

「古川美味^{ほんもの}そうめん」が好評

試食販売会を開催

本JAの新商品「古川美味（ふるかわほんもの）そうめん」が好評を得ています。6月15日と18日、年金来店感謝デーに合わせて本JA 4支店と古川駅前出張所で試食販売会を開きました。

支店前に設置したテントで試食販売を実施。そうめんには管内産大豆を使用した麺つゆをかけて食べてもらうことができました。

来店者は「さすがとした喉越しでもおいしかったです。これからの暑い時期に簡単に調理できるので購入した」と話していました。

本JAでは、管内産小麦「シラネコムギ」を100%使用した「古川美味そうめん」を6月1日より夏期の数量限定で販売しています。

（お問合せ先 経済部生活課 TEL 52-5116）



そうめんを購入した来店者（右から2人目）

ネギ生育順調

7月中旬の収穫見込み



ネギの状態を確認する天野さん(右)と佐々木さん(左)

本JAねぎ部会は6月18日、管内の圃場で現地検討会を開き、今後の栽培管理について指導しました。生育は順調で、収穫は7月中旬になる予定です。

この日の検討会は、古川の佐々木恵子さんの圃場で実施。講師はタキイ種苗株式会社の天野亮治さんが務めました。

天野さんは、3カ月予報で気温が高く、降水量も多いことに触れながら、「今年は特に軟腐病に注意し、排水対策をすること。品種の特性に合わせた追肥や土寄せを行うよう」と指導していました。

佐々木さんは「栽培講習会を参考に今年は早めに防除をした。収穫予定の7月半ばまで管理を徹底し、良品質の商品を出荷したい」と話していました。

6月末から刈取り

小麦刈取り適期判定会

本JAは6月26日、平成30年産小麦刈取り適期判定会を開き、6月末が刈取り適期と判定されました。

管内6カ所の圃場を巡回し、子実水分を測定。コンバインによる刈取り作業は、子実水分30%以下（成熟期の3日後）を目安に行いますが、この日の測定では、すでに子実水分が15%の圃場も見られました。

判定に立ち会った大崎農業改良普及センターの担当者は「ほとんどの圃場が子実水分30%以下で刈取り適期になっている。品質が低下しないよう、雨の合間をみて早めに刈取りをしてほしい」と話していました。

本JAでは、収穫した小麦の一部をJAの特産品「古川美味（ふるかわほんもの）うどん」や「ササニシキ米粉入りうどん」理想里（ふるさと）」などに使用しています。



小麦の水分を測定するJA職員(左)と普及センター担当者