



Vol.31

勝田郡勝央町

かつたぐん しょうおうちょう

見事に整備された美しい水田が規則正しく並ぶ勝田郡勝央町。主食米のほか、発酵粗飼料(WCS)、黒大豆などの栽培で水田を有効に利用し、四季折々に、美しい農の風景を見せてくれます。写真中央に見える栗の木も早い品種から1つまた1つと実を落とし、深まる秋に彩りをそえています。勝央町立勝央北小学校に協力いただき、地域の魅力を紹介します。



勝田郡勝央町

晴ればね 11月号
2023 vol.43
Contents

2 ソラサンぽ

勝田郡勝央町

4 晴れびと！

作州粟生産者

森本 五月さん

6 特集

食の未来のために

「国消国産」をみんなで考える

10 晴れのこはんいただきます

旬の産直やさしい「ダイコン」

ダイコンの彩りきんぴら

12 家庭菜園

タマネギ

14 晴ればねTOPICS

・実りの秋！各地でイベント

・婚活イベントで交流

・自己改革実践中！

「ジョーネ着色対策栽培マニュアル普及」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

愛読しています「家の光」／くらしのお得情報

役員がおじゃまします／いちばなし

読者プレゼント

24 推し名物まつり

コロッケ

第31回 倉敷青空市「やさしい畑」

／倉敷市西中新田

わが町 
ここが好き!!

勝央町立勝央北小学校



6年生
ふじわら りこ
藤原 良香さん



5年生
さご あいか
佐古 あいかさん

勝央町の大好きなところ

私は5年生の時に転校してきました。だから、作州粟のことを全然知りませんでした。でも、総合の時間に作州粟についていろいろ教えてもらいました。作州粟には、一号・二号・三号があることを初めて知りました。それぞれに特長があるそうです。食べ比べてみたいと思いました。作州粟を食べた友だちはみんな、「甘くておいしかった」と、言っていて、とてもうやましくなりました。いつか絶対食べてみたいです。勝央町には、栗の他にもたくさんおいしいものがあります。だから私は勝央町が大好きだし、勝央町のことをよく知らない人にも勝央町のことをたくさん知ってほしいです。大きくなって、他の地域の人と友だちになったときに、勝央町の素敵な場所や、おいしい食べ物をたくさん教えたいです。今回栗の勉強をして、勝央町の好きどころが1つ増えてとてもうれしかったです。

栗拾い

私は、4年生の時に学校で勝央町の特産物について勉強しました。勝央町は栗の栽培が有名だけど、私は栗拾いをしたことがありませんでした。栗拾いの体験に行くと、そこには何本もの大きな栗の木があり、たくさんの栗が落ちていてびっくりしました。栗のイガはとても痛かったので、中の栗を取ることができるか不安だったけど、足や火箸を使って取ると上手に取れました。教えてくださった森本さんが焼き栗を作ってくれました。食べると、甘くてとてもおいしかったです。おいしい栗ができるには、天気も関係していて、育てるのがとても大変だそうです。それでも、森本さんのように特産物を守っていかようとしている人がたくさんいます。勝央町には他にもいろいろな特産物があるので、もっとたくさんの人に知ってもらいたいです。



作州栗生産者

もりもと

さつき

森本 五月さん(40)



今年は好天に恵まれ、収量・品質ともに期待を寄せる

古来より栗の栽培が盛んだった勝央町。約40年前に植えた中国栗が実を結び、県のオリジナル品種「岡山甘栗」を生み出しました。

軽量で手がかからず、高齢者も取り組みやすいこと、高単価が期待できることから、JAは「作州栗®」の名で商標登録してブランド化し、栽培推進、販売に力を入れています。

同町で土木・建設業、ミニライスセンターを営む森本五月さん(40)は「作州栗」を40㍓で栽培。10月初旬、稲刈りのかたわら、収穫を始めました。

栗栽培を始めたきっかけは？

JAの勧めで2014年に栽培を始めました。水が来るのが遅い田んぼに「作州栗」の苗木を植え付け。栗は湿害に弱いため、重機で畝を高く盛りました。ほ場の草刈りをこまめにすることで除草剤を使わず環境にやさしい農業にも取り組み、高品質な栗の出荷につなげています。

作州栗の特性は

日本原産の栗よりも小粒で甘みが強いのが特長です。収穫してから約1カ月、低温で貯蔵することで追熟させ糖度を上げます。

従来の栗と比べてほとんどの実がイガから落ちるので、取り出す手間が少なくてすむこと、イガの密度が高く、虫の被害を受けにくいことなどから、取り組む生産者が増え



甘くて小粒な作州栗 大きな特産品に育てたい

今月の
表紙

作州栗



不定期に県内各地のイベントで
作州栗の焼き栗を販売しています

販売情報は
ホームページを
チェック！



この先、水稲栽培が体力的にきつくなつた時には栗を主体にしたいと考えています。年明けには新たに40アールの畑を整備し、100本の苗木を植える予定です。
地産地消に貢献するため、まずは地元の人に食べてもらい、「作州栗」をもっと広めていきたいと思います。

将来の展望は

JAを通して業者に焼き栗用として出荷しています。自分の家でも機械を使って焼き栗を作っています。その味は格別です。
4年前からは地元の小学校の児童を受け入れ、栗拾いと焼き栗の試食を実施。子どもたちに大人気です。

おいしい食べ方は

ています。



食の未来のために

「国消国産」を

みんなで考える



なぜ「国消国産」が必要なの？

2020年、新型コロナウイルスの大流行で世界中がマスクを必要とし、日本ではマスクが不足しました。その理由はマスクの製造を外国に頼っていたから。もしこれが食料だったら私たちの生活はどうなっていたでしょうか。

現在、日本で農業をする人の約70%が65歳以上の高齢者です。毎年5万人以上が農業をやめ、田んぼや畑の面積もこの60年で全体の3割近くとなる約173万ヘクタールが減少しています。

世界に目を向けると、異常気象による大雨・台風・地震・津波などの自然災害が増え、農業にも大きな影響がでています。人口増加も進み、現在の80億人から2030年には約85億人になると予



想されています。今のところ全員が食べられる十分な食料を作るのは難しいとされており、世界では自国で消費するために輸出を控えるなど、食料面での安全保障を強化する動きがあります。こうした理由から日本人が必要とする食料はできるだけ国内で作ろうとする「国消国産」の必要性が高まっているのです。

日本の「食料自給率」を知ってる？

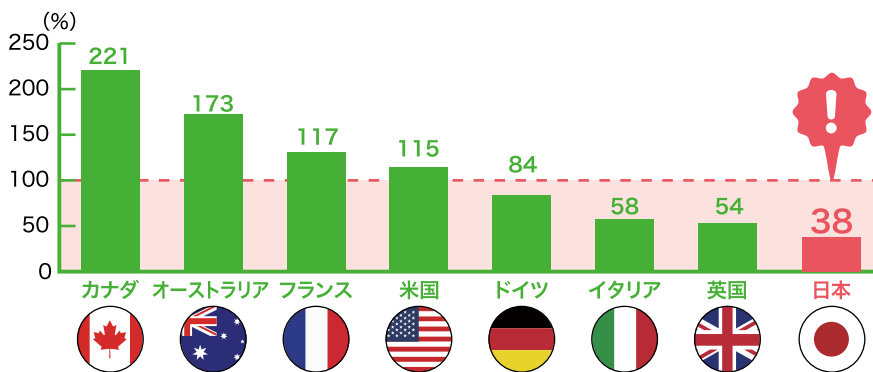
「食料自給率」とは、私たちが日々食べる食料のうち、日本で生産されているものがどれだけあるのかを数字で示したものです。

これを食品が持つエネルギー（カロリー）という物差しで測ると日本はわずか38%で、残り60%以上を外国に頼っている状況です。これは先進国の中でも最低水準となっています。

「国消国産」とは、「国民が消費する食料はできるだけその「国」で生産する考えです。異常気象や急激な円安、燃料価格の高騰などの影響で食を取り巻くリスクは年々高まっています。日本の食卓を守るため、食料を生み出す生産者とそれを食べる消費者が力を合わせ、みんな「国消国産」に挑戦しませんか。

日本は食料の多くを外国に頼っている

食料自給率(カロリーベース)の比較



出典：農林水産省 (諸外国は2020年、日本は2022年度)

「おかやま産」を食べるといいこといっぱい

家族に、いいこと

- ・おいしくて新鮮で安全安心な食事を実現
- ・未来の子どもたちに「食」をつなぐ

日本に、いいこと

- ・食料自給率アップ
- ・田んぼのダム機能などで防災
- ・和食文化を継承

食料自給率
約4割

世界に、いいこと

- ・輸送によるCO2排出が減る
- ・SDGsに貢献
- ・途上国の食料を奪わない

農業に、いいこと

- ・日本の生産者を、食べて応援
- ・地域の活性化に貢献
- ・多様な生き物を育む



▶地産地消の給食を笑顔で味わう児童

農業に必要な資材の価格は上昇、でも「国産」農畜産物の価格は変わっていない!?

いいこといっぱいの「国産」ですが、農業の現場では肥料・家畜のエサ・燃料などコストが上がり続けています。一方で増えたコストが国産農畜産物の価格へ適正に反映できてない現状があります。このままだと日本で農業を続けることができなくなるかもしれません。今、私たちにできることは「国産」を食べることではないでしょうか。



▲旬の味覚を取り揃える直売所

すぐできる! 「地産地消」で「国消国産」

「地産地消」は、「地域で生産された農畜産物をその地域で消費する」という考え方です。「食料品売り場で地元産を選ぶ」「外食でも地元産を使った店を選ぶ」など、私たちのちょっとした行動が地元の農業生産を盛り上げます。各地の「地産地消」を積み重ねることが「国消国産」につながります。

食欲の秋! 直売所には岡山の「おいしい」がいっぱい!

「実りの秋」「食欲の秋」といわれるように、秋はさまざまな食材が旬を迎え、直売所にも新鮮な農産物が並びます。産地にも注目し、「国消国産」「地産地消」を意識してお気に入りを探してみませんか。



直売所へ行こう!

直売所で買い物をしてキャンペーンに応募しよう!



期間中、JA直売所に3回訪問で全国の農畜産物・加工品が抽選で当たります。店内にあるキャンペーンポスターの二次元コードを読み込んでスタンプをゲット。スタンプは1日1つで、集める店舗は同じでも違ってOKです。さらに、オリジナルパッケージ米が当たるSNS投稿賞も同時開催中です。

詳しくはこちら!



うまい新米を食べて うまい特産品を うまいことゲットしよう!



詳しくはこちら!



JA晴れの国岡山の直売所で新米を買って応募券を集めよう! 抽選で「おかやま和牛肉」や「美星満天豚®」などをプレゼントします!



農業応援企画! LINE友だち限定の「お肉の大抽選会」を実施中!! 詳しくはP23をご覧ください。

「国消国産」の実現に向けて、管内各地で生産者・学校・地域・JAなどが手を取り合い
 さまざまな取り組みを実践中！
 1人1人の行動が日本の農業を守ります。

子どもたちへつなぐ米づくり

地元農家が協力 食の大切さ肌で感じる

県内各地の地元生産者や女性部が講師となり、小学生や園児たちの田植えや稲刈りなど米づくり体験に協力しています。

8月下旬から順次稲刈りが始まり、収穫した米は、子どもたち自身が調理して味わうほか、直売所での販売も体験します。米づくりを通し、農業や和食の魅力、自然を守る田んぼに興味・関心を深めています。



稲刈りを体験する児童



8月下旬に専用の器具を付けたコンバインで刈取りを実施

牛のエサを地元でまかなう

子実用トウモロコシ栽培実証

奈義町の農業法人(株)ライスクロップ長尾は、JAやJA全農おかやまなどと連携し、家畜の飼料に使う「子実用トウモロコシ」を栽培しています。高騰する輸入飼料への対策や水田のフル活用に取組もうと、昨年から実証を始めました。

湿害や倒伏などにより10aあたりの収量が283kgにとどまった昨年の結果を踏まえ、今季は品種や元肥などを変更し、播種を約1ヵ月早めました。目標の10aあたり550kgに近い収量となりました。

長尾隆大代表は「畜産農家の多い奈義町で、飼料高で苦しむ農家に少しでも貢献したい」と展望。国産飼料の利用で国消国産を後押しし、自給率の向上を目指します。

※トウモロコシの子実の部分だけを収穫して乾燥し、飼料として利用する。



県産小麦で自給率アップ

「津山のほほえみ」ブランド化

津山地域ではJAや行政などが協力し、「地産地消」を進める転作作物として小麦を栽培しています。薄力粉用として「ふくほのか」、強力粉用として「せときらら」の2品種を「津山のほほえみ」と名付けてブランド化。面積170haで500tを出荷し、産地振興を図っています。

麦作経営者部会の芦田創部会長は「津山小麦は味があると言われる。天候を見ながら栽培暦にそって作業し、評価の決め手となるタンパク含有量を増やして利用者からおいしいと言われる小麦を作り、安定した生産につなげたい」と話します。



良質な小麦の安定生産に挑戦しています

地元米を安定供給

鮮度抜群! 岡山の米を運ぶ直行便

JA自車便を走らせる「晴ればれ直行便」は、産地と直売所をつなぎ、管内で生産した農産物を管内で流通・消費する「地産地消」を推進しています。

注文を受けてから精米所で白米に仕上げ、即日のうちに店頭と並べる「農協精米」。各地の倉庫から運ばれたさまざまな銘柄品種の玄米を直売所で販売、精米する「つきたてお米市場」。「つきたてほやほや」「鮮度の高い米」として付加価値をつけ、県産米のおいしさをPRしています。12月末までは「うまいうまい新米キャンペーン」も開催し、販売を後押しします(P7参照)。

「持続可能な食料供給」「持続可能な農業生産」の実現に向けた取り組みで、「国消国産」にもつなげます。



「つきたてのおいしさを味わえる」農協精米





実践!わたしたちの「国消国産」



大学へ研究のためのアスパラガスを手渡すJA役員(右2人)

食品ロスをゼロに

アスパラ根元活用で商品開発 作陽学園と共同研究

アスパラガスの根元の食品ロスをなくすため、くらしき作陽大学とJAが共同研究に乗り出しました。栄養分析・レシピ・新商品の開発に3年がかりで取り組み、学生のアイデアを生かした活用可能性の創出と消費拡大を進めます。

選果場で選別調製の際に切り落とす根元は皮が硬いため、一般的な調理に向かず、日量約40kgを廃棄処分していました。

課題解決に向け、大学内の商品開発交流センターに集積する専門性の高い知識や技術で研究に取り組み、初年度は家庭向けの調理法を探ります。

9月上旬には、JA役員が食文化学部の木村吉伸^{きむら よしのぶ}学部長らに研究のためのアスパラガスを手渡し、「岡山の持続可能な食と農業の実現に向け有意義に活用してほしい」と協力を求めました。



食品ロス削減で輸入量を減らすことができるよ。目指せ自給率アップ!

学校給食に地元産を

安全安心な地元野菜を届ける

早島町直売所の出荷者が組織する学校給食部会は、タマネギを主力に、ジャガイモ・キャベツ・ダイコンなど約40品目の農産物を地域の小・中学校3校の学校給食に出荷しています。

食の安全安心を基本に栽培する農産物は、農薬の使用を極力減らし、大きく育つようにするなど、栽培管理に手間はかかりますが品質にこだわります。安原稔^{やすはら みのる}部会長は「自分たちが育てた野菜が給食として喜んで食べてもらえるのが励み」と話しました。



学校給食部会のメンバー

白米がモリモリ進む!
かんたん丼部門

優秀賞



[つくりかた]

- ① 青じそとミョウガは千切りにする。
- ② 鶏肉は2~3cmの角切りにし、フライパンで皮面から焼き、火が通ったら味噌・みりんを入れて炒めながら水分を飛ばす。
- ③ 味噌が鶏肉に絡まったら、サンショウを振る。
- ④ フライパンで油を強火で熱し、好みの大きさに

国内で自給できるお米を食べる

得意のテック × JAグループ「国消国産」レシピコンテスト

カリカリ焼きおにぎりの鶏味噌丼

[材料 / 2人分]

- ・ご飯…2合
- ・油…大さじ2
- ・鶏肉(モモ)…1枚
- ・青じそ…20枚
- ・ミョウガ…2個
- ・味噌…100g
- ・みりん…大さじ4
- ・サンショウ(粉末)…適量(お好みで)
- ・めんつゆ(薄めに希釈したもの)…200ml
- ・おろしショウガ…適量
- ・白いりゴマ…適量(お好みで)



握ったおにぎりをカリカリに焼く。

- ⑤ ④を器に盛り、③と①をのせ、白いりゴマを振る。
- ⑥ お好みでおろしショウガを入れためんつゆをかけて完成。

すべての入賞レシピの詳細はこちらにアクセス!



P10でも他のレシピを紹介しています

『新米』を使って // プラス
もう1品!



すべての入賞
レシピの詳細は
こちらにアクセス!



レンジで簡単!

国産食材で
楽しもう!



ダブルニンニクの スタミナあんかけ丼

JAグループ「国産国産」レシピコンテスト 優秀賞 作品

レンジで簡単!ダブルニンニクのスタミナあんかけ丼

[材料/2人分]

ご飯	適量
豚バラ肉(スライス)	200g
長ネギ	1本
ニンジン	1/2本(40g)
モヤシ	1袋(100g)
ニンニク	2かけ
片栗粉	大さじ1
水	大さじ2
★ 麺つゆ(2倍濃縮)	大さじ4
オイスターソース	大さじ1
おろしニンニク	小さじ1/2
ゴマ油	小さじ1

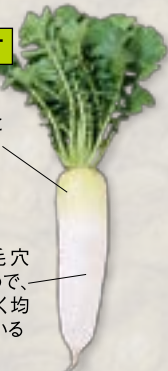
[つくりかた]

1. 豚バラ肉は5cm幅に切る。長ネギとニンジンは半月切りで薄切りにする。ニンニクは芽を取って、薄切りにする。
2. 耐熱ボウルに★を入れて混ぜ、①を全て加えてよく混ぜ合わせる。
3. ②の上にモヤシをのせ、ふんわりラップをしてレンジ600Wで6分加熱する。
4. 片栗粉と水を混ぜて、③に加えてよく混ぜ、再びラップをして1分30秒加熱する。
5. 全体によく混ぜ合わせ、とろみがつき、肉に火が通ったらOK。
6. 温かいご飯の上にかけて完成。

見分け方

全体にハリとツヤがあり、ずっしり重い

ひげ根の毛穴が浅く少なめで、ゆがみがなく均一に並んでいる



保存方法

新聞紙に包むかラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存。

煮物用なら厚さ3cmくらい、みそ汁など汁物用は薄切り、または大根おろしにしてから冷凍するのもおススメ!

葉はゆでて水気を絞り刻んで冷凍保存

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 ⇒



JA全農のお店

ひかるが/ニンニク

さんすて 岡山店

今月のオススメ

岡山県産森林どりと
ハルパルチーズの
クリーミーグラタン



たかはしかずとよ
高橋 和豊 店長

岡山市北区駅元町1-1
さんすて岡山南館2F
☎086-206-1442
🕒11:00~22:00

上品なミルクの味わい溢れる倉敷
チーズ工房ハルパルさんのチーズ
と旨みたっぷりの岡山県産森林ど
りの相性抜群のメニューです



公式SNSでも情報発信中です!ぜひチェックしてください。

晴れのごはん、
いただきます



秋のダイコンは、
みずみずしくて
甘味がありますよ!



直売所
「あしん広場」出荷者
くろかわ あきのぶ
黒川 明延さん(新見市)

旬の産直やさしい
ダイコン

ダイコンの彩りきんぴら



🕒 調理時間
10分以内

💧 エネルギー
110kcal

🥄 食塩相当量
1.1g

彩りと食感のアクセント
に、ダイコンの葉も
使いました。

[材料/2人分]

- ダイコン……………100g
- ダイコンの葉(あれば) …… 少々
- ニンジン……………30g
- ちくわ……………30g
- 干しシイタケ……………1枚
- シイタケの戻し汁……………50ml
- いりゴマ……………2g
- 鷹の爪の輪切り……………少々
- ゴマ油……………大さじ1
- 酒……………大さじ1/2
- みりん……………大さじ1/2
- しょうゆ……………大さじ1/2

[つくりかた]

1. 干しシイタケを戻しておく。ダイコンの葉がある場合は軽く茹でて小口切りにしておく。
2. ダイコンとニンジンは皮を剥かず、スライサーで太めの千切り、ちくわは縦半分に切って斜め切り、戻したシイタケは千切りにする。
3. フライパンにゴマ油を熱し、鷹の爪の輪切りを炒め、切った材料を入れてしんなりするまで中火で炒める。
4. シイタケの戻し汁とA、いりゴマを入れて味を含ませるように煮汁がなくなるまで煮る。
5. ①のダイコンの葉をさっくり混ぜて盛り付ける。

※ダイコンに葉が3センチ付いていたものも茹でて刻み彩りに入れています。



くらしき作陽大学
食文化学部栄養学科
坂本ゼミ 考案





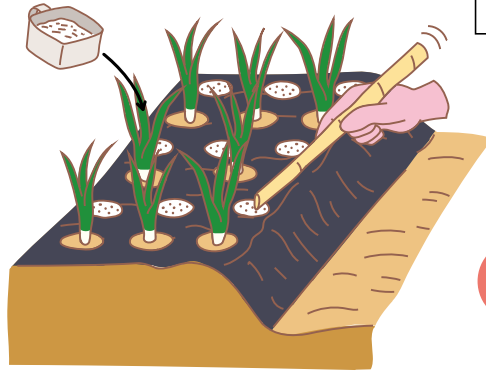
3 追肥

極早生・早生種の場合

1回目 12月下旬～1月上旬
止め肥 2月中旬

10㎡あたりの量

②
化成肥料
14-14-14
1回に
300～400g



中生・中晩生・晩生種の場合

1回目 1月上旬
2回目 2月上旬
止め土 3月上旬

ポイント!
POINT

1月の追肥は根張りを促進して耐寒性や葉数の増加を図り、肥効を高めてとう立ちを抑える効果もある。

4 病害虫防除

4月上旬から5月上旬に曇雨天が続くと、べと病が多発する。葉に楕円形から不整形の黄色病斑を形成し、病斑部から折れて垂れ下がる。年内に1回殺菌剤を散布しておき、3月に冬期に病気にかかっている株(全身感染株)を抜き取り、3月中旬頃から予防殺菌剤を散布する。

ホツキスをはずして保存できます



タマネギべと病の全身感染 / 写真提供=岡山県病害虫防除所

ポイント!

POINT

畑をよく観察し、胞子が出ているようであれば、べと病に効果がある殺菌剤で徹底して防除する。

使うのは③

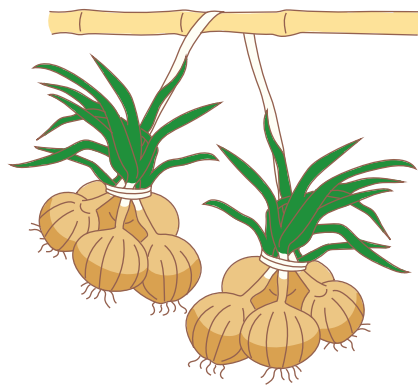
JAに相談して病状に応じた適切な薬剤を選び、必ず商品のラベルや説明書に従い、適正に使う。

5 収穫

倒伏後1週間(首がやわらかくなった頃)を目安に、晴天の日を見計らって収穫する。



1～2日天日干した後、雨の当たらない場所でつり貯蔵やコンテナ貯蔵により保管。



葉が半乾きくらいになった頃、5～10球ずつひもでしばり、日のあたらない風通しのよいところにつるす。

畝にマルチを張りました。

秋冬野菜の栽培のために土づくり。元肥を散布しました。

くらしきの作陽大学のやさしい観察日記

JA宮農指導員とともに学校の敷地内で秋冬野菜の栽培をスタート! 9月の授業の様子をお届けします。

元肥が全体にいきわたるように耕します。

作って食べて
農業を元気に!

家庭菜園

タマネギ

貯蔵性が高く、連作できる

植え付け時期

秋まき栽培／極早生で11月上旬、早生で11月中旬、中生で11月中下旬、中晩生・晩生で11月下旬を目安に苗を植える

冬どり栽培／極早生品種を用い、早春に種まきして直径2.5cm程度に肥大した小球を掘り取って貯蔵し、秋に植え付けて冬に収穫する



秋まき栽培では、早どり用の極早生・早生品種や、貯蔵向きの中生・中晩生・晩生品種があります。用途に合わせて家庭菜園で栽培を楽しみましょう。

また、中生～晩生品種では大苗を植えると越冬するまでに株が大きくなりすぎ春先にトウ立ちしやすくなるので、品種にあった植え付け適期を守りましょう。



教えてくれるのは
この人!!

西部広域営農
経済センター
やまとぎ たけし
山砥 健

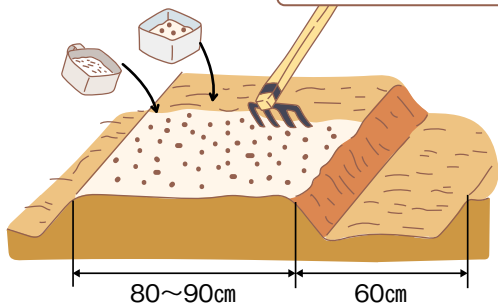
1 畑の準備

植え付け2週間前に15cmぐらいの深さに耕し込む。

ベッド植えの場合

10mあたりの量

- 堆肥 20~30kg
- 石灰 1~2kg
- ① 野菜の肥料 1.5kg



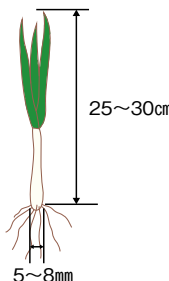
2 植え付け

チェック!

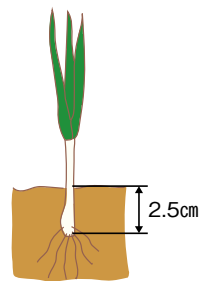


ソラからのアドバイス

秋まき栽培では、厳寒期の前に活着(=根付かせること)させなければならないんだ。1日の平均気温が5℃に低下する1ヵ月前が植え付け時期となるから、寒冷地ほど早く植えよう。冬期に土壌が乾燥すれば、暖かい日の午前中にかん水してね。タマネギの根は、根系が浅いので乾燥に弱く、水不足では球の肥大が悪くなるから注意してね!



5~8mm 植え付け適期の苗



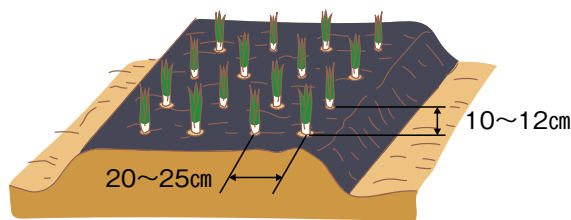
株元の直径が10mm以上の苗は春先にとう立ちしやすい。

植え付けの深さは2.5cm程度。これより浅いと、冬季に土が凍結することで、苗が浮き上がり、根が切れたり乾燥したりして枯死する。逆に深いと球の肥大が劣る。

ポイント

葉の分岐点が埋まらないようにする。

条間20~25cm間隔に3~4条、株間10~12cmに植え付ける。



冬季に霜柱によって苗が浮き上がったり、冬季から春先にかけて土が乾燥したりして、生育が劣ることがあるので、植え付け後、モミガラまたは堆肥を条間や株間に散布する。黒色ポリフィルムマルチ栽培でもよい。それでも土が乾燥すれば、暖かい日の午前中にたっぷりかん水する。

ホツキキスをはずして保存できません

■ 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。

または たまねぎ一発肥料

はやく効く化成肥料と緩やかに効果が現れる肥料をバランスよくブレンド。たまねぎ以外の野菜にも使えます。



3 ジマンダイセン水和剤、プロポーズ顆粒水和剤、ランマンフロアブル、リドミルゴールドMZ



実りの秋！各地でイベント

秋の実りと収穫への感謝を込め、各地で9月上旬からブドウや新米などを即売しました。4年ぶりの再開となるイベントもあり、各会場とも多彩な催しで組合員、地域住民とのふれあいを深めました。

直売所に多彩なブドウ

津山ぶどう部会

「ピオーネ」「シャインマスカット」などが売場に彩りを添えました。買い物客は味わいの特長を生産者に直接聞くなどして品定めしました。



生産者が直接ブドウを販売しPR(津山市)



直売所店内に特産ブドウがずらりと並ぶ(和気町)



女性部がイチゴのスムージーを販売(和気町)



人気の女性部コーナー(総社市)

岡山西女性部吉備路ブロックは、地域の味を受け継ぐ山菜おこわや巻きずし、特産モモのシロップ漬けを使用したゼリーやジュースを販売しました。来場者は「地元産のよさを改めて知る機会になった」と話しました。

吉備路感謝祭で女性部

ふるさとの味を伝える



JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます



「美星満天豚」
新米「星むすめ」も
美星ピオーネまつり

新米をPRする美星おいしい米づくりの会メンバーら(井原市)

井原市ぶどう部会美星支部、美星おいしい米づくりの会などが協力し、旬の秋の味覚や切り花、ブランド豚「美星満天豚」などを集め、市内外の来場者と交流を深めました。女性客は「栽培環境を肌で感じられ、農家の顔が見え、安心できる」と話しました。



ピオーネの販売応対に追われる生産者ら(井原市)

おいしさいろいろ、スムージーも 百菜市場和気店でフルーツフェア

岡山東女性部山陽支部は、地元産イチゴのスムージーを商品化してフェア限定で販売しました。右遠皇子支部長は「地元農産物を無駄なく使い、地域の農業を盛り上げたい」と意気込みます。



ピオーネを求め市内外から来場者が訪れた(新見市)

特産ブドウ「ピオーネ」を直売し、満奇洞の入場券を配るなどしてカルスト台地の魅力を発信しました。植田正二支部長は「各組織や住民が一体となってイベントを再開できた。大勢の来場者との交流を通じて地域を盛り上げたい」と話しました。

ピオーネや満奇洞を楽しんで
阿新ぶどう部会豊永支部

表彰を受ける児童



矢掛農業まつりで小学生書道コンクール

9月上旬、農業まつり矢掛会場で小学生書道コンクールの表彰式を開きました。矢掛町内の小学生から138点が集まり、入賞者33人を表彰しました。



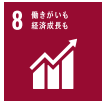
農家にモモの収穫の仕方をお願いする女性(左)



婚活イベントで交流 「農家に恋するえんむす日」

JAは、岡山と倉敷の地方新農業経営者クラブ連絡協議会・むら

とまちの若者フォーラム実行委員会が8月下旬に倉敷市で開いた婚活イベント「農家に恋するえんむす日」に協力しました。男性農業者と県内外から参加する女性の計45人がモモの収穫体験やブドウのパフェづくりなどを通じて親交を深め、9組のカップルが成立しました。参加者は「食を支える農業者の想いや苦勞を知ることができ、ありがたさを実感した」と話し、主催者は「異性と出会いが少ない農家のチャンスを広げ、農業や産地の発展につなげていきたい」と力を込めました。



矢掛のイタリア野菜などマルシェでPR



商品を買求める来場者(左)

9月下旬、東京都千代田区のJA共済ビルで開かれたマルシェに矢掛町の農産物が並び、人気を集めました。ブドウ・アスパラガス・特産加工品の他、JAと同町が栽培に力を入れるズッキーニやピステッカ・スベリオーレ(ナス)といったイタリア野菜など約60品目。山部慎一専務らJA役員も出向いてPRしました。近隣住民や会社員など多くの来場者で、商品は1時間半ほどで完売しました。

白石島グリーンセンター「しま笑み」が、笠岡市の「認知症の人にもやさしいお店」の認定を受けました。同市が今年から始めた取り組みで、働き手が認知症を理解し、誰でも安心して買い物ができる店を認定し、活力ある社会をめざすものです。食品や日用品を取り揃える「しま笑み」は、JAの旧支店を活用した店舗で、買い物しやすいように陳列棚を整備し、声かけや買い物の手助けなど接客へ力を入れています。笠



認知症の人にもやさしい店 白石島グリーンセンター



9月中旬に笠岡市役所で開かれた認定式で認定証を受け取る伊藤センター長(右)

岡アグリセンターの伊藤雅浩センター長は「島のほとんどが高齢者となっている。市と協力し、住民を支える取り組みを続けていきたい」と話します。



資材高騰で13市10町2村へ支援要請

JAは、農業資材の高騰などで農業経営が厳しい状況に直面しているとして、10月上旬までに13市10町2村へJA役員が出向き、支援を要請しました。



伊東市長に要望書を手渡す内藤組合長(右)

9月下旬には、内藤敏男組合長らが倉敷市を訪問し、伊東香織市長へ要望書を手渡しました。栽培に必要なビニールが昨年度から3割ほど値上がりするなど、資材高騰で困窮する現状を訴えました。内藤組合長は「農業経営は依然、厳しい状況が続いている。持続して農業を行えるよう行政と一体で支援し、食の安定供給に努めたい」と話しました。

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

ピオーネ着色対策 栽培マニュアル普及へ

JAとびほくぶどう生産部会は、「ピオーネ」の課題である着色不良の対策を含めた栽培マニュアルを作成するなどして、高級ブランド産地の維持に向けた取り組みを進めています。品質向上のため、栽培マニュアル「ピオーネ虎の巻」の改訂を重ねており、今年4月には上位ブランド「美玉」「美玉プレミアム」の出荷を増やすため、改訂版を全会員に配布。優良事例の紹介や着色向上のための対策を追加しました。

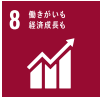
全国的に着色管理を省ける「シャインマスカット」への改植がすすみ、黒系ブドウ「ピオーネ」の取引価格は10年で5割上昇。びほく地区では生産量が減り高値となっている「ピオーネ」に着目し、生産を強化しています。



栽培マニュアルに沿って着色よく仕上がった「ピオーネ」



シャインマスカットの外観を確認する審査員



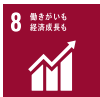
シャイン共進会 糖度20度超も

岡山東統括本部は9月中旬、シャインマスカット共進会(2回目)を開きました。21点が集まり、房型・粒ぞろい・食味などを審査。6点が入賞し、最優秀賞となる岡山県備前県民局長賞に岡山市の杉本美貴恵さんが輝きました。

露地栽培の収穫期に好天が続く、共進会には最高糖度20度と甘く食味良好なものも多く出品されました。

JA職員は「共進会を通して生産意欲と栽培技術の向上を目指し、高品質なブドウを出荷していきたい」と意気込みます。

共進会は3回開催し、12月に表彰予定です。



プチプチ食感が人気 秋の味覚イチジク各地で

備前市イチジク部会が栽培する西洋イチジク「柗井ドーフィン」。日照りや乾燥などの影響で木が弱るなど栽培に苦労しましたが、徹底した管理と収穫期の好天で色づきもよく高精度に仕上がりに、10月まで岡山・備前の市場へ出荷しました。久本菊実部会長は「仕上がりは例年以上。色ツヤがよく甘いイチジクができた」と自信を見せました。



日本イチジクの共励会

県内有数の日本イチジク「蓬萊柿」の産地、笠岡市で9月中旬に開いた共励会では玉揃いや糖度、着色などを審査し、笠岡市長賞に伏見悟さんが輝きました。加温栽培イチジクが5月中旬から出回り、ハウスの無加温、露地栽培へと移り9月に最盛期を迎えました。



選果場に次々と運び込まれる西洋イチジク



「岡山SYB1号」の出来を確認する生産者

勝英地区の農家40戸が3haで早生品種のエダマメ「岡山SYB1号」を栽培しています。ブランド化する黒大豆「作州黒」を親に持つ県の育成品種で、多収性で作りやすく、栗のような甘みや食感が魅力。今季は実太りが遅れたものの、9月の降雨で一気に生育が進みました。

「岡山SYB1号」は9月下旬まで、その後「作州黒」の枝豆を10月上旬から下旬まで岡山・大阪・東京の市場へ出荷。勝央アグリセンターでも販売しています。

早採りエダマメ 「岡山SYB1号」出荷



花トウガラシ出荷順調 101歳の仕事人も生きがい



「高齢者の生きがいづくりにもなる」と加代さんの葉摘み作業を見守る賢二さん(右)

高梁市のびほく花木生産部会は、花トウガラシの県内唯一の生産地として11人が栽培しています。10月中旬まで、直売所のほか、関東市場を中心に出荷しました。植え付けに多少手間がかかりますが、軽量で出荷もしやすく、部会員の小見山賢二さんは「高齢者でも始め

られるので、しっかりPRして生産者を増やしたい」と力を込めます。小見山さんの母、加代さん(101)は、天井から吊るした花トウガラシの葉を、一枚ずつハサミで摘み取る作業を毎日手伝い「私のやりがい、生きがいになってい」と笑顔で話しました。

大好きなゴーヤを 知ってもらいたい

笠岡諸島のひとつ真鍋島でゴーヤを今年から栽培しています。

借りた畑地を整備し、さまざまな野菜を作っていたところ、JAから声かけがあり、ゴーヤの栽培を始めました。真鍋のゴーヤは濃い緑色で、どっしりとして大きいのが特長です。ゴーヤの作業は夏が本番。連日の作業は大変ですが、先輩生産者からアドバイスをもらいながら楽しく栽培しています。

私は、さわやかな苦みのこのゴーヤのファンです。大好きなゴーヤを多くの人に食べてもらいたい。島の人たちのやさしさに触れ、島特産品の新たな担い手として毎年おいしいゴーヤを育てることで、みなさんにお返ししていきたいです。

作業の 1コマ



初めての収穫。農業の楽しさを感じています



新しいチカラ

Vol.19

真鍋島ゴーヤ生産者

あべ さちこ
阿部 幸子さん(66)



ここから
簡単アクセス!

新見市・津山市・真庭市それぞれの畜産共進会（選抜会）に肉用牛の精鋭が揃いました。子牛・成牛・経産牛・繁殖牛の各区分で体形や資質・品位・発育ぶりなどを審査。県畜産共進会の出場をかけて日頃の飼養管理や改良の成果を示しました。飼料や燃料の高騰、子牛相場の低迷が続く中、繁殖農家からはこれまでの努力をアピールし、和牛の安定供給に向けて生産の機運を高めました。

和牛を応援して 各地で畜産共進会



桃太郎トマトPR キッチンカー出店



キッチンカーで桃太郎トマトを売り込む職員(左)

JAとJA全農おやかやトマト委員会は9月上旬、農業祭にキッチンカーを出店し、特産の桃太郎トマトをPRしました。完熟の桃太郎トマト2切れと「美星満天豚」のフランクフルト一本をパンにはさみ、オリジナルの「桃太郎トマトの万能ソース(萬麵の恵味)」を使用。トマト風味が強いホットドッグに仕上げました。来店客にはトマト2玉を無料で配り、来場者は「桃太郎トマトがこれだけ使用されたホットドッグは初めて。家でも作ってみたい」とソースも同時に買求めています。

2023年度岡山県JA青年の主張・JA青壮年組織活動実績発表大会でJA青年の主張の最優秀賞につやま青壮年部西部支部の大谷透さんが輝きました。「最高の『普通』を目指して」と題して発表。「普通」という言葉を足場にして、未来への展望を感じさせる内容が評価されました。11月中旬に広島県である中国・四国地区大会に県代表として出場します。

JA岡山県青壮年部協議会の赤松英雄会長は「自分の思いや目標を発表することで自分も仲間もがんばろうという気持ちになれる」と意義を話します。



最優秀賞に輝いた大谷さん左



青壮年部の活動発表 最優秀に大谷さん(津山)

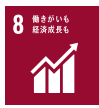


農家のひとこと

- 「逆境を乗り切る契機にしよう」
新見市和牛改良組合 江田英明組合長
- 「市場のニーズに合った良い牛を生産していこう」
真庭和牛改良組合 石原基好組合長
- 「産地には若い人が少ないので元気な子牛を育てて貢献したい」
(有) 哲多和牛牧場 柏本泰輔さん
- 「一生懸命育てているので牛肉を食べて応援してほしい」
(有) 哲多和牛牧場 讀井理紗さん
- 「県の共進会に向けて頑張って調教したい」
津山市 内田健治さん



リレー出荷が始まった白ネギ



真庭で白ネギ出荷 寒暖差で甘く風味よく

真庭市蒜山地区で白ネギの出荷が始まりました。朝晩の寒暖差をいかし、甘く風味よく育てています。夏の猛暑の影響も少なく、上々の仕上がりとなりました。
県下最大となる78戸、14・7畝で栽培し、地南部から北部へリレーしながら2月末まで出荷が続きます。

わたしたちの考える



～仲間とともに未来をひらく～



暮らしの中で新聞紙活用 エコバッグ地域で広がり

真庭女性部は、地域と一体で住みよい地域づくりを目指してさまざまな活動を行っています。

真庭市や同市社会福祉協議会、生活支援コーディネーターなどが介護予防を目的に始めた集いの場「楽楽ひろば」を引き継ぎ、月に2回活動を楽しんでいます。先日は新聞紙を使った、畑や屋外で遠慮なく使える使い捨ての座布団を

作りました。

新聞紙エコバッグづくりも活動の1つ。市のイベントで、買い物客に「ひるぜん大根」や白ネギを入れて手渡し、好評でした。1つ1つの活動がSDGsや地域の活性化につながっていくいいなと思っています。

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!



真庭女性部
部長
よしおか 良子さん



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。

「きらり」で買った食材で
作りました!



矢掛宿場の
青空市「きらり」
料理教室

「なぎビーフ」のいい香りに誘われて!



勝英畜産物フェア

津山市立西小学校
津山ぶどう部会

家族で育てる子牛を
みんなに見てもらったよ!



勝英地域畜産共進会

野菜たっぷり
大人気の焼きそば!!



津山女性部
鏡野町産業まつり

津山ぶどう部会設立20
周年記念で、ブドウを
いただきました!



中央ぶどう部会の即売会で
かき氷を無料配布しました!



中央支店の協同活動

地元生産者さんと栽培して
いる校庭の「シャインマスカッ
ト」が収穫を迎えました!



赤磐市立山陽小学校

手芸用粘土でバラを作って
ブローチにしました!



びほく女性部川上支部手芸教室

ペットボトルを使って、
鳥とモグラ被害を防ぐ
風車づくりに挑戦しました!



びほく女性部北房支部手芸教室

優勝した弥生スポーツ少年団



JApresents 久米チャレンジカップ
ソフトボール交歓会(津山統括本部管内)

スマート農業を学ん
だよ!トラクターが
自動で進むんだ!



あぐりにこここスクール
真庭統括本部

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

健康をたぐ協同組合 JCA と 農業



農協精米は
3品種を展開

野菜は発酵食品
である味噌と一
緒にお味噌汁に
入れるなど気軽
に旬の食材を楽
しめます。直売
所で旬を感じて
みませんか。

新米は、おにぎりや炊き込みご飯、
野菜は発酵食品
である味噌と一
緒にお味噌汁に
入れるなど気軽
に旬の食材を楽
しめます。直売
所で旬を感じて
みませんか。

栽培技術の進歩により年間を通して
食材が手に入る世の中ですが、どの季
節も旬の野菜は最も栄養価が高いと言
われています。特に秋が旬のカボチャや
レンコンなどに含まれる食物繊維は、血
糖値の上昇を抑える効果があるとされ、
最初にそれらの野菜を食へることで血
糖値の急上昇を防ぎ、体重増加につな
がりにくくなります。

②旬の野菜を取り入れる
栽培技術の進歩により年間を通して
食材が手に入る世の中ですが、どの季
節も旬の野菜は最も栄養価が高いと言
われています。特に秋が旬のカボチャや
レンコンなどに含まれる食物繊維は、血
糖値の上昇を抑える効果があるとされ、
最初にそれらの野菜を食へることで血
糖値の急上昇を防ぎ、体重増加につな
がりにくくなります。

①毎食、炭水化物を食べる
体重の増加を防ぎ、健康な体づくり
には体温の上昇が欠かせません。米・パ
ン・麺類などの炭水化物はダイエットの
敵にされがちですが、活動するためのエ
ネルギー源となる重要な栄養素です。
特に米は日本人が古来より主食として
きたものであり、「お米からはゴミがで
ない!」と言われるほど、ぬか・ワラ・
もみなどすべて活用されるほど優秀
な農産物でもあるのです。

3 すべての人に
健康と福祉を
「新米の季節」の到来です。
実りの秋を楽しみながら、
健康な体づくりのポイント
をお伝えします。

秋の健康な体づくりには、
新米と旬の野菜を



すやま
笠岡女性部陶山地区
食育活動

3種類のおむすびを
作ったよ!



"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



吉備路もも出荷組合

修学旅行で高知県の小学生
がやってきました。



新見市立新見南小学校5年生
稲刈り

種まきから販売まで
米づくりの苦勞や喜びを勉強中!

久米南町立久米南中学校
久米南ぶどう部会



町内の小中学校に
ブドウを贈りました!

大地震の揺れを体験!
日頃から備えたいです



岡山東女性部吉永支部
防災講習会

鏡野町立鶴喜小学校
ブロッコリー植え付け



収穫が楽しみ♪

津山市立河辺小学校児童クラブ



生産者の畑で
お気に入りの
ブドウを
もらいました!

国分寺保育園



学校の改編で、この校舎で
栽培するのは最後です



真庭高校久世校地生物生産科
フルーツパブリカ「ぱぶ丸」栽培



天晴れ

田も畑も 猛暑に耐えて 稔る秋

万代 芙美子さん

鉄柵の 根際で瓜坊 運動会

松原 文子さん

新米が 出来てまだある 前年米

柴田 誠さん

彼岸花 行く道照らす 墓まいり

ためしさん

インボイス何度やっても差し戻し

ベーコンさん

観月に お団子食べて 月明かり

かおるんさん

秋来ぬと 草も元気に 伸びてます

みっちゃん

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。

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。

理事会だより 令和5年度産米概算金ほか

令和5年度9月期理事会を9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：令和5年度6月末監事監査指摘事項に対する回答書
 第2号議案：有価証券減損処理基準の一部変更
 第3号議案：びほく統括本部「旧高粱青果市場跡地の売却」第4号議案：岡山西統括本部「真庭統括本部」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5号議案：令和5年度産米概算金（中晩生・酒造好適米）第6号議案：農産物検査業務規程の一部変更第7号議案：家畜預託実施規程の一部変更第8号議案：マネー・ローンダリングおよびテロ資金供与等に関するリスク評価書の定例改定第9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8月末事業実績／リスク管理委員会報告（不祥事再発防止策にかかる8月の取り組み）／内部監査にかかる品質評価結果／その他（米の集荷実績年次推移／新米キャンペーンの実施）

倉敷市に農業資材専門店 品揃え豊富にオープン

農業資材専門店「晴ればれ」倉敷店（倉敷市連島町西之浦5-1-2）がオープンしました。農薬・肥料など多数取りそろえています。ぜひ来店ください。



納税もキャッシュレスが便利 税務署からのお知らせ

納税にはさまざまな方法があります。特に、①ダイレクト ②振替 ③インターネットバンキング ④クレジットカード ⑤スマホアプリ（Pay払い）といった「キャッシュレス納付」は金融機関や税務署に行く必要がないため大変便利です。自身に合った納付方法をお選びください。

詳しくは国税庁の「納税に関する総合案内」から「国税の納付手続」をご覧ください。



農機フェア2023（高松稲荷） 12月1日（金）、2日（土）

参加をご希望の方は、最寄りの農機センターにお問い合わせの上、お申し込みをお願いします。



防ごう農作業事故 トラクターここに注意！

事例1 狭い道を無理に走行し、土手からトラクターとともに転落した
 対策 幅の狭い道はう回する。「危ないかな」は、大切な警告サインです。遠回りでも走行に十分な幅がある道を選びましょう。

事例2 トラクター運転中に異音があったためエンジンをかけたまま状況を確認。上着の紐が機械の回転に巻き込まれた
 対策 上着の紐やフードのほか、長靴の紐・首掛けのタオルなどは機械に巻き込まれる危険があるため注意する。点検する場合は必ずエンジンを切り、回転が止まったことを確認してからにしましょう。

「JAでんき」切り替え簡単 まずはシミュレーションを

大手電力会社より安い料金設定で今まで通りご利用いただけます。まずは今の電気代からどれくらいおトクになるかシミュレーションしてみてください。ご相談はお近くの購買店舗まで。

電気料金シミュレーションはこちら



末営職員（奈義畜産事務所）が優秀賞 営農指導員の発表



優秀賞に輝き表彰を受ける末営職員（右）

中国地区の「営農指導員優良発表者」の代表選考会で当JAの末営英人職員（勝英奈義畜産事務所）が優秀賞に輝きました。

特殊詐欺から男性を守る 大佐支店と職員に感謝状

架空料金請求詐欺の被害から高齢の男性を守ったとして、大佐支店が新見警察署から感謝状を受けました。携帯電話でやりとりしながらATMを操作する男性の困っている様子に気づき、声を掛けました。電話を代わると通話が切れ入金阻止につながりました。当JAの未然防止は今年3度目です。



大佐支店の柴田由佳支店長（右）と嶋美津子係長

墓石展示場が総社にオープン 11月17日（金）・18日（土）は相談会



総社市地頭片山1-4
（TEL:0866-95-2720）

直売所の農産物に「★マーク」 インボイス発行区分を示しています

直売所の農産物に記載している「★マーク」は、インボイス発行区分を示しています。インボイスが発行できない商品には、★が付いています。商品ラベルやレシートでご確認ください。（一部店舗を除く）お問い合わせは各店舗まで。

9月1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	134	1,129,700円	440,170円	282kg	
去勢 全体	180	832,700円	538,473円	302kg	
合計 全体	314	1,129,700円	496,428円	293kg	

※2013年11月期以来、約10年ぶりに50万円を下回り、和牛生産は厳しい状況が続く。

役員が

おじゃまします

代表理事専務 山部 慎一 (やまべ しんいち)



JA購れの国岡山は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

地域の誇り「連島ごぼう」 もっと多くの人へ

三宅組合長(右)から今年の出来や出荷状況を確認



倉敷市連島地区の特産「連島ごぼう」は、高梁川の廃川地であるという地域の特性をいかした砂地で栽培し、この地で作れないとして岡山県で初めてGI(地理的表示)に登録されました。

ふわふわした砂地のおかげで白く、甘く、柔らかい特長があり、訪問した東部出荷組合の三宅晴夫組合長も「食べてもらえれば必ず伝わるおいしさ」と太鼓判を押す逸品です。三宅組合長からは、土づくりへのこだわりや販売への思いなどを聞き、並々ならぬ熱意を感じました。

県内全域・全国の知名度はまだまだなのが現状。JAでも、地域の誇りとして生産に励む生産者を支え、産地と一体でPRを進めています。販路拡大に向け、さらに力を注いでいきたいと考えています。

愛読しています



「家の光」には生活に役立つ記事が満載！
JA生活指導員がその魅力を紹介します！

「私のおすすめ！
「今日も明日もおかげさんで」
奈良の山中にある尼寺のご住職が、心豊かに生きる知恵や四季折々の暮らしを綴るコーナーです。ご住職のお話を読むと、私も病気を経て、健康で過ごすことができています。みなさんのおかげなのだと思えることができます。

参考になった！「らくヨガ」

運動不足になりがちなので、思い出したときに「らくヨガ」を参考に体を動かしています。



西部広域営農経済センター
目黒 理江

11月号の見どころ

特集1:わが子の未婚に悩むあなたへ 結婚すれば、幸せ？

特集2: ウーエンさんの風邪を遠ざけるシンプル鍋

ほか、料理・手芸・家庭菜園など

家の光 11月号 (629円) はJA支店窓口にて

購読の申込を受付中!! 12月号 (1,027円) は毎年好評の家計簿とお金に関する特別付録あり!



JA住宅ローン 借換キャンペーン実施中!

物価上昇の今こそ、住宅ローンで家計の見直しをしてみよう。



住宅ローン借換

今ならご成約で備中牛[®]プレゼント!

キャンペーン期間 2023.8/1 ☺ ~ 2024.2/29 ☹

【借換キャンペーン金利】

10年固定

年 **0.70%**

店頭金利 年3.15% (2023年8月1日現在)

変動金利(手数料定率型)

年 **0.49%**

店頭金利 年2.475%
JA所定の条件を満たせば
店頭金利からずっと年**1.985%**引き下げ!
※融資実行手数料とは別に借入金に1.1%を乗じた事務手数料が必要。

ご成約特典



備中牛(ロース/800g) 備中牛キャラクター

※商品進呈時期:令和6年3月下旬 「びーもちゃん」

変動金利型
年 **0.575%**

店頭金利 年2.475%
JA所定の条件を満たせば
店頭金利からずっと年**1.90%**引き下げ!
※融資実行手数料5,500円から33,000円が必要。

※借換キャンペーン金利の適用には、JAの各種サービスのご利用などの所定の条件があります。
※成約特典の備中牛[®]プレゼントは、上記キャンペーン期間中に融資実行した方に限りです。また、備中牛の進呈は令和6年3月下旬となります。
※ローン商品の詳しい内容については、店頭商品概要説明書をご用意しています。詳しくは最寄りの支店へお問い合わせください。



全農岡山県本部
大阪事務所 所長
豊田 晃大

Market talk いちばなし

大阪の商店街で特産PR



白桃・ブドウのほか、県産の野菜を数多く販売(天神橋筋商店街で)

日本一のアーケード距離を誇る天神橋筋商店街(大阪市北区)で、7月下旬、岡山県大阪事務所・大果大阪青果(株)・大阪中央青果(株)の協力で、旬の白桃などの青果物を販売しました。酷暑続きで人出の不安もありましたが、昼過ぎには売り切れとなる品目もあり盛況でした。昨年に続き2回目の開催でしたが、今年は中華系訪日客も見受けられ、白桃・ブドウの複数購入など、インバウンド需要の回復を実感しました。スーパーではなかなかお目にかかれないS級の太いアスパラ、真っ赤なトマトなどの野菜もよく売れました。



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!!

▼いつも季節ごとこの地域の話題や役立つ情報を知る事ができ、楽しみに読んでいます。これから本格的な食欲の秋がやってきますね。岡山のおいしいお米をモリモリ食べて秋の味覚を楽しみたいです！
美作市・カフエオレさん(20代)

▼10月号の表紙の米に感動しました。わが家は野菜だけで米は作っていませんが、堆肥を活用したり稲と会話したりする農業はすばらしいです。米をしっかり食べて健康で長生きしたいです。
真庭市・小出幸代さん(60代)

▼「農業にエール地域を元気に」を読むといつも元気になります。女性部の活躍や子どもたちが笑顔で土に触れ収穫し調理する姿に岡山のすばらしい未来を感じてウキウキしちゃいます。
吉備中央町・たかたかさん(40代)

▼「ソラサンぼ」の新見市大野地区の大自然に感動しました。壮大

な山々と綺麗に手入れされた黄金色の田んぼ。地域の人々の努力の風景にみえます。
井原市・藤岡栄子さん(80代)

▼父が定年退職後、家庭菜園に勤しんでいます。イチゴづくりは年々上達。今年は私の4歳の息子も収穫を手伝いました。自分で摘んだイチゴは格別のように、毎回20〜30個を一人でたいらげていました。来年も楽しみにしています。
倉敷市・とらねなママさん(30代)

▼広報誌では県内の旬の食材と生産者さん・販売店のみなさんの顔と一緒に見られ、国産国産に取り組んでいるな〜と応援したくなります。私も食卓を晴ればれした笑顔いっぱいになりたいと心がけ、ごはんを作っています。
笠岡市・ももっさん(50代)

▼広報誌を読んで、どのような活動をしているのが見るのが楽しみです。私も協力できることがあればしたいなと思っています。
新見市・ティアラさん(20代)

▼今年、知り合いのモモ農家さんが高齢のため引退されました。「新しいチカラ」の岡本さんのように農家を継いで頑張ってくれているのがあります。おいしいモモを育ててくれることを期待しています。
和気町・安広君代さん(50代)

▼暑さ寒さも彼岸までとはよく言ったものです。朝晩がずいぶん涼しくなり、秋の気配を肌で感じています。
津江市・有木強之さん(70代)

▼今年もおいしいお米ができました。あまり出来はよくなかったようですが、わが家の田んぼでこれたお米と思うだけでやっぱりおいしいです。
奈義町・ちいちゃん(50代)

▼大好きなカボチャのレシピが載っていて嬉しいですね。子どもたちも大好きなので祖父の育てたカボチャで「チーズ焼き」を作ってみます。
浅口市・應本愛美さん(30代)

▼「大根収穫」「田植え」「落穂拾い」など、井原市のかかしコンテストの出来栄に感心し、笑みがこぼれました。
美咲町・頼本恵美子さん(80代)



我が家の庭に植えているオレンジコスモスが今年もきれいに咲きました！
備前市 しんちゃんばあばさん

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
「作州黒®と作州栗®のようかん」プレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 甘柿の王様と呼ばれることもあります
- 屋内のこと。——派
- ボンレス——、——サンド
- 漢字では石榴、柘榴などと書く果物
- たき火に手をかざして取ります
- 飲んで食べて話して楽しめます
- 山野で生まれ育ったヤマノイモ
- 奇術師が披露するもの
- ベンチよりふかふかしています
- 富士山の山頂を白くします
- 漬物やワインを詰めます

タテのカギ

- 日光の紅葉の名所。48個のカーブがあります
- 大敵、運転中は気を引き締めて
- 白——に身を包んだ花嫁さん
- ジョギングや水泳、筋トレなどはこの一種
- ハウスを使わず作物を育てる——栽培
- 考えるときにひねるもの
- 応用に移る前にしっかりと
- 1か月の後ろ3分の1
- ペンのはキャップと呼ぶこともあります
- 東京都中央区の地名。豊洲へ移転した東京都中央卸売市場があった場所
- 2人でおそろいの服を着ます

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



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

国消国産! 「おかやまの美味しい」を食べて農業を応援しよう!

JA晴れの国岡山 LINE

お肉の大抽選会

毎月10名様にプレゼント!

※内容は変更になる場合がございます。

LINE友だち限定! ご登録はこちらから
必要情報を入力いただくとエントリー完了です。
当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ひ孫たちが敬老の日に栗を拾いに来てくれました。丸々太った栗は秋の訪れを教えてください。今度は栗ご飯をご馳走してくれるかな?

倉敷市 岡本 満夫さん



ヒマワリ
道行く人に楽しんでもらおうと植えたヒマワリが9月下旬、彼岸花と共に咲きました。
真庭市 三村さん



津山市 木村 和恵さん



岡山市 山谷 睦子さん



高梁市 楨本 恵美子さん

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!!

あしがき

みなさんは「秋の夜長」どのようにお過ごしですか。やはり私は食欲の秋! 旬の農産物を使って夜な夜なおなかを満足させています。P.10・11でも旬の食材レシピを紹介していますが、ページ内の二次元コードを読み取ると、栽培する生産者やレシピを考案した学生の思いが動画から伝わり、より一層おいしく感じられます。ほかにも、JAホームページの「晴ればれレシピ」で紹介しています! ぜひ活用ください! (荒木)

晴ればれレシピはこちら

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 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11月10日(金) 必着

10	6	ス	モ	ス	16	ノ	ト
2	ア	キ	チ	15	ズ	コ	ウ
3	ラ	ウ	14	バ	17	キ	フ
4	ワ	タ	13	リ	12	ド	リ
5	ク	リ	11	キ	ク	20	バ
7	ラ	イ	ト	18	シ	ユ	ト
8	ブ	ン	19	シ	ヨ	カ	ン

クロスワードパズル
先月号の答え
「カラスウリ」
応募総数
644件

- ※誌面の都合上、お便りのすべてを掲載できない場合がございますがご了承ください。
- ※みなさまからいただいた個人情報、投稿コーナーへの掲載や当選賞品発送、JA事業運営以外では使用いたしません。
- ※投稿写真は、人物など被写体に関する肖像権などに触れる可能性のないものに限ります。
- ※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31回

倉敷青空市「やさしい畑」

コロツケ

- ・おかやま黒豚
- ・レンコン
- ・れんこんごぼろ

食感もサイズも
インパクト大！
みんなを
笑顔にする名物



各1個 160円

倉敷青空市「やさしい畑」で年間6万個を売り上げる、地産地消にこだわったコロツケは老若男女に大人気！中でも「レンコンコロツケ」は舌触りなめらかなベースとなるポテトの中に、サイコロ状に刻んだレンコンが混ぜ込んであり、シャキシャキとした独特の食感がやみつきになるひと品です。「倉敷市連島地区の特産物であるレンコンを使って、食べた人が笑顔になる商品」と「レンコンを考案した行元さん。18年ほど前に直売所で販売したのが始まりだそう。その後、うま味が濃い県産黒豚を使った「おかやま黒豚コロツケ」や、レンコンとゴボウの組み合わせが絶妙な食感と風味を生み出す「れんこんごぼろコロツケ」も誕生。ソースをつけずに食べられるように味付けがされているので、揚げたてをそのままおぼせて。1個90gと大きめで、ボリューム感も魅力です。3種類のコロツケは、笠岡ふれあい青空市「しおかぜ」と矢掛宿場の青空市「さらり」、玉島北直売所「メルカー」にたまきた果菜館」でも販売しています。

卵不使用で
作っています。
おやつにもどうぞ！



倉敷青空市「やさしい畑」出荷者
ゆきもと ひさかず
行元 久一さん



倉敷青空市「やさしい畑」

米 野果花加

倉敷市西中新田4-1

TEL.086-425-6778

営業 9:00~16:00

休 毎週月曜日、年末年始

P 大型可

WC 精米 今搾

- ★ 敷地内にコロツケ屋
- ★ 生産資材店舗が隣接

応援メッセージを送ってね！

抽選で3人の方に「コロツケセット」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
11/16
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。

ホームページ
随時更新中!!



晴ればれ
harebare

Vol.43 2023年11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10月20日発行(毎月20日発行)

JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。

