

「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！

アスパラガスが教えてくれた
農業のおもしろさ

特集
ドキドキ！ワクワク！SNS
旬の情報みつけた！



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!!
友だち登録お願いします!



©ソラとサン

Vol.26

津山市勝北地区

今月の表紙「アスパラガス」の取材では津山市勝北地区を訪れました。アスパラガス畑の上空からドローンで北の方向を撮影。北に那岐山連峰を望み、山麓の日本原高原から区画整備された田んぼがなだらかに広がります。同地区にある津山市立新野小学校に協力いただき、町の魅力を紹介します。



晴ればれ 6月号
2023 vol.38
Contents

2 | ソラサンぽ歩 津山市勝北地区

4 | 晴れびと!

勝英統括本部 アスバラ部会

福原 資雄さん

6 | 特集

ドキドキ！ワクワク！SNS
旬の産直やさい「レタス」
旬の情報みつけた！

10 | 晴れのごはんいただきます
旬の産直やさい「レタス」
レタス巻きまさパーティー

14 | 晴ればれTOPICS

- ・特A獲得記念 岡山表町で消費拡大PR
- ・キッチン米力・運行開始
- ・自己改革実践中！
- ほか

12 | 家庭菜園

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
- J Aからのお知らせ
愛読しています「家の光」／くらしのお得情報
役員がおじやします／いちばなし
- みんなのひろば／クロスワードパズル
読者プレゼント

24 | 推し名物まつり
トマトとセロリのソース

第26回山手直売所「ふれあいの里」
総社市岡谷



新連載
わが町 ふるそと
ここが好き!

にいの

津山市立新野小学校



6年生
いのうえん
井上 拓真さん



6年生
まつだ
松田 みゆうさん

勝北のお祭り

しおでいけ
ぼくの町では、夏に塩手池で花火大会があります。花火大会当日は、お店が一杯並んでいます。かき氷を食べながら、美しい打ち上げ花火や水上花火を見ることができます。秋には、新野山形の神事場で新野まつりがあります。当日は新野小学校の5、6年生がのぼりをかついで行きます。七体のお神輿が出て、豊作を祈ります。季節ごとにすばらしい伝統行事のあるこの町が大好きです。

すもう大会

私たちの学校では、学校の誕生日(創立記念日)に運動場にあるすもう場で、すもう大会をします。でも、新型コロナウイルス感染症の拡大で、何度も中止になりました。今年はみんなで楽しくできるといいなと思います。これまでずっと続いてきた伝統行事なので、この行事をもっと大切にしたいと思っています。

教えてくれた さ



就農して3年目を迎える、津山市の福原資雄さん（38）。10年前にJターンした父に続き、生まれ育った京都から岡山へ移住し就農しました。一念発起し、妻の裕夏さん（37）と農業に携わる毎日を過ごしています。

アスパラガスが畝からすぐくと顔を出し、収穫の時を待っています。

就農したきっかけは？

母方の祖父が専業農家で、キュウリやトマトなど多彩な種類の野菜を作っていました。子どものころから手伝いをするなど、農業が身近にあり、大学も農学部へ進みました。一時はサラリーマンとして働いていましたが、3年前、父の実家がある津山市勝北地区で就農を決めました。

地元特産のアスパラガス栽培の手応えは？

JJAなどの薦めにより、3年前にアスパラガスを5haで始めました。昨年初めての収穫を迎えるましたが、防除や除草に追われ、本当に大変でした。

収穫量は多かったものの、病気が多発。春芽の収穫はわずか10日ほどで終わりました。今シーズンは肥料を減らすことで収量を抑え、品質向上を目指し、ゆっくり落ち着いて世話をできるようにしました。

2年目の収穫が4月中旬に始まりました。しっかりと株が育ち、太く甘いアスパラガスが

アスパラガス



出荷時期



※出荷時期は目安です。地域により異なる場合があります。

取扱い店舗

- ・百菜市場和気店(和気町)
- ・倉敷青空市「やさい畠」(倉敷市)
- ・福田青空市「すいれん」(倉敷市)
- ・笠岡ふれあい青空市「しおかぜ」(笠岡市)
- ・矢掛宿場の青空市「きらり」(矢掛町)
- ・高梁グリーンセンター(高梁市)
- ・神楽の里(高梁市)
- ・かよう青空市(吉備中央町)
- ・コスマスの里(真庭市)
- ・あしん広場(新見市)
- ・Aコープあしん店(新見市)
- ・みち停「あさひ」(美咲町)
- ・産地直売所「燐燐つやま」(津山市)
- ・津山市地産地消センター「サンヒルズ」(津山市)
- ・ファーマーズマーケット「サンサンくめん」(久米南町)
- ・柵原農産物直売所「やさい畠」(美咲町)

営業時間など詳しい情報は

コチラ→



勝英統括本部アスパラ部会のアスパラガスは…岡山・大阪の市場へ出荷するほか、美作市内の道の駅などで販売しています。



甘くてシャキシャキ!
サラダや炒め物など
幅広い料理で楽しめますよ

勝英統括本部 アスパラ部会
ふくはら もとお
晴れびと! 福原 資雄さん(38)

アスパラガスが農業のおもしろ



2年目の収穫に向け意気込む福原さん

昨年初めて収穫し、初心者の指針でもある「5ルートで150キロ」の4倍以上の650キロを達成しました。苦労はしましたが、大成功しました。

今年は規格から外れる細い物を撤去し、太いアスパラガスに栄養を集め、Lサイズ以上の秀品の割合を上げていきたいです。

アスパラガスなどの野菜は、手の入れ方、肥培管理の加減など各生産者で異なり、作り方次第で収量も変わります。手を掛けただけ返ってきます。農業は失敗しても自分が責任を取ればよい。いくらでも語れるほど、農業に面白味を感じています。みんな農業をやってみてほしいです！

今後どんなアスパラガスが作りたいですか?
今後の目標を教えてください

たくさん収穫できています。収穫時に折れたものを口に入れてみると、生でも甘くて本当においしいです。

ドキドキ! ククク!
SNS

旬の情報み~つけた!

LINEの公式アカウント開設を皮切りに、Instagram・YouTubeなどSNS(会員制交流サイト)をリニューアルしました。管内の旬な「食と農」の情報をみなさまにお届けします。SNSを使うのはこれからという人もこの機会に始めてみませんか。



LINE
ライン

組合員のみなさまとのコミュニケーションづくりに

友だち登録することで広報誌や旬の食材を使ったレシピ、キャンペーン情報などが届きます。画面下にはイベント、直売所・支店案内など役立つ情報も満載です。

今後はLINEでアンケートを実施するなど、みなさまの声を集め事業に反映し、相互間の情報発信も進めます。



通帳の紛失や交通事故など困ったときの連絡先もすぐわかるよ!



暮らしに役立つ情報満載!



スマートフォンを
かざしてみて!
カメラで
二次元コード
を読み込もう



お得なクーポンも!
5月25日から
「焼肉レストラン千屋牛」
で使えるクーポン配信中!

※写真はイメージです。

※クーポンの利用には条件があります。詳細はクーポンをご確認ください。



朝どれ野菜をもっと身近に 顔の見える安心感を



スマートフォン・パソコン・
TV(ネット接続対応)で!



直売所出荷者の畠を動画で紹介する(Youtube)

旬の野菜で料理 一番おいしい食べ方を伝えます

産直野菜の魅力を発信しようと、出荷者の声や収穫に込め
る思い、その野菜を使った料理を動画にしました。動画サイト
YouTubeを活用し、生産者の顔が見える安全安心で新鮮な
野菜の情報を届けます。

動画は2分弱で、毎月、その時期に一番おいしい野菜をピックアップ。直売所出荷者とくらしき作陽大学食文化学部の学生が登場し、栽培のこだわりやエピソード、おいしい食べ方や栄養素などを伝えます。本誌10・11ページと連動し、新鮮な野菜の見分け方や調理のコツも紹介しています。

動画を通して、生産者の顔や畠の様子を消費者に知っても

直売所で季節を感じて 交流も励みに

旬の朝どれ野菜を味わえるのが直
売所のいいところ。出荷者として
も消費者の声を近くで聞けるの
で、生産の喜びにつながっています。
動画を見て、おいしい季節の
農産物を知ってもらいたいです。
(杉原さんは7月号に登場します)



早島町直売所 出荷者
すぎはら まゆみ
杉原 真弓さん

動画を見るには

YouTube で検索!

JA晴れの国岡山



チャンネル登録
よろしくね!

完成! どんな料理が
できたのでしょうか…? //



作っておいしい・食べておいしい 親子で楽しめるレシピを考案

地元のとれたてレタスを使って、食べるだけではなく作ることも、子どもから大人までみんなで楽しめるレシピを考えました。

鮮度のよい野菜はおいしいので、とれたての
新鮮な産直野菜を使って子どもが食に興味を
持つレシピを届けたいです。

くらしき作陽大学 食文化学部 4年生
みずしま ふじい かめい
左から 水島さん・藤井さん・亀井さん

動画は10・11ページのレシピ紹介と連動しています。ぜひご覧ください。

ピをお届け 食卓に特産を



Instagram
インスタグラム



スマートフォン・パソコンで!

#国消国産

#連島ごぼう

#美星満天豚

特産を使ったレシピを随时更新(Instagram)

Instagramを使ってみよう!

① Instagramをインストールしよう!



iPhoneの方



Androidの方

② JA晴れの国岡山公式アカウントをフォローしよう!



jahareoka_official

③ 気に入った投稿に「❤」を押そう!



家庭菜園・定年帰農
農業の楽しみ実感世代へ



Facebook
フェイスブック

@jahareoka



スマートフォン・パソコンで!

ちょっとためになる
つぶやきで「食と農」を発信



Twitter
ツイッター

@jahareoka



スマートフォン・パソコンで!



ハッシュタグ

#晴ればれ探偵団おにぎりで検索!!



ハッシュタグとは…?

キーワードの頭に「#」がついた検索ワードのこと。
共通の趣味や活動、話題の投稿を見つける
ことができます。



JA特産品が当たる参加型のキャンペーンも実施。過去のキャンペーンには、全国からハッシュタグ「#晴ればれ探偵団おにぎり」をつけ投稿された個性豊かなおにぎりが集合。新たなレシピの発見にもつながります(Instagram)

お金や保障もスマホ・パソコンでらくらく確認!




アクセスは
こちらから

インターネットにアクセスするだけで、振込や税金・公共料金
支払い等さまざまな取引ができるサービスです。

振込・払込 **定期貯金** **ローン線上返済**
カードローン **マネーフォワード for JAバンク**
(家計簿アプリ)



JA共済
Webマイページ

「もっと身近で、もっと便利で、もっと安心・満足いただける」JAでありたい。みなさまとつながり、お一人おひとりに寄り添ったサービスをお届けしたい。
そういった想いから生まれた新たなサービスが「Webマイページ」です。

Webマイページの便利な機能

契約内容の確認が簡単に!	住所・電話番号の変更が Web上のお手続きで完結!
払込証明書の 電子交付ができる!	自動車共済の継続手続きが Web上で実施できる!

Webマイページで手続きできることは、今後更に追加される予定です。



J A バンク アプリ



ダウンロードは
こちらから

アプリをダウンロードして簡単登録! いつでもすばやく
口座残高のチェックや明細の照会ができるサービスです。

アプリのサービス画面から、JAネットバンクにアクセスできます。

残高照会 **入出金明細照会** **投信残高照会**
定期預入明細照会 **PayB(払込票決済)** **通帳レス口座**



J A 共済 アプリ

みなさまとJA共済がワンタッチでつながる。もしものときの
連絡もアプリから! 暮らしに役立つコンテンツが満載!

Webマイページへ
ワンタッチアクセス!
ご契約されている
JAへの連絡がもっと簡単に!
カメラやGPSを利用して
その場ですぐに事故連絡!
健康・子育てなどの
お役立ちコンテンツが満載!

JAネットバンク・JAバンクアプリをご存知ですか?

今までATMや窓口でしていたい様々な手続きをスマートフォンで簡単にを行うことができるサービスです。家で何時でもご利用いただけるので「窓口に行く時間がない」「窓口まで行く手段がない」という方に大変おすすめです。機械が苦手で抵抗がある方でも簡単に登録できます。窓口でご登録のお手伝いもさせていただきますのでぜひお問い合わせください!



備前支店
おかざき ここ
岡崎 洋心職員

JA共済のWebマイページに
登録すれば…

24時間365日どこでも契約内容の確認ができる、住所変更などの各種変更手続きも可能です。年末調整・確定申告に利用できる控除証明(払込証明書)データを家で簡単に取得できるのもおすすめポイントの1つです。今ならロボット掃除機などが当たる登録キャンペーンも実施中ですので、ぜひこの機会にご登録ください!

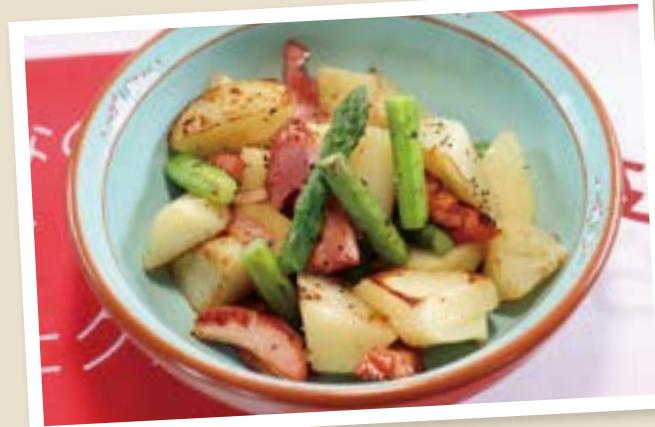


ライフプランセンター倉敷
おくやま かずゆき
奥山 和幸職員

パーティー



プラス
表紙の『アスパラガス』を使って『もう1品!』



アスパラ・ベーコン・ポテトのソテー

[材料／2人分]

アスパラガス 4本 バター (有塩) 8g
厚切りベーコン 50g 黒こしょう 少々
ジャガイモ 2個

[つくりかた]

- アスパラガスは根元の硬い部分を切り落とし、軸の半分から下の皮をピーラーでむいておく。ハカマも取り除き、3~4cmほどの長さに切る。
 - ジャガイモは皮をむいて一口大の大きさに切り、電子レンジ(500W)で3分加熱する。
 - 厚切りベーコンは2~3cm幅に切っておく。
 - 塩をひとつまみ入れたお湯で①を湯がき、冷水で冷まして水気を切る。
 - 温めたフライパンで油を引かずに③を炒め、火が通ったら、②④を加える。
 - 食材に火が通ったらバターを加えて混ぜ合わせ、仕上げに黒こしょうを振ったら、完成!!
- ※お好みで塩・こしょうで味を調えてください

見分け方



葉が淡い緑色で
みずみずしく、
ツヤと張りのある
ものが新鮮

芯の切り口が10円玉くらいの
大きさで、白いもの

食べ方のコツ



包丁で切ると栄養が流失しやすくなり、包丁の鉄で酸化して変色したり、苦味が強くなるので注意

栄養は?

調理の
ポイントは?

どんな所で
収穫しているの?



もっと野菜を好きになる
動画はコチラ ➡



JA全農のお店

ひかりテイニニギ
さんすて 岡山店

今月のオススメ

岡山県産牛の自家製
ローストビーフ丼
(スープ付き)

岡山市北区駅元町1-1
さんすて岡山南館2F
☎086-206-1442
⑤11:00~22:00



高橋 和豊 店長



シルキーな食感でうま味が深い自家製ローストビーフ。里海米や里海卵に自家製のタレも相性抜群!岡山の食材がたっぷり味わえるどんぶりです



公式SNSでも情報発信中です!ぜひチェックしてください。

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%
ご請求時
割引

※詳しくは各直売所へお問い合わせください。

新連載
晴れのごはん、
いただきます
旬の産直やさい



肉厚で炒めても
おいしいです!

早島町直売所 出荷者
たかお かつみ
高尾 克巳さん

レタス巻きまき

レタス



調理時間
20分以内

エネルギー
202kcal

お肉やチーズなど
好きな具材をレタスで巻いて
野菜嫌いを克服!



くらしき作陽大学
食文化学部現代食文化学科
ふじさわ
藤澤ゼミ 考案

[材料／4人分] ●食塩相当量：1.9g

レタス	1玉弱	A	しょうゆ	大さじ1
タマネギ	大1個(300g程度)		みりん	大さじ1
ひき肉	200g	B	酒	大さじ1
		C	砂糖	大さじ1
			ケチャップ	小さじ2
			ウスターソース	小さじ1/2
			カレー粉	小さじ1
			塩・こしょう	少々
			その他	
			好きな野菜(キュウリ・トマト・コーンなど)・ハム・チーズなど	適量

[つくりかた]

- タマネギをみじん切りにする。
- ひき肉を炒め、火が通ったら①を加える。
- ②を3等分し、それぞれA、B、Cを混ぜて軽く炒める。
- その他の食材と一緒にレタスで巻いて食べる。
★パンやごはんと一緒に巻くのもオススメです。

③ 袋掛け…15果/m²



袋掛けをすることで外観を白く美しく仕上げ、病害虫の被害を軽減する。袋の種類(光の透過率、底の有無、色、素材など)により外観が変わるために、産地により「この品種はこの袋」と決まっている場合が多い。

仕上げ摘果が終わり次第、早生品種から順次行うが、清水白桃は修正摘果をする場合、修正摘果後でもよい。

袋の掛け方

袋を開いて真ん中に果実を入れ、袋の端と端をたぐり寄せ、虫や水を入れないようにぴったり締める。枝と果実の隙間があると、病害虫発生の原因になるため、隙間が袋で埋まるようにする。果面の汚れのもとになるため、葉を袋の中へ入れないように注意する。託した袋を、針金を折り返し固定する。この時必ず枝も巻き込む。



サンからのアドバイス

留め金を強く締めてしまうと、収穫時に枝から袋が外れにくく手間がかかるため、留め口の針金は隙間なくきっちり押さえて1回折りで留めよう。



2 収穫

主要品種の成熟期

6月	7月	8月	9月
下旬	上旬	中旬	下旬
はなよめ		おかやま夢白桃	
日川白鳳		川中島白桃	
加納岩白桃		白麗	
	白鳳		新白麗
	清水白桃		黄金桃

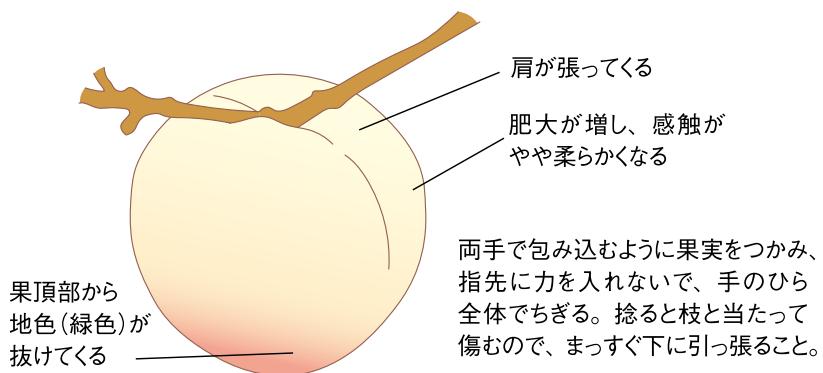
ホツチキスをはずして保存できます

*ただし樹によっては果実全体の色が一気に抜けてくる場合や、果梗部(枝に近い部位)から熟れてくる場合もあるので注意が必要。

樹の中では主枝・亜主枝の先端部や日当たりのよいところから樹冠下部に向かって熟れてくるので、まずは枝先から収穫を開始する。個々の果実の収穫適期幅は1~2日程度しかないため、適熟果を収穫するためには、毎日もしくは1日おきの収穫が必要となる。

収穫適期は選果の方法によって若干異なり、果実は熟してくると果頂部から緑色がぬけてくるため、袋の底から地色の抜け具合を確認しながら収穫する。

収穫は果実温度が低いうち(午前9時ごろまで)に行う。収穫後は直射日光を避け通気性をよくして、速やかに風通しのよい涼しい場所へ運搬し調整する。非常に傷みやすいので、果実を重ねない。収穫かごやコンテナにウレタンなどの資材を活用して傷みを軽減するなどの対策を行う。



無事に育ちますようにと思いつめてトウモロコシ・エダマメの種をまきました。

初めて肥料のまき方や畠立てのし方など知り、食べ物を育てる大変さを実感しました。

肥料の色を頼りにきれいに均等にまくことができました。

JJA農業指導員とともに学
校の敷地内で夏野菜の栽培
をスタート！4月の授業の
様子をお届けします。

くらしきの
作陽大学
やさい観察日記

新連載

作って食べて
農業を元気に!
家庭菜園

モモ

摘蓄後～収穫までの管理

モモの生育と栽培管理の年間スケジュール



教えてくれるのは/
この人!!

西部広域農
経済センター

おか ひろかず
岡 宏和



	休眠期		開花・結実期		果実肥大・成熟期				養分蓄積期		休眠期	
月	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	樹体		整枝・せん定		摘蓄	受粉	摘果・袋掛け	収穫	夏季せん定			
	土壤		土壤改良		芽かき・ねん枝		夏季せん定		札肥		基肥	土壤改良
	その他		定植		排水対策		防風対策		支柱・枝吊り		縮伐・間伐	定植

1 着果管理

基本は最終着果量(葉と果実との割合が約100枚に対し1果)の2倍を予想して摘果する。

① 予備摘果…30~45果/m²

伸ばす枝(主枝、亜主枝)の先端は50cm摘果して、枝を伸ばす。樹の上部や枝が強い部分はやや軽めに、樹の下部や下垂枝(何年も実をつけて垂れている枝)は強めに摘果する。今年実をつける中果枝(20~30cmの枝)や長果枝(30cm以上の枝)は枝の中間~基部よりに着果させる。徒長枝(上に向かって伸びている枝)は重みをかけて倒したいので枝先に着果させ、端や副梢にも着果させる。なるべく葉芽に近い位置に着果させる。

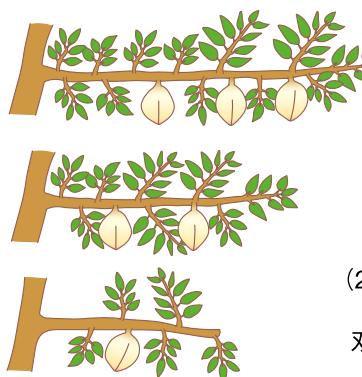
ソラからのアドバイス

果実同士が大きくなってしまって当たらないようにすることで、果実接着面の病害虫発生やアタリ果を防ぐよ。また、花ガラも病気や汚れのもとになるので、摘果時にできるだけ取ろう。

② 仕上げ摘果(最終着果量に仕上げる)…15~30果/m²

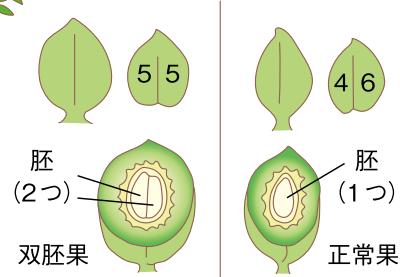
最終着果量の目安は、収穫時の葉と果実との割合が80~100枚に対して1果(清水白桃)。発育不良果、変形果、赤色に着色している幼果、双胚果(白鳳・白桃・白麗などは年により双胚果が多い)を優先して摘果する。日照良好部分(樹冠上部)は多めに、日照不良部分(樹幹内部や下枝)は少なめに残す。樹勢の弱っている樹は着果量を少なめにする。

- 長果枝(30cm以上)
2~3個
- 中果枝(10~30cm)
1~2個
- 短果枝(10cm以下)
5~6本に1個



結果枝の長さ別の最終着果のめやす

※着果位置や品種、葉の多さなどで加減が必要。



双胚果と正常果

品種別着果管理について

● 結実が多く生理的落果しにくい品種

(早生品種・白鳳など)…安定して作りやすい

満開20~30日後：予備摘果(最終着果量の2倍程度)

満開45日後まで(早生品種は満開40日後まで)：仕上げ摘果(最終着果量)

● 清水白桃…落果しやすく生産不安定。

強い摘果を避け、遅延摘果が基本。

満開20~30日後：予備摘果(最終着果量の2倍程度)

満開45日後まで：摘果(最終の1.3~1.5倍程度)
硬核期後(6月下旬以降)：摘果(最終着果量)

「家庭菜園」
パックナンバーは/
こちら!



ここから
簡単アクセス!



硬核期前に最終着果量にしてしまうのではなく、落果を見越して硬核期後に仕上げて袋掛けを行う(遅延摘果)。特に強せん定の場合は落果が多いので遅延摘果を基本とする。

「きぬむすめ」「にこまる」の 特A獲得記念 岡山表町で消費拡大PR



県産米「きぬむすめ」「にこまる」を
PRする(右から)三木恭次副組合長、
石我均組合長、内藤敏男専務

J A グループ岡山は4月中旬、2022年産米の食味ランキングで、県産米「きぬむすめ」「にこまる」が特Aを獲得したのを記念し、岡山市の表町商店街で消費宣伝活動を行いました。

J A 役職員・行政・関係機関が、2銘柄の精米パック(各300g)やPRリーフレットなどが入った500

セットを商店街利用者に配りました。利用者は「早速食べ比べてみたい」と話し、炊飯のコツなどを聞いていました。

石我均組合長は「県産米のおいしさを知ってもらい、地域農業の振興につなげたい」と力を込めました。



西粟倉村で田植え 早場米で付加価値を

西粟倉村で、産地としては県内で最も早い4月下旬から田植えが始まりました。標高が高く、昼夜の寒暖差と源流のきれいな水が米づくりに適しています。バイヤーから早期の新米を求める声に応え、約40年前から早期出荷米に取り組んでいます。

水稻6haのうち半分以上を早期出荷米として出荷する萩原眞壽雄さんは、3月下旬から育苗を始め、地区でも最も早い4月22日に、早生品種の「あきたこまち」と「コシヒカリ」を植え付けました。5月上旬ごろまでは晩霜の心配があるため、深水管理などをしながら栽培し食味のよい米に仕上げます。

萩原さんは「資材も高騰しており、早期出荷米としての付加価値で買い取り価格のアップを期待したい」と話します。

8月下旬から刈り取りを始め、岡山市内のデパートやふるさと納税の返礼品などで取り扱われる予定です。

早期出荷米の田植えをする萩原さん



ひらやまみつる むらかみかずや のがみ ひろし
食味共進会で優秀な成績を収めた生産者。左から平山満さん、村上和也さん、野上広志さん

協議会は、日本穀物検定協会が選定する米の食味ランクで、7年連続特Aを獲得した県産「きぬむすめ」のブランド力強化のため、関係機関と一緒に、高品質・良食味米の生産振興と会員の所得向上などに取り組んでいます。

「タンパク質含有量7.0%以下」「食味値80点以上」「一等米比率90%以上」を目指す「708090作戦」を実施し、適切な施肥・適期の作業・密植・除草などを徹底。栽培技術周知のため、「きぬむすめ通信」



「708090作戦」で 目指せ「特A」8年連続

を年4回発行しています。

4月中旬には総会を開き、昨年度の食味共進会で優秀な成績を収めた生産者3人を表彰した他、栽培管理や米穀情勢などを確認。持続可能な開発目標(SDGs)につながる「里海米」の取り組み拡大や昨年度実証したプラスチック被覆肥料の代替技術などの情報も共有しました。植木幸男会長は「長年培ってきた技術と知識で誇りある農業を目指し、良質な米づくりをしよう」と呼び掛けました。

**特産丼で消費拡大
キッチン米力一運行開始**

JJAは、米・特産物の新たなPR・消費拡大事業として「キッチン米カーラー」晴ればれ直行便工房の運用を始めました。県内各地に多種多様な農畜産物を有する広域JJAの強みを生かし、原料はすべて直行便事業で手配。中間・輸送コストを抑え、新鮮で品質の高い品を消費者に届けることで、米をはじめとする特産の消費拡大・PRに力を注ぎます。

満天豚と連島「ぼうの元気丼」を提供。
「美星満天豚」は柔らかい肉質と甘い脂身が引き立つ部位にこだわりボリューム感のある丼に仕上げました。丼に加え、黄ニラと「青大豆みそ」を使った特製味噌汁を無料提供するなど、多様な特産の魅力を伝えました。

用意した「100食かり」時間も経たないうちに完売する盛況ぶりで、購入者は「特産にこだわり抜いた井などは初めて。購入するきっかけになる」と地産地消への理解を示しました。

當農担当の山本日吉司常務は、「ギッチンカーは今ブーム。機動力を發揮し、特産の認知度向上と消費拡大につなげたい」と力を込めま



本店営農部
(086-476-1837)

美星満天豚や一連島こぼなど特産をたっぷり使った元氣丼（通常価格600円）



ハウスモモ出荷
初夏の味楽しんで

3 すべての人に
健康と福祉を

新入職員ら ダンスで身近なJAをPR

JAグループ岡山が提供するテレビ番組「笑味ちゃん天気予報」で職員がダンスを踊っています。

4月中旬に、地域の金融拠点として今年度新たにオープンしたライフプランセンター倉敷で、新入職員らがテーマソングに合わせてエネルギッシュにダンスを踊りました。歌詞の「みんなの『よい食』未来をつくる、笑みちゃん天気予報～♪」では元気いっぱいに手を振り、ダンスを通じて身近で親しみやすいJAをアピールし、若い世代にもJAを知ってもらうきっかけづくりにつなげます。

「うにうなげよう。 もりおか みさき
ダンスを踊った森岡美咲職員
は、先輩から接客などの対応を学

A photograph of two women standing outdoors in front of a modern building with large glass windows. Both women are wearing dark business attire and have their arms raised in a celebratory or joyful pose. The woman on the left is wearing a dark blazer, a white shirt, and a grey pencil skirt. The woman on the right is wearing a yellow patterned top and dark trousers.

フレッシュで元気いっぱいにダンスを踊る
森岡聰員(左)とRSK難波リポーター

び「会話など触れ合うことが楽しい。気軽に相談していただき頼られる職員を目指したい」と話しました。
なかむら けんたろう
中村健太郎センター長は「個々のよいところを伸ばして、よいチームの一員となるように育成をしていきたい」と強調しました。



二一ズに合わせ肥料小規格化

自己改革実践中！ 取り組みの一部を紹介します

従来、栽培暦の施肥設計に合わせた1袋20キロ入りの肥料が主流でしたが、生産者の要望を受け、運びやすさや散布作業の負担軽減のため一部商品を15キロ入りへと規格を変更しました。15キロ規格で販売を進め「JA晴れの国岡山オリジナル野菜の肥料」は、さらに管内統一商品として銘柄集約と大量注文により価格を抑えたことで、販売数が前年比1・25倍と年々需要を増しています。

今年度は、新たに家庭菜園向けに4キロ規格を作り、幅広い需要に応えます。購入者からは「わが家の畠のサイズにちょうどいい」との声もあり、家庭菜園から農業に興味を持つてもらい、農業応援団として地域農業の活性化を目指しています。



買店舗・資材店
□・2、975円)



盆向け花バス
健全な種根を改植

「誠バス」の種根を掘り取る守山会長

くらしき誠ハス出荷組合は4月上旬、生花用花ハス「誠ハス」の植え替えのため、倉敷市帶江地区のほ場で約100本の種根を掘り取り、地区内の10aに改植しました。「誠ハス」は濃紅色で花弁が約150弁あるのが特徴。生産者9人が73aで栽培し、盆向けに花ハスと蓮台を関西市場へ出荷します。

もりやま かねしげ
同出荷組合の守山周茂会長は「品質の底上げを図り、
消費拡大につなげたい」と力を込めました。



春の園芸セール好評
女性部屋台や栽培講習も

4月13日から22日まで、笠岡・笠岡南・笠岡北・矢掛の各グリーンセンターで春の園芸セールを開きました。野菜の苗や園芸用の土などを求め、多くの近隣住民が来場しました。

矢掛グリーンセンターでは、たい肥の詰め放題をしたほか、矢掛女性部によるおこわやよもぎ餅も販売。その場で誰でも参加できる野菜の栽培講習会や農機具や車の展示会もあり、来場者は「毎年楽しみ」とアドバイスを生かして上手に野菜を育てたい」と話しました。



家庭菜園者向けに野菜の苗も特価で販売



家庭菜園者向けに野菜の苗も特価で販売



結婚50周年「金婚式」
の信原さん夫妻



義雄さん(右)

義雄さん(右)

100

ブドウとモモが人と人との橋渡しを
後継者につなぐ栽培技術

中山間地域で人里離れている立地条件のため、人のつながりを持ち続けたいと、ブドウとモモの栽培を約30年前から始めました。右も左も分からぬ中、営農指導員と切磋琢磨しながら栽培を高めてきた結果、全国各地への発送や、ほ場見学に訪ねてくる人も出てきました。

ブドウとモモが人と人との橋渡しをしてくれたことが一番の喜せです。

世代交代もでき、今は栽培の技術やコツを後継者である娘婿につなげていくことに力を入れています。自分のできる範囲で守ってくれたらこの上ないと思っています。「土台をしっかりと築いてもらっているので、やる気が出る。今は栽培を楽しむ余裕はないが、少しでも義父母に近づき、果樹を守っていきたい」と力を込め姿が心強いです。



Vol 14

娘婿
まきかず
萬喜一さん(65)

1



ここから
簡単アクセス!

部員ら
子どもたちの活動や地元小学校との連携など意見を交わす



春の風物詩 ひるぜん大根種まき

真庭市蒜山地区で4月上旬、ひるぜん大根の種まきが最盛期を迎えました。今年度は、蒜山大根部会協議会の8戸が14鉢で栽培。昭和初期からの歴史を持つ「ひるぜん大根種まき」は、季節を告げる風物詩としても定着し、消費者が出荷を待ちこがれています。井藤文仁会長は「自然災害がなく、高単価で販売が推移してほしい」と話しました。出荷は6月初旬から11月中旬まで続きます。



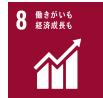
マルチが伸びるほ場

真庭市蒜山地区で4月上旬、ひるぜん大根の種まきが最盛期を迎えました。今年度は、蒜山大根部会協議会の8戸が14鉢で栽培。昭和初期からの歴史を持つ「ひるぜん大根種まき」は、季節を告げる風物詩としても定着し、消費者が出荷を待ちこがれています。井藤文仁会長は「自然災害がなく、高単価で販売が推移してほしい」と話しました。出荷は6月初旬から11月中旬まで続きます。

岡山西女性部は3月中旬、JA高知県女性部へ視察研修に行きました。部員とJA役職員19人が子ども食堂を支える活動に理解を深めました。同女性部は毎月1回JA支所で「子ども食堂」を開き、部員・市内外の農家・地元企業などから旬の野菜など食材の協力を受け調理。当初はバイキ

ング方式で行っていましたが、現在は弁当200食を地域の子どももや住民に提供しています。岡山西女性部員は「子ども食堂は食品ロス削減や貧困対策だけでなく、地域住民にとっての憩いの場。今後も交流を深め、活動の参考にしたい」と話しました。

女性部が高知へ視察 「子ども食堂」理解深める



前作を糧に多い実りを ブドウ・モモ71人表彰



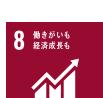
高額出荷感謝状を手にするブドウ農家。最高額は4,000万円を超えた

JA感謝状を贈りました。大会や表彰式を通じて功績をたたえ、品質面で優秀な成績を収めた生産者71人を表彰、高額出荷者19人に

阿新ぶどう部会と阿新桃部会は今春、2022年産の出荷総額や品質面で優秀な成績を収めた生産者71人を表彰、高額出荷者19人に

J A感謝状を贈りました。大会や表彰式を通じて功績をたたえ、品質と収量のアップに向けて生産意欲を高めました。ブドウ・モモとともにこれから管理作業が最も忙しい時期を迎えます。

ブドウは全国初となる鮮度保持機を今夏の出荷から稼働させます。中山正己部会長は「新しい選果体制を生かし、部会一丸となって販売13億円の達成を目指そう」と力を込めました。JAの山本日吉司常務は「主力の果樹生産を通して後継者・新規就農者を増やし、地域の課題である人口減少対策に貢献したい」と展望しました。



黒系ブドウ需要高を追い風に 目標達成に向け秀品率向上を



「『さすがびほくのブドウ』と言われるよう質を向上していこう」と呼びかける藤井功雄部会長

びほくぶどう生産部会は4月上旬、高梁市で通常総会を開き、部会員や関係者ら約60人が新年度に向け決意を新たにしました。昨年6月の少雨の影響を受け、出荷量・販売金額ともに前年度実績を若干下回りましたが、黒系ブドウ需要の高さが垣間みえる実績となりました。今年度は部会員630人が出荷量1,530t、販売金額18.6億円を目指して、ピオーネ「天空の実り®」を主力としたブドウの生産販売に力を注ぎます。

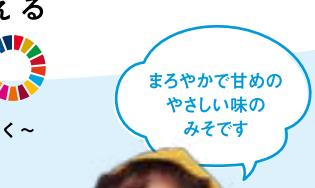
わたしたちの考える SDGs

～仲間とともに未来をひらく～



倉敷かさや女性部
西阿知地区

佐々木道子さん



小野陽子さん



地域からの応援 無添加みそにやりがい

西阿知女性部は、国内産の大豆と米麹を使い無添加の手づくりみそを販売しています。毎年10月の農協まつりで販売し人気を博していましたが、コロナ禍で中止が続き、みその販売ができない状況となりました。そんな時、地域の方から「まつりがなくてもみそを販売してほしい」との声をもらい、それに応えようと西阿知支店敷地内の駐

車場で販売を始めたのが3年前。今では「女性部のみそは、いつ買えますか」などの問い合わせも入るほどです。みそづくり活動にやりがいを感じています。部員同士が力を合わせて安全安心なみそを作り続けていきます。

誌面で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!

友達をたくさんつくりたいな／



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。

船穂町
農業後継者クラブ



小学校生活を楽しんで！



なんば みづき
難波 弥希さん



なかぎり しいな
中桐 志依菜さん



にしだ なお
西田 和央さん

ショウガを使った
日本料理に挑戦したいです



ながお みか
長尾 実果さん すいごと ほのか
杉本 陽香さん

ショウガ植え付け体験
岡山県立津山東高校2年生

ショウガの栽培は初めて！
めざせ2Kg超え！



左から▶
すがわら はるき
菅原 陽希さん やまもと こうた
山本 康太さん

特産ショウガを使って
おいしい料理を作るぞ！



監修=JCA(日本協同組合連携機構)

米を扱う協同組合 JAと農業



4月下旬に直売所で運行したキッチン米カー。「きぬむすめ」を使った「美星満天豚と連島ごぼうの元氣丼」を販売

地元のおいしいお米や多様な特産を
食べることは、地元産のおいしさに触れ
ることができるだけでなく、生産者応
援につながります。

供しています。
当JAは米や特産の周知や消費拡大
を目指して、キッチン米カー「晴ればれ
直行便工房」の運行を始めました。そ
のキッチン米カーでも「特A」を獲得した
「岡山県産きぬむすめ」を使った丼を提
供しています。

の米の品質について格付けしたことにな
ります。生産者個人単位の格付けでは
ないため、一般的に流通しているお米を
直売所やスーパーなどで購入する際の1
つの指標(参考)になり得ます。
穀物検定協会(東京都)が主催し、品
種としての特性と、その年の出来具合
を産地別に格付けているものです。
つまり、「〇〇県の□□□□」が最高位
の「特A」を獲得した」という情報は、生
産者個人ではなく都道府県単位でのそ
の年、この食味ランディングで最高位を
獲得しました。この食味ランディング、日本
で7年連続「特A」を獲得しま



おいしさの参考に！
お米の食味ランディングで
岡山県産「きぬむすめ」
が、米の食味ランディング
で7年連続「特A」を獲得

フラワーアレンジメント 勝英フレッシュミズ部会

ドーナツ型の吸水スポンジに花を挿し、まるでケーキのような、かわいいアレンジメントができました!



“農業”や“食”って
こんなにおもしろい!! /

地域 支

JAの食農体験や出前
感じたこと、学んだ



農業の魅力を地域の子どもたちに発
きびじ農業後継者クラブ
はたらく農機具 春の写生大会
(総社市)



JJAの施設で研修を積み、この春に晴れてトマト農家になりました。3,000本の苗を植え、いよいよ栽培が始まります。ベテラン農家に追いつけるよう収量を高めていきたいです。

作品(楷書で漢字にふり仮名を)・ベンネーム。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、J.A.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。

投稿方法

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。

テ
マ

端境期 まだのらぼう菜食べている

真備町産 箕初掘り 完売し

窓口で 声をかけられ にやけ顔

（アーリンズ花と、アーリンズ咲ねいね）

みつちゃん

藤井 昭恵さん

石原 美智子さん

あせみち川柳

理事会だより

令和4年度事業報告ほか

令和5年度4月期理事会を4月28日に開き、次の事項について審議し、承認されました。

【附議事項】第1号議案・令和4年度事業報告／第2号議案・令和5年度事業計画(素案)／第3号議案・令和5年度固定資産取得計画(大型直売所新築ほか)/第4号議案・年度当初の理事会附議事項(令和5年度信用供与等限度額に関する事項・令和5年度貸付金利率並びに手形割引率に関する事項・令和5年度借入金の最高限度額)／第5号議案..

【津山統括本部】旧鏡野支店売却／第6号議案・【津山統括本部】久米南・中央カントリーエレベーター湿式集塵装置の更新／第7号議案・出資口数の減口(組合員の申し出による)

役員
が

おじゃまします

代表理事組合長 石我 均 (いしが ひとし)



JA晴れの国岡山は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



ラジオ番組で食と農の大切さ伝えます

初回放送(4月20日)で旬の産直野菜をPRする石我組合長と山本常務執行店長



4月からFMラジオで新番組「山手直売所イマナマ情報」をお届けすることになりました。山手直売所は総社市に店舗を構え、売り場面積も大きく、来年度にはリニューアルによる大型化を予定しています。県内広域にわたる当JA管内には、モモ、ブドウなどの果物のほか・米・肉・野菜など多種多様な農産物が揃い、2022年度の取扱高は253億円に上りました。その強みをいかし、現在、県内各産地から「晴ればれ直行便」を走らせ、山手直売所をはじめ各店舗に特産品を届けています。番組を契機に「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という「国消国産」の考え方を広く周知し、直売所で買って食べて農業を支えたいと思っていただける方を増やしていければうれしく思います。

<新番組「山手直売所イマナマ情報」>

FMくらしき(82.8MHz)毎月第3木曜17時30分~17時45分放送



主幹
岡山県東京事務所
小池 孝治

Market talk いちばなし



インバウンド需要拡大 県産果物の消費に期待



新型コロナの収束が見えはじめ、都内では、どこに行つてもインバウンド客を見かけます。2月には、国内で約150万人の訪日外国人客数があり、2019年対比(口ナ前)で約6割※1まで回復しています。

市場では、4月中旬に宮崎県

産マンゴー「太陽のタマゴ」の初セリが行われ、続いて山梨県産のハウスモモやブドウの販売が始まることなど果物の出荷が徐々に本格化しています。本県産の「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の出荷は6月上旬に始まる予定です。昨年とは異なった販売環境になることが予想されますが、これから最盛期を迎える県産農産物のさらなるPRに努めます。

*1 日本政府観光局(JNTO)2023年訪日外客数・出

日本人口(対2019年比)

家^ひ光

6月号

愛読しています

JA生活指導員が家の光の魅力を紹介♪

私が好きなコーナー
「美輪明宏の人生相談」は家の光が届いて最初に開くページです。美輪さんの厳しい中にも思いやりがある前向きなアドバイスが大好きです。

ここがおすすめ

SDGsの取り組みなど、暮らしの中で役に立つヒントがたくさんあります。いきいきとした女性の活躍にも元気をもらいます。



東部広域農業経済センター
いすみみほ
農課 泉 美穂

6月号の見どころ

特集1: 失敗知らずでアレンジ自在! 梅の「さしす漬け」

特集2: 老いを前向きに 高齢者でなく幸齢者をめざそうほか、料理・手芸・家庭菜園など生活の役に立つ記事が満載です。

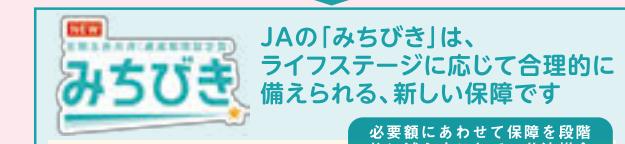
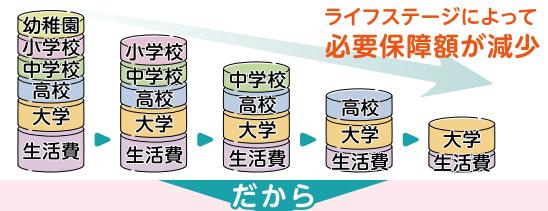
家の光6月号 629円(付録月号は922円)

JA支店窓口で申込受付中!!



未来に合わせて、変わっていく安心を

一般的に、準備すべきお子さまの教育費や生活費は時間とともに少なくなります。そこで、経済的に独立される前のお子さまをお持ちの方に最適な保障がJA共済から新登場しました。



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。

資料登録番号: [23331000128]



すめ」を食べてるので、自分が評価された気分です。連続受賞を目指して頑張つてください。

和気町・ノブちゃん(60代)

▼野菜や米、子育てしても自分がやつてみないとわからなことがあります。たくさんありますね。毎日が勉強です。

美作市・HAKOさん(50代)

▼津山市の井原さん夫妻が若くして畜産技術を学びながら挑戦されていましたことを知り、頗もしく思いました。

備前市・石野 有佳子さん(60代)

▼いつも料理の紹介がおいしそうで参考にして作るのが楽しみです。5月号は地元の食材で嬉しいです。

津山市・メイさん(60代)

▼「笑味ちゃんクッキング」のホルモンうどん。すぐにでも作りたくなり、まるほどおいしそうな写真で簡単なレシピだったので、絶対に3日以内に作ります。

倉敷市・ママ万歳さん(40代)

▼4月号は備中牛、5月号はつやま和牛一食べたいです。普段は財布にやさしい鶏肉が多いですが、歳を重ねたからこそ牛肉を食べてパワーアップしなければいけませんね!

総社市・藤井 真弓さん(60代)

▼「きぬむすめ」特A号獲得おめでとうございます。我が家は「きぬむ

▼ホルモンうどんおこしやでした。ぜひ作ってみようと思います。

高梁市・えびすさん(50代)

▼友達と「今月の晴ればれ読んだ?」「あれがよかつたね」「今度行きたいね」「料理おいしい」となど話しきるものが楽しみです。

倉敷市・伊藤 公江さん(70代)

▼「きぬむすめ」7年連続特A獲得の記事を見て、我が家も自信をもつて、張り切って米づくりに取り組みます。

新見市・仲良し会のみどりさん(60代)

▼昨年、義兄が突然亡くなり、田畠を荒らすわけにもいかず、後を引き継ぎ、植えていた野菜を収穫しました。イノシシやサルの被害が唯一なかつたのがピーマンでした。今年は初めて自分で本を見ながらピーマンづくりに挑戦しています。

笠岡市・ベーコンさん(50代)

▼この時期、山は新芽・青葉がきれいで、山野草やさまざま花も咲き、季節を感じさせてくれます。

美作市・小林 道子さん(80代)

▼津山で頑張つておられる井原さん。「手をかけたらかけただけそれにこたえてくれる」。子育てと同じですね。干し肉もおいしいなのでぜひ一度食べてみたいです。

矢掛町・さくぱーさん(60代)

▼広報誌を読むと名物や特産のルートを知ることができ、ますます興味を持ち、食べてみたくなりました。

岡山市・小谷 真由美さん(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
「アスパラガス」
をプレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 1 1年で一番昼が長い日
- 2 德川家康が晩年を過ごした——城
- 3 不動産会社が売買するものの1つ
- 5 「落穂拾い」や『晚鐘』を描いた画家
- 6 奈良や鎌倉のものが有名
- 8 テッセンとも呼ばれるキンポウゲ科の花
- 11 相撲取りが踏みます
- 12 抑揚のないせりふ回しは
- 13 トウモロコシやゴーヤーが多く出回る季節
- 15 弁当箱にご飯と一緒に詰めます
- 16 ——コート、——ブーツ
- 19 円周率を表す文字
- 20 ネタとシャリで作ります

タテのカギ

- 1 招く側がホストなら、招かれる側は
- 4 タマネギを切ると出ることも
- 7 建てたばかりの建物のこと
- 9 数字のゼロを日本語でいうと
- 10 サーブ→→トス→アタック
- 13 「海鼠」と書く生き物
- 14 置き時計はクロック、腕時計は
- 17 仕事や用事がない空き時間のこと
- 18 コショウ、ナツメグ、シナモンなど
- 21 プールの授業のときに着ます
- 22 領収書に収入——を貼った

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



プレゼント商品はオンラインショップでも買ることができます!!

◀◀◀ Webサイトはコチラから



長女がトマトの収穫を手伝ってくれました。農家になってくれるかな～？

総社市 ひーくん



樹齢50年のシャクナゲ。今までで一番花をつけてくれました。

倉敷市 井川賀津子さん



わが家に咲いた君子蘭
眞庭市 クロちゃん



岡山市 山谷睦子さん



倉敷市 小郷友子さん



倉敷市 兼信清子さん

応募フォーム・FAX
での応募もOK!!

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います!!

あとがき
JA直売所では新鮮で安全安心な農畜産物のほか、地域自慢の加工品も充実。笑顔ちゃんと天気予報10周年を記念した直売所スタンプラリー（20ページ参照）もスタートするので、各地の直売所をめぐって参加してみてください。応募するとプレゼントが当たるかも！（荒木）

あとがき

今号から誌面をリニューアル！10・11ページで旬の野菜のおいしさを味わえるレシピを紹介していきます。地元生産者が丹精込めて育てた野菜は、これからも季節の栄養補給にもおすすめです。

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。

63円
切手

〒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
- よかつたコーナー（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



※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、ベンネームをご希望の方は、ご自身のベ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の掲載可能承諾済とさせていただきます。

クロスワードパズル
先月号の答え
アマリリス

応募総数
1,250件



本誌掲載の商品は総額表示で表記しています



推し名物まつり

第26回

山手直売所「ふれあいの里」

トマトとセロリのソース

野菜のうま味が凝縮!
使い方自在の万能ソース



瓶130g 300円
パウチ180g 280円

長期保存が可能な瓶詰め(130g)の
商品はお得なパウチ入り(180g)と
2種類で提供。瓶詰めは贈答用とし
ても好評です。

き飯の味付けにもおすすめです!

商品はお手頃なパウチ入り(180g)と
2種類で提供。瓶詰めは贈答用とし
ても好評です。

阿部和子職員。「ニンニクがアクセント
になっていて、トマトやセロリが苦手な
人でもおいしく食べられますよ。焼

加工を担当するのは、山手直売所の
タマネギ・ニンニクをじっくり煮詰めた
ソースは、すりおろし野菜のとろつと
した食感と凝縮されたうま味が楽し
める逸品。ドレッシングとしてサラダに
はもちろん、肉や魚、パスタのソースな
ど、アイデア次第で万能に使えます。

商品です。総社地区のトマトやセロリ。
タマネギ・ニンニクをじっくり煮詰めた
ソースは、すりおろし野菜のとろつと
した食感と凝縮されたうま味が楽し
める逸品。ドレッシングとしてサラダに
はもちろん、肉や魚、パスタのソースな
ど、アイデア次第で万能に使えます。

阿部和子職員。「ニンニクがアクセント
になっていて、トマトやセロリが苦手な
人でもおいしく食べられますよ。焼

手作りなので、
数量に限りが
あります



山手直売所
あべ かずこ
阿部 和子 職員



★店内で寄島漁連から直送の鮮魚販売
★地元産の新鮮野菜・旬の果物販売

山手直売所 「ふれあいの里」

米 野 果 花 乳 加 魚
総社市岡谷23
TEL.0866-93-2338
営 8:30~16:30(5月~10月)
8:30~16:00(11月~4月)
休 年末年始。
毎月第2・第4水曜日
※7~9月は定休日なし
WC 精米 今振

応援メッセージを送ってね!

抽選で3人の方に「トマトとセロリのソース・
桃のシロップ漬けのセット」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。

応募
締め切り日
**6/16 金
必着**

ホームページ
随時更新中!!



JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。



晴ればれ
Lare Lare

Vol.38 2023年 6月号

発行 晴ればれの国岡山農業協同組合 〒713-8113 倉敷市玉島八島1510番地1
編集 企画課 TEL.086-476-8092 https://www.ja-hareoka.or.jp/
発行日 2023年5月20日発行(毎月20日発行)