

「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

hare bare

「フチリリニューアル!!」

2022

6

vol.26

アスパラガスに魅了
65歳で本格就農

晴れびと!

特集
旬は目前!!
晴れの国岡山の食材の魅力を
徹底解剖



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山





表紙を空から望む

小田郡矢掛町

おだぐん

やかげちよう

山間部に棚田も混在 園芸複合の 豊かな地域色



晴ればれ 6月号
2022 vol.26

Contents

- 24 | 笑味ちゃんクッキング
アスバラのぬた
- 22 | みんなのひろば／クロスワードパズル
読者プレゼント
- 20 | JAからのお知らせ／フレッシュ通信
いちばなし／くらしのお得情報
役員の部屋
- 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
- 14 | 晴ればれTOPICS
・今年もおいしい米を
7年連続の特A取得へ
・地域貢献活動の紹介
ほか
- 12 | 家庭菜園
キユウリ
- 10 | 直売所名物を食べよう
推し名物まつり！
第14回「みち停あさひ」／久米郡美咲町
- 6 | 特集
旬は目前!! 晴れの国岡山の
食材の魅力を徹底解剖
地元市場とJAのトップ会談
- 5 | 晴れひと！
矢掛アスバラガス部会
中本 静満さん
- 4 | 晴ればれ特産品
「アスバラガス」
矢掛アスバラガス部会
- 2 | ソラサンぽ
小田郡矢掛町

町の中心から美山川沿いに北へ車で10分ほどの美川地区。表紙撮影で訪れたアスパラガスのほ場は中央に見え、ほ場からは美星天文台を望む



最寄りのJA店舗

「矢掛アグリセンター」



敷地内にはアグリセンター・グリーンセンター・車輛センター・やすらぎホールなどが整います。支店は2020年11月に建屋が新しくなりました。

町の東西には国道486号と井原鉄道井原線が走り、倉敷市内にも30分圏内の好立地で生活拠点性に優れています。農業は基幹産業として、町とJAが連携して振興に取り組んでいます。平野部には、ほ場整備された水田地帯が広がり、山間部には昔ながらの棚田も見られ、水稻を中心に地域色豊かな農産物を栽培。高収益が見込めるアスパラガス・リーキ・イチゴ・ラークスパー・ナシ・ブドウなどの特産化を進めているほか、加工・業務用キャベツ・タマネギなど多岐にわたります。平成30年の西日本豪雨でJA直売所・矢掛宿場の青空市「きらり」が甚大な被害を受けたのは記憶に新しく、地域の生産者と生活者になくはならない施設として復興を成し遂げました。

矢

掛町は県の南西部に位置し、高梁川水系の支流である小田川流域にひらけています。標高15〜505mのゆるやかな丘陵に囲まれた盆地をなし、平野部と山間部が混在。年間の平均気温は14.5℃と、温暖な気候に恵まれています。

晴ればれ
特産品

今月の特産品

アスパラガス



プロの料理人も絶賛
最新メカで選別
SNSで情報共有
確かな品質

倉敷かさや統括本部

矢掛アスパラガス部会

(生産者40人、4.3haで栽培)

選別されたアスパラガスを確認する
部会長の山邊勝彦さん

員制交流サイト)を活用して病害虫の発生状況や対策をタイムリーに配信。早期発見・防除につなげ、収量・品質の向上につなげています。

このような取組みが実を結び、「矢掛のアスパラガスはみずみずしくて柔らかくおいしい」とプロの料理人からも高い評価を受け、部会員のやりがいとなっています。産地の将来にも目を向け、地元小学校で収穫体験や学校給食への提供による食農教育、新規栽培希望者への現地説明会などをJAや行政機関と協力して精力的に展開しています。

今季は9月頃まで約30トンの出荷を見込み、岡山・倉敷・大阪の市場を通じて食卓を彩ります。

倉

敷かさや地区のアスパラガスは、「矢掛町ブランド」に認定されています。栽培は1985年ごろから始まりま

した。2009年度からは、JA・矢掛町・井笠農業普及指導センターが一体となり、作付けを推進。長期間植え替えが不要であることや、ほかの作物

に比べ軽量作物であることを利点に打ち出し、女性や団塊世代、遊休農地を有する人を対象に提案しています。

生産者の作業省力化にも力を入れ、選別・出荷作業をJAが担う体制に整備。部会では講習会や視察研修などを通じて技術の共有・仲間づくりに成

功し、県内有数の産地に成長しました。2016年には、CCDカメラ5台を搭載した画像処理選別システムを導入。大きさ・穂先の開き・変形・空洞などを瞬時に判別できるように、選果コストの低減と品質の均一化を実現しました。栽培面では昨年、SNS(会

功し、県内有数の産地に成長しました。2016年には、CCDカメラ5台を搭載した画像処理選別システムを導入。大きさ・穂先の開き・変形・空洞などを瞬時に判別できるように、選果コストの低減と品質の均一化を実現しました。栽培面では昨年、SNS(会

アスパラガスに魅了 65歳で本格就農

矢 掛町の中本静満さんは、35年勤めた車の板金塗装業から一転、65歳でアスパラガスの栽培を始めました。偶然目にした特産アスパラガスは「太くまっすぐ伸びた立派な姿。それまで見てきたものとの違いに衝撃を受けた」と当時を振り返ります。

厳しい気象条件を耐えしのげるほ場で自然の恩恵を受ける一方、中本さんが気を配るのが土づくりです。3月に根がよく張る環境を整えるため、すくもと堆肥4トンを混ぜ込みます。北斜面に向き冬は

日照時間が短いため、焼きすくもで覆って地温を上げるなど「時季に応じた細やかな栽培管理が次年度の成果につながる」と確かな手応えを感じています。通常より高く45センチに畝立てすることで作業性を高め、体への負担を軽減するなど工夫をこらしています。

アスパラガスにとって命ともいえる「水」は、太陽光発電の自動かん水設備で供給。豊富な湧水を点滴チューブで2日に1回、1500リットルかん水し、みずみずしくやわらかいアスパラガスに仕上げます。4月から10月まで続く収穫作業は、毎朝5時から2時間かけ、最盛期には約30キロを収穫。気温が上がると作業の間に2センチほど伸びることもあるので、常に目を配り、少しの変化も見逃さないように心がけています。中本さんは「日々の成長を感じながら、太くまっすぐなアスパラガスを追いかけて、これからも長く続けていきたい」と力を込めます。



出荷規格の27cm以上に育ったアスパラガスを専用バサミで傷つけずに収穫する



1本1本手作業での収穫に細心の注意を払う中本さん



野菜と果物に対する現状と今後の見通しについて意見を交わした

ダイコン

冬の食材のイメージが強いダイコンですが、JA管内ではまさにこれから旬を迎えます。蒜山地区では「ひるぜん大根」、新見地区では「カルスト大根」を栽培しています。JAでは品質保持のため、真空予冷などを整備して出荷しています。



大根の旬感移動
旬感移動 直行便

出荷 /
「ひるぜん大根」
6月～11月
「カルスト大根」
5月下旬～7月上旬
9月中旬～11月上旬



の食材の魅力を徹底解剖

のトップ会談も実現!!

全国に誇る白桃や「ピオーネ」をはじめとするブドウ魅力を徹底解剖します。地元市場とJA役員とのお伝えします。

アスパラガス

春から食卓を彩り、お弁当にも欠かせない食材のアスパラガス。勝英地区は県内一大産地として知られ、津山地区と合同で共同選果体制を構築しています。さらに今回、選果機を更新し、能力が向上。選果技術の高位平準化・選果速度向上により、作業の効率化を図りながら、高品質なアスパラガスを安定して市場に供給できるようになりました。



出荷 / 3月中旬～10月中旬



新たな選果機を導入した奈義選果場



桃太郎トマト

甘味と酸味のバランスが抜群の「桃太郎トマト」。作るのが難しい品種でありながらも、30年以上、味にこだわり続け栽培しています。高梁市備中町にある中国地方最大規模の選果場では、厳しい選果基準に加え、予冷機能を強化。収穫直後からスーパーに並ぶまで一貫したコールドチェーンを維持して、産地の信頼度を高めています。



出荷 / 6月下旬～12月上旬

キュウリ

津山地区はキュウリの一大産地。勝英地区で栽培したキュウリも津山の選果場に運び、共同選果することで販売数量(ロット)の拡大を図り、安定供給・有利販売につなげています。露地栽培は10月まで、ハウス栽培は12月まで出荷し、8ヵ月に及ぶ長期出荷をしています。



共同選果をする久米南選果場



出荷 / 7月中旬～8月中旬

近年人気上昇中の「イエローダイヤモンド」。
 蒜山高原で朝採りし、JAに出荷したものに
 限りその名が与えられます。高原の寒暖差
 で甘さが増し、最高糖度は21度にも。7月
 下旬から1ヵ月ほどの
 出荷と、とても稀
 少ですが、食べ
 れば虜になる
 こと間違いな
 しの至極の名
 産品です。

イエロー ダイヤモンド®

旬は目前!!



ブドウ

出荷 / 5月中旬～
12月中旬

「ピオーネ」「マスカット・オブ・アレキ
 サンドリア(以下、アレキ)」「シャイン
 マスカット」など全国屈指のブドウ王
 国を誇るJA管内。昨年度は過去
 最高となる71億円を売上げました。

「シャインマスカット」の需要拡大と
 根強い人気を受け、品種構成の切り替
 えが進む一方で、「ピオーネ」「オーロラブラッ
 ク」といった黒系ブドウの引き合いが年々高まり、価格も
 上昇しています。

JAでは「ピオーネ」の全国トップ産地として生産量の維



ピオーネにや®



持・拡大を目指すとともに、さら
 なる農家所得の増大のため輸出
 需要や歳暮需要を見据えた氷温
 ブドウ・冷蔵貯蔵ブドウの出荷も
 強化しています。これから加温栽
 培した「ピオーネ」「アレキ」が6月
 頃から出始め、12月まで半年間
 に及ぶ出荷シーズンがいよいよ始
 まります。



冷蔵貯蔵ブドウを出庫するJA職員(12月)

イチジク



白桃やブドウに比べ、生産量は
 限られています。笠岡や備前
 の温暖な気候をいかして糖度が
 高くみずみずしいイチジクを栽培し
 ています。旬はまさにこれから! 11
 月頃まで楽しめます。



出荷 / 5月中旬～11月中旬



ハレクニ 晴れの国岡山

地元市場とJA役員

JA特産「桃太郎トマト」やキュウリ・ナスに加え、
 など多くの農産物が旬を目前に控える中、食材の
 会談も実現し、地域農業に対するトップの思いを



はっぴーち®

出荷 / 品種を変えながら
9月上旬まで続く。
一部冬季物もあり。



モモ



言わずと知れた岡山を代表する果物。

県南を中心に栽培され、6月中旬頃から出荷が始まり
 ます。広域JAの強みである物量と輸送網をいかして、消
 費者にどこよりも新鮮でおいしい白桃を届ける「びちびち
 直行便白桃市場(仮称)」を期間限定で山手直売所など
 に開設予定。生果だけでなく、独自の加工品の販売も
 計画しています。

昨年度から好評のJA直行便も運行し、消費者への新
 たなサービスの提供と農家所得の増大を目指します。

JAではどこよりもいち早く、新鮮な食材を届ける「JA

地元市場と考える

これからの地域農業

合併して3年目を迎えた今年度、最重点取引市場である岡山市中央卸売市場2社(株)岡山丸果・大同印岡山大同青果(株)と、JAのトップ会談が実現しました。コロナ禍や、相次ぐ物価高騰などで市場が受ける影響とは。産地と市場はどのように手を取り合い、地域農業、ひいては日本の農業を守っていくのか。トップの真意に迫ります。



JA晴れの国岡山
代表理事組合長

いしが ひとし 均
石我 ひとし 均

い かつみ 井 克己

生産者×JA×市場×消費者

幅広い連携で合併の強み発揮

——まずJAから、持続可能な農業の実現に向けた販売力強化について
(JA・山本常務) 合併して3年目を迎え、新しく3カ年計画を立てました。その中でも重要な農家所得の増大に向け、まずは農産物を作ってもらうことを第一に考えています。市場とも協力し、管内広域化で実現した長期出荷を有利販売につなげ、生産者・消費者ともに喜んでもらえるようにしていきたいです。

——コロナ禍が続いていますが、市場での販売動向は
(株)岡山丸果・坪井社長) コロナ禍で起きた「すぐもり需要」が3年目を迎え、飽きがきたような状況です。やはり「外出したい、外食したい」といった動きがあるようです。しかし、コロナ禍で活発になったネット販売はまだまだ勢いがあります。野菜に関してはまだまだ少ないですが、コロナが収束してもネット販売は定着するでしょう。コロナ禍による生活習慣の変化は市場としてもチャンス。生産・販売方法の見直しが必要な時期になっていると感じます。

——県内外の消費者や実需者のニーズは
(大同印岡山大同青果(株)・大野社長) 県産の青果物は高値ですが、消費者は地元産を買い求める傾向があります。高品質というのがありますが、県民性として郷土愛が強いというのがあるのではないのでしょうか。一方で、岡山県の産地はいいものを出荷する技術はありますが、規格外品に対する取り組みは遅れているように思います。スーパーの求める品位には幅広い

輸送費の高騰、ウィズコロナでの販売へ

市場と一緒に県産県消を進めたい。——JA晴れの国岡山

需要があります。そこに対応していきたいですね。
(JA・石我組合長) 県外にブドウを贈ったのですがとても喜ばれました。消費者からも「岡山県産はやはり違う」という話をよく聞きます。

(山本常務) 岡山のブドウ・モモの栽培技術は間違いないです。

(大野社長) やはり官民一体となって取り組んだ成果でしょう。育まれた力が発揮されています。

——産地への期待は
(坪井社長) 栽培技術は非常に高度ですが、「量が少ない」という課題があります。野菜も果物もブランド品となっているので、それを地元市場に集めたいと考えています。物流コストが高騰する今、経費削減にもつながる。いいものが集まれば自然と関東・関西だけでなく近県からも注文が来るはずです。

(石我組合長) JAでも選果機を更新するなど、出荷量の増加と安定供給を目指し、呼びかけを続けます。

——JAと市場の今後の役割は
(大野社長) 果樹について、出荷量は他県に負けますが、品質では岡山がまだまだ有利性を保っており、全国にも誇れる品目です。ただ、規格外品や少量品などで「出荷したくてもできない物」にどう対応していくかが課題です。加工事業も伸びてきているので、JAとタイアップするなどして解決策を模索していきたいです。

セロリ・アスパラガス・黄ニラなど
JA管内で栽培された食材を前に会談を実施



詳しくはコチラ!!





大同印岡山大同青果(株)
代表取締役社長 大野 博巳



JA晴れの国岡山
営農担当常務 山本 日吉司



(株)岡山丸果
代表取締役社長 坪 正治

（坪井社長） 現在は「シャインマスカット」への転換が進み、お菓子などの原料としても需要の高い「ピオーネ」など黒系ブドウが少なくなっています。モモに関しては、販売体系が多様化しています。いいものだけを受け入れ、それ以外は市場外へ流れているのをどう食い止めるか考える時が来ています。産地だけに厳しい選別を背負うのではなく、荷受けや卸などの壁をなくし新たな取引の形を進めていかなければなりません。それが生産意欲向上につながるのではないのでしょうか。

（山本常務） ブドウは系統出荷率が高いですが、モモは簡単にいかなないのが現状です。JAとして各地の生産者組織と話し合いを深め、系統出荷を勧めています。

（石我組合長） 合併した今こそ新しい取引の形をつくるチャンスだと考えています。JA・生産者組織・市場がまとまっていかなければいけないと感じます。

——青果物流通の展望と課題は

（大野社長） 出荷容器についてもダンボール出荷だけではなく、コンテナで集荷し市場で選別する方法もあるのではないのでしょうか。今までは厳しい選果基準で評価を受けてきました。もちろんその路線も必要ですが、幅広い取り組みが必要になってくると思います。

（坪井社長） 市場はこれまで、敷いてもらったレールに乗るだけでしたが、次世代のために新たなレールを敷くことが必要だと感じています。産地とともに考えて作っていきたいです。

売り方も相対取引が主流ですが、時にはセリにかけて売るなどメリハリのある売り方をしていきたいです。

（大野社長） 岡山は高速道路など交通網が発達していることも強みだと思います。いいものを求めて遠地から買い付けが来るような魅力ある市場にしたいです。そのためには生産物を充実させることが重要です。

今こそ変わる時。出荷したいと思える市場になる。

——(株)岡山丸果・大同印岡山大同青果(株)

そして相乗効果で産地も潤う仕組みを作る必要があります。

（石我組合長） 岡山県は「晴れの国」といわれるように多日照で生産環境は他県より恵まれています。また、流通面でも交通の要所であり、市場も立地に優れています。お互いに長所を生かし知恵を出し合えば伸びるチャンスはあると感じます。

——最後に生産者のみなさまへメッセージを

（大野社長） 農産物供給の最前線として、生産者のみなさまにはぜひ頑張ってくださいです。農業に関わることが食を守り、そしてそれが地域を守ることにつながります。市場もJAや関係機関と協力していくので農地・農業を守ってほしいです。

現在は規格品の幅も広げる傾向にあり、市場としてもサポートしていきます。

（坪井社長） 買い受けの人材も次世代に入れ替わり、新しい切り口で全国に向けてPRしています。「岡山県産は高品質」というアピールを改めてすることで、リーダーの確保にもつながると確信しています。生産者のみなさまには期待しかありません。JAとともに生産者・産地・食を守っていくのが市場の役目と考えて我々もサポートさせていただきます。

コーディネーター

JA晴れの国岡山
営農部長 安井 健



晴ればれ
hare bare

推し まま つり 名物

直売所名物を食べよう第14回
久米郡美咲町 直売所「みち停あさひ」



ふっくら
カリッと焼き
上げています！



動画でも詳しく
紹介しています！



まきばの館 製造スタッフ
はるな みく 春名 美空さん
かたやま ももこ 片山 桃子さん

1個 290円

しっかりこねて
まあるく焼いた
インパクト大の
名物シューー。



外には広場やハーブ園が広がり、5月下旬から7月中旬にかけてはラベンダーがシーズンを迎える

まきばの館

ジャンボ

シューークリーム

大きいだけじゃない！

生地もクリームも全部手づくりの本格派。

「まきばの館」はこの春で31周年。その誕生とともに名物として親しまれるようになったのが、今回ご紹介するジャンボシュークリームです。まきばの館へのルート上にある直売所「みち停あさひ」でも販売され、スタッフの岸田浩子^{きたひろこ}さんが「飽きのこない優しい味」と推す逸品です。まきばの館にある加工場は製造工程をガラス越しに公開していて、スタッフが手づくりで焼き上げる様子を間近に見ることが出来ます。生地はタマゴを少しずつ加え、「液体状から粘り気を増し、このフレッシュな味を支えるのは、畜産研究所の生乳と地元産の新鮮なタマゴです。カスタードクリームにもたっぷり入り、素材本来のおいしさを味わえます。

て固まってくにつれて力がいきます。しっかりこねる工程が、シューをふっくら膨らませるためのコツでもあるんです」と製造スタッフの片山桃子さんは言います。焼き上がったシュー生地は、特製カスタードクリームを詰めて包装するとすぐにまきばの館の販売コーナーに並び、「作りたて」が提供されます。



材料を量るところから窯焼き・袋詰めまで一連の作業を見学できる



季節によってタマゴの量を調整し、年間通じて変わらぬおいしさを提供

応援
メッセージを
送ってね!

「みち停あさひ」や「ジャンボシュークリーム」への応援メッセージを送っていただいた方の中から

抽選で3人の方に「ジャンボシュークリーム(5個入)」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、応援メッセージ及び「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。

もっとお得な情報は
WEBで公開中!



応募や直売所情報はこちらから

くらしき
作陽大学
考案

OSHIMEIBUTSU Recipe! 名物を使ったイチオシレシピ!

ジャンボシュークリームと 可愛いイチゴちゃん

●カロリー:205kcal ●食塩相当量:0g

【材料(2人分)】.....

ジャンボシュークリーム	1/2個
イチゴ	2個
ホイップクリーム	30g
チョコペン(茶色)(ピンク)(白)	適量
ミント	適量

【つくりかた】.....

- 1.ジャンボシュークリームを半分に切る。
- 2.イチゴは尖った先を、斜めに切る。
切った表面の水分をペーパーで拭きとる。
- 3.チョコペンで顔を書き、冷蔵庫で冷やす。
- 4.①の切り口にホイップクリームを絞り、
③のイチゴを飾る。
- 5.④にミントを添える。

くらしき作陽大学 食文化学部 現代食文化学科
ヘルスマネジメント実習 履修生 考案



※写真は2人分です

シュークリームの魅力に
ついてお話しします。

くらしき作陽大学
食文化学部 栄養学科 講師

小上 和香さん
おがみ よりか



タマゴと牛乳はアミノ酸
スコア100! フルーツを
添えれば栄養価アップ

シュークリームの魅力といえば、サクとしたシュー生地とトロツとなめらかなカスタードの味わいです。この生地とカスタードに使われるタマゴは、タンパク質をはじめ脂質やビタミン・ミネラルが豊富に含まれる栄養価の高い食材です。特にタンパク質は、アミノ酸スコアというタンパク質の質を評価する指標が100の理想値で、体内では生成できない必須アミノ酸の組成に優れています。

またカスタードに使われる牛乳もアミノ酸スコア100で体に効率よく利用される良質のタンパク源です。フルーツを添えれば、タマゴに不足するビタミンCや食物繊維も補え、栄養バランスに優れた組合せとなります。

直売所「みち停あさひ」



岡山県久米郡美咲町西川1001-4 ☎0867-27-9366
◎9:00~17:00 ㊟年末年始



観光客も多いため弁当・惣菜類
が充実。豊富なラインアップを
日によって楽しめる。



あかきゆうすけ さかでせいじ
赤木佑輔・坂手誠司
いけおかみえこ すぎやまたかこ きしだひろこ
池岡美恵子・杉山貴子・岸田浩子

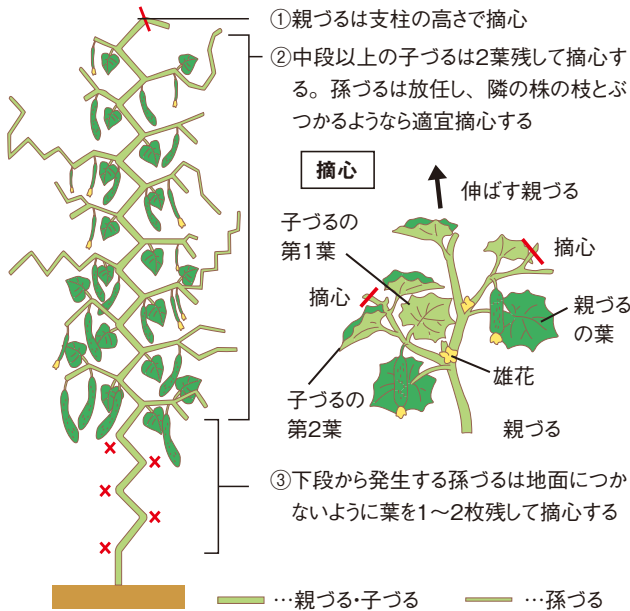


山を眺めながら足湯
を楽しめる(通年・
無料)

今なら
ラベンダーが
見頃の時期です!



4 整枝



ソラからのアドバイス

株元から5~6節までの雌花・側枝を早めに取り除こう。この部分が茂りすぎると病害発生や収穫忘れが多くなるから注意してね!



ホッチキスははずして保存できます

5 追肥とかん水

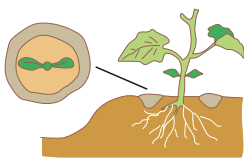
1本目の果実がとれ始めた頃から、半月に1回くらい化成肥料と油かすを与え、肥料切れをさせないことが大切。

1株あたりの量

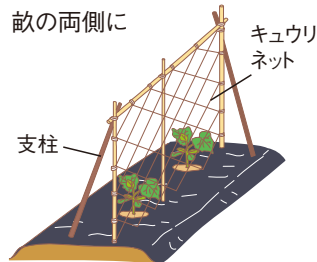
② 化成肥料 14-14-14 60g 油粕 80g

第1回

植え付けの10日後、株の周囲にまき土に混ぜる



第2回以降



水分を特に必要とするので、雨水だけに頼るのではなく、かん水する。梅雨明け後は高温乾燥で草勢が衰えるので、こまめに水管理する。

ポイント!

POINT 草勢判断は本葉15~18枚程度(開花8~10節頃)に行う。草勢が弱い場合には、着果節を1~2節上げる。側枝を2~3本伸ばすなどで対応する。

- ①開花節から成長点(親づるの先端)までに展開葉が5~6枚あれば順調。それ以下なら弱い。
- ②開花節から発生している側枝の長さが小指以上なら順調。それ以下なら弱い。

6 病虫害防除

べと病・炭そ病・アブラムシなどに要注意。特定の株から発生しやすいので、早期に発見して、薬剤の早期散布を心がける。



べと病 (写真提供/岡山県病害虫防除所)



農業の使用にあたってはラベルをよく確認し、使用した記録を残しておきましょう。詳しくはお近くのJAにお尋ねください。

7 収穫

幼果から大果まで食べられる。

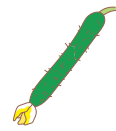


雄花 料理の添え物に



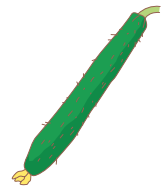
花丸

花つきがよすぎるとき。開花中のものをつま物などに



もろきゅう

長さ10~12cm。みそをつけて酒の供に



通常の大きさ

長さ22~23cm、重量100~120g。さらに大きくして酢の物、炒め物などにするのもよい

サンからのアドバイス

市場流通では100g程度が収穫果のサイズだよ。自家産では大きめ(味はこれが一番)、草勢が衰えたら小さめ(もろきゅうとして利用)、花丸(雌花開花中のもの、つま物として)、開花中の雄花(料理の飾りとして)など、好みに応じて楽しんでね!



写真左:一列に並んで、マルチに開けた穴にエダマメとトウモロコシの種をまく学生/写真上:エダマメ(左)とトウモロコシの種

地産地消実習で初めて鋤を使いましたが、なかなか上手く使えず苦戦しました。難しい作業でしたが心地よさも感じました。野菜を一から育てる体験ができ、食への興味がより深まりました。私たちの野菜がおいしく育つことを願い、これからも野菜の世話をしていきたいと思えます。



15 食の文化学部 現代食文化学科 片岡 旭さん(1年)

らっしき作陽大学 はじめの野菜レポート

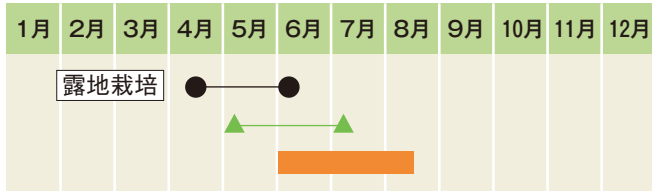
JAグループふれっソ 笑味ちゃん 天気予報 毎月第4水曜日 18時50分~放送

作って食べて 農業を元気に! **家庭菜園**

キュウリ

さわやかな緑とみずみずしい香味

栽培スケジュール



●種まき ▲植え付け ■収穫

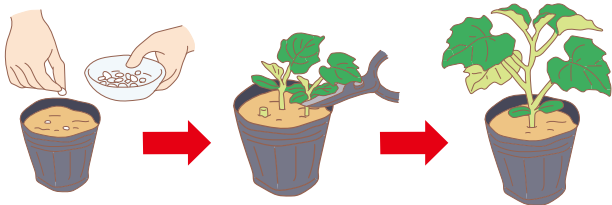
- ・過湿に弱いので排水対策を徹底しましょう。
- ・根の分布が浅いので敷ワラで夏場の乾燥を防ぎましょう。
- ・草勢を低下させないよう適切なかん水・追肥を行います。



教えてくれるのはこの人!!
津山南部
アグリセンター
課長代理
のぎもと まさかず
禾本 正和



1 苗づくり

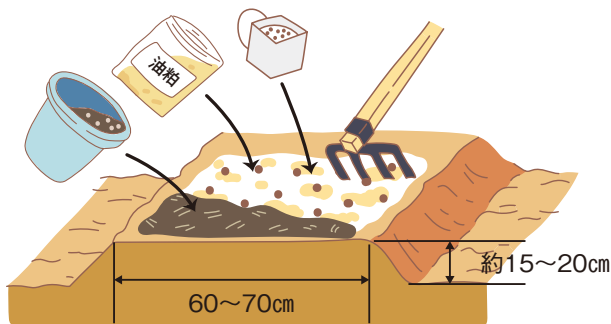


3号のポリ鉢に 種を3粒まく
本葉1枚の頃、1本仕立てにする
本葉4~5枚の苗に仕上げる

小さいうちはビニールトンネルで育てる。夜温は15℃以上を確保し、昼は30℃以上にならないように換気する。

2 畑の準備

苗の植え付け1ヵ月前までに畝全面に堆肥・油粕・化成肥料を播き、15~20cmの深さによく耕し込む。

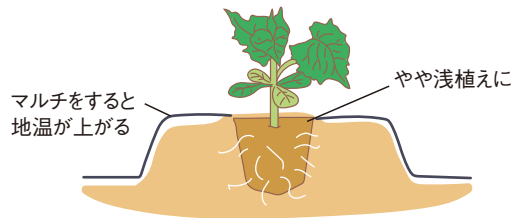
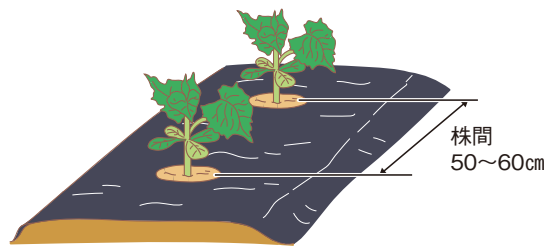


黒色ポリフィルムマルチでマルチングすると、地温上昇や雑草抑制になる。

ポイント
根は比較的浅く広がるので、浅層に全面に混合するように施す。
元肥が多すぎると、収穫初期の果実が短くサビ状の尻細り果になることが多くなる。

3 植え付け

晩霜の心配がなく最低気温10℃以上、最低地温15℃以上になった頃に苗を植える。



ポイント
活着の良否がその後の生育に大きな影響を及ぼすので、植え付けは晴天の午前中に行う。あらかじめ鉢に十分かん水しておき、植え穴にもあらかじめたっぷりとかん水しておく。

ホットキスをはずして保存できません

■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。





晴ればれ TOPICS



JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます



今年もおいしい米を 7年連続の特A取得へ



写真上=今年の生産に奮起する津山の生産者／下=「勝英地域のお米番付2021」の受賞者

きぬむすめ生産振興 津山地区で大会

つやまきぬむすめ生産振興協議会は、関係機関と一体で「きぬむすめ708090作戦」に取り組むなど、食味向上をけん引しています。津山地区は全体で作付け10000畝を達成。

日本穀物検定協会の食味ランキングでは県産「きぬむすめ」が6年連続の特Aを取得しました。4月中旬には生産振興大会を開き、食味共進会で優秀な成績を上げた生産者3人の表彰や肥培管理を確認するなど、7年連続の取得へ意欲を高めました。食味の指針として掲げるのが、タ

ンパク質含有量7.0%以下、食味値80点以上、1等米比率90%以上です。簡易食味計や穀粒判別機の導入、栽培技術指針の作成普及に加え、昨年度は栽培技術情報を生産者に伝える「きぬむすめ通信」を発行し、肥培管理を徹底しました。協議会は、食味向上対策としてタ

「勝英地域のお米番付」 食味上位15人を表彰

食味No.1を決める「勝英地域のお米番付2021」で生産者15人が栄冠を手にしました。JA出荷分のうち、主要銘柄「きぬむすめ」「あきたこまち」「コシヒカリ」の食味成績が高かった上位5点が入賞。3月下旬に勝英統括本部で表彰式を開き、最優秀賞に花房則道さん(きぬむすめの部)・奥新野宮農組合(あきたこまちの部)・福島誉樹さん(コシヒカリの部)が輝きました。内藤敏男専務は「おいしい米で厳しい時を乗り越りたい」と展望します。

主食用米支援1.1億円 生産意欲の喚起へ

JAは、2021年産主食用うるち米の出荷者1万926人に60万円当たり3000円の支援金を振り込みました。総額1億1551万円でJAが独自に助成。米価の大幅下落で影響を受ける出荷販売農家の経営を支援し、22年産以降の生産意欲を喚起します。早期の全量販売と消費拡大にも取り組み、最終精算で追加金の支払いに努めます。

大会では持続可能な米づくりの実現へ方向性も確認。カキ殻を資材に使う「里海米」の生産拡大で持続可能な開発目標(SDGs)の達成に貢献するほか、新たにプラスチック被覆肥料の代替技術の実証にも取り組みます。

植本幸男会長は「資材値上げや米価下落が生産意欲の減退にならないよう、関係機関の指導や支援を通じておいしい米を作っている」と意欲を喚起しました。

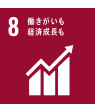
総代らとの意見交換を目的とする運営委員会でも米価下落の影響に配慮し、対話を通じて組合員に寄り添います。石我均組合長は「持続可能な農業を実現し、地域になくてはならない組織であり続けるため、農家に寄り添う改革を進める」と述べました。



感謝状を受け取った前部会長の仲山さん

ひほくトマト部会は3月下旬、高梁市で第18回通常総会を開き、22年度目標を販売金額4億800万円、数量1,200t、10a当たり収量11t以上と設定しました。農家の技術を共有しながら、就農5年未満の農家を重点指導するなど産地の底上げを図り、「やりがいとゆとりある、うめえトマトづくり」に取り組みます。藤井包温部会長は「産地力の強化と、栽培の高位平準化が将来的

うめえトマトを販売4億800万円目標



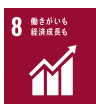
にも認められる産地の鍵となる」と呼び掛けました。

総会では成績優秀農家を表彰。12年間部会長を務め、県内トップ産地の育成に尽力した仲山潔俊さんへ感謝状を贈りました。

成績優秀農家表彰は次の通り。
 ▼最優秀賞=藤井包温さん
 ▼優秀賞=阿川和茂さん・高下留三さん
 山田 徹さん・榎並憲一さん



器具の正しい使用方法を学ぶ職員



高所作業を安全に事故防止へ講習会

J Aは米乾燥施設の担当者など、職員66人を対象に「高所作業の墜落制止器具」講習会を開き、労働安全を徹底しました。米貯蔵タンクの清掃など、高所で作業する際の墜落防止のため岡山県労働基準協会の講師から労働安全衛生を学び、正しい装着方法を確認。職員は「着用することで安心感が得られる。適正な使用で安全に作業したい」と話しました。



自動車販売店担当者からサポカーの説明を受ける参加者(右)

ひほく統括本部は春の交通安全県民運動に先立ち4月上旬、吉備中央町で岡山北警察署が主催する交通安全教室を共催しました。地域貢献活動の一環で、自動車販売店と協力し、安全運転サポート車(サポカー)を3台提供。参加者らは、乗車姿勢・死角、スマートアシスト、電動車いすの乗車を体験。操作方法などを入念に質問するなど安全運転に対する意識を高め、「あくまでも補助機能という意識を持って運転技能を磨きたい」と気を引き締めました。

サポカー体験交通事故防止へ



児童に接客を指導する吉岡支部長(中)



憩いと交流の場 自家野菜や米を手料理に

真庭女性部勝山支部が運営する「びっとカフェ」は、日替わり定食など安全安心で値ごろ感を売りに、地域の交流拠点として機能を果たしています。部員が交代で店に立ち、我が家で作った野菜や米・手づくりみそなどを使い、昔ながらの母の味を大切に提供しています。3月下旬には、支援が必要な子どもの職業体験を初めて受け入れ、9人が接客などをしました。吉岡良子支部長は「世代・性別の垣根を越えた交流がさらに進む場にしたい」と話しました。



食・環境など生活を維持する根幹である農業の大切さを子どもたちに伝える

J Aグループ岡山は農林水産業に関する教材本「おかやまの農林水産業」と「農業とわたしたちのくらし」を県内の小学校・特別支援学校約400校に贈りました。食の大切さや農業への理解を深めてもらおうと、4・5年生に毎年配布しています。県内の農業や、食・環境と農業の関わり、農産物の流通などを生産者の声や写真・イラストで紹介。「おかやまの農林水産業」は今年度から電子書籍化し、動画の再生機能も追加しています。わかりやすく親しみやすい内容にすることで、子どもたちの農業に対する理解醸成を促します。



食の大切さを知って教材本を小学校などへ



地域貢献活動の紹介



「誠ハス」の種根を掘り取る生産者



15 春告げる種根掘り 需要期の盆に向け

くらしき誠ハス出荷組合は3月下旬、花ハスまこと「誠ハス」の植え替えのため、倉敷市で約60本の種根を掘り取り、需要期の盆に向けて改植しました。

今年は9人が73aで栽培し、盆には花ハスと蓮台もりやまかねしげを関西市場へ出荷します。守山周茂会長は「水田を活用した生産を呼びかけ、農家所得向上と産地維持につなげたい」と力を込めます。



「順調に大きくなっている」と話す生産者

と話します。

生産者は「調理も簡単に手軽に食べられるのが魅力。品質のよいものを届けたい」と話します。

今年も高値取引に期待がかかります。

出荷は6月中旬まで続きます。市場では品質が認められ、

岡山東統括本部管内でスナックエンドウの出荷が4月下旬に始まりました。生産者は目ぞろえ会で産地全体の品質の徹底と数量の確保を申し合わせました。

農家所得の増大

スナックエンドウ出荷 品質よく高評価

真庭女性部湯原支部は3月中旬、真庭市の高齢者サロンで手づくり弁当の提供やゲームを通じて地域グループと交流を深めました。栄養面などを考慮して作った弁当に、参加者は「女性部の気遣いに心温まった」と話しました。



3 地域グループと交流 栄養弁当手づくり

おからハンバーグなどが入った弁当を作る部員



9 モモ授粉にドローン 県内初の実証

総社もも生産組合は4月中旬、ドローンを使ったモモ授粉の実証試験を始めました。

総社市の園地13aで花粉の投下位置を確認しながら、樹の上約2mを5回飛行。品種「あきぞら」2本に粉末を直接散布しました。モモの授

粉は、花1つずつ手作業するのが主流で、1人で1本に約30分かかります。それに対し、ドローンでは1分弱と大幅に作業効率が向上します。

生産者は「着果率を確認し、関係機関と連携して実用化を目指したい」と展望します。



花粉入り粉末を散布するドローン

モモづくりの1コマ



春を迎え、授粉用の花粉集めや摘花に奮闘!

モモ栽培へ「ターン」 「赤磐」の名を全国に

大阪での会社員を経て出身の岡山市に近い赤磐市で就農し、2年目を迎えました。自然に触れながらの農業は、デスクワークだった前職とは違い未知の分野でしたが、毎日があっという間に過ぎるほど作業に夢中になっています。

約1haで、9品種を栽培。地元農家から請負った成木園地に加え、自分で水田を整備し新植しました。先輩農家に教わり、しっかりした樹づくり、品質のよいモモを出荷できるよう管理に励んでいます。

赤磐市は、地域の後継者や県内外からの新規就農者など若手農家の活動も活発なところです。ほかの農家とともに産地を盛り上げ「赤磐」の名をブランドにしたいです。

味のチカラ 天気予報

農の未来を担う!

新しいチカラ

Vol.2



おがわ かつひろ 小川 勝洋さん

本格出荷を目指し試行錯誤



ここから簡単アクセス!



花や野菜苗を吟味する来場者

4月中旬、管内の経済店舗で一斉に春の園芸セールを開き、園芸資材や肥料・農薬など厳選した品目を特別価格で販売しました。

笠岡グリーンセンターは、笠岡ふれあい青空市「しおかぜ」と合同で春の大感謝祭を開きました。農機具・ガス器具の展示も行ったほか、

日頃の愛顧に感謝 春の苗や資材を特価で



苗を育てるJA施設



480トの出荷を目指します。今季は48人が5.2畝で栽培し、確保したい」と奮起します。管理に専念し、安定した収量を確保したい」と奮起します。



元気なトマト作る 安定生産へ共同育苗

阿新トマト部会は、トマトを安定生産するため、異常気象に

花や野菜苗のコーナーも大好評でした。青空市には、新鮮野菜や旬の果物を求めて、開店前から店舗入り口に列ができ、多くの来場者が買い求めました。

来場者は「ガーデニングや家庭菜園を楽しみたい」と話しました。

はなよめを収穫する裕之さん



温室モモ収穫始まる 燃油高でも前向きに

岡山県内で唯一、温室桃を栽培する石川裕之さん(45)は4月下旬、極早生品種「はなよめ」の収穫を始めました。今冬は降雪が多かった影響でやや生育が遅れましたが、上品な甘みに仕上がりました。初日は200玉を収穫。翌日から県内の百貨店などに並びました。母の里江さん(69)と作業に汗を流し、6月上旬まで4品種を出荷していきます。燃油の高騰で経営は厳しいですが、裕之さんは「出荷を心待ちにしてくれる人がいる」と前を向きます。



地元の祭りに彩りを 手づくりおこわで歓迎

新見女性部は4月中旬、地域で開かれたチューリップ祭りでおこわを手づくりして販売しました。休耕田10aに赤・黄・紫など約1万4,000本が咲き誇り、市内外から観光客を迎えました。地元で生産した「にのみ源流米ヒメノモチ」

のもちもち食感に干しシイタケの旨みや香りが際立つ、家庭の素朴な味わいが人気を集めました。

部員は「食を守り育む女性部活動を通じて地域の活性化に貢献したい」と話しました。

チューリップ畑でおこわをPRする部員



わたしたちの考える

SDGs

～仲間とともに未来をひらく～



廃棄物をおしゃれな小物に 『家の光』を活用し地域交流

コロナ禍で地域の交流もままならない中、絆を深めようと昨年から地域の公民館を拠点に、ラジオ体操や手芸、体力測定などを行っています。参加者も性別問わず40～80代と年齢層も幅広く、毎回10人程度が楽しんでいます。

とりわけ、手芸は私たち女性部員が講師となり、主に『家の光』の記事を活用し、身近にある材料で作りやすいものを制作しています。最近では、通常なら廃棄する

ペットボトルと空き瓶、バインダーなどで使う麻紐を使い、花瓶を制作。少し視点を变えることで、不用品も素敵なインテリアとして生き返ります。

地域の活動として愛され、出会いの新たな機会づくりと、SDGsへの意識を広げられる場にしていきたいです。

ペットボトルで作った花瓶や、空き袋で作ったファスナー付き小物入れなど



大木 鈴子 さん
おおき すずこ
支部長
びほく女性部賀陽支部

孝本 洋子 さん
たけもと ようこ



誌面でご紹介できなかった最新トピックスは
ホームページでも紹介しています!



農業にエール 元気に!

授業、料理教室などで
などを聞きました。

食物調理を学ぶ岡山県立津山東高校は、特産ショウガの植え付け・収穫体験を通じて食と農のつながりと大切さを学んでいます。

この種ショウガから
たくさん収穫できる!

高校生が植え付け体験
(津山市)



うちだ せいと おおが
内田 聖人さん 大賀 ののかさん

岡山県立新見高校北校地は、実習で育てた花の苗を販売し、地域の交流を広げています。



高校生が
花の苗を販売
(新見市)

たちかわ かずき きむら しゅうた
左から 立川 和希さん 木村 柊太さん
へんみ ゆうひ くぼた こうや
逸見 優妃さん 窪田 煌也さん

校舎にも花を飾り、
校内美化にも一役!

夏野菜の栽培を学ぶ
ジェイエイキャット
JA-CATつやま店



えのもと しゅんいち
榎本 俊一さん

とてもわかりやすい講習会
です。家族のためにおい
しい野菜を作りたいです!!

はたらく農機具春の写生大会
～乗っちゃえ!書いちゃえ!さわっちゃえ!～
きびじ農業後継者クラブ
(総社市)

病気の予防に使う機械を
描いたよ!
お風呂のお湯が
3杯分も入るんだって!
ビックリ!



にいのべ さな
新延 紗奈さん

地元の農業を盛り上げよ
うと、農機具写生大会を
開きました!



自分の背より大きなタイヤ!!
お父さんはモモ農家。
よく知ってる機械もあったよ!

左から
きはら すばる かいせい
木原 澄晴さん 快晴さん



やまもと みえこ
山本 美恵子さん

監修=JCA(日本協同組合連携機構)

農業をなく協同組合JAと農業

食料輸入を続けると どんな影響があるの?

例えば、同じ100円のレモンでも味や品質以外に米国産と国産では何が違うでしょうか。米国産は1万キロ以上を大型船舶で、国産は数百キロをトラックで運ぶ違いがあり、これにかかる輸送エネルギーや環境負荷が大きく異なります。つまりこれは最近注目され出している「フードマイレージ」です。

フードマイレージは、輸送される食料の量と距離を数字で表したもので、食料の安全性の問題や地球環境への負荷も見えてきます。日本の食料自給率はカロリーベースで38%と、欧米諸外国に比べ低く、食料の60%を輸入品に頼っている現状のため、フードマイレージは2016年時点で841.3億トンキロメートルと世界最悪となっています。

この現状を打破するため、私たち一人ひとりができることは「地産地消」に尽きます。地元で生産されたものを買えばフードマイレージはゼロに近く、生産者の顔が見える商品として安心感も高まります。意識を少し地産地消に向け行動を変えることで、二酸化炭素の排出量削減や地域農業の維持・発展にもつながります。

JJAが展開する直行便では、自慢の特産が身近な直売所に値ごろ感で並びます。モモやブドウの季節はすぐそこ。ぜひ地産地消を進める直行便で、地元のおいしい食材をご堪能ください。



今年もモモの直行便は7月頃から開始予定



"農業"や"食"って
こんなにおもしろい!!

地域を

お好み焼きと
焼きそばにして食べたよ!

みんなで協力して
160個
収穫したよ!

自分のお金を
管理できるよう
頑張ります!

JAの食農体験や出前
感じたこと、学んだこ

必要なものか必要でないものか
考えて買います!

キャベツ収穫体験 (里庄町)

やすはら そら
安原 空さん



つなかわ こなつ
恒川 小夏さん

とくやま りおん
徳山 璃音さん

入学おめでとうございます!

笑顔あふれる
毎日になります
ように♪

新1年生にスイートピーを! 船穂町農業後継者クラブ (倉敷市)

お金の使い方や
大切さを学びました!



左から
まし こうだい
岸 航大さん

おだ ほまき
織田 穂時さん

出前授業「お金のキホン」 JAバンク×JA晴れの国岡山 (真庭市)

マスカット・オブ・アレキサンドリア
の宣伝部長「マスカット®」も
お祝いにつけました!



いい香り
だね!

かわいい
花だね!

勉強
がんばるぞ!

色がきれい!

「船穂スイートピー記念日」キャンペーンに 寄せられたメッセージの一部を紹介。

- 花に癒やしをもらっています。農家さんに感謝です。(岡山市)
- 笑顔と元気あふれる素敵な花を全国へ届け続けてください。(新見市)
- 花に囲まれて仕事をされる農家さんがうらやましい!(総社市)
- コロナ禍で気分が沈みがちですが、スイートピーでアレンジを楽しみ、元気をもらっています。(倉敷市)
- 船穂産は花もちが良く、買うたびに驚かされます。農家さんの努力の賜物ですね。(大阪府枚方市)
- 花屋に長年勤めていますが、船穂産は日本一美しく香りもいい!(瀬戸内市)



たかはし あんな
高橋 杏奈さん

かわかみ かなで
川上 奏さん

かわかみ あまね
川上 天音さん

おかもと ゆうご
岡本 悠吾さん



人任せ 心に偲ぶ 我が農地 後継ものさん

日々陽気 思わず体 鎌をもつ 田中 多恵さん

鍬使い がんばりすぎて 一休み 柴田 太久治さん

畑の草 見て見ぬふりす 春寒し 牧 多恵子さん

草取りの 休む暇なく 追い追われ 内田 一笑さん

えんどうは 細い身体で 冬を越し 横部 美津江さん

頼られて 忝く事に 元気です 伏見 美智子さん

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晴れの国岡山総務企画課「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。

締め切り

2022年6月10日(金)必着

理事会だより

令和3年度事業報告など

令和4年度4月期理事会を4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：令和3年度事業報告／第2号議案：令和4年度事業計画(素案)／第3号議案：中期経営計画(令和4年度・令和6年度(素案))・自己改革工程表／第4号議案：農業振興計画(素案)／第5号議案：定款の一部変更(役員定数見直し並びに農協法改正に伴う理事会決議事項の追加等による)／第6号議案：令和4年度固定資産取得計画／第7号議案：倉敷かさや統括本部の旧神内支店土地建物の売却／第8号議案：年度当初の理事会附議事項(令和4年度信用供与等限度額に関する事項・令和4年度貸付金利率並びに手形割引率に関する事項・令和4年度借入金金の最高限度額)／第9号議案：令和2年度米穀最終精算／第10号議案：出資口数の減口(組合員の申し出による減口)

【報告事項】令和3年度3月末事業実績／役員報酬審議委員会答申／令和3年度内部統制確立に向けた重点化対策／コンプライアンス取組状況・違反状況(令和3年度下半期)／相談・苦情(令和3年度最終四半期)／事務ミス等(令和3年度最終四半期)反社会的勢力排除対応・管理先対応状況(令和3年度最終四半期)／疑わしい取引の届出(令和3年度最終四半期)／「JAバンク基本方針」の変更／ALM委員会報告／令和3年度内部監査業務活動報告書／その他(令和3年度車両事故状況／令和3年度労働災害状況／職員数の状況)



防ごう！農作業事故 「熱中症対策」で命を守る

気温が高くなり、農作業中の熱中症による死亡が増加する時期です。次のことに注意して安全な作業に努めましょう。



- ☑ 気温の高い時間の作業は控える
- ☑ 単独作業を避ける
- ☑ こまめな水分補給

※めまい・吐き気・手足のしびれなど熱中症の症状がみられたら、涼しい場所に避難して水分を補給しましょう。症状がよくならない場合は、すぐに病院で手当てを受けてください。

税務相談は事前予約 税務署からのお知らせ

面接による税務相談は事前の予約が必要です。税目で相談の曜日が決まっていますので、面接相談を希望される場合には、所轄の税務署に電話などで予約をお願いします。なお、予約の際には、名前・住所・相談内容などをお伺いします。

代かき時の入水に注意 ジャンボタニシ対策を

各地で発生しているジャンボタニシ(スクリンゴカイ)は、気温の高い初夏から秋にかけて、主に用排水路内で繁殖し、用排水路に沿って生息域を拡大していきま。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。効果的な被害防止対策を組み合わせて、地域全体で防除に取り組みと有効とされています。代表的な対策は、次の3点などがあり

- 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

新しい力で地域を盛り上げる 新入職員85人が入組

4月1日、2022年度の新入職員85人が入組しました。支店や購買店舗などそれぞれの配属先で農業や地域を盛り上げられるよう業務に励んでいます。3月にはJAの基礎を



マナー講座などJAの基礎を学ぶ新入職員

地域の実情把握を 役員が管内施設を視察

広域にわたる管内の状況などを把握するため4月上旬、常勤・非常勤の役員(理事・監事)が8つの統括本部の主な施設を視察しました。百菜市場和気店(岡山)



船穂フルーツフラワーセンターを視察する役員
東、船穂フルーツフラワーセンター(岡山)
山西、矢掛青空市きらり・Aコープ矢掛店(倉敷かさや)、高梁グリーンセンター(びほく)、カントリーエ

レベーター(新見・勝英)、真庭統括本部拠点事業所(真庭)、JA CATつやま店(津山)を巡回。地域に根ざした農産物や施設の役割などを把握し、持続可能な農業の実現に向けて見識を深めました。

白桃コロッケが優秀賞 「押し名物まつり」で紹介

第18回日本農業新聞一村逸品大賞で、さんようみねるの「白桃コロッケ」が優秀賞に輝きました。「白桃コロッケ」はJA広報誌(2021年10月号)の「押し名物まつり」でも紹介。百菜市場和気店で好評販売中です。



調理済みなので揚げずに食べられる(2個入り/398円)



4月8日 和牛子牛セリ市況

(JA全農おかやま総合家畜市場)

成績		(税込)			
性別	頭数	最高価格	平均価格	平均体重	
雌 全体	146	4,478,100円	692,823円	278kg	
去勢 全体	166	1,049,400円	814,296円	303kg	
合計 全体	312	4,478,100円	757,019円	291kg	

※2023年産牛肉の歳末需要期を見据え、強含みの取引となりました。

Market talk いちばなし



岡山県東京事務所
農政企画課東京市場駐在 主幹

こいけ 孝治



大田市場の競り前に情報交換する卸売業者と仲買人

**東京・大田市場に県産農産物
モモ・ブドウ出荷**

東京都には11カ所の中央卸売市場が開設されており、その中で大田市場は青果物・水産物ならびに花きを取り扱う総合市場です。青果と花きについては、国内最大の取扱量と規模を誇り、岡山県からはモモやブドウ、千両ナス・黄ラ・スイートピーなどの入荷があります。

野菜は冬から春先にかけての低温で生育の停滞していた品目が4月以降回復傾向にあります。果物は4月中旬からハウス物のモモ・ブドウが開始されましたが、6月上旬から出荷が予定されている「マスカット・オプ・アレキサンドリア」を待ちわびている状況です。

新型コロナウイルス感染症の流行が始まり2年以上が経過しましたが、一刻も早い事態の収束を願いつつ、大田市場駐在として県産農産物のPRや情報の収集・発信につとめてまいりますので、よろしくお願いたします。

フレッシュ通信

職員の紹介を通じて、
JAの事業・地域の特徴をご紹介します。

今年4月に入組し、畜産事務所の業務に少しでも早く慣れたいと先輩に教えてもらいながら、和牛の子牛市や生産検査の手伝いなどをして奮闘しています。農家の方からの温かい応援の言葉が、やりがいと将来への活力につながっています。

私は子どもの頃から動物が好きで、中学校の時に職業体験で牧場を訪れたことが転機となり、畜産科のある高校に進学しました。学校で乳牛について学び、たくさんの方の農家の方に補助していただきながら、共進会などに出場したことを思い出しますが、まだまだ初心者でわからないことも多いですが、一日でも早く仕事を覚えて、少しでも農家の方の力になり、恩返しすることが一番の目標です。



真庭広域
営農経済センター
真庭畜産事務所
ななば 帆貴

銘柄集約で誕生したJAオリジナル「野菜の肥料」です。広域JAの強みを生かし、資材のコスト低減を実現しました。

役員の家 YAKUIN NO HEYA

JA購れの岡山山は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

うただ ひさし
常務理事(経済担当) 内田 久士



**銘柄集約などでコスト低減
積極的な体制強化で自己改革を**

経済事業では、農業者の所得増大・農業者の生産コストの低減に向け、取扱銘柄の集約や仕入体制の強化を行っています。また事業を運営する中で、業務改善を進め、出向く体制・出迎える体制の強化を積極的に行っていきたいと考えております。

合併して3年目の今年度は特に勝負の年と捉え、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」に向けて、コーポレートスローガンである「ワクワクする農業と地域の未来を」合言葉に、役職員一同、引き続きスピード感をもって自己改革に取り組んでいきます。

目からウロコ! 暮らしのお得情報

ついに
\\お待たせしました!!\\
**JAバンク口座とPayPayが
連携スタート!!**

PayPayとは、スマホひとつで簡単・お得にお支払いができる決済アプリです。



ご登録方法はこちら



決済口座にご登録いただくとJAバンク口座からPayPayへチャージ(入金)できるようになりました。PayPayをご利用のお客さまは、ぜひ決済口座へご登録ください。詳しくは、お近くの支店の渉外担当者または窓口担当者までお問い合わせください。



▼ニラの苗をもらったので植えています。黄ニラを作ろうと黒のマルチを掛けましたが、できたのは黄色ではなくて黄緑色。少しでも光が入ったりきれいな黄色にはならないですね。先月号表紙の黄ニラはとてきれいでおいしかったです。

備前市・フルベリさん(60代)

▼「笑味ちゃんクッキング」を見て黄ニラが食べたくなりました。まだ食べたことがないのでどんな歯応えで味なのか気になります。

矢掛町・坂吉美由紀さん(20代)

▼90歳になる母が育てたアスパラガスとエンドウを今年初めて収穫しました。私は料理担当です。炒めてマヨネーズをかけただけです。が、おかげでおいしいと好評でした。これからも母が楽しく元気に畑仕事を続けられるようにと願っています。

備前市・今日子さん(60代)

▼地域でイノシシが増え、庭先まで来ているところもあります。どう対応すればいいのか考えさせられました。またよい方法があれば具体的に記事にしてほしいです。

倉敷市・中川昌子さん(80代)

▼「女子高生が狩りガール」という記事を読んでビックリするやら関心するやら、すばらしい！のひと言に尽きます。私の周りにもイノシシ・タヌキ・ヌートリア・シカ・サルなどが増えて困っています。若い方が取り組む姿に感謝です。

笠岡市・廣常恵美子さん(60代)

▼先月号の「ソラサンぼ」の写真は春の息吹を感じ若葉が想像でき、力がみなぎってくるようです。黄ニラも色を見ただけで柔らかく甘そうで手間をかけて育ててあるのがわかり、食べてみたくなりました。

倉敷市・横田好子さん(70代)

▼レシピのレパートリーが少ない私としては「笑味ちゃんクッキング」のレシピはとても参考になり、ありがたいです。

美咲町・秋山照子さん(50代)

▼JAの事業や取り組みがSDGsのどの項目とつながっているかわかりやすいです。一人一人の意識で世界をよい方向に変えていきたいですね！

鏡野町・石田雅子さん(60代)

▼黄ニラは高級野菜なんですね。今まであまり食べれる機会がなかったのですが、これからはもっと食べようと思いました。いい記事をありがとうございました。

吉備中央町・大平昭子さん(70代)

▼東京から移住して一年になります。広報紙からは、キャッチフレーズ「ワクワクする農業と地域の未来を」が確かに伝わっています。

勝央町・竹久純雄さん(60代)

▼私も農業者として、トマト・ナス・ナンキンなどの苗を「たくさん売りますように」とお願いしながら植えつけました。

美作市・豊福数恵さん(80代)

▼いつまで続くのかコロナ禍・ウクライナ侵攻。そのうち私たちの食卓にもますます響いてきそうなので、対策として夏野菜を畑にいっぱい植えました。

総社市・岡本政美さん(60代)

▼我が家のごはんはきぬむすめです。6年連続特A獲得とはすばらしい！うれしいです。

真庭市・松島研二さん(80代)

▼「笑味ちゃんクッキング」を見て料理を作るのが楽しみです。

新見市・森岡万脩さん(10代)

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
「ゴボウ・タマネギドレッシングと生姜焼のたれセット」プレゼント!!



※写真はイメージです

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)

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



プレゼント商品はオンラインショップでも買うことができます!!
◀◀◀Web サイトはコチラから

ヨコのカギ

- 虹の七色の一つ。赤の隣です
- 役者が立つ所
- アメリカに行くことを漢字で表すと
- とげに覆われた海の幸
- 「佐藤錦」「ナポレオン」などの品種があります
- 出番前の出演者が支度をする場所
- ジョン・ウェインやゲイリー・クーパーは——劇で活躍しました
- 賞与とも呼ばれます
- 多くの星が集まってできています
- おなかの上で貝を割る動物
- 生産量日本一は長崎県。特に茂木の物が知られている果物

タテのカギ

- 1人用がシングルなら2人用は
- 作物のテンサイは、——ダイコンとも呼びます
- かまぼこの土台にします
- 唇に差す物
- 最高学府に通う人々
- 2022の百の——の数字は0です
- 賭博師、ばくち打ちのこと
- ビールやジャムを詰めます
- サラダ、——サンド、——マヨネーズ
- 大福とかようかんとか。水無月(みなづき)というのもあります
- いろいろな具をトルティーヤで挟んで作ります

「晴ればれ」
 アスパラガスキャンペーン
 (広報誌2022年6月号)

応募券

JAイチオシの特産が当たる!!
 さあ、アスパラを食べて応募しよう!!

アスパラ
 あす
 明日は食べて、
 パラダイス!!

抽選でプレゼント
 JAのふるさと! 美園部の
 ハム・ソーセージセット
 合計
 30名様
 アスパラ食べて、明日はパラダイス!
アスパラの友達是谁だ?
キャンペーン
 アスパラと相性バツグンの
 食材・料理を大募集!
 詳しくは
 コチラ!!
 応募期間
 2022年 4月11日~5月31日
 #アスパラの友達是谁だ

霧島ツツジの花が満開です! 晴れ
 の日の深紅も雨の日の深紅も言葉
 にならないほど綺麗で見とれてし
 まいます。
 美咲町 大釜晴子さん(70代)



▼黄三郎にとっても興味を持ちました。
 黄三郎を使って色々料理を試みた
 じやう。
 井原市・吉岡敬子さん(80代)

応募券を貼ってポストへ!!

- 応募期間 2022年5月31日まで **締切間近!!**
- 応募方法
 このページ左上にある応募券をハガキに貼付して、下記必要事項を明記の上、下記宛先まで郵送。
 郵便番号/住所(番地、建物名など詳しくご記入ください)/氏名/電話番号(携帯電話可)/当選した場合のお届け先住所・氏名(当選者さまと異なる場合のみ記載ください)
 (宛 先) 〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
 JA晴れの国岡山 総務企画課 キャンペーン事務局 宛て
- ご注意
 ・ホームページに掲載された広報誌2022年6月号(vol.26)の応募券を印刷して貼付しても、応募は有効です。
 ・お1人様何回でも応募可能です。
 ・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。



倉敷市 笠原 富美子さん



美作市 たんぽぽさん

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!!



倉敷市 小郷 友子さん

Eメール・FAXでの
 応募もOK!!

あしがき

過ぎやすい季節、お出かけ日和はJA直売所へ!
 新鮮な農産物のほか、自慢の加工品も充実して
 ます。私のおすすめ「美
 星黒豚ハンバーグ」は、粗
 びきにした黒豚の旨味が
 ジュワッとあふれ出る逸品! 山手直
 売所や百菜市場和気店などで販売
 しています。10ページで紹介する推
 し名物はもちろん、地域ならではの
 隠れた魅力を探しに、立ち寄りてみ
 てはいかがでしょう(か(荒木)



応募方法

ハガキ・FAX・Eメールのいずれかに、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
 総務企画課
 「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

メールで応募される方は
 こちらが便利!!

Eメール:
 または hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
 FAX: 086-476-1840

ミ	ド	リ	ノ	セ	ア
ワ	ル	ツ	ゲ	シ	ヤ
ケ	ス	シ	ソ	メ	
	ダ	エ	ソ	ト	
ル	イ	フ	ウ	ボ	
ア	ジ	ミ	ガ	バン	
一		セ	イ	ク	ラ

クロスワードパズル
 先月号の答え
「エメラルド」
 応募総数
 533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。
- ※Eメールでの応募の場合もハガキ同様、必要事項を記載の上、件名に「晴ればれプレゼント応募」と入力し、送信してください。
- ※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。



応募締切: 2022年6月10日(金) 必着

本誌に関して

新型コロナウイルス感染拡大で厳しい状況が続いていますが、本誌は誌面を通じて厳しい状況の中でも生産者の笑顔や農産物・景色のすばらしさを伝えることで、読者の方に一瞬でも笑顔になってもらいたいと思っています。一日も早い終息を願い、その時にはぜひ出かけてほしいとの思いで編集しておりますので、ご了承くださいようお願い申し上げます。なお、本誌掲載の商品は総額表示で表記しています。



【材料／4人分】

- アスパラガス……………200g(6本)
- 油あげ(厚いもの)……………1/2枚
- ちくわ……………2本
- ハム……………3枚
- ゆでだこ……………少々
- 三杯酢……………大さじ4
(酢・醤油・みりんを1:1:1で合わせたもの。酢が苦手な方はみりんを砂糖にしてみてください)
- みそ……………大さじ2
- すりごま……………大さじ1
- いりごま……………少々

【つくりかた】

1. アスパラガスは根元の皮をピーラーでむき、さっとゆでて水気をきってから食べやすい大きさの斜め切りにする。
2. 油あげとちくわは1cm幅に切って、きつね色になるまで素焼きする。
3. ゆでだことハムは適当な大きさに切っておく。
4. 三杯酢とみそ、すりごまを合わせた中に、全ての具材を入れてあえる。器に盛りつけ、いりごまをかける。

アスパラのぬた

短時間でできる
定番にしたい副菜

ハムを入れて子どもたちにも
食べやすい味に！
油あげとちくわは焼くことで
香ばしさが増します♪



参考資料／矢掛町「アスパラレシピ本」

