「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
11
vol.07

農業応援隊 晴れびと!〈大根〉

歴史をつなぎ、季節を映す「ひるぜん大根」

特　集

実りの秋にはこの一杯を「里海米」

自己改革 実践中!

©よいさP

ワクワクする農業と地域の未来を

JA晴れの国岡山

（撮影場所：浅口市寄島町）

特集

米農家応援特別企画

今こそ「協同の力」を発揮する時!!

実りの秋にはこの一杯を

里海米

さとうみまい

SATOUMI

ご飯一膳の積み重ねが里山・里海を救う

米をはじめ、夏秋トマトやキュウリ、ナス、白ネギ、アスパラガスのほか、ブドウや白桃など当JA自慢の多彩な特産品の数々は、生産者のたゆまぬ努力と、中国山地から瀬戸内海沿岸におよぶ温暖な気候、三大河川による豊富な水と肥沃な土なくしては生み出せません。瀬戸内海には牡蠣をはじめ豊富な海産物もあります。

レジ袋有料化など、近年の地球温暖化や環境汚染対策に国を挙げて取り組んでいる中、大地の恵みを守り、次世代に受け継いでいくため私たちにできることは何でしょうか。

今回は地域環境を守る循環型農業のひとつ「里海米」をご紹介します。あなたのご飯一膳が、この豊かな里山・里海を救う一助になるかもしれません。

晴ればれ 11月号
2020 vol.07

Contents

2 — 特集
米農家応援特別企画
実りの秋にはこの一杯を
「里海米」

10 — 晴ればれ通信
「シャインマスカット」の
フルーツサンド など

13 — 広がれ女性部の輪

14 — 家庭菜園
アスパラガス

16 — 晴ればれ特産品
大根

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
井原直売所 いばら愛菜館
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教えて! 日本農業

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 — 晴れの国レシピ
オセラコラボ企画
「大根の豚バラ巻き煮」

今月の表紙

JA晴れの国岡山真庭統括本部
蒜山大根部会協議会
井藤（いとう） 文仁（ふみひと）（61）さん

※表紙の紹介は17ページをご覧ください。

里海米は循環型農業の形

JA晴れの国岡山は里海である瀬戸内海で育てられた牡蠣殻を有効利用する循環環境保全型事業「瀬戸内かきがらアグリ」に取り組んでいます。

牡蠣を育てる

栄養分で良質なプランクトンが育ち、牡蠣が成長する

©ソラとサン

牡蠣を食べる

牡蠣殻は宝の山♪

牡蠣殻が残る

牡蠣殻を加工粉砕

土の中の栄養分が
川や海の水質浄化に(環境保全)

「里海米」とは?

「瀬戸内かきがらアグリ事業」で牡蠣殻資材を土壌改良材として田んぼにまき、できあがった良質なお米のことです。この事業では、農業・漁業関係者、流通業者などが集まってアマモの種をまく里海再生活動にも取り組んでいます。「里海米」はまさに生産者と消費者の笑顔をつなぐ架け橋となっているのです。

稲作の肥料に

牡蠣は天然のろ過装置と呼ばれるほど驚異的な浄化能力を持ち、牡蠣殻にはカルシウムや良質なタンパク質・天然のミネラルなど養分が豊富に含まれています。肥料用セルカにすれば農作物の品質向上や収量増大効果が見込まれます。

瀬戸内海に目を向ければ、魚介類の産卵・生育場所であるアマモ(海藻の一種)が高度成長期以降減少傾向にありましたが、牡蠣殻の投入やアマモの種をまくなど地道な活動でよみがえりつつあります。この里海米の栽培もそのひとつです。

JA誕生記念!!
新パッケージ
登場!!

里海米を食べる!

つまり・・・!

里海米を購入して食べることで、里海である瀬戸内海や岡山の自然・地域農業を守り、育てることにつながります。
本来、産業廃棄物であった牡蠣殻を肥料として活用できる上、牡蠣殻の豊富な栄養で良質なお米が育ち、私たちのもとへおいしい「里海米」が届きます。

SDGs

国連が採択し、JAグループも女性部を中心に進めるSDGs(持続可能な開発目標)。里海米も17あるSDGsの項目のうち4つの項目に当てはまっています。

12 つくる責任 つかう責任
13 気候変動に具体的な対策を
14 海の豊かさを守ろう
15 陸の豊かさも守ろう

晴れの国の新米食べて！和牛肉当てて！名前覚えて！

「里海米を多くの人に食べてもらいたい」と新パッケージをPRする妹尾宗夫会長（JA晴れの国岡山まにわヒノヒカリ・きぬむすめ生産振興協議会）（撮影場所／真庭市下河内）

JA晴れの国岡山 誕生記念！

ぼっけぇ！う米キャンペーン

応募締切 令和3年1月31日（日）／当日消印有効

JAは、実りの秋の醍醐味、新米の出荷に合わせ、精米業者と連携し、新JA誕生を記念した商品パッケージで拡販を目指しています。JA名「晴れの国岡山」を連想させる空色を基調とし、JAキャラクターの「ソラとサン」も配置。岡山パールライス株式会社で精米した「きぬむすめ」の精米商品に使用し、県内スーパーを中心に販売しています。

この「きぬむすめ」は、JAグループ岡山が2009年から推進する「里海米」です。牡蠣殻資材を土壌改良材としてほ場にまき、環境保全を目指した循環型農業で栽培し、「食べて守る！瀬戸内海」と銘打ち付加価値をつけています。

「きぬむすめ」は、岡山県が2015年に奨励品種として採用、食味評価の最高ランク特Aを2016年産から4年連続で獲得している銘柄です。JA管内の作付面積も2015年当初から1.7倍の3860ヘクタールに広がりました。

一方で、販売先では新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、業務用米を中心に需要が減少、全国的に民間在庫が積みあがり、今後の販売苦戦が懸念されています。

そこで、新米の本格出荷と新パッケージの登場に合わせて、10月1日から米販売促進キャンペーン「JA晴れの国岡山誕生記念！ぼっけぇ！う米キャンペーン」を広く展開しています。期間は、来年1月31日まで。

県内スーパーなどで指定のキャンペーンシールが貼付された精米商品を購入し、応募券を1枚1口としてハガキに貼り応募できます。また、管内直売所や経済店舗で販売される精米や玄米の購入も応募の対象となります。

当選商品は、コロナ禍で需要が鈍化している高級和牛肉などとし、米と併せた消費拡大も促します。

営農部は「新米の販売を後押ししつつ、新JAの名前も消費者に強く印象付けていきたい。里海米の取り組み内容が消費者に伝わることは、今後の生産者の栽培意欲向上につながるのではないか」と期待を込めています。

総勢100人にプレゼント!!

- JAブランド牛「おかやま和牛」（1万円相当を20人）
- 井原市美星町産ハム詰め合わせ（5千円相当を30人）
- スイートピー（3千円相当を50人）

ダブルチャンス!!
JAキャラクター「ソラとサン」のオリジナルQUOカード500円分を200人

里海米の一大産地、真庭。川上から水・緑を守る

里海米の栽培を始めて3年目となる真庭地域。これまでJA広報誌や、各生産組合の総会などでも取り組みを促進してきました。少しずつ農家も増え、今シーズンは昨シーズンを約40ヘクタール上回る180ヘクタールに作付が広がり、県下トップとなっています。

牡蠣殻を入れることで、倒伏しにくく、収量や食味アップなどの効果も期待でき、生産者にも、消費者にも、そして環境にも優しい米となります。

真庭地域は、旭川水系の水源に位置するため、下流にきれいな水を返し、循環させていくことがこの地域で農業を営む者の役割と考え、栽培に尽力しています。

今年2月には、蒜山地区の「あきたこまち」「コシヒカリ」の生産者が結集し、蒜山里海米生産振興協議会を新たに設立。初めての実りの秋を迎えています。生産量をさらに増やし、農家の所得向上と販路の拡大につなげ、新たな蒜山のブランドとなるよう準備を進めています。

昨年には、まにわヒノヒカリ・きぬむすめ生産振興協議会などが栽培する「きぬむすめ」が、真庭市のプライベートブランド「真庭里海米」として誕生。県内の生協などで販売しているほか、市内すべての学校給食にも提供されています。

同会の妹尾宗夫（せのおむねお）会長は「自然に優しい米づくりはこれからの農業の基本。『里海米』のよさを広めて、生産者を増やし、多くの人に味わってもらいたい」と話します。

「里海米」を収穫する妹尾会長（撮影場所／真庭市下河内）

新米の初出荷をPRするため、10月2日、本店（倉敷市玉島八島）で「里海米」の出発式を開きました。生産者、JA全農おかやま、生活協同組合おかやまコープ、岡山パールライス株式会社、真庭市などの関係者約50人が出席。意見交換会やテープカットなどを行い、環境に配慮した生産・消費行動の輪を連携して広げていくことを確認しました。

牡蠣殻が稲にもたらす3大効果とは?!

1 牡蠣殻には主成分であるカルシウムのほかに、コンキオリンというタンパク質と天然のミネラル（微量要素）を豊富に含んでいることから、**収量UPと品質の向上に役立つ!**

2 牡蠣殻は発根の促進効果にすぐれ、加えてアルカリ効果により酸性土壌を中和させ、肥料成分を作物に吸収されやすくし、**土壌の団粒化を促す!**

3 細胞壁の構築に不可欠なカルシウムの吸収率が高いため、水稲などの**茎を太く頑丈にさせ、倒伏軽減が期待できる!**

このマークが認定の証!

上部のグリーンが中国地方、下部のグリーンが四国地方、真ん中のブルーが瀬戸内海を表現。白い菱形は牡蠣そのものを示すと同時に、牡蠣のいかだが瀬戸内海に連なっている様子も表現しています。

■認定要件

- ●瀬戸内で生産された牡蠣殻を原料とした指定資材を、毎年作付前までに規定量以上施用したほ場で生産された米穀とする。
- ●農産物検査を受け（原則3等以上に格付けされた米穀）、JAおよびJA全農おかやまが認証する米穀とする。
- ●栽培する品種は各JAが地域特性に合った品種を指定するものとする。
- ●JAにより栽培管理日誌の記帳および指定資材購入履歴が確認された米穀とする。

「里海米」商品

「きぬむすめ」「コシヒカリ」「朝日」の3銘柄。
内容量：2kg
主な取扱店舗：天満屋倉敷店ほか

このパッケージは「きぬむすめ」のみの限定品。
内容量：5kg
主な取扱店舗：県内スーパー、JA晴れの国岡山オンラインショップ

減農薬・減化学肥料で栽培する「特別栽培米」

SATOUMI だけじゃない！

特別栽培米とは

化学肥料（窒素成分）および化学合成農薬の使用を、その地域で慣行的に行われている使用状況の50％以下に制限し、栽培したお米のこと。農林水産省の新ガイドラインに従って、栽培と使用状況の表示を正しく行った農産物だけが、この「特別栽培」と明記することができます。「無（減）農薬」「無（減）化学肥料」などの表示は、消費者にとって曖昧でわかりにくい表現として禁止事項とされています。「特別栽培」という表示は、特別な栽培方法を正確に消費者に伝えることを目的としています。

化学肥料 50％

農薬 50％

吉備中央町

今年も2.6万俵を寄付者へ 農機具購入や草刈りの補助金に

ふるさと米

写真提供：吉備中央町

びほく統括本部は、吉備中央町と連携し、同町のふるさと納税事業の一環で、特産「コシヒカリ」の出荷に力を入れています。同町が、米づくり農家応援事業として2014年から始め、寄付金は農業機械の購入補助や草刈り支援などの補助事業に充てられています。

納税寄付者に返礼品として、精米した新米「コシヒカリ」15kg（5kg入り3袋）を送ります。今年産の生産者は、事業開始当初から8％増の630人、出荷俵数は88％増の26,100俵の見込み。同事業へ賛同した生産者が、作付品種や出荷先を転換したことなどが増加の要因と考えられます。

寄付者は、「寄付を通じて、地域農業を守る一助になれたら」と話します。生産者も「地域農業を守るためには、この事業は有効であり、寄付者・生産者双方に有益な関係が築けているのでは」と今後の継続を期待しています。

水稲作付者が高齢化で減少傾向となる中、ふるさと米は堅調に生産者・出荷俵数とも推移しています。同統括本部としても営農指導にも力を入れ、農家所得向上に努めていきたい方針です。

井原市美星町

満天の星空の下で育った 星むすめ

井原市美星町で美星おいしい米作りの会が栽培する特別栽培米美星町産コシヒカリ「星むすめ」は、標高400メートル前後の豊かな大地と稲成熟期の寒暖差によって、香り高く、甘味の強いお米に仕上がるのが特徴です。美しい星空のまち美星町の〝星〟にちなんで「星むすめ」と名付けられました。

同会は「安全・安心・おいしい米」を合言葉に、地球にやさしい農業を目指して会員26人が21・7ヘクタールで栽培しています。同会は毎年、新米の食味検査でタンパク質や食味値などを数値化して、食味の向上や会員の意欲向上、次期作に役立てています。

約1ヘクタールで栽培する会員の家本紀久男（いえもと きくお）さん（65）も食味値Aランク以上を目指し、次年度は肥料の変更や除草剤の削減などを予定。おいしい米作りのための研究に余念が

特別栽培米美星町産「コシヒカリ」星むすめ
内容量：5kg
主な取扱店舗：（株）Aコープ西日本
（株）天満屋ストア系列

特別栽培米ではないけれど…ユニークな取り組みも!

勝英地区

新生児の百日祝いで地元産米を

ももか祝い米

ももか祝い米でお食い初めを祝う家族

勝英統括本部は、JA共済連岡山の協力のもと、お食い初めで使うお米「ももか祝い米」を管内の新生児にプレゼントしています。

お食い初めは、生後100日目を迎える赤ちゃんが一生食べ物に困らないようにとの願いを込めて行う儀式。赤ちゃんが初めて口にする食べ物は、安全・安心なものをという思いから、職員がアイデアを出し合い企画しました。勝英地域で収穫した有機無農薬米を使い、職員が自宅に出向いて、精米2キロを手渡しています。

2017年から取り組みを始め、現在まで新生児約350人に贈りました。このほど、取り組みをさらに知ってもらうため、商品のパッケージと申込書をリニューアル。JA担当者は「ももか祝い米を通じて、子育て世帯に地元の農産物やJA事業に関心を持ってもらえたら」と話します。

リニューアルしたパッケージと申込書をPRするJA職員

矢掛町

きぬ姫

県外の料亭でも好評

特別栽培米矢掛町産「きぬむすめ」きぬ姫
内容量：5kg
主な取扱店舗：矢掛アグリセンター

矢掛町内にはいくつもの清流が流れ、豊かで美しい水源によっておいしいお米が育ちます。矢掛町産特別栽培米「きぬむすめ」の愛称として地域住民の投票で決まった「きぬ姫」は、赤い袋に、やかげ観光大使の「やかっぴー」が目印。香りがよく白くつややかで繊細なおいしさのプレミアムなお米です。

矢掛町特別栽培米きぬ姫生産部会では、岸野榮治（きしの えいじ）部会長を中心に14人が栽培。「きぬ姫」は有機肥料を使って、食味向上に努めています。

今後は、「特別栽培米きぬむすめ（きぬ姫）の生産者を増やしたい。販売先を確保することで生産者の所得の向上を目指していきたい」と岸野部会長は意気込みます。

「きぬ姫」は同町内観光施設、保育施設、おにぎり専門店、県外の料亭などのご飯に使われています。

わしらが作った「きぬむすめ」食べてみー!!うまいで〜!

矢掛町
特別栽培米きぬ姫生産部会
岸野部会長

ありません。「『星むすめ』は、ひと口食べた瞬間、米本来の香りや甘みが強く感じられる」と太鼓判を押します。

毎年秋には「星むすめ」の新米おにぎりをイベントで振る舞うなど、PRしています。井原市のふるさと納税返礼品としても活用され、「星むすめ」10キロ（5キロ入り2袋）の新米が送られています。

「星むすめ」を収穫する家本さん（撮影場所／井原市美星町）

安心なお米が
いっぱいあって
うれしいな〜！

特色いっぱい!
JA晴れの国岡山産

このお米知ってる?!

JA管内には特色あるお米がたくさんあります。ご飯を一杯でもたくさん食べてもらえるよう各統括本部では、地域の特色を出しながら、地元スーパーとも協力して販売しています。

新見地区

注文を受けてから籾すり、精米

にいみ源流米

新見統括本部は、今年産の独自精米「にいみ源流米」の家庭向け販売を本格化させています。阿新水稲担い手部会をはじめ新見市内の生産者が、土づくりや細やかな水管理、畦の草刈りに汗を流して猛暑を乗り切った、産地の努力を結集した米で、近年になく食味値が高く仕上がっています。

同市は中世の京都東寺の荘園として、鎌倉時代からの歴史が息づく由緒ある米どころ。中国山地からの水を引き、堆肥などの有機質をすき込み、水と土を大切にするおいしい米づくりの道理を大切にしています。乾燥調製や精米加工を産地内で手掛け、注文を受けてから必要な分だけを籾すり、精米して出荷する「今ずり米」に取り組み、1年を通して新米の風味や香りを味わえるのも特徴です。

主な銘柄は、「コシヒカリ」「あきたこまち」「きぬむすめ」「ヒメノモチ」。今年は、随時実施している食味診断で昨年に比べ5ポイントほど高い結果が出ています。

四木満男(しぎみつお)部会長(72)は「地域の特色あるブランドや品種の育成確立、認知度アップを進め、後継者が育つ産地にしたい」と期待を込めます。

「にいみ源流米」の今年の仕上がりに自信をみせる四木部会長(撮影場所/新見市神郷高瀬)

にいみ源流米「こしひかり」「あきたこまち」「きぬむすめ」「ひめのもち」
内容量/各2kg・5kg・10kg
主な取扱店舗/Aコープあしん・あしん広場・JA晴れの国岡山オンラインショップ

り組む　目指せ! 5年連続特A

津山地区

きぬむすめ

津山統括本部は1047ヘクタールできぬむすめを栽培。さまざまな工夫でしっかりとした土づくりを行い、食味値の向上に努めています。

このうち、きぬむすめ生産振興協議会に加入する農事組合法人アグリモモでは、「地域のものを使おう」と、地元の良質な鶏糞を使い、稲刈りギリギリまで水を切らさないよう徹底した水管理と、排水の悪い田んぼには「屋根溝(明きょ)」を設けるなど、高い技術で高品質な米の生産につなげています。

岡山県産きぬむすめ
内容量:300g・3kg・5kg
主な取扱店舗:サンヒルズ燦燦(さんさん)つやま

オンラインショップでおいしい新米をお買い求めいただけます!
そのほか、みのるダイニングでもJA産「きぬむすめ」を提供しています。

▲オンラインショップはこちら

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　TEL086-206-1442

JA直売所ではその場で精米してもらえる店舗も!
店舗情報はホームページをご確認ください。

- 百菜市場和気店
- アグリぴぜん
- 早島町直売所ふれあい青空市
- 菅生直売所ふれあい青空市「すがお」
- 山手直売所「ふれあいの里」
- 井原直売所「いばら愛菜館」
- 倉敷青空市「やさい畑」
- 福田青空市「すいれん」
- きらめきの里

特集

ほかにもある！こんなお米

ご紹介したお米以外にも県内には豊富な種類のお米や栽培方法があります。

木村式自然栽培

この栽培は、農薬・肥料、除草剤を一切使わず、耕起も基本１回。苗は１本植え。土壌中の微生物による窒素固定と循環を最優先し、土を乾かし植物が呼吸しやすい無機態窒素にする、乾土効果を利用しながら栽培する手法。県内100戸以上の農家が実践。契約栽培米としてJAの認証検査を経て、県内外100ヶ所近い取引先へ販売し、米以外にも酒や味噌などに加工・販売されている。

慣行栽培に比べ収量は落ちるものの、付加価値が付き単価が高い。

2021年度新規生産者募集＜募集面積20ha＞
・申込先兼問い合わせ先
NPO法人岡山県木村式自然栽培実行委員会
岡山県倉敷市東塚４丁目9-32
TEL：086-441-6701

▲ホームページ

＜ 発芽胚芽米

岡山県産「朝日」を使用。農薬・化学肥料の使用を通常の半分以下に抑えた玄米を、ゆっくりと時間をかけて発芽させ、GABA（ギャバ）が増加した発芽部分のみを残したまま、じっくり丁寧に加工することで、発芽米本来の栄養分を残したまま、白米と変わらないおいしさを実現。添加物不使用なのも魅力。通常の精米した白米に30%ほどブレンドして炊き上げる。

内容量：1kg
主な取扱店舗：岡山市民生活協同組合
（株）山陽マルナカ、（株）天満屋ストア系列

キャンプライス ＞

岡山県産「あきたこまち」を使用。一人でキャンプする人の増加を受けて、写真や動画に写りこんでも、SNS映えを損なわない商品を開発。無洗米でとぎ汁がでないため環境にやさしく、空き袋は適切な水加減を計る計量カップとして使える優れもの。窒素ガスを充填しているため鮮度も長持ち。

内容量：150g
希望小売価格：340円（税抜）
主な取扱店舗：通販（JAタウン、Amazon）

岡山東地区産「きぬむすめ」
内容量：5kg
主な取扱店舗：（株）天満屋ストア系列

岡山東地区産吉備国「きぬむすめ」
内容量：5kg
主な取扱店舗：（株）エブリイ各店

岡山東地区

プライベートブランドを県内スーパーで販売

岡山東統括本部は米の消費拡大につなげようと、管内産の米をオリジナルパッケージで販売しています。１袋５kg入りの精米で、品種は粘りが強くもちもちとした食感が特徴の「きぬむすめ」。米卸業者と協力し、2018年に商品化しました。（株）天満屋ストアではオリジナルパッケージとして、（株）エブリイではプライベートブランドとして県内スーパーで年間を通して販売。パッケージには産地が一目でわかる地図や大きく「岡山東地区」の文字をあしらい、管内産をPRしています。

JA担当者は「一定量を出荷することで、売り場を確保し、安定供給につなげたい」と話します。今後も関係機関と協力し、さらなる管内産米のブランド力強化と知名度向上を目指します。

「きぬむすめ」の出来栄えを確認する富山会長（撮影場所／久米郡美咲町）

高い食味値へ取

同協議会の生産振興大会では食味共進会を開くなど、生産技術や生産者の意識向上も行なっています。

富山芳昭（とみやまよしあき）会長は「収量も採れている。特Ａを重ね、知名度、ブランド力を上げていきたい」と意気込みました。

本店
新たな需要開拓への挑戦

「シャインマスカット」のフルーツサンド

岡山木村屋で11月中旬まで

岡山木村屋などの店頭に並んだ「シャインマスカット」のフルーツサンド

ＪＡ晴れの国岡山と株式会社岡山木村屋は、特産「シャインマスカット」を使ったフルーツサンドを9月17日から販売しています。同社の秋の味覚フェアの一環で、ＪＡ産「シャインマスカット」を2種類の爽やかなミルククリームで包み込みました。ミカン・黄桃もサンド。「シャインマスカット」の爽やかな黄緑色と、ミカンと黄桃のオレンジ色が秋を思わせる彩りとなっています。

縦10センチ・横3.5センチ・高さ4センチのフルーツサンドがパックに2個入り、食べごたえのあるボリュームも魅力のひとつです。ミルククリームをたっぷり包み込むため、厚みのあるパンを使っています。

口に含んだ瞬間、「シャインマスカット」のパリッとした食感と、みずみずしさと合うように、甘さ控えめに仕上げたミルククリームが「シャインマスカット」の味を引き立てます。

岡山木村屋がＪＡに農産物のＰＲを通じて地元を盛り上げようと提案し、商品化が実現。同社の担当者は「市場ニーズが高いフルーツサンドなら、高価な果実も手に取ってもらいやすくなる」と期待しています。

ＳＮＳ（会員制交流サイト）のインスタグラムなどで、フルーツサンドなどの断面の色鮮やかさをたたえる「#（ハッシュタグ）萌え断」を付ける投稿が増えており、知名度が高まることにも期待がかかります。

「シャインマスカット」は昨年度、101・6ヘクタールで栽培し、販売高約18億9000万円で、「ピオーネ」に次ぐ生産を誇ります。ＪＡ営農部では「多様な販売チャネルの開拓で、消費拡大、農家所得向上につなげたい」と話します。

「シャインマスカット」の出荷終盤を迎える11月中旬まで360円（税抜）で販売。県内の同社直営店・専売店のほか、県北で弁当・総菜を取り扱う「つるや」など計約80店舗で販売しています。

牡羊座 3/21～4/19
【全体運】気になることは少し様子を見て。結論を急がないのが幸せの秘訣（ひけつ）。金運は下旬から上昇。お誘いの予感も
【健康運】朝は血圧のチェックから。散歩がお勧め　【幸運の食べ物】ユズ

岡山西
農家所得増大

カラス退治 タカにお任せ
食害防止へ駆除試験

カラスを駆除するタカと鷹匠

JA晴れの国岡山総社もも生産組合は、カラスによる食害が増えているモモ園で、タカによるカラスの追い払い対策に乗り出しました。

市、県と協力し、特産の白桃の被害を防ぐため、野生鳥獣対策連携センターと対策を協議し、タカを活用した駆除試験を始めました。収穫期に合わせ6月中旬から、カラスの活動が活発化する早朝と夕方の1日2回放ち、収穫のめどが立つ8月まで、約20回放鳥しました。

同組合の秋山陽太郎組合長は「対策が限られる中、コストがかかるが、十分な効果を期待する」と話しています。

勝英
農家所得増大

県育成エダマメ初陣
「岡山SYB1号」高い収益性に期待

箱詰めされた「岡山SYB1号」をアピールする織田さん

勝英統括本部管内で9月18日、県育成のエダマメ新品種「岡山SYB1号」が初出荷を迎えました。多収で秀品率が高い同品種は収益性が高く、出荷が終わる10月上旬からの「作州黒枝豆」とのリレー出荷が可能。生産者の所得向上に期待が高まります。

同品種は、「作州黒」を親に持つエダマメ専用品種で、特有のもちもちした食感とコク深い味わいを受け継いでいます。

5aで同品種を栽培する織田俊孝さん(70)は、「作州黒よりサヤ付きがよく収量が多い。茶染みも少なく秀品率が高いので、収穫時の選別作業の省力にもつながっている」と期待を寄せています。

倉敷かさや
農業生産の拡大

笠岡産イチジク
篠原さんら入賞

玉ぞろいなどを確認する審査員

倉敷かさや統括本部笠岡アグリセンターは9月2日、同センターでイチジクの共励会を開きました。行政機関やJAなど8人が、露地栽培された12点を玉ぞろい・着色・果実の形・糖度などの項目で審査し、笠岡市の篠原映二さんら入賞5点を選びました。

7月の長雨の影響が懸念されましたが、梅雨明け後の好天で食味が良好なイチジクに仕上がりました。

JA担当者は「イチジクはケーキなどスイーツにも最適。笠岡産でおうち時間を楽しんでもらいたい」と話しました。

びほく
食農教育

ブドウの収穫と荷造り学ぶ
児童が特産の知識を深める

石田さんから荷造りを学ぶ児童

びほく統括本部賀陽総合センターは9月9日、吉備中央町で食農教育を開き、同町立豊野小学校3年生がブドウの収穫と荷造りを体験しました。

水稲のほか「シャインマスカット」を中心に栽培する、石田昌徳さん(62)の協力で実現。児童らは、石田さんから栽培方法や品種の特性、品質の確保の重要性などについて学びました。たわわに実り、頭上にぶら下がる「シャインマスカット」を収穫した児童は「こんなに大きくなるまでに多くの作業があるのがわかった」と話しました。石田さんも「将来の農業の担い手としての一助になれば」と期待を込めました。

牡牛座 4/20〜5/20
【全体運】身辺がにぎやかに。頼まれ事が手に余りそうなら一緒にやってくれる人を探しましょう。ペアの物がハッピー
【健康運】気持ちいいくらいの強さで足のつぼ押しを 【幸運の食べ物】カボチャ

新見
マーケットインに基づく生産

金太郎ニンニク人気
健康志向を追い風に

収穫した「ホワイト六片」の作柄を確認する生産者の宮澤誠一（みやざわせいいち）さん

新見統括本部は、健康志向の高まりを追い風に、ニンニクの本格的な生産拡大に取り組んでいます。管内の冬の気候条件が高品質なニンニクの生産に適しています。直径6㎝以上の大玉は「金太郎にんにく」の愛称でブランド化を推進。直売農家を中心に生産を広げ、品質の均一化を進めながら本格的に市場に出荷します。

同管内の30人が約50aで「ホワイト六片（ろっぺん）」を栽培。他の作物と組み合わせた少量生産ですが、冬場の畑の有効活用と他の作物に比べて手のかからない利点があります。畑の一角や水田転作での栽培を始める農家も増えています。

真庭
担い手のレベルアップ

ミニトマト おいしい季節
うま味凝縮

ミニトマトを収穫する針山さん

真庭市の蒜山、湯原地域は、県内有数のミニトマトの産地で、26戸が栽培。9月以降、標高の高い同地のミニトマトは味がよく、秋の行楽シーズンで需要が増えることなどから、高い市場評価を誇ります。

就農5年目の針山真司（はりやま しんじ）さんは、ハウス4棟で栽培。自動かん水装置を導入し、液肥を入れた点滴チューブでかん水することで、省力化と実の割れの軽減などにつなげています。「去年よりやや水を減らしているので、さらにおいしく仕上がった。たくさんの人に食べてもらいたい」と笑顔を見せました。

津山
担い手の育成

急な畦畔（けいはん）でもラクラク!
リモコン式自走草刈り機実演

リモコン式自走草刈り機の実演に見入る参加者

津山地域大型稲作研究会は、スマート農業の普及に向け、市内の水田で草刈りの実演会を開きました。水稲農家ら約40人が参加。リモコン式自走草刈り機を使い、傾斜48度の畦畔の草刈り作業を視察し、性能を確認しました。

実演したのはドイツ製で刈り幅112㎝と70㎝の2機。作業が困難な急傾斜での草刈りが可能で飛躍的に作業効率が上がります。参加者は「人手不足解消と若い人に農業に興味をもってもらうためにも、畦や傾斜地などの効率的な管理方法を検討していきたい」と話しました。

岡山東
農業生産の拡大

秋の味覚「太秋柿（たいしゅうがき）」出荷
甘さ上々、サクサク食感

1玉ずつ傷などを確認する生産者ら

岡山市東区瀬戸町のJA選果場で10月2日、「太秋柿」の出荷が始まりました。初日は生産者14人が約1tを持込みました。

「太秋柿」は大玉でサクサクとした珍しい食感が特長。糖度が上がることで果皮に現れるひび割れがおいしさの証拠です。JA大内柿生産組合の宇垣恭博（うがき やすひろ）組合長は「天候の影響で例年に比べ量は少ないが、高糖度のものができている」と話します。

出荷は11月上旬まで続き、約17tを見込みます。主に岡山市場へ出荷し、JA直売所や同選果場でも販売しています。

※毎年11月上旬に同選果場で開く「柿まつり」は、新型コロナウイルスの感染防止のため中止します。

双子座 5/21～6/21 Ⅲ 【全体運】部屋の中を整理整頓すると頭の中もすっきり。迷ったら掃除をするのがお勧めです。野菜たっぷりの食事で開運
【健康運】サウナや岩盤浴でじんわり汗をかいて　【幸運の食べ物】ホウレンソウ

私たちと一緒に活動しませんか？

＼広がれ！／女性部の輪！

豆腐作り通じ次期リーダー育成

家庭料理の文化伝承へ

豆腐作りを通じて女性部活動の理解を深める部員

倉敷かさや統括本部矢掛地区女性部は、豆腐作りを通して家庭料理の文化を伝承しながら、次期リーダーの育成に力を入れています。自宅で豆腐を作る機会が減り、「作り方を学びたい」という声を受け、有志で参加を募ったところ、積極的な部員が集まりました。これをリーダー育成のチャンスと捉え、今年から本格的に活動しています。

役員候補者の確保や参加率向上が課題となっている中、同地区が着目したのは、豆腐作り教室でした。

昨年は月1回程度の開催でしたが、手作りならではの甘さを感じられるやさしい味が好評で、今年4月からは月4回程度に増えました。

倉敷かさや女性部長を務める古城清子（こじょうきよこ）さん（75）は「JAならではの活動を展開することで自主的な参加を促し、部員間交流を図り、次期リーダーの素質を見出したい。部員が輝くことで、女性部・地域活性化にもつながる」と期待しています。

部員は「先輩の豊富な知識に目を見張る。新たな発見の連続。人脈も広がり、交流が深められる場だと感じた。積極的に参加していきたい」と笑顔を見せました。

旨み抜群、見映え満点

ドライトマト加工始まる

商品開発に加え販路拡大・販売増加を目指す「ドライトマト」

真庭女性部フレッシュミズ部会は9月上旬、ドライトマトの加工を始めました。地元産を使った商品として昨年初めてイベントなどで販売し好評でした。今年は本格販売へ準備を進めます。

寒暖差の大きい蒜山高原で育ったミニトマトは、甘味が強く、加熱調理に向く品種で、うま味が凝縮され、そのまま食べられるほか、パスタやサラダのトッピングとしても使えます。稲田晴江（いなだはるえ）部会長は「おしゃれでおいしい商品が形になることはテンションが上がる。お母さんが楽しんで活動でき、エネルギーにもなる」と話します。

モモの規格外品を利用

2種類のジャムに

ジャム作りに挑戦するフレミズ会員

県内有数のモモの産地を抱える岡山東女性部フレッシュミズは8月下旬、岡山県農業開発研究所と協力し、ジャムづくりをしました。傷や割れなどの規格外品を活用できないかと取り組み、今年で4年目。一玉ずつ手作業でカットしてピューレ状にし、黄金桃と白桃の2種類のジャムが完成しました。

代表を務める黒澤陽子（くろさわようこ）さんは「コロナ禍で集まれない中、仲間と作業する楽しさを改めて感じた」と話しました。

秋まき野菜育てる

防虫対策など学ぶ

土壌酸度を測定する部員

岡山西統括本部は8月21日、園芸講習会を鴨方支店で開きました。岡山西女性部倉敷西ブロック鴨方支部の部員21人が、営農指導員から秋まき野菜の栽培管理を学びました。

秋ジャガイモ、キャベツ、ハクサイ、ニンニク、ラッキョウの種まきの適期や防虫対策などを学び、部員は「毎回、とても参考になる」と話しました。

講習会は、農業に親しんでもらうとともに、隣接する直売所の出荷者の増強を目指しています。

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。

蟹座 6/22～7/22
【全体運】明るい兆しが見えています。遊びに行く計画を練りましょう。人生を楽しむ気持ちが幸せの呼び水に。映画観賞吉
【健康運】テーピングで症状が改善。予防にも効果あり 【幸運の食べ物】リンゴ

切り取って保存できる!!

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

アスパラガス

1回植えれば長年収穫できる

苗を植え付け、2年目以降に収穫期を迎えます。地下茎は寒さに強く、一度植えておけば8年くらい継続して栽培できます。植えた年に出る若芽は収穫しないで株作りに使います。茎は細く、葉はよく茂るので、風で倒れて折れないよう早めに支柱を立てます。

教えてくれるのはこの人!!

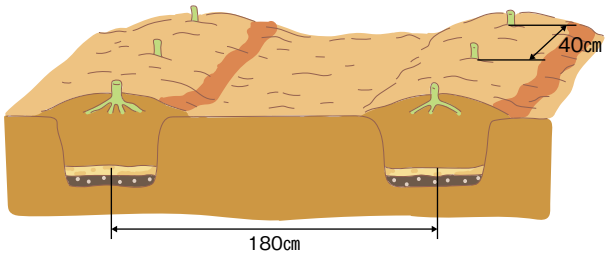
勝英広域営農経済センター
勝央事務所
金田（かなだ） 昌樹（まさき）

植え付け時期

遅霜の心配のない3月上中旬～5月上旬
寒冷地では5月中旬～6月上旬

❸ 植え付け

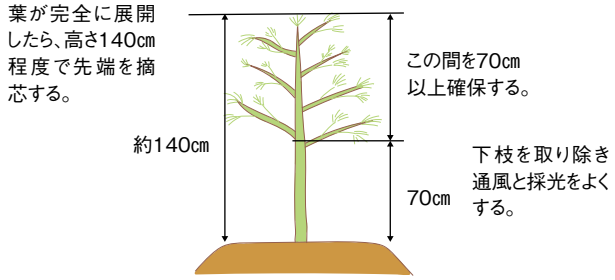
霜が降りる心配がなくなる3月上中旬～5月上旬に植える。寒冷地では5月中旬～6月上旬に植える。苗の大きさをよくそろえ、根を広げて芽が3cm隠れる深さに植え付け、その後十分かん水する。



チェック！ ソラからのアドバイス

2年目以降の管理

春、萌芽してきた若茎は全て収穫しよう！
約1か月収穫した後、立茎（収穫をやめ、親茎を立てる）をしてね！



立茎のイメージ

ポイント！ POINT

先端をあまり早く切りすぎると、下枝が旺盛になるので注意!!

❶ 畑の準備（1年目）

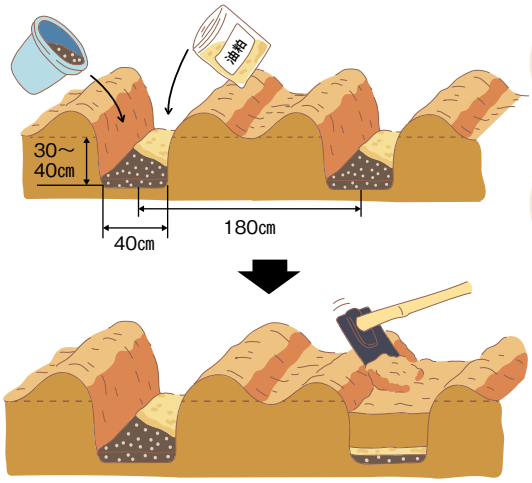
土づくりは十分に行う。植え付け前年の秋から冬にかけて、30cm以上深く耕し排水する。

堆肥 1㎡あたり 300g

石灰 1㎡あたり 150g

❷ 元肥入れ

翌春、畝を立て、元肥を入れて軽く耕す。



埋め戻す

堆肥 溝の長さ 1mあたり 500g

油粕 溝の長さ 1mあたり 300g

JA晴れの国岡山の
営農センター・グリーンセンター
などでJAカードをご利用いただくと、
※対象外の店舗があります。
+2%ポイント還元!

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!**

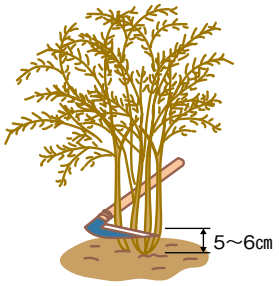
切り取り線

獅子座 7/23～8/22
【全体運】強く出過ぎると問題発生の暗示が。一歩下がって寄り添う姿勢を見せて。驚くほどスムーズに進展して、びっくり
【健康運】専門家の助言を得てトレーニングを開始 【幸運の食べ物】ジネンジョ

❻ 冬からの管理

茎葉が枯れてきたら地上部をきれいに刈り取る。

ポイント!
POINT
病原菌の越冬場所にならないよう、畑の外に持ち出し、土に埋めたりして処分する。

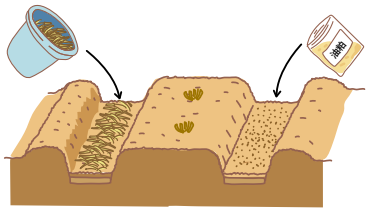


残った株を1〜2月にかけて抜き取る。

春先に元肥を施す。

堆肥
1株あたり
2kg

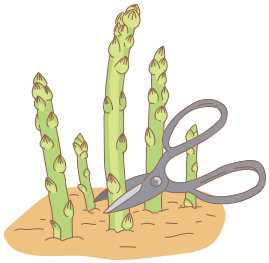
油粕
1株あたり
2kg



畝間の通路部分を中耕しながら施肥

❼ 収穫（2年目）

伸びてきた芽を地際から刈り取って収穫する。強い芽が出ている間に収穫を打ち切り、残った芽を生長させ、株に翌年の養分を蓄積させる。



春夏の若芽は少し収穫するだけにして、早めに茎を立てる。秋に出てくる若芽を発生しなくなるまで収穫する。

2年目以降の追肥

6月〜9月の間に、計3〜5回、畝の片側に追肥し、軽く土寄せする。

油粕
1株あたり
120g

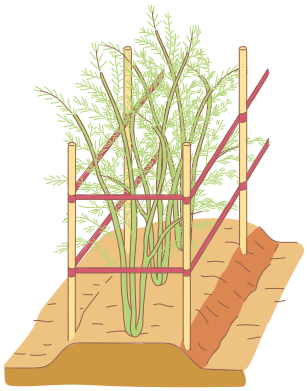
❹ 支柱立て

大きく茂ってきたら、しっかりとした支柱を立て、ポリひもを張って倒伏を防ぐ。

チェック!

サンからのアドバイス

1年目は株養成の年なので、収穫せずに全て立茎するけど、8月中旬以降に伸びた茎、細すぎる茎、病茎は取り除いてね！



❺ 防除

降雨が続いたときに葉枯病が発生しやすい。早く見つけ、薬剤散布する。

茎枯病の初期症状
写真提供:岡山県病害虫防除所

■おすすめ資材

コサイド3000

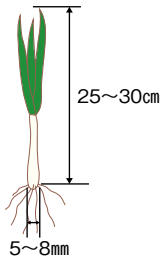
幅広い病害に優れた予防効果を発揮します。有効成分の微粒子が作物表面にムラなく均一に広がるため、収穫期の作物にも使いやすい銅剤です。

使用の際には、必ず商品ラベルや説明書に従い、適正に使う。

訂正

本誌10月号
「家庭菜園　タマネギ」

❷ 植え付け



植え付け適期の苗
（正）株元の直径が10mm以上の苗はとう立ちしやすい。

切り取り線

乙女座 8/23〜9/22
【全体運】ラッキーな情報が飛び込んできそう。友人と共有すればよりハッピーに。おけいこ事や検定試験の勉強にツキ
【健康運】一緒に体を動かす仲間をつくると長続き　【幸運の食べ物】スプラウト

晴ればれ特産品

高原地帯の寒暖差と「黒ボコ」が生み出す冬野菜のキング

今月の特産品

大根

辛味の強い夏大根から切り替わり、秋冬は全体的に水分が多くふくよかな味わいの大根が出回ります。地上に出ている部分（光合成をした薄緑部）は寒さにあたり糖度が高くなるので、おでんなどの煮物に最適です。下部は暖かい地中にあるので上部に比べて辛味が強く、大根おろしに向いています。2カ所（180度対称）にある側根の跡（くぼみ）が、縦一直線に伸びている大根は、ストレスがかからず養分を吸収した証です。

大根に含まれるアミラーゼはデンプンを分解する酵素で、ご飯や餅の食べ過ぎによる胃もたれを助けてくれます。辛味はアブラナ科特有のイソチオシアネートで、肝臓の解毒やガンの発生を抑制するなどの効果が期待されています。また、葉はカテキンやビタミンC・E、無機質のカルシウム・鉄・カリウムが豊富で栄養満点。新鮮な葉付き大根が手に入ったらラッキーです。

ただし、葉を付けたままにしておくと、養分を吸い上げて大根がスカスカになるので、すぐに切り分けてください。11月初～下旬に収穫される蒜山の霜にあたった大根はみずみずしく甘みもあり、私のイチオシです。JA晴れの国岡山の大根をたくさん食べてくださいね！

「ひるぜん大根」出荷カレンダー（真庭）

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

「カルスト大根」出荷カレンダー（新見）

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

＼教えてくれた人／

野菜ソムリエ上級プロ
江草（えぐさ） 聡美（さとみ）さん

ダイコン
グラッチュレーション！

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）

天秤座 9/23～10/23
【全体運】楽しめる機会の多い良好運。ただ、ちょっぴり口が軽くなりやすいのが玉にきず。お酒はほどほど。帰宅は早めに
【健康運】腹も身の内。適量が健康の秘訣　【幸運の食べ物】サトイモ

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晴れの国岡山真庭統括本部
蒜山大根部会協議会
［就農38年目］
井藤（いとう） 文仁（ふみひと）さん（61）

自信を持ってオススメする「ひるぜん大根」。
暗い明け方から収穫が始まる。

歴史をつなぎ、季節を映す「ひるぜん大根」

春から初冬にかけて広大な黒ボコの地に広がる大根畑は、蒜山地域で馴染みの、なくてはならない光景です。

日本軍の演習地だった当地で、戦後、入植者が開拓して大根を作り始めました。「クボタさん」という名字だけが、まるで伝説のように語り継がれています。その人の大根の出来は素晴らしく、ほかの入植者もこぞって作り始めたのが、「ひるぜん大根」の始まりです。

その後、地元民も加わり、蒜山は大根の一大産地となりました。当時の生産者は約200戸。東は名古屋から西は九州まで、何台もトラックを連ね、市場へ出荷していたといいます。

最盛期から数十年。高齢化や連作障害により、生産者は年々減り、現在JAへ出荷している生産者は12戸、面積は19ヘクタールに。しかし、これまで培ってきた栽培技術、恵み豊かな自然と、そして生産者の力で、未だそのおいしさと名前は広く知られる存在です。出荷の始まりは季節の風物詩として、毎年メディアに取り上げられ、多くのファンがその味を心待ちにしています。

蒜山大根部会協議会の部会長を務める井藤文仁さん（61）は、子どものころから手伝いとして大根づくりに携わり、その後24歳で本格的に就農。妻の公子さん（62）とともに、2.5ヘクタールで作っています。

歴史をつなぐ「ひるぜん大根」に付加価値をつけて販売しようと、2002年から栽培をスタートしたのが「蒜山こだわり大根」。しっかり土作りをした「寒締め栽培」で、甘さとみずみずしさ、際立つおいしさに特化した大根として売り出しました。

生で食べても、煮炊きにしても絶品の「蒜山こだわり大根」。専用の袋での販売や、地道な消費宣伝の甲斐もあり、今では蒜山に初冬の訪れを告げる農産物として、定着しつつあります。今年も11月1日頃から販売を予定しています。

「蒜山の伝統として残していきたい。生産者が減っている中で、伝統野菜や『幻の大根』と言われるまで作っていきたい。やっぱり大根づくりが好きなんでしょうね」と話す井藤会長。

守っていくべき地域の財産として「ひるぜん大根」を作り続けていきます。

大根畑はいまや蒜山の風景の一部に

蠍座 10/24〜11/22

【全体運】計画を実行する好機到来。あなたの求めに応じて力を貸してくれる人も集まります。道具や服の新調がお勧め
【健康運】食べ過ぎたと思ったら体を動かして　【幸運の食べ物】ネギ

写真上段右から高田店長、長代さん、松本さん、石田さん、下段右から山崎さん、鼓さん、三宅さん

県境の恵まれた環境を生かした、バラエティ豊かな商品が並ぶ。

コラボ企画

ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山
×
月刊タウン情報おかやま

周辺の食&遊スポットも紹介！

直売所へ行こう！

vol.7/ 井原市

地元産の野菜や果物をはじめ、
食材が豊富にそろう『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。

▲玄米は1kgから、精米は2kgから、必要なぶんだけ好みのつき加減で購入することができる

▼粘土質の赤い土で育つため、繊維が細かく、やわらかい「明治ごぼう」

▲ブドウは異なる品種のものを自由に選べる箱詰め発送にも対応してくれる

井原直売所 いばら愛菜館（あいさいかん）

井原市街地の中心部に位置する「いばら愛菜館」には、周辺の恵まれた自然環境と地の利を生かした商品が並ぶ。広島との県境にあたるため、ブドウは人気品種のほか珍しい品種も多く、安芸クイーンや翠峰、紫苑などバラエティに富んでいる。贈答用にもなる大粒のブドウは、開店するやいなや飛ぶように売れていくので、早めの来店がおすすめだ。精米の量り売りコーナーも人気で、つきたての米のおいしさを知っている人たちが列を作るほど。また、養豚の盛んな美星町の「美豚」ブランドのハムやソーセージなどの加工品のほか、月・水・金には精肉も届く。これからの季節は、芳井町の特産品「明治ごぼう」が旬を迎えるほか、柿やクリなど、実りの秋の恵みを楽しめそうだ。

品種ごとの特徴や味わいを紹介するPOPが並ぶ

井原市井原町512-2
☎0866-62-1539
営9:00～14:00
休日曜
Ⓟ25台

物見櫓から園内を見渡したり、当時そのままの「中世の小径」を散策したりしよう

ちゅうせいゆめがはら

中世夢が原

武士が活躍した時代にタイムスリップ

「中世のむら」の様子を時代考証に基づいて忠実に再現したテーマパーク。大河ドラマや映画のロケ地にも使われた。鎌倉～室町時代にかけての山城や武士の屋敷、城主の館などがあり、その時代の生活や営みを追体験できる。

井原市美星町三山5007　☎0866-87-3914
㊫9:30～16:00　㊡木曜、祝日の翌日
㊐中学生以上500円、小学生300円　Ⓟ300台

晴れていれば昼間でも青空の中に一等星を見ることができる

びせいてんもんだい

美星天文台

星降る町の天文台で星を身近に感じてみよう

中国地方最大級の口径101㎝望遠鏡を備えた公開天文台。毎週金～月曜の夜に開催している観望会などで、誰でも気軽に天体観測ができる。昼間は立体映像を用いた宇宙の紹介も。現在、最大50名までの入場制限を実施中。

井原市美星町大倉1723-70　☎0866-87-4222
㊫13:45～16:00／18:00～22:00
（夜間受付は～21:30）
※火・水曜は9:30～16:00
㊡木曜、祝日の翌日
㊐小学生以上300円
Ⓟ26台

旧・宇戸谷小学校の廃校舎跡は、教室の面影が残る懐かしい雰囲気

うみねこ

雑貨とアンティーク 海猫

ノスタルジックな旧木造校舎でとっておきの掘り出し物を

築約100年の木造校舎をリノベートした店内には、国内外からセレクトした古家具や古道具、雑貨がいっぱい。昭和時代の懐かしいものから、作家もののハイセンスな器やアクセサリーなど、心ときめくアイテムが並ぶ。

井原市美星町宇戸谷1211-1
☎0866-87-4333　㊫10:00～16:00
㊡火～木曜　Ⓟ20台

お気に入りのデニムがきっと見つかるはず

いばら

井原デニムストア

「国産デニムの聖地」でレアアイテムを見つけよう

古くからデニム地の生産が盛んな井原の「井原デニム」ブランド発信拠点となるショップ。ジーンズはもちろん、スーツや作務衣のほか、バッグや小物など、さまざまなデニムアイテムを取りそろえている。

井原市七日市町944-5（井原鉄道 井原駅構内）
☎070-5057-6070
㊫10:00～18:00　㊡水曜

※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。

山羊座 12/22～1/19
【全体運】やりたかったことへと道が開けます。やる気をアピールしてください。リーダー役を頼まれたら引き受けて◎
【健康運】無理をしないのが一番。枕選びが重要　【幸運の食べ物】柿

理事会だより

組織改革の骨子など承認

令和2年度9月期理事会を9月28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：津山統括本部奥津西谷発電所導水路の第2期補修工事／**第2号議案**：本店西側駐車場の造成工事（合併に伴う本店部署の職員増員、会議、研修会の開催などに対応できる駐車場の増設のため）／**第3号議案**：岡山西地域振興基金を活用した庄支店事務所棟の建て替え／**第4号議案**：組織改革の骨子（素案）／**第5号議案**：信用事業方法書（為替取引）の一部変更（旧JA本店・本所金融機能の廃止に伴う）／**第6号議案**：職務権限表（少額相続貯金の払戻・解約）の一部変更／**第7号議案**：令和2年産米（晩生品種）の概算金（出荷契約者宛に郵送等で通知する）／**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9号議案**：第1回通常総代会議長団からの要請への回答

【報告事項】令和2年8月末事業実績／不祥事再発防止策（兼整備計画）の実践状況／体制整備モニタリング（2019事業年度末基準）結果／令和2年度CCS定期確認結果

プレミアム付食事券を各支店で販売

GoToイートキャンペーンin岡山県

JAの支店信用窓口では「GoToイートキャンペーンin岡山県」を受け、来年1月29日（金）までプレミアム食事券を販売しています。食事券は1冊1万円（額面12、500円（500円券×25枚綴り））で、おひとり様1回2冊まで。詳しくは、お近くの支店までお問い合わせください。

墓石大展示会のご案内

お墓のことならJAで

優良石材の墓石を多数ご用意してお待ちしています。寄せ墓、リフレッシュ工事、雑草対策などお気軽にご相談ください。ご来場の方には粗品を、ご成約いただいた方には記念品をプレゼントいたします。詳しくはお近くの支店・経済窓口にお問い合わせください。

場所：JA全農おかやま総合流通センター
時間：11月21日（土）9時～16時
22日（日）9時～15時

家の光を定期購読しませんか

12月号は家計簿・別冊付録付き

必要な月のみの購入も可能です。詳しくはお近くの支店経済窓口にお問い合わせください。

肥料・農薬などポイント2%還元

購買店舗でJAカード利用

JAが運営する対象の営農センター、グリーンセンターなどで肥料、農薬、農機具を購入時、JAカードをご利用いただくと通常ポイントに加え、2%相当分をポイント還元します。貯まったポイントはお好きな商品と交換できます。一部対象外の店舗がありますので、詳しくはお近くの支店・事業所にお問い合わせください。

事故時の安心サービスへ

旧JA岡山東が最優秀表彰

昨年度のJA自動車共済損害調査サービス優秀組合表彰で、旧JA岡山東が最優秀表彰を受けました。JA自動車共済は多彩な保障とサービスでみなさまに安心をお届けいたします。そのほかの受賞は次の通り。（旧JA名で表彰）

▼優秀表彰＝岡山西、倉敷かさや▼優秀担当者表彰＝秋田孝（あきたたかし）（岡山西）、妹尾（せのお）崇（たかし）（岡山西）、藤原弘明（ふじわらひろあき）（岡山東）

紙面やホームページで展示会

農機フェア中止に伴い

JAグループ岡山は、組合員利用者のみなさまを応援するために、11月2日から12月末の期間中、農機の紙面展示会を実施します。ご成約された方の中から抽選で豪華記念品進呈のキャンペーンも行います。

この機会に農業機械のご購入をぜひご検討ください。詳細は、お近くの農機センターにお問い合わせいただくか、左記コードよりご覧ください。

https://nouki-fair.feel21.co.jp/
※ホームページの閲覧は11月2日からの予定です。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、毎年12月開催の「農機フェア」は中止となりました。楽しみにしてくださっていた組合員・利用者のみなさまには、心よりお詫びを申し上げます。

貯金キャンペーン12月1日より

特産加工品が当たる!!

支店の信用窓口で定期貯金10万円以上を新規にご契約いただくと、スピードくじで千屋牛カレーやトマトポン酢など、管内のおいしい農畜産物を使った加工品が当たります。おひとり様1回、くじがなくなり次第終了します。詳しくはお近くの支店にお問い合わせください。

水瓶座 1/20～2/18
【全体運】頑固な態度が人間関係をこじらせる原因に。話をよく聞けば和解のきっかけがつかめます。発想の転換が大事
【健康運】リズミカルな運動にツキ。ラジオ体操も◎　【幸運の食べ物】ニシン

Market talk
いちばなし

岡山県大阪事務所
主　幹　衣笠（きぬがさ）　雄一（ゆういち）

市場も新たな生活様式へ 在宅セリ導入やセリ時間を夜に

岡山県から、スイートピーやリンドウなど多くの花きが出荷されている大阪鶴見花き地方卸売市場では、「在宅セリへの移行」「セリ時間を夜に変更」などの新たな取り組みが始まっています。

4月15日から、新型コロナウイルスの感染を防ぐため、セリ場を閉鎖して対面セリを休止し、完全在宅セリに移行しました。セリ人がカメラに向かって品物を提示し、インターネットでつながった仲卸と買参人がウェブ上でセリに参加します。

また、7月30日からセリの時間が朝から夜に変更されました。市場としては、荷受け・分荷作業の集約による人件費削減や商圏エリアの拡大などのメリットがあるそうですが、産地によっては出荷時間の変更などの対応が必要となった事例もあります。

市場で得られた効果がいかに産地側に還元されるかが、この取り組みを成功へと導くカギになると言えそうです。

閉鎖されたセリ場で行われている「在宅セリ」。セリ人がカメラに向かって商品を提示し、仲卸・買参人は在宅でセリを。(9月13日撮影)

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。

新見統括本部
新見農機センター
伊藤（いとう）　佑悟（ゆうご）

営農に役立つ情報提供や提案もできるよう幅広く知識を習得したいです。格納点検もお気軽にご相談ください。

この春に正職員になり、組合員のみなさまに奉仕するJAの使命や役割を肌で感じ、気の引き締まる思いで仕事に臨んでいます。主な担当は農機具の整備です。1年半の下積みで身に着けた知識や技術を生かし、組合員のみなさまから持ち込まれる機械の修理に朝から晩まで汗を流しています。

学校で学んだ分野ではありましたが、実際に自分でやってみると、わからないことが多く、先輩職員から教わりながら一つひとつ丁寧に扱うようにしています。

コンバイン、トラクター、田植え機、管理機、刈払い機、チェンソーなど大から小までひと通り手掛け、引き渡し時の「ありがとう」の一言をいただくと疲れも吹き飛びます。

技術力を高めるだけでなく、日常のあいさつやよく耳を傾ける姿勢も心がけ、安心して点検整備を任せてもらえるよう信頼を深めていきます。

未来を拓く協同組合
教えて！日本農業

監修＝JCA（日本協同組合連携機構）

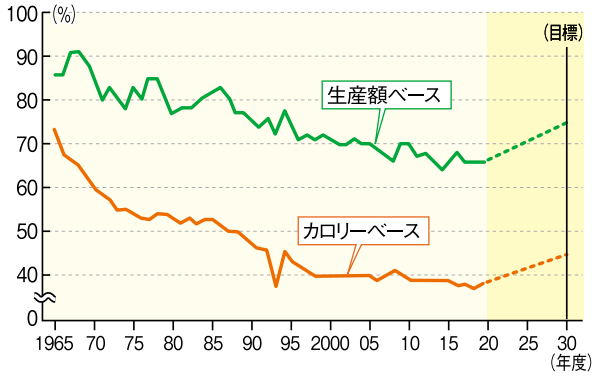
食料自給率

食料自給率は、わが国の食料全体の供給に対する国内生産の割合を示す指標です。特に、供給熱量（カロリー）ベースの食料自給率は、米の消費が減少するなどの食生活の変化により、長期的に低下傾向が続いてきました。2019年度は前年度より1ポイント増の38%となりましたが、依然として低水準にとどまっています。

一方、生産額ベースの自給率は66%で、カロリーベースより30ポイントほど高くなっています。これは国内において、カロリーベースでは数値として反映されにくい野菜などの自給率が高いためです。しかし、生産額ベースの自給率も長期的に見て低下傾向にあります。

将来にわたって食料を安定的に確保するためには、食料自給率を高めることが重要であり、JAグループは、水田をはじめとした農地の活用や保全対策など生産基盤の強化や、国産需要の拡大を目指し、実需者との多様な契約方式による生産・販売の拡大などに取り組んでいます。

食料自給率の推移



▷2030年度の目標　カロリーベース 45%　生産額ベース 75%

2019年度の自給率

カロリーベース	38%	1人1日当たり国産供給熱量（918kcal）／1人1日当たり供給熱量（2,426kcal）
生産額ベース	66%	食料の国内生産額（10.3兆円）／食料の国内消費仕向額（15.8兆円）

➡ 供給熱量（カロリー）ベース食料自給率：基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）に着目して、国民に供給される熱量（総供給熱量）に対する国内生産の割合を示す指標

➡ 生産額ベース食料自給率：経済的価値に着目して、国民に供給される食料の生産額（食料の国内消費仕向額）に対する国内生産の割合を示す指標

農水省資料をもとに作成

耕そう、大地と地域のみらい。

魚座 2/19〜3/20
【全体運】視野の広がりが新たな展開をもたらします。思い付きは試してみる価値あり。海外からの情報を小まめにチェック
【健康運】彩りの良い食事が健康長寿を導きます　【幸運の食べ物】エビイモ

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。

▼私の子どもの頃はブドウといえば「ベリーA」「デラウエア」ぐらいでした。今では種なし、丸ごと皮まで食べられる、種類も多くてびっくりです。10月号の表紙、岩原さん親子の笑顔がステキです。
和気町・実末 澄江さん(70代・女性)

▼私の亡き父も「ピオーネ」の栽培をしていました。その土地はすでに住宅になってしまいましたが、通るたびに父を思い出します。今でも父の「ピオーネ」が最高です。
倉敷市・平田 正夫さん(60代・男性)

▼表紙から、ブドウの特集。感激！真庭市も産地で、知り合いのブドウ農家さんがいっぱい。今年もおいしいブドウを安価でたくさん分けていただいています。孫にも、3回も送りました。11月まで収穫できるそうで、まだまだ送れると喜んでいます。
真庭市・榎原 薫さん(60代・女性)

▼ブドウのことが本当に詳しく書いてあったので勉強になりました。見終わってすぐにブドウを買いに行きました。
笠岡市・釣田 康子さん(60代・女性)

▼岡山では、いろいろな種類のブドウが作られていることを知りました。まだ食べたことのない品種のブドウがあったので食べてみたいと思っています。
倉敷市・吉田 純一さん(60代・男性)

(編)あまり見かけない品種のものを見つけると楽しいですよね。おいしい発見をぜひ直売所で！

▼岡山木村屋の「フルーツサンド」をさっそく購入していただきました。フルーツ大好きなので満足でした。
備前市・播本 ひろ子さん(70代・女性)

▼初夏の風物詩「けんびき焼き」。ひと昔前によく作って祖父母が喜んで食べてくれたことを思い出し、作ってみたくなりました。
美咲町・牧 時子さん(80代・女性)

▼暑くて暑くてうんざりしていたけれど、暦の上では秋。そうこうしているうちにお彼岸。あちこちで萩の花が咲き乱れ彼岸花も咲き始めました。朝晩も肌寒くなり、草取りにはほっとする気温です。「新型コロナウイルスが下火になって」と祈る毎日です。
久米南町・杉山 明美さん(60代・女性)

▼コロナ禍になる前に笠岡の道の駅とかに行きたいなあと思っていたので、今回の地図を参考にして必ず行きます。早くどこでも出かけられるよう祈ります。
新見市・田中 米子さん(70代・女性)

▼笠岡ベイファームには何度も行きましたが、近くに青空市「しおかぜ」があるなんて知りませんでした。笑味ちゃんクッキングもおいしそう！
井原市・瀧 淳子さん(60代・女性)

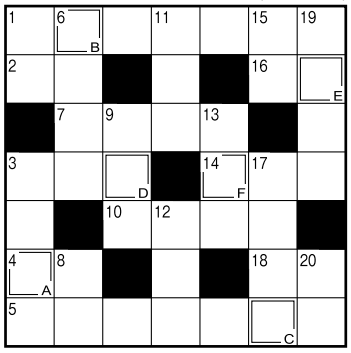
(編)コロナ禍で遠出をしにくくなっている今こそ、県内の新たな発見は嬉しいですよね。これからも当JAや地域の魅力を発信していきますのでご期待ください。

▼10月号「みんなの広場」の「なす」。きれいに曲がって…。よく気がつきましたね。おいしそうです。今年は天気の関係でナスの出来が悪かったです。これから秋ナスができたら良いですね。なんといってもナスは私の大好物です！
赤磐市・奇峯 好佑さん(70代・女性)

▼今年、初めて野菜づくりに挑戦しました。キュウリはなんとか、ナスはそんなに大きくならず、ミニトマトは葉っぱばかりが大きくなり、実がならず…。何がダメだったのか…？でも、毎日、出来具合を見るのが楽しみでした。
倉敷市・三宅 悦子さん(50代・女性)

二重マスの文字をA～Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

(出題／ニコリ)



ヨコのカギ

1 サツマイモで作る洋風の焼き菓子
2 東がトン、北がペイなら南は
3 布団や枕などのこと
4 『万葉集』にはたくさん収められています
5 漢字で書くと「背黄青鸚哥」。ペットとしてよく飼われている小鳥です
7 板を用いることが多い練り製品
10 箒（ほうき）と一緒に働きます
14 おうし座のプレアデス星団の和名。『枕草子』にも出てきます
16 いかつい――構えをした刑事
18 天下の回り物です

タテのカギ

1 さらさらと落ち続ける時計もあります
3 新婚家庭には満ちあふれていそう。――太りしちゃう人もいるかな
6 朱肉がセットされたケースに入れることも
8 「Rの付かない月（5～8月）に食べるな」と言われる貝
9 京都の町家は――が狭いうなぎの寝床
11 グラウンドをならす道具です
12 文系とよく対比されます
13 この商品は――パフォーマンスがいいね
15 鍛えて日本刀などを作ります
17 髪を刈り込むときに使います
19 旅行のこと。――シューズ
20 こたつで丸くなりたいニャ

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人に
JA晴れの国岡山産
「冬ぶどう紫苑（1房箱）」
が当たる!!

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 ▶▶▶

地域の良さ再発見!!
残そう!! 日本古来の原風景

30年ぶりに茅葺屋根葺き替え
～岡山県高梁市・吹屋ふるさと村～

たたき板で茅を葺く職人

標高約500mの山間に突如と現れる赤い街並み、吹屋ふるさと村（岡山県高梁市成羽町・国重要伝統的建造物群保存地区）で30年ぶりに茅葺屋根の葺き替えが行われました。同地区に唯一残る、築140年の茅葺の古民家をカフェとして営業する「吹屋の紅や」の店主・大場正康（おおば まさやす）さん（65）が、老朽化などのため市の補助を活用し、修繕に着手。

1.5～2.5mの静岡・熊本県産ススキを1,200束（4tトラック2台分相当）使い、神戸市を拠点に茅葺き職人として活躍する、4～5人の腕利きの職人が葺き上げていく光景は圧巻そのもの。50cmずつの厚みで8段積み上げ、段ごとに縄で垂木と綱で留めていきます。大場さんは「昔ながらの伝統技術や知恵を多くの人に見てもらい、後世につないでいきたい」と話しました。

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、ご意見・ご感想もお待ちしています!!

Eメールでの応募もOK!!

新見市　串馬 敬子さん

高梁市　土田 貢さん

今年も揃った! ジャンボカボチャ!
美作市　「中尾喜楽会」

サボテンの花
津山市　尾島 弘子さん
次に咲くのはいつかしら。小さなつぼみがついています。

倉敷市　小郷 友子さん

堀のなかに!?
美作市　中島 克子さん

あとがき

もう新米食べましたか?ただいま、「JA晴れの国岡山誕生記念!ぽっけぇ!う米キャンペーン」を実施中です。おいしい岡山のお米をたくさん食べて、ぜひ応募してくださいね（4ページ参照）。広報担当2人で、おにぎりとおかずをバランスよく食べるJA全農の「おにぎりダイエット」にゆる～く挑戦中!食欲の秋…成果の程は!? 米の消費拡大のためにも、しっかり続けていきたいです。（江森）

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。

63円切手
〒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

1シ	6メ B	ジ	■	12ア	16オ	19イ
2ヨ	イ	■	11ツ	ナ	ヒ A	キ
3セ	ン	8タ	ク	■	レ	■
キ	■	9ナ	リ C	14タ	■	20ツ
■	7サ	■	16ツ	レ	17ア	イ
4ビ	ン D	10ツ	ケ	■	18イ	ス
5ク	マ	ノ	■	15ネ	ゴ E	ト

クロスワードパズル先月号の答え
「ヒメリンゴ」
応募総数 451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は、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メールでのご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11月5日（木）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、ご了承くださいますようお願い申し上げます。

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

晴れの国レシピ

大根の豚バラ巻き煮

〈材料〉

・大根……1/2本（400g程度）
・豚バラ薄切り肉……200g
・しょうゆ……大さじ2
（A）
・長ねぎ……1/2本（葉の部分）
※白い部分は白髪ねぎにして利用
・にんにく（薄切り）……1片（10g）
・しょうが（薄切り）……1かけ（10g）
・水……1カップ
・砂糖……大さじ2
・酒……大さじ2

・塩ゆでした青菜、白髪ねぎ、からし、糸唐辛子など……お好みで適量

① 皮をむいて3cm角・長さ5cmの棒状に切った大根を豚肉で巻く。
フライパンを中火で熱して、巻き終わりを下にして並べる。
② こんがりと焼き色がついたら、他の面すべて同様に焼く。
（A）をすべて入れて落とし蓋をし、さらにフライパンの蓋もして10分程度大根がやわらかくなるまで煮る。
※沸騰するまでは強めの中火、沸騰してからは落とし蓋だけにして弱めの中火に。
③ 最後にしょうゆを加え、さらに10分程度煮て火をとめてそのまま冷ます。
④ 青菜を敷いて盛り付け、煮汁をかけて白髪ねぎや糸唐辛子を天盛りにする。

ポイント！ いったん冷ますと味がしっかりと入ります。
食べる前に温めなおしてください。

薄切り肉で大根を巻いて、豚の角煮風に仕上げたこの一品、我が家の冬のおもてなし料理の定番です。作りおくと味がしみてますますおいしくなるので、たっぷり作って食べる直前に再度火を入れてください。また大根は、この時期きめ細やかな「蒜山こだわり大根」で作ると、下煮いらずでトロリとなめらかに仕上がります。しっかり煮ることで大根がまるで豚の脂身のような食感になるんです。薄切り肉を使っていても満足感があって、しかも中身は大根なのでカロリーの心配はなし！ お好みで練りからしや柚子こしょうなど、ピリッとした辛みを合わせるのもおすすめです。

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://kameyogohan.blog.jp/

晴ればれ
Vol.07　2020年　11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10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、大地と地域のみらい。