

2023
7
July
Vol.88

SNSで旬な情報を
投稿しています



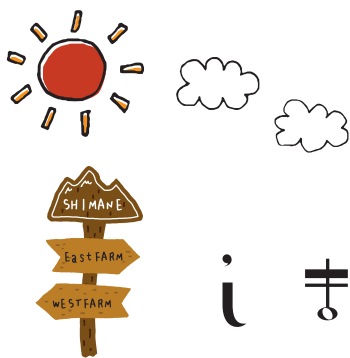
JAしまねびより

特集
直売所にてかけよう



JALしまね いわみ中央地区本部版

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^{うづか}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きながら『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^{エントット}」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って、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じゃなくて、どれだけの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地元で借りている。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！

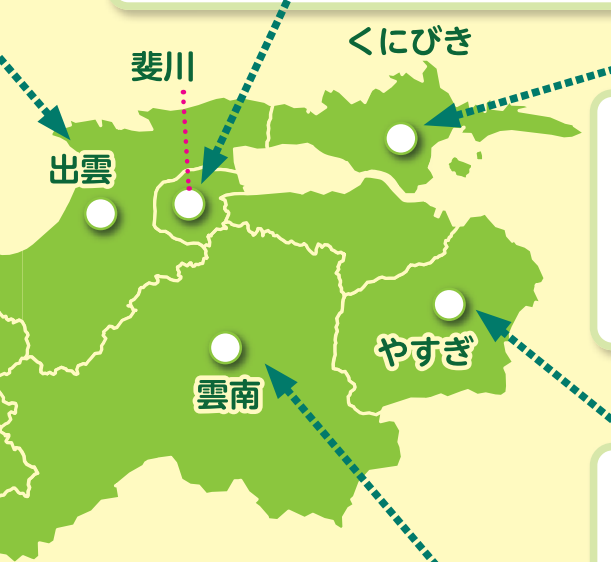
「花と野菜の産直市場」JAしまね斐川グリーンセンター

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😊



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！

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😊



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

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！



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

J A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。



乾燥調製施設について説明を受ける石川組合長ら



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)

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。J Aしまねが米粉事業に取り組み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。



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)



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



石橋代表(左から3番目)と石川組合長(左から2番目)ら

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市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】

- (1) 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。
- (2) 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
- (3) 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。
- (4) 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】

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 採用作品の著作者人格権は行使できないものとします。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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

第20回いわみ中央乾椎茸品評会開催



を開催致しました。

箱物の部に7点、普通物の部では30点の出品がありました。

前日23日に審査会を開き箱物の部・普通物の部の各賞を選出し、旭町の岩地正男氏が箱物の部と普通物の部の両部門で最優秀賞を受賞されました。

今年の作柄については、12月1月は、雪や雨により降水量が多めで推移し、2月以降の気温上昇により、昨年に比べ発生量は増えたものの、小雨や寒波の影響で作柄にばらつきがあるなど、大きさ等規格を揃えるのに苦労された生産者が多かったのではないかと思います。また近年は、猛暑や暖冬などの異常気象

いわみ中央地区本部は5月24日に、生産技術向上・生産意欲向上を目的とした第20回いわみ中央乾椎茸品評会

が続いており、ほだ場の細やかな管理が必要となっております。そのような状況の中で、多くの生産者に出品をいただき生産者の乾椎茸に対する良品出荷の想いを感じました。

J Aもこれまで以上に、島根県、浜田市、種菌メーカーなどの関係機関と協力し県内一位の乾椎茸生産の維持、発展に努めていきたいと思えます。

【箱物の部】

	副賞	地区	氏名	規格
最優秀賞	浜田市長賞	旭	岩地 正男	こうしん中葉
優秀賞	江の川下流域林業活性化センター会長賞	金城	(株)藤若農産	どんこ
優秀賞	森産業株式会社賞	旭	岩地 正男	こうこ中葉
優良賞		金城	笹後 貞夫	どんこ
佳良賞		金城	谷尾 富重	こうしん

【普通物の部】

	副賞	地区	氏名	規格
最優秀賞	J A 地区本部賞	旭	岩地 正男	こうしん
優秀賞	西部農林水産振興センター所長賞	旭	吉川 秀喜	天白どんこ
優秀賞	いわみ中央原木乾椎茸生産組合長賞	旭	岩地 泰裕	こうこ
優秀賞	一般財団法人日本きのこセンター理事長賞	旭	岩地 大翔	天白どんこ
優秀賞	J A 地区本部賞	旭	吉川 秀喜	茶花どんこ
優秀賞	J A 地区本部賞	弥栄	奥本 一徳	こうしん
優良賞		旭	岩地 泰裕	茶花どんこ
優良賞		弥栄	奥本 一徳	どんこ
優良賞		金城	谷尾 富重	どんこ
佳良賞		金城	谷尾 富重	こうこ
佳良賞		弥栄	奥本 一徳	こうこ
佳良賞		金城	谷尾 富重	こうしん
佳良賞		金城	笹後 貞夫	どんこ

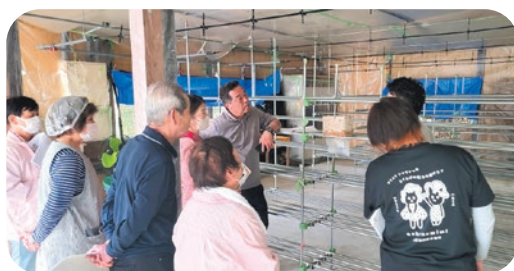
第20回いわみ中央乾椎茸品評会



菌床キクラゲ栽培講習会を開催

菌床平茸生産組合（幸田誠組合長）は、6月1日に浜田市旭町の有限会社岡村工務店栽培施設にて菌床キクラゲ栽培講習会を開催しました。

当日は、講師として森産業株式会社岡山営業所から佐原隆太様をお招きし、菌床キクラゲブロックの発生操作や散水方法、発生・収穫後の管理方法などの講習を受けました。参加した7名の生産者は、熱心に講習を受け、とても有意義な講習会となりました。



生産は、今年で5年目となり、始めたころに比べると知名度も向上し、栽培規模や注文が増えてきています。多くのお客様にいわみ中央産の菌床キクラゲを手にとって食べてもらうため、7月からの出荷に向け栽培管理に取り組んでいくことを確認しました。

水稻青空講習会開催

いわみ中央地区本部は、5月29日～6月1日にかけて、水稻青空講習会を開催しました。蒸し暑い天気の中、各地域計44会場で総勢221名の参加者がありました。田植後も終わり、JA指導員より、今年の生育状況と天候をふまえた、管理のポイントとして「水管理・除草対策」「スタミナ肥」「病害虫防除」について説明を行いました。今年には平年に比べて8日早い5月29日に梅雨入りになりました。スタミナ肥の施用から中干まで少し気になるところです。また今年も気温の高い日が多くなると予測されます。草刈り作業など、暑さ対策をしつかり取って作業を行ってほしいことを伝えました。最後に異常気象に負けないために間断灌水とスタミナ肥の施用、中干を的確に行うことを呼びかけ、講習会に参加された方に感謝するとともに、今年の豊作を参加者と共に願いました。



地域に貢献
ボランティア活動

いわみ中央地区本部は5月～6月にかけて、全職員によるボランティア活動を行いました。

支店ごとに活動の内容を考え、地域のまちづくりセンターや小学校、通学路などの清掃活動や草刈りなどを行いました。

職員だけでなく、地域の方や女性部の方も一緒に活動する支店もあり、生い茂った草の刈り取りや花壇の草ぬき、ゴミ拾いなどをみんなで協力して行いました。

いわみ中央地区本部ではこれからも清掃活動など地域貢献活動を行ってまいります。



第18回いわみ中央
水稻生産部会総代会開催

6月21日、いわみ中央水稻生産部会は地区本部ふれあいホールにおいて、第18回いわみ中央水稻生産部会総代会を開催しました。

多数お越しいただきました。

佐々岡常喜部会長は「国の政策の中で、米の価格を少しでも上げてほしい。また、部会員全員で活動し、より良い地域を築いていきたい」と挨拶されました。

続いて、JA担当者から前年度事業・決算報告及び今年度の事業・予算などの提案があり、すべての議案について承認されました。

米を取り巻く環境については、非常に厳しい状況が続いておりますが、島根県や市町村、関係機関と連携を図り、いわみ中央産のおいしいお米を多くの皆様に味わっていただけるように、取り組んでまいります。



総代数160名、本人出席35名、委任出席73名、来賓として島根県西部農林水産振興センター農業振興部 中尾千秋部長、江津市農林水産課 国沢精一課長ほか

5月講座 「ミニ家庭菜園」

J A女子大学7期生は5月18日、いわみ中央地区本部で「ミニ家庭菜園」としてプランターでの野菜作りに挑戦しました。

元JA営農指導員の島本宏さんを講師に迎え、前半は座学で野菜の豆知識や肥料の3要素の必要度について学びました。

Q1.次の野菜はどの部分を食べているでしょうか？

- ①ホウレンソウ ②ブロッコリー ③ニンジン (答え. ①葉 ②蕾 ③根)

Q2.美肌に向いている野菜はどれ？

- ①セロリ ②キャベツ ③ホウレンソウ (答え. ③)

などクイズ形式で野菜の雑学を交えながらの講義に学生たちは熱心に耳を傾けていました。

つづいて屋外での実践では、ひとりずつプランターにリーフレタスとラディッシュの種まきをしました。水やりの目安になるようにと松ぼっくりが配られ、「笠が開いたら水やりのタイミング」と、とても分かりやすい方法を教えてもらいました。「野菜の食べる場所によって肥料成分の組み合わせが関係しているなんて知らなかったわ」「他の野菜もっと勉強したいわ」などみんなやる気満々！

プランターは各自、自宅へ持ち帰り管理してもらいます。上手に育てられ、食卓に並ぶことができるでしょうか？楽しみですね。



種まき 3週間後のプランター

いわみ中央地区本部

つながろうやまユリカフェで女性部活動PR!



今年度も地域の皆さんとの交流イベントなどを通じて、つながりの輪を広げていけるような活動をしていきます。

見て「このユリは最近なかなか見かけないね」「いい匂いだね」と、組合員・利用者の方々と話して花を咲かせる部員もいました。

やまユリカフェの名前は、いわみ中央女性部が浜田・江津・三隅・金城・弥栄・旭の6支部で構成されており、やまユリの花びらも6枚あることから、可憐な花を咲かせるように活動の輪を咲かせていこうと願いを込めて名付けられました。

来店された方におせんべいを手渡すと、「ありがとう」と笑顔で受け取っていかれる方や「このおせんべいはどこで作っているの?」と質問をされる方、飾ってあるユリの花を

いわみ中央女性部は6月15日、いわみ中央地区本部浜田支店(黒川町)でJA女性部の活動を知っていたらこつとやまユリカフェを開催しました。

きんさいピックアップ

営業時間について

いつも「きんさい市場」をご利用いただきありがとうございます。
きんさい市場は、8月1日(火)より土・日・祝日の営業時間を変更いたします。
時間をご確認の上、お間違えの無いようによりしくお願い申し上げます。

営業時間 (8月1日より土日祝日) **8:30~17:00**

平日の営業時間 今まで通り **8:30 ~ 18:00**

※8月~10月までの時間となります

きんさい市場 黒川店



岡本シェフの



夏野菜をおいしく食べよう!

夏野菜を通して、浜田の農産物をもっと知って味わってみませんか?
産直きんさい市場を利用したことがある人もない人も是非お越しください。

日時: 令和5年8月23日(水)
10:00 ~ 12:00 (受付9:30)

場所: 石見まちづくりセンター 2階

内容: 夏野菜をつかって 煮物 ソースづくり

講師: 岡本 裕明 (おかもと ひろあき)

人数: 20名 (申込先着順)

参加費: 無料 / エプロン、筆記道具持参

申込: 電話、FAX (住所、氏名、電話番号)

申込期間

令和5年7月18日(火)
~ 令和5年8月15日(火)

申込・お問合せ先 JAしまね 営農経済部 営農企画課 (☎ 22-8812/FAX22-0679)



島根県西部農林水産振興センターからのお知らせ

農作業中の熱中症対策を心がけ、事故を未然に防ごう!

酷暑の中での農作業は熱中症のリスクが大変高く、過去10年間の農作業中の熱中症による死亡事故をみると、その8割以上が7～8月に集中しております。また、直近では **令和元年に29人(ワースト3位)**、**令和2年に32人(ワースト2位)** もの方が農作業中の熱中症により亡くなっています(農林水産省調べ)。これから最も暑い季節に入ります。基本的な熱中症対策を今一度見直し、事故を未然に防ぎましょう。

☆農作業中の基本的な熱中症対策

①高温時の作業を避ける

・朝方や夕方に集中して作業するなど、日中の気温の高い時間帯は外して作業しましょう。

②単独作業を避ける

・なるべく2人以上で作業し、時間を決めて声をかけ合い、異常がないか確認し合ひましょう。

③水分・塩分補給とこまめな休憩

- ・のどが渇いていなくても20分おきに休憩し水分補給を行いましょう。
- ・スポーツ飲料や塩分補給用タブレットなどで塩分も補給するようにしましょう。
- ・休憩時は涼しい日陰などで作業着を脱ぎ、体温を下げましょう。

④熱中症予防グッズの活用

・屋外では帽子、吸汗速乾性素材の衣服、屋内では送風機やスポットクーラーなどを活用しましょう。



☆熱中症警戒アラートを活用しよう

熱中症警戒アラートは、**熱中症の危険性が極めて高いと予想される日の前日17時と当日5時に発表**されます。農作業時の熱中症リスクを下げるために熱中症警戒アラートの活用もご検討下さい。

熱中症警戒アラートの発令状況については気象庁と環境省のホームページで確認できますが、スマートフォン用の「MAFFアプリ」*をインストールすることで、熱中症警戒アラートのプッシュ通知の設定が可能です。

*農業に携わる皆様に役立つ情報を直接お届けする、農林水産省公式無料アプリ

☆体調不良を感じたら…

熱中症の代表的な初期症状は、手足のしびれ、頭痛、めまいや吐き気、などですが、これら症状以外でも体調不良を感じたらすぐに作業を中断し、速やかに応急処置(涼しい場所に避難し、服を緩める、水などで体を冷やし水分補給する)を行って下さい。応急処置で症状が改善しない場合には迷わず病院へ行きましょう。万が一に備え携帯電話を携行し緊急連絡先の登録を確認しておきましょう。

無人航空機の登録が始まっています

無人航空機の飛行の安全の更なる向上を図るため、令和4年6月20日から無人航空機の登録の義務化が始まっています。まだ登録がお済みでない場合は、下記の無人航空機登録ポータルサイトから登録手続きをしてください。

【無人航空機ポータルサイト】 <https://www.mlit.go.jp/koku/drone/>

登録手続きはオンライン又は書類でできます。

また、右記のQRコードよりスマートフォンからの登録も可能です。

●無人航空機登録ヘルプデスク

TEL : 050-3181-8378

受付時間：平日午前9時から午後5時まで(土・日・祝日を除く)



島根県西部農林水産振興センター 農業振興部 (TEL:0855-29-5622)



え~のう ちよっと宮農!! ハクサイの育て方・栽培方法

いよいよ、夏の野菜から少しずつ秋冬野菜へ向かう時期となります。今月は結球野菜の中でもアブラナ科を代表する野菜、ハクサイについて取り上げました。

ハクサイには結球種、半結球種がありますが、主流は結球種です。なかでも球の先端で葉が重なり合う品種（包披形）が多く栽培されています。また、球の形から砲弾形、タケノコ形（紹菜）に分けられ、特にタケノコ形はキムチ漬けや油炒めに向く品種です。

栽培スケジュール

●種まき ▲苗植え付け ■収穫

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地栽培	■							●	●	▲		■



1. 土づくり

排水性の良い場所が好まれます。葉数が十分に多くなることで結球を開始するため結球時期までに十分成長させる必要があります。

酸性土壌では根こぶ病が発生しやすくなるため、直まきまたは定植の2週間以上前までに苦土石灰を撒きます。

植え付けの1週間前に完熟堆肥、化成肥料を元肥として入れ、条間、株間は2条千鳥植えで、100cm幅の畝に50×40cm、高さ10cmの畝を立てます。（生育期間中に地温が低下して成長が遅れることを防ぐため黒マルチも一つの手です。）

(施肥例 1㎡当たり)

肥料名	元肥	追肥	備考
苦土石灰	150g		サンライムでも可
完熟堆肥	3kg		
野菜美人	100g		播種後1カ月ごとに
5604		80g × 2回	本葉6枚頃

2. 育苗・定植

真夏のこともあり、育苗場所は西日を避けて涼しい場所を選びます。

種まきは、直まきとポット（7～9cm）まきいずれかの場合も直径5cm、深さ1cm位の穴を作り、5～6粒をお互いに離してまき、覆土を5mm程度にして軽く押さえます。

※若苗定植で初期生育を順調に！

高温期の植え付けは根の活力の旺盛な本葉4枚程度の苗を植えます。植え付けが遅れると根の活力も弱ってきます。

3. 追肥

追肥の1回目は1本立ちに間引いたあと、1握り（約50g）ほどの化成肥料を株の周りにばらまきます。そして、株がぐらつかないように株元に軽く土寄せします。この後、2週間おきに1握りを合計2～3回施し、除草もかねて軽く土寄せします。

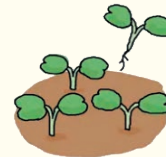
4. 病害虫対策

軟腐病、べと病、根こぶ病などが重要です。なかでも軟腐病は結球間近になって莖の地際から腐り始めて悪臭を放つようになります。発生してからでは防除できないので、予防的な薬剤散布が大切です。害虫はアオムシ、アブラムシ、コナガ、ヨトウムシが発生しますが、早期防除につとめましょう。

●直まき



発芽
↓
子葉展開時に3～4本立ちにする



↓
本葉2枚で2本立ちにする



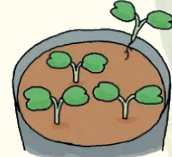
↓
本葉6～7枚で1本立ちにする



●ポットまき



発芽
↓
子葉展開時に3～4本立ちにする



↓
本葉2枚で2本立ちにする



↓
本葉4～5枚で定植する(2本立ちのまま定植)



定植苗





5. 収穫

収穫は頭を押さえてみて固くしまっていて十分結球したものから収穫します。種まきしてから早生種で60日前後、晩生種で100～120日で収穫できます。収穫時期のハクサイは地面にぴったりくっついていて、球を斜めに押して外葉との間にできたすき間に包丁を入れて芯を切断します。

●農薬をピシャリと効かせ適期防除に心がけましょう！

農薬散布は、日中よりも風がなく下降気流となる朝や夕方の方が薬がよく稲の株元に入り効果的と言われてますが、なかなか無理な点があります。防除は風がなく曇天の日がベストです。

カメムシ防除は、まずは出穂10日前までには畦畔の草刈りを行い、①出穂期～穂ぞろい期に1回②乳熟期～湖熟(こじゅく)期に1回、最低2回の防除を行いましょう。

組合員・利用者 みなさまへ

支店・事業所・ふれあい店以外での「通帳お預かり」の取りやめについて

平素よりJAしまねの各事業をご利用いただき厚くお礼申し上げます。

この度、令和5年1月27日付で実施された農林水産省による「共済事業向けの総合的な監督指針」の一部改正に伴い、**JAしまねでは、令和5年7月31日をもって店舗外での「通帳お預かり」を原則取りやめさせていただきます。**

今後、現金の入出金、通帳の記帳・繰越などは支店または事業所・ふれあい店へご来店いただくか、ATMのご利用をお願いいたします。また、JAネットバンクやJAバンクアプリをご利用いただきますとJAに出向かずに取引いただけますので、本お知らせに併せてご案内申し上げます。

組合員・利用者みなさまには大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

■「通帳お預かり」を取りやめる時期

令和5年7月31日(月)

■お預かりできない通帳の種類

キャッシュカードを発行することができる口座の貯金通帳

営農総合口座、総合口座、普通貯金口座、貯蓄貯金口座

■例外的な対応

(1) 事業所・ふれあい店での対応

都合により取次事務担当者が不在となる場合には通帳をお預かりすることができませんので、その際にご容赦願います。

(2) 渉外活動での対応

原則、通帳をお預かりすることはありませんが、例外的に通帳をお預かりする必要がある場合は「共済事業に携わらない職員」に限って対応いたします。

【本件にかかるお問合せ先】

JAしまね いわみ中央統括支店 TEL：0855-22-8853



人事異動の お知らせ

【退職】

令和5年6月30日付

氏名	現部署・役職	備考
木曾 賢史	企画総務部 総務課付	依願退職



オートパルみどり 浜田営業所
令和5年度 営業カレンダー 休日訂正のお知らせ

誤 8月6日(日) → **正** 8月7日(月)
8月20日(日) → 8月21日(月)



地域の話題

地域の伝統「跡市花田植え」



6月11日、江津市跡市町で伝統芸能である「花田植え」が行われました。江戸時代、田植えを共同作業で行っていた頃、効率を上げるために「ささら」や「太鼓」「笛」などの囃子（はやし）で田植え歌を歌っていたのが始まりとされています。昭和20年代には過疎化が進み、田植え囃子も徐々に衰退していましたが、地元で保存会を立ち上げ、後世に伝承してこうと活動されています。平成に入り、小学生に伝統芸能としての田植え囃子を教えるための教室も開かれ、平成7年からは「花田植え」を実施してきました。

コロナ禍で近年は中止が続いていましたが、今年は4年ぶり第7回目の開催となり、囃子、早乙女、地元の方など約1000人が集まりました。

午前10時半から旧跡市小学校校庭にて来賓11名をお迎えして開会式が行われ、その後、近くの学校田へ道中囃子で移動し、田に到着して早速、田植え歌と囃子に合わせ

いわみ中央地区本部

田植えが行われました。

田植えをする早乙女として、中村江津市長、坪内県議、田中教育長、地元の保育園の園児やお父さんお母さん、一般参加の方などが、水田に横一列に並んで苗を少しずつ植えていきました。

無事、田植えが終わると見守っていた皆さんから労いの拍手が起りました。

久しぶりの「花田植え」ということもあり、会場は大人から子供まで参加された皆さんの笑顔でいっぱいになりました。

終わりに跡市田植えばやし保存会の会長から、

「伝統であるこの花田植えを続けられるのは、今日集まっていた皆さんの協力があってのことだと思っています。今後とも継続を力に変えていきたいと思っていますのでよろしくお願い致します。」

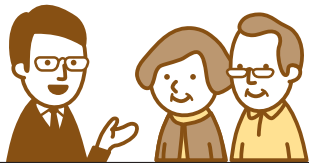
と皆様へのお礼とこれからも花田植えをしつかり伝承していく気持ちを押さえて述べられました。

古き良き伝統である「跡市花田植え」はこれからも地域の皆さんによって受け継がれていくことでしょう。



年金相談会

8月4日(金) 金城支店
午前9時から午後7時まで
8月4日(金) 旭事業所
午後3時から午後7時まで
8月10日(木) 浜田支店
午後3時から午後7時まで



メガネ・補聴器の専門店 PARIS MIKI

国家検定資格 眼鏡作製技能士 認定補聴器技能者

移動型店舗 店主 狩野 昭弘

「移動型店舗パリミキカー」
メガネ&サングラス 300本

¥13,200~

お問合せ、訪問のご相談は 直通 ☎ 090-6955-1612へ お気軽にどうぞ

令和5年 8月度 JA巡回スケジュール いわみ中央地区

4日(金) 9時~17時	金城支店 展示会	22日(火) 9時~12時	旧 渡佐事業所
5日(土) 9時~15時		13時~16時	豊城ふれあい店
7日(月) 9時半~13時	江津(旧 松平小学校 P)	23日(水) 9時~14時	Aコープあさひ
8日(火) 9時~14時	Aコープやさか	24日(木) 9時~12時	旧 美川事業所
9日(水) 9時~14時	Aコープあさひ	25日(金) 10時~19時	地区本部2F ふれあいホール 麗宝展
10日(木) 9時~14時	Aコープみすみ	26日(土) 10時~17時	PARIS MIKI
21日(月) 9時~12時	旧 市木事業所		

いわみ中央地区本部 ローンセンター

毎月 第2・第4土曜日 いわみ中央地区本部1階
ローンセンターでお待ちしております!!

8月 12日・26日 受付時間/9:30~16:00

お問い合わせ

JAしまね いわみ中央統括支店ローンセンター
〒697-0024 島根県浜田市黒川町3741

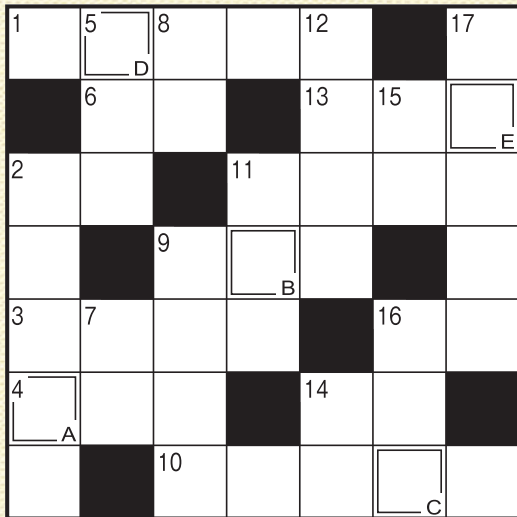
TEL (0855) 22-8816
FAX (0855) 22-0203





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 ● ニコロ



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（JA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

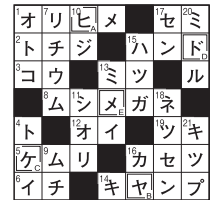
賞品の発送をもってかえさせていただきます。

● 宛先・締切

〒697-0024 浜田市黒川町3741番地
JAしまね いわみ中央地区本部 ふれあい課 「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
老鷹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
津和野市 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

俳句の広場

選句者「白魚火」編集長・副主宰
安食彰彦先生

（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。

「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」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。



JA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、JA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
JA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」
FAX：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油インク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

JA島根厚生連

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たっぷ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)