



JAしまねびより

2022

1

January
Vol.70



来月の
外勤日は 2月19日(土)

特集

2022年も目標に向かって“トラ(寅)イ”!!

＼SNSで旬な情報を投稿しています／



JALまね 出雲地区本部版

謹んで初春の
およろこびを
申し上げます



代表理事組合長 石川 寿樹

代表理事副組合長 山根 盛治

代表理事専務 高木 賢一

代表 監事 名原 佳宏

役職員一同



代表理事組合長

石川 寿樹

新年あけましておめでとようございませす。組合員の皆様には、新しい年を穏やかに迎えのこととお慶びを申し上げます。令和4年の年頭にあたり、皆様から旧年中に賜りましたご支援、ご協力に対し、厚くお礼を申し上げます。

昨年を振り返りますと、7月から8月にかけて豪雨や台風等の自然災害に見舞われ、県内でも多くの被害が発生しました。被災されました組合員の皆様にご心よりお見舞いを申し上げますとともに、今後とも復興に向けた支援に取り組んで参ります。

また、新型コロナウイルス感染症につきましては、ワクチン接種が進んだこともあり、国内では新規感染者が減少傾向にありました。しかしながら、ここに来て新種のオミクロン株への感染も拡大しており、未だ収束の兆しは見えておりません。一方、農業に目を転じますと、原油価格の高騰により燃油や資材、肥料や飼料の価格が大幅に上昇し、農家経営を大きく圧迫しています。

特に県内農業の基幹的作物である米については、国が市場隔離による需給改善対策を示しているものの、コロナ下起因する外食需要の減少等による消費の低迷、民間在庫量の増加による厳しい販売見通しから、昨年8月の段階では、JAしまねの令和3年産米単価を前年から2千円程度引き下げざるを得なくなりました。

こうした中、JAしまねといたしましては、稲作農家の皆様の経営を支援するため、12月にお支払いする従来の追加金に加え、米価下落を踏まえたJA独自の経営継続支援の実施を決定いたしました。今後もJAの使命として、米だけでなく、畜産や園芸作物につきましても、できる限りの支援に取り組んで参ります。

事業運営につきましては、各部門にコロナ下の影響が及んだものの、事業管理費の削減等に取り組み、令和3年9月末仮決算は計画を上回る成果を上げることができました。組合員の皆様のご利用、ご協力の賜物と深く感謝申し上げます。

さて、本年は「第3次中期経営計画」「第3次農業戦略実践3カ年営農計画」がスタートする重要な年です。ポストコロナ時代を見通し、JAしまねの「めざす10年後の姿」を実現するための具体策を計画に反映させ、引き続き「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの基本目標の実現に向けた「不

断の自己改革」に取り組んで参ります。

また、JAを取り巻く経営環境は年々厳しさを増しており、盤石な経営基盤を確立するため、営農経済事業・信用共済事業、2つの事業改革を更に進めていかなければなりません。

まず、営農事業におきましては、コロナ下で落ち込んだ販売高の早期回復と増益を目指し、広域指導体制の構築により重点品目の更なる生産拡大に取り組みます。また、今秋に開催される全国和牛能力共進会での入賞を目指し、関係機関と協力して「しまね和牛」の評価向上にも努めて参ります。

一方、信用共済事業につきましては、令和3年度での事業改革完遂に向けて、各地区本部で店舗再編やATMの再配置、事務集約・効率化等に取り組み、大幅な収支改善を図りましたが、今後の厳しい経営環境に備えるため、不断の改革に取り組みで参ります。何卒、ご理解・ご協力を賜りますようお願いいたします。

結びに、組合員の皆様、地域の皆様にとりまして、本年が実り多く、健康で明るい年となりますようお祈り申し上げます。年頭の挨拶とさせていただきます。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。



甘くて柔らかい白ねぎで
ブランド化を目指す

出雲市の西側にある神西（じんざい）地区。砂地という好条件を活かし、古くより白ねぎの生産が盛んな地域です。代々農家を営んできた石飛家でも、以前から白ねぎを生産してきました。この地区で作



1番美味しいのは1月。「冬の寒さに打ち勝って育った神在ねぎは、ぎゅっと甘みが増す」と石飛さん

石飛 政樹さん(46才)

今月は、出雲地区本部。出雲市大島町で「出雲神在（かみあり）ねぎ」の生産に取り組むJAしまね出雲神在ねぎ部会・部会長の石飛政樹さんにお話を伺いました。



考える必要がありました。そこで石飛さんはJAに相談。皆が同じ品種を栽培し、新たなブランド化を目指し動き始めることに。いくつかの試験栽培を行い、甘みが強く柔らかい品種を選びました。石飛さんは「普通の白ねぎとは一番かけ離れているものが良かった。その方が差別化も図れ、ブランドとしても確立しやすかった」と振り返ります。こうして、平成19年から本格的な作付けを開始し、出雲大社に神々が集まる旧暦の「神在月（10月）」に収穫が可能になることから「出雲神在ねぎ」と名付け、売り出すことになりました。

繊細でデリケートな白ねぎ

神在ねぎは、甘くて柔らかく全部美味しく食べられることから、葉をつけた状態で出荷・販売されます。葉まで柔らかいことが特長ですが、それ故に繊細でもあり、育てることがとても難しい作物です。そのため、収穫も茎葉を傷つけないように丁寧に行います。また、袋詰



丁寧に収穫していきます

めの際も、葉が折れないように慎重に入るなど、最後まで気を遣う作業が続きます。病気に弱く、害虫もつきやすい上に、大雨などで水に浸かっってしまった場合は腐ったり折れやすくなります。それらの問題にも頭を悩まされてきたという石飛さん。令和3年の夏は2回も豪雨に襲われた出雲地方。石飛さんの畑も約半分が被害に遭いました。石飛さんは「通常より早い時期に植えて、梅雨・夏の大雨が降りそうな時期までにある程度大きさに成長させておくなどの対策が必要」と、今後に向けあらゆる予防策を模索しています。

この美味しさをもっともつと広めたい

こうして手間ひまをかけ大事に扱ってきたからこそ「良いものができた時は格別に嬉しい」と笑顔で話す石飛さん。「もっと欲しいと言われると、こちらも張り切ります！」と、需要がある時が一番やる気が出ます。暖冬などの理由から、家庭で鍋料理をしながらになると、白ねぎの出荷がストップされることも。白ねぎの美味しい季節になって、たくさんの人に食べてもらいたいと願っています。



神在ねぎを傷つけないよう気を付けながら作業



雨が降ると作業工程が増えるため、晴れの日に多めに収穫するなど事前に調整しながら収穫を進めます

キャンプでリフレッシュ

時間があればキャンプに行き、息抜きをしている石飛さん。お子さんたちが小さい頃は、家族で行って行ったそうですが、今は大きくなり一緒に行く

機会は減ってしまったそうです。しかし、周りにはキャンプ好きな友人が多く、集まることも。その日の収穫が終われば次第出掛けることもあり「作業終了のお酒は格別に美味しい」と笑顔をみせます。冬場であっても市内のキャンプ場にしょっちゅう足を運んで大きめのテントの中でストーブを焚き、お鍋とお酒を楽しんでいます。仲間とともにワイワイお酒を飲むことが、石飛さんにとって最高のリフレッシュタイムなのだとか。



リフレッシュの時間となっているキャンプ

作業を組み立てることがおもしろい

以前から神西地区のほとんどの農家は、ハウス栽培と露地栽培を組み合わせながら、それぞれに合った作物やスタイルを選び一年を通して仕事をしています。石飛さんもその一人で、年間で様々な作物を栽培しています。「一年の作業を組み立てることはすごく大変だけど、おもしろい」と語る石飛さん。きちんと仕事を組み立てていくことで、今までと同じ面積でも仕事量が増え、収入にも反映される農業のおもしろさを感じています。また、それに伴って人手確保や今後の課題も見えてきたと言います。昨

プチっと情報!

出雲神在ねぎ

柔らかくて甘みが強く、葉まで食べられるのが特長です。石飛さんおすすめの食べ方は「鶏肉とねぎをアルミホイルで包み、オープンで焼く」。ねぎの旨味と鶏肉の油がマッチしてとても美味しいのだとか😊
この機会にぜひ。



★お問い合わせ先★

J Aしまね出雲地区本部
営農部販売開発課
電話：0853-21-6118

年から一人雇用し、今後は家族経営ではない継承の方法も視野に入れています。「神在ねぎの知名度はまだだ。もっと多くのの人に知ってもらいたい」と今後の意気込みを語る石飛さん。今よりさらに農業をおもしろく、そして効率的な農業を目指し、石飛さんの挑戦は続きます。



笑顔が印象的な石飛さん。
神在ねぎを多くの人に食べてほしいとPRします

って“トラ(寅)イ”!!

新年あけましておめでとうございます。

さあ、新たな年がスタートしました。今年の干支は「壬寅（みずのえとら）」。厳しい冬を越えて芽吹き始め、新しい成長の礎となる年と言われているそうです。そんな新年第1号の特集では、目標に向かって“トラ(寅)イ”し続ける、各地区本部の若手農業者をご紹介します。

合同会社Torchを設立し、今年度から菌床シイタケを栽培しています。従業員を増やし、皆が楽しく働ける会社にしていきたいです。



就農して、4年目となります。ファーマーズマーケットでの消費者との関わりを大切に、収量アップの1年になるように頑張ります。



出雲市荒茅町【出雲地区本部】

松本 頼明さん(40)(右)
金崎 幹徳さん(38)(左)

経営規模

●菌床シイタケハウス3棟
年間43,200菌床で栽培

松江市西忌部町【くにびき地区本部】

伊藤 成海さん(23)

経営規模

●花40㎡ ●ハウレンソウ2㎡

就農2年目で水稻を栽培しています。日々の管理を徹底し、品質向上、収量UPを目指しています。今後は規模拡大を図りながら地域農業を盛り上げていきたいです。



安来市久白町【やすぎ地区本部】

南 真之さん(38)

経営規模

●イチゴ(高設栽培)6㎡

兵庫県から1ターンし就農1年目。アパレル業界から一転、妻の実家である安来市でイチゴ作り。いつかイチゴ作りを通して、趣味のアウトドアに関連したイベントを開きたいと考えています。

現在、消費者からの信用と経営の安定を目指して個人での美味しまねゴールド認証取得に向けて頑張っています。菌床シイタケを通して地元の方たちとの繋がりをもっと築いていきたいと思っています。



出雲市斐川町【斐川地区本部】

深津 健太さん(22)

経営規模

●水稻2.7㎡

来島牧場に入社し約2年半。人工授精(AI)・受精卵移植(ET)などの繁殖技術向上を目指すとともに、将来牧場で活躍する育成牛を育てるため日々頑張っています。



飯南町【雲南地区本部】

曾田 春奈さん(25)

経営規模

●来島牧場：搾乳牛約360頭、子牛約60頭

2022年も目標に向か



就農して3年で、繁殖和牛を20頭飼育しています。良い母牛と子牛を育てるために、日々勉強しています。

知夫村【隠岐どうぜん地区本部】

稲澤 義治さん (40)

経営規模

- 繁殖用和牛 母牛20頭、子牛7頭



もっと生産量を増やして、隠岐地域の皆さんに新鮮な野菜を食べてもらい、地元園芸農業を担う生産者のひとりとして地産地消に貢献したいです。

隠岐の島町【隠岐地区本部】

柴 功一さん (36)

経営規模

- ハウス施設野菜10畝 (キュウリ、トマト)
- 野菜苗生産8畝
- 露地野菜20畝 (レタス、キャベツ、ブロッコリーなど)

雇用就農から独立して1年目。農業・化学肥料を使わずに栽培をしています。白ネギを中心に置き、品目を模索しながら年間を通して売り上げが上がるように頑張ります。



大田市長久町【石見銀山地区本部】

清水 啓介さん (35)

経営規模

- 白ネギ18畝 ●レタス10畝
- 白ナス5畝 ●大豆8畝
- 米10畝

8年前に就農しました。将来的には、技術や産地としての価値を高め、新規就農者や農業体験に来た方にアドバイスをしていきたいです。

就農して8年経ちました。大変な事が多いですが、収穫の時の喜びが忘れられないので続けています。将来的には収穫した作物を全国の人たちに届けていきたいです。



浜田市金城町【いわみ中央地区本部】

清本 香さん (32)

経営規模

- トマト2.5畝 ●なす3畝
- ぶどう5畝 ●その他6畝

益田市須子町【西いわみ地区本部】

金山 千年さん (30)

経営規模

- トマト36.5畝 ●メロン延べ40畝

美郷町【島根おち地区本部】

新田晋太郎さん (36)

経営規模

- 菌床ブロック3万個





新年のごあいさつ

J Aしまね女性部

部長 高橋美佐子



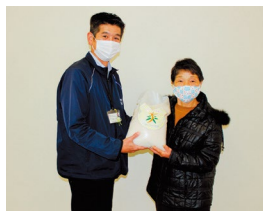
新年あけましておめでとうございます。

日頃より女性部の活動にご理解とご協力をいただき心よりお礼申し上げます。

令和元年度からの新型コロナウイルス感染拡大に伴い、私たち女性部の活動も中止やWEBでの開催を余儀なくされました。そのような状況の中、私たちJ Aしまね女性部は昨年度からコロナ禍によって困窮している学生や子ども食堂、フードバンク事業を支援するため、女性部員が玄米を持ち寄り集まったお米を寄贈する“米一握り運動”を実施しています。今年度は2回に分けて行うこととしており、現在1回目が終了しました。1回目はJ Aしまねや島根県青協の皆様のご協力もあり、1,370kgの玄米が集まりました。集まったお米は、県内の子ども食堂・フードバンク・大学に寄贈いたしました。この運動にご協力いただいた多くの皆様へ感謝申し上げます。

最後になりましたが、今年こそは、コロナが収束し、例年通りに女性部活動ができること、そして何より世界中が安心安全な状態で普通の生活を送ることができるように願って止みません。

今年も私達女性部に変わらぬご指導、ご協力をお願いすると共に皆様のご健康とご多幸をご祈念申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。



フードバンクへ米を寄贈する
寺内副部長(右)



子ども食堂へ米を寄贈する
高橋部長(左)と飯塚副部長(右)



新年のごあいさつ

島根県農協青年組織協議会

会長 草野 拓志



新年あけましておめでとうございます。

また日頃より島根県青協の活動に対しご理解ご協力賜わりまして、誠にありがとうございます。

昨年を振り返りますと、青年部、営農活動ともに新型コロナウイルスの影響が続く中で的一年となりました。外食産業の需要低迷や米余りによる米価の大幅な下落、円安やOPECによる原油生産の引き締めにより燃料代の高騰、中国及び新興国の経済発展に伴う飼料の買い占めによる餌代高騰など、農業を取り巻く環境は非常に厳しいものとなりました。そういった中で、地域において懸命に営農活動をなされている生産者の方々に敬意を表すところでございます。

昨年は、いろいろと考えさせられた1年でしたが、島根県青協として、J Aや島根県農政に意見陳情を行う等、しっかりと活動してまいりました。

農業者の意義は食を支え農地を守り引き継いでいくことです。それには営農活動を続けていくことが一番大事であり、地域で頑張る生産者をJ Aや島根県農政と一体となって支援していくことが非常に大切です。私は本年で会長の4年目となりますが、少しでもその架け橋となれるよう、また、島根県の農業振興の為、本年も尽力していく所存でございます。

そして、逸早い新型コロナウイルスの終息を祈りつつ、本年が皆様にとって実り良い年であることをご祈念いたしまして新年の挨拶とさせていただきます。



謹賀新年

令和四年の新春を迎え

J Aしまね出雲地区本部は

地域農業の振興と地域の皆様の

うるおいある生活の向上をめざし

全力をあげて取り組みます

皆様のご支援とご協力を

お願い致します。



島根県農業協同組合 出雲地区本部

常務理事本部長 岡田 達文

常務理事副本部長 珍部 誠

理事 福島 隆

理事 藤江美由紀

理事 立脇 渉

理事 伊藤 篤男

理事 永瀬のり子

青年連盟委員長 原 浄司

女性部部长 高野 智子

出雲地区本部役職員一同

新年のご挨拶



島根県農業協同組合
出雲地区本部長

岡田 達文

新年明けましておめでとうございます。組合員の皆様には、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。旧年中は当地区本部の事業運営に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は、7月の豪雨災害、8月の台風等、自然災害が相次ぎ、当地区本部管内におきましても、田畑やハウス、家屋など、多くの被害が発生しました。被災されました皆様に謹んでお見舞いを申し上げます。

また、一昨年より新型コロナウイルスが世界中で猛威を振るっており、世界経済、日本経済、農業分野にも大きな影響を与えております。

当地区本部におきましても、農業祭り等、各種行事を中止、規模縮小せざるを得ない状況が続いており、組

合員・利用者の皆様にはご不便をおかけしたのと思っております。

ワクチン接種は進んでいるものの、新種株の感染が拡大するなど、未だ収束の兆しは見えておりません。事態の収束を願うとともに、新たな日常（withコロナ）に適應しながら事業活動を進めていく所存でございます。

さて、このような情勢の中、JA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」は不断の取り組みとして鋭意継続しております。

農業関連では、出雲市と連携した「出雲農業未来の懸け橋事業」により、農業支援や、7月の豪雨災害に対する復旧支援を行いました。また、リース事業の品目拡大、島根県と連携した産地拠点づくりなど、特産の産地維持・拡大に向けた取り組みを強化したほか、持続可能な農業の実現に向け、機能的農産物の面積拡大、スマート農業の実証などにも取り組みました。

また、業績還元につきましては、令和2年度の決算状況に基づき、当地区本部で4千1百万円を還元させ

ていただくことになりました。JA各事業のご利用に、改めて感謝を申し上げます。農業生産・販売の拡大助成や、ラピタのポイントセール、ガソリン値引き券の配布などを実施しており、昨年秋季には、「業績還元ぐるっとキャンペーン」と題し、抽選会も開催させていただきました。組合員・利用者の皆様の生活向上や、地域の活性化に寄与できれば幸いです。

一方、JAを取り巻く環境は厳しさを増しており、店舗機能の見直し等、合理化についても検討していかねければなりません。JAの本来の役割とは何かを自問し、JAが今後も地域の農業と暮らしになくならない存在であり続けるために、必要な改革を推し進めてまいります。

組合員の皆様にとりまして、この一年が実り多く、健康で明るい年となりますよう、お祈り申し上げますとともに、今年も変わらぬお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。年頭の挨拶とさせていただきます。

本年もどうかよろしくお願い申し上げます。

ラピタ歳末チャリティー 子ども食堂を支援

ラピタは12月28日、市内9カ所の子ども食堂に、歳末チャリティーとして、合わせて農協全国商品券30万円分を贈呈しました。同地区本部を訪れた子ども食堂の代表者に、同地区本部の岡田達文本部長が商品券を手渡しました。

例年は市内の福祉施設にミカンとバナナを贈っています。今年もコロナ禍で福祉施設の訪問が難しく中止。経済的に困窮する家庭が増える中、地域の子育て支援につながればと、社会福祉協議会を通じて子ども食堂への寄付を企画しました。

贈呈式後には、意見交換も実施しました。同地区本部の珍部誠副本部長は「JAの調理施設を空き状況に応じて提供するほか、食材の提供なども、子ども食堂の皆さんに相談させてもらいながら取り組みたい」と提案し、積極的に支援していく意向を伝えました。

わくわく食堂代表の杉原一平さんは「運営するうえで金銭的支援はともありがたい。また、このような場を設けてもらい、背中を押していただいた気がする。注目してもらったことで、子ども食堂が増えるなど支援の輪が広がればとわくわくしている」と話しました。



岡田本部長(左から3人目)が代表者らに商品券を贈呈しました

各支店でご来店感謝デー開催 日頃のご愛顧に感謝を込めて

JAしまねは12月15日、日頃のご愛顧に感謝を込めて、ご来店感謝デーを実施しました。卵やホッカイロを粗品として用意したほか、各支店がそれぞれ工夫を凝らしてイベントを実施しました。

JA朝山支店では、新聞紙で作ったエコバッグに毛糸で作ったアクリルたわしと「いず茶」を入れて、来店されたお客様に手渡しました。エコバッグとアクリルたわしは、家の光記事を活用して女性部員と職員と一緒に作りました。当日は、女性部員が「冬至にゆず湯に入ると風邪をひかないと言われます。今回は体の中から温めてください」と言いながらお渡ししました。

JA平田中央支店では、女性部員と職員が紙バンドを編んで作ったコースターをプレゼントしました(18ページに関連記事)。職員が店頭で情報提供をしたほか、グリーンセンターと連携して花の販売もしました。

平田中央支店の宇越実ブロック長は「女性部の皆さんに引張ってもらい、このように開催することができました。来店されたお客様に喜んでいただけてよかったです」と話しました。



コースターを渡す女性部員(平田中央支店)



朝山支店では新聞紙のエコバッグに入れて渡しました

出雲しいたけ部会 年末講習会開催

JAしまね出雲しいたけ部会は11月30日、ラピタ本店で年末講習会を開催しました。昨年は新型コロナウイルスの感染拡大により中止となったため、2年ぶりの開催。部会員、市場関係者、JA職員ら約50人が出席しました。

講習会では、市場情勢、管内の販売情勢を報告。市場関係者は「年末の需要期、最後までしっかり出荷してほしい」と要請しました。また、株式会社北研は栽培管理について説明。年末に需要のピークを迎えるにあたり、冬場の気象条件や温度、湿度の管理について確認しました。

同部会では、65人が年間約52万菌床で「神々の国出雲しいたけ(平成27年商標登録)」を栽培しています。講習会の開催や部会員間の情報共有で技術を高め、肉厚、高品質な菌床生しいたけは市場から高い評価を得ています。

また、新規就農者が増えており、今年は3経営体が加入しました。高齢化等による減少もあり、部会員数は横ばいですが、菌床数は増加傾向。昨年度は初めて販売高4億円を突破しました。

同部会の三島部会長は「5億円を目指し、少しでも近づけるよう頑張ります」と新たな目標を掲げました。



あいさつをする三島部会長

出雲きゅうり部会 販売金額過去最高

J Aしまね出雲きゅうり部会の令和3年産きゅうりの販売金額が、過去最高の8,400万円（前年比13%増）となりました。

同部会の部会員は19人。部会員は増加傾向で、若手生産者が多い部会です。春作を中心に令和2年より面積が拡大し、出荷量が大幅に増えました。これまで秋作は個人で選果をしていましたが、昨年は初めて共選に取り組みました。昨年は種苗メーカーを招いて巡回を行い、栽培管理について情報を共有。栽培する品種も数を絞り、品質の平準化に努めました。また、販売面では山陰市場を中心に販路を拡大。輸出にも着手しました。

J Aの販売担当は「出荷量増に合わせて契約販売などにも取り組み販路を確保したい」と話しました。



シーズン中の選果場

次年産へ対策確認 多伎いちじく生産部会

J Aしまね多伎いちじく生産部会は12月17日、多伎コミュニティセンターで多伎いちじく振興大会を開催しました。令和3年産いちじくの出荷・販売結果を報告し、次年産に向け、樹勢回復などの対策を確認しました。

令和3年産は台風、長雨の影響で出荷量が伸び悩んだ一方、全国的な不作傾向により過去にない高単価を記録しました。加工原料も含めた総販売額は前年比5%増の6,913万円となりました。

大会では、昨年9月に開いた多伎いちじく品評会の表彰も行いました。同部会の立脇渉部会長は「改植にも取り組んでおり、今後生産量が増えることを期待している」と話しました。



あいさつをする立脇部会長

地域の子どもたちへ サンタパレード開催

稗原地区青少年育成協議会、J Aしまね稗原支店、稗原コミュニティセンターは12月19日、恒例のサンタパレードを開催しました。地区やJ Aの関係者がサンタクロースやトナカイに扮し、未就学の子どもたち50人（34戸）にプレゼントを配りました。

子どもたちの夢を育み、青少年の健全育成、地域活性化につなげようと、毎年実施し、地区の交対協、駐在所、消防団なども協力しています。サンタクロースに扮して各戸を回ったJ A稗原支店の石飛英彦支店長は

「子どもたちは地域の宝。稗原の未来を担う子どもたちに喜んでもらうことができ嬉しく思います」と話しました。



各戸を訪問しプレゼントを渡すJA職員

いずもJ A女子大学 女子大味噌で和食講座

J Aしまね出雲地区本部は12月8日、ラピタ2階のふれあいの家出雲「縁」でいずもJ A女子大学12月講座「女子大味噌で和食講座」を開きました。

講師は島根の名工、全国日本調理技能士会師範の白築弘友先生。同女子大学で作った味噌とお米も使い、おせちをテーマとした和食作りを学びました。

はじめに白築先生が全品を女子大生の前で作り、それをお手本に女子大生が調理を開始。女子大生は「品数が多かったが最後まで楽しく作ることができた」「技術を間近で見られて勉強になった」などと感想を話しました。



飾り切りなどにも挑戦



JAしまね出雲地区本部 予備自衛官雇用で感謝状

自衛隊島根地方協力本部は12月3日、予備自衛官の雇用や訓練等に参加しやすい職場づくりにより、任務遂行に貢献したとして、JAしまね出雲地区本部に感謝状を贈呈しました。

予備自衛官は、普段は企業などに勤務しながら訓練に参加し、有事の際に自衛官として任務にあたります。同地区本部は、即応予備自衛官を1名、予備自衛官を1名、計2名を雇用。感謝状の贈呈は、平成16年に続き2回目となります。

また、同地区本部は予備自衛官協力事業所として、平成29年に地方協力本部長認定、令和3年に防衛大臣認定を受けています。

当日は、同地方協力本部の高橋洋二本部長が、同地区本部の珍部誠副本部長に感謝状を手渡しました。



自衛隊島根地方協力本部の高橋本部長(左)から感謝状を受け取るJAしまね出雲地区本部の珍部副本部長(右)

田もち会 研修会開催

JAしまね出雲田もち会は12月10日、JAしまね出雲地区本部で研修会を開きました。会員約10人が参加。北興科学工業株式会社から講師を招き、農薬の適正な使用方法について学びました。

田もち会は、概ね5ヘクタール以上の水田を経営する農業者、農業生産法人の代表者等で構成しています。会員相互の連携や水田作経営に必要な学習などを行い、会員の経営発展に寄与することを目的としています。研修会の開催のほか、先進地の現地視察なども実施しています。

同会の木村実会長は「勉強し、情報共有をしながら、農業を守っていかねばならない」と決意を話しました。



農薬について学ぶ会員

JA 出雲 My朝ごはんセット 販売開始!

JAしまね出雲地区本部と東京の“和のギフトセレクトショップ”「Add 和! TOKYO」とのコラボ企画で、12月1日より「JA 出雲My朝ごはんセット」の販売を始めました!

厳選したお米、農産物、加工品を詰め合わせ、贈り物にも使っていただけよう、包装にもこだわっています。



※調理例

<セット内容 (朝食2人分相当)>

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 出雲縁結び米 300g (2合) …… 1袋 | しじみ味噌汁 (普通) …… 1袋 |
| 出雲産 リーフレタス …… 1袋 | しじみ味噌汁 (赤だし) …… 1袋 |
| 出雲産 だんだん青ねぎ …… 1袋 | 天ぷら (玉ねぎ) …… 1枚 |
| 出雲産 菌床生しいたけ …… 1パック | アイリッシュスティック (浅漬け) …… 1袋 |
| えごま玉子 (6個入り) …… 1パック | 芽ふり (わかめふりかけ) …… 1袋 |



1セット 3,980円 (送料込/税込)

ご注文方法

ネット注文

「Add 和! TOKYO」のネットショップから購入できます。

FAX注文

JAしまね出雲地区本部ホームページ掲載の注文書を印刷し必要事項をご記入の上、FAXにてご送信ください。

送信先・お問合せ先

JAしまね出雲地区本部 販売開発課
(TEL0853-21-6118 FAX0853-21-6075)



業績還元 キャンペーン!!

たくさんのご応募ありがとうございました!



**19,031件のご応募
3,000名の方が当選!**

J Aしまね出雲地区本部は今年度、ラピタ、給油所等のレシートを集めて応募できる抽選会「業績還元ぐるっとキャンペーン」を実施しました。10月16日から11月25日までで、合計19,031件のご応募をいただきました。12月1日に抽選会を開き、3,000名の方がご当選されています。

当地区本部では、例年、業績還元の一つとして各地区の農業まつりへの助成を行ってまいりましたが、一昨年からの新型コロナウイルスの感染拡大により開催が困難な状況が続いております。組合員・利用者の皆さまに還元するとともに、総合事業を行うJ AをPRしようと当キャンペーンを企画し、今回で2回目の開催となりました。

今後ともJ A事業全般にいつそうのご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

冬期座談会の開催について

冬期座談会を2月に管内各地区で開催いたします。当会は、皆様からのご意見をJA事業に反映させる貴重な場となっておりますので、多くの皆様のご参加をお願いいたします。開催日程・会場につきましては、お近くの支店・ふれあい店よりお知らせいたします。

なお、1月末より座談会資料を各支店・ふれあい店窓口準備いたしますので、事前に確認を希望される方は窓口までお申し出ください。また、資料はJAしまねホームページにも掲載を予定しております。

※ご来場の際は、新型コロナウイルス感染拡大防止の為、マスク着用、手指消毒、検温にご協力ください。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により中止する場合がございますので、あらかじめご了承ください。





JAしまねラピタ農産物直売会
たぐちファーム

田口裕一郎さん (52)

— 葉牡丹 —

管理徹底しきれいな花を
葉牡丹の染色にも挑戦



栽培品目

花卉

(ストックひまわり、トルコギキョウ、葉牡丹)

白ねぎ、青ねぎ、ラディッシュなど

栽培規模

ハウス 7棟

露地 40アール

たぐちファームを経営し、花卉や野菜を栽培する田口裕一郎さん。市場出荷のほか、ラピタの農産物直売コーナーにも出品しています。お正月の縁起物として使われる葉牡丹は、クリスマスから年末までの1週間が勝負。直売コーナーにたくさんの葉牡丹を出品しました。

部品も農産物も同じものづくり

以前は自動車電装部品の製造管理に携わっていましたが、もともと農業に興味があり、研修を経て平成25年4月に就農。花卉の栽培からスタートし、徐々に品目を増やしながら軌道に乗せてきました。

「ものづくりという点では、製造管理の仕事と似た部分もあります」と話す田口さん。農業においても品質管理を徹底し、美しい花、安全・安心な野菜を出荷しています。

今年初めて葉牡丹の染色に挑戦

葉牡丹は、赤い品種の「恋姿」と白い品種の「晴姿」を6000本ずつ栽培しています。8月初旬に種をまき、8月中旬に定植、下葉を落とすなどの作業を経て、12月中旬から出荷が始まります。葉牡丹はきれいに発色させるのが難しく、キャベツの仲間なので虫が好んで食べます。きれいな葉牡丹を育てるにはとても気を遣うそうです。



色鮮やかに染色された葉牡丹
※奥の赤と白の葉牡丹は通常のもの



基本は赤と白ですが、今年初めて、葉牡丹の染色に挑戦しました。白い葉牡丹に染色液を吸わせて染めるのだそうです。田口さんは「好みはあるとおもいますが、正月以降も飾ってもらえたらと作りました。皆さんの反応が楽しみです」と笑顔を見せます。葉牡丹は1月末ごろまで直売コーナーに出品する予定。その後は春にストック、夏にひまわり、トルコギキョウがシーズンを迎えます。

出雲の旬レシピ



神在ねぎの風味が活きた炊き込みご飯。豚肉でボリューム感もあります。

神在ねぎと豚肉の炊き込みご飯

〈材料〉[3合分]

- 米……………3合
- 神在ねぎ……………1本
- 豚バラ肉……………150g
- しめじ……………1/2パック
- 舞茸……………1/2パック
- だし汁……………450ml
- みりん……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ2
- 塩……………少々
- いりごま……………お好みで

〈作り方〉

準備：米は洗っておく。

- ①神在ねぎは斜め切り、しめじと舞茸はほぐす。豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ②炊飯釜に米と①とAの調味料を入れ、軽く混ぜ合わせて通常通り炊飯する。
- ③炊き上がったら、お好みでいりごまを散らして完成♪



キャベツの代わりに神在ねぎをつかいました。ねぎの甘さ、歯触りが楽しめます。

神在ねぎの海鮮お好み焼き

〈材料〉[2人分]

- 神在ねぎ……………1本
- シーフードミックス 120g
- 長いも……………60g
- 薄力粉……………100g
- 卵……………2個
- 水……………200ml
- 紅シウガ、天かす……………各適量
- サラダ油……………適量
- お好みソース……………適量
- マヨネーズ……………適量
- 青のり、鰹節など…お好みで

〈作り方〉

- ①神在ねぎは斜め切り、長いもは皮を剥いてすりおろす。
- ②ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③よく混ぜ合わせた②に、①とシーフードミックス、紅シウガ、天かすを加えさらに混ぜ合わせる。
- ④フライパンに油を敷き、中火で熱したら、生地を一気に流し入れる。
- ⑤焼き色が付いたら裏返し、蓋をして中火のまま中に火が通るまで蒸し焼きにする。
- ⑥器に盛り、ソースやマヨネーズを塗り、お好みで青のり、鰹節をのせて完成♪

今月の食材は

「神在ねぎ」

かみあり

「神在ねぎ」は、「下仁田ねぎ」と「湘南ねぎ」とを交配してできた品種で、旧暦の「神在月」頃から出荷が可能になることから「神在ねぎ」と名付けられました。JAしまね出雲地区本部管内では、生産者28人、栽培面積約3ヘクタールで栽培しています。

今シーズンは12月1日に出荷が始まり、2月までの冬季限定で販売されています。厳選された大きい「神在ねぎ」の一本売りもしており、少人数のご家庭でも気軽においしさを味わっていただけます。金文字のパッケージが目印です。

「神在ねぎ」は甘くてやわらかく、葉までおいしく食べられます。冬季限定ですので、ぜひこの時期にご賞味ください！

いずも食材の日

2月の食材は

「出雲しいたけ」です！

※取り扱う食材は誌面の都合で変更になる場合があります。



グループ紹介

出雲女性部

平田中央支部

支部長 山形由紀さん



出雲女性部平田中央支部は、昨年4月に平田支部、久多美支部、佐香支部が統合して誕生しました。5月には初の活動として、佐香地区でグランドゴルフを企画。6月には1日研修を行いました。山形支部長は「グランドゴルフは混合チームで

実施しました。支部の部員同士が顔見知りになってよかったです」と話します。

コロナ禍で料理教室などが開催しにくい、活動の主体になっていくのは手芸。10月には「おもてなしプロジェクト」の一環で、紙バンドを使ったコースター作りに取り組みました。12月の来店感謝デーのプレゼントにしようと、JA平田中央支店の職員と一緒に120枚のコースターを制作しました。感謝デー当日も、女性部員が店頭に立ち、来店されたお客様に直接手渡ししました。※関連記事を12ページに掲載しています。

「おもてなしプロジェクト」は、来店したくなる支店づくりのために女性部員とJA役員が一緒に活動するもので、県下で取り組んでいます。



女性部員と職員が一緒になってコースターを制作

活動紹介

上津支部がスコップ三味線 幼稚園のお楽しみ会で

女性部上津支部の「スコップじゃんじゃんサークル」が12月15日、上津幼稚園のお楽しみ会でスコップ三味線を披露しました。

子どもたちに楽しんでもらえるよう、歯切れのよい賑やかな曲を選曲。メンバー8人が、園児と先生合わせて15人を前に3曲を演奏しました。園児たちはスコップ三味線の動きをまねしながら楽しみ、お礼に「あわてんぼうのサンタクロース」の歌を歌いました。グループは令和元年に結成しましたが、コロナ禍の影響で発表するのは今回で2回目。

永瀬のり子代表は「地元子どもさんたちの前で演奏でき、楽しかったです」と久々の舞台を喜びました。



スコップ三味線を披露する女性部員

フードドライブで 地域貢献 やすらぎ会神西・湖陵支部

JAの助け合い組織「JAしまね出雲やすらぎ会」の神西支部・湖陵支部は12月6日、コロナ禍の生活困窮者を支援しようと、出雲市社会福祉協議会に食品・日用品を寄付しました。

家庭で余った食品などを寄付する「フードドライブ」の取り組みに賛同したものです。同協議会では、第4弾緊急フードドライブとして11月1日から12月10日にかけて食品等を受け付け、12月11日に必要とされる方に渡しました。

湖陵支部幹事の三原洋子さんは「協力してくれる人がいるからできること。皆さん、声をかけると気持ちよく協力してくださいました」と話しました。



集まった食品などをJA湖陵支店で贈呈した

みどりをまもる

小学生 作文コンクール



松浦遥音さん(左)と
JAしまね出雲女性部高野智子部長



JAしまね女性部長賞

まつうら はると
大津小学校2年生 **松浦 遥音さん**

JAしまね女性部主催の「第43回みどりをまもる小学生作文コンクール」の審査会が11月5日に開催され、特別賞6作品を含む入賞作品が決まりました。出雲地区本部管内では、JAしまね女性部長賞に大津小学校2年生の松浦遥音さんが選ばれ、12月15日に賞状、トロフィーを贈呈しました。同コンクールは、児童に自然や環境、農業などに関心をもってもらうことを目的に毎年開催しており、今年度は県内33校から109名（JAしまね出雲地区本部管内からは9校16名）の応募がありました。

特別賞を受賞した松浦遥音さんの作文をご紹介します。

「はたけじょうとはたのしいよ」

大津小学校 二年 松浦 遥音



ぼくは、生活科で、「やさいをそだてよう」の学しゅうをしました。ピーマンのそだて方をしらべたり、学校でミニトマトやキュウリなどをそだてたりしているうちに、家でもやさいをそだててみたいなと思いました。

さいしょに、トマトとオクラとピーマン、そのあとに、キュウリとトウモロコシとなすのなえをうえました。ぼくの家の花だんは、あつという間にはたけにへんしんしました。それぞれのやさいをかかさつすると、はや花の形、大きさ、さわりがち、みのつき方にちがいがありました。やさいのせいちようをかかさつすることがおもしろくなりました。「大きなあれ。おいしいやさいになあれ。」と、みずやひりょうをあげました。わきめをつんで、しちゅうを立てました。虫や大雨、きょう風からやさいをまもりました。そして、みが大きくなってしゅうかくできる日をたのしみにまわりました。じぶんがそだてたやさいは、

とてもおいしいです。のこさずたべて、おかわりもたくさんします。ある日、たんにんの先生が、ぼくに、「たべものを作る。これが生きるために大切な、ひつような活動です。」

と、教えてくれました。今は、おみせでいろんなやさいをかんだんにかうことができます。でも、そのやさいは、はたけしごとをしている人が、たくさん時間をかけて、心をこめてそだててくれたものです。ぼくは、やさいをそだててみて、おせわがたいへんなことに気づきました。また、やさいも、たくさんのおいしいものももらってせいちようするのです。ぼくたちと同じように生きています。ぼくたちは、たくさんのおたべもののいのちをもらって生きていることにも気づきました。ぼくは、これからも、いろんなやさいをそだてて、はたけしごとをたのしみたいです。そして、しよくじができることにかんしゃしたいです。

令和2年産島根米の精算結果について

JAしまねでは、生産者の皆様から出荷いただいた「2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3年12月7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。

JAしまね出雲地区本部 令和2年産島根米精算概要報告

(消費税込)

JAしまね本店扱い販売数量		トン	5,347.2
収入	販売代金	円/俵	14,343
	その他	円/俵	414
	合計 A	円/俵	14,757
支出	仮単価・追加金支払い	円/俵	13,182
	流通・保管等に係わる経費	円/俵	616
	事故処理経費	円/俵	0
	手数料	円/俵	17
	生産・集荷・販売等に係る経費	円/俵	128
	需給調整経費	円/俵	0
	監査委員会費用	円/俵	2
	その他	円/俵	70
	合計 B	円/俵	14,015
収入－支出 C = A - B		円/俵	742
地区本部への精算 D		円/俵	450
共計事業預り金残高 E = C - D		円/俵	292
翌年産共計繰越 F		円/俵	0
最終精算金 G = E - F		円/俵	292

※1円未満については四捨五入

最終精算金額は**291.81円/俵**です。

生産者の皆さまに令和2年産米の最終精算金一覧表の通りで振込を行った際に8,148円（倉庫：872円、カントリー：7,276円）の残金が発生いたしました。この残金は令和3年産島根米共同計算へ繰り越しいたします。

令和2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、
令和2年産米の精算明細についてお知らせ致します。

(共同計算品目)

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しまね米	コシヒカリ	1	上	6,300	250	133.12	6,683.12
				6,200	200	133.12	6,533.12
		2	高水分	6,050	200	133.12	6,383.12
				6,000	200	133.12	6,333.12
		3		5,750	200	133.12	6,083.12
				5,500	200	133.12	5,833.12
	きぬむすめ	1	上	6,300	300	133.12	6,733.12
				6,200	250	133.12	6,583.12
		2	高水分	6,050	250	133.12	6,433.12
				6,000	250	133.12	6,383.12
		3		5,750	250	133.12	6,133.12
				5,500	250	133.12	5,883.12
	つや姫	1	特別栽培ST 上	6,700	250	133.12	7,083.12
			特別栽培ST	6,600	200	133.12	6,933.12
		2	特別栽培ST	6,400	200	133.12	6,733.12
				5,650	200	133.12	5,983.12
		3		6,050	350	133.12	6,533.12
				5,850	350	133.12	6,333.12
ハナエチゼン	1		6,050	350	133.12	6,533.12	
			5,850	350	133.12	6,333.12	
	2		5,350	350	133.12	5,833.12	
			5,950	150	133.12	6,233.12	
	3		5,750	150	133.12	6,033.12	
			5,200	100	133.12	5,433.12	
一般米 うるち	その他うるち (ほしじるし)	1		5,950	150	133.12	6,233.12
		2		5,750	150	133.12	6,033.12
	その他うるち (つきあかり)	1		5,950	150	133.12	6,233.12
		2		5,750	150	133.12	6,033.12
	その他うるち	2		5,200	100	133.12	5,433.12
				7,300	350	133.12	7,783.12
一般米 酒米	五百万石	1		6,750	350	133.12	7,233.12
		2		6,150	400	133.12	6,683.12
一般米 モチ米	ヒメノモチ	1		5,700	400	133.12	6,233.12
		2		5,200	400	133.12	5,733.12
		3		6,150	400	133.12	6,683.12
	ヤシロモチ	1		5,700	400	133.12	6,233.12
		2		5,200	400	133.12	5,733.12
		3		6,150	400	133.12	6,683.12
	ココノエモチ	1		5,700	400	133.12	6,233.12
		2		5,200	400	133.12	5,733.12
		3		6,150	400	133.12	6,683.12
	ミコトモチ	1		5,700	400	133.12	6,233.12
		2		5,200	400	133.12	5,733.12
		3		4,700	400	133.12	5,233.12
	その他もち	3		4,700	400	133.12	5,233.12

(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しまね米	コシヒカリ	2	6,180	360.9	6,540.90
	きぬむすめ	1	6,330	310.8	6,640.80
	特別栽培米つや姫 ST	1	6,900	164.7	7,064.70



出雲市上島町

かなやま ゆい き
金山 結希くん (8歳) (右)

みな き
陽希ちゃん (6歳) (左)



自分で練習しています。絵も得意で、二人が持っている画用紙いっぱいの獅子舞の絵も、幼稚園で陽希ちゃんが描いたもの!コンクールで賞をとり、カレンダーにも使われたそうです。

すてきな笑顔で写真に写ってくれたのは、上島町の金山結希くんと、妹の陽希ちゃん。中学生のお兄ちゃんと3人きょうだいです。歳が近い結希くんと陽希ちゃんは、家では空き箱で工作をするなど、よく一緒に遊んでいます。

上津小学校2年生の結希くんは、おしゃべり好きのムーディーメーカー。家族みんなを楽しませてくれます。体を動かすことが好きで、最近の趣味は小学校でも流行っているブレイブボードです。障害物をよけながら走る技を見せてくれました!

陽希ちゃんは上津幼稚園の年長さん。ピアノが好きで、簡単な楽譜を見ながら



健康ライフかわら版

冬の寒さに気を付けて! 「脳卒中」



脳卒中ってどんな病気?

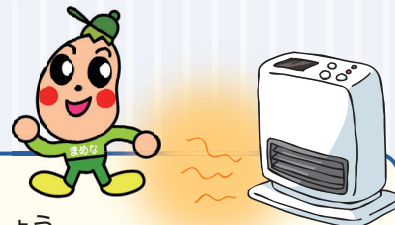
脳の血管がつまったり(脳こうそく)、破れたり(脳出血)する病気をまとめて脳卒中と言います。

脳卒中は高血圧と深い関係があり、島根県で脳卒中を発症した人の約7割が高血圧でした(令和元年島根県脳卒中発症者状況調査より)。

塩分のとり過ぎ・肥満・運動不足などの不健康な生活習慣が続くと、高血圧や糖尿病になりやすくなります。これがさらに進むと、血管が硬くなり、脳卒中や心臓病を発症し、寝たきりや介護が必要な状態になることもあります。

寒さ対策をしっかりと!

冬は、気温が下がることで末梢血管が収縮し、血圧が高くなります。また、寒冷刺激により急激に血圧が上昇することで、脳出血の危険を増やします。



- ★急な温度変化により、血圧は急激に変化します。
 あらかじめ脱衣所や浴室を暖かくしておく等、急な温度変化を避けましょう。
- ★夜中にトイレに行く時等も、温度差があるので、何か羽織る等して、なるべく暖かくしましょう。
- ★飲酒中や飲酒直後は、一時的に血管が拡張し血圧が下がりますが、時間が経ってアルコール血中濃度が下がると、血管が収縮し血圧が上昇します。長期間多量に飲酒を続けると血圧が高くなることもあります。新年会など、お酒を飲む機会が増える冬は、特に気をつけましょう。

●先月号の健康ライフかわら版に「お酒と上手に付き合おう」があり、年末年始のお酒の飲み方の参考にさせていただきます。上手に付き

J A : 寅年の始まりに相応しい、張子の虎の絵手紙をいただきました！皆さま、今年もどうかよろしくお願

(塩治有原町 矢田信美さん)



おたより広場

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!!

〒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

J A : お酒を飲む機会が増える時期ですね。ぜひ参考にさせていただき、健康な1年をスタートしていただければと思います。

(神西沖町 I・Kさん)

●自作の大根で沢庵を漬けるのが今の時期の恒例行事です。米糠が貰える精米機が少なくなりましたが、近くにまだJ Aの精米機があり助かっています。親しい人にお分けしたりもしています。正月前には食べられそうです。

(古志町 I・Tさん)

J A : 季節感のある恒例行事は大事ですね。大根がおいしい季節です。漬物、おでん、大根おろしなど、いろんな料理を楽しみましょう！

●毎月楽しく拝読しています。特に「川柳の広場」は大好きです。挑戦してみようかなと思っています。

(高岡町 S・Kさん)

J A : J Aしまねびよりでは、皆さまの俳句と川柳を募集しております。投句、入賞を新年の目標の一つに加えていただければ幸いです。

出雲税務署からのお知らせ

ご自宅から確定申告

国税庁HP「確定申告書等作成コーナー」

申告書作成・送信

- いつでも利用可能
確定申告期間中は、**24時間**ご利用できます
- 自動で税額を計算
画面の案内に沿って入力すれば税額まで**自動計算**

マイナンバーカードを使って送信

マイナンバーカードとマイナンバーカード対応のスマホがあればe-Taxで送信できます。

スマホ専用画面

多くの方が**スマホで見やすい専用画面**をご利用いただけます。



確定申告書の作成はこちらから!

その他の情報 国税庁HPでは、確定申告等に関する様々な情報を掲載しています。是非、ご覧ください。

国税庁HP 検索

確定申告テレホンセンターのご案内

確定申告に関する一般的なご相談に対応した窓口を開設しております。

☎0853-21-0440 (出雲税務署の代表番号)

※音声ガイダンスに従い[0番]を選択してください。

- ◆開設期間/令和4年1月14日(金)から3月15日(火)まで
※原則として、土・日曜日、祝日を除く
- ◆受付時間/午前8時30分から午後5時まで
- ◆受付内容/確定申告に関する一般的なご相談、確定申告書等の発送



確定申告書を郵送で提出される方へ

広島国税局では、令和3年7月以降、複数の税務署の内部事務を専ら担当部署で集約処理する「内部事務のセンター化」を実施しています。書面により提出される場合は、郵送でセンターへ送付願います。

【送付先】

〒693-8689

出雲市塩治善行町13番地3 出雲地方合同庁舎

広島国税局業務センター 出雲分室

申告相談を希望される方へ

令和3年分確定申告相談会場の開設日程

- 開設期間/令和4年2月16日(水)から令和4年3月15日(火)まで
(土・日曜日及び祝日は除く)
- 場所/出雲市役所「く」にびき大ホール
(出雲市今市町70番地)
- 受付時間/午前8時30分から午後4時00分まで
- 相談時間/午前9時00分から午後5時00分まで

★本年は、感染症対策の一環として、

1月24日(月)から2月15日(火)まで、

出雲税務署(出雲市塩治善行町13番地3)で相談を受け付けています。

※受付時間及び相談時間は、上記と同じです。

会場への入場には「入場整理券」が必要です

- ☑「入場整理券」は会場当日配付します(※1)
- ☑LINEから事前発行もできます(※2)

友だち追加はこちら!



※1 配付状況に応じて、後日の来場をお願いする場合があります。
※2 国税庁LINE公式アカウントを友だち追加してください。

☆申告会場の駐車場は台数に限りがありますので、来場の際には公共交通機関をご利用ください。

☆申告会場では、検温の実施、マスクの着用及びアルコール消毒液の使用等の新型コロナウイルス感染症の感染防止策を講じていることとしておりますので、ご理解とご協力をお願いします。

☆申告会場では現金納付の受付は行っておりませんので、申告相談時に納付書をお受け取りになり、お近くの金融機関にて納付してください。

出雲税務署からのお知らせ

検索

お問い合わせ先 出雲税務署 ☎0853-21-0440



CrossWord Puzzle クロスワード パズル

二重マスの文字をA～Dの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

出題 ● ニコリ

1	6		11		17	20
2			12	15		
	7	9				
3				16	18	
		10	13			
4	8				19	21
5			14			

答え

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

タテのカギ

- ①力士が頭のでっぺんに結います
- ③ベッドルームともいいます
- ⑥南へと吹き抜けていきます
- ⑧父はロバ、母はウマ
- ⑨青→黄→赤と変わるものをよく見掛けます
- ⑪宍道湖の名産である二枚貝
- ⑬水瓶座と牡羊座の間
- ⑮訴えや申請などが退けられること
- ⑰——かまぼこ、——団子、——笛
- ⑱鉄道のレールの下に並べます
- ⑳テレビ——の録画を予約した
- ㉑魚へんに師と書く出世魚

ヨコのカギ

- ①節分の日に丸かじりする地方もあります
- ②歯がある履き物
- ③世界遺産には文化遺産や——遺産があります
- ④ほっそりした指の例えに使われる魚
- ⑤酸っぱいものを見ると湧きます
- ⑦特定のヤギの毛を使った高級な毛織物
- ⑩受験生が勝ち取りたいもの
- ⑫江戸幕府の旗本、御家人の総称
- ⑭——頭をたたいてみれば文明開化の音がする
- ⑯酒のお供です
- ⑰年齢を尋ねられたので——を読んで答えちゃった
- ⑲愛を英語でいうと

応募要項

● 応募方法

ハガキに、答え、住所、氏名、年齢、電話番号、本誌に関するご意見・ご感想を記入して、下記宛先にお送りください。

● 賞品

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

● 当選者発表

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

● 宛先・締切

〒693-8585 出雲市今市町106-1
J A しまね 出雲地区本部 ふれあい福祉課 「クイズ」係
2022年2月4日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「フクワライ」

1	セ	6	イ	10	ジ	14	タ	18	カ
2	キ	5	ガ	9	エ	13	ナ	17	フ
3	ユ	4	ツ	8	カ	12	イ	16	エ
4			ス	7	ト	11	ラ	15	ク
5	カ			3	シ	7	モ	11	セ
6	ク		シ	2	ロ	6	ウ	10	カイ
7				1		5	コ	9	ワ
8						4		8	ザ

俳句の広場

最優秀賞

ひとり居の友を気遣ひ根深汁

津和野町 田中とし様

選句者「白魚火」編集長・副主宰
安食彰彦先生

（評）葱をぶつ切りにして具にした味噌汁。葱は冬場が一番旨く、好まれる。近所の老のひとり居の友に根深汁を作って持って行ってあげる。この気持ちがすばらしい。うれしい。

優秀賞

画用紙に虫の合唱描きにけり

出雲市 中尾真紀子様

出雲弁いよよ佳境やおでん酒

出雲市 藤江 堯様

夫の肩揉んで勤労感謝の日

出雲市 竹田喜久子様

佳作

ためらひて五年日誌を求めけり
御僧に声かけられし紅葉溪
亡き義母の味を受け継ぎ袖子を炊く
相づちのありてはつこり日向ぼこ
風を呼び波まで凍つる海のこゑ

大田市 大園千登世様
出雲市 小豆澤典子様
安来市 斎藤美重子様
浜田市 三沢 孝子様
兵庫県 小田 慶喜様

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

「家の光」2月号定価 629円
ご購入は、お近くのJAへお問合せください。



J A しまねよりは、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）2月号は川柳を募集します。1回のご応募につきお一人様3句までご応募いただけます。

応募方法

俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、ハガキ、FAX、Eメールのいずれかでご応募ください。
※応募作品は自作で未発表のものに限ります。
※応募作品の一切の権利は、J A 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
J A 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」
F A X : 0852-67-7708
Eメール: fureai.hon@ja-shimane.gr.jp



最優秀賞、優秀賞の4名様には「農協全国商品券1,000円分」をお贈りします。

・お預かりした個人情報、プレゼントの抽選・発送のみに使用し、その他の目的で利用することはありません。

～ JALしまね・JA共済から大切なお知らせ～

「農業用自動車の事故」しっかりと備えていますか？

こんなことになってしまう前に、是非ご相談ください。

<p>ケース 1</p>  <p>トラクターが農作業中に横転し、運転者が下敷きになりケガをしてしまった。</p>	<p>ケース 2</p>  <p>トラクターで、他人をケガさせてしまった。 自動車事故により他人を死傷させた場合、高額 の損害賠償責任を負う恐れがあります。</p>	<p>ケース 3</p>  <p>トラクターで他人の車とぶつかって壊してしまいました。</p>
--	--	--

お得なお知らせ

お見積りキャンペーン実施中！
見積りだけで豪華賞品が当たります！（抽選）

<p>A賞 200名 Dyson Supersonic Ionic ヘアードライヤー</p>	<p>B賞 200名 BALMUDA The Toaster</p>
---	---

★ 重点実施中！ ★

農業リスク診断活動実施中！
農業用自動車（トラクター等）のお見積り・保障の見直しも、是非お声掛けください。



※賞品は一部抜粋です。また、賞品のデザイン等はイメージです。キャンペーンの詳細についてはお近くのライフアドバイザー・支店担当者等へお問い合わせください。
※この資料は概要を説明したものです。ご検討・ご契約にあたっては、「重要事項説明書（契約概要・注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。
[No.21320320238]



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×洋服の青山・はるやま

店内全商品 割引後価格から更に

10%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 〈洋服の青山〉松江店・島根 斐川 店・出雲 浜山 通 店・浜 田 店・米子 本 店・三 次 店
〈はるやま〉松江店・島根 三 刀 屋 店・出 雲 店・島根 大 田 店・浜 田 店・益 田 店・米子 店・三 次 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。 ※洋服の青山ではAOYAMAタイアップカード入会（入会無料）が必要となります。

JALしまね お問い合わせ / 本店経済部 TEL: 0853-25-8912

2月3日は節分
福をまるかぶりつかめ福の神
恵方巻 ご予約承り中



節分の日に、「恵方」と呼ばれるその年の福徳をつかさどる歳徳神(としとくじん)という神さまが居る方角に向かって巻き寿司を切らずに丸かぶりすると、その一年は無病息災に過ごせ、福を呼び込めると伝えられています。

すし日本海

直径7.5cmの極太巻寿司 食べ応え じゅうぶん!!

日本海

200本限定 「えび、うなぎ、サーモン、いか、たまご、干瓢、椎茸、胡瓜、大葉」など、たっぷりの厳選した具材を巻いた贅沢な逸品です。

〈日本海〉**しょうゆ・わさび付**

歳徳神巻

1本・直径約7.5cm×長さ約18.5cm

本体価格 **1,650円** (税込価格1,782円)

- ◆海苔…佐賀県産高級海苔
- ◆かに…甘味のある新鮮な境港産
- ◆のり…云わずと知れた高級食材十六島海苔の香りをお楽しみ下さい
- ◆玉子…奥出雲産「たなべのたまご」(四面開放の平地飼い飼育) 100%使用《自家製手焼き》 美味しまね認証取得・公正マークの表示審査を認証
- ◆干瓢…栃木県産の中から最高の干瓢を厳選しました
- ◆胡瓜

〈日本海〉**200本限定**

開運 日本海巻

1本・直径約4cm×長さ約18.5cm

本体価格 **1,100円** (税込価格1,188円)

- ◆海苔…佐賀県産高級海苔
- ◆穴子…山陰沖の肉厚の穴子日本海特製ダレで
- ◆玉子…奥出雲産「たなべのたまご」(四面開放の平地飼い飼育) 100%使用《自家製手焼き》 美味しまね認証取得・公正マークの表示審査を認証
- ◆干瓢…栃木県産の中から最高の干瓢を厳選しました
- ◆椎茸・胡瓜

〈日本海〉**200本限定**

開運 いずも穴子巻

1本・直径約4cm×長さ約18.5cm

本体価格 **1,100円** (税込価格1,188円)

JAアグリフードサービス

女性に人気のサラダ巻です。
(ツナ・カニカマ・玉子・きゅうり・レタス・マヨネーズ)

〈JAアグリフードサービス〉
ミックスサラダ巻

1本 (直径約5cm×長さ約19cm)

本体価格 **498円** (税込価格537円)

人気のサーモン・イカ・エビ・数の子・とびっこ・玉子を巻いた節分限定の海鮮巻です。

〈JAアグリフードサービス〉
海鮮巻

しょうゆ・わさび付

1本 (直径約5cm×長さ約19cm)

本体価格 **800円** (税込価格864円)

焼肉ときゅうり、レタスを巻いた牛炭火焼巻です。

〈JAアグリフードサービス〉
牛炭火焼巻

1本 (直径約5cm×長さ約19cm)

本体価格 **498円** (税込価格537円)

JALまね出雲女性部 はまやま 愛菜

愛菜特製具だくさんのおいしい恵方巻!

各日100本限定
午後4時以降お引渡し

〈はまやま愛菜〉
具だくさん節分太巻き

1本・直径約5.5cm×長さ約20cm

本体価格 **649円** (税込価格700円)

恵方巻のお供に、節分限定のそばをどうぞ!

〈米山萬商店〉
節分そば

150g

本体価格 **328円** (税込価格354円)

■恵方巻のご予約は
各店サービスカウンターにて
1月25日まで承ります

※お申し込みは、ご予約用紙にて各店サービスカウンターまたは担当者までお申し込みください。
※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。

■お引渡し日
2月1日(火)・2日(水)・3日(木)

・午前を希望(午前11時～)・午後を希望(午後4時～)
※必ずお引渡し日・時間をご指定ください。※一部対象外商品あり。



■お問合せ先
本店
TEL:21-6068

みなみ店 TEL:22-3733
ひらた店 TEL:63-7300
多伎店 TEL:86-2444
大社店 TEL:53-2800

はまやま店 TEL:30-7770
佐田店 TEL:84-0262
湖陵店 TEL:43-3535

いつでもどこでもスマホでオトクに!

ラピタ公式アプリ

OFFICIAL APP

アプリ会員様限定 嬉しい特典満載!!

クーポンでお得!!

お買い物前にご確認ください

アプリをダウンロードしよう!

アプリでもいろいろ

1. クーポン獲得
2. イベント情報
3. チラシ情報
4. お知らせ
5. レシピ
6. おさいふカード



下記QRコードでご登録下さい



5,500円(税込)

7,700円(税込)

6,600円(税込)

ラピタ御法要会席

ラピタでは、季節の味覚を盛り込んだお料理で、故人の在り日をお慰みいただけるよう、各種おもてなしのご用意をさせていただきます。

ご自宅法要 仕出し弁当 宅配承ります。

法要仕出し弁当 4,860円~(税込)

感染拡大防止対策については万全を期しておりますが、ご利用者の皆様にもご協力をいただき、安全・安心の運営をまいります。

〈ご利用者様へのお願い〉
ご利用の際はマスクの着用をお願いします。

間隔をあける	消毒液の設置
マスクの着用	室内の換気

ラピタウェディングパレス

LAPITA Wedding Palace

〒693-8587 出雲市今市町87番地 TEL0853(21)6063



大根と鶏肉の照り煮



コメント

・大根に和風だしを振ってレンジで加熱することで煮込み時間を短縮し、うま味もしみ込みます。
・出来上がってから2時間ぐらい置くと味がしみ込んで、ご飯のおかずが最高です!

アレンジ

・鶏肉は手羽元でも手羽先でもお作りいただけます。
・こんにゃくや人参、ごぼうを加えると彩も増します。

材料 (4人分)

- 大根…………… 小1本 (800g)
- 和風だし (顆粒) ……小さじ1
- 鶏もも肉…………… 1枚 (300g)
- サラダ油……………小さじ2
- ゆで卵…………… 2個
- 砂糖……………大さじ2
- 酒……………大さじ2
- みりん……………大さじ2
- A 酢……………大さじ2
- 濃口醤油……………大さじ3
- オイスターソース…大さじ1
- 水…………… 300cc
- 細ねぎ…………… 1~2本

作り方

- ①大根は1.5cmの厚さで半月切りにし、耐熱皿にのせて、和風だしを振りかけ、水大さじ1を加え、ラップをしてレンジ (600w) で7分間加熱する。
- ②鶏もも肉は一口大に切り、細ねぎは小口切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、鶏もも肉の皮目を下にして並べ入れ、焼き色を付ける。同様に裏面も焼く。
- ④Aの調味料と①の大根を汁ごと加え、蓋をして煮る。
- ⑤沸騰したら殻をむいたゆで卵も入れ、クッキングシートをかけて落とし蓋にし、フタをして大根が軟らかくなるまで上下を時々返しながらかける。(弱火から中火で約15分間)
- ⑥蓋を取り、落とし蓋はかけたまま汁気を飛ばす。(中火で5分間)
- ⑦器に盛り、卵を輪切りにして乗せ、細ねぎを散らしたら完成。

材料 (4人分)

- ササミ…………… 4本
- 酒……………大さじ1
- 片栗粉……………大さじ1
- 蕪または大根…………… 200g
- ほうれん草…………… 100g
- ササミゆで汁…………… 400cc
- A 白だし……………大さじ2
- みりん……………小さじ1
- 塩…………… 小さじ1/4
- 生姜汁……………少々
- 柚子皮…………… 4枚

作り方

- ①蕪 (または大根) は皮を剥いて、すりおろす。
- ②ほうれん草は茹でて水に取り、水気を絞って3cmの長さに切る。
- ③ササミは筋を取り、一口大のそぎ切りにして酒をもみ込む。
- ④鍋にお湯を沸かし、③のササミに片栗粉をまぶして1枚ずつ茹で、取り出す。
- ⑤鍋にAとすりおろした蕪 (または大根) を入れて中火にかけ、煮立ったら取り出しておいたササミを加え、ひと煮たちさせる。
- ⑥碗に盛り、②のほうれん草と柚子皮をのせたら完成。

ササミのみぞれ汁



コメント

- ・ヘルシーで風邪予防にピッタリ!おなかにも優しい一品です。
- ・白だしと鶏肉のゆで汁で簡単に美味しいだし汁ができます。
- *アレンジ***
- ・豆腐や油揚げ、カニカマ等プラスしてボリュームアップ!
- ・うどんやそば、そうめん、焼き餅にかけてもおいしいです。
- ・ササミは、鶏むね肉や白身魚切り身でも代用できます。

健康散歩

乾燥肌とかゆみ対策

JA島根厚生連

1月に入り、寒さが一段と厳しくなってきました。冬は空気が乾燥し、肌の乾燥やかゆみなど皮膚トラブルの多い季節でもあります。そこで今回はかゆみに対する基本的な対策を考えていきましょう。

まず、かゆみの原因である乾燥肌について説明します。健康な肌は水分と脂分とが適度に保たれており、皮脂膜が皮膚の表面を覆って水分の蒸発を防いでいます。冬になると空気の乾燥と室内の暖房による乾燥とで肌の水分が蒸発しやすくなります。肌の水分量が減ると、脂分の分泌量も減り皮脂膜が失われて、カサカサとした肌になってしまいます。この状態が乾燥肌です。乾燥肌になると皮膚に軽い炎症が生じ、かゆみが起こりやすくなります。



◎乾燥肌を予防し、かゆみを発生・悪化させないポイント

- ①入浴時に皮脂膜が失われないようにしましょう。石鹸をつけて強くこすらないこと、長湯をしないことが重要です。

- ②室内で暖房器具を使っている間は湿度を50%以上に保ちましょう。湿度が低いと皮膚の水分が蒸発しやすくなり、乾燥が進みます。加湿器を使う、洗たく物を室内で干すなどの工夫をしましょう。
- ③かゆみがある場合は、かきむしるのを避けるため保冷剤などで冷やしたり、保湿剤を塗ったりしましょう。保湿剤には皮脂膜を保護する働きがあります。
- ④かゆみは衣類との摩擦が関係している場合があります。衣類の素材選びも大切で、繊維の織り方や糸の毛羽立ちなどが肌を傷めていることもあります。直接肌にふれる下着は、綿や絹などなるべく自然素材の衣類を選ぶようにしましょう。衣類の縫い目やタグが肌に当たるだけでかゆみが出るという方もいます。縫い目がない下着や衣類も販売されていますし、タグはハサミで切り取ると良いでしょう。

適切な対策で乾燥肌を予防し、かゆみの発生を防ぎましょう。必要があれば皮膚科医に相談し、悪化を防ぎましょう。