

「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

11

vol.19

晴れびと!

## “ピオーネ愛”

## 親から子へ

特集 新米を食べて農を応援

自己改革 実践中!



©よい食P



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

新見市豊永地区

石灰岩と里山が育む

# ブドウ「ピオーネ」の聖地



晴ればれ 11月号  
2021 vol.19  
Contents

- 2 | ソラサンぽ
- 4 | 晴ればれ特産品  
「ピオーネ」  
阿新ぶどう部会
- 5 | 晴れひと！  
阿新ぶどう部会  
武岡裕和さん 由香さん
- 6 | 特集  
新米を食べて農を応援
- 10 | 直売所名物を食べよう  
推し名物まつり！  
第7回「矢掛宿場の青空市きらり」／矢掛町
- 12 | 家庭菜園  
コマツナ
- 14 | 晴ればれTOPICS  
食と農の連携で地域活性を作陽学園と包括協定  
ブドウ鮮度そのまま 直行便、出発  
地域貢献活動の紹介  
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  
役員の部屋
- 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  
ピオーネのメーブルパンブティング



## 特

産ブドウ「ピオーネ」の一大産地を抱える新見市。今ではほぼ全域に栽培が広がり、その大半を占めるのが市内南部の標高400〜500mのカルスト台地に位置する豊永・草間・井倉地区です。昼夜の寒暖差や夏の涼しい気候、台地ならではの日当たりや水はけのよさに加え、大佐ダムからくみ上げるかん水設備（畑かん）も整うなど、良質なブドウづくりの環境が揃います。県外からの1ターンの就農者の受け皿も担い、市中心部から真庭市北房地区に向かう途中には、研修体験ができる「ピオーネ交流館」、観光果樹園など交流拠点もあります。

台地には、石灰岩地形を象徴する井倉洞や満奇洞など無数の鍾乳洞やカルンフェルト（石灰岩柱）が点在し、すり鉢状のくぼ地であるドリーネを取り囲むように民家や畑が集まります。5月から梅雨明けまでは雨よけのための簡易被覆ビニールが織りなす、かまぼこを並べたような風景が一面に現れます。

産地の先駆けとなったのは昭和59年。かつて品質日本一の葉タバコ産地として栄えていましたが、減反政策のあおりから将来をいち早く見据え、代替作物として「ピオーネ」を導入しました。身近な有機質を活用した土づくりを今も受け継ぎ、落ち葉やカヤなどを集めて畑に投入しています。そのため、ブドウ畑の近くにはカヤ畑のほか、手入れが行き届いた里山が見られるのも特徴です。

晴ればれ  
特産品

今月の特産品

ピオーネ



# 真っ黒で大粒こだわり 品質本位へ切磋琢磨

順調に出荷リレーが進む「ピオーネ」。例年になく色濃く、粒張り・食味ともに抜群に仕上がった

新見統括本部

阿新ぶどう部会

(生産者318人、88haで栽培)

当

J Aを代表するブドウ

「ピオーネ」の出荷が9月下旬から10月上旬に最大のピークを迎えました。県南部から中北部に向けて8つの地区をつなぐ長期リレー出荷が

順調に進み、9月8日には最後発となる新見地区で主力の露地物がスタートを切りました。近年で最高の真っ黒な色づきに仕上がり、阿新ぶどう部会はブドウ全体で過去最高となった前年超えの11億5千万円の販売を目標に掲げます。

昨年の広域合併により、「くだもの王国岡山」の中核を担う当J A。「ピオーネ」は日本最大の産地となり、前年は出荷量3005トン、34億3千万円を販売しました。その中で、指折りの産地を確立している

のが阿新ぶどう部会で、今年  
は生産者318人が88haで栽培  
しています。

特にこだわっているのが商品  
価値や農家手取りに影響する  
果皮の色づきです。上位等級  
「赤秀」を作るために切磋琢磨。  
落ち葉やカヤなど有機質によ  
る土づくりから房づくりに至る  
まで、大粒で真っ黒な仕上が  
りを目指して日々探求を続け  
ています。初出荷となった9月  
月上旬の目ざろえ会では、生産  
者が選別基準を確認し、品質  
の高位平準化に向けて気を引  
き締めました。

今年は7月下旬からの夜温  
の低下にも恵まれ、色づきが進  
みました。長雨の影響が懸念  
されましたが、粒張りが抜群に  
よくなりました。濃厚でコク深い味わいに  
仕上がりました。ピーク時には  
日量35トンを見込み、11月上旬  
まで東京・大阪・広島・岡山・  
姫路の各市場に1150トンを出  
荷する計画です。

中山正己部会長は「黒系ブ  
ドウに対する市場からの引き  
合いは強い。安全安心で美しい  
「ピオーネ」を届け、産地とし  
て揺るぎない地位と信頼を固  
めていきたい」と展望します。



晴れびと!

新見統括本部  
阿新ぶどう部会

たけおか ひろかず ゆか  
**武岡 裕和**さん(55) **由香**さん(41)



# ”ピオーネ愛“ 親から子へ

真っ黒で色つきよい「ピオーネ」の安定生産に試行錯誤し、「技術的な悩みや課題を共有できる場がほしい」と向上心は尽きない

## 表紙の説明

新見市立草間台小学校の児童を招く収穫体験。ジベレリン処理・袋かけ・出荷作業を通じて食べ物の大切さを伝えています。

## 新 見統括本部阿新ぶどう部会は、親から子へと

第二世代が中核を担います。生産者101人を抱える豊永支部で副支部長を務める武岡裕和さんもその一人。特産の主力ブドウ「ピオーネ」の産地化を成し遂げた先代からの技術や教えを忠実に実践し「現状に満足せず、仲間とともに新たな知識や情報を吸収し合いたい」と貪欲に品質を追い求めます。

「ピオーネ」を柱に「シャインマスカット」など8品種177本を栽培。「手を抜いたらいいものではない」との教訓を守り、一粒一房に丹精込めてハサミを入れます。妻の由香さんも「家族で同じ目標に向けて汗を流す毎日が充実している」と目を細めます。

地域でピオーネ栽培を先駆けた親元にUターンし、2005年に就農。両親は「海の物とも山の物ともつかない」との周りの反対を押し切り、葉タバコに替わる作物にゼロから挑みました。その果敢な姿に「定年がなく夫婦で努力した分だけ稼げる」と確信しました。

世代が代わっても貫く技術が生きた土づくりです。里山の恵みである落ち葉やカヤを冬の間を集め、春のシーズンが始まると畑二面に敷き詰めます。その繰り返しで土中微生物を活性化させ、根と樹の生育に好環境を生み出すと考えます。「1年間の作業で最もきつくて嫌いな仕事」というものの、近年の気候変動の影響から品質への効果を特に感じるようになりました。

一面に落ち葉やカヤを敷き詰め、隅々まで管理が行き届くほ場

今は加温ハウスと露地を合わせ1畝の園地を家族4人で切り盛りしています。「ピオー

将来にも目を向け、子どもたちへの食農体験は21年目を数えました。「一粒ができるまでの苦労や喜びを覚え、大人になっても記憶に残るような体験にしたい。食べ物の大切さを伝えることでSDGs(持続可能な開発目標)にもつながる」。夫妻は広い視野で地域の農業に思いをはせます。



一面に落ち葉やカヤを敷き詰め、隅々まで管理が行き届くほ場

# 農を応援

I ♥ OKOME

新米の季節。苗づくりや田植え・稲刈りなど「米」は、実るまでに八十八もの手間がかかると言われています。「米」という字が「八十八」の組み合わせで成り立っているとされる所以でもあります。私たち日本人が主食とするお米はどのような流通ルートをとって、私たちの食卓に届くのでしょうか。JAの役割や取り組みを通じて、「食と農」の結びつきをお伝えします。

## (JA)



### JAのライスセンターなどへ搬入

農家から刈り取られた籾がフレコンなどでJAに運ばれてくる。



### ター

集めた籾を品種ご籾から籾殻を取り調製後の玄米をる。

### カントリーエレベーター

カントリーエレベーターは、農家から集めた籾を品種ごとに大型乾燥機で乾燥させ、温度・湿度を低く保ったサイロとよばれる大きな筒状の保管庫で貯蔵。注文に応じて必要な量を籾摺りして、玄米にする。



### 農家で乾燥・調製した玄米

### 品質検査

資格を持ったJA職員が、農家から持ち込まれたお米を検査して等級を決定。安全安心を守る。

## 作る(農家)



### 育苗(苗づくり)

JAの施設では、「きぬむすめ」「コシヒカリ」「あきたこまち」など20品種約80万枚の苗を育て、農家へ配る。



### 田植え

県北部では4月下旬から田植えが始まる。



### 稲刈り

県中北部は8月下旬からコンバインの音が各地で鳴り響き、稲刈りが始まる。

JAでは育苗や苗の配達だけでなく、農業経営を事業として位置づけ、田起こしや田植え、稲刈りまでを請け負い、地域農業の受け皿として役割を發揮しています。今年度からは株式会社岡山西アグリサポートの事業も受け継ぎ、管理水田はJA管内全体で約45haに及びます。



「お米」を食べよう！消費量が減少の一途を辿ることで環境を守る。食の欧米化などによる飽食の流れに伴い、農林水産省の公表によれば、左グラフにあるように米の1人あたりの消費量は1962(昭和37)年度の118.3kgをピークに減少の一途をたどり、2020(令和2)年度の概算数値では50.7kgとピーク時の半分以上にまで落ち込む見通しです。

コロナ禍の影響でテイクアウトなど中食・家庭での食事(内食)の需要が高まるも、外食産業の著しい落ち込みや、パンブームによるパンの消費拡大などが追い打ちとなり、米の消費は減少傾向をたどっています。

米の消費が滞れば、日本の農業の根幹である米づくり(全国の作付面積146.2万ha・2020年実績)が揺らぎかねない状況となり、地域農業・地域の景観維持に多大な影響を及ぼしかねません。

明るい未来を担う次世代の子どもたちに、豊かな自然環境・安全でおいしい国産の主食米を引き継いでいくためにも、栄養豊富で「万能食材」と言われるお米の消費量を増やすことが求められています。

● 普段の料理にも役立つ時短レシピは「晴れの国レシピ」で!! ▶



「お米」を食べよう！消費量が減少の一途を辿ることで環境を守る





お米ひとつでもさまざまなルートによって僕たちの食卓に届くのがよく分かったよ♪  
 多くの人に関わっているし、「農業と食」は切っても切り離せないね！  
 「ありがとう」の気持ちを込めて「いただきます！」をしよう！

# 新米を食べて



## 食べる(消費者)

## 届ける

### JAで精米し販売

昨年から「農協精米」としてブランド化。  
 JA施設で精米して販売まで一貫して手掛ける。



### JAの精米所



### 卸業者や小売店

スーパーマーケット・JA直売所

農家保有米として  
引き渡し



パールライスなどJA系統へ出荷



### JAが「元気玄米」として直接販売

政府備蓄米



統一シールを貼って販売している「元気玄米」



### ライスセン

ライスセンターは、農家からとに乾燥・調製(舂摺り=除いて玄米にすること)する。米袋に入れ、倉庫で保管す

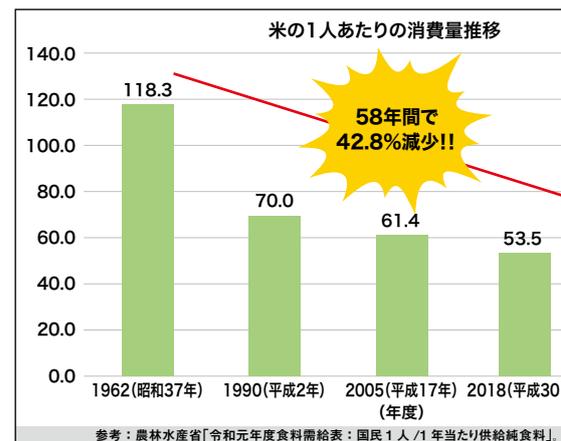
循環型農業の一環として、牡蠣殻肥料を使い栽培している「里海米」などもパールライスを通じてスーパーなどで販売。

## 管内で作られてるお米。特徴を見極めておいしいご飯ライフ♪

品種	特徴	おすすめの食べ方(一例)
きぬむすめ	甘味 ★★★★★ 粘り気 ★★★★★ 硬さ(粒感) ★★★★★	お弁当、おにぎり 粘りが強く、冷めてもモチモチでおいしいお米
コシヒカリ	甘味 ★★★★★ 粘り気 ★★★★★ 硬さ(粒感) ★★★★★	炊き立てごはん 粘り・甘味・香り、どれもが優れた日本を代表する銘柄
あきたこまち	甘味 ★★★★★ 粘り気 ★★★★★ 硬さ(粒感) ★★★★★	和食向け 素材を引き立て、口の中でふんわり溶ける優しい食感
ヒノヒカリ	甘味 ★★★★★ 粘り気 ★★★★★ 硬さ(粒感) ★★★★★	炊き込みご飯 やわらかい食感の中に存在する確かな粒感と甘味
朝日	甘味 ★★★★★ 粘り気 ★★★★★ 硬さ(粒感) ★★★★★	すし飯 大粒の銀シャリはふくよかなあっさりとした味わい
アケボノ	甘味 ★★★★★ 粘り気 ★★★★★ 硬さ(粒感) ★★★★★	どんぶり 粒感しっかりのお米につゆの絡みが絶妙

### 米倉庫で保管

品質が落ちるのを防ぐために温度を保ちながら、玄米の状態出荷まで大切に保管。





毎月 **15**日は **Happy Rice う米day**



# 年間1人1俵で消費拡大を

「元気玄米宣言」の環である、「Happy Rice う米day」には家庭で食べる米の量を1日に1杯1食でも増やし、家族みんなが元気に笑顔になっ

**毎月15日はご飯を食べて元気に Happy Rice う米day**

てほしいとの思いを込め、特別な日を設定。JA 合併から丸1年を迎え、広域合併のメリットを生かし、生産者と消費者の双方に元気を届けよう。組合員とJA役職員の思いを「元気玄米宣言」として二つに結集。既存の地域環境を守る循環型農業のひとつ「里海米」と合わせ、JA管内産の米を家庭向けに玄米や精米で独自製品化し、多彩なPR活動をしなが

ら販売しています。当JAは、組合員が14万5千人と全国最大規模の組織体。准組合員5万人の消費を促し、1人あたり年間1俵(60キ)を買って食べてもらえば、農家が出荷する合計40万俵の1割強に当たる5万俵の消費につながります。

## 広域JAの底力発揮

## 直販で生産者・消費者にメリットを

当JAは、毎月15日を「Happy Rice う米day」と定め、コロナ禍で米の需要が落ち込む中、全国最大規模の組合員数や店舗網を生かし、総力を上げて米の消費・販売拡大、地産地消の推進に力を入れています。特に、農業振興の応援団である准組合員を中心に組合員の買い支えの輪を広げ、地元のスーパードも連携して売り場を確保し、販売拡大を進めます。今年産米では准組合員を中心に一斉に予約注文による共同購入を呼び掛けます。

直売所やオンラインショップでの特価販売のほか、玄米の炊き方や栄養価、レシピを伝えるリーフレットの配布、米のお試しパック進呈などを通じて、JA産米の認知度を高めます。精米を求める消費者向けに、新たに「農協精米」としてブランド化。JA産米を玄米で低温保管し、受注後に精米します。

つきたての風味や香りを5キロ入りパッケージに詰め、早ければ翌日に主なJA直売所に並べます。銘柄には根強い人気がある「コシヒカリ」「あきたこまち」に加え、日本穀物検定協会の食味ランキングで5年連続最高位「特A」を取得した「きぬむすめ」を揃えています。



直売所でJA産「きぬむすめ」などを特価で販売し、米の消費拡大をPR

## 「おいしい」を消費者のみなさまに



これは市場で農産物を選ぶターレーだよ!



**糖度や熟度も一目瞭然  
モモが触れるトレーにもこだわり**

色彩選別カメラを通過すると、モニター上に等階級などが映し出される



**カメラによる2段階選果で  
妥協を許さないワンランク上のブドウを**

高梁市にある、中央ぶどう選果場・西部ぶどう選果場には、全国でここしかない色彩選別カメラを導入しています。「ピオーネ」5kgコンテナで、着色度合いを色彩選別カメラで判定後、JA選果員の目視で病害虫の有無などを確認し、等階級を決定しています。人の目に左右されない、どの産地よりも厳しいワンランク上の選果をすることで、産地としての信頼を高めることにつなげています。

ワンランクアップ間違いなし！  
おいしい玄米の炊き方



敬遠されがちな玄米炊飯ですが、この方法なら毎日でも食べたいおいしい玄米が簡単に

- 1 玄米を2〜3回さっと軽く洗う。
- 2 炊飯器に玄米を入れ、規定量よりも50mlほど多めの水を入れて炊飯する。(玄米1合に対して水300mlが目安)

POINT

- ・玄米は研ぎ汁が出ないから、表面の汚れを落とす程度でOK!
- ・少量の清酒を入れるとより柔らかくなります。

毎日飽きない玄米アレンジ (2合炊飯の場合)

もち米入り 玄米ご飯	食べごたえバツグン!	
	・玄米	1.5合
	・もち米の玄米	0.5合
・水		
もち米入り 玄米赤飯	食物繊維で体スッキリ!	
	・玄米	1.5合
	・もち米の玄米	0.5合
・洗った小豆		0.5合
・水		



頑張ろう三唱で「元気玄米宣言」をするJA役職員ら

近年の健康志向の高まりを受け、販売を強化した「元気玄米」(あきたこまち)「コシヒカリ」「きぬむすめ」「朝日」「ヒノヒカリ」は、集荷から販売までJAで一貫して手掛けた単一品種の1等米だけを取り扱い、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統一シールを貼り、JA直売所・支店などで販売していきます。

今後は、多様な販売チャネルを活用した消費者への直接販売を拡大し、スケールメリットを生かした価格設定で独自製品の定着を目指す方針です。

新鮮で値ごろ  
厳選の1等米をお届け



新たに導入した色彩選別機

当JAは、最新の色彩選別機を赤磐市の赤磐吉井ライスセンターに導入し、さらなる品質向上に取り組みます。従来から、カラムシ被害などによる着色粒の除去が課題となっていました。選別機でその課題解消を見込みます。

選別機は1時間に最大4トンの選別が可能。極めて小さい黒点まで取り除き、品質向上と異物混入の未然防止の徹底に期待がかかります。

極小黒点までしっかり除去  
最新色彩選別機を導入



最新鋭の選果機をプラス!!

「安心」

カラーソーターを通過し、階級別に振り分けられた「桃太郎トマト」は機械によって箱詰めされる



中国地方最大級を誇るトマト選果場。機械選別装置(カラーソーター)の機能性を向上し、着色判定・階級判定の選果精度を高め、選果むらを解消。製品予冷では冷蔵機と冷凍機の計10台で予冷温度を保ち、コールドチェーン(低温物流体系)を強化することで、消費者により新鮮な状態で「桃太郎トマト」を届け、スーパーでの棚もちも向上し食品ロス軽減にもつなげています。

コールドチェーン強化  
選果むらも解消し棚もち向上

こだわりのトレーに乗せられ、糖度や熟度などを判定する機械へ流れるモモ



倉敷市の浅原選果場に導入した、最定し、糖度や熟度も判定します。特を用い、傷がつかないように工夫して設備導入と選果場のレイアウトの刷新縮と選果データのフィードバックで栽培



カラフルでめっちゃ映え！古民家で生まれた

# 陽気なピクルス& ドイツプソース

(そうめんかぼちゃの柚子ピクルス・晴れの国のサルサソース)

私が育てた  
「そうめん  
かぼちゃ」も  
使っていますよ！



みかわてらす代表  
こなか 久雄さん

矢掛のブランド力も高める  
斬新な発想とデザイン性。

「みかわてらす」の名前で親しまれる矢掛町美川地区にある古民家。その離れには加工設備があり、ここで古中久雄さんと地元の4人が集まりピクルスとドイツソースを作っています。そもそもは矢掛の地域活性の二環として、2016(平成28)年に公民館を加工場に変えてスタート。レシピの考案には料理研究者も関わり、「ちょっとしゃれとる」商品を創出。自分で育てた野菜など地元産や近隣の食材が、アイデアいっぱいの瓶詰めになりました。工程は実にシンプルで、切る・湯がく・詰め込むなど人の手による丁寧な作業を大切に、添加物を使わない本物志向の味を目指します。何よりの魅力は、見ているだけで楽しい気分にならせてくれる色。実際、矢掛宿場の青空市「きらり」でも「人目を引く商品のひとつ」なのだと言います。

各200g/960円  
(上/晴れの国のサルサソース  
下/そうめんかぼちゃの柚子ピクルス)

この小洒落感にキュン♡  
野菜が美しい瓶詰に変身。

直売所名物を食べよう 第7回

小田郡矢掛町  
直売所「矢掛宿場の青空市」きらり

# 推し名物

推し名物を  
応援しよう！

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。



週末に「えんがわ食堂」を  
オープン。サルサソースを  
使ったタコライスも登場  
※営業日は変更になる場合があります



バターナッツやセロリ、豆など多彩な食材で展開。「もらってうれしい」  
を実現する理想のギフト(960円~1,400円)

あなたが  
選ぶ!

# まったり

「矢掛宿場の青空市」きらり」編

「矢掛宿場の青空市「きらり」や「陽気なピクルス&ディップソース」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5人の方に「陽気なピクルス&ディップソース」(2本組)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のクロスワードパズルと同じ宛先へご応募ください。

ピクルスのすばらしさを  
お話しします。

くらしき作陽大学 食文化学部 講師  
おおくわ ひろたか  
大桑 浩孝さん



日本の伝統食「梅干し」  
などもピクルスの二種です。

ピクルスは、いわゆる欧米の漬け物として知られた野菜の加工品で、自然発酵による「発酵ピクルス」と、酢を用いる「酢漬けピクルス」があります。酸による殺菌効果があるため長期保存も可能であり、保存食でもあります。欧米の漬け物」と冒頭で述べましたが、日本の伝統食でもある「梅干し」や「ぬか漬け」「千枚漬け」などもピクルスの一種です。どれも昔から保存食として日本人に愛され、食卓では欠かすことのできない一品です。

最近では、さまざまな種類の野菜や果物の発酵食品や酢漬け加工食品が食されるようになり、健康にいい機能も発見されています。今後、ピクルスの健康への新しい寄与に期待します。



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  
林 美佐さん 考案

ピクルスの酸味が生春巻きに合う!  
そうめんかぼちゃの柚子ピクルスのシャリシャリとした食感も楽しめる生春巻きです。ぜひ一度お試しください。



陽気なピクルスの生春巻き  
●カロリー:140kcal ●食塩相当量:2.3g(1人分)

- 【材料(2人分)】
- ライスペーパー 4枚
  - エビ 8尾
  - 陽気なピクルス (そうめんかぼちゃの柚子ピクルス) 40g
  - ニンジン 40g
  - レタス 40g(4枚)
  - 「濃口しょうゆ」 大さじ1
  - 陽気なピクルスの汁 大さじ1/2
  - 砂糖 小さじ1
  - ごま油 小さじ1/2
  - 白ごま 小さじ1/2
- つけダレ

- 【つくりかた】
- 1.レタスは食べやすい大きさに切る。
  - 2.ニンジンは細切りにして、電子レンジでしんなりする程度に加熱する。
  - 3.エビは塩茹でして殻をむき、縦半分のスライスする。
  - 4.水で戻したライスペーパーで、レタスとニンジン、陽気なピクルス・エビを巻く。
  - 5.つけダレの材料をすべて混ぜ合わせて、つけダレをつくる。



矢掛産野菜や果物、  
笠岡で水揚げされた  
鮮魚まで販売。

直売所「矢掛宿場の青空市「きらり」

特産品のアスパラガスやリーキ(西洋ネギ)など季節ごとの新鮮な野菜や果物のほか、「最上干柿」で知られる山ノ上地区で作る柿のジャムやごはんのお供など食欲をそそる加工品がずらり。店内ではお客さまの商品のリクエストや問い合わせに気軽に応える姿も見え、この親近感あふれる雰囲気も人気の理由。その場でさばいて販売する鮮魚売り場も併設し、野菜から魚までおいしい旬に出合えます。



岡山県小田郡矢掛町本堀1109-1 ☎0866-82-5330  
営業9:00~16:00 水曜日・年末年始

からし漬けの素

作り手によって配合が違う「からし漬けの素」は隠れた人気品



笠岡で水揚げされた魚も。そろそろワタリガニの入荷が楽しみ



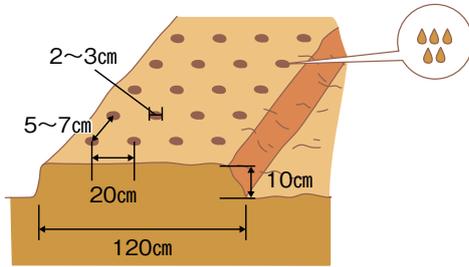
自家製麺のうどん店も併設。メニューも充実



左から小川昌子さん、島田逸郎店長、妹尾浩美さん、榎木香苗さん

## 2 種まき

条間20cm・株間5~7cmの4条播きで、深さ1cm・直径2~3cmの穴をあけて1カ所に4~5粒播種する。その後、軽く(5~10mm)覆土し、軽く鎮圧してからかん水する。発芽まで土壌を乾燥させないようにする。発芽後も適宜かん水する。多湿になると軟弱徒長しやすく、病害虫も発生しやすくなるので注意する。



### ソラからのアドバイス

生育が早く収穫遅れになりやすいから、1週間おきに少しずつまくと、長く収穫を楽しめるよ。

種まき後は、べた掛け資材を使うと、乾燥や強い雨を防ぐと同時に害虫の予防にも有効だよ。被覆は収穫の5~7日前に取り除こう!



ホッチキスをはずして保存できます

## 3 間引き

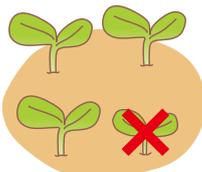
はじめは、発芽後から生育の遅れているものや病害虫の被害のあるものを間引く。その後、子葉展開時に3本にし、最後に本葉2~3枚の時に1本にする。間引き後は株がぐらつくのを防ぐため、株元に土寄せする。

### ①子葉が見える頃



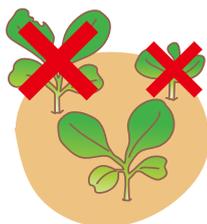
生育遅れ、病害虫被害のあるものを間引く

### ②子葉展開時



3本に間引く

### ③本葉2~3枚の時



1本に間引く

### ソラからのアドバイス

育ちが早いので、遅れずに間引き、株間を広めにとり健全な株に育てよう!



## 4 かん水

生育中の水分不足は禁物で、春と秋は3~4日・夏期は1~2日・冬期は7~10日おきに、天候を見ながらかん水を行う。

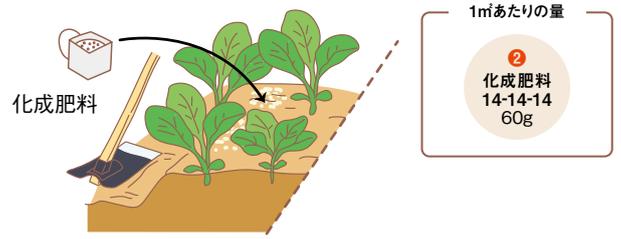
### ソラからのアドバイス

生育前半はやや多量のかん水で、後半は少量のかん水とし、収穫の時期に近づいてきたら微量のかん水にすると品質がよくなるよ!



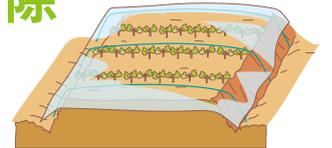
## 5 追肥

生育の様子を見て、後半葉色が淡く、育ちが遅いようなら、化成肥料を条間にばらまき、軽く耕し、根に栄養と酸素を与える。合わせて、肥料を早く溶かすために土が湿るくらい上からかん水しておく。



## 6 病害虫の防除

生育期間が短いので、農薬の登録日数を確認して使用する。不織布のべた掛けやネット栽培により、アブラムシ・コナガ・キスジノミハムシなどの害虫の侵入を防ぐ。



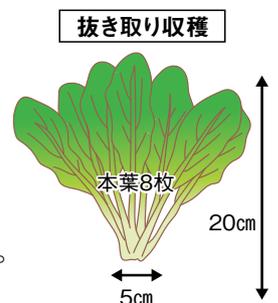
### ソラからのアドバイス

防虫ネットは、畝幅より少し大きめに被覆し、葉が内側からネットに触れないようにしましょう。収穫4~5日前には葉の着色と株を少し硬化させるため、ネットは取り除くと良い品質につながるよ!



## 7 収穫

本葉が8枚・草丈20~25cmぐらいになったら、順次株元から抜き取り収穫する。収穫が遅れると葉がかたくなり、食味も落ちる。収穫までの目安は春・初秋まきは30~40日、夏まきは20~25日必要。



### ソラからのアドバイス

草丈20~25cmぐらいになったら、順次抜き取り収穫すると品質を保てるよ。

初夏~初秋にかけては生育が早く、収穫適期が短いので計画的に種まき・収穫作業を行おう。11月以降は収穫までの期間に霜が降りてくるようなら不織布のべた掛け、トンネルで保温してやると傷みを防いで品質を保てるよ!



作って食べて  
農業を元気に!

# 家庭菜園

## コマツナ

暑さ寒さに強く連作もできる



教えてくれるのは  
この人!!

岡山西広域営農  
経済センター  
おか ひろかず  
岡 宏和

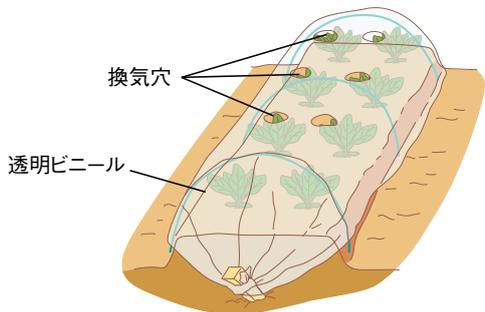


耐寒・耐暑性に富み、ほぼ周年で栽培ができる上、栽培期間が短いので土壌病害虫の発生も少なく済みます。病害虫対策をすれば毎年同じ畑に連作することができ、面積にゆとりのない家庭菜園にも取り入れやすい野菜です。1回の作付けはあまり多くせず、時期をずらして計画的にまくようにしましょう。

### 栽培スケジュール

発芽適温は15~35℃なので冬期を除き種をまいて栽培できる。草丈20~25cmを目標に育てて収穫する

- 春まき(3~5月) 30~40日で収穫
- 夏まき(6~8月) 20~25日で収穫  
耐暑性の強い品種を用いる。
- 秋まき(9~11月) 40~80日で収穫  
10~11月はトンネルやべた掛け資材で保温し、90~100日で収穫。



### ソラからのアドバイス



10~11月まきの場合には不織布や透明ビニールでトンネルをしてね。透明ビニールにする場合は、必ず換気穴を30~50cm間隔で空けて高温になるのを防ごう!

## 1 畑の準備

種まき2週間前に苦土石灰をまいて畑をよく耕す。



種まき1週間前に化成肥料と完熟堆肥を施し、土とよく混ぜておく。



ホツキスをはずして保存できます



### サンからのアドバイス

寒さや暑さの厳しい時期の良品取りには元肥に良質の完熟堆肥や化成肥料などを畑全面にばらまき、20cmぐらいの深さに耕しておいてね! 収穫期間が長いので、元肥はしっかり与えよう。

### おすすめ資材

#### ① 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。



ご相談・お買い求めは... 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!

## 食と農の連携で地域活性化を 作陽学園と包括協定

当JAは、食と農を基軸とした包括的な産学連携協定を、学校法人作陽学園と締結しました。組合員の高齢化が進む中、若い世代のJA・農業への理解や参画を促し、若者の斬新なアイデアを取り入れ、食と農の新たな価値の創造を目指します。

多様な農業・農畜産物、14万5千人の組合員のつながりなどを有するJAと、食文化学部を中心に高い専門知識や技術、情報などを有する学園の強みを協定で発揮します。地産地消や食育の推進、食と農を通じた人材育成のほか、商品化・ブランドづくり・SDGsの推進など農業分野で幅広く活動します。



協定を締結し、「元気玄米」を松田理事長に手渡す石我組合長(左)

今年度は広報誌連載「押し名物まつり」で、自慢の逸品を活用したレシピ開発や、栄養価・機能性といった情報を発信しています。同学園が企画するテレビ番組には、農産物を提供するなど協力関係を強化しています。

8月下旬の協定調印式には、学園やJAの関係者ら約20人が参加。学園の松田英毅理事長と、石我均組合長が協定書を交わしたほか、コロナ禍での学生を支援しようと「元気玄米」2俵を贈りました。石我組合長は「地域・農業・JAが元気になる話題や取り組みを創出し、農業振興・農業の応援団づくりにつなげていく」と話しました。

地域の情報をお届け!

JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます

マーケットインに基づく販売事業方式の強化

## ブドウ鮮度そのまま 直行便、出発

当JAは9月上旬、ブドウの出荷本格化に合わせ、「JA選果場発!ぶどうの旬感移動晴ればれ直行便」の運行を始めました。7月の「桃直行便」に続き、「ぶどう直行便」を管内16選果場から21の直売所に向けて展開。従来は産地のある旧JAごとに近くの直売所で販売することが中心でしたが、直行便の導入で、新鮮ブドウを長期間安定供給します。加えて、中間コストを抑え生産者所得のアップと消費者が買い求めやすい価格を両立します。秋に気温が下がり需要が高まる時期は、全国の市場から引き合いが強く、地元近辺での出回りが少なくなることから、直行便の強みを生かし、地元消費を増やす考えです。

運行初日は、JA役職員が総社市の備中国総社宮を訪れ、「ピオーネ」190kgと「シャインマスカット」10kgを奉納しました。新型コロナウイルス感染拡大の早期収束とブドウの豊作・事業の拡大・安全運行を祈願しました。

祈祷されたブドウは、山手直売所「ふれあいの

里」で初売りし、用意した200kgは完売しました。山本日吉司常務(営農担当)は「広域JAの有利性を生かし、生産者・消費者・JAに有益となる事業に確立していきたい。モモやブドウに続き、米・肉なども直接販売を強化していきたい」と話しました。



ブドウを備中国総社宮に奉納する山本常務(左)

新たな  
需要開拓への  
挑戦

## 岡山村屋とコラボ ブドウのフルーツサンド発売



フルーツサンドと、材料の  
シャインマスカット「晴王」  
でブドウの販路拡大に期待

当JAと株式会社岡山村屋は9月初旬から、地産地消活動として特産「ピオーネ」と「シャインマスカット(晴王)」のフルーツサンドを販売しています。新たな取り組みとして加工・物流コストを削減し、高級感あふれるブドウを使ったサンドをお手頃価格で提供。販売拡大による農家所得向上につなげます。

フルーツサンドは、「ピオーネ」「シャインマスカット」を1粒ずつと、ミカンと黄桃を2種類のクリームで包み、冷やしてもしっとり柔らかい食パンで挟みました。1パック2個入り388円で、県内の岡山村屋各店のほか、一部のJA直売所など約70店舗で販売しています。

販売に合わせて「晴王」が抽選で当たる消費者向けプレミアムキャンペーンを企画。果実を提供する秦果樹生産組合の山下雅章組合長は「自慢のブドウをいろいろな形で知ってもらいたい」と期待します。



外観を確認する審査員

農業生産  
の拡大

## 質のいいイチジク揃う 高田さんら5人入賞

倉敷かさや統括本部いちじく専門委員会は9月上旬、笠岡アグリセンターで露地いちじく共励会を開きました。笠岡産の露地イチジク(蓬莱柿)11点が出品され、5人が入賞しました。

入賞者は次の通りです(敬称略)。

- ▶ 笠岡市長賞＝高田敏史
- ▶ 笠岡市議会議長賞＝高田孝子
- ▶ 福山青果社長賞＝森田朝義
- ▶ 岡山丸果社長賞＝高田宏規
- ▶ JA晴れの国岡山組合長賞＝篠原映二

農業生産  
の拡大

## シャキシャキ！マコモタケ出番 どんな料理にも相性抜群



「平年より2週間早く、実太りも上々」と  
太鼓判を押す田邊部会長

浅口郡里庄町で9月中旬、マコモタケの収穫が始まりました。イネ科の多年草「マコモ」の茎の根元が大きく膨らんだもので、癖がなくシャキシャキとして、ほんのり甘いのが特徴です。

里庄マコモタケ生産部会の田邊忠宏部会長は「食物繊維など栄養が豊富な野菜。ぜひ手に取って食べてほしい」と話します。里庄と鴨方のJA直売所で11月初旬まで販売するほか、県内市場へ出荷します。

農業者の  
所得増大

## 秋の味覚 甘く大玉 柿「太秋」11月上旬まで



外観を確認する検査員。高精度で大玉に仕上がった

岡山市東区瀬戸町の大内選果場で、10月上旬から「太秋」の出荷が始まりました。11月上旬まで主に岡山市場に出荷します。

「太秋」は甘柿で、梨のようなサクサクとした食感に根強いファンが多くいます。同選果場でも販売し、初日には多くの人が詰め掛けました。大内柿生産組合は、JAとともに産地拡大を目指しています。藤原邦彦組合長は「しっかり食べてコロナを吹き飛ばしてほしい」とPRします。



「ピオーネ」「千屋牛」など新見の魅力ある食材を即売



## 直売所に特産品ずらり 出前即売でPR

総社市のJA山手直売所は県内産地と連携し、品ぞろえを充実させています。この秋には従来のエリアを超えて特産品をPRする即売イベント「出前直売所」を11月まで展開します。新たな販路確立と認知アップによる消費拡大を進め、農家所得の増大につなげるとともに、産直ならではの鮮度や値頃感・品ぞろえによって利便性を高め、地域の活性化にも貢献します。

初回は9月下旬に3日間、新見地区が出前販売。「千屋牛」[ピオーネ][カルストだいこん]などを一堂に集めました。前年同期の2倍近い5,500人超の買い物客が詰め掛け、「新しいものに出会えるのが楽しみ」と期待を寄せました。



「おいしい新米ができたので食べてほしい」と  
稲作委員会 服部慎一 会長(右)

同研究会は、有機JAS規格を満たしたうえで、農薬や化学肥料などの化学合成物質を使用しない環境に優しい栽培を実践。県認証の「おかもま有機無農薬農産物」として出荷しています。

勝英統括本部の勝北町有機無農薬農産物研究会は9月上旬、同研究会の田を巡回して収穫適期を検討しました。台風や雨の影響もなく生育は良好。7月末の有機JASによる調査も全会員6戸がクリアし、9月末までに出荷を終えました。

## 環境にやさしい米 収穫適期を検討



## ブドウの合間にキクラゲ栽培 遊休施設で新たな特産

真庭統括本部では3年前から、キクラゲ・マイタケ・シイタケの試験栽培に取り組んでいます。長年培った植菌のノウハウを活用し、新たな特産導入で農家所得向上につなげます。

育苗施設などを使い栽培するキクラゲは、出荷時期が特産ブドウの作業に重ならないため、複合経営に期待がかかります。水稲・ブドウとの複合経営を今年度から始めた(一社)蒜山農業公社も「新たな農産物が地域に雇用を生み、農家の収入確保につながれば」と話します。



キクラゲの生育を確認する同公社のスタッフ



## 特産モモでジャム フレミズマルシェに出品



モモをカットするフレミズ会員

岡山東女性部フレッシュミズは8月下旬、赤磐市で規格外のモモを活用しようと、白桃ジャム84瓶・黄金桃ジャム90瓶を作り、JA中国四国地区女性組織フレッシュミズ交流会のフレミズWebマルシェに出品し、好評でした。同会代表の黒澤陽子さんは「おいしいジャムが完成した。食べた人に元気になってもらいたい」と話しました。

## 農業者の所得増大 びほくのブドウ「天空の実り」 16億2,000万円へ上々の仕上がり

ブドウ「ピオーネ」の全国屈指の産地、びほく統括本部管内で出荷が本格化しました。出荷進発式はコロナ禍で中止としましたが、びほくぶどう生産部会の藤井功雄部会長と同統括本部の中村正義常務が8月下旬、高梁市津川町の中央ぶどう選果場で市場へ出発するトラックを見送り、販売好調を願いました。

「ピオーネ」は粒張り・房形とも例年になくよく、着色も濃く良好。中華圏の伝統的な祭り「中秋節」の需要に合わせた輸出による高単価に期待します。

同部会は623人で出荷数量1,640t、販売金額16億2,000万円(うち「ピオーネ」1,300t、12億円)を目指します。

藤井部会長は「見た目、食味とも申し分なく、仕上がりに自信を持って届けられる」と出荷好調に期待を寄せます。



市場へ出発するトラックを見送る藤井部会長(左)と中村常務

新たな担い手の育成

# 父の礎 兄たちと盤石に「連島れんこん」愛が止まらない

特産「連島れんこん」が収穫期を迎え、女性農業者の濱田千誉さん(22)が奮闘しています。離農者から引き受けた農地を含む約10haを家族で管理。両親や兄2人の手ほどきを受けながら、重労働の掘り取り作業では、専用のくわで1本ずつ丁寧に掘り進め、専用重機も操れるまでに成長しました。

栽培だけでなく、インターネット交流サイト(SNS)での連携など、若い世代に「連島れんこん」のおいしさ・よさを広く知ってほしいと積極的に活動します。

「連島れんこん」はJA直売所福田青空市「すいれん」やスーパーなどの店頭並び、来年5月まで販売。色が白く、肉質がやわらかいと、特に需要がピークを迎える年末には、県内外からの引き合いが強まります。

特産を守ろうと、他産地との情報交換など積極的に活動する濱田さんは「父が築き上げてきた信用をきょうだい3人で盤石にしていかなければならない」と決意します。



「連島れんこん」を収穫する濱田さん

## 11月上旬まで多様なブドウ

農業者の所得増大

「生産者全員で高品質なブドウの出荷を目指す」と話す池町浩美部会長



真庭統括本部とまにわぶどう部会は8月下旬、真庭市のブドウ選果場で出荷進発式を開きました。170戸が24haで「ピオーネ」などを栽培。南北に広く、気温差が大きいことを利用し、最北端の蒜山地域は11月上旬までの出荷を目指します。

本年度は産地と市場が連携して需要が高い時期の出荷に取り組み、地元小中学校の給食への提供や、共進会の出品物を子ども食堂に寄贈するなど食農教育や支援活動にも力を入れます。



ほ場で生産者から説明を受ける参加者

津山統括本部と美作広域農業普及指導センターは9月上旬、アスパラガスとキュウリの栽培見学会を開きました。栽培を検討する農業者や新規就農者ら7人が、栽培管理や収量アップのポイントのほか、選果設備・指導体制について生産者や同センターから学びました。参加者からは「生産者の生の声を聞けて参考になった。栽培に向けて検討したい」と好評でした。

## アスパラとキュウリ栽培しませんか

新たな担い手の育成



## 地域貢献活動の紹介 道路に向け防犯カメラ設置 地域の安全を守る

交通事故や犯罪の抑止を目的に、管内の支店事業所屋外へ防犯カメラの設置を進めています。カメラは近くの道路や歩道に向けており、警察から要望があった場合に映像を提供します。JAでは、地域の安全を守り、安心して暮らせるまちづくりを目指しています。



国道に向け設置した支店の防犯カメラ

11 ほか盛り上げる多岐多彩



カンボジアの学生に食料を手渡す 森田部長(前列奥)

## 留学生らに食料支援 部員592人参加

2 紙巻をゼロに

びほく女性部は8月下旬、カンボジアの留学生を支援する「高梁カンボジア里親会」と、生活困窮家庭の子どもを支援する「順正デリシャスフードキッズクラブ」に、玄米360kg・ジャガイモ200kg、カボチャ110kgなど7品目を贈りました。

SDGsやフードドライブへの関心が高く、フードロスの削減などにつなげようと食を通じた支援を企画。受け取ったカンボジアの学生は「人の温かさを実感した。勉強に励むことで恩返ししていきたい」と喜びました。森田部長は「農家の強みを生かし、食の根幹を担うJA組織として支援の輪を広めたい」と話しました。



# 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。

## サツマイモ植えつけ体験 (早鳥町)

このツルから  
サツマイモができるの?  
不思議だなあ。



2年生の時、校庭に植えたシャインマ  
スカット。ジベレリン処理や袋がけな  
どにも挑戦して、6年生になった今年  
ついに初収穫!早く食べたい!!



左から  
もりた ようすけ  
森田 耀介さん  
どいはら たつき  
土井原 樹さん  
たかはし がくと  
高橋 岳大さん



## シャインマスカット収穫体験 (赤磐市)



左から  
こさか ゆいな  
小坂 結菜さん  
うえき とあ  
植木 桃愛さん  
まるひさ はるこ  
丸久 晴子さん



スーパーボールすくい  
楽しかった!

お花を買ったよ!



こんの あらた  
今野 新さん(5歳)



わたなべ ひろや  
渡邊 廣也さん(4歳)

野菜をたくさん買ったよ!



いしだ りこ ひらい つよし  
石田 莉子さん(5歳) 平井 強さん(64歳)

## 「倉敷青空市やさい畑」来店誘致イベント (倉敷市)

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

## 農業をたく協同組合 JAと農業



世界的な食料問題改善や自国での食料自給率向上に欠かせないのが「国消国産」。国産米の消費拡大や輸入農産物の国産への置き換えがその鍵を握ります。新米のおいしい時期。年間1人1俵を目安に安全安心な国産米を食べて「国消国産」に参加しましょう。



「コロナ禍により世界約20カ国で輸出規制がされ、自国内での食料調達の必要性がより明確となりました。世界人口も増加の一途をたどり、2050年には97億人まで増加する見通しの中、食料不足など世界的な問題となる恐れがあります。食料自給率(カロリーベース)も、2020年度は国が目標に掲げる2030年度45%に対し37%と前年を下回り、生産額ベースでも75%目標に対し67%に留まるなど深刻な状況が続いています。

JA全国中央会は9月9日、消費者の食料安定確保への関心を高めるため10月16日を「国消国産の日」と定めました。国連が世界の食料問題を考えようと、国連食糧農業機関(FAO)の発足日に合わせて制定している、「世界食料デー」に合わせたものです。記念日の制定で、国民が必要とし消費する食料は、できるだけ国内で生産する「国消国産」への理解を広げていきます。

食料自給率向上へ  
10月16日は「国消国産の日」

准組合員参加企画

ブドウのことがとっても詳しく学べたよ!

特産のすばらしさ・農業の魅力をか  
 教えてくれた平松 知芳さん(写真上段中)、  
 ありがとうございました♪



ブドウ収穫体験  
 (高梁市)

ふじい たくし  
 藤井 拓史さん(小3)

“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



きれいに植えたよ!  
 収穫が楽しみ!

つやま青壮年部西部支部に教わる  
 小学3年生が  
 ブロッコリー植えつけ体験  
 (鏡野町)

はやかわ あやひと こままき ゆうと  
 左から 早川 恵仁さん 駒牧 侑大さん  
 にしだ けんと  
 西田 賢人さん



左から  
 まつだ もえ  
 松田 桃衣さん  
 まつもと りと  
 松本 梨朋さん



なかひな  
 中日奈 るあさん(小3)

食べると、口いっぱい爽や  
 かな甘さが広がった!  
 ブドウを育てる大変さが分  
 かったよ!

僕ら小学1年生も  
 ブドウが大好き!



「真庭特産品プラスワンの日」  
 の給食に、特産ピオーネが  
 登場したよ!

ちぐりんフェスタ  
 (美作市)



食農クイズで勝英地域の  
 野菜の勉強をしたり、ダチ  
 ウのマリオネットを作ったよ!

女性部員と  
 さわたに みゆあ  
 澤谷 心軸歩さん  
 (7歳)



「晴ればれ」に 意欲を貰う 農作業

亡き母の 手順をまねて 初挑戦 田中 多恵さん

阿部 兼弘さん

秋茄子は 私が食べる 美食材

平田 康子さん

イノシシよ 今年は残して さつまいも

山本 秀美さん

花おくら パリッと揚げて 他人の味

平尾 愛子さん

まず野菜 食生活は 二重丸

今田 明男さん

アスパラの せたけくらべて 収穫だ

尾崎 弘子さん

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11月10日(水)必着

## 理事会だより

## 大型直売所の候補地、米の晩生種概算金など

令和3年度9月期理事会を9月29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：令和3年度6月末監事監査指摘事項に対する回答書について／第2号議案：倉敷かさや統括本部の倉敷支店建て替え及びライフプランセンター新設（資産運用や保障提案など総合的な相談に応える）／第3号議案：大型直売所候補地の選定（山手直売所敷地）／第4号議案：定款認可にかかわる字句修正／第5号議案：統括本部運営委員会規程の一部変更／第6号議案：「時価算定要領」の廃止・制定ならびに「有価証券減損処理基準」の一部変更／第7号議案：貯金口座の未利用口座管理手数料導入等に伴う国債・投信窓販の規程および約款の改正／第8号議案：令和2年度岡山県常例検査指摘事項に対する改善状況報告／第9号議案：令和3年産米（晩生種・酒造好適米）概算金／第10号議案：出資口数の減口（組合員の申し出による減口）

【報告事項】令和3年度8月末事業実績／（株）岡山西アグリサポート清算結了報告／その他（理事に対する貸付について／真庭統括本部・やすらぎホール久世第2駐車場土地売却結果／岡山県農協中央会会長より農政報告）

## 墓石大展示会のご案内

## 特価品の展示や相談会も

優良石材の墓石を多数ご用意。商品入れ替えのため特価品の展示もあります。開催日：11月27日（土）～28日（日）

開催場所：JA全農おかやま総合流通センター（岡山市南区藤田566-126）  
問い合わせ先：各支店購買窓口

ダイレクト納付が便利  
税務署からのお知らせ

ダイレクト納付とは、e-Tax（国税電子申告・納税システム）であらかじめ届出をした預貯金口座から、即時または指定した期日に納付することができる便利な電子納税方法です。金融機関や税務署窓口に向く必要がなく、納期限前の計画的な納付ができます。詳しくは国税庁のホームページをご覧ください。下記コードをご覧ください。

家の光を定期購読しませんか  
農や食に関する情報をお届け

12月号は家計簿・別冊付録付きです。必要な月のみの購入も可能です。詳しくはお近くの支店経済窓口にお問い合わせください。



## 10月1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	119	1,050,500円	644,870円	279kg	
去勢 全体	153	966,900円	763,386円	302kg	
合計 全体	272	1,050,500円	711,188円	292kg	

※枝肉相場が持ち直しつつあり、8月期より平均3万円上げ

「JAでんき」取り扱い開始  
JA窓口で簡単に切り替え

JAグループの電気メニュー「JAでんき」の取扱いを11月1日から始めます。独自の料金体系を適用することで、中国電力の従来の料金メニューから切り替えの場合、お得になる場合があります。

現在のご契約内容や使用量など

によって異なりますので、お近くのJA窓口までお気軽にお問い合わせください。

JAでんき公式サイトからも料金の試算ができます。



## JAでんきとは...

JAグループが取り扱う組合員の皆さまのための「カンタン！安心！」の電気メニューです。

《カンタン!》お申し込み手続き後、切り替え日になると利用開始できます。お客様からご契約中の電力会社への解約手続きの必要はありません。

《安心!》電力会社の送電線を利用するため供給安定性は従来と変わらず、安心してご利用いただけます。

《安い!》一般的な家庭用メニューは地域の電力会社より安く設定されています。一部のオール電化や、使用量が少ない世帯に向けたプランも用意しています。

## 「JAでんき」おトクキャンペーン

2021年12月末までに「JAでんき」にお申し込みいただくと、最大で電気料金が3,000円（税込み）おトクになるキャンペーンを実施中です。

# Market talk いちばなし



岡山県 米ぬがさ けいさ 衣笠 悠いち 雄一  
大阪事務所 副参事



(上)岡山県産夏野菜フェア(万代塚口店)／(下)岡山県産桃太郎トマトフェア(京阪フレストア長尾店)  
【両日とも8月4日撮影】

9月からは県を代表するブランド野菜である千両なす・白菜などの秋冬野菜の出番がやってきます。度重なる異常気象やコロナの影響を含めた価格の乱高下が続く中ですが、野菜は日常の食卓に上る大切な品目なので、安定的な生産出荷を期待しています。

くだもの王国として知られる岡山県ですが、京阪神市場は県産野菜にとっても主要な出荷先です。夏場に出荷される品目では、食味にこだわった桃太郎トマトや、色目の濃いアスパラガスは市場関係者から高い評価を受け、冬瓜やさつめん南瓜といった特産野菜は百貨店や高級スーパーなどで日常的に販売されています。

## 関西圏で岡山県の食材が人気！秋冬野菜にも期待

先日、関西圏の大手スーパーである万代で「岡山県産夏野菜フェア」を、京阪フレストアで「岡山県産桃太郎トマトフェア」を開き、両フェアともとても好評でした。その中でもトマトの販売スタッフに伺うと、「やっぱり桃太郎は人気。桃太郎トマトと紹介するとお客様の反応がよく」と教えてくれました。

# 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。



勝英統括本部  
勝北支店  
推進課  
ほんだ ゆうま  
本多 佑真

旧JA勝英に入組し、今年で5年目を迎えます。現在はライフアドバイザー(渉外担当者)として、組合員・利用者みなさまのライフスタイルに合わせた生活保障をご提案しています。

勝北支店のある津山市勝北地区は、9〜10月頃になると「広戸風」と呼ばれる局地風が吹くことがあります。四国沖を台風や発達した低気圧が通り過ぎる時に吹くと言われ、ほぼ毎年、建物や農作物に被害が出ます。過去には瞬間風速50m/sを超える威力で吹き荒れ、甚大な被害となったこともあり、建物更生共済の提案には力が入ります。「保障があつて助かった」と安心してもらえるよう、地域の特性も日々学びながら頼れる職員を目指して頑張ります！

## 役員 の 部屋

YAKUIN NO HEYA

代表理事組合長 石我 均

“百聞は一見にしかず”  
足しげく出向きます

スケールメリットの発揮こそが自己改革につながるものと考えています。その基になるのが、役職員と組合員との対話であり、コロナ禍で制約を受けながらも農家訪問日を毎月実施し、組合員との対話や接点づくりに努めています。

私自身も合併後、各地区統括本部、中国山地から島しょ部まで100を超える支店に出向きました。地域の事情や環境に合わせて営農と暮らしを支えるJAへの期待や使命を目の当たりにしました。「百聞は一見にしかず」のごとく、組合員・職員の元に出向き、生の声を聴き、事業や組織の見直しなど自己改革に取り組んで参ります。

新米の季節到来です。おいしいごはんを食べるために、お米を大切に育てていきましょう。



推進部が  
お届け  
目からウロコ!  
くらしのお得情報

JAカードを活用して  
お得にJAのご利用を!!

お得な特典いっぱい!!

JA直売所ご利用で 5% 請求時引 / JA-SSご利用で 2円/10 請求時引 / JA経済店舗ご利用で +2% ポイント還元

さらに! 10月より Aコープご利用で +2% ポイント還元

※県外のご利用に関しては、上記と異なる場合があります。

支店で! → お近くのJA各支店で直接お申込みいただけます。  
WEBから! → JAバンク口座をお持ちのお客様は、WEBからJAカード(クレジット単機能型)をお申し込みいただけます。▶▶▶

さらに 新規にJAカードのご入会とご利用で 最大10,000円相当のポイントプレゼント!!



▼豪雨被害から3年、真備町川辺地区の水路を流れる水がきれいになりました。見間違いではないと思うのですが、梅花藻が水流の中にありました。ちょっと感動。田んぼのおかげですね。

倉敷市・横溝さち子さん

▼茨城県から移住して自家用の無農薬栽培米を作っています。もうすぐ稲刈り！バインダーで刈ってハザ掛けします。やっぱり天日干しはおいしいです！以前は、手植え・手刈りで、唐箕・足踏み脱穀機を使っていました。やっぱり大変！昔の人はすごいですね。

和気町・佐伯志保さん(40代)

▼週末に倉敷から新見へ通ってお米を育てています。大変なことも多いですが、新米が穫れたときはうれいです。

倉敷市・ちーたんさん(60代)

▼我が家も両親の田んぼを手伝っています。重労働でコストもかか

るし両親も高齢になり、あと何年できるかという状況です。先月号の特集では、トローンを使ったり農業への取り組み方もいろいろ変わります。すごいなと思いました。機械化が進んで楽になり、少しでも若い世代が農業に携わってくれればいいですね。

笠岡市・森田裕子さん(40代)

▼今年も草と戦い、イノシシと戦い、水の管理もがんばりましたが、米の値段が下がりました。ほかの農産物は値上げが多いのに！お米を食べましょう！！

美咲町・重蔵博美さん(60代)

▼トマト大好きなので「鬼退治桃太郎トマト」を食べてみたいと思います。栽培ががんばってください、応援しています。

勝央町・光石直子さん(60代)

▼子どもの頃、学校から帰って冷やしたトマトを食べるのが楽しみでした。家ではミニトマトしか作っていませんが、やっぱり大きいトマトは最高です。桃太郎トマトの栽培をがんばってほしいです。

津山市・青山功美子さん(70代)

▼コロナ禍で孫に会えない中、「地域を元気に！」のコーナーの子どもたちの笑顔に元気をもらっています。早く孫に会えるようになつて野菜を食べさせてあげたいです。

笠岡市・木山ひとみさん(60代)

▼都会では野菜が高いとテレビで放送されていますが、新見では安く手に入るのでとてもうれしいです!! Aコープあしん、あしん広場がおススメです。

新見市・高岸靖さん(40代)

▼今年はミニ・中玉・大玉とたくさんトマトができました。ミニトマトを取るの大変でしたが、みなさんにおすそわけしました。

倉敷市・青江京子さん(70代)

▼昨年、主人が初めて畑で野菜を作りました。好きなシユンギクを植えていましたが、手をかけると枯れていき、放っておくと大きく育ちました。「野菜って本当に難しいな」と考えさせられました(笑)。

鏡野町・大上千里さん(30代)

▼ブドウのおいしい季節。3歳の孫に「一番好きなものは？」と聞くと「ブドウ」と答えます。しかし、季節ごとに好きなものを変えているとお嫁さんは気が付いています。春はイチゴ、冬はミカン。とにかくフルーツが大好きです。農業をされている方々のおかげで、おいしいフルーツを食べることができま

真庭市・山野みさ子さん(50代)

▼我が家の菜園は狭いので、今までイモを植えたことがありませんでしたが、晴ればれ6月号で紹介の「肥料袋での作り方」を見て、サ

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)

1	5	7	13	20
2			14	
		8	11	18
3	6		15	21
4		9	16	19
		10		



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

**PRESENT QUIZ**  
パズルに答えて、  
**特産品をGetしよう!**

正解者の中から抽選で  
15人の方に「農協精米  
『きぬむすめ』(5kg)」を  
プレゼント!!



**ヨコのカギ**

- 1 別名は甘藷(かんしょ)。大学芋の材料です
- 2 せき止めに良いといわれるバラ科の果実
- 3 エックスとゼットの間
- 4 ——はあざなえる縄のごとし
- 6 酢、しょうゆ、みりんを合わせて作ります
- 8 おでこに手を当てて測ることも
- 10 搾り汁から黒糖が作られます
- 12 海の——、山の——をふんだんに使ったごちそう
- 14 プレゼントに掛けて結びます
- 16 東の空が明るくなってくるころ
- 18 さなぎや幼虫から成虫になること

**タテのカギ**

- 1 メダカもタイもサメもこれ
- 3 みそ汁によく入れる海藻といえ
- 5 水面に糸を垂らして楽しめます
- 6 紙幣や硬貨を入れます
- 7 鶴は千年、亀は——
- 9 パナナの木は、本当は木でなくて——なのだと
- 11 鳥が羽ばたかせるもの
- 13 林より木が1本多い
- 15 葉が黄色く色づく街路樹
- 17 ——がびょうぶに上手に——の絵を描いた
- 19 だんだん深まって冬に向かいます
- 20 11月3日は——の日。国民の祝日です
- 21 画家・ムンクの代表的な作品



# 数十年に一度 サトイモに花



**数** 十年に一度と言われるサトイモの花が、奈義町の浅野久仁子さんの畑で咲きました。淡いクリーム色で、特有の細長い先の尖った円錐状をしています。大きく茂った葉の中で、親芋のわき芽から垂直に伸び上がり、30~40cmほどの長さまで成長します。勝英農業普及指導センターの担

当者も「開花を今まで聞いたことがない」と驚きを隠せません。

サトイモは高温多湿の東南アジア原産のため、国内で花をつけるのはとても珍しいといえます。今年は全国的に開花に適した気候が続いたことから、各地で開花の便りも報告されています。

ツマイモ栽培に初挑戦しました。小さいけど、とてもおいしいものができました。バンザイです。

笠岡市・原田 澄子さん(70代)

▼「推し名物」の白桃コロッケにヒックリしました。アイデアに脱帽です。

モモの食感を楽しめようですね。

井原市・川上 真澄さん(40代)

▼農業素人なので家庭菜園のコーナーを参考にしています。あぜみち川柳は読んでいて「私もだ!」とクスツと笑ってしまいます。

新見市・安達 弘予さん(70代)

▼岡山木村屋とコラボしたフルーツサンドを毎週土曜日に買いに行き、



サボテンが家に来て20年程たちますが、今までで一番多く13の花が咲きました。これだけ咲くと見事で、とてもきれいで香りもよへ、心が癒されます。美咲町 石坂一夫さん



井原市 西村 ルリ子さん



美作市 福田 照美さん



「きれいだよ」と見せてくれたヤマタマムシ。さすが「お山のおうちの子!」  
美作市 中島 克子さん

シールを集めてキャンペーンに数回応募しました。サンドにはシャインマスカットがまるごと入っていました。母と2人分を購入して、おいしくいただきました。  
吉備中央町・井上 明予さん(50代)

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おります!!

Eメール・FAXでの応募もOK!!

## 応募方法

ハガキ・FAX・Eメールのいずれかに、必要事項をご記入いただき、ご応募ください。

〒713-8113  
63円切手

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

Eメール:

または [hareoka\\_kouhou@hr.oy-ja.or.jp](mailto:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp)  
FAX: 086-476-1840

- 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



クロスワードパズル  
先月号の答え

「**タイクサイ**」

応募総数  
671件

※誌面の都合上、お便りのすべてを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。

## あしがき

新米の季節ですね!先月号に引き続き今月号の特集も「お米」です。田んぼの大切さやおいしいお米ができるまでを学んで、あとは味わうのみ!楽しみですね!

「先月号を無くしてしまっ!」「新米に合うおいしいおかずのレシピが知りたい!」という方はJAのホームページへ。過去の広報誌を全て見ることが出来ます。大人気の家庭菜園ページも見直せますよ!ぜひ活用ください!(矢部)



過去の広報誌はこちら▶

<https://www.ja-hareoka.or.jp/aboutus/kouhoushi.html>

応募締切: 2021年11月10日(水) 消印有効



「ピオーネ」の  
甘味と香り引き立つ  
お手軽おやつです!!



RSK  
「笑味ちゃん天気予報」で紹介!!  
(ごこ6時50分~7時)

# ピオーネの メープルパンプティング



ふるまひ かとう どもこ  
RSK 古米リポーターと新見女性部豊永支部 加藤智子支部長(右)

## 【材料】1台分(1000ml耐熱皿)

- フランスパン..... 100g
- ピオーネ..... 100g  
(アパレイユ)
- 牛乳..... 200ml
- メープルシロップ..... 50ml
- 卵(Mサイズ)..... 2個
- 粉砂糖..... 適量
- ミント..... 適量

## 【準備】

- ・オーブンを180度で予熱しておく。予熱機能のないオーブンは温度設定し、10分加熱を行った後、焼き始める。

## 【作りかた】

1. フランスパンを1口大に切る。
2. ボウルにアパレイユの材料を入れて混ぜ合わせる。
3. 耐熱皿に①と②、「ピオーネ」を皮ごと入れる。
4. 180度のオーブンで色がつくまで20分ほど焼く。  
★ポイント!...焼き色が付きすぎってしまう場合は、アルミホイルを被せる。
5. 粉砂糖をかけ、ミントを添えて、完成!!

