

2024
3
March
Vol.96

SNSで旬な情報を
投稿しています



YouTube



Instagram



LINE



Facebook



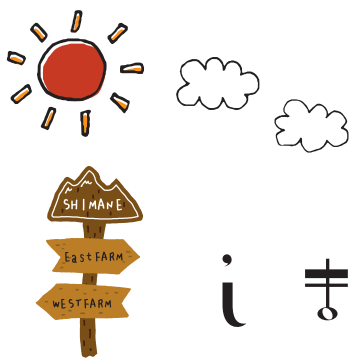
JAしまねびより

「特集」食べて伝えてよう！有機農業の魅力



可一つけた
しまねのファーマーズ
Shimane farmers

松永 拓磨さん
[西いわみ地区本部]



みつけた しまものファーマーズ

Shimane farmers



約7,500頭を飼育する大規模牧場

まつなが 松永 たくま 拓磨さん(36歳)

今月は西いわみ地区本部。益田市種村町にある株式会社松永牧場の取締役・松永拓磨さんにお話を伺いました。

人生を変えた瞬間

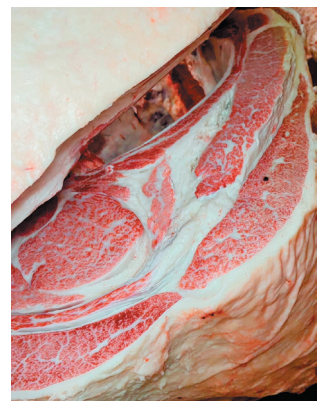
益田市の山あいにある株式会社松永牧場は、肥育牛を中心に約7,500頭もの牛を飼育する大規模な牧場です。毎年東京で行われる「全国肉用牛枝肉共励会」では、2023年に2年連続で最高賞である名誉賞を受賞。今や首都圏をはじめ島根県内外で高い評価を受け、全国でもトップクラスの牧場のひとつです。

取締役の松永拓磨さんは、代々松永牧場を営んできた家系の中で育ってきたものの、小さい頃は家業を継ぐことは考えていなかったのだとか。また、社長である父親の和平さんから就農を勧められたことは一度もなかったそう。そんな拓磨さんが牛に興味を持ったのは大学2年生の時。研究会で上京していた和平さんから「一度見に来てみないか？」と誘われ、そこで初めて見た枝肉に惹かれたことがきっかけだったと言います。枝肉とは、牛の尾や頭、四肢を切り取り、皮と内臓を取り除いた状態のもので、肉のきめ細かさや、赤肉の割合などいくつもの条件によって評価が決まります。拓磨さんは「当時はまだ何もわかりませんが、それぞれの肉によって個性があるし、枝肉にかっこ良さを感じました。



全国肉用牛枝肉共励会で名誉賞を受賞された際の写真

いかに口入を少なくするかという「歩留り」も奥が深いなと思って」と振り返ります。拓磨さんにとって、この時の出来事がターニングポイントとなりました。



名誉賞を受賞した枝肉

先のことを考え企業への就職を経験

大学卒業後、すぐには実家の牧場に帰ることを選ばなかった拓磨さん。「社長は銀行員を経てから跡を継ぎ、社長の弟である専務は、もともと牛が好きで小さい頃からお世話をしていたそうです。そんな2人を見て、自分が同じことをしても大丈夫だと思いますし、経営方法や飼育についてもいつか行き詰まる時が来るのではないか」と感じていた拓磨さんは、鹿児島県の飼料メーカーに就職。南九州は日本の畜産業の一大生産拠点であり、多くのプロの経営者の考えを間近で見ることができ、営業担当だった拓磨さんは先輩から学ぶことも多かったと話します。



牛と触れ合う拓磨さん

しかし、入社して3年が過ぎた頃から、「こうしたら成績が上がる」と自信を持って勧められる経験が身に付いてきたものの、お客さんにはなかなか納得してもらえないもどかしさも感じるが増えってきました。いつしか、自分で牧場を管理してみたいという気持ちが強くなってきた拓磨さん。ちょうど父親の和平さんが浜田メイプル牧場を新設するタイミングと重なったこともあり、2017年に地元へUターンすることになりました。

大切にしているのは毎日の積み上げ

2019年から松永牧場の管理に携わる拓磨さん。牛の餌やりや体調管理などはスタッフや獣医師に任せ、拓磨さんは「牧場全体の成績向上や維持」を中心に総括を担っています。「牧場の成績が毎日同じレベルになるように、日々の積み上げを大切にしています。例えば、最初の3日で100点を取り続けても、その後の3日で0点を取ってしまったら意味がありません。そうならないよう、毎日同じ点数をコンスタントに取り続けることが目標です」と話しました。

スタッフの動きや、肥育に上げるステージ、牛にビタミンをあげるタイミングが合っているか。これらの事細かな積み上げが全体のレベ



整頓された牛舎

ルの底上げとなり、市場の評価や賞の受賞にも繋がっています。高いレベルを保つことは並々ならぬ努力が必要であることが想像できますが、「スタッフや獣医の先生がいてくれるからこそ」と拓磨さんは話しました。スタッフとはなるべく時間を取って話すことを心掛け、できるだけ全員が同じ方向を向いて進めるよう意識しています。

外食で家族の時間を楽しむ

拓磨さんは休みの日には青年会議所に参加し、地元の人たちとのつながりを持つことも大切にしています。また、家庭では小学1年生と1歳の2人の娘さんのお父さんでもありますが、「時間的にもあまり育児に参加できていなくて」と苦笑い。月に2、3回外食をすることで、家族で過ごす時間を楽しんでいます。

日本で一番認知されている会社に

人口減少が進む日本で今の業務形態をどう維持していくかという課題に対し、やはり「食べてもらうこと」が一番だと語る拓磨さん。「私たちは、何年に一度の記念日にしか食べられないようなハイブランドの牛肉を目指しているわけではありません。月に一度、何週間にも一度でも食べてもらえるような身近なローカルブランドを作っていきたい。こうした消費者が手に取りやすくなるかを考えています」と話しました。石見地方に展開するスーパーのキヌヤでは「まつなが牛」を常に販売しており、牧場にとっては地域と繋がる大切な存在です。

最近では、地元の学生と話す機会も増え、県外にい

ても地元食材を食べること

で立派な地域貢献になることを伝えていきます。まずは、

「みんなに松永牧場を認知してもらおう」と。それが、

今後とも牧場を維持していくために一番重要なことであると確信しています。

常に問題提起し、自分たちがいる位置を確かめながら進んでいく。そして必要ならアップデートしていく。あらゆる方法を模索しながら拓磨さんは松永牧場を支え続けています。



インタビューを受ける拓磨さん

プチっと情報!

まつなが牛

松永牧場が生産する「まつなが牛」。旨味・甘味・口溶けの良い脂・肉の柔らかさがそろった「まつなが牛」をつくるため、牛に与える飼料にもこだわり、大豆やおから、もろみを加えています。また、果物類も使用し、柔らかくフルーティーな味を引き出しているそう…!



(松永牧場より提供)

食べて伝えよう!

有機農業の魅力



有機農業の魅力や価値を伝えようと、JAしまねと包括的連携協定を結んでいる島根大学の地域人材育成コース学生（以下、島大生）と“オーガニックメニューづくりプロジェクト”に取り組みました😊
今月号はそんな島大生考案のオーガニックメニューが学食で提供されるまでをご紹介します🌟

プロジェクトについて

JAしまねでは令和4年度から環境にやさしく、付加価値の高い農業のひとつとして有機農業の推進に取り組んでいます。慣行栽培に比べて手間がかかる有機農業の持続・拡大には、消費者の皆さんの理解が欠かせません。

そこで、有機農業の価値・魅力の発信、購入のきっかけづくりとして、地域の現状や課題などについて学ぶ「島根大学地域人材育成コース」の学生とともにオーガニックメニューづくりにチャレンジしました!

今回のプロジェクトでは、学生にとって身近な学食で気軽に食べられるランチプレートを考案しました。



~ランチプレート完成までの道のり~

GOAL

ランチプレートのイメージ、食材の選定や分量など、アイデアや意見を出し合いながらレシピを考案🌟

- 7月 ○ チームキックオフ会
↳ 有機農業の基礎を学習
- 8月 ○ 有機農産物等の生産現場を視察
- 9月 ○ メニューの検討
- 10月 ○ メニューの試作
学食との調整
アンケート項目の検討
- 11月 ○ 広報戦略の検討
食材調達計画の策定
イベント準備

10回以上の打合せを実施!!



提供開始に向け、のぼりやポスター、敷紙のデザイン案を企画中!
魅力をどう伝えよう...

そしてついにランチプレートの完成！ 提供スタート！

「有機農業の日」である12月8日から、島根大学の第二食堂「ニコラ」で提供を開始☆
初日は食材を提供いただいた生産者をはじめ、関係者や報道各社を招いたイベントも行いました😊

その名も…！

「野菜たっぷりオーガニックnaキーマプレートランチ」

提供期間：12/8~15
提供数：1日50食の
合計300食



有機農業の魅力が伝わるメニューをつくるための4つの工夫

メニュー自体を魅力的に!

有機JAS認証・有機的栽培の農産物をたっぷり使い、それぞれがお互いを生かすレシピに!



メニューの魅力を伝える

料理の写真をメインに注目を集めるようにポスターやチラシをデザインしました。



有機農業について知ってもらう

学生に配るチラシの裏側に有機農業についてや県内の取り組み、役割などの情報を掲載!



レシピや素材情報を伝える

ランチプレートの敷紙にQRコードを掲載。原材料の生産者情報やメニュー再現レシピ、プロジェクトの取り組み状況を見ることが出来るサイトに誘導しました。



取り組み結果を報告!

2月15日には、松江市のJAビルで石川寿樹組合長をはじめとするJAしまね本店常勤理事へ取り組み結果を報告。意見交換を行いました。



石川寿樹組合長

JAしまねの有機農業の取り組みは始まったばかり。皆さんの力も借りながら一緒に島根の有機農業を盛り上げていきましょう!



J Aしまねの石川寿樹組合長ら本店常勤理事は、J A自己改革の一環として、地域の担い手・大型農業法人・集落営農組織等を訪問し、今後のJ A運営に反映させるため各所で組合員の皆さまの貴重なご意見・ご要望を伺っています。



現場の声を
聞きたい

組合長が行く！



今回の
訪問先

- J Aしまね雲南地区本部管内
- なべやまらいす株式会社
- 農事組合法人三代原ファーム



巡回の様子を収めた
動画はコチラ

今回は、なべやまらいす株式会社、農事組合法人三代原ファームを石川寿樹組合長ら本店常勤理事が訪問し、現場の“生の声”を伺いました。

なべやまらいす株式会社は、令和5年3月に法人化し、主食用米や酒米、水稻苗などを栽培。同社がある雲南市三刀屋町鍋山地域の農業者に少しでも長く農業を続けてもらえるよう米の乾燥調製やドローンを使った防除などの作業受託も行っていきます。同社の石原公夫代表取締役には、法人化の経緯や取り組み内容、県・J Aのモデル実証圃として「きぬむすめ」の有機栽培の取り組みなどについてお話をいただき、有機栽培に取り組んでみたメリット・デメリットや慣行栽培との違い、除草対策など活発に意見を交わしました。石原代表取締役は「自前で

有機栽培用の除草機を用意するのは難しい。この点がどうにかなれば取り組む人も増えてくるのではないか」と感想を話されました。

農事組合法人三代原ファームは、雲南市加茂町三代地区の農地整備事業をきっかけに平成31年1月に設立。現在は水稻や畑作物の他、経営の多角化に向けてリースハウス6棟でアスパラガス、白ネギ、ミニトマトなどを栽培されています。同法人の錦織基樹代表理事には、現在の経営状況やアスパラガスの高畝栽培で省力化・収益性の確保ができていることなどをお話いただきました。錦織代表は「水田園芸の普及には資金繰りの援助が必要不可欠」と話し、J A金融部門の体制強化やアスパラガス普及拡大に向け共同選果場の整備を要望されました。



乾燥調製施設の前で石原代表取締役（前列左から3番目）と石川組合長（前列左から2番目）ら



収穫した有機栽培米の籾摺りを見学させていただきました



ハウスの前で錦織代表理事（前列右から3番目）らと石川組合長（前列右から5番目）ら



錦織代表理事（右）に白ネギ「うんなん なべちゃん葱」を栽培するハウスを案内いただきました

組合長から一言



最初に訪問したのは、三刀屋町鍋山地域のなべやまらいす株式会社。J Aから提案させていただいた「きぬむすめ」の有機栽培に、今年から取り組まれている。当日は、収穫した「きぬむすめ」の籾摺りを見学させていただいた。除草機の購入が課題とのことで、J Aとしても普及に向け知恵を出していくことをお伝えした。

次に、農事組合法人三代原ファームを訪問した。加茂町三代地区で行われている農地整備事業の完成農地を引き受け、水稻やリースハウスでアスパラガス、白ネギ、ミニトマトなどを栽培。中でもアスパラガス栽培は作業に余裕もでき、収益性も良いとのことであった。

組合長より一言
刈り終えて
穂を噛み締むる
農夫かな



topics
1

JAしまね米粉レシピコンテストを開催



JAしまねは2月18日、松江市の松江栄養調理製菓専門学校でJAしまね米粉レシピコンテストを初めて開きました。

学生部門は松江栄養調理製菓専門学校の河津悌二さん考案の「米粉の手打ちあんかけ焼きそば」、一般部門は雲南市の板垣あゆみさん考案の「米粉と野菜のパワーおやき」が最優秀賞の金賞に選ばれました。

同JAでは、持続可能な農業と輸入に頼らない食品選択の推進を目指し、米粉生産事業に取り組んでいます。このような中、多くの人に米粉の可能性や良さを発見、知ってもらおうとレシピコンテストを企画。県内から116点の応募がありました。

当日は事前の書類審査を通過した7人が調理し、特別審査員を務めたタレントでモデルの道端カレンさんら審査員6人が実食し審査しました。

その他の受賞者は次のとおりです。

【学生部門】

- ・銀賞＝「こめっこチュロス」鈴木麻白(出雲市)
- ・協賛企業賞＝「豚汁風米粉うどん」伊藤悦子(松江栄養調理製菓専門学校)
- ・審査員特別賞＝「米粉のバームクーヘン」米田結衣(松江栄養調理製菓専門学校)



「米粉の手打ちあんかけ焼きそば」



「米粉と野菜のパワーおやき」

【一般部門】

- ・銀賞＝「そばコメ雑煮」今岡克己(松江市)
- ・協賛企業賞＝「レンコンと米粉のピザ」今岡麻喜子(出雲市)



受賞した皆さんと審査員ら

topics
2

全国家の光大会都道府県代表体験発表大会に出場！



2月13日に横浜市で第65回全国家の光大会都道府県代表体験発表大会が開催され、島根県代表として記事活用の部にJAしまね雲南地区本部の高橋美佐子さんが出場しました。

高橋さんは「『家の光』が照らす明るい未来」と題して発表し、家の光協会会長賞を受賞。発表では、家の光記事が女性部活動の取り組み方を変えるきっかけになったこと、取り組んでいた防災食やコンポスト導入の活動が地域や行政に広がっていったことについて話しました。

翌日の14日には第65回全国家の光大会が開かれ、前日の体験発表大会で各ブロックから選ばれた9人が発表を行いました。参加者らは今後の活動に生かそうと、メモを取りながら真剣に耳を傾けました。



堂々と発表する高橋さん

SDGsとは、国連が決めた「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」から、一文字ずつ取った略称です。17の目標をマークで示しています。



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

出雲女性部

今後も仲間や地域とのつながりを大切に、想いをひとつに活動していきます。

を深めました。

る舞台発表など、日頃の活動成果の発表を通して部員同士の親睦

女性部員が集まり、おもてなしプロジェクトの表彰、各支部・サー

雲女性部まつり＆家の光大会」を開催。各地区から約500名の

28支部で「食と農」「仲間づくり」「地域貢献」「環境保全」など、

旧暦10月、全国の八百万の神々が集うとされ、縁結びのまちと

して有名な出雲。その地で「縁」あつて出会った私たち「JA

しまね出雲女性部」は、中部・東部・西部・河南・南部の5地区

地域の特徴を活かしながらさまざまな活動を展開しています。

2月23日には、出雲女性部にとって欠かせない行事である「出

雲女性部まつり＆家の光大会」を開催。各地区から約500名の

女性部員が集まり、おもてなしプロジェクトの表彰、各支部・サー

クルの手芸品などの作品展示のほか、いずもJA女子大学生によ

る舞台発表など、日頃の活動成果の発表を通して部員同士の親睦

を深めました。

今後も仲間や地域とのつながりを大切に、想いをひとつに活動

していきます。

つながろう

仲間と・地域と・他組織と・次代と



JA女性組織3カ年計画
「JA女性 想いをひとつに かなえよう」
の実践2年目です。
つながろう まもろう かかわろう
の3つの具体的目標を掲げ活動します。



一所懸命青年連盟

島根県農協青年組織協議会

JA YOUTH

委員 石橋

やすくに 康邦さん



地産地消に取り組み、
農業を通じて、
地域に貢献して
いきたい

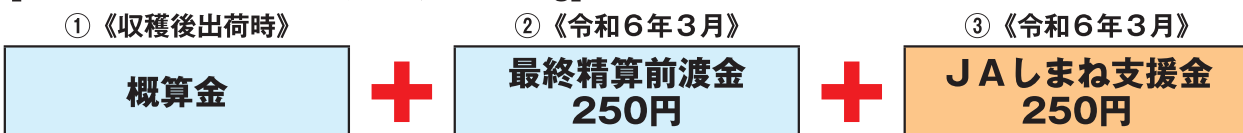
島根県農協青年組織協議会（以下「島根県青協」）委員の石橋康邦さん（38）は、地元津和野町で就農17年目になります。現在は、家族でお茶（80a）とミニトマト（8a）、野菜（10a）を栽培しています。
お茶は自身で加工し、緑茶を中心に火を入れない荒茶状態での販売を行っており、野菜は生鮮のみでなく、乾燥野菜の販売にも取り組んでいます。他にも無人ヘリコプターでの受託防除や燃料の配達業務、地元では農業委員会の推進委員や消防団活動など活発に活動しています。
農青連は、父親との世代交代で加盟し、過去には西いわみ青年連盟の委員長を務め、今年から島根県青協の委員に就任しました。石橋さんは「県内の各単組や県外の組織との交流を行いながら、さまざまな作物の情報や考え方を多くの盟友と共有していきたい。また、島根県青協がより広い視野を持つ組織となるための一助になりたい」と熱く語りました。

令和5年産島根米最終精算前渡金の支払と生産者支援の実施について

J Aしまねでは、令和5年産島根米については①「収穫後出荷いただいた時点」に概算金をお支払いしました。令和5年は記録的猛暑等により下位等級の増加、また生産費高騰により、生産者の皆さまの農業経営に影響を与えていることを鑑み、令和5年産特別対策として、②「最終精算の前渡金」と、当J Aに出荷いただいた令和5年産島根米を対象に、③「生産者支援金」を**3月28日**にお支払いします。

前渡金支払い後におきましても最終精算金を少しでも多くお支払いができるよう、引き続き令和5年産米の販売促進と経費削減に取り組みます。生産者の皆様には令和6年産米の品質向上に向けた取り組み並びに1袋でも多くJ Aに出荷いただきますようお願いいたします。

【イメージ図：令和5年産島根米/60kg】



<令和5年産米最終精算前渡金>

対 象	前渡金単価
・ 令和5年産島根米 委託品 （主食うるち米・もち米・酒造好適米）特等～3等 ・ 令和6年1月末までにJ A出荷・検査買入確定分	一律250円/60kg

<令和5年産島根米生産者支援金>

対 象	支援金単価
・ 令和5年産島根米 委託品・個別買取品 （主食うるち米・もち米・酒造好適米）特等～3等 ・ 令和6年1月末までにJ A出荷・検査買入確定分	一律250円/60kg

J A共済連からのお知らせ

ホテル玉泉「組合員特別利用割引」新設について

先月号でもお伝えしましたとおり、令和6年2月末をもってホテル玉泉は「J A共済宿泊保養施設」としての取扱いを終了いたしました。3月からは新しい経営者のもとでホテル営業が継続しています。

J Aしまね組合員・共済契約者の皆様には、J A共済宿泊保養施設「ホテル玉泉」を長きにわたりご愛顧賜り誠にありがとうございました。心よりお礼申し上げます。

これまでのご愛顧に感謝し、ホテル玉泉のご利用について令和6年4月から令和6年9月末までの半年間、J Aしまね組合員とその家族を対象とした「組合員特別利用割引」を新設します。

利用割引額は、宿泊割引2,000円・休憩割引1,000円となります。利用割引券の発行につきましてはJ Aしまねの窓口へお尋ねください。

（なお、「共済保養施設利用割引」、「加入者サービス活動助成（ふれあいの集い）」は令和6年3月31日までは今までどおりご利用できます。令和6年4月以降は廃止とします。）

J A共済連島根

理事会情報（2月28日開催）

【協議事項】

- ① 令和5年産島根米生産者支援の実施について
- ② 島根米県域共同計算監査委員会の委員選出について
- ③ 職制規定の一部改正について
- ④ 令和6年度事業計画について（中間協議）
- ⑤ 子会社への役員推薦及び派遣について
- ⑥ 令和5年度末決算見込（第2次）について
- ⑦ 組合と理事との取引（契約）の承認について（都度承認分）
- ⑧ 令和6年度における各種限度額について
- ⑨ コンプライアンス基本方針の一部改正について
- ⑩ 自動車運行管理規定の一部改正について
- ⑪ 常勤理事の他の団体理事等への就任について
- ⑫ 行方不明組合員等の脱退手続きに係る組合員資格の確認について
- ⑬ 令和6年度新規職員の採用方針について
- ⑭ 島根県常例検査書（雲南地区本部）の回答について
- ⑮ 島根県常例検査書（西いわみ地区本部）の回答について
- ⑯ 令和6年度内部監査計画について

J A N E W S

藻塩米の販売促進活動

3月2日(土)～3日(日)の2日間で神戸のお米屋さん「いづよね」店頭にて、「島の香り 隠岐藻塩米」の販売促進活動を実施しました。

関西では初めての取り組みで、2日間とも店頭前の特設ブースに来店者を引き、普段食べているお米についての聞き取り、隠岐の島のPRや特産品のPR後、藻塩米コシヒカリ、藻塩米きぬむすめの2種の食べ比べをして頂き、概ね「甘みがある」、「食感が良い」など高評価で、気に入った方にはお店で購入をして頂きました。東京と比較すると関西は一度に購入される量が10kgなど多い傾向にあり、この2日間での藻塩米の販売については、お店側からコシヒカリ、きぬむすめ合わせて138kgの販売があったと報告を受けています。

もっと多くの消費者の方とお会いしたかったところですが、限られた期間での取り組みでしたので、引き続きお店の社長、スタッフへ藻塩米の販売、推進をお願いし全ての日程を終えました。

昨年は高温障害でコシヒカリを中心にうるち米の品質の低下が著しく数量の確保も困難でしたが、6年産生産に向け対策を講じながらより多くのお客様へお届けできるように、JA藻塩部会で協力し引き続き取り組んでいきたいと思っております。

(報告／経済課)



今回販促を実施したお米屋さん



販促ブース

JAしまね隠岐地区本部 令和5年度業績還元資金の用途について

1. 主食用米経営継続助成金

令和5年産米において生産資材及び肥料・農薬等の価格高騰に併せて、気候の変動等の影響により米の品質低下となり、隠岐の島町の農業は必要な所得確保が厳しい状況になっていくことから、継続的な経営を目的に令和5年12月30日までに、隠岐地区本部が実施する米集荷へ集荷された令和5年産うるち米(加工用米を除く)30kgあたり1000円の助成金を生産者に支払う。

○支払予定日…令和6年3月29日(金)



2. 繁殖子牛出荷奨励金

隠岐の島町の産業基盤である繁殖牛生産者に対し、JA出荷者への還元と畜産振興を目的にJAしまねが令和5年度に開設した西郷家畜市場に出荷した繁殖子牛1頭あたり1,800円の奨励金を支払う。

○支払予定日…令和6年3月29日(金)

(報告／企画総務課)



令和6年JAしまね隠岐地区本部営農座談会を開催

- ①令和6年2月8日(木) 9:30~11:30: 隠岐の島町役場町民ホール
- ②令和6年2月8日(木) 13:30~15:30: 隠岐の島町役場出張所
- ③令和6年2月9日(金) 9:30~11:30: 隠岐の島町役場都万支所
- ④令和6年2月9日(金) 13:30~15:30: 五箇生涯学習センター

営農座談会では、組合員の皆様に沢山のご意見、ご要望を頂戴いたしましたので、十分に検討して今後のJA事業運営に反映させていただきます。今月号では、一部ですがご意見・ご要望とその対応についてお知らせ致します。

主なご意見・ご要望(Q&A)

Q、座談会資料の中に米出荷状況があるが、今年は規格外がでたと聞いており、資料にはデータがない。全体でどれくらい出荷があるのか知りたい。

A、規格外や検査のみの持ち帰り分も含めて、今後はお知らせできるように考慮いたします。

Q、農産物の価格形成において工業製品などはコストが価格転嫁される仕組みがあるが、農業も生産コストを価格転嫁できる仕組みづくりの働きかけを本店や県、国に提議していただきたい。

A、地区本部だけでは難しいのでご質問、ご意見をまとめて上部組織にお繋ぎいたします。

Q、ヘーゼルナッツの取組について、荒廃農地の解消などの観点から早急に進めて頂きたい。

A、本店と共有して行政と隠岐の振興作物の位置付けを進め、早急に体制を作ります。

Q、白小豆について納入先の訪問や価格の話などする予定はあるか。

A、コロナ禍が終わり、6年度で訪問する予定ですが、その中で課題整理をしていきます。



JAしまね隠岐地区本部経営改善計画の説明会の開催

都万支店管内

開催日時：令和6年2月19日(月) 18：00開会～
 開催場所：中里集会所（隠岐の島町都万）
 出席者：10名（総代・運営委員・支店運営委員・組合員）
 JA：本部長他4名

五箇支店管内

開催日時：令和6年2月20日(火) 18：00開会～
 開催場所：五箇生涯学習センター（隠岐の島町郡）
 出席者：9名（総代・運営委員・支店運営委員・組合員）
 JA：本部長他4名

(1) 説明内容

① JAしまね隠岐地区本部経営改善に向けた取組みについて

② JAしまね隠岐地区本部事業実績状況

③ Q&A（営農・経済・信用・共済・その他部門）

(2) 主な質問・意見

Q、ふれあい店は3年が経過するとATMだけになり、職員を配置しないのか？

A、涉外体制など出向く体制を強化して参ります。

共済の自動継続100%を目指すと、整備を進めながら並行して組合員の利便性向上に努めて参ります。

Q、ATMの利用が少なくなると廃止する可能性があると思うが、その基準はどうなるのか？

A、ATMに関する年間費用と利用件数等で判断することになります。現在の状況からでは、撤去することは考えにくいと思われま

Q、職員1名を配置することで、今までのように業務が可能なのもあるのではないかと

A、職員1名体制では、コンプライアンス上の問題から業務が限られるため、実質的には難しくなります。

Q、JAも有価証券を保有しており株価が上がっているので、年度末にはもっと好転する可能性があるのではないかと

A、現状では農林中金の配当などが減少するため大きな効果は見込めないと考えております。

Q、隠岐地区本部の新築移転及び支店再編については期間が短く、5年、10年後の中期計画を策定し進めることを要望する。

【企画総務課】



お便りコーナー

～ 読者の皆様のご意見・ご感想をご紹介します ～

・感想・健康散歩

腸内環境に効果がある品々を何気もなしに普段食べていました。体に良い食材であることをかみしめて食べます。

(上西・Hさん)



～ 皆さんありがとうございました。今後もたくさんのお便りおまちしております ～

JAしまね隠岐地区本部運営委員会開催

開催日時：令和6年1月30日(火) 9：30開会 10：40閉会

開催場所：JAしまね隠岐地区本部2階会議室

出席者：運営委員13名(欠席2名)・管理職7名

① 令和5年度業績還元資金の用途について(案)
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

② 令和6年営農座談会の日程について
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

③ JAしまね隠岐地区本部新築工事日程について(案)
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

④ 職員の退職・異動・採用について
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

⑤ インターネットの受入れについて
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

⑥ 各事業実績状況報告について
Q、月次決算のなかで、信用事業が計画より伸びている原因は何か。

A、当初、貸出金利を低く計画していたことから計画に比べ増となりました。

Q、民間では貸出金利が高くなってきているのだが、JAしまねバンクでも貸出金利は上がったのか。

A、今のところは、JAでは住宅ローン等についての大きな金利改定等は行っておりません。

⑦ 経過報告・理事会報告
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

⑧ 行事予定
質問、意見を求めるも質疑、意見無し

⑨ その他について
Q、能登半島地震に対するJAしまねの募金活動への取組みについて伺いたい。

A、現在、JAしまねとしては役職員による募金活動を行っています。また、島根県農政会議より隠岐の島町農政会議への募金要請など、関係機関による募金活動について検討中です。

Q、昨年から、説明がされているヘーゼルナッツの取組みについて進展が無いようだが、畜産業、米など隠岐の農業は大変厳しい状況であり、代替等については早急に取組むことが求められるが、具体的に動かないと何も見えてこないと思うが。

A、ヘーゼルナッツに関して、営農座談会の資料のなかでお伝えする予定ですが、現在、長野県が行っている栽培方法について検討しているところです。また、今後、反収入や苗の

入手先等が明らかになれば情報としてお繋ぎして参ります。

Q、生産・販売ルートについて聞きたい。
A、島内の業者との契約を考えており、その後、生産量を踏まえスケジュール感をもった計画の基、直接販売を行って行く方向で考えております。

Q、何年ぐらいで商品になるのか。
A、概ね3年で実が生ると思われれます。また、1反に約40本の苗を植えると、設付きで約16万円になると試算しているところです。

Q、年間労働時間と必要経費等についても調べていただきたい。また、畜産業について大変厳しい状況だからJAでの支援策を考えていただきたい。

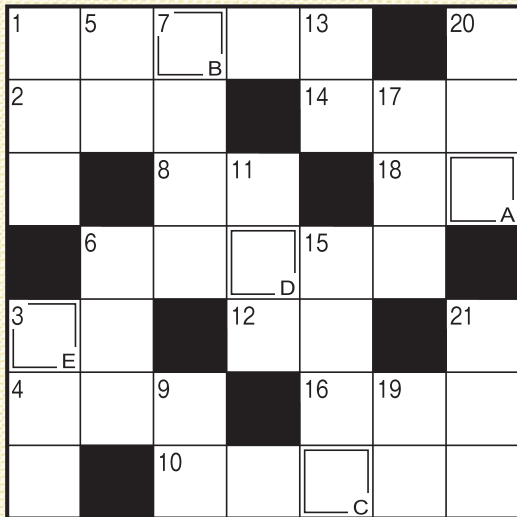
A、地域振興策について、隠岐の特産品を行政と一緒に、地域を上げて作ることが重要なことから、毎月開催している関係機関との連絡会のなかで、方向性を作って参ります。

【企画総務部】



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？

出題 ● ニコリ



答え

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

タテのカギ

- ① ゴルフプレーヤーがカードに記録します
- ③ 眠いときに出来ます
- ⑤ アマではありません
- ⑥ お花見といえばこの花
- ⑦ テレビやエアコンの操作に使います
- ⑨ お酒は飲めません
- ⑪ みそ汁の具にしてもおいしい二枚貝
- ⑬ ストレスがたまるとこぼしたくなることも
- ⑮ ダブルプレーともいいます
- ⑰ 湯が冷めないよう——ポットに入れた
- ⑲ 当たりかな、外れかな
- ⑳ 山梨県の県庁所在地である市
- ㉑ 馬に乗る人のこと

ヨコのカギ

- ① 冬がウインターなら、春は
- ② 天ぷらやフライに付けられています
- ③ 煮物を作るときにすくうこともあります
- ④ 水中をふわふわと漂う生き物
- ⑥ 平面は2次元、立体は
- ⑧ 桃太郎がきび団子を着けていた場所
- ⑩ 入学式で胸に着けるお母さんもいます
- ⑫ メジロやヒヨドリが吸うもの
- ⑭ 関東——、——裁判所
- ⑯ 漢字で書くと土筆。春の山菜です
- ⑱ オンの反対語

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「農協全国商品券」をお贈りします。

● 当選者発表

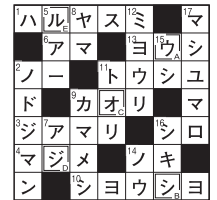
賞品の発送をもってかえさせていただきます。

● 宛先・締切

〒685-0016 隠岐郡隠岐の島町城北町151
JAしまね 隠岐地区本部「クイズ」係
2024年4月5日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「ウシオジル」



俳句の広場

最優秀賞

何時果てる井戸端会議日脚伸ぶ

出雲市 藤江 堯様

優秀賞

老いといふ長き青春寒椿

出雲市 北村 功様

左義長や新婚ふたり披露目あり

出雲市 竹田喜久子様

山眠る石見盆地を抱きしまま

邑南町 山塚 豊子様

佳作

- 降る雪に孟宗竹の撓みけり
出雲市 森脇 英徳様
- 猫柳小包の荷に添へてあり
浜田市 小川美砂子様
- 冬耕や畑に打ち込む日のひかり
浜田市 三沢 孝子様
- 風光る野良着の似合う君が好き
津和野町 田中とよし様
- 秋高し真名井の水の水源池
安来市 斎藤美重子様

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

「家の光」4月号 定価922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、皆様からの俳句・川柳を募集しています。締切は毎月14日必着です。（最優秀賞1句、優秀賞3句、佳作5句）4月号は川柳を募集します。1回のご応募につきお一人様3句までご応募いただけます。

応募方法

- 俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、ハガキ、FAX、メールのいずれかでご応募ください。
- ※応募作品は自作で未発表のものに限ります。
- ※応募作品の一切の権利は、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「農協全国商品券1,000円分」をお贈りします。

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

島根をもっと元気になりたい



JALしまね

一緒にJAで働きませんか



JALしまねは「農業振興」「地域振興」「地域貢献」を積極的に展開し、大地の恵みと食文化の尊さを次世代に継承していきます。

「人と自然が共生する、光り輝く未来の創造」



- ◎地域の資源を生かし、希望と活力に満ちた農業を実現します
- ◎地域の文化を守り、心豊かに安心して暮らせる地域社会を創造します
- ◎水と緑と人を育み、豊かな大地と食を次世代に引き継ぎます



「信頼、満足、熱意、みんな一番」

- 『し』…組合員・利用者からの信頼、一番をめざします
- 『ま』…組合員・利用者の満足、一番をめざします
- 『ね』…仕事への熱意、一番をめざします



JALしまね 令和7年4月採用職員募集のご案内

- 募集職種 正職員(総合職)
- 募集区分 本店採用(転居を伴う配置の可能性があります) 地区本部採用(原則転居を伴う配置はありません)
- 応募資格 ①令和7年3月大学院・大学・短大・高専・専修学校卒業見込の方 ②大学院・大学・短大・高専・専修学校を卒業して3年以内の方
- 受付期間 令和6年3月1日(金)～3月29日(金)
- 選考方法 WEB上での筆記試験・適性検査・面接試験
- 応募方法 マイナビ2025よりエントリーのうえ、ご応募ください。

※採用情報など詳しくはJALしまねHP、マイナビ2025または下記までお問い合わせください。

お問い合わせ

〒690-0887島根県松江市殿町19-1
JALしまね人事部人事課 担当：三上・山根・加藤
TEL: 0852-67-7711 FAX: 0852-67-7714
ホームページ <https://ja-shimane.jp>
E-mail jinji_saiyou@ja-shimane.gr.jp



マイナビで
エントリー
受付中



TRiM

欲しいのは、健康
それは、いつでも。



▼CMはコチラ



TRIM ION Refine

医療機器製造販売認証番号
303AGBZX00027000

効果/胃腸症状の改善

- 胃もたれや胃の不快感をやわらげます。
- 胃腸の働きを助け、お通じを良好にします。



TRIM ION Refine

医療機器製造販売認証番号
303AGBZX00027000

用途に応じて3つの水を生成



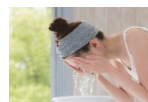
おいしくて
カラダにいい水
●飲用、料理の水、お茶・
コーヒー等に



不純物を取り除いた
キレイな水
●赤ちゃんのミルク、
薬の服用に



電気分解でできる
もう一つの水
●洗顔、洗い物、一部の
お料理等に



株式会社日本トリム

東証プライム：証券コード 6788

一般社団法人 日本経済団体連合会会員

公益社団法人 関西経済連合会会員

一般社団法人 日本病院会会員

一般社団法人 機能水研究振興財団理事

お問い合わせ先：JALしまね経済部経済課

TEL：0853-25-8912



本誌は地球環境に優しい植物性インキを使用しております。



スペアリブの圧力なべ照り煮



コメント

- ・圧力なべで短料理！
- ・圧力なべがない場合は、肉を米のとぎ汁で45分間下茹でして、冷めるまで自然放置。その後野菜と一緒に煮ます。

アレンジ

- ・鶏の手羽元や手羽先でもOK！
- ・じゃがいもを大根に替えたり、ブロッコリーをあすっこやスナップエンドウに替えても楽しめます。

材料（4人分）

- 豚スペアリブ… 700～800g
塩こしょう……………少々
玉ねぎ……………1玉
じゃがいも……………3個
人参……………1本
ブロッコリー……………1/2株
- A
生姜……………ひとかけ
にんにく……………ひとかけ
濃口醤油……………80cc
みりん……………50cc
酒……………50cc
砂糖……………大さじ1

作り方

- ①スペアリブは50℃のお湯に2分間つけて、余分な脂とアクを取る。
- ②水気をふいて、軽く塩こしょうをふり、魚焼きグリルで表面を色よく焼く。
- ③玉ねぎは皮をむいて1cm幅のくし形に切る。
- ④じゃがいもは皮をむいて、大きめに切る。
- ⑤人参は3～4cmの長さの棒状に切る。
- ⑥ブロッコリーは小房に分け、色よくゆでる。
- ⑦生姜、にんにくはすりおろす。
- ⑧圧力なべにAの調味料を入れて混ぜ、焼いたスペアリブ、玉ねぎ、じゃがいも、人参を入れ、蓋をセットして強火にかける。
- ⑨圧がかかってきたら、弱火にして15分加熱し、そのあとは自然放置する。
- ⑩圧が抜けたらふたを開け、器に盛り、ブロッコリーを添える。

材料（4人分）

- 鶏ささみ……………6本
塩こしょう……………少々
片栗粉……………大さじ2
サラダ油……………大さじ2
酒……………大さじ2
- A
マヨネーズ……………大さじ2
ケチャップ……………大さじ2
牛乳……………大さじ1
砂糖……………小さじ1
レモン汁……………小さじ1/2
- キャベツ……………3枚
ミニトマト……………8個
パセリ……………適量

作り方

- ①鶏ささみは筋を取り除き、一口大のそぎ切りにする。
- ②ビニール袋に①のささみと塩こしょうと片栗粉を入れて振り、粉を薄くまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を温め、ささみを並べ入れて片面が焼けたら、裏返して酒を入れて蓋をして2分蒸し焼きにする。
- ④ボウルにAを混ぜ合わせ、③を入れて和える。
- ⑤キャベツはせん切りにして皿に盛る。
- ⑥⑤の中央に④を中高く盛り付け、トマトとパセリを添える。

アレンジ

- ・鶏むね肉でもパサつきもなく柔らかく仕上がります。
- ・野菜（玉ねぎ、白菜、人参、ピーマン、アスパラガスなど）を炒めて一緒に和えてもおいしいです。
- ・ご飯の上に乗せて、鶏マヨ丼もできます。

簡単鶏マヨ



コメント

- ・エビマヨに負けない美味しさ！
- ・油で揚げないので片付けも簡単！

健康散歩

JA島根厚生連

巻き爪のセルフケア

爪が内側に巻いている状態のことを「巻き爪」と言います。痛みが起こったり、放置すると皮膚に食い込み炎症が起こる「陥入爪（かんにゅうそう）」になったりすることがあります。巻き爪は正しいセルフケアをすることで予防や改善ができます。



ポイント

1. 歩き方

背すじを伸ばし、つま先が正面を向くようにまっすぐ足を出す。かかとから着地し、重心をかかと→足の外側→小指の付け根→親指の付け根へ移動させ、最後に親指で地面を蹴りだす。

2. 靴の選び方

- ・サイズと形が自分の足に合ったもの。
- ・つま先から靴の中まで1～1.5cm程度の余裕があるもの。
- ・靴ひもやファスナーで足の甲を固定できるもの。

3. 爪の切り方

- ・短く切りすぎない（深爪にすると指に力が加わった際に爪の先の皮膚が盛り上がり、爪がまっすぐ伸びることができず巻いたり厚みが増したりする）。
- ・爪の両端の角を少し残して直角に切る。

セルフケアを行っても痛みが続く場合には皮膚科などの医療機関を受診しましょう。巻き爪の治療を行っていない医療機関もあるため、受診の際には医療機関のホームページなどで巻き爪の治療を行っているか、料金などを確認してから受診すると良いでしょう。治療はワイヤーやクリップなどを用いた矯正治療が中心です。治療後も再発を防ぐためにセルフケアを続けることが重要です。

巻き爪による痛みが原因で転びやすくなったり、歩き方が変化して膝や腰の痛みが悪化したりする恐れがあります。また、高齢の方では寝たきりになることも考えられます。ひどくなる前にセルフケアを行い早めに対策をしましょう。

【編集後記】 暖かい日が増えてきて春の到来を感じるとともに、もう3月!?という驚きが…。さて、昨年3月から広報誌担当となり1年が経ちました。皆さんに楽しんで読んでいただきたいと作成してきましたがいかがでしたでしょうか。今後もより良い広報誌をお届けできるよう取り組んでいきます。よろしくお祈りします☺（古）