

JAしまねびより

2017

3

March.Vol.12

特集

島根のいいもの再発見!!「やすぎの完熟いちご」やすぎ地区本部



清水寺(杵築市)三重塔と安楽亭

Naomichi



島根には誇れる農産品がたーっくさん！
島根のいいもの再発見!!
 直撃・生産者インタビュー！

東西に長く広がり、海も山もある自然環境豊かな島根県。島根には、胸を張って誇れる農産品が実は多種多様にあるんです。毎月、その農産品を紹介、生産者の生の声を聞いていきます！

やすぎ苺部会 遠藤孝会長



【やすぎの完熟いちご】

3月はやすぎ地区本部。安来のいちご作りの取り組みについて、やすぎ苺部会の遠藤孝会長とやすぎ地区本部生産流通課主任の黒田真一さんにお話を伺い、新規就農者の石橋賢一郎さんの圃場を見せていただきました。

「やすぎの完熟いちご」は普通のいちごと何が違うのですか？

特徴の一つとしてはまずサイズが大きいことです。大きくするため、株にならせる実の数を制限していることもあります。山陰の気候は温暖な産地と比べて早熟しにくく、熟れる頃には果肉も大きく成長しています。もう一つの特徴は、時間をかけてゆっくり熟するので、糖度も非常に高いことです。そしてその甘さを活かすため、「完熟収穫」を行っていることが最大の特徴と言えます。通常、輸送性などを考慮して早目に収穫をして流通させるのが一般的ですが、安来のいちごはギリギリまで熟させて糖度を上げ



生産する上で大変なことはありますか？

りまで熟させて糖度を上げきつてから収穫します。完熟収穫ゆえに長距離輸送が難しく、出荷エリアは安来市近隣に限られますが、そうすることでもいちごの品質を落とすことなく消費者に届けることが出来ます。流通範囲が狭いという事を逆手にとって、ここに来ないと手に入らないというところにプレミア感を感じていただきたいと思います。

完熟させてから収穫するため、乱雑に扱うとすぐに果肉が傷んでしまいます。そのため収穫してからパッキングするまでの工程で、できるだけ必要最小限しか手で触れないよう注意を払っています。と





でも繊細な作業のため出荷量も限られますが、これもいちごのおいしさを保持するためのこだわりです。大量出荷が可能な産地の商品と比べるとどうしても価格が高くなりますが、手間暇がかかっているぶん品質には絶対の自信があるので、そこを消費者に伝えていきたいと思っています。

いちご農家としての今後の課題は？

やはり農家の高齢化が深刻な課題となっています。平成25年度に行ったやすぎ苺部会のアンケートの結果から、産地規模は現在の663aから5年後に約8割(371.2a)、10年後には約4割(217a)に減少すると予測されて

います。また後継者がいる部会員は全体の6%にとどまり、このままでは減少の一途を辿るのみです。そうなることから考えても遅いので、今から新規栽培者を増やし、次世代を育てて行こうという取り組みを本格的に始めました。

次世代の担い手対策とは具体的にどのような取り組みですか？

数年前から都市部で開催される就農相談会に積極的に参加してPR活動を行っており、新規就農者はここ5年で5人となりました。

さらなる就農者の獲得にあたり、市と県が一緒になって「安来就農スタートパック」という企画を始めました。これは新規就農者のために様々な支援をする内容で、まずは就



農にあたり地元のベテラン農家が師匠となり、1年間の就農研修を行います。次にJA担い手支援センターでハウスを借りて実践的に研修し、その後独立という流れです。またUターン向けの支援もあり、生活費支援や傷害保険の加入など、生活面でのサポートもしています。



新規就農者の石橋賢一郎さん

やすぎの完熟いちご一口メモ

安来市は島根県でも有数のいちご産地であり、県内出荷数の約7割を安来産のいちごが占めている。特に中海に面した沿岸部にある赤江地区での栽培が盛んで、安来産の9割以上はこの辺りで栽培されている。近年の主要な品種は「章姫」「紅ほっぺ」「かおり野」の3種類。栽培の技術も多少違い、最近はいちご栽培で一番厄介な炭疽病に強いと言われるかおり野がシェアを増やしている。栽培管理は1年以上かかり、収穫期は11月中旬から5月下旬まで。手間がかかるぶん、甘味は他産地のものと比べて非常に高く、山陰のいちごブランドとして高い評価を受けている。



希望者は若い方が多いですが、年齢制限がないので退職後に相談に来られる方もおられます。農業経験ゼロの人もおられますが、丁寧に指導しているの皆さん自信をもって独立して行かれますよ。そのほか5年ほど前から毎年3月に市内の道の駅でいち

ごまつりを開催し、イベントを通して、やすぎのいちごのおいしさや魅力をPRしています。いちごの加工品もかなり種類が増えました。

農家の高齢化や減少は日本全体の課題ですが、いちご栽培のやりがいや面白さをPRし続けて新規就農者を増やし、安来のおいしいいちごの生産拡大に向けた取り組みを続けていきたいです。



雲南

コンプライアンスと事業推進の意識を高める

雲南地区本部はこのほど、同地区本部、仁多支店、赤来支店の3か所で職員研修会を開きました。職員は、コンプライアンスについて研修を受け、地域に信頼される組織を目指そうと、法令順守への意識を高めました。また、2016年度第3四半期決算報告、決算見込み等について報告を受けました。

コンプライアンス研修では、DVDで「ケースで学ぶ個人情報漏えい防止」についての内容を視聴し、ミスを犯さない体制づくりの大切さを学びました。

また、源之美企画総務部長から、決算報告と決算見込みの報告を受け、事業全体の進捗状況を確認しました。

挨拶をした竹下克美副本部長は「年度末に向け、全員が最後までしっかりと事業を推進して欲しい」と激励しました。



研修会で挨拶をする竹下副本部長

くにびき

「生産者と消費者をつなぐ食の安全研修会」開催 ～100歳弁当プロジェクトの試食会も～

松江市消費者問題研究会主催の研修会が2月21日、教育文化センターSan・san館で開催されました。

まず、くにびき地区本部中村隆富農経済部長と越野浩昭総務部長が「松江における食の安全・安心の取り組み」について説明し、その後JA女性部100歳弁当プロジェクトのメンバー手作りのお弁当を試食しました。

同研究会は、婦人会や高齢者クラブ連合会等を母体として設立され、会員は1万2千人を数えます。年2～3回の研修会や市長との意見交換会などを通じて、賢い消費者としてどのように行動すべきかを学習。今回は、各地区やグループの代表30人が参加しました。

中村農経済部長は、地区本部の農産物販売状況や食の安全への取り組みを説明し「消費者のみなさんに手に取ってもらえ、安全・安心で美味しいものを作るよう指導力向上に努める」と話しました。続いて、越野総務部長が、JA・青年連盟が取り組む食農教育や女性部による郷土料理とSan・san館を使用した料理・手芸などの講座を紹介。食から農そして地域をつなぐJAの存在をアピールしました。また、最後に「春待ち弁当」と題したお弁当を試食しながら、プロジェクトメンバーの石倉東政子代表がお弁当に込めた食と農への熱い思いを語りました。

参加者は「JAが食の安全に対し努力されている印象を受け、安心した」と感想を述べました。



隠岐

営農座談会を開催

隠岐地区本部は2月9日から14日までの4日間、島内23会場で営農座談会を開催しました。

10日からの大雪の影響もあったため出席者は全会場で114人となり、昨年よりも26人少ない出席者となりました。当日は、JA、町、農業共済組合、農業公社の担当者が各会場へおもむき、経営所得安定対策の概要、水稻・そば・白小豆などの特産品、畜産についての状況、島根米生産販売方針、稲作ごよみについて説明を行ないました。質問では、特にきぬむすめについての質問や、平成30年産米以降の生産調整についての質問が多く寄せられました。来年以降も多くの方々にお集まりいただき、意見・要望等幅広く聞けるよう創意工夫に努めてまいります。



やすぎ

女子会で交流深める

やすぎ地区本部は2月8日、安来市伯太町の伯太交流センターでやすぎ女性部とJA女子大学生、JA女子大学OG約50人を招いた交流女子会を開き、コンサートと食事会を楽しみました。JA女子大学の4期生の卒業を前に、女性部やOGとの交流を通して、卒業後の活動に繋げてもらうことが目的です。

コンサートでは松江市で活動する『プチショコラ』のメンバー3人が、歌とピアノとフルートで生演奏を行ない、クラシックや童謡など幅広い音楽を披露しました。食事会は、OGのメンバーも所属するJAグリーンセンターの惣菜グループ『ママ'sキッチン』が作る惣菜や、女性部手作りの山菜おこわなどが振る舞われ、食事をしながらそれぞれの活動などを発表し、交流を深めました。

参加者は「この繋がりを大切にして、今後も楽しい活動をしていきたい」と話しました。



斐川

斐川そばまつり開催

2月5日、出雲市斐川町にある原鹿旧豪農屋敷で斐川健康寄席と斐川そばまつりが同時開催されました。寄席では「日本でただ1人、医師免許を持つ落語家」を掲げる松江市在住の春雨や落雷氏の落語が行われ、観客を楽しませました。同時に開催された斐川そばまつりでは、斐川町そば生産組合が栽培した島根県のオリジナル品種「出雲の舞」を使用したそばが販売されました。この日は割子そばと釜揚げそばが準備されていましたが、限定300食ということもあり、あっという間に完売しました。

関係者の一人は「昨年は収穫目前に大型の台風が襲来し、そばの実が落下してしまい大幅な減収となりました。今年は豊作になることを期待したいです」と話しました。昨年生産されたそばは全て地元のそば店との契約栽培となっており、地元産の出雲そばが楽しめます。



そばを茹でる関係者の皆さん

隠岐 どうぜん

冬期農業座談会を開催

隠岐どうぜん地区本部海士支店では、冬期農業座談会を2月7日から10日まで各地区で開催しました。JAからは新谷徳昭本部長、清水雅美副本部長、藤田秀行支店長、各担当、海士町役場からは地産地商課、並びにNOSAI東部からもご出席いただきました。

JAからは、28年産米の収穫結果および29年度の生産数量配分と経営所得安定対策について、役場からは、28年度支援事業状況、集落営農立ち上げ等に関する報告がありました。NOSAI東部からは、平成31年から導入される収入保険制度に関する概要について説明がありました。

参加された農家組合員の方からはJAに対する要望・意見もありました。今後、このような要望、意見にひとつでも応えられる様、組合員・地域住民と一体となった取組みに努めたいと思いますので、引き続きご理解とご協力をお願いします。



石見銀山

念願の惣菜店 「キッチンきれんげ」開店

JAしまね石見銀山女性部農産加工所「旬彩工房きれんげ」が2月8日、JAグリーンおおだ店内に、手づくり惣菜の店「キッチンきれんげ」をオープンしました。

当日は、惣菜コーナーの棚に、大田市の伝統料理「箱寿司」やゴボウ、サツマイモを使った「野菜のてんぷら」「ホウレン草のコロッケ」など、地場産食材を使った20種類の手づくり惣菜が並びました。

同グループは平成19年に「地産地消の推進」「伝統料理の継承」「シニアの雇用の場の創出」を目的に設立しました。惣菜、弁当の販売や「地産地消レストラン」など、生産者と消費者を結びつけたいと活動を続けてきました。「地元の食材のPRとともにこれからも全力投球で食と農の可能性を探っていきたい」と同グループ神谷栄子代表は店舗経営に意欲を燃やします。

来店客のひとは「惣菜のお店ができるのをずっと待っていた。これからいつでも買えます」と開店を喜んでいました。



キッチン「きれんげ」のメンバー、店舗前にて

出雲

児童が豆腐づくりに挑戦 JA生活文化協力員などが協力

出雲市立高松小学校の4年生約100人が2月7日、豆腐づくりを行いました。同校では総合学習の一環として、毎年児童たちが大豆の栽培から加工までを体験して食と農について学習しており、豆腐づくりとみそづくりにはJAの生活文化協力員や女性部員、職員などが協力しています。

児童たちは説明を受けながら豆腐づくりに挑戦。一晩水に漬けておいた大豆を水とともにミキサーにかけ、こし袋でこして豆乳とおからに分けました。その後、豆乳を75度に温め、にがりを加えてからザルに移し入れて豆腐が完成。児童たちは大豆の香りや出来立ての豆腐の色など、五感で感じながら作業を行い、食への関心をより一層高めました。

参加した児童は「家でもお母さんたちと一緒に作ってみたいです」と笑顔で話しました。



豆腐づくりに挑戦する児童たち

西いわみ

JA女子大学生が みそ作りを学ぶ

JA女子大学西いわみ校は2月3日、益田市高津町の高津地区振興センターで「みそ作り講座」を開催しました。

当日は女子大学生10人と西いわみ女性部本部会員2人が参加し、講師に同女性部佐々木孝子部長と美都支部の加藤鶴代部員を招き「家庭でも手軽にできるみそ作り」をテーマに教えていただきました。

大豆や麴は女性部員の方に準備していただき、大豆を親指と小指でつぶれるくらいのやわらかさで煮ること、分量をきちんと量って適切な量の塩をいれることなどみそ作りのポイントを学びました。

お昼には巻き寿司と豚汁を作って参加者全員でおいしくいただきました。

参加者は「みそ作りが思ったよりも簡単にできて驚いた。佐々木部長の説明がわかりやすかった」「これを機会に自分でもみそを作ってみたい」と話しました。

次回は4月に「おいしいお茶の入れ方講座」を開催予定です。



島根おおち

菌床しいたけ料理 レシピコンテスト



菌床しいたけの美味しさを広めようと、邑智郡菌床しいたけ料理レシピコンテストを2月18日、菌床しいたけ生産者組合・邑南町・島根おおち地区本部の共催で邑南町の田所公民館で開催しました。

この企画は、邑智郡で真心を込めて生産された、美味しく、安心で、健康にも良い菌床しいたけを多くの家庭でたべてもらいたいと開催。菌床しいたけを使った家庭で手軽に調理できるレシピを募集し、当日は4人の実演による審査を行ないました。

最優秀賞には、佐藤聡さんの「TORTINO DI FUNGHI (しいたけのオムレツ)」、優秀賞には、熊谷吉倫さんの「菌床しいたけと菊芋のグラタン」が選ばれました。

同生産者組合の上田文雄組合長は「邑智郡の菌床しいたけの栽培は25年目を迎えた。今回のレシピコンテストでどんな料理にも使える菌床しいたけの素晴らしさを消費者に伝え、販売促進に活かしたい。今年では2億円の販売を目指す」と話しました。

同生産者組合の上田文雄組合長は「邑智郡の菌床しいたけの栽培は25年目を迎えた。今回のレシピコンテストでどんな料理にも使える菌床しいたけの素晴らしさを消費者に伝え、販売促進に活かしたい。今年では2億円の販売を目指す」と話しました。



最優秀賞の「TORTINO DI FUNGHI (しいたけのオムレツ)」

本店

しまね和牛肉を味わって プレゼント抽選会開催

しまね和牛肉ブランド確立推進協議会は2月9日、出雲市の島根ワイナリーで「しまね和牛肉プレゼント抽選会」を行いました。



この企画は、しまね和牛肉取り扱い指定店12店舗から抽選でそれぞれ2人にしまね和牛肉もしくは食事券が当たるもので、募集総数1,110通（県内1,022通、県外88通）の応募があり、厳正な抽選の結果24人の当選者を決定しました。

同協議会は、生産から販売までに携わる関係者で組織しており、しまね和牛肉のブランド化を図ることにより消費者へ優良牛肉の提供を行うこと等を事業としています。現在、新たなブランド戦略の中で、消費者に伝わりやすく、イメージしやすい付加価値として「おいしさの見える化」に取り組んでいます。

☆しまね和牛肉取り扱い指定店

松江地区	出雲地区	雲南地区
お肉の神戸屋	(株)北陽ミートセンター	ステーキハウス萌美野
ミートショップきたがき	肉の藤増ストア	
牛肉処えんや	JAしまねラビタ本店	益田地区
南宮本食肉店	島根ワイナリー シャト-弥山	オオクボジャンボ市店
焼肉レストラン味道園	焼肉大和	

いわみ中央

合同収穫祭開催 親子で朝ごはんを作ろう!

いわみ中央地区本部は2月4日、農業体験塾・あくぐりKids倶楽部合同の収穫祭を開催しました。昨春に田植えを行い収穫したお米を使い、テーマを「挑戦! ごはんとおみそ汁づくり!!」として、親子56人で朝ごはんづくりに挑戦しました。



昨今、朝ごはんを食べない人が増えていますが、日本人の朝ごはんと言えば、白ごはんのみそ汁。お米の正確な計量からとぎ方、炊飯器にスイッチを入れるところまで、JA女性部から指導を受けました。みそ汁づくりでは、具材をバイキング形式にして、芋類や根菜類、葉物類、豆腐やわかめなど約10種類選び調理しました。親子は、女性部のアドバイスを受けながら、不安そうに包丁を使っていました。



各グループの朝ごはんができると、全員で会食。子どもたちからは、「ご飯が美味しい!」「お母さんと一緒に作れて嬉しかった」「家に帰って作ってみたい」などの感想がありました。

第59回

全 国 家の光大会 開 催

2月14日から15日の2日間、広島県広島市で第59回全国家の光大会が開催され、島根県からJA役職員や女性部員など約200人が参加しました。

○第67回家の光文化賞を受賞

JAしまねはこの大会で、第67回家の光文化賞を受賞いたしました。この賞は、経営の健全性や営農面の取り組み、教育文化活動などが活発で創意工夫に富み、他のJAの範となるJAを顕彰する制度です。この度受賞できましたのはひとえに組合員・利用者の皆さまのおかげであり、今後も地域に必要とされるJAとなれるよう事業運営を行ってまいります。



賞状と目録を持つ竹下組合長（中央）
長島女性協会会長（左） 山根副組合長（右）

○体験発表で決勝進出

島根おおち地区本部フレッシュミドルミズ部会「幸せの種たんぼぼ」の村上ユリさんが記事活用の部の島根県代表として発表しました。部員が個々の得意分野を活かして野菜作りや料理教室などの講座を開き、仲間同士の絆と交流を深めるとともに、さらなる仲間作りを進めたいと発表しました。

また、普及・文化活動の部では、やすぎ地区本部の熱田由香職員が『家の光』を開いて読んでもらうために地区本部で行って



村上ユリさん
タイトル「結成5年目さらなる団結力を～
1人1役私たちが今を変えていく～」

きた取り組みについて発表しました。

2人とも前日に行われた予選を突破しての発表で、記事活用の部では30年ぶり5回目、普及・文化活動の部は6年連続、2部門同時の決勝進出は初めての快挙でした。

残念ながら最優秀賞は得られませんでしたでしたが、二人とも素晴らしい発表でした。



熱田由香職員
タイトル「家の光を『開いてもらう』こと」

○ちゃぐりん感想文を発表

本年度行われたちゃぐりん感想文コンクールで最優秀賞を受賞した5人の中から、大田市立川合小学校4年の松浦知佳さんが代表として発表しました。『ちゃぐりん』8月号を読み、戦争の記事をとおして命の尊さや平和の大切さについて学んだことを堂々と発表しました。



松浦知佳さん
タイトル「『ちゃぐりん』で発見!世界平和は農村から」

フレミズたんぽぽ部会 全国家の光大会出場

2月
14

2月
15



全国家の光大会が15日、広島市「広島文化学園HBGホール」で開催されました。島根県代表として島根おうち地区本部からフレッシュミドルミズ部会「幸せのたねたんぽぽ部会」の村上ユリさんが家の光記事活用体験発表を行ない、特別賞を受賞されました。

発表は「結成5年目さらなる強い団結力を!! ～一人一役私たちが今を変えて行く～」と題して、部員が得意分野を活かした野菜作りやガーデニング、料理教室などの講座を開き、仲間同士の絆と交流を深めるとともに、さらなる仲間作りを進めたいと発表されました。

部会長の村上ユリさんは「全国から大勢の人が集まった大会でたんぽぽの活動を発表できて良かった。今後は女性部とも協力し活動をを行い、全国に交流の輪が広がればうれしい。」と話されました。

たんぽぽ部会は、女子大学つくしんぼの第一期生が、家の光を活用しながら部員個々の得意分野を生かした活動を行なっています。

29年度ケイトウ栽培講習会

2月
21



島根おうち地区本部営農部は、営農部会議室で平成29年度のケイトウ栽培講習会を開催しました。ケイトウは、露地で栽培することができ、イノシシ・サルの被害がなく、軽い作物で栽培も比較的容易に取り組み、益・彼岸の需要があり稼げる作物として、島根おうち地区本部が6年前から女性部を中心に栽培を推奨しています。

講習会には、管内の生産者、女性部員合わせて19名が出席。講習を担当した営農部吉川和成職員が病害虫の防除の徹底や生育を見ながらの液肥での追肥といった栽培でのポイントを説明し、ケイトウ栽培の作業スケジュールの確認をしました。

今後、4月中旬から栽培が始まり、管内5箇所においてケイトウの種まき講習会を開催します。

男の料理教室開催

瑞穂支店管内の和田原自治会館で、昨年引続き2回目となる「男の料理教室」が開催されました。

今年11名が参加し、家の光2・3月号を活用した身近な食材を使って「焼きダイコンと鶏肉のみぞれ味噌煮」「すりおろしレンコンのスープ」など5品を作りました。

調理説明の前に家の光紙面記事を皆で読み、参加者から、「【家の光】は女性向けの雑誌と思っていたが、開いてみると面白い」との声がありました。料理の出来栄も上々で、基本どおりに丁寧に作られるのは男性ならではの…と感心しました。

2月
23



ゆとり倶楽部第9回講座

「春野菜の土作りと植え付け準備」

ゆとり倶楽部は第9回講座を開講しました。今回は「春野菜の土作りと植え付け準備」と題し、上田健

営農指導員が野菜作りの基礎知識について説明しました。講座では、野菜の種類、分類を習い、連作障害に対する注意や、種子と発芽、光、覆土、pH、畑でよく目にする害虫の駆除と予防、農薬使用時の注意などの話を聞きました。その後、指導員お奨めのスイートコーン、エダマメ、オクラなどの栽培方法と一番おいしい収穫時期などを詳しく聞くことができました。受講者からは、都度、日頃の野菜作りで抱えている疑問や問題について盛んに質問が生まれ、有意義な講座となりました。

2月
21



平成28年度島根おちちハープ米生産部会定期総会

平成28年度島根おちちハープ米生産部会定期総会が、2月26日に邑南町

矢上交流センターにおいて開催され、会員関係者約60名の参加がありました。事業報告では、東京への販売促進活動等が報告され、29年度計画では1.9mm網目交換へ向け、大粒化と良品質化に向け取り組んでいくこととしました。

総会後の研修会では、隠岐地区本部の広兼克彦部長を招き、「島の香り隠岐藻塩米」の取り組みについて、生産から東京販売に至るまで苦労された事などのご講演を頂きました。情報提供として県央普及部植田普及員より土づくり実証圃と食味・味度について報告を頂きました。この研修を踏まえ、生産部会では引き続き土づくりを基本に良品質米生産に取り組んでいきます。

2月
26



水稻生産農家の皆様へ

米選別機の1.9mmふるい目(網目)への部品交換申請書の提出は、平成29年3月21日までとなっていますので提出をお願いします。

お問い合わせは、各営農生活課、各事業所または営農部へお願いします。

JA米袋の対応について

平成29年産米より玄米袋の皆掛け重量が30.6kgから30.5kgに変更となります。現在お持ちの米袋がありましたら変更処理をしますので各営農生活課、各事業所または営農部へお問い合わせ下さい。

おさいふカードのご紹介 第2回 お得なポイントの貯め方と確認方法

ポイントが貯まる

JAしまねの施設・店舗の利用でポイントが貯まります。 ※一部店舗を除きます。

組合員にご加入いただくとよりお得にポイントが貯まります。

※組合員の方は、ポイント会員でないご家族のJA利用に応じたポイントをご指定のポイントカードへ付与する「家族加点」の手続きを行うことができます。

ポイントを確認する

各支店、Aコープなど

ポイント照会端末のある店舗では、ポイントカードを挿入してご確認できます。
ポイント照会端末の無い店舗では、支店窓口へお申し出ください。



Aコープなどのレシート

レシートにお買い物後のポイント残高表示されます。 ※一部店舗のみ



●ポイントの有効期限

ポイントの有効期限は、ポイントが付与された日の翌々年の12月末となります。

ポイント付与基準表

部 門	付与対象	付与単位	付与タイミング	付与ポイント		
				組合員	一般	
加 入	組 合 員 加 入	新規加入	1組合員	翌月20日	500	
加 入	女 性 部 加 入	新規加入	1部会員	2月末	300	200
参 加	JA女子大学入学	入学時	1人	都度	200	
参 加	集落座談会出席	出席時	1人	都度	100	
購 読	家の光・地上・ちゃぐりん	年間購読	1部	3月末	100	100
購 読	日本農業新聞	年間購読	1部	3月末	300	300
産 産	生 産 資 材	年間取引実績	1万円	1月末	15	
産 産	農 業 機 械	年間取引実績	1万円	1月末	15	
生 活	生 活 用 品	購入金額	200円	翌月末	1	1
生 活	自 動 車	購入金額	1,000円	翌月末	1	0.5
生 活	自動車車検・整備	購入金額	200円	翌月末	1	0.5
生 活	ガス・器具・修理等	購入金額	200円	翌々月	1	0.5
生 活	給油所(油類)	購入金額	600円	翌々営業日	1	0.5
生 活	給油所(タイヤ・バッテリー他)	購入金額	300円	翌々営業日	1	0.5
利 用	ライスセンター	玄米重量	1トン	2月末	500	
利 用	旅行センター	旅行代金	200円	入金後2週間	1	1
利 用	葬祭・典礼	利用金額	200円	入金後2週間	1	1
信 用	水 稲 育 苗	年間取引実績	1万円	1月末	15	
信 用	年金受給者	取引先	1件	3月末	50	25
信 用	給与振込者	取引先	1件	3月末	50	25
用 途	定期貯金・積金	残 高	10万円	2月末	5	2.5
用 途	各種ローン	残 高	10万円	残高に対し	8	
用 途	営 農 資 金	残 高	10万円	3月末	15	

部 門	付与対象	付与単位	付与タイミング	付与ポイント		
				組合員	一般	
共 済 (新契約)	養老生命共済	保障額	10万円	翌月末	4	4
	終身共済	保障額	10万円		4	4
	建物更生共済	保障額	10万円		4	4
	こども共済	保障額	10万円		4	4
	介護共済	保障額	10万円		4	4
	医療共済	入院日額	1,000円		7	7
	がん共済	入院日額	1,000円		4	4
	年金共済	年金額	1万円		4	4
	保障上乗せ部分	保障額	10万円		1	1
	そ の 他	巡回人間ドック	受 診		1回	翌々月末
CT・乳がん・エコー・検査		受 診	1回	翌々月末	20	20
Aコープ(県内)		購入金額	100円	レジにて	1	1
ラピタ来店		来店時	1回	ラピタにて	ルーレットで決定	
ラピタ	ピ タ 購入金額	200円	レジにて	1	1	

 の部分は組合員の皆様へのメリット還元です。
 ※1 ポイント付与対象、付与基準は店舗により異なる場合があります。
 ※2 定期貯金・積金に対するポイント付与は、利子所得とみなされ、20.315%が源泉徴収されます。
 ※3 共済(新契約)ポイントは、「JA共済フォルダー」に登録された方が対象となります。
 ※4 付与ポイントは情勢により変動する場合があります。
 ※5 ご利用の種類によっては一部対象外となる場合があります。
 ※6 付与単位の購入金額、利用金額は税抜き金額が対象となります。

お問合せ JAしまね島根おおち地区本部 組合員課 TEL(0855)83-1802

次回は「ポイントの使い方」



育苗管理～稚苗づくりの手順～

間もなく種まきの時期を迎えます。薄播きを心がけ、健苗育成を行いましょう！

○浸種・催芽

- ・種物の袋詰めはゆとりをもって7分目までとし、水分と酸素を十分に供給するために種物容量の倍以上の水に浸けて下さい。
- ・浸種は水温10～15℃で行います。水温10℃以下では発芽の勢いが低下する傾向があるので水温の下がりやすい屋外での浸種は極力避けて下さい。
- ・積算水温(浸種日数)は品種によって異なるので注意しましょう。(下表参照)

【品種別積算水温の目安】

品 種	積算水温	備 考
コシヒカリ	100℃	【積算水温の計算】 水温 × 浸種日数 = 積算水温 例) 水温10℃の水に10日間浸種 = 積算水温100℃
ハナエチゼン	100～120℃	
きぬむすめ	80℃	
五百万石	130℃	

- ・催芽は30～32℃の温度で24時間を目安にし、芽の長さは1～2mm程度として下さい。芽を伸ばし過ぎると播種作業が困難になります。

○播種・出芽

播 種	①消毒をした育苗箱に床土を入れ、十分に灌水をする。 ②播種は催芽粉で150～175g/箱 ③覆土は1箱当たり1kg程度とし、覆土後は灌水を行わない。(水分過多は、発芽不良の原因となる)
出 芽	①育苗箱の箱裏から水が滴らなくなるまで水切りを行い育苗機に入れる。 ②出芽適温 30～32℃ ③2～3日間入れておき、芽の長さを1cmまで伸ばす。

※出芽の際に育苗箱を積み重ねることで「根上がり(タコ足)」を防ぐことができます。芽が出揃ったら棚に差し替えを行いましょう。

○緑化・硬化

緑 化	①緑化初期は直射日光を避けるため、育苗シートや黒い寒冷しゃ等で遮光し、2～3日間弱光下で緑化させる。 ②温度管理 昼間20～25℃ 夜間15～18℃ ③草丈3～4cm程度で除覆する。除覆の時期が遅れると腰高になり、徒長苗の原因となる。
硬 化	①温度管理 昼間25℃以下 夜間10～15℃ ②灌水は、しおれない程度に日に1～2回とする。 ③本葉2枚目が出始めたら徐々に外気温に慣らし、植え付け前は昼夜とも自然温度下で生育させる。

○育苗処理剤の利用

以下の育苗処理剤を使用することで病虫害予防を省力的に行うことができます。

農薬名	適用病虫害	使用基準
ルーチンエキスパート箱粒剤	いもち病・紋枯病・イネミズズウムシ イネドロオウムシ・ウンカ類・フタオビコヤガ	育苗箱1箱当たり50g 播種時(覆土前)～移植当日
デジタルコラトップアクタラ箱粒剤	いもち病・イネミズズウムシ・イネドロオウムシ ウンカ類・イネクロカメ	育苗箱1箱当たり50g 移植3日前～移植当日

※農薬を使用する際は、使用時期・使用量に注意して下さい。

※ハーブ米、つや姫は「ルーチンエキスパート箱粒剤」のみ使用可能です。

※平成29年版稲作ごよみを参考に作付けをお願いします。

業務機構と職員配置表

平成29年3月1日現在

本店



JAしまね島根おおち地区本部

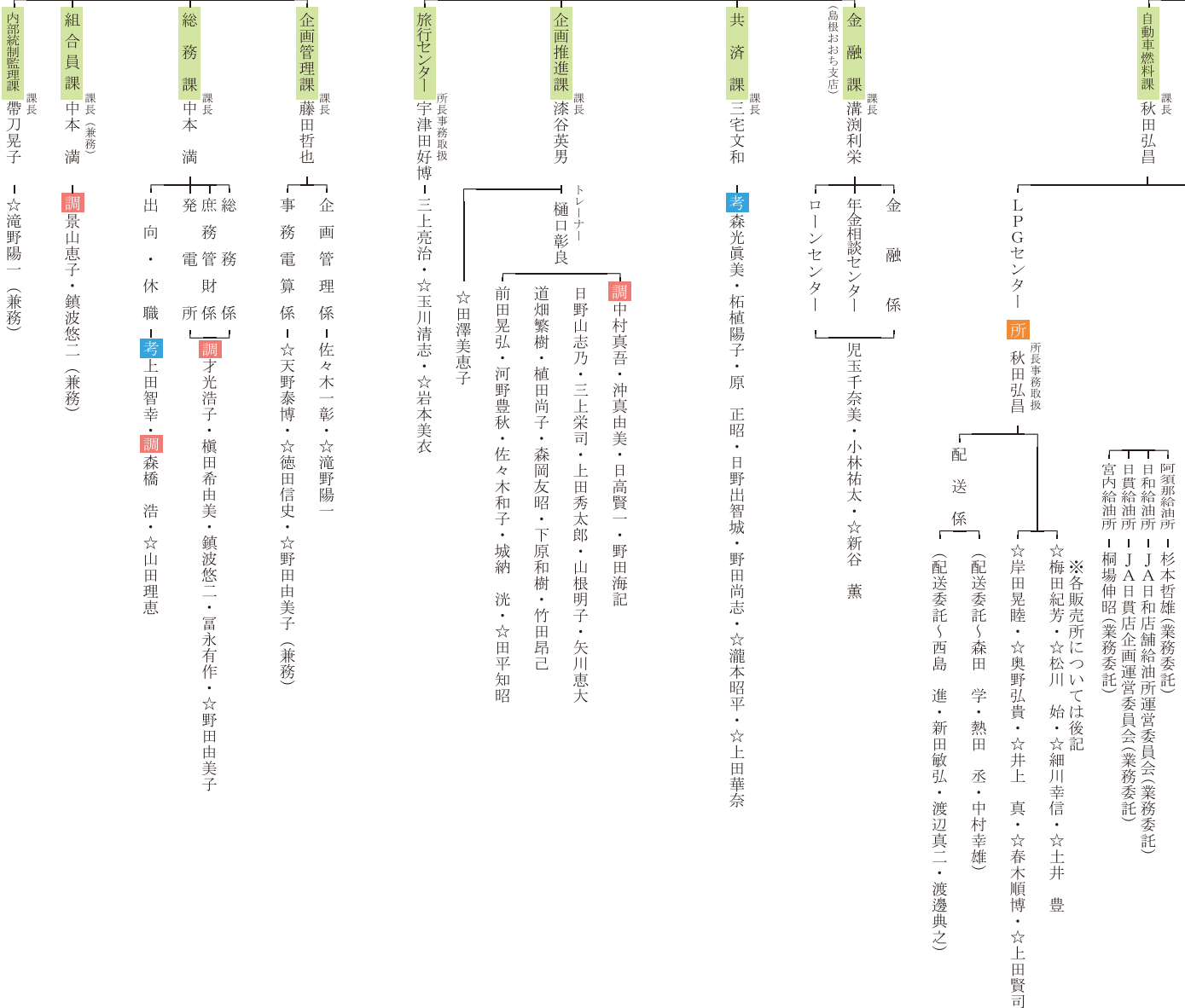
常務理事地区本部長
日高光弘

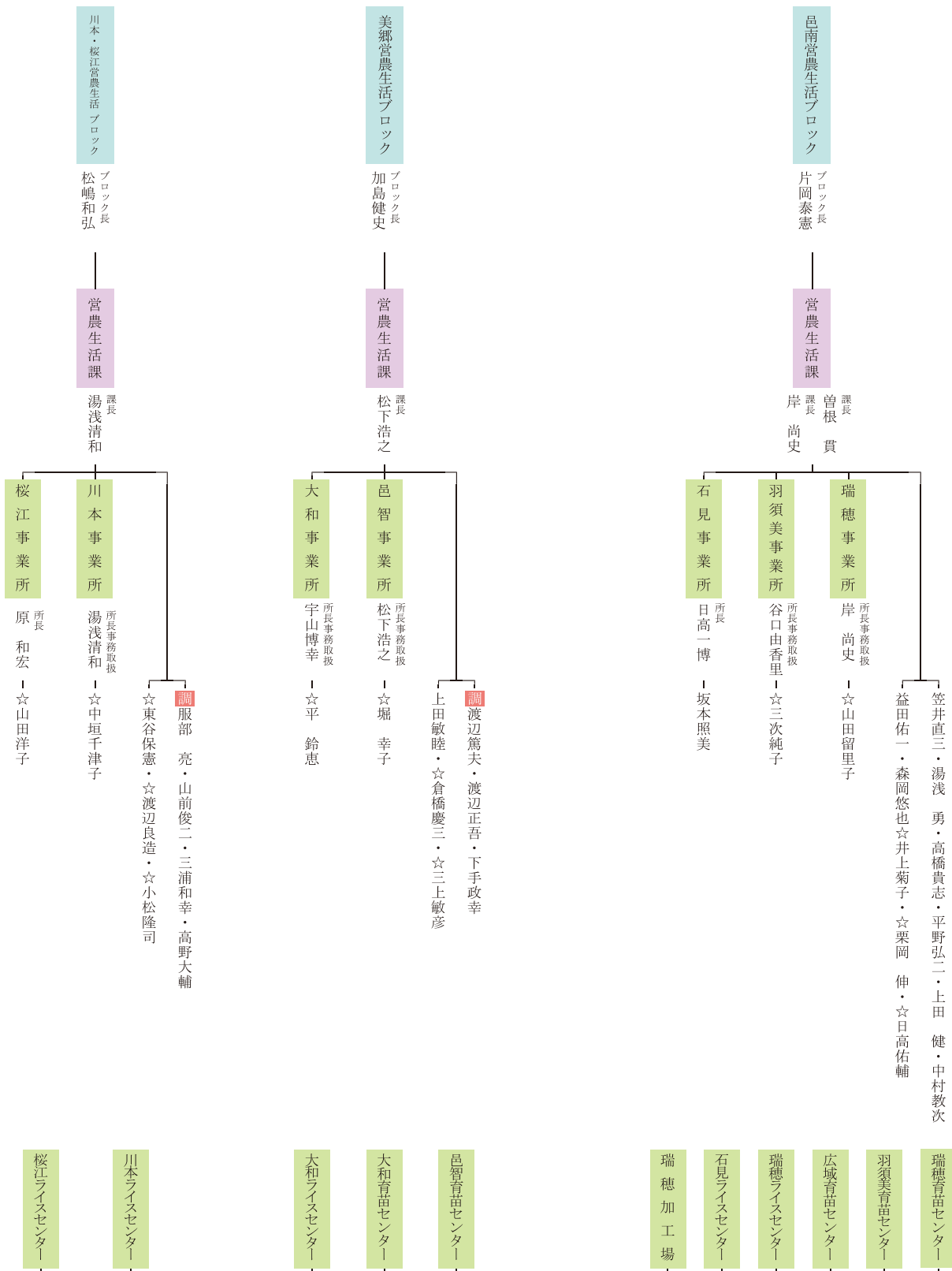
常務理事地区副本部長
小西圭二

審査役
考査役
調査役
事業所長
嘱託・臨時
パート
氏名重複者は兼務

企画管理部 部長
藤井晴之

金融共済部 部長
宇津田好博





JAしまね島根おおち地区本部

瑞
徳
支
店

支店長
有田伸司

金融共済課

課長
森脇光教

- 金融共済係 山口靖司・大野 剛・日高憲太・☆片岡明徳
- 金融共済係 ☆橋野静子・☆三上佳乃・☆水口恭子・☆日高由紀

羽
須
美
支
店

支店長
谷口由香里

金融共済課

課長
日高孝嗣

- 金融共済係 井上真由美・☆原本優子・☆高橋愛妃

石
見
支
店

支店長
細川満博

金融共済課

課長
佐貫寿範

- 金融共済係 植田穂世美・森山七重・竹下壽一・大石振一郎・吉本茉由
- 金融共済係 ☆多代田靖子・☆三上由美子・☆藤本さおり

役場事務所

事務所長事務取扱
細川満博

- ☆沖田久美子

川
本
支
店

支店長
森田武吉

金融共済課

課長
天川昌幸

- 金融共済係 調崎田千鶴・石田竜士・樋口真理子・前本謙太・☆井川志保

邑
智
支
店

支店長
黒川正嗣

金融共済課

課長
森脇博和

- 金融共済係 白須紀之・三藤晃生・後藤友子・大畑祐人・☆矢渡樹里

大
和
支
店

支店長
宇山博幸

金融共済課

課長
高橋啓子

- 金融共済係 唐溪由美子・三浦誠二・☆宇津田美鈴

桜
江
支
所

支店長
森脇登志夫

金融共済課

課長
田中 努

- 金融共済係 柳光良恵・黒石 瞳・長谷川 翔・☆岡崎玲子・☆椿 紀子

※LPG販売所の機構（主は業務主任者、代は業務主任者の代理者、※は業務委託者）

所管自動車燃料課

- 瑞穂ガスセンター 主 ☆土井 豊・主 ☆岸田晃陸・代 ※熟田 丞
- 羽須美ガスセンター 主 谷口由香里・代 ※中村幸雄
- 石見ガスセンター 主 梅田紀芳・主 ☆奥野弘貴・代 ※新田敏弘
- 大和ガスセンター 主 ☆井上 真・代 ※西島 進
- 桜江ガスセンター 主 ☆細川幸信・代 ☆春木順博

のお知らせ

平成29年3月1日付人事異動

氏名	新任	旧任	備考
営農部			
有田 高士	営農部部长兼米穀農産課課長事務取扱	営農部部长	
小浜 達也	営農部生産資材課課長	営農部米穀農産課課長	
松谷 博	営農部米穀農産課調査役	営農部米穀農産課係長	
寺本 一浩	営農部生産資材課係長	石見支店営農生活課係長	
上田 しのぶ	営農部営農企画課	石見支店役場事務所	
岡本 典生	営農部畜産課	営農部生産資材課	
日高 絹江	営農部生産資材課	瑞穂支店営農生活課	
野村 勇貴	営農部農機拠点センター	瑞穂支店営農生活課	
生活部			
水口 貴文	生活部部长兼総合生活課課長事務取扱	営農部次長	
秋田 弘昌	生活部自動車燃料課課長兼LPGセンター所長事務取扱	羽須美支店支店長	
藤田 健二	生活部総合生活課係長	川本支店営農生活課係長	
森野 茂	生活部自動車燃料課瑞穂自動車燃料センター係長兼石見自動車燃料センター係長	桜江支店金融共済課係長	
平田 安隆	生活部総合生活課		臨時採用
金融共済部			
宇津田 好博	金融共済部部长兼旅行センター所長事務取扱	生活部部长兼自動車燃料課課長事務取扱	
溝渕 利栄	金融共済部金融課課長	桜江支店金融共済課課長	
三宅 文和	金融共済部共済課課長	金融共済部自動車査定課課長	
原 正昭	金融共済部共済課係長	金融共済部自動車査定課係長	
日野出 智城	金融共済部共済課係長	金融共済部自動車査定課係長	
竹田 昂己	金融共済部企画推進課主任	瑞穂支店金融共済課主任	
城納 洸	金融共済部企画推進課	石見支店金融共済課	
三上 亮治	金融共済部旅行センター主任	金融共済部企画推進課主任(邑北ブロック)	
瀧本 昭平	金融共済部共済課	金融共済部自動車査定課	
企画管理部			
中本 満	企画管理部総務課課長兼組員課課長	金融共済部金融課課長	
帯刀 晃子	企画管理部内部統制監理課課長	川本支店金融共済課課長	
滝野 陽一	企画管理部企画管理課兼内部統制監理課		臨時採用
野田 由美子	企画管理部総務課兼企画管理課	企画管理部内部統制監理課兼企画管理課	
邑南営農生活ブロック			
片岡 泰憲	邑南営農生活ブロックブロック長	企画管理部次長	
曾根 貴	邑南営農生活ブロック営農生活課課長	邑智支店営農生活課課長	
岸 尚史	邑南営農生活ブロック営農生活課課長兼瑞穂事業所所長事務取扱	瑞穂支店営農生活課課長	
日高一 博	邑南営農生活ブロック営農生活課石見事業所所長	石見支店営農生活課係長	
坂本 照美	邑南営農生活ブロック営農生活課石見事業所係長	石見支店金融共済係長	
笠井 直三	邑南営農生活ブロック営農生活課係長	営農部農機課農機拠点センター係長	
湯浅 勇	邑南営農生活ブロック営農生活課係長	羽須美支店営農生活課係長	
高橋 貴志	邑南営農生活ブロック営農生活課係長	羽須美支店営農生活課係長	
平野 弘二	邑南営農生活ブロック営農生活課係長	営農部米穀農産課係長	

人事異動

氏名	新任	旧任	備考
邑南営農生活ブロック			
上田 健	邑南営農生活ブロック営農生活課係長	営農部営農企画課係長	
中村 教次	邑南営農生活ブロック営農生活課主任	瑞穂支店営農生活課主任	
益田 佑一	邑南営農生活ブロック営農生活課	石見支店営農生活課	
森岡 悠也	邑南営農生活ブロック営農生活課	瑞穂支店営農生活課	
井上 菊子	邑南営農生活ブロック営農生活課	営農部米穀農産課	
栗岡 伸	邑南営農生活ブロック営農生活課	石見支店営農生活課	
日高 佑輔	邑南営農生活ブロック営農生活課	瑞穂支店金融共済課	
山田 留里子	邑南営農生活ブロック営農生活課瑞穂事業所	営農部生産資材課	
三次 純子	邑南営農生活ブロック営農生活課羽須美事業所	羽須美支店営農生活課	
美郷営農生活ブロック			
加島 健史	美郷営農生活ブロックブロック長	邑智支店金融共済課課長	
松下 浩之	美郷営農生活ブロック営農生活課課長兼邑智事業所 所長事務取扱	羽須美支店営農生活課課長	
渡辺 篤夫	美郷営農生活ブロック営農生活課調査役	邑智支店営農生活課調査役	
渡辺 正吾	美郷営農生活ブロック営農生活課係長	大和支店営農生活課係長	
下手 政幸	美郷営農生活ブロック営農生活課係長	大和支店営農生活課係長	
上田 敏睦	美郷営農生活ブロック営農生活課主任	邑智支店営農生活課主任	
倉橋 慶三	美郷営農生活ブロック営農生活課	邑智支店営農生活課	
三上 敏彦	美郷営農生活ブロック営農生活課	大和支店営農生活課	
堀 幸子	美郷営農生活ブロック営農生活課邑智事業所	邑智支店営農生活課	
平 鈴恵	美郷営農生活ブロック営農生活課大和事業所	大和支店営農生活課	
川本・桜江営農生活ブロック			
松嶋 和弘	川本・桜江営農生活ブロックブロック長	川本支店支店長	
湯浅 清和	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課課長兼川本事業所所長 事務取扱	桜江支店営農生活課課長	
原 和宏	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課桜江事業所所長	川本支店営農生活課課長	
服部 亮	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課調査役	営農部米穀農産課調査役	
山前 俊二	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課係長	営農部米穀農産課係長	
三浦 和幸	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課係長	桜江支店営農生活課係長	
高野 大輔	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課	川本支店営農生活課	
東谷 保憲	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課	営農部米穀農産課	
渡辺 良造	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課	川本支店営農生活課	
小松 隆司	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課	桜江支店営農生活課	
中垣 千津子	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課川本事業所	川本支店金融共済課	
山田 洋子	川本・桜江営農生活ブロック営農生活課桜江事業所	桜江支店営農生活課	
瑞穂支店			
森脇 光教	瑞穂支店金融共済課課長	企画管理部企画管理課調査役	
大野 剛	瑞穂支店金融共済課係長	大和支店金融共済課係長	
橋野 静子	瑞穂支店金融共済課	石見支店金融共済課	
片岡 明德	瑞穂支店金融共済課		臨時採用

氏 名	新 任	旧 任	備 考
羽須美支店			
谷 口 由香里	羽須美支店支店長兼邑南営農生活ブロック営農生活課羽須美事業所所長事務取扱	企画管理部総務課課長兼組合員課課長	
日 高 孝 嗣	羽須美支店金融共済課課長	瑞穂支店金融共済課課長	
高 橋 憂 妃	羽須美支店金融共済課	営農部営農企画課	
石見支店			
佐 貫 寿 範	石見支店金融共済課課長	羽須美支店金融共済課課長	
森 山 七 重	石見支店金融共済課係長	邑智支店金融共済課係長	
竹 下 壽 一	石見支店金融共済課係長	金融共済部企画推進課係長(邑北ブロック)	
吉 本 茉 由	石見支店金融共済課	川本支店金融共済課	
三 上 由美子	石見支店金融共済課	瑞穂支店金融共済課	
沖 田 久美子	石見支店役場事務所		臨時採用
川本支店			
森 田 武 吉	川本支店支店長	金融共済部共済課課長	
天 川 昌 幸	川本支店金融共済課課長	石見支店金融共済課課長	
崎 田 千 鶴	川本支店金融共済課調査役	川本支店営農生活課調査役	
樋 口 真理子	川本支店金融共済課係長	石見支店金融共済課係長	
邑智支店			
黒 川 正 嗣	邑智支店支店長	桜江支店支店長	
森 脇 博 和	邑智支店金融共済課課長	生活部自動車燃料課 LPG センター所長	
白 須 紀 之	邑智支店金融共済課係長	石見支店金融共済課係長	
大 畑 祐 人	邑智支店金融共済課	瑞穂支店営農生活課	
大和支店			
宇 山 博 幸	大和支店支店長兼美郷営農生活ブロック営農生活課大和事業所所長事務取扱	邑智支店支店長	
三 浦 誠 二	大和支店金融共済課主任	邑智支店金融共済課主任	
桜江支店			
森 脇 登志夫	桜江支店支店長	大和支店支店長	
田 中 努	桜江支店金融共済課課長	石見支店営農生活課課長	
長谷川 翔	桜江支店金融共済課	桜江支店営農生活課	

平成29年2月28日付退職

氏 名	新 任	旧 任	備 考
平 田 安 隆	生活部総合生活課審査役	定年退職	
服 部 寿	金融共済部部长	選択定年退職	
滝 野 陽 一	企画管理部内部統制監理課課長	選択定年退職	
福 島 登	生活部総合生活課課長	選択定年退職	
沖 田 久美子	羽須美支店金融共済課調査役	選択定年退職	
竹 内 太 郎	営農部営農企画課係長	依願退職	
野 堀 末 江	石見支店営農生活課	雇用契約満了	
竹 内 幸 三	生活部自動車燃料課石見自動車燃料センター	雇用契約満了	

農業用廃プラスチックの回収を行います

■回収実施期間

4月3日(月)～7日(金)

■回収できるもの

農業用塩化ビニール(ハウスビニール)
 農業用ポリフィルム(農ポリ・クリンテート等)
 肥料等のポリ袋・畦畔板(畦畔シート)
 育苗箱・農薬のポリ容器(注)等

■回収方法・分別

回収専用袋を各支店営農生活課で購入

- ・「農ビ専用」と「農ポリ専用」の2種類があり、1袋当たり約20kg程度の廃プラが入ります。

1袋 550円です。(消費税込)

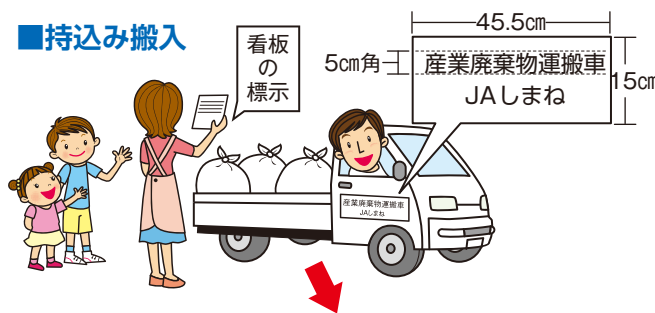
その時、(委任状)をお渡しします。

- ・回収専用袋には、市町名、氏名を記入してください。
- ・土砂など余分なものは除去してください。
- ・水分を良く切ってください。
- ・汚れのひどいものは袋を分けてください。
- ・ハウスビニールなど専用袋に入らないものは、約20kg程度にして結束してください。

(注)普通物農薬の入ったポリ容器は、洗って半分に切った物は回収できません。



■持ち込み搬入



JA所定の場所へ持ち込みされる場合は、産業廃棄物運搬車の看板を表示し、委任状を持参してください。なお、看板は各支店営農生活課にありますので、御使用ください。

JAへ委任状提出



■回収処理経費

回収・処理経費は、回収専用袋の販売金額に含まれています。この分別回収にあたっては、島根県・管内各市町の支援をいただいています。

◎ご不明な点は各支店営農生活課又は、地区本部生産資材課(☎0855-83-1762)にお問い合わせください。

和牛情報

平成29年2月子牛市場成績表



中央“続伸”の相場展開

本県2月の子牛市場は、中央市場のみの開設で、220頭の上場があり、平均価格は、雌818,587円、去勢930,178円、総平均877,966円で“続伸”の取引となりました。

今月上場牛はやや発育状況にバラツキがみられ、発育良好なものが多くみられた反面、発育の劣るものが一部で見受けられました。

また、今月は中国5県での子牛市場開設が本県のみであったこと、繁殖素牛導入が盛んに行われたこと等から非常に活発な取引となり、雌・去勢ともに全国平均を上回る結果となりました。

県外移出率

雌 60.00% 去勢 43.97% 合計 51.95%

		頭数	最高価格	最低価格	平均価格
中央市場	メス	102	1,236,600	554,040	818,587
	又キ	116	1,122,120	731,160	930,178
	合計	218	1,236,600	554,040	877,966
島根おち	メス	14	925,560	709,560	806,914
	又キ	9	989,280	808,920	933,240
	合計	23	989,280	709,560	856,346
瑞穂	メス				
	又キ				
	合計	0	0	0	0
羽須美	メス				
	又キ	1	914,760	914,760	914,760
	合計	1	914,760	914,760	914,760
石見	メス	5	829,440	792,720	814,968
	又キ	1	982,800	982,800	982,800
	合計	6	982,800	792,720	842,940
川本	メス	2	812,160	768,960	790,560
	又キ				
	合計	2	812,160	768,960	790,560
邑智	メス	6	925,560	771,120	821,880
	又キ	6	989,280	808,920	948,780
	合計	12	989,280	771,120	885,330
大和	メス				
	又キ	1	808,920	808,920	808,920
	合計	1	808,920	808,920	808,920
桜江	メス	1	709,560	709,560	709,560
	又キ				
	合計	1	709,560	709,560	709,560

島根おおち地区本部

女性部



が行く

問い合わせ先 ☎83-1802

全国家の光大会の応援へ

女性部は、広島市で開催された全国家の光大会に島根県代表として出場された島根おおち地区本部のフレッシュミドルミズ部会「幸せのたねたんぼ部会」の村上ユリさんの応援に行きました。応援には、各支

部から47名の参加があり、村上さんがステージに出てくると、この日のために用意したうちわを手に行きのバスの中で練習したように「ユリちゃんがんばって」と大きな声援を送りました。また、発表が終わるとうちわを振って、村上さんの発表をねぎらいました。

発表終了後、広島市内の「縮景園」と「三次きん菜館」に寄って帰途につきました。



瑞穂支部 料理教室とみどり塾の開催

瑞穂支部では、料理教室とみどり塾を開催しました。料理教室では、「家の光」の「家の料理カード」から抜き出した献立を参考に主菜、副菜、汁物、デザートなど5種類を作りました。材料は、季節の野菜、ダイコン、カブ、レンコンなどを使い、鶏肉と味噌、しょうゆ、

みりんなど家庭にある調味料を使い短時間で簡単に作る事ができました。その後、みんなでぎやかに会食をし、どの料理もおいしく大好評でした。部員たちは、早速、家でも作ってみようと楽しく話合っていました。

その後、行われたみどり塾では、瑞穂支店 営農生活課 岸 尚史課長を招き、土作り、野菜作りについて研修をし、良い土壌作りのための肥料の使用方法など、たくさんの方の参考になる話を聞くことができました。その後、ジャガイモの植え付けや、玉ねぎの追肥や、キャベツなど葉物の害虫防除など日頃、野菜作りで抱えている問題についてたくさん質問が出されましたが一つずつ分かりやすく教えて頂きました。部員たちはそれぞれ熱心にメモを取っていました。



2月
24

2月
15

2月
14

お便り紹介



今月も皆さんからのおたよりがたくさん届いています。ありがとうございます。その他、JAに対するご意見や要望などもお寄せください。

◇今年度は2度の大雪に見舞われて、昨年修理した雨どいが数箇所割れてガツカリです。しかし季節は正直でこの所暖かく、梅の蕾がほのかな香りをただよわせ春の息吹が感じられる日々となりました。これからは一日と暖かくなり気持ちも明るくなります。

川本支店管内 Yさん 70代

●雨どい残念でしたね。我家も雪ずりで留め金が外れてしまいました。でも、おっしゃる通り春の息吹を感じるたびにウキウキして悪い事も忘れられそうです。

◇今月の家庭菜園のページにあるサンチュ。以前知り合いから苗をいただいてプランターで育てましたが、書いてあるように割とうまく育ち、長く利用させてもらって重宝したのを思い出しました。今年、種まきから挑戦してみようかしら。

桜江支店管内 Sさん 60代

●サンチュがプランターや畑にあれば葉っぱを一枚ずつつかいですぐ使え本当に便利ですね。種から自分で育てたサンチュはきつと格別な味ですよ。ぜひ挑戦しておいしいサンチュを作ってください。

◇石見支店、オープンしたんですね。工事の時は度々通っていたのにまだ利用してなくて。利用するのが楽しみです。

石見支店管内 Hさん 60代

●お陰をもちまして無事完成しました。工事中はご迷惑をお掛けしました。広くきれいに生まれ変わった石見支店、より心安くご利用していただけよう職員一同、気持ちも新たにご来店をお待ちしています。

◇どんどん貯まるおさいふカード我家には牛がいるので飼料を購入するので本当に大切なおさいふカードです。買い物して金額の不足分だけを自分の財布から出したらいいのでうれしいです。

昨年より「酢てきな生活」で農協の五倍酢を使っています。やっぱり、うまい酢ですね。

瑞穂支店管内 Kさん 70代

●おさいふカードを上手に使っておられる様子でうれしいです。ポイントには、例えばJAでの買い物をはじめ、貯金、共済、JA厚生連の検診、燃料代、家の光、農業新聞の年間購読などお取引に応じてポイントがたまります。これからも上手に貯めて、上手に使ってくださいね。

知って
得する

年金

かわら版

『農業者年金』のご案内

農業者年金は、国民年金の第1号被保険者(保険料納付免除者を除く)で、年間60日以上農業に従事する60歳未満の方であれば、どなたでも加入できます。

農業者年金のメリット

- ①少子高齢化時代に強い積立方式の年金です。
自ら納めた保険料とその運用益を年金の原資として積立、この年金原資の額に応じて将来受取る年金額が決まる『積立方式』の年金です。
- ②終身年金で80歳までの保証付きです。
仮に加入中又は受給中の方が80歳前に亡くなった場合でも、死亡した翌月から80歳までに受け取れるはずの農業者老齢年金の額相当が死亡一時金として遺族に支給されます。
- ③公的年金ならではの税制上の優遇措置があります。
支払った保険料は、全額が社会保険料控除の対象になります。
- ④農業の担い手には、手厚い政策支援(保険料の国庫補助)があります。
認定農業者で青色申告をしている方など、農業の担い手となる方には国から月額最高1万円の保険料補助があります。

農業者年金の内容やご相談については、JA又は農業委員会にお問い合わせください。

地区本部・年金相談センター ☎83-1803

4月の行事紹介

島根おおち地区本部女性部総会

4月5日(水) 場所：矢上交流センター

JAしまね女性部総会

4月18日(火) 10:30~15:00 場所：出雲市ラピタ



4月の外勤日

15日(土)・17日(月)・18日(火)

販売・出荷対策助成 (業績還元)のお知らせ

今年度、組合員の皆様へ業績還元として簡易ハウス資材助成・肥料価格の値引きを実施してまいりました。

今回、JAに出荷された組合員の皆様を対象に、米穀・園芸販売に伴う出荷包装資材への助成、畜産については出荷に係る運賃助成を下記の内容で行いますのでお知らせいたします。

- (1) 平成28年4月~平成29年1月末までの米穀・園芸の累計販売高実績と出荷頭数実績を基準とする。
- (2) 米穀販売合計額2万円以上の組合員に対し、販売額1万円に対し50円の助成を行う。
- (3) 園芸作物の販売合計額2万円以上の組合員に対し、販売額1万円に対し80円の助成を行う。
- (4) 仔牛及び肉用牛の出荷頭数に対し、以下の助成を行う。

仔牛	1頭あたり1,000円
肉用牛	1頭あたり4,000円

申請は必要ありません。対象となる組合員様へ交付します。

上手に育てて おいしく食べよう ズッキーニ

板木技術士事務所 ● 板木利隆

ズッキーニはカボチャの仲間ペポ種の一つ。節間が短縮されつるとして伸びないので「つるなしカボチャ」とも呼ばれます。「サマースカッシュ」の別名もあります。

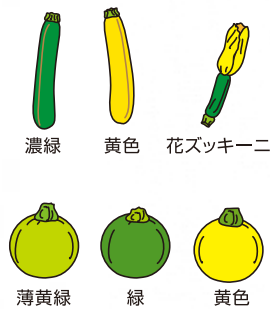
日本へは50余年前に導入されましたが、当時は食習慣になじまず、利用は伸びませんでした。さまざまな洋風料理に向くことが分かり、近年人気が高まってきました。

主力はキュウリのように長形で緑色でしたが、近頃は図のように黄色や球形など、色、形の異なる新品種も種々出回るようになり、需要を大きく伸ばしてきました。

種のまきどきは4月中旬～5月上旬です。カボチャに準じて3・5号のポリ鉢に2～3粒まきとし、育つにつれて1本立てにし、本葉4～5枚に育てて畑に植え出します。

茎は短縮され、葉は大型で株元付近が込み合った状態に育つので、元肥の窒素成分は控えめに施し、株間60cm、畝間180cmと広めに植えましょう。また、葉が込み合いがちなので多湿を嫌います。畑は排水の良い所を選び、畝を高め作り、ポリマルチをすることが大切です。

葉が大きく、葉柄は太くて中空なので、風に振り回されたり反転しやすく、その傷口から病原菌が入る場合が多いので、図のように短い支柱を株元に、茎を挟



元肥は植え付け半月前に畝全体に耕し込む。追肥は生育盛りのときフィルムを上げて施す

むよう交差させて立て、ひもで結んで固定します。

生育が旺盛になり葉が込み合うようになってきたら、株元付近の葉を1～2枚ずつ、果実も適宜間引き、健全に育てます。肥大する果実が多くなってきたら、半月に1回ぐらい化成肥料と油かすを追肥します。

果実は短縮した茎の各節に付き、開花後の肥大は早いので、長形果種は長さ20cmほどに、球形果種は径6～8cmぐらいになったら遅れずに収穫しましょう。

ハウス栽培では早い時期には雄花を探して人工授粉することが必要ですが、露地栽培では昆虫が活動するので、放任しておいてもよく実止まりします。降雨が続いたりして多湿になると、花弁がしおれて果実に付き、腐ることがあるので、花弁を早めに取り除きます。

代表的な食べ方はトマトやナスなどと一緒に煮込むラタトゥイユ。油で一度炒めてから煮込むとカロテンの吸収も良くなります。

簡単なのは輪切りにしてバターで炒めてチーズの付け合わせに。ゆでて塩とレモン汁を振ってサラダに。縦に薄く切って帯状にし、ゆでてサーモンやトマトなど彩りの良い材料を巻きオードブルに。その他グラタン、唐揚げ、ガーリック炒めに、さらには開花中の花弁を花ズッキーニにと、用途は限りなく広がります。

※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。

タテのカギ



- ① 役者が観客に見せるもの
- ③ 卒業式で在校生が卒業生のために読みます
- ⑥ ドラマの——地を見学しに行った
- ⑦ ボラの卵巣から作る珍味
- ⑧ ヒエやアワ、キビなどのこと
- ⑩ 自分の目では見ることができない範囲
- ⑭ 鍋料理の締めに作ることも
- ⑰ 阿弥陀如来が居るとされる所
- ⑱ 中敷きを入れると履きやすくなることも
- ⑲ 京都市内の道は——の目のようだと いわれます
- ⑳ 知多半島、渥美半島がある県

ヨコのカギ



- ① 桃の節句に付きものの飲み物
- ② 水をくんで運ぶのに適した容器
- ③ 流れ星が横切る所
- ④ 雲の切れ間から——が差す
- ⑤ 栄養があつておいしい物のこと
- ⑦ 両親と未婚の子どもで構成されます
- ⑨ 背中とお尻の間
- ⑪ 陸・海・——
- ⑫ ONとOFFを切り替える装置
- ⑬ 臼歯の別名です
- ⑮ 周囲が——の手を差し伸べた
- ⑯ 12時から23時の終わりまで
- ⑰ エビネやサギソウもこの仲間

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

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地区本部毎に5名の方に「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 〒696-0222 邑智郡邑南町下田所277
JAしまね 島根おおち地区本部 組合員課 「クイズ」係
平成29年4月5日（水）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆ 「ユキダルマ」

1	マ	メ	マ	キ	ツ	エ
2	コ	ン	キ	コ	ル	ク
3	ト	ク	シ	オ	ボ	
4	イ	ト	キ	リ	バ	
5	ト	ロ	ン	イ	エ	
6	シ	ユ	ビ	ク	テ	ン
7	コ	ミ	フ	ダ	ン	ギ



家の光ニュース

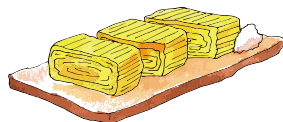
（4月号の主な内容）

《特集》 永く住みたいみんなの家

築百年前後の古い木造住宅なのに、居心地がよくて、なぜか人が集まる……。そんな魅力を持つ住まいの秘密に迫ります。空き家を活用して地域を盛り上げるアイデアや、耐震補強・バリアフリーなどの安心リフォームガイドも必読です。

もっともーっと卵を楽しもう!

子どもも大人も、だーい好きな卵料理。そこで、近ごろ話題の冷凍卵やマーブル卵など、あっと驚く卵の食べ方や、定番の卵料理をもっとおいしくする裏技を大公開。「アイ・ラブ・タマゴー!」のみなさん、必読です。



農ライフのすすめ 机上の庭園 コケリウム

古来より日本人にとって身近な存在だった苔。この苔をボトルの中で育成し、眺めて楽しむ「コケリウム」が今、静かなブームです。敷地の中などにある苔を採取し、手持ちの瓶に培養土を入れて植え付けるだけで、あっという間に完成します。身近な苔の種類から苔ボトルの作り方、作品例などを紹介します。

別冊付録 西洋野菜から新野菜まで 育てて味わおう! 個性派野菜

オカヒジキ、エゴマ、ツルムラサキ、ハヤトウリ、アーティチョークなど、特徴や栽培方法とお勧めの食べ方を紹介します。



理事会情報 (1月30日開催)



協議事項

- ① 葬祭会館利用料の設定・変更について
- ② 大口貸出金の承認について
- ③ 子法人等への役職員の派遣について
- ④ 平成28年度仮決算監事監査報告書整備改善を要する事項への回答について
- ⑤ 本店損益配賦基準について
- ⑥ 組合と理事との取引（契約）の承認について
- ⑦ 正組合員加入促進運動の実施について
- ⑧ 平成29年3月1日付け地区本部機構改革について
- ⑨ 平成29年1月の大雪強風による農業被害状況報告と農業振興支援事業「農業災害復興対策支援事業」の実施について
- ⑩ その他

報告事項

- ① 収入保険制度に向けた取り組みについて
- ② 「アグリミーティング2016 inくにびきメッセ」について
- ③ 平成28年10月末現在の県域共同計算における収支および在庫報告について
- ④ 米穀園芸情勢について
- ⑤ 畜産情勢について
- ⑥ 第1期生産資材価格低減プロジェクトの価格引き下げについて
- ⑦ 「格安スマホ」事業年間収支シミュレーションの修正について
- ⑧ 平成28年度第3四半期における余裕金の運用状況について
- ⑨ 平成28年度第3四半期決算（12月末）について
- ⑩ 組合と理事との取引（契約）の報告について
- ⑪ 固定資産のリース取得の考え方にについて
- ⑫ 平成28年度賦課金徴収状況について（第2回報告）
- ⑬ 平成29年度職員採用試験（平成30年4月採用）実施要領について
- ⑭ その他

けんこうさんぽ
健康散歩
JA島根厚生連

夜9時以降に「食べるコツ」

毎日、残業続きでどうしても夕食が遅くなってしまふ。そのせいか、体重が増えてきたなどと感じておられる方はいませんか？
夜遅く食べると寝るまでの時間が短いために十分エネルギーが消費できず余ったエネルギーが脂肪として蓄えられます。また、消化にエネルギーを使い、睡眠が浅く朝の寝起きが悪く体がだるいなどの症状がでることもあります。夜9時までに食べ終えるのが理想的ですが、仕事や付き合いなどもありそうもいかなければ多いもの。ちょっとした「食べるコツ」に気をつければ太りにくくなることも可能です。

食べるコツ★

- ① **夕方までにおやつを摂る**
夕食から夕方まで時間が空くと体は脂肪を溜めやすくなります。6時までに脂肪が蓄積しにくいおにぎりなど炭水化物がメインの間食を摂り、夕食は炭水化物を摂らないようにしましょう。
- ② **よく噛んで30分以上かけて食べる**
よく噛むことで脳に指令が伝わり食欲を抑えたり脂肪を分解する効果があります。またゆっくり食することで満腹中枢が刺激され食べすぎ防止にもなります。
- ③ **3つの「あ」を重ねない**
「あ」のつく「アルコール」「脂っこいもの」「甘いもの」を摂りすぎは肥満の元。一度にこれらの項目がすべて重ならないように工夫しましょう。
- ④ **まずは野菜から食べる**
野菜が不足しがちですが、食事の順番としては「野菜」を最初に摂る事を意識してみましょう。そうすることで満腹感が得られ油ものや炭水化物などの量が抑えられます。生野菜や果物など酵素の多い食品を選ぶと効果的です。
- ⑤ **なるべく薄味で食べる**
味の濃いおかずはごはんがすすむだけでなく、むくみの原因にも。まずは何もつけずに食べてみて、ソースやしょうゆはかけずに小皿にとってつけるだけでも塩分は減らせます。

ちよっとした工夫を実践し、遅い食事のデメリットを減らしましょう★



JAしまね 総合ポイントカード「おさいふカード」会員様へ

優待割引のお知らせ

JAしまね×洋服の青山・はるやま



店内全商品 割引後価格から更に

10%OFF!!

ご利用の際には、提携店舗にておさいふカードをご提示ください。

提携店舗 〈洋服の青山〉松江店・島根斐川店・出雲浜山通店・浜田店・益田店・米子本店・三次店
 〈はるやま〉松江店・島根三刀屋店・出雲店・島根大田店・浜田店・益田店・米子店・三次店

※他の割引が併用できない商品・サービスが一部ございます。詳しくは係員にお尋ねください。 ※洋服の青山ではAOYAMAタイアップカード入会(入会無料)が必要となります。

JAしまね お問い合わせ／本店生活事業部 TEL:0853-25-8907

国民年金の第1号被保険者の皆様へ
 国民年金基金に入りませんか!



国民年金基金とは

老後に受け取れる国民年金(老齢基礎年金)はご夫婦で月に約13万円。

しかし、高齢者世帯は、月約27万円かかると言われています。

この不足分を補うものとして、サラリーマンなどの人(第2号被保険者)には厚生年金がプラスされますが、自営業などの人(第1号被保険者)はご自身で上乗せしなければいけません。そこで、用意されている公的な個人年金が国民年金基金です。

加入できる人は?

20歳以上60歳未満の国民年金保険料を納付している国民年金の第1号被保険者の方および日本国内に住所を有する60歳以上65歳未満で国民年金に任意加入している方が加入できます。

年金の給付は?

年金額の加入口数、年金受取期間は給付の型によって決まります。

毎月の掛金は?

掛金は加入時の年齢、性別、選択する給付の型と口数によって決まります。

問い合わせ先

島根県国民年金基金

0120-654192

〒690-0887 松江市殿町8番地3 島根県市町村振興センター5階 <http://kokuki-shimane.or.jp/>

オーナーシェフ・永井智一

洋風タマネギまるごとと肉じゃが

Point

炊飯器での簡単調理ながらも、タマネギの甘味が十分に引き出せます。忙しい主婦の方にピッタリのうれしいメニューです。



●材料（4人分）

- タマネギ…………… 2個
- ジャガイモ…………… 2個
- ニンジン…………… 1本
- 牛肉(煮込み用)… 100g
- ヒラタケ…………… 1パック
- 青み野菜(お好みで)…適宜
- 固形スープのもと…3個
- 水…………… 3カップ
- オリーブ油…………… 大さじ1
- こしょう…………… 適宜

●作り方

- ①熱したフライパンにオリーブ油を入れ、横半分に切ったタマネギ、牛肉に焼き色を付ける。
- ②炊飯器に固形スープのもと、水、ジャガイモ、ニンジン、ヒラタケ、①の材料を入れ、50分炊く（50分たったらスイッチを切る）。

- ③器に盛り付けお好みの青み野菜を飾り、こしょうを振って出来上がり。



新タマネギのさっぱりサラダ

Point

この時期に甘くておいしい新タマネギのサラダです。さっぱりといくらでも食べられます。お好みでちぎった韓国のりを散らすとおいしさアップ!



●材料（4人分）

- 新タマネギ…………… 2個
- トマト…………… 2個
- 小ネギ…………… 1/2束
- しらす…………… 適宜
- いりごま…………… 大さじ1
- 塩昆布…………… 2つまみ
- ポン酢…………… 大さじ2
- かつおだし…………… 大さじ2
- ラー油…………… 小さじ1/2

●作り方

- ①新タマネギは薄切りにして水にさらす。トマトはさいの目に切っておく。
- ②十分に水気を切ったタマネギをボウルに入れ3cmほどに切った小ネギ、塩昆布、いりごまと混ぜ合わせる。

- ③器に②、トマト、しらすを盛り付ける。
- ④ポン酢、かつおだし、ラー油を合わせたドレッシングを回し掛けて出来上がり。



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、安来市清水町にある清水寺と安来節です。清水寺は、587年に開かれたといわれる天台宗のお寺で、春にはたくさんの桜が咲き乱れる人気の花見スポットでもあります。安来節は島根の代表的な民謡の一つで、「どじょうすくい」など全国的な知名度を誇る郷土芸能です。

編集後記

本誌1月号に寄せられたおハガキの中で、健康散歩の記事「危険なこたつ寝」についての感想が多く見られました。私は、こたつの無い生活が長く続いているので、こたつ寝の心配はありませんが、今月の健康散歩の内容には注意しなければ・・・と思います。（藤）



【今月の表紙の原画】
原画の全体は次のとおりです。