

「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

晴れびと

hare bare

2020

12

vol.08

農業応援隊 晴れびと! 〈白ネギ〉

暑い夏を乗り越えた
冬の甘い白ネギを楽しんで

特集

女性が輝けば地域も輝く
女性部の味をお届け



ワクワクする農業と地域の未来を

JA晴れの国岡山



をお届け

の逸品

女性部応援
特別企画

今こそ「協同の力」を
発揮する時!!

晴ればれ 12月号
2020 vol.08

Contents

- 2 — 特集
女性が輝けば地域も輝く
女性部の味をお届け
- 10 — 晴ればれ通信
水いらず・長持ち
「フォックスフェイス」を奉納
- 13 — 広がれ女性部の輪
- 14 — 家庭菜園
ニラ
- 16 — 晴ればれ特産品
白ネギ
- 17 — 晴ればれと紹介
- 18 — 直売所へ行こう!
タウン情報おかやまコラボ企画
神楽の里 ほか
- 20 — JAからのお知らせ／フレッシュ通信
いちばなし／イータ君からのお知らせ
- 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
「白ネギの豚バラ巻き」
「白ネギと豚肉の卵とじ丼」

核家族化が依然として進んでいる日本。それは岡山県も例外ではありません。総務省が実施した平成27年(2015)「国勢調査」によれば、総世帯数の半数以上が核家族世帯であり、平成7年(1995)よりも5万7千世帯増えています。

このような中、郷土の伝統食を祖母や母から受け継ぐ機会が少なくなっています。

そこで、女性部の大切な活動のひとつに郷土の味を次世代に引き継ぐことがあります。

ばら寿司、味噌・豆腐、けんぴき焼きなどは、誰しも懐かしい母の味・郷土の味です。その味をつなぐことが女性部の使命でもあります。

郷土料理のほかにも、特産品を使っ

▼郷土料理「ばら寿司」(上)と、「けんぴき焼き」(下)



た加工品の開発・販売も活発で、直売所や近隣の取り扱い店舗などで購入することが出来ます。

今月は、女性の細やかな感性や生活の知恵、女性部の味をご紹介します。

今月の表紙



JA 晴れの国岡山 岡山東統括本部
和気町白ネギ部会 副部会長
みつおか せいき
光岡 盛樹(52)さん

※表紙の紹介は17ページをご覧ください。



女性が輝けば地域も輝く

女性部の味

母ちゃん自慢

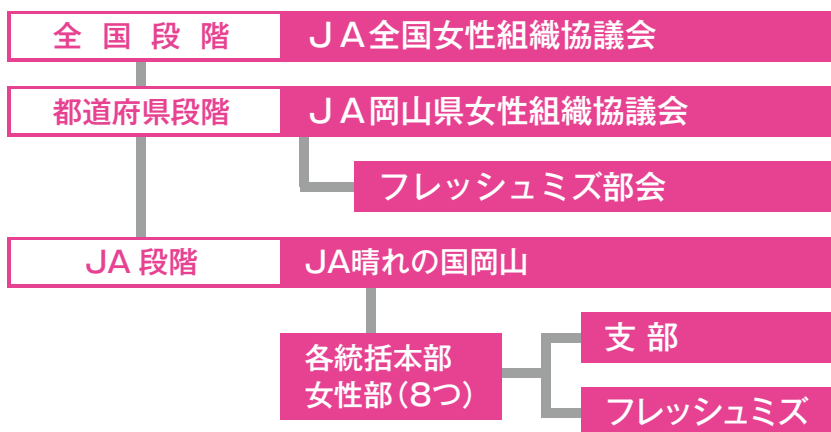
JA女性 地域で輝け50万パワー★

全国約53万人!当JAでも8千人の女性部員

昭和23年(1948)頃から設置された農協婦人部(当時の名称)は、今では全国約640組織、約53万人の女性部メンバーで構成する、とても大きな組織となりました。これを束ねるのが、昭和26年(1951)に結成された、全国機関のJA全国女性組織協議会。農家女性だけでなく、食と農に関心のある地域の女性が加入し、活動しています。

この女性の力を如何なく発揮しようと、同協議会では、2019年度からJA女性組織3カ年計画として、「JA女性 地域で輝け50万パワー☆」を基本方針に決定。各地にある女性組織に対し、積極的に新しい活動を導入し、若い世代の農業者はもちろん、地域の人を巻き込んだ活動を展開しています。

時代の変化に応じた女性部の活動は多岐にわたり、食農教育や地産地消の推進、手芸・料理・華道・書道などの各種教室、環境保全活動、友愛訪問活動など高齢者福祉への対応のほか、災害時などには募金活動などを展開しています。



※上記図は概要を記したものです。



SDGsは17項目。その項目全部が、女性部の活動とつながっている。

女性部活動はSDGs(持続可能な開発目標)そのものの
地域で輝く5つの活動

①食を守る

④仲間を作る

②農業を支える

⑤JA運営に参画する

③地域を担う



▲「SDGs かるた」で
学びを深める女性部員(びほく)

農林水産省が公表する食品ロス量(2017年度推計値)によれば、全体で約612万トン、このうち家庭から出る量は約280万トンと、約半分を占めます。地域農業を守るJA組織として、女性部は、食農教育を通じて子どもたちに食と農の大切さを伝えています。食品ロス削減の取り組みとして、地産地消の推進、伝統食の継承も進めています。これは世代間交流を通じて、次世代リーダーであるフレッシュミズ(フレミズ)にも伝えられ、フレミズとしても積極的に取り組んでいます。

このような取り組みを地域や家族に知ってもらおうと、同協議会では全国のフレミズメンバーで「SDGsかるた」を作り、女性部活動での活用を進めています。

とりわけ、真庭女性部では、「SDGs未来都市」(全国29都市)・「自治体SDGsモデル事業」(全国10事業)に選定された真庭市と連携し、地元ケーブルテレビ局などでSDGsについて情報発信するなど普及に向け、積極的な活動を展開しています。

元気な母ちゃんのイキイキ食堂開店！

倉敷かさや

「ばら寿司」人気

大人数もお任せ

パティオつらじま

加工品の直売所「パティオつらじま」は連島

地区女性部の60〜80代の部員7人で運営。総菜を販売するほか、郷土料理「ばら寿司」なども受注しています。

「ばら寿司」や山菜おこわ、巻き寿司、特産「連島ごぼう」を使ったサラダなど、地産地消で15品目前後を一品300〜500円で販売。店で対面販売するほか、慶事用の餅加工や「ばら寿司」も請け負い、50人前など大人数にも対応し、地域で人氣を集めています。

立ち上げメンバーの80代部員は「昔のようには動けないが、手伝うのが生きがい。味も受け継いでくれて嬉しい」と笑みを見せます。

先輩メンバーの楽しそうに活動する姿を見て60代メンバーも加入し、地元のを引き継いでいます。地区長の石部比佐予さん（71）は「昔ながらの味や特産、郷土料理を次世代に引き継いでいくためにも、後継者育成に力を入れ、参加したくなる女性部・加工場にしていきたい」と話しています。



▶「ばら寿司」など郷土料理を次世代に伝えるメンバー



パティオつらじま

岡山県倉敷市連島町西之浦 512
倉敷アグリセンター隣接。
営業日／木・土曜日
営業時間／8:00〜なくなり次第終了
TEL／086-440-0586、駐車場あり

真庭

畜産農家の胃袋つかむ

家畜市場であつたか料理

もーもー食堂

20年以上前から市場開設日

に合わせて他団体が営業し

ていた食堂が、運営の厳し

さから閉店。市場内で食

事をする場所がなく、畜

産農家からの強い要望もあ

り、JA全農おかやまからの

依頼を受け「地域農業を支える

手助けなら」と真庭女性部が協力し、

2015年から対応を始めました。

材料は地元直売所の野菜やエコープの

調味料を中心に使い、安全・安心、地産

地消にこだわっています。温かいメニューを

提供しようと、朝早くから仕込む、うど

んやカレーライス、持ち帰り弁当は、手作

りの味として好評です。

食堂には畜産農家が集い、温かいご飯

を食べながら、その日の市況に仲間と喜

一憂する姿も見られ、コミュニティの場と

しても重要な役割を担っています。

新型「コロナウイルスの影響」で現在休業し

ていますが、「みなさんに会える日を心待



もーもー食堂

岡山県真庭市草加部 1810
（全農岡山県本部総合家畜市場に隣接）
営業日／家畜市場開設日など
JA全農おかやまからの依頼で営業
営業時間／8:30〜14:00、駐車場あり



◀畜産関係者をとりこにするメニューの数々

ちにしっている」とメンバーは再開を願っています。



▲自慢の豆腐をパック詰めする部員

倉敷かさや福田地区女性部が運営する「工房福ちゃん」で、月2回販売する豆腐が人気です。「おいしい豆腐ができますように」を合言葉に、自慢の豆腐を作っています。5〜10月に1丁130円で、第1・3火曜日に販売し、おからも人気です。豆腐は添加物はいれず、国産大豆で作ります。最大の特徴は、舌触り。手づくりならではの力加減により、絹豆腐の滑らかさと木綿豆腐の煮崩れにくい両方のいい部分を凝縮したような舌触りを生み出します。当初からのメンバーの80代部員は

「地域に愛されている味。できるだけ長い間、豆腐を地域に提供したい」と意気込みます。同工房は、毎週火・金曜日に営業。おこわ、いなり、パンや弁当、総菜などを販売しています。加工所に併設された店舗で販売するほか、福田青空市「すいれん」では味噌、夏にはショウガを使ったゼリーやパウンドケーキなどの加工品も販売しています。



倉敷かさや

手作り豆腐人気 絹と木綿の良いところ取り

工房福ちゃん

岡山県倉敷市北畝4-11-43
(福田グリーンセンター隣接)
営業日／火・金曜日
営業時間／9:00～なくなり次第終了、駐車場あり

びほく

人気の特製焼きそば 移動販売も可能に かあちゃん食堂



かあちゃん食堂

岡山県真庭市上水田6328-1
(直売所コスモスの里に併設)
営業日／年中無休(正月など休業もあり、要問い合わせ) 営業時間／9:00～16:00、駐車場あり

びほく女性部北房主幹支部の有志が運営する「かあちゃん食堂」。60〜70代の部員8人が日替わりで切り盛り。とりわけ同管内が誇る特産「ピオーネ」をはじめとするブドウの時期や、コスモスの季節(9月から11月上旬)は観光目当ての来店者で賑わいを見せます。

「集まって食事する場がほしい」という地域住民の声に一念発起し、2011年10月に、JA直売所コスモスの里に併設。定食やうどんなど10品目程度を700円前後で提供するほか、仕出しも行い、地域の会合やJA女性部の活動、学童保育などに届けています。併設するJA直売所にも、きんぴらやおひたし、南蛮漬けなど季節の総菜を客の嗜好に合わせて1パック120円で販売しています。

食堂で一番人気は鶏肉のミンチで作るハンバーグ定食ですが、何よりも不動の人気なのが、特製手づくり味噌ダレと鶏肉の旨みが絶品の焼きそば(400円)。地域のイベントや北房総合センター展示会のみで販売していますが、そのおいしさがクチコミで広がり、市内外から買い求める人がいる自慢の逸品です。

2016年9月には岡山市、倉敷市を除く県内での焼きそばの移動販売許可を取得しました。しかしながら、新型コロナウイルスの影響でイベントが軒並み中止となり、今年は焼きそばを提供する機会が激減。「焼きそばは私たちにとってとても思い入れのあるメニュー。多くの人に味わってもらいたいので、腕を振るう日を心待ちにしている」と新型コロナウイルスの終息を願います。

◀まつりや展示会では、鉄板で熱々の特製焼きそばを提供する



思いやりのバトン

母ちゃんの活動

私たちの活動は
世界の課題解決に
つながっているよ!!



食品ロス削減の日と定めています。女性部も地産地消の推進
な日々の活動を通じて参加し、食と農を守り伝えています。



勝英／特産「作州黒」をおこわで

▲加工品を通して特産「作州黒」をPR

手作りの味を続けて30年

自家製餡が人気「蒸しパン」

新見女性部本郷支部の生産グループは、手づくり加工品や採れたて野菜を販売しています。蒸しパン、巻きずし、鯖ずし、おこわ、かき揚げなど、昔から地域に伝承されている味を中心に、メンバー5人が地元産の食材で作る、「哲多ふるさと市場」で対面販売しています。

なかでも、蒸しパンは、地元産の小豆を使い、時間をかけて丁寧に練りこんだ生地の中に自家製の餡を入れるのが特徴の人気商品です。メンバーは、これからも伝統の味で地域の魅力を発信し、市内はもちろん、市外・県外へ向けPRしたいと意気込んでいます。

※問い合わせは0867-1961-3667まで



岡山西／母ちゃんの味を直売所で

▲部員が当番制で届ける



▲匂を味わえる
彩り弁当



岡山東／手づくりで暮らし豊かに

▲泥がよく落ちる廃油石鹸は1袋200円

手づくり味噌は
1袋1kg入り700円▶



環境や体に優しく

昔ながらの手づくり石鹸と味噌

岡山東女性部山陽支部では環境へ配慮した取り組みとして、家庭やJA仕出しセンターの廃油を使った石鹸づくりを長年続けています。山陽支店窓口のほか、家の光大会などのイベントで販売。右遠皇子支部長は「シャツの袖口や襟の汚れ、農作業でついた泥がよく落ちると好評。環境にも優しいのでおすすめ」と胸を張ります。

同女性部瀬戸支部は「手づくり・無添加」をうたい文句に、部員の手づくり味噌を瀬戸支店経済窓口で販売しています。無添加の味噌は健康にもよいとリピーターが多く来店します。毎年フレッシュミズの若いお母さんたちにも味噌づくりを教えて、昔ながらの味を次世代に引き継いでいます。



地域を思う輝く

農林水産省は10月を食品ロス削減月間、10月30日を
や食文化の伝承、特産品開発、環境保全などさまざま

黒大豆の産地ならではの 「ふんだんに入った 「作州黒」が決め手

美作市尾谷、国道374
号線沿いに店を構える「ふる
さと旬味あいだ館」。新鮮
な野菜や果物、地元の特産
品を使った加工品など、豊
富な品揃えで人気がある農
産物直売所です。

なかでもおすすめが、勝英女性部英田
支部が手づくりする加工品の数々。部員
30人が4グループに分かれ、毎週金曜日は
豆腐、土日と祝日は蒸し饅頭、黒豆入り
おこわ、黒豆味噌を作り、店頭に並べます。
こだわりの地産地消。地元の農産物を
使い、添加物を使わず、手づくりならではの
優しい味わいが、故郷の懐かしさを思い
出させてくれます。



津山／地域をつなぐ大判焼き

▶「津山のほほえみ」と牛乳の甘い香りが食欲をそそる



新見／ふるさとの味を伝承



▲豊富に並び、昔懐かしい味が魅力の加工品の数々

支店・部会と連携して地域盛り上げ 小麦「津山のほほえみ」の大判焼き

津山女性部久米支部は、久米支店来店感謝祭で大判
焼きを販売し、地域の盛り上げに一役買いました。3年前か
ら地域イベントで販売していましたが、今回は支店と地域
女性部、生産部会が協力する支店協同活動の一環で、年
金受給日に合わせ10月15日に販売しました。

大判焼きの生地には、津山産小麦「津山のほほえみ」を使
用。部員が営む酪農の搾りたて牛乳、地元の卵で焼き上げ
ます。小麦と牛乳の甘い香りが広がり、テントの前には列が
できる人気商品です。

妹尾美喜子支部長は「地元産の食材を使い、地域のみ
なさんに喜んでもらうことで、仲間と一緒に地域活性化に貢
献していきたい」と笑顔で話します。

会社ランチでも人気 地産地消の弁当・総菜を 山手直売所で

岡山西女性部吉備路ブ
ロック総社、清音の2支部は、
山手直売所で手づくり弁当
やちらし寿司、山菜おこわ、
天ぷらなどの総菜を販売し
ています。2010年の同直
売所リニューアルを機に店内
に総菜販売コーナーを新設。
地産地消にこだわり、部員

が家庭で育てた旬の食材を使い、安全・安
心でおいしい食の提供を心がけています。
各支部が当番制で5～10人の部員が集ま
り、彩りを考えておかずを組み合わせるなど、
毎回アイデアを出し合ってメニューを決定。
女性部の佐野廣子部長は「楽しみに待つてい
てくれる人たちがいることがやりがい。心を
込めた家庭の味を届けたい」と精を出します。

オンラインショップでも買える！

オンラインショップはこちら



真庭 B級グルメの味をご自宅で

蒜山やきそばのたれ 蒜山トマトの Pastaソース 青大豆みそ

B級グルメでおなじみの蒜山やきそば。

その味をご自宅で楽しめるのが「やきそばのたれ」。蒜山産の味噌、ニンニク、タマネギなどのほか、特産「ひるぜん大根」とミニトマトがたっぷり入った味噌味のたれです。焼きそば以外にも野菜炒めや焼肉のたれにもご利用いただけます。

「Pastaソース」は真っ赤に熟れた蒜山産のトマトにニンニク、バジルを加えて仕上げました。ピザやトーストにも合う逸品です。

「青大豆みそ」は、栽培が難しく「幻の青大豆」と言われる「キヨミドリ」を使用。産地の湯原では「キヨミドリ」を100%使った味噌を手づくりしています。ほんのり薄緑色に仕上がったその味は地元はもとより、県内外でも人気です。



▲キヨミドリ

内容量／蒜山やきそばのたれ310g・蒜山トマトのPastaソース300g、青大豆みそ1kg
購入先／JA晴れの国岡山オンラインショップ・JA直売所など

倉敷かさや 高梁川の豊かな地下水が生み出す味わい

つらしま

連島ごぼうドレッシング 生姜焼のたれ

内容量／連島ごぼう入りドレッシング280ml、生姜焼のたれ360ml
購入先／JA直売所



▲連島ごぼう

地理的表示 (GI) 保護制度に登録された「連島ごぼう」。西日本有数の産地、倉敷市連島地区で土壌診断に基づく土づくりを十分に行うことで、色白でアクの少ない肉質柔らかな甘味があるゴボウに仕上がります。「ごぼうドレッシング」はそのゴボウがたっぷり入ったザクザク食感がやみつきのドレッシングです。

「生姜焼のたれ」は、県内有数のショウガの産地、倉敷市福田・連島地区のショウガをふんだんに使用。生のショウガをすりおろしたような風味が香り立つ逸品です。

若いお母さんの
知恵が光る！

フレミズ考案の商品！

新見 フレッシュミズ

ピオーネパウンドケーキ

新見女性部フレッシュミズ部会は、地元農産物とコラボしたスイーツを作ろうと、地域の特産「ピオーネ」を使ったパウンドケーキを開発中です。

パウンドケーキには、乾燥した「ピオーネ」20粒をふんだんに使用。規格外品を乾燥させ生地中に丁寧に練りこんだ後、時間をかけてふっくらと焼き上げます。「ピオーネ」の甘味と酸味のバランスが取れた絶妙な風味が特徴です。

商品化に向けてさらに改良を続け、新たな特産品の仲間入りができるよう取り組んでいます。



購入先 / 未定。今後本格販売の予定。

材を使っ
などで販

ミニトマト
ラダのトッ

たドレッシ
ながる点

内容量／1袋20g
購入先／未定。今
後本格販売の予定。



勝英

朝霧と中国山脈の清流が育む贈り物

作州黒と作州栗の 味わいようかん

昭和40年(1965年)頃から栽培が始まった勝英地域の黒大豆。同地域の豊かな自然の中で栽培された丹波種黒大豆を「作州黒」としてブランド化。全国有数の黒大豆の産地で育む大粒でコク深い味わいが最大の魅力です。また、作州栗はとても甘く、ほっくりした食感が楽しめます。勝英地域が誇るこの2つの特産品を蜜煮にし、岡山県産大納言小豆で包み込みました。ゴロゴロとした食感と餡の上品な甘さが後を引く逸品。ご注文をいただいてから、ひとつひとつ丁寧に手づくりしています。

内容量／作州黒の味わいようかん、作州栗の味わいようかんとも1個40g
購入先／JA奈義農産加工所(0868-36-4121)
*お電話でのみご注文を受付しています



▲作州黒

▲作州栗

津山

スッキリとしたユズの味わいを手軽に

久米南柚子物語 ゆずはちみつ

ユズの県内一大産地、久米南町。休耕田を使い、転作品目のひとつとして栽培しています。ユズは爽やかな香りと果皮の色合いで、料理には欠かせない食材です。サンサンと降りそそぐ太陽の日差しをあびて育ったユズを自宅で手軽に味わえる「久米南柚子物語ゆずはちみつ(飲料水)」をご賞味ください。

内容量／1本350ml
購入先／JA晴れの岡岡山オンラインショップ・JA直売所



びほく／フレッシュミズ

ほたるの雫 ピオーネシロップ

びほく女性部フレッシュミズ「ママン」が販売する、特産「ピオーネ」を使った「ほたるの雫ピオーネシロップ」。ママンが活動する真庭市北房地区が、全国屈指のホテルの生息地であることにちなみ「ほたるの雫」と命名。地元産「ピオーネ」をふんだんに使い、まるで果物自体を口にしているかのように薫り高く、色・味ともに濃い逸品。無添加・無着色にこだわり、素材の風味を生かすため、レモン果汁とグラニュー糖で仕上げています。紅茶などの香りづけ、ヨーグルトやジュレなどのお菓子や料理のアクセントに最適。ほたるの雫シリーズとして、地元産イチゴを使った「イチゴシロップ」も販売中。

内容量／1瓶240ml
購入先／直売所コスモスの里・同グループオンラインショップほか



真庭／フレッシュミズ

ドライトマト

真庭女性部フレッシュミズ部会が、地元の食で何かできないかと考案。昨年初めてイベント売り、本格販売に向け準備を進めています。寒暖差の大きい蒜山高原で育てた甘味の強い旨味を凝縮。そのまま食べても、パスタやサピングとしても最適です。「ドライトマト」のほか、規格外品のトマトを使っ

「ドライトマト」のほか、規格外品のトマトを使っ
ングも開発中で、SDGsの食品ロスの削減につ
でも注目し、商品化に取り組んでいます。



晴ればれ通信

harebare
communication

高梁稲荷神社に「フォックスフェイス」を奉納する荒木一郎部会長(前)と中村正義常務

びほく

新たな需要開拓への挑戦

水いらず・長持ち 「フォックスフェイス」を奉納 クリスマスや正月に飾って

びほく花木生産部会は10月2日、高梁稲荷神社でフォックスフェイス奉納式を執り行い、部会員や市場、行政関係者ら17人が好調な出荷を祈願しました。直径6センチ、枝の長さ110センチほどの「ツノナス」を、同部会の荒木一郎部会長(75)や、びほく統括本部の中村正義常務らが奉納しました。

今季は例年並みの9月26日から出荷が始まり、京阪神・岡山市場を中心に11月上旬まで続きました。前年よりも出荷量が多く、近年では最もいい出来栄で実の付きもよく、大きい実に成長。色付きも良好で、同神社の宮司も「とても実が大きく、立派」と太鼓判を押しました。

同統括本部管内は「ツノナス」の県内唯一の産地。同部会では「ツノナス」がキツネの顔に似ていることから「フォックスフェイス」の愛称で販売し、びほくのブランドとしての定着を目指しています。高梁市内を中心に17人が50アールで栽培し、約1万本を出荷しています。

「フォックスフェイス」は黄色で水につけても約3カ月間鑑賞でき、実1つでも飾りとして活用できます。そのメリットを活かし、同部会では生け花だけでなく、クリスマスや正月などの飾りとしての活用を積極的にPRすることで、販路拡大を模索しています。

荒木部会長は「どこを切っても飾りになるのが強み。消費者に活用してもらうためにも品質のいいものを作り、農家所得向上・消費・生産の拡大を目指していきたい」と話しました。



高梁稲荷神社境内に飾られている「フォックスフェイス」





ショウガ取れたね!

地元小学生が収穫体験



ショウガの茎を切る児童

津山統括本部管内でショウガの収穫が始まり、美咲町立加美小学校の5年生23人が10月6日、同町の江原一夫さんの畑で収穫を体験しました。児童は、ショウガの抜き方や茎の切り方などの説明を受け、一株ずつ丁寧に作業。「店では小さく切ったものしか見たことがなかった。両手よりも大きいのにびっくりした」と喜びを実感しました。

同管内では、生姜部会の46戸が約4haで栽培。11月上旬までに100tの収穫を見込み、「かこいしょうが 囲生姜」として貯蔵し、年明けから通年出荷していきます。



特産ブドウ最終「紫苑」

12月下旬まで出荷



「紫苑」の品質を確認する橋本部長

特産ブドウの最後を締めくくる「紫苑」が出番を迎えました。出荷初日の9月30日には、吉備路温室ぶどう部会(総社市)と、浅原園芸組合(倉敷市)が計174kgを東京・大阪、岡山市場などへ送りました。

「紫苑」は、ワインレッドの果皮で糖度

が高く、肉質が柔らかいのが特徴。出荷は12月下旬まで続き、冬にも楽しめる県の次世代フルーツとして期待がかかります。

吉備路温室ぶどう部会の橋本徳典部長は「長雨や日照不足など栽培管理に苦労したが、品質への影響はなく、おいしく仕上がった。家庭でぜひ味わってほしい」と自信をのぞかせます。

岡山西統括本部では「紫苑」を約2.3haで栽培し、30tの出荷を見込んでいます。



ミカンを収穫する南聖恵さん、栄江さん夫妻



島育ち「日生ミカン」
甘酸っぱい旬の味を楽しんで

備前市の日生諸島でミカンの収穫が始まっています。日生町みかん生産組合では8戸が約7.2haで栽培。夏場の日照りの影響で極早生品種には日焼けがみられましたが、色づきよく豊作となりました。

岡山市場を通じて学校給食に使われるほか、JA直売所で販売しています。鹿久居島で約70aを栽培し、観光農園も営む南さん夫妻は「今年もおいしいミカンができ、お客さんにも好評。新型コロナウイルスの影響で大変な時期だが、ミカン狩りに来て楽しんでほしい」と話します。

主要品種の「宮川早生」が収穫できる11月中旬にピークを迎え、12月上旬までミカン狩りを楽しめます。



シャキシャキ食感

「連島れんこん」人気

来年5月まで840t



「連島れんこん」を一本ずつ丁寧に洗浄し箱詰めする

倉敷市連島地区でレンコンの出荷が始まりました。県内有数の産地として、19戸の農家が約36haで栽培し、来年5月初旬まで中国、四国地方を中心に約840tを出荷予定。やわらかな肉質と、シャキシャキとした歯ごたえ、色の白さが特長で、古くから特産として人気があります。

生産者は、「安全・安心なレンコンを提供するため、低農薬で育て土壌改良をすることで品質向上を目指している。ぜひ味わってほしい」と意気込みます。





「銀沫」を選果する生産者

真庭
新たな需要開拓への挑戦

ヤマノイモ「銀沫」 出荷スタート

ぎんしぶき
粘り、風味、白さ三拍子

真庭市勝山地区で栽培が盛んな「銀沫」の販売が11月1日から始まりました。「銀沫」は、全国でも同地区と滋賀県のみで栽培する希少品種で、粘りが大変強く、アクが少ないため、すりおろして時間が経っても白く、自然薯にも負けない風味が特長。同地区では約20年前から栽培を始め、40人が約2haで栽培しています。

今季は当JAのオンラインショップ、生協や市場出荷を通じ、15t、2,100万円を目指します。観光協会も後押しし、同地区飲食店で食べられる、買える「銀沫プロジェクト」が11月1日から始まり、PRを強化しています。



「ピオーネ」を袋詰めする児童

新見
食農教育

「ピオーネ」でできるまで体験 ジベレリン処理から箱詰めまで

新見市立草間台小学校3・4年生14人が9月下旬、阿新ぶどう部会の武岡裕和さん(54)の協力で、特産「ピオーネ」の収穫・選別・箱詰めを体験しました。ジベレリン処理、袋掛けの作業などシーズンを通して学び、成長過程を見守ってきました。

児童は「作り方を教えてもらったので、家でも手伝いたい」とし、武岡さんも「将来、農業が仕事のひとつの選択肢となるよう、体験を記憶に留めてもらいたい」と話しました。



新高梨をPRする安藤会長

津山
農業生産の拡大

梨「新高」シャキシャキ 独特の香りも

津山統括本部の久米新高梨部会は、梨「新高」を10月20日過ぎまで贈答用を中心に岡山・広島の市場、道の駅「久米の里」に約30tを出荷しました。規格外品は、ジュースやゼリーなどに加工して販売。角切りにしたシロップ漬けは市内の学校給食にも提供しています。

今年は長雨や日照りの影響を心配しましたが、8月半ばからの降雨と朝晩の寒暖差で、糖度、大きさとともに高品質に仕上がりました。同部会の安藤隆章会長は「新高梨は採れたてのシャキシャキと、1〜2週間置いて、柔らかく、独特の香りが立つ2種類の味が楽しめる」と話しました。

現在、同部会では22戸が3haで栽培しています。



直射日光を避けて栽培した「よしの青」を収穫する樋元部会長

勝英
付加価値の増大

オリジナルリンドウ 「よしの青」 家庭需要に期待

勝英統括本部管内で栽培する、リンドウのオリジナル品種「よしの青」が10月中旬、出荷の最盛期を迎えました。新型コロナウイルスの影響でうち時間が増える中、切り花やフラワーアレンジメントなどへの需要増に期待がかかります。

2年前に開発した「よしの青」は、茎丈がまっすぐと伸び、茎先に1輪から5輪ほど淡い青色の花を咲かせます。

勝英リンドウ部会の樋元智彦部会長は「長雨の影響もあったが、いい色に仕上がった。キレイなリンドウをご家庭で楽しんでもらいたい」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！



SDGsにつながる。輪を広げていけるよう女性部から発信し、呼びかけていきたい」と話します。同法人では子育て支援や子どものための活動を通じて、子ど

津山女性部は、食品ロスの削減に向けて、地元NPO法人と協力し、「フード&ライフドライブ」活動を7月から始めました。食品ロス削減への意識を高め、生活を見直すきっかけにしたいと協力しています。米を中心に菓子やジュース、ティッシュペーパー、トイレットペーパーなどが多くの部員から集まりました。

食品ロス削減、生活改善へ「フード&ライフドライブ」活動に挑戦



多くの食料品が子どもたちの支援に

も食堂、フードバンクなどに食料品を寄贈しています。新型コロナウイルスの影響で子ども食堂が開けないため、緊急企画として約320戸の家庭に、米や日用品などの詰め合わせを贈ることになりました。「JA女性部の参加は大変心強い。今後も地道に活動が続けて、助け合う共生の世界を目指し、弱い者を支える町づくりをしたい」と意気込みました。

*「フード&ライフドライブ」とは、家庭で余っている食品(フード)や日用品(ライフ)を持ち寄り、必要としている個人や団体に寄付する活動。



講師(右)から作り方を学ぶ会員

びほく女性部フレッシュミズは9月29日、真庭市で恒例のポーセラーツ教室を開きました。講師に教わり、8人が皿やコップ、スプーンなど個性あふれるポーセラーツを作りました。ポーセラーツは、白い磁器に好きな柄の転写紙を張り付けたり絵を描いたりして焼き上げるものです。

新型コロナウイルスの影響で7か月ぶりに活動を再開。梶田寛子会長は「新たな生活様式に合わせて活動を展開していかなければならないが、互いの絆構築・強化のため楽しめる取り組みをしていきたい」と話しました。

コップやスプーンに絵付け ポーセラーツ楽しむ

特産を使った郷土料理学ぶ 思い出よみがえる「けんびき焼き」



懐かしの「けんびき焼き」を作る女性部部員

倉敷かさや福田地区女性部は10月9日、福田支店で料理教室を開き、8人がJA岡山厚生連の講師から地元の特産を使った料理を学びました。地域で広く伝承されている郷土料理に着目し、特産「連島ごぼう」を使った「連島ごぼう井」、鮭を使った「治部煮」、「そばがき」、「けんびき焼き」のほか、「焼きナスといちじくの秋色酢の物」の5品に挑戦しました。

新型コロナウイルスの影響で半年ぶりに開いた教室は、通常の3分の1の参加でしたが、懐かしの「けんびき焼き」に、「農作業が休みの日に親が作ってくれた」「甘いものが少なかった時代、ご褒美だった」と会話が弾みました。

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

作って食べて
農業を元気に!

ニラ

再収穫できる香味野菜

植え付け時期(春～秋どり)

種まき	3月下旬～4月
植え付け	6月上旬～下旬
収穫	翌年4月中旬～10月下旬



- 栽培に長期間かかるので、深く耕して根張りをよくする。
- 株疲れさせないよう、収穫は年1～2回とする。
- 追肥を行い、勢いよく育てる。
- 夏にはかん水を十分に行い、乾燥させないようにする。

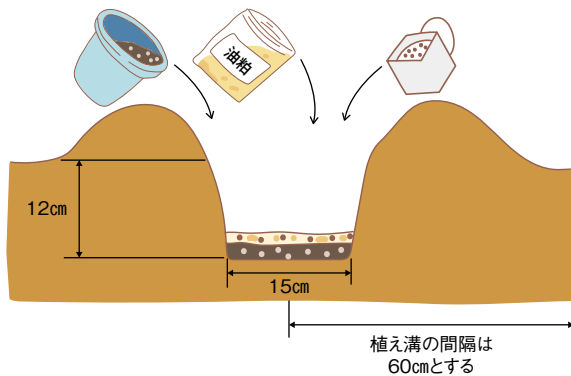
教えてくれるのは
この人!!



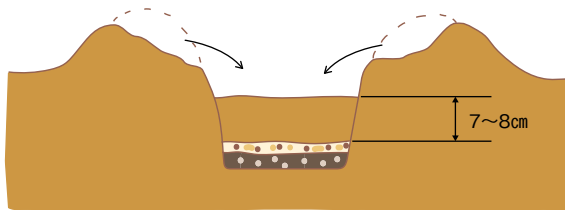
山陽支店経済課
古村 直也

② 元肥入れ

- 堆肥 溝の長さ1mあたり 200g～250g
- 油粕 溝の長さ1mあたり 200g
- 使うのはコレ! ①または② 野菜の肥料 溝の長さ1mあたり 150g



元肥の上に7～8cm土をかける

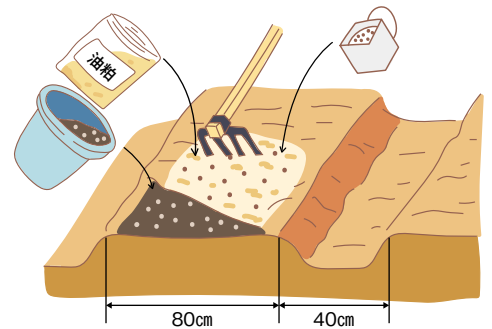


① 苗づくり

苗床準備

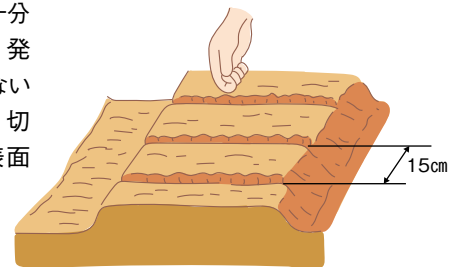
排水のよい畑を選び、全面に堆肥、石灰をばらまいてよく耕しておく。種まき10日前に植え付け面積の10分の1ほどの苗床を準備する。

- 堆肥 1㎡あたり 200g～250g
- 油粕 1㎡あたり 200g
- 使うのはコレ! ①または② 野菜の肥料 1㎡あたり 150g



種まき

種を水に一昼夜漬けた後、陰干して水気をとる。板などでまき溝をつくり、1cm間隔くらいに種をまき、5mmほど土をかぶせ、十分にかん水する。発芽まで乾燥しないように新聞紙、切りわらなどで表面を覆う。



③ 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。



② 園芸有機特A801号

植物質有機と動物質有機の両方を使用しているので、肥効の持続性があり、肥やけや発芽障害の少ない肥料 (取り扱いのない店舗もあります)



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。



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 収穫

冬を越えた2年目の春に、新たにそろって伸びてきた新葉を収穫する。草丈30〜35cmくらいが適期。勢いが弱ってきたら古い葉やとう立ちした茎を刈り取り、追肥して新しいよい芽を伸ばし、何回も収穫する。



サンからのアドバイス

夏は収穫が遅れると葉が硬くなるから、遅れないようにしてね！収穫回数が多いと株が弱るため、収穫は年1〜2回とし、その後は株を休めることが大切だよ！



保存方法

傷みやすくデリケート。2〜3日以内に使い切ろう



冷蔵保存

全体を新聞紙で包んで、冷蔵庫の野菜室に立てて保存。

冷凍保存

1カ月ほど保存可能。そのまま汁物や鍋物、炒め物に！洗って水気を拭き取り、使いやすい大きさにカット、小分けにしてラップに包むか保存袋に入れる。

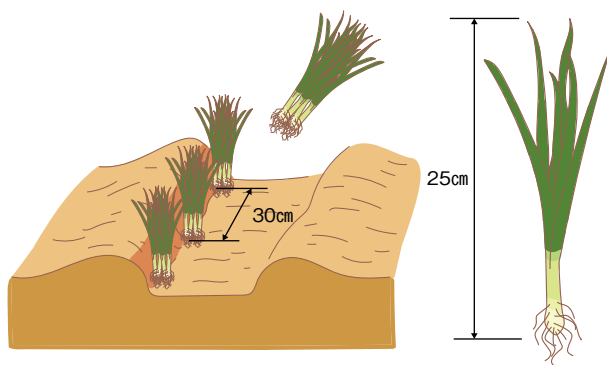
調味料として活用！

刻んでみそしょうゆなどに漬けておく。



3 植えつけ

1か所に6〜8本まとめて苗を植えつける



苗は草丈30cm程度のものを使い、植えつけ前に草丈20〜25cmに葉先を切りそろえておく。

ポイント

POINT

苗の大きさをそろえて植える。緑葉を埋めない程度に浅めに覆土し、株元を軽く押さえる。

4 追肥

植えつけ後25〜30日頃に浅く耕し、土寄せをする。秋に入り生育が盛んになったら、追肥する。夏の間は乾くようなら、敷きわらを敷き、かん水をする。植えつけ2年目以降は4月と9月に追肥する。



チェック!



ソラからのアドバイス

株が増えてきたら黒色マルチで覆い、黄ニラに育ててみるのも楽しいよ！



白さが際立つ細長美人 鍋では主役級の名脇役！



楽しみ方・食べ方のコツ

薬味として

白髪ねぎ

麺類やお鍋の付けだれに、みじん切り、小口切りなどが一般的。白髪ねぎは煮物や焼き物のあしらいに



炒め物煮物など

根深ネギの緑の部分、葉ネギに含まれるカロテンは脂溶性ビタミンのため、油と調理することで体内での吸収が高まり、効率良く摂取できる

ネギと肉や魚は
相性抜群！
臭みを和らげるよ



＼捨てないで！／

ひげ根や緑色の硬い部分

ひげ根は素揚げにして塩を振って食べると美味。緑色の硬い部分はみじん切りにして、みそで油炒めにしてご飯のお供にどうぞ



根深ネギの緑色の部分は
硬くて捨ててしまいがちだ
けど、ビタミンやミネラル
が豊富なので活用しよう



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

この原稿を書いている10月10日、今年少し遅い彼岸花が赤い花を咲かせています。実は最新の植物分類（APG植物分類体系）では、ネギはヒガンバナ科に含まれています。以前は別分類でユリ科（ネギ科）でしたが、DNA分析が進んだ結果、科の再編が行われました。しかし見た目では、やはりユリに近いということで、現状ネギの分類は混在しています。白ネギの白い部分は漢方で「葱白（そうはく）」と呼ばれています。体を温める発汗作用があり、風邪の初期症状によいと言われ、薬の原

料として用いられています。「白ネギとシヨウガに味噌を合わせ、熱湯を注ぎ飲む」「白ネギと梅干しを入れたお茶を飲む」など昔から薬効の高さが伝えられています。白ネギの効能を最大限に活かす場合は、必ず細かく刻んでください。辛味成分の「アリシン」がよく働きます。また、寒さが厳しくなると甘味も増して柔らかくなるので、白ネギ1本焼きもおおすすめです。JA晴れの国岡山の白ネギを食べて、この冬を乗り切りましょう！

今月の特産品

白ネギ

「教えてくれた人」



野菜ソムリエ上級プロ
まぐさ さとみ
江草 聡美さん

白ネギ
もっとよくシロネギ！

株式会社バイトマーク代表、
農林水産省認定「地産地
消費 消し人」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）





根や葉切り、選別、袋詰めなど従業員と流れ作業で出荷準備をする光岡さん

暑い夏を乗り越えた 冬の甘い白ネギを楽しんで

和気郡和気町で白ネギを栽培している光岡盛樹さん(52)。10月中旬から秋冬の白ネギの出荷を始め、妻の由香さんが代表取締役を務める(株)みつおか農園で従業員と

もに出荷作業に追われています。現在は3.6畝で春ネギ、夏ネギ、秋冬ネギをほぼ通年栽培しています。以前は建築関係の仕事をしていた光岡さ

んですが、リーマンショックの影響で仕事が激減。お金をかけ設計図を描いても採用されず、収入につながらないという状況に陥ったといいます。相場に左右されることもありましたが、真面目に作れば商品になるという農業の魅力にひかれ就農を決意しました。光岡さんの場合は「粘土質」。白ネギの顔ともいえる白い部分を作るためには成長に合

わせ土寄せが必要ですが、粘土質の土壌は土が硬いのでトラクターの刃の交換を頻繁にみます。今後は「白ネギに合わせて青ネギの栽培も始めたい」と新たな目標に向かって意気込

みしています。寒さによって辛みが甘味に変わる冬の白ネギ。収穫は鍋での需要が増える年末に向かって最盛期を迎え、3月頃まで続きます。同農園では、従業員がデザインしたおそろいのTシャツを作り、わきあいあいと仕事をしています。

冬にいいネギを収穫するためには「夏をどう上手く乗り切るかが大切」と光岡さん。梅雨や夏の暑い時期にストレスなく成長させることで収量増につながるといいます。そのためにも欠かせないのが夏場の雑草処理。草が伸びると風の通りが悪くなり、病気になるやすくなるので処理のタイミングが重要だと話します。

しななければいけません。一方で、肥料がすぐに抜けきらず土が抱えた肥料をネギがじっくりと吸収してくれるおかげで、軸のしまった重たいネギができます。成長は遅いですが、出荷後も痛みにくく棚持ちがいいと販売先にも好評です。

JA晴れの国岡山岡山東統括本部
和気町白ネギ部会 副部会長
【就農10年目】

みつおか せいき
光岡 盛樹さん (52)



写真右から、赤木さん、笠原さん、谷川店長、田中さん

小規模でも取り扱い品目は多種多様！
良質な堆肥を求めて遠方から訪れる人も。

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.8/ 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。

三角屋根の中は、大
きな梁のある吹き抜け
になっている



◀右から原木シイタケ(1本1000円〜)、ジビエの加工品と冷凍アユ、正月用しめ飾りや祭壇用の「こも」



柿は12月頃まで、ハクサイは2月中旬頃まで店頭に並ぶ

◀地元畜産農家の牛・鶏ふんが主原料の「きじまる堆肥」20kg378円。ほぼ無臭でさらさらしている



かぐらのさと 神楽の里

国道313号線沿いに建つ、ログハウス風の三角屋根が目印の直売所。こじんまりとした店内には、朝一番に持ち込まれる野菜や果物はもちろん、川上町にある養鶏場の産み立て卵や栽培したコンニャクイモで作った生コンニャクのほか、手作りの漬物や菓子など、あらゆる産品が所狭しと並ぶ。また、店の外にはシキミやサカキ苗や花に加え、モミガラや堆肥もたくさん積み上げられている。特に堆肥は、岡山県の堆肥共励会で最優秀賞を受賞したこともあり、県南や県外から買いに訪れる人もいるほどの人気商品なのだとか。この良質な堆肥のおかげか、ブドウや柿はどれも大粒。またハクサイやダイコンも丸々と大きく、身がしっかり詰まっているのも特徴だ。



高梁市成羽町佐々木16
10866-42-2612
営業 8:30~17:00
休 なし
定 50台





銅山とローハ(ベンガラの原料)製造で巨大な富を築いた庄屋・広兼氏の邸宅「広兼邸」。堂々たる石垣など豪華な造りに、当時の富豪ぶりがうかがえる



2020年6月に「ジャパンレッド発祥の地」として日本遺産に認定。なお「旧吹屋小学校」は現在修理工事中

あかり

café 燈

地元の採れた野菜たっぷり、やさしい味わいの日替わりランチは1200円



趣ある町家カフェで 地元食材のランチ& スイーツを

「歴史ある建物を生きた形で残したい」と築130年を超える古民家を改修し、一棟貸しの宿とカフェを併設。地産地消にこだわった、品数豊富な日替わりランチやオリジナルのスイーツなどが味わえる。

高梁市成羽町吹屋398
☎0866-29-3050
🕒10:00~16:00 ㊿火~木曜、不定祝日 ㊿9席 ㊿なし



ふきや

吹屋ふるさと村

静かな山あいに残る 赤銅色の美しい町並み

赤銅色の石州瓦とベンガラ色に塗られた外観の古民家・商家が約500mにわたって軒を連ねる。国の重要文化財の旧片山家住宅や、映画「八つ墓村」のロケ地になった広兼邸、ベンガラ館など、歴史的にも価値のある建物を見ることができる。

高梁市成羽町吹屋699
☎0866-29-2205(高梁市観光協会吹屋支部)



江戸中期から昭和まで製造されていたベンガラ。「ベンガラ館」では、工場で実際に使用していた道具類を展示、ベンガラの製造工程を見学できる。

にしえてい

西江邸

歴史ある邸宅の見学と ベンガラ染め体験ができる

約300年前に建てられた江戸時代からの建物が現存し、今も18代目の当主が住む邸宅。主屋や庭園など一部を公開している。駐車場にあるベンガラ染め体験工房では、天然顔料のローハベンガラを使った染め体験ができる。

高梁市成羽町坂本1604 ☎0866-29-2805
🕒10:00~16:00 ㊿月曜 ㊿500円(現在は完全予約制)、ベンガラ染め体験1650円~ ㊿24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。



たかはしなりわびじゅつかん

高梁市成羽美術館

水と光、空間の豊かさを感じる ミュージアム

建築家の安藤忠雄が設計したモダンな建物と周囲の自然の美しさが調和した美術館。入口には成羽陣屋跡の石垣も見ることができる。児島虎次郎の作品やエジプトコレクションのほか、成羽の植物化石の展示なども行っている。

高梁市成羽町下原1068-3
☎0866-42-4455 🕒9:30~17:00(入館は~16:30) ㊿月曜(祝日の場合は翌日) ㊿一般500円、高校・大学生300円、小・中学生200円(特別展開催時は異なる) ㊿90台



2021年春まで「金谷哲郎『メビウス(無or無限)I』」を展示



理事会だより

組織・体制・施設等
整備検討委員会の設置など

令和2年度10月期理事会を10月30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…令和2年度6月末監事監査指摘事項に対する回答書／第2号議案…組織・体制・施設等整備検討委員会の設置／第3号議案…役員報酬審議委員会ならびに同設置規程の設定（報酬に関する方針および報酬原案の作成にあたり、その透明性を期するため）／第4号議案…倉敷かさや地域振興基金積立金を活用した連島集出荷場の隣地購入及び倉庫建築・倉敷支店新築計画の敷地にある現倉庫は解体となるため、同集出荷場の隣地に設置し、肥料配送の効率化を図る）／第5号議案…倉敷かさや統括本部旧中市支店土地売却／第6号議案…就業規則・特殊勤務者就業規則の一部変更（育児・介護休業法）で求められる内容に変更／第7号議案…定年退職者再雇用規程の一部変更／第8号議案…職員退職給与規程の一部変更／第9号議案…共済事業の不祥事件にかかる再発防止策の策定／第10号議案…真庭市指定金融機関（真庭出張所）の業務変更（2021年4月1日より実施）／第11号議案…関係法人・団体役員との兼職について／第12号議案…出資口数の減口（組合員からの申し出による減口）

【報告事項】令和2年9月末決算結果及び事業実績／組織会計の不祥事件にかかる9月の取り組み／相談・苦情／事務ミス等／反社会的勢力排除対応・管理先対応状況／疑わしい取引の届出／内部統制確立に向けた重点化対策／コンプライアンス取組状況・違反状況／ALM委員会報告

来年4月から集金方法が変わります

受取書から端末機へのサインに

集金時の受取書を従来の紙から携帯端末機へ変更します。お預かりした現金や通帳などの詳細を端末機画面で確認後、画面へサインをしていただきます。詳しくはお近くの支店窓口までお問い合わせください。

※当JAはお客さまからサインを受けることなく、現金および通帳をお預かりすることはございません。

すべての農産物を対象に収入減少を補てん
収入保険制度にご加入を

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、新型コロナウイルスの影響による価格下落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、お近くの地域協議会（NOSA各支所）へお問い合わせください。
 パンフレットは下記コードからご確認ください。



地域農業の発展に貢献

第60回岡山県農林漁業近代化表彰

近代的な経営に取り組み団体などを表彰する岡山県農林漁業近代化表彰の農産部門で当JA管内の農事組合法人アグリ津々（高梁市）、園芸部門で柵原ぶどう部会（久米郡美咲町）が農林水産大臣賞を受賞しました。

民家火災で初期消火

秋山和也職員が表彰

岡山西広域営農経済センターの秋山和也職員（34）が8月下旬、民家火災で人命救助や消火活動に尽力したとして、玉島消防署から表彰を受けました。

火災発見後、住人への避難を呼びかけるとともに、近隣の住民にも声をかけたことが初期消火活動につながり、「優先順位を瞬時に判断した模範となる行動」と評価されました。

JA POP甲子園で「ベストナイン賞」
商品陳列やPOP技術を競う

JA全農が主催する購買店舗の陳列やPOP技術を競う全国大会で、総社西農産資材店がベストナイン賞に輝きました。利用者目線を意識してわかりやすいPOPを作成することで会話も増えているといいます。

新人賞には、JAICAT美咲店、敢闘賞に井原農産資材店が選ばれました。同大会は店舗の活性化や顧客満足度向上を目指し、毎年開催しています。



受賞した総社西農産資材店のディスプレイ

貯金キャンペーン
12月1日より

特産加工品が当たる!!



定期貯金10万円以上をご契約いただくとスピードくじで管内の農畜産物を使った加工品が当たります。詳しくはお近くの信用窓口にお問い合わせください。

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	105	1,542,200円	609,566円	273kg
去勢 全体	173	903,100円	702,429円	299kg
合計 全体	278	1,542,200円	664,439円	288kg

※雌の最高価格154万円

Market talk いちばなし



JA全農おかやま
東京事務所所長

おくやま
奥山

かつゆき
勝行



コロナ禍で視覚に訴える販売戦略を

9月以降、県産露地ブドウの出荷数量が増え、10月上旬現在ピークを迎えています。今年は新型コロナウイルスの影響で、例年行っていた試食を中心とする販売促進活動が全くできていません。代わりに、ノベルティの配布やネットの活用などできる限りの範囲で策を講じていますが、正直どれも手探り状態です。

ただ、今までのように味覚に訴えることができない以上、視覚をはじめとするほかの要素に訴えるしかありません。今後、ウィズ〜アフターコロナの時代は外観や産地ブランドイメージがますます重要になってくると思います。その点で岡山県産は既に高い魅力を持っているので、その評価やイメージを壊さないよう、さらに向上させるような高品質なブドウの安定出荷が期待されます。その期待に応えることができれば、このような苦境でもニーズは非常に高いことが



販売実績に表れています。

私たちもさらなるブランド力向上のため、さまざまな手段を講じますので、生産出荷面でのご協力をお願いします。

当JA産ブドウが数多く並ぶ
大田市場

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。



真庭統括本部
勝山支店
まつおか
ふなか
松岡 楓葉

4月に入組し、勝山支店で信用窓口を担当しています。初めて経験することがたくさんで、あたふたする毎日です。

そんな中で来店者の方から感謝の言葉をいただき、自分が少しずつ成長できているのを実感し、やりがいにつながっています。組合員や地域のみなさまから厚く信頼される一人前の職員を目指して頑張ります。

支店がある勝山地域は、町並み保存地区の暖簾やお雛祭り、神庭の滝など、見所がたくさんです。この季節一押しなのが、「かつやまのいも銀沫」！とても粘りが強く、すりおろした後も変色しないため白さが際立ちます。もちろん味も格別です。11月1日から出荷が始まっているのでぜひ食べてみてください！



イータ君

イータ君からのお知らせ！

申告はe-Tax! ご自宅等のパソコン・スマホから

新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、令和2年分の確定申告は、自宅などからパソコンやスマホでe-Taxによる申告をお願いします。なお、自宅などからe-Taxで申告をしていただくためには、次の通り事前の準備が必要です。お早めのご準備をお願いします。

1 マイナンバーカード方式

用意するものは2つ

① マイナンバーカード

→発行の申請は、市役所へ



② ICカードリーダライタまたはマイナンバーカード対応のスマートフォン



又は



マイナンバーカード対応のスマートフォンの一覧はこちらから▶



2 ID・パスワード方式

【マイナンバーカードをお持ちでない方はこちらの方法】

税務署で発行するIDとパスワード

→申告されるご本人が顔写真付きの本人確認書類(運転免許証など)をお持ちの上、お近くの税務署にお越しください。

※詳細につきましては、所轄の税務署にお問い合わせください。





▼10月中旬、夫が蒜山登山の帰りに「ひるぜん大根」を買ってきてくれました。太くて葉が大きくてしかも安い!!大根の季節になったなと実感しました。

倉敷市・岡本佳代子さん(40代・女性)

▼「ひるぜん大根」は、以前バス旅行の帰りに買って、ふろふき大根にして食べたことがあります。私が畑で作っていた大根とは味も違い、お店で見つけたらまた味わってみたいです。

備前市・西林清恵さん(60代・女性)

▼県下各地で特色ある米づくりを懸命に取り組んでいる様子がうかがえて心強い限りです。コロナ禍から二日も早く脱却し、各地での努力が報われることを願うばかりです。

総社市・梶井克治さん(70代・男性)

▼特別栽培米が岡山県でも多く作られていることがわかりました。その地ならではの味があると思うので参考にしたいです。

笠岡市・藤本久子さん(70代・女性)

▼田んぼよ!!今年もありがとう。家族「同、」あきたこまち」の1等米を祭日に少しだけ食べました。今年いっぱい令和元年産米。まだまだほっぺが嬉しがるよ!

真庭市・丸山元治さん(70代・男性)

▼近所の方にアスパラガスの苗をいただき育てています。猛暑を乗り越え順調に育っています。大好きな野菜なので大事にしたいと思います。

高梁市・近藤昌子さん(60代・女性)

▼私が嫁いだころ、当時は珍しかったアスパラガスを義母と主人がたくさん栽培していました。初めて見る光景にびっくりしましたが、もともと驚いたのは成長の早さでした。今は栽培も少しになりましたが、我が家の味を楽しんでいます。

備前市・中司芳江さん(70代・女性)

▼11月号の晴ればれ通信で、地元・新見で金太郎ニンニクの生産拡大に取り組んでおられるという宮澤さん。ニンニク大好きの私にとっても嬉しいニュースでした。

新見市・みつちゃんさん(70代・女性)

▼11月号イチジクの共励会の記事を見て、実家にイチジクの木があったのを思い出しました。旬の果物おいしそうですね。イチジク大好きです。

新見市・でかばんださん(60代・男性)

▼女性部のみなさんの豆腐づくり。若い頃に作っていたので興味が湧いてきて、再び作ってみました。体がついていかなくなり残念に思うこの頃です。

美咲町・田中波子さん(80代・女性)

▼広報誌のバックナンバーはありませんか?

倉敷市・大熊伸一さん(60代・男性)

(編)公式ホームページに電子版(PDF)のバックナンバーを掲載しています。「晴ればれ J A」で検索していただくか、左記コードから閲覧ください。



▼クロスワードパズル、毎回頭をひねって考えています。ボケ防止にと思っていますが、少し難しく、全部埋めるのに20分もかかりました。でもできたときは達成感が満ち溢れます。

笠岡市・津田一成さん(80代・男性)

▼退職後、自給自足を目指して、少量・多品種の野菜づくりを楽しんでいます。しかし天候によることも多く、母の言う「毎年1年生」を実感しています。

井原市・チータンさん(60代・女性)

▼我が家の今夏の家庭菜園ではキュウリが豊作でしたが、ナスはイマイチでした。天候の影響と聞き、自分

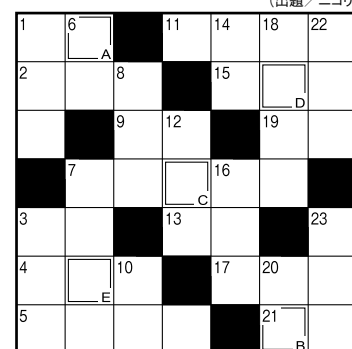
ヨコのカギ

- 1 クリスマスツリーのでっぺんに飾ります
- 2 冬に着る厚手の上着
- 3 魚偏に喜と書く魚
- 4 受験生はこの前に座していることが多そう
- 5 ——がカサカサ。リップクリームを塗らなくちゃ
- 7 夏がサマーなら冬は
- 9 1億は9——の数字です
- 11 松任谷由実のヒット曲『——がサンタクロース』
- 13 凝りやすい体の部位
- 15 ダイコンを——にしておでんに入れた
- 17 カタカタと布を縫う機械
- 19 外(がい)の反対語
- 21 冬至の日に浴槽に浮かべます

タテのカギ

- 1 はたきやモップで取り除きます
- 3 ——ボクシングはムエタイを参考に作られました
- 6 アルファベットの3番目
- 7 素材の色が生きるように、——しゅうゆを使ってお煮しめを作った
- 8 時刻を知りたいときに見ます
- 10 伊勢、車、牡丹(ボタン)から連想される魚介類といえば
- 12 三十一文字(みそひとじ)とも呼ばれます
- 14 大きな石のこと
- 16 茶室に敷かれている物
- 18 初心者を表す片仮名言葉
- 20 ——に交われれば赤くなる
- 22 神社を示す地図記号はこの形
- 23 カメラや双眼鏡にはめられています

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?



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20人の方に「美星町産豚肉のハム・ソーセージ詰め合わせ」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





雲海に浮かぶ天空の山城「備中松山城」 ～岡山県高梁市～

岡 山県高梁市で雲海の時期を迎えています。国指定重要文化財の「備中松山城」は標高430mの山頂にそびえ、天守が現存する唯一の山城として、日本三大山城のひとつに数えられています。雲海に浮かぶ幻想的な姿は毎年多くの県内外の観光客のみならず、地元住民をも魅了しています。

例年9月下旬から発生する雲海は、明け方から午前8時頃が見頃。早朝に天候がよく、

朝方と日中の寒暖差が大きい日に発生しやすいと言われています。とりわけ、10月下旬～12月上旬の早朝には濃い雲海が期待できます。見学者は「まさに言葉を失うほどの感動。一気に引き込まれる魅力がある」と見入りました。

この現象にあやかり、同市を管轄するびほく統括本部では、ブドウ・夏秋トマトを「天空の実り」シリーズとして売り出し、販路拡大につなげています。

の腕のせいではないかと思えて心が軽くなりました。

倉敷市・岡本 俊美さん(50代・男性)

▼暑くてうんざりしていた夏ですが、いつの間にか季節は移ろい、寒い冬が目前に迫っています。今年は特に足が冷たく感じます。これから先が思いやられます。

赤磐市・水野 春日さん(70代・女性)

▼いよいよ、矢掛支店が新築オープンします。今から楽しみです！地元の1人として積極的に利用していきます。

矢掛町・岡田 正仁さん(70代・男性)

▼女性部の記事を読んで、コロナ禍の中でも元気に活動をされていてパワーをもらいました。何もできないではなく、何かできることをみつけて活動できると思います。

奈義町・ちいちゃんさん(50代・女性)

▼先月号のあとがき、写真の大きなおにぎりにビックリ。本物かしら？

津山市・杉山 ヤス子さん(60代・女性)

(編)なんとあれは……本物です！サイズは大きく見えますが、実は厚さ1.5センチほどの薄いおにぎり。撮影後、担当者がおいしく

いただきました！

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、「意見」「感想」もお待ちしております！！

Eメールでの応募もOK!!



秋の色
倉敷市 難波 聖子さん



たくさん干し柿を作りました!
真庭市 曾利 弘正さん



可憐なタヌキマメの花
倉敷市 井川 賀津子さん
名前の由来はガクが長い毛に覆われていてタヌキに似ているからだそうです。9月から11月ぐらいまで咲いて花は1センチほどです。ユニークな形のガクと青い花がかわいいです。

あとがき

津山地区自慢の梨「新高」。大きいでしょう？12ページで紹介していますので、ぜひご覧ください。特集で紹介した、女性部の加工品販売や食堂はいかがでしたか？女性部は、さまざまな活動を通じて地域活性化を目指しています。みなさんも女性部に加入してみたいかがでしょうか。さて、今年も残すところ後1か月。来年もお便り、イラストなどの投稿お待ちしております！

(村瀬)



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

ス	イ	ト	ボ	テ
ナ	ン	ン	ソ	ラ
カ	マ	ボ	コ	ベ
シ	ン	グ	ス	バ
ア	チ	リ	トリ	
ワ	カ	ケ	カ	ネ
セ	キ	セイ	イ	ン
コ				

クロスワードパズル
先月号の答え

「ウィングラス」

応募総数
512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送達及び、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12月7日(月) 消印有効



笑味ちゃん クッキング

岡山東、真庭、勝英、岡山西統括本部管内で栽培が盛んな、旬を迎えた「白ネギ」。どんな料理にも合う、とても身近な食材です。加熱することでさらに甘味が増し、トロツとした味わいが魅力です。これからの寒い時期、鍋に欠かせないのはもちろんですが、鍋だけではもったいない！ネギが主役のレシピや、ご飯やお肉と合わせたレシピなどさまざまな調理法で、旬を味わってみてはいかがでしょうか。



白ネギの豚バラ巻き

〔材料／2人分〕

■白ネギ(白い部分)..... 1本	☆合わせ調味料
■豚バラ.....100g	A.しょうゆ.....大さじ1
■ニンジン..... 1/3本	A.みりん.....大さじ1
■エノキタケ.....1/2袋	A.砂糖.....小さじ1
■大葉.....2枚	A.おろしショウガ.....少々
■片栗粉.....適量	

〔つくりかた〕

1. 白ネギは10cmほどの幅で輪切り、エノキタケは石突きを切る。ニンジンは細切りにする。
2. 豚バラで白ネギ、エノキタケ、ニンジンを巻く。
3. ②の外側に片栗粉を軽くまぶし、巻き終わりを下にして熱したフライパンで焼く。
4. フタをして蒸し焼きにする。焦げ目がつき中まで火が通ったら、A(調味料)を加える。
5. 味が全体までいきわたり照りが出たら、大葉を敷いた皿へ盛り付けて完成！

白ネギと豚肉の卵とじ丼

〔材料／2人分〕

■白ネギ..... 1本	☆合わせ調味料
■豚バラ.....100g	A.しょうゆ.....大さじ1
■卵.....2個	A.みりん.....大さじ1
■ごはん.....お好みで	
■塩コショウ.....少々	
■砂糖.....小さじ1	

〔つくりかた〕

1. 白ネギを5mm程の厚さで斜めに、豚バラは一口大に切る。
2. フライパンで豚バラを焼き、塩コショウを振る。火が通ったら切った白ネギを加える。
3. ネギに油が回り、色が鮮やかになったら一度お皿に取り出す。
4. フライパンに油をひき、砂糖を加えた溶き卵を流し入れる。軽くかき混ぜ半熟の状態で、③とA(調味料)を加える。混ぜ合わせて火を止める。
5. どんぶりにごはんを盛って上に④をのせて完成！

