

2026
vol.78
10

HAREBARE

晴ればれ

故郷でトマトを続ける

特集／
**お仕事チャレンジ
いっしょに、国消国産！**
モモの収穫から販売まで体験！

生産部会紹介／
阿新桃部会
直売所だより／
鴨方直売所ふれあい朝市
「なごみ」
家庭菜園／
シュンギク



「生まれ育った場所で農業を続けたい」という思いを胸に、トマト栽培に挑戦しています。会社員から転身し、地元の高梁市でトマト農家として歩み19年目。現在は約22㍏のハウスで「麗月」などを中心に約3600本を育てています。

祖父や地元農家に魅了

幼い頃から楽しそうにトマトを栽培する祖父を見て育ち、農業は身近でした。前職時代に地元のトマト農家と知り合い、話を聞くうちに心を引き付けられ、就農を決めました。

猛暑に立ち向かう

トマトは天候の影響を受けやすく、雨や曇りの日が続くと日照不足で生育障害や着果不良が出るほか、病気の発生リスクも高まります。天候や生育状況をこまめに確認し、かん水や防除などの適期管理に余念がありません。特に昨今は猛暑による高温や強い日差しによって果実が裂けたり、色づきが悪くなったりするため、その対策が求められます。遮熱シートや換気ファンを

右手生産者を紹介

びほくトマト部会
おもしろ
大塚 一男さん
かずお
(44)

笑味ちゃん
天気予報
でも紹介



活用してハウス内の温度を下げるなど手を尽くしています。

仲間から元気をもらう

高温のハウス内では無理をしないことを痛感しました。昨年は収穫期に体調を崩し、手入れや収穫ができないまま実が落ちてしまい、無残な姿につらく悔しい思いをしました。それでもあきらめず続けられたのは仲間の存在があったからです。日頃から雑談を交わしながら作業を手伝っているうちに、多くの生産者と友だちになりました。「明日休みだから手伝いに行くよ」と声を掛けられ、その言葉に元気をもらっています。

おいしいトマト安定出荷を

10㍏あたり10㍏以上の収量を達成するとともに、「大塚さんのトマトはいつもおいしいね」と認めてもらえるのが目標です。そのためにも目の前の一つひとつのトマトに丁寧に向き合うよう心掛けています。昨年より今年、今年より来年と、さらに高みを目指します。

このページのお問い合わせは川上営農経済センター(0866-48-2007)まで



故郷でトマトを続ける

厳しい暑さの中、体調に気を配りながら枝を管理します

2026年8月31日

組合員の皆さまへ

晴れの国岡山農業協同組合
代表理事組合長 金光 章

2026年産米の概算金の対応について

平素はJA事業に格別のご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、2026年産米を取り巻く情勢は、需給緩和によって民間在庫量が膨れ上がり、取引先との販売交渉が進んでいないうえ、集荷量の大幅な増加も見込まれ、先行きが見通せない状況となっております。こうした中、JAといたしまして慎重に検討を重ねてまいりましたが、現時点での主食用うるち米・もち米の概算金の提示を見送ることといたしました。

例年と異なる対応となり、また提示が遅れましたことを、心よりお詫び申し上げます。

当面の対応といたしましては、出荷いただいた米に対して「出荷一時払金」をお支払いいたします。その後、11月中に概算金を決定・提示し、年内に「差額」をお支払いいたします。JAといたしましては、生産コストの高止まりなど、米づくりを取り巻く厳しい環境を踏まえ、組合員の皆さまの手取り最大化にむけ、有利販売と消費拡大に全力で取り組んでまいります。

組合員の皆さまにはご心配をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

【今後の対応について】

- 出荷時： 一時払金をお支払いします
- 11月中： 販売情勢等を踏まえ、概算金を決定・提示します
- 年 内： 出荷一時払金との差額をお支払いします
- 2026年産水稻の予約肥料・農薬のうち9月以降に決済となるものを対象に
決済日を2026年12月21日(月)に変更します

【お問い合わせ窓口】

岡山東基幹アグリセンター TEL 086-908-0614	西部基幹アグリセンター TEL 086-522-2404
びほく基幹アグリセンター TEL 0866-22-4553	新見基幹アグリセンター TEL 0867-72-2624
真庭基幹アグリセンター TEL 0867-52-1122	津山基幹アグリセンター TEL 0868-29-2911
勝英基幹アグリセンター TEL 0868-38-3134	

※本誌7ページ「みどりの情報便」に補足情報を掲載しております。

いっしょに、国消国産！

お仕事
チャレンジ

モモの収穫から販売まで体験！

8月上旬、夏休み体験イベント「お仕事チャレンジ」を実施しました。

県内の小学生約500人の中から選ばれた5・6年生4人が

モモに関するお仕事を体験し、
農家の仕事やJAの役割を楽しく学びました。

モモって
どうやって
できるんだろう

おいしく
食べられるのは
どうして

いろんなことを教えてもらい、モモについて詳しくなりたいです！



部会長とモモの収穫



体験の様子は
RSK「お仕事チャレンジ」の
特設ページからご覧いただけます。



お仕事 1 作る (収穫する)

玉島北園芸協会桃部会の白井浩
司部会長のモモ畑で「白麗」^{はぐれい}を収穫
しました。やさしく手を添えて一つ
ひとつ袋のかかったモモを収穫し
ました。

白井部会長は、大きいモモの樹
1本に約1000個の実がなるこ
とや、約10品種の管理を6〜7人
でしていることなどを丁寧に教え
てくれました。

白井浩司部会長

せん定作業・摘蕾・水の管
理など途切れることなく作業
があるけれど、食べてくれる
人がおいしいと言ってくれる
ことに幸せを感じます。



お仕事 2 選ぶ

選果場の中では、生産者が運んできた、たくさんのももがベルトコンベヤーを流れていました。糖度は光センサーで測るなんて知らなかった！

自分で収穫したももの箱詰めもしたよ。フルーツキャップをかぶせるのが難しかったけど、隙間も埋めて綺麗に箱に入れました。



ももを守るフルーツキャップをかぶせたよ



ベルトコンベヤーでももが運ばれます



お仕事 3 売る

収穫したももを箱に詰めたよ

試食ももを配りおいしさを伝えました



玉島北直売所「メルカート たまきた果菜館」で試食用のももを配りました。配布したのは収穫したももと同じ「白麗」です。

最初は緊張したけれど、長を伝えながら、みんなで協力して全部配り終えました。お客さんのおいしそうに食べてくれてうれしかったです。

修了式！

金光章組合長から修了証を受け取りました。今回体験してみてももづくりは大変だし、難しい作業も多いと感じました。おいしいももが食卓に届くまで、たくさんの方が関わっていて、たくさんの方がいることを知りました。参加できてよかったです！



1人ずつ修了証を受け取りました

金光章組合長

食べる物が食卓に届くまでの流れを体験してもらいました。農家やJAの仕事に関心を持ってもらえたらうれしいですね。





地元消費者に還元するために始まった「草間台もも直売まつり」。
今では絶品のモモを求めて県内外から来場者が詰めかけます

栽培スケジュール

モモ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
せん定	摘蕾	授粉	摘果	袋掛け		収	穫				

県内で唯一の赤いモモを栽培し、白桃との二刀流で、60年続く産地を守っています。出荷量の6割を占める赤いモモは、シーズンの始まりを告げる特別な存在です。

■生き残りをかけた「赤いモモ」

部会の歴史とともに歩む「赤いモモ」。主要市場の広島で需要が高く、他産地との差別化のために栽培を始めたといわれています。新見市南部に広がるカルスト台地で、農家の多くが子どもの頃から慣れ親しんだ特産で、特別な存在と意識したことはありませんでした。

山梨や福島の高濃度のモモに比べ、ほんのり紅色が乗った上品な姿、豊かな旨味や甘味が自慢です。袋を掛けず、樹下にミラーシートを広げて日光を反射させて育てます。味がよいだけでなく、袋を掛けないことで、省力化にもつながります。

一方で県内での認知度不足などの課題があり、産地再興に取り組む「岡山新見赤い桃プロジェクトチーム」を関係機関と協力して立ち上げました。酒類の開発や、産地情報をメディア

や消費者へ届ける広報活動、出荷箱やリーフレットの作成など、生き残りをかけて挑戦し、少しずつ注目度が上がっています。

■“年の功”をいかす

かつては販売高1億円を超える産地として栄えました。高齢化が進んでいま



部会長にインタビュー
おかわ みさお
小川 操 部会長

生産部会 紹介

阿新桃部会

概要

地域	新見市
部会員数	47戸
栽培品種	白鳳・清水白桃・おかやま夢白桃 黄金桃など
出荷時期	7月～9月
面積	19ha
目標出荷量	100t
目標販売金額	7,500万円

すが、「年配生産者はおいしい作り方を知っているベテラン」と前向きに捉えています。1人ひとりがおいしいモモづくりに真摯に取り組み、「自分の代で終わらせたくない」と部会員の意識も高まってきます。「就農準備講座」には今年7人の参加があり、ベテランの技と産地を次世代につなぐ体制が整います。

今年からは、直売所「あしん広場」に特設の売り場を設け、家庭むけの販売促進を始めました。市場出荷にむかないものも無駄にせず、正品率や単価を上げて農家所得を増やすことで持続可能な農業を実現し、次世代の育成につなげます。数年前から、地元の小学校・保育園・福祉施設へ贈り、地域への愛着を育んでいます。

■オンリーワンの産地を

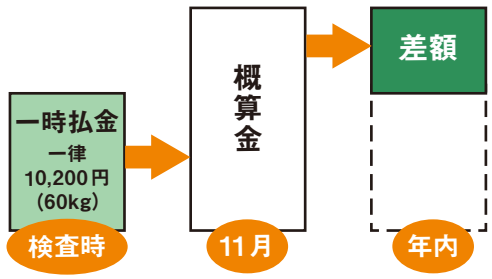
部会は60周年を迎えます。10年ごとに発行する記念誌には、部会や産地の歴史、活動などをつづります。培ってきた歴史を絶やさないよう、生産者が意識を統一することでオンリーワンの産地づくりを目指します。

水稲

出荷に2段階で支払い
一時払金+概算金の差額

2026年産米(主食用うるち米・もち米)の出荷にかかる支払いは、2段階方式を導入します。出荷時に「一時払金」を支払い、11月中に「概算金」を提示し、年内に差額を支払います。「一時払金」の単価は全品種・全銘柄とも一律1万200円(60kg)です。完売後に最終精算金を支払います。

2段階方式の支払いイメージ
全体の流れや仕組みを示すものであり、一時払金を除き、実際の金額を示しているものではありません



出荷奨励対策

12月30日までに検査分に対して奨励金を上乘せします。
①大口出荷奨励(60kgあたり、税込)
水田活用米穀を除く

100俵以上: 50円
200俵以上: 100円
500俵以上: 200円
1000俵以上: 300円
②ミニライス出荷奨励(60kgあたり・税込)

乾燥調製を請け負っている方が、生産者の委託を受けJAに出荷した米穀(自己名義を除く)
200俵以上: 100円
③フレコン貸出
使用料は最終精算時に差し引きます。

詳しくはお近くの基幹アグリセンターまでお問い合わせください。

晴ればれeネット

27年産
水稲肥料・農薬の予約注文
10月1日(木)スタート

組合員むけ農業資材オンラインショップ「晴ればれeネット」は、各地区で推奨する約120銘柄の肥料・農薬を取りそろえています。

メリット

①ネットで楽々注文
時間と場所を気にせずいつでも注文を受付けます。
②予約価格から5%引き
組合員だけの予約特別価格

忘れていませんか?
安全対策
農業機械事故の多くは「機械の転落・転倒」装備と運転経路のチェックを!!

- ヘルメットの装着
- 安全フレームを立てる
- シートベルトの装着
- カーブ区間の後行
- 危険場所の確認・改善(路肩の補強等)
- 障害物の確認

秋の農作業安全運動強化期間
収穫の秋を迎え、農作業が忙しい時期。安全第一を心掛けて作業しましょう!

受注期間

【新見・真庭・津山・勝英】
2026年10月1日~11月30日
【岡山東・岡山西・倉敷かさや・びほく】
2026年10月1日~12月23日

代金決済

【びほく・新見・真庭・津山・勝英】
2027年10月20日
【岡山東・岡山西・倉敷かさや】
2027年11月22日

配送時期

【全地区】2026年12月~2027年3月26日



操作方法



新規会員登録



会員の方



TEL 086-292-18201
086-292-18203

※配送日は指定できません。
委託配送事業者より事前連絡します。



和牛子牛セリ市況

(JA全農おかやま総合家畜市場)

(税込)

性別	頭数	最高価格(税込)	平均価格(税込)	平均体重
雌	100	1,035,100円	802,423円	291kg
去勢	152	1,255,100円	876,881円	320kg
総合	252	1,255,100円	847,157円	308kg

※雌、去勢ともに最高価格が100万円を超えました。特に雌の引き合いが強く、平均価格は802,423円、前回比20,914円上げました。

直売所出荷者募集



旬感広場「晴れのち晴れ」

旬感広場「晴れのち晴れ」の出荷会員を募集しています。詳しくは上記コードをご覧ください。

【お申し込み・お問い合わせ先】

0866-93-2338(9時~16時)

このほか、各地区直売所でも出荷会員を募集しています。各地区の基幹アグリセンターまでお気軽にご相談ください。

新見



食と農を楽しく学ぶ
親子が料理などに挑戦

J Aグループの子どもむけ雑誌「ちやぐりん」を教材に、食と農に親しんでもらおうと、8月上旬に「親子ちやぐりんフェスタ」を開きました。部員と親子14人が「おやさいブーメラン」づくり挑戦。マスキングテープで思い思いにアレンジし、色とりどりの作品が完成しました。

▲部員に教わりながら調理に挑戦

昼食には、「サケとキュウリのちらしずし」「オクラやっこ」「さらさら冷や汁」「コーンのマヨパン」の4品を調理。部員に教えてもらいながら、パンの生地をこねたり、包丁で野菜を切ったりしました。「上手にできたね」「完成したら一緒に食べよう」と声をかけ、ふれあいを深めました。クイズでは野菜や農業を楽しく学びました。

親子は「ごはんを混ぜるのが楽しかった」「今日作った料理を家でも作ってみたい」と笑顔で話しました。

フレッシュユミズ部会の清水幸子副部長は「子どもたちが積極的に取り組む姿が印象的で、私も楽しかった。親子で楽しめる活動を続けたい」と目を細めます。



▲スイカ模様の「おやさいブーメラン」



岡山 西

美星支部



わが家のカボチャで
コロッケづくり

「チャの甘さがおいしい」「料理上手な仲間の工夫を知ることができ、勉強になる」と好評でした。

同支部は部員同士で活動内容を話し合い、交流を深めています。毎月1〜2回、料理づくりや手芸・グラウンドゴルフ・寄せ植えなどを行っています。山木正江支部長は「みんなで集まり、会話を楽しみながらお互いの元気な顔を見られることが何より大切。地元の食材を使いながら、暑い夏を元気に乗り切りたい」と話しました。

8月上旬、部員が各家庭で収穫したカボチャを使い、コロッケを作りました。部員約10人が参加しました。カボチャを蒸した後、炒めたタマネギ・ニンジン・豚肉を加えて具材を作りました。中まで火を通して焼くため、少量の米油で揚げ焼きにし、本来の甘みをいかしたヘルシーなコロッケに仕上げました。

部員は「ジャガイモのコロッケとはひと味違うカボ



▶カボチャの甘みをいかしたコロッケに仕上げました



▲米油で揚げ焼きにしたヘルシーなコロッケ

あなたも女性部に入って活動に参加してみませんか 詳しくは

このページに関するお問い合わせは経済部(086-476-1838)まで



「食べることは生きること、生きることは食べること」

みんなが考える「よい食」で、自分の、家族の、地域の、地球のためにできること。

地域を元気にする

よい食

「食」で町おこし

みなさんの周りで「ご当地グルメ」はありますか？おいしい特産は町おこしにもつながります。津山のホルモンうどん・岡山のばら寿司など、地域に伝わる料理や特産。矢掛町ではイタリア野菜を使って町を元気にする取り組みが始まっています。

可能性を生み出します。生産・加工・販売を一貫して行う6次産業化。多様な人との関わりで「地域を一緒に盛り上げることが喜びとなる」と笑顔になる取り組みです。

食で地域を盛り上げること、は、地域に人を呼び、経済を回し、地元の農家さんの応援にもつながります。



▲イタリア野菜で町おこし。トマトソースを商品化する女性部倉敷かざや地区矢掛支部

知れば もっと好きになる お米のヒミツ

【第5回】 洗米のコツ

ごはんマイスター さかもと 坂本
(広報担当)

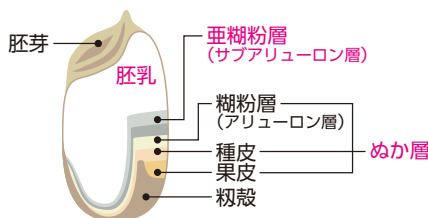
②様子を見ながら2〜3回水替えをする
洗米水が透明になるまで、何度も洗う必要はありません。表面に残ったぬかや汚れが取れるよう、米の様子を見ながら2〜3回水を替えましょう。



①最初の水はできるだけ早く捨てる
米は水分を吸収しやすいため、最初に入れた水が流すぬかのおいしさを吸ってしまいます。ぬかのおいしさが米に移るのを防ぐため、最初の水はできるだけ早く捨てましょう。

【洗米のポイント】

精米する前の玄米は、果皮と種皮などの「ぬか」に覆われ、胚芽と胚乳から構成されています。胚乳にはデンプンが蓄積されており、米に多く含まれる炭水化物です。精米すると、ぬかや汚れなどが取り除かれますが、完全になくなるわけではなく、わずかに残っています。そこで、残ったぬかや汚れを取り除くために行うのが「洗米」です。



▲お米粒のイメージ

出展文献 一般財団法人日本米穀商連合会
『ごはんマイスター☆講座 公式テキストブック』

晴ればれレシピ

お米のレシピ
公開中!



お米のご購入はこちらから!

JA晴れの国岡山
オンラインショップ



直売所一覧



このページは
JA公式Instagram
でも紹介しています



笑味ちゃん HELLO KITTY



© みんなのよい食プロジェクト
© 2016 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. 1553559

国消国産ってなあに?

「この国で消費する食べ物はできるだけこの国で生産する」
日本の食の未来を食べて応援しよう!

直売所だより

Vol.17

鴨方直売所
ふれあい朝市「なごみ」

我が子のように育てる

直売所で広がる信頼と喜び



一つひとつの作業を丁寧に手掛けています

今月の
出荷者



浅口郡里庄町里見5265-1
営業時間:8:30~13:30
定休日:水曜日・年末年始(9月末まで)
10月からは日曜日・年末年始
☎ 0865-44-2512

たかた みのる
高田 実則さん
(浅口市鴨方町)



定年後、約20年にわたって4品種のブドウを栽培しています。とれたてを買い物客に届けるため、翌日収穫する房に目印をつけます。そして早朝から収穫し、すぐに出荷しています。自分で値段をつけることができますのが直売所の魅力です。

「高田さんのブドウはおいしいね」という声を聞くとうれしく、励みになります。売れ残った時は直売所の職員と原因を確認し、今後にいかしています。出荷者の名前を覚えて商品を買う人が多いので、その分、責任を感じます。だからこそ、いいものを作り続けることが、信頼につながるのだと思います。これから量より質を第一に、みんなに喜んでもらえるブドウを作り続けていきたいです。



「シャインマスカット」をはじめ、多品種のブドウを販売。発送も可能です

コクのある味わいが特長のみそ。町外からも買いに訪れる人がいます



鴨方支店と農産資材店と同じ敷地内にあります。ブドウはもちろん、10月から冬にかけては、ハクサイやキャベツ・あたご梨・イチゴなど、旬の野菜や果物が並びます。

女性部手づくりのみそや鴨方町産そうめんなど、地域ならではの加工品も人気です。第1・第3土曜日には、寿司や草団子なども並びます。ぜひお立ち寄りください。

私の
これがオススメ!



鴨方直売所ふれあい朝市「なごみ」
えんどう かずひろ
遠藤 和宏 店長



地震の被災地を支援 熊本へ物資送る

JAグループ岡山は、熊本地震で被災した組合員や地域住民に支援物資を送りました。地震で生活基盤が大きな被害を受け、食料や日用品などの不足が課題となっており、食料を「簡単に食べられる食料」という現地の要請を受け、エコープマーク品「もちもちミルクパン」4000個を用意しました。JAやつしろ、JA熊本うきに各2000個を届け、配布しました。出発式で山部慎一副組合長は「これからいろいろな形で農業や被災地域の復興支援をしていこう」と呼びかけました。



支援物資を載せたトラックを見送る山部副組合長(右)ら



利き酒をする参加者



雄町に酔いしれる 利き酒や鑑評会に熱気

岡山県が生産量の約95割を占める酒造好適米「雄町」。その利き酒や鑑評会の審査発表を通じて魅力をアピールする「雄町サミット」が8月初旬、東京都文京区で開かれ、37都府県129の酒蔵から228点が出品されました。950人が来場、会場は「オマチスト」の熱気に包まれ、岡山県産食材をふんだんに使った料理とともに、ペアリングを楽しみました。「栽培が難しい」「収量が低い」など農家の手間がかかるものの、消費者の強い人気に支えられ、実需者

全国の和牛改良の先駆けとなった新見市で、初めての和牛改良セミナーを開きました。「和牛の歴史絵巻」を配り、1200年前から県内に息づく和牛の歴史や文化などの認知を広げ、調教技術の伝授を機に交流する鹿児島県の取り組み事例を共有し、和牛を未来につなぐヒントを探りました。

岡山県はかつて第1回全国和牛能力共進会(全共)が開かれるなど、和牛改良の聖地として全国に名をはせました。歴史絵

鹿児島県の取り組み事例を共有したセミナー



JA共済の地域貢献活動

©2017 JA-KYOSAI

歴史絵巻で認知拡大 初の和牛改良セミナー

から強い引き合いがあります。金光章組合長は「岡山ならではの酒米としてその歴史や味わいを広く知ってもらいたい」と話します。

巻では、国内最古の牛馬市場の開設までさかのぼり、和牛繁殖の産業化や和牛改良の変遷を写真とともに伝えます。農耕牛として培ってきた高度な調教技術、江戸時代から始まる牛肉食文化の源流もひもときました。

セミナーには、県内を中心に集まった繁殖農家や肥育農家・高校生・県やJAなどの関係者ら約150人が集まりました。地域の資源活用や先人の知恵を尊重し、「牛・生産者・指導員」の三者が一体となった体制の必要性などを確認しました。参加者は「和牛経営は、飼料高騰や高齢化に加え、物価高の影響による牛肉の需要の低迷など厳しさを増している。岡山県が一丸となって生産振興に取り組みむ契機にしたい」と展望します。



「和牛の歴史絵巻」はコチラから



和牛の歴史を掘り起こし作成した「和牛の歴史絵巻」



旬の農産物に笑顔 岡山東で初のフェス



ブドウを買い求める来場者

地域農業の魅力やJAの取り組みを知ってもらおうと、8月上旬に赤磐支店で「JAフェスタ2026 in岡山東」を初めて開きました。近隣住民をはじめ県内外から約1000人が訪れ、新鮮な県産農産物を買求めました。旬のモモやブドウ、野菜の販売、女性部の出店などさまざまな催しを通じて交流を深めました。来場者は「帰省で通りかかった。ふるさとの特産ブドウをお土産にしたい」と笑顔をみせました。



アレキ140周年でPR 広報活動や商品開発など

マスカット・オブ・アレキサンドリア（アレキ）の栽培が140周年を迎え、産地の伝統を受け継ぐ船穂町農業後継者クラブが魅力発信に力を入れていま



イタリア野菜でもてなし 駐日大使が矢掛町へ来訪



試食販売会でアレキをPRする
船穂町農業後継者クラブ員



記念ポスター

7月下旬、イタリアのマリオ・アン
ドレア・ヴァッター二駐日大使らを矢

す。ロゴをあしらったオリジナルTシャツやうちわ・のぼり・ポスター・パンフレットを制作したほか、SNSやイベントなどでPRしています。商品開発にも取り組み、醸造家と生産者が共同でオリジナルのオレンジワインを製造。好評のうちに完売しました。規格外品を活用したジュースの商品化、くらしき作陽大学での出前授業に続き、倉敷市内の一部の学校給食に果実を提供する予定です。

浅野芳徳会長は「アレキという一つの品種で140年にわたって栽培が続いているのはすごいこと。150年、その先も続くよう頑張っていきたい」と話します。



ヴァッター二駐日大使に紫丸ナスの
魅力を伝える高月部会長(右)

掛町に迎えました。生産者組織である矢掛町イタリア野菜部会の高月周次郎部会長の畑に招き、ナスやトマトの収穫体験や見学を通じて魅力を伝えました。飲食店「Caf   del l'Orto(カフエデルオルト)」では、関係者や地域住民と会食交流。女性部倉敷かさや地区矢掛支部が作った町産トマトのソースのほか、「ピンサ」などの料理を味わいました。

ヴァッター二大使は「イタリア野菜を広めることは、町とイタリア双方にウィン・ウィン(Win-Win)の関係になる。大使館の行事などで町の野菜を使いたい」と期待を寄せました。山部慎一副組合長は「イタリア野菜と産地の魅力を広く知ってもらい、流通拡大につなげ、地域と農業をさらに元気にしたい」と力を込めました。



規格外キュウリを学食に 学生がメニュー開発

中国学園大学のゼミ学生が久米南キュウリ部会の規格外を使った学食メニューを考案しました。7月下旬に披露を兼ねた試食会を開きました。ベトナム・ミャンマー・中国からの留学生や料理が得意な学生らが、母国で食べられている「生春巻き」や「豚の耳とササミの中華風キュウリあえ」、アルバイト先でよく作ったという「きゅうり巻きロール寿司」など、オリジナルの要素を盛り込み大学内の食堂で提供しました。

生春巻きを作ったミャンマーからの留学生は「母国のキュウリとは形が違うが、久米南町のキュウリはおいしい。暑いのでさっぱり食べられるよう工夫しました。料理で町を元気にしたい」と話しました。



考案した料理を試食会で披露

農ある風景

モモを守る燈火

(倉敷市玉島陶すえ)

動画も公開中!



幻想的な夜のモモ畑(8月4日、倉敷市で撮影)

くだもの王国おかやまを代表する白桃の産地で、防蛾灯が夜空に輝いています。夏の太陽が西に沈みかける薄暮時、稜線に一つ、また一つと光が浮かび上がります。今年は高温の影響で果実の成熟が進み、収穫のピークが10日ほど前進しました。

産地は清水白桃を中心に219人が96haで栽培。山際の畑が多く、果実が熟れて芳醇な香りが漂い始めると夜蛾の吸汁によって品質低下や落果の被害に

悩まされます。防蛾灯を焚く効果は大きく、7月下旬にはあちらこちらで橙や黄、緑の光が畑を照らしました。

作柄は全体的に猛暑による品質低下が見られ、収量減で推移。農家のかん水や早朝の作業に努めるなど猛暑対策に最善を尽くしました。玉島北園芸協会桃部会の臼井浩司部会長は「自然の力にはおよばない。最後までできることをするだけ」と前を向きます。

びほく地区は、7月下旬から8月下旬にかけて無人ヘリコプターで水田を

9 農業と技術革新の発展をつくらう
**無人ヘリで一斉防除
びほく地区の約411畝**

試験栽培している白ネギを確認する槇橋さん



「試験栽培している白ネギを確認する槇橋さん」
蒜山白ネギ部会協議会は、高温対策を進めています。暑さが原因の軟腐病の発生を抑えるため、植え付けから短期間で収穫できるよう、夏に出荷する白ネギの土寄せの高さを、従来と比べ低くする検討を始めました。他産地でも試みている取り組みで、病気の発生を抑えることで品質の向上や省力化につながります。耐暑性のある5品種を試験栽培。抜き取りや分けつのタイミング、病気の発生や身太りなどを検証します。槇橋一夫さんは「天候任せでなく、自分たちでコントロールできるように、産地の維持や発展のため、生産者が協力し合って情報共有などに努めたい」と話します。

13 気候変動に具体的な対策を
**白ネギの高温対策へ
試験栽培に着手**



参加賞の「黒々茶」を手に笑顔の小学生剣士

岡山県小学生勝抜き剣道大会(美作市)で、県内約500人の剣士が日頃の稽古の成果を競い合いました。「二試合でも多く勝てるように頑張りたい」と宣誓し、団体戦を繰り広げました。大会はJA共済地域貢献活動が支えています。

11 気候変動に具体的な対策を
**小学生剣士が熱戦
第17回岡山県勝抜き剣道大会**

一斉に防除しました。今年度は1回目と2回目を合わせ、約411畝を請け負い、作業負担を軽減しました。農家は「無人ヘリを使った防除のおかげで、個々の作業負担が減った。暑い中の重労働から解放され、ありがたい」と話しました。



無人ヘリによる防除(8月上旬、高梁市中井地区)



北房
営農経済センター
いしい ともかず
石井 智和 係長



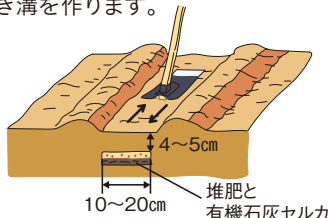
種まき：8月中旬～10月下旬頃 収穫：10月～12月頃

土壌に対する適応性はかなり高い方ですが、乾燥には弱いので保水力のある畑を選びましょう。生育適温は15～20℃。本葉が出ていれば0℃以下でも枯れずに越冬します。酸性の土壌に弱いので苦土石灰などを施して土壌の酸性(pH)を調整しましょう。また水やりをしっかりとやりましょう。小松菜やホウレンソウに比べると寒さに弱く、霜が降りると葉は傷んでしまうので、冬に良品を得るには、ビニールトンネルの設置やべた掛け資材を被覆します。

1. 畑の準備

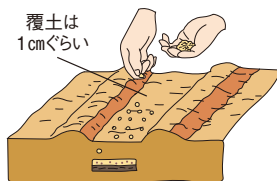
種の発芽ぞろいが悪いので播種の1か月前くらいに堆肥と有機石灰セルカを入れ、その後、種まき10日前までに油粕と野菜の肥料を施用して、鍬を前後に動かして平らにします。株間を10～20cmほどあけ、深さ約1cmのまき溝を作ります。

まき溝の長さ1mあたりの量
堆肥 350～420g
①有機石灰セルカ 150g
油粕 120g
②「野菜の肥料」 60g



2. 種まき

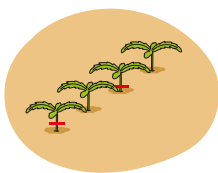
2～3mm間隔のやや厚まきにします。発芽率を上げるため種を水に半日～一昼夜浸してから蒔くのも効果的です。



3. 間引き

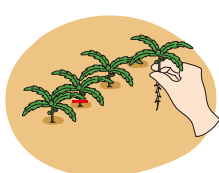
第1回

本葉1～2枚のとき株間3cm程度に間引きします。



第2回

本葉5～6枚のとき株間10～15cm程度に間引きします。

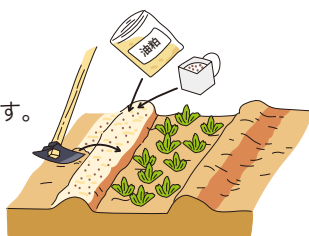


4. 追肥・土寄せ

第1回

1回目の間引き後、軽く土寄せします。

溝の長さ1mあたりの量
油粕 120g
③「化成肥料14-14-14」 30g



第2回

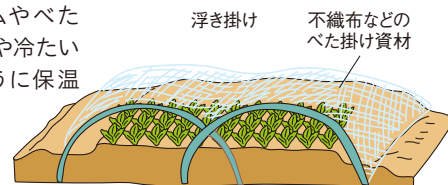
軽く土寄せします。その時、葉の色が薄ければ、適宜2回目の追肥を行います。約20～30日に1回、または収穫のペースに合わせて行います。肥料を与えすぎると葉が固くなったり苦味が強くなる原因になります。



溝の長さ1mあたりの量
油粕 120g
③「化成肥料14-14-14」 30g

5. 保温(秋まきの冬に入ってから防寒保温)

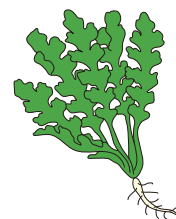
生育適温は15～20℃のため、低温期にはフィルムやべた掛け資材で直接、霜や冷たい風が当たらないように保温します。



6. 収穫

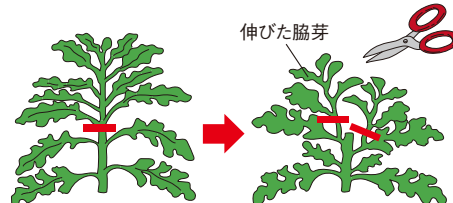
抜き取り収穫

草丈が15～20cmになったものから順次、根ごと抜きとって収穫します。気温が上がり過ぎない午前中に収穫するのがよいです。



摘み取り収穫

本葉10枚の頃、中心の茎を摘み取ります。収穫の際にはハサミを使いましょう。脇芽が15～18cmぐらいに伸びてきたら下の方を葉2～3枚を残して摘み取ると脇芽が伸びて長く収穫を楽しめます。



バックナンバーは
こちら！



おすすめ資材

①有機石灰セルカ

牡蠣殻を原料とし、天然ミネラルを豊富に含み、土に優しい動物質石灰。カルシウムとミネラルの補給に有効です。



②JA 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。



③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。



今月の野菜

オクラ

全体が細かい産毛で覆われていてハリがあり、全体の緑色が鮮やかでヘタの切り口がみずみずしく変色していないものがよいです。オクラの特長であるネバネバはペクチンなどの食物繊維で、整腸作用やコレステロールの吸収を抑制し血圧を下げる効果があるといわれます。また、ビタミンやカルシウムなどのミネラルも豊富に含みます。



オクラとレンコンの
つくね風ハンバーグ

〔調理時間〕
1時間

〔エネルギー〕
約230kcal

〔塩分〕
1.0g

〔野菜摂取量〕
約55g
(1日の目標野菜摂取量の約6分の1)

※1人分あたり

材料／1人分(2個分)

オクラ(ハンバーグ用) …… 1.5本
オクラ(飾り用) …… 1.5本
レンコン …… 25g
鶏ひき肉(もも) …… 75g
片栗粉 …… 大さじ1/4
塩コショウ …… 少々
ナツメグ …… 少々
サラダ油 …… 大さじ1/4

A しょうゆ …… 小さじ1
みりん …… 小さじ1
酒 …… 小さじ1
砂糖 …… 小さじ1

つくりかた

- ① レンコンは皮をむく。15g分はすりおろして水気を軽くしぼる。10g分は粗みじん切りにする。
- ② オクラは塩(分量外)で板ずりして水洗いし、薄い小口切りにする。
- ③ ボウルに鶏ひき肉・塩コショウ・ナツメグを入れ、粘り気が出るまでこねる。
- ④ ③に①・②・片栗粉を入れよくまぜる。
- ⑤ ④を小判形に丸め、冷蔵庫で30分程ねかせる。
- ⑥ Aをまぜておく。
- ⑦ 飾り用オクラは塩(分量外)で板ずりし、熱湯でさっとゆでる。
- ⑧ ⑦を氷水でしっかり冷まし、斜め切りにしておく。
- ⑨ フライパンにサラダ油を入れ、⑤を中火で両面に焼き色がつくまで焼く。
- ⑩ フタをして弱火で約5分蒸し焼きにして中まで火を通す。
- ⑪ ⑥を入れ、煮からめてとろみをつける。
- ⑫ お皿に盛り付けて⑧をのせる。

ワンポイント

さまざまな食感が楽しめる一品です。
つなぎにたまごを使わず、オクラとすりおろしたレンコンでふんわり仕上げました。

旬の県産野菜を
たくさん食べよう！



JA晴れの国岡山 × くらしき作陽大学 共同企画

晴ればれ やさい通信

FMくらしき放送82.8MHz
詳しくはJA晴れの国岡山HPへ！



くらしき作陽大学 食文化学部 栄養学科 佐々木ゼミ 考案

ポイントを獲得しよう！

獲得ポイント数

1ポイント

広報誌を読む

コードを読み込んでポイントゲット！

LINE

メンバーズカード

©ソラとサン

JA からのお知らせ

INFORMATION

理事会だより

令和8年度米の集荷販売方針ほか

令和8年度8月期理事会を8月31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・第2号議案：理事に対する貸付／第3号議案：共済規程の一部変更／第4号議案：令和6年度米穀最終精算（裸麦）／第5号議案：令和8年度産米の集荷販売方針および米麦概算金、経費目標額の設定（主食用うるち・もち米は本誌7ページ）／第6号議案：出資口数の減口（組合員の申し出による）

【報告事項】①令和8年度7月末事業実績②総代会・事前説明会出席集計③総代会事前説明会の主な質問・意見と回答および対応④リスク管理委員会報告（令和8年度コンプライアンス・プログラムに基づくクロステックの実施・自主（自店）検査結果（令和8年度第1四半期）⑤貯金金利の変更⑥農林中央金庫2026年度第1四半期決算概況

国産を食べて、農業を応援しよう！

国産国産月間キャンペーン

①JA直売所キャンペーン2026

JA直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つをゲット。2つで1口応募できます。47都道府県とおきの4000円相当の農畜産物・加工品が合計1万1750名様に当たり

10月・11月は国産国産月間

JAタウンには、おいしい「国産」がいっぱい

おいしい日本と暮らそう

JAタウン

ご注文はこちらから

【期間】

2026年10月30日（金）まで

【対象条件】

●新規：店頭で定期貯金10万円以上

②日本の味覚を、楽しもう

JAタウンでお客さま送料負担なし

今がチャンス！送料はJAグループが負担します。期間は2026年10月1日～11月末。

特設サイトはこちらから

ます。賞品についてはホームページをご覧ください。期間は2026年10月1日～11月末。

定期貯金オートタムキャンペーン

組合員限定で募集

【お問い合わせ・ご契約】

お近くの支店窓口まで

【ぼつけえ定期】も好評受付中

抽選権付き年金・給振定期貯金

抽選で総勢3500人に選べる岡山県特産グルメのギフトカタログ（1万円相当）が当たります。第3期の受付は10月1日～12月末日。

【お問い合わせ・ご契約】

お近くの支店窓口まで

年末調整手続の電子化

控除申告書の作成に対応

国税庁では、年末調整の電子化を進めています。控除証明書の電子データの取り込みから控除申告書のデータ作成に対応した「年調ソフト」を開発し、各アプリストアや国税庁ホームページで公開しています。

保険料控除などの控除額の検算が不要、控除証明書などのチェック事務と書類保管コストの削減といったメリットがあります。詳細は、国税庁ホームページの「年末調整手続の電子化に向けた取組について」をご覧ください。

詳しくはこちら

のニューマナー（2カ月以内に当組合以外から新規で預入いただいた方に限ります）

●当座振替：店頭で当組合の当座性貯金からの預入（10万円以上）を対象とします。

定期的な検診がとっても大切

[11月の巡回人間ドックのご案内]

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。

検査項目や料金など詳しくはこちら

実施月日	統括	会場	開始時間	お問い合わせ先	
11月	5日(木)	赤磐吉井支店	8:30	赤磐アグリセンター	086-955-2077
	24日(火)	旧赤坂支店			
	25日(水)	赤磐支店			
	20日(金)	真庭 古見ふれあいの館	9:00	真庭基幹アグリセンター	0867-52-2910
	18日(水)	津山 よりそいプラザ津山北	9:00	よりそいプラザ津山北	0868-27-0006
	17日(火)	勝英 勝英統括本部	8:30	美作アグリセンター	0868-72-9031

キャンペーン

「タイズで知ろう、ぶどうのこと。」

ぶどうの魅力、再発見

インスタグラムキャンペーン

「タイズで知ろう、ぶどうのこと。」

JA 昭々の国岡山 公式インスタグラムをチェック！

聞かせて!!

くらしのこと

アンケートキャンペーン

ライフイベントなどの簡単なアンケートに答えるだけで
豪華賞品
が当たるチャンス!



応募はこちら▲

JA直売所で JAカードのご利用で

対象のJA直売所はJAカード5%割引を実施している店舗です。

〈対象期間〉
2026年10月1日(木)～10月31日(土)

10% 割引!

詳しくはこちら



年金友の会 優待サービス

年金友の会 LINE 会員証の提示で、特別優待サービスが受けられます。提携店舗は全部で22店舗。今月号では4店舗をご紹介します。お得な優待サービスをぜひご利用ください。

<p>鉄板焼 一本松</p>  <p>昼：会員のみ 夜：会員含む1グループ 飲食代5%引き</p> <p>岡山県笠岡市 神島4322 0865-75-0014 昼11:00～14:00 夜17:00～21:00(休前日は22:00) 休 毎週月曜日・火曜日</p> 	<p>カフェテラス フルート</p>  <p>会員のみ 食後のデザート アイスクリームサービス</p> <p>岡山県笠岡市大井南28-1 0865-62-5530 7:00～15:00 17:00～20:30 休 毎週水曜日(火曜日は15:00閉店)</p>	<p>本陣屋</p>  <p>会員含む4名まで ソフトドリンク1杯無料</p> <p>岡山県小田郡矢掛町東川面547-1 0866-82-1300 11:00～14:30 17:00～21:00 休 毎週木曜日(ディナー)※ランチは営業</p>	<p>水車の里フルーツピア</p>  <p>会員含む1グループまで 【ぶどう狩り食べ放題100円引】 【手ぶらパーベキューソフトドリンク1本サービス】※いずれも要予約</p> <p>岡山県小田郡矢掛町 東三成3974-20 0866-83-3423 9:00～17:00 休 毎週水曜日・年末年始</p> 
--	---	---	--

組合員限定 毎月1回開催 次世代へのスムーズな資産承継を支援します

相続税務相談会

相談 無料 事前 予約

日時：2026年10月6日(火)10:00～15:00
2026年11月5日(木)10:00～15:00
(12:00～13:00を除く/1組最大30分まで)(JA職員も立ち会います)

場所：JA晴れの国岡山 本店2階 会議室(倉敷市玉島八島1510-1)
※遠方の方は各統括本部からテレビ会議で実施できます。

詳細とご予約は
JA晴れの国岡山ホームページから
お問い合わせは
総務部 (086-476-1830) まで




©ソラとサン

読者のみなさまから
お寄せいただいた
イラストやお便りなどを
ご紹介!!



秋どれのキュウリにチャレンジしています。
倉敷市・びつさん



我が菜園のカマキリ隊長です。ピーマンやオクラを害虫から守ってくれています
赤磐市・花ちゃん



岡山市・山谷睦子さん

▼「直売所だより」を楽しく読ませていただきました。イチジクが大好きで、毎年J A直売所「笠岡ふれあい青空市」『しおかぜ』で購入しています。新鮮でとてもおいしいです。

笠岡市・佐藤雅美さん(50代)

▼畑の管理も大変でしたが、頑張って育てた野菜のおかげで、家族みんな猛暑を乗り切ることができました。

勝央町・いっちゃんばあさん(70代)

▼家庭菜園15年目です。年々暑

さが厳しく、手入れや水やり作業に悲鳴を上げそうになりますが、収穫できた喜びとおいしさで頑張れています。農家さんのありがたみを感じます。

倉敷市・まゆみんさん(60代)

▼先月号で、日本には食べ物を大切に「もったいない文化」が根付いているというの、本当にその通りだと思います。子どもや孫にもつなげていきたいです。

新庄村・三船八寿子さん(70代)

▼秋は果物がおしく、直売所に行つて新鮮なものを買うのが楽しみです。生産者のご苦労に感謝します。

浅口市・吉川佳子さん(60代)

▼同じ農業仲間の記事を見て元気をもらっています。みんな頑張っているから、私も頑張れます。

赤磐市・ぱんこママさん(60代)

▼広報誌の表紙に農家さんのイキイキとした姿が載っており、手に取って読んでみようと思います。たくさんさんの情報を知ることができ、勉強になります。

倉敷市・臼井恭子さん(50代)

あぜみち川柳

まだ熱風 ひたすら秋の 風を待つ

オリオンさん

イノシシも 待つてましたと 秋野菜

るつくママさん

生産者 はじける笑顔も 味のうち

ばたんきゅーさん

焼きナスの 香りに負けて もう一膳

津尾紘子さん

猛暑でも 元気に育つ 雑草は

ふくちゃん

実るのは チョウとハチの おかげです

たいさん

ピオーネを もらつて笑顔が 金メダル

ももちゃん

テーマ

日頃の農作業で感じる想い、家庭菜園や直売所の楽しみやエピソード、農の風景など。

※作品は楷書で書いていただき、漢字にはふりがなを、記入ください。

みなさまからの「写真イラスト」

「お便り」川柳を

大募集しています。

ご意見・ご感想もお待ちしております!!

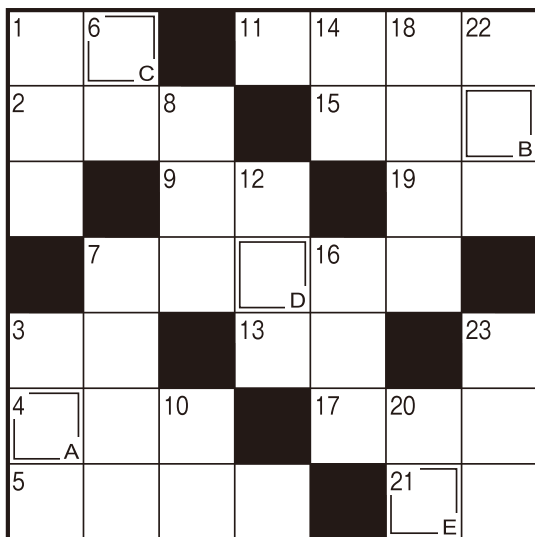


正解者の中から抽選で20人の方に直売所などで使える 「農協全国商品券(2,000円分)」をプレゼント!!

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)

↓ タテのカギ

- 1 おでんにつける黄色い薬味
- 3 アフリカ大陸北部に広がる——砂漠
- 6 仏花によく使われます
- 7 運動会の競技のひとつ
- 8 小豆は昔、赤い——と呼ばれました
- 10 えんぺらがある魚介類
- 12 ダーウィンが提唱した——論
- 14 夫の配偶者です
- 16 皮がむきやすい黄色い果物
- 18 秋桜ともいわれる花
- 20 いざというとき、体を膨らませる魚
- 22 酒などを買う前に、味や香りを確認
- 23 『考える人』で知られる彫刻家



→ ヨコのカギ

- 1 ——食べば鐘が鳴るなり法隆寺(子規)
- 2 ヒトコブだったりフタコブだったり
- 3 みそ煮にしてもおいしい魚
- 4 元のものから分かれ出ること。新たな問題が——する
- 5 橋につけられた柵
- 7 油絵を描くのに使う布。画布ともいいます
- 9 ——の上にも三年
- 11 転居、屋移りともいいます
- 13 漢字から作られました
- 15 歯を抜くときにかけるもの
- 17 付けている人は誰なのかが書いてあります
- 19 寺院に入るときくぐることも
- 21 彼はクラスで——を抜いて足が速い

クロスワードパズル
先月号(9月号)の答え
「クツワムシ」

応募総数
1,010件



応募締切

2026年10月15日(木)必着

お便りなど投稿・プレゼント応募方法

LINE・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

85円 切手	〒713-8113	●郵便番号・住所
倉敷市玉島八島 1510-1		●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)
		●ご意見・ご感想
JA晴れの国岡山 広報課 「晴ればれ」係		

LINE



応募フォーム

スマートフォン
から簡単応募▶▶▶

JA晴れの国岡山 晴ればれ応募

FAX

086-476-1840

※誌面の都合上、投稿いただいた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、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、また、可能な限り
写真の説明をご記入ください。

※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。

※「みんなのひろば」の掲載がプレゼン
トの当選とは限りません。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。

あとがき

実りの秋がやってきました。管内各地で稲刈りが進み、ブドウやイチジク・梨・柿などが最盛期です。異常気象や資材価格高騰など、一口では言い表せないほどの苦労や困難の中、産地では問題に負けず、生産者や関係者が協力し合い、打開策にむけて、改良や努力を重ねています。その姿勢に感謝し、「おいしい」の裏側にあるストーリーを届け続けていきたいと思っています。(江森)

本誌掲載の商品は総額表示で表記しています



とびきり フェイス!

子どもたちの「食と農」の体験を
笑顔とともに紹介します

赤・緑・黄・橙などいろいろ

イタリア野菜はかわいいよ!



「ちゃぐりんフェスタ」でピンサを作りました(アウトドアヴィレッジやかげ)

各SNSでも旬な情報を発信中!!



SDGsへの取り組みの一環として、本紙には環境に
配慮した植物油インキを使用しています。

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS**

vol.78 2026年10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 総務部(広報課) TEL.086-476-1830 <https://www.ja-hareoka.or.jp/>
発行日 2026年10月1日発行(毎月1日発行)

ホームページ
随時更新中!!



晴ればれ

JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。

