

晴れはbare

晴れびと

丹精込めて原木栽培
日本一の乾^{ほし}シイタケを

特集

岡山の食と農の魅力がどっさり!

「旬感広場」から Let's go! 国消国産
～ 晴れのち晴れ編 ～



©よい食P



今月の表紙



ほし

乾シイタケ

日本や中国で古くから不老長寿の食品として珍重されてきました。広葉樹を伐採した丸太に種菌を植え、自然の中でじっくり時間をかけて育てるため、味・香り・風味に優れています。生シイタケは春と秋が旬。乾シイタケは1年を通して直売所に並び、うまみや栄養価が凝縮され、プルンとした食感を味わえます。

今月のオススメ

- 役員が明かすJA晴れの国岡山のヒミツ
「アスパラガス選果場」▶▶▶ P.11
- 地元の魅力 郷土料理
「きらりおこわ」▶▶▶ P.15

コチラをチェック!



動画版は公式YouTube
でご覧いただけます。



レシピやイベント情報は
LINE公式アカウントで
配信しています。



金ボタル生息地

こうのいえ てんのうはちまん
(蚊家地区の天王八幡神社の境内とその周辺)

天王八幡神社の境内とその周辺は、金ボタルの生息地として岡山県天然記念物に指定されており、金色の小さな光が無数にまたたく幻想的な様子は息をのむ美しさです。県内でも珍しいといわれているホタルを次世代に伝えようと、地元のボランティア団体や小学生が保護活動を行っています。





夏には金ボタルが舞う



てった 哲多支店・哲多営農経済センター・新砥営農経済センター

岡山県の北西部、人口約2,600人の小さな町です。豊かな自然と壮大な山々、四季折々の美しい景色が心を揺さぶります。田植えシーズンには田んぼの水面に『阿哲富士』と呼ばれる荒戸山が映り込み、のどかな田園風景を醸し出します。5月には町を象徴するすずらんの花が咲き誇り、夏には天然記念物の金ボタルが幻想的に光り輝きます。秋には山全体が紅葉で真っ赤に染まります。いつ訪れても自然を楽しめる哲多町にぜひ足を運んでみてください。
(哲多支店ライフアドバイザー 小川 恭平)



丹精込めて原木栽培 日本一の乾シイタケを



カサの開いたシイタケを見極め収穫する

雨でも雪でもほぼ毎日、森に囲まれたほだ場に通い、ほだ木の状態と向き合います。遮光ネットの開け閉めや散水のほか、芽が出始めたら1つ1つにビニール袋を掛

手間暇かけじつくり

自然の気象条件を利用して育てる原木栽培。ほだ木の移動などが重労働なうえ、天候の影響も受けやすいですが、共同作業と細やかな管理を通じて高品質で安定した生産を実現しました。味や香りの強い、しっかりした肉質に仕上げ、1年を通して出荷します。

原木栽培のこだわり

新見市の社会福祉法人「岡山県健康の森学園」障害者就労継続支援事業所の利用者17人が、乾シイタケの品質「日本一」を目指して日々作業に汗を流しています。立木の伐採から玉切り・植菌・伏せ込みまで一から自分たちで手掛け、年間約1万5000本をハウスと露地で栽培。今年も春の訪れとともに、収穫のピークを迎えたシイタケを丁寧な籠に収めました。



品質アップと成育促進のため、1つ1つにビニール袋をかけて育てる

利用者にとって品評会での入賞に加え、直売所などへの出荷を通じて得られる労働対価や消費者とのふれあいがさらなる高みを目指す糧となっています。新たにJA晴れの国岡山の農畜産物直売所句感広場「晴れのち晴れ」にも出荷を始めました。県南部の消費地に販路が広がり、賃金アップに期待がかかります。開園当初から33年間栽培に携わるベテラン利用者は「頑張つて育てているから収穫の時に楽しみ。品評会で一番になりたい」と目を輝かせます。

品評会や直売が励みに

けて保護するなど手間暇を惜しみません。今では全国品評会で毎年のように上位入賞に名を連ねます。



倉敷市の絶景モモ畑から
地域を盛り上げる!

慣れてないと難しい授粉作業も余裕の表情

渡邊さんの畑にある約130本のモモの木のうち20本は人工授粉が必要な品種。あらかじめ集めておいた花粉を「梵天^{ぼんてん}」という道具に付けてポンポンと花の上で軽くなでつけます。絶景を見ながらの作業は気持ちいい〜と思ったのも束の間、やってみると花粉が付いたかどうか確かめづらく、どこまでやったかが分からない…! 果てしない作業に苦戦しました。

看護師から農家に!

「もう戻れない(笑)」と感じた農業の魅力とは?

農業の良い点を聞くと「会社や上司に振り回されず自分で決められるところ!」と即答!「休みはないけどもう戻れないな〜」と笑います。ほかにも「自然の中での作業が気持ちいい」など、魅力を教えてくれました。今後は古い木の植え替えを予定しているそうで「もっと収穫できるようにになったら大変になるけど、モモがあるこの町が好きなので、モモづくりで地域に貢献していきたい」と、未来にワクワクしている様子が印象的でした!

今回の感想

地道な作業にびっくり!おいしいモモを作ってくれる農家さんには感謝しかない…私も転職して個人で活動しているので、渡邊さんに共感するところがたくさんありました!



慣れないと加減が難しい、梵天で行う授粉作業

新連載 農業って楽しい! ISAKOが行く! 新人農家さんいらっしゃーい!



初めまして!生まれも育ちも岡山県、ISAKOです。これから毎月新規就農者を訪ねて、農作業を教わりながら新人さんたちの今をご紹介します! 第1回は、今年4月に家業を継ぎ倉敷市玉島でモモを栽培する渡邊記代さん。モモの授粉作業を手伝いながらお話を伺いました。

今月の
新人農家
さん

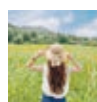
わたなべ ふさよ
渡邊 記代さん(47歳)
玉島北園芸協会桃部会
就農1年目 栽培品目: モモ



ISAKO(いさこ)

生まれも育ちも岡山県。Instagramのフォロワー2.3万人! 夢だった蒜山でのトウモロコシづくりを今年からスタート予定。

Instagramでも紹介中!



今回の体験を
インスタでも投稿中!
@isakooon



農業っておもしろそう...と思ったら

農業バイト
1日バイトアプリ デイワーク
daywork



iPhone/
iPad



Android



Let's go!

「晴れのち晴れ編」

国消国産

旬感広場から

岡山の食と農の魅力がとっさり!

4月にオープンした農畜産物直売所 旬感広場「晴れのち晴れ」。「晴ればれ直行便」事業を活用し、地元食材だけでなく県内全域から農畜産物を集め、広域JAならではの魅力を発信。「農業振興の応援団」と位置づける准組合員をはじめ、組合員・地域住民のよりどころとして地産地消・国消国産を進め、農業と地域の活性化につなげます。

今月は、新店舗のこだわりやおすすめなど注目ポイントを紹介します。



“食と農”の出会いの場に
地域の活性化を目指して

旬感広場 晴れのち晴れ
けんもつ いくお
店長 剣持 郁男

オープン初日から大変多くの地域のみなさまにご来店いただき、誠にありがとうございます。

「岡山県産食材の『本物』が買える! 食べられる! “食と農”の出会いの場」をコンセプトに掲げ、年内中のグランドオープンに向けて、準備を続けています。地域農業の発展だけでなく、地元企業と手を取り合いながら地元密着型組織として地域活性化を目指します。



農畜産物直売所 旬感広場「晴れのち晴れ」

総社市岡谷23

TEL:0866-93-2338

営:8:30~17:00 休:年末年始

【自動車でのアクセス】

岡山自動車道岡山総社ICから約10分

／JR東総社駅から約10分

大型駐車場:無

2024年秋頃まで工事のため、駐車場に限りがあります。ご不便をおかけしますが、ご理解のほどよろしくお願いします。



手づくりのお弁当・お菓子・パンなども

注目ポイント！

1 農家の顔が見える安心 新鮮な農産物がずらり

売り場のメインとなるのは、近隣の登録会員約600人が毎朝出荷する新鮮な野菜・果物・花き・加工品の直販コーナーです。商品ラベルには生産者の氏名を明記し、顔が見える安心を提供。生産者には生産履歴の記帳・提出を義務付け、JAで確認してから出荷し、安全性を確保しています。生産者1人ひとりの工夫やこだわり、個性を生かして育てた自慢の生産物が並びます。

出荷者が直接陳列しています。旬の味を楽しんで！

注目ポイント！

2 県内広域の JA ならではの品揃え

広域JAの強みをいかし、瀬戸内から中国山地まで県内各地で生産する多彩な特産品が集まります。各地の気温や標高の差をいかしたリレー出荷により旬の県産食材を長く楽しめるのも魅力です。季節に合わせてモモ・ブドウ・リンゴ・スイートピー・アスパラガスなどを各地の選果場から直送し、旬ならではのおいしさや楽しみを手頃な価格でお届けします。家庭用だけでなく土産物や地方発送にも対応し、県産農産物を全国に発信していきます。

各地の農畜産物を運びます！



入ってすぐに旬の目玉商品が！！

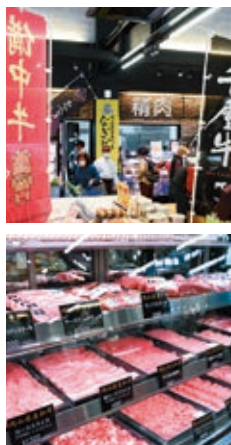
季節によってスイートピー・リンゴなどのほか、仏花など県産の花きが並びます

注目ポイント！

3 県産肉をオーダーカットで販売

今までなかったブランド肉「おかやま和牛」「美星満天豚」の対面販売を新設。料理の用途や好みに応じてご希望の部位をカットしてご提供します。

お気軽に
お声がけください！！



注目ポイント！

4 つきたて一等米を提供

店内で精米できる「お米市場」を常設。8年連続特Aを取得した「きぬむすめ」をはじめ、「コシヒカリ」「あきたこまち」「にこまる」「朝日」などを揃えています。好きな銘柄・量・つき加減を選べます。



おいしい米を安全安心に届けたいと、JAが生産から販売までを一貫して手掛けています

注目ポイント！

5 県内をはじめ全国の特産品を楽しむ

「おかやまこだわり6次産業化商品」のコーナーを設け、県産農畜産物を使って創意工夫した加工品を一堂に集めました。国産にこだわるエコープマーク品の調味料や料理素材なども常時取り揃えています。JAグループのネットワークをいかし、JAおきなわ産直コーナーも設置しています。今後も全国の特産品を増やしていきます。



ハム・ウインナーなどの美星満天豚加工品も

岡山こだわりの6次産業化商品コーナー



地元食材のよさを伝えていきたい

2019年から義母の跡を引き継ぎ、仕事の傍ら野菜をメインに出荷しています。減農薬を心掛け、安全安心な食材を提供できるようにしています。年間を通じて出荷できるように、品種や栽培時期をずらしたり、新たに花の栽培に挑戦したりと、試行錯誤の連続ですが、出荷できるのが楽しくて仕方ありません。新たな店舗となり、今まで以上に県内外の方に食材を通じて地元食材のよさを伝えていきたいです。



みやたに まりこ
宮谷 麻里子さん(59)
(総社市)

私たちが出荷しています！

イチゴを待つ多くの方の期待に応えたい



なんば まこと
難波 誠さん(64)
(総社市)

土耕栽培で、イチゴ一筋で作り続け、今年15年目を迎えます。1月から5月まで出荷していますが、毎日のように多くの方がイチゴの出荷を心待ちにいただけているので、私たち夫婦の励みになっています。新たな来店者の方にも、「このイチゴがほしい」と思っていただけのようなものをこれからも作っていききたいです。

若手農家の育成に期待

あしん広場(新見市)の開設当初から30年間、妻と二人三脚で野菜づくりに励んでいます。農家やお客さんと言葉を交わすのが楽しみで毎朝の出荷が日課になっています。たくさん収穫できた野菜を少しでも多くの人に届け、喜んでもらうのがやりがいです。これを機に若手農家が育ち地域と農業の活性化につながるよう期待しています。



こばやし かつみ
小林 勝美さん(新見市)

注目ポイント

6 女性部の手づくり弁当 直売所の食材で「母の味」

エコープマーク品も含め、できるだけ「晴れのち晴れ」で販売されている食材を使って、素朴ながらもどこか懐かしい「母の味」を作っています。作り手の顔が見える販売で消費者の方に安全安心を届けます。



直売所の食材で作ったJA女性部手づくりのお弁当やバラ寿司。好評で昼前には売り切れることも



注目ポイント

7 瀬戸内の地魚を直送



寄島港からヒラメ・タイ・ワタリガニなど地魚を毎朝直送り販売しています。

県北からの直行便！

気温差をいかし 四季折々の野菜が並ぶ

毎週月・金曜日の週2回、午後の品揃え確保に向けて新見から新鮮野菜を届ける定期便を運行しています。



イベント情報はLINE・ラジオ・HP・SNSで



旬感広場 晴れのち晴れイマナマ情報

FMくらしき(82.8MHz)
毎月第3木曜日 17:30 ~

旬の農産物情報やおいしい食べ方・選び方などを直売所スタッフや生産者が紹介します！



店内に設置したディスプレイでも旬の農産物やおすすめ情報を届け



LINEの「お友達追加」画面より「QRコード」または「ID検索」で追加をお願いします

ID検索 @924kyalx

登録後の受信設定をお願いします



旬の情報をお届け



旬の野菜を使ったレシピを紹介



Instagram

ホームページもチェックしてね



JA 晴れの国岡山 HP

PICK UP! おすすめ加工品

▼蒜山ジャージー牛の牛乳のほか、ヨーグルトやチーズなどの乳製品が大集合



地元産の野菜をじっくり煮詰めた「トマトとセロリのソース」。ドレッシングのほか、パスタソースにもおすすめです

◀自家栽培の米や豆を使ったこだわりの「手作り味噌」。うま味と甘みを感じるまろやかな味が魅力



▲シャキシャキ食感がクセになる「ひるぜん漬」



JAおきなわとコラボ
味わいようかん(黒糖入り)

岡山県勝英地区の黒大豆「作州黒」と沖縄県特産の黒糖を使ったようかん。無添加で1つ1つ手づくりしています。黒糖の風味とふっくら煮た大粒の黒大豆が味わえます



▶県産米「きぬむすめ」の甘みをしっかりと味わえるパン菓子。加糖・無糖・「作州黒」入りの3種からお好みで



◀昔なつかしい給食のカレーを再現した話題の「そうじゃ小学校ライスカレー」もずらり

▶全国の特産果実を使ったグミを「ニッポンエンジェル」のブランドで商品化。ご当地の味を楽しめる



私たちも応援しています!

「なぎビーフ」に出会えた

シキミやゴボウはいつもここで買うと決めています。精肉や鮮魚のコーナーが充実したようで、今日はこの近くでは手に入らない「なぎビーフ」にご満悦です。

新鮮な食材いつも

新鮮な野菜を手頃な価格で買えるのでいつも利用しています。鮮魚や精肉も以前より品揃えが増え便利になりました。いつの時間帯でもほしい食材が揃う直売所に期待しています。



子どもに安全安心な食を

建設中からどんな直売所ができるのか気になっていました。今日は子どもが大好きなイチゴを目当てに来店し、買い求めやすい価格に感激しました。近くで生産されたものは新鮮ですし、子どもにも安心して食べさせられます。



出荷会員を募集中!

あなたの自慢の青果物を出荷しませんか?

年間を通じて出荷でき、珍しい品目を生産いただける方大歓迎です

詳しくはこちら



お申し込み・お問い合わせ先

旬感広場
「晴れのち晴れ」

Tel 0866-93-2338
(お問い合わせ時間/ 9:00 ~ 16:00)



推します「国消国産」

JAグループ
おとう、大崎と協賛のふらひ。

乃木坂46



「私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する」そんな「国消国産」という考え方が注目されています。

乃木坂46と食や農業を学ぶ、動画やクイズを特設サイトで公開中



乃木坂46 国消国産





「不断の自己改革」のPDCAサイクルとして、組合員との徹底した対話を通じた自己改革実践サイクルに取り組んでいます。Plan(計画)⇒Do(実行)⇒Check(確認)⇒Act(改善)の流れを繰り返して継続的な改善を行い、重点目標の達成に向けて取り組んでいます。

重点目標

直売所などを通じた地産地消の促進

広域合併のメリットをいかし、組合員の声をふまえた直売所の一層の充実

PLAN 計画

販売品取扱高の拡大を通じて農業者の所得増大などを実現するため、広域合併のメリットをいかした「晴ればれ直行便」をはじめとする直売所事業に力を入れています。

ACT 改善

これらの声をふまえJAでは、2024年4月に農畜産物直売所旬感広場「晴れのち晴れ」を開設し、県内農産物の品ぞろえ強化などに取り組んでいます。引き続き、組合員との対話などを通じて頂いた評価や意向をふまえて、取り組み施策を不断に点検・見直し、農業者の所得増大に貢献していくこととしています。



総社市にオープンした旬感広場「晴れのち晴れ」。(詳しくはP.6-9をご覧ください)

直売所の販売品取扱高の拡大

2022年度目標	25.1億円
2022年度実績	25.4億円
2023年度目標	25.3億円
2023年度実績	25.3億円

2024年度目標

27.8 億円

DO 実行

「晴ればれ直行便」は、農業者が選果場に出荷した農産物を、JA職員が直接県内各地の直売所に配送し、販売する仕組みです。この仕組みにより、例えば県北部で生産・出荷された特産品が、高い鮮度のまま県南部の直売所で販売できるようになるなど、広域合併のメリットをいかして地域の農産物の販路拡大を実現しています。また、一般的な市場流通に比べて手数料や流通コストの削減にも貢献しています。

CHECK 確認

管内の統括本部ごとの運営委員会や准組合員モニター制度などを通じて、JAの取り組みに対する組合員の意見や評価を聴き取っています。晴ればれ直行便については、「地元だけでなくほかの地区の直売所でも販売できることは、より多くの方に岡山県産の農産物を手にとってもらふチャンスだ」「生産がない地域でも直行便で輸送・販売してもらえるのはJAの強み」など、組合員から期待や喜びの声を頂いています。

一方で、組合員や直売所利用者から直売所の品揃え充実を求める意見なども頂いています。

役員が
明かす

JA晴れの国岡山の ヒミツ

新連載

みなさんに知ってほしい!という、普通は
知ることができないJA晴れの国岡山の
魅力を役員が独白します

みんなが暮らしやすい
地域社会を目指して

vol.01
アスパラガス選果場



今回ヒミツを紹介したのは

代表理事組合長
内藤 敏男(ないとう としお)

産地では生産者の高齢化が進むなか、新規生産者を大募集しています!アスパラガスへの興味や関心を持ってもらえるような説明会を開催しているので、気軽に参加してください。



今回取材した場所は

奈義選果場
(奈義町)

確かな選別で食卓に笑顔を

地域に安全安心を届ける
県内随一の選果場

アスパラガスの産地として知られる、

勝英地区。毎年4月下旬から5月上旬に出荷ピークを迎える同管内で

生産されたアスパラガスは、奈義町にある選果場に集められます。この

施設は、生産者の負担を軽減するため、約20年前にオートメーション化。

スピーディーかつ正確な選果結果が出せる高性能の専用選別機と、結

束作業が簡略化できる全自動の結束機を完備しています。選果処理能力をアップすることで、より広い地

域の食卓や学校給食などに、高品質のアスパラガスをお届けすることがで

きると同時に、出荷量の増大や農家所得の向上にもつなげています。

野菜は鮮度が
命ですから
スピード勝負です



ここがスゴイ!!

最新画像処理システムのヒミツ!

1

選果スピードが
以前より30%向上!



近年導入した選果機は、従来に比べて選果能力が30%以上もアップ!2019年からは津山地区との共同選果で、多い日には一日に約1tを出荷します。

2

4方向高性能カメラで
大きさを正確に判別!



選果機の中には4台のカメラが設置され、1本1本穂先の開きや茎の曲がり、重さ、長さなどをチェック。生産者別、規格別に自動で選別します。

3

全自動結束機により
結束作業が簡略化!



選別したアスパラガスは結束機へ。全自動で素早く、1束100gに調整して束ねられます。

安全安心に心掛け
大切に梱包して運びます!

朝収穫したアスパラガスは即日選果し、発泡スチロールの専用容器に入れて保冷库へ。一番おいしい状態を保ったまま出荷します。



YouTube

選果場のヒミツをもっと
知る動画はコチラ =>





新聞よりお得!! 電子版

※個人向け

2,403円/月(税込)

- いつでも、どこでも情報収集
- 過去記事検索が 30 日分
- 気になる記事を保存できる

お申し込みは
こちら



中干し延長について

効果 中干しの期間を1週間程度延ばすと、メタン発生量が約3割減↓温室効果ガス削減に向けて農水省が産地の取り組みを支援

課題 米の収量が減る場合も↓過度な乾燥が原因との見方

① 稲の根の張りを良くする
② 稲の過剰な分けつを防ぐ
③ 土を硬くし、収穫作業をしやすくする

—— など



中干し延長 田からのメタン抑制

日本農業新聞
【2023年5月11日付(抜粋)】

水稻の移植後、田から一時的に水を抜く期間を従来より延ばす技術を指す。長期中干しともいわれる。温室効果ガスを削減できるとして、農水省が普及に力を入れる。

目的

- ① 稲の根の張りを良くする
- ② 稲の過剰な分けつを防ぐ
- ③ 土を硬くし、収穫作業をしやすくする

中干し延長について

効果

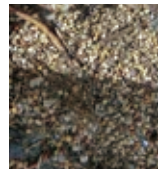
中干しの期間を1週間程度延ばすと、メタン発生量が約3割減↓温室効果ガス削減に向けて農水省が産地の取り組みを支援

課題

米の収量が減る場合も↓過度な乾燥が原因との見方

肥料のプラ被膜殻の流出を防ぐ

プラスチック被覆肥料の被膜殻が、河川や海洋などに流出し、海洋汚染の要因となることが指摘されています。流出の9割は、代かき時期に発生しています。水田外へ流さないためにご協力をお願いします。



肥料成分が溶出した後の被膜殻

流出を防ぐ作業ポイント

- ① あぜの崩れを点検・補修する
- ② 浅水代かきを励行する
- ③ 排水口にネットを設置、浮いた殻をすくい取る
- ④ プラスチックを使用しない肥料に切り替える



ネットの設置例(材料は100円ショップで入手可能)



環境保全型
水稲一発211



UF入り化成
200 (早生用)



中国四国農政局のHPに流出防止対策などを掲載しています。



STOP農作業事故

作業前に確認しよう

熱中症予防チェックシート

- ☐ 高温時の作業は極力避ける
- ☐ 熱中症対策アイテムを活用する
(帽子・吸湿速乾性の衣類の着用、空調服や送風機の活用)
- ☐ 単独作業は避ける
(複数名の作業または時間を決めて連絡を取り合う)
- ☐ こまめな休憩と水分補給をする
(喉の渇きを感じる前にこまめに水分・塩分を補給)

ジャンボタニシを防除する

- 各地で発生しているジャンボタニシ(スクリミングガイ)は、初夏から秋にかけて、主に用排水路内で繁殖し、生息域を拡大していきます。代かき時の入水とともに田んぼに入り、田植え直後の稲の苗を食べる被害を出すため、備えが必要です。効果的な対策と合わせ、地域全体で防除に取り組むと有効とされています。
- 代表的な対策**
- ① 田んぼへの入水時の侵入防止(水口や排水口への金網・ネットなどの設置)
 - ② 田植え直後の薬剤散布
 - ③ 水路の泥上げ

いちばなし

東京市場は 県産農産物に期待

私が駐在する東京都中央卸売市場大田市場は、東京ドーム8.5個分となる約40haの広大な敷地を有し、青果部・花き部は、日本一の取扱規模を誇っています。大田市場での青果物の取引価格は、日本全国の市場の指標となっています。ブドウやモモをはじめとする高品質な岡山県産青果物、花きへの期待の大きさを感じています。今後も市場駐在として産地に有益な情報の収集や、市場への産地情報の提供に取り組んでいきます。



副参事 岡山県東京事務所 波多野 雄介



和牛子牛セリ市況

(JA全農おかやま総合家畜市場)

成績

性 別	頭数	最高価格(税込)	平均価格(税込)	平均体重
雌 全体	140	980,100円	476,544円	295kg
去勢 全体	206	888,800円	603,013円	321kg
合計 全体	346	980,100円	551,988円	311kg

※総平均価格は前回比1万9,257円高となり、前年度からの回復基調を継続した。



モロヘイヤ

夏に強いスタミナ野菜

じかまき：5月上旬～6月中旬
収穫盛期：7～9月

Home garden
作って食べて農業を元気に！
家庭菜園



監修
河本 竜之介
真庭南部アグリセンター
かわもと りゅうのすけ

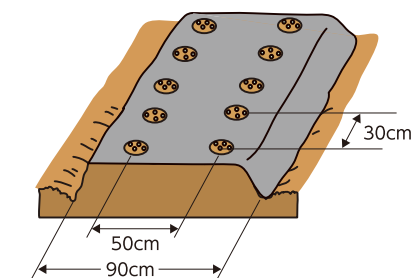
モロヘイヤは、暑いほど生育がおう盛な野菜。別名「シマツナソ」「台湾ツナソ」とも呼ばれるアオイ科の1年生植物で、主にエジプトを中心に北アフリカ、中近東で栽培されています。カルシウム、β-カロテン、ビタミンBなどが豊富な野菜で、葉を刻むと粘りが出ます。ただし、子実には有毒物質を含むため、さやの付いた茎葉は食べてはいけません。

1. 畑の準備

畑に1㎡当たり苦土石灰100gを散布します。種まきの1週間前には「野菜の肥料(下段①)」100gと堆肥1kgを施し、幅90cmの栽培床を作ります。

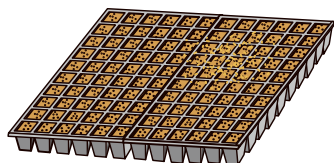
2. 種まき

発芽適温が25～30℃と高いため、早まきしないこと。



畑へのじかまきの場合

1カ所4～5粒の点まきにする



セルトレイでの苗作りの場合

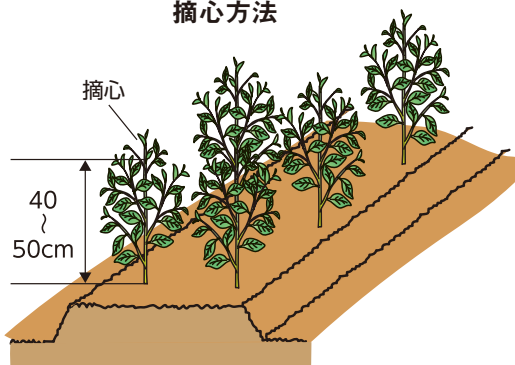
本葉4～5枚の頃植え付ける

3. 管理

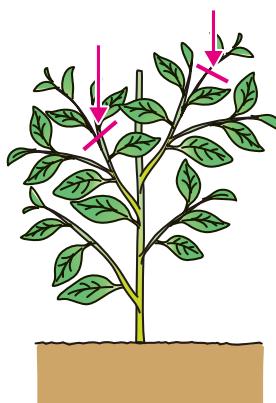
間引きは2回に分けて行い、本葉4～5枚までに1本にします。草丈が60～70cmのとき、地面から40～50cmの高さで摘心します。

追肥は2～3週間おきに1㎡当たり「化成肥料14-14-14(下段②)」50g程度を施用します。茎が赤みを帯びてきたら肥料の不足です。また、十分にかん水すれば、柔らかい葉が収穫できます。

摘心方法



4. 収穫



側枝に2～3節を残して、20cmくらいの先端葉を切り取ります。盛夏には2週間置きに収穫できます。

バックナンバーは
こちら！



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。



ご相談・お買い求めはお近くの生産資材店舗まで… 地域によって取扱商品や栽培時期などが異なる場合があります。種苗・肥料・農薬など生産資材の直売所の出荷者も募集しています！ 選び方や使い方、栽培方法など詳しくは各店舗にお問い合わせください。



直売所で
岡山のおいしいを
探そう！

晴れのごはん、 いただきます



戻し汁にはグアニル酸とグルタミン酸の相乗効果で
強いうま味が出ています。食物繊維やカルシウムの
吸収を助けるビタミンDも豊富です。

くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科
柳井ゼミ 考案

乾シタケの戻し方

軽く洗い、全体が浸る程度の水で2～3時間、軸の付け根が柔らかくな
るまで浸ける。

シタケの簡単キッシュ

材料／2人分

乾シタケ…3個(10g)
厚切りベーコン…2枚
ホウレンソウ…100g
ピザ用チーズ…40g
豆乳…大さじ2
溶き卵…2個分
塩・コショウ…少々
油…大さじ1

つくりかた

1. 乾シタケは水で戻し、石づきを取り薄
切りにする。厚切りベーコンは短冊切
り、ホウレンソウは長さ3cmに切る。
2. フライパンに油を熱し、①を炒める。
3. 火を止め、フライパンからボウルに移し、
豆乳・溶き卵・塩・コショウを入れて混
ぜ、耐熱容器に流し込む。
4. ピザ用チーズをちらし、250℃に予熱し
ておいたオーブンで10分、卵が固まる
まで焼く。



今月のオススメ

岡山県産牛の自家製ローストビーフ丼 (スープ付き)

シルキーな食感で旨味が深い店内調理の自家製ロー
ストビーフ。里海米や里海卵に自家製のタレが相性拔
群で、岡山の食材がたっぷり味わえます。



今月の旬 乾シタケ

保存方法

吸湿しやすく湿気が入るとカビが生えるため、
乾燥剤の入った密閉容器に入れて冷暗所
または冷蔵庫に入れておくのがよい。



シタケの豆乳ポタージュ

材料／2人分

乾シタケ…3個(10g)
乾シタケの戻し汁…100ml
玉ネギ…1/4個(20g)
ジャガイモ…1/4個(30g)
豆乳…200ml
バター…5g
塩…小さじ1/4
黒コショウ…少々
パセリ…お好みで
クルトン…お好みで

つくりかた

1. 玉ネギ、水に戻した乾シタケを薄切
りにする。
2. ジャガイモは細かい、さいの目切りにす
る。
3. 鍋にバターを熱し①を入れ、玉ネギが
しんなりするまで炒める。
4. ③に②・戻し汁を加え、ジャガイモが柔
らかくなるまで煮る。
5. 粗熱をとり、ミキサーでなめらかにする。
6. 鍋に⑤をこしながら入れて、豆乳を加
え、沸騰したら塩・黒コショウを入れる。
7. 器に盛り付け、お好みでクルトン・パセ
リを飾って完成。

JA全農のお店 さんすて 岡山店

ひのくサニニツ

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



新連載

若い世代に
つなげたい想い

きらりおこわ

「倉敷かさや女性部」



地産地消で継承される味を 特別な日のおもてなしにも！

江戸時代に、参勤交代で往来する諸大名の宿場として栄えた矢掛町。この地域では、当時の大名行列にちなんだ「おこわ」が郷土料理として親しまれています。この地域の特産物の黒大豆を入れるのが特徴で、女性部では「きらりと輝くように」との思いを込めた「きらりおこわ」として継承。毎年11月の第2日曜日に開催される矢掛の宿場まつり大名行列のほか、農業祭などで来訪者をもてなしています。

今回は私たちが
おこわづくりを
体験しました。



旬の具材の味がよく染み込んだ
やさしい味。



矢掛産の
黒大豆も
たっぷり！



世代を超えた
交流で、楽しい時間



イベント開催いたします！

きらりおこわ料理教室

【日時】2024年6月20日(木)

【場所】きらりふれあい料理教室
(岡山県小田郡矢掛町小林32-1)

【定員】14人 【参加費】650円

【お申し込みはこちら】

矢掛アグリセンター
0866-82-0123

お気軽に
ご参加ください！

女性部の和やかな
雰囲気が感じられますよ！



女性部の活動を紹介
動画はコチラ⇒



【材料／4人分】

もち米	400g
うるち米	60g
黒大豆	30g
鶏肉(親鶏)	60g
ゴボウ	80g
ニンジン	80g
乾シイタケ	16g
グリーンピース	10g
星型ニンジン(飾り用)	
ナンテンの葉(飾り用)	
サラダ油	大さじ1
酒	大さじ2.5
みりん	大さじ2.5
醤油	大さじ2.5
砂糖	大さじ1
シイタケ戻し汁	100ml
塩	少々
だしの素	少々

水につけて水気を切る
(一晩(8時間以上))

【つくりかた】

- ① 蒸し器にぬらした布を敷き、米と手拭いに包んだ黒大豆を入れて強火にかける。湯気が上がってからさらに45分強火のまま蒸す。
- ② 鶏肉は小口切り、ゴボウはさがきにしてアク抜きする。ニンジンはいちょう切り、乾シイタケは水で戻して小さく切る。
- ③ 鍋に油を入れ、鶏肉、ゴボウの順によく炒めてからシイタケを加えて炒め、Aを加えて煮る。
- ④ ③をザルで濾し具材と煮汁をわけ。
- ⑤ すし桶に①の米を移し、④の煮汁を混ぜ合わせる。④の具材とニンジンを加えさらに混ぜる。
- ⑥ ⑤を蒸し器で15分位蒸す。
- ⑦ ⑥をすし桶に移し、素早く混ぜ粗熱をとる。
- ⑧ グリーンピースは塩ゆでにする。飾り用のニンジンは2~3mmの厚さで、星型に切りぬきゆでる。
- ⑨ ⑦を器に盛り、⑧、①で蒸した黒大豆、ナンテンの葉を飾る。

新連載
笑顔さく
地域を元気に!

東部出荷組合の生産者さんに
教わりました



抜くのは大変だったけど、
とってもおいしいゴボウが食べられて嬉しかったです!

倉敷かさや
「ゴボウ抜き取り体験」
倉敷市立旭丘小学校

ぼくはJAが好きなのでゴボウや野菜に詳しいです。ぼくも一緒にゴボウを育てたいです。

「連島ごぼう」は皮をむかなくても食べられることを初めて知りました。

お母さんと「連島ごぼう丼」を作り家族で食べました。弟が喜んでおかわりしました。おいしかったのでゴボウがもっと好きになりました。

#おいしい晴ればれ応援隊



広報誌で紹介します!

「食と農」子どもの笑顔写真をInstagramで募集中!

おいしく食べている姿や、収穫体験などお子さまの食や農に関わる写真にハッシュタグ「#おいしい晴ればれ応援隊」を付けて投稿してください。

毎月合計3人の方に笑味ちゃんグッズをプレゼント! 広報誌「晴ればれ」・ホームページ・公式Instagramで紹介します。

応募要項はホームページをご覧ください。



JA共済の地域貢献活動



11 住み続けられる
まちづくりを

倉敷東アグリセンター開所 地域のよりどころに

倉敷東支店に併設する倉敷東アグリセンター・農業資材専門店「晴ればれ倉敷東店」・倉敷東農機センターが4月22日から営業を始めました。同じ敷地内で信用・共済・営農指導・購買・農機の事業を行います。

「晴ればれ倉敷東店」は売り場面積が広く、肥料・農薬だけでなく園芸資材・生活用品・食品まで幅広い商品を数多く取り扱います。平日の営業に加えて土曜日・日曜日も午前中を営業し、兼業農家や家庭菜園のニーズに応えます。

2階にある倉敷東アグリセンターには、営農指導員を置き、専門的な相談にも対応して地域の営農振興の拠点としての役割を発揮します。4月23日に新築落成式を行い、内藤敏男組合長は「地域の皆さんのよりどころとなるよう役職員ともども励む」と挨拶しました。組合員の1人は「アクセスもよく、統廃合エリア内にあった各事業が1ヵ所に集約されて便利になった。地域の発展につながる」と期待を寄せました。



農業資材専門店「晴ればれ倉敷東店」



同じ敷地内で信用・共済・営農指導・購買・農機の事業を行う



新連載 農高・農大ニュース

vol. 1

岡山県立瀬戸南高等学校

日本の主食、米から農業を考える

農業高校は
楽しいです！

県立瀬戸南高校生物生産科は、日本人の主食である水稻に重点を置いて学んでいます。今年度もシーズンがスタートし、食味ランキング特Aをダブル受賞した「きぬむすめ」「にこまる」など5品種を栽培します。

スマート農業を活用し、稲の間を何度もかき混ぜる「多数回中耕除草技術」にも挑戦。生育や収量の向上につなげる研究をしています。

生徒の1人は「さまざまな技術を学び、農業の『苦』を『楽』に変えて、誰でもできる『楽しい農業』を広めていきたい」と話します。



畦の草刈り実習から米づくりがスタート

今が一番おいしい 「連島ごぼう」甘く柔らか

倉敷かさや統括本部
連島集出荷場で4月下
旬、「連島ごぼう」の出
荷が始まりました。

初日は約800kgが
集まり、県内の市場へ
出荷。天候不順による
生育の遅れから出荷量
が当初の見込みを下
回りましたが、甘く柔らかに仕上がりました。

7月中下旬まで収穫するものは「本ゴボウ」ともいわれ、
1年で一番おいしい時期。「連島ごぼう」の市場での評価
は高く、今後の出荷増に期待がかかります。東部出荷組
合では、23戸が日々おいしいゴボウを育てる努力を続
けています。



市場関係者と今期の出来栄を確認す
みやけ はるお
る三宅晴夫組合長(写真中央)

酒米「雄町」の生産者が、認知度向上に取り
組んでいます。2月には、両備グループと
協力した「酒米・雄町タクシー」が完成。車体
に稲穂や酒瓶のイラストを描いたタクシーが
PRを兼ね街中を走っています。

現存する酒米の中で日本最古といわれ、生
産量の約95%を県産が占める「雄町」。その
お酒は全国・海外から人気を集める一方、県
内での認知度がまだ低く、生産者は「岡山と
いえば『雄町』と言われるように多くの人にお
いしさや魅力を知ってほしい」と意気込みます。

「酒米・雄町タクシー」に期待を
寄せる生産者ら



岡山といえば「雄町」 「酒米・雄町タクシー」でPR

地域の拠点が完成 成羽支店・成羽営農経済センター

びほく統括本部は4月中旬、昨年から建て替え工事を
行っていた成羽支店・成羽営農経済センターの竣工落成
式を行い、内藤敏男組合長らが組合員・利用者の拠り所
となる基幹施設としての役割を担うべく祈願
しました。

「出向く体制」の構築
や業務効率化、将来を
見据えた広域的な地域
の拠点としての役割発
揮を見越し、金融と営
農経済店舗を同じ施設
内に配置。80人まで
対応可能な会議室を備
えた店舗です。



神事を行う内藤組合長(右)

晴
寿
司
を
仕
上
げ
る
女
性
部
員



年金受給日に晴寿司 営生支店で女性部

岡山西女性部営生支部は4月15日に、オリジナルの晴
寿司と餅を営生支店で販売しました。サワラの酢漬けや
地元産野菜など11種の具を入れた晴寿司を50食、餅も
3種類6升分作りました。木村由子支部長は「地域に笑顔
が増えるよう取り組んでいきたい」と話しました。今後も年
金受給日に晴寿司などの総菜を作り販売する予定です。



津山

「家の光」の活用方法を学びました。部員がリーダー
となり活発なグループ活動を目指します。

「家の光」参考
活動盛り上げよう

真庭



大型台風の接近から直撃までを想
定し自分がどう行動するか、何が必
要になるのか勉強になりました。

シミュレーション
ゲームで防災を学
ぶ



真庭
津山
勝英

3つの女性部が混ざり合ったチームで
対戦。お友だちもたくさんできました!

女性部ボッチャで
初めての交流

女性部・青壮年部通信



野村育苗センターの種まき(津山市)

12 つくる農担
つくる農担

今年もうまい米を
水稲育苗が本格化

水稲苗のシーズンを迎え、各地区の育苗センターで作業が本格化しています。津山市の野村育苗センターは災害により建て替え、3月下旬から種まきを始めました。「きぬむすめ」や「あきたこまち」など9万5,000枚の苗を順次供給します。

苗の良し悪しとその後の稲の生育に大きく影響するため、職員研修で管理技術を徹底し、良質な生産に努めています。

県内の産地としては最も早い4月下旬から、西栗倉村で田植えがピークとなりました。朝晩の寒暖や源流のきれいな水をいかし、120戸が早期出荷米の栽培に取り組んでいます。

稲刈りは8月下旬から始まり、県内で最も早く流通する新米として、百貨店やふるさと納税などで取り扱われます。



「味にこだわり栽培を」と話す生産者

15 味の豊かさを
守ろう

新米の早期出荷を
西栗倉で田植え

12 つくる農担
つくる農担

トマト安定出荷へ
9万本を共同育苗



トマトの種をまく施設職員(新見市)

阿新トマト部会は共同育苗により、農家の省力化と長期安定出荷を支え、持続可能な生産に取り組みます。今年は農家40戸が桃太郎系品種を中心に450aで栽培。5月下旬まで計画的に種をまき、苗9万本を育てて各農家に配ります。出荷は6月下旬からを見込み、480t、1億6,500万円の販売高を目指します。施設の職員は「異常気象に負けない健康な苗を育て収量アップにつなげたい」と話します。

アグリセンター

ライン

9 産農と担い手関係の
連携をつくる

蒜山AC独自LINE
営農情報や研修お知らせ

蒜山アグリセンターは無料通話アプリ「LINE」を使い、センター独自で配信などのサービスを始めました。

各生産部会や個人など配信先が自由に選択でき、営農情報や研修のお知らせ、市況の報

告や営農相談、出欠の確認など利用の可能性が広がります。経費の節減や職員の労力軽減を図り、営農指導の強化につなげていきます。



職員からLINEの登録方法を教わる組合員(左)

フレイル(心身が衰えた状態)
予防のための体操を実践!



びばく

体操で心も体もすっきりしました。

岡山県



「笑い与健康」をテーマに話を聞きました。
ユーモアたっぷりの語りにみんなで大笑いしました。



赤磐市出身の落語家
春風亭昇吉さんの
講演に笑い



新見

来場者を手づくりで
もてなしました。

おこわ600食を作り
チューリップ祭り歓迎

理事会だより 令和5年度事業報告ほか

令和6年度4月期理事会を4月30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年度事業報告／第2号議案：令和6年度事業計画（素案）／第3号議案：令和6年度固定資産取得計画／第4号議案：子会社・関連法人への役員派遣／第5号議案：役員責任調査委員会の設置／第6号議案：年度当初の理事会附議事項（令和6年度信用供与等限度額に関する事項・貸付金利率ならびに手形の割引率に関する事項・借入金 の最高限度に関する事項）／第7号議案：令和6年1月発生不祥事件にかかる再発防止策の策定／第8号議案：役員の行動規範となる倫理規程の一部変更／第9号議案：【岡山西統括本部】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／第10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3月末事業実績／リスク管理委員会報告（令和5年度内部統制確立に向けた重点化対策取組結果・コンプライアンス・マニュアルの一部変更・コンプライアンス取組状況・違反状況（令和5年度下半期）・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（令和5

年度最終四半期）・JAヘルプライン運用実績報告（令和5年度下半期）・不祥事再発防止策にかかる3月の取り組み／農産物検査業務規程の一部変更／家畜預託実施規程の一部変更／役員報酬審議委員会答申／ALM委員会報告／「JAバンク基本方針」の変更／令和5年度内部監査業務活動報告／令和5年度統括本部運営委員会の主な質問・意見／令和5年度車輦事故状況／令和5年度労働災害状況／職員数の状況／子会社の監査結果／その他（最近の農業・農政をめぐる情勢／理事補欠選任に係る役員推薦会議結果報告／真庭統括本部・農業機械（コンバイン）リース資産取得の価格交渉結果

ひよつ被害を受けられた方へ 共済金・融資などご相談ください

4月16日、県北中心に発生したひよ（電）の被害を受けられたみなさまに、心よりお見舞い申し上げます。共済金のお支払い・融資のことなど、ご相談はお近くの支店までご連絡ください。

あいサポート団体に認定 誰もが暮らしやすい社会に

当JAは、県知事から「あいサポート団体」の認定を受けました。「あいサポート」は障がいのある方への理解を深め、ちよとした手助けや配慮などを実践する運動です。JAでも職員への周知・研

修をすすめ、障がいのある方が住みやすい社会の実現に取り組みます。

「税」の疑問お答えします 税務署からのお知らせ

税に関する疑問はA-チャットボットの「ふたば」にご相談ください。24時間いつでもご利用いただけます。

※メンテナンス時間を除きます。



税務職員ふたば

詳しくはこちら!!



国税庁 ふたば

友だち1万人達成を記念 ありがとウキャンペーン

LINEの友だち登録1万人達成を記念してキャンペーンを6月30日まで実施中です。県産の極上和牛の「ミスジステーキ」を25人にプレゼントします。この機会にぜひLINEに登録ください。

登録はこちら!!



JA南東の地域貢献活動
LINE友だち10,000人達成記念

抽選で25名様に

JA雄略の国岡山の
極上和牛A5ランク
ミスジステーキ
プレゼント!

※LINEアカウントも友だち登録の上、
受信設定をしている必要があります。

実施期間：令和6年5月1日（水）～6月30日（日）

職員80人が入組 農業と地域に貢献

2024年度の入組式を4月1日に開き、新入職員80人が地域や農業の未来に夢と希望を抱き、社会人としての一歩を踏み出しました。内藤敏男組合長から一人ひとりが辞令を受け取りました。内藤組合長は「明るく元気を一番に組合員とのつながりを大切に精進してほしい」と訓示しました。人事担当の藤井定弘常務も「コミュニケーションを大切に組合員の満足度向上に日々努めてほしい」と激励。



辞令を受け取る職員

職員を代表して品川渚紗職員が「二つでも多くを学び、早く戦力となるよう頑張りたい」と決意を述べました。

農業と地域のために 2025年度職員を募集中

2025年度の職員採用に向けたエ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。



マイナビ2025

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



どうなる住宅ローンの金利! 意外と知らない変動ルール

昨年度オープンした「ライフプランセンター倉敷」の中村と申します。当センターは、人生にまつわる「かりり」「ふやす」「のこす」「そなえる」という4つのお金の相談に『あなたの想いを第一に』をモットーとしてご対応させていただいております。

さて、最近日銀による金利の利上げの報道で、住宅ローンの金利が上がるのではないかと心配される方が増えているようです。住宅ローンのような大きな金額、長い期間のローンでは金利負担が上がることは家計のやりくりに大きく影響を与えるので心配になるのはよくわかります。

住宅ローンの金利タイプも大別すると、固定金利型・変動金利型・固定変動金利型に分類でき、現在ご利用中の方は、ご自身がどのタイプなのかを

ライフプランセンター倉敷
なかもら けんたろう
センター長 中村 健太郎



確認することが最優先となります。しかしながら、金融の専門家などの見立ては、これから金利水準が将来にわたり上がり始めるのかしっかり見極めが必要だという人が多数です。

私も同感で、まずは住宅ローンの金利がどんな仕組みでどう変動するのか、また、金利の変動が実際の返済総額にどれくらい影響するのかをしっかりとっていただくのがよいと思います。当センターは、毎月第1日曜日の10:30から1時間程度、『知っておきたい!住宅ローンの仕組みと基礎知識』というテーマでセミナーを実施しています。参加者が少数でも実施しており、質問しやすい雰囲気なので、ぜひご参加ください。お申し込みは、電話または下記コードから受け付けています。

セミナースケジュール \ お気軽にどうぞ /

参加費：無料／時間：10:30～11:30(開場10:15～)

6/2 (日)	知っておきたい!住宅ローンの仕組みと基礎知識
6/9 (日)	今すぐ始められる資産形成～知っ得!新NISA～
6/16 (日)	今からでも遅くない!“想い”を残せる相続対策
6/23 (日)	知っておきたい!“教育資金”の備え方



申し込みはこちら



ライフプランセンター倉敷

ご自身、ご家族のライフプランについて、一緒に考えてみませんか?まずは何でもお気軽にご相談ください。



〒710-0833
岡山県倉敷市西中新田4-1
☎0120-600-252
営〔平日〕10:00～18:00
〔土・日〕10:00～17:00
休 水・祝・年末年始

2024年度 JAの巡回人間ドック(健診)のお知らせ(8～9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
8月	1日(木)	津山西支店	9:00 津山西支店 0868-28-0343
	9日(金)	総社東支店	8:30 総社東支店 0866-92-0074
	22日(木)	倉敷支店	8:30 倉敷グリーンセンター 086-422-1088
	29日(木)	総社西支店	8:30 総社西支店 0866-96-0410
	30日(金)		

実施月日	場 所	開始時間	問い合わせ先
9月	2日(月)	真備西支店	8:30 真備西支店 086-698-0018
	3日(火)		
	10日(火)	笠岡アグリセンター	8:30 笠岡アグリセンター 0865-66-5010
	13日(金)	作東支店	9:00 作東支店 0868-75-1121
	19日(木)	瀬戸支店	8:30 瀬戸支店 経済係 086-952-0113
	26日(木)	北房文化センター	9:00 北房営農経済センター 0866-52-4888



みんなの
ひろば

MINNANO
HIROBA

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!!



新見市 NPさん



自宅の畑で藤の花が見られます。
備前市・しんちゃんばあさん



ひさしぶりに桜を堪能しました。
笠岡市・東山和子さん



色いろの組み合わせに目を奪われます。
環珞筒アナス エキソチックな花
倉敷市・井川賀津子さん



美咲町 山崎いつこさん

▼JAのみなさん・農家のみなさんが頑張っているのがよくわかります。

備前市・平真美さん(70代)

▼いろいろな角度から農業について掲載しているので大変よいと思います。学校とのタイアップも必要だと思います。

赤磐市・有利信さん(70代)

▼若い人が畜産経営の夢に向かって励んでいることを知り頼もしく感じました。応援しています。

倉敷市・石井美智江さん(70代)

▼「令和の二宮金次郎賞」に感動しました。JAの出前授業や料理教室で地域が元気になると思います。

笠岡市・石井榮さん(80代)

▼直売所にはおいしいものがたくさんあります。いつも直売所へ寄り、地区の特産物や野菜を買って帰ります。

新見市・やすさん(60代)

▼家庭菜園ページは特に参考になります。アスパラガスの皮でお茶を作るとはSDGsですね。

美咲町・林田房子さん(70代)

▼今年もバケツでお米を作りました。

吉備中央町・河内希希さん(10代)

▼岡山のおいしいものいろいろと特集してほしいです。

倉敷市・ラッキーさん(50代)

▼表紙の牛がとても愛らしいです。ゼロからの飼育を応援します。

高梁市・福ちゃん(50代)

▼先月号の「晴れびと」で若い人が和牛飼育に挑戦していることを知り、とても感動しました。ますます頑張ってください。「晴れのごはん、いただきます」の料理も作りました。アスパラガスの米粉を使った天ぷらがとてもおいしかったです。

倉敷市・藤原弘子さん(80代)

▼先月号の「晴れびと」が23歳で頼もしいです。飼育は365日休みがなく大変だと思いますが、自然豊かな蒜山でいい牛を育ててほしいです。頑張れ。

真庭市・榎原薫さん(60代)

▼タラの芽の天ぷら・ウラボシの卵とじ・タケノコご飯を食べて、今年も春を味わうことができました。

奈義町・ちいちゃん(50代)

あぜみち川柳

こどもたちよろこぶこえとだんごむし
ぴよさん

タケノコはイノシシ先で後わたし
松浦 憲実さん

イノシシが知らぬ間に来て田を荒らす
ヒロさん

ツバメ二羽お帰りなさい見守るね
片麻痺ばあばさん

春は何処今日は夏日で汗大量
チヨコさん

AIに草刈りだけでも頼みたい
佐藤 彰さん

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。下記の「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。

みなさまからの「写真」「イラスト」「お便り」「川柳」の応募を大募集しています。
応募フォーム FAXでの応募もOK!!
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!



※写真はイメージです

正解者の中から抽選で
15人の方に
「乾シイタケ」プレゼント!!

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。

ハガキ

〒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

スマートフォンから簡単応募

FAX
086-476-1840

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

応募締切 2024年6月10日(月)必着

※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です。
※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。

クロスワードパズル
先月号の答え

「ピクニック」

応募総数
827件

1	サ	ツ	キ	13	ア	16	オ	19	バ
2	イ	ゴ		14	シ	ユ	ク	ン	
3	ヨ	ウ	シ	ユ		テ			
4	ウ		タ	ク	14		ア		
5		ボ		ハ	ツ	コ	イ		
6	ト	ビ	ソ	ク		セ	ロ		
7	ラ	ー	ユ		タ	ニ	ン		

タテのカギ

- うちの——は稲、裏作はキャベツです
- 時には相手の——になって考えることも大切です
- シカと大仏が有名な県
- 耕したり肥やしたりします
- カウボーイが首に巻きます
- スポーツ紙では打棒と書かれることも
- LDKのLです
- たる、おけにはめられています
- 部屋の模様替えのときに動かすこともあります
- もち米に具材を入れて炊いたもの
- 昭和の名曲『青い——』。同名映画の主題歌としても知られています

ヨコのカギ

- アジサイに似合いそうな生き物。文部省唱歌の曲名にもなっています
- いとこのお母さんです
- 空き店舗に——募集の看板が付いた
- 野菜とハムやゆで卵などを盛り合わせて作ります
- 6月の第3日曜日は——の日です
- ポシェットやリュックもこの一種
- 梅雨時に洗濯物を干すとパリッと乾かずこうなることも
- テレビ・ラジオ欄にたくさん載っています
- 倉敷市の——地区を歩いて回った
- 足が8本あります
- 手前の反対側

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)

本誌掲載の商品は総額表示で表記しています

直売所名物を
食べよう

推し名物まつり

第38回

JA晴れの国岡山 パティオつらじま

連島ごぼう モグ丸焼

ゴボウの香り広がる
風味豊かな味わい



1個 160円

倉敷市の南部に位置する連島地区は、西日本有数のゴボウの産地。良質な砂地の土壌と高梁川の豊かな地下水をいかし栽培している「連島ごぼう」は、香り高く甘みがあって肉質が柔らかいのが特長です。食物繊維も豊富で、栄養たっぷり。そのおいしさをもっと多くの人に知ってもらうべく、約20年前に誕生したのが「連島ごぼうモグ丸焼」です。ペースト状にしたゴボウとハチミツを加えてふくらしとりと焼き上げた生地でこしあんを挟んだとら焼きは、風味豊かな味わい。そのレシピは3世代にわたって受け継がれ、一つひとつ丹精込めて手作りされています。「ひと口食べるごとに、ゴボウの香りが口いっぱいに広がる」と評判の「連島ごぼうモグ丸焼」は、毎週木・土曜の2日間、「パティオつらじま」で購入できます。

20年以上変わらない、
やさしい味わいです。
お土産にもどうぞ。



倉敷かざや女性部 連島地区

いしべ ひさよ 石部 比佐予さん
いしの とみこ 石野 十美子さん



JA晴れの国岡山
パティオつらじま

倉敷市連島町西之浦512
(JA晴れの国岡山
連島支店前)
TEL.086-440-0586
木・土曜日 9:00～
商品無くなり次第終了
P 大型無
WC

応援メッセージを送ってね!

抽選で5人の方に
「連島ごぼうモグ丸焼」
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。

※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「推し名物まつり応募」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。

応募
締め切り日
6/16日
必着

ホームページ
随時更新中!!



晴ればれ

vol.50 2024年6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5月20日発行 (毎月20日発行)

JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。

