

「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

2021

2

vol.10

那岐山の朝霧で旨味
産地愛を一粒に込めて

農業応援隊 晴れびと！〈黒大豆〉



特集

ごはんもう一杯！
うまいお米をありがとう

自己改革 実践中！



ワクワクする農業と地域の未来を

JA晴れの国岡山



©よい食P



ごはん もう一杯！ うまいお米をありがとう

田植えや稲刈り、もちつきなどを通じて
米づくりの喜びや苦勞を学ぶ児童

ブランド牛「備中牛」を使った牛丼の給食。約
2,000食分の肉を毎年提供。ご飯もJAから地
元産米を届けている。毎年楽しみの給食のひ
とつとして定着。(びほく)



このプロジェクトの一環として毎年、お
米・ごはん食に関しての思い出やおいし
かったこと、家族とのコミュニケーションを
題材に、県内小中学生を対象とした「こ
はん・お米とわたし」作文・図画コンク
ル（JA岡山中央会、県内JA主催）を
開いています。県下から作文1703点、
図画1599点が寄せられ、当JA管
内から多くの児童・生徒が入賞しました。
12月19日には岡山市で表彰式が行われ、
受賞の喜びを分かち合いました。

今月は上位賞に輝いた作品を掲載す
るとともに、当JAが取り組む食農教
育活動で、食と農に親しむ子どもたち
のいきいきとした姿をお伝えします。受
賞者の作品を見れば、あなたもきっと
もう一杯「うまいごはん・お米」が食べた
くなるはずです。



▲「みんなのよい食プロジェクト」シンボルマーク

上のマークは、JAグ
ループが取り組んでいる
「みんなのよい食プロジェ
クト」のシンボルです。こ
れからの日本人にとって
「よい食」とは何かを、農
家とJAグループ、協力
企業・団体、消費者が一
緒になって考えて行動し
ていく運動です。

みんなの
よい食プロジェクト
特別企画

今こそ「協同の力」を
発揮する時!!



- 2 | 特集
ごはんもう一杯！
うまいお米をありがとう
- 9 | 広がれ女性部の輪
- 10 | 晴ればれ通信
「満点リーク」食べて
受験シーズン乗り切つて
- 14 | 家庭菜園
チンゲンサイ
- 16 | 晴ればれ特産品
黒大豆
- 17 | 晴ればれ紹介
- 18 | 直売所へ行こう！
タウン情報おかやまコラボ企画
福田青空市すいれんぼか
- 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
黒大豆と黒ごまのジュシー味噌ロール

晴ればれ 2月号 2021 vol.10 Contents

JA晴れの国岡山 勝英統括本部
作州黒部会勝央支部
みずた しゅうじ
副部会長 水田 周二さん(62)

※那岐山を望むほ場で12月から黒大豆の
収穫が始まりました。
詳しくは17ページをご覧ください。

今月の表紙





もちもちたのしい おもちつき

倉敷市立長尾小学校
みやけ きさ
1年 三宅 希咲さん

- 好きな給食のメニュー
カレーライス
- 今頑張っていること
バレーボール



JAグループはさまざまな活動を通じて
SDGs(持続可能な開発目標)を
推進しています。

SDGs



▲農業への理解を深め、がまん強さや思いやりの心を育ててもらおうと、2004年に創設した「平成の二宮金次郎賞」。農業を通じてさまざまなことに頑張る児童を表彰し、担い手育成を後押し。(真庭)



◀このコンクールに応募の図画作品をJA直売所で販売する米袋のラベルにして、米づくりへの親しみを深める。(岡山東)



きゅうしよくべろりしよつをもらったばくは、しろごはんがだいすきです。
ごはんをあらって、たくことが、できます。
おこめのしろいろがだいすきです。
しろごはんだけでもいいくらい。
ひとくちたべると、どんどんたべて、おはしがとまらない。
みるきーくんは、もちりしていて、ごはんだけでもおいしい。
ふりかけをかけてたべるともつとおいしい。
おむらいすは、だいすきーい。たきこみごはん、いなりずしもすき。おにぎり、たこのたきこみごはん、たけのこごはん、ちゃーはん

おすし、にぎり。
あつ、おはぎにもはいつてる。
いろんなぐと、ともだちになれる、しろごはん。
ひとりより、かぞくのみんなで、たべるのがいい。
きょうは、おむらいすがたべたいな。



- 好きな給食のメニュー
白ごはん
- 今頑張っていること
縄とび



倉敷市立万寿東小学校

1年

矢吹

彬さん

「しろごはんすき」



学校給食のお米は
JAから届いたお米も
使われているよ！
地産地消だね！



© みんなのよい食プロジェクト



「お米作り 一年生」

新見市立新見南小学校

4年 岩本 姫奈さん



- 好きな給食のメニュー
ラーメン
- 今頑張っていること
そろばん

大好きなおばあちゃんの しおおにぎり

総社市立昭和小学校 5年 おおはら ゆうが 大原 悠雅さん

- 好きな給食のメニュー
ごはん
- 今頑張っていること
サッカー



昨年二月に、五年前からずっと病気だったおじいちゃんがなくなりました。
米作りは、いつもおじいちゃんが担当していました。でも、昨年はおじいちゃんが動けなかつたので、お父さんとお母さんが米作りをしました。お母さんがお父さんに「お弁当がいるし、大阪に住んでいるお姉ちゃんにもお米を送りたいから、パパがんばって作ってくれる。」
と言ったら、お父さんが、「じいちゃんが大切に守ってきた田んぼだからがんばろうか。」
とお母さんに言いました。お母さんも「手伝えることは、手伝うよ。」
と言っていました。
四月に入ったら、近所のおじいちゃんに、ひ料や農薬のことを聞いていました。さっそく田んぼのまわりの草かりをして、ひ料をまいてトラクターでひいていました。わたしもお父さんに乗せてもらいました。最初はこわかったけど、乗り始めたら楽しくなりました。
三週間くらいいたら、田んぼに水をためて、

お兄ちゃんがお父さんに「あらがき」の仕方を教えてもらい、トラクターでひいていました。もちろん仕上げは、お父さんがしていました。次に、「しろかき」をして、じよ草葉をして少し田んぼを休ませてから、田植えをしました。お父さんが暑そうだったから、私は近くの自動はん売機でコーラを買って持って行きました。休けいしながらお父さんが、「今年のお米は、みんなが手伝ったからおいしいよ。」
と言っていました。
近くの岩本のおじいちゃんが、水のかん理をしてくれました。近所のおばあさんが、「ひえが出てるよ。」
と教えてくれたので、お父さんがひえの薬をまきました。一週間後に田んぼに行ったら、きれいになくなっていて、お父さんが喜んでいました。
九月の初めにいねかりをしました。たくさんのお米がとれました。みんなほっとしました。お米作り一年生のお父さん。すごくがんばっていました。
おじいちゃんがいなくて初めてのお米作り。近所の人や農協の人に聞きながらがんばっているお父さんがとてもかっこよかったです。おじいちゃんも暑さにまげず、今までがんばっていたのだと思いました。病気だったのに、毎日毎日、水のかん理やさつ草のしやりなどを休まずにがんばっていたのだと、あらためて気づきました。
これからは、お父さんもおじいちゃんに負けないくらいおいしいお米を作ってくれと思っています。おじいちゃんも天国でおうえんしてくれていると思います。
わたしもお米が大好きなので、お手伝いをがんばります。



これ終わったら、 おにぎり!

真庭市立北房中学校 2年 ながみね さくら 永峰 桜さん

●好きな給食のメニュー チキンライス ●今頑張っていること 部活動(卓球)



あさごはんし たべよう

岡山市立江西小学校 3年 こうさい

●好きな給食のメニュー ラーメン



図画部門／優秀賞

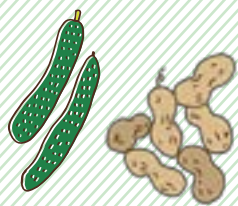
- 井原市立荏原小学校 1年 かさはら 笠原 百代さん
- 浅口市立鴨方西小学校 1年 ななか 田中 七旺さん
- 里庄町立里庄西小学校 2年 かさはら 笠原 颯さん
- 倉敷市立中島小学校 2年 いただ 板谷 瑛奈さん
- 矢掛町立中川小学校 3年 あや 多賀 史織さん
- 倉敷市立長尾小学校 4年 あお 三宅 知桜さん
- 倉敷市立立草小学校 4年 いづ 井手 陽太さん
- 新見市立新見南小学校 4年 はしど 橋本 紗季さん
- 新見市立思誠小学校 5年 さかい 酒井 咲穂さん
- 新見市立本郷小学校 5年 やまもと 山本 芽愛さん
- 真庭市立立上小学校 5年 くわはら 桑田 晴輝さん
- 倉敷市立立上小学校 6年 なぐろ 名倉 一裕さん
- 高梁市立宇治小学校 6年 せいの 妹尾 吉乃さん

作文部門／優秀賞

- 鏡野町立大野小学校 1年 たにのみ 谷口 由羅さん
- 倉敷市立玉島小学校 2年 なかがわ 中川 愛鳥さん
- 倉敷市立天城小学校 2年 あいた 岡田 悠輝さん
- 倉敷市立天城小学校 2年 くまもと 熊本 敢太さん
- 備前市立片上小学校 3年 なまかわ 瀧川 そらさん
- 倉敷市立倉敷東小学校 4年 たなか 田中幸太郎さん
- 倉敷市立蘭小学校 5年 かわた 河田 大樹さん
- 笠岡市立中央小学校 5年 かわた 河田 美智子さん
- 赤磐市立城南小学校 6年 かほ 近藤 加歩さん
- 倉敷市立赤崎小学校 6年 おもと 大元 柚佳さん
- 倉敷市立真備中学校 2年 あじう 古川 藍子さん
- 倉敷市立琴浦中学校 3年 おぼた 小幡 拾都さん



◀久米南町は県内最大の「キュウリ」の産地。部会と連携して地元特産を知ってもらおうと、毎年収穫体験を行い、地元の食の豊かさを伝えている。(津山)



食農事業「あぐりにこにこスクール」で植えたラッカセイの収穫を地元園児が体験。土に触れる大切さ伝える。(真庭)▶



わあーい!!
いっぱいラッカセイとれたよ!!
こんな風にできるんだね!



JAでは青壮年部や女性部、地域の方の協力を得て米づくりや収穫体験をしているにゃ♪

JAの 取り組み



▲特産ヤマモイロ「銀沫」の生産者を招いて園児が種芋を植え付け。地元農家とのつながりを大切に、特産を発信している。(真庭)



▲地理的表示(GI)保護制度に県内で初めて登録された「連島ごぼう」。地元小学校にJA営農指導員が出向いて栽培概要を教える出前授業に取り組む。収穫の体験も。(倉敷かさや)



▲青壮年部は20年以上前から、地域の子どもたちとの農業体験の機会を積極的に設けている。自分たちで手をかけて作ることの喜びや苦労を伝え、食の大切さを伝えている。(岡山西)



▲女性部は、地元農産物の収穫体験や料理教室などを行う「アグリキッズ体験スクール」を年間を通して実施。地元住民を招き、「ピオーネ」の収穫体験などで、食と農に触れるきっかけを作っている。(岡山西)



▲勝央支店で栽培している世界最大のブドウ「ネヘレスコール」は来店者を楽しませるシンボル。実も房も大きく育ち、食農教育の一環として近くの保育園児を招いて収穫体験を行っている。(勝英)

食農教育活動もSDGsの一環なんだ!



「はじめて自分で
たいたごはん」

総社市立総社小学校 3年 足立 頼星さん



- 好きな給食のメニュー 白ごはん
- 今頑張っていること ローマ字

夏休みのある日、お兄ちゃんがカレーを作るようになりました。ばくも何か手伝いたいな、とお母さんにお母さんに相談したら、「じゃあ、お米をといでみる?」と言われて、やってみることにしました。

けれど、お米をとぐのははじめてです。どきどきしながら、お米をはかってボウルに入れました。お米は少しすぎとおついで、さわるとつるつるしていました。じゃ口から水を入れて、手でそとをかきまぜました。ちよつと、川のすなをかきまぜる感じにしているな、と思いました。お米をこぼさないように気をつけながら、何度か水をかえました。それから、水を切ったお米をすいはんきに入れ、よく目もりを見てカップで水を入れました。

「よし、できた。」

すぐにすいはんきのスイッチをおそうとしたら、お母さんに止められました。

「少しまったほうが、おいしいごはんになるんだよ。」

あとで見てみると、お米の色が

かっただす。



「我が家の宝石」

倉敷市立船穂中学校 3年 本城 ぼんしょう

乙姫さん いづき



●好きな給食のメニュー
サラダ

●今頑張っていること
勉強

私には毎年楽しみにしている家族行事がある。それは、祖父母の田んぼで米作りの手伝いをすることだ。

「よう来たなあ。ありがとうよう。」

私たちを出迎えてくれるその笑顔を見ると、今年も頑張ろうという意欲が湧いてくる。

米作りの中でも、「もみまき」

「田植え」「稲刈り」を私たちは手伝わせてもらっている。田んぼを耕したり、日ごろの稲の世話をしたりはできないので、米作りの苦労は分からない部分もあるが、これらの三作業でさえかなりの労力が必要だ。

中でも私が好きなのは「田植え」である。長袖・長ズボン、首にタオルを巻いて帽子を被るその姿は、まるで「田舎のおっさん」だ。妹と二人で、お互いの姿を見ながら爆笑し合うのも、毎年恒例となっている。成長した苗を田植機に入れて、肥料と一緒に植える

のだが、その苗が私は大好きだ。

ずっと触っていたいくらい、触り心地がとてもいい。その苗の上で眠りたいくらい、フワフワでサラサラだ。苗の根は、苗を育てている箱の中に張りめぐっている。だから、苗の部分だけを持って、持ち上げて苗がバラバラと崩れることはないの、簡単に田植機の中に苗を入れることができる。

田植機は免許がなくても運転することが出来る。小学三年生の弟でさえ、操作できることもある。田植機に乗ると「さあ、出発だ」と心が躍るけれど、実際に私が田植機を動かすと、苗をまっすぐ植えようとしても、蛇みたいにクネクネしてしまう。祖父や父はいとも簡単にまっすぐ植えることができるのに、なぜかうまくいかない。いつかきつとまっすぐ植えることができるようになると信じて、

これからは毎年チャレンジしたい。祖父は今六十八歳である。祖母には、

「六十五歳まで、米を作る。」

と約束を交わしていたようであるが、未だに米作りは継続中である。年々、足が悪くなり足元がふらつくこともあるようだ。祖父が米作りをすることができなくなった

ら、一体誰が後を継ぐのだろうか。母方の伯父と叔父が祖父と同居をしていて、米作りを手伝っては

いるものの、彼らが受け継ぐ気配は無いような感じだ。私が生まれるずっとずっと前から祖父が大切に作り続けているお米が絶えてしまふのは忍びない。どうする

のだろう。「本当に米作りを辞めてしまつたら、もう、このお米を食べることはできなくなつてしまふのだろうか。お米って、買うといくらするのだろうか」と、余計な心が湧き起る。

「乙姫がやってくれるけん、助かるわ。」

祖父が目を細めて言う姿に、自然と私の目頭が熱くなる。「できることなら、私が祖父の後を継

いであげたい」そんな気にさせられる瞬間であった。

米作りの作業を通じて、普段は話すことのない会話が出来るのも楽しみの一つである。特に、母の幼少の頃の話になると、みんなで盛り上がる。祖父母を中心にみんなが笑顔になる。そんなひと時が、これからもずっと続ければいいと思う。

どこの家庭でも当たり前のようにお米は食べられるが、我が家のお米には家族の笑顔が入っている。祖父母の苦労や思いもいっぱい詰まったお米である。このお米から祖母が作る赤飯や豆もちが最高に美味しい。米作りの知識と苦労を学び、愛情たっぷりのお米を口にする環境にある私は幸せである。祖父母に感謝して、大切にご飯をいただく心を忘れないようにしたい。黄金色に輝く稲穂は、私にとって宝石だ。今年の秋の稲刈りが、待ち遠しい。



◀JAや女性部、地元住民の協力で、児童がヒメノモチを栽培。種まき、田植え、稲刈り、はで干し、脱穀を体験。自分たちでイラストを描いた紙袋にお米を入れて、JAの直売所「あしん広場」で対面販売を行い、売れる喜びも実感した。(新見)



「あーちゃんと

みっちゃんの作るお米」

倉敷市立東陽中学校 1年 藤原 千嘉さん
ふじわら ちか



●好きな給食のメニュー
カレーライス

●今頑張っていること
部活動(吹奏楽部)

私の家は、田んぼに囲まれています。私はこんな田んぼに囲まれた生活が大好きです。

庭にチヨウが舞う春になると、あーちゃんがトラクターに乗って田んぼを耕し始めます。あーちゃんは父の兄で、父はいつも「あーちゃん」と呼んでいます。あーちゃんも父も働き者です。仕事が忙しくて、田んぼの世話をしないといけないので、春になると大忙しです。私達は家の窓から、仕事の後に田んぼを耕したり、草を刈ったりするあーちゃんの姿をよく見ます。いつもすごいなあと思います。そんなあーちゃんの弟が私の父で、あーちゃんや姉であるおばから「みっちゃん」と呼ばれています。小さい頃から仲良しの三兄弟です。

ゴールデンウィークを過ぎると種まきがあります。あーちゃんの家族や私達家族も手伝います。種の上に土をかぶせたり、苗代を運んだり、テントを張ったりとやることは山ほどあります。あー

ちゃんと父は、二人で力をあわせて作業をします。兄弟だから息がぴったりです。

梅雨になる前に田植えをします。機械で植えますが、機械が入らないせまい場所は、みんなで腰をかめて植えていきます。あーちゃんや父は、田んぼの中を歩き回り、稲がきちんと植えられているか確認する作業をします。水が入った田んぼはぬるぬるして歩きにくいですが、それでも二人は黙々と作業をします。

夏になると田んぼに水を入れないといけないので、その当番も大変そうです。私の家の前と裏にある用水路の水がいつぱいになると田んぼに水を入れる日なんだなとわかります。そんな日は魚釣りに最適なので、私は、父や弟と網や釣りざおとバケツを持って、魚釣りをします。ふなやたなご、ハゼなどが釣れます。魚がたくさん釣れると、弟と二人で大喜びします。

秋になると稲刈りの季節にな

ります。稲を刈るのは時期が大切なので、みんな総出で刈ります。田植えと同じ様に機械が刈ってくれるけれど、機械が入らない所や稲が倒れて機械が刈れない所は、全部人間の手で刈らないといけません。大体、機械に乗るのは父で、あーちゃんや私達がかまを持って刈っていきます。腰が痛くなりま

す。でもあーちゃんも父も「二粒も無駄にするなよ。」と言うので、一粒も無駄にしない様に丁寧に稲を扱います。そして田んぼに刈り残しや米粒が落ちてないか歩いて確かめるのも私と弟の大切な仕事です。

刈った稲を乾燥、もみすりさせて農協に出すための袋詰めができるまで長かった年の米作りも終わりです。あーちゃんは、最後に機械を掃除する仕事が残っていますが、「みっちゃん、もう帰ってもええよ。」

と言ってくれます。そうすると父も私達も家に帰れるのですが、その夜は遅くまで電気をつけて

作業するあーちゃんの姿が家の窓から見えます。私は毎年、「あーちゃんも父さんもすごいな。」と思います。

稲刈りが終わるとあーちゃんも父もしばらく楽になります。ずっと春から秋まで仕事や家のことや田んぼに忙しかつたので、少しでもゆつくりできるいいなと思います。

私達が毎日食べるお米は、あーちゃんと父の大切な頑張りによって収穫されたお米です。炊きたてはもちろん冷めてもとてもおいしくて、私はいつもたくさんご飯を食べます。働き者のあーちゃんと父が作るお米が私にとって最高のごちそうです。二人とも毎年大変だと思ってくれるけど、私も弟も手伝うから少しでも長くお米を作り続けてほしいなと思います。

あーちゃん、お父さん、毎年おいしいお米を作ってくれてありがとう。



◀地元生産者とJA営農指導員が鎌の使い方を教えながら、小学生が稲刈り体験。食農教育と学校の総合学習の一環で取り組む恒例行事。(岡山県)



◀青壮年部がタイで育てた稲を園児と一緒に鎌で収穫。足踏み式脱穀機による脱穀体験も。自然の恵みや収穫の喜び、農業の大切さを知ってもらおう活動。(津山)



私たちと一緒に活動しませんか？

広がれ！女性部の輪！



郷土愛あふれる巻きずし完成

お米食べて特産を身近に感じて

びほく、真庭の両女性部とフレッシュミズは、地産地消と米の消費拡大に貢献しようと、地元食材を使った巻きずしを考案しました。

米は真庭産「里海米」を使用。びほく女性部は、栽培に取り組む「ダルマササゲ」で彩り美しい「ダルマササゲ巻き寿司」を考案。赤飯を酢飯にすることで色が鮮やかなピンク色に変化することを利用しました。びほく女性部の藤森智子部長は「お祝いに欠かせないダルマササゲを使ってピンク色に染めた」と紹介しました。



地産地消巻きずしの完成を喜ぶ部員

真庭女性部は、2種類を考案。焼いたサシマに、ゆでたヤマノイモ「銀沫」と梅干しを和えた「食欲の秋満喫寿司」と、特産化を進めるフルーツパブリカ「はぶ丸」、JAが試験栽培する「マイタケ」、フレッシュミズ部会で商品化に取り組む「ドライトマト」をドライカレーにして巻き込んだ「まにわの宝巻き」。

真庭女性部フレッシュミズ部会の稲田晴江会長は「レシビ化することで若い人に特産を身近に感じてほしい、郷土愛をばぐぐんでほしい」と話しました。



(左から)ダルマササゲ巻き寿司、食欲の秋満喫寿司、まにわの宝巻き



講師(左)から花の特徴を学ぶ部員

きれいに寄せ植え 花の特徴や管理も学ぶ

びほく女性部賀陽主幹支部は12月上旬、今年度初めての活動として寄せ植え教室を開きました。約20人が花の特徴や植え方、管理の仕方などを学びました。

ゴールドクレストを軸にガーデンシクラメン、シロタエギク、ピオラなど約10品種15本を色や高さを考え、大きめのプランターに植えました。



お手玉を高く宙に上げる部員

健康のためお手玉を 部員の親睦も深める

岡山西女性部吉備路ブロックは12月上旬、清音支店でお手玉大会を開きました。60人が団体戦と個人戦で、両手投げ3個ゆり(ジャグリング)、両手投げ3個ゆり(シャワー)、片手2個ゆり、両手2個ゆりの腕を競い、団体戦は清音チームが優勝しました。

お手玉を通じた健康づくりと、部員相互の交流を深めようと毎年開いています。



海岸のゴミを回収する参加者

カブトガニ守りたい 地元の海岸を清掃

倉敷かさや笠岡地区女性部の横江・神内地区の部員は11月下旬、笠岡市神島の海岸を清掃しました。女性部員のほか、JA職員や地元住民ら17人が約3kmを歩き、海岸に打ち上げられたゴミを集めました。

同地区はカブトガニ繁殖地のため、豊かな環境を守ろうとJAも6年前から活動しています。

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。



晴ればれ通信

harebare
communication



「家庭でも『満点リーキ』を食べて縁起をかついで春を迎えてほしい」と話す高見部会長

倉敷かさや統括本部野菜部会は、特産のひとつ西洋ネギ「リーキ」の愛称を「満点リーキ」と決めました。「リーキ」は大きいものでは白い可食部分の直径が4.5センチ以上、重さが500グラム以上となり、日本のネギに比べ切り口の輪が木の年輪のようにハッキリとして厚みがあるのが特徴。12月中旬から3月に旬を迎え、受験シーズンと重なること

から輪（まる）と受験合格（まる）をかけ、縁起が良いとして「満点リーキ」と名付けました。今季から愛称をつけて出荷し、消費拡大を目指します。

2011年から矢掛町を中心に水田の転作物として取り組み、現在では15戸が72アールで栽培。都市部の高級ホテルやフレンチレストランで重宝される半面、一般消費者に

は馴染みが薄いのが課題となっていました。新型コロナウイルスの影響で外食産業が打撃を受ける中、「リーキ」も前回出荷時には平均単価が7割程度にまで落ち込みました。同部会ではコロナ禍収束後の販売環境を見据え、一般消費者への消費拡大を図り、農家所得の安定を図る必要があるとし、愛称を部会やJA関係者で一年かけて協議

倉敷かさや

付加価値の増大

「満点リーキ」食べて 受験シーズン乗り切って



サツと茹でてサラダにも。甘味・旨味が増したスープはカラダも心もぽかぽかに。

してきました。愛称が浸透することで新規栽培者の確保も目指します。

熱を加えると甘味が増す「リーキ」は、スープやシチュー、鍋など温かい料理に最適。同町で10アール約5500本を栽培する高見直樹部会長は「家庭でも温かい料理に『満点リーキ』を使ってもらい、コロナ禍や受験シーズンを乗り切ってもらいたい」と話しました。

今季は夏から初秋の高温少雨に悩まされましたが、かん水管理を徹底したこともあり、みずみずしく長さも十分にある良質なものに仕上がりました。12月15日から出荷が始まり、JA直売所矢掛宿場の青空市「きらり」でも購入できるほか、3月まで約55トンを開東・関西市場を中心に出荷します。





集荷場に持ち込み、仕上がりを確認する生産者(右)

勝英
農家所得増大

「作州黒[®]」を無選別集荷
機械貸出でも支援

勝英統括本部は、特産黒大豆「作州黒[®]」の全量集荷に取り組み、農家所得の増大につなげています。生産規模にかかわらず無選別で受け入れ、煮豆、甘納豆、煎り豆、きなこ、茶など多様な用途で全量を販売します。今季は12月上旬から荷受けを本格化。約300tを関西の雑穀業者を中心に出荷し、3億円の販売を見込みます。

移植機や脱粒機を貸し出しているほか、手間と時間がかかる選別作業も一手に引き受けて省力化を支援。兼業農家や高齢農家も少量から生産でき、前年は約2,500人が220tを出荷しました。

い〜 ふな
岡山西
農業生産の拡大

1月27日は
「船穂スイートピー記念日」
4月上旬まで1,000万本



「色づきも良く品質は上々。優しい花の色や甘い香りを楽しんで」と話す、
船穂町花き部会の木下良一さん(59)

全国有数のスイートピー産地・倉敷市船穂地区で、船穂町花き部会が栽培するスイートピーの出荷が順調です。生産農家16戸が約5.6haで50種類ほどを栽培。11月上旬から4月上旬まで関東、関西を中心に全国へ約1,000万本の出荷を見込んでいます。

スイートピーが1月に品質、量ともに安定する本格的なシーズンを迎えることから、1月27日を「い〜ふな(良い船穂)」の語呂合わせで「船穂スイートピー記念日」と制定し、PRに力を入れています。

支援体制
ニーズに応える個別対応

コロナ禍の農業継続へ
事業申請2,000件超



事業を活用し、組合員が共同で導入したラジコン式草刈機(新見市)

当JAは、新型コロナウイルスの影響から農業者の事業継続を支援する「経営継続補助金」の活用を積極的に呼びかけ、1次と2次を合わせた申請件数が2,000件を超えました。

8JAの合併で地域農業を総合的に支える新たな組織体制を構築。営農や経済、信用など事業間の連携を強化し、情報提供から相談、申請手続き、見積り、融資までサポートしました。

融資も活用して、ラジコン式草刈機を共同導入した組合員は「JAに相談を一本化でき、助言や提案があったので話をまとめやすかった」と話します。

岡山東
アクティブメンバーシップの確立

展示会で営農相談も
オリジナル刈払機用チップソーもPR



営農相談に訪れた来場者

岡山東統括本部は12月上旬、赤磐吉井支店で総合展示会を開きました。農機具や自動車、青果物などの販売のほか、うどんのサービスもあり、組合員や地域の家族連れなどでにぎわいました。

営農相談コーナーでは、営農指導員が家庭菜園や水稻栽培などの相談に応じたほか、今季発売した当JAオリジナル刈払機用チップソーの販売、来年度の水稲肥料や農薬の予約注文を受け付けました。





「明治ごんぼう®」を収穫する生産者

岡山西
付加価値の増大

太く長く地元盛り上げ
「明治ごんぼう®」商標に登録

井原市芳井町明治地区の地域特産「明治ごんぼう®」が、特許庁の地域団体商標に登録されました。地域ブランドを守りながら、地域経済・農業の活性化に期待がかかります。

「明治ごんぼう®」は太く柔らかく、香り高いのが特徴。同地区特有の粘土質の赤土で育つため、一般的なゴボウと比べて生育期間が2、3カ月長くかかります。約40戸が6haで年間約80tを生産し、大手スーパーやJA直売所などで販売しています。

ブドウ
農業生産の拡大

シャイン、アレキ29点入賞
大臣賞に清原さん(新見市)



吉備中央町で開かれた推進大会で表彰を受ける清原さん

今年度の岡山県うまいだもの共進会(シャインマスカット、マスカット・オブ・アレキサンドリア)に県内186点の出品があり、当JAから29点が入賞しました。農林水産大臣賞に輝いた清原保さん(新見市)は「初心に立ち返り土づくりを基本としたブドウ作りに努めたい」と展望。新人賞を受賞した^{はだ}果樹生産組合の^{きよはらたもつ}松本卓さん(総社市)は事例を発表し、「後に続く就農者に夢を与えられる存在になりたい」と語りました。

主な入賞者は次の通り(敬称略)

▶シャインマスカットの部：農林水産大臣賞＝清原保(新見市)／県知事賞＝浅野貴行(倉敷市)井上圭三(同)／JA岡山中央会長賞＝古川大輔(新見市)／JA全農おかやま運営委員会賞＝野口正英(倉敷市)／県農業共済組合長賞＝浅野三門(倉敷市)

▶マスカット・オブ・アレキサンドリアの部：県知事賞＝立花敏宏(倉敷市)／JA岡山中央会長賞＝平本純大(同)／JA全農おかやま運営委員会賞＝田中滋夫(同)／県農業共済組合長賞＝難波充留(同)

びほく
新たな需要開拓への挑戦

遊休地にナンテンを
びほく花木生産部会が講習



宮地さん(右)に栽培方法を学ぶ参加者

びほく花木生産部会は11月下旬、新品目開拓へ、ナンテンの現地栽培講習会を開きました。部会員やJA関係者ら約20人が、高梁市中井町の^{みやじ けいじ}宮地敬二さん(74)の園地を訪れ、栽培を学びました。

ナンテンの講習会は初めて。正月用飾りに需要があり、びほく管内では約10人が実を大阪市場に出荷しています。定植から出荷まで年月はかかりますが、軽量で女性や高齢者も扱いやすい品目です。

JA担当者は「農閑期に作業しやすく、他品目との複合経営も可能。全国的にも産地が少なく、収益も見込める」と利点を説明。参加した50代女性も「軽作業で魅力的」と意欲をみせました。

びほく
付加価値の増大

山間に海の幸を
合併の利点活かし集客



イベントの目玉商品となった、茹でたてのタコ

直売所「かよう青空市」は、鮮魚の販売イベントを始めました。鮮度にこだわり、真鍋島や白石島近郊の瀬戸内海沖で当日に水揚げされた魚を仕入れます。

11月下旬のイベントでは、旬のマダコを大鍋で豪快に茹で、湯気が立ち上った茹でたてのタコは客の目を引きました。

合併の利点を生かした特色を出そうと模索し、白石島支店と検討を重ねて実現しました。



地域と農業の活性化に思いをはせる仁木さん(右から2番目)ら部員

青壮年部の輪

活動発表で全国大会へ 津山青壮年部の仁木さん

当JA津山青壮年部に所属する水稲の担い手、仁木紹祐さん(49)が、今年度の中国・四国地区JA青年大会の青壮年組織活動実績発表の部で最優秀賞に輝きました。LINEを活用した新規就農支援体制の構築、食と農の大切さを広く伝えるためのSNS(会員制交流サイト)の有効利用を訴えました。2月には全国大会の発表に臨みます。

新型コロナウイルスの影響は、農業にも徐々に及んできました。「このままではいけない。有効な解決策を見出し、何かできることを」と模索。LINEやSNSの活用を目を付けた。部員間のLINEで農業に関する情報や悩みを共有し、「人」「物」「知恵」を集集。農業用ハウスの解体・組み立て作業などで人手がほしい時、重機や大型トラックなどが必要な時などすぐ助け合うことができた。新規就農者には部員の持

LINEで共有し就農支援 SNSで食の大切さ発信

つ資材を再利用として提供し、投資の抑制や作業の効率化を図り、SDGsにも貢献します。「知恵」を出し合い、農畜産物の品質向上、安定生産などを目指しています。

食と農の大切さを伝える活動は、JAや地元スーパーと体となって取り組んできましたが、今年度はコロナ禍で軒並み中止となりました。それでも国産農畜産物や地産地消に注目が集まっていることをチャンスと捉え、田んぼの様子や料理レシピなどをSNSで発信を始めました。子どもの頃から食を選ぶための知識や情報を学び、食の安全・安心、おいしさを五感で感じることで健康な体を作り、地域農業を支える基軸になると考えます。

仁木さんら部員は「コロナ禍だからこそ、できることは意外とたくさんある。部員間で新たなアイデアを創造し、地域を盛り上げていきたい」と意気込みます。

真庭
担い手の育成
大きなほ場で
白ネギ栽培
農大2年生が見学



機械による白ネギの収穫を見学する学生

県立農業大学校2年生13人が11月下旬、真庭市で白ネギの栽培などを学びました。野菜コースを専攻する学生が選果場やほ場を見学し、選果場の利点や規模拡大のポイントなどに理解を深めました。

真庭統括本部では8月下旬からリレー出荷が始まり、2月末まで続きます。栽培面積も12・3ヘクタールに広がっています。参加した学生は「年間を通した複合経営に対する就農の参考になった」と話しました。



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**

チンゲンサイ

早春から晩秋まで楽しめる

種まき時期

4月下旬～10月上旬
※3回程度種まきできる

●平坦地 春まき／3月上旬～5月中旬
秋まき／9月上旬～10月下旬



冷涼な気候を好みますが、耐暑性、耐寒性があり、遮光によって暑さを防いだり、簡単な保温をしたりすることで、早春から晩秋まで栽培できます。種まきできる期間は長いので、何回にも分けて栽培できます。

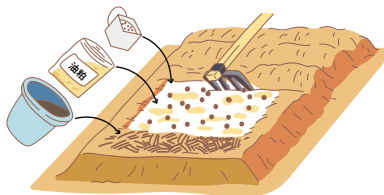
「教えてくれるのはこの人!!」



津山広域営農経済センター
西部アグリセンター課長代理
池田 隆馬

③ 元肥入れ

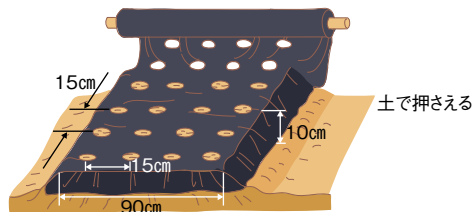
元肥を施し、20cmくらいの深さにすき込む。



使うのはコレ!
① 野菜の肥料
1㎡あたり 200g

④ 畝づくり

水はけをよくするため、ベッドの中央がやや高くなるよう丁寧に。植えつけ1週間前までに15cm×15cm間隔の穴開き黒ポリマルチをする。



ベッドの表面に凹凸がないようによくならし、フィルムを敷く。

ソラからのアドバイス

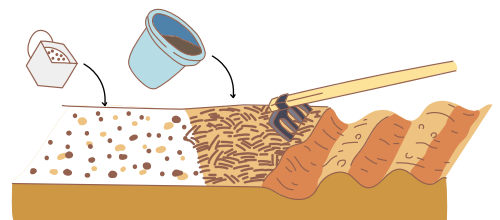
黒ポリマルチは、除草のほか、乾燥や肥料が流れたり、土壌がかたまりたりするのを防ぎ、地温を高める効果もあるんだ。チンゲンサイは下の方の葉と葉の間に隙間ができるから、泥はねによる汚れを防ぐ効果もあるよ!



① 畑の準備

有機石灰
1㎡あたり 100g

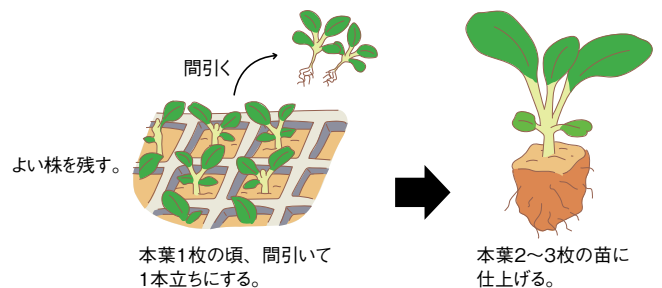
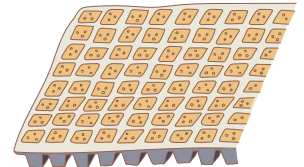
堆肥
1㎡あたり 2kg



種まきの2週間以上前までに有機石灰をまく。
1週間前に堆肥をまき、すき込む。

② 苗づくり

128穴のセルトレーに1か所
3～4粒まく。
その上に新聞紙を覆って均一に発芽させる。



よい株を残す。

本葉1枚の頃、間引いて1本立ちにする。

本葉2～3枚の苗に仕上げる。

④ ダントツ水溶剤



③ 園芸用殺虫剤「アファーム乳剤」



② 葉面散布肥料「メリット青」



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

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!



7 病害虫防除

主な害虫は、コナガ、アブラムシ、キスジノミハムシ、ハモグリバエなど。

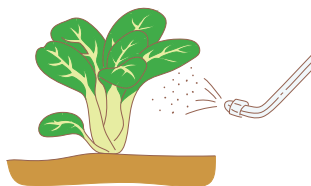
使うのはコレ！

③
コナガ防除に
使うのは
アファーム乳剤

使うのはコレ！

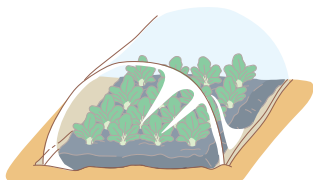
④
アブラムシ防除
に使うのは
ダントツ水溶剤

春と秋には害虫が発生しやすいので、早いうちに防除する。



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。

主な病害は白さび病、べと病、軟腐病など。いずれも早期防除に努める。べたがけ資材で、葉の上を直接覆うと、農薬を使わずに害虫を防げる。



8 収穫

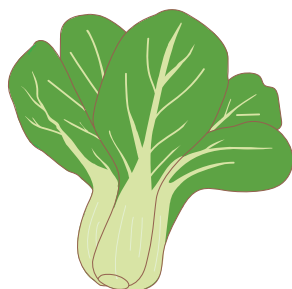
ポイント！

POINT

根の付け根を刃物で切って収穫する。採り遅れると葉柄部がスジっぽくなるので、葉柄部が膨らんできたら収穫してもよい。



ミニチンゲンサイ丸のまま調理に。



良品は葉柄が太く尻が膨らんでいる。

収穫の目安

種まき後 春は50～60日、夏は30～40日、秋は50～65日

チェック！

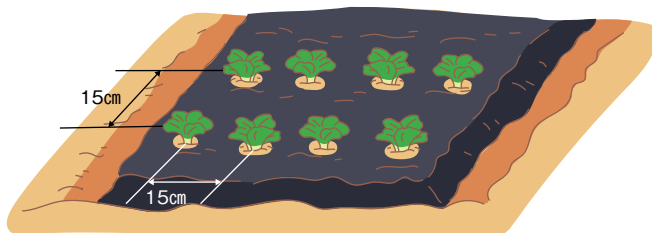


サンからアドバイス

季節により、温度、光の強さなどの気象条件は異なるので、生育日数も大きく変わってくるよ！

5 植えつけ

苗を1株ずつ植え付ける。



6 追肥

必要に応じて株間に指先で穴を開けて追肥を施す。倒れている株の根元に土を補って起こしてやる。畑が乾燥してきたら水やる。

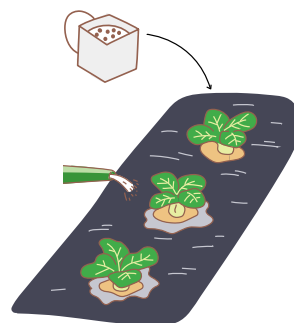
定植10～14日頃

使うのはコレ！

②
葉面散布肥料
「メリット青」

または 化成肥料
「高度化成14-14-14」
1㎡あたり
150g

葉面散布肥料は生育に合わせて、葉の全面にかかるよう適時、直接散布する。



ポイント！

POINT

肥料は元肥を主体とするが、生育後半に肥料切れすると、株の締りが悪く、葉色も淡くなり、品質を損なうので、遅れないよう追肥する。

楽しみ方・食べ方のコツ

茹で方

沸騰させた熱湯の中に、根元部分を先に入れ、葉全体を入れて茹でる。食感や栄養価が損なわれてしまうため、茹で過ぎに注意！
茹で時間は用途により異なるが、茹でてからそのまま食べるおひたしやあえ物の場合はしっかり茹で、冷凍や炒め物・汁物などさらに加熱する場合は硬さが残るようにさっと短時間で茹でる。
茹で上がったらずきに冷水に落とし、冷ましてからよく水気を切って軽く絞って使うと、色と食感が生きる！



栄養を生かした調理法

高温でサッと炒めることで、熱に弱いビタミンCの損失を最小限に。油に溶けやすいβ-カロテンを、油と一緒に調理して効果的に摂取！油で炒めると色鮮やかになりつやも加わる。時間がたっても退色しにくい。栄養も効率良く摂取できる。



油との相性が抜群

切り取り線





煮豆は光り輝く 「畑のダイヤモンド」 ガン予防にも最も有効なのは大豆？！

今月の特産品

黒大豆

大豆はタンパク質の多さから「畑のお肉」と言われているほど必須アミノ酸を多く含んでいることはよく知られています。ほかにも脳へ働きかけるレシチン、整腸作用のあるオリゴ糖、コレステロールを下げるサポニン、女性ホルモンに似た作用のある大豆イソフラボンなど多くの機能性物質が含まれています。

ガンの予防効果がある食材を区分けしたアメリカの『デザイナーフーズ・プログラム』では、大豆は最も有効とされる一つに上げられています。加えて、黒大豆の色素アントシアニンには、活性酸素を除去したり、血液凝固を妨げたりする効果があります。昔から漢方では「黒豆衣（くろくずい）」として生薬に用いられて薬効作用も認められています。

岡山県で多く作られている黒大豆は、一般的な黒大豆と比べ粒が大きく、甘味・旨味が詰まっている高級品です。丁寧に手入れされた土

は通気がよくなり、根に根粒菌がびっしりつきます。生産者さんから「根粒菌が空気中から窒素を取り込み貯金してくれるから、おいしい黒大豆を作ることができる」と教えていただきました。

煮豆にしたときの迫力と照りの美しさから黒大豆はまるで、「畑の黒ダイヤモンド」!!

岡山県産の畑のダイヤモンド「黒大豆」をたくさん食べて、毎日健やかに過ごしましょう。

「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

岡山の黒ダイヤ
黒だいいずき~!

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)



「作州黒」の加工品

お茶「黒々茶」、煎り豆、甘納豆、煮豆、きなこ、アイスクリームなどを揃え、JA オンラインショップ・直売所のほか、県内スーパーで販売している。



地元農畜産物を
食べて生産者を応援二や!!



農業応援隊!

晴れびと

JA晴れの国岡山勝英統括本部
作州黒部会勝央支部
副部会長

【専業8年目】

みずた しゅうじ
水田 周二さん (62)

豆を傷つけないよう茎を1本ずつハサミで刈りとる。

那岐山の朝霧で旨味 産地愛を一粒に込めて

勝英地域のブランド黒大豆「作州黒[®]」の出荷が本格化しています。水田を有効活用できる特産作物として今季は勝英地域(美作市、津山市勝北地区、勝央町、奈義町、西栗倉村)で約520畝を作付けました。作州黒部会勝央支部副部会長を務める水田周二さん(62)は、農家1戸あたり平均作付けの4倍にあたる2畝を担い、1月下旬まで出荷調製の作業に汗を流します。

「作州黒[®]」は1975年頃から水田転作で導入が始まった「丹波黒」に由来します。種の採取から手掛け、今では全国屈指の産地として知られるようになりました。大粒で粒ぞろいがよく、コクと風味が豊かなのが特長で、正月向けなどの高級食材として人気です。水田さんは「先人が培ってきたブランドと栽培技術を受け継ぎたい」と8年前に一念発起。兼業から専業に切り替え、今は水稲5ヘクタールの複合経営で栽培に本腰を入れます。

水田さんは、特有の気候風土が栽培に適しているといいます。那岐山を背に広がる標高100メートル余りの盆地には、県内三大河川の吉井川の支流が縦横に流れます。朝霧が立ち込めることで「適度に水分を受けてじっくり育ち、実入りや旨味が増す」と手応えをみせます。

その一方で天候次第で収量が倍にも

半分にもなりません。適期作業を励行しますが、梅雨時期などには思い通りにならないことが多く、今季はJAが貸し出す移植機を利用して短時間で苗を植えました。実入りはここ数年で最も良好と胸をなでおろします。乾燥脱粒後、全量を選別でJAに出荷します。

水田さんは「ほとんどが手作業で手入れが米の2〜3倍かかるが、その分一粒の種から懸命に手を掛けると恩返ししてくれる。将来は機械化を進め若い人が兼業でも作れる作物にした」と展望します。

「作州黒[®]」のお取り寄せは勝英広域営農経済センター勝央事務所まで。
(電話0868-38-3134)



刈取り後、数本をひとまとめにして天日干しする「島立て」。先人から受け継ぐ伝統技術の一つ。



写真右から、店長の清手さん、坂本さん、原田さん、上本さん

住宅地にあいながら、朝採れ野菜がずらり。
新鮮さとお買い得感で人気の直売所。



▲花の生産者も多く、色とりどりの花が並ぶ

▶高菜や小松菜、ほうれん草など、葉もの野菜も種類豊富で安い



◀生産者ごとに味や形に特徴があるというミカン。開店と同時に何袋も買っていく人も



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.10/ 倉敷市

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。

ふくだあおぞらいち

福田青空市すいれん

「連島れんこん」は4月末、「連島ごぼう」は3月上旬まで店頭に並ぶ。「連島れんこん」は贈答用もある



倉敷市北畝6-540-1
☎086-441-2409
営業9:00～16:00
休月曜
③39台

レンコンやゴボウの産地で有名な連島地区に隣接する直売所。水島臨海鉄道の弥生駅に程近く、黒い焼杉風の壁が目印だ。毎日入れ替えるという店内の配置は、入口付近に旬のものを並べ季節を感じられる工夫も。今の時期はミカンが市価の半額ほどで並ぶ。地元特産「連島れんこん」「連島ごぼう」は贈答用ケースも用意されているほか、「連島れんこん」は、ひとりの少量から土付きの大きなものまでそろっている。また、県産米の「みずり・精米が1キロからできる」「今摺米(いまずりまい)」も人気。品種とキ口数、精米歩合を予約しておけば、すぐに受け取れるサービスが好評だ。店舗すぐ横には、寄島漁港直送の鮮魚店も併設。毎週水・土曜は揚げたてのレンコンコロッケや惣菜の販売なども行っている。





手ぬぐいや器の「Gocha」、帽子やバッグの「eritto store」、デニム製品の「Blue Trick」、ガラス製品の「aun」、帆布製品の「CRAFT WORK inc.」の5店舗が並び



クラシクラフトワークビレッジ

倉敷の「もの作り」を体感できる
地元発のショップが集結

県産の素材を使った丁寧な手仕事からつむぎ出される製品を手にとって購入できる複合施設。手ぬぐいや帽子、デニムや帆布を使ったアイテム、ガラスアクセサリなどを取り扱う5店舗が集合。併設の工房で製作風景を見たり、体験できる店もある。

倉敷市本町1-30 ☎10:00～18:00 ㊟木曜 ㊰なし
<http://www.kcww.co.jp/> ※問合せは各店まで



約1億個の星を再現できる、国内有数の直径21mのドームスクリーンは、星空に包まれているような大迫力

ライフパーク倉敷 倉敷科学センター

約1億個の星が降る
倉敷の夜空を体験しよう

プラネタリウムは2019年3月に設備が一新され、星の瞬きなどリアルさがより鮮明になり、倉敷の夜空を楽しめるように。毎回、台本なしという解説員のトークにも注目を。参加・体験型の科学展示室は、子どもから大人まで夢中になれる。

倉敷市福田町古新田940 ライフパーク倉敷内 ☎086-454-0300 ㊟9:00～17:15(入館は～16:45) ㊟月曜 ㊟[科学展示室]大人410円 小学生～高校生100円 [プラネタリウム]大人500円 高校生350円 小・中学生250円 ㊰430台



こりあん

手打うどん 古狸庵

体の芯から温まる、
具だくさんの鍋焼きうどん

創業40年以上のベテラン店主が営む手打うどんの店。コシが強いだしと、コシがありつつ、柔らかく食べやすいうどんが人気だ。玉島名物「カステラ」カマボコや、牛肉、エビなど10種類以上の具が入った「鍋焼きうどん」がおすすめ。



倉敷市水島南瑞穂町1-13 ☎086-448-0828 ㊟11:00～19:00 ㊟水曜 ㊟40席 ㊰10台

くらしきろいじいば

倉敷路地市庭

路地を抜けた先で開かれる
地元の小さなマルシェ

倉敷美観地区の路地の一角で、毎週土曜に開かれる市場。有機無農薬野菜にこだわった店やオーガニックコーヒーが楽しめるカフェ、無添加のパンなどの店が約20店舗並ぶ。設置されている「青空テラス」で買い物の合間にひと休みも可能。



倉敷市阿知2-20-10 ☎086-422-0001 (奨農土地(株)内、倉敷路地市庭実行委員会) ㊟9:00～14:00 ※8～9月中旬は7:00～13:00



JA直売所でのお買い物は
キャッシュレスがお得!

JAカードのご利用で **5%割引** (ご請求時)



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!

JA提供



※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

固定資産処分の評価額基準

令和2年度12月期理事会を12月25日に開き、次の事項について審議し、承認されました。

【附議事項】第1号議案…新見統括本部の店舗統廃合(令和3年3月末をもって千屋支店、上市出張所、Aコープ子店舗を再編し、人員再配置により推進体制と営農指導体制を強化する)／第2号議案…理事の利益相反取引について(理事会の承認を要する取引を整理)／第3号議案…理事に対する貸付け／第4号議案…固定資産の処分に関する評価額算定基準について(設定)／第5号議案…役員報酬審議委員の選任(統括本部の役員推薦委員各1名、弁護士2名、公認会計士1名、税理士1名、JA岡山中央会専務理事で構成)／第6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11月末事業実績／不祥事件再発防止策にかかる11月の取り組み(株)岡山西アグリサポートについて／子会社の仮決算の状況／令和2年度大豆概算金について

県代表に浅原園芸組合

第50回日本農業賞・集団組織の部

「第50回日本農業賞」集団組織の部の岡山県代表に倉敷市の浅原園芸組合が選ばれ、12月上旬、表彰式が行われました。



受賞を喜ぶ室山組合長(中央)ら

同組合は、44戸が主にモモを栽培し年間約189トを出荷。高い技術力による安定生産と独自の販売戦略の確立、情報発信や後継者育成などが評価されました。室山浩二郎組合長は「小さな産地だが、活動が評価され嬉しい。一致団結し、よいモモを作っていきたい」と話しました。

ネットバンクやJAカードをPR
2店舗がボードコンテストで優秀賞

「JAバンク岡山ボードPRコンテスト」で、岡山東統括本部の吉永支店と津山統括本部の津山南支店が優秀賞に輝きました。コロナ禍の今、店舗に行かずに取引ができるネットバンクやキャッシュレス決済であるJAカードの利点をわかりやすく紹介したボードが選ばれました。



▲津山南支店

▲吉永支店

オリジナルチップソー

お求めやすい価格で新発売

当JAのオリジナル刈払機用チップソーを各購買店舗で販売中。同じ規格品より低価格で、2種類(230ミ・255ミ)

のサイズをご用意しています。詳しくはお近くの購買店舗または農機センターへお問い合わせください。



▲価格はどちらも1,100円(税込)

土が乾燥する冬場に耕運作業を
ジャンボタニシの防除対策

ジャンボタニシは寒さに弱く水がない所では生存できないので、土壌が乾燥する冬場に1〜2回耕運して寒風にさらしましょう。通常の荒起こし作業より車速を遅く、ロータリーの回転を速くして耕します。使用後のトラクターは未発生ほ場への持ち込みを防ぐため、附着した泥を洗浄してください。

予告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を

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、渉外担当者までお問い合わせください。

※当JAはお客様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できません。

経営職層研修会開く

当JAは12月11日、経営職層研修会を本店で開き、本店と各統括本部から50人が参加しました。石我均代表

理事組合長をはじめとする経営者と、各部署の部長など経営職層の幹部職員が、事業運営におけるJAのめざす姿について認識を共有。常勤役員と幹部職員が交じった4〜6人の8つのグループを作り、求める人材と女性職員の管理職登用、経費管理などについてホワイトボードを使いながら議論を展開しました。写真。

石我組合長は新型コロナウイルスの終息の見通しが立たず、厳しい経営環境が予想されるとした上で、「ワクワクする地域農業・JAづくりのために、も改革の一步を一緒に踏み出そう」と力強く呼びかけました。



12月18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	162	1,509,200円	682,688円	274kg
去勢 全体	162	1,018,600円	807,697円	299kg
合計 全体	324	1,509,200円	745,193円	287kg

※前年上回る高値



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



くだもの王国おかやまの 冬季を代表する「晴苺」

昨年度デビューした県産ブランド「晴苺®」の東京市場への入荷が今シーズンも12月から始まりました。全国の大産地からイチゴが集まる東京で一目置かれる存在になるためにも、他の産地を凌駕する品質(味、肉質、色、外観の揃い)と切れ目のない安定出荷が必要です。夏から秋の白桃、ブドウに続く、冬から春の岡山県を代表する果物の顔として、市場関係者からも「岡山らしい高級なイチゴ」の生産拡大が期待されています。



初荷の「晴苺®」

「本来の味が出ていておいしい。肉質もしっかりしている」と好評。



他産地の主要品種

東京市場では、栃木の「とちおとめ」、静岡の「紅ほっぺ」、福岡の「あまおう」と強力な産地が品質・物量でしのぎを削る。

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。

入組3年目を迎えました。津山南支店で信用窓口を担当しています。

日頃より先輩のご指導のもと、お客さまとの良好な関係を築きながら業務を行っています。

新型コロナウイルス感染予防のため、マスクをしてお客さまとの対応になるので表情などは伝わりにくいですが、声のトーンや身ぶり、手ぶりなどで伝えるように意識して、笑顔で接客を心がけています。

組合員のみなさまや地域社会に貢献できるように頑張ります。



津山南支店 信用窓口担当

すぎやま まさよ
杉山 雅世



イータ君

イータ君からのお知らせ!

令和2年分

申告所得税、贈与税、
個人事業者の消費税

確定申告

感染リスク軽減の
ための税務署から
のお願い

密を避ける

- ☑ ご自宅からスマートフォン・パソコンでe-Tax
- ☑ 作成手順はYouTubeでチェック!

密を作らない

- ☑ 確定申告会場の混雑緩和のため、会場への入場には「入場整理券」が必要です
「入場整理券」の配付状況に応じて、後日の来場をお願いすることもあります
- ☑ 入場整理券は各会場で当日配付。LINEでも事前発行しています

(注)LINEによる事前発行システムは、令和3年1月中旬に公開予定です



確定申告特集
ページ

申告と納税

申告所得税・贈与税 令和3年3月15日(月)まで
個人事業者の消費税 令和3年3月31日(水)まで

詳しくは

確定申告

検索

【ご来場される際のお願い】

- ◆ ご来場の際は、マスクを着用していただき、入口等でアルコール消毒液をご利用いただくようお願いいたします。
- ◆ 入場の際に検温を実施します。37.5度以上の発熱が認められる場合等は、入場をお断りさせていただきます。

【ご理解とご協力をお願いいたします。】



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きますコーナーです。



▼1月号特集のレシピ「豚と白菜のかばかシウガ蒸し」をさっそく作ってみました。さっぱりとした味で家族みんな喜んでくれました。ハクサイとダイコンをたくさん食べられました。寒い冬にピッタリです。

笠岡市・津田道子さん(70代)

▼我が家にはシイタケの木が15本ありますが、今年是不作で収穫が10個ほどでした。数少ないシイタケで、1月号特集のレシピ「シイタケとツナのサクッと焼きコロッケ」を作りました。とてもおいしかったです。

倉敷市・えいえいおーさん(60代)

▼現在、主夫をしているので広報誌のレシピが役に立ちます。直売所に立ち寄るのも好きなのでとても参考になります。

新見市・富谷武さん(60代)

▼家で干し柿を作っていますが、霧や鳥が気になり、夜は家の中へ入れています。苦勞のかいがあり、孫が「とても甘い」と喜んでくれます。

和気町・藤原暢人さん(60代)

▼寒の入には油揚げ、節分には、こんにやくを食べるという風習が我が家にはあります。これって我が家だけ？

倉敷市・呑気な婆さん(60代)

▼オセロクラブ企画の「氷温ブドウの白ようかん」はすごくおいしそうですね。ブドウもようかんも大好きなのでチャレンジして作ってみようと思います。

津山市・河本典子さん(50代)

▼シャインマスカットの氷温ブドウを興味深く拝見しました。コタツでマスカットを食べる時代がくるなんて思いませんでした！

笠岡市・東山陽子さん(60代)

▼今季、我が家のミカンが豊作でした。配っても配ってもなかなか減らなかつたのですが、ようやく残さず消費できそうな量になりました。豊作はありがたい交互に来るので、来季はあまり収穫できないかな？

鏡野町・武本美鈴さん(50代)

▼コロナが収束したらまず、県内のドライブに行きたいです！「直売所へ行こう！」を読んで備前市も行きたくなりました。

美作市・中尾京子さん(60代)

▼いつも決まった直売所しか行かないのですが、広報誌を見て改めて特色のある直売所があることを知りました。みかんジャムを求めて備前を訪ねてみたいです。

総社市・木山れいこさん(60代)

▼小学生の子どもと広報誌を毎号読んでいます。地産地消や野菜の育て方など、自主学習のネタにもなり親子ともども勉強になります！！

新見市・花岡梓さん(40代)

▼JAカード(クレジットカード)は県内どこでも直売所でも利用できるのでしょうか。

当JAでは、百菜市場和気店、山手直売所「ふれあいの里」、福田青空市「すいれん」、高梁グリーンセンター、あしん広場、燦燦つやまなどにご利用が可能です。ご利用いただけない店舗がありますので、詳しくは、各直売所へお問い合わせください。

▼合併してからの組合員数を教えてください。

11月末現在の組合員数は、14万7334人、この内、新規加入者は1017人となっています。合併時4月1日には14万8119人でした。引き続き、新規加入を募集しています。

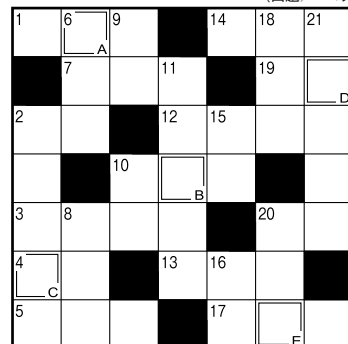
ヨコのカギ

- 最低気温が0度を下回る日のこと
- どら焼きに挟んである物
- 片仮名語でいうとリベンジ
- 節分にまきます
- 冬、雪国の家の軒にぶら下がる物
- の道も一歩から
- 牛肉はビーフ、鶏肉は——
- お釣りと一緒に受け取ることも
- 多くの人が眠っています
- チョコレートの原料になる植物
- アルコールを含む調味料
- 間違った答えに付ける印
- バレンタインデーに伝える人もいます

タテのカギ

- たき火の——を念入りに行った
- チョコレートを——にかけて溶かした
- 構えてシャッターを切ります
- ジャムやピクルスなどを詰めます
- この——の輪、なかなか外れないんだ
- 就職活動の際に書きます
- シャープペンシルに入れます
- 浜辺に寄せては返すもの
- 文庫本に布製の——を掛けた
- 夕方になると家々の窓にとまります
- アシカに似た海獣

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)



読者プレゼントコーナー

PRESENT

パズルに答えて、JA晴れの国岡山の特産品をGetしよう！



正解者の中から抽選で15人の方に

「白ネギ、ひるぜんやきそばのたれ、パスタソースのセット」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サイトはこちら ▶▶▶



応募券を貼ってポストへ!!

● 応募締切日
2021年2月15日(月)消印有効

当JA管内のイチゴが、
おいしいイチゴが
ゲットしよう!!

立派な門松ができました!
主人が毎年作っています。
今年は良い年になることを願っています。
真庭市 山本千代美さん



新見市 串馬敬子さん



総社市 片岡 禎司さん



津山市 武川 三郎さん

倉敷市 小郷 友子さん



倉敷市 笠原 富美子さん

● 応募方法

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

必要事項

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

(宛 先) 〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島1510番地1

JA晴れの国岡山 総務企画課 キャンペーン事務局 宛て

● ご注意

- ・ホームページに掲載しています広報誌2021年2月号(vol.10)の応募券を印刷して貼付しても、応募は有効です。
- ・お1人様何回でも応募可能です。
- ・当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

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

2月12日が何の日かご存じですか?「にっこり(2月)いい三(12日)」で黄三三記念日です!
管内では主に赤磐市と美咲町で栽培されています。寒い時期には鍋に入れて食べるのがおすすめです。さつと火を通すことで甘くてシャキシャキの食感が楽しめます。見かけたらぜひ買ってみてくださいね!
冬も自慢のおいしいものがたくさんあるJA。現在、管内産のイチゴが当たるキャンペーンも開催中!たくさんのご応募お待ちしております。(失部)

応募方法

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

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

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

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



クロスワードパズル
先月号の答え
「カドマツ」
応募総数
711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、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。
※投稿いただいたハガキ等は、投稿いただいた時点で掲載可能承諾済とさせていただきます。

応募締切：2021年2月5日(金) 消印有効



笑味ちゃん クッキング

岡山県内で黒大豆といえば「作州黒[®]」。勝英地域(美作市、津山市勝北地区、勝央町、奈義町、西栗倉村)で栽培が盛んで、全国でも有名な産地です。那岐山の麓の冷涼な気候と清らかな水で育てた黒大豆は、大粒で風味豊かな味わいに仕上がります。RSK「笑味ちゃん天気予報」(月～金ご6時50分～7時)で紹介したこのレシピ。オーブンで焼かず電子レンジで仕上げることで加熱時間も短く、ラップできれいな形になります。砂糖はタンパク質の水分を保持する働きがあり、黒豆煮に含まれる糖分で時間が経ってもしっとり。冷めてもおいしく、お弁当のおかずにもおすすめです!



黒大豆と黒ごまのジューシー味噌ロール

「畑のお肉」とも呼ばれる大豆。タンパク質やイソフラボンなど豊富な栄養をバランスよくとれます!

勝英女性部
うえはら てるこ
上原 輝子さん

〔材料/2人分〕

- 黒豆煮(汁気はきる)..... 100g
- 黒ごま..... 大さじ2
- 練りからし(お好みで)..... 適量
- (A)
- 豚ひき肉..... 200g
- 卵..... 1個
- パン粉..... 大さじ5
- 味噌、酒..... 各大さじ1
- ごま油、しょうゆ..... 各小さじ1

〔つくりかた〕

1. (A)の材料をボウルに入れてよく練り混ぜてから、黒豆煮と黒ごまを入れて混ぜる。2等分してラップで棒状に包み、両端はねじって下に挟み込み、耐熱皿に2本少し離して並べる。
2. 電子レンジ600Wで5分加熱し、そのまま粗熱がとれるまで庫内に置いておく。
3. 粗熱がとれたらお好みの大きさに切り、練りからしを添える。

晴れの国キッチンで
レシピ公開中!
おかやま和牛(5,000円相当)が
当たるキャンペーンも展開中!!
#JA晴れの国キッチン

