

JAしまねびより



2022

6

June
Vol.75

来月の
外勤日は 7/13(水)・14(木)・15(金)



特集

ようこそ

島根ぶどうの世界へ

おーつけた
しまねのファーマーズ
Shimane farmers
江角 典広さん
伊藤 節夫さん
[斐川地区本部]



SNSで
旬な情報を
投稿して
います



JALしまね 石見銀山地区本部版



県内外で評価される「斐川の玉ねぎ」

広大な田畑が広がる平野に築地松の家が点在し、昔ながらの風景が残る出雲市斐川町。斐伊川の流れがもたらした肥沃な土壌が広がる島根県内有数の穀倉地帯です。

玉ねぎは水田裏作でも栽培できる品目として昭和50年代から普及。かつては乾燥のための吊り小屋があちらこちらに見られました。強い風が吹く斐川平野特有の環境で乾燥させた玉ねぎは、美しい赤銅色で玉の締まりが良く、奥深い甘味があるのが特徴。手磨き調製によって規格が統一されている点でも評価され、県内はもちろん、広島や大阪といった県外の市場でもニーズが高くブランド野菜として扱われています。

農事組合法人上直江ファーム

組合長

特産部長

江角 えずみ
伊藤 いたとう

典広さん(71才)
節夫さん(74才)

今月は、斐川地区本部。出雲市斐川町で玉ねぎの生産に取り組む農事組合法人上直江ファームの江角典広さん、伊藤節夫さんにお話を伺いました。

地域農業で栽培技術を未来につなぐ

農事組合法人上直江ファームは、土地利用型農業経営を目指し平成26年に設立。水田転作として「七宝早生」「ターザン」などJA推奨品種を中心に栽培しています。玉ねぎは重量野菜で収穫や乾燥の作業の負担が大きく、近年は高齢化や担い手不足なども背景となり、個人経営の農家では生産のハードルが上がっています。作付け面積はピーク時の半分以上に。そんな中で、上直江ファームは地域農業の法人化によって斐川で培われてきた技術を継承し、栽培を継続。生産拡大に取り組んでいます。

地域の農を支えてきた人の縁

「玉ねぎ栽培を続けられたのは、組合のベースに地域の繋がりがあから」と話すのは組合長の江角



伊藤さん

江角さん



さん。「昔から助け合いが当たり前の土地柄です。これは自慢できること！」と笑顔をみせます。収穫期には組合員の家族が集合。普段は会社勤めなどをしている若い世代も参加し、賑やかに作業をしているそうです。近年は人数が減りつつありますが、多いときは30〜40人も集まっていたとか。6月には泥おとし、9月末には収穫祭も。「コロナ禍以前は直会もやっていました。みんなで飲み食いしながらワイワイと騒ぐのが楽しいんですよ。状況が落ち着いたらまた集まって語り合いたい」と話します。



江角組合長

課題解決に向けて奮闘

直面している課題は高齢化と担い手不足。JAと連携しながら最新機器を取り入れ、課題解決に取り

組んでいます。例えば、これまでの収穫は歩行型の機器を使って2条ずつ掘り上げていましたが、今年から4条同時に掘り上げ同時に葉切りもできる乗用タイプの機器をJAが導入しました。圃場を徒歩で往復しなくて済むため体力的な負担も軽減。高齢の組合員でも少人数で効率よく収穫できるようになります。



新たに導入した茎葉処理機。作業効率もアップ

機械化と技術の継承で生産拡大を目指す

近年はGPS搭載で自動運転できるトラクターや防除機を導入し、ドローンを使った生育診断や農薬・肥料散布といったスマート農業への取り組みも検討中。機械化体系の構築で解決できることがある一方、「機械で



代替できないこともあります。土や作物、天候の微妙な変化を読み取って対応していくスキルはベテラン農家ならではのものと江角さん。担い手不足の今、継承が難しくなっているそうです。特産部長の伊藤さんは「若い世代にIT化などを任せながら時代の流れに乗り、大切なことも伝え、うまくバトンタッチできたら」と話します。



伊藤特産部長

築いてきた基盤をもとに更なる生産拡大へ

今年には北海道の不作の影響で玉ねぎの価格が全国的に上昇。上直江ファームでは、食卓のニーズに応えながら更なる生産拡大を目指しています。また、今年には広域調製保管施設が斐川町内に建設され、県内産の玉ねぎが一括して調製・出荷されるようになります。江角さんは「様々な困難がある中で生産面積を維持できたことは私たちの誇り。地域で基盤を作ってきた結果として、規模を広げるための下地はできている」と、島根の玉ねぎブランドの新たなスタートを前に、笑顔を見せてくれました。



更なる生産拡大に向けチャレンジを続けます



玉ねぎ

6月末ごろまで出荷される早生の玉ねぎは、みずみずしさと濃い甘味が特徴。そのままサラダや酢の物にすると旬のおいしさを堪能できます。コンソメや麺つゆで丸ごと煮るのもオススメ。火の通りが早いので、短時間でトロトロになるのだから。今だけの味をぜひお楽しみください😊



ぶどうの世界へ

今回は、皆さんに「島根ぶどう」について知ってほしい！もっともっと食べてほしい♡という思いから、島根ぶどうの特集です！現在、出荷ピークを迎えている「デラウェア」にスポットをあて、皆さんを「島根ぶどう」の世界にご招待します😊

島根ぶどうとは??

「デラウェア」「シャインマスカット」「ピオーネ」「巨峰」「神紅」など、島根県で生産されたぶどうの総称で、ブランド化を図りながら県内外で販売しています🍇
4月に島根ぶどうの先陣を切って「デラウェア」の出荷がスタートしました！以降、大粒系ぶどうが続き、10月頃まで出荷が続いていきます🌟



デラウェア



シャインマスカット



神紅



本店園芸販売課
二岡正和課長

現在ピークを迎えている「デラウェア」

「デラウェア」は、島根ぶどうの主力品種。島根県は、ハウスによる加温栽培をベースとしているため、国内トップクラスの「デラウェア」早出し産地です🌟。1粒1粒が大きく、種なしで食べやすいうえ、糖度は18度以上かつ適度な酸味があるのが特徴です😊

皆さんに高品質なデラウェアをお届けするために…

J Aしまねでは、島根ぶどうを県全体で販売しています。県全体と一緒に販売することで、数量がまとまって一定レベルの品質がそろふことから、ニーズにマッチした多様な販売が可能となります。そこで、品質をそろえるためにも、全生産者とJ A担当者で目合わせ会を開いています。皆さんに「おいしい」と食べていただけるよう、一丸となり取り組んでいます🌟



★デラウェアができるまで（6月収穫を目指す普通加温栽培の場合）

2月

2月中旬

発芽期

◎2月下旬～…芽かき

- ・状態の良い芽をのこして余計な芽は摘みます。



斐川地区本部営農第二課
錦織睦職員

芽を摘み取ることで、養分のムダな浪費を防ぎ、生育を均等に保つことができます。

12月

11月～2月上旬

休眠期

- ・新芽が顔をだします。



◎2月上旬…加温開始

- ・休眠から覚めたブドウをスムーズに生長させるため、ハウス内の温度を一定以上に保ちます。

休眠から覚ますことで、スムーズな発芽につなげます。

◎12月中下旬…休眠打破

- ・肥料由来の植物調整剤を枝に散布することにより、春になるまで休眠しているブドウの芽を覚ませます。

西いわみ地区本部指導販売課
品川達彦職員

高品質な果実を生産するためには十分な光や養分が欠かせません。1年間伸長した枝をそのままにしておくと、翌年には葉が生い茂り、光や養分が必要な部分に届きません。不要な枝を剪定し、必要な箇所をしっかり栄養がいきとどくようにするための大切な作業です。

11月

10月

◎11月…整枝剪定

- ・1年の間に伸びた枝を剪定し、枝の誘引を行います。



6月中下旬～10月中旬

貯蔵養分蓄積期

- ・収穫直後に肥料を施します。



いわみ中央地区本部
特産課
清本良太職員

果実の成熟には多くの養分を費やすため、収穫後は来年の果実のための養分を補う必要があります。そこで、収穫直後に施肥することで、樹体に十分な養分を貯蔵するよう促します。

- ・台風などに備え、ハウスや棚の補修も欠かせません。

ようこそ



島根

知っ得情報!

知っ得



現在実施中の あんなことやこんなこと...

★島根ぶどう公式アンバサダーによる魅力発信★

初の試みとして、全国各地より10名の方に「島根ぶどう公式アンバサダー」としてSNS等で島根ぶどうの魅力を発信いただきます😊 ぜひ「#島根ぶどう公式アンバサダー」のハッシュタグ投稿にもご注目ください!



本店園芸販売課
高橋希香職員

★Instagram島根ぶどうフォトコンテスト2022開催📷

「島根ぶどうを楽しみながら食べてもらいたい!!」という思いから、今年もInstagramを活用したフォトコンテストを開催しています★ 広報誌読者の皆さんからのご応募もお待ちしています♡ 詳細は、JAしまねぶどう本部公式Instagram、JAしまねHPをご確認ください😊

★レシピ動画「クラシル」とコラボ★ デラウェアデザート配信中🍷

あのレシピ動画サイト「クラシル」に県産デラウェアを使ったレシピが登場!! ご紹介しているのは「デラウェアのレアチーズプリン」♡ 栄養がたくさんあると言われていた皮も使用したレシピです!! デラウェアの新たな楽しみ方として、ぜひ作ってみてください😊 動画はこちらをチェック👉



知っ得



買う時の 見極めポイント! 「鮮度は軸をみよう」

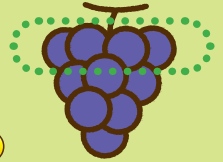
軸が緑色のものが新鮮な証拠です!!

知っ得

知ってましたか?



先端に比べて
肩側の粒が
甘いんです😊



JAしまねぶどう本部 公式Instagramフォローで いいことがあるかも!?



SHIMANE.GRAPE.OFFICIAL



本店園芸販売課
横野直人職員

6月

6月上旬

成熟期

5月

5月

着色期



4月中旬

果粒肥大期

4月



4月上旬

開花期

3月

2月下旬~3月

新梢伸長期

いよいよ
収穫です!!



・キレイな紫色に
色づき始めます。



…粗摘房・摘粒・ジベレリン後期処理

・粗摘房では形のいい房を残し、その他の房を落としていきます。



無駄な養分消費を抑え、
1房に養分を集中させます。

島根おおち地区本部邑南営農生活ブロック
営農生活課 白須紀之職員

・摘粒では、1房あたりの果粒数を整えていきます。

整えることで、1粒を大きくさせ、色づきもよくなります。
また、果粒がギュウギュウに押し合って裂果することを防止します。

・ジベレリン後期処理では、再びカップに注いだ
ジベレリン液に1房ずつ浸していきます。

出荷時期を早めるとともに果粒を大きくさせる役割もあります。

雲南地区本部中央営農経済センター 曾田真吾職員

・蕾から花が咲く時期です。

◎3月下旬~

…ジベレリン前期処理・摘心

・ジベレリン処理では、カップに注いだジベレリン液に1房ずつ浸していきます。

この処理を行うことで“種なし”のぶどうになります。また実を大きくする働きもあります。

・摘心では、新しい梢の先端部分を取り除いていきます。

枝が伸びるために使われるはずだった養分をぶどうの房に回すことで、品質の良いぶどうに成長します。

石見銀山地区本部生産販売課
長島凌哉職員

出雲地区本部
西部営農センター
大瀧雄太職員



現場の声を
もっと思い聞きたい

組合長が行く！

JA
自己改革
実践中

今月の
訪問先

JAしまねやすぎ地区本部管内

- 農事組合法人ファームよしだ ● 農事組合法人安田ファーム
- 株式会社きしかわ農園 足立昌俊さん 高見謙一さん

JAしまねの石川寿樹組合長ら本店常勤理事は、JA自己改革の一環として、地域の担い手・大型農業法人・集落営農組織等を訪問し、今後のJA運営に反映させるため各所で組合員の皆さまの貴重なご意見・ご要望を伺っています。



今回は「農事組合法人ファームよしだ」「農事組合法人安田ファーム」「株式会社きしかわ農園」の3組織と、足立昌俊さん、高見謙一さんを石川寿樹組合長や山根盛治副組合長ら本店常勤理事が訪問し、現場の「生の声」を伺いました。「ファームよしだ」は水稲やタマネギ、キャベツを栽培。タマネギは栽培規模を拡大しており、3月には美味しまねブランドを取得しました。新田徹組合長らはタマネギ栽培を始めた経緯や若手の人材、タマネギの販路について意見を交わし、「タマネギの有利販売に向けて乱高下する価格変動に対応できる販売先の確保をお願いしたい」など要望されました。「安田ファーム」は水稲やリースハウスを活用しアスパラガスを栽培。アスパラガスの収穫作業では女性が多く活躍され、地域雇用の創出としても重要な役割を担っておられます。古曳裕営農部長は、栽培の特徴や課題、美味しまねブランド取得への取り組みなどについて説明。また今年度中にハウス6棟を増設する予定です。



アスパラガスハウスの前で安田ファームの古曳営農部長（左から2人目）らと石川組合長（左から4人目）、山根副組合長（左から3人目）



ファームよしだの新田組合長（右）ら

石川組合長は「県内各地でアスパラガス栽培が盛んに行われている。ぜひ成功させてほしい」と期待しました。足立昌俊さんは、ブドウや花き、メロン、水稲など幅広く栽培。また、やすぎ直売部会、やすぎぶどう生産協議会の部会長としても活躍されています。足立さんは、直売店舗の新設や、ハウスの建て替え・補修に対する助成の充実、新規就農者について意見を述べられ、「若い方が農業をやってよかったと思える経営モデルを目指していかないといけない」と力強く話されました。「きしかわ農園」はほうれん草や小松菜など有機野菜を栽培。岸川勉代表取締役は赤江地域で有機栽培を行う生産者で結成された「赤江・オーガニックファーム」の代表も務めており、安全でおいしい野菜を届けています。岸川代表は、売り先の確保や、高騰する肥料・資材の助成などについて要望。また「食は生きていくために欠かせない。世界が不安定な中、食そのものの価値を高めていくような普及をお願いしたい」と話されました。

高見謙一さんは、イチゴを栽培。やすぎ母生産部の副部会長を務めるなど、安来市特産のイチゴ生産を牽引し活躍されています。高見さんは栽培方法や病害虫対策などについて説明。また増えている若手生産者について触れ、「助成などもあるが、やはり初期投資のコストが大変」と課題を話されました。



高見さん（中央）からイチゴ栽培について説明を受ける石川組合長（左）と山根副組合長（右）



きしかわ農園の岸川代表取締役



ブドウハウス内で足立さん（前列右から3人目）と石川組合長（前列右から2人目）ら

玉葱の産地をめぐす長の意気

★組合長から一言★



いずれの先も素晴らしい経営内容でしたが、なかでも印象に残ったのが農事組合法人ファームよしだ。同法人は組合員数89名、令和3年の経営面積は32ha（水稲22.65ha、飼料米8.24ha、タマネギ1ha、キャベツ30a）。特にタマネギは、土地改良事業によって整備された1haの圃場全面を使い、見事に栽培されていました。新田組合長によると、機械化をさらに進め、将来的には10haの産地を目指すとのこと。そのためには現在JAが建設を進めている玉葱調製保管施設に大いに期待しているとのことでした。

玉葱の産地をめぐす長の意気

組合長より一言

topics
1

島根県農協青年組織協議会が通常総会を開催



島根県農協青年組織協議会は4月19日、出雲市のJAしまね営農経済本店を主会場にオンライン形式で、第68回JA島根県青協通常総会を開きました。2021年度活動報告や22年度活動計画など全5議案を承認しました。

22年度は、ポリシーブックを活用した要請活動や、組織基盤強化に向けた盟友数拡大への取り組み、青年組織の意見反映や課題解決を目指したJA役員との意見交換会の開催など、盟友が一丸となって活動していくことを確認しました。

また、農青連未組織地区であるJAしまね隠岐どうぜん地区本部の青年組織化に向け、引き続き交流や意見交換など働きかけを行っていきます。

草野拓志会長は「コロナに加えて災害など大変な1年だったが、盟友として農業者として負けることなく立ち向かってきた。困難を乗り越え、受け継いできたバトンを次の世代にしっかりとつなげていきましょう」と力強く話しました。



来賓として出席されたJA全青協の
柿嘉洋一会長（当時）（前列中央）と県青協役員ら

topics
2

JAしまね女性部が通常総会を開催



今年度の新たなスタートに向け意気込みを話す高橋部長

JAしまね女性部は4月26日、松江市のJAビルを主会場にオンライン形式で第5回通常総会を開きました。2021年度活動報告や22年度の活動計画、また3カ年計画など全6議案を承認しました。

22年度は、3カ年計画「JA女性 想いをひとつに かなえよう」の実践初年度で、島根県JA女性組織結成70周年を迎える節目の年です。組織の連携強化を目的としたアグリレディーズ大学の実施や、各地区の農畜産物を使ったお弁当を紹介する「しまねのお弁当」の冊子の発行など、食や農、地域の活性化に向け積極的に活動していきます。

また、部員らが米を持ち寄り子ども食堂やフードバンクなどへ寄贈する「米一握り運動」に引き続き取り組み、食の面での支援を続けていきます。

同女性部の高橋美佐子部長は「今年度は女性組織結成70周年となる。より魅力ある活動に取り組んでいきたい」と話しました。

topics
3

農業所得の増大に向け経営を支援！ JA農業経営コンサルタント資格認証者の初認証者を発表



JA全中では、組合員の経営支援ができる職員を育成し、農業所得の増大に貢献することを目的に「農業経営コンサルタント」の育成に力を入れています。2020年度には資格認証制度を新設し、この度第1号となる認証者が発表され、全国で7人が合格した中、JAしまねから斐川地区本部の原紀行職員と大國満瑠職員が合格し認証を受けました。

「JA農業経営コンサルタント」は、経営支援の手法などを学ぶ研修を受け、実際に組合員のコンサルティングを一定期間行い、内容を税理士や専門家が審査し認証します。

当JAでは、制度の新設に先立ち、2016年度から農業経営のコンサルティング事業に取り組み、税理士や地区本部関連部署、行政で組織するチームが一体となり組合員の収益向上などを総合的に支援してきました。

原職員は「経営発展に意欲のある経営体を全力で支援していきたい」と意気込みを話しました。



斐川地区本部の山根善治本部長（中央）から
認証証書を受け取った原職員（左）と大國職員



まもろう

つながろう

かかわろう



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

JAしまね女性部

令和4年度は、JA女性組織3カ年計画「JA女性 想いをひとつに かなえよう✿」の実践初年度です。「つながろう✿」「まもろう✿」「かかわろう✿」の3つの具体的な目標を掲げ活動します。

今月号より、県内女性部の3カ年計画実践のための具体的活動を紹介していきます。第1回目の今回は、JAしまね女性部令和4年度主な活動予定を紹介します。

つながろう

(仲間と・地域と・他組織と・次代と)

島根県JA女性組織結成70周年記念「第13回アグリレディース大学」の実施

まもろう

(食を・農業を・地域を・自分や周りの健康を)

島根県JA女性組織結成70周年記念誌「しまねのお弁当」の発行

かかわろう

(農業と・JAと・生産者・消費者と)

JAしまね支店ふれあい活動・JAしまね女性部統一行動「おもてなしプロジェクト」の実施



令和元年9月実施の第12回アグリレディース大学



令和3・4年度JAしまね女性部委員集合写真(Web会議にて)

ここで紹介した以外にもさまざまな活動を計画しています。

今年度は島根県JA女性組織結成70周年です！70年の歴史に感謝しながら次代に想いをつなぎます。



一所懸命青年連盟

JAしまね隠岐青年連盟

JA YOUTH

よしだ ただし
吉田 正さん

地産地消に取り組み、
農業を通して、
地域に
貢献していきたい。



JAしまね隠岐青年連盟(以下「農青連」)で委員を務める吉田正さん(53)。吉田さんは隠岐の島町内で水稲8haを栽培する傍ら、隠岐の島の広大な海で、さざえやアワビなどを採る素潜り漁、更には元々手先が器用なことを活かして大工をこなすなど“三刀流”の使い手です。

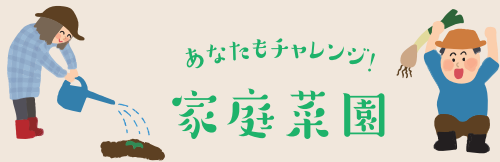


自身で建てた育苗ハウス

松江工業高校出身で、卒業後数年間は県内の鉄工所で働いていた吉田さん。子どもの頃から、両親が先祖代々の土地を守りながら水稲を栽培しているのを見てきて、自分もその土地を守りたいとの思いから、将来は島に戻り、農業を受け継ぐことを考えていたそうです。

現在は一人で農業をしている吉田さん。「現状の仕事で手一杯だが、将来、奥さんが今の勤めを辞め労働力が増えれば、露地野菜などもやってみたい」と“四刀流”への意欲ものぞかせています。

「近年はコロナ禍で農青連の活動ができていないが、工夫しながら仲間たちと活動を続けていきたい」と語りました。



家庭菜園 カラシナ

園芸研究家 成松 次郎

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

ピリッとした辛みを楽しむ

カラシナ（芥子菜）はアブラナ科の不結球菜類で、ピリッとした辛みのアリルイソチオシアネートは、食欲増進と殺菌効果を示します。栄養成分として、ビタミン類、ミネラルを多く含む緑黄色野菜です。カラシナはやや冷涼な気候に適し、夏の暑さに弱いものの、寒さには強い野菜です。そのため秋まきし、秋～冬取りが一般的です。

品種

日本各地に固有の品種があり、山形青菜（山形）、山潮菜（福岡）、島菜（沖縄）など。また、葉が柔らかい「セリフォン」（サカタのタネ）、赤紫に色づく「コーラルリーフブルーム」（タキイ種苗）、ちりめん状の「グリーンフリル」（トキタ種苗）などがあります。

畑の準備

植え付け2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gをまいて、深く土を耕しておきます。1週間前に畝幅60～70cm、幅15～20cmの溝を掘り、この溝1m当たり元肥として化成肥料（NPK各成分10%）100g程度と堆肥2kgを施して土を戻し、くわでまき床が平らになるようならしめます（図1）。

種まき

溝全体に2cmくらいの間隔に種まきします（図2）。なお、苗作りをする場合、9cmポリ鉢に5～6粒まき、間引きして本葉5～6枚の苗に仕上げます。

間引き

じかまきでは、1回目は本葉2～3枚時に株間5～6cm、2回目は本葉5～6枚時に株間10cmくらいに間引きます。その後、1株おきに若取りし、残された株で大株取りもできます。初めから大株取りを狙う場合は、株間を20cmくらいにします（図3）。

管理

大株取りでは、追肥として年内と年明けに、1回当たり畝の長さ1mにつき化成肥料を50gくらい与えます（図4）。

取りでは、霜による葉傷みを軽減するために不織布をべたがけすると良いでしょう。

病害虫防除

アオムシ、コナガにはゼンターリ顆粒水和剤（BT剤）などで防除します。なお、種まき後は防虫ネットや不織布のべたがけをして、害虫の食害を防ぎましょう。

収穫

草丈20cmくらいの小株から収穫（若取り）を始め、大株取りでは草丈30～40cmで株元から刈り取ります（図5）。

図1 畑の準備

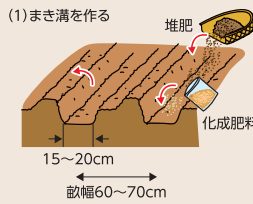


図2 種まき

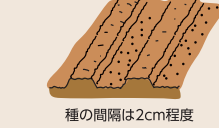


図3 間引き

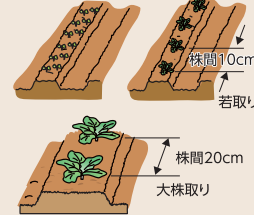


図4 追肥

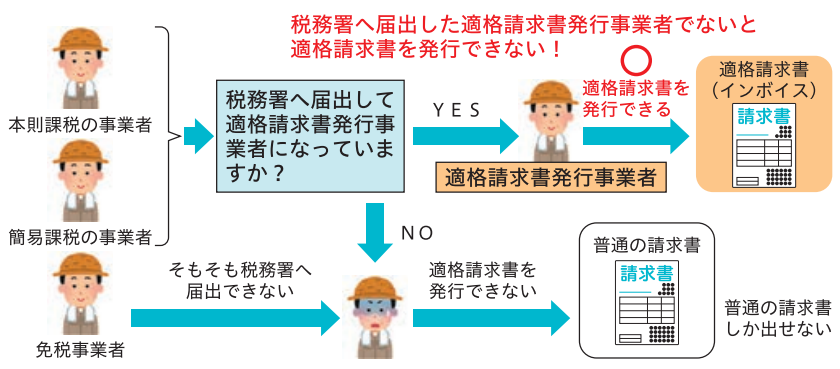


図5 収穫



Q「適格請求書（インボイス）」は誰でも発行できるのでしょうか？

A 「適格請求書（インボイス）」の発行ができるのは、**課税事業者**かつ所轄の税務署で登録番号の交付を受けた事業者（**適格請求書発行事業者**）に限られます。また、適格請求書発行事業者は、本則課税の課税事業者である取引先から「**適格請求書（インボイス）**」の発行を求められたら発行することが義務化されます。



【協議事項】

- ①令和4年5月1日付け石見銀山地区本部の機構改革の実施について
- ②令和4年度農業振興支援事業 事業予算引き下げに係る当面の対応について
- ③令和4年度補助事業の実施について
- ④令和3年度島根米需要拡大事業取組み実績ならびに令和4年度取組み計画について
- ⑤令和4年産島根米 生産・集荷・販売方針について
- ⑥島根県農業信用基金協会への特別出資について
- ⑦第3次中期経営計画・令和4年度事業計画について
- ⑧目的積立金の取崩について
- ⑨令和3年度決算について
- ⑩令和3年度決算にかかる剰余金処分案について
- ⑪改正個人情報保護法の施行に伴う個人情報保護方針等の改正について
- ⑫組合と理事との取引（契約）の承認について
- ⑬役員改選にかかる役員候補者の決定について
- ⑭自己改革工程表の策定について
- ⑮新型コロナウイルスの対応を踏まえた第8回通常総代会の開催について
- ⑯定款の一部変更について
- ⑰規約の一部変更について
- ⑱島根県常例検査書（隠岐どうぜん地区本部）の回答について
- ⑲島根県常例検査書（石見銀山地区本部）の回答について

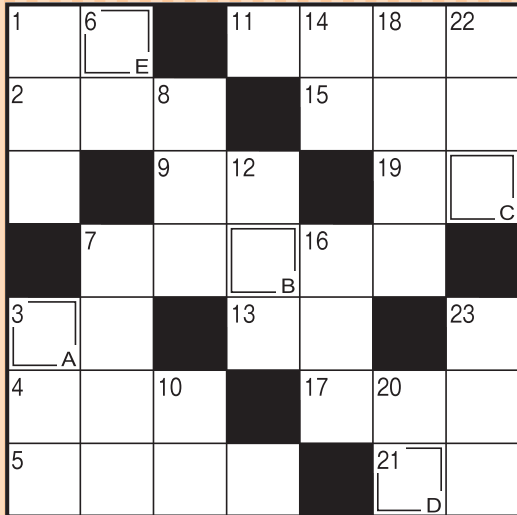


CrossWord Puzzle

クロスワードパズル

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



答え

Answer line with boxes for A, B, C, D, E.

タテのカギ

- ①前の反対側
- ③梅雨が明ければ夏本番。——が増します
- ⑥神社で神事に奉仕する女性
- ⑦土用干しをする漬物
- ⑧窒素（78%）、酸素（21%）などが含まれます
- ⑩音を聞き取る器官
- ⑫波——を上げて船が進む
- ⑭七夕飾りや短冊をつるします
- ⑯カブトムシが集まる木の一種
- ⑰歌曲曲などの前奏のこと
- ⑲唱歌『夏の思い出』の歌詞に出てくる地名
- ⑳継続は——なり
- ㉑列車を走らせるために敷きます

ヨコのカギ

- ①7月の第3月曜日は——の日。国民の祝日です
- ②お遍路さんが巡ります
- ③ムチとの使い分けが大切
- ④開くと花が咲きます
- ⑤そうめんをゆでている途中に入れる人もいます
- ⑦泳げない人の強い味方
- ⑨夏の土用の——の日にはウナギを食べると良いといわれます
- ⑪輪島や呼子のものが有名
- ⑬蚕の繭から作る繊維
- ⑮鉄がさびるのはこの化学変化によるものです
- ⑰京都の夏を彩る——祭
- ⑲酔うとこの猛獣になる人も
- ㉑1-1=



応募要項



●応募方法

ハガキに、答え、住所、氏名、年齢、電話番号、本誌に関するご意見・ご感想を記入して、下記宛先にお送りください。

●賞品

正解者の中から抽選で40名（J Aしまね全体）の方に「農協全国商品券」をお贈りします。

●当選者発表

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

●宛先・締切

〒694-0041 大田市長久町長久ハ56-1

J Aしまね 石見銀山地区本部 企画推進課 「クイズ」係
2022年7月8日（金）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆

「ラベンダー」



佳作

茜雲今日一日をありがとう
また一っ庭の花芽に春を見る
一期一会はかない愛と知る別れ
生きている手足を伸ばす朝の床
控えめに出ている昼の月の影

安来市 中西 容子様
出雲市 青山 孝子様
奥出雲市 堀江 英子様
出雲市 北村 功様
津和野市 田中とよし様

青空に心の皺も伸びて来る

出雲市 多久和敬子様

補聴器とメガネが友となる余生

浜田市 岩本 静代様

筍の幸を分けあう鹿と僕

出雲市 大福 利彦様

優秀賞

（評）コロナ禍の自粛生活の中、やるべきことはいつもの通り。あれこれそれと熟していき、今日も無事に暮らしていく。

今日もまたあれこれそれで暮らしていく

出雲市 櫛井 伸幸様

最優秀賞

選句者 島根県川柳連盟会長 竹治ちかし先生

川柳の広場



「家の光」でも俳句・川柳・詩・短歌を毎月募集しています。こちらへもぜひご応募ください！
「家の光」7月号定価 922円
ご購入はお近くのJAへお問合せください。



J Aしまねびよりは、皆様からの俳句・川柳を募集しています。締切は毎月14日必着です。（最優秀賞1句、優秀賞3句、佳作5句）7月号は俳句を募集します。1回のご応募につきお一人様3句までご応募いただけます。

応募方法

俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、ハガキ、FAX、メールのいずれかでご応募ください。
※応募作品は自作で未発表のものに限ります。
※応募作品の一切の権利は、J Aしまねに帰属するものとします。
※受賞作品は地域名、氏名（または雅号）を掲載します。

あて先

〒690-0887 松江市殿町19-1
J Aしまね ふれあい福祉課
「俳句の広場係」または「川柳の広場係」
F A X : 0852-67-7708
Eメール : fureai.hon@ja-shimane.gr.jp

最優秀賞、優秀賞の4名様には「農協全国商品券1,000円分」をお贈りします。



・お預かりした個人情報、プレゼントの抽選・発送のみに使用し、その他の目的で利用することはありません。

JAしまね 定期貯金



サマーキャンペーン 2022

2022年 キャンペーン期間

前半 6.1水 ▶ 7.1金

後半 7.4月 ▶ 7.29金



貯めて当てよう!

しまね和牛

期間中、
対象取引をご契約いただいた方へ
クリアマイボトルを
先着3,500名様にプレゼント!!

期間中、定期貯金を

① 10万円以上新規 または 増額でご契約いただいた方

期間中 毎週抽選!! 抽選で毎週 **29**名様(計261名様)に

5,000円相当のしまね和牛(焼肉用)をプレゼント!!

② 50万円以上新規 または 増額でご契約いただいた方

Wチャンス!! 抽選で **29**名様×**2**回(計58名様)に

10,000円相当のしまね和牛(ステーキ用)をプレゼント!!

③ ①の対象者でJAネットバンク または JAカードを契約済 または 新規にご契約いただいた方

トリプルチャンス!! 抽選で **29**名様に

5,000円相当のしまね和牛(しゃぶしゃぶ用)をプレゼント!!

詳しくは、お近くのJA窓口までお問い合わせください。

【応募方法】

毎週抽選

対象商品ご契約10万円につき抽選権を1口お付けします。

Wチャンス

対象商品ご契約50万円につき抽選権を1口お付けします。

トリプルチャンス

対象商品ご契約10万円につき、JAネットバンクまたはJAカードどちらかのご契約で1口、両方のご契約で2口の抽選権をお付けします。

※上乗せ金利の適用があるものを除きます。
※窓口でお預け入れていただいたものに限りです。

【抽選権の失効】

抽選日の前日までに対象商品が中途解約されていた場合、懸賞抽選権は無効となります。

トリプルチャンスは抽選日にJAネットバンクまたはJAカードの契約が確認できなかった場合、抽選権は無効となります。

【抽 選 日】

毎週抽選

毎週月曜日に抽選を行います。月曜日が祝日の場合、火曜日に抽選いたします。

Wチャンス

キャンペーン前半・後半終了後、各1回抽選を行います。

トリプルチャンス

キャンペーン終了後抽選を行います。

【当 選 発 表】

毎週抽選

Wチャンス

トリプルチャンス

ご当選された方に対し、当選通知をお送りいたします。賞品は随時発送させていただきます。

【個人情報取扱】

取得したお客様の個人情報は賞品の抽選・発送のためにのみ使用します。

シロアリ警報!初夏は羽アリが多発!!

無
調
査
料



お宅は大丈夫
ですか?

シロアリ来襲

初夏は羽アリが出る季節。
早めの防除があなたの家を守ります。

シロアリの予防・
駆除は確かな
実績と安心の
JAへご相談
下さい。

シロアリ防除は
「(公社)日本しろあり対
策協会登録企業」であることを
必ず確認しましょう。

JAのシロアリ予防・駆除は安心です。

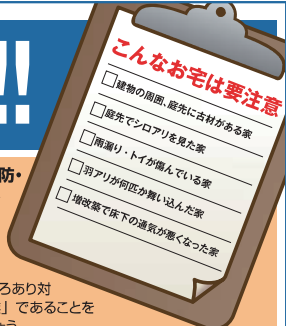
毎年莫大な量の木材が、シロアリや木材腐朽菌によって失われております。JAとして、組合員の皆様の住まいの耐用年数を延ばし、住まいを守る天災対策として、シロアリおよび腐朽被害対策を行っております。

環境に適合した薬を使用

(公社)日本しろあり対策協会が効力・安全性の審査に合格した認定薬剤を使用しています。

資格者(プロ)による施工

(公社)日本しろあり対策協会の施工仕様にとり「しろあり防除施工士」が施工しています。



取扱業者

株式会社 コダマサイエンス

(公社)日本しろあり対策協会正会員
会員番号 島根県 002
会員番号 鳥取県 002

(本社) 〒690-0048 島根県松江市西塚島 2丁目 8-23

本社 TEL.0852-43-0852 FAX.0852-43-0866

JA全農基本契約業者「株児五商会」特約施工店

松江営業所 TEL.0852-26-6757 出雲営業所 TEL.0853-31-9600
益田営業所 TEL.0856-22-5390 江津出張所 TEL.0855-52-6852
隠岐営業所 TEL.08512-2-2471
<http://www.kodama-s.co.jp/>

床下の無料調査(シロアリ駆除・防除等)に伺います。

床下の無料調査をご希望の方には、JAしまね取扱業者(株)コダマサイエンスの地区担当者が訪問しますので、よろしくお願致します。



お問い合わせは、最寄のJA各支店へご連絡ください。



千両箱 トピックス



TOPICS
1 ● J Aしまね石見銀山女性部
フレッシュユミズ部会 つぼみくらぶ

4月25日
『SDGs かるた』& 『弁当の日』の本を寄贈

小学生児童にSDGsの学習を通して食と農の大切さを知ってもらおうと、『J A女性組織フレッシュユミズSDGsかるた』を市内小学校と学童保育に29個寄贈し、同女性部の森脇岸江部長が、大田市教育委員会会の武田祐子教育長に手渡しました。武田教育長は「SDGsを難しく考えず、遊びの1つとして、学びやすいかたちを活用したい」と話しました。

また、大田市農業委員会女性部と共同で3月に上映会を開催した映画『弁当の日』の本22冊を市内小学校へ寄贈しました。この



楽しく読んでね

本は、食事の大切さや農業が果たしている役割等を子どもたちと共に考える教材として、最適な内容となっています。同農業委員会の福田佳代子委員と岩谷幸子委員、J A女性部役員が、武田教育長に手渡しました。

5月9日
学校給食に旬のふき出荷

同女性部の有志24名が学校給食に出荷するふきの皮剥きを行いました。女性部員が持ち寄った57kgのふきは、大田市学校給食センター職員の指導のもと、茹でられた後、丁寧皮を剥き、5月10日の学校給食に『大田のふきで五月汁』として出されました。



手作業でふきの皮剥き

5月25日
つぼみくらぶのタレ&ハム作り

大人6名、子ども4名が参加して、焼き肉のタレとハム作りを行いました。無添加材料と特選のスパイスを使用し、特にハムは、作り立てのジューシーな肉の味わいと香りが楽しめる一品となりました。



つぼみくらぶのハム作り

TOPICS
2 ● J Aしまね石見銀山青年連盟
新入職員&管理・中堅職員が農作業で交流

5月6日〜13日の8日間、J Aしまね石見銀山青年連盟盟友の長久町の(有)奥出雲蕃薇園と坂根拓倫さんが、J A石見銀山区本部の新入職員の農業実習を受け入れました。10日は、坂根さんの水田の畦切りの作業を体験。「家庭で農作業を経験しているので、仕事の効率が高かった。職員として

も期待しています」と坂根さんは話しました。また、採用時に農業実習制度がなかった管理・中堅職員の農作業交流の受け入れも開始。初日となる21日は、山本淳統括部長と谷本康治管農経済部長が、坂根さんのぶどうハウスで作業を行いながら交流を深めました。

TOPICS
3 ● 素敵なシニアの為のJ A講座「菜根館」9期生入学式
フラワールンジメントに挑戦

J A石見銀山区本部は、J A講座「菜根館」の入学式を5月13日に開催し、新入生33名が参加しました。今年度は年間10講座で、J Aと地域農業への理解を深め、仲間作りを進めます。

同地区本部の山崎辰次常務理事本部長は「この機会を通してJ Aを理解していただき、たくさんの友達を作ってもらいたい」と挨拶しました。J Aしまね石見銀山女性部の森脇岸江部長は「同期の仲間と共に楽しく活動していただきたい。また、女性部活動への参加もお願いしたい」と受講生を激励しました。

入学式終了後は、J Aグリーンおおだの丹波泰雄職員を講師に、フラワールンジメントに挑戦。卓上花のアレンジメントのコツや花を長持ちさせる方法等を学びました。



卓上花は1カ月くらい持ちます



ぶどうハウスの草刈り作業の様子



畦切りの作業に汗を流す上田職員



久利宮農組合のほ場で、児童の田植え

子どもたちは「冷たい」「虫がいる」と声を上げ、泥を上げて、泥んこになって田植えを行いました。両組合は、秋に稲刈り体験イベントを予定しています。

5月24日に、朝波小学校5年生児童15名とあけぼのこども園の園児6名が、農事組合法人はね営農組合のほ場で、きぬむすめ苗の田植えを行いました。同校は授業の一環として、地域の農業についての学習を行っており、同組合は毎年、小学生児童と保育園児の田植え体験を受け入れています。



はね営農組合のほ場で、児童・園児の田植え

TOPICS 4 ●農事組合法人はね営農組合、久利宮農組合
小学生児童との交流田植え



高校生のメロン栽培学習の様子



メロンハウスの現地巡回研修の様子

温泉津町施設園芸組合は、今シーズンも邇摩高校生のメロンの栽培学習を受け入れました。同組合では、独自にメロン栽培マニュアルの作成に着手しており、標準化されたマニュアルに基づき、説明を行いました。5月6日、同校のメロンハウスにて、同組合の厚朴邦広組合長から手順の説明を受けた同高校生5名は、メロンの誘引作業を行いました。また、20日にはメロンの現地巡回研修会を開催

し、関係機関職員を含め9名が参加しました。当日は、同組合員のハウスを巡回し、生育状況や病害虫発生の対策、作業機械の整備や施設の管理状況等を確認。同組合では、生産者の取り組みを認証する島根県のGAP（生産工程）認証制度の上位認証である「美味しまねゴールド」の取得を目指しており、参加者は技術的な意見交換だけではなく、各認証項目の確認も行いました。

TOPICS 5 ●温泉津町施設園芸組合
邇摩高校でメロン栽培学習&現地巡回研修

また、20日には鳥井小学校3・4年生児童を対象に、同組合が毎年行っているぶどうの栽培学習会を開催。14名の児童が教室でぶどうの種類や作業内容等を学習し、児童のプランターに植えられた苗を確認。同組合の小野健さんのハウスに移動して、児童の名前を書いた傘を房にかけました。

大田市ぶどう生産組合が生産する「デラウェア」の初出荷が5月18日、鳥井町のぶどう集荷所で行われ、約125kgが出荷されました。当日は目合わせ会も行われ、規格や品質をチェック。同組合の有吉誠志組合長は「今年は大変に恵まれ、大房傾向で粒張りも良い。品質に自信があり、是非食べていただきたい」と話しました。この日出荷されたぶどうは、「島根ぶどう」として全国および海外に共に出荷されます。

TOPICS 6 ●大田市ぶどう生産組合
デラウェア初出荷&鳥井小学校ぶどう栽培学習



房に傘かけを行う児童



児童のぶどう苗の摘心作業



デラウェア初出荷の目合わせ会

児童は、ぶどうの生長と収穫を楽しみにしていました。



わ い わ い ひ ろ ば

このページは皆様のお便りが頼りです。

お便りお待ちしております♪

● 読者コーナー

■5月号の「防災・減災の備え」の特集。今の世の中、何が起こるか分かりません。勉強になりました。(Iさん)

■今年もサルトリイバラの葉を使ったまき団子の季節が来ました。毎年5月上旬から14〜15回は作っています。サラダ油を葉の表面に薄く塗って蒸すと、葉がはがれやすくなります。(Sさん)

■我が家の畑で育った野菜を孫(2歳と3歳)が、一生懸命に収穫している姿がなんと微笑ましいことでしょうか。そら豆の実を小さな手で引っぱったり、玉葱を力いっぱい持ち上げたり。この姿を見たくて、じいじとばあばは、野菜作りを頑張っているのかも。(Yさん)

■昨年、JAグリーンおおだで買ったいちご苗に生きたいいちごの実を孫たちは、真っ赤になる前から「甘い」と言ってお食べています。「来年も食べられる？」と聞かれ、頑張ってお増やしたいばあばです。(Yさん)

■田植えが始まったこの時期は、いつもツバメが車庫に巣を作りますが、今年は1羽も見ません。何か淋しい気がします。(Mさん)

■畑があるので、毎年家で食べられるくらいの夏野菜を作っています。今年は雨が少ないので、水やりが大変でした。でも、キュウリ・トマト等みずみずしくて、楽しみにしています。(Sさん)

■オートミールを使った料理、とても興味深かったです。中でもお好み焼きが簡単に作れそう。早速作ってみたいです。(Tさん)

■昔ながらのまき団子が恋しくなり、山道を通るたびにサンキライの葉に目をやっています。団子が葉っぱにくっついて食べにくかったな。今は、色々な情報を得て、団子がつるともむけて、匂いを味わっています。(Wさん)

募集 短期アルバイト

8/29日(月)～10/14日(金)まで

米の袋詰め作業員・一般事務員

JAしまね石見銀山地区本部では、大田ライスセンターの『作業員及び一般事務員』を募集しています。

- | | | |
|--------|--------------------------------|-----------|
| 【募集人数】 | ①作業員(米の袋詰め作業・施設清掃等) | 5名程度 |
| | ②一般事務員(米検査の集計等(パソコンを使用します)) | 1名 |
| 【雇用期間】 | 令和4年8月29日(月)～10月14日(金)まで | |
| 【年齢】 | 18歳以上(高校生不可) | |
| 【賃金】 | ①作業員 | 時給 1,100円 |
| | ②一般事務員 | 時給 850円 |
| | 交通費 20円～25円/1km(上限あり) | |
| 【勤務時間】 | 8時30分～17時まで
(繁忙期は時間外あり)※応相談 | |
| 【休日】 | 毎週金曜日 ※その他休日は応相談 | |
| 【勤務場所】 | 大田市久手町 | |



※詳しくは、ハローワーク石見大田または、JAしまね石見銀山地区本部 農産課までお問い合わせください。

JAしまね 石見銀山地区本部 農産課 担当：原田 ☎0854-82-1014



大田市カモミール生産組合設立

5月31日、JA石見銀山地区本部にて15名の生産者が出席して、大田市カモミール生産組合の設立総会が開催されました。竹下正幸さんが初代組合長に選出され、令和4年度の活動方針等の議案が承認されました。

カモミールは耐寒性のある1年草で、冬に播種して春に刈り取りを行います。古くは薬草やハーブティーとして用いられてきましたが、そのリングに似た特有の芳香から、化粧品や入浴剤の原料として根強い人気があります。ほ場の有効利用を図る大田市えごま生産組合の竹下正幸組合長の呼びかけで、えごま生産者が結集しました。竹下組合長は「えごま栽培の裏作として、農地の有効利用を図りたい」と話しました。

全国でも珍しい^{じかまき}直播と機械刈り取りで省労力の取り組みを図るカモミール栽培は、鳥獣被害が少なく、中山間地域の農業に適しており、今後、面積を拡大する予定です。



総会に出席した生産者と関係者



挨拶をする竹下組合長



カモミール製品

カモミール初刈り取り

5月6日に波根町の有旭養鶏舎が、カモミールの初刈り取りを行いました。このカモミールの栽培は、同社が試験栽培を経て、今年から面積2haで本格的に生産を始めたものです。

刈り取りには、同社の要望を受けたJA石見銀山地区本部 農業機械課が独自に改造・製作した特殊な刈り取り機が活躍。初夏の青空の下、刈り取られたカモミールは、専用のハウスで天日干しにされた後、化粧品や入浴剤の原料として製造販売業者に出荷されました。



特殊な刈り取り機が登場



直播や排水・雑草対策等の栽培体系確立の上に咲いた花



専用ハウスで天日干し



JAコラム



私の食育日記

カビを防ぐ

先日、娘が自分で作って大切にしていたきれいな色のスライムにうつつらとカビが生えていました。慌てて娘を説得して破棄しましたが、娘は悲しんで、どうしてカビが生えるのかと何度も聞いてきました。

高温多湿な日本で暮らしていると身近なカビ。この微生物であるカビには、アレルギーやぜんそくの原因になるカビや、なかには発がん性のあるカビもあります。では、カビを防ぐためにはどうしたら良いのでしょうか。カビの生存には、水分、pH、温度、酸素が大きく関わっています。

まず、カビの発生には水分が必要で、そのため、食品の貯蔵性もこの水分含量を指標として考えられています。カビの種類によってはわずかな水分でも生息できるため、粉類でも発育することがあります。小麦粉やお好み焼き粉などは、湿度の低い所への保存が必要です。次にpHとは、酸性・アルカリ性で表すものです。ラーメンやこんにやくなどの一部の加工品はアルカリ性ですが、食品の多くは中性から弱酸性で、多くのカ

食育インストラクター ● 岡村麻純

ビが弱酸性を好みます。そして、温度ですが、カビは5度以上で発育できるといわれているので、冷蔵庫の中でも増殖してしまいます。しかしながら、カビにとつての適温は20度弱から30度ほどですので、冷蔵保存することで増殖を遅らせることができます。カビの心配な物は冷凍保存をお勧めします。そして最後に、人間と同じようにカビも生きるためには酸素が必要です。多くの食品がこの酸化を防ぐために包装に工夫がされています。開けてしまえばその効果は落ちてしまいます。賞味期限は開封前のもので、と注意書きがあるのもそのためです。開封前後では酸素と触れる量が違うことを理解した上で、保存期間を考えることが必要です。

気温も上がり、じめじめとするこの時期はカビの性質を理解して、保存に細心の注意を払いたいと思います。



ちゃぐりん 8月号 別冊付録

お米の自由研究のアイデアがいっぱい!

夏休みの自由研究は、お米の自由研究がおすすめです!

田んぼの生きものの研究も!

そのまま提出できるシート付き

いつも食べているお米のこと、もっと知りたくない?

夏休みの自由研究は、お米の自由研究がおすすめです!

ちゃぐりん 8月号 576円 (本誌とも・税込)

夏休みの自由研究に困った? ちゃぐりん 8月号別冊付録 「お米の自由研究」

毎日の食事に欠かせない「お米」。一年中食べる身近な「お米」をテーマに自由研究をしてみよう!

田んぼや稲の自由研究、お米の自由研究など、テーマや切り口のヒントが探せます。

野鳥のさえずり
第1回は「フクロウ」。録音の二次元コードをスマートフォンで読み取ると、鳥の鳴き声が聴けるよ。

本誌8月号の新連載もスタート

不器用なペンで、魔法少女に変身!?

今年も待っています!

ちゃぐりん感想文大募集
応募者全員に「参加賞」をプレゼント。詳しくは「ちゃぐりん」7、8、9月号をみてね。

ちゃぐりん 定価(税込) ●普通月号 492円 ●付録月号(1・4・8月号) 576円

お申し込みは

JALしまね石見銀山地区本部

企画推進課 ☎0854-82-1009

または各支店へ



みんなの直売市情報

5月の売上ベスト10 (数量ベース) ※苗物・海産物を除く

JAグリーン
おおだ
37,986点

キャベツ・玉葱・ほうれん草・きゅうり・
スナップえんどう・えんどうの実・
大玉トマト・しびき・わらび・ハチク

すいせんの
里
5,875点

キャベツ・玉葱・しびき・たけのこ
の水煮・ふき・ほうれん草・レタス・
きぬさやえんどう・えんどうの実・大根

7月の特売日

JAグリーンおおだ
すいせんの里

7月8日(金)・9日(土)

2店舗合同セール

ポイント5倍デー

毎月 5日、15日、25日(5のつく日)

たまご半額の日

毎月 10日、20日、30日(0のつく日)

中島職員 の 独り言



皆様、こんにちは。JAグリーンおおだの中島真光です。
この季節、きゅうり、トマト等のたくさんの野菜が店頭に並んでいます。野菜は、是非ともJAグリーンおおだ、すいせんの里でお買い求めください。ご来店をお待ちしております。
これから毎日、暑い日が続きますが、体調には十分にお気を付けてください。

JAグリーンおおだ、すいせんの里、生産販売課

※このコーナーは、石見銀山産直出荷者協議会の情報コーナーです。

石見銀山地区本部管内 5月子牛市場ランキング ベスト5 (本人取り除く)

▶ 購買者の皆様、ありがとうございます。



又キ最高
西谷 悟郎さん
三瓶町志学

▶ 次回も良質な牛を出荷できるよう頑張ります。



メス最高
高田 駿さん
三瓶町志学

【又キ】

順位	地区	氏名	体重	日齢	父	祖父	祖祖父	祖々祖父
1	志学	西谷 悟郎	340	287	福之姫	安福久	福桜(宮崎)	平茂勝
2	湯里	安田 報雄	331	290	紀多福	諒太郎	美穂国	忠富士
3	多根	三登 芳己	328	273	幸紀雄	美津照重	勝忠平	平茂勝
4	水上	榎大田原農場	334	260	金太郎3	花清国	百合茂	福桜(宮崎)
5	久手	川上 泉	319	265	幸紀雄	安福久	平忠勝	茂重桜

【メス】

順位	地区	氏名	体重	日齢	父	祖父	祖祖父	祖々祖父
1	志学	高田 雅晴	287	280	安福久	百合茂	忠富士	隆桜
2	井田	松本 陽一	317	282	若百合	美穂国	安福久	金幸
3	富山	白石 祐	312	313	関平照	平茂晴	勝忠平	安福久
4	志学	高田 雅晴	314	277	福之姫	勝忠平	安福久	平茂晴
5	久手	株式会社清滝牧場	234	275	美津福	勝忠平	安福165の9	福桜(宮崎)

子牛市場

5月子牛市場の成績表

(本人取り含む・金額は税込)

種別	市場	取引頭数	最高価格	最低価格	平均価格	対前月	対前年同月	平均体重	平均日齢
メス	管内	25	1,111,000	326,700	609,664	-3,374	-60,236	286	289
	中央	121	1,111,000	159,500	603,955	-45,775	-101,022	283	282
	県	222	1,111,000	96,800	561,669	-88,061	-108,791	282	285
又キ	管内	20	938,300	334,400	640,420	-100,358	-148,390	312	297
	中央	151	994,400	211,200	710,760	-71,704	-75,823	311	278
	県	256	994,400	55,000	686,563	-95,901	-106,588	312	282

令和4年5月18日



銀争はるばる

石見銀山戦国争奪絵巻(12)

忍原崩れ(6)

江の川沿いから亀谷城に入っていた毛利の宍戸軍が出立し、忍原川沿いの狭間に入ったのは夜明け前であった。先鋒の隊が堂の原に抜け、通行検めの兵を蹴散らそうとしたとき、その先に姿を現した尼子晴久の軍勢に気が付いた。宍戸軍の本体は狭間を通過中であつたが、待ち伏せを警戒しながら進んでいた先鋒の宍戸軍副将山内隆通の軍勢は、直ちに陣形を展開し、正面の晴久の軍勢と対峙して戦闘態勢に入った。

晴久は、経四郎の提案で自軍の弓隊のほんどを本城常光の軍勢に預けていたので、^{*}彼我の軍勢の距離を短くして、槍隊を先頭にいきなりの接近戦に持ち込んだ。

「押し出せえ！」

晴久の振った采配を合図に両軍が突進し、戦闘の火ぶたが切られた。

山内の軍勢は、数は劣るものの、山を背にして狭間を抜けた味方が連続して加勢してくる^{*}車懸かりの陣形で奮戦、全力で攻め込み、晴久の軍勢と互角に戦っていた。一方、主将宍戸隆家は、細長い列で狭間を通過中のため、先鋒の戦闘開始の報がまだ届いていない。また、狭間の山頂に立つ常光の軍勢は、堂の原で始まった戦の音は聞こえるものの、霧雨の

幕で様子が全く見えない。足元には、浸食されてむき出しになった岩や石、そして、経四郎がそのままにしておくように手配してあった燃料用に切り出した丸太が転がっている。

「まだまだ、慌てるな」

手のひらを地面に向け、自軍の動きを制する常光と経四郎の^{*}層雲を凝視する沈黙は、四半時(約30分)を数えようとしていた。

季節は梅雨。密度の濃い霧雨は、もつたいぶつたかのように両軍の激戦を覆い隠していたが、この時、^{*}ざわつと枝葉を揺らす音とともに沈んでいた風がにわかにも動き出した。辺りを遮っていた霧雨の色が薄くなり、雲が流れて光が抜け始めると、その隙間から堂の原が見え、やがて山頂から一望のもとに狭間の宍戸軍が眼下に現れたのである。

この時を待っていた常光が傍らに控えている経四郎と視線を交わし、狭間の連なる山頂の椿^{*}雅楽助に合図。そして、力一杯叫んだ。

「傾合い到来、落とせえ！」

堂の原で戦っている山内の軍勢の背後と狭間を通過中の宍戸軍本体をめがけて一斉に山頂から石や丸太を落とす。当時は木が貴重な燃料であったため、街道筋の山肌の立木は伐採され遮る物が無く、石や丸太は急斜面を勢いよく転がり落ちていく。

一方、狭間を通過中の宍戸軍は、晴久の軍勢と戦っている先鋒の山内の軍勢への加勢に気をとられ、狭い道で前掛かりになっている。そこへ思いもよらず側面の山から落ちてくる石や丸太が、味方の兵をなぎ倒していることを直には理解できずに呆然と見ている。

やがて、これが尼子軍の奇襲であると気付いた宍戸軍は、晴久の軍勢によって狭間の出口に蓋をされたまきに袋の鼠となっていた。

〈次回に続く〉

^{*}1彼我：相手と自分

^{*}2車懸かりの陣形：後方から次々と攻め手を車輪のように繰り出す攻撃的な陣形

^{*}3層雲：低い所に立ち込める雲



堂の原の案内板(水上町萩原)

忍原崩れの伝承や後に宿場町となった萩原千軒が案内されている



ぎんざんテレビで放送♪

地サンの地ショー

Chisun Chishow Cooking

クッキング

①ミルクポテトサラダ

<材料(2人分)>

- ・じゃがいも 2個(200g) ・牛乳 200cc
- ・塩 少々 ・すし酢(酢でも可) 小さじ1
- ・きゅうり 1/3本 ・にんじん 1/2本

<作り方>

- ① じゃがいもは皮を剥いて8等分にし、表面をさっと洗う。
- ② 鍋に①と牛乳を入れて落とし蓋をし、中火でふつふつと煮立てながら約15分煮る。
- ③ 落とし蓋を取り、火力を強めて底を混ぜながら、トロトロになるまで水分をとばす。最後に塩で味を調える。
- ④ ③が熱いうちに、すし酢を加えて和える。輪切りにしたきゅうり(塩をひとつまみ振り、5分程おいて水分が出たらよく絞る)、いちょう切りにしたにんじん(さっと茹で、水気を絞る)を加え、混ぜ合わせる。
※マヨネーズではなく、すし酢で味付け(味とコク、深みが増す)

②カッターチーズのがんもどき

(豆腐をカッターチーズに替える)

<材料(2人分)>

- ・カッターチーズ 100g ・卵白 1個分
- ・しいたけ 2枚 ・ねぎ 1/5本
- ・黒ごま 小さじ1 ・片栗粉 大さじ3
- ・揚げ油 適量 ・塩 1g

<作り方>

- ① ボウルに、カッターチーズとよく溶いた卵白を入れ、塩を混ぜ合わせ、薄い1cmぐらいの角切りにしたしいたけ、小口切りにしたねぎ、黒ごまを加える。最後に片栗粉を加えてよく混ぜる。
- ② 鍋で170℃に熱した揚げ油に①をスプーンですくって適量を丸めて落とす。こんがりきつね色に揚げる。

{カッターチーズの作り方}

<材料>

- ・牛乳 200cc ・米酢 大さじ1

<作り方>

- ① 鍋に牛乳を入れて火にかけ、80~90℃になるまで温める。(鍋肌にプツプツと泡が出てくるのが目安)
- ② プツプツと泡が出てきたらとろ火にして、ヘラを使って米酢をゆっくり全体に回し入れる。火を止め、ヘラ

今月の料理

「乳和食で減塩と豊富な栄養を」

※乳和食とは、普段作る和食に牛乳を加えることで、少ない塩分でも美味しく、不足しがちなカルシウムも補える調理法です。

今月の先生

JAしまね石見銀山女性部
フレッシュミズ部会 つぼみくらぶ
副部会長 中村さと子 さん(右)
尾原 美希 さん(左)



③高野豆腐の和風ハンバーグ

<材料(2人分)>

- ・高野豆腐 1枚 ・牛乳 50cc
- ・玉ねぎ 1/2個 ・合いびき肉 200g
- ・塩コショウ 適量 ・大根おろし 適量
- ・サラダ油 適量 ・青じそ 4枚
- ・卵 1個
- ・ホエイボン酢(ホエイ6：ボン酢1) 小さじ2
※ホエイは、カッターチーズで出来たホエイを使う。

<作り方>

- ① 高野豆腐はすりおろし(パン粉の替わり)、温めた牛乳を完全に吸うまで、混ぜながら浸しておく。玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油をかけ、ラップをして電子レンジ(600W)で5分加熱しておく。
- ② ①と合いびき肉、卵、塩コショウを入れて粘りが出るまでよく練り、適量を丸めてフライパンで焼く(両面に焼き目を付け、蓋をして弱火で中まで火を通す)。
- ③ 青じそを敷いた器に盛り付け、大根おろしにホエイボン酢をかけて添える。

提供：JAしまね石見銀山地区本部



JA共済の
地域貢献活動

7月の外勤日(ふれあいの日)は
13日(水)・14日(木)・15日(金)

※7月13日(水)：三瓶店、
高山店は休業いたします。

年金無料相談

複雑な年金手続きのお手伝いをいたします。どなたでもお気軽にご来店ください。

7月24日(日)JA温泉津支店

☎0855-65-2235

※時間は9：00～14：00



＊新玉ねぎで味噌グラタン風



コメント

- ・手作り味噌だと3年位経ったものを使うと風味とコクが増し、より一層美味しく食べられます。
- ・新玉ねぎの甘さとトロトロの食感で、何個でも食べたくなります！

材料 (4人分)

- 新玉ねぎ (小玉) …… 2個
- 味噌 …… 大さじ2
- A ピザ用チーズ …… 1枚
- マヨネーズ …… 大さじ2
- 青のり …… 少々

作り方

- ①玉ねぎはヘタと根の部分の切り落とし、皮をはいで横半分の輪切りにする。
- ②耐熱皿に並べ、ラップをふんわりとかけ、レンジで6分間加熱する。
- ③柔らかくなった玉ねぎの上にAを順番に乗せ、バーナーで焦げ目がつくまで焼く。(又はオーブントースターで焼く)
- ④焼けたら青のりを振りかけ、完成。



アレンジ

- ・新玉ねぎを輪切りに切って、バターとポン酢をかけてレンジで柔らかくしても美味しく食べられます。
- ・新玉でない玉ねぎの場合は、レンジ加熱時間を長めにしてお柔らかくしてください。

＊夏採れブロッコリーと牛肉のカレーオイスターソース炒め



材料 (4人分)

- ブロッコリー …… 1株
- 油 …… 小さじ2
- 牛肉薄切り (切落し) …… 250g
- A 酒 …… 大さじ1
- 塩こしょう …… 少々
- 片栗粉 …… 小さじ2
- B オイスターソース …… 大さじ1
- しょうゆ …… 大さじ1
- 酒 …… 大さじ1
- カレー粉 …… 小さじ1

作り方

- ①ブロッコリーは茎から房を外し、ひと房ずつ5ミリの厚さにスライスする。茎は外皮をそぎ落として、3ミリ厚さの輪切りにする。
- ②牛肉は酒と塩こしょうを振り、もみ込んでしばらく置く。
- ③フライパンにブロッコリーと水50ccを入れ中火にかけ、沸騰したら蓋をして、中火で3分間蒸し焼きにする。
- ④蓋を取り、油を加え、②の牛肉に片栗粉をまぶして入れ、炒める。
- ⑤肉に火が通ったら、混ぜ合わせたBを回し入れて、手早く炒め合わせたら完成。

コメント

- ・1年中出回っているブロッコリーの旬は初夏と冬。夏にもしっかり食べたいブロッコリーです。
- ・栄養豊富なブロッコリー！特にビタミンCはレモンよりも多く、夏の紫外線からお肌を守ります。

アレンジ

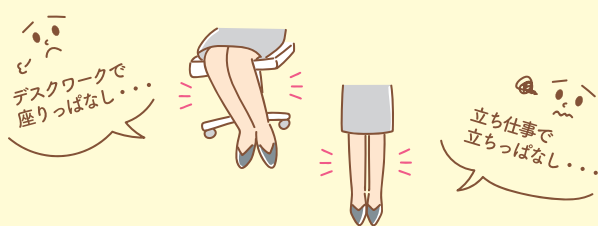
- ・牛肉を豚肉や鶏肉、厚揚げに変えてもOK！
- ・玉ねぎ、人参、キャベツ、じゃが芋、南瓜など薄切りにして加えても美味しくできます。



健康散歩

「足は第2の心臓」と言われていることをご存じですか？
足は歩行や運動をすることで筋肉を動かし、足の裏まできた血液を全身に送り返すポンプのような役割をして心臓の動きを助けています。

元気な体をつくるうえで、歩行や足の運動は大切なポイントです。しかし、足に合わない靴は、足・膝・腰の痛みや、転倒の原因になることもあるため、正しい靴を選ぶことが重要です。また、足に合った靴を履くことでタコやウオノメ、扁平足、巻き爪、外反母趾などの足の変形を予防することができます。



足に優しい靴選び

＜靴選びのポイント＞

- ❖ 足と靴の踵をぴったり合わせた状態で、爪先と靴の間に余裕はありますか？
- ❖ 靴の側面や上下から足が圧迫されていませんか？
- ❖ 足の母指と小指の付け根部分が靴で横から圧迫されていませんか？
- ❖ 土踏まちは適度にフィットしていますか？
- ❖ くるぶしに靴の履き口が当たっていませんか？ また、履き口が浅く靴が脱げやすくはありませんか？
- ❖ 足と靴の踵のカーブ形状は合っていますか？

靴をデザインだけで選ぶのではなく、靴店で相談して履きやすさや中敷なども考えながら自分流の靴を探してみましょう。初夏のやわらかな日ざしのなか、自分にぴったりの靴を履いて出掛けてみてはいかがでしょうか。新しい発見があるかもしれませんよ。



【編集後記】 今月の特集で紹介している「島根ぶどう」。近所のスーパーの店頭にもデラウェアが並んでおり、今年もこの季節がやってきたなあ〜と月日の早さを感じています。私の中でデラウェア=そのまま食べるというイメージでしたが、この度料理アプリ「クラシル」とのタイアップで素敵なデザートに大変身!!この場で作った感想をお伝えしたかったのですが時間的に間に合わず…皆さん!作った報告待っていますよ〜☺️ (安)