

JA news

しゅうそう

10

Oct.2026
Vol.725

真心も育む
しゅうそう大地から

特集

お米がもっと好きになる！
周桑産米の美味しさの秘密



もくじ

- お米がもっと好きになる！
周桑産米の美味しさの秘密 … P2
しゅうそうのマンスリーニュース … P4
しゅうそうの自己改革実践中！ … P6
周桑LIFEを農と共に … P7
10月の栽培管理 … P8

- キラリ女性部活動
「ズッキーニとゴーヤのレシピ」他… P10
周ちゃん広場情報局 … P11
ハートtoハート
「住人十色・お便りコーナー・手軽に体操」… P12
JA俳壇・クロスワード … P13
INFORMATION おしらせ … P14

JA 周桑
ホーム
ページ



JA 周桑
インスタ
グラム



JA 周桑
X



JAの役割

JA周桑では、主食用米から酒造用米、もち米、飼料用米まで幅広く取り扱い、搬入されたお米を全農や周ちゃん広場などへ供給しています。各部門が連携して周桑産米の生産、有利販売に取り組み、生産者に最大限貢献することがJAの役割です。地域の土地に合った品種の選定や肥料・農薬の提案など、栽培から販売までを総合的にサポートし、農家が安心して農業を続けられる環境づくりと就農体制の構築に全力で取り組んでいます。



特集

周桑産米の

美味しさの秘密

お米がもつと好きになる！

日本人の毎日の食卓に欠かせないお米。JA周桑では、安全・安心で美味しいお米の安定供給と、生産者の安定出荷・所得向上に励んでいます。今回はJAに出荷されたお米をより美味しく仕上げる「JAならではの秘密」をご紹介します！品質を守り、旨味を引き出すこだわりの技術と工夫に迫ります。

搬入されたお米が 出荷されるまで

「カントリーエレベーター（乾燥調製施設）」に搬入されたお米は、粳（もみ）の状態で大切に保管されています。収穫されたお米が美味しい状態で皆さまのもとへ届くまでの流れをご紹介します！



▲カントリーエレベーター

① 搬入・受入

利用農家の皆さんが搬入した「生粳」を荷受ホッパーに投入します。計量機で重量と水分を測定後、自動で大型の「丸ビン」へと送られます。

▶荷受ホッパー



② 乾燥

丸ビンに投入された粳は、5本の棒でムラなく攪拌しながら、底から送られる常温の風によってゆっくりと時間をかけて乾燥していきます。

▶丸ビン内



③ 貯蔵

施設内には、1基あたり335トンもの粳を貯蔵できる丸ビンが11基設置されています。すべてコンピューターで管理されており、モニターを通して常に最適な状態を見守っています。

④ 出荷

出荷にあわせて粳摺り（もみすり）と調製を行い、紙袋やフレコンバッグに詰めます。出荷直前までお米に適した温度（15℃以下）で低温貯蔵するため、新鮮で美味しいお米をお届けできます。



粳のまま貯蔵されるので、劣化しにくい！徹底した温度管理が美味しさの秘訣です！



「周ちゃん広場」 自慢のおいしいお米

「周ちゃん広場」には、周桑の豊かな自然で育った自慢のお米が勢揃い！ 品種ごとに異なる味わいや食感をぜひ食べ比べてみてください！

コシヒカリ

9月上旬から販売中！

もちもち食感と豊かな旨味。

お米本来の旨味がぎゅっと詰まった、つやと香りの良い逸品です。冷めても美味しさが持続するので、お弁当やおにぎりなど、お米そのままの味を楽しむのがおすすめです。

にこまる

10月末頃から販売開始！

炊き上がりフワフワ！ 思わず笑顔になる甘み！

美味しくて「にこにこ」笑顔がこぼれる、「丸み」のある大粒のお米「にこまる」。甘みが強く、炊き上がりはもっちりフワフワ。ひと粒ひと粒がしっかりといて、噛むほどに優しい甘みが口いっぱいに広がります。

ひめの凛

11月中旬頃から販売開始！

愛媛県が誇るプレミアム米！

県の厳しい栽培基準をクリアした「認定栽培者」だけが育てることのできる品種です。

- 大粒で透き通るような美しさ、しっかりとした噛み応え！
- 華やかな香りと、口の中にずっと広がる上品な甘み。
- 炊き上がりがツヤツヤ、さめても変わらない美味しさ！



精米したてが美味しい！ 「周ちゃん広場」の精米

「周ちゃん広場」のお米は、100%周桑産米！ ご購入後、栄養価が高い玄米から、柔らかく米の甘みを感じられる白米まで、お好みの量をお好みの精米方法で無料で精米ができます！

- すべてその日に精米した「つきたて」をお届けしています。お米は空気にふれると酸化が進むため、精米したてがやっぱり美味しい！
- 1kgからの少量での精米も可能です。
- 事前に電話予約いただくと精米の待ち時間がなくて大変便利！

100%
周桑米！



周桑産の新鮮な
美味しいお米をぜひ
ご賞味ください！



玄米



ぬか



ぬか清やアク抜きに
大活躍の米ぬかも
大人気♪



お好みの
精米方法で
スタート！

白米



周桑の お米



広く標高差がある周桑平野では、気候の違いに合わせて、山手では涼しさを好む品種を、下流では高温に強い品種を厳選して栽培しています。さらに山々から流れ出る冷たく清らかな水が、米の旨味を最大限に引き出します。豊かな自然と生産者の愛情が育んだお米は美味しいこと間違いなし！ 甘みとコクが際立つ自慢のお米をぜひ食卓でお楽しみください！



JAや地域の話題がいっぱい！ しゅうそうのマンスリーニュース！

地域の果実で特製ジャム試作開始！

JA周桑女性部は、地域の豊富な農産物を使用して6次化商品を作ろうと、ジャムの試作を開始しました。周桑特産のブルーベリーやイチジク、キウイフルーツ、柿など、正品として出荷できないものなども冷凍保存して活用し、フードロス削減と「周ちゃん広場」ならではの目玉商品作りを目指します。8月25日に初めて行われた試作会では、各支部の支部長、有志10人が参加し、旬のブルーベリーとイチジクのジャムを試作。今後は品質の向上を目指すとともに複数果実のミックスジャムを視野に試作を重ね、本格的な商品化に向けて取り組んでまいります。



◀クラッカーやクリームチーズにのせて試作。上々の仕上がります！

探検&料理で交流！ にこにこ食堂

8月11日、女性部は「第6回にこにこ食堂」を開催しました。地域の子どもと保護者約20人が参加し、「周ちゃん広場」の店内や普段は見られないバックヤードを探検し、JA担当者の説明に耳を傾けながら店舗の秘密を学びました。探検後は、旬の夏野菜をたっぷり使ったクッキングにも挑戦。周ちゃん広場の魅力を発見するとともに、女性部と参加者が世代を超えて笑顔でふれ合う、思い出深い一日となりました。



◀初めてみるバックヤードに興味津々！



▶女性部の皆さんに教えてもらいながら、レッツ クッキング！

女性部みそ作り体験

女性部は7月27日、ギノーみそから講師を招いて、国産素材を使った、安全・安心な無添加のみそ作りに挑戦しました。手作りみその魅力や、作り方、熟成方法などを学んだ後、伝統の味作りを体験。2〜3か月熟成させ、風味豊かな味わい深いみそに仕上げます。完成したみそは、10月4日に開催する「第7回にこにこ食堂」で、子どもたちに振舞う予定です。（詳しくは14ページをご覧ください！）



大豆のいい匂い！



女性部「おひろめ隊」の夏野菜そうめん

8月20日、食欲が落ちがちな夏を元気に乗り切ろうと、女性部「おひろめ隊」が周ちゃん広場の新鮮な夏野菜をたっぷり使ったそうめんアレンジメニューを考案しました。お酢などを使ってさっぱりとしたぶっかけやつけめん、香ばしいチヂミなど、そうめんの新しい魅力が広がるアイデアが満載。部員同士の交流を深めるとともに、元気の出るメニューが数多く完成しました。



▶色鮮やかで見た目にも爽やか！食欲がそります。

お待ちかね！ 夏休み子ども食堂

8月27日、女性部壬生川支部は周桑の農産物をたくさん食べてもらおうと、壬生川小学校で子ども食堂を開きました。夏休みの学童保育に通う児童と教職員に、里芋コロッケカレーライスとサラダをふるまいました。カレーには周桑産のナスやピーマンなどの夏野菜がたっぷり。「美味しくて苦手な野菜もたくさん食べられた！」と子どもたちは大喜びでした。



とってもおいしい！



アンパンマンと楽しく学びました！

JA共済アンパンマン交通安全キャラバン

8月2日、JA周桑とJA共済連愛媛はJA周桑本所で「JA共済アンパンマン交通安全キャラバン」を開催しました。楽しみながら交通ルールを学んでもらおうと行っているもので、約600人の保護者と子どもたちで賑わいました。ステージにアンパンマンたちが姿を現すと大きな歓声が上がり、子どもたちは歌やダンスを楽しみながら正しい横断歩道の渡り方などを学びました。イベント終了後は、アンパンマンたちとの握手会を実施。また、来場者は、会場に展示されたキャラバントラックの前で写真撮影を楽しんでいました。大好きなアンパンマンたちと交流しながら交通安全への意識を高める充実した一日となりました。



©やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV

信用窓口ロールプレイング大会

JA周桑では、組合員・利用者の暮らしを支える専門知識や提案力の向上を目指し、設定テーマに沿って商品提案技術を競うロールプレイング大会を開催しています。8月4日に行われた信用窓口の大会では、南部支所の薦田綺蘭々さんが見事優勝に輝きました。今後もさらなる接客向上に努めてまいります。



▲薦田さん㊟

電子図書館利用説明会

8月20日、営農部は農文協から講師を招き「電子図書館」の利用説明会を行いました。電子図書館は、パソコンやスマホから農業の適正利用や病害虫対策などを素早く検索できるシステムです。説明会では新機能の紹介のほか、参加者から今後の機能追加に関する活発な意見が多数出されました。簡単に知りたい情報が調べられる便利な電子図書館。各サブセンターや資材物流課、周ちゃん広場に設置していますので、ぜひご利用ください。



▲利便性の向上に向けた意見が飛び交いました

第101回農機・自動車大展示即売会

7月24、25日の2日間、カントリーエレベーター前広場で第101回農機・自動車大展示即売会を開催しました。大型機械から小型用品まで多数展示し、メーカー担当者やJA職員が商品の魅力を積極的にPR。目標を上回る約1億1千400万円を売り上げました。農機協力委員会の戸田 寛会長は「資材価格の高騰や猛暑で農家は大変だが、みんなで協力して盛り上げていきたい」と話しました。



▲人気のせり市は大賑わい！

各組織 総会開催

夏秋胡瓜部会と苺部会は、総会や出荷協議会、出荷反省会を開催し、令和7年度の活動報告や収支決算報告、令和8年度の活動計画などについて協議・決定しました。今年度も地域農業の維持・発展、生産者の所得向上に向けた課題の解決にJAと一体となって取り組んでまいります。

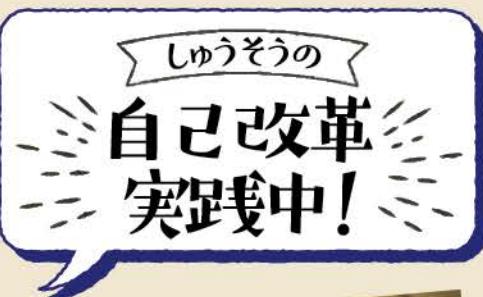


7/14 夏秋胡瓜部会総会



7/30 苺部会総会

米麦部会の 取り組みについて



近年の異常気象（高温障害）により、米の品質低下や肥料・農薬価格の高騰などが大きな課題となっています。米麦部会では低コストで安定した品質・収量を確保するため、JAや県などの関係機関と連携して様々な試験を積極的に行い、高品質栽培、低コスト、省力化の実現に向けて、部会員一丸となって課題解決に取り組んでいます。



異常気象や資材価格高騰に負けない 持続可能な米づくりを目指して

取り組み1 施肥改善

稲の生育ステージに合わせて肥効が得られるよう、穂肥の溶出タイミングの違う一発肥料を用いて試験を行っています。また、生産コスト低減や適期施肥による品質など各種調査も合わせて行い、より効果的な施肥体系の確立に向けた比較試験を行ってまいります。

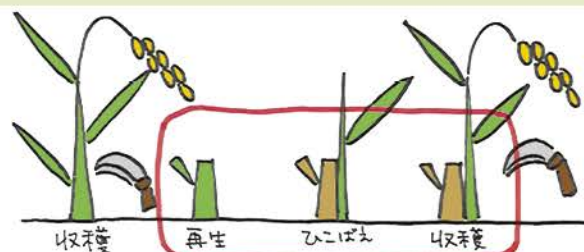
取り組み2 再生二期作への取り組み

近年の異常気象による米の品質や収量低下が深刻な課題となっており、早急な対応が求められる中、高温耐性品種への転換や、新たな栽培技術の確立が重要視されています。今後は、早期・短期栽培については、高温耐性に特化し、多収獲が見込まれる『にじのきらめき』が主力品種となってくることが予想されます。米麦部会では、収量・品質の向上及び農家所得向上を目指し、品種試験と併せ、新技術「再生二期作」への取り組みを進めています。

普通期米の高温耐性については高温耐性品種「ひめの凜」「にこまる」への品種転換を進めています。今後も収量・品質及び農家の所得向上を目指して、品種試験と栽培技術の確立に向けて試験を重ね、気候変動に負けない持続可能な水稻営農の実現に向け、実用化を進めてまいります。

再生二期作とは

- 水稻の一期作目の収穫を高刈りし、施肥や防除などの管理を行い、ひこばえを再生栽培して二期作目を収穫する。
- 二期作目は、耕起・育苗・移植が不要で労働費が軽減されるため、生産コストが削減される。
- 2度収穫するため単収が上がる。



高刈でひこばえを再生栽培

『にじのきらめき』

- 高温に強い：近年の猛暑に強く、品質が落ちにくい高温耐性品種。
- 倒れにくく多収：茎が短いため、風雨でも倒れにくく収量も多いため、農家にとっても安定して育てやすいお米です。
- 豊かな甘みとツヤ：甘みがしっかりとおり、炊き上がりツヤツヤ。他の品種と遜色なく美味しい！



米麦部会
徳永幸樹部会長



しし座
7/23~8/22

【全体運】スピーディーに動けます。ただ頭に血が上りやすい傾向が。怒りっぽくならないかセルフチェックを忘れずに 【健康運】とてもパワフル。短い休憩を入れて元気を維持して 【幸運の食べ物】ギンナン





たくさんの人を笑顔に！ 美味しいキウイフルーツの 「作る魅力」「食べる魅力」を 伝えたい

家族との時間を大切に 農家への転身

プログラミングや鉄工所関連の仕事を経て、26年ほど前に農業の世界へ飛び込んだ曾我さん。きっかけは「子育ての時間を大切にしたい」という想いから。実家がキウイフルーツ農家だったこともあり、自由に時間を調整しやすい専業農家への道を決意。先輩農家である父の背中を見ながら栽培技術を習得し、美味しいキウイフルーツを消費者の皆さんに届けようと日々栽培に励んでいます。

自然と向き合う日々

キウイフルーツの魅力は、消費者ニーズが高いことや、価格が安定していること。定植から約3年で収穫が始まり、その後40年近くに渡り収穫が可能。手間暇かけて育てた分、高品質な果実が実ります。近年の異常気象で樹勢の低下や病害虫対策など、気候変動に伴う管理の難しさと闘う毎日ですが、剪定の仕方や防除のタイミング、灌水方法など、日々試行錯誤を重ねながら、より品質の良い、美味しい果実の栽培に取り組んでいます。

「自然には抗えませんが、現状に合わせた工夫が欠かせない」と曾我さん。豊かな山々が広がる自然の中、農業を楽しみながら品質追及を続けています。

小松町

曾我

こうじ

浩司さん (56)

キウイフルーツ栽培26年。周桑産キウイフルーツの魅力伝えようと日々栽培に励む。JA周桑キウイフルーツ部会 副部長、非常勤理事を務める。



自然の恵みが育むキウイフルーツの魅力

「キウイフルーツは美容や日々の健康維持にも効果的で、そのまま食べても、ケーキやヨーグルトのトッピングなどにもぴったり。半分に切ってスプーンですくって簡単に食べられるのも魅力」と曾我さん。

「周桑の山々から流れる清らかな水で育つ美味しいキウイフルーツは周桑の恵み。心を込めて育てた果実で誰かが笑顔になる。高齢化や後継者不足など課題はあるが、農業の素晴らしさと大切さを、次世代を担う若い人たちに伝えていきたい」と笑顔を見せられました。



JA指導員と連携し、果実の生育状況をしっかりチェック！



圃場一面に、たわわに実を結んだキウイフルーツ。10月下旬からの収穫に向けて、気合が入ります。





10月の栽培管理



タマネギ

生産指導課 高橋 絢杜

①播種・定植時期

(七宝早生7号) 播種：9月20日、定植：11月中下旬
(ターザン) 播種：9月25日、定植：11月下旬～12月初旬
(もみじ3号) 播種：9月30日、定植：11月下旬～12月初旬

②播種 土壌消毒、ガス抜き後、播種床面を均一にします。手播きの場合は、最初7割を播き、あとで3割を追い播きする。その後鎮圧し、種が隠れる程度に覆土。播種機、手播きいずれもスクモまたはくん炭をかけ、飛ばないように覆いをする。播種後、たっぷりと灌水した後は、乾燥しない程度に適宜灌水する。



サトイモ

①試し堀り 収穫前には試し堀りし、芽が充実しているか確認する。

イチゴ

生産指導課 日野 明菜

①芽かぎ・マルチング 10月下旬までに展開葉4～5枚程度に葉かぎをしてマルチをし、第一腋花房分化まで根元へマルチを上げておく(夜冷苗は蕾が見え始めた頃)。その後は、黄化葉や病害葉を除く程度にする。

②ビニール被覆 作型及び圃場により異なるが、どの作型も第一腋花房分化後とする(無冷は10月24日・25日頃に花芽分化を、夜冷は作型により20日頃までに花芽分化を確認し被覆する)。
※必ず早い作型ほど花芽分化を確認する。

③温度管理 ビニール被覆後は、夜間の最低気温が10℃以上の場合、昼夜ともサイドを全開にしておく。なお、夜間の最低気温が10℃以下になり始めた頃から、サイドを閉めて夜間の保温を始める。内カーテンは、ハウス内最低気温が8℃以下になり始めた頃から設置する。ビニール被覆後の昼間の温度は、生育促進期から出蕾期は28℃前後。開花期、果実肥大期、収穫期は26℃前後が目安。

④株の管理 頂芽を残し、株元から発生する腋芽は全て除去する。その後、頂芽につづく腋芽、1～2芽を基本とし、花数の多い場合は摘花(摘果)する。

⑤病害虫防除 ビニール被覆までに、ダニ、ヨトウムシ、ウドンコ病等の予防・防除を行う。

菊

●10～11月

①温度管理 最高25℃以上、最低13℃～15℃程度。特に午前中は極端な換気避け、高めの温度を保ち、午後は少し肌寒さを感じる程度の温度で管理する。

②灌水処理 収穫まで株族にならないように、湿潤に保つ。

③Bナイン処理 樹姿や花首の調節のために、散布時期や濃度を守り散布を行う。消灯後10日頃までは散布を行わない。

④病害虫防除 定期防除により、病害虫の発生を防ぐ。



アスパラガス

生産指導課 西川 友基

- ①温度管理 ハウスを最大限に開放し、風通しを良くする。
- ②灌水 畝やハウス内の水分状況を見て行い、天候をみながら午前へ切り替えていく。
- ③追肥 収穫量に応じて施用。9・10月とともに、N成分を2kg/10㎡。(緑のささやき10㎡あたり8kg=N成分1kg)
- ④葉面散布 草勢維持と出荷の状況を確認しながら転流促進を図る。
- ⑤摘芯・枝整理 すでに立茎している茎の整理は最小限で行う。基本的には放任とし、過繁茂状態にある場合は部分整理を行う。いずれも晴天時に実施する。
- ⑥病害虫防除 ハスモンヨトウ・ダニ等の害虫や斑点病等の防除は初発期に行い、天候により散布の時間帯に注意する。
- ⑦台風等の事前対応 排水溝の再整備、ビニールの補修、杭・ハウスバンドの緩み等について随時点検を行い備える。

ブロッコリー

生産指導課 安藤 正和

- ①除草剤 雑草の抑制として定植前にどちらか一剤を選択し、全面土壌散布
トレファノサイド粒剤 2.5 5kg/10㎡
トレファノサイド乳剤 300cc/10㎡ 水150～200ℓ
- ②定植時の害虫予防 害虫予防としてセルトレイに灌注処理を行う。
ジュリボフロアブル(200倍)又はヨーパルフロアブル(200倍)1トレイ/0.5ℓ(使用回数は灌注1回以内)
- ③定植後の水管理 活着するまではムレさせないように適宜灌水する(高温時は特に気をつける)。

中間管理

- ①土寄せ 倒伏防止と除草を兼ね、本葉6枚頃から行う。
- ②追肥 1回目 本葉6枚頃 ジシアン化成V580又は野菜専果20kg/10㎡ 畝の中央へ施用
2回目 本葉10枚頃 ジシアン化成V580又は野菜専果10～20kg/10㎡ 畝の肩へ施用
※年明け収穫の作型 2回目 40kg/10㎡

収穫

- ①収穫時間 12月～2月：10時～16時の間は収穫しない。
10月～11月：10時～17時の間は収穫しない。
3月～4月：10時～17時の間は収穫しない。
※時間厳守のこと。
- ②収穫作業 効率よく収穫するためしサイズ中心に収穫可能なものを確認(目印)しておく。※品質低下が予想される場合は、Mサイズの収穫もする。
- ③荷造り 収穫した花蕾は丁寧に取り扱い、速やかに鮮度保持袋(ベジフレッシュ)に入れ、箱詰めをする。雨天や凍結状態で収穫した場合は、しっかり水切りし、箱詰めする。
- ④病害虫防除 ヨトウムシ類等の害虫防除は、初発時に行う。

白ネギ

- ①排水 停滞水に極めて弱いので、圃場の排水対策を十分にしておく。
- ②台風対策 白ネギが倒伏しないようにするため、畝の両端に杭を打ちマイカー線等を張る。台風後はナレート水和剤、スターナ水和剤等を散布し、軟腐病の防除を行う。
- ③土寄せ・追肥 土寄せを実施する際には、首下5～6cm(常に葉身の抱合部が地上に出ている状態)までとし、畝間に追肥(輸入S604：30kg/10a)を施用してから管理機で行う。
- ④病害虫防除 白ネギ防除暦参照



てんびん座
9/23～10/23

【全体運】伸びやかな好調運。温めてきた計画を実行するのも良いですし、思い付きでやったこともうまくいきます。挑戦を! 【健康運】おしゃべりでストレス発散。友人とのスポーツも◎ 【幸運の食べ物】さんしょう



水稻

生産指導課 原 広行

- ①灌水 落水が早すぎると稔実を悪くし、品質・収量を低下させるため、収穫5～7日前頃に行う。早期落水して土壌を乾燥させると、収量・品質、食味とも低下する。
- ②刈り取り 刈り取り時期が早過ぎると未熟米が多く、遅れると茶米・胴割米が増加し、品質、食味共に低下する。刈り取り適期は、親穂の籾黄変率が85%以上。刈り取り適期の籾水分は20～25%の範囲。出穂後日数は、中生品種で40～46日、晩生品種で50～56日頃がおよその目安。にこまるは、ヒノヒカリに比べて成熟は4日程遅い。
- ③乾燥 乾燥機的能力に応じて収穫し、晴天が続き収穫能率の上がる時は、予備乾燥をするなど籾水分を18%以下に下げ、後で14.5%に仕上げ乾燥する。乾燥は収穫後すぐに通風し、4時間以内に始める。高温、急乾燥は胴割れ等の発生だけでなく、食味や風味も大きく低下させる。14%を切るような過乾燥にしない。
- ④調整 乾燥後は籾が膨張しているため籾スリは必ず温度が下がってから行う。冷えていないと強い肌ズレや胴割れを起こすため注意。
フルイ目・1.85mmで調整し、風袋含み重量30.5kgで出荷。

★台風対策 台風の接近・通過時には深水とし、通過後も強風が吹く間は深水管理を徹底する。通過後、風が止んだら浅水管理に切り替える。また、台風通過後はいもち病やウンカの発生に注意し、必要に応じて応急防除を行う。

麦

- ①排水対策・土壌改良 圃場に草がある場合は予め除草剤散布し、圃場周囲に明渠やダンガン暗渠等を設置して排水を確保する。深さを重視し15cm以上を確保する。また土づくりとして、堆肥を反当1～2t程度、苦土石灰を反当140～160kg散布して酸度矯正を行う。前年に株腐病が発生した圃場は、消石灰を反当150～200kg施用する。抑制効果は一番大きい。

大豆

生産指導課 越智 康太

- ①病虫害防除 ハスモンヨトウの防除ポイントは、トラップ(薬剤名：フェロディン)への成虫(蛾：雄)の飛び込みを観察し、捕獲数が増えてから7～10日後に卵がかえり幼虫が発生するため、この頃を見計らって防除する。発生初期には確認を兼ねて産卵葉(葉裏を確認)や白変葉の摘み取りを行う。＊誘因剤のフェロディンの有効期間は1.5～2ヵ月で、栽培期間中1回は交換が必要。紫斑病予防として開花4週間後に、アミスター20フロアブルを2000倍で、反当150L散布する。更に、カメムシが多い場合はスクール液剤10を1000倍、アブラムシが多い場合はトレボン乳剤を1000倍で混用し散布する。

冬春キュウリ

生産指導課 吉川 祐輔

- ①定植事前準備 十分な底水・芯水を持たせた状態で、植え付け前々日～前日に植え穴の灌水処理をする。黄化えそ病対策も含め、定植前後のアザミウマ防除を徹底する。
- ②植え付け 植え穴にアザミウマ防除の薬剤処理。
事前に鉢を湿らせて植え、深植えに注意する。本葉10枚までは萎えさせないように、株元中心の手灌水管理とする。
温度管理は、午前中25～28℃、午後は22～23℃、前夜半15℃、最低夜温11℃、活着するまでは高めの温度管理にする。

柑橘

生産指導課 川村 朋也

- ①夏秋梢の管理 着果の少ない樹や樹勢の強い樹で多く発生し、処理しなければ果実肥大の抑制や品質の低下、病気の発生源、枯れ枝の増加や着色不良などの悪影響が出る。強い直立枝や内向枝などの樹形を乱す枝は基部から除去する。
- ②摘果 10月に入ると、規格外となる大玉果や小玉果、奇形果が見つかりやすくなるため、取り除く。
- ③病虫害防除 秋雨や台風の時期が続く。収穫期に入るので、貯蔵病害や褐色腐敗病の発生しやすい園地は防除する。
果皮が柔らかく薄い品種(みかん、愛媛果試第28号)は、カメムシの発生に注意する。

柿

生産指導課 永井 建成

- ①愛宕柿・横野柿 病虫害被害果・傷果・著しい焼け果または玉以上にならないと思われる小玉は除去する。ただし、着果の少ない樹は、ヘタスキ防止のために調節する。栽培指針を参考に、フジコナカイガラムシ・ハマキムシ・炭疽病防除に努める。
- ②刀根柿 着色期の殺菌剤・液肥は散布しない。
※着色期に入ったら、カメムシの被害に注意する。特に甘柿は要注意!

キウイフルーツ

- ①枝管理 棚下が暗くなりすぎると落葉を招くため、不要な徒長枝、巻きづるを除去し、採光を確保する。
- ②灌水 乾燥が続く場合は、早めの灌水を心がけ、樹勢の維持に努める。
- ③病虫害防除 果実軟腐病防除の徹底



中央支所

リニューアルオープンイベント

8月7日、中央支所4支部合同でオープンイベントを開催しました。前日から手作りしたゼリーや白玉あんこを振る舞い、来店客と楽しく交流。リニューアルした中央支所を笑顔でPRしました。



これから
よろしくお願
いします！



暑い夏も元気に！年金カフェ

8月14日、庄内支部は北部支所で年金カフェを開きました。新鮮野菜やお惣菜などの販売、デコレーションした手作りいなり寿司や、しそジュースでおもてなし。来店客も笑顔いっぱい♪夏の暑さを吹き飛ばす心温まるひと時となりました。



苔玉作り体験

8月26日、庄内支部は丹原高等学校の教育支援員、飯尾和幸さんを招いて、苔玉作り体験を行いました。初めて作る部員も多く、可愛く仕上がった苔玉にみんな大喜び。楽しく交流を深めました。



盆踊り大会で 出店！

8月22日、壬生川支部は壬生川公民館で行われた盆踊り大会に屋台を出店！オリジナルのきなこたっぷり揚げパンと「周ちゃん広場」オリジナル、里芋コロッケは子どもから大人まで大人気！



待つ
ました！



旬の野菜の とっておきレシピ♪

その他のレシピは
ホームページで！



JA周桑
ホームページレシピ

今月の食材

ズッキーニ・ゴーヤ
ナス・トウモロコシ
オクラ

私たちが作りました！



楠河支部のみなさん



- ①ズッキーニのトマト煮
- ②ゴーヤの肉詰め
- ③とろとろ焼ナス甘酢がらめ
- ④とうもろこしの天ぷら
- ⑤オクラと長いもの和えもの

Recipe 1 ズッキーニのトマト煮

材料(4人分)

ズッキーニ1本
トマト1個
オリーブオイル...大さじ1と1/2
トマト缶半分
たこ(刺身用)1パック
しょう油小さじ1
塩コショウ少々



作り方

- ①ズッキーニはヘタの部分を切り落とし、2cm幅くらいの輪切りにする。
- ②トマトは適当な大きさに切る。
- ③フライパンにオリーブオイルをひき、中火で①を焼き色がつくまで炒める。
- ④③に②とトマト缶を入れて軽く煮る。しょう油、塩コショウで味付けをする。
- ⑤たこをぶつ切りにして④に加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑥器に盛り付けてできあがり。

Recipe 2 ゴーヤの肉詰め

材料(4人分)

ゴーヤ2本
豚ひき肉200g
タマネギ1/3玉
小麦粉少々
サラダ油または米油適量
ソース ケチャップ.....大さじ3
A しょう油大さじ2
オイスターソース.....大さじ2
みりん大さじ1



作り方

- ①タマネギをみじん切りにして炒める。冷まして豚ひき肉とよく混ぜ合わせる。
- ②ゴーヤは縦半分に切ってワタと種を取り除き、さっと熱湯にくぐらせる。内側に小麦粉をふって、①の肉だねを詰めて表面にも小麦粉をふりかける。
- ③フライパンに油を熱し、肉だねを下にして焼き色を付ける。裏返して蓋をして火が通るまで蒸し焼きにする。
- ④③を1.5cmくらいの幅に切り分ける。
- ⑤器に盛り付けて、Aのソースをかけてできあがり。

ポンズのソース
でもおいしい！
詳しくはホーム
ページを
見てね！



いて座

11/23~12/21

【全体運】良好運です。旅行やおけいこなど、やりたかったことをする時間を多めに取らしましょう。語学の勉強で運を招いて 【健康運】大勢でワイワイ楽しめる運動がお勧め。大会参加も吉 【幸運の食べ物】ニンジン



今月の
おすすめ

『ブドウ各種』

弾ける食感と爽やかな甘みが魅力の
シャインマスカットは、皮ごと食べられて
贈り物にも大好評!ピオーネや巨峰など、
ジューシーな果汁と深みのあるコク、甘
酸っぱさが人気の品種も多数ご用意して
います。今しか味わえない
旬の美味しさを、ぜひ
お楽しみください!



ご贈答用に!
ご家族で!

「お帰り!お盆祭り」を 開催しました。

8月8日~16日まで、「お帰り!お盆祭り」を開催
しました。手土産におすすめのブドウ・桃・梨などの贈答
品や、お花売り場ではシキビや菊などのお盆用品がずら



り。人気のどら焼き
「里芋あんあん」や
アムスメロンゼリー
など「周ちゃん広
場」オリジナル商品
の大特価販売も行わ
れ、たくさんの来店
客で賑わいました。



周ちゃんまるごとカフェ

今月のおすすめ♪

期間
限定



『いちじく
マウンテン』

周桑で採れたフレッシュなイチジクを
たっぷり贅沢に使用しました。まるやかなソ
フトクリームとイチジクの爽やかな味わい
は相性バツグン!この季節ならではの美味
しさを、ぜひご賞味ください♪



—イベント情報—

9/19(土)・20(日)

『秋の味覚フェア』

9/21(月)祝~23(水)祝

『秋の四国大感謝祭』

日替わりで
四国3県
の特産品を
販売します!



周ちゃん広場

売り上げ
BEST3

(8月1日~8月31日)
※順位は売上金額順

第1位 シャインマスカット

第2位 シキビ

第3位 イチジク

住人十色

吉井地区

音楽ユニット「レモンハート」のおふたり

高校時代からの友人である森川幸雄さん(73)と白石俊一さん(72)。音楽ユニット「レモンハート」として、4年ほど前から公民館や文化施設での無料コンサートや慰問演奏を行っています。森川さんはボーカルと打楽器を、白石さんはギター、サブボーカルを担当。今でも毎週1回の練習は欠かさず、長年の信頼関係で二人ならではの心地よいメロディーを生み出しています。「ステージで大切にしていることは、半分はお客さんに楽しんでもらうこと、半分は自分たちも楽しむこと」と森川さん。聴く人に青春時代の輝きを思い出してもらえよう懐かしいフォークソングを中心に演奏し、会場はいつも温かな笑顔と活気が広がります。「みんなの喜んでくれる笑顔が一番の財産」と話すお二人。機材の持ち運びも体力勝負ですが、健康第一でこれからも地域へ元気と優しい歌声を届けます。



▲森川さん



▲白石さん



▲会場は懐かしく優しい空気に包まれます。

／二人の息ぴったり！／

お便りコーナー

読者の皆さんからJAに寄せられたお便りをご紹介します。

新本所・中央支所オープンおめでとうございます！更なる発展をお祈り致します。(Hさん 60代)



たくさんのお祝いメッセージをいただきました。ありがとうございました！今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようよろしくお願いいたします！

「周ちゃん広場」でアムスメロンを購入しました。とても甘くて上品な味わいです。生産者のご努力に感謝しておしくいただきました！(Kさん 50代)

クッキングのコーナーを参考に、周桑の野菜をしっかりと食べて元氣をもらいたいと思います！(Nさん 60代)

みかんジュースが手放せない季節になりました。県外の姉弟に送るととても喜ばれます。(Oさん 80代)

「周ちゃん広場」が大好きです。特にイベントの時は試食もあつたりして楽しみにしています！(Tさん 60代)

いつも周ちゃんまるごとカフェで1歳の娘と母と3世代でフルーツを堪能させてもらっています！イチゴやメロンの季節は娘も大喜びでたくさん食べました！(Nさん 20代)

周ちゃんソングの動画を見て、子どもと一緒にダンスを楽しんでいます。思わず口ずさんでしまいます！(Uさん 30代)

年のせいかあちらこちらに身体に不具合が…。手軽に体操を見て身体を動かしています。(Oさん 60代)

体を動かすためのヒント 手軽に体操

日本体育大学准教授
●伊藤由美子

胸を意識的に動かしてみませんか？

レッツ、トライ！ 腕と脚を上げる運動＋足踏み



※ (1)～(6)を左脚でも同時に挑戦してみましょう。 ※初めは無理をせず、ゆっくりとできる範囲で取り組みましょう。



みずがめ座
1/20～2/18

【全体運】驚くことが起こりそう。ただしハプニングは味方です。より良い方法を模索すれば前より良い結果を生むでしょう 【健康運】スキンケアは丁寧に。小さい傷もきちんと消毒を 【幸運の食べ物】ルッコラ

J A俳壇

近藤憲史選

香水や遠き記憶の母の胸
生かされて生きて酷暑の米作り
玫瑰や北の大地の空青く
山の日や郷土の誇る秋の山
秋思ふと母の遺墨の句短冊
凡庸な暮らし願ひぬ夏祓
母偲ぶ母の仕立てし浴衣着て
丹精の西瓜やシートベルトして
夕顔の解く一片の白さかな
新涼や漁師の作る焼肴
人恋ふる黄昏どきの秋思かな
八月や祖国を悼む鐘渡る
蟬しぐれ命ひびかせ今日を生き
夏布団ふはりちぢみの肌ざはり
やうやくにちちろ聴く夜となりにけり
亡夫愛でし庭の手入れや盆用意
草刈るや小川に戻る水の音
久々の漫ろ歩きや虫の声

選者吟

抱かれて天神妙に御祓かな

近藤 憲史

此の一句

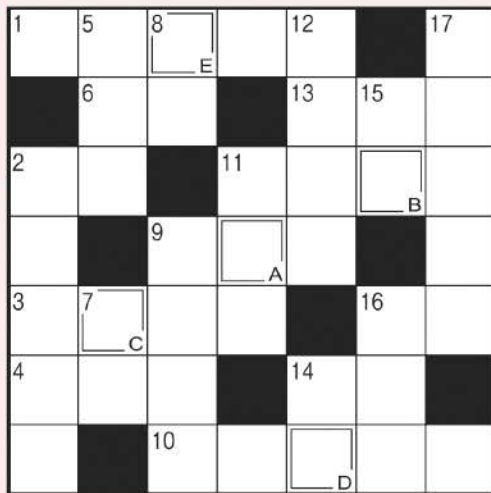
山の日や郷土の誇る秋の山

「秋の山」が季語。「山の日」は毎年八月十一日で、山に親しみ、山の恵に感謝する国民の祝日である。低山には親しみが、高嶺には威風や気高さがあり、人それぞれの思いや印象があるにちがいない。

松木 喜久瀬
森川 むつ子
松木 さとみ
川又 トシ子
芥川 竜人
一色 智恵子
白石 寿
越智 益美
藤原 近子
北岡 大夢
西山 幸枝
渡部 津由子
三宅 品江
黒河 彰子
松永 広恵
越智 椿
菅生 正恵
岩城 博年

クロスワード

二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？



回答欄
A B C D E

ヨコのカギ

- ① 秋らしい風情の雲。魚の名前がつかます
- ② 天・地・
- ③ 大酒飲みのこと
- ④ 先手が黒、後手が白を使います
- ⑤ さつま、里、こんにやくといえは
- ⑥ でこぼこの進みづらい道のこと
- ⑦ 音楽にのれる人に備わっているもの
- ⑧ アルバイト、ゲーム、カルテといった言葉の元はこれ
- ⑨ 形態——はものまねの一種
- ⑩ サギソウもデンドロビウムもこの仲間
- ⑪ ゆつくりつかって疲れを取ります

タテのカギ

- ① ススキや月見団子を供える行事
- ② ブドウを使って仕込む酒
- ③ エックスとゼットのあいだ
- ④ カミの反対
- ⑤ 北海道の市。監獄があったことで有名
- ⑥ 悪いものが入っていないか、先に食べて証明します
- ⑦ 高橋真梨子のヒット曲——
- ⑧ 吐息
- ⑨ 羊の肉はマトン。子羊の肉は
- ⑩ 落花生にはタンパク——
- ⑪ も豊富に含まれます
- ⑫ 鹿児島県の桜島は活発に繰り返しています
- ⑬ はえは立て、立てば歩めの

8月号のクロスワードの答え



※8月号の当選者発表については、賞品の発送をもって代えさせていただきます。(応募総数70通)

応募方法

抽選で毎月10名様に
JA周桑利用券
500円分をプレゼント

★締切：10月15日(木)※当日消印有効
★当選発表：賞品の発送をもって代えさせていただきます。

専用フォームからも応募できます！
JA周桑ホームページ
または下の2次元コード
からアクセスしてください。



〒791-0593
西条市丹原町池田
三〇番地
JA周桑
企画管理課 行

- ① クロスワードの答え
- ② 本誌に関する意見・感想
- ③ あなたの住所・氏名・年齢・職業・電話番号・支所名

電子メールでも応募できます。
たくさんのご応募お待ちしております。
■e-mail
jasyuso@dokidoki.ne.jp



JA共済

／ 通院だけのケガにも対応! ／

普通傷害共済で備えませんか？

普通傷害共済は、交通事故や災害での死亡やケガに備える保障で、0歳から99歳までご加入できます。



- 共済期間は1年間で、99歳まで継続できます。
- 80歳まで、年齢が上がっても共済掛金はそのまま！
※81歳からは、80歳までと異なる掛金率を適用。
※年齢によって共済金額に制限があります。
- ケガで入院・通院された場合、部位・症状に応じて、完治を待たずに請求手続きが可能
- 幅広い後遺障害状態（全128種）に、最高99歳まで対応

※職種によりご加入の制限があります。

※この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書（契約概要・注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

【お問い合わせ】JA周桑各支所

【26381010112】

JA周桑
女性部

第7回

にこにこ食堂



【テーマ】周桑の米と麦を堪能しよう！

日 時 令和8年10月4日（日）
10時～13時頃

場 所 JA周桑本所

内 容 ・はだか麦のみそ作り体験
・米と麦に関する座学
・みそを使った料理を食べよう

参 加 費 **無料**

対 象 者 周桑地区にお住まいのお子様（3歳以上）とその保護者。1グループ3名まで。
※4名以上になる場合は再度お申込みください。

定 員 20名（※定員になり次第締め切らせていただきます）

申込み期限 令和8年9月28日（月）

お申込み方法

右の二次元コードをスマートフォンで読み込み、申し込みフォームよりお申込みください。



詳しくはJA周桑 企画開発課（0898-68-7812）までお問い合わせください！

営農指導員のサブセンター配置についてのお知らせ

9月15日（火）から10月13日（火）の期間中、祝日を除く毎週火曜日・金曜日の午前中に、各サブセンターへ営農指導員を配置いたします。

期間中は、水稻の適期刈取を中心としたご相談に対応します。ご希望の方は、該当曜日の午前中に各サブセンターへお越しください。

どうぞお気軽に
お声かけください



編集後記

最近、自宅の裏庭に自分だけの巣ごもり場所を作りました。夜空の星を見上げ、鈴虫とカエルの合唱を聞きながらぼーっとするだけです。静かな自然が日々の騒がしさを忘れさせてくれます。毎日ぼんやりしていると、世の中は大切なものばかりで溢れていることに気が付きました。失うとすれば、それはちゃんと役目を果たしたから。大切なものをしっかり大切にしようと思います。何かを愛しむ心が、きっと自分を励ましてくれていると思うから。

広報 テラオカ



謹んでお悔やみ申し上げますと共に
故人のご冥福をお祈りいたします。

(令和8年8月1日～8月31日)

(敬称略)

葬祭月日	地区	逝去者	喪主	続柄
8/1	河之内	山内 秀人	礼子	夫
8/8	高知	近藤 勉	修	父
8/8	古田	桑村 エイ子	和宏	母
8/10	河之内	越智 昌昭	早苗	夫
8/11	田滝	佐伯 藤雄	柴岡 律子	兄
8/12	新市	武田 鶴子	直己	母
8/16	願連寺	佐伯 美農夫	美恵子	夫
8/16	久妙寺	戸田 勝正	水江	夫
8/17	南川	今井 久	史計	父
8/19	願連寺	河上 幸彦	里江	夫
8/22	妙口	別宮 重男	利一	父
8/22	石田	廣田 正子	光俊	母
8/27	河之内	山内 綾子	哲郎	母
8/31	高田	青野 健一	里美	夫

※ご家族に承諾いただいた方のみ掲載させていただきます。

ルミエール会員 募集中!

JA周桑葬儀場「ルミエール周桑」の会員になると、次のような特典が受けられます。もしもの時にJA周桑が心からお手伝いいたします。

会館葬の場合

特典① 枕 花(1基 16,500円・税込)

特典② 花 束(1個 5,500円・税込)

特典③ 会館利用料(33,000円・税込)

合計 55,000円(税込)の特典

自宅葬の場合

特典① 枕 花(1基 16,500円・税込)

特典② 花 束(1個 5,500円・税込)

合計 22,000円(税込)の特典

※同居のご家族も会員特典をご利用いただけます。



ルミエール 周桑

【年中無休・寝台車24時間受付・駐車場完備】

TEL (0898) 68-7681

FAX (0898) 68-3605

第3回 理事会議題

日時 令和8年8月31日 9:30～

場所 周桑農協本所2階 役員会議室

【議題】

【1】協議事項

1. 出資金の一部減資について
2. 周桑農業協同組合本所庁舎管理規程の廃止(案)について
3. 理事が代表する法人との融資取引(案)について
4. 共済規程の一部変更(案)について
5. 令和8年度施設園芸セーフティネット構築事業に係る積立金の立替払い(案)について
6. 理事に対する購買取引について

【2】報告事項

1. 貸借対照表、損益計算書および取扱高実績について

2. 部門別取扱高実績について

3. 令和8年度内部監査結果報告(第1四半期)について

4. JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」について

5. 有価証券残高報告書および自由金利貯金決定通知書について

6. 熊本地震を受けたJAバンク全国相互連携対応の実施について

7. 野菜・果実の市況について

8. 人形・写真供養祭について

【3】その他

周桑営農相談会開催中!!

相談会は予約制になっておりますので
必ずお問い合わせのうえ、ご来場ください。

日時 毎月第1・3水曜日
10:00～12:00

会場 愛媛県西条第2庁舎

【お問い合わせ】

東予地方局農業振興課地域農業室 ☎0898-68-7322

人形・写真供養祭

ルミエール会員限定
供養料無料!

人形・写真お預かり ★全支所 10:00～11:30

収集場所	収集日
中央支所	10月 1日(木)・2日(金)
西部支所	10月 5日(月)・6日(火)
南部支所	10月 7日(水)・8日(木)
北部支所	10月19日(月)・20日(火)
東部支所	10月21日(水)・22日(木)

供養祭日時: 令和8年11月3日(火)
11:00～12:00

場所: JA 周桑旧吉岡支所 倉庫

読経: 観念寺 臨済宗東福寺派

供養料金: 無料

対象: ルミエール会員

※人形・写真のお預かり当日の会員加入でもOK。供養祭当日のご加入はご遠慮ください。

おねがい

★ガラス・金属製・陶器製・木枠・ガラスケース・台などの不燃物をご遠慮ください

★人形は袋に入れてご持参ください

【お問い合わせ】ルミエール周桑または各支所まで

ひつじ年生まれのみなさん 大募集!!



掲載内容 ・ お名前

- ・お住まいの地区
- ・生年月日（生まれ年のみ掲載させていただきます）
- ・2027年に挑戦したい事
- ・ひつじ年生まれの方の写真

応募方法

①住所 ②氏名 ③年齢 ④電話番号 ⑤2027年に挑戦したい事（60字程度）をご記入の上、次のいずれかの方法でお申込みください。

- ・お近くのJA周桑各支所または本所2階で応募
- ・メールで応募

（JA周桑本所メールアドレス：jasyuso@dokidoki.ne.jp）

※写真は上記メールアドレスにデータを送付していただくか、本所または各支所まで写真をお持ちください。ご希望の方はJA担当者が撮影に伺います。（12月初旬までに撮影可能な方）



メールでご応募の方はこちらから! /

JA周桑本所
メールアドレス

広報誌「しゅうそう」新年号（1月初旬配付）を、ひつじ年生まれのみなさんの笑顔あふれる写真でいっぱいにしませんか？ たくさんの応募をお待ちしております！

（2026年新年号）



応募条件

- ・周桑管内在住で、ひつじ年生まれの方

※ひつじ年生まれのお友達やご家族など、複数人で応募してもOK！

注意点

- ・広報誌はJA周桑ホームページ、JA周桑公式LINEにも掲載させていただきます。
- ・写真に写っている方々の了承を得た上でご応募ください。
- ・写真は縦・横どちらでも可
- ・画像を加工したもの（特殊加工や文字入れをしたものなど）は使用できません。
- ・応募多数の場合は、抽選にさせていただきますこともあります。

応募べ切

2026年11月6日(金) 必着

お問い合わせ

JA周桑企画管理課 広報担当 ☎ (0898) 68-7800

決算棚卸による休業について

決算棚卸のため、下記の通り休業とさせていただきます。

対象日 令和8年9月30日(水)

対象部署	資材物流課 農機具課	午後休業 (12:00まで営業)
	各サブセンター	午前休業 (13:00より営業)

ご理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

JA周桑組合員数

令和8年8月31日現在

15,270名

正:6,189名
准:9,081名

次回の家庭訪問日

**10月15日(木)
～19日(月)**

ご意見やご要望を
お聞かせください。

JAの営業時間外・休日の 自動車事故やトラブルは...

JA共済事故受付センター

0120-258-931

安心を、いつでも手元に。

JA共済アプリ

緊急時の備えに導入してください!!



JA共済

組合員様限定!

要予約

税務・相続相談会

令和8年**10月7日(水)**
午前9:00～ 本所1階相談室4

様々な税のお悩みに幅広く
お答えします!
お気軽にご相談ください。

