

2019

7

July Vol.40

JAしまねびより

今月の特集 島根のいいもの再発見!! 「出雲市 シャインマスクット」 出雲地区本部



八雲風穴 (出雲市 佐田町)

Xaomache





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

出雲市 シャインマスカット

7月は、出雲地区本部。出雲市西園町で、シャインマスカットの生産に取り組む桑原陽子さんにお話を伺ってきました。

夫の夢が、私の夢に

桑原さんは隠岐郡西ノ島町の出身。平成27年に出雲市アグリビジネススクールのぶどうチャレンジ講座を受講しながら、認定農家の元で1年間の研修を受けつつ新規就農し、シャインマスカットの生産をはじめました。隠岐郡で就職した後、結婚を期に出雲市に移住。長年、主婦として家庭を支えてきましたが、子どもたちが高校3年生と中学3年生になり手が離れた頃、漠然と何か仕事をしなければならぬと考えていました。ちょうどその頃、会社員の夫が定年後に農業をやってみたいという夢を持ち始めた時期でした。まだ会社員として働



お話を伺った桑原陽子さん。

作品を作りあげていく感覚

桑原さんは現在、JAのリースハウス事業を活用して約10aのハウス3棟でシャインマスカットを栽培。苗木は3年で実を付け5年で大人の木になるといわれており、今年で5年目になります。栽培は3棟それぞれ出荷時期をずらすため①ビニールを二重にして重油を焚く②ビニールを二重にするが重油を焚かない③サイドを覆わない、と温度条件を変えて生育させ7月から9月にかけて出荷しています。栽培方法は花が咲き始めた頃に花穂整形をする必要があり、花穂の房元付近の2玉分の花芽を目印として残し、



桑原さんは、出雲市アグリビジネススクールのぶどうチャレンジ講座を受講し、ぶどう栽培の基礎を学んだ。

房先部分を3cm程度残してほとんどの花穂を切除。その後実がなりはじめると粒を大きくして玉揃いを良くするため、摘粒していきます。房元の2玉は種が無くならないかどうかが、糖度が18度以上になっっているかなどの収穫の目安に利用。それでもマニュアル通りにいかないことも多々あるとか。試行錯誤しながらひと房ひと房、理想の形と味を求めて手をかけていく過程は作品を作りあげる感覚に似ています。



房元付近に2玉分残り、種の有無や糖度のチェックに利用。赤いシールは成長の度合いを示す目印のために貼っている。



JAのリースハウス事業を活用して約10aのハウス3棟で栽培をおこなっている。桑原さんのハウスは写真奥の2棟と、離れた場所にもう1棟ある。



時間がいくらあっても足りない

作業は花穂整形や摘粒だけではありません。秋に葉が落ちて冬に剪定、気候を見極めながら温度管理を繊細に行い、ようやく付いた花穂。実が付きはじめると栄養が実に集中し大きくなるよう、脇芽を摘んでいきます。房は日差しが強く当たり過ぎると黄色くなってしまいます。適度に光合成を促しながらシャインマスカット特有の綺麗な黄緑色になるよう、袋に入れるか紙の傘を被せて日焼けを防止。摘粒後もいらぬ粒を取って玉直しなど行います。作業の過程で、成長の早いもの遅いものを見極め赤と青のシールを貼って区別していきます。桑原さんのハウス1棟



ひと房ひと房丁寧に傘を被せていく桑原さん。日焼け防止のためには欠かせない大切な作業。



1棟10aのハウスには、20本の木が植えられている。2,000を超える房が所狭しと連なり、ハウス一面に明るい緑の光景が広がる。

大変さ、すべて吹き飛ばす 収穫の夏

には4列20本のシャインマスカットを植樹。ハウス1つで2,000を超える房があることを考えると、作業は膨大な量になります。

就農当時は桑原さんの周りに農業に関わっている人がいなかったため、わからないことがあっても気軽に相談できる人がいませんでした。何もかもがはじめての経験でわからないことだらけ。アグリビジネススクールや研修で実地と座学を学び、ある程度農業をイメージしていましたが、実際に就農してみると想像以上に大変な作業が続くことを

痛感しました。それでも講習会や青年部会などの会合やイベントに積極的に参加し顔を覚えてもらうことで、相談しやすい環境が整いました。栽培の基本的なことは主に県内の普及員から指導を受けますが、ちよつとしたコツや効率的な作業方法などは、先輩農家さんから教えてもらっています。



取材時は、あと1カ月で収穫という時期。実はこれからまだまだ大きくなり、糖度も増したところで収穫の時を迎える。

ます。そうして1年かけてさまざまな作業や課題に対処し、いよいよ収穫の時。自分が手をかけて育ててきた大きい玉で形の良いシャインマスカットを収穫する瞬間に、これまでの大変さが吹き飛びます。

シャインマスカットの美味しさを知ってもらいたい

桑原さんの場合、子育てが一区切りついたタイミンと、ハウスや土地をJAがコーディネートすることで、大きな初期投資をかけずにスムーズに新規就農することができました。トラクターなど大型重機を運転する必要のないぶどうの栽培は、女性でも参入しやすい品目なのも就農理由の1つです。若者の野菜・

フルーツ離れが心配されるなか、当面はシャインマスカットの栽培技術を磨きたいという桑原さん。多くの人にシャインマスカットの香りと極上の甘さ、皮ごと食べられる気軽さと美味しさを広めたいと考えています。



多くの人に美味しいシャインマスカットを食べてほしいと語る桑原さん。ぶどうのアクセサリを身につけるほど、ぶどうへの愛が感じられる。

一口メモ

シャインマスカットは、近年品種改良されたぶどうの中で最も美味しい、といわれるぶどうの1つ。青ぶどうながらも糖度が18度以上と高く、酸味が少なく果汁が豊富で皮がパリっとした食感が特徴。さらに、以前はぶどうといえば「皮を剥く、種を出す」ということが面倒と感じる人がいたかもしれないが、シャインマスカットはそんな概念を覆したことが人気の理由でもある。出雲市は日本でも有数のデラウェアの産地だが、贈答用を中心に人気が上がっているシャインマスカットの生産も拡大に向けた取り組みをはじめている。



出雲地区本部 JALしまねラピタ農産物直売会



産直へようこそ!!

可成り産物大地域の特産品「ラピタ」
島根県内の産直店舗を「紹介」します。



直売会の石富会長

出雲市の人々に長年愛されている「ラピタ」。愛され続ける理由の一つである産直コーナーを支えているのが「JALしまねラピタ農産物直売会」だ。同会の会員数は約600人で、ベテランから若手まで幅広い生産者が加入している。同会ならではのこだわりとして、同会では農産物などを店へ持ち込むことを「出品」と呼んでいる。一般的に使用される表現としては「出荷」などもあるが、来店者に質の高いものを提供できるように自身が育てた農産物にプライドと責任を持ち、ひとつの「商品」として売り場に並べようという意識を共通のものとするため、あえて「出品」を使用している。

そのための会員のレベルアップは、同会が特に積極的に取り組んでいることのひとつだ。漬物など加工品の出品者に向けた食品衛生講習会、農産物の品質・収量の向上を目指すレベルアップ講習会など従来か

ら行っていた研修会に加え、今年も袋詰めや陳列のマナーなどを学ぶコンプライアンス研修会も実施した。同会の事務局を務める出雲地区本部総合指導課の今岡尚樹係長は「質の高い商品や安心して利用いただく環境など、全てはお客様に満足いただけるサービスを提供するため」と話す。更なるサービスの拡充として、今年6月からラピタの一部店舗で午後の出品を開始した。ラピタ全店で農産物は朝一番に出品されるが、ラピタ本店・はまやま店・みなみ店・ひらた店の4店舗では朝に加え午後2時の一日2回、農産物が出品される。これにより、仕事帰りなど夕方の来店者も新鮮な農産物が購入できると好評だ。

旬の野菜もさることながら、盆や彼岸、年末シーズンの花木も産直コーナーの人気商品。「近隣のスパーなどと比べても屈指の品質と品ぞろえ」と担当者も自信をのぞかせる。ラピタは全店が島根県の「しまね地産地消推進店」の認証を受けている。安心・安全な出雲の農産物は、プライドを持って「出品」する同会の会員によって支えられている。



安心安全な農産物には生産者の愛情が詰まっている



イベントにも工夫を凝らす。感謝祭では軽トラが登場!

【ラピタ店舗紹介】

- ・本店 TEL: 0853-21-6060
- ・はまやま店 TEL: 0853-30-7770
- ・みなみ店 TEL: 0853-22-3733
- ・ひらた店 TEL: 0853-63-7300
- ・佐田店 TEL: 0853-84-0262
- ・多伎店 TEL: 0853-86-2444
- ・湖陵店 TEL: 0853-43-3535
- ・大社店 TEL: 0853-53-2800

※所在地、営業時間などは各店舗へお問い合わせください。

島根県とJAグループ島根が協力 より良い島根に向けて

島根県とJAグループ島根は6月28日、松江市殿町の県庁で「包括業務提携に関する協定」と「島根県農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言」を締結しました。締結式では丸山達也県知事とJA島根中央会の竹下正幸会長（6月28日現在）が出席し、協定書と共同宣言それぞれに署名。県とJAグループ島根が連携・協力することで地域の様々な課題に迅速に対応し、島根農業の活性化や組合員・地域住民が安心して暮らせる社会を目指します。

県はこれまで県外の民間企業と包括業務提携に関する協定を締結していましたが、県内の組織と協定を締結するのは初めてとなります。

「島根県農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言」では、①水田園芸などを柱に、収益力の高い魅力ある農業の確立②有機農業やGAPなど島根の強みを活かした特色ある生産の振興③将来にわたって島根農業を支える中核的な担い手の確保・育成——などを柱に、農業算出額100億円増加の730億円を目指すべく全力を尽くすことを宣言しました。

「包括業務提携に関する協定」の内容は、環境配慮への取組、子育て支援や高齢者・障がい者支援、地域や暮らしの安心・安全および災害対策についてなどの10分野。それぞれに具体的な取組内容が決められています。JAグループの総合力を駆使し、県と連携しながら地域の活性化や県民サービスの向上を目指します。

丸山知事からは「農業、農村、生活を支えているJAグループと様々な分野で連携できることを心強く思っている。農業産出額100億円増の達成に向けて、島根農業をより一層魅力あるものにすべく、認識を合わせて一緒に取り組んでいきたい」とお話しいただきました。

竹下会長は「農業が地域の活性化に貢献することによって、地域の皆さんが元気になる。また農地を守ることで、美観や災害が起こりにくい状況をつくることができる」と期待し、「農業振興の発展のための向かうべき方向は県と一致していると認識している。100億円増達成のため、県と協力し進めていきたい」と意気込みました。



竹下会長（左）と丸山知事



JA YOUTH

一所懸命 青年連盟

雲南青年連盟

雲南青年連盟は平成17年に設立し、現在は水稻、繁殖和牛、野菜、果樹農家と職員盟友の20名で活動をしています。毎年、島根県JA青年大会で行われるスポーツ大会では常に優勝を狙って、農業で培った体力をいかに発揮しています。

雲南独自の活動としては、小学生親子を対象とした「めぐりキッズスクール」の講師として、親子と交流をしています。これまではかかし作りをして地区本部駐車場へ飾ったり、年末には一緒に杵と臼を使った餅つきをしたりしていました。今年度は、6月22日に盟友のぶどう園にてぶどう狩り体験を行い、その後のヨーグルトを使ったピザ作りではレンガで作った窯でピザを焼き、親子と一緒に食べて交流ができました。

今後はもっと盟友数を増やして、若手農業者がいろいろな農青連活動を通じて、情報交換や交流を広げたいと考えています。



ぶどう狩りの前にぶどうの生育について説明をする盟友



ピザの生地づくりも盟友が講師となり親子に説明しました



レンガで作ったピザ窯で美味しいピザが焼き上がりました

やすぎ

園児の手作りてるてる坊主 店内を明るく♪

直売所なかうみ菜彩館は5月29日、みゆき保育園の年長さん18人とてるてる坊主作りを行いました。この企画は、稲田佳代店



長が梅雨時期の店内を盛り上げたいと考え、市内の保育所や園に、てるてる坊主作りの協力を毎年依頼しています。

園児は、稲田店長や安来東支店の職員からてるてる坊主の作り方を教わりながら、思い思いに顔や模様を描き、地元の安来節のどじょうすくいにちなんで手ぬぐいを頭にかぶせたオリジナルのてるてる坊主を完成させました。園児が一所懸命作ったてるてる坊主は梅雨の時期に店内に飾られ、店内と来場者の心を明るくしてくれました。



雲南

地元の新弟子応援 鳴戸部屋に仁多米50袋贈る

雲南市、奥出雲町、飯南町の有志16人と雲南地区本部は6月5日、東京都にある大相撲の元大関・琴欧州の鳴戸部屋にブランド米「仁多米」50袋（1.5ト）を贈りました。

今春、雲南市の三島慧太さんと松江市の山根駿也さんが新弟子として鳴戸部屋に入ったことや、新たに部屋が開設されることを受け、雲南市掛合町の景山俊太郎さんが「鳴戸部屋へ雲南米を贈る会」を立ち上げました。

景山さんは「この一歩が鳴戸部屋との長いつながりになることを期待するとともに、新弟子の皆さんには伸び伸びと頑張ってもらいたい」と話しました。



元大関・琴欧州（左）と景山さん



鳴戸部屋の皆さんと記念撮影。米俵を持つのは三島さん（左）と山根さん

次回

お知らせ

8月号は総代会特集!



(写真は昨年のももの)

6月30日に開催した第5回通常総代会の様子は、8月号の特集誌面にてご紹介いたします。

本来であれば7月号にて皆さまにお繋ぎすべきところですが、作成スケジュールの都合から8月号への掲載とさせていただきます。

なお、総代会情報は、先行して当JAのホームページへ掲載していますので、ぜひご覧ください。



<https://ja-shimane.jp/archives/1968/>



くにびき

プロから学ぶ!イタリア料理に挑戦! サン・サン料理教室開催

くにびき地区本部は5月28日、教育文化センターSan・san館で「シェフに学ぶイタリア料理」を開催し、17名が参加しました。

今回は、松江市春日町でイタリアンレストラン「キッチンアンドカフェ フィーロ」を経営する古谷隆志氏を講師に招き、「宍道湖のしじみのペペロンチーノ」「鶏もも肉と新ジャガのオープン焼き～ローズマリー風味～」 「春野菜のサラダ～シチリア風レモンのドレッシング～」 「イチゴとマスカルポーネチーズのティラミス風」の4品を学びました。

講師から、調理方法や注意点、味付けのコツについて説明を受けた後、イタリア料理に挑戦。「パスタを茹でるときは、お湯の量に対し、1%の塩を入れるとおいしく仕上がる」とアドバイスを受けながら、オリーブオイルや香草など、イタリア料理には欠かせない材料を使い、丁寧に調理していきました。

参加者は、「日頃、イタリア料理は作らないので、家庭でも挑戦し、家族に振る舞いたい」「野菜の茹で方や切り方も学べてよかった」と感想を語りました。



出雲

フラワーフェスティバル 父の日に合わせ開催

J Aしまね出雲花卉部会は「父の日」を前にした6月8、9日の両日、同J A出雲地区本部の生活購買店舗ラピタで「フラワーフェスティバル（花の販売・展示会）」を開催しました。30年以上前から続く恒例のイベントで、前島信行部会長は「父の日にも花を贈ってもらおうと、毎年この時期に開いています」と趣旨を話しました。

生産者自ら切花や花木、アレンジメントを販売し、消費者と交流したほか、出雲産の花を中心とした展示会では52点の花卉が会場を彩りました。

8日には同部会から同地区本部の岡田達文副本部長と市農林水産部の金築真志部長に花束を贈呈し、PRしました。



部会員から岡田副本部長（左奥）と金築部長（左手前）に花束を贈呈

隠岐

農産物生産者協議会総会を開催

隠岐郡隠岐の島町の総合体育館内会議室で6月21日（金）、隠岐地区本部管内の野菜、椎茸、花卉および果樹の生産者で構成される、隠岐農産物生産者協議会の総会を開催しました。

隠岐農産物生産者協議会は、野菜部会、椎茸部会、花卉果樹部会で構成されており、各部会で毎年、島外視察研修、技術講習会等を積極的に開催し、生産技術の向上を図っています。

総会では、平成30年度の活動報告があり、野菜部会において乾燥野菜への取り組みが図られ、商品化されたことなどについて報告がありました。また、令和元年度の活動計画等について協議し、地産地消の拡大を目指し活動を確認し閉会となりました。



斐川

園児が枝豆の種まき

斐川地区本部の担い手担当職員（通称：TAC）は6月10日、食農教育の一環として、あい川保育園と出西保育園で園児たちに枝豆（ゆかた娘）の種まきを指導しました。はじめに枝豆について説明し、つぎに黒マルチに穴を開け、黒マルチが無い圃場には15センチ間隔に印を付けたビニールロープを用意し、園児たちが印に沿って指で穴を掘り「はやく大きくなってほしい！」と言いながら一粒ずつ丁寧に種をまいていきました。両保育園では食農教育に力を入れていて、今回まいた枝豆だけでなく他の野菜も育てており、園児たちは水やりや、草取りなどの世話をしながら管理していきます。8月中旬には、収穫した枝豆を園で調理し、給食やおやつとして味わう予定です。



出西保育園の園児たち



あいかわ保育園の園児たち

隠岐
どうぜん

隠岐郡畜産共進会 ふく号グランドチャンピオン

6月12日（水）西ノ島町船越の畜産振興施設を会場に「隠岐郡畜産共進会」が盛大に開催されました。隠岐島の各地域から選抜された黒毛和種牛が、1区（子牛の部）に10頭、2区（若雌の部）に15頭の計25頭出品されました。審査員による発育・資質などの厳正な審査の結果、海士町の戸嶋豊さんの愛牛「ふく号：若雌の部首席」が見事グランドチャンピオン牛に選出されました。この結果を受けて、今年度より隠岐郡出場枠が1頭増え2頭となった「島根県種畜共進会」に、「ふく号」と2区2席の隠岐の島町の田中井秀和さん出品の「ひさめぐみ号」が出場することになりました。昨年の島根県種畜共進会では、隠岐の島町の高井芳江さんの愛牛「しげしげ号」が隠岐から初のグランドチャンピオンに輝きました。隠岐海峡を渡った優勝旗が今年度もとどまるよう連覇を目指し、隠岐の牛の品質のアピールと益々の和牛産地に繋がることを心から祈念します。



いわみ
中央

西部3地区女性部が 浜田で交流

いわみ中央女性部は6月12日、西部3地区女性部ふれあい研修会に参加しました。この企画は西部(島根おおち・西いわみ・いわみ中央)地区本部女性部員が一堂に会し、親睦を図ることを目的に開催しているもので、今年で7回目を迎えました。

今年はいわみ中央女性部が事務局となり、地域の特色を生かしたスケジュールで2地区総勢約70名の女性部員を迎えました。

午前は石見豊ヶ浦(国指定天然記念物)へ観光。豊ヶ浦の歴史や珍しい地形、化石などボランティアガイドの話聞きながら散策しました。午後は、体を使ったレクリエーションで歌ったり踊ったりして親睦を図り、その後、家の光記事活用で「幸運を呼ぶポンポン」をそれぞれ作成しました。終始、笑顔の絶えない楽しいひと時を過ごし、来年度の再会を楽しみに会場を後にしました。



石見銀山

鳥井小学校児童が販売体験

大田市ぶどう生産組合は6月14日、大田市長久町のJ Aグリーンおおだで「デラウェア」の試食宣伝を行いました。生産者4名が店頭立ち、デラウェアを直接消費者にPRしました。

また、大田市鳥井町の鳥井小学校4年生10名も体験学習の一環として、生産者と一緒に試食宣伝を行いました。

同校の3~4年生は年間を通して、デラウェアの栽培体験を行っていますが、この販売体験は初めての取り組みとなります。

児童は販売、呼び込み、試食と役割を分担し、「美味しいぶどうを食べてください」と消費者に元気に声をかけ、大田市のブドウをPRしました。



試食宣伝を行った鳥井小児童と大田市ぶどう生産組合の組合員

西いわみ

子どもたちが 田植えと泥んこ遊びを体験

(有)赤雁の里(代表渡邊哲朗)とJ Aしまね西いわみ地区本部は6月9日、益田市赤雁町の農村公園赤雁の里で「農村歳時記」と名付けた農業体験教室を開き、児童らが田植えと泥んこ遊びを体験しました。

当日は児童や保護者、関係者など約45名が参加し、新元号「令和」の文字をうるち米「きぬむすめ」と古代米の一つ「紫黒米」を使って描きました。関係機関職員が講師役となり、子どもたちに苗の植え方のコツを指導しました。

田植えを終えた子供らは、田んぼの中で旗とり競走やそり遊びを楽しみ自然と親しみました。



島根
おおち

(株)スパーク山陰フェア

広島県の地域密着型スーパー(株)スパークで6月8日(土)、島根県の青果物と特産品を揃えた山陰フェアが開催されました。広島市内のスパーク中山店(東区)、浜田店(安芸郡府中町)の2店舗で、いわみ中央地区本部、西いわみ地区本部と共に参加し、島根おおち地区本部からも職員が店頭立ち、地元産サニーレタスや菌床椎茸、さくらんぼ等の野菜や果実のPRや販売を行い店頭は賑わいました。

島根おおち地区本部と(株)スパークは、島根おおち野菜ブランド「愛菜の郷」の出荷をはじめ、毎年11月から12月には管内の加工場で製造している杵つき餅の職員による実演販売、また出荷している農畜産物への理解と関心を高めていただくため、管内産地の視察を実施するなど30年以上の交流を続けています。

島根おおち地区本部では、県内外の多くの方に管内の農畜産物を知り、食べていただけるよう、積極的なPR活動を行っています。



タテのカギ

- ② 夏休みの最終日に慌てて片付ける子もいます
- ⑤ 酒のお供です
- ⑦ 建具の滑りを良くするために敷居に塗ることも
- ⑧ 脂——、糖——、タンパク——
- ⑨ 野球のピッチャーが登る所
- ⑪ その人が住んでいる所。彼は——の名士だ
- ⑫ ロケットが飛び立つ先
- ⑭ 鶴と並んでめでたい生き物
- ⑮ 芝居の最後に下ろす物
- ⑯ 上野動物園生まれのシャンシャンは何の動物？
- ⑰ イチゴ味やメロン味のシロップを掛けて食べます。パピンスやハロハロもこの一種

ヨコのカギ

- ① 令和元年は8月8日。暦の上ではもう秋です
- ② 日焼けした後にできることも
- ③ 彼女の料理の腕前は——はただしだ
- ④ アップの反対語です
- ⑥ 竹や梅と並んでめでたい植物
- ⑨ こすれてすり減ること
- ⑩ 五輪で3位の選手の首に掛けられます
- ⑪ 辞書で四字——の意味を調べた
- ⑬ おこわを竹の皮でくるんだ中華——
- ⑭ 握りずしを数えるときに使う言葉
- ⑯ フランスの首都。花の都といわれます

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

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

答え

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

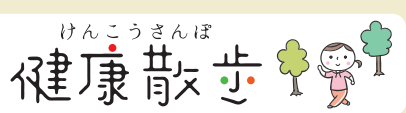
応募要項

- 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 〒698-0024 益田市駅前町15-1
JAしまね 西いわみ地区本部 ふれあい課 「クイズ」係
2019年8月5日（月）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆ 「ブルーベリー」

オ	リ	ヒ	メ	ハ	イ
オ	ン	シ	ア	ワ	セ
フ	リ	キ	ス	ル	イ
ネ	キ	ヤ	サ	カ	ワ
カ	ベ	リ	レ	ニ	
フ	ン	ツ	ウ	バ	ス
タ	キ	デ	バ	ー	ト

・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。



食中毒に気をつけて

JA島根厚生連

食中毒は『腹痛』、『下痢』、『嘔吐』等が主な症状の、飲食物による健康障害です。ひとくちに食中毒といっても、その種類や原因により流行時期や症状にも違いがあります。そこで、食中毒のことを知り、食中毒にかからないように備えましょう。

◎食中毒には次の5種類があります。

- ① 春や秋の旬の時期に発生しやすい『自然毒食中毒』
 - * 動物性…フグ、毒貝など
 - * 植物性…毒キノコ、カビ毒、毒草など
- ② 夏にピークがやってくる『細菌性食中毒』
 - * 感染型…カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ、赤痢菌など
 - * 毒素型…黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌など
- ③ 寒い季節(冬)に発生しやすい『ウイルス性食中毒』
 - ノロウイルスなど
- ④ 食品内に含まれることで発生する『科学性食中毒』
 - 水銀、鉛、カドミウム、農薬、殺鼠剤、メタノールなど
- ⑤ 魚介類などの生食に注意！！『寄生虫食中毒』
 - アニサキス、クドアなど

◎これからの季節は『細菌性食中毒』が多くなります。予防を心がけましょう。

☆石鹸で正しく手を洗いましょう。

- ① 調理を始める前 ② 生肉や魚、卵などを取り扱う前後 ③ 食卓につく前
- ④ 残った食べ物を扱う前 ⑤ 調理中のトイレの後や鼻をかんだ後
- ⑥ オムツ交換や動物に触れた後



☆毎日の食事で気をつけましょう。

- ① 食材を買う時…新鮮食品は新鮮な物を買ひ物の最後に買い、寄り道をせず早く持ち帰る。
- ② 保存する時…持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に、肉、魚、野菜などは個々に保存。
- ③ 調理する時…*野菜は必ず流水できれいに洗う。*肉や魚は十分に加熱する。(中心部を75℃1分以上) *まな板や包丁は肉用、魚用、野菜用と使い分けると安全。*生ゴミは菌の温床となるので、こまめに処理。
- ④ 食べる時…清潔な食器を使う。調理後、室温で長時間放置しない。
- ⑤ 残った時…清潔な容器に保存。時間が経ちすぎた物や、少しでも怪しいと思った物は食べずに捨てる。

あらためて、確認をしていただき、安全な食生活の参考にしてください。



アムスメロン初出荷

J Aしまね益田メロン部会（部会長大場尚俊）は5月27日、益田市飯田町のJ A多品目選果施設で益田市特産のアムスメロンの初出荷式を行いました。令和元年産の出荷を祝いました。

J A地区本部担当者によると、令和元年産アムスは5月以降の好天に恵まれたおかげで玉揃い、大きさとともに例年以上の生育で、仕上がりは上々だとのこと。

当日は生産者4名が約3・7トンを持ち込み規格ごとに選果したアムスメロンを専用の段ボール箱に詰めた後、京阪神や山陰各市場に送り出しました。

J A地区本部では、出荷ピークを6月中旬頃と見込み、7月上旬までの出荷期間中72,000ケース（5kg／1ケース）（約360トン）の出荷を計画します。地元市場のほか、山陰、山陽各市場や京阪神市場に出荷します。

同部会大場尚俊部会長は「外観、食味とも大変良いメロンに仕上がった。ぜひ確かめてほしい」と呼びかけるとともにICT技術を活用した圃場モニタリングシステムを導入中だとして「データを活かしてこれまで以上に品質の高い安定したメロンを届けたい」と意気込みを語りました。

同部会の令和元年産アムスメロンの作付面積は1,132アールで、県内作付面積1,525アールのうち74%を占めています。式典会場には新元号「令和」の文字をアムスメロンで描いた看板も用意され祝賀ムードを演出しました。



観光客がメロン収穫体験する 産地ツアー

益田市特産のアムスメロンの収穫が最盛期を迎える6月12日、益田市飯田町にバスツアーで訪れた観光客33名が旬のアムスメロンを味わいました。

広島市の観光業者が企画する島根県西部の特産物を食べ歩くツアーのコースの一つとして、アムスメロンの収穫体験を取り入れたものです。

同町のJ Aしまね益田メロン部会部会員のビニールハウスを訪れた一行は、J A営農経済部担当職員から、良いアムスメロンの選び方やハウス内での注意を受け、指定されたハウスに入り、好みのメロン1玉を摘み取りました。

収穫したアムスメロンはお土産として持ち帰る事ができます。ツアー客の一人は「試食のメロンも大変おいしかった」と旬の味を楽しみました。





まちむらネットワーク

西条柿部会通常総会開催

J Aしまね西いわみ西条柿部会は6月3日、益田市市吉田町のJ A中吉田出張所で平成30年度の通常総会を開き、令和元年産に向けた活動計画を確認しました。

G A P手法を取り入れた安全安心な西条柿生産を目指すほか、同一栽培園で年間を通じた講習会の開催を検討します。

平成30年11月後半に樹上軟化が多発し、品質低下と単価安を招いた事をふまえ、令和元年産は適正な肥培管理や適期収穫を行うよう呼びかけ、出荷量70トン、秀品率50パーセントを目指します。市場

関係者との意見交換会を実施し、精度の高い産地情報提供や情報交換を行う計画です。

役員改選があり、神城文典部会長、道満正寿副部長、寺戸伸郎副部会長が選任されました。



いちご部会出荷反省会開催

J Aしまね西いわみいちご部会（部会長田中克典）は6月4日、益田市駅前町

J A地区本部で平成30年産の出荷反省会を開き取り扱いや出荷時期について協議、確認しました。

同部会は同市美都町の栽培農家を中心となり、地元市場への出荷や小売店、産直市への出荷を行っており現在10戸の部会員が12月から5月まで出荷しています。

平成30年産出荷実績のうちJ Aが取り扱った出荷数量は38,517パック、販売金額約1,429万円で、平成29年産より1,524パック少なかったものの金額では約190万円上回りました。

果実のキズ防止の為、出荷時期に応じたパック形態を変更する提案のほか、出荷資材費の低減を求める声も挙がりました。

田中部会長は「地元産の強みを活かしてさらなる品質向上を目指し、鮮度の良い物を届けよう」と意気込みを語りました。



匹見町わさび生産者組合 総会開催

匹見町わさび生産者組合（組合長宮川純平）は6月5日、益田市匹見町のJ A匹見支店で平成30年度の通常総会を開き令和元年度の事業計画を確認しました。

出荷規格と調整の遵守で品質向上を図ることや、生産者大会、品評会への積極的な参加・出品、P R活動、販売促進活動を積極的に実施していく事などを確認しました。

宮川組合長は「高齢化に伴う後継者問題や気候変動による水不足、品種の改良等の課題は多い。どれもすぐに解決とはいかないがコツコツと前に進めていきたい」と今後の姿勢を示しました。

同組合は組合員73人が、沢を利用した溪流式と呼ばれる伝統的な栽培のほか、加工向けをハウス等の畑で育てる栽培を手がけています。





美都町柚子生産者組合総会開催

美都町柚子生産者組合（組合長山根哲朗）が6月17日、平成30年度の通常総会を開きました。
平成30年産ユズの総出荷量は不作だった平成29年産に比べ19.5%増となる約160トンで終えた事や、老朽化した搾汁施設の更新が決定し、令和2年産からの稼働開始を予定する事が報告されました。
12月22日の冬至の日に合わせて毎年行う萩・石見空港搭乗者へのユズ商品プレゼントで、述べ305名の往復搭乗者に喜んでいただいた事や、3月10日に地元スーパードでフェアを開催し、飲料の試飲や販売を行った活動なども報告されました。

令和元年度は品質の向上と安定生産の為に栽培管理や出荷規格を検討することや、関係機関と連携した消費拡大活動を実施する事などを確認しました。
役員改選があり、齋藤正明組合長、西川泰副組合長と澄川晋二副組合長が選任されました。



日原タラの芽生産者組合総会開催

日原タラの芽生産者組合（組合長竹内和善）は6月18日、益田市駅前町のJAW西いわみ地区本部で第32回の通常総会を開きました。

平成30年産タラの芽とウライ、ゴミを合わせた総出荷数量は約16万3千パック（前年対比92%）となったものの、販売金額は前年を上回る約3,100万円（前年対比113%）となった事や新規に学校給食へ食材提供をした事、市場や小売店への販売促進を実施した事も報告されました。

竹内組合長は「平成30年産の総販売金額が過去最高となり、タラの芽の出荷量も最高を記録した。生産者や関係機関、JAの協力のおかげだ」と喜びました。
同組合は津和野町や吉賀町、益田市の生産者36名が春を告げる山菜といわれるタラの芽を中心にゴミ、ウライを栽培し、最大の取引先である北九州市場のほか関西、山陽の各市場にも出荷しています。



開パイ祭り 新鮮野菜を販売しました

益田市西部農地開発地区営農組合（組合長竹内俊二）は6月16日、同市喜阿弥町の市立開発地営農研修センターで農産物の即売会を開きました。

当日は、市価より割安な価格に設定したトマトやメロン、ブドウ約700kgやバラの花80束などが完売となりました。
このほか、来場者へのブドウ「デラウェア」一房プレゼントや、農産物があたる抽選会もあり、会場は多くの買い物客で賑わいました。





わさびの掘り取り体験会

特産のワサビ栽培が盛んな益田市匹見町石谷地区で6月1日、「ひきみ田舎体験推進協議会」が主催するワサビの掘り取りと郷土料理を味わう体験会が開かれ、東京や大阪、広島県や島根県安来市、江津市などから来町した21名の参加者がワサビ生産者や地域住民と交流を深めました。

参加者らは地元ワサビ生産者の村上峰雄さん(80)が管理するワサビ畑5アールで、定植から約2年目を迎えたワサビの株を専用のクワで掘り取る体験と、地元加工グループが作るわさびのしょうゆ漬けの見学と調理を体験しました。

昼食時には、葉ワサビを練り込んだコンニャクやワサビの漬け物のほか、地元で採れたワラビやゼンマイの煮しめなどの田舎料理を参加者と地元住民らと一緒に味わい交流を深めました。



高津小学校選果場を見学

益田市飯田町のJA

多品目選果施設に6月11日、益田市立高津小学校3年生71人が見学の農産物の選果・選別、箱詰めや出荷までの流れを学びました。

JA営農経済部職員から施設内の選果機の仕組みや選果作業の様子を教わりました。

児童らは見学の最後にアムスメロンを試食し「とても甘くておいしい」と喜びました。

同施設は平成23年に既存設備を更新し、メロン、トマト、柿の3品目が同時に選果できる施設になりました。

確実に効率的な選果作業ができるよう重量チェッカー、糖度センサー、外観センサーを備えています。



JA女子大学選果場を見学

JAしまね西いわみ地区本部で開校中のJA女子大学西いわみ校(学長田村清己地区本部長)は6月20日、第10回の講義として益田市飯田町のJA多品目選果施設を訪れました。

同施設は重量チェッカーや糖度センサー、外観センサーを備え、同一ラインでトマト、メロン、西条柿の選果を行う事ができます。トマト・西条柿で毎時21,600玉、メロンで毎時9,000玉を処理できると言われています。

学生らは、出荷最盛期を迎えたアムスメロンが選果ラインを流れる中、講師役のJA営農経済部職員から施設の概要の説明を受けた後、工程に沿って設備の役割や仕組みを教わりました。

メロンが清浄機を出て規格別に箱詰めされるまでを見学した学生らは「選果機を見るのは初めて。大変勉強になった」と感想を話しました。





農村歳時記第1弾 田植え体験

(有)赤雁の里(代表渡邊哲朗)とJAしまね西いわみ地区本部(本部長田村清己)は6月9日、益田市赤雁町の農村公園「赤雁の里」で「農村歳時記」と名付けた農業体験教室を開き、児童らが田植えを体験しました。

同教室は食農教育の一環として行うもので、関係機関や地域住民も協力し、春の田植えや秋の稲刈りなど一年を通してお米作りの厳しさと収穫の喜びを知ってもらうと年4回のシリーズを組みます。

当日は市内から参加した児童や保護者、関係者など約45名が参加し、新元号「令和」の文字をうるち米「きぬむすめ」と古代米の一つ「紫黒米」で描きました。

田植えを終えた子供らは、田んぼの中で旗とり競走やそり遊びを楽しみ自然と親しみました。次回は7月に田んぼ周辺の生き物調査を行う予定です。



注連川で田んぼの生き物調査を 開催



吉賀町注連川地区で6月15日、有機農業を手がける生産者の会「注連川の糧」(代表土井義則)が地域の児童らを集め田んぼの生き物調査を開きました。

環境や生き物を大切にするこことや有機栽培により多様な生物が棲む環境を知ってもらうと19年度より始めたもので今年が13回目です。

当日はあいにくの雨にもかかわらず、町内はもとより町外からも参加した児童や保護者と高校生や関係者ら約90名が生き物調査に参加しました。

会場の農薬を使用しない水田周辺では児童らが手に網を持ち、アカハライモリやコオイムシ、トノサマガエルなどの生き物を見つけては歓声をあげていました。

今回は、捕まえた生き物の種類の組み合わせで賞品があたる「ビンゴ大会」を催し参加児童らを楽しませました。



中西小学校地域交流で サツマイモ苗植える

益田市白上町の益田市立中西小学校は6月13日、児童がサツマイモの苗を植える体験を行いました。

同校児童と地域住民とのふれあいや交流の場として、毎年同校と中西公民館が行っているものです。

サツマイモの苗は、JAしまね西いわみ地区本部中西支店(支店長村滝慎司)が無償提供しました。食農教育に役立ててほしいと、地域貢献活動の一環として毎年支店管内の保育施設や小学校に配るもので、令和元年度は約600本を配りました。

当日は、同校が地域住民から借り受けた約1アールの畑で住民ら18名と全校児童88名が、黒マルチシートをかけた畝にサツマイモ「なると金時」の苗300本を植え付けました。

児童らは、植え付け方や育て方を住民らに教わりながら協力して植え付け、「地域の人たちにいろいろな事を教えてもらった」と喜びました。

JA中西支店では、今後も地域の学校に苗の無償提供を続けていく予定です。





津和野女性部令和元年度集會開催

J Aしまね西いわみ女性部津和野支部（支部長 渡邊佐代子）は6月3日、津和野町森村のJ A津和野経済センターで令和元年度の集會を開きました。

J Aしまね女性組織の一員として今年度「**あ**愛がいつぱい **い**いきいきと **う**うれしかったの **え**笑顔あふれる **お**大きな輪」を合言葉に魅力あふれる活動に共に取り組むことを確認しました。

役員改選があり、渡邊佐代子支部長、中川美恵子副支部長が選任されました。

このほか、総会では同町税務住民課職員の食品ロスを減らす取り組みの紹介があったほか、吉賀町柿木村から招いた伊藤都氏の「島根県に移住して来て」と題した講演がありました。



各地区で年金友の会総会開催



J Aしまね西いわみ地区本部管内で各支店の年金友の会が総会を開きました。

6月4日には益田市匹見町で匹見支部が総会を開き、会員80名が令和元年度の活動計画を確認し、アトラクションの人情芝居を楽しみました。

6月22日には、吉賀町柿木村で柿木支店が総会を開きました。会員130名が出席した会場では記念講演があり、椅子を使った簡単な体操でリフレッシュするコツを学んだほか、舞踊や神楽で楽しいひとときを過ごしました。



西いわみ地区本部の自己改革の取組み

島根県立益田翔陽高等学校が6月19日、学生らの進路選択の参考にしようとして全校生徒を対象に先輩卒業生の「生の声」で実社会の状況や仕事に対する考え方などを伝える「先輩からのメッセージ」を開き、この春に新社会人として様々な職種に就いた先輩卒業生ら14人が生徒らの前で職場の様子や業務内容などを発表しました。

今春、同高校を卒業し、JA西いわみ地区本部金融共済部金融課に勤務する田原歩果さん（18）がJA事業や勤務先での業務内容を説明しました。

JAを志望した理由に「やりがいのある仕事があった」と述べ、JAが担う様々な事業が学べる事を挙げたほか、職場の雰囲気は「安心感があり笑顔があるところ」と喜び、悩みは「大事な情報を扱うので神経を使い疲れること」と話しました。「情報の授業は仕事をこなすうえでとても役に立った。提出物を怠らないことも大事」とアドバイスしました。

JAでは、今後も学生の進路選択の一つにJAを捉えてもらう活動をしていきます。これからも自己改革実現のため皆様方からいただいたご意見を、できることから確実に実施してまいります。



8月の無料年金相談会～お気軽にご相談を～

年金定期便、年金手帳、印鑑、裁定請求書、年金証書等をご持参いただきますと、より具体的な相談ができます。はじめての方や、現在受けている年金に疑問をお持ちの方もお気軽に相談でき、秘密は固く守られます。どうぞ、お近くの会場にお越しください。

西いわみ地区本部金融共済部金融課
年金相談センター（0856-22-8680）は、
平日（8:45～17:00）いつでも
ご相談いただけます。

8月の年金相談会

1日(木)	西 益田支店	午後3時～午後7時	JA年金相談員
22日(木)	日 原支店	午後3時～午後7時	JA年金相談員

※日程・社会保険労務士は変更になる場合があります。

川柳「高津川」の投稿数 津和野町11通、吉賀町2通、益田市17通

- | | | | |
|------|-------------|--------|----------|
| 高津川 | 自然な溪流 鮎群がる | (益田市) | 芝田 淳子さん |
| 高津川 | 歌に映画に 名を広め | (益田市) | 佐々木いさ子さん |
| 水面に | 石飛ばし遊び 高津川 | (益田市) | 大谷 恭子さん |
| この鮎の | 味はやっぱり 高津川 | (益田市) | 喜村 信江さん |
| 高津川 | 伝統神事 十七夜 | (益田市) | 高橋しげこさん |
| 清流に | 若鮎はねる 高津川 | (益田市) | 棕木 節子さん |
| 今にして | 旅情溢れる 高津川 | (益田市) | 西坂 蔵人さん |
| 彩雲の | 眼下に望む 高津川 | (益田市) | 加藤 富之さん |
| 水涼し | 鮎がはねとぶ 高津川 | (益田市) | 木川 順子さん |
| 水きれい | アユもおいしい 高津川 | (益田市) | 藤井キヨコさん |
| 流れゆく | 時を刻みて 高津川 | (津和野町) | 高谷喜里栄さん |
| 誇りです | 映画にもなる 高津川 | (津和野町) | 中井富美子さん |
| 清流を | 皆んなで作る 高津川 | (津和野町) | 大庭 定さん |
| 清流に | イカダとアユの 高津川 | (津和野町) | 大羽ミヤ子さん |
| 雨降らず | 高津川水 底見えし | (津和野町) | 住吉 良子さん |
| ふるさを | 想い出させる 高津川 | (津和野町) | 御手洗孝枝さん |
| 高津川 | わが故郷の 宝なり | (吉賀町) | 三浦知恵美さん |

お題 「高津川」



9月のお題は「赤とんぼ」です
ご応募お待ちしております



川柳 応募方法

●葉書に 川柳、住所、氏名、電話番号をご記入ください。●締切 令和元年8月9日（当日消印有効）
●あて先 〒698-0024 益田市駅前町15-1 JAしまね 西いわみ地区本部 企画総務部 ふれあい課

農作業

月日	時間	地区	場所	品 種
8/5 (月)	10:00~	美濃・二条 中西・小野	中西支店 会議室	慣行・ヘルシー
	10:00~	安 田	下遠田お宮前	慣行米
	13:30~	北 仙 道	北仙道農事組合法人事務所前	慣行米
	15:00~	種	種事務所前	慣行米
8/6 (火)	9:30~	西 益 田	小俣賀ゲートボール場	慣行米
	11:00~	西 益 田	白岩多目的集落センター	慣行米
	13:30~	西 益 田	向横田 棕木昭雄様ハウス前	慣行米
	15:00~	西 益 田	大滝集会所前	慣行米
	9:00~	津 和 野	山下倉庫前	慣行・ヘルシー
	10:30~	津 和 野	倉増氏圃場前	慣行・ヘルシー
	13:30~	日 原	日原コイン精米所前	慣行・ヘルシー
8/7 (水)	9:30~	美 都	仙道 寺井恭祐様 圃場	慣行・ヘルシー
	11:00~	美 都	山料・丸茂 美都支店会議室	慣行・ヘルシー
	13:30~	美 都	二川大橋下 圃場	慣行・ヘルシー
	10:00~	柿 木	白谷 白谷公民館付近	慣行米
	9:30~	六 日 市	六日市カントリーエレベーター	慣行・ヘルシー
	11:00~	六 日 市	朝倉東営農組合作業場	慣行・ヘルシー
	13:30~	六 日 市	広石上集落営農組合作業場	慣行・ヘルシー
	13:30~	六 日 市	樋口地区集会所前	慣行・ヘルシー
	10:00~	鎌 手	旧鎌手支所	慣行米
	13:30~	真 砂	真砂事務所	慣行・ヘルシー

※匹見地区については別途ご案内いたします

令和元年産米 刈取り講習会スケジュール

水 稻



ちゃぐりん は創刊55周年を迎えます

1964年「子ども家の光」にて誕生！

読者の応募で誕生が「子どもの光」

1993年 創刊30周年を記念して 再び読者に読名を募集し、「ちゃぐりん」誕生

55

創刊55周年記念 ネットクイズ

創刊55周年の8月号～10月号に掲載するQRコードにアクセスし、クイズに回答！

全問(30問)正解者の中から **555**名に賞品をさしあげます！

ちゃぐりん は食&農を楽しく学べる!

農業 毎号読者の声や体験談を掲載！

料理・おやつ 毎月4品紹介！

手芸・工作 みんなのわくわく工作！

読み物 まんが 毎月1品紹介！

年3回 読者付録付き

お申し込みはお近くの専・支店(限)へ

JAグループ家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷松原町11 TEL.03-3266-9035 <http://www.jemhokai.net>



JAしまね統合4周年企画旅行

秋・石見空港発着 **FDA** 直行チャーター便利用!!

総合ポイント対象旅行
JALまね総合ポイントカードのある旅行は、本ポイント付与対象の商品となります。

世界自然遺産

屋久島・科学と歴史の島 種子島

3日間

2泊とも2名様より1部屋をご用意 協賛・秋・石見空港利用拡大促進協議会

バスを降りると目の前の
3千年の歴史に感激!!



ヤクスギランド イメージ
樹齢数千年の屋久杉を含む屋久島の原生林を観賞することができます。



推定樹齢3千年 樹高19.5m 胸高周囲8.1m
紀元杉
「屋久杉」は、屋久島の多雨と花崗岩からなる土壌の環境により病気、腐朽から守られています。



限定2組
JRホテル屋久島外観
[JRホテル屋久島提供] イメージ

協力：観光がこしま大キャンペーン推進協議会

旅行実施日 令和元年 **10月13日~15日**
旅行代金 (大人お1人様2名様1室利用、秋・石見空港起点、税込)

スタンダードホテル (Aプラン)	139,800円
デラックスホテル (Bプラン)	149,800円
ラグジュアリーホテル (Cプラン)	169,800円



鉄砲隊 © K.P.V.B イメージ

次のものは旅行代金に含まれません。(おひとり様当たりの代金です)
注1) 航空機搭乗券 2,000円(5月実施型)
注2) おひとり様部屋ご希望の場合、2泊で追加代金を申し受けます。
注3) おひとり様部屋ご希望の場合、2泊で追加代金を申し受けます。

募集人員 **80名様** (最少催行人員60名様)
申込締切日 令和元年9月20日(金)
申込金 30,000円 (旅行代金に充当します)
添乗員 秋・石見空港より同行し旅程管理業務を行います。
利用航空会社 フジドリームエアラインズ (FDA) チャーター便
食事条件 朝食2回、昼食3回(弁当含む)、夕食2回
利用バス会社 屋久島交通種子島支社/屋久島支社



JRホテル屋久島 朝食 イメージ 夕食 イメージ

選べるホテルをご用意

スタンダードホテル(Aプラン)
1日目 種子島ゴルフリゾート
2日目 シーサイドホテル屋久島

デラックスホテル(Bプラン)
1日目 種子島いわさきホテル
2日目 屋久島いわさきホテル

ラグジュアリーホテル(Cプラン) 限定2組

1日目 種子島いわさきホテル
2日目 JRホテル屋久島

- ### 旅のポイント
- 1 地元秋・石見空港からFDA直行チャーター便でらくらくと飛び約1時間20分で種子島へ!
 - 2 秋・石見空港までは「便利な送迎バスプラン」(注1)(詳細下部参照)をご用意しています!
 - 3 ベストシーズンの種子島・屋久島を3日間で巡ります。
 - 4 昼食・夕食共に地元の名産品を用いた料理をご堪能いただけます!
 - 5 スタンダード、デラックス、ラグジュアリーの名タイプからお好きなホテルをお選びいただけます! 2泊とも2名様1室利用。

行程	入場観光、下車観光、△車窓観光	食事
指定配車場所 = 秋・石見空港(11:10) → 種子島空港(12:30) =	種子島開発総合センター / 鉄砲隊 / 赤尾木城文化伝承館	☆月窓亭 武家屋敷 ☆ 星尾先端宇宙技術施設 ☆ 星尾南端から望む夕日 ☆
ホテル(8:00) = 西之表港(午前) → 宮之浦港(午前) =	☆屋久島御膳 ☆ 推定樹齢3000年 ☆ 紀元杉	☆星尾南端から望む夕日 ☆ ヤクスギランド
ホテル(8:00) = 屋久島観光センター = 宮之浦港(午前) → 西之表港(午前) =	☆千座の岩屋	☆千座の岩屋

※ご集合場所・出発時間は出発の週間前を目途にお届けする旅のおしらせにてご案内いたします。
※本旅行の開始はあくまでご自宅です。交通機関の都合により変更になる場合があります。
※秋・石見空港利用拡大促進協議会助成金制度が利用されている為、お客様自身におけるお申し込みは出来ません。

便利な送迎バスプラン(注1) 次のルートで秋・石見空港まで 往復3,000円 送迎いたします!
大朝IC → 瑞穂IC → 旭IC → JAしまねいわみ中央浜田支店 → 秋・石見空港 運行締切です!

※上記ホテルは、同等クラスまたは同等クラス以上に変更になる場合があります。最終しおりにてご案内いたします。

国内旅行保険加入のすすめ

旅行の相談・お申し込みは、下記旅行センターへ

JAしまね 島根おち旅行センター JAしまね いわか中央旅行センター JAしまね 西いわみ旅行センター
0855-83-0008 0855-22-8820 0856-22-8587

総合旅行業務取扱管理者 若本 美衣 総合旅行業務取扱管理者 申島 秀美 総合旅行業務取扱管理者 福原 忠史

島根県観光登録旅行業者代理店第17号 (お申し込みは上記の旅行センターへお願いいたします)
JAしまね旅行センター本部 ☎0853-25-8907

旅行企画・実施 NOKYO TOURIST CORPORATION

株式会社 農協観光
浜田支店 TEL 0855-22-1536

7697-0026 浜田市田町1674 第2ラジオビル2F 総合旅行業務取扱管理者/小宮 保樹



from JA to YOU

西いわみ地区本部からのおしらせ

組合員の皆様へ



虹のホールますだ

令和元年

8月24日(土)

午後3時~7時30分

人形供養式

午後3時開始

人形受付

8/23(金) 8:30~17:30

8/24(土) 8:30~14:00



参加御供養料

1人何体お持ちになっても

無料

★お願い

不燃物(ガラス製 金属製 陶器製 土製等)はお受けできません。
ケースは、はずしてお持ちください。

夕涼み会

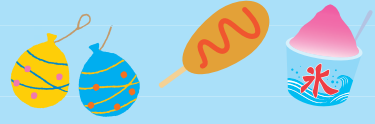


※イメージです



屋外ステージ

午後3時30分スタート

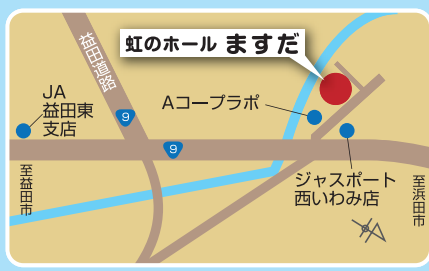


お問合せ

西いわみ メモリアルセンター

電話: 0120-121-860

益田市遠田町 972-1





JA女子大学生

6期生募集

西いわみ校 募集のお知らせ



忙しい毎日だけど、
少しだけ自分時間を持つてみませんか？

JA女子大学って??

様々な分野のカリキュラムを通じ、自分のしたいことを発見しながら楽しく学び、新しい仲間を作り、もっともっと貴女を磨いてほしい!! そんな思いから開校しました。

輝く女性を創る!!

それがJA女子大学
西いわみ校です!!

キラキラと輝く女性…
地域のリーダーとして活躍する女性…
そんな貴女と学びたい…

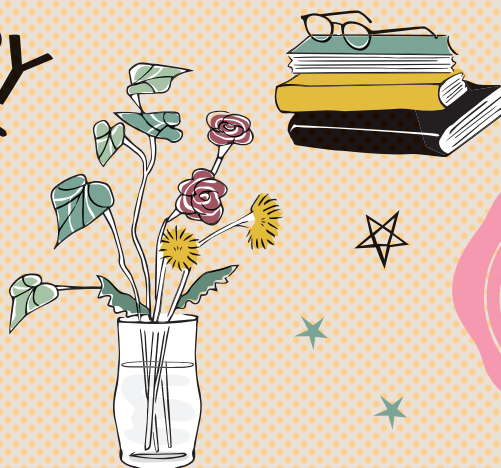
期 間 令和元年12月上旬入学～
令和3年10月末卒業
(2年間コースです。)(全12講座)
※卒業時に、卒業証書を授与します。

入学資格 JAしまね西いわみ地区本部管内
(益田市・津和野町・吉賀町) 在住の女性。
(農家・非農家は問いません。)
20歳代～40歳代の方を基本に募集します。
※「心は20代よ!!」という50歳代の方も歓迎。

募集定員 30名
(40歳代までを優先募集し、
定員になり次第締め切ります。)

入 学 金 5,000円(税込) 入学式当日ご持参ください。

HAPPY
LIFE



■講座注意事項

①天候などの諸事情により、日時や場所、内容を変更する場合がございます。②JA広報やHPなどで講座の様子を紹介する場合がございます。③入学金(5,000円)には、JAへの出資(1,000円)が含まれ、またカリキュラムによって別途材料費等の実費負担があります。

お問い合わせ先 JAしまね西いわみ地区本部企画管理部ふれあい課 担当：浜崎
TEL：0856-22-1585 FAX：0856-23-0788 E-mail：fureai.niw@ja-shimane.gr.jp



西いわみ地区本部からのお知らせ



JAしまね



メガネの三城

メガネ・補聴器
巡回サービス



～ 無料で出来ること、お役に立てることがたくさんあります。～

フレーム+
¥13,800～

『訪問ご希望のお客様へ』

ご来店が難しいお客様は、ご自宅まで訪問させていただきます。
各種施設(老人ホーム、デイサービス、病院等は応相談)
ご希望の方は最寄りのJA窓口へお問い合わせくださいませ。

お急ぎのお問い合わせはこちらの携帯電話へどうぞ

090-6955-1612

メガネの三城 移動型店舗『ケーエ号』

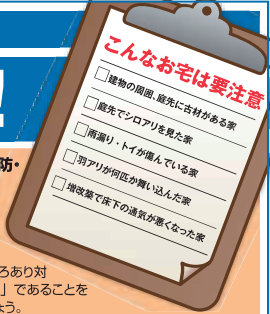
こんにちは、『メガネの三城』移動型店舗 店長の狩野と申します。
メガネ、補聴器の調整、ご相談などがございましたらお気軽にお立ち寄りくださいませ。
JA様(タナカさん)でお求めの方はもちろん、他店でご購入の方も大歓迎です。

8月の巡回日程

月	火	水	木	金	土	日
			1 先勝	2 友引	3 先負	4 仏滅
5 大安	6 赤口	7 先勝	8 友引	9 先負	10 仏滅	11 大安 山の日
ラーバン 9時～14時	日原経済C 9時～14時	匹見支店 9時～14時	柿木経済 9時～13時	六日市支店 9時～13時		
12 赤口 振替休日	13 先勝	14 友引	15 先負	16 仏滅	17 大安	18 赤口
19 先勝	20 友引	21 先負	22 仏滅	23 大安	24 赤口	25 先勝
西益田支店 9時～13時	日原経済C 9時～14時	匹見支店 9時～14時	柿木経済 9時～13時	津和野経済 9時～13時		
26 友引	27 先負	28 仏滅	29 大安	30 友引	31 先負	

経済課より

シロアリ警報!5月は羽アリが多発!!



シロアリ来襲
お宅は大丈夫
ですか?

初夏は羽アリが出る季節。早めの防除があなたの家を守ります。
初回は羽アリが出る季節。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、住まいを守る天災対策として、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で効力・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仕様にとりしるあり防除施工士が施工しています。

無料

取扱業者

株式会社 コタマサイエンス

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

(本社)〒690-0048 鳥根県松江市西塚島2丁目8-23

JA全農基本契約業者「株児五商会」特約施工店

■益田営業所 TEL0856-22-5390

■各営業所/松江・江津・隠岐・鳥取・倉吉・米子・広島

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)コタマサイエンスの地区担当者が訪問しますので、よろしくお願い致します。



中川 徳行



三浦 定

お問い合わせ先 益田市中吉田町 1001-1

JAしまね 西いわみ地区本部 経済課 TEL:23-0914

病害虫の予防を万全に ハクサイ

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

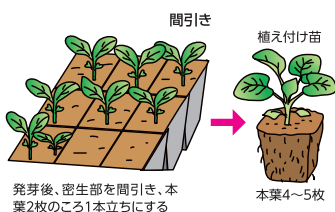
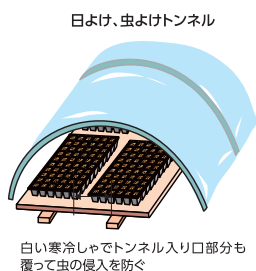
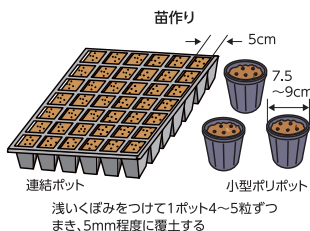
園芸研究家 ● 成松次郎

ハクサイの原産地は中国。日本に本格的に導入されたのは明治初年と意外にも新しい野菜です。生育適温は15～20度の冷涼な気候で、寒さに強い冬の代表野菜です。

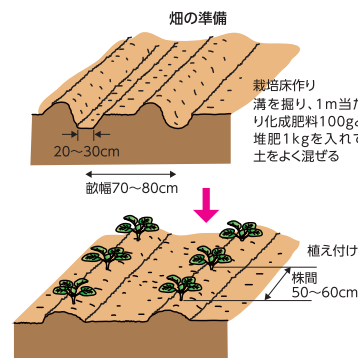
8月中旬～9月上旬にまき、早生種で種まき後60～70日、中生種で80～100日で収穫できます。

【品種】漬物、鍋物用には大型の品種が主流ですが、小型品種もあります。年内取りは、早生品種の「晴黄65」（タキイ種苗）など、中生品種では、黄芯系の「黄ごころ85」（タキイ種苗）、「黄将」（カネコ種苗）など、また、重さ600gくらいの「娃娃菜」（トキタ種苗）、「タイニーシュシュ」（サカタのタネ）などがあります。

【苗作り】連結ポットなどに4～5粒まき、途中、間引きをして1株にし、本葉4～5枚の苗に仕上げます。ネットでトンネル状に覆うなどして、虫の侵入を防ぎます。



【畑の準備】 植え付け2週間前までに1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、土とよく混ぜておきます。1週間前までに畝幅70～80cm、深さ20cmの溝を掘り、溝1mにつき化成肥料



(N-P-K=10-10-10%) 100gと堆肥1kgを入れ、土とよく混ぜて畝を作ります。ウイルス病を媒介するアブラムシの飛来を防ぐには、白や銀色の反射性マルチフィルムを使うと効果的です。

【植え付け】 植え穴は50～60cm間隔に掘り、畑が乾いていたら穴に水やりをしておきます。植え付けの深さは、子葉の下までの深さになるようにし、株元の土を手でしっかり押さえます。

【追肥】 本葉10枚のころ畝の肩に化成肥料を1株10gくらいまいて、株元に土寄せします。2回目はその20日後に通路にまき土寄せします。

【病害虫の防除】 ヨトウムシ、コナガ、アブラムシなどが多いので、オルトラン水和剤などで駆除します。病気の予防には、管理のときに葉を傷めないことですが、軟腐病では発病株を早めに除去し、広がりを防ぎます。

【収穫】 結球の頭を押さえて、葉に緩みがなく、しっかりしたら収穫時期です。

※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30日開催)

【協議事項】

- ① 令和元年度国庫及び県単補助事業の実施について
- ② 第2次農業戦略実践3ヵ年営農計画について
- ③ 平成30年産島根米買取価格の設定ならびに令和元年度の買入れ手法について
- ④ 自動車販売・整備管理システム統一にかかる開発計画について
- ⑤ 余裕金運用規程の一部改正について
- ⑥ 内部統制システム基本方針の策定について
- ⑦ 島根県常例検査書の回答について
- ⑧ 総代会附議議案「会計監査人の選任について」および監査報酬額の決定について
- ⑨ 平成30年度決算の承認について
- ⑩ 第5回通常総代会への附議議案について
- ⑪ 財務調整に関する取扱いについて
- ⑫ 令和元年度の業績還元額の取扱いについて
- ⑬ 情報システム業務の電算センターへの委託について
- ⑭ 令和元年7月1日付け機構改革の実施について
- ⑮ 葬祭会館「メモリア平田」の改修工事について
- ⑯ 葬祭会館「J」Aしまね三隅葬祭会館(仮称)の建設工事について
- ⑰ 通常総代会にかかる「総代会参考書類」および「議決権行使書」の取り扱いについて
- ⑱ 「正組員加入促進運動」の取り組み結果および今後の取り組みについて
- ⑲ 職制規程の一部改正について
- ⑳ くまびき地区本部「福祉事業」の廃止について
- ㉑ 懲戒委員会要項の一部改正について

(紙幅の関係上、報告事項は省略いたします)

消費税率の引上げと軽減税率の影響

影響 ① 免税事業者の判定の影響 ② 簡易課税制度への影響

農畜産物を販売する際の適用税率

2019年10月1日より、消費税率が8%から10%に上昇します。これに合わせて **飲食物品(加工品・農畜産物を含む)** については **軽減税率(8%)** が適用されます。

軽減税率が適用される(8%)農畜産物

主食用米・野菜・果実・枝肉など、飲食用として販売されるもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率8%が適用されます。

軽減税率が適用されない(10%)農畜産物

飼料用米・種子・花卉類・素牛など、飲食用として販売されないもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率10%が適用されます。

委託販売手数料の経理の取扱い変更

軽減税率の導入により、農畜産物(税率8%)と委託販売手数料(税率10%)の適用税率が異なるため、**軽減税率が適用される** 農畜産物を販売した際の、**委託販売手数料** の経理の取扱いが変わります。

※軽減税率が適用されない農畜産物の販売に係る委託販売手数料の経理の取扱いは、変更ありません。

2019年9月30日までの取扱い(現行)

販売金額から委託販売手数料を控除した後の金額を課税売上とすることができます。

2019年10月1日以降の取扱い

販売金額から委託販売手数料を控除できません。**入金額でなくJAから送付された仕切書や販売代金精算書の販売金額を課税売上**にします。

免税事業者の方へ

(基準期間の課税売上高1,000万円以下)

納税義務の有無を判定する際、2019年10月1日以降は、課税売上高の計算上、委託販売手数料を控除できません。

基準期間(2年前)の課税売上高を判定する際に注意が必要です。

課税事業者で簡易課税制度を選択中の方へ

(基準期間の課税売上高5,000万円以下)

簡易課税制度の適用可否を判定する際、2019年10月1日以降は、課税売上高の計算上、委託販売手数料を控除できません。

基準期間(2年前)の課税売上高を判定する際に注意が必要です。



お問い合わせは 各地区本部の担当部署 または 税務署までお問い合わせ下さい。下記の専用ダイヤルでも相談が可能です。

国税庁

消費税軽減税率電話相談センター 専用 **0570-030-456**

農林水産省

農林水産省の相談窓口(消費税関係) 専用 **03-3501-1384**

農地中間管理機構を活用して 農地の貸し借りを してみませんか!!



農地を貸したい

- もう農業をやめたい
- 農地は持っておきたいけど耕作は続けられない
- 経営の規模を縮小したいなど...

農地を借りたい

- 農地を増やしたい
- 農地を借りて耕作したい
- 農地をまとめたいたいなど...

地域農業を
将来にわたって
守るため
「農地中間管理事業」
を活用しましょう。

公益財団法人しまね農業振興公社
理事長 藤田 一樹

事業のメリット



出し手(農地の所有者)

- 賃借料は会社から確実に支払うので、安心して農地を預けることができます。
- 農地を借りた人が途中で耕作できなくなっても、関係機関と連携して新たな受け手を探します。



受け手(農地を借りたい人)

- 会社との契約に基づくため、長期間、安心して耕作できます。
- 農地を集積・集約することで、まとまった農地を耕作でき、農作業の効率化、生産性の向上が図れます。
- 複数の所有者から農地を借りている場合でも、契約が一括化され、賃借料の支払い事務が軽減されます。
- 税務署へ提出する「不動産の使用料等の支払い調書」の作成等の事務が軽減されます。(15万円以上の賃借料)

お問い
合せ先

公益財団法人しまね農業振興公社
(島根県農地中間管理機構)

TEL: 0852-20-2871

e-mail: kousha@agri-shimane.jp URL: https://agri-shimane.or.jp

組合員からの情報提供窓口について

当組合の監事は、経営の健全な発展に資するため、農協法(法第35条の5)および農協法施行規則(第81条)に基づき、理事の職務の適正な遂行を阻害する行為に関する情報(組合経営に関する事象に限る)の提供を受付けています。

当組合理事の組合経営に関する気になる行為について、封書またはEメールにて右記宛に連絡くださいますようお願いいたします。

島根県農業協同組合 監事会

連絡先: 住 所 〒690-0887 松江市殿町19番地 1

Eメールアドレス kanji.hon@ja-shimane.gr.jp

部 署 名 監査部

受 付 監 事 常勤監事

※当組合の業務に関する一般的な苦情については、担当部署または支店で受付ていただきますのでご利用ください。

※ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付いたしかねますので、予めご了承ください。

しまねうれしび

料理研究家 土井小百合

JALしまねびより

本誌は地球環境に優しい植物油インキを使用しております。



とうもろこしごはん



●材料 (4人分)

米	2合	昆布	1枚 (5cm角)
とうもろこし	1本	酒	大さじ1
グリーンピース (あれば)	50g	水	2カップ
塩	小さじ2/3		

●作り方

- ①米を洗い30分置く。
- ②炊飯器に米、水、酒、塩、昆布を入れる。
- ③とうもろこしは包丁で芯に沿って実をそぎ取る。
- ④②の炊飯器の中に③のとうもろこし、とうもろこしの芯、グリーンピースを入れ炊く。
- ⑤炊き上がったらとうもろこしの芯、昆布を取り除き混ぜ合わせる。

★旬のとうもろこしを使ったご飯です。口の中でプチプチとした食感と甘味が広がります。芯も一緒に炊くと甘味が増し、味わいが深くなります。



簡単豚肉のサッパリ煮(焼き豚風)



●材料

豚肉固まり	400~500g	ソース	
白ネギ	1本	煮汁	大さじ3
生姜	4枚	マヨネーズ	大さじ3
にんにく	1かけ	からし	
めんつゆ	200cc	季節の野菜	適量
水	500cc		

●作り方

- ①白ネギを5cmに切る。にんにくをつぶす。生姜は薄切りにする。
- ②小鍋に豚肉とめんつゆ、水、にんにく、生姜、白ネギを入れ、落としフタをして火にかけて、煮立ったら弱火で30分煮る。(中に火が通るまで煮る)
- ③冷めるまで煮汁に浸しておく。
- ④豚肉を厚さ1cmぐらいに切る。
- ⑤煮汁、マヨネーズ、からしを混ぜソースを作る。
- ⑥豚肉、野菜にソースをかける。

- ★タコ糸で縛らなくても大丈夫です。
- ★これを作っておけばアレンジ色々！お弁当や忙しい夕食にも便利です♪柔らかくて美味しい！
- ★さっぱり食べたい時はモモ肉、豚バラを使えばトロトロ柔らかい出来上がりになります。



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。

今月の表紙は出雲市佐田町の「八雲風穴」です。約500年前に開山したお寺「福泉坊」の隣にある八雲風穴には、夏になると涼を求め多くの人々が訪れます。真夏でも5~10度前後の冷風が出ており、年間を通じて気温の変動が少ないことから、昔から天然冷蔵庫として農林産物の保管などに利用されてきました。

編集後記

6月30日の第5回通常総代会にて、新年度事業計画や役員改選をはじめとした全議案が可決承認され、新たな体制がスタートしました。本来であれば本誌にて皆さまへ情報をお繋ぎすべきところですが、製作スケジュールの都合から8月号の特集誌面にてご紹介させていただきます。なお総代会情報は、先行して当JAのホームページへ掲載していますので、ぜひご覧ください。(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おります。原画の全体は次のとおりです。

2019年7月17日付発行 (月1回発行)
編集/JALしまね ふれあい福祉課・西いわみ地区本部
発行/島根県農業協同組合 西いわみ地区本部
〒698-0024 益田市駅前町15-1 TEL.0856-22-1589 FAX.0856-23-0788

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