

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]

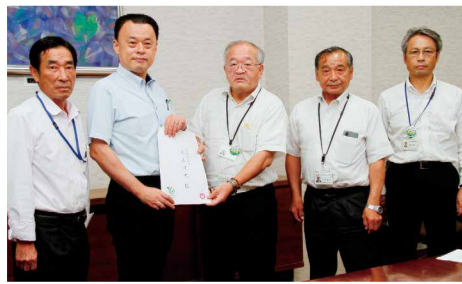
詳細は6ページへ



JALまね 雲南地区本部版

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くしてもらい、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/

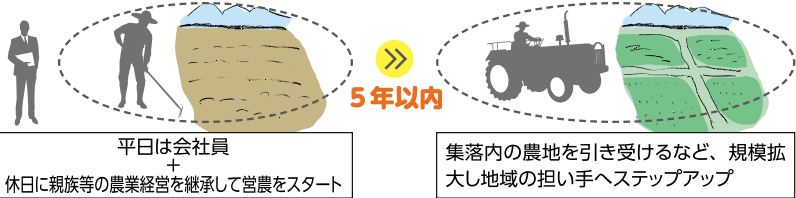


退職等を機に地域農業の担い手として 新たに農業をはじめませんか

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(当方は兼業でも可) 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	交付予約数量 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	新規加入 交付予約数量 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	加入 交付予約数量 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 交付予約数量 対象出荷期間	加入 交付予約数量 対象出荷期間	加入 交付予約数量 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以下にし、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、その中から栽培方法、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

もしおまい 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



てんりょうまい 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



げんきまい 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



まい 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



まい 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くて行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

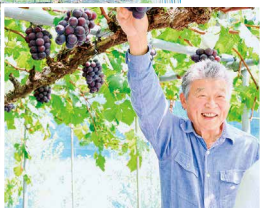
広島県に隣接する浜田市の山間地、金城町波佐地区で農業を営む河崎さん。

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



初夏から秋にかけて

ピオーネ、シャインマスカットを栽培



し、今のスタイルに辿り着きました。

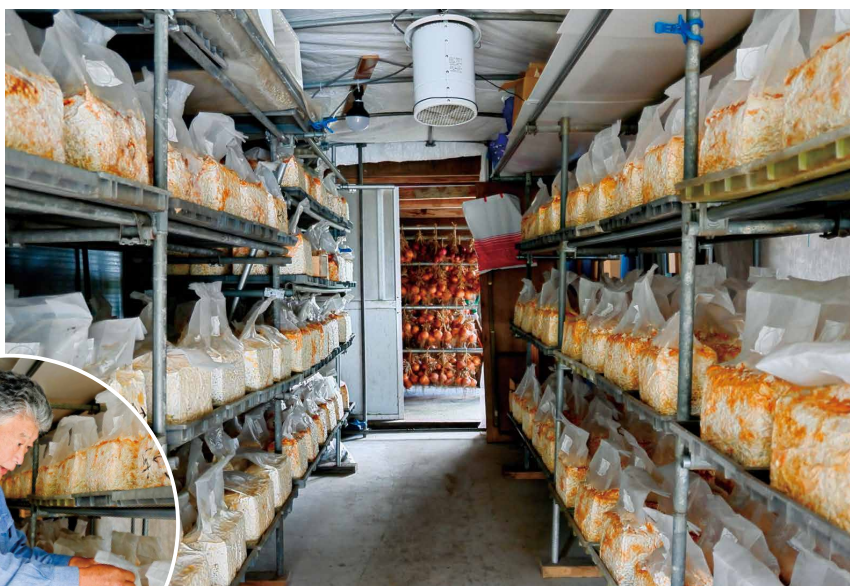
工場勤務の頃から、ものづくりや様々なことにチャレンジすることが好きだった河崎さんが最初に始めたのは、原木でのキノコ栽培でした。ただ、歳を重ねるとともに、原木栽培にかかる労力がだんだん負担となってきました。特に山に入り、抜き切りという原木栽培に適した木を伐採し、原木を運ぶ作業が大きな負担で、

これがなんとかならないものかと・・・。

そこでいろいろ調べたりJAで話を聞いたたりしていると、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。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。「あえて苦労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月の下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



息子さんご夫婦も農業を営む

河崎家のみなさん

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とか。ぜひみつけて一度お試しください。



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

● 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。

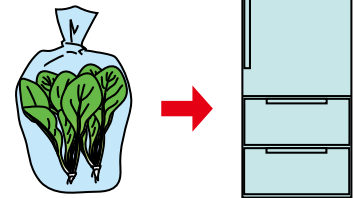
屋内での保存

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

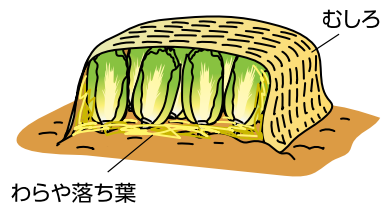
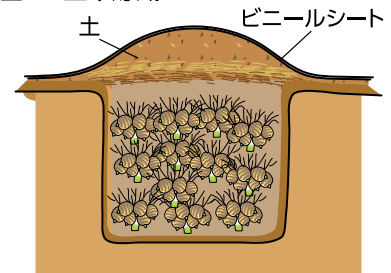


図3 土中貯蔵1



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)

毎月シリーズでお届けします。

農業

Lovers

雲南の若き力

Vol.6



細やかな管理を心がけ、大切に育てています



PROFILE
飯石郡飯南町上赤名
川住京介さん(33)
趣味: 読書・登山

新規就農1年目。ハウス4棟(10アール)で赤と黄色のパプリカ約1300本を栽培。高品質なパプリカの栽培を目指し、チャレンジ精神をもって日々農業と向き合っています。今後は加工品の開発や多品目栽培にも挑戦し、経営の安定化を目指します。

今月は…

Iターンで就農。

こせちや農園を営む

川住京介さんをご紹介します。

農業を始めたきっかけ

川住さんは広島県広島市出身。高校卒業後は九州の大学に進学し機械工学を専攻。専門的な知識習得のため大学院にも進みました。機械設計の仕事に憧れを抱き、県外の一般企業に就職しましたが、やりがいを感じることができず、就職3年目で転職を決意しました。室内でデスクワークばかりしていた川住さん。屋外でできる仕事がしたいと考え、農業を思いつきました。自然を感じながら、土づくりから収穫までの一連の作業を全て行い、成果が形となって現れる農業に魅力を感じ、就農を決意。実家に近い農地を探すため、島根県が各市町村と連携して行っている就農相談バスツアーに参加し、飯南町を訪問。町の職員や地元農家の方と対話を重ね、同町の将来性や新規就農者への手厚い支援制度に魅力を感じ、2017年に移住。同町の農林業定住研修制度を利用し3年間の研修の後就農しました。



色鮮やかでとても艶やかな川住さんのパプリカ



10月のあなたの運勢【牡牛座 4/20~5/20】

【全体運】丁寧な作業が認められ、一目置かれるようになりそう。新しい技術を学ぶためセミナーなどに参加するも吉
【健康運】音楽鑑賞でリラックス。メンタルケアが大事【幸運の食べ物】スルメイカ



10月のあなたの運勢【牡羊座 3/21~4/19】

【全体運】ドキリとするような出来事の予感です。深呼吸を。迷ったら人とのつながりを大事にする選択をしましょう
【健康運】体を小まめに動かして。元気でいられます【幸運の食べ物】柿

地区版

農業の難しさ

就農1年目の川住さん。現在は地元農家さんの農地とハウスを借りてパプリカを栽培しています。

研修先の農家では、パプリカのほかメロンやインゲンなど多品目にわたる園芸作物の栽培を経験しましたが、赤や黄色の鮮やかな色に魅了されパプリカの栽培を決意。栽培1年目は大きさ・品質ともに良好で順調に収穫を迎えました。

「栽培管理に気を配り、同じように育てても100パーセントがいいものになるとは限りません」と話す川住さん。水やりや追肥のタイミングが難しく、果実にひびが入ったり、尻腐れが起きてしまったものもありました。獣害にも気を配り、徹底した管理を心がけていますが、無事収穫を迎えるまで何が起ころかわからないのが農業の大変なところ。



白くて可愛いパプリカの花
受粉して実をつけます

地元農家さんの失敗談から状況を分析して事前対策を行っている川住さんですが、計算通りにはいかない農業の難しさを感じています。

農業の喜び

農業は全てが自分次第。怠けることは簡単ですがそれが結果となって自分に返ってきます。

「全てが思い通りにはいかない農業ですが、努力した成果が形になって現れることに達成感を感じています」と話す川住さん。手をかけて栽培したパプリカを「美味しい」と言ってもらえることに喜びを感じています。



パプリカの状態を1つ1つ確認します

今後、たくさんの人に自慢のパプリカを食べてもらえるよう、高品質なパプリカの栽培を目指します。

今後の目標

11月頃まで収穫が続くパプリカ。川住さんはパプリカを使用した加工品の開発を考えています。また、冬場にハウスを加熱することで栽培期間を延ばし、長期にわたるパプリカの出荷体制を整えるとともに、他の園芸作物の露地栽培にも挑戦し、周年出荷体制を整えたいと考えています。「パプリカで安定した収入が得られるようにするとともに様々なことにチャレンジし、農業経営の安定化を目指していきたいです」と意気込みます。

取材を終えて...

取材者から
ひとこと



計画的な農業の実現に向けて農作業の効率化を目指し、創意工夫されている姿がとても印象的でした。甘みがあってみずみずしい川住さん自慢のパプリカをぜひ味わってみてはいかがでしょうか(*^_^*)

商品のご購入は!

ぼたんの郷 道の駅 赤来高原内

BOTAN NO SATO



雲南管内の産直市や松江イオン内にある「モリモリ奥出雲」、雲南市内のスーパーなどに出荷されています。また、インターネット通販サイトでも販売されています。ぜひチェックしてみてください。

- 住所: 飯石郡飯南町下赤名880-3
- 営業時間: 9:00~17:00
- 定休日: 年内無休 ※年末年始に休みあり
- お問い合わせ先: ☎0854-76-9126



10月のあなたの運勢【蟹座 6/22~7/22】

【全体運】コミュニケーションの取りやすい環境づくりが大切です。プチ模様替えをするのもお勧め。下旬から好調運へ
【健康運】けがややけどに気を付け、慎重に行動を【幸運の食べ物】サトイモ

10月のあなたの運勢【双子座 5/21~6/21】

【全体運】好調運に恵まれます。家族で過ごす楽しい予定を立てましょう。仕事面ではうまくいっているやり方をまねてみて
【健康運】ダンスやラジオ体操がお勧めです【幸運の食べ物】ルッコラ

ふれあいニュース

雲南管内の
旬な情報をお届け！



FUREAI NEWS
01

子牛の審査に挑戦 地元の産業に理解深める

仁多郡奥出雲町立阿井小学校の4年生12人は9月25日、奥出雲町和牛改良組合阿井支部が主催する秋季肉用子牛品評会に合わせて子牛を審査する体験学習を行いました。

この体験学習は、畜産農家の高齢化や後継者不足が懸念される中、次世代を担う子どもたちに少しでも関心をもってもらうと同支部やJAしまね雲南地区本部が連携し1993年から毎年行っています。

児童は和牛の基礎知識や審査基準について説明を受け、阿井集合所で地区内の8農家が育てた生後3か月から1年未満の雌子牛12頭の体形や発育の状況、姿勢など計11項目を審査しました。

怖がっていた児童も生産者に促されて優しく声をかけながら



▲子牛に触れて実際に審査する阿井小学校の児童

そつと体に触れると「あつたかくてふかふかで気持ちいい」と声をあげ笑顔が見られました。同支部の金倉弘美支部長は、「畜産農家が減少している中、和牛に直接触れてもらう機会をつくることで地域農業に興味を持ってもらうとともに生き物の温かさを感じてもらいたい」と話しました。

FUREAI NEWS
02

令和2年産「たたら焰米」検査はじまる

雲南市大東町の大東農業庫で9月25日、雲南市のブランド米プレミアムつや姫「たたら焰米」の検査買入れ式が行われました。生産者や県、市、JAなどの関係者約30人が出席。式典では、JAしまね雲南地区本部の竹下克美本部長が「名実ともにブランド米となるよう取り組みをすすめていきたい」とあいさつしました。検査員は品質や水分、タン

パク値などが基準を満たしているかを検査し、当日検査された2,705袋の内、1,537袋がプレミアム認定を受けました。(認定率約57%) 令和2年産米から米の成熟度と米粒の整っている割合を判定に加えた新たな認定基準を設け、更に高品質で美味しいブランド米として消費者に認知されるよう生産拡大を目指します。



▲関係者らが見守る中検査をすすめます

FUREAI NEWS
03

交通事故防止に役立てて カーブミラー寄贈

雲南地区本部は秋の全国交通安全運動に合わせて雲南管内(雲南市・奥出雲町・飯南町)にカーブミラー計22基、ポールコーンガイド10本を寄贈しました。

9月18日、同地区本部の竹下克美本部長は雲南市役所を訪れ、速水雄一市長に目録と趣意書を手渡しました。速水市長は「安全安心のた

め交通事故防止機器をご寄贈いただき感謝している。今後も安全安心なまちづくりに役立てていきたい」と感謝の言葉を述べました。

カーブミラーの寄贈は、JA共済連島根が交通事故防止活動に役立ててもらおうとJAしまねや一般財団法人島根県農協共済福祉事業団と連携して取り組んでいます。



▲目録を手にする竹下本部長(左)と速水市長(右)

ます。9月23日、29日には奥出雲町と飯南町を訪れカーブミラーを寄贈しました。



10月のあなたの運勢【乙女座 8/23~9/22】

【全体運】人気運に恵まれ穏やかな時間が過ごせます。おしゃれや買い物も楽しめるはず。美容院に行くのもお勧め
【健康運】冷えに気を付けて。腰や関節のケアは入念に 【幸運の食べ物】リンゴ



10月のあなたの運勢【獅子座 7/23~8/22】

【全体運】好奇心を発揮して新しいことにトライを。人間関係は一步前進。気になっていた人とお近づきになれるそう
【健康運】秋の景色を眺めつつ散歩を楽しんで 【幸運の食べ物】サラダ菜

いつまでもお元気で 敬老会イベント開催



▲施設内で「水戸黄門」の演劇を披露する職員と利用者

雲南すずらん福祉センター
デイサービスセンターでは9
月22日から24日にかけて敬老
の日・老人週間にあわせて「敬
老会」を開きました。

開会式では最高齢の利用者
を敬い長寿表彰を行い、同セ
ンターの源之美所長から表彰
状が送られました。

余興発表では、職員自らが
演者となって「ソーラン節」や
「きよしのズンドコ節体操」、

「水戸黄門」の演劇などを披
露。利用者は笑顔で音楽に合
わせて体を動かしたり、歌を
口ずさんだり手拍子をする
など和やかな時間を過ごし
ました。

同センターの源所長は「み
なさんに楽しんでいただくた
めに職員全員で一生懸命準備
しました。身体に気を付けて
これからも元気で過ごしてい
ください」と伝えました。

管内小学校で稲刈り体験 地域とともに食と農学が



▲一株ずつ大切に刈り取ります

農家の高橋和義さんは、「お米
になるまでの苦労を経験し、
収穫の喜びを感じてほしい」
と話しました。

また、29日には雲南市立三
刀屋小学校の5年生がもち米
「ミコトモチ」の稲刈りと、は
で干しを体験しました。雲南
市三刀屋町の一宮地区住民ら
が協力して行うこの体験
学習は、地域一体となった取り
組みとして定着しています。

9月11日には稲を束ねるた
めのよりないも行いました。
様々な体験を通して将来を担
う子どもたちに食と農の大切
さを伝えていきます。



▲6段に組まれた横幅約16mのはでに束ねた稲をかけていきます

酒造好適新酒米 「縁の舞」検査始まる

昨年名称が決定した酒米の
新品種「縁の舞」の令和2年産
米の米検査がJAしまね雲南
地区本部八川米集荷所で9月
24日から始まりました。

同地区本部竹下克美本部
長や雲南稲作推進協議会酒
米生産部会の石原吉徳会長立
ち会いのもと、同地区本部職
員らによって検査が行われま
した。

今年は天候不順により品
質・収量への影響が心配され
ましたが、順調な仕上がりを
確認しました。

「縁の舞」は日本の代表的な
酒米である「山田錦」より大粒
で収穫量が多いなどの特徴が
あり、醸造適性に優れた高品質
酒米として期待されています。

県内酒米生産量の約7割を
占める同地区本部管内におい



▲初検査の様子

ても確かな品質に手ごたえを
感じており、生産量の拡大を
目指します。

稲刈りシーズンの9月下
旬、雲南地区本部管内の各小
学校では稲刈りの体験学習が
行われました。

仁多郡奥出雲町立八川小
学校の5、6年生は9月28
日（福）仁多福祉会八川幼児
園の園児と一緒にコシヒカリ
の稲刈りを体験。数日前まで
の雨の影響で、ぬかるんだ田
んぼに長靴がはまって抜けな
くなったり尻餅をつく児童も
見られる中、歓声をあげなが
ら楽しく作業しました。

園児も先生と一緒に鎌を
握って作業し、大きな声で小
学生を応援するかわいい姿も
見られました。
田んぼを提供している地元

うんなん 女子力



JAしまね雲南女性部の活動を中心に、
「女子力」あふれる楽しい話題をお届けします。

JA女性部は、昭和28年に、農村女性特有の課題を解決するために設立されたものです。JA女性部の活動に賛同される方は、どなたでも（農業を営んでいなくても）加入できます!!
あなたも地域の仲間と一緒に活動してみませんか。

女性部 掲示板

JA女性大学院雲南校 「華凜」開校～入学式&日本茶講座～

と き/10月2日(金) ところ/雲南地区本部
◎講 師/株式会社 藤原茶問屋 代表取締役 藤原 馨 氏
専務取締役 藤原 秀美 氏



今年も楽しい1年になりますように

JA女性大学院雲南校は、第4期生の入学式と第一回目の講座を開きました。毎年10月に開校する「華凜」。新たに29名の学生を迎え、華やかにスタートしました。入学式では、副学長のJAしまね雲南女性部高橋美佐子部長が「講座を通してお互いの交流を深め、これからの人生をより有意義なものにしていくためにも様々なことにチャレンジしていきましょう」とあいさつしました。

JA女性大学院雲南校は、第4期生の入学式と第一回目の講座を開きました。

毎年10月に開校する「華凜」。

JA女性大学院とは？

長い間家族のため、社会のために頑張ってきたみなさんに、自分のための時間を持ち、学びの時間を過ごしていただくための場所です。



あらためて日本茶のすばらしさを知りました



おいしいお茶の淹れ方に挑戦

第一回目の講座では「日本茶講座」と題し、「大東茶」の歴史をはじめ、お茶の特徴や美味しいお茶の淹れ方について学びました。

湯冷ましやまわし注ぎの仕方などを実演いただき、お茶の淹れ方ひとつで味が変わることを実感しました。

講師の藤原さんは、「美味しいお茶を淹れるためには、何よりも相手を思いやる気持ちが大切です」と講義を締めくくり、「おもてなしの心」の大切さを伝えました。

学生は、「一杯のお茶が心を豊かにしてくれることを知りました。これからは心を込めて淹れたいと思います」と感想を述べました。

JA女子大掲示板

JA女子大学雲南校 「プレディ」開校～入学式&色育講座～

と き/9月14日(月) ところ/雲南地区本部
◎講 師/カラー&スピリチュアル pavitra
代表 田辺 美幸 氏



待ちに待った入学式。笑顔で迎えました

JA女子大学雲南校は、第9期生の入学式と第一回目の講座を開きました。例年5月に開校するところ、今年度は新型コロナウイルスの影響で約4か月開校が遅れたため、来年3月までの約半年間で7つのカリキュラムを予定しています。

16名の学生を新たに迎えた入学式では、学長の同地区

JA女子大学雲南校は、第9期生の入学式と第一回目の講座を開きました。

例年5月に開校するところ、今年度は新型コロナウイルスの影響で約4か月開校が遅れたため、来年3月までの約半年間で7つのカリキュラムを予定しています。

JA女子大学雲南校とは？

多分野にわたる講座を受講することで、やりたいことを見つけ、新しい仲間を作っていく場所です。



課題に熱心に取り組みます



自分へのメッセージカードも作成しました

本部竹下克美本部長が「様々な講座を通じて生活に彩りを添えてください」とエールを送りました。

第一回目の講座では「色育講座」と題し、大田市でカラーセラピストとして活動中の田辺さんを講師に迎え、身近にある「色」が持つ意味や効果について学びました。

医療や介護の現場でも活用されている「色」。「色」が持つ心理効果やそれを効果的に活用する方法など、熱心に耳を傾けました。

学生は、「日常の中に何気なく存在する色のそれぞれに意味があり、とても奥が深いと感じました。生活の中に意識的に色を取り入れていきたいと思います」と感想を述べました。



10月のあなたの運勢 [山羊座 12/22~1/19]
【全体運】頭の痛い状況ですが、問題点ははっきりしてきます。対策を立てれば前進。後半は協力してくれる人が現れそう
【健康運】体調不良を軽く見ないで。早めに休養を 【幸運の食べ物】ゴボウ



10月のあなたの運勢 [射手座 11/23~12/21]
【全体運】高め安定運。手紙やメールで連絡を取り合いましょう。ちょっとリッチな食事は愛も友情も深めてくれます
【健康運】ハードなスポーツもOK。体を鍛えて 【幸運の食べ物】ニンジン

暮らしに役立つ家庭雑誌

好評販売中!!

家の光

「食と農」「家族」「暮らし」「協同」の4つのテーマを追求して92年。家族みんなの夢を応援します!

年6回
別冊付録
付き
さまざまな分野の
旬のテーマをわかりやすく
掘り下げます。



農業・地域・JAを担うリーダーの雑誌

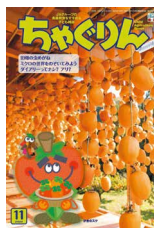
JAグループの食農教育をすすめる子ども雑誌

地上



定価(税込)
●普通月号 618円
●付録付号 (4・11月号) 680円

ちゃぐりん



定価(税込)
●普通月号 492円
●付録付号 (1・4・8月号) 576円
(公社)日本PTA全国協議会推薦

年間予約購読

[前納]誌代(税込)

※原則として、年間予約購読[前納]の中途解約はできません。

誌名	年間定価合計	無償分	前納誌代
家の光	9,411円	629円	8,782円
地上	7,540円	618円	6,922円
ちゃぐりん	6,156円	492円	5,664円

年間予約
受付中!

定価(税込)

●普通月号 629円
●家計簿付き12月号 1,027円
●付録付号(1・4・5・7・9月号) 922円

誌代1年分を前納すると普通月号1か月分が無償となります。

お申し込み、お問い合わせはお近くの支店へ

※年間予約購読をご希望の場合は、11月30日(月)までにお申し込みください。

GoToトラベル事業支援対象



広島県誘客促進支援事業
旅行割引プラン!!

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(土)・12月4日(金)
12月11日(金)・12月18日(金)

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

お支払い実額 (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円がお支払い実額となります。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】

1.この旅行はGoToトラベル事業の支援対象です。
2.旅行代金からGoToトラベル事業による給付金を引いた金額がお客様のお支払い実額となります。別途、旅行代金に応じた地域共通クーポンが付与されます。
3.給付金の受領について
ご自分の給付金はお客様に引かれて支給されますが、当社には、給付金をお客様に代わって受領(代理受領)致しますので、お客様は、旅行代金に対する給付金を差し引いたお支払い実額をお支払いいただくこととなります。なお、お取用の際は、旅行代金を標準として所定の取扱いを申し付けます。お客様は、当社による代理受領についてご了承の上お申し込みください。

国内旅行保険加入のすすめ
お客様が国内旅行行程中に、急病かつ自然死外傷の事故でけがをした場合、多額の治療費、移送費がかかることがあります。また、事故の場合、加害者への賠償請求や賠償金回収が困難な場合があります。このため、治療費、死亡・後遺障害等を補償する国内旅行保険にお客様自身で加入されることをお勧めします。国内旅行保険については、弊社係員にお問い合わせください。

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、各施設の防止対策とも対応をいたします。

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) = JAくにびき地区本部 = 出雲・ラピタ本店西口 = JA雲南地区本部 = 広島港	6:30	7:00	8:00	8:30
〜 銀河クルーズ「シェフのこだわりフルコース」ランチ				
〜 宮島港				
宮島散策 (蔵島神社) ... 宮島棧橋				
宮島口棧橋 = JA雲南地区本部 = 出雲・ラピタ本店西口 = JAくにびき地区本部 = JA赤江支店(安来)	18:30	19:30	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!お気軽に最寄りのJA旅行センターへご請求下さい。

<お問い合わせ> JAしまね雲南旅行センター ☎0854-42-9118

一般社団法人日本旅行業協会 正会員 観光庁登録旅行業第839号
Tour 株式会社 農協観光

10月のあなたの運勢【魚座 2/19~3/20】

【全体運】そろそろわすれませんが、腰を据えて考えたいとき。買い物は比較検討してから。旅行、年越しの準備を始めるのは吉
【健康運】食事は野菜を中心にバランス良く。塩分控えめで【幸運の食べ物】サンマ

10月のあなたの運勢【水瓶座 1/20~2/18】

【全体運】好調運に恵まれて足取りも軽やか。遊びに行く余裕も生まれます。仕事面では次に着手する計画を練って
【健康運】テレビや動画を参考にいろいろ試してみよう【幸運の食べ物】マツタケ

9月の運営 委員会 だより

9月9日開催

議題

- ①地区本部業績還元について
- ②営農・経済事業改革の取り組みについて
- ③食の幸発信推進事業について
- ④店舗業務の見直し・ATM廃止の今後のスケジュールについて
- ⑤各事業部からの報告について

質疑応答

※当日出たご意見・要望の一部について要点をまとめて掲載しています。

Q「食の幸」による管内産直店舗への影響について精査が必要ではないか。また生産者が高齢化していることから新たな生産者の掘り起こしをお願いしたい。

A管内産直店舗への影響については、各店舗の皆さんと情報を共有しながら慎重に進めていきたいと思っています。

Q「食の幸」の施設運営について、集客する具体的な方法を検討されているのか。また今後の経営計画について運営委員会でお示しいただきたい。

A施設内には産直市のほかパンの製造販売業者と乳製品をベースにしたスイーツの製造販売業者の2社に入

す。生産者の掘り起こしについては、個人のみならず農業法人等の方々にもご協力いただける体制づくりを進めて参ります。

Q先般ATM廃止の説明会が行われたが、もう少し丁寧な対応が必要だったのではないか。

A今後、3月1日に向けて皆様にご理解いただけるよう丁寧な対応を心掛けてまいります。

令和2年産米 上位等級比率ならびに集荷数量

【上位等級比率】

9月30日現在

種類	仁多	横田	大東	加茂	木次	三刀屋
コシヒカリ	82.0%	88.7%	58.2%	63.2%	44.5%	53.9%
きぬむすめ	0.0%	0.0%	51.8%	55.1%	8.5%	37.7%
つや姫			100.0%	87.5%	38.3%	88.2%
うるち米計	81.7%	88.8%	60.9%	49.2%	41.7%	54.7%
酒米	33.1%	37.9%	0.0%			0.0%
もち米	73.1%	82.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
産米全体	73.8%	85.0%	58.0%	49.1%	41.7%	53.3%

種類	吉田	掛合	頓原	赤来	合計
コシヒカリ	55.2%	62.7%	90.1%	94.9%	74.6%
きぬむすめ	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	49.0%
つや姫	100.0%	100.0%	0.0%	0.0%	90.1%
うるち米	76.0%	63.8%	90.1%	94.9%	69.0%
酒米	50.8%	0.0%	0.0%	90.2%	33.5%
もち米	88.4%	100.0%	67.3%	81.0%	77.1%
産米全体	75.1%	59.6%	79.7%	89.7%	67.7%

【集荷数量】

単位:30kg/袋

品 種	仁多	横田	大東	加茂	木次	三刀屋
コシヒカリ	8,422	13,503	8,146	5,127	2,273	3,833
きぬむすめ	0	0	3,717	3,302	176	2,183
つや姫			655	1,126	162	917
うるち米計	8,452	13,642	13,619	12,676	2,611	8,771
酒米	1,597	995	628			245
もち米	2,208	2,099	54	11	0	0
合 計	12,257	16,736	14,301	12,687	2,611	9,016

品 種	吉田	掛合	頓原	赤来	合計
コシヒカリ	982	3,091	3,806	4,128	53,311
きぬむすめ	0	15	0	0	9,393
つや姫	370	280	0	0	3,510
うるち米	2,080	3,535	3,806	4,128	73,320
酒米	122	248	371	779	4,985
もち米	86	4	813	2,516	7,791
合 計	2,288	3,787	4,990	7,423	86,096

※カントリーエレベーターの実績を含んでおりません。

寄贈のお礼

雲南市三刀屋町の藤原陽様より雲南
すずらん福祉センターに新米コシヒカリ
とあきだわら(多収性品種)計2袋を寄
贈いただきました。

利用者の方々に美味しい新米を食
べてもらおうと毎年寄贈いただいでい
ます。
藤原様の善意に感謝し、お礼申し上
げます。



島根県中古農業機械 大展示会の中止について

例年、JAしまね斐川事務所駐車場で開催しております「島根県中古農業機械大展示会」は、新型コロナウイルス感染症拡大をうけて、ご来場の皆様のご健康を第一に考え、当初予定していました11月上旬の開催を中止することにいたしました。

開催を心待ちにしている方も多数いらっしゃると思いますが、ご理解の程よろしくお願いたします。なお、中古農業機をお探しの方は、お近くの農機具販売店、各営業所、JA農機センターまでお気軽にお問合せください。

主催

島根県農業機械商業協同組合
ヤンマーアグリジャパン(株)
(株)井中四国
JAグループ島根



●依頼退職(9月30日付)

●筒井涼(雲南すずらん福祉センター)

●鶴原能也(営農部営農企画課)

●人事異動(10月1日付)

●企画総務部付本店米穀園芸部米穀課 星野有香

※()内は旧部署

ATM廃止のお知らせ

JAしまね雲南地区本部では、以下のATMについて、令和3年2月末をもって廃止することといたしましたので、お知らせいたします。ご利用の皆様には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申し上げます。

廃止ATM

- ◎布勢店 ◎三沢店 ◎鳥上店 ◎大東駅前店 ◎久野店
- ◎西日登店 ◎日登店 ◎中野店 ◎鍋山店 ◎波多店

最終稼働日

- ◎令和3年2月26日(金)
- ◎8:45~18:00

《JAのキャッシュカードでお取引できる金融機関》JAしまねの手数料無料ネットワーク

JAしまねのキャッシュカードをお持ちのお客様は、**全国のJAバンク・JFマリンバンクATM**で、**手数料無料**で入金・出金・残高照会をご利用いただけます。

金融機関名	JAバンク	三菱UFJ銀行	セブン銀行	JFマリンバンク	ゆうちょ銀行	イーネットATM※2	ローソンATM	その他銀行・信金等(MICS提携)
無料ATM台数	約11,800台	約7,700台	約25,100台	約500台	約29,800台	約12,700台	約13,400台	—
お取引内容	入出金	出金	入出金	出金	入出金	入出金	入出金	出金
ご利用手数料	平日※1 8:45~18:00	無料	無料	無料	無料	無料	無料	110円※3
	土曜日※1 9:00~14:00	無料	110円	無料	無料	110円	無料	220円※3
	その他時間帯※1	無料	110円	110円	無料	110円	110円	220円※3

◎上記は、JAしまねのキャッシュカードをご利用の場合です。

◎祝日が土曜日と重なる場合は、日曜・祝日時間帯のご利用手数料となります。残高照会は時間帯にかかわらず無料をご利用いただけます。

※1：稼働時間はATMによって異なります。また、ATM稼働時間であってもJAしまねのキャッシュカードによるお取引ができない場合がございます。詳しくはお近くのJAまたはご利用ATMの掲示等でご確認ください。※2：イーネットATMはファミリーマート・スリーエフ・ポプラ等のコンビニエンスストアに設置されています。※3：ご利用の金融機関により、手数料が異なる場合がございます。詳しくはご利用ATMの掲示等でご確認ください。

年金についてのご相談はJAで!

年金相談会のご案内

- 頼原支店
11月11日(水) 15:00~19:00
- 掛合支店
11月12日(木) 10:00~15:00

- ◎お一人おひとりの相談会です。できるだけご予約下さい。
- ◎お問い合わせは、各支店窓口までお気軽にどうぞ。
- ◎新型コロナウイルス感染拡大防止のため、変更・中止となる場合があります。



第27回 女性のつどい並びに 家の光大会中止について

JAしまね雲南女性部員の集結・相互交流を目的に毎年開催しております本大会について、新型コロナウイルス感染拡大をうけ、ご来場の皆様や出演者の安心・安全を確保することが難しいと判断したため今年度は開催を中止いたします。皆様には諸事情をご勘案いただき、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

11月の外勤日 18水 19木 20金

※支店によっては変更する場合があります。詳しくはお近くのJA窓口までお問い合わせ下さい。

●子牛市場成績表

中央“統伸”の相場展開

地区名	種別	取引頭数	最高価格	最低価格	平均金額	平均体重	キロ単価	前月価格比
雲南地区本部	雌	43	1,010,900	392,700	641,735	280	2,295	52,135
	去	46	994,400	613,800	753,715	300	2,513	38,440
中央市場	雌	102	1,634,600	301,400	635,336	280	2,271	15,162
	去	128	1,076,900	611,600	764,732	307	2,495	58,631

令和2年9月の全国主要子牛市場平均価格は、雌640,982円(前月比103%)、去勢723,591円(前月比103%)、計688,577円(前月比103%)で、統伸の取引となっています。

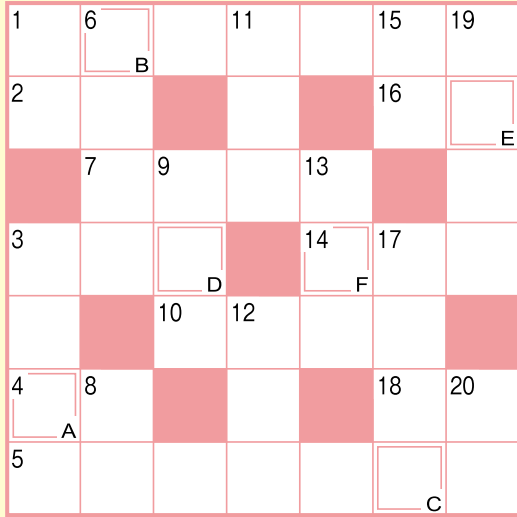
畜産 市況



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

〒699-1395 雲南市木次町里方1088-6
JAしまね 雲南地区本部 ふれあい課 「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

水うまく自然いづばい過疎豊

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

情けいづば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

期間限定



まる柿

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

期間限定



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。前日迄お受け付けいたします。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。

蟹目 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



JAL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、コクが増え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
卵……………1個
A 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。好みでポン酢・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く所(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・雲南地区本部
発行/島根県農業協同組合 雲南地区本部
〒699-1395 雲南市木次町里方1088-6
TEL 0854-42-9000 FAX 0854-42-9100
Facebookもチェック! http://www.facebook.com/umnanja

