



雑草対策資材について



「雑草抑制おまかせネット」を張った様子

＼ 斜面におすすめ！ ／

雑草抑制 おまかせネット

雑草が生えると除草に手間がかかりますが、畦畔や斜面にシートを張ると除草作業が省力化できます。冬のうちに設置しておく、雑草が伸びだす春先からの管理が楽になりおすすめです。

特徴 ①

めくれにくい



風を通す素材のためめくれる心配がありません。

特徴 ②

斜面が崩れにくい



日光を通すためネットの下で雑草の根が張り土を支えます。

特徴 ③

省力的

耐用年数
約8年



耐用年数は約8年です。張ることで炎天下の草刈りが不要になり雑草管理が楽になります。

設置方法

POINT

ネットの下で雑草が茂るためピンと引っ張らず、しわが寄る程度にゆとりをもたせて広げます



ネットを引っ張らずゆとりをもたせて張ります



夏場になるとネットの下で雑草が繁茂し膨らみます

傘型ストッパー
(長さ21cm)



- ネットを押さえるストッパー（傘型ストッパー等）をネットの上部と下部に刺し、ネットを固定します。ストッパーの間隔は50cm～70cmが目安です。
- 手で押してストッパーが入らないときは、かなづちで打ち込みます。



注意点



ネットの中央にストッパーを刺すと
そこから雑草が出やすいため、中央には刺しません



ストッパーを刺した箇所から
雑草が出やすくなります

- ネットの下で雑草が茂るとネットが膨らむため、実際の畦畔や斜面の長さより大きめのサイズを選びましょう。
- 舗装された道路など硬い部分にはストッパーが刺せず、土の部分に刺す必要があるため、ネットの際から雑草が伸びます。またイネ科の雑草は葉先がすどく、ネットを突き抜けることがあります。これらの雑草はナイロンの草刈り機や鎌で定期的に除草しましょう。
- ネットの上は歩けますが、下に雑草が茂ると滑りやすいため注意してください。

JAで取り寄せできます！

※価格は令和6年1月時点

品名	規格 (サイズと色・本数)	価格 (税込)	傘型ストッパー個数のめやす
雑草抑制 おまかせネット	1m×50m (黒・グリーン)	11,640円	70cm間隔で刺し約150本使用
	1.5m×50m (黒・グリーン)	17,450円	50cm間隔で刺し約200本使用
	2m×50m (黒・グリーン)	23,280円	
	2.5m×25m (グリーン)	14,320円	50cm間隔で刺し約150本使用
	3m×25m (グリーン)	18,330円	
4m×25m (グリーン)	24,440円		
傘型ストッパー	150本入り	6,040円	—
	200本入り	7,770円	
	300本入り	9,330円	



「雑草抑制おまかせネット(黒)」設置例

例 幅4m、長さ25mで
面積が100㎡の斜面に張る場合

雑草抑制おまかせネット 4m×25m 1本	24,440円
傘型ストッパー 150本入り 1つ	6,040円
合計	30,480円

○耐用年数8年使用すると、1年あたり3,810円



中古農機「譲ります」情報募集!!

【譲渡対象者】 JA大阪北部管内の組合員

眠っている農機が
必要とする人の元で
活躍してくれます!

- ◆ 農機が倉庫に眠っていて使う予定の無い方の情報をお待ちしております。
- ◆ 各支店・センターに備え付けの『中古農機「譲ります」情報カード』に必要事項を記入のうえ最寄の支店へ提出願います。

※本コーナーは出品者と譲受人との直接交渉となります。

※掲載内容は広報誌発行時によるものであり、引き渡し時の状態と異なる場合があります。



寒い冬は鍋料理で乗り切ろう

食育インストラクター / 岡村麻純



冬になるとわが家の食卓に頻繁に登場するのが鍋料理です。湯気の出る鍋を囲んで熱々の料理を食べるのは、冬の幸せな時間です。

以前、雑誌の仕事で全国の郷土料理を取材した際、北から南までさまざまなご当地鍋があることを知りました。そんな中からわが家でも少しずつレシピを調べては挑戦してみています。みそのだしやサケが子どもたちに好評な北海道の石狩鍋や、「おにぎりがお鍋に入っている」と子どもたちが大興奮だった秋田県のきりたんぼ鍋、私の大好きなサトイモをふんだんに使った山形県の芋煮鍋や真っ白なスープでいただく福岡の水炊きなど、鍋メニューのレパートリーに加わったものがたくさんあります。

昔から愛される鍋には、ネギやハクサイなど冬が旬の野菜が多くなり、これら旬の野菜は冬の体を元気に保つのに一役買ってくれます。例えば、鍋に欠かせないネギは、昔から風邪にはネギが良いといわれていたように、アリシンという成分が血行促進に作用すると期待されていて、体を中から温めてくれます。他にも、ハクサイは風邪予防にもつながるビタミンCとともにカリウムが多く、塩分を取り過ぎてしまいう冬には欠かせない野菜です。冬のキャベツにもビタミンCが豊富な上に、キャベツの特徴的な成分のビタミンUは胃の働きを助けてくれるので、おなかを壊しがちな冬にぴったりです。

邪にはネギが良いといわれていたように、アリシンという成分が血行促進に作用すると期待されていて、体を中から温めてくれます。他にも、ハクサイは風邪予防にもつながるビタミンCが豊富な上に、キャベツの特徴的な成分のビタミンUは胃の働きを助けてくれるので、おなかを壊しがちな冬にぴったりです。

こういつた野菜がたっぷり食べられる鍋は、締めと呼ばれるスープの活用も魅力です。実は、野菜などに含まれる栄養は水溶性のものが多く、火を通す際、スープに溶け出してしまいます。しかし、締めでスープまでしっかり食べる鍋なら、栄養も無駄なくいただくことができます。

<食育インストラクター>

おかむら ますみ
岡村 麻純

お茶の水女子大学食物科学講座卒業
大学では食育をテーマに研究 男女2児の母



ハクサイとサケのミルク鍋

旬の食材のおいしさを牛乳が引き立てます

家族でおいしく楽しもう

冬のあったかミルク鍋

牛乳は冬が旬！
寒さが続く時期に家族でおいしく楽しめる
ミルク鍋レシピをご紹介します。

出典
「ミルクWEBサイト
「ミルクレシピ」

作り方

- ①ハクサイを芯と葉の部分に分けて、芯は千切り、葉はざく切りにする。
- ②塩ザケは湯にくぐらせ、氷水にサッと漬けて引き上げておく。漬けだれの材料を混ぜ合わせておく。
- ③①と②の塩ザケ、5cmの長さに切ったニラを土鍋に入れて、牛乳と昆布だしを加える。火を通しながら、漬けだれに付けて食べる。

材料(作りやすい量)

- ◆ハクサイ(上部)…3/4個 <漬けだれ>
- ◆塩ザケ(切り身・甘口) ……切れ(240g)
- ◆ニラ……………1わ
- ◆牛乳……………600ml
- ◆昆布だし……………200ml
- ◆ポン酢しょうゆ…80ml
- ◆卵黄……………2個分
- ◆細ネギ……………適宜
- ◆青のり……………適宜
- ◆七味唐辛子……………適宜