

JAしまねびより

2020

10

October
Vol.55

特集

島根のお米を知ろう!



島根の
いいもの再発見!!

菌床栽培なめこ

[浜田市金城町]

詳細は6ページへ



JALしまね くまびき地区本部版

topics 1

更なる島根の農業振興を！ 県へ要望書提出



JAしまねとJA島根中央会、島根県農政会議は9月2日、県庁で「令和3年度島根県農業政策および予算に関する要望書」を丸山達也知事に手渡し、県農業産出額730億円達成に向けた園芸品目の産地化支援や、ウイルス感染症・気象災害等の緊急事態時の対応方法について要望しました。

当日は、石川寿樹組合長や同農政会議の石倉茂美会長らが訪問。特別要望では園芸品目の産地化支援を強調し、重要6品目の産地交付金や配分案などについて県の方針を早期に示し、更なる農業振興に向けて取り組み易くなるよう配慮を求めました。

石川組合長は「県とは農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言を締結している。目標の達成に向け一緒に頑張っていきたい」と話し、要望への協力を求めました。

丸山知事は「生産の省力化、生産性の向上のところでお手伝いをさせていただきたい」と応えました。

topics 2

「届け！みんなの応援プロジェクト コロナに勝って必ず笑おう！」

JAしまね公式ホームページでは、8月より新型コロナウイルス感染症拡大により農畜産物の価格低下および不安を抱える農業生産者へ向けた消費者からの応援メッセージを紹介しています。

8月には4,000件を超える応援メッセージが全国各地から届けられました。毎週数件を抜粋し掲載しています。

「コロナ禍の毎日でも、こうして安全安心な食材を届けてくれてありがとう」「今自分にできることは、国産の食材をたくさん食べて応援することだ」など感謝の言葉や、農業生産者を支えるエールなど、心のこもったメッセージがたくさん寄せられており、中には7月の豪雨災害や、この夏の猛暑や台風の被害を心配するメッセージもありました。

この励ましに伝えようと、島根県内の農業生産者を代表してJAしまね女性部の部員や島根県農協青年組織協議会の盟友からのお礼のメッセージをホームページに掲載。JAしまね女性部フレッシュミズ部会の住田奈々副部長は「全国からたくさんの方の応援メッセージに励まされる。みんなの手を取り合ってこの危機を乗り越え、必ず笑いたい」と話しました。



JAしまね公式ホームページ <https://ja-shimane.jp/>



topics 3

島根ぶどうフォトコン2020

JAしまね本店米穀園芸部園芸課が、「島根ぶどうフォトコン2020」と題し、インターネット交流サイトのインスタグラムを活用したフォトコンテストを開催しました。

「デラウェア」部門と「シャインマスカット」部門を設け、島根ぶどうを楽しく食べている写真やインスタ映えする写真の投稿を募集したところ、多数の応募があり、優秀写真の投稿者には県産のシャインマスカットとアールスメロンのセットが送られました。

同課はコロナ感染症拡大の影響により、島根ぶどうを店頭でPRできない状況が続いているため、インスタグラムを活用した様々な企画を実施。今回は島根ぶどうを食べておうち時間を楽しんでもらい、これをきっかけに産地にも興味をもってもらうと企画しました。当初1,000人だったフォロワー数も9月上旬には7,600人を超えました。そのほとんどが「インスタグラムで島根ぶどうを初めて知った」と書かれており、PR効果が着実に出ています。



https://www.instagram.com/shimane_grape.official/



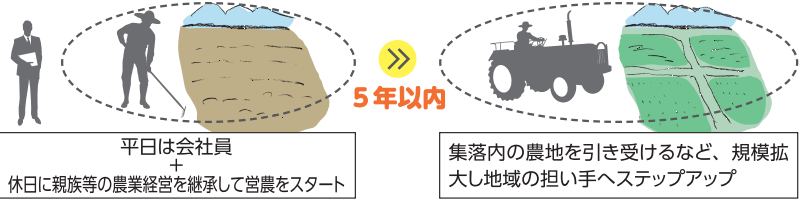


退職等を機に地域農業の担い手として 新たに農業をはじめませんか

島根県では、中山間地域の「担い手不在集落」(*)で、新たに農業経営を引継ぎ、5年以内に専業農家として地域農業の担い手となる人を応援します。

*「担い手不在集落」：将来、集落の農業・農地を中心となって支える集落営農組織や認定農業者等の担い手が確保されていない集落

中山間地域の担い手不在集落



活用例 58歳で営農開始（兼業可）の場合 58～60歳までの2年間 最大144万円交付

担い手不在地域継承支援事業

| | |
|----------|--|
| 対象者 | 県内に1年以上在住する者 |
| 対象年齢 | 65歳未満 |
| 交付額・交付期間 | 6万円/月 申請時から最大2年間 |
| 主な要件 | <ul style="list-style-type: none"> 中山間地域の担い手不在集落で親族等の農業経営を継承し、新たに農業経営を開始すること（当面は兼業でも可） 経営開始後、5年以内に農業専業経営（所得目標280万円以上）へ転換すること |

※要件の詳細は、島根県農林水産部総務課までお問い合わせください。

本事業の対象となる「担い手不在集落」は各市町村農業担い手支援センターまたは集落営農担当課へご確認ください。

問い合わせ先：

島根県農林水産部農林水産総務課 0852-22-5396
JAしまね営農対策部担い手対策課 0853-25-8142

野菜価格安定対策事業を利用している生産者の皆様へ

野菜価格安定対策事業と収入保険の同時利用が条件付きで可能となります。

〔収入保険への加入を検討される際の注意点について〕

- POINT 1** ○令和3年1月から当分の間、初めて収入保険に加入される方は、1年間に限り、収入保険と野菜価格安定対策事業(注)を同時利用することができます。ただし、過去に収入保険に加入したことがある場合や同時利用をした翌年以降は同時利用はできません。
- POINT 2** ○収入保険と野菜価格安定対策事業を同時利用される方は、収入保険の保険料等と野菜価格安定対策事業の生産者の負担金の双方を支払います。
- POINT 3** ○また、収入保険の保険期間中に、野菜価格安定対策事業の補給金を受け取った場合、収入保険の補てん金の計算上、その金額を控除します。
- POINT 4** ○収入保険のみに加入される方は、お手数ですが、必ず野菜価格安定対策事業を利用しない意思及び期間をJA又は登録出荷団体に書面で申告するとともに、収入保険の加入申請時に、NOSAIに写しを提出してください。連絡がなく、同時利用となれば、収入保険で保険金等を受け取れない場合もあります。
- POINT 5** ○ご自身がどの野菜価格安定対策事業に加入しているか、ご不明な場合には、JA又は登録出荷団体にご確認ください。

(注) 指定野菜価格安定対策事業、特定野菜等供給産地育成価格差補給事業、契約指定野菜安定供給事業・契約特定野菜等安定供給促進事業（価格低落タイプ）

収入保険と野菜価格安定制度の同時利用の関係の整理

○令和3年1月以降、初めて収入保険に加入する農業者は、当分の間の特例として野菜価格安定制度との同時利用を可能とする。

| | 令和元年 | 令和2年 | 令和3年 | 同時利用 | |
|----------------|------------------|--------------------------|------------------|------|------------|
| ① 収入保険 野菜制度 | | 新規加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | ○ | |
| ② 収入保険 野菜制度 | | 新規加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | ○ | |
| ③ 収入保険 野菜制度 | | 新規加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | ○ | |
| ④ 収入保険 野菜制度 | 交付予約数量 対象出荷期間 | 新規加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | ○ | |
| ⑤ 収入保険 野菜制度 | | 新規加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | ○ | 令和4年から同時利用 |
| ⑥ 収入保険 野菜制度 | 新規加入 | 加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | × | 過去に収入保険加入済 |
| ⑦ 収入保険 野菜制度 | 新規加入 | 加入 交付予約数量 対象出荷期間 | 対象出荷数量 対象出荷期間 | × | 過去に収入保険加入済 |

農林水産省園芸作物課資料より抜粋

問い合わせ先：

JAしまね営農対策部担い手対策課 0853-25-8142
JAしまね米穀園芸部園芸課 0853-25-8694



島根のお米を知ろう!

実りの秋、今年も新米の季節となりました。
ほんのり甘い豊かな風味、ふっくらモチモチの食感は「日本人に生まれてよかった!」と改めて感じさせてくれます。

主食のご飯が美味しいと幸せな気持ちになりませんか。そんな島根のお米を今回はご紹介します。
※今回特集したお米以外にも、島根にはおいしいお米がたくさんあります。(その一部を抜粋して掲載しています)



まい かがやき舞 (コシヒカリ・つや姫)

松江管内の自然豊かな環境で愛情こめて育てたお米をカントリーエレベーター稲蔵(いなぞう)でゆっくりと送風乾燥した中から、より良い食味で高品質なお米を厳選した今摺米です。
今摺米とは、稲刈りした籾をカントリーエレベーター稲蔵で貯蓄し、出荷する直前に籾摺り・精米した新鮮味あふれるおいしいお米です。

お問合せ先: くにびき地区本部 営農経済部 指導販売課 TEL 0852-55-3038



やまごとまい 山里米 (コシヒカリ)

山里米は出雲市の南部地区で栽培されているエコ栽培コシヒカリです。主に有機肥料を使用して化学肥料と農薬の使用量を半分にし、島根県エコロジー農産物として推奨を受けています。
昨年は島根大学生とコラボパッケージをリニューアルしました。



お問合せ先: 出雲地区本部 南部営農センター TEL 0853-84-0213

まい えんむすび米 (きぬむすめ)

斐川町産の特別栽培きぬむすめを「しまねえんむすび」のネーミングで長崎県の生活協同組合ラコープ限定で販売しています。島根の安全・安心なお米として人気商品となっています。



お問合せ先: 斐川地区本部 営農部 営農第一課 TEL 0853-73-9616

きんめまい 金芽米 (きぬむすめ・にこまる)

金芽米とは、B G 精米製法で玄米の栄養成分とうま味成分を残した健康志向の無洗米です。
B G 精米製法はヌカの粘着質でヌカをはがす安心の無添加製法で、とぎ洗いで損なわれがちなお米表面のうま味層を残しながら、ヌカだけを取り除く精米法です。



お問合せ先: やすぎ地区本部 精米センター TEL 0854-22-6958

にたまい 仁多米 (コシヒカリ)

古文書「出雲國風土記」に良質米の産地として記され、西の横綱と称される仁多米は、いにしえからのブランド米でふっくらとして、つややかで、もっちりとしたコシヒカリです。



お問合せ先: 株式会社 J A アグリ島根 パールライス部 精米営業課 TEL 0853-72-4183

いなんまい 飯南米 (コシヒカリ)

山々から流れる雪解け水が一年中地域を潤し、良質なお米を育てます。そんな気候風土に恵まれた「飯南町」で栽培された、ふっくらとして、粘りの良いコシヒカリです。



ほむらまい たたら焔米 (プレミアムつや姫)

島根県産つや姫は、全国食味ランキングにおいて特Aランクを受賞しており、そのことから栽培方法、粒の大きさ、お米の成分など雲南市独自の条件で厳選されたお米です。



まずは、主な島根県産米

食3品種を 食べくらべ



きぬむすめ

良食味品種である「キヌヒカリ」「祭り晴」をかけ合わせて、九州沖縄農業研究センターで育成されたお米です。美味しさの秘密は炊飯米のツヤと白さが特徴で、粘りが強く柔らかく冷めてもモチモチしており、お弁当やおにぎりにも最適です。



つや姫

「コシヒカリを超える米」を目指して山形県で開発されたお米です。味も旨味アミノ酸がコシヒカリより多いことが確認されています。粒が大きく口の中に広がる甘みは高い評価を受けています。



コシヒカリ

コシヒカリは生産量、人気ともに日本一!まさに名実ともにナンバー1のお米です。味の特徴はお米の成分であるアミノロースやアミノペクチン、タンパク質のバランスが良く、粘りと弾力がありツヤと香りも優れています。



担当課よりひとこと

J Aしまねでは、令和元年産で皆様から出荷いただきました島根米約4万トンを取り扱わせていただいております。その内主食うちは約3万4千トンで、主食うち以外では、酒造好適米・もち米・加工用米・飼料用米などを扱っています。銘柄別では、コシヒカリ約1万4千トン、きぬむすめ約1万4千トン、つや姫約4千トンの順となっています。

これらのお米は、約30社の卸を通じて全国の食卓にお届けしています。お客様からは「きぬむすめ」「つや姫」の要望が非常に強くなってきています。

米穀課では『生産者の皆様の営農継続性と生産意欲の向上』を常に思い、皆様から出荷いただきました大切なお米を1円でも高く販売していきますので、多くのお米をJ Aに出荷していただきますようお願いいたします。



米穀園芸部 米穀課
伊藤圭課長

島の香り 隠岐藻塩米 (コシヒカリ・きぬむすめ)

隠岐のこだわり米として平成15年より「藻塩」を使って栽培した「島の香り 隠岐藻塩米」は、藻塩を溶かした水溶液を稲に散布することで、根と葉の両方からマグネシウムなどのミネラル分を吸収し、しっかりした食感と甘みのあるお米となります。隠岐の水・土・海・人・志がぎゅっと詰まったお米です。



お問合せ先：隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133

島根県産隠岐の国海士町のコシヒカリ (コシヒカリ)

海士町で育ち、海士町で販売消費されている地産地消のお米です。海士町地域のみなさんに向けて出荷販売し、ふるさとの味として親しまれています。自然豊かな土地で育ったお米は誰もが美味しいと頷く自慢のお米です。



お問合せ先：隠岐どうぜん地区本部 海士支店 TEL 08514-2-0751

石見銀山天領米 (エコロジー米コシヒカリ)

大田市で産地を限定したエコロジー米コシヒカリを、マイナス温度の保管庫（氷感庫）で熟成保存させた『おおだブランド』認証商品のお米です。保管庫で一定期間保存することで玄米が熟成され、「甘味」「粘り」「弾力性」が増し一段とおいしいお米になります。



お問合せ先：石見銀山地区本部 営農経済部 生産販売課 TEL 0854-84-9058

ヘルシー元氣米 (コシヒカリ)

ヘルシー元氣米は清流高津川の豊富な水を利用して、津和野町で飼育された牛からとれる堆肥の投入による良質な土づくりと、農薬や化学肥料の使用を通常の半分に抑えて生産したコシヒカリを「津和野ヘルシー米」として売り出しました。平成13年には生産者全員がエコファーマーの認定を受け、平成15年には本格的に西いわみ全域の中山間地域での栽培をはじめ「西いわみヘルシー元氣米」として販売がはじまりました。



お問合せ先：西いわみ地区本部 営農経済部 米穀課 TEL 0856-23-1911

石見白いるかの舞 (コシヒカリ・きぬむすめ)

ユニークな名称と目を引くパッケージは、お子さまに大人気です。島根海洋館アクアスのシロイルカの「幸せのバブルリング」に因み、お米を食べた方が幸せになりますようにという思いを込めて名付けられました。



お問合せ先：いわみ中央地区本部
営農経済部 経済企画課
TEL 0855-22-8823

石見高原ハーブ米 (コシヒカリ・きぬむすめ)

石見高原ハーブ米は、農薬や化学肥料の使用量を抑えた人と環境にやさしい農業として生産が始まりました。ハーブ（クローバー）を肥料として利用し、栽培期間中に99%有機質窒素肥料のみ使用するなど、栽培方法にこだわりを持ったお米です。

また「石見高原ハーブ米きぬむすめ」については平成30年度より島根県版GAP「美味しまね認証」の団体認証を県内で初めて取得しています。



お問合せ先：島根おち地区本部
営農部 米穀農産課
TEL 0855-83-1623

さらに

美味しくご飯を炊こう (株)HALMスイ商品の紹介

無水鍋®



無水鍋®の原点は羽釜。無水鍋®は鋳物製法で造られたアルミニウム製の厚手鋳物鍋です。蓄熱性・保温性に優れ、ムラなく均一にかまどのように火が通り、ふっくらつややかにお米を炊き上げます。

お米じまんV (ハンディ精米機)

お米じまんVは、お米本来のおいしさと家族の健康を考えた簡単な家庭用ハンディ精米器です。玄米と白米の中間の「分つき米」の調整も簡単。胚芽コースは栄養価の高い胚芽部分を残すことによって、ビタミンB1・Eを豊富に摂取できます。



お問合せ先：お近くのJ Aしまねの支店へお問合せください。

ご飯を炊く水にこだわってみよう!

ごはんを炊く時はミネラルウォーターのように、無味無臭の美味しい水が適しています。ご家庭でご飯を炊く場合はできるだけカルキ臭を抜いた水を使うと、より美味しく炊けます。

水道水のカルキ臭を取り除くには「3～5分程度沸騰させる」「半日～1日程度汲み置きしておく」「浄水器などを使う」等の方法があります。沸騰・汲み置きをする場合は蓋をしないうことがポイントです。

水の温度は5℃（冬場）で120分、20℃（夏場）で30～60分浸水させるのが理想です。ただし、最近は米の吸水を自動で行なう炊飯器もあります。その場合は浸水時間を設けずに、直ぐにスイッチを入れても美味しく炊き上がります。



島根には誇れる
農産品がた一つくさん!
**島根のいいもの
再発見!!**

[直撃・生産者インタビュー]

浜田市金城町

菌床栽培なめこ

10月は、いわみ中央地区本部。浜田市金城町でなめこ・平茸などの菌床栽培に取り組む河崎 忠さん(76)にお話を伺いました。



お話を伺いました
河崎忠さん



原木栽培から菌床栽培へ

広島県に隣接する浜田市の山間地、金城町波佐地区で農業を営む河崎さん。

約15年前に地元にあった電子工場でのお勤めを終えられ、それまでも趣味の範囲でしてきた農業を本格的にスタートしました。「当時は原木椎茸や葉物野菜、花など様々な作物を栽培した」と、その当時を思い出しながら楽しそうにお話しされました。今では主に、菌床なめこ、菌床平茸、ピオーネ、シャインマスカットを栽培。15年の歳月の中で試行錯誤を繰り返



し、今のスタイルに辿り着きました。工場勤務の頃から、ものづくりや様々なことにチャレンジすることが好きだった河崎さんが最初に始めたのは、原木でのキノコ栽培でした。ただ、歳を重ねるとともに、原木栽培にかかる労力がだんだん負担となってきました。特に山に入り、抜き切りという原木栽培に適した木を伐採し、原木を運ぶ作業が大きな負担で、これがなんとなくかならないものかと…。そこでいろいろな調べたりJAで話を聞いたりしていると、菌床栽培という方法があることを知り、約10年前に菌床栽培に切り替えました。それまでの山に入るという煩わしさから解放され、スムーズに栽培ができるよう



「これが当時の参考書」と頼りにしていた一冊の本を見せていただきました



ずらりと並んだ菌床ブロックはおよそ500個



になりました。菌床に切り替えたことを機に椎茸は止め、なめこ・平茸に専念。特に自分のスタイル、性格にあっているというなめこに重きを置き、栽培を行っています。

菌床栽培の取り組み易さが○

なめこ、椎茸、平茸の菌床栽培は原木栽培に比べ、いろいろな意味で「取り組み易い」。原木栽培は原木の切り出しから植菌、井桁積みなど、収穫まで時

間と労力がとてもかかりますが、菌床栽培は前段の手間が比較的少なく取り組めます。一つのブロックも軽量で、高齢者でもそう負担になりません。年間の作業も重労働ということは殆どなく、春から夏にかけて培養し、秋口から発生し、収穫のシーズンが始まります。発生・収穫の時期になると、朝晩の水やり(含水)や加湿器を使った湿度管理、温度管理などを毎日行いますが、管理はとてもし易いです。発生が始まると1ブロックで2〜3発生を目処に3月頃まで収穫・出荷が続きます。

河崎さんが所属する「菌床平茸生産組合」には11名が所属しており、生産規模は様々。大規模に取り組んでいる所もありますが、中・小規模で他の作物との兼業が大半です。他地域同様、組合員の高齢化が進んでいます。そうした高齢者にも取り組み易いのが菌床栽培とのことです。河崎さんの場合は、隣の邑智森林組合で作られる菌床ブロックをJA経由で購入。自宅横に菌床栽培用の小屋を設けて栽培しています。作業面でも時間の面でもとてもいい環境です。「あえて苦勞というか辛い点をあげるとすれば、思わず大量に発生した時、収穫が忙しくなってしまうことかな」と笑顔で話します。収穫を効率的にできるよう計画し、湿度や



10月の上旬からなめこが発生する

温度管理を行いながらやってはいるものの、突然：ということもあります。収穫に手が回らず、成長させ過ぎて通常の出荷ができないことも。ただ、そんな時も日頃からお世話になっている産直市場などに並べさせてもらい、大きなままを販売することもあるそうです。「びっくりするほど大きな平茸やなめこが産直市場に並んでいる時は、私の育てた平茸かもしれません。品質や味に問題はありませぬので、大きさにびっくりしながら味わってみてください」

暮らしの中の楽しいを充実させるために

同じく農業を営む息子さんご夫婦、お孫さんと7人で同居をされているという河崎さん。息子さんご夫婦はトマトを中心に栽培。毎日一つ屋根の下で一緒に生活し、お互いの農業について干渉はしないものの、ときには相談したり、手を貸しあう毎日。「年寄りにとってはこの上ない暮らし。今後の目標は現状維持」と笑顔で話します。

菌床栽培、ピオーネ、シャインマスカット、いずれもこれまで蓄積したノウハウを活かし、「無理をせず」「楽しみながら」が長く続けていくことの秘訣。初夏のぶどうから始まり秋から早春までの菌床栽培、と年中JAや産直市場との関わりを途切れさせないことも、河崎さんが大事にしている事のひとつです。一定程度



河崎家のみなさん

息子さんご夫婦も農業を営む

の収入を確保し、時間を有効に使い、身の丈にあった取り組み方で自分のスタイルを貫くのが河崎流とのこと。趣味で飼育されている鯉や金魚、メダカは、「決して高いものや高級品ではないが、自分が気に入ったものにはとことん手間暇をかけ、長く付き合う。妻との付き合いより長いかも」と笑う河崎さんでした。



趣味で飼育している鯉、金魚、メダカ

一口メモ

河崎さんがつくる菌床なめこは、様々な食べ方が楽しめるというのが自慢だとか。なめこは、1日約50パック(100g)を主に浜田市近隣の産直市場で販売し毎日ほぼ完売。河崎さん一番のおすすめはなめこの佃煮。「保存も効く上、ご飯にまぶして食べるのが一番美味しい」と。浜田市近隣の産直市場に並ぶなめこは、ほぼ河崎さんが栽培されたものだから。ぜひみつけて一度お試しください。



● 購入方法・お問い合わせ先 ●
JAしまねいわみ中央地区本部 営農経済部 特産課
電話 0855-22-8818



出雲女性部

出雲女性部は、部員数約4,600人と県内で最も大きな女性組織で、仲間づくり、地域貢献、環境保全など、毎年様々な活動に取り組んでいます。中でも毎年冬に行う「JAしまね出雲女性部運動会」は1,200人を超える女性部員、JA役職員、JA女子大学生が出雲ドームに集結し熱戦を繰り広げます。チームごとに揃いのウインドブレーカーを着て、競技にも応援にも熱が入り、寒さも吹き飛ばすほどのです。

また今年の2月には、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により施設等でマスクが不足しているという声を聞き、「今私たちにできることをしよう!」とすぐに女性部員が結集しました。短期間で360枚余りのマスクを作り、福祉施設に寄贈することができました。

まだまだ元通りの活動はできない状況ですが、みんなで知恵を出し合い、工夫しながら活動につなげていきたいと思えます。



JAいずも福祉会へマスクを寄贈



出雲女性部運動会は毎年大いに盛り上がります



一所懸命青年連盟



JA YOUTH

JAしまね島根おおち青年連盟

てらもと
寺本
あきほ
秋穂さん



JAしまね島根おおち青年連盟(以下、農青連)の寺本秋穂さん(25)は、地元の邑南町で就農して今年で6年目になります。子供の頃から家の農作業を手伝い、父親の農業をする姿を見て自分も農業をやりたいと思ったそうです。

地元の高校を卒業後、大田市の農林大学校に進学。以前から果樹に興味があったことや講師の勧めもあり、卒業後はシャインマスカットの栽培で就農することにしました。今では、4年前に就農した弟さんと助け合いながら約25aで栽培し、9月から10月にかけて出荷しています。

農青連には、父親から「いろいろな農家さんとつながりができ、為になるから入ってみないか?」と勧められ加盟。農業祭での出店やイベントに盟友の仲間と積極的に参加しています。

寺本さんは「今後の目標は、シャインマスカット栽培の規模拡大や法人化を目指したい」と笑顔で話しました。



あなたもチャレンジ 家庭菜園

野菜の保存・貯蔵

温度・湿度に配慮して

家庭菜園で取れた野菜を上手に保存しましょう。土地の気候に合った方法で貯蔵すれば、野菜を長く利用することができます。温度や湿度に気を付けて、野菜ごとに手間かけた保存をしましょう。



園芸研究家 ● 成松次郎

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

良い所に深さ60cm程度の穴を掘ります。サトイモでは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモは成り首を付けたまま埋め、30cmくらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします(図4)。ショウガの貯蔵温度は13~15度と他の野菜より高いので土中深くにいけます。

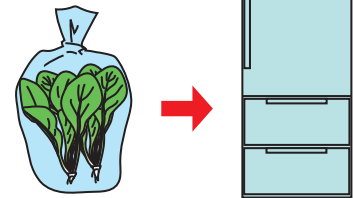
屋内での保存

温度変化の少ない納屋や冷暗所で、乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ、ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン、ニンジンも穴開きポリ袋に、長ネギは土付きのままポリ袋などに入れて立て掛けておきます。

芋類は陰干しして乾かしてから、発泡スチロールのとり箱に入れておきます。

冷蔵庫で保存する場合は、ホウレンソウなどの葉物はポリ袋に入れ、立て掛けておくのが原則です。保存温度は、葉物など低温で育った野菜は0~5度で保存するのが良いでしょう(図1)。

図1 冷蔵庫での保存



畑や庭での保存

キャベツ、ハクサイは、株をぴったり並べ、わらや落ち葉で覆い、その上にむしろを掛けておきます。雪の多い地方では、ビニールなどで屋根掛けします(図2)。

サトイモは、温暖地では畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分に冬越しができます。

図2 畑や庭での保存

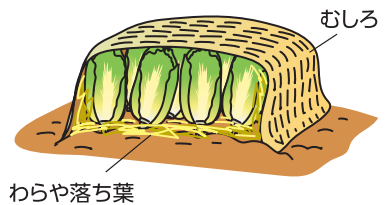


図3 土中貯蔵1

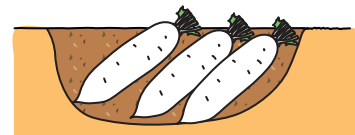
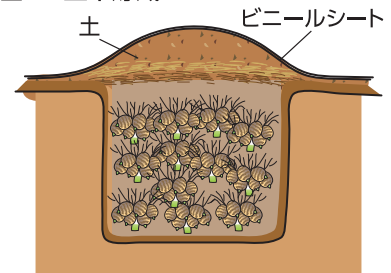


図4 土中貯蔵2



理事会情報 (8月24日開催)

【協議事項】

- ①令和2年度補助事業の実施について
- ②令和3年度島根県農業政策および予算に関する要望(最終案)について
- ③「個別委託方式」による系統外出荷組合員からの集荷拡大対策の試験実施について
- ④フレコン規格の変更ならびに大規模生産者等からのフレコン集荷対策の試行的実施について
- ⑤令和2年産米穀に係る仮単価等の支出対応について
- ⑥令和2年産島根米の仮単価の設定について
- ⑦令和2年産飼料用米の概算金単価の設定について
- ⑧職制規程の一部改正について
- ⑨運営体制検討委員会および本店施設整備委員会の設置について

(紙幅の関係上、報告事項は省略いたします)

くにびき地区本部 新総代140名決定

第2期総代の任期満了（令和2年9月30日）に伴う、第3期総代を選出するための総代選挙を実施した結果、候補者数が選挙すべき総代数を超えなかったことから、無投票により、下記のとおり140名の方が当選されました。今後、組合員の代表としてJAの事業運営や重要事項を審議していただきます。

- ・総代数 140名（7選挙区、うち再任53名、女性26名）
- ・任期 令和2年10月1日～令和5年9月30日（3年任期）

○ 再任 ★ 女性

総代氏名は次のとおり（敬称略・順不同）

| 第2区 松江北(24名) | | | | | | | | | | 第1区 松江東(17名) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 井上 | 山根 | 松浦 | 安達 | 宅和 | 福井 | 青戸 | 松尾 | 岸本 | 米倉 | 西村 | 矢田 | 藤原 | 内田 | 門脇 | 今村 | 坪倉 | 松本 | 金塚 | 野津 | 野津 | 青山 | 原山 | 松本 | 野津 | 足立 | 小林 | |
| 一男 | 一佳 | 一良 | 一敏 | 一隆 | 一和 | 一志 | 一実 | 一健 | 一得 | 幸靖 | 幸治 | 悦子 | 悦子 | 悦子 | 孝司 | 孝慶 | 良広 | 初枝 | 初枝 | 初枝 | 富夫 | 嘉夫 | 拓美 | 一徳 | 弘一 | 裕子 | 伸行 |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | | | | | | | | | | | | ★ | | | | | | | ★ | | | | | | | ★ | |

| 第3区 松江南(18名) | | | | | | | | | | 第4区 鹿島・島根(25名) | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| 青砥 | 安部 | 門脇 | 野津 | 細田 | 廣江 | 三島 | 安達 | 松浦 | 三島 | 藤原 | 大國 | 岩成 | 金成 | 福島 | 仙田 | 山崎 | 飯庭 | 内藤 | 山崎 | 吉岡 | 藤井 | 多和 | 吉岡 | |
| 芳美 | 知富 | 浩泰 | 泰範 | 芳幸 | 裕幸 | 順一 | 幸治 | 幸恵 | 幸稔 | 郁子 | 耕吉 | 秀夫 | 弘一 | 一江 | 正記 | 利美 | 弘美 | 計夫 | 幸雄 | 真治 | 延子 | 和茂 | 雅裕 | |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 第6区 東出雲・八雲(20名) | | | | | | | | | | 第5区 八束・美保関(15名) | | | | | | |
|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------------|----|----|--|--|--|--|
| 北野 | 高井 | 寺本 | 松本 | 石橋 | 青戸 | 小川 | 小川 | 中村 | 客野 | 石原 | 森脇 | 恩田 | | | | |
| 清美 | 美範 | 敏夫 | 忠修 | 良子 | 悟操 | 信雄 | 周一 | 一成 | 一芳 | 晴美 | 明久 | 善教 | | | | |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 第7区 宍道・玉湯(21名) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|
| 土江 | 小村 | 伊藤 | 伊藤 | 永江 | 高木 | 狩野 | 錦織 | 持田 | 庄司 | 堀内 | 岩佐 | 小田 | 岩佐 | 堀内 | 菅田 | 岩田 | 田部 | 小松 | 石倉 | 安部 | 外谷 | 三好 |
| 一男 | 礼子 | 礼子 | 功 | りえ | 敏郎 | 周二 | 修司 | 直紀 | 直紀 | 新造 | 勝 | 朋司 | 良治 | 伸子 | 秀高 | 晋 | 眞由美 | 健二 | 章一 | 三枝子 | 茂正 | |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

農業者の所得増大・農業生産の拡大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～

くにびきサンサンキッチン開催 試食販売で新鮮な産直品をPR!

くにびき地区本部は9月19日、JAグリーンついで野菜や果物などの新鮮な産直品を使用し、試食販売を行う「くにびきサンサンキッチン」を初めて開催し、3回の実演に約60名が参加しました。

同日イベントは、くにびき農産物直売コーナー出荷者協議会と協議し、同店舗の認知度を高め、販売額増加に向け企画。

当日は、作り置きレシピについて山陰中央新報で連載企画を持つ、株式会社Cocororibon（ココロリボン）の大川真美代表取締役が作り置きのコツや調理のポイントを解説しながら実演。「ナスのサツパリ揚げ浸し」「やみつききゅうり」「大葉とちくわのごま和え」の3品を手際よく調理し、来店者に振舞いました。

大川さんは「置いているうちに味が染み込むので、調味料は少なめに。作り置きしておくことで、時短にもなる。店内には新鮮な産直品が多く、ナスは中身がしっかり詰まっていたのでおすすめ」と話しました。

営農経済部の松尾勝次長は「店内には市内の生産者が丹精込めて作った新鮮な農産物が並んでいる。ぜひ手に取り、味わってほしい」とPRしました。

また、イベントなどで手作りスイーツを提供する「Cocoroyuka（ココユカ）」が産直品を使用した「いちじくとくるみのタルト」や「かぼちゃのストーン」などを販売しました。



解説する大川さん



試食販売で賑わう店内

安全確認と予防対策で事故を防ぐ 労働安全講習会を実施

松江地域農業再生協議会は8月25、26の両日、くにびき地区本部の営農総合センターで労働安全講習会を開催し、認定農業者や関係者など2日間で合計54経営体が出席しました。

同講習会は、新型コロナウイルス感染症の発生により、卸売市場での売り上げが減少するなどの影響を受けた農業者に対する支援策「高収益作物次期作支援交付金」に係る取り組み事項の1つとして実施。

冒頭、同協議会の担当者が「近年300人以上が農作業中の事故で亡くなっている。農作業中の死亡事故は一般の交通事故の約6倍にも及ぶことから、安全確認や予防策について改めて考えてほしい」と挨拶。その後、農作業中の事故事案や安全保護具の重要性についてDVDを視聴しました。

出席者は「事故事案を知り、農機使用時の道路環境や傾斜角度には特に注意していきたいと思った。事故を起こさないよう、ゆとりを持って農作業に取り組みたい」と話しました。



講習会の様子



DVDを視聴する出席者

令和2年産米集荷状況

令和2年9月29日現在

(単位：袋・%)

| 品種名 | 申出数量 | 集荷数量 | 等級 | | | 1等米比率 | 申出数量対比 | 昨年同期（9月30日） | | | |
|------|---------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|-------------|--------|--------|---------|
| | | | 1等 | 2等 | 3等 | | | 集荷数量 | 1等米比率 | 申出数量対比 | |
| うるち | ハナエチゼン | 9,522 | 6,922 | 4,963 | 1,501 | 458 | 71.7% | 72.69% | 7,614 | 37.80% | 77.15% |
| | コシヒカリ | 27,544 | 18,141 | 4,467 | 12,153 | 1,521 | 24.6% | 65.86% | 17,875 | 9.10% | 55.58% |
| | ぎぬむすめ | 46,184 | 4,361 | 2,519 | 1,842 | 0 | 57.8% | 9.44% | 2,477 | 73.40% | 5.38% |
| | つや姫 | 23,808 | 15,626 | 9,239 | 6,138 | 249 | 59.1% | 65.63% | 13,265 | 72.60% | 58.87% |
| | その他 | 444 | 121 | 30 | 91 | 0 | 24.8% | 27.25% | 216 | 0.00% | 196.36% |
| うるち計 | 107,502 | 45,171 | 21,218 | 21,725 | 2,228 | 47.0% | 42.02% | 41,447 | 38.5% | 37.44% | |
| もち | 826 | 104 | 38 | 31 | 35 | 36.5% | 12.59% | 43 | 0.00% | 4.38% | |
| 合計 | 108,328 | 45,275 | 21,256 | 21,756 | 2,263 | 46.9% | 41.79% | 41,490 | 38.5% | 37.15% | |

※各品種の数量には加工用米を包含していません。

| | 申出数量 | 集荷数量 | 等級 | | | 1等米比率 | 申出数量対比 | 目標数量 | 集荷袋数 | 目標数量対比 |
|------|------|------|-----|-----|----|-------|--------|---------|--------|--------|
| | | | 1等 | 2等 | 3等 | | | | | |
| 加工用米 | 906 | 669 | 351 | 277 | 41 | 52.5% | 73.84% | 120,000 | 45,275 | 37.73% |

くにびき地区本部情報

地域活性化に向けた地域貢献活動に取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

JA共済の
地域貢献活動

交通安全運動をJAも応援

くにびき地区本部は、社会貢献活動の一環として「秋の全国交通安全運動」に呼び応じ、カーブミラーの寄贈や清掃活動を行い、交通安全意識の啓発に取り組みました。

市にカーブミラー36面とポールコーン10本寄贈

9月24日、栗原令本部長が松江市役所を訪れ、事故防止への願いを込め、カーブミラー36面とポールコーン10本を寄贈しました。

当地区本部は、地域貢献の一環として、市内の中学校へ自転車用の夜光反射テープを1,839枚、反射タスキ1,221枚を寄贈するなど、交通安全を呼びかける活動をしています。カーブミラーの寄贈は昭和47年から開始しており、今年寄贈した36面を含め、2,084面を寄贈しています。また今年、路面に立て、歩道への車両進入抑制等の注意喚起に使用するポールコーンも寄贈しました。

栗原本部長は「カーブミラーやポールコーンを活用し、子どもからお年寄りまで安全に暮らせる街づくりを目指していただきたい」と目録と趣意書を手渡ししました。

受け取った松浦正敬市長は「交通事故での死者数は減っている。今後も寄贈いただいたものを活用し、事故防止に役立てたい」と謝辞を述べました。

支店職員がカーブミラーを清掃!

同日、管内一斉に支店職員が各店舗周辺のカーブミラーの清掃や反射タスキを配布し、交通事故防止への意識向上を促しました。

古江支店では、共済普及係の職員が管内を巡回し、交通安全を願いながらカーブミラーの鏡面を丁寧に磨きました。



カーブミラーを磨く古江支店職員



松浦市長(左)に目録と趣意書を渡す栗原本部長



交通事故防止について意見を交わす様子

きれいな街・店舗づくりへ一役 突道支店運営委員が美化活動実施

突道支店運営委員会（伊原幸俊委員長）は9月19日、同支店職員と店舗周辺のごみ拾いや突道、来待町内のカーブミラー清掃等の美化活動を実施しました。

美化活動は、地域貢献活動の一環として、きれいで住みやすい街や来店しやすい店舗を目指し、支店運営委員会が企画したもの。

当日は、同運営委員や職員など約25名が参加し美化活動を実施。カーブミラーの鏡面を磨いたり、同支店や来店店周辺のごみ拾いや草取りをしたりするなど、町内の美化に努めました。

また、プランターに花を植え、店舗前に並べることで来店者を明るく出迎える準備をしました。

永江久夫副委員長は「新型コロナウイルス感染症の影響により、様々なイベントが中止になり、支店運営委員として何かできないかと思い実施した。今後も

気持ちよく利用してもらえる店舗作りを努めていきなさい」と汗をぬぐいました。



来店店周辺を清掃した支店運営委員と職員



支店前の庭木を剪定



きれいな花を植えお出迎え

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～

サンサンと輝く女性を目指して サンサン女子大第6期生と 院生が卒業

JAしまねくにびき女性大学（サンサン女子大）の第6期生と大学院生が9月をもって卒業となり、合計48名が卒業証書を受け取りました。



卒業証書を手にする卒業生

第6期は2018年10月に開講。30代から50代の女性が「農業」「衣食住」「文化」「健康」などをテーマに、全18回の講座を2年間にわたり受講。

今期は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、卒業式は挙行せず、9月18、19日の2日間に分け、卒業生に卒業証書と記念品を授与しました。また、全講座を受講した4名には皆勤賞として新鮮野菜の詰め合わせ「くにびきっこ」を手渡しました。

栗原令本部長は「コロナ禍により、卒業式やいくつかの講座を開講出来ず、心苦しい限りではあるが、今後も女子大での経験が人生を豊かにする一助となることを願っている」と話しました。

学生は「講座や卒業式が中止になったことは残念だったが、新たな仲間と貴重な体験ができ、有意義な2年間を過ごすことができた」と笑顔で話しました。

地域活性化に向けた地域貢献活動に取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

収穫の秋到来！ 忌部田んぼアートで稲刈り

異なる品種の稲を使って、絵を描く田んぼアートの稲刈りが9月27日、西忌部町の水田で行われました。親子連れなど約80名が参加し、稲を刈りながら、実り豊かな秋を体感しました。

忌部の豊かな自然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年から毎年企画。今年は、広さ約17aの水田に、古代米5種類ときぬむすめを植え、全国植樹祭のキャラクター「みーなちゃん」を描き、道行く人の目を楽しませました。

当日は秋晴れのもと、鎌を手にした参加者が、ぬかるんだ泥に足を取られつつ、懸命に絵柄部分の稲を刈り取っていきました。参加した児童は「初めて稲刈りをした。上手に刈ることができて気持ち良かった」と笑顔で話しました。



田んぼに浮かび上がったみーなちゃん



稲刈りを楽しむ児童



絵柄部分を刈り取る参加者

当地区本部運営委員も務める松浦会長は「食の大切さを知り、自然に親しんでもらう良い機会。忌部のきれいな水で育った米をおいしく食べてほしい」と願いを込めました。収穫したきぬむすめは精米後、2kg袋として参加者に配布します。

宍道神楽面が来店者を魅了！ 11月まで支店に展示予定

宍道支店は、町内の組合員など6名で構成する伍面会が制作した宍道神楽面27枚を展示し、来店者を魅了しています。

伍面会は、伝統芸能文化の継承、普及を目的に昭和51年発足し、出雲神代神楽で使用する面の制作や展示を実施しています。

同支店には7月末から展示中で、桐や榎の木を彫り、研磨や下塗りを繰り返した後、絵付けする面は、3か月以上の時間を要したこともあり、手作りならではの温かみと迫力で来店者からも好評を得ています。

同会の田中榮一代表（73）は「長い月日をかけ制作するため、作り手の魂が入る。ひとつひとつ表情が違いうので注目してほしい」と呼びかけました。

面は同支店に11月頃まで展示する予定です。



支店内にずらりと並ぶ面



制作した面と田中代表

虹のホールおおば 小規模葬・家族葬 式場リニューアル

くにびき地区本部では、「会館葬」や「小規模葬・家族葬」など、組合員・利用者・ご家族の皆さまの多様な葬儀形態へのニーズに対応するため、虹のホールおおばを小規模葬や家族葬向けにリニューアルしました。今後は、松江斎場にも近く、より便利になった「虹のホールおおば」で、組合員・利用者・ご家族の皆さまに誠心誠意お手伝いさせていただきます。

**リニューアル
オープン
見学会開催**

日時：10月25日(日)
10:00～15:00

無料相談会も同時開催！
この機会に葬儀や相続についてご相談ください。



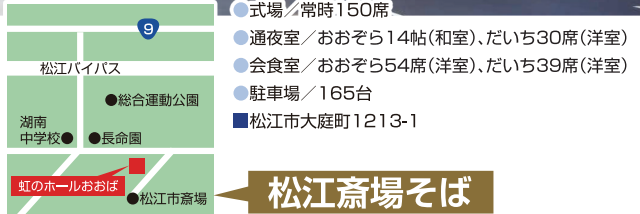
「だいち」会食室



「だいち」控室



キッチンやシャワーも完備



「だいち」祭壇

通夜から葬儀・告別式まで、すべて一つのお部屋で対応可能です。大切な方をご家族でゆっくり想いを込めてお見送りいただけます。また、シャワールームやキッチンスペースもご利用いただけますので、ご自宅とおなじ感覚でお過ごしいただけます。

葬儀のご依頼・ご連絡先



くにびき地区本部

葬祭センター

松江市浜佐田町828-1

年中無休 24時間対応



0120-100-837

TEL0852-36-4570 FAX0852-36-4571

エコロふるえ・やくも及び グリーンショップふるえ・やくも改装工事のお知らせ

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、延期していましたエコロふるえ・やくも及びグリーンショップふるえ・やくもの改装工事について、令和2年11月から実施することとなりました。

この間、組合員・利用者の皆さまには、ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

なお、令和2年12月初旬には、リニューアルオープンを予定しておりますので、引き続きエコロふるえ・やくも及びグリーンショップふるえ・やくもをご利用いただきますよう、お願い申し上げます。

秋の『自動車展示会』中止のお知らせ

11月21日(土)、22日(日)に開催を予定していましたが、「秋の農機・自動車合同展示会」につきまして、新型コロナウイルス感染症の拡大状況等に鑑み、分散してご来場いただくため、「農機展示会」のみ開催することといたします。何卒ご理解いただきますようお願いいたします。

今回中止となる「自動車展示会」の開催につきましては、詳細が決定次第ご案内させていただきます。※当日、自動車センターは休業となります。ご不便をおかけいたしますが、ご理解いただきますようお願いいたします。

くじ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。



ハマボウフウのチヂミ

八束町の特産品、ハマボウフウを使ったチヂミを紹介します。

天ぷらなどにしていただくことが多いハマボウフウですが、今回はニラの代わりとしてチヂミに使用しました。ハマボウフウの爽やかな風味とピリッと辛いたれがマッチして食欲をそそる一品です。

【材 料】(2枚分)

<生地>

- チヂミ粉(または小麦粉) 150g
- だし汁 250ml
- 卵 1個
- ・ハマボウフウ 150g
- ・ニンジン 100g
- ・ちくわ 100g
- ・サラダ油 大さじ4
- ・ゴマ油 大さじ1

<たれ>

- 酢 大さじ2
- 濃口醤油 小さじ2
- ニンニクすりおろし 少々
- 赤トウガラシ 少々
- 砂糖 小さじ2
- ゴマ油 小さじ1
- 白いりゴマ 少々

【作り方】

- ①ニンジン、ちくわは長さ3cmの細切りにする。ハマボウフウはざく切りにする。
- ②ボウルに生地材料を入れて、泡立て器でしっかり混ぜる。
- ③生地に①を加えて混ぜる。
- ④フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、生地の1/2量を流し入れ、生地の厚さが均等になるように広げる。生地の端が乾いてきたらゴマ油大さじ1/2を生地に回しかけて裏返す。
- ⑤時々フライ返しで生地を押さえながら2分焼き、裏側が焼けてきたら鍋肌からサラダ油大さじ1を回し入れる。



はまぼうふう生産組合の商品を使用

今月の料理人

八束支部
門脇 香さん(左)
安部さち子さん(中央)
吉岡 育子さん(右)



八束支部は日本一のボタンの里として知られる松江市八束町に住む総勢38人で構成しています。野菜栽培、みそ作りの講習会や、料理教室などを開いて親睦を図っています。

- ⑥両面がきつね色になるまで焼く。もう半分も同様に焼く。
- ⑦食べやすく切って器に盛り、混ぜ合わせたたれを添えて完成。

【ポイント】

生地を混ぜるときは、ダマにならないように泡だて器でしっかり混ぜましょう。ちくわを入れることでふんわりとした食感が楽しめます。

ポイント有効期限のお知らせ

平成30年に付与された「おさいふカードポイント」の有効期限は令和2年12月31日までです。対象となるポイントは、店頭端末や支店窓口などでご確認ください。



※JAグリーン・グリーンショップでは、お買物の際、1ポイント1円で使用できます。



広島県誘客促進支援事業
旅行割引プラン!!

農協観光(Nツアー)の旅行はどなたでもご参加いただけます。



シェフのこだわり「フルコース」ランチ イメージ

銀河クルーズで「フルコース」の昼食と日本三景・宮島 日帰り

旅行実施日 令和2年

11月25日水・12月4日金
12月11日金・12月18日金

お支払い金額 (大人お一人様・島根県中東部各地起点・税込)

5,800円

※広島県誘客促進支援事業 お一人様10,000円割引を適用しております。

旅行代金22,800円からGoToトラベル事業による**給付金7,000円**及び広島県誘客促進支援事業による**割引10,000円**を差し引いた5,800円がお支払い金額になります。更に、現地でお買い物、飲食などに利用できる**3,000円の地域共通クーポン券**付きです。(全て大人おひとり様)

募集人員 各班30名様
(最少催行人員各班20名様)

食事条件 昼1回

添乗員 同行いたします。

利用バス会社 仁多観光

※弊社「貸切バス事業者リスト」当社ウェブサイト (<http://ntour.jp/pdf/buslist.pdf>) をご覧ください。当社支店へご請求下さい。

| ■行程 | | ◎入場観光、○下車観光(施設には入りません)、△車窓観光 | 食事 |
|------------------|------------------|------------------------------|-----|
| JA赤江支店(安来) 6:30 | JAくにびき地区本部 7:00 | 出雲・ラピタ本店西口 8:00 | |
| JA雲南地区本部 8:30 | 広島港 | 銀河クルーズ(シェフのこだわり「フルコース」ランチ) | 朝:× |
| 宮島港 | 宮島散策(◎厳島神社) | 宮島棧橋 | 昼:○ |
| 宮島口棧橋 | JA雲南地区本部 18:10 | 出雲・ラピタ本店西口 18:30 | 夕:× |
| JAくにびき地区本部 19:30 | JA赤江支店(安来) 20:00 | | |

★後日、改めて集合・解散地および時刻をお知らせ致します。★交通機関の都合により行程スケジュールが変更になる場合があります。
★ご集合場所・出発時間は出発の1週間前にお届けする最終日程表にてご案内をいたします。★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!お気軽に農協観光へご請求ください。

新たな旅行スタイル

新型コロナウイルス感染症防止対策として、安心・安全なツアーを実施するため、Nツアーは5つのポイントを中心に配慮し、新たな旅行スタイルをご提供いたします。

参加者全員にマスク・ミニ消毒液(または除菌シート)をご用意します!(JA共済提供)

※その他、観光施設・食事施設については、各施設の防止対策のもと対応をいたします。

- ポイント① バス座席は開けるため、大型バス(49名乗り)で30名までの募集定員といたします。
- ポイント② 利用バスは出発前に、車内座席・持ち手など車内消毒をしてから出発します。
- ポイント③ バス乗務員・添乗員は、マスク着用を義務付け、ツアー開始前に検温を行い健康管理を確認した上で乗務または同行をいたします。
- ポイント④ 約5分で室内の空気を入れ替える外気導入モードでのバス車内換気または立寄り先でのバス車内換気を行います。
- ポイント⑤ ツアー参加者の皆様には、出発前に検温をお願いするとともに、バスに乗車する度に手の消毒をさせていただきます。

旅行企画・実施 (お問い合わせ先)

株 株式会社 農協観光
島根支店 TEL 0852-26-2600

〒690-0065 松江市清町1-7 松江プラザビル8F
総合旅行業務取扱管理者・旗波 康二

情報の力で、支えたい。

日本農業新聞

日本農業新聞 支えたい。 支える。つなぐ。 — JAグループ情報共有機関

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か月 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・総務課まで

令和2年分農業所得申告支援システムのご利用について

- ①<令和元年度に農業所得申告支援システムをご利用いただいた方>
10月のふれあい訪問日にてダイレクトメールを送付しますので内容をご確認願います。
- ②<令和2年度から新規ご利用を希望される方 ※①以外の方>
申し込み手続きは、最寄りの支店窓口にてお願いします。

申込締切 令和3年1月14日(木)

お問い合わせは 営農企画課 TEL: 55-3030

支店イベント中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染症の拡大状況等を鑑み、参加者の健康・安全面を考慮し、下記イベントの開催を中止することといたします。開催を楽しみにされていた皆様には大変申し訳ございませんが、何卒ご理解いただきますようお願いいたします。

| 開催地区 | イベント名 | 開催地区 | イベント名 |
|------|-------------------|------|-----------------|
| 川津 | エコロかわつ創業祭 | 八雲 | エコロやくも感謝祭 |
| 古江 | エコロふるえ祭 | 宍道 | 宍道町産業祭(商工祭&農業祭) |
| 美保関 | マリンハートフェスタinみほのせき | 玉湯 | エコロたまゆ祭 |

パートナーセンターくにびき 無料相談・登録会開催

対象者：松江市在住で真剣に結婚を考えている独身男女(家族、友人相談可)
開催日及び開催場所

| 日付 | 時間 | 場所 |
|-----------|----------------------|-------|
| 11月11日(水) | 10:00~12:00(1人20分程度) | 島根支店 |
| 11月11日(水) | 14:00~16:00(1人20分程度) | 八束支店 |
| 12月9日(水) | 10:00~12:00(1人20分程度) | 美保関支店 |

- 参加を希望される場合は予約が必要です。
- ※日程が変更あるいは中止になる場合がございますので、必ず事前にお問い合わせください。
- ※ご希望の方との結婚やお見合いをお約束するものではありません。

パートナーセンターくにびき TEL:36-5005 携帯:090-3637-0071
営業時間:毎週月曜~金曜 8:30~17:00 ※12/27~1/5除く

11月くにびき地区本部 各種相談会カレンダー(税・ローン)

※各相談とも無料で受け付けています。

| 日 | 曜日 | 相談会内容 | 場所・時間 |
|---|----|-------|-------------------------------|
| 5 | 木 | 税務相談会 | 川津支店(TEL:23-2424) 10:00~12:00 |
| 6 | 金 | 税務相談会 | 乃木支店(TEL:21-3758) 10:00~12:00 |

○くにびき統括支店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。

※11月の土曜営業日は7日、21日です。

◆お問い合わせは

※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

☎ 0120-988-380

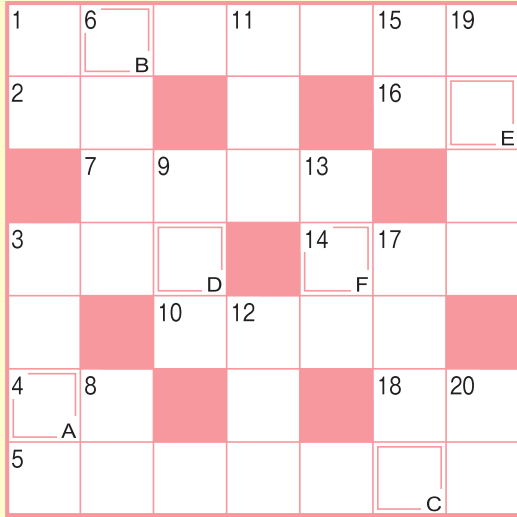
11月 ふれあい訪問日

11月18日(水)・19日(木)

CrossWord クロスワード パズル Puzzle

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？

出題 ● ニコリ



答え

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

・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。

タテのカギ

- ①さらさらと落ち続ける時計もあります
- ③新婚家庭には満ちあふれている。—— 太りしちゃう人もいるかな
- ⑥朱肉がセットされたケースに入れることも
- ⑧「Rの付かない月（5～8月）に食べるな」と言われる貝
- ⑨京都の町家は——が狭いうなぎの寝床
- ⑪グラウンドをならす道具です
- ⑫文系とよく対比されます
- ⑬この商品は——パフォーマンスがいいね
- ⑮鍛えて日本刀などを作ります
- ⑰髪を刈り込むときに使います
- ⑲旅行のこと。—— シューズ
- ⑳こたつで丸くなりたいたいニヤ

ヨコのカギ

- ①サツマイモで作る洋風の焼き菓子
- ②東がトン、北がベイなら南は
- ③布団や枕などのこと
- ④『万葉集』にはたくさん収められています
- ⑤漢字で書くと「背黄青鸚哥」。ペットとしてよく飼われている小鳥です
- ⑦板を用いることが多い練り製品
- ⑩箒（ほうき）と一緒に働きます
- ⑭おうし座のプレアデス星団の和名。『枕草子』にも出てきます
- ⑯いかつい—— 構えをした刑事
- ⑱天下の回り物です



応募要項

● 応募方法

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

● 賞品

正解者の中から抽選で40名（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 総務課 「クイズ」係
2020年11月6日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「ヒメリンゴ」



川柳の広場

最優秀賞

古希をすぎ自分の色を染めあげる

江津市 湯浅志津子様

（評）古希を過ぎられた作者、終活としての自分を完成させると言う。染めあげるのを特別な色ではなく「自分の色」と詠んだところが上手い。

優秀賞

コロナ禍のGOTO日本どこへ行く

吉賀町 村田 綾美様

痛む腰なだめなだめて野良仕事

出雲市 櫛井 伸幸様

世界中マスクに笑顔失われ

津和野町 田中とよし様

佳作

海開き神事そとこそこ飛びこむ子

出雲市 永見 卓様

水うまく自然いづい過疎豊

松江市 福岡 芳枝様

慕参り杖を欲しがる腰と足

出雲市 佐藤 勝枝様

情けいはい生きて未来へつなぐ汗

出雲市 小白金房子様

今日は今日精一杯の蝉しぐれ

出雲市 大福 利彦様

「家の光」では俳句・川柳・詩・短歌を毎月募集
しています。こちらへ是非応募ください！
「家の光」11月号定価629円
ご購入は、お近くのJAへお問合せください。



JAしまねびよりは、皆様からの俳句・川柳を募集しています。優秀句（最優秀賞1句、優秀賞3句、佳作5句）

応募方法

俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、ハガキ、FAX、
Eメールのいずれかでご応募ください。

※1回のご応募につきお一人様3句までご応募いただけます。

※応募作品は自作で未発表のものに限ります。

※応募作品の一切の権利は、JAしまねに帰属するものとします。

※受賞作品は地域名、氏名（または雅号）を掲載します。

あて先

〒690-0887 松江市殿町19-1

JAしまね ふれあい福祉課

「俳句の広場係」または「川柳の広場係」

FAX：0852-67-7708

Eメール：fureai.hon@ja-shimane.gr.jp



最優秀賞、優秀賞の4名様には「JA商品券1,000円分」をお贈りします。

令和2年10月1日から令和2年12月31日まで!

秋冬カタログ交換祭

期間内にカタログ交換商品をお申込み頂いた会員様より、抽選で15名様にJA特産品をプレゼントします。



甘くて美味しい西条柿のあんぽ柿ところ柿の詰め合わせです。

商品番号 01-007

3,300ポイント

西条柿のほしがき詰め合わせ

あんぽ柿:50g×6個、干し柿:40g×6個
期間:12月
限定数:100箱

商品番号 06-010

3,800ポイント

スイートパーシモン

12~15個入

期間:11月20日~12月20日

商品番号 10-005 3,400ポイント

柿くづきやく(あんぽ柿)

45g×10個入 期間:10月20日~11月30日

まろ柿

商品番号 11-012

Lサイズ 10個入

期間:11月15日~12月10日

限定数:100箱

3,300ポイント

島根の西条柿を食べよう!送ろう!



西条柿は中国地方を中心に栽培される地方色豊かな果実

| 商品番号 | JA地区本部 | 質量(箱) | お取り扱い期間 | ポイント |
|--------|--------|--------|--------------|-------|
| 01-006 | くにびき | 5kg | 10月中旬~11月上旬 | 2,500 |
| 08-012 | 石見銀山 | 進物用5kg | 10月中旬~11月上旬 | 4,300 |
| 10-004 | いわみ中央 | 秀品5kg | 10月15日~11月5日 | 4,500 |
| 11-007 | 西いわみ | 2.5kg | 10月20日~11月5日 | 2,500 |
| 11-008 | 西いわみ | 贈答5kg | 10月20日~11月5日 | 3,800 |



JALしまね 公式サイト
カタログ商品閲覧はこちら



※掲載の商品は全て送料込みのポイント価格です。

今しかない!!

Go To トラベル キャンペーン割引

35%割引!!

1泊2食付・1室3名様以上

通常価格 15,400円 (サービス料・消費税込)

Go To トラベル
割引後価格 10,010円
(サービス料・消費税込)

1泊2食付・1室2名様

通常価格 17,600円 (サービス料・消費税込)

Go To トラベル
割引後価格 11,440円
(サービス料・消費税込)

得々プランを
お申込みの方限定

別注料理 特別価格 1,500円 (税込)

※事前のお申込み専用別注料理でございます。前日迄お受けいたします。ご予約時にお申し付け下さい。当日の場合は通常価格のご案内となります。※全て税込価格となります。

蟹旨 やっぱり 玉泉 得々プラン



全8品

スワイ蟹1.3杯相当使用

※別途入湯税150円を頂戴いたします。 ※写真はイメージです

あわび陶板焼 通常3,300円

スワイ蟹一杯 通常4,400円

しまね和牛ステーキ 通常3,300円



2020 10/1 (木) ~ 11/30 (月)

除外日:土曜日、休前日

さらに割引!

ホテル玉泉利用割引

割引対象 | JALしまね共済加入者・組合員およびその家族

宿泊 3,000円割引! 休憩 1,500円割引!

※1人当たりの利用金額が3,500円以上の場合適用致しません。
※割引が適用できない場合がございます。詳しくは、お問い合わせください。

さらに!! Go To トラベル
地域共通クーポン付

旅行代金の15%相当額配布!!

※詳細は観光庁ホームページをご確認下さい

Go To トラベルキャンペーン割引について
「スタッフはGo To トラベルキャンペーン」
割引申請を行います。

- ご予約時に「Go To トラベルキャンペーンの割引を利用したい」と必ずお申し出下さい。
- お申し出が無い場合、対象外となります。
- プレミアム宿泊券とGo To トラベルキャンペーンは併用できません。
- プレミアム宿泊券ご利用の場合は通常価格となります。

新型コロナウイルス感染拡大予防対策
当館では「衛生管理」「三密回避」を軸に考え、お客様とスタッフが安心かつ安全に過ごすことができるよう対策しているつびー。

ホテル玉泉公式キャラクター
かがりっぴー



JA共済の宿泊保養施設

曲水の庭

ホテル玉泉

出雲・玉造温泉 政府登録国際観光旅館(登録第880号)

島根県松江市玉湯町玉造53-2

https://www.hotel-gyokusen.co.jp

TEL.0852-62-0021(代) 受付 平日 9:00~19:00
土日祝 10:00~19:00

お問合せ

旅行センター本部 (0853) 25-8907

農協観光島根支店 (0852) 26-2600

農協観光浜田支店 (0855) 22-1536

農協観光出雲営業支店 (0853) 21-3305

やすぎ旅行センター (0854) 28-6699

雲南旅行センター (0854) 42-9118

斐川旅行センター (0853) 73-9625

石見銀山旅行センター (0854) 82-3501

島根おち旅行センター (0855) 83-0008

西いわみ旅行センター (0856) 22-8587



しまねうれしび



島根県家の光講師 飯塚生美子先生

鮭のちゃんちゃん焼き包み



・秋鮭ときのごでたっぷり秋を満喫!
・ホイル焼きもオーブントースターを使えばお手軽調理できます。

●材料 (4人分)

- 秋鮭切り身……………4切れ
- 塩こしょう……………少々
- キャベツ……………1/4玉
- しめじ……………1袋
- 舞茸……………1袋

- 味噌……………大さじ4
- A みりん……………大さじ4
- 砂糖……………小さじ2
- バター……………40g
- 万能ねぎ……………2本

●作り方

- ①鮭は表面の水気をふき、塩こしょうを軽く振って下味をつける。
- ②キャベツはざく切りにする。
- ③しめじと舞茸は石づきを取り、小房に分ける。
- ④クッキングシート (又はアルミホイル) を30cm長さに切り、2枚重ねにして中央に切ったキャベツを1/4ずつ広げ、その上に鮭をのせる。
- ⑤鮭の上にしめじと舞茸を乗せ、混ぜ合わせたAを上からかけて、バターをのせたら、クッキングシートを閉じる。
- ⑥オーブントースターにいて、20~25分焼く。
- ⑦焼き上がった包みを皿に乗せ、クッキングシートを開き、小口切りにした万能ねぎを散らして完成。

アレンジ
・キャベツは玉ねぎ、もやし、茄子、長ねぎ、じゃが芋等に変えてもOK!
・包みを閉じてバターをさらに加えると、コクが増してより美味しくなります。
・包まずにフライパンやホットプレートでもお試しください。いろいろな野菜を入れてどうぞ!

いが蒸し



・蒸し器を使わず、簡単に調理できます。
・フライパンで蒸す時は、時々水の量を確認して、焦げそうな場合は水を足してください。

●材料 (4人分)

- 豚ひき肉……………350g
- 玉ねぎ……………1/2個 (100g)
- 生姜……………ひとかけ
- A 卵……………1個
- 片栗粉……………大さじ3
- 薄口しょうゆ……………大さじ2弱
- 塩こしょう……………少々

- もち米……………1合 (30分水に浸け、水気をきる)
- ポン酢……………小さじ2×4名分
- 練り辛子……………適量 (お好みで)
- ラー油……………適量 (お好みで)

●作り方

- ①玉ねぎ・生姜はみじん切りにする。
 - ②豚ひき肉とAをよく混ぜ合わせ、肉団子を作る。(直径2~3cm)
 - ③もち米を団子にまぶしつける。
 - ④フライパンにクッキングシートを広げ、間をあけて肉団子を並べ入れる。
 - ⑤クッキングシートとフライパンの間に200ccのお湯を入れて蓋をして中火で15~20分蒸す。
- ※または、蒸し器にお湯を沸騰させ、クッキングシートを上げた上に肉団子を並べ入れ、強火で15~20分間蒸す。
- ⑥皿に蒸しあがった肉団子を盛り完成。好みにポン酢・練り辛子・ラー油をつけて食べる。

アレンジ
・もち米をとうもろこしに変えると菊花蒸しになります。
・もち米を食紅で染めて紅白のいが蒸しに。



健康散歩

けんこうさんぽ



気づきそうで、気づかない病気

10月10日は「目の愛護デー」です。皆さんは目の検査を受ける機会がありますか? 目の病気の中には知らない間に病気が進行して視力を失ってしまう病気があります。それが「緑内障」です。

緑内障と一緒によく耳にする言葉に「眼圧」という言葉があります。眼圧は眼球を球形に保つために眼球の内側からかかっている圧力です。緑内障は何らかの原因で眼圧が上がってしまうことで網膜にある視神経(※1)が障害されることによって視野が欠け、あるいはものが見えなくなります。

(※1 私たちは普段眼球に入った光が網膜に到達し、その光の情報が視神経を通じて脳に伝えられることで物を見ることができています)

近年、眼圧が正常でも緑内障の症状が出る人もいれば、眼圧が高いのに症状が出ない人もあり、一概に眼圧が高くなるために「緑内障」が起こるともいえなくなってきました。

最近では「眼圧の高低に関わらず、視神経が眼球から脳に向けて出ている所(視神経乳頭)に特徴的な障害があらわれる病気」を「緑内障」と言うようになってきています。また、緑内障の中でも早期に自覚しにくいというえに、原因が特定できていない「正常眼圧緑内障」が多いことも分かってきました。

こういった背景もあり、気づきそうで気づきにくい「緑内障」には注意が必要です。健康診断の時に受けることができる眼底検査でも緑内障をチェックすることができます。緑内障の可能性が指摘されても自覚症状がないから放っておくのではなく「自覚症状がないうち」にチェックする機会を作りましょう。「目の愛護デー」は、まさにうってつけの機会になるのではないのでしょうか。



JA島根厚生連

【編集後記】

10月より林修先生が出演するJALまねのテレビCMを放送しています。新型コロナウイルス感染拡大により消費が低迷している国産農畜産物を、食べて飾って(花き等) 応援することを広く消費者に呼びかけた内容です。
お家時間が増えて自炊する人が増えた今、改めて良質の農畜産物について考える時なのかもしれません。(木村)



JALしまね
公式ホームページ
JAしまね

Q検索



2020年10月14日発行 (月1回発行)
編集/JALまね ふれあい福祉課・くまびき地区本部
発行/島根県農業協同組合 くまびき地区本部
〒690-0823 松江市西川津町1-635-1 TEL:0852-55-3000 FAX:0852-32-6670
メール:office@affairs.kun@ja-shimane.or.jp