

「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

晴れぼれ

hare bare



晴れびと!

お客さまに接するように

「明治ごんぼう[®]」に真心込める

特集

～若いチカラで農業を元気に～

JA青壮年部組織が未来をひらく



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!

地域になくても
ならない存在に



ないとう としお
代表理事組合長 内藤 敏男

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

みなさまにおかれましては、ご家族お揃いで輝かしい新年を迎えられましたこと、心よりお祝い申し上げます。

旧年中は、JAの事業・運営に対しまして格段のご理解・ご協力を賜わりまして厚くお礼申し上げます。

昨年、役員定数削減の定款変更を受けて6月の役員改選により理事43人、監事10人が選任され、常勤役員体制は常勤理事8人、常勤監事1人となりました。新たな役員体制のもと、さらなるJA自己改革を推し進め、組合員、利用者の方々に必要とされるJAを目指してまいります。

さて、コロナ禍収束により経済活動が活発になり、景気は緩やかに回復基調にありますが、急速な円安の進行やウクライナ危機をはじめとする国際情勢を受けて原油などのエネルギー価格や肥料原材料の高騰を背景に農業、JAを取り巻く環境は、依然非常に厳しい情勢です。農業生産への影響緩和のため、予約品の積み上げによる価格交渉や銘柄集約をさらに進め、今後ともコスト低減に努めてまいります。また、食料品の値上げが続ぎ、その多くを輸入に頼るわが国の自給率がはらむ危うさが浮き彫りになっておりますが、今こそJAグループが提唱する「国消国産」への考え方や意義などに対する理解醸成を進める契機にしなければならないと思っています。

本年は中期経営計画の最終年度を迎え、不断の自己改革の実践によりJAが「地域になくてもならない存在」として確固なものとなるよう役職員一丸となって尽力してまいりますので本年もよろしくご挨拶申し上げます。

晴ればれ 1月号
2024 vol.45
Contents



お正月飾りは津山の生産部会が
稲の栽培から手掛けました。
手作業で丹念にワラをない、新
年の幸せを願います

2 | 年頭の挨拶
ソラサンぼ

井原市芳井町片塚

4 | 晴れびと！

明治こんぼう村運営協議会
妹尾利文さん

6 | 特集

若いちカラで農業を元気に
JA青壮年部組織が未来をひらく

10 | 晴れのごはんいただきます
ブロッコリーつくねのコンソメスープ

12 | 電子帳簿保存法の改正
家庭菜園

野菜を上手に保存する

14 | 晴ればれTOPICS

・白桃「冬桃がたり」で稼ぐ
・「フォックスフェイス」PR
・「冬ぶどう」ブランド化
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

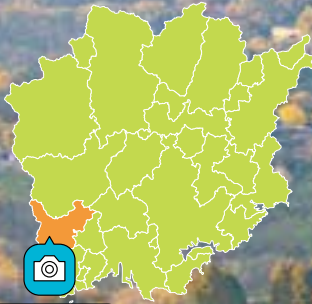
22 | みんなのひろば／クロスワードパズル
読者プレゼント

24 | 押し名物まつり

米粉で作った「コーンシチュー」
第33回直売所「あしん広場」

／新見市正田

いばらし よしいちよう かたづか
Vol.33 井原市芳井町片塚



井原市芳井町

岡山県の西南部に位置し、里山や田園など美しい自然に囲まれる井原市芳井町。温和な気候によりブドウの栽培が盛んで、「明治ごんぼう」をはじめとした野菜の栽培も広く行われています。その景観から観光地としても人気で、芳井町の天神峡は、小田川に沿った景勝地で新緑や紅葉など四季折々に美しい姿をみせています。井原市立芳井小学校と協力し、地域の魅力を紹介します。

わが町
ここが好き!!

井原市立芳井小学校



4年生
わたなべ ときよし
渡邊 時吉 さん



4年生
みやけ しあや
三宅 紗綾 さん

「魔法の食材『明治ごんぼう』」

僕は3年生の時に芳井町の特産品の勉強をしました。そこで、明治ごんぼうについて学びました。実際にごんぼう掘りをしてみたら、ゴボウを傷付けないように掘るのがとても難しかったです。明治ごんぼうをもらい、家に帰ってお母さんと一緒に「ゴボウの肉巻」を作りました。家族のみんなは、「おいしい!」とすぐに言ってくれました。これが明治ごんぼうの力かと思いました。

僕の家では、明治ごんぼうを使って「ごんぼうかりんとう」を作り、井原市内のスーパーや直売所などで売っています。口の中に入れた瞬間ゴボウの風味がほんのり香って、バリバリポリポリと歯の運動にもなります。

明治ごんぼうを使えば何の料理でもおいしくなります。まるで魔法の食材です。ぜひ皆さんも芳井町に来られた際は、明治ごんぼうを食べてみてください。

「思い出の体験」

私は3年生の時に芳井町明治地区のゴボウについて調べました。芳井町で作られたゴボウのことを「明治ごんぼう」と言います。柔らかくて香り高く、とてもおいしいです。

私は3年生の時、実際にごんぼう掘り体験をしてみて、赤土という粘度の高い土で栽培しているため、掘るのがとても難しかったです。ですが、専用の機械を使うと簡単に掘ることができました。私が掘ったごんぼうの長さは1m程ありました。

ごんぼうを持って帰って私の家では「きんぴらごんぼう」にしました。食べてみるととても柔らかくて甘みがあり、ゴボウ嫌いでも食べられそうな程のおいしさでした。

芳井町は魅力いっぱいなのでもっと色々なことを勉強して、町の良さをたくさんの人に知らせたいです。



晴れびと!

妹尾 利文 さん (57)

せのお
としぐみ
明治ごんぼう村運営協議会

井原市芳井町は、標高約400mの高原に広がる赤土畑で、江戸時代からゴボウ栽培が盛んに行われています。ここで栽培されたゴボウのことを、地域の方言で「ごんぼう」といい、とりわけ明治地区産のものは「明治ごんぼう」の名で、地域特産物になっています。就農して11年目を迎える妹尾利文さん(57)。兄と母と一緒に約40坪のほ場で収穫作業に汗を流しています。

栽培で心掛けていることは

美容師から転身して11年目。農業とは180度違う仕事のように思われますが、通じるところがあります。美容師は会話をしながらお客さまの要望に応じますが、農家も作物の「水が欲しい、葉が多い」という声をくみ取りながら作業します。物言わぬゴボウの想いを受け、自らコミュニケーションをとることは、今も変わらず大事にしています。

「明治ごんぼう」の特徴は

3月から5月上旬までに種をまき、よい株を残して間引くことで太く長く成長を促します。地域特有の粘り気と保水力のある赤土で養分をしっかりと蓄え、通常のゴボウより3カ月ほど長く育てることで、中の繊維はきめ細かくやわらかくなり、風味よく仕上がります。

収穫は、重機の操り手とゴボウの掘り手の2人が息を合わせて作業します。粘土質

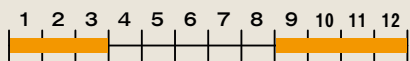
「明治ごんぼう」[®]に お客さまに接するように 真心込める

今月の
表紙

明治ごんぼう



出荷時期



主な取り扱い店舗

- ・井原直売所「いばら愛菜館」
- ・井原芳井マーケット

詳しい情報はコチラ↓



掘り上げた「明治ごんぼう」の出来栄えを確認する

の土壌で、傾斜地深くに根付いているため、シヨベルカーの先に専用の2本爪を付け1本ずつ周りの土を持ち上げます。掘り手が頭をのぞかせた「ゴボウを抜き取る手順を繰り返します。連作障害も起こりやすく、4〜5年の輪作が必要ですが、これを逆手にとってナスやジャガイモを栽培するなど、労力の分散と所得の安定につなげます。

今後の目標は

今季は少雨で生育の遅れを心配していましたが、風味が良くしっかりと太い「明治ごんぼう」ができたと思います。先人が守り続けてきた栽培方法を受け継ぎ、伝統の産地の担い手として、仲間とともにおいしい「ゴボウづくりに励みます。

で農業を元気に～ 年部組織が をひろく

赤松 青壮年部組織は組織綱領にある通り、農業をしている自分たちの地域と関わり、地域と共に農業を盛り上げる農業先駆者だと思っています。自分たちが農業をしつかりたい、強い経営体として今後も営農していくためにはJAの存在は欠かせず、販売面・資材面・指導面などの営農ノウハウを持っているのがJAであると認識しています。そして、JAの組織力があるからこそ消費者へのPR、理解醸成への働きかけが可能だと思っています。なにより、青壮年部組織は多様な農家の集まりであり、意見交換やノウハウの共有、悩みの相談、他の業種から講師を呼んでの勉強会など、人対人の対話によるモチベーション向上の場と感じています。

青壮年部組織を通じて JAとともに実現したいこと

内藤 若い農業者の方々には、JAをよりどころに仲間との協同を通じて農業振興とJA運動をけん引していただいていると感じています。農業後継者や新規就農者、女性農業者を中心に生産品目や経営スタイルもさまざま、合計179人の方が各地にある組織に加入していただいています。仲間との交流を通じて相互研鑽を図るだけでなく、組織活動の達成感や感動を実感できる場でもあると思っています。

活動内容は各地でさまざまですが、共通するのは食と農を大切にしたい熱意だと思います。例えば食農教育では、地元小学校や保育園などと協力して米や野菜・果樹の事前授業をされています。地域の農産物がど

仲間と協同する 青壮年部組織のすばらしさ

担い手を中心とした若手農業者がJAをよりどころに集まり、農業を通じて地域をよくしようとするさまざまな活動に取り組む青壮年部組織。当JAには岡山西(玉島北)・びほく・新見・真庭・津山の各地区それぞれに部員が結束し、相互の交流を深めながら地域農業の課題解決に力を合わせています。このうち、つやま青壮年部は、JA岡山県青壮年部協議会に加入し、県内にとどまらず全国の仲間と英知と行動力を結集し、農業とJAをけん引しています。岡山県の農業に元気をもたらし、将来にわたって持続可能とするためには、10年先、20年先を見据えた若いチカラに期待がかかります。

つやま青壮年部に所属し、JA岡山県青壮年部協議会で活躍する赤松英雄会長が当JAの内藤敏男組合長と対談しました。



JA晴れの国岡山 代表理事組合長 **内藤 敏男**

1952年奈義町生まれ。2015年JA勝英代表理事組合長。2020年JA晴れの国岡山代表理事専務。2023年6月から現職。



地域と農業をよくするためのパートナーシップを発揮する

会場協力：津山和風肉ダイニング源(津山市)



J A 岡山県青壮年部協議会
あかまつ ひでお
会長 **赤松 英雄**

1978年津山市生まれ。2016年JA岡山県青壮年部協議会副会長、2022年6月から現職。
ブドウ40a・モモ10a・柿16a・米麦180a・ブロッコリー10a・作業受託1haなど複合経営を行っている。専業農家。

新 春 対 談

~若いチカラ
JA青壮

未来



うやうや作られているのかを学び、農業に興味を持つことで、将来の担い手に育ってもらえればと期待しています。また、ケガなどで仲間が困ったときには、作業代行や、機械の貸し借りなど、協力している姿もすばらしいと思います。

それぞれの組織が地域と農業が抱える課題と向き合い、一人では解決できないことを仲間と共有し、助け合ったり、励ましあったりするのは、協同組合が大切にする考え方です。事業運営にも主体的にかかわり、意見交換会などを通じてJAに対して意見や要望を寄せていただいています。

食と農業を取り巻く課題について

内藤 ウクライナ情勢が長期化するなど世界情勢の不安定化や急速な円安に伴い、海外からの輸入に頼る原材料や飼料、燃料をはじめ、農業生産に欠かせない資材や流通コストが高騰を続けています。さらには食料品も値上げが相次いでいます。わが国の食料自給率38%（カロリーベース）は、先進国の中でも最低水準であり、近年の気候変動や世界的な人口増加などに伴い、これから先も食料を輸入し続けられるのか危機感を抱いています。

赤松 今まさに日本の「食」が直面するリスクが顕在化する中、その根幹をなす農業も大変な苦境に立たされています。生産者のコスト低減の努力も限界に達しています。生産コストの上昇分は農畜産物の販売価格に適正に反映できておらず、そのまま農家の減少や高齢化など生産基盤の弱体化が進めば、将来にわたって安全安心でおいしい農畜産物を安定して供給することができなくなってしまう。ただ、国民が生きていくために必要とする食料が高コストだからといって値上がりするのは消費者の立場を考えると違和感があります。生産者が再生産できるように国が制度を整えるのが適当と考えています。

持続可能な農業の実現に向けて

内藤 JAでは生産コスト低減と合わせ、安全安心でおいしい農畜産物の安定生産と販売力の強化に取り組んでいます。生産資材を少しでも安価に供給できるよう、スケー

ルメリットをいかしたメーカーとの価格交渉や銘柄集約を進めています。今年度はウエブで肥料・農薬を予約注文できる独自システム「晴ればれeネット」を新たに整備しました。予約価格より、さらに約5%の値引き価格を設け、水稻農家に利用を呼び掛けています。一方で銘柄が少ないといった声もあり、次年度以降、水稻以外での展開を視野に満足していただけるよう検討していきます。事務の軽減で出向く体制を充実させ、安定生産に向けた営農指導に力を注ぎたいと考えています。

農産物の収穫時期が南北で異なる特性をいかに、出荷期間が長いのは広域JAの強みの一つです。多彩で豊富な農畜産物を県内で広く流通させ、「地産地消」を軸に販売力を発揮していくことが重要です。産地から各直売所に向けて自車で運ぶ「晴ればれ直行便」を展開しているほか、現在、県内最大級となる大型直売所を建設中です。総社市にある既存店を再編整備し、直売所を核にカフェレストランを併設します。「地産地消」「国産国産」の拠点と位置付け、安全安心でおいしい県産農畜産物の価値をあらためて発信し、農業を応援したいと思っていただけ多くのファンを増やしたいと意気込んでいます。この春に直売所、秋に飲食エリアをオープンする予定です。

新店舗オープンを機に消費者と生産者の結びつきが一層強まり、県産を手に取り、選び・食べていただく「地産地消」の実践、そして「国産国産」の考え方に理解が深まることを期待しています。身近な行動の積み重ねが「県産」を押し上げる力となって、岡山山の農業を元気にしていきます。

農業施設の視察や生産資材研修、地産地消イベントへの参加、JA役員や市長との対話集会など多岐にわたり活動しています。部員相互の結束力を高めようとポロシャツもそろえました(写真)。青壮年部だからこそできる活動を通じて絆を深め、地域農業の活性化を目指しています。



まにわ青壮年部

若いチカラ

青壮年部を紹介します！

メンバー31人が果樹・野菜・畜産・農産と品目を問わず集まり、地域農業の発展に向け、地域の活性化を図り、研修や意見交換を行っています。



びほく青壮年部

[設立時に撮影(2014年)]

県内の優秀な青年農業者を表彰 第70回矢野賞 岡山東地区の2人が受賞しました！

やました かずま

山下 和磨さん(40)

(岡山市東区瀬戸町)

共同作業の体制確立 若手を力強くけん引

エンダイブ中心の経営から米麦の栽培に転換、業務用キャベツを導入するなど経営リスクの分散や経営資源の有効活用を実現。地域の仲間と共同作業体制を確立し、農繁期の労働不足の解消を実現しました。青年農業者クラブでは、休止していたクラブを再開させ、初代会長に就任するなど若手農業者を力強くけん引しています。



▲受賞を喜ぶ山下さん(左)と橋本さん(右)

はしもと あきひろ

橋本 彰宏さん(36)

(赤磐市)

数年で県内有数の規模に 経営モデルとして注目

地域でいち早く契約キャベツ栽培を始め、数年で県内有数の栽培規模に拡大。250筆以上あるほ場を管理するため、クラウドを活用した栽培データの管理、底面給水育苗の導入、GAPの実践など効率化と省力化を進めています。市場ニーズに対応するために栽培の難しい端境期の作型も導入するなど大規模水田利用野菜経営のモデルとして注目されています。

JAとともに生産・販売・食育などで国民特に地元岡山県民に県産農畜産物をしっかりと届けること、地場産にこんなにも素晴らしい農畜産物があることを知ってもらい、そのなかでJAのイベント、事業運営にも農業者としてしっかりと意見を持って参画したいと思っています。農業者の高齢化、担

張っています。

JAとともに生産・販売・食育などで国民特に地元岡山県民に県産農畜産物をしっかりと届けること、地場産にこんなにも素晴らしい農畜産物があることを知ってもらい、そのなかでJAのイベント、事業運営にも農業者としてしっかりと意見を持って参画したいと思っています。農業者の高齢化、担

農業を通じて地域に貢献したい



地域農業や組織の活性化に向け語り合う



岡山西青壮年部玉島北支部

「地域密着」を掲げ、モモ・ブドウ・ナシの若手生産者39人が「地域密着」を掲げ活動しています。県外から移住したメンバーも多く、円滑に就農できるようサポートすることで地域農業を盛り上げています。

地域を盛り上げる

各地で活躍する5つの



南部支部

3つの支部が、学童農園や各種イベントなどに積極的に参加しています。中四国大会、全国大会などにも参加して青年の主張や取り組みを発表し、自己啓発と盟友同士の結束を図っています。県内広域で交流を深めて組織の強化に努めます。



西部支部



東部支部

つやま青壮年部



阿新青壮年部

青壮年部メンバー募集中!

加入は男女問いません。新規就農者の方も歓迎です。主に20~40代の仲間が活躍しています。同世代のつながりができ、困りごとや悩みを相談できる青壮年部と一緒に活動しませんか。

お問い合わせ

営農部 営農振興課 TEL: 086-476-1837



果樹・野菜・水稲・畜産の垣根を越えて若手生産者を中心に現在、26人で活動を行っています。青壮年部ならではの横のつながりをいかし生産部会合同のゴルフコンペやハロウィンカボチャの栽培、食育イベントの餅つきなどを行い地域の活性化に力を入れています!!

青壮年部組織との関係強化へ

手の不足、持続できない地域農業など課題がたくさんある中、青壮年部組織として、魅力ある農業の発信をJAとともに取り組んでいきたいと思っています。そして、JAが生産者だけでなく消費者にも魅力を感じてもらえる組織になるよう協力していきたいです。

内藤 青壮年部組織が活性化し、JAへの活動参画や事業利用が拡大することで、農業・地域・JAに元気をもたらします。JAとしても担い手と位置づけ、関係強化を通じて活躍を支援していきたいと考えています。JA合併から5年目を迎えようとするなか、現状では新規加入者が少なく、すべての地区に青壮年部が設置されていないといった課題もあります。これを機に各地区の交流が一層深まることを願ってやみません。青壮年部との連携を強化し、農業のすばらしさを消費者や次世代の子どもたちに伝え、将来に夢と希望の持てる農業の実現を展望します。

また、協同組合の原点は人と人とのつながりによる対話活動です。さまざまな場や手段を活用して情報を届け、声を聴く活動を重ね、JAが組合員の身近な存在として、よりどころに感じてもらえるよう事業運営に努めていきます。



子どもたちに農業の楽しさや大切さを伝えるサツマイモ収穫体験(つやま青壮年部)



\\ プラスもう1品! //



「明治ごんぼう[®]」のポタージュ(ゴボウチップ添え)

[材料/4人分]

ポタージュ	ゴボウチップ
明治ごんぼう …………… 40g	明治ごんぼう …………… 20g
タマネギ …………… 中1/2個	薄力粉 …………… 適量
牛乳 …………… 100ml	揚げ油 …………… 適量
バター …………… 8g	塩 …………… 少々
塩 …………… 少々	
コショウ …………… 少々	
〔ご飯 …………… 大さじ1	
A 水 …………… 100ml	
└ 固形コンソメ …………… 1個 (5g)	

[つくりかた]

ポタージュ

1. 明治ごんぼうは、皮をこそげ取り、斜め薄切りにして10分水にさらす。
2. 鍋にバターを溶かし、薄切りにしたタマネギを弱火で焦がさないようにじっくりと炒める。
3. タマネギがしんなりしてきたら①とAを加え、ふたをして煮る。
4. ③が柔らかくなったら、粗熱を取ってミキサーに移し、なめらかになるまで攪拌する。(ミキサーがない時は、なめらかになるまでザルでこす。)
5. ④を鍋に戻し、牛乳を加えて温め、塩・コショウで調味する。

ゴボウチップ

1. 明治ごんぼうを長さ10cmに切り、水洗いして皮をこそげ取る。
2. ①を幅5mm、厚さ2mmのスティック状に切って、10分水にさらす。
3. ②の水気をよく切り、キッチンペーパーの上などで少し乾燥させてから薄力粉をまぶし、160℃に熱した油で揚げる。
4. ③に塩をふって出来上がり。

見分け方

つぼみの粒が小さく、密に詰まっていて、締まりがあるもの



緑色で色むらがないもの
冬場の寒さで紫色がかかったものはより甘さが強い

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 →

保存方法

急いで食べて!

鮮度劣化が激しく蕾が開いてしまうため、ポリ袋などに入れ冷蔵庫で保存し、早めに食べることを

2~3日で食べ切れない場合は、硬めにゆでて水気をよく切り、冷凍保存



JA全農のお店

みゆるザイニョザ
さんすて 岡山市

今月のオススメ

おかやま和牛肉の
リブローズステーキ丼



たかはしかずとよ
高橋和豊 店長

おかやま和牛肉を使った、
お手軽に食べられる人気
メニュー

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



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



みずみずしくて
甘みもありますよ!

旬の産直やさしい

ブロッコリー



津山ブロッコリー部会
たかはた しんや
高畑 信哉さん

ブロッコリーつくねの コンソメスープ



🕒
調理時間
20分以内

🔥
エネルギー
124kcal

🥄
食塩相当量
1.4g

ブロッコリーの茎まで
余すところなく
使っています

[材料/4人分]

- ブロッコリー…………… 200g
- タマネギ…………… 100g
- ニンジン…………… 50g
- 鶏ひき肉(もも)…………… 200g
- コンソメ…………… 2個(10g)
- 水…………… 600ml
- 塩…………… 少々
- コショウ…………… 少々

[つくりかた]

1. ブロッコリーをよく洗い房と茎に分けて切り落とし、房の部分はもう一度水洗いする。
2. 房は大きさをそろえて小房に切り、茎は皮付きのまますりおろしておく。
3. タマネギ、ニンジンは細切りにする。
4. 房は耐熱容器に入れ、ふわりとラップをかけて電子レンジ600Wで3分加熱する。
5. ボウルに鶏ひき肉・塩・コショウ・すりおろした茎を入れ粘り気が出るまで混ぜあわせ、食べやすい大きさに丸めておく。
6. 鍋に水を入れ沸騰したら⑤の肉団子を入れ、火が通ったらアクをすくい、コンソメ・③を入れる。
7. 塩・コショウで味を調える。
8. 最後に④を加えて完成。



くらしき作陽大学
食文化学部現代食文化学科

小橋ゼミ 考案



すべての農業者のみならず

2024年より
改正

電子帳簿保存法

電子取引データ保存が義務化されます



2024年1月1日より、所得税・法人税に関する証憑類(請求書や領収書など)を保存するにあたり、電子取引データ(※1)はプリントアウトして紙での保存は認められず、一定条件(※2)のもとで電子的に保存することが義務化されます。従わなかった場合は青色申告の承認取り消しなどの罰則規定の適用があります。

※1 電子取引データとは

電子データにより受領し・送付した請求書・領収書・契約書・見積書など

【例】

- 電子メールの添付ファイルやクラウドサービスで送受信した請求書
- ショッピングサイトで購入した商品のサイトからダウンロード(PDF、スクリーンショット)の場合も含み、保存するファイル形式は問いませんでした領収書

※2 一定要件

(電子取引データの保存要件)

I 改ざん防止措置をとる(真実性の要件)

▼「正当な理由がない訂正・削除の防止に関する事務処理規程」を定め、その規程に沿った運用を行うなどの対応が求められる。

II

検索できるようにする(検索性の要件)

▼取引年月日・勘定科目・取引金額その他の帳簿の種類に応じた主要な記録項目により検索できること

▼日付または金額の範囲指定により検索できること

▼2つ以上の任意の記録項目を組み合わせた条件により検索できること

III

ディスプレイなどを備えること(可視性の要件)

▼ディスプレイやプリンタなどを備え付け、画面・書面に整然とした形式、および明瞭な状態で速やかに出力できるようにしておくこと

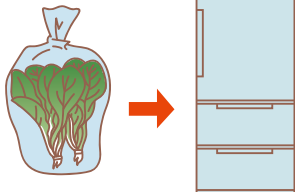
JA晴れの国岡山があなたの農業ライフを全力でサポート!!

作って食べて 農業を元気に! 家庭菜園

野菜を上手に保存する

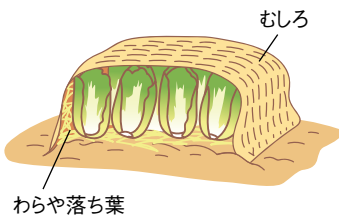
温度変化の少ない納屋や冷暗所で、乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ・ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン・ニンジンも穴開きポリ袋に、長ネギは土付きのままポリ袋などに入れて立て掛けておきます。芋類は陰干しして乾かしてから、発泡スチロールのとり箱に入れておきます。

冷蔵庫での保存



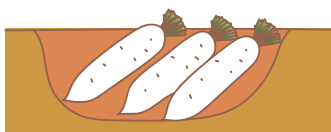
ホウレンソウなどの葉物はポリ袋に入れ、立て掛けておくのが原則です。保存温度は、葉物など低温で育った野菜は0~5度で保存するのがよいでしょう。

畑や庭での保存



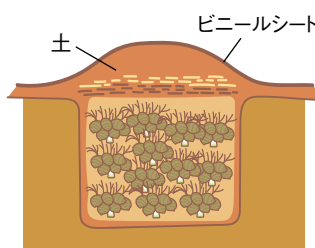
キャベツ・ハクサイは、株をぴったり並べ、ワラや落ち葉で覆い、その上にむしろを掛けておきます。雪の多い地方では、ビニールなどで屋根掛けします。

土中貯蔵1



ダイコン・ニンジンは土を付けたまま葉を切り落とし、深さ20~30cmの穴に斜めに寝かせておき、土を掛けます。

土中貯蔵2



サトイモ・サツマイモは、排水の良い所に深さ60cm程度の穴を掘ります。サトイモは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモはなり首を付けたまま埋め、30cmくらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします。ショウガの貯蔵温度は13~15度とほかの野菜より高いので土中深くにいけます。

電子取引データの保存

チェックリスト

一定の場合には、一定要件「I~III」(右ページ)が緩和される猶予措置が設けられていますので、チェックリストに基づき、なるべく第1段階での保存で足りるように準備をお願いいたします。

スタート!



請求書や領収書をメールやインターネットを通じて受け取った。

いいえ

紙で保存可能
(現行どおり)

はい

紙での保存は認められず、**電子的な保存が義務(原則)**

以下の場合、例外的に猶予措置が適用。

第1段階

①要件に従って電子取引データを保存できなかったことについて所轄税務署長が「**相当の理由がある**」と認める。

かつ

②税務調査などの際に電子取引データのダウンロードの求め及びその電子取引データを**プリントアウトした書面の提示・提出の求めにそれぞれ応じる**ようにしている。

①②
いずれも
はい

電子的な保存のみでOK

一定要件「I~III」(右ページ)の真实性・検索性・可視性の要件を満たす必要なし。

電子データを、PCのデスクトップにフォルダを設けるなど、ある程度規則性をもって保存しましょう。
(例)データ名「取引年月日+取引先」とするなど

①②
いずれか
いいえ

第2段階

①2年前の売上高が**5,000万円以下**である。

または

②電子取引データをプリントアウトした書面を、取引年月日などの日付および取引先ごとに整理された状態で提示・提出できるようにしている。

①②
いずれか
はい

一定要件「II」の
検索性の要件は不要

ただし、その他の一定要件「I」の真实性の要件および「III」の可視性の要件は満たす必要あり。

①②
いずれも
いいえ

第3段階

電子取引データのダウンロードの求めに応じることができるようにしている。

はい

一定要件「II」の検索性の要件は、「日付・金額・取引先」の条件で検索ができればOK。
また、**その他の一定要件「I」の真实性および「III」の可視性の要件を満たす必要あり。**

いいえ

一定要件「I~III」のすべての要件が必要。

電子帳簿保存法についてのお問い合わせは、最寄りの税務署へ。国税局の特設サイトもぜひご覧ください。





9 産業と技術革新の基盤をつくらう 白桃「冬桃がたり®」で稼ぐ 菓子店にも販路

総社市の吉備路もも出荷組合は、97戸が27畝でモモを栽培しています。6月中旬から12月上旬まで出荷し、収益期間を長く確保。農家所得の安定と労力分散を図ります。シーズン最後となる極晩生品種の「冬桃がたり」は、冬に成熟する白桃として希少性が高く、高糖度で日持ちがよいための贈答用に人気です。

今年度は、11月下旬に大阪市場を訪れ、市場動向や消費者ニーズを共有。初期選果で最上級規格のロイヤルが42%を占め、通常は廃棄してしまう大きすぎ・小さすぎなどの規格も、パフェなどのスイーツや加工用として菓子店などに新たな販路を確保しました。

板敷隆史組合長は「全国の人に知ってもらえるよう、産地のブランド力向上と経営安定を目指す。冬といえばこたつにミカンだが、岡山県ではこたつでモモを食べてもらいたい」とPRしました。



12月上旬まで出荷した「冬桃がたり」



17 パートナーシップで目標を達成しよう 給食に津山産小麦の麺 ブランド化にも期待



11月中旬の「おかやま産地消費週間」に合わせ、生産者ら関係者が試食

地産地消を進めるJAと津山市は、市内の小・中学校給食の麺類全てに津山産小麦を使用しています。子どもたちに安全安心な食を提供し、認知度の向上やブランド化にもつなげようと今年度から取り組みを始めました。

同市立高倉小学校の西村恭子校長は「国産小麦が少ない中、津山産小麦を給食で食べられるのはありがたい。

香りもよく、以前よりおいしくなって子どもたちも喜んで食べている」と評価します。

情報発信やブランド化に取り組む、津山産小麦生産者普及連絡協議会の井上好雄副会長は「地産地消だけでなく、給食で提供することで子どもたちに地元の特産を知ってもらい、将来の担い手につながることを期待している」と話しました。

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



11 振り込め詐欺に だまされないで イベントで米配り啓発

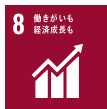


「振りこメ」詐欺に気をつけて」と来場者に米を手渡す当JAの山部慎一専務(左)

JAとJAバンクは、県警察本部と特殊詐欺の被害防止啓発活動をしています。11月上旬には笠岡地区農業祭で、「振りこメ」詐欺にかけて県産の「コメ(米)」を来場者に配り、被害に遭わないよう呼びかけました。

今年度、さまざまな手口によって県内では数千万円単位の被害が発生するなど危機的状況です。JAは、利用者だけでなく地域の方々を詐欺から守る、地域に根ざした金融機関を目指しています。

来場者は「他人事だと思わず、日頃から気をつけたい」と話しました。



8 進歩がもたらす経済成長も 共進会に青系ブドウ176点 大臣賞に浅野さん(倉敷市)



農林水産大臣賞に輝いた浅野さん(右)

県とJAグループが主催する、今年度の岡山県うまいくだもの共進会に、県全域から「シャインマスカット」と「マスカット・オブ・アレキサンドリア」合計176点が集まり、当JAの生産者23人が表彰を受けました。農林水産大臣賞に浅野貴行さん(倉敷市)、岡山県知事賞に小見山裕之さん(倉敷市)、西家哲二さん(高梁市)が輝きました。浅野さんは「船穂町がブドウの産地として続いていくように努力し、地域を盛り上げたい」と話しました。

「フォックスフェイス」PR 県立高梁城南高とコラボ



「フォックスフェイス」をメインにしたフラワーアレンジメントに挑戦する高校生

JA岡山県女性組織協議会などが開いた「晴寿司」コンテストで、岡山東女性部が優勝、3位に岡山西女性部が輝きました。「晴寿司」は郷土料理を型にはまらない多様なスタイルで楽しんでほしいと誕生。「令和のバラ寿司」としてブランド化を目指しています。



表彰を受ける岡山東女性部(右)



①岡山東女性部の「うつろい寿司」
黒大豆で色づいた酢飯と地元野菜を混ぜ込んだ酢飯を重ねました。特産の黄ニラのシャキツとした食感とエンダイブの苦みがアクセントです。

②岡山西女性部の「合華八菜ちらし」
特別栽培米の「朝日」を酢飯に真備町産のタケノコをはじめとする8種類の野菜を使用。食材のおいしさと豪華さを引き出しました。



「晴寿司」コンテスト
郷土料理を現代アレンジ



おいしい新米ができました
「国消国産」を街頭PR



新米「きぬむすめ」を配る役員ら

「おかやま米の新米記念日」である10月第3土曜日に、「おかやま米」の魅力を伝え、さらなる消費拡大につなげようと、当JAなどJAグループ岡山が岡山市内の商店街でPR活動をしました。JA役員と女性部員が街頭に立ち、通行者らに新米「きぬむすめ(300g)」を500パック配ったほか、「国消国産」の重要性を訴えました。新米を受け取った親子は「新米はうれしい。家族で炊き立てを味わいたい」と喜びました。

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

「冬ぶどう」ブランド化



大粒で香り高く仕上がった「冬ぶどう」

井原市ぶどう部会は、11月の立冬から12月中旬まで出荷する「冬ぶどう」のブランド化を進めています。「シャインマスカット(晴王)」「紫苑」の2品種の温度管理を徹底し、樹上で熟成。最上級の規格品1房を、雪の結晶をモチーフにデザインした化粧箱に入れ高単価で販売。歳暮など贈答用の需要にも応え、有利販売につなげます。今年度は生産量13トン、販売高2千万円を見込みます。

JA担当者は「大きな粒と強い甘み、冬場に味わえる希少性からギフト需要で引き合いが強い」と話します。

中塚正彦部会長は「冬ぶどうを栽培することで部会全体の栽培技術向上にもつながる。品質アップと安定生産に努める」と力を込めます。

冬を彩るシュンギク最盛 真庭の生産組合



生育を確認する部員

「PRします。や白和えなど色々な料理で食べてみて」とPRします。

まにわ落合野菜生産組合の13戸が34㍓で栽培する、大葉シュンギクの出荷が最盛期を迎えています。分厚く切り込みが少ない葉と、苦味が少な

く風味がよいことが特徴。今季は、気温が高く播種時期が遅れたことで、やや生育が遅れがあるものの、例年の品質に仕上がりました。3月まで岡山市場へ3.3トの出荷を見込みます。

生産者は「火を入れてもクタクタにならないので鍋だけでなくお浸しや白和えなど色々な料理で食べてみて」とPRします。

「蒜山こだわり大根」などを買い求め賑わう会場



11月上旬、山手直売所で「ひるぜん収穫祭」を開き、旬を迎えた「蒜山こだわり大根」や「ひるぜん漬け」、キャベツなどを販売しました。県南消費地に直行便事業を活用して運ぶことで、特産のPRと消費拡大・農家所得向上につなげます。「蒜山こだわり大根」は、糖度が上がりやすい品種を高原の寒さに当てた「寒締め栽培」にこだわって生産。用意した2,000本は瞬間に完売する盛況ぶりでした。

来場者は「高冷地の野菜はやはり格別。寒くなってきたのででんにして食べたい」と喜びました。JA担当者は「産地が積み上げてきたブランド力をさらに高めるためにも、消費者を飽きさせない方法で消費宣伝に力を入れていきたい」と話しました。

蒜山の食材を一堂に 直行便で県南消費地へ



矢掛の大名行列に職員参加 伝統のまつり盛り上げ

「下に〜下に〜」の声とともに街道を練り歩く大名行列



矢掛町の宿場まつりが11月中旬に行われ、矢掛支店の職員4人が豪華絢爛な大名行列の一員として

参加しました。参勤交代の様子を再現した歴史的な背景を残しながらも、奥方や姫君が参加する華やかな演出があり、腰元と挟み箱に扮した職員は、総勢80人を超える参加者とともに、矢掛の本陣通りをゆっくりと練り歩きました。
職員は、慣れない服装と履物に苦労しながらも、伝統のまつりに参加することで地域に貢献し盛り上げていこうと、住民や観光客からの声掛けに笑顔で応えていました。



リュックやバッグに変身 風呂敷の活用学ば

岡山東女性部日生支部は11月上旬、部員10人が風呂敷を使った瓶やペットボトルの包み方、簡易のバッグやリュックの作り方を学びました。

風呂敷は買い物バッグの代わりになるほか、結ぶだけで完成し、使用しないときはほどこして小さく折りたたんでおくことができるので、災害時にもさまざまな使い方で活躍します。

部員は互いに教え合いながら、完成したバッグやリュックを見せ合い「難しそうに見えたが案外簡単にできた。災害時にも活用したい」と話しました。



部員が講師となり作り方を学んだ

最高価格賞をめざし “稲岡牛”に魂を込める

家業の和牛繁殖に力を注いでいます。幼いときから牛は身近な存在で、一頭一頭に魂を込めて育てています。もっとPRしようと、「一頭入魂 稲岡牛」の文字を入れたTシャツを作りました。2年ほど前からはInstagramを始め、日々の牛の様子を写真で伝えています。投稿を見て子牛を買い付けにくる肥育農家もいて、県内外のブランド牛の素牛になっています。

月に1回はいろんな農家とお酒を交えながらアドバイスや情報を共有し、農業の未来に夢を膨らませています。「稲岡畜産」の名前を広め、父も達成していない市場の最高価格賞を受賞するのが目標です。



「一頭入魂」の文字に心を込めて!

農の未来も担う! 天気予報

新しいチカラ

真庭和牛改良組合

Vol.21

いなおか ひろのり
稲岡 宏紀さん(24)



ここから
簡単アクセス!

郷土の食と農をつなぐ 各地で農業祭

倉敷西



女性部が華やかなチラン寿司を販売しました

笠岡



ブドウやトマトなど新鮮な農産物を買求める来場者で賑わいました

鴨方



山菜おこわや桃シロップ漬け、みそなど直売所出荷者の手づくりの加工品がずらりと並びました

井原



女性部や生産者などのテントが軒を連ねました

くらしき東
子どもが楽しめるイベントも多彩で、家族連れが多く訪れました



「作州栗®」を焼き栗で ホクホク食感が人気



直売所「きらめきの里」で販売し、焼きたてを買求める来店者

来シーズンは約1000本を植え付けし、水田の活用や農家の所得向上などにつなげます。JA担当者は「風物詩として定着させ、知名度を上げることで特産品に育てたい」と展望します。

勝英地区の80戸が17畝で栽培する「作州栗」は、和栗よりも渋皮がむぎやすく甘味が強い品種です。約1カ月間低温で寝かせて糖度を高め、年末まで約3割をイベントなどで焼き栗として販売。ホクホクの食感で「いくらでも食べられる」と確実にファンを増やしています。



高品質なブドウ生産に向け一丸となる部会員ら

船穂町ぶどう部会は、農業の環境負荷低減を目指し、天敵農薬資材「バンカーシート」を活用した防除技術の普及に取り組んでいます。ブドウのハダニ類対策として部会内で導入が進んでいる「ミヤコカブリダニ」を保護し、長期間安定して防除できるようにした資材です。10月下旬には、資材を研究・販売する、滋賀県の石原産業(株)中央研究所で視察研修を行い、研究者から天敵特性の説明や試験結果などの報告を受けました。導入するハウスでの問題点など、課題解決に向けて活発に意見を交わし、部会員は「次作ではさらに品質の良いブドウを作りたい」と力を込めました。

天敵生物で環境にやさしく 船穂町ぶどう部会が視察

新見女性部ウォーキング 吹屋の町並みに郷愁

新見女性部は11月上旬、部員41人が高梁市の「吹屋ふるさと村」を散策しました。標高550mの山あいに赤茶色の石州瓦など、ベンガラ色で統一された町家が軒を連ね、国の重要文化財で木造校舎として国内最古とされた「旧吹屋小学校」を見学し、歴史・文化を感じました。

部員は「昔の懐かしい思い出がよみがえり楽しい1日だった」と話しました。



秋空のもと風情あふれる町並みを散策する部員

わたしたちの考える



～仲間とともに未来をひらく～

農産物を無駄なく活用 加工品に知恵絞る

勝英地区は、先人たちが多くの山林を開墾した畑で「作州黒®」や「作州栗®」、水稻をはじめさまざまな特産品を育てています。

勝英女性部は、地域の農畜産物を無駄なく使おうと加工品づくりに力を入れています。各支部で先輩部員から受け継いだレシピで黒豆が入ったおこわやみ

そなどを作り、イベントなどで販売しています。今年は4年ぶりに各地の祭で、待ちに待った郷土の味をたくさんの方が買い求めてくださいました。

主催したちやぐりんフェスタではアスパラガスの入ったカレーを子どもたちに振る舞いました。安全安心、地産地消を大切に、次の世代にも地元の特産と味を受け継いでいきたいと活動を続けていきます。



勝英女性部 部長 松本 壽子さん(右から3人目)

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!

農業にエール 元気に!



帯江・亀山ソフトボールうれしい優勝!

みんな楽しく
プレイしたよ!

授業、料理教室などで
ことなどを聞きました。

春に植えたマコモタケ
の苗が大きく育ったよ!



里庄町立里庄東小学校
3年生

女性部KASHIMURAサークルの
みなさんとサツマイモを掘ったよ!



真庭市立櫻邑小学校

びほく女性部落合支部 地産地消料理教室



旬の食材を使った「栄養バランス
のいい食事」を学びました。

大きなサツマイモを ゲット!



里庄西児童クラブ

みんなで楽しく
収穫できたよ!



矢掛町立川面小学校
1年生・2年生

農業の問題や魅力に
ついて聞きました。



勝央町立勝間田小学校

たくさんとれた!
サツマイモが



矢掛町立矢掛小学校2年生

2学期から津山産小麦の麺が
給食に登場!



もちもちで
おいしい!

津山市立高倉小学校

交通ルールを学んだよ!



美作市立
勝田ひまわり園

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

大豆をたく協同組合 JA と 農業

大豆なしには語れない
私たちの食生活



日本にはあまたの食材
がありますが、その中で
も古来より私たち日本人
の食生活と切っても切り離せないのが

「大豆」です。大豆は、弥生時代から
日本で栽培されてきたといわれてお
り、枝豆・納豆・豆腐・きな粉・豆乳・
油揚げ・湯葉などの原料として利用
されています。その中でも最も注目
すべきは、みそ・しょうゆといった調
味料です。これは塩とともに、和食
の基本となり、知恵を尽くした大豆
製品として日本独自の食文化を紡い
できました。

重要な作物だからこそ、日本人は
大豆にある種の尊さを感じ、正月に
は「今年もまめ(健康)に暮らせるよう
に」と折りを込めて、おせち料理に黒
豆を用いてきました。

当JAの特産「作州黒豆」は全国屈
指の生産量を誇り、その大きさとコ
ク深い味わい、風味が特長です。



「作州黒大豆」の加工品セット。
最寄りの直売所またはオンラインショップで販売中

准組合員参加企画

岡山県住みます芸人
うすだ
ハロー植田さん(吉本興業所属)と
ヤマノイモ「銀沫」の収穫を楽しみました!



岡山県立勝山高校ビジネス科

みそづくりに初挑戦!
今から1年後が楽しみ♪



びほく女性部フレッシュミズ
米麹でみそづくり

"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

自然の中で育ったお米に感動!
消費者・販売店・生産者が稲刈り交流



まにわヒノヒカリ・きぬむすめ
生産振興協議会



新見市立矢神小学校
大豆収穫

収穫した大豆でみそ
を作るよ!

久しぶりの大会に
活気づきました!

よっこいしょ!!

稲刈り楽しかったよ!



あぐりにこここスクール
(真庭市)



びほく女性部北房支部
グラウンドゴルフ大会



稲穂をしっかりと
乾燥させたよ!

岡山西青壮年部玉
島北支部のお兄さ
んと脱穀したよ!

倉敷市立富田小学校

初穀がとれて
玄米になって出てきたよ



鏡野町立かがみの中央こども園

つやま青壮年部の
食農教育



昔の人はこうやって脱
穀していたんだって!

鏡野町立芳野こども園

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。

寒い日も 寒くなくても 焼き芋だ
竹内 乃唯さん

いい加減 畑潤う 雨降って
りんごさん

土眠あけ シワ寄せ膨らむ 落花生
じいじさん

旬の物 たらふく食べて 冬ごもり
みっちゃんずさん

潮の味 各地のみかん 食べ比べ
みーさん

願望す 豊作を呼ぶ 良き気候
高橋 雅樹さん

やっと出たじゃがいもの芽に霜降りる
あっちゃん



理事会だより 共同利用施設の設備更新ほか

令和5年度11月期理事会を11月29日に開き、次の事項について審議し、承認されました。

【附議事項】第1号議案：「津山統括本部」鏡野種子センター種子調製施設の移設更新工事／第2号議案：「勝英統括本部」作東ライスセンター粉摺りプラント更新・パレットスロポット設置工事／第3号議案：令和6年度水稻育苗利用料(前年度と同額で設定)／第4号議案：信用事業方法書(為替取引)の一部変更／第5号議案：新NISA制度開始に伴う約款改正および関係規程の変更／第6号議案：福田支店管内の組合員に対する2億円超の貸付／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10月末事業実績／リスク管理委員会報告(自主自店検査結果(第2四半期の報告)・マネーローダリング及びテロ資金供与対策に関するアンケートへの対応・不祥事再発防止にかかる10月の取り組み)／子会社の仮決算状況／中期経営計画進捗状況(令和5年度上期)／償却・引当等処理／内部監査中間(半期)報告／令和5年度JA共済コンプライアンス点検結果及び改善方針の概要

【重要】年末年始の営業について 各店舗・事業所によって異なります

年末年始の営業日・時間は、各店舗・事業所・ATMによって異なります。詳しくはJAホームページをご覧ください。

ご利用の店舗・事業所までお問い合わせください。



ATMの一時休止と廃止

各店舗・HPでご確認ください

システムの更改・店舗再編などに伴い、令和6年3月18日までの間にATMを一時休止、廃止をいたします。詳しくは下記コードからご覧ください。ご利用の店舗・事業所までお問い合わせください。



農産・園芸部門で4団体が大臣賞 県農林漁業近代化表彰

令和5年度の第63回岡山県農林漁業近代化表彰の農産部門で農事組合法人アクト神代村(津山市)、株式会社穂々笑ファーム(赤磐市)、園芸部門で有限会社エーアンドエス(笠岡市)、玉島北園芸協会桃部会(倉敷市)が農林水産大臣賞に輝きました。

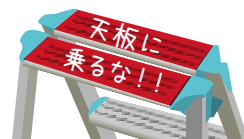


防ごう農作業事故 高所作業にご注意!

【事例】脚立でせん定作業中、高い位置にある枝がもう少しで届きそうだったので天板に乗って身を乗り出したところバランスを崩し転倒した



【対策】天板に立つとバランスを崩しやすく、転倒した場合大けがの原因になります。天板を赤く塗る、「天板に乗るな」など注意書きを書く対策が有効です。



す。また「あと少しで届くから」と身を乗り出すと転倒・転落の危険を高めま。無理のない姿勢で余裕をもって作業しましょう。ヘルメットの着用も忘れずに。

確定申告書はスマホで 税務署からのお知らせ

確定申告書などの作成・送信にはスマートフォンが便利です。

■e-taxの5つのメリット

- ① 税務署への持参不要
- ② 印刷・郵送代不要
- ③ 添付書類提出不要(※一部書類を除く)
- ④ 確定申告期間24時間利用可能(※メンテナンス時間を除く)
- ⑤ 早期還付(3週間程度で還付)

■「確定申告書作成コーナー」で自動計算

詳しくはこちらから
マイナンバーとの連携で控除証明書等のデータを自動入力

詳しくはこちらから



確定申告会場は大変込み合います。手続きはご自宅からe-taxをご利用ください。

入札参加を希望される方へ 資格審査書類を提出ください

JAが発注する工事などの請負契約にかかる入札参加資格審査書類の提出

を受け付けます。必要書類を添え、令和6年2月1日から令和6年2月29日までの間に各統括本部まで持参または郵送にて提出をお願いします。詳しくは各統括本部にお問い合わせいただくか、JAホームページをご覧ください。申請書はホームページからダウンロードしてご利用いただけます。

「健康なおやつ」レシピ募集 1月13日締切



くらしき作陽大学と共催する「さくよう健康なおやつコンテスト2023」で、からだにやさしい「健康なおやつ」のレシピを募集しています。詳しくは下記コードより。



11月10日 和牛子牛セリ市況

(JA全農おかやま総合家畜市場) (税込)

成績		頭数	最高価格	平均価格	平均体重
性別	全体	126	795,300円	403,435円	285kg
去勢	全体	193	893,200円	507,072円	305kg
合計	全体	319	893,200円	465,555円	297kg

※総平均価格は前月比2万559円高となりましたが、前年同期比では約18万円安となっており、依然として低調な相場が続いている。

役員が

おじゃまします

ふじい さだひろ
藤井 定弘
総理・人事・コンプライアンス担当常務理事



産官民が一体となり 販路開拓に取り組む



津山産小麦のふすまを顔に与えるなど、安全安心やコスト低減に努力する「つやま和牛」の産地を訪問。左が大塔部会長

飼料高騰や枝肉相場の下落の影響を受け、和牛の生産が苦境に立たされています。JAとして国や県などに支援を要請していますが、早い対策が求められます。こうした中、安全安心でおいしい牛肉を消費者に届けるため、生産者とともに努力を続けています。

今回はつやま和牛振興協議会の生産者部会長を務めるおおさこつよし大塔毅さんを訪ねました。繁殖から肥育、餌の確保まで自給自足に工夫。「牛肉に絶対の自信がある」との言葉が胸に響きました。

産地は行政と連携した肥育牛の導入により肥育頭数も200頭近くまで増えてきました。市内の販売店、外食店とも協力した販売拡大とともに、産官民が一体となったインバウンドの受け入れ、海外輸出を視野に入れた販路開拓に挑戦していきます。各ご家庭でも牛肉を食べて畜産を応援してください。

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！

男女問わず読んで
もらいたいです！

私の好きなコーナー

- ◎毎月、特集を楽しみにしています。料理・健康に関する事はもちろん、身近な旬の話題もあり読みやすく仕事にも役立っています。
- ◎地域情報西日本版ふるさとダイアリーは楽しみなページです。地域の食文化や郷土料理、特産品などの情報が盛りだくさんで、「ここに行ってみたいな〜」いつも思うページです。



津山東部アグリセンター
(北部駐在)
こんどう めくむ
近藤 恵

1月号の見どころ

特集1：いつも前向きなああの人の秘訣

特集2：丸ごと味わう生ハクサイレシビ

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1月号はJA支店窓口にて購読の申込を受付中!!



共済・保険の定期点検はしていますか?

ご契約中の共済や保険の契約内容確認と見直しは定期的にごされていますか?

進学、就職、結婚、出産、自動車・住宅購入、退職など、ライフイベントに応じて定期的に確認・見直しをしないと、お客様の現在のご希望に沿った契約内容になっていない可能性もあります。



万が一の際に「こんなはずじゃなかった!」と、お困りにならないように、JAでは、共済の契約内容をご確認させていただく活動(3Q活動)を実施しています。

只今キャンペーン
実施中!



副参事
石倉 聡
岡山県大阪事務所

Market talk いちばなし

「ピオーネ」期待高まる ラジオ・SNSで情報発信



ラジオ関西まつりでピオーネをPR (2023.9)

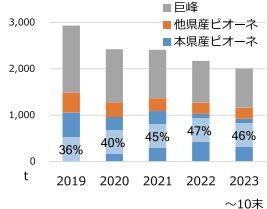


図1 黒系ぶどう入荷量の推移 (大阪市場)

大産地の山梨県、長野県で「巨峰」から「シャインマスカット」への改植が進んだことから黒系ブドウが減少する中、大阪市場では、本県産「ピオーネ」の存在価値がますます高まり(図1)、出荷量の増加が期待されています。さらに多くの消費者に本県産ピオーネの魅力を伝えるため、JAなどと連携して在阪メディアやインスタグラマーへプレゼンを行い、ラジオやインスタグラムを通じて情報発信に努めています。コロナ禍からの回復が進む中、来場者約2万人のラジオ関西まつり(神戸市)や外国人で賑わう黒門市場(大阪市)において、JAがPR販売するなど初めての取り組みも行っています。



▼戦後直後生まれなので、「食品ロス」には心を痛めます。食料難の時代は食べられることの「喜び」と「幸せ」を感じたものです。先月号特集にあった「フード＆ライフスタイル」の活動が盛り上がることを期待しています。

津山市・安藤英樹さん(70代)

▼日生といえは牡蠣のイメージでしたが、ミカンもおいしいと知り



千支の龍にちなんだ、縁起の良い双龍を初めて描いてみました

笠岡市・小餅餅さん

食べてみたくなりました。岡山県、地元のおいしい物をどんどん食べたいと思います。

倉敷市・さつちゃん(30代)

▼美しい日生の風景を撮ってくださってうれしいです。小学生の文章もステキー将来が楽しみです。

備前市・まゆさん(70代)

▼先月号のレシピ「ミカンケーキ」がおいしかったです。炊飯器で作れるのは簡単でいいですね。作ってみようと思います。

高梁市・空えびすさん(50代)

▼「晴ればれ」を読むようになり、地産地消という言葉を意識するようになりました。こんな近くにおいしいものがたくさんあるのに、

今までなぜ食べていなかったのかと気づきました。これから食べようと思います。

新見市・永田昭子さん(90代)

▼サトイモコロッケは毎年作りますが、先月号「晴れのはん、いただきます」のチーズ入りのカレー風味は作ったことがないので、今度絶対作ってみます。家族の喜ぶ顔が思い浮かびます！

笠岡市・さそわらさん(40代)

▼最近よく耳にする「SDGs」。なかなか実践は難しい…。それを実践している女性部さんはすばらしいと思いました。何よりみなさんがキラキラしています!!

浅口市・近藤素己さん(30代)



新見市 串馬敬子さん

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おります!!

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「明治ごんぼう®」プレゼント!!



※写真はイメージです

ヨコのカギ

- おせち料理にも使うニシンの卵巣の加工品
- 旅行前に——ブックを買った
- 俳人が名作を生み出した地に建てられていることも
- 北を向いたとき西になる方向
- 丁寧というご飯です
- 横綱を先導して土俵に上がります
- セイウチの口からよっきり
- 農地——、道路交通——
- DNAが含まれる体の設計図。——操作
- 猫が中で丸くなっているかも
- 不要物を可燃、——、資源ごみに分別した
- 彼女は——を言わず彼を外に連れ出した
- エレベーターの表示では「B」

タテのカギ

- 大学入学共通テストの理科の科目の1つ
- 4 キウイやポンカンの生産量が日本一の県
- 7 エッセーともいいます
- 9 かつお節や昆布で取ります
- 10 ガラガラとうがいをして洗うもの
- 11 ゆでた麺をざるにあけて行きます
- 13 大股の人は広めです
- 15 カメやカッパの背に付いています
- 16 ——や硯(すずり)を用意して書き初めをした
- 17 カラオケで楽しむもの
- 18 ——の計は元旦にあり
- 20 旧暦1月の異称
- 21 見張ること。——カメラ

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? (出題/ニコリ)

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

組合員と家族のみなさまへ

LINE友だち登録をお願いします!

⑩の「受信設定の登録」をして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。



お友だち登録

1 → 2 → 3 → 4 → 5

- LINEアプリを押す
- ホームを押す
- お友だち追加を押す
- QRコードを押す
- カメラでQRコードを読み込む

受信設定

6 → 7 → 8 → 9 → 10

- 画面に出てくるURLを押す
- 追加を押す
- 下に出てくるトークを押す
- 画面下、受信設定の「登録はこちら」を押す
- 住所・氏名など情報を入力

設定完了!



ID @924kyalx

詳しくはお近くの店舗・事業所、または企画課(電話086-476-1830)へお問い合わせください。

まだLINEをご利用されていない方

右記コードを読み込んでLINEアプリを入手してください

iPhoneの方

Androidの方

あしがき

津山産小麦を使った麺給食の取材にお邪魔しました。P14。我が子どもの頃(何十年前?)は、ソフト麺(例えばミートソースが定番)でした。当時からもうおなじみのメニューですが、今回のメニューは「豆乳クリームスパゲッティ」メニューの進化に驚きです。そして、麺はほんのり温かい!一緒に取材した県外出身のメディアの方は、給食のスパゲティはソースと混ぜてあつたらしく、袋での提供にびっくりしてました。給食にまつわる思い出は年代地域さまざまですが、子どもたちがずっと未来まで心配なく、おなかいっぱい食べられるよう、「国産消費」を進めていかなければと思います。(江森)



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。

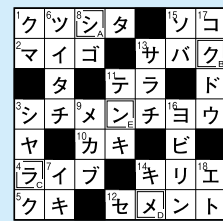
〒713-8113
倉敷市玉島八島 1510-1
JA晴れの国岡山 企画課 「晴ればれ」係

63円切手

- 郵便番号・住所
- 氏名
- 電話番号
- 年齢
- パズルの答え
- よかったコーナー(複数回答可)
- その他ご意見・ご感想

応募フォームURL: https://www.ja-hareoka.or.jp/form/harebare_present/
または FAX: 086-476-1840

応募締切: 2024年1月10日(水) 必着



クロスワードパズル
先月号の答え
「シクラメン」
応募総数 1,023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33回

直売所「あしん広場」

米粉で作った コーンシチュー



コク深くとろろりなめらか。
やさしい味わいの米粉シチュー

1袋150g(7皿分) 570円



低カロリーでヘルシーですよ!

道の駅鯉が窪 駅長
みずかみ しんいち
水上 真一さん

県西北部に位置する県内屈指の米どころ、新見市哲西町。道の駅「鯉が窪」に併設する製粉所では、地元・新見産米を独自に製粉し米粉を使ったパンやシフォンケーキなどを20年以上前から作っています。その後、「もっと米粉を知ってもらいたい」と、さまざまな米粉商品が登場。その中で約15年前の発売以来人気商品となっているのが、今回ご紹介する「米粉で作ったコーンシチュー」です。「忙しい朝にも手軽においしく食べてもらえよう、湯にさっと溶けて優しい味わいに仕上げていきます。また、グルテンフリーなので健康志向の人にもおすすめ。腹持ちもいんですよ」と教えてくれたのは、道の駅駅長・水上さん。米の消費量が減少しつつある昨今、食料の自給率アップをと、米粉の可能性を県内外に提案しています。コーンシチューのほかに、カレーやマープルケーキなどもあります。「米粉で作ったコーンシチュー」は、JA直売所「あしん広場」「山手直売所」、道の駅「鯉が窪」で購入できます。



直売所
「あしん広場」(ふれあい市場)

米 野果 花 畜乳 加

新見市正田397-2
TEL.0867-72-7705

営 8:30~18:00
8:30~17:30(12/1~2/29)

休 火曜日

WC 特産館と焼肉「千屋牛」のみ
焼肉「千屋牛」
TEL.0867-72-6605

★敷地内に特産館・焼肉「千屋牛」・生産資材店を併設

応援メッセージを送ってね!

抽選で6人の方に
「米粉のコーンシチューと
カレーセット」プレゼント!!

応募
締め切り日
1/16(火)
必着



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

Vol.45 2024年1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12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。

