

「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

have bare

2021

7

vol.15

晴れびと!

「おいしい!」

津山小麦を県内に広めたい

特集

パン好きの岡山県民に贈る

JAイチオシの小麦の世界



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山





表紙を空から望む——津山市福井

初夏の風物詩 豊穣の麦秋と早苗

晴ればれ 7月号
2021 vol.15

Contents

2 | ソラサンぽ

津山市福井

4 | 晴ればれ特産品

「津山のほほえみ®」

津山麦作経営者部会

5 | 晴れびと紹介

農事組合法人フレンドファーム福井

井上好雄さん

6 | 特集

パン好きの岡山県民に贈る
JAイチオシの小麦の世界

10 | 直売所名物を食べよう

第3回「倉敷青空市やさい畑」／倉敷市

推し名物まつり!

12 | 家庭菜園

キャベツ

14 | 晴ればれTOPICS

良質な「元気玄米」准組合員中心に消費拡大へ

「晴れの国岡山」女性部が誕生 初代部長に右邊さん
ほか

18 | 農業にエール 地域を元気に!

未来を拓く協同組合／あぜみち川柳

20 | JAからのお知らせ／フレッシュ通信

いちばなし／くらしのお得情報

地域貢献活動の紹介

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

「津山のほほえみ®」で作る簡単塩パン



津

山市は県北東部に位置し、山陰と山陽の結節点として栄え、津山藩の城下町としての面影も今に伝えます。地形は標高1000〜1200mの山間部から標高100〜200mの「津山盆地」で形成され、都市と自然が融合する豊かな表情を見せます。

盆地内は県内三大河川の一つ「吉井川」が横断し、広い平野面積や豊かな水を生かして昔から農業が盛んです。このうち福井地区は、市内中心部より車で15分ほど東方向に進んだ勝央町との境にあります。吉井川支流の広戸川沿いに田園風景が広がり、区画整備された水田の傍に民家が点在する地区です。最近では水田転作品目の一つとしてJAなどが推進する小麦を作付け、温暖な気候を生かして水稲との二毛作を実現しています。

6月上旬には麦秋を迎え、農家は梅雨の晴れ間をうかがいながら収穫を急ぎます。麦わらをすき込んで水を張り、7月上旬には水稲「きぬむすめ」の田植えに移ります。

津山統括本部管内の直売所やJA-CAT、津山市近郊のスーパーで販売中! 詳しくは津山広域営農経済センター(0868-22-8066)までお問い合わせください。

津山統括本部 津山麦作経営者部会

(生産者71人、125.3haで栽培)



10年間で 作付5倍に拡大 特産小麦として定着

晴ればれ
特産品
今月の特産品
津山のほほえみ[®]

津 山麦作経営者部会とJAが協力して推進を進める、JAが製粉した独自ブランドの小麦粉「津山のほほえみ[®]」。原料となる小麦は、2020年産実績で作付面積が2010年産比の約5倍、生産量



372.1ト(同比約3.7倍)と拡大し、地域特産として定着しています。2004年から大豆に替わる転作物として着目。二毛作ができ、既存の水稲用の農業機械が使えること、冬作物であり労力がかからないことから、中・薄力粉用「ふくほのか」と強力粉用「せときらら」を導入。生産部会や生産普及連絡協議会を設立し、普及を進めてきました。

農工商連携による商品開発や、製粉施設建設による一貫生産、津山産小麦のふすまを和牛へ給餌し、堆肥を小麦のほ場へ還元する循環型農業など、特産確立と農家所得向上に取り組んだことが実を結びました。

地グルメとしてさらなるブランド化を後押ししています。希少性の高さから、津山産小麦100%の高級食パンに採用されるなど、県内の製粉業者や製菓店からも引き合いが強まっています。「一般的な小麦粉よりグルテン含有量が多く、もっちりとした食感と口どけのよさ、豊かな小麦の香りと旨みを感じられる」と好評です。

JAの施設で玄麦から3日間かけて製粉する「津山のほほえみ[®]」

「おいしい！」 津山小麦を 県内に広めたい

津山統括本部
農事組合法人フレンドファーム福井



晴れびと

いのうえ よしお
代表理事 井上好雄さん(71)

刈り取りを間近に控えた小麦「せとさらら」の生育を確認する井上代表



刈り取りに向け、草刈りをする同法人のメンバー

岡 山県津山市では麦秋を迎え、刈り取りが進んでいます。

市街から車で約15分。70代12人で構成する、農事組合法人フレンドファーム福井が、水田転作物として5.5畝で栽培する、強力粉用小麦「せとさらら」が二面に広がります。同法人は「農地II地域を守る」を基本理念に掲げ、高齢化や後継者不足の受け皿として2014年に発足。小麦のほか、「コシヒカリ」「あきたこまち」など水稲15畝、黒大豆と津山地区在来種「こんご豆」を40畝で栽培し、複合経営をしています。

経営健全化のため、JAのすずめで設立当初から小麦を導入。水稲と同じ機械を使えるのも大きな利点で、乾燥調製まで貫いて手掛けます。請負農地は同地区の半数近くに及び、小麦作と、水稲との二毛作を組み合わせながら、例年、玄麦18トンを出荷するまでに規模を拡大してきました。

「おいしい津山小麦を県内に広めたい」と代表理事を務める井上好雄さん(71)は、先を見据えます。業者からの要望も強く、津山産小麦を配合したパンのファンが増えたと嬉しい声も聞かれます。

製粉会社が求めるタンパク質含有量を満たすため、基本の栽培方法に沿いながら実肥を施すなど気を配ります。ブームスプレーヤーを使い、実肥と病害虫防除を併せて施用することで、作業効率化や省力化、経費削減につながっています。

総務省の家計調査で2018〜2020年のパンの消費量が全国屈指の岡山県。小麦需要は高く「津山のほぼえみ」で作ったおいしいパンをたくさんの人に食べてほしい」と同法人や津山統括本部は、期待をかけています。

井上代表は「小麦との複合経営で安定化を図り、担い手に魅力ある組織づくりを目指していきたい」と話しました。

子ぎの 民に贈る

の世界



昨年から続く新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、先月号で特集した家庭菜園同様、人気が高まったのがパンづくり。おうちで挑戦する人が増え、子どもたちと一緒に楽しみながら作れるのも大きな魅力です。大手家電量販店ではホームベーカリーの売り上げが2倍になるなど、自宅で食事を楽しむ「巣ごもり需要」が今年も依然として高い状態が続いています。

パン好きの岡山県民にとって、パンは身近な存在です。地元のパン屋さんだけでなく、直売所でもおいしいパンやスイーツがお手頃価格で購入できるのをご存知ですか。

今月は、こだわりの小麦の世界をご紹介します。JAイチオシの小麦の世界をご紹介します。

8 働きがいも
経済成長も

11 住み続けられる
まちづくりを

12 つくる責任
つかう責任



津山で27年
学生に愛されるパンが
直売所で!

パン工房エピの 「メロンパン」120円 津山市

小麦粉に自家製米粉を配合し、カリカリモチモチに。法要パンとしても大人気のメロンパン。自店では1日100個限定の目玉商品!! 姉妹商品「アーモンドメロンパン」と併せて食べたい一品。

直売所は来店者以外にも、出荷される農家さんにエピのパンを知っていただける、ステキな場所です!



店主 / まつだ のりお 松田典雄さん

真庭高校のパンはここ!

きらめきの里



真庭市中島422-1
☎0867-42-8177
営業 9:00 ~ 18:00
休業 年末年始・9月末・3月末

多久工房のパンはここ!

ひやくさい
百菜市場和気店



和気郡和気町衣笠874
☎0869-92-9800
営業 9:00 ~ 18:00
休業 年始

戸田露子さんのパンはここ!

玉島直売所ふれあい朝市
「おなじみさん」



倉敷市玉島中央町1-2-5
☎086-522-0188
営業 8:30 ~ 14:00
休業 日・祝日、年末年始

パン工房エピのパンはここ!

津山市地産地消センター
サンヒルズ



津山市大田811-1
☎0868-27-7131
営業 9:00 ~ 18:00(4~10月)
9:00 ~ 17:00(11~3月)
休業 年末年始

昭和から受け継がれる
伝統シロピ!



県立真庭高校久世校地食品科学科の
「コッペパン」3本 120円 真庭市

直売所で密かに人気の、高校生が作るコッペパン。少し砂糖を多めに入れることで、ふんわり、しっとり甘めに仕上げるこだわりぶり。実習のある日にしか店頭には並ばず、いつ出るかは運次第。食パンやクッキーパンが並ぶことも! ちょうど出荷に遭遇した人の中には、カゴいっぱい購入する人も。店頭には並ぶとすぐに売り切れ必至。



直売所にパンを陳列する生徒

戸田露子さんの
「ねじねじパン」400円 倉敷市

玉島産のビーツと、ゴマを生地に練り込んで、2つの生地をねじって焼き上げた風味豊かなパン。しっとりした食感がやみつきに。切り口も見た目も華やか。直売所で第2・4火曜日に販売。

地産地消で安全・安心にこだわって作っています。RSK「笑味ちゃん天気予報」(月～金ごご6時50分～7時)でも紹介してもらい、「食べてみたい!」と大きな反響があり、直売所へ出荷を続けています!



とだ つゆこ
店主/戸田露子さん

テレビでも反響!!
予約注文も



パン女

JAイチオシの 岡山県良



小麦の



地元産食材に
こだわり!
売り切れ必至の
食パン

たく ひろみ
店主/多久裕美さん

お店が山間にあるので、気軽に手に取っていただけるように、街中の直売所で販売を始めました。「おいしい!」という声が届きます!

(写真右から)

多久工房の

- 「オニオンブレッド」290円
- 「ほうれん草とポテト」220円
- 「カンパーニュのナッツ」170円
- 「食パン」240円

和気町

具材にこだわり、旬の野菜や果物を使ったパンがオススメ。春は新タマネギや地元産のホウレンソウを使用。秋には和気町佐伯のリンゴを。食パンやバゲットは早いうちに売り切れになるほど人気!

かあちゃんの優しい味！
パンも豆腐も大好評！



(写真右から)

工房福ちゃん(倉敷かさや福田地区女性部加工部)の「くるみレーズン」200円

「アンパン」100円、「生姜ケーキ」300円 倉敷市

国産小麦粉を使ったパンを、毎週火・金曜日にJA福田支店敷地内の工房で販売。地元産ショウガをふんだんに入れたパウンドケーキは絶品! 期間限定なのでお早めに。9時から商品がなくなり次第終了。直売所・福田青空市すいれんでも、毎週火・金・土曜日に限定販売。

パン以外にも、自慢の豆腐のほか、地元食材にこだわったいなりずし・そうざい・バラずし、弁当を販売しています。私たち部員の生きがいです!



福田地区女性部加工部のみなさん

国産原材料に
こだわり!
タマゴは絶対
地元産!



妹尾優子さんの「シフォンケーキ」120円

「ロールケーキ」1本 580円 / カットもあり

「なめらかプリン」150円 高梁市

シフォンケーキは人気のチョコチップ味のほか、紅茶やコーヒー、抹茶、ドライフルーツなど11種類。とても軽く、ふわふわ食感! シフォンケーキの生地で作るロールケーキも、今季新たにラインナップに仲間入り。なめらかプリンは直売所担当者もイチオシ!

生鮮食品や弁当、スイーツまで直売所で揃えば利便性が向上して活性化するというので、直売所で販売しています!



せのお ゆうこ
妹尾優子さん

※フルーツは季節により変わります。いちごムースは季節限定。

**勝英女性部英田支部の
むしまんじゅうはここ!**

ふるさと旬味あいだ館



美作市尾谷 2288-1
☎0868-74-1230
🕒 9:00 ~ 17:00
🗓 年末年始

こめ工房の米粉パンはここ!

あしん広場



新見市正田 397-2
☎0867-72-7705
🕒 8:30 ~ 18:00 (休) 火曜日
※祝日、GW、お彼岸、お盆は営業

妹尾優子さんのスイーツはここ!

高梁グリーンセンター



高梁市津川町今津 883-1
☎0866-22-4158
🕒 9:00 ~ 17:30 (休) 年末年始
※直売所「神楽の里」でも販売しています。

工房福ちゃんのパンはここ!

工房福ちゃん
(JA福田支店敷地内)



倉敷市北畝 4-11-43
☎086-455-8143
※福田グリーンセンターにつながります。

勝英女性部英田支部の

「むしまんじゅう(1パック2個入)」200円

美作市

エコープの「むしパンミックス」を生地に配合。食べるときは、ふんわりとラップで包み、電子レンジで20秒くらい温めた後、トースターで表面に軽く焼き色がつくくらい焼くと、さらにおいしさ倍増! 外はカリカリ、中はフワフワ食感に。毎週土日祝日のみ販売。



エコープの「むしパンミックス」

企業秘密の食材入りで
極上の味わいに!

蒸しあがった時にフワフワでやわらかいまんじゅうになるよう、粉はザックリ混ぜています。かぼちゃ味と、季節限定のヨモギ味があります。



勝英女性部英田支部のみなさん



こめ工房の「米粉パン」140円～

新見市

地元産の米粉で焼き上げる米粉パン。もちもちした食感とお米のほのかな甘みが特長。トーストするとカリッと香ばしく、温めると、さらにもちもち感がアップ。30種類を超えるパンの中でも、食パン、あんデニッシュ、アップルパイ、そのほか季節限定のパンなどが人気。毎週水・土曜日には焼きたてが直売所の店頭。

不動の人気!
パウンドケーキ



阿部香織さんの「パウンドケーキ」1本 820円 / ハーフもあり

「クッキー」5枚入り 250円～、「マドレーヌ」1個 130円

総社市

パウンドケーキは、チョコマールなど約5種類。マドレーヌは自家製の果物を使うこだわり。ジャムにして保存し、商品へ。直売所では「純生ロールケーキは、さっぱりとしたクリームで甘さ控えめな味」と男性にも人気。



あべ かおり
阿部香織さん

お客さまの声を新商品開発に反映しながら、安心して食べられる素材で、シンプルな味を心がけています。

オススメ!

「津山のほほえみ®」で作る

津山ロール

希少性が高い小麦粉「津山のほほえみ®」の薄力粉で作った「津山ロール」。津山地区の9つの和洋菓子店で販売。常時販売する通常バージョンのほか、イチゴやマンゴー、栗など季節に応じて旬の果物を使い、各店舗で販売される。(写真＝鏡野町の洋菓子店「WAKANA」作の春バージョン / 1,944円 ※春バージョンの販売は終了)



阿部香織さんのスイーツはここ!

山手直売所「ふれあいの里」



総社市岡谷 23
☎0866-93-2338
🕒 8:30 ~ 17:00
🗓 第2・第4水曜日、年末年始
※12月第4水曜日は営業

一度使ったらもう手放せない!!
「たれ」を超え、もはや万能調味料。

倉敷特産シヨウガ入り 生姜焼のたれ



果肉も入ってシヨウガ感たっぷり。
減退気味の食欲にはこれじゃ!

直売所名物を食べよう 第3回
倉敷市西中新田
直売所「倉敷青空市」やさい畑

推し名物

私は焼き魚に。
この辛みと
爽やかさが
もつゝ
たまりません!!

倉敷かさや
広域営農経済センター
秋田 誠
センター長



360ml/500円
※7月中旬以降店頭に並びます。

辛みのバランスという課題を
乗り越えたどりついた味。

倉敷市福田・連島地区は岡山県でも有数のシヨウガの産地。生産者の藤田和義さんによると、ハウス栽培が広まり始めた50年ほど前に、高知県のシヨウガ栽培を手本にこの地で生産が盛んになったとのこと。今ではハウスと露地で、初夏から晩秋まで長い間収穫します。そんなシヨウガの可能性を探り、さらに消費拡大につなげるために、アイデアを出し合い生まれたのがこちら。開発時の事情に詳しい秋田センター長によると、最初は辛みが強く出過ぎ、シヨウガらしさを生かしつつ味を調整するのに苦労したという。改良を重ね、今では「お弁当づくりに欠かせない!」というヘビユーザーも。果肉がしっかりと入っているので、シヨウガをすりおろす手間が省けるのもポイント。煮物、焼き物、サラダにと日々の料理にぜひ。



シヨウガ生産者 藤田さん

推し名物を 応援しよう!



現在、地区内の生産者は7人。4月半ばに定植し、無加温・加温ハウス栽培で初夏から収穫。露地栽培では10月頃に出荷がはじまる。

毎号さまざまな直売所から自慢の名物がエントリー。
登場の逸品に応援メッセージを送るとプレゼントが当たるチャンスも!!
※メッセージはWEB上でご紹介することがあります。

あなたが
選ぶ!

まつり

倉敷青空市「やさしい畑」編

「倉敷青空市」や「生姜焼のたれ」への
応援メッセージを送って
いただいた方の中から
抽選で3人の方に
生姜焼のたれ・
たまねぎドレッシング・
ごぼうドレッシングの
詰合せプレゼント!!

応募はコチラから!



ハガキ・FAX・応募フォーム
からご応募いただけます。
※ハガキ・FAXの場合、郵便番号、住所、氏名、年齢、応援メッセージ及び「推し名物まつり応募」とご記入の上、P.23の宛先へご応募ください。

シヨウガでシヨウガイ健康を
目指しましょう!

くらしき作陽大学
食文化学部
現代食文化学科 教授
河村 敦さん



シヨウガは免疫力向上や老化
防止に役立つ手軽な食品です。

シヨウガの3大成分は抗酸化作用のある
ポリフェノール類の、ジンゲロール(辛み成分)・
シヨウガオール(辛み成分)・ジンゲロン(香り
成分)です。

シヨウガオールとジンゲロンは、ジンゲロール
を加熱(調理)することで生成され、シヨウガ
オールは強い抗酸化作用を持つ可能性があ
ります。

この3大成分には、アンチエイジング効果・
免疫向上・殺菌作用・胃腸の整調・風邪予
防の効果が期待できます。また、血管を拡張
させ全身の血流をよくし
て体を温めます。寒い季節
はもちろんです。夏の冷
房対策にもなります。加
えて、肩こりや頭痛の改善
にもつながります。



名物を使ったイチオシレシピ!

くらしき作陽大学 食文化学部 栄養学科
宇高あかりさん 考案

鶏ハムが一層おいしくなりますよ!
「生姜焼のたれ」で、しっかりとした食べ応えもありな
がら、鶏むね肉を使うことでヘルシーに仕上がります。
ぜひ一度お試しください。



生姜焼のたれソースの鶏ハム
●カロリー:150kcal(1人分)

- 【材料(5人分)】.....
- 鶏むね肉(皮なし) 400g
 - A 食塩 小さじ1/4
 - こしょう 少々
 - レモン 1個
 - リーフレタス 80g
 - ミニトマト 5個
 - かいわれ大根 1/2パック
 - 生姜焼のたれ 大さじ3
 - はちみつ 大さじ1
 - B ニンニク(チューブ) 小さじ1
 - タマネギ(すりおろし) 1/2玉
 - 粒マスタード 小さじ3

- 【つくりかた】.....
- 1.むね肉は同じ厚さにするため、一番厚い部分に1/2程度切れ目を入れ、左右に開くように包丁を入れる。
 - 2.①にAを振り、開いた部分を内側にして巻き、たこ糸で結び20分置く。
 - 3.レモンは1/2個分を薄い輪切りにする。残り1/2個は皮をすりおろし、果汁は絞っておく。
 - 4.②と③を密閉できる耐熱用の袋に入れ、しっかり空気を抜きながら巻き、輪ゴムで止める。
 - 5.④を沸騰したたっぷりのお湯に入れ15分茹でる。火を止めて、余熱で20分置く。
その後、袋から取り出しタコ糸を外して、輪切りで10切れに切る。
 - 6.Bを鍋に入れて煮詰め、ソースをつくる。
 - 7.器にリーフレタスなどの付け合わせをお好みで盛り、手前に⑤を盛りつけ、最後に⑥をかける。

フレッシュ野菜に惣菜、
精米したてのお米まで!
連日行列ができる人気店。

直売所「倉敷青空市」やさしい畑

店名の通り商品の多くは野菜。そ
の新鮮さとおいしさが人気を呼び、
開店前から行列ができる盛況ぶり。
敷地内には調理施設や加工場もあ
り、地元食材を使ったコロッケや季節
の惣菜など作りたてが並ぶのも魅力
だ。玄米を必要量だけ(1キロ)その
場で精米して購入できる「今搾米」の
コーナーもあり、数種類の食べ比べに
もおすすめ。

ゆったり広い店舗。敷地内の加工場「笑顔」では女性部
の「にこにこクラブ」のみなさんが惣菜づくり。



倉敷市西中new田4-1 ☎086-425-6778
☎9:00~16:00 ㊿月曜日、年末年始

おすすめ!
れんこん
ごぼう
コロッケ



特産の「連島れんこん」や
「連島ごぼう」の
コロッケは、ほくほくとして美味。

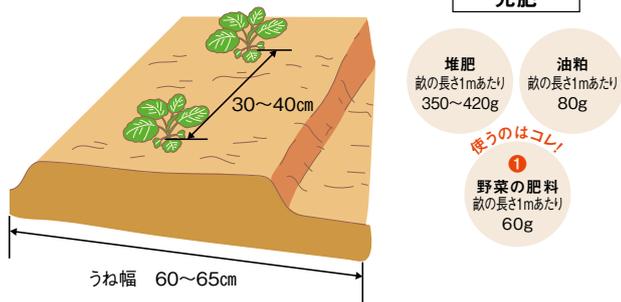


まつお ひさえ やました しげみ にしよこうじ
左から松尾久恵さん、山下茂美さん、西條弘二店
長、福田久江さん、桐谷直子さん

「米ぬかクッキー」は、繊維質が豊富で健康志向の方にも人気。

② 植えつけ

畑には前作が終わり次第、できるだけ早く石灰をまき、深さ20cmほどによく耕しておく。



園芸用殺虫剤などを植えつけ前に、植え穴に散布する。

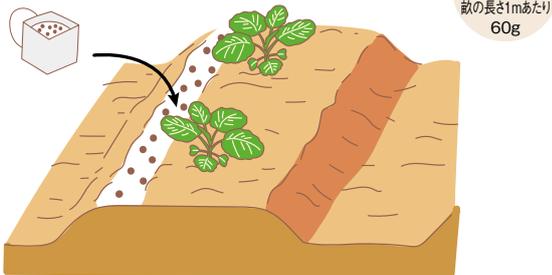


活着の良しあしとその後の生育に大きな影響を及ぼすので、植えつけは晴天の午前中に行う。植え穴にあらかじめたっぷりと水やりをしておく。

ホッチキスをはずして保存できます

③ 追肥

第1回 植えつけて20日後、畝の片側の裾に施し、土ごと寄せあげる。



第2回 結球し始めたら、1回目と反対側の裾に施し、畝の肩に土ごと寄せ上げる。

保存方法

丸ごとの場合はポリ袋に、カットしたらラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存する



切り口(芯)、カットした断面を下にして保存

寒い時期は丸ごとであれば冷暗所での保存もOK (乾燥しないように必ず新聞紙に包むこと)

新聞紙は軽く湿らせて乾燥防止に◎



カットすると断面が変色して傷みやすい。外側の葉からはがして使うと日持ちする。一番外側の葉を捨てずに残し、その葉で全体を覆って保存すると乾燥しにくい。

④ 病虫害防除 (写真提供/岡山県病害虫防除所)

アオムシ・コナガ

やわらかくておいしいキャベツほど害虫も好むので、虫がつく前に薬剤を事前に散布する。



株腐病

葉脈を中心に葉の縁に向かってV字型に広がる。大雨や台風の後にはなるべく早く薬剤を散布する。



菌核病

4~5月と10~11月頃に発生しやすく、気温20℃前後、曇雨天が続くときに発病しやすくなる。結球始めから収穫期まで、株元と表裏に薬剤がしっかりかかるように散布する。



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。

⑤ 収穫

手で押さえて、かたくしまってきたら収穫適期。手で押さえて倒すようにし、株元へ包丁を入れて切り取る。



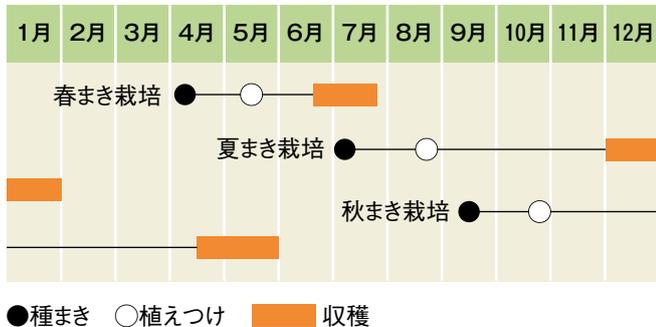
作って食べて
農業を元気に!

家庭菜園

キャベツ

強健で育てやすい周年野菜

栽培スケジュール



キャベツは、作型に合わせて適した品種を選び、いい苗を作りましょう。発芽は20~25℃、生育には15~20℃が適しています。



教えてくれるのはこの人!!
蒜山総合センター
かたやまふみや
片山史也

おすすめ資材

1 新発売 JA晴れの国岡山オリジナル野菜の肥料

窒素・リン酸・カリに加え、微量元素をバランスよく配合し、野菜の元肥・追肥に幅広く使えます。



2 化成肥料14-14-14

野菜、果樹、花など幅広く使えます。高成分なので少量投入で経済的です。

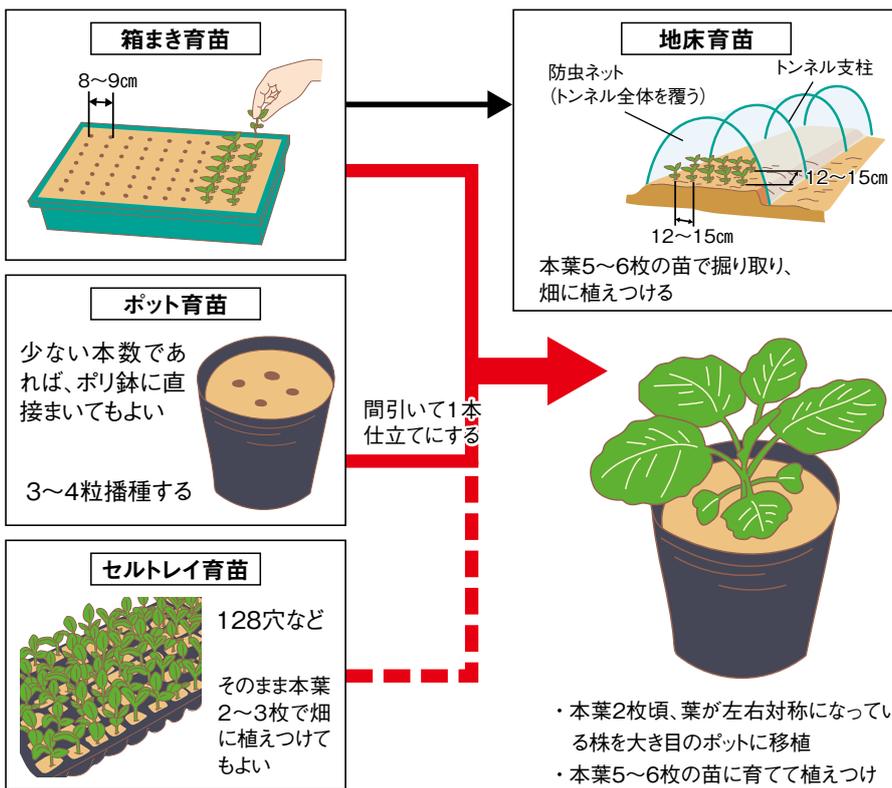


3 殺虫剤「プリロッソ粒剤」

コナガ、ヨトウ、ハモグリバエやアブラムシなど多くの害虫に効果のある殺虫剤。害虫の経口で効果を発揮し、速やかに食害・吸汁害を食い止めます。



1 苗づくり



ホツキスをはずして保存できます

ポイント!
POINT

- 水やりはできるだけ午前中に行い、日暮れの際にはトレイがやや乾く程度にしておく。ハウスの中でベンチの上に置き、トレイの下に空間を作るとよい。
- 夏まきは、遮熱資材(遮光ネット、寒冷紗、よしず)などを利用してあまり高温にならないようにする。播種後10日~2週間目以降はできれば屋外で育て、風や夜露にあてて苗をしめる。



ソラからのアドバイス

播種直後から防虫ネットや寒冷紗をかけて管理すると、害虫の飛来を抑制することができて、殺虫剤や殺菌剤の使用を減らせるよ!



頑張ろう三唱で「元気玄米宣言」をしたJA役員ら

「元気玄米」は、鮮度や安心感、価値感を追求。全量を色彩選別機にかけて、紙袋には統一シールを貼り、直売所・支店など82店舗で小売りや予約販売を展開しています。毎月15日を「Happy Rice Day」に設定。健康志向から玄米食の栄養面やレシピなども提案しています。

4月下旬に久米南町で開いた決起大会では、役員50人が販売に意欲を見せました。内田久士常務(経済担当)は「スケールメリットを生かした価格設定で独自製品を定着させていく」と先を見据えました。

「元気玄米」は、お近くのJA窓口またはJAオンラインショップでお買い求めいただけます。

JAは、米の消費・販売拡大に総力を挙げて取り組む「元気玄米宣言」を行いました。集荷から商品化までJAで手掛けた単一品種の一等米を原料に、家庭向け独自製品「元気玄米」を販売。山本日吉司常務(営農担当)は「農業振興の応援団」と位置付ける准組合員を中心に、組合員14万人の買い支えの輪を広げると説明。8月までに1万袋(1袋30キ)の直接販売を目指します。

新たな需要開拓への挑戦

良質な「元気玄米」 准組合員中心に 消費拡大へ

地域の情報をお届け!

晴ればれ TOPICS

JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます

部員数6,608人のJA晴れの国岡山女性部が発足しました。本店で5月中旬、部員30人が出席し、設立総会を開催。初年度の活動計画を決め、役員選任では初代部長に岡山東女性部の右遠皇子さん、副部長に古城清子さん、三吉孝美さん、フレッシュミズ部会長に稲田晴江さんが就任しました。

8つの各統括本部の女性部が、JA合併から2年目を迎え1つになりました。初年度は、管内全域で親睦を深め、仲間の輪を広げます。また、SDGs(持続可能な開発目標)を「女性組織の活動そのもの」と位置付けて、withコロナ時代の活動を模索し、実践していきます。

右遠部長は「地域間の隔たりをなくし、女性パワーを最大限に発揮してJAとともに地域を盛り上げていきたい」と展望しました。右我均組合長は「JAと地域の活性化には女性の力が欠かせない。人と人とのつながりを大切に協同活動を広げてほしい」と期待を寄せました。

17 パートナシップで目標を達成しよう

「晴れの国岡山」女性部が誕生 初代部長に右遠さん



決意を新たにする女性部役員



水田の上空を自動飛行しながら種もみをまくドローン

山間部で実証 ドローン水稲直まき



新見水稲担い手部会は、完全自動飛行ドローン(小型無人飛行機)で水田の湛水直播栽培の実証試験に取り組んでいます。不整形で小さい田んぼが多い山間部での作業効率化に、新たな活用法や新技術を探しています。全国的にも最先端の試みで、5月上旬に新見市の実証区10アールに鉄コーティングした種もみを条まきました。

ドローンは、スマートフォンで水田の大きさや形を基に作業航路を登録すれば、離陸から着陸まで完全自動運転。実証区では種もみ3キロを積み、3分ほどで作業を終えました。播種後は同型ドローンで除草剤(粒剤)を散布。若手生産者は「生育や収量の動向を注視したい」と話しました。



担い手向け栽培講習会で求人アプリを確認する参加者

新たな担い手の育成

求人アプリで提案 1日農業しませんか

JAは、1日単位で農作業のアルバイトを募る農業求人アプリ「1日農業バイト day work(デイワーク)」の情報提供や提案を始めました。空き時間を利用したい主婦や定年退職者、休日をも有効活用したい学生やサラリーマンらとニーズをマッチングし、人手不足に悩む農家を支援します。

管内では、人の手に頼る果樹の作業や繁忙期などの労働力確保が課題となっています。営農部は「多くのマッチングで農業生産の維持拡大につなげたい」と期待します。

びほく花木生産部会は5月中旬、高梁市でびほく地域芍薬共進会を開きました。「華燭の典」「ラテンドレス」を中心に25点9品種が集まり、最優秀賞にピンク系「富士」を出品した岡本美千夫さんが輝きました。

共進会では関係者ら10人が、花のバランス、草丈、病害虫などについて測定器具などを使いながら、商品性も加味し総合的に審査しました。

なお、上位入賞者は次の通り(敬称略)。

▶優秀賞=村上秀子、平川北都営農組合、平松昭博



関係者と一緒に審査する荒木一郎部会長(右)

岡本美千夫さんが最優秀 芍薬共進会

農業生産の拡大

マーケットインに基づく生産

初夏の味覚「ピオーネ」 県内全域でリレー出荷始まる



昨年12月から極早期加温した「ピオーネ」を確認するJA担当者

特産「ピオーネ」が今年もいよいよ出番を迎え、5月中旬から早くも初夏の味覚が店頭にお目見えしました。初出荷したのは、倉敷かさや統括本部笠岡アグリセンター管内で極早期加温したものです。JA担当者が房型・着色などを検査して等級を判定し、大阪市場を中心に出荷しています。

今後、加温・無加温を経て、主力の露地栽培へ切り替わり、県内全域でリレー出荷します。

地域活性化

リンドウで假屋崎さん作品展 6月27日まで新見美術館



「素材を大事に世界に一つだけの美を極めた」と力を込める假屋崎さん

新見美術館開館30周年記念特別展に合わせ、県特産リンドウと華道家・假屋崎省吾さんが「共演」しました。新見花卉部会が、新見オリジナル品種「奥の秋風」に加え、紫、白、ピンクの50本をドライフラワーにして提供。6月27日までの会期中、自作のガラス器とドライフラワーで独特の世界観を創り出し、会場を彩ります。



新茶の状態を確認するため手摘みをする浦田副部長

付加価値
の増大

「高粱茶」の新茶
6月中旬以降店頭に

びほく統括本部管内で、新ブランド「高粱茶」の新茶を、6月中旬以降にJA直売所などで販売します。5月中旬からJA製茶工場で荒茶の受け入れをはじめ、9tを集荷しました。

同部会の副部長を務め、1.5haを管理する浦田大輔さん(49)は「新茶の旨みを感じてもらい、『高粱茶』が身近なものになるよう地域全体で盛り上げていきたい」とPRします。

同部会では、関係機関と手を取り合ったマーケティング事業で、今年2月から新ブランドを立ち上げ、ティーパックの販売を始めました。

新たな
需要開拓への
挑戦

コロナ禍に負けず
「エンダイブ」出荷



独特な苦みが特徴の「エンダイブ」。「品質は間違いない」と小坂さん

岡山東統括本部の山陽エンダイブ部会は、新型コロナウイルス感染拡大による販売低迷を乗り越えようと奮闘しています。「エンダイブ」は約7割が首都圏のホテルや飲食店に周年出荷する高級葉物野菜ですが、営業自粛の影響で一時は半値以下に相場が下落。出荷制限による廃棄など深刻な状況の中、産地を守りたいと部会員20人が3輪で栽培を続けています。今年4月からは合併のメリットを生かした広域連携により新見統括本部の「焼肉千屋牛」でサラダとして提供を開始。生産者の小坂公夫さんは「新たに使いたいと声をかけてくれる飲食店があり、ありがたい。広く知ってほしい」と話します。

倉敷かさや女性部倉敷地区が4月中旬、倉敷支店で生け花の講師

女性部
くらしの運動

生け花に挑戦
動きのある仕上がりに

を迎え、生花教室を開きました。部員5人が、シロバナエニシダ・ピンポンマム・小菊を使い、個性ある作品に仕上げました。

参加者は「先生の教えで、難しい形のエニシダをうまく使い、動きのある作品へと仕上げる事ができた」と喜びをみせました。



講師(左)から生け方を学ぶ参加者

農業者の
所得増大

香り高い「アレキ」
9月末まで全国へ



「色あい、食味とも上々」と自信を見せる浅野部会長

岡山西統括本部の船穂町ぶどう部会は5月末、特産ブドウ「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の出荷を始めました。選果施設を一新した船穂フルーツフラワーセンターで選果し、約1tを市場に送りました。東京、大阪、広島などの市場に向け9月末までの長期出荷で、年間51tを見込みます。

同部会の浅野三門部会長は「全国に誇る自慢の味をぜひ堪能してほしい」と話しました。

総社市でも同日に出荷が始まっています。



「待っていている人に、いいモモを届けたい」と収穫する石川さん

温室モモ「はなよめ」
初夏の味覚早出し

付加価値
の増大

県内で唯一、温室モモを栽培する勝央町の石川裕之さん(44)は4月下旬、極早生品種「はなよめ」の収穫を始めました。県内の百貨店などで販売し、露地モモより1ヵ月ほど早く、初夏の味覚を届けました。

県内各地で随時、露地モモに切り替わり、直売所やスーパーの店頭に並びます。



8 働きがいも 豊採成長も

帰農塾に白ネギ 定植から出荷まで学ぶ

植えつけた苗を確認する
受講生

「真庭いきいき帰農塾」は新たに白ネギコースを開講し、産地化を後押ししています。直売所やJA出荷などを視野に入れる7人が、4月下旬から全5回にわたり、定植から出荷までを学びます。

ブドウとの複合経営を目指す片山誠さん(57)は「来年から本格栽培を視野に基礎技術を学びたい」と意欲を見せます。



5年後の収穫を目指して定植

農業生産
の拡大

ブドウ新施設に苗木植える 5年後の本格出荷目指す

真庭統括本部は、2018年に新設したブドウ選果場を拠点に、昨年度から5ヵ年計画で真庭市のブドウ産地育成に取り組んでいます。5年後の本格出荷を目指し、同市蒜山に新設したハウスで4月中旬、「ピオーネ」「シャインマスカット」「オーロラブラック」の苗木を植えました。産地化は県と市の助成を受け、市内全域で5ha以上の面積拡大や新規就農者確保などを目標に持続的発展を目指します。新規就農者の研修受入、研修生の住宅整備や研修会、施設整備などへの活用も見込んでいます。

10ヵ年計画では、販売力強化や新規就農者確保、面積拡大を柱とした「まにわぶどう部会販売額増加チャレンジ2030」に取り組めます。



出荷基準を確認する部会員

農業者の
所得増大

アスパラを1本でも多く 出荷基準を確認

つやまアスパラガス部会は4月中旬、露地栽培する春芽の本格出荷を前に目ぞろえ会を開きました。共同選果する勝英奈義選果場の担当者が出荷状況や販売情勢を報告し、出荷基準の統一などを確認しました。今年度は83人が6.8haで栽培し、40tの出荷を目指しています。

農業者の
所得増大

食べて納得!「連島ごぼう」 10月まで出荷続く



一本づつ丁寧に洗う三宅さん

多くの人の要望に答えたい」と意気込みを語りました。

「連島ごぼう」は、アクが少なく色白で柔らかいのが特徴。26戸が13haで、年間約320tを出荷しています。

西日本有数のゴボウの産地、倉敷市連島町で秋蒔きした「連島ごぼう」の出荷が4月下旬から順調に進んでいます。作型を組み合わせながら10月まで岡山、松山市場など全国11市場へ出荷します。

倉敷かさや統括本部の東部出荷組合青壮年部の三宅洋志さん(52)は「例年に比べてワンランク上のサイズに育っ



大きさや厚みを確認する参加者

サクサク食感、 スナックエンドウ 出荷規格を確認

農業者の
所得増大

岡山東統括本部は4月下旬、スナックエンドウの規格統一・品質向上を目指し、目ぞろえ会を赤磐市で開きました。生産者ら30人が、さやの長さや厚みなど、出荷規格と選別基準を確認。JA担当者は「品質のいいものを届けるため、しっかり選別してほしい」と呼びかけました。

関東、関西、岡山市場を中心に6月上旬まで出荷しました。



サツマイモ大好き日!

農業にエール

元気に!

授業、料理教室などで
などを聞きました。

お母さんと一緒に、
はじめてサツマイモの
苗を植えたよ!水やり
もして、収穫するの
が今から楽しみ!!



(写真左から)
こども 小寺 令夏さん (小1)
こども 小寺 凛香さん (小4)

岡山西女性部
くらしき東ブロック
親子キッズクラブ

おおきくなーれ!

タライ稲田植え



鏡野町立かがみの中央こども園
(5歳児クラス)
(写真左から)
ながたき さくと 永瀧 咲人さん
まさの あおし 牧野 蒼士さん
ふるいち あずさ 古市 梓紗さん
わきやま 脇山 ほのかさん

つやま青壮年部西部支部のみなさんから
教えてもらいながら、タライに苗を植
えたよ!泥だらけになって頑張ったよ!

おじいちゃんといっしょ
に、直売所「百菜市场和
気店」に来たよ!

お米を
食べるのが
楽しみ!



赤磐市 木村 一華ちゃん (2歳)

毎月15日は
Happy Rice う米day

スパラガスも
したよ!

いっぱい生えている
アスパラガスに
ワクワクしたよ!!



矢掛町立川面小学校
ふしなが 藤永 かおりさん (小2)

初めてアスパラガスを収穫
しました。切るのが難しかっ
たけど、楽しくできました!

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

食料をたく協同組合JAと農業



直売所で当JA産「きぬむすめ」などを特価で販売し、
米の消費拡大をPR

JAでは昨年、「レシピサイ
ト「晴れの国キッチン」を立ち
上げ、地産地消を進めるほか、
語呂合わせで毎月15(いいこめ)
日を「Happy Rice う米
day」と定め、米の消費拡大
に力を入れています。

2030年度までに政府は
食料自給率を45%まで引き上
げる目標を設定しました。食
料自給率を上げるには、国産
食材を積極的に選んで農家を
応援するなど、国民が力を合
わせて取り組んでいくことが大
切です。

**食料自給率
38%で大丈夫?**
日本の食料自給率は2019
年度、カロリーベースで38%。先
進国の中でも最低で、食料の
多くを外国に頼っています。一方、
コロナ禍で自国の需要を優先さ
せて食料輸出を制限した国も
あります。



“農業”や“食”って
こんなにおもしろい!!

地域を

JAの食農体験や出前
感じたこと、学んだこ

岡山のブドウの
おいしさに感動!!
目指すはブドウ農家!



笠岡市
いちかわ
市川 康太さん
(33)

ぶどう部会の人に教えてもら
いながら、芽かきをしました。
しっかり勉強して、おいしいブ
ドウを作るぞ!

1本ずつハサミで切るのが楽しかったよ。
チョキチョキ簡単に切れたから20本もとったよ!!

井原ぶどう塾
「開講式、園地で芽かき作業」

地域のみなさんの力になれるよ
うフルーツパプリカ「ぱぷ丸」
の栽培と普及を頑張ります!



特産の7
収穫

矢掛町立山田小学校
かたおか たくま
片岡 巧磨さん
(小6)

フルーツパプリカ
「ぱぷ丸」育苗

真庭高校久世校地生物生産科
(写真左から)
はらだ しょうき
原田 翔貴さん
にしゅう たくみ
二宗 拓実さん
うたぶさ れん
歌房 廉さん
(高3)



あぜみち川柳

友の名を 探す白菜 直売所
山足 妙子さん

菜の花に 黄色帽子 浮き沈み
藤井 昭恵さん

タヌキ君 とうもろこしを 食べさせて
田中 栄子さん

出来栄えを ほめて頂く 散歩道
山本 昌子さん

農作業 いつまで続く 雨恋し
村下 淑恵さん

振り上げた くわの真下に 青ガエル
今津 茂さん

朝市の 小さいちご 胸おどる
西川 鈴子さん

テーマ

日頃の農作業で感じる想い、家庭菜園や直売
所の楽しみやエピソード、農の風景など

投稿方法

作品(楷書で漢字にふりがなを)、ペンネーム、
住所、氏名(ふりがな)、年齢を記載の上、投
稿してください。ペンネーム・匿名希望のな
い場合は本名を掲載します。本誌23ページ「み
んなの広場」の応募方法をご確認の上、JA晴
れの国岡山総務企画課「晴ればれ」係宛に送付
してください。誌面の都合上、すべてを掲載
できない場合がありますこと、ご了承ください。

締め切り

2021年7月5日(月)必着

理事会だより 通常総代会提出議案など

令和3年度5月期理事会を5月28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：第2回通常総代会提出議案／第2号議案：第2回通常総代会の運営／第3号議案：不良債権の処理の方針に関する事項／第4号議案：出資口数の減口（組合員の申し出による減口）／第5号議案：関係法人・団体役員との兼職

【報告事項】令和3年度4月末事業実績／過去3か年の事業成績ならびに財産・損益の状況／令和2年度統括本部別収支の状況／償却・引当等処理／不祥事件再発防止策にかかる4月の取り組み／自主（自店）検査結果の報告（第4四半期）その他、労組からの夏期手当等の要求・みのに監査法人の再任

日本農業新聞の全国大会で表彰

「記事活用エピソード」最優秀賞に村上さん



リモートで表彰を受ける村上さん

浅口市の村上紀代美さんは、日本農業新聞「記事活用エピソード」に応募し、最優秀賞に選ばれました。5月13日には、リモートで開かれた全国大会で表彰され、地域活性化へ決意を新たにしました。

祝日・休日の移動に伴う 支店・事業所の営業日変更 お間違えないように

一部の祝日・休日が移動します。これに伴い、JAの各店舗・事業所の営業日も変更となります。恐れ入りますが、当JAカレンダーをご愛用の場合には、お間違えのないようご注意ください。

祝日名	移動前	移動後
海の日	7月19日(月)	7月22日(木)
スポーツの日	10月11日(月)	7月23日(金)
山の日	8月11日(水)	8月8日(日)
(振替日)	—	8月9日(月)

所得税などの予定納税額の納付について 税務署からのお知らせ

① 令和3年分予定納税の納付期間

振替納税をご利用の方	振替納税をご利用でない方
第1期分 8月2日	第1期分 7月1日～8月2日
第2期分 11月30日	第2期分 11月1日～11月30日

② 予定納税の減額申請について

廃業、休業または業績不振などの理由により、令和3年6月30日の現況による令和3年分の「申告納税見積額」（年間所得や所得控除などを見積もって計算した税額）が税務署から通知されている「予定納税基準額」よりも少なくなるが見込まれる場合などは、予定納税の減額申請をすることができ

ます。

第1期分の予定納税の減額申請は、令和3年7月15日(木)までです。詳しくは、お近くの税務署にお問い合わせください。

農作業中の熱中症に注意

こまめな水分補給を

気温の高い日が続く7～8月は、農作業中に熱中症で死亡するケースが増加します。次のことに注意して安全な作業に努めましょう。

- ① 天気予報をチェックして計画的に作業する
- ② こまめな水分補給と涼しい場所での休憩
- ③ 1人での作業を避ける

めまい、吐き気、手足のしびれなど熱中症の症状がみられたら、涼しい場所へ避難して水分を補給しましょう。症状がよくなるらない場合は、すぐに病院で手当てを受けてください。

農林水産省が
農業に役立つ
情報を発信中



MAFFアプリ

野菜や果物など多彩に マルナカ3店舗に期間開設

マックスバリュ西日本(株)マルナカマスカット店など3店舗で7月2日(金)から、当JA専用の青果物販売コーナー



「晴れのちそうべじフル市場」を開設します。当JA産の新鮮な野菜や果物などを多彩にお届けします。

「予告」選果場から新鮮なモモをお届け 直売所、スーパーで特別販売

管内の選果場から直売所やスーパーへの直接販売をする「桃の旬感移動びちびち直行便」を7月中旬から始めます。新鮮でおいしいモモを家庭向けに手頃な価格でお届けします。詳しくは本店営農部(086-476-1833)へお問い合わせください。



「清水白桃」など岡山自慢のモモをお手頃価格で

旬のお手軽レシピ公開中 晴れの国キッチン

大根やセロリなど当JAの旬の食材を使ったレシピをホームページで公開しています。おいしく、たのしく、地産地消をしませんか。「シャインマスカット」が当たるキャンペーンも実施中。詳しくは「JA晴れの国キッチン」と検索いただくか左記コードをご覧ください。



春・夏レシピ
公開中!



Market talk いちばなし



岡山県 衣笠 雄一
大阪事務所副参事



**集客安定したスーパー
コロナ禍の大阪の食品需要**

新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、3回目の緊急事態が宣言され、大阪市内の百貨店の食品売場以外は全館休業、食品売場は時短営業(一部、土日祝日は休業)となりました。百貨店やそこに入居する果物専門店にとっては非常に厳しい状況が続いています。

一方、スーパーなどは「巣こもり需要」ほどではありませんが、コロナ禍においても集客は安定しているようです。

最近の大阪市中央卸売市場は、昨春の1回目の緊急事態宣言時のような混



果実のセリを行う大阪市中央卸売市場 本場 (5月11日撮影)

乱は見られず、市場への入荷量の増減が比較的素直に販売単価に反映されている印象です。

新型コロナウイルスの収束が見通せず、例年とは異なる販売状況が続きますが、高品質な県産農産物を安定的に出荷していただきますよう、よろしくお願いたします。

フレッシュ通信



職員の紹介を通じて、
JAの事業・地域の特徴をご紹介します。

昨年、岡山市から新見市へUターンし、入組しました。一番の目標としていたのが、誰にでも頼られる職員になることです。そのために、組合員のみなさまと積極的にコミュニケーションを取ることで、いい関係を築くことを常に心がけて仕事をしています。

協同組合が大切にしている「一人は万人のために 万人は一人のために」という言葉を常に心に持ち、困っている人がいたら相互扶助の精神で一緒に問題を解決して、組合員のみなさまに寄り添える職員を目指して頑張ります。



新見統括本部
新見広域営農経済センター
総合指導課(桃担当)
おおた ともかず
太田 智和



地域貢献活動の紹介

検温カメラ88台設置 安全・安心へ感染防ぐ

新型コロナウイルス感染症拡大を防ぎ、組合員・利用者の安全・安心を確保するため、直売所や葬祭ホール、支店などの店舗・事業所の入り口に検温カメラ合計88台を設置しました。

1.5mほど離れた場所から顔を検知。1秒ほどで体温測定し、37.5度以上でアラーム音が鳴って通知するほか、自動音声でマスク着用の注意を促します。カメラの設置台にはアルコール消毒液も備えています。

JA共済の地域貢献活動の取り組みの一環で導入。2021年度も引き続き、統括本部ごとに設置店舗を増やしていきます。



検温カメラで体温を測定する来店者 (百葉市場和気店)



「登録」無料 「年会費」無料
お客様の悩みを解決する
2つのサービス

- ◎このようなお悩みありませんか?
- JA 共済**
 - ✓ 共済の加入内容を確認したい。
 - ✓ 住所が変わったけど手続きに行く時間がない。
 - JA ネットバンク**
 - ✓ 振込をしたいけど、仕事中は外出ができない。
 - ✓ ローンの繰上返済をしたいけど、窓口へ行く時間がない。
- 上記のお悩み、お持ちのスマホやパソコンで **解決** できます!!

JA共済 Webマイページ

- ・24時間365日パソコン・タブレットからもOK!
- ・契約内容の確認が簡単に!
- ・Webで手続きが完結!
- ・日常で役立つさまざまな情報を発信!



Webマイページ

JAネットバンク

- ・いつでもどこでも、各種残高照会が可能!
- ・支店に行かずに、振込可能! (手数料がかかる場合があります)
- ・ローン繰上返済手数料が無料に! (一部、繰上返済のみ)



ネットバンク

渉外担当者がご案内させていただいています。詳しくは、お近くの支店の渉外担当者または、窓口担当者までお問い合わせください。



▼5月1日に第1子となる娘を出産し、今は実家に里帰りしているところ。実家の母に、先月号の「笑味ちゃんクッキング」のアスパラガスの温スープを作ってもらいました。とてもおいしかったので、

▼先月号の表紙や「ソラサンぼ」で美作市平田の風景が写っていてビックリしました。すぐ近くのアスパラガス生産者の橋本さん、これからも応援しています。

▼「ソラサンぼ」のそれぞれの地域の風景がともきれいです。

▼県外の友人との無料通信アプリ「LINE」での会話は、もっぱら「今、何を植えている?」「田植えは済んだ?」「孫に送るのが楽しみだね」です。

▼今年から家の裏庭で野菜を1から作ろうと思っているので、先月号の特集はとも参考になりました。

▼5月初めに、キュウリの苗2本を買ってプランターで育てています。食べられるのはまだまだですが、今から楽しみです。

▼もみまぎの手伝いをしました。泥まみれになったけど、頑張りました。

▼牛乳で殺虫効果があるとは知りませんでした。安全な野菜づくりを目指しているので試したいです。これからはナメクシの季節なので、ビールで撃退したいです。

▼天気によって農作業ができる日が限られます。仕事の休みの日に天気が悪いと、「さあ大変!」という

▼3週間も早い梅雨入りでお米づくりに心配ですが、天候に注意して立派な稲を育てます。

▼「みんなのひろば」で名前が一字違いの方を見つけてビックリ!我が家は今、初孫の双子ちゃんの保育所状態です。老体にムチを打ってうれしい悲鳴をあげています。孫って無条件にかわいいですね。

▼緊急事態宣言の延長で、毎日行っていたグラウンドゴルフも休みになり、テレビを見たり散歩や料理をしたりして毎日を過ごしています。コロナの終息を願っています。

▼「みんなのひろば」で名前が一字違いの方を見つけてビックリ!我が家は今、初孫の双子ちゃんの保育所状態です。老体にムチを打ってうれしい悲鳴をあげています。孫って無条件にかわいいですね。

▼「みんなのひろば」で名前が一字違いの方を見つけてビックリ!我が家は今、初孫の双子ちゃんの保育所状態です。老体にムチを打ってうれしい悲鳴をあげています。孫って無条件にかわいいですね。

▼「みんなのひろば」で名前が一字違いの方を見つけてビックリ!我が家は今、初孫の双子ちゃんの保育所状態です。老体にムチを打ってうれしい悲鳴をあげています。孫って無条件にかわいいですね。

▼「みんなのひろば」で名前が一字違いの方を見つけてビックリ!我が家は今、初孫の双子ちゃんの保育所状態です。老体にムチを打ってうれしい悲鳴をあげています。孫って無条件にかわいいですね。

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)

1	6		11	14	18	22
2		8		15		
		9	12		19	
3				16		
4		10		17	20	
5					21	

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



総社市 片岡 禎司さん

PRESENT QUIZ
パズルに答えて、
特産品をGetしよう!

- ヨコのカギ**
- 雨や日光を避けるために差します
 - 緑に黒のしまがある果実
 - 増(ぞう)の反対語
 - ヤッホーと叫ぶとヤッホーと返します
 - 片目をパチンとつぶります
 - キャッツアイとも呼ばれる宝石
 - 木材を薄く加工した物
 - 一つ目小僧とか小豆洗とか。——変化
 - 量より重視されることもあります
 - 爽やかな香りのするハーブ。ペパー——
 - つぼ焼きにするとおいしい貝
 - 漢字で書くと雑魚。取るに足りないもののこと
 - みんな出掛けている状態

正解者の中から抽選で
15人の方に
「リンドウ」を
プレゼント!!



- タテのカギ**
- 仙人が食べているというもの
 - 学校を出て家まで帰ること
 - 年齢を数えるときに使う言葉
 - ラジオから1970——の曲が流れてきた
 - この虫が作る繭から絹が取れます
 - 下から5桁目です
 - ものは——だ、まずやってみよう
 - サーフィンやヨットを楽しめる場所
 - 「やれ打つな蠅(はえ)が手をすり足をする」は小林——の句です
 - 日本髪に挿す飾り
 - ゆでたそうめんの水を切るときに使います
 - 親同士が兄弟姉妹です
 - 将棋に似た西洋のゲーム

応募券を貼ってポストへ!!

● **応募期間**
2021年6月12日～8月31日



● **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。
郵便番号／住所(番地、建物名など詳しくご記入ください)／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 1510-1
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された広報誌2021年7月号(vol.15)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。

孫を鉛筆デッサンしました。父親の仕事の帽子をかぶってうれしうでした。
井原市 片山晴美さん



みなさまからの「写真」「イラスト」「お便り」「川柳」のご応募を**大募集**しています。ご意見・ご感想もお待ちしています!!

あしがき

「水無月」というお菓子はご存じですか。白いうろつの上にお豆をのせ、三角形に切り分けた京都発祥の和菓子です。「夏越の祓」という神事に合わせ、この半年の穢れを払い、残り半年の無病息災を祈願して6月30日に食べるのだそうです。粉と砂糖、水、小豆があればできるので、おやつにいかがでしょうか。「小豆以外の豆」「水の代わりに牛乳」など自分の好きのようにアレンジするのも◎「コロナ禍の今、厄払いも兼ねてお家で季節の行事を楽しむのもいいですね。(矢部)

応募方法

ハガキ、FAX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」係

63円切手

- 郵便番号・住所
- 氏名
- 電話番号
- 年齢
- 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

応募先メールアドレス
または hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
FAX:086-476-1840

ホ	タ	ル	シ	ヤ	チ
ウ	ン	チ	カ	ミ	チ
ア	ボ	カ	ド	ヨ	
ン	ジ	リ	ツ	ト	
ア	アル	ル	カリ		
ヤ	マ	ナ	シ	ワ	ニ
シ	グ	マ	シ	ズ	ク

クロスワードパズル
先月号の答え
「ミスタマリ」
応募総数
1,146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当選賞品発送、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です。
※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。
※投稿いただいたハガキなどは、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7月5日(月) 消印有効



笑味ちゃん
クッキング

「津山のほほえみ®」で作る簡単塩パン

〔材料／6個分〕

- | | | |
|-----------------------|----------------------------------|-------------|
| ■「津山のほほえみ®」強力粉… 200g | ■牛乳…………… 140ml | ■岩塩…………… 適量 |
| ■砂糖…………… 5g | ■ドライイースト…………… 4g | |
| ■塩…………… 3g | ■折り込み用バター(マーガリンでも可)
…………… 42g | |
| ■バターまたはマーガリン…………… 15g | | |

〔準備〕

- ・折り込み用バターを6等分(1個7g)に分け、生地に入れておく。
- ・オーブンの天板にクッキングシートを敷いておく。

〔つくりかた〕

1. 強力粉、砂糖、塩、ドライイーストをボウルに入れて、電子レンジで20秒ほど加熱し、人肌に温めた牛乳を入れて5分くらいこねる。最初はヘラやしゃもじなどで混ぜ、まとまってきたら手でこねる。
★ポイント!…塩とドライイーストは離して入れる。
2. まとまってきたら、バターを入れてさらにこねる。生地がツルツルとした感じになったらOK。
3. 生地が2倍になるまで、ボウルにラップをして常温で40～60分放置し、一次発酵させる。発酵機やオーブンの発酵機能を使う場合は、35度で30～40分発酵させる。
★ポイント!…軽く指で生地を押してみても、薄く指のあとが残るくらいならOK。

4. 2倍になったら、めん棒などでガス抜きをして6等分に丸め、濡らしてかたく絞った布巾やキッチンペーパーをかける。その上にラップをかけ、常温で10分休ませる(ベンチタイム)。
5. 成型する。めん棒で伸ばして三角形にし、広いほうに冷蔵庫から取り出した折り込み用バターをのせ、くるくると巻いていく。巻き終わりも、生地同士を密着させる。
6. 成型した生地をクッキングシートを敷いた天板にのせ、ラップをかけ、一回り大きくなるまで二次発酵させる。
7. オーブンを220度に予熱を始める。予熱している間に岩塩をふる。*岩塩をふる前にオリーブオイルを塗れば、よりパリッとする。
8. 220度のオーブンで15～20分くらい焼く。焼き色を見ながら、オーブンに合わせて温度と時間を調整する。

