

「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

have bare

2024

4

vol.48

晴れびと!

## 歴史ある総社の千両ナス

これからも

## 安全安心にこだわる

特集

ワンヘルス

One HealthからSDGsを目指そう

～地球にやさしい食材は私たちにも健康をもたらす～



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.36

# 総社市福井

そうじゃし ふくい

丘陵地帯に囲まれ、写真中央を東西に走る総社・二宮バイパスを境に、手前に見えるのが総社市福井地区。田畑に囲まれたハウスではナスを栽培しています。写真奥右方向には市街地が広がり、奥中央の丘陵が作山古墳。その左に江崎古墳、緑山古墳群が点在し、地域一体で歴史ロマンが感じられる人気のスポットです。総社市立総社北小学校と協力し、地域の魅力を紹介します。



晴ればね 4月号  
2024 vol.48  
Contents

2 ソラサンぽ

## 総社市福井

4 晴れびと！

福井新田茄子生産組合  
組合長 茅原 弘和さん

6 特集

ワンヘルス  
One Healthから

SDGsを指そう

地球にやさしい食材は私たちに健康をもたらす

10 晴れのごはんいただきます

ミズナの生春巻き

12 家庭菜園

シヨウガ

14 晴ればねTOPICS

・能登地震の被災地へ物資や募金送る  
・JAおきなと連携「黒糖」で商品化  
・自己改革の実践共有 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  
役員がおしゃします／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

蒜山ジャージー乳製品

第36回直売所「きらめきの里」

／真庭市中島



わが町   
ここが好き!!

## 総社市立総社北小学校



5年生

おかべ

ももか

岡部 百花さん



6年生

むらき

わたる

村木 航さん

### 「自然の多い総社北小学区」

総社北小学区の良いところは自然の多いところです。私の家の前には林があります。その林は秋になるとドングリや栗などの木の実がたくさん実ります。それを使って小物やおき物などが作れます。

畑も多くあります。通学路にある大きな畑には、秋はサツマイモ、冬はキャベツを育てています。どの季節でも野菜が育てられています。

春になると桜が満開になる桜坂という場所もあります。春に桜坂を通ると満開の桜を見ることができます。

「いつでも自然を楽しむことができる。」これが総社北小学区の良いところです。

### 「ヒイゴ池湿地」

僕が住んでいる総社北小学区にはヒイゴ池湿地があります。ヒイゴ池湿地とは、日当たりのよいやせた山間の湿原で、自然環境を好むモウセンゴケ・トキソウ・サギソウ・スイランなどの貴重な植物と世界一小さいハッチョウトンボのほか、サラサヤンマ・少なくなってきたハラビロトンボなどを観察できます。

総社北小学校では、6年生になるとヒイゴ池湿地の保全活動を行います。僕もヒイゴ池湿地に見学に行き、ハッチョウトンボやトキソウなど色々な植物を見つけました。学校では、地域の方と協力してアルミ缶の回収をしています。回収したアルミ缶は基金としてヒイゴ池湿地の役に立てています。

総社市は自然豊かな地域なのでこれからも守り続けたいです。



晴れびと!

福井新田茄子生産組合

組合長

茅原

かやはら

弘和さん  
(54)

ひろかず

(写真…右)

# 歴史ある総社の千両ナス これからも 安全安心にこだわる

少数精鋭で伝統のナス産地を守る部員

総社市福井新田地区では、1957年からナス「千両」のトンネル栽培が始まり、その後加温栽培を導入。福井新田茄子生産組合は県内で最も歴史のある産地として、確かな技術で伝統をつなぎ知名度を高めてきました。組合長の茅原弘和さんは「先代が築き守ってきた産地を後世に引き継いでいく」と新規就農者の受け入れ体制を整え、技術格差が少ない生産に取り組みます。

## ナスづくりの工夫やこだわりは

「千両」は、色ツヤがよく皮が薄くて柔らかいのが特長です。ハウスで栽培することで雨風から守り、傷がつきにくく、きれいなナスに仕上げます。加温施設も整え、9月～翌年6月まで大阪・福山市場へ長期出荷します。

品質を守るための病害虫防除に加え、環境への配慮も怠りません。シーズンが終わった7～8月にハウス内を耕し水を溜め、太陽熱を利用した土壌消毒を行っています。ナスの害虫「アザミウマ類」を駆除するため、天敵生物「タバコカスミカメ」のついた「コマの木」をハウス内に取り込みます。天敵生物を利用することで農薬散布を取り組み前の3分の1に減らしました。1年を通して安定した防除効果を維持し、低農薬栽培が可能になったことで、より安全安心なナスづくりにつなげます。それに伴って農薬コストや作業も大幅に軽減しています。





今月の表紙

# ナス



### 出荷時期



### 主な取り扱い店舗

・山手直売所 ほか

詳しい情報はコチラ↓



「タバコスミカメ」がついたゴマの木をハウスに設置し、害虫を駆除する

生産者の高齢化などで担い手確保が課題ですが、県の制度を利用した新規就農研修を積極的に受け入れています。就農5年以内の若手3人が新たな担い手として産地を元気つけています。組合として農地確保や生活面でもサポートする体制を整え、農業に魅力を感じてもらい、若者が希望を持って経営できる産地を目指します。

### 今後の課題は

技術継承の取り組みは、技術を共有化するため、日々情報交換や、組合員のハウスを見て回る勉強会を開催。組合全体のレベルアップにつなげます。  
経営面では、近年の重油や資材など生産コストの高騰を受け、露地での夏秋ナス栽培を導入し、通年出荷と収入の安定化を図ります。

### 技術継承の取り組みは



# ワンヘルス One Healthから SDGsを目指そう

～地球にやさしい食材は私たちにも健康をもたらす～



JAは今年度、からだにやさしいおやつコンテストをくらしき作陽大学と共催しました。キーワードは「ワンヘルス」。私たちの健康な体を支える食、それを育む農、それらは地球環境と密接に関係しているという考え方です。これは地産地消・国産国産にも通じ、持続可能な食料の生産と農業振興にもつながります。各地に広がりを見せる「里海野菜」の生産事例と合わせて入賞レシピを紹介し、地球にも体にもやさしい食と農の関係について考えます。



くらしき作陽大学 食文化学部  
あみなが まさひと  
網中 雅仁教授に  
聞きました!

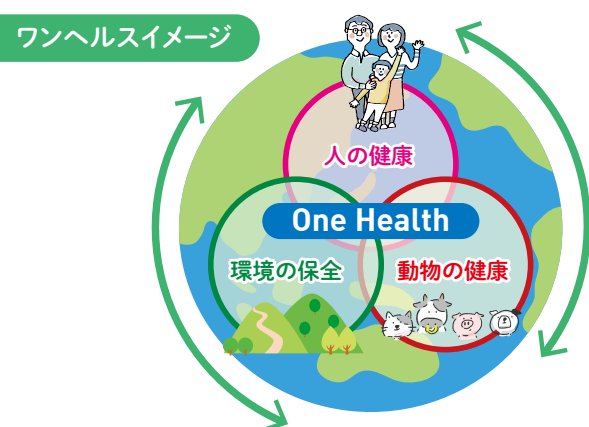


「ワンヘルス One Health」とは、ひと  
言でいえば『環境と人と動物の健  
康は1つである』ということ。す。  
安全な水と土が健康な作物を育  
て、それによって健康な家畜が育  
ちます。私たちの健康は、それ  
らの安全安心な農畜産物の供給  
によって守られています。

「One Health」には多くの  
意味が込められていますが、健康  
な環境が健康な作物や動物を育  
み、ひいては持続可能な人の健康  
に導いてくれます。

くらしき作陽大学は、JAと共  
催し「さくよう健康なおやつコンテ  
スト2023～One Health  
からSDGsをめざそう～」を開  
きました。環境にやさしいレシピ  
を考案することで、環境への配  
慮を感じてもらおうことを目的に  
しています。全国から工夫を凝ら

した453件の応募がありました。  
食の安全とは、農薬の乱用や  
遺伝子組み換え食品に気を付け  
るだけではありません。さまざま  
な状況が私たちの食環境に関わ  
っています。「One Health」  
からSDGsを実践したレシピを  
ぜひ活用ください。





# 里海野菜

SATOVEGE

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## 健康な作物は健全な環境から 瀬戸内かきからアグリ事業

JAは、瀬戸内海の牡蠣殻を土づくりに有効利用して生産する「里海野菜」の取り組みを広げていきます。

JAグループ岡山が進めている、地域循環型農業「瀬戸内かきからアグリ事業」の中で展開し、キュウリ・タマネギ・エンダイブ・キャベツなどに拡大中です。生産部会で導入したり、地域で新たな生産者を募って産地化を目指すなど、県内各地の実情に合わせて普及推進を進めています。

粉碎した牡蠣殻を肥料として使用し育てる「里海野菜」。ミネラルや養分を豊富に含み、

作物にいいだけでなく、水質の浄化作用も期待できます。

牡蠣殻は野菜だけでなく米の肥料で使われるほか、鶏や豚などの家畜の飼料としても使われています。



牡蠣殻を主原料とした有機質石灰。天然のミネラルを豊富に含む、土にやさしい肥料



## 各地に広がる 里海野菜 (2023年度)

久米南キュウリ部会  
鏡野町キュウリ部会  
勝英胡瓜部会

3部会員が取り組み  
共同選果で出荷量を  
増やし有利販売を目指す

キャベツ  
栽培面積：  
約2.5ha

キュウリ  
栽培面積：約6.3ha

エンダイブ  
栽培面積：約3.5ha

タマネギ  
栽培面積：  
約6.7ha

矢掛アグリセンター  
(矢掛町と笠岡市の一部)  
加工業務用で契約販売する

山陽エンダイブ部会(赤磐市)  
コロナからの需要回復に  
向け付加価値を付けて販売する



## 瀬戸内の海とつながる おかやまの農畜産物 瀬戸内かきからアグリ



牡蠣いかだの浮かぶ瀬戸内海。ここで栄養たっぷりの牡蠣が育つ





取組事例

1

やがみまいど  
矢神毎戸営農組合(矢掛アグリセンター管内)

## 水田利用でタマネギ・キャベツ



(上)収益性が高いキャベツを導入。里海野菜の取り組みによって環境保全にも貢献する／(下)鉄コンテナでJAの集荷場に持ち込み、そのまま加工業者に出荷する



矢掛アグリセンター管内で水田18畝を担う矢神毎戸営農組合は、「里海米」と「里海野菜」のどちらも取り入れ、持続可能な地域づくりに向け、恵を絞っています。米での実証を踏まえ、数年前からタマネギ・キャベツの栽培で、牡蠣殻を加工した土壌改良材を土壌診断に基づいて施用。キャベツは冬から春に収穫し、水田活用による生産性を高めています。

高月周次郎組合長は「里海米で田んぼの生態系が改善し、稲の根張り、倒伏軽減の効果が見えるようになった。野菜でも牡蠣殻に含まれるミネラルやカルシウムが食味に良い影響を与えているのではないかと実感します。「農家の環境保全に対する

努力を消費者にも理解してもらうことが適正な価格を形成することにあり、ひいては国消国産、地域を守ることにつながる」と続けます。

旗振り役を担うのが矢掛アグリセンターです。JA全農おかやまと契約し、加工業務用で出荷する体制を整えました。町とも連携し、水田活用交付金で作付けを後押し。大型物流容器「鉄コンテナ」で荷受けすることで農家の作業負担を減らしています。

担当者は「野菜は収益性が高く業者からの引き合いも強い。環境保全にも貢献できる点をアピールし、持続可能な農業の実現に向け推進したい」と話します。

山陽エンダイブ部会(東部広域営農経済センター管内)

取組事例

2

## 知名度アップへ新たな取り組み



山陽エンダイブ部会は、昨年5月から「里海野菜」の取り組みを始めました。

きっかけはコロナ禍。主な取引先である飲食店が大きな影響を受け、エンダイブも販売が低迷。価格が暴落するなど厳しい状況が続きましたが、PR活動などを通し消費の回復、新たなファン獲得に奮闘してきました。

そんな中、新たな取り組みとしてJAグループ岡山の「瀬戸内かき」が「アグリ事業」の活動に参画しました。「里海野菜」として付加価値をつけ知名度アップを目指します。

取り組みは部会全体で行い、全量を「里海野菜」として出荷していきます。JAの協力のもと土壌診断を定期的に行い、結果をもとに牡蠣



エンダイブの産地は全国的にも少なく、「里海野菜」で産地を守ろうと取り組みを進める井平部会長

殻肥料を散布。環境に配慮した施肥体系を実践しています。エンダイブの魅力、生産者の取り組みをもっと多くの人に知ってもらいたいと、出荷箱などに「コマック」をつけ、リフレットも一緒に梱包しPRします。

環境保全にもつながる取り組みに、同部会の井平茂芳部会長は「すぐに結果が出るわけではなく、小さな積み重ねの連続だが、合わせると県全体の大きな成果となる。部会としても協力していきたい」と話し、「環境を考えた栽培で、選ばれる野菜を作りたい」と意気込みます。



四角く包装したエンダイブ



＼体にも環境にもやさしい／

# 健康なおやつを作ってみよう!

JA 晴れの国岡山賞  
2点を紹介します



## かぼちゃおからプリン ～茄子のキャラメリゼを添えて～

**ここがポイント!** カボチャとナスは相性が良いので一緒に食べることで、ガン予防・美肌効果・免疫力の向上に大いに期待できます!!

### 【材料/3人分】

カボチャ・・・200g  
生おから・・・100g  
卵・・・2個(100g)  
砂糖・・・50g  
牛乳・・・200ml

### キャラメリゼ

ナス・・・50g  
バター・・・15g  
砂糖・・・15g

### クレームシャンティー

生クリーム・・・50ml  
砂糖・・・3g

### 【つくりかた】

- 1.カボチャを皮付きのまま一口大に切り、沸騰した湯で柔らかくなるまでゆでる。
- 2.①をザルに上げ、熱い内につぶして裏ごしをする。
- 3.ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐす。
- 4.③に砂糖を加え、混ぜる。
- 5.牛乳を沸騰直前まで温め、④に加えてしっかり混ぜる。
- 6.ふるいで⑤をこし、②と生おからを加えてしっかり混ぜる。
- 7.耐熱容器に⑥を入れ、細かい泡を取り除く。
- 8.鍋の底に布巾を敷き⑦を置き、鍋肌から沸騰した湯をそと鍋に注ぐ。
- 9.最初は中火で1分半→途中で弱火7分→火を止めて蓋をしたまま15分蒸し、冷蔵庫で冷やす。

### 〈ナスのキャラメリゼ〉

- 1.ナスを1cmの角切りにする。
- 2.フライパンにバターと砂糖を入れ、弱火で溶かしたら①のナスを並べる。
- 3.全体に焼き色がついたらクッキングシートの上の間隔をあけて広げて冷ます。
- 4.プリンの上に乗せる。

### 〈クレームシャンティー〉

- 1.ボウルに生クリームを入れ、砂糖を加え、角が立つまでしっかり泡立てる。
- 2.絞り袋に入れプリンの上に絞る。



## おから入りだんご豆乳ぜんざい

**ここがポイント!** 豆腐づくりでできるおからをおいしく再利用しました

### 【材料/4人分】

白玉粉・・・50g  
絹豆腐・・・30g  
おから・・・30g  
つぶあん・・・100g  
水・・・30ml  
豆乳・・・適量  
イチゴ・キウイ・・・適量

### 【つくりかた】

- 1.白玉粉に絹豆腐・おからを入れ、1つにまとまるまでこねる。10～12等分し、丸めてゆでる。
- 2.鍋につぶあん・水を入れてひと煮立ちする。
- 3.器に②・①・イチゴ・キウイをのせ、最後に豆乳をたらして完成。

こちらも  
チェック!



その他の  
受賞レシピは  
こちら▶



### 審査にあたって

ワンヘルス 地産地消・国産国産こそが「One Health」につながり、どの作品も甘さ控えめで素材本来の風味や香りがいき、食べやすく工夫されていました。

JAでは晴ればれ直行便事業などを通じて管内直売所を拠点とした地産地消に取り組み、誰もが健康に暮らせる地域社会に貢献します。今回のコンテストを機に「食材をムダなく使う」「旬のものを食べる」「地元で採れた農産物を選ぶ」といった消費行動につながり、食料生産を担う農業を応援したいと思っていただければ幸いです。



JA晴れの国岡山  
ないとう としお  
内藤敏男組合長





『ナス』を  
使って // プラスもう1品! //



## ナスの春巻き3種

[材料/9個分]

ナス	2本
豚ひき肉	200g
ニンニク	少々
塩・コショウ	適量
サラダ油	大さじ1
カレー粉(米粉で作ったカレールウ)	小さじ1
トマトソース(萬麴の恵味)	大さじ1
トマトとセロリのソース	大さじ1
春巻きの皮	9枚
揚げ油	適量

[つくりかた]

1. ナスは横に2~3等分し、厚さ1cmの拍子切りにする。
2. フライパンにサラダ油を入れ中火で豚ひき肉を炒める。
3. ②に①を加え、塩・コショウで味を整えてさらに炒め、みじん切りにしたニンニクで香り付けをする。
4. ③を3等分にしてそれぞれ、カレー粉・トマトソース・トマトとセロリのソースを混ぜる。
5. ④が冷めたら、春巻きの皮を広げ、中央に斜めになるようにのせ具材を巻いて、巻き終わりに水溶き小麦粉(分量外)をぬってとめる。
6. フライパンに油を2cmの深さに入れて、⑤をきつね色になるまで4分ほど揚げる。

ソース・カレー粉は、  
山手直売所「ふれあいの里」で  
販売中!



### 見分け方



葉先がみずみずしく、  
茎がまっすぐ伸びて  
いるもの

### 保存方法

霧吹きをして新聞紙で包み、ポリ袋に入れて野菜室へ立てて保存する



冷凍する場合は、よく洗い水気をふき取り、切って保存袋に入れる。保存の目安は1ヵ月



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

ひかるサイニギラ

さんすて 岡山店

今月のオススメ

岡山県産森林どりの  
チキン南蛮丼  
~黄ニラ黒酢仕立て~



岡山の「森林どり」を  
人気のチキン南蛮に  
仕立てました。

岡山市北区駅元町1-1  
さんすて岡山南館2F  
☎086-206-1442 ①11:00~22:00

たかはしかずとよ  
高橋 和豊 店長



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



シャキシャキとした  
食感を楽しんでください。  
ミズナは栄養も  
満点ですよ!

旬の産直やさしい

# ミズナ

## ミズナの生春巻き



玉島北直売所  
「メルカートたまきた果菜館」出荷者  
かたやま やすお  
片山 康夫さん



調理時間  
10分以内



エネルギー  
135kcal



食塩相当量  
0.7g

たっぷりのミズナと一緒に  
いろんな野菜を  
巻いてみてください!



くらしき作陽大学  
食文化学部現代食文化学科

新田ゼミ 考案

(仲先生と新田ゼミの学生)

### 【材料/1人分】

ミズナ ..... 40g(1株)  
黄パプリカ ..... 20g  
赤パプリカ ..... 20g  
モzzarellaチーズ ..... 20g  
ライスペーパー ..... 1枚  
生ハム ..... 3枚  
④ ナンプラー ..... 小さじ1/2  
④ レモン汁 ..... 小さじ1/2

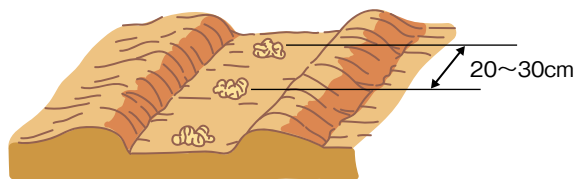
### 【つくりかた】

1. ミズナは洗い、根元だけ切り落とし半分に分ける。
2. 黄パプリカ・赤パプリカは幅1cmの縦切りにする。
3. モzzarellaチーズは幅1cmの棒状に切る。
4. ライスペーパーをさっと水にくぐらせ、ぬらしたキッチンペーパーの上に置く。
5. ④の真ん中より少し下に、生ハムを横1列に並べ、その上に①②③を重ねてのせる。
6. しっかりときつめに巻く。
7. 4等分に切り、お皿に盛り付ける。
8. 混ぜた④を添える。

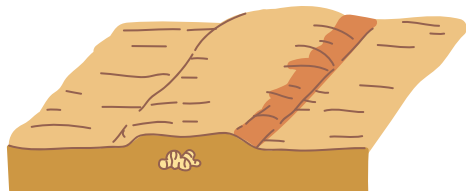


## 4 植え付け

畝に深さ10cmの溝を掘る。  
芽を上に向けて種ショウガを置く。

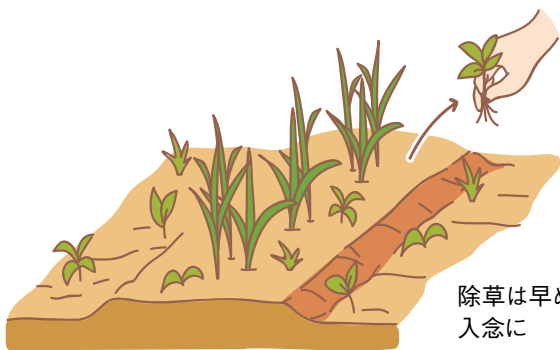


覆土の厚さは4~5cm程度。土をかけすぎると、<sup>ほうが</sup>萌芽が遅くなる。薄いと乾燥しやすく肥大が劣る。



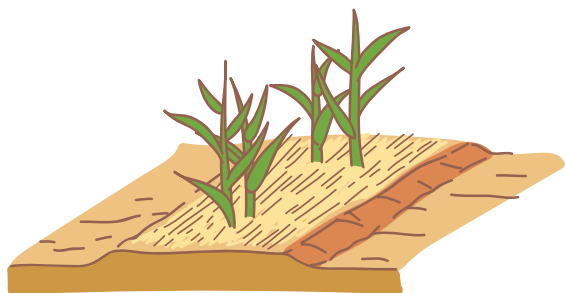
## 5 除草・敷きワラ

ホッチキスははずして保存できます



除草は早めに入念に

ショウガは乾燥に極端に弱いので、発芽したら株元に敷きワラをする。特に梅雨が明けた以降、夏場の乾燥期は水切れにならないように細心の注意を払う。多湿を好むので水やりをしっかりと行うことが大切だが、水が溜まるほど与えると生育が悪くなったり、腐ったりするので気を付ける。



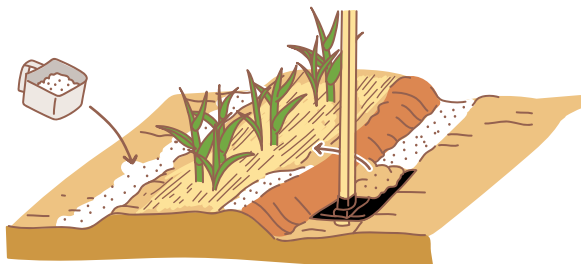
## 6 追肥・土寄せ

1回目

草丈が15cmぐらいに伸びたとき、肥料を畝の両側にばらまいて軽く土寄せする。

畝の長さ1m当たり

②  
化成肥料  
14-14-14  
30g



2回目

7月中~下旬

3回目

8月中旬までに追肥を終える

畝の長さ1m当たり

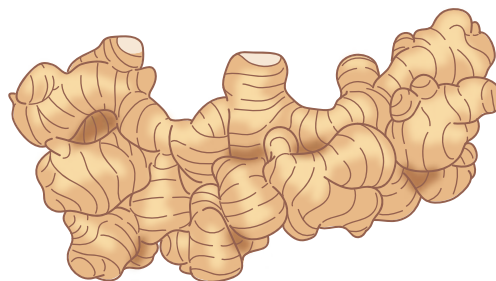
②  
化成肥料  
14-14-14  
50g

畝の長さ1m当たり

②  
化成肥料  
14-14-14  
50g

## 7 収穫

晩秋になり、根茎が十分に肥大してから掘り上げる。霜を受けると腐りが多くなる。



### サンからのアドバイス

霜が降りる時期が迫ってきたら葉色をよく観察し、黄化して成長が止まるのを見計らって畝ごとに深く鍬を打ち込んで、傷つけないよう掘り上げよう。霜や低温で傷んでしまうため、寒さが厳しくなる前に収穫を済ませよう。



立派に育ちつれしい  
気持ちでいっぱいです。

根元から慎重に  
刈り取りました。

ホウレンソウは  
防寒のため  
トンネル栽培  
しています。

### 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  
学校の敷地内で秋冬野菜  
を栽培中！寒い中の作業  
ですが、収穫を楽しんで  
います。



作って食べて  
農業を元気に!

# 家庭菜園

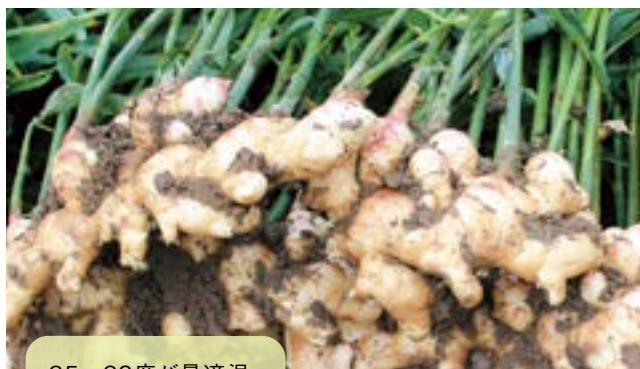
## ショウガ

高温・多湿を好み菜園に向く

栽培スケジュール



▲ 植え付け ■ 収穫



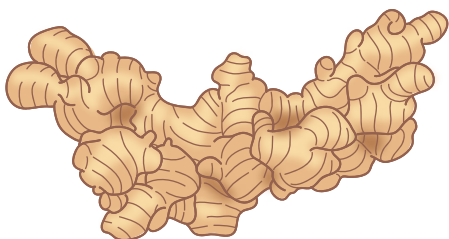
25～28度が最適温、15度以上で発芽します。十分に暖かくなった頃に植え付けます。無病で充実した種ショウガの確保が大切です。



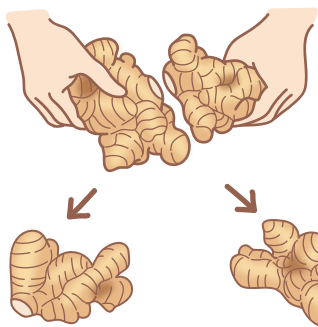
教えてくれるのはこの人!!  
倉敷アグリセンター  
かけい ひろまさ  
加計 博正

### 1 種ショウガの準備

種ショウガの良し悪しで、栽培成果が決定的に左右される。



1片の種ショウガにつき、芽が3～4個あれば十分なので、大きい種ショウガは1片50gくらいの大きさになるように分割する。



ショウガの初期生育は、種ショウガの品質に左右されるので状態のよいものを選ぶことが重要。よい種ショウガは、みずみずしくて色つやがよく、黒い病害痕がなく、白く伸び始めた小さい芽が数多く見られる。

ポイント  
POINT

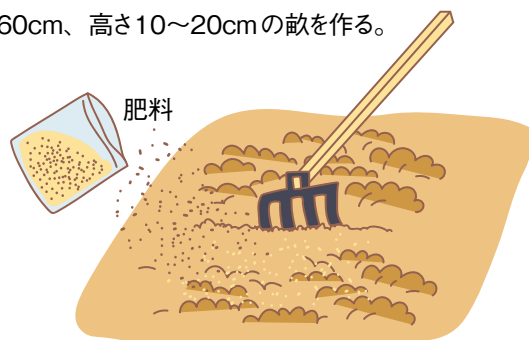
### 2 土づくり

連作すると病害が出やすいので、3～4年間はショウガを栽培していない畑を選ぶ。植え付け2週間前までに畑全面に苦土石灰・堆肥を施用し深く耕す。



### 3 元肥入れ

植え付けの1週間前に元肥をまいて幅60cm、高さ10～20cmの畝を作る。



畝の長さ1m当たり

1  
野菜の肥料  
60g

ホツキスを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!



おすすめ資料

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。







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



JAグループ岡山は、能登半島地震で甚大な被害を受けた被災地へ支援を行っています。

2月上旬には、要望のあったペットボトル入りの水50箱(206本入り)を贈りました。物流網の混乱を考慮し、JAグループ鳥取・広島と配送を一本化して共同で物資を提供しました。

当JAでは、2月下旬まで全支店・事業所で募金活動も実施し、女性部員・JA職員のほか、店舗窓口に設置した募金箱合わせて1,231,911円が集まりました。

内藤敏男組合長は「今後も被災地の意向を踏まえながら、継続的に支援をしていきたい」と話します。

(上)支援物資を積み込むJAグループ職員／(左)JA窓口を設置した募金箱



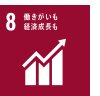
## 能登地震の被災地へ物資や募金送る



共進会で輝かしい成績をおさめた生産者ら(津山地域ぶどう推進大会)

津山統括本部は、目標の10億円を上回る販売高を達成。2月中旬、津山地域ぶどう推進大会を開き、成果を報告しました。久米南ぶどう部会の大山正紀部会長は「安全安心でおいしいブドウを消費者に提供するという原点に立ち返り、正直な仕事で信頼につながりたい」と話しました。

2023年度のブドウ販売金額が前年対比111%と、過去最高の78億円を超えました。記録的な猛暑や渇水などでピオーネなどの黒系ブドウの着色に苦戦した産地もありましたが、面積が拡大しているシャインマスカットが全体をけん引。数量・販売金額ともに大きく伸ばしました。各地区では目標達成の報告や共進会などの表彰を行いました。



## ブドウ過去最高78億円超 シャイン全体をけん引

支店の統廃合により2月26日、倉敷市に2支店、津山市に1支店を新築オープンしました。帯江・豊洲・茶屋町の各支店を倉敷東支店、粒江・藤戸・児島の各支店を倉敷南支店、津山南を津山東支店に統合。3支店ともに、建物の壁面はガラスを多く取り入れ、開放感のある明るい店内に金融共済窓口と相談ブースを設けました。当日は開店と同時に多くの人で賑わい、利用者は

「駐車場も広く利用しやすくなった」と話しました。

倉敷東支店の敷地内には4月下旬にオープン予定の農産資材店・倉敷東アグリセンターを併設するなど、利便性を高め、組合員や地域住民の拠り所になる店舗を目指します。

店舗コードなど詳しくはこちら



## 倉敷東・倉敷南・津山東 3支店を新築オープン



ゆったりとした敷地で駐車もしやすい津山東支店



明るく親しみやすい雰囲気の倉敷南支店



2階に多目的兼会議室も備えた倉敷東支店



## ユズ使いメニュー開発 産官学で地域活性化



メニューを試食する生産者と学生

中国学園大学で地域課題の解決などを学ぶ学生が、久米南町特産のユズを使ったメニューを開発し、試食会を開きました。産官学が連携し、食を通じて地域活性化を目指す取り組みの1つ。久米南ユズ部会が出荷する加工用ユズを使い、レシピ開発で特産品の可能性を広げ、PRや将来の担い手対策につなげます。

学生からの呼びかけで取り組みに協力したANAクラウンプラザホテル岡山がスイーツとバターを開発。学生がドリンクメニューを提案しました。

学生は「収穫体験などを通じて初めて特産品の問題などに気づいた。取り組みを通じて町の魅力を知ってほしい」と話しました。

浦上克己部会長は「これを契機に知名度を高め、耕作放棄地や担い手不足などの問題解決につながってほしい」と力を込めました。

## 役員と女性部が対話 地域・組織の活性へ

女性部は1月下旬、倉敷市でJA常勤役員との対話集会を開きました。対話事項は、①JAの中での女性部組織の役割について②女性部とJAの関わりについて提起。

JA役員は「JA運営には女性部の力が不可欠。組合員との関係強化の橋渡しの役割を担っている」とし、「特に食農教育やイベント参加などの地域活動が次世代への理解醸成

やJAとの接点づくりにつながる」と話しました。フレッシュユズ部会の松尾早耶香部会長は、フレミズ世代が継続して活動を続けられるよう、ミドル世代の新たな組織立ち上げについて要望。内藤敏男組合長は「女性部員自身が好き、その姿勢を見せ、活動を続けていくことが大切。組織活性化のため前向きに支援していく」と課題解決に共通の認識を示しました。



JA役員との対話集会で意見を述べる女性部員

## JAおきなわと連携 「黒糖」と「作州黒®」で商品化

JAおきなわと協力し、特産を使った加工品づくりに乗り出しました。黒大豆「作州黒」と沖縄県の「黒糖」を使用した、羊羹を試作しました。JA全中主催の九州・沖縄地区の「大会決議・自己改革実践トップフォーラム」に参加した内藤敏男組合長が黒糖生産の実状に共鳴したのがきっかけです。黒糖は沖縄県に点在する離島で栽培から製糖までを行い、ミネラルが豊富で独特の風味とコクが特長。原料のサトウキビは、基幹作物として栽培、耕地面積の4割を占めます。離島からの人口流出を防ぎ、国土を守るという重要な役割を担っていますが、需要低迷などの影響で在庫を抱えるなど厳しい状況が続いています。



完成した試作品を披露する内藤組合長とJAおきなわの前田典男理事長(右)

た。参加者からは「黒糖の味と香りのバランスがよく、黒豆の食感も楽しめる」と好評でした。内藤組合長は「2つの特産品の強みを生かした商品開発をすすめるとともに、両JAの連携強化の礎としたい」と展望します。今後は商品化に向けた商品名やパッケージなどを検討。地域・協同組合間の連携を強化し、食と農を守ります。

1月末に岡山市で開かれた自己改革実践トップフォーラムで、内藤敏男組合長が先進事例として実践報告をしました。

8 統括本部への運営委員会の設置や、准組合員・直売所利用者などのアンケートで意見・要望を聞き取るなど対話活動を強化。産地と直売所を結ぶ「晴ればれ直行便」では、広域性をいかにした農産物のリレー出荷で販売時期の延長を実現しました。また、選果場の出荷物を自家便で運ぶことで、市場手数料や輸送コスト削減を図るなど、農家所得の増大につながる取り組みを発表しました。

内藤組合長は「大型直売所を拠点に食と農の魅力発信し、生産資材のコスト低減、デジタル化による業務の効率化などで自己改革を一層進めていく」と述べました。



取り組みを発表する内藤組合長

取り組みを発表  
自己改革の実践共有

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





## 母親の声を給食に 真庭女性部フレッシュミズ



意見を交換するフレッシュミズ部員と参加者

真庭女性部フレッシュミズ部会と未就学児の親子をサポートする「勝山つどいの広場やまっこ」は2月中旬、真庭市で映画「希望の給食」を上映しました。全国で地産地消やオーガニックの材料を取り入れる動きが広まる中、子どもたちの体を作る「給食」について考える機会にしたいと全3回の上映会を企画。親子連れだけでなく、市議・栄養教諭・農家らも集まりました。

部員は「子どもたちの口に入るまでの行程を知りたい」など質問。学校給食推進室の職員は、「2022年度は里海米・ジャージー牛乳・ひるぜん大根など地元食材を31%使用。3年後には50%を目標に進め、行事食や郷土料理を提供するなど食育にもつなげている」と説明しました。稲田晴江会長は「自治体の協力も得て一歩踏み出せた。保護者の小さな声が大切だと改めて学ぶ機会になった」と話しました。



## 「作州黒」みそ仕込む 美作女性部が伝承



混ぜ合わせた材料を  
ミンチにする部員

勝英女性部美作支部は1月上旬、勝英地域の特産黒大豆「作州黒」を使ったみそを仕込みました。

約10カ月でうっすら黒く、「作州黒」の濃厚さと香ばしさが感じられる絶品みに仕上がります。販売用のほか、食文化の伝承事業として、希望者に部員が指導しながら一緒に仕込む取り組みもしています。最近ではみそを購入し、ファンになった県外からの観光客も体験に来るなど、地域に人を呼び込むきっかけになっています。



## 県内13市10町2村へ 交通安全機器



伊東市長を  
手渡す役員

交通事故防止に役立ててもらおうと県内13市10町2村へ交通安全機器2,687点を寄贈しました。

1月下旬には、内藤敏男組合長ら役員6人が倉敷市庁舎を訪れ「地域の安全安心のために使ってほしい」と、伊東香織市長に防曇カーブミラー27基・夜光たすき783本の目録を手渡しました。

伊東市長は「カーブミラーや夜光たすきなどは地域からの要望も多い。交通事故がゼロになるよう役立てたい」と話しました。



## ポッチャで交流 親子も参加

びほく女性部は2月下旬、高梁市で初めて「ふれあいポッチャ大会」を開きました。女性部員だけでなく、次世代への女性部の活動周知も含めて参加対象者を拡大。親子やJA職員も加わり、総勢61人が交流を深めました。参加者は「年齢や性別に関係なく楽しめる競技なので、次世代との交流には打って付けだった。今後も次世代の声に耳を傾けながら、活動を展開していきたい」と話しました。



ボールを投げて目標球に近づけるかを競う参加者

## コロナ禍を機に就農 大空から大地の職場に

JALの国際線で客室乗務員の仕事をしていたが、コロナ禍で時間ができた時、出身地の美作市大原地区で祖父母が営むブドウ園の栽培を手伝い、植物や自然に触れる楽しさに気がつきました。

祖父母の離農を聞き、仕事をやめて一から農業をやってみようと決意。県の研修制度を利用し、昨年4月からJAの生産部会の農家のもとで作業を経験しました。世界中を飛び回り忙しい生活をしてきた頃と比べ、規則正しい毎日、心身ともに健康になり、研修もプライベートも楽しく充実した1年でした。

おいしいブドウを作るだけでなく、地域とのつながりを大切に、新しい人を地域に呼び込める農家になれるよう、この地で頑張りたいと思います。



農の未来も担う！

## 新しいチカラ

Vol.24

ブドウ生産者(美作市)  
宮脇舞子さん(33)



祖父母との一炊



ここから  
簡単アクセス!



## 園芸22億円へ新見地区 各部会が結集

新見地区の園芸品目各生産部会は2月上旬に大会を開き、次年度の販売高22億円の目標達成に向けて生産意欲を高め合いました。地域特産のブドウ・モモ・トマト・リンゴの生産を中心に、農家所得の増大、基幹産業の維持拡大を通じて山間部の活性化に貢献します。

大会には生産者をはじめ関係者240人が集まり、品質や実績で優秀な成績を収めた生産者を表彰しました。関係機関との連携強化と合わせ、産地の結束力を発揮していくことを確認しました。



内藤組合長から感謝状を受け取る生産者(右)

なかやま まさみ

阿新ぶどう部会の中山正己部会長は「地域ブランドに誇りを持ち安全安心で高品質な生産に取り組もう」と士気を高めました。

内藤敏男組合長は「関係機関や生産部会と一体となり安定生産と有利販売に取り組んでいく」と結集を呼び掛けました。

## 皮まで無駄なく ミカンをマーメイドに



ミカンを茹でミキサーにかける部員

岡山東女性部日生支部は2月下旬、地元特産のミカンを使ったマーメイドを作りました。実だけでなく皮までミキサーにかけて丸ごと使

ます。地産地消だけでなく、規格外のミカンも使いフードロス削減にもつなげます。年に1回の恒例で、部員の意見を取り入れながらレシピを改良してきました。参加者は「毎年の楽しみ。皮のつぶつぶした食感もたまらなくおいしい」と完成を喜びました。

これからの活動を通じて、食と農のすばらしさを伝えていきたいと話しました。

三宅瑠子支部長は「笑顔で食べてもらえてやりがいを感じる。がたい」と冷えた体を温めていました。



豚汁を振る舞う部員(右)

## 地産地消の豚汁1300食 ランナーに振る舞う

岡山西女性部玉島北支部は1月下旬、「備南たましまロードレース大会」で、地元産食材を使った豚汁1300食を振る舞いました。サトイモ・金時人参・ゴボウなど9種類の具材と手づくりみそを使った約2000キを調理。8種のコースを完走したランナーを女性部員ら約20人が出迎え、ねぎらいの言葉とともに具沢山の豚汁を手渡ししました。参加したランナーは「疲れた体に染み渡るおいしさでありたい」と冷えた体を温めていました。

## 「すがたをかえる大豆」 児童がみそづくり体験

矢掛地区女性部は2月上旬、「きらりふれあい料理教室」で矢掛町立川面小学校3年の児童にみそづくりを教えました。

児童は女性部員やJA職員から、大豆を育てることの大変さや、みそづくりについて説明を受けた後、米麴・大豆・塩を混ぜ、ミンチ機にかけてタルに詰めるまでを体験しました。半年ほどねかせ、それぞれ自宅に持ち帰る予定です。

児童は「空気が入らないよう丸めて、タルにたたきつけて詰めるのがとても楽しかった。できあがり楽しみ」と笑顔を見せました。



米麴・大豆・塩を手で混ぜる児童

### わたしたちの考える

# SDGs

～仲間とともに未来をひらく～



## 身近に楽しくSDGs みんなの『幸せ』を願って

### 風呂敷で 作ったリュック



結び合せることで完成するのでもとに戻すのも簡単です!!

岡山東女性部佐伯支部では年間を通し、地産地消の料理教室・端切れを使った座布団づくりなど、地域に根差し、食と農や環境について考える活動をしています。

2023年度最後の活動には、みんなでさらに理解を深めたいと「SDGs学習会」を開きました。日本の食料自給率やフードロスなどに関する〇×クイズ大会を実施。楽しくSDGsの必要性を学び、身近に感じることができました。

また、能登半島地震の発生を受け、災害

は他人事ではないと再認識してほしいという想いから、災害時に役立つ情報を共有。風呂敷のできる簡易バッグの作り方などを部員同士で教え合いました。

活動を通じ、「自分たちにもまだまだできることはある」と気持ちを新たにしました。今後も身近な人や地域が『幸せ』な1年になることを目指し、部員同士、和気あいあいと活動していきたいです。

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!

岡山東女性部佐伯支部  
支部長 周藤和美さん







ユズを使ったレシピを作りました  
作り方はSNSなどで発信します！

町の  
特産をPR  
します。



中国学園大学・ANAクラウンプラザホテル岡山  
(久米南町)

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。



園児からお礼の手紙を  
いただきました♪

焦げないように  
混ぜるのが大変!

いろんな小学校のお  
友だちと協力して  
作ったよ



特産ミカンを丸ごと使った  
マーメイドづくり(備前市)

真庭女性部フレッシュミズ部会



野菜たっぷり  
おいしい!

映画「希望の給食」を上映後、  
女性部のみなさん手づくりの  
昼食をいただきました!



桃の節句に合わせ  
園児に桃の花を贈呈  
びほく桃部会・高梁保育園

親子キッズクラブ修了式  
(岡山西女性部くらしき東ブロック)



夏休みの風鈴づくりや  
サツマイモ収穫など家  
族と一緒に楽しんだよ!

クッキーを焼いたよ!  
甘くておいしい



監修＝JCA(日本協同組合連携機構)

野菜をたく協同組合 JCA と 農業



ビタミンCが豊富な菜花

日本人は、季節の変わり目の体調を維持するために、季節を先取りする形で、春であれば菜花やつくしのよう、春に先駆けて芽を出したり、花を付ける若菜や野菜を食べてきました。「旬を食す」、それは、昔から伝わる日本人が健康を維持する知恵であり、子どもたちなど若い世代に伝えていかなければならない大切な食文化です。

食べ方も簡単。茹でておひたしにしたり、天ぷら・和え物などでもおいしくいただけます。おひたしでは、かつお節をかけると一緒にタンパク質も取れます。菜花は、ホウレンソウの3倍以上もビタミンCが含まれている上、紫外線からカラダを守るβ-カロテンも豊富だそうです。



寒気が緩み始めると直売所やスーパーなどに出回るのが菜花です。「菜の花」のことで、ア

旬の食材で季節を感じて  
ほろ苦い菜花は春の味覚



女性部のみなさんと特産黒大豆を  
使ったホットケーキを作ったよ!



黒豆がごろごろ!



勝央町立勝央北小学校

特産ヤマノイモ「銀沫」を  
実際に調理・食べて勉強したよ!



真庭市立勝山小学校

"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

晴寿司づくり  
岡山東女性部熊山支部



黄ニラにエンダイブ、  
熊山特産の黒豆を使った「晴寿司」。家庭の  
味との違いも見つけ、  
仲間とわいわい楽しく  
作りました。

岡山東女性部和気支部



干支の切り絵に挑戦!  
額縁に入れて家に飾るのが楽しみ!



勝英女性部フレッシュミズ部会

毎年恒例!手づくりみそを  
仕込みました。11月ごろ  
まで寝かせて完成です!



小松菜を 採るを忘れて 大松菜 三宅孝至さん

寒い冬 脂肪で浮かす 電気代 みきさん

水菜足す 塩で美味しい 一夜漬け 市岡さん

うるう年 1日得し 草刈だ 丸山元治さん

片言の ひ孫にならう 畑道 新免愛子さん

作州の 名物多し 心湧く 多田仁郎さん

庭先の 黄色い花で 春を知る ジョンのれんさん

## 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 諸規程の一部変更ほか

令和5年度2月期理事会を2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：岡山東統括本  
部 新山陽支店(仮称)建設工事費およ  
び工事工程の変更／第2号議案：人事  
労務関連規程の一部変更／第3号議案：  
不祥事対応規程の一部変更／第4号議  
案：「お客さま本位の業務運営に関する  
取組方針」の変更／第5号議案：余裕金  
運用規程の変更／第6号議案：令和5  
年度債権償却／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1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3四半期」の報告・不祥事  
再発防止策にかかる1月の取り組み)／  
【岡山西統括本部】中庄支店の購買事  
業統合(4月1日より菅生農産資材店  
に統合)／その他(①令和5年度年度末  
手当の要求②不祥事案の追加報告③直  
売所利用者アンケート結果④組合と理  
事との利益相反取引の契約締結⑤理事  
に対する貸付の実行報告⑥能登半島地  
震に伴うJAバンク業務全国相互連携  
⑦新紙幣発行に伴う給油所精算機の価  
格交渉結果⑧「倉敷かさや統括本部」旧  
大高支所土地建物の売却結果)

## 「旬感広場」1階店舗舗

4月2日(火)8時半オープン

4月2日(火)、農産物直売店舗「晴  
れのち晴れ」を新装オープンします。現

在の山手直売所の再編整備の一端で、  
この秋には、2階カフェレストランと合  
わせてグランドオープンの予定です。(今  
回は1階のみ営業を始めます。)

敷地内では引き続き工事を行っていま  
す。皆さまにご不便とご迷惑をお掛け  
しますが、何卒ご理解とご協力をお願い  
申し上げます。開店準備のため3月  
29日(金)正午から4月1日(月)まで休  
業します。

旬感広場

(総社市岡谷23、0866-93-2638)

## 直売所の出荷募集

野菜・果物・加工品など

大型直売所「晴れのち  
晴れ」では、出荷会員を随  
時募集しています。詳し  
くは下記コードをご覧ください。  
さい。



【お申し込み・お問い合わせ先】

0866-93-2338(8時30分～16時  
30分)までご連絡ください。

## 振替納税をご利用の方へ

税務署からのお知らせ

口座振替日についてお知らせします。

■所得税および復興特別所得税

4月23日(火)

■消費税および地方消費税(個人)

4月30日(火)

振替日の前に貯金残高をご確認ください。  
さい。残高不足などで振替ができない  
場合は、法定納期限(所得税3月15日、  
消費税4月1日)の翌日から納付日まで  
延滞税がかかりますのでご注意ください。



## 防ごう農作業事故 安全は健康管理から

春の農作業が始  
まる時期、人の健  
康・機械の点検は  
済んでいますか。  
どちらか片方でも  
不調であれば予定通りの作業はできま  
せん。自らの健康のため自治体やJA  
などが実施している定期検診などを受  
けておきましょう。



機械については左記の通り確認しまし  
よう。

□オイル交換

□ベルト・チェーンの点検

□ボルト・ナットの増し締め

□安全装置の動作確認

## 正不職員(津山)が最優秀

中核人材の育成研修会

当JAの中堅職員9人が、戦略型中  
核人材育成研修会で半年間にわたり経  
営学などを学びました。修了レポート  
で「JA自らの農業経営による経営理念  
の実現、新しいJAの縁の下の力持ち  
を目指して」と題して発表した津山  
東部アグリセンター津山畜産事務所の  
正不英登職員が最優秀賞に輝きました。

## 組合員のみならず

届け出事項に変更はありませんか

左記に該当する方は書面で変更手続  
きをお願いします。

●転居で住所が変わった方

●ご結婚などで名前が変わった方

●農業を廃業された方  
●組合員の死亡

このほか、届け出事項に変更があり  
ましたらお近くの支店窓口へご相談くだ  
さい。

## 農業と地域のために働きませんか

2025年度職員を募集中



採用情報や説明会の予約は「マイナビ」でご案内しています



マイナビ2025

2025年度の職員採用に向けた工  
ントリーを積極的に受付けています。  
仕事の内容や働き方など、まずは説明  
会に参加して聞いてみませんか。

## お得な情報配信中

LINE友だち募集中



JA公式LINE  
では、毎月の広報  
誌・旬の食材のレ  
シピ・キャンペーン  
など、お得な情報  
を随時配信中です。  
ぜひご登録ください。





役員が

# おじゃまします

なかほま よしあき  
常勤監事 中浜 義昭



## 県内の食と農業の魅力を届ける「地産地消」「国消国産」の拠点に



イチゴ農家の難波さんと中浜監事(右)

直売所  
出荷者募集は  
こちら



山手直売所「ふれあいの里」にイチゴを出荷する難波誠さんを訪ねました。“364日”イチゴ栽培に費やし、資材や物価高騰の影響を受けながらも、「待っていてくれる消費者の期待に応えたい。直売所出荷が生きがい」と繊細な管理で農業使用を減らし、栽培に打ち込む姿に、イチゴに対する愛情を感じました。JAとしても、栽培履歴の管理によって安全安心を提供し、生産者の顔が見える店舗として消費者に信頼を届けます。

4月には、「地産地消」「国消国産」の拠点となる大型直売所がオープンします。県内全域から多彩な農畜産物を取り揃えます。県内から広く出荷者を募り、食と農業の魅力が集結した施設を目指します。

# 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！

### 参考になっている、家庭などで実践してみたコーナー

#### ・連載まんがルポ「みんなでできた！JA女性組織」

全国の女性組織の活動がマンガで分かりやすく掲載されており、女性部担当職員として楽しく読んでいます。仲間づくり・地域貢献に始まり、地域の特性をいかした活動を活発にされています。5月号では令和のばら寿司「晴寿司コンテスト」と岡山東女性部による小学校での晴寿司体験講座のようがカラーまんがでご覧いただけます。お楽しみに！

### 私の好きなコーナー

#### ・「家の光 料理カード」

背表紙を開いてすぐにあるレシピのコーナー。切り取り線があり活用しやすく、料理の幅が広がります。



井上 彩乃  
西部広域営農経済センター 経済課

2024年5月号からは創刊99周年を迎え、誌面がリニューアル！カラーページが増え、地域・JAに関する情報がさらに充実します。

### 4月号の見どころ

特集1：春らんまんハッピーおうちずし

特集2：もう、耕さずにはいられないあなたが菜園にひかれる理由は？  
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。

家の光はJA支店窓口にて購読の申込を受付中!!



## お車の乗換・購入時はJAへご相談を!

この時期は、進学や就職などで新たに免許を取得されたり、お車を乗換・ご購入される方が多くいらっしゃいます。

- ◎お車の購入資金(マイカーローン)のご相談や
- ◎自動車共済(保険)のご相談は

JAでまとめて行うと大変便利です。  
ぜひお近くのJAの支店窓口や渉外担当者までご相談ください。

JAのマイカーローンは※1  
金利引下げ条件が多数!  
自動車の乗換・ご購入などの資金を  
低金利でお借入れいただけます。※2

JAの自動車共済は掛金の割  
引制度が10種類以上!※3  
最高63%の割引制度あり



同居の親族の方の自動車共済(保険)の等級をお子さまなどに引き継ぐことで、自動車共済を更にお安くご契約いただける場合があります。※4



- ※1：お借入れには所定の審査があります。金利の引下げには所定の条件があります。また、別途保証料が必要となり、保証料は返済条件などによって変わります。
- ※2：JAのマイカーローンはバイクや中古車のご購入はもちろん、現在、他の銀行・自動車ディーラーなどでお車のローンをご利用中の方のお借換えにもご利用いただけます。
- ※3：割引の適用には一定の条件があります。
- ※4：親族からの等級の引き継ぎは、同居中でなければ引き継ぎのお手続きができませんのでご注意ください。

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

資料登録番号：[23331000307]

## Market talk いちばなし



池上 孟志  
JA全農おかやま  
農産・園芸部 園芸課  
東京事務所 所長

## SNS映えも ケーキ彩る県産果物

昨年オープンした「果実園  
リーベル飯田橋店」



12月のメニュー「莓と水晶文旦とシャインマスカットのズコット」



首都圏には多くのパーラーがありますが、注目店として今勢いのある「果実園リーベル」を紹介いたします。現在、都内13店舗で営業していますが、市場関係者の話によるとさまざまにテナントから出店要請を受けており、さらには石川県からのオフアームもあるとのこと。中でも果物をふんだんに使用したズコットケーキは、たくさんの果物を頬張ることができ、さらに昨今流行りのSNS映えも狙えるため、来年度以降には、県産果物フェアの開催を予定しています。





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!!

▼リーキは以前から気になっていま  
した。先月号の「晴れびと」で、生  
産者の苦労や生産の過程を知り、  
食へたい気持ちが増しました。絶  
対食へたいと思います。  
高梁市・三村知子さん(50代)

▼先月号の特集、交通安全の書道・  
ポスターがすごくよかったです。自  
転車のヘルメットをさっそく購入  
しました。  
新見市・西村誠さん(70代)

▼近くの道の駅でリーキを買って食  
べています。わが家の春を告げる  
野菜で毎年楽しみにしています。  
熱を加えると甘く歯ごたえもよい  
おいしい品です。  
笠岡市・ひとちゃん(60代)

▼「愛読しています家の光」がよかつ  
たです。私も「家の光童話賞」が大

好きで、孫が小さい頃はコタツの  
中で一緒に読んでいました。その孫  
もこの春より高校生です。  
美作市・鎌先初枝さん(70代)

▼満点リーキの表紙に目を惹かれ  
読みました。県の特産品について  
知れて嬉しかったです。  
津山市・なおやちうちさん(20代)

▼小松菜のマフィンを作ったので、  
身近にある食材ででき、  
作り方も簡単でした。鮮やかな緑  
色のマフィンができ、気分もあがり  
ました。今度は中の具を変えて作  
ろうと思います。  
矢掛町・石井幸子さん(70代)

▼どのページもカラーで野菜や果  
物の新鮮さ、おいしさがよくわかり、  
とても見やすいです。写真に掲載  
されてる方々が笑顔で楽しそう  
な姿で写っていると、こちらまで、穏  
やかな気持ちになります。  
赤磐市・ゆきさん(70代)

▼組合員になって初めての広報誌。  
県内の生産者の活躍に刺激を受け  
ました。毎月の楽しみが増えました。  
倉敷市・かおりんさん(40代)

▼「つやま和牛」が香港に輸出！す  
ごいと思います!! 頑張ってください  
です!  
鏡野町・松岡英子さん(70代)

▼特集で習字の展示があり、皆さ  
ん達筆なのに見入っていました。交  
通安全気を付けたいなと改めて感  
じました!  
真庭市・MMさん(50代)



去年植木鉢にロマネスコの種をま  
いて芽が出たのですが、なかなか実  
はなりません。今年になって  
小さいのがすくすくと育って今で  
は、なんとか形になっています!  
みなさんは、この野菜見たことあ  
りますか?  
備前市・しんちゃんあばさん

## 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  
「ナス」  
プレゼント!!



※写真はイメージです

### ヨコのカギ

- 冬がウインターなら、春は
- 天ぷらやフライに付けられています
- 煮物を作るときにすくうこともあります
- 水中をふわふわと漂う生き物
- 平面は2次元、立体は
- 桃太郎がきび団子を着けていた場所
- 入学式で胸に着けるお母さんもいます
- メジロやヒヨドリが吸うもの
- 関東——、——裁判所
- 漢字で書くと土筆。春の山菜です
- オンの反対語

### タテのカギ

- ゴルフプレーヤーがカードに記録します
- 眠いときに出ます
- アマではありません
- お花見といえばこの花
- テレビやエアコンの操作に使います
- お酒は飲めません
- みそ汁の具にしてもおいしい二枚貝
- ストレスがたまるとこぼしたくなることも
- ダブルプレーともいいます
- 湯が冷めないよう——ポットに入れた
- 当たりかな、外れかな
- 山梨県の県庁所在地である市
- 馬に乗る人のこと

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



倉敷市 佐藤 充さん



新見市 室信子さん



クリスマスローズの花が下を向いて咲くので、下から撮影してみました。こんな花だったんだ…。  
早島町・ピーちゃん305さん

井原市 橋本 厚美さん



津山市 山泉 富美子さん



岡山市 木口 元文さん

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

先日、郷土の味を地域で広げる女性部活動を取材しました。ばら寿司をアレンジして見た目はかわいく、味もおいしい「晴寿司」でした。また、果樹や野菜などの取材では、面白い話題が多く耳に入り「若い担い手が頑張っているから取材に来てよ」とお声掛けいただくことも。広報活動をしていると、こつこつと「守り・つないでいく」ことの大切さをより身近に感じ、みなさんの楽しく活気あふれる姿に、私も元気をもらっています! (荒木)



本誌掲載の商品は総額表示で表記しています

### 応募方法

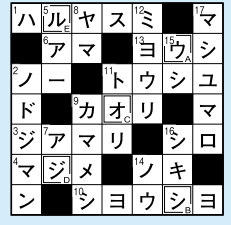
ハガキ・応募フォーム・FAXのいずれかに、必要事項をご記入いただき、ご応募ください。

〒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: [https://www.ja-hareoka.or.jp/form/harebare\\_present/](https://www.ja-hareoka.or.jp/form/harebare_present/)  
または FAX: 086-476-1840

応募締切: 2024年4月10日(水) 必着



クロスワードパズル  
先月号の答え  
「ウシオジル」  
応募総数  
1,262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36回

直売所「きらめきの里」

ひる ぜん

# 蒜山ジャージー 乳製品

ジャージー牛乳を使った  
バリエーション  
豊富な乳製品



岡山県北部に位置する酪農地帯、蒜山高原。約60年前からジャージー牛の飼育に取り組み、今では国内最大級の飼育頭数を誇っています。蒜山酪農農業協同組合直営のレジャー施設「ひるぜんジャージーランド」には、乳製品製造工場を併設。乳製品を製造・加工しています。標高500m以上にある大草原でゆったりと飼育されたジャージー牛は、栄養価が高く、見た目もほんのり黄色味をおびていることから、「ゴールデンミルク」とも呼ばれます。年間平均乳脂肪率が5%と、成分無調整としては国内でもトップクラスの濃厚さで、その魅力を生かしたこだわりの乳製品が多彩にそろいます。なかでも、黄金のクリーム層が特徴のヨーグルトは定番の人気商品。コク深くまろやかな味わいのゴダチーズやカマンベールチーズなど、バラエティ豊かです。蒜山に広がる高原を思い浮かべながら濃厚なジャージー牛乳製品をお楽しみください。お買い求めは、きらめきの里など一部直売所で。

ゴールデンミルクの  
魅力を堪能して  
ください!



「ひるぜんジャージーランド」スタッフ  
おかだ はるか  
岡田 晴香さん



直売所  
「きらめきの里」

米 野 果 花 畜 乳 加  
真庭市中島422-1  
TEL.0867-42-8177  
営 9:00~18:00  
休 年末年始・9月末・3月末  
P 大型可(2台)  
WC お米市場

★安心・安全・新鮮!  
★真庭産野菜・花き・加工品など勢揃い!

応援メッセージを送ってね!

抽選で2人の方に  
「蒜山ジャージー  
乳製品セット」プレゼント!!

応募  
締め切り日  
4/16(水)  
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.48 2024年4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 2024年3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。

