

オープニング
セレモニー

2024/12.13(金) 8:30~(17:00)
旬感広場イベントスペース

ささやかながら粗品を
ご用意しています。
なくなり次第終了ですので、
ご了承ください。

岡山「おいしい」が勢ぞろい!! 「旬感広場」 旬を感じる憩いの場「旬感広場」 12月13日(金) グランドオープン!!

かねてより岡山県総社市に建設中だった「旬感広場」が、今年12月13日(金)によいよグランドオープンします。直売所「晴れのち晴れ」だけでなく、caféレストラン「SORA&SUN」、食農教育や災害時の被災支援を想定したキッチンスタジオ、金融店舗などを備え、JAの新たなランドマークとして誕生します。

「旬感広場」注目ポイント

1F 直売所「晴れのち晴れ」

- ✓ 農家の顔が見える安心新鮮な農産物
- ✓ 直行便で県内広域JAならではの品揃え
- ✓ 県産肉のオーダーカット販売
- ✓ つきたての1等米を販売
- ✓ 県内をはじめ全国の特産品
- ✓ 女性部の手づくり弁当
- ✓ 瀬戸内の魚を毎朝直送



2F caféレストラン「SORA&SUN」



ソラ アンド サン
岡山県産食材にこだわったcaféレストランです。レストランでは「おかやま和牛」「美星満天豚®」などをメインにした定食、カフェでは季節のフルーツを使ったパフェやケーキなどが楽しめます。手軽に旬の食材が味わえるようにと、テイクアウトも充実。JAならではのオリジナルソフトクリームなどお楽しみいただける予定です。

お子さま連れでも食事をゆっくり楽しめる席やキッズメニューもご用意しています。窓際やテラス席からは、県の史跡「備中国分寺五重塔」も一望でき、眼下には、モモの園地が広がっているため、春には淡いピンク色の花が咲き誇る風景をお楽しみいただけます。さまざまな花が広がる四季の移ろいをご堪能ください。

岡山県総社市岡谷23 【直売所TEL】0866-93-2338 【営業時間】8:30~17:00(1階・2階とも)
【駐車場】普通車137台・バス2台 【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
※2階caféレストランのオーダーストップは16:30です。※山手支店の営業時間及びATMの稼働時間は異なりますので、ホームページをご確認ください。

最新情報は
Instagramをチェック



JA共済の地域貢献活動の紹介

JA晴れの国岡山とJA共済連は、地域貢献活動を通じて地域との絆を強化し、みなさまの生活を支える活動をしています。その取り組みを一部ご紹介します。

大地震の揺れ体感 イス型再現装置で意識向上

JA晴れの国岡山は高梁市で、地震動体験装置を使った防災教室を開きました。子どもから大人まで幅広い年代の来場者が訪れ、想定される「南海トラフ巨大地震」などの揺れを体験しました。

装置は東京工業大学が開発したもので、「平成28年熊本地震」など過去に起こった地震も体験できます。災害が少ないとされる岡山県ですが、体験で防災意識を高め、被害を最小限にしておうと企画。

体験した人は「短い時間だったが相当な揺れで、発生する時のことを考えると身震いがした。防災への備えの大切さを再認識すると同時に、被災された方の気持ちに寄り添うきっかけにもなる」と振り返りました。



イス型の地震動体験装置を体験する参加者

「おいしい、キレイ」が弾ける!
おかやまの農業応援キャンペーン

抽選で10名様に
プレゼント!
美星満天豚®ハムセット

＼クイズに答えてコメントするだけ!/
応募期間 **2024.10.12(金)~11.17(日)**

※Instagram・Xで応募できます。

ワクワクする農業と地域の未来を

vol.

Harebare

JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]

009
2024.10

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
TEL.086-476-1830
発行日/2024年10月1日



JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。

ワクワクする農業と地域の未来を

Harebare

JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]

vol.

009

2024.10

take free

「おいしい!」「楽しい!」「元気!」がいっぱい! おかやまの食と農 国消国産で農業を元気に



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ーワー2.4万人!夢だった蒜山でのウモロコシづくりに奮闘中!

これまでの農業体験をInstagramでも同時投稿中は是非チェックしてみてください! isakoon

アンプルエンサーISAKOがお伝えします!

私たち、おかやまの農業を 盛り上げます!

ワクワクする農業と地域の未来を

vol.

Harebare

JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]

009
2024.10

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
TEL.086-476-1830
発行日/2024年10月1日



JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。

ワクワクする農業と地域の未来を



お得でワクワクする情報を発信中! SNSやYouTubeもチェックしてね!

農業のために 地域のために 明日のために



詳しくはこちら!





神戸から同級生3人で移住！法人化しても挑戦し続けます！

「みんなで何かやりたい！」と、同級生3人が農業に挑戦しています。就農3年目にし目標としていた法人化にこぎつけたのも、やはり3人全員の力を結集した証です。

今後は農業でさらなる安定経営を目指すため、新たな品目にも挑戦する予定です。「3人の結束力があるからこそ、挑戦し続け、乗り越えられる」と力強く地域農業の未来を見据えます。

あこう こうき きしもと ひろき
赤穂 晃暉さん(29歳) 岸本 大輝さん(29歳)
やなまだ なおき
柳田 尚輝さん(30歳)
就農3年目
神戸から勝央町に移住し、3人で共同生活をしながら農業を行う、高校から大学まで一緒の同級生3人組。

「おいしい!」「楽しい!」「元気!」がいっぱい!

おかやまの食と農

国消国産で農業を元気に

父親をはじめ周囲の指導者に恵まれ、就農2年目には共進会で新人賞を受賞するまでに成長。就農して、農業へのサポート体制の手厚さを実感すると同時に、自らも積極的な情報収集が大切と話す松浦さん。「地域のみならず力を合わせて産地を盛り上げたい。こんなにもブドウづくりが楽しいとは思わなかった」と目を輝かせます。

まつうら まつとら
松浦 正虎さん(50歳)
就農3年目
父親の跡を継ぎ、笠岡市でブドウを栽培しています。



ブドウづくりはとっても楽しいです！もっと早く始めたかった・・・！

ブルームが取れないように直に触れずに作業する松浦さん

指導やサポート体制がしっかり整っているのはとても心強いですね！



くだもの王国 おかやまの逸品!

ブドウ

おいしいブドウの選び方
新鮮なほどみずみずしく、粒に張りがあります。果皮についている白い粉は、ブルームと呼ばれるもので、果実の水分を守ってくれています。ブルームがしっかりしているほど新鮮の証です。

加熱しすぎないことがおいしく食べるポイント!

アスパラガス

食べて元気回復!
おいしいアスパラガスの見分け方
穂先が締まっていて、緑が鮮やかで、太くまっすぐに伸びているものを選びましょう。切り口がみずみずしく、硬くならないものが新鮮です。



チームワークが良く、目標を持って取り組まれていて、私も見習わなければ!



会社の状況に左右されることなく、自分の意思でさまざまなことを決められるのは、農業の大きな魅力と渡邊さん。休みなく作業に精を出しますが、充実した毎日を送っています。

今後は植え替えを行い、収穫量増加を目指しています。「モモのあるこの風景が好きなので、モモづくりで地域に貢献していきたい!」とワクワクが止まりません。

わたなべ ふさよ
渡邊 記代さん(48歳)
就農1年目
今年4月に家業を継ぎ、倉敷市でモモの栽培を行なっています。

看護師から農家に！農業は魅力いっぱい仕事です!!



転職された渡邊さんの感想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、授粉作業を行う渡邊さん

心機一転!! 農業の道へ。生涯現役目指します!



広大な畑で1本ずつ手作業で間引く佐藤さん

新見での新生活について楽しそうに語る佐藤さんが印象的でした!

会社員時代とは見違えるほど、健康的な生活を手にし、「知らないことばかりだからこそ興味がわく。とても楽しい!」と農業への魅力を話す佐藤さん。花を育て、それが消費者の癒しにつながることを実感し、リンドウ栽培をまい進しています。

「年を重ねてもなお現役で農業経営が成り立っている方が近所にたくさんいる。健康で生涯現役の勢いで農業を楽しみたい!」と笑顔を見せます。

さとう りょう
佐藤 亮さん(42歳)
就農2年目
就農のため新見市に移住し、今年リンドウの初出荷を迎えました。

仏花だけじゃない! アレンジメントやブーケに♪

リンドウ

リンドウの選び方
茎が太く曲がりのないもので、最上部の花が揃って開花しているものがよく、色はつやのあるものを選びましょう。



JAの協力があるからこそ、安定した農業経営ができます!



キュウリ栽培について説明する木戸さん

「しっかりと収益を確保するには、JAの協力が欠かせない」と、部会や直売所の役員にも積極的になり、JAと農家をつなぐパイプ役を担っています。就農を希望している人には、下調べの大切さなど自分の経験を生かしてアドバイスをする木戸さん。産地を守るべく、将来を見据えて作業の傍ら、奮闘しています。

きど たかあき
木戸 孝明さん(51歳)
就農7年目
大阪府から1ターンし、久米南町でキュウリを育てて7年を迎えます。

牡蠣殻散布で育てた「里海野菜」としても出荷中!

キュウリ

おいしいキュウリの見分け方
太さが均一で、切り口がみずみずしいもの。持ってみて、ずしりと重みがあり、色つやのよいものを選びましょう。



色んな役員を引き受けられて、環境を良くしようと動かれている姿がステキです!



10月16日は「国消国産の日」 食卓から応援! 国消国産

「国消国産」とは、「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」という考え方です。食料品売場で岡山県産を選ぶ、外食でも岡山県産食材を使っているお店を選ぶなど、私たちの身近な行動が岡山県農業の生産を後押しし、元気にしてくれるのです。これからの未来も、おいしい食卓と、その食卓を囲む笑顔が絶えることのないように。身近な「地産地消」から「国消国産」始めてみませんか。

国消国産について詳しくはこちら



アスパラの押し寿司

- 【材料/2人分】
- ・お米…2合
 - ・ツナ…1缶
 - ・アスパラガス…2本
 - ・玉子…2個
 - ・桜でんぶ…1/2袋
 - ・マヨネーズ…適量
 - ・紅しょうが…少々
 - ・すし酢…適量
 - ・塩…少々

【作り方】

1. 米を炊いて、すし酢をあわせておく。ツナは油をきりマヨネーズで和える。
2. アスパラガスはピーラーで皮をむいてさっと塩ゆで。錦糸玉子をつくる。
3. 酢飯の1/2に桜でんぶを和え、1/2に刻んだアスパラガスをまぜる。
4. 押し型にラップをして、錦糸玉子、アスパラガスご飯、ツナ、ピンクご飯の順に乗せおさえる。
5. 上にスライスしたアスパラガス、紅しょうがを盛り付ける。



シャインマスカットのトライフル

【材料/分量は容器に合わせて調整してください。】

- ・シャインマスカット…1房
- ・カスタードプリン…3切れ
- ・カスタードプリン…1個
- ・生クリーム…1パック
- ・砂糖…大さじ2
- ・レモン汁…小さじ1

【準備】

ホイップクリームを作る。ボウルに生クリームと砂糖、レモン汁を入れ、泡立て器で7分立て(少しゆるめ)に泡立てる。

【作り方】

1. 容器の底にホイップクリームをスプーンですくって半量ぐらい入れる。
2. 容器の側面にぐるっとシャインマスカットを並べる。(中心にヘタ側が向くように)
3. カスタードプリンをスプーンですくって入れる。
4. 小さくカットしたカスタードを入れる。(プリンの部分はカスタードと馴染ませるように軽く押さえる)
5. 残りのホイップクリームをスプーンで入れて、表面を平らにする。
6. シャインマスカットを縦半分にかuttingして飾り付ける。

県産食材を使ったレシピはこちら



お近くの直売所はこちら

