

「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

5

vol.25

晴れびと!
夫婦二人三脚いつまでも元気に
**土地に合わせた
黄ニラ栽培**

特集
鳥獣害を考える
猟師育成とジビエ料理



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山





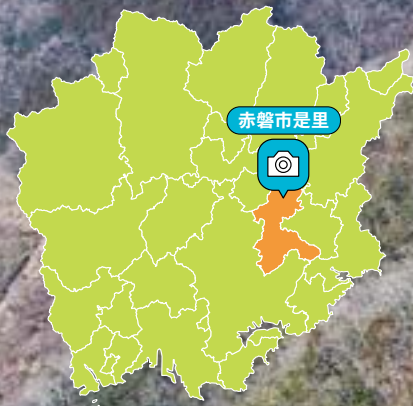
黄ニラは中央下のハウスで栽培。奥にはブドウ棚が点在する

晴ればれ 5月号
2022 vol.25
Contents

- 24 | 笑味ちゃんクッキング
黄ニラとサワラの晴ればれ丼
黄ニラの塩昆布和え
- 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71億円突破
・米の委託販売を統一管理
・地域貢献活動の紹介
ほか
- 12 | 家庭菜園
ヤマイモ
- 10 | 直売所名物を食べよう
推し名物まつり！
第13回「児島ふれあい青空市」／倉敷市
- 6 | 特集
鳥獣害を考える
狐師育成とジビエ料理
- 5 | 晴れひと！
赤磐吉井野菜生産部会黄ニラ部
部長 岡本昌さん
- 4 | 晴ればれ特産品
「黄ニラ」
赤磐吉井野菜生産部会黄ニラ部
- 2 | ソラサンぽ
赤磐市是里

表紙を空から望む ———— あかいわし これさと 赤磐市是里

農村に春の息吹 田舎の原風景を 今に伝える



赤

磐市の東北部に位置する吉井地区(旧吉井町)。東部には、地名の由来にもなった岡山三大河川の一つである吉井川が流れています。山林が大半を占め、自然豊かな風景が広がります。

撮影に訪れた是里は標高約3000mに位置し、気象条件が合えば朝には雲海を望むことができます。昼夜の寒暖差や夏でも涼しい気候をいかし、昔からブドウを栽培してきました。同産のブドウを使ったワインは知る人ぞ知る名品で、毎年行われるワイン祭りには多くの観光客が訪れます。養分を含んだ肥沃な赤土でブドウ以外にも、ゴボウ・黄ニラなどの特産を栽培しています。

是里では新規就農者への支援にも力を入れ、この10年で6組がIターンで新規就農し、町の活性化を担っています。地域の魅力を発信することで農家以外の移住者も増え、古民家カフェなど新たなお店のオープンにもつながっています。

最寄りのJA店舗 「赤磐吉井支店」



敷地内に信用・共済店舗、経済店舗、やすらぎホールを併設。毎年12月には農機具などの総合展示会を開き、多くの来店者で賑わっています。

赤磐吉井野菜生産部会 黄ニラ部

(11人・作付け面積80a)

晴ればれ
特産品

今月の特産品

黄ニラ

全国でも岡山県が生産量一位を誇る黄ニラ。上品な黄色、甘く柔らかくシャキシャキとした食感など魅力がたっ

ぷりで、岡山を代表する野菜のひとつです。青ニラに比べ香りが控えめであることも人気を集めるゆえんです。

赤磐吉井野菜生産部会黄ニラ部の11人が、露地・ハウス栽培を組み合わせて、年間を通して岡山・東京・京都を中心に出荷しています。

黄ニラは、通常の青ニラをシートで覆い、太陽光を遮断する「遮光栽培」で育てます。収穫後、旨味を凝縮し色を鮮やかにするため天日干しし、箱詰めします。手間のかかる希少な野菜のため高値で取引され、鍋料理などで需要が増す冬場には1箱(10束)3000

円までつり上がります。一方で、同部では高齢化が進み、年々栽培面積や生産者が減ってきているのが現状。JAと協力し、苗づくりの省力化を目指したチーンポットの導入のほか、年間を通したさらなる安定出荷に向けパイプハウスの導入支援など生産拡大に

向けて検討を重ねています。同部の岡本昌部長は「暑さや乾燥に強く、栽培面でも魅力のある野菜。黄ニラを作る人が増えてほしい」と話します。

数量や入荷日は変動的ではありますが、JA直売所「百菜市場和気店」で販売しております。

天日干しで抜群の色・味
ハウス支援などで
希少野菜を守る



料理の脇役にも主役にもなる、JAイチオシ食材「黄ニラ」



岡山東統括本部

赤磐吉井野菜生産部会 黄ニラ部
部長

おかもと
岡本

まさし
昌さん(79)



岡

本昌さんは定年退職の前年に
黄ニラの栽培をはじめ、今年
で21年目を迎えます。80歳を目前に、
「自分ができる範囲で」と妻・知枝さ
んとともに20^{トナリ}で栽培を続けています。
標高約300^{トナリ}に位置する場合は、
山のふもとに比べると3度ほど気温
が低く、冬場には水点下6度になる
日もあります。ハウス内でも遮光用
の黒マルチを含め6枚の防寒シートを

かぶせ、寒さに負けない対策を講じ
ています。
少しでも良質なものを届けたいと、
土地に合わせた栽培に余念がありま
せん。是里特有の赤土は、そのまま
では硬すぎるため、堆肥を混ぜ込み
柔らかくすることで黄ニラに適した
土づくりに努めています。また、近
くに水場がないため離れた場所から
毎回ホースを引き、かん水します。

標高の高い場所にあるほ場での栽培
はさまざまな苦労がありますが、知
枝さんは「お互いの支えがあるから頑
張れる」と笑顔で話します。
20年以上続けても試行錯誤の日々
だと話す岡本さん。「安全安心、安
定して出荷できるよう心がけている。
1年間途切れずに出荷できるように、
80、90歳になっても続けたい」と意気
込みます。

夫婦二人三脚いつまでも元気に

土地に合わせた黄ニラ栽培



表紙の説明

黄ニラをPRする岡本部長夫妻と
RSKテレビの古米リポーター(右)。
3月に「笑味ちゃん天気予報」で紹介

①黄ニラを収穫する岡本部長。夏場は1週間
から10日、冬場は1か月ほどで収穫し、JAへ
出荷する ②黒マルチで遮光し黄色に。是里
は気温が低いからさらに上から数枚シートを
かぶせている ③収穫後は天日干しすること
でさらに鮮やかな黄色に ④柔らかく倒れや
すいので筒状のものを巻いて栽培 ⑤長さ・
重さを規格にそろえて出荷

鳥獣害を考える

猟師育成とジビエ料理

「鳥獣と人々の境界が近くなった」「檻の中に人間が暮らしているようだ」と言われ始めて久しく、鳥獣による被害は後を絶ちません。イノシシやシカの被害を中心に、近年ではサルによる被害も増加傾向にあります。

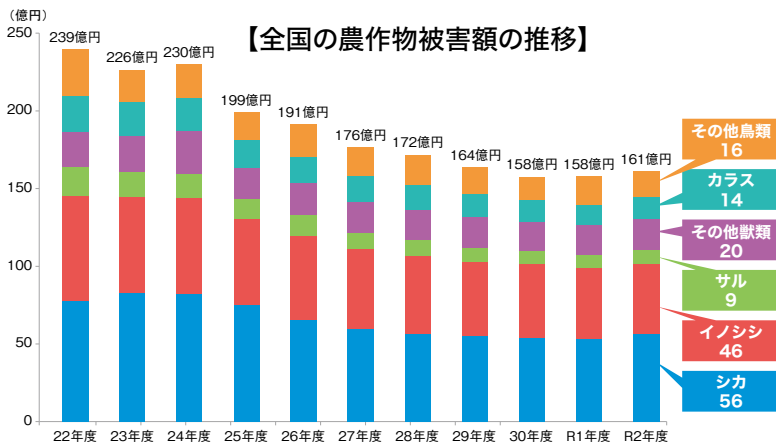
持続可能な農業が求められ、鳥獣と上手に付き合っていくことが必要となっています。JAでも今年度の事業計画に引き続き鳥獣害防止対策をかけた、関係機関とともに鳥獣害に向き合っていきます。

今月は、狩猟のプロたちの協力でワナのかけ方、おいしいジビエの食べ方などをご紹介します。

ジビエ(gibier)とは・・・フランス語で、食材となる野生動物やその肉のことを指します。日本ではシカ・イノシシ・クマなどが代表的です。

※岡山県農林水産部農村振興課鳥獣害対策室の監修を受けて作成しています。

増え続けるイノシシとシカ



(出典) 令和4年2月農林水産省農村振興局「鳥獣被害の現状と対策」

イノシシ 80万頭

30年前の・・・
約 3倍



シカ 189万頭

30年前の・・・
約 7倍



イノシシ 68万頭

シカ 67万頭
10年前の・・・
約 2倍



農林水産省によると、2020（令和2）年度の農作物の被害額は、全国で約161億円（前年比2%約3億円増）、被害面積は約4万3000ha（前年比10%減）、被害量が約45万9000t（前年比0.4%増）に達しています。

イノシシ・シカとも捕獲頭数が獣道の把握と経験がものを言う狩猟

増加傾向にあるにもかかわらず被害額は依然として高い水準となっています。つまり、狩猟者の高齢化や耕作放棄地の増加などで、捕獲頭数が増えても個体数が増加しているため捕獲が追いついていない現状です。



40歳未満の狩猟免許保持者は近年増加

すべての野生鳥獣は、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」で原則としてその捕獲などが禁止されています。ただし、有害鳥獣などを許可捕獲する場合と狩猟により捕獲することは可能です。狩猟による場合は、狩猟免許を保持し、狩猟者登録を受ける必要があります。

近年、メディアなどでジビエが取り上げられる機会が増えていることもあり、全国での新規の狩猟免許取得者数は約1.7万人と増加傾向にあります。ただ、依然として狩猟者不足であり、狩猟者の高齢化・狩猟技術の伝承が課題となっています。

狩猟免許とは

取得するには、都道府県が実施する試験に合格する必要があります。使用できる猟具の種類に応じて、4種類に分かれています。

- 網猟免許
- ワナ猟免許
- 第一種銃猟免許
- 第二種銃猟免許

狩猟者登録とは

狩猟免許を保持し、狩猟をしようとする都道府県で、狩猟免許に応じた狩猟者登録をすると、その年度の狩猟期間中に狩猟を行うことができます。

狩猟鳥獣及び狩猟期間とは

狩猟によって捕獲などが認められている野生の鳥と獣で、それ以外の鳥獣は狩猟で捕獲することができません。狩猟期間も定められており、鳥獣の種類や都道府県によって期間が異なります。

※なお、法第9条に基づく有害獣の許可捕獲は別途要件があります。

若い狩りガールの誕生に狩猟歴25年のベテランは「鳥獣を一定数に保つためにも、地域の狩猟を引っ張る存在になってほしい」と期待します。

「若い人が狩猟に携わるには、より身近に感

が増えたことです。

大森さんを狩猟免許の取得に向けて突き動かしたのは、祖父父母が栽培するブドウへの被害や、通学時にイノシシなどと遭遇する機会が増えたことと、鳥獣による2020年度の農林水産被害は2億6410万円と、高止まりが続きます。一方、狩猟免許の登録者数は4685件と横ばいで、鳥獣害対策では人手不足が続いています。

高梁市で女子高生(当時)の「狩りガール(女性ハンター)」が誕生しました。大森麻琴さん(大学1年)は、高校在学中にワナ猟免許を取得。免許取得の苦労をいかし、若い人が狩猟に携わることができるよう、地域の環境保全や狩猟技術の伝承に向けて狩猟技術スクールを開くという新たな夢の実現を目指します。

大森さんは「知らない人にも狩猟や鳥獣害の現状について知ってもらい、長期的に被害の軽減につなげていきたい」と、地域に役立つ狩猟者への思いを募らせます。

女子高生が狩りガールに 夢は狩猟技術スクール開校



高梁市で女子高生(当時)の「狩りガール(女性ハンター)」が誕生しました。

「狩りガール(女性ハンター)」が誕生しました。

そこで構想するのが、スクールの開校。地元猟友会と協力し、狩猟技術に加えてジビエ文化の伝承や生態系の維持にもつなげていきます。常時開設することで、年1回の他団体の講習会と差別化し、狩猟に対するハードルを下げたい考えです。自治体からの駆除要請の対応、家族連れを対象にした狩猟周知や命のありがたさを伝える野生鳥獣ウォッチングなど観光資源としての事業展開といった夢も広がります。

大森さんは「知らない人にも狩猟や鳥獣害の現状について知ってもらい、長期的に被害の軽減につなげていきたい」と、地域に役立つ狩猟者への思いを募らせます。

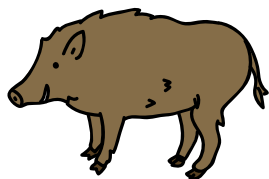
大森さんは「知らない人にも狩猟や鳥獣害の現状について知ってもらい、長期的に被害の軽減につなげていきたい」と、地域に役立つ狩猟者への思いを募らせます。

狩猟免許取得のきっかけとなった祖父父母のブドウ園地の前で教本に目を落とす大森さん



ランが教えるワナ講座! コツを一挙公開!

イノシシ編



設置場所の選定

イノシシは足元が不安定な場所を避けるため、枝や石はよけて通る習性がある。獣道の途中に木の根っこなどがむき出しになっていれば、そこをまたいで足を降ろす可能性が高い。坂道や段差では、踏ん張りやすい安定した部分に足を置こうとする。木の根など障害物の前後などの落ち葉をかき分け、イノシシが踏み込んでいる場所・利用が集中しているところを絞り込む。



①体の表面についている害虫を落とすために泥を浴びる場所（ぬた場）
②立木へのこすり跡。水の濁りや立木の泥の乾き具合によって新しい痕跡を探る



拡大

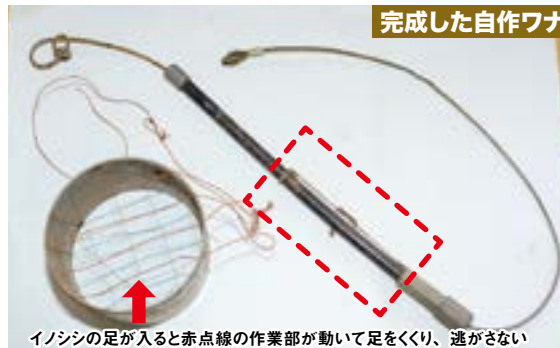
獣道は落ち葉を踏んだ後が筋のように見える

捕獲できても必ず安全優先で

ワナにかかったイノシシは、必死に暴れ、興奮しているので大変危険です。ワイヤーを固定している木を根元から引き抜いたり、ワナが足から外れたりする恐れがあります。状況をしっかり把握して安全を確保しましょう。



手軽で安価、高い捕獲率の自作ワナ



完成した自作ワナ

イノシシの足が入ると赤点線の作業部が動いて足をくり、逃がさない
市販されている部品で自作でき、費用も少なくて済みます。獲物の習性を熟知し、あらかじめ山の地理を把握しておく必要があります。

低カロリーで高タンパク

イノシシ肉は「山鯨」とも!

命をいただくおいしい食べ方

江戸時代には食感や食味がクジラに似ていることから、「山鯨」と呼ばれ食されてきました。牛肉や豚肉が主流となった今、シシ肉を食べる機会は極端に減少しています。

敬遠されがちなジビエ(鳥獣肉)ですが、今では全国に約600カ所もの野生鳥獣の処理加工施設があります。捕獲頭数が増える一方で、食肉利用はそのうち1割ほどに留まります。

近年、食肉利用における法整備などの動きが本格化しており、食肉利用を2025年度までに現在の倍にあたる4000トに増やす計画です。命をいただくからこそ、流通・消費まで責任をもつて有効活用することが求められています。

安心して食べるために

国産ジビエ認証制度

安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心を確保しようと、厚生労働省が定めたガイドラインに沿って、適切に処理を行っている施設を認証する制度です。制度により、安心が確保され、外食産業への提供のほか、商品としての消費拡大にもつながります。

め

- 200g
- 400g
- 適量
- 少々
- 少々

すい大きさに割り、かわさに切る。

める。シシ肉の色が変わって炒める。

大根を乗せて完成。

イノシシくくりワナの 捕獲実践テクニックを伝授します！

希望があれば、各地区で3～5人程度を対象に経験豊富な猟師が現地に出向いてアドバイスします。本店営農部(電話086-476-1837)までお問い合わせいただければ、お取次ぎいたします。 ※免許保持者に限りです。

教えてくれるのはこの方



「イノシシは免許があれば捕獲できるわけでも、ワナを仕掛けてすぐ捕獲できるものでもない。毎日の見回りと経験の積み重ねがとても大切」と話し、イノシシによる被害がなくなることを目標に今日も山に入ります。

【猟師】 ながお かずみ 長尾 一三さん/新見市

農業・建築業をしながら山とともに暮らし、鳥獣害に困っていた近隣農家を助けようと1980年に狩猟を始める。地元猟友会のリーダー的存在として仲間とともに年間100頭ものイノシシを仕留める。自らも食肉解体施設を整え、レシピの普及や商品化に取り組み、食肉の利用促進や消費拡大にも力を注ぐ。

STEP 1

設置しようとする場所の土を掘り起こす(直径15cm、深さ25cmくらい)。その時の土は後で覆いに使うので敷布に上げる。イノシシがしっかり踏み込める深さを確保し、筒を埋設する。

STEP 2

段ボール紙で筒にふたをし、元のように土で覆い、その上にワナ先端部の輪を仕掛ける。ワイヤーの輪の大きさは、法定基準を守る。

STEP 3

ワナの反対側のワイヤーを丈夫な木やかずらなどに向けてまっすぐに這わせ、しっかり結ぶ。土で覆い、その上に落ち葉を散らす。周囲と同じ環境になるよう戻す。余った土は、ワナから離れた場所に置く。近くにある草でさらにカモフラージュ(ここではシダ使用)。木の枝を置くと不自然に見えるので置かない。ワナをかけた目印に標識をつける。



猟師歴42年のベテ ワナを仕掛ける

教えてもらうのは、くくりワナ。獲物が通りそうな獣道に仕掛け、足を踏み抜くとバネの力でワナが作動し、ワイヤーが足をくくり捕獲する仕組みです。取り回しがよく、比較的手軽に仕掛けることができ、コツさえつかめば高い捕獲率を見込めます。

設置方法

STEP 1



ここに筒を埋める

STEP 2・3



STEP 3

おすすめレシピ

シシ肉とキノコ炒

教えてくれるのはこの方



「シシ肉を牛肉と同じように焼肉などで手軽に食べてもらいたい」と瀧川さん。やはり最初の処置(血抜きと脱砲)が何よりも肝心と力を含め、「その処理の仕方次第で肉の質や食味が随分変わってくる」と話します。

また、トリミングと言われる肉の筋など不要な部分を落とす作業も肉のよしあしを左右する大事なポイントで技術と経験が必要です。「命をいただくからこそ、有効活用していく必要がある。そのためにも、鳥獣の中にもおいしく食べられるものがあることを多くの人に知ってもらいたい」と話します。

【猟師】 たきがわ しんいち 瀧川 信一さん/吉備中央町

知人の紹介で狩猟免許を取得して以来、50年以上イノシシ専門として狩猟を続ける。ジビエのさまざまな料理を食べて研究し、食肉利用にも長け、いくつもの加工処理施設の立ち上げに尽力。捕獲と加工処理技術の次世代伝承に力を入れている。



JA直売所で配布。
JAホームページでも公開中!



※写真はアカタケを使用しています。

イノシシは、山で植物の根・果実・木の実など自然の恵みを食べ、野山を駆け回っているため、低カロリーで高タンパクな食材です。

材料 / 4人分

- ・薄切りのシシ肉……………
- ・シメジ……………
- ・みりん、酒、しょうゆ……………
- ・だしの素、砂糖……………
- ・かいわれ大根……………

作り方

1. シメジを手で食べやれ大根を適当な大きさに切る
2. 薄切りのシシ肉を炒てきたら調味料を入れる
3. 器に盛り、かいわれ大根を添える

晴ればれ
hare bare

推し まな つな り 物

直売所名物を食べよう第13回
倉敷市児島 直売所「児島ふれあい青空市」

牧場に
遊びに来てね!



生産者
なんば こうだい
難波 晃大さん

動画でも詳しく
紹介しています!



牧場直営ならではの フレッシュなミルク感。



ホルスタイン・ジャージーなど約50頭
がのびのびと飼育される牛舎。見学も
できる

濃厚だけどさっぱり。
搾りたての
ミルクが決め手!!

シーサイドファームなんば牧場 アイスマイルク

高校生とコラボ。
旬の果物で限定商品も。

児島ふれあい青空市の
西條弘二店長が「味が濃厚
なのに、後味がさっぱりして
口あたりがいい」と絶賛する
のが今回の推し名物『シーサ
イドファームなんば牧場』の
アイスマイルクです。

約50年続く牧場の3代目
として乳牛を世話し、搾乳
からアイスマイルクに加工し販
売するという6次化へと進
化させたのは難波晃大さん。
「まず、牧場を見て知っても
らいたいという思いがありま
した。人を呼ぶにはくつろい
でもらえる何かが必要と考
え、ここで食べることができ
います。



目の前には瀬戸内海の絶景。大型船
の航行や夕日の美しさが楽しめる



前夜に搾乳した牛乳を使ったアイスマイルクは新鮮さ抜群!

応援
メッセージを
送ってね!

「児島ふれあい青空市」や「アイスマイルク」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「アイスマイルク12個セット」プレゼント!!



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。

もっとお得な情報は
WEBで公開中!



応募や直売所情報はこちらから

くらしき
作陽大学
考案

OSHIMEIBUTSU Recipe! 名物を使ったイチオシレシピ!

アイスと求肥がコラボ

あっさりとしたアイスと求肥がお互いを引き立てます。

●カロリー:95kcal ●食塩相当量:0.1g

【材料(4人分)】

	アイスマイルク	100g
A	白玉粉	25g
	水	大きじ2強
	イチゴ	大2粒
	メロン	200g
	チョコペン	1本

【つくりかた】

- 1.Aを混ぜ合わせ、耐熱容器に入れ上にラップをかぶせて、電子レンジ500Wで5分加熱する。
- 2.片栗粉(分量外)を手付けて①を丸め、厚さ5mm程度に平たく伸ばし5mm角に切る。※やけどに注意!
- 3.②が冷めたらアイスマイルクに混ぜ合わせて、冷凍庫に入れて固める。

くらしき作陽大学 食文化学部 現代食文化学科
ヘルスケアマネジメント実習 履修生 考案



- 4.イチゴはへたを付けたまま1人2切れになるように三角に切る。
- 5.メロンは船形に切る。
- 6.器に④⑤を盛り、③を器に盛る。
- 7.チョコペンを湯につけて柔らかくし、ペン先を切って好みに飾り付ける。

秀な食品のひとつと言われています。

とから、甘いだけではなく、きわめて優

の必要な栄養素を豊富に含んでいるこ

と、そしてカルシウムや各種ビタミンなど

血糖値の上昇があまり起こらないこ

血糖値の上昇があまり起こらないこ

と、そしてカルシウムや各種ビタミンなど

の必要な栄養素を豊富に含んでいるこ

とから、甘いだけではなく、きわめて優

秀な食品のひとつと言われています。

アイスは体に脂肪を溜めやすくする

血糖値の上昇があまり起こらないこ

と、そしてカルシウムや各種ビタミンなど

血糖値の上昇があまり起こらないこ

と、そしてカルシウムや各種ビタミンなど

の必要な栄養素を豊富に含んでいるこ

とから、甘いだけではなく、きわめて優

秀な食品のひとつと言われています。

「あいすくりん」が誕生。

1869年(明治2年)に

横浜で最初のアイスクリーム

「あいすくりん」が誕生。

くらしき作陽大学
食文化学部 学部長・教授
宮本 拓さん



アイスの魅力について
お話しします。

直売所「児島ふれあい青空市」



岡山県倉敷市児島味野3-1-25 ☎086-472-2539
◎8:30~13:00 ㊟土・日・祝日・年末年始



ごはんがすすむ
下津井産のりや
わかめなどを取り揃え!



左から清板りえ・西條弘二・山上美恵

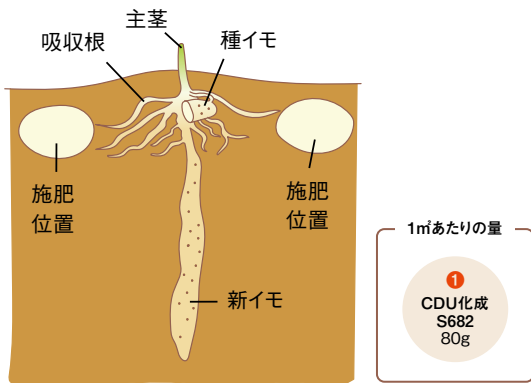
今なら旬の
タケノコが
おいしいです!



5 施肥

ヤマイモの植え付け時は肥料を施肥せず、追肥中心の栽培とする。ツルが20~30cmになった頃から8月上旬まで3回ほど施用する。

3回目は草勢をよく見て、葉の緑が濃く、側枝の伸びが旺盛すぎるようなら、量を減らしたり、追肥をしないなど調節する。葉のしげりすぎは病害虫の発生や、イモの変形につながる。



ポイント

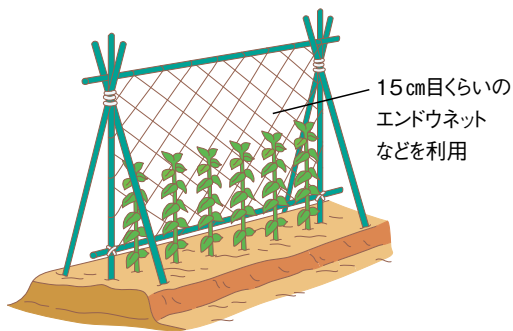
はじめは種イモに含まれる養分で育つため肥料の吸収が少ない。種イモの近くに肥料があるとかえって腐敗したり新イモの肌を傷つけるので注意する。

ホッチキスをはずして保存できます

6 管理

1個の種イモから出る芽を1本に芽かきする。イモを十分に肥大させるためには、受光態勢をよくするため、支柱を立てる。支柱は高さ120~150cmくらいで、伸びてきたツルをネットに誘引する。

イモの肥大期の7~9月は乾きやすい畑ではかん水を心がけ、除草と乾燥防止を兼ねて敷きワラをする。



ほかにトンネル用の支柱を半円形に立てたり、キュウリの支柱やパイプなどを利用してよい。

7 収穫

早掘りするとイモからアクが出て色が変わりやすいため、葉が黄色く紅葉し、枯死するまで待ってから収穫を行う。ナガイモはとて折れやすく、傷つきやすいので先端の方までしっかりと土を掘り、丁寧に収穫する。

病害虫防除

ネコブセンチュウ

(予防)連作を避け、根菜類の後に作付けしないこと。

対応薬剤

ネマトリンエース粒剤 | 植付け前、1回以内

アブラムシ・ヤマノイモコガ

対応薬剤

トレボン乳剤 | 収穫14日前、3回以内とする
マブリック水和剤20 | 収穫7日前、2回以内とする

葉渋病

梅雨や秋など雨の多い時期~茎葉が衰退する月の下旬から増加し始める。葉の表目に黄色の小斑点が発生し、葉脈にそって多角形となる。拡大してくると葉が枯死し落葉する。

対応薬剤

ラピライト水和剤 | 収穫前14日前、4回以内とする

炭疽病

梅雨時期、晩夏~初秋に多く発生する。繁茂のはじめに茎葉が褐色の小斑点が発生し、高い湿度で急速に拡大して、黒褐色の大きな病斑となる。

対応薬剤

ダコニール1000 | 収穫30日前、6回以内とする



農薬の使用にあたってはラベルをよく確認し、使用した記録を残しておきましょう。
詳しくはお近くのJAにお尋ねください。

12 つくる責任 つかう責任



写真上:キャンパス内に整備する体験農園/写真左:実習は4月上旬に始まり、元肥を入れて畝をつくった

将来を担う学生がJA営農指導員に教わり、ゼロから野菜づくりに挑戦します。
農業はもちろん、土を触るのも初めて。土を耕し、種をまき、水やりと草取りをしながら自分たちで野菜を育て収穫します。自然相手の農業の厳しさや野菜の成長を感じ、生きる力を養い、食べ物の大切さを学びます。思うような野菜ができなくても大丈夫。食のプロを目指す学生や大学教授から栄養の話や交えながら工夫次第でおいしく味わえるアドバイスも紹介します。

RSK山陽放送
「笑味ちゃん天気予報」
新企画スタート
毎月第4水曜日に放送



JA晴れの国岡山があなたの農業ライフを全力でサポート!!

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

ヤマイモ

とろろで食べる独特のねばり

丸い物・長い物・とっくりなど形も多様で、ナガイモ・イチョウイモ・ヤマトイモなどの品種があります。
発芽が地温15度前後で始まり、地上部の生育適期は25度前後。霜にあって地上部は枯死するので注意しましょう。

教えてくれるのは
この人!!
勝山支店 経済課
ふくや まさのり
福家 雅規



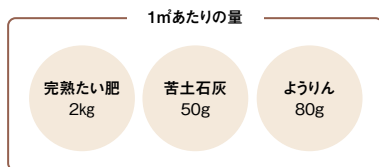
栽培スケジュール

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ナガイモ イチョウイモ				●	●	●	●	●	●	●	■	■
ヤマトイモ				●	●	●	●	●	●	●	■	■

● 植え付け ■ 収穫

1 植え付け準備

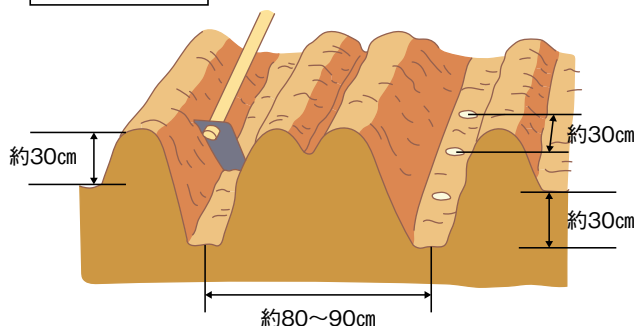
日当たり・排水のよいほ場を選び、植え付け2週間くらい前に元肥を施し、できるだけ深くすき込んでおく。



2 畝づくり

なるべく深耕して畝を高く盛土する。

ナガイモ群の場合

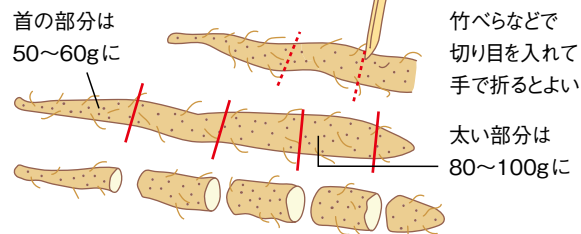


	深さ	栽植距離	
		畝幅	株間
ナガイモ	50~100cm	80~90cm	20~30cm
ヤマトイモ	40~50cm	120~150cm	35cm
イチョウイモ	40~50cm	70~80cm	20~25cm

3 種芋の準備

無病の種芋を選び、ナガイモで50~100g・イチョウイモやヤマトイモで50~70gの大きさに切る。
種子消毒した後、日陰で乾燥させておく。

ナガイモ



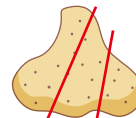
ヤマトイモ

種イモの切り方と大きさを守る。
1つ50~70g



イチョウイモ

等分になるよう縦に切る。
1つ50~70gに



ホツチキスをはずして保存できます

4 植え付け

地温が15度以上になった頃が植え付け適期。種イモを畝に対して横置きにする。覆土は5~6cmとする。

■ おすすめ資材

① CDU化成 S682

速効性と緩効性、どちらの成分も含まれるので、生育初期・中後期まで肥効が続きます。



農家所得の
増大

ブドウ販売71億円突破 全国へ長期安定出荷

J Aのブドウ販売額が2021年産で初めて71億円の大台を突破しました。管内45組織が「ピオーネ」「シャインマスカット」など大粒系ブドウを中心に約740畝を栽培。県南から県北まで標高差や気温差をいかし、作型を組み合わせたのが5月下旬から12月末まで長期間出荷しました。全国の主要市場へ前年を上回る4959トを仕向け、県南部のスーパーや直売所では独自に常設した売り場が人気を集めました。管内各産地と県内直売所を結ぶJ A直行便による直

接販売の拡大も後押ししました。

平均1畝単価は1439円と前年を上回り、コロナ禍でもギフト・家庭・

輸出など幅広い消費に支えられました。販売金額は全統括本部で前年比

6~25%伸びし、全体で71億3637万円を売り上げました。

営農担当の山本日吉司常務は「生産者の努力の積み重ねと結集によって質・量ともにまとまった。高度な生産技術を全体に普及させるとともに、輸出も視野に入れて県内から海外まで積極的に販売していきたい」と展望します。

昨年度は第51回日本農業賞・集団組織の部で船穂町ぶどう部会が大賞に輝き、約9億8000万円を販売。今年も6月からの計画的な出荷を見据え、枝管理を本格化させています。

浅野三門部会長は「燃油高騰でコスト高だが、加温栽培の生育は順調。さらなる模範となるブドウづくりを追求したい」と張り切ります。



「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の出荷に向け、管理作業に余念がない船穂町ぶどう部会浅野部会長



地域の情報をお届け!

晴ればれ TOPICS



J AはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます



米の委託販売を統一管理 事務手続き負担軽減

J Aは、管内8地区の生産者約1万人が出荷する委託販売米を、検査から倉庫入庫・最終精算・入金まで統一管理する米穀共同計算システムを導入しました。集荷から生産者への入金まで一元管理するシステムは全国で初めて。今春は2020年産米の最終精算を見込み、各地区の販売実績を基に、生産者ごとの経費控除や精算単価を自動計算します。

合併で県南から県北まで広域となり、20年産米では2万400tの委託販売を担います。これまでは地区ごとに汎用ソフトを使って販売実績を管理し、数量・金額の把握や確認など精算処理に莫大な事務負担が掛かっていました。新システムは、J A岡山中央会や岡山県農協電算センターの協力で開発。25以上ある品種を、包装や等級、主食用・加工用・飼料用など区分ごとに生産者とひも付けて管理します。

地区ごとの複雑な単価計算や控除計算も本店で一括処理することが可能で、操作手順もマニュアル化し、J A内の事務手続きを整理することで特定の担当者の経験やスキルに頼ることなく職員の異動時の障害も回避できます。

営農部は「合併による大規模化で数字のすり合わせにかかる事務処理の軽減が課題だった。精算通知書の円滑化で、正確な送付につながる」と期待を寄せます。



委託販売米の出庫作業。販売精算とも連動させて統一管理する



美星の豚肉や加工品をPRする
美星加工センターの職員

美星の豚肉 精肉から加工品まで一堂に



「まびのたけのこ」出番 やわらかく、エグ味少ない

倉敷市真備町で2月下旬、「まびのたけのこ」の出荷が始まり、5月上旬まで県内を中心に東京や福山市場に出荷します。同町のタケノコは、粘土質の赤土で育つため、白くてやわらかく、エグ味が少ないのが特徴。真備衛生産組合の蛭田純司組合長は「さまざまな料理で楽しんでほしい」と話します。



出荷規格を確認する生産者

JAは3月中旬、山手直売所で「美星豚フェア」を開きました。美星加工センターで製造した精肉やハム・ソーセージ・ハンバーグなどの加工品20種類以上を、JA直行便を運用して直接販売しました。

購入した消費者は「脂の旨味が感じられ、非常においしい。加工

まで一貫しているので安心して食べられるのも魅力」と話しました。

今後はメニューやギフトの開発を進めます。営農部は「事業間連携を進め、美星豚のブランディングと確固たる地位の確立を目指す」と展望します。

JAは「コロナ禍で組合員・利用者との接点が希薄になる中、新たな場面で接点が構築できる期待の場」と展望します。同社は、今後も旬の農畜産物など展開の幅を広げていきたい方針です。



販売店店頭へ届いた新鮮な青果物を手にする来店者



新鮮食材を直行便でお届け トヨタカラーとコラボ

丁寧に播種を確認する作業員



丁寧に種まき 白ネギ産地化へ

真庭市で2月下旬から、白ネギの種まきが始まりました。作業員がピンセットを使い、丁寧に播種を確認。育苗ハウスに運び入れました。

JAでは選果場も整備し、貸出し用の定植・畝上げ・収穫機を導入して産地化を進めています。



雑誌「ちゃぐりん」参考に 手づくりだるまマグネット



津山女性部加茂支部さわやか会の12人は2月中旬、地元公民館で「だるまさんマグネット」づくりを楽しみました。カラフルで表情豊かなダルマの完成に、参加者は「細かい作業が多くて苦労したけど、かわいくできてうれしい」と笑顔で話しました。



マグネットを作る部員



倉敷市へ機器を贈る石我組合長(右)

毎年、JAとJA共済連岡山が地域貢献活動の一環で実施。2月中旬にはJAの石我均組合長が倉敷市庁舎を訪れ「交通事故撲滅に活用してもらいたい」と目録を手渡しました。

JAは安全で住みやすい街づくりを目指し、管内13市10町2村へカーブミラー・夜光たすき・ランドセルカバー・反射材など交通安全機器1万9148個を贈りました。



交通事故のない社会に カーブミラーなどを 市町村へ



地域貢献活動の紹介



未来を担う かがと 「香登米」 米づくりで 地域に恩返し



備前市の石原辰樹さんは父・伊知郎さんとともに農家が耕作を続けられなくなった田んぼを借り受け、米づくりをしています。建設業のかたわら始めた農業でしたが、農作業の代行は「ロコミ」で7.2畝まで広がり、6年前に本格的に就農。栽培した米は地名をもとに「香登米」と名付け、家族が営むおにぎり屋「穂の蔵」でも販売。地域の活性化に貢献しています。

「地域に米づくりで恩返ししたい」と話す石原さん

石原さんは「昔から続く田園風景を残していくのも自分たちの世代の役目」と奮闘しています。



レシピ集「やってみよう伝えようおいしい味」を紹介する部員

次世代に伝えたい14品 女性部の知恵が満載



レシピ集は
こちら!



津山女性部は、地域に伝わる懐かしの味や特産を使った料理を載せたオリジナルレシピ集を作りました。コロナ禍でもできることはないかと各支部の部員が知恵を出し合い、「次世代に伝えたい」14品を提案。

13支部とフレッシュミズから郷土料理や行事食、ジャンボピーマンや黄ニラを使った創作料理などが集ま

りました。食品ロス削減につながる料理も伝え、持続可能な開発目標(SDGs)にも貢献します。

永禮多紀江部長は「レシピ集を通じておうちごはんを楽しみ、津山の魅力を感じながら部員や世代間のつながりを深めてほしい」と期待を寄せます。



「連島ごぼう」など地元食材を使った人気の巻きずしを作る部員



女性部の「パーティオつらじま」 直売所併設の人気店

倉敷かさや女性部連島地区が運営する「パーティオつらじま」は、直売所を併設した人気店です。地元農産物を使った加工品や惣菜など約130品が並び、グループホームや地域のイベント用に弁当も受注販売します。

同地区の石部比佐予部長は、「チームワークで15年間続けてきた。この場所を大切に次世代へつなげていきたい」と話します。

冬場の農家所得向上に
契約キャベツ広がる

冬場の農家所得向上に
なげようと真庭市で契約キャベツの栽培が拡大しています。ブドウ・夏秋ナスなどの組合わせて3年前から試験栽培を開始。折り込みチラシなどで生産者を募集し面積拡大につなげています。



キャベツの収穫を進める妹尾農場のスタッフ

主にカット野菜や飲食店で利用し、市況に左右されにくく、出荷箱が不要などの利点があります。約1畝を栽培する妹尾農場の妹尾活明さんは「作りやすく収量が取れるのがいい。栽培場所を毎年ずらして品質を向上させたい」と意欲を見せます。

地元での農業に幸せ 農園カフェで6次化を

飲食店の経営から一念発起し、地元の津山で農業を始めました。よい食材を仕入れて料理で提供すると高くなってしまいうので、それなら一から自分で作りたいたいとの思いが強くなったからです。3年目を迎え、イチゴ・ブドウ・モモの本格的な栽培を視野にハウスや棚を整備するかたわら、研修先を借りてイチゴの出荷に励んでいます。JA 青壮年部の仲間との情報交換に加え、県によるブランドや技術も確立されており、恵まれた環境を幸せに感じます。自然相手に思い通りにならないことばかりですが、そんな農業も自分の性格に合っています。将来は女性受けするメニューを看板に農園カフェを営み、今風の農業を発信していきたいです。



休日には子どもと一緒に魚釣りに行くのが楽しみ!

農の未来を担う! 天気予報 新しいチカラ



Vol.1
「ミツヤファーム」の屋号を掲げ、イチゴ・ブドウ・モモの開園を目指す
坂手 春彦さん



ここから
簡単アクセス!



アスパラガスの春芽を収穫する小林支部長

農家所得の増大
アスパラ出番
出荷60t目標

勝英統括本部管内でアスパラガスの出荷が始まり、春芽は5月上旬まで出荷を見込みます。勝英アスパラ部会では出荷数量60t・販売高6,000万円を目指します。

県内一の生産量を誇り、甘くシャ

キシャキとした食感が評判。同部会英田支部の小林和司支部長は「おいしいと食べてくれるのが一番のやりがい。アスパラガス本来の味を引き出すように頑張りたい」と力を込めます。

17 パートナーシップで目標を達成しよう

農業女子の会がマルシェ 地産地消へ新たな連携



自慢の野菜などを販売するマルシェ

女性農業者ネットワーク「くらしき農業女子の会」は、マルシェ部を設立し、地産地消を後押ししています。JAの生産部会などに所属する農家の後継者や新規就農者ら12人が、インターネット交流サイト（SNS）や口コミで告知する「ゲリラマルシェ」を開くほか、事前予約の弁当を販売。コロナ禍で農産物の流通や販売が停滞する中、地元での消費拡大に奮闘します。

代表の角田文子さんは「少量栽培や規格外品など、販売が難しいものも消費者に届けられる」と、新たな連携による販路拡大に期待します。

ビニール・プラなど適正処分 環境負荷の軽減へ

14 海の豊かさをひらこう

個々では手続きや費用の負担が大きいため、収集作業や事務をJAが一括して引き受け、安心して生産・販売に取り組めるよう定期的に行っています。生産者は「ゴミを減らす努力もしたい」と意識を高めました。

新見統括本部管内の生産者は3月末までに、不要になった施設栽培用の被覆ビニール・肥料袋・育苗箱など32t、農薬類2tを適正に処分しました。



回収した資材の仕分けを行うJA職員

4 質の高い教育をみんなに 愛らしい姿が癒しにローズベア完成

びほく女性部賀陽支部は3月中旬、吉備中央町で地元花屋を講師に迎えて手芸教室を開きました。部員18人が、バラの生花をクマの形にかたどった発泡スチロールに刺していく「ローズベア」に挑戦。参加者は「初めてローズベアというものを知って挑戦した。見た目もかわいらしく、長引くコロナ禍で沈みがちな気分が和む素敵な教室だった」と笑顔で話しました。



2色選んで作るローズベアに挑戦する部員

わたしたちの考える

SDGs

～仲間とともに未来をひらく～

4 質の高い教育をみんなに

11 住み続けられるまちづくりを

旧支店を学び舎に つながりを深める

フジカズラを使った作品の数々!!



植え教室などさまざまな活動を行っています。私自身が講師をしているのがフジカズラを使った花カゴや壁掛けオブジェなどの作品づくりです。真剣に楽しみながら部員間の交流を深めつつ、玄関や部屋を粋に飾る素敵な作品ができました。

岡山東女性部山陽支部は、月に1回「くらしのつどい」を開いて部員相互や地域のつながりを深めています。支店統廃合により閉鎖した旧支店を「えがおの部屋」と名づけ、「くらしのつどい」の活動拠点としています。

地域の人、時には部員が講師になり、農作業用の帽子や手覆い・布草履などを作る手芸教室、地元の特産や持ち寄った食材を使った料理教室、廃油石鯰づくり、寄せ

岡山東女性部 山陽支部
光田 共栄さん

仲間と楽しく
学びあえる
教室です



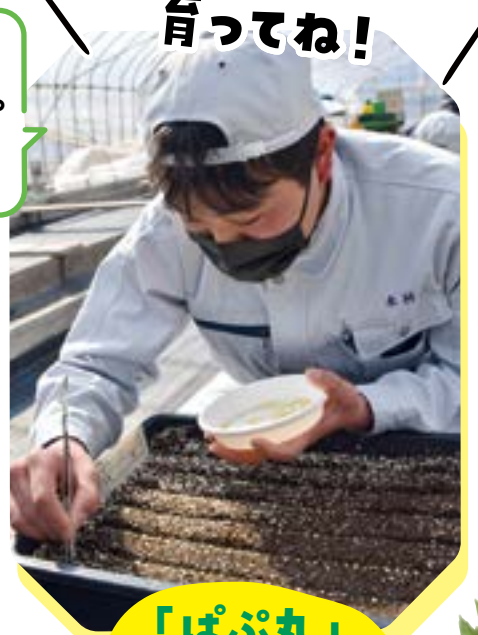
誌面でご紹介できなかった最新トピックスは
ホームページでも紹介しています!



おいしく元気に育ってね!

フルーツパプリカ「ぱぷ丸」の種を1人300粒ずつ播きました。4月下旬には育った苗を地域の人に届けます。

岡山県立真庭高校生物生産科 木村 賢人さん



「ぱぷ丸」種まき (真庭市)

農業にエール

元気に!

トマト・キュウリ・ナス... 今年も植えるよ!

授業、料理教室などでとなどを聞きました。



菜園教室 (笠岡市)

いけだ ゆみ 池田 由美さん おおもと ひさえ 大本 久枝さん

土づくり、植え付けの時期、寒さ対策など、家庭菜園についてJAの當農尾指導員から学びました!

まにわヒノヒカリ・きぬむすめ生産振興協議会の妹尾宗夫会長の指導で、20年以上全校で米づくりに取り組んできたよ!

今和の二宮金次郎賞ももらったよ! (真庭市)

真庭統括本部は、学校長からの推薦で、農業を頑張る児童や学級などを毎年表彰しています

昨年に続き 2度目の受賞!!

学校が終わってからすぐに畑に行くほど農業が大好き! 陸稲「ひちはたもち」を栽培。土壌区検定にも挑戦したよ。

きむら ともり 木村 友徳さん



受賞を喜び 6年生

真庭市立河内小学校 (全校生徒 59人) エコバッグは真庭女性部落合支部からいただきました ※学年は令和4年3月31日時点

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



JA農業経営事業でもドローンを導入して作業効率化

国消国産・地産地消に関心を持ち、国産・地元食材を選ぶことで、食の根幹を担う農業者の応援につながります。

この状態が続くと将来的に、私たちの食べるものが自国で作れなくなる恐れがあります。危機回避のため、JAでは行政や関係機関と協力して、就農相談会やオリエンテーションを開くなど農業の魅力を伝えながら、新規就農者確保に力を入れています。ドローンやロボットなどを活用したスマート農業の推進も行っていきます。また、活力ある農業や地元食材の魅力を伝えるため、JA直行事業の展開や農畜産物のブランド化を進めています。

年々、農業者の数が減り、高齢化が進んでいます。新規就農者は1年に約5万人いますが、農業従事者は1年に約5.6万人のペースで減少しています。さらに農業従事者の高齢化も大きな問題です。平成の30年間で平均年齢は約10歳高齢化し、2025年には農業従事者の約7割が65歳以上になると試算されています。岡山県でも全国と同様に少子高齢化は深刻で、農業従事者についても平均年齢が70歳を超え、2020年では約2.9万人と減少傾向が続いています。

日本の農業者の数や年齢は?

みんなと協力してできた
ことがとてもよかった!



"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

1年間の集大成! お米づくりの体験発表会 (新見市)

種まきから田植え・稲刈り・
乾燥・脱穀まで米づくりを体験
しました。お正月のお飾りづくり・
餅つき・神社への奉納・JA直
売所「あしん広場」で販売など、
作るだけでなくお米にまつわるさ
まざまなことも学びました。



左から
すぎの 杉野 はしもと 橋本
ひろき 裕紀さん
さき 紗季さん

左から
おおつき 大槻 諒介さん
たなか 田中 寿志さん
とし 寿志さん

お米づくりの大変さがよくわかったよ!
これからもお米を大切に食べたいな!



左から
たけはら 竹原 康太さん
こうた 康太さん
けんた 健太さん

きむら 木村 晴紀さん
はるき 晴紀さん

親子キッズクラブ バケツ稲づくり表彰 (倉敷市)

地元児童がJAグループのバケツ稲づくりセット
で水稲栽培に挑戦!写真を撮って栽培記録や
研究資料を作り、岡山西女性部くらしき東ブ
ロックから表彰を受けました。



冬耐えて 春の訪れ 新芽出で
利広 祐治さん

実る日を 思い描いて 追肥する
森平 美知江さん

これ植える あれも植えたい 植えつづけ
高木 完一さん

食べてます 連島ごぼう 香り良し
永井 百合子さん

何故なんだ もがき放しの 土いじり
岡田 正仁さん

雑草に 負るものかと 手に力
山本 芙美子さん

作物は 皮をも食す 戦中派
池田 朱実さん

テーマ
日頃の農作業で感じる想い、家庭菜園や直売
所の楽しみやエピソード、農の風景など

投稿方法
作品(楷書で漢字にふりがなを)、ペンネーム、
住所、氏名(ふりがな)、年齢を記載の上、投
稿してください。ペンネーム・匿名希望のな
い場合は本名を掲載します。本誌23ページ「み
んなの広場」の応募方法をご確認の上、JA晴
れの岡岡山総務企画課「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5月9日(月)必着

理事会だより

コンプライアンスの着実な実践など

令和3年度3月期理事会を3月31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年度決算見込及び令和4年度事業計画(素案)／第2号議案…令和4年度の余裕金運用／第3号議案…固定資産減損会計にかかる処理方針及びグループピング／第4号議案…株式会社Aコープ西日本株式の譲渡／第5号議案…ジェイエイまにわ蒜山農産加工(有)株式の譲渡／第6号議案…津山統括本部・発電所導水路の第3期補修工事／第7号議案…資産査定規程及び資産の償却・引当基準の一部変更／第8号議案…時価算定要領の一部変更／第9号議案…余裕金運用規程の一部変更／第10号議案…人事労務関連規程類の一部変更／第11号議案…車輛使用管理規程の一部変更／第12号議案…役員賠償責任保険への加入／第13号議案…令和4年度経済事業に関する手数料率・メモリアル利用料・施設利用料(柔軟な価格設定を行うため改定)／第14号議案…令和4年度営農事業に関する手数料率・利用料設定(販売・施設利用等)／第15号議案…令和2年度産米穀最終精算(酒造好適米・新市場開拓用米)／第16号議案…令和4年度内部監査計画書／第17号議案…内部統制システム基本方針の確認／第18号議案…令和4年度コンプライアンス・プログラムの設定(不祥事未然防止行動計画に基づき、着実な実践に取り組み)／第19号議案…マネーローディング及びテロ資金供与に関するリスク評価書の定例改定／第20号議案…個人情報保護方針等の一部変更(ホームページに掲載)

ジに掲載)／第21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2月末事業実績／不良債権処理対策委員会報告／令和4年度監事監査計画／その他(理事補欠選任にかかる今後のスケジュール／寄島支店購買業務の移管・倉敷かさや統括本部業務の一部廃止／倉敷かさや統括本部Aコープ矢掛店解体工事入札結果・旧富福支所土地建物の売却結果)

GWの資材店・直売所 営業時間のご確認を

ゴールデンウィーク期間中の農産資材店・農機センター・給油所・直売所などの営業体制は、各統括本部で異なります。詳しくはJAホームページをご覧ください。問い合わせください。

食味ランキングで6年連続

県産「きぬむすめ」が、食味ランキングで最高位の特Aを獲得しました。6年連続での獲得は中四国初です。JAでは精米・包装・流通・販売まで一貫して手掛けた独自商品「農協精米」を直売所・オンラインショップで販売しています。玄米でも購入できます。



JAオリジナル「農協精米」の「きぬむすめ」



防ごう！農作業事故 田植え機編

県内でも田植えが始まりました。次の点に注意して安全な作業に努めましょう。

- 無理のない計画・適度な休養
- 緊急時に備えエンジン停止方法などを作業員全員が確認
- 駐車ブレーキがかかっていることを確認しエンジンを始動
- 発進するときは周囲の安全を確認
- 段差のあるほ場やあぜ道の乗り越えは直角に行う



□転倒・転落の恐れがあるので溝や傾斜面に注意

□苗補充時の足元に注意

□異物の除去はエンジンを止め機械が完全に停止してから

□植付部を上げる場合は油圧昇降をロックしてから

溝・傾斜面に注意



被膜殻の流出防止へ

JAグループ岡山対策会議

JAグループ岡山は3月中旬、「水田における被覆肥料殻の河川等への流出防止対策会議」を開きました。2022年度の作付けに向けた流出防止を周知、国へ破棄方法の明確化を要請。国の見解を基に対応を協議するとなりました。

JAと一緒に働きませんか

2023年度の新入職員を募集しています。JAで農業や地域を一緒に盛り上げませんか。詳しくはマイナビ2023で「晴れの国岡山農業協同組合」と検索いただくか、下記コードからご覧ください。



詳しくはこちら



人と地域のつながりを大切にしている職場です!

企業説明会でお待ちしています!

3月4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	122	1,540,000円	730,141円	283kg
去勢 全体	201	1,070,300円	824,781円	304kg
合計 全体	323	1,540,000円	788,853円	296kg

※前回1月市と比べ、大勢の購買者が集まり平均価格124,402円(前回比18%)上げました。

Market talk いちばなし



JA全農わかやま
大阪事務所 所長

とよた
豊田

こうだい
晃大



京都のスーパーで販売した下レッシング付き白菜

「おまけ付き」で消費に刺激を 調味料メーカーと連携
 コロナ禍における消費宣伝の形を模索していますが、試食提供や店頭販売員による販売の自粛など小売店でも、「目立たないように」というコロナ禍特有の流れがあり、宣伝活動としては物足りない状況が続いています。

そのような中、調味料メーカーと連携し、野菜に調味料小袋を添付して販売しました。これまでも、野菜と調味料の組合せで試食宣伝を行ってきましたが、試食提供ができない状況のため、いわゆる「おまけ付き」による購買意欲の刺激を試みました。1月下旬に行った白菜とドレッシングの組合せは、定期的に鍋物に飽きが出てくる中、目新しさもあり評判は上々でした。

今後、ピークを迎える千両ナスやアスパラガス・夏秋トマト・キュウリなど組合せを考えながら、野菜の消費拡大を目指します。

役員の家

YAKUIN NO HEYA



JA福井の国産山は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

常務理事(営農担当) **山本 日吉司**

①園芸拡大②直売強化③水田持続の3本柱で所得増大

農家所得増大に向け園芸品目の面積拡大を基本に、合併の強みをいかした産地リレー出荷・ロット集約で有利販売に取り組むとともに、品目ごとの協議会設立を検討する中で産地連携に努めます。

大型直売所の2024年度開設を見据え、米・果樹・野菜・畜産物・加工品などすべての特産物で「JA直行便」を軸に直売事業を強化します。准組合員をはじめ消費者にその魅力を実感してもらい、農家所得の増大につなげることで食と農を通じた協同の輪を広げます。

水田農業を持続できるよう、高収益作物に誘導しつつ、担い手農家・営農組織との連携、JA直営による耕作や作業受委託の拡大で優良農地を守ります。米の品質・食味向上のため生産技術の普及、精米所・保管倉庫の集約・機能向上を進めます。



祝 令和3年の県産「きぬむすめ」が6年連続「特A」獲得。生産者、関係団体が一体となった成果にお礼申し上げます。

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。

大学で畜産関係を学んだことをきっかけに、農業に携わる仕事がしたいと昨春JAに入組しました。今は、勝央支店で貯金をはじめ窓口業務全般を担当しています。仕事をミスなく行い、組合員・利用者の方から「ありがとう」と言ってもらえる度、この仕事に就いてよかったと感じます。

みなさまのご来店お待ちしております!!

勝英統括本部
勝央支店
まつばら まいか
松原 舞香



ご存知ですか? 介護の現状!!

①介護が必要となった主な原因の第1位は認知症です。

■介護が必要となった5大要因

- 1位 認知症
- 2位 脳血管疾患(脳卒中)
- 3位 高齢による衰弱
- 4位 骨折・転倒
- 5位 関節疾患

厚生労働省「令和元年 国民生活基礎調査」

②長寿化の進展などで認知症患者数は年々増加傾向です。(JA共済連試算)

③介護にかかる自己負担額は総額約507万円といわれています。(JA共済連試算)

【介護費用1ヵ月平均8.3万円×介護期間平均61.1ヵ月=総額約507万円】

認知症共済

介護費用のほかに治療費も必要になることから、認知症を伴う介護は、経済的・精神的負担も大きく**家族のために**備えておきたい保障のひとつです。

※お支払いには所定の要件があります。

渉外担当者(ライフアドバイザー)が、内容説明と見直しの確認のため、お声がけをさせていただいています。詳しくは、お近くの支店の渉外担当者または窓口担当者までお問い合わせください。

[22331000112]



読者のみなさまから
お寄せいただいたイラストや
お便りをご紹介します!!

▼1歳の娘はトマトが大好きで、先月号の表紙を見て一生懸命に指をさしていました。季節感を感じる写真や記事をいつも楽しみにしています。この春夏は、家庭菜園コーナーを参考に、野菜づくりに挑戦してみたいです。
高梁市・片岡玲子さん(20代)

▼先月号の水耕栽培トマトは、種類も多く甘みが強いトマトです。おいしいトマトが近くのJAで購入できてありがたいです。
津山市・木原順子さん(60代)

▼「地域を元気に」コーナーでは、コロナ禍でなかなか人と関われない中、地域の人や子どもたちの笑顔に元気をもらいました。レシピページも毎回楽しみにしています。
赤磐市・友美 ゆきえさん(50代)

▼今年の冬はずいぶん厳しかったけど、少しずつ春の気配が感じられてウキウキします。我が家のアンスの花も満開です。いろいろな鳥が来てにぎやかです。
備前市・岡村久代さん(70代)

▼タラの芽・タケノコ・ふきのとうなどなど春をしっかりと感じますね。
新見市・渡辺可代子さん(60代)

▼帰省して暇つぶしがてらクロスワードに挑戦してみました。小学生時代、JA広報誌のクロスワードをしていたのを思い出し、懐かしく感じました。
美作市・井上喬盛さん(20代)

▼今年も夏野菜を植える時期になりました。ナス・ピーマン・トマト・ブロッコリー・キャベツなど20種類くらい植える予定です。
岡山市・岡本奈美さん(60代)

▼雪の多い冬でしたが、それでもやっぱり春はちゃんとやってきました。コロナも落ち着いてみんなで食事したり、出掛けられるようになってほしいものです。
西粟倉村・青木真澄さん(60代)

▼「みんなのひろば」をいつも楽しみにしています。果物の話に野菜の作り方、みなさんいろいろなものを作って楽しんでるんですね。特に先月の青パイヤの話はもっと詳しく聞いてみたいです。来月も楽しみに待っています。
鏡野町・奥賀代子さん(70代)

▼桜の便りも聞かれ、日一日と春めいてきました。我が家はブドウ農家で、これから忙しくなります。JAの力も借り、今年も頑張ります。
高梁市・大福美代子さん(70代)

▼蒜山にも少しずつ春が近づいています。92歳になる母が畑の草取りを心待ちにしています。今年も元気に過ごせるように願っています。
真庭市・山本洋子さん(60代)

▼1992年4月、結婚式帰りのバスの中で兄が「桃源郷のようだね」と言った笠岡の里山。モモや菜の花が咲き誇りとても美しかったです。ことを思い出しました。地域の方々にブドウ・モモ・イチジクをいただき本当においしいのでビックリしました。いつまでも美しい風景の中で暮らしていきたいです。
笠岡市・エリリン(50代)

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
「黄ニラ」
プレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 5月4日は——。国民の祝日です
- 3拍子の曲に合わせて踊ります
- 野球のグラウンドに4つあります
- 調理中の料理から一口分を取って……
- 食事制限などで体重を減らすこと
- ちらしやにぎりがあります
- 柱・傷・5月5日・ちまきから連想される童謡
- 届いた手紙の——を切った
- バスやタクシーから降りること
- 屋外で写生するときに机代わりにする道具
- マニキュアを塗るところ

タテのカギ

- ハナショウブとカキツバタは——をつけるのが難しい
- 擬餌鉤(ぎじばり)の一種です
- 米国の通貨単位
- の前の小事
- の余地もないほど混み合った会場
- 商品を並べて売る場所
- 料理長をフランス語でいうと
- あごや鼻の下に生えます
- 高校の最寄り駅までの一定期券を買った
- ゼラシー、焼きもちともいいます
- プリンセス・ミチコという品種がある花
- カキツバタに似た花
- 燃料ガスや酸素などを詰めます

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)

1	5	7	13	20
2			14	17
		8	11	18
	6		15	
3			12	21
4		9	16	19
		10		



プレゼント商品はオンラインショップでも
買うことができます!!

◀◀◀Web サイトはコチラから

晴ればれ
アスパラガスキャンペーン
応募券

アスパラ食べて、明日はパラダイス!!

JAイチオシの特産が当たる!! さあ、アスパラを食べて応募しよう!!



応募券を貼ってポストへ!!

- 応募期間 2022年5月31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5月号(vol.25)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。

詳しくは店頭掲示ポスター、JAホームページでご確認ください。
応募はがきはこちらからダウンロードできます。
<https://www.ja-hareoka.or.jp/>



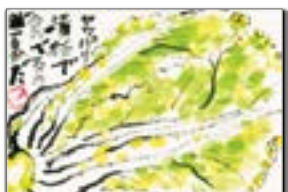
津山市 内田 美智子さん



真庭市 西 幸恵さん



浅口市 小川 美智子さん



津山市 太田 博久さん



和気町 吉村 明日香さん

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!!

あしがき

昔から地域に愛される名品美星の豚(関連記事15頁)。精肉はもちろん、ハンバーグやハム・ソーセージなどJAの美星加工センターで、丹精込めて作る加工品は、まさに絶品! 5月6日(金)のコロッケの日には、新たに開発した美星豚のコロッケに加え、千屋牛コロッケを百菜市場和気店で販売しますので、お立ち寄りください!! (別所 愛称/べつちやん)

5月6日は百菜市場和気店にレッツゴー!

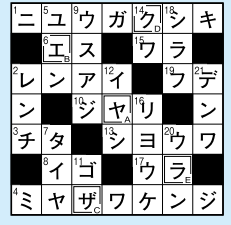
応募方法

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

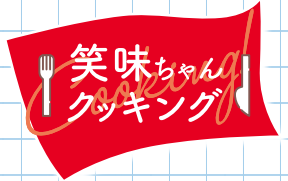
Eメール: hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
または FAX: 086-476-1840



クロスワードパズル
先月号の答え
「ヤエザクラ」
応募総数
1,026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します。
※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5月9日(月) 必着



塩昆布和え 黄ニラの

〔材料／2人分〕

- 黄ニラ……………1/2束(25g)
- ダイコン……………20g
- 塩昆布……………5g
- ツナ……………半缶(20g)

〔つくりかた〕

1. 黄ニラは熱湯で10秒ほど茹で、3cmほどの長さに切る。
2. ダイコンは細切りにする。
(写真では刺身のつまを使用)
3. ①②塩昆布・ツナを全て混ぜて完成。

〔材料／2人分〕

- 黄ニラ……………1/2束(25g)
- サワラの刺身……………6切(60g)
- 水菜……………適量
- 大葉……………5枚
- 白ゴマ……………適量
- ご飯(または酢飯)……………400g

- A
- しょうゆ……………大さじ2
 - 酒……………大さじ1
 - みりん……………大さじ1

〔つくりかた〕

1. 耐熱容器にAを入れ、レンジで50秒ほど加熱しアルコールを飛ばす。粗熱をとっておく。
2. 黄ニラは熱湯で10秒ほど茹でて水気をしぼり、3cmほどの長さに切る。
3. サワラは一口サイズに切る。
4. ①②③を合わせ冷蔵庫で30分ほど寝かし、味をしみ込ませる。
5. 水菜は3cmほどの長さに、大葉は細切りにする。
6. 皿にご飯、④⑤を盛り付け、上に白ゴマをちらし完成。

晴ればれ丼 黄ニラとサワラの



お好みで
ワサビや卵黄を
添えても
おいしいです！

