

「組合員の笑顔」が広がる「協同」の素晴らしいを伝える広報誌

晴れびと

have bare

2020

9

vol.05

農業応援隊 晴れびと！〈トマト〉

一人前になって恩返し
トマトで晴れて就農

特集1

JA晴れの国岡山

オンラインショップ

絶賛開店中!!

特集2

旬感献上!

「桃太郎トマト」いざ出陣!



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山



今月の表紙



晴ればれ 9月号
2020 vol.05
Contents

JA 晴れの国岡山
新見統括本部
阿新トマト部会
はら けんじ 健二さん(49)

※表紙の紹介は 17 ページを
ご覧ください。

3 | 特集

JA 晴れの国岡山オンラインショップ
絶賛開店中!!

6 | 特集

「桃太郎トマト」いざ出陣!

10 | 晴ればれ通信

長さ 20cm! 特産「ジャンビー」本格出荷

13 | 広がれ女性部の輪

14 | 家庭菜園

ホウレンソウ

16 | 晴ればれ特産品

トマト

17 | 晴れびと紹介

18 | 直売所へ行こう!

タウン情報おかやまコラボ企画
高梁グリーンセンターほか

20 | JAからのお知らせ/フレッシュ通信
いちばなし/SDGsとJA

22 | みんなのひろば/クロスワードパズル
読者プレゼント

24 | 晴れの国レンビ

オセロコラボ企画

「焼きトマトの味噌クリームグラタン」

おうち時間を
楽しもう!

ステイホーム応援
特別企画

今こそ「協同の力」を
発揮する時!!



JA晴れの国岡山 オンラインショップ 絶賛開店中!!



JA晴れの国岡山オンラインショップで取り扱っている商品(イメージ)



リン豆10本をプレゼント。
詳しくは、オンラインショップをご確認ください。

新型コロナウイルス感染症対策による緊急事態宣言解除以降も、第2波、第3波を懸念し、外出自粛に伴う「おうち時間」が依然として多くなっています。

会員制交流サイト(SNS)のインスタグラムでも、「ステイホーム」「おうち」を取り寄せ」関連の投稿が増えています。

スーパーでの三密を回避しようと、大手通信販売、ネット販売など宅配需要も高まっています。

JA晴れの国岡山でも合併を機に、オンラインショップを開設し、多数の農畜産物、加工品を取り揃えています。

現在、「素敵なおうち時間キャンペーン」と題し、オンラインショップで5000円以上(税込・送料込)購入の先着600名を対象に、リン豆をプレゼントするキャンペーンを実施中です。

ぜひこの機会に、オンラインショップを活用して、おうち時間を充実させてみませんか?

ニューピオーネ・シャインマスカットなどのブドウ 清水白桃・白麗など白桃、メロンなど

やっぱり晴れの国岡山と言えば、果物!

「くだもの王国おかやま」を代表する、ニューピオーネ、シャインマスカットなどさまざまなブドウ、白桃、メロンなどをご用意。「ニューピオーネ」は、全国屈指の産地として有名です。見た目はもちろん、味へのこだわりは、まさに匠の技なくして完成しません。市場評価が高いのもうなずける逸品ぞろい。彼岸のお供えのほか、ご自宅用としておうち時間を活用してご家族とスイーツ作りはいかがですか。



くだもの

コシヒカリ・きぬむすめなど

県中北部は、米どころとして豊かな田園地帯が広がっています。オンラインショップでは、全国的に人気を集める「コシヒカリ」、「あきたこまち」、4年連続で食味ランキング特Aを獲得した「きぬむすめ」を5kgまたは10kgでお届け。もちろん、精米だけでなく玄米も販売しています。



米

ならではの
が生み出す

らの贈り物

特産の数々。
アップの
紹介します。

オンラインショップはこちら



上のため実物とは異なります。



©ソラとサン

お肉

乳製品

黒豆きなっこアイス 美星のプリン

黒豆きなっこアイスは、勝英地区特産黒大豆「作州黒豆」を使ったきな粉と、バニラの甘みがマッチしたJAイチオシのアイスクリーム。美星のプリンとスイートポテトは、美星産鶏卵を使い、ひとつひとつ手作りした、スイーツ好きにはたまらない逸品です。



美星のプリン&
スイートポテト詰合せ

おかやま豚
(こうじ味噌漬け)

ぜひ焼肉で
お召し上がり
ください!

県産和牛肉・豚肉・ソーセージなど

岡山県産の和牛肉や豚肉を厳選し、用途に応じて揃えています。ステーキ、焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼きなど、おうちでさまざまな肉料理をお楽しみいただけます。各産地こだわりのブランド肉をJAの直売店舗ならではの店頭価格でお届け。合併によって一つのJAになったことで県内各地の和牛肉・豚肉をオンラインショップへ集結しました。

このほか、手作りハムやソーセージの詰め合わせもあり、贈り物におすすめ! どのお肉も一度味わえば、おうち時間がよりステキな時間となるでしょう。ちょっと贅沢にブランド肉の食べ比べはいかがですか。



県産和牛肉

イエロー
ダイヤモンド®



幸せの「イエローダイヤモンド®」

最高糖度21度!西の軽井沢と称されるリゾート地「蒜山高原」が生み出した、極上のスイートコーン「イエローダイヤモンド®」。ブドウに匹敵する甘みは蒜山の冷涼な気候と、昼夜の寒暖差、生産者の努力と愛情が生み出す賜物。7月下旬～8月下旬まで楽しめます。

ひるぜん大根

まさに初夏の風物詩「ひるぜん大根」は、「黒ボク」という土で栽培されストレスなく真っ直ぐに伸びます。冷涼で清らかな水で育ったため、みずみずしく甘みのある滑らかな食感です。

食べればやみつき!!「大根丼」

材料 (1人分)

ご飯・大根おろし
天かす・めんつゆ (3倍) ……………適量
ネギ、ミョウガなどの薬味……………適量

作り方

- 1.大根をおろし、軽く水気を切る。
- 2.ご飯に①、天かす、お好みの薬味をのせ、めんつゆを適量かけて完成。



簡単!
イチオシ
レシピ

「桃太郎トマト」のポン酢・ソース 作州黒®の煮豆など

岡山県産桃太郎トマトを使った、ももたろうとまとぼんず、パスタソース、特産「作州黒®」の煮豆、黒豆ヤーコン茶をはじめ、B級グルメ「ひるぜん焼きそば」の味が楽しめるタレなど多彩な加工品をご用意。

日々の料理にひとアレンジ加えてみてはいかがでしょうか。



シャクヤク
芍薬



リンドウ



スイートピー・リンドウ・シャクヤク

スイートピーは、全国トップの産地として倉敷市船穂地区で栽培が盛ん。ピンクや白、紫など色とりどりの花が、入学式・卒業式、結婚式など新たな門出を華やかに彩ります。

リンドウは、新見地区で年間100万本出荷され、西日本最大の産地。凛とした涼やかな色味は仏花だけでなく、生花やアレンジメントとしても人気です。

芍薬は、びほく地区の特産で5月を代表する花です。手のひらほどに開く大輪の花弁は、見事そのもの。母の日のギフトとしても喜ばれています。

スイートピー

作州黒®「黒々茶」

勝英地区で採れる、大粒の特産黒大豆を「作州黒®」と名付けてブランド化。通常の緑茶やほうじ茶とは一味違った、黒大豆特有の風味があり、味わい深い逸品。密かに人気の商品です。

ほかにも、特産「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のワインや、ゆずを使った飲料などをご用意



飲料・茶・酒

広域JA
豊かな自然

晴れの国か

JAイチオシの
オンラインショ
主な商品をご

※商品のサイズは誌面都合

品工呼

花



旬感献上! /

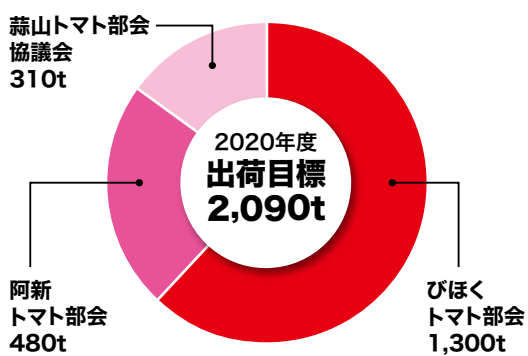


「桃太郎トマト」

いざ出陣!



スケールメリットを生かした販売を展開



JA晴れの国岡山産
「桃太郎トマト」を使った
加工品販売中!!



とコラボしたポン酢と、トマトの酸まざまな料隠し味にも内当JA直売すので、ご確認

果物だけじゃない!

「清水白桃」・「マスカット・オブ・アレキサンドリア」・「ニユーピオーネ」など、くだもの王国岡山としての印象が強い岡山県。一方、アスパラガス、白ネギ、キュウリ、夏秋ナス、黄ニラなど多彩な野菜の宝庫でもあります。その中でも夏秋トマ

トは、栽培面積約24ヘクタール、出荷量約2000トン、JA晴れの国岡山で生産しています。全国的にみれば、岡山県は小さいながらも、大地の恵みと匠の技術がキラリと光る産地として、岡山県を連想させる「桃太郎トマト」を栽培し、県内をはじめ、京阪神や福山の市場へ出荷しています。

真っ赤なトマトは夏の太陽がくれた自然からの贈り物。本格的に夏が到来しました。

夏野菜と言えば何を思い浮かべるでしょうか。太陽の光を燦々と浴びたトマトは、まさに夏野菜の代表格といえます。今年の当JAM管内の出荷は、6月19日のびほく統括本部を皮切りに、11月末まで続きます。今月の特集は、旬を迎えた夏秋トマトの魅力に迫ります。

甘みと酸味のバランスが抜群！

10月10日は「岡山県産桃太郎トマトの日」

県内で栽培が盛んなのは、びほく・新見・真庭統括本部管内で、県全体（JAの系統出荷量）の9割を占めています。中北部に広がる高原地帯の冷涼な気候を活かして栽培。昼夜の寒暖差が大きくなる9〜10月にかけて、ぐんぐんと甘みが増し、極上の「桃太郎トマト」に仕上がります。最もおいしくなる時期と、語呂合わせでJA全農おかやまが10月10日を「岡山県産桃太郎トマトの日」として、日本記念日協会に申請し、認定されています。

半世紀を超える歴史が生み出す極上の味

岡山県に「桃太郎トマト」が導入されて約半世紀。

生産者は、時代の流れにあわせ、試行錯誤を繰り返して、栽培技術を磨き、当たり前を変えてきました。品種の見直し、マルハナバチの導入による受粉作業の省力化のほか、かん水と肥培管理の自動化による均一した栽培管理など多岐にわたります。

その中でも、時代は変わろうとも、私たちの想いはただひとつ。

味にこだわり、みなさまに「おいしい！」を届けたい

だからこそ、大玉トマト「桃太郎」が登場してから、30年以上、一貫して「桃太郎トマト」を作り続けています。それが私たち産地への信頼につながると思っています。

生産者の情熱と、産地が積み上げてきた栽培技術が生み出す極上の味をぜひ一度ご賞味ください。



▲マルハナバチによる受粉で労働力を省力化



▲選果前の目合わせをするJA選果担当者



©よい食P

新鮮な証は徹底したコールドチェーン！



▲中国地方最大規模のトマト選果場が、高梁市備中町にある。選果員による目視と、カラーソーターで色付きなどを判定する2段階の厳しい選果で産地の信頼を得ている。

トマトは、収穫後も色付きが進んでいく野菜です。まさに鮮度が命なのです。そのため産地では、トマトが少し赤くなりかけたくらいで収穫し（Ⅱ写真A）、スーパーの店頭から消費者の食卓に並ぶ時に、一番いい状態でお届けできる出荷体制を整えています。

収穫したトマトは、すぐに予冷库（冷蔵庫）で保管し、集荷場所・選果場、輸送中のトラックでも徹底した温度管理のもと、市場やスーパーなどに届けられます。

県立岡山東商業高等学校た「桃太郎トマト」を使つとんかつソース。「桃太郎味と甘みが後を引き、さ理のメインの味付けや、重宝する調味料です。県所で販売中。一部取り扱いのない店舗もあります。ご了承ください。

主産地、びほく・新見・真庭の特徴を活かした栽培

大地の恵みと匠の技術が生み出す**絶品の味**

11月末まで収穫ができるその栽培技術は、やはり家庭菜園とは違う匠の技。産地の特徴を活かした栽培と、販売戦略で産地を拡大・維持してきました。

そこで今回は、県内3つの主産地(びほくトマト部会、阿新トマト部会、蒜山トマト部会協議会)を取りまとめる部会長に、今年の戦略や特徴などを聞きました。



育

cultivation

びほくトマト部会

部 会 員:75人
栽 培 面 積:11.6ha
目標販売数量:1,300t
目標販売金額:4億5,000万円

地域ブランド全面に押し出し販売を展開 「びほく 天空の実り[®] 鬼退治桃太郎トマト」

今年はブランド名「びほく 天空の実り[®] 鬼退治桃太郎トマト」を全面に打ち出し、販売戦略を展開していきます。桃太郎を連想する鬼退治、桃太郎のように鬼を追い払い、元気で健康になってもらいたいという思いを込めて命名。パンフレット、のぼりに加え、出荷資材にもブランド名を記載し、他産地との差別化、消費者への認知度向上を目指します。

仲山潔俊部会長は、「販売力を養っていかないといけない。消費者に選んでもらうためにも、ネーミングを活用し、生産者と消費者の心がつながる販売を目指していきたい」と意気込みます。



▲本格的に売り出しが始まる「びほく 天空の实り[®] 鬼退治桃太郎トマト」を手にする仲山部会長

手に取りやすく 手提げ袋・パックに包装

阿新トマト部会は、家庭での「桃太郎トマト」の消費拡大を進めようと、手提げ袋やパック詰めでの販売を強化します。ブランド名入りパッケージに4〜6玉を入れて商品化。小包装することで、従来の4kg箱形態と比べて平均単価が向上するなど好調です。

同部会の橋本澄男部会長は「肥培管理の徹底と産地の切磋琢磨による技術力を生かし、シーズンを通して安定した出荷に努める。JA晴れの国岡山の『桃太郎トマト』を家庭でしっかり食べてほしい」とPRします。

阿新トマト部会

部 会 員:52人
栽 培 面 積:5.8ha
目標販売数量:480t
目標販売金額:1億6,500万円

「赤丸びん太郎」のイラストが目を引く、手提げ袋やパック詰め商品をPRする橋本部会長▶



蒜山の冷涼な気候を利用 「おいしいトマトできました!」

蒜山トマト部会協議会の石原元治部会長のハウスでは、5月上旬に定植した桃太郎サニー、桃太郎ワンダーが出荷最盛期を迎えています。「蒜山高原の昼夜の寒暖差で甘みの強いおいしいトマトができる。自信をもっておすすめできる」と石原さん。高齢化で離農する農家がある一方、IターンやUターンなどの新規就農者も増えてきています。石原さんの園では研修生の受け入れを行い、担い手の育成に力を入れています。

蒜山トマト部会協議会

部 会 員:23人
栽 培 面 積:3.8ha
目標販売数量:310t
目標販売金額:1億円

今季の出来栄に手ごたえを感じる石原部会長▶



YouTubeで
作り方公開中!!



トマトのふわとろあんかけチャーハン

材料(2人分)

- ・桃太郎トマト…1個 (一口大の大きさに切る)
- ・ご飯…約1合
- ・たまご…3個
- ・ニンニク…1片 (スライス)
- ・塩コショウ…少々
- ・オリーブオイル…大さじ2
- ・パセリ…適量
- ・ベーコン…2枚
- ・牛乳…100ml
- ・鶏がらスープの素…小さじ2

作り方

1. チャーハンを作る。溶き卵1/3をご飯に混ぜて、温めたフライパンにオリーブオイル大さじ1とニンニク半片分を入れて、香りを立たせる。ご飯を入れてバラバラになるように炒めたら、お皿に盛り付けておく。
2. あんかけを作る。温めたフライパンに、残りのオリーブオイルとニンニクを入れる。ニンニクの香りがしはじめたら、ベーコン・桃太郎トマト・鶏がらスープの素・塩コショウを入れて、強火で少し炒める。
3. 牛乳と溶き卵を入れて軽く混ぜたら、すぐに火を止める。
4. チャーハンに③をかけて、パセリを飾れば完成。

いつものお味噌汁にちよい足し!

トマトのお味噌汁



材料(2人分)

- ・桃太郎トマト…1個
- ・青じそ…4枚
- ・だし汁…1.5カップ
- ・みそ…大さじ1と1/2 ~ 2
- ・粗びきコショウ…少々

作り方

1. 桃太郎トマトは湯むきし、種を取り、2~3cm角に切る。
2. 青じそは千切りにする。
3. だしを沸騰させ、桃太郎トマト、青じそを入れ、再び沸騰したら火を弱めみそを溶く。
4. 好みでコショウをふる。

暑い夏はこれで決まり!!

トマト氷

材料(25gの氷、40個分)

- ・完熟した桃太郎トマト…1kg (正味)
- ・水…100ml

作り方

1. 桃太郎トマトはヘタの部分をくり抜く。
2. 耐熱容器に①を入れて水を加え、ラップの両端をあけて電子レンジで15分加熱する。
3. ミキサーに移し入れ、滑らかになるまでかきまぜる。
4. 粗熱が取れたら、製氷皿に流し入れ、蓋をして冷凍する。
5. 凍ったら、製氷皿から取り出し、ファスナー付きの保存袋に入れて冷凍保存する。



野菜ジュースに入れても
おいしそうだワン!





晴ればれ通信

harebare
communication



等級ごとに選別をする選果員



長さ20cm! 特産「ジャンピー」本格出荷



「ジャンピー」の愛称で親しまれ、
老若男女から人気を集める

11月までに14トンを県内外へ

津山市久米地区特産「ジャンボピーマン」の出荷が7月3日から始まりました。出荷初日には、最高等級2LやLなど大きな目のサイズを中心に、10戸の農家が、収穫した約3000^{キロ}を持ち込み、選果員が形や傷の有無をチェックして、10等級ごとに分ける作業に追われました。今シーズン14^{トン}を目標に、県内や広島、鳥取の市場、道の駅「久米の里」のほか、津山市内の学校給食用向けに、11月まで出荷が続きます。

「ジャンボピーマン」は、長さ20^{センチ}程度、通常のピーマンの3〜5倍の重さになり、肉厚で苦みが少ないのが特徴。ピーマン嫌いの子どもでも食べられると人気で、「ジャンピー」の愛称で知られています。

JA晴れの国岡山ジャンボピーマン部会では、地区の特産として1998年から栽培を始め、現在20戸が50^{アール}で栽培天候に恵まれ今季も上々の仕上がりました。

同部会の土居治部会長(65)は「今年も例年通り初出荷を迎え、うれしく思う。天ぷらや、苦みが少ないので生食もおすすめ。見かけたら、ぜひ食べてみてほしい」と話しました。





トマトの苗を定植するJA新入職員



農業経営事業で トマト生産 就農者や職員の育成へ

新見統括本部の農業経営事業で今年産の夏秋トマト栽培が始まりました。JA職員らが、ハウス7棟24aに、6月上旬から約5,000本の苗を定植。新入職員研修として作業にあたった新入職員は「技術を農家に伝えるためには、まずは自分自身が深く理解しなければならない。自分も成長できるよう頑張りたい」と話しました。二摩一正常務(新見統括本部担当)は「生産を手掛けるだけでなく、新規就農者の確保・育成、職員の栽培技術や知識習得にも取り組むことで産地力の向上を目指したい」と展望しました。



出荷された「シャインマスカット」を確認するJA職員



糖度・酸抜けとも上々 「シャインマスカット」出荷

びほく統括本部管内の「シャインマスカット」が7月1日からお目見えし、大阪市場へ出荷しました。市内の生産者が昨年12月から加温したもの。今季は、天候による生育のバラつきが懸念されましたが、出荷基準である糖度18度以上、酸抜けもクリアし、房形・粒張りとも上々に仕上がっています。

JA担当者は「早期の『シャインマスカット』の出荷で、主力の『ニューピオーネ』と合わせて、びほくのブドウの品質の良さや栽培技術を市場にアピールできる機会が増している。市場からさらに要望があがるよう販売力を強化し、営農指導にも力を入れていきたい」と話しました。



ブドウ・白桃を全国へ 倉敷市長へトップ訪問



伊東市長にブドウ・白桃を手渡しPRする
石我組合長(左)と井上常務(右)

新型コロナウイルスの影響による消費の冷え込みを懸念し、7月8日、「丹精して育てた生産者の思いをくんでほしい」と石我均代表理事組合長らが倉敷市長に特産ブドウや白桃の消費拡大を要請しました。

この日は「マスカット・オブ・アレキサンドリア」「シャインマスカット」「ニューピオーネ」、白桃を贈呈。井上稔裕常務(岡山西統括本部担当)は「在宅需要を見込み、オンラインショップを活用して販路を広げたい」と話しました。

伊東香織市長は「倉敷市が誇るブドウ、モモをPRし、全国に元気を届けたい」と話しました。



児童が特産「連島ごぼう」を学ぶ 実物に触れて体感



花のついた「連島ごぼう」を興味深く観察する児童

倉敷かさや統括本部は6月23日、倉敷市立連島東小学校3年生に地元特産「連島ごぼう」について学びを深めてもらおうと、出張授業をしました。毎年、同校では抜き取りを体験していましたが、新型コロナウイルス感染拡大を考慮し、室内授業に変更。備南広域農業普及指導センター担当者が「連島ごぼう」の特徴や栽培方法を説明。実物の種や花のついた茎を目にした児童は、長細い種やトゲトゲした花を触るなど、興味深く観察しました。





特産黒大豆 「作州黒®」を学ぶ 生長する喜びも味わう



営農指導員から栽培方法の説明を受ける児童ら

勝英統括本部は6月18日、地域特産物を学ぶ総合的学習の一環として、美作市立勝田小学校3年生に黒大豆「作州黒®」の出前授業をしました。営農指導員が栽培方法や、「作州黒®」に含まれる成分を種子や加工品を用いて分かりやすく説明。児童は「播いてない種子はどのくらい保存ができますか」など積極的に質問し、学びを深めていました。児童らは種まき後、12月の収穫まで管理します。



収穫に精を出す和田部会長

岡山県
農業生産の拡大
「誉乃AKASAKA®」
ブランドピオーネ
地域活性化に二役

赤磐市赤坂地区で誕生した「ニューピオーネ」のブランド「誉乃AKASAKA®」は、岡山県統括本部赤坂ぶどう部会が2008年にブランド化したものです。

独自規格を満たしたものに称号を付与し、関西・岡山市場へ出荷。「誉乃AKASAKA®」に選ばれた房は、生産者を明確化することで産地の信用につなげています。

高齢化や担い手不足で産地も縮小傾向でしたが、ブランド化したことで、少しずつ県外からの移住者や、親の後を継いだ若い人たちが増えています。部会長の和田圭司さん(62)は、「ブランド化で若い人が増え、地域がにぎやかになれば」と話します。



夏秋ナス出荷本番 共同選果で労力省力化を

真庭統括本部でナス「千両」「筑陽」の出荷が始まりました。2019年には2品種を取り扱う選果場を新設し、今年も7月1日から稼働。生産者が早朝から収穫したナスを持ち込み、選果員が品質をチェックして等級分けする作業に追われていました。

栽培13年目を迎える真庭市の太田春彦さんは、個人で昼までかかっていた選果の手間が省け、午前中の涼しい時間に畑の手入れができると、選果場の共同利用を喜んでいます。



「筑陽」を収穫する太田さん



「いつか育てたい!」 モモの袋掛け体験 高所作業車でも挑戦



平松さん(左)と「清水白桃」に袋を掛ける児童

びほく統括本部有漢総合センターは7月2日、高梁市有漢町で食農教育の一環として、モモの袋掛け体験を行いました。市立有漢西小学校3年生が、地元でモモ・ブドウを栽培する平松知芳さん(72)の園地を訪れ、「清水白桃」に袋を掛けました。

袋掛けをする理由や方法、よいモモの見分け方などを学びました。袋掛けのポイントを聞いた児童は、平松さんと一緒に高所作業車でも袋掛けを体験。「作業は難しかったが、将来モモやブドウを育てる農家になりたい」と児童は夢を抱きました。



／ 広がれ！／ 女性部の輪！

私たちと一緒に活動しませんか？

コロナ禍の大学生を応援 食材提供プロジェクト



旬の野菜セットを大学生に渡す女性部員

新見女性部は、新型コロナウイルスで生活に影響が出ている新見公立大学の学生に対する応援プロジェクトを始めました。

感染防止のため帰省できない状態が続いている学生のため、何か支援しようと、部員が自家栽培した野菜・米・加工品・日用品などを持ち寄り、学生に届けました。

6月24日に1回目を開き、駅前・上市支部の部員がペットボトルに詰めた白米やタマネギ、ジャガイモなど旬の野菜セット100点以上を準備。大学構内の特設ブースで、部員が作成した料理レシピも添え、学生に励ましの声を掛けながら手渡ししました。

山口県出身の女子学生は「アルバイトが減って金銭面で大変だったのでもともと助かる」と笑顔を見せました。今後も月1回のペースで続けます。

気分晴れやかに 花の種類にこだわり寄せ植え



寄せ植えを完成させた部員やJA職員

勝英女性部英北支部は6月23日、花を寄せ植えしました。初夏から秋まで絶え間なく咲くよう、苗の種類にもこだわりました。花を見て自粛で落ち込んだ気分を吹き飛ばしてもらおうと、ニチニチソウ・メランポジウムなど6種類70本を準備。色や育ち方に気を配りながら植えました。

完成したプランターは英北支店入口に設置し、訪れる組合員・利用者の目を楽しませています。



トウモロコシの収穫を楽しむ参加者

家族と体験交流 農と食の大切さ学ぶ

岡山西女性部清音支部は6月28日、今年度最初の「アグリキッズ体験スクール」を開き、9組25人の家族が農や食の大切さを学びました。今回は、総社市清音でトウモロコシの収穫を体験。収穫後に茹でたトウモロコシを試食した参加者は「甘くておいしい」と感激しました。

このほか、おにぎり作り体験、トウモロコシご飯、ポテトサラダ、ポトフなど地元食材をふんだんに使った料理で旬を味わいました。

参加者は、パンの発酵を待つ間、ケーキも作り、互いに感想を言いながら出来たてを味わいました。

教室は毎月1回の開催ですが、新型コロナウイルスの影響で3月から活動を休止。久しぶりの開催に話に花が咲き、有意義な時間となりました。

パン作りを楽しむ 女性部倉敷支部

倉敷かさや女性部倉敷支部は7月7日、倉敷支店でパン教室を開き、部員7人が「黒ごまカンパニー」と「粒コーンとチーズの丸パン」作りに挑戦しました。

丸パンは柔らかいロールパン生地、1センチほどに角切りにしたチーズと粒コーンを包みオーブンへ。黒ゴマペーストを練りこんだカンパニーは焼く前に切れ目をいれることで、見た目もおもしろいふくらみと焼き上がりしました。

「黒ごまカンパニー」作りに挑戦する部員



女性部への加入はお近くのJA窓口へお問い合わせください。



JA晴れの国岡山があなたの農業ライフを全力でサポート!!

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

ホウレンソウ

栄養抜群の緑黄色野菜



酸性土壌に弱く、PH5.5以下では生育障害がみられ発芽が悪くなるので、播種の1ヵ月くらい前に石灰を施用します。寒さには強く、厳寒期でもビニールトンネルなどで保温すればよくできます。夏の暑さ対策には、べた掛け資材や遮光ネットなどが有効です。水はけが悪い畑では、べと病や立枯病が発生しやすいので、排水対策として排水溝を設けます。

教えてくれるのは
この人!!



倉敷かさや広域営農経済センター
倉敷アグリセンター営農課係長
加計 ひろまさ
なけい 博正

種まき時期

●寒冷地

- ・春まき/4月下旬～5月上旬
- ・夏まき/5月下旬～8月下旬
- ・秋まき/8月下旬～9月下旬

●平坦地

- ・春まき/2月中旬～5月上旬
- ・秋まき/9月上旬～11月下旬

冬に温暖な地域では春まき、秋まきおよび冬まき栽培、寒冷地では春まきおよび夏まき栽培が主体です。

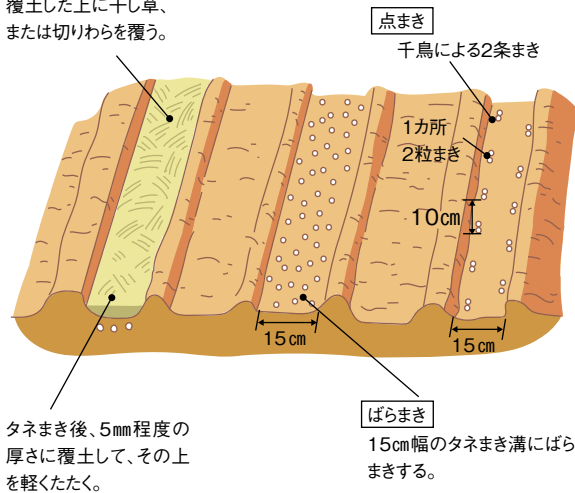
2 種まき

播種溝全体にたっぷり水をまき、種をばらまき、または、点まきする。

ポイント!
POINT

高温期には発芽が悪くなるので流水に半日浸した後、湿らせた布袋に入れる。種が乾かないようポリ袋に入れて2～5℃の冷蔵庫に2～4日間入れ、発芽しないうちに取り出してまく。

覆土した上に干し草、または切りわらを覆う。



タネまき後、5mm程度の厚さに覆土して、その上を軽くたたく。

ばらまき
15cm幅のタネまき溝にばらまきする。

1 畑の準備

種まきの2週間前に堆肥を10㎡あたり30kg、土壌酸度を整えるための石灰と元肥を施用して、十分耕します。



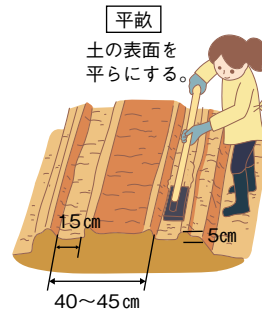
元肥え

使うのはコレ!
①
「野菜の肥料」
10㎡あたり
1.5kg

ポイント
POINT

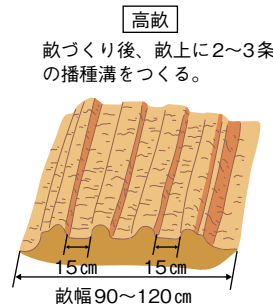
微酸性ないしアルカリ性土壌を好むので、石灰を不足のないよう施用する。

排水の悪い菜園では高畝にし、畝上に幅15cmで、2～3条の播種溝をつくる。



平畝

土の表面を平らにする。



高畝

畝づくり後、畝上に2～3条の播種溝をつくる。

② 化成肥料14-14-14

高成分なので少量投入で経済的。作物に早く作用し、品質アップ、増収が期待できます。



追肥

① 新発売 JA晴れの国岡山オリジナル野菜の肥料

窒素・リン酸・加里に加え、微量要素をバランスよく配合し、野菜の元肥え・追肥に幅広く使えます。



元肥

おすすめ資材

ご相談・お買い求めはお近くの生産資材店舗まで!

地域によって取扱商品や栽培時期などが異なる場合があります。種苗・肥料・農薬など生産資材の選び方や使い方、栽培方法など詳しくは各店舗にお問い合わせください。直売所の出荷者も募集しています!



5 病害虫防除

べと病

曇雨天が続くと発病しやすい。窒素過多や密植栽培は被害を助長する。



写真提供／岡山県病害虫防除所

ヨトウムシ

周辺に雑草が多いと被害が大きくなる。べた掛け資材をトンネル被覆する。



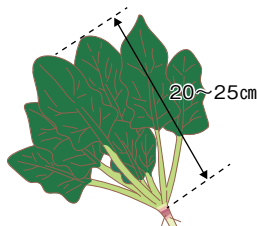
6 収穫

草丈が22～25cmが目安です。収穫遅れになることが多いので、一度にたくさんまかずに必要分だけ時期をずらしてまく。

ポイント

POINT

収穫の1週間前からかん水をひかえると品質が向上する。



抜き取り収穫

草丈20～25cm程度になったら根も一緒に抜き取り収穫する。

収穫後
根は切りとる



刈り取り収穫

地際から切り取り収穫する。

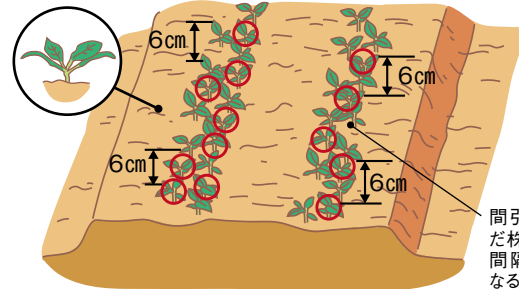
3 間引き

1回目

子葉が開いたとき

2回目

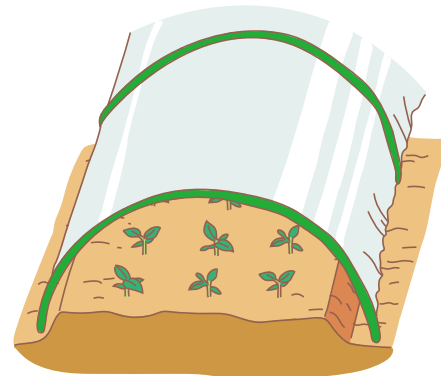
本葉2～3枚のとき



間引く株(○で囲んだ株を間引いて、株間隔が6cmくらいになるようにする)

高温期・低温期

ネット被覆をする



高温期または低温期に被覆すると、ハウレンソウが暑さや寒さから保護される。
防暑…遮光ネット
防寒…べた掛け資材

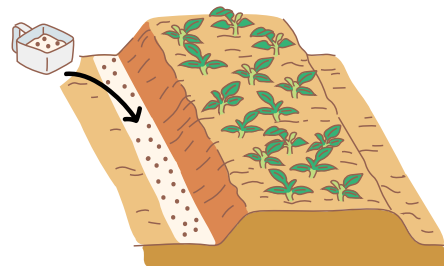
4 追肥

1回目

1回目の間引き後に畝の片側に施し、鍬で畝の肩に土ごと寄せる。

2回目

2回目の間引き後に1回目の反対側に施す。



使うのはコレ!

②

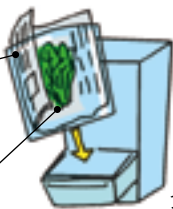
「化成肥料14-14-14」
1mあたり
60g

保存方法

乾燥を防ぐため新聞紙などで包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。2～3日を目安に使い切る

新聞紙は軽く
湿らせておく

根を下にして立て
ておく方が日
持ちする



食べ切れないときは、
軽くゆでてから冷凍
保存♪

楽しみ方・食べ方のコツ

えぐみの原因となるシュウ酸は水溶性! たっぴりの熱湯で短時間ゆで、水に漬けて一気に冷やすとえぐみが減少する。炒める調理のときも、あらかじめ軽く下ゆでしておくと、シュウ酸が抜けてまろやかな風味に。



バター、チーズ、生クリームなどの乳製品と相性抜群! 香り高いオリーブ油やごま油と合わせると食べやすい

夏の元気印！ お尻のスターマークが おいしさの証



出荷カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

県内で多く栽培されている夏秋トマトの品種は「桃太郎」の系統です。タキイ種苗が1983

ります。

「朝のほうが吸収率が高まる」という大手食品メーカーの調査結果もあります。

多く含まれるため、家庭菜園の場合、赤くなつてから収穫し食べるのがおすすめです。リコピンは油と一緒に摂取すると吸収がよく、また

トマトは世界で最も多く栽培されている野菜で、日本でも8月31日の野菜の日に、種苗会社が毎年行う「好きな野菜調査」で8年連続トップです。「健康にいいから」という理由を1番にあげる人が多く、赤い色素リコピンが活性酸素を除去することや、ビタミンCなどの機能性が購買意欲につながっているようです。特に、リコピンは樹で熟したほうが

今月の特産品

トマト

見分け方

- ①へたが緑色でみずみずしくピンとしている
- ②全体に色が回っていて張りがある
- ③均等に丸く、重みを感じる

お尻の部分に放射状の節が見える



栽培中に与える水分を減らして糖度が上がっている証拠。「スターマーク」(星形)とも呼ばれる。チェックしてみよう



角張っているものや凹凸があるものは、中に空洞ができていたり、生育状況が良くなかった可能性があるよ

年に発売し、西日本で初めて備中エリアの産地が取り入れました。桃太郎という名前も岡山県にピッタリですね。
JA 晴れの国岡山産のトマトを食べて、夏の紫外線に打ち勝ちましょう！



トマトったら
おえん!!

株式会社バイトマーク
代表、農林水産省認定「地産地消仕事人」
元RSKアナウンサー
野菜ソムリエ上級プロ
RadioMOMO「タ刊ラジオーディオモモ」パーソナリティ(毎週水曜日 16:54 ~ 19:00)

地元農畜産物を
食べて生産者を応援ニャ!!



農業応援隊!

晴れびと

JA晴れの国岡山新見統括本部
阿新トマト部会

[就農1年目]

はら けんじ
原 健二さん (49)

トマトの生長を感じながら入念に肥培管理に励む

JA晴れの国岡山阿新トマト部会の新規就農者として、今年から栽培を始めた原健二さん(49)。生長を感じながら入念に肥培管理に励みます。

横浜市出身で、サラリーマン一家で育ちました。脱サラによる人生設計を描き、職種を模索。たまたま訪れた東京の就農セミナーで、「地方へ移住して農業を始めるという生き方があるんだ」と気づき、岡山県での体験見学に参加。トマトが好きだったことも意欲をかき立て、新見市へ移り住みました。

県・市の支援制度を活用し、新見統括本部が営む農場で、1年間研修。ひと通りの作業を経験しながら栽培ノウハウを身に付け、わからない

一人前になって恩返し トマトで晴れて就農

いことは周りの農家に教わりました。研修で使った農地やハウス4棟13^{アール}は、JAからリースを受けました。

春からの就農に向けて準備は万全でしたが、4月中旬に雨混じりの雪がハウスを襲いました。ストーブを焚き、夜通し必死に雪を降ろしました。2500本の定植には部会員10人が駆け付け、「経済的な余裕も人脈もなかったのに、本当にうれしくありがたかった。立派なトマトを出荷して、一人前になることで恩返ししたい」と振り返ります。

日々、トマトと向き合い、「人が生きる上で、欠かせない食に携わる農業はシンプルにいい生き方」と実感。10月中旬まで途切れなく出荷したいと気を引き締めます。



天候や土壌、生育具合を考慮しながら
施肥量をコントロール



ヨラポ企画

ワクワクする農業と地域の未来を

JA晴れの国岡山
×
おみやげ

周辺の食&遊スポットも紹介!

直売所へ行こう!

vol.5/ 高梁市

地元産の野菜や果物をはじめ、
食材が豊富にそろった『JA晴れの国岡山』の直売所。
そんな直売所の魅力を、
周辺の人気スポットとともに紹介します。

高梁のシャクヤクは、
その品質の良さに定
評がある。また冬には
フォックスフェイスも
お目見え



◀人気の桃太郎トモ。白桃
やブドウは、山間部特有の寒
暖差でより甘くておいしくなる



宇治町産もち麦「キラリモチ」や、
地元産唐辛子を使った調味料
などを集めたコーナー



▲緑茶や番茶、水出し茶
のほか、日本茶の茶葉で
作った「高梁紅茶」も並ぶ

たかはし 高梁グリーンセンター



高梁市津川町今津883-1
☎0866-22-4158
🕒9:00~17:30
🚗なし
🅐45台

国道180号線沿い、JR伯備線「木野山」駅前にあるこちら。店頭には農業資材と花卉類が並び、店内はコンパクトながら、多種多様な食材がそろっている。トマトやナスをはじめ、白桃やブドウ、鶏卵場直送の新鮮卵などもあり、日によっては「備中牛」の入荷もある。県内トップ産地を誇る「桃太郎トモ」や、全国屈指の「ニユーピーオーネ」の産地でもあるため、旬には「桃太郎トモ」や、「ニユーピーオーネ」をはじめ豊富な種類のブドウが数多く並び、また高梁市は古くからのお茶の生産地で、茶葉の種類も豊富。市内の宇治町で採れた「備中宇治茶」と「高梁紅茶」は人気が高い。店内ではスタッフや生産者による手描きPOPやレシビを数多く設置し、来店者へのPRも工夫されている。





たかはしとしょかん

高梁市図書館

時代のニーズに対応したニュータイプの図書館

JR 備中高梁駅に隣接する複合施設。2～4階が図書館で、高梁川流域7市3町に住む人なら、ここで借りた本(一部の資料を除く)を各市町の図書館でも返却できる。蔦屋書店、カフェなどを併設し、フタ付きのドリンク類は図書館や書店に持ち込みも可能。

高梁市旭町1306 ☎0866-22-2912
 営業9:00～21:00 ⑥なし ⑦133台



上／2階の観光案内所では特産品やグッズを販売 下／4階には幼児と小学生対象のキッズライブラリーも



◀基本は10:00と14:00の一日2回城内見回り。用事で不在にすることも

高梁市内山下1 ☎0866-21-0461(高梁市観光協会) 営業9:00～17:30(10～3月は16:30。最終入城は30分前まで)
 ⑥なし ⑦高校生以上500円、小・中学生200円(天守入城) ⑧110台

びっちゅうまつやまじょう

備中松山城

かわいいネコ城主でも話題の「天空の城」

標高430mの山頂付近に建つ山城。現存する天守を持つ山城としては日本で唯一。秋から春先にかけての早朝には、雲海に浮かび上がる幻想的な風景も見られる。お城に住み着いた猫城主「さんじゅーろー」でも話題。



9月下旬から4月上旬頃の早朝、条件がそろえば現れる雲海



かしほ

あおやぎ菓子舗

地元で「生どら」といえばここ 愛され老舗和菓子店

四季折々の生菓子和羊羹などをはじめ、手みやげとしてもおすすめなのが「生どら焼き」180円。定番の生クリームのほか、抹茶クリームはすぐ売り切れてしまうほど人気。夏場は冷やして食べるのもおすすめです。



高梁市鍛冶町101 ☎0866-22-3322
 営業9:00～18:30 ⑥日曜 ⑦3台

カフェ・レスト・シャトー

SNS映えるメニュー いっぱいの喫茶店

オムライスやカレー、グラタンを中心とした洋食メニューをはじめ、パケツ盛りの超ジャンボパフェ(要事前予約)など、アイデアたっぷりのメニューがそろそろ。備中松山城を訪れる際には「雲海オムライス」930円もぜひ試してみてください。



高梁市頼久寺町13-11 ☎0866-22-1008
 営業11:30～19:00 ※ランチタイム11:30～15:00 ⑥不定 ⑦30席 ⑧8台

※紹介したスポットはいずれも営業・開園日や時間に変更が生じる場合があります。ご利用前に各スポットへお問い合わせください。



理事会だより

規程の一部変更などを承認

令和2年度7月期理事会を7月31日に開き、次の事項について審議し、承認しました。

第1号議案…職制規程(職務権限表の一部変更)(遅延損害金の減免又は徴収免除に関する事項について)／第2号議案…公印管理規程の一部変更(代表監事印の作成に伴うもの)／第3号議案…固定資産取得にかかる手続きフローと工事入札規程類の設定／第4号議案…賃貸住宅資金の貸出(2億円超の貸付)／第5号議案…出資口数の減口(組合員からの申し出による減口)

そのほか、令和2年6月末実績報告・相談・苦情等対応状況、ALM委員会報告などを報告し、閉会しました。

経営継続補助金の活用を

組合員を幅広く支援

この補助事業は、新型コロナウイルス感染症の影響を克服するために感染拡大防止対策を行うにつ、販路回復・開拓や事業継続・転換のための機械・設備の導入や人手不足解消の取り組みを総合的に支援することにより、農業者の経営継続を後押しします。

小規模・家族経営を含め幅広い取り組みを対象に最大150万円補助率4分の3*感染防止対策関係は定額、最大50万円)の補助を受けることができます(共同申請も可能)。

計画作成時や採択後の補助事業実施の際に、JAなどの支援を受けながら

ら取り組むことが必須となっています。

第2次の受付期間は、9月中旬から10月上旬の予定です。詳細が決まり次第、事業所およびホームページなどお知らせします。

すべての農産物が対象

収入保険制度にご加入を

収入保険制度は、自然災害による収量・品質の低下、突然のケガや病気で収穫ができないなど、さまざまなリスクから農業経営を守ります。農業者(個人・法人)が生産し、出荷・販売している農産物全体の収入減少を補てんする制度です。青色申告を行っている農業者(個人・法人)で、加入申請時に青色申告の実績が1年以上必要です。詳しくは、お近くのNOSA岡山(岡山県農業共済組合)各支所へお問い合わせください。

利子を最大1%引下げ

農業者の経営を資金面で後押し

JAは、新型コロナウイルスの感染拡大により経営に影響を受けた農業者・農業法人を対象に、利子補給によって最大年1.0%・最大5年間引下げのJAトータルプラン(災害)をご用意しています。農業経営を復興するための一切の費用として、1000万円以内で借入を支援し、保証料はJAバンクが全額助成します。

詳しくは、お近くの各支店までお問い合わせください。

マスクによる熱中症にご注意を

秋の農作業安全運動強化期間

8月20日～10月31日まで、秋の農作業安全運動強化期間です。トラクター、コンバイン、刈払機などによる農作業事故に加え、農作業時の熱中症も危険度が増す時期です。

今年は新型コロナウイルス感染防止の観点から、農作業中もマスクを着用する場合、猛暑下での作業のため熱中症の危険性が特に高まると懸念されています。小まめな水分・塩分補給、冷汗シートの活用、適度な休憩時間の確保などの対策を講じましょう。

自宅近くの作業でも、万が一の事故に備えて、家を出るときは必ず行き先を伝え、携帯電話を持ち、連絡が取れるようにしましょう。

優績渉外担当職員を表彰

ライフイベントに合わせた提案

JAは令和元年度優秀な成績をあげた渉外担当者を7月20日、本店で表彰しました。JAバンク岡山アタック運動2019総合の部では、鴨方支店(旧JA岡山西)の藤原貴光課長が第1位に輝き、JA共済優績ライフアドバイザー全国表彰では、山陽支店(旧JA岡山東)の瀬尾佳也課長ら18人が輝きました。

JAでは組合員・利用者のライフイベントに合わせたご提案を通じて、組合員・利用者に必要とされる渉外活動を目指します。

県へ支援要請

コロナ禍の肉牛生産に支援を

JA晴れの国岡山は7月21日、新型コロナウイルス感染症による肉用牛への影響に対する生産振興支援を県へ要請しました。

外食産業の景気低迷で牛肉の消費が落ち込み、農家の経営継続が厳しさを増しているとし、①和牛肥育農家の経営支援(マルキン交付金の上乗せ助成、生産者積立金の補助率引き上げ)／②県産和牛肉の消費拡大対策の推進／③経営体質強化に向けた肥育農家の技術支援の3点を県知事に強く求めました。

県からは学校給食への牛肉の提供や消費宣伝キャンペーンなどの取り組み状況の報告がありました。



7月10日

和牛子牛セリ市況

(JA全農おかやま総合家畜市場)

成績

(税込)

性別	頭数	最高価格	平均価格	平均体重
雌全体	122	1,392,600円	562,428円	286kg
去勢全体	154	883,300円	643,306円	302kg
合計全体	276	1,392,600円	607,869円	295kg

※4か月ぶりに合計平均価格が60万円台に回復



Market talk いちばなし



JA全農おかやま べっしょ かずひこ
園芸部園芸販売課大阪事務所 所長 別所和彦



マスコミ・SNSを活用した積極的なPR活動を展開

JA全農おかやま大阪事務所の別所です。

新型コロナウイルスの影響により一時は「緊急事態宣言発令」という、かつて経験したことのない販売環境下ではありましたが、今では徐々に経済活動が戻りつつあります。

当初、果実は嗜好品なので厳しい上、高級志向の岡山県産果実はもっと厳しい、という懸念もありました。しかし、いざフタを開けてみると台湾・香港を中心とした輸出需要、大阪市内の百貨店・高級果実専門店、中元ギフト需要など、前年に近い販売で推移しています。さすがに海外からの旅行客は皆無で、インバウンド需要はありません。

今後の販売対策として、これまで通り百貨店や高級果実専門店・スーパー、海外輸出の販売先などしっかりと連携することはもちろんですが、テレビやラジオ、インターネット交流サイト(SNS)などを活用した宣伝活動を今まで以上に拡充し、消費者に対して積極的にPRすることで岡山県産果実の消費拡大を図ります。



マスカット・オブ・アレキサンドリアの
販売促進(6月27日、あべのハルカスにて)

フレッシュ通信



職員の紹介を通じて、
JAの事業・地域の特徴をご紹介します。



岡山西統括本部 井原西支店

ないとう みずき
内藤 瑞



商品を提案する内藤職員

旧JA岡山西に入組3年目を迎えました。入組当初から井原西支店の信用窓口担当として勤務しています。貯金業務に加えて、組合員・利用者みなさまのライフイベントに合わせた資産形成・運用、ローンなどを提案しています。

信用窓口担当として、いつも心がけているのは「丁寧・正確」と「元気」な対応です。まだ教わることも多い毎日ですが、先輩の姿や言葉を心に留め、自分の力にして、お客さま一人ひとりに寄り添い、喜んでいただける職員を目指しています。

未来を拓く協同組合 SDGsとJA

監修=JCA(日本協同組合連携機構)



パートナーシップで目標を達成しよう

SDGs(エスディーゼズ、持続可能な開発目標)が掲げる17の目標では、地球環境を守りながら、すべての人が尊厳をもって生きられる社会と、誰もが豊かな暮らしを継続的に営むことのできる経済の実現をめざしています。目標を実現するために欠かせないのが、パートナーシップです。目標17「パートナーシップで目標を達成しよう」は、国同士だけでなく、自治体、団体、企業、個人等あらゆる段階でパートナーシップを緊密に結び、強力に動いていくことが求められます。

JAや生協等、日本の協同組合は国内外における協同組合間の協同に早くから取り組み、さまざまな課題解決に向けて活動を進めています。JAと生協が農業体験を行い、地域農業の維持・振興を図る事例や、協同組合間で職員の人材育成に取り組む事例もあります。また、地域農業の振興や地域の活性化等を目的に、JAは行政との連携協定の締結に積極的に取り組んでおり、協定数は2020年3月時点で計576協定にのぼります。



当JAの主な取り組み



(左上) 安全安心な地域づくりのため警察署と覚書を締結／(右上) 災害時におけるJA施設の利用に関して行政と協定締結／(中) JAと生協が協力して消費者に食の安全をPR／(下) 西日本豪雨で被災した店舗の再開に向け、金融移動店舗車の貸し出しや人的支援などで県内外のJAが連携



耕そう、大地と地域の未来。



みんなのひろば
MINNANO HIROBA

読者のみなさまからお寄せいただいたイラストやお便りを紹介させていただくコーナーです。

▼お米の研ぎ水による排水で河川を汚さないために、最近は無洗米を購入しています。7月号の特集記事「お米・おむすびは健康にいいことづくめ」を読んで次の2点について質問です。

①無洗米はビタミンなどの栄養が少ないうのでしょつか。

②玄米、精白米、無洗米の順番で栄養価が高いのでしょうか。

倉敷市・山富笑子さん(50代・女性)

(編)JA岡山厚生連管理栄養士下田裕恵さんから回答をいただきました。

①下田管理栄養士「水質汚染を減らすために無洗米を利用されているのは素敵ですね。

②について、精白米は研いで肌を力を取り除くので無洗米と同じ栄養価と考えます。

③について、残念ながらビタミン、特に糖質の代謝に必要なビタミンB1は、玄米100gあたり玄米0.16mg、精白米無洗米0.02mgと玄米に比べると、少なくなっています。

しかし、ご飯の一番の目的は糖質とエネルギーの確保。玄米のビタミン類はおまけだと考えて、主食、主菜、副菜をそろえて必要な栄養素をしっかり食べましょう。

▼美味しいモモの見分け方を教えてください。

倉敷市・くみこさん

(編)モモの見分け方はなかなか難しいです

よね。JA晴れの国岡山では選果時に糖度を測り、「ロイヤル」「キング」など階級を分けて出荷しています。「ロイヤル」が最上級ランクで、ものによってはバックや箱に表示してありますので購入時ぜひ一度ご確認ください。また、同じものでも、ずっと冷蔵庫に入れておくのではなく、食べる30分〜1時間前に冷蔵庫で冷やすこと、糖度が高い皮に近い部分を残すように皮を薄くむくことで甘みや香りを感しやすいといわれています。

▼白桃がおいしそうでした。今年もやっぱり食べなくちゃと思いました。コロナ禍で帰ってこれない孫にも食べさせてやりたいです。

備前市・三村京子さん(60代・女性)

▼「白鳳」と「清水白桃」しか知らなかったです。こんなに種類があるとは知らず、「モモ好き〜」なんて言っていました。「冬桃がたり」という、11月に収穫期を迎えるものがあるとは、なんとも興味深い。いろいろな種類を食べ比べないといけないなりました(笑)出荷量も山梨県、福島県あたりは知っていました。長野県や和歌山県もあるんですね。

井原市・瀬良純代さん(30代・女性)

▼モモの種類がこんなにあるとは知りませんでした。あー食べてみたい。「清水白桃」はなよめ、「白鳳」がおいしそうでした。

浅口市・清水薫さん(30代・女性)

▼モモを使ったレシピ、気に入っています。手頃な材料で作れる料理を楽してみたいです。

高梁市・中島妙予さん(60代・女性)

▼モモがおかずになるとは思いませんでした。一度試してみたいと思います。

美作市・月田かなえさん(60代・女性)

▼表紙のモモ農家のご夫妻、とてもいい顔で素晴らしい、モモが食べたくなりました。

津山市・神崎愛子さん(70代・女性)

▼白桃のパフェがおいしそうなので食べに行きたいですが、このコロナ禍、乳児を連れて岡山駅までは気が引けますね。来年は食べに行きたいです。

真庭市・安田知春さん(30代・女性)

(編)掲載しているおたより以外にも、白桃の特集に大変多くの反響をいただきました。白桃は、県独自の有袋栽培技術なくしては生み出せません。手間暇かけた、全国に誇るこだわりの逸品が、身近にあるのはとても嬉しく、幸せなことですね。白桃の切り方やレシピも動画サイト「ユーチューブ」で公開しているので、ぜひ一度チェックしてみてください。

▼みんなの広場を見ていると元気がますます。みんなが頑張っているんだなと思えば私も力強く生きられそうです。

和気町・向井和子さん(70代・女性)

▼農業に関することがたくさん載っていて季節ごとに楽しめます!!父の家庭菜園にも役に立つかもしれません。

井原市・小林望さん(40代・女性)

▼去年は梅が不作だったのか、直売所で購入できず、梅干を漬けることができませんでした。手間ですが、自分で漬けた梅干はひと味違います。今年は早めに購入して漬けました。きれいに染まった梅干ができるのを楽しみにしています。

新見市・村下淑恵さん(60代・女性)

読者プレゼントコーナー

PRESENT

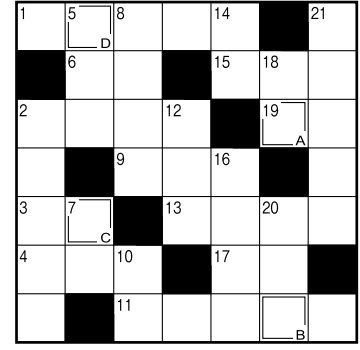
パズルに答えて、JA晴れの国岡山の特産品をGetしよう!



正解者の中から抽選で15人様に

JA晴れの国岡山産「ニューピオーネ」が当たる!!

二重マスの文字をA~Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか? (出題/ニコリ)



プレゼント商品はオンラインショップでも買うことができます!! Webサイトはこちら ▶▶▶



ヨコのカギ

- 1 唱歌『虫のこえ』ではガチャガチャと鳴っています
- 2 写真を並べて入れたり、貼ったり
- 3 きつねうどんのメインの具
- 4 厳しさの度合いを緩めること。規制――
- 6 すしに添えるショウガの酢漬け
- 9 涼しくなると不快――も下がります
- 11 ぶどう酒の一つ。ブドウの実の皮を取り除いて造ります
- 13 秋桜とも呼ばれる花
- 15 郵便物に料金分を貼り付けます
- 17 イチカバチかの――に出た
- 19 うどんやそば、ビーフンなどのこと

タテのカギ

- 2 俗に赤トンボと呼ばれるトンボ
- 5 ――半島は青森県北西部に位置します
- 7 ギターやバイオリンに張ります
- 8 袋に「おもてと」と書かれている物もあります
- 10 ホークはタカ、イーグルは――
- 12 謙遜して「せがれ」と言う人もいます
- 14 算数の文章題を解くために立てることも
- 16 ギンナンは殻を割り、――をむいて使います
- 18 猫は出したり引っ込めたりできます
- 20 人体――を使って内臓の配置を学んだ
- 21 流し台や食器などに使われるさびにくい合金

応募券を貼ってポストへ!!

● 応募締切日
2020年9月22日(火)消印有効



● 応募方法

このページ左上にある応募券をハガキに貼付して、下記必要事項を明記の上、下記宛先まで郵送。

郵便番号／住所(番地、建物名等詳細にご記入ください)／氏名／電話番号(携帯電話可)／当選した場合のお届け先住所・氏名(当選者さまと異なる場合のみ記載ください)

(宛 先)〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島1510番地1

JA晴れの国岡山 総務企画課 キャンペーン事務局 宛て

● ご注意

- ・ホームページに掲載された広報誌2020年9月号(vol.05)の応募券を印刷して貼付しても、応募は有効です。
- ・お1人様何回でも応募可能です。
- ・当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

▼津山へは度々行っています。車で当地から1時間ほどかかりますが、まだ行っていないところもありますので、直売所などいろいろ行ってみたいと思います。コロナ禍のため、大勢では行けません。いろいろ対策をして、新型コロナウイルスと気長に付き合おうかな。

真庭市・宮田敏子さん(60代・女性)

▼ブイで作った「ソラとサン」がお出迎え♪

7月上旬、笠岡市白石島支店に島民の今井良三さん(80)が、海に浮かぶブイを使ってJAキャラクター「ソラとサン」を描いたアート作品を届けてくれました。今井さんは特技を生かし、ブイを使って、さまざまなキャラクターを作り、島を盛り上げています。支店入口に展示していますので、お立ち寄りの際はぜひご覧ください。



ブイで作った「ソラとサン」を持つ
今井さん(左)と浜西支店長

津山市
山県富美子さん



広報誌「晴ればれ」はみなさまからの「写真」「イラスト」「お便り」のご応募を大募集しています。ほか、ご意見・ご感想もお待ちしております!!

Eメールでの
応募もOK!!

匿名希望さん



帯化ユリがきれいに
咲きました

和気町
古野いずみさん



珍しい
サツマイモの花

(編)農業普及指導センターに確認したところ、わが国の自然環境下で開花するのはとても珍しいようですね。日照条件など、さまざまな条件が整わないと開花しないそうです。自然からのプレゼントですね!!

あとがき

暑い日が続き、体調を崩されてはいませんか。私は最近、夏バテ対策に漬物を作って食べています。おすすめはJA直売所やエコープによく置いてある「あつさり漬の素」。キュウリやナス、トマトなど好きな野菜を切って素と合わせるだけ。1時間ほど冷蔵庫で漬け込むと完成します。誰でも簡単に作ることができるので、ぜひお試しください。ご飯も進みますよ。しっかりと食べて元気に過ごしましょう!!(矢部)



応募方法

ハガキ、または応募先メールアドレスへ必要事項をご記入いただき、ご応募ください。

〒713-8113 倉敷市玉島八島1510-1
JA晴れの国岡山
総務企画課
「晴ればれ」プレゼント係

- 郵便番号・住所
- 氏名
- 電話番号
- 年齢・性別
- パズルの答え
- よかったコーナー(複数回答可)
- その他ご意見・ご感想

または 応募先メールアドレス
hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp

ハ	ナ	ビ	ス	モ	ウ
サ	ラ	ダ	ス	シ	
サ	ケ	イ	ブ	ク	ロ
ン	シ	モ	ン	ガ	
シ	ナ	モン	シ	ミ	
ヨ	カ	ジ	ド	リ	
ウ	マ	レ	ウ	キ	ワ

クロスワードパズル
先月号の答え
「モウシヨビ」
応募総数
830件

※誌面の都合上、すべて掲載できない場合がございますがご了承ください。

※みなさまからいただいた個人情報、投稿コーナーへの掲載やクイズ当選者発送及び、JA事業運営以外では使用いたしません。

※投稿写真は、人物など被写体に関する肖像権などに触れる可能性のないものに限りします。

※記載氏名につきましては、ペンネームをご希望の方は、ご自身のペンネームを必ず明記してください。

※投稿いただいた作品は返却いたしません。

※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※Eメールでの応募の場合もハガキ同様、必要事項を記載の上、件名に「晴ればれプレゼント応募」と入力し、送信してください。

応募締切：2020年9月4日(金)消印有効



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山

×
オセラ
コラボ企画



焼きトマトの 味噌クリーム グラタン



〈材料〉… 直径15cmのスキレット
2つつ分(2〜3人分)

- ・生鮭の切り身……………2切れ
- ・トマト……………中2個
- ・たまねぎ……………1/2個
- ・キャベツの葉……………1枚
- ・マッシュルーム……………8個
- ※ほか、シメジやエリンギなど
好みのキノコで
- ・ピザ用チーズ……………50g
- ・オリーブ油……………適量
- ・お好みのハーブ……………適量
- ※おすすめはオレガノ

(A) ※よく混ぜておく

- ・白味噌……………大さじ4
- ・生クリーム……………大さじ4
- ・おろしにんにく……………小さじ1/2

- ① 生鮭は、骨をとってそぎ切りにする。
塩・コショウ少々と白ワイン大さじ1でもみこんで下味をつけておく。
- ② トマトは5mm幅の輪切りにする。トマトの上下の端の部分は角切りにして(A)のソースに入れる。タマネギは薄切り、キャベツはザク切りにする。マッシュルームは5mm幅に切る。
- ③ 耐熱皿(スキレットやグラタン皿など)に、タマネギとキャベツ、マッシュルームを入れる。①を並べて(A)を入れ、上にチーズを散らす。
- ④ さらに③の上に輪切りにしたトマトを並べ、オリーブ油を塗る。
250度に設定したオーブンに予熱段階から入れ、約20分程度焼いてハーブを散らす。

ポイント! 上のトマトに焦げ目がつくぐらいしっかり焼く。
トマトのうまみが凝縮されます。



亀山泰子さん

12年間高等学校の家庭科の非常勤講師として勤務したのち料理家に。倉敷市在住。著書に「ホットプレート黄金レシピ」ほか多数あり。http://kam-eyogohan.blog.jp/

夏野菜の代表格であり、今は年じゅう手に入るトマト。今回の料理は、秋に愉しみたい熱々のトマト料理です。レシピはとっても簡単! 秋鮭と野菜とキノコに、トマト入りの味噌クリームをかけてこんがり焼くだけ。洋風の「鮭のちゃんちゃん焼き」のように、トマトの濃厚なおいしさが味わえるグラタンです。上にのせた焼きトマトが香ばしく、その酸味が後味を軽やかにしてくれますよ。簡単なのに凝った仕上がりに見える点も好評。薄切りにしたバゲットなどにのせて食べるのもお勧めです。ぜひお試しください。

晴ればれ
harebare

Vol.05 2020年 9月号

発行 晴れの国岡山農業協同組合 〒713-8113 倉敷市玉島八島1510番地1
編集 総務企画課 TEL.086-476-8092 https://www.ja-hareoka.or.jp/
発行日 2020年8月20日発行(毎月20日発行)

ホームページ
随時更新中!!



JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。

