

2019
6
June Vol.39

JAしまねびより

今月の特集 島根のいいもの再発見!! 「安来市 みょうが」 やすぎ地区本部



Naomichi
鷹入の滝 (安来市 伯太町)



島根には誇れる農産品がたーっさん!

島根のいいもの 再発見!!

直撃・生産者インタビュー

安来市 みょうが

6月は、やすぎ地区本部。安来市九重町で、みょうがの生産に取り組む湯浅克美さんにお話を伺ってきました。



大きなハウスの中には「みょうが」がびっしりと。きれいに整備され、管理が行き届いていることがすぐ分かりました。

湯浅さんはみょうが作りをはじめて8年。当初は定年退職した父親が何か新しいことをしようと全国各地を視察し、平成19年に高設栽培を用いたみょうが作りをはじめま

シャツ・ネクタイで作業していた父の後を継ぎ



お話を伺った湯浅さん



みょうがってこうやってできるの?? 初めて見る光景に驚き連発。

みょうがは地下に地下茎を伸ばす植物。私達が食べている部分は開花前の蕾(つぼみ)がいくつか入っている花穂の部分で、培地の根元からいくつものみょうがが顔を出します。連結した高さのある湯浅さんのハウスには長さ約45mの栽培ベッドが14列並び、厚さ6cm以上の培地にはぎっしりとみょうがが植えられています。定植するためには、まず地下茎を植えて芽出しを行

ハウスでの高設栽培は 県内唯一

した。ハウスの床には防草シートを施工し、栽培や収穫作業であまり汚れることがないため、父親は時にシャツ・ネクタイ姿で作業することもある。湯浅さんはその後を受け継いで家族でみょうが作りを汗を流しています。



い、芽が出たものを採取して培地に最終的に植えていきます。培地はココナッツを破碎して作ったヤシ殻が中心で、そこに水を供給している菅が通っており、1日に必要な養液を水の中に注入。約半年かけて葉を成長させるとみょうがが取れるようになり、その後4、5カ月かけて収穫していきます。10cm以上に育ったみょうがをハサミで切り取り汚れを取り除いた後、3コ入り約50gをパック詰めにしていきます。湯浅さんは1年1作で4月から秋ごろまで収穫し、近隣の市場に出荷、年間37余り生産しています。みょうがを露地で育てて直売



所などで販売する人はいます
が、高設栽培を用いて一定量
を生産するのは山陰では湯浅
さんだけです。

朝5時から夜9時まで

お盆前後の最盛期には朝5
時から収穫をはじめ、バック
詰めが終わるのが夜9時を過
ぎます。また、露地に比べて
倍以上に伸びていく葉は最終
的に3mを超えます。収穫が
終わるとそれを全部切り取っ
て処分しなければならぬのが
重労働。それでも、地元の方
市場では島根県産のみようが
は引き合いが強いため、繁忙
期には休む暇なく長時間の作
業が続きます。そして、湯浅
さんには品質の高いみようが
作りに対するいくつものこだ
わりがあります。みようがが
出てくる培地は遮光シートで
覆い艶やかな紅色になるよう



葉がうっそうと茂る様子は、小振りでの品のある
姿という印象の「みようが」と大きなギャップが。

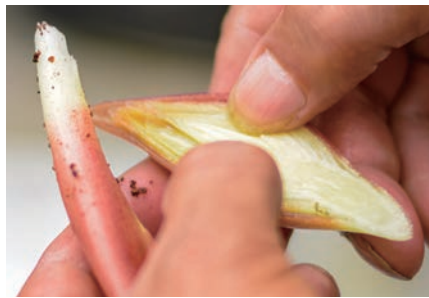


シートを捲って見せていただくと、無数のみようが、見事に。
日照や温度管理、様々なノウハウの積み重ねの結集。

調整。冬を越すためには最低
16℃以上必要なため暖房を導
入し、夏場は36℃を超えない
ように温度管理に細心の注意
を払っています。みようがは
日照時間が一定の時間より長
くなると花芽ができる長日植
物で、1日3時間、電照を当
てるなど、高設栽培は大きく
育ち収量が多い反面、その分
コストが掛かります。品質と
収量の向上のための努力を
行っているも予想が外れ、収
穫時期が遅くなるなど試行錯
誤の連続。他産地と気候条件
が異なる山陰地方では、栽培
方法が確立していない上に、
周辺で高設栽培を行っている
人がいないため、問題が起き
ても同士に相談することがで
きず、孤独な戦いが続くこと
があります。

エグ味が少なく食べやすい

シャキシャキとした食感と
爽やかな苦味の特徴のみよう
が。香辛野菜として、そうめ
んや豆腐の薬味として食べる
機会が多いと思いますが、そ
のほかにもたくさんの方
があります。天ぷらや味噌汁
の具として食べても美味し
いほか、ベーコン巻きや漬物、



収穫したてのみようがを切ったと、水分が溢れ、
その新鮮さとシャキシャキ感を想起させられました。

千切りにしてサラダとして食
べるなど、アレンジすれば無
数の食べ方ができる野菜で
す。とくに湯浅さんの栽培方
法で育つみようがは柔らかく
エグ味も少ないので食べやす
いのが特徴です。みようがを
切ってみると水々しさを証明
するように切り口から水分が
滴ります。

色・ツヤ・形良し。

島根県産はこだわりの証

湯浅さんはなるべく色形の
良いものを出荷することを大
前提にしています。今後は品
質を維持した上で収量をいか
に増やすかを課題にしていま
す。葉の光合成を促すために、
葉と葉の間の空間をいかに確
保するか、地下茎をどのよう
に広げれば収量が増えるかな

みようが

一口メモ

みようがはしょうが科の多年草
で熱帯の東アジアが原産。大昔
にアジア大陸から持ち込まれたと
され全国各地の里山や田畑の周
りに自生している。食物繊維と体
の中の余分な塩分や水分を排出
するカリウムが豊富。全国各地で
栽培しているが、高知県が一大
産地。ハウスと露地による周年栽
培を行い約9割のシェアを誇る。
山陰ではみようがを農産物としてま
とまった量を市場に出荷している
のは湯浅さんのみで、産地が途
絶えないよう生産量の維持拡大
に向けた施策を続けている。



山陰唯一のプライドを持って、今後も良いみようがを提供できるよう努力を惜しまない、と湯浅さん。

ど、山陰地方を中心に引き合
いの強い地元産のみようがを
安定して供給できるよう試行
錯誤が続きます。

やすぎ地区本部 なかうみ菜彩館



産直へようこそ!!

可成り産地が揃った地域の特産品「お土産」
 島根県内の産直店舗を「紹介」します。



この日も「美しい農産物」が生産者の皆さんによって陳列された

「商品価値の高いものを提供できる」と話す。ここまで徹底できるのは、同直売所を運営するやすぎ地区本部が昨年の春に行政と作成した「出荷品ハンドブック」の存在が大きい。荷姿の美しい商品の写真とそのポイントをまとめ

国道9号線沿いの道の駅「あらエッサ」内にある直売所「なかうみ菜彩館」は、県外の観光客からレストランの料理人まで訪れる人気の直売所だ。
 同直売所に並ぶ野菜などは、その品質もさることながら陳列されている姿が美しいと評判だ。根菜や葉物野菜なども袋に入れ、切り口から液が出るものは袋口を折り返す。袋詰め時には汚れ、水気を落として大きさを揃えることを徹底する。稲田佳代店長は「見栄えがよくなるのももちろん、傷みが減り鮮度の維持にもなる。包装のひと手間を加えることで、ご利用者様により商品価値の高いものを提供できる」と話す。ここまで徹底できるのは、同直売所を運営するやすぎ地区本部が昨年の春に行政と作成した「出荷品ハンドブック」の存在が大きい。荷姿の美しい商品の写真とそのポイントをまとめ



イベントには多くの人々が訪れる(写真は4月に行われたタケノコ祭り)

「四季を感じる事ができるのが産直の魅力」と話す稲田店長の言葉通り、同直売所では季節ごとにイベントが開催される。イチゴ祭り、タケノコ祭り、彼岸の花市や、春の感謝祭、秋の収穫祭など様々なイベントが来店客を楽しませる。地域の特産品や「食」と密接に関わっている伝統文化を若い世代が知るきっかけになればと、生産者グループとともにイベントに工夫を凝らす。今ではお客様から開催日の問い合わせを受けるなど、多くの方に親しまれている。



6月は園児たちのてるてる坊主がお出迎え(写真は昨年のも)

6月は、地元生産者手作りで出来立ての「笹巻き」が店頭で並ぶほか、地元の園児たちが作ったてるてる坊主が梅雨時期の店内を盛り上げる。訪れる度に新しい発見がある。「なかうみ菜彩館」は四季を楽しめる直売所だ。



ここで一句「店先の豊富な野菜で旬を知る」稲田店長

店名：なかうみ菜彩館
 所在地：島根県安来市中海町118-1
 道の駅あらエッサ内
 TEL：0854-23-7310
 営業時間：9:00～18:00
 定休日：年末年始



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。

星野和志さんは平成29年に就農し、現在、ぶどう31アール、野菜10アールを栽培しています。星野さんの栽培するぶどうは市場出荷と、それ以外は「星のぶどう」と銘打って、雲南市ふるさと納税の返礼品にも使用されている他、地元産直市で販売をしていて、多く消費者から好評を得ています。

消費者との関わりを大切にしている、ゴールデンウィークには多くの親子や家族連れが圃場を訪れ、シャインマスカットの房となる、穂の先端3センチの蕾を残してそれ以外の蕾を切り落とすという作業を体験され、夏には収穫作業も一緒に行なっています。

星野さんは、JAしまね農業振興支援事業を活用してパイプハウスを設置しました。「JAに支援してもらい、ぶどう以外の野菜を栽培し、経営の多角化ができました」と話されました。「後継者がいない農家に代わって農地を引き継いだり、いろいろな方との仲間づくりをしていきたいです」と話され、雲南地域の美味しいぶどうや野菜を消費者に届ける若手農家のリーダーとして、期待されています。

雲南市 星野 和志さん



一所懸命 青年連盟

地域に元気を発信します JAしまね西いわみ青年連盟

JAしまね西いわみ青年連盟は県西端にある益田市、津和野町の青年農業者68名で構成する組織です。益田支部、匹見支部、津和野支部の3支部があり、それぞれ地域と一体となった活動をしています。益田支部は、商工会議所青年部主催の「ますだ産業祭」に毎年出店し、消費者に新鮮な農産物をPRします。匹見支部は「匹見峡春祭り」で地元牧場産牛肉の丸焼きを提供し、来場者に味の良さをPRします。津和野支部は、日本五大稲荷と称される太鼓谷稲成神社の祭事に合わせた餅つきで参拝者らを魅了します。近年は県外からのU・Iターンによる新規就農者も増え、活気づいています。今後も、地域に元気を届ける活動をしていきます。



新鮮な野菜をPRします



豪快に丸焼きした牛肉を振舞います



手際よく杵で餅つきをします

雲南

一宮自主連合会「寄り合いの場」開設 ～世代間交流で活気あふれる地域へ～

雲南市三刀屋町の一宮地区自主組織「一宮自主連合会」では、一宮交流センター内に今年の3月に地域の高齢者や隣接する三刀屋こども園に通う若い保護者が、気軽に「寄り合える場」として「いちにこカフェ」を開設しました。

一宮地区の方がいつも笑顔で「にこにこ」から名付けた「いちにこカフェ」。5月は地域の方や地域外からの利用者約60人が、200円で提供される手作りシフォンケーキとコーヒー、紅茶を味わい、世間話に花を咲かせています。

また、会場の壁際には地域の方たちが手掛けた写真や習字、生け花などが展示されており、来場された方は作品鑑賞も楽しむことができます。

一宮自主連合会の阿川光美会長は「寄り合いの場として地域の方に喜んで利用していただき、活気ある一宮にしていきたい」と意気込みを語っていました。



カフェに集い談笑する利用者の皆さん

隠岐

どろんこ運動会で笑顔

隠岐の島町立有木小学校は5月22日、初夏の暑さの中、地元水稻農家の田植え前の圃場で「豊作祈願どろんこ運動会」を行いました。運動会では生徒達による豊作祈願のあと、アメ食い競争や綱引きなどが行われましたが、生徒たちは躊躇することなく泥まみれになっていて、さすが普段から山や海に育てられた子達だなと感じました。今後は生徒達で田植え体験学習を行い、秋には稲刈り体験、また収穫されたもち米を使用した餅つきを行いつきたての餅を食べる予定です。



くにびき

胸部CT検診で健康チェック

くにびき地区本部は組合員などを対象に、胸部CT検診を5月中旬に4日間にわたり実施し、約140名が受診しました。

当地区本部では、組合員などの健康づくりに役立ててもらおうとJA島根厚生連と連携し、毎年実施。胸部CT検診では、胸部レントゲンでは分からない、「微小ながん」を早期に発見できるほか、喫煙による慢性閉塞性肺疾患もはっきり抽出されるのが特徴です。

受診者は、松江市内4箇所のAコープ店駐車場に設置されたヘリカルCT検診車で受診。生活習慣から肺がんやその他の疾患にかかるリスクなどを問診した後、胸部CT検診を開始。短時間で肺の状態を細かく調べました。

Aコープたまゆで受診した、穴道町の池尻克則さん(70)は「早期発見で助かることもある。今後受診していきたい」と検診の重要性を再認識していました。



やすぎ

地元子ども達が田植え体験

安来市立布部小学校の3年生から6年生17人は5月9日、昔ながらの手作業による田植え作業を体験しました。今年で15年目となるこの体験は、少しでも農業に興味を持ってほしいという思いから、布部地区の農家である小藤昇さんらの協力のもと毎年行われています。

作業前にはJA職員から、米作りの流れや肥料として使われている「米の精」についての説明がありました。説明が終わると、児童らは一列に並んで田んぼに入り、上級生が下級生に教えてあげながら、目印となる白線に書かれた赤い点に沿って丁寧にコシヒカリの苗を植えていきました。

最後に小藤さんは児童らに向け「今日植えた苗が秋にはたくさんのお米になり、収穫の時にはどれだけ実っているか楽しみにしていて下さい」と話されました。



斐川 あぐり探検隊始動！

5月12日、町内の小学3～6年生を対象とした農業塾「あぐり探検隊」の第一回目の活動が行われました。この取り組みは、斐川地区本部と出雲市が協力し、農業体験を通じて斐川地域の農業学習と食育に対する理解を深めてもらうことを目的に行われている活動です。



今年は33名が探検隊員として認定され、(農)あかつきファーム今在家が所有する約720㎡の圃場で隊員とその保護者約35名が、もち米の田植えを行いました。慣れた手つきで苗を植えていく隊員や、初めて入る田んぼに足を取られて尻もちをつく隊員の姿も見られました。隊員たちは「裸足で入ると土の感触が気持ちいいね」「どンドン地面に吸い込まれていきそう」と話しながら丁寧に苗を植えていきました。田植え後は会場を農業ホールに移して、斐川女性部の指導のもと、10mのジャンボのり巻き作りに挑戦し、完成したのり巻きと女性部の特製豚汁を食べながら交流を深めました。次回は、夏野菜の苗植えと田んぼの生き物調査を行う予定です。



隠岐 どうぜん 第4回女子講座開催

4月20日(土)、第4回女子講座として“隠岐の島町観光めぐりの旅”を企画しました。島前に住む者として同じ隠岐諸島にありながら行く機会に恵まれない島後の「隠岐の島町へこの春に行ってみよう」ということで、勉強とレクリエーションを兼ねての実施となりました。朝一番の高速船レインボージェットであつという間に隠岐の島町に渡り、遠くて近いを実感しました。最初に隠岐國の代表的な神社で億岐家が代々神職を務める玉若酢命神社で、樹齢千年とも二千年とも言われる八百杉(国の天然記念物)の大きさに圧倒され、次に蓮華会舞(国の重要無形民俗文化財)で知られている「隠岐国分寺」をまわり、最後に少し歩いて、名水百選や日本の秘境100選に名を連ねている「壇鏡の滝」に向かい、マイナスイオンを身体いっぱい浴びりフレッシュしました。港までのバスでは、ガイドさんによる隠岐民謡「しげさ節」を堪能し、帰りのフェリーでは、反省会をしながら昼食弁当を美味しくいただきました。限られた日程の中でしたが、天候に恵まれ有意義な女子講座を満喫することができました。



石見銀山 鳥井小学校児童がぶどうの栽培体験学習

大田市ぶどう生産組合は5月9日、大田市鳥井町の大田市立鳥井小学校で「ぶどうの栽培体験学習」を開きました。同校3～4年生19人が総合学習の時間を活用し、年間を通じて、「デラウェア」栽培を体験します。

この日は、同組合の組合員4名と、島根県、大田市、JAの担当職員が小学校を訪問しました。

前段は、教室でぶどうに関する座学を行い、ぶどうの種類や、作業内容、ぶどうにつく害虫などを児童にわかりやすく説明しました。

説明を聞いた児童は「なぜ鳥井町ではぶどう栽培が盛んなのか」など生産者に質問しました。

続いて、同校内のほ場「ぐんぐんハウス」にて、児童は生産者の指導のもと丁寧に摘心・ジベレリン処理を行いました。一通り作業が終わると、「もっとやりたい」などの声があがりました。

児童は「水やりや草抜きを頑張ってぶどうを大きく育てたい」など感想を話しました。今後も、水やりや草抜き等児童で管理していきます。



大田市ぶどう生産組合員の指導のもとジベレリン処理をする児童

出雲 丸山県知事がぶどう産地視察 集荷所・圃場で現状把握

4月30日に就任した丸山達也島根県知事が5月1日、JAしまね出雲地区本部荒茅ぶどう集荷所を訪れ、「島根ぶどう」の主力品種「デラウェア」を視察しました。丸山知事は「ブドウは島根を代表する園芸作物。出荷状況等、現状を把握しておきたい」と、早朝に行われた検査を見学し、検査員、JA職員らから説明を聞きました。

4月19日に出荷が始まった令和元年度「デラウェア」は、1,100トン、販売金額14億4,200万円の出荷を計画しています。

集荷所での視察を終えた丸山知事は、JAしまね出雲ぶどう部会の園山榮部会長のブドウハウスも訪問しました。園山部会長は「デラウェアの税別キロ単価1,300円の目標達成にも県の協力は欠かせない。このタイミングで産地に来てもらい、現場を知ってもらえたことが嬉しい」と話しました。



検査員から話を聞く丸山知事(右)

西いわみ 契約ケールの出荷始まる

(株)キューサイファーム島根と契約する農家が5月21日、ケールを初出荷しました。

ケールは農薬や化学肥料を一切使用しない有機JAS認証圃場で栽培したもので、(株)キューサイファーム島根と契約する管内5戸の農家、法人が出荷を担っています。

当日は、津和野町中山で栽培を手がける金田信治さんが約10kgを詰めたコンテナ50ケースを益田市虫追町の(株)キューサイファーム島根青汁工場に出荷しました。

ケールは露地での栽培が主であることから、他の作物圃場からの農薬飛散に注意する必要があるものの、化学肥料や農薬代等の費用がかからず、栽培管理も比較的容易であることや、契約による買取の為、収入も安定すると言われています。



島根 おおち 年金受給者日帰り旅行

島根おおち地区本部は5月15日、JAに年金振込をご指定いただいている方を対象とした日帰り旅行を行いました。今年は、世羅ゆり園、リーガロイヤルホテルでのランチ、広島市内散策の日程で開催し、92名にご参加いただきました。

日本最大級のゆり園である「世羅ゆり園」では、園内に咲く数十万本の色とりどりのユリや、ピオラの花絵などがあり、当日は天候も良くユリの香りのなか、ゆり園の春の景色を楽しみました。「世良ゆり園」の後は広島市内に移動し、リーガロイヤルホテルにてJAしまねオリジナルランチをいただきました。昼食後は、各々で市内を散策し、2016年にグランドオープンしたおりづるタワー等を観光しました。

この旅行は年金受給者の輪を拡げていただくとともに、相互の親睦を図っていただくことを目的に毎年開催しています。島根おおち地区本部では、今後もJAで年金をお受け取りいただいている方への特典を企画していきます。



本店 次世代のリーダー育成 J A戦略型中核人材育成研修会開催

松江市内で13日、第9期JA戦略型中核人材育成研修会がスタートしました。JA・連合会の中堅職員17人が参加する本研修は、次世代のリーダーとして、組合員の営農と暮らしを起点におき、JA理念やビジョンをふまえた事業戦略の企画立案・実行をマネジメントできる「自律創造型の人材」を育成することを狙いとしています。

初回となる今回は竹下正幸組合長が特別講義を行いました。竹下組合長は自身の経歴や事業に対する考え方を伝えながら「自分に課せられた仕事を責任持ってやり遂げる“覚悟”、組合員に感動を与え最大限の力を発揮し、やりがいの有る職場にする“情熱”、与えられた仕事を必ずやれると信じて仕事をする“信念”を持ち、新たな気持ちで今後の研修会を受け、一人ひとりがJAしまねを背負っていくことを期待する」と激励しました。

同研修会は延べ11日間、全5回開催し、来年1月の最終研修では終了論文を発表する予定です。



いわみ中央 伝統芸能にJA職員が参加

いわみ中央地区本部は5月19日、江津市川平町で開催された花田植え(川平町花田植実行委員会・松平たすけ愛協議会主催)に参加しました。26回目となる今回は、天候にも恵まれ300人を超える参加者や観衆が集まりました。まず初めに華やかに飾った鞍を付けた牛6頭による代かきが行われました。その後、地域住民や石見智翠館高校女子ラグビー部員・一般参加者と一緒にJA女子職員らが早乙女として、川平町田植え囃子保存会の奏でる囃子に合わせて一斉に田植えを行いました。観衆からは一生懸命手植えしている早乙女さんへ多くの声援が集まり、早乙女で参加したJA職員は「大変だったけど、声援もたくさんいただけたので頑張れた」と話しました。

昼からもタイ舞踊やミニライブ・お楽しみ抽選会などがあり、子供から大人までが楽しめる一日となりました。

JAは、このような伝統芸能「花田植え」の継承活動を一緒に行うことで、地域活性化へのお手伝いを今後も続けていきたいと思っています。



タテのカギ

- ① 大丈夫だから、——に乗ったつもりで待ってね
- ④ ブーブーと鳴きます
- ⑥ 高校の公民の教科の一つ
- ⑦ 新鮮な空気を取り込んで汚れた空気を追い出すこと
- ⑧ お好み焼きにたくさん入れる葉野菜
- ⑩ 彼とは同じ釜の——を食った仲だ
- ⑫ 肩と手首の間
- ⑬ 酸と混ぜると中和反応が起きます
- ⑰ 米国の50番目の州。南の島です
- ⑱ 焼き肉店のメニューで肝臓のこと
- ⑳ 由緒ある神宮や夫婦岩で知られる三重県の市
- ㉑ 一番良い物はベスト、一番悪い物は

ヨコのカギ

- ① 七夕に彦星と会います
- ② オフの反対語
- ③ スズでめっきした鉄板。一斗缶やバケツなどに用いられます
- ④ 手紙のやりとりで交流すること
- ⑤ ナイアガラ川にあるものが有名
- ⑦ 時計を掛けたり絵を飾ったり
- ⑨ 京都市で行われる祇園祭は——神社の祭礼です
- ⑪ 高倉健主演の映画『——の黄色いハンカチ』
- ⑬ 百貨店ともいいます
- ⑮ ——は友を呼ぶ
- ⑯ 何人かでバトンをつなぐ競走
- ⑰ 息を吸うと膨らむ臓器
- ⑱ 観光、夜行、2階建てといえ

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

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 〒690-0823 松江市西川津町1635-1
JAしまね くにびき地区本部 ふれあい課 「クイズ」係
2019年7月5日（金）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆ 「アマガエル」

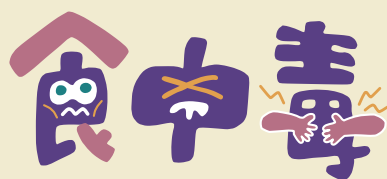
ナ	ガ	ケ	ツ	ヨ	ビ
ヤ	ク	ミ	ヒ	ル	ネ
ミ	セ	コ	ナ	ツ	
	イ	シ	ア	タ	マ
シ		バ	ラ	ツ	ツ
キ	エ	イ	ム	シ	バ
イ	キ	エ	ダ	マ	メ

・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。

けんこうさんぽ 健康散歩

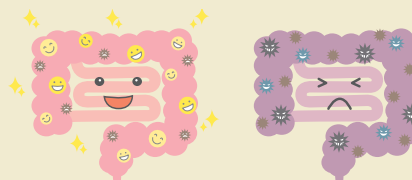
JA島根厚生連

腸活で食中毒予防



春から夏にかけて日ごとに暖くなるとともに、細菌性の食中毒が起こりやすい季節になってきます。細菌性食中毒を防ぐ方法は、原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが基本です。しかし、一方で同じものを食べても食中毒を起こす人と起こさない人がいます。その違いは「腸内細菌の違い」といわれています。日頃から腸内環境を整える「腸活」をして免疫力を高めることも大事な予防法の一つです。

腸には、体内の免疫細胞の約6割が集中しています。健康的な腸内環境では、ビフィズス菌や乳酸菌などの善玉菌が活発に機能しています。善玉菌を増やす働きのある食べ物として、ヨーグルト・漬物・納豆などの発酵食品があげられます。また、善玉菌のエサになる「食物繊維」の豊富な食品を摂ることもおすすめです。代表的なものはさつまいも・切り干し大根・かぼちゃ・ごぼう・たけのこ・ブロッコリー・モロヘイヤなどです。「オリゴ糖」も善玉菌を増やす力があり、大豆・たまねぎ・ごぼう・ねぎ・にんにく・アスパラガス・バナナなどの食品に多く含まれていますので、これらの食材を積極的に食事に取り入れていきましょう。バランスのとれた食生活で「腸活」をして免疫力を高め、食中毒に負けない健康づくりを心がけたいものです。





美の競演！牡丹切花品評会開催 渡部文明さんの「島根連鶴」が県知事賞に輝く

牡丹の生産量で日本一を誇る八束町で4月27・28日、「大根島ぼたん祭・牡丹切花品評会（主催・同ぼたん祭実行委員会）」が松江市八束支所で開かれ、会場を埋め尽くした華麗な切花が来場者を魅了しました。

同品評会は、牡丹のPRと技術向上を目指し、例年この会期中に開催。会場には、33の農家から実生（種から育てたもの）を含む100品種275点が出展され、来場者が気に入った一品に投票し、各賞が決定しました。島根県知事賞に輝いたのは、渡部文明さん（波入）が出展した「島根連鶴」。品種の特性がよく出た大輪で、透き通るような白色が高く評価されました。渡部さんは「天候が不安定で心配したが、大きく咲いてくれた。品評会に合わせ、試行錯誤しながら調整した甲斐があった」と受賞の喜びを語りました。

また、くにびき地区本部賞には、渡部裕樹さん（波入）の「明皇の宝」が輝きました。渡部さんは「受賞した牡丹は頂芽が開花し、大きくなってくれた。下準備を丁寧にしたことが受賞に繋がったと思う」と笑顔で話しました。

来場者は「品種や色の豊富さに驚いた。丹精込めて作られた牡丹はとても綺麗」と笑顔で話しました。

会場の外ではステージでの多彩な催しや出店が並びました。はまぼうふう生産組合（安部敏樹組合長）も出店し、特産はまぼうふうの天ぷらやしょうゆ漬けを販売し、盛り上げました。



くにびき地区本部賞を受賞した渡部裕樹さん

県知事賞を受賞した渡部文明さん

賞名	品種名	地区	氏名
島根県知事賞	しまねれんかく島根連鶴	波入	渡部文明
松江市長賞	きじょうでん貴城殿	亀尻	門脇良治
島根県農業協同組合くにびき地区本部賞	みょうこうたから明皇の宝	波入	渡部裕樹
まつえ北商工会長賞	きふじん貴婦人	寺津	神田和弘
松江観光協会八束町支部長賞（新品種賞）	くくおう黒王	入江	松本悠太
松江大根島牡丹協議会長賞（新品種賞）	とうき桃喜	二子	安部泰弘



はまぼうふうの試食販売の様子



出展されたボタンの数々

その後、八束町にあるJAの開花調整施設を案内し、施設内の温度や湿度などの管理方法について説明を行いました。



冷蔵施設内を見学する劉総経理（左）と林文誠農場長（右）

当日は、栗原令本部長のもとを宍喬育樂の劉総経理（※）など3名が表敬訪問。栗原本部長は「台湾と松江では気候や環境など条件が違う。これからの協議や視察を重ね、松江大根島牡丹の販売やPRをしてほしい」と激励し、特産の〆干し柿を手渡ししました。

（※）総経理：中国・台湾で執行役や社長、総支配人に相当する役職。



表敬訪問の様子

台湾におけるボタン販売のパートナーで、松江大根島牡丹の抑制苗を年間約2,000本輸出している企業の「宍喬育樂」が5月15日、くにびき地区本部を表敬訪問しました。当地区本部と宍喬育樂は、2018年2月に、松江大根島牡丹の生産・販売・普及に関わる事業促進を図るための覚書を締結。宍喬育樂は、昨年からは牡丹の開花調整施設の整備に着手するとともに、展示施設や低温処理施設、牡丹庭園の整備も順次行い、周年展示構想を実現できるように進めています。今回は、管内の開花調整施設を視察する目的で来日したのも。

台湾から表敬訪問 牡丹の開花調整施設も視察

農業者の所得増大・農業生産の拡大に向けて取り

審査結果 (敬称略)

- 最優秀賞 こうこ 山崎 正幸 (八雲町)
- 優秀賞 どんこ 永江 久夫 (宍道町)
- 優良賞 どんこ 村竹 隆 (宍道町)



形や色をチェックする審査員

今回、出品された乾椎茸は、6月6日に開催される県乾椎茸品評会へ出品され、品質の高さを競い合います。

くにびき椎茸協議会(狩野和由会長・66名)は5月17日、営農総合センターで第13回くにびき乾椎茸品評会を開催し、山崎正幸さん(八雲町)の「こうこ」が最優秀賞に選ばれました。

本庄、島根、八雲、宍道の4地区からどんこ、この計10点が出品。日本きのこセンター、島根県東部農林振興センター、県椎茸生産者組合協議会などから審査員として5名が参加しました。事前に提出された乾椎茸を県の品評会基準に基づいて、規格や色、形状などを入念にチェックし、入賞3点を決定しました。

日本きのこセンター鳥取事務所三次支所の影井和男所長は「雨が少なく、形が崩れやすくなる環境ではあったが、規格や色が良いものが多かった」と講評しました。

**乾椎茸の品質競う
最優秀賞に山崎正幸さんの
「こうこ」が受賞**

柔らかくておいしい タケノコをお届け! 県内外へ向け約1.3 t 出荷



▲出荷作業をする組合員



上意東のたけのこ▶

上意東だけのこ生産組合(森口和宣組合長・16名)は、4月25日から5月5日にかけて、東出雲町の本谷中集会所でタケノコの出荷作業を行いました。

粘土質の赤土で育った上意東のタケノコは、みずみずしく柔らかいのが特長。平成27年8月に松江市と姉妹都市提携した愛知県の大口町で守口漬けを手がける「大和屋守口漬総本家」を中心に県内外へ向け出荷し、高く評価されています。

初出荷当日は、JAの営農指導員が箱詰めについての注意点を説明。その後、集荷した600g・1.3kgのタケノコを箱に詰め梱包していき、42.5kgを出荷しました。

森口組合長は「今年は裏年だが、出荷先からの期待は大きい。期待に応えられるよう今後も収穫に努めたい」と意気込みを話しました。

今年度は約1.3tを出荷し、販売高は約50万円となりました。

水辺の朝市 ~生産者の顔が見える宍道湖畔のマルシェ~



1列に並ぶ車の前に、各家庭で育った農産物を中心に色とりどりの花・魚介類・加工品がズラリ!!

《水辺の朝市について》

場 所：松江市役所 南駐車場
 開 催 日：毎週日曜 7:00~7:30
 ※物がなくなり次第終了
 出 店 品：野菜・花卉・パン・鮮魚・加工品など
 イベント：夏・冬の2回(今年は8/11と12/28)
 定 休 日：8/4・12/29・1/5

すべて松江市産を販売 ご来場お待ちしております

☆出荷者募集中

- ①松江市在住の方
 - ②自己で農林水産物またはその加工品を販売できる方
- ※詳しくは事務局までご連絡をお願いします。

【お問い合わせ】 くにびき地区本部 営農経済部 営農指導課 TEL: 55-3031

絢爛豪華大船大行列！
五穀豊穡を祈願し、ホーランエンヤ開催

日本三大船神事ホーランエンヤ（松江城山稻荷神社式年神幸祭）が大橋川と意宇川を舞台に繰り広げられ、約1000隻の船が、訪れた観光客などを魅了しました。5月18日に「渡御祭」で幕開けし、22日に「中日祭」が行われ、26日の「還御祭」で9日間にわたる大祈禱が幕を閉じました。

ホーランエンヤは、1648年に城山稻荷神社の御神霊を阿太加夜神社へ船でお運びし、長期にわたり五穀豊穡を祈願させたのが始まり。

馬潟地区をはじめ、五大地と呼ばれる矢田地区、大井地区、福富地区、大海崎地区の住民が權伝馬船に乗り込み、松江市指定無形民俗文化財「權伝馬踊り」を披露。威勢の良い「ホーランエンヤ」という掛け声がこだまし、歌舞伎風衣装の

劍權が勇壮に踊り、着物姿の采振が可に舞う姿が観るものを魅了し、拍手や掛け声が飛び交っていました。

福富地区の權掻として参加した、くにびき青年連盟の野津喜洋委員長は、10年に一度の大祈禱を終え、「長期にわたり、準備や練習に追われ大変だったが、日本三大船神事に関わることの重大さと名譽を感じた」と話しました。

広島から訪れた女性（64）は「初めて間近で見たが、色鮮やかな衣装や船が綺麗だった」と大きな歴史絵巻に魅了されていました。

◀あでやかに踊る采振



矢田

水の都松江を彩る權伝馬船



▶福富地区の權掻として参加した野津委員長（手前右から2人目）



福富



馬潟

▶勇壮に踊る劍權

※背景は「大井の權伝馬船」



大海崎

阿太加夜神社の境内で權伝馬踊りを奉納

組合員のアクティブメンバーシップ確立に向けて取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

新茶の季節到来 鹿島でお茶摘み体験 サンサン女子大 製茶工場見学も



摘み方について指導を受ける学生

くにびきサンサン女子大は5月11日、鹿島町にある茶畑で「お茶摘み体験」講座を開催し、学生32名が参加しました。快晴の下、緑色に輝く茶畑を眺めながらの茶摘みと製茶工場見学を体験しました。

この講座は、茶摘み体験と工場見学を通して、お茶への理解を深めてもらおうと計画したもの。

当日は、鹿島町南講武にある中村喜一さん(77)の茶畑(40a)を訪れ茶摘みを体験しました。営農指導員の指導のもと、茶葉を入れるネットを手にした学生たちは、丁寧に茶葉をより分けながら、茶摘みをスタート。「新芽の先端から3枚目の葉までを摘み取ってください」と営農指導員から指導を受けながら、黙々と新芽を探したり、茶葉の量を比べあたりするなど思い思いに楽しみました。

茶摘みの後は、JA鹿島製茶工場を見学し、実際に茶葉を加工する工程も学びました。工場内には蒸し、葉打ち、揉み、乾燥を行う機械が整然と並び、学生たちは出来立ての茶の香りが立ち込める工場内を、興味深そうに見学しました。

参加した学生は「お茶ができるまでの工程や生産者の労力を知ることができ、今まで以上にお茶が好きになった」「摘んだお茶を家で加工するのが楽しみ」と、笑顔で話しました。



お茶の生産工程について説明する営農指導員

「おもてなしプロジェクト」実施！ 支店前にゴーヤ苗を定植



宍道支店と女性部宍道支部(杉井キミエ支部長)は5月23日、「おもてなしプロジェクト」の一環として、支店にみどりのカーテンを作ろうとゴーヤの苗を植えました。

「おもてなしプロジェクト」は、支店と女性部が協力しながら組合員・利用者等への「おもてなし」をテーマに美化活動などを実施するもの。

当日は、同支店の職員5名と女性部員2名がゴーヤの苗を丁寧にプランターに植えていきました。みどりのカーテンは、ゴーヤが成長し、伸びたつるで陽射しを遮ることで、

支店内の室温上昇を抑える効果があるほか、景観の緑化にも役立ちます。杉井支部長は「女性部一丸となって、親しみのある支店作りのお手伝いをしていきたい」と話しました。みどりのカーテンは支店職員と女性部が協力し、維持管理していきます。

田んぼアートに挑戦！ 親子連れら約90名が田植え体験



一斉に田植えをする参加者



完成形

9月下旬には収穫祭を開催する予定です。



アイルランド出身のアンソニー・ケリーさん

異なる品種の稲を使って絵を描く「田んぼアート」の田植え体験が5月25日、西忌部町の水田で開かれました。親子連れや地域住民の他、協力団体の水道局職員やJA職員など約90名が参加し、苗をひとつひとつ植えながら、稲の成長を願いました。田んぼアートは、忌部の豊かな自然を体感し、稲作体験とおして食の大切さを知ってもらおうと、忌部地区流出水対策協議会(松浦久義会長)などが、2011年から企画し、今年で9年目になります。今年も、17aの水田に、古代米6種類ときぬむすめを植え、松江市の姉妹都市アイルランドの妖精「レブラコーン」を描きます。事前に松江高専の教員と学生が、測量とデザインを担当しました。

当日は、くにびき地区本部運営委員も務める松浦会長が「たくさんの方の協力を得て、9回目を迎えることができました。交流しながら田植えを楽しんでほしい」と挨拶。その後、一斉に田植えを開始しました。子どもたちは、初めて入る田んぼに足をとられたり、カエルなどの生きものに驚いたりしながらも懸命に田植えをしていました。

松江市の国際交流員でアイルランド出身のアンソニー・ケリーさんは「田植えは初めてだったが、たくさんの人と楽しくできた。このような機会からアイルランドのことをもっと知ってもらえればうれしい」と笑顔で話しました。

くにびき地区本部情報

令和元年度

JA女性部目的別グループ活動



募集中!

申込締切
6/28
(金)

**参加者
募集!**

JAしまねくにびき女性部では、今年度も下記のとおり活動を実施します。皆さんも活動に参加して、仲間との出会いや交流でリフレッシュ！（部員以外の方は、年会費500円で加入できます）

	番号	開催日時	内容/講師/場所	募集人数	参加費
文化歴史教室	1	7月31日(水) 9:00~13:00	～加賀の遊覧船と女性部員がスタッフの「お食事処なぎさ」での昼食～ ◇内容：神話と神秘の郷・島根半島の景勝 加賀の藩戸と「お食事処なぎさ」での昼食をご賞味ください。 ◇講師：島根半島・宍道湖中海ジオパーク推進協議会 山田和彦氏 ◇場所：マリンプラザしまね	40名	2,500円 (乗船料・昼食付)
	2	10月6日(日) 10:30~13:30	～劇団あしぶえ 公演「ゼロ弾きのゴーシュ」鑑賞と熊野館での昼食～ ◇内容：物語の魅力をからだ全身で感じてみませんか！ ◇場所：森の劇場 しいの実シアター	50名	2,500円 (チケット代・昼食付)
	3	11月18日(月) 16:45~20:00	～日本庭園 由志園イルミネーションと夕食～ ◇内容：送迎バスにて由志園へ 夕食後イルミネーションで彩られた庭園を散策します。 ◇講師：由志園職員 ◇場所：八束町 日本庭園 由志園	40名	3,800円 (夕食付)
営農加工グループ	4	7月17日(水) 10:00~12:00	～夏野菜を使ったドレッシング・ソース作り～ ◇内容：夏野菜をふんだんに使った、ソースドレッシング作り挑戦します！ ◇講師：JAしまねくにびき女性部役員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館	30名	500円
	5	①11月10日(日) ②11月11日(月) 10:00~12:00	～手づくりこんにやくを作ろう！～ ◇内容：生のこんにやく芋を使って手づくりこんにやくを作ります。香りも舌ざわりも格別です。 ◇講師：JAしまねくにびき女性部役員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館	各40名	700円
	6	令和2年 ①1月31日(金) ②2月16日(日) 10:00~12:00	～無添加の手づくり味噌を作ろう！～ ◇内容：無添加の手づくり味噌を作ります。 ◇講師：JAしまねくにびき女性部役員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館	各50名	1,200円
健康グループ	7	8月28日(水) 9:00~	～あなたは大丈夫？『マンモ乳がん検診』～ ◇内容：触診モデルを用いた自己検診指導 検診・検査・健康教室等の展示も行います。 ◇講師：JA島根厚生連職員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館駐車場	40名	500円
	8	10月2日(水) 13:00~	～健康寿命100歳プロジェクト～体力チェック・筋トレで目指せ元気な100歳～ ◇内容：体力チェックを行います。その後、健康講座「イキイキ脳で認知症予防」も受講します。 ◇講師：JA島根厚生連職員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部営農総合センター2階	30名	800円
	9	①12月9日(月) ②12月10日(火) 8:30~	～女性部健診～ ◇内容：通常23,170円する27の検査項目が今回特別に7,000円で受けられます。 ◇主催：JA島根厚生連職員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部営農総合センター2階	各40名	7,000円
趣味グループ	10	10月中旬 10:00~12:00	～「寄せ植え」を作しましょう～ ◇内容：季節の植物・花を準備します。それぞれのアレンジで素敵な一鉢を作ってみませんか！ ◇講師：JAグリーンかわつ職員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館	30名	2,000円
	11	11月28日(木) 10:00~12:00	～ちぎり絵教室～ ◇内容：来年の干支（ネズミ年）を作ります。 ◇講師：JA女性部 グループ秋桜の皆さん ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館	30名	1,700円
	12	令和2年 2月27日(木) 10:00~12:00	～モッツアレラチーズ作り～ ◇内容：本格派チーズが初めてでもできる！簡単手作りチーズに挑戦しましょう！ ◇講師：農山漁村文化協会 職員 ◇場所：JAしまねくにびき地区本部 San・san館	30名	1,000円

※都合により日時・内容等を変更させていただくことがあります。※募集人数を超えた場合は抽選とさせていただきますのでご了承ください。

【お申込み・お問い合わせ】 くにびき女性部事務局(くにびき地区本部ふれあい課内)
TEL:0852-55-3018 FAX:0852-32-6870 E-mail:community-affairs.kun@ja-shimane.gr.jp

くにびき女性部がお届けする 松江に伝わるふるさと料理

松江に伝わる郷土料理を次代へ伝承していくため各地区のメニューを季節ごとに紹介します。



高菜とイワシの酒粕入り味噌煮

八束町では従来から、冬場から早春にかけて「高菜」と「真イワシ」を使って味噌煮をしていました。高菜の風味とイワシがマッチして常備食として美味しくいただいています。

【材 料】(3人分)

高菜……………300g 真イワシ……………300g

A	水……………200cc	B	みそ……………30g
	酒……………50cc		酒粕……………40g
	みりん……………50cc		

【作り方】



①高菜は湯がいて2 cm位の長さに切っておく。

②鍋にAを入れ、真イワシの頭と腹をとったものを入れて煮たて、中骨をとる。



③②の煮汁でBのみそと酒粕を溶く。

④②の中に①と③を入れて味を調え煮込んで完成。

今月の料理人

八束支部
渡部みはるさん(左)
安部美子さん(右)



高菜は湯がいた方が、早く調理できます。真イワシの中骨は生のままより、よく湯がいてからのほうが外しやすくなります。また骨のだしが出るので旨味が増しますよ。

参加者募集!

サン●サン料理教室

日時

2019年7月29日(月) 10:00~13:00

※定刻になり次第開始しますので、時間に余裕をもってお出かけください。

場所

くにびき地区本部
San・san館

松江市西川津町1635-2

自宅でも気軽にできるフレンチに挑戦してみませんか!
フランス料理シェフ三島喜久雄氏に学びます。
組合員、利用者、松江市民を対象に参加者を募集します。(男性大歓迎!)



7月のメニュー お待たせしました!フランス料理

★コンソメジュレ ★チキンのクリームシチュー

★夏サラダ アンチョビドレッシング ★キャロットケーキ

(メニューは都合により変更させていただくことがあります)

募集人数 25名程度

組合員、利用者、松江市民の方を対象に募集します。(男女を問いません)

参加費 1,800円(当日現金にて申し受けます)

準備品 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具など

申込締切 2019年7月22日(月)

お申込み/お問い合わせは

①住所②氏名③電話番号をご記入の上、ハガキまたはFAX、Eメールでお申込みください。

〒690-0823 松江市西川津町1635-1

くにびき地区本部企画総務部ふれあい課・サンサン料理教室係

TEL: (0852) 55-3018 FAX: (0852) 32-6870

E-mail: community-affairs.kun@ja-shimane.gr.jp

JALしまね

キャンペーン期間

2019.6.3月ー8.30金

貯金コース



サマーキャンペーン 2019

期間中、下記のいずれかのお取引をご契約いただいた個人の方の中から抽選で400名様^(※1)に

島根の特産品 (3,000円[≪]) プレゼント!

特産品は **島根県農協青年組織協議会盟友** が生産した、自慢の一品ばかり!



何が当たるかは
お楽しみです。

対象のお取引

- ① 定期貯金………10万円以上新規または、増額でご契約いただいた方 (期間1年以上) ^(※2,3)
 - ② 積立定期貯金…月額1万円以上新規または、増額でご契約いただいた方 ^(※2,4)
 - ③ 定期積金………36万円以上新規にご契約いただいた方 (期間3年以上) ^(※2,4)
- (※2) 上乗せ金利の適用があるものを除きます。(※3) 窓口でお預入いただいたものに限ります。(※4) 口座振替での掛込に限ります。

W
チャンス員

抽選ではずれた方で下記のいずれかのお取引がある方の中から
抽選で300名様^(※1)にJAおさいふカードポイント

500ポイントプレゼント!

令和元年10月末に付与いたします。

- 給与振込口座のご指定 ●年金振込口座のご指定 ●年金受取のご予約
- JAネットバンクのご利用 ●JAカードのご利用

(※1) JALしまねサマーキャンペーン2019(投資信託・iDeCoコース)と合わせた人数になります。

投資信託・iDeCoコースもあります!

- 応募方法 対象のお取引に対して下記のとおり抽選権をお付けします。
① 定期貯金/10万円を1口として、1本の抽選権がつきます。
② 積立定期貯金/月額1万円を1口として、1本の抽選権がつきます。
③ 定期積金/ご契約1口につき、1本の抽選権がつきます。
- 当選発表 令和元年10月中旬頃、ご当選された方に対して当選通知をお送りします。
- 抽選権の失効 抽選日の前日までに対象のお取引が中途解約されていた場合、懸賞抽選権は無効となります。
- 個人情報の取扱 取得したお客様の個人情報は商品の抽選・発送のためのみに使用します。

JALしまね

JALバンクは、どなたでもご利用いただけます。
くわしくはお近くのJA窓口までお問い合わせください。



米麦水分計の 点検整備のご案内

本年も良質米生産(過乾燥・水分過多防止)に取り組むことを目的に米麦水分計の点検整備を実施します。点検整備をご希望の方は、**締切日までに最寄の支店・ふれあい店または農機センターまでご持参ください。**

1. 締切日: 令和元年7月1日(月)
2. 対象銘柄: ケット科学研究所・静岡製機社製の水分計
3. 留意事項: ①水分計に荷札を付け、住所・氏名・電話番号・型式を記入し、事前に不調・不具合が分かっている場合はその内容についても記入してください。
②付属の試料皿がないと点検できませんので、必ず添付してください。
4. 完了予定日: 8月上旬 点検が完了しましたら各担当がお届けいたします。

5. 点検整備代は次のとおりとします。(税込金額) 締切日以降の依頼については、点検料が割高になりますのでご承知願います。
※点検代金は口座引落とさせていただきます。

項目		締切日までの受付分
点検料金	ケットライスタ型	1,620円/台
	ケットPM・PB型	3,240円/台
	静岡製機水分計	2,160円/台
調整料金		2,160円/台
修理料金		3,240円/台
部品代金		実費

☆今回の点検整備は、水分値の適正表示を確認するものであり、点検結果を保障するものではありませんので、ご承知おきください。

お問い合わせ先
くにびき地区本部 農機センター
TEL: 55-3066



日本農業新聞を購読しませんか。

読んで得する経営情報を充実

輸入農畜産物が押し寄せる時代に、選ばれる産地とは、農家とは…。アグリビジネス面(週1回)を新設するなど、マーケットインに基づく専門情報を充実させます。

- 市況 ●ニュース ●食農・食育
- 天気 ●総合営農 ●地域農業
- くらし ●女性部 など情報いっぱい

- 毎日発行 ●1カ月 2,623円(税込)
- お近くの新聞販売店からお届けします。

お申し込みは、お近くの支店・ふれあい課まで

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
www.agricnews.co.jp

農業に携わる人たちが
第一に考えた報道・活動で
日本の農と農を応援します。

知る、活かす、つなぐ〜JAグループ情報共有運動

くにびき地区本部 農機・自動車

2019 6/29(土)・30(日)

9:00~16:00 9:00~15:00

開催場所
農機・自動車センター
松江市西川津町1635-7

農機センター TEL.0852-55-3066
自動車センター TEL.0852-55-3077

至 西川津
至 八束町
至 松江駅

●カリーマート ●酒バラ
●松江北消防署 ●農機・自動車センター
●くにびきメッセ ●大橋川
●松江北消防署 ●一畑バス

夏の 高 展示会

出雲縁結び空港発着

2泊とも2名様より1部屋ご用意

FDA 直行チャーター便で行く!!
約2時間30分で北海道の「てっぺん」稚内へ!

利尻島・礼文島・稚内・宗谷岬

旅行実施日 2019年 7月23(火)日~25(木)日 3日間

旅行代金 (大人お1名様、2名様1室利用、出雲縁結び空港発着) (税込) **145,800円**

※1人部屋利用ご希望の場合、22,000円増し。
※(2泊分) (但し手配できない場合がございます)
※旅行代金とは別に、燃油サーチャージ往復1,700円が必要となります。

掲載ツアーは、この広告でのお申し込みを受け付けておりません。
※詳しい旅行については、専用パンフレットをご用意しております! 右記店舗までご請求ください。

パンフレットのご請求は 一般社団法人日本旅行業協会 正会員
観光庁長官登録旅行業第9339号

旅行業公正取引協議会 会員
一般社団法人日本旅行業協会 JATA/正会員

4Tour 株式会社 農協観光 島根支店 TEL 0852-26-2600
〒690-0852 松江市千鳥町15 プレビル1F 総合旅行業務取扱管理者/水田 章信

訂正

「しまねびより5月号」16ページの「新入職員紹介」の記事におきまして誤りがありましたので訂正いたします。

(誤) 佐々木修世
(正) 佐々木脩世

IAIまね くにびき地区本部 お便りコーナー

たくさんのご意見、ご要望をありがとうございます。いただいたおハガキの一部をご紹介しますさせていただきます。

ふるさと料理のレシピは保存して、日々の料理に役立てています。身近な材料を使っていたレシピを今後も期待しています (I・Eさん)

支店へいただき、初めて広報誌を読みました。身近な内容がたくさんで次月号も読みたいと思います (S・Mさん)

「産直へようこそ!!」を見て、島根県内の産直店舗は店舗ごとに置いてある品が違いい、個性があることがわかりました。これから日が長くなるので、出かける計画を立て、楽しみに立ち寄りようと思っています (E・Yさん)

7月くにびき地区本部 各種相談会カレンダー (税・ローン)

※各相談とも無料でお受けしています。

日	曜日	相談会内容	場所・時間
9	火	税務相談会	八雲支店 (TEL: 54-1122) 10:00~12:00
10	水	税務相談会	東出雲支店 (TEL: 52-2022) 10:00~12:00
11	木	税務相談会	宍道支店 (TEL: 66-0416) 10:00~12:00
12	金	税務相談会	玉湯支店 (TEL: 62-1313) 10:00~12:00

○くにびき地区本部金融共済部ローン営業センターでは、土曜日(10:00~15:00)に休日住宅ローン相談を実施しています。要予約。
※7月の土曜営業日は13日・27日です。
◆お問い合わせは ☎0120-988-380

※税務相談会のご予約は、開催日2日前までをお願いします。予約先:開催会場となる支店・店

7月 ふれあい訪問日 7月17日(水)・18日(木)

くにびき地区本部情報

夏に強いスタミナ野菜 モロヘイヤ

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

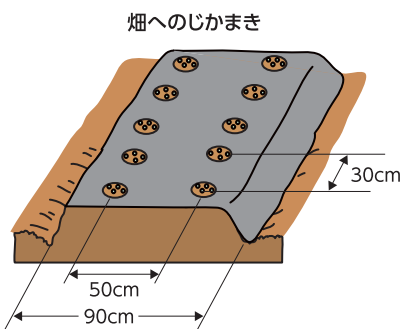
園芸研究家 ● 成松次郎

モロヘイヤは、暑いほど生育が旺盛な野菜。別名「シマツナソ」「タイワンツナソ」とも呼ばれるアオイ科の1年生植物で、主にエジプトを中心に北アフリカ、中近東で栽培されています。古代エジプトの王が病気になる、医師がモロヘイヤスープを飲ませるとたちまち全快したことから、「王様の野菜」と呼ばれていたそうです。カルシウム、β-カロテン、ビタミンBなどが豊富な野菜です。葉を刻むと粘りが出ます。ただし、子実には有毒物質を含むため、さやの付いた茎葉は食べてはいけません。

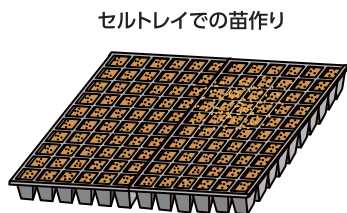
【品種】 日本に導入されている品種は同系統と思われ、品種分化は見られません。「モロヘイヤ」として販売されています。

【栽培期間】 じかまきでは、5月下旬から6月中旬に種まきし、収穫最盛期は7～9月です。

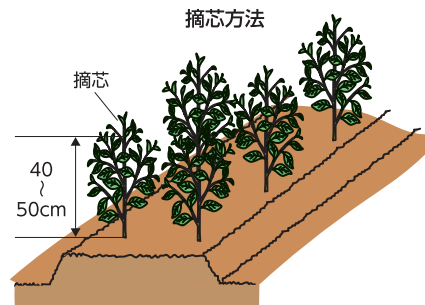
【畑の準備】 畑に1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、種まきの1週間前には化成肥料(N-P-K=10-10-10%)100gと堆肥1kgを施し、幅90cmの栽培床(ベッド)を作ります。



【種まき】 発芽の適温は30度程度と高温のため、早まきしないこと。準備した栽培床に2条、条間50cm、株間30cmとして、1カ所4～5粒の点まきにします。なお、セルトレイで苗を作り、本葉4～5枚の苗を植え付けても良いでしょう。

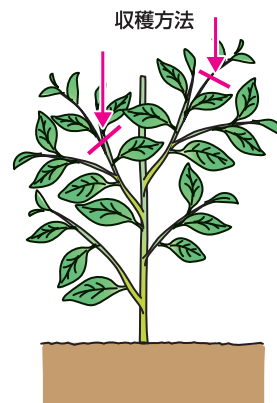


【管理】 間引きは2回に分けて行い、本葉4～5枚までに1本にします。草丈が60～70cmのとき、地面から40～50cmの高さで摘芯し



ます。追肥は2～3週間置きに1平方m当たり化成肥料50g程度を施用します。茎が赤みを帯びてきたら肥料の不足です。また、十分に灌水(かんすい)すれば、柔らかい葉が収穫できます。

【収穫】 収穫方法は、側枝に2～3節を残して、20cmくらいの先端葉を切り取ります。盛夏には2週間置きに収穫できます。なお、花は9月ごろから開花し、10月には結実(さや)します。



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

理事会情報 (5月10日開催)

【協議事項】

- ① 農業振興支援事業「平成31年度農業災害復興対策支援事業要領」の一部改正について
- ② 農産物検査業務規程の一部改正について
- ③ 令和元年産島根米の生産集荷販売方針について
- ④ 平成30年度島根米需要拡大事業取組み実績ならびに令和元年度の取組み計画について
- ⑤ 霊柩運送料金の変更および霊柩運送事業運営規程の一部改正について
- ⑥ 出雲地区本部旅行業務の運営方式の変更および旅行センターの廃止について

- ⑦ 信用事業方法書(為替取引)の変更について
- ⑧ 信用共済事業の事業改革に向けた方向性について
- ⑨ 大口貸出金の承認について
- ⑩ 島根県常例検査に対する回答書について
- ⑪ 貸出審査体制整備基準の変更に伴う貸出審査権限の見直しについて
- ⑫ 目的積立金の取崩について
- ⑬ 平成30年度決算について
- ⑭ 平成30年度決算にかかる剰余金処分案について
- ⑮ 「財務調整」および「地区本部別損益管理」について
- ⑯ 第2次中期経営計画案について

- ⑰ 令和元年度事業計画案について
 - ⑱ 「経営基盤強化積立金規程」の一部改正について
 - ⑲ 令和元年6月1日付け出雲地区本部の機構改革の実施について
 - ⑳ 教育研修課が行う研修機能のJA島根中央会への移管について
 - ㉑ 令和元年度の自己改革の取り組みについて
 - ㉒ 役員改選にかかる役員候補者の決定について
 - ㉓ 定款及び規約の一部変更について
 - ㉔ 監事監査規程の一部変更について
- (紙幅の関係上、報告事項は省略いたします)



アグリミーティング & 農機総合展示会

「新時代」みんなで創るしまねの農業
～島根の農業半端ないって!!～

同時開催 島根の農畜産物・農産加工品が勢揃い!

ぎゅうへつと島根 大産直市

会場 くにびきメッセ 多目的ホール
 時間 13日/9:30～15:30 14日/9:30～14:30

島根県養鶏協会 両日先着150名様
 しまねのたまごプレゼント
会場でスマートフォンにHP「しまねのたまごエッグ」登録でプレゼント

高校生による
手造り農産物・加工品販売
その他にも楽しいコーナーがぎゅうへつと盛りだくさんです

日時 2019年 7月13日(土)・14日(日)
 13日 9:30～15:30 14日 9:30～14:30

会場 くにびきメッセ 1階 大展示場
 松江市学園南1丁目2番1号

メインステージ

「日本の農業」にロボット技術を!!ロボット農機は日本農業の未来を切り開く真摯な挑戦だ!!
 北海道大学大学院 農学研究院 副研究院長・教授 野口 伸 氏

イベント 「JALしまね女性部プレミス」プロデュース
「農作業着ファッションショー」 両日開催
「高校生による研究成果発表」 13日のみ

スマート農業体感コーナー

最新技術を搭載した農業機械の実演デモを実施



Agri Robo



▲農業散布用ドローン



▲GPS搭載直進キープ田植機

※当日の天候や手続により、内容変更や中止になる場合がございます。

アグリミーティングブース紹介

スマート農業
 農業女子・JA青年組織コーナー
 水田を活用した新たな園芸産地づくりへの提案
 需要に応じた米づくりの提案
 肥料・農薬・資材の提案
 相談ブース
 [税務、法人化、事業承継、農業融資 他]

その他にも出展ブースが多数あります。

シロアリ警報!初夏は羽アリが多発!!

無料調査





シロアリ来襲

お宅は大丈夫ですか?

こんなお宅は要注意

- 建物の周囲、壁先に古材がある家
- 壁紙でシロアリを見た家
- 腐れ、トゲが刺さっている家
- 羽アリが何匹か飛んできた家
- 増築等で床下の通気が悪くなった家

初夏は羽アリが出る季節。気付かないうちに住みついているかも。早めの防除があなたの家を守ります。

シロアリの予防・駆除は確かな実績と安心のJAへご相談下さい。

シロアリ防除は「(公社)日本しろあり対策協会登録企業」であることを必ず確認しましょう。

JAのシロアリ予防・駆除は安心です。毎年莫大な量の木材が、シロアリや木材腐朽菌によって失われております。JAとして、組合員の皆様の住まいの耐用年数を延ばし、住まいを守る防災対策として、シロアリおよび腐朽被害対策を行っております。

環境に適合した薬を使用
 (公社)日本しろあり対策協会に効力・安全性の審査に合格した認定薬剤を使用しています。

資格者(プロ)による施工
 (公社)日本しろあり対策協会の施工士にのっとり「しろあり防除施工士」が施工しています。

取扱業者 株式会社 **コダマサイエンス**

(公社)日本しろあり対策協会正会員
 会員番号 島根県 002
 会員番号 鳥取県 002

(本社)〒690-0048 島根県松江市西塚島 2丁目 8-23
 本社 TEL.0852-43-0852 FAX.0852-43-0866


JA全農基本契約業者「株児玉商會」特約施工店

松江営業所 TEL.0852-26-6757 益田営業所 TEL.0856-22-5390
 江津営業所 TEL.0855-52-6852 隠岐営業所 TEL.08512-2-2471

<http://www.kodama-s.co.jp/>

床下の無料調査(シロアリ駆除・防除等)に伺います。

床下の無料調査をご希望の方には、JAしまね取扱業者(株)コダマサイエンスの地区担当が訪問しますので、よろしく願い致します。



お問い合わせは、最寄のJA各支店へご連絡ください。

八方漬



・八方だしに酢、唐辛子を入れて、すこしピリ辛いあっさり上品な味の漬物風です。常備菜として作っておいてください。漬物風ですが塩は入っていないので塩分控えめです。いろいろな野菜、ゆでたまごなど漬けてみてください。
 ・漬け込む時間により味が濃くなってきます。好きな味をみつけてください。

●材料 (4人分)

大根……………	100 g	本みりん(煮切る)… 100cc しょうゆ…………… 100cc 酢…………… 50cc 昆布…………… 5cm×5cm タカの爪…………… 1本 ビニール袋…………… 1枚
きゅうり……………	1本	
人参……………	90 g	
みょうが……………	40 g	
生姜……………	1かけ	

●作り方

- ①大根、きゅうり、人参は5cm幅で7mm角の拍子切りにする。
- ②生姜は千切りにする。
- ③みょうがは縦半分か1/4に切る。
- ④タカの爪は半分に切り種を取る。
- ⑤本みりんを鍋に入れ煮切り冷ます。
- ⑥ビニール袋に調味料と野菜を入れて空気をぬき、すこしもんでから30分ぐらい置いて冷蔵庫に入れる。その後すぐ食べられます。

春のさわやかサラダ



緑色のきれいな野菜の美味しいさっぱり味のサラダです。野菜がパリパリするように食べる直前にドレッシングをかけてください。チーズはいろいろな種類で作ってみてください。

●材料

スナップエンドウ……………	100 g	酢…………… 大さじ1/2 塩…………… ひとつまみ オリーブ油…………… 大さじ1 マスタード…………… 小さじ1/4 ホワイトこしょう…………… 少々
アボカド……………	1 個	
(レモン汁 ……………)	少々	
レタス……………	3枚	
モッツアレラチーズ……………	60g~90g	

●作り方

- ①スナップエンドウは筋をとりゆで、縦にわる。
- ②レタスは大きめに手でちぎる。
- ③アボカドは半分に切りスプーンですくいだし、色が変わらないようにレモン汁をかける。
- ④①②③にモッツアレラチーズを混ぜる。
- ⑤調味料を合わせてドレッシングを作り食べる直前にかける。

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。

今月の表紙は安来市伯太町の「鷹入の滝」です。鳥取県との県境の鷹入山中腹にある三段の滝で「平成の名水百選」「秘境地としてすばらしい名水部門全国第2位」(環境省)に選定されています。本滝の高さは10m、木々に被われた岩壁を一筋の水が流れ落ち、滝の横には滝の女神を奉ずる祠があります。

編集後記

本誌でご紹介したミョウガをはじめ、子どもの頃はいわゆる薬味が苦手でしたが、年をとるごとにその香りや料理との組み合わせの妙に魅了されるようになりました。調べると薬味は刺激が強いものが多く、食べ過ぎると胃腸を荒らすことがあるため、子供は本能的に避けることがあるそうです。私もようやく一人前の大人になりました。(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。

