JA兵庫南
2026年11月号（毎月1回15日発行）
通算332号

Farming ふぁ〜みん

作る人・食べる人をつなぐ！JA兵庫南の広報誌

11
2026

今月は キクイモ

特集
兵庫県の新品種米
「コ・ノ・ホ・シ」販売中!

02 四季旬菜 キクイモ ｜ 岸本 まさ子さん
こんなええもんはないわ

06 トピックス
新品種「コ・ノ・ホ・シ」
タネの安定供給へ

10 ともに歩む生産組織 魚住地区ブロッコリー部会

秋に食べたい希少野菜
血糖値上昇を抑える効果も

菊のような黄色い花を咲かせるキクイモ。
ショウガに似た見た目と、味はゴボウのようで、
チップスにしたり、きんぴらにしたりと、
食べ方もいろいろと楽しめます。
食卓に一品、新メニューとして加えてみませんか?



teacher
松本 紗智先生
食卓をおいしく、素敵に彩る料理家。芦屋市を拠点に料理教室を運営する他、ケータリング事業やイベントも手がける。

パパッとおいしい！

時短レシピ

素材のおいしさが引き立つお手軽レシピをご紹介。
パパッと作れるのに本格的なおいしさで、心とお腹が満たされます。


キクイモ



大地の香りと優しい甘み
カリッと食感のヘルシーおやつ

キクイモチップス

10 min

材 料（2人分）
- キクイモ……150g
- 揚げ油……適宜
- 塩……少々

作り方
1 キクイモはきれいに洗ってから水分を拭き取り、皮ごとスライサーでスライスする。
2 170℃に熱した油で3分ほど色よく揚げる。
3 油をしっかり切り、塩を振っていただく。

加熱するとえぐみは消えるので、スライスした後、水にさらす必要はありません。また糖度が高いので、高温で揚げると焦げやすくなります。注意して揚げましょう。

キクイモのきんぴら

10 min

材 料（2人分）
- キクイモ……150g
- ニンジン……50g
- ごま油……大さじ1/2
- ごま……適宜
- A みりん……小さじ2
- A 醤油……小さじ2
- A 酒……小さじ1
- A 輪切り唐辛子……1/2本分

作り方
1 キクイモはきれいに洗い、細切りにする。ニンジンも同じような細さに切る。
2 フライパンにごま油を熱し、1を入れ炒め、さらにAを加えて中火で水分がなくなるまで炒める。
3 最後にお好みでごまを振っていただく。

分量を増やしてキクイモだけで作っても。キクイモは生でも食べられるので、サッと炒めてシャキシャキ食感を楽しむのがおすすめです。また、じっくり炒めるとホクホクとした食感になります。

我が家の新定番!?
シャキシャキ感がGOOD



キリトリ

JA兵庫南HP
JA兵庫南の総合情報や
各事業についてはこちらから！

LINE
JA兵庫南各直売所の
イベント情報などを配信！

インスタグラム
地元農産物やレシピなど
お役立ち情報を配信！

Farming ふぁ〜みん
2026年11月号（毎月1回15日発行） 通算332号 https://www.ja-hyogominami.com/
発行／兵庫南農業協同組合 〒675-0066 加古川市加古川町寺家町621番地 ☎(079)424-8001（代）

耕そう、大地と地域のみらい。
JAグループ



きしもと まさ子さん

岸本 まさ子さん

キクイモ

こんなええもんはないわ

スマホで1分のぞき見！
農家さんが頑張る姿を動画で配信中

就農のきっかけ

仕事をしながら、花などを作っていました。本格的に農業を始めたのは25年くらい前かな？ＪＡの栽培講習会などに、よく行きましたよ。

キクイモは3年ほど前に知人からもらって、植えてみたら、ようできたんです。ふぁ～みんＳＨＯＰかんきに出荷したところ、完売！「こんなええもんはないわ。キクイモ御殿が建つわ」と、作り始めました（笑）。他にも夏野菜は全般、お花やキャベツ、タマネギなどを約50ａの畑で作っています。



キクイモについて

キクイモは植えとったら、勝手にできます（笑）。残渣置き場に捨てたものでも、育って収穫できるくらいです。収穫した後の土も、1回鋤いたくらいでは、全部なくなりません。土に残っていたキクイモが育ってきて、後作のジャガイモがダメになったこともあります。

今年は、背は高くなるのに、白いカビのようなものが生えて、黒くなって枯れた株がありました。「夏の暑さでやられたんかな？」と、思っていましたが、白絹病という病気でした。対策を調べてみると、50℃以上のお湯をかけたら良いというのがありましたが、畑が自宅から離れているので、難しいなぁと。来年は土をナイロンの袋に入れて太陽熱で消毒して、植え付け前には石灰を入れるなどの対策をしようと思っています。

栽培ごよみ

2月～3月に種芋（塊茎）を植えると、すぐに芽が出てきます。私は元肥に、ケイフンとセルカを使っています。7月頃には、1ｍくらいに育ち、茎の先端を摘心します。今年は、やっていませんが、摘心はもう1回くらいした方が良いと思います。11月～2月にかけて収穫。草刈り機で茎を刈ってから、土の中いっぱいに広がったキクイモを備中鍬で掘り起こします。

収穫したキクイモはカゴに入れて、水を張ったタライに浸けて荒土を落とし、皮が剥けない程度に、ホースで水圧を掛けながら洗います。その後は、家の中で広げて乾かし、爪楊枝でキクイモの間に入っている小石などを取って、袋詰めをします。

近所の方が作っているものは、土が同じような感じなので、だいたい育ちます。私は何でもぎょーさん作って、薄利多売をしています（笑）。キクイモは健康に気を付けている方などに人気で、お客さんが待ってくれてます。

日々のこと

8時に出荷をし終わって、買い物をして自宅に戻り、ウェルネスセンターへ行きます。運動して、友達とお弁当を食べて、3時にはお茶（笑）。プールで泳いだり、お風呂に入って、帰ってきてから、収穫や出荷の準備をします。畑の作業は土日が中心かな？もうね、毎日忙しいです（笑）。

取材 加古川市
2026年10月1日



地元のお米・野菜がそろう ふぁ～みんSHOP・にじいろふぁ～みん

ふぁ～みんSHOP魚住
住 明石市魚住町錦が丘4丁目11-5
電 (078)947-1515
営 午前9時～午後4時
休 日曜・祝日

ふぁ～みんSHOP播磨
住 加古郡播磨町南野添3丁目6-6
電 (079)437-3835
営 午前9時～午後3時
休 日曜・祝日

ふぁ～みんSHOPかんき
住 加古川市東神吉町神吉1012-1
電 (079)434-2201
営 午前9時～午後5時
休 火曜

ふぁ～みんSHOPいなみ
住 加古郡稲美町国岡3丁目21-3
電 (079)497-0222
営 午前9時～午後5時
休 第1水曜

ふぁ～みんSHOP二見
住 明石市二見町東二見210-1
電 (078)942-1927
営 午前9時～午後4時
休 日曜・祝日

ふぁ～みんSHOP八幡
住 加古川市八幡町船町20
電 (079)438-9595
営 午前9時～午後5時
休 水曜

ふぁ～みんSHOP高砂
住 高砂市伊保1丁目4-1
電 (079)447-8877
営 午前9時～午後4時
休 日曜・祝日

にじいろふぁ～みん
住 加古郡稲美町六分一1179-224
電 (079)495-7716
営 午前9時～午後6時
休 第1木曜

営業日・時間等は変更の場合があります。詳しくはJA兵庫南のホームページをご覧ください。また、LINEやインスタグラムでも情報を配信しています。
※本誌裏表紙に各二次元コード掲載中!

コ・ノ・ホ・シ

兵庫県の新品種米「コ・ノ・ホ・シ」販売中！

開発の歩み

Start

2016年 プロジェクト始動！

交 配

お米の開発は、「交配」という異なる品種を組み合わせて、新しい品種をつくることからスタート！AとBの品種を交配して、どちらの良さも併せ持つABという品種をつくります。今回の新ブランド米では、毎年10組の種類をマッチングしました。

2017年・2018年 高温耐性検定方法を確立

固定期間

（集団養成 2作／年）

交配の次は、「固定」という作業があります。めしべに自分の花粉を受粉させる自家受粉を何度も繰り返し、親の特長を子どもに定着させます。お米の品質を安定させるために、5回も栽培し、固定を行いました。

2019年・2020年 食味試験スタート

選 抜

数多くの品種を交配させ、10,000種類が誕生！この中から、暑さに強く、よりおいしい品種を選ぶ工程が「選抜」です。穂が出るタイミングや稲の大きさ・形、病気への耐性など、一つひとつを検査して厳選していきました。

2021年・2022年 現地試験スタート

選 抜（食味試験を含む）
生産力検定（圃場試験）
現地試験・種子増殖

JA兵庫南管内や県内12箇所に現地圃場を設置。環境創造型農業を見据えて、試験肥料を統一し、栽培しました。

2023年・2024年 1系統に決定！ネーミング公表

品種登録出願

お米の開発には14年かかると言われています。温室で炎天下を再現し、年2回の栽培を行うなど、開発期間を短縮。わずか9年で開発を進めました。

1系統 → 2系統 → 3系統 → 5系統 → 70系統 → 500系統 → 10,000系統

一般栽培開始

JA兵庫南と「コ・ノ・ホ・シ」

2025年

キヌヒカリからコ・ノ・ホ・シへ

2025年から一般栽培が始まったコ・ノ・ホ・シ。JA兵庫南では令和8年産米（2026年）からカントリーエレベーターでの受け入れを、従来のキヌヒカリからコ・ノ・ホ・シへ全量切り替えることを決定しました。

2025年11月

栽培講習会の開催



コ・ノ・ホ・シの栽培講習会には、管内の生産者ら331名が出席。品種特性や、皮膜材の流出軽減に貢献する肥料の説明などがありました。

2026年4月

播種・育苗



育苗センターで種籾をまき、稚苗まで育てた後、各経済センターで成苗になるまで管理します。2026年は、コ・ノ・ホ・シの苗箱計23,800枚を出荷しました。

2026年5月～9月

コ・ノ・ホ・シの栽培

田植え（5月下旬） → 除草 → 施肥 → 中干し → 湛水 → 間断灌水 → 稲刈り（9月中旬）





2026年9月

乾燥・調製・保管



刈り取られた籾は、カントリーエレベーターで乾燥させます。籾摺りや色彩選別などの調製を経て、品質保持に最適な環境の低温倉庫で保管しています。

2026年10月

ふぁ～みんSHOP各店で販売中！



JA兵庫南農産物直売所

- ふぁ～みんSHOP魚住
- ふぁ～みんSHOPかんき
- ふぁ～みんSHOP二見
- ふぁ～みんSHOP高砂
- ふぁ～みんSHOP播磨
- ふぁ～みんSHOPいなみ
- ふぁ～みんSHOP八幡
- にじいろふぁ～みん

「温暖化が進む環境でも安定して育てられる、暑さに強くておいしいお米を」そんな想いのもと、兵庫県とJAグループ兵庫がタッグを組み、開発された新品種米「コ・ノ・ホ・シ」。今年からふぁ～みんSHOPやにじいろふぁ～みんでも販売が始まりました！

コ・ノ・ホ・シの特徴 その1

ほどよい粘り



タンパク質含有量が少なく、ほどよい粘りがおいしさを引き立てます。

日差しに強い



最後の葉（止め葉）が日傘のように穂の上に被さり、日差しの影響が少ないです。

風に倒れづらい



丈が短く、強い風にも倒伏しづらいです。

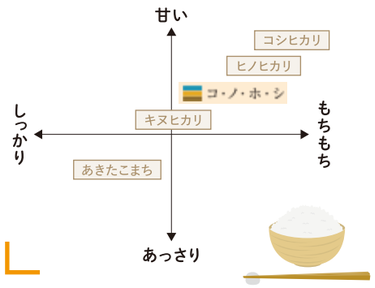
力強く育つ



根本から新しい茎が出る「分げつ」が盛んで、力強く育ちます。

コ・ノ・ホ・シの特徴 その2

銘柄特性チャート（令和6年度版）
※Panasonic Cooking@Labの評価による



コ・ノ・ホ・シは左図の通り、「甘くてもちもち」の領域に分類されます。キヌヒカリと似た特徴を持ちながらも、味わいと弾力がバージョンアップしています。ほどよい甘みのある味わいは、どんなおかずとも相性抜群！さらに、ふっくらと膨らみ、弾力が長続きするため、冷めても硬くなりにくく、おむすびやお弁当にも最適です。

JA兵庫南管内では、さまざまな品種のお米が生産されています。お米は品種ごとに味わいや食感が違います。ふぁ～みんSHOPでは、地元産のお米を取り揃え、今年からコ・ノ・ホ・シも加わりました。おいしさにこだわり、しっかりとした管理のもと、消費者に届ける。これは、JAだからできること。精米したてのおいしさを、ぜひご賞味ください！



組合長 野村隆幸

9/8

新品種「コ・ノ・ホ・シ」タネの安定供給へ

ＪＡ兵庫南管内にある（農）加古川種子生産組合が「令和8年度コ・ノ・ホ・シ第2次圃場審査」を行いました。加古川種子生産組合では今年度、「キヌヒカリ」に替わり、計11haでコ・ノ・ホ・シの種子を栽培。昨年度の試験区での栽培調査から、講習会を実施するなど、初めて栽培する品種に備えました。圃場審査は品種ごとに年2回行われ、審査内容を参考に圃場の状態を改善していきます。

コ・ノ・ホ・シの第1次審査は8月18日に終え、この日は、第2次審査。加古川農業改良普及センターや農林水産技術総合センターなど関係者ら18人が3班に分かれ、約2時間かけて圃場を回り状態を確認しました。2次審査の結果は、懸念されていた異型は少なく、生育ムラがある圃場では、刈り分けをするなどの注意点が述べられました。また、結果を踏まえ、来年度へ向けて施肥の時期や防除などの提案もありました。



9/4

令和8年産米・地場検査等級格付け始まる



ＪＡ兵庫南で、令和8年産米の地場検査が始まりました。地場検査とは、持ち込まれた玄米の品位決定をすることを指します。玄米のサンプルを機器で測り、水分の仕上がり状態を確認。農産物検査員の資格を持つ職員が整粒割合や被害粒などを慎重に目視で確認し、等級格付けをします。この日、検査を行った米麦特産課・堀内計宏課長は、「今年も検査が始まり、等級格付けを適正に行っていきたい」と話していました。

9/10

男ディカレッジ ヨガで体をほぐして健康に

「第10期ふぁ～みん男ディカレッジ」が開講しました。男性組合員が、生活・健康・食農などを通じて、農業やJAに対する理解を深め、学んだ知識や技術を、地域の活性化や心豊かな仲間づくりにつなげることを目指しています。初回のこの日は、キキ先生こと竹内喜美子さんを講師に迎えたヨガ教室でした。受講生らは呼吸を整え、全身をゆっくりとほぐしました。受講後は、「説明が分かりやすかった。自宅でも取り組みたい」との感想が聞けました。



9/11

レディースカレッジ開講 防災を学びグッズ作り



「第16期ふぁ～みんレディースカレッジ」を開講しました。開講式では、ＪＡ兵庫南女性会の吉岡敏子会長が、「さまざまなことを体験し、学びながら仲間づくりをして欲しい」と呼びかけました。続く、防災教室では災害時の行動や家族との情報共有について学び、防災グッズを入れるボトルホルダーを作りました。ボトルホルダーは、アウトドアコードを編んで作り、ほどくと応急手当てなどに使え、留め具はホイッスルになる、災害に備えたいグッズの1つです。

9/13

「コ・ノ・ホ・シ」の栽培を乾田直播で省力化

JA兵庫南管内の森安営農組合が、乾田直播を行った「コ・ノ・ホ・シ」の稲刈りをしました。乾田直播とは、乾いた状態の田んぼに種籾を蒔き、苗立ち後に水を入れて栽培する方法で、森安営農組合では初めての試み。5月に大麦の播種時に使う耕起ロータリーで、蒔いた種籾が生長し、稲刈り時にはしっかりとした株を形成していました。池田勝廣組合長は「移植栽培と比べ、収量や品質がどうなるのか、データを取っていく必要がある」と話していました。



9/4

青壮年部と子どもたちがかかし作りに挑戦



JA兵庫南青壮年部が、稲美町立母里小学校の3年生児童と稲美町立母里幼稚園の園児らと一緒に、かかし作りをしました。かかし作りは持ち寄った衣服を着せた芯棒に、新聞紙をまるめてビニール袋に入れたものを、詰め込んでいきます。頭になる部分に顔を描く際には、「どんな顔がかわいいか？」「稲を守れる顔は？」など、たくさんの意見が飛び交いました。グループごとに出来上がったかかしは、力作ぞろい。今後、田んぼで稲の生長を見守ることでしょう。

9/7

利用者懇談会で知る JA兵庫南の葬祭事業

JAやすらぎ会館加古川で、「第3回JA利用者懇談会」を開催しました。今回のテーマは「葬祭事業」で、28名の委員が出席しました。一行は（株）加古川産業会館・葬祭部の松尾弘子部長の案内で、やすらぎ会館の施設を見学。葬祭設備やさまざまな工夫の説明を受けました。意見交換会では、やすらぎ会館の加入手続きや祭壇の価格など、多くの質問が寄せられ、葬祭事業に求められる役割を考え、より深く理解をするきっかけとなりました。



9/9

「ふぁ～みん麦茶」こども食堂へ寄付



JA兵庫南は、加古川市、高砂市、稲美町、播磨町の社会福祉協議会に、特産の六条大麦を加工した「ふぁ～みん麦茶」を寄贈しました。計121ケースを寄贈し、こども食堂で活用される予定です。この日は、播磨町の社会福祉協議会を訪問。寄贈にあたり北川正之常務は、「ふぁ～みん麦茶を味わってもらい、子どもたちに地域とのつながりを感じてもらえれば」と話していました。六条大麦を使ったふぁ～みん麦茶は、ふぁ～みんSHOP各店でも販売しています。

9/14

JA兵庫南の課題解決に学生のアイデアを

JA兵庫南は、加古川市と甲南大学が主催する「加古川『知』を結ぶプロジェクト」に参加しており、第1回意見交換会に野村隆幸組合長らが、出席しました。行政や企業が抱える課題について、学生が調査・研究し、解決策を提案していくプロジェクトです。ＪＡ兵庫南は農産物直売所の利用実態や情報発信について大学側と意見を交わしました。今後は、学生らが農産物直売所を訪問し、聞き取り調査などを行う予定です。



9/17

甘く育った志方いちじく 小学生たちが収穫体験



加古川市立志方西小学校の3年生11人が、「志方いちじく」の収穫や出荷作業を学びました。指導したのは、JA兵庫南志方いちじく部会です。3人1組となった児童らが、圃場内で食べごろのイチジクを探し、収穫していきます。児童らは玉の下から手でそっと包み込み、もう片方の手で丁寧にもぎ採っていきました。集荷加工場では、職員の重吉葉菜さんから、選別の仕方や出荷手順などの説明を受け、重さを測るなどして、丁寧にパック詰め作業を行いました。

9/28

植え付けから収穫まで栽培作業を学ぶ

JA兵庫南青壮年部は、稲美町立天満小学校の1年生を対象にサツマイモ栽培の授業をしました。5月に、サツマイモの植え付け体験をした児童たちは収穫を控え、改めて栽培に必要な作業を学びました。グループに分かれ、「苗づくり」「畝立て」「マルチ張り」「つる返し」などの作業が書かれたカードを、生長に応じた作業の順番に並べていきます。青壮年部のメンバーから、ヒントをもらい、グループごとに一生懸命考えていました。

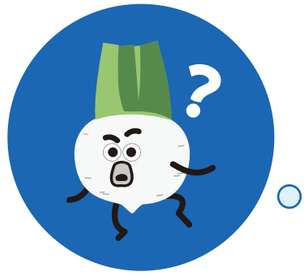


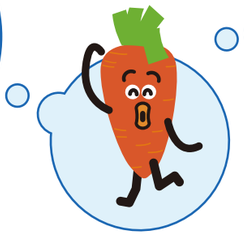
子どもといっしょに楽しむ

冬になると甘味と旨味を蓄えるカブ。①～③のうち、カブと一番近い「仲間」といえるのは誰でしょう？

自然や食べ物、農業のこと気になる秘密をクイズで知ろう！

ヒント
見た目に騙されないで！

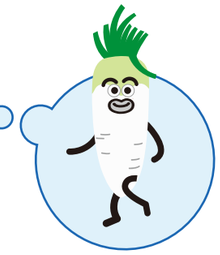




❶ニンジン



❷ハクサイ



❸ダイコン

答え・解説

❷ハクサイ

「根菜」としてまとめられるカブ・ニンジン・ダイコンですが、カブは「アブラナ科アブラナ属」、ニンジンは「セリ科ニンジン属」、ダイコンは「アブラナ科ダイコン属」と、それぞれ分類が異なります。一方、ハクサイはカブと同じ「アブラナ科アブラナ属」なので、近い仲間といえるでしょう。そのため、カブとハクサイを近くで育てていると受粉してしまい、できたタネからはどちらともいえない、中間の見た目をした野菜が育つことがあるそうです。播種や定植の際は、気をつけましょう。

\手軽に健康/
手・足体操

朝から頭がさえる 指の曲げ伸ばし体操

朝、この体操をしながら1日のスケジュールを考えてみましょう。イメージが膨らみスムーズに計画を立てられるだけでなく、忘れてしまいがちな細かい予定を記憶するのにも効果的です。

ポイント
初めはゆっくりとできる範囲で。余裕のある方は中指、薬指、小指でも同様に行いましょう。

1



胸の前で手を合わせ、右手の親指が手前に来るように、両手の親指を曲げます。

2



両手の親指を伸ばします。左右を変えて同様に行います。

3



右手の人さし指が手前に来るように、両手の人さし指を曲げます。

4



両手の人さし指を伸ばします。左右を変えて同様に行います。

健康生活研究所所長　堤 喜久雄

お役立ちアドバイス

健康

肺炎を予防しましょう ～11月12日は「世界肺炎デー」です～

毎年11月12日は「世界肺炎デー」です。肺炎についての知識を深め、予防や適切な治療の重要性を世界中で啓発するために制定されました。

日本人の死因上位「肺炎」



肺炎は日本人の死因第5位を占める疾患です。特に高齢者は重症化のリスクが高く、日常でかかる成人肺炎の約2～3割は「肺炎球菌」という細菌が原因とされています。

予防のポイント

肺炎を予防するには、普段からの衛生管理と適切な予防接種が効果的です。

●日常の衛生習慣
こまめな手洗い、うがい、状況に応じたマスクの着用により病原体の侵入を防ぎます。



●免疫力の維持
栄養バランスの良い食事や十分な睡眠・休息を意識し、体の抵抗力を保ちます。



●予防接種の活用
厚生労働省では、65歳の方などを対象とした肺炎球菌ワクチンの定期接種を実施しています。



予防接種のタイミングをチェック！

以下に該当する方に、1回の接種を行います（定期接種は、生涯を通して1回のみです）。

❶65歳の方
❷60～64歳で対象となる方（※）

※心臓、腎臓または呼吸器の機能に障害があり、身の回りの生活が極度に制限される方、ヒト免疫不全ウイルス（HIV）による免疫の機能に障害があり、日常生活がほとんど不可能な方

定期接種は、お住まいの市町で実施されます。接種を受ける場所や費用についての詳細は、お住まいの市町にお問い合わせください。

肺炎は初期症状が風邪と似ていますが、高齢者や持病のある方が発症すると急激に重症化する恐れがあります。11月12日の「世界肺炎デー」を機会に、ご自身やご家族の予防対策やワクチン接種の予定について、お住まいの自治体やお近くの医療機関で確認してみましょう。

参考

厚生労働省HP：健康・医療「高齢者の肺炎球菌ワクチン」

【ＪＡ兵庫厚生連】

暮らし

デジタル編 警察官をかたる詐欺に注意！

警察官をかたる詐欺が多発しています。被害件数、被害額共に増加しており、特に30～50代の被害者が増加中です。電話で捜査対象になっていることを伝えた後、LINEのビデオ通話などに誘導し、お金を振り込ませる詐欺です。その手口と対策についてご紹介します。

実在の警察署などの電話番号から詐欺の電話が…!?

詐欺の典型的パターンは次のようなものです。固定電話や携帯電話宛てに警察官を名乗り、「あなた名義の口座が犯罪に使われている」「あなたの携帯電話が不正に契約された」などと電話があり、その後、LINEのビデオ通話などに誘導されます。容疑がかかっている、口座を調査するなどと言って現金をだまし取ったり、振り込ませてお金をだまし取ったりする手口なのです。警察官役の犯人が偽の警察手帳や逮捕状を見せてくることもあります。実在の警察署などの電話番号を装い、警察官をかたって信用させる手口が横行しています。これは発信者の電話番号を偽装する特殊詐欺の手口。営業パーソンなどが会社の代表番号を通知させて営業電話をかけるときなどに使われる技術を悪用したものです。かけてきた番号に折り返すこともやめましょう。

電話を切って警察相談専用電話に相談を

警察官は詐欺などの捜査対象となっていることを電話で連絡することもなければ、SNS（交流サイト）で連絡を取ってくることもありません。また、警察手帳や逮捕状の画像を送ることも、捜査などの名目で金銭を要求することもありません。このような電話がかかってきたら、名前と所属を聞いて電話を切り、すぐに警察相談専用電話（#9110）に相談してください。



詐欺事件は日々報道されており、このような記事やニュースを読むだけで、どのような被害が増えているかが分かります。情報を得ておくことで、このような電話がかかってきても慌てず対処ができ、被害に遭わずに済むはずです。

情報提供者
成蹊大学客員教授／ITジャーナリスト 高橋 暁子



＼ あなたもチャレンジ! ／

プランター菜園

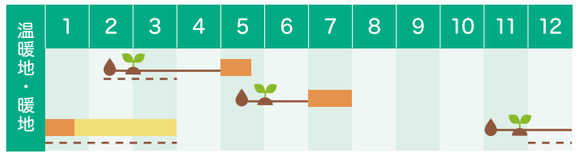
かきチシャ（サンチュ）

暑さや寒さに強く栽培しやすい
葉をかき採りながら長く収穫

かきチシャは、暑さや寒さ、病気にも強く、種まきは年中できますが、好適なのは2月中旬から5月中旬の春と8月中旬から9月中旬の秋です。特に秋まきは、翌春の高温・長日で花芽ができ、4、5月にとう立ちするまでかき採り収穫で長く楽しめます。

栽培カレンダー

種まき　植え付け　保温（べたがけなど）　収穫（株採り）　収穫（摘み採り）



分　類　キク科アキノノゲシ属

発芽適温（地温）　15～20度　生育適温（気温）　18～22度

病害虫情報

▲アブラムシ類
主に春～秋に葉の裏に発生。初期は補殺するか、葉ごと取り除く。べたがけや早めの薬剤散布で拡大を防ぐ。

▲チップバーン
カルシウム欠乏で葉先などが焼けたようになる生理障害。卵の殻を酢に溶かし、100倍に希釈して散布する。

野菜づくり応援！

タネプレゼント

プランターと土を用意する。それが、野菜作りのはじまりです。1粒の種から芽が出て、大きく育ち、収穫するまでは、どんな作物でもほぼ同じ。このコーナーでは、作業を順に追って紹介していますので、気楽に挑戦してみましょう。ＪＡ兵庫南では、農業や栽培に興味を持つ方を応援しています！

今月の品種　**チマ・サンチュ（焼肉レタス）**

＼1袋3.5ml入り／



●原産地：中近東から地中海沿岸
●播種期：2月～5月　●収穫期：4月～7月

リーフレタスの仲間で、大きくなった葉をかいて食べる野菜です。ビタミン・ミネラルを豊富に含み、焼肉などを巻いて食べると、ほろ苦さとシャキッとした噛みごたえを楽しめます。

【締切】11月末日必着

抽選で5名様に引換券プレゼント

氏名・住所（郵便番号含む）・電話番号を明記して、下記宛先にハガキかメールでご応募ください。
当選者に引換券をお送りします。
タネは「ふぁ～みんSHOPかんき」で引き換えいたします。

宛先 JA兵庫南 ふぁ～みんタネ係
〒675-0066 加古川市加古川町寺家町621
Mail：fureai@ja-hyogominami.com

栽培方法

1 種まき

種まきは、ピートモスなどの土でできた育苗用圧縮ポット「ジフィーセブン」（直径42mm）を使えば、苗をそのまま植え付けられて便利。ぬるま湯に浸けて膨らませておいたポットの中央にピンセットなどで深さ5mmほどのまき穴を開け、種を3、4粒ずつまいたら、バーミキュライトをかける。ハンドスプレーで優しく水をかけておく。種まき後は、不織布を1枚かけておく。

ポイント
芽を出すのに光が必要なので、バーミキュライトは厚くかけ過ぎないように注意する。



2 間引き

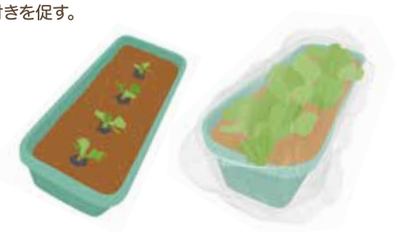
適温ならば4、5日で出芽してくる。本葉が1～2枚出たら、はさみやピンセットを使って1株に間引く。



3 植え付け

本葉が3～4枚になったら植え遅れることなく植え付ける。植え付け前の苗へはしっかり水やりしておく。元肥として肥料成分が長く効くIB化成を約56g混ぜた土をプランター（長さ約60cm・14L）へ入れる。15cm間隔で4株を植え付けたら、たっぷり水をやる。植え付け後1週間程度は、土を乾かさないよう水やりして、根付きを促す。

ポイント
12～3月までは、防寒、防霜、生育促進などの目的で不織布を1枚かけておく。夏は日陰か、遮光ネットの下に置く。



4 収穫

春・秋まきで種まき後60日ぐらいから、夏まきは45日ぐらいから収穫できる。春まきは株ごと収穫。夏・秋まきは株取り収穫の後に摘み取り収穫もできる。葉が手のひらサイズの約20cmになったら下から2、3枚ずつ順次収穫する。

ポイント
摘み採りながら長く収穫する場合は、植え付け後30日から、30日置きにIB化成を1株当たり約8gを施す。



文：園芸研究家　淡野一郎

ともに歩む 生産組織

生産組織とは…
集落単位で農業生産に取り組む「営農組合」や、農畜産物の品種・品目ごとの生産者が集まった「部会」など、JA兵庫南と協力し、消費者の食卓を守っています。

部会をさらなる学びの場に



魚住地区ブロッコリー部会

主な栽培品目　ブロッコリー

Q1　成り立ちを教えてください！

戦後、進駐軍向けに洋野菜の需要が高まり、魚住地区でもセロリなどを作るようになったと聞いています。昭和40年代には、近郊都市の野菜どころとして、さまざまな農作物を生産するようになりました。ブロッコリーやカリフラワーといった花野菜も早くから栽培していましたね。当部会は平成元年に出荷組合を経て設立。現在は17名が、ブロッコリーを生産しています。

Q2　栽培について教えてください！

栽培は、元肥をして、追肥を1～2回するというのがこの辺りでは一般的です。ただ、土壌の状態がそれぞれ違うので、農家独自でやっていることもあると思います。また、出荷期間が長くなるよう、6～7品種を時期がずれるように栽培しています。

Q3　取り組みを教えてください！

産地として、質の良いブロッコリーを生産しているという自負があります。「季節に合う」「病気に強い」「作りやすい」など、新しい品種の紹介があれば、研修や栽培をしている他産地の圃場を見学し、導入を検討しています。より良いものを出荷するために農家が勉強できるのも、部会だからこそだと思います。

JAからのお知らせ

ふぁ～みん祭り in いなみ
～笑顔はじけるワッショイ祭り～

開催日時　令和8年12月5日（土）13時～16時

開催場所　にじいろふぁ～みん（加古郡稲美町六分一1179-224）

●イベント内容

- お米すくいとり
- 苗木配布
- 野菜詰め放題
- キッチンカー
- 果物詰め放題
- トレジャーハント潮干狩り
- 卵特売
- 女性会加工品、青壮年部やきいも
- お菓子すくい取り

※各イベントは、なくなり次第終了となります
※当日は混雑が予想されます。お車の乗り合わせや、近隣の方は自転車もしくは徒歩でのご来場をお願いいたします
※天候や状況によりイベント内容が変更または中止になる場合がございます。ご了承ください

「お金のギモン」

Q　配偶者の税額軽減は万能？



A　相続税の申告や2次相続の負担に注意

「配偶者の税額軽減」は、配偶者が相続した財産について、「配偶者の法定相続分」または「1億6,000万円」のいずれか多い金額まで、配偶者の相続税を軽減する制度です。しかし、「配偶者に相続税がかからない」ことと、「相続税の申告をしなくてよい」ことは同じではありません。
相続財産の合計額が、「基礎控除額=3,000万円+600万円×法定相続人の数」を超える場合、すべての財産を配偶者が相続するとしても、原則として相続税の申告が必要です。
さらに、すべての財産を相続した配偶者が亡くなった際の「2次相続」では、その子どもなどに多額の相続税がかかる可能性があります。配偶者の税額軽減は、申告の有無や2次相続を含めた財産分けによって、家族の税負担が変わることにご注意ください。

相続・遺言・贈与などのお悩みをサポートします（休日：水曜・祝日）
資産相談プラザオフィス明石（トータルアドバイザー：大村谷）
明石市魚住町西岡500-2　☎(078)948-3715
資産相談プラザオフィス加古川（トータルアドバイザー：森本・福田）
加古川市加古川町北在家2695　☎(079)451-0800

相談日のお知らせ

親身なアドバイザーがしっかりサポート！

金融LINEはこちら

税務相談会 ※要事前申し込み

- **魚住地区** 12月16日(水)午前10時～午後4時 魚住支店 ☎(078)947-2323
- **二見地区** 12月11日(金)午後1時～4時 二見支店 ☎(078)942-1924
- **播磨地区** 12月15日(火)午前10時～正午 播磨支店 ☎(079)435-1591
- **加古川地区** 12月16日(水)午後1時～3時 かんき支店 ☎(079)434-2200
- **稲美地区** 12月1日(火)午後1時30分～4時30分 天満支店 ☎(079)492-0048
- **高砂地区** 12月1日(火)午前9時～正午 高砂西支店 ☎(079)448-0001

年金相談会 (定員6名) ※要事前申し込み

12月12日(土) 午前9時～正午 加古川支店 ☎(079)422-3401
12月16日(水) 午後1時30分～4時 荒井支店 ☎(079)443-3355

相続遺言個別相談会 (定員4名) ※要事前申し込み

12月8日(火) 午前10時～午後4時30分 魚住支店 ☎(078)947-2323
12月15日(火) 午前10時～午後4時30分 加古川北支店 ☎(079)428-2153

休日相談会

12月13日(日) 午前10時～午後4時30分
JAトータルサポートセンター明石 ☎(078)948-3715

休日相談会(年金・投資信託・ローン等)

12月12日(土) 午前9時～正午
魚住支店、二見支店、播磨支店、かんき支店、加古川支店、加古川北支店
しかた支店、天満支店、伊保支店、高砂西支店

介護相談会

ケアマネージャーによる介護のご相談は随時行っております。
平日 午前9時～午後5時 ふぁ～みん介護センター ☎(079)447-0660

終活相談会 ※要事前申し込み

専門スタッフによる終活に関する無料個別相談を行っております。
12月18日(金) 午前10時～午後3時
(株)加古川産業会館 JAやすらぎ会館加古川 ☎(079)424-0038

ふぁ～みんデータ 令和8年9月末現在の協同の成果です

組合員数	68,050人	貸出金残高	1,979億2,682万円
うち正組合員	13,829人	長期共済保有高	7,307億7,303万円
うち准組合員	54,221人	購買品供給高	12億4,660万円
貯金残高	6,589億6,112万円	販売品販売高	11億6,100万円

理事会審議・報告事項 令和8年9月29日開催

- 令和8年産米麦共同計算の実施単位・経費項目の開示について(案)
- ふぁ～みんSHOP播磨の店舗改修工事について(案)
- 令和8年度第3四半期余裕金運用方針について
- 担い手農家訪問の実施について
- 令和8年産米施設荷受状況について

他18件

廃棄農薬処理のご案内

管内各地区にて廃棄農薬処理を受け付けます。回収場所への持ち込みを対象としているため、JAによる引き取りは実施しておりません。予めご了承ください。処理価格および対象品目については、下記営農経済センターにお問い合わせください。

★農会の回覧でもご案内し、予約申込された方へは、後日「案内状」と「廃棄農薬処理委任状」を送付させていただきます。当日は農薬と必要事項をご記入いただいた「廃棄農薬処理委任状」、印鑑をご持参ください。委任状がない場合は、農薬と印鑑をご持参ください。

実施日時
令和8年12月5日(土)午前9時～正午 ※雨天決行

回収場所・お問い合わせ先

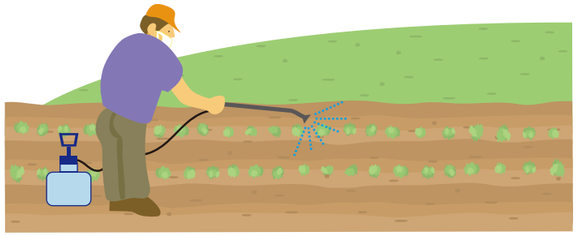
地区	回収場所
明石播磨地区	明石播磨営農経済センター 明石市魚住町西岡500-12 ☎(078)948-5380
加古川地区	加古川営農経済センター 加古川市八幡町船町16 ☎(079)438-3930
稲美地区	ふぁ～みんグリーンいなみ (稲美営農経済センター) 加古郡稲美町北山1243-1 ☎(079)496-5135
高砂地区	高砂営農経済センター 高砂市松陽2丁目72-1 ☎(079)447-0881

料　金
有料(回収当日に**現金でお支払い**いただきます)

廃棄対象品目
一般農薬(水和・乳剤・粉剤・粒剤等)・その他対象品目
※PCBは廃棄処理できません。

農薬を廃棄するにあたってのお願い(梱包等について)

1. 漏洩、飛散、流出、悪臭漏れのないよう厳重に包装してください。
2. 乳剤、液剤(ビン、ポリ容器、缶類)、固形剤(粉剤、粒剤等)を仕分けて包装をしてください。
3. 農薬の破損、破袋等防止のため緩衝材として古新聞、ビニール、ポリウレタン等の使用をお願いします。
4. ボンベ、スプレー缶類については、お取り扱いができません。



蟹座 [6.22～7.22生まれ]
好調運。無理が通りますから、いつもより強気でいきましょう。感謝の言葉は忘れずに。家計の管理はしっかりと

双子座 [5.21～6.21生まれ]
丁寧な仕事がとても喜ばれます。マイペースで仕上げていきましょう。整理整頓してみるとうれしい発見の予感も

牡牛座 [4.20～5.20生まれ]
予定外のことが多いのですが、そこから得るものもあります。人の話をよく聞いて。状況打開のヒントあり

牡羊座 [3.21～4.19生まれ]
実りの季節を楽しみましょう。気になることはあっても思う以上にあなたに良いように進んでいきます。外出が吉

11月 12星座占い

つくってみよう！ 今月の作物

JA兵庫南では農産物直売所への出荷者を募集しています。また、家庭菜園など、園芸について分からないこと・困ったことの相談も承ります。お問い合わせは各営農経済センターへお寄せください。

- 明石播磨営農経済センター ☎(078)948-5380
- 加古川営農経済センター ☎(079)438-3930
- 稲美営農経済センター ☎(079)496-5135
- 高砂営農経済センター ☎(079)447-0881

【営業時間】午前8時30分～午後5時
【休　業　日】土曜、日曜、祝日
(稲美営農経済センターのみ火曜、日曜、祝日)

いろいろな工夫で長く収穫を楽しむ

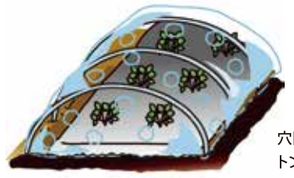
菜園の冬越し

冬の晴夜には地面や野菜から熱が奪われ、急激に温度が下がります。これを放射冷却といい、寒害を起こすことがあります。今のうちに、冬野菜の収穫や越冬させる野菜の防寒対策などを準備しておきましょう。

冬越し対策

被覆資材で防寒

トンネルや不織布のべた掛けは、防寒効果が高いので、上手に使いましょう。ただし、トンネルの密閉は、日中に気温が上がり軟弱に育ちやすく、耐寒性が低下しやすいです。穴開きフィルムの利用や裾を少し開けておいても防寒効果があります。



穴開きフィルムのトンネル

身近な材料を使う

北風を防ぐだけで、野菜周辺の気温を高める効果があります。畝を東西方向に作り、畝の北側は10cm程度に土を盛ると良いでしょう。ササタケを畝の北側に野菜を覆うように斜めに立てる方法は、先人の知恵です。



ササタケを畝の北側に斜めに立てる

土寄せなどの工夫

ダイコン、カブ、ニンジンは、地上に出ている肩に土寄せして寒害を防ぎます。ハクサイやカリフラワーは、外葉の葉を内側に縛って包みます。イチゴ、エンドウは株元に稲わらや刈り草を敷いて防寒します。



ハクサイとカリフラワーは外葉を縛っておく

保存・貯蔵

温暖地ではイモ類は発泡スチロールのトロ箱に入れ、冬の利用に備えます。サトイモは畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分冬越しできることもあります。また、貯蔵性を高めるには、十分に成熟したイモを収穫することもポイントです。



病害虫の対策

野菜を病害虫から守ることは、きわめて重要です。畑周辺の雑草を刈り取ったり、収穫し終えた野菜の残渣は堆肥化や焼却をし、病害虫の発生源、感染源をできるだけ少なくします。休閑期の畑は石灰をまいて深く耕し、土の表面には大きく凹凸をつけて寒気にさらして、土を風化させることで、土壌病害の病原菌や雑草の種子が大幅に減っていきます。

栽培資材紹介コーナー
詳しくは各営農経済センターにお問い合わせください。



なたね粕
植物の生育に必要な三要素(チッソ、リンサン、カリ)を含む、緩効性の天然有機質肥料です。土壌改良と地力の保持改善にも役立ちます。



粒状ケイカル
けい酸と石灰、苦土などを含んだ優れた土づくり肥料です。作物の生理機能や光合成、根の活力をサポートします。
※使用前にラベルをよくお読みいただき、記載以外には使用しないでください

TRAVEL

旅たびクラブ

奈良監獄ミュージアム見学と豚鍋・季節の奈良御膳昼食日帰りの旅



出発日　2027年3月9日(火)
旅行代金　お一人様 15,000円(税込)
募集人員　40名(最少催行人員25名)
添乗員　同行いたします。

お申し込みは11月30日(月)9:00～受付開始です。
定員になり次第、募集を締め切らせていただきます。



※写真はイメージです

バスの座席はお連れさまは並びで1名さまでのご参加は相席となります
食事は全て1人用
食事はイス+テーブル

より多くのお客さまに参加いただくために、4月号より募集人員を増やしました。
なお、1名さまでのバス座席2席のご利用は終了いたしますので、ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

ツアー内容

8:00 JR加古川駅北側 ―― 8:30 JA稲美経済センター ―― 大久保IC ―― 高速道路 ――
― 宝来IC ―― 11:30 なら和み館(奈良御膳の昼食・買物) ―― 12:40 13:00 奈良監獄ミュージアム(見学) 14:30 ――
15:00 柿の葉寿司ヤマト宝来店(買物) ―― 15:30 宝来IC ――
― 高速道路 ―― 大久保IC ―― 17:30 JA稲美経済センター ―― 18:00 JR加古川駅北側

― バス

お問い合わせ
JA兵庫南旅行センター(受付時間／月～金 9:00～17:00 土・日・祝日休み)
☎(079)424-1510　Eメールアドレス／travel@ja-hyogominami.com

COOKING

キッチンスタジオ

料理教室に参加しませんか

にじいろふぁ～みんのキッチンスタジオで
旬の農産物を使った料理教室を開催します。ぜひお申し込みください。

下記以外の教室を開催する場合もあります。ホームページ、チラシをご確認ください。LINEでも配信中。
※諸事情により中止する場合があります。

場所　にじいろふぁ～みんキッチンスタジオ(加古郡稲美町六分一1179-224)　当日の持ち物　●エプロン ●三角巾 ●スリッパ ●筆記用具 ●水分補給の飲み物

やさしい甘味 なごむ洋菓子を
～今年は楽しく♪手作りでクリスマスケーキを作ろう～
一人1台クリスマスケーキを作ります

講師　菓子工房ecca 土谷 彰
日時　12月1日(火)10:00～14:00
定員　10名
参加費　4,300円(税込)

聖夜から新年へ ハレの日のおもてなし

講師　西洋料理神戸マイスター 谷﨑 政巳
日時　12月2日(水)10:00～13:30
定員　16名
参加費　4,300円(税込)

気分は北欧のクリスマス☆ みんなで囲むパーティーメニュー

講師　Salon de Maki 主催 栄養士 笠原 麻希
日時　12月23日(水)10:00～13:30
定員　16名
参加費　3,800円(税込)

今年も仕込みます！冬の発酵しごと
～手作り味噌のある暮らし～
麹の甘みを生かして「白みそ仕込み」

講師　KOKAGE 予防栄養学アドバイザー
発酵マイスター 発酵料理研究家 宝示 悦子
日時　12月7日(月)・8日(火)10:00～13:30
定員　16名
参加費　4,500円(税込)
※手作りした味噌のお持ち帰り用に、内容量1kg以上の容器をご持参ください

キッズクッキング教室

オレンジチキン・クリスマスポテトサラダ・チョコレートムース
～ホイップ＆フルーツのクリスマストッピング～

講師　Salon de Maki 主催 栄養士 笠原 麻希
日時　12月12日(土)・13日(日)10:00～12:15
定員　各12名(対象：小学1年生～中学3年生)
参加費　2,100円(税込)

キッズクッキング教室

もうすぐクリスマス 冬野菜と果物をおいしく食べましょう
～冬野菜で！ケークサレ・リボンアップルパイ～

講師　料理家・栄養士・食育インストラクター 富川 美紀
日時　12月20日(日)10:00～12:00
定員　16名(対象：小学1年生～6年生)
参加費　2,300円(税込)

12月の料理教室の受付は11月16日(月)からです。
お問い合わせ・お申し込み　JA兵庫南 にじいろふぁ～みん事務所 担当：平島
☎(079)495-7716　FAX(079)495-7733
※お電話でのお問い合わせ・お申し込みは平日(午前9時～午後5時)のみの対応となります。
※当日、参加者の定員(最少5名)が満たない場合は中止にします。

※料理教室の詳細は、にじいろふぁ～みん・各ふぁ～みんSHOPに備え付けのチラシをご覧ください。
また、JA兵庫南ホームページでもご案内しています。
JA兵庫南ホームページへは、https://www.ja-hyogominami.com/eino/nijiiro_farming.html
または、右のコードからアクセスできます。
※FAXでのお申し込みの場合、折り返し確認のご連絡をさせていただきます。

9月号の答え

クツワムシ

イ	ワ	シ	グ	モ		オ
	イ	モ		モ	シ	ヤ
ジ	ン		ド	イ	ツ	ゴ
ユ		ア	ク	ロ		コ
ウ	ワ	バ	ミ		フ	ロ
ゴ	イ	シ		ラ	ン	
ヤ		リ	ズ	ム	カ	ン

応募総数 291人 正解者数 280人

正解者の中から10名の方に抽選で特産品等をプレゼントします。当選は商品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

編集後記

「コ・ノ・ホ・シ」の本格的な流通が始まりました！「兵系92号」と呼ばれていたころから、兵庫県立農林水産技術総合センターやJA全農兵庫、農家さんなどを取材していたので、ふぁ～みんSHOPに並んでいるのを見て、感動。たくさんの方が、さまざまな思いを持って、誕生した新ブランド米です。ぜひ、食べてみてくださーい！

クロスワードパズル

□の4文字を並べてできる言葉は何でしょうか？
ヒント：海沿いの草原や崖に咲きます

1		8	10		14	16
		9				
2	6				15	
	7			13		
3			11			17
4						
5			12			

応募要項

①クイズの答え②氏名・年齢③住所(郵便番号含む)・電話番号④広報誌「ふぁ～みん」誌面へのご感想を明記して、下記の宛先までおはがきでお送りいただくか、下記のメールアドレスまでメール送信ください。

締め切り日　[はがきの場合] 11月末日必着
[メールの場合] 11月末日受信のもの

【宛先】〒675-0066 加古川市加古川町寺家町621番地
ＪＡ兵庫南 ふぁ～みんクロスワードパズル係
【メールアドレス】fureai@ja-hyogominami.com
(送信時、件名に「JA兵庫南ふぁ～みんクロスワードパズル係」と記入ください)

「タテ」のカギ

① 仏教の開祖です
③「エイッ!」「ヤァッ!」と声を出して入れることも
⑥ 千歳飴がつきものです
⑧ 指先でパチンパチンと切る道具
⑩ 固定――の住宅ローンを借りた
⑪ メーカー――小売価格は9800円です
⑬ とってもタフです
⑭ ストレス――にカラオケへ行った
⑯ 漢字で書くと「御強」。もち米で作ります
⑰ 人の長所や美点のこと

「ヨコ」のカギ

① 旧暦11月の異称
② 他のグループの客は入りません
③ 俳句に入れて、季節を表現
④ もう9時?!　寝過ごした!
⑤ アウトの反対語
⑦ 積もれば山となります
⑨ 博多名物の辛子――
⑪ ここの紅葉の名所は、東福寺や南禅寺などが有名
⑫ 赤ちゃんが誕生時にあげる声
⑬ 割り算。加減乗――
⑭ ネコが前足で洗う場所
⑮ アイロンでのばします

みなみかぜ

みなさまからのお便りをご紹介

●四季旬菜、異常な暑さに耐えて野菜を育てるのは大変だと思います。そこも感じて、しっかり味わっていただきます。
(稲美町　前川さん)

JA 今年の夏も暑かった…。天候に大きく影響されるのが、農業。何とか工夫してカバーしようとする農家さんの姿に、頭が下がります。

●冒頭の記事、四季旬菜。仕事をしながら、土日中心に農業をする、という記事に、とても心惹かれました。私は、夏に日よけでゴーヤを作るくらいしか、野菜は作ったことがないのですが、ちょっと育ててみようかな、と思いました。小松菜がプランターで育てられる、という記事もあったので、その記事は保存しました。
(稲美町　廣島さん)

JA 8月、9月の四季旬菜では、兼業農家さんを紹介しました。ふぁ～みんSHOPへの出荷やネット、飲食店との直接取引など、昨今は農家さんの販売チャネルも多様化しています。農業との向き合い方も、人それぞれ。ナニハトモアレ、農業に興味を持っていただけたことが、嬉しいです。

●農家さんが頑張る姿の動画配信を拝見しています。1分少しですが、それぞれの方が野菜を大切にして育て、出荷に繋げている思いが伝わってきます。スマホ等が普及しているので、簡単に見れるのは嬉しいです。グッドアイディアですね！
(高砂市　瀧野さん)

JA 動画、超・超・超お勧めします！誌面では伝えきれない収穫の様子や出荷の準備など、よりリアルな農家さんの姿が見られますよ。じつは撮影と編集のタイミングが難しく、「今月はアップできないかも～(汗)」ということが、何回もあります。今後も縄渡りは続く…。

●志方のいちじく。昔、志方のいとこからお土産にもらってから、店に出はじめると必ず手が出てしまい、買ってなつかしい思い出と共に、賞味しております。8名の会員のみなさん、これからも元気でおいしい「いちじく」づくり、頑張って下さいね。
(高砂市　沼田さん)

JA 歴史ある「志方いちじく部会」。いちじくに魅せられて、新規就農で栽培をされている方もいらっしゃいます。

●9月号では、プランター菜園の小松菜が参考になりました。玄関先に季節ごとに作っているプランターの隙間に、栄養価も高い小松菜を取り入れてみようと思いました。農家ではないので、ちょっとした隙間にできる野菜達を教えていただけると助かります。
(明石市　西海さん)

JA 「意外と何でもプランターでできるかも？」が、私の感想です。気楽に挑戦してみてください。

●これから畑に、ダイコンを植える計画中に、特集されており、肥料16:16:16は、8:8:8しかありませんが、何とかチャレンジしてみます。これからも時期に合った作物を紹介してください。宜しくお願い致します。(加古川市　中野さん)

JA 営農渉外担当に確認したところ、単純に「倍量を施肥する」ともいえるが、お持ちの肥料が有機か化成かによっても違い、また、どのような形(硝酸態窒素、アンモニア態窒素など)であるかによって、作物への吸収速度が違うとのことです。栽培について分からないこと・困ったことがあれば、各営農経済センターにご相談ください。

11月 12星座 占い

魚座［2.19～3.20生まれ］
良好運。細かい点は気にせず成り行きに任せてOK。夢をかなえるために動きましょう。目標は高く行動は一から

水瓶座［1.20～2.18生まれ］
刺激的な運気。イレギュラーが多いので想定外のことにも対処が必要に。ただうれしい驚きもありそうです

山羊座［12.22～1.19生まれ］
少しずつ整ってきますから油断せず進めて。焦らなければうまくいきます。友人との交流は吉。皆で出かけましょう

射手座［11.23～12.21生まれ］
上昇運です。願い事がかなうときですから、いつもより大胆な選択をしてOK。おけいこ事や旅行もツキあり

蠍座［10.24～11.22生まれ］
注目度がアップ。良いことが多いですが頼まれ事も増えそう。どれから取りかかるかしっかり見極めると開運

天秤座［9.23～10.23生まれ］
五感を刺激するレジャーがお勧めです。おいしい物を食べたりコンサートに行ったり。買い物は下調べが大事

乙女座［8.23～9.22生まれ］
効率良く進められます。すっきりいかないときは情報収集から。有益な知恵を得られます。下旬は家族を中心に

獅子座［7.23～8.22生まれ］
大げさな表現に気を付けて。お金や契約に関することは冷静に内容を確認しましょう。下旬は味方が現れます