

「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

hare bare

2022

1

vol.21

晴れびと！

コロナ禍を乗り越えろ！今が正念場

「エンダイブ県内でも味わって」

特集

食×農×大学生

～私たちが考えるSDGs～

<後編>



ワクワクする農業と地域の未来を  
JA晴れの国岡山





## 農家支える 盤石基盤の確立に向け

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

皆さまにおかれましては、ご家族お揃いで輝かしい令和4年の新年をご健勝で迎えられたことと心よりお慶び申し上げます。旧年中は、JAの事業および運営に対しまして格段のご理解・ご協力を賜りまして厚く御礼申し上げます。

昨年はコロナ禍の中、外食需要の低下などにより、米をはじめ農畜産物の価格が低迷し、組合員・農家の皆さまにおかれましては、大変ご苦労のあった年と思います。特に米につきましては、JAグループが一体となって政府与党に対して米価対策を積極的に要求し、余剰米の在庫調整により市場流通量を抑制する施策を講じることとしています。当組合では、准組合員(5万人)を中心に農業を応援してもらい、生産者と消費者の双方に元気を届けようと、「元気玄米」として消費を呼び掛け、半年間で30kg玄米9,000袋を新たに販売しました。併せて自家施設で生産から販売まで一貫して手掛ける「農協精米」も発売し、直売所やオンラインショップで直接販売し、農家所得の増大に努めています。

本年におきましても、コロナ禍の中で農業をはじめ経済環境は厳しい情勢ですが、農業所得増大などJA自己改革を一層進め、JAが地域の拠り所になれるよう事業・経営基盤の確立に取り組む所存でありますので、皆さまのご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。組合員皆さまのご多幸をお祈り申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

代表理事組合長 石我 均



## 晴ればれ 1月号 2022 vol.21 Contents

- 2 | 年頭の挨拶  
ソラサンぽ  
赤磐市熊崎
- 4 | 晴ればれ特産品  
「エンダイブ」  
山陽エンダイブ部会
- 5 | 晴れびと！  
山陽エンダイブ部会  
部会長 藤原 芳雄さん  
副部会長 藤原 悦夫さん
- 6 | 特集  
食×農×大学生  
「私たちが考えるSDGs」(後編)
- 10 | 直売所名物を食べよう  
推し名物まつり！  
第9回「かよう青空市」/吉備中央町
- 12 | 家庭菜園  
白ネギ
- 14 | 晴ればれTOPICS  
行政や他団体とタッグ  
地産地消フレンチ登場  
地域貢献活動の紹介
- 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  
ほか
- 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  
エンダイブのポタージュ  
エンダイブと豚こまの炒め物

表紙を空から望む

# 赤磐市熊崎

市街地と農業が調和

# 温暖な気候で 多品目を育む

右下のハウスでエンダイブを栽培。  
周りには水稲のほか、モモやナスのほ場も見られます



多様な農業が育まれているのも特色です。夏秋ナスやスナックエンドウなどのほか、「黄ニラ」「エンダイブ」は珍しい品目として希少価値を高めています。熊崎地区は、桃源郷で名高い鴨前<sup>かもき</sup>地区の南部に位置し、山陽ICから車で北に5分ほどのところとす。

町の中心部には砂川が穏やかに流れ、東西に山陽道が走ります。街並みは、住宅街と田園、その中に点在するハウスや果樹園など、市街地と農業が調和する風景が特徴的です。撮影に訪れた10月下旬は、稲刈りをする農家が忙しく作業していました。

**赤** 磐市の南西部に位置する山陽地域(旧山陽町)。瀬戸内の温暖な気候や平野部の恵まれた日照時間をいかし、昔から水稲、ブドウ、モモなど農業が盛んです。岡山県農林水産総合センター農業大学校を立地し、農業の人材育成や研究拠点の役割も担っています。

晴ればれ  
特産品

今月の特産品

## エンダイブ

### 赤

磐市山陽地区は、中国四国地方唯一の高級葉物野菜、エンダイブの産地です。東地中海沿岸を原産とし、日光を遮る軟白栽培で、中心部の黄色から外側に向け緑色に変わるグラデーションが鮮やかに目を引きまします。首都圏の高級ホテルやレストランで重宝されています。

20年以上産地を守り続けるのが、山陽エンダイブ部会。18人が主にハウスで栽培し、年間を通じて東京を中心に出荷しています。

産地維持の鍵となったのが、周年出荷体系の確立でした。暑さに比較的弱いため、周年出荷に至るまでには苦勞が絶えず、JAや農業普及指導センターとともに試行錯誤を繰り返してきました。

夏場の栽培に耐え得るよう、に土壤改良や寒冷紗の設置、白マルチの採用・栽培体系カレンダーを作成して部会員に周

知。収穫は手でひねって根ごと引き抜き、作業の簡素化・容易さを追究しました。特有の荷姿である「正方形」に統一するため、全員に梱包専用の型枠を配って活用を促しました。試行錯誤が実を結び、周年出荷が可能となったことで、収穫回数が増え、従来からの倍となり、農家所得増大につながりました。

部会員の高齢化や減少は、同部会も例外ではありませんが、コスト削減や作業の容易さを売りに女性や定年帰農者を中心に栽培希望者を募っています。ハウスだけでなく露地でも栽培でき、機械は耕運機さえあれば事足りるのも大きな魅力です。

藤原芳雄部長は「設備投資や肥料などコストも比較的安く、葉物で軽量なため女性や高齢者も取り組みやすい」とPRに力を込めます。

岡山東統括本部

## 山陽エンダイブ部会

(生産者18人・約2.2ha)

# 大人の苦みが自慢 誰でも栽培しやすく 周年出荷

独特の苦みがクセになる  
大人の味エンダイブ



晴れびと!

岡山県統括本部 山陽エンダイブ部会

ふじわら よしお  
藤原 芳雄さん(81)  
部長

ふじわら えつお  
藤原 悦夫さん(76)  
副部長



# 「県内でも味わって」 エンダイブ コロナ禍を乗り越えろ！今が正念場

収穫適期を迎えたエンダイブを確認する藤原悦夫副部長(左)と藤原芳雄部長

「首」 都圏だけでなく県内でもエンダイブを味わってほしい」と力を込めて話すのは、山陽エンダイブ部会の藤原芳雄部長(81)と藤原悦夫副部長(76)。従来から7割以上を首都圏に出荷してきましたが、県内での消費拡大へ新たな活路を模索しています。

長引く新型コロナウイルスによる外食産業の落ち込みで需要が激減。値崩れもあり、売り上げが4分の1に減少する時期もありました。苦肉の策として出荷量を制限。農家によつては、生産量の3分の1にあたる約1500玉を廃棄処分するなど、苦境に立たされています。

打開策として地元での認知度向上・消費拡大を計画。地元メディアを活用した積極的なPRのほか、直売所「百菜市場和気店」などで恒常的な販売に乗り出しました。

部会をけん引する2人も、栽培歴15年以上のベテランですが「こんな状況は初めて。消費が少しずつ戻っているので、産地を守るためにも今が正念場」と口をそろえます。



輪ゴムで結束することで鮮やかなグラデーションになるエンダイブの軟白栽培。結束した日分かるように目印を立てて収穫適期を見極める

購入はこちら  
直売所「百菜市場和気店」または



▲JAタウン

ハウスでの周年出荷が中心ですが、特にぐんぐんと甘味が増すこれからの時期に旬を迎え、PRにも力が入ります。寒さを受けることで独特のほろ苦さの中にも甘味を感じられます。サラダとして食べると独特の味を堪能できますが、これからの季節はしゃぶしゃぶもおすすです。藤原副会長は「食べ方やおいしさを、部会をあげてPRしていく。高級野菜ではあるが、県内で味わえる機会を増やしたい」と先を見据えます。



# 農学生 to daigakusei

る特集企画の後編。今回は、白ネギ・エンダイブ・レンコンを通じて考える学生のSDGs 身近なSDGsを考えます。



収穫作業以外にも、農家と対話を重ねながら食や農業とのつながりに触れる学生(写真左から/エンダイブの梱包作業・白ネギの収穫作業)



槇橋さん(左)が行う皮のむき方に驚いた

## 白ネギ



真庭市・新庄村

真庭市では広域性と気候差を利用して、9月から翌年2月までリレー出荷。今シーズンは68人が12・4haで栽培する。



自ら収穫したネギの皮むきに挑戦

今までネギの収穫といえば、プランターで栽培した九条ネギをハサミで切ったことしかなく、白ネギを収穫したのは初めてでした。傷付けない抜き方やクロスの巻き方、規定の長さに切ったり皮をむく作業一つひとつから大切に扱っている気持ちが伝わりました。  
蒜山高原の澄んだ空気に包まれ、たくさん日を浴びた白ネギは肉厚でみずみずしく、とても立派でした。



谷口さん

4 食の文化を かんじに  
▼食文化学部栄養学科  
たにぐち さな  
谷口 沙南さん(4年)

収穫したネギを食べてみると、甘味が強くおいしかったです。捨てがちな青い部分も調理次第でおいしくいただくことができ、ネギは無駄がない食材だと実感しました。



林さん

12 たくましく つながる責任  
▼食文化学部栄養学科  
はやし みさ  
林美佐さん(4年)

出荷される前に厳しい規格基準があることを知らなかったのですが、とても勉強になりました。  
調理次第でおいしくいただくことができ、ネギは無駄がない食材だと実感しました。

青い部分も余すところなく  
食文化学部栄養学科  
坂本 八千代 教授  
白い部分・青い部分それぞれに違う栄養が隠れています。白い部分には、ビタミンCやあの匂いのもとである硫化アリルが含まれています。この硫化アリルは、殺菌・解毒作用や血行促進・食欲アップ・疲労回復・のどの痛みの軽減などの効果が期待できます。硫化アリルは、ビタミンB<sub>1</sub>と一緒に食べるとより効果的です。葉の青いところはβ-カロテンが多く含まれているので捨てるのはもったいないですよ！刻んで使しましょう。余った白ネギは切って冷凍しておけば、無駄なく使えます。

さらに安全安心で付加価値を高めた白ネギを栽培するため、有機肥料に変える試験もしています。  
全農にも契約出荷していて、繰り返し使える専用コンテナに入れて出荷するため、ダンボール箱やそれにかかる資材が不要で、資源の節約にもつながっています。



槇橋さん

15 味の豊かさも守ろう  
▼蒜山白ネギ部会協議会  
まさし かずお  
槇橋 一夫さん

秀品率を高めるため、播種時から株間を調整して栽培しています。細すぎたり太すぎたりせず、同じ太さで栽培することで、規格外品を減らし、食品ロスの軽減に努めています。

## 「作業一つひとつにネギ愛を」

## 「秀品率高めて食品ロス軽減」

# エンダイブ

赤磐市山陽地区



藤原副部長(左)から梱包法を学ぶ学生。



初めてエンダイブに触れ、魅力を実感



外は茹でて、  
中心は生が  
おすすめ

## 食文化学部現代食文化学科 渡邊 和子 准教授

エンダイブの原産地はヨーロッパでキク科の野菜です。チコリの仲間です。緑が濃いほど苦みが強いため、外側は火を通す料理に、中心に近い部分はサラダなど生で使うのがおすすめです。

多く含まれているβ-カロテンは抗酸化作用があり、抗発がん作用・免疫力アップの効果が期待できます。

廃棄されることがないよう、私もレシピ考案などを通じて人に喜びを届けたいです。農家の方はとても優しく、丁寧に教えてくださいました。梱包作業はとてもスムーズで、熟練の技が垣間見られ、とても貴重な体験となりました。



藤本さん

3 卒業までに  
履修し修得する  
食文化学部現代食文化学科  
藤本 琴絵さん(3年)



(写真左から) 井平茂芳副部長、藤原副部長、藤原部長

食べられるのはココ!!

焼肉千屋牛(新見市正田397-2)

☎0867-72-7705 ㊟火曜日

㊟平日/11:00~14:00、16:30~21:00 土日祝/11:00~21:00

# 食大

くらしき  
作陽大学

syoku to nou

先月号から引き続きお伝えすくらしき作陽大学の学生が、の収穫に挑戦しました。農業とは。今月号も学生とともに



## 「ひと手間かけた特別感」

9 卒業までに履修し修得する  
食文化学部現代食文化学科  
前田 佳保さん(3年)



前田さん

根もとを捨てるだけで簡単に収穫できることに驚きました。収穫したエンダイブは内側を見せるように梱包され、ほかの野菜とは違った形で特別感があり、このひと手間が重要だと感じました。私のようにエンダイブを知らない人もいると思うので、多くのメディアに取り上げてほしいです。

## 「牡蠣殻肥料で循環型農業を」

14 専攻科卒業  
山陽エンダイブ部会

牡蠣殻で作った肥料で栽培しています。肥料はミネラルを豊富に含んでおり、土に混ぜ込むことで根の張りが強くなるなど、環境保全だけでなく栽培面のメリットもあります。環境に配慮しつつおいしいエンダイブを消費者に届けたいです。

JAを通じて新見市の「焼肉千屋牛」でサラダとして使ってもらうなど県内での消費拡大も進めています。

# レンコン

## 倉敷市連島地区

1本1本手掘りするのが、産地のこだわり。畑の土10<sup>センチ</sup>程度を専用重機でかき取り、出てきた芽を目印に、通常の鍬の約2倍の長さの爪をもつ専用の鍬で、丁寧に手掘りする。



**シャキシャキ食感がやみつき**  
「連島れんこん」は、干拓地のミネラルを含んだ砂まじりの粘土質で育つため、色が白く、やわらかな肉質でシャキシャキとした歯ごたえが特徴。正月の縁起物食材として年末に出荷のピークを迎える。



高橋さん(右)から手掘りをするコツを学び、収穫に挑戦

## 「プロの心技体」に驚き

4 質の高い教育をみんなに  
▼食文化学部現代食文化学科  
石大 結梨香さん(4年)



レンコンがどの方向に連なっているのか想像をするのとや体力のほかに、傷付けないように掘るなど収穫には、思いやりも大切と感じました。1本を掘るのにかかる時間と体力が予想以上で驚きました。農家の大変さも分かり、もっとレンコンを大切に噛み締めようと思います。

9 食育と食生活の基盤をつくらう  
▼食文化学部現代食文化学科  
塚本 友美さん(4年)



体力がいる作業です。私が入った間に、農家の方は何十本も収穫され、さらにレンコンを傷付けることがなく、素早い作業が印象的でした。気をつけていてもどこに埋まっているか予想することは難しく、傷付けてしまいました。

レンコンを傷付けないように…！とても体力がいる仕事だけど貴重な経験をさせてもらいました!!



高橋さん(中央)と掘りあげた「連島れんこん」を手に喜びを分かち合う

## 「土に返し環境を守る」

13 食育実践を具体的な対策を  
連島れんこん生産者  
高橋 幹雄さん



10分程度、環境に配慮した農業をしています。農薬をできるだけ抑え、病気や害虫に強い「連島れんこん」を作っています。収穫したその場で余分な部分を除去しますが、廃棄するのではなく土に混ぜ込み、次年度の土づくりに活用しています。

地元小学校では、校内の畑で子どもたちと一緒にレンコンを作っています。地域の担い手として、食農教育を通して地域農業の魅力を伝え、誇れる産地として次世代につなげていきたいです。

## 風邪をひきやすい今こそレンコン

食文化学部現代食文化学科  
佐藤 紀代美 准教授



レンコンは、漢字では「蓮根」と書き、ハスの地下茎が肥大したものです。レンコンに多く含まれるでん粉は、エネルギー源となって体を温めてくれますし、免疫力アップが期待できるビタミンCも多く含まれますので、風邪をひきやすい冬に食べたい野菜の1つです。また、ポリフェノールを含むため、切り口が空気に触れると褐変しますが、ポリフェノールには抗酸化作用があり、活性酸素による酸化から体を守ってくれる働きがあります。さらに高血圧を予防するカリウムや、整腸作用のある食物繊維を多く含むので、旬にはぜひ料理に取り入れたいですね。



### 豚肉のエンダイブ包みオーブン焼き

材料/2人分

- エンダイブ……………1株
- 食パン……………40g
- 豚ロース(カツ用)……100g
- 鶏がらスープの素……2g
- 塩・コショウ……………少々
- サラダ油……………小さじ1/2
- モッツアレラチーズ……50g
- ミニトマト……………1個
- 卵……………25g
- ユズ……………1/2個

つくりかた

- 1 豚肉は1cmの角切りにし、塩・コショウで揉み込む。
- 2 エンダイブは軸を付けたまま、さっと茹でて絞る。
- 3 卵はほぐし、食パンは耳を取り除き、小さくほぐす。
- 4 ミニトマトは2mmの輪切りにする。
- 5 フライパンにサラダ油を入れ①を炒め、ペーパーに広げ油を取り除く。
- 6 ⑤をボウルに入れ、③と鶏がらスープの素を加えて揉み込む。
- 7 エンダイブを広げ、中心に⑥の1/2量を丸く平らに置く。スライスにしたモッツアレラチーズを乗せる。⑥の残りをかぶせ包み込む。
- 8 丸い球体にして、エンダイブの葉で包み④のをせる。
- 9 200℃のオーブンで25分焼き、くし切りにしたユズを添えれば完成!

ワンポイントアドバイス /

株の中心部分と外側の部分の使い分けて、さまざまな料理に合いますよ!

# 学生おすすすめ! イチオシレシピ!



### 白ネギの豚肉巻焼きネギソースかけ

材料/2人分

- 白ネギ……………2本
- 砂糖……………大さじ1
- 豚バラ……………160g
- しょうゆ……………大さじ1
- コショウ……………少々
- 白ゴマ……………3g
- サラダ油……………3g
- 七味唐辛子(お好みで)……………適量
- 酢……………大さじ2

つくりかた

- 1 白ネギは1本を3等分に切る。
- 2 コショウを振った豚バラを白ネギに巻きつける。
- 3 フライパンにサラダ油をひいて中火で熱する。肉の巻き終わりを下にして焼き色を付ける。
- 4 酢・砂糖・しょうゆを合わせ、青い部分を刻み「ネギソース」をつくる。(※簡単にしたい方はポン酢を使うと便利)
- 5 焼きあがったら、食べやすい大きさに切って盛り付け、その上から④をかけ、さらに白ゴマを振り、お好みで七味唐辛子を振って完成!

ワンポイントアドバイス /

白ネギの栄養を丸ごと食べて免疫力をアップさせましょう!



### レンコンまんじゅう

材料/2人分

- レンコン……………200g
- エビ(殻付き無頭)……中4尾(40g)
- 生シイタケ……………中1個(20g)
- 銀杏(水煮)……………10個
- 塩……………小さじ1/5
- 片栗粉……………大さじ1
- だし汁……………200ml
- みりん……………大さじ1
- 淡口しょうゆ……………大さじ1
- ショウガのしぼり汁……小さじ1
- 片栗粉……………大さじ1
- 水……………大さじ2
- セリ……………1本

つくりかた

- 1 レンコンは皮をむき、目の粗いおろし金ですりおろし、軽く水気を切る。
- 2 ①に、殻と背ワタを取ったエビ・スライスした生シイタケ・銀杏を入れ、塩と片栗粉を加えてよく混ぜる。
- 3 これを2等分して各々ラップの上に置き、茶巾に絞って輪ゴムで留める。
- 4 電子レンジ600Wで5分加熱。(500Wであれば6分)
- 5 その間に餡をつくる。鍋にだし汁・みりん・淡口しょうゆを入れて中火にかけ、煮立ったらショウガのしぼり汁、水溶性片栗粉の順に加え、トロミがつくまで加熱する。
- 6 ④を器に入れ餡をかけ、セリの葉をまんじゅうのにせたら完成!

ワンポイントアドバイス /

レンコンは穴が開いているため、意外と楽にすりおろすことができます。ただし、斜めにしておろすとズクがたくさん出るので、レンコンをおろし金に垂直に当てるといいですよ!

## クリスマスイブはエンダイブで豪華に♪

JR岡山駅構内にある「みのるダイニング」で期間限定のエンダイブを使ったメニューを提供します。対象メニューをご注文の方には、エンダイブを1玉プレゼント!ぜひこの機会にご賞味ください。

**販売期間…12月23日(木)~25日(土) / 1日限定15食**

「みのるダイニング」/ 岡山市北区駅元町1-1 JR岡山駅さんすて岡山南館2F  
営業時間 / 11時~22時 TEL / 086-206-1442

Xmas エンダイブ  
森林どりの  
トマトチーズ  
ステーキ  
(1,639円)

# 推し名物

直売所名物を食べよう 第9回 加賀郡吉備中央町 直売所「かよう青空市」

粘りが自慢!!  
鍋や雑煮に使こうてみてー!!

# 粘つき餅

粘って伸びて縁起よし。  
正月はこれがなくちゃ始まらない!



5個入り 350円

農事組合法人大明神組合  
つしたあきり  
辻田明さん  
(前列左から2番目と  
組合のみなさん



餅米も小豆も  
ヨモギも  
ぜんぶんが私らが  
育てたんよ!

## 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。



杵でつく人、合いの手を入れる人、  
ついた餅を丸める人。呼吸を合わせ  
て手際よく餅をつきます



「かよう青空市」での実演会は  
第2・4の土曜日に実施(時期  
により休みの場合も)



しゃぶしゃぶ餅は鍋にぴったり。  
ラーメンやうどんに乗せたり、  
ピザトーストにもおすすめ

自慢のハクトモチ使い  
店頭で杵つき実演

吉備中央町にある直売所「かよう青空市」の店外で、餅つきが始まりました。それも、今ではなかなか見られなくなった石臼と杵。吸い寄せられるように人が集まり「懐かしいわあ」と見入る来店者の姿も。つきたての餅はすぐにメンバーの手で丸められ、バック詰めされると飛ぶように売れていきます。

地元の農事組合法人大明神組合は定期的に同直売所で「餅つき実演会」を開いています。「県内の餅米はコノエモチとヒメノモチが主流ですが、これはハクトモチ。粘りと伸びが特徴なんです」とメンバーの辻田明さん。「ハクトモチも、餡に使う小豆「備中大納言」も、我々の手で作っています。当初は近隣で摘んでいたヨモギも今では畑で作るようになりました」。原材料の生産・餅加工・実演販売に至るまですべて自分たちで行うからこそ「消費者に自信を持って届けられる」と胸を張ります。杵つきで作る餅は「粘りが強い」のだから。違いのほどは、ぜひお雑煮で。

あなたが  
選ぶ!

# まつり

「かよう青空市」編

「かよう青空市」や「杵つき餅「粘り勝ち」(丸餅)」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2人の方に「『粘り勝ち』3種類セット」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。

お餅のすばらしさを  
お話しします。

くらしき作陽大学 食文化学部 教授

万倉 三正さん



古くから日本の食文化に  
馴染みのあるお餅について

「東の切餅、西の丸餅」と言われる通り、東日本では切餅・西日本では丸餅で分かれていました。そして、神事・仏事の供え物としての役割も担い、お正月の雑煮の食文化にも影響を与えてきました。

餅米はアミロペクチン100%で構成されているため、α-アミラーゼによる分解速度がうるち米より幾分遅く、腹持ちがいいとされています。吸収されたブドウ糖は、餅米もうるち米も同じなので、同じ量を食べる限りはカロリー的な差異はありません。



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 現代食文化学科

黒江 晴陽さん 考案

お餅を洋風にアレンジ!  
ジャガイモとお餅の食感が新しい、寒い日にぴったりな体の温まるメニューです。ぜひ一度お試しください。



もちとじゃがいの明太グラタン  
●カロリー:616kcal ●食塩相当量:2.5g

- 【材料(2人分)】.....
- 杵つき餅「粘り勝ち」(丸餅) 1.5個 (43.5g)
  - ベーコン(ブロック) 35g
  - ジャガイモ 100g
  - 辛子明太子 15g
  - マヨネーズ 20g
  - バター 2g
  - ナチュラルチーズ 30g
  - 乾燥パセリ 適量

- 【つくりかた】.....
- 1.ジャガイモは皮をむき、乱切りにして約10分茹でる。
  - 2.グラタン皿にバターを塗っておく。
  - 3.杵つき餅・ベーコンは一口サイズ(1cm角)に切る。
  - 4.ポウルに①・③・ほぐした辛子明太子・マヨネーズを入れ混ぜ合わせる。
  - 5.グラタン皿に④を入れ、ナチュラルチーズをかけてオーブントースターで約9分焼く。(オーブンレンジの場合は200℃で11分程焼く。)
  - 6.焼き上がったら、乾燥パセリを振りかけて完成。



鍋シーズンにうれしい  
高原野菜が充実

高原野菜を中心に原木シイタケ・自然薯など、鍋シーズンにはうれしい品揃えが。さまざまな餅が並ぶコーナーには大明神組合の杵つき餅もあり、実演日以外でも店内で購入できます。「お餅は種類が多くて大きさもいろいろ。好みに合わせて選べますし、値段も手頃なんですよ」とスタッフの河原さん。さば寿司やおこわといった地域色のある弁当類が豊富に揃うのもうれしいところ。



岡山県加賀郡吉備中央町吉川4469 ☎0866-56-8078  
◎8:00~16:30 ㊿年中無休(年末年始は除く)

人気の米粉パンから  
ちらし寿司まで一度食べれば、  
やみつきに!!



吉備高原エリアのおいしい野菜や自然薯がずらり

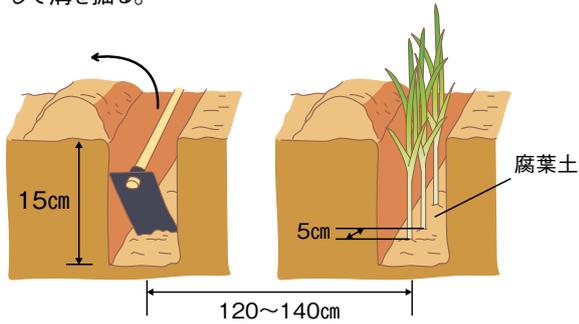


左から早川友子さん・貝原千鶴さん・河原洋子さん・高森登店長・磨家広美さん・武入佳代子さん・難波時子さん



## ② 植え付け

春まきでは5~6月が植え付け期。耕した直後では植え溝が崩れるので、平らにならした後、しばらくして溝を掘る。



苗は5cm間隔に溝に並べて立て、根元に少し土を掛け、その上に腐葉土を5~10cmの厚さに入れる。このときには化成肥料は与えず、もっぱら新根の発生を促す。

## ③ 追肥・土寄せ

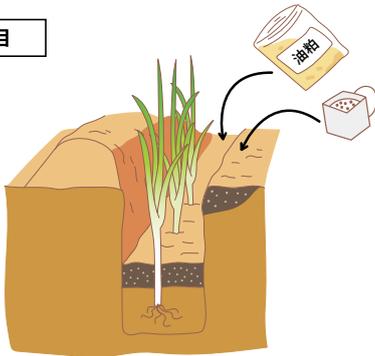
植え付け1ヵ月目からひと月ごとに3~4回、追肥をして土寄せする。

ホッチキスをはずして保存できます

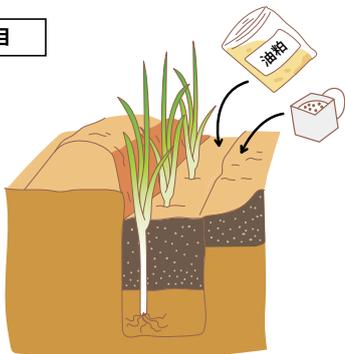
溝の長さ1mあたりの量

② 化成肥料 14-14-14 60g  
油粕 200g

1回目



2回目



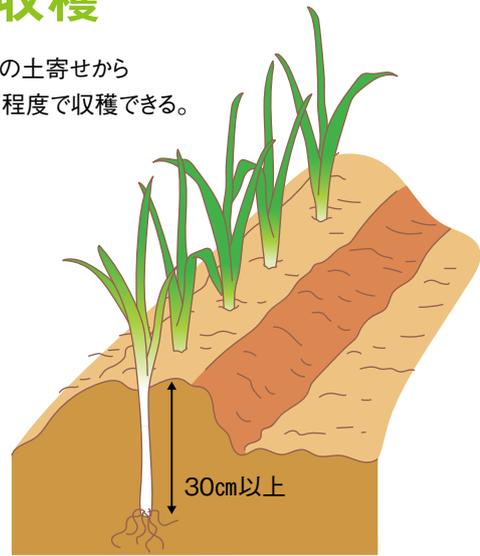
### サンからのアドバイス

全体的には追肥の重点は前半期に、土寄せは後半にし、長い軟白部ができるようにしましょう。



## ④ 収穫

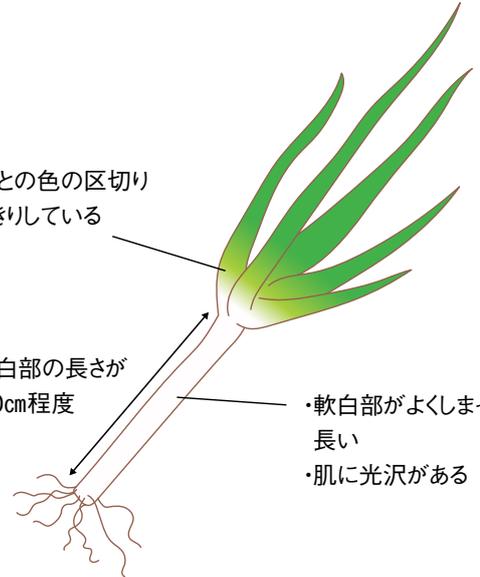
最後の土寄せから1ヵ月程度で収穫できる。



・葉身部との色の区切りがはっきりしている

・軟白部の長さが30cm程度

・軟白部がよくしまって長い  
・肌に光沢がある



### 病虫害防除

秋になると、さび病などが発生しやすいので薬剤散布する。



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。

### 見分け方

白ネギは全体にみずみずしく、白い部分が長くて光沢があるもの。白い部分と緑の部分の境目がはっきりしている。白い部分は巻きがしっかりと硬い。

白ネギも葉ネギも、葉先までピンと真っすぐなもの。生育状況がよく鮮度のよいネギは、緑色の部分が白い粉で覆われている。

／ ぴん! ／

葉ネギは、葉先に枯れがなく、根元から葉先まで真っすぐで色合いが美しく、根が新鮮でしっかりしているもの。



ご相談・お買い求めは...

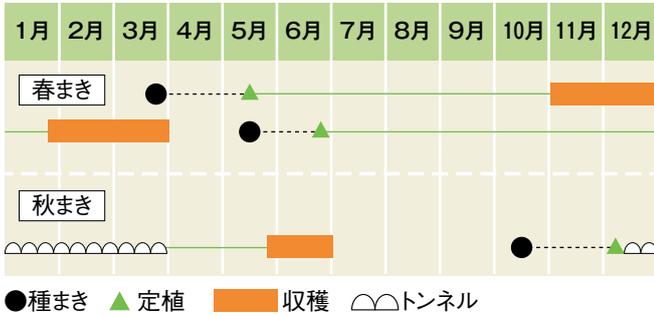
地域によって取扱商品や栽培時期などが異なる場合があります。種苗・肥料・農薬など生産資材の選び方や使い方、栽培方法など詳しくは各店舗にお問い合わせください。直売所の出荷者も募集しています!

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

# 白ネギ

暑さ寒さに強く、幅広い料理に

## 栽培スケジュール



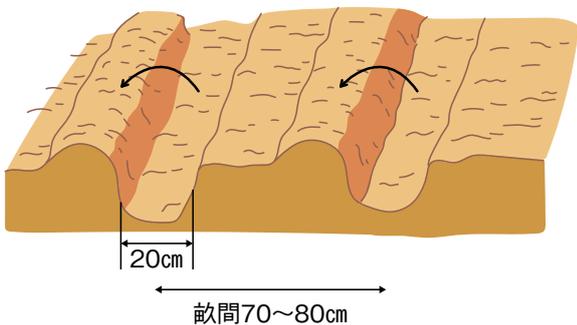
暑さ・寒さに強く、乾燥にも耐える育てやすい野菜です。根は湿害に弱く、深い溝を作って植えるので、雨後は根本に水がたまらないよう排水に注意します。



教えてくれるのはこの人!!  
岡山東広域営農  
経済センター  
ぬかた たかおみ  
額田 高臣

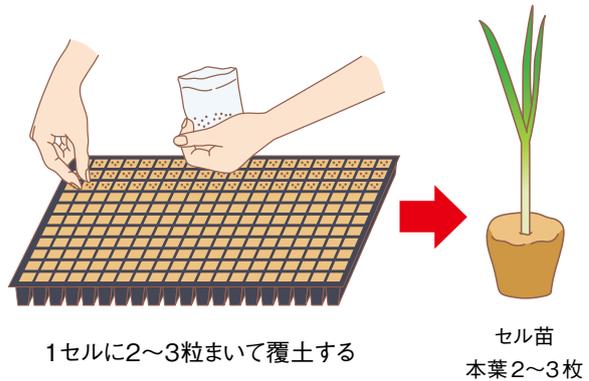
## 1 苗作り

石灰と完熟堆肥をばらまいて、15~20cmの深さに耕し、くわ幅の浅い溝を作る。  
種は溝の全面に1~2cm間隔になるようにばらまきし、覆土は1cm程度にする。  
2~3回間引いて、本葉3~4枚までに株間2~3cm程度にする。  
鉛筆よりやや太いぐらいの苗に仕上げ、30~40cmくらいに育ったら苗の完成。



### セルトレイ (200穴)

育苗ハウスを利用して冬~早春まきで苗を育てるときには、セルトレイが便利。



ホツキスはずして保存できます

### ソラからのアドバイス



生育の揃いが苗質に大きく影響するため、温度管理(高温・低温)、かん水管理(過湿・過乾燥)に注意しよう。セルトレイやチェーンポットの育苗では、草丈20~25cmの頃ハサミなどで15cm程度の高さに切り揃え、再び20cmに伸びたころ再度刈り込むと、がっちりとした苗に仕上がるよ。

### ■ 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。





「蒜山の3白」をPRするJAひるらくと当JA担当者(右)



## 行政や他団体とタッグ 新たな地産地消を

JAは、広域化の強みを発揮した8つの統括本部間の農産物相互流通に加え、自治体や専門農協との連携を強化しています。地域特産物の販売拡大に加え、地域活性化にもつながる新たな地産地消活動に力を注いでいます。

JA・真庭市・JAひるらくの3者が連携して11月上旬、山手直売所「ふれあいの里」で「蒜山菜光の3白フエア」を開きました。JA直行便の二環で「抜きたて」「搾りたて」「穫れたて」を合言葉に、「ひるぜん大根」「ジャージー牛乳」、米をそれぞれ自車便で輸送。とりわけ、この時期しか出回らない寒締め栽培の「蒜山こたわり大根」を葉付きで500本販売。産直ならではの鮮度のよさがあり、昼過ぎには全ての商品が完売する盛況ぶりでした。

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

JA間で事業連携することは、双方の組合員に対してメリットを還元することも期待できます。同時に産業・観光をPRし、地域を活性化することは持続可能な農業の実現を後押しすることにつながります。JAはイベントに付加価値を付け、他商品と一緒に販売することによる相乗効果も見込めます。JAひるらくも、首都圏など遠隔地で販路を拡大するよりも、地元JAと連携し県内消費を拡大する方が、輸送費などコスト低減が可能となります。

営農部は「特産を広く交差させ、地産地消と直接販売の拡大を図りたい。今後も行政に働きかけ、地域活性化に寄与できるPR活動を目指したい」と意気込みます。



## 地産地消フレンチ登場 「備中牛®」や野菜など多彩に

高梁市の農畜産物が岡山市のANAクラウンプラザホテル岡山のフレンチ料理になりました。地産地消がコンセプトの人気ディナー「おかやまモン・テ・メール」の食材に採用。11月には高梁市と共同し、1ヵ月間限定でフルコースメニューを提供しました。ブランド牛「備中牛®」や多彩な野菜など高梁産の秋の味覚が、華やかで上品な味わいに仕上がりました。

同ホテルは、各地の特産の魅力を掘り起こし、地域活性化に貢献しようと、各自治体と連携してメニュー開発や提供を通じたPRに取り組んでいます。今回は高梁市に働き掛け、食材提供でびほく統括本部が協力しました。農畜産物の認知度アップや販路開拓・付加価値向上による農家所得の増大にとどまらず、市の観光誘致の取り組みとも連動した関係人口の拡大や地域活性化にも期待がかかります。

「県外の来訪者から地元の人まで老若男女に味わってほしい」と、同ホテルのカジュアルレストランで腕を振るう3人の女性シェフが料理を考案しました。前菜から魚料理・肉料理・デザートまで全5品で構成し、主菜には「備中牛ロース肉のロティ」が登場。「備中牛®」以外にも19品目もの高梁産食材がテーブルを彩ります。

近藤隆則市長は「地元食材のよさが主役や脇役となっていかがされ、見た目も味も申し分のない逸品に仕上がっている」と太鼓判を押しました。



主菜の「備中牛ロース肉のロティ」をPRする同ホテルのシェフ



コンニャクを湯がく部員



## 女性部がコンニャクづくり おふくろの味を次代へ

びほく女性部賀陽支部は10月下旬、吉備中央町でコンニャクづくり教室を開きました。部員22人が大木鈴子支部長らから作り方を学び、高粱産コンニャク芋10kgを使い、約150玉のコンニャクを完成させました。大木支部長は「昔ながらの伝統食を部員に広め、次世代につなげたい」と話しました。



## 合併メリットいかし産直 ブランド牛を取り寄せ

直売所「きらめきの里」は「秋のミニ収穫祭」を開き、初めて高粱地域のブランド牛「備中牛」を販売しました。店頭にはロースライスや焼き肉用などが並び、多くの来店者が買い求めました。

広域合併のメリットを發揮し、「JA直行便」や「出前直売所」と銘打ち、特産を相互流通して販売する動きが加速しています。イベントなどで販売することで「おいしい牛肉が買える直売所」としてPRし、ブランド牛の知名度向上と集客・消費拡大につなげる方針です。



「備中牛」を吟味する来店者



「銀沫」出発式で披露したジェラート



## 「銀沫」アイスでPR 規格外品を活用

真庭市で特産のヤマノイモ「銀沫」を栽培する、かつやまのいも生産組合は、規格外品を活用したジェラートを売り出しました。JA直売所「きらめきの里」や地元直売所「健康の里」で、1個(120ml入り)390円で販売。期間限定でしか食べられない「銀沫」が一年中食べられるとあって、PR効果を期待します。

製造販売は「ジェラート醍醐桜」に協力を依頼。「銀沫」を焼いて、つぶして牛乳と混ぜ合わせて冷凍。香りがふんわりと感じられ、少し溶け始めたところを混ぜ合わせると、ねっとりとした食感が楽しめます。

同組合は、食品ロスの削減のほか、ジェラートを食べてもらうことで、環境に配慮した消費への意識向上と話題づくりにつなげます。



## シーズン長くモモ出荷 「冬桃がたり」は高値取引

吉備路もも出荷組合(部会員95人)は、6月中旬の極早生品種「はなよめ」から12月上旬の極晩生品種「冬桃がたり」まで12品種のモモをリレー出荷しています。近年、力を入れる「冬桃がたり」は50人が生産。高糖度で日持ちがよく、クリスマスや歳暮の贈答需要にと年々生産量を増やし、ニーズへの対応を強化しています。

立冬を過ぎて旬を迎える希少性から、キロ単価約2500円(夏単価と比べ2.5倍)と高値で取引されます。長く収益期間を確保する



今後の生産に期待がかかる「冬桃がたり」

ことで、昨年度の「冬桃がたり」の個人所得は最大200万円と、閑散期の農家所得増大につながります。板敷隆史組合長は「全国の人に知ってもらえるよう、産地のブランド力向上に努め、所得向上と経営安定を目指す」と力を込めます。

## 各地の活動分かち合う 初の交流集会に129人



発表に拍手する部員

JA女性部は11月下旬、マービーふれあいセンター(倉敷市)で女性部設立後初となる全体交流集会を開きました。友好を深めようと、部員129人が参加。各統括の代表部員による地域の特産や女性部活動の発表に耳を傾け、活動意欲を高め合いました。

女性部は、SDGsを「女性部活動そのもの」と位置づけて活動を展開。環境に配慮した石鮎・エコバッグづくりやフードドライブなどの食糧支援、健康維持や仲間づくりを目的とした教室などに取り組んでいます。

右遠皇子部長は「地域を超えた交流を重ね、新たな仲間づくりをしながら知恵を交換し、今後の活動につなげてほしい」と呼びかけました。

## 「珍しい西洋ナシ」 「パスクラサン」 追熟でとろける甘さに

付加価値  
の増大

パスクラサンを収穫する福島さん



赤磐市赤坂地区で11月下旬、特産の西洋ナシ「パスクラサン」の出荷が始まりました。生産者が一斉にJAに持ち込み、岡山市場と赤坂青空市へ出荷しました。

パスクラサンはフランス原産で、大きなものは重さ1kg以上にも育つ大玉品種。収穫後に追熟することで甘くとろけるような食感を味わえます。赤坂梨生産組合の3人が約30aで栽培。栽培が難しく、国内では唯一の産地です。

栽培歴40年の福島進さん(73)は、20本のパスクラサンを栽培。「少し小ぶりだが品質は上々。食べ頃を見極めて味わってほしい」とPRします。ほ場では、パスクラサンのPR方法を研究する地元高校生も収穫に参加。「絶品のパスクラサンの知名度向上に協力したい」と力を込めました。

女性部

## 正月の葉ボタンなど 寄せ植え華やかに

倉敷かさや女性部かさや支部は11月中旬、笠岡市でガーデニング教室を開きました。笠岡市社会福祉事業会から講師を招き、午前・午後合わせて77人が参加。正月の寄せ植えに、葉ボタン・ストック・ビオラなどを花の向きに気を配り、景石などを使い奥行きのある植え方を学びました。

参加者は、「毎回参加している大好きな教室。正月ムードに心がうきうきする」と笑顔を見せました。



講師から寄せ植えを学ぶ参加者

## 秋の渓谷美を満喫 仲間とウォーキング

新見女性部は11月初旬、ウォーキング大会を開きました。部員56人が、新見市のおさ源流公園から御洞の滝までの往復5キロを満喫。一帯は大井野川と広葉樹林帯で構成され、参加者は滝や岸辺に自生するブナ・カエデなどが織りなす渓谷美を愛でながらウォーキングを楽しみました。



景観を楽しみながら歩く部員

農業生産  
の拡大

## 困生姜づくり本格化 津山の部会が貯蔵

津山市で特産の困生姜づくりが本格化しています。10月下旬から11月上旬に収穫したつやまショウガを、土つきのまま13~14度内で約1ヵ月以上貯蔵。皮が茶色に変化し、辛味が増えて困生姜になります。津山生姜部会は50人が約4haで栽培し、約80tを保管。塚本恭士副会長(=写真)は「繊維質が少なく、香りがよくみずみずしいのが特徴。多くの人に味わってほしい」と話しました。



等級とサイズごとに箱詰めし、岡山・大阪・広島市場へ周年出荷する

付加価値  
の増大

## 大臣賞に花房さん 奈義和牛が首席

第60回岡山県枝肉共進会（JA全農岡山主催）で、最優秀賞首席に和牛・去勢の部で花房芳視さん、和牛・雌の部で（農）伍協牧場（ともに勝英統括本部）が輝き、花房さんが農林水産大臣賞の栄冠を手にしました。

共進会には黒毛和牛70頭が出品。このうち最高等級であるA5ランクが61頭、霜の入り具合で一番上の「BMS12」が14頭と肉質がよく、高水準の結果となりました。

大臣賞受賞枝肉はキロ単価4502円の値が付き、12月末に山手直売所「ふれあいの里」で特別販売します（23ページ参照）。花房さんは「おいしい和牛肉を消費者に味わってほしい」と話しました。



受賞を喜ぶ（農）伍協牧場と花房さん（右）

農家所得の  
増大

## 「なぎビーフ®」食べて応援 消費拡大キャンペーン



なぎ  
那岐山麓山の駅のキャンペーン特別メニュー  
「なぎビーフビーフカツランチ」

奈義町では、コロナ禍で需要が低迷しているブランド牛「なぎビーフ®」を食べて応援する「なぎビーフ®消費拡大事業2021」を1月末まで展開しています。

JAや生産者などで構成する、なぎビーフ銘柄推進協議会が協賛し、地域一体となって生産から販売までを支援。町内の7飲食店で通常よりお得な価格で特別メニューを提供しています。 ※キャンペーン特別メニューは要予約（3日前）



## 地域貢献活動の紹介

### SDGsわかりやすく ポスターで取り組み紹介

JAの事業や活動はSDGsの基本理念そのものです。当JAは、SDGs「17の目標」に該当する事業活動を6つの項目に整理し、実践を通してSDGs達成に向けて取り組んでいます。

SDGsを組合員・利用者に分かりやすく伝え、身近なものとして考えてもらうため、ホームページや広報誌面で紹介するほか、「農業×SDGs」の取り組み動画を配信しています。

岡山西統括本部では、SDGsとJA事業活動とのつながりがイメージしやすいよう、該当する目標と取り組みの写真を配置したポスターを制作。本店や直売所などに掲示しました。

直売所利用者は「SDGsについて考えるきっかけになった。エコバッグ持参など自分にできることで貢献したい」と話しました。



ポスターを掲示するJA職員



## QR決済で一層便利 直売所や資材店

岡山西統括本部管内の直売所と資材店で、2次元コード（QRコード）決済を始めました。コロナ禍で新たな生活様式に対応した決済をアピールし、顧客開拓につなげます。

ポイント還元キャンペーンやレジ支払いがスムーズになり、待ち時間が大幅に減るなど、利用者に大きなメリットがあります。導入することで来店者増につなげ、直売所の新鮮野菜や果実・加工品などを多くの人に知ってもらい、需要の開拓と一層の販売拡大を目指します。利用者は「気軽に利用しやすくなった」と話しました。



QRコードで支払いをする来店者



／でっかいサツマイモとったど〜!!／

# 農業にエール 元気に!

備中牛®  
キャラクター  
「び〜もちゃん」も  
登場!

なかひな いつき  
中日奈 樹さん



上列左から  
さわか  
黒川 紗羽さん  
たかた あおい  
高田 葵衣さん  
むろさき ようすけ  
室崎 葉介さん

## サツマイモ収穫体験 (矢掛町)

授業、料理教室などで  
などを聞きました。

「備中牛。」の牛丼が  
学校給食に!  
(高梁市)



やわらかくてとてもおいし  
かったので、今度は家  
族と一緒に食べたい!



やすお みなと  
安尾 湊都さん



たつま りるか  
立間 涼月愛さん

地元の宝を学ぶ「めざせ!  
八束博士!」で蒜山の農業  
を学ぶ出前授業(真庭市)



なかにし ゆめか  
中西 夢花さん

シャインマスカットは  
皮もまるごとおいしいよ!

地域が大切にしている  
「ひるぜん大根」のこ  
とがよくわかったよ!



おの ここみ  
小野 心海さん

## 親子農業体験 (井原市)

ぼくが抜いたニンジン!  
あまくておいしいよ!



こばやし たいせい  
小林 大晟さん

そのままガブリ!

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



山手直売所(総社市)で開いた「び  
ほく出前直売所」で特産「フォックス  
フェイス」を買い求める来店者(右)

聞きなれない「関係人口」という言葉。関係人口とは、移住でも観光でもなく、日常生活圏や通勤圏以外の特定の地域と継続的かつ多様な関わりを持つ人々を指します。具体的には、地域を定期的に訪れ、地域おこしにつながる活動の企画・運営のほか、援農・交流イベントの参加・飲食・趣味活動などが挙げられます。また、ふるさと納税や地場産品の購入などで地域と継続して関わる方法もあります。人口減少や高齢化などが進む農村地域で、関係人口は地域活性化につながる役割を果たすと期待されています。JAグループは、ファーマーズマーケットを拠点とする交流活動・農家民泊・観光農園などを通じて関係人口の拡大を目指しています。当JAとしても「JA直行便」や「出前直売所」などによる直売所への来店促進・オンラインショップの充実・会員制交流サイト(SNS)によるフォロワーとの関わりなどを通じて関係人口拡大による地域活性化を目指しています。これらの取り組みは、地域活性化のみならず、JAファン獲得や人流の創出、持続可能な農業生産・食料供給にもつながっています。

### 「関係人口」って?

地域活性につながる

堆肥の運搬用ラッピング作業は、  
中腰になって大変！  
農業用廃プラスチック回収や  
農産物の選果も体験したよ。

"農業"や"食"って  
こんなにおもしろい！！

# 地域を



勝央中学校2年生

職場体験学習  
(勝央町・新見市)



かまた まい  
鎌田 真維さん

農家で育てられた  
トマト1つ1つを丁寧  
に箱につめました。

JAの食農体験や出前  
感じたこと、学んだこ

仕事の大切さが  
わかったよ！！



安全安心なブドウを届ける  
JAの仕事を学びました。

たけもと ももか  
竹本 桃香さん



ふじわら しおり  
藤原 菜さん

レシピを考案して  
津山産ショウガを  
アピールしたい！

地元を代表する特産品に  
なるよう真庭市やJAなどと  
「ぽぷ丸」をPRしています！

ぽぷ丸は  
うまいよ！！



高校生がショウガの  
収穫体験(津山市)

がんばる  
高校生！

たかぎ あいる  
左から 高木 愛月さん

にしお ともひろ  
仁木 春陽さん

にしお ともひろ  
西尾 友博さん



フルーツパプリカ  
「ぽぷ丸」PR  
(真庭市)

にしゅう たくみ  
二宗 拓実さん

ひろおか まさや  
廣岡 聖也さん



裏年に 鈴生りの柿 誉め千切り  
松尾 憲一さん

農繁期 過ぎてうれしい 農閑期  
丸山 元治さん

宅配を 開いて匂う 里の味  
福井 彌磋子さん

子や孫に 山盛り送る ヒネ野菜  
今津 茂さん

百姓に 向いてるようだ 土が好き  
今田 明男さん

草刈機 初挑戦 自画自賛  
筒井 住子さん

カラスさん なぜわかる 落花生  
小林 豊さん

## 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

2022年1月10日(月)必着

## 理事会だより 支店再編・選果機更新など

令和3年度11月期理事会を11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：支店統廃合(新見統括本部・津山統括本部の各管内)／第2号議案：勝英統括本部のアスパラガス選果機更新／第3号議案：令和4年度水稲育苗利用料(配達運賃)の設定を廃止し、「引取値引き」に統一／第4号議案：倉敷支店管内の組合員に対する2億円超の貸付／第5号議案：理事に対する貸付／第6号議案：工事等に係る設計・監理の発注方針／第7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9月末仮決算結果／令和3年度10月末事業実績／内部監査中間(半期)報告／自主(自店)検査結果の報告(第2四半期)／令和3年度JA共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要／大口貸出金の軽微な変更と貸付実行／償却・引当等処理／その他(岡山東統括本部の百菜市場和気店用地取得結果)

## 入札参加を希望される方へ 資格審査書類を提出ください

JAが発注する工事などの請負契約にかかる入札参加資格審査書類の提出を受け付けます。必要書類を添え、令和4年2月1日から令和4年2月28日までの間に各統括本部まで持参または郵送にて提出をお願いします。詳しくは各統括本部にお問い合わせいただき、JAホームページをご覧ください。

## 【重要】年末年始の営業について 各店舗、事業所によって異なります

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

## 農産部門で2団体が受賞 岡山県農林漁業近代化表彰

第61回岡山県農林漁業近代化表彰の農産部門で、管内の株式会社ファーム安井(赤磐市)、農事組合法人ファームやだに鯉が窪(新見市)が農林水産大臣賞に輝きました。

## 矢野賞に本郷さんと藤田さん 優秀な青年農業者を表彰

第68回(令和3年度)矢野賞に管内の本郷祐希さん(赤磐市)と藤田翔太さん(津山市)が輝きました。

## スマホで確定申告 税務署からのお知らせ

給与所得以外に雑所得や一時所得などがある方は、スマホ専用画面をご利用いただけます。申告書の作成は左記コードから「マイナンバーカード」と「マイナンバーカード対応スマートフォン」をお持ちの方はe-Taxで送信できます。(※対応のスマートフォンをお持ちでない方も「D・パスワード方式の届出完了通知」に記載された「D・パスワード」があればe-Taxで送信できます)



こちら

## 家畜を飼われている方へ 定期報告提出のお願い

家畜を飼養の方へ家畜保健衛生所から案内を送りますので、令和4年2月1日時点の状況をご報告ください。

- 対象家畜 牛・馬・めん羊・山羊・豚・イノシシ・鶏・あひるなど
- 報告内容 家畜の種類と頭羽数など

※不明な点はお近くの家畜保健衛生所へご相談ください(岡山県庁畜産課)。

## 米の需給安定など要請 JAグループ岡山の動き

▼8月23日／県選出の国会議員へ県産米の消費拡大や作付け転換への支援・流通対策の強化を求めた。▼10月15日／県農業施策・予算に関して要請。新型コロナウイルスウィルス感染症への対応・県産米の需給緩和対策にかかる国への働き掛けなどを求めた。▼10月16日／毎年10月第3土曜日「おかやま米の新米記念日」に制定。JAの代表者らがJR岡山駅で消費拡大を呼



JR岡山駅でバックご飯を配る石我組合長(左)

援拡充、被覆肥料のプラスチック製の流出防止によるグリーン社会の実現に向け、国への働き掛けなどを求めた。

## 【必読】税務申告をされる全ての方へ 税制改正でデータ保存義務化

令和4年1月1日から電子取引情報のデータ保存が義務化されます。見積・請求・領収などを電子メールなどでやり取りした場合は、データ保存が必須となります。詳しくは国税庁ホームページをご確認ください。

JA県庁にご加入のみなさまへ

住宅等の建物修理に関する  
**トラブル**にご注意ください!

修理業者から「共済金使える」と言って勧誘されたというケースのトラブルが全国で多発しています。勧誘を鵜呑みにせず、必ず建物修理契約を締結する前にJAにご相談ください。

チラシはこちら

11月12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  | 111 | 1,996,500円 | 666,995円 | 281kg |
| 去勢 全体 | 173 | 992,200円   | 727,125円 | 308kg |
| 合計 全体 | 284 | 1,996,500円 | 703,357円 | 297kg |

※牛肉の消費が鈍く、前月比1.1%(7,831円)安

# Market talk いちばなし



JA全農おかやま べっしょ かずひろ  
東京事務所 所長 別所 和彦



長期間にわたった緊急事態宣言がようやく解除され、東京都内でも徐々に経済活動が再開されるとともに人出も増えてきています。

さて11月上旬、冬時期に出荷される県産ブドウのPRを兼ねた販売促進の一環として、高級果実専門店である「新宿高野」で「おかやま紫苑フェア」が開かれました。

カルチャースクール試食会では、岡山県東京市場駐在の金澤主幹とJAにふるさと応援隊の担当者「紫苑」や岡山県の特徴・魅力について丁寧に説明。参加

## 高級果実専門店に「紫苑」 試食会で県産冬ブドウPR



(上) 特設ブースでのPRサンプル配布と販売促進 (左) 「紫苑」を使ったスイーツ



者は説明を熱心に聞くとともに、試食で出された「紫苑」をおいしそうに頬張り「本当に甘くてジューシー。皮も取れやすく食べやすい」と喜んでいました。

売場では、入口を入つてすぐ目の前に、装飾した特設ブースを設置。2粒程度入ったサンプル小袋を配布しながらPRと販売促進を行いました。

店舗内では「紫苑」を使ったフルーツパフェやスイーツも販売され、まさに「紫苑」一色といったフェアとなりました。

# 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。

入組して今年で4年目を迎えます。2年間は信用窓口を経験し、11月からローンセンターでローンアドバイザーを担当しています。住宅ローンをはじめ、マイカーやリフォームローンなど、お客さま一人ひとりのニーズにあったご提案ができるよう、先輩方に教わりながら日々業務に取り組んでいます。

「JAに相談してよかった」と言っていただけよつ、ローンにとどまらず、お客さまの多様な思いに寄り添い、お力になりたいと思います。

組合員・利用者みなさまのお役に立てる職員になれるよう頑張ります。



信用部融資課  
玉島北ローンセンター  
あかぎ れいな  
**赤木 玲奈**

## 役員 の 部屋

YAKUIN NO HEYA

代表理事専務 内藤 敏男

### 機構改革を遂行し 盤石な経営基盤を築きます

組合員の営農とくらしを守るには、盤石な経営基盤を築く必要があります。そのため、改革推進部を中心に各部と連携を図り、機能を見直ししながら機構改革に取り組んでいます。

今年度は、本店機能の見直しとして農業会館事務所を廃止、4つの信用事務センターを2つに統合し効率化を図り、会計処理統一のため経理部を新設しました。

また、これから予定している大型直売所の建設や、支店機能の整備などを進めるため、専門の検討委員会を設置し、協議を重ねています。

その中で、組合員・役職員・JAがトライアングルとなり、同じ目標に向かうことが大切だと実感しています。お互いが協力しながら役割を全うし、よりよいJA・地域に愛されるJAとなれるように、今後も自己改革を進めてまいります。



お正月は作州黒大豆のおせち料理で、まめに喜ばせるよう願っています。



ひとりで過ごすより、楽しい時間を見つけた!  
仲間ができる。趣味もひろがる。年金口座は当JAへ。

年金口座をJAにご指定いただくと、さまざまなメリットが受けられるJA年金友の会にご加入いただくことができます。新たな仲間との出会い、楽しみを一緒に見つけませんか?

### 年金友の会 特典

**親睦イベント:** 仲間たちと時間や思い出を共有できるイベントが満載!

**スポーツ大会:** グラウンドゴルフ大会・ゲートボール大会など仲間と一緒に楽しみ、交流が深まります。

**優遇定期:** 定期貯金で店頭金利よりお得な金利が適用されます。

※イベントの内容は地区によって異なります。詳しくはお近くの支店までお問合せください。

※現在、新型コロナウイルス感染症蔓延防止のため各種イベントは行われていません。

#### そのほか年金に関するサービス

●**年金振込予約:** 将来の年金口座をJAに指定することを予約していただくさまざまなメリットがあります。(50歳から申込可能)

●**年金相談会:** 社会保険労務士による無料相談を定期的に行なっています。事前にご予約が必要です。詳しくは、お近くの支店にお問い合わせください。



▼甘酒のちよつと変わった使い方があれば、と思っていたところ「甘酒フレンチトースト」のレシピを発見。今度試してみたいと思います。

美咲町・直原範子さん(70代)

▼「ソラサンぼ」がすごくよかったです。岩井谷というところがこんなだと、「銀沫<sup>®</sup>」ってこんなところで作っているのかと思ってビックリしました。

真庭市・鈴木佳子さん(50代)

▼いつも楽しく見えています！おばあちゃんが農家で、私も米づくりを手伝っています。農業が大好きで野菜、つくりも頑張っており組んでいます。「家庭菜園」ページも毎号取っておいて見えます！

倉敷市・白神恵衣さん(20代)

▼「年寄りほど肉を食べえ！」を motto にしています。今まで食べたことのない食材にもチャレンジしていきます。

津山市・榎本清子さん(70代)

▼数年前から畑を作り始め、やっと友人・知人にあげられる野菜ができるようになりました。広報誌も役立っています。

鏡野町・中元鉄男さん(70代)

▼主人の故郷で、私も大好きな勝山の「銀沫<sup>®</sup>」。先月号は表紙からワクワクしました。毎年食べていますが、生産者さんの話を読んで、ますます大切に味わおうと思います。

総社市・谷口絢子さん(30代)

▼今、2〜3年後には生えるであろうシイタケを夢見ながら準備をしています。大変ですが…。

井原市・那須秀樹さん(60代)



有志の方から白石島支店にツリーが届きました。空き缶で作った飾りは風が吹くとクルクルと回ります。支店職員で飾り付けをしてクリスマスツリーが出来上がりました。白石島支店



令和3年度和気町文化祭に出展した力作です。和気町 入江 順一さん

▼米寿(88歳)を迎えるおじいちゃん「来季もおいしい1等米を作る」今から意気込んでいます。まだまだ元気がいっぱい1町2反(1.2反)の稲作を楽しみに、今朝もトラクターで田んぼを耕しに出かけていきました。

備前市・小西伊都子さん(80代)

▼「銀沫<sup>®</sup>」を知ってから、毎年たくさん買って1年間お世話になった方へ配っています。お酒やお菓子は人を選びますが、「銀沫<sup>®</sup>」は誰からも喜ばれます。

倉敷市・三宅徳子さん(40代)

## PRESENT QUIZ

パズルに答えて、特産品をGetしよう!

### ヨコのカギ

- 1月の第2月曜日は——の日。国民の祝日です
- 旅支度で、旅行かばんに——を詰めた
- 下手な鉄砲も——撃ち当たる
- 北海道東部の市。自然豊かな湿原が有名です
- 水が混じって軟らかくなった土
- これが3つで三振
- 土を盛り上げて作ります
- 11 植物の葉や車の窓などに氷の結晶が付いたもの
- 12 「住めば都」とか「猫に小判」とか
- 13 果物——を使ってリンゴをむいた
- 15 遠回りをすること
- 16 初夢で見ると縁起が良いといわれる鳥
- 17 やっぱ自分の——が一番落ち着くなあ

正解者の中から抽選で15人の方に「美星加工センター特製レアチーズケーキ(12個入り)」をプレゼント!!



### タテのカギ

- 1 オイルショックともいわれる——危機
- 3 分度器で測ります
- 6 栗の実のトゲトゲ
- 7 春の七草の一つ。ダイコンのことです
- 8 遊園地で——コースターに乗った
- 10 おでんに添える黄色い薬味
- 14 年下の女きょうだいのこと
- 16 屋外で行うことも多い教科
- 18 ミカンのものは手でむけます
- 19 おしゃれな——でランチを楽しんだ
- 20 「オリオン」「おおいぬ」「カシオペア」といえば

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 | 6 | 8 |    |    | 16 | 19 |
|   | E |   |    |    |    |    |
| 2 |   |   |    | 13 |    | A  |
|   |   | 9 | 10 |    | 17 |    |
|   | 7 |   |    | D  | 14 |    |
| 3 |   |   | 11 |    |    | 20 |
| 4 |   |   |    | 15 | 18 |    |
|   | B |   |    |    |    |    |
| 5 |   |   | 12 |    |    | C  |



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

牛肉バトル  
キャンペーン  
(広報誌2022年1月号)  
**応募券**

# 牛肉が当たる!!

応募券を貼ってポストへ!!

● 応募期間 2022年1月11日まで



## ● 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2022年1月号(vol.21)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。

みんなは何派?!  
応募してね!!



## あしがき

月日が過ぎるのは早いもので、もう令和4年。元号が変わったのがつい先日のようにさえ感じる今日この頃です。85歳になる大工さんが今もなお現役で建物の修繕をしている姿を間近で数ヶ月拝見しました。健康や手に職をつける大切さを実感すると同時に、その道を究める極意のようなものさえ感じ、胸が熱くなりました。「継続は力なり」。簡単な言葉ですが実践するのは難しいものです。大工さんの生き様とこの言葉を胸に、広報の道を進めながら、挑戦する気持ちを忘れずに精進します。(別所、愛称/べっちゃん)

## 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  
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

● 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

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



クロスワードパズル  
先月号の答え  
「プレゼント」

応募総数  
914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: 2022年1月10日(月) 消印有効

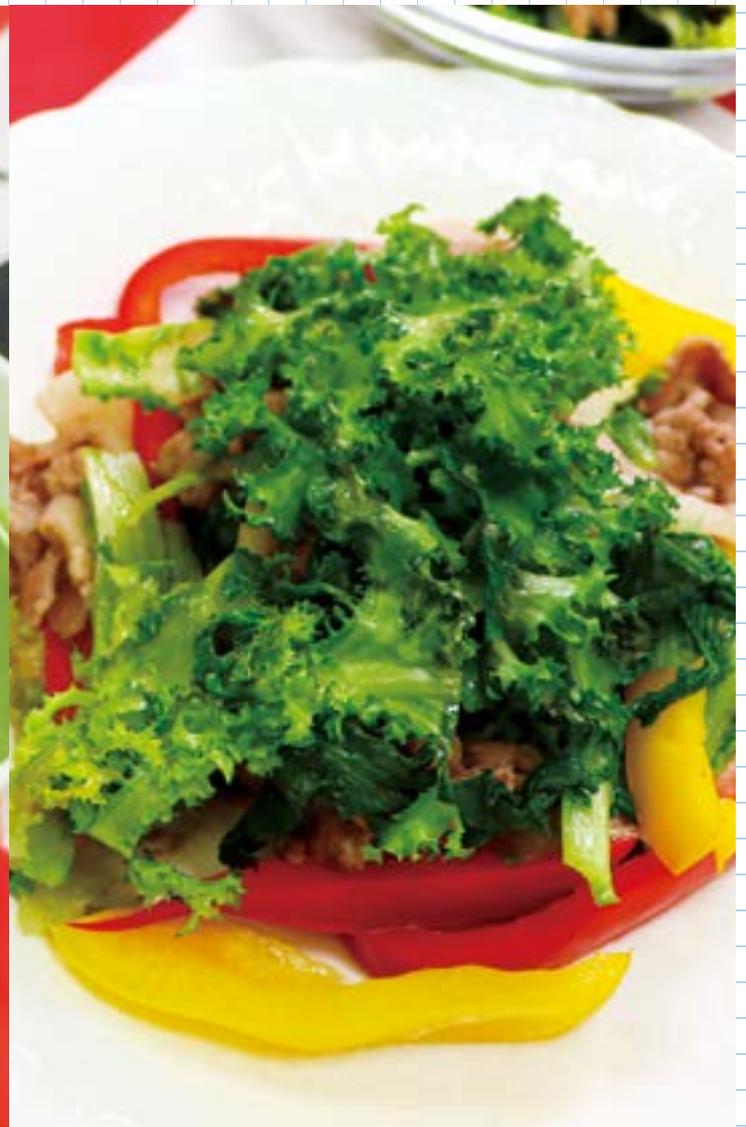
## 本誌に関して

新型コロナウイルス感染拡大で厳しい状況が続いていますが、本誌は誌面を通じて生産者の笑顔や農畜産物・景色のすばらしさを伝えることで、読者の方に一瞬でも笑顔になってもらいたいと考えています。一日も早い終息を願い、その時にはぜひ出かけてほしいとの思いで編集しておりますので、ご了承くださいませようお願い申し上げます。なお、本誌掲載の商品は総額表示で表記しています。



笑味ちゃん  
クッキング

中国学園大学の  
学生考案!!



## エンダイブのポタージュ

[材料/2人分]

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ■エンダイブ……………75g  | ■コンソメ……………3g    |
| ■ジャガイモ……………100g | ■塩……………ひとつまみ    |
| ■タマネギ……………50g   | ■牛乳……………100ml   |
| ■有塩バター……………4g   | ■生クリーム……………お好みで |
| ■水……………300ml    | ■クルトン……………お好みで  |

[つくりかた]

1. タマネギは薄切りにし、ジャガイモは一口大に切る。
2. エンダイブを色が鮮やかになるまで茹で、5cm幅に切る。
3. ジャガイモは柔らかくなるまで茹でる。
4. 鍋にバターを入れ熱し、タマネギを加え焦げないように炒める。
5. ④にジャガイモ・エンダイブ・水・コンソメを加え5分煮る。
6. ⑤の粗熱をとり、なめらかになるまでミキサーにかける。
7. ⑥を鍋に入れ、牛乳を加え軽く煮込む。
8. 最後に塩を加え、味を整える。
9. 器に盛り付け、お好みで生クリーム・クルトンなどを加えて完成。

## エンダイブと豚こまの炒め物

[材料/2人分]

- |                |
|----------------|
| ■エンダイブ……………60g |
| ■パプリカ……………60g  |
| ■豚こま……………100g  |
| ■塩……………少々      |
| ■コショウ……………少々   |
| ■ごま油……………小さじ1  |

[つくりかた]

1. エンダイブは5cm幅、パプリカは1cm幅に切る。
2. フライパンにごま油をひき、①と豚こまを入れて炒める。
3. 塩とコショウで味付けして完成。

加熱することで独特の苦みがマイルドになり、食べやすくなりますよ!



ふるまい  
RSK古米リポーターと  
中国学園大学現代生  
活学部人間栄養学科・  
真鍋芳江准教授(右)

