

JAしまねびより

2021

3

March
Vol.60

特集 島根の美味しいお肉が
できるまで



島根の
いいもの再発見!!
崎みかん

[海士町]

詳細は6ページへ

topics 1

VRによる事故を体験 農作業安全研修会開催

益田市農業再生協議会は、2月15日に益田市の市民学習センターで、16日にJAしまね西いわみ地区本部匹見支店で農作業安全研修会を開催し、2日間で18人が参加しました。

研修会では、JA共済連島根から講師を招き、参加者らは高齢者や機械操作による労災事故が増加している現状を聞いた後、仮想現実（バーチャルリアリティー＝VR）を使って事故を疑似体験しました。トラクターでの転倒事故や、スピードスプレイヤの挟まれ事故、刈払機による接触事故など、農作業による死亡事故防止に向け安全な農作業方法を確認しました。

参加者は「大変勉強になった。このような事故がないよう、対策を考えたい」と話しました。



バーチャルリアリティーを使用して、事故を疑似体験する参加者



topics 2

出前授業で豆腐づくり

JAしまね斐川女性部5人と、小学校で大豆の栽培を指導している中間敦司さんは2月5日、出雲市立出東小学校で食農教育出前授業を開き、同校の4年生に豆腐作りを指導しました。

児童らは、部員や中間さんの指導で、一晩水につけた大豆をミキサーにかけるなどの作業を行い、豆腐を完成させました。

出来上がった豆腐を試食した児童は「初めて作ったけど、おいしくできて良かった。また作ってみたい」と話しました。

児童らは、6月上旬の種まきから大豆栽培を体験。11月中旬に約20kg収穫した大豆の一部で、豆腐作りを行いました。今回の豆腐作りで余った大豆は、今後味噌作りに活用される予定です。

伊藤範子部員は、「最後の豆腐の姿を見るまでドキドキで、子どもたちと同じ気持ちになった。この活動は20年続けており、児童にはこれからも食と農の大切さを伝えていきたい」と話しました。



topics 3

楽しいフレミズ活動を紹介

JAしまね女性部フレッシュユミズ部会は2月13日、活動の楽しさを多くの人に紹介しようと、くにびき地区本部教育文化センターSanSun館で、『家の光』の記事を活用した「アイスクリーム作り」に挑戦する様子を動画撮影しました。

同部会の今年度の活動は、新型コロナウイルス感染症の影響により自粛が続いていましたが、何かできる事はないかと考え、コロナ禍でも楽しんで見てもらおうと動画撮影を実施。当日は役員6名が終始会話を弾ませながら、子どもと一緒に家庭で簡単に作ることができるアイスクリームを県産食材を使って完成させました。

動画では2019年度から20年度の2年間で、楽しかった活動や印象に残った活動も紹介。同JAのHPにアップしています。

藤井泰余部会長は「いつも賑やかで楽しいフレミズ活動の様子が伝われば嬉しい」と話しました。



動画は、こちらからもご覧いただけます。



信用手数料変更のお知らせ

いつもJAしまねをご利用いただき、誠にありがとうございます。

令和3年4月1日(木)から、**手数料を変更**させていただきます。

当JAでは今後とも、組合員・地域利用者の皆さまにご満足いただき信頼される地域金融機関として、サービスの充実を図ってまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

変更内容

◆為替手数料（1件あたり／消費税含む）

種類	お支払方法	振込金額	当JAあて		系統金融機関あて		他行あて	
			同一店舗内あて	他店舗あて	県内	県外		
振込手数料	JA・JFキャッシュカードによる振込	5万円未満	無料		110円		440円	
		5万円以上			330円		660円	
		JA・JF以外のキャッシュカードによる振込	5万円未満	220円		330円		660円
			5万円以上	440円		550円		880円
	現金	5万円未満	無料		220円		550円	
		5万円以上			440円		770円	
窓口(電信・文書)	貯金口座からの振替	5万円未満	110円		330円		550円	
		5万円以上	330円		550円		770円	
	現金	5万円未満	330円		550円		770円	
		5万円以上	550円		770円		990円	

振込手数料のうち窓口における当JA同一店舗内あて振込手数料を変更いたします。

手数料については、店頭もしくは、JAしまねホームページ掲載の「**信用手数料一覧**」でもご確認いただけます。

水田園芸にチャレンジ!

(注意) ここで紹介する助成制度は、国・県等の令和3年度予算要求を基に作成したものであり、予算編成の過程で変更となることがあります。

島根県では、**キャベツ、タマネギ、ブロッコリー、白ネギ、アスパラガス、ミニトマト**の作付けを推進しています。新規作付・規模拡大に取り組まれる際の助成制度、県の支援を紹介します

① 産地交付金(県枠メニュー)

令和3年度支援単価(案)

水田園芸6品目について、露地品目は概ね20a以上、施設品目は概ね5a以上作付けする農業者を支援します

	県標準単価 (10aあたり)	留意事項
作付支援(基本)	5万円	
契約取引加算	3万円	作付前に農業者と販売先で取引価格を取り決めているものに限る
作付拡大加算	7万円	排水対策が必須

一部の地域農業再生協議会では、上記の支援単価と異なる場合がありますので、詳細は、お住まいの市町村の地域農業再生協議会にお問い合わせください。

② 水田園芸拠点づくり事業(抜粋)

小規模でも新たに水田園芸にチャレンジする人を支援

対象者	新たに県推進の水田園芸6品目に取り組む農業者等
要件	新たに露地品目で概ね10a以上施設品目で概ね2a以上作付同一地区のグループで露地品目概ね1ha以上、施設品目概ね20a以上作付
内容	栽培実証に係る、 排水対策(必須) 、種苗、肥料、農薬剤、資材、機械等のレンタルの経費を補助
補助率	1/2以内(補助上限:露地品目は15万円/10a、施設品目は25万円/10a)

③ 実証用無償レンタル機械

現地実証で使用できる農業機械(農業技術センター所有)

- ① 乗用半自動野菜移植機(キャベツ、ブロッコリー対応可)
 - ② 畝立て成形機(マルチ対応)
※トラクターは除く。クボタ取付ヒッチが必要
 - ③ サンソー(畝立て同時施肥)
※トラクターは除く。施肥機マウントが必要
 - ④ パラソイラー(排水対策用機械)
※けん引用トラクターは除く
 - ⑤ サブソイラー(排水対策用機械)
※けん引用トラクターは除く
- (機械の使用にあたっては様々なきまりがありますので事前にお問い合わせの上、ご確認ください)

問い合わせ先

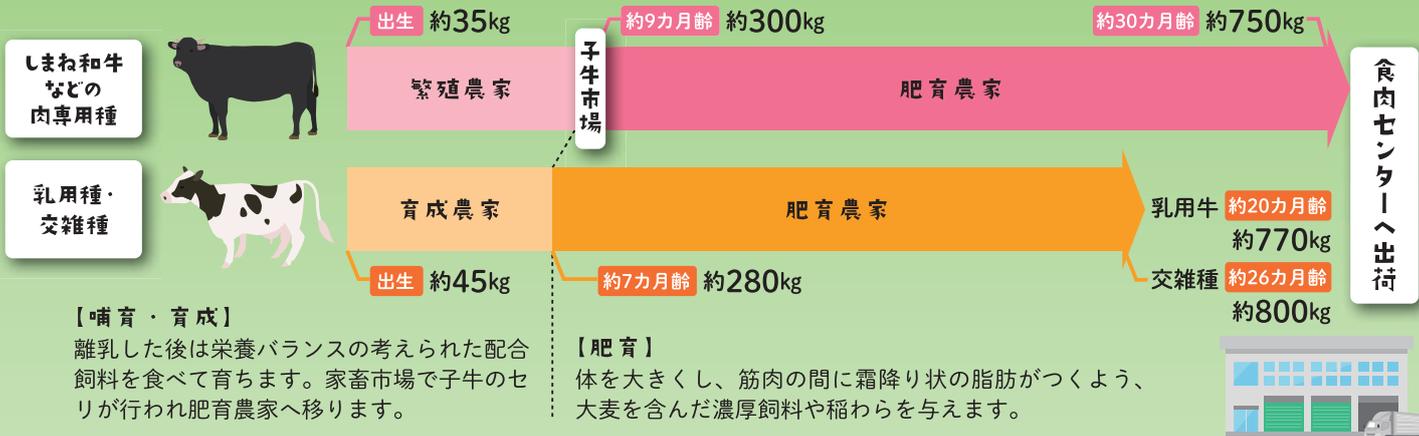
島根県 産地支援課 水田園芸G TEL: 0852-22-5626

おいしいお肉ができるまで

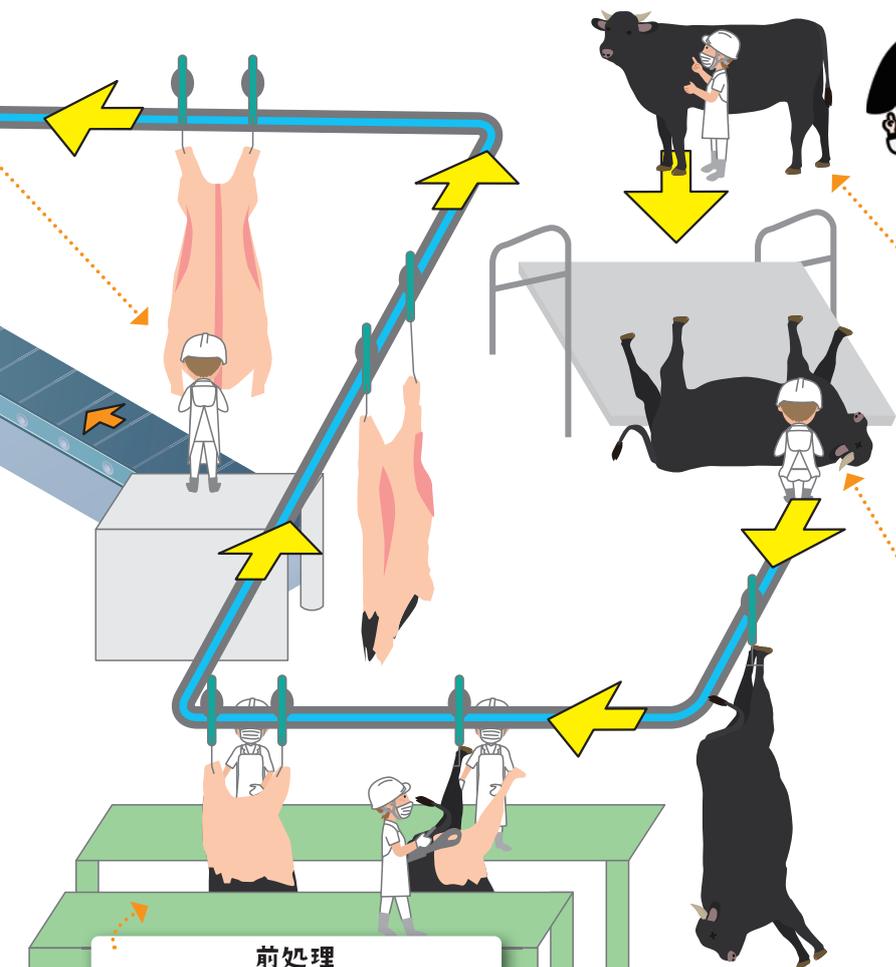


私たちが普段食べているお肉は、生きた牛や豚などの家畜です。それらがどうやってお肉になっていくのか？今回は大切に育てられた牛が、おいしいお肉になるまでをご紹介します。

しまね和牛などの肉専用種は繁殖農家で生まれた後、子牛市場等から肥育農家へ導入され、長い期間をかけ肥育されます。乳用種と交雑種は基本的に酪農家で生まれ、育成農家、肥育農家に移動した後、出荷されます。



つくるために、徹底した衛生管理や検査を行っています。
に「と畜」「部分肉加工」のプロセスを依頼し、店頭で見かけるお肉にします。



生産・肥育農家

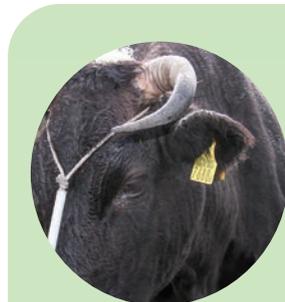
法律で定められた飼養管理基準に基づいた衛生管理・安全管理が行われることにより病気を予防し、健康な家畜が出荷されます。

獣医師による「と畜検査」
① 生体検査

島根県食肉衛生検査所のと畜検査員が、生きた状態で家畜の健康状態を一頭一頭確認します。ここで異常や病気が見つかったら、と畜できない場合があります。

放血

牛の眉間に衝撃を与え気絶させてから、喉の血管を切って血を抜きます。ここできちんと血を抜かないと、肉が傷みやすく、味も悪くなってしまいます。



トレーサビリティ

牛の耳には、10ケタの個体識別番号が記載された札が付いています。牛一頭一頭の生産から流通・小売に至るまでを、この番号で管理する仕組みのことをトレーサビリティといいます。

足首にフックをかけて吊りし、一頭ごとに83℃以上の熱湯で殺菌したナイフや機械を使って、衛生的に皮を剥ぎます。皮は皮革業者で加工され、バッグや靴などの皮製品になります。

相当課より ひとこと

牛肉には体を作るたんぱく質と、それを構成するアミノ酸（9種の必須アミノ酸含む）や鉄分、亜鉛、ビタミン類等、体を健康に保つ栄養素が豊富に含まれています。
 しまね和牛は、「雑味少なく旨味が際立つ」「柔らかさを感じ、溢れ出る肉汁」「さらりとした脂はしつこさを感じない」という特徴を持っています。
 そして何といても、食べる時のワクワク感はたまりません。
 「しまね和牛」を食べないなんてもったいない。ぜひ美味しい「しまね和牛」をお召し上がりいただきますよう、お願いいたします。

畜産部 肉牛販売課 綿貫 真吾課長



大分割・小割・整形

搬入された枝肉は大きな部位に分割された後、余分な脂肪の除去・除骨をします。さらに細かな部位に切り分け、部分肉になります。真空包装された後、段ボール箱などに詰められます。

大きいので
上から吊るして
作業します



枝肉の格付け

牛肉の格付けの基準の一つにサシの量があり、しまね和牛はこのサシがしっかりと入っています。格付けは5等級を最高に4、3、2、1となりますが、しまね和牛はこの5、4等級の比率が高いことが特徴です。



A5ランクの
スタンプ!

巨大な
冷蔵庫には
枝肉がずらり



冷却

別室の冷蔵庫で冷却します。

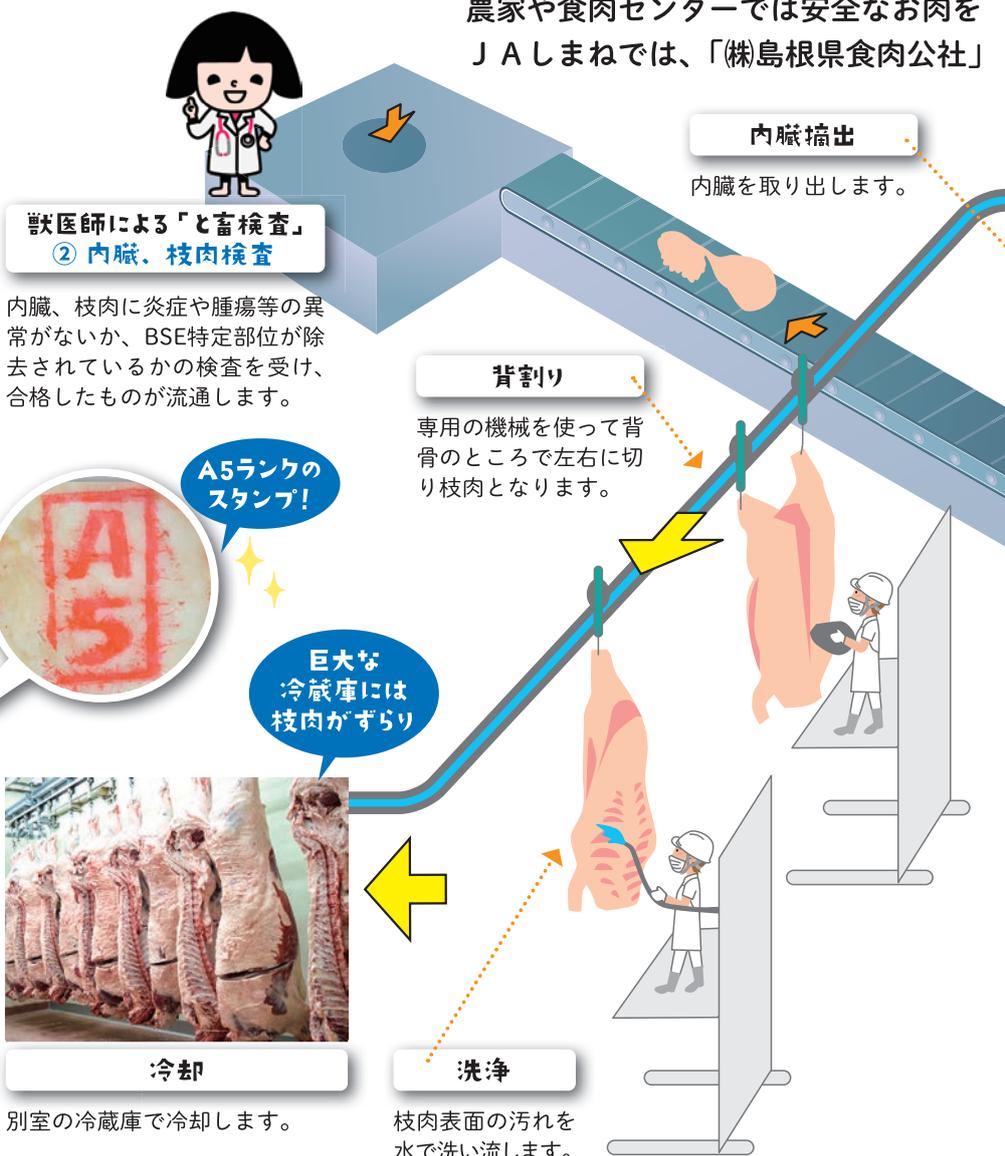
精肉・販売

部分肉は精肉加工され、種類や部位、原産地、単価などを表示し、スーパーなどの店先で販売されます。

命に感謝して
「いただきます」



農家や食肉センターでは安全なお肉を
JAしまねでは、「株島根県食肉公社」



内臓抽出

内臓を取り出します。

背割リ

専用の機械を使って背骨のところで左右に切り枝肉となります。

洗浄

枝肉表面の汚れを水で洗い流します。

島根には誇れる
農産品がた一つくさん!

島根のいいもの 再発見!!

[直撃・生産者インタビュー]

海士町

崎みかん

今月は、隠岐どうぜん地区本部。海士町で崎みかんの加工品を手掛ける、大海(おおがい)切羽さん、白石美保さんにお話を伺いました。



お話を伺った
白石美保さん(左)、大海切羽さん(右)

「まるでみかんそのものを
感じるジャム

「みかんをまるごと瓶にぎゅっと詰めました」。そんなキャッチフレーズで売り出されているみかんジャムがあります。隠岐諸島の中ノ島(海士町)の最南端にある崎集落で穏やかな潮風を受けて栽培されている「崎みかん」を100%使用した「崎みかんジャム」。みかんジャムと聞くと、マーマレードをイメージされる方が多いかもしれませんが、このみかんジャムはその概念を覆すほど、まったく違った食感に仕上がっています。皮は使用せず、素材は極力シンプルに砂糖とレモンだけ。フレッシュさを残し、まるで、みかんそのものを食べているかのよくな味わいが特徴。

崎みかんの復活

崎地区では昭和30年代から温州ミカンの栽培が大々的に営まれ、島内外に出荷し好評を博していました。当時は、この地区を代表する産業として発展していましたが、栽培農家の高齢化や後継者不足な

どの理由から消滅寸前まで落ち込んでいました。

そこで平成25年4月、海士町が産地復興の一つとして地域おこし協力隊を募集し「崎みかん再生プロジェクト」を立上げ、取り組みを開始しました。1ターンの島に移住した白石さんと丹後さんの二人の男性が応募され、元々

植えられていた木々に加え、新たに植樹した苗木たちを丁寧に育て、一昨年やっと実を収穫できるまでに成長しました。並々ならぬ努力の末、現在4ヘクタール、2,100本の規模で、10トンを収穫し、昔ながらの酸味と甘みバランスの妙、「崎みかん」として復活を遂げることができました。そして「崎みかん再生プロジェクト



崎集落に広がるみかん畑

ト」で加工部長を務めるのが、白石さんの奥さんでもある白石美保さんです。崎カフェで代表を務める、同じく1ターンの島に移住した大海切羽さんと共同で作ったのが「崎みかんジャム」です。

規格外がもったいない!

以前から、大海さんと白石さんを含む崎地区の女性たちで海士町産みかんの箱詰め作業を手伝っていたのですが、選別の際に規格外の傷ものが意外とたくさんあることに気がきました。それらはB級品として島内で販売することはあっても、それ以外は特に活用されていませんでした。「もったいない!どうにかならないものか」。

そんな思いから平成29年の冬、「臨時カフェ」を開き、そこでみかんを使ったケーキなどを提供することになりました。その後、みかんを加工した製品も作ってみようという提案もあり、二人で試行錯誤を重ねながらジャムやジュースなどの加工品を完成させました。みかんの収穫が終わったら皮ごと真空パックに入れ冷凍保存



崎みかん本来の味を損なわないよう、すべて手作業



しておき、一年中いつでも作られるようにしておきます。材料も無添加にこだわり、崎みかんの味わいをまるごと感じられるよう工夫しています。それらは町内で販売するほか、ふるさと納税の返礼品など幅広く利用されています。「いくつもの課題を乗り越えながら商品を生み出す過程は大変ですが、新しい発見もあるので楽しさも感じています」と二人は語ります。

地域の人々の交流の場を

当初は、旧崎小学校で臨時カフェを月に何回か開いていましたが、

最近ではコロナの影響でそれもできなくなり、みかんの酵母を使ってパンを焼いて、移動販売を行っています。今後は再び、「崎みかん」



みかんの酵母を使って焼いたパン

をキーワードに定期的にカフェをオープンさせます。「この崎地区は、海士町の中でも交通が不便な位置にあります。簡単に来ることができないからこそ、色々な人に楽しんでもらえるようなカフェにしたい」と二人は考えます。また、そのカフェのオープンを併せて様々なワークショップも開催し、地域の人々の交流の場として盛り上げていくことも計画。以前は、高齢者施設の方々を招いてお茶を飲んでもらうイベントなどを行ったこともあり、島の人がいとも違う環境でお茶を楽しんだり、色々な人とふれあえる場所としても発展させたいと願っています。



旧 崎小学校をリフォーム



たくさんの人に崎みかんの加工品を知ってほしい

現在二人が作っているジャムやジュースを購入できる場所は、島のお土産屋さんその他、島外に数軒ほど。今後は販路を広げていき、ぜひ皆さんに崎みかんの美味しさを知ってもらいたいと意気込んでいます。島には、お土産も少ないため、海士町の特産品を増やすということを目的にさらに商品開発をしていく予定です。また観光客がみかん農園で

ミカン狩りなどを体験し、カフェでゆっくりお茶を飲み、最後はお土産としてジャムやジュースなどを買ってもらおうという流れを定着させたいと期待に胸を膨らませています。お二人は「崎みかん再生プロジェクトと手を携えながら、地域の方々と力を合わせ、海士町の素材を活かした新たな商品開発にチャレンジしたい」と目を輝かせました。



一口メモ

崎みかんは、甘みと酸味の絶妙なバランスが特徴。そんなみかんを使ったジャムは、

現在、プレーン、洋酒（ブランドー）、シナモンの3種類の味があり、トーストにもヨーグルトにも相性抜群。また、ジュースは搾らずジャムを作る工程のように作っています。希釈タイプなので、水やソーダ、お酒などで割って味わえます。



- 購入方法・お問い合わせ先 ●
- キンニヤモニヤセンター しゃん山
- 電話 08514-2-1006

sakicafe

Instagram : sakicafe_ama

Facebook : 崎カフェ で検索



いわみ中央女性部

いわみ中央女性部は『仲間を誘い活動の輪を広げよう!~部員一人が一人の仲間を増やそう!~』をテーマに活動をしています。

令和元年度から、仲間作りの場を提供しようと女性部が主催する研修会『きてみちゃんさい』を開催しています。昨年度は、葬祭マナー研修会とレクリエーションで親睦を深め、味噌作りでは地元の料理について学び、地域の方と交流することができました。

今年度は、コロナの影響で味噌作りのみの開催となりましたが、感染拡大防止策を十分に取ったうえでの開催でした。

これからも、仲間意識を強く持ち、部員同士一丸となり地域で輝く女性部を目指して、様々な活動に取り組んでいきます。



一所懸命青年連盟



島根県農協青年組織協議会

JA YOUTH
会長

くさの
草野

ひろし
拓志さん



島根県農協青年組織協議会（以下、島根県青協）会長の草野拓志さん（32）は、益田市美都町で水稻、水仙、ヒヤシンスを栽培しています。

自然豊かな中山間地域では、山や獣の管理をしなければ農地は荒れ、獣害も発生します。そのため、草野さんは自然との調和を保ちながら農産物を生産し、中山間地域の維持に努めています。

また、生産者と消費者の繋がりを大切に、地域の雇用創出をしたいという強い思いから「株式会社くさひろ」を立ち上げました。

草野さんは「地域の農業を、もっと盛り上げていきたい」と今後の意気込みを語りました。



あなたもチャレンジ 家庭菜園

トマト

完熟でおいしさアップ

トマトのふるさとは日照量が多く、昼夜の気温差の大きい南米アンデス地方。生育適温は昼間25～30度、夜間10～20度です。トマトは低温に弱いので、遅霜の恐れがなくなってから植え付けます。



園芸研究家 ● 成松次郎

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

病害虫防除

梅雨時の大敵は疫病で、Zボルドーなどで予防します。また、アブラムシには植え付け時の植え穴にオルトラン粒剤などの土壌施用剤を混ぜ込んでおくことで予防効果があり、発生したらサンクリスタル乳剤などで防除します。

収穫

開花から収穫までの日数は、気温で異なりますが、夏季で大玉は40日前後、ミニで30日前後です。



品 種

大玉トマトでは「ホーム桃太郎」（タキイ種苗）、「麗夏」（サカタのタネ）などがお薦めです。中玉では「フルティカ」（タキイ種苗）、ミニでは「TY千果」（タキイ種苗）、「アイコ」（サカタのタネ）などが良いでしょう。

畑の準備

予定の畑1平方m当たり苦土石灰100gをまいて土とよく混ぜておきます。次に、120cm幅のベッドの中央に幅30cm、深さ20cm程度の溝を掘り、ここに植え付けの1週間前に基肥として1m当たり化成肥料（NPK各成分10%）200g程度と堆肥2～3kgを施しておきます。ベッドには黒のポリフィルムでマルチをします（図1）。

植え付け

植え付けの間隔は2条植えでは条間70～80cm、株間50～60cmとします。植え付け適期は、1段花房の1～2花が咲くときで、この花が通路側に向くように植えます（図2）。開花前の「若苗」を植えると、生育が旺盛になり「木ぼけ」と呼ばれる過繁茂になりがちです。

図1 畑の準備

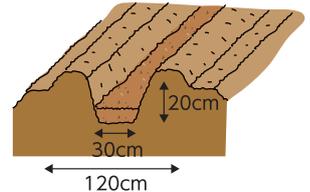


図2 植え付け

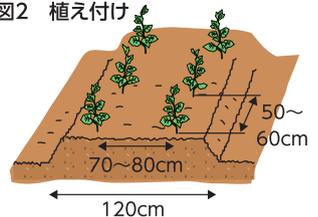
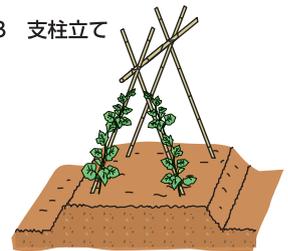


図3 支柱立て



支柱立て

2m以上の支柱を2条植えでは合掌式に組み立てます（図3）。

芽かきと摘果・摘心

脇芽は小さいうちに指で摘み取ります。1果房に果実が4～5個となるよう小さな実、変形した実を除きます。収穫果房数は4～5段として最上段の果房上の2葉を残し、摘み取ります。

追 肥

1回目は1番果がピンポン玉の頃にベッドの肩の辺りに浅い溝を切り、ここに化成肥料を片側1m当たり30g程度まき、土寄せします。ポリマルチをした場合はマルチの両側に肥料を散布し、土を掛けておきます。その後半月に1回を目安に2～3回追肥します。

理事会情報（1月27日開催）

【協議事項】

- ①令和3年3月1日付けおよび令和3年4月1日付け機構改革の実施について
- ②広域玉葱調製保管施設（仮称）の新設について
- ③令和2年度島根県新型コロナウイルス感染症対策 農林水産業 収益向上緊急支援事業を活用した令和3年度固定資産取得について
- ④令和2年度補助事業の実施について
- ⑤石油事業における予防規程の一部改正について
- ⑥令和3年度事業計画（基本方針・事業方針）について
- ⑦要改善JA指定に伴う再発防止策（兼体制整備計画）の策定と報告徴求命令に基づく島根県への報告について
- ⑧組合と理事との取引（契約）の承認について
- ⑨第7回通常総代会の開催日時および場所の設定について
- ⑩斐川地区本部「障害者総合支援法に基づく居宅介護事業及び重度訪問介護事業」の廃止について
- ⑪重要な就業規則制裁条項の適用について
- ⑫令和2年度決算監事監査報告書 整備改善を要する事項（個別意見）への回答について
（紙幅の関係上、報告事項は省略いたします）

営農座談会 Q&A



斐川町農林事務局は、令和2年度営農座談会を2月5日から13日まで町内26会場で開催し、農家組合員さん465名の参加がありました。

今回、皆様から頂いた代表的なご質問についてQ&Aでお答えします。

Q 水田園芸の推進について

A: 斐川町は以前より「米からの転換」を推進した結果、集落営農組織や大型農家を中心に、麦・大豆・ハトムギ等の土地利用型作物が拡大・定着しました。

一方で「玉ねぎ」「キャベツ」などの園芸作物の面積減少が続いている中、園・島根県とともに、農業生産額の増加・所得の向上のため高収益が見込める水田園芸を推進し、個人農家の皆さんの生産面積の維持拡大はもちろん、機械装備や労働力の確保が可能な農家・集落営農組織を中心に、比較的機械化が進んでいる土地利用型品目として、「玉ねぎ」「キャベツ」の栽培面積の拡大を図ります。

Q 玉ねぎ乾燥調製施設について

A: 斐川町の玉ねぎ調製施設は、稼働後25年が経過し老朽化が進んできました。また、近年の高温・多湿の異常気象下では黒かび・腐れなど、保管中の品質低下が避けられなくなりました。その中JAしまねは、玉ねぎを「園芸重点推進5品目」に指定しました。

玉ねぎは瀬戸内・県内市場より「斐川町産品質」での出荷量拡大要請があることから、玉ねぎの産地化に必須となる「乾燥・低温貯蔵の施設」を完備した「広域調製保管施設」として、現在の玉ねぎ調製施設の更新・増強整備を決定しました。令和4年産から稼働となります。

これにより県下の各産地の玉ねぎの集約施設とし、令和10年度の県下目標として面積100ha・出荷量5,000t・販売高5億円を目指します。

Q 今後の米価について

A: 全国の米情勢として、2年産主食うるち米の販売は、1月末現在で前年比85%と前年を下回る状況が続いており、米卸は米消費の減少に加えコロナ禍で2年産と元年産の在庫が思うように消化できていません。このままでは、3年産価格は米価が下落した平成26年産水準になることも想定されています。令和3年産米は全国で30万トン規模で米からの作付転換が必要とも言われています。

Q. スマート農業について

A. 斐川地域では令和元年度から「スマート農業技術の開発・実証プロジェクト」に取り組んできました。実証事業で取り組んだ項目では、スマート農業技術の導入効果や導入にあたっての課題等も明らかになりました。

斐川地域は担い手育成や圃場整備をはじめ、スマート農業技術が導入しやすい恵まれた環境が整備されています。今回実証事業で取り組んだ項目はもとより、斐川地域の農業振興に有効な技術について、実際に「見て・触れて」体験できる場を提供するとともに、農業者の方々が関心を持たれる先進的な技術について共に検討・研究をすすめて、斐川町農林事務局も一体となって斐川農業の発展に向けて取り組みます。

Q. GAP・美味しまね認証について

A. GAP認証とは、第三者機関がGAP(農業生産工程管理)が正しく実施されているかを「証明」するもので、「美味しまね認証」もGAP認証の

一つです。平成31年1月からは、従来の基準(基本認証)より高い水準の「GAPに準じた「美味しまねゴールド」が創設されました。美味しまね認証は令和5年までにこの基準に統一される予定です。また、認証の審査や指導は、県の負担で行われますので、無料で受けられるといったメリットもあります。

GAP認証取得によって直ちに販売単価が上がることはありませんが、食品安全や労働安全を実現し、結果的に取引先や消費者からの信用を増すことになるので、将来的には当たり前になるのではと考えます。既にオリンピック・パラリンピックの食糧調達や大手食品企業などの仕入基準ともなっており、国においても積極的に推進されています。

農林事務局としましても、この取組は今後の農業の発展と信頼確保のために必要なものと認識していますので、可能なところから取り組んでいきたいと考えています。

Q. 集落営農・担い手・後継者の対応について

A. 集落営農組織における後継者不足は高齢化や再雇用制度の拡大に伴い全国的な課題となってきました。今回の座談会資料で農事組合法人おきすや農事組合法人神庭谷農産の事例について紹介していますが、町内でも地域外からの雇用や地域内の若者を育成するなど課題解決に向け取り組まれています。いずれも組織内で将来について十分な話し合いがおこなわれ、組織の状況に適した対応策としてそれぞれ実践されています。全国でも広域化・連携・再編などの取り組みも行われていますので、今後さまざまな取り組みについて情報提供を行っていきます。

また、新規就農者の育成や事業承継などの担い手支援については、県・市・JAの連携による支援体制ができています。島根県農業経営相談所を活用し無料で専門家に相談できる制度もありますので、お気軽に斐川町農林事務局へご相談ください。

Q. インシシ・カニなどの農業への被害について

A. インシシについては、農作物への被害だけでなく、農業用水路や排水路の法面を掘り起こすなど被害も多様化しています。斐川地域では、現在29名の捕獲員により捕獲に務めていただいておりますが、捕獲檻の増設の検討や目撃情報の共有による効果的な設置を行い、捕獲の強化に取り組まれます。また、各種補助制度(多面的機能支払交付金、出雲市有害鳥獣被害対策事業)を活用いただき、被害防止施設の設置を併せて推進していきます。

カニについては、堤体に穴をあけるなどの被害が多発しています。この力二の種類は「クロベンケイガニ」であり、在来種のため大々的な駆除はできない状況でもあります。他地域の被害防止の取組事例等を参考に対策を検討していきます。



営農第一課から TEL 73-9616

水稲

今月よりハナエチゼンの播種、育苗が始まります。売れる米づくりは良い苗作りから始まります。各品種左記の日程を参考に作業計画を立てましょう。また、天候に応じて適切に管理し、がっちりとした太苗に仕上げましょう。

品 種	播種時期	育苗期間	田植え時期
ハナエチゼン	3月10日頃～	30日～40日	4月20日～25日
つ や 姫	4月1日頃～	25日～30日	5月3日～15日
コシヒカリ	4月20日頃～	25日	5月15日～30日
きぬむすめ	4月20日頃～	25日	5月15日～30日

※浸種作業については広報誌2月号を参考に行ってください。

乾籾100～120g /箱(浸種後120～150g /箱)

品 種	必要箱数	栽植密度
ハ ナ エ チ ゼ ン	18箱 / 10a	60株 / 坪(株間18cm)
つ や 姫	15～18箱/10a	50～60株/坪(株間21～18cm)
コ シ ヒ カ リ	15箱 / 10a	50株 / 坪(株間21cm)
き ぬ む す め	18箱 / 10a	60株 / 坪(株間18cm)

① 播 種

② 出芽管理

◆太陽シート除覆のタイミング

箱全体の4割程度、覆土の上に5～10mmの芽が見えたら太陽シートを除覆する。

※出芽後、急に強い光に当てると白化苗を生ずるので日射の強い日には注意する。



◆健苗シート(白色)被覆による出芽

特徴

地温を上げやすいが晴れると急激に温度が上がるので特に注意する

〔太陽シート・健苗シート共通〕

3月中～下旬

低温時・日射量が少ない時期のポイント

●長期間低温になると、カビが発生することがあるため、一時的にシートを除覆し、地温をあげる。

●ハウス中央部と周辺部の苗箱の入れ替え実施。

注 意 点

1. 今後天候が良くなるにつれ、ハウス内の温度は午前中の間でも急激に上昇します。天候を考慮しハウス内の温度が上がりすぎないよう注意することが大切です。
2. 体感温度ではなく必ず『温度計』を使用して温度管理をしてください。
3. 温度計の位置：ハウス中央部の育苗箱から5～10cm程度上部
3. 健苗シート(白色)を使用している方は急激に温度が上がりやすいので、温度管理に特に注意してください。
4. 徐覆後2～3日は発根を促進するために、かん水をしないようにしてください。

③ 育苗管理

◆緑化期(1・5葉期くらいまで)

・かん水は朝に満遍なくたっぷり行う。(伸ばしすぎないように注意する)

・ハウス内の適温は20℃～25℃(夜間は10℃を下回らないよう保温する)

◆硬化期以降(1・5葉期以降)

・基本、かん水は朝にたっぷり行う(※気温が高い・風が強い日は昼過ぎに追加かん水)

・ハウス内は最高20℃最低10℃まで徐々に下げて健剛な苗に仕上げる。

※昼間は30℃を上回らないよう十分換気を行う(夜間は10℃を下回らないよう保温する)

代かき、ハナエチゼンの田植えについて

濁水の流出防止の観点から、左記のことを注意して代かきを行って下さい。

- ① あげ塗り・畦畔の補修による漏水防止。
- ② できる限り浅水状態で代かきを行う。
- ③ 水田ハローを使用した代かき。
- ④ 初期除草剤(ピラクロンなど)を田植え前に使用しない。
(斐川町自主規制)
- ⑤ 田植え時に強制落水をしない。
- ⑥ 基肥はできるだけ側条施肥を行う。

● ハナエチゼンの田植えについて

田植時期：4月20～25日

(植付本数：2～3本 植付株数：60株/坪)

基肥 量：オリザ463

30kg(全層施肥は35kg) / 10a

一発型肥料：ワンオール640

50kg(全層施肥は60kg) / 10a

※転作跡地での施肥の注意点(ハナエチゼンの場合)

大豆跡、地力増進作物跡は基肥を半分以下に減量(基肥一発型肥料の場合10kg / 10a減肥)し、園芸作物跡は基肥を田植え時には施用しないでください。その後の葉色の濃さ、分けつ数などを確認し、足りないようであれば5月下旬に燐加安403を10aあたり10kg施用してください。

転作跡では、葉色、分けつの様子を見ながら肥料を施用することが大切です。

大豆

2年産大豆 生育・収量概況

播種は6月上旬から始まりました。6月10日(平年より3日遅い)の梅雨入り以降、断続的な降雨により、播種作業の遅延や湿害による発芽不良が見受けられました。また、6月13・14日の集中豪雨(2日で212.5mm)の影響により、一部の圃場で播き直しとなりました。

7月30日の梅雨明けまで降雨の日が多く、播種作業も大幅に遅れ、梅雨明け以降に全体の6割を播種する結果となりました。

一転して梅雨明け以降は殆ど降雨がない日が続き、かん水の実施を行いました。但し、度重なる台風とフェーン現象により、一部干ばつ被害の圃場も見受けられました。

主要病害虫については、ハスモンヨトウが平年に比べ多く、8月上旬には生産者へ適期防除に努めるよう周知を行いました。9月中旬に島根県は10年ぶりにハスモンヨトウ注意報を発令し、町内の一部圃場で緊急防除を行いました。

収穫時期は、天候に恵まれ順調に進み、収穫作業は12月中旬に終了しました。平均単収は平年よりやや悪い149kgとなりましたが、品質は概ね良好でした。



単位：袋 / 30kg

品種	等級	1等	2等	3等	特加	規格外	計
サチユタカ	袋数	1,917	3,003	1,317	343	1	6,581
	等級比率	29.1%	45.6%	20.0%	5.2%	0.1%	100.0%
タマホマレ	袋数	468	3,591	342	427	23	4,851
	等級比率	9.6%	74.0%	7.1%	8.8%	0.5%	100.0%
フクユタカ	袋数	0	906	0	372	0	1,278
	等級比率	0%	70.9%	0%	29.1%	0.0%	100.0%
品種合計	袋数	2,385	7,500	1,659	1,142	24	12,710
	等級比率	18.8%	59.0%	13.1%	9.0%	0.2%	100.0%

※等級比率は端数処理をしている為、計が一致しない場合があります。

営農企画課から

TEL 73-9615

令和3年度出雲農業未来の懸け橋事業からのお知らせ

斐川独自「水田均平化作業委託支援事業」を新設しました

斐川町内の水稲生産者を対象に圃場の均平化（レベラー）作業を斐川町内の生産者および受託組織に委託された際の補助を行います。補助率は作業委託料金の1/4以内（ただし面積50a分を上限とする）とします。※高低差測量の作業料は含みません。

作業は令和3年1月～令和3年12月の間に実施されたものが対象となります。

詳細については、営農企画課（TEL73-9615）担当大国までお問い合わせ下さい。



新出雲農業チャレンジ事業（出雲市補助事業）

No.	事業名	支援内容
①中山間地域農業支援事業		
1	中山間地域除草作業省力化支援事業	法面の芝吹付、除草用機械購入費
2	中山間地域農業課題解決メソッド提案事業	中山間地域農業の課題解決に必要な経費(ソフト・ハード)
②担い手支援事業		
3	新規就農支援事業	圃場、機械・施設の賃借料
4	親元就農促進事業	新たに親元就農する農業者に一時金交付
5	GAP認証取得支援事業	美味しまね認証等のGAP認証取得に必要な経費
6	遊休農地等利活用事業	遊休農地の利活用に伴う更地化までの経費
③モデル的・先駆的取組支援事業		
7	スマート農業支援事業	国事業実証技術の導入に必要な経費(ソフト・ハード)
8	チャレンジ品目生産支援事業	試験研究費、機械・設備整備費
9	トキと歩む環境農業推進事業	トキによるまちづくり推進のために行う環境保全型農業取組経費

※各事業の詳細については、下記までお問い合わせください。

【問い合わせ先】

出雲市役所農業振興課 Tel 0853-21-6582 Fax 0853-21-6998
 // 斐川農業事務所 Tel 0853-73-9220 Fax 0853-73-9229
 ※本事業は、出雲市議会での令和3年度予算成立を受けて実施します。

募集 令和3年4月30日(金)まで
期間 ※追加募集は、予算の執行状況に応じて行います。

営農第三課から

TEL 73-9082

野菜づくり講座 受講生募集について

JAしまね斐川地区本部では、将来的に産直市場への出荷や野菜づくりに取り組んでみたい方を対象に、実習圃場を利用して実際の栽培管理から収穫まで行う野菜づくり講座を開催します。ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。



講座期間 2021年5月～2022年3月
 (月1回程度の開催)

場 所 JAしまね斐川地区本部および実習圃場

対象者 基礎的な野菜づくり実習を希望される
 斐川町内に在住の方 ※農業初心者向けの講座です。

内 容 ①座学講座
 野菜の栽培基礎、肥料・農薬の使い方、
 生産履歴簿の記帳方法など
 ②実習(講座期間を通じて実習圃場を利用)
 畑の作り方、作物の栽培管理、
 収穫・調整作業、出荷・販売など

募集定員 20名 (コロナウイルス感染症予防対策を講じて開催します)

申込方法 受講を希望される方は、JAしまね斐川地区本部営農第三課 (TEL0853-73-9082) まで直接お申し込み下さい。
 ※定員を超える場合は先着順とさせていただきますのでご了承ください。

申込締切 2021年5月14日(金)

受講費用 5,000円
 (全11回分、資料作成代、
 実習経費)



お申し込み及び問合せ先: JAしまね斐川地区本部営農部 営農第三課
 TEL (0853) 73-9082 FAX (0853) 73-9074

資材課から

TEL 73-9619

資材課および配送センター臨時休業のお知らせ

棚卸の為、3月30日(火)午後～31日(水)終日お休みさせていただきます。期間中資材の受け渡しや配達を行いませんので、ご利用される方はお早めをお願いいたします。

3月30日(火)午後～3月31日(水)終日

グリーンセンターから

TEL 73-9070

春の有機肥料まつり&除草剤まつり開催中

肥料 (特売)

- ◎サンライム (有機石灰) 20kg
……………平日730円を **530円**
(業績還元セール価格 500袋限定)
- ◎有機化成8号20kg……………平日2,710円を **2,560円**
- ◎醗酵鶏糞 (マッシュ) 15kg……………平日275円を **99円** 2,000袋限定
- ◎牛糞堆肥 (大東エコ) 15kg……………平日485円を **358円**

他多数

特売期間 3/23 (火) まで

除草剤 (特売) 各規格

- ◎ラウンドアップ マックスロード(吸収力が違う) マックスロード20Lご購入の方に2Lプレゼント!(数量限定)
 - ◎ザクサ液剤 (水田畦畔などに)
 - ◎バスタ液剤 (大切な作物のそばに)
- 上記の除草剤を、お買上げの方に景品多数準備しております。
- ◎ラウンドノズルULV5 (動力用、人力・バッテリー用)
…………… **3,630円**

野菜等出荷者協議会新規会員説明会

- と き 令和3年 3月24日(水)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

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出しながら、仲間と楽しく元気に活動しています!

※会員資格は男女問いません

グリーンセンターご利用の皆様へ感謝を込めて「年度末業績還元感謝セール」開催

期間:令和3年3月27日(土)～28日(日)
ポイント5倍進呈

休店のお知らせ 3月31日(水)は、棚卸作業のため休店とさせていただきます。

自動車整備工場から

TEL 73-9627

今月の特選車

初度登録 平成26年12月
走行キロ 65,920km
車体色 ホワイト
ミッション AT
2WD エアコン パウステ
パワーウィンドウ ラジオ キーレス

車検整備付 車両本体価格

1,790,000円

MITSUBISHI MOTORS 三菱 キャンター Wキャブ



担当 山根、中浜、青木

男の料理教室

焼き飯・餃子作りに挑戦

2月10日、斐川地区本部料理教室で、「男の料理教室」を開催しました。食農教育活動を通じて男性にも料理の楽しさや、食と農の大切さを知ってもらおうと企画し、地域組合員12名が参加しました。日本料理ほう吉の料理長を務める岩谷匡浩さんを講師に迎え、斐川町産の米や野菜を使って簡単に美味しく作れる焼き飯と餃子の2品に挑戦しました。参加者同士協力し、岩谷さんに直接手ほどきを受けながら調理を行い、完成した料理はパックに詰めて持ち帰りました。参加者は「コロナの影響により家で過ごす時間が増えたので、料理が出来るようになればと思います」と話しました。プロに直接手ほどきを受け、味付けのポイントを教わると、自分でも驚くほど上手に仕上がった。今度は家族に振舞って驚かせたい」と話しました。



餃子の皮の包み方を教わる参加者

保育園で鬼役

季節行事盛り上げる

2月2日、斐川地区本部の職員3名が、あい川保育園で行われた「節分の豆まき」に鬼と福の神に扮して参加し、季節行事を盛り上げました。園児たちは節分にまつわる紙芝居を見た後、「鬼は外、福は内」と復唱し、自分の心の中の鬼退治と共に、1年の無病息災と新型コロナウイルスの収束を願いました。鬼に扮したJA職員が登場すると、園児たちは勇気に立ち向かい、「鬼は外」と元気よく豆をまき、鬼を追い払いました。同園の間賀部亨園長先生は「新型コロナウイルスの影響でなかなか思うような活動はできないが、子どもたちの健康を守るため、行事を通して生きる力を養っていきたい」と話されました。



職員扮する鬼を退治する園児

(農)おきす 通常総会を開催

2月21日、(農)おきすは、第7回通常総会を出雲空港ホテルで開き、同法人の組合員や行政関係者、JA職員ら約40人が出席しました。これに先立ち、(社)あしたの食卓研究所・日本食育コミュニケーション協会代表の石原奈津子氏を講師に迎え、全国各地で展開している食品メーカーとのコラボ企画や農園ツアー、バランスメニューの提案など、食の体験機会を提供する取り組みについて講演されました。同法人の森脇康博代表理事は「健康がキーワード。今後は、ただ作物を作るだけでなく、健康になる食べ方を提案していきたい」と話されました。総会では、令和2年度事業報告や決算報告、令和3年度の事業計画などを承認し、役員改選が行われました。



石原奈津子氏による講演会

介護福祉だより

看護師スタッフ
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

デイサービスセンターつつじ園 節分&バレンタインデー

2月は春のような暖かい日や、真冬のような寒い日が交互にやってきて体調管理には気を使う月でしたね。つつじ園では、気持ちの良い暖かい日は、ドライブに出かけ斐川の田んぼで築地松をバックに羽を休める白鳥を見る事ができました。少し遠出もして「出雲大社」に向かうと、久しぶりの参拝に皆さんには大変喜んでいただきました。

行事のメインは「節分」と「バレンタイン」ですが、つつじ園は女性が多く皆さんでクッキングを楽しみました。ホットプレートで「恵方巻ロール」作り、バレンタインには、たこ焼きプレートを使い生地にチョコレートを混ぜて焼き、クッキーにはチョコレートを塗って飾りつけしてくださいました。



我が子自慢・孫自慢



夢中になれることを見つけて、
元気に大きくなってね!

投稿者 久木地区 錦織 紘平さん
彩さん

錦織

永とわ
和くん (11歳) 右
瑠るか
香ちゃん (9歳) 左



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



*料理教室を開きました



根の甘辛煮、うぐいす餅など5品を作りました。どの料理も短時間で作れるものばかりで、1時間ほどで作ることが出来ました。

参加された皆さんは「楽しく作ることが出来ました。家でも作ってみたいと思います。」「うぐいす餅が簡単に作ることができびっくりしました。」などと話されていました。

2月24日女性倶楽部ソレイユの第3回の講義を開催しました。コロナウイルスの対策として、午前と午後の2班に分かれて行いました。島根県家の光講師の飯塚生美子先生に旬の食材を使った料理を教えていただきました。「根菜で免疫力アップ」をテーマに人参ご飯、肉巻き大

JA
女性部
活動予定

新規加入 大歓迎!!
待ちっよ〜よ!

3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~
3月30日(火)	ひまわりグループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	9:00~
4月12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~
4月13日(火)	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~
4月14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~
4月15日(木)	手芸グループ	ひかわあぐりキッチン	ふあみーゆ	9:00~
4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~

ガス住宅課から

TEL 72-3304

JAガスご利用の皆様へ

安全点検実施にご協力をお願い

平素より当JAのLPガスをご利用頂きありがとうございます。

LPガスの法律により4年に1回以上の頻度でLPガス設備の安全点検(点検・調査)のために訪問させていただいております。点検にお伺いするのはガス住宅課が委託をしている認定保安機関(通称:保安センター)です。お客様が安心してLPガスを使用していただくために行うものですので、点検にご協力をお願いします。この法律に基づく安全点検にかかる点検料は、お客様からいただくことはありません。ただしお客様所有の質量売りガスボンベ(2kg・5kg・8kg)に関しましては、点検料1,100円(点検時には頂くことはありません)、修理及び改善が必要なものは、別途修理費用が必要となります。



- 安全点検は、お客様のLPガス設備の安全を確認するものです。
- 安全点検に要する時間は、ご使用いただいている器具や規模によって異なりますが、概ね15分~30分程度です。

保証料金利組込タイプ版

令和2年4月1日現在



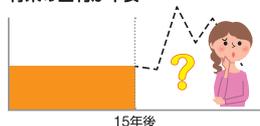
住宅ローン



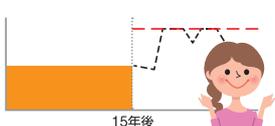
ポイント1

当初特約期間終了後の金利は上限付き!

従来は…
将来の金利が不安



上限が決まっているから安心!



当初特約期間15年（保証料金利組込タイプ）の金利イメージ



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

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

ポイント

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

- 特約期間中は固定金利となります。
- 特約期間は3年、5年、10年、15年からご選択いただけます。
- 特約期間終了後は自動的に上限金利付き変動金利へ移行しますが、再度固定期間を選択することが可能です。
- その際には手数料5,500円（税込）が必要となります。
- 固定金利の特約期間中は、上限付き変動金利を選択することはできません。
- 上限金利付き変動金利は上限を設定しますので、将来の金利上昇にも安心です。
- 保証料金利組込型のため本欄に記載の金利（基準金利を除く）は、保証料相当分が含まれています。ただし、無担保の場合は保証料相当分を差引いたものがお借入利率となり、別に保証料（年0.09%～年0.44%）をお支払いいただきます。

【当初特約期間の適用金利（保証料金利組込タイプ）】

3年固定	5年固定	10年固定（2段階方式）	15年固定（2段階方式）
年1.15%	年1.15%	年1.15%	年1.15%

【基準金利】

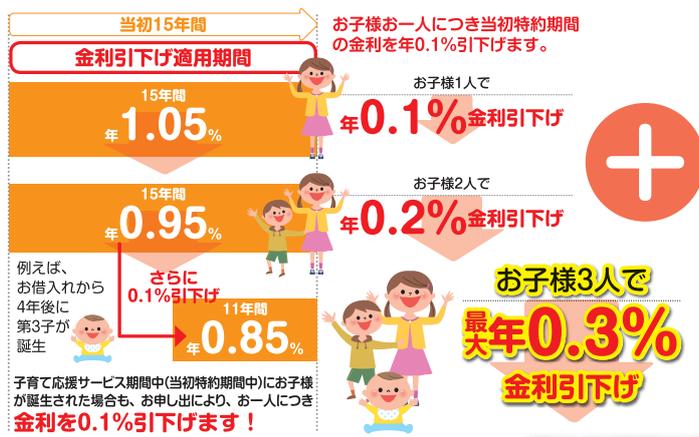
3年固定	5年固定	10年固定	15年固定	変動金利
年2.38%	年2.43%	年2.80%	年3.70%	年2.475%

ポイント2



JALは子育て世代を応援します!! 子育て応援サービス!

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



- ### その他の金利引下げ対応
- 当JALにて給与振込を指定されている方、または新たに指定される方
 - 石州瓦または県産材使用住宅、長期優良住宅
 - 他金融機関からのお借換
 - 「JAネットバンク」をご利用いただいている方
 - 「カードローン」をご契約いただいている方

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

※その他金利引下げ対応の詳細はJA窓口までお問い合わせください。

最大金利引下げ時
当初15年間 年**0.85%**

お問い合わせ先

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



JALしまね住宅ローン 検索



典礼センターから

TEL 73-9624

📱 ホームページで葬祭情報をお伝えします

4月1日より、斐川地区本部で執り行われる葬祭情報を、JAしまねのホームページ上に掲載いたします。
JAしまね 斐川地区本部 葬祭情報 欄 をご覧ください。

ホームページ <http://ja-shimane.jp/hikawa/>

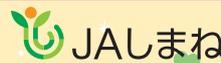
お問い合わせ JAしまね斐川地区本部 典礼センター 出雲市斐川町荘原2193-2
TEL(0853)73-9624 FAX(0853)72-6321



金融課から

TEL 73-9609

JAしまね 年金指定替え キャンペーン



期間中に年金受取口座を
JAしまねへ変更いただいた方へ
いずれがプレゼント



おさいふカードポイント
1,000ポイント

or



奥出雲和牛カレー
1セット(2箱)

キャンペーン期間

令和3年 1月4日~3月31日

お問い合わせ先

荘原支店 72-0049 出西支店 72-0445 伊波野支店 72-0805
斐川中部支店 72-0249 出東支店 62-2826 金融課 73-9609



企画管理課から

TEL 73-9607

おさいふカード についてのお知らせ



おさいふカード新規申込について

令和3年4月1日(木)より発行手数料を頂くことになりました

1. おさいふカード新規発行手数料

組合員	一般
無料	500円

2. おさいふカード再発行手数料(現状通り)

再発行理由	組合員	一般
カード破損等	無料	
カード紛失等	200円	

※再発行理由が、自己都合の時は、カード紛失扱いとなります。

※再発行後、以前のカードは無効となりますが、貯まっていたポイントは新しいカードへ引き継ぎます。

お問い合わせ先 企画管理課 TEL 73-9607

斐川地区本部人事異動のお知らせ

当JAでは令和3年3月1日付けで、機構の一部変更および定期人事異動を発令いたしました。斐川地区本部については、次のとおりです。

退職【令和3年2月28日付】

氏名	退職事由	旧任
飯塚 陽治	依願退職	本店経済部長
錦織 健二	定年退職（選択）	斐川統括支店共済課長補佐

兼務解除【令和3年2月28日付】

氏名	新任	旧任
佐藤 安弘	斐川統括支店長	斐川統括支店長兼金融渉外課長

人事異動【令和3年3月1日付】

氏名	新任	旧任
福島 斉	営農部営農第一課長	南JA斐川アグリサービス（総務課付）
小村 幹生	営農部営農第一課係長	営農部営農第二課主任
青木 雅至	営農部営農第一課	生活部グリーンセンター
新宮 教秀	営農部営農第二課係長	営農部資材課係長
千葉香保里	営農部営農第二課係長	営農部営農第三課主任
馬庭 敦子	営農部営農第二課主任	斐川統括支店融資課融資係主任
錦織 陸	営農部営農第二課主任	企画総務部企画管理課主任
原 紀行	営農部営農第三課係長	本店営農対策部担い手対策課
富田 耕治	営農部資材課係長	営農部営農第二課係長
藤原 克彦	営農部農機課係長	営農部農機課主任
米山 泰貴	営農部農機課	企画総務部組織広報課
樋野 隆	生活部生活課長兼よい食工房所長	生活部石油課長
石川 芳樹	生活部石油課長	斐川中部支店新川中央店長
岩谷 直治	生活部グリーンセンター店長補佐	生活部生活課長兼よい食工房所長
池淵 誠志	企画総務部企画管理課係長	本店総務部総務課
渡部 友紀	企画総務部企画管理課主任	企画総務部総務課主任
江川慎之助	企画総務部企画管理課	企画総務部総務課
錦織 陽子	企画総務部総務課係長	斐川統括支店金融課係長
原 香織	斐川統括支店金融課係長	斐川中部支店支店係長
池田 直紀	斐川統括支店金融課主任	伊波野支店支店係主任
三宅 和紀	斐川統括支店融資課長補佐	斐川統括支店融資課長補佐兼ローンセンター係長
藤江 慶子	斐川統括支店融資課融資係	出西支店支店係
川上万里子	斐川統括支店融資課ローンセンター係長	出東支店支店係長
植田 厚之	斐川統括支店融資課ローンセンター係長	斐川中部支店支店係長
岡田 美季	斐川統括支店共済課	荘原支店共済普及係
神田 伸彦	荘原支店長兼共済普及係長	出西支店長兼共済普及係長
黒田 裕子	荘原支店支店係主任	出西支店共済普及係
中島 誠	荘原支店金融渉外係長	出西支店支店係長
原 直子	荘原支店共済普及係主任	荘原支店支店係主任
小松原雄太	荘原支店共済普及係主任	荘原支店共済普及係
高橋 貴久	荘原支店共済普及係	荘原支店支店係
池田 尋志	出西支店長兼金融渉外係長兼共済普及係長	伊波野支店長

氏名	新任	旧任
山田 貴幸	出西支店支店係主任	斐川統括支店金融渉外課係長
藤江 理恵	出西支店支店係主任	出東支店支店係主任
原 知嗣	出西支店支店係主任	出西支店支店係
須田 紗織	出西支店金融渉外係	出西支店支店係
杉谷 美香	出西支店共済普及係主任	斐川中部支店共済普及係主任
飯塚 賢治	伊波野支店長兼金融渉外係長兼共済普及係長	本店金融部金融企画課長補佐（店舗渉外指導・統括支店駐在）
周藤 亮	伊波野支店金融渉外係主任	斐川統括支店金融渉外課主任
和田 裕二	伊波野支店共済普及係主任	斐川中部支店共済普及係主任
深津 弘之	斐川中部支店長兼金融渉外係長兼共済普及係長	斐川中部支店長兼共済普及係長
杉谷真由美	斐川中部支店支店係主任	斐川中部支店新川中央店長補佐
三加茂美和子	斐川中部支店支店係主任	営農部営農第二課主任
金築 伴安	斐川中部支店支店係主任	全共連島根県本部（総務課付）
玉木 紫折	斐川中部支店金融渉外係	斐川統括支店金融渉外課
古志 達郎	斐川中部支店共済普及係主任	出東支店共済普及係
森山 快	斐川中部支店共済普及係	営農部農機課
足立 裕司	出東支店長兼金融渉外係長兼共済普及係長	出東支店長兼共済普及係長
仁田 孝志	出東支店支店係長	企画総務部企画管理課係長
植田 誠	出東支店支店係主任	生活部グリーンセンター主任
陰山 佳世	出東支店金融渉外係主任	斐川統括支店金融渉外課主任
内田 悠貴	出東支店共済普及係	出東支店支店係

【本店】

氏名	新任	旧任
伊藤 和弘	営農対策部担い手対策課	営農部営農第一課主任
飯塚 英行	金融部金融企画課長補佐（店舗渉外指導・統括支店駐在）	荘原支店長兼共済普及係長
今岡 健司	共済部共済指導課（共済事務/入札等・統括支店駐在）	営農部営農企画課
北村 徹	共済部自動車共済課	伊波野支店共済普及係長
松浦 貴史	監査部	斐川中部支店支店係主任
中濱 優樹	総務部付（農林中央金庫出向）	斐川統括支店金融課

【子会社出向】

氏名	新任	旧任
飯塚 和弘	南JA斐川アグリサービス（総務課付）	営農部営農第一課長

長い間お世話になりました

定年退職にあたって



早春の候 皆さまには益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。
 この度、島根県農業協同組合を2月末で退職いたしました。在職中には組合員の皆さまより温かいご指導とご厚情を賜り、衷心より厚くお礼申し上げます。
 今後とも変わらぬご指導とご交誼を賜りますようお願い申し上げます。

退職者：錦織 健二

斐川地区本部運営委員会情報

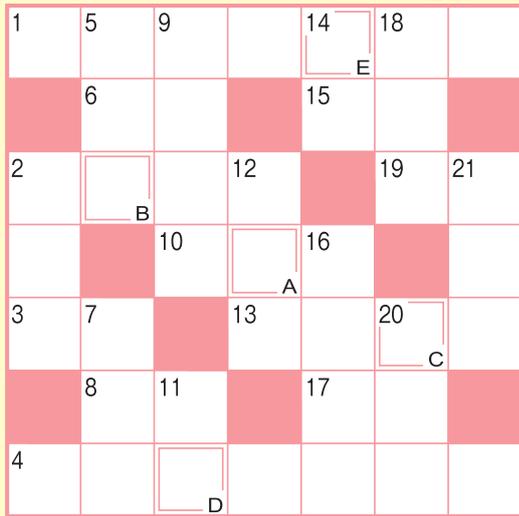
2月26日開催

- 報告事項
- (1) 令和2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3年1月末）
 - (3) 主要実績一覧表について（令和3年1月）
 - (4) 斐川地区本部人事配置等の変更と人事発令について
 - (5) 斐川地区本部業績還元について

CrossWord クロスワード パズル Puzzle

二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

出題 ● ニコリ



答え

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

タテのカギ

- ②お稲荷さんのお使いです
- ⑤小さな子どもに読み聞かせることも
- ⑦—を聞いて—を知る
- ⑨ひいて木を切ります
- ⑪赤、白、八丁といえば
- ⑫授業が始まる前に鳴ります
- ⑭4月1日のエイプリルフールにはついてもいいとか
- ⑯金太郎は長じて坂田—となりました
- ⑰につこりするとへこみます
- ⑱精製してガソリンを作ります
- ㉑日光市の景勝地の一つ、—の滝

ヨコのカギ

- ①東京の桜の名所。西郷隆盛像があります
- ②ランチュウやコメットはこの一種
- ③ドライバーで締めたり外したり
- ④威力があつて速い球のこと
- ⑥ムジュンのムが表す物
- ⑧矢をつがえます
- ⑩スマホの検索—を削除した
- ⑬うずら豆は、—豆の品種の一つです
- ⑮靴を数えるときに使う言葉
- ⑰1000kgは1—です
- ⑲漢字で書くと木瓜。美しい花が咲く植物です



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・感想を記入して、下記宛先にお送りください。

● 賞品

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

● 当選者発表

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

● 宛先・締切

〒699-0593 出雲市斐川町莊原2172-3
J Aしまね 斐川地区本部 組織広報課 「クイズ」係
2021年4月2日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「シュンミン」



俳句の広場

選句者 「白魚火」編集長・副主任
安食彰彦先生

最優秀賞

眼鏡拭く春愁の息吹きかける

出雲市 竹田喜久子様

（評）心うきたつ春のひと時であるが、ふと感じる哀愁のような、そんな気分になる時、息をかけて眼鏡をゆつくり拭いてみる。

優秀賞

一本の雪の轍を犬連れて

出雲市 小豆澤典子様

楕円なる気泡閉じ込め氷柱伸び

松江市 稲田 忠徳様

起きて先づ妻の背中に懐炉貼る

出雲市 藤江 堯様

佳作

丸襟と明朝体が似合う春
ボタン鍋いとも同じ具も顔も
成りますと答える役の成木せめ
折れてなほ咲き続けたる野水仙
スコップに一杯の雪重かりし

大田市 前迫あかり様
出雲市 矢部 英子様
益田市 伊藤世以子様
出雲市 星野 和子様
大田市 大國千登世様

「家の光」でも俳句・川柳・詩・短歌を毎月募集しています。こちらへも是非ご応募ください！

「家の光」4月号 定価922円（税込）
ご購入はお近くのJAへお問合せください。



JAしまねびよりは、皆様からの俳句・川柳を募集しています。締切は毎月14日必着です。（最優秀賞1句、優秀賞3句、佳作5句）

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。
※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「JA商品券1,000円分」をお贈りします。

・お預かりした個人情報は、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。

島根をもっと元気になりたい ～一緒にJAで働きませんか～

JALしまねは「農業振興」「地域振興」「地域貢献」を積極的に展開し、組合員はもとより県民そして次世代を担う若者・子どもたちとともに、大地の恵みと食文化の尊さを継承していきます。

「人と自然が共生する、光り輝く未来の創造」

- 地域の資源を生かし、希望と活力に満ちた農業を実現します
- 地域の文化を守り、心豊かに安心して暮らせる地域社会を創造します
- 水と緑を育み、豊かな大地と食を次世代に引き継ぎます

「信頼、満足、熱意、みんな一番」

- 「し」……組合員・利用者からの信頼、一番をめざします
- 「ま」……組合員・利用者の満足、一番をめざします
- 「ね」……仕事への熱意、一番をめざします



JALしまね 令和4年4月 採用職員募集のご案内

- 募集職種 正職員(総合職)
- 募集区分 本店採用(転居を伴う配置の可能性があります)、地区本部採用(原則転居を伴う配置はありません)
- 応募資格 ①令和4年3月大学院・大学・短大・高専・専修学校卒業見込の方
②大学院・大学・短大・高専・専修学校を卒業して3年以内の方
- 採用予定 35名程度
- 提出書類 履歴書(JA指定)、卒業見込証明書または卒業証明書、学業成績証明書、受験票添付用写真1枚(タテ4cm×ヨコ3cm、6ヶ月以内撮影)
- 受付期間 令和3年4月1日(木)～5月7日(金)期間内必着
- 選考方法 筆記試験、面接試験、小論文試験(一次選考:令和3年6月実施予定)
- 応募方法 マイナビ2022よりエントリーのうえ、提出書類を受付期間内に下記まで郵送または持参にてご提出ください。

※採用条件など詳しくはJALしまねHPまたは下記までお問い合わせください。

お問い合わせ先(書類提出先)

〒690-0887 島根県松江市殿町19-1
JALしまね 総務部 人事課
担当: 三島、奥井
TEL: 0852-67-7711
FAX: 0852-67-7714
ホームページ
<http://ja-shimane.jp/>
E-mail
jijinji.hon@ja-shimane.gr.jp



健康 散歩

けんこうさんぽ

減塩して病気を予防しましょう

日本人の多くは塩分を摂りすぎているといわれています。塩分の摂りすぎは、高血圧や心筋梗塞、脳卒中等の病気の原因になります。これらの病気を予防するために、日頃からの「減塩」が重要となります。

昨年、日本人の食塩摂取の目標値が改定されました。男性は1日7.5g未満、女性は6.5g未満となっています。実際には男性は1日11.0g、女性は9.3g摂取しており、目標値に遠く及ばないのが現状です。適正な塩分摂取量に近づけるため、減塩のポイントを紹介します。

まず薄味を心がけましょう。少しずつ味を薄くすることで、味の変化に慣れていきます。また酢や香辛料を適度に加えることで美味しく感じられるようになります。レモンやゆずなどの柑橘系の搾り汁を加えても酸味が増し、味のバリエーションが増えます。

加工食品にも気をつけましょう。加工食品には塩分が相当量使用されています。最近では加工食品の栄養成分表に食塩相当量が記載されている場合もありますので、参考にするとよいでしょう。

和食と洋食をバランスよく食べることも大切です。和食は低カロリーではありませんが、煮物や汁物には塩分が多く含まれていますので、注意が必要です。洋食は脂肪は多いですが、塩分が少ない面もありますので、同じ食材でも調理法を変えてみるのもひとつの方法です。

今回あげたもの以外でも減塩して美味しく食事をする方法はたくさんあります。食事を楽しみながら減塩をして健康に過ごしましょう。



JAL島根厚生連



島根うまれの食材レシピ

しまねうれしび

島根県立松江養護学校 乃木校舎「みのり亭」篇



今月の「しまねうれしび」は、平成30年に開催された「第3回食の縁結び甲子園全国大会」で、みごと優勝された島根県立松江養護学校乃木校舎のみなさんです。



「みのり亭」接客担当のみなさん

松江養護学校高等部（乃木校舎）の食堂運営作業学習の場でもある「みのり亭」は、毎月4～5日（不定期）オープンし、地域の方も利用されています。平成24年から続く「みのり亭」の評判は口コミで広がり、リピーターも増えてきました。

地元の食材を使用し、オリジナルの栄養バランス表である「まごたちは（わ）やさしいに」を基本として、今まで学んだ知識や経験をもとに、試作を行いながらメニューを考案します。この日も生徒らは、朝早くから手際よく調理作業に取り掛かり、11時半のオープン時には、予約のお客様で満席となりました。

今回は、そんな「みのり亭」自慢のメニューをご紹介します。ぜひ皆さんも作ってみてください。JAしまねは食を通じて、これからも「みのり亭」の活躍を応援します。



「島根県立松江農林高校」で収穫されたお米を使用!

- 本日のメニュー
- ・さつまいもご飯
 - ・みそ汁
 - ・サバロールキャベツ
 - ・くにびきキャベツとごぼうの甘酢
 - ・りんごケーキ
- 500円



調理、接客、会計と、すべて生徒が行う



本日のメニューの栄養バランスを紹介。
 [は]は、発酵食品
 [わ]は、ワカメなどの海藻類
 [こ]は、お肉など

「みのり亭」へのお問合せは 島根県立松江養護学校 TEL0852-21-3673まで

くにびきキャベツをたっぷり使った サバロールキャベツ



揖屋干拓地でキャベツの栽培が盛んなことから、考案したレシピです。サバ缶さえあれば、いつでも作れます。



●材料（5人分）

- サバ水煮（缶詰の物）…… 10切れ
- キャベツ…………… 10枚
- 水…………… 200ml
- トマト缶…………… 1缶（400g）
- みそ…………… 大さじ1.5
- 固形コンソメ…………… 1個
- スライスチーズ…………… 5枚

- ★ トマト缶…………… 1缶（400g）
- みそ…………… 大さじ1.5
- 固形コンソメ…………… 1個
- カレー粉…………… 小さじ1/2
- しょうゆ…………… 小さじ1
- 砂糖…………… 小さじ1
- レタス…………… 適量
- しめじ…………… 1/3袋

●作り方

- ①キャベツを1枚ずつはがして大きな皿にのせ、ふんわりラップをする。電子レンジで600ワットで5～6分加熱する。
- ②葉がしんなりしたら、電子レンジから取り出して冷ます。
- ③キャベツの葉を広げて、サバ水煮とスライスチーズを包む。包み終

- わりを下にして、鍋に敷きつめる。
- ④③の鍋に水、★の調味料を入れ煮る。
- ⑤グツグツして軽くあくを取ったら、蓋をして弱火で30分、しめじも加えて煮込む。
- ⑥深皿にレタスを敷き、ロールキャベツを盛って完成。

秋鹿ごぼうも使おう くにびきキャベツとごぼうの甘酢



酢は疲労回復に効果があります。さっぱりとした味なので、揚げ物と一緒にどうぞ。

●材料（5人分）

- キャベツ…………… 4枚
- きゅうり…………… 1本
- ごぼう…………… 40g

- ★ 酢…………… 大さじ3
- 砂糖…………… 大さじ2
- 塩…………… 少々

●作り方

- ①キャベツはよく洗って芯を切り、5cm角に切ってザルに入れておく。
- ②きゅうりは洗って、輪切りにする。
- ③ごぼうは洗って、薄切りにする。その後熱湯で30秒茹でる。
- ④ボウルに①のキャベツと②のきゅうりを入れて、塩をパラパラとふりかけ、手袋をして手で混ぜ合わせる。しんなりとなったら、その

- まま20分置く。
- ⑤④を絞って水分を捨てる。ボウルに入れて③のごぼうを加える。
- ⑥★の調味料を小さなフライパンに入れて火にかけ、よく混ぜる。煮立ったら火をとめる。
- ⑦⑥が熱いうちに⑤の中へ入れ、混ぜあわせ30分置いて冷ます。
- ⑧器に盛って完成。

【編集後記】

春は気持ちが浮立つと同時に別れと出会いの季節です。自分が歩いてきた道を振り返ってみると、常にたくさんの方に支えていただいたことを改めて痛感し、出会えたご縁は私の大切な財産となりました。さあ、新しいスタートです！期待と少しの不安を胸に、この春からの、すてきな出会いを楽しみにしています。（木村）