

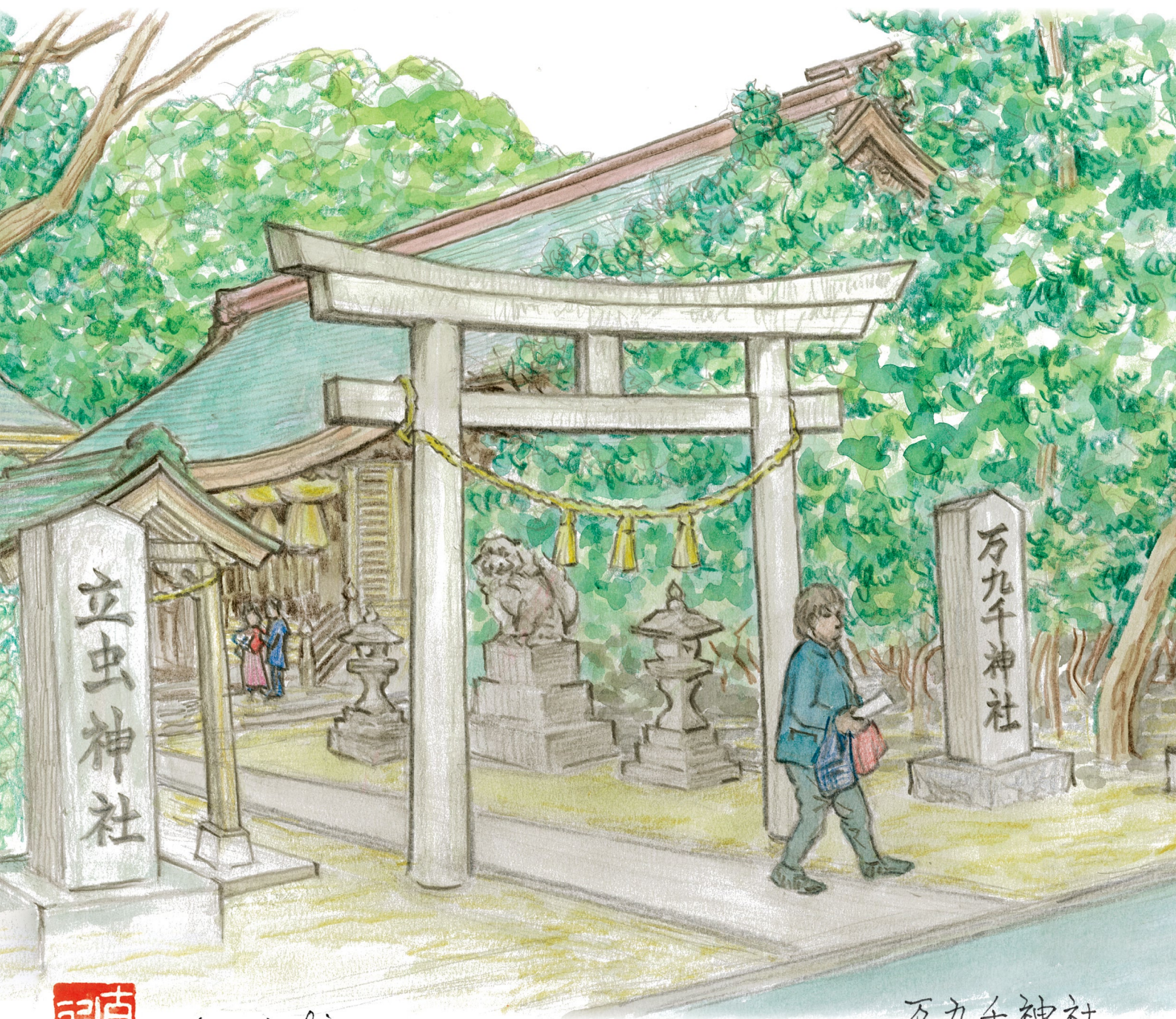
2020

2

February Vol.47

JAしまねびより

今月の特集 島根のいいもの再発見!! 「斐川町 ミニトマト」 斐川地区本部



Naomichi

万九千神社
出雲市 斐川町



島根には誇れる農産品がたーっくさん!

島根のいいもの 再発見!!

直撃・生産者インタビュー

斐川町 ミニトマト

2月は、斐川地区本部。出雲市斐川町でミニトマト栽培に取り組む玉木真二さんにお話を伺ってきました。

玉木さんが経営する玉木農園は、元々祖父の代からタバコ栽培を始めた後、ぶどう栽培に代わり、それに加え父親がミニトマトと野菜・花苗を栽培するようになりました。家族経営の農園で育った玉木さんは幼い頃から「いずれは自分も農業をやるんだろうな」という漠然とした思いを抱いていましたが、農業系の学校を卒業後は一旦JAに就職。職員として農業関係の仕事に携わっていました。そんな中、そろそろJAを辞めて家で農業を始めようと決断した矢先に、父親が病気で他界。思いがけない形で後を継ぐこ

思いがけない形でスタートした就農



お話を伺った玉木真二さん。

とになりました。

5年間 手探り状態で続けてきた

玉木さんはそれまで実際に畑に入って本格的に農業をすることがなかったため、父親と一緒に作業をするという機会もありませんでした。記録用のノートなどは残されておらず、栽培方法やコツなど父親が長年築きあげてきたやり方は一切手元に残っていませんでした。ずっと農園を手伝っていた母親も技術的な面は教えてもらっていませんでした。そのため、当時のことを「本当に何もわからない状態でした。戸惑いながらも手探りでなんとかここまでやってきたという感じです」と振り返る玉木さん。基本的なやり方は父の代から所属していたトマト部会の先輩に聞いたり、水耕栽培用の機械メーカーの担当者に聞いたり一から努力を重ね、今日までハウス11棟の管理を維持してきました。

2つの栽培方法で育てる ミニトマト

玉木農園では、水耕栽培と土耕栽培でミニトマトを育て

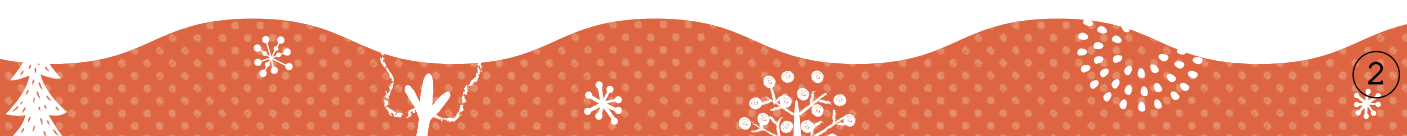


土耕栽培のハウス。こちらは主枝を上へ伸ばしていく。



水耕栽培のハウス。1年という長い間ずっと植えたままにしているため、主枝を横へ伸ばしていく。

ています。水耕栽培は根を水に浸す方法で、土と接していないため衛生的で病気になりにくいとされています。そして、成長が早く肥料をやればすぐに効果が出ますが、反対に少しでも間違えたり、病気が発生した場合もすぐ全体に広がってしまうという難点も。それに対して、土耕栽培の場合は生育が緩慢なため、





ハウスの中の温度は12℃に設定。日中はビニールを開け、太陽の光を浴びさせる。太陽の光が当たらないと赤く色付かない。

病気が発生しても直ちに何かしらの手立てを打てば全体に広がる恐れが低いという利点があります。

ミニトマトの苗は、近年、低段密植が主流と言われていますが、ここでは水耕栽培の場合、一度植えた苗は1年間そのままにしているそう。植え替える手間や、植えた後2ヶ月は収穫できないため経済的な面からこの方法を採用しています。その間、追肥や防除などの管理を徹底的に行っています。

気軽に食べてもらえる ミニトマトを目指して

現在ハウスでは、CF千果、サンチェリー、アイコなど5、

6種類のミニトマトを栽培。週3日、パート5名と共にひとつひとつ手作業で収穫。その日のうちにパックに詰め、出荷します。最近では、高糖度トマトのようにスイーツ感覚で食べられるものが好まれる傾向にあります。その場合栽培にコストがかかります。その分販売価格も高くなっています。玉木さんが目指すミニトマトは、気軽に手に入り、お弁当のおかずにしても使えるような存在。そういう理由からも、甘みと酸味のバランスが取れ、量産できるミニトマトを作っています。



「あなたのところのミニトマトを買って食べたら美味しかったよ」と言われることが一番嬉しい。

農家だからこそできる 地域活性に向けた活動

玉木さんは農業の傍ら、仲間と共に地域活性に向けた取

り組みを積極的に行っています。数年前に町のシヨッピンセンターがなくなってしまうたことをきっかけに、その近くのコミュニティセンターで年1回「ひかわキレイマルシェ」というイベントを開催。農家や各分野の20、30代の若手メンバーが中心となり、計画から運営までを実行しています。将来的には玉木農園で産直を作り、この農園でできたミニトマトや野菜・花苗をはじめ、地元の農家が色んな野菜を売る場所になればと構想を練っています。こういった活動を通して、この地域で作られたものをもっと皆さんに知ってもらい、農家と消費者がどちらも満足できるように仕組み作りに向け動き出しています。

新しい視点で 次世代へ繋ぐ

今後はJAとも話し合いながら、栽培の様子を動画撮影や独自のノートに書き留めていくことも検討中。それは、これから現れるであろう若い世代の新規就農者のために、「何か渡せるものを形にして残したい」という思いから。玉木さん自身が就農当初に苦労した経験は

もちろん、昔の人がよく言われる「感覚で覚える」ところは難しく長い時間がかかると、それが農業に対するハードルを上げてしまう



「ミニトマトは比較的作りやすいので新規就農におすすです」と語る玉木さん。

可能性もあります。そうではなく、「この土地の環境や気候にあった栽培方法を一人で多くの人にわかりやすく伝え、みんながこの地域の農業を盛り上げていけるよう、自分が橋渡し役を担っていきたい」と語る玉木さん。次世代に何を伝えていけるか。目の前の作業に追われながらも、日々様々な活動に奮闘中で

ミニトマト

一口メモ

玉木さんのミニトマトをはじめ、斐川町内で安心・安全にこだわった栽培方法で育てられた野菜や果物は「ひかわの恵み」としてブランド化され、県内のスーパーで販売されたり、出雲市内の学校給食にも使用されています。また、規格外のミニトマトはトマトジュースに加工され、素材の旨味を感じる喉越しスッキリな味わいを楽しめます。冬場に収穫されるミニトマトは、水分が少ないために甘さがギュッと濃縮され、子どもから大人まで皆が虜になる美味しさです。ぜひ「ひかわの恵み」をお試ください。





「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」

JA自己改革の取り組み

信用・共済事業の機構改革を実施します

事業改革の取り組みの一環として、信用・共済事業の機構改革を令和2年3月1日付けで実施します。信用・共済事業を取り巻く環境が大変厳しい中、JAしまねは統合メリットの発揮に向けて組織を再編し、事業のスリム化・効率化を進めてまいります。

【令和2年3月1日付け機構改革の概要】

- 信用・共済事業における本店と地区本部の重複業務を移管・機能集約して、本店と支店を直結する組織体制とします。
- これにともない、地区本部の金融共済部を廃止します。
- 各地区本部に支店を統括する統括支店を設置し、これまで信用・共済事業で地区本部が担っていた機能に対応します。

この度の機構改革は、重複業務・機能の集約による効率的な組織体制を構築するものです。今後も信用・共済事業のあり方や見直しを検討してまいります。

また、大きな課題である営農経済事業改革についても、引き続き検討を進めてまいります。

JAしまねの総合力を結集し、環境変化にスピード感ある対応を行い、多様化する組合員ニーズに対してより一層のサービス向上に努めてまいります。



©ひとのわづま



©よりぞう

担い手訪問活動を継続的に実施します

JAしまねでは自己改革の一環として、JA役職員が各地域の担い手を訪問し、直接お話を伺う活動に取り組んでまいりました。

訪問活動では、JAの自己改革等の取り組み状況などをお伝えするとともに、直接ご意見やご要望を伺います。

JAしまねでは、担い手をはじめとした組合員との対話を重ね、また集会等も活用しながら、いただいたご意見をこれからの各種事業や運営に活かしてまいりますので、どうぞ忌憚のないご意見をお寄せください。



斐川地区本部 グリーンセンター



産直へようこそ!!

可成り産地が、地域の特産品は、JALUSO、島根県内の産直店舗で紹介します。



花と地元産野菜が魅力のグリーンセンターは、JAが運営する斐川町内唯一の産直として、同町内はもちらん松江市や雲南市などからも買い手が訪れる人気の直売所だ。

その特徴は何といっても店内に並ぶ色とりどりの花。別名「花と野菜の産直市場」と呼ばれる同産直店舗に足を踏み入れると、季節の鉢植えや胡蝶蘭などが来店者を迎える。家庭用のリーズナブルな鉢植えはもちろん、胡蝶蘭も開店祝いや新築祝い用に強いニーズがあるという。店内には切花コーナーもあり、スタッフがプレゼント用のラッピングなども行う。こうした花卉は、地元産



鉢植えや切花を素敵にラッピング！スタッフ手作りのメッセージカードを添えるとさらにgood!



広く設置された産直野菜コーナーは朝から質・量ともに充実している



斐川の人気加工品もグリーンセンターで購入できる

者から出荷されたもののほか市場からも仕入れることで、季節を問わず品数が充実するよう心掛けている。

250人からなる野菜等出荷者協議会の生産者から毎日出荷される新鮮な野菜や果物も、広い売り場に所せましと陳列され、取材当日もオープンから大勢の買い手が賑わっていた。斐川町の特産を使用した加工品もおすすめで、人気のハトムギチョコやトマトケチャップなどの専用コーナーが設けられている。

平成7年に農家の主婦らが中心となってテナントからスタートした同産直も、今では店舗での販売のほか、病院や福祉施設、保育園などへの野菜配達も請け負うなど、地域になくてはならない店となった。これからも地域密着をモットーに、地域の人々の生活を彩る産直であり続ける。



店名：グリーンセンター
 所在地：島根県出雲市斐川町美南1329
 TEL：0853-73-9070
 営業時間：9:00～18:30
 定休日：12/31～1/4、8/15

JA
自己改革
実践中

JAグループ島根

JAしまね農業振興支援事業 活用事例のご紹介



JAしまねでは、経営拡大に向けた基盤整備や機械等の更新対策、県域でのモデル事業を実施するために、「JAしまね農業振興支援事業」に取り組んでいます。

森川勇人さんは、東京から平成28年にUターンし、他のぶどう農家での研修を経た後、平成30年3月に新規就農され、大粒系ぶどう28aと野菜26aを栽培されています。

平成30年にはぶどうハウスを8棟整備され、今年度は行政の補助事業とJAしまね農業振興支援事業で整備したぶどうリースハウスを活用されています。

現在、キャベツやあすっこ等を栽培しながら、果樹剪定作業や防風ネットの設置、ハウスまわりの整備など、来シーズンからの大粒系ぶどうの出荷開始に備えています。

森川さんは「JAに支援してもらい、初期投資が軽減でき感謝しています。将来的にはシャインマスカット・ピオーネに加え、新たに神紅の栽培を行い、大粒系ぶどうをメインに経営したいと考えています」と笑顔で話してくださいました。

浜田市 ^{もりかわ} 森川 ^{はやと} 勇人さん



JA YOUTH

一所懸命 青年連盟

JAしまね斐川青年連盟

JAしまね斐川青年連盟（盟友数83名）は、農家盟友とJA職員盟友で構成された組織です。各種イベントへの出店や学習活動などを通じて、盟友同士の交流を図るとともに、今後の農業や地域貢献について考える場となっています。

斐川青年連盟の主な活動は、「保育園での花苗植え」、「農業絵画・ポスターコンクールの実施」、「手作り看板製作」、「JAまつりへの出店」などです。

保育園での花苗植えは、『園児の土と植物へのふれあい』を目的として、年2回、JA女性部と合同で実施しています。同盟友が育てた苗を園児と一緒に定植し、その後の管理は園児たちが行います。そして、きれいに咲いた花は卒園式や入園式で飾ってもらいます。

3月には、「農業絵画・ポスターコンクール」の青年連盟賞受賞作品を原画として、「手作り看板」の製作をしています。これは米消費拡大のPRを目的として始まった活動で、今年で16年目になります。完成した看板は多くの方に見てもらえるように、毎年グリーンセンター入口に設置しています。

このほか、地域の皆さんとの交流を目的として、JAまつりで杵つき餅の実演販売を行っています。また、盟友の知識向上を目的とした先進地視察研修や野菜の栽培・出荷なども行っています。

今後も各種活動を通じて盟友同士の交流を図るとともに、農業の活性化と地域貢献を目指して、日々取り組んでいきます。



保育園での花苗植え



手作り看板製作



杵つき餅の実演

雲南

良質酒米目指して振興大会 知事もエール

雲南地区本部管内の酒米生産者らが組織する、雲南稲作推進協議会酒米生産部会は1月18日、松江市のホテル玉泉で第11回雲南酒米生産者振興大会を開き、生産者や行政、JA関係者ら約100人が参加しました。

大会は生産者らが一致団結し、県内随一の生産面積を誇る酒米産地として需要に応じた安定生産とさらに良質な酒米を目指して毎年開催しています。

大会では島根県農業技術センター栽培研究部の田中互副科長による「酒米の高品質生産に向けた対策」や、丸山達也県知事による「魅力ある農業の実現に向けた取組の方向性」の講演が行われました。

石原吉徳部会長は「天候に左右されない需給バランスのとれた良質米の生産が求められている。皆さんと共に頑張りたい」と意気込みを語りました。



開会の挨拶を述べる石原会長

くにびき

農業法人会認定新規就農者と 意見交換会実施

くにびき農業法人会（岸本定朝会長）は12月20日、松江市の松江ニューアーバンホテルで認定新規就農者との意見交換会を開催し、50名が参加しました。

意見交換会は、同法人会会員と新規就農者との意見交換を通じた交流により、農業経営の安定や後継者の育成に繋げようと企画。

当日、岸本会長が「地域農業を守り、発展させるためにも経営者や新規就農者が一丸となる必要がある。活発な意見交換をしてほしい」と挨拶しました。その後、5班に分かれ「農業経営の安定」をテーマに意見交換を開始。それぞれの立場で現状の課題をメモに書き出し、その課題の解決策について意見を交わしました。

また、同法人会を代表して、マルカミ農縁株式会社の上山根有史さんによる体験発表も行われ、参加者は農業に対する熱い思いやアドバイスに耳を傾けました。

今年5月に就農した神門侑花さんは「個人経営で法人の方と繋がる機会が少ないため、今回のような機会はありがたい。疑問に思っていたことについて聞くことができよかった」と話しました。



解決策を話し合う参加者

隠岐

JA女子大学隠岐キャンパスで 冠婚葬祭マナーを学ぶ

JAしまね隠岐地区本部は、隠岐の島町の隠岐島文化会館でJA女子大学マナー講座を開催しました。同女子大学は一昨年春に第1期JA女子大学を開校しており、今回で10回目の講座。マナー講座は、生徒からの開催要望が強かった冠婚葬祭マナーをテーマに、ユミプロデュース代表の池上由美講師を迎え、普段接することの多い冠婚葬祭礼儀作法を学びました。生徒は熱心に聞き入り、マナーには地域性があり常識だと思っていたことが常識ではなかったことなどを知ると、驚きの表情を見せていました。池上講師の「マナーとは相手の方を思いやりの心をもって接することがマナーである」との言葉が印象深く残っています。

第1期生で開催する講座は今回で最後となり、来月2月には卒業式を行う予定です。



やすぎ

やすぎエコ白ネギ出荷本格化

安来市では共選エコ白ネギの出荷が本格化しています。昨年11月下旬にやすぎ白ネギ生産部会が出荷を開始し、松江市の卸市場である松江合同青果(株)を經由後、(株)みしまやへ全量出荷しています。品質は良好で、今年度は15トンを目標に4月上旬まで出荷する予定です。

同部会は21名の生産者で構成され、うち18名が島根県の推奨する「エコロジー農産物」の認証を受けています。この認証を受けた白ネギは「エコ白ネギ」として、慣行栽培と差別化して販売されています。慣行栽培に比べて化学肥料を同県基準の半分としており、環境にやさしい栽培が特長です。

「エコ白ネギ」は安来管内のJA直売所にも並んでおり、一般消費者からの人気も高いです。JA担当者の足立美由紀職員は「安来のエコ白ネギは強い甘みが特徴です。ぜひ食べてほしいです。」と話しました。



斐川 大型特殊免許取得へ

斐川地区本部農機課は1月22日、同地区本部営農総合センターで大型特殊免許（農耕車限定）取得に向けた講習会を開きました。管内の営農組織や担い手農家などから8名が参加し、基本操作や試験のポイントなどを学びました。免許を持つJA職員を講師役に、操作方法や交通ルールなどの座学講座約90分と、駐車場の一角を試験場のコースに見立ててキャビン付きトラクターを運転し、走行確認や方向変換などを練習しました。近年、営農組織や大型農家の規模拡大に伴い、農耕車で公道を走行するケースが増えてきており、免許取得で安全使用を促すために同課では毎年講習会を開いています。担当職員は「多くの免許取得者を確保することで大型機械の安全使用と農作業の効率化を図り、斐川の農業の発展に繋がっていききたい」と話しました。



石見銀山 女性部が学校給食に里芋を出荷

JAしまね石見銀山女性部が、里芋を学校給食に出荷しました。

同女性部の学校給食への出荷は平成27年より始まっており、かぼちゃやふきなどを学校給食に出荷しています。

12月5日には、里芋を持ち寄り、部員18名が大田市学校給食センターの指導を受けながら、皮をむいていき、合計で77.5kgを出荷しました。

この日集められた里芋は「里芋のスープ」として12月6日の大田市内の幼稚園、小学校、中学校の給食に登場しました。

森脇岸江女性部長は「地元の農産物を子供たちに味わって食べてもらいたい」と語りました。



出荷する里芋の皮をむく女性部員

隠岐 どうぜん

「第2期JA女子講座」の開講

12月14日、昨年に続き第2期となるJA女子講座を開講しました。

今年度受講を募ったところ、昨年を上回る21名の応募をいただきました。

第一回目となる女子講座は「ミニ門松で新年を迎えよう！」と題し1人一組ずつの門松作り挑戦しました。あらかじめ準備した土台に当たる太い竹と、それに立てる先端が斜めにカットされた3本の竹を選び、長さなどを好みに調整して基本形を作り、これに大小の松、紅色鮮やかな千両・南天などで盛りつけし、水引（梅結び）や扇などの手作りアクセサリを飾り付けました。大きな笑い声と真剣なまなざしの2時間で、素晴らしい「ミニ門松」が出来上がりました。



出雲

出雲市アグリビジネススクール 4講座で28人がスタート

出雲市農業再生協議会は1月8日、出雲市役所くにびき大ホールで「出雲市アグリビジネススクール」の令和元年修了式・令和2年開講式を開きました。同会の藤河正英会長（出雲市副市長）は冒頭のあいさつで「身につけた技術を、出雲市の農業発展にご活用いただきたい」と呼びかけました。

スクールは地域農業の担い手の育成・確保を目的に平成18年に始まりました。特産のブドウ、イチジク、柿の3部門のチャレンジ講座と、女性・シニア向けの産直野菜講座を実施し、1年間を通して座学や栽培研修を行います。

令和元年は29人が修了。令和2年は28人が受講します。産直野菜講座を修了した藤原光雄さんは「人が食べるものなので安全面は特に気をつけている。肥料・農薬の適正使用などを詳しく学ぶことができてよかった」と成果を話しました。



あいさつをする藤河会長

西いわみ

令和元年度石西地域リーダー研修会 が開催されました

島根県石西地域の農業・農村の振興を図るため関係機関で組織する「石西地域農林振興協議会」は1月22日、JA各生産部会組合長等のリーダーの資質向上と関係機関との一層の連携を図ろうと益田市元町の益田市立市民学習センターで令和元年度石西地域リーダー研修会を開催しました。

講師に招かれたJAしまね山根盛治副組合長が、参加者55名を前に「リーダーに求めるもの」と題した講演を行いました。

山根副組合長は「リーダーとは、組織やチームの使命を達成するために必要なことをやる人、リーダーシップとは、他者を巻き込んで現状を変え成果を出すこと」と述べ、「リーダーがすべきことは、目標を掲げチームを鼓舞する事。先陣を走ること。決断をすること。コミュニケーションを取ること。の4つで、大切なのは誰もがリーダーシップを持つことだ」と訴えました。

研修会ではこのほかJA西いわみぶどう部会の取り組みなどが報告されました。



島根
おおち

とんど祭りで五穀豊穡を祈願

島根おおち地区本部では、昨年販売した正月用しめ縄・しめ飾りを回収し、管内のとんど祭りにおいて五穀豊穡を祈願しました。

このしめ縄は管内の生産者が手作りしたもので、広島市場や広島市内のスーパー「スパーク」に出荷し、今年は約3,000個のしめ縄・しめ飾りを販売しました。広島市内ではとんど焼きを行っている場所が限られるため、正月明けにはスパークの各店舗に回収箱を設置し回収を行っています。回収したしめ縄は、瑞穂支店管内で職員も参加する地元青年会が作るやぐらに積み上げられ、点火されるとパァンッと大きな音とともに巨大な炎が舞い上がり、参加した地元住民と今年一年の無病息災・五穀豊穡を祈願しました。



本店

JAグループ島根 「緑の募金」贈呈

JAグループ島根は1月23日、(公社)島根県緑化推進委員会の「緑の募金」に、役職員などから寄せられた募金72万7,919円を贈りました。松江市の林業会館で行われた贈呈式ではJA島根中央会の石川寿樹会長が同委員会の松尾秀孝代表理事会長へ目録を手渡しました。JAグループ島根では2011年度から同募金に取り組み、今回で9回目。総額は631万8,217円となりました。

石川会長は「県内の森林整備、環境緑化、東日本大震災や熊本地震の被災地の森林復興などに役立ててほしい」と期待し、同委員会の松尾会長からは「毎年取り組んでいただき感謝する。有効に活用していきたい」と感謝の言葉をいただきました。

同募金は県内各地小中学校での「緑の少年団」活動、森林整備や地域環境の緑化、東日本大震災や熊本地震の被災地の森林復興などに活用されます。



松尾代表理事会長(左)へ目録を手渡す
JA島根中央会の石川会長

いわみ
中央

「いわみのかあちゃん漬け」 本漬け作業始まる

いわみ中央女性部弥栄(徳田マスエ部長)は、1月16日に昔ながらのたくあん漬け『いわみのかあちゃん漬け』の漬け込み作業を行いました。女性部の活性化を目指し、2010年からたくあんの販売に取り組んでいます。

昨年9月に種を蒔き追肥や間引きを行い、11月に収穫した大根を寒風にさらした後、塩漬けにして今回の本漬け作業を迎えました。

この日は10樽(1樽30kg)を漬け込みました。約3か月置いたのち4月から販売予定です。

徳田マスエ部長は「部員の皆さんが20kgの重石を運び、腰が痛いと言いつつも早く作業をしていただけるので、今まで続けて来ることができました。長年改良を重ねてきたたくあん漬けの味を、今年も多くの方へお届けしていきたい」と語りました。



「出雲菌床しいたけ」



JAMAしまね出雲しいたけ部会
販売対策部長
金築 祥史さん

生産者インタビュー

今月は国富町で菌床しいたけを栽培するJAMAしまね出雲しいたけ部会の金築祥史さんにお話を伺いました！金築さんは養鶏をやめたあとの鶏舎を利用して、平成23年から菌床しいたけをスタート。現在ハウス4棟、年間18000菌床で栽培されています。

菌床しいたけの栽培サイクルを教えてください。

うちでは、一次培養菌床を導入しており、菌床を入れてからまずは3ヶ月間培養します。袋に入ったままの状態ですが、袋の中の空気の通りを良くし、菌が呼吸できるように気を配っています。その後袋をはがし、水が入ったパックに浸して刺激するといったけが生えてきます。そこから約5ヶ月間、収穫し、また生やし、を繰り返し、新しい菌床に入れ替えます。1サイクルが約8ヶ月ですので、ハウス4棟で2カ月おきに1棟ずつ菌床を入れ替え、順々に作業をしています。

日々の主な仕事は何ですか？

ハウス4棟で順番に菌床を栽培しているので、常にどれかのハウスは収穫期です。毎日朝、昼の2回、収穫をしています。また、5日に1回程度、

水が入ったパックの中の菌床をひっくり返して刺激します。刺激によりしいたけが生えてくるので、年末など需要期に多く収穫できるようにしたり、用事があったり収穫できないときは生やさないようにしたりと、調整することもできます。

「出雲しいたけ」について教えてください。

「出雲しいたけ」は以前から品質の高さを評価されており、近年は量も増えてきました。新規で栽培を始める若手も増え、今、非常に勢いのある産地です。しかし、増えてきたといっても量では大産地に敵いません。産地間競争に打ち勝つための武器は「品質」だと考えています。先人の皆さんが積み上げてこられた「出雲しいたけ」の評価、魅力を次世代につなぎ、ブランドイメージをさらに高めていきたいと思っています。

新しく取り組んでおられることがありますか？

これまで607号という品種を中心に栽培していましたが、788号という新しい品種に挑戦しています。なお、部会では705号という品種が主流です。品種によって栽培の仕方が変わってきますが、うまくいけば作業の効率化につながると考えています。栽培管理に改めて神経を使うので、自分にも刺激になっていますね。

最後に「出雲しいたけ」のPRをお願いします！

まだまだ寒い時期が続きます。鍋をはじめ、いろいろな料理で「出雲しいたけ」を使っていたくださいと思います。天ぷらやフライにするとジューシーに食べられ、おススメですよ！



しいたけの栄養

しいたけは、低カロリーかつ栄養豊富な食材です。栄養素ではビタミン(B1、B2)やミネラル(鉄やカリウム)をバランス良く含んでいます。また、しいたけにはエルゴステロールという太陽の光(紫外線)に当たると、ビタミンDに変わる成分が含まれています。ビタミンDはカルシウムの吸収を助け、骨や歯を丈夫にし、骨粗しょう症を防ぐ作用があります。さらに、しいたけにはエリタデニンという成分が含まれていて、血中や血中のコレステロールを下げ、血液をサラサラにして血流を改善することから高血圧や動脈硬化などの予防改善に効果が期待できます。

出雲菌床しいたけについて

J A しまね出雲しいたけ部会では、部会員65人が約50万菌床で栽培しています。今年度はJAがリースハウス11棟を建設し、8人が入植。新規栽培を始める若手生産者も多く、出荷量は増加傾向です。

管内ではぶどうに次ぐ販売高の特産品で、菌床製造培養施設、パッキングセンターなど設備も整っています。平成26年度には販売高が初めて3億円を突破。平成27年3月に新名称「神々の国 出雲しいたけ」を商標登録しました。平成30年には、部会員全員で県版GAP「美味しまね認証」を取得。現在上位認証である「美味しまねゴールド」の取得にも取り組んでいます。消費者の皆さんに安心して選んでいただける高品質な菌床しいたけを生産しています。

使用済み菌床ブロックを活用したい方へ

※今回お話を伺った金築さんなど、規模の大きい菌床しいたけ農家では、多くの使用済み菌床ブロックが発生します。土壌改良剤として使いたいという方がおられましたら、JA総合指導課(担当:大野)までご連絡ください。

TEL 21・60038

出雲菌床しいたけの美味しいレシピ

さっぱり!しいたけの梅肉和え



〈材料〉[2人前]

- しいたけ …… 10個 ☆
- シーチキン …… 70g

- ポン酢 …… 大さじ2
- 梅肉 …… 大さじ1
- ごま油 …… 大さじ1
- かつお節 …… 2g
- 塩こしょう …… 少々
- 大葉(飾り用) …… 2枚

〈作り方〉

準備:シーチキンの油を切っておく

- ①しいたけは軸を切り、5mm幅の薄切りにする。豆苗は根元を切り落とし、食べやすい長さに切る。
- ②耐熱ボウルに1、ツナ、梅肉、☆を入れ混ぜ合わせる。
- ③②にラップをし、600Wのレンジで3分加熱する。加熱後、もう一度全体を混ぜ合わせる。
- ④お皿に③を盛り付けて、千切りにした大葉をのせて出来上がり!

しいたけのチーズ肉巻き



〈材料〉[2人分]

- しいたけ …… 6個 ☆
- 豚バラ薄切り肉 …… 6枚
- 薄力粉 …… 大さじ1
- ピザ用チーズ …… 適量

- めんつゆ(2倍濃縮) …… 大さじ2
- みりん …… 大さじ1
- すりおろしニンニク …… 小さじ1
- サラダ油 …… 適量
- サニーレタス …… 適量
- ミニトマト …… 2個

〈作り方〉

- ①しいたけは軸を切り落とし、ピザ用チーズをのせる。
- ②豚バラ肉で①を巻き、薄力粉を振る。
- ③中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、②の内側が下になるようにして焼く。
- ④豚バラ肉の色が変わったら裏返し、弱火にして蓋をして焼き色が付くまで焼く。
- ⑤調味料の材料を加えて弱火のまま絡めたら火からおろし、サニーレタスとミニトマトを添えた皿に盛り付け、出来上がり!

ほっとで楽しいニュースが満載！

地鶏「出雲コーチン」 愛玩用を2人に配布

絶滅の危機にひんしていた地鶏「出雲コーチン」の保存とブランド化に取り組み出雲コーチン利用促進協議会は1月10日、飼育を希望する県内在住の2人に原種の雛を配布しました。協議会設立以降、飼育していたのは島根県立出雲農林高校、県畜産技術センター、市内で畜産業を営む藤増の3者のみ。今回初めて飼育者の範囲を拡大し、種の保存、羽数増大へ新たな一歩を踏み出します。

同協議会では、飼育者を増やし、家畜の伝染性病のリスクを分散しようと、平成30年7月に飼育規程を作成。県・市のバックアップがあり、愛玩用の配布につながりました。

今回飼育を希望する2人には、中雛を5羽ずつ、計10羽を配布します。広く飼育されていた大正時代の出雲コーチンを復活、保存するため、大正11年に発行された機関紙「馬ごよみと出雲コーチン」に記録される当時の外観、体格に準じた個体を選抜しました。

今後協議会では、原種を安定的に供給できる体制を整え、飼育者のさらなる拡大を目指します。県畜産技術センターの安田康明主任研究員は「出雲コーチン供給の第一号。ぜひ楽しんで飼っていただきたい」と飼育者に呼びかけました。



飼育者の認定証を掲げる
山田準さん(右)と鎌田岩男さん(左)

集落営農52組織代表ら 組織強化へ合同研修会

JAしまね出雲集落営農組織連絡協議会と斐川町集落営農組合連絡協議会は1月24日、ラピタで合同研修会を開きました。両地区合わせて52の集落営農組織から86人が参加。島根県農業経営相談所から専門家を招き、集落営農が直面する課題と、今後のあり方について思いを共有しました。

農事組合法人アグリード羽根の黒田幸司代表理事組合長は、集落営農を全員参加型と専従体制型に区分し、同法人の事例も紹介しながらそれぞれの体系でどのように後継者を育成していけばよいか、課題解決策を示しました。また、農事組合法人まめなかファーム新田後の小村正理事は、後継者世代が組織参加できる仕組みづくりについて、若手農業者とのコミュニケーションの大切さとリーダー育成の重要性を呼びかけました。

斐川協議会の狩野道雄会長は「個々の組織で解決できない問題は広域連携により、みんなで乗り越えていかなければならない」と訴えました。



組織代表、市、JAの関係者ら約100人が参加した

JAしまね営農指導員アンビション大会 出雲地区本部の須田営農相談員が最優秀賞

JAしまねは1月22日、JAしまね出雲地区本部でアンビション大会を開きました。各地区本部の営農指導員9人が産地振興、技術普及等への取り組みを発表。「常に進化し続けるプロコリー産地を目指して」と題し発表した出雲地区本部の須田有香営農相談員が最優秀賞に輝きました。

「かあちゃんプロコリー」を栽培するJAしまね出雲プロコリー部会では、平成21年を境に面積、出荷量が減少してきたことを受けて平成29年に「かあちゃんプロコリー産地再生プロジェクト」が発足。産地再生ビジョンを完成させ、栽培技術の向上や販売戦略、生産拡大などに取り組んでいます。

平成30年には部会で県版農業生産工程管理(GAP)制度「美味しまね認証」を取得。昨年4月からは氷詰め出荷を始め、品質保持、単価向上で市場の評価を高めました。このほか、加工用の販売や、栄養素が高い新品種の生産・販売も開始。集落営農を中心とした作付推進にも取り組んでいます。須田営農相談員は同部会を担当し、進化を続ける産地の取り組みを後押ししてきたことが高く評価されました。

須田営農相談員は、8月に広島県で開く中国大会に出場する予定です。



賞状を掲げる受賞者ら

鬼は外！福は内！ ラピタ「ちびっ子豆まき大会」開催

ラピタは2月1日、ラピタ本店内の「ふれあいの家縁」で「ラピタちびっ子豆まき大会」を開きました。このイベントは、節分の伝統行事を子どもたちに体験してもらおうと、毎年開催しています。

当日は親子あわせて約250人が参加。鬼に扮したJA職員が現れると、子どもたちは「鬼は外！福は内！」と大きな声を出して豆をまきました。豆まきの後は鬼が参加した子どもたちにお菓子を配ったほか、恒例のビンゴ大会も行いました。

参加者は「ラピタでポスターを見て初めて参加しました。本格的で楽しかったです」と話しました。店舗企画課の鳥屋尾貴之マネージャーは「皆さんに喜んでもらえて嬉しいです。家での豆まきは大変だと思うので、よい体験してもらえたと思います」と話しました。



元氣よく豆まきをする子どもたち

特殊詐欺被害防止へ JA大津支店が訓練

JAしまね大津支店は1月30日、出雲警察署の協力で特殊詐欺に対応するための声掛け訓練を行いました。支店職員がATMや窓口で被害者役の警察官に声を掛け、被害に遭わないよう説得しました。

県内では、昨年36件、合計で約9183万円の特殊詐欺被害が発生しています。架空請求や融資保証金詐欺（融資の保証金名目で現金を振り込ませるなど）などの振り込め詐欺が大半で、65歳以上が13人に対し、65歳未満が23人と、働き盛りの世代の被害も増えています。

同署生活安全課は「手口が巧妙化し、なかなか説得に応じてもらえない場合もある。水際で食い止め、必要に応じ警察に通報してほしい」と伝えました。

宇越実支店長は「職員皆、日頃から意識しており、訓練でも的確に対応してくれた。組合員、お客様の財産を守るのがJAの使命」と話しました。



被害者役の警察官を説得する職員

令和2年産米に向けた米生産者大会 きぬむすめ、つや姫の作付けを拡大

JAしまね出雲地区本部は1月21日、ラピタで米の生産者大会を開きました。2年ぶり2回目の開催。米生産者、JAの関係者ら約150人が参加しました。JA職員から令和元年産水稻栽培の反省、次年産に向けた対策を示したほか、需給状況や集荷・販売状況について説明するなど、需要に即した米生産に向けて情報提供を行いました。

JAしまねでは、島根県の令和2年産主食用米も昨年と同水準の17230ヘクタールの作付け目標を策定。特に増産要望の強いきぬむすめとつや姫の作付け拡大に取り組むことを申し合わせました。

同地区本部の岡田達文本部長は「自己改革の集中推進期間は終わったが、農業生産拡大、農業所得の向上、地域の活性化は絶え間なくやっていかなければならない。担い手の皆さん方と地域を盛り上げていきたい」と話しました。



あいさつをする岡田本部長

生産部会が豊作祈願 試食会も開催

JAしまね出雲地区本部は1月9日、出雲大社で令和2年産農産物の豊作祈願祭を行いました。JA役職員、生産部会の代表者ら約80人が参列し、農作業の安全、農畜産物の安定生産を願いました。

参拝後は島根ワイナリーで「農産物試食会・懇親会」を開催。岡田達文本部長は「自己改革に掲げる農業所得の増大、農業生産の拡大、地域の活性化はJAに与えられた使命。地域とともに頑張っていきたい」と抱負を述べました。

試食品には特産の「神々の国出雲しいたけ」や、多収穫米の「恋初めし」「あきだわら」などを用意。機能性成分を多く含む新品種のブロッコリー「出雲フォルテ」も注目を集めました。



あいさつをする岡田本部長

地元の餅で良い新年を JA稗原支店・女性部ら

稗原地区で12月27日と28日の両日、JAしまね稗原支店、同JA出雲女性部稗原支部、JA総代、地元有志らで餅作りを行いました。高齢化が進み「家での餅つきが難しい」という声が増える中、地元産の餅で正月を迎えてもらいたいと、約10年前から実施しています。

両日でもち米約300キロを加工。餅つき機でついた餅を、地域住民からの注文に応じて平もちや鏡もちにしました。

出雲女性部の部長も務める同支部の高野智子さんは「餅つきは重労働ですが、地域の皆さんに喜んでもらえたと疲れも吹き飛びます」と笑顔で話しました。



餅を丸める女性部員

もちつき大会で 園児と交流 JAしまね出雲青年連盟佐田支部

JAしまね出雲青年連盟佐田支部は1月8日、出雲市立窪田保育所で餅つき大会を開きました。食育活動の一環で毎年行っています。

園児は、同支部の盟友の餅つきを「よいしょー」という元気な掛け声で応援。子ども用の杵を使って餅つきも体験しました。つき上がった餅は園児たちが中心になって小さく丸め、きな粉などをつけてつくたての味を楽しみました。

三島雄太副支部長は「臼と杵を使う昔ながらの餅つきを体験してもらいました。地元の園児たちと交流できて嬉しい」と話しました。



子ども用の杵で餅をつく園児

健康ライフかわら版

「歯の健診に行っていますか?」～半年に1回は歯科医院で、歯と口のケアを受けましょう～

出雲では、40～50歳代の2人に1人が歯周病。

★歯周病とは

歯ぐきの炎症や歯を支える骨が溶けてしまう病気です。初期の頃は、自覚症状がほとんどなく、進行して初めて歯がグラグラしたり、膿が出るなどの症状があらわれます。

こうした自覚症状があるころには、歯周病が進行しているため、歯を抜かざるを得ないこともあります。

手遅れにならないために、かかりつけ歯科医を持ち、半年に1回は歯科医院で治療やお口の手入れをしてもらいましょう。

★予防方法

①規則正しい生活習慣

バランスのとれた、歯ごたえのある繊維性の多い食品をよく噛んで食べる。

②歯みがき

自分の歯並びや口の大きさに合った歯ブラシを使い、歯と歯ぐきの境目にブラシの毛先をあてる。自分に合った歯ブラシ選びは、かかりつけ歯科医にご相談ください。

③歯科医院での定期的なケア

歯周病菌は、空気の届かない場所を好むため、歯と歯ぐきの境目にすみつきます。この境目は、歯ブラシの毛先が届きにくく、半年に1回は歯科医院でのケアが必要です。



歯周病自己チェック

- 歯みがきをすると歯ぐきから血が出る
- 歯ぐきが赤くなっている
- 歯ぐきが腫れている
- 口がにおう(口臭)
- 歯ブラシを半年間交換していない

※一つでも当てはまれば歯ぐきに炎症の可能性がります。

「かかりつけ歯科医」 をもちましょう!

(身近で相談できる歯科医)

かかりつけ歯科医とは、安全・安心な歯科医療の提供や地域住民の生涯に亘る口腔機能の維持・向上をめざし、地域医療の一翼を担う歯科医師のこと。

お問い合わせ先 出雲保健所 健康増進課 ☎21-8785

JAしまね出雲地区本部 各支店イベントのご案内

JAしまね出雲地区本部では、組合員・地域の皆様にJAをもっと身近に感じていただくとともに、地域の皆様とのふれあいや親睦を深めていただくことを目的として、下記の店舗で各種イベントを企画しております。

参加費はいずれも無料で、どなたでもお気軽にご参加いただけます。参加をご希望の方は、各主催JA支店までお申込みくださいませ。



日程	時間	開催場所	開催内容(予定)	主催JA支店	お問い合わせ
3/3 (火)	11:00~ 13:30	川跡コミュニティ センター大ホール	健康教室、コンサート、 食事会など	川跡支店	21-0178
3/7 (土)	10:00~ 13:00	JA神戸川支店 会議室	親子ものづくり教室と 軽食会	神戸川支店	21-0681
3/14 (土)	10:00~ 12:00	ラピタはまやま店内 食農教育会館	親子料理教室と食事会	高松支店	21-0610
3/15 (日)	10:00~ 12:00	四絡コミュニティ センター	地産地消料理教室 (味噌づくり)と食事会	四絡支店	22-1054
3/21 (土)	14:00~ 16:00	JA大津支店 2階会議室	女性部活動の発表ほか	大津支店	21-0860
3/24 (火)	14:00~ 16:00	JA平田中央支店	マネー講座 (相続について)	平田中央支店	63-3650
3/26 (木)	18:00~ 20:00	JA大社支店会議室	マネー講座	大社支店	53-5555

※開催内容は令和2年1月現在の予定となっております。詳しくは各主催JA支店へお尋ねください。

ご存知
ですか?

JAしまねの
おさいふカードは

出雲高等自動車教習所を
利用した場合にも

ポイントが付きます!!

学生応援キャンペーン実施中!!

令和2年
3月31日(火)まで

【お問合せ先】

出雲高等自動車教習所

電話 0120-21-5653 住所:〒693-0022 出雲市上塩冶町2486
HP: <http://www.izumokoutou.jp/>



ハマナス保育園児がみそ作り 女性部湖陵支部がお手伝い

出雲女性部湖陵支部は1月29日、ハマナス保育園でみそ作り体験を開きました。保育園の4才児17人が、女性部員らに手ほどきを受けながらみそ作りに挑戦しました。

園児たちは、ゆでた大豆に麴、塩、大豆の煮汁を混ぜ合わせたものをすり鉢でつぶす工程を体験。園児たちが保育園の畑で育てた大豆も使いました。仕込んだみそは、今年の秋ごろにできあがり、園児たちの給食に使われる予定です。

同支部の原美代子支部長は「種から育てた大豆でみそを作り、食べ物がどうやってできるかを学ぶよい機会になったと思います。私たち子どもさんたちとみそ作りができて楽しかったです」と話しました。



麴を園児たちに見せる生活文化協力員の森山都代子さん



一生懸命材料をすりつぶす園児たち

活動紹介

神門支部「はなみずき」

代表 勝部 恵美子 さん



JAしまね出雲女性部神門支部の踊りグループ「はなみずき」は、現在6人のメンバーが第1、第3月曜日に神戸川支店の和室で練習しています。

結成は約20年前で、以前からあった銭太鼓グループの中から踊りもやってみたいというメンバーが集まり、活動を始めました。踊る曲目は主に演歌や民謡。練習の時から常に着物を着用しています。練習の成果は農業まつりや地域のイベントなどで発表し、福祉施設などを慰問に訪れることもあります。全員が銭太鼓グループのメンバーでもあり、イベント等では踊りに加え銭太鼓も披露し、皆さんに楽しんでもらっています。



勝部代表から一言

趣味をともにするメンバーが健康維持とボケ防止のためにやっています。メンバー募集中ですので、興味のある方はぜひ声をかけてください。



1月講座

「小さな夢をカタチにしよう 女子の為の起業講座」

JAしまね出雲地区本部は1月15日、いずもJA女子大学の1月講座「小さな夢をカタチにしよう 女子の為の起業講座」を開きました。講師は株式会社まるこ代表取締役の坂根めぐみさん。「どんな生き方を選択しても人生は一度きり」と呼びかけ、自分が「わくわく」できて、ビジネスとしても成立する起業のポイントについて話しました。

出雲にUターンして起業した坂根さんは、自らの経験を辿りながら、経営する中で生まれた課題や、それにどのように対応してきたかなどを紹介。常に時代の変化を読み取り、自分自身をアップデートしていくことの大切さを伝えました。

続いて、女子大生一人ひとりが「ビジョンボード」を作成。自分がやりたいこと、叶えたい夢を、雑誌から切り抜いた写真などで表現しました。

参加した女子大学生は「未来の自分を想像してわくわくした」「自分と向き合う良い機会になった」などと感想を話しました。



作成した「ビジョンボード」を発表する女子大学生



1月
講座

「そば打ち」



いずもJA
シニア女子大学
～みずき～

JAしまね出雲女性部は1月16日、JAシニア女子大学の1月講座でそば打ちを行いました。女子大学生30人が参加し、出雲を代表する食文化であるそばの打ち方を学びました。

女子大学生たちは5班に分かれ、3分交代で「水回し」「練り」「延し」「切り」の各工程を体験。そば打ちは初めてという女子大学生も多いましたが、熟練のJA職員が丁寧に打ち方を教え、どの班もおいしいそばが完成しました。

女子大学生たちは「初めてだったが分かりやすく教えてもらった」「家でも作ってみたい」などと感想を話しました。



打ちたての香り高いそばを割子そばで食べた



水回し



練り



延し



切り

女性部 中部地区

どんぶりコンテストで仲間づくり 各支部のアイデアが集結！

JAしまね出雲女性部中部地区は1月17日、ラピタ本店2階「ふれあいの家 縁」で「どんぶりコンテスト」を行いました。地区内の8支部が、地元の食材や女性部活動の成果を生かしたアイデア丼を作り、出来栄を競いました。

JA全国女性組織協議会とJA全農の共同企画「どんぶり47プロジェクト」を参考に、今年初めて開催。同地区の錦織文子地区長は「アイデアを出し合い1つのもので支部が一つになる。また、他支部の発想、頑張りを見ることで活力がわく」と開催趣旨を話しました。

当日はJA役職員、女性部長ら4人が審査。女性部活動で作ったトマトケチャップと地元野菜でアピールした高浜支部が最優秀賞に輝きました。

審査をした高野智子女性部長は「どこの支部も話し合っていて作られていると感じた。他の部員にもぜひご披露したい」と講評しました。





農業、移動販売など幅広く活躍！ 楽しく、稼いでいる姿を次世代に

「自分がやりたいことができるのが農業の魅力」と話すのは、灘分町で菌床しいたけ、青ネギを栽培する稲田準さん。栽培する青ネギを使用したねぎ焼きの移動販売のほか、飲食店経営にも携わるなど、幅広く活躍しています。

20代のころは、京都で飲食関係の仕事に従事していた稲田さん。7年半ほど前、29歳のときに地元に戻り就農しました。当初は菌床しいたけ栽培がメインで、青ネギ栽培も両親から教わりながら少しずつ勉強していきました。丹精込めて育てた青ネギの規格外品をもっと有効活用できないかと考え、平成25年には「出雲ねぎ焼き きりん工房」をオープン。黄色の移動販売車で、ラピタひらた店や各地のイベントなどに出かけ、安全・安心・新鮮な青ネギを使った焼きたてのねぎ焼きを販売しています。

農業経営に際しては、同級生に従業員として働いても

出雲市灘分町

稲田 準さん (36歳)



らっていたこともあり、手が空いたタイミングを利用し、友人たちと韓国焼肉店の経営も始めました。

次世代を担う農業者が増えることを願う稲田さん。雇用を生みつつ、農業の魅力を伝えていくことが今後の目標です。「就職を考えるときに選択肢の一つに入るような、楽しく、稼いでいる農家の姿を見せられたらと思います」と意欲を話してくださいました。

あなたの俳句を 募集します

◆応募方法
俳句、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。」
※3月号掲載分の俳句の応募メ切りは2月28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。
出雲地区本部の俳句・川柳の広場は3月号で終了いたします。
※来年度からは県域での募集を予定しており、追加募集いたします。

◆あて先
〒693-1858 出雲市今市町106-11
JAしまね出雲地区本部「俳句の広場」係
(FAX: 211-6249)
※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。

睦道もドンドン春の匂いする

荻杼町 戸谷 てる美

首長く孫の帰りを待つおせち

小伊津町 山岡 たけこ

同窓会医者とクスリで盛り上がる

荻杼町 山根 繁幸

◆月間優秀賞

選者評
日々の生活の中で働いている野良着は、寡黙であり、流行などは気にしない。しかし底には、生きる為の強い決意を秘めているのだと、作者は思う。

◆月間最優秀賞

流行を追わぬ野良着の自己主張

松寄下町 多久和 敬子

川柳の広場

選者 竹治ちかし先生

JA：旧暦の神在月ごろに出荷が可

(大島町 S・Jさん)

●出雲で採れる「神在ねぎ」。ずっと「神西ねぎ」と思っていました。近くでも生産されています。冬の今頃のねぎは甘くておいしく、焼いたり煮たりして食べています。

(築山新町 H・Nさん)

●4歳になる娘はネギが大好きでよくおみそ汁や鍋に入れていきます。先日「神在ねぎ」を購入して鍋に入れたときは「甘くておいしいー！」と大喜びでした。地元でおいしい野菜を食べられるのは嬉しいですね。

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

●わが家の献立から消えそうに

JA：牛の出産の様子がありありと目に浮かぶ素晴らしい作文でした。ね。情報は簡単に手に入る時代ですが、実際に体験しなければ分からないこともたくさんあると思います。

(塩冶町 K・Kさん)

文は、とても心打たれるものがありました。命の大切さを体験し、どう発展させていくかという課題も示されていて、実体験の大切さをあらためて感じました。街中で暮らしているわが家の孫たちも、大根などの収穫を体験して美味しさを実感したようです。

●作文コンクールで知事賞を受けた井上君の作

能になることがら名付けられたそうですよ！シーズンもあとわずかです。甘くておいしい「神在ねぎ」を味わい尽くしましょう！

なっていた「かす汁」を早速作りました。サケの他、いろいろな野菜を入れ、体も心もほかほかになり最高でした。

(松寄下町 T・Kさん)

JA：新年にぴったりの華やかな「かす汁」をしまね㊟れしぴでご紹介させていただきました。作っていただきありがとうございます！

絵手紙紹介

ハルばる春
どの字もみんが暖い



(塩冶町 三浦由紀子さん)

立春が過ぎ、暦の上では春になりましたが、春を感じさせるステキな絵手紙をいただきましたのでご紹介します。「ハル」「はる」「春」、言われてみると、文字から暖かさが漂ってくるような…。四季があるというのは素晴らしいですね。

育苗ハウス資材の予約申込みについて

現在、育苗ハウス資材の注文を受け付けております。ご注文の場合は各営農センターか生産資材課、またはグリーンセンターへご連絡をお願いします。

JAしまね出雲地区本部

- 営農部生産資材課 ☎21-6047
- グリーンセンター南 ☎25-0650
- グリーンセンター大社 ☎53-3939
- グリーンセンター出雲 ☎21-6048
- グリーンセンターひらた ☎63-3662



平成30年産島根米の精算結果について

JALしまねでは、生産者の皆様から出荷いただいた「30年産島根米」を以下の考え方によって、買取手法を取り入れた会計管理を行っています。

1. 集荷数量が確定する6月末までに販売した残数をJAが時価相当額で買い取る。
2. 出荷時の「仮単価」と、12月の「追加金」の2段階によるお支払いに加え、上記1をもって精算を約1年に短縮する。
3. 販売代金・経費の情報開示による透明性の確保と端額を除き全額精算する。

ついでには、6月末までの販売分について会計管理（共同計算方式）を行った結果、精算可能財源が確保されましたので、以下の概要の通り、最終精算金を令和元年12月30日にお支払いいたしました。カントリー出荷につきましては、三次払いの金額に含んでおります。

JALしまね出雲地区本部 平成30年産島根米精算概要報告書

(税込)

JALしまね本店扱い販売数量		トン	5,930.6
収 入	販売代金	円/俵	14,415
	その他	〃	111
	合計 A	〃	14,526
支 出	仮単価・追加金支払	〃	12,978
	流通・保管等に係わる経費	〃	619
	事故処理経費	〃	0
	手数料	〃	23
	生産・集荷・販売等に係る経費	〃	119
	需給調整経費	〃	26
	監査委員会費用	〃	2
	その他	〃	71
合計 B		〃	13,838
収入－支出 C = A - B		〃	688
地区本部への精算 D		〃	487
共計事業預り金残高 E = C - D		〃	200
翌年産共計繰越 F		〃	0
最終精算金 G = E - F		〃	200

※四捨五入のため、内訳と合計が合わない場合があります。

上記本店扱い販売精算金と地区本部精算金12,285,680円をあわせて、最終精算を行いました。最終精算お支払い金額は**324.28円/俵**です。
精算残金1,893円は令和元年産島根米共同計算へ繰り越しいたします。

平成30年産米の最終精算金額一覧表

JAしまね出雲地区本部米穀共同計算基本要領に基づき、
平成30年産米の精算明細についてお知らせ致します。

単位:30kg袋、円(税込)

種別	品種	等級	規格	仮単価	追加金	最終精算金	生産者手取額
JA米	コシヒカリ	1	上	6,450	200	162.14	6,812.14
				6,350	200	162.14	6,712.14
			高水分	6,100	200	162.14	6,462.14
			低水分	6,100	200	162.14	6,462.14
		2		6,000	200	162.14	6,362.14
			高水分	5,750	200	162.14	6,112.14
	低水分		5,750	200	162.14	6,112.14	
	3		5,500	200	162.14	5,862.14	
	きぬむすめ	1	上	6,300	200	162.14	6,662.14
				6,200	200	162.14	6,562.14
			高水分	5,950	200	162.14	6,312.14
			低水分	5,950	200	162.14	6,312.14
		2		5,850	200	162.14	6,212.14
			高水分	5,600	200	162.14	5,962.14
	低水分		5,600	200	162.14	5,962.14	
	3		5,350	200	162.14	5,712.14	
	つや姫	1	特裁ST上	6,650	200	162.14	7,012.14
			特裁ST	6,550	200	162.14	6,912.14
			特裁上	6,600	200	162.14	6,962.14
			6,300	200	162.14	6,662.14	
		2	特裁ST	6,200	200	162.14	6,562.14
			特裁	6,150	200	162.14	6,512.14
			5,950	200	162.14	6,312.14	
	ハナエチゼン	1		6,000	250	162.14	6,412.14
2			5,650	250	162.14	6,062.14	
3			5,150	250	162.14	5,562.14	
一般米 うるち	ほしじるし	1		6,100	50	162.14	6,312.14
		2		5,650	50	162.14	5,862.14
	その他うるち	1		5,500	50	162.14	5,712.14
		2		5,150	50	162.14	5,362.14
		3		4,650	50	162.14	4,862.14
	コシヒカリ	1		6,050	50	162.14	6,262.14
2			5,700	50	162.14	5,912.14	
3			5,200	50	162.14	5,412.14	
酒米	五百万石	1		7,500	100	162.14	7,762.14
		2		6,950	100	162.14	7,212.14
		3		6,450	100	162.14	6,712.14
モチ米	ヒメノモチ	2		5,750	100	162.14	6,012.14
		3		5,150	100	162.14	5,412.14
		3	うるち混入	4,750	100	162.14	5,012.14
	ヤシロモチ	1		5,750	100	162.14	6,012.14
		2		5,150	100	162.14	5,412.14
	ココノエモチ	1		5,750	100	162.14	6,012.14
		2		5,150	100	162.14	5,412.14
		3		4,650	100	162.14	4,912.14
		2	うるち混入	4,750	100	162.14	5,012.14
		3	うるち混入	4,250	100	162.14	4,512.14
	ミコトモチ	1		5,750	100	162.14	6,012.14
		2		5,150	100	162.14	5,412.14
3			4,650	100	162.14	4,912.14	
2		うるち混入	4,750	100	162.14	5,012.14	
3		うるち混入	4,250	100	162.14	4,512.14	
その他もち	3		4,150	100	162.14	4,412.14	

(カントリー米)

種別	品種	等級	二次払い	三次払い(最終精算金)	生産者手取額
JA米	コシヒカリ	2	6,180	294.6	6,474.60
	きぬむすめ	1	6,480	275.4	6,755.40
	特別栽培米つや姫 ST	1	6,840	162.0	7,002.00

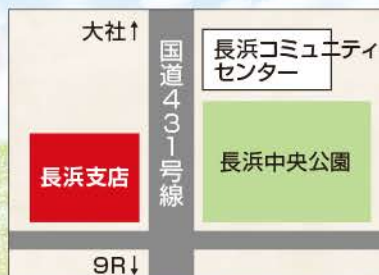


JAしまね

長浜支店

令和2年2月25日オープン

荒茅・園支店を集約した新支店（長浜支店）が本年2月25日にオープンいたします。
 建物は平屋で建設し、高齢者の方にも利用しやすく、組合員の皆さまが気軽集えるよう設計いたしました。
 2支店の機能を集約することで、効率性・機能性を兼ね備えた支店を作り、組合員・利用者の皆さまを総合的・一体的にサポートできる体制を目指します。



お問い合わせ先

- 荒茅支店 ☎:0853-28-0002
- 園支店 ☎:0853-28-0207

令和2年2月25日以降の電話番号

- 長浜支店
☎:0853-28-0002

有原支店の店舗統合のお知らせ

JAしまね有原支店は、信用店舗機能強化のため、**令和2年2月21日（金）**を以って塩冶支店と統合し業務を終了いたします。永きに亘り皆様からご愛顧いただきましたこと、厚く御礼申し上げます。

尚、有原支店のATMコーナーは引き続き営業し、利用者の皆様の利便性を高めるため硬貨対応型に変更いたしました。また、支店敷地にございますコイン精米機も引き続きご利用いただけます。

2月25日（火）からはJAしまね塩冶支店を地域拠点として業務を継承して参りますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。



お問い合わせ先

- 塩冶支店
☎:0853-21-0189

店舗統合に伴う営業時間・ATM稼働時間変更のお知らせ

店舗統合に伴い、新店舗、統合店舗、継承店舗の営業時間、ATMの稼働時間が下記の通りとなります。利用者の皆様には何かとご不便をおかけしますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

	2月21日（金）	2月22日（土）	2月23日（日・祝）	2月24日（月・振）	2月25日（火）
荒茅支店	13:00まで	店舗統合により営業終了			
荒茅支店ATM					
園支店					
園支店ATM		休 止		8:45~17:00	
外園店ATM					
長浜支店					新支店オープン
長浜支店ATM					8:45~19:00
有原支店	15:00まで	店舗統合により営業終了			
有原支店ATM					
塩冶支店					
塩冶支店ATM	8:45~19:00	9:00~18:00			8:45~19:00



ミニアグリミーティング& 春の農機具展示会開催のお知らせ

～ 今年もテーマは、「スマート農業」・「省力化」「水田管理」～

肥料・農薬・飼料・資材メーカーによる各種資材の提案や新技術の紹介セミナー及び春の農機具展示会と農機具のフリーマーケットを下記のとおり開催いたします。

今年もミニアグリミーティングと春の農機具展示会を同じ会場で行います。お誘い合わせの上多数ご来場いただきます様、ご案内申し上げます。

開催日時 令和2年2月29日(土)～3月1日(日)

店舗営業

2月29日(土)は 午前9時～午後5時 午前8時30分～午後5時
3月1日(日)は 午前9時～午後3時30分 午前8時30分～午後6時

開催場所 出雲地区本部生産資材課配送センター(グリーンセンター出雲店)
出雲市江田町313-3

開催内容 ミニアグリミーティング(セミナー開催、肥料・農薬・施設資材の提案)
春の農機具展示会及び農機具フリーマーケット

●お問い合わせ先/JAしまね出雲地区本部 営農部生産資材課 ☎21-6047



出雲地区本部理事会報告

1月23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〉

- (1)農事組合法人設立に伴う出資について
- (2)支店渉外体制の変更と信用共済事業改革に伴う機構改革について(一部変更)

〈報告事項〉

- (1)機能性農産物の取り組み状況について
- (2)個人向けカーリースの取扱いについて
自動車課では、個人向けカーリースの取扱いを始めます。一定期間(5年、7年)月々定額でクルマを使用できる支払いプランです。詳しくは自動車課(☎28-2727)にお問い合わせください。
- (3)店舗統廃合に伴う営業時間・ATM稼働時間の変更について
荒茅支店と園支店、塩冶支店と有原支店の統廃合により窓口営業時間およびATM稼働時間を変更いたします。本誌22ページ下段をご確認ください。
- (4)ブロック運営委員会での意見・要望について
各ブロックより頂いた意見・要望を今後のJA運営に反映させていただきます。
- (5)令和元年度12月末事業実績について
- (6)第5回JAしまね出雲女性部まつり・家の光大会の開催について
第5回JAしまね出雲女性部まつり・家の光大会を下記の日程で開催いたします。
●とき/令和2年2月29日(土) 午後1時～
●ところ/ラピタウェディングパレス

タテのカギ

- ①成長すると鶏になります
- ③太陽が東から昇る時分
- ⑥車の方向指示器のこと
- ⑧事故などを現場に居合わせて直接見ること
- ⑩工業——。——社会。——政党
- ⑪地震、雷、火事、——
- ⑬真ちゅうやステンレス、はんだなどのこと
- ⑭雑巾を用意して年度末の——をした
- ⑯版面を刷るときに使います
- ⑰旧暦3月の異称です



ヨコのカギ

- ①ひな人形に供える角張った食べ物
- ②守備の反対語
- ③サンとゴの間
- ④兵庫県の郷土料理。地元では卵焼きとも呼ばれます
- ⑤A、B、C……と数えて11番目
- ⑦走ると切れることも
- ⑨京の着倒れ、大阪の——
- ⑪白井義男は日本人初のボクシング世界——です
- ⑫骨と骨をつなぎます
- ⑬白米を量るときに使う単位の一つ
- ⑭父や母の姉妹です
- ⑮——して得取れ

二重マスの文字を A～F の順に並べてできる言葉は何でしょうか？

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

答え

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

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
2020年3月5日（木）（当日消印有効）

先月号の答え
「チョコレート」

ソ	ト	ク	ウ	バ	イ
ラ	ン	マ	ル	ー	ト
カ	チ	ヨ	ウ	ヘ	
テ	ツ	ト	モ	ン	
ン		コ	ウ	ク	
ノ	レ	ン	マ	ギ	ウ
ウ	ツ	ブ	セ	イ	イ

・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。

組合員・利用者の皆様へ
(お詫び)

このたび、当組合のいわみ中央地区本部におきまして、職員による横領が発生いたしました（被害総額954,424円、全額弁済済み）。

組合員ならびに利用者の皆様に多大なるご心配とご迷惑をおかけしたことに対し、深くお詫び申し上げます。

このような事態を二度と引き起こさないために、農業協同組合としての果たすべき役割と使命を深く認識し、綱紀粛正を図り、なお一層の法令遵守（コンプライアンス）の徹底を図ってまいります。

そして、信頼回復に向けて役職員一丸となり、新たな決意のもとで誠心誠意、業務に邁進する所存でありますので、今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

令和2年1月

島根県農業協同組合
代表理事組合長 石川 寿樹



節分で大豆パワーにあやかろう！

JA島根厚生連

節分の日ときくと2月3日を思い出しますが、元来は立春、立夏、立秋、立冬の前日のことをいい、季節の移り変わりのことをさします。つまり、節分は年に4回あるのです。ではなぜ、2月3日を節分と認識されるようになったのか。昔は春の始まりが一年の境と考えられており、2月の立春を一般的な節分と認識しているために「節分」といえば2月と思われるようになったのです。

節分の日に欠かせないもの、それは大豆です。豆まきをした後、歳の数だけ豆を食べることもあるかと思えます。豆を食べるとき、年齢よりも一つ多く食べたりします。「次の年も健康でありますように」と無病息災を願って食べることから、豆まきの後には豆を食べることが多くなったといわれています。

また、「豆を食べるとまめ（健康）で過ごせる」という意味も含まれるという説もあります。

そんな必需品の大豆は、とても栄養価が高く豆の王様といっても過言ではありません。大豆は「畑の肉」といわれているように、豆類の中でも「植物性たんぱく質」が圧倒的に多く、健康維持に欠かせない各種アミノ酸がバランスよく含まれています。たんぱく質は、私たちの髪や皮膚、血液などを作るうえで欠かせない栄養素です。大豆に含まれるたんぱく質には、血中コレステロールの低下作用、肥満の改善効果などの生理機能があるといわれています。肉にもたんぱく質は含まれますが、大豆に含まれるたんぱく質と同量を摂取しようとする、余分な脂質まで摂取してしまう可能性があります。そのため、脂質が気になる場合は、大豆に含まれる植物性たんぱく質を摂取すると良いでしょう。

また、「イソフラボン」という栄養素も聞いたことがあるでしょうか。イソフラボンは、エストロゲンという女性ホルモンに似た働きをしてくれます。そのため、女性らしい体つきにしてくれたり、女性に起こりやすい骨粗鬆症を予防するのに効果があるといわれています。

節分もあり大豆が活躍してくれる2月、しっかり大豆を摂取して大豆のパワーを活用してみてください。



JALしまねは、
出産・育児を応援します！

出産・育児コミュニティ

JALしまね

こども 倶楽部

会員募集中。

JALしまねこども倶楽部は、様々な特典で島根県にお住まいの妊婦さんを応援します。お会いすることを大切にし、JAの情報をお届けする事で地域に貢献したいと考えています。

対象 島根県在住でご妊娠中の方

会員期間 ご入会日からお子様の1歳の誕生日末日まで

入会金
年会費
無料



特典 01
ご入会時に
**オリジナル
限定品プレゼント**

特典 02
ご入会から
ご出産まで
**たまごクラブ
お届け**

特典 03
ご出産時に
**記念品
プレゼント**

特典 04
各種 **お役立ち
情報お届け**

詳しくはお近くの支店窓口(または担当者)にお問い合わせください。

会員
申し込みは
こちら



JALしまねこども倶楽部 検索

※特典01から03については最寄りのJA支店よりご自宅までお届けします。(郵送での対応は行なっておりません。)
※特典03の内容は、各地区本部により異なります。詳しくは、該当のJALしまね地区本部窓口にお問い合わせください。



JALしまね 総合ポイントカード「おさいふカード」会員様へ

優待割引のお知らせ

JALしまね ×



メガネの三城



ミニならいつでも
フレーム+

選べるレンズ付

本体価格 **¥12,000~**

[税込価格 ¥13,200~]

NEW! 選べるレンズ			
1.60 1.67 スマホ用	1.60 球面	1.60 非球面	超うす型 1.67 非球面
1.60 遠近両用	超うす型 1.67 遠近両用	1.60 中近両用	1.60 近々両用

メガネ一式
10%OFF!!
補聴器
5%OFF!!

ご利用の際には、提携店舗にておさいふカードをご提示ください。

提携店舗 島根県内メガネの三城全店 ※他の割引が併用できない商品・サービスが一部ございます。詳しくは係員にお尋ねください。

お問合せ



JALしまね

本店経済部生活課 (TEL) **0853-25-8907**

期間限定
営業期間
令和2年
2/29
土曜日
まで



かに道場

〈境港産〉紅ずわいがに

かに食べ放題 開催中!

+ 飲み放題

お一人様 120分 **3,900円** 〈税込〉

休業日 月曜日定休
(祭日の場合翌日)

時間 PM5:00～PM9:00 **場所** ラピタ本店
4F 特設会場

料金 お一人様 120分

■大人	■中学生以上20歳未満	■小学生	■幼児(4～6歳) ※3歳以下は無料
3,900円 〈税込〉	2,900円 〈税込〉	1,900円 〈税込〉	1,000円 〈税込〉

セルフバーコーナー完備 飲み放題
好きなドリンクを、自分の好きなようにお作り頂けます! 生ビール、ハイボール等をはじめ、出雲の地酒など、すべてが飲み放題に含まれます!

■ご予約・お問合せフロント TEL (0853) **21-6063** お問合せ時間: AM9:30～PM8:00

※20歳未満のお客様の飲酒はお断り致します。
※飲酒後のお車の運転や車両に同乗する事は法律で禁止されています。
※20歳未満の方は保護者または監督者同伴にてご入場ください。



当店は「キャッシュレス・消費者還元事業」
対象店舗です!

キャッシュレスで
お支払のお客様に

5%還元

消費者還元期間 **2020年6月30日まで**

受取方法は?

Edyでお支払いした日から、
30日後の受取になります

各店の赤い専用
チャージ機で受取ります





※詳しくは係員までおたずねください。

ラピタでの
お買物は

楽天Edyの
お支払いが



便利でお得!!

通常のお買い物
200円(税別)につき
いつものポイント **1P**

+

さらに!
Edyで支払うと
200円(税込)につき
Edyポイント **1P**



※ポイント5倍デーなどのイベント時であつてもEdyポイントは200円(税込)につき1ポイントとなります。
※Edyポイントはご利用月の翌月末にまとめて付与いたします。



組合員の皆様へ



新築そっくりさん
施工例



今ある家を
快適で住みやすい
空間に

住友不動産(株) 新築そっくりさん

リフォーム 相談会

in JALしまねラピタ本店
1階センターコート 出雲市今市町87

最新
ユニットバス
システムキッチン
展示

2/22^土 23^日 24^月

9:30▶18:00

入場無料

予約不要

イベント日程、内容は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

【出店業者】

- ◆住友不動産(株)「新築そっくりさん」
- ◆(株)コダマサイエンス(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、外壁塗装)
- ◆(株)HALムスイ(無水鍋・台所用品)

ビフォーアフター **山陰地区内**
施工実例紹介
パネルコーナー

間取り変更は実際ここまでできる!30坪以下の狭小住宅から築100年超の古民家まで見応えバツグン!
新築そっくりさんの実績をご紹介します!



ご予約特典

Step 1 事前にご来場予約された方に

クオ・カード
プレゼント
(1,000円分)

Step 2 会場にて新築そっくりさんに
建物調査をご依頼

いただいたお客様には
新築そっくりさんより
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

無料建物診断で安心の住まいに!

※地盤調査、アスベストのサンプリング分析調査は有料となります。

会場にて受付いたします!

※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。

お申し込み・問い合わせ先



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
(土・日・祝日も受け付けいたします)

あすっこすごもり卵

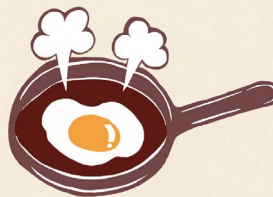


●材料 (2~3人分)

- あすっこ…………… 1袋
- 卵…………… 2~3個
- サラダ油…………… 少々

●作り方

- ①あすっこはさっと洗い、茎は斜め切り、葉は4~5cmに切る。
- ②フライパンにサラダ油をひき、あすっこを炒める。
- ③あすっこをフライパンの中で楕円状に広げて真ん中を開け、中に卵を入れ、半熟の目玉焼きになるようにフタをして焼く。
- ④塩、こしょう、しょうゆ、ソース、マヨネーズなどお好みの調味料をかける。



☆朝ごはんにぴったりの一品です。

忙しい朝にささっと作れて、たんぱく質、ビタミンがたっぷりに取れるバランスのいい食事になります。朝、野菜不足の方にもぜひおすすめです。

エビとあすっこのピリカラマヨ炒め



●材料 (2人分)

- | | |
|---------------|-------------------|
| エビ…………… 160g | 豆板醤…………… 小さじ1 |
| 酒・塩…………… 少々 | マヨネーズ…………… 大さじ2~3 |
| 片栗粉…………… 小さじ2 | サラダ油…………… 少々 |
| あすっこ…………… 1袋 | |

●作り方

- ①エビは皮をむき酒・塩をして片栗粉をまぶす。
- ②あすっこは、さっと洗い、茎の部分は斜め切り、葉はざく切りする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、エビ、あすっこの順に炒める。
- ④あすっこが柔らかくなったら、豆板醤とマヨネーズを入れ炒める。



豆板醤の辛味とマヨネーズのコクがおいしい、お手軽にできる簡単中華味です。えびを鶏肉に変更してもおいしくできます。

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。

今月の表紙は斐川町の万九千神社です。古事記にも登場するこの神社は、神在祭に際し全国から参集された八百万神が最後にお立ち寄りになり、神宴(直会=なほらい)を催したのちそれぞれの国へお帰りになるとの由緒を今に伝えています。平成26年の136年ぶりの遷宮で建て替えられた社殿には、旅行の安全無事や諸願成就などを祈願する人が後をたちません。

編集後記

今月の健康散歩テーマは節分と大豆。昔は節分の豆まきではもちろん豆を投げていましたが、最近では変化があるようです。衛生面を考慮して、バックに小分けした豆や殻付きの落花生を投げるとか。伝統、風情と安全、エコ。時には相反することもあります。何事も時代に沿って上手に折り合いをつけることが大事ですね。(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います。原画の全体は次のとおりです。

