

「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

2022

4

vol.24

hare bito

特集 これぞ直販力!! 魅力いっぱい晴れびと直行便

晴れびと!

親の偉業に感謝

甘いトマトつくる



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山

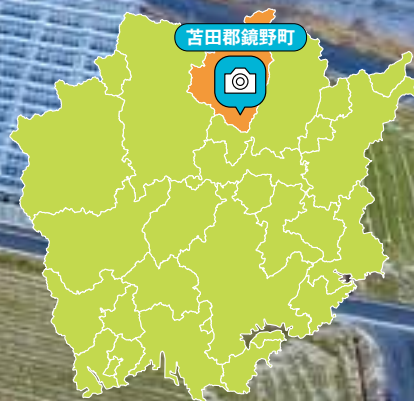




表紙を空から望む

とまたぐん かがみのちよう
苦田郡鏡野町

森と水と大地がおりなす 吉井川せせらぎの田園



晴ればれ 4月号
2022 vol.24
Contents

- 24 | 笑味ちゃんクッキング
ミネストローネ
トマトピザ
- 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 | 農業にエネルギー地域を元気に！
未来を拓く協同組合／あぜみち川柳
- 14 | 晴ればれTOPICS
・「作州黒大豆」のパン発売
・県内唯一の温室毛モで授粉
・地域貢献活動の紹介
ほか
- 12 | 家庭菜園
ゴボウ
- 10 | 直売所名物を食べよう
推し名物まつり！
第12回「アグリびぜん」／備前市
- 6 | 特集
これぞ直販力！！
魅力いっぱい晴ればれ直行使
- 5 | 晴れひと！
鏡野町水耕部会
部会長 井上雅之さん
- 4 | 晴ればれ特産品
「トマト」
鏡野町水耕部会
- 2 | ソラサンぽ
苦田郡鏡野町



田園の中でひときわ目をひく水耕トマト栽培のガラス温室(中央)

最寄りのJA店舗
「JA-CAT鏡野店」



肥料・野菜・種苗・農具などを
そろえ、年中無休で農業生産や
家庭菜園をお手伝い!!

苦 田郡鏡野町は、県内三大河川の一つ吉井川の上流域にあり、鏡野・奥津・上齋原・富の4つの地区からなります。1000mを超す山々からなる中国山地から雪解け水が注ぎ、苦田ダムを介して標高100〜200mの田園に潤いをもたらします。

夏には、冷涼な気候をいかした花き(リンドウ・アルストロメリア)や、昼夜の寒暖差で育む良質な米、水田転作による野菜(トマト・ナス・アスパラガス)、果樹(ブドウ・モモ)の生産が盛んです。牡蠣殻を肥料に使う「里海米」、県内でも数少ない水耕トマト栽培など持続可能な農業に取り組んでいます。

町の中心部にはJA大型生産資材店「JA-CAT鏡野店」を併設した鏡野支店や津山西部アグリセンターを構え、営農と暮らしの拠点的な役割を担っています。さらに北上すると奥津温泉をはじめ、スキー場やキャンプ場などの観光資源が整い、美しい自然を体験できる農業と観光が融合する町です。



晴ればれ特産品

今月の特産品

トマト

トマト25トン取りへ 高度環境制御で通年出荷



ほぼ通年で出荷が続く大玉・中玉・ミニ・フルーツの各トマト

J A 晴れの国岡山鏡野町水耕部会は情報通信技術

(ICT)など先端技術を活用し、トマトで10^μアあたり25トン取りに挑戦します。2代目の後継者4人が先代の整えた生産団地「岡水園」を継承し、高度環境制御施設を導入。ほぼ通年の長期出荷体制を実現しました。今後は一般的な露地栽培の2倍超の収量を目指します。

「岡水園」は町やJAなどの協力を受け、1979年に設立。水耕栽培でトマトの品質・収量を高める環境や技術を確立しました。今は合計2.6^{ヘクタール}で大玉・中玉・ミニ・フルーツトマトを作ります。

世代交代後は、ジュレの商
品開発や省エネ対策・GAP
(農業生産工程管理)に取り組むなど、持続可能な生産基盤の確立を進めます。生物農薬も取り入れます。

高度環境制御では、日照量や二酸化炭素(CO₂)濃度・湿度・養水分などを最適な環

境に整え、長期出荷が可能になりました。力を入れるのが、光合成を最大限高めるための環境の調整です。CO₂を補充し、トマト本来の生産能力を引き出します。導入5年目の今シーズンも秋から計画的に収

穫。関西や地元市場などへ合計280^{トン}を出荷し、1億9千万円の販売を見込みます。春先のトマトは冬を乗り越えじっくり育ち、一番おいしい時期を迎えます。津山地区のJA直売所では、いつでも地元

おいしいトマトを買えると好評です。
井上雅之部会長は「機器を十分に使いこなせる知識や技量を高めて収量アップと販路拡大に努め、燃油高騰の危機を乗り越えたい」と切望します。

津山統括本部

鏡野町水耕部会

(4農園・2.6^{ヘクタール})

表紙の説明
水耕栽培のトマトをPRする部会員



晴れびと!

津山統括本部
鏡野町水耕部会 部会長

いのうえ まさゆき

井上 雅之 さん(57)

親の偉業に感謝 甘いトマトつくる

高度環境制御施設で育てたトマトを収穫する井上部会長

「親

から受け継いだ農業に感謝している」。JAの鏡野町水耕部会の井上雅之部会長は、水耕トマト栽培の先駆けである父親に経営面で追いつこうと熱意を注ぎます。生産団地をゼロから整備し、売上1億円という収益性の高い農業を確立した偉業を敬います。

幼い頃から父親の背中を見て育ち、将来は農業をしたいとの思いが頭の片隅にありました。一度は大阪の花販売会社に勤め、サラリーマンの経験を積んでリターン。自分の思うままにふるまえる農業が魅力に映る一方、「そんなに甘くはない。やると決めたからにはなんとしてもやる」と決意。親元で就農した数年後に、経営感覚を十分に磨く間もなく父親が他界し、農園のかじ取りをすべて自分が担うことになりました。

そんな時に原動力になったのが、生産団地で同じ頃に就農した同世代の

仲間たちです。将来を見据え、産地パワーアップ事業に共同で着手。講習会への参加やコンサルタントとの相談などを通じて知識と技術の習得に燃えます。

高度環境制御施設の精度アップに向けて研究を重ねるほか、高糖度トマトも導入し付加価値の向上にも取り組めます。

農園82^アを母親と妻・パート雇用のスタッフで切り盛りする井上部会長。大玉・ミニ・フルーツトマトをほぼ通年で栽培し、中でも目玉は8度以上の甘みを誇る「あじわいフルーツトマト」です。「消費者が待っていてくれる」と完売する人気商品になりました。

井上部会長は「定年がなく、気力があれば続けられる。父親に少しでも近づき、農園経営を通じて地域に貢献したい」と意欲十分です。



(上) 遠隔操作で光やCO₂濃度・温湿度・養水分などを最適な状態に調整できる (下) 8度以上の甘みを確保する「あじわいフルーツトマト」

晴ればれ 直行便



2021年度、モモを皮切りに運行を始めたJA直行便(以下、直行便)。JA自車便を走らせ、管内各産地から鮮度のよい、旬のおいしい食材をJA直売所で販売しています。今回はその直行便の魅力に迫ります。



「直行便」も覚えてね♪
実施時期は広報誌やホームページのほか、RSK「笑味ちゃん天気予報」(月～金 6時50分～7時)などで告知するからチェックしてね!

農家のわしらには、どんなメリットがあるんじゃ?

通常、JA選果場に出荷された農産物は、農家がJAに販売を委託することによって市場を通じて全

農家所得の増大

国各地の消費者に届けられます。その過程で、全農や市場などで取扱手数料が発生していますが、直行便はJAが選果場に出荷された農産物を直接買い取り、JA直売所で販売するため、その手数料が不要に。また輸送コストの削減にもつながるので、農家所得の増大となります。

便で
がる”
の輪

農家の声



株式会社蒜山グリーンフィット
いりざわ やすあき
入澤靖昭 代表

地元だけでなくほかの直売所で販売することで、より多くの方に手にとってもらうチャンスです!

食卓に極上の和牛肉で彩りを添え、味わってほしい!



勝英奈義肥育部
はなふさ よしみ
花房芳視 副部長



吉備路もも出荷組合
いたしき たかふみ
板敷隆史 組合長

生産がない地域でも直行便で輸送・販売してもらえるのはJAの強み!!



船穂町花き部会
きたむら あきなり
北村明成 部会長

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!

市場流通の場合



店頭まで
2~3日間

直行便の場合



店頭まで
最短30分!

だから直行便なんだ!





これぞ直販力!!

魅力いっぱい



やまもと ひよし
山本日吉司 常務
(営農担当)

直行便事業はJAの販売強化対策の大きな柱です。そのため直行便のブランド化を進め、流通網を確立させ定着を図る必要があります。広域JAの機能性を組合員のみならず一般消費者にむけても広く伝えていき、県内の人に特産の数々を知ってもらい、魅力あるJAを発信していきます。

JAのメリットってどんなこと？

地産地消

フードマイレージ削減

広域JAのメリットのひとつが、豊富な特産の数々。農産物を地域内で広く流通させ、地産地消を拡大し、生産者と消費者の結びつきを強めることにもつながります。さらに、フードマイレージの削減による環境負荷軽減にもつながり、JAがSDGs(持続可能な開発目標)に掲げる「持続可能な農業生産の実現」も発揮できます。

フードマイレージとは？

食料の輸送に伴う、環境負荷への影響を数字で表したものです。食料の重さに輸送距離をかけたもので、数字が大きいほど環境に負担がかかっているといえる。日本のフードマイレージは8,413億トンキロメートル(2016年時点)で世界最悪の数値。輸入食料にたよらず、地産地消・国産国産に取り組むことが重要。



直行
“ 広域
協同

消費者にはどんなメリットがあるの？

鮮度の高さ

店頭まで最短 30分!!

一般的な市場流通だと、収穫してから店頭まで最低でも2~3日間かかりますが、直行便だとその日のうちには直売所の店頭と並びます。最短30分で店頭と並ぶことも! 何よりも鮮度が違い、最もおいしい状態で消費者にお届けできます。食材を作る農家と直結しているJAだからこそ実現できる最大の魅力です!

一般的な市場流通だと、収穫してから店頭まで最低でも2~

消費者の声

今まで手に入らなかった時期に豊富にあるのはありがたい!

身近でお手頃価格で買えるのは嬉しい

今までは特別な店舗や地区にしかなかったが、直行便で身近な存在になった

ひとつの直売所で県産品を揃えることができるので、食卓が華やか

直行便でさまざまな地区の食材や花を身近に感じ、手に取れるのは、広域JAとなった大きなメリット!

食材も花も、鮮度がやはり違う! 直行便の醍醐味を感じた

ぶどうの製造販売 直行便 **ブドウ** 9~10月 上旬



ぶどう直行便祈願祭(総社市 備中国総社宮)

岡山県! イロ-ダイモンド 直行便 **蒜山の「イエローダイヤモンド」** 7~8月



午前中で2,000本が完売する盛況ぶり

桃の旬感体験 直行便 **モモ** 7月



総社市で出陣式

お米編



直行便が届くまで
を見てみよう!



稲刈り

米の直行便は、独自ブランド「元気玄米」「農協精米」の発売に合わせ、運行を開始。生産者から集荷した籾を乾燥調整して色彩選別機にかけて、1等の玄米を流通させています。

直行便は、週1回2ルートで運行。「農協精米」は各直売所から注文を受けて県北のJA精米所で白米に仕上げ、翌日には店頭に並びます。米の風味や香りは鮮度が命。籾や玄米の状態を保管しておき、注文に応じて精米し袋詰めすることで、いつもつきたてほやほやのおいさを一賞味いただけます。

走れ!!
直行便!
厳選食材が届くまで



ライスセンターへ
搬入



農家が籾をライスセンターに搬入。籾摺りや選別、石抜きをしてJA独自ブランド「元気玄米」へ。検査まで倉庫で大切に保管。



出前直売所とは?

直行便の一環として始まった出前直売所。匂をギュッと閉じ込め、産地がそのまま直売所に移動。これも広域JAならではの魅力のひとつです。

健康意識が高まっている
今だからこそ「地産地消」!
農家・消費者の味方、
JAに任せて!



ひるぜん大根・蒜山産米 JAひるぜん乳製品 11月



蒜山3白フェア。蒜山の3白と呼ばれる「ひるぜん大根」・米・乳製品を販売。ほかのJAや行政と連携し、観光誘致も兼ねた活動を展開

作州黒枝豆 10月



限られた期間しか味わえない「作州黒枝豆」を販売

新米 10~11月



「元気玄米」「農協精米」の新米を各地の銘柄を集め販売

「JA直便」 ぶどう出前直売所 10月



イオンモール倉敷で地産地消をPR

「JA直便」 「鬼退治桃太郎トマト」 ぶどう「天空の实りの」 フォックスフェイス 10月



びほく出前直売所

「JA直便」 桃太郎トマト 9月 ぶどう・千屋牛・米



新見出前直売所



JAのトラックに積み込み



「農協精米」「元気玄米」はJA施設で袋詰めし、品質を保証



玄米を袋詰め



週1回2ルートで運行。管内各直売所に新鮮な米が届く。



直売所など JA店舗で販売

直便も活用して 地元食材を食べて 身近なところから SDGsに取り組みよう♪



動画で分かりやすく 説明してるよ♪ ▶▶



農産物検査

農産物検査員資格を持つ担当者が玄米の等級を格付け

「JA直便」 船穂 スイートピー 1~3月



「船穂スイートピー記念日」に合わせた即売会

「JA直便」 おかやま和牛 12月



枝肉共進会で最優秀賞首席に輝いた 極上和牛を消費者に還元

「JA直便」 銀沫・連島ごぼう 連島れんこん 11月



真庭の「銀沫」・倉敷かさやの「連島ごぼう」「連島れんこん」を集めた広域合同直便

花の香りを感じるほどの
純度にとろける。

吉村養蜂場の

100% 岡山県産ハチミツ



1957年の創業以来
おいしいハチミツを
作り続けています。

生産者／吉村養蜂場
よしむらのぶあき
吉村 信明さん



快適環境を求め巣箱を移動
採れたての味にこだわる。

自然豊かな吉井川のほとりで約65年、2代にわたっておいしいハチミツを作り続ける吉村養蜂場を訪ねました。直売所「アグリびぜん」の石野将之担当課長が「吉村さんという確かな生産者が見つかるものだから安心。子どものカレーにも入れます」と推し、大きな信頼を寄せます。

現在養蜂場を切り盛りする信明さんが、創業者である父・信映さんの志を受け継ぎ、こだわっているのは「採れたての味」。自然で純度の高いハチミツのためには「人間ができるだけ手をかけないのがいい」と、独自の微加熱製法によりハチミツ本来の風味を飛ばさない工夫をしています。その前段には、女王蜂を育てて巣箱を適切に増やし、働き蜂たちにしつかり働いてもらうため並々ならぬ苦労があります。夏には避暑のために徳島の高所へ、冬には暖かい高知へと、快適環境を求めて巣箱を移動させるのはその最たるもので、まさに体力勝負の仕事。信明さんが何往復もトラックを走らせ、ミツバチの活動時間や状態に合わせて作業します。ミツバチが再び備前に戻るのは3月終わり頃から。レンゲ・アカシアに始まり「百花蜂蜜」の原料となるさまざまな花へと6月終わり頃まで採蜜が続きます。

レンゲ畑や野山の味がする!?!
はい、自然が詰まっていますから。

直売所名物を食べよう 第12回

備前市伊部
直売所「アグリびぜん」

推し名物

推し名物を 応援しよう!



農家を作る蜜を
レンゲ畑を
作ることに
大事な仕事
として田んぼの
栄養に!



冬に巣箱を置く高知県産のショウガや養蜂場近くで収穫するユズを漬けた加工品も好評



並ぶ巣箱

5月中旬から6月末頃は「百花蜂蜜」の採蜜時期。野山に咲くその時々花によって味と香りに違いが生まれる

毎号さまざまな直売所から自慢の名物がエントリー。
登場の逸品に応援メッセージを送るとプレゼントが当たるチャンスも!!

*メッセージはWEB上でご紹介することがあります。

●県内全直売所対象!! お得にお買い物を!!

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

「アグリびぜん」編

「アグリびぜん」や「吉村養蜂場のハチミツ」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「吉村養蜂場ハチミツセット」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。

ハチミツのすばらしさを
お話しします。

くらしき作陽大学 食文化学部
現代食文化学科 准教授

小橋 恵子さん



昔から
不老長寿の食べ物と
いわれています。

毎年、山にアカシアの花が咲くと庭に巣箱を置いてハチミツを採取していた子どもの頃を思い出します。ハチミツは人類最古の甘味料で、ミツバチが蓄えた花の蜜が巣の中で熟成されたものです。天然ハチミツと還元糖を加えて作る加糖ハチミツがあります。

天然ハチミツは、成分の約80%が糖類で、その7割以上を果糖とブドウ糖が占めます。そのほかにビタミン類と各種の無機質を含む栄養価の高い食品です。素早い疲労回復や体調を整え、殺菌および雑菌の繁殖を防ぐほか、肌の保湿効果があります。



名物を使ったイチオシレシピ!

くらしき作陽大学 食文化学部 栄養学科

森 勇也さん 考案

ハチミツ香るみたらし団子!
生地にも餡にもハチミツを使った子どもから大人まで楽しめるひとくちサイズのおやつです。ぜひ一度お試しください。

ハチミツみたらし団子

(5個当たり1人分) ●エネルギー:220kcal ●食塩相当量:0.73g

【材料(3人分)】

〈みたらし餡〉		〈団子〉	
ハチミツ 大きじ1	ハチミツ 大きじ2	白玉粉 100g	ハチミツ 大きじ2
ハチミツ 小さじ1	ハチミツ 小さじ1	きな粉 15g	ハチミツ 小さじ1
しょうゆ 大きじ1	しょうゆ 小さじ1	水 適量	しょうゆ 小さじ1
片栗粉 小さじ1	片栗粉 小さじ1		水 大きじ2
水 大きじ2			



- 【つくりかた】
- 〈みたらし餡〉
- 1.ハチミツ大きじ1・しょうゆ・水溶き片栗粉を混ぜる。
 - 2.600Wのレンジで30秒ほど加熱する。
 - 3.粗熱をとり、ハチミツ小さじ1を混ぜる。
 - 4.冷蔵庫で冷やしておく。

- 〈団子〉
- 1.ハチミツ・きな粉・白玉粉をボウルに入れ、耳たぶの硬さになるまで水を加えてこねる。
 - 2.15等分し丸めて、中央をくぼませる。
 - 3.沸騰した湯に入れ、浮いてから3分茹でる。
 - 4.ざるにあげ、冷水で冷やす。
 - 5.水気をきってみたらし餡をかけて完成。

春の香りを探しにどうぞ。
地元の「名物」を一堂に。

平野が広がり海も山もある。そんな豊かな自然環境ゆえ、店内は野菜も魚介も充実。地元のもの地元で売り、地産地消を積極的に進めることが「生産者のためになる」という思いが伝わります。日生の「ミカン・瀬戸内海のアナゴなど、人気の高い地元特産に出合えるのも魅力です。昨年12月にリニューアルしたことで、より利用しやすい店舗になりました。



岡山県備前市伊部1312-8 ☎0869-64-1105
☎8:30~17:00 年中無休(年始は除く)



とれたてをさばいて焼いた、鮮度抜群のアナゴ。おいしさ間違いなし!



備前市の醤油屋「鷹取醤油」の商品を豊富にラインアップ



日生など地元産ミカン。3月は「不知火」、4月上旬頃から「せとか」が登場

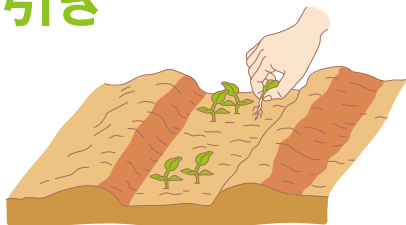


後方左から柴垣桂介・宮尾正美・中平由克・石野課長
前方左から居郷玉・白谷有希・高山ひとみ



●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!

2 間引き



- 1回目** 本葉1枚の頃、2本立てにする
- 2回目** 本葉3~4枚の頃、1本立てにする

サンからのアドバイス

播種後2か月間は、初期生育がとても遅く雑草に負けやすいので、こまめな除草作業が必要だよ!



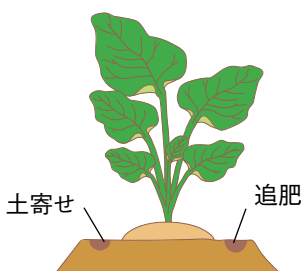
ポイント

播種から本葉2枚になるまでは乾燥させないようにしっかりかん水をする。本葉2枚期以降から徐々にかん水量を控えて、5枚期からさらに控えるとよい。

3 追肥・土寄せ

1回目

1回目の間引きが終わったあと、畝の肩を切り崩し、肥料を施して土を返し、土寄せを行う。



畝の長さ1mあたりの量

①
化成肥料
14-14-14
30g

2回目

1回目の間引き後と同様に、畝の肩を切り崩し、肥料を施して土寄せを行う。

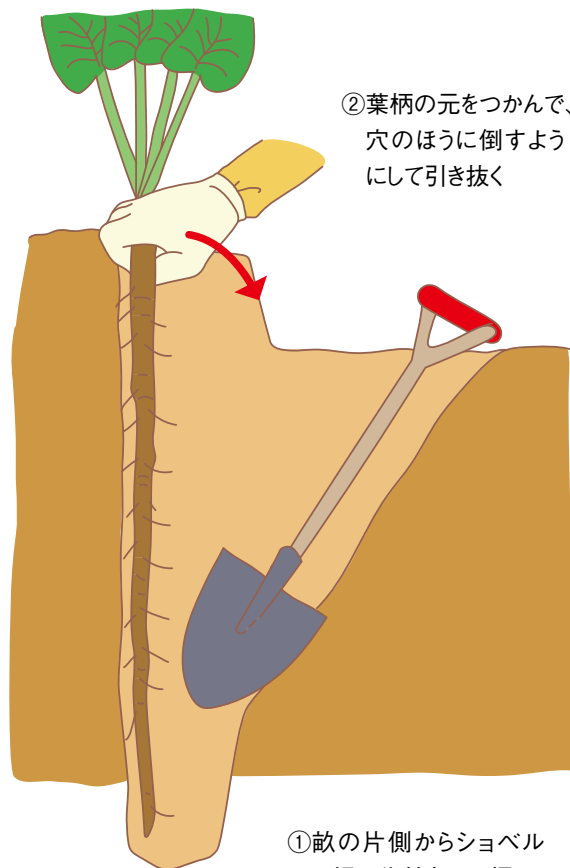
畝の長さ1mあたりの量

①
化成肥料
14-14-14
30g

4 収穫

ポイント

収穫までには播種後120~150日ぐらいかかる。根径が1cmぐらいになった頃から、「若ゴボウ」として食べられる。耕土が深くまであるか、しっかり土寄せを行えば、早生種は根長70~80cm、晩生種は1m以上になるので、掘り取りの際は折らないように注意が必要。春まきでは、早掘りする以外は収穫期間が長く越冬できる。



②葉柄の元をつかんで、穴のほうに倒すようにして引き抜く

①畝の片側からショベルで根の先端部まで掘る

春まきは10月下旬から掘り始める。葉が枯れ始める12月から本格的な収穫期で、3月上旬まで収穫できる。

ホットキスをはずして保存できます

保存方法

乾燥に弱い。土付きのゴボウは新聞紙で包んで冷暗所に。一度に使い切れないときは、ささがきにして軽く茹でて、しっかりと水気を切り保存用袋などに入れて冷凍保存。



おすすめレシピ!

ゴボウドッグ(材料:2人分)

- ホットドッグ用パン 2本
- ゴボウ 1本
- たまご 1個
- マヨネーズ 適量
- サンチュの葉(レタスでも可) 2枚
- ミニトマト 2個
- 唐揚げ粉 適量

1. 先にゆでたまごを作っておく。
2. ゴボウをパンの長さよりも2cm長く切り、切れ目を入れる。ゴボウが長い場合は適当な大きさにスライスする。
3. ゴボウに唐揚げ粉をまぶして、じっくり揚げる。



4. ゆでたまごを細く刻み、マヨネーズで和える。
5. サンチュをパンに敷き、④をはさみ、③のゴボウをのせる。
6. ミニトマトを真ん中にのせて、爪楊枝で止めたら完成。

(「連島ごぼう」生産者おすすめレシピ集より)

ご相談・お買い求めは
お近くの生産資材店舗まで

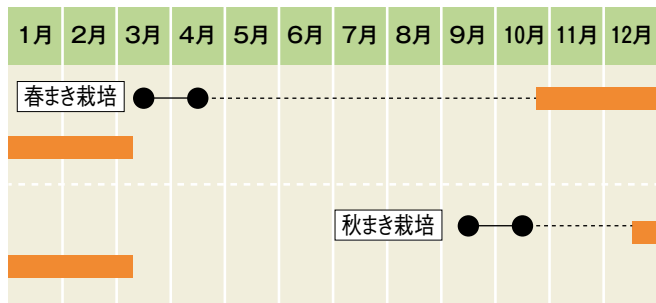
地域によって取扱商品や栽培時期などが異なる場合があります。種苗・肥料・農薬など生産資材の選び方や使い方、栽培方法など詳しくは各店舗にお問い合わせください。直売所の出荷者も募集しています!

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

ゴボウ

香りよく食物繊維に富む

栽培スケジュール



● 種まき ■ 収穫

発芽適温

20~25℃

(適温であれば5~8日で発芽します)

生育適温

20~25℃



耕土が深く(50~60cm以上)、肥沃な畑を選びます。連作をすると土壌病害が発生するので、4~5年は同じ場所に作らず輪作を行うようにします。



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

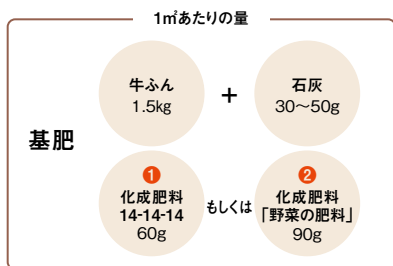
ホツキスをはずして保存できます

1 種まき

ソラからのアドバイス



まっすぐで形のよいゴボウを作り、収穫のときに楽に作業できるようにするためには、畑を50~60cmに深く耕しておこう。50~60cmの深耕がとれない場合は、30cmの深耕をした後、30cmの高畝にしてね。降雨後に土がよく落ち着いてから種をまこう。

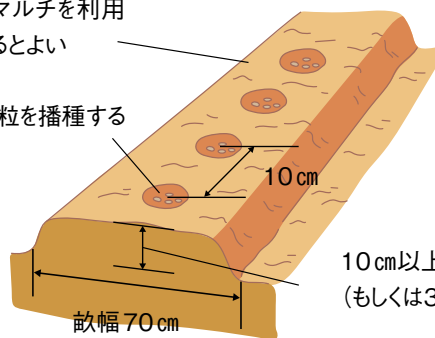


POINT

種皮に発芽抑制物質があるので、一昼夜水に浸してからまくと順調に発芽する。覆土は種がかくれる程度に軽く行う(好光性種子)。覆土した後、鍬の背で強めに押さえ、種が雨に流されないようにする。

黒色ポリフィルムマルチを利用するとよい

3~4粒を播種する



10cm以上
(もしくは30cm以上)

おすすめ資材

① 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。



② 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、微量要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。



イチオシ特産!



連島ごぼう

県内初の地理的表示(GI)保護制度に登録されたゴボウ。なんとといっても、際立つのはこの白さ!(関連記事はP.15へ)



明治ごぼう

井原市明治に育つ歴史あるゴボウ。粘土質の赤土のため太く香り豊かなゴボウが仕上がる。



地産地消で農家を元気に 「作州黒[®]大豆」のパン発売



発売した「作州黒クロワッサンダマンド」と、キャンペーン商品の「作州黒大豆」加工品セットをPRするJA担当者

JAは、株式会社岡山木村屋とタイアップして、「作州黒大豆」を贅沢に使った「作州黒クロワッサンダマンド」を2月10日から発売しています。価格は1個291円。県内岡山木村屋直営店・専売店約80店舗で、5月中旬まで販売します。煮豆のトッピングだけでなく生地にも折り込み、サクサク食感と煮豆の上品な甘さ、上にかけた黒豆きなこの香ばしさが食欲をそそります。

主に「作州黒大豆」は、県外の市場や加工業者向けに販売してきましたが、地元密着型の老舗パンメーカーと手を取り合うことで、地元での周知できる利点もあります。また同時に、同社と共同でプレミアムキャンペーンを展開しています。告知ポスターと、賞品に「作州黒大豆」の加工品セットを用意。キャンペーンを通じて商品の販売を支援すると同時に、加工品のPRも兼ねます。

JA担当者には、多面的に、活力ある農業を維持する支援策として、地元企業や行政と包括的に連携することは今後有効と先を見据えます。

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



4月下旬に出荷 県内唯一の温室モモで授粉

付加価値の増大

満開を迎えた「はなよめ」の授粉作業に追われる石川さんと母の里江さん

勝央町のモモ農家・石川裕之さんは、ひと足早く2月下旬から授粉作業を始めました。2月中旬に花が咲き始め、採取した花粉を専用の道具を使い一輪ずつ授粉。「蕾の生育がばらつき花粉収集に苦労した。4月下旬の収穫に向けて、高品質なモモに仕上げたい」と精を出しました。

石川さんは高付加価値を目指し、露地より2ヵ月ほど早く収穫できる温室栽培に県内で唯一取り組んでいます。

4 質の高い教育をみんなに 節句に合わせてモモの花を贈る パネルで栽培も学ぶ

びほく桃部会はひな祭りに合わせ3月初旬、高梁市内の保育園などにモモの花と栽培方法を記したパネルを渡し、産地をPRしました。今年で7回目を迎える事業で、今回はモモの花を愛でるだけでなく、一歩踏み込んで白桃の栽培についても理解を深めてもらおうと、栽培方法を示したパネルを渡しました。

受け取った園は「四季を感じるだけでなく、食材の成り立ちについて学べるのは園児や保護者にとってとても大切」と喜びました。JA担当者は「地道に地元の子どもたちに白桃の魅力を伝え続けていきたい」と話しました。

届いたモモの花とパネルに喜ぶ園児





大豆も米も地元のみそ 手づくりで安全安心

津山女性部フレッシュミズ部会は1月下旬、津山市で地元産の大豆と米を使って、みそを作りました。

茹でた大豆・米こうじ・塩を混ぜ、みそすり機でミンチ状にして丸めたみそ玉を、樽に叩きつけて空気を抜きながら、約40kgを仕込みました。10ヵ月熟成させて完成します。

部員は「手づくりに勝るものはない。安全安心なみそを家族に食べさせたい」と笑顔で話しました。



みそづくりに取り組むフレッシュミズ



生花店が手がけたスイートピーアレンジに見入る駅利用者

JAと倉敷市は1月下旬、船穂町花き部会が栽培する特産「船穂スイートピー」のシーズン本格化と、「船穂スイートピー記念日」に合わせ、JR倉敷駅で共催イベント「くらしきスイートピーロード」を開きました。駅構内に県内14の生花店がアレンジした色とりどりの作品約40点が並び、駅利用者は「たくさんの花色で気持ちも晴れやかになった」と、甘い香りと華やかな雰囲気に足を止めました。



船穂スイートピー華やか アレンジ40点がJR倉敷駅に

妹尾さんは「10年辞めずに辛抱強くやってくれた。2人の存在は片腕というより両腕。戦力になってくれている」と話します。田中さんと鈴木さんも「厳しく丁寧に教えてくれたから10年続けてこられた。休まず頑張りたい」と力を込めます。

（左から）春菊の手入れをする鈴木さん、妹尾さん、田中さん



「連島ゴぼう」を料理の主役に アク少なく皮ごとどうぞ

洗い上げた「連島ゴぼう」を手にする三宅副組合長



JA特産「連島ゴぼう」の中でも、秋まきたゴボウが4月下旬から出荷を迎えます。ほぼ通年出荷を実現し、中国地方有数の産地として24戸が約12haで栽培。全国11市場へ出荷しています。

土付きでの出荷が一般的な中、「連島ゴぼう」は洗って出荷することで差別化と付加価値の向上を狙います。調理の手間が省ける上、アクが少なく皮ごと食べられると根強い人気があります。栽培面では、毎年の土壌診断に加え、肥料成分に配慮した土壌の活性化による品質向上・作型試験など、生産力強化に余念がありません。

東部出荷組合副組合長の三宅晴夫さんは「どこの産地にも負けない自信を持っている。ゴボウを脇役ではなく主役として食べてほしい」と意気込みます。



農福連携10周年 辛抱強く仕事何でも

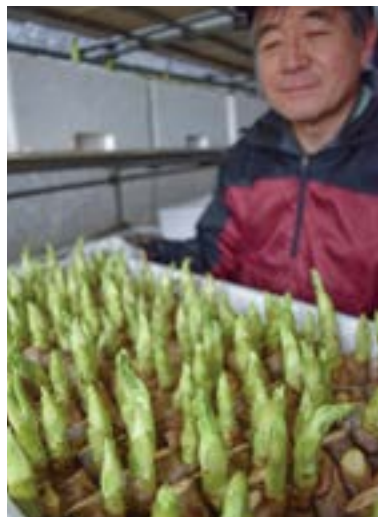
真庭市の妹尾農場に勤める田中誠さんと鈴木寛治さんは、勤続10年で真庭市と真庭商工会主催の優良従業員表彰を受けました。障がい乗り越え、同農場を支える一員として活躍する姿が高く評価されました。

（左から）春菊の手入れをする鈴木さん、妹尾さん、田中さん



農業生産の拡大

春を告げる「山菜の王様」タラの芽



もえぎいろ 萌黄色に色づいたタラの芽を収穫する石原さん

真庭市で2月中旬、「山菜の王様」と称されるタラの芽の出荷が始まりました。同市の石原克彦さんのハウス内にはタラの芽がズラリと並び、3月末まで直売所「さらめきの里」や地元市場へ出荷します。春を告げる味覚として食卓を彩るほか、高級料亭などでも提供されます。石原さんは「旬の味覚を味わってほしい」と話します。



新聞紙でエコバッグを作る部員



エコバッグづくり もっと広げよう

真庭女性部は1月下旬、真庭市で新聞紙エコバッグづくりに挑戦しました。プラスチック製品の削減につなげようと企画。カラフルな紙面を表にしたリ、テープを使わずのりで貼るなど各支部が工夫し、600枚を直売所などで無料配布しました。

部員は「エコバッグづくりが広がればSDGsの取り組みも加速する」と期待します。

9 農業と技術革新の探求とつづき

ブドウのせん定学ぶ



技術習得のため熱心に受講する部会員

久米ぶどう部会は2月上旬、津山市久米地区の園地で、ブドウ整枝・せん定と管理講習会を開きました。部会員らが美作広域農業普及指導センターから整枝やせん定のほか、薬剤の使用方法などを学びました。

部会員は「講習会で学んだポイントを早速実践したい」と話しました。

12 つくる責任 つかう責任

来シーズンにむけ カルスト台地でモモせん定



せん定作業に励む長岡さん

新見市南部のカルスト台地で2月上旬、モモのせん定作業が最盛期を迎え、阿新桃部会の農家53戸が今年の出荷を展望しながら作業に励んでいます。

副部会長の長岡保義さんは「果実への日当たりや樹木全体の生育を考えながら丁寧に切り落としていくシーズン最初の重要な作業」と話します。

7月中旬からの出荷を見据え、出荷量120t・販売高9,000万円を目指します。

地域活性化

ごはんを楽しく味わって 小学生の絵をラベルに

米の消費拡大を目指し、直売所「百菜市場和気店」と「アグリびぜん」で地元小学生の絵をラベルにした玄米を販売しています。ラベルはJA共済の地域貢献活動の一環で毎年一新しており、令和3年度「ごはん・お米とわたし図画コンクール」の応募作品を掲載。米は県産の「きぬむすめ」「朝日」「ヒノヒカリ」「コシヒカリ」で、品種ごとに異なった絵をあしらっています。

JA担当者は「5kgの食べきりサイズ。2種類を購入する人もいて、食べ比べと子どもの絵のどちらも楽しめる」とPRします。



おいしそうにおにぎりを食べる姿など、子どもの元気な絵が目をはく米袋

農家所得
向上

ブドウ販売初の12億円超 「ピオーネ」けん引

阿新ぶどう部会は、2021年産ブドウの販売額が初めて12億円を突破しました。家庭向け需要が高く、販売高は12億7,200万円で、1kg平均単価は過去2番目に高い1,217円と好調。特に主力の「ピオーネ」の引き合いが強く、とり残すことなく製品化したことで出荷量は前年を上回る1,045tに上りました。

21年産は生産者318人が露地を中心に約90haで栽培。「ピオーネ」は粒張り良好で、色付きや糖度も平年並みの品質を維持しました。

1月中旬には新見市で記念式典を開き、中山正己部会長は「これからも消費者に喜んでもらえるよう生産努力を続ける」と、13億円突破へ決意を述べました。



くす玉を割って実績を祝う部会役員ら

なかやま まさみ

1月中旬には新見市で記念式典を開き、中山正己部会長は「これからも消費者に喜んでもらえるよう生産努力を続ける」と、13億円突破へ決意を述べました。



農機具の更新を支援し、27台を農家へ納めた初荷式



設備投資支援で離農防ぐ 有利な資金提案

JAは、コロナ禍で影響を受ける農家を特別金利や保証料助成の融資で支援し、農機事業と連携して設備更新や離農防止につなげていきます。経営復興に必要な資金のほか、運転資金や農地購入・農機具購入・農業施設資金・農機具ロークン借り換えなど幅広くカバーします。

米価下落で収入が減少した稲作農家向け支援策も実施。本年度は「米価下落にともなう設備投資サポート事業」を活用し、昨年12月末までに211件、6億3千万円を取り扱い、農機具の購入に結び付けました。

1月中旬には新見農機センターで初荷式を開き、農家へ納品するトラクター・田植機・コンバインなど27台を用意。農作業の安全と農業の発展を祈願して、営農組合や農家へ届けました。

田植機を更新した農家は「JAは事業の範囲が広い。機械だけでなく経営全般に役立つ情報提供や相談ができる」と期待します。



地域貢献活動の紹介

フードバンクへ県産米など 協同組合が連携し寄贈

JAグループを含む岡山県協同組合連絡協議会は2月中旬、NPO法人フードバンク岡山へ県ブランドの里海米「きぬむすめ」100袋(1袋5kg)のほか、「岡山のり」・県産原木シイタケ・ジュース・菓子などを贈りました。

収束の見えないコロナ禍で経済が停滞する中、各協同組合が連携し、食糧支援など地域貢献活動に取り組んでいます。支援物資は県内の児童養護施設や社会福祉施設・子ども食堂などに配布される予定です。

あおえ はくお
食料をNPO法人(中)に寄贈したJA岡山中央会の青江伯夫会長(左から2番目ら)



ケースや財布など 革細工に挑戦



協力して革細工を作る部員

岡山西女性部鴨方支部は1月中旬、鴨方支店で革細工手芸教室を開きました。18人が初心者でも手づくりできるオリジナルのカードケース・財布・ポーチに挑戦しました。

部員は「創作意欲がわいた。活動を通じた新たな学びで教養を深めたい」と笑顔を見せました。



地域のために
働く人たちの仕事について
聞けてよかった!

職業講演会で 働きがい学ぶ 勝央町立勝央中学校



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。

JAの仕事を学んだよ!
人と人のつながりの中で
「働く」大切さや苦勞・喜び
を聞き、将来の進路を考
える参考になったよ。

米や「千屋牛。」など地元の食材を使い、
女性部のみなさんに教わりながら調理しました。
ふるさとの食べ物や農業が身近に感じられたよ!

厚焼きたまご
難し〜い!

弁当づくりも体験 新見市立野馳小学校



彩り豊かに
完成!!

千屋牛入りの
豪華なお弁当に
気分も上々!

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



出荷されるJA産米(倉敷市)

「国消国産」を進めることは、食料の
安全保障と持続可能な農業の促進を目
標とするSDGsの達成につながります。
「国」民が必要とし「消」費する食料はで
きるだけその「国」で生「産」していく国
消国産を進めることは、食料を輸入に
依存しないことにつながり、ひいては
輸送エネルギーや環境負荷を減らすこ
ともになります。
私たちの身の回りは輸入食品であふ
れています。農林水産省の統計によれば、
昨年の農林水産業にかかる輸入額は8
兆8942億円で、うち農畜産物・水産
物が86%と大半を占めています。これは
7ページで紹介したフードマイレージに大
きく関わる数値です。日々の食事から
地産地消・国消国産を心がけることで、
世界最悪ともいわれる日本のフードマイ
レージを減らす一助になり、SDGsに携
わっていることにつながります。

これは、SDGsのゴール2「飢餓をゼロ
に」、ゴール12「つくる責任つかう責任」、
ゴール13「気候変動に具体的な対策を」に
通じるものです。
直行便や直売所を活用して、新鮮な
国産農畜産物を食べて日本の農家を応
援し、国消国産を進めましょう。

「国消国産」はSDGsと
どういう関係があるの?」

"農業"や"食"って
こんなにおもしろい!!

地域を



約10カ月寝かせて食べごろに。
子どもたちに安全安心なみそ
を食べさせたいな!

ふじさわ なおこ おおやま のぞみ
藤澤 尚子さん 大山 希さん

JAの食農体験や出前
感じたこと、学んだこ

みそづくりに挑戦! 津山フレッシュミズ



あきた めぐみ こじま かな いのうえ あや
秋田 恵さん 児島 加奈さん 井上 綾さん

樽詰め前の みそ玉

樽に力いっぱい投げ入れて
空気を抜きます。
ストレス発散にも!?

給食の材料または加工地 ぜ〜んぶ真庭市産 「真庭食材の日」

今回の共通食材は
真庭ヒメノモチ生産
振興協議会が作る
もち米「ヒメノモチ」。
もちもちで、うま〜!

地産地消で
おいしい&嬉しい!
真庭が大好き!



左から
かねみつ たまき
金光 珠暉さん
おのだ たくま
小野田 拓真さん
うえだ まひろ
植田 真大さん
みやもと あきなり
宮本 晃成さん



あぜみち川柳

天晴れ

豊作の 野菜は重い 雪の下 原 健裕さん

雪とけて 農繁期間 うでがなる 丸山 元治さん

紅ほっぺ 甘くすつぱく もう一つ 村上 紀代美さん

なべの中 赤いニンジン 花がさく ゆーちゃん

いい香り 窓辺の白は ヒアシンス 杉山 ヤスコさん

大根葉 捨てず佃煮 作る冬 松原 文子さん

ハウス内 新芽の伸びに さあ開始 三宅 美智子さん

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4月11日(月)必着

理事会だより

米価下落に対する農家支援

令和3年度2月期理事会を2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・岡山西統括本部管内の粒江・藤戸・児島支店再編に伴う新支店建設／第2号議案・岡山西地域振興基金を活用した農業機械の取得(藤戸営農組合設立にかかる大型機械導入)／第3号議案・岡山西統括本部管内の旧里庄給油センター跡地の売却／第4号議案・信用事業方法書(為替取引)の一部変更／第5号議案・信用事業方法書(金融機関等の業務の代理または媒介)の一部変更／第6号議案・業務内容方法書の一部変更／第7号議案・苦情・紛争処理規程の一部変更／第8号議案・組織規程の一部変更／第9号議案・米価下落に対する農家支援(本頁内に詳細)／第10号議案・出資口数の減口(組合員の申し出による減口)

米価下落に対し独自支援

60キロ3000円を助成

令和3年度の米価下落に対して、農家の生産意欲の向上と経営支援のため、JA独自に助成を実施します。

- 対象／主食うるち米を当JAへ出荷していただいた農家・営農組織
- 助成単価／60キロあたり3000円(30キロ単位で助成し、端数は切り捨て)

●支払い時期／令和4年3月中旬予定

●お問い合わせ／各広域営農経済センター

船穂町ぶどう部会が大賞

第51回日本農業賞に輝く

倉敷市の船穂町ぶどう部会が「第51回日本農業賞」集団組織の部で大賞に輝きました。同部門には95件の応募があり、同部会は高度な技術の蓄積や普及・新規就農者の積極的な受入れが評価されました。



表彰を受ける同部会の浅野三門部会長(左から2番目)ら部会員

4月1日から種苗法が変わります

自家増殖は許諾が必要

種苗法の一部改正により4月1日以降、許諾を得て登録品種の種苗を正当に入手し、その種苗から得た収穫物や植物体の一部を自己の農業経営において、さらに種苗として利用する行為(接ぎ木を行うための登録品種から採った穂木やせん定枝などを種苗として利用することを含む)は、育成者許諾が必要となります。詳しくは、下記QRコードをご確認ください。



「事業復活支援金」の給付

5月26日までに事前確認を

●給付対象

新型コロナウイルス感染症の影響により、2021年11月～2022年3月のいずれかの月の売上が2018年11月～2021年の

3月の間の任意の同じ月の売上高と比べて30%以上減少している中小法人・個人事業者など(農業者)

●事前確認の受付

JAは登録確認機関として、農業を営む組合員の方からの事前確認を各広域営農経済センターで5月26日まで受付けています。

振替納税をご利用の方へ

口座振替日について

●所得税及び復興特別所得税

4月21日(木)

●消費税及び地方消費税(個人)

4月26日(火)

事前に預貯金残高をご確認ください。残高不足などで振替ができない場合は、法定納期限(所得税3月15日、消費税3月31日)の翌日から納付日まで延滞税がかかりますので、ご注意ください。

肥料の皮膜殻流出防止へ

代かき時に対策を

プラスチック被覆肥料の皮膜殻が河川や海洋に流出しており、問題となっています。流出防止対策

・浅水代かきの励行

・自然落水で水位を調整

・排水口へのネットの設置

代替え資材

○プラスチック殻のない肥料)



UF入り化成200 (早生用)



環境保全型水肥料一発211(硫黄被覆早生用、晩生用)



▲ネット設置

材料はすべて100均でそろいます!!



防止対策の動画はこちら

詳しくはお近くの購買店舗にお問い合わせください。

21年度の農協功労表彰

山本常務・金光常務

JA全国中央会が行う今年度の農協功労表彰で山本日吉司常務(営農担当)が特別功労表彰、金光章常務(総務・管理関係担当)が功労表彰を受けました。

詐欺防止で警察から感謝状

倉敷かさや統括本部・福田支店

福田支店が、特殊詐欺を未然に防止したとして水島警察署から感謝状を受けました。



表彰を受けた福田支店の高橋誠一副支店長(右)

組合員のみならず資格の変更はありませんか

JAでは、組合員資格を設けて組合員に加入していただいておりますが、次に該当する方は、書面で変更手続きをお願いします。

- 組合員の死亡
- 農業を廃業された方
- 結婚などにより名前が変わった方
- 転居により住所が変わった方

そのほか、届出情報に変更がありましたら、お近くのJA支店窓口までご相談ください。

Market talk いちばなし



JA全農おかやま べっしょ かずひこ
東京事務所 所長 別所 和彦

東京では1月下旬、とっとり・おかやま新橋館で県産ブランドイチゴ「晴莓」の「メディアセミナー！試食会」を開きました。「晴莓」のブランド化及び消費拡大を目的とした取り組みの一環として、首都圏の主要メディアへPRしました。

果実としての「晴莓」のおいしさや特徴をPRすることももちろんですが、セミナーに合わせて都内スイーツ店3店舗で「晴莓スイーツフェア」も同時に開催、加工需要に対する新たな販路拡大にむけた相乗効果も狙いました。

現在の果実販売状況ですが、東京都中央卸売市場大田市場の果実全体の入荷量は減少傾向が続いており、特に大き

「晴莓」ブランド強化 都内でスイーツフェアも



晴莓を使ったパフェやショートケーキなどのスイーツ

な割合を占める柑橘類やリンゴが前年比で数量減・単価高という状況であり、果実全体の相場を押し上げている状況です（2月22日現在）。

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。

大学卒業後は保育士として8年勤務しましたが、結婚を機に新見市へ移住しました。

地域に根ざした組織で、地域の役に立ちたいとJAへ就職し、今は購買担当として組合員・利用者のみならず携わっています。

最初は覚えることがばかりであったという間に時間が流れ、次第とお客さまとの距離が少しずつ縮まりニーズに答えられるようになりました。今後は仕事の「質」を考え、出会いとつながりを大切に何事にも落ち着いて取り組みます。



新見統括本部
神代支店
おもり けいた
大森 啓太

役員の家

YAKUIN NO HEYA



JA福島の岡岡山は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

常務理事(共済・推進担当) 近藤 晶彦

対話を通じて さらなる安心と満足の提供を

昭和から平成が変わった時、岡山県には115のJAがありましたが、今では2つのJAになっています。

合併当初から新型コロナウイルス感染症の中での事業展開を余儀なくされ、早2年が経過しました。JA事業全体に多大な影響を受けましたが、組合員をはじめ多くの関係者の協力をいただきながら、8つの統括本部がそれぞれの強みをいかして合併効果を最大限に発揮し、一定の効果をあげることができました。

コロナ禍の収束も見通せず、地域農業を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続くと予想されます。とりわけ共済事業については、事業の根幹である「一人ひとりに寄り添った安心と満足の提供」を引き続き行いながら、組合員・利用者の声に真摯に耳を傾け、組合員・利用者をはじめとする地域全体に求められることを着実に展開し、自己改革を進めていきます。



JA共済キャラクター「ひとのわぐま」の人の輪(絆)の大切さを示すシンボルです。支店などで探してみてください！



今だからこそ無駄な出費を抑えたい!! そのような方に JAのマイカーローン

この時期は、就職や進学など新生活に向け車を取得される方が多くいらっしゃいます。しかし、金利や返済方法などよくわからず借入をしまい、多くの利息を支払っている方は少なくありません。それを解決できるかもしれないのがJAのマイカーローンです。



現在、車の購入をお考え中の方

他社・他行でローンが組まれている方

現在の借入金利がわからない方

このようなことが思い浮かぶ方は、ぜひご相談ください。



- 簡単な条件を満たせば、お得な金利で借入できます。
- すでに、他行・他社で借入の方でも、JAに借り換えができます。
- 現在の返済計画表や残高証明があれば、試算できますのでJAでのメリットがより分かりやすくご説明できます。

※お近くの支店またはローンセンター、渉外担当職員へご相談ください。

\\ 岡山木村屋の直営店・専売店で販売中!! \\

作州黒クロワッサンダイヤモンドを食べて
「作州黒大豆」の加工品セットを当てよう!!

JA晴れの国岡山
おかやまキムラヤ
くろまるくん
このクロワッサンには
勝央地区の作州黒大豆を
使用しています。
食べて当てて、
岡山の魅力を再発見!
作州黒クロワッサン
ダイヤモンド
2022.2.10(木)-5.8(日)
シールを集めて
作州黒加工品が
30名様に当たる!

詳しくは、岡山木村屋やJA各店の
店頭ポスターをご覧ください。

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!!

メール・FAX
での応募もOK!!



美作市 たんぼぼさん



美作市 しのちゃん

家の方のものは生き生きとしてい
ますね。もっと手入れをしてやら
なくては...と思いました。
矢掛町・昼田公子さん(60代)
最近では暗いニュースが多いですが、
広報誌を見て気持ちハッピーに
なりました。コロナが落ち着き次
第、さまざまなところに出かけた
い気持ちになります。
備前市・近藤裕美さん(20代)

子どもが食農体験や料理などを
通じて、地域の人と触れ合うのど
もすばらしいことだと思いました。
真庭市・清水洗輝さん(20代)
いつまでも雪が降って寒いです。
今のうちに好きな手芸を楽しんで
います。春になったらトマトづく
り頑張ります。
真庭市・西田冬子さん(60代)
去年12月頃に植えた春キャベツの
収穫が楽しみです。今年は雪が多
くて大きくなるかなと思い、JA
で不織布を買ってトンネルを作り
ました!すくすく育っています!
津江市・鈴下佳未さん(20代)

家庭菜園コーナーをいつも熱心
に読み、大切に保管しています。
昨年からの父の畑を受け継ぎ、いろ
いろと栽培して収穫を楽しんでい
ます。今年は何を植えようか計
画しています。
井原市・塩飽千恵さん(50代)
数年前にジャガイモを植えたも
の、収穫際に堆肥をやりすぎ
て全部枯らしてしまったことがあ
ります。記事を参考に、今年こそ
は成功させたいです。
真庭市・杉村洋美さん(40代)
我が家にもアルストロメリアが
ありますが、やはり出荷される農

あしがき



「連島れんこん」
おいしんですよ!

直行便の特集いかがでしたか? 真庭担当なので直行
便の「イエローダイヤモンド」の販売と、蒜山3白フエア
には全て同行しました。回を追うごとに来場者も増え
「イエローダイヤモンド」の最終日は台風の日にも関わら
ず、2千本が1時間半で完売! 反響の大きさを実感し
ました。真庭にある直売所「きらめきの里」でもモモや「連島レンコ
ン」「備中牛」、スイートピー
などを買うことができるよう
になりました。鮮度のよさとお買い得価
格に、消費者としてうれしい限り。
「直行便」おすすめです! (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。

〒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

メールで応募される方は
こちらが便利!!
Eメール: hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
または FAX: 086-476-1840

ヒ	ナ	マ	ツ	リ	ク	サ	ツ	ヨ
ク	イ	ス	ク	ク	ク	ク	ク	ク
マ	ン	カ	イ	イ	ク	ク	ク	ク
ネ	ク	ラ	ク	ク	ク	ク	ク	ク
ク	シ	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
ク	ネ	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク
コ	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク	ク

クロスワードパズル
先月号の答え
「ネンドマツ」
応募総数
1,105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。

応募締切: 2022年4月11日(月) 必着

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厳しい状況の中でも生産者の笑顔や農畜産物・景色のすばらしさを
お伝えすることで、読者の方に一瞬でも笑顔になってもらいたいと思っています。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。



ミネストローネ

〔材料／4人分〕

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| ■トマト……………2個 | ■コンソメ……………2個 |
| ■タマネギ……………1個 | ■ケチャップ……………大さじ1 |
| ■ニンジン……………1/3本 | ■バター……………適量 |
| ■シメジ……………適量 | ■塩コショウ……………適量 |
| ■ベーコン(ウインナーなど)
……………お好みで | ■オリーブオイル……………適量 |
| | ■水……………80ml |
| | ■粉末バジル……………お好みで |

〔つくりかた〕

1. トマトに十字の切れ目を入れて湯むしし、ざく切りにする。
※皮が気にならなければ、湯むししなくてもよい。
2. タマネギ・ニンジンを1.5cm角に切る。シメジは石づきを落とし、ほぐす。
3. 鍋でオリーブオイルを熱し、②とベーコンを入れて炒め、具材がしんなりしてきたらバターを入れる。
※バターがコクとまろやかさを生み出すポイント。
4. ③に①を加えてさらに炒め、水を入れて強火で煮込む。
5. コンソメ・ケチャップ、さらにバターをお好みで入れて、野菜が柔らかくなるまで煮込む。
6. 最後に塩コショウで味をととのえて、粉末バジルをかけ完成。

トマトピザ

〔材料／3枚分〕

- | | |
|---------------|------------------------------|
| ■薄力粉……………100g | ■トッピング(ハムやチーズなど
お好みで) |
| ■強力粉……………50g | □フルーットマト……………適量 |
| ■塩……………小さじ2/3 | □モッツアレラチーズ……………適量 |
| ■オリーブオイル…大さじ2 | □トマトソース(またはピザソース)
……………適量 |
| ■牛乳……………75ml | □仕上げ用オリーブオイル…小さじ1 |
| | □塩コショウ……………適量 |

〔つくりかた〕

1. ボウルに粉類と塩を入れて混ぜ、中央をくぼませてオリーブオイル・牛乳を加えよく混ぜる。まとまったら2分ほどこね、ラップに包んで冷蔵庫で30分ねかせる。
2. ①の生地を3等分し、強力粉(分量外)を振った台の上で薄くのばす。 ※薄くのばすと、サクとした歯ごたえになる。
3. フライパンを中火で熱し、油をひかずに生地を置き、焼き色が付いたら返す。トマトソースを塗り、スライスしたフルーットマト・モッツアレラチーズを散らす。蓋をして火を弱め、モッツアレラチーズが溶けたら、塩コショウとオリーブオイルを回しかけて完成。
※フッ素樹脂加工のフライパンを使ってください。それ以外のフライパンを使う場合は、油をひいてください。

