

「組合員の笑顔」が広がる「協同」の素晴らしさを伝える広報誌

晴ればれ

hare bare

2020

10

vol.06

農業応援隊晴れびと！〈ブドウ〉

祖父が残したブドウ

家族で守りたい

特集

芳醇な香りがあなたを包み込む

至極の逸品「ブドウ」



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山



- 2 — 特集
芳醇な香りがあなたを包み込む
至極の逸品「ブドウ」
- 10 — 晴ればれ通信
県北最大の商業施設に
「晴ればれ市場」オープン
- 13 — 広がれ女性部の輪
- 14 — 家庭菜園
タマネギ
- 16 — 晴ればれ特産品
ピオーネ
- 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
笠岡ふれあい青空市しおかぜ
ほか
- 20 — JAからのお知らせ／フレッシュ通信
いちばなし／未来を拓く協同組合 JAと農業
- 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 — 笑味ちゃんクッキング
「ピオーネの濃厚ヨーグルトケーキ」

芳醇な香りがあなたを包み込む

至極の逸品

ブドウ

作って
みてね!



©ソラとサン

「くだもの王国岡山」を代表するブドウ。実りの秋を迎え、今まさに旬を迎えています。直売所に足を二歩踏み入れれば、ブドウの芳醇な香りに一気に包み込まれます。それはまさに、産地ならではの醍醐味。匠の技術と産地のたゆまぬ努力が生み出す賜物です。

今月の特集は、ブドウの魅力溢れる世界をご紹介します。



今月の表紙



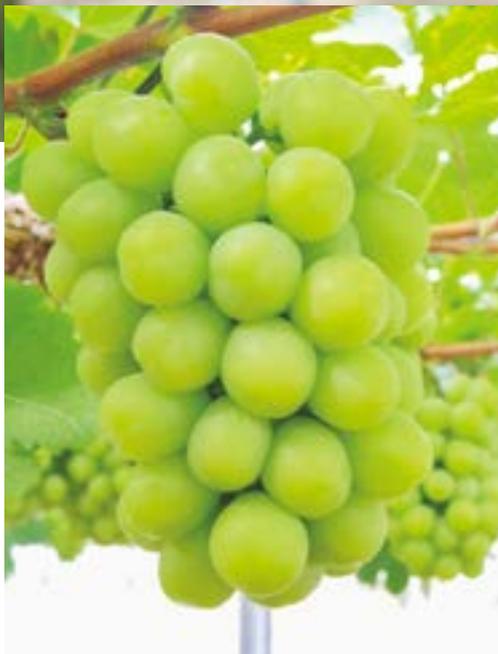
JA晴れの国岡山びほく統括本部
びほくぶどう生産部会
いわはら まさと
岩原 聖友(65)さん
ひろあき
寛明(39)さん

※表紙の紹介は17ページをご覧ください。

【特集ページにおける監修協力】
やました ゆたか
岡山県農林水産部農産課 副参事 山下 裕

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!!



▲マスカット・オブ・アレキサンドリア

合併して広域になったメリットを活かし、県南から県北の産地へと順番につないでいくリレー出荷をすることで、多様なブドウを長く楽しんでもいただけるようになりました。未だ終息が見えない新型コロナウイルスですが、例年通りみなさまにブドウを味わってもらいたいと、オンラインショップで各種ブドウを取り揃えています。おうち時間が増える中、お好みのブドウを使ったスイーツを作り、「おうちカフェ」で気分転換をしてみたいかがでしうか。

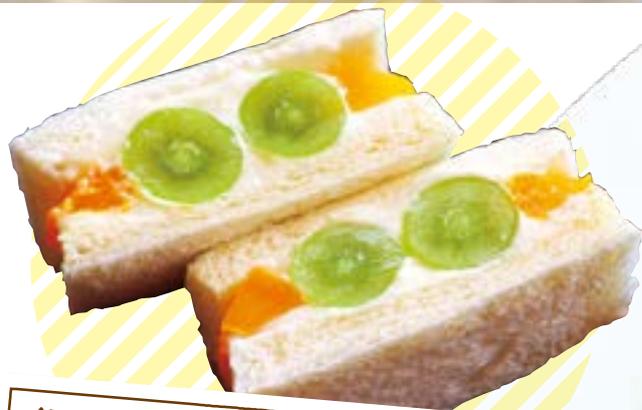
オンラインショップは
こちら



▲ピオーネ

当JA管内は、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」「ピオーネ」の全国屈指の産地です。ほかに、国内外で人気の高い「シャインマスカット」「オーロラブラック」「瀬戸

ジャイアント」^{しんえん}「紫苑」など多彩なブドウを管内全域で栽培しています。JAの生産部会など生産組織も30以上を数え、ブドウ栽培を支えています。



(株)岡山西村屋コラボ「フルーツサンド」

当JAと株式会社岡山西村屋がコラボして9月17日から販売する、当JA産「シャインマスカット」を使ったフルーツサンド。「シャインマスカット」と、ミカン・黄桃を2種類の爽やかなミルククリームで包みこんだ逸品。県内の直営店・専売店のほか、県北で弁当・総菜を販売する株式会社つるやの全約80店舗で販売。11月中旬頃までを予定し、販売価格は360円(税抜)。

ピオーネとイチジクのパンケーキ

パンケーキ(ホットケーキ)にホイップとお好みのアイスクリームを添え、「ピオーネ」と、そして当JAおすすめの秋の果物イチジクを周りに飾れば、完成。おうちカフェ気分を楽しめて、インスタ映えにもピッタリの逸品。YouTubeでレシピ動画を公開中。

レシピ公開中! /



「ピオーネ」

房の上の方が糖度が高いため、房の下から順番に食べると最後までおいしく食べられます。

軸が緑色なのが新鮮な証

色が濃いほうが甘い

ブルーム(果粉)は果実自身が病原菌から身を守るための天然のワックス成分。ブルームが濃く厚いほどおいしい証拠。もちろん、新鮮な証拠でもあり、収穫・出荷の時にいかにブルームを残すかが生産者の腕の見せどころ!!

甘さが強い

実物大



全国に誇るブドウ界の開拓者 【主な栽培地】▼当JA管内全域

母「巨峰」、父「カノンホルムスカット」に持つ「ピオーネ」。そのおいしさを言葉で説明するなら、「巨峰の甘さとスカットの爽やかさがベストマッチした優秀な子ども」で伝わるでしょうか? 甘さの中にも、程よい酸味が味わいを深め、食べる人を魅了します。

特徴は何といっても大粒、種無しですが、この種無しの技術は岡山県で確立しました。

当時主流の「巨峰」に対抗するため、「ピオーネ」を導入した岡山県。当時の岡山県農業試験場を中心に種無しに向けた改良が進められ、ジベレリン処理で種無しに成功しました。今では「ピオーネ」といえば種無しが主流となりましたが、種ありと区別するため、種無しものを「ニューピオーネ」として売り出し、定着しました。

1985年頃から葉タバコ栽培の転作として県中北部でブドウ栽培が広がりました。当時の市場では「キャンベル」「ベリーA」が主流でしたが、種無しの技術が確立し、



栽培地区

大粒の「ピオーネ」は絶大な評価を得、一挙に転換が進みました。

先人たちの努力の積み重ねにより、今では栽培面積417.5ヘクタール、JA系統販売金額約31億円(2018年産実績)を誇る全国屈指の産地に成長。農業界で権威ある賞「日本農業賞」(JA全国中央会、NHK主催)集団組織の部において、第38回では阿新ぶどう部会、第47回ではびほくぶどう生産部会が大賞に輝きました。

県南から県北まで県内全域で栽培され、加温・無加温・簡易被覆栽培と5月中旬〜11月中旬頃まで出荷が続きます。

農家所得向上を目指して

地域ブランドを確立

農家所得向上を目指し、独自の厳しい選果基準を設けてブランド化したプレミアムな「ピオーネ」。見た目、おいしさともに、群を抜いて光り輝く逸品です。主に大都市圏の果実専門店で購入されるほか、近年は秋の中華圏の伝統的な祭り「中秋節（今年は10月1日）」の贈答品として、大量に輸出されています。

びおう 天空の実り® 美王®

■びほくぶどう生産部会

627人が、約155haで栽培。

目標出荷量…1,640t、目標販売金額…15.6億円



びほく地区のびほくぶどう生産部会は、人の目に左右されない選果の高位平準化を目指し、全国で初めて色彩選別カメラを導入。カメラによる色判定の後、病害虫の有無などをJA選果員が目視検査で判別する2段階選果で、産地の信頼度向上につなげています。市場のみならず、消費者の認知度向上のためブドウ全体を「天空の実り®」、色彩選別カメラを通過した5kgコンテナのうち、上位等級を「美王®」、最上位等級を「美王®プレミアム」と名付け、専用タグをつけて出荷し、農家所得向上を目指しています。

ほまれの 誉乃AKASAKA®

■赤坂ぶどう部会

52人が、約9haで栽培。

目標出荷量…50t、目標販売金額…1億円

岡山東地区の赤坂ぶどう部会が生産する「誉乃AKASAKA®」。見た目や粒の大ききで選ばれた房をさらに一房ずつ非破壊糖度計で検査し、糖度や酸度など独自の基準をクリアしたものだけを「誉乃AKASAKA®」として出荷しています。2008年に赤坂ぶどう部会がブランド化し、徹底した管理のもと販売。GAP（農業生産工程管理）にも取り組み、さらなるブランド化を目指しています。



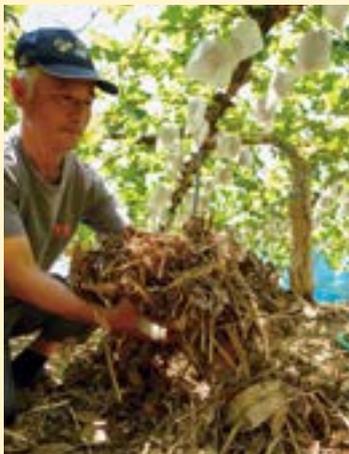
先人の技シバ・カヤで 酷暑しのぎ、コク深い味

■阿新ぶどう部会

318人が、87haで栽培

目標出荷量…1,150t

目標販売金額…11億円



ブドウ畑に入れたシバ・カヤの効果を語る
田中部会長

阿新ぶどう部会は、園地にシバ・カヤをびっしり敷き詰め、酷暑をしのいでいます。かん水設備で適度に打ち水を施し、水分をまんべんなく含んだ土が冷気を放ちます。かつての葉タバコ栽培から土づくりを大切にしている先人から受け継ぐ知恵と技です。栽培に欠かせない昼夜の温度差を生み出すだけでなく、有機質やミネラルによって芳醇でコクのある味わいに仕上がります。

田中邦男部会長は「シバ・カヤの調達は労力がかかるが、地域の慣習として根付いている。適度に土が湿り、体感も涼しく、この調子で色づきが進めば、酸抜けや糖度も期待できる」と話します。



クイズでJA晴れの国岡山のブドウの勉強!!「ピオーネ」(またはブドウ)について勉強しよう! 答えは、8~9ページを見てね♪

Question
Q1 ブドウの粒。どっちが甘い?



- ←…①軸側
- ←…②真ん中
- ←…③軸の反対側

Question
Q2 どの食べ方が一番おいしい?

- ①食べるまで、常温を保つ。
- ②氷水で10分ほど冷やす。
- ③電子レンジなどで10分ほど温める。

「マスカット・オブ・ブ アレキサンドリア」

色がやや黄色のものがおいしい証。少し酸味を感じる場合は、常温で置いておくと、マイルドな味わいに。

粒で保存する時は、軸を粒から5mmほど残してハサミで切って、チャック式保存袋で冷蔵庫の野菜庫(冷凍する場合は冷凍庫)へ。

「ピオーネ」と、同様、果粉は重要。果粉は収穫2か月以上前から蓄積され始める大切なもの。食べるときは、軸を持って軸に沿って、果軸を洗い流すように水で洗ってください。

皮に多く含まれるマスカット香が「アレキ」の特徴



アレキを使ったワイン。
10月には今年産を使った新酒の発売も。
オンラインショップで販売中。

実物大



Q3 このキャラクターの名前は？

- ①アレキねこ
- ②シェーン
- ③マスカット



Question

ブドウの女王「マスカット・オブ・アレキサンドリア(以下、アレキ)」。全国の「アレキ」の95%を生産し、生産量全国1位の岡山県。その中でも、倉敷市船穂町(船穂町ぶどう部会/98戸・30総)が全国有数の産地として栽培が進んでいます。

「アレキ」栽培の歴史は、明治19年(1886年)までさかのぼります。岡山県の匠たちは、いち早くガラス温室を採用し、その後も研究と努力を積み重ね、岡山県を一大産地に育て上げました。親から子へ、世代を超えて134年間、伝統の味

を受け継いでいます。

美しいエメラルドグリーンに身を包み、上品な香りを放つのが、女王と称される所以。爽やかな酸味と甘味が特徴です。

種無しブドウが人気の昨今、「アレキ」は種有りを貫きます。それは、種を抜く処理をしまつと、粒にシミができる上、「アレキ」特有の上品な香りまでも飛んでしまうからです。種があるからこそ感じる、「これぞアレキ」という本来の香りと風味を感じてください。

9月中旬まで出荷が続きます。ワインやジャムなども商品化されているので、1年を通して楽しめます。



栽培地区

134年。匠が紡ぐ歴史と伝統
【主な栽培地▼岡山西統括本部管内】

「シャインマスカット」 はれおう 「晴王」[®]

香り成分は、主に果皮に含まれているので、皮ごと食べるのがおいしい食べ方。その香りの立ち上がりが遅くなる(=飲み込んだ後)ので、冷蔵庫であまり冷やしすぎないのがポイント。

シャインマスカットは「枯れたような軸」になりやすい性質を持っています。よく観察すれば「枯れ」との違いがわかるので、選ぶ時の参考にしてください。

高糖度!!
皮ごと食べられる
パリッと食感が人気!!



実物大

Question

Q4 シャインマスカットが生まれたのはどこ?

- ①岡山県
- ②静岡県
- ③広島県

国内外問わず

【主な栽培地】

▼当JA管内全域

不動の人気を誇るブドウ

ブドウ界の女王「アレキ」を血統に持つ「シャインマスカット」。人間界でいうと、「アレキ」の孫に当たります。言わずと知れた人気の理由が大粒で種もなく、皮ごと食べられること。パリッとした果皮と弾力のある果実で、糖度18度以上と甘みが強いのが人気を揺るがないものとしています。作り手としても、病気に強く、脱粒しにくいなど栽培メリットがあり、「作る人も食べる人も幸せになる奇跡のブドウ」なのです。



栽培地区

地域ブランドで差別化を

岡山東
きらめきの
煌乃[®]



1粒18g以上の大粒で、外観と品位が特に優れており、さらに非破壊糖度センサーで基準糖度を満たしたものに「煌乃[®]」の称号を与え販売しています。

岡山西/井原市ぶどう部会

樹成り熟成「井原冬ぶどう」

井原市ぶどう部会冬ぶどう研究会(37戸・2.76ha)は、樹成り熟成という技術で栽培し、「井原冬ぶどう」として販売。樹成り熟成とは、樹にぶら下げたまま長期間熟成させ、さらに甘みや旨みが増す方法です。「シャインマスカット」以外にも「紫苑」など立冬以降の樹成り熟成栽培したブドウを指します。

びほく/高梁市氷温ぶどう施設利用組合

氷温ブドウ

簡易被覆栽培で適期収穫後、氷温冷蔵庫で房数量や搬入時期、品質状態に合わせて温度を変えるなど徹底した品質管理のもと貯蔵し、お歳暮やクリスマスに合わせて販売しています。

岡山県生まれの次世代フルーツ オーロラブラック

オーロラブラックは、大粒・種無しで、皮ごと食べることできます。また脱粒※しにくい、収穫後の日持ちが良い、といった輸送面で優れた特徴もあるので輸出にも適しています。

当時の岡山県農業試験場が、ピオーネのような大粒、種無し、高糖度で食べやすく、着色良好で栽培しやすい品種を目指して、オーロラレッドの自然交配から育成した、県オリジナル品種です。成熟期が8月中旬～9月上旬と「ピオーネ」よりやや早いのも特徴です。

※流通過程で粒が外れてしまうこと

Question

Q5 岡山県は全国で何番目のブドウの産地？

- ①第1位
- ②第3位
- ③第4位



粒のくぼみと サッパリとした味わいが特徴 瀬戸ジャイアンツ

岡山市東区瀬戸町のブドウ農家が生み出した「瀬戸ジャイアンツ」。粒にくぼみがあるのが一番の特徴。皮が薄いので、食べた時の「パリッ」と弾けるような食感があり、そのあとに爽やかな甘酸っぱさが口の中に広がります。

Q6

ブドウの甘さを構成している成分はどれ？

- ①砂糖
- ②果糖
- ③生産者の愛情

Question



「オーロラブラック」
瀬戸ジャイアンツ
紫苑

しえん

岡山県で育成された

次世代ブドウも

Q1

ブドウの粒。どっちが甘い？

▼答え②③軸の反対側

軸についていた時の反対側が甘さが強い。

Q2

どの食べ方が一番おいしい？

▼答え②③氷水で10分ほど冷やす

ブドウのおいしさは「香り」が大切です。冷しすぎると香りがでません。温めると香りが飛び、パリッとした食感も失われてしまいます。また、ブドウは追熟しないので早めに食べるのが鉄則。皮ごと食べるのは出すのが黒ブドウのおいしい食べ方。たくさんブドウが手に入った時は冷凍もおすすめ。パックなどにラップを敷き、軸を粒から完全に抜いて並べ冷凍する。

Q3

このキャラクターの名前は？

▼答え②③マスカット

「アレキ」の宣伝部長で男の子。マスカット以外にも、「ピオーネ」ではピオーネにや（女の子）という専属モデルのキャラクターがいる。

Q4

シャインマスカットが生まれたのはどこ？

▼答え②③広島県

山梨生まれ、岡山育ちのワインレッド

しえん 紫苑

山梨県で育種され、岡山県に導入されて以降、種無し処理や栽培方法の研究を重ね、今では出荷量・栽培面積ともに岡山県が全国1位です。特徴は何と言っても、ワインレッドの美しい姿と縦長の粒。高糖度で、種無し、皮離れもよく、甘くてジューシーなブドウです。出荷時期が10月下旬から12月上旬の、初冬のブドウで、お歳暮としても重宝されています。

Q7

岡山県のブドウ畑でよく見るトンネルが連なったような栽培方法の名前は？

- ①水耕栽培 ②直播栽培
- ③簡易被覆栽培

Question



インスタ映え
まちがいないし!?

JR岡山駅さんすて 「みのるダイニング」で食べられる 旬のブドウの オンパレード!! フルーツパフェ

JA全農が岡山県をはじめ全国で展開するレストラン「みのるダイニング」は地産地消を主に、旬の農畜産物を使った料理を提供しています。岡山店では、白桃に引き続き、旬のブドウを使ったパフェやプリンアラモードなど「くだもの王国岡山」ならではの果物をふんだんに使ったスイーツを取り揃えています。



みのるダイニング 岡山
岡山市北区駅元町1-1
さんすて岡山南館2F
営業時間 11:00~22:00
TEL.086-206-1442

雨に弱いブドウの房を守るために、岡山県では当たり前前に設置されているが、他県は雨ざらしの露地栽培がほとんど。



新見市豊永地区のバイオネ生産団地

Q7

岡山県のブドウ畑でよく見るトンネルが連なったような栽培方法の名前は？
▼答え①③簡易被覆栽培 (写真)

Q6

ブドウの甘さを構成している成分はどれ？
▼答え①②果糖
果糖は4℃で最も甘さを強く感じるので、少し冷やして食べるのがおすすめ。

Q5

岡山県は全国で何番目のブドウの産地？
▼答え②③第4位
1位山梨県、2位長野県、3位山形県。
広島県にある国の試験場で種無し栽培できて病気に強いマスカットを目指して育種された。



晴ればれ通信

harebare
communication

津山

新たな需要開拓

県北最大の商業施設に 「晴ればれ市場」オープン



農業所得増大を目標とする自己改革の一環で、イオン津山店に開設した「晴ればれ市場」



キュウリを「晴ればれ市場」に並べる出荷者

津山統括本部の直売コーナー「晴ればれ市場」が7月30日、イオン津山店にオープンしました。30〜40のコンテナに、地元農家が作った野菜や花を並べて販売しています。市場の名前は、新JAの広報誌「晴ればれ」から引用し、のぼりには同JAのキャラクター「ソラとサン」もあしらいました。同統括本部管内の生産者49人が会員登録（開設時点）。朝7時30分に開店し、初日にはナスやトマト、小菊、ゴーヤなど約10種類が並び、買い物客でにぎわいました。同店から「地元」に根付いた野菜をしっかりと販売する拠点がほしい」と提案を受け、実現しました。「秋には大きなブロッコリーが採れる」など、農家からの農産物の情報収集もできます。

市内の20代の女性は、「地元で採れる野菜で、生産者の名前も表示してあり、安心して買える。値段も安いのでありがたい」と歓迎しています。

同本部では、県北最大級の商業施設での販売を通じ、農家の所得向上と地元の農産物のPRにつなげ、月に220万円の販売を目標にします。今後は、売り場の拡張も視野に入れています。





SDGsや流通を学ぶ

夏休み特別授業



思い思いの具材を乗せてピザ作りを楽しんだ子どもたち

真庭統括本部は、管内の小学生を対象に、食農教育「あぐりにこにこスクール」を開いています。14年目の今年度は落合教室8人、蒜山教室10人が参加。8月4日には、両教室が合同で真庭市市内交流事業を活用し、夏休み特別授業を行いました。真庭市が推進するSDGs（持続可能な開発目標）について学んだほか、ハーバリウムとピザ作り体験や、特産「イエローダイヤモンド[®]」の収穫、トマト選果場を見学しました。



JAの魅力伝え、つながり強化

地域の相談役として役割発揮

びほく統括本部北房支店は7月22日、JA 共済連岡山と農林中央金庫岡山支店が協力し、同支店でJAの魅力伝え、つながりを強化しようと、来店感謝デーを開きました。

支店や、隣接するJA給油所、資材店の来店者に、JAネットバンクの周知や、共済の保障確認・ライフプランの見直しに関するアンケートを実施。

中山和彦支店長は「新たな生活様式に応じた情報発信策を通じて、JAの魅力をいかに伝えていけるかが、地域の相談役としての立場を確立する鍵となるのでは」と今後を見据えました。



JAの情報を提供し、つながり強化を目指すJA職員(左)



一足早く稲刈り

岡山市内デパートへ新米を



刈り取り作業に精を出す青木さん

勝英統括本部管内で一足早く稲刈りが始まり、秋の風物詩が広がっています。

8月27日には、西粟倉村の青木英隆^{あおき ひでたか}さんが「あきたこまち」の刈り取りを始めました。就農45年目のベテランで、水稲6ha、黒大豆10aを栽培。味噌加工など6次化商品も手掛ける担い手です。

今年の出来について青木さんは「梅雨の長雨が影響したが、品質はまずまず」と話します。新米は、9月上旬から岡山市内のデパートに並ぶほか、西粟倉村のふるさと返礼品にも使われます。同統括本部では、通常より早く出荷された米を早期出荷米として差別化し、付加価値を付けて販売することで、農業者の所得向上につなげていきます。



佐々木さん(備前市)に栄冠

「シャインマスカット」ブランド力向上



外観を確認する審査員

岡山東統括本部は8月19日、瀬戸支店でシャインマスカット共進会(ハウスの部)を開きました。農業普及指導センターなど関係者ら18人が、外観や糖度、食味などを審査し、最優秀賞に佐々木通代^{ささき みちよ}さん(備前市)が輝きました。

今季は、長い梅雨の影響が懸念されましたが、糖度は高く、粒の大きさ、色沢も良好でした。共進会は、生産意欲の高揚と生産技術・ブランド力向上を目指し、毎年この時期に開いています。入賞5点は同支店で展示し、来店者に技術力の高さをPRしました。





くぼつ
最優秀に窪津さん(総社市)
桃共進会で入賞18点選ぶ



玉揃いや果形などを確認する審査員

岡山西統括本部は7月22日、鴨方支店でモモ共進会を開きました。「白鳳」「清水白桃」を中心に4品種50点が集まり、審査の結果、最優秀賞に「白鳳」を出品した窪津智司さん(総社市)が輝きました。

共進会では、農業普及指導センターなど審査員25人が、玉揃いや果形などの外観や食味、糖度についてを調べ、18点の入賞を決めました。

今季は開花期の天候不順、梅雨期の長雨などにより栽培に苦労しましたが、出品果実は産地の豊富な経験や高い技術力により外観が優れ、糖度は平均13.1度と高く、食味も良好でした。



楽しく安全に草刈り
ラジコン機の実演

新見統括本部は、ロボット技術やICT技術(情報通信技術)を活用したスマート農業の普及に取り組んでいます。同管内では、傾斜地での草刈り作業が多く、転倒や転落事故といった大きな危険を伴う上、作業の効率化が課題となっています。

7月23日には、生産者や関係機関を交えてラジコン草刈り機の実演研修会を開きました。導入している農家は「楽になった。楽しい農業が実践できている」と効果を実感。JA営農指導員は「規模拡大や人手不足解消だけでなく、次世代層にも興味をもってもらい、新たな担い手の獲得につながれば」と期待しています。



ラジコン草刈り機の実演研修会



産地別の茶葉の香りを確認する部会員



全国の茶を参考に
インストラクターから学ぶ

びほくお茶部会は8月11日、高梁市津川町で栽培講習会を開き、部会員や関係者ら15人が来年度に向けた注意点などを学びました。マーケティング事業に力を入れている中、今回は茶の淹れ方を学ぶとともに、全国の茶について学びを深めようと、日本茶インストラクターを招き、試飲会を企画。茶葉に触れて、匂いを嗅ぎ、試飲をすることで、各産地の特徴や製法の違いなどを解説とともに体感しました。藤田泉部会長は「生産者の高齢化で産地拡大は難しいが、高品質な茶の生産を目指すには他産地の味や製法を知る必要がある」と話しました。



露地ブドウ出荷
11月まで約26tを出荷



色付き、糖度、酸度などを見分けながら出荷日を決定する出荷者ら

倉敷かさや統括本部笠岡アグリセンターは8月17日、同センターで露地ブドウ査定会を開き、出荷者や市場関係者ら16人が出荷時期を協議・決定しました。同センターでは「ピオーネ」「オーロラブラック」「シャインマスカット」を主力に、昨年産は26.6tを福山・大阪市場などを中心に出荷。今年度も例年並みの出荷量を見込み、11月ごろまで出荷が続きます。

同センターでは今季、5月初旬に極早期加温栽培した「ピオーネ」を皮切りに出荷を始め、県南の温暖な気候と干拓地の水はけのよい土地条件を活かした栽培を展開しています。JA担当者は「ハウス、露地栽培それぞれのメリットを販売につなげ、農家所得向上につなげていきたい」と話しました。



私たちと一緒に活動しませんか？

広がれ！女性部の輪！



独自ホームページやSNSを活用したPR活動を展開する池永京子代表(右)とメンバー

ホームページ・SNSを活用したPR活動を展開

子育て世代の原動力に

「自分たちの活動を積極的に発信することで、特に同じ世代が子育てしながら『自分にもできる』と思える原動力になれば」と池永京子代表は思いを寄せました。

「SDGs」の発信もしています。翌年には、地元の情報発信事業を活用し、ホームページとオンラインショップを開設。ハンドメイドオリジナル商品をはじめ、「ピオーネショップ」「イチゴショップ」は地元飲食店や業務用と合わせて販路を拡大。積極的に持続可能な開発目標（SDGs）の発信もしています。

情報拡散力や同年代の利用者が多い点に着目し、2017年にフェイスブックとインスタグラムを開設。10〜70代まで幅広く支持されていますが、最も多いのは子育て世代の30〜40代の女性。同会のターゲット層とも合致し、JA全国女性組織協議会が掲げる仲間づくり運動にも一役買っています。

「びほく女性部フレッシュミズの加工部門『マン』」は、独自のホームページやオンラインショップ、SNS（会員制交流サイト）を立ち上げ、活動や商品を積極的にPRしています。

ケーブルテレビでSDGsを発信

地元のものを食べる



かたおかのりこ 料理を通じてSDGsをPRした片岡典子部長ら

真庭女性部は、真庭市のケーブルテレビが企画するSDGsに取り組む団体を紹介する番組に出演し、活動をPRしました。

同市は、国連が2015年に採択したSDGsに活発に取り組む都市として、「SDGs未来都市」に選定されています。真庭統括本部と同女性部は、市と取り組むSDGsパートナーに登録。取り組みを分かりやすく発信しようと、女性部がケーブルテレビに協力を要請しました。

番組では、JA全農とJA全国女性組織協議会主催の「どんぶり47プロジェクト」で県代表に選ばれた「蒜山ジャージースタミナ丼」を、フルーツパブリカ「ばぶ丸」とナスを使った夏バージョンに仕立て紹介しました。

手作りみそを使った焼き肉のたれ

コク深く、旨み豊かな味わいに



焼肉のたれを仕込む部員

倉敷かさや西阿知地区女性部は7月28日、西阿知支店で手作りみそを使った焼き肉のたれ作り教室を初めて開きました。自家栽培したニンニクを使って、焼き肉のたれを作ろうと、部員8人が参加。こだわりは手作りみそを使うことで、リンゴ、タマネギなども加え、6.5ℓができました。みそは、毎年支部で冬季に仕込み、たれの味をコク深く、旨み豊かに引き立てました。

初夏の風物詩「けんびき焼き」

地域の伝統食を次世代に

部長の三吉孝美さんは「郷土料理の伝承を通じて食と農を守る取り組み、農とくらしを支える活動の輪を広げ、くらしの視点に立った仲間づくり活動を進めていきたい」と話しています。

評です。かしの味として好

新見女性部は、郷土の夏の風物詩として「けんびき焼き」を伝承しています。練った小麦粉または米粉の中に餡を入れて、ミョウガの葉っぱで包んで焼いたもので、「代みて」のおやつとして各家庭で作られています。JAのイベントや直売所で販売し、懐



部員の間で受け継がれる「けんびき焼き」

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!!

家庭菜園



タマネギ

貯蔵性が高く、連作できる

植え付け時期

秋まき栽培 / 10月中旬～1月中旬に苗を植える
冬どり栽培 / 早生品種を用い、早春に種まきして直径2.5cm程度に肥大した小球を掘り取って貯蔵し、秋に植え付けて冬または春に収穫する

品種の特性に合った種まきの時期に留意します。極早生種と晩生種では20日ぐらい適期の違いがあり、晩生種を早くまきすぎると春になってとう立ちが多くなります。連作できるので家庭菜園に役立ちます。

教えてくれるのはこの人!!



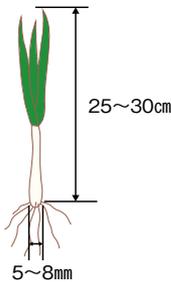
倉敷かまや広域営農経済センター
河野 隆道

2 植え付け

チェック!

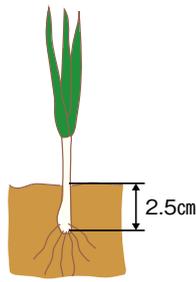
ソラからのアドバイス

秋まき栽培では、厳寒期の前に活着(=根付かせること)させなければならないんだ。そのためには、1日の平均気温が5℃に低下する1か月前が植え付け期となるから、寒冷地ほど早く植え付けよう。土が乾燥すれば、暖かい日の午前中にたっぷりかん水してね。タマネギの根は、根系が浅いので乾燥に弱く、水不足だと球の肥大が悪くなるから注意してね!



植え付け適期の苗

株元の直径が10mm以上の苗はとう立ちしやすい。



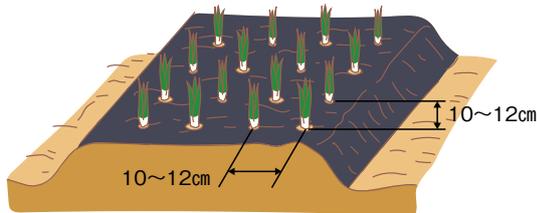
植え付けの深さは2.5cm程度。これより浅いと、冬季に土が凍結することで、苗が浮き上がり、根が切れたり乾燥したりして枯死する。逆に深いと球の肥大が劣る。

ポイント

POINT

葉の分岐点が埋まらないようにする。

10~12cm間隔に3~4条植え付ける。

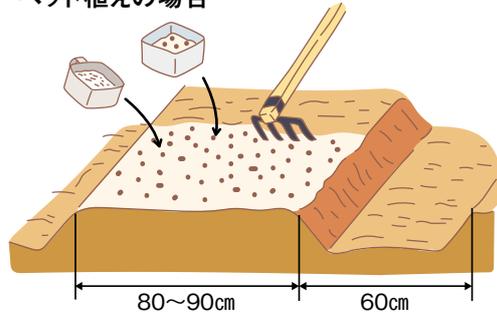


冬季に霜柱によって苗が浮き上がったり、冬季から春先にかけて土が乾燥したりして、生育が劣ることがあるので、植え付け後、切りわらまたは堆肥を条間や株間に散布する。それでも土が乾燥すれば、暖かい日の午前中にたっぷりかん水する。

1 畑の準備

植え付け2週間前に15cmぐらいの深さに耕し込む

ベッド植えの場合



使うのはコレ!

① 野菜の肥料
10㎡あたり
1.5kg

石灰
10㎡あたり
1~2kg

堆肥
10㎡あたり
20~30kg

おすすめ資材

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、微量元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

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

③ ダコニール1000、プロポーズ顆粒水和剤、ランマンフロアブル、リドミルゴールドMZ

べと病 防除剤



穴あき黒色マルチ

生育促進、雑草防除に役立つ



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!

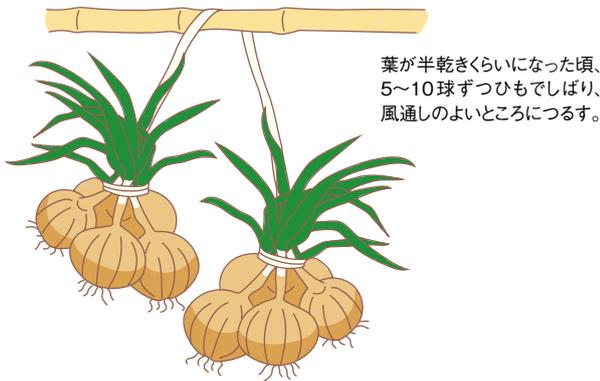


5 収穫

倒伏後1週間(首がやわらかくなった頃)を目安に、晴天の日を見計らって収穫する。



1~2日天日干した後、雨の当たらない場所でつり貯蔵やコンテナ貯蔵により保管



葉が半乾きくらいになった頃、5~10球ずつひもでしばり、風通しのよいところにつるす。

楽しみ方・食べ方のコツ

和洋中どんな料理にも欠かせない定番野菜だよ! 料理のうま味や隠し味としても♪

皮をむくときは、丸ごと水に浸してむくと表面の皮が軟らかくなり、むきやすいよ



切れ味の悪い包丁で切ると細胞がつぶれ涙を誘発する成分が出やすくなるので、切れ味の良い包丁を使って断面をきれいに切ることで刺激を抑えられるよ

切る前に冷蔵庫で冷やしておくと、硫化アリルの揮発が減り、目への刺激が少なく涙が出にくくなる

3 追肥

極早生・早生種の場合

1回目 12月下旬~1月上旬

止め肥 2月上旬



使うのはコレ!

②

化成肥料
14-14-14
10㎡あたり
1.5kg

ポイント
POINT

1月の追肥は根張りを促進して耐寒性や葉数分化を図り、肥効を高めてとう立ちを抑える効果もある。

4 病害虫防除

4月中旬から5月上旬に曇雨天が続くと、べと病が多発します。葉に楕円形から不正型の黄色病斑を形成し、病斑部から折れて垂れ下がります。冬期に病気にかかっている株を抜き取り、3月中に予防殺菌剤を散布しましょう。



タマネギべと病の全身感染 / 写真提供=岡山県病害虫防除所

ポイント
POINT

畑をよく観察し、胞子が出ているようであれば、べと病に効果がある殺菌剤で徹底して防除する。

使うのは③

JAに相談して病状に応じた適切な薬剤を選び、必ず商品のラベルや説明書に従い、適正に使う。



晴ればれ
特産品



他産地とは一線を画す 「果物の宝石」

今月の特産品

ピオーネ

「PIONEER」と命名され、「開拓者」となることが期待された大粒で紫黒色のブドウは、1973年イタリア語の「PIONE」に改名し、登録されました。その後、岡山県が官民一体となって取り組み、ジベレリン処理の技術を確立したことで、文字通り「ピオーネ」が大粒で種無しブドウの開拓者になったことは、岡山県民の誇りです。ご尽力されたみなさまに、心からの敬意と感謝を申し上げます。

ブドウは皮の色の違いで、黒・赤・白（緑）に分けられます。黒系ブドウの「ピオーネ」に含まれるアントシアニン（ポリフェノールの一種）は活性酸素を除去し、生活習慣病予防に役立ちます。皮ごとジュースにしたり、薄くスライスしてヨーグルトなどにトッピングしたりすると、丸ごと摂取できます。

また名前の通り、ブドウに多く含まれ、生命維持に欠かせないブドウ糖はこれ以上分解されない果糖類で、素早くエネルギーに変換されます。夏バテ防止・疲労回復にもついで、さらにブドウ糖は、脳の唯一のエネルギーです。脳は寝ている間もエネルギーを消費しているため、JA晴れの国岡山の「ピオーネ」をたくさん食べて、エネルギーを補給してください。

出荷カレンダー「ピオーネ」露地栽培

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

*加温栽培のものは5月下旬から出始め、無加温栽培・露地栽培へと順に切り替わります。

詳しくはホームページをご確認ください。右記コードからホームページをご覧ください。



「教えてくれた人」

ぼくたちブドウの PIONEER★

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「夕刊ラジオレディオモモ」パーソナリティ(毎週水曜日 16:54～19:00)

野菜ソムリエ上級プロ えくさ さとみ 江草 聡美さん



地元農産物を
食べて生産者を応援ニヤ!!



農業応援隊!

晴れびと



JA晴れの国岡山びほく統括本部
びほくぶどう生産部会

【就農16年目】

いわはら まさと
岩原 聖友さん (65)
ひろあき
寛明さん (39)

息子・寛明さんと手を取りながら安定的な家族経営を目指す聖友さん

祖父が残した園地を守ろうと奮闘する寛明さん

祖父が残したブドウ 家族で守りたい

高梁市有漢町で先代が残したブドウ園を守ろうと日々汗を流すのが、岩原聖友さん(65)・寛明さん(39)親子。全国屈指の「ピオーネ」の産地びほく統括本部管内で、「ピオーネ」を主軸に「シャインマスカット」「瀬戸ジャイアント」を70アールで栽培しています。

寛明さんの祖父が1985年から葉タバコからの転作として始めた「ピオーネ」栽培。祖父は、加温ハウスを他者に先駆けて導入したほか、スピードスプレヤー(薬剤噴霧機)などの農業機械を積極的に導入し、労力分散・作業効率向上を図ってきました。

「祖父が施設や機械をすべて整備し残してくれたからこそ、農業に挑戦しよう」と掻き立てられた寛明さんは就農当時を振り返ります。祖父が他界した2004年、市外で生活していた寛明さんは一念発起し帰郷。父・聖友さんと一緒に農業の世界に飛び込みました。

「いかに労働力分散・作業効率をあげ、秀品率を上げていくかが、家族経営の鍵になる」と聖友さん。JA営農指導員、農業普及指導センターに相談しながら、寛明さんと一緒に、基本的に忠実な栽培管理を行っています。

例年3月から加温を始める2棟のハウスですが、今後は加温時期をずらして早期出荷による単価高を狙うと

ともに、労働力分散を試みる予定です。「ピオーネ」の着色向上に向けた房数変更も視野に入れます。

すでに、「シャインマスカット」の粒張り向上のため肥培管理を改善。加温栽培した「ピオーネ」の袋を窓付きに変えたことで、着色度合いによる箱詰めの精度向上・時間短縮につながっています。

高齢化や過疎化による人手不足の課題はあるものの、「ピオーネ」を主軸に規模拡大を胸に抱く岩原さん親子。「安定経営のためにも規模拡大を視野に入れながら、作業分散などで年間通して仕事のある状況も必要」と聖友さん。寛明さんも「父とともに消費者の『おいしい』と言ってくれる笑顔を守り、祖父が残した園地、地域農業を守りたい」と話し、担い手としての期待がかかります。



作業効率向上のため導入した「ピオーネ」の窓付き袋



写真右から、スタッフの石井さん、小寺さん、船橋さん



フルーツの品ぞろえが自慢！
知る人ぞ知る穴場の直売所。

▼9～10月は露地ものが旬のイチジク。やわらかくて食べやすい「日本いちじく」のほか、希少品種のジャムも



◀ブドウは10月初め頃まで、露地ものの夏秋ナスは10月末まで並ぶ



▲地元産の味付のりや、真鍋島の天然ものを天日乾燥させたヒジキなどの海産物も

コラボ企画

ワクワクする農業と地域の未来を



周辺の食&遊スポットも紹介！

直売所へ行こう！



vol.6/ 笠岡市

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。

笠岡ふれあい青空市しおかぜ



笠岡市平成町55-2
☎0865-66-1301
🕒9:00～16:00
🗓️水曜
📍60台

笠岡総合スポーツ公園から西へ約1kmの山沿いにある直売所。少し奥まった場所にあるが、開店時間には多くの人が詰めかける。お目当ては、品ぞろえが豊富な果物。さまざまなブドウやイチジクなどが並び、贈答専用カウンターも設けられている。笠岡湾の干拓地はハウス栽培が盛んで、ナスやイチジク、イチゴの産地としても有名。露地ものと合わせる長い期間、店頭に並ぶのも特徴だ。また入口横の売店では、手作りのイチゴピューレがたっぷり入ったソフトクリームや、アツアツのたこ焼きも常時販売しており、ひと味違うイチゴソフトのファンも多いとか。さらに敷地内には鮮魚店があり、買い物をしていく間に魚をさばいてもらうこともできるとあって好評だ。

「紅ほっぺ」は甘みが強く果肉がやわらか。3～4月の最盛期に採れた生イチゴのピューレを使った「いちごソフトクリーム」350円も人気





2~4月は菜の花、5月はポピー、夏にはヒマワリなど、一年を通して季節の花が楽しめる

笠岡市カブト南町245-5
☎0865-67-6755(道の駅 笠岡ベイファーム)
◎241台

笠岡湾干拓地の花スポット

見渡す限りの花畑は、
絶好の撮影スポット

9月下旬~10月にかけて、広大な干拓地に約3000万本のコスモスが咲き、一面ピンク色に染まる。時間帯によって変わる空とのコントラストも美しい。隣接する「道の駅 笠岡ベイファーム」にはカフェやレストランもある。



カブトガニの形状をイメージした博物館



笠岡市立カブトガニ博物館 ／恐竜公園

世界でもここだけ!
カブトガニがテーマの博物館

2億年前から変わらない姿で「生きている化石」とも言われるカブトガニ。この生きているカブトガニを間近で観察できるほか、生態や歴史を学ぶことができる。隣接する公園には、7種8体の実物大の恐竜模型があり、迫力満点!

笠岡市横島1946-2 ☎0865-67-2477
◎9:00~17:00(入館は~16:30)
☾月曜(祝日の場合は翌日)
◎大人520円、高校生310円、小・中学生210円
◎100台



子どもたちが元気いっぱい楽しめる遊具のほか、夜にライトアップされる噴水もある



かさおか太陽の広場

潮風を感じながら散歩やジョギング。
子どもたちの遊び場も完備

笠岡湾干拓地の締切堤防沿い約3kmに及ぶ多目的公園。遊歩道沿いには季節の花が見られる花壇や石の彫刻があり、大型の遊具やローラースケート場、BMXコースなども整備されている。自転車や遊具は無料で貸し出しOK。

笠岡市カブト東町13
☎0865-66-2500(管理事務所)
☾なし ◎484台



中華そば いではら

鶏のうまみを堪能できる、
笠岡ラーメンの王道店

笠岡のご当地グルメ「笠岡ラーメン」が味わえる人気店。鶏ガラスープに煮鶏のチャーシュー入りで、澄んだスープと細麺がほどよく絡む。メニューは「中華そば」600円〜と「めし」100円のみという潔さ。

笠岡市笠岡2827 ☎0865-63-7667
◎11:30~15:00 ☾月曜(祝日の場合は翌日)
◎13席 ◎5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

米・麦の概算金を設定

令和2年度8月期理事会を8月26日に開き、次の事項について審議し、承認しました。

【附議事項】第1号議案：不祥事再発防止策（兼整備計画）の策定／第2号議案：産地生産基盤（パワーアップ）事業（ひほく地区）の取り組み（ブドウ棚など整備による産地面積の拡大・新規栽培者への技術指導による生産量増加に組み込む）／第3号議案：JA畜産経営継承支援事業（新見地区で経営中止者の施設を借り受け、繁殖牧場として運営する）／第4号議案：令和2年度産米概算金及び買取基準価格等／第5号議案：令和2年度産米共同計算にかかる経費目標額／第6号議案：令和2年度産麦概算金／第7号議案：令和2年度産麦共同計算にかかる経費目標額／第8号議案：出資口数の減口（組合員からの申し出による減口）／（第4～7号議案の詳細については出荷契約者宛に郵送などでお知らせします）

【報告事項】令和2年7月末実績報告／自主検査結果（第1四半期）／令和2年度事業計画と合併事業計画（3カ年計画）との比較／令和2年9月末見込／岡山東統括本部及び瀬戸支店改修工事入札結果／船穂フルーツフラワーセンター選果機設置工事入札結果／第1回通常総代会議長団からの要請

（重要）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いつつ、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する事業です。

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取り組みることが必須となっています。

第2回目の受付期間は9月下旬から10月下旬の予定です。詳しくは事業所およびホームページなどでお知らせします。

JAネットバンクで簡単に

振込もパソコン・スマホから簡単に

JAネットバンクは、パソコン・スマートフォンから、貯金の残高や入出金のご照会、ほかの金融機関へのお振込みなど便利な機能がご利用いただけるサービスです。

詳しくはお近くの支店にお問い合わせいただくか、パソコン・スマートフォンから「JAネットバンク」と検索してください。



JAネットバンクホームページ

野焼きは原則禁止です わらや刈草の有効活用を

野焼きは、廃棄物処理法により原則禁止されています。農業を営むためにやむを得ないものとして行われる稲わらや刈草などの焼却は除外されていますが、大気汚染の原因にもなります。やむを得ず行う場

合は、時間帯や風向きに配慮してください。稲わらは、水田にすき込むことで土づくりに活用できます。有機質資源として活用し、環境にやさしい農業にご協力ください。

なお、廃ヒールや生ごみなどの野焼きはいかなる場合も認められていません。

お問い合わせ先

岡山県環境文化部 環境管理課

（大気の汚染に関すること）

086-226-7302

循環型社会推進課

（廃棄物の不適正処理に関すること）

086-226-7307

JAと一緒に「おうち時間充実を」 体操やレシビなど健康に役立つ情報満載

JA共済の地域貢献活動を案内するホームページ「ちいきのきずな」では、新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、外出自粛中に自宅で健康的に安心して過ごしてもらおう取り組みとして、健康レシビや子どもたちが楽しく遊べる交通安全ルールなど、さまざまな役立つコンテンツをご用意。家族みんなで過ごすおうち時間に、ぜひご利用ください。パソコン・スマートフォンから「ちいきのきずな おうち」を検索するか、下記コードからご覧ください。



JA共済「おうち時間」ホームページ

旬の贈り物はオンラインショップで 先着600人にリンドウ10本

新型コロナウイルスの影響で帰省や観光がままならない中、家族や大切な人への旬の贈り物はオンラインショップからお届けしてみたいかがでしょうか。「ピオーネ」「シャインマスカット」などのブドウのほか、お肉・お米・加工品などJA合併メリットを活かし、県

内各地の名産品を豊富に取り揃えています。今ならオンラインショップで5000円以上（税込・送料込）購入いただいた先着600人を対象にリンドウ10本を贈る、「素敵なおうち時間キャンペーン」を展開中。会員登録もパソコン・スマートフォンから簡単にできますので、ぜひこの機会にご活用ください。オンラインショップへのアクセスは本誌3ページをご覧ください。



8月21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	110	1,098,900円	585,800円	272kg
去勢 全体	155	922,900円	684,938円	297kg
合計 全体	265	1,098,900円	643,786円	286kg

※前月より3万5,917円上げ



Market talk いちばなし



東京都中央卸売市場大田市場駐在
岡山県農政企画課 主幹

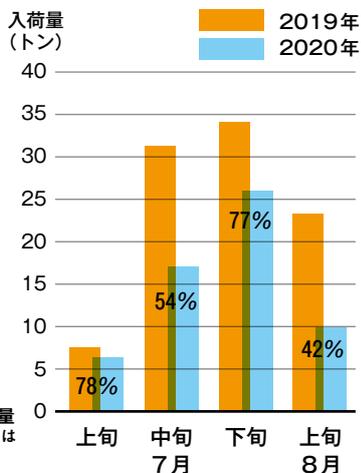
かなざわ あつし
金澤 淳



首都圏の需要に耐えうる 岡山自慢の白桃を

今年は岡山白桃の東京市場への入荷が、不作だった過去2年をさらに下回った模様です。正品率が低く、収穫の切り上がりも早かったため、「清水白桃」の最盛期である7月下旬ですら販売店のオーダーに応えきれず、積極的に売り込むことができない状態でした。

産地の持続的な発展のためには、人口増加と経済発展を続ける首都圏で、多様な規格に対応した太い販路を確保することが重要です。首都圏では、「岡山白桃」の知名度や品質に加え、切れ目のない安定出荷が期待されています。



「岡山白桃」の京浜市場入荷量
(出典:全農本部出荷データ、%は対前年比を示す)

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。



倉敷かさや統括本部 倉敷アグリセンター
福田青空市すいれん店長 **溝手 勇人**

愛される「福田青空市すいれん」を目指す溝手店長

旧JA倉敷かさやに入組し、購買関係の事務を担当していました。青空市のイベントの際には、積極的に応援に出向くなど直売所業務も経験。現在、入組2年目で福田青空市すいれんの店長を任されています。

店長になって半年、まだまだ未経験のことが多く、組合員やお客さまから学ぶことが多い日々です。まずは「知ること」を楽しんでいます。出荷者やお客さまから「この店長に聞けばええでえ!」と言ってもらえるような店長になり、喜ばれる青空市になるよう貢献していきます。

農業を拓く協同組合

JAと農業

監修=JCA
(日本協同組合連携機構)

地産地消の拠点は「直売所」

JA直売所は新鮮で安全・安心な農産物を供給する「地産地消」の拠点です。「地産地消」とは「地元で生産されたものを地元で消費する」ことで、地域農業の振興の役割を担うとともに、食料自給率の向上にも役立っています。

また、JA直売所には生産者である組合員のみならず准組合員や地域住民も新鮮な農産物を求めて多数集まることから、食や農、ひいては協同組合にかかる理解の醸成もはかることができる「JAの情報受発信」の拠点としても重要です。

そんな、JA直売所は全国に約2,100店舗あり、販売高は約3,500億円に上ります*。また、地域だけではまかなえない農産物を異なる地域のJA直売所間の連携で補ったり、加工品の開発や農家レストランを併設するなど工夫を凝らした店舗も増えているなど発展を続けています。

*2016年度、農林水産省「6次産業化総合調査」

語句解説

【「直売所の日」】

10月2日は「採れ(10)たてに(2)会おう」の語呂合わせから「直売所の日」に制定されています。出来秋で多様な農産物が集まるこの時期に、イベントやキャンペーンなどを行うJA直売所も多数あります。

直売所の役割



●新鮮な農産物を供給する「地産地消」の拠点

●食や農、協同組合にかかる「情報の受発信」の拠点



耕そう、大地と地域のみらい。



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。



▼芸術的に曲がったナスをいただいたので、字を書いてみました。

井原市・妹尾加奈子さん
(50代・女性)



▼トマト氷の代わりに我が家の冷凍庫はプチトマトがたくさん入っています。暑い時、氷代わりに凍ったプチトマトをいつも口にはおぼります。

津山市・るるりらさん
(70代・女性)

▼オンラインショップがあることを知りませんでした。いろいろな美味しそうな物があるので、一度試してみたいです。トマトのみそ汁を早速作りました。とっ

ても爽やかな味で、おいしいです。

浅口市・村上紀代美さん
(50代・女性)

▼みそ汁にトマトを入れることが目からウロコ、不思議でした。食べてみるとおいしくビックリです。トマト氷もトマトジュースに入れると濃厚でおいしいです。

和気町・岡崎律子さん
(70代・女性)

▼トマトはほとんどを生で食べますが、いろいろな食べ方が分かったので挑戦してみます。

津山市・高務敬子さん
(60代・女性)

▼今年是天候のためか、我が家のトマトは不調でした。直売所「惨憺つやま」で購入させてもらって、おいしくいただいています。夏野菜はみずみずしく旬が面白い、元気の源ですよ！野菜作りって本当に難しいです。

津山市・矢山明子さん
(60代・女性)

▼私は完熟トマトが好きで、完熟になるまで待つて収穫します。先日、仕事先で我が家のトマトを食べた友人が「トマト嫌いの私でもこのトマトは食べられる」と驚いていました。主人は完熟ではなく硬めのトマトが好きです。

美作市・月田かなえさん
(60代・女性)

▼トマト好きな老人です。我が家で今年もトマトを植えました。肥料のやりすぎと長梅雨で不作でした。今でも青トマトが実っていますが、次々と腐っていきます。9月号、トマト農家

の原さんが頑張っているのを見て、私も来年こそ「うまい！」と思えるトマトを作りたいです。

矢掛町・三宅孝至さん
(70代・男性)

▼大好きなトマト。11月末まで味わえることや、10月10日が「岡山県産桃太郎トマトの日」ということがわかり、うれしくなりました。トマトの見分け方も参考になります。

備前市・三村京子さん
(60代・女性)

▼9月号、トマト農家の原さん。脱サラしてトマト作り、大変な決心だったと思います。頑張ってください。

倉敷市・井本貴美子さん
(60代・女性)

▼広がれ女性部の輪がよかったです。アルバイトが減った大学生に野菜セットをプレゼントした記事に、ほっこりしました。皆が大変な時、助け合いができることが、すばらしいです。

笠岡市・大西由香理さん
(30代・女性)

▼女性部の輪はいろいろと各地のことが知れて楽しみです。今はコロナで会合がダメになっていますが、私も津山女性部で活動しているので参考になり取り入れたいと思います。

津山市・河野幸世さん
(70代・女性)

▼ジャンボピーマンの大きさに驚きました。ピーマンの肉詰めは、作りがいがありそうですね。なかなか思っついに

読者プレゼントコーナー

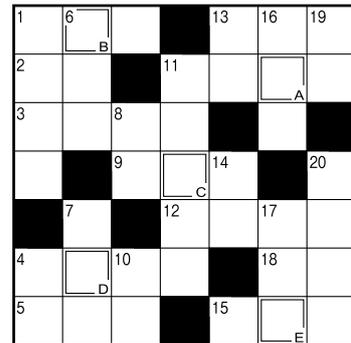
PRESENT

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25人様に
JA晴れの国岡山産
「きぬむすめ(5kg)」
が当たる!!

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? (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 サイトはコチラから ▶▶▶



ヨコのカギ

- 匂いマツタケ、味——。おいしいきのこです
- 日が暮れてすぐの頃
- 晴れた日にはかどりやすい家事
- 油を付けて日本髪を整えた
- 世界遺産の一つ、——古道
- 千葉県にある市。大きな国際空港があります
- 運動会の競技の一つ
- 配偶者のことです
- 徳川家の家紋に使われている植物
- 眠ったまま話します
- ベンチもこれ的一种

タテのカギ

- 本のこと。電子——
- 釣った魚を入れておく籠
- 今日の——ディッシュはステーキです
- 漢字では秋刀魚と書く青魚
- ここからぱた餅が落ちてきたらラッキー?
- 牛の頭に生えています
- この下駄箱は——だから動かせません
- ドリルで開けるもの
- 焼き肉を漬けたりかば焼きに塗ったり
- うわさが広まる時に付きやすい
- 10月10日は目の——デーです
- やばではありません
- 腰をひねるようにして踊るダンス

出かけられないので、広報誌「晴ればれ」を見ながら、お出かけ気分になっています。

倉敷市・りんごちゃんさん
(30代・女性)

▼(編)津山市久米地区特産の特産「ジャンボピーマン」は、県内スーパーのほか道の駅「久米の里」で11月上旬までお買い求めいただけます。

▼新型「コロナウイルス」の影響で自粛生活の毎日、「直売所に行く」「コーナード誌上の小旅行を楽しんでいます。地囃もあっていいです。

矢掛町・江本京子さん
(60代・女性)

▼実りの時期になってきましたね。モモにブドウ、蜜柑までフルーツ王国！岡山に移住して良かったと思えるひとときです。

和気町・佐伯志保さん
(40代・女性)

▼(編)JA晴れの国岡山のオンラインショップや直売所では、さまざまなブドウが売り場を彩っています。各品種の特徴やおいしい食べ方などの情報は本誌の特集に掲載していますので、ぜひ参考にしてください。

▼私は甘党でもパンケーキを作ることはいくらでもできません。商品化されれば買に行きたい。JAでケーキ屋さんとお話ししてみよう。

総社市・岡嶋清太郎さん
(編)公式YouTubeではパンケーキ

キの簡単レシピを公開しています。動画を見ながら挑戦してみたいか？(株)岡山木村屋さんから管内産のシャインマスカットを使用した「フルーツサンド」を販売中です(3ページを参照)。この時期だけの限定販売ですので、ぜひご賞味ください！

▼初めてハガキを出します。この4月から広報誌「晴ればれ」を読ませていただいています。写真もとてもきれいで農業の楽しさが伝わってきます。私も将来退職したら野菜を作ってみよう！そう思わせる広報です。毎月楽しみにしています。

矢掛町・大西宏美さん
(50代・女性)

▼毎月、広報誌「晴ればれ」の冊子が届くのを楽しみにしています。今年99歳になる母のところに持って行き、一緒に見るのを楽しみにしています。

津山市・友保和恵さん
(60代・女性)



赤磐市 鷹取 幸栄さん

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。そのほか、「意見」「感想」もお待ちしております!!

Eメールでの応募もOK!!



総社市 高谷 佳代さん
JA山手支店で購入した黄色のズッキーニがすごく大きな実をつけたのでビックリしました!!
まるで新生児の様な大きさです!!



津山市 尾島 弘子さん

あこがれだったユリが2つ咲きました。昔、実家でもいつも咲いていたカノユリ。来年は大きく育てようと思っています。

あとがき

主に岡山西地区を担当しています。広報活動に携わっていると、経験するたびに新しい発見の連続です。最近では、モモ園地のガラス対策で鷹匠にお会いし、腕にとまった鷹に感動しますね！
毎月広報誌への感想や、取材先で掛けていただく一言にうれしく、いつも元気をもらっています。管内の知られざる魅力を、どんどんお伝えしていくのでご期待ください!!(荒木)



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



クロスワードパズル
先月号の答え
「メイゲツ」
応募総数
745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10月5日(月)消印有効

本誌に関して

新型コロナウイルス感染拡大で外出もままならない状況が続いています。本誌は誌面を通じて、厳しい状況の中でも生産者の笑顔や農畜産物・景色のすばらしさをお伝えすることで、読者の方に一瞬でも笑顔になってもらいたいと願っています。一日も早い終息を願い、その時にはぜひ出かけてほしいとの思いで編集しておりますので、ご了承くださいませようお願い申し上げます。



笑味ちゃん クッキング

混ぜるだけで、とても簡単にできる「ピオーネの濃厚ヨーグルトケーキ」。コロナ禍でできた時間を活用して、旬のブドウをいつもと違った形で味わってみませんか？産地ならではの贅沢使い。各種ブドウは、JA直売所やオンラインショップで販売しています。



ピオーネの濃厚ヨーグルトケーキ

「ピオーネ」以外にも「シャインマスカット」など好きなブドウと組み合わせても色鮮やかなケーキができるよ！

【材料】(18cm×8cm×6cmのパウンドケーキ型)

■ピオーネ……………15～20粒	☆フィリング	
■ミント……………適量	□ギリシャヨーグルト……………200g	□粉ゼラチン……………10g
☆ビスケット台	□生クリーム……………200ml	□熱湯(80度以上)……………60ml
□ビスケット……………50g	□はちみつ……………大さじ3	
□バター……………25g	□レモン汁……………大さじ1	

【つくりかた】

1. ビスケット台を作る。ビスケットを砕き、ビニール袋に入れて潰す。調理用めん棒を転がすと、より細かく潰せる。
2. バターを湯煎(分量外)して溶かす。潰したビスケットの袋に溶かしバターを入れて、よく揉みこむ。
3. パウンドケーキ型に砕いたクッキーを敷き詰め、端っことはスプーンで整え、全体的にコップの底を使って平らにしておく。
4. フィリングを作る。ゼラチンを熱湯で溶かす。ボウルにギリシャヨーグルト、はちみつ、生クリームを入れて混ぜる。そこに溶かしたゼラチンを入れて再度よく混ぜる。
5. 型にフィリングを半量流し込んで、「ピオーネ」を粒の向きを揃えて皮のまま並べる。上から残りのフィリングを流し込む。
6. 冷蔵庫で2～3時間程度冷やし固め、型から外し、両端を切り、中に入れた「ピオーネ」が見えるように断面を出す。
7. 皮つきのまま半分に切った「ピオーネ」の粒を飾りに並べて、ミントを乗せたら完成！

