

「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

9

vol.41

晴れびと!

自然と人の温もりあふれる
蒜山の地で農業に生きる

特集

インボイス制度が始まります!



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!!
友だち登録お願いします!



Vol.29

真庭市蒜山川上地区

今月の表紙「桃太郎トマト」の取材では、冷涼な高原気候で「西の軽井沢」と称される真庭市蒜山川上地区を訪れました。県内有数の観光地とともに、農業地帯でも知られます。撮影した7月頃は、水田やスイートコーン畑、山裾にまで広がる牧草地などが作り出す緑色のモザイク模様が印象的です。真庭市立川上小学校と協力し、町の魅力を紹介します。



晴ればね 9月号
2023 vol.41
Contents

2 | ソラサンぽ

真庭市蒜山川上地区

4 | 晴ればと！

蒜山トマト部会協議会
中村 勉さん

6 | 特集

インボイス制度が
始まります！

10 | 晴れのこはんいただきます

旬の産直やさしい「ナス」
ナスとみそチーズのピザdeパン

12 | 家庭菜園

ラッキョウ

14 | 晴ればTOPICS

・初の「白桃フェス」に3000人
・ブドウで全国初 鮮度保持技術に海外も注目
・自己改革実践中！
「インシシ骨をハットフードに」 ほか

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

巡回人間ドックのお知らせ／くらしのお得情報
役員がおじゃまします／いちばなし

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 | 推し名物まつり

黒々茶

第29回山手直売所「ふれあいの里」

／総社市岡谷



わが町 わがまち
ここが好き!! 真庭市立川上小学校



6年生
えんどう ほのか
遠藤 穂華さん

私の大好きな蒜山

蒜山は、自然豊かでお水もおいしいです。そんな自然の中でできる野菜はもっとおいしいです。その中でも一番好きな野菜は、トマトです。私の家では、とても小さいけど、野菜を作っていて、トマトも作っています。トマトが実ると、それをとって食べるのが好きです。しかも、トマトには栄養があります。これも自然豊かな蒜山のおかげでしょうか、蒜山にはほかに、野菜がたくさんあります。夏にはトウモロコシもできます。

このように、蒜山は、たくさんの野菜と自然に囲まれています。ほかにもいい所がたくさんあるので、ぜひ蒜山に来てみてください。



6年生
はやかわ とむ
早川 登眸さん

トマト

ぼくは小さい頃、離乳食でトマトを好きで食べていたそうです。でも、今は生のトマトがきらいになりました。食感と生のトマトのおいがきらいです。火を通したトマトは大好きです。トマトスープやトマトパスタ、トマトオムレツなどは、ぼくの大好き物です。

両親が農家なので、トマトの収穫などを手伝っています。ぼくの家では、いろいろな種類のトマトを育てています。味見をしないと、どれがおいしいか分からないので、生でも食べられるようにならないと思っています。

ぼくの将来の夢は、農家です。ほかの野菜も味見をして、お客さんに、伝えないといけなないので、トマトやいろいろな野菜など、なんでも食べて、野菜の味を分かるようになりたいです。

蒜山トマト部協議会

なかむら

つとむ

晴れびと!

中村

勉さん(44)

自然と人の温もりあふれる 蒜山の地で農業に生きる

真庭市蒜山地区に就農した大阪府出身の中村勉さん(44)。ハウスでは7月上旬から桃太郎トマトの収穫が始まり、夏の到来とともに旬真っ盛りとなっています。妻の厚子^{あつこ}さん(44)とともに、作業に汗を流します。

就農したきっかけは

以前は大阪市内で朝早くから夜遅くまで働き、娘が起きる前に出勤、寝てから帰る毎日でした。妻に2人目の妊娠がわかったとき、「これではいけない」と一念発起し、蒜山に移住しました。

就農を思い立った理由の1つは「健康」です。蒜山に住む高齢の義祖父が元気でいる秘訣は、土を触り、早寝早起きをしているからではないかと、これまで興味のなかった農業の道に進むことを決めました。

自然豊かな蒜山で、子どもたちの成長を見られることが一番の幸せです。

農業の魅力は

就農して3年目となりました。現在20^ア、ハウス7棟で桃太郎トマトを栽培しています。農業の知識ゼロの自分からすれば、部会の助けがなければ就農できなかったと思っています。春先の排水路づくりやハウスのビニール張りなど、体力が必要なこともたくさんあります。まだまだ慣れないことばかりですが、サラリーマン時代とは中身の違う充実感を感じています。

桃太郎トマト



出荷時期



※出荷時期は目安です。地域により異なることがあります

主な取扱い店舗

- ・山手直売所(総社市)
- ・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)
- ・コスモスの里(真庭市)
- ・あしん広場(新見市)
- ・Aコープあしん店(新見市)
- ・きらめきの里(真庭市)

営業時間など詳しい
情報はコチラ



10ページでは赤く熟れた桃太郎トマトを使った万能ソース「萬麵の恵味」のレシピを紹介してるよ！ぜひ作ってみてね♪



桃太郎トマト万能ソース「萬麵の恵味」

主な取扱い店舗

- 上記直売所のほか下記直売所など
- ・百菜市場和気店
 - ・矢掛宿場の青空市「きらり」
 - ・福田青空市「すいれん」
 - ・中華レストラン「曲江春」(倉敷市中庄)
 - ・倉敷アイビスクエア売店
 - ・吉備サービスエリア下り売店
 - ・天満屋「おかやま地消地産の店」(岡山市)
 - ・岡山高島屋「おかやま百選」(岡山市)



作業に勤しむ中村さん

蒜山の大地の恵みを受けてスクスクと育った桃太郎トマトはおいしいですよ!!



今年は昨年よりも甘くておいしいトマトができたと思います。失敗を経験としていかし、一人前を目指したいです。10^{kg}あたり9〜10^{kg}の収量を目標に、おいしいトマトづくりを励みます。

今後の目標は

技術だけでなく、仕事も生活も、人とのつながりを強く感じています。

インボイス制度が始まります!

10月1日から新しい消費税の制度

「インボイス制度(適格請求書等保存方式)」が始まります。

今一度、内容を正しく理解し、登録や手続きについて確認しましょう。

〔監修/ JA岡山中央会 JA支援部〕



インボイスとは

消費税が複数税率下において、売り手から買い手に対して適用税率や消費税額などを正確に伝えるための「書類」のことです。

課税事業者と免税事業者

「課税事業者」とは、基準期間(原則2年前)の課税売上高が1000万円を超える事業者などを言います。「免税事業者」とは、基準期間の課税売上高が1000万円以下の事業者です。課税事業者と免税事業者では、消費税の取り扱いに違いがあります。

制度が始まるとどうなる

消費税は、課税事業者が消費者などから受け取った税額から、仕入れ時に支払った税額を控除(以降、仕入税額控除)して納めています。(下記、図1) 制度導入後に仕入税額控除ができるのは、原則、納税地の所轄税務署からイ

ンボイスの登録番号の交付を受けたインボイス発行事業者からインボイスの交付を受けた場合に限られます。

これまで課税売上高が1000万円以下で消費税を申告する必要がなかった免税事業者も取引先から求めがあれば、税務署に申請してインボイス発行事業者となることを検討する必要があります。

生産者への影響は

制度導入後、原則、買い手は売り手からインボイスの交付を受けた分のみ仕入税額控除が可能になります。

●自身が売り手の場合
売り手が、インボイス発行事業者の登録をすれば、買い手(課税事業者)は仕入税額控除が可能のため、今後の取引に影響はありません。しかし、同時に売り手は課税事業者として消費税の申告などが必要になります。

一方で売り手が免税事業者のままの場合、買い手(課税事業者)は仕入税額控除の適用を受けることができ

ないため、買い手から販売価格の引き下げの要求や取引に難色を示される可能性があります。

- なお、インボイス制度開始後も左記の取引にはインボイスが不要です。
- ① 庭先販売のように買い手が一般消費者
 - ② 買い手が免税事業者
 - ③ 買い手が課税事業者でも簡易課税を適用している場合
 - ④ 農協特例・卸売市場特例の適用を受ける場合

(P.8参照)

●自身が買い手の場合
買い手が、インボイス発行事業者から仕入れをすれば、仕入税額控除が可能のため今後も取引に影響はありません。

免税事業者からの仕入れの場合、自身が簡易課税で計算していれば影響ありません。本則課税で計算する場合は、仕入税額控除ができなくなります。(ただし一定期間は経過措置が設けられています。)

図1

生産者が課税事業者の場合



1,600円 - 1,500円* = 100円を国に納める
(仕入税額控除)

※令和5年10月1日以降は原則としてインボイスが必要



「免税事業者」と「インボイス発行事業者」の違い

	消費税	事務作業	取引先への影響	取引への影響
免税事業者のままでいる	納税の義務なし	変わらない	取引先が課税事業者の場合、免税事業者からの仕入れ時の消費税額は控除されず、取引先の負担となる	取引先の負担になるため、敬遠や値下げを要求される可能性も
インボイス発行事業者になる	納税の義務あり	増える	仕入れ時の消費税額が控除されるので、取引先の負担は増えない	変わらない

制度には登録が必要です

制度に登録するか、納税義務のない免税事業者のままでいるかは自由です。

インボイス発行事業者になるためには所定の申請書を提出する必要があります。

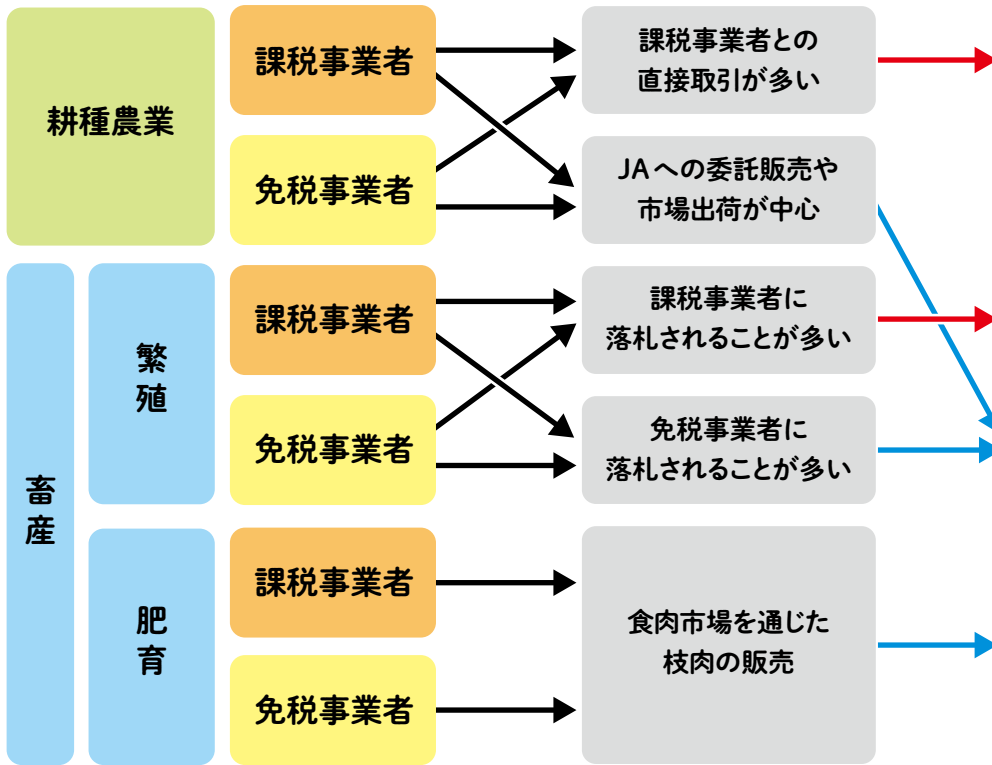
10月1日からインボイス発行事業者になるための登録申請期間は、9月30日までです。

生産者が検討すべきこと

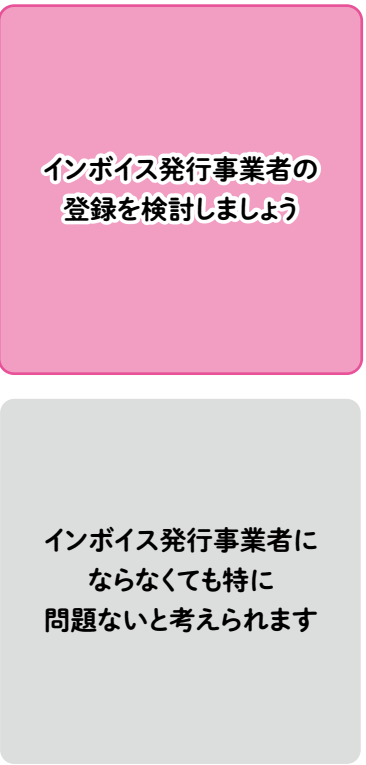


自分の経営・取引先の状況を確認しよう!

現在の状況



インボイス制度導入後



資材や農機を買う場合

課税事業者である生産者は、取引先が

インボイス発行事業者であればその事業者からインボイスをもらいましょう。JAでは適用税率や消費税額を記載した請求書や領収書、レシートを購入店舗で発行します。



困ったらJAへ!



● 東部広域営農経済センター (岡山東地区) 086-908-0614

● 西部広域営農経済センター (岡山西地区・倉敷かさや地区) 086-522-2404

● 北西部広域営農経済センター (びほく地区・新見地区) 0866-22-4598

● 北部広域営農経済センター (真庭地区・津山地区・勝英地区) 0868-35-2573

ほか、お近くのJAアグリセンターでもみなさまのお悩みをお聞きしています。



JAと取引するには事業者登録が必要なの？



農協特例

●JAに販売を委託する場合

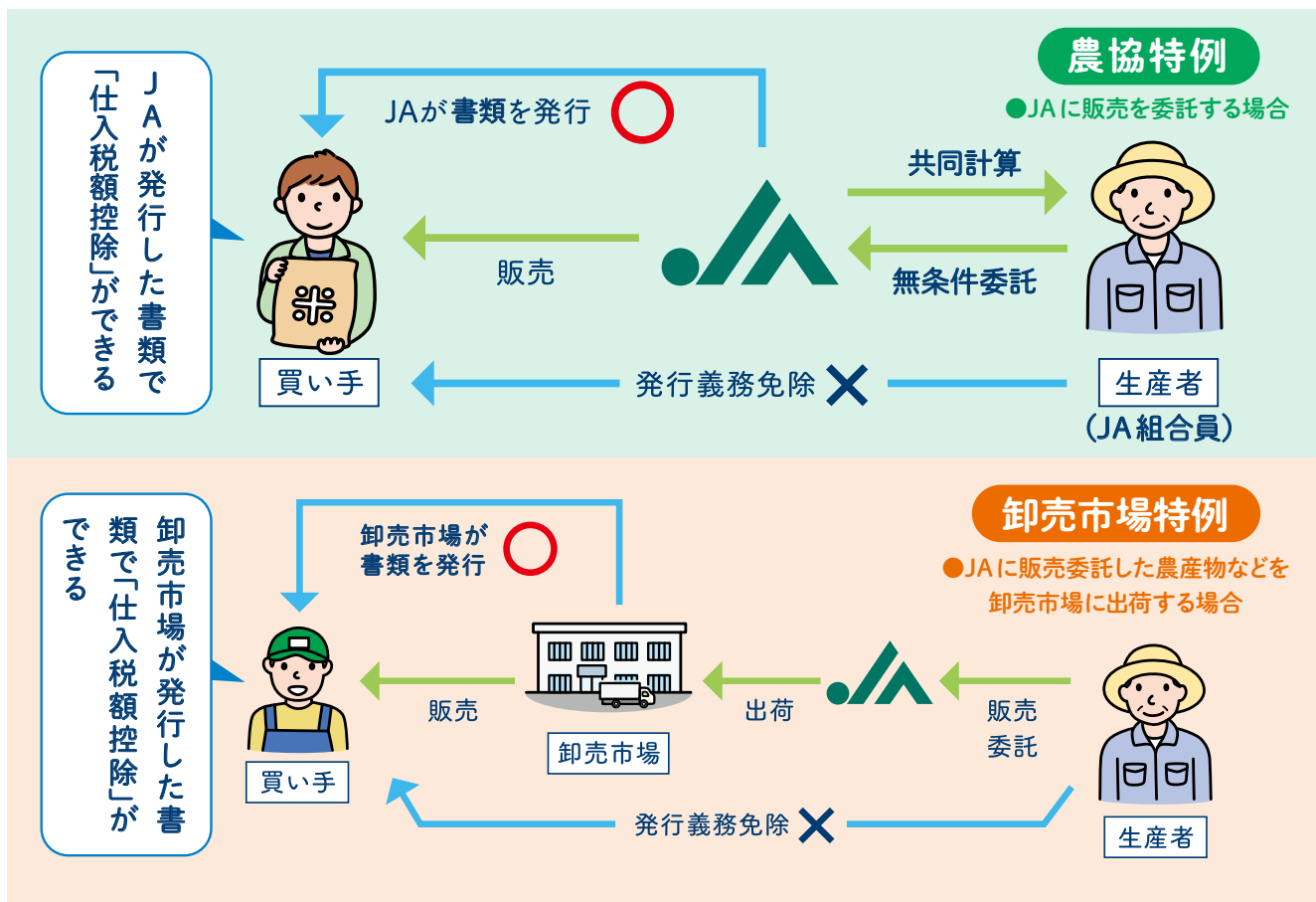
組合員である生産者の農産物をJAが無条件委託方式で販売し、その代金を共同計算方式により精算する場合には、生産者はインボイス発行義務が免除されます。この場合、買い手である小売店・飲食店などはJAが発行する書類により仕入税額控除が可能になるため、生産者がインボイス発行事業者か否かは関係ありません。

JAの組合員であることが要件です。現在組合員加入されていない方は、JA窓口にて加入手続きをお願いいたします。

卸売市場特例

●JAに販売委託した農産物などを卸売市場に出荷する場合

生産者がJAに販売委託した野菜などの農産物を卸売市場に出荷して販売する場合も生産者はインボイスの発行義務が免除されます。卸売業者などの買い手は卸売市場が発行する書類で仕入税額控除を行うため、生産者がインボイス発行事業者か否かは関係ありません。

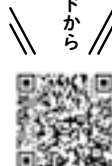


インボイス発行事業者になるためには
事前の登録申請 が必要です

●申請方法は2つ

- ① 各地域に設けられたインボイス登録センターに書類を郵送する
- ② e-Taxを利用して電子申請をする

詳しい方法は下記コードからご確認ください。



インボイスについて

もっと知りたい方は



制度の概要などを掲載した特設サイトを



税務署では随時各地で制度説明会を開いています



特集 インボイス制度

国税庁では一般的な質問を受け付けています

インボイスコールセンター

0120-205-553 (無料)

受付時間：9時～17時(土日祝除く)

こんな場合はどうする？

インボイスQ&A



Q. 令和5年10月1日の段階で課税事業者であれば自動的にインボイス発行業者になるのでしょうか

A. 課税事業者であっても、インボイス発行業者の登録申請手続きが必要です。

Q. インボイス発行業者になった場合、販売時には必ずインボイスを発行しなければいけないのでしょうか

A. インボイス発行業者は、買い手（課税事業者）である購入者から要求された場合のみインボイスの発行が義務になります。なお、次の場合にはインボイスの発行は不要です。

- ・ 買い手が事業者でない場合
- ・ 買い手が免税事業者である場合
- ・ 買い手が課税事業者であるがインボイスの発行を求めてこない場合

Q. 簡易課税で仕入税額控除の計算をする場合もインボイスが必要なのでしょうか

A. 仕入税額控除をする際にインボイスが必要となるのは本則課税で計算する場合のみです。簡易課税で計算する場合はインボイスは不要です。

Q. 個人事業者でインボイス発行業者となった場合、4〜3月を課税期間の対象にできますか

A. できません。課税期間は、所得税の計算期間と同じ1〜12月です。

Q. 農業をしております消費税申告をする場合、課税売上と課税仕入はどのようなものが対象となりますか

A. ◆課税売上
↓該当するもの

- ・ 農産物の販売高・農機などの売却代金・過年度分の精算金・事業用建物の家賃収入 など

↓該当しないもの

- ・ 補助金・助成金・交付金・共済金・収入保険の補てん金・農地の売却代金・給与収入・出資配当金 など

◆課税仕入
↓該当するもの

- ・ 資材などの購入代金・ほ場の水道光熱費・農機などの購入費・農機などの燃料代 など

↓該当しないもの

- ・ 農地の購入代金・給与などの支払い・減価償却費・税金の支払いなど

↓該当しないもの

Q. 子牛の一般市場での取引はどうなるのですか。どこから来たかわからない牛も多いと思うのですが

A. 一般市場の場合も、出荷者がインボイス発行業者であれば、セリ当日にアナウンスします。そのため、事前にJA・家畜市場にインボイス発行業者であることを旨をお伝えください。

Q. 年間、子牛を数頭出荷する小さい農家です。水稲・豆の生産を合わせても農業販売高500万円程度です。現在は白色申告をしています。インボイス発行業者となるには青色申告をしないといけないのでしょうか。小規模の農家にはメリットを感じませんがインボイス発行業者になるべきでしょうか

A. 所得税の青色申告とインボイス発行業者となるか否かは関係ありませんので、個々に判断してください。例えば最大65万円の青色申告特別控除や農業経営基盤強化準備金、中小

企業投資促進税制など課税上の優遇を多く享受したいということであれば青色申告をする必要があります。インボイス発行業者になるか否かは、インボイス制度により取引に影響（P7のメリットとデメリットを参照）が見込まれるということであれば検討した方がよいです。

JAの対応

レシート・ラベル★マークが目印

JA直売所は、免税事業者の品目をわかりやすくするため、レシートや商品ラベルに「★マーク」を表示します。（一部店舗を除く）



免税事業者の場合「★」を表示

レシート		
晴ればれ直売所		
領収書		
毎度ありがとうございます		
ノルチン	20Kg	¥3,706
★切花	3 × @350	¥1,050
#完熟みかん		¥300
#★切り干し大根		¥200
*商品券		¥1,000
---- (#は軽減税率対象品目) ----		
---- (★は免税事業者対象品目) ----		

※画像はイメージです



表紙の『桃太郎トマト』を使って **プラス** もう1品!



桃太郎トマト ぶっかけ冷やしうどん

[材料/2人分]

桃太郎トマト万能ソース「萬麵の恵味」……………1袋
 めんつゆ(4倍濃縮)……………大さじ2
 水……………120ml
 桃太郎トマト……………1個
 レモン……………1個
 大葉……………3~4枚
 うどん(茹でたもの)……………2玉

[つくりかた]

- 1.「萬麵の恵味」をボウルに移し、めんつゆと水を加え混ぜ合わせる。
- 2.桃太郎トマトをくし形に薄切り、レモンは輪切り、大葉は千切りにしておく。
- 3.茹でうどんを皿にのせ、そこに②の具材を盛りつける。
- 4.③に①をたっぷりかけたら、完成!

私たちが丹精こめて作ったトマトが万能ソースに! どんな料理にも合うので、ぜひご賞味ください!



使ったのはこれ!

桃太郎トマト
万能ソース
まんめん えみ
「萬麵の恵味」

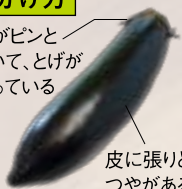
びほくトマト部会
 やお ちえ ちえ ちえ
 矢尾 知恵さん 與田 知絵さん

「萬麵の恵味」を使った
レシピはこちら▶



見分け方

へたがピンと
していて、とげが
とがっている



皮に張りと
つやがある

持ったときにずっしりと重みを感じるもの。軽い物は鮮度が落ち、みずみずしさが失われている可能性が高い

保存方法

5度以下の低温の場合、皮や果肉が褐変したり、縮まって硬くなる



冷やし過ぎ
厳禁

新聞紙 ラップ
常温か冷蔵庫の野菜室で保存

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 ⇒



JJA全農のお店

ひかるパフェ

さんすて 岡山店

今月のオススメ

ぶどうのパフェ

岡山市北区駅元町1-1
 さんすて岡山南館2F
 ☎086-206-1442
 ⑩11:00~22:00



たかはしかずよし
高橋和豊 店長

大人気の県産ブドウを使った「パフェ」のほか、季節限定メニューをご用意しています



公式SNSでも情報発信中です!ぜひチェックしてください。

晴れのごはん、
いただきます

旬の産直やさしい

ナス



皮が柔らかくて
水分たっぷりです

百菜市場
和気店 出荷者
かんざき たけし
神崎 武志さん

ナスとみそチーズの ピザ de パン



調理時間
15分以内



エネルギー
295kcal



食塩相当量
1.7g

ナスの風味と
食感が、チーズと
相性抜群です!

[材料/1人分]

ナス	60g	イングリッシュマフィン	1個
オリーブオイル	大さじ1弱	とろけるチーズ	5g
[みそ]	小さじ1		
☆みりん	小さじ1	[おすすめトッピング]	
[マヨネーズ]	お好み	アスパラガス・ミニトマト・ベーコン・	
		ちくわ・大葉・バジル など	

[つくりかた]

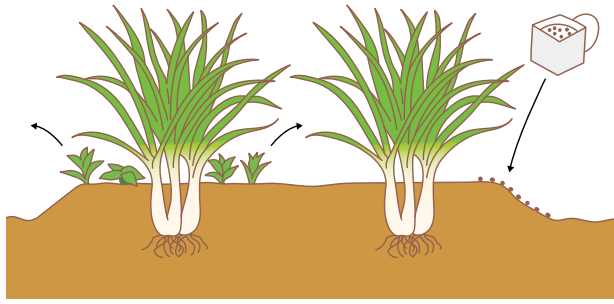
1. ナスの皮をピーラーで縞模様に剥く。
2. ナスは5mm幅の輪切りにしてオリーブオイルで揚げ焼きにする。
3. ☆を混ぜ合わせる。(お好みでマヨネーズを入れる)
4. イングリッシュマフィンを横半分に分けて内側を上向きにし、②を乗せ③を塗る。(お好みでほかの野菜などもトッピング)
5. ④にチーズを乗せ、トースターで焼き色がつくまで焼く。(お好みで大葉やバジルをトッピング)



くらしき作陽大学
食文化学部栄養学科

小上ゼミ 考案

4 追肥



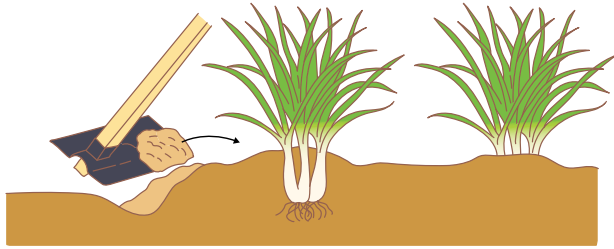
秋から冬には雑草が生えやすいので除草を心がける
葉色が薄いようなら2~3月ごろに追肥し、軽く土と混ぜる

畝の長さ
1mあたりの量

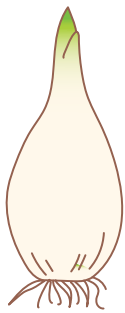
①
化成肥料
14-14-14
60g

5 土寄せ

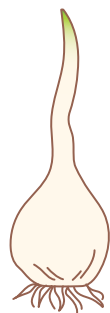
3~4月の盛んに育ってきた頃、土寄せする



ホッチキスをはずして保存できます



よい球



丸球



長球

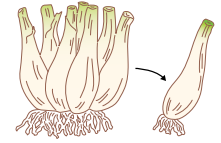
土寄せしないと丸球や長球、青球が増え、良球率が低くなる

6 収穫

6月中旬~7月中旬、球が長卵形に肥大し、球の芯の青みが少なくなった頃、株を掘り上げる



葉が枯れ始めたら収穫遅れ



掘り上げたら1球ずつにばらす

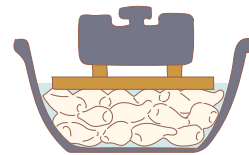
POINT

ポイント! 1つの種から1年栽培で10個前後が収穫できる。さらにもう1年栽培すれば、実の締まった小粒ラッキョウが30個以上収穫できる

7 利用

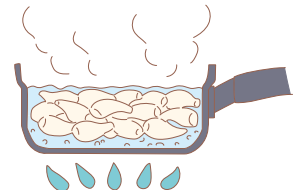
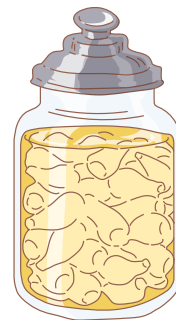
甘酢漬け

水中でもみ洗いし、薄皮を取り除いてきれいにする。塩漬けにして重石をする。1ヵ月後、甘酢に漬け替える



酢じょうゆ漬け

茹でて酢じょうゆに漬ける



このほか、シソ漬け・リンゴ酢漬け・黒砂糖漬けなど、産地ではいろいろな漬け方がある

ポイント!

POINT

根と茎を切っても成長は止まらないので、甘酢漬けなどにする場合はすぐに調理をする

立派に育ったトウモロコシが
おいしそう!!

色ついたミニトマトも収穫。

枝豆を根元から引き抜き、
サヤを摘み取りました。

くらしきの
作陽大学の
やさしい観察日記

J A 営農指導員とともに
学校の敷地内で夏野菜を
栽培しています!

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

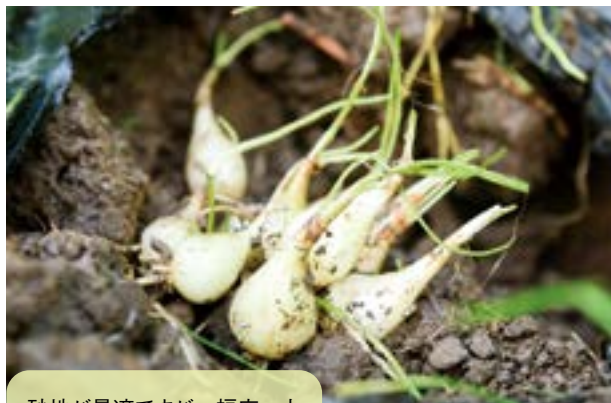
ラッキョウ

育てやすい健康野菜

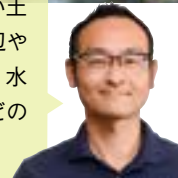
栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
							○	○			

○植え付け ■収穫



砂地が最適ですが、幅広い土壌に適應します。畑の周辺や傾斜地でも栽培できます。水はけをよくし、深く耕すなどの準備が必要です。



教えてくれるのはこの人!!

新見統括本部
新見アグリセンター
ふいひ としひと
藤井 俊仁

1 種球の準備

自家産がある場合

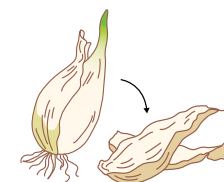


夏に収穫し、乾かしておいたものを用いる

初めて栽培する場合



植え時が近づいたら、市販の種球を求める



枯れた皮を取り除き
1球ずつにばらす

種球のできあがり

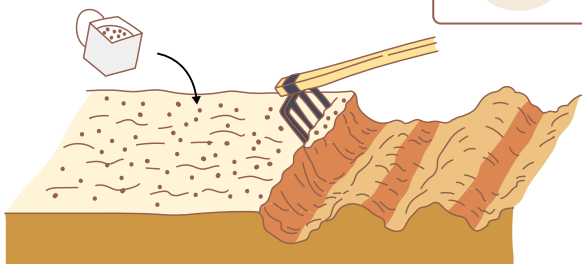
種球は病虫害がなく、張りのある充実したものを選ぶ。紫色がかったものは栽培中の乾燥や肥料不足などのおそれがあるので除く

2 畑の準備

前作が片づいたら石灰をまいて深く耕しておく

1㎡あたりの量

石灰
100g



ポイント
POINT

少し強めの酸性土壌を好むので、もともとアルカリ性土壌の畑は石灰の投入量をかなり控える。肥料分の少ない畑では、植え付けの2週間くらい前に少量の化成肥料を施す。いつも野菜を栽培している畑では必要ない

3 植え付け

種球を立てて株間10cmで土に挿し込む。

1球植え

2~3球植え



植え溝をならして覆土する

浅植えだと分球が多く、小球に。また、株の内部に光が入り、青球が発生する



数は少ないが大きい球がとれる

小球を多く収穫できる



ポイント

POINT

植え付けの方法によって球の大きさが変えられる。

ホツキスはずして保存できます

「家庭菜園」のバックナンバーはこちら!



おすすめ資材

① 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。





キャラクターの顔出しパネルを楽しむ親子連れ



新鮮な白桃を買い求める来場者



白桃を横したくす玉を割るJA役員ら



各地から特産が集合



大人気の「イエローダイヤモンド」には販売前から長蛇の列ができた

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きます



12 つくも責任
つから責任

初の「白桃フェス」に3000人 各地の特産に大満足

JAは7月下旬、本店駐車場で特産白桃の出荷最盛期に合わせ「白桃フェス」を開きました。合併以来、コロナ禍から大規模なイベントは自粛しており、初のJAを挙げてのイベントです。「どこよりも、新鮮で、おいしい特産を納得価格で！」を合言葉に、JA直行便で管内全域から白桃をはじめ、特産を集結。来場者が3000人にのぼるほど大盛況でした。

「家庭用白桃を中心に、「白桃バームクーヘン」「じえいえいらーと(アイス)」などのオリジナル商品、JAが運行する「キッチン米カー」では白桃スムージーを販売しました。蒜山産スイートコーン「イエローダイヤモンド」・「なぎびーフ」の串焼き・「美星満天豚」のフランクフルト・作州黒豆加工品など各地の特産コーナーも設置。来場者は「白桃だけでなく、遠方の特産が身近で手に入り、とてもうれしい」と笑顔を見せました。

内藤敏男組合長は「広域から迅速に直行便で特産品を集結できることが強み。イベントを通じてJAの魅力を伝え、ファン獲得につながりたい」と力を込めました。

11 自ら届けられるまちづくりを 兵庫県女性組織と意見交換 SDGsをテーマに

真庭女性部は7月中旬、真庭市で兵庫県JA女性組織連絡会と交流会を開きました。

住みよい地域を目指し、部員の減少や高齢化について課題を共有するなど、SDGsに触れる活動を中心に意見を交わしました。

部員は「新たな気づきも多い交流会だった。今後の活動にいかしたい」と話しました。



地元活性化のため立ち上げた「びっとカフェ」を視察



スムージーをPRするJA担当者(左)とRSKの難波リポーター

旬の白桃を丸ごと1玉使ったJAオリジナルの「白桃まるまるスムージー」が完成しました。7月下旬に開催した「白桃フェス」で初めてお披露目し、数量限定500杯はすぐに完売しました。今後は管内のイベントで販売していく予定です。

白桃本来の色を維持するためコ

ンポートにして凍らせた白桃を、1杯あたり丸ごと1玉使い、シロップとレモン汁のみで味を調えました。果肉食感も残し、素材本来の風味を際立たせます。使う白桃は選果場より職員が直接調達。過熟品を有効活用し農家所得の下支えにも貢献します。

12 つくも責任
つから責任

職員が考案 白桃丸ごとスムージー



営農指導員の説明を聞く受講生(左)

西部広域営農経済センターは7月中旬、就農や直売所出荷などを後押ししようと、倉敷市で果樹農業塾(ブドウ研修)を開きました。営農指導員が袋掛けのポイントなどを説明。受講生は、1房ずつ丁寧に袋を掛けたほか、枝管理・余分な粒を除く作業を実習しました。

受講生は「丁寧に説明で、初心者でも簡単に袋を掛けることができた」と手ごたえを感じています。営農指導員は「品質のいいブドウ栽培に向け、参考にしてほしい」と話しました。

鮮度保持装置を通して出荷する加温ハウス栽培ピオーネ



阿新ぶどう部会は、ブドウの出荷で全国初となる専用照射装置による鮮度保持技術を導入しました。新見市内の2カ所の選果場に色彩選別カメラなどと合わせて最先端の選別出荷体制を整備。新鮮な状態をこれまでより長く保つとともに、品質の高位平準化を図り、「くだもの王国おかやま」の付加価値を高めます。国内市場にとどまらず海外の仲買人も注目し、有利販売とブランド力の向上に期待がかかります。

この技術はテレビのリモコンや防犯カメラにも使われている「近赤外光」の特性

を利用したもの。2年間の実証試験を経て収穫後の品質低下を抑える効果を確認し、「ピオーネ」「シャインマスカット」など品種、規格に関わらず出荷物の全量に使用。輸送時の脱粒を抑えるだけでなく、店舗での棚持ちや家庭での日持ち効果を見込んでいます。

同部会の中山正己部会長は「効果や反響が楽しみ」と期待を寄せ、JAの磯田健一常務も「台湾や香港などへの出荷に大きなメリットになる。市場や消費者との信頼関係を強固にしたい」と力を込めました。



「猪骨猛神」をPRする匠工房の担当者



「初めての試みで不安もあったが、愛犬家の反応は上々。固定客を増やし農家支援のひとつにしたい」と話します。

同工房代表の谷中俊之さんは「猟師が骨を処分する際の省力化にもつながる。商品を通じて、ジビエやSDGsに関心を寄せてもらいたい」と期待を寄せます。

獣害対策を後押し

JAは、食肉加工業者の匠工房(岡山市)と協力し、イノシシの骨を低温で乾燥させたペットフードを開発しました。飼い主が安心して愛犬に与えられるよう合成保存料・着色料などを一切使わずに作りました。商品を通じて、獣害対策を後押しします。

捕獲したイノシシの骨を低温で約90時間乾燥し、大腿骨・肋骨などさまざまなサイズをそろえ、小型犬から大型犬まで幅広い犬種に対応します。商品名は、「猪骨猛神」。イノシシの骨はもう「神レベル」というユニークな商品名で、総社市の山手直売所で販売。剣持郁男店長は

イノシシ骨をペットフードに 獣害対策を後押し



自己改革実践中!

自己改革実践中!
取り組みの一部を紹介します



先祖を敬う気持ちを込めて
1本1本束ねる守山組合長



12 つくる責任
つかう責任



花ハス盆向け出荷 倉敷の農家10戸

くらしき誠ハス出荷組合は8月上旬、盆向けの切り花と蓮台を関西の市場へ出荷しました。濃紅色で花弁が約150枚ある「誠ハス」を10人が1haで栽培。花持ちのよさに定評があります。今季は、梅雨明けの高温により花色が薄い傾向でしたが、水管理を徹底し例年並みの品質となりました。

守山周茂出荷組合長は「出荷期間は短いですが、切り花だけでなく花弁が落ちた後の蓮台も出荷できる。市場からの評価が高い品目なので、品質維持に努めたい」と話しました。



大阪の親子が稲作体験 産地に親しむ



田植えを体験する親子

6月下旬、米生産者・J・A・流通元・販売店の「千林くらしエール館」が協力し、親子稲作体験ツアーを開きました。

大阪市から32人が参加。岡山

市東区瀬戸町で田植えをしました。「きぬむすめ」のPRや販路拡大につなげようと企画し、10回目を迎えました。

10月に収穫し、参加者の写真をラベルにした「せんばやし米」として付加価値をつけて同館で販売。毎回好評で人気商品となっています。

同館テナント会の田中靖章会長は「売られている米がどうやって生産・販売されているのかを消費者に知ってほしい」と力を込めます。

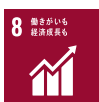


AEDの使い方を教わる参加者(左)



島民の命を守る 船待合所にAED

J・Aは笠岡市白石島の船待合所にAEDを設置しました。白石島グリーンセンターは週3日営業のため、非営業日にも対応できるように船待合所にも備えました。島民に向けた簡易講習も開き、参加者は「いざという時の助けになる」と話しました。



肉厚で柔らか「ジャンピー」 生食もおすすめ



選果場に持ち込まれたジャンボピーマン

津山市久米地区で栽培するジャンボピーマンの出荷が順調です。久米ジャンボピーマン部会の19人が40aで栽培し、11月上旬まで13.5tを県内・大阪・広島市場、道の駅「久米の里」などに出荷するほか、市内小学校の給食にも提供します。

「大きな特産品を作ろう」と約20年前から栽培が始まり、「ジャンピー」の愛称で親しまれています。大きいものは150g以上と、通常の約3～4倍の重さで、肉厚で柔らかいのが特長です。今季は長雨の影響で作業が進まず、生育への影響を心配しましたが、例年通りの仕上がりととなりました。

土居治部会長は「苦みが少なく子どもでも楽しめる。家族みんなで食べて」と呼びかけました。

どんなことも楽しみながら 日本一のブドウ農家目指す

後継者として両親とともにブドウづくりをはじめて8年目。70aのハウスで「シャインマスカット」「瀬戸ジャイアンツ」「紫苑」を栽培しています。全国有数のブドウ産地で伝統の技術を受け継ぎ、第一線で活躍できる農家になり、見た目・味ともに日本一のブドウを作ることが目標です。どんな時も楽しみながら、自分が納得できるブドウづくりを続けていきたいです。

今年は農業大学の学生を研修生として受け入れ、学生目線の意見に刺激を受け、自分にとってもいい経験になっています。ブドウづくりの大変さを実感しつつ、楽しさや収穫の喜びなど伝えることで、将来の担い手育成につながれば幸いです。

研修の1コマ



「実践的に学べて楽しい」と話す岡山県農業大学校 果樹コース1年生の尾崎明日香さん(右)



農の未来を担う！ 天気予報

新しいチカラ Vol.17



船穂町ぶどう部会
こみやま ひろゆき
小見山 裕之さん(36)

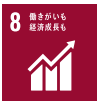


ここから
簡単アクセス!



出荷された「ピオーネ」を確認するJA担当者

高梁市の中央ぶどう選果場
で加温栽培したピオーネ「天
空の実り」の出荷が順調です。
びほくぶどう生産部の6
30人が栽培。今季は輸出
需要や黒系ブドウの需要の高
まりなどを追い風に、取扱量
1530ト、販売金額18億



「ピオーネ」天空の実り」 18・6億円目標

6千万円を目指します。加温・
無加温と続き、主力の露地
栽培は8月下旬から始まり、
12月まで長期出荷します。
生産者は「びほくが誇るピ
オーネを五感で堪能してほし
い」とPRします。

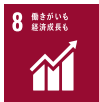


無人ヘリで効率よく防除



無人ヘリ運用 水田700畝防除

勝英統括本部は、水稻の無人ヘリによ
る病害虫防除を請け負っています。地域の
後継者クラブ所有を含む3機で、今年度は約700ha
を防除。免許を取得した営農担当職員4人が専任で
オペレーターとして携わります。職員が作業すること
で、生育状況を確認しながらの適期防除が可能となり
ました。生産者からも「暑い時期の作業のため、体
への負担も減りありがたい」と好評です。



県知事賞に原田さん(井原市) 県花き共進会のトルコギキョウ

県やJA全農おかやまなどが7月
28日に開いた、今年度の県花き
共進会に夏の多彩な花119点が
集まりました。全体的に気温が高め
で生育が前進傾向だったため、生
産者は出品するのに苦慮したとい
います。それでも西日本最大級の産
地として生産拡大が進む「リンドウ」
をはじめ、小菊、ソリダゴ、ブレ
ウラムなど各品目それぞれの個性と
品質が審査員を魅了しました。入
賞16点の内、13点が当JAの出
品で広域性や地域性を発揮。県知
事賞には原田幸枝さん(井原市)の
トルコギキョウが輝きました。

そのほか当JAの上位入賞は次の

通り。※敬称略

【優秀賞】▶JA岡山中央会会長賞＝
とみおかのりあき 小菊・富岡紀明(真庭市)▶JA全農
おかやま運営委員会会長賞＝アルス
トロメリア・牧野達也(鏡野町)▶県
農業共済組合長賞＝リンドウ・山本
まこと 誠(新見市)



多彩な花119点を審査



蒜山のミニトマト 丁寧にパック詰め



ミニトマトの生育を確認する生産者

真庭市で8月上旬、ミニトマ
トの出荷が最盛期を迎えました。
蒜山ミニトマト部会協議会の
27人が1.8畝で栽培。冷涼な気候
ときれいな水で育て、甘味が強

く濃い味に仕上がっています。
玉ずつ手作業でパックに詰めま
す。市場からの信頼も厚く、運
動会や遠足の需要期にあたる9
月には高値で取引されます。

わたしたちの考える



～仲間とともに未来をひらく～

つやま青壮年部西部支部



合言葉は「食農教育」 農家自ら子どもたちに伝える

つやま青壮年部は60人が3支部
に分かれ、さまざまな活動をして
います。柱の1つが「食農教育」です。
とりわけ西部支部では、地元こども
園で、タライで育てる稲作りを10
年以上続けています。農業に直に
触れる楽しさ、農作物を作る大変さ
を伝え、将来の担い手確保につな
げようと企画。毎年園児だけで
なく、私たちも楽しみにしています。

昨年から園庭でカボチャも栽

培し、フード&ライフドライブの一環
として必要な家庭に届ける活動に
も挑戦しています。自分たちが住む
地域がよりよくなるよう、子どもたち
と一緒に持続可能な開発目標(SD
Gs)の達成に向け、小さなことから
取り組んでいきます。

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!



きよね
清音アグリキッズスクール
(総社市)



大きなトウモロコシを
収穫したよ！



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。

柔らかくておいしい
「なぎピーフ」大好き!



ゆのこう
岡山湯郷ベル ホーム戦
(美作市)



高梁市立
川上小学校3・4年生

びほくぶどう生産部会川上支部女性部
の協力で「ピオーネ」の袋掛けを体験!



のち
新見市立野馳小学校

地元の夏野菜を使って
ピザを作ったよ!

矢掛町立矢掛小学校2年生



初めてサツマイモの
苗を植えたよ!

大きなサツマイモができるといいな!



2年生



かわも
矢掛町立川面小学校

1年生

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

栄養をたく協同組合 J A と 農業



マイ
キッチン米カーで販売している「美星満天豚と
連島ごぼうの元気丼」

J A では、「美星満天豚」、各地区の
女性部手づくりみそを直売所やオンライ
ンショップで販売しています。

豚肉は、スポーツなどで夏も走り回る
子どもたちに特に欠かせないビタミンB
1が多く含まれています。ビタミンB1
の吸収を高めてくれるタマネギ・ニンニ
ク・ニンなど組み合わせると効果がある
ので、生姜焼きなどがベストです。
発酵食品として注目を集めるみそも、
腸内環境を整えて免疫力を高められま
す。必須アミノ酸を多く含む、消化吸
収率にも優れた食材のため、冷房など
による風邪に負けないカラダづくりを目
指せます。みそ汁はもちろん、ナスのみ
そ炒めなど旬の野菜と合わせると、味
も栄養も向上する優れたものです。

私たちのカラダは、私た
ち自身が食べたもので作ら
れています。暑い夏を乗り
切るためには、栄養素をたっ
ぷりと含む食材が欠かせません。かといっ
て、「この食材だけ食べていれば大丈夫」
というわけでもありません。小学校で学
ぶように、「五大栄養素」をバランスよ
く食べる必要があります。今回はその
中でも豚肉とみそをご紹介します。



子どもと食べたい!
夏のパワー食材

私たちが食べたもので作ら
れています。暑い夏を乗り
切るためには、栄養素をたっ
ぷりと含む食材が欠かせません。かといっ
て、「この食材だけ食べていれば大丈夫」
というわけでもありません。小学校で学
ぶように、「五大栄養素」をバランスよ
く食べる必要があります。今回はその
中でも豚肉とみそをご紹介します。

JA杯春季フットベースボール大会
(倉敷市)



優勝した笹沖子ども会のみなさん

チーム丸で
楽しくプレイしたよ!

"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

バレーボール大会新見女性部



42年続く大会です。

大佐支部が2連覇を果たしました!

バレーボールが
大好きな仲間たちです

うかん
高梁市立有漢東小学校
2年生



野菜を市場に届ける
選果場の仕事を学んだよ

大豆を育ててみそを作るぞ!



新見市立矢神小学校



ゆげ
久米南町立弓削小学校
3・4年生

百菜市場和気店の
「ピーチフェスタ」で
手づくり焼きそばを
販売し、イベントを盛
り上げました!

フレッシュおかやま
のお姉さんとキュウ
リを収穫しました。
ハートや星の形もか
わいい!



岡山東女性部吉永支部

早島町立早島幼稚園



地域のみなさんと
サツマイモの苗を植えたよ!

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。

投稿方法

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。

テーマ

暑すぎて 野菜も人も ヘトヘトだ
青江 京子さん

ハト三羽 畦の大豆で 昼ごはん
山本 秀美さん

通り雨 暑さ and 和らぎ 一休み
高橋 雅樹さん

一畝でも 投書の職は 農家です
谷口 豪さん

青田から 生まれた風が 心地好い
藤原 品充さん

ダメもとの 去年の種より スイカの芽
杉山 高明さん

猪に 遂に来たかよ 鹿までも
みっちゃん



理事会だより 補助事業による農業生産拡大ほか

令和5年度7月期理事会を7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：諸規程にかか
る変更手続き等／第2号議案：「びほ
く統括本部」直売所「コスモスの里」の建
設概算工事費および工事工程の変更／
第3号議案：令和3年度米穀最終精
算（麦・もち米）／第4号議案：農産
物検査業務規程の一部変更／第5号議
案：「岡山西統括本部・津山統括本部」
補助事業を活用した農業生産拡大、
効率化にかかるリース資産の取得（ブド
ウ）／第6号議案：計量法改正に伴う
計量設備の更新／第7号議案：出資
口数の減口（組合員の申し出による）
【報告事項】令和5年度6月末事業実
績／リスク管理委員会報告（相談・苦
情、事務ミス等、反社会的勢力排除
対応・管理先対応状況、疑わしい取引
の届出、不祥事再発防止策にかかる6
月の取り組み）／ALM委員会報告／
岡山県検査（役員講評日程等）／その
他（大型直売所の名称公募／哲多トマ
ト選果場改修工事と勝英枝豆採種圃ハ
ウス導入の最終価格結果）

みなさまの声をお聞かせください LINEアンケート9月末まで

JAの公式LINEで事業に関する
アンケートを実施しています。LINE
で友だち登録して回答にご協力お願い
します。締め切りは9月30日（土）。回

答いただいた方の中から抽選で50人の
方に県産シャインマスカットをプレゼント
します。



▲友だち登録はこちら



防ごう！農作業事故
コンバインここに注意！

過去の事故事例と対策を確認し、
安全な作業に努めましょう。

事例1 路肩を踏み外し水路に転落
対策

走行する道わきの草刈りをする
路肩にポールなど目印を設置する

事例2 巻きついたワラを取ろうと
して手が巻き込まれた
対策

除去作業すると
きはエンジンを止
める

作業時は巻き込
まれやすい腰タオ
ルなどに気をつけ
る。袖口をしっか
りと締める



9・10月はJAカードで 直売所の買物が15%相当お得

JA直売所で対象期間中にJAカー
ドをご利用いただくと、5%割引（請求
時）に加え、ご利用金額合計額の10%
相当分をポイント還元。15%相当がお
得になります。対象期間は9月1日
（金）～10月31日（火）です。※ポイント
還元時期は2024年1月の予定。
※一部対象外の店舗があ
ります。詳しい内容は下
記コードをご覧ください。



山手直売所の出荷会員 9月19日（火）まで募集

山手直売所「ふれあいの里」（総社市
岡谷23）の出荷会員を募集しています。
【入会条件】

- ・山手直売所出荷者の会の規約を必
ず順守して下さる方
- ・出荷者本人が組合員で同居の家族
または自らが生産をしている方
（同一世帯でない親族が主に栽培して
いるものは出荷不可）
- ・持ち込みができ、売れ残った商品の
持ち帰りができる方
- ・1年を通じて出荷できる方・新食材
に取り組まれている方・12～3月に出
荷できる方歓迎。締め切りは9月19日
（火）申し込みは山手直売所へ直接お越
しください。お問い合わせは、山手直売
所0866-933-2338（8時30分～
16時30分）まで。※今回は漬物・加工
食品（冷蔵）は対象外です。

県内で特殊詐欺が多発!! 金銭が絡む電話やメールに注意を

県内で特殊詐欺が多発しています。
「WEBサイトの未払金がある」「利用料
が発生している」「還付金がある」など
といったお金絡む電話やメールにご注
意ください。

◎あやしい電話への対処方法

- ①見知らぬ電話番号・非通知の電話
に出ない（在宅中の留守番電話設定
が有効です）
- ②「おかしいな？」と思ったらすぐに電
話を切る
- ③身近な人やJA窓口にご相談、警察
署（岡山県警察本部TEL：#91
10）に電話をする

なお、JA職員が電話で口座番号やキ
ヤッシュカードの暗証番号といった重要
情報を聞き出すことは絶対にありませ
ん。重要情報を教えてしまった場合は
速やかにお近くのJAへご相談ください。

簡単！安心！安い！

JAでんきで家計にやさしく

「JAでんき」はみなさまが
日々ご利用されている電気
料金を安くするためにJA
グループが取り扱う電気メニ
ューです。担当者がご自宅
まで直接訪問するのでお手
続きも安心、簡単に切り替
えることができます。料金
シミュレーション・お申込み・
ご相談はお近くのJAへ。



役員
が

おじゃまします

代表理事組合長 内藤 敏男 (ないうとしお)



JJA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。

地域のふれあい深め 農業振興に全力を注ぐ

ブドウ農家を訪れ、農業振興への思いを語り合う内藤組合長(右)



「くだもの王国岡山」を代表するブドウ・モモが出荷の最盛期を迎えました。7月には大阪市場のトップセールスで買参人に売り込んだほか、今年は合併して初めて各地区の特産品を一堂に集めて「白桃フェス」を開きました。たくさんの方に地域農業を応援いただき感謝しています。また「笑味ちゃん天気予報」で農家に出向き、おいしいピオーネを裏付ける技術の高さに感服しました。産地のリレー出荷を通じて安定的に消費者に届け、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を柱とする農業振興に一生懸命に取り組みます。農家訪問日や相談活動、イベントの開催などを通じて「ふれあい」を大切に事業運営し、組合員、地域住民、消費者との関係をより深めていきたいと考えています。



全農岡山県本部
大阪事務所 所長
豊田 晃大
とよた けいだい

Market talk いちばなし



市場担当者が産地研修 袋掛け・間引き体験

ブドウの粒間引きを体験する市場担当者(右)

大阪事務所の管内の若手を主とした市場担当者が6月下旬、産地で農業研修を行いました。県内の果実産地と

ブドウの粒間引きを体験する市場担当者(右)



管内の若手を主とした市場担当者が6月下旬、産地で農業研修を行いました。県内の果実産地と

2023年度 JAの巡回人間ドック(健診)のお知らせ (10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し込みください。

実施月日	場 所	開始時間	問い合わせ先
3日(火)	新見生活センター	9:00	新見アグリセンター (TEL:0867-72-3131)
4日(水)	笠岡アグリセンター	8:30	笠岡アグリセンター (TEL:0865-66-5010)
5日(木)	鴨方支店	8:30	鴨方支店 (TEL:0865-44-2111)
6日(金)	川上支店	9:00	川上営農経済センター (TEL:0866-48-2007)
19日(木)	美咲町中央公民館	8:30	中央支店 (TEL:0868-66-1107)
23日(月)	清音支店	8:30	清音支店 (TEL:0866-94-0021)
24日(火)	八束老人福祉センター	9:00	森山グリーンセンター (TEL:0867-66-2520)
26日(木)	柵原農業総合管理センター	8:30	柵原支店 (TEL:0868-62-1151)
27日(金)	北房文化センター	9:00	北房営農経済センター (TEL:0866-52-4888)
30日(月)	よりそい津山北 (北部広域営農経済センター)	9:00	よりそい津山北 (TEL:0868-27-0006)
31日(火)	玉島北支店	8:30	玉島北農産資材店 (TEL:086-522-2153)

11月以降の予定は順次お知らせします。

推進部が
お届け
目からウロコ!
くらしの**お得情報**

NISA口座開設 **応援!** キャンペーン実施中!

もう資産運用してる?
低金利の今の時代は、貯金と資産運用を使い分けて、賢くお金を貯める、増やすのがいいよ!

必ずもらえる JA晴れの国岡山では、NISA口座を新規に開設し、運用を始めていただいた方に、漏れなく1,500円をプレゼント中です。*

※NISA口座開設キャンペーンの実施期間は2023年7月10日から2024年3月29日までとなります。また、キャンペーンの応募には所定の条件があります。
※本キャンペーンのお申込みおよびNISA口座開設は、お取り扱いができない店舗があります。詳細につきましては、お近くのJA晴れの国岡山の支店までお問い合わせください。
※NISA口座の開設・運用にあたっては、株式・債券・REITなどの値動きや為替変動に伴うリスク、手数料等に関する注意事項がありますので、お申込みの際は必ずご確認ください。
※投資信託は預貯金とは異なり元本の保証はありません。
※投資信託は貯蓄保険の対象ではありません。
商号等/晴れの国岡山農業協同組合 登録金融機関 中国財務局長(登金)第121号



▼はるか遠い昔、両親がモモを栽培していました。寒い冬のせんで、真夏の収穫作業。モモは傷つきやすいため、そとと袋から取り出すなど、おいしいモモを作るために1年を通して続く作業はとても大変でした。先月号「晴れびと」の杉原さんの温かいまなざしに、「大変ですが、頑張つてね」と声をかけたくまりました。

美作市・里見恭子さん(70代)
新庄村・こなちゃん(20代)

▼モモ大好き！全種類食べた〜い！

▼岡山は、本当においしいです。すよね。子ども頃は、かぶりついて食べていました。懐かしいです。

高梁市・石村利枝さん(60代)

▼「晴れびと」のモモ農家の杉原さんがよかったです。応援したくなりました。この時期ならではの地の元のモモを買いに行きたいです。

浅口市・ジュンコンさん(40代)

▼モモやマスカットがおいしい季節がきました。玉島は本当にいいところですよ！

倉敷市・みきちゃん(50代)

▼先月号「晴れびと」の「ひんやり冷凍トマトとツナの冷製パスタ」がおいしそうです。さっそくタコ飯に作ります。

浅口市・あやしほさん(20代)

▼初めての投稿です。定年退職後に菜園を始め、頑張っています。初めて収穫したトマトは感激でした。今では野菜嫌いの孫が「じいちゃん作った野菜はおいしい」と喜んでくれます。うれしい!! 最高の誉め言葉です。

井原市・たかくん(60代)

▼ヒマワリが二輪咲きました、種を蒔くのが遅かったので、やっとの開花に喜んでいきます。ブロック塀の脇に7本、大きいのはブロック塀より背高のつぼ。種がたくさん採れたら来年はヒマワリ畑を...と考えています。

備前市・亀川優一さん(70代)

▼いつも木村屋さんのパンとのコラボを楽しみにしています。

美咲町・メイケンさん(50代)

▼初めてプランターでラディッシュを作りました。小さなかわいい赤

い実がなり、妹がサラダにしたり酢漬けにしたりしてくれました。家庭菜園ページを見て、今度はもっと上手に作ってみたいになりました。

久米南町・谷川康夫さん(70代)

▼桃太郎トマトソースまんめん えみ「萬麵の恵味」がとても気になりました。今度探してみます。すでに「何の麵」に合うかしら」と想像を膨らませています。

赤磐市・あつちさん(30代)

▼楽しいお便りにほっこりしています。サボテンの花やニンジンの花を見れてうれしくなりました。

新見市・でかばんださん(60代)

▼大雨の後にひどい暑さで、野菜も枯れたり、枯れそうだったり... 毎日の水やりが大変です。

津山市・山本純子さん(50代)



ゴールデンウィークにもらって帰ったメダカの子どもが大きく成長しました。癒やされます。

備前市・フルベリさん

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
「桃太郎トマト」
プレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 十五夜に飾る植物
- 帰り道のこと
- 葉はコアラの餌になります
- 2の3——は6
- 必要以上に子どもを甘やかすこと
- 羹(あつもの)に懲りて——を吹く
- 発車——の新幹線になんとか乗り込んだ
- 奈良や和歌山がある地域
- 漢字で書くと竜胆。青紫色の花を咲かせます
- 台風——、よく晴れたね
- 吉永小百合さんの場合はサユリスト
- ml、mgの「m」
- お金を借りると付くことも

タテのカギ

- ボンベを担いで——ダイビングを楽しんだ
- アンダー——の左腕投手
- 収穫期の田んぼで金色に輝きます
- 陶磁器はこれの中で焼き上げられます
- に敬老の日のプレゼントをもらった
- 「ギィー、チョン」と鳴く虫
- 陽(よう)の反対語
- 汁物をよそう食器の1つ
- 十五夜に楽しむもの
- ピラフにホワイトソースをかけて焼いたもの
- 父と母のこと

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



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

令和6年オープン予定！ 総社市大型直売所の

名称大募集!!

①施設全体の総称 ②直売所(1階)の名称 ③飲食店(2階)の名称



上記3つの名称を募集します！ (応募は1コでも可能です)

- ・晴れの国おかやま・総社を思い起すようなもの
- ・農産物を主に販売する店舗らしいもの
- ・日本語(漢字・カタカナ・ひらがな)で親しみやすく覚えやすいものなど、外観・内観のイメージや大型直売所が掲げる、「地域・農業を元気にする」「県産にこだわる」「旬と新鮮さを大切に」「生産者と消費者の交流を大切に」「安全安心な農産物の提供」などをキーワードにお考え下さい。

応募方法

ハガキ ①名称(漢字にはフリガナ)②名称に込めた想いや意味など簡単な説明③応募者氏名・年齢・電話番号④(未成年者の場合)保護者氏名・電話番号⑤郵便番号・住所をご記入のうえ、〒713-8113 倉敷市玉島八島1510-1 JA晴れの国岡山営農部 名称応募係へご応募ください。

LINE 友だち登録してご応募ください。詳しくは

名称が採用された方の中から抽選で豪華商品プレゼント

応募締切 令和5年9月29日(金)必着

問い合わせ先：本店営農部 (086-476-1837)



美咲町 寒竹 和恵さん



あま〜いスイカになりますように!!

倉敷市・まるさん



倉敷市 難波 聖子さん



井原市 西村 ルリ子さん



和気町 角南 初江さん

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!!

あしがき

今年度より広報活動に関わらせていただくこととなり、本人的には気持ちの上で「初心者マーク」付きである意識をしながら、奔走しているところです。ますます感じているのは、お忙しい中取材にご協力くださいまして、心癒やされています。感謝！

ありがとうございます。本場に借りしてお礼申し上げます。

今後ともよろしくお願いたします。暑い日が続きますが、くれぐれもお自愛くださいませ(前原)



本誌掲載の商品は総額表示で表記しています

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。

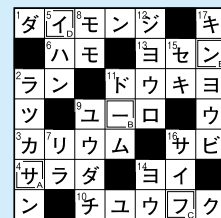
〒713-8113
倉敷市玉島八島
1510-1

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9月11日(月) 必着



クロスワードパズル
先月号の答え

「サーフィン」
(サーフィン)
応募総数
770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。



スマートフォンの簡単

応募フォームはこちら

直売所名物を
食べよう

押し名物まつり

第29回

山手直売所「ふれあいの里」

こくこくちゃ

黒々茶

風味豊かで、あと口すっきり！
体にやさしい黒豆茶



500ml 160円



2L 350円

県北東部に位置する、中国山地のすそ野に広がる自然豊かな勝英地区。今回ご紹介する「黒々茶」は、この肥沃な土地で育った、甘みやうま味の強い大粒の黒豆「作州黒®」をふんだんに使ったお茶です。その味わいは、独自の焙煎方法によって引き出された、黒豆の香ばしい風味や豆本来の甘みが特長。発売から約20年。「黒豆特有の風味と甘みを感じながらも、あと口がすっきり」として「飲みやすい」と、老若男女に好評です。黒豆にはイソフラボンやアントシアニン・ミネラルなどの栄養素も豊富に含まれており、健康を気遣う人々に特におすすめ。ペットボトルなので、体によさしい「黒々茶」がいつでもどこでも気軽に楽しめるのも魅力です。また、カフェインレスなので、妊婦の方やお子さまにも安心。購入は、山手直売所ほか各直売所・JAオンラインショップで！

冷やしても
温めても
美味しいですよ！



勝央アグリセンター
ふじやま こうき
藤山 昂輝 職員



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 今扱

- ★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

応援メッセージを送ってね！

抽選で2人の方に 「作州黒加工品セット」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
9/16
必着

※ハガキ・FAXの場合、郵便番号・住所・電話番号・氏名・年齢・応援メッセージおよび「押し名物まつり応募」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。

晴ればれ

Vol.41 2023年 9月号

発行 晴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8月20日発行 (毎月20日発行)

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。

