

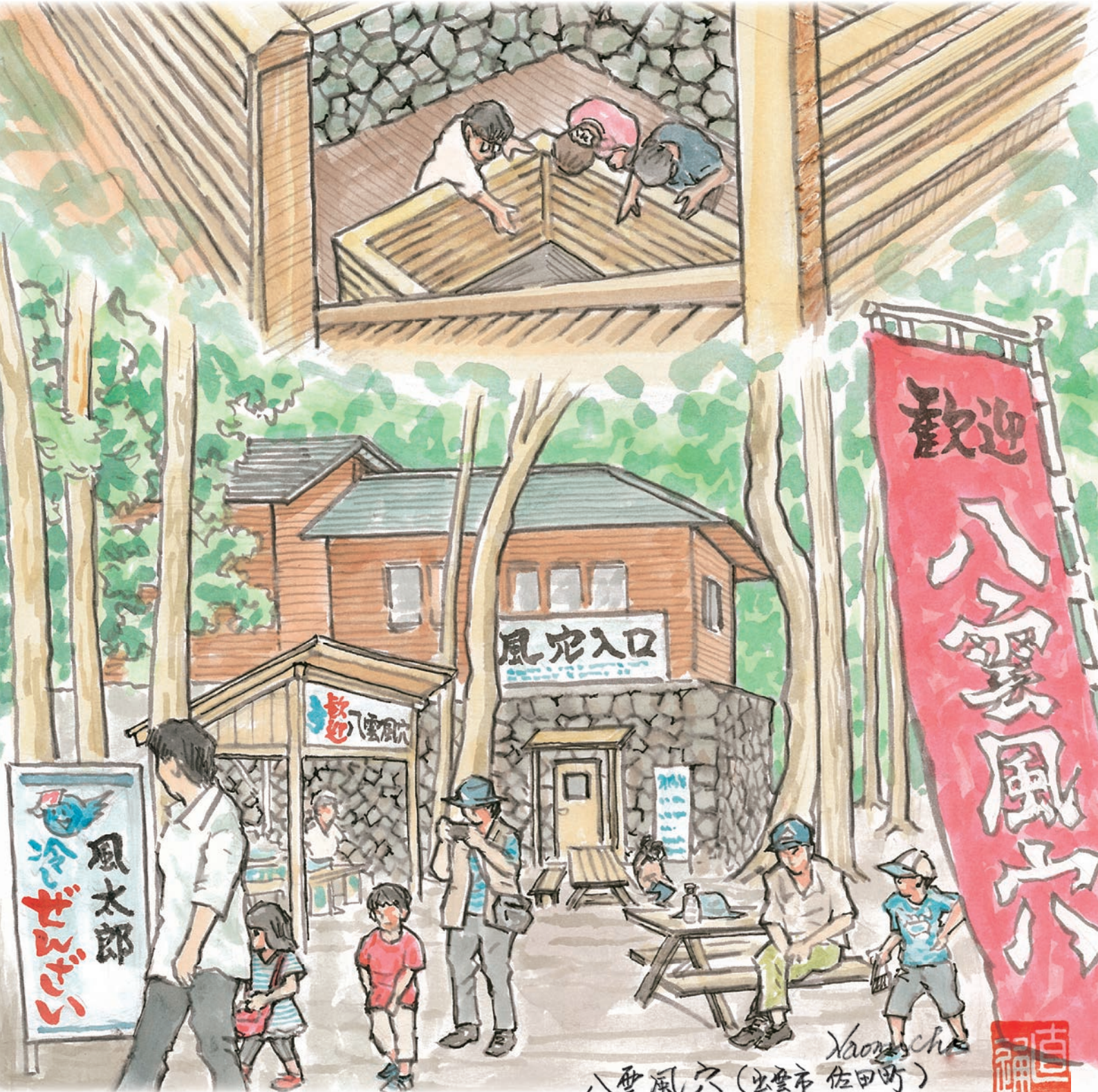
2019

7

July Vol.40

JALまねびより

今月の特集 島根のいいものの再発見!! 「出雲市 シャインマスクット」 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お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

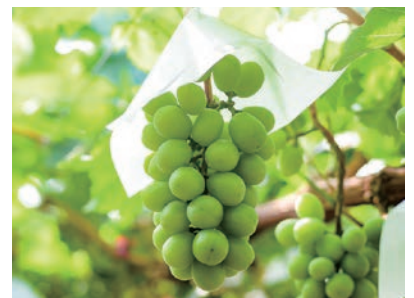


お話を伺った桑原陽子さん。

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、

いている夫に代わり、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。

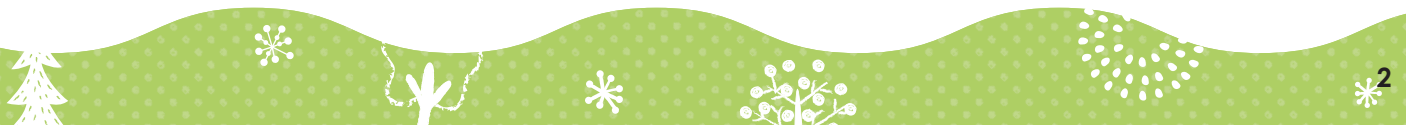
房先部分を3cm程度残してほとんどの花穂を切除。その後実がなりはじめると粒を大きくして玉揃いを良くするため、摘粒していきます。房元の2玉は種が無くならないかどうかが、糖度が18度以上になっっているかなどの収穫の目安に利用。それでもマニュアル通りにいかないことも多々あるとか。試行錯誤しながらひと房ひと房、理想の形と味を求めて手をかけていく過程は作品を作りあげる感覚に似ています。



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内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と、ハウスや土地をJAがコーディネートすることで、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。

シャインマスカット 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!!

可成り産物大地域の特産品「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「JAL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。

句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。

JA
自己改革
実践中

JAグループ島根

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ができる」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のホームページへ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、「穴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。

午前は石見豊ヶ浦(国指定天然記念物)へ観光。豊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J A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——はただしだ
- 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				
3	7				16	
4				14		
		10				D

答え

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

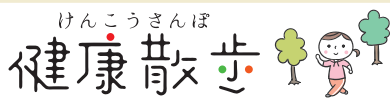
応募要項

- 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 〒699-0593 出雲市斐川町荘原2172-3
JAしまね 斐川地区本部 組織広報課 「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	セ
ブ	リ	キ	ル	イ	
ネ	ヤ	サ	カ	ワ	
	カ	ベ	リ	レ	
ブ	ン	ツ	ウ	バ	ス
タ	キ	デ	バ	ー	ト

・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。

水稲

きぬむすめの穂肥時期となります。田植時期によつて穂肥時期が異なります。必ず葉色・幼穂長を確認してから穂肥を行います。

◆きぬむすめの穂肥施用

●1回目の穂肥時期

幼穂長が5mm程度(出穂20日前)

●2回目の穂肥時期

1回目の7〜10日後

穂肥基準施用量

○肥料名 磷加安403

葉色 (カラスケール)	1回目の穂肥	2回目の穂肥
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

※きぬむすめ特別栽培米の場合、「げんき」を施用してください。

●基肥一発肥料の場合

基肥一発肥料(ツバメコートSLH20)を使用し、7月下旬〜8月上旬にかけて葉色がさめた場合は磷加安403を10kg/10a施肥してください。

◆穂揃い期防除

近年、各品種ともに着色粒(カメムシ)による等級格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)頃に集中しますので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〉 スターフル粒剤

..... 3kg

〈液剤〉 スターフル液剤10

..... 1,000倍液を60〜150ℓ

〈粉剤〉 スターフル粉剤DL

..... 3kg

〈省力〉 スターフル豆つぶ

..... 250g〜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)

詳しくは令和元年産水稲現地指導会(2回目)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

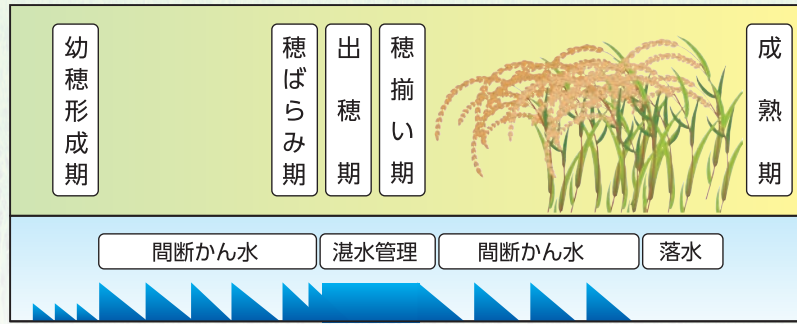
薬剤名	使用時期	10a当りの使用量
Zボルドー粉剤DL	出穂10日前まで	3〜4kg
ドイツボルドーA	出穂10日前まで	2000倍液を60〜150ℓ
モンガリット粒剤	出穂45日前まで	3〜4kg

※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。

◆今後の水管理



【水管理イメージ】

○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25〜30日は必要です。収穫に近づくとつれて、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しましょ。

○近年収穫作業を考慮し必要以上に落水時期が早まっています。早期に完全落水すると収量・品質低下に繋がりますので、落水の時期は収穫の7日前を基本としましょ。

○中干し後は、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。

○出穂期から穂揃い期は最も水が必要な時期のため湛水管理を行います。

○出穂期から穂揃い期に強風や、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。

令和元年産水稻生産日誌用紙(OCRカード)の提出について

生産委員さんを通じて、生産者の皆様へ品種ごとに元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、期日厳守でご提出頂きますようお願いします。

○OCRカードは、1品種1枚の提出です。

※ほ場が複数ある場合は農業を一番多く使用したほ場についてご記入下さい。

○OCRカードは折り返し保管し、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 【あ お】
- ヒメノモチ 【オレンジ】

8月2日(金)

- 2、コシヒカリ 【ピンク】
- つや姫 【きいろ】
- ココノエモチ 【オレンジ】

8月16日(金)

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

9月2日(月)

・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なす。

※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。

資材課から

TEL 73-9619

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…令和元年 7月30日(火) 9:00~11:00
- 回収場所…JAしまね斐川地区本部出東倉庫前駐車場

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、ラウンドアップマックスロード 200L の空き容器につきましては無料で回収いたします。その際も必ず容器の洗浄をお願いいたします。

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、年明け1月を予定しております。



産業廃棄物
運搬車

ウィル給油所から

TEL 73-9626

最新鋭 ドライブスルー 洗車機導入

コーティング セットメニュー 特別価格!!

全身、最新。

イベント期間 7月1日 ~ 7月31日

JAしまね ウィル給油所

出雲市斐川町荘原100-2 TEL 0853-73-9626



健康作り美化ウォーク

6月9日、JAしまね斐川女性部伊波野支部は「JA健康寿命100歳プロジェクト」の一環として「美化ウォーク」を行いました。女性部員や地区運営委員、支店職員とその家族35名が参加し同地区本部伊波野支店を起点に出発し、火バサミとゴミ袋を片手に約2.5キロの道のりを1時間かけてゴミを拾い、自身の健康作りも兼ねて歩きました。

参加した女性部員は「ゴミを拾いながら楽しく運動も出来てよかった。これからもゴミの無い地域作りのため積極的に参加していきます」とこれからの意気込みを話しました。持ち帰ったゴミを分別した後、ひまわりそうめんと青りんごゼリー、女性部員お手製の漬物を食べながら親睦を深めました。



斐川グリーンセンター 出荷者協議会総会開催

5月28日、JAしまね斐川グリーンセンター野菜等出荷者協議会の第25回通常総会が、営農総合センターで行われました。会員106名が出席し、2018年度事業報告と2019年度事業計画が全会一致で承認されました。総会の中で2018年度の優績者表彰が行われ、菊の栽培に力を入れておられる新宮麻衣子さんに表彰状と記念品が贈られ、また、2年間出荷者協議会の会長としてご尽力いただいた大森桂子さんに感謝状と記念品が贈られました。その他に、出雲地域の一人子育てをする母親とその子供の会「しんぐるまざあず・ふぉーらむ出雲」へ野菜等を提供する提案があり、出荷者の皆さんから賛同を得られました。ボックスは毎月第2金曜日にグリーンセンター内に設置されます。



令和元年産斐川ぶどう集荷所開所式

6月7日、斐川町ぶどう生産組合は、斐川地区本部中央集荷所で令和元年産の斐川ぶどう集荷所開所式を行いました。本年産については、ぶどう栽培に大きく影響を与えるような気象条件ではありましたが、平年並みの出荷となりました。今後は6月上旬頃にデラウェアの出荷がピークをむかえ、7月20日頃から巨峰、シャインマスカットの出荷が始まり10月頃まで続きます。同生産組合の矢野恵司組合長は「5月24日から順調に出荷していますが、これからは梅雨に入るので、体調に留意していただくとともに、劣化に注意しながら品質の良いぶどうを出荷できるよう調整をお願いします」と挨拶しました。また、同生産組合から日頃支援をいただいている出雲市役所農業振興課斐川農業事務所とJAしまね斐川地区本部へ斐川産デラウェアが贈られました。



斐川産のデラウェアが贈られました

JA利用者へのおもてなし

JAしまね斐川地区本部では、支店を利用する組合員・利用者の方々への「おもてなし」をテーマに女性部と協力して各支店の美化活動に取り組みました。JA役職員と女性部員の意識統一を目的に「おもてなしプロジェクト」の一環として行われ、プランターに「マリーゴールド」や「サンパチェンス」などの苗を植えて支店入り口に飾り、また、「ゴーヤ」の苗を植えてグリーンカーテンを作る予定です。中部支部長の伊藤範子さんは「ゴーヤが成長して収穫できるのを楽しみにしています。暑い夏には日除けとなり来店されたお客様に涼しく爽やかな気分になって頂けたら、嬉しく思います」と期待を込めました。



出西支店



新川中央店



出東支店



庄原支店



伊波野支店

♪ 24時間いつでもあなたのそばに♪

介護福祉だより

介護スタッフ
募集中!

お問い合わせ 介護センター ☎73-9635 デイサービスセンターつつじ園 ☎73-7314

つつじ園では、天気が良いとドライブに出かける事も多いのですが、6月には簸川平野が一望でき、「日本百名月」にも選ばれた園町の「倉留寺」へ出かけました。正面には宍道湖が広がり出雲空港への離発着の飛行機も見ることが出来ます。この日は空気も澄んでいて、目を凝らすと宍道湖の向こうの松江の街も見える素晴らしい景色でした。

簸川平野一望の風景



田植えに挑戦
つつじ園では、町内の保育園の園児が種まきをしてくれたコシヒカリの苗を譲ってもらいミニ田植えを体験していただきました。「昔はよくやったわ〜」と懐かしく土の感触を楽しんで植えていただきました。また、つつじ園の園庭ではボランティアで栽培していただいているたくさんの夏野菜がすくすくと育っていて、利用者の皆さんに収穫する喜びを感じていただいています。

我が子自慢・孫自慢



右から

佐藤

桜愛ちゃん(11歳)

穂果ちゃん(8歳)

胡杜ちゃん(1歳)

桃萌ちゃん(10歳)

ほのちゃん誕生日おめでとう!
4姉妹これからも仲良く元気
にね。

投稿者 直江地区 佐藤 弘樹さん

大募集!!! 「我が子自慢・孫自慢」

あなたの撮った写真を掲載してみませんか?
プロ・アマ問いません。



応募先

JALしまね斐川地区本部 組織広報課
〒699-0593 出雲市斐川町荘原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。

JA
女性部
通信

女性の元気でいきいきJA



*生演奏を聴き癒される



り、バイオリン、ビオラ、チェロ、ピアノの演奏、うた、音楽紙芝居などをして下さいました。弦楽器での代表的な曲から童謡、歌謡曲まで幅広く演奏していただき、聴いたことのある曲がほとんどでした。途中で楽器の説明や、一緒にできるリズムあそびで身体も少し動かしたりもして、有意義な時間を過ごすことができました。



6月26日に女性倶楽部「ソレイユ」第5回の講義を営農総合センターで開きました。今回は自分へのご褒美ミニコンサートの観賞でした。アサンブル・ダル・セーニョ」の10名の方が来てくださ

JA
女性部
活動予定

新規加入 大歓迎!!
待っちょよ!

7月25日(木)	書道グループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
8月 5日(月)	ちぎり絵グループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
8月 5日(月)	絵てがみグループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	13:30~
8月19日(月)	パッチワークグループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	9:30~
8月21日(水)	いきいきグループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	10:00~

JAひかわ女性大学

JA HIKAWA Women College



楽しく学んで!
新しい仲間を見つけませんか?
毎月1回自分だけの時間を作ってみませんか?

2019年10月開講!
第5期生募集

きっと新しい自分に会える。



月1回の午前中を基本に、料理、手芸、ヨガなどのカリキュラムを用意しています。

- 入学試験 だいたい免除中
- 入学資格 JAしまね斐川地区本部管内在住もしくは勤務されている20歳~49歳までの女性
※入学時に組合員加入(出資1口1,000円)をして頂きます。
- 入学金 5,000円 (出資金は除く)
中途退学の場合は返金がありません。
- 定員 20名
- 期間 令和元年10月~令和2年9月
- 主会場 JAしまね斐川地区本部 施設

- その他 1. 農家:非農家を問いません。
2. 講座によっては材料費がかかることがあります。
- 入学式 令和元年10月10日(木)

特典 おさいふカードをお持ちの方は、女性大学入学で200ポイント・組合員新規加入で500ポイント付与されます。

※詳しくはしまねびより8月号へチラシを折り込みします。



●お問い合わせ JAしまね斐川地区本部 JAひかわ女性大学事務局
〒699-0593 出雲市斐川町荘原2172-3番地 (組織広報課 TEL73-9605 FAX73-9623)

ひかわ 女の夏まつり 開催!

日時 8月8日(木) 19:00~

場所 斐川文化会館

申込み・問い合わせ先 アグリレディスネットワーク・ヒロイン (代表 青木)

☎72-0052



年金のお受取りJAにしませんか？

JAしまね斐川地区本部へ年金のお受取りを ご指定・ご予約いただきますと…

特典1

●年金受取時の、面倒な請求手続きや各種申請手続きのご相談をお受け致します。

特典2

●無料年金個別相談会(年6回)を開催しています。
*年金相談会以外でも、職員がご自宅にお伺い致します。

特典3

●年金受給者のみなさまへ
旅行を開催(年2回)

特典4

●毎年1回、記念品のプレゼント!

特典5

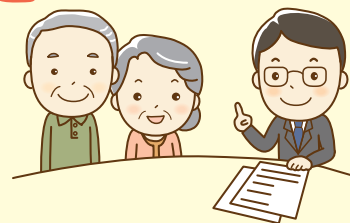
●年金受取り(請求手続き)時に記念品、ご来店カードプレゼント!

特典6

●年金予約者専用	定期貯金	「ハッピーターン」
	定期積金	「セカンドライフ」
●年金受給者専用	定期貯金	「福寿(ふくじゅ)」
	定期積金	「ねんりん」
●退職金専用定期貯金		「満開」

特典7

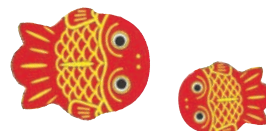
●年金振込口座「ふっくら」の上乗せ金利



JAで受け取り
にするとお得が
いっぱい!



- 資金課 73-9609 ■金融渉外課 73-9611
 - 庄原支店 72-0049 ■出西支店 72-0445 ■伊波野支店 72-0805
 - 斐川中部支店 72-0249 ■新川中央店 72-1886 ■出東支店 62-2826
- 〈お問い合わせは、JAしまね斐川地区本部資金課・金融渉外課または各支店・店へ!〉



年金個別相談会のお知らせ

年金について疑問・質問はありませんか!

大切な年金です!これから年金をお受取りの方、
すでに年金をお受取りの方是非ともお越し下さい。

- ☆私の年金はいつからもらえるの?
- ☆仕事を続けるが、年金はどうなるのか?
- ☆年金額は増やすことができるの?
- ☆加給年金ってなに?もらえるのはどんなとき?
- ☆障害年金・遺族年金について聞いてみたい など



ご持参いただきたいもの

- ねんきん定期便
- 年金請求書
※日本年金機構から送付された方
- 年金手帳(ご本人、配偶者)
- 年金証書(ご本人、配偶者)
※すでに受給しておられる方
- 雇用保険被保険者証
- 印鑑
- 厚生年金基金加入員証
※加入したことがある方

日時場所 令和元年 8月8日(木)

13:30~16:00 伊波野支店

17:00~19:00 斐川地区本部営農総合センター

お問い合わせ・ご予約先

資金課 TEL 73-9609

当日はセミナー形式ではなく、個別相談形式で行っています。ご予約をいただきますとご希望の時間帯にて相談をお受けできます。
またJAでお取引のない方もぜひお越しください。当日はささやかなプレゼントをご用意しております。

JAしまね 斐川地区本部 休日ローン相談会開催!!

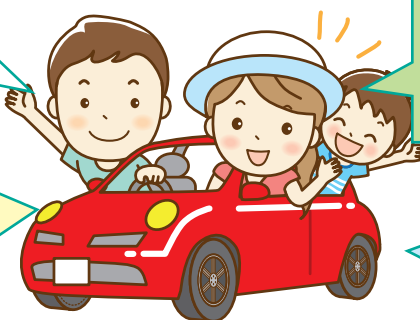
7月の
相談会は **7/28(日)** です。



開催時間 9:00~15:00

- ☆「平日は忙しくて相談にいけない」という皆様のマイホームの新築・購入・リフォーム資金等様々なご要望にしっかりお応えいたします。
- ☆ご予約なしでもご相談できますが、事前にご予約いただきますと、ご希望のお時間にご相談をお受けすることができます。
- ☆JAでは「子育て応援宣言」と題して、子育てしやすい環境づくりへの貢献を目指し、子育てをがんばる皆様を全力で応援します。
- ☆お得な特典をとりそろえておりますのでぜひJAへご相談ください。
- ☆相談はもちろん無料です！皆様のご来場をお待ちしております！！

家を建てたいんだけど住宅ローンについて何も分からない・・・みんなどうやって家を建てているのかな？！



JAでは、「子育て応援宣言」をしたらしいよ!!特典がいっぱいあるみたい!特典項目が追加になったみたいよ!!

いま、JA以外で借りている住宅ローンの借換について聞きたいんだけど、どこで聞けばいいんだろう?

金利で返済額はどのくらい違うの?

今月は日曜日に開催します!ぜひご来店ください。

	開催場所	斐川地区本部	ローンセンター	……Tel 73-9629
				Fax 72-1485
		荘原支店	……………	Tel・Fax 72-0049
		出西支店	……………	Tel・Fax 72-0445
		伊波野支店	……………	Tel・Fax 72-0805
		斐川中部支店	……………	Tel・Fax 72-0249
	出東支店	……………	Tel・Fax 62-2826	

- ご来場いただいた方には、オリジナルグッズをプレゼント!
- JAとお取引のない方も、お気軽にご来場ください!
- ※ローンのご利用は、当JA所定の資格・要件を満たす方に限らせていただきます。
- ※ローン商品及び金利についての詳しい内容については、店頭またはJAホームページ(<https://jabank.ja-shimane.jp/>)に説明書をご用意しております。



相談会に関するお問い合わせは、各支店または、ローンセンター(☎73-9629)までお問い合わせください。

総務課から

TEL 73-9603

令和元年度 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。よろしくお祈いします。

組織広報課



よねやま たいき
米山 泰貴

仕事と併せ、いち早く皆様に顔と名前を覚えてもらえるよう努力します!!



地域と
ともに
歩む JA

斐川地区本部役員会情報

6月14日開催

- JAしまね理事会協議・報告事項
報告事項
①子会社における平成30年度事業報告及び令和元年度事業計画について
- 斐川地区本部役員会協議・報告事項
報告事項
①平成30年産米販売進捗について
②貯金・貸出金実績について(令和元年5月末)
③今週の金利について
④総代会資料・斐川地区本部補足版資料について
⑤斐川地区本部総代説明会の開催について
⑥第5回通常総代会当日の対応について

斐川地区本部運営委員会情報

6月19日開催

- 報告事項
- ①平成30年産米販売進捗について
 - ②貯金・貸出金実績について(令和元年5月末)
 - ③斐川地区本部「特定財産」について
 - ④第5回通常総代会資料及び斐川地区本部補足版の説明について

人事異動のお知らせ

斐川地区本部では令和元年7月1日付けで、次のとおり人事異動を発令いたしました。

氏名	新任部署	旧任部署	備考
多々納 浩之	統括部長兼企画総務部長事務取扱	総務部長	配転
伊藤 猛	企画総務部次長	企画管理部長	
高木 薫	企画総務部検査担当次長	企画管理部検査担当次長	部の統合による名称変更
錦織 主巳	企画総務部企画管理課長	企画管理部企画管理課長	
仁田 孝志	企画総務部企画管理課係長	企画管理部企画管理課係長	
深津 勝司	企画総務部企画管理課主任	企画管理部企画管理課主任	
金山 誠	企画総務部総務課長	総務部総務課長	
渡部 友紀	企画総務部総務課主任	総務部総務課主任	
塩野 泰之	企画総務部総務課	総務部総務課	
柳樂 倫子	企画総務部総務課	総務部総務課	
江川 慎之助	企画総務部総務課	総務部総務課	
鐘撞 直美	企画総務部組織広報課長	総務部組織広報課長	
富岡 裕之	企画総務部組織広報課	総務部組織広報課	新規採用
米山 泰貴	企画総務部組織広報課	総務部総務課付事務見習い	

JAしまねびより6月号 お詫びと訂正

JAしまねびより6月号につきまして、13ページのニューストップクス「枝豆苗の植付け始まる」記事の中で誤りがありました。正しくは下記のとおりです。

ご迷惑をおかけし、申し訳ありませんでした。お詫びして訂正いたします。

(誤) 川東宮農組合 → (正) 農事組合法人かわひがし

よい食工房から

TEL 73-9186



ちびっこクッキング教室!!

斐川町特産「はとむぎ」を使って料理しよう!

「はとむぎ」は雑穀の王様とされています。たくさんの栄養があり、今、とっても注目されています。斐川町で収穫された「はとむぎ」を使って、クッキングしてみませんか?

おいしいメニューや食べ方をご紹介します!

夏休みの思い出に、おうちの方と一緒に楽しい時間を過ごしましょう!

おじいちゃん、おばあちゃんとの参加も大歓迎です!!

今回は、大人気タピオカも使うよ!!



今回の料理は「乳製品」「卵」は不使用のメニューです!

日時: 8月7日(水) 10:00~13:00

場所: 「ひかわめぐりキッチンふぁみーゆ」
(斐川地区本部 別館1階)

参加料: 1人 300円

定員: 15組 (定員になりしだい締め切ります)

持参品: エプロン・三角巾

講師: 郷土マクロビアン 岡 里美氏

お早めに!!



よい食工房 / TEL73-9186 FAX72-6321

グリーンセンターから

TEL 73-9070

野菜等出荷者協議会新規会員説明会

とき 令和元年 7月23日(火) 14:00~

ところ JALしまね斐川地区本部 営農総合センター

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

※会員資格は男女問いません

皆さんお気軽にご参加ください!!



ご自宅でできた自慢の野菜・花・果物などを、自分のペースで出したい時にしなが、仲間と楽しく元気に活動しています!

自動車整備工場から

今月の特選車

TEL 73-9627

スバル サンバートラック

初度登録 平成20年8月

走行キロ 69,650km

車体色 ホワイト

ミッション 5MT

4WD エアコン パワステ ラジオ

車検整備付

車両本体価格 **670,000**円 (税込) (諸費用別)



担当 山根、中浜、古瀬

組織広報課から

TEL 73-9605

参加者
募集!!

ちやぐりんフェスタ

JA夏休みこども教室



とき 令和元年7月31日(水) 午前9時～午後2時

ところ ひかわめぐりキッチンふあみーゆ (斐川地区本部 別館1階)

内容 ★工 作 ★クッキング… カリカリ野菜ぎょうざ
みんな大好きジュースグミ
手作り流しそうめん

対象者 小学1年生～6年生
※1,2年生は保護者同伴でお願いします

募集人数 20名 **参加費** 300円 (ちやぐりん購読者は無料)

持ち物 筆記用具(油性マーカー、油性マジック)
牛乳パック1リットル 2個、はさみ、カッター、エプロン、三角巾、水筒

申込み締め切り 7月26日(金)までに組織広報課(73-9605)へお申込みください。
尚、定員になりしだい締め切ります。



夏休みの
思い出作りを
しませんか!



夏休み

作品大募集!!

各種コンクールに応募してみませんか!!



JAグループでは、**絵画・ポスター・作文・書道の作品を募集しています。**

町内の小学校・中学校に向けて、「夏休みの課題」として取り組んでもらえるようご案内しています。応募者の皆さんには参加賞もありますので、学校を通じぜひご応募ください。

「募集要領」など詳しい内容については、JAしまね斐川地区本部ホームページをご覧ください。

『家の光』という雑誌をご存知ですか?

料理や手芸、健康、介護、家庭園芸、そしてJAにまつわる情勢などさまざまな情報が満載の月刊誌です。

年間購読は764円安い!! 読むなら今!
お得な年間購読受付は**8月16日(金)**まで

『家の光』は、単月でもお求めいただけますが、年間購読をしていただくと、下記定価から、なんと764円お得にご購入いただけます!

ぜひ年間購読して、家計の支出を抑えつつ、楽しみを増やしませんか?

月号(消費税)	定価(税込)	年間誌代(月払)	前納年間誌代
普通月号10, 11月号(8%)	617円	9,387円	8,623円
普通月号2, 3, 6, 8月号(10%)	629円		
付録月号1, 4, 5, 7, 9月号(10%)	922円		
付録月号(家計簿付)12月号(10%)	1,027円		

年間購読の受付は… 組織広報課 TEL 73-9605 FAX 73-9623

◎『家の光』10月号の楽しい掲載企画を、一足早くご案内します!
※タイトルや内容は変更する場合があります。

手芸ミニ特集 チラシで作る 魔法の白い鉢

読者の方が考案した、新聞のチラシとセメントが材料の、だれでも手軽に作ることができる植木鉢を紹介します。この鉢の表面はなめらかで、色も白いため、ご自身で好きな模様を描くこともできます。最終的には土に還る素材なので、環境にもやさしい逸品です!



病害虫の予防を万全に ハクサイ

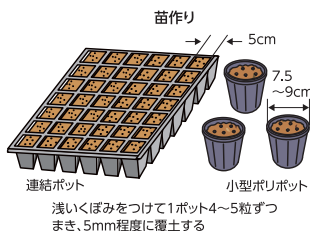
あなたもチャレンジ! 家庭菜園

園芸研究家 ● 成松次郎

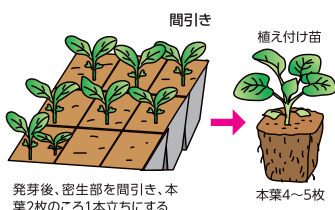
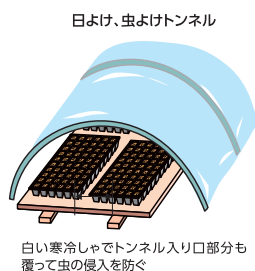
ハクサイの原産地は中国。日本に本格的に導入されたのは明治初年と意外にも新しい野菜です。生育適温は15～20度の冷涼な気候で、寒さに強い冬の代表野菜です。

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。

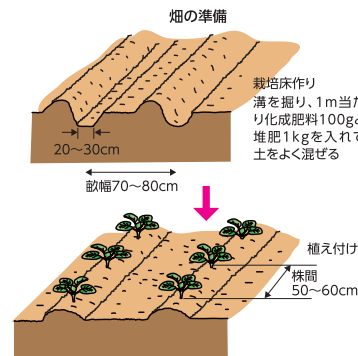
【品種】漬物、鍋物用には大型の品種が主流ですが、小型品種もあります。年内取りは、早生品種の「晴黄65」（タキイ種苗）など、中生品種では、黄芯系の「黄ごころ85」（タキイ種苗）、「黄将」（カネコ種苗）など、また、重さ600gくらいの「娃娃菜」（トキタ種苗）、「タイニーシュシュ」（サカタのタネ）などがあります。



【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「正組合員加入促進運動」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 **飲食物品(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 西田 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。

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て、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・斐川地区本部
発行 / 島根県農業協同組合 斐川地区本部
〒699-0593 出雲市斐川町坂原2172-3 TEL.0853-73-9605 FAX.0853-73-9623