「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

HAREBARE

2024 9
vol.53

晴れびと
シャインの長期出荷で ひと味ちがう井原のブドウを

特 集
クイズ！
おかやまのブドウの謎

国消国産
こくしょうこくさん
©よい食P

ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山

今月の表紙

シャインマスカット

上品な甘みや香りはもちろん、美しい黄緑色の大粒は見栄えよく贈り物としても喜ばれます。「種なし」「皮ごと食べられる」という食べやすさは子どもにも人気があり、フルーツサンドやケーキなどさまざまなスイーツの材料としても最適です。県全域で栽培が盛んです。

今月のオススメ

- 役員が明かすJA晴れの国岡山のヒミツ「山陽共同選果場」▶▶▶ P.11
- 地元の魅力 郷土料理「おはぎ」▶▶▶ 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。

美星天文台

星が美しく見える町として有名な美星町にあり、口径101cmの望遠鏡を持つ国内でも最大規模の公開天文台です。美しい星空を守る井原市光害防止条例があることに加え、360度のパノラマ展望、夜間の観望会では専門の職員が星空案内を行うなど、最高の条件で星空を鑑賞できます。

ソラサンぽ（空散歩）

©ソラとサン

vol. 41

井原市美星町（いばらしびせいちょう）

（東大迫ぶどう団地周辺を撮影）

満天の星がきらめく

職員の顔ぶれ。今回は、佐能恵介（さのうけいすけ）副支店長が地域の魅力を紹介します

美星支店

井原市美星町は町名にちなんで星空をテーマにした活動・交流が盛んです。2021年にはアジア初の星空保護区（コミュニティ部門）に認定されました。町内では天体観測だけでなく、七夕祈願祭や天の川まつり、ナイトウォークなど楽しいイベントが多数あります。9月8日（日）にはピオーネまつりが星の郷青空市で開催されます。美星町産ピオーネやお米（星むすめ）、「美星満天豚®」などを販売します。星の郷・美星町で実りの秋を感じてください。

井原市ぶどう部会
美星支部
支部長 中塚（なかつか） 正彦（まさひこ）さん（66）

シャインの長期出荷で ひと味ちがう井原のブドウを

7月末から11月上旬まで長期に
シャインマスカットを収穫する

井原市ぶどう部会美星支部長の中塚正彦さんは、標高約350㍍のほ場で6種類のブドウを栽培しています。主力のシャインマスカットは20㌃で24本を育てています。高品質なものをより多く長期出荷しようと、妻の況吏子（まりこ）さん、娘の梢（こずえ）さんと一緒に奮闘しています。

「冬ぶどう」のブランド化

ハウス栽培と露地栽培の両方を手掛けています。ハウスでは7月末から9月まで岡山や大阪の市場へ出荷し、さらに立冬以降に出荷する「樹成り熟成井原冬ぶどう」にむけて栽培管理を続けます。「樹成り熟成」は、11月まで樹に実らせたまま甘みや旨みを増やすことで、非常に甘いシャインマスカットに仕上がります。管理が長期にわたるため、温度調整や枝の手入れに加え、病害虫の予防に気を配ります。冬の収穫が終わるまで葉を健康に保つため、幅広いビニールで葉全体を覆います。

産地を盛り上げるため

中塚さんは美星支部の「親方」3人のうちの一人として、毎年2人の研修生を受け入れ、ほかの「親方」と1週間交代で指導します。研修生は3人の「親方」から学ぶことで、より自分に合った方法を取り入れることができます。新規就農者の受入体制の整備・地域の栽培面積拡大・栽培技術向上など意欲的に取り組みます。

安全安心なブドウを

「手間暇かけて、安全安心な高品質のブドウをつくる。収穫の時期が一番うれしい。朝早くても、夜遅くても苦にならない。井原市のブドウはちょっと違う、買ってよかったと思ってもらいたい。多くの人に味わってほしい」と意気込みます。

自動で走行・充電などをするロボット草刈機を導入。草刈りの負担を減らし、高品質なブドウづくりに力を注ぐ

動画も配信中!!

農業って楽しい！

インフルエンサー

ISAKOが行く！ 新人農家さんいらっしゃ～い！

vol.4

こんにちは！生まれも育ちも岡山県、ISAKO（いさこ）です。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の今を紹介するこのコーナー♪第4回は高校から大学まで一緒の同級生3人組！神戸から勝央町に移住し、3人で共同生活をしながら頑張る岸本さんたちにお話を伺いました。

後ろの葉は立茎中のアスパラガス。光合成をして根に栄養を蓄えます

トラブルがあっても 3人だから乗り越えられる！

今月の新人農家さん

赤穂（あこう） 晃暉（こうき）さん（29歳） 岸本（きしもと） 大輝（ひろき）さん（29歳）
柳田（やなぎだ） 尚樹（なおき）さん（30歳）
勝英アスパラ部会／就農３年目
栽培品目：アスパラガス／栽培面積：約20a

春の収量減少で知識不足を実感

お伺いした時はまさに収穫の真っ最中！アスパラガス収穫専用のハサミを借りて、出荷できる長さに育っているか測ってからカットしていきます。収穫はやっぱり楽しい！アスパラガスを作り始めた昨年は、翌年に影響する大事な作業「立茎（りっけい）※」を行わなかったため、今年の春の収量が大幅に減ってしまったのだとか。その後営農指導員から細かく指導を受けて、夏の収穫は順調だそうです！

※アスパラガスを収穫せずそのまま伸長させること

指導を受けたら順調に育ちました（笑）

左から 岸本さん、柳田さん、赤穂さん

「3年後に法人化」を達成！ まだまだ続く新たなチャレンジ

「みんなで何かやりたい」と、一番大変そうに思えた農業にあえてチャレンジを決めた岸本さん。もともと興味があった赤穂さんと、未知の世界だったという柳田さん。チャレンジできたのはやっぱり1人じゃなかったから。当初から3年後に法人化することを目標にしていて、7月に実現。今後は新しい作物にも挑戦して規模を広げる予定と、順調にステップアップしていく姿はとっても頼もしい！試練があっても「3人だから乗り越えられる」と楽しそうなみなさんを見て、仲間がいることの心強さを実感しました。

▲長さを測って、切って、つかめる！便利なアスパラガス収穫用のハサミを使って収穫

今回の感想

アスパラガスが成長すると木のようになるなんてびっくり！短時間の作業でしたが、チームワークのよさを感じました。ちゃんと目標を持って取り組まれていて、私も見習わなければ…

ISAKO（いさこ）
生まれも育ちも岡山県。インスタグラムのフォロワー2.4万人！夢だった蒜山でのトウモロコシづくりに奮闘中！

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

おかやまのブドウ

た。みんな大好きなブドウです
んなのか知っていますか？
ドウのヒミツに迫ります！

Q1

岡山でブドウ栽培が盛んなのは どうして？

①台風が少なく温暖な気候だから
②雨がたくさん降るから
③地震が多いから

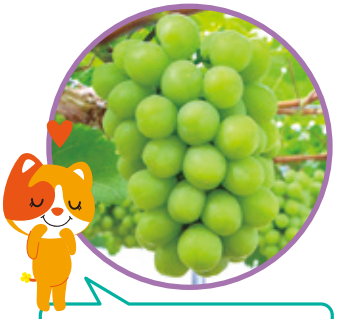
ブドウの栽培には気候が大きく影響を与えます。岡山県は、晴天が多く暖かい「瀬戸内海式気候」で「晴れの国」とも呼ばれています。特に、温室が必要なマスカット栽培には、強い風が吹かず台風も少ない岡山の気候が適していたのです。

倉敷市船穂地区に広がるブドウ畑

Q2

1886年、岡山県で初めてガラス温室を作り栽培に成功したブドウは？

①シャインマスカット
②マスカット・オブ・アレキサンドリア
③ネオ・マスカット



「果物の女王」といわれているよ。通称は「アレキ」。今でも国産の90%以上が岡山県産なんだって！

岡山のマスカット物語

1884年に「国営播州葡萄園（こくえいばんしゅうぶどうえん）」（兵庫県）からヨーロッパブドウを4品種200本を導入したのが始まりです。当初は気候に馴染めず栽培が難航していましたが、2年後、県で初めてガラス温室を建設し、日本で初めてマスカット・オブ・アレキサンドリアの栽培に成功しました。

岡山市北区柏谷（かいだに）にある「原始温室」。県初めてのガラス温室を復元したものです

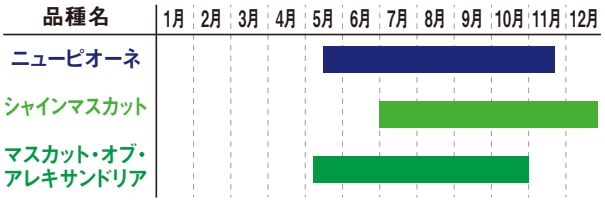
Q3

ブドウの旬はいつ？

①冬　②春　③秋

近年では栽培の技術が向上して、始まりは初夏、終わりは冬まで楽しめるようになりました。JA晴れの国岡山は、瀬戸内・内陸部・中国山地のそれぞれの地形や気候特性をいかし、県の南部から北部へと栽培時期をリレーして出荷しています。「晴ればれ直行便」で選果場から新鮮なブドウを直売所に運び、地元の消費を増やしています。

出荷時期



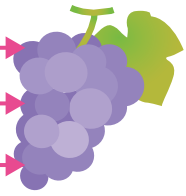
クイズ！謎

ブドウの時期がやってきました
が、どうして岡山で栽培が盛
今回はクイズとともに岡山のブ

Q4

ブドウの実はどこが一番甘い？

①上の方
②真ん中
③下の方



房の上側（軸の方）から成熟するので、上側が甘く、下側（先の方）の方が甘みが少ない傾向があります。成熟が進むにつれて上側の糖度に追いついてきます。

Q5

岡山県が生産量1位の黒紫色の大粒ブドウは？

①巨峰（きょほう）　②ピオーネ　③ベリーA

岡山のピオーネ物語

1970～80年代に主流だった「巨峰」に対抗するため岡山県が導入したのが「ピオーネ」。今では種なしがあたり前ですが、もともとは種ありでした。岡山県農業試験場などが官民一体となり種なしの栽培確立に動きました。努力が実り、1983年ごろに岡山県産の種なしピオーネが「ニューピオーネ」と名付けられ、販売が始まりました。

JA晴れの国岡山の出荷量上位3品種（2023年度）

1位 ピオーネ	約3,000t
2位 シャインマスカット	約1,500t
3位 瀬戸ジャイアンツ	約115t

昼夜の寒暖差により糖度が上がり、黒く濃く色づきます

もともとは種ありが「ピオーネ」、種なしが「ニューピオーネ」だったんだね！

種なしを開発したのはなんと岡山県！

Q6

「種なしブドウ」はどうして種がないの？

①初めからない
②農家さんがピンセットでとっている
③専用の液に浸している

まだブドウが小さいうちに、房を「ジベレリン」というホルモンの溶液につけることで種なしにしています。農家さんが手間をかけて作っています。ちなみに何もしなければ、中に種が入ったままのブドウができます。

まだ小さなうちに、ひと房ずつ手作業で液につけます

◀答えは次のページへ！

Q7

冬に収穫するブドウは次のうちどれでしょうか?

①瀬戸ジャイアンツ　②紫苑（しえん）　③オーロラブラック

全国的にも産地は少なく、岡山県が主な産地です。ワインレッドの見た目が美しく皮離れもよく、みずみずしい味と独特な食感が魅力です。ブドウの季節を締めくくります。

Q8

ピオーネにたくさん含まれ、抗酸化作用がある色素は?

①アントシアニン　②リコピン
③カテキン

ピオーネのような黒系ブドウ、紫苑のような赤系ブドウにはポリフェノールが豊富。その一種であるアントシアニンは特に皮にたくさん含まれています。アントシアニンには、がんや動脈硬化の原因を取り除く抗酸化作用があるほか、美肌と老化防止・目の疲れ・血流の改善にも効果があるとされています。

Q9

ブドウの皮についている白い粉はなに?

①ブルーム（果粉）　②花粉　③うぶ毛

実の表面についた白い粉はブドウが自分で作り出したもの。これは病気などから身を守るものなので、ついているブドウほどおいしい証拠です。

Q10

ブドウの花はどれでしょうか?

①

②

③

露地栽培では一般的に5月下旬～6月上旬に花が咲きます。花がきちんと咲かないと房はできないので、ブドウづくりに「開花」はとても重要な過程です。

Q11

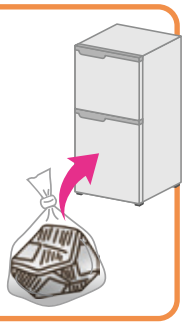
おいしいブドウの見極め方は

①茎がしおれていない
②粒に張りがある
③実が落ちない

茎がしおれたものや、実が房から落ち、張りがないものは収穫から時間が経っていて鮮度が落ちている場合があります。黒系ブドウは色が濃いもの、緑系ブドウは黄色みがかった方が熟しています。

おいしく食べよう

購入後はできるだけ早めに、遅くとも2～3日以内に食べましょう。冷蔵庫に保存する場合は新聞紙・ラップ・ビニール袋などで密封します。食べる1～2時間くらい前に冷蔵庫へ入れ、洗うのは食べる直前がおすすめです。少し甘さが落ちてしまいますが、食べきれない場合は冷凍保存することもできます。



クイズの答え

Q1 ① Q2 ② Q3 ③ Q4 ① Q5 ② Q6 ③
Q7 ② Q8 ① Q9 ① Q10 ③ Q11 ① ② ③

①はモモの花②は梨の花です　全部正解!

〈出典・協力〉
岡山くだものミュージアム
美観地区にある築約100年の古民家を改修し2023年にオープン。モモやブドウなどの産地化の歴史などをパネルで紹介しています。
岡山県倉敷市本町2-15／開　館:11:00～17:30／入場料無料

新鮮ブドウを買いに行こう

直売所ほかイベント情報

※7月31日時点の情報です。内容が変更になる場合もありますので、JAホームページをご確認のうえご来場ください。

和気郡和気町

・フルーツフェア

日　時／9月7日(土)9時～なくなり次第終了
場　所／百菜市場(ひゃくさいいちば)和気店（衣笠874）
TEL／0869-92-9800

備前市

・フルーツフェア

日　時／9月7日(土)8時半～なくなり次第終了
場　所／アグリびぜん（伊部1312-8）
TEL／0869-64-1105

赤磐市

・是里(これさと)むら収穫祭

日　時／9月14日(土)10時～
場　所／リゾートハウス是里（是里3121-1）
TEL／090-6400-2596

総社市

・ぶどう祭り

日　時／10月上旬～中旬
場　所／旬感広場（岡谷23）
TEL／0866-93-2338

井原市

・青野ぶどう即売会

日　時／9月16日(月)～18日(水)9時半～12時
場　所／青野中央選果場（青野町3475）
TEL／0866-62-1433

・第18回美星《星の郷》ピオーネまつり

日　時／9月8日(日)8時～14時
場　所／星の郷青空市（美星町西水砂55-1）
TEL／0866-87-2531

倉敷市

・ぶどう祭り

日　時／9月7日(土)・14日(土)9時～
場　所／倉敷青空市「やさい畑」（西中新田4-1）
TEL／086-425-6778

笠岡市

・ぶどう特売

日　時／9月上旬予定
場　所／笠岡ふれあい青空市「しおかぜ」（平成町55-2）
TEL／0865-66-1301

新見市

・くさま台ニューピオーネ祭

日　時／9月中旬予定
場　所／土橋交流センター（土橋928）
TEL／0867-74-2121

・ぶどう祭り

日　時／9月中旬予定
場　所／Aコープあしん店頭（高尾2423）
TEL／0867-72-2424

・豊永特産品祭り

日　時／9月21日(土)
場　所／ふれあいセンター満奇(まき)（豊永赤馬2637-1）
TEL／0867-74-2111

真庭市

・ぶどう収穫祭

日　時／9月7日(土)9時～
場　所／きらめきの里（中島422-1）
TEL／0867-42-8177

津山市

・つやまふれあいぶどうまつり

日　時／9月7日(土)9時～14時
場　所／津山市地産地消センター「サンヒルズ」（大田811-1）
TEL／0868-27-7131

苫田郡鏡野町

・2024鏡野町産業まつり

日　時／9月1日(日)9時～14時
場　所／鏡野ドーム（竹田124）
TEL／0868-54-1519

「JA晴れの国岡山自慢の旬のブドウを味わおう！」キャペーン

9月1日から
インスタグラムでもブドウクイズ!

JA公式のインスタグラムでクイズを出題。解答をコメントしてくれた方の中から抽選で20人にシャインマスカットをプレゼントします！

Instagram

JA晴れの国岡山自慢の旬のブドウを味わおう

みんなでチャレンジしよう!

進む!JA! 自己改革実践中! vol.5

「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、重点目標の達成にむけて取り組んでいます。

重点目標 長期出荷と消費者への直接販売による販売力の強化

PLAN 計画

旬感広場1階にオープンした「晴れのち晴れ」の店頭には「晴ればれ直行便」で入荷する米や特産品をそろえています

広域JAのスケールメリットを強みに、「売れるものづくり」と「売り先の確保」「生産者と消費者の双方の信頼確保」に取り組み、実需や重点市場を含めた販売チャネルを拡大させます。

新規オープンした大型直売所「旬感広場 晴れのち晴れ」を核とする新たな直売所運営体制を構築、産地と売り場を結ぶ「晴ればれ直行便」の機能強化によって管内全域の特産品を直接販売し、農家手取りの向上を目指します。

所得増大につながる目標

米 販売高		
53.3億円(22年度実績)	51.4億円(23年度実績)	**51.8億円(24年度目標)**
果実 販売高		
85.8億円(22年度実績)	93.6億円(23年度実績)	**94.3億円(24年度目標)**
野菜 販売高		
32.1億円(22年度実績)	30.8億円(23年度実績)	**33.1億円(24年度目標)**

Do 実行

JAブランド「元気玄米」「農協精米」の直接販売、直売所に設置している店頭精米コーナー「つきたてお米市場」の周知、浸透を図っています。実需者からの引き合いが強い「里海米」の生産拡大も進めています。広域性をいかし、管内全域が連動する長期リレーによる安定出荷と期間を通じたPR活動により有利販売につなげます。

CHECK 確認

統括本部運営委員会に生産部会の代表などをメンバーに加え、実績や課題を共有し、広く意見をお聴きしています。直売所では利用者アンケートを実施し、ニーズに合った店舗運営を目指しています。主要市場や大都市圏でのニーズをつかむため、トップセールスを行っているほか、現地の関係者から消費動向や販売動向といった情報を収集し、さまざまな機会を通じて周知しています。

ACT 改善

「旬感広場」を基点として、地産地消・国消国産の拠点化、地域住民との交流拠点化、幅広い年齢層に向けた情報発信、大学・行政などとの連携強化に取り組みます。

役員が明かす

JA晴れの国岡山のヒミツ

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紹介します

みんなが暮らしやすい地域社会を目指して

vol.04
山陽共同選果場

今回ヒミツを紹介したのは

代表理事副組合長
金光 章（かなみつ あきら）

県や市と協力して、東京や大阪の就農相談会に参加しながら、新規就農者の受け入れを図るなど、さらなる産地の発展を目指しています。

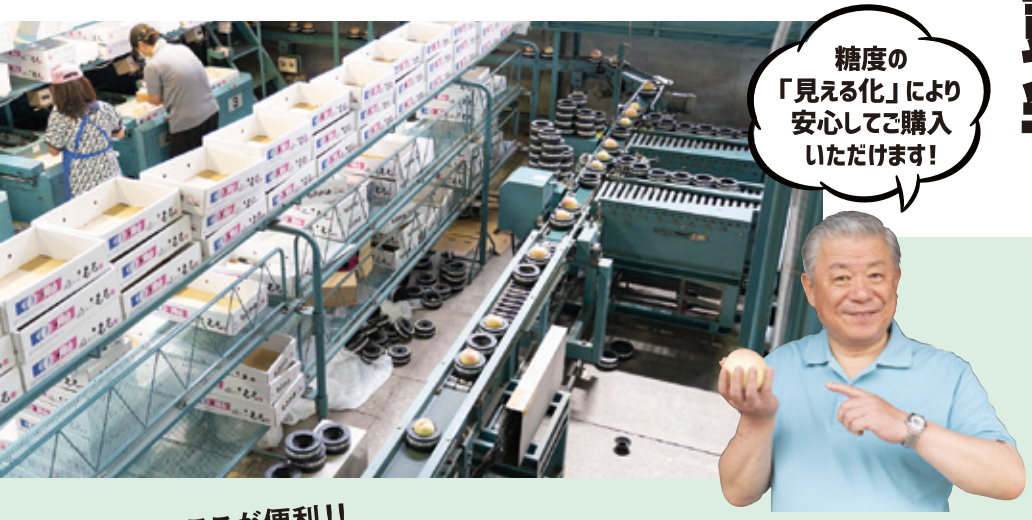
今回取材した場所は

山陽共同選果場
（赤磐市下市502-1）

甘いモモに太鼓判

糖度や大きさなど品質を均一化

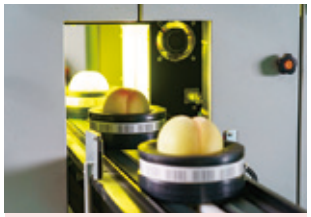
県東部は、モモの栽培を始めて120年の歴史を持つ伝統の産地。毎年6月下旬から出荷が始まり、7月中旬をピークに9月上旬まで収穫される約200トンが、赤磐市にある山陽共同選果場に集められます。この施設では、2005年度に循環型フリートレーシステムと光センサー糖度計がついた選果機を導入。目視で外観を確認後、機械で糖度と大きさを測定し等階級ごとに自動で仕分けを行います。デリケートな果実にできるだけ触れることなく選別し、品質を損わないよう出荷しています。糖度が保証されることで市場での評価もアップ。消費者にもわかりやすい品質表示によって、安心してご購入いただけます。



ここが便利!!

山陽共同選果場のヒミツ!

1 光センサーで糖度の「見える化」



光センサーによって糖度12度以上の「ロイヤル」を最上等級に、「キング」「エース」と等級を決定。ここで選別されたモモは、糖度保証がされています。

2 フリートレーに載せ自動で選別！

フリートレーといわれる受皿の上に載せ、1玉ずつコンベアを移動しながら自動で糖度・大きさごとに分けられます。モモは非常にデリケートなので、できるだけ手を触れずに選果できます。

3 6月下旬～9月上旬で約5万箱の取り扱い!

期間中の出荷量は約200t（約5万箱）。「清水白桃」をはじめ9種類の品種を扱っています。

産地の維持発展

新たなモモ畑を整備

耕作放棄地を整備して、新規モモ畑を5ha拡大しました。ここ数年で新品種「白皇」の栽培も進み、8月下旬の端境期を埋める品種として出荷しています。

普段見られない
裏側を大公開!!
YouTube
ヒミツをもっと
知る動画はコチラ ⇒

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS 日本農業新聞

24年産見通し

シャイン生産量最多

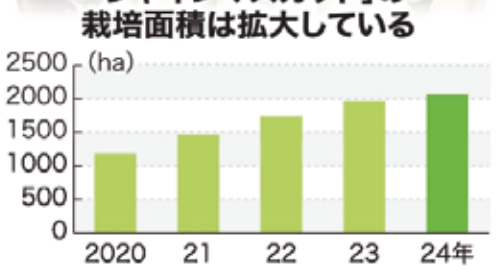
相場安定へ 高温対策徹底

JA系統産地の2024年産ブドウ「シャインマスカット」の予想生産量は、前年実績を5%上回る約2万5000トンとなり、過去最多を更新する見通しであることが分かった。栽培面積が増加しているため。24年産の相場安定に向けて産地では、高温対策や糖度基準の再確認による果実の高品質化と計画出荷を徹底する方針だ。

良食味で種がなく皮ごと食べられる簡便さで人気が定着。栽培もしやすく、夏場の気温上昇で着色不良が深刻化する黒系ブドウなどからの転換が進んでいる。

シャインは生産量が増えても価格の上昇が続いていたが、23年は一時相場が低迷した。潤沢感に加えて、高温の影響などによる品質のばらつきが響いた。

このため全果協は24年産について、高温環境に対応した生産対策に力を入れる。高温の影響の深刻化に加え、新規生産者が増えていることもあり、高品質果実の安定供給を実現するため、糖度18以上での出荷を順守することも改めて徹底する。



※主産14県JA系統出荷分の合計。24年は予想値（全果協への取材を基に作成）

日本農業新聞【2024年7月12日付（抜粋）】

いちばなし

岡山のモモがパフェに デザート専門店で好評

創業100年を超える贈答用果物専門店「丸留（まるとめ）」が直営する「MARUTOME（マルトメ）・the・juicery（ジューサリー）」で岡山のモモを使用したパフェとクレープが販売されました。7月11日からお盆ごろまで、数量限定のプレミアム商品として取り扱い、素材のよさをいかした仕上がりで大好評でした。

引き続き同店舗とは、秋のブドウを使ったスイーツについて打ち合わせを進めているところです。

期間限定で販売した「岡山白桃パフェ」

JA全農おかやま 農産・園芸部 農産課・園芸課 大阪事務所 所長 豊田（とよた） 晃大（こうだい）

7月19日 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	161	768,900円	413,376円	290kg
去勢	全体	155	763,400円	523,683円	315kg
合計	全体	316	768,900円	467,349円	302kg

※総平均価格は3か月連続で下げた。枝肉相場の落ち込みが響く。

STOP 農作業事故

作業前に確認しよう

熱中症の応急処置チェックシート

熱中症の症状

めまい・失神・筋肉の硬直・大量の発汗・頭痛・吐き気・嘔吐など

- □ **水分を補給する**
  大量に汗をかいている場合は塩分の入ったスポーツドリンクや経口補水液がよい
- □ **涼しい場所に避難する**
  風通しのよい日陰へ、できれば冷房の効いた室内がよい
- □ **服をゆるめ、体を冷やす**
  濡れタオルをあてたり、うちわであおぐなどして体を冷やす。氷のうで両側の首すじ・わきの下・太ももの付け根などを冷やすのが効果的
- □ **救急車を呼ぶ**
  呼びかけに応じない、自力で水分をとれない場合はためらわず119番へ電話する。

意識がある場合でも、症状が改善しない場合は病院を受診しましょう。

ホウレンソウ

Home garden
作って食べて農業を元気に！
家庭菜園

ビタミン・ミネラル・鉄分など栄養豊富

●寒冷地の種まき
・春まき/4月下旬～5月上旬
・夏まき/5月下旬～8月下旬
・秋まき/8月下旬～9月下旬

●平坦地の種まき
・春まき/2月中旬～5月上旬
・秋まき/9月上旬～11月下旬

冬に温暖な地域では春まき、秋まきおよび冬まき栽培、寒冷地では春まきおよび夏まき栽培が主体です。

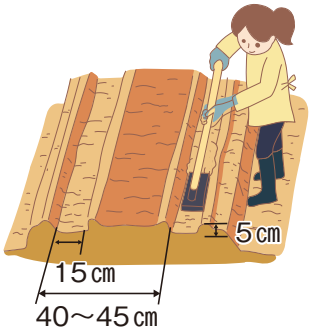
監修
西部広域
営農経済センター
倉敷アグリセンター
営農課係長
加計（かけい） 博正（ひろまさ）

生育適温は15～20度で冷涼な気候を好みます。
耐寒性は強いですが、暑さには弱く、25度以上になると生育が衰えます。

1. 畑の準備

種まきの2週間前に資材を施用して、十分耕します。

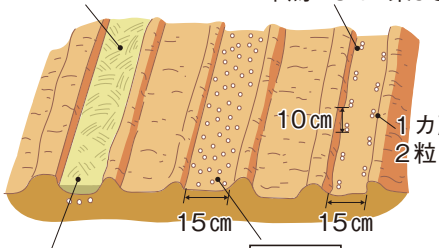
10㎡あたり
堆肥…30kg
❶野菜の肥料…1.5kg
石灰…適量



ポイント！ POINT
微酸性ないしアルカリ性土壌を好むので、石灰を不足のないよう施用します。

2. 種まき

溝全体にたっぷり水をまく。



タネまき後、5mm程度の厚さに覆土して、その上を軽くたたく

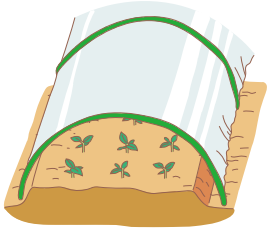
15cm幅のタネまき溝にばらまきする

ポイント！ POINT
種は高温期には発芽が悪くなるので流水に半日浸した後、湿らせた布袋に入れます。乾かないようポリ袋に入れて2～5度の冷蔵庫に2～4日間入れ、発芽しないうちに取り出してまきます。

3. 間引き

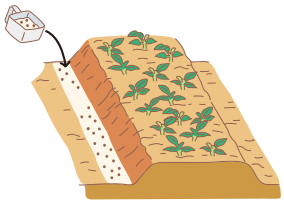
込み合っている所の株をぬきとり、間隔が6cmくらいになるようにします。1回目は子葉が開いたとき、2回目は本葉2～3枚のときに行います。

高温期・低温期
ネット被覆をする
防暑…遮光ネット
防寒…べた掛け資材



4. 追肥

1回目の間引き後に畝の片側に肥料を施し、鍬で畝の肩に土ごと寄せます。
2回目の間引き後に1回目の反対側に施します。



1mあたり
❷化成肥料14-14-14…60g

5. 病害虫防除

ヨトウムシ
周辺に雑草が多いと被害が大きくなるので、べた掛け資材をトンネル被覆しましょう。

6. 収穫

草丈20～25cm程度になったら根も一緒に抜きとり収穫します。

収穫後
根は切りとる

バックナンバーはこちら！

■おすすめ資材

❶JA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、微量要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。

❷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…
直売所の出荷者も募集しています！

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。

国消国産 こくしょうこくさん ©よい食P

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

今月の旬 トマト

見分け方

ヘタが緑色でみずみずしくピンとしている。全体に色が回っていて張りがある。均等に丸く重みを感じる。お尻の部分にスターマーク（星形）とも呼ばれる放射状の節が見える。

カプレーゼを和風にアレンジしました！
梅しそ風味のさっぱりとした味付けで
暑い日にもぴったりです！

くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科　原田（はらだ）ゼミ 考案

トマトとえのきの和風カプレーゼ

材料／2人分

トマト…1個
モッツァレラチーズ…1個
えのき…100g
大葉…3枚
梅干し…3個
濃口しょうゆ…小さじ1

≪飾り用≫
大葉…1枚
白ゴマ…お好みで

つくりかた

1. トマトとモッツァレラチーズは幅1㎝程度の輪切りにする。
2. えのきは石づきを取り長さを半分に切り、ほぐす。
3. ②を耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジ600wで約3分加熱する。
4. ③をザルにとり、キッチンペーパーで水気をふき取る。
5. 大葉は洗って水気をふき取り、千切りにする。
6. 梅干しは種をとり、つぶす。
7. ボウルに④⑤⑥と濃口しょうゆを入れてまぜる。
8. お皿に①を交互に並べて、⑦をかける。
9. 飾り用の大葉を洗って水気をふき取り、千切りにする。
10. ⑧に⑨をのせ、お好みで白ゴマを散らす。

『エーコープマーク品 むしパンミックス』を使ってプラスもう1品！

ショウガの甘煮のカップケーキ

材料／8号サイズカップ 約14個分

むしパンミックス…200g
ヨーグルト…100g
卵…2個
バター…45g
砂糖…45g
≪ショウガの甘煮≫
ショウガ…50g
A［砂糖…15g
水…8㎖
はちみつ…3.5g］

つくりかた

1. ショウガを千切りにする。
2. 水（分量外）を入れた鍋に①を入れ沸騰したらゆで汁をすてる。
3. ②をもう1回繰り返す。
4. ③にAを入れ、とろみがつくまで煮詰めて甘煮をつくる。
5. ④のうち30gを細かく切る。残りは飾り用によけておく。
6. バターと砂糖をボウルに入れて泡だて器で混ぜる。
7. 卵をといて⑥に入れよく混ぜる
8. ⑦にヨーグルトを入れて混ぜる。
9. ⑧にむしパンミックスを入れてさっと混ぜる。
10. ⑨に細かく切った⑤を混ぜ、カップの6分目まで入れる。
11. ⑩の上に飾り用の⑤をのせる。
12. 150℃のオーブンで15分、さらに155℃で5分焼く。

今月のオススメ

岡山県産米粉ケーキのティラミス風アフォガード

県産米粉を使用した新スイーツメニューです。米粉のスポンジケーキとバニラアイスの相性がよく、コーヒーの苦味がよいアクセントになっています。ぜひご賞味ください！

JA全農のお店 さんすて 岡山店
みのるダイニング
岡山市北区駅元町1-1 さんすて岡山南館2F
☎086-206-1442 ㊐ 9:00～22:00

地元の魅力 郷土料理 Kyodo-ryori 次世代に伝えたい味

若い世代に
つなげたい想い

おはぎ

「真庭女性部」

優しい甘さがなつかしい 季節の移ろいを感じる行事菓子

「おはぎ」がお彼岸に食べられるようになったのは江戸時代。使用する小豆の赤色が邪気を払うといわれ、お彼岸にご先祖を敬い供養するため供えられていたそうです。その呼び名は、餡の小豆が萩の花と形状が似ており、「おはぎもち」から「おはぎ」に。一方春のお彼岸では、牡丹の花に見立てた「ぼたもち」と呼び名が変わります。「おはぎ」は全国各地にありますが、女性部では地元産のもち米（ヒメノモチ）や小豆を使用。餅も餡も少し粒を残し、ほどよい食感で素材の香りが立つ郷土の味わいを次世代に継承しています。

今回は私たちが「おはぎ」づくりを体験しました。

真庭産のヒメノモチを使用！

イベント開催いたします！

「おはぎ」料理教室

[開催日]2024年10月29日（火）
[場所]勝山文化センター（真庭市勝山319）
[定員]15人　**[参加費]**500円

[お申し込みはこちら]
真庭南部アグリセンター
0867-52-2910

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⇒

YouTube

[材料／4人分]

もち米	4合
水	720㎖

[あんこ]

小豆	200g
砂糖	200g
塩	小さじ1
水	150㎖

[きな粉]

きな粉	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	少々

[簡単あんこのつくりかた]

小豆を保温ポットに入れ、お湯（分量外）を小豆の4～5㎝上になる程度に入れて一晩おく。
① 一晩おいた小豆を、お湯ごと鍋に入れて20～25分ほど煮る。
② 火を止め、煮汁に浸したまま粗熱をとる。
③ ミキサーにかける。（粒が残る程度に）
④ ③を鍋に入れ、砂糖と水を加えてゴムべらで混ぜながら練る。
⑤火を止めて塩を加えて混ぜる。粗熱をとる。

[つくりかた]

① もち米は洗って、水を入れ1時間ほど浸し、炊く。（通常の米の炊き方でOK）
② 炊き上がったら少し蒸らし、ボウルに移してすりこぎ棒でついてつぶす。（粒が残る程度でOK）
③ ラップを敷き、あんこを広げて、俵型に丸めた②を、あんこで包む。
④ きな粉の材料を混ぜ合わせ、俵型に丸めた②にまぶす。

農業のために 地域のために 明日のために JA共済の地域貢献活動

笑顔さく地域を元気に！

久米南町立弓削小学校 3・4年生「キュウリ収穫体験」

取れたてで「アイスきゅうりん」を作ったよ！

収穫は任せて！

学校の畑でキュウリを栽培してJAの選果場へ出荷しています。プロの生産者さんはキュウリマスターみたいですごいと思いました！久米南町がキュウリの岡山県一番の産地で、とてもうれしいです。

あまりキュウリは好きではなかったけど、食べられるようになりました。取れたては、シャキシャキで何にもつけなくてもおいしかったよ！これからも残さず食べるようにしたいな。

ハートや星の型に入れて育てたキュウリも収穫したよ！

広報誌で紹介します！ #おいしい晴ればれ応援隊

「食と農」子どもの笑顔写真をInstagramで募集中！

旬の野菜って黄色が鮮やかで、おいしいな。

モモ狩りに挑戦！甘くてジューシーだったよ！

大好きなスイカをスマイルカットでいただくよ！

応募要項はホームページをご覧ください

おいしい晴ればれ応援隊

JA共済の地域貢献活動

NEWS & TOPICS
ニュース＆トピックス

東京都中央卸売市場大田市場でモモやブドウをPR

「くだもの王国」売り込む 3市場でトップセールス

7月2日、県と県内農業団体とともに、「くだもの王国おかやま」が誇るモモやブドウの本格出荷、夏ギフトの最盛期に合わせて東京・大阪・岡山の各中央卸売市場でトップセールスを実施しました。内藤敏男（ないとう としお）組合長は「県関係機関などと一丸となって、有利販売につなげたい」と話しました。

若者目線で国消国産 岡大生らSNSで交流

岡山大学の学生がSDGsにつながる「国消国産」の考え方や意義などに賛同し、若者目線で地産地消に理解を広げる活動を始めました。インスタグラムの情報配信を通じて県外の学生や地元高校生に働きかけ、意見交換のコミュニティを構築。若者の斬新なアイデアを出し合い、地域の活性化に貢献します。

7月10日に学生代表がJAの役員に提案書を手渡し、「直売所を拠点に食品ロス削減や地域活性化に貢献したい」と話しました。内藤敏男（ないとう としお）組合長は「流行やSNSに敏感な若い人のセンスを事業や店舗の運営にいかしていきたい」と感謝を述べました。

内藤組合長（右から2番目）ら役員に提案書を手渡す岡山大学の学生（右）

管内農畜産物が大集合 「白桃フェス」大盛況

新鮮なモモを求め多くの人が来場

7月21日、本店で白桃の出荷最盛期に合わせ、「白桃フェス」を開きました。白桃や「おかやま和牛」、スイートコーン「イエローダイヤモンド®」など各地の特産を集結し、「どこよりも、新鮮で、おいしい特産を、納得価格で！」を合言葉にPR。3,000人が来場し、用意した白桃は瞬く間に完売しました。

ICTやダクト活用 トマト高温対策

蒜山トマト部会協議会は、収量増と品質向上につなげようとハウスの高温対策を工夫しています。石原元治会長のハウスでは、試験的に中にダクトを通し換気扇からの風を送る装置を導入。CO_2の供給にも効果があります。

石原会長は「作業していると涼しい風が感じられる。効果が高ければ部会に広めたい」と話します。

ダクトを設置したハウスで作業する石原会長

ラジオカーがおじゃします 「国消国産」を各地で訴え

JA役員が出演し、旬の農産物の情報を生放送で届けるRSKラジオ「おかやまぐるり国消国産ラジオ」が7月から始まりました。県内各地に赴き、現地からリアルタイムで新鮮な情報を届けます。初回放送にはJAの金光章副組合長と岡山東モモ部会の西岡良高部会長が出演。出荷の始まったモモの魅力をほ場から伝えました。金光副組合長は「国消国産を考え、直売所に足を運んでもらえるきっかけにしたい」と話しました。

リポーターの淵本文枝さんにインタビューを受ける西岡部会長（中央）と金光副組合長（右）

聴き逃し配信はコチラ

トマト「桃太郎シルク」新品種で有利販売へ

びほくトマト部会は7月中旬、高梁市で出荷進発式を行いました。近年の異常気象による高温対策や生育障害などの課題解決策として、品種を新ブランド「桃太郎シルク」に統一し、部会員全員が栽培。新たな販売戦略と位置づけ、市場への有利販売に力を注ぎます。「桃太郎トマト」特有の甘さと酸味のバランスを保ちながら、今までにない滑らかな舌触りが特長です。

販売数量1,080t、販売金額4億3,200万円を目指し、11月末まで出荷が続きます。

がんばろうコールで新ブランド「桃太郎シルク」の販売好調を祈願する部会員ら

吉備路の生産組合 ナス「筑陽」ピーク

病気や害虫対策にも余念なく、品質向上・出荷量増大に努める

吉備路夏秋ナス生産出荷組合は、露地栽培の夏秋ナス「筑陽」の出荷を順調に進めています。倉敷・福山・大阪の市場へ約50tを計画し、8月に最盛期を迎え11月中旬まで続きます。浅井雅実組合長は「生産者が少しずつ増えている。品質アップのため指導もしていきたい」と意気込みました。

女性部・青壮年部通信

リーダー養成研修会

岡山西

若手の取り組みを共有。アートを楽しみながら、世代を超えた交流を深めました

賀陽支部ボッチャ大会

びほく

地元の子どもとボッチャで交流しました

生ゴミ分別に協力

真庭 びほく

生ゴミの分別など資源の循環の大切さを市民に広げようと真庭市から任命を受けました。6月には市長と現状の課題を話し合いました

矢掛イタリア野菜 多品目の出荷体系へ

「イタリア野菜研究会」は、通年での多品目出荷に向け、夏場の果菜類の栽培に乗り出しました。県・町・JAが一体で取り組む「矢掛町イタリア野菜プロジェクト」。国産志向の強まりも追い風に普及を進め、18品目の体系的な出荷体制の構築を目指します。7月27日には、JR大阪駅で開かれたマルシェに出荷しPRしました。

「ナス・ビステッカ・スペリオーレ」の品質をJA担当者と一緒に確認する髙月会長（左）

髙月周次郎（たかつき しゅうじろう）会長は、営農指導員を頼りに約100本のトマト・ナスの栽培に挑戦中です。「水田を活用して水稲と複合できる。収益性が高く、全国的にも産地が少ないため市場拡大が見込めそうだ」と期待を寄せます。

「千屋牛®」の枝肉競う 消費喚起へ共励会など

新見市和牛改良組合肥育部会は、枝肉の需要が落ち込む中、産地一丸で苦境を乗り越えようと検討を重ねています。7月17日には岡山県食肉卸売市場で第46回枝肉共励会を開き、和牛ブランド「千屋牛」の仕上がりや肥育技術を確認し、もっとおいしい牛肉の生産に意欲を高め合いました。品質の高さを買参人にアピールして購買意欲を喚起し、この日のセリでは平時を上回る相場で完売する活況でした。

最優秀賞の枝肉（JA晴れの国岡山千屋肥育センター出品）

牡蠣殻散布で環境と調和 「里海野菜」キュウリ出荷

久米南キュウリ部会・鏡野町キュウリ部会・勝英胡瓜部会など約80戸が、昨年度から牡蠣殻を散布して栽培したキュウリを「里海野菜」として出荷を始めました。

土壌改良で農産物が元気に育ち、収量がアップ。環境に優しい農産物として消費者への訴求にも期待がかかります。

「食べることで消費者にも協力してもらいたい」と話す杉山さん

久米南キュウリ部会の杉山美明（すぎやま よしあき）さんは「植え付け時の病気が減り、平均10日ほど収穫期間が伸びた。地域や地球にも優しい野菜を作り消費するサイクルを作っていきたい」と話します。

無人ヘリで水稲防除 生育確認も念入りに

カメムシの防除を徹底

勝英統括本部は無人ヘリを所有し、水稲の防除をしています。天気や生育の様子を見ながらいつでも職員が対応できるため、適期を逃さず防除ができます。

今シーズンは、カメムシが多数見られ、収量の確保や品質保持のため、営農指導員がほ場を確認しながら念入りに防除を進めています。

＼＼ちゃぐりんフェスタ／／

女性部が先生となり、地元の子どもたちと工作や料理を楽しみました

津山

部員の指導でスイカのうちわづくりに挑戦

かわいくできました

勝英

勝英地区特産アスパラガスをトッピングした絶品カレーをどうぞ！

夏野菜をたくさん使ったピザを作りました

岡山東

プリン アラモードも作りました

倉敷かさや

笠岡女性部生花教室 毎月2回開催

女性部総会に花を添えます

JAカードで15%お得 9・10月の直売所

9月1日～10月31日の期間中に対象のJA直売所でJAカードをご利用いただくと5%割引(請求時)に加え、ご利用金額合計の10%相当分をポイント還元。15%相当がお得になります。詳しい内容は下記コードをご確認ください。

入会で1000円進呈 初めてのJAカード特典

①2025年3月31日までに直売所・経済店舗でJA職員から「初めてのJAカード特典」のチラシを受け取る。②JA晴れの国岡山の支店窓口でJAカードへご入会いただいた方に、もれなく1000円を進呈いたします。(※カード引落口座へ後日振込)詳しくはお近くのJA直売所または、経済店舗へお問い合わせください。

定期積金キャンペーン 2025年3月31日まで

詳しくはこちら!!

農業と地域のために 2025年度職員を募集中

2025年度の職員採用にむ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。

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

使うと便利「キャッシュレス」税務署からのお知らせ

納税はキャッシュレスが便利です。ぜひご利用ください。

①ダイレクト納付
②振替納付
③インターネットバンキング
④クレジットカード納付
⑤スマホアプリ納付

直売所の出荷者募集「晴れのち晴れ」

農畜産物直売所「晴れのち晴れ」の出荷会員を募集しています。詳しくは下記コードをご覧ください。

【お申し込み・お問い合わせ先】
TEL：0866-93-2338(9～16時)

理事会だより ブドウ施設のリース資産取得ほか

令和6年度7月期理事会を7月26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：【びほく統括本部】LPガス事業所の統合(高梁川上LPガスセンターを高梁LPガスセンターに令和6年10月集約)／**第2号議案**：「共済事業の共同実施に関する契約書」の再締結／**第3号議案**：令和4年産米穀最終精算(麦)／**第4号議案**：【岡山西統括本部(倉敷市)】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(ブドウ栽培面積拡大と高品質生産を図る)／**第5号議案**：【津山統括本部(美咲町)】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(ブドウ栽培面積拡大を図る)／**第6号議案**：【津山統括本部(津山市)】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(ブドウ栽培面積拡大を図る)／**第7号議案**：理事に対する貸付／**第8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6年度6月末事業実績／リスク管理委員会報告(・相談・苦情等・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6年度第1四半期〉・不祥事再発防止対策にかかる6月の取り組み)／ALM委員会報告／組織改革の取組状況(方向性・取組状況・課題を整理)／JAバンク基本方針に基づく「経営管理資料」のうち農林中金が定める事項／【びほく統括本部】高梁車輌センターの事業形態の変更(令和6年9月より認証整備工場)／その他(①最近の農業・農政をめぐる情勢〈食料・農業・農村基本法の改正ほか〉②計量法改正による計量機更新価格交渉結果)

vol. 4

おトクにガッチリ！くらしのマネー情報

台風シーズンに備えて考えたい自然災害リスク

ライフプランセンター倉敷
センター長 中村（なかむら） 健太郎（けんたろう）

２０２４年は「能登半島地震」から始まり、４月には豊後水道を震源とする地震で愛媛県・高知県を中心に大きな揺れが観測されました。地震以外にも、７月の東北地区の豪雨といった自然災害で甚大な被害が発生しています。

岡山県においても４月に雹（ひょう）や霰（あられ）が降り、住宅や車、農業施設への被害が発生しており、組合員・利用者のみなさんの防災意識は高まっていることかと思います。

地震などの自然災害はいつ起こるか分からない恐ろしい災害です。だからこそ、日頃から災害に「備える」ことが必要です。

ＪＡでは、組合員・利用者のみなさまの大切な暮らし、財産をお守りできるよう「家族の防災点検運動」を実施しています。「お住いの地域でどのような災害のリスクがあるのか」「現在ご加入の保障内容がいざという時にお役立ちできる内容なのか」などを一緒に確認していく運動で、主に各地区の渉外担当者が点検活動を行っています。

当センターでも、平日は１０時から１８時、土日は１０時から１７時まで、ご相談時間を支店より延長して保障の相談を行っております。ぜひ、ご予約のうえご来店ください。

【損保各社の状況（5/9の日本経済新聞の内容）】

損害保険大手４社は２０２４年１０月以降、火災保険料を全国平均で１０％前後上げると報道

- **保険料の引き上げは直近５年で４回目。**
- **平均１１～１３%だった前回の２０２２年１０月に続き、２回連続で高い上昇率。**
- **自然災害の多発で火災保険の収支は厳しく、保険料の上昇は今後も続く可能性がある。**

特別セミナー ＼お気軽にご参加ください／

参加費：無料／時間：10:30～12:00

9/8（日）
今すぐ始められる資産形成・運用
～リスクと上手に付き合うコツ～
講師：農林中央金庫インストラクター 宮下（みやした） 保貴（やすき）
WEB申込：8/13（火）~9/7（土）

9/29（日）
もしもの災害に備える
講師：JA共済連職員
WEB申込：8/19（月）~9/28（土）

定例セミナー

参加費：無料／時間：10:30～11:30（開場10:15～）

9/1（日）	知っておきたい住宅ローンの仕組みと基礎知識
9/15（日）	今からでも遅くない！“想い”を残せる相続対策

セミナーの申し込みはこちらから

ライフプランセンター倉敷

〒710-0833
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

詳しくはこちら!!

2024年度 JAの巡回人間ドック（健診）のお知らせ（11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。

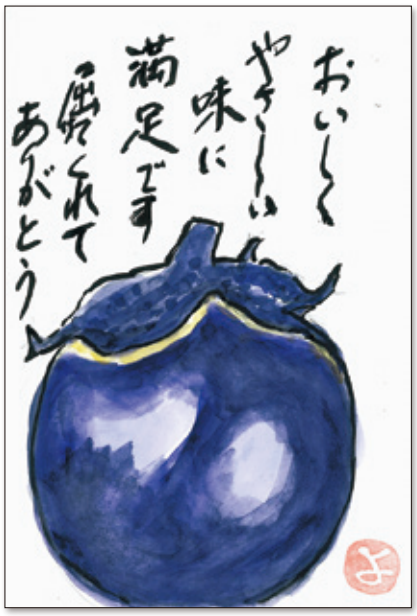
実施月日		場所	開始時間	問い合わせ先
11月	1日（金）	笠岡北支店	8:30	笠岡北支店 0865-65-1516
	5日（火）	赤磐吉井支店	8:30	赤磐吉井支店 経済係 086-954-0313
	6日（水）	古見ふれあいの館	8:30	真庭南部アグリセンター 0867-52-1122
	18日（月）	勝英統括本部	8:30	美作アグリセンター 0868-72-9031
	20日（水）	高梁営農経済センター	9:00	高梁営農経済センター 0866-22-8811

実施月日		場所	開始時間	問い合わせ先
11月	21日（木）	赤坂支店	8:30	赤坂支店 経済係 086-957-3008
	22日（金）			
	25日（月）	旧西山事業所	8:30	山陽支店 経済係 086-955-2077
	27日（水）			
	28日（木）	瀬戸支店	8:30	瀬戸支店 経済係 086-952-0113

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!!

岡山市・山谷 睦子さん



赤磐市・我沢 陽子さん

きらりおこわを家で作りました
井原市・ごはんたべたんさん

初めて睡蓮が咲きました。なんとも言えない美しさです
倉敷市・いくちゃん

サリーナエメラルドという緑のトマトがとれました
井原市・AMIさん

リュウゼツランの花が咲きました
総社市・本行泰さん

▼7月号の表紙に見入りました。モモの季節到来ですね。栽培の苦労が伝わります。ニュース&トピックスも毎月楽しみにしています。
赤磐市・岡本 祝子さん(80代)

▼広報誌はいろんな年代の方が頑張っている記事があるし、読みやすくて毎月楽しみです。
倉敷市・たまちゃん母さん(70代)

▼最近就農された農家さんたちのお話はとても有意義で頼もしいです。応援しています。暑さに気をつけて頑張ってください。
総社市・高塚 成信さん(60代)

▼ブロッコリーが大好きなので育て方がわかってとてもおもしろかったです。育ててみたいと思います。
井原市・へこっちょさん(10代)

▼昔、牛を飼っていたので「役員が明かすJA晴れの国岡山のヒミツ」の総合家畜市場の記事に目がとまりました。
高梁市・横見瀬 祐治さん(80代)

▼家庭菜園を始めて2年目になりました。「家庭菜園」のコーナーでさらに勉強して、今後の我が家の菜園にいかしていきたいと思います。
笠岡市・小川 妃奈子さん(30代)

▼先月号の表紙のりっぱなピオーネに魅了されました。はちきれんばかりの大粒なピオーネ。記事を読んで大変さと頑張りを感じました。これからも応援しています。
新見市・ばいくまんさん(30代)

▼連日の酷暑で農家のみなさんも大変だと思いますが頑張ってください。
津山市・秋田 毅彦さん(60代)

▼広報誌いつも楽しみに見ています。旬の野菜やレシピ、農業をしていらっしゃる方のご苦労など、教えていただいています!
美咲町・トコさん(60代)

▼毎日暑い日が続いています。熱中症に気をつけて畑作業をしましょう。
真庭市・県北のやっさん(60代)

▼野菜の栽培方法など参考になります。
美作市・よーこさん(50代)

▼トマトなど自分で作ったものを口にする喜びを感じています。農業は大切。色々参考になることが載っていて、毎月届くのが楽しみです。
鏡野町・飯綱 義明さん(80代)

あぜみち川柳

草刈機　蝉の声との　ハーモニー
ささけんさん

ぷっくりと　大きな桃は　美味しそう
りったんさん

雨ふりも　みどり鮮やか　夏野菜
きみさん

暑すぎて　出かけたくても　出られない
さおりさん

自家野菜　漬物美味しい　ナスキュウリ
池田信夫さん

熱帯夜　嫌気が差すよ　いつまでも
たまやんさん

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。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」のご応募を**大募集**しています。ご意見・ご感想もお待ちしています!!

応募フォーム
FAXでの
応募もOK!!

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

63円切手

〒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▶▶▶

URL:https://www.ja-hareoka.or.jp/form/harebare_present/

JA晴れの国岡山 晴ればれ応募

FAX

086-476-1840

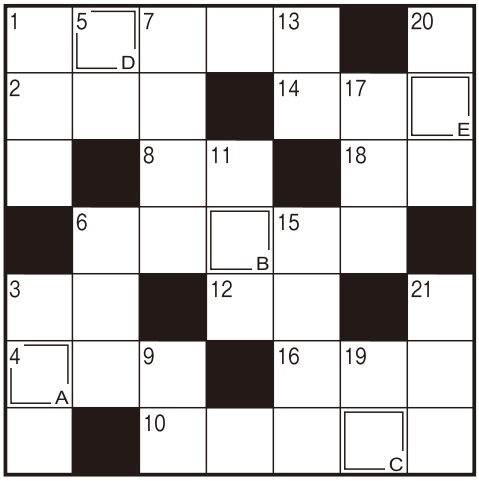
応募締切　2024年9月10日（火）必着

※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。
※個人情報は、投稿コーナーへの掲載や賞品発送、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。
※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。
※掲載を希望されない場合はその旨を明記してください。

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10人の方に「シャインマスカット」プレゼント!!

※写真はイメージです



タテのカギ

1 わらなどで編んで米や炭を詰めます
3 「　」や（　）のこと
5 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
6 アキアカネ、オニヤンマといえば
7 からすみはボラなどの――を加工したものです
9 食パンのふちの部分
11 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
13 派手なところがありません
15 明日の授業に備えて――をした
17 房で売られる果物
19 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
20 天竺牡丹（てんじくぼたん）とも呼ばれるキク科の花
21 一時的に寝ること

ヨコのカギ

1 9月2日は――の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
2 ドミソとかドファラとか
3 握りずしを数えるときに使う言葉
4 ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
6 前身は江戸です
8 敬老の日に――へ日本酒を贈った
10 素晴らしい考えのこと
12 南の島に似合う植物
14 ――手振りを交えて説明した
16 急須のお茶を注ぎます
18 ノブを持ってあけます

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）

クロスワードパズル先月号の答え
「トコロテン」
応募総数1,004件

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41回
井原直売所「いばら愛菜館」

よもぎ団子

母から娘に受け継がれた、30年変わらない味

3個入　270円

県西部に位置する井原市の直売所で人気の「よもぎ団子」。地元で採れるヨモギを使って約30年前から地域で愛され続けています。作っているのは渡邊順子さん。「約10年前に母の味を受け継いで、今は夫婦で作っています。ぜひ作りたての柔らかいうちに食べてみて」と、毎日早朝から手づくりしています。県内産のもちとうるちの米粉を絶妙なバランスで配合した歯切れのよい団子生地と、なめらかな食感で甘さひかえめのこしあんが好相性。どこか懐かしさを感じる味わいのひと品です。ヨモギの葉は毎年5月頃に手摘みし、新鮮なまま冷凍保存しているとあって、ヨモギ特有の清々しい香りもしっかり楽しめます。「よもぎ団子」は、「いばら愛菜館」で販売しています。

清々しく
ヨモギが香る
素朴な味わいです

出荷者　渡邊（わたなべ）　順子（じゅんこ）さん

★店頭販売　魚屋さん（毎週 火木金土）
パン屋さん（毎週 月水金）

井原直売所「いばら愛菜館」

米 野 果 花 畜 乳 加 魚

井原市井原町512-2
TEL.0866-62-1539
営 9:00~14:00
休 日曜日、年末年始
P 大型不可
WC 今揺

応援メッセージを送ってね!

抽選で2人の方に
「茶そばとめんつゆセット」プレゼント!!

応募締め切り日 9/16(月) 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「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。

晴ればれ HAREBARE
vol.53　2024年9月号
発　行　晴れの国岡山農業協同組合　〒713-8113 倉敷市玉島八島1510番地1
編　集　企画課　TEL.086-476-8092　https://www.ja-hareoka.or.jp/
発行日　2024年9月1日発行（毎月1日発行）
ホームページ随時更新中!!
JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。