

「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



晴れびと!

ナスと白ネギの2本柱で始めた農業
1年かけて芽生えた「作る責任」

特集

晴ればれ直行便

「つきたて!!お米市場」オープン記念 晴れめし



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山





改革を着実に実践 ひとり一人の声を事業に

新年あけましておめでとうございます。

謹んで新年のお慶びを申し上げます。輝かしい令和5年の年頭にあたり、組合員ならびに地域の皆さまのご健勝を心からお祝い申し上げます。旧年中は、JAの各事業・運営に特段のご理解とご協力を賜りましたことに対し、心より感謝を申し上げます。昨年は新型コロナウイルス感染者が減少の兆しをみせ、行動制限も解除されましたが、依然として感染拡大防止と社会経済活動の両立が求められています。また、ロシアのウクライナ侵攻および急激な円安を受けて生活必需品や農業生産資材など多品目にわたって値上がり、農業経営や家計に影響を及ぼしています。

こうしたなか、JAは、合併して3年を経過しようとしておりますが、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を目標とするJA自己改革を着実に実践してまいりました。経済環境が厳しくなるなか、健全経営の持続性を確保するため、経営効率化の観点から役員体制の見直し、支店・事業所の再編などに取り組んでまいりました。また、組合員・地域から必要とされるJAを目指し、これまで以上に組合員との対話を通じて、ひとり一人の思いを聴取し、事業活動や組合運営に反映させていきたいと考えています。これまでの進捗状況を振り返りながら、地域になくはならない組織であり続けられるよう今後ともJA自己改革をすすめてまいりますので、ご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

皆さまのご活躍・ご健勝を祈念致しまして新年のご挨拶とさせていただきます。

代表理事組合長 ^{いしが}石我 ^{ひとし}均

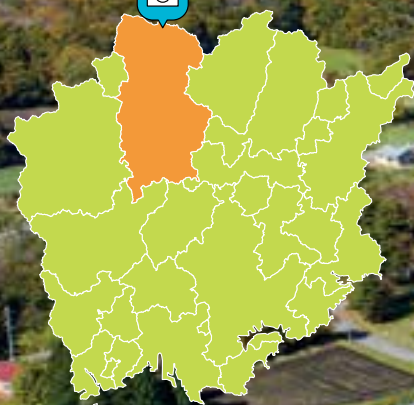


晴ればれ 1月号 2023 vol.33 Contents

- 2 | 年頭の挨拶
ソラサンぽ
真庭市 荻山
- 4 | 晴ればれ特産品
「白ネギ」
荻山白ネギ部会協議会
まにわ南部白ネギ生産組合
- 5 | 晴ればれひと！
まにわ南部白ネギ生産組合
赤岩 優さん
- 6 | 特集
晴ればれ直行便
「つぎたて!!お米市場」オープン記念
晴れめし
10 | 直売所名物を食べよう
推し名物まつり
第21回直売所「高梁グリーンセンター」
／高梁市津川町
- 12 | 家庭菜園
モモ
- 14 | 晴ればれTOPICS
・高校生力Fエ 地元産物使ったメニュー
・県産品充実へ集荷便
・地域貢献活動の紹介
- 18 | 農業にエール 地域を元気に！
未来を拓く協同組合／あぜみち川柳
ほか
- 20 | JAからのお知らせ／フレッシュ通信
いちばなし／くらしのお得情報
役員がおじゃまします
- 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 | 笑味ちゃんクッキング
白ネギが主役の焼きサバ丼
白ネギスーヴ

蒜山三座のすそ野に広がる黒ボコの畑
や牧草地。写真左奥には大山を望む

真庭市蒜山



まにわし ひるぜん

表紙を空から望む ——— 真庭市蒜山

西の軽井沢「蒜山高原」

観光もグルメもこよなく 愛される癒やしの地

最寄りのJA店舗

直売所「きらめきの里」
(真庭市中島)



真庭市などが運営するネットワーク
事業により、北から南まで各地域の
市内のあらゆる農産物が集まります。
特産の「ひるぜん大根」や白ネギなど
のほか、さまざまな品種のブドウなど
個性豊かなラインアップが自慢です。

特長は何といつても、蒜山高原特有の
漆黒の土「黒ボコ」。火山灰を含み、水
はけと水持ちどちらも兼ね備えた土で、
蒜山の良質でおいしい農産物農業を作る
大切な財産です。

観光だけでなくグルメも豊富。B級グ
ルメの代表格「ひるぜん焼きそば」をはじ
め、出荷の始まりが季節の風物詩とし
ても伝えられる「ひるぜん大根」や、近年
栽培面積が拡大してきた白ネギ・キャバ
ツ・スイートコーンなどの栽培が盛んです。
畜産の盛んな地区でもあり、山裾か
ら平野部にかけて、日本一のジャージー牛
の飼育を支える広大な牧草地と、戦後、
入植や祖先が必死で林野を開き作り上
げた畑が広がります。

鳥 取県と隣接する岡山県最北端に
位置する真庭市。その中でも随一
の農業地帯を誇るのが、西の軽井沢と
も称され西日本屈指のリゾート地でも
ある蒜山高原です。晴れた日には遠くに
大山を望みます。上蒜山・中蒜山・下
蒜山からなる三座には登山コースもあり、
三座を縦走するコースは県内外の登山
愛好家から人気です。四季折々に変化す
る風景は見る人を魅了してやまず、同
地区の誇りとして地元のみならず多くの
人から愛されています。

晴ればれ
特産品

今月の特産品

白ネギ

真庭統括本部
蒜山白ネギ部会協議会（18戸 3.4畝）
まにわ南部白ネギ生産組合（51戸 10.5畝）

選果場整備・作業機の貸出で後押し 農家を募り産地化進む

白 ネギの産地化が進む真庭
統括本部管内。今では各
地に広がり、白ネギの畑をあち
らこちらで見かけるようになり
ました。

20年以上前、蒜山地区で、夏

場の8月下旬から秋にかけての
出荷を目指して栽培が始まりま
した。

1999年に、蒜山白ネギ部
会協議会を設立し、産地振興
に着手。冷涼な空気と黒ボコで

寒さにあたり甘みが増した白ネギ

育てる白ネギは甘味があり、高
品質で市場からも引き合いが強
く、「蒜山ブランド」の一端を担っ
ています。

気候差のある管内でリレー出
荷しようと、南部地域で試験栽
培を始め、真庭地区を上げて本
格的な産地化に乗り出しました。
2016年には、まにわ南部白
ネギ生産組合を設立。栽培に
着手しやすいようにと、JAも生
産を後押し。定植機・土寄せ用
の管理機・収穫機などの貸し出
し、苗の供給や選果場の体制を
整えました。広報誌やチラシ、
イベントなどでも生産者を募集。
ブドウや夏秋ナスなどとの複合
経営を勧め、2戸から始まった
南部地域の生産者は現在51戸
となり、県内でも有数の産地と
なりました。兼業経営や契約出
荷など生産者の実情に合わせた
柔軟な方法で、産地振興に力を
入れています。

鍋物需要が増える12月に入り、
選果場が本格稼働。「選果場が
あるから栽培を増やした」と話
す生産者も多く、耕作放棄地
対策や生さがいづくりなどにつな
がっています。JAと地域が一体
となった地域創造に期待がかか
ります。

今

季初めて栽培した白ネギの収穫を迎えるのが、2021年10月に就農した赤岩さんです。障害者福祉施設を退職し真庭市にUターンした時、市内の親戚が使わなくなった農機具を有効活用しようと就農を決意。前職の就労支援の仕事を通じて利用者と一緒に野菜づくりに携わっていたことが、農業に興味を持つきっかけとなりました。

先輩生産者や、JA・農業普及指導センターとも相談し、夏秋ナスと白ネギの栽培に着手。ナスの栽培は経験がありました。白ネギは植え付けも防除も全て初めてです。紹介してもらった先輩生産者の隣の畑で、見よう見まねで植え付け。土寄せや防除などの作業を同時期に行い、事あるごとに「土寄せをそろそろした方がよい」などアドバイスを受けながら栽培を進めました。積極的に講習会にも参加し、基本的に忠実に作業。栽培期間が半年と長く、生育に不安を覚えながらも、無事に収穫期を迎え、青空に伸びたまっすぐな葉を前に「長い期間大切に育てたので愛着はひとしお」と感無量です。

「栽培に必要な機械や苗を」

Aが用意してくれ、何もなくても栽培が始められる。よいものを作れば出荷先も確保できるので、栽培品目の選定がしやすかった」とJAの農業支援の強みを実感します。調製・箱詰めなどの出荷作業が共同のため、栽培に注力できるのも就農を後押しする大きな要因でした。

就農して1年。「限られた中でよいものを作らないといけない」という姿勢や考えが生まれた」と、「作る責任」を実感しています。今後は経験を積み重ね「確実に効率的によいものを作りたい」と将来を見据えます。来シーズンから少しずつ面積を広げ、着実に農業に根を下ろしていきます。



晴れびと!

真庭統括本部
まにわ南部白ネギ生産組合
あかいわ ゆう
赤岩 優さん(29)

ナスと白ネギの2本柱で始めた農業 1年かけて芽生えた「作る責任」



収穫期を迎えた白ネギの出来栄を確認する赤岩さん

お米市場」オープン記念

めし



はずです。
の家庭の味、郷土の味なのではないでしょうか。
ン記念企画として、みなさんの「晴れめし」をご紹介します。

バラ寿司ひとつでも
地域や家庭でさまざまですね!!



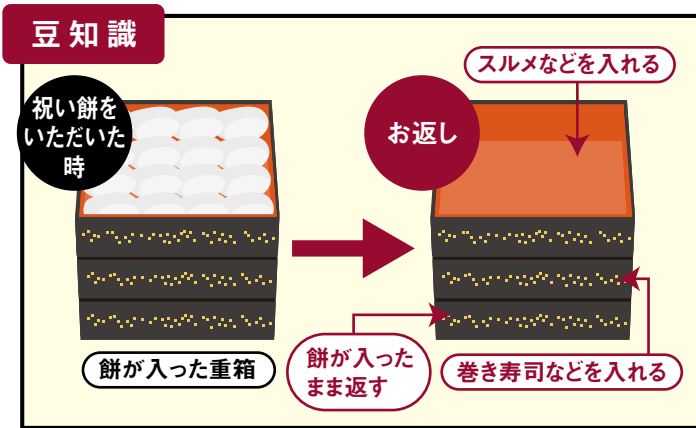
びほく女性部高粱主幹支部

- ・バラ寿司
- ・昔ながらの巻き寿司
- ・松茸入りの茶碗蒸し
- ・松茸入りのお吸い物

味くらべも楽しみのひとつ 備中神楽とともに伝わる

備中神楽発祥の地である高粱市では、古くから秋祭りなどに神楽を舞う風習が根付いています。祝い餅が詰められた重箱の返しとして、巻き寿司などを詰めていました。また共同で行っていた時の田植えや稲刈り、子ども誕生日などには欠かせないのがバラ寿司・巻き寿司でした。

昔は家族も大人数で近所付き合いも今よりも多かったので、1回に作る量は3升にもなるほど。ご近所にも配り、その家庭ごとの味くらべをすることも楽しみのひとつだったのが、とても懐かしい思い出です。



くらしき作陽大学
食文化学部栄養学科
もりや さき
守屋 早規さん

特産「真備のタケノコ」入りバラ寿司



真備町の我が家では、ハレの場で曾祖母から受け継いだバラ寿司を食べます。母が寿司桶を準備し始めると「今日はお祝いだ」と、家族一同とても喜んでいました。アナゴ・エビ・タケノコ・レンコンなどを盛り込んだ、思い出が詰まった大切な料理です。



くらしき作陽大学
食文化学部栄養学科
みやわき せいな
宮脇 星奈さん

昔ながらのバラ寿司



秋のお祭りの時期には、新見市の祖父母の家に集まり、祖父が作ったお米とたくさんのお米を使ったバラ寿司を囲んで、日常や幼少期の思い出話をして過ごす時間が大好きです。



晴ればれ直行便「つきたて!!」

晴れ



誰しも祝いなど節目の時に食べる「晴れめし」があるそれは、行事に彩りを添えるものであったり、思い出今月は、晴ればれ直行便「つきたて!お米市場」オープン

バラ寿司

秋祭り締めくくる担ぎ手の楽しみ

連島地区では、内部に太鼓を置き、布団を重ねて屋根にした山車、「千歳楽」が地区の神社の秋季例大祭を盛り上げます。この日には「千歳楽の唄」をうたいながら担ぎ手が区内を練り歩きます。疲れて帰ってくる担ぎ手の楽しみの一つがそれぞれの家庭で作られるバラ寿司でした。なかなか家庭で作ることがなくなったバラ寿司を私たちが運営する「パティオつらじま」で販売しています。



連島女性部有志で運営する「パティオつらじま」のみなさん

わが家はレコン農家!



（浜田 霞さん）
（倉敷市）

おばあちゃんがよく「パティオつらじま」でバラ寿司を買ってきてくれます。具材の中でもお父さんが作っている「連島れんこん」が大好き!!

年越しは手打ちそばで



根菜類どっさり 冬のごちそう

けんちん

豆知識

けんちんとは、千切りの材料を油で炒めて巻くという意味だそうです。畑作地方では、江戸時代から冬期の栄養を考えて、手打ちそばに相性のいいけんちん汁を用いたと伝えられています。



ブドウ農家 おかもと けんご 岡本 健吾さん(新見市)

新見市南部カルスト台地の家庭に伝わる冬のごちそうです。ダイコン・サトイモ・ニンジン・ゴボウなどの根菜類をかしわ(鶏肉)と一緒に大鍋で炒めて煮込んだ具沢山の汁物です。

特に年越しには、各家庭でそばを手打ちし、熱々のけんちんをかけて食べるのが風習です。子どもたちも大好きで、家族大勢でそばをすすり、心も体もポカポカになります。よい香りが台所からしてくると、ふるさとの安心感に満たされます。



きぎ 木々の里おこわ

朝市だけのおいしさ

井原市木之子地区では、田植えや祭りなど、季節の節目におこわが食べられてきました。親から子へ受け継がれる味は、各家庭で少しずつ違います。井原東支部は「木々の里おこわ」と名付け、クリ・シイタケ・タケノコ・ゴボウ・ニンジンなど地元食材を活かしてやさしい味に仕上げ、地域の朝市で販売しています。昔ながらの味を伝えるおこわは、懐かしさもあり、食べると笑顔になります。



岡山西女性部井原東支部

- よこぜん
- ・横仙おこわ
- ・サトイモのコロッケ
- ・具沢山のけんちん汁



山の幸ふんだんに 実りの秋に感謝

横仙おこわは、特産のサトイモや黒豆・クリ・ニンジン・ゴボウなどをふんだんに使った、秋の実りを感じられる郷土料理です。横仙とは、奈義町の辺りを指す古い地名で「山の横」という意味です。稲刈りが済んだ後に作るこの味は、嫁いできた時に義母から教えてもらいました。横仙おこわを食べると、収穫の喜びを分かち合うことができ、家族みんなが自然と笑顔になる我が家の晴れめしです。



米農家
もり けいこ 啓子さん(奈義町)

団子汁



真庭女性部
フレッシュミズ部会会長
いなだ はるえ 稲田 晴江さん(新庄村)

祖母や母の 愛情感じる思い出の味

真庭地区では子どもが生まれると、母乳がよく出るようにと、ズイキの入った団子汁を食べる風習があります(諸説あり)。ズイキはサトイモの茎の皮をむいて干した物で、産後のうっ血を取る効果があるといわれています。3人の娘が生まれたときも団子汁を食べました。団子粉はヒメノモチ100%。ズイキや野菜、味噌まで地元の新庄村産です。

里帰り出産しなかった時は、祖母がつくった団子粉とズイキを母が送ってくれました。寒い中、祖母がヒメノモチを粉にしてくれたこと、出産直後の心配や疲れ、頑張らなきゃという気持ちや家族からの愛情などさまざまな感情が混ざり合い、いまだに団子汁を食べると涙が出そうになる思い出の味です。

サワラの こうこ寿司



春呼ぶ魚と「こうこ」が彩る 港町の郷土料理

岡山を代表し、「春を呼ぶ魚」ともいわれる、サワラを使った寿司です。漁業の安全祈願と豊漁を祝う郷土料理で、備前市日生町で受け継がれてきました。メインの具材は酢締めサワラと「こうこ」。「こうこ」は、香の物(こうのもの)の口語的表現で漬物を指しますが、西の方言では「たくあん」を意味します。その昔、添え物の「こうこ」が寿司の中に偶然混じり、それがとてもおいしかったことが「こうこ寿司」の始まりだそうです。今回は、女性部オリジナルで特産の「エンダイブ」と「黒豆」も使い、色鮮やかにハレの日にピッタリの寿司に仕上げました。



岡山東女性部

黒豆とじゃこ・ ごま 胡麻の握り飯



農繁期はこれ!栄養満点「握り飯」

農繁期など忙しい時期に持ち寄り、作業の合間にみんなで一緒に食べていた思い出の握り飯。農家が常備している具材で簡単に手早く作れ、手に持って食べられるので野良仕事にもぴったりです。黒豆と酢が合わさってほのかなピンクに色づき、甘めの酢加減と豆のコリコリ感、たっぷり入れたじゃこと胡麻の香ばしさが食欲をそそる一品です。

田んぼのあぜに座り握り飯を
ほおぼる農事組合法人小田草
おたくさ 堂農組合の農家



お米なら、JAで!!



お米市場

登場

JAは、直行便事業・米の直販強化対策の一環として、晴ればな直行便つぎたて!!お米市場」を12月初旬、直売所に開設しました。水稲を主軸に地域農業を守るJAとして、生産者のもとより県域の消費者に「お米を売らなうらJA」と実感してもらい、JA独自の直販力をいかし、新鮮でおいしい米をいつでも安全安心に消費者へ提供する事業として展開。生産から販売まで一貫して手掛ける強みをいかし、一等米

つぎたて新鮮なお米をJAならではの価格で提供
(メルカートたまきた果菜館)



限定でそろえ、値ごろ感のある価格で提供します。
JA管内は、瀬戸内沿岸から中国山地に至る広域で、米の品種や味わいも多種多様です。各産地と直売所をJA自車便を走らせる独自事業「直行便」で結ぶことで、直売所店頭には県内各産地の銘柄品種をはじめ、特別栽培米や「里海米」などがそろいます。
JA直売所「メルカートたまきた果菜館」(倉敷市)、「燦燦つやま」(津山市)の2店舗は新たに精米機を導入。グラインドオープンを記念し、「コシヒカリ精米や「元気玄米」を特売しました。
来店者は「さまざまな銘柄が味わえるので楽しみが広がる」と心を躍らせてました。営農部の山本日吉司常務は「SDGs(持続可能な開発目標)、地産地消・国産国産活動を後押しすることとなり、JAが米の直接販売の拡大を押し進めることは農家所得の確保につながる」と力を込めます。

ごはんでは始まる健康食

くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科 学科長 柳井 玲子教授

ガンや糖尿病などの生活習慣病を予防するには「和食」がお勧めと思われる人は多いですが、さて、「和食」とはどんな食事をそう呼ぶのでしょうか? その答えは、まず主食に「ごはん」があることです。主食がパンの場合は和食にはなりません。「ごはん」を中心に身近にある素材や旬の素材の味をいかし、主菜・副菜などを組み合わせた料理を「和食」と呼びます。特別なものではなく、毎日続けられる食事であり、それぞれの家でも年中行事には感謝を込めた地域の伝統が受け継がれています。

最近は炭水化物ダイエットなども聞きますが、ごはんに含まれる炭水化物は脳や筋肉のエネルギーの素として必須の栄養素であることを忘れてはいけません。毎食、最低でも茶わん1杯(150g : 240kcal)のごはんを食べましょう。ごはんには肉や魚、卵などの動物性の食材と野菜や芋、キノコや海藻など植物性の食材をたっぷり組み合わせるとおいしく食べることが、「健康食」です。

自分に合った量かどうかは毎日体重の増減でチェックしましょう。適正な体重を維持することが病気の予防につながります。また、地元産のお米を食べることは地球にやさしいSDGsを目指した食べ方ともいえます。

お好みの白さに!
精米無料サービス

- 倉敷市
- メルカートたまきた果菜館
- 倉敷青空市「やさしい畑」
- 福田青空市「すいれん」
- 営生直売所
- ふれあい青空市「すがお」
- 都窪郡早島町
- 早島町直売所
- ふれあい青空市
- 総社市
- 山手直売所
- 「ふれあいの里」
- 井原市
- 井原直売所
- 「いばら愛菜館」
- 和気郡和気町
- 百菜市場和気店
- 備前市
- アグリびぜん
- 真庭市
- さらめきの里
- 津山市
- 燦燦つやま
- 市場開設店舗

おいしいお米を食べるなら!
玄米をその場で精米!!

①お好きな銘柄を指定してください
②お好みの白さに精米します
③専用の袋に入れてお渡します

お好みの白さに精米

晴ればれ
hare hare

推し まな つり り物

直売所名物を食べよう第21回
高梁市津川町 直売所「高梁グリーンセンター」

高原のちいさな町の
パワーが詰まった雑穀です。

1パック
500円

いつものお米に
混ぜて炊くだけで
プチプチもちもち。



その時々の味が楽しめる「カフェ麦」のランチ。取材時はもち麦粉の団子を餅に見立てたお雑煮を試作中。乞うご期待



製造者 一般社団法人 宇治雑穀研究会のみなさん

毎日食べて
キレイと
元気を！

動画でも詳しく
紹介しています！



もち麦(キリンこまき)

思わず手にしたくなるデザインが決め手。

標高約350㍍の高原地帯にある高梁市宇治町。高齢化により耕作放棄地が増える中、「農地を荒れたままにはしたくない。なんとか地域で活用できないものか」と、2012年に立ち上がった(社)宇治雑穀研究会。もち麦(キラリモチ)に活路を見だし、6次化に向けた取り組みが始まりました。農薬を低減して栽培し、栄養や風味が残る8分づきに、アイデアを出し合いながら、もち麦粉・もち麦茶・ねじり菓子など加工品の開発へとつなげ、パッケージデザインにも工夫をこらすなど、販売促進に努めてきました。

2017年には、念願だったもち麦ビールの販売を開始しました。「栽培するだけではおもしろくないでしょう。やったことのないことに挑戦しよう」と遊び心から生まれたのが地ビール「花笠」なんですよ」と代表理事の森田伸一さんは笑います。さらに、地域に憩いの場をと、毎週月曜日限定で「カフェ麦」を営業。提供している定食には、ふんだんにもち麦を使い、もち麦入りごはんやハンバーグ、もち麦粉で作った団子などが味わえます。もちろん、地産地消にもこだわり、自然豊かな地元で採れた食材を使った副菜やデザートが彩りを添えます。

家庭でも、米1合にスプーン1杯程度を混ぜて炊くだけで手軽にもち麦を味わえます。ほかにも、団子・うどん・パン・お菓子など用途は広がります。



ビール麦に2割ほどもち麦を配合。ハーブも入って香り良く飲みやすいと評判の「花笠」



もち麦をふんだんに使った好評の定食。営業時間(11:00~14:00)は満席になることも

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。

応援
メッセージを
送ってね!

「高粱グリーンセンター」や「もち麦」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「もち麦加工品」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
1/16
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!

もち麦入りチーズチヂミ

●カロリー:357kcal ●食塩相当量:1.1g

くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科

うちだ はるな しなべ まゆ

内田温菜さん・品部真由さん 考案

【材料(2人分)】.....

もち麦	50g
ニラ	30g
ピザ用チーズ	70g
タマゴ	2個
A 薄力粉	大さじ3
片栗粉	大さじ3
砂糖	小さじ1
ゴマ油	小さじ1
B ポン酢	大さじ1
ゴマ油	小さじ1/4

【つくりかた】.....

- ①を混ぜてタレを作っておく。
- ニラは3cmの長さに切る。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、もち麦を入れ、中火で15~20分ゆでる。ゆで上がったたらざるに上げ、流水で洗ってぬめりを取り、水分をしっかりときる。
- ボウルに③のもち麦と④と②を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- フライパンにゴマ油を入れて熱し、④を入れて蓋をして中火で焼く。
- 両面がこんがり焼けたら、最後に強火にして、表面をカリッと焼き上げる。



豊富な食物繊維で
コレステロールを抑える

大麦は食物繊維が豊富で、米と同様にうるち種ともち種があります。麦ごはんを使う押し麦はうるち種で、もち麦はもち種のため食感がモチモチしています。また、押し麦は外皮を完全に取り除いて加工しますが、もち麦は外皮を一部残すため、食物繊維がさらに多く、プチプチとした食感も特長です。大麦には不溶性と水溶性の2種類の食物繊維がバランスよく含まれており、食後の血糖値上昇の抑制やコレステロール値の低下が報告されています。食感をしみながら、不足しがちな食物繊維が摂れるもち麦を、食生活にプラスしてみてくださいようか。



くらしき作陽大学
食文化学部 現代食文化学科
佐藤 紀代美 准教授

もち麦の魅力について
お話しします。

直売所「高粱グリーンセンター」



岡山県高梁市津川町今津883-1
☎0866-22-4158
🕒9:00~17:30 📅年中無休(年末年始は除く)



多くの生産者から仕入れられている餅。年末セールに向けてお正月商品も豊富にラインアップ



縁起物として人気のフォックスフェイスは管内の特産

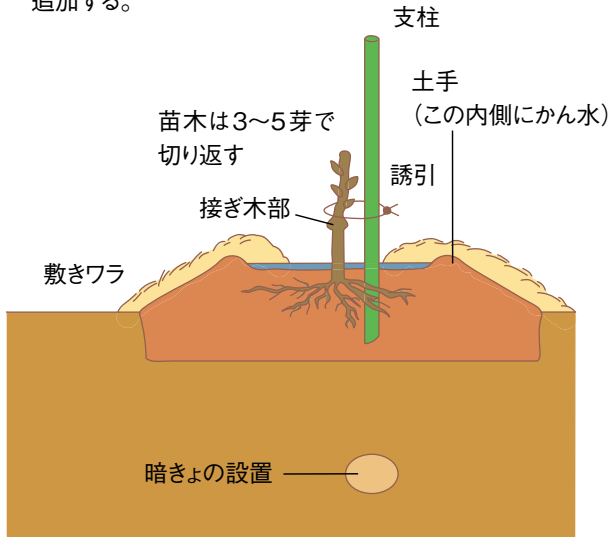


あきの ひろこ 浅野弘子
みむら きよえ 三村きよ江
やはた じろう 八幡二郎
ほらだ かおり 原田かおり

ストウ栽培が盛んで干しストウは年間を通じて販売しています!

② 植え穴の準備

植え付ける場所を決めておき、植え付け1ヵ月前までに直径2m程度・深さ30cm程度の植え穴を掘り、必要に応じて苦土石灰・ようりん・完熟堆肥などと混ぜ、よくなじませておく。土壌条件によってはピートモス・パーライトを追加する。



敷きワラは、苗木から30cm程度離して施用。

ホッチキスははずして保存できます

③ 苗木の準備

根についた余分な土は洗い流す。新根の発生をよくするため、根の傷んだ部分は健全な部分まで切り返す。

④ 植え付け方法

土がしまってくると沈み込むので盛土にして植え付けをする。根が交差しないように四方に広げ土を軽くかぶせ鎮圧する。踏み固めないようにする。

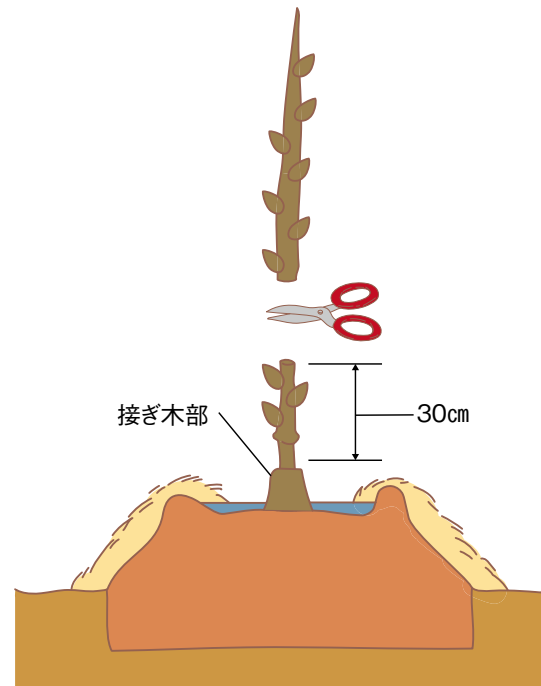
ポイント!

POINT

- ① 必ず接ぎ木部分が地表に出るよう浅植えにする。
- ② 倒れないように支柱を立てて誘引する。
- ③ 十分にかん水して、根と土の隙間をなくす。株元に稲ワラなどでマルチし、土壌の乾燥を防ぐとともに、雑草の発生を防ぐ。

⑤ 苗木の切り返し

切り返したすぐ下の芽から勢いの良い新芽が発生し、主枝候補枝となる。苗木の切り返し位置は将来の主幹の長さ、樹形に關係する。モモは接ぎ木部から30cmの所から切り返す。



サンからのアドバイス

接ぎ木部より下から出てくる芽は台木の芽なので見つけたら早めにかぎ取るう。



⑥ 定植後の管理

若木の内はかん水をこまめにして、成長の具合を見ながら追肥なども行う。成長に伴って支柱に誘引した紐が苗木に食い込まないように注意する。雑草なども成長の邪魔になるので取り除くようにする。



上: 違いが楽しめるよう2品種のコカブを収穫
左: ダイコンを間引き、株元に土を寄せる学生

間引きの間隔や肥料の撒き方など丁寧に指導してもらい、冬に収穫できるホウレンソウ・コカブ・ハクサイなどを栽培しています。ハツカダイコンをサラダにするなど、立派に育った野菜はおいしく食べています。農業の大変さを学び、自分たちで一から育て収穫できた時の喜びや、やりがいを感じています。



15 現代食文化学部
定広 現代食文化学部
理恵子さん(1年)

しらしき作陽大学
はじめての
野菜レポート
笑味あふん
天気予報
毎月第4水曜日
18時50分~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

モモ

植え付けについて

モモの生育と栽培管理の年間スケジュール

果樹類の栽培は植え付けが重要です。植え付けすると、15年以上同じ場所で育つようになるので土づくりはしっかりしておきましょう。



教えてくれるのはこの人!!
岡山西広域営農
経済センター
総合指導課
たかや まさよし
高谷 昌義



月	休眠期		開花・結実期		果実肥大・成熟期			養分蓄積期		休眠期		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
主要管理	整枝・せん定		摘蕾	受粉	摘果・袋掛け		収穫					
			追肥		排水対策		防風対策					
	定植				支柱・枝吊り		縮伐・間伐		定植			
樹体			芽かき・ねん枝		夏季せん定				整枝			
土壌	土壌改良				礼肥		基肥		土壌改良			
その他												

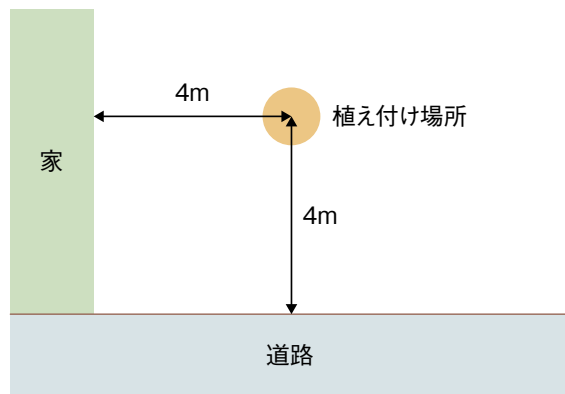
1 植え付け前に必ず確認

モモの樹は、最低でも半径4mの大きさになる。周囲に邪魔になるものが無いように植え付け場所を選ぶ。



ソラからのアドバイス

購入後は、根を乾かさないように早めに仮植えをしよう。



ホットキスをはずして保存できます

2 果樹苗木の植え付け

落葉果樹の植え付けは秋植え(12月中旬頃)と、春植え(2月下旬~3月中旬頃【発芽前】)に分けられる。南部で冬の凍結の恐れのない地域では、秋植えをした方が春の生育がよいが、冬期の冷え込みや乾燥が厳しい地域では、苗木を春まで仮植えし、凍害の心配のない春植えをする。

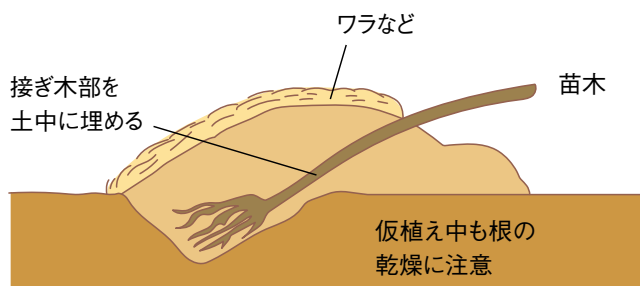


サンからのアドバイス

土壌が凍結する場合は2月下旬~3月中旬の寒さが和らぐ時期に植え付けよう。

1 仮植えの方法

過湿・土壌病害がない場所を選ぶ。斜めに仮植えできるように溝を掘り、一本一本ていねいに仮植えをする。苗木の接ぎ木部分が土中に埋まるように覆土し、根と土が密着するように覆土し、乾燥しないようにワラなどで覆う。



高校生カフェ地域を元気に 地元産物使ったメニュー

県立高梁城南高校が高梁市で運営する「ジョナJonacafe」が、地域創生の新たな足がかりとして注目を集めています。市内のスーパーの一角に12席を設置。月2回の平日と、期間限定で土日にもオープン。高校生の発想が随所に表れた店の雰囲気やメニューが好評で、土日は開店と同時に満席になる人気ぶりです。

カフェは3学科で「和風モダン」をイメージし、電気科が配線、デザイン科が内装、環境科学科がメニュー開発などを分業。伝統的な「吹屋ベンガラ」でのれんや食器を作るなど、地域の特色も盛り込みます。

メニューは地産地消を意識し、生徒が育



「ピオーネサンデー」などカフェメニューをPRする生徒

てた食用花も使用。2020年4月の開店当初から、びほく統括本部も活動に賛同し、特産の提供を通じて後押しします。今季は「ピオーネ」「天空の美り」や「高梁茶」を提供。「ピオーネサンデー」「黒みつ高梁ほうじ茶ミルックフロート」に使われました。

「ピオーネサンデー」を食べた30代女性は「まるごとや切ったピオーネが入っていて飽きない」と喜んでいました。

店頭に立つ環境科学科の生徒は「カフェを通じて会話能力を高め、特産や地元の魅力を自分たちのやり方で発信したい」と力を込めます。

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ます



女性部は楽しいね 8地区の仲間集い交流

2021年5月に発足したJA晴れの岡山女性部は、6,200人にも及ぶ組織力を発揮し、さまざまな活動を展開します。

今年度は、各地域で靴下端材を使ったマットづくりが広がり、介護施設に寄付。持続可能な開発目標(SDGs)活動にもつながりました。11月下旬には交流集会を開き、苔玉・

正月飾り・クリスマスリースづくりを通じて活動の魅力を共有。各地域から部員134人が集まり、今後取り入れたい活動や共通の問題点と解決方法など意見を交わしました。

右遠皇子部長は「いい刺激になった。各地域の発想を取り入れ、幅広い活動を展開していく」と今後へ意欲を見せました。



会話を楽しみながら個性豊かな作品を仕上げる部員

部会・行政・JAでモモ団地 担い手確保し産地を守る



友實市長(右)と意見を交わす生産者。同日、最新ドローンを使った水田転換の土壌調査も実演した

岡山東モモ部会は、県・赤磐市・JAとともに耕作放棄地や水田を転作し「モモ団地」を作る、「ハイブリッド産地育成推進事業」を進めています。栽培面積の拡大や担い手の確保を目指しており、担い手5人が来年の植樹に向けて約3haの園地を整備しています。

11月中旬には、同市の友實武則市長や生産者などが集まり、今後の計画を報告し、意見を交わしました。友實市長は「『モモといえば赤磐』と全国から言われる産地に育てたい」と話し、新規就農者は「いいモモを作り、産地に貢献したい」と意気込みます。



県産品充実へ集荷便 北部産地の販路確保

山手直売所は、端境期や午後からの商品確保に向け、北部の生産物を待望し、需要と供給が合致し実現しました。

新見市の生産者は、午前中に集荷場の予冷库に生産物を持ち込み、山手直売所を起点に集荷便が往復。

10月中旬には会員約20人がコンテナ33箱を出荷。会員は「消費者ニーズがまだつかめず価格設定、荷造りなど手探りだが、売れ行きを励みに信頼される出荷に努めたい」と話しました。

営農部の山本^{ひよし}日吉^{やまもと}司常務は「県内で消費する農産物は県内で生産流通できるよう県全域からの集荷体制を構築し、生産者・消費者の双方に喜ばれる大型直売所を実現したい」と展望します。



山手直売所行きの野菜や果物などを積み集荷便

県北部の出荷会員が作る農産物を県南部の直売所に届ける集荷便の運行が始まりました。大型直売所の2024年開設を見据えた流通改革の一環で試行。毎週1回、新見市で野菜や果物などを積み、約60km離れた「山手直売所」(総社市)に運びます。販路を求める生産者、県産品の充実を求める消費者の思いを実現し、「国消国産」を支える生産・流通・販売の体制構築を目指します。

新見市内の出荷会員は600人。地元2店舗のほか、県外店舗も貴重な販路として定着し、年間約3億円を売り上げます。ただ、県外輸送には運営会社の負担が重く、減便を余儀なくされ、生産物がだぶつき新たな販路を求めています。



アレキなど販売額11億円超 船穂町ぶどう部会

船穂町ぶどう部会は、2022年産のブドウ販売額が目標を大きく上回る11億円を達成しました。部会員100戸が約30・8畝で「マスカット・オブ・アレキサンドリア」「シャインマスカット」など栽培。全国的に豊作の中、ブランド力や、輸出需要に支えられ、キロ平均単価は前年を上回る約3000円と好調でした。浅野^{あさの}三門^{みかど}部会長は「情勢の変化が激しい年だったが目標を達成した。産地力を高めいいブドウを作っていく」と先を見据えます。



11億円の達成に喜びを分かち合う部会員ら



矢掛宿で大名行列 職員もまつり盛り上げ



「下〜に〜、下に」の掛け声に合わせて歩く大名行列

矢掛町で11月中旬、「矢掛の宿場まつり 大名行列」が開かれ、矢掛支店職員6人が参加しました。大名など身分の高い者が宿泊する「本陣」と、予備宿泊施設「脇本陣」が現存する旧山陽道矢掛宿。東から西へ、衣類などを納めた箱を担ぐ「挟箱^{はさみばこ}」や「腰元^{こしもと}」に扮したJA職員を含む約90人が練り歩きました。職員は「3年ぶりに多くの笑顔が見られた。これからも地域一体となって元気を届けた」と話しました。



地域貢献活動の紹介

災害に備え 訓練に参加



JAは、大規模自然災害に備えた防災訓練に参加・協賛しています。倉敷市の訓練には、災害時に持ち運びでき、使いやすい真空パックの県産米「きぬむすめ」300g×1100個を提供。赤磐市では、岡山東女性部が炊き出しに参加し、カレーライス250食を配布しました。

ごはんは、お湯や水を加えるだけの防災食「アルファ米」を使用。災害時の調理も体験し、女性部員は「非常食の調理方法や味を知って慣れておくことも大切。災害に備えたい」と話しました。

倉敷市に提供した小分け真空パックの「きぬむすめ」



炊き出してカレーを配布する岡山東女性部員(赤磐市で)



子実用トウモロコシ初収穫 耕畜連携の強化へ

畜産が盛んで、耕畜連携にも力を入れている。子実用トウモロコシの栽培はおおむね機械化されており、労力も少ない。引き続き体制づくりに協力したい」と話します。



専用のコーンヘッダーを取り付けて収穫

奈義町の農業法人(株)ライスクロップ長尾は10月中旬、今年度から試験栽培する子実用トウモロコシを収穫しました。夏場の台風による倒伏が一部発生。収量・品質ともに課題を残しましたが、今後に向けて解決策を探ります。収穫後の残渣は緑肥として土にすき込み、後作に与える影響についても調査します。

同社の長尾隆大社長は「奈義町は



「高粱茶」の旨さを伝え 家庭消費を喚起

高梁市のびほくお茶部会は県の産地応援事業を活用し、ブランド茶「高粱茶」の知名度向上と、販路開拓に力を入れています。

江戸時代から続く産地ながらも知名度の低さと、コロナ禍による需要低下を打開しようと、昨年度からマーケティング事業を展開。ブランド名や統一デザインを作成し、県外就農相談会や観光列車でのPR、「お弁当マルシェ」で弁当とセットにした新規販路開拓に力を注いできました。11月下旬には、生



試飲と、豊かな香りを堪能する生徒

産者が同市内の小中学校を訪れ、出前授業を実施。煎茶・ほうじ茶・玄米茶のティーバック配布、産地の歴史説明や、お茶の淹れ方を伝え、生徒は「お茶の授業は初めて。地元で茶畑があるのを知らなかったのが興味わいた」と話しました。藤田泉部会長は「需要喚起にはPR活動が必要不可欠。地元への普及のためにも、子どもを通じた家庭内消費を盛り上げていきたい」と展望しました。

功労者表彰に輝いた歴代部長3人



新見女性部が創立50周年を迎え10月下旬、記念式典を兼ねた家の光大会・JA女性部大会を開きました。部員120人が功労者表彰や記念誌の発行などを通じ、歴史や先輩の功績に思いをはせました。1973年に阿新農協婦人部として発足。地域の地産地消運動の先駆けの青空市場を開設し、伝承料理教室・食農教育などで地域活性化に取り組んできました。三吉孝美部長は、「先輩の功績に感謝し、未来に向けて健康で明るい活動をしよう」と展望しました。

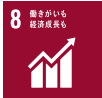


歴史重ね50周年 住み続けられる地域へ



福島さんと「銀沫」の由来を確認するハロー植田さん(右)

真庭市出身で岡山県住みます芸人のハロー植田さんは、ヤマネイモ「銀沫」をPRする「まにわ銀沫ねばり隊」隊長として栽培に初挑戦しました。かつやまのいも生産組合の福島康夫副組合長の畑を借り、土づくりから体験。「ハローの銀沫はじめて畑」と名付け、約300個の種芋を5月に定植。福島さんは「ほぼ毎週畑に通う姿に感心した。PRや知名度アップに期待したい」と歓迎します。10月下旬に初収穫したハロー植田さんは「土づくりが大切だと分かった。愛情が増し、子どものように思い入れが深くなった」と喜びました。



「まにわ銀沫ねばり隊」 PR隊長が「銀沫」初収穫

親子で農業を楽しむ

3年前、稲作を請け負ったことがきっかけで農業を始めました。水稻に加え、昨年から白ネギ、今年から夏秋ナスを栽培しています。

白ネギの生産にはJAの貸出機や選果場も整っているので、初期投資が少なく済み。JAや農業普及指導センターへの相談や指導も受けられ、始めやすい品目だと思います。来シーズンは今年より40a増やし、1haで栽培する予定です。

高校で農業機械を扱ったことがある娘も仕事をしながら手助けしてくれています。大型特殊免許も取得し、オペレーターとして頼りにしています。今年も暑い中、一緒に除草に励み、収穫の時を迎えました。親子2人でおいしい白ネギを作りたいです。

収穫のひとコマ



「うちの白ネギが一番おいしい。お父さんの助けになりたい」と美沙さん

農の未来を担う!

新しいチカラ

まにわ南部白ネギ生産組合

Vol.9

神尾 健一さん(54)

次女 美沙さん(23)



ここから
簡単アクセス!

今こそ地産地消を郷土の食に親しむ

津山女性部は今秋、「家の光ミニクッキング・フェスタ」を3年ぶりに開きました。地産地消をテーマに部員だけでなく地域住民にも参加の輪を広げ、伝承料理・津山女性部レシピ集の料理・アイデア料理などを披露。「黄ニラとほうれん草のり巻き」「小麦まんじゅう」などがテーブルを彩り、地元産の安心感やおいしさ、手料理の温もりなどを伝えました。

参加者にはフード&ライフドライブ活動と呼び掛け、食品・日用品を持ち寄り、食品ロスなど環境保



心を込めて料理を作る部員

全にも意識を高めました。部員は「地域や家庭で受け継いできた暮らしの知恵・食文化などを地域のためにいかしたい」「食品の値上げが相次ぐ今こそ、国産や地元産に目を向けてほしい」と話しました。



「大きくなーれ」とタマネギの苗を植える親子

農業のために、地域のために、明日のために
JA共済の地域貢献活動

岡山県東統括本部は11月上旬、百菜市場和気店で、子育て世代に向けた「親子プランターやささい栽培教室」を初めて開きました。栽培体験を通して子どもたちへ「食と農の大切さ」を伝えます。

教室ではプランターに土と肥料を入れ、タマネギの苗を定植。野菜に関するクイズもあり、「大人も勉強になる」と好評でした。参加した子どもは「収穫が楽しみです。カレーに入れて食べたい」と話しました。



直売所で「やささい栽培教室」親子でタマネギ植え

受賞を喜ぶ生産者とJA役員ら左から3番目と花房さん、5番目江草さん



第61回岡山県枝肉共進会で、和牛去勢の部で花房芳視さん、和牛雌の部で江草孝一さんが最優秀賞首席に輝き、花房さんが2年連続の農林水産大臣賞の栄冠を手に入れました。共進会には、肉付き・肉質ともに良好で小ザシの入った枝肉が多く出品され、大臣賞の枝肉はkg単価3,500円の値が付きました。

飼料が高騰する中、花房さんは「厳しい状況だが、消費者においしい『おかやま和牛』を届けたい」とPRします。

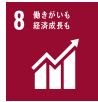
【おかやま和牛肉販売場所】・百菜市場和気店(和気町)・メルカートたまきた果菜館(倉敷市)・山手直売所「ふれあいの里」(総社市)・井原芳井マーケット(井原市)・かよう青空市(吉備中央町)・神楽の里(高梁市)・高梁グリーンセンター(高梁市)・あしん広場(新見市)・きらめきの里(真庭市)・県内Aコープ全店

「冬桃がたり」出荷 歳暮需要へ増産を



「冬桃がたり」のおいしさに大鼓判を押す板敷組合長

吉備路も出荷組合は、15品種のモモを長期出荷しています。シーズン最後の11月中旬には、クリスマスや歳暮の需要に対応する「冬桃がたり」が出番を迎えました。今年組合員100戸のうち、45戸が1.7畝で栽培。11月の収穫まで8カ月かかるため、台風や鳥獣被害に遭うリスクがあります。一方で高糖度で日持ちが良く、希少性から市場からの引き合いも強く、今年は「清水白桃」のおよそ2.5倍の価格で取引されました。板敷隆史出荷組合長は、「労力分散と安定収入につながる品種なので増産して需要に応えたい」と話しました。



花房さん2年連続大臣賞 最上級の和牛肉そろう

わたしたちの考える

SDGs

～仲間とともに未来をひらく～

児童と稲の脱穀



岡山山西青壮年部玉島北支部 部長 中川 洋平さん



目指すのは地域がうるおい生活を豊かにする活動

岡山山西青壮年部玉島北支部の部長は、超地域密着で活動できる所です。県内でも珍しい、部員全員が玉島北園芸協会という同一組織に所属し、技術的な交流に加え、生産販売までコミュニケーションがとりやすく、意識の統一がしやすいのが強みです。年間を通して地元小学校や保育園で行う米やモモ授業は、「地域の農産物がどうやってできるの

か子どもたちが学び、農業に興味を持つことで将来の担い手に育ってくれば」と期待を込めて、20年以上続く取り組みです。全ての活動が自分たちの地域の延長線にあり、生活を豊かにしてくれます。これからも地域農業を守り、地域を支えていきます。

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!



お肉が柔らかくて
おいしかったよ!

「備中牛[®]」の牛丼が学校給食に
高梁市立川面小学校



毎年人気の給食



備中牛

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。

バケツ稲刈り体験
新見中央認定こども園
(新見市)



春に植えた苗が
大きく育ったよ!



JA杯子ども会 親睦球技大会
ソフトボール大会

みんなとプレイするのは
楽しかったよ!



優勝した帯江・亀山ソフトボールと粒江オールスターズ、
早高キッズ、天城ラッキーボーイズのみなさん

力を出きって
頑張りました!

特産のお米や「日生みかん」で選手にエール!



岡山東杯争奪第9回赤磐カップ



「おちあいSDGsくらぶ」のおじいちゃん
たちとサツマイモを掘ったよ!

左から
なかしま りゅうしょう
中島 琉将さん
ひなた
陽咲さん



あぐりにこここスクール(真庭市)

背筋がしゃんとしたよ!



食育体験事業
奈義町立奈義小学校

テーブルマナーについて
学び、特産の「なぎびー
フ[®]」などを味わいました。

堆肥の出荷作業は
重くて大変でした!



職場体験学習
勝央町立勝央中学校

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



豆まきの豆は?

気温の平年値を見ると、1年の
中で最も低くなるのは、2月初め
ごろの地域が多く、ちょうど立春の
ころです。立春を境に気温が上が
り始め、寒さの底を抜けるイメージ
です。

立春は1年の始まりで、お正月の
ようなもの。その意味では、立春
の前日の節分は大晦日といえます。

節分は豆まきをしますが、これは
古代中国に由来するといわれる説が
あり、大豆は鬼毒を殺し、痛みを
止めるとされてきたからです。ま
いた豆から芽が出たら凶事が起こると
されるため、芽が出ないように豆
を炒つてから、「豆まき」使つのです。

炒り豆はちょっとしたおやつにも
最適。まだまだ余寒が厳しい日もあ
り、寒暖の変化が大きいため体調管
理には気をつけたい時期です。健康
のためにも、節分には年の数だけ炒

り豆を食べてはいかがでしょうか。

JAにも全国に誇る黒豆『作州
黒』があるよ!お手軽レシピも
あるから、チェックしてみてね!



JA 特産豆の
情報はコチラ▶



准組合員参加企画

これが「ヤマナシ」かあ！
いい香り！



授業で習った宮沢賢治の「やまなし」。地元の方のご厚意で実際の果実を収穫しました！

ヤマナシの収穫
かみたけのしょう
吉備中央町立上竹荘小学校

“農業”や“食”って
こんなにおもしろい！！

地域を

新見花卉部会
(新見市)



素敵な色に
仕上がりました！

出荷規格外の特産リンドウを使い、シルク布を染め上げました。



脱穀体験
かがみの中央こども園(鏡野町)

つやま青壮年部西部支部のお兄さんと、春に植えた稲を脱穀機でモミにしたよ。

特産「銀沫」の収穫を体験したよ。

JAの食農体験や出前
感じたこと、学んだこと

おじいちゃんは「銀沫」の生産者。今年もいい出来だよ！

女性部の方に教えてもらい挑戦しました。



折り紙の箸入れと、シトラスリボンづくり
びほく女性部北房支部とフレッシュミズら



ぎんしぶき
「銀沫」収穫体験
真庭市立富原小学校

左から
みやた なるみ
宮田 成実さん
つなしま あらた
綱島 新さん

親子農業体験 in くらしき東



親子で収穫の秋を満喫！

焼き芋にして
食べたいなあ！



たけはら こうた けんた
左から 竹原 康太さん 健太さん



稲刈り
初体験！！

やました みずき えんどう たかひろ
左から 山下 瑞喜さん 遠藤 啓広さん

投稿方法
作品(横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

玉葱を 剥けば目に染む 老いてなお
藤井 昭恵さん

白菜も 高値の花で
おかちゃん
1/4
しふんのいち

軽トラに 乗った蜻蛉と 旅をする
今田 明男さん

初詣 五穀豊穰 たのみます
柴田 誠さん

アゼ造り ジージは田んぼの 名左官
今津 茂さん

寒くなり さすがの草も 一休み
佐古 導郎さん

物価高 自給自足の ありがたさ
なみさん



理事会だより 支店新築、直売所建替えほか

令和4年度11月期理事会を11月29日に開き、次の事項について審議し、「承認」されました。

【附議事項】第1号議案：「津山統括本部」支店再編ならびに津山東支店新築・改修／第2号議案：「びほく統括本部」直売所「コスモスの里」建替え／第3号議案：「岡山西統括本部」帯江・豊洲・茶屋町支店再編に伴う新支店・事業所の建設概算予算の変更／第4号議案：「勝英統括本部」電害による牛繁殖施設の修繕／第5号議案：「岡山西統括本部」補助事業を活用した高品質生産 効率化にかかるとリース資産の取得(ブドウ・スイートピー)／第6号議案：令和5年度水稻育苗利用料／第7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10月末事業実績／中期経営計画進捗状況(令和4年度上期)／不祥事件再発防止策にかかる10月の取り組み／自主(自店)検査結果の報告(第2四半期)／令和4年度JA共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要／償却・引当等処理／子会社の仮決算の状況／内部監査中間(半期)報告／その他①共済不祥事件の概要／②岡山東統括本部・吉永支店経済店舗の廃止③倉敷かさや統括本部・西阿知支店仮店舗改修工事の入札結果

新総代決まる 任期満了に伴う

任期満了に伴う総代選挙において、

立候補届ならびに推薦届が全ての区域で定数と同数となり、無投票で新総代が決まりました。任期は令和4年12月1日～令和7年11月30日です。詳細は、本誌折り込みをご覧ください。

【重要】年末年始の営業について 各店舗、事業所によって異なります

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



矢野賞に若手農業者3人 高橋さん・徳山さん・馬場さん

第69回(令和4年度)矢野賞に高橋幹雄さん(倉敷市)、徳山彰さん(井原市)、馬場克典さん(真庭市)が輝きました。



石我均組合長へ報告に訪れた受賞者(左から馬場さん・徳山さん・石我均組合長・高橋さん)

入札参加を希望される方へ 資格審査書類を提出ください

JAが発注する工事などの請負契約にかかる入札参加資格審査書類の提出を受け付けます。必要書類を添え、令和5年2月1日から28日までの間に各統括本部まで持参または郵送にて提出をお願いします。詳しくは各統括本部にお問い合わせいただくか、JAホームページをご覧ください。

生産資材高騰対策など要請 JAグループ岡山の動き

JAグループ岡山は、11月16日に自民党岡山県議団へ、11月29日に公明党岡山県本部を訪問。ウクライナ情勢や急激な円安などによる生産資材価格の高騰対策、畜産・酪農の経営安定に係る国への働きかけや、県内で発生した高病

原性鳥インフルエンザの検疫体制拡充などを求めました。

11月11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	130	1,118,700円	587,738円	289kg
去勢 全体	180	1,042,800円	684,473円	307kg
合計 全体	310	1,118,700円	644,038円	299kg

※低調な取引が続いていたが、平均価格が前回比13%(7万4,981円)上げ、3ヵ月ぶりに60万円台になる。

確定申告書を家で簡単作成 税務署からのお知らせ

国税庁HP 「確定申告書等作成コーナー」

1 こんないいこと

- 税務署に出向く必要なし
自宅などで自分のペースで申告書の作成ができます。
- いつでも利用可能
確定申告期間中は、24時間ご利用できます。
- 令和4年分(令和5年1月から)さらに便利
・青色申告決算書・収支内訳書がスマホで作成可能に!
・マイナンバーカードの読み取り回数が1回に!

2 申告書作成から提出

- ① 「確定申告書等作成コーナー」へ
自宅のパソコンやスマホなどから「作成コーナー」で検索
- ② 申告書の提出方法を選択
 - ▶ e-Tax(推奨)
 - マイナンバーカード方式
 - ID・パスワード方式
 - ▶ 書面
- ③ 申告書を作成・送信
画面の案内に従って、金額などを入力作成し
 - ▶ e-Taxで送信
 - ▶ 書面の場合は印刷して郵送などで提出。
※プリンタがない場合は、コンビニなどのプリントサービス(有料)を利用して印刷

確定申告会場は、例年混み合います。確定申告の手続きはご自宅などからe-Taxをご利用ください。

Market talk いちばなし



岡山県大阪事務所 副参事
いしくら さん
石倉 聡



岡山県では、県外出身者も円滑に就農できるように1993(平成5)年から産地と連携した独自の新規就農研修制度を始め、これまでに県外から251人が就農しています。

このうち約半数が近畿地方出身であり、新規就農者を確保する上で、関西圏は重要なエリアです。そこで大阪事務所では、大阪で開催される就農相談会に積極的に参加し、東京や大阪での県産農産物の高い評価なども情報提供しながら、新規就農者の確保を進めています。

独自制度と相談会参加でPR 県外から251人が新規就農



大阪で開催された「マイナビ農林水産FEST」での就農相談会(8月)

役員が

おじゃまします

営農担当常務理事 **山本 日吉司** (やまもと ひよし)



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。

若者の夢かなう農業に

奥山部会長や体験研修生の声を聴き、産地の将来を展望しました(山本常務理事写真)



おぐまりよう
新見花卉部会の奥山亮部会長を訪問し、リンドウに対する熱意がひしひしと伝わってきました。今シーズンの収穫が終わったばかりで、早くも来年を見据えてほ場や施設の準備を着々と進めるとともに、新規就農を希望する若手2人を勉強や体験のために迎え入れ、後継者の育成に献身する姿が頼もしいです。JAとしても若者の夢がかなう持続可能な農業を実現し、次世代につないでいきます。

今シーズンは過去最高の実績となり、出荷本数107万本、販売高6,400万円を超えました。産地拡大に向けて他品目に先駆けて生産振興協議会を立ち上げたほか、初の共進会も開き、県域での生産振興や技術の高位平準化に期待がかかります。農家とJAが一体となり、早急に1億円産業としての確立を目指します。

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。

入組1年目です。勝田支店で自動車共済の担当(スマイルサポーター)として、窓口で契約の締結や継続管理・車両入替などの手続きを行っています。新規契約には複数のプランを用意しています。それぞれの特徴を丁寧に説明しながらニーズを把握し、最適なプランを提案できるよう努めています。お客さまから「ありがとう」と言ってもらえるたびに、やりがいを感じます。

まだまだ覚えることはたくさんありますが、「ひと・いえ・くま」の保障のことなら何でも答えられる、地域の人から頼られる職員を目指して頑張ります!



勝英統括本部
勝田支店共済課
あかほり みなみ
赤堀 心海



ご存知ですか?? マイカーローンも借換えができるんです!!

住宅ローンの借換ができることをご存知の方は多いと思います。実は、お車のローン(ディーラークレジット・残クレなども対象)も借換ができるんです!! 手続きも住宅ローンより簡単で、返済期間が短くてもメリットが出るのでとってもお得です!!

借換イメージ	
利用中のマイカーローン	借換後 JAのマイカーローン
利息 479,880円	利息 76,860円
元金 3,000,000円	元金 3,000,000円
300万円を金利6.0% 期間5年で借入れ (元利均等返済)	300万円を金利1.0% 期間5年で借入れ (元利均等返済)

なんと...
403,020円
お得に!!

節約できた資金は有効活用!



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。



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!!

▼12月号特集「美屋満天豚」のおいし
そうなコロッケや、ソーセージにハン
バーグを眺めながら、オンライン
ショップでポチッと買ってしまいそう
になりました!(笑) 太りそうなので
直売所で少しづつ買います!
倉敷市・ギースーさん(30代)

▼退職後、家庭菜園を楽しんでいます。
出来栄は恥ずかしいものですが、
隣の畑の方に教えてもらったり広報
誌「晴ればれ」を参考にしたり、これ
からも楽しく取り組んでいきたいで
す。頑張ります。
高梁市・森下 知子さん(70代)

▼知人の顔を見つけて嬉しくなったり、
レシピを見て「こんな料理法があつた
のかあ」と感心。毎月楽しみにしてい
ます!
赤磐市・今井さおりさん(50代)

▼紀伊上臈杜鵑の花が我が家にも味
きました。12月号の八幡さんの写真
を拝見し、嬉しく思いました。
美作市・みっちゃん(80代)

▼紹介されていた「美屋満天豚」を買
いに行きました。ハムもソーセージ
も絶品で、とてもおいしかったです。
みんなにおすすみたいです。
新見市・ばいくまんさん(30代)

▼やったー! サッカーワールドカップ
でスペインに日本が勝ったぞー! ま
さかのトップで決勝リーグ進出決
定! あまりにも嬉しくて、寝不足の
中、ハガキを書きました。
和気町・安広 稔さん(60代)

▼県立真庭高校のコッペパンを実習で
作っていました。懐かし〜! 本当
においしいからまた食べたーい!!
津山市・まるばばさん(40代)

▼コッペパンが懐かしくて食べたくな
りました。「美屋満天豚」のコロッケ
やハンバーグも買ってみたいです。
井原市・橋本利美さん(50代)

▼「フォックスフェイス」、かわいいです
ね。先日、初めて大きくなった「フォッ
クスフェイス」の木を見ました。3年
くらいの大きさでビックリです。黄
色く色々な形をしていました。何を
作るにも失敗はつきもの。四苦八苦
して完成した時の喜びは最高ですね。
応援しています!
美咲町・石原 寿美江さん(60代)

▼「美屋満天豚」のハム・ソーセージが
とてもおいしくて食べたいです。お
歳暮など贈り物にも利用したいです。
津山市・中島 美恵さん(40代)

▼びほく花木生産部会の「フォックスフ
ェイス」を育ててみたくなりました。「美
屋満天豚」も一度食べに行きたいです。
矢掛町・大西 美咲さん(20代)

▼第12回全国和牛能力共進会での新
見高校の記事は、若い人に受け継が
れていく力強さを感じました。
新見市・塚本 登志子さん(70代)

▼岡山に住んではいけど、知らな
いことが多く、誌面を見て驚きの連
続です。地元の人たちの顔が見える
のもいいですね。「コナ」もあり、なか
なか近所さんと話すことも減った
昨今、こつした広報誌があるだけで、
なんだかほっこりとして、助けられ
ているような気持ちです。
倉敷市・のだめさん(20代)

▼今年は柿の木に鳥避けの網を張りま
した。効果でき面に鳥にほとんど食
べられることなく、おいしく頂きました。
津山市・津山のみいちゃん(60代)

▼12月号「みんなのひろば」池田さん
の写真で、しゃんなつぽの花を初めて
見ました。ビックリです! こんな綺
麗な花が咲くのですね。実際に見て
みたいです!
真庭市・ふとしさん(40代)

▼幸運をもたらす黄色の特産「フォッ
クスフェイス」。今年はお正月用に買
たいです。生産者の方頑張ってく
ださい。
高梁市・小林 敏子さん(80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
「おかやま和牛」
をプレゼント!!



*写真はイメージです

ヨコのカギ

- 1 正月に飲む薬酒。お——気分がなかなか抜けない
- 2 髪の毛の渦巻き
- 3 エッフェル塔がある都市
- 5 練り物やダイコンを煮込んで作ります
- 6 自分より後に生まれた人はみんなこれ
- 8 食事の管理や指導を行います
- 11 昨年はナスの——がとても良かった
- 12 太鼓や木琴やトライアングルなどのこと
- 13 毛筆でしたためることも
- 15 大学入学共通テストは国公立大学だけでなく——大学も利用しています
- 16 計画のこと。お得な宿泊——
- 19 京都・三十三間堂の通し矢で新成人が引きます
- 20 ——、ニタカ、三ナスビ

タテのカギ

- 1 初詣で、受験を控える子の難関——を祈願した
- 4 2つで1組の——茶わん
- 7 客のためにワインを選びます
- 9 師匠の下で学びます
- 10 親から子へ受け継がれます
- 13 ——・中期・末期
- 14 年賀状によく書かれる2文字の熟語
- 17 湖に張った氷に穴を開けて楽しむこ
ともあります
- 18 登山やキャンプで使う寝袋
- 21 コンコンと鳴く動物
- 22 警察は原則として——不介入です

二重マスの文字をA~Dの順に並べてできる
言葉は何でしょうか? (出題/ニコリ)

1	7		12	14	17	21
		C				
2				15		B
3			13			
	8	10			18	
4		11			19	22
5	9			16		
						20
6						A



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

晴ればれ探偵団
岡山県産米はどれだ?
応募券

クイズに答えてプレゼントをゲットしよう!

晴ればれ探偵団

名前の通り白くて美しいお米。ふっくら・もちもちで冷めてもおいしいだっ!

6年連続獲得の特A 岡山県産米はどれだ?

- A きぬむすめ
- B あさむすめ
- C めんむすめ

答えと応募券を貼って送ってね!

●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。
クイズの答え/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2023年1月号(vol.33)の応募券を印刷して貼付しても、応募は有効です。
- ・お1人さま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。

Webキャンペーンも同時開催中! SNS・応募フォームで応募して当選確率アップ!

みんなで推ししよう! 食べられたおにぎりはどれだ?

Webキャンペーン合計30名の方へ プレゼント 肉 美星満天豚とお米のセット

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!!

このキャンペーンはJA共済の地域貢献活動の一環として開催しています

JA共済の地域貢献活動



井原市 西村 ルリ子さん



和気町文化祭に出展した立体パズルです。和気町 入江 順一さん



岡山市 山谷 睦子さん



大きなアケビがたくさんできました。とても甘かったです。来年もできすように。備前市 谷本 勝子さん



赤磐市 平賀 律子さん



春に咲くポタンの花が秋に咲きました。備前市 正宗 安広さん

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

63円切手

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

フ	ラ	イ	ド	ウ	キ	ン
ユ	ー	ロ	ク	ヨ	シ	ン
ヤ	ド	サ	キ	ヨ	ミ	ン
ス	オ	ソ	ン	ヨ		
ミ	オ	ク	リ	ク	ウ	
ク	レ	マ	リ	ア		
ナ	ビ	ゲ	ー	シ	ヨ	ン

クロスワードパズル
先月号の答え
「ユキアソビ」
応募総数
728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: 2023年1月13日(金) 必着

あしがき

ある本で掲載されていた和という漢字の由来。禾編に口と書きますが、禾は稲や稗、黍などの五穀が実った穂の姿、つまり禾を口にする、穀物を食べる幸せな状態を示したのが「和」の起源と紹介されていました。諸説あるにせよ、日本人は米を農業の起源とし、長きにわたり五穀豊穡を願い、主食として米を食べて「幸せで和んだ時間」を送ってきたのです。

糖質制限等で患者になりがちなお米ですが、もう一度お米を見直してみませんか。日々の生活になくてはならないお米。今回紹介したつきたて!!お米市場では、新鮮なお米が味わえます! 天からの恵み、命に感謝しながら、心を込めていただきます。「もちもちさま」を。(別所、べっちゃん)

美星満天豚の角煮風炊き込みご飯。レシピはHPで!

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産物・景色のすばらしさを伝えることで、読者の方に一瞬でも笑顔になってもらいたいと願っています。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。



白ネギが主役の 焼きサバ丼

[材料/2人分]

- 塩サバ……………半身1切れ
- 白ネギ……………1本
- しょうゆ……………小さじ1~1.5
- ゴマ……………大さじ1
- ゴマ油……………適量
- ご飯……………適量
- ラー油……………お好みで

[つくりかた]

1. 塩サバを焼いておく。
 2. 白ネギを白髪ネギにして氷水にさらし、水気を切る。
 3. ①をほぐし、②としょうゆとゴマを入れて混ぜる。
 4. ゴマ油をひと回しして混ぜ、ご飯にのせて完成。
- ※お好みでラー油を2~3滴入れても！
 ※サバの塩加減により、しょうゆの量を加減してください。
 ※白髪ネギにした時に残った芯や青い部分はスープに入れても。



白ネギスープ

[材料/2人分]

- 白ネギ……………1/2~1本
- ベーコン……………1枚
- 水……………2カップ
- コンソメ(固形)……………1個
- 塩・コショウ……………少々

[つくりかた]

1. 白ネギを斜めに薄切りにする。
2. ベーコンは1cm幅に切る。
3. 鍋に水とコンソメを入れて沸騰させ、①②を入れ火が通ったら塩・コショウで味をととのえ、完成。

