

「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

12

vol.20

かつやまのいも「銀沫」
®

ぎんしぶき

食感も栽培も、そして思いも「ねばる」

晴れびと！

特集
食×農×大学生
～私たちが考えるSDGs～
＜前編＞

自己改革 実践中！



JA



ワクワクする農業と地域の未来を

JA晴れの国岡山



中央右下が「銀沫」の畑。秋の訪れとともに黄に色づきます

晴ればれ 12月号
2021 vol.20
Contents

2 ソラサンぽ

真庭市岩井谷

4 晴ればれ特産品

「銀沫」

かつやまのいも生産組合

5 晴れびと！

かつやまのいも生産組合

副組合長 福島 康夫さん

6 特集

食×農×大学生

「私たちが考えるSDGs」〈前編〉

10 直売所名物を食べよう

推し名物まつり！

第8回「営生直売所ふれあい青空市すがお」倉敷市

12 家庭菜園

原木シイタケ

14 晴ればれTOPICS

会計事務の効率化へ
イオンモール倉敷でフード直売

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

銀沫団子のあつたか鍋

表紙を空から望む

いわいだに
真庭市岩井谷

城下町に根付いた新たな特産

ぎんしぶき

「銀沫[®]」の紅葉が 秋を告げる

真庭市岩井谷



その中心部から車で約20分。撮影に訪れた真庭市岩井谷は「銀沫」のほかに、オミナエシ・クレマチスなど花の栽培も盛んです。山の斜面にある家々や田畑・道端の草花など、自然と人が織り成す四季の風景は、どこか懐かしく、訪れた人を温かい気持ちにさせてくれます。

10月から始まる「銀沫」の紅葉。ハート形をした葉は収穫間近には黄色や茶色に紅葉し、秋の訪れを告げる馴染みの風景です。近年たくさんのメディアに取り上げられ、多くのファンが、真庭の秋を満喫します。

かつやまのいも「銀沫」(以下、「銀沫」)が育つ勝山地区中心部は、かつて美作勝山藩2万3千石の城下町として栄え、現在ではその町並みを生かした「のれんの町」や「勝山のお雛まつり」などの町づくりが評価され、町並保存地区にも指定されています。

観光地の側面も持ち合わせ、西の軽井沢と言われる蒜山高原、湯原温泉や旧宿場町の佇まいを残す新庄村のがいせん桜通りなど、年間250万人の観光客が県内外から訪れる観光スポットです。

南北に広い地域性をいかし、「ひるぜん大根」やスイートコーン・花き・果菜類など、それぞれの気候に合った幅広い農産物の生産が盛んです。

庭地域は森林が8割を占め、一級河川の旭川と支流の新庄川・備中川に沿う平野部を中心に、民家や農地が点在します。

真

庭地域は森林が8割を占め、一級河川の旭川と支流の新庄川・備中川に沿う平野部を中心に、民家や農地が点在します。

晴ればれ
特産品

今月の特産品

銀沫[®]

今

年も11月1日から「銀沫」の販売が始まりました。「銀沫」は、強い粘りと豊かな甘味と風味があり、アクが少なくすりおろしても変色しにくいのが特徴です。「名瀑^{めいばく}、神庭^{かみだに}の滝の飛沫が畑に舞い降

りてやまのいもになった」という創作イメージで名付けました。栽培は非常に難しく、長年の歳月をかけ関係者が一体となつて技術を確立。天候不順や鳥獣害を受けることも多く、ベテラン生産者でも未だに秀

品の栽培は困難を極めます。10月下旬には生産者やJA関係者が集まって初めて出荷式を開き、販売の好調を祈願し、士気を高めました。芸人のハロー植田^{うへだ}さんを「まにわ銀沫ねばり隊^{うた}」隊長に任命。真庭

「作る」から「食べる」まで 地域をあげてPR

4等級に選別し、箱や袋に詰める作業をする

市出身で、吉本興業の地域活性化プロジェクト「よしもと住みます芸人」に昨年就任し、実家のある勝山地区にUターンしました。今年度から生産者とともに、「銀沫」をもっと多くの人に知ってもらい、食べてもらおうとPR活動を展開していきます。植田さんは「銀沫のように粘り強くPRしたい」と話します。

課題であつた規格外品の活用のため、今年から市内のジェラート店「醍醐^{だいご}桜」の協力でジェラートを発売。食品ロス軽減と話題づくりにつなげます。勝山地区の加盟店舗で「銀沫」が買える・食べられる「銀沫プロジェクト」も始動。地域をあげ、自慢の特産を後押しします。

栽培開始から約20年。地元で愛され、応援される特産に成長。少しずつ生産者も栽培面積も増え、新しい風が吹き始めています。

真庭統括本部

かつやまのいも
生産組合

(農家40戸・約2.5ha)



真庭統括本部
かつやまのいも生産組合
副組合長

ふくしま やすお
福島 康夫さん(60)

食感も栽培も、そして思いも「ねばる」 かつやまのいも「銀沫」[®]



銀沫の収穫を進める福島さん。出てきたイモの形に一喜一憂する

か

つやまのいも生産組合の福島康夫さん(60)は、「銀沫」栽培歴20年以上のベテラン。副組合長も務め、出荷量・秀品率ともに上位に入る第一人者として、栽培技術の向上に力を注いでいます。

「珍しいイモがある」と地区住民が取り寄せた数本のヤマノイモを見せてもらった農業普及指導センターの職員が、当時の町長の依頼で新しい特産を作ろうとしていた町の担当者を持ち込んだことがきっかけで栽培が始まりました。すでに特産として確立していた滋賀県の旧秦荘町^{はたしょうちやう}を関係者が幾度となく訪れ、「ほかの土地では栽培が難しい」と告げられながらも、約60^キの種イモをどうにか譲り受けました。

福島さんも、農業普及指導センターに勤めていた伯父の勧めもあり、栽培が始まった当初から携わってきた一人。今でも秀品を作ることには難しく、「こう作れば秀品につながるとまだ言えない」と、栽培管理に毎シーズン余念がありません。イモが肥料を欲しがっているのか水を欲しがっているのかイメージしながら栽培に励み、

「やっというものができつつある段階。まだまだ全員が勉強中」と努力を惜しみません。

さらなる生産量拡大と産地化への弾みにと、2004年に「かつやまのいも生産組合」を発足。翌年には「銀沫」の名を商標登録。直売所「健康の里」も設立し、栽培・販売の両面から産地基盤を強化してきました。

20年以上かけて試行錯誤し、10年前に2.8^トだった出荷量は約5倍になるまでに成長。全国の多くのメディアから注目を集めるまでになりました。

出荷量が増えた一方、注目度の高まりを受け、手に入りにくい状態が続きます。「地元では『銀沫』の名が知られてきた。もっと全国にむけて発信し、出荷量を確保していきたい」と福島さんは先を見据えます。

表紙の説明

副組合長の福島さんの畑で、初めて収穫を体験した「まにわ銀沫ねばり隊」隊長の「よしもと住みます芸人」ハロー植田さん(左)。「来年は栽培にチャレンジしたい」と意気込みます。



くらしき
作陽大学

食農大学生

syaku to nou to daigakusei



学生たちは体験を通じて、私たちのカラダを作る食と農業の結びつきを改めて実感

「もったいないに気づいた」

あきた りお

▼食文化学部栄養学科 秋田里緒さん(4年)



ダイコンの形や色が出荷規格を満たさず処分されると聞き、農家の方の「もったいないけど、どうすることもできない」と言葉

が印象的でした。体験を通して、現状を知ることの重要性を感じました。

管理栄養士を目指す私たちが、料理次第でおいしく食べることができると伝えていきます。

秋田さん
考案!



秋田さん

レシピ ダイコンの葉とじゃこ梅おにぎり

材料／4個分

- ご飯 400g
- ダイコンの葉 80g
- ちりめんじゃこ 40g
- 梅干し 3個
- 塩(ゆで用) 小さじ1
- かつお節 4g
- 塩 小さじ1/3

つくりかた

- 1 梅干しを包丁でペースト状にする。
- 2 鍋にお湯を沸騰させ、塩・ダイコンの葉を入れて茹でる。茹で上がったら、ザルにあげ、冷水で洗い水気を絞る。
- 3 ②をみじん切りにする。
- 4 ボウルに、ご飯・①③・ちりめんじゃこ・かつお節・塩を混ぜ合わせて握って完成。

「食と農」を基軸とするJAとして、くらしき作陽大学との協定をいかし、今回は管理栄養士や教諭を目指す学生が、実際にゴボウ、米、ダイコンの農家を訪れて収穫作業を体験。学生や農家とともに私たちが身近にできるSDGsについて考えます。

「食と農」を基軸とするJAとして、くらしき作陽大学との協定をいかし、今回は管理栄養士や教諭を目指す学生が、実際にゴボウ、米、ダイコンの農家を訪れて収穫作業を体験。学生や農家とともに私たちが身近にできるSDGsについて考えます。



大学生が食材の収穫を体験

※収穫した食材を使った料理は、岡山放送の「おいしいゼミナール」(隔週日曜日8時25分～)で学生自らが紹介しています。



ゴボウ

倉敷市連島地区で抜き取り体験

「食へて納得!! 連島ごぼう」を合言葉に歴史ある産地を守る東部出荷組合。後継者も育つ。「より抜き」と呼ばれる手法で、1本1本手で抜いていく様は職人そのもの。1日で2千本抜くことも。



三宅さんから「連島ごぼう」の特性を教えてください学生

連島ごぼう

柔らかく甘味強い

農水省が認めた逸品



「連島ごぼう」キャラクターごぼう仙人

通常のゴボウに比べ、食味はとても柔らかで肌が白く、アクが少ないのが魅力です。地理的表示(GI)保護制度にも登録され、農水省が認める自慢の逸品。

「皮も捨てずに調理」

12 つくる喜び つかう責任
食文化学部栄養学科
仙波亜弥佳さん(4年)

収穫は垂直に引っ張ることが重要で、地に真っ直ぐ、長く育っていることを感じました。曲げても折れないほどしなやかで、洗うと白くなるため、皮を剥くことなく丸ごと調理していただきたいです。



仙波さん

「食物繊維の宝庫」ゴボウ

食文化学部栄養学科
小上和香 講師

ゴボウは、野菜の中でも特に食物繊維が豊富に含まれている食品です。



小上講師

「休耕田でも栽培を」

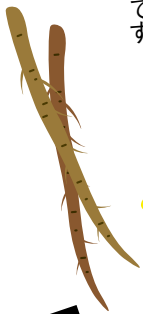
8 働きがいも 経済成長も
東部出荷組合
三宅洋志さん

収穫作業の省略化を目指し、試験的に短いゴボウの生産に挑戦しています。長さ約30センチで抜きやすく、軽く運びやすいため、作業にかかる労力軽減が見込めます。技術が確立できれば高齢になっても生産を続けられ、産地を維持できると考えています。



三宅さん

休耕田にも栽培を広げ、地域の景観や環境を守っていききたいです。



レシピ

皮ごと食べるフライドごぼう

小上講師
仙波さん
考案!

材料/2人分

- 連島ごぼう..... 50g
- 片栗粉..... 適量
- 揚げ油..... 適量
- 塩コショウ..... 適量



つくりかた

- 1 ゴボウは長めにスライスし、酢水(分量外)につけ、水分をキッチンペーパーで軽くとり、片栗粉をまぶして160~170度に熱した油で揚げる。
- 2 油を切り、塩コショウをして完成。

※写真は、大豆ミートのキーマカレーの上にフライドごぼうを載せています。キーマカレーは通常、合いびき肉を使いますが、代用として「大豆ミート」を使用。

小上講師

「畑のお肉」と言われる大豆から作られた大豆ミート。たんぱく質が豊富で、低脂質・コレステロールフリー、食物繊維も多くとってもヘルシーです。長期保存が可能で非常食としても活用できるほか、環境にも優しいSDGs食材です。「連島ごぼう」との相性も抜群です。



米

美咲町大坪和西地区で稲刈り体験

農水省の「日本の棚田百選」に選定されている同地区。850枚の棚田が高低差約100mのすり鉢状に広がる風景に心が洗われる。



農家に教わり、稲刈りに汗を流した学生

新米がおいしい

「元気玄米」で栄養価アップ



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、全量を色彩選別カメラにかけて紙袋に統一シールを貼って販売中。品種は「あきたこまち」「コシヒカリ」「きぬむすめ」「朝日」「ヒノヒカリ」と豊富。

「食の大切さ伝えたい」

4 食の正しい知識をみんなに

▼食文化学部現代食文化学科
三上智紗都さん(3年)

手間暇かけて収穫したお米をたくさんの人に食べてもらうだけではなく、どのように自分たちの元に来ているのかを大量調理(給食など)や食育などで広めていきたいと思っています。



三上さん

子どもたちには、農業経験を通じて農家さんがいてくれる大切さや大変さを実感してもらいたいです。

15 食の豊かさを守ろう

▼子ども教育学部
子ども教育学科
寺尾朱音さん(4年)

体験を通じて「食材の大切さ」に改めて気づかされました。お米一粒一粒の重みや



寺尾さん

「肥満予防にも玄米を」

▼食文化学部現代食文化学科 藤澤克彦 講師

お米を精米する前の玄米は、白米(胚乳)に糠と胚芽がくっついている状態です。玄米に含まれる糠と胚芽には、白米(胚乳)よりも多くのビタミンやミネラル・食物繊維が含まれています。炊いた玄米と白米で比べるとエネルギー量は変わらないのですが、ビタミンB1は約8倍含まれていて、お米から摂取した糖質の代謝を助けてくれます。また、血液を作る素になる鉄や摂りすぎた食塩の排出を促してくれるカリウムも白米より多く含まれています。



藤澤講師

ほかにも嬉しい効果として、玄米は白米と比べて食後の血糖値が上昇しにくいいため、糖尿病予防や肥満予防効果が期待できますよ。

「棚田米で地域を元気に」

11 食を豊かにするまちづくりを

つやま青壮年部
宮尾廣実副部長

同地区で、自然や環境と向き合いながら25haの米づくりに奮起しています。同地区は非効率の田が多く、高齢化とともに荒廃地が増え、最近では鳥獣害にも悩んでいます。それでも、この美しい景観を次世代に残すのは後継者の使命です。



宮尾さん

農業や化成肥料を慣行より減らして米の付加価値を高めているほか、田植えや稲刈り体験など多様な交流を通じて地域の魅力を伝える努力が続いています。最近では若い移住者や訪問者が増えつつあり、活気が感じられ始めました。

棚田は食料を作るだけでなく、水を貯え、暑さをやわらげ、日本の原風景を維持するなどさまざまな機能を担っています。お米をしっかりと食べてほしいです。

材料

- 炊いた玄米.....100g
- しょうゆと水を1:1で溶いたタレ

つくりかた

- 1 炊いた玄米をクッキングシートに載せて、上にクッキングシートを被せる。
- 2 平らになるように上から麺棒や手で押す。
- 3 型でくり抜いて、クッキングシートに載せたままフライパンで焼く。
- 4 表面が乾燥してきたらひっくり返して、タレで味付け。
- 5 クッキングシートを外して焼き目をつけたら、再度タレを塗って完成。

レシピ フライパンで!玄米せんべい(しょうゆ味)

藤澤講師
三上さん
考案!



ダイコン

新見市草間地区で抜き取り体験

標高400メートルのカルスト台地に広がる「黒ボク」の畑。きめの細かい土壌と昼夜の温度差で、白くて甘くみずみずしいダイコンが育つ。



収穫をした「カルストだいこん」を軽トラックへ積み込む学生と小林部会長

黒い土と昼夜の

寒暖差が生み出す

カルストだいこん



©よい食P

新見市のカルスト台地で栽培する「カルストだいこん」は、きめが細かく太くてまっすぐなのが特徴。黒ボクの土壌と、昼夜の寒暖差をいかして栽培し、春と秋にうれしい時期を迎える。今年は部会全体で6.6畝を作付。

「ダイコンの葉もおいしく」



▼食文化学部栄養学科
赤谷奈奈さん(4年)



赤谷さん

スーパーでは見かけない青々としたダイコンの葉が印象的でした。葉は切り取られますが、旨味が詰まった部分でもあります。

来年度から管理栄養士として勤める中で、地産地消を推進したり、廃棄されがちな部分のおいしい食べ方を伝え、持続可能な社会につなげたいです。

「消化の働きを助ける」

▼食文化学部栄養学科

にしむら みつこ
西村美津子 専任准教授



西村専任准教授

ダイコンはエネルギーが低く、食物繊維が豊富です。そのでダイエツト中の方はたくさん食べられる食材です。ダイコンに含まれる食物繊維や水分により便通がよくなり、ダイエツト効果も上がるでしょう。

さらに、カリウムによる体外へのナトリウム排出でむくみの予防や血圧上昇の予防効果もあります。また、ジアスターゼなどの消化酵素を多く含みます。この酵素は、食物の消化を助けてくれ、胃腸の働きを整えてくれます。

これから寒くなり、冬大根は夏大根よりも甘くおでんや鍋に入れてもおいしい季節です。旬の味を楽しみましょう。

「生分解マルチでプラごみ削減」

阿新大根部会



こはやし みきお
小林幹夫部会長
かいばら やすな
貝原靖和さん

エン麦を緑肥として土にすき込むことで、土壌消毒の農薬を使わない環境にやさしい栽培を実践しています。今年は、土にすき込むことができる生分解マルチの利用を試験的に始めました。JAから提案を受け、トウモロコシ・ハクサイで実証中です。慣行のビニールマルチからの切り替えを視野に、プラスチックごみの削減に貢献したいです。

甥っ子の靖和くんが後継者に。張り合いにつながっています!!

貝原さん

小林さん



レシピ 魚のダイコン蒸し

西村専任准教授
赤谷さん
考案!



材料／2人分

- 白身魚(鯛).....80g×2切れ
- 料理酒(魚の下処理用)・・2g
- 卵白.....6g
- だし汁.....150g
- A(料理酒4g、塩1g、しょうゆ2g)
- カルストだいこん.....180g
- 三つ葉.....10g
- ユズ、練ワサビ.....少々
- 片栗粉.....2g

つくりかた

- 1 魚は酒をふって2〜3分程おき、キッチンペーパーで軽く水分を拭く。
- 2 ダイコンは皮を剥いてすりおろす。ボウルに卵白を入れて混ぜ、すりおろしたダイコンを加える。
- 3 深めの鍋かフライパンに水を3〜5cm程度入れて静かに沸騰させる。耐熱の器に魚を載せて、その上に②を形よく盛る。蓋をして、弱火で10〜15分程度蒸す。
- 4 別の鍋で餡を作る。だし汁とAを入れ、煮立たせる。水溶き片栗粉でとろみをつけたら火を止める。
- 5 飾り用のユズの皮は千切りに、三つ葉はさっと茹でて茎の部分を結ぶ。
- 6 魚を器に盛り付けたら、餡をかけ、最後に三つ葉とユズ、お好みで練ワサビを載せたら完成。

砂糖いらすの自然の甘さ、
発酵食ブームの今こそお試しあれ。

菅生女性部の

あまぎけ

フーフーして
飲むのがおいしいん
じゃが!!

苦手と言わず飲んでみて!
女性部自慢の味なんじゃから。



350g/400円

直売所名物を食べよう 第8回

倉敷市西坂
菅生直売所ふれあい青空市「すがお」

推し名物

岡山西女性部菅生支部
木村由子支部長
(前列左から2番目)と
部員のみなさん



でも実は、
甘酒の季語は
夏なんよ!

栄養満点の「飲む点滴」
おいしい健康生活を。

甘酒は苦手という方、アルコール分が入っているでし
う?と敬遠する方。そんな方々を「これならイケる!!」と
言わしめたのが女性部菅生支部のみなさんが手づくり
する甘酒です。材料は、地元農家が「今年の甘酒用には
これがいい」と太鼓判を押す米と甘酒用に吟味した麹。
元々は1月に支店で来店者によるまつっていたものでは
すが、それが評判になり、年間通じて家庭でも飲んでいた
けるようにと直売所での販売を決めたのだとか。「地元
のみなさまに喜んでいただきたいというところから生まれ
ました。これが地域を元気づける力になったらいいなと
思うんです」と、支部長の木村由子さんは言います。
酒粕ではなく麹でこしらえた甘酒ならではの風味と
自然の甘み。おいしさはもちろんのこと、ビタミンやミネ
ラルが豊富で、誰でも手軽に栄養補給できるということ
も利点。水の代わりに牛乳で溶くのもおすすめです。



アイデア満載の
レシピをつけて販売
家庭で保存するには
「冷凍」がおすすめ。

推し名物を 応援しよう!



米を炊いて7分粥くらいにゆるめてから麹菌を
混ぜる。麹が活性化する40~60度という温度に
気をつけるのがポイント



発酵させたものを煮詰め、袋詰めして完成

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。

●県内全直売所対象!!お得にお買い物!!

JAカード会員様限定
JAカードご利用で

5%
ご請求時

※詳しくは各直売所へお問い合わせください。

あなたが
選ぶ!

まつり

「菅生直売所ふれあい青空市」すがお」編

「菅生直売所ふれあい青空市「すがお」や
「菅生女性部のあまざけ」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
「あまざけ(3袋入り)」
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。

甘酒のすばらしさを
お話しします。

くらしき作陽大学 食文化化学部
現代食文化学科 准教授
こうご ちさと

向後 千里さん

日本の食文化に
欠かせない米麴の力。



甘酒は酵素をたくさん含む、お米を原料とした飲
み物です。甘酒は酒と言っても、「夜酒」とも言われ
うるち米か、もち米の飯に米麴を加えて「晩寝かし、
糖化力」の強い米麴の酵素によりブドウ糖と麦芽糖に
糖化させて作られます。発酵以前のもので、アルコール
分はほとんど含まず、微量に含まれているとしても
1%未満なので酒類には分類されません。

古くから甘酒祭りなどの伝承があり、祭礼の神
饌・ハレの日の飲み物として継承され、江戸時代には
庶民の間で大変流行し、四季を通じて気軽に飲まれ
るようになります。麴は麴カビを繁殖させアミラーゼ
などの各種酵素を生成しますが、近
年はこの米麴の力が再び見直され、
腸内環境を整える効果や血糖値や
血圧上昇の抑制効果が期待され、健
康機能への関心の高まりからも好む
人が増えています。
*アルコールに弱い人は注意が必要です。



甘酒フレンチトースト

- カロリー : 348kcal
- 食塩相当量 : 1.2g

【材料(1人分)】.....

甘酒(菅生女性部のあまざけ) 70ml
※割らずにそのまま使用

食パン(6枚切り)	1枚
タマゴ	1個
バター	8g
粉糖	少々

【つくりかた】.....

- 1.食パンは1/4に切り、バットに並べる。
- 2.ボウルにタマゴを溶き、甘酒を加えてよく混ぜる。
- 3.①の食パンに②の卵液をかけ、冷蔵庫で2時間以上置いておく。
- 4.フライパンを弱火で熱し、バターを溶かす。③の食パンを
きれいな焼き色がつくまで焼く。お皿に盛り付け、
お好みで粉糖をかけて完成。



名物を使ったイチオシレシピ!

くらしき作陽大学 食文化化学部 栄養学科

田井 美晴さん 考案

牛乳・砂糖を使わないフレンチトースト。
甘酒の程よい甘みをいかしたフレンチトーストです。
おやつや朝食に、ぜひ一度お試しください。

ユニークな企画が満載
行って楽しい直売所。

菅生地区はモモをはじめ、ブドウ・
あたご梨などの果物どころ。シーズン
オフにも「桃ジャム」をはじめ、女性部が
地元産果物で作る加工品が充実して
います。野菜の詰め放題などユニークな
企画も満載。寒い季節のお楽しみは、
焼きイモの店頭販売です。地元で収穫
したサツマイモ(紅はるか)を1ヵ月ほ
ど熟成させた、長山昭一店長が作る甘
くホクホクの焼きイモに乞うご期待。



岡山県倉敷市西坂1820-1 ☎086-462-1340
営8:30~13:00(10月~5月) 8:30~16:00(6月~9月)
休日曜日・年末年始(繁忙期 7月第2日曜日~8月第2日曜日は営業)
※変更する場合がございます。



魚屋さんが作るお寿司は
完売必至。巻き寿司のことも!!



ブルーベリー・ピオーネ・
イチジクなどジャムの種
類は豊富。しかも安い!



菅生地区のお米が並ぶ量り売りコーナー。
その場で精米して持ち帰りができる「今すぐ米」



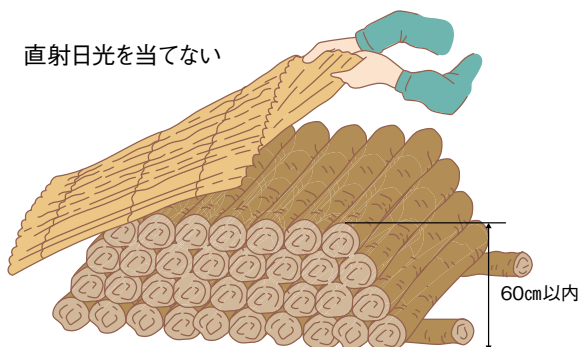
左から長山昭一店長・楠瀬明子さん・砂川和恵さん



●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! お得なキャンペーン情報も!!

② 植菌後の管理(仮伏せ)

植菌後は菌糸を活着させるため、ほだ木を棒積みしておく。場所は木漏れ日の入る林の中が適している。裸地や庭先など乾く場所では、黒ネットや枝葉などをかけて保湿する。直射日光には絶対に当たないように注意する。木口に菌糸紋が出現する頃を目安に本伏せを行う。

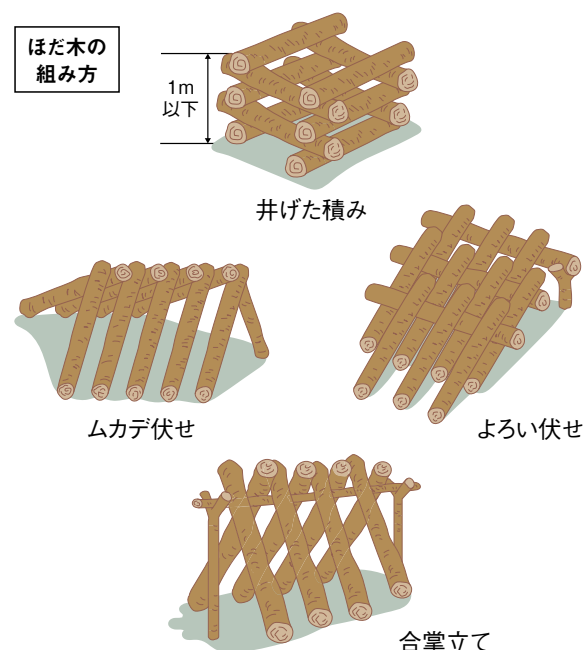


ホツチキスをはずして保存できます

③ ほだ木づくり(本伏せ)

原木にシイタケ菌糸を蔓延させるために次の環境整備を行う。望ましい環境は

- ① 直射日光が当たらず、十分に雨が当たる
 - ② 通風が適度にあり、排水のよい場所
- 庭の木陰なども利用できるが、特に西日は厳禁。日が射すところは遮光ネットなどで日陰をつくる。組み方は下図を参考にする。



ポイント!
POINT

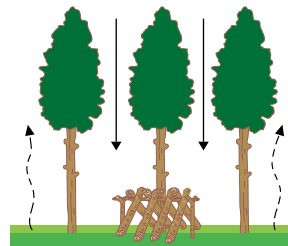
シイタケ栽培の失敗の多くは、ほだ木に直射日光が当たりシイタケ菌が死滅すること。シイタケ菌は高温に弱いので、一貫して直射日光が当たらないように注意する。

発生場所の整備

伏せ込んで2夏経過(形成菌は1夏経過)した秋、品種の特性に合った時期(おすすめ品種を参考)に、ほだ木をキノコの発生に適した場所に移動させる。

適した環境は

- ① 明るく(木漏れ日が入る明るさで 直射日光は厳禁)
 - ② 雨がよく当たる
 - ③ 風が弱く湿度の取れる環境。
- 伏せ込み場でそのまま茸を発生させる場合は、周りをネットなどで囲い、風を止める。



④ 収穫

収穫は、柄を持って石づきからもぎとる(カッターナイフなどは使わない)。傘が開き過ぎると品質が落ちるので、6~8分開きでの収穫を心がける。雨に当たると水分を多く含んだキノコとなるので、水分の少ない状態で収穫する。



おすすめ品種

菌興115号

「ジャンボ椎茸」の愛称で呼ばれ、傘は大形・肉厚でおいしく人気の品種。晩秋、最低気温が8℃以下になると自然発生が始まり、5℃以下になると発生量が増加する。春は、最高気温が10~13℃の日が続くと本格的に発生。



菌興240号

傘は丸く、縁の巻き込みが強く反転しにくいのが特徴の品種。ほだ化がよく、2年ほだ木から秋の発生が確実に見込める。秋、最低気温が10℃以下に安定すると発生量が増え、春は最高気温が10~13℃になると発生量が増える。



新品種

菌興301号

傘は丸くて明るく、肉厚は中程度で、縁の巻き込みが強く反転しにくい品種。秋、最低気温が14℃以下になると自然発生が始まる。また、強い低温を必要とせず、近年の暖冬傾向にも対応した品種。春は、最高気温が10℃以上になると頃から発生が始まる。



種菌の種類

種駒



形成菌



作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

原木シイタケ

手間暇かけて育てる
とびきりの味・香り・歯ごたえ

シイタケは品種開発が進んでおり、多くの品種があります。自然発生型品種では、発生温度によって低中温性(菌興115号)、中低温性(菌興240号)、中温性(菌興301号)などに分けられます。一般的な家庭栽培では、これらの品種を選択することが無難です。

教えてくれるのは
この人!!

(一財)日本きのこセンター
鳥取事務所
たなか じゅん
技師 田中 潤

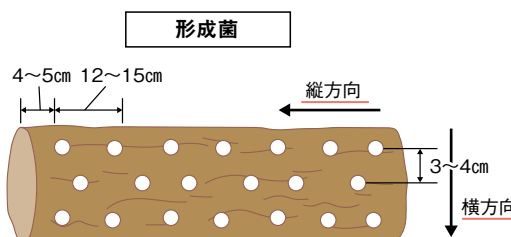
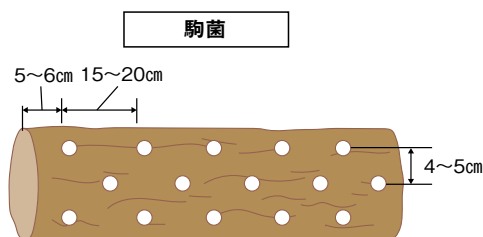


栽培スケジュール

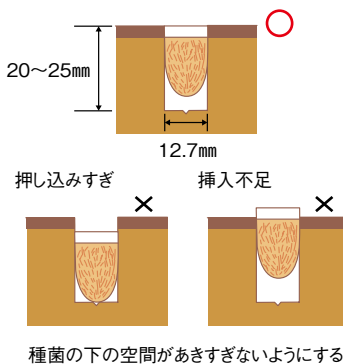
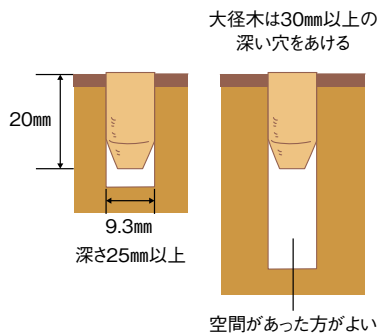
	原木				1年ほだ木																2年ほだ木																3年						
	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6									
ほだ木育成	原木伐採～玉切																																										
					●				●				植菌																														
													仮伏せ																														
													本伏せ																														
自然発生	形成菌：植菌1年目の秋から発生																				発生1年目																発生2年目						
	種駒：植菌2年目の秋から本格発生																																								発生1年目		

※ほだ木とは…シイタケを栽培する時に、種菌をつけた原木。クスギ・コナラ・シイなどを用いる。

1 植菌



植菌個数は駒菌の場合、木口直径(cm)の2.5~3倍が標準。形成菌の場合、植菌した年の秋、植穴から発生する特性の品種があるので、多めに植菌する(5~6倍)。



ポイント!
POINT

シイタケ菌は縦方向には伸びやすいが、横方向には伸びにくいので、縦の穴数を増やすより、列間を狭く植えるよう心がける。



専用ドリルで原木に穴をあける



形成菌の植えつけ

専用の電動ドリルを使って原木に穴をあける。
種駒は直径9.3mmの穴をあけ、金づちで種菌の頭が樹皮面より出ないように打ち込む。

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!

ホツキスをはずして保存できます

会計事務の効率化へ 自治体とJAは全国初

JAは、自治体や法人の会計・経理業務のデジタル化を支援しています。自治体や企業の端末から各種振り込みなどの取引ができるJAバンクの「JAデータ伝送サービス（Anser DATAPORT方式）」を、全国に先駆けて自治体との間で運用を始めました。指定金融機関であるJAと真庭市を専用回線をつなぎ、公金支払い取引の安全性と効率を高め、JAも業務負担や事務リスクの軽減を見込みます。

同サービスは、今年2月に全国のJAで取り扱いが始まりました。自治体や企業の経理担当者は、各種振り込み・口座振替などを窓口に行かずに取引できます。当JAは管内の自治体に対し、早い段階から提案を開始。5月中旬には、デジタル技術を活用した変革推進に力を入れる同市と協力し、運用にこぎ着けました。

同市の会計課・歳出担当者は「記憶媒体に書き込む手間とデータの受け渡し時のリスクがなくなった。前日まで申し込みができ、決済までの時間短縮にもつながる」とメリットを説明します。同市の吉永忠洋副市長は「安全・安心な上、住民サービスを低下させることなく業務の効率化を図れる」と期待します。

当JAの仁熊直樹常務は「JAバンクは地域から必要とされている。双方の省力化や合理化につながるサービスとして理解と利用を広げ、JAが担う地域金融サービスの維持に努めたい」と強調します。



運用開始をアピールする真庭市の吉永副市長（左）と真庭統括本部の海原康雄本部長

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ます



選果場から直送された旬のブドウを買い求める来店者（右）

新たな
需要開拓への
挑戦

イオンモール倉敷でブドウ直売 岡山木村屋ともタイアップ

JAは、新型コロナウイルスの影響による外食需要の落ち込みや、地場産食材への関心が高まる中、農家所得の増大につなげようと、地産地消活動に力を入れています。

ネ「シャインマスカット」を1000房ずつ販売。贈答用や家庭用に買い求める客で賑わいました。

その一環としてブドウの出荷最盛期に合わせ10月上旬の2日間、イオンモール倉敷で、株式会社岡山木村屋と協力してブドウを販売しました。モール内の岡山木村屋店舗前の特設ブースで、「ピオーネ

「JA選果場発!」ぶどうの旬感移動晴ればれ直行便」の一環でもあるこの取り組みは、全国屈指のブドウ産地びく統括本部の選果場からJA自車便で運び、消費者に鮮度と流通中間コスト削減による価値感を届けました。

岡山木村屋は、JAとのコラボ商品である「ピオーネ」と「シャインマスカット」が入った「フルーツサンド」を販売し、フードコートでも旬を味わえる機会を提供しました。

同モールでも開店22周年企画として、レストラン街で県産「桃太郎トマト」・ブドウを使った料理を18店舗が提供。そのうち「桃太郎トマト」を使った料理を提供した5店舗で、対象メニューを注文した人に「桃太郎トマト」をプレゼントし、消費拡大を後押ししました。

営農部は「地産地消活動を地元企業と協力して進め、地場産のよさを再認識してもらえ、機会づくりを増やしていく」と先を見据えます。



12 つくる責任 つかう責任

食品ロス減にも旬の果物でジャム

岡山西女性部くらしき東ブロックは、菅生と早島町のJA直売所で、旬の果物を使ったジャムを販売しています。特産モモに加え、イチジクやブルーベリーなども使って地産地消を進めます。素材の風味をいかそうと砂糖を少なめに、保存料や着色料を使わずに仕上げています。なかでも菅生支部は、規格外品を積極的に活用し、食品ロスの軽減にもつなげています。

木村由子部長は「甘さ控えめで優しい風味に仕上がった。安全安心な手づくりの温かみと深みをぜひ味わってほしい」と自信を見せます。



房型や着色などを確認する審査員

農業生産の拡大

ブドウ共進会 極上品すらい

びほく地域どう生産振興協議会は9月中旬、高梁市でブドウ共進会を開きました。備北広域農業普及指導センターやJA職員ら関係者15人が、「ニューピオーネ」「シャインマスカット」「オーロラブラック」の3部門で、房型や食味などを審査しました。10月上旬に開いた2回目の審査との総合評価で順位を決め、来年2月の生産振興大会で表彰する予定です。審査員は「着色・粒張り・房型とも申し分なく極上の仕上がり」と評価しました。

農業生産の拡大

ブロッコリー順調 2月まで26t出荷



玉締めよく高品質に仕上がったブロッコリー

津山市の選果場で10月初旬、ブロッコリーの出荷が始まりました。葉を切り落とし、長さ約15cmに切り揃えた後、形などを確認してサイズごとに箱詰めします。最盛期には1日約1tが持ち込まれ、来年2月まで主に岡山市場に出荷します。

津山ブロッコリー部会は41人が約6.2haで栽培し、今季は26t・1,000万円の販売を目指しています。

12 つくる責任 つかう責任

料理の幅広がる うま味濃厚「ドライトマト」

真庭女性部フレッシュミズ部会は9月中旬、蒜山で規格外品のミニトマト5キロを仕込み、食品ロス軽減にもつながる商品「ドライトマト」を作りました。「安全安心な食品を子どもたちに」と母親目線で開発。甘味が強く加工に合う品種を使い、乾燥時間やカット方法など試作を繰り返し、昨年商品化にこぎ着けました。「そのままで食べても、料理に入れてもいい」と評判で、今年は昨年から予約や、WEBで行うフレッシュミズ交流会などを中心に販売しました。



SNS(会員制交流サイト)やロコミで評判が広がる「ドライトマト」

新たな
需要開拓への
挑戦

クリスマス飾りに 「フォックスフェイス」 彩り添える

びほく^{かほく}花木生産部会は9月下旬、高梁稲荷神社でフォックスフェイス出荷進発式を開き、部会員や市場、行政関係者ら15人が好調な出荷を祈願しました。

荒木^{あらき いちろう}一郎部会長やびほく^{なかむら まさよし}統括本部の中村正義常務らが「ツノナス」で装飾した参道を上がり、奉納しました。

同統括本部管内は「ツノナス」の県内唯一の産地。同市を中心に15人が50aで栽培し、京阪神・岡山市場を中心に、約1万本を11月まで出荷します。

同部会はツノナスがキツネの形に似ていることから「フォックスフェイス」の愛称で販売し、びほくブランドとして定着を目指しています。黄色で縁起もよく、水に漬けなくても約3ヵ月間鑑賞できることから、生け花のほかクリスマス飾りなどとして積極的にPRしています。

「フォックスフェイス」奉納に
向かう荒木部会長ら



ひと玉ずつ選果する選果員

8 働きがいも
経済成長も

津山・真庭で
梨「新高」を共同選果
ロットの拡大・
人員不足解消に

久米新高梨部会(津山)と久世特産梨生産組合(真庭)は今シーズンから梨「新高」の共同選果を津山市の久米選果場で始めました。合わせて28戸が栽培し、選果場における人員不足解消や市場ロット拡大による有利販売に期待がかかります。JAでは広域合併のメリットをいかし、施設の共同利用を進めており、アスパラガス・キュウリに次ぐ取り組みです。

今季も10月初旬から出荷が始まり、選果員が形や傷の有無を確認後、光センサーで糖度とサイズを測定・選別。下旬まで岡山や広島市場のほか、道の駅「久米の里」に届けました。遅霜などで例年より量は減少傾向でしたが、8月半ばの降雨とその後の晴天・朝晩の寒暖差で、大きさ・糖度ともに高品質に仕上がりました。

地域
活性化

自治体・農家と
「まちおこし」
プロ野球公式戦で
特産PR



来場者の人気を集めた「桃太郎トマト」やブドウ

新見統括本部は、地域の特産品や観光名所などをPRする「わがまち魅力発信隊」を自治体と協力して結成しました。10月上旬には、広島市でのプロ野球公式戦で、市やJAの職員・農家らが「千屋牛」「ヒョーネ」「シャインマスカット」「桃太郎トマト」などを売り込みました。特産の販売を通じて、来場者1万3千人に新見市の魅力を伝えました。

JA職員は「県外の人にも新見の味覚を堪能してもらい、新見のファンになってほしい」とPRしました。

農業者の
所得増大

情報共有で品質向上 日生ミカン甘さ十分

備前市日生諸島でミカンの収穫期を迎えています。日生町みかん生産組合の組合員は10月中旬、JA関係者らとほ場を巡回して作柄を調査。着果状況など情報を共有し、今後の栽培管理を確認しました。



今年の出来を確認する生産者

日生ミカンは潮風を浴び、濃厚な甘みとバランスのよい酸味が特徴。今年も甘さ十分で、12月末まで主に県内に出荷するほか、JA直売所アグリびぜん・百葉市場和気店でも販売しています。

15 緑の豊かさ
も
ゆらぐ

園児が稲刈り 地域農業を体験

つやま青壮年部西部支部は10月中旬、鏡野町のこども園でタライ稲の稲刈り体験を行いました。田植えをした6月から協力して栽培。園児たちは慣れない手つきで一株ずつ刈り取り、束ねて天日干しにしました。



青壮年部員と稲刈りをする園児



新たな
需要開拓への
挑戦

勝英独自のリンドウ 「よしのピンク」初出荷

「よしのピンク」の
生育を確認する
春名副部会長

勝英リンドウ部会は9月中旬、ササ系リンドウを品種改良した「よしのピンク(仮称)」を初出荷しました。一昨年の「よしの青」に続くオリジナル品種第2弾で、花数の多さと鮮やかな色合いが特徴です。市場からの評価も高く、贈り物やブライダルなど、従来とは異なる用途にも使え、販路拡大に期待を寄せます。

地域ならではのリンドウを作りたいとオリジナル品種の開発に着手。優良な親株を選抜し、さまざまな組み合わせの中から開花時期や花色など、品質を考慮しながら何回も交配作業を繰り返してきました。2018年に開花と試験出荷に成功。生産が安定し、今年2,500本を出荷しました。

春名政志副部会長は「新たな名物となるよう栽培していく」と展望します。



犯人に扮した警察署員の対応にあたるJA職員(左)



年末に向け防犯意識を高める 連島支店で訓練

連島支店は10月中旬、水島警察署と連携して金融窓口防犯訓練を行い、同支店職員は事件発生時の通報や、犯人像の記憶などに留意して臨みました。倉敷かさや統括管内の支店職員ら15人が見学。気付いた点を共有し、今後の防犯体制強化に向け、気を引き締めました。

訓練では警察署員扮する犯人が、ナイフで窓口職員を脅して現金を要求。2分弱で強奪して逃走するというもの。窓口で犯人の対応にあたった職員は「数分の出来事にびっくりし、思うように動けなかった。訓練をいかして、組合員・利用者の財産を守りたい」と話しました。

県内では、今年2件のコンビニ強盗事件が発生。水島警察署は「冷静にメモをとることが早い通報につながる。常に危機意識をもって対応してほしい」と呼びかけました。



地域貢献活動の紹介



小学校へ997個寄贈

「子ども110番の家」目印コーン

JAは9月、管内にある63の小学校に「子ども110番の家」の目印となるセーフティコーン997個を寄贈しました。

「子ども110番の家」は、子どもが登下校や外出時に犯罪やトラブルに巻き込まれそうになったとき、周囲の大人に助けを求めて駆け込める場所です。住民の防犯意識を高め、地域の絆を深める効果も期待され、豊かで暮らしやすい地域社会の実現に貢献します。小学校からは「老朽化しているものを更新でき、よく目立つ。児童の安全安心に役立てたい」といった声が聞かれました。



管内の小学校に寄贈したセーフティコーン

付加価値
の増大

レシピを添えて販売 「明治ごんぼう」消費拡大へ



太さ・長さも十分に高品質に
仕上がった「明治ごんぼう」

井原市明治地区で、地域ブランド「明治ごんぼう」の出荷が本格化しています。今年度から、大手スーパーやJA直売所で販売する際にレシピを添付して販売し、消費拡大を目指します。

「明治ごんぼう」は、粘土質の土壌でじっくり時間をかけて育つため、香り豊かで肉質が柔らかいのが特徴。約40戸が6haで栽培し、来年3月まで約80tの出荷を見込みます。



新米いっぱい
とれたよ!!



かも合わせて
いい米ができた



農家の
ふじさわ きよし
藤澤 清さん



こかし はるひ
小堀 遥妃さん

一粒も無駄にせず、
感謝して食べたい!

米づくり体験
(新見市)

収穫したお米はお餅にする
ほか、神社に奉納するよ!
JA直売所「あしん広場」
でも販売しますよ!



みかみ いちと
三上 竜斗さん

私たち5歳児クラスが、つやま
青壮年部のお兄さんたちと
タライ稲の稲刈りをしたよ!



左から
むねもと りゅうた
宗本 琉汰さん
いけだ ともき
池田 朋生さん
ささき そうすけ
佐々木 蒼恭さん
こたけ いずみ
小竹 泉実さん

6月に田植えをした
田んぼの稲刈りも
したよ!(津山市)

稲がきらきら
光っているよ!



おかだ りな
岡田 莉奈さん
おかだ みゆ
岡田 実優さん

タライ稲稲刈り
(鏡野町)



いのうえ ちはる
井上 千暖さん



黄色の稲穂が
いっぱい!!

なんば ゆな
難波 柚花さん

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

農業をなく協同組合JAと農業

ギャップ
GAPって知ってる?

食の安全・安心確保や環境保全、
労働安全の観点から「GAP(農業生
産工程管理)」が注目を集めています。
「Good Agricultural Practice」
の頭文字をとってGAPといいます。食
品安全や労働安全など農業生産の工
程の一つひとつを点検し、見つけた課
題・問題点を改善していく仕組みです。
都道府県が運営するもの、JGAPや
GLOBAL GAPのように第三者
が認証するものがあります。

JAGグループは取り組みを推進し、
2017年に「GAP第三者認証取得
支援事業」を始めました。JA全国中
央会やJA全農の職員・アドバイザーが、
産地・生産者に対して資材の保管や
農作業の注意点・改善点などを指導
し、認証取得を目指します。事業開
始以来、これまで21生産部会を支援
しています。産地からのニーズの高ま
りを踏まえ、事業期間を2023年
令和5年9月まで延長し、新たに産地
の募集を行っています。

GAPに取り組むJAの割合(201
9年度は米で37.9% 果樹で39.
5%、野菜で47.8%に達しています。
食品の安全や自然環境の保全・生産
者の労働安全など配慮する取り組み
のため、持続可能な農産物の供給に
つながり、SDGsの目標達成にも結び
付きます。



JAでは部会と連携し定期的にGAP
の巡回点検を行い、食の安全を確
保している



まつおか だいや こんどう らん
左から 松岡 大椰さん 近藤 藍さん

もらった「ピオーネ」で
ブドウすくいをしたよ!

共進会に出品されたブドウも
こども食堂や放課後等デイ
サービス「ピタゴラスグループ」
などに寄贈（真庭市）

“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

大きくて
ビックリ!!



世界最大のブドウ
「ネヘレスコール」収穫体験
（勝央町）

左から
きはら ゆうと ひらお とむ しんめん かなた
木原 悠翔さん 平尾 翔夢さん 新免 叶風さん
いもと ぎん はるな みなと やすもと ひるむ
井本 銀さん 春名 湊斗さん 安本 大夢さん

自分たちで
籾を蒔いて
育てた稲を
刈ったよ!



バケツ稲収穫
体験（美作市）

やまぐち れんたろう かんた きいち くぼ しんのすけ
左から 山口 蓮太郎さん 神田 樹一さん 久保 慎之介さん
うえつき ここな くぼ ひなこ やまぐち まい
植月 心菜さん 久保 陽菜子さん 山口 真依さん

お母さんも農業を
がんばっているよ!



真っすぐな
「連島ごぼう」に
ビックリ!!

連島ごぼう抜き取り体験
（倉敷市）

きそ まなと みやけ そう
左から 木曾 真那豊さん 三宅 創さん

すると抜けて
気持ちよ
かった!



みやした ちさき
宮下 千咲さん

大好きなサツマイモ!
焼きイモにして食べたいな♪



岡山西女性部くらしき東ブロック
親子キッズクラブ
サツマイモ収穫体験

はなど しおり
花土 菜さん

2021年12月10日(金)必着

締め切り

作品（楷書で漢字にふり仮名を）、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「晴れぼれ」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。

投稿方法

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

捨てきれぬ 畑を猪に 見付けられ

竹本 正さん

取り入れを 終えて安堵の コンバイン

池田 信夫さん

塩むすび するならこれよ きぬむすめ

村上 紀代美さん

落花生 作ってみたいが 畑なし

はっちゃん

むずかしい 自然を相手の 米づくり

柴田 誠さん

一坪の土で 嬉しい 汗を拭き

原 健裕さん

しょうやくも 手間も楽しむ 栗ごはん

藤井 昭恵さん

あぜみち川柳

天晴れ

理事会だより

役員体制の見直し・支店再編など

令和3年度10月期理事会を10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：岡山西統括本部の帯江・豊洲・茶屋町支店再編に伴う新支店・事業所の建設及び用地取得
第2号議案：役員体制の見直し／第3号議案：支店統廃合(再編案)／第4号議案：広域営農経済センター統合(プロック構想)／第5号議案：経済事業にかかるシステム構築(JA受発注システム導入)／第6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9月末決算状況及び事業実績／相談・苦情(令和3年度第2四半期)／事務ミス等(令和3年度第2四半期)／反社会的勢力排除対応・管理先対応状況(令和3年度第2四半期)／疑わしい取引の届出(令和3年度第2四半期)／内部統制確立に向けた重点化対策(令和3年度上半期)／コンプライアンス取組状況・違反状況(令和3年度上半期)／内部監査にかかる品質評価結果／ALM委員会報告／その他(労組からの年末手当の要求)

新型コロナウイルスの影響を受けた 農業者向け資金のご案内 運転資金等にも対応

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた農業者向け資金「JAトータルプラン(災害)」を取り扱っています。運転資金のほか農業経営の復興に必要な費用が対象です。貸付金利はJA所定金利から最大年1.0%引き下げ、保証料は不要

です。詳しくは、お近くの窓口までお問い合わせください。

農機フェア(12月2～4日)

小型から大型まで各メーカー展示

新型コロナウイルス感染症防止のため、地区ごとに分けて開催します。

12月2日(木)・・・岡山東地区

3日(金)・・・倉敷かさや・岡山西地区
4日(土)・・・びほく・新見・真庭・津山・勝英地区

場所：岡山市北区高松稲荷

(最上稲荷駐車場)

参加のお問い合わせはお近くのJA農機センターまで。



トラクターなど多数取り揃え

木村式の米づくりをしませんか 来年に向け生産者を募集

映画にもなった「奇跡のリンゴ」で知られる農家・木村秋則さんの「木村式自然栽培」で米づくりをしてみませんか。肥料・農薬・除草剤を使わず乾土効果を利用した、環境に優しい農業の一つです。詳しくは、下記コ

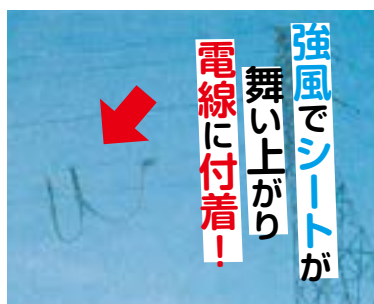
ドよりNPO法人岡山県木村式自然栽培実行委員会のホームページをご覧ください。



<https://www.oka-kimurashiki.jp/>

農業用シートなどの飛散に注意 電気事故防止のお願い

農業用シートが飛散し、電線に引っかかるとう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乗せ、使用時はシートの端を確実に留めて、強風で飛ば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
ークセン
ター送電
課へお問
い合わせ
ください。

詐欺防ぎ警察から感謝状 岡山西統括本部・寄島支店

寄島支店の渉外職員が、特殊詐欺被害を未然に防止したとして玉島警察署長から感謝状を受けました。市内の高齢女性宅を訪問した際に、高額現金引き出しに関する相談を受け、不審な点に気がつき警察へ通報しました。



みやけ かいと
表彰を受ける三宅海航職員。「みなさんの資産を守るため、今後も防止に努めたい」と気を引き締めました。

税務署からのお知らせ

"ふたば"がお答えします

税に関する疑問は
AIチャットボットの
ふたばにご相談ください。

24時間いつでもご利用いただけます。



※メンテナンス時間を除きます。

スマホでのご利用
はこちらから！



税務職員ふたば

AIチャットボットとは

「チャット(会話)」と「ロボット」を組み合わせた言葉で、質問したい内容をメニューから選択するか、自由に文字で入力すると、AI(人工知能)を活用して自動で回答するウェブサービスです。

国税庁 ふたば



Market talk いちばなし

JA全農おかやま
大阪事務所 所長 豊田 晃大



「百貨店の目利きに信頼あり
季節感のある自慢の食材で勝負」
大阪で約半年間続いた緊急事態宣言やまん延防止等重点措置も解除となり、徐々に経済活動が再開されています。さて、全国百貨店協会によると、2020年度の売上は2019年(コロナ前)と比較して25.7%減、特にインバウンドの恩恵がなくなった都市部の旗艦店舗では30%以上の減少が目立ちます(大丸心斎橋▲51.2%・阪神百貨店梅田▲40.0%など)。ただし、食品部門は▲10%未満に踏みとどまっている状況で、EC(電子商取引)強化やプチ贅沢の追い風もあります。食に対する百貨店の目利きに一定の信頼があるということが伺えます。お盆以降のコロナ第5波では、百貨店食品売場のクラスター発生などもあり休



試食提供の代わりに、個別包装したふどうを提供。SNSキャンペーンのチラシを同封して宣伝。

業を余儀なくされ、順調であった客足に水を差す形となりました。その反動もあり、宣言解除に先行して9月下旬以降、販売員を立てての推奨販売(その場で試食は行わない販促)を各百貨店で開きました。なかには、週末の1店舗で「ピオーネ」「シャインマスカット」合わせて100ケース以上を売り上げるなど季節の果物に対する消費者の購買意識の高さが感じられました。引き続き、冬ブドウの「紫苑」や秋冬の野菜など、季節感のある商品で販促活動を行い、岡山県産青果物の売り場を確保します。

役員の部屋 YAKUIN NO HEYA

代表理事副組合長 三木 恭次

役職員の人間力を磨き みんなの満足度を高めます

改革で重要と考えるのが人材の育成です。JAは人が集まる組織体であり、役職員の人間力を高めることを一番に掲げています。人間力とは人間性と仕事観が合わさって発揮され、仕事観は職業意識と熱意を高めることで成長します。日頃のOJT(実務経験を通じて仕事を覚える教育手法)はもとより、役員自ら組織の先頭に立って「人」を育てる、「人」が育つ組織風土づくりの浸透を進めています。昨年は、合併後初となる経営職層研修会を開き、常勤役員や幹部職員の熱意と改革意識を高めました。

職員満足度「ES」なくして、組合員・利用者満足度「CS」なし、「CS」なくして「ES」なし、「三方よし」があってこそ、ホスピタリティーマインド(心のこもったおもてなし)を生み出すJA風土の構築ができます。「食と農でみんながワクワク楽しいJA」を合言葉に、昨日とは変わったJAにとことん取り組んで参ります。



「連島れんこんのよう」に先が見通せる風通しのよい職場風土づくりを進めます。

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。

旧JA岡山東に入組し、今年で5年目を迎えます。入組1年目は共済窓口を担当し、2年目からはライフアドバイザー(渉外担当者)として組合員・利用者のみなさまのお役に立てるよう、日々業務に取り組んでいます。渉外という仕事は大変な面もありますが、日々の集金業務や保障提案を通じて、たくさんの方の組合員・利用者のみなさまと出会い、お話しさせていただくことができる、やりがいのある仕事だと思っています。1人でも多くのみなさまに「ありがたい」と言ってもらえるように、初心を忘れることなく頑張ります！

岡山東統括本部
吉永支店
信用共済課(渉外担当)
ふじかわ かずと
藤川 佳寿人



子育て中のママ必見

目からウロコ! 暮らしのお得情報

意外にかかる子どもの入院費用!!
無料なのは医療費だけ、差額ベッド代・食事は実費です!!

メディカル

ワクチン未接種の子どもの新型コロナウイルス感染リスクが高まっています! 働き世代が多い時代、子どもの看病に伴う予期せぬ出費(収入減)に備えませんか?

Point1

入院日額保障から入院一時金保障に!!(※1)

子どもの看病で仕事を休まなければならない時の収入減や通院交通費など、一時金だからこそ何にでも使えます。

Point2

新型コロナウイルス感染症による入院も、お支払い対象です!

入院はもちろん、自宅療養・ホテル療養でもお支払いの対象になります。(※2)

※1 お支払いには所定の要件があります。

※2 医療機関・公的機関の証明を提出していただく等の所定の条件があります。

JAのこども共済「学資応援型」は多くのお客さまにご契約いただいております(ママリロコミ大賞を受賞)。学費の備えとご一緒に新しくなった医療共済「メディカル」で将来の医療リスクにも備えましょう。詳しくは、お近くの支店の渉外担当者・窓口担当者までお問い合わせください。

●この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

[21331000231]



▼先月号の表紙の笑顔がいいなあ
と思いました。またページをめ
くって「ソラサンぽ」の写真にビッ
クリ。広い面積にブドウのトンネ
ルハウスが広がっていて、壮大な
景色でした。

津山市・濃野淳さん(50代)

▼先月号の特集は、知らないこ
とが多く、勉強になりました。
お米の品種の違いがよくわかり
ました。食べ比べてみたいです。

笠岡市・釣田康子さん(60代)

▼お米が大好きな我が家は、今
年も新米をたくさん、おいしくい
ただいています。年間一人一俵の
消費を目指してたくさん食べます。
美咲町・有本知加恵さん(60代)

▼原油高を受け、いろいろなもの
が値上がり、下がるのは米の値
段だけ。おかしいよな！

総社市・岡本政美さん(50代)

▼今年も新米をおいしくいただ
いています。今年はお米の値段が下
がっています。消費者の私には、
少しでも安い方が嬉しいですが、
米づくりで本当に重労働で、コ
ストもかかって大変なんですよ。
だからみなさん！栄養いっぱい
のお米を食べましょう！元気にし
てくれますよ!!

鏡野町・中尾弘美さん(60代)

▼先月号の特集はお米の流通の
仕組みや特徴がよくわかりまし
た！

真庭市・君塚浩司さん(50代)

▼「ピオーネ」・モモ・柿そしてお米。
こんなに良い農産物がそろって
いるところに住んでいるって本当
に幸せ。お米を食べて農家さん
を応援します。感謝、感謝。

新見市・玉木文子さん(80代)

▼祖父母などからもらうお米が
何なのか知らずに食べていました。
お米の種類によっておすすめの食
べ方が違うということを知って
知りました。

倉敷市・吉岡裕子さん(30代)

▼週に2回、「いばら愛菜館」にブ
ドウと野菜を買いに行きます。と
てもおいしくて毎日楽しみに食
べています。今日は「シャインマスカッ

ト」とピオーネを買いました。

井原市・濱田由美さん(50代)

▼コロナ禍で、洗濯物を干すくら
いしか外に出ることがなく、ずう
と家の中で過ごしていました。
10月からグラウンドゴルフが再開
し、嬉しくて毎日早起きして新
聞を読んで出かけています。結
果はまあまあで、時々ホールイン
ワンが出ています。

倉敷市・藤原千乃子さん(80代)

▼マコモタケを求めて里庄町へ行
きました。シャキシャキ食感がお
いしい！まこもプリンもおいし
かったです！

高梁市・ぼたちちゃん(50代)

▼矢掛宿場の青空市「きらり」に
行ってきました。驚いたことに、
割木・すくも・藁まで売っていま
した。野菜とゆべしを買って隣の
おいしいうどんを食べて帰しまし
た。満足の秋の1日でした。

倉敷市・小郷幸子さん(70代)

▼今年の紅葉はきれいなのでしょ
うか。毎年、暑い夏を乗り越え
秋を楽しみに待っている私です。
勝央町・赤木美恵子さん(70代)

PRESENT QUIZ

パズルに答えて、
特産品をGetしよう!

ヨコのカギ

- 1 一年の終わり。年の――
- 2 広葉樹の落ち葉を発酵させて作ることも
- 3 農機具などをしまっておく建物
- 4 定期貯金が――を迎えた
- 5 家事をする際に着ける前掛け
- 7 家を建てる時に神主さんを招いて
する儀式
- 9 スプリングとも呼ばれる部品
- 11 酒よりお菓子の方が好きです
- 13 無地のものには付いていません
- 15 お――の家に回転板を回した
- 17 食べ過ぎると手が黄色くなるかも?
- 19 大みそかの空に響く除夜の――
- 21 プラスでもマイナスでもないことを示す数字

正解者の中から抽選で
15人の方に
「銀沫®」を
プレゼント!!

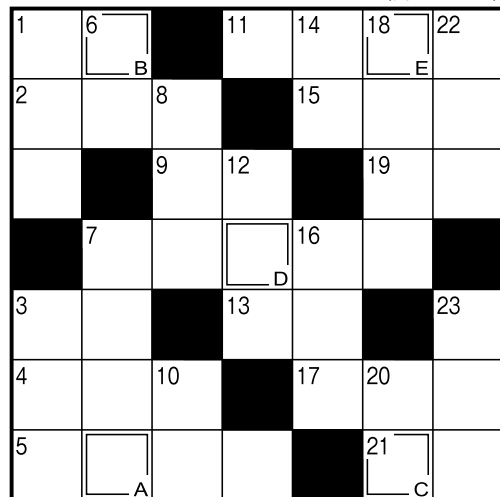


タテのカギ

- 1 石川県を代表する色絵磁器といえば――焼
- 3 出生届を出すまでに決めます
- 6 花などで作るハワイの首飾り
- 7 ホップ・ステップ・――
- 8 炭を入れて使う暖房器具
- 10 kg, kmのk
- 12 はがきを買ってきて――状を書いた
- 14 弓に矢をつがえて狙うもの
- 16 ソーセージの一種。薄切りにしたもの
がピザのトッピングにも使われます
- 18 サンタクロースのそりを引きます
- 20 木枯らしも嵐(おろし)もこれ
- 22 原価に利益や経費を盛り込んで付けます
- 23 まぎくべて使う暖房器具。ベチカはロシア風のこれです

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる
言葉は何でしょうか?

(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

牛肉が当たる!!

応募券を貼ってポストへ!!

● 応募期間
2021年11月11日～2022年1月11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12月号(vol.20)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。



赤磐市 鷹取 幸栄さん



吉備中央町 隈元 優子さん



倉敷市 兼信 清子さん



倉敷市 三澤 美恵子さん



津山市 山県 富美子さん

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おります!!

Eメール・FAX
での応募もOK!!

こちらはすり鉢をひっくり返しても落ちない「銀鉢」! 絶品ですよ!



あとかき

「その味を知ること、愛情を込めてPRできる」との信念のもと、県産食材はなるべく口にしようとしています。真庭地区はほぼ制覇! JAが広くなつたので食べない食材や加工品がまだまだあります。真庭はモモを栽培しているところがありませんが、合併したおかげで今年は今までになくモモをたくさん食べることができました。これからも各地自慢の特産をしっかりと食べて応援したいと思っています。(江森)

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。

63円 切手 〒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

Eメール: hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
または 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

サ	ツ	マ	イ	モ	フ
2	カ	リ	ン	1	ボ
ナ	ネ	1	ツ	ウ	カ
3	ワ	イ	1	サ	チ
4	カ	フ	ク	ヨ	ア
メ	1	サ	ト	ウ	キ

クロスワードパズル
先月号の答え
「カンツバキ」

応募総数
612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、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12月10日(金) 消印有効



笑味ちゃん
クッキング

銀沫団子のあったか鍋

〔材料／4人分〕

- 銀沫……………150g
- 鶏ひき肉……………300g
- 卵……………1個
- ハクサイ・ニンジン・水菜・キノコ類・豆腐など好みの具材

(出汁)

A	水……………	5・1/2カップ
	しょうゆ……………	100cc
	みりん……………	100cc
	だしの素……………	大さじ1

〔つくりかた〕

1. お好みの野菜・豆腐を食べやすい大きさに切る。
2. 「銀沫」を洗って皮をむき、すりおろしておく。
3. ボウルに②と鶏ひき肉、卵を入れ、手でよく混ぜる。「銀沫」が混ざりにくいのでしっかり混ぜる。
4. 鍋にAを入れて火にかけて煮立て、スプーンで③をすくって出汁の中に落とす。
5. 再び煮立ったら弱火にしてアクを取り、3分ほど煮る。
6. ①を加え、野菜に火が通ったら完成。

※そのほか、お好みの鍋出汁でお楽しみください。

