

「組合員の笑顔」が広がる「協同」の素晴らしさを伝える広報誌

晴ればれ

hare bare

2022

12

vol.32

晴れびと!

共同育苗と経済性を糧に 魅力ある作物へ

特集

世界が認めた星の郷

「美星」で育てた極上の豚肉

美星満天豚®



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

やまだ ほうこく

山田方谷の誕生地

高梁市中井町

たかはし

なかいちろう

山間に黄色づく幸運の実



晴ればれ 12月号
2022 vol.32

Contents

- 2 | ソラサンぽ
高梁市中井町
- 4 | 晴ればれ特産品
「フォックスフェイス」
びほく花木生産部会
- 5 | 晴ればれ！
びほく花木生産部会
部会長 荒木 一郎さん
- 6 | 特集
世界が認めた星の郷「美星」で育てた
美星満天豚[®]
- 10 | 直売所名物を食べよう
推し名物まつり
第20回直売所「きらめきの里」
／真庭市中島
- 12 | 家庭菜園
ミスナ
- 14 | 晴ればれTOPICS
・第12回全国和牛能力共進会4つの区で優等賞
・観光列車で高梁茶PR
・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
- 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
役員がおしゃします
- 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 | 幸運を呼ぶクリスマスツリー

ほか



山間に現れる黄金色の風景は
見る者を魅了する



「フォックスフェイス」のほ場から
中井町中心部を望む

最寄りのJA店舗 「高梁グリーンセンター」／



特産ブドウや「備中牛[®]」をはじめ、
びほく管内の特産が一堂に集まる
宝庫。同敷地内には、木野山支
店・高梁総合センターがあり、近隣
には高梁セルフ給油所、高梁車輛
センターなどがあります。

中心部には田園風景が広がり、今年も秋の訪れとともに稲を刈るコンバインの音が連日鳴り響きました。離農による遊休地の活用が課題となる中、同地区は農事組合法人を設立し、農地を集約。多くの人が賛同し、地域一体となつて、先人たちが愛し守り続けた農地を後世に残し、地域を活性化させようと尽力しています。

農業が盛んな地域で、水稻以外にも昼夜の寒暖差をいかし、野菜や果樹だけでなく花きに至るまで、多種多様な農産物を栽培。特産のブドウや「フォックスフェイス」、一寸ソラマメなどが代表的です。

高 梁市中井町は市街中心部から北へ車で約30分。新見市と真庭市に隣接し、冷涼な気候が特徴の自然豊かな地区に800人ほどが暮らしています。国道180号沿いには、人名が駅名となつた全国初となるJR伯備線「方谷駅^{ほうこく}」（国登録有形文化財）を有するなど、言わずと知れた山田^{やまだ}方谷^{ほうこく}の生誕の地。方谷は幕末の儒家・陽明学者で、当時財政危機に陥っていた備中松山藩を立て直し、教育者としてもまた、多くの優秀な人材を輩出しました。



「フォックスフェイス」を高梁稲荷神社に奉納する荒木部会長（中央）

「これ何？」という声が聞こえてくる目線の先には、キツネのような形をした黄色い実があります。その名もツノナス。

特産ブドウ「ピオーネ」や夏秋トマト「鬼退治桃太郎トマト」など多様な農畜産物を生産するびほく地域の中で、このツノナスも全国的にも珍しく、西日本で唯一栽培しているのが、びほく花木生産部会です。

花トウガラシやストックなど年間を通じて花きを出荷する中でも、5月のシャクヤクに次ぐ主要な柱がツノナスです。同部会

ではキツネの形に似ていることから「フォックスフェイス」の愛称で販売し、地域のブランドとして定着を図っています。

黄色で縁起もよく、水につけなくても約3カ月間鑑賞できるのが魅力。生け花としての活用が中心ですが、実ひとつでも使えるため、ハロウィンやクリスマス飾りとして積極的にPRすることで、販売の活路を模索しています。

出荷が始まった9月下旬には、「フォックスフェイス」と同様にキツネに由来する高梁稲荷神社で奉納式と出荷進発式を行い、部会員や市場、行政関係者ら18人が今季の好調な出荷を祈願。同部会の荒木一郎部会長（78）やJAの中村正義常務らが、直径6センチの長さ110センチほどの「フォックスフェイス」を同神社に奉納しました。

同部会では同神社のほか、JR備中高梁駅に飾って駅利用者へのPRに努めています。JA直売所「高梁グリーンセンター」「神楽

ハロウィンやクリスマスの飾りにも 話題性いかし活路



の里」（高梁市）のほか、初めて市外の「山手直売所」（総社市）で販売し、消費拡大にも力を入れています。手に取った消費者は「鮮やかさが目を引く。一瞬見ただけで話題になりそう」と目を細めました。

11月上旬までで京阪神・岡山市場を中心に仕向け、約1万本出荷しました。

JA晴れの国岡山

びほく花木生産部会

（61人のうち15人が50ルアーで栽培）

一面黄色く色づき、晴れ渡る秋空とのコントラストが鮮やかな「フォックスフェイス」

共同育苗と経済性を糧に 魅力ある作物へ



「幸運をもたらす黄色。この年末年始はぜひ飾ってほしい」とPRする荒木部会長



びほく統括本部 びほく花木生産部会
部長 荒木 一郎 さん(78)

表紙の説明

出荷時期を迎えた「フォックスフェイス」の魅力
をRSK「笑味ちゃん天気予報」の難波リ
ポーターに伝える荒木部会長(左)

「西」

日本で唯一の産地だが、まだまだ発展の余地がある」と先を見据えるのが、びほく花木生産部会の荒木一郎部会長(78)。約25年前にびほく管内で初めて「フォックスフェイス」を導入した高梁市中井町の約5[㍔]で栽培に勤しんでいます。

公務員を退職後、先祖から受け継いだ農地や景観を守ろうと農業に着手。水稻を基軸に、友人の勧めでびほくを代表するシヤクヤクや「フォックスフェイス」を作付けし、複合経営を始めました。最初は海のものとも山のものとも分らない作物だと感じましたが、JAの共同育苗の支援や、比較的栽培がしやすい経済性がいいためなどから、本格的な栽培に乗り出しました。

「苗半作といわれるように苗づくりは欠かせない。JAが担ってくれることは産地を維持できる一因」と話します。しかし、順風満帆な時期ばかりではなく、苗の3分の1以上が枯れる事態にも直面。連作障害などが要因であったため、土壌消毒と生育時の管理の徹底で事態は好転しました。一年草のため収穫後には管理機で強く張った根を掘り起こし、植え付けを控えた4月上旬には、堆肥や鶏ふんなどを

投入。出荷が始まる9月下旬には、日射量を確認し、色づきをよくするために一枚ずつ丁寧に葉を落とし、最後の仕上げにも力を入れます。

昼夜の寒暖差が栽培に適し、実がつきやすく、着色も良いといわれるびほく地区。市場関係者からも「他と比べものにならない」と高い評価を得ています。「出荷期間も長く、市場と情報連携を密にしながら出荷調整も可能な作物。短期勝負でないのも魅力のひとつ」と荒木部会長もPRします。

一方で、生産者の高齢化も例外ではなく、「定年帰農者などに栽培の魅力を伝え、広域JAの利点をいかし、各地で地道な消費宣伝活動を継続するなど産地を維持していく方策を関係機関一体となって模索する必要がある」と話しました。



必要な長さを確保し、直径2cmほどにもなる枝をノコギリで引いて収穫

世界が認めた

星の郷「美星」で育てた

極上の豚肉

美星 満天豚



BISEI MANTEN PORK



星空公園から望む美星天文台と天の川／写真提供：小田 隆司さん(岡山市)



昨年山手直売所で行ったフェアでも「美星満天豚」の人气が伺える盛況ぶり

観光×特産

コンセプトは「豚に願いを！旨いかなう肉」

JAは古くから地域で愛されている「美星豚」のさらなる知名度向上と消費拡大に向け、「美星満天豚」と命名し、商標を取得しました。

地域・JAが誇る特産としてワンランク上のPRを目指して美星町観光協会と協力し、ブランディングを図ります。今月は、「美星満天豚」の魅力をお伝えします。

井原市美星町は、星の郷として知られ、日本で初めて光害防止条例を施行・実施しました。その実績が認められ、昨年11月に国際的な認定制度である「星空保護区」に全国で3番目に認定。その「星の郷美星」にちなみ、満天の星がきらめく自然豊かな場所です。育てられたことが連想できるように「美星満天豚」と名付け、コンセプトを「豚に願いを！旨いかなう肉」と決めました。

11月下旬には、JA自家加工施設前にある「星の郷青空市」で命名式とラッピングトラックを披露。デビューに先駆け商品開発してきた黒豚コロッケや特製串焼きの実演販売、極厚トンテキやハム・ソーセージを加工場から直送で販売しました。

JAの山本日吉司常務は「双方の強みをいかしたブランディングで観光客を呼び込みたい」と力を込めました。



美星町

街中でチェックしてください！



この活動はJA共済の地域貢献活動の一環として開催しています。



ここが決め手!! ☆

標高300mの高原地帯で 飼育から加工まで一貫生産

「美星満天豚」の特長は、何といつても、平均標高300mのなだらかな高原地帯で飼育から加工まで、JAグループ一体となって手掛ける一貫生産体制を確立していることです。

同町は、1955年頃から酪農と養豚が盛んで、旧美星町農協が行政と手を取り合い畜産業及びその加工販売にも力を注いできました。1970年には1000頭以上を収容できる現在の集団養豚場を建設するまでに成長。その後、地域内一貫経営の組織の確立などを通じて、ブランド力を高めてきました。



甘味と旨味が好評の「美星満天豚」

▶井原市美星町にある、岡山JA畜産(株)美星農場の養豚場



◀独自に配合した餌を与えて飼育。その後、美星加工センターに出荷される



繁殖から肥育まで一貫管理し、白豚・黒豚・※三元豚を計5000頭飼育。生後25日ごろまで母乳で育て、離乳後はミネラル・ビタミン・アミノ酸など必要な栄養素をバランスよく配合し、さらに独自配合した穀物中心の配合飼料で育てています。

特に黒豚は特性上、白豚に比べて繁殖頭数が半数ほどと少なく、成長に時間がかかり、体格が小さく肉量も多くないため、高い希少価値があります。濃い赤身部分を有し、やわらかく、ジューシーな肉の甘味と旨味が人気があります。

※異なる2種類の豚を掛け合わせて生まれた豚のこと。

受け継がれる加工技術



▶筋などを丁寧に取り除く精肉加工技術

35年以上の歴史があるハム・ソーセージ・焼豚などの加工品は製造当初からJA職員が肉の選定から加工・梱包までを行っています。その技術は、先輩から後輩に脈々と受け継がれ、伝統の味を守り続けています。

私たちが責任と誇りをもってお届けする自慢の豚肉です。

ご家庭用にも贈答用にもお使いいただけます!



美星加工センターの職員



1日10食限定 1,400円(事前予約は不要です)

期間
限定

「美星満天豚」満点定食デビュー

[12月11日(日)まで お食事処「星の郷」で提供中]

お食事処「星の郷」との星空をイメージしたコラボメニューの登場です。自慢の黒豚コロッケ・黒豚ハンバーグ・トンテキ・ハム・ソーセージがワンプレートで味わえます。ぜひこの機会にご賞味ください。

井原市美星町西水砂45-1 ※「星の郷青空市」敷地内
(休)火曜日/営9:00~19:00 / ☎0866-87-3595





肉量は通常の3倍増し！ 「黒豚コロッケ」

●5個入り600円(1個当たり85g)

●ガーリック味／冷凍

一般的に白豚を使うコロッケが多い中、他商品との差別化をするために国産ジャガイモと希少性の高い黒豚を採用。特にこだわったのは、黒豚の含有量です。脂の旨味をしっかりと感じられるように肉の量を一般的な含有量の3倍に当たる20%以上としました。

基本をガーリック味にしたことで、黒豚本来のジューシーさとコクを感じられる自慢の逸品に仕上がりました。

存分に味わってもらいたいと通常より大きい1個85gにしました。



調理の際のポイント

解凍せずそのまま揚げることで、コロッケの破裂を防ぐことができます。

ソーセージの食べ方

加熱処理済みなので、このまま食べることもでき、さらに肉本来の旨さを味わえます。



上／ハムやソーセージなど加工品の数々。一度食べると、また食べたいくなる味わい

左／成型したソーセージを燻製機の中に入れる職員

精肉の下処理から味付け、成型まですべて美星加工センターで一貫体制で製造しています。
燻製には、ヤマザクラのチップを使い、香り高く、「美星満天豚」の

旨味をより一層引き立てます。
ソーセージは粗挽き・絹挽き・グリル・スパイシーの4種類を揃え、ハムやベーコンも加わり消費者ニーズに答えられるラインアップです。ほかにも、豚タン・スモークなども密かに人気を集める商品のひとつです。

井原市のふるさと納税返礼品にも採用され、全国各地のリーダーから根強い人気があります。

美星満天豚
「ハム・ソーセージ」
すべて手づくり、時間をかけた至高の逸品

コチュジャンのピリ辛がクセになる！
試してみてくださいね♪

つくり方

1. タマネギ・ピーマン・ニンジンなどをひと口大に切る。
2. ハンバーグを自然解凍させ、切れる程度にやわらかくなったら4等分に切る。調味料が絡むように、片栗粉をまぶしておく。
3. ②のハンバーグをフライパンで焼く。中まで火が通ったら、一度フライパンから取り出しておく。
※肉の脂がたっぷり出てくるので、サラダ油などは必要ありません。
4. フライパンに残った肉の脂で、①の野菜を炒め、塩コショウで味を整えておく。
5. ④に取り出しておいたハンバーグを再び加え、火にかける。
6. 仕上げに★の調味料を加え、具材にしっかり絡んだら完成。



こちらでお買い求めいただけます

- ・山手直売所「ふれあいの里」(総社市)
- ・玉島北直売所「メルカートたまきた果菜館」(倉敷市)
- ・高粱グリーンセンター(高粱市)
- ・きらめきの里(真庭市)
- ・井原直売所「いばら愛菜館」(井原市) など

JAオンラインショップ▶

ハム・ソーセージ・ハンバーグなどの加工品はもとより、ロース肉やテキカツなどもラインアップ。



晴れの国岡山 オンラインショップ

※店舗により取扱いが異なりますので、詳しくはお近くの直売所へお問い合わせください

旬の食材を使ったレシピは
ホームページの「晴れの国レシピ」で公開中♪





肉汁が溢れ出し、まるでステーキを食べているかのような肉の食感を味わえる



「美星黒豚手捏ね粗挽きハンバーグ」

美星黒豚100%

●2個入り500円(1個当たり100g)
●プレーン味と、ブラックベッパリー味の2種類/冷凍

合い挽き肉や白豚を一般的に使うものが多い中、黒豚のみを使い、JA直売所とオンラインショップでしか買えないという希少価値の高い「美星黒豚手捏ね粗挽きハンバーグ」。

すべて手作業で、家庭の味に近い上、企業秘密の濃いタレで味付け。ソースがなくてもハンバーグだけで食べられる手軽さが人気で、主婦層から支持されています。

豚本来の旨味を感じられ、口当たりがやさしく柔らかい、サッパリとした味わいを堪能できます。食べた人は「そのまま焼くだけでもおいしいが、焼くと出る肉汁でソースを作ると、黒豚の旨味を余すところなく味わえる」と太鼓判を押します。

こだわりは、黒豚の部位選定やタマネギの配合にも及びます。基本的には足やすね肉を使いますが、モモ肉などほかの部位をその都度配合を変えながら混ぜ込むことで、甘味や旨味が増すよう工夫を凝らしています。

タマネギも生と、餡色になるまで炒めたものの両方を混ぜて風味豊かに仕上げることがこだわり。タマネギの甘味



上/さまざまな部位を組み合わせ、粗挽きする
左/手捏ねした後、一個ずつ丁寧に成型

と豚肉の旨味との相乗効果が生まれ、一日生地を寝かせることで味がなじみ、よりおいしく仕上がった自慢の逸品です。



ちょっとひと手間!
アレンジレシピ



焼くだけじゃもったいない!!

美星黒豚ハンバーグの ヤンニョム風炒め

材料(2~3人前)

- ・黒豚手捏ね粗挽きハンバーグ… 2個
- ・片栗粉…………… 適量
- ・タマネギ(大)…………… 1個
- ・ピーマン…………… 2個
- ・ニンジン…………… 1本
- ・塩コショウ…………… 少々

★調味料

- ・酒…………… 大さじ2
- ・しょうゆ…………… 大さじ1.5
- ・砂糖…………… 大さじ1.5
- ・みりん…………… 大さじ1
- ・おろしニンニク…………… 大さじ1~1.5(2片分)
- ・コチュジャン…………… 大さじ2
- ・ケチャップ…………… 大さじ1

晴ればれ
hare bare

推し まな つり 物

直売所名物を食べよう 第20回
真庭市中島 直売所「きらめきの里」

地元ファンが恋い焦がれる
高校発のローカルフード。

1袋 120円

きらめきの里には
私たちの作った
イチゴジャムなども
あります！

動画でも詳しく
紹介しています！



製造者
真庭高校 食品科学科のみなさん



一次発酵が終わった生地を量る人、
丸める人。手際よく分担作業

時代から時代へ
奇をてらわず作り続ける
伝統のパンがありました！

コッペパン

老若男女みんなに愛される
懐かしく素朴なパン。

「入荷するとすぐ売り切れ。中には買いたい物がこいっぱいに購入されるお客様もいらつしやるんですよ」と、小柳緑店長が推しに選んだのは、真庭高校の生徒が実習で作るコッペパン。一見なんでもないシンプルなパンですが、「昭和の頃から、かれこれ40年は作られているはず」という伝統の味で、今や高校という枠を超えて地域の人々に愛されるローカルフードです。ほんのり甘くふわっとした食感こそが「真庭高校のコッペパン」。流行を追わないゆえの懐かしい味わい、その素朴さも人気

の理由かもしれません。通常の配合より砂糖が多いため、発酵時間が約2時間と少々長め。ゆっくり時間をかけることで、ふわっと優しい食感になります。製造は授業の一環で、そのため毎日店頭で並ぶわけはありません。待ち焦がれるファンも多く、運良く入荷時に居合わせたお客様が「パンがある！」と、友人に電話で知らせるほど。陳列と同時に飛ぶように売れる人気のパンです。



焼き上がったパンを冷ます作業。
ずらっと並ぶ様は壮観



ジャムを陳列する生徒。直売所まで徒歩2分の強みをいかして生徒自身が行う

応援
メッセージを
送ってね!

「きらめきの里」や「コッペパン」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3人の方に「真庭高校生が作るイチゴジャムときらめきの里の商品詰め合わせ」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・電話番号・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。

応募
締め切り日
12/16
必着



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!

豚肉のきんぴらサンド

●カロリー:629kcal ●食塩相当量:2.5g

【材料(1人分)】.....

真庭高校のコッペパン	1本
ゴボウ	50g
ニンジン	30g
豚バラ肉	50g
レタス	10g
ゴマ油	大さじ1
A 酒	小さじ1
塩・コショウ	少々
B 酒・みりん・しょうゆ	各大さじ1/2
砂糖	小さじ1
ゴマ	少々

【つくりかた】.....

1. ニンジンは細切り、ゴボウはささがきにして水にさらす。
2. 豚バラ肉はAで下味をつけておく。
3. フライパンにゴマ油を熱し、豚バラ肉を炒め、①を加えて炒める。
4. Bを加え、汁気が無くなるまで煮詰めて照りを出し、ゴマをふりかける。
5. コッペパンの真ん中に切れ目を入れ、レタスと④を盛り付ける。

くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科

いむら かほ おか みさと かげやま たまえ
倭村果歩さん・岡 美里さん・景山瑞恵さん 考案



コッペパンは約70年の歴史のある日本発祥のパンで、「コッペ」とはフランスパンの「クッペ」に似ているからとか、フランスパンの切れ目の「クープ」から転じたなどの諸説があります。コッペパンといえば学校給食のパンをイメージしますが、学校給食パンの生産量は昭和40年代の約17万トから令和では約2万トに減少しています。

レトロを感じる上、切れ目を入れて多様な具材を挟んで手軽に楽しめる魅力のパンです。パンは、主原料や混合物、挟む具材などによって千変万化。各メーカーで年間数十種類以上の新商品が出る商品開発の宝庫がパンなのです。

古くて 新しいコッペパン



くらしき作陽大学
食文化学部 現代食文化学科
かわむら あつし
河村 敦 教授

コッペパンの魅力について
お話しします。

直売所「きらめきの里」



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



白ネギやハクサイ・シュンギクなど
鍋材料に人気の野菜や、季節の
果物が豊富に並ぶ



お茶の栽培が盛んな管内。迷うほどの種類が!

ヨーグルトなど
蒜山ジャージー牛の
乳製品も多種
並びます



こやなぎみどり 小柳 緑 ふくい かな みぞうえひろこ 溝上 博子 やまもとさゆり 山本 小百合

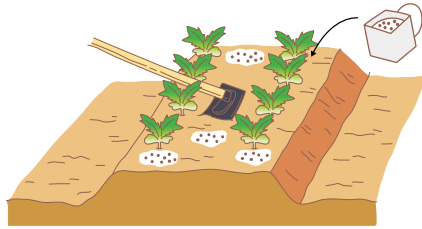
JAならではのJA直行便で管内各地の新鮮な特産をいち早くお届け!! 詳しくはホームページでご確認ください。



③ 追肥

1回目

草丈15cmくらいの頃、株まわりにまき、すき込む。

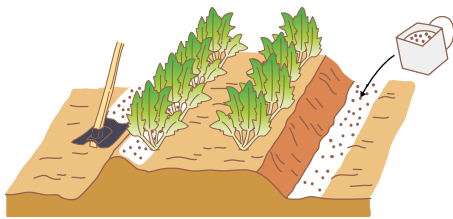


1㎡あたりの量

②
化成肥料
14-14-14
30g

2回目

葉が重なり始めた頃、畝の両側に追肥をし、土寄せする。



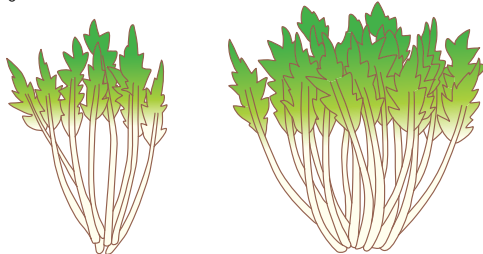
1㎡あたりの量

②
化成肥料
14-14-14
30g

※追肥は草勢を見て、旺盛なようなら省略する。

④ 収穫

小株から大株まで収穫できるが、条間や株間が大きさに影響する。



小株取り

大株取り

ソラからのアドバイス

サラダで食べるなら小株から中株くらいが最適だよ。間引くように収穫し、小株なら種まき後約1か月経って草丈が15cm程度の頃から、中株なら草丈が25～30cm程度の頃に収穫できるよ。大株は鍋物や漬物におすすめ!



⑤ 害虫防除

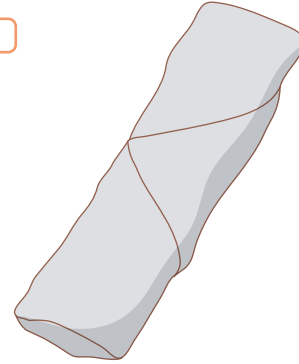
コナガ・ヨトウムシ・ハモグリバエ・アブラムシなどの食害を防ぐため、防虫ネットやべた掛け資材で覆う。または薬剤を散布する。



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。

収穫後は、おいしく長く保存しよう♪

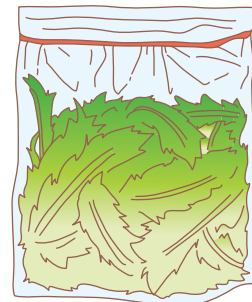
冷蔵の場合



保存期間
2～3日

霧吹きをして新聞紙で包み、ポリ袋に入れて冷蔵室へ(あれば野菜室)。スペースがあれば、根元を下にして保存する。

冷凍の場合



保存期間
1ヵ月

くせがなく、生で冷凍しても味が変わらない。よく洗ってから水気を拭き取り、3～4cmの長さの食べやすい長さに切る。保存袋に入れて冷凍する。

解凍方法&調理例

自然解凍して、おひたしやゴマ和えなど和え物に。凍ったまま煮びたしや鍋物、みそ汁やスープの具として活用。凍ったままで、ちりめんじゃこやニンニクと炒めてもおいしい。

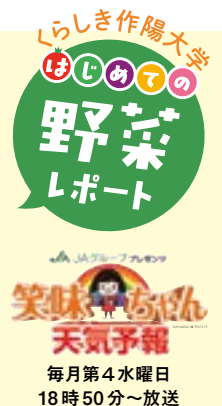


上: 直径2cmほどに育ったハツカダイコンを収穫
左: 後期授業がはじまり、慣れた手つきでハクサイの苗を植え付ける学生

今まで普通に食べていた食材も、育つまでにやるのがたくさんあることを知りました。世話はとても大変ですが、見る度に葉や茎の成長を感じられ、とてもやりがいを感じます。難しい作業もわかりやすく教えてもらい、楽しく取り組んでいます。これからはおいしい野菜を作るために頑張りたいと思います。



15 時の豊かさも
マラカス
現代食文化学部
石畑 虎之介さん(1年)



笑味 ちん 天気予報
毎月第4水曜日
18時50分～放送

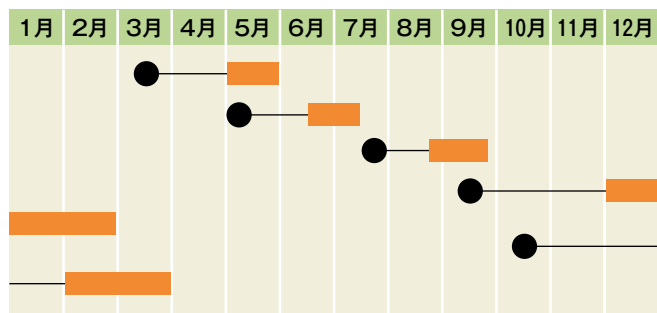
作って食べて
農業を元気に!

家庭菜園

ミズナ

鍋物・煮物・漬物・サラダに重宝

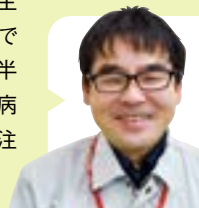
栽培スケジュール



●種まき ■収穫



発芽適温は20～25℃で、冷涼な気候を好みます。25℃以上では軟弱徒長し、株張りが悪く、15℃以下では葉の伸長が緩慢になります。初期生育には十分な水が必要ですが、高温期は生育後半に過湿になると、軟腐病が発生しやすくなるので注意しましょう。



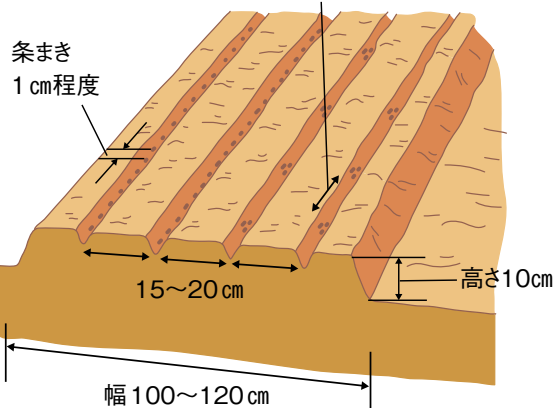
教えてくれるのは
この人!!
真庭広域営農
経済センター
次長
みかも のりあき
美甘 憲彰

① 畑づくり

幅100～120cmのベッドを作り、全面に資材を施し、15cmの深さによく耕す。



点まきの場合は3～4粒を
10～15cm間隔に播種する



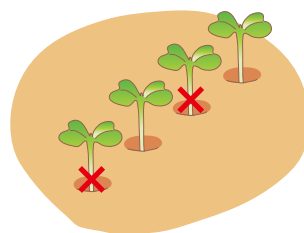
ポイント!



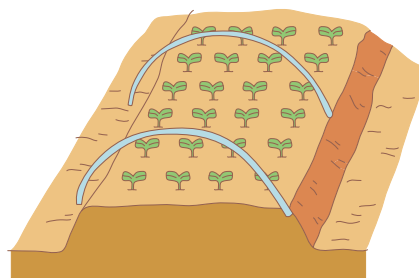
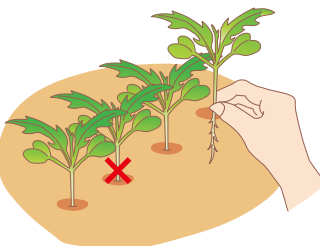
発芽を揃えるためには初期の水管理が大切です。適湿を保つために覆土の上からもみ殻などをまくと、畝の表面が乾くのを防げます。べた掛け資材を利用していいですよ。

② 間引き

本葉1～2枚のとき、子葉の形が正ハート形のものを残し、丸形・長形のものを除く。



発芽し本葉が出始めたら茎が必要以上に間延びしないよう、本葉が2～3枚のころ、株間5～7cm程度に間引き。



ポイント!



ミズナの草丈や分けつの発生は、条間や株間に影響されます。狭いと草丈が伸びる傾向に、広くと分けつが増える傾向になります。

ホッチキスをはずして保存できます

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。



岡山県勢 持てる力存分に 第12回全国和牛能力共進会 4つの区で優等賞 (鹿児島大会)

新見高校 特別区優等賞4席、第7区(脂肪の質評価群)優等賞7席
第1区(若雄)優等賞8席、第2区(若雌の1)優等賞10席

10月6日から10日まで鹿児島県霧島市で開かれた第12回全国和牛能力共進会(鹿児島全共)では、岡山県勢が4つの区で優等入賞を果たしました。今大会の見どころとされた新設区の高校・農業大学校の部(特別区)で、岡山県立新見高校が活躍したほか、和牛

の「おいしさ」を評価する第7区(脂肪の質評価群)で好成績を収めました。大谷毅団長は「出品するのが精いっぱい区もあり、岡山和牛の生産拡大が急務と感じた。一方で後継者育成に望みをつなぐことができ、将来に期待したい」と今回の5年後を見据えます。



花房さんの出品牛の枝肉断面。格付けA5、BMS(脂肪交雑)12、枝肉重量538.3kg、MUFA(一価不飽和脂肪酸)62.3の好成績をあげた。



全共功労者表彰を受けた築山さん、新極さん、國富さん



JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいます



優等賞入賞を喜ぶ築山さん



第1区で優等賞8席に輝いた「珠波光」



岡山県の上位進出が決まり、拍手に沸く応援席

第12回全国和牛能力共進会(鹿児島大会)の成績(岡山県代表牛/敬称略)

出品区分	成績	名号	出品者
特別区(高校・農業大学校)	優等賞4席	いろは	岡山県立新見高等学校
第1区(若雄)	優等賞8席	たまなみひかり 珠波光	岡山県農林水産総合センター畜産研究所(美咲町)／柴田 武(新見市)
第2区(若雌の1)	優等賞10席	むねやまぶき	つぎやま たけし 築山 健 (鏡野町)
第3区(若雌の2)	1等賞2席	8しんちよ819	いばら とおる 井原 亨 (津山市)
第4区(繁殖雌牛群)	1等賞3席	かんげつ	ふじはら さとし 藤原 知 (津山市)
		29もとかんげつ	たけなか けんじ 武中 健治 (美咲町)
		さわかんげつ	いしもと しょうじ 石本 省二 (津山市)
第5区(高等登録群)	1等賞6席	かんげつ60	おおきこつよし 大谷 毅 (津山市)
		あきかんげつ	
		はなかんげつ	
第6区(総合評価群)	1等賞2席	はんえい81	おがわ たけあき 小川 武昭 (新見市)
		むねはつひめ9	JA晴れの国岡山井倉牧場 (新見市)
		きよたま314	えだ ひであき 江田 英明 (新見市)
		いくら70	JA晴れの国岡山井倉牧場(新見市)／上田 稔(新見市)
		やすふくみつ 安福光	しんごく たつお 新極 達夫 (真庭市)
		せきふくひさ 関福久81	くにとみ みきお 國富 美喜男 (奈義町)
		ひらみつ 平光72	ちやうえんぼくじやう 長圓牧場(株) (奈義町)
第7区(脂肪の質評価群)	優等賞7席	みえざくら 美恵桜	國富 美喜男 (奈義町)
		たかしげみず 高茂水	はなふさ よしみ 花房 芳規 (奈義町)
		しんたけしげ 新武茂	新極 達夫 (真庭市)
第8区(去勢肥育牛)	2等賞	哲多全共1	てった わぎゅうぼくじやう (有) 哲多和牛牧場 (新見市)

和牛審査競技会	女性・後継者の部	おおきこ しょうた 大谷 樟太 (津山市)
	高校生の部	せいがわ こうせい 清川 幸聖 (岡山県立真庭高等学校)
全共功労者表彰		築山 健 (鏡野町)
		國富 美喜男 (奈義町)
		新極 達夫 (真庭市)

愛牛と心通わせ晴れ姿 弱点をとにも乗り越え



特別区で優等賞4席に入賞して会場内を一周する「いろは」と生徒(鹿児島県霧島市で)

特別区(高校・農業大学校)の部

優等賞4席 岡山県立 新見高校

高校・農業大学校の部(特別区)で優等賞4席をつかんだ岡山県立新見高校。栄冠の陰には、出品牛「いろは」の弱点を、愛牛と一緒に乗り越えた生徒の努力がありました。

「いろは」は昨年3月29日に生まれ、生物生産科生物調査部の生徒が中心となって飼育。鹿児島県共を目指し手塩にかけ、体上線や体下線の平直さ、立ったときの姿勢などが優れる牛に育てました。

県の最終選抜会では雌牛らしい品位の高さが評価された一方、神経質な氣質という弱点も抱えていました。そのため生徒は、休日や放課後も「いろは」とコミュニケーションを深め、ストレスを取り除く努力を続けました。

周りから仕上がり心配する声もささやかれました。大会直前には地元農家らの力も借り牛舎の外で自由に体を動かす時間を設けたり、稲わらで体をさすったり、課題克服に最善を尽く

しました。その成果もあり、本番では大観衆にも動じず堂々と入場しました。大舞台で「いろは」の手綱を握ったのは2年生の山上侑那さん。「緊張で手が震えた。自分が焦ったなら、いろはも不安になる」と奮起。「いろは」の落ち着いた様子に、気持ちが通じ合ったと感じました。審査員の足が止まり、手が前に上がり、上位進出が決まると、応援に駆け付けた関係者から拍手が湧き上がりました。

山上さんは「最高の姿を見せられた地域に恩返しできる」と目に涙を浮かべて仲間と結果を喜び合いました。

同校の取り組み発表には一年の小谷健也さん(けんや)が出演。国内最古の蔓牛(つる牛)系統牛の産地として受け継ぐ調教技術をアピールしました。

引率した宮田三講師(みやたみづみ)は「地域や全国農家の関わりの中で生徒が成長した。牛に携わる道を志望する生徒も出てきた」と生徒をねぎらいました。



メダルを授与される新見高校の生徒



地域貢献活動の紹介

黄色コーン599個寄贈

地域全体で児童を守る



JAでは毎年、「子ども10番の家」の目印となる黄色のカラーコーンを希望する小学校へ寄贈しています。「子ども10番の家」は子どもが登下校や外出時に犯罪やトラブルに巻き込まれそうになった時、助けを求めて駆け込める場所です。子どもを見守る人を増やし、地域住民の連帯意識を高め、犯罪のない街づくりを目指しています。

今年は、50の小学校へ「子ども10番の家」599個を寄贈。小学校は「目立つ色なので1年生でもわかりやすい。困ったときに助けを求める場所があるのは安心」と話します。



通学路にある子ども10番の家。コーンは子どもの目線の高さで見つけやすく協力する家や店の軒先に設置している



台風被害に負けず コクある甘い「日生ミカン」

備前市の日生諸島でミカンが収穫期を迎えています。10月中旬には、日生町みかん生産組合8戸とJA・市場関係者らがほ場を巡回し、生育状況などを確認。今季は、9月に発生した台風の影響で、巻き上げられた多量の海水によって葉が枯れるといった被害も大きかった一方、実太り・食味ともによく、高糖度に仕上がりました。

主に学校給食として出荷するほか、12月末までJA直売所の「アグリびぜん」「百菜市場和気店」で販売しています。同組合の川辺厚史代表は「栽培の厳しい年だったが、コクのある甘いミカンができています」とPRします。



ほ場を巡回し、生育状況を共有する生産者

コードの読み取りを学ぶ参加者



NTTドコモと矢掛支店が共催し、10月上旬、スマホ教室を開きました。

支店利用者28人が、詐欺被害に遭わないための対策やアプリの操作方法など、基礎知識を学びました。訴訟を匂わすなど不審な内容のメールは、身近な人に相談することで被害を防げます。70代男性は「その都度聞くことができ、わかりやすかった」と笑顔を見せました。



スマホを安全安心に 詐欺対策も学ぶ



乗客に「高粱茶」を配布しPRする藤田部会長(中)

びほくお茶部会は9月下旬、JR西日本が運行する観光列車「ウエストエクスプレス銀河」で「高粱茶」をPRしました。JR岡山駅から備中高梁駅までの46分間で、同部会の藤田泉部会長が産地概要や特長を車内で放送。煎茶・ほうじ茶・玄米茶のティーバッグセットを乗客に配ったほか、車両に設けた試飲

コーナーで、生産者がいれたての茶を提供しました。

乗客は「特産が味わえると観光の楽しみが倍増する」と笑顔を見せました。藤田部会長は「消費者の反応を知ることができた。今後の販売戦略・消費拡大につなげたい」と手応えを感じていました。



焼き作州栗好評 1月まで販売



長蛇の列で盛況だった焼き栗

「作州栗」は純国産の甘栗。収穫してから約1ヵ月間、低温貯蔵庫で保管し追熟。焼くことで甘みが増し、いい香りとホクホクとした食感が特長です。購入者は「とてもおいしかったのでまた買いたい」と話しました。焼き栗は来年の1月まで県内の直売所などで販売予定です。

10月下旬、山手直売所で秋の味覚即売フェアを開き、「作州栗」の焼き栗と「作州黒枝豆」、「作州黒」の加工品を販売しました。JA担当者は「勝英地区の特産の魅力を知ってもらうきっかけになれば」と話します。

枝豆づくりの1コマ



枝豆の生育を確認

指導員の知識と経験を糧に 枝豆の産地拡大に取り組む

約40年間JAに勤め、主に営農指導員として米づくりなどの指導を通じて地域の農家をサポートしていました。13年前に退職し今度は地域を牽引する農家になれるよう頑張っています。

現在は米だけでなく特産「作州黒大豆」「作州黒枝豆」、白ネギなどを栽培。なかでも、力を入れているのが枝豆です。「作州黒枝豆」は専用品種と比べて、大粒でコクがある自慢の逸品です。まだまだ出荷量が少なく、県内への流通はわずかですが、地元のみなさんにもっと食べてもらえるよう、これから産地拡大に取り組んでいきます。

農の未来を担う!

新しいチカラ

Vol.8



作州黒枝豆部会 部会長
おだ としたか
織田 俊孝さん(72)



ここから
簡単アクセス!

新発売の「蒜山こだわり大根」を使った浅漬け



蒜山高原の名産「蒜山こだわり大根」を使った浅漬けを新発売しました。JAとメーカーが共同で開発したもので、「山手直売所」「あしん広場」(新見市)などで1月中旬ごろまで数量限定で販売しています。

「蒜山こだわり大根」は「寒締め栽培」「有機質などを入れた土づくり」「糖度が上がりやすい品種の選定」の条件のもと栽培。なめらかな肉質で、甘くみずみずしいのが特長です。11月上旬には、生産者や関係者がほ場で抜き取り式を行い、真庭市で浅漬けと葉付き大根を販売。旬を迎えた大根をPRしました。



寒締め「蒜山こだわり大根」風味豊かな漬物に



金時ニンジン出番 色づき良く高品質



高梁川流域の肥沃な砂地で栽培し、長く鮮やかな紅色に仕上がった金時ニンジン

船穂町野菜部会の4戸が生産する、金時ニンジンの出荷が順調です。12月下旬まで東京・名古屋・大阪市場に出荷するほか、倉敷市のJA直売所「船穂直売所」「メルカートたまきた果菜館」で販売しています。

JA担当者は「甘味が強く肉質も柔らかく仕上がっている。シチューや鍋物などで味わってほしい」とPRします。



赤いモモで地域おこし 華やかな飲料を商品化

阿新桃部会は産地活性化に向け、新見市の赤いモモを使ったジュースとリキュール「桃赤」を売り出しました。果皮がほんのり赤く色づくモモづくりのこだわりを新商品に込め、市内酒



造会社をはじめ県内業者と共同で開発。地域おこし産品にもふさわしい、豊かな風味と香り、果肉の食感も楽しめるやさしい味わいに仕上がりました。名前は公募で選び、華やかな印象で土産物や贈り物にもおすすめです。

初回は、ジュース・リキュール各500本を製造。10月中旬にJAが新見市で開いた収穫感謝祭で先行販売しました。1瓶500mlに果実2個分が入り、地域住民は「地元のモモをジュースでも味わえて贅沢」と話しました。「あしん広場」と、「Aコープあしん店」でも販売を予定します。

同部会の長岡一郎部会長は「産地に息づく赤いモモの知名度を高め、生産を盛り上げたい」と期待を込めます。

モモ本来のやさしい味わいをジュースとリキュールで楽しめる「桃赤」

シヨウガの根元を掘り収穫する生徒



高校生が 特産シヨウガ収穫 育てて調理まで

県立津山東高校の食物調理科2年生40人が10月下旬、津山生姜部会の中井秀男部会長のほ場で地元特産のシヨウガを収穫しました。

調理師や栄養士を目指す生徒が、育て方を学び、料理を作ります。中井部会長から掘り方や茎の切り方の説明を受け、約400口を掘りました。生徒は「こんなに作業工程があると思わなかった」と話しました。

わたしたちの考える

SDGs

～仲間とともに未来をひらく～

津山女性部加茂支部
あかの
赤野 美代子さん



「津山女性部大会・家の光大会」では、21年間の活動を発表。女性部の仲間の大切さを伝えました。



やってみなきゃ始まらない!

女性部に入ると同時に『家の光』を購読し21年。『家の光』記事活用と女性部の仲間、支店の協力があった20年間支部長を務めることができました。自分たちの住む地域を大家族と位置づけた生活支援、余剰野菜や日用品を地域内で有効活

用した食品ロスの削減、耕作放棄地を利用した農業体験など、仲間にも助けられながら、地域のさまざまな課題に取り組んできました。今では「仲間」「絆」「笑顔」は私にとって大切な財産です。

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!



とっても
おいしそう♪

びほくの地域ブランド「天空の
実り。」(ピオーネと「鬼退治桃
太郎トマト」)をありがとう!



備中松山城と吹屋でブドウ
とトマトをPR(高梁市)

春に植えたカボチャやサツマ
イモを収穫しました。津山女
性部津山中支部と津山支店
も力を合わせて頑張りました!

汗を流して
一生懸命掘ったよ!



ちゃぐりんフェスタで
サツマイモ収穫体験

茎が固くて
切りにくかった!



いきむね るい たかはし りんたろう
生宗 琉唯さん 高橋 倫太郎さん

自分の背より高い
葉をかきわけて
根元から収穫したよ!



マコモタケ収穫体験
(里庄町立里庄中学校2年生)

坊ちゃんカボチャ食べてね
(里庄西児童クラブ)



手のひらサイズの
かわいいカボチャ!

ホクホクで甘い坊ちゃんカボチャ。
まると食べるよ♪



左から
いとう みづき
伊藤 美月さん
もり かなえ
森 奏恵さん
かたやま りこ
片山 璃香さん

まにわヒノヒカリ・きぬむすめ生産
振興協議会は、販売店と消費者
を招いて毎年交流しています。

自分で掘った
サツマイモは
きっとおいしいよ!

まひろさん



あきとさん

青壮年部のお兄さんたちに
教わり株元を刈ったよ!



しばた
柴田ゆいさん

かがみの中央こども園
(鏡野町)
タライ稲収穫



真庭産ヒノヒカリ
「醍醐の輝」が大好き!

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

食事を
スムージーよりもご飯!

野菜や果物をミキサーにかけたス
ムージーは、市販の野菜ジュースとは
異なり、ビタミン・ミネラル・食物
繊維も取ることができます。食欲の
ない時にピッタリのように感じるスム
ージーですが、使うシーンや用途をきち
んと使い分けて栄養を摂取しましょう。
しかし、毎日の習慣にするのであれば、
やはりご飯をおすすめします。

本来、食事は口や胃腸で消化吸収
するものです。スムージーを飲んだ直
後は水分で腹が膨れたように感じま
すが、一時的なものなので腹持ちがよ
くありません。咀嚼(そよく)することもない
ため、唾液と混ざることによる消化
促進や免疫力向上が期待できない点
も挙げられます。

一方で、「ご飯」はタンパク質・ビタ
ミン・脂質などバランスよく栄養を
含み、古来から日本人のカラダに適
した主食として食べられています。粒
食のご飯は、咀嚼をすることで口や
脳を使い、自然と顎回りの筋力も
できます。咀嚼は満腹感を生み、消
化や免疫力向上を助けくれるなど、
健康維持に適した
食材です。

スムージーは食事
では取り切れないビ
タミンやミネラルの
補給程度とし、間
食や食事の前後に
少しいただくなど、
食事の補助的な役
割に留めておきま
しょう。

JAのお米に
ついてはこちら



出前授業「八束の宝を学ぶ」
(真庭市立八束小学校)



こだに ねね 小谷 寧々さん
なかそ かんた 中曽 寛太さん
ゆきだ みなと 行田 湊さん

大きくなったら
「ひるぜん大根」や
スイートコーン
を作りたいな!

蒜山の農業を
勉強したよ!

"農業"や"食"って
こんなにおもしろい!!

地域を

岡山西女性部くらしき東ブロック
(親子キッズクラブ)

JAの食農体験や出前
感じたこと、学んだこ



サツマイモと落花生を
収穫したよ!

たくさん落花生が
とれたよ!

大きいサツマイモ!



ひらが まさと
平賀 大翔さん



いではら めい
出原 芽依さん

ハロウィーンカボチャづくり
(新見市立萬歳小学校)

ロウソクを灯したよ!



JA青壮年部のお兄さんたちとハロウィーンのカボチャを苗から育てました。とてもすてきな思い出になりました!

お小遣い帳のつけ方やお金の
貯め方を学んだよ!



お金に関する出前授業
(高梁市立成羽小学校)

栗拾い体験
(勝央町立勝央北小学校)



イガイガの中にこんなに
きれいな栗が入っている
なんてビックリ(栗)!

地元の生産者に
教わり栗拾い!

サツマ
まやこ

投稿方法

作品(楷書で漢字にふり仮名を)・ペンネーム・住所・氏名(ふりがな)・年齢を記載の上、投稿してください。ペンネーム・匿名希望のな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。

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

黒豆の 枝豆酒の 友となる

松原 文子さん

あぜ枕 晝寝の案山子 用すんで

坂出 和巳さん

五昔 ぶどうと共に 育ちけり

河西 和子さん

松手入れ にわか庭師の 出番かな

都忘れさん

天高く 内臓脂肪 増える秋

ひろちゃん

衣替え 寒暖差あり 時に汗

大橋 玉美さん

収穫の 秋はうれしい 腰のぼし

児馬 フジ子さん



理事会だより

大型直売所の建設など

令和4年度10月期理事会を10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…【岡山西統括本部】池田支店・昭和支店統廃合／第2号議案…【倉敷かさや統括本部】旧矢掛支店土地等の売却／第3号議案…【倉敷かさや統括本部】笠岡支店北側遊休地の売却／第4号議案…【びほく統括本部】成羽支店・成羽総合センター建替え／第5号議案…リスク管理規程等の一部変更／第6号議案…経理規程の一部変更／第7号議案…総代選挙にかかる選挙管理者・立会人等の承認／第8号議案…日本銀行券改刷に伴うATM改刷対応／第9号議案…お客さま本位の業務運営に関する取組方針の変更／第10号議案…大型直売所の建設（山手直売所敷地内に「JA晴れの国岡山onestop」店舗としてカフェレストランなどを併設する複合施設として再編整備する）／第11号議案…出資口数の減口（組合員の申し出による）

【報告事項】令和4年度9月末決算状況及び事業実績／相談・苦情（令和4年度第2四半期）／事務ミス等（令和4年度第2四半期）反社会的勢力排除対応・管理先対応状況（令和4年度第2四半期）疑わしい取引の届出（令和4年度第2四半期）／内部統制確立に向けた重点化対策（令和4年度上半期）／コンプライアンス取組状況・違反状況（令和4年度上半期）／JAヘルプライン運用実績報告（令和4年度上半期）ALM委

員会報告／その他①JAの大口農家特別奨励措置と農水省肥料価格高騰対策事業②令和4年度上期車両事故状況③令和4年度上期労働災害状況④職員数の状況⑤共済不祥事に対する懲戒⑥組合と理事との「利益相反取引」に係る実行した事実等の確認⑦【倉敷かさや統括本部】倉敷アグリセンター建替え工事の入札結果⑧【新見統括本部】米低温倉庫新築工事入札結果⑨【津山統括本部】野村育苗センター作業棟及び播種設備の入札結果

3団体が大臣賞

県農林漁業近代化表彰

第62回岡山県農林漁業近代化表彰の農産部門で農事組合法人大明神組合（吉備中央町）、農事組合法人矢掛スマートアグリ（矢掛町）、園芸部門で秦果樹生産出荷組合（総社市）の管内3団体が農林水産大臣賞に輝きました。

インボイス制度の事前登録を

税務署からのお知らせ

令和5年10月1日から、消費税の仕入税額控除の方式としてインボイス制度が始まります。制度開始時にインボイス発行事業者となるためには、原則令和5年3月31日までに登録申請が必要です。早めの登録で取引先へのお知らせがスムーズになります。

登録申請手続きは、e-

Taxで登録申請すると

書面での申請に比べ早期に登録通知を受けることができます。

特設サイトへ



Web農業簿記システム移行

【12月末まで】切替えてデータ引継ぎ

令和5年3月末をもって「らくらくWeb簿記システム」のサービス提供を終了します。令和4年12月31日までに「Web簿記業務支援システム」への切り替えを申し込まない方は、減価償却資産や期首残高などの必要なデータを引き継ぐことができます。利用の申し込み方法・料金など詳細は、本店営業振興課（086-476-1837）へお問い合わせください。申込書は下記コードから。



マルシェで地域と農業盛り上げ

JAグループの動き

JAグループは10月中旬、農政局・県とともにJR岡山駅前広場でおかやまるしえ2022を開き、野菜・果物・加工品など各地の特産を販売しました。コロナ禍や円安などの影響で厳しい状況にある県内の農林漁業を盛り上げようと



10月第3土曜日の「おかやま新米記念日」に合わせ、新米「きぬむすめ」を配布（写真右＝石我均組合長）

実施。石我均組合長は「行政とも協力して、農業と地域の活性化に努める」と話しました。

令和5年産の水稲肥料・農薬

予約注文はお早めに

令和5年産水稲の肥料・農薬の予約を受け付けています。肥料高騰を受け、JAでは予約分を対象とする特別対策として次のことを実施します。

- ① 来年3月までに取りまとめする予約注文書の注文で3%還元
- ② 年間20万円以上の予約購入金額に応じて最大3%還元の大口農家特別奨励

還元には対象要件があります。詳しくはお近くの購買店舗までお問い合わせください。

全国の旬をお届けします

「旬鮮倶楽部」のご案内



「旬鮮倶楽部」は全国の特産品やスイーツなどを取りそろえた通販カタログです。カタログからお選びいただいた商品を毎月ご家庭までお届けします。カタログのご希望、ご質問、お申し込みは、お近くのJA窓口へお問い合わせください。



Market talk いちばなし



全農岡山県本部 東京事務所 べっしょ かずひこ
別所 和彦



異業種の社会人に試食宣伝 「デスクdeくだもの」運動

10月上旬、果実の消費拡大PRの一環として「デスクdeくだもの」運動という取り組みを実施しました。これは企業などを対象に果実の消費拡大の普及・推進を目的として「全国落葉果樹消費拡大協議会」が取り組んでいる運動です。

「タキロンシーアイ(株)」(合成樹脂製品の大手総合加工メーカーで農業資材関係の商品も取り扱っています)と、「住友生命保険相互会社」へお邪魔し、シャインマスカット「晴王」と「ピオーネ」の産地紹介や特長をPRし、社員の方に試食していただきました。



(上)タキロンシーアイ(株)にて／(下)住友生命保険相互会社にて

参加者は、「甘くておいしい!」こんな大粒で立派なブドウは初めて!とビックリし「さっそく購入したい!」との声も聞かれました。今回、ブドウを味わった方のリアルな話を久しぶりに聞き、消費拡大PR・ブランド確立のためには、試食を含めた宣伝活動の積み重ねがいかに大事かということを感じました。

役員が

おじゃまします

共済・推進担当常務理事 近藤 晶彦 (こんどう あきひこ)



JA購れの岡山山は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

行政とも連携し、農業を元気に

蒜山白ネギ部会協議会の横橋一夫さん(左)のは場所を訪れ、旬を迎えた白ネギの生育を確認しました。



蒜山三座が見下ろす黒ボコ(黒色の火山灰土)に広がる白ネギ畑を見て、すばらしい景色や環境が農業の元気の源になっていると感じました。

真庭統括本部では白ネギの産地化に乗り出しており、貸出用のネギ用管理機や定植機、収穫機などを整備。年々、栽培面積が広がっています。2018年には選果場も稼働を始め、面積拡大や雇用創出にもつなげています。

契約出荷や定年帰農、兼業など、経営・栽培形態も多様化しています。栽培を目指す人に向けた「いきいき帰農塾」では、真庭市とともに地域を挙げて生産を支えています。

農家のみなさんのところに直接足を運び、生の声を聞きながら、行政や他分野とも連携を強化するとともに、白ネギの産地化を契機に高齢化対策や後継者の確保にもつなげます。

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。

JAに入組して2年目です。赤坂支店の経済課で、主にブドウや米などの出荷作業を担当しています。作物について農家の方などからいろいろなことを教えていただけるので常に新たな発見があり、充実した毎日です。また、支店のアットホームな雰囲気のおかげで、のびのびと仕事ができ、日々成長を実感しています。管内には非常に多くの作物があり、ブドウでは特選「ピオーネ」^{ほまれの}「誉乃AKA SAKA」、米では酒米「雄町米」などが特産です。日々の業務を通じて農業や地域に貢献できるよう、取り組んでいます。

「自分らしさ」を大切に、常に謙



岡山東統括本部
赤坂支店経済課
おおた そうご
太田 壮吾

虚な姿勢で、組合員・利用者のみならず「頼られ、愛される」職員を目指します。



国も後押し 老後の資産形成に向けてメリットのある 税制優遇制度を活用しよう!

「人生100年時代」といわれる今日この頃。老後に向けて資産形成していく上で、長引く超低金利で預貯金だけに頼って資産を増やすには限界を感じていませんか? 併せて少子高齢化で年金受給者を支える現役世代の減少により公的年金制度にも不安が拭ききれません。そこで国は、NISA・つみたてNISA・iDeCo・農業者年金などの制度を活用した資産形成・運用を推奨しています。このようなメリットの大きい税制優遇制度を活用して、ゆとりある将来設計をJAと一緒に考えてみませんか? ※NISA、つみたてNISAについては取扱いのない店舗があります。

- メリット1 拠出時 掛金が全額所得控除されます。**
iDeCoの掛金は全額所得控除の対象となるため、課税所得が減り、所得税や住民税が軽減されます。
- メリット2 運用時 運用益も非課税^{※1}で再投資されます。**
預金の利息や投資信託の運用益は通常、税率20.315%が源泉分離課税されますが、iDeCoの運用益は非課税です。
※1 運用中の年金資産には特別法人税(1.173%)が課税されますが、現在は課税凍結中です。
- メリット3 受け取り時 受け取る時も税制優遇措置があります。**
受け取り方は原則60歳以降、自分にあった方法を【一時金(一括)】【年金(分割)】あるいはその併用から選ぶことができます。

詳しくは、最寄りの支店窓口または渉外担当者にお問い合わせください。



▼先月号の「晴れびと」、29日の農地をほぼ一人で管理されている安藤さんに頭が下がります。

岡山市・「リ」さん(60代)

▼先月号の「晴れびと」の安藤さんにお米を作ってもらえ、助かっています。来年からはお子さんも始められると知り、本当にうれしいです。ありがとうございます。

奈義町・安東 裕子さん(70代)

▼10月上旬、稲刈りが無事終わり、やっと息つきました。おいしい新米の「きぬむすめ」を家族みんなで食べるのが楽しみです。「今年も一等米!」と自画自賛です。

矢掛町・松田 ゆかりさん(60代)

▼「笑味ちゃんクッキング」を毎号楽しみにしています。「ささみとゴボウのゆずマヨ和え」とてもおいしいそう!

井原市・ひでぞうさん(40代)

▼お米を買ったばかりなので「笑味ちゃんクッキング」の「こまたぷりぷりかけ」を作って食べたいです。ゴボウも大好きなので「ささみとゴボウのゆずマヨ和え」もいいですね!

総社市・西平 静子さん(70代)

▼私のいとこが50歳で仕事をやめ、今年から両親のブドウづくりの手伝いを始めました。「親から学べるうちに」と後を継いでくれ、とても頼もしいです。これからも若い人にとんどん頑張ってもらいたいです。

倉敷市・高倉 洋子さん(60代)

▼5月に突然、主人が他界。地域の方に教わりながら、初めて長男が田植えをしました。地域の協力もあり順調に生育していましたが、雨風や台風で稲が倒れて発芽するものもあり大変でした。収穫量は保有米と、ほんの少し出荷するほどでした。長男の初めての稲作はちよと悲しい結末になりましたが、特集の「今だからSDGs」を読んで来年に備えたいと思います。中山間地域での稲作の抱える課題は山積していますが、やるしかありません。

久米南町・前 節子さん(60代)

▼いろんな農産物を栽培してみたいと思いました。特に興味があるのはブドウです。

津山市・なみさん(20代)

▼「コルチカム」、やっと花の名前がわかりました。「近所に可愛らしいピンク色の花が咲いていて、何の花だろう?」と気になっていましたが、先月号「みんなのひろば」のクロ19さんの写真でわかりました。クロ19さんありがとうございます!

備前市・フルベリさん(60代)

▼「ソラサンぼ」推し名物まつり」などを見ると、行ってみたい所がたくさんあります。これからいろいろ紹介してほしいです!

真庭市・もやごさん(40代)

▼「ピオーネ」の出荷がやっと終わりました。JAの指導で乗り切ることができました。老体になりつつありますが、あと10年頑張ります。

新見市・藤井 勇さん(70代)

▼定年後、夫婦で野菜づくりにも励んでいます。作った野菜が食卓に並ぶと幸せな気持ちになります。孫たちに送ると「おいしかったよ。ありがとう」と連絡があり、一段と幸せな気持ちになります!!

倉敷市・岡本 登美栄さん(60代)

▼地元、高梁の「氷温ブドウ」のニュースを見ました。お正月のおせちに入れたら彩りもよく、ほかの料理も引き立つので買いたいと思います。

高梁市・川崎 悦子さん(70代)

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	9		12	15	
2				13		
3			11			17
			10			
4	7				16	
	8			14		
5						



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

PRESENT QUIZ

パズルに答えて、
特産品をGetしよう!

ヨコのカギ

- 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
- フランスやイタリアなどの通貨単位
- 旅先で泊まります
- バットが出せず——の三振!
- カーナビは「カー——システム」の略
- 年末、年の瀬ともいいます
- 物が汚れたり傷んだりすること
- これから起こることを予測します
- 葦(アシ)の別名
- イエス・キリストの母です
- 陸・海・——

タテのカギ

- 年末年始の学校に行かない期間
- 牛の脂はヘット、豚の脂は
- げっぶのこと。——にも出さない
- 赤・青・黄・緑など
- ポニーテールをすると襟足にちょろり
- 美川憲一のヒット曲『——座の女』
- 豚の形をした——箱
- 今年の来客数は去年の3割——だ
- 珍しい書物のこと
- いろいろと考えあぐねて悩むこと
- 良い考え。——が浮かんだ

正解者の中から抽選で
15人の方に
「農協精米(きぬむすめ)」
をプレゼント!!



※写真はイメージです

JA オリジナル商品!! この機会にぜひご賞味ください。

下記の商品は、JA 共済の地域貢献活動事業を活用し開発しています。

山 蒜

JAが原料供給し、メーカーと共同開発した、美味しい漬物です!

期間限定

こだわり大根 浅漬

可愛がつている山野草の「紀伊上臈杜鵑」の花が咲きました。
久米南町 八幡 清美さん



我が家のホースに長いこと居候しているカエル、水を出すと飛んでいくけど朝にはちゃんと帰っています(笑)
奈義町 メルモちゃん



赤磐市 山本恵美子さん



しゃじなつぽ(イタドリ)の一種が赤色の花をたくさんつけました。
真庭市 池田昭子さん



赤いのが実で白い丸が種子! 気温や湿度など一定の条件がそろわないと見られないそうです。



高粱の山奥にある故郷でこんなミョウガを見つけました! 80年以上生きてきて初めてです。
倉敷市 赤木 弥昭さん



倉敷市 兼信 清子さん



倉敷市 三宅 和子さん

みなさまからの「写真」「イラスト」「お便り」「川柳」のご応募を大募集しています。
ご意見・ご感想もお待ちしております!!

応募フォーム・FAXでの応募もOK!!

応募フォームができました! コチラから



応募方法

ハガキ・応募フォーム・FAX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

応募フォームURL:

または https://www.ja-hareoka.or.jp/form/harebare_present/
FAX: 086-476-1840

メ	イ	ジ	カ	シ
モ	ン	セ	イ	エン
カ	イ	バ	デ	マ
ホ	ケ	ン	サ	イ
ウ	デ	ゴ	ル	フ
キ	ン	ロ	ウ	ダ
ギ	ワ	ク	モ	アイ

クロスワードパズル
先月号の答え
「アカワイン」
応募総数
701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。
※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12月12日(月) 必着

あとがき

「価値・強み」などを表す「ブランド」。商品のファンになつてもらい、作る側も消費者もハッピーになることを目指します。ブランドづくりはJAの各部署や広報も力をいれています。真庭地区が誇るブランド「ひるぜん大根」と「銀沫」を総社市の直売所で販売する夢の競演を行いました。自慢の特産物をお客さまが目の前で、喜んで買ってくれるのを目のあたりにすると、私たちも幸せいっぱいです。ハッピーを広めるため、ブランド農畜産物のPRに力が入る瞬間です。(江森)

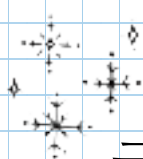




生け花だけじゃない!

フォックスフェイスの楽しみ方♪

Merry Christmas



幸運を呼ぶ クリスマスツリー

[準備するもの]

- 吸水フォーム
- 吸水フォームが入る大きさのお皿(容器)
- 木工用ボンド
- リボンなど好きな飾り
- 小さめの「フォックスフェイス」・・・30個程度

[つくりかた]

1. 吸水フォームをクリスマスツリーのように円錐形にカッターなどで削り、形を作る。
2. ①を用意したお皿に入れる。水は入れない。
3. 「フォックスフェイス」の軸に木工用ボンドを付けて、吸水フォームに刺していく。上になるにつれて、小さめの「フォックスフェイス」を付けると、よりツリーのように見える。
4. 「フォックスフェイス」を刺した間に、リボンなど飾りとなるものを押しピンや待ち針で刺して完成。



フォックスフェイス
キャラクター「コン吉」

生け花に

びほく管内で栽培している「花トウガラシ」や小菊と一緒にいけています。



ちょっとした置物に

100円ショップなどで売っているフェルトや目のシールを使い、「フォックスフェイス」の胴体には目を、角の部分にフェルトや紐を飾ることで、子ギツネの置物に大変身!

