

「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

2022

3

vol.23

晴れびと!

先人から受け継ぐ産地を守りたい

基本に忠実に
食味にこだわり



特集

いのち重みを考えて

みんなが主役の交通安全

JA共済小・中学生書道・交通安全ポスターコンクール



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

笠岡湾干拓地

東京ドーム253個分

広大な農地で
未来を耕す



晴ればれ 3月号
2022 vol.23

Contents

- 24 | 笑味ちゃんクッキング
イチゴミルクプリン
- 22 | みんなのひろば／クロスワードパズル
読者プレゼント
- 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
- 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
- 14 | 晴ればれTOPICS
・ブドウ販売過去最高 需要旺盛18億円突破
・水稲コスト削減へ予約肥料メ리트拡充
・地域貢献活動の紹介 ほか
- 12 | 家庭菜園
ジャガイモ
- 10 | 直売所名物を食べよう
推し名物まつり！
第11回「きらめきの里」真庭市
JA共済小・中学生書道交通安全ポスターコンクール
- 6 | 特集
いのち重みを考えて
みんなが主役の交通安全
- 5 | 晴れびと！
苺部専門委員会
委員長 岡田明生さん
- 4 | 晴ればれ特産品
「イチゴ」
苺部専門委員会
- 2 | ソラサンぽ
笠岡湾干拓地

干拓地を南東に望む。キャベツや
タマネギの畑が囲むようにイチゴや
バラのハウス、牛舎などが建つ



地区内にあるJA直売所
「笠岡ふれあい青空市しおかぜ」

笠

岡市は岡山県の南西部、瀬戸内海のほぼ中央に面しています。

1990年に農林水産省の事業により笠岡湾干拓地が整備されました。農業地1191杉(東京ドーム253個分)を造成し、高梁川を水源とする農業用水も確保。瀬戸内沿岸の温暖な気候に加え、倉敷市や広島県福山市など大消費地を抱える好立地をいかし、個人や法人が畜産と畑作の大規模農業を営んでいます。工場を思わせる巨大なハウスやバイオマス発電の施設も並び、農業に夢と希望を持たせてくれます。

畑作は現在、タマネギ約40畝・キャベツ約50畝を中心に栽培し、JAは選果場や集出荷場の整備・運営、契約販売などを通じて生産振興の一翼を担っています。このほかにもブドウやイチジク、イチゴ・ナス・ニンジン・ラークスパーなどの多種多様な品目を抱え、市場のほかJA直売所「笠岡ふれあい青空市しおかぜ」や道の駅などに出荷しています。

広大な干拓地には観光スポットとして人気の花畑もあり、夏のヒマワリや秋のコスモス、3月中旬にかけて菜の花が見ごろを迎えます。市外からドライブがてら訪れる行楽客も多く、JA直売所では地元の新鮮な野菜や果物、地元で水揚げされた鮮魚などを買い求める人でにぎわいます。

一番おいしい 状態で消費者に 時期に応じ出荷時間を変えて

「笠」岡いちごは、県南西部の産地として1967

年頃から栽培技術を高めてきました。現在は笠岡湾干拓地や隣接する笠岡市茂平・大井地区で専部専門委員会を中心に、作業性が高い低コスト型岡山県イチゴ高設栽培システム「はればれプラント」で栽培しています。これにより肥培管理の省力化や、立って作業することができるとため負担軽減につながり、規模拡大が急速に進み、県内有数の産地として確立しています。

出荷時期が12月から5月下旬までと長いことから、同委



晴ればれ
特産品
今月の特産品
イチゴ

員会では気候に応じた熟れ具合を考慮して出荷時間を変え、収穫後の品質維持に努めています。春先4月下旬までは朝採りで昼からの出荷、出荷終了となる4月下旬から5月下旬までは日が昇りかける早朝から収穫して午前中には選果

場に運び、消費者の手元に一番おいしい状態で届けています。主力品種は「紅ほっぺ」。作付の7割を占め、大粒で食べ応えがあり、コクのある甘みと酸味のバランスのよさが特長の馴染み深い品種として幅広い世代で人気があります。その

ほかに、食味のバランスがよく果肉がしっかりしている「ゆめのか」、果皮が深い赤色でビタミンCが豊富な「おいCベリー」の3品種です。

最近では、干拓地内で笠岡市の「認定農業者・認定新規就農者制度」を利用した新規

就農者が増えています。農薬・防除の労力を軽減しようと、天敵栽培を多くの生産者が取り入れています。

栽培努力はもちろんのこと、今期からはJAオンラインショップで「紅ほっぺ」を扱い、販路拡大にも力を入れています。

倉敷かさや統括本部

専部専門委員会

(生産者11人・約1.2haで栽培)

イチゴの甘酸っぱい香りをまといながら選果作業が続く



倉敷かさや統括本部
苺部専門委員会 委員長

おかだ あきお
岡田 明生さん(47)



暖かなハウスの中ではイチゴの生育にかかせないミツバチが飛びかう。赤く色ついたイチゴを愛おしそうに収穫する岡田委員長



岡田委員長
イチゴの「紅ほっぺ」

先人から受け継ぐ産地を守りたい 基本に忠実に食味にこだわり

古 ぐからイチゴの生産が盛んだった笠岡湾干拓地で、先人から受け継いだ産地を守ろうと奮闘するのが、倉敷かさや統括本部苺部専門委員会委員長の岡田明生さん。18^ルのハウスで「紅ほっぺ」を中心に栽培し、需要が高まる12月上旬から翌5月中旬まで肥培管理や収穫に精を出しています。

両親がハウス栽培でナスを作っていた影響で、就農を決意。年々高騰する冬の燃料費に加え、県が「はればれプラント」を開発したなどが追い風となり、両親とは独立してイチゴ栽培を始めました。栽培面積の増減や、品種選定など繰り返ししながら、生産量も確保でき、作りやすく味のバランスもよい「紅ほっぺ」を主軸に経営を安定させてきました。

こだわり抜くのは食味。高梁川からひいた豊富な水と肥沃な培土に加え、きめ細やかな温度管理など、おいしさを生み出す日々の栽培管理に余念がありません。「生食で食べることが大半だからこそ味にはこだわりたい」と力を込める岡田委員長。さまざまな新技術がある一方で、基本的な技術に忠実な栽培をするのが一番適していると、20年に及ぶ農家人生を振り返ります。

将来の産地維持にも想いを馳せます。栽培に必要となるハウスなどの施設を大規模に整備した園芸団地が理想的とした上で、まずは「遊休ハウスのマンシングの必要性を感じる。初期投資のハードルが下がれば、比較的作りやすいイチゴでの就農者も見込めるのでは」と見据えました。

いのち重みを考えて

みんなが 主役の 交通安全

JA共済小・中学生書道・
交通安全ポスターコンクール

岡山県内の最新(昨年12月末の

交通事故件数は約4万6000

件。前年より0.3%減少しているものの、

交差点での事故や高齢者が被害者とな

なる事故が依然として多い状況が続いています。

JAとJA共済連は地域貢献活動の一環として交通安全運動を展開しています。交通安全機器の寄贈、ミュージカルや落語などを通じて交通ルールの啓蒙を図り、子どもや高齢者など組合員・利用者の「いのち」を守る取り組みを行っています。

JAグループ岡山とJA共済連岡山は、助け合いの精神を次世代に伝え、交通安全への意識を高めてもらおうと、「JA共済小・中学生書道・交通安全ポスターコンクール」を毎年開いています。今年度も、書道コンクールには半紙・条幅合わせて1万8959点、交通安全ポスターコンクールには4899点が集まり、12月18日に岡山市で表彰式が行われました。

子どもたちの作品を通して、いのちと交通安全の大切さについて考えてみませんか。



六年
西井 結惟



倉敷市立茶屋町小学校

6年 西井 結惟さん

- ご飯に合う好きなおかず 焼肉
- 今頑張っていること 書道・勉強

岡山県議会議長賞



五年
梅田 梨瑚



倉敷市立玉島小学校

5年 梅田 梨瑚さん

- ご飯に合う好きなおかず かつおのたたき 唐揚げ
- 今頑張っていること 書道・水泳

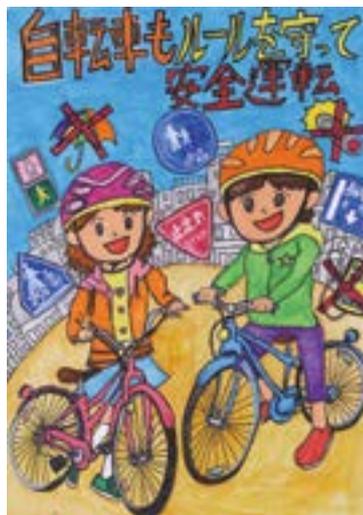
岡山県知事賞



赤磐市立桜が丘中学校

3年 黒田 彩帆さん

- ご飯に合う好きなおかず 鮭
- 今頑張っていること 受験勉強



早島町立早島小学校

6年 齊藤 拓海さん

- ご飯に合う好きなおかず 唐揚げ
- 今頑張っていること 歴史の勉強

岡山県警察本部長賞

岡山県習字教育研究会会長賞



倉敷市立沙美小学校
はらだ ほのか
2年 原田 帆乃香さん

- ご飯に合う好きなおかず
豚肉の竜田揚げ
- 今頑張っていること
九九の暗記

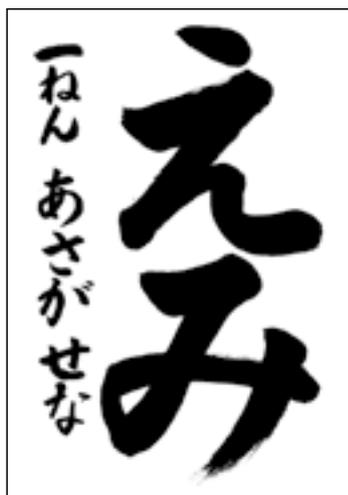


岡山県立倉敷天城中学校
あきた ひより
1年 秋田 姫依さん

- ご飯に合う好きなおかず
さんまの塩焼き
- 今頑張っていること
書道



岡山県教育委員会教育長賞



倉敷市立味野小学校
あさが せな
1年 朝賀 星那さん

- ご飯に合う好きなおかず
ハンバーグ
- 今頑張っていること
水泳



倉敷市立玉島東中学校
うめだ りり
1年 梅田 梨里さん

- ご飯に合う好きなおかず
ささみチーズカツ
肉じゃが・豚の生姜焼き
- 今頑張っていること
部活・勉強・書道



倉敷市立長尾小学校
へんみ しんぺい
6年 逸見 晋平さん

- ご飯に合う好きなおかず
納豆
- 今頑張っていること
書道・勉強

逸見さんは全国で
農林水産大臣賞に輝きました。

岡山県農業協同組合
中央会会長賞



倉敷市立茶屋町小学校

ありのぶ まい
5年 有信 舞さん

- ご飯に合う好きなおかず
トンカツ
- 今頑張っていること
勉強・ダンス・書道



倉敷市立東中学校

さの ふみや
3年 佐野 文哉さん

- ご飯に合う好きなおかず
焼肉
- 今頑張っていること
野球



倉敷市立大高小学校

ふたがみ ゆうた
5年 二神 佑多さん

- ご飯に合う好きなおかず
唐揚げ
- 今頑張っていること
和太鼓

岡山県小学校教育研究会会長賞



新見市立新見南小学校

おかもと まな
1年 岡本 真奈さん

- ご飯に合う好きなおかず
ハンバーグ
- 今頑張っていること
そろばん

岡山県中学校教育研究会会長賞

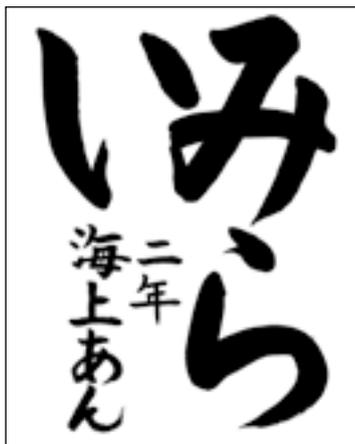


新見市立哲多中学校

さだおか りょうま
3年 定岡 良磨さん

- ご飯に合う好きなおかず
豚の生姜焼き
- 今頑張っていること
塾・バスケットボール

全国共済農業協同組合連合会岡山県本部本部長賞



浅口市立金光吉備小学校
うながみ あん
2年 海上 杏さん

- ご飯に合う好きなおかず
カレー
- 今頑張っていること
書道



真庭市立北房小学校
まえだ まや
2年 前田 磨耶さん

- ご飯に合う好きなおかず
明太子
- 今頑張っていること
一輪車



倉敷市立中島小学校
おおはし ゆうき
3年 大橋 宥生さん

- ご飯に合う好きなおかず
焼肉
- 今頑張っていること
書道・絵・サッカー



倉敷市立児島小学校
やまみず いと
3年 山水 伊都さん

- ご飯に合う好きなおかず
焼肉
- 今頑張っていること
漢字の勉強



笠岡市立金浦小学校
みたに さえ
4年 三谷 幸永さん

- ご飯に合う好きなおかず
焼肉
- 今頑張っていること
バドミントン



笠岡市立城見小学校
わたなべ こころ
3年 渡邊 心彩さん

- ご飯に合う好きなおかず
焼き鮭
- 今頑張っていること
勉強

特産白ネギの
風味がドンと!

真庭白ネギ餃子

ほのかな甘さは
隠し味の青大豆みそ。



直売所名物を食べよう 第11回

真庭市中島
直売所「きらめきの里」

推し名物

新たな真庭の
名物になると
うれしいっ!!



ぎょうざ工房 工房長
あおき たかあき
青木高明さん

※写真はイメージです。
12個入り 620円
〈冷凍品〉

手切りの白ネギが
たっぷり!!



推し名物を
応援しよう!



「手切りのネギに青大豆みそを絡め
合わせ風味も食感もアップします」
と工房長の青木さんは力を込めます

中華風とはひと味違う!
これぞ和風餃子の真骨頂。
「真庭白ネギ餃子が私の推し!」と推薦するのは、き
らめきの里のこひなみ小柳緑店長。「白ネギの風味がドンときて
おいしいんです。特産の青大豆みそのマイルドな甘さもあり、さっぱりと食べられる和風の餃子かな」と大鼓判を
押します。白ネギは真庭市が特産として力を入れてい
る野菜。蒜山を皮切りに時期をずらしながら全域で長期
出荷を実現し、今や県内でもトップクラスの産地となり
ました。そして、もうひとつの要が青大豆みそ(16歳以
上)に關連記事)。栽培の難しさから全国的にも貴重な産品であ
る真庭市湯原地区の青大豆「キヨミドリ」を女性部がみ
そに加工。このみそを使って地元ラーメン店がメニューを
開発しました。それがきっかけで、グループ店の「ぎょうざ
工房」が「真庭のおいしいものを作ろう!!」と、2020
年から販売を始めたのが真庭白ネギ餃子です。
大量の白ネギをすべて手切りで下ごしらえし、真庭の
おいしさと真心を包んだ餃子。白ネギの豊かな風味が味
わえます。



①フライパンで焼く時は5~7mmほど空けて並べ入れ、中火で
焼くのがコツ。焼き色がついたら約70mlの水を入れ、蓋をして
4~5分 ②青大豆みそは真庭女性部湯原支部の手づくり

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!!お得意なお買い物を!!

JAカード会員様限定
JAカードご利用で

5% 割引

※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!

まったり

「きらめきの里」編

「きらめきの里」や「真庭白ネギ餃子」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「真庭白ネギ餃子2パック」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。

白ネギのすばらしさを
お話しします。

くらしき作陽大学 食文化学部 栄養学科 教授

坂本 八千代さん

白ネギは

「丸ごと全部」がおすすめ!



ネギの粘液は免疫活性作用があります。白ネギの葉の部分に豊富に含まれているのが葉酸です。葉酸は赤血球を作り出すのに欠かせません。また、抗体の産生や細胞の分裂にも重要な働きがあります。そのため子どもや妊娠中の女性に大事な栄養素です。

さらに、おおいの成分のアリシンはビタミンB1の吸収率を高めて持続させ、疲労回復や子どももの成長に役立ちます。白ネギは緑の葉の部分も白い部分も丸ごと食べることをおすすめします。



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 現代食文化学科

藤本 琴絵さん 考案

とろろり野菜あんできつと工夫!

シヤキシヤキ感を残した野菜のとろろりあんかけと揚げ餃子の相性が抜群。ぜひ一度お試しください。



白ネギ入り揚げ餃子のあんかけ
●エネルギー:420kcal ●食塩相当量:1.6g

- 【材料(2人分)】
- | | |
|----------------|------------|
| 真庭白ネギ餃子 | 12個 |
| A [コンソメ顆粒 | 小さじ2 |
| 水 | 1/2カップ |
| 揚げ油 | 適量 |
| シメジ | 40g |
| 白ネギ(葉の部分) | 30g |
| B [片栗粉 | 小さじ1強 |
| 水 | 小さじ2 |
| ニンジン | 30g |
| モヤシ | 120g |
| 白ネギ | 15g |

- 【つくりかた】
- 1.シメジは石づきを取る。白ネギの葉の部分は長さ3cmの斜め千切り、ニンジンは長さ3cmの太めのせん切り、モヤシはざく切りにしておく。
 - 2.白ネギは長さ3cmに切り白髪ネギにして、水にさらしザルに上げて水を切る。
 - 3.餃子を160~170℃の揚げ油で、きつね色になるまで揚げる。
 - 4.鍋にAと①を加え煮る。
 - 5.④に火が通ったらBを加えてとろろみを付ける。
 - 6.揚げ餃子を器に盛り⑤をかけ、②を盛りつけて完成。



白ネギなど旬の野菜や花、
高校生が手がける加工品も。
真庭の「うまい!」を網羅!!

葉物野菜やきのこ類、全国から大注目のヤマイモ「銀沫」など多彩な生鮮品だけでなく加工品も充実。市内の醸造会社で作るしょう油や麴製品、全国に誇るグルメ「蒜山やきそば」風のタレ・ジャージー牛の乳製品・手づくりのスイーツ類も豊富に並びます。「銀沫」は人気高騰で毎年販売開始の11月にはすぐに売り切れるほど。今シーズンも完売しているが、来シーズンが今から待ち遠しいと多くのファンから注目を集めている。



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



真庭高等学校久世校地の生徒が加工するイチゴジャムは果肉がゴロゴロ。肉みそやコッペパンもイチオシ!!



パウンドケーキ・シフォンケーキなど愛情たっぷりの手づくりスイーツ



「銀沫」は勝山エリアを中心に栽培。餅のような強い弾力が魅力的

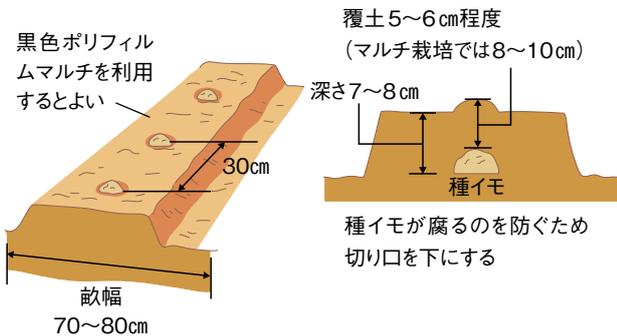
左から小柳店長・木元和加子さん・溝上博子さん・先原和子さん・山本小百合さん

●オンラインショップで旬の食材が盛りだくさん!! ぜひお取り寄せを!

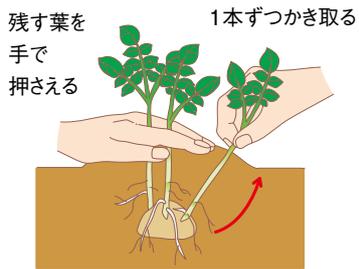


4 植え付け

冷涼な気候を好むため、春作では晩霜害の恐れのない限り、できるだけ早く植える。浅植えの方が地温上昇の影響が大きく出芽も早いが、乾燥畑では逆効果となる。一方、深すぎると出芽の遅延を招く。



芽が出てきたら「芽かき」を行う。大きめの芽を2~3本程度残して、ほかの芽は根元からかき取る。



葉を2~3本残す

種イモの上に茎が伸び、その少し上からストロン(ほふく枝)が出て、その先に新しいイモができる。

種イモに接する部分のストロンが、収量にとって重要



ソラからのアドバイス

植え付けから土寄せを行う間に雑草が生えてくるので、除草を兼ねて中耕しよう。中耕は早めがよく、土壌を膨軟にし、土壌水分を適度に保つよ。空気の通りもよくなって、肥料の分解を助け、根の発達の促進などの効果があるんだ!

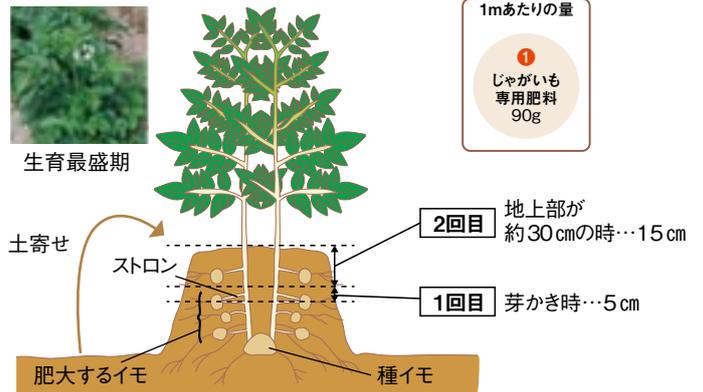


ご相談・お買い求めは
お近くの生産資材店舗まで

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

5 土寄せ・追肥

1回目の土寄せの時、畝の両側に肥料を施し、鍬でかるく耕しながら株元に土を寄せる。



土寄せは、あまり早い時期に行くと地温の上昇を妨げるので、芽が15~20cmの高さに伸びてからする。

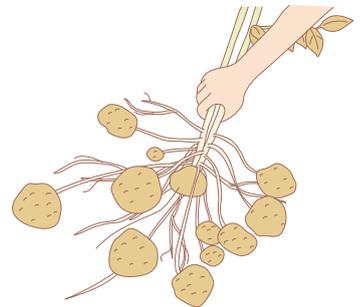
サンからのアドバイス

畝の形は断面がカマボコ型になるよう土を寄せよう。山と谷の差が大きいほどイモの着生がよく、少なくともイモができる10cm以上の高さまで土をかぶせ、山と谷の差が20~25cm程度になるようにしてね!



6 収穫

茎葉が半分以上枯れたころ、イモの表面が固くなってから土壌が乾燥している晴天の日に収穫する。土壌水分が多いと腐りやすいので注意する。



ソラからのアドバイス

掘り起こし後は、半日程度天日で乾かしてから拾い集めよう。イモの表面を乾かすことは、付着している菌を殺菌・防除するためにも有効なんだ。春作では、出芽後80~100日で収穫できるよ!



貯蔵法

風通しのよい日陰(暗所)で、5℃前後で貯蔵すると萌芽が少なくなる。箱などに入れる場合、傷のあるイモを入ると腐敗する原因となるので注意する。

そうか病

イモの表面に赤褐色のはれもの状の斑点が生じ、拡大とともに淡褐色~暗褐色に変じて周縁が盛り上がる。中央部は凹陷して、あばた状で円形の乾いたコルク質状の病斑となる。乾燥した場合、特に畑がアルカリ性に傾くと発生しやすいので、作付前には石灰を施さないようにする。

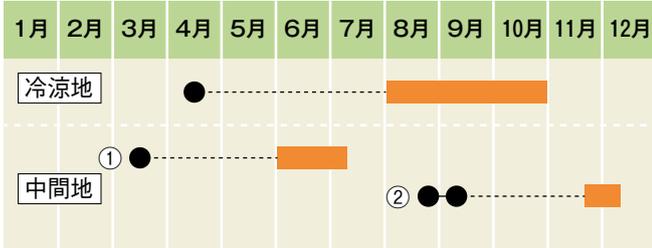


作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

ジャガイモ

品種も調理法も多彩

栽培スケジュール



● 植え付け ■ 収穫



生育全般に冷涼な気候を好みます。植え付け時の地温が比較的高く、生育期間中の平均気温が15~20℃で、生育前半の日長が多く、しかも開花期以降の気温差が大きくて雨量の少ない地域で栽培に適します。トマト・ナスなどとの連作を避けましょう。



教えてくれるのはこの人!!
倉敷アグリセンター 営農課係長
がけい ひろまさ
加計 博正

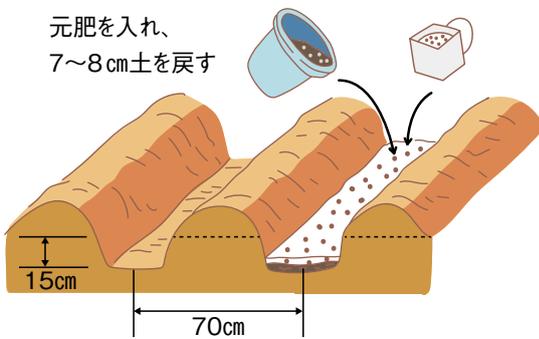
1 種選び

ウイルス病やそのほかの病害虫に侵されていない、検査に合格した、種子用として市販されている物を選ぶことが重要。休眠から目覚め、程よく芽が伸び始めた物を準備する。

- 男爵薯** ほくほく系の定番
- メイクイン** 煮物向けの定番
- キタアカリ** 煮上がり早く、レンジ調理も
- アンデス赤** 食味がよくサラダ向き

2 畑の準備

畑は早めに深く耕し、寒気に当てておく。アルカリ性土壌の場合、「そうか病」にかかりやすくなるので、石灰を多く施用しない。



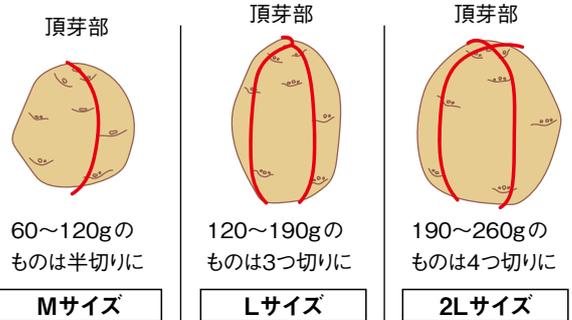
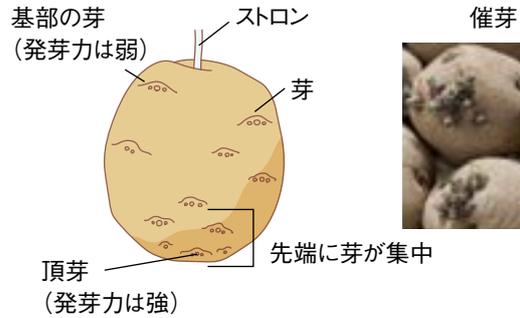
■ おすすめ資材

① じゃがいも専用肥料

ジャガイモ用に肥料成分を設計(窒素9:リン酸7:カリ7)。4kg規格で家庭菜園におすすめ。ほかの園芸作物にも使えます。



3 種イモの準備



*ストロンとは…植物の直立した茎の地際から出た枝が地面に水平に伸び、途中の節から根を出して生長するもの。「ほふく枝」「ほふくけい」とも。

ポイント

POINT

種イモの重量が60g以上になるとイモの収穫量に差異はないので、1片の大きさは40~60gでよい。Sサイズ(40~60g)は丸ごと1個で使う。イモの頂部(ストロンの反対側)の芽は優勢(頂芽優勢)であり、芽(芽の中に数芽ある)の数は頂部に多く、基部(ストロンの付け根)に少ないので、各切片に頂部の優勢な芽が必ず入るように、頂部から基部にかけて切る。切り分けたイモは2~3日風通しのよい日陰で乾かすか、草木灰などを切り口につけて、植え付け後の腐敗を予防する。

ホツキキスをはずして保存できます



過去最高額に関係者らと喜びを分かち合う藤井部会長(中央)

ひほくぶどう生産部会は、2021年度のブドウ販売高が過去最高の18億3,000万円を突破しました。12月下旬に高梁市で販売実績報告会を開き、部会員や市場・行政関係者ら約50人が喜びを分かち合いました。

7月のハウス「ピオーネ」出荷から、主力の露地「ピオーネ」「シャインマスカット」に加え、終盤の冷蔵用「オーロラブラック」「シャインマスカット」まで半年間に及ぶ長期出荷で、販売金額を積み上げてきました。

9月の需要期に「ピオーネ」の出荷最盛を迎え、ミカンなど他品目との競合が少なく、ブドウの売り場を長く確保できたことや、新型コロナウイルス下による家庭需要も好調な販売の追い風になったとみられます。

部会員623人で、目標の16億円を大きく上回る販売に、藤井功雄部会長は「秀品率が高まる房づくりをすることで、さらなるブランド力と農家所得の向上につなげる」と力を込めました。

農家所得の増大

ブドウ販売過去最高
需要旺盛18億円突破

直行便でスイートピー直販へ 記念日に値頃感で

特産「船穂スイートピー」の最盛期に合わせ、JA直行便による花の直接販売を管内各直売所で始めました。

スイートピーは、船穂町花き部会が年間約840万本を出荷する主力の特産。直行便を利用して販売することで地元でのさらなるブランド確立と消費拡大を目指します。1月27日の「船穂スイートピー記念日」を活用した地産地消推進と、昨年から取り組む花卉消費拡大支援プロジェクトの後押しにもつながります。

1月下旬に、山手直売所で即売会を開き、さまざまな色を5本束で販売。購入者は「売り場全面に広がる光景は初めて。彩り豊富に選べるのはとても魅力的」と笑みを見せました。北村明成部会長は「直売所で販売することで地元でのさらなる地盤固めとファン獲得につながるのでは」と期待を寄せます。3月末まで百菜市場和気店や高梁グリーンセンター、あしん広場などで販売する予定です。

スイートピー直行便をPRする北村部会長(左)とJAの山本日吉司常務



JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいます



JAは、2022年産水稻のコスト削減に、予約注文のメリットを拡充して一斉推進を進めます。地区によって袋や価格が異なっていた一発肥料を栽培暦の整理と合わせて、PB(プライベートブランド)規格として6品に統一。当用より約5%引きの価格を実現し、庭先配達や大口利用の奨励金で農家負担を軽減します。品種特性に合わせて専用袋を用意。環境問題にもなっているプラスチック被覆殻の代替となる硫黄や尿素で被覆した、環境保全型一発肥料も盛り込み、SDGsにも貢献していきます。



水稲コスト削減へ
予約肥料メリット拡充

次期作に向けてJAに相談し、肥料・農薬を注文する農家(左)





グループ討議で語り合う支店長



アルストロメリア 45万本 鏡野町で約70a栽培

鏡野町奥津地区は、1987年に栽培が始まった県内一のアルストロメリア産地です。アルストロメリアは華やかで日持ちがよく、冠婚葬祭やフラワーアレンジメント用として人気が高い花です。標高500m前後の冷涼な気候をいかして5戸が約70aで栽培しています。冬場のハウス加温などを活用して、約45万本を岡山や関西市場に年間を通じて出荷しています。

やまなか
奥津花卉生産組合の山中幸子さんは、「華やかで品質よく長持ちするように作りたい」と力を込めます。



年間8〜9万本を出荷する山中さん



統括本部間の垣根越え 支店長がグループ討議

JAは12月、支店長がエリアを越えてグループ討議する支店長研修会を始めました。組合員との対話運動などをテーマに「ワイガヤミーティング」と称し、103の支店・出張所が抱える課題を共有。統括本部間の垣根を越え、一体感を醸成して改革への意識を高めます。

みき
三木恭次副組合長は「支店長が率先して改革を実践することで部下の意識を高め、部署内のワイガヤミーティングを通じて課題解決や達成感につなげてほしい」と力を込めました。



自慢の白ネギ 出荷真っ盛り

白ネギの仕上がりを確認する神尾さん



白ネギの出荷が真庭統括本部管内で最盛期を迎えました。同管内はリレー出荷の体制を整え、8月下旬から北部地域、11月から南部地域で出荷しています。生産者・面積ともに増加傾向で、現在は約70戸が12.3haで栽培。ブランド化・産地化が着々と進んでいます。会社員の傍ら今年度から栽培する神尾健一(52)さんは「太さも味もよく、規格外も少ない」と初めての出来に自信を見せます。



県産米×なぎビーフ® 恵方巻き 節分前に600本完売

「なぎビーフ®」を県産米で包んだ恵方巻が登場しました。弁当・惣菜の製造販売「つるや」がコロナ退散を願い、地産地消を通じて地域に元気を届けたいと初めて商品化。内巻き海苔にぎっしり詰まった牛肉煮、米粒の張りやツヤが食欲をそそり、一本ずつ手巻きで丁寧に仕上げた逸品です。数量限定で予約を受付けたところ、節分を前に600本完売しました。

米は全量県産でまかない、新たに「なぎビーフ®」を使った新商品で付加価値を高めようと、同社はJAに牛肉の供給を働きかけて実現しました。

同社担当者は「子どもに食べてもらえるよう工夫した。ほどよくタレを絡めた牛肉の香りや旨味がさっぱりした酢飯とよく合う」とPRします。JA担当者は「県内広域での販売で認知度を高め、農家の生産意欲につなげたい」と話します。

すき焼き風に煮た「なぎビーフ®」がぎっしり詰まった恵方巻き





女性部員(左)とおむすびを作る児童



女性部が見守る「ニコ・ニコおむすび大作戦」

赤磐市立山陽小学校2年生60人は12月中旬、岡山東女性部山陽支部と「ニコ・ニコおむすび大作戦」を行いました。米の消費拡大と地元の農産品を知ってもらおうと、地元産米でおむすびに挑戦。女性部手づくりのみそで作った具だくさんの味噌汁と一緒に味わいました。児童は「将来、おいしいお米を作る農家になりたい」と笑顔で話しました。



研修を受ける参加者

「しい」と呼びかけました。

岡山西広域営農経済センターは1月中旬、管内5会場で開催された衛生研修会を開きました。食品の製造と販売に携わる女性部員と直売所出荷者・JA関係職員など116人が参加。講師の農業開発研究所や県担当者は「衛生管理は構築・導入よりも正しく運用を続けることが難しい。普段の衛生的な行動を表にすることから始めて継続してほしい」とPRしました。

出荷規格を確認する生産者



矢掛の「満点リーキ」 全国各地へ5.2tを3月まで



倉敷かさや統括本部野菜部会リーキ部は1月上旬、リーキの目揃え会を開きました。部会員らが、安定した品質を保つため規格や選別基準、荷造りの方法などを共有。今季もみずみずしく長さも申し分ない良質なものに仕上がりに、3月まで約5.2tを関東・関西市場を中心に出荷します。

都市部の高級ホテルやフレンチレストランでの需要がある一方で、コロナ禍で需要が減少。同部は一般消費者への消費拡大と農家所得の安定を目指し、昨年3月に「満点リーキ」と命名。旬と受験シーズンを重ねた販売戦略に力を入れています。

同部の高見直樹部長は「加熱すると甘味が増す『満点リーキ』を食べてカラダも心も温まってほしい」とPRしました。

食品安全「HACCP」 直売所出荷者ら学ぶ



ハサップ

岡山西広域営農経済センター

地域
活性化

ゆず湯でぽかぽか 久米南町産を提供



爽やかなユズの香りを楽しむ入浴客(左)

津山統括本部や久米南町は12月下旬、湯原温泉の露天風呂「砂湯」でユズを浮かべ、入浴客らが香り豊かな「ゆず湯」を楽しみました。県内最大のユズ産地をPRしようと、湯原観光協会のほか奥津温泉・湯郷温泉に合計3,700個を提供しました。入浴客は「ユズの香りたっぷり、芯から温まる」と笑顔を見せました。



青大豆でみそ仕込み ドレッシングやあえ物に



青大豆みその仕込みを行う女性部員

真庭女性部湯原支部は1月下旬、全国的にも生産量が少ない地元産青大豆「キヨミドリ」を100%使ったみそを約2.3t仕込みました。白大豆と比べてショ糖の含有量が多いため、約10ヵ月間冷暗所で貯蔵すると、ほんのり黄緑色で甘味があり、風味豊かに仕上がります。

湯原支店やきらめきの里・JAオンラインショップなどで販売しています。



8 働きがいも
経済成長も

「作州黒[®]」を無選別で集荷
無駄なく使い所得底上げ

品質統一のため最終選別は人の目で確認

勝英統括本部は、特産黒大豆「作州黒[®]」の全量無選別集荷に取り組んでいます。乾燥後は、4段階の選別工程を経て販売。形や色などで規格外になったものは、煎り豆やきなこ・茶・「なぎビーフ[®]」の飼料などさまざまな用途で使用します。手間と時間のかかる作業を一手に引き受け、生産者の作業省力化を支援するなど、農家所得の増大につなげています。

今年度は県内外に約250tを出荷し、約2億円の販売を見込みます。



共同購入トラクターの機能確かめる来場者

13 気候変動に
具体的な対策を

農業をスマートに安全に 農機フェアで展示相談

JAグループ岡山は12月上旬、岡山市で農機フェアを開き、約1,500人が来場しました。大型機械から個人農家向け小型機械まで多数展示。直進アシストのトラクターや田植え機・ラジコン式草刈り機を実演したほか、農薬散布用ドローンやAI解析による栽培管理支援システムといった最新技術の活用などの営農相談を受けました。共同購入トラクターもお目見えし、来場者は「最新の情報や動きをつかみ、農業経営にいかしたい」と話しました。



地域貢献活動の紹介

11 住み続けられる
まちづくりを

中学校で交通安全教室 実演で事故の怖さ伝える

JAと岡山県警が連携し、県内中学校で交通安全教室を開きました。プロのスタントマンが時速約40kmで走行する自動車と衝突する自転車事故や自転車同士の事故などを再現。事故の衝撃や恐ろしさを実感し、交通安全への意識を高めてほしいと今後も県内の中・高校で実施を予定しています。

生徒は「事故の怖さを再認識した。自転車で並んで走行しないよう気をつけたい」「被害者にも加害者にもならないよう日頃から気をつけたい」と気持ちを引き締めました。



見通しの悪い交差点での事故を
スタントマンが再現

4 質の高い教育を
みんなに

「家の光」優秀賞に植田さん 協同の絆強める活動展開

JA女性部の代表8人が12月下旬、雑誌「家の光」の記事活用体験発表岡山県代表選考会に出場しました。優秀賞にびほく女性部の植田悦子さんが輝きました。

植田さんは「『協同の絆』を強める592人の輝き」と題し、手話教室や留学生への食糧支援などの女性部活動を紹介。部をあげて取り組む、遊休地活用のダルマササゲ栽培は「家の光」にも取り上げられ、全国から注目を集めています。植田さんは「地域の活性化やSDGsを念頭に笑顔の輪を広げたい」と話しました。



そのほかの出場者は次の通り。

- ▶岡山東＝当瀬由美子さん とうせ ゆみこ
- 岡山西＝大内一枝さん おおうちいちえ
- 倉敷かさや＝山本登美子さん やまもと とみこ
- 新見＝木田幸恵さん きだ さちえ
- 真庭＝前田美子さん まえだ よしこ
- 津山＝山本央子さん やまもとてるこ
- 勝英＝水島悦子さん みずしまえつこ

部員間の絆強化を大切にしてきた活動を発表する植田さん

たなか そら みなと はる
左から 田中 蒼空さん 湊大さん 遥大さん



きねが重かった！
兄弟3人で頑張ったよ！

おばあちゃんと
一緒にくると
丸めたよ！



つきたてのお餅は
フワフワ♪
気持ちいい♪

たけなか あん
竹中 杏さん

女性部のみなさんに
教えてもらったよ！



いくもと りん
生本 臨さん

農業にエール
元気に！

授業、料理教室などで
となどを聞きました。



おむすびを楽しく作って食べて
お米の消費拡大に
つなげよう！

難しい三角おむすびも
作れるよ！



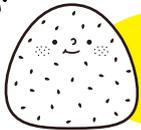
かじお まお
梶尾 真央さん



こちらは
ゆかり味！

グエン・トン・ピさん

パッケージ！
ジ付きだよ！



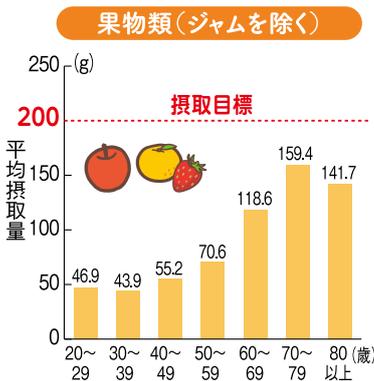
ニコ・ニコおむすび大作戦(赤磐市)

岡山東女性部山陽支部と小学生60人が
地元産の朝日米を使っておむすびを作りました。



監修＝JCA(日本協同組合連携機構)

野菜をたく協同組合 JCA と 農業



JAは県域の強みをいかして多種多様な食材を栽培し、県内のみならず全国各地に届けています。とりわけ「くだもの王国おかやま」と言われるように、白桃・「マスカット・オブ・アレキサンドリア」「ピオーネ」の生産量が全国トップで、自慢の果物の代表例です。今一度、地元の旬の食材の魅力を再発見し、旬に合わせておいしい原産果実や野菜を食べて、地産地消・国産国産を進めましょう。

例えば野菜類は、厚生労働省の「令和元年国民健康・栄養調査報告」によると、成人男女の平均野菜摂取量は1日280.5g、小皿小鉢1皿程度の野菜(例・ホウレンソウのおひたしの小皿70g)を毎日プラスすることで栄養を補える計算です。少し意識をするだけで目標を達成し、健康増進につながります。

果物や野菜どれくらい食べてる？

ジャムを除く果物類や野菜類は、若い世代ほど摂取量が少ないのが現状です。ビタミンやミネラル、食物繊維を豊富に含む果物や野菜は食べる量が足りないと、生活習慣病のリスクが増えたり、カラダの免疫力が低下したりするなど、体調不良の原因になってしまいます。

厚生労働省が掲げる1日あたりの摂取目標は果物200g・野菜350gですが、左記グラフのように果物類も野菜類も不足しています。果物だとブドウ1房かモモ2個・ミカン2個・リンゴ1個などが200g、野菜は生なら両手で3杯・茹でたものなら片手で3杯が350gの目安です。

例えは野菜類は、厚生労働省の「令和元年国民健康・栄養調査報告」によると、成人男女の平均野菜摂取量は1日280.5g、小皿小鉢1皿程度の野菜(例・ホウレンソウのおひたしの小皿70g)を毎日プラスすることで栄養を補える計算です。少し意識をするだけで目標を達成し、健康増進につながります。

初めての体験に
ワクワク♪



やまね たいち
山根 大知さん

連島ごぼう
収穫体験
(倉敷市)

ゴボウチップスにして
食べたいな♪



こまつばら かほ
小松原 夏帆さん

抜けた時の
達成感は半端ない!



ふくた よしあき
福田 芳暁さん

"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

プロが作った
ゴボウは
長さが違う!



おばた まこ
小幡 真子さん

米づくりの勉強で、
田んぼに牡蠣殻散布
(真庭市)

おいしく食べた後の牡蠣殻が、
僕たちが食べるお米の
栄養になってるんだよ!

直売所で自分たちが
作ったお米も販売
(新見市)

いっしょうけんめい
作ったので、おいしく
食べてください!



いほら えいと
井原 瑛斗さん
せのお おとや
妹尾 音弥さん
とくわか まさあき
徳若 正明さん
あおき けんしょう
青木 健昇さん



なかしま りん
中嶋 凛さん
たけもと ゆうせい
竹本 悠晟さん

手書き
メッセージ



2022年3月11日(金)消印有効

締め切り

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。

投稿方法

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、農の風景などを

テーマ

春誘う 心カラフル スイートピー
村上 紀代美さん

来年も 生きるつもりで 種を蒔く
伏見 美智子さん

晴れの日 畑の草が 呼んでいる
横部 美津江さん

二人して 育てた米は 金メダル
松原 文子さん

伸ばそうか 切るか戸惑い 剪定す
三宅 真一さん

寒風に つるし大根 甘さ増し
永井 百合子さん

雪溶けし 畦はもぐらの 天下道
牧 多恵子さん



理事会だより 令和4年4月機構改革など

令和3年度1月期理事会を1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…令和3年度9月末監事監査指摘事項に対する回答書／第2号議案…令和4年度事業計画書(骨子素案)及び次期3か年計画の策定／第3号議案…倉敷かさや統括本部の旧富福支所土地建物売却／第4号議案…倉敷かさや統括本部の旧Aコープ矢掛店等の解体／第5号議案…媒体持込手数料の新設／第6号議案…令和4年4月機構改革(地区監査室の統合、備前農機センター統合、総務部機能の強化)／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12月末事業実績／相談・苦情(令和3年度第3四半期)／事務ミス等(令和3年度第3四半期)／反社会的勢力排除対応・管理先対応状況(令和3年度第3四半期)／疑わしい取引の届出(令和3年度第3四半期)／ALM委員会報告／子会社の仮決算の状況／訴訟(貯金返還等請求)



防ごう！農作業事故 使用前に点検・整備を

乗用型ト

ラクターか
らの転倒・
転落は、農
作業中の死
亡事故の最

大発生要因です。安全
確認と予防対策で事故
を防ぎましょう。

シートベルト・
ヘルメットの着用

安全フレーム・
安全キャブの整備

農作業機械の
点検・整備

利用者満足度(CS)向上を 窓口セールスを競う

「令和3年度信用・共済窓口ロールプレイング大会」の信用の部で津山北支店の石川みなみさん、共済の部で瀬戸支店の松本光太郎さんが最優秀賞に輝きました。大会はJA職員が窓口セールスの技術を磨き、利用者の満足度向上につなげようと開いています。

SDGs実践へ宣言 第35回岡山県JA大会

JAは、第35回岡山県JA大会でJAグループとして10年後に目指す姿、今後3年間の方向性を確認しました。持続可能な開発目標(SDGs)の達成に向けた「取り組み宣言」も採択。組合員との対話を通じた自己改革に取り組み、「農業所得の増大と農業生産の確立」「持続可能な地域・組織・事業基盤の確立」などの目標達成を目指します。



JAグループの将来ビジョンを示した

石我均組合長は「総合事業の展開や行政との連携などによる地域インフラの維持、地域の活性化に貢献していきたい」と決意を述べました。

水稲資材の予約はお早めに 当用価格の約5%引き

JAは水稲資材の予約注文を受け付けています。当用に比べ約5%引きの価格を設定し、大口利用は奨励金の対象となり

ます。無料で庭先配達もしますので、詳しくはお近くの購買店舗までお問い合わせください。(14ページに関連記事)



「あきたこまち」「きぬむすめ」など品種特性に合わせた専用袋を用意

確定申告はご自宅で 税務署からのお知らせ

確定申告会場は大変混雑します。新型コロナウイルス感染症リスク軽減のため、新確定申告は国税庁ホームページの「確定申告書等作成コーナー」を利用し、ご自宅での作成、提出をお願いします。スマートフォンを利用した「e-tax」が便利です。詳しくは「作成コーナー」と検索いただくか、下記コードからご覧ください。



古いLPガス容器を回収 ガス漏れ・火災の恐れあり

長い間放置したLPガス容器の使用は大変危険です。ご不要な容器がありましたらお近くのJAガスセンターまたは本店経済部農機燃課(086-476-1803)へご連絡ください。JAが引き取り、処分いたします。当JAでご購入いただいた容器に限りません。また、残りガスの買い取りはありません。

中核となる人材を育成 戦略型中核人材育成研修会

JAの中核となる人材を育成するため岡山県と鳥取県の中堅職員19人が、戦略型中核人材育成研修会(JA中央主催)で半年間にわたり経営学を大学教授などから学びました。JAの経営改善をテーマとした修了レポートでは「大型直売所を核とし、協同の輪で三方良し〜」と題して「総合力の発揮」が鍵を握る〜と題して発表した別所和実課長代理(総務部総務企画課)が最優秀賞に輝き、2月中旬に全国大会で発表しました。

加工品生産者の方へ 原料原産地の表示を

食品表示基準の改正に伴い、加工品の重量割合が最も高い原材料の原産地表示が新たに義務付けられました。3月末をもつて経過措置が終了し、4月1日以降に製造・販売される加工品は、当該表示義務の対応が求められます。詳しくは農林水産省ホームページ(左記コード)または、JA広域営農経済センターへお問い合わせください。



1月21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	157	1,369,500円	581,254円	277kg
去勢 全体	183	929,500円	735,635円	297kg
合計 全体	340	1,369,500円	664,451円	288kg

※年末需要の反動や新型コロナウイルス感染拡大の影響から購買意欲が鈍く、前月比10.9%安の低調な初セリとなった

Market talk いちばなし



岡山県 衣笠 雄一
大阪事務所 副参事



観光物産展でPR 県産ブドウや黄ニラ好評

岡山県大阪事務所は、関西圏からの誘客や県産品の販路拡大を目指して観光地や特産をPRしています。今年度もコロナ禍で活動が制限される中ではありますが、昨年9月末に緊急事態措置が解除されて以降、10月中旬に「三井アウトレットパーク大阪鶴見」、11月上旬に「船場センタービル」、11月下旬に「もりのみやキューズモール」の大阪市内3カ所で開催された。観光パンフレットなどを配布するとともに、県産ブドウ・黄ニラのほか、農産加工品やきびだんごなどの特産をPRし販売。消費者からは、「岡山のフルーツは



びほく統括本部管内特産のフォックスフェイスも展示販売(三井アウトレットパーク大阪鶴見の観光物産展)

おいしい「黄ニラは珍しいので食べてみたい」「コロナが収まったら、岡山に行つておいしいものを食べたい」とうれしい声が聞かれました。今後、市場や販売店と連携した販売促進に加え、観光物産展を活用したPR販売などで、県産農林水産物の販路拡大を推進していきます。

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。

地元へ貢献できる仕事に就きたいと今年度入組しました。着任した備中総合センター管内は、色彩選別カメラを導入した西部ぶどう選果場や、中国地方最大級のトマト選果場を抱えるなど、中山間地の気候を利用したブドウ「天空の実り」と夏秋トマト「鬼退治桃太郎トマト」の栽培が盛んな地域です。私の家の周りもブドウ栽培が盛んで、子どもの頃から親しみがあつた作物ですが、就職後、こんなにも県内外に誇れる食材であつたことにも驚きを覚えました。今は店頭で肥料農薬やチップソーなど生産資材を販売し、信頼できる上司や先輩たちに囲まれて充実しています。今後も肥料農薬やブドウ、トマトの知識を身につけるためにも日々勉強しながら、



びほく統括本部
備中総合センター
にしいえ けんしろう
西家 健翔

明るく話しかけやすい信頼される職員を目指します。そのためにもまずは、名前や顔を覚えてもらえるように、組合員や利用者の方と積極的にコミュニケーションをとっていきます。

役員の家 YAKUIN NO HEYA



常務理事(信用・推進担当) 仁熊 直樹

アルストロメリアの花



JA晴れの国岡山が発足して2年が経過しようとしていますが、合併の最大の効果としては、重要な財産である人材が同じ組織に集合できたことであると考えます。また同様に各地区の産物を見出すことができました。表題のアルストロメリア(別名・百合水仙)は、鏡野町奥津地区で栽培されている南米原産の球根植物です。

日持ちのする花でJAの一部の直売所でも販売しており、非常に好評です。大きなJAとなり県内のいろんな地域が身近な存在となりましたので、直売所などをぜひ巡っていただきたいと思います。

目からウロコ! 暮らしのお得情報

今だからこそ知りたい!! クルマの保障のポイント

今の時期は、進学や就職などで新たに免許を取得される方が多くおられます。お車を購入すると忘れてはいけないのが、自動車共済(保険)です。

しかし!!

- 若くて新規で加入すると、掛金が高い
- 一緒に住んでいないが、帰って来た時は運転する
- どうしたらお得に加入できるかわからない

JAでは!! このようなお悩みを一括で**解決!**

- ・親など同居親族の契約等級を継承できます。(同居の親族が条件)
- ・マイカーローンに共済掛金を含めることができます。(初年度掛金のみ)
- ・担当がお客様1人1人に合ったプランをご提案します。
- ・自賠償共済セット割引(JA独自割引。JAで自賠償共済ご加入が条件)

新たに免許を取得し自動車を購入する場合は、ぜひお近くの支店、渉外担当者までご相談ください。

【この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には、「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。資料登録番号: [21331000293]



▼学生時代にスイートピーの研究をしていました。先月号を見て、

津山市・宮野 由美さん(50代)

▼船穂町のスイートピーは私のお店でも仕入れています。持ちもよく可愛くてこれから春に向けて、ますます大人気です!! 頑張ってください!!

新見市・小林 春美さん(60代)

▼毎月農家のみなさんの頑張りと笑顔に元気をもらえます。先月号でも若い2人の笑顔と春待ち心をくすぐるスイートピーに「頑張ってください!!」と声をかけたくなりました。

津山市・平山 智恵さん(50代)

▼スイートピー、大好きな花です。娘たちが幼い頃、おひなさまと一緒に必ず飾っていたのをふと思い出しました。久しぶりにこの春はおひなさまとスイートピーを飾ってみようかしら…

▼今季のお米はおいしくて喜んでいます。お米パワーをもっともつと

津山市・森岡 美絵さん(40代)

▼お花が大好きなので、花栽培を職業にされている方をいつもすごいなあと思ひ憧れます。

新見市・遠藤 正心さん(60代)

▼暖かくなったら、新見に「千屋牛®」を食べに行きたいです。広報誌で紹介された場所に行くのが夫婦の楽しみです。スイートピーの温室にも入ってみたいです。

倉敷市・小野 明子さん(50代)

▼去年秋に大好きなスイートピーを植えました。寒い地域なのでなかなか大きくならないのですが、少し芽が出て大きくなりつつあります。楽しみにしています。

▼冬の夜空を見るのが好きです。子どもを迎えに行つて家に帰つてき

倉敷市・しげちゃん(70代)

▼お米づくりをしています。子どもたちの作文や図画に感動しました。今年もまた老体にむち打つて頑張ろうと元気をもらいました!

備前市・小谷 久子さん(70代)

▼元気な小学生がお米にいろいろな形で関わっていることに感心したり感動しました。子どもなりに愛着をもっていて嬉しくなりました。私もお米が大好きです。

高梁市・谷口 豊子さん(70代)

▼からつとあちこちへ出かける際、JA直売所を見つけたら寄るようになっています。新鮮な野菜や果物がうれしいですね。

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
「なぎビーフ®のモモバラスライス」をプレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 1 桃の節句に行く行事
- 2 東京のソメイヨシノは3月末ごろ——になることが多いです
- 3 唱歌「春の小川」でスマレやレンゲが咲いている場所
- 4 イチゴ畑に防鳥——を張った
- 6 腰を掛ける家具
- 9 アラジンがこすると精霊が出てきました
- 11 木枯し紋次郎がかぶっています
- 13 甘い物よりお酒が好きです
- 15 湯畑が有名な群馬県の温泉地
- 17 忍者が指を組んで結ぶもの
- 19 金づちで打ちます

タテのカギ

- 2 千客万来を願って飾る、動物の置物
- 5 野球のチームをプレー人数からこういふこともあります
- 7 大豆にはタンパク——が豊富に含まれます
- 8 まつげに塗る化粧品
- 10 坂本龍馬の出身藩
- 12 エチルアルコールの——点は13度です
- 14 地球表面のおよそ3割
- 16 誇りや自尊心を意味する片仮名語
- 18 競馬場ではラチともいいます
- 20 ラグビーが盛んなポリネシアの王国
- 21 母校から巣立ちます。——式、——アルバム

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	8		14		21
			D			
	6			15	18	E
2			12		19	
		9		16		
3	7		13		20	
4		10		17		
		11		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



「風の葉」に冬が来た
美作市 中島克子さん

た時、車から降りて玄関に行くまでにオリオン座など星座を見ています。とってもきれいですよね！
備前市・山脇恭子さん(50代)

▼農業に携わっていないくても、広報紙を通じて農業を身近に感じられるのが嬉しいです。普段気にすることのない切花や果物の裏側を知ることが出来ます。
津山市・小川綾乃さん(20代)

▼備前市の重成さん！あなたのゴージャス2月号号みんなのひろば掲載最高です。恐竜みたいです。
新見市・村澤晴恵さん(60代)



井原市 西村 ルリ子さん



新見市 串馬 敬子さん

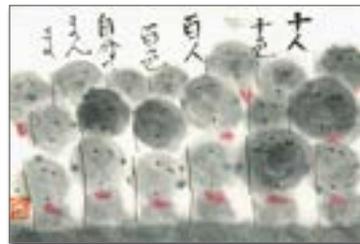


赤磐市 鷹取 幸栄さん

▼今年は雪の日が多くて寒いです。優しい色のスイートピーに惹かれてこのハガキを書いています。早く明るい春が来てほしいです。
津山市・三浦桂子さん(70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!!

倉敷市 小郷 友子さん



美作市 小林 宏子さん



岡山市 尾坂 洋子さん

倉敷市 尾崎 弘子さん



Eメール・FAX
での応募もOK!!

あとがき

私が広報紙で楽しみにしているコーナー「みんなのひろば」。

広域JAになったことで各地の話題がおりを通して伝わってきます。

ます。コロナ禍で制限もある中、みなさんが日々何をして過ごしているのかを知ることができてとても楽しいです。私は県南の生まれなので、県北の雪景色にはビックリ！ほかにも多くの発見や活力をもらっています。

「晴ればれ」では引き続き、みなさんのお便りをお待ちしています！絵ハガキ・写真・川柳も右記の宛先まで〜！（矢部）



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

Eメール：
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

メールで応募される方は
こちらが便利!!



クロスワードパズル

先月号の答え

「キサラギ」

応募総数
1,050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3月11日（金）消印有効



イチゴ ミルクプリン

[材料/2人分]

- イチゴ.....10個
- ヨーグルト.....200g
- 牛乳.....200ml
- マシュマロ.....160g

飾り用

- イチゴ.....5個
- ミントの葉.....少々
- ホイップクリーム(市販のもの).....少々

[つくりかた]

下準備

イチゴはよく洗ってからヘタを切り落としておく。飾り用のイチゴ2個は半分に切り、残り3個をグラスのふちどり用に薄くスライスする。

1. 少し大きめのジッパー付きの袋に材料のイチゴ10個を入れ潰す。
2. ①にヨーグルトを加え、しっかりもんで混ぜる。
3. 鍋に牛乳を入れ、沸騰する直前にマシュマロを入れて弱火でよく溶かす。なめらかな仕上がりになるように、沸騰しないように気をつける。
4. ③に②を加えてよく混ぜ合わせ、粗熱をとる。
5. グラスの側面にスライスしたイチゴを飾って④を静かに注いで、冷蔵庫で2時間程度冷やす。
6. ⑤にトッピング用のホイップクリームと飾り用のイチゴ、ミントの葉を飾って完成。

ヨーグルトは
無糖でも加糖でも
OKです。甘さ控えめ
がお好みなら、無糖
がおすすめです。

