

「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

2023

5

vol.37

晴れびと!

手間暇かけて愛情注ぐ 夫婦でつなぐ 畜産技術

特集

もっと対話 もっと身近に
声を聴き自己改革に取り組んでいます



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山



LINEはじめました!!
お友だち登録お願いします!



表紙を空から望む

津山市田邑地区

つやまし

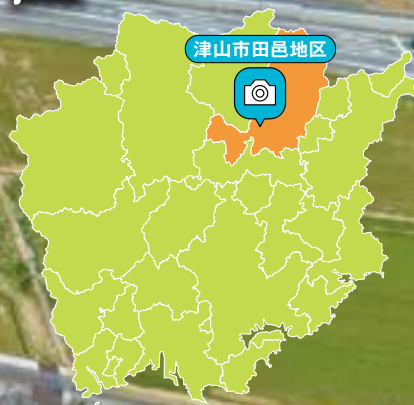
たのび

津山盆地のほぼ中央

かぐらお

じょうせき

水田から神楽尾城跡を望む



晴ればれ 5月号 2023 vol.37

Contents

2 | ソラサンぽ
津山市田邑地区

4 | 晴ればれ特産品

「つやま和牛」
つやま和牛振興協議会

5 | 晴れびと!

つやま和牛振興協議会生産者部会

井原 亨さん

みかさん

6 | 特集

もつと対話 もつと身近に
声を聴き自己改革に取り組んでいます

10 | 直売所名物を食べよう

押し名物まつり
第25回産地直売所「燦燦つやま」
津山市林田

12 | 家庭菜園
スイカ

14 | 晴ればれTOPICS

・ライフプランセンター倉敷オープン
・大学生がレシビ考案
・地域貢献活動の紹介
ほか

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

20 | JAからのお知らせ/健診活動のお知らせ
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 | 笑味ちゃんクッキング
ホルモンうどん

津山市は、山陽と山陰を結ぶ「出雲街道」の要衝として、古くから県北部の中心地として栄えてきました。桜の名所として知られる津山城(鶴山公園)を中心に城下町の風情を残した自然と都市が調和した田園都市です。北部・西部を中国山地、東部を美作台地、南部を吉備高原に囲まれた津山盆地を形成。標高100~200mの平坦地が広がり、どの方向を眺めても山並みが連なります。今回訪れた田邑地区は、中心部から北西に車で10分ほど。水田を中心に農村の落ち着いた佇まいを醸し出しています。

農業は水稻のほか、「ピオーネ」「シャインマスカット」などの果樹や黒大豆・ショウガ・アスパラガス・ジャンボピーマン・ブロッコリーなどの栽培に力を入れています。また、小麦粉「津山のほほえみ」の生産拡大と利用普及、この小麦のふすまを食べて育った黒毛和種「つやま和牛」のブランド化も進めています。

最寄りのJA店舗

津山市地産地消センターサンヒルズ
(津山市大田)



津山市街地の北部に位置する広大な丘陵公園「グリーンヒルズ津山」の一角にある直売所。春先には、山間部ならではのとれたてのワラビやタラの芽などの山菜が並び始め、季節を感じられます。

水田を中心とした田園風景が広がり、奥手中央には山城が築かれていた神楽尾山(標高308m)を望む

津

山市でJAなど産官民が一体でブランド化に取り組み

「つやま和牛」。和牛の三大血統の一つ「藤良」系統を起源とする黒毛和種を今につなぎ、生まれも育ちも、津山産にこだわります。江戸時代から「養生食」として肉が食へられていた歴史背景から独特の食文化が息つき、2022年には農水省の「農泊 食文化 海外発信地域」に認定。国内外からの観光客呼び込み地域活性化を目指します。

生産者部会が繁殖・肥育を一貫して担います。これまでは優れた子牛を生ませて出荷する繁殖経営が中心でしたが、「生産から流通・販売まで素性の知れた牛肉を、自信を持って消費者に届けたい」と肥育にも挑戦。9



「生産から販売まで素性の知れた牛肉を消費者に届けたい」と繁殖肥育の一貫生産に取り組む生産者部会の大塚部会長

年がかりで増頭を進め、22年度末には目標とする月10頭の生産体制を整えました。地元産小麦の皮(ふすま)を飼料に与え、月齢28カ月以上かけて肉質等級3以上だけを「つやま和牛」として出荷します。

市内には食肉処理センターもあり、新鮮でおいしい牛肉が流通する環境も整います。手間のかかる内臓処理を素早くできる技術を有するため、B級グルメ「津山ホルモンうどん」をはじめ、牛肉を数日間干してうま味を凝縮させた熟成肉「干し肉」、牛肉の骨の周りをそぞった(津山の方言でそぎ落とす)「そぞり肉」など、独特の食文化が庶民に根付いています。市内には焼肉や鉄板焼の店が多く、スーパーの精肉売り場も充実しています。

一方で「つやま和牛」の取り扱いには、市内9店舗ほどにとどまらず、JAは認知度アップに向け、県南部の直売所でのPR活動に加え、4月には地元焼肉店「藤良」と共同で「干し肉」を売り出し、販路拡大を探ります。JA担当者は「市内でいつでも買え、食べられるブランドに育てたい」と意気込みます。津山市の担当者も「指定店を増やすとともに、

晴ればれ特産品

今月の特産品

つやま和牛



生産から販売まで顔の見えるブランドに うまい肉を食文化で発信

つやま和牛振興協議会 (生産者部会は農家10戸)

津山市内の指定店だけで販売される「つやま和牛」。焼肉「藤良」、もりおか精肉店などで取り扱っています。詳しくはつやま和牛振興協議会(津山市農業振興課内)にお問い合わせください

オリジナル料理の提供やふるさと納税返礼品の充実に取り組み、持続可能な環境を整えたい」と展望します。
生産者部会の大塚毅部会長

は「安定出荷できる見通しが立った。歴史と文化を感じながらおいしい牛肉を味わえる店が増えれば生産者を含め地域全体が潤う」と期待を寄せます。



つやま和牛振興協議会生産者部会

井原 亨さん(43) みかさん(43)



毎朝夕、子牛と向き合いながらミルクを与える

手

をかけたらかけただけ、牛はそれに応えてくれる」と牛の魅力を話すのは井原亨さん・みかさん夫妻。津山市で主に和牛の繁殖・子牛の出荷を続け、今年で20年目を迎えました。亨さんは、親も畜産農家で身

近に牛がいる生活だったことから幼い頃から就農を志し、23歳の時に夢を実現しました。

たった4頭の繁殖牛からのスタートで、牛が病気になるったり、思うように子牛が売れなかったりと幾度も苦労を重ねながら、

徐々に規模を拡大。今では繁殖牛と子牛を合わせて50頭以上を飼い、数頭ながらも肥育牛の出荷にも挑戦しています。

子ども頃から牛好きだった亨さんは、学生の頃から牛の調教技術を学び、高校生の時に

県の共進会に初出品を果たしました。技術を磨き続け、5年に1回開催される全国和牛能力共進会では4大会連続で県代表牛に選出。昨年は県立瀬戸南高等学校の生徒へ牛の調教技術の指導を行うなど、県の高い技

術を若い世代へ伝えていきます。優良な子牛の安定生産に必要な家畜人工授精師としても活躍し、畜産農家のもとに出向き地域の和牛繁殖の発展に貢献しています。

みかさんは結婚するまで牛と関わったことがありませんでしたが、今では、米・小麦栽培や家畜人工授精師として外に出がちな亨さんに代わり、牛舎の仕事の全般をメインで担っています。

井原さん夫妻が大切にしているのが、ブラッシングやシャンプーなど牛との触れ合いです。手間をかけるほど人に慣れ、おとなしい牛に育つといい、日々愛情を注いでいます。引き運動やつなぎ運動なども行い、健康な牛に育てようと健闘。努力が実り、出荷した子牛は、県が定める基準値を満たした「おかやま四ツ☆子牛」の認定を多く受けています。

現在、地域の畜産農家は減少傾向にありますが、残った農家が規模を縮小しないことで全体数を維持している津山地域。井原さん夫妻も「増頭も視野にはあるが、まずは現状維持。今、手をかけられる範囲を大切に守りたい」と話し、古くから続く地元津山の畜産業をつないでいます。

手間暇かけて愛情注ぐ 夫婦でつなく 畜産技術



「もっと」対話 「もっと」身近に

声を聴き**自己改革**に取り組んでいます

2022年度の統括本部運営委員会・女性部対話集会のほか准組合員モニター・直売所利用者からいただいた多くの意見・要望について、その一部を抜粋し、JAの取り組みなどをご紹介します。



8 地区で開いた統括本部運営委員会では、持続可能な農業と地域・組織の確立に向けて活発に意見や質問があがった



県北の生産物を県南の直売所に運ぶ集荷便を試験運行している



Q 直売所の営業時間や品ぞろえなど、消費者ニーズを踏まえた見直しをした方がよいのではないかと。

A 生産者をはじめ各出荷者協議会との協議も必要となりますので、今後検討します。また、大型直売所構想（現在の山手直売所）において、県内生産物の集約による品ぞろえ強化や特産品コーナー拡充など販売促進にも積極的に取り組む方針です。今後、拠点的な直売所への集約を図りながら、品ぞろえの充実を目指します。

Q 資材店舗の廃止によりJAを利用する機会がなくなり、資材調達の効率が悪くなった。対策を検討してほしい。

A 地域性を考慮し、一部では近隣の直売所へ在庫を置くなど対応しているほか、営業渉外員の配置による出向く体制を整え、ご要望に応えたいと考えています。肥料の予約注文では店頭小売りに比べて安い価格を設定し、奨励金の対象とすることで、利用メリットを明確にしています。利用率向上により取扱高を増やすことでメーカーとの価格交渉も優位に働くことが期待されますので積極的に予約注文での利用をお願いします。JAが把握している購入履歴を基に担当者による訪問を通じ、必要量の把握にも努めるなど柔軟に対応していきます。



肥料の配達に応じる購買店舗



細やかな相談を通じて予約率向上に努めている

Q 農業の後継者が不足し、耕作放棄地が増える中、荒地の有効活用を検討してほしい。

A 県域組織、県・国などへも要請をしています。特に、県域組織であるJA岡山中央会は中国四国農政局・県との間で『岡山県における地場産農産物の需給の拡大に向けた連携協定』を締結しています。昨年度にはほかの協同組合や事業者・学校と連携し、県産農産物の需要拡大と消費拡大に向けたPRイベントを開きました。今後農産物生産拡大で耕作放棄地の解消につながるよう、行政と一体となって検討を進めます。

現在、直接農業経営を一部地域で実施していますが、人的労力確保など厳しい状況ですので、JAとしても行政や関係団体、農地中間管理機構と連携して担い手への農地集積や新規就農者への利用斡旋などの普及に取り組んでいきたいと思えます。

Q 今の選果場では、処理能力を超える量の生産物が出荷されている。部会からも選果機の追加導入を要望する声があり、検討してほしい。

A JAでは、2030年度の販売品取扱高の目標を300億円以上と設定し、農業生産の拡大に取り組んでいます。ご意見にある選果機の導入は、今後の生産面積・出荷量、さらには利用料などについて部会

のみなさまと協議をしながら検討していきたいと考えます。



2020年、新たなモモの選果機を導入した浅原選果場（倉敷市）



2022年、奈義選果場に増設したアスパラ選別機（奈義町）

Q JA本来の役割である「農業支援」について、まだ物足りなさを感じている。米価は年々下がっている。輸出を含めた販路拡大など、農業を継続できるような農産物の販売に向けて支援してほしい。

A モモ・ブドウを中心に市場を通じて輸出しています。引き続き「岡山」の特産品を海外で販路拡大できるよう、系統組織団体・行政とも連携していきます。

米は、2021年度からJAブランド「元氣玄米」「農協精米」として直売所などで直接販売しています。1袋でも多く消費いただくことで、米農家の方々へ追加精算金をお支払いできるなど農業の応援につながりますのでぜひご利用ください。



JAブランドの「元氣玄米」（右）。「農協精米」は3品種を展開（左）

県内統一で出荷する
シャインマスカット「晴王®」



地域の枠を超え、管内リンドウ生産者で構成する協議会を立ち上げた(2021年7月)

Q 果物をはじめ統括ごとにブランドがあり、合併後も今までどおり使用されている。合併を機にブランドの統一を図ることはできないか。

A 既存のブランドは、これまで生産者の努力により品位・品種を確立し維持されています。またブランド名は、個別に特許庁へ商標登録を行い、ほかの商品などと区別する目的で使用されています。

市場である程度の物量が確保できれば、販売単価が高くなり、農業者の所得増大が期待できますので、少しずつ理解いただきながら取り組んでいきたいと考えます。

Q 支店の収支が悪くても協同組合の精神「相互扶助・助け合い」の観点から、統廃合を慎重に検討してほしい。

A 県北では、支店と支店との距離が一番近い所でも6km、遠い所となると20kmというところもあります。単に「支店の収支」のみを理由に統廃合を進めるのではなく、組合員の事業利用面における平等性など、さまざまな観点から総合的に勘案していきます。



や続取店舗「よりそいプラザ」
の各種サービス
や相談など
の受け付け
や相談など
の受け付け

Q ローンの手数料が無料など、JAバンクを便利に使うとお得だが、便利さや誰でも利用できることが知られていないのは残念。農家しか利用できないイメージがある。

A JAバンクは、ほかの金融機関に負けないサービスの提供を目指して努力しています。農業者でなくてもご利用いただけることを広くPRし、地域から親しまれる金融機関を目指して満足度の向上に努めます。



(左)JA全農家畜市場で女性部が運営する食堂。農家の食を支えている／(右)親子向けに地元や県産の食材を使った料理教室を開催



Q 女性総代が今期は増えている。女性の意見をもっとJA運営に役立ててほしい。「笑味ちゃん天気予報」以外の媒体も活用し、「食と農」の活動を多く若い者に伝えたい。

A 女性の意見を広く聴くため、常勤役員による女性部役員との対話集会を年1回開いています。女性の声を集約し、積極的にご意見をお寄せください。特に、JA運営に反映させる「女性の声」を個別、具体的にお示しいただき、JAとして実践すべき活動を共有したいと考えます。

LINE はじめました!

お得な情報を配信します

おまかせ 旬の食材のレシピ キャンペーン

10年めが
はじまりました!



笑味ちゃん天気予報も好評放送中!

を伝えるします。
（山手直売所イ
マナマ情報」毎
月第3木曜日17
時30分～FMく
らしきで放送）



JA公式LINEアカウントでは旬な情報を
随時発信中!ぜひお
友達登録を!!

@924kylx ID検索

NEW

LINE・ラジオ新たに
「食と農」をデジタルでお届け
「食と農」にかかわる活動の
発信について、中期経営計画で
示す「デジタル化による広報活
動の実践」として、LINE公
式アカウントの運用を始めまし
た。1人でも多くの方々に情報
をお届けできるよう「お友だち
登録」の声掛けをお願いします。
4月からはJA提供のラジ
オ番組を新たに始め、月1回、
旬の農産物やイベント情報など
をお伝えします。

Q 若い職員の育成や農家への指導力強化に取り組んでほしい。

A 人材育成は大きな課題の一つと認識しています。昨年度より関係団体の協力のもと営農指導の育成プログラムに取り組んでいます。ご意見の「現場対応力」が発揮できるよう、農家のみなさまのご協力をいただきながら、今まで以上に職員教育に取り組めます。



営農指導員に向けた土壌診断研修

Q 旬のフルーツを使ったパフェやクレープなどを提供するカフェを出店したらどうか。ほかにもいろいろなお店とコラボした商品が食べてみたい。

A 大型直売所建設（現在の山手直売所）にあたり、カフェや飲食ブースを併設します。ご希望のレシピなどありましたらご意見を寄せてください。

Q 共済事業については、ニュースや週刊誌でいろいろ取り上げられている。数年前、私もJA共済に加入し、共済金をいただき非常に助かった。JA共済のいい点をもっと説明すれば契約者は増えるのではないか。

A 管内でも数年前、豪雨災害で被害に遭われた組合員の方もおられ、JA共済に加入の方にはできる限り対応をさせていたできました。JAは相互扶助を目的として共済事業を行っています。

Q これまで旅行の手配をお願いしていたが、コロナ禍で事業も縮小したようにうかがえ、頼みにくくなった。仕方がないと思うが相談しにくい。

A 「旅行センター」としては設置していませんが、支店などの窓口で取次業務を行っていますので、遠慮なく最寄りの支店窓口にご相談ください。

広報誌の

折り込みチラシも

ぜひチェックしてみてくださいね！



Q 資材店の肥料が値上がりした。また、高齢で持ち運びや散布時に体への負担が大きいのので、20kg袋から15kg袋への規格変更を要望する。

A 肥料価格の高騰を受け、国・県などの対策事業の相談・申請の対応に取り組むだけでなく、JA独自に特別対策を講じ、農業経営への影響緩和に取り組んでいます。

肥料の規格変更は、栽培暦の施設計との調整が必要です。関係仕入先と連携し、検討してまいります。すでに一部商品は15kg袋規格で対応していますのでご利用ください。



▲家庭菜園向けに4～5kgの少量の規格も!

◀15kg袋のJAオリジナルの「野菜の肥料」



Q 以前からJAと深く付き合いがあるが、組合員としてのメリットがあまり感じられない。例えば、資材などの購入について、少しでも割引するとかあってもいいのではないか。

A 現在、JAカードをご利用の方を対象に給油所や直売所での割引特典を提供しています。今年2月から当JAもLINE公式アカウントを導入し、デジタルによる情報配信を始めました。「お友だち登録いただいた方々に対し、イベント開催案内や将来的には割引サービス付与など順次お届けし、差別化を図りながら組合員区分に応じたメリットをお示ししたいと考えています。

JAカードで
お得!



JA-SSで
JAカードを使えば

2円/ℓ割引!

※ハイオク・レギュラーガソリン・軽油が対象



JAとのお取引状況に応じて提携ATMでの入出金手数料が最大月2回0円! 優遇プログラムの詳細は➡



晴ればれ
hare bare

押し まな つり り物

直売所名物を食べよう 第25回
津山市林田^{はた}産地直売所「燦燦つやま」



おかずにも、おつまみにも！
牛肉のうま味を凝縮
一度食べたならやみつきに

120g 1,500円

津山独自の
食文化「干し肉」
「つやま和牛」の
うま味をギュッと！

つやま 和牛 干し肉



ふじよし
焼肉 藤良 院庄インター店
もりおか ようすい
店長 森岡 陽水 さん



下処理を丁寧にするので、仕上がりの味が深みを増す

肉のうま味をギュッと凝縮。
郷土の肉食文化を全国へ！

古くから和牛の繁殖農家を多く、全国のブランド和牛となる子牛を出荷してき

た津山市。今回紹介するのは、この地域で生まれ、地元

産飼料で育てたブランド牛

「つやま和牛」を使った「つや

ま和牛干し肉」。干し肉は、

食肉文化が息づく同市の郷

土の味として老若男女に愛

される、伝統的な食肉加工

品のひとつです。自社牧場

を持つ精肉・焼肉店「藤良」

の森岡陽水さんも子どもの

頃から食べていたそう、

「津山のおいしい肉を、県

民、そして全国の人にもっ

と知って食べてほしい」と、

自社で育てた「つやま和牛」

を使って干し肉を製造して

います。

使うのは、肉質等級3以

上のモモブロック肉。脂身と

スジを丁寧に取り除いて短

冊状にカットし、塩を揉み込

むことで、肉のうま味が増

します。肉は専用の乾燥機

で6時間かけて干し肉に。

適度なサシが入った赤身肉

は、柔らかな食感で噛むほ

どに上品な肉のうま味が口

いっぱいに広がります。厚さ

5mm程度に切り、フライパン

で炒めるなど加熱して、

しょうゆ・マヨネーズ・味噌な

どをかけて味わうのがおす

すめです。

柔らかい干し肉です。
必ず加熱して
食べてくださいね！

動画でも詳しく
紹介しています！



絶妙な塩加減でうま味を
引き出す



専用の乾燥機で干すことで
柔らかく食べやすくなる

応援
メッセージを
送ってね!

「燦燦つやま」や「つやま和牛 干し肉」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「『つやま和牛』の干し肉」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
5/16
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!

干し肉の彩サラダ

1人分 ●カロリー:169kcal ●食塩相当量:1.0g

【材料(2人分)】

干し肉	30g
油	小さじ1
ニンジン	25g
酢	大さじ1
★ オリーブオイル	大さじ1/2
塩	少々
砂糖	小さじ1
レタス	2枚
キュウリ	1/3本
ミニトマト	2個
夏みかん	1/4個
カマンベールチーズ	30g
タマネギドレッシング(市販)	大さじ1

【つくりかた】

1. 干し肉を薄切りにして、油を敷いたフライパンで中火でサッと焼く。
2. ニンジンは細切りにして★の調味料に漬けておく。
3. レタスを食べやすい大きさにちぎり、夏みかんの皮をむく。
4. キュウリは斜めに薄切りし、ミニトマトは半分に切る。
5. お皿に①～④を盛り、カマンベールチーズを食べやすい大きさにちぎって散らす。
6. 最後にお好みでドレッシングをかける。

くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科 小上ゼミー同 考案



干し肉の魅力に
ついてお話しします。

くらしき作陽大学
現代食文化学科

影山 智絵 講師



必須アミノ酸を含む
良質なたんぱく源

津山市には昔から牛肉文化が根付いています。江戸時代は仏教により肉食禁止でしたが、津山藩では薬として食べるという意味で「養生食」として肉食が認められていたそうです。

干し肉は、牛肉のブロックを乾燥させているため、うま味が凝縮されていることが特長です。赤身の多い部位と脂の多い部位それぞれで違った味わいも楽しむことができます。

牛肉は人が体内で合成することのできない必須アミノ酸をバランス良く豊富に含んでいるため、良質なたんぱく源とされています。うま味と栄養がギュッとつまった干し肉をぜひ食事に取り入れてみてください。

産地直売所「燦燦つやま」



岡山県津山市林田146-1 ☎0868-22-8640
◎8:30~17:00 ㊟年末年始



地元産の朝どれたで野菜や、ヒメノモチを使った餅、ハチミツのほか地域の特産が豊富にそろ



昔ながらの製法でつくられた「美作の国名物 鯖寿司」



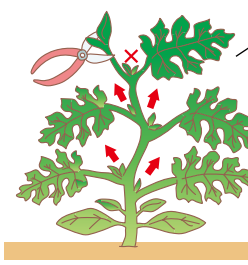
やまものりひさ 山本徳久センター長(下段右端)ほか
職員メンバー ※2023年3月時点

「お米市場」では、
つきたての米を
販売しています!

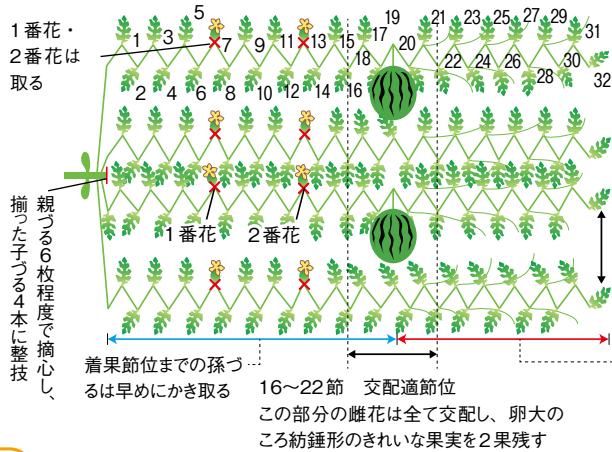


3 仕立てと管理

本葉5~6枚で親づるを摘心し、子づる4本を伸ばす。



- ① 植え付け後、新しい葉が展葉したら、本葉5~6枚残して摘心
- ② 力強い子づる4本を残しほかは除去。このとき、できるだけ長さの揃った子づるを残す



子づる先端は摘心しない。畝の端につるが届いた時は、Uターンさせて畝の中央に向ける

つるの間は20~25cm

親づる6枚程度で摘心し、揃った子づる4本に整枝

着果節位までの孫づるは早めに除去する

16~22節 交配適節位
この部分の雌花は全て交配し、卵大のころ紡錘形のきれいな果実を2果残す

着果節位以降の孫づるは原則として放任

サンからのアドバイス

着果節位までの孫づるは、早めに除去しよう。着果節位以降の孫づるは基本的に残し、玉の肥大促進のために葉面積を増やそう。収穫までは整枝をひかえ、草勢維持に努めよう。

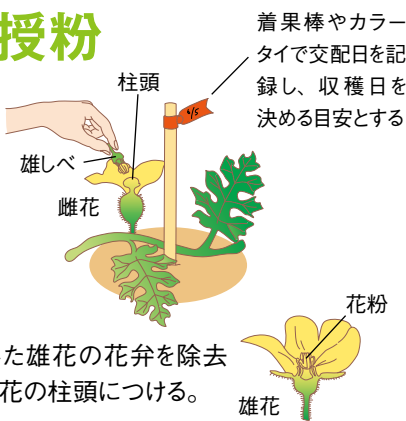


POINT

子づるの16~22節あたりの3番花に着果させるのがよい。これよりも低節位だと玉が小さく扁平になりやすい。つるの伸長ともなると、ワラをつるの下に敷き、乾燥や果実の汚れを防止する。

4 人工授粉

花粉に活力があるので晴天の午前9時までに交配させる。



その日に開花した雄花の花弁を除去して、花粉を雌花の柱頭につける。

ホットキスをはずして保存できます

5 追肥

1回目

植え付け20~25日後、指先でマルチに穴をあけて施す。



1株あたりの量

油かす
40g

2回目

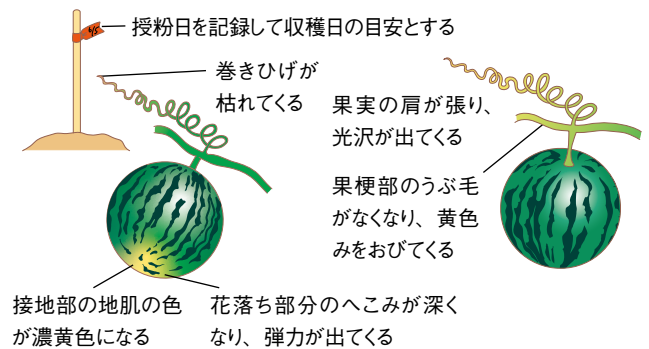
果実がソフトボール大になったころ、つるの先端あたりに施す。

1株あたりの量

②
化成肥料
14-14-14
60g

6 玉直しと収穫

着果後1ヵ月頃から、果皮の着色と果肉の熟度を均一にするため、玉直しを行う。2~3回に分けて少しずつ回転させる。



ソラからのアドバイス

収穫期の判断は、開花交配後の日数と積算温度を目安にするよ。

6月交配であれば大玉スイカで45~50日、小玉スイカで35~40日が登熟日数の目安。積算温度では大玉で約1,000℃、小玉で約800℃で収穫期を迎えるよ。

収穫前に1~2果試し切りを行い、熟度を確かめてから収穫しよう!



食を通じて農業を応援します

地産地消実習を履修して、野菜を作る大変さ、時間・体力が必要ということを実感しました。1年を通じて土づくりから学び、一生懸命育ててきた野菜の収穫では、とても嬉しい気持ちになりました。農業の苦労と喜び、食の大切さについて改めて知ることができました。



15 食の豊かさもソラ
食文化学部
現代食文化学科
安西 彩球さん

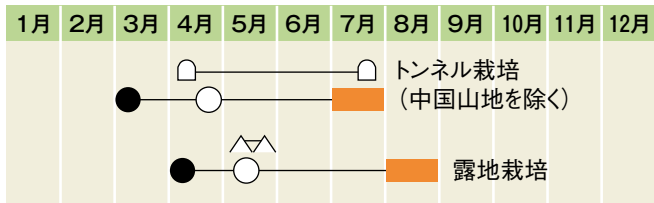
しらしき作陽大学
はじめての
野菜レポート
笑味あふん 天気予報
毎月第4水曜日
18時50分~放送

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

スイカ

日本の夏の風物詩

栽培スケジュール



●種まき ○植え付け 〰️ホットキャップ被覆 ■収穫
□トンネル被覆



野菜の中ではもっとも強光を好み、生育適温も夜間15℃以上、昼間28～30℃と高いので日当たりのよい場所を選びます。スイカは極端に連作を嫌うので5～6年の休閑が必要です。やむをえず連作する場合は接ぎ木苗を利用します。



教えてくれるのはこの人!!
西部広域営農経済センター
たかもと しょうた 高本 翔太

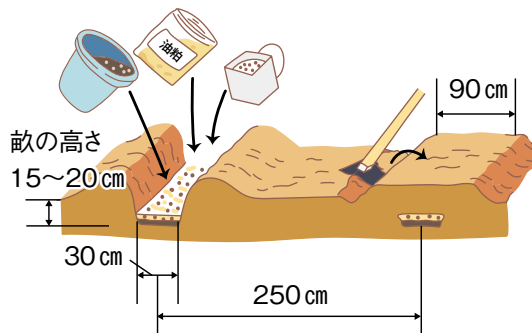
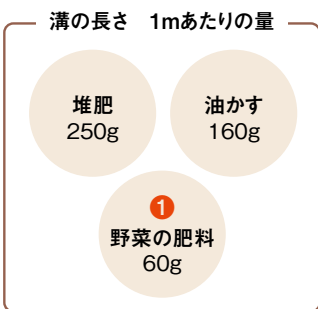
1 畑の準備

水はけの悪い畑や粘質土壌では高畝にする。

ソラからのアドバイス



元肥が多いと「つるばけ」をおこし、着果や玉の肥大が悪くなるので注意しよう。



ホツキスをはずして保存できます

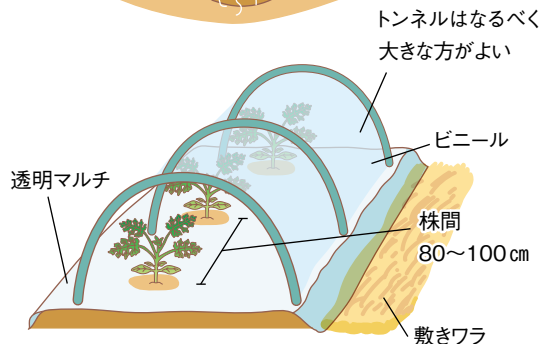
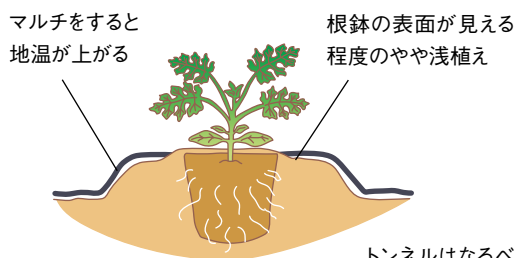
2 植え付け

植え付け時期の目安は、晩霜の心配がなく最低気温10℃、最低地温15℃以上になったころ。暖かく風の弱い日の午前中に植え付ける。株間80～100cmで植穴に十分かん水してから植え付けて活着を促す。

植え付け後早期に活着させるため、植え付け1週間前に黒色ポリフィルムマルチまたは透明マルチを張り、地温を高めておく。(※透明マルチは地温上昇効果は高いが、光を通すため防草効果はない)

このとき、トンネル栽培ではビニールでトンネル被覆も行う(右下図)。露地栽培では植え付け後ホットキャップ被覆を行う。トンネル栽培は雨除け効果で着果や初期肥大が安定し、収穫前の裂果も少なく、糖度ものりやすくなる。

注意 ホットキャップやトンネル内は日中高温となるため適宜換気を行う。トンネル栽培では、つるがトンネルの外に出るようになると、夜間もトンネルの裾を開放する。



「家庭菜園」の

バックナンバーはこちら!



ここから簡単アクセス!

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。





借りる・増やす・備えるなど ライフプランセンター倉敷オープン



地域の生活拠点としてオープンした倉敷支店とライフプランセンター倉敷

J Aは地域の金融相談の新たな拠点として4月1日、ライフプランセンター倉敷(倉敷市)をオープンしました。組合員・利用者おひとりお一人の将来の夢や希望する生活設計の実現に向け、寄り添います。

お金にまつわる「借りる(各種ローン)」「増やす(資産形成・運用)」「のこす(相続)」「備える(ひと・いえ・くるまの保障)」などをワンストップで相談を受け、専門知識を持った職員がさまざまなニーズに対応し便利で親しみやすい商品・サービスを提案します。



個別のブースで相談に応じる




JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます



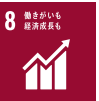
同センターは幅広い世代のニーズに応えるため、平日の営業時間を拡大し、土日も営業。個別の相談ブースのほか、子育て世代が利用しやすいようキッズスペースのある個室も備えます。また、日曜日には各種セミナーを開き、資産形成・運用、日常のリスクに対する備えや円滑な相続など、ライフイベントを通じてサービスの充実を図ります。

山部慎一常務は「急速に変化する社会情勢を見極めながら、お客さまが抱えるさまざまな課題解決に応え、新たな付加価値を届ける」と力を込めました。

営業時間
平日：10時～18時
土・日：10時～17時
(水曜日・祝日・年末年始が休業日)

詳しくは
コチラ / 

01200160001252



契約キャベツ需要拡大 リレー出荷で切れず供給へ

作りやすさや水稲からの転作で契約キャベツの生産が、拡大しつつあります。核家族化や共働き家庭の増加を背景に、需要が拡大しているカット野菜や業務用など、主に加工用に利用されています。JAは合併により、管内全域で年間通して切れ間なく供給できる環境を整えました。

真庭市落合地区では12月から3月まで契約キャベツの出荷が最盛となりました。真庭統括本部管内の蒜山地区では唯一夏場に出荷。ほかの地区でも、白ネギとともにブドウなどの複合栽培品目として普及を目指しています。

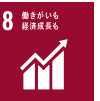


真庭市の酒井政徳さんと湯浅義行さんは、白ネギの出荷を終えた2月中旬から収穫を開始。今後は面積を増やし、収益性の高い品種を試験栽培するほか、年内にも収穫できる体系を構築したいと意欲をみせています。

「やや小ぶりながら上々の出来」と湯浅さん・酒井さん(右)



産地功労賞に輝いた歴代部会長



トマトづくり半世紀 阿新部会が記念式典

阿新トマト部会は2月下旬、新見市で発足50周年記念式典を開き、生産者ら80人が生産拡大に奮起すると誓いました。

部会は1973年に生産者250人、21haの産地として発足。消費者ニーズに応えられる産地づくりに、関係機関と連携して研さんを重ねてきました。食味重視の「桃太郎」系の品種を中心に品質や収量を高め、93年には販売額が3億円を超えました。養液土耕システムの導入、選果場の機能向上などで安定出荷できる体制を構築。2016年には行政と連携して生産団地を造成

し、新規就農者の受け皿を整備。施設のリース貸し出しで就農時の初期投資の負担を軽減するなど、造成地を利用してこれまでに4人が独立しました。

昨年は生産者40人が4.8haで栽培。出荷量392t、キロ単価358円で前年を大きく上回り、販売金額は前年比24%増の1億4,033万円と巻き返しました。橋本澄男部会長は「これまで以上に新規就農者の獲得と生産拡大を進め、安全安心おいしいトマトを消費者に届け、農家所得の増大に取り組む」と力を込めました。

JAは、くらしき作陽大学の栄養士養成のためのカリキュラムに協力し、JA営農指導員が年間を通じてトウモロコシ・ミニトマト・ダイコン・ハウレンソウなどの栽培実習をサポートしてきました。大学内の約2aの畑で、現代食文化学科の1年生52人が地産地消実習として、土づくりや種まき・水やりなど、一から野菜づくりを学修。未来の「食」を担う学生らが、自分たちが食べる食材を自ら作る苦勞や喜びを体感することで、農業への理解と食に対する知識を深めました。

学びの集大成として、学生自らが収穫した白菜を使ったレシピ「白菜のカレーミルクスープ」を考案。白菜の甘味やうま味を

全て味わえるようスープに仕立て、誰でも食べやすいように豆乳やアクセントにカレー粉を使うなど工夫をこらしました。

調理した^{いわたに}岩谷さんは「食材の裏にある栽培する苦勞を経験したからこそ、全ての栄養を無駄なく味わってほしい」と力強く話しました。

川口洋学科長は「学生は自ら種や苗を植え、水やりはもちろん間引き・堆肥散布など毎日の世話をやってきた。その甲斐もあり、さまざまな収穫物が得ることができたが、日頃口にしている農作物を育てる苦勞も味わってくれた。この体験をこれからの学修や進路選びに役立ててもらいたい」と話しました。



食べ物の大切さ実感 大学生がレシピ考案



自らが収穫した白菜を調理する岩谷さん(左)



全農会長賞を受賞した(株)米見の奥津さん(左)

米の契約栽培をする農家の収量を競う契約栽培米多収コンテスト(JA全農主催)で、新見市の(株)米見^{よなみ}が10aあたり908kgの最多収量を上げ、全農会長賞に輝きました。10県から296人が参加し、同社は「とよめき^{おくとつ けんし}」を栽培。奥津賢司代表は「収穫前から今年は違うと感じていたが、908kgには驚いた。ケイ酸を追肥に取り入れたのがよかった」と振り返りました。

JAは担い手農家の所得増大に向けた有効な手段の一つとして多収米品種の作付けを進め、昨年は管内約30haで取り組みました。



米収量10a¹908kg² 全農会長賞に米見(新見)

日本穀物検定協会が格付けする2022年産米食味ランキングで、県産「きぬむすめ」が7年連続で最高位の「特A」を獲得しました。県南の「にこまる」が初の「特A」を獲得し、高温登熟障害の対策が稲作の課題となる中、安定した品種特性を発揮しました。「きぬむすめ」は主要銘柄の一つとしてJAが広域の強みをいかした販売数量拡大に取り組み、昨年は前年を上回る9万5880俵を集荷。JA全農への委託販売だけでなく、米卸業者との直接取引の拡大、自前の施設で精米から小



JAオンラインショップや一部直売所で販売中の農協精米「きぬむすめ」

売りまで一貫して手掛ける直接販売の強化を通じて農家所得の最大化に努めています。石我均組合長は「肥料高騰などで農家経営は厳しさを増している。県産米をもっと食べて頂き、地域農業を応援してほしい」と話しています。



祝 きぬむすめ7年連続の特A 県産米を食べて農業応援を

目立つ黄色い雨傘や、夜光たすき・反射材キーホルダー・スポークリフレクターなども贈りました

奈義町長へ「安全なまちづくりに役立ててほしい」と目録を手渡す内藤としお 敏男専務(左)

JAとJA共済連岡山が地域貢献活動の一環として実施。寄贈は1973年度から始め、カーブミラーは累計1万6千基以上が県内各地に設置されるなど、交通安全を願い、毎年活動を続けています。



交通安全の未然防止に二役 横断旗や カーブミラーなど寄贈

JAは交通安全の未然防止・交通安全の啓発と、安全安心な街づくりを目指し管内13市10町2村へ横断旗・カーブミラー・ランドセルカバーなど1万6363個の交通安全機器を贈りました。



地域貢献活動の紹介

里海米に意欲 「きぬむすめ」「ヒノヒカリ」振興へ



米振興に向け決意を新たにする新役員ら

まにわヒノヒカリ・
きぬむすめ生産振興協
議会は3月上旬、真

庭市で総会を開き次
季作へ意欲を新たに
しました。
「里海米」に生産者の
約8割が取り組み、出
荷量は前年の104%
と伸長。「きぬむすめ」
は、市内の学校給食に
提供しているほか、「真
庭里海米」として販売
しています。「ヒノヒカ
リ」も「里海米」に取り
組むことで取り扱いを
増やし、持続可能な
生産を推進しています。

笠岡産イチゴ甘み十分 市長賞に篠原さん



果実の色づきなどを確認する審査員

倉敷かさや統括本部は3月
月上旬、笠岡産いちご共励会
を開き、笠岡市長賞に篠原
ひろゆき
宏之さん、組合長賞に西江
つとむ
務さんが輝きました。

今季は、高温や干ばつな
ど例年以上に厳しい生育状
況となりましたが、生産者の
努力により、高品質なもの
が出揃いました。JA職員など
が、出品された「紅ほっぺ」「ゆ
めのか」の果形や食味、色づ
きなどについて厳正に審査し
ました。

びほく地域ぶどう生産振興協議会は3月上旬、高
梁市で生産振興大会を開きました。今季優秀な成績
を収めた農家を称え、小見山茂樹さんが最優秀賞に
輝きました。同時に、栽培方法やマーケティング戦略
などについて申し合わせました。

今季は、園地によって着色程度に違いが生じまし
たが、肩までしっかりと巻いた形のいい房型に仕上がり、
ブドウ全体で17.3億円を積上げました。

JA担当者は「コロナ禍以降、上位等級が収入につ
ながりやすい時代となってきた。部会全体の秀品率向
上と、基本に忠実な栽培方法を今一度呼びかけてい
く」と力を込めました。



協同活動への意欲を新たにしている参加者

ブドウ生産振興大会 秀品率向上とマーケティングに力を



びほく地域のブドウについて講演
する農業普及指導センター担当者

松江でママさん大学 3年ぶりに仲間が集う

J A晴れの国岡山山女性部は
3月下旬、第45回岡山県マ
マさん大学(島根県松江市)に
加しました。部員ら約470
人が3年ぶりの開催に仲間と
楽しく学び、協同活動への意欲
を新たにしました。
俳優・気象予報士の石原良純
さんが「空を見よう〜今自分
たちに出来ること〜」と題して講
演。また、JAしまね女性部が
アトラクションとして踊りや劇
などの演目を披露し、大きな
拍手が起りました。
三吉孝美副部長は「明るく元
気で輝ける女性部活動の輪を
広げよう」と呼びかけました。

働く祖父の姿に感動 父とともに経営守る

中学校の職業体験で自宅の酪農を選び、大きな牛のそば
で作業する祖父の姿を見て感動したことが将来を考えるき
かけになりました。農業高校から酪農大学校へ進学、新見
市で修業を積み、昨年4月に就農しました。

父も私の思いを聞き、一足先に仕事をやめて就農。2011
年ごろ酪農から和牛繁殖に切り替え、今は父が肥出し、私
が餌やりと分業し、「よりよい牛を産出したい」と約80頭の飼
育をしています。

曾祖父の代から続いた畜産経営を、親子で力を合わせ
守っていきます。

休日の1コマ



動物大好き!牛のほかに猫7匹、
犬1匹も家族の一員です

ここから
簡単アクセス!



農の未来を担う!

新しいチカラ

和牛繁殖農家(真庭市)

いまいし
今石
はるかさん(23)

Vol.13

まさみ
父の勝美さん(47)



子育てと農業の両立を 大阪から1ターン 野島さん(和気町)



家族とホウレンソウを収穫する野島さん(右)

野島竜也さんは和気町で夏秋ナス「筑陽」をメインに、冬場にホウレンソウを栽培しています。子育てと仕事を両立できる環境をと大阪府から1ターンして就農3年目を迎えます。昔から興味のあった農業の道に進みましたが、「農業は、家族だけでは難しいと実感した」と振り返ります。就農までの過程や栽培の支援に加え、子育てでも地域に支えられ、地域や農家のつながりに感謝している」と話します。栽培には娘の弥江ちゃんも手伝い、家族とともに日々奮闘しながら、「食と農」の大切さを伝えていきます。



果樹振興大会で 功労表彰など

長年果樹振興に尽力した農家を表彰

岡山西統括本部は2月中旬、倉敷市で果樹振興大会を3年ぶりに開きました。管内の果樹生産者や市場担当者、JA役職員ら約100人が昨年度の実績・次季作の方針などを確認しました。主力品目であるモモ・ブドウは、前年を1割上回る33億6,000万円を販売しました。

岡山西生産振興連絡協議会の会長は「栽培面積・生産量を増大させ、一体となって産地を盛り上げていこう」と力を込めました。



選果場に持ち込まれたアスパラガス

アスパラガス春芽 みずみずしく

勝英地区で、3月上旬から特産アスパラガスの春芽の出荷が始まりました。選果場には冬の間にしっかり栄養分をため込み、柔らかく、みずみずしく仕上がった春芽が持ち込まれ、選果機で曲がりや重さなどで7等級に分けています。

JA統一ブランドとして津山地区

と共同で出荷し、知名度の向上や市場での有利販売につなげていきます。

出荷はハウスから露地へ移行し、春芽は5月をピークに6月ごろまで、夏芽は7月から10月まで続き、両地区合わせて80tを岡山・大阪の市場へ送り出します。

大正琴で仲間づくり 練習の成果を発表

津山統括本部は3月中旬、生活文化活動の大正琴交流会を開きました。

大正琴を通じた生きがいや仲間づくりで地域の活性化につなげようと、地域で一緒に学ぶ17教室が日頃の練習の成果を発表。全33曲を演奏しました。参加者は「なかなか思うように弾けないが、2年に一度の交流会を目標に日々頑張れる」と話しました。



練習の成果を披露する参加者

わたしたちの考える

SDGs

～仲間とともに未来をひらく～

みそも野菜づくりも女性部で学んでいます

新見女性部矢神支部
うえはら さちこ
支部長 上原 幸子さん



「身土不二」が体に一番 みそ、野菜を自分たちで作る

女性部で仕込む自家用みそがお気に入りです。毎年冬季に部員に呼び掛けて教室を開き、共同で作っています。地元産大豆と米こうじを使った手づくりが一番体によいとの考え方から続く定番の活動です。安心して口にできるだけでなく、家庭菜園の野菜と一緒に味わう朝のみそ汁は心も体も温まり、1日の始まりに元気をもらしてくれます。今年初めて地元の小学校の学習にも協力し、子どもたち

と一緒にみそを仕込みました。

食品の値上がりが相次ぐ昨今、部員からは「自分たちが食べるものは自分たちでできるだけ作らないといけないね」といった声が聞かれるようになりました。次は野菜づくり教室を開き、家庭菜園から「地産地消」を進めていきます。

誌面でご紹介できなかった最新ピックスは
ホームページでも紹介しています!



完成が楽しみ!

みそづくり (矢掛町立川面小学校3年生)

みそって大豆からできているんだ!



農業にエール 元気に!

授業、料理教室などで
ことなどを聞きました。

家のブドウ栽培を小さな
ころから手伝ってるよ!



真庭市立勝山小学校 2年生
池田 史紀さん

雨よけハウスのユールを
はるのが大変なんだよ!

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
さんに教えてもらいながら、
長年お米を作っています。



真庭市立河内小学校 全校児童57人

野菜づくりを
頑張ったよ!



真庭市立落合小学校 2年生26人

苦手な野菜も
自分で作ったから
おいしかったよ!

地域の役に
立ったことが
うれしい!



真庭市立余野小学校 全校児童15人

令和の二宮金次郎賞(真庭統括本部) 農業を頑張った子供たちを毎年表彰しています

地元の^{おおつ}大津神社の霜月祭の神事
に使うもち米を育てました。しめ縄
づくりやお祭りにも参加したよ!

サツマイモの収穫、地元特産の
「ミツマタ」の植え付けや「紙す
き」も体験したよ!

いろいろな世代の人と交流し、
地元の伝統文化も学べたよ!



放課後児童クラブ かしっこ27人

※学年・人数などは2023年3月末現在

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

農業をたく協同組合 JCA と 農業

今だからこそ

冷蔵庫・冷凍庫の整理整頓を



コロナ禍やロシア・ウク
ライナ情勢など社会情勢
の急激な変化により、あ
りとうあらゆる品目の価格が高騰する昨
今、食品はその代表格にさえ挙げられ
連日のように報道されています。家計
に直結してくる食品の値上げですが、
冷蔵庫や冷凍庫の整理整頓を心掛け
ることによって食品ロス削減・食費の
維持につながります。

便利な冷蔵庫ですが、奥底に古い食
品、いつ買ったか忘れてしまっている、
冷凍焼けしてしまった食品はあり
ませんか。スーパーでも家庭の冷蔵庫
でも、在庫管理が大切で、基本は先
入れ先出しです。先に作ったものを
先に出荷する、店頭の棚に並べるとい
うもの。最近では、スーパーでも「手前
から取りましょう!」という告知も時折
見かけるようになりました。

家庭の冷蔵庫では、どの棚にどんな
食べ物があるか分かりやすく、奥が見
えるようにしておくことが大切です。
日々認識することを習慣化し、冷蔵
庫の容量の5〜7割に留めておくよう
にしましょう。食材も冷えやすくなり、
日持ちもよくなります。

「おいしい食材をおいしくいただく」
。冷蔵庫の整理整頓は、食品ロス
削減だけでなく、私たちがのために命を
捧げてくれた農畜
産物への敬意と感
謝でもあります。



修了証には
想いの
写真も！



大好きなイチジクを収穫できてうれしかった！



貝原 すすきさん

親子キッズクラブ修了式
(岡山西女性部くらしき東ブロック)

"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

キッズクラブで
バケツ稲づくりに挑戦！

夏休みの自由研究でお
米づくりの楽しさと苦
労をまとめたよ！



木村 優太さん

ウォーキングイベント「ツデーマーチ」で、地元特産「連島れんこん」「連島ごぼう」が入った豚汁を配りました。

毎年大人気！
今回1,100杯を
提供しました♪



連島女性部(倉敷市)

桃の節句にきれいな桃の花と白桃ゼリーを届けてくれて
ありがとうございます！



びほく桃部会へお礼の手紙
(高梁市立有漢こども園)

お彼岸の味いに…

倉敷青空市やさい畑で、
お彼岸に合わせて、よもぎ餅を販売しました。



倉敷青空市女性部

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。

ひよ鳥に 食べつくされし 春キャベツ
清音の声さん

山里に 花粉たなびき 野良仕事
どてかぼちゃん

霜の朝 花梅咲いて 鼻を寄せ
難波 聖子さん

出来るかな スイカカボチャの 床作り
永井 百合子さん

春來たる 重い腰あげ 畠作業
内田 一笑さん

子育てと 野菜作りは 同じ気で
加藤 紀久恵さん

米作り 日記は語る 五十年
坂出 和巳さん



理事会だより 令和4年度決算見込ほか

令和4年度3月期理事会を3月30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4年度決算見込および令和5年度事業計画書(素案)／第2号議案…職制規程の一部変更／第3号議案…職能資格規程の一部変更／第4号議案…令和4年度固定資産減損会計にかかる方針及び資産のグルーピング／第5号議案…内部統制システム基本方針の一部変更／第6号議案…令和5年度コンプライアンスプログラムの設定／第7号議案…令和5年度の余裕金運用／第8号議案…令和5年度経済事業に関する手数料率・メモリアル利用料・施設使用料／第9号議案…令和5年度営農事業に関する手数料率・利用料／第10号議案…令和3年度米穀最終精算(酒造好適米・新市場開拓用米・米粉用米・加工用米の追加支払い)／第11号議案…令和5年度内部監査計画書／第12号議案…役員賠償責任保険への加入／第13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2月末事業実績／役員推薦委員および役員報酬審議委員の選任／員外監事候補者／統括本部運営委員会の主な質問・意見／不祥事件再発防止策にかかる2月の取り組み／令和5年度監事監査計画／その他(①令和4年度年度末手当の要求②(倉敷かさや統括本部)西阿知

支店建替えにかかる入札結果③(岡山西統括本部)倉敷東支店造成工事入札結果)

GWの資材店・直売所など 営業時間の確認を

ゴールデンウィーク期間中の農産物資材店・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。各統括本部・各店舗・事業所までお問い合わせください。

4月1日付け機構改革

広域営農経済センター4ブロックに

4月1日付けで機構改革を行い、地区総務部を本店に集約、広域営農経済センター4ブロック化などに再編しました。総務・管理部門の一元化、営農施設の有効利用と集約による収支改善に向けた体制を整えます。

西部LPガスセンター5月1日オープン 倉敷西・井原・かさや統合

倉敷西LPガスセンター・井原燃料センター・かさや農機ガスセンターが統合し、令和5年5月1日、新たに「西部LPガスセンター」としてオープンします。

西部LPガスセンター
(かさや農機ガスセンター同敷地)
住 所 笠岡市走出409001
電 話 0865-69-5255
営業時間 8時30分～17時
休 日 土日祝

インボイス制度の登録はお早めに 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。インボイスを交付することができ「適格請求書発行事業者」となるためには、登録申請が必要です。インボイス制度への対応には各種準備が必要となりますので、登録をお決める方は早めの申請をおすすめします。

税務署では、事業者の方を対象としたインボイス制度説明会を開いています。

「制度について知りたい」という方は、無料説明会にぜひご参加ください。開催日程は、国税庁ホームページでご確認ください。



動画チャンネルへ



説明会開催日程へ



防ごう農作業事故！ 作業前に再確認を

転落や巻き込みに注意を

田植え機編

5月に入ると県北から田植えが本格化します。適度な休養を取るなど、無理のない作業計画を立て、田植え機での転落や巻き込み事故に注意しましょう。

【作業前】

□全員が機械のエンジンの停止方法・動力遮断方法を確認する。

▲緊急時に誰でも対応できることで被害を最小限に抑える

【作業中】

□機械が異物をかみ込んだ場合はエン

ジンを止め、作業部が停止したことを確認してから除去作業をする。

▲手が機械に巻き込まれ大けがをする恐れあり

□機械を操作するときには長靴の泥をよく落とす。

▲泥で滑り、機械から転落する可能性があります

【移動時】

□段差のある場所への出入りや、あぜ道の乗り越えは直角に行う。

□溝や両側が傾斜している農道では十分に注意する。

▲無理な乗り越えや走行は転落・転倒の恐れあり。

周囲の人々など 声かけが事故を 防ぎます



足もと注意

3月31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 154	1,148,400円	561,262円	281kg
去勢	全体 179	924,000円	666,473円	305kg
合計	全体 333	1,148,400円	617,731円	294kg

※雌、去勢ともまちまの展開となったが、11月～11月・3月のセリ市に続き、平均価格60万円台を維持した。

Market talk いちばなし



岡山県大阪事務所 副参事
いしくら さとし
石倉 聡

地の利いかし大阪へ特産を
アンテナショップで県PR

大阪府内には、真庭市場1号店(高槻市)・彩々みまさか箕面彩都店(箕面市)・鏡野町アンテナショップ夢広場(茨木市)といった県北市町の直売所やアンテナショップがあります。

中国自動車道経由で2〜3時間の圏内にある立地をいかして、県内の直売所と同様に新鮮な野菜や果物が連日入荷され、多くの消費者で賑わっています。

こうしたアンテナショップを通じて、高品質で新鮮な農産物を提供することで、産地・生産者にも興味を持っていただき、本県を訪問するきっかけとなることが期待されます。



真庭市場1号店(大阪府高槻市) 彩々みまさか箕面彩都店(大阪府箕面市)

2023年度 JAの巡回人間ドック(健診)のお知らせ (6~7月)

地域の方を対象にした健康診断を実施します。
ご希望の方は**3週間前まで**に各お問い合わせ先にお申込みください。

実施月日	場所	開始時間	問い合わせ先
6月	13日(火)	美甘健康増進施設	9:00 蒜山アグリセンター美甘店 (TEL:0867-56-2757)
	14日(水)	巨瀬地域市民センター	9:00 有漢堂農経済センター (TEL:0866-57-3225)
	20日(火)	津山東部アグリセンター	8:30 津山東部アグリセンター (TEL:0868-35-3552)
	21日(水)	本庄事業所	9:00 蒜山アグリセンター湯原店 (TEL:0867-62-2038)
	23日(金)	真庭南部アグリセンター 勝山店	9:00 真庭南部アグリセンター (TEL:0867-52-1122)
	26日(月)	福田支店	8:30 福田グリーンセンター (TEL:086-455-8143)
	27日(火)	吉備路支店	8:30 吉備路支店 (TEL:0866-93-7841)
	28日(水)	勝央支店	8:30 勝央アグリセンター (TEL:0868-38-3134)
	29日(木)	備前支店 里香園	8:30 備前支店経済課 (TEL:0869-64-3382)
7月	14日(金)	庄支店	8:30 庄支店 (TEL:086-462-4488)
	19日(水)	津山支店	9:00 津山支店 (TEL:0868-22-2746)
	26日(水)	加茂支店	9:00 加茂支店 (TEL:0868-42-3141)
	27日(木)	英北支店	8:30 英北アグリセンター (TEL:0868-78-3131)

8月以降の予定は順次お知らせします。

役員が おじゃまします

常勤監事 安田 純三 (やすだ じゅんぞう)



珍しい食材の宝庫、直売所の充実を

山本会長(左)のほ場を訪れ、ロマネスコなどの出荷状況を確認



山手直売所「ふれあいの里」出荷者の会の山本光博会長のほ場を訪問しました。消費者が望む「直売所ならではの」商品づくりや品ぞろえの充実に応えようと、努力や工夫を重ねる姿に感銘を受けました。

この日は、カリフラワーの一種「ロマネスコ」を収穫。ずっしりと重みがあり、一つ収穫するにも力のいる作業でした。山本会長が栽培する野菜のほとんどが、通常スーパーなどでは目にすることのない品目。年間80品目にものぼり、「手間は倍以上かかるが、消費者に選ぶ楽しさを感じてもらい、地域農産物のすばらしさを伝えたい」と取り組む姿は感心のひとこと。

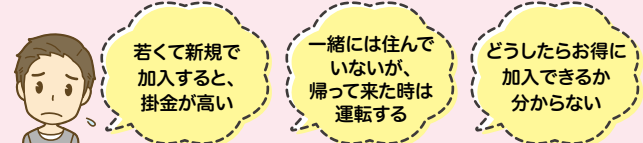
出荷者の会では、県内から広く出荷者を募っています。県内外から、年間30万人が利用する地産地消の拠点として、安全安心な農産物を多くの消費者に届けてほしいと思います。



今だからこそ知りたい!! クルマの保障のポイント

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

しかし!!



JAでは!! このようなお悩みを一括で解決!

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

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

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



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!!

▼ブランド牛「備中牛」が誕生して12年目とは初めて知りました。これからは意識して買って、お腹いっぱい食べたいと思います!!

井原市・河合政子さん(60代)

▼先月号の広報誌特集を読んで改めて農作業の注意点を再確認しました。

真庭市・谷口雄士さん(70代)

▼パズルの答え「ハルガスミ(春霞)」という言葉がわからず調べてみると、今の季節の季語であることを知りました。まだまだ修業が足りないなと思いつつも、素敵な発見をしました。

勝央町・ばあばさん(50代)

▼毎月紹介される「ソラサンぼ」の地域を可能な限り訪問しています。まだ車の運転ができるので「今のうちだ」と思っています。「次の月はどこか?」と楽しみにしています。

岡山県も広いなあ!

矢掛町・江木幹治さん(60代)

▼先月号の「押し名物まつり」で紹介されていたゴボウ・ユズ・酒粕の「かりんとう」、井原に行ったら3つとも食べてみたいです。「菓子工房よいち」のももこさんのキャップも「なんて衛生的でかわいいんだろう」と引き込まれ読んでしまいました。

津山市・フーちゃん(60代)

▼先月号表紙のご家族の表情がいきいきとしていて、あたたかい気持ちになりました。

高梁市・倉野千恵子さん(80代)

▼女性活躍の様子は私の励みになります。

総社市・松本典子さん(60代)

▼先日、サンドイッチを作って母とお花見をしました。おいしい卵サンドと桜の花に、とてもよい時間を過ごしました。

新見市・あやさん(20代)

▼家庭菜園2年生になりました。失敗の連続です。母がやってた時はほんっとにもできると思っていましたが、難しいですね。

真庭市・くんちゃん(60代)

▼春になりドライブにも行きやすくなりました。直売所を訪ねて、地域の押し名物巡りを楽しみたいと思います。

奈義町・くろちゃん(50代)

▼野菜づくりの季節の到来です。広報誌に掲載の「家庭菜園」をフアリングルして、それを見ながらどの野菜を育てようかとワクワクしています。

笠岡市・ひとさん(60代)

▼広報誌を毎月楽しみに読んでいます。料理が得意ではないので、レシピを見て挑戦しています。

津山市・ペーターさん(20代)

▼さまざまな商品の物価高騰。農業生産にはとても厳しいものがあります。知恵を絞って何とか乗り越えたいですね。

倉敷市・タケさん(60代)



4歳の息子。いつまでも手を繋いでたいです。

総社市・佑奈さん

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(焼肉用)」
をプレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 端午の節句に食べるものの1つ
- 竹林が似合う猛獣
- 感のある3D映像
- 母の日に贈るカーネーションの、定番の色の1つ
- 大正の1つ前の年号です
- 害獣や害虫を追い払うこと
- 淡水と海水が混じり合ったもの
- 鳴門海峡のものが有名
- 校内で「走らないように」と注意されやすい場所
- 京大三大陸の1つ、——祭は5月15日に行われます
- 煮切って使うこともある調味料
- メロンやスイカはこの仲間
- 街を——もなくうろついた

タテのカギ

- ザッと降ってサッとやみます
- 変わると寝付けない人も
- お稲荷さんの——はキツネです
- 桃太郎のお供をした鳥
- 南の反対側
- 田んぼへ——から水を引き入れた
- 小野妹子が遣わされた国
- 潮干狩りに出かける所
- 12星座占いで5月生まれの人——座か双子座です
- 夜になると家々にとりまします
- ヤマネコは特別天然記念物です

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?

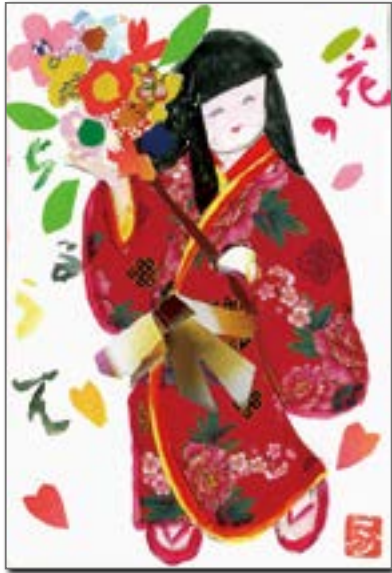
(出題/ニコリ)

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



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



津山市 山県 富美子さん



新見市 串馬 敬子さん

樹齢約50年の「金の成る木」です。高さ120センチ・胸回り50センチの木にきれいな花が咲きました。

赤磐市・末藤 俊治さん



和気町 角南 初江さん



真庭市 瀬島 哲子さん



岡山市 木口 麗風さん



赤磐市 鷹取 幸栄さん



倉敷市 小郷 友子さん

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!!

\\スマートフォンから簡単\\
応募フォームはこちら



あしがき

ある小学1年生(当時)が学校で考えた「なかし標語」。日々の生活に追われ、混沌とした社会情勢の中、ハッとさせられると同時に、親や周りの大人が教えたわけではないの的を得たすばらしい標語だと感服しました。その標語がこちら。「いろんなえがおで、るんるんすんそ、せかいがおになるよ(原文)」
ジェンダーレス、多民族など多様な人が生き、ロシア・ウクライナ情勢などで幼い子どもからお年寄りまでが涙するなど世の中に対し平和を希み、多様性に富む現代社会を短い言葉で的確に表現しています。

子どもは幼いながらも観察力を研ぎ澄まし、私たち大人を見ています。笑顔と希望を持つ世の中、憧れる大人になりたいものです。(別所 べつちゃん)



5月上中旬はシャワヤクの季節! お買い求めは高梁グリーンセンターや神楽の里で!

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。

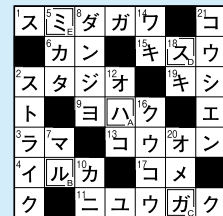
〒713-8113
倉敷市玉島八島 1510-1

JA晴れの国岡山
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

応募締切: 2023年5月10日(水) 必着



クロスワードパズル
先月号の答え

「ハルガスマ」

応募総数
1,067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。



「ホルモンうどん」

津山地域に根差したご当地グルメ！

〔材料／4人分〕

- タマネギ.....1/2個
- ニンジン.....1/4本
- 混合ホルモン.....500g
- うどん(ゆで).....3玉
- ホルモンうどんのタレ(または焼肉のタレ)
.....150~200ml(お好みで調節)
- 青ネギ.....お好みで
- レタス.....お好みで

〔つくりかた〕

1. タマネギは7mm幅の薄切りに、ニンジンは細切りにする。
2. フライパンを熱し、強火で混合ホルモンを炒める。
3. ホルモンに火が通ったら①を入れ炒める。
4. 野菜に火が通ったらうどんを入れさっと炒める。
5. ホルモンうどんのタレを回し入れ、全体に味をなじませる。
6. レタスをお皿に敷き、⑤を盛る。彩りに青ネギをのせれば完成。

生産者の
井原みかさん(表紙、P.5)に
教えてもらいました♪

津山の食材を
使いました！



「つやま和牛のホルモン」



津山市内に食肉処理センターがあるため、新鮮で臭みが少ないのが特長！津山市内精肉店などで販売中。

「津山のほほえみ」(津山産小麦)
100%使用のうどん

津山市創業のマルイ(スーパーマーケット)で販売中！



津山ホルモンうどんのタレ
みそやしょうゆベースの食欲そそる味♪県内一部スーパーなどで販売中。

