

2019

7

July Vol.40

JALしまねびより

今月の特集 島根のいいものの再発見!! 「出雲市 シャインマスカット」 出雲地区本部



八雲風穴 (出雲市 佐田町)





島根には誇れる農産品がたーっさん!

島根のいいもの 再発見!!

直撃・生産者インタビュー

出雲市 シャインマスカット

7月は、出雲地区本部。出雲市西園町で、シャインマスカットの生産に取り組む桑原陽子さんにお話を伺ってきました。

夫の夢が、私の夢に

桑原さんは隠岐郡西ノ島町の出身。平成27年に出雲市アグリビジネススクールのぶどうチャレンジ講座を受講しながら、認定農家の元で1年間の研修を受けつつ新規就農し、シャインマスカットの生産をはじめました。隠岐郡で就職した後、結婚を期に出雲市に移住。長年、主婦として家庭を支えてきましたが、子どもたちが高校3年生と中学3年生になり手が離れた頃、漠然と何か仕事をしなければならぬと考えていました。ちょうどその頃、会社員の夫が定年後に農業をやってみたいという夢を持ち始めた時期でした。まだ会社員として働



お話を伺った桑原陽子さん。

作品を作りあげていく感覚

桑原さんは現在、JAのリースハウス事業を活用して約10aのハウス3棟でシャインマスカットを栽培。苗木は3年で実を付け5年で大人の木になるといわれており、今年で5年目になります。栽培は3棟それぞれ出荷時期をずらすため①ビニールを二重にして重油を焚く②ビニールを二重にするが重油を焚かない③サイドを覆わない、と温度条件を変えて生育させ7月から9月にかけて出荷しています。栽培方法は花が咲き始めた頃に花穂整形をする必要があり、花穂の房元付近の2玉分の花芽を目印として残し、

いてる夫に代わり、先に土台を固めるという気持ちで受講と就農を決意しました。



桑原さんは、出雲市アグリビジネススクールのぶどうチャレンジ講座を受講し、ぶどう栽培の基礎を学んだ。

房先部分を3cm程度残してほとんどの花穂を切除。その後実がなりはじめると粒を大きくして玉揃いを良くするため、摘粒していきます。房元の2玉は種が無くならないかどうかが、糖度が18度以上になっっているかなどの収穫の目安に利用。それでもマニュアル通りにいかないことも多々あるとか。試行錯誤しながらひと房ひと房、理想の形と味を求めて手をかけていく過程は作品を作りあげる感覚に似ています。



房元付近に2玉分残し、種の有無や糖度のチェックに利用。赤いシールは成長の度合いを示す目印のために貼っている。



JAのリースハウス事業を活用して約10aのハウス3棟で栽培をおこなっている。桑原さんのハウスは写真奥の2棟と、離れた場所にもう1棟ある。

時間がいくらあっても 足りない

作業は花穂整形や摘粒だけではありません。秋に葉が落ちて冬に剪定、気候を見極めながら温度管理を繊細に行い、ようやく付いた花穂。実が付きはじめると栄養が実に集中し大きくなるよう、脇芽を摘んでいきます。房は日差しが強くなり過ぎると黄色くなってしまいます。適度に光合成を促しながらシャインマスカット特有の綺麗な黄緑色になるよう、袋に入れるか紙の傘を被せて日焼けを防止。摘粒後もいらぬ粒を取って玉直しなど行います。作業の過程で、成長の早いもの遅いものを見極め赤と青のシールを貼って区別していきます。桑原さんのハウス1棟



ひと房ひと房丁寧に傘を被せていく桑原さん。日焼け防止のためには欠かせない大切な作業。



1棟10aのハウスには、20本の木が植えられている。2,000を超える房が所狭しと連なり、ハウス一面に明るい緑の光景が広がる。

には4列20本のシャインマスカットを植樹。ハウス1つで2,000を超える房があることを考えると、作業は膨大な量になります。

大変さ、すべて吹き飛ばす 収穫の夏

就農当時は桑原さんの周りに農業に関わっている人がいなかったため、わからないことがあっても気軽に相談できる人がいませんでした。何もかもがはじめての経験でわからないことだらけ。アグリビジネススクールや研修で実地と座学を学び、ある程度農業をイメージしていましたが、実際に就農してみると想像以上に大変な作業が続くことを

痛感しました。それでも講習会や青年部会などの会合やイベントに積極的に参加し顔を覚えてもらうことで、相談しやすい環境が整いました。栽培の基本的なことは主に県の普及員から指導を受けますが、ちよつとしたコツや効率的な作業方法などは、先輩農家さんから教えてもらっています。



取材時は、あと1カ月で収穫という時期。実はこれからまだまだ大きくなり、糖度も増したところで収穫の時を迎える。

ます。そうして1年かけてさまざまな作業や課題に対処し、いよいよ収穫の時。自分が手をかけて育ててきた大きい玉で形の良いシャインマスカットを収穫する瞬間に、これまでの大変さが吹き飛びます。

シャインマスカットの美味しさを知ってもらいたい

桑原さんの場合、子育てが一区切りついたタイミンで、ハウスや土地をJAGコーデイネイトすることで、大きな初期投資をかけずにスムーズに新規就農することができました。トラクターなど大型重機を運転する必要のないぶどうの栽培は、女性でも参入しやすい品目なのも就農理由の1つです。若者の野菜・

フルーツ離れが心配されるなか、当面はシャインマスカットの栽培技術を磨きたいという桑原さん。多くの人にシャインマスカットの香りと極上の甘さ、皮ごと食べられる気軽さと美味しさを広めたいと考えています。



多くの人に美味しいシャインマスカットを食べてほしいと語る桑原さん。ぶどうのアクセサリを身につけるほど、ぶどうへの愛が感じられる。

一口メモ

シャインマスカットは、近年品種改良されたぶどうの中で最も美味しい、といわれるぶどうの1つ。青ぶどうながらも糖度が18度以上と高く、酸味が少なく果汁が豊富で皮がパリっとした食感が特徴。さらに、以前はぶどうといえば「皮を剥く、種を出す」ということが面倒と感じる人がいたかもしれないが、シャインマスカットはそんな概念を覆したことが人気の理由でもある。出雲市は日本で有数のデラウェアの産地だが、贈答用を中心に人気が上がっているシャインマスカットの生産も拡大に向けた取り組みをはじめている。





産直へようこそ!!

可成り産直が地域の特産品「ラピタ」
島根県内の産直店舗を「紹介」します。



直売会の石富会長

出雲市の人々に長年愛されている「ラピタ」。愛され続ける理由の一つである産直コーナーを支えているのが「JAしまねラピタ農産物直売会」だ。同会の会員数は約600人で、ベテランから若手まで幅広い生産者が加入している。同会ならではのこだわりとして、同会では農産物などを店へ持ち込むことを「出品」と呼んでいる。一般的に使用される表現としては「出荷」などもあるが、来店者に質の高いものを提供できるように自身が育てた農産物にプライドと責任を持ち、ひとつの「商品」として売り場に並べようという意識を共通のものとするため、あえて「出品」を使用している。

そのための会員のレベルアップは、同会が特に積極的に取り組んでいることのひとつだ。漬物など加工品の出品者に向けた食品衛生講習会、農産物の品質・収量の向上を目指すレベルアップ講習会など従来から購入できると好評だ。

旬の野菜もさることながら、盆や彼岸、年末シーズンの花木も産直コーナーの人気商品。「近隣のスパーなどと比べても屈指の品質と品ぞろえ」と担当者も自信をのぞかせる。ラピタは全店が島根県の「しまね地産地消推進店」の認証を受けている。安心・安全な出雲の農産物は、プライドを持って「出品」する同会の会員によって支えられている。



安心安全な農産物には生産者の愛情が詰まっている



イベントにも工夫を凝らす。感謝祭では軽トラが登場!

【ラピタ店舗紹介】

- ・本店 TEL: 0853-21-6060
- ・はまやま店 TEL: 0853-30-7770
- ・みなみ店 TEL: 0853-22-3733
- ・ひらた店 TEL: 0853-63-7300
- ・佐田店 TEL: 0853-84-0262
- ・多伎店 TEL: 0853-86-2444
- ・湖陵店 TEL: 0853-43-3535
- ・大社店 TEL: 0853-53-2800

※所在地、営業時間などは各店舗へお問い合わせください。

島根県とJAグループ島根が協力 より良い島根に向けて

島根県とJAグループ島根は6月28日、松江市殿町の県庁で「包括業務提携に関する協定」と「島根県農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言」を締結しました。締結式では丸山達也県知事とJA島根中央会の竹下正幸会長（6月28日現在）が出席し、協定書と共同宣言それぞれに署名。県とJAグループ島根が連携・協力することで地域の様々な課題に迅速に対応し、島根農業の活性化や組合員・地域住民が安心して暮らせる社会を目指します。

県はこれまで県外の民間企業と包括業務提携に関する協定を締結していましたが、県内の組織と協定を締結するのは初めてとなります。

「島根県農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言」では、①水田園芸などを柱に、収益力の高い魅力ある農業の確立②有機農業やGAPなど島根の強みを活かした特色ある生産の振興③将来にわたって島根農業を支える中核的な担い手の確保・育成——などを柱に、農業算出額100億円増加の730億円を目指すべく全力を尽くすことを宣言しました。

「包括業務提携に関する協定」の内容は、環境配慮への取組、子育て支援や高齢者・障がい者支援、地域や暮らしの安心・安全および災害対策についてなどの10分野。それぞれに具体的な取組内容が決められています。JAグループの総合力を駆使し、県と連携しながら地域の活性化や県民サービスの向上を目指します。

丸山知事からは「農業、農村、生活を支えているJAグループと様々な分野で連携できることを心強く思っている。農業産出額100億円増の達成に向けて、島根農業をより一層魅力あるものにすべく、認識を合わせて一緒に取り組んでいきたい」とお話しいただきました。

竹下会長は「農業が地域の活性化に貢献することによって、地域の皆さんが元気になる。また農地を守ることで、美観や災害が起こりにくい状況をつくることできる」と期待し、「農業振興の発展のための向かうべき方向は県と一致していると認識している。100億円増達成のため、県と協力し進めていきたい」と意気込みました。



竹下会長（左）と丸山知事



JA YOUTH

一所懸命 青年連盟

雲南青年連盟

雲南青年連盟は平成17年に設立し、現在は水稻、繁殖和牛、野菜、果樹農家と職員盟友の20名で活動をしています。毎年、島根県JA青年大会で行われるスポーツ大会では常に優勝を狙って、農業で培った体力をいかに発揮しています。

雲南独自の活動としては、小学生親子を対象とした「めぐりキッズスクール」の講師として、親子と交流をしています。これまではかかし作りをして地区本部駐車場へ飾ったり、年末には一緒に杵と臼を使った餅つきをしたりしていました。今年度は、6月22日に盟友のぶどう園にてぶどう狩り体験を行い、その後のヨーグルトを使ったピザ作りではレンガで作った窯でピザを焼き、親子と一緒に食べて交流ができました。

今後はもっと盟友数を増やして、若手農業者がいろいろな農青連活動を通じて、情報交換や交流を広げたいと考えています。



ぶどう狩りの前にぶどうの生育について説明をする盟友



ピザの生地づくりも盟友が講師となり親子に説明しました



レンガで作ったピザ窯で美味しいピザが焼き上がりました

やすぎ

園児の手作りてるてる坊主 店内を明るく♪

直売所なかうみ菜彩館は5月29日、みゆき保育園の年長さん18人とてるてる坊主作りを行いました。この企画は、稲田佳代店長が梅雨時期の店内を盛り上げたいと考え、市内の保育所や園に、てるてる坊主作りの協力を毎年依頼しています。



園児は、稲田店長や安来東支店の職員からてるてる坊主の作り方を教わりながら、思い思いに顔や模様を描き、地元の安来節のどじょうすくいになんで手ぬぐいを頭にかぶせたオリジナルのてるてる坊主を完成させました。園児が一所懸命作ったてるてる坊主は梅雨の時期に店内に飾られ、店内と来場者の心を明るくしてくれました。



雲南

地元の新弟子応援 鳴戸部屋に仁多米50袋贈る

雲南市、奥出雲町、飯南町の有志16人と雲南地区本部は6月5日、東京都にある大相撲の元大関・琴欧州の鳴戸部屋にブランド米「仁多米」50袋(1.5ト)を贈りました。

今春、雲南市の山根駿也さんと松江市の三島慧太さんが新弟子として鳴戸部屋に入ったことや、新たに部屋が開設されることを受け、雲南市掛合町の景山俊太郎さんが「鳴戸部屋へ雲南米を贈る会」を立ち上げました。

景山さんは「この一歩が鳴戸部屋との長いつながりになることを期待するとともに、新弟子の皆さんには伸び伸びと頑張ってもらいたい」と話しました。



元大関・琴欧州(左)と景山さん



鳴戸部屋の皆さんと記念撮影。米俵を持つのは山根さん(左)と三島さん

次回

お知らせ

8月号は 総代会特集!



(写真は昨年のももの)

6月30日に開催した第5回通常総代会の様子は、8月号の特集誌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べきところですが、作成スケジュールの都合から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のホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください。



<https://ja-shimane.jp/archives/1968/>



くにびき

プロから学ぶ! イタリア料理に挑戦! サン・サン料理教室開催

くにびき地区本部は5月28日、教育文化センターSan・san館で「シェフに学ぶイタリア料理」を開催し、17名が参加しました。

今回は、松江市春日町でイタリアンレストラン「キッチンアンドカフェ フィーロ」を経営する古谷隆志氏を講師に招き、「宍道湖のしじみのペペロンチーノ」「鶏もも肉と新ジャガのオープン焼き~ローズマリー風味~」「春野菜のサラダ~シチリア風レモンのドレッシング~」「イチゴとマスカルポーネチーズのティラミス風」の4品にチャレンジ。

講師から、調理方法や注意点、味付けのコツについて説明を受けた後、早速、料理を開始。「パスタを茹でるときは、お湯の量に対し、1%の塩を入れるとおいしく仕上がる」とアドバイスを受けながら、オリーブオイルや香草など、イタリア料理には欠かせない材料を使い、丁寧に調理していきました。

参加者は、「日頃、イタリア料理は作らないので、家庭でも挑戦し、家族に振る舞いたい」「野菜の茹で方や切り方も学べてよかった」と感想を語りました。



古谷講師(左から2人目)から指導を受ける参加者

出雲

フラワーフェスティバル 父の日に合わせ開催

J Aしまね出雲花卉部会は「父の日」を前にした6月8、9日の両日、同J A出雲地区本部の生活購買店舗ラピタで「フラワーフェスティバル（花の販売・展示会）」を開催しました。30年以上前から続く恒例のイベントで、前島信行部会長は「父の日にも花を贈ってもらおうと、毎年この時期に開いています」と趣旨を話しました。

生産者自ら切花や花木、アレンジメントを販売し、消費者と交流したほか、出雲産の花を中心とした展示会では52点の花卉が会場を彩りました。

8日には同部会から同地区本部の岡田達文副本部長と市農林水産部の金築真志部長に花束を贈呈し、PRしました。



部会員から岡田副本部長（左奥）と金築部長（左手前）に花束を贈呈

斐川

園児が枝豆の種まき

斐川地区本部の担い手担当職員（通称：TAC）は6月10日、食農教育の一環として、あい川保育園と出西保育園で園児たちに枝豆（ゆかた娘）の種まきを指導しました。はじめに枝豆について説明し、つぎに黒マルチに穴を開け、黒マルチが無い圃場には15センチ間隔に印を付けたビニールロープを用意し、園児たちが印に沿って指で穴を掘り「はやく大きくなってほしい！」と言いながら一粒ずつ丁寧に種をまいていきました。両保育園では食農教育に力を入れていて、今回まいた枝豆だけでなく他の野菜も育てており、園児たちは水やりや、草取りなどの世話をしながら管理していきます。8月中旬には、収穫した枝豆を園で調理し、給食やおやつとして味わう予定です。



出西保育園の園児たち



あいかわ保育園の園児たち

隠岐

農産物生産者協議会総会を開催

隠岐郡隠岐の島町の総合体育館内会議室で6月21日（金）、隠岐地区本部管内の野菜、椎茸、花卉および果樹の生産者で構成される、隠岐農産物生産者協議会の総会を開催しました。

隠岐農産物生産者協議会は、野菜部会、椎茸部会、花卉果樹部会で構成されており、各部会で毎年、島外視察研修、技術講習会等を積極的に開催し、生産技術の向上を図っています。

総会では、平成30年度の活動報告があり、野菜部会において乾燥野菜への取り組みが図られ、商品化されたことなどについて報告がありました。また、令和元年度の活動計画等について協議し、地産地消の拡大を目指し活動することを確認し閉会となりました。



隠岐
どうぜん

隠岐郡畜産共進会 ふく号グランドチャンピオン

6月12日（水）西ノ島町船越の畜産振興施設を会場に「隠岐郡畜産共進会」が盛大に開催されました。隠岐島の各地域から選抜された黒毛和種牛が、1区（子牛の部）に10頭、2区（若雌の部）に15頭の計25頭出品されました。審査員による発育・資質などの厳正な審査の結果、海士町の戸鳴豊さんの愛牛「ふく号：若雌の部首席」が見事グランドチャンピオン牛に選出されました。この結果を受けて、今年度より隠岐郡出場枠が1頭増え2頭となった「島根県種畜共進会」に、「ふく号」と2区2席の隠岐の島町の田中井秀和さん出品の「ひさめぐみ号」が出場することになりました。昨年の島根県種畜共進会では、隠岐の島町の高井芳江さんの愛牛「しげしげ号」が隠岐から初のグランドチャンピオンに輝きました。隠岐海峡を渡った優勝旗が今年度もとどまるよう連覇を目指し、隠岐の牛の品質のアピールと益々の和牛産地に繋がることを心から祈念します。



いわみ
中央

西部3地区女性部が 浜田で交流

いわみ中央女性部は6月12日、西部3地区女性部ふれあい研修会に参加しました。この企画は西部(島根おおち・西いわみ・いわみ中央)地区本部女性部員が一堂に会し、親睦を図ることを目的に開催しているもので、今年で7回目を迎えました。

今年はいわみ中央女性部が事務局となり、地域の特色を生かしたスケジュールで2地区総勢約70名の女性部員を迎えました。

午前は石見畳ヶ浦(国指定天然記念物)へ観光。畳ヶ浦の歴史や珍しい地形、化石などボランティアガイドの話聞きながら散策しました。午後は、体を使ったレクリエーションで歌ったり踊ったりして親睦を図り、その後、家の光記事活用で「幸運を呼ぶポンポン」をそれぞれ作成しました。終始、笑顔の絶えない楽しいひと時を過ごし、来年度の再会を楽しみに会場を後にしました。



石見銀山

鳥井小学校児童が販売体験

大田市ぶどう生産組合は6月14日、大田市長久町のJ Aグリーンおおだで「デラウェア」の試食宣伝を行いました。生産者4名が店頭立ち、デラウェアを直接消費者にPRしました。

また、大田市鳥井町の鳥井小学校4年生10名も体験学習の一環として、生産者と一緒に試食宣伝を行いました。

同校の3~4年生は年間を通して、デラウェアの栽培体験を行っていますが、この販売体験は初めての取り組みとなります。

児童は販売、呼び込み、試食と役割を分担し、「美味しいぶどうを食べてください」と消費者に元気に声をかけ、大田市のブドウをPRしました。



試食宣伝を行った鳥井小児童と大田市ぶどう生産組合の組合員

西いわみ

子どもたちが 田植えと泥んこ遊びを体験

(有)赤雁の里(代表渡邊哲朗)とJAしまね西いわみ地区本部は6月9日、益田市赤雁町の農村公園赤雁の里で「農村歳時記」と名付けた農業体験教室を開き、児童らが田植えと泥んこ遊びを体験しました。

当日は児童や保護者、関係者など約45名が参加し、新元号「令和」の文字をうるち米「きぬむすめ」と古代米の一つ「紫黒米」を使って描きました。関係機関職員が講師役となり、子どもたちに苗の植え方のコツを指導しました。

田植えを終えた子供らは、田んぼの中で旗とり競走やそり遊びを楽しみ自然と親しみました。



島根
おおち

(株)スパーク山陰フェア

広島県の地域密着型スーパー(株)スパークで6月8日(土)、島根県の青果物と特産品を揃えた山陰フェアが開催されました。広島市内のスパーク中山店(東区)、浜田店(安芸郡府中町)の2店舗で、いわみ中央地区本部、西いわみ地区本部と共に参加し、島根おおち地区本部からも職員が店頭立ち、地元産サニーレタスや菌床椎茸、さくらんぼ等の野菜や果実のPRや販売を行い店頭は賑わいました。

島根おおち地区本部と(株)スパークは、島根おおち野菜ブランド「愛菜の郷」の出荷をはじめ、毎年11月から12月には管内の加工場で製造している杵つき餅の職員による実演販売、また出荷している農畜産物への理解と関心を高めていただくため、管内産地の視察を実施するなど30年以上の交流を続けています。

島根おおち地区本部では、県内外の多くの方に管内の農畜産物を知り、食べていただけるよう、積極的なPR活動を行っています。



タテのカギ

- ② 夏休みの最終日に慌てて片付ける子もいます
- ⑤ 酒のお供です
- ⑦ 建具の滑りを良くするために敷居に塗ることも
- ⑧ 脂——、糖——、タンパク——
- ⑨ 野球のピッチャーが登る所
- ⑪ その人が住んでいる所。彼は——の名士だ
- ⑫ ロケットが飛び立つ先
- ⑭ 鶴と並んでめでたい生き物
- ⑮ 芝居の最後に下ろす物
- ⑯ 上野動物園生まれのシャンシャンは何の動物？
- ⑰ イチゴ味やメロン味のシロップを掛けて食べます。パピンスやハロハロもこの一種

ヨコのカギ

- ① 令和元年は8月8日。暦の上ではもう秋です
- ② 日焼けした後にできることも
- ③ 彼女の料理の腕前は——はでした
- ④ アップの反対語です
- ⑥ 竹や梅と並んでめでたい植物
- ⑨ こすれてすり減ること
- ⑩ 五輪で3位の選手の首に掛けられます
- ⑪ 辞書で四字——の意味を調べた
- ⑬ おこわを竹の皮でくるんだ中華——
- ⑭ 握りずしを数えるときに使う言葉
- ⑯ フランスの首都。花の都といわれます

二重マスの文字を A～E の順に並べてできる言葉は何でしょうか？

1	5	8		12		17
			E			
	6			13	15	A
2			11			
		9				
			B			
3	7				16	
				14		
4						
		10				
					D	

答え

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

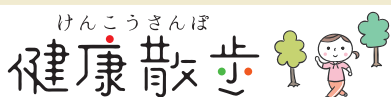
応募要項

- 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「JA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 〒693-8585 出雲市今市町106-1
 JAしまね 出雲地区本部 情報システム課 「クイズ」係
 2019年8月5日（月）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆ 「ブルーベリー」

オ	リ	ヒ	メ	ハ	イ
オ	ン		シ	ア	ワ
ブ	リ	キ		ル	イ
ネ		ヤ	サ	カ	フ
	カ	ベ		リ	レ
ブ	ン	ツ	ウ		バ
タ	キ		デ	バ	ー

・お預かりした個人情報は、プレゼントの抽選・発送以外の目的で利用することはありません。



食中毒に気をつけて

JA島根厚生連

食中毒は『腹痛』、『下痢』、『嘔吐』等が主な症状の、飲食物による健康障害です。ひとくちに食中毒といっても、その種類や原因により流行時期や症状にも違いがあります。そこで、食中毒のことを知り、食中毒にかからないように備えましょう。

◎食中毒には次の5種類があります。

- ① 春や秋の旬の時期に発生しやすい『自然毒食中毒』
 - * 動物性…フグ、毒貝など
 - * 植物性…毒キノコ、カビ毒、毒草など
- ② 夏にピークがやってくる『細菌性食中毒』
 - * 感染型…カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ、赤痢菌など
 - * 毒素型…黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌など
- ③ 寒い季節(冬)に発生しやすい『ウイルス性食中毒』ノロウイルスなど
- ④ 食品内に含まれることで発生する『科学性食中毒』水銀、鉛、カドミウム、農薬、殺鼠剤、メタノールなど
- ⑤ 魚介類などの生食に注意!! 『寄生虫食中毒』アニサキス、クドアなど

◎これからの季節は「細菌性食中毒」が多くなります。予防を心がけましょう。

☆石鹸で正しく手を洗いましょう。

- ① 調理を始める前 ② 生肉や魚、卵などを取り扱う前後 ③ 食卓につく前
- ④ 残った食べ物を扱う前 ⑤ 調理中のトイレの後や鼻をかんだ後
- ⑥ オムツ交換や動物に触れた後



☆毎日の食事で気をつけましょう。

- ① 食材を買う時…新鮮食品は新鮮な物を買ひ物の最後に買い、寄り道をせず早く持ち帰る。
- ② 保存する時…持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に、肉、魚、野菜などは個々に保存。
- ③ 調理する時…* 野菜は必ず流水できれいに洗う。* 肉や魚は十分に加熱する。(中心部を75℃1分以上) * まな板や包丁は肉用、魚用、野菜用と使い分けると安全。* 生ゴミは菌の温床となるので、こまめに処理。
- ④ 食べる時…清潔な食器を使う。調理後、室温で長時間放置しない。
- ⑤ 残った時…清潔な容器に保存。時間が経ちすぎた物や、少しでも怪しいと思った物は食べずに捨てる。

あらためて、確認をしていただき、安全な食生活の参考にしてください。



安全・安心届けます
出雲で採れるうまいもん

7月

「スサノオメロン」



写真一番手前が今回インタビューさせていただいた三浦芳明さん。前から3人が奥さんの三浦美代子さんと、一緒にスサノオメロンを栽培されています。最後尾が同じくスサノオメロンを栽培されている野津重富さん。前から2人目は重富さんの息子さんの奥さんの野津民子さんと、今年就農されました。

生産者インタビュー

今月は佐田町でスサノオメロン7.5アールを栽培する、JAしまね出雲メロン部会の三浦芳明さんにお話を伺いました！スサノオメロンは、現在佐田町の2軒が栽培。島根県エコロジー農産物の推奨（5割以上減）を受けています。

いつからメロンを栽培されていますか？

以前は採種やシイタケ栽培など時代の流れでいろいろなお話を聞いていましたが、メロンの栽培は平成元年から始めました。以前は佐田町でもメロンの栽培が盛んで、メロン農家が30軒以上ありました。ハウスを自分で建てて面積を増やし、一番多い時は7棟で4,700個のメロンを育てていました。いろいろな品種を試験的に栽培していたこともあり、現在は、体調を崩したこともあり、ハウスを2棟に減らし、1,700個を栽培しています。

メロンの栽培について教えてください。

4月頃からハウスにビニールをかけるなど準備



JAしまね出雲メロン部会
三浦 芳明さん

をし、4〜5月に定植を行います。収穫は7月下旬からお盆前まで。短期間勝負で、3〜4ヶ月の間に作業が集中します。

スサノオメロンは減農薬、減化学肥料で栽培し、主に有機肥料を使います。うちではカヤや笹などの刈り草で作った堆肥を使っており、30年以上土壌消毒なしでやっていますが、連作障害や病気などもほとんどありません。

メロンを栽培して良かったことはありますか？

スサノオメロンはアールスメロンの「ベネチア」という品種です。栽培が難しい品種だと感じていますが、食味が良く、大変評判が良いです。皆さんから「美味しい」と褒めてもらえるので栽培が続いています。

最後にスサノオメロンのPRをお願いします。

スサノオメロンは、食感、香りが良い、とても美味しいメロンです。丹精込めて栽培していますのでぜひ食べてください。

メロンの栄養

メロンの主な成分はシヨ糖、ブドウ糖、果糖などの糖類です。これらは体内に吸収されやすく、すぐにエネルギーになるので疲労・体力回復に効果的です。また、メロンに多く含まれているカリウムには体内に蓄積されたナトリウムを体外に出す働きがあり、高血圧の予防、むくみやだるさの解消にも効果が期待できます。また、ビタミンCも豊富で、ストレスを緩和する作用があると注目されているGABA（γアミノ酪酸）なども含まれています。

夏バテにも良いといわれるメロン。これからの暑い季節にぴったりの果物です。

出雲のメロン

JAしまね出雲メロン部会では、25人の生産者がメロンを栽培しています。春夏作で約1.5ha。主に栽培されているのはアムスメロンとアールスメロンです。今年産のアムスメロンは6月17日に出荷が始まり、6月末〜7月上旬にピークを迎えました。アールスメロンの出荷は7月中下旬から8月中旬まで、これからがシーズンです。今が一番の食べごろのメロンをぜひご賞味くださいませ！

尚、今回ご紹介したスサノオメロンもアール系で、今後出荷が始まります。



アムスメロンの出荷

メロンのおいしいレシピ

メロンクリームソーダ



〈材料〉[2人分]

- メロン(種付き) …………… 1/4個
- サイダー …………… コップ2杯分
- バニラアイス…………… お好み

〈作り方〉

- ①メロンの種を除き一口サイズにカットし、種を茶こしでこし果汁を取る。
- ②グラスに①をぎゅー入り入れ、メロンと同じ高さまで、冷えたサイダーを静かに注ぐ。
- ③最後にアイスに乗せたら完成！

メロンタルト



〈材料〉[1ホール分]

- 卵黄…………… 3個
- メロン …………… 1/2個
- ビスケット………… 150g
- 溶かしバター …… 80g
- 牛乳…………… 大さじ1
- 薄力粉…………… 30g
- 牛乳…………… 400cc
- 砂糖…………… 35g
- バニラエッセンス(あれば)…………… 1〜2滴

〈作り方〉

- ①ビスケットを袋に入れ、めん棒で粉々に砕く。
- ②溶かしたバターと牛乳を入れ、良くなじませる。
- ③型にラップを敷き、コップなどで生地をしっかりと押さえて形を整えてから冷凍庫でしっかりと冷やしておく。
- ④小鍋に卵黄、薄力粉、砂糖を入れて良く混ぜ、牛乳を加えて弱火にかけ、とろりとするまで混ぜる。
- ⑤バニラエッセンスを入れて混ぜ、しっかりと冷やす。
- ⑥タルトにカスタードクリームを敷き、切ったメロンを上飾ったら完成！

ほっとで楽しいニュースが満載!

JAしまね出雲やすらぎ会 第4回総会開催

JAしまね出雲やすらぎ会は6月24日、ラピタで第4回総会を開きました。会員、JA関係者ら約100人が出席し、令和元年度の活動計画を承認。役員改選では片伊勢妙子会長が再任されました。

同会は平成5年に結成し、会員は現在約1200人。小規模単位で体操教室などのミニデイサービスを開くほか、独居高齢者への声掛け、安否確認や、草取りなどのボランティア活動を行っています。平成30年度は長年にわたる実績が評価され、ボランティア功労者として厚生労働大臣表彰を受けました。今年度は同JA出雲女性部、同JA出雲地区本部役員との共催で、高齢者福祉施設「JAいずも福祉会みどりの郷」各施設への古着Tシャツ寄贈を計画しています。

総会では片伊勢会長が「年齢を重ねても、各地区、助け合いの心を持って、できることを一つずつしていただきたい」とあいさつ。活動紹介では同会塩冶支部が女性部とのコラボレーション活動を報告し、研修会では、ボランティア活動グループ「えくほ」が活動発表に併せてミニコンサートを開きました。



あいさつをする片伊勢会長



活動報告で実演する同会塩冶支部会員と女性部員

JAしまね出雲ぶどう部会 「デラウェア」品評会を開催

JAしまね出雲ぶどう部会は6月14日、JAしまね荒木支店で「デラウェア」の品評会を開きました。一次選考を通過した33点を県・市の職員や部会員ら12人が審査し、最優秀賞1点と優秀賞6点、特別賞1点を決定。最優秀賞の出雲市長賞には河南地区の本田秀明さんが選ばれました。

品評会は島根ぶどうの品質および商品性の高位平準化、生産振興と栽培農家の意欲向上を目的に毎年開催しています。審査委員長を務めた島根県農業技術センター果樹技術普及課の安田雄治課長は「今年度は天候が良く全体的に糖度が高い。受賞したデラウェアも栽培管理が行き届いた素晴らしい出来だった」と講評しました。受賞した8点は、6月15日、16日に島根ワイナリーで開かれた島根ぶどう祭で展示されました。

他の受賞者は次の通りです。

- ▼島根県農業協同組合長賞 大社地区 吾郷均さん
- ▼JAしまね出雲地区本部長賞 高松地区 石橋茂さん
- ▼島根県農業共済組合長賞 大社地区 森山謙二さん
- ▼(株)島根ワイナリー社長賞 大社地区 木村明徳さん
- ▼島根県果樹研究同志会長賞 長浜地区 今岡和宏さん
- ▼JAしまね出雲ぶどう部会長賞 大社地区 小銀克紀さん
- ▼JAしまね出雲ぶどう部会長賞 (ST E P U P賞) 大社地区 池田豊さん



着色、粒張りなどを確認する審査員ら

JAしまね出雲しいたけ部会 第20回定期総会開催

JAしまね出雲しいたけ部会は6月4日、JAしまね出雲地区本部で第20回定期総会を開きました。部会員、行政関係者、市場関係者、JA役員ら約60人が出席し、令和元年度事業計画など5議案を承認しました。「神々の国 出雲しいたけ」(平成27年商標登録)のブランド力向上と「美味(おい)しまね認証」(平成30年3月取得)による安全・安心のPRに努め、販売金額4億円を目指します。

平成30年度は389・4トン(前年比1.0%増)を出荷し、販売金額は3億7622万円(前年比0.1%増)と、前年をわずかに上回り過去最高となりました。暖冬の影響で冬場の需要期に単価が伸び悩んだものの、高単価のパック品の増量や、市場との連携で価格維持に努めました。

令和元年度は、JAしまね出雲地区本部がリースハウス11棟を建設し、新規生産者4人を含む8経営体が入植する予定です。若手生産者は増加傾向で、総会では部会青年部(金築祥史部長)の設立を宣言。宣伝や若手の育成強化に繋がっていきます。役員改選も行われ、三島茂部会長が再任されました。



新役員体制が決まった

アンパンマンたちと交通ルールを学ぶ JAしまね出雲地区本部

JAしまね出雲地区本部金融共済部は6月22日、ビッグハート出雲で「JA共済アンパンマン交通安全キャラバン」を開催しました。子どもたちに楽しく交通ルールを身に付けてもらうイベントで、午前の部と午後の部と合わせて親子連れ約600人が来場しました。

子どもたちが大きな声で呼ぶとアンパンマンたちが登場。会場は大歓声に包まれました。信号機の色に合わせて進んだり止まったりするゲームなども行われ、子どもたちは大きな声で答えたり、体を動かしたりしながら楽しく交通安全について学びました。



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV
アンパンマンたちと交通ルールを学んだ

中部ブロック「こどもクラブ」 田んぼの生き物調査を実施

JAしまね出雲地区本部中部ブロックは6月9日、食農教育教室「こどもクラブ」で田んぼの生き物調査を行いました。親子合わせて四絡会場約70人、塩冶会場約90人が参加しました。

JA中部営農センターの職員が田んぼに生息する生き物の生態や役割について説明した後、田んぼに入り生き物調査を開始。児童たちは稲を踏まないよう、慎重に足を運びながら生き物を探し、カエルやおたまじゃくし、魚、ヤゴ、タニシなどたくさんの生き物を見つけました。捕獲した生き物はケースに入れて観察した後、元の田んぼに戻してあげました。

また、この日は各家庭で6月～8月に取り組む「土嚢袋で枝豆作り」の説明も行い、各自資材を持ち帰りました。次回は夏休み企画として、塩冶会場ではとうもろこし収穫体験、四絡会場では親子でおやつ作りを予定しています。



田んぼに入り生き物を探す児童

島根ぶどう祭開催 出荷最盛期に合わせ

JAしまねは6月15日、16日の両日、(株)島根ワイナリーを会場に「島根ぶどう祭2019」を開きました。県を代表する特産「デラウェア」が出荷最盛期を迎える時期に毎年開く恒例のイベント。JAしまね出雲ぶどう部会の品評会で入賞したデラウェアの展示や、(株)JAアグリ島根による「島根ぶどう」の試食販売、ワイナリー利用者を対象とした抽選会などを行いました。

15日の「ぶどう狩り食べ放題60分」には1日で約100人が参加し、16日には石見神楽やよさこい踊りなど各種ステージイベントを実施。ブドウを栽培する若手女性農業者らで組織する「いずもぶどう女子」は、「ぶどう〇×クイズ」で地元産ブドウをPRしました。



ぶどう女子らによる〇×クイズ

ブドウ狩りイベント実施 「いずも食材の日」で特産PR

JAしまね出雲地区本部は6月9日、大社町の池田晴久さんの園地でブドウ狩りイベントを開きました。ラピタで2,000円以上お買い上げのお客様が応募でき、当選された16組32人を1時間の食べ放題に無料招待しました。

同地区本部では月1回「いずも食材の日」で、生産者や販売者、消費者一体となって管内の特産品をPRしています。6月は出荷最盛期の「デラウェア」を取り上げ、小学生以下の児童同伴でのブドウ狩り体験を企画しました。

参加者は「ブドウハウスに初めて入り嬉しかった」「採りたてのブドウはおいしい」などと感想を話しました。



ブドウ狩りを楽しむ児童

福祉施設へ古布を贈呈 JAしまね出雲やすらぎ会朝山支部

JAしまね出雲やすらぎ会朝山支部は6月5日、地元の高齢者福祉施設「JAいずも福祉会みどりの郷出雲」に古布を寄贈しました。同施設の中尾忠正施設長は「感染予防等で日々使うものなのでありがたい」とお礼を述べました。

同支部の会員は38人。会員の高齢化が進んでいます。毎月同施設を訪れ、掃除や施設で使う小物づくりを行うなど、高齢者福祉活動に取り組んでいます。今回は、介護の現場で活用してもらおうと支部の会員から古着やタオルなどを集めました。

同支部の伊藤晶子幹事は「一番お役に立てるタイミングを考えながら、今後も実施していきたいと思います」と話しました。



伊藤幹事(右手前)が中尾施設長に手渡した

高齢者福祉施設へ デラウェアを贈る JAしまね出雲青年連盟大社支部

JAしまね出雲青年連盟大社支部は6月28日、大社町の高齢者福祉施設の利用者へデラウェアを贈りました。

同支部の部員が手分けをして5施設を訪問し、合計で2キロ箱17箱を贈呈。複合型高齢者福祉施設サンライトを訪問した日野友喜支部長は「地元のプロウを食べて元気に過ごしてもらいたいと毎年贈らせてもらっています。今年は梅雨入りが遅かったため、裂果も少なく順調です」と話し、利用者の皆さんにデラウェアを手渡しました。



デラウェアを贈る日野支部長

園児が「西浜いも」の 苗植えを体験

出雲市内の6保育園・1幼稚園が、湖陵町の大山オーナー農園で管内特産のさつまいも「西浜いも」の苗植えを体験しました。農園管理人の鎌田勉さんが、園児に食と農の大切さを学ぶ場を提供しようと毎年実施しているものです。今年にはべにはるか苗4,000本が用意され、5月末から6月上旬にかけて行われました。

6月4日は、ねむの木保育園の4・5歳児26人が参加。鎌田さんから植え方の説明を受けた後、マルチを張った畝に1本1本丁寧に苗を植えました。秋には3歳児も加わって芋掘りを行い、料理をして食べる予定です。

鎌田さんは「毎年自分でも楽しみながらやっています。歴史ある西浜いもの産地で植えるところから体験したことを、子どもたちが覚えていけると嬉しいです」と話しました。



「西浜いも」の苗を植える園児たち

強盗対応訓練実施 防犯への意識高める

JAしまね出雲地区本部は、6月5日に四絡支店、6月12日に荒茅支店で強盗対応訓練を行いました。この訓練は、万が一の際にも対応ができるよう、出雲警察署と連携し定期的に行っているものです。

荒茅支店での訓練は、強盗に扮する警察官が拳銃やナイフで職員を脅し、現金を奪って逃走する想定。大声で脅され続ける中、職員はそれぞれの役割に従い冷静に対応しました。訓練後、同警察署員はうまく対応できていた点や注意するポイントなどを話し、普段から防犯について意識することの大切さを伝えました。

同支店の山根康太支店長は、「職員皆落ち着いた対応ができていた。こういった訓練を通して改めて役割等を再確認し、安心してご来店いただける店舗を維持していきたい」と話しました。



強盗対応訓練をする職員

女性部乙立支部「手話サークル にじ」 松江ろう学校を視察

J Aしまね出雲女性部乙立支部の「手話サークル にじ」の11人が6月25日、松江市の島根県立松江ろう学校を視察しました。聴覚障がいを持つ子どもたちの教育現場を知り、理解を深めようと企画。幼稚部、小学部などの授業を見学したほか、地域の難聴児童、生徒への支援体制、施設の安全対策等についても学びました。

小学部の音楽の授業では、児童と一緒に手話歌で「友だちはいいもんだ」などを歌い交流。幼稚部では、幼児が家や学校での体験を話しながら言語力を身につける授業を見学しました。文字言語が聴覚障がいのある子どもたちにとっていかに重要で、どのように学んでいるか、同校の福島朗博校長先生から話を聞きました。

参加した部員は「手話をしっかり身につけ、交流した皆さんともっとお話したい」「自分たちにできることがあれば、それに向けて勉強したい」と気持ちを新たにしています。



小学部では一緒に手話歌を歌い交流

地元産 P R で生産者意欲向上 第8回稗原マルシェ開催

軽トラ市で地元の農産物を販売し魅力を伝える「第8回稗原マルシェ」が7月7日、稗原町の稗原交流センターで開かれました。同地区内の11自治会が出店し、旬の野菜のほか、地元産の卵を使ったプリンや、古代米の黒米など、地域の特色を活かした商品が多数並びました。J Aしまね出雲女性部稗原支部による農家レストランも開かれ、地区内外から大勢の人が訪れました。

軽トラ市には島根大学生も出店し、地元産小豆を使ったどら焼き「ひえどら」と、手作りコンニャクを販売。農家レストランのメニュー作りにも協力しました。学生たちは第2回から参加し、地域住民と交流を図っています。当日は学生7人が参加しました。

稗原マルシェ実行委員会の塩野一男委員長は「地区外からも多くの方が来てくれている。稗原のイベントとして定着してきたように思う」と話しました。



自治会ごとに軽トラ市を出店

安全対策でラジオ体操 園営農組合

農事組合法人園営農組合では、毎回作業前に安全対策の一環でラジオ体操を行っています。6月21日には西園町の同組合倉庫前で、組合員8人がラジオ体操をしてから草刈り作業に向かいました。

同組合は、平成29年1月に任意組合から法人化。現在組合員数は135人で、約40ヘクタールで水稻、麦、そば、ブロッコリーの栽培をしています。ラジオ体操は昨年からはじめた。作業時はヘルメットの着用を基本とするなど、作業者の安全管理に気を配っています。

同組合の梶谷実組合長は「安全対策として実施しているが、毎回揃ってラジオ体操をすることでチームワークも良くなったように思う」と効果を実感していました。



作業を前に体操する組合員

ささ巻き作りで伝統行事つなぐ J Aしまね出雲女性部高浜支部

J Aしまね出雲女性部高浜支部は6月8日、J Aしまね高浜支店倉庫でささ巻きを作りました。季節の伝統行事を継承しようと15年ほど前から続けている恒例のイベントです。支部の部員から参加者を募り、親子を含め約20人が参加。約250本のささ巻きと約150個の三角ちまきを作りました。以前から参加している児童も多く、女性部員に教わりながら作り方を思い出していました。

同支部の錦織文子支部長は「若いお母さんたちの参加もあり、子どもたちも興味を示してくれる。次の世代にも伝えていってもらいたい」と話しました。



児童にささ巻きの作り方を教える女性部員ら

鉄コーティング種子をドローン直播 省力化へ管内初の試み

大社町で水稻を栽培する安達真人さんが6月3日、市内の水田18アールで、JAしまね出雲地区本部の職員らと鉄コーティング種子のドローン直播を行いました。空撮などを行う「SKY FIELDS（スカイフィールド）」の祝部良浩代表がドローンを操縦し、乾もみ重量にして約10キロ分を播きました。

ぬかるんでいて田植え機の使用が困難な水田で試験的に行ったものです。安達さんは「ドローン直播ができれば田植え機が入れない場所でも米が作れる。作業も手軽だと感じた」と話しました。



ドローンを操縦し鉄コーティング種子を播く祝部さん

同地区本部では平成20年から鉄コーティング直播を推進し、平成30年は直播面積48.5ヘクタールとなっていますが、ドローンでの直播は管内で初めてです。均一に播くため縦横に往復するなど試行錯誤し、約30分（種子補給2回）で播き終わりました。その後、施肥、除草剤散布もドローンで行いました。

立ち会った同地区本部総合指導課職員は「施肥はドローンでは時間がかかりそうだが、播種、除草剤散布は短時間でできた。流し込み施肥などで対応すればトータルでの省力化につなげられそうだ」と話しました。

今後は同課で苗立率、生育の調査等を行う予定です。



播種から約1ヵ月後、発芽は良好で順調に生育している

ほっとで楽しいニュースが満載！

健康ライフかわら版



法律により「望まない受動喫煙の防止」対策が義務化

これまでも分煙化や禁煙化が自主的な取組やマナーとして行われてきましたが、これからは、健康増進法により、**すべての施設で「望まない受動喫煙を防止」**するための禁煙措置等の対策が義務化されます。

なぜ、受動喫煙防止が義務化？

たばこの煙に含まれる有害物質は、喫煙者だけでなく受動喫煙にさらされる者にも深刻な健康被害を与えます。

加熱式たばこも受動喫煙防止の対象となっています。



いつから、どんな内容？

学校や病院、行政機関等の第一種施設では、すでに**7月1日から敷地内禁煙**が始まっています。

その他の施設（事務所、飲食店、ホテル等の第二種施設）やバス、タクシー、鉄道車両等は、**来年4月1日から屋内禁煙**となり、標識のある喫煙室以外では、喫煙することができなくなります。

例外として喫煙室を設ける場合も、①たばこの煙が喫煙禁止場所に流出しないよう技術的基準に適合した室にし、「喫煙場所・20歳未満立入禁止」の標識を掲示して、喫煙室に20歳未満の者を立ち入らせないようにしなければなりません。

施設管理者は、喫煙禁止場所に灰皿等を設置できなくなり、設置したまましていると罰則の適用があります。

これを機にたばこを止めませんか

禁煙サポート手帳「まめなくんの禁煙手帳」の活用や健康保険が適用される医療機関での禁煙治療などがおすすめです。関心のある方は、島根県のホームページを検索又は出雲保健所までご連絡ください。

島根県 禁煙支援

検索

お問い合わせ先 出雲保健所 健康増進課 ☎21-8785

令和2年度 介護・看護・作業療法士職員採用募集

JAいずも福祉会(みどりの郷4施設)では、令和2年度4月採用職員の募集を行います。詳しくはJAいずも福祉会事務局(☎0853-31-4080)までお問い合わせ下さい。



- 採用予定人数 / 介護職員若干名、看護職員・作業療法士各若干名
- 応募資格 / 協同の精神のもとに、福祉活動を通じて、生きがいのある安心して暮らせる地域づくりのために活躍しようとする人で、次に該当する方。
 - ①大学を卒業または卒業見込の方。
短大、専修学校、高校を卒業または卒業見込の方。
 - ②介護職員は、資格・経験は不問。
看護職員は、看護師、准看護師資格いずれかの資格を取得見込又は資格を有する方。
作業療法士は、作業療法士の資格を取得見込又は資格を有する方。
- 提出書類 / 自筆履歴書(写真貼付)、卒業見込証明書 ※応募書類は返却いたしません。
- 書類締切日 / 令和元年8月30日(金)
- 書類提出先 / JAいずも福祉会 本部事務局 〒693-8585 出雲市今市町106番地1
- 選考方法 / ①筆記試験：小論文
②面接試験：書類選考および面接試験
- 試験期日 / ①筆記試験：令和元年9月21日(土)の予定
②面接試験：別途通知または当日実施

尚、4月採用職員以外にも随時採用募集を行っておりますので、お問い合わせください。

令和元年度 LPガス設備調査点検のお知らせ

平素よりJA LPガスをご利用いただき、ありがとうございます。

JAしまね出雲地区本部ガスセンターでは、4年以内に1度、法令に基づいた消費設備の点検・調査を行っております。

下記の予定で、調査の委託をしている島根県中央LPガス保安センター協同組合の職員が伺いますので、ご理解・ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

月	地区
7月	上塩冶地区 川跡地区
8月	平田地区 上塩冶地区 川跡地区 稗原地区
9月	平田地区 上塩冶地区 稗原地区

LPガス設備調査点検とは

供給設備・消費設備のガス漏れの有無などの点検を行うことです。

4年以内に1回、安全のために実施することが法律で義務付けられております。

尚、この点検・調査は無料です。料金が発生することはありません。



JALしまね 出雲地区本部

休日ローン相談会

7月28日(日)
9:00~15:00

ローンに関するご相談をいただいた方には

「よりぞうトートバッグ」をプレゼントします!

※品切れの場合は他の粗品に変えさせていただきます。

休日ローン相談会 開催会場

事前にご予約いただきますと、待ち時間なくスムーズにご相談いただけます。

支店	TEL
出雲支店	21-6031
高浜支店	21-0523
有原支店	22-3320
平田中央支店	63-3650
高松支店	21-0610
湖陵支店	43-2231
佐田支店	84-0212

鳶巣地区で大豆の種まき体験 JAと女性部鳶巣支部が協力

鳶巣コミュニティセンターで5月25日、地域の親子活動として大豆の種まき体験が行われ、JA中部営農センターと、JAしまね出雲女性部鳶巣支部が協力しました。親子連れを含む26人が参加。営農センター職員から大豆の生育・植え方について説明を聞いた後、鳶巣地区の皆さんの協力で整備された畑に約20センチ間隔で大豆を植えました。終了後には地区の皆さんが自家製のみそで作ったみそ汁も振舞われました。

この体験は、今年2月に行った親子でのみそ作り教室で「大豆から育ててみそを作りたい」という声があったのをきっかけに実施されたものです。今後は地区の皆さんの協力を得ながら草取りや土寄せを行い、収穫する大豆は豆腐作りやみそ作りに使う予定です。

参加者は「暑くて大変でしたが、収穫が楽しみです」と感想を話しました。



大豆を植える参加者

活動紹介

大津支部「軽体操教室」



JAしまね出雲女性部大津支部の「軽体操教室」は、月1回、第1月曜日にJA大津支店2階の和室で活動しています。メンバーは60代から70代の12人。家の光記事で紹介される介護予防体操などの影響を受け、平成26年に始めました。

ストレッチから始まり、ボールを使った運動や脳トレなど、講師の先生に指導を受けながら健康維持に役立つ運動をしています。体を動かした後は、先生に健康の悩みなどを相談し、効果的な運動などを教えてもらうこともあります。



グループの皆さんからのメッセージ

女性部員が高齢化しつつある中、健康で長生きするために楽しみながら和気あいあいと活動しており、いろいろな活動の合間にこの体操を取り入れたりして皆さんに喜ばれています。今後ますます仲間が増えることを願っています。

家の光協会おすすめ図書のご紹介

家庭料理

漬ける、干す、蒸すで上手に使いきる
食べつなぐレシピ



水餃子で人気の「按田餃子」店主直伝、食材を上手に保存してムダなく「食べつなぐ」アイデアレシピ。お金をかけなくても、食材を漬ける、干す、蒸すなどのちょっとしたひと手間でおいしいものが食べられる！

按田優子 著 定価(税込) 1,512円

家庭料理

パラパラじゃなくていい！
最高のチャーハン50



油控えめどうまみ調味料不使用のヘルシーチャーハンを50レシピ紹介。定番からごちそう、糖質オフまで、毎日食べてもあきないラインナップ。パラパラじゃなくても、間違いないおいしいチャーハンが作れる！

しらいのりこ 著 定価(税込) 1,080円

料理

介護・福祉・高齢者

なにしろ、
親のごはんが気になるもので。
栄養バランスを考えた冷凍おかずの詰め合わせ



遠距離介護を続ける著者の実体験から生まれた親ごはん。主菜と副菜を1食分ずつ詰め合わせた「冷凍おかずセット」は、栄養バランスはもちろん解凍してもおいしく柔らかいなど高齢者に食べやすい工夫が満載。

金子文恵 著 定価(税込) 1,404円

ご注文方法

ご注文はお近くのJAしまね出雲地区本部各支店窓口までお申込ください。



6月講座

「ブロッコリー収穫&調理実習」



ブロッコリーを収穫する女子大学生たち



料理にはブロッコリーをふんだんに使用

JAしまね出雲地区本部は6月12日、いずもJA女子大学6月講座「ブロッコリー収穫&調理実習」を開きました。女子大学生12人が参加。収穫体験と調理実習を通して、ちょうど春作が出荷最盛期を迎えていたブロッコリーについて学びました。

収穫体験はJAしまね出雲ブロッコリー部会の山根和子さんの圃場で実施。女子大学生たちは、山根さんから収穫の仕方について説明を受けた後、包丁を使って大きく育ったブロッコリーを収穫しました。

調理実習は「ふれあいの家平田 さつき」で行い、「ブロッコリーソースのパスタ」「ブロッコリーと肉団子のスープ」「ブロッコリー・トマトのナッツサラダ」の3品を作りました。採れたてのブロッコリーを使った料理を試食しながら、山根さんやJA東部営農センターの職員から出雲の特産「かあちゃんブロッコリー」の話の聞き、充実した講座になりました。

参加した女子大学生は「シャキッと採れるブロッコリーに感動した」「ブロッコリー料理のレパートリーが増えて嬉しい」などと感想を話しました。



ブロッコリーずくめの料理

料理教室から託児まで
幅広く活躍!!

JAしまね出雲地区本部 生活文化協力員

JAしまね出雲地区本部では、組合員の皆さんの生活文化活動をサポートするとともに、JA組織活動の活性化を図ることを目的に、生活文化協力員を管内の各ブロックに配置しています。

生活文化協力員は、定期的に行う会議・研修会に参加し、JA生活指導員と連携をとりながら、各地区で行う料理教室や加工品作りなどの講師としてJA女性部のグループ活動に参加しています。また、農業まつりやJA女子大学、健康診断等にも積極的に協力するなど幅広い分野で活動しています。

5月27日には、令和元年度生活文化協力員の委嘱状交付式を「ふれあいの家出雲 縁」で行い、各ブロックから14人を選任



しました。平成30年度には441件の活動をしており、今後も生活文化活動がより充実したものとなるよう活動していきます。

令和元年度 JAしまね出雲地区本部 生活文化協力員 (敬称略)

主活動ブロック	氏名
中部ブロック	園山 紀子
	矢田 絹子
	長谷川博美
東部ブロック	湯浅万里子
	山形 由紀
	山崎 智子
西部ブロック	園山 幸美
	角森 希美
	横田 紀子
河南ブロック	森山都代子
	石飛 通子
	高山 恭子
南部ブロック	飯塚 恵理
	横山 良子

輝け!
いずもスマイル

湖陵町畑村地区の「畑村梅の会」は、休耕田に梅を植え、農地の荒廃を防ぐと平成17年に設立されました。現在地区内の約10戸で活動し、梅の管理や加工、大豆、水稻の栽培などを行うほか、地域の名所「なならの滝」の周辺整備などの地域貢献活動も行っています。

毎年12月には収穫祭が開かれ、蕎麦や餅、梅の加工品、農産物、猪肉汁など地元の産品が並ぶほか、さまざまな催し物で賑わいます。収穫祭に合わせて地域を彩るたくさんの案山子も名物の一つです。

収穫祭は平成24年に始まり今年で8回目を迎えます。多くの人に来てもらおうと魅力づくりに努め、今では地区内外から400~500人が訪れる一大イベントに発展しました。地元中学生や、地区外からもボランティアが訪れ協力しています。

また、植えられた梅の木を活用し、収穫体験も受け付けています。6月11日には、出雲サンサン保育園の園児たちが体験に訪れ、梅を収穫しながら梅の会の会員たちと交流しました。



出雲市湖陵町

畑村梅の会 会長 坂根 祥治さん



●坂根会長から一言

「畑村梅の会」では、畑村地区が「住みたい」「帰って来たい」と思えるような魅力ある場所になるよう、地域の活性化に努めています。活動を通して地区内外のいろいろな方との繋がりができました。活動に協力していただける方も募集していますので、興味のある方はぜひ声をかけてください。

あなたの俳句・川柳を募集します

◆応募方法
俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入の上、ハガキまたはFAXでご応募ください。
※8月号掲載分の川柳の応募メ切りは7月31日必着です。
※9月号掲載分の俳句の応募メ切りは8月30日必着です。
※お一人様それぞれ3句までご応募いただけます。

◆あて先
〒693-8585 出雲市今市町106-11
JAしまね出雲地区本部「俳句の広場」係または「川柳の広場」係 (FAX: 211-6249)
※応募作品は自作で未発表のものに限り、応募作品の一切の権利は、JAしまね出雲地区本部に帰属するものとします。
※月間最優秀賞にはUFJニコス券3,000円分、月間優秀賞にはUFJニコス券1,000円分を贈呈いたします。
※受賞作品については地区名、氏名(または雅号)を掲載します。

二重虹鳶ヶ巣城址つつみけり

稲岡町 小豆澤 典子

麦の秋君住む街の無人駅

高松町 矢田 恵美子

散歩道歩む八十路の影二つ

大社町 祝部 富美子

◆月間優秀賞

選者評

小学校か中学校のPTAの会議か学習発表会か、お母さんかお祖母さんが校舎前で自分の洋服の丈を気にしておられる。気持ちがよく出ている。

◆月間最優秀賞

夏服の丈を気にして校舎前

東園町 加地 良子

俳句の広場

選者 安食 彰彦先生



●昨年からぶどうの選果の仕事をさせていただいています。今まで何気なく食べていたぶどう。こんなに手がかかっているんだと初めて知り、さらに島根ぶどうが大好きになりました。先月号の「ころぶどうゼリー」は、ぜひ子どもと一緒に作ってみます。
(駅南町のんちゃんさん)

JA：生産に関わっておられると、同じぶどうでも見方が違ってきたよ。私も取材で生産者の方からよくお話を伺いますが、苦労やこだわり、喜びを聞くと、いろいろな農産物がより一層好きになります。

●出雲でパブリカが栽培・出荷されていることを初めて知りました。まだまだ知らないことがたくさん

おたより広場

読者のページ

読者のみなさんからの投稿コーナーです。最近あった「楽しかったこと」「最近思うこと」「感動したこと」…ぜひお聞かせください。写真や絵手紙・イラストも大募集！！

おたより大募集

皆さまからの「おたより」を募集しております。ハガキに、聞いて欲しいこと、日々思うこと、俳句や川柳、絵手紙や写真などのご投稿お待ちしております。
(匿名希望の方は明記してください)

〒693-8585
出雲市今市町106番地1
JAしまね出雲地区本部内
「広報誌JAしまねびより」編集係 宛
✉メールでの投稿も大歓迎!
izumokouhou.izm@ja-shimane.gr.jp

●「ちびっこ農業交流スクール」は、食農教育を通して農業に興味を持つ次世代の子どもたちを育てる施策としてとても重要と思います。孫も昨年体験させていただきました。今年も申し込みをしていました。私の家庭菜園でもできる限り、作物の名前、生育の状態等教えています。
(多伎町ー・Tさん)

JA：家の畑で作物の名前や生育を教えてもらえると、この頃は素晴らしいことですね。「ちびっこ農業交流スクール」も開催間近です。農家の皆さんにご協力いただき、農業体験などを予定しています。

●先月号で安来市のみようがと大社町のデラウェアが取り上げられ、生産者インタビューを興味深く拝読しました。高齢化が進み

ありますね。
(乙立町 S・Yさん)

JA：出雲のパブリカを見かけられましたら、ぜひご注目くださいませ！今後もいろいろな出雲の特産を紹介していきますので、よろしくお願います。

●みようがの生産に取り組まれる湯浅さんの記事で、情熱をそそぎ研究されている姿に敬意を表します。大好きなみようがに早くも食欲がそそられます。
(中野美保南 H・Hさん)

JA：生産者インタビューを見てくださった方からメッセージをいただきました！今月は出雲の「シャインマスカット」「スサノオメロン」を特集していますので、ぜひご覧くださいませ！

●「健康散歩」コーナーをいつも楽しみに読んでいます。今月は腸活。腸内環境を整えるためいろいろな工夫をしています。食中毒に気をつけて今年の夏も乗り切りたいです。
(大社町 G・Yさん)

JA：食中毒という食べ物だけが原因だと思っていましたが、自分の免疫を高めることも予防になること。今年の夏がどのような暑さになるかわかりませんが、しっかりと体調を整えて乗り切りましょう！

苦労のことと思いますが、U・I・タインなどで若手生産者も増えていることは心強く思います。「産地活性化」へ、皆さまのご活躍をお祈りします。
(大社町 H・Nさん)

店舗統廃合のお知らせ

令和元年7月13日を以って、今市支店は出雲支店と統合し業務を終了いたしました。

永きに亘り皆様からご愛顧いただきましたこと、厚くお礼申し上げます。これよりは、業務を引き継ぎいたしました出雲支店に対し変わらぬご愛顧をいただきますようお願い申し上げます。

なお、旧今市支店のキャッシュコーナーはそのまま営業いたしますので、引き続きご利用ください。



農業用廃棄ビニール・プラスチック類の回収についてのお知らせ

下記の回収処分計画表の通り、農業用廃棄ビニール・プラスチック類の回収を行います。持ち込みを希望される方は、「委任状」・「産業廃棄物運搬車表示」が必要です。最寄りの各営農センターへ、お受け取りにお越しくさいますよう、よろしくお願致します。尚、「産業廃棄物運搬車表示」は紙に手書きしたもので構いませんが、マグネットシートの表示板をグリーンセンターに2枚1組1,296円(税込)で販売しておりますので、ぜひご利用ください。

1.回収処分計画表

地区名	回収場所	回収日	回収時間
松山・久多美・灘分・平田	平田カントリー	7月24日(水)	午前9時～11時
伊野・平田東・西田・国富			午後1時～3時
神西・神戸川・湖陵・多伎	西部カントリー	7月30日(火)	午前9時～11時
高松・荒茅・園・大社・遙堪・荒木	西部カントリー	8月1日(木)	午前9時～11時
乙立・朝山・稗原・佐田 上津・大津・塩冶・今市 四絡・高浜・川跡・鳶巣	西部カントリー	8月7日(水)	午前9時～11時

2.回収対象 被覆資材(ビニール・農ポリ)・ハウス資材(マイカー線・パッカー・寒冷紗・タイベック)・灌水チューブ・肥料袋・ビニールマルチ、育苗箱、波板

持込不可の物

- ※農薬の容器や空袋、紙(ダンボール箱等)
- ※トンネル支柱・イボ竹等鉄にビニールコーティングしてある物
- ※塩ビパイプ管 ※金属類

3.処理料金 料金: kg当たり 税抜 53円(税込57円)
代金決済 代金決済: 営農口座より 令和元年9月25日引き落とし

4.処理代金について 今回の回収にかかる処理料金は、産業廃棄物の処理料金が高騰しているため、前年と比べて値上がりとなっております。10月以降は新税率の適用となります。また、情勢の変化により価格が変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。

※ご不明な点がございましたら生産資材課・各営農センターへご連絡ください。

- 生産資材課 ☎21-6047
- 中部営農センター ☎31-9055
- 西部営農センター ☎53-2168
- 河南営農センター ☎43-7007
- 南部営農センター ☎84-0213
- 東部営農センター ☎62-9059



生産資材課からのお知らせ

草取りらく砂のご紹介

天然ゴムと真砂土

天然ゴムの力で雑草を抑制する



- ★ 雑草やコケを長期間抑制!! 雑草の根付きを抑えます
- ★ 除草後、敷きかえすだけ!! D.I.Y 簡単・スピーディー!!
 一草取りらく砂 (2cm厚)
 一地下
 使用量: 2袋/m²(2cm厚に敷設できます)
- ★ 固めない!! 透水性・通気性があります 亀裂(ワレ)や隙間が発生しません
- ★ 有害物質を含まないから安全!! 除草剤が使えない場所でも使用OK
 お庭、お墓、花壇、芝生など... 雑草でお困りの場所で使用可能です。



- 1袋: 10kg入 (W40cm×H50cm)
- 草取りらく砂: 約13.5kg
- 荒目: 約12.0kg

天然原料にこだわり、ほぼ100%天然原料を使用。
 ※再生原料未使用

グリーンセンター各店舗にて取り扱い致しております。お問い合わせは下記まで。

あわせて、「草刈作業応援企画」としまして、チップソー下取りセールを7月末まで開催しています。グリーンセンターにてチップソーをご購入の際に、使用済みチップソーをご持参いただきますと300円引きにてご提供させていただきます。この機会にぜひご利用ください。

- グリーンセンター 出雲店 ☎21-6048
- グリーンセンター 大社店 ☎53-3939
- グリーンセンター ひらた店 ☎63-3662
- グリーンセンター 南店 ☎25-0650
- 営業時間/午前8:30～午後6:00

JAしまね統合五年 出雲地区本部 謝恩企画

2019
コンサート
演魅
Vol.2



丘みどり

令和元年 2日間4ステージ

10月8日(火) 《昼の部》 開場13:30 開演14:00
《夜の部》 開場17:30 開演18:00

10月9日(水) 《午前の部:ゆとり会》 開場10:30 開演11:00
《午後の部》 開場14:30 開演15:00

場所 出雲市民会館 大ホール

出雲地区本部にて年金振込口座を指定いただいている方のみご参加いただけます。

負担金：お一人様／2,000円

※出雲地区以外の地区には、送迎バスをご用意しております。
※自家用車でご来場の際には、駐車場に限りがありますのでご了承ください。
※参加者多数の場合には、日程を変更する場合があります。また、ご希望にそえない場合もありますのでご了承ください。
※会場の都合により、お食事（お弁当）の準備はしていません。

開催日	対象支店
10月8日(火)	昼の部 上津・四絡・高浜・川跡・平田中央・灘分 国富・西田・平田東
	夜の部 朝山・稗原・佐田・多伎・湖陵・大社 荒木・遙場
10月9日(水)	午前の部 ゆとり会
	午後の部 高松・荒茅・園・神西・神戸川・大津・塩冶 出雲・市役所・有原

出雲地区本部理事会報告

6月24日に開催された出雲地区本部理事会の中で協議された主な議題と内容は次の通りです。

〈協議事項〉

- 出雲地区本部管内乾燥調製施設の消費税変更に伴う利用料金等の変更及びカントリーエレベーターもみ取扱要項・乾燥初取扱要項の一部変更について
消費税の変更にあわせ、令和元年10月1日荷受分より利用料の変更を実施いたします。
- 大口貸出金の承認について
- 子会社の令和元年度事業方針について

〈報告事項〉

- 平田カントリー初摺り調整装置・出荷軽量設備更新工事の実施について
設備機器の老朽化のため能力低下が顕著であること等により、設備の更新を行います。
- 年金受給者の集い・ゆとり会歌謡ショーの開催について
今年は、10月8日・9日の2日間、JAしまね統合5年出雲地区本部謝恩企画としまして、「丘みどりコンサート」を企画しました。
- 平成30年度員外利用率について
- 令和元年5月末事業実績について
- 子会社・関連会社役員について
- 延滞未収金の管理・回収の徹底について
- 子会社および子法人、関連法人等の決算報告について
- 日本農業新聞の購読推進について
平均購読数1,270部を目指し普及運動を行います。日本農業新聞は、組合員農家と農業の利益を守る世論づくりを目指すとともに、農業にかかわる各分野の幅広い情報を報道するJAの総合機関紙・農業専門誌です。是非この機会にご購読をお願いします。

病害虫の予防を万全に ハクサイ

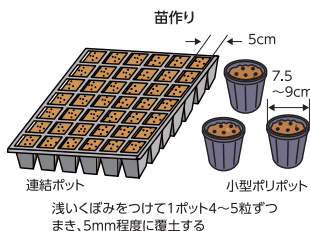
あなたもチャレンジ! 家庭菜園

園芸研究家 ● 成松次郎

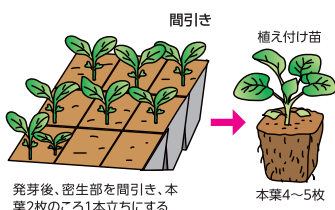
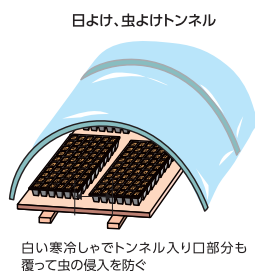
ハクサイの原産地は中国。日本に本格的に導入されたのは明治初年と意外にも新しい野菜です。生育適温は15～20度の冷涼な気候で、寒さに強い冬の代表野菜です。

8月中旬～9月上旬にまき、早生種で種まき後60～70日、中生種で80～100日で収穫できます。

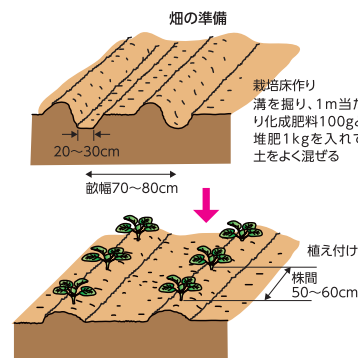
【品種】漬物、鍋物用には大型の品種が主流ですが、小型品種もあります。年内取りは、早生品種の「晴黄65」（タキイ種苗）など、中生品種では、黄芯系の「黄ごころ85」（タキイ種苗）、「黄将」（カネコ種苗）など、また、重さ600gくらいの「娃娃菜」（トキタ種苗）、「タイニーシュシュ」（サカタのタネ）などがあります。



【苗作り】連結ポットなどに4～5粒まき、途中、間引きをして1株にし、本葉4～5枚の苗に仕上げます。ネットでトンネル状に覆うなどして、虫の侵入を防ぎます。



【畑の準備】植え付け2週間前までに1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、土とよく混ぜておきます。1週間前までに畝幅70～80cm、深さ20cmの溝を掘り、溝1mにつき化成肥料（N-P-K=10-10-10%）100gと堆肥1kgを入れ、土とよく混ぜて畝を作ります。ウイルス病を媒介するアブラムシの飛来を防ぐには、白や銀色の反射性マルチフィルムを使うと効果的です。



【植え付け】植え穴は50～60cm間隔に掘り、畑が乾いていたら穴に水やりをしておきます。植え付けの深さは、子葉の下までの深さになるようにし、株元の土を手でしっかり押さえます。

【追肥】本葉10枚のころ畝の肩に化成肥料を1株10gくらいまいて、株元に土寄せします。2回目はその20日後に通路にまき土寄せします。

【病害虫の防除】ヨトウムシ、コナガ、アブラムシなどが多いので、オルトラン水和剤などで駆除します。病気の予防には、管理のときに葉を傷めないことですが、軟腐病では発病株を早めに除去し、広がりを防ぎます。

【収穫】結球の頭を押さえて、葉に緩みがなく、しっかりしたら収穫時期です。

※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。

理事会情報 (5月30日開催)

【協議事項】

- ①令和元年度国庫及び県単補助事業の実施について
- ②第2次農業戦略実践3ヵ年営農計画について
- ③平成30年産島根米買取価格の設定ならびに令和元年度産の買入れ手法について
- ④自動車販売・整備管理システム統一にかかる開発計画について
- ⑤余裕金運用規程の一部改正について
- ⑥内部統制システム基本方針の策定について
- ⑦島根県常例検査書の回答について

- ⑧総代会附議議案「会計監査人の選任について」および監査報酬額の決定について
- ⑨平成30年度決算の承認について
- ⑩第5回通常総代会への附議議案について
- ⑪財務調整に関する取扱いについて
- ⑫令和元年度の業績還元額の取扱いについて
- ⑬情報システム業務の電算センターへの委託について
- ⑭令和元年7月1日付け機構改革の実施について
- ⑮葬祭会館「メモリア平田」の改修工事について

- ⑯葬祭会館「J」Aしまね三隅葬祭会館（仮称）の建設工事について
 - ⑰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
 - ⑱「正組員加入促進運動」の取り組み結果および今後の取り組みについて
 - ⑲職制規程の一部改正について
 - ⑳くにびき地区本部「福祉事業」の廃止について
 - ㉑懲戒委員会要項の一部改正について
- （紙幅の関係上、報告事項は省略いたします）

消費税率の引上げと軽減税率の影響

影響 ① 免税事業者の判定の影響 ② 簡易課税制度への影響

農畜産物を販売する際の適用税率

2019年10月1日より、消費税率が8%から10%に上昇します。これに合わせて **飲食品料(加工品・農畜産物を含む)** については **軽減税率(8%)** が適用されます。

軽減税率が適用される(8%)農畜産物

主食用米・野菜・果実・枝肉など、飲食用として販売されるもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率8%が適用されます。

軽減税率が適用されない(10%)農畜産物

飼料用米・種子・花卉類・素牛など、飲食用として販売されないもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率10%が適用されます。

委託販売手数料の経理の取扱い変更

軽減税率の導入により、農畜産物(税率8%)と委託販売手数料(税率10%)の適用税率が異なるため、**軽減税率が適用される** 農畜産物を販売した際の、**委託販売手数料** の経理の取扱いが変わります。

※軽減税率が適用されない農畜産物の販売に係る委託販売手数料の経理の取扱いは、変更ありません。

2019年9月30日までの取扱い(現行)

販売金額から委託販売手数料を控除した後の金額を課税売上とすることができます。

2019年10月1日以降の取扱い

販売金額から委託販売手数料を控除できません。**入金額でなくJAから送付された仕切書や販売代金精算書の販売金額を課税売上**にします。

免税事業者の方へ

(基準期間の課税売上高1,000万円以下)

納税義務の有無を判定する際、2019年10月1日以降は、課税売上高の計算上、委託販売手数料を控除できません。

基準期間(2年前)の課税売上高を判定する際に注意が必要です。

課税事業者で簡易課税制度を選択中の方へ

(基準期間の課税売上高5,000万円以下)

簡易課税制度の適用可否を判定する際、2019年10月1日以降は、課税売上高の計算上、委託販売手数料を控除できません。

基準期間(2年前)の課税売上高を判定する際に注意が必要です。



お問い合わせは 各地区本部の担当部署 または 税務署までお問い合わせ下さい。下記の専用ダイヤルでも相談が可能です。

国税庁

消費税軽減税率電話相談センター 専用 **0570-030-456**

農林水産省

農林水産省の相談窓口(消費税関係) 専用 **03-3501-1384**

農地中間管理機構を活用して 農地の貸し借りを してみませんか!!

農地を貸したい

- もう農業をやめたい
- 農地は持っておきたいけど耕作は続けられない
- 経営の規模を縮小したいなど...

農地を借りたい

- 農地を増やしたい
- 農地を借りて耕作したい
- 農地をまとめたいたいなど...

地域農業を
将来にわたって
守るため
「農地中間管理事業」
を活用しましょう。

公益財団法人しまね農業振興公社
理事長 岡田 一朗

事業のメリット

出し手 (農地の所有者)

- 賃借料は公社から確実に支払うので、安心して農地を預けることができます。
- 農地を借りた人が途中で耕作できなくなっても、関係機関と連携して新たな受け手を探します。

受け手 (農地を借りたい人)

- 公社との契約に基づくため、長期間、安心して耕作できます。
- 農地を集積・集約することで、まとまった農地を耕作でき、農作業の効率化、生産性の向上が図れます。
- 複数の所有者から農地を借りている場合でも、契約が一括化され、賃借料の支払い事務が軽減されます。
- 税務署へ提出する「不動産の使用料等の支払い調書」の作成等の事務が軽減されます。(15万円以上の賃借料)

お問い合わせ先 **公益財団法人しまね農業振興公社**
(島根県農地中間管理機構)
TEL: 0852-20-2871
e-mail: kousha@agri-shimane.jp URL: https://agri-shimane.or.jp

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メールにて右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ていただきますのでご利用ください。

※ご好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。

ふるさとのなつかしい
島根の味を届けます。

ラピタのお中元

セール期間
8/18日まで

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 01
島根県産
シャイン
マスカット



クール便

本体価格 **2,800円**
(税込価格3,024円)

●1房入1箱(700g見当)

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 02
島根県産
シャイン
マスカット



クール便

本体価格 **5,500円**
(税込価格5,940円)

●2房入1箱(1kg見当)

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 03
島根県産
シャイン
マスカット
縁の恵



クール便

本体価格 **7,500円**
(税込価格8,100円)

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 04
島根県産
シャイン
マスカット



クール便

本体価格 **6,000円**
(税込価格6,480円)

●2kg

発送期間 7月中旬より8月6日まで

受付番号 05
山梨県産
もも



クール便

本体価格 **5,000円**
(税込価格5,400円)

●2kg箱(糖度13度以上)

発送期間 7月上旬より8月6日まで

受付番号 06
佐賀県産
ハウスミカン



クール便

本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)

●1kg箱

発送期間 8月1日より8月6日まで

受付番号 07
島根県産
ピオーネ



クール便

本体価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)

●2房入1箱

発送期間 8月1日より8月6日まで

受付番号 08
島根県産
太陽プラム



クール便

本体価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)

●8個入1箱

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 09
島根県産
アールスメロン1玉・
シャインマスカット1房
詰め合わせ



クール便

本体価格 **5,000円** (税込価格5,400円)

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 10
島根県産
アールスメロン2玉・
シャインマスカット1房
詰め合わせ



クール便

本体価格 **7,500円** (税込価格8,100円)

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 11
島根県産
シャインマスカット2房・
ピオーネ1房 詰め合わせ



クール便

本体価格 **5,000円** (税込価格5,400円)

発送期間 7月下旬より8月6日まで

受付番号 12
山梨県産もも5玉・
島根県産
シャインマスカット1房
詰め合わせ



クール便

本体価格 **5,500円** (税込価格5,940円)

島根和牛

受付番号 13
新日本食品
しまね和牛
肩ロース炙焼

クール便 送料 **5,000円**
(税込価格5,400円)

●500g

受付番号 14
島根県産
和牛肩ロース
焼肉用

クール便 送料 **5,000円**
(税込価格5,400円)

●500g

神西湖しじみ

受付番号 15
徳西湖産
大和しじみ(冷凍)

送料込 送料 **4,900円**
(税込価格5,292円) ※冷凍でのお届けになります。

●1.5kg

出雲ハム

受付番号 16
新日本食品
ハムギフト
I-02

クール便 送料 **3,000円**
(税込価格3,240円)

お中元スペシャルデー

7月25日(木)~28日(日)

通常料金より
送料半額

令和元年 ゆうパック中元特別運賃8月18日まで

中国	350円	関東・信越	800円	東北・北海道 沖縄	通常料金
関西・九州 四国	600円	中部・北陸	750円		

ラピタ各店お問い合わせ先

(本店ギフトコーナー) TEL.0853-21-6062 <佐田店> TEL.0853-84-0262
 <はまやま店> TEL.0853-30-7770 <多伎店> TEL.0853-86-2444
 <みなみ店> TEL.0853-22-3733 <湖陵店> TEL.0853-43-3535
 (ひらた店) TEL.0853-63-7300 <大社店> TEL.0853-53-2800

※2,500円(税込)以上のギフト商品にのみ適用。 ※クール便は別途承ります。



二十世紀梨

ラピタの
梨ギフト

新甘泉

お届け 期間	8月下旬頃～ 9月下旬頃	承り 期間	ご注文日	8月19日(月) ごろまで	8月20日(火)～ 初出荷まで	9月1日(日) 以降
			お届け 目安	初出荷より 随時発送	9月5日(木) ごろの発送	9月10日(火) 前後の発送

7月末までは
全国発送承ります
全国一律送料 **無料**
8月1日(木)～送料
1箱 **300円** (税込)
※ラピタにてご注文された梨(産物用)に限らせていただきます。
※お届けの期日は指定できませんのでご了承ください。※コロナコマドでの発送となります。

承り順に発送して参りますが、産地での梨の生育状況、サイズ、重量により発送が前後する場合があります。(期日指定は出来ませんのでご了承ください。)

お申し込みはラピタ本店・各店で

組合同員の皆様へ

建て替え・リフォームをご検討の方

今こそリフォーム!

リフォーム博 2019

in JAしまねラピタ本店
1階センターコート 出雲市今市町87

7/25(木) 26(金) 27(土) 9:30～18:00
入場無料 予約不要

◆住友不動産株式会社「新築そっくりさん」
◆(株)コタマサイエンス(シロアリ防除、ハチ駆除)
◆ベスト電器(リフォーム、オール電化)

建築のついでに住まいのお悩み相談承ります

戸建をまるごとリフォームしたい。
家が古くなり様子を直したい。
築100年の古民家を再生したい。
家が狭く時間を直したい。
家族のため健康をなくしバリアフリーにしたい。
ライフスタイルに合わせて間取りを変えたい。
耐震補強をして、家を丈夫にしたい。etc

小窓を直したい。
土台(床下)は丈夫ですか?

◆本広雜誌をご持参の方に
または お家の図面をご持参の上
ご相談していただいた方に
住まいの **アイデア図鑑** プレゼント!

◆会場にて **建物調査** をご依頼
いただいたお客様には
ダスキン **お掃除セット** プレゼント!

今のお住まいに不安や
ご不満はありませんか?
建物無料診断

※プレゼントはご来場時、当社指定のアンケートにもれなくご記入された方に限ります。
※プレゼントは1家族様1個とさせていただきます。
※プレゼント商品の数に限りがございます。なくなり次第終了いたします。※写真はイメージです。

島根県農業協同組合 出雲地区本部
ラピタ本店生活課 ☎21-6083

大ロケテ

7月28日

■開催時間
11:00～14:00～
(2回公演)

■開催場所
本店1階センターコート

入場無料

©2018 石森プロ・テレビ朝日・ADK・東映

ラピタ短期 アルバイト募集!!

募集内容

- 場所 / ラピタ各店
- 仕事内容 / 各部門での商品加工・品出し・レジ業務など
- 期間 / 8月上旬から下旬までの5～20日間程度 (各部門・業務により異なります)
- 時給 / 764円
- 応募方法 / 各店サービスカウンターへ
ご応募またはお電話にて

(0853)21-6060 採用担当まで

しまねうれしぴ

料理研究家 土井小百合

JALしまねびより

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。



とうもろこしごはん



●材料 (4人分)

米	2合	昆布	1枚 (5cm角)
とうもろこし	1本	酒	大さじ1
グリーンピース (あれば)	50g	水	2カップ
塩	小さじ2/3		

●作り方

- ①米を洗い30分置く。
- ②炊飯器に米、水、酒、塩、昆布を入れる。
- ③とうもろこしは包丁で芯に沿って実をそぎ取る。
- ④②の炊飯器の中に③のとうもろこし、とうもろこしの芯、グリーンピースを入れ炊く。
- ⑤炊き上がったらとうもろこしの芯、昆布を取り除き混ぜ合わせる。

★旬のとうもろこしを使ったご飯です。口の中でプチプチとした食感と甘味が広がります。芯も一緒に炊くと甘味が増し、味わいが深くなります。



簡単豚肉のサッパリ煮(焼き豚風)



●材料

豚肉固まり	400~500g	ソース	
白ネギ	1本	煮汁	大さじ3
生姜	4枚	マヨネーズ	大さじ3
にんにく	1かけ	からし	
めんつゆ	200cc	季節の野菜	適量
水	500cc		

●作り方

- ①白ネギを5cmに切る。にんにくをつぶす。生姜は薄切りにする。
- ②小鍋に豚肉とめんつゆ、水、にんにく、生姜、白ネギを入れ、落としフタをして火にかけ、煮立ったら弱火で30分煮る。(中に火が通るまで煮る)
- ③冷めるまで煮汁に浸しておく。
- ④豚肉を厚さ1cmぐらいに切る。
- ⑤煮汁、マヨネーズ、からしを混ぜソースを作る。
- ⑥豚肉、野菜にソースをかける。



★タコ糸で縛らなくても大丈夫です。
★これを作っておけばアレンジ色々！お弁当や忙しい夕食にも便利です♪柔らかくて美味しい！
★さっぱり食べたい時はモモ肉、豚バラを使えばトロトロ柔らかい出来上がりになります。

表紙紹介

表紙のイラストは野々村 直通 (ののむらなおみち) 先生に描いていただいています。

今月の表紙は出雲市佐田町の「八雲風穴」です。約500年前に開山したお寺「福泉坊」の隣にある八雲風穴には、夏になると涼を求め多くの人を訪れます。真夏でも5~10度前後の冷風が出ており、年間を通じて気温の変動が少ないことから、昔から天然冷蔵庫として農林産物の保管などに利用されてきました。

編集後記

6月30日の第5回通常総代会にて、新年度事業計画や役員改選をはじめとした全議案が可決承認され、新たな体制がスタートしました。本来であれば本誌にて皆さまへ情報をお繋ぎすべきところですが、製作スケジュールの都合から8月号の特集誌面にてご紹介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。(和)



【今月の表紙の原画】
レイアウトの都合により表紙のイラストは原画の一部表示となっております。原画の全体は次のとおりです。

JALしまね 公式ホームページ
https://ja-shimane.jp/

2019年7月17日付発行 (月1回発行)
編集/JALしまね ふれあい福祉課・出雲地区本部
発行/島根県農業協同組合 出雲地区本部
〒693-8585 出雲市今市町106-1 TEL.0853-23-3311 FAX.0853-21-6005