

「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

農業応援隊 晴れびと!〈氷温ブドウ〉

秋のおいしさそのままに  
「シャインマスカット」で彩りを

2021

1

vol.09

特集  
おいしくたのしく  
地産地消



ワクワクする農業と地域の未来を  
JA晴れの国岡山





新年のごあいさつ

地域と築くJAの未来

ワンチームで改革に邁進



JAは直売所を通じて地産地消を進める  
(撮影場所／総社市・山手直売所「ふれあいの里」)

新年明けましておめでとうございます。  
組合員のみなさまにおかれましては、ご健勝のうちに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年は、県下8JAが合併し「JA晴れの国岡山」としてスタートいたしました。新型コロナウイルス感染症が社会に大きな影響を及ぼし、新しい生活様式への転換が求められる中、JAとして組合員・利用者からの社会的使命を果たすため、総合事業を通じて営農と生活の支援に全力で努めて参りました。なかでも農業者経営継続補助金では、組合員のみな

さまの相談を受けて当JA全体で2千件を超える申請があり、伴走支援を行っています。

地域から必要とされ、信頼され、愛されるJAを目指し、自己改革をより一層進めるとともに、組合員・JA役職員がワンチームとなり、元氣な農業・地域の創造に向けて精励する所存です。

農業をはじめ経済環境は厳しい情勢ですが、新型コロナウイルスの終息及び組合員・利用者みなさまのご多幸をお祈り申し上げ、新年のごあいさつとさせていただきます。

代表理事組合長 石我 均

■代表理事

代表理事副組合長

代表理事専務

■常務理事

総務・人事・審査・コンプライアンス担当

信用・推進担当

共済・推進担当

営農・販売担当

経済・生活担当

■代表監事

■常勤監事

金光 章

仁熊 直樹

近藤 晶彦

山本日吉司

内田 久士

小野 眞一

中浜 義昭

安田 純三  
役職員一同

三木 恭次

内藤 敏男



# 「地元農家と食卓をつなぐ架け橋でありたい」

私たちJAの想いです

地産地消応援  
特別企画

今こそ「協同の力」を  
発揮する時!!

地元の食材は、  
おいしく  
たのしく

## 地産地消

地元の食材は、地元で食べるのが一番おいしいらしい。

今こそ地産地消を見直し、  
近くにあるごちそう食材で食卓に彩りを。

地産地消。誰もが一度は聞いたことのあるこの言葉。文字通り、地元で採れた食材を、地元でおいしく食べようという意味です。

10月26日付の日本農業新聞では、新型コロナウイルスの影響で世界の食料輸出体制が不安定であるため、生協総合研究所は、輸入依存度の高い日本は食料不足の懸念が高まっていると指摘したと報道。また、同月24日付でも、農林水産省と環境省が、新型コロナウイルス収束後の社会を見据え、食や再生可能エネルギーの地産地消などで連携した取り組みを行うことに合意しました。このように、国産や地産地消への意識が高まっています。

当JAでは管内30店舗の直売所を運営しています。特産品のほか、その地域でしか買えないものや、珍しい食材を揃えるのも直売所の魅力の1つです。

そこで当JAは新型コロナウイルス感染拡大で今もなお、おうち時間の必要性が増す中、地元食材の魅力を再発見する機会にしてみよう、お手軽レシピをホームページで公開しています。

レシピは、本誌24ページ「晴れの国レシピ」でおなじみの料理家・亀山泰子さん（かめ代。さん）が監修した時短ポイント満載のものばかりです。今日のおかずの3品にいかがですか。

晴れの国キッチン  
レシピ公開中!



今月の表紙



晴ればれ 1月号  
2021 vol.09  
Contents

JA晴れの国岡山 びほく統括本部  
高梁市氷温ぶどう施設利用組合

※表紙の紹介は17ページをご覧ください。

- 2 | 新年のごあいさつ
- 3 | 特集  
おいしくたのしく  
地産地消
- 10 | 晴ればれ通信  
大臣賞に江草さん（びほく）  
おうちで和牛を食べて
- 13 | 広がり女性部の輪
- 14 | 家庭菜園  
コカブ
- 16 | 晴ればれ特産品  
氷温ブドウシャインマスカット
- 17 | 晴ればれ紹介  
直売所へ行こう!
- 18 | タウン情報おかやまコラボ企画  
アグリびぜん ほか
- 20 | JAからのお知らせ / 未来を拓く協同組合  
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 | 晴れの国レシピ  
オセロコラボ企画  
「氷温ブドウの白ようかん」



＼ごちそう食材／  
**桃太郎トマト**



＼タマネギを使わずトマトで時短！／

## ジュワツとあふれるトマト尽くしハンバーグ



### 材料(2人分)

|             |         |
|-------------|---------|
| 合いびき肉       | 250g    |
| トマト         | 1個      |
| 卵           | 1個      |
| パン粉         | 大さじ5    |
| 塩           | 小さじ1/3  |
| こしょう        | 少々      |
| 油           | 小さじ1    |
| (A) 水       | 大さじ1    |
| しょうゆ・みりん・みそ |         |
|             | 各大さじ1/2 |
| 砂糖          | 小さじ1/2  |

### 作り方

- ①トマトは半分はすりおろし、残り半分は1cm幅の輪切りにする。
- ②ボウルに合いびき肉、すりおろしたトマト、卵、パン粉、塩、こしょうを入れ、粘り気がでるまでよく練る。2等分して空気を抜きながら丸く形を整える。
- ③フライパンに油を入れて中火で熱し、②を並べ入れる。こんがり焼き目が付いたら裏返し、蓋をして5分程度加熱して中まで火を通す。
- ④ハンバーグを器に盛り、キッチンペーパーでフライパンの余分な油をふいて、輪切りにしたトマトを軽く焼いて取り出す。混ぜ合わせた(A)をフライパンに入れて加熱しソースを作り、ハンバーグにかけ、焼いたトマトをのせる。

＼県内全直売所対象!!お得にお買い物!!／

JAカード会員様限定

ご請求時  
JAカード  
ご利用で **5% 割引**

※詳しくは各直売所へお問い合わせください。

### 桃

太郎トマトは、岡山県の中北部の涼しい高原地帯を中心に栽培され、昼と夜の温度差を敏感に感じる度に、ぐんぐんと旨みと栄養を増していきます。

#### 主産地

高梁市・新見市  
真庭市・新庄村



私がおすすめ!

10月10日は岡山県産桃太郎トマトの日。夏秋トマトの甘味が増して、一番おいしい時期です!! お楽しみに!!



びほく女性部  
フレッシュミズ  
いけなが きょうこ  
池永 京子さん



神楽の里  
高梁市成羽町佐々木 16  
TEL / 0866-42-2612  
営業時間 / 8:30 ~ 17:00  
定休日 / 年中無休 (年末年始は除く)



＼ごちそう食材／  
美星産豚肉



＼きのこソースはレンジ調理！／

## たっぷりきのこソースのチーズポークソテー



### 材料(2人分)

豚ロース(ステーキ用) …… 2枚  
薄力粉 …… 大さじ1  
バター …… 大さじ1  
ピザ用チーズ …… 40g  
塩、こしょう …… 各適量  
粒マスタード(お好みで) …… 適量

(A) マッシュルーム・シイタケ・  
シメジなど …… 合わせて100g  
タマネギ …… 1/2個(100g)  
トマトケチャップ …… 大さじ2  
ウスターソース・みりん  
…………… 各大さじ1  
しょうゆ…………… 小さじ1  
おろしニンニク …… 小さじ1/2

### 作り方

- ① 豚肉は、筋切りをして全体に軽く塩とこしょうをふる。マッシュルームとシイタケは5mm幅に切る。シメジは石づきを落としてほぐす。タマネギは薄切りにする。
- ② 耐熱ボウルに(A)をすべて入れて混ぜ、ふんわりとラップをして電子レンジ600Wで3分加熱しておく。
- ③ フライパンにバターを入れて中火で熱し、①の豚肉に薄力粉をまぶして並べ入れる。フライパンの蓋をして3分程度加熱し、こんがり焼き色がついたら全体を裏返してもう片面も焼く。豚肉の上にピザ用チーズをのせて蓋をして火を止め、余熱でチーズを溶かす。
- ④ 豚肉を器に取り出し、②をフライパンに入れて強めの中火で加熱し、トロリとしてきたら豚肉の上にかけて、粒マスタードを添える。

## 星

の郷・美星町で育った豚肉は、臭みが少なく、甘味があると好評です。特に黒豚は、きめ細かい肉質と甘く旨味の濃い脂身が口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。

主産地  
井原市美星町



＼私がおすすめ！

美星産豚肉は、赤身の中に網状に霜降りが入り、風味とコクが濃厚な味わいを生みます！



岡山西女性部  
はせがわ みさこ  
長谷川 美佐子さん



SHOP 山手直売所「ふれあいの里」  
総社市岡谷 23  
TEL / 0866-93-2338  
営業時間 / 8:30 ~ 17:00  
定休日 / 第2・第4水曜日、年末年始  
※12月第4水曜日は営業



＼ごちそう食材／  
**連島ごぼう**



## 連

島ごぼうは甘くて柔らかく、アクが少ないのが人気の秘訣。土壌診断に基づく土づくりと、高

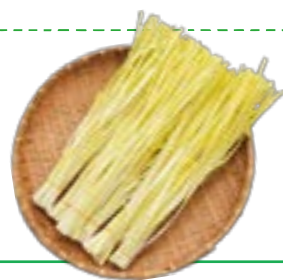


れん」

営業時間／9:00～16:00

＼火通りのよい鶏むね肉で！／

## サクッと柔らか 鶏むね肉の黄ニラ衣



赤磐市  
美咲町

■主産地

**黄** ニラは、普通のニラを光を遮断して栽培することで、葉緑素の発生を抑えて黄色にします。収穫した後は太陽光に当てることで鮮やかな黄色になります。

### 材料(2人分)

|              |        |
|--------------|--------|
| 鶏むね肉         | 200g   |
| 黄ニラ          | 50g    |
| 油            | 適量     |
| 豆板醤(お好みで)    | 適量     |
| (A) 酒        | 大さじ1   |
| (A) 塩        | 小さじ1/3 |
| (A) 片栗粉      | 大さじ1   |
| (B) 薄力粉・水    | 各大さじ5  |
| (C) 酢・しょうゆ・水 | 各大さじ1  |

### 作り方

- 鶏むね肉は1cm幅のそぎ切りにして(A)の酒と塩、片栗粉の順にもみこむ。黄ニラは2cm幅に切る。
- ボウルに(B)を入れて軽く混ぜ、黄ニラも入れる。
- フライパンの底から5mmほど油を入れて中火で熱し、①に②の衣をからめて並べ、両面揚げ焼きにする。混ぜ合わせた(C)と豆板醤を添える。



間／9:00～18:00

柔らかく甘味があり、脳の老化を食い止めることや記憶力アップに良いと言われています！

＼私がおすすめ！



岡山東女性部  
うどう きみこ  
右邊 皇子さん

## 岡

山県北部では、森林資源を生かした原木シイタケの栽培が盛んで、山の中でたっぷり



代表)

GW、お彼岸、お盆は営業)

＼ごちそう食材／  
**しいたけ**



●県内全直売所対象!!お得にお買い物を!!

JAカード会員様限定  
JAカードご利用で

5%割引

※詳しくは各直売所へお問い合わせください。

HAREBARE

6



＼大きく焼いてザクザクくずして！／

## 牛ゴボウのカリカリ竜田



### 材料(2人分)

ゴボウ……………大1本(200g)  
牛こま切れ肉……………200g  
片栗粉……………大さじ2  
しょうゆ・みりん……………各大さじ1  
油……………大さじ3  
塩……………適量  
レモン(くし形切り)……………2個

### 作り方

- ①ゴボウはたわしで洗って縦半分に分けてから斜め薄切りにする。ビニール袋にゴボウと片栗粉を入れて全体に粉をまぶし、フライパンの上に出して広げる。
- ②①で使ったビニール袋に、牛肉、しょうゆ、みりんを入れてよくもみこみ、①のゴボウの上に取り出す。
- ③全体が平らになるように押さえて丸く整形し、油を鍋肌から回し入れて中火で熱し、じっくりと3分程度焼く。
- ④底面がカリカリに焼けたら裏返し、もう片面も焼き、ヘラなどでくずして器に盛り、塩とレモンを添える。



■主産地  
倉敷市連島町

梁川廃川跡のミネラルを含んだ砂地で育てることで、白くておいしい「ゴボウ」に仕上がります。県内で唯一「地理的表示(GI)保護制度」に初めて登録され、品質について国のお墨付きを得ています。

私がおすすめ  
アク抜きいらずで  
柔らかく、ゴボウの  
風味を思う存分楽しめ  
ます!

倉敷かさや女性部  
ばばとまこ  
馬場 登貴子さん



SHOP  
福田青空市「すい  
倉敷市北畠6-540-1  
TEL/086-441-2409  
定休日/月曜日・年末年始

### ＼ごちそう食材／ 黄ニラ



SHOP  
ひやくさい  
百菜市場和気店  
和気郡和気町衣笠874  
TEL/0869-92-9800 営業時  
定休日/年中無休(年始除く)

＼トースターで焼くだけ！／

## シイタケとツナのサクッと焼きコロッケ



### 材料(2人分)

シイタケ……………大6個  
ツナ缶……………1缶  
タマネギ……………1/8個(25g)  
マヨネーズ・パン粉……………各大さじ3  
(A) しょうゆ……………小さじ1  
おろしニンニク 小さじ1/2  
お好みの乾燥ハーブ  
(パセリ、セージなど) 適量  
塩……………少々

### 作り方

- ①シイタケは石づきを取り、軸の部分はみじん切りにする。タマネギもみじん切りにする。
- ②ボウルに(A)とシイタケの軸部をすべて入れて混ぜる。6等分にして、シイタケのかさの内側に詰める。
- ③トースターで5分程度、こんがりといい焼き色がつくまで焼く。



©ソラとサン



■主産地  
新見市・真庭市  
鏡野町・美咲町

の雨と雪を受けながら時間をかけてじっくり育てています。旨み成分のグアニル酸やグルタミン酸を豊富に含み、出汁を取るのにも使われます。

私がおすすめ  
山の恵みの結晶で、  
肉厚で身がしまった  
抜群の味や香り、  
風味を楽しむことが  
できます!

新見女性部  
あしはら ちどり  
足原 千鳥さん



SHOP  
あしん広場  
新見市正田397-2  
TEL/0867-72-7705 (営業時間/8:30~18:00  
定休日/火曜日(祝日、





適度な霜降りと、肉本来の豊かな風味、脂肪のとろけるような甘味が口の中に広がります!

私がおススメ!

勝英女性部  
フレッシュミズ  
もりどう ちはる  
森藤 千春さん

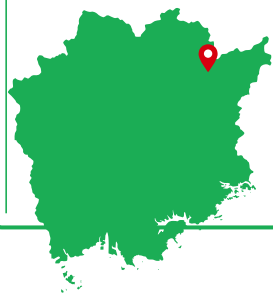


＼ごちそう食材／  
**なぎビーフ®**



■主産地  
奈義町

**奈** 義町の指定農場で生産された肉牛で、なぎビーフ銘柄推進協議会が定めた指定配合飼料と黒豆(作州黒®)を給与した牛で、公益社団法人日本格付協会により格付されたものです。



**SHOP** A コープみまさか店  
美作市明見 168  
TEL / 0868-72-1632  
営業時間 / 9:30 ~ 19:00  
定休日 / 年中無休 (1/1~1/2 を除く)

＼すき焼きをフライパンひとつで!／  
**お肉が美味しい  
カンタン本格すき焼き**



#### 材料(2人分)

牛薄切り肉(すき焼き用) ..... 250g  
ハクサイの葉(大) ..... 1枚  
白ネギ ..... 1/2本(50g)  
卵 ..... 2個  
油 ..... 小さじ1  
(A) [しょうゆ ..... 大さじ2  
みりん・砂糖・水 ..... 各大さじ1]

#### 作り方

- ① ハクサイは葉と芯に分け、葉は手で一口大にちぎり、芯は細切りにする。白ネギは斜め薄切りにして水にさらし、キッチンペーパーなどでしっかり水気を切り、器に盛りつけておく。
- ② フライパンに油を入れて強火で熱し、牛肉を軽く焼き、混ぜ合わせた(A)を回し入れてからめる。
- ③ ②をタレごと野菜の上にかけて、溶き卵をかける。

**9** 月上旬までに収穫したものが本来の新生姜。秋の彼岸を過ぎると筋が入るので、10月下旬~11月上旬に収穫したものは、「囲生姜」として貯蔵し、年を越してから順次通年出荷しています。



**SHOP** さんさん 燦燦つやま  
津山市林田 146-1  
TEL / 0868-22-8640  
営業時間 / (4月~10月) 8:30 ~ 18:00  
(11月~3月) 8:30 ~ 17:00  
定休日 / 年中無休 (年末年始は除く)



＼ごちそう食材／  
かこい しょうが  
**囲生姜**

● 県内全直売所対象!! お得にお買い物を!!

JAカード会員様限定  
JAカードご利用で

**5%割引**

※詳しくは各直売所へお問い合わせください。





＼ヤマノイモがホワイトソースに！／

## ヤマノイモのトロ〜リ和風グラタン

### 材料(2人分)

ヤマノイモ …………… 400g  
白ネギ …………… 1本(100g)  
ブロックベーコン …… 100g  
しょうゆ …………… 大さじ1  
ごま油 …………… 大さじ1  
チーズ …………… 40g  
刻み海苔 …………… 適量  
ラー油 …………… 適量

### 作り方

- ① ヤマノイモは半分はすりおろしてしょうゆと混ぜ、半分は角切りにする。白ネギは小口切りに、ブロックベーコンは5mm幅に切る。
- ② フライパンにごま油を入れて中火で熱し、角切りにしたヤマノイモ、白ネギ(青い部分はトッピング用に少し取り分けておく)、ベーコンを炒める。
- ③ 耐熱皿に②を入れて、①のすりおろしたヤマノイモをのせ、チーズをのせてトースターで10分程度焼く。
- ④ 白ネギと刻み海苔をちらし、ラー油を回しかける。

銀沫でこのレシピを作る場合は、とろみを損なわないようにお好みの出汁やスープなどで伸ばしてから作ってください。

すり鉢を逆さまにしても落ちない粘りが最大の特徴!!きめ細やかな舌触りを楽しめます!

私がおすすめ!

真庭女性部  
よしおか りょうこ  
吉岡 良子さん



## 銀

沫<sup>®</sup>は、全国でも真庭市と滋賀県でしか栽培されていない希少品種。幻のヤマノイモとして近年注目を集めています。粘りが強く、アクが少ないため、すりおろしてから時間が経っても白く、自然薯にも勝る風味が食べる人を虜にします。

主産地 真庭市



### SHOPS きらめきの里

真庭市中島 422-1  
TEL / 0867-42-8177  
営業時間 / 9:00 ~ 18:00  
定休日 / 年末年始・9月末・3月末

おかやま和牛  
5千円相当を  
総勢 **30名**  
さまに!

みんなのレシピ!  
ハッシュタグ投稿  
キャンペーン

## Instagram

「#JA晴れの国キッチン」

をつけ岡山の農畜産物を使った今日のおうちごはんを投稿しよう!

応募期間

2021年  
2月28日(日)まで



＼ダイコンと塩昆布で出汁いらず!／

## 豚と白菜のぽかぽか ショウガ蒸し



### 材料(2人分)

豚バラ薄切り肉 …… 200g  
ハクサイの葉(大) …… 5枚  
ショウガ …………… 2かけ  
ダイコン …… 1/3本(300g)  
酒 …………… 大さじ2  
塩昆布 …………… 大さじ3  
ポン酢 …………… 適量

### 作り方

- ① ハクサイの葉と豚肉を交互に重ね、使用するフライパンの高さと同じ幅に切る。ショウガは千切り、ダイコンはすりおろして大根おろしと汁に分けておく。
- ② フライパンにハクサイと豚肉を、断面を上にして放射線状に入れ、ダイコンのおろし汁、酒、塩昆布、ショウガを回し入れて鍋の蓋をして中火にかけ、10分程度加熱する。
- ③ 大根おろしとポン酢を添える。



倉敷市  
美咲町・久米南町  
津山市・鏡野町

爽やかな香りで薬味として大活躍。薬効成分で体にいいのが特徴です!

私がおすすめ!

津山女性部  
フレッシュミズ  
おくら かな  
小椋 加奈さん







晴ればれ通信

harebare  
communication

枝肉共進会

付加価値の増大

# 大臣賞に江草さん(びほく) おうちで和牛を食べて A5ランク、霜降りも絶品

当JAは新型コロナウイルスの影響で牛肉相場の動向に不透明感が漂う中、最需期に合わせて消費を刺激しようと、第59回岡山県枝肉共進会(12月2〜3日、JA全農おかやま主催)に和牛70頭を出品しました。肉質を重点に審査を受け、最優秀賞首席に去勢の部で江草国昭さん(びほく統括本部)、雌の部で(農)伍協牧場(勝英統括本部)が輝き、江草さんが農林水産大臣賞の栄冠を手に入れました。今年、上物の中でも高級とされる肉質等級4以上が100%を占めました。この内、A5ランクが49頭、最高の

霜の入り具合(BMS12)が7頭という好成績を収め、肥育技術に裏打ちされる枝肉の高位平準な仕上がりを確認。大臣賞受賞枝肉は、1キログラム4502円でせり落されました。表彰式に出席した江草真二さん(27)は「コロナの影響で販売に不安を抱えながらも、牛の体調管理に気を配り愛情を込めて育てた。安全安心おいしい牛肉をしっかりと食べてもらえることが生産の励みになる」と消費を呼び掛けました。肉豚の部の首席は、岡山JA畜産美星農場(岡山西統括本部)が受賞しました。



(上)大臣賞を受け取る江草さん  
(左)和牛去勢の部で最優秀賞首席に選ばれた枝肉「9新千代16」。重量557.6kg、A5ランク、BMS12



(上)県知事賞を受け取る(農)伍協牧場  
(左)和牛雌の部で最優秀賞首席に選ばれた枝肉「ごきょう327」。重量472.8kg、A5ランク、BMS12

岡山西

農業生産の拡大

## サンショウ産地化へ “しび辛ブーム”で需要増

岡山西統括本部は、遊休地や耕作放棄地の解消につながる有望作物として、サンショウの生産を進めています。近年の「しび辛」ブームを受けて需要が高まっている上、日照時間が短い中山間地でも栽培でき、軽量で女性や高齢者も扱いやすい点に着目。産地化に向けて昨年から本格的に導入を始め、営農組合を含む18の経営体が今年までに苗木600本を植え付けました。

今秋には発足したばかりの協議会「岡山山椒の会」に参加。同会は生産

技術と販路の確立、生産から販売までの連携強化を図りながら、県全域への拡大を視野に入れ、産地化を目指します。同会の会長を務める井原市美星町の川上勝之さん(60)は「肥培管理の手間が少なく、耕作放棄地対策にも優れている。栽培の仲間を増やしたい」と意気込みます。

JAでは出荷販売を目的とする栽培希望者を募っています。お問い合わせは本店営農部(電話086-476-1837)まで。



サンショウの生育を確認する川上会長





## 大きいサツマイモ採れたよ!

実りの秋に喜び



サツマイモを収穫する児童

矢掛アグリセンターは11月中旬、矢掛町立矢掛小学校2年生と、同町立川面小学校1・2年生を対象に、サツマイモの収穫体験会を開きました。地元住民と協力し、食農教育の一環として実施。

児童らは、JA 職員の指導で土の中から覗いたサツマイモのソルを目印にスコップで掘り進め、「大きなサツマイモが採れた」と収穫を喜びました。



「旬を味わってほしい」と収穫に精を出す横溝さん

岡山西

農業生産の拡大

鮮やか「金時ニンジン」  
甘み強く栄養豊富

船穂フルーツフラワーセンターで10月上旬、おせち料理などに色を添える金時ニンジンの出荷が始まりました。出荷量は平年並みで東京、大阪市場を中心に12月下旬まで出荷します。

高梁川流域の肥沃な砂地で栽培。西洋ニンジンに比べて35cm以上と長く、肉質が柔らかで、甘味が強くリコピンが豊富で鮮やかな紅色が特徴です。

船穂町野菜部会の横溝誠一さんは「新規就農者を積極的に受け入れ、産地を維持していきたい」と力を込めます。



来場者にびほく産茶をPRする浦田さん(右)

びほく

付加価値の増大

びほく産茶葉を  
岡山市内でPR  
消費者アンケートに手応え

びほく統括本部は10月下旬、岡山市内で開かれた「備中高梁フェア」でマーケティングを強化している茶をPRしました。高梁市の近藤隆則市長や茶葉生産者、JA関係者がリーフレットや試供品を配り、売り込みました。

消費者アンケートも実施し、びほく地域での茶の認知度など5項目を調査。販売戦略につなげていきます。

店頭に立った茶葉生産者の浦田大輔さん(48)は、約1.5haで栽培し産地をリードしています。「認知度向上の必要性を感じたが、来場者は興味関心がある」と手ごたえを実感しました。

津山

食農教育

## 園児が脱穀作業

昔ながらの足踏み機で



部員と一緒に脱穀作業をする園児

つやま青壮年部西部支部は10月下旬、鏡野町立かがみの中央こども園で、稲の脱穀体験会を開きました。年長組35人が、10月中旬にタライで育てた稲を刈り取り、天日干ししたものを、足踏み式脱穀機を使って脱穀に挑戦。玄米になるまでを学びました。園児は「早く回るので少し怖かったけど楽しかった」と歓声を上げました。部員は「体験を通じて、収穫の楽しみを知ってもらい、食に対して感謝の気持ちを持ってもらえたら」と期待しました。





「パスクラサン」をPRする生産者

岡山東  
付加価値の増大

## 西洋ナシ 「パスクラサン」出荷

追熟でとろける食感

岡山東統括本部管内で11月下旬、西洋ナシ「パスクラサン」の出荷が始まりました。今季は強風などによる落果の被害がありましたが、色づきもよく大玉に仕上がりに、赤坂青空市と岡山市場に約1.6tを出荷しました。

パスクラサンは手のひらで柔らかさを感じるころが食べ頃。追熟させることで芳醇な香りととろけるような食感が生まれます。赤坂洋梨生産組合の重松誠一組合長は「完熟したパスクラサンは甘くておいしい。食べ頃まで待ってぜひ味わってほしい」と話しました。

赤磐市赤坂地区の3戸が25aで栽培し、全国で唯一の産地です。

ぎんしぶき  
真庭  
付加価値の増大

## 「銀沫®」のPR動画完成

若い女性の意見を参考に



動画の完成に手応えを感じる「銀沫®」生産者

かつやまのいも生産組合は、特産「銀沫®」を広くPRしようとして料理動画を作成しました。情報に敏感な女性をターゲットに、すり鉢やすりこぎを持たない若い人にも「銀沫®」を知ってもらおうと企画しました。

SNS(会員制交流サイト)のInstagramで約50人の女性にアンケートを行い、意見を動画に反映させました。気軽に見てもらえるよう再生時間を1分間に収め、SNSや当JAのホームページなどに掲載し、新たな販路の確保とPRにつなげます。



動画はこちら!!



キャンペーンは12月27日まで展開

勝英  
農家所得の増大

## 「なぎビーフ®」 食べて応援して 需要回復へキャンペーン

奈義町では、新型コロナウイルスの影響で需要が落ち込むブランド牛「なぎビーフ®」を食べて応援する「なぎビーフもぐもぐキャンペーン」を12月27日まで展開しています。関係機関が一体となって消費喚起し、幅広い集客で生産者から店舗まで包括的に支援します。

「なぎビーフ®」のおいしさをたくさんの人に知ってもらい、需要を回復させようと企画。土日祝日限定で、町内の販売店と飲食店が「なぎビーフ®」の精肉や料理を通常より2〜4割ほどお得な価格で提供しています。

新見  
担い手の育成

## 伝統的な和牛調教 ベテラン農家に学ぶ



手綱一本で牛を操る調教の基本動作を練習する生徒

新見市和牛改良組合は11月上旬、新見市で和牛の調教講習会を開きました。市内の和牛農家をはじめ新見高校生物生産科の生徒ら約70人が、歴史ある千屋牛の産地に息づく伝統的な調教技術を学びました。

講習会では、ベテラン農家が講師を務め、手綱の使い方や声のかけ方などのコツを指南。生徒らが牛を前進、後退、旋回させる基本動作を繰り返し練習しました。生徒の一人は「誇れる系統や調教技術を後世につなげていきたい」と話しました。





# ／ 広がれ！／ 女性部の輪！

私たちと一緒に活動しませんか？



講師から鍋の特徴を学ぶ部員

## いい料理を手短かに ムスイ鍋で講習

倉敷かさや西阿知地区女性部は11月10日、西阿知支店でムスイ鍋講習会を開きました。8ヶ月ぶりの活動で15人が再会を喜び、鍋の魅力を学びました。

焼く、ゆでる、蒸す、炊く、炒めるなど8役ができるムスイ鍋。メリットを聞きながら「牛スジ肉の土手煮風」「ブロッコリーの無水ゆで」などを学びました。部員は「鍋を有効活用することで調理の効率が上がり、自分の時間確保にもつながる」と喜びました。



地産地消をテーマに色とりどりの料理が食卓に広がった

## 自慢の一品大集合 伝統料理からデザートまで

真庭女性部蒜山支部は10月23日、蒜山総合センターで「一品持ち寄り会」を開きました。伝統料理からデザートまで、家庭で作った自慢の手づくり品を持ち寄りました。

「アユをたくさんもらったので南蛮漬けにしてみた」「息子も大好物のカボチャのマリネを持ってきた」など一人一人が料理を紹介。参加者は「交流することで、レシピや味のバリエーションが増える」と話しました。

びほく女性部高梁主幹支部は11月17日、高梁市で廃油石鹸づくりを通じて、SDGs(持続可能な開発目標)への学びを深めました。廃油石鹸づくりに着目し、日本農業新聞を活用したSDGsの勉強会も開き、さらなる活動の広がりへ結びつけようと企画しました。

廃油は市内学校給食センターから譲り受け、約6種類のハーブとアロエ、エコープの五倍酢などを混ぜ、約200個の石鹸を作りました。

参加者は「廃油石鹸や食品の計画的な購入・管理などのSDGsは女性部活動や日常生活に溢れ、身近なものと改めて気づいた」と話しました。

## 廃油石鹸づくりで SDGsの学び深める



SDGsを働きかける笑味ちゃんシールを貼った  
廃油石鹸を袋詰めする部員

## 家族で工夫して 巻きずしに挑戦



女性部員に教わりながら巻きずしを作る親子

岡山西女性部吉備路ブロック清音支部は10月下旬、アグリキッズ体験スクールを清音支店で開きました。5家族11人が、地域自慢の食材を使い、オリジナルの巻きずしづくりに挑戦しました。

黒枝豆の収穫と試食も体験。ハサミや手を使って枝から実を外す作業を楽しみました。参加者は、「甘くておいしい。いくらでも食べられる」と採れたてを味わいました。

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!!

作って食べて  
農業を元気に!

# 家庭菜園

## コカブ

春一番に種まきできる

### 種まき時期

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 露地栽培    | 3月中旬～4月上旬<br>9月上旬～下旬 |
| 春トンネル栽培 | 2月上旬～下旬              |
| 秋トンネル栽培 | 10月上旬～下旬             |



- 発芽適温は15～20℃、生育適温は15～20℃で冷涼な気候を好む。
- 肥沃で保水性がよい土壌が適している。
- 土中に障害物があったり、未熟な有機物があると変形しやすくなるので注意する。
- 葉が生育してから根が肥大するため、葉が間延びしないようこまめに間引きする。

教えてくれるのは  
この人!!



岡山西広域営農経済センター  
たかもと しゅうた  
高本 翔太

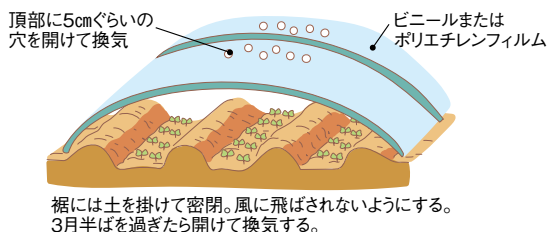
### ③ 種まき

1cmぐらいの厚さに土を覆う。  
その後、クワの背などで鎮圧する。



ポイント  
POINT

適度な土壌水分の状態で種をまき、土とまき溝の厚さを一定にして一斉に発芽させる。ビニールで密閉する前に発芽と初期成育に必要な量を十分かん水する。



### ソウからのアドバイス

発芽して本葉2～3枚に育ったら、トンネルの頂部に小穴を開けて換気してね!さらに内部が日中30℃を越すようになればトンネルの裾も開けて気温の上昇を防ごう!  
最高最低温度計があれば、トンネル内に設置してね!

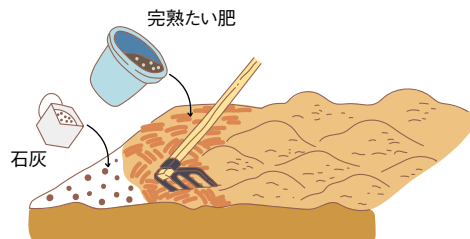


### ① 畑の準備

冬までに完熟たい肥、石灰を全面にまき、  
15cmほどの深さによく耕す。

完熟たい肥  
1㎡あたり  
2kg

石灰  
1㎡あたり  
100g



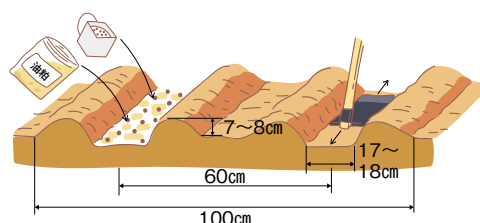
### ② 元肥入れ、まき溝づくり

元肥は種まきの少なくとも1週間前には施し、土とよくなじませておく。

まき溝をくわ幅よりやや広め(17～18cmぐらい)に3列、溝底が平らになるよう丁寧に作る。溝の外にはみ出さないよう注意しながら、ジョウロでたっぷりかん水しておく。

油粕  
溝の長さ1mあたり  
200g

使うのはコレ!  
① 野菜の肥料  
溝の長さ1mあたり  
200g



#### ④ 園芸用殺虫剤 「プレオフロアブル」



#### ③ 園芸用殺虫剤 「アフーム乳剤」



#### ② 土壌殺菌剤 「ネビリュウ」



#### 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 病害虫防除

### 根こぶ病の被害根

アブラナ科作物に寄生する根こぶ病菌は、糸状菌(カビ)の一種で、土壤中に休眠胞子の形で5～10年間も生存するといわれている。特にカブの場合は、根に直接発病するため収穫ができなくなる。対策として播種前に畑に根こぶ病の薬剤を混和し防除する。排水対策も合わせて行う。



根こぶ病

写真=農文協「農業電子図書館」より  
「農業電子図書館」は、JA晴れの国岡山のアグリセンターやグリーンセンターなど資材店舗(一部店舗を除く)に設置しています。病害虫のお問い合わせなどお気軽にご利用ください。

### 診断のポイント

地上部の生育が衰え、日中しおれる。引き抜いてみると根にコブができています。

使うのはコレ!

②ネビリュウ

春と秋はコナガ、ヨトウムシなど害虫の被害を受けやすいので薬剤散布、べた掛け被覆などで防ぐ。

使うのはコレ!

コナガの防除には

③アフーム乳剤

ハスモンヨトウ防除には

④プレオフロアブル

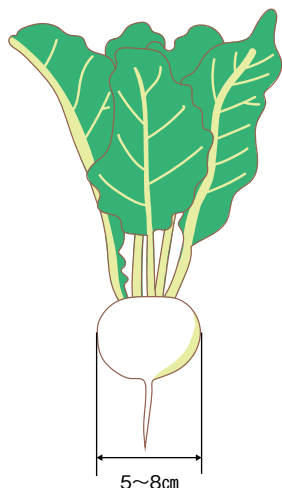


JAに相談して病状や品目に応じた適切な薬剤を選び、必ず商品のラベルや説明書に従い、適正に使う。

## 6 収穫

根径5～8cmになったら収穫適期。

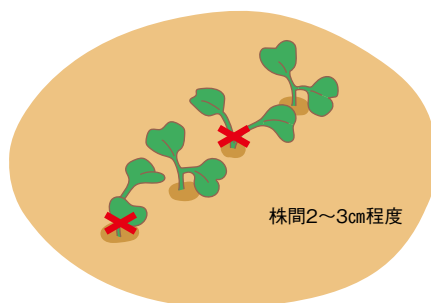
収穫時に葉柄を折らないように気をつける。



## 4 間引き

### 第1回 双葉展開時

子葉の形が正ハート形のものを残し、丸形・長形のものを抜く。



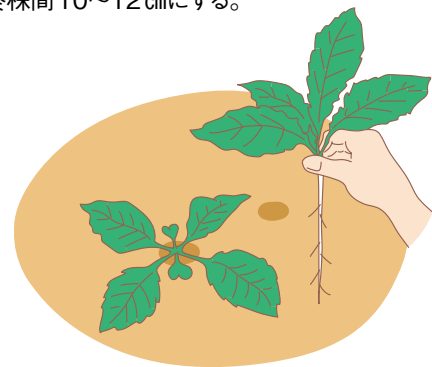
### 第2回 本葉1～2枚の頃

生育が揃いのものを、株間4～5cm程度に間引く。



### 第3回

本葉3～4枚のとき生育のよいものを残す。最終株間10～12cmにする。



間引きした葉は、柔らかくておいしいのでみそ汁の具やおひたしなどにするとよい。



### サンのアドバイス

#### 間引きは早めに

間引きが遅れると茎葉の生育が優先して玉の肥大が遅れ、低収量・低品質になってしまうよ。生育の後半には肥大が急速に進むため、間引きをしてやや広めの株間を早く確保しよう!







# 人気が止まらない！ シャインマスカットを コタツで食べる時代？！

今月の特産品

## 氷温ブドウ (シャインマスカット)

10～11月にかけて高梁市氷温ぶどう施設利用組合のみなさんが持ち込んだシャインマスカット(以下、シャイン)の選定基準は厳しく、粒の大きさや房の形に加え糖度18度以上の、贈答用にふさわしい「晴王」を選んで貯蔵しています。

通常の冷蔵庫では、糖度18度以上を長期保存することは難しいですが、繊細な温度管理でそれを可能にするのが氷温冷蔵庫です。シャインを徐々に低温に慣らしていき、貯蔵庫内の空間の大きさや人の出入りなどで変化する庫内の温度を急激に下げることなく、温度差0.5℃以内で最適に保ちます(取材日12月4日の庫内は1℃でした)。冷蔵によつて生じる糖度や酸度の変化は少ないため、最もおいしい適熟での収穫が大切だということです。2ヶ月以上経って氷温冷蔵庫から取り出したシャインは、入庫したときの品質がそのまま保たれ、とても立派

でした。

2006年(平成18年)に品種登録されたシャインは、2017年度(平成29年度)には「巨峰」「ピオーネ」「デラウェア」に次ぎ、全国で栽培されるブドウの10%を超える面積になりました。ますます人気が高まるシャインは、氷温貯蔵によつて付加価値が高まること間違いなしです。希少な岡山県の氷温貯蔵したシャインマスカット、ぜひお召し上がりください。昔からこたつでミカンが定番ですが、こたつでシャインマスカットを食べるのも新たな生活様式かもしれませんね！

なお、シャインに限らず青系ブドウは、木の上で熟してくると果皮が黄緑色に変化します。食べ頃になったと思ってください！

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 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
|    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |

「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

「晴れの国」  
氷温(ヒョウオン)  
シャインマスカット

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)





# 秋のおいしさそのままに 「シャインマスカット」で彩りを

JA晴れの国岡山  
びほく統括本部  
高粱市氷温ぶどう  
施設利用組合  
(三村 國男組合長ら16人)

びほく統括本部管内で12月2日、氷温ブドウの出荷が今年も始まりました。秋のおいしさをそのままに消費者に届け、食卓に彩りを添えます。高粱市川上町にある同市農業振興センターでは高粱市氷温ぶどう施設利用組合の組合員が糖度や重量などを測

定。JA選果員が等級を判定し、市場へ送り出しました。  
「氷温冷蔵庫を使って何か珍しい特産品を発掘したい」と始めた取り組みで、年末年始の需要を見込み、歳暮やクリスマスギフト需要が高まる時期に化粧箱に入れて出荷しています。露地で栽培したブドウを適期に収穫し、同センター内の氷温冷蔵庫で、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下で貯蔵。取り扱うのは、「シャインマスカット」

と「瀬戸ジャイアンツ」。12月11日まで、約700房を東京・大阪の市場へ出荷しました。今年10月、東京など4大市場での流通量が「巨峰」を抜きトップに立ち、流通量全体の31%を占めるまでに躍進した「シャインマスカット」。同組合でも例外ではなく、「シャインマスカット」が9割以上を占めます。新型コロナウイルスの影響が懸念されましたが、国内のみならず海外でも果実の家庭用需要が好調で、とりわけ同市のふるさと応援寄付金の返礼品としても根強い人気を誇り、今季も200房を届けました。  
同統括本部では以前に氷温ブドウをPRしようと、「フルーツサンド」「トライフル」など写真映えするデザート作り動画の公開や、SNS(会員制交流サイト)を使ったキャンペーンを展開し、例年3千件を超える反響があった人気の冬に食べられるブドウです。市場からの期待も大きく、今後の需要も見込める氷温ブドウ。同組合の三村國男組合長は「求められるブドウを作り、入庫数を増やして収穫したばかりのフレッシュさを多くの人に届けていきたい」と展望しました。



房の形、重さ、糖度ともギフトにふさわしい  
厳選したもののみを、氷温冷蔵庫へ。  
最終確認をして袋詰めするメンバー。



旬を迎えるイチゴと組み合わせれば写真映え抜群!  
シャインマスカットとイチゴのトライフル(左)とフルーツサンド

YouTubeで  
レシピ公開中!







写真上段右から犬田課長、居郷さん、下段右から白谷さん、瀧川さん、古賀さん

備前の山海の幸から食料品まで、  
バランスよくそろえた直売所。

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  
×  
おみやげ

周辺の食&遊スポットも紹介!

直売所へ行こう!

vol.9/ 備前市



▲きれいな花の寄せ植えは900円～。家庭用肥料の種類も多い



トコロテンになるテングサや酢の物に使うシラモ、雑煮にも入れるという焼きアナゴなど



市内には『鷹取醤油』や『馬場商店』など古くからの醸造所があり、しょうゆやみその品ぞろえも豊富



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。

## アグリびぜん

海風が通り抜ける、この地域で育ったミカンは糖度が高い。日生産の柑橘類を使った手作りジャムも



備前市伊部1312-8  
☎0869-64-1105  
営業 8:30～17:00  
休 日 ※1月1日(金)～4日(月)  
◎22台

備前焼の里・伊部の市街地にある直売所。県内随一の漁港、日生にも近く、店内には焼きアナゴや小エビ、海藻などの乾物が並び、シーズン中はカキの詰め合わせの注文販売も行っている。毎週火曜日は10時半頃まで地元鮮魚店によるとれたて魚介の店頭販売も。丘陵地が多く日当たりのよい備前市で育った野菜や果物は、また格別の味。7～9月はブドウ、8～10月はイチジク、そして冬はミカンが有名だ。市内や周辺で作られたしょうゆやみそも豊富。それぞれに味の特徴書きが添えられ、好みに応じて選べるよう工夫されている。生鮮品をはじめ、人気の手作り巻き寿司や惣菜、菓子といった食料品から、農業資材にいたるまで、バランスよく幅広い品ぞろえがこの店の魅力だ。







ファンびじゅつかん

## FAN美術館

### 海が見える高台に建つ、カフェ併設の複合美術館

人間国宝の藤原啓・雄の備前焼を中心に、5つの館ごとに多彩な展示を行っている美術館。入館料には藤原啓の作品を使った抹茶体験が含まれている。また、藤原啓の作陶場での陶芸体験も可能(1,000円、要予約)。館内のカフェでは備前焼の器を使ったアフタヌーンティーのセットが楽しめる(ひとり2,500円、2名以上で要予約)。

備前市穂浪3868 ☎0869-67-0638

☎9:30~17:00(美術館への入館・カフェのオーダーストップは16:00)

☎火曜、12月29日(火)~1月3日(日)

☎大学生以上1,800円(抹茶付き) ※カフェ利用のみの場合は無料

☎13台



ビゼンちゅうなんべいびじゅつかん

## BIZEN中南米美術館

### エキゾチックな魅力たっぷり 異文化を身近に感じられる

世界的にもユニークな古代中南米専門の美術館。土器や土偶、石彫や織物など2,200点余りを収蔵している。2020年7月から会員制ミュージアムになったが、ビジターとして今までどおり入館できる。自分の名前を古代マヤ文字に変換するドネーション(1口3,000円〜)も現在募集中。

備前市日生町日生241-10

☎0120-346287

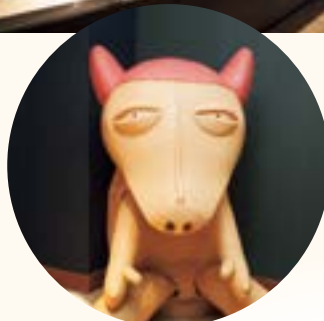
☎10:00~17:00(入館は~16:30)

※要予約

☎月曜(祝日の場合は翌日)、12月28日

(月)~1月2日(土) ☎大人700円 高校・大学生500円 小・中学生300円

☎8台



エクアドルの土偶を模したマスコットキャラクターの「ベッカリー」

きゅうしずたにがっこう

## 旧閑谷学校

### 備前焼瓦や拭き漆の床の 静謐な美を愛でる

1670年に創建され今年で350年を迎えた、現存する世界最古の庶民のための公立学校。敷地内のほとんどの建物が国の重要文化財で、講堂は国宝にも指定されている。楷の木の紅葉のみごとさでも有名だ。さまざまな研修ができる青少年教育センターにはキャンプ場も併設されている。

備前市閑谷784 ☎0869-67-1436(公益財団法人特別史跡旧閑谷学校顕彰保存会)

☎9:00~17:00 ☎高校生以上400円

小・中学生100円 65歳以上200円

☎なし ※12月29日(火)~31日(木) ☎500台

磨きあげられた床に鏡のように  
写し出される色づいた楷の木



たくらうしがみしゃ

## 田倉牛神社

### 備前焼の子牛に願いをかけて かなったら倍返しを

元は牛馬の疫病除けの神である「牛頭(ごず)天王」を祭神とする神社。参拝者は備前焼の子牛を購入して願かけし、ご神体の牛の石像の前に積み上げられた中のひとつと交換して持ち帰る。願いがかなえば、持ち帰ったものと新たな1体を加えて返すそう。毎年1月5日には例大祭が行われる。



備前市吉永町福満994-1

☎0869-84-2511(備前市役所吉永総合支所) ☎6台

ごみのいち

## 五味の市

### 地元漁師のおかみさんたちの 威勢のよい声が飛び交う

早朝に水揚げされた鮮魚が、市価より安く購入できる魚市場。その場で買った魚をさばいて食べることもできる。カキをふんだんに使った弁当や惣菜をはじめ、意外なおいしさの名物「カキフライソフト」300円も。毎月第1日曜(1月のみ第2日曜)には「ぎょぎょと祭り」が開催されている。



備前市日生町日生801-4

☎0869-72-3655

☎9:00~16:00 ※売切れ次第終了

☎水曜(祝日の場合は翌日)、12月31日

(木)~1月6日(水) ☎100台

JA直売所でお買い物は  
キャッシュレスがおすすめ!

JAカードの  
ご利用で

5%割引



スマホアプリ  
「JA旬みっけ」で  
旬の食材や  
お得な情報を配信中!



※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合せください。またJAカードの詳細については各直売所にお問合せを。





## 理事会だより

## 仮渡金(米麦以外)について

令和2年度11月期理事会を11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…新500円硬貨発行に伴うATM硬貨対応／第2号議案…賃貸住宅資金貸出(2億円超の貸付)／第3号議案…委託販売品の仮渡金(米麦以外の品目についての運用)／第4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年度10月末事業実績／不祥事件再発防止策にかかる10月の取り組み／自主(自店)検査結果の報告(第2四半期)／内部監査中間報告／令和2年度JA共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要／大型直売所作業部会について／庄支店事務所棟建て替え工事入札結果／年末手当回答

## 年末年始の営業について

## 各店舗、事業所によって異なります

年末年始の営業日や営業時間は、各店舗、事業所、ATMによって異なります。詳しくは当JAホームページをご覧ください。各店舗までお問い合わせください。

## 窓口ボードで共済をPR

## 最優秀賞に豊洲支店と津山南支店

JA共済連岡山が主催する「JA共済ブラックボードコンテスト」で、岡山西統括本部の豊洲支店と津山統括本部

の津山南支店が最優秀賞に選ばれました。ブラックボードは共済の内容やオスメポイントをわかりやすく紹介しようと各支店の職員が作成。窓口などに置いて来店者に情報提供しています。



生命共済部門最優秀の津山南支店(右)と自動車共済部門最優秀の豊洲支店

農業用シート等の飛散にご注意を  
電気事故防止のお願い

農業用シートが飛散し、電線に引かかるなど電気事故につながります。屋外に置いておく場合は重石をのせ、使用時はシートの端を確実に留めて、飛ばされないようにしましょう。電線にかかってしまった場合は各地域の中国電力ネットワーク(株)ネットワークセンター送電課へお問い合わせください。

「農業者年金」に加入しませんか  
安心で豊かな老後を

農業に従事する方ならだれでも加入できる公的年金で、保険料は全額社会

保険料控除の対象です。国民年金の上乗せ年金として加入をおすすめします。詳しくは、お近くのJA窓口または農業者年金基金(専門相談員…03-3502-3199)へお問い合わせいただくか、左記コードからご覧ください。



## 水稻の肥料・農薬

## 令和3年度の予約注文受付中

令和3年度産水稻肥料・農薬の予約を受け付けています。詳しくは注文書をご確認いただくか、お近くの経済窓口にお問い合わせください。

「化成肥料14・14・14」は合併前より10%ほど値下げしました。そのほかの品目も仕入れ価格、条件の見直しなどをメーカーと交渉し、低価格の実現に努めています。

## 特殊詐欺にご注意ください!!

## 年末年始に電話が急増

年末年始に向け、銀行や役所などの職員を名乗り「医療費や保険料が戻ってくる」と電話でATMに行くよう指示する「還付金詐欺」が急増します。ATMでお金に戻ることはありません。また、当JA職員がお客さまのキャッシュカードをお預かりすることや暗証番号をお尋ねすることはありません。当JA職

員やJAバンク関係者、関係官庁職員などをかたる詐欺にご注意ください。

入札参加を希望される方へ  
資格審査書類を提出ください

当JAが発注する工事などの請負契約にかかる入札参加資格審査書類の提出を受け付けます。必要書類を添え、令和3年2月1日から令和3年2月26日までの間に各統括本部まで持参または郵送にて提出をお願いします。詳しくは各統括本部にお問い合わせいただくか、当JAホームページをご覧ください。



11月13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  | 104 | 1,229,800円 | 643,870円 | 280kg |
| 去勢 全体 | 160 | 894,300円   | 724,201円 | 301kg |
| 合計 全体 | 264 | 1,229,800円 | 692,793円 | 293kg |

※総平均は前月より4.2%高





## Market talk いちばなし

JA全農おかやま べっしょ かずひこ  
大阪事務所 所長 別所和彦



### 冬に食べられる桃「冬桃がたり®」 ギフト需要や輸出でも引き合い強く

JA全農おかやま大阪事務所の別所です。大阪事務所管内の果実の販売状況をお伝えします。

11月19日に大阪本場へJA晴れの国岡山吉備路管内から「冬桃がたり®」が初入荷しました。昨年より2日早い入荷でしたが、桃の果皮や食味など品質は良好で、最高値はロイヤル7玉10,000円(昨年と同じ)で取引されました。

「冬桃がたり®」は、吉備路もも出荷組合の農家39戸が1.2haで栽培する極晩生品種の白桃で、平均糖度15度以上と甘く、芳醇な香りと、なめらかな果肉が特徴です。日持ちのよさから、クリスマスや歳暮の高級ギフトとして人気があります。

仲卸からは「今年の販売は新型コロナウイルスの影響を心配していたが、ギフト需要や百貨店・高級果実専門店での店頭売り、香港への輸出など国内外から注文が入ってきており、今のところ例年並みの販売ができると見込んでいる。ぜひ岡山らしい高品質な桃の出荷をお願いしたい」と期待する声が上がっています。



「冬桃がたり®」のおいしさに太鼓判を押す生産者



### 「地域」に根ざした協同組合

JAグループは、JAのあるべき姿を「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」と定め、「持続可能な農業」と「豊かでくらしやすい地域社会」の実現を目指しています。そのために、全国各地域に設けている支所・支店や営農センターなどを通じて総合事業を展開し、組合員の営農とくらしを支えています。

買い物が困難な地域を対象に移動購買車・金融店舗車を巡回させているJA、地方公共団体など多様な組織と連携協定を結び、高齢者の見守り活動も行っているJAもあります。JAは、地域を支える重要な生活インフラとしての機能をこれからも強化していきます。

#### 語句解説

#### 【総合事業】 (そうごうじぎょう)

栽培技術や農業経営にかかる助言を行う営農指導事業、農産物の販売や農業資材の購買、ファーマーズマーケットの運営などの経済事業、貯金などの信用事業、生命や建物、車などの共済事業、高齢者福祉や健康管理、旅行などJAの幅広い事業全体のこと。ATM、Aコープやガソリンスタンド、病院や介護事業の運営もそのひとつ。



耕そう、大地と地域の未来。



### イータ君からのお知らせ！

所得税・復興特別所得税の確定申告期間は、2月16日(火)～3月15日(月)です。

## スマホから確定申告

### 新型コロナウイルス感染症防止の観点から

### 確定申告会場の混雑緩和のため、

確定申告は、国税庁HPの「確定申告書等作成コーナー」をご利用いただき、自宅等で作成、ご提出をお願いします。

確定申告には、ご自宅からスマホでご利用いただけるe-Taxが便利です。

#### 申告書作成・送信

- ◆申告書を作成  
画面の案内に従って、金額等を入力し作成。



- ◆申告書を送信  
○ マイナンバーカード方式  
○ ID・パスワード方式  
いずれかの方法で送信。

#### スマホ専用画面

多くの方が**スマホで見やすい専用画面**をご利用いただけます。



申告書の作成はこちらから！

※国税庁ホームページの確定申告書等作成コーナー(<https://www.nta.go.jp/>)







▼先月号の特集を見て、県下各地の母ちゃんたちのイキイキと活躍されている姿に感激しました。「寒いから年寄りだから、コロナ禍だから」と横着になっている自分にムチを打ち、「自分のできることをやろう」という気持ちになりました。ありがとうございます。

津山市・滝山庸子さん(80代)

▼先月号の特集を見て、魅力的な商品やメニューの開発には知識や経験豊富な先輩方が関わっておられたのだと知りました。個人的に久米南町の「ゆずはちみつ」とびほくの「ほたるの栗」を買ってみたいと思いました。

真庭市・池田美幸さん(20代)

▼「元氣な母ちゃんのエキキキ食堂」を読んで、愛情こもったおいしい献立がたくさんあると思いました。いざ、行かなくちゃ！食べなくちゃ！楽しみです!!

新見市・チャッピーさん(60代)

▼総合家畜市場(真庭市)の「もーもー食堂」に今年から参加させてもらっています。2回ほど行き、その後はコロナで休みになっていますがこの年になっても声をかけてもらい

嬉しく思います。

真庭市・谷岡ひろ子さん(70代)

▼「直売所へ行こう」を読んで、コロナが流行る前に友達と吹屋ふるさと村へ行き、田舎そばを食べたことを思い出しました。直売所「神楽の里」にも寄りました。近くの「元氣な母ちゃんのエキキキ食堂」をめづつみたいです。

倉敷市・澤根美佐江さん(60代)

▼先日、直売所「コスモスの里」へ行きました。併設する「あちゃん食堂」で私はハンバーグ定食を食べました。肉厚で、作りたてを焼いていただきおいしかったです。直売所では野菜や手提げ袋などを買ひ、友人3人と楽しい1日でした。

岡山市・戸松悦子さん(70代)

▼広報誌のレシピを楽しむにしています。先月号の白ネギを使った料理を作ってみたくなり、あまり使うことのなかった白ネギをJA青空市で買い求めました。

笠岡市・采女百合子さん(70代)

▼勝英地区で作州黒大豆の収穫が始まりました。葉も枯れて落ち、莢の中でカラカラと音がしています。莖を切つて乾燥させ12月末には我が家もJAへ出荷しようと思っています。今年はどこも豊作のようです。

津山市・濃野淳一さん(50代)

▼両親に任せっぱなしだった自宅の菜園。今年は私自身も野菜作りに乗り出しました。広報誌の家庭菜

園のコーナーをいつも拝見していて頭に知識が入っていたはずなのにまだまだ初心者で、理想通りにはいかないものですね。これからも立派な野菜が育つよう、広報誌を読んで勉強します。

奈義町・絹田法子さん(40代)

▼仕事を辞め、野菜づくりに精を出す毎日です。家で食べきれない野菜は近くの青空市に出荷しています。1個でも売れたときはとても嬉しく、また頑張ろうと思う毎日です。

美星町・吉寛典子さん(60代)

▼父が畑で野菜を作っていますが、電柵をしていないので動物に食べられ困っています。僕はベットボトルでミニ菜園を作り、毎日水やりをして大きくなるのを楽しみにしています。

西栗倉村・福島颯樹さん(10代)

▼手づくり大好きで、畑でとれたものを使ってあんこやジャムを作っています。今年はピーマンがたくさんとれたので佃煮にして何度も食べました。霜も少ないせいか、まだまだ収穫できそうです。

赤磐市・宮下好さん(70代)

▼直売所「アグリびぜん」をよく利用しています。野菜も安く、新鮮でいいですね。家から車で15分ほどの距離ですが、ペーパードライバーだったので運転の練習もかねてこれからも利用させてもらいます。

備前市・大西砂織さん(40代)

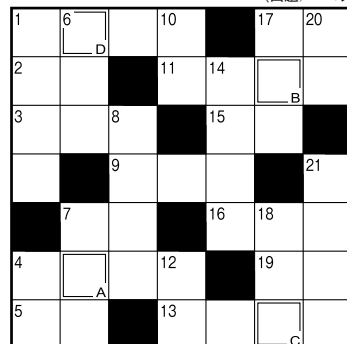
読者プレゼントコーナー

PRESENT

パズルに答えて、JA晴れの国岡山の特産品をGetしよう!



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サイトはコチラから ▶▶▶



ヨコのカギ

- 1 富士ニタカ三ナスは、何に見ると縁起の良いもの?
- 2 キャンパスの大きさを表すときに使う言葉
- 3 港を表す地図記号はこの形
- 4 強烈な悪臭がする液をお尻から噴射して身を守る動物
- 5 1/100はセンチ、1/1000は
- 7 なぜか猫が入りたがる物
- 9 大豆や緑豆の種子を噛い所で発芽させた物
- 11 物事をするのにちょうど良い頃合い
- 13 おせち料理に入れる煮豆
- 15 鶴は千年、——は万年
- 16 ご飯のこと。カレー——
- 17 めいづるみに詰めます
- 19 ピーヒーロ口と鳴く大きな鳥

タテのカギ

- 1 羽根突きに使う道具
- 4 すずりですります
- 6 止まらず次に進むこと
- 7 重さを知りたいときに使います
- 8 テレビやエアコンに向けてボタンを押します
- 10 ご飯のこと。焼き——
- 12 いんいちがいち、いんにがに……
- 14 ——付きのタイで成人を祝った
- 17 車が動きださないようにタイヤにかませます
- 18 同種の事例は枚挙に——がない
- 20 凍った場合は氷瀑(ばく)と呼ばれます
- 21 ひもの——が固くてほどけないよ





## 標

横吊るしのオレンジの暖簾  
「山ノ上のほし柿」  
岡山県小田郡矢掛町

高200mほどの小田郡矢掛町山ノ上地区で、秋の定番の風物詩となりつつある横吊りの「山ノ上のほし柿」。山間部にひっそりと佇むその風景は、まるでオレンジの暖簾のよう。整然と並べられた約5万個の「西条柿」が秋の冷涼な風に吹かれながら、自然本来の甘さを蓄えています。

霧の発生が少なく、「ほし柿」の生産に適した土地として、県内でも有数の生産量を誇る同地区。縦吊りが一般的ですが、天候の変化やサルなどの鳥獣害から干柿を守るため、約15年前から横吊りに転換。品質保持などの理由で見学なども受け入れられないため、貴重性が高く、多くのメディアがこぞ取材に詰めかける魅力ある珍しい風景として定着しています。

生産するのは、農事組合法人山ノ上干柿組合。同町のブランドにも認定され、若者へも「ほし柿」の魅力を知ってもらおうと、フェイスブックや独自のホームページ

「新高梨」が大好きです！スーパーで買うよりもやはり直売所!! 新鮮さが違いますね!  
総社市・森岡里恵さん(60代)

この時期の備中松山城は、すこし綺麗です。勤務先が高梁市なので、この前も同僚が撮った雲海に浮かぶ城の写真を見せてくれました。  
新見市・のりちゃん(50代)



ジを活用したPRを図りながら販路・消費拡大を目指しています。同組合で代表理事を務める山岡威さん(72)は「干柿に適した天候と先人たちが築き上げた『山ノ上のほし柿』という懐かしい風味を後世に引き継ぎ、守っていきたい」と話しました。来年2月中旬まで、年末年始の贈答用需要などとして県内外へ出荷。県内では同地区にある直売所のほか、当JA直売所の矢掛宿場の青空市「きらり」、倉敷青空市「やさしい畑」、福田青空市「すいれん」で販売しています。



倉敷市 渡辺 芳美さん



倉敷市 笠原 富美子さん



津山市 中塚 ひろ子さん



### サツマイモが たくさん採れました!

早島町 織田 知之さん

11月12日に早島幼稚園の年長さんが収穫体験に訪れました。6月にみんなで植え付けしたサツマイモ(鳴門金時)を掘りました。たくさん採れて大喜びでした!  
(場所: はやし有機の郷)

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おります!!

Eメールでの  
応募もOK!!

### あとがき

特集 いかがでしたか。昨年度の日本の食料自給率はカロリーベースで38%。半面、家庭から出る食品ロスは年間約280tと、1人あたり1日お茶碗一杯分を廃棄している飽食の時代。飽食の時代だからこそ、地元直売所に目をやり、生産者がわかり安心して食べられる食材を使って「いただきます」を笑顔でしませんか。私たちのカラダは自らが口にすることでできています。健康のためにも、今一度「食べる」ことについて考えてみませんか?  
(別所、愛称・べっちゃん)

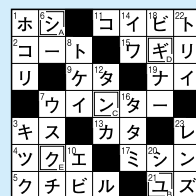
### 応募方法

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  
「シュンギク」  
応募総数  
707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: 2021年1月5日(火) 消印有効





# 氷温ブドウの 白ようかん



## 〈材料〉

※横12cm×縦15cm×高さ4.5cmの  
流し缶1個分

- ・白こしあん……………300g
- ・粉寒天……………4g
- ・水……………300cc
- ・氷温ブドウ……………12個

- ① 氷温ブドウは、枝についていた方をほんの少し包丁で切り落として安定がよいよう平らにしておく。
- ② 鍋に寒天と水を入れて強めの中火にかけ、ヘラで混ぜながら煮溶かす。  
沸騰後、弱めの中火にして混ぜながら2分程度煮る。
- ③ ボウルに白こしあんを入れて②を3回程度に分けて入れる。  
入れるたびに泡立て器で溶きのばしてようかん液を作る。
- ④ なめらかに溶けたら、水で濡らした流し缶に③を底から1cm程度入れて、切り口を下にして氷温ブドウを並べる。
- ⑤ 残りの③を静かに流し入れる。冷やして固まったら、好きな大きさに切る。

※寒天は常温で固まるが、冷蔵庫で30分程度冷やすとよりおいしい

皮ごと食べられるシャインマスカットが、冬にも愉しめるのを喜んでますか。夏から秋にかけて収穫されたシャインマスカットを氷温貯蔵した「氷温ブドウ」は、旬のおいしさを年末年始にも味わうことができます。冬にシャインマスカットのお菓子が作れるなんて素敵ですね。今回は白こしあんを使った白ようかんに入れてみました。シャインマスカットは皮が薄く、むかずに菓子にも使えるので、簡単なうえに上品かつ美しく仕上がります。ようかんの切り方もさらにおいしく食べるポイント！ そのためには、シャインマスカットのちょうど半分位置でカットするのがコツ。まず、楊枝などで実をつるつとはずしてお召し上がりください。シャインマスカットの香りが残る白ようかんは、後でゆつくりとどうぞ。

## 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/>

