

2023  
7  
July  
Vol.88

SNSで旬な情報を  
投稿しています

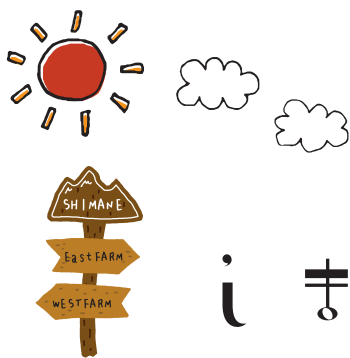


# JAしまねびより

特集 直売所にてかけよう

来月の  
外勤日は 8月19日(土)

可ーつけた  
しまねのファーマーズ  
Shimane farmers  
ムラー フランク  
Müller Frankさん  
[隠岐どうぜん地区本部]



# みつけた しまねのファーマーズ

Shimane farmers



常時10種類近くの野菜が栽培されている農園ととんがり屋根の鶏舎

## ムラーズファーム

ムラー フランク

### Müller Frankさん(49歳)

今月は隠岐どうぜん地区本部。海士町で農業と化学肥料を使わずに野菜作りに取り組む「ムラーズファーム」のムラー・フランクさんにお話を伺いました。

**多品種野菜にニワトリとヤギ！  
多様性あふれるにぎやかな農園！**

約600万年前の火山活動でできた島、隠岐島前の海士町（中ノ島）。その北東部に位置する宇受<sup>うづか</sup>地区に、ムラーズファームがあります。

農業や化学肥料を使わず、年間40〜50種類もの野菜を作っているのはドイツ人のムラー・フランクさん。移住してから約15年、もとは雑木林だった土地をコツコツと開墾し、生産力の高い農園を作り上げてきました。JAをはじめ、島内の各商店に出荷する野菜は「おいしくて長持ちする！」と評判です。

農園にはズッキーニやネギ、ダイコン、カブ、キャベツの他、バターナツカポチャなどの珍しい品種も含め、常時10種類近くの野菜が栽培されています。

畑の脇には、ムラーさんが自分で建てたとんがり屋根の鶏舎があり、平飼いのニワトリが約90羽、元氣よく走り回っています。鶏舎の逆側の奥には、山の斜面を切り拓いて作った階段状の畑にサツマイモの長い畝がずらり。その向こうにも農地を拡大予定で、開墾中のエリアには40頭のヤギが放たれ、のんびり草を食む姿が見えます。雑木林を農地へ変えるプロセスでは、草を食べてくれるヤギの存在が重要なのだとか。

「子どもの頃から食べものを自分で作ることに興味があった。でも、両親の勧めで大工になり、ドイツの他、イギリスやスイスで働ながら『いつかは農業をやりたい』と夢見ていた」と話すムラーさん



取材時にはダイコンなどが収穫を迎えていました

その後、縁あって海士町に移住。豊かな自然とともに生きる島の暮らしに魅了され、この環境なら自分ができる！と、有機農業への挑戦を始めました。



タマゴを産み、土づくりも助けてくれるニワトリはムラーズファームにとって欠かせない存在です

**おいしい野菜の秘密は、  
精魂込めてつくってきた「土」**

島の飲食店や宿の料理人から絶賛されているムラーさんの野菜は、島で唯一のホテル「Entôt<sup>エントット</sup>」でも使われています。その味に感動した観光客が、本土へ帰るフェリーに乗る前にわざわざ畑に立ち寄り、野菜をお土産に買って帰ることも。

なぜ野菜がおいしいの？と聞くと、「土のおかげだよ！」と胸を張るムラーさん。表面約7センチの浅い層だけトラクターで耕して、あとは畑の中に空気を入れるようにフォークを入れ、丁寧に手で耕していきます。この耕し方をする事で土の中の微生物が増えるのだそう。ムラーさんは「うちの野菜が長持ちするのは土が豊かだから。農業や化学肥料を使わないことだけが大事なんじゃないやなくて、どれだけ土の面倒を見ているかが野菜の味や日持ち



目でも楽しませてくれる多種多様なムラーズファームの野菜

を左右すると思う」と話します。

飼っているニワトリは、タマゴを販売する他、鶏ふんを有機肥料として使っています。島内で生産される牛ふん堆肥も購入し、土づくりに活かしています。ただ、農業を使わない栽培法は手間がかかるのも確かです。ムラーさんは「例えば今年の春は天候のせいか初めてナメクジが発生したので、専用の手袋をして丁寧に取り除いた。毎年色んなことが起きるけど、すべてが経験。とにかく日々勉強だね」と話します。

## ファーマーにもビジネスマインドは必須。 販路開拓やファン作りも積極的

ムラーさんは販路開拓や販売促進にも熱心です。島内ではJAや主な商店、宿、飲食店などに出荷。サンプルを送るなどしてこまめに営業し、隠岐の島町のスーパーや松江市のスーパーなど島外の販路も確保しました。また、インターネットでは、産直野菜の通販サイト「食べチョク」での販売に力を入れています。ムラーさんは「多品種の野菜を作っているのは、食べチョクで売る際に箱に詰めて見栄えが良いように。珍しい野菜も入れるとサプライズがあって良いですよ」と話します。今は毎週、定期的に買ってくれるお客様も増えてきており、応援してくれるファンが増えていると実感していると言います。

今が旬のズッキーニ。実は海士町で最初に栽培したのはムラーさんでした。移住当初、まだ島ではズッキーニを売っておらず、食べたくて自分で作ったのが始まり。するとだんだん知名度が広がり、他の生産者も栽培するようになって、今では人気野菜の一つに。野菜を上手にPRして野菜好きが増えれば、島の食が豊かになると同時にムラーズファームのファンも

増える。そんな好循環を

目指して、イベントやSNSを利用して情報発信に今後力を入れていく予定で、通販サイトも制作準備中とのこと。

## 隠岐の有機野菜のパイオニアでありたい。 原動力はパッション

他の生産者と助け合う「おたがいさま」は島の文化。ムラーさんも地域との繋がりを大切にしています。「農園の土地やスタッフ用のシェアハウスも元で借りている。地域の人が農作業を手伝ってくれているのはとてもありがたい。本当にたくさん助けてもらっているから、できることで恩返しをしています」とムラーさんは話します。

仕事の充実ぶりがうかがえる一方で、とても忙しいそうなるムラーさん。リラクゼーションの時間もすべて農園にあると言い、スタッフとのお喋りやBBQが良い息抜きになっています。

「自分にとって農業は人生そのもの。夢見ること、食べることを考えること…生きることすべてがここに詰まっている。だから忙しくても頑張れる。原動力は、パッション(情熱!)」と笑顔を見せました。



農園のスタッフたちとお喋りするムラーさん



ズッキーニを収穫し笑顔のムラーさん

目標は、隠岐4島で初の有機JAS認

証を取得すること。認証のために使用する資材にも条件があり、コストも手間もかかりませんが、これからも有機にこだわると決めています。ムラーさんは「有機栽培は大変だけど、認証されて島でブランド化していけたら希望はある！野菜以外にも、例えばヤギのミルクやチーズ、ソーセージ作りなどやりたいことはいっぱい。理想の農園までまだ途中だけど、仲間を増やして、少しずつ実現していきたい」と語りました。



理想の農園を目指すため、今後もムラーさんの挑戦は続きます

## 旬野菜・ズッキーニの美味しい食べ方

ズッキーニはカボチャの仲間で、油との相性も抜群。パベキューで焼くだけでもおいしいですが、衣をつけて揚げるのもイチオシ！フライにはヨーグルトソースをかけるのがムラーズファーム流。ヨーグルトに塩と蜂蜜、おろしニンニク、刻みハーブ、レモン汁を混ぜたソースで、ギリシャ料理風のご馳走になります♪ニンニクと一緒にオリーブオイルで軽く炒めてから生野菜にトッピングするのもオススメです😊花もフライにして食べられますよ！ぜひお試しください♡



ズッキーニのフライ・ヨーグルトソースがけ(手前)と、炒めズッキーニのサラダ



楽しみがいっぱい!

# 直売所にてかけよう



皆さんは地元の直売所へよくおでかけしますか？新鮮な農畜産物、地元の旬を感じられる、珍しい野菜と出会う…などなど魅力がいっぱいですよね😊今回は、直売所を楽しむポイントとともに県内の直売所を紹介していきます！

## 「花と野菜の産直市場」JAしまね斐川グリーンセンター

出雲市斐川町にある斐川グリーンセンターは、季節ごとの新鮮な野菜や花が豊富でお客さんに喜んでいただいている地域密着型のお店です。これからの時期は、出西生姜や枝豆、タマネギなど地域の特色ある農産物や、定番のトマト、キュウリなどの夏野菜が早朝からぞくぞくと持ち込まれます。お盆に向けて菊やストックなど切り花も充実していきます！



地元産の新鮮な野菜や花を豊富に取り揃えているお店ですので、たくさんのご来店をお待ちしています！

朝一で持ち込まれた旬の野菜詰め合わせ「くにびきっ」の発送も承っています😊



## JAグリーンつだ

「JAグリーンつだ」は、新鮮な野菜はもちろん切り花の品揃えも充実のJA直売所。その場で精米する「今ずり」のお米も販売しており、毎週日曜日は5キロ以上を購入するとたまごをプレゼントする人気の企画も…！これからの季節は夏野菜の出荷が本番を迎え、8月にはお盆に向け売り場を広げて花の即売が行われます😊



## 道の駅あらエッサ「なかうみ菜彩館」

安来市の道の駅あらエッサ内の「なかうみ菜彩館」は、県外や市外からの来店客が「安来」と「四季」を感じることができるJA直売所。出荷される農産物はもちろん、店内の装飾や季節の行事に合わせたイベントなどで来る人を楽しませています。これからの季節は、トウモロコシを始めとした夏野菜やブドウ、メロン、二十世紀梨が棚に並びます😊



安来を感じられる直売所にぜひ足を運んでいただき、四季をご堪能ください！

## Aコープ直売コーナー

JAしまね島根おおち地区本部管内のAコープ3店舗（いわみ店・おおち店・かわもと店）に設置している直売コーナー。シャインマスカットや夏野菜、白ナスなどの西洋野菜まで旬の農産物が勢ぞろい。出荷される野菜のファンで遠方の家族に送るために訪れる方もいる人気のコーナーです。生産者オススメの調理法も紹介されているので要チェックですよ◎



手頃な価格で新鮮でおいしい野菜を常に提供しています。ぜひお越しください！

## たんびにきて家

道の駅「さくらの里きすき」併設の「たんびにきて家」は、雲南地域（1市2町）から農畜産物や加工品が集まります。同地域は平たん地から高冷地まで有するため出荷物の種類がとにかく豊富。名物の焼き鯖寿司や、夏場にはプラムや桃、ブドウなどが出荷され、新鮮な果物を求めて来店されるお客さんと賑わいます！



多くの方が出荷されているので、たくさんのお農産物や珍しいものと出会う直売所です😊

## 地元の直売所を利用＝「国消国産」「地産地消」につながる！

「国消国産」とは、JAグループが提唱している「**国**民が必要とし「**消**費する食料はできるだけその「**国**」で生「**産**」するという考え方のこと。これを身近なところで考えると「地産地消」になります。できるだけ国産、地元産のものを手に取り、食べることが生産者の皆さんや日本の農業を応援することにつながります！



©よい食P

# 直売所を楽しむ! 4つのポイント

## JAグリーンおおだ

JAグリーンおおだ「産直市」は、288人の会員が四季折々の野菜や加工品、生花、苗物などを出荷しています。毎週月・水曜日には地元女性グループによる特産品「箱寿司」やお惣菜、地元蒲鉾店とJAがコラボした地元産アスパラガスを使ったカレー風味の天ぷらも販売しています。これからはキュウリ・トマトなどの夏野菜で棚が埋まります!



笑顔いっぱい皆さまのご来店を心よりお待ちしております! ぜひお立ち寄りください!

### 1 地元の採れたて新鮮な農産物が手に入る

「採れたてのおいしさを届けたい」そんな農家さんの気持ちが詰まっています。季節によって出荷される商品が変わるので、旬の味が楽しめます!

### 2 農家さんの顔が見える農産物

商品に農家さんの名前が付いているのは、商品の安全に自信をもっている証。お店で農家さんと出会ったら、商品の選び方や食べ方などを聞いてみるチャンス!

### 3 量販店では味わえない「選ぶ楽しさ」

直売所には同じ野菜でも形や色、味が違う多くの種類が並びます。これは農家さんが、少しでも他の人と違った作物を作り、消費者の皆さんのニーズに合うように工夫しているから。

### 4 直売所ではしか買えない「加工品」も大きな魅力

農家さん手作りのジャムや漬物、みそ、お餅など素材の味を生かした商品はどれもおいしさ満点です!

## ラピタ農産物直売コーナー

JAしまね出雲地区本部が運営する生活購買店舗「ラピタ」8店舗の農産物直売コーナーでは、「安全・安心・新鮮」をモットーに地元農産物や加工品を販売しています。売り場に残ったものは翌日引き取るなど保管ルールを徹底しており、売り場には常に新鮮な農産物が並びます。夏場はナス、キュウリ、トマトなどの夏野菜が売れ筋商品です!



安全・安心を基本に消費者ニーズに応えていきます!

## 隠岐地区本部

JAしまね隠岐地区本部では、リースハウス事業でハウスを増設した島内生産者が栽培したキュウリやトマトを拠点となる同地区本部に集荷し、隠岐どうぜん地区本部管内のグリーンストアや直売所などへ納品しています。また、隠岐農産物生産者協議会野菜部会員が栽培したキャベツやジャガイモ、ネギ、ホウレンソウ、タマネギなど主要野菜を学校給食用の食材として給食センターへ納め、子どもたちに地場産野菜を食べてもらうなどの地産地消に積極的に取り組んでいます。



JAで集荷すると出荷担当が検品した後、「隠岐育ちシール」を貼って出荷します。このシールがJAで検品した隠岐産の証!

## グリーンストア

JAしまね隠岐どうぜん地区本部管内には直売所が併設されたグリーンストアが3店舗(西ノ島町・知夫村・海士町)あります。季節の旬の農産物はもちろん、シーズンには海産物やお寿司なども並びます。これからの季節は、毎年お客さんから好評をいただいている各種ブドウや桃、梨などが並ぶ予定です!



地元農家の皆さんが作った野菜や果物が並びますので楽しみにしてください!

## 愛菜果市「旬」

益田市内のAコープ2店舗にある愛菜果市「旬」は、葉物野菜や根菜類、果物、さらには加工品も多種多様で、時期にあった旬のものを提供することを基本としています。小菊を中心に四季折々の切り花がたくさん並ぶのも強み。梅雨が明けるとナス、トマトなどの夏野菜が所狭しと売り場に並び、柏餅や梅漬け、らっきょう漬けも出荷されます!



安全安心な新鮮野菜の提供を基本に、誠実で適正な価格表示を心がけて出荷いただいています。お客さまにも好評です!

## きんさい市場 黒川店

季節の山の幸などは産直ならではのですね! 収穫したての新鮮な野菜や果物が並びます。近年は切り花も豊富でお花を楽しむ方も増えています。夏の時期は枝豆やミョウガ、スイートコーン、スイカ、トマトが、果物ではブドウや梨、柑橘類が人気です。きんさい市場では、とにかく元気なスタッフが皆様をお待ちしています!



おっ!この時期かあって感じたりして、季節のものをその時期に食べてほしいです。時々行うぶちイベントにもぜひお越しください!

## お知らせ：次回8月号は総代会特集!

6月25日(日)に開催した第9回通常総代会の様子は、8月号の特集面にてご紹介いたします。

本来であれば7月号にて皆さまにお繋ぎするべきところですが、作成スケジュールの都合上、8月号への掲載とさせていただきます。

なお、総代会情報は、先行して当JAのホームページへ掲載していますので、ぜひご覧ください。





現場の声を  
聞きたい

# 組合長が行く！



今月の  
訪問先

## JAしまねやすぎ地区本部管内

- 田口好美さん・一成さん ● 安来地域バイオマスリサイクルセンター
- 農事組合法人ファーム宇賀荘 ● 石橋農園
- 砂流牧場 ● しふおんながた

今回は、田口好美さん・一成さん、安来地域バイオマスリサイクルセンター、農事組合法人ファーム宇賀荘、石橋農園、砂流牧場、しふおんながたを石川寿樹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。

田口好美さんと一成さんは、水稲や和牛繁殖を家族3人で経営。昨年は全共鹿児島大会に県代表牛を出品するなど県内の和牛生産を牽引しています。牛舎を新設し増頭していることや自給飼料についてなど意見を交わし、一成さんは「市場へ出荷する際に、複数頭につき1人で対応できるように出荷体制を作ってほしい」と要望されました。有限会社サンコープ雲南が運営する安来地域バイオマスリサイクルセンターは、家畜ふん尿と下水汚泥を堆肥化する処理施設。酪農家10戸と島根県東部浄化センターが利用し、年間で家畜ふん尿を約3,500トン、下水汚泥を約3,000トン処理しています。堆肥は管内の営農組合や個人農家へ販売されており、資源循環型農業の一翼を担っています。

農事組合法人ファーム宇賀荘は、水稲とエコ大豆を栽培し、環境にやさしい農業に取り組みられています。中でも、どじょうを放流した水田で化学肥料・農薬を使わず育てたブランド米「どじょう米」の取り組みでは、昨年3月に有機JAS認証に対応した乾燥調製施設を竣工し、同年8月には有機JAS認証を取得。同法人の岡田一夫代表理事組合長らは「玄米の保

管が難しいため、有機JAS認証に対応した保管倉庫ができる」と助かる」など要望されました。石橋農園の石橋賢一郎代表は、ハウス7棟で「紅ほっぺ」を中心に4品種を栽培し、うち1棟のハウスでは新たに高設栽培にも挑戦されています。就農した経緯や自分に合った苗を作るため育苗を行っていることなどを伺いました。石橋さんは「苗の特性や温度管理、定植時期をずらして常にイチゴがとれる状態を目指している」と目標を話しました。砂流牧場は、約100頭の乳牛を飼育。地域の田んぼや河川敷を整備し牧草を栽培する他、教育の一環で子どもたちを受け入れるなど幅広く活動されています。同牧場の砂流啓二さんと裕美子さんは、依然として続く畜産業界の厳しい状況や燃料費・電気代の値上がりの影響、高齢化による獣医師不足など今後の酪農業界について活発に意見を交わしました。



バイオマスリサイクルセンターの発酵棟を視察する石川組合長ら



牛舎を案内する好美さん(左)と一成さん(左から2番目)



乾燥調製施設について説明を受ける石川組合長ら



石橋代表(左から3番目)と石川組合長(左から2番目)ら



裕美子さん(前列左から2番目)と啓二さん(前列左から3番目)と活発な意見交換を行いました



永田さん夫婦にサンプルの米粉について説明する石川組合長(右)

しふおんながたは、永田瞳さんと健志さん夫婦が経営。米粉のパンとシフォンケーキを製造・販売しています。管内の米農家とやすぎ地区本部との三者契約で米粉を納入し、健志さん自らも米粉の原料の「きぬむすめ」を生産しています。JAしまねが米粉事業に取り組んでいることを伝えた石川組合長は米粉のサンプルを手渡し「使った感想をぜひ教えてほしい」と話しました。

## 組合長から一言



今回は、和牛繁殖農家の田口好美さん・一成さん、有機JAS認証に対応して米の乾燥調製施設を導入された農事組合法人ファーム宇賀荘、イチゴ栽培農家の石橋賢一郎さん、家族で酪農経営をされている砂流牧場、地元産の米を使って米粉パンを製造されているしふおんながたと意見交換をさせていただきました。その他、安来地域バイオマスリサイクルセンターを訪問し、家畜ふん尿や下水汚泥を原料とする堆肥の製造施設を見学させていただきました。今後、ペレット堆肥の製造についても本格的に取り組むとのことであり、有機農業を進める上で大いに期待したい。



▶ 巡回の様子を収めた動画はコチラ

組合長より一言  
育児放棄  
されし子牛や  
今年竹



### topics 1

## 島根ぶどう主力品種「デラウェア」を福岡県でPR



JAしまねと島根県は6月10日、主要な販売先の一つである福岡県で島根ぶどうの主力品種「デラウェア」の出荷ピークに併せ、トップセールスを行いました。同JAの石川寿樹組合長や丸山達也知事ら関係者約20人が同市内の青果市場と量販店を訪れ、「デラウェア」を始めとした県産品をPRしました。

福岡市中央卸売市場青果市場では、石川組合長が市場関係者に日頃からの取引に感謝を伝えながら「農産物の生産は厳しい状況にあるが、若手生産者も頑張っているため今後も県産『デラウェア』の販売をお願いしたい」と販売促進への協力を求めました。また、セリ前には「デラウェア」と「アムスメロン」の試食も行い、市場関係者らに旬の味覚を味わってもらいました。

量販店のサンリブ木の葉モール橋本では、「デラウェア」をメインに、タマネギやシイタケ、アスパラガス、ブロッコリーなどを販売。「デラウェア」の試食をすすめるながら来店者へ魅力を伝えました。試食した来店者は「甘くて食べやすい」と感想を話しました。



サンリブ木の葉モール橋本で旬の「デラウェア」をPRする石川組合長（右）と丸山知事（左）

### topics 2

## 積極的なJA運営参画へ JAしまね女性総代研修会を開催



JAしまねは5月31日、出雲市のラピタウェディングパレスで女性総代を対象とした研修会を4年ぶりに開きました。9地区本部から女性総代54人と役員らが参加し、JA運営参画への意識を高めました。

研修会では、同JAの日高光弘専務がJA運営への女性参画について情勢報告をした後、中国四国農政局経営支援課の堀越英樹課長が「女性参画が求められる背景と今後の展望」と題して講演。全員が参加できる・生きやすい社会に向け、新しいルール作りが求められていることなどを伝えました。また、同農政局島根県拠点の新田勇総括農政推進官が「しまね農業女子」の取り組みについて紹介しました。

後半は、11グループに分かれグループ討議や意見交換を実施。テーマごとに話し合い「JA運営に女性参画を進めるにも、今回のような研修会へ積極的に参加し情報を得ることが重要」「会議などに女性が参加しても大した意見が出ないのではないかと感じられることがある」など意識改革が課題となる意見が出ました。

同JAの石川寿樹組合長は「女性の声によりJAに届きやすい環境づくりを進め、JAの事業運営に女性参画が当たり前となる組織とするために現状や課題を考え、今後の事業運営に活かしていく」と話しました。



講演を真剣に聞く参加者ら

### topics 3

## 「世界牛乳の日」に県内酪農・乳業代表者らが知事を訪問



島根県内の酪農関係団体でつくる島根県牛乳消費拡大運動実行委員会は6月1日、「世界牛乳の日」に合わせて丸山達也知事を訪れ、県産牛乳・乳製品の消費拡大や生産コストの高止まりなどで厳しい酪農業界への支援を求める要望書を提出しました。

同委員会メンバーで島根県酪農協議会の西谷悟郎会長は「酪農の実態を伝え、酪農の生産基盤維持と後継者が就農できるような環境を国として作ってもらえるよう要請をお願いしたい」と訴えました。丸山知事は「県としてもできる限りの対策を講じていきたい」と応えました。

この日は消費拡大のPRとして、丸山知事に試飲してもらおうと県産牛乳を用意。丸山知事は牛乳を一気に飲み干すと、県産牛乳・乳製品の消費拡大を県民に呼びかけました。



丸山知事（中央）らとともに消費拡大をPRしました

### topics 4

## 島根たまねぎ出荷始まる!



JAしまねは5月24日、出雲市斐川町のJAしまね広域玉葱調製保管施設で「島根たまねぎ」の出荷を始めました。初日は約10トンの「七宝早生7号」を選果。今年産の同施設の出荷量は2,095トン計画し、9月中旬頃まで1日約20トンの出荷が続く予定です。

タマネギの県産地化を目指す同JAは、主産地の斐川町に県内全域のタマネギ調製保管拠点として施設を建設し、昨年度から稼働を始めました。根と茎を処理するタッピングマシンや1日35トンの処理が可能な選別機、乾燥と低温貯蔵ができる保管庫を備え、生産者の作業負担の軽減にもつなげていきます。

今年産は、十分な日照時間と適度な降水量で仕上がりが上々で、収量にも期待がかかります。同JAの担当者は「高品質な『島根たまねぎ』を消費者に届けたい」と話しました。



島根たまねぎの選果を行う選果スタッフら



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

# JAしまね女性部フレッシュミズ部会

JA女性組織3ヵ年計画  
「JA女性 想いをひとつに かなえよう」  
の実践2年目です。

つなごうみ まもろうみ かかわろうみ  
の3つの具体的目標を掲げ活動します。



住田奈々部会長  
(石見銀山)



及川聡美副部会長  
(やすぎ)



中島久美子副部会長  
(雲南)



池田琴恵委員  
(くにびき)



永瀬美和委員  
(出雲)

私たちJAしまね女性部フレッシュミズ部会は、概ね50歳までの女性部員で組織されており、「仲間との輪を広げ、活動内容の更なるステップアップを目指そう!」をキーワードに、楽しく活動しています。  
令和4年度は新型コロナウイルスの影響で思うように活動ができませんでしたが、令和5年度は役員改選を行い、新メンバーで楽しいイベントをたくさん企画し、部会員同士の交流を深めることから始めていきます。  
7月末には、『ちやぐりん』を活用した親子参加型イベントを開催し、食への関心を高めるきっかけ作りをお手伝いします。  
今年度、一段とパワーアップしたフレッシュミズ部会は、新役員を筆頭に仲良く・元気に活動していきます。



一所懸命青年連盟

# JAしまね石見銀山青年連盟

JA YOUTH

はやし だいすけ  
林 大輔さん



地産地消に取り組み、  
農業を通じて、  
地域に貢献して  
いきたい

JAしまね石見銀山青年連盟(以下、農青連)に加入している林大輔さん(38)は、大田市長久町で約600アールの耕作面積で、水稲と飼料用稲(WCS)、大豆の栽培を兼業で行っています。  
非農家の生まれで農作業の経験はこれまでありませんでしたが、高齢化などに伴い離農する農家が増える中、農業をビジネスチャンスととらえて就農しました。  
1年目は同町の生産者のもとで指導を受け、2年目からは同生産者の農地などを継承し今年で3年目になります。  
「目標は20ヘクタールまで面積を拡大し、雇用の創造をすること」と話す林さん。そのためにもまずは10ヘクタールを一人で作業できるようにしなければと日々奮闘中です。  
農業の魅力について「一生懸命作ったものを美味しいと喜んでもらえることが何よりも嬉しい」と語りました。  
他にも地元保育園を対象に田植え体験や収穫体験、きたお米を提供するなど食農教育活動にも積極的に取り組んでいます。最後に「農業のイメージを変えたい」とその想いを語ってくれました。



令和6年版

# J Aしまねカレンダー用 絵手紙募集!

イメージ



J Aしまね令和6年版カレンダーに使用する絵手紙(テーマは「農業・農畜産物・花卉」)を募集します。  
作品採用者には農協全国商品券5,000円を贈呈

詳細はJ Aしまねの  
HPをご覧ください。



## 絵手紙作品テーマ

島根県内で生産されている農畜産物や農業に関わる絵手紙であれば、種類を問いません。

- ① 農業 (稲刈り、芋掘り、田園風景…など)
- ② 農畜産物・花卉 (しまね和牛、デラウェア、トルコギキョウ…など)

- 応募資格 / 島根県内在住者
- 募集期間 / 令和5年9月13日(水)必着
- 応募方法

- ・ 応募サイズは、郵便ハガキ (100×148mm)
- ・ 1人5点、コピー不可
- ・ 応募作品の返却はいたしません
- ・ 応募の際は、自作絵手紙の表面に ①住所 ②氏名(ふりがな) ③電話番号をご記載の上、応募先までお送りください。

## ■ 応募・お問合せ先

〒690-0887 松江市殿町19-1 J Aしまね ふれあい福祉課 令和6年カレンダー係  
電話：0852-67-7704 FAX：0852-67-7708

9/13(水)必着

### <注意事項>

#### 【応募に関する事項】

- 費用の扱い  
デザイン画の作成及び応募にかかる費用はすべて応募者の負担とし、応募作品は返却しません。
- 失格となる場合  
・提出書類に虚偽の記載をした場合 ・募集要領の条件を満たしていない場合
- 個人情報の取り扱い  
応募者の個人情報は、応募作品の選考、採用通知、採用作品の発表、賞品の授与のために使用します。採用された作品の作者氏名、住所の市町村名などについて公表します。
- その他  
応募作品の不達等、送付中の事故については、一切の責任を負いかねます。

#### 【著作権等の帰属に関する事項】

- 応募作品は、第三者が著作権等を利用していないものに限りします。
- 応募作品は、応募者が商標登録出願又は意匠登録出願を行っていないものに限りします。  
また、応募者は、応募後においても、応募作品についての商標登録出願又は意匠登録出願を行わないものとします。
- 採用作品に関する意匠登録を受ける権利及び著作権(著作権法第27条及び第28条に規定される権利を含む)は、全てJ Aしまねに帰属します。また、採用作品に関する上記権利の譲渡対価は賞金をもって充てるとします。
- 採用作品の著作権者人格権は行使できないものとします。
- 採用作品は、J Aしまねがデザインの一部を修正・変更する場合があります。
- 採用作品は、採用決定以後、J AしまねのカレンダーやHP、SNS等において自由に使用できるものとします。
- 応募作品について第三者から権利侵害等の警告又は訴えがあった場合、その作品を応募した応募者は、その解決に全面的に協力するものとします。

## 組合員からの情報提供窓口について

当組合の監事は、経営の健全な発展に資するため、農協法(法第35条の5)および農協法施行規則(第81条)に基づき、理事の職務の適正な遂行を阻害する行為に関する情報(組合経営に関する事象に限る)の提供を受付けています。

当組合理事の組合経営に関する気になる行為について、封書またはEメールにて下記宛に連絡くださいますようお願いいたします。

島根県農業協同組合 監事会

連絡先：住 所 〒690-0887 松江市殿町19番地1  
Eメールアドレス kanji.hon@ja-shimane.gr.jp  
部 署 名 監査部  
受 付 監 事 常勤監事

※当組合の業務に関する一般的な苦情については、担当部署または支店で受付けていますのでご利用ください。  
※ご厚意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものには受付いたしかねますので、予めご了承ください。

## 理事会情報 (5月30日開催)

### 【協議事項】

- ①露地野菜の県央育苗拠点の整備について
- ②令和5年度補助事業の実施について
- ③令和4年産島根米買取価格の設定について
- ④出雲地区本部葬祭利用料金変更に伴う葬祭会館及び葬祭具利用管理規定の改定について
- ⑤信用事業方法書(為替取引)の一部改正について
- ⑥令和5年7月18日付け隠岐どうぜん地区本部の機構改革の実施について
- ⑦令和5年度業績還元の取扱いについて
- ⑧令和4年度決算の承認について
- ⑨第9回通常総代会への附議議案について
- ⑩本店子会社等への役員の派遣及び推薦について
- ⑪大口貸出について

- ⑫定款及び定款附属書総代選挙規定の一部変更について
- ⑬通常総代会にかかる「総代会参考書類」および「議決権行使書」の取り扱いについて
- ⑭第9回通常総代会における功労者表彰について
- ⑮「西ノ島町特定地域づくり事業協同組合」への加入について
- ⑯自己改革工程表の策定について
- ⑰食料安全保障の強化に向けた食料・農業・農村基本政策の確立に関する特別決議について
- ⑱「従たる事務所」の変更登記について
- ⑲常勤理事の他の団体理事等への就任について
- ⑳役員報酬総額等の設定について
- ㉑島根県常例検査書(斐川地区本部)の回答について

営農第一課から TEL 73-9616

水稲

きぬむすめの穂肥時期となります。葉色・幼穂長を確認してから穂肥を行いましょ。

品種	肥料名	施用量		施用時期	備考(目安)
きぬむすめ	燐加安403	1回目	10~15kg	幼穂長5mm (出穂20日前)	5月中旬植え: 7月20日頃 5月下旬植え: 7月25日頃
		2回目	15kg	1回目の 7~10日後	

※上記施用量は基準量です。下記の施用量の目安を参考に葉色を確認し、施用量を調整して下さい。  
 ※高度化成 17-0-17 は、10 kg (1回目) + 10 kg (2回目) の合計 20 kg  
 ※硫安入 NP 化成は、8 kg (1回目) + 8 kg (2回目) の合計 16 kg  
 ※きぬむすめ特別栽培米の場合、「げんき」を施用する。

〇きぬむすめ燐加安 403 施用量の目安 (10a)

葉色(葉色板)	穂肥1回目	穂肥2回目
4.0未満	15kg	15kg
4.0以上5.0未満	10kg	15kg
5.0以上5.5未満	無施用	10kg
5.5以上	無施用	無施用

〇基肥一発型肥料(ツバメコート SLH20、ふるさと 588)の場合

7月以降の気温が高く、葉色が褪めた(葉色板 4.0以下)場合、追肥が必要になります。  
 7月下旬~8月上旬頃に燐加安 403 10~15kg/10 施用

◆穂揃い期防除

近年、各品種ともに着色粒(カメムシ)による等級下げが目立つようになりました。カメムシによる吸汁は乳熟期(出穂後2週間位、指で粉をつぶすと白いデンプン液が出る)頃に集中します。穂揃い期に確実に仕上げ防除を行ってください。

防除時期: **穂揃い期**

(ほ場全体の8~9割程度出揃った頃)

防除体系(10a当りの使用量)

〈粒剤〉 スタークル粒剤(3kg)

〈液剤〉 スタークル液剤10

(1,000倍液を60~150ℓ)

〈粉剤〉 スタークル粉剤DL(3kg)

〈省力〉 スタークル豆つぶ(250~500g)

※「つや姫」・「きぬむすめ特別栽培米」は右記の農薬以外使用できません。(特別栽培米基準)

詳しくは令和5年産水稻現地指導会資料をご覧ください。

●稲こうじ病

発病の条件

- ・過去に多発したほ場
- ・生育後半の窒素が多いとき
- ・出穂前20日間に低温多雨の気象条件のとき

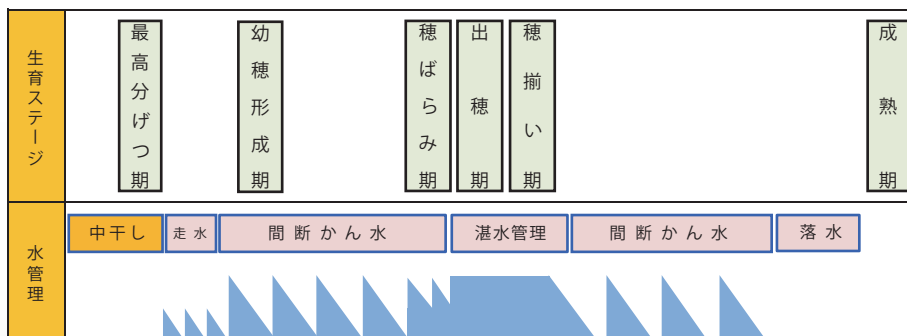
稲こうじ病防除薬剤

薬剤名	使用時期(目安)	10a当りの使用量
Zボルドー粉剤DL	出穂10日前まで	3~4kg
ドイツボルドーA	出穂10日前まで	2000倍液を60~150ℓ
モンガリット粒剤	出穂45日前まで	3~4kg

〇中干し以降の水管理

左記は中干し以降の水管理のイメージ図です。詳しくは次ページをご確認ください。

※稲こうじ病は黒い菌核が発生してからの薬剤の効果はありません。  
 ※稲こうじ病は防除適期が限られていて、早く散布しても遅すぎても効果が劣ります。  
**粉剤・液剤は出穂10~20日前**、**粒剤は出穂2~3週間前に散布する。**



【水管理イメージ図】

○中干し終了後は、急激に入水させると根傷みの原因となるため走り水を行ってから出穂期まで**間断かん水**を継続し、新鮮な水の入替えやガス抜きを行って根の活性化を促しましょう。

○**出穂期から穂揃い期は最も水が必要な時期**になるため**湛水管理**をしましょう。

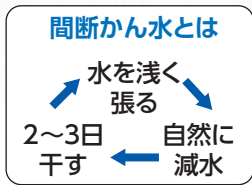
○出穂期から穂揃い期に強風が吹く場合や、フェーン現象が心配される場合は深めに水をはり、稲体を守りましょう。

○**穂揃い期以降は、間断かん水**を行いましょ。間断かん水の期間は**出穂後25日**は必要です。根の活力を維持するとともに収穫に近づくにつれて、かん水の回数を減らし、収穫に備えて土壌を少しずつ固めていきましょ。

○落水時期は**収穫の7日前**を基本としましょ。玄米の大きさが決まるまでには、**出穂してから約4週間**かかります。

概ね最初の1週間で開花・受精、次の1週間で玄米の長さが決まり、その次の1週間で玄米の幅が決まります。**最後の1週間で厚みが決まる**ため、早く落水した田んぼの米は最後の厚みが十分でなく、粒厚の薄い米になってしまひます。登熟期間の水管理は湛水状態にするのではなく、

**出穂後は飽水(ほうすい)**管理(水深3〜5cm程度)にかん水し、足跡に水が残る程度の自然落水の繰り返しを行い、地固めをしながら玄米を太らせましょ。



田面の足型に水が残る程度には水分を保つ(飽水管理)

## 令和5年産水稻生産日誌用紙(OCRカード)の提出について

生産委員を通じて、生産者の皆様へ品種ごとに5年産水稻生産日誌用紙を配布いたします。記入例を参考にして、**期日厳守**でご提出頂きますようお願いいたします。

○**OCRカードは、1品種1枚の提出**す。

※ほ場が複数ある場合は農薬を一番多く使用したほ場についてご記入下さい。

○**OCRカードは折り曲げず保管し、必ずエンピツでご記入ください。**

○**OCRカードの提出期日**

- 1、ハナエチゼン **【黄 緑】**  
ヒメノモチ **【オレンジ】**

**8月1日(火)**

- 2、コシヒカリ **【きいろ】**  
つや姫 **【みどり】**  
コノエモチ **【オレンジ】**

**8月15日(火)**

- 3、きぬむすめ **【あ お】**  
(きぬむすめ特別栽培米はしる)  
ミコトモチ **【オレンジ】**

**9月1日(金)**

・各支店(荘原・出西・伊波野・出東)または営農総合センターに設置している**生産日誌回収ポスト**に提出して下さい。

・**お米をJAに出荷される方は必ず期限厳守のうえ提出して下さい。**

※提出されない場合は、「JA米」として取り扱われません。

※出荷名義人の履歴が必要となります。作業委託(一部または全部)の場合も委託者による作業内容を確認のうえ、ご記入ください。

・農薬使用が正しくない場合(使用時期・使用量・希釈倍率)は、出荷をお断りさせていただきますので、農薬は正しく使用して下さい。

## 令和5年産斐川ぶどう 集荷所開所式

6月2日、斐川町ぶどう生産組合は、中央野菜集荷所で令和5年産の斐川ぶどう集荷所開所式を行いました。

本年産は1月21日から加温が始まり、デラウェアは昨年より4日早い5月22日に2名の生産者から出荷が始まりました。6月に入りデラウェアの出荷者・出荷量とも増加しており、今後は7月中旬より巨峰、シャインマスカット等大粒系の出荷が始まり、10月頃まで続く予定です。

同生産組合の矢野恵司組合長は「本年産の出荷も増えてきておりますが、これから梅雨入りする中で裂果に注意しつつ、長期間にわたる出荷作業のため体調に留意してください」と挨拶しました。

J A斐川地区本部山根善治本部長より「暑さを迎える中体調に留意し、秋の生産者大会ではお互いに良い年であったと言えるように頑張ってください」との激励がありました。

また、同生産組合から出雲市役所農業振興課斐川農業事務所船木剛所長とJAしまね斐川地区本部山根本部長へ斐川産デラウェアが贈呈されました。【写真】。



## 飯塚出雲市長・山根本部長に 花束贈呈

6月13日にJAしまね斐川花き部会の北村一夫部会長が、同出雲花卉部会・同平田花卉部会と合同で出雲市役所を訪問し、飯塚俊之市長に花束を贈呈しました。

父の日を前に出雲地域各部会生産者が作る花を使った花束を持参し、斐川地区からは4種類のひまわりの花束を贈呈しました。

北村部会長は、「コロナが明け、冠婚葬祭等の需要も徐々に回復しつつある。これから合会等も増えるので、出雲産の花で飾ってもらえるよう、どんどんPRしていただきたい。」と要望し、市長

は「花の力は素晴らしいし、花が飾ってあると、場の雰囲気も華やかで和やかになる。」と花の魅力を伝えました。

また同日、山根地区本部長にも花束を贈呈し、部会活動に對しての「ごころの感謝の意を伝えました。」



市役所にて 左より飯塚出雲市長、北村部会長



斐川地区本部にて 左より山根本部長・北村部会長

## 玉ねぎの収穫始まる

5月下旬より早生、6月中旬より中生・晩生品種の玉ねぎ収穫が始まりました。

令和4年度JAしまね広域玉葱調製保管施設が稼働し、産地拡大に向け斐川地区本部は、初期投資の削減と労力の軽減を図るため、移植機・収穫機など規模別機械化体系の確立と貸出体制を整え、玉ねぎ産地復活の足掛かりを作りました。

その結果、5年産は約19ha(前年比140%)の玉ねぎが生産され、直江地区の(農)なおえファーム(上野義雄組合長)では、10数年ぶりに1:1haでの生産を再開しました。

以前も約1ha規模の生産を続けていましたが、当時は手作業が中心であり、出役者の高齢化による人材不足や収支の悪化により生産を中止していました。

収穫作業をする陰山俊行総務部長は、「機械化で収穫と出荷の負担が大きく減った。収穫時の天候など不安は多いが、玉ねぎの安定生産で所得向上に努めたい。」と意気込みを語りました。



## あぐり探検隊

vol.2  
開催

6月18日、小学生児童5組12人の親子が参加し、第2回あぐり探検隊を開催しました。

このあぐり探検隊は、町内の小学3〜6年生を対象に食と農に関する活動を年間5回行っています。毎年たくさんの児童の方に参加してもらっていますが、コロナウィルスの影響で4年ぶりの開催となりました。

今回の活動では、最初に畑でピーマンやオクラなど夏野菜の苗を植えた後、(農)アグリードいすもの田んぼに移動し、島根県立宍道湖自然館ゴビウスの講師の指導のもと「田んぼの生きもの調査」を行いました。田んぼに入り小さな網で水の中を探ると、ヤゴやオタマジャクシなどの水生生物が捕れ、歓声が上がりました。

室内に移り、始めにトレーを使って捕まえた生きものを仕分け、続いてポケット図鑑を使って名前を調べた後、それぞれがどんな生きものを捕まえたか発表しました。ガムシやアメンボ、カエルなど12種類にのぼり、身近な田んぼにたくさんの種類の生き物がいることに皆さん驚いていました。

田んぼに生息する生きものや田んぼの役割についてしっかり学んだ後、JAしまね斐川女性部のみなさんが作ったカシをおなかいっぱい食べました。



## ひまわり咲かせ隊

満員御礼!

6月4日・18日に農事組合法人おきす(森脇康博組合長)は、出雲縁結び空港近くの畑で「わくわくドキドキ世界のひまわりの種をまこう」を開催しました。同組合のホームページやFacebook等SNSで「ひまわり咲かせ隊」として募集し、定員の30組を超え、両日で38組160名余、特に18日には24組100名余の参加がありました。

20aの体験圃場には、品種ごとに分けられた約50メートルの畝が用意され、15品種の種をまきます。参加者1組に1品種の種が配られ、手渡された棒を頼りに、30センチ間隔で丁寧に種をまいていきました。

参加者は「なかなか根元がある作業だった」「花が咲くのが楽しみ、また観に来たい」などの感想がありました。

開花を迎える8月のお盆頃には、摘み取りイベントが開催される予定です。

今年度ひまわりの作付けは、この景観用20aのほか、搾油用として2haが計画され、夏の空港通りを彩ります。



## 斐川青年連盟

総会開催

6月19日、斐川青年連盟(坪内雅委員長)の総会が開催されました。今回はコロナ禍で4年ぶりの実開催となり、冒頭のあいさつで坪内会長は「様々な活動が縮小していた中で、みんなで本格的に活動できることがうれし」とあいさつをしました。

活動報告では、新たに3名の盟友が加わったこと、食農教育活動・地域貢献活動等に積極的に取り組んだことを報告しました。

事業計画では、食農教育や組織のPR活動の活性化、次世代を担う地域農業のリーダー育成に向けた取り組みについて承認されました。

また役員の改選では、坪内委員長が再選されました。



## 出東小学校児童 まち探検 広域玉葱調製保管施設を訪問

6月20日、出東小学校2年生の児童9名が、生活の授業「まち探検」の一環で広域玉葱調製保管施設を訪問し見学しました。

営農第二課の職員が講師となり、島根県全体の玉ねぎがここに集まってくることに、この施設の玉ねぎが出荷されるまでの作業の流れ、箱詰めされた玉ねぎは、出雲・松江だけでなく米子・広島・福岡にも出荷されることなどの説明をしました。



組織広報課から

TEL 73-9605



夏休みのおたのしみ ちゃぐりんフェスタ 開催  
夏野菜を使った料理を作ってみよう!!

参加費  
無料

日時 令和5年8月11日(金・山の日) 10時~13時

場所 ひかわあぐりキッチン ふぁみーゆ (JA斐川地区本部別館)

参加対象 小学3~6年生 (親子参加)

家の光協会より参加記念品・ちゃぐりん8月号を差し上げます。

募集人数 10名程度 (児童数)

住所・お名前 (親子とも)・学年・連絡先を記入の上応募ください。



## 食育 そば作り 開講!!

本格的なそば作りをしてみませんか?

そばの種まきから栽培、収穫、そば打ちまでのすべての工程を体験していただきます。

8月~12月の間に5回程度の作業を予定しています。未経験者大歓迎。

講師 荘原地区 糸賀 充さん 定員 10名 (先着順) 会費 2,000円



申込先 組織広報課 TEL 73-9605 FAX73-9623 Mail: kouhou.hik@ja-shimane.gr.jp



## 令和5年度 出雲農業未来の懸け橋事業 追加募集 (かけはし事業)

### ■ 出雲農業未来の懸け橋事業がめざすもの

平野部から山間部まで多様な地形を有する出雲市では、米、麦、大豆、野菜、果樹、畜産物など、各地域で特色ある品目が種類豊富に生産されています。かけはし事業では、これらを総合的に支援し、担い手の育成や生産拡大、産地の維持を図ることで、全市的な農業振興をめざします。出雲市、JAしまね出雲地区本部、同斐川地区本部が連携し、事業を推進していきます。

### ■ 支援内容や事業メニューについて

#### 1 農産振興事業

集落営農組織や認定農業者など、地域の農業の核となる担い手を支援します。



##### メニューの一例

- 集落営農組織推進事業  
トラクター、田植機、コンバインの購入費を補助。
- 麦・そば等生産推進事業  
米以外の作物の生産に必要な機械の購入費を補助。
- 経営多角化支援事業  
水稻育苗及び高収益作物生産のためのハウス建設を補助。

#### 2 特産振興事業

出雲市が誇る特産品の産地維持・拡大を担うみなさんを支援します。



##### メニューの一例

- 特産振興施設等整備事業  
果樹、野菜などの生産に必要な機械の購入費や施設整備費を補助。
- 産地維持対策事業  
ハウスの長寿命化、高度化の施工費等を補助。

#### 3 畜産振興事業

畜産経営基盤の強化に取り組む畜産農家のみなさんの経営コスト低減等を支援します。



##### メニューの一例

- 畜産基盤整備推進事業  
飼養環境改善等を目的とした機械整備費を補助。
- 市内産飼料利用定着化促進事業  
市内で生産された飼料用米、WCSの購入費を補助。

#### 4 特認事業

直売出荷拡大の支援や、中山間地域の小規模農家を支援します。



##### メニューの一例

- 直売拡大支援事業  
出荷拡大に必要な機械購入費、設備整備費を補助。
- 地域に根差した担い手等支援事業  
中山間地域の小規模農家を対象に機械購入費を補助。

#### 5 斐川独自事業 地域ごとに抱える課題の解決を支援します。

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● ハウスの維持・修繕に対する支援</li> <li>● 集落営農組織の後継者育成支援</li> <li>● 水田均平化作業委託支援事業</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認定農業者の法人化支援</li> <li>● 菜の花、チューリップ、さつまいも振興支援</li> </ul> |
|--|---|

※その他の事業メニューや要件などの詳細については、JA各営農センターまたは市役所にお問い合わせください。

**相談・申請はお早めに!!**

### ■ 令和5年度 かけはし事業のスケジュール

申請メ切 **令和5年7月31日(月)** 審査会 8月中旬 事業認定 8月下旬予定

**相談・申請先** 出雲市役所斐川農業事務所 TEL 0853-73-9220 FAX 0853-73-9229  
JAしまね斐川地区本部営農企画課 TEL 0853-73-9615 FAX 0853-73-9074

## 野菜等出荷者協議会

新規会員説明会

**内容** ・出荷者協議会の会員になるためには  
・活動内容についての説明

**とき** 令和5年 7月18日(火) 14:00～

**ところ** JAしまね斐川地区本部営農総合センター



庄原支部  
おもてなしプロジェクト



6月6日庄原支部では、女性部支部長及び部員12名、支店長、事務局と支店職員で支店駐車場の清掃を行いました。

組合員さんの目線で見て、特に目立つて背の高い草が生えていた9号線沿いの駐車場の草取りを行いました。1時間強の草取りでゴミ袋20袋以上の草が取れました。支店周辺の草が無くなったことで、9号線から見える支店の印象がとても良くなりました。

更に支店前を綺麗で華やかにするために、プランターへ花の苗植えを行いました。日日草やペチュニア等をバランスポよく植えて、対照的な見た目になるように植えました。花が咲いて広がり想像しながら、楽しく植えることができました。



女性部  
活動予定

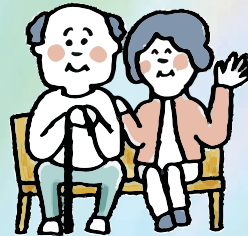
新規加入 大歓迎!!  
待っちゃよよ!

7月17日(月)	パッチワークグループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
7月20日(木)	手芸グループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
7月27日(木)	書道グループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
7月27日(木)	ひまわりグループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
8月 7日(月)	絵てがみグループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	13:30~
8月 8日(火)	ちぎり絵グループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
8月 9日(水)	いきいきグループ	生活課2階会議室		10:00~
8月17日(木)	手芸グループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
8月21日(月)	パッチワークグループ	ひかわめぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~

我が子自慢・孫自慢



孫 左 鐘推 紗菜ちゃん (1歳10か月)  
孫 右 高橋 和叶ちゃん (4歳)



斐川町庄原  
高橋 肇さん  
ゆかりさんより

じじ・ばばより  
"これからも  
いっぱい遊ぼうね!"



大募集!!  
「我が子自慢・孫自慢」

応募先

あなたの撮った写真をご応募ください。  
掲載された方にはささやかなお礼の品を差し上げます!

JALまね斐川地区本部 組織広報課  
〒699-0593 出雲市斐川町庄原2172-3番地  
☎73-9605 Eメール:kouhou.hik@ja-shimane.gr.jp  
※写真にはコメント、住所、お名前、連絡先を付けて応募して下さい。





# 新入職員紹介

今年入組した斐川地区本部配属の新人職員です。

意気込みを色紙に書きました。

組合員の皆様に親しみを持ってもらえるように頑張ります。

よろしくお祈りします。

地域とともに歩む JA

安食 楓

出東支店

お客様に信頼していただけるよう、日々丁寧な仕事を心がけます。



## 斐川地区本部運営委員会情報

6月14日開催

### 報告事項

- (1) 令和4年産米販売進捗について
- (2) 貯金・貸出金実績について (令和5年5月末)
- (3) 第9回通常総代会資料および地区本部補足版について

## 自動車整備工場から

TEL 73-9627

# 今月の特選中古車情報

全車修復歴なし

掲載車は令和5年6月22日現在のものです。当日迄に売り切れの場合はご容赦ください。  
表示価格は消費税込みの価格です。保険料・税金・登録に伴う費用は別途申し受け致します。



**SUBARU**  
サンバートラック TB

- 年 式：平成21年10月
- 走行距離：2.9万キロ
- 4WD MT AC PS ラジオ
- 車 検：令和5年10月19日

**720,000円**



**NISSAN**  
NT100クリップトラック DX

- 年 式：平成29年1月
- 走行距離：7.9万キロ
- 4WD MT AC PS ラジオ
- 車検整備付

**650,000円**



**DAIHATSU**  
ハイゼットトラック エクストラ

- 年 式：平成27年1月
- 走行距離：6.1万キロ
- 4WD AT AC PS PW
- 車検整備付

**860,000円**



**SUBARU**  
サンバートラック JAサンバー

- 年 式：平成28年5月
- 走行距離：3.4万キロ
- 4WD MT AC PS ラジオ
- 車 検：令和6年5月19日

**830,000円**



**DAIHATSU**  
ハイゼットトラック スペシャル

- 年 式：平成26年4月
- 走行距離：3.4万キロ
- 2WD AT AC PS ナビ
- 車 検：令和6年5月18日

**690,000円**



**SUZUKI**  
キャリートラック KC

- 年 式：平成20年11月
- 走行距離：3.4万キロ
- 4WD MT AC PS ラジオ
- 車検整備付

**620,000円**



**HONDA**  
アクティバン SDX

- 年 式：平成28年11月
- 走行距離：2.5万キロ
- 2WD AT AC PS
- 車検整備付

**880,000円**



**HONDA**  
アクティバン SDX

- 年 式：平成26年11月
- 走行距離：7.1万キロ
- 4WD AT AC PS PW
- 車検整備付

**720,000円**

▶▶▶▶▶ご不要になった車・バイク買取致します◀◀◀◀◀

# 新価格体系のお知らせ

令和5年7月5日より、JAしまねは下記のとおり、  
価格体系の見直しを行いました。

令和5年 7月4日まで		令和5年 7月5日以降
予約直取価格	➡	予約価格
予約配達価格	➡	予約価格
当用直取価格	➡	予約価格
当用配達価格	➡	当用価格

※店舗(当用直取) 価格を予約価格に統一いたしました。

※店舗購入は、月末締め翌月25日(土、日、祝日の場合、翌営業日)の引き落としとなります。

## 農薬空き容器(プラスチック・ビン・缶)の 有料回収を実施します

回収日時 令和5年 7月25日(火) 9:00~11:00

回収場所 JA出東倉庫前駐車場



### 注意!

容器を必ず洗浄し、透明な袋にプラスチック・ビン・缶を分別してお持ち下さい。また容器のフタは外して袋に入れて来て下さい。

洗浄していない場合は、業者が引き取りませんので十分注意して下さい。

また、持込みの際には、車両のドア両側に**産業廃棄物運搬車表示板**を張り付けることが義務付けられています。(表示板がない場合は回収できません)

詳しくは、今月のしまねびより折込みをご覧ください。

**廃棄農薬の有料回収は、令和6年1月を予定しております。**



産業廃棄物  
収集運搬車  
山田太郎

ガス住宅課から

TEL 72-3304

# JALしまね 斐川ガスセンター 暮らしの大応援フェア

2023

LPガスで光熱費をおさえて豊かな生活をご提案します

とき

7/29土・30日  
9:00-16:00

ところ

JALしまね  
斐川ガスセンター敷地内



≡ 嬉しい特典・情報が盛りだくさん!! ≡

来場記念

ご来場の方に

粗品  
プレゼント!!



ご成約記念

5万円以上のご成約で

サイコロを振って  
BOXティッシュ  
プレゼント!!



★詳しくは折り込みチラシをご覧ください。〈ガス住宅課 ☎0853-72-3304〉

グリーンセンターから

TEL 73-9070

新商品



AGRI COLOR

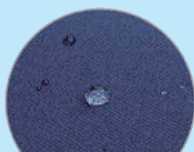
農作業 造園 ガーデニング レジャー etc...

使い方は無限大

アクティブな作業ブーツ



軽量素材  
1足約880g(Lサイズ)



防水素材



伸縮性◎

BLACK  
ブラック



NAVY  
ネイビー



折り曲げて、  
お好みの高さで使用できます

品名：アグリカラー/ブラック (MC-300BK) /ネイビー (MC-300NV)

取扱いサイズ	3L	LL	L	M	S	SS
適応サイズ(目安)	28.0~27.5	27.0~26.5	26.0~25.5	25.0~24.5	24.0~23.5	23.0~22.5

5,500円 (税込)

販売元 株式会社 Aコープ東日本

金融課から

TEL 73-9609

JAで

# 年金予約

満55歳  
からご予約  
いただけます。



JAで年金受取をご予約いただいた方に **うれしい特典いっぱい!!**

## 特典1 年金相談

大切な年金についてJAと考えませんか?  
年金に関する心配ごとや疑問など、いつでもご相談ください!もちろん無料です!

## 特典2 金利上乘せ商品

金利上乘せ定期貯金・定期積金がご利用いただけます。

店頭金利  
+0.15%

## 特典3 記念品プレゼント!

JAしまねに年金受取のご予約をするには!  
年金受取予約申込書をご記入いただくだけです!

- ・くわしくは、お近くのJA窓口までお問合わせください。
- ・金利上乘せ商品を中途解約された場合、当JA所定の中途解約利率が適用されます。



★<JAしまねで年金をお受取りの皆さま、年金受取ご予約中の皆さまへ>

# ★お知り合いをJAへご紹介ください!



- ★年金受取りが今年度新たに始まる方、または他金融機関で年金をお受取り中の方を**ご紹介ください。**
- ★ご紹介いただいた方へ、お礼として**商品券1,000円分をプレゼント**いたします。
- ★各支店窓口にある年金紹介票の提出が必要となります。

**注意事項**

- ・年金指定をJAが確認した後に、お礼の品を贈呈いたします。
- ・ご紹介から6カ月以内に年金指定の確認ができなかった場合、無効となります。
- ・ご紹介が重複した場合は、受付順により最初の紹介者を対象とします。
- ・JAに年金予約済の方を紹介された場合は、対象外とします。
- ・紹介者ご本人の紹介は対象外とします。



くわしくは、★お近くのJA窓口までお問い合わせください。



保証料金利組込タイプ版

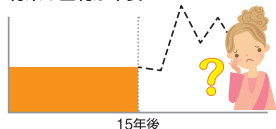
令和5年7月1日現在



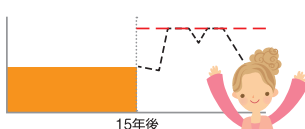
ポイント1

当初特約期間終了後の金利は上限付き!

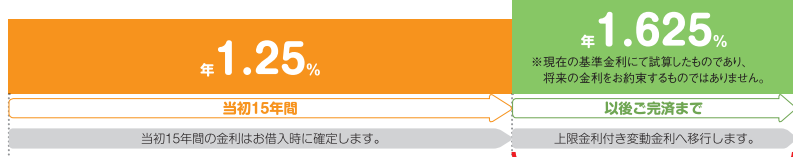
従来は…  
将来の金利が不安



上限が決まっているから安心!



当初特約期間15年（保証料金利組込タイプ）の金利イメージ



お子様の人数に応じて当初特約期間の金利を最大年0.3%下げます。  
子育て応援サービス期間

当初特約期間終了後、再度特約期間を設定することも可能です。  
変動金利・固定金利どちらをご選択の場合も  
その時の基準金利 年▲0.85%  
さらに変動金利は上限金利付き  
上限金利 年1.85%

ポイント

- 返済額の最大額確定で計画的に返済  
お借入時点でご返済金額の最大額が確定します。
- 固定金利の安心感+変動金利のメリット  
固定金利の安心感と、変動金利による返済額の軽減効果、  
二つのメリットを併せた仕組みです。

- 特約期間中は固定金利となります。
- 特約期間は3年、5年、10年、15年からお選びいただけます。
- 特約期間終了後は自動的に上限金利付き変動金利へ移行しますが、再度固定期間を選択することが可能です。
- その際には手数料5,500円（税込）が必要となります。
- 固定金利の特約期間中に、上限付き変動金利を選択することはできません。
- 上限金利付き変動金利は上限を設定しますので、将来の金利上昇にも安心です。
- 保証料金利組込タイプのため本欄に記載の金利（基準金利を除く）は、保証料相当分が含まれています。ただし、無担保の場合は保証料相当分を除いたものが借入利率となり、別に保証料（年0.34%）をお支払いいただきます。

【当初特約期間の適用金利（保証料金利組込タイプ）】

3年固定	5年固定	10年固定（2段階方式）	15年固定（2段階方式）
年1.25%	年1.25%	年1.25%	年1.25%

【基準金利】

3年固定	5年固定	10年固定	15年固定	変動金利
年2.38%	年2.43%	年2.80%	年3.70%	年2.475%

ポイント2



JALは子育て世代を応援します!! 子育て応援サービス!

ご利用タイプ：当初特約期間15年（保証料金利組込タイプ）の場合 ※子育て応援サービスの対象となったお子様がサービス期間中に対象年齢を超えた場合も、金利引下げは、サービス期間終了まで継続します。

当初15年間  
金利引下げ適用期間

15年間  
年1.15%

15年間  
年1.05%

さらに0.1%引下げ  
11年間  
年0.95%

例えば、お借入れから4年後に第3子が誕生

子育て応援サービス期間中(当初特約期間中)にお子様が誕生された場合も、お申し出により、お一人につき金利を0.1%引下げます!

お子様一人につき当初特約期間の金利を年0.1%引下げます。

お子様1人で  
年0.1%金利引下げ

お子様2人で  
年0.2%金利引下げ

お子様3人で  
最大年0.3%金利引下げ

その他の金利引下げ対応

- ①当JAにて給与振込を指定されている方、または新たに指定される方
- ②石州瓦または県産材使用住宅、長期優良住宅
- ③他金融機関からのお借換
- ④「JAネットバンク」をご利用いただいている方
- ⑤「カードローン」をご契約いただいている方
- ⑥「JAカード」をご利用いただいている方
- ⑦JALしまねの正組合員の方（ご家族の方も含まれます）

上記の各項目に該当の場合当初特約期間の金利をそれぞれ年0.1%引下げます（最大年0.3%）  
子育て応援サービスによる金利引下げ、その他の金利引下げと併せ最大年0.3%の金利引下げとします。

最大金利引下げ時  
当初15年間 年0.95%

※その他金利引下げ対応の詳細はJA窓口までお問い合わせください。



お問い合わせ先

島根県農業協同組合 斐川地区本部ローンセンター  
TEL 0853-73-9629 FAX 0853-72-1485

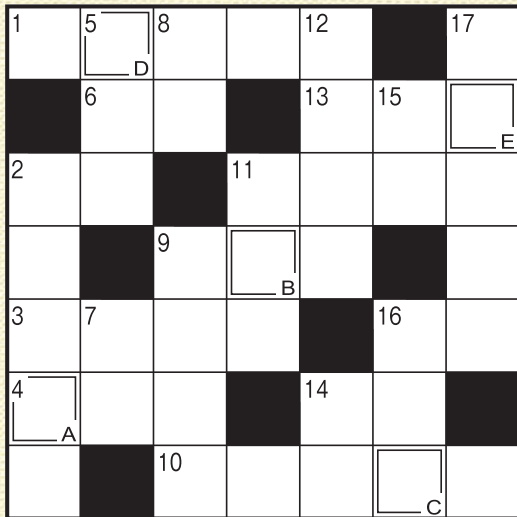
JALしまね住宅ローン 検索





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

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

タテのカギ

- ②パラシュートともいいます
- ⑤法やルールなどに背くこと
- ⑦イタリアの1つ前の通貨単位
- ⑧「あかつき」や「白鳳」などの品種があります
- ⑨日暮れ頃にザーッと降ります
- ⑪読売ジャイアンツの本拠地は東京——です
- ⑫植物に水やりをするときに使う道具
- ⑭陰（いん）の反対語
- ⑮毎度、バカバカしいお笑いを——
- ⑯紙幣や貨幣を入れます
- ⑰カレンダーに「FRI」と書かれていることも

ヨコのカギ

- ①京都の五山送り火で、最もよく知られた形の送り火
- ②エビネもカトレアもこの花の間
- ③肥料の3要素の1つ。元素記号はK
- ④どのドレッシングで食べようかな
- ⑥骨切りをする細長い魚
- ⑨イタリアの現在の通貨単位
- ⑩山の頂上と麓の間
- ⑪一緒に暮らしています
- ⑬突破して決勝に進みます
- ⑭夕空に輝く——の明星
- ⑯歌謡曲で一番盛り上がる部分のこと

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

〒699-0593 出雲市斐川町莊原2172-3  
J Aしまね 斐川地区本部 組織広報課 「クイズ」係  
2023年8月4日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「ヒヤケドメ」



佳作

平凡な一日終へて豆ごはん  
母の日を祝ってあげる母がいる  
老鶯の競演しきり峽住まひ  
仁王門くぐれば寺領栗の花  
春愁や部分入歯のもどかしく

浜田市 三沢 孝子様  
益田市 竹田 数子様  
津和野町 田中とよし様  
出雲市 森脇 英徳様  
安来市 斎藤美重子様

優秀賞

小康の夫と草引く雨上がり  
出雲市 小豆澤典子様

ふだん着も明るい色に更衣  
出雲市 北村 功様

最優秀賞

母の日やもんぺ姿の記憶のみ  
邑南町 山塚 豊子様

〔評〕「母の日」は米國の女性が亡き母を偲びカーネーションを贈ったことから始まっている。作者の母上も明治の生れであろう。作者は終戦の頃の（季語が二つあるが当然「母の日」である）生懸命で働いていた母の姿を記憶している。あの頃はたいへんな時代であった。

俳句の広場

選句者「白魚火」編集長・副主宰  
安食彰彦先生

「家の光」8月号 定価629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、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）8月号は川柳を募集します。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、E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。



JALしまね 総合ポイントカード「おさいふカード」会員様へ

# 優待割引のお知らせ



JALしまね ×



PARIS MIKI

メガネ一式  
**10%OFF!!**  
補聴器  
**5%OFF!!**

＝PARIS MIKI＝  
Collection

フレームもレンズも  
フィッティングも全て込み込み。  
選べる高品質レンズ付(超薄型/遠近)

**¥13,200～** (税込)

- 程よくトレンドを取り入れた多彩なデザインの**高品質フレーム**
- 有名メーカーと共同企画したパリミキオリジナルの**選べるレンズ**
- 上級視力測定技術者が在籍するパリミキだからできる**フィッティング**

ご利用の際には、提携店舗にておさいふカードをご提示ください。

提携店舗 島根県内パリミキ全店

※他の割引が併用できない商品・サービスが一部ございます。詳しくは係員にお尋ねください。

お問合せ



JALしまね 本店経済部経済課 [TEL] **0853-25-8912**

## ラストイヤー トロッコ列車「奥出雲おるち号」に乗る

奥出雲「豆腐作り体験」  
玉峰山荘での昼食 **日帰り**



旅行代金

(大人お一人様・JR松江駅又はJR出雲市駅発着・税込)

**13,500円**

※小人代金(小学生以下):お一人様1,000円引きとなります  
※小人のお食事は「お子様メニュー」となります。

募集人員

各班20名様

(最少催行人員各班16名様)

添乗員

同行いたします

食事条件

昼食1回

利用バス会社

仁多観光又は一畑バス  
(バスガイドは同行いたしません)

旅行出発日 令和5年

JR松江駅発着 **8/25(金)・8/26(土)・9/22(金)**

JR出雲市駅発着 出雲市駅からの延長運転日 **9/23(土)・9/24(日)**

行 程		◎入場観光、○下車観光、△車窓観光	食事
JR松江駅発着	JR松江駅南口(9:00)	＝大東(9:30)＝	朝 × 昼 ○ 夕 ×
JR出雲市駅発着	JR出雲市駅北口(8:45)	＝ 宍道駅経由 出雲市駅よりトロッコ列車乗車 「ラストイヤー」人気の列車に乗車! ＝木次駅＝トロッコ列車「奥出雲おるち号」＝三井野原駅＝	
		＝ ○舞茸奥出雲・延命水(お買物) ＝ 玉峰山荘(昼食) ＝ お一人様200グラム×3つ作ります! ＝◎奥出雲とうふ・いしだ(豆腐作り体験)＝○奥出雲漬菜 松葉屋(お買物)＝	
JR松江駅発着	＝大東(17:00)＝JR松江駅南口(17:30)		
JR出雲市駅発着	＝JR出雲市駅北口(17:30)		



玉峰山荘 昼食 イメージ

掲載ツアーは、この広告でのお申し込みを受け付けておりません。

※詳しい旅行については、専用パンフレットをご用意しています。お気軽に下記販売店へご請求ください。



株式会社 農協観光

詳しくは  
コチラから



山陰支店 TEL 0852-26-2600



本誌は地球環境に優しい植物性インキを使用しております。



JAしまね 公式ホームページ

JAしまね

検索



## 冷しゃぶトマト和え



### コメント

- ・夏の太陽をいっぱい浴びた元気なトマト！変形したり割れたりしても小さく刻めば美味しさは同じ！
- ・豚肉は、沸騰した湯より低い温度の湯にくぐらすと固くならず、ふっくらと火を通すことができます。

### 材料（4人分）

- 豚ロース(しゃぶしゃぶ用)… 200g  
 トマト(大)…… 2個(500g)
- A  
 きゅうり…………… 1本  
 オクラ…………… 2本  
 青しそ…………… 5枚
- B  
 大根(すりおろし) …… 250g  
 オリーブ油…………… 大さじ1  
 しょうゆ…………… 小さじ1  
 塩…………… 小さじ1  
 粗挽き黒胡椒…………… 適量

### 作り方

- ①トマトの1個は1cmの角切りにし、もう1個は粗みじん切りにする。
- ②きゅうりは薄く輪切りにする。
- ③オクラは塩で板ずりしてから、サッと茹でて水に取り、食べやすい大きさに切る。
- ④青しそは千切りに、大根はすりおろす。
- ⑤豚肉は半分に切り、沸騰したら水を約100cc加え、弱火にして80度位の温度のお湯にくぐらせて火を通し、取り出してそのまま冷やす。
- ⑥ボウルにみじん切りにしたトマトとBを入れて混ぜる。
- ⑦⑥にトマトの角切りと豚肉、Aを入れて混ぜ合わせる。

### アレンジ

- ・色とりどりの夏野菜をサッと茹でたり、炒めたりして一緒に混ぜれば、目にも鮮やかな一品に！
- ・肉のゆで汁に春雨、人参のせん切り、オクラ、溶き卵などの具材を入れたら簡単スープに早変わり。

### 材料（4人分）

- 鶏むね肉…………… 2枚
- A  
 小麦粉…………… 大さじ2  
 塩…………… 小さじ1/2  
 カレー粉…………… 小さじ1  
 サラダ油…………… 大さじ1  
 玉ねぎ…………… 1玉  
 しめじ…………… 1袋  
 トマト…………… 1個
- B  
 塩…………… 小さじ1/2  
 胡椒…………… 少々  
 レタス…………… 5～6枚

### 作り方

- ①鶏肉は皮を取り、1cmの厚さのそぎ切りにする。
- ②玉ねぎは薄切りに、しめじは石づきを除いて小房に分けておく。
- ③トマトは1cm角に切る。
- ④ビニール袋にAと①の鶏肉を入れて振り、油を熱したフライパンで両面焼いて中まで火を通し、取り出しておく。
- ⑤④のフライパンに玉ねぎ、しめじを入れて炒め、玉ねぎが透き通ってきたら、トマトとBを加えて味つけする。
- ⑥皿にレタスを敷いて鶏肉を並べて盛り、⑤の炒めた野菜を上のにせる。

## 鶏肉のカレーソテー野菜炒め添え



### アレンジ

- ・鶏むね肉を豚ヒレ肉や白身魚、水切り豆腐、厚揚げに替えても美味しくできます。
- ・ナス、ピーマン、ズッキーニ、小松菜、ゴーヤ、カボチャなどいろいろな野菜と組み合わせると楽しめます。

### コメント

- ・たくさんのスパイスが詰まったカレー粉は、食欲増進、疲労回復などの効果が期待でき、夏にぴったり！
- ・鶏むね肉は脂肪分が少なく、良質なたんぱく質を豊富に含んでおり、筋肉疲労の改善に期待が持てます。

## 健康散歩

## 食中毒

食中毒の原因には細菌やウイルスがありますが、梅雨時から9月頃までは高温多湿な状態が続き、細菌による食中毒が多く発生します。食中毒を招く細菌が増殖しても、食べ物の見た目や味は変わらず臭いもしません。そのため食事の準備をするときは「細菌をつけない」「細菌を増やさない」「加熱などでやっつける」ことを心がけ、食中毒を防ぎましょう。

### STOP 食中毒



### 食中毒予防の3原則

- ①つけない（菌を他の食品に付着させない）  
 食材を取り扱う前と後に、手指をしっかりと洗いましょう。手のひら、手の甲、指、爪、手首までせっけんを泡立てて洗い、流水で十分に洗い流すことが大切です。また肉や魚はポリ袋やラップでしっかり包んで冷蔵庫に保存しましょう。

- ②増やさない（菌が増殖する環境に置かない）  
 冷蔵品や冷凍食品はすぐに冷蔵庫、冷凍庫に入れましょう。また、食品を詰め込みすぎると温度が高くなってしまいます。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に保ちましょう。ただし、冷蔵庫に入れておいても細菌が死滅するわけではありません。長期間にわたる保存は避け、早めに使い切るようにしましょう。
- ③やっつける（殺菌、消毒して死滅させる）  
 多くの細菌は、75℃以上で1分以上加熱することで死滅します。十分に加熱処理すれば、ほとんどの食中毒は防ぐことができます。食材の中心部までしっかり火を通すようにしましょう。また、使用後の調理器具の殺菌には塩素系漂白剤に含まれる次亜塩素酸ナトリウムが有効です。ただし、食品カスが残っていると消毒力は失われますので、調理器具を洗剤でよく洗った後に使いましょう。



【編集後記】 今月号は直売所について特集しました。直売所にはスーパーなどには出回っていない珍しい野菜や果物があつたりするので、買い物や遠出する時についつい寄ってしまいますね。直売所で買い物をする＝地産地消にもつながります。ぜひこの機会に地域の魅力があつたり詰まった直売所へおでかけしてみたいかがでしょうか…♡(古)