるの？ 入会方法は？

A 「やすらぎの会」にご加入いただくと、葬祭センターの会員に登録され後日会員証が交付されます。ホール利用料・祭壇料・自宅祭壇貸出料・花環・盛籠・引出物の割引特典を受けることができます。

入会方法は、定期積立(毎月3,000円以上)または、入会金1回払い(3,000円)で、定期積金の場合はJA支店窓口、入会金1回払いの場合はJA支店窓口または葬祭センターにお申し込みください。

詳しくは、JA葬祭センターまでお問い合わせください。

お問い合わせ
やすらぎホールいちのせき
☎32-1140

やすらぎホールいちのせき
所長 那須勝彦



地域社会に
お役立ちしていくために



常務理事
橋本 和幸
(室根)

今、JAをめぐる情勢はTPP等貿易無関税化、規制改革の波、そして農協法改正などJA経営への圧力が厳しいものとなっております。

この地域で農畜産物を生産し食料基地として消費地にお届けし暮らしを立てる農家と、そこに生活する者が共に寄り添い共に助け合うお手伝いをするJAが発足して早70年が経過しています。この歴史の中で時代の変遷とともにJAは合併をしながら体力をつけ現在に至っています。組合員・利用者の方々の身近にある支店を再編すること

になりました。人口減少や高齢化、そして流通事情の変化などからくる取扱量の減少、マイナス金利政策の長期化など経営環境の激変によるものが主因ですが、販売事業・購買事業等総合事業を継続し、この地域社会にお役立ちしていくためには避けて通れないものです。1年間の準備期間を経て組合員・利用者の方々にご迷惑をおかけすることのないよう、スムーズな支店再編・移行となるよう進めてまいりますので、今後ともご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

職員を紹介します

今月の
あぐり
行脚

こんにちは
花泉営農経済センター
です。

モットー 組合員・利用者から頼りに
される営農経済センターへ

農家所得の増大と農業生産の拡大、地域の活性化と結びつき強化に向けて頑張っていきますのでよろしくお願ひします。



後列左から センター長代理
熊谷 哲哉 鈴木 秀夫 伊藤 史貴 千葉 堅司 千葉 貴之 須藤 春彦 畠山 清孝 高橋 勝嘉

前列左から センター長
佐藤 景輝 阿部 洋子 菊池 康子 米倉 清徳 木村 千恵美 佐藤 伸也 千葉 学



大地の恵みクッキング
こしえる辞典



大東町摺沢
千葉 久美さん

「きんぴらごぼうの揚げパン」

- ① ゴボウは皮をこそげて長さ約5センチにし細切りにする。ニンジンも皮をむき、ゴボウ同様に切る
- ② フライパンにごま油を入れ、①を炒める
- ③ ②にAとシーチキンを加え、しんなりしたら火を止める
- ④ ③を二等分にし耳をカットした食パンにのせ、その上にとろけるチーズを置き、もう1枚のパンではさむ
- ⑤ ④を小麦粉、牛乳で溶いた卵、パン粉の順につけ、約160度の油で薄く色付く程度まで揚げる

【一口メモ】

- ・きんぴらごぼうをざく切りにしてからパンではさむと食べやすくなります
- ・高温の油で揚げると焦げやすくなるので注意しましょう

■材料(2人分)

□ゴボウ	100g
□ニンジン	20g
□酒	大1/2
□しょうゆ	大1
□みりん	大1
□ごま油	適量
□シーチキン	30g
□食パン(6枚切)	4枚
□卵	1個
□牛乳	少量
□小麦粉	適量
□パン粉	適量
□サラダ油	適量
□とろけるチーズ	2枚

地産地消のお店

旬・*marché*

味処 むろね

住所 一関市室根町折壁字向山 131-4
電話 0191-34-4180
営業時間 11:00~15:00 (ラストオーダー14:30)
定休日 火曜日



バクダン味噌ラーメン 800円(税込)

【お店から一言】

室根バイパスに整備された道の駅むろね内にあります。道の駅むろねのオープンに合わせ、今年4月28日に営業を始めました。ラーメンや定食など、地元産の米や野菜、宮城県気仙沼の海の幸を使った料理を提供しています。お客さまに、食材を一番おいしい状態で食べていただけるように、こだわりをもって食材選びや調理をしています。バクダン味噌ラーメン(=写真)は麺が見えないほどたっぷりの野菜と、辛みそがアクセントの一品。その日入荷した食材でメイン料理を決めている日替わり定食「山の幸」と「海の幸」や天ぷらも人気があります。今後は季節メニューも取り入れていきたいと思っています。ご来店、お待ちしております。