

2023
7
July
Vol.88

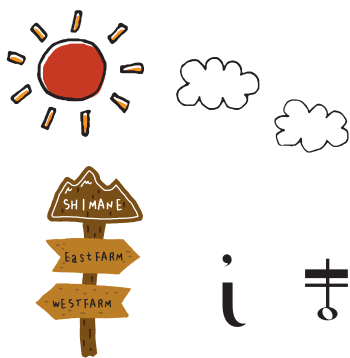
SNSで旬な情報を
投稿しています



JAしまねびより

特集 直売所にてかけよう





みつけた しまねのファーマーズ

Shimane farmers



常時10種類近くの野菜が栽培されている農園ととんがり屋根の鶏舎

ムラーズファーム

ムラー フランク

Müller Frankさん(49歳)

今月は隠岐どうぜん地区本部。海士町で農業と化学肥料を使わずに野菜作りに取り組む「ムラーズファーム」のムラー・フランクさんにお話を伺いました。

**多品種野菜にニワトリとヤギ！
多様性あふれるにぎやかな農園！**

約600万年前の火山活動でできた島、隠岐島前の海士町（中ノ島）。その北東部に位置する宇受^{うづか}地区に、ムラーズファームがあります。

農業や化学肥料を使わず、年間40〜50種類もの野菜を作っているのはドイツ人のムラー・フランクさん。移住してから約15年、もとは雑木林だった土地をコツコツと開墾し、生産力の高い農園を作り上げてきました。JAをはじめ、島内の各商店に出荷する野菜は「おいしくて長持ちする！」と評判です。

農園にはズッキーニやネギ、ダイコン、カブ、キャベツの他、バターナツカボチャなどの珍しい品種も含め、常時10種類近くの野菜が栽培されています。

畑の脇には、ムラーさんが自分で建てたとんがり屋根の鶏舎があり、平飼いのニワトリが約90羽、元氣よく走り回っています。鶏舎の逆側の奥には、山の斜面を切り拓いて作った階段状の畑にサツマイモの長い畝がずらり。その向こうにも農地を拡大予定で、開墾中のエリアには40頭のヤギが放たれ、のんびり草を食む姿が見えます。雑木林を農地へ変えるプロセスでは、草を食べてくれるヤギの存在が重要なのだとか。

「子どもの頃から食べものを自分で作ることに興味があった。でも、両親の勧めで大工になり、ドイツの他、イギリスやスイスで働きながら『いつかは農業をやりたい』と夢見ていた」と話すムラーさん



取材時にはダイコンなどが収穫を迎えていました

ん。その後、縁あって海士町に移住。豊かな自然とともに生きる島の暮らしに魅了され、この環境なら自分ができる！と、有機農業への挑戦を始めました。

**おいしい野菜の秘密は、
精魂込めてつくってきた「土」**

島の飲食店や宿の料理人から絶賛されているムラーさんの野菜は、島で唯一のホテル「Entôt^{エントット}」でも使われています。その味に感動した観光客が、本土へ帰るフェリーに乗る前にわざわざ畑に立ち寄り、野菜をお土産に買って帰ることも。

なぜ野菜がおいしいの？と聞くと、「土のおかげだよ！」と胸を張るムラーさん。表面約7センチの浅い層だけトラクターで耕して、あとは畑の中に空気を入れるようにフォークを入れ、丁寧に手で耕していきます。この耕し方をする中で土の中の微生物が増えるのだそう。ムラーさんは「うちの野菜が長持ちするのは土が豊かだから。農業や化学肥料を使わないことだけが大事なんじゃない。どれだけ土の面倒を見ているかが野菜の味や日持ち



タマゴを産み、土づくりも助けてくれるニワトリはムラーズファームにとって欠かせない存在です



目でも楽しませてくれる多種多様なムラーズファームの野菜

を左右すると思う」と話します。

飼っているニワトリは、タマゴを販売する他、鶏ふんを有機肥料として使っています。島内で生産される牛ふん堆肥も購入し、土づくりに活かしています。ただ、農業を使わない栽培法は手間がかかるのも確かです。ムラーさんは「例えば今年の春は天候のせいか初めてナメクジが発生したので、専用の手袋をして丁寧に取り除いた。毎年色んなことが起きるけど、すべてが経験。とにかく日々勉強だね」と話します。

ファーマーにもビジネスマインドは必須。 販路開拓やファン作りも積極的

ムラーさんは販路開拓や販売促進にも熱心です。島内ではJAや主な商店、宿、飲食店などに出荷。サンプルを送るなどしてこまめに営業し、隠岐の島町のスーパーや松江市のスーパーなど島外の販路も確保しました。また、インターネットでは、産直野菜の通販サイト「食べチョク」での販売に力を入れています。ムラーさんは「多品種の野菜を作っているのは、食べチョクで売る際に箱に詰めて見栄えが良いように。珍しい野菜も入れるとサプライズがあって良いですよ」と話します。今は毎週、定期的に買ってくれるお客様も増えてきており、応援してくれるファンが増えていると実感していると言います。

今が旬のズッキーニ。実は海士町で最初に栽培したのはムラーさんでした。移住当初、まだ島ではズッキーニを売っておらず、食べたくて自分で作ったのが始まり。するとだんだん知名度が広がり、他の生産者も栽培するようになって、今では人気野菜の一つに。野菜を上手にPRして野菜好きが増えれば、島の食が豊かになると同時にムラーズファームのファンも

増える。そんな好循環を

目指して、イベントやSNSを利用して情報発信に今後力を入れていく予定で、通販サイトも制作準備中とのこと。

隠岐の有機野菜のパイオニアでありたい。 原動力はパッション

他の生産者と助け合う「おたがいさま」は島の文化。ムラーさんも地域との繋がりを大切にしています。「農園の土地やスタッフ用のシェアハウスも地元で借りている。地域の人が農作業を手伝ってくれているのはとてもありがたい。本当にたくさん助けてもらっているから、できることで恩返しをしています」とムラーさんは話します。

仕事の充実ぶりがうかがえる一方で、とても忙しいそうなるムラーさん。リラックスの時間もすべて農園にあると言い、スタッフとのお喋りやBBQが良い息抜きになっています。

「自分にとって農業は人生そのもの。夢見ること、食べることを考えること…生きることすべてがここに詰まっている。だから忙しくても頑張れる。原動力は、パッション(情熱!)」と笑顔を見せました。



農園のスタッフたちとお喋りするムラーさん



ズッキーニを収穫し笑顔のムラーさん

目標は、隠岐4島で初の有機JAS認証を取得すること。認証のために使用する資材にも条件があり、コストも手間もか

かりますが、これからも有機にこだわると決めています。ムラーさんは「有機栽培は大変だけど、認証されて島でブランド化していけたら希望はある！野菜以外にも、例えばヤギのミルクやチーズ、ソーセージ作りなどやりたいことはいっぱい。理想の農園までまだ途中だけど、仲間を増やして、少しずつ実現していきたい」と語りました。



理想の農園を目指すため、今後もムラーさんの挑戦は続きます

旬野菜・ズッキーニの美味しい食べ方

ズッキーニはカボチャの仲間で、油との相性も抜群。パベキューで焼くだけでもおいしいですが、衣をつけて揚げるのもイチオシ！フライにはヨーグルトソースをかけるのがムラーズファーム流。ヨーグルトに塩と蜂蜜、おろしニンニク、刻みハーブ、レモン汁を混ぜたソースで、ギリシャ料理風のご馳走になります♪ニンニクと一緒にオリーブオイルで軽く炒めてから生野菜にトッピングするのもオススメです😊花もフライにして食べられますよ！ぜひお試しください♡



ズッキーニのフライ・ヨーグルトソースがけ(手前)と、炒めズッキーニのサラダ



楽しみがいっぱい!

直売所にてかけよう



皆さんは地元の直売所へよくおでかけしますか？新鮮な農畜産物、地元の旬を感じられる、珍しい野菜と出会う…などなど魅力がいっぱいですよね😊今回は、直売所を楽しむポイントとともに県内の直売所を紹介していきます！

「花と野菜の産直市場」JAしまね斐川グリーンセンター

出雲市斐川町にある斐川グリーンセンターは、季節ごとの新鮮な野菜や花が豊富でお客さんに喜んでいただいている地域密着型のお店です。これからの時期は、出西生姜や枝豆、タマネギなど地域の特色ある農産物や、定番のトマト、キュウリなどの夏野菜が早朝からぞくぞくと持ち込まれます。お盆に向けて菊やストックなど切り花も充実していきます！



地元産の新鮮な野菜や花を豊富に取り揃えているお店ですので、たくさんのご来店をお待ちしています！

朝一で持ち込まれた旬の野菜詰め合わせ「くにびきっ」の発送も承っています😊



JAグリーンつだ

「JAグリーンつだ」は、新鮮な野菜はもちろん切り花の品揃えも充実のJA直売所。その場で精米する「今ずり」のお米も販売しており、毎週日曜日には5キロ以上を購入するとたまごをプレゼントする人気の企画も…！これからの季節は夏野菜の出荷が本番を迎え、8月にはお盆に向け売り場を広げて花の即売が行われます😊



道の駅あらエッサ「なかうみ菜彩館」

安来市の道の駅あらエッサ内の「なかうみ菜彩館」は、県外や市外からの来店客が「安来」と「四季」を感じることができるJA直売所。出荷される農産物はもちろん、店内の装飾や季節の行事に合わせたイベントなどで来る人を楽しませています。これからの季節は、トウモロコシを始めとした夏野菜やブドウ、メロン、二十世紀梨が棚に並びます😊



安来を感じられる直売所にぜひ足を運んでいただき、四季をご堪能ください！

Aコープ直売コーナー

JAしまね島根おおち地区本部管内のAコープ3店舗（いわみ店・おおち店・かわもと店）に設置している直売コーナー。シャインマスカットや夏野菜、白ナスなどの西洋野菜まで旬の農産物が勢ぞろい。出荷される野菜のファンで遠方の家族に送るために訪れる方もいる人気のコーナーです。生産者オススメの調理法も紹介されているので要チェックですよ◎



手頃な価格で新鮮でおいしい野菜を常に提供しています。ぜひお越しください！

たんびにきて家

道の駅「さくらの里きすき」併設の「たんびにきて家」は、雲南地域（1市2町）から農畜産物や加工品が集まります。同地域は平たん地から高冷地まで有するため出荷物の種類がとにかく豊富。名物の焼き鯖寿司や、夏場にはプラムや桃、ブドウなどが出荷され、新鮮な果物を求めて来店されるお客さんと賑わいます！



多くの方が出荷されているので、たくさんのお農産物や珍しいものと出会う直売所です😊

地元の直売所を利用＝「国消国産」「地産地消」につながる！

「国消国産」とは、JAグループが提唱している「こくしょうこくさん」民が必要とし「こく」消費する食料はできるだけその「こく」で生「さん」産するという考え方のこと。これを身近なところで考えると「地産地消」になります。できるだけ国産、地元産のものを手に取り、食べることが生産者の皆さんや日本の農業を応援することにつながります！



©よい食P

直売所を楽しむ! 4つのポイント

JAグリーンおおだ

JAグリーンおおだ「産直市」は、288人の会員が四季折々の野菜や加工品、生花、苗物などを出荷しています。毎週月・水曜日には地元女性グループによる特産品「箱寿司」やお惣菜、地元蒲鉾店とJAがコラボした地元産アスパラガスを使ったカレー風味の天ぷらも販売しています。これからはキュウリ・トマトなどの夏野菜で棚が埋まります!



笑顔いっぱい皆さまのご来店を心よりお待ちしております! ぜひお立ち寄りください!

1 地元の採れたて 新鮮な農産物が手に入る

「採れたてのおいしさを届けたい」そんな農家さんの気持ちが詰まっています。季節によって出荷される商品が変わるので、旬の味が楽しめます!

2 農家さんの顔が見える農産物

商品に農家さんの名前が付いているのは、商品の安全に自信をもっている証。お店で農家さんと出会ったら、商品の選び方や食べ方などを聞いてみるチャンス!

3 量販店では味わえない「選ぶ楽しさ」

直売所には同じ野菜でも形や色、味が違う多くの種類が並びます。これは農家さんが、少しでも他の人と違った作物を作り、消費者の皆さんのニーズに合うように工夫しているから。

4 直売所ではしか買えない「加工品」も大きな魅力

農家さん手作りのジャムや漬物、みそ、お餅など素材の味を生かした商品はどれもおいしさ満点です!

ラピタ農産物直売コーナー

JAしまね出雲地区本部が運営する生活購買店舗「ラピタ」8店舗の農産物直売コーナーでは、「安全・安心・新鮮」をモットーに地元農産物や加工品を販売しています。売り場に残ったものは翌日引き取るなど保管ルールを徹底しており、売り場には常に新鮮な農産物が並びます。夏場はナス、キュウリ、トマトなどの夏野菜が売れ筋商品です!



安全・安心を基本に消費者ニーズに応えていきます!

隠岐地区本部

JAしまね隠岐地区本部では、リースハウス事業でハウスを増設した島内生産者が栽培したキュウリやトマトを拠点となる同地区本部に集荷し、隠岐どうぜん地区本部管内のグリーンストアや直売所などへ納品しています。また、隠岐農産物生産者協議会野菜部会員が栽培したキャベツやジャガイモ、ネギ、ホウレンソウ、タマネギなど主要野菜を学校給食用の食材として給食センターへ納め、子どもたちに地場産野菜を食べてもらうなどの地産地消に積極的に取り組んでいます。



隠岐育ち

JAで集荷すると出荷担当が検品した後、「隠岐育ちシール」を貼って出荷します。このシールがJAで検品した隠岐産の証!

グリーンストア

JAしまね隠岐どうぜん地区本部管内には直売所が併設されたグリーンストアが3店舗(西ノ島町・知夫村・海士町)あります。季節の旬の農産物はもちろん、シーズンには海産物やお寿司なども並びます。これからの季節は、毎年お客さんから好評をいただいている各種ブドウや桃、梨などが並ぶ予定です!



地元農家の皆さんが作った野菜や果物が並びますので楽しみにしてください!

愛菜果市「旬」

益田市内のAコープ2店舗にある愛菜果市「旬」は、葉物野菜や根菜類、果物、さらには加工品も多種多様で、時期にあった旬のものを提供することを基本としています。小菊を中心に四季折々の切り花がたくさん並ぶのも強み。梅雨が明けるとナス、トマトなどの夏野菜が所狭しと売り場に並び、柏餅や梅漬け、らっきょう漬けも出荷されます!



安全安心な新鮮野菜の提供を基本に、誠実で適正な価格表示を心がけて出荷いただいています。お客さまにも好評です!

きんさい市場 黒川店

季節の山の幸などは産直ならではのですね! 収穫したての新鮮な野菜や果物が並びます。近年は切り花も豊富でお花を楽しむ方も増えています。夏の時期は枝豆やミョウガ、スイートコーン、スイカ、トマトが、果物ではブドウや梨、柑橘類が人気です。きんさい市場では、とにかく元気なスタッフが皆様をお待ちしています!



おっ!この時期かあって感じたりして、季節のものをその時期に食べてほしいです。時々行うぶちイベントにもぜひお越しください!

お知らせ：次回8月号は総代会特集!

6月25日(日)に開催した第9回通常総代会の様子は、8月号の特集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るべきところですが、作成スケジュールの都合上、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。





現場の声を
聞きたい

組合長が行く！



今月の
訪問先

J Aしまねやすぎ地区本部管内

- 田口好美さん・一成さん ● 安来地域バイオマスリサイクルセンター
- 農事組合法人ファーム宇賀荘 ● 石橋農園
- 砂流牧場 ● しふおんながた

今回は、田口好美さん・一成さん、安来地域バイオマスリサイクルセンター、農事組合法人ファーム宇賀荘、石橋農園、砂流牧場、しふおんながた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。

田口好美さんと一成さんは、水稲や和牛繁殖を家族3人で経営。昨年は全共鹿児島大会に県代表牛を出品するなど県内の和牛生産を牽引しています。牛舎を新設し増頭していることや自給飼料についてなど意見を交わし、一成さんは「市場へ出荷する際に、複数頭につき1人で対応できるように出荷体制を作ってほしい」と要望されました。有限会社サンコープ雲南が運営する安来地域バイオマスリサイクルセンターは、家畜ふん尿と下水汚泥を堆肥化する処理施設。酪農家10戸と島根県東部浄化センターが利用し、年間で家畜ふん尿を約3,500トン、下水汚泥を約3,000トン処理しています。堆肥は管内の営農組合や個人農家へ販売されており、資源循環型農業の一翼を担っています。

農事組合法人ファーム宇賀荘は、水稲とエコ大豆を栽培し、環境にやさしい農業に取り組みられています。中でも、どじょうを放流した水田で化学肥料・農薬を使わず育てたブランド米「どじょう米」の取り組みでは、昨年3月に有機JAS認証に対応した乾燥調製施設を竣工し、同年8月には有機JAS認証を取得。同法人の岡田一夫代表理事組合長らは「玄米の保

管が難しいため、有機JAS認証に対応した保管倉庫ができる」と助かる」など要望されました。石橋農園の石橋賢一郎代表は、ハウス7棟で「紅ほっぺ」を中心に4品種を栽培し、うち1棟のハウスでは新たに高設栽培にも挑戦されています。就農した経緯や自分に合った苗を作るため育苗を行っていることなどを伺いました。石橋さんは「苗の特性や温度管理、定植時期をずらして常にイチゴがとれる状態を目指している」と目標を話しました。砂流牧場は、約100頭の乳牛を飼育。地域の田んぼや河川敷を整備し牧草を栽培する他、教育の一環で子どもたちを受け入れるなど幅広く活動されています。同牧場の砂流啓二さんと裕美子さんは、依然として続く畜産業界の厳しい状況や燃料費・電気代の値上がりの影響、高齢化による獣医師不足など今後の酪農業界について活発に意見を交わしました。



バイオマスリサイクルセンターの発酵棟を視察する石川組合長ら



牛舎を案内する好美さん(左)と一成さん(左から2番目)



乾燥調製施設について説明を受ける石川組合長ら

しふおんながたは、永田瞳さんと健志さん夫婦が経営。米粉のパンとシフォンケーキを製造・販売しています。管内の米農家とやすぎ地区本部との三者契約で米粉を納入し、健志さん自らも米粉の原料の「きぬむすめ」を生産しています。J Aしまねが米粉事業に取り組んでいることを伝えた石川組合長は米粉のサンプルを手渡し「使った感想をぜひ教えてほしい」と話しました。



石橋代表(左から3番目)と石川組合長(左から2番目)ら



裕美子さん(前列左から2番目)と啓二さん(前列左から3番目)と活発な意見交換を行いました



永田さん夫婦にサンプルの米粉について説明する石川組合長(右)

組合長から一言



今回は、和牛繁殖農家の田口好美さん・一成さん、有機JAS認証に対応して米の乾燥調製施設を導入された農事組合法人ファーム宇賀荘、イチゴ栽培農家の石橋賢一郎さん、家族で酪農経営をされている砂流牧場、地元産の米を使って米粉パンを製造されているしふおんながたと意見交換をさせていただきました。その他、安来地域バイオマスリサイクルセンターを訪問し、家畜ふん尿や下水汚泥を原料とする堆肥の製造施設を見学させていただきました。今後、ペレット堆肥の製造についても本格的に取り組むとのことであり、有機農業を進める上で大いに期待したい。



📺 巡回の様子を収めた動画はコチラ

組合長より一言
育児放棄
されし子牛や
今年竹



topics 1

島根ぶどう主力品種「デラウェア」を福岡県でPR



JAしまねと島根県は6月10日、主要な販売先の一つである福岡県で島根ぶどうの主力品種「デラウェア」の出荷ピークに併せ、トップセールスを行いました。同JAの石川寿樹組合長や丸山達也知事ら関係者約20人が同市内の青果市場と量販店を訪れ、「デラウェア」を始めとした県産品をPRしました。

福岡市中央卸売市場青果市場では、石川組合長が市場関係者に日頃からの取引に感謝を伝えながら「農産物の生産は厳しい状況にあるが、若手生産者も頑張っているため今後も県産『デラウェア』の販売をお願いしたい」と販売促進への協力を求めました。また、セリ前には「デラウェア」と「アムスメロン」の試食も行い、市場関係者らに旬の味覚を味わってもらいました。

量販店のサンリブ木の葉モール橋本では、「デラウェア」をメインに、タマネギやシイタケ、アスパラガス、ブロッコリーなどを販売。「デラウェア」の試食をすすめるながら来店者へ魅力を伝えました。試食した来店者は「甘くて食べやすい」と感想を話しました。



サンリブ木の葉モール橋本で旬の「デラウェア」をPRする石川組合長（右）と丸山知事（左）

topics 2

積極的なJA運営参画へ JAしまね女性総代研修会を開催



JAしまねは5月31日、出雲市のラピタウェディングパレスで女性総代を対象とした研修会を4年ぶりに開きました。9地区本部から女性総代54人と役員ら参加し、JA運営参画への意識を高めました。

研修会では、同JAの日高光弘専務がJA運営への女性参画について情勢報告をした後、中国四国農政局経営支援課の堀越英樹課長が「女性参画が求められる背景と今後の展望」と題して講演。全員が参加できる・生きやすい社会に向け、新しいルール作りが求められていることなどを伝えました。また、同農政局島根県拠点の新田勇総括農政推進官が「しまね農業女子」の取り組みについて紹介しました。

後半は、11グループに分かれグループ討議や意見交換を実施。テーマごとに話し合い「JA運営に女性参画を進めるにも、今回のような研修会へ積極的に参加し情報を得ることが重要」「会議などに女性が参加しても大した意見が出ないのではないかと感じられることがある」など意識改革が課題となる意見が出ました。

同JAの石川寿樹組合長は「女性の声によりJAに届きやすい環境づくりを進め、JAの事業運営に女性参画が当たり前となる組織とするために現状や課題を考え、今後の事業運営に活かしていく」と話しました。



講演を真剣に聞く参加者ら

topics 3

「世界牛乳の日」に県内酪農・乳業代表者らが知事を訪問



島根県内の酪農関係団体でつくる島根県牛乳消費拡大運動実行委員会は6月1日、「世界牛乳の日」に合わせて丸山達也知事を訪れ、県産牛乳・乳製品の消費拡大や生産コストの高止まりなどで厳しい酪農業界への支援を求める要望書を提出しました。

同委員会メンバーで島根県酪農協議会の西谷悟郎会長は「酪農の実態を伝え、酪農の生産基盤維持と後継者が就農できるような環境を国として作ってもらえるよう要請をお願いしたい」と訴えました。丸山知事は「県としてもできる限りの対策を講じていきたい」と応えました。

この日は消費拡大のPRとして、丸山知事に試飲してもらおうと県産牛乳を用意。丸山知事は牛乳を一気に飲み干すと、県産牛乳・乳製品の消費拡大を県民に呼びかけました。



丸山知事（中央）らとともに消費拡大をPRしました

topics 4

島根たまねぎ出荷始まる!



JAしまねは5月24日、出雲市斐川町のJAしまね広域玉葱調製保管施設で「島根たまねぎ」の出荷を始めました。初日は約10トンの「七宝早生7号」を選果。今年産の同施設の出荷量は2,095トン計画し、9月中旬頃まで1日約20トンの出荷が続く予定です。

タマネギの県産地地化を目指す同JAは、主産地の斐川町に県内全域のタマネギ調製保管拠点として施設を建設し、昨年度から稼働を始めました。根と茎を処理するタッピングマシンや1日35トンの処理が可能な選別機、乾燥と低温貯蔵ができる保管庫を備え、生産者の作業負担の軽減にもつなげていきます。

今年産は、十分な日照時間と適度な降水量で仕上がりが上々で、収量にも期待がかかります。同JAの担当者は「高品質な『島根たまねぎ』を消費者に届けたい」と話しました。



島根たまねぎの選果を行う選果スタッフら



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

JAしまね女性部フレッシュミズ部会

JA女性組織3ヵ年計画
「JA女性 想いをひとつに かなえよう」
の実践2年目です。

つなごうみ まもろうみ かかわろうみ
の3つの具体的目標を掲げ活動します。



住田奈々部会長
(石見銀山)



及川聡美副部会長
(やすぎ)



中島久美子副部会長
(雲南)



池田琴恵委員
(くにびき)



永瀬美和委員
(出雲)

私たちJAしまね女性部フレッシュミズ部会は、概ね50歳までの女性部員で組織されており、「仲間を輪を広げ、活動内容の更なるステップアップを目指そう!」をキーワードに、楽しく活動しています。
令和4年度は新型コロナウイルスの影響で思うように活動ができませんでしたが、令和5年度は役員改選を行い、新メンバーで楽しいイベントをたくさん企画し、部会員同士の交流を深めることから始めていきます。
7月末には、『ちやぐりん』を活用した親子参加型イベントを開催し、食への関心を高めるきっかけ作りをお手伝いします。
今年度、一段とパワーアップしたフレッシュミズ部会は、新役員を筆頭に仲良く・元気に活動していきます。



一所懸命青年連盟

JAしまね石見銀山青年連盟

JA YOUTH

はやし だいすけ
林 大輔さん



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

JAしまね石見銀山青年連盟(以下、農青連)に加入している林大輔さん(38)は、大田市長久町で約600アールの耕作面積で、水稲と飼料用稲(WCS)、大豆の栽培を兼業で行っています。
非農家の生まれで農作業の経験はこれまでありませんでしたが、高齢化などに伴い離農する農家が増える中、農業をビジネスチャンスととらえて就農しました。
1年目は同町の生産者のもとで指導を受け、2年目からは同生産者の農地などを継承し今年で3年目になります。
「目標は20ヘクタールまで面積を拡大し、雇用の創造をすること」と話す林さん。そのためにもまずは10ヘクタールを一人で作業できるようにしなければと日々奮闘中です。
農業の魅力について「一生懸命作ったものを美味しいと喜んでもらえることが何よりも嬉しい」と語りました。
他にも地元保育園を対象に田植え体験や収穫体験、きたお米を提供するなど食農教育活動にも積極的に取り組んでいます。最後に「農業のイメージを変えたい」とその想いを語ってくれました。

令和6年版

J Aしまねカレンダー用 絵手紙募集!

イメージ



J Aしまね令和6年版カレンダーに使用する絵手紙(テーマは「農業・農畜産物・花卉」)を募集します。
作品採用者には農協全国商品券5,000円を贈呈

詳細はJ AしまねのHPをご覧ください。



- 応募資格/島根県内在住者
- 募集期間/令和5年9月13日(水)必着
- 応募方法

9/13(水)必着

絵手紙作品テーマ

島根県内で生産されている農畜産物や農業に関わる絵手紙であれば、種類を問いません。

- ①農業(稲刈り、芋掘り、田園風景…など)
- ②農畜産物・花卉(しまね和牛、デラウェア、トルコギキョウ…など)

- ・応募サイズは、郵便ハガキ(100×148mm)
- ・1人5点、コピー不可
- ・応募作品の返却はいたしません
- ・応募の際は、自作絵手紙の表面に ①住所 ②氏名(ふりがな) ③電話番号をご記載の上、応募先までお送りください。

■応募・お問合せ先

〒690-0887 松江市殿町19-1 J Aしまね ふれあい福祉課 令和6年カレンダー係
電話: 0852-67-7704 FAX: 0852-67-7708

<注意事項>

【応募に関する事項】

- 費用の扱い
デザイン画の作成及び応募にかかる費用はすべて応募者の負担とし、応募作品は返却しません。
- 失格となる場合
提出書類に虚偽の記載をした場合・募集要領の条件を満たしていない場合
- 個人情報の取り扱い
応募者の個人情報は、応募作品の選考、採用通知、採用作品の発表、賞品の授与のために使用します。採用された作品の作者氏名、住所の市町村名などについて公表します。
- その他
応募作品の不達等、送付中の事故については、一切の責任を負いかねます。

【著作権等の帰属に関する事項】

- 応募作品は、第三者が著作権等を利用していないものに限りします。
- 応募作品は、応募者が商標登録出願又は意匠登録出願を行っていないものに限りします。また、応募者は、応募後においても、応募作品についての商標登録出願又は意匠登録出願を行わないものとします。
- 採用作品に関する意匠登録を受ける権利及び著作権(著作権法第27条及び第28条に規定される権利を含む)は、全てJ Aしまねに帰属します。また、採用作品に関する上記権利の譲渡対価は賞金をもって充てるとします。
- 採用作品の著作者人格権は行使できないものとします。
- 採用作品は、J Aしまねがデザインの一部を修正・変更する場合があります。
- 採用作品は、採用決定以後、J AしまねのカレンダーやHP、SNS等において自由に使用できるものとします。
- 応募作品について第三者から権利侵害等の警告又は訴えがあった場合、その作品を応募した応募者は、その解決に全面的に協力するものとします。

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メールにて下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けていますのでご利用ください。
*ご厚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。

理事会情報 (5月30日開催)

【協議事項】

- ①露地野菜の県央育苗拠点の整備について
- ②令和5年度補助事業の実施について
- ③令和4年産島根米買取価格の設定について
- ④出雲地区本部葬祭利用料金変更に伴う葬祭会館及び葬祭具利用管理規定の改定について
- ⑤信用事業方法書(為替取引)の一部改正について
- ⑥令和5年7月18日付け隠岐どうぜん地区本部の機構改革の実施について
- ⑦令和5年度業績還元の取扱いについて
- ⑧令和4年度決算の承認について
- ⑨第9回通常総代会への附議議案について
- ⑩本店子会社等への役員の派遣及び推薦について
- ⑪大口貸出について
- ⑫定款及び定款附属書総代選挙規定の一部変更について
- ⑬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
- ⑭第9回通常総代会における功労者表彰について
- ⑮「西ノ島町特定地域づくり事業協同組合」への加入について
- ⑯自己改革工程表の策定について
- ⑰食料安全保障の強化に向けた食料・農業・農村基本政策の確立に関する特別決議について
- ⑱「従たる事務所」の変更登記について
- ⑲常勤理事の他の団体理事等への就任について
- ⑳役員報酬総額等の設定について
- ㉑島根県常例検査書(斐川地区本部)の回答について

乾椎茸品評会 開催



やすぎ椎茸部会は5月25日、令和5年度やすぎ椎茸部会乾椎茸品評会を広瀬営農経済センターで開催しました。今年は昨年より多い13点が出品され、門脇正美さんの「どんこ」が優秀賞一席に選ばれました。県や市、森産業株式会社、(一財)日本きのこセンターら関係者が、島根県乾椎茸品評会審査基準をもとに、大きさや形、色合い、しわの具合などを規格ごとに審査しています。同部会の藤原康孝部会長は「昨年より出品が増えて、喜んでおります。大変なご苦労があるかと思いますが、今年度も皆さんの協力を賜り、事業を進めていきたい。」と話されました。入賞の結果は次の通りです。



優秀賞/島根県東部農林水産振興センター所長賞・どんこ・門脇正美
安来市長賞・どんこ・岩田勇夫
しまね東部森林組合長賞・こうしん・藤原康孝
島根県農業協同組合やすぎ地区本部長賞・どんこ・長島伸一
森産業株式会社賞・どんこ・岩田勇夫
日本きのこセンター賞・こうこ・藤原康孝
やすぎ椎茸部会長賞・どんこ・藤原康孝



赤屋小と新田谷地区 サツマイモ定植



安来市立赤屋小学校の1～4年生13人は5月30日、伯太町下小竹の新田谷地区の住民やJA職員と一緒にサツマイモ「紅はるか」の定植を行いました。毎年、同地区では食農教育の一環として、児童が定植体験できるように事前に畝たてやマルチ張り、圃場管理などを行っておられます。前日の大雨で足下が非常に悪いなかでしたが、JA職員から植え方を習った児童らを中心に「紅はるか」の苗1,000本を、竹の棒を使って1つ1つ丁寧に

定植しました。同地区代表の足立年禧さんは「夏の水不足が心配だが、管理に気を付けて秋に児童たちと収穫できるよう努めたい」と話し、今年2回目となった2年生は「去年より上手に植えることができた。たくさんイモ掘りしたいので、今から秋が楽しみ。」と笑顔で話しました。



道の駅切符に安来二中学生徒の作品採用



やすぎ地区本部「なかうみ菜彩館」で販売している道の駅切符に、安来市立第二中学校3年生の田中柚妃さんが考案した清水寺と千年杉の作品が採用されました。

同校で昨年度取り組んだ総合的な学習のなかで、生徒らの「安来の良いところを上手く情報発信できれば、魅力がもっと伝わると思う」という発表を聞いた「なかうみ菜彩館」の稲田佳代店長が同校と企画しました。同中学校の校章も印刷してある特別なデザインの切符は番号1801番から300枚限定で、5月27日より税込200円で販売しています。また、5月29日には稲田店長が同中学校の3年

生クラスを訪問して道の駅切符の完成を報告し、島根県産ヒノキで製作した切符レプリカを田中さんに直接手渡しました。

・安来市立第二中学校 田中柚妃さん

「安来の良いところをもっと知って欲しいし、それぞれ自分の地域でも良いところを見つけて、みんなで発信して欲しいと思います。」

・やすぎ地区本部なかうみ菜彩館 稲田佳代店長

「様々な活動を通じて、情報を発信していると皆さんから感じてもらえるように今後とも取り組みたいです。」



安来の元気な子どもたちを紹介します！

未来主役 の たち

MIRAI
KIOS

きいち
稲田喜一くん(2さい)
ちなり
千愛ちゃん(0さい)



喜一くんはアンパンマンと働く車が大好き。中でもホイールローダーとショベルカーが好きって教えてくれたよ。保育園ではお友だちと砂場で田んぼのまねっこ遊びがお気に入り。

おじいちゃんが大好きで、まねっこして遊んだり、くっついて甘えたりしているんだって。最近はお箸が上手になってきて、大好きなスナップエンドウ、きのこやコンニャク、魚のフライや唐揚げなど、よく食べてくれますとお母さん。

千愛ちゃんは笑顔のかわいい女の子。よく笑ってくれるそうです。声をかけると、声を返してくれるので何かお話が出来ているようです。お話の間ずっと笑顔でいてくれました。最後にお母さんにだっこされて安心した様子でうとうとしていましたね。

保育園でも小さい子を気遣う優しい喜一くんは妹ができてとっても嬉しいみたい。これから、もっと楽しくなりますね。

～お父さん・お母さんより～

「可愛い笑顔でみんなに癒しをくれる2人。毎日いろいろな姿や表情を見せてくれて楽しいよ。これからちなちゃんも大きくなって2人で一緒に遊べるようになる日が楽しみだね！兄妹仲良く元気にすくすく大きくなってね。家族みんな、きいちゃんとかちなちゃんのことを大好きだよ。生まれてきてくれてありがとう！」

認定こども園安田 てるてる坊主作り

やすぎ地区本部「なかうみ菜彩館」は6月8日、安来市立認定こども園安田の年長組園児14人とてるてる坊主作りを行いました。



この取り組みは平成24年から始めたもので、コロナ禍で3年間中止していましたが、今年4年振りの実施となりました。



当日は「なかうみ菜彩館」の稲田佳代店長が園児たちに「みんなが作ってくれたてるてる坊主を店内に飾って、お客様の気分を明るくしたいです。」と思いを伝え

た後、作り方を説明しました。てるてる坊主には安来節のどじょうすくい踊りで身に付ける豆絞りを被せるなど、見た目も楽しめるよう工夫を凝らしています。園児たちは、園の先生やJA伯太支店の岩佐亜希子職員と一緒に、思い思いのてるてる坊主を一生懸命作り上げました。



作り終えた園児は「楽しかった。お絵描きするところが頑張った。」と笑顔で話し、岩佐職員は「一生懸命てるてる坊主を作っているみんなから元気を分けてもらいました。」と話しました。

令和5年6月

組合員・利用者のみなさまへ

J Aしまね やすぎ地区本部
常務理事本部長 中尾 武

「信用事業営業店舗」以外での「通帳お預かり」の取りやめについて
(お 知 ら せ)

平素より J Aしまねの各事業をご利用いただき厚くお礼申し上げます。

この度、令和5年1月27日付で実施された農林水産省による「共済事業向けの総合的な監督指針」の一部改正に伴い、J Aしまねでは、令和5年7月31日をもって信用事業営業店舗外での「通帳お預かり」を取りやめさせていただきます。

今後、現金の入出金、通帳の記帳・繰越などは各支店または各店へご来店いただくか、ATMのご利用をお願いいたします。

また、J AネットバンクやJ Aバンクアプリをご利用いただきますとJ Aに出向かずにお取引いただけますので、本お知らせに併せてご案内申し上げます。

組合員・利用者のみなさまには大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

記

1. 「通帳お預かり」を取りやめる時期

令和5年7月31日

2. お預かりできない通帳の種類

キャッシュカードを発行することができる口座の貯金通帳

営農総合口座、**総合口座**、**普通貯金口座**、**貯蓄貯金口座**

※上記以外通帳（定期貯金、定期積金通帳）については、引続きお預かりいたします。

3. 「現金宅配・年金宅配」について

引続き、現金宅配・年金宅配サービスをご利用頂けます。

なお、通帳のお預かりはいたしませんので、別途に通帳記帳をお客様にして頂く事になります。

<左側に信用事業営業店舗、ATMのご案内を掲載しています>

以上

【本件にかかるお問合せ先】

やすぎ統括支店 金融課

TEL : 0854-22-3752



■ やすぎ地区本部管内 信用事業営業店舗案内

店舗名	営業時間	電話番号
赤江支店	8:45～15:00	0854-28-9030
安来東支店	8:45～15:00	0854-22-2243
安来南支店	8:45～15:00	0854-22-1123
伯太支店	8:45～15:00	0854-37-1515
赤屋店	8:45～15:00	0854-38-0633
広瀬支店	8:45～15:00	0854-32-2331
比田店	8:45～15:00	0854-34-0101
栄町店	8:45～15:00	0854-32-2323

■ やすぎ地区本部管内 ATMのご案内

ATM設置場所	平日	土・日・祝日	入出金 振込	振込	硬貨 対応	通帳 繰越
赤江支店	8:45～19:00	(土) 8:45～19:00	○	○	○	-
		(日・祝) 9:00～19:00				
安来東支店	8:00～21:00	(土) 8:45～19:00	○	○	○	○
		(日・祝) 9:00～19:00				
安来南支店	8:45～19:00	(土) 8:45～19:00	○	○	○	-
		(日・祝) 9:00～19:00				
伯太支店	8:00～21:00	(土) 8:45～19:00	○	○	○	○
		(日・祝) 9:00～19:00				
広瀬支店	8:45～19:00	ご利用できません	○	○	○	-
比田店	8:45～19:00	ご利用できません	○	○	○	-
栄町店	8:00～21:00	(土) 8:45～19:00	○	○	○	○
		(日・祝) 9:00～19:00				
やすぎ統括店	8:45～19:00	(土) 8:45～19:00	○	○	○	-
		(日・祝) 9:00～19:00				

※ お振込みはATMやJAネットバンク、口座の残高確認にはJAバンクアプリが便利にご利用いただけます。詳しくは、当JAの職員までお問合せください。

赤屋店・栄町店

昼休業時間の取扱い開始について

お知らせ

いつも JA しまねをご利用いただき、誠にありがとうございます。

赤屋店・栄町店は、令和5年10月2日(月)から
昼休業時間(1時間)を設け、営業時間を下記のとおり変更いたします。
ご不便をお掛けいたしますが、ご理解ご協力をお願い申し上げます。

なお、栄町店 ATM コーナーの営業時間に変更は無く、
昼休業中もこれまで同様にご利用いただけます。

■ 昼休業時間の取扱い開始について

開始日

令和5年10月2日(月)～

11:30～12:30 は昼休業とします

■ 昼休業時間帯(11:30～12:30)における対応について

11:30～12:30 までは防犯上の観点から**入り口は施錠、またはシャッターを下ろして**いますが、緊急のご用件はインターフォンによりお知らせください。

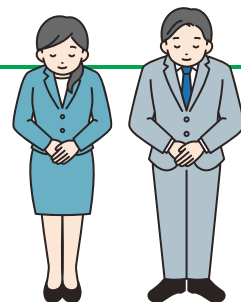
■ 令和5年10月2日(月)以降の窓口営業時間について

変更前 窓口営業時間

8:45～15:00

変更後 窓口営業時間

8:45～11:30
12:30～15:00



※11:30～12:30の1時間は窓口は昼休業いたします。

■ 昼休業時間中の最寄りの支店およびご連絡先

赤屋店

伯太支店 伯太町東母里 537-1 TEL 0854-37-1515

栄町店

広瀬支店 広瀬町広瀬 802 TEL 0854-32-2331



発見! やすぎ地区本部

安来南支店編



(後列左から)
 岩田 (課長)
 渡邊 (複合渉外)
 清山 (課長補佐)
 細田

(前列左から)
 細田 (複合渉外)
 勝部
 仲井 (支店長)
 岩佐

安来南支店は宇賀荘地区の平野部にあり、JA農業機械サービスセンターとJAガソリンスタンドに隣接しています。近隣の農地には、冬に多くのコハクチョウが飛来し、地元の方だけでなく他県からも多くの方が写真を撮りに来られています。

やすぎ地区本部の中では一番職員数の少ない支店ですが、笑顔とあいさつはどここの支店にも負けないよう職員一同心掛け、ご利用いただく皆様に満足いただける対応をしておりますので、今後ともよろしくお願いたします。

◎所在地 / 安来市宇賀荘町1255 ◎電話番号 / 0854-22-1123

米穀課編

営農経済部 米穀課



安来地域農業再生協議会 窓口



米穀課は米・大豆等の集荷・農産物検査・倉庫保管・販売など、生産者の皆様からお預かりした農産物を安全安心に消費者・事業者の方々へ送り届ける業務を行っています。また、安来地域農業再生協議会の窓口業務をしており、経営所得安定対策など各種事業の受付や事務を行っています。

○カントリーエレベーターとは？

生産者のお米を乾燥・調製・貯蔵する共同利用施設です。籾の状態でも保管することで劣化しにくく、長期間おいしさを保てるとされており、サイロ(円柱の建物)で貯蔵し、必要に応じてお摺りしています。

◎所在地 / 安来市利弘町902-1
 (利弘カントリーエレベーター)

◎電話番号 / 0854-23-0417

◎所在地 / 安来市下坂田町1075-1
 (生産センター)

◎電話番号 / 0854-28-9200

JALまねは健康長寿まねを目指し、金芽米の製造販売をしています。

贈って喜ばれるふるさとの味わいと香り



最新の精米技術で金芽と胚粉層を残したお米(無洗米)です。

令和4年産 島根県産 きぬむすめ
BG無洗米「金芽米」

① 5kg **2,300円** +送料 **800円**
② 10kg **4,600円** +送料 **1,000円**

令和5年
6月19日(月)
8月4日(金)まで

お中元
ギフト
《発送用》

JALまね やすぎ精米センター
BG 無洗米
令和4年産

新商品



粘りと硬さのバランスに優れ、粒ぞろいが良く、非常に食感の良いお米です。

令和4年産 島根県産 つや姫
BG無洗米「金芽米」

⑤ 5kg **2,300円** +送料 **800円**
⑥ 10kg **4,600円** +送料 **1,000円**



一粒一粒にしっかりと張りがあり、柔らかく、モチモチとした食感です。

令和4年産 島根県産 にこまる
BG無洗米「金芽米」

③ 5kg **2,300円** +送料 **800円**
④ 10kg **4,600円** +送料 **1,000円**



令和4年産 島根県産 きぬむすめ
BG無洗米「金芽米」

⑦ 10袋 **2,500円** +送料 **800円**



人気の無洗米。

令和4年産 島根県産 こしひかり
BG無洗米「愛を米」

⑧ 5kg **2,200円** +送料 **800円**
⑨ 10kg **4,400円** +送料 **900円**



令和4年産 島根県産 きぬむすめにこまる
BG無洗米「金芽米」
食べ比べセット

⑩ 10kg **4,600円** +送料 **1,000円**

お届け先に 金芽米の米粉
パンケーキミックス
150g(2~3枚分)
プレゼント!



白米よりコクがあって、栄養たっぷり

おいしさの秘密

あこふり
亜糊粉屑
(うまみ剤)
旨みと
コクが
あります。



あこふり
金芽
胚芽の
栄養成分が
ギュッと
詰まっています。

上質なうまみ

オリゴ糖 約12倍

豊富なビタミン

ダイエットに!

カロリー 約1割減

別の健康に!

食物繊維 約1.7倍

体を内側から守る

金芽米には、もともと人に備わっている自然免疫の働きを活性化させるLPS※4という成分が、普通の白米と比べて約4倍も含まれていることが分かりました。
※4 LPSは白米や黄芽米にも含まれる成分で、セサミン中にある健康効果の働きを活性化させることもできるものです。

税込み価格です! 期間中にご注文頂いた方、
全国どこへでもお得な価格でお届けします。

●発送は、ご注文から2~3日後となります。 ●注文が集中した場合は、発送が遅れる場合がございます。
●お届け希望日がある場合は、お早めにご注文をお願いします。



JALまね やすぎ精米センター オンラインショップからも、ご注文いただけます。



お問合せ JALまね やすぎ精米センター 〒692-0054 島根県安来市利弘町 925-3
TEL: 0854-22-6958 FAX: 0854-22-6960

人事異動

◎異動（令和5年6月12日付）（ ）内は旧部署
【地区本部内異動】

▼営農経済部次長兼資材課長・荒薦喜好（営農経済部次長兼資材課長兼自動車課長）▼営農経済部自動車課長・永澤幸宏（営農経済部直売店舗課長補佐兼グリーンセンター店長）▼営農経済部直売店舗課長補佐・青木規恭（営農経済部自動車課長補佐）

税務相談会日程

- 安来東支店 8月2日(水)10時～12時
- 伯太支店 8月2日(水)13時30分～15時30分
- 広瀬支店 8月14日(月)10時～12時

8月の外務日は

16日(水)・17日(木)

担当職員がお伺いします。

令和5年度 第2回 やすぎ地区本部運営委員会 議題

令和5年6月8日(木)
赤江支店2階

協議・報告事項

(1) やすぎ統括支店

- ① 赤屋店、栄町店の昼休業時間の周知について
- ② 店舗外での通帳お預かり取りやめについて

(2) 営農経済部

- ① 営農経済部からの報告
- ② 令和5年5月販売実績

(3) 企画総務部

- ① コンプライアンスに関する事案について
- ② 第9回島根県農協通常総代会議案について
(やすぎ地区本部資料、決算含む)
- ③ 大塚吉田地区の運営委員に関する件

(4) 子会社等の令和4年度決算報告並びに令和5年度事業計画について

- ① (株) サン・フードやすぎ
- ② (有) ジェイエイやすぎサービス
- ③ (株) しまねトヨー



市況動向

島根中央子牛市場
(単位：円・頭)

種別区分	地区区分	安来地区	伯太地区	広瀬地区	地区平均	中央市場
雌	平均価格	572,000	603,717	-	593,144	438,594
	頭数	3	6	-	9	115
	最高価格	688,600	992,200	-	992,200	992,200
ヌキ	平均価格	654,683	595,375	579,333	623,350	602,716
	頭数	12	4	6	22	171
	最高価格	831,600	774,400	731,500	831,600	831,600
総平均価格		638,147	600,380	579,333	614,581	536,723
合計頭数		15	10	6	31	286

6月子牛市場県外移出頭数

()内は頭数

	岐阜県	滋賀県	山口県	兵庫県	広島県	宮崎県	三重県	その他	合計	県外移出率
雌	11	21	2	6	0	5	10	22	77	58.78%
去	14	0	19	13	16	11	0	14	87	48.07%
合計	25	21	21	19	16	16	10	36	164	52.56%

肥育センター5等級評価牛（6月出荷分）

血統	種別	枝重	格付	BMS	備考
福之姫-百合茂-白清85の3-第2平茂勝	去勢	535.2kg	A5	11	
美津照重-勝忠平-北国7の8-安平	去勢	500.6kg	A5	9	
若百合-安福久-百合茂-美津福	去勢	471.6kg	A5	12	

全国、本県中央ともに“統落”の取引きとなる。

令和5年6月の全国主要子牛市場平均価格（全農・畜産生産部6月26日現在速報）は、雌504,424円（前月比96%）、去勢619,401円（前月比96%）、計569,225円（前月比96%）で“統落”の取引きとなっております。

本県6月の子牛市場は、中央で開設され286頭の取引きがあり、平均価格は雌438,594円（前回比50千円安）、去勢602,716円（前回比14千円安）、計536,723円（前回比25千円安）で、“統落”の取引きとなりました。

出荷牛については、去勢は発育が良く全体に揃っていましたが、雌の極端な発育不良の牛が目立ち、平均価格を大きく下げる要因となりました。また、当日繋留牛舎において下痢をしている牛が多く見受けられます。大切な商品と認識して頂き、購買者に喜ばれる飼育管理を行って下さい。

牛の下見は購買者にとって購買の有無を決める大切な作業ですが、購買者の下見が始まっているにもかかわらず牛の手入れを行うなど、購買者の下見の妨げになっている場面が見受けられます。価格は下がったものの、6月は購買者の来場も多く、今後も購買者誘致を積極的に行ってまいりますので、よろしくお願いたします。

枝肉相場は諸物価の高騰による先行き不安から弱い状況ですが、7月に入ると中元ギフト需要が高まってくるために、少しずつ上向いてくると予想されます。牛肉消費に協力し難局を乗り切りましょう。

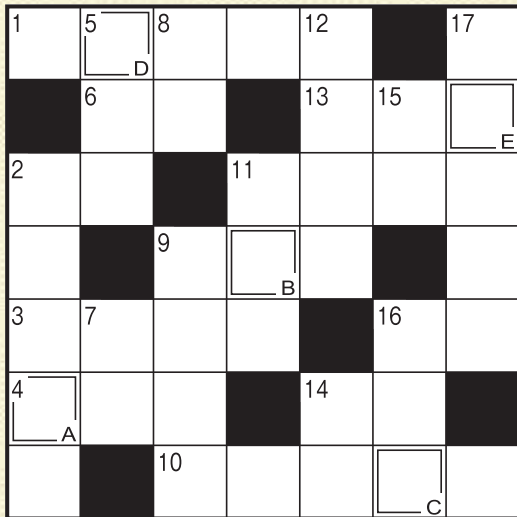
繁殖農家での飼育頭数の維持・拡大及び後継者づくりに地域をあげて取り組み、購買者が島根の子牛市場へ安心して来て頂ける上場頭数の確保に努めましょう。

今月の『しまね和牛子牛飼育の手引き』に係る名簿内記載『M表示』は20頭で総入場頭数の7%でした。



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 ● ニコロ



答え

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

タテのカギ

- ②パラシュートともいいます
- ⑤法やルールなどに背くこと
- ⑦イタリアの1つ前の通貨単位
- ⑧「あかつき」や「白鳳」などの品種があります
- ⑨日暮れ頃にザーッと降ります
- ⑪読売ジャイアンツの本拠地は東京——です
- ⑫植物に水やりをするときに使う道具
- ⑭陰（いん）の反対語
- ⑮毎度、バカバカしいお笑いを——
- ⑯紙幣や貨幣を入れます
- ⑰カレンダーに「FRI」と書かれていることも

ヨコのカギ

- ①京都の五山送り火で、最もよく知られた形の送り火
- ②エビネもカトレアもこの花の間
- ③肥料の3要素の1つ。元素記号はK
- ④どのドレッシングで食べようかな
- ⑥骨切りをする細長い魚
- ⑨イタリアの現在の通貨単位
- ⑩山の頂上と麓の間
- ⑪一緒に暮らしています
- ⑬突破して決勝に進みます
- ⑭夕空に輝く——の明星
- ⑯歌謡曲で一番盛り上がる部分のこと

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

〒692-0014 安来市飯島町1205-1
JAしまね やすぎ地区本部 総務課 「クイズ」係
2023年8月4日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「ヒヤケドメ」



俳句の広場

最優秀賞

母の日やもんぺ姿の記憶のみ

邑南町 山塚 豊子様

優秀賞

小康の夫と草引く雨上がり

出雲市 小豆澤典子様

ふだん着も明るい色に更衣

出雲市 北村 功様

夕闇にとけこむやうに河鹿笛

兵庫県 小田 慶喜様

佳作

平凡な一日終へて豆ごはん
母の日を祝ってあげる母がいる
老鶯の競演しきり峽住まひ
仁王門くぐれば寺領栗の花
春愁や部分入歯のもどかしく

浜田市 三沢 孝子様
益田市 竹田 数子様
津和野町 中とよし様
出雲市 森脇 英徳様
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」8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、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）8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、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。



JAL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



JALしまね ×



PARIS MIKI

メガネ一式
10%OFF!!
補聴器
5%OFF!!

＝PARIS MIKI＝
Collection

フレームもレンズも
フィッティングも全て込み込み。
選べる高品質レンズ付(超薄型/遠近)

¥13,200～ (税込)

- 程よくトレンドを取り入れた多彩なデザインの**高品質フレーム**
- 有名メーカーと共同企画したパリミキオリジナルの**選べるレンズ**
- 上級視力測定技術者が在籍するパリミキだからできる**フィッティング**

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 島根県内パリミキ全店

※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。

お問合せ



JALしまね 本店経済部経済課 [TEL] **0853-25-8912**

ラストイヤー トロッコ列車「奥出雲おるち号」に乗る

奥出雲「豆腐作り体験」
玉峰山荘での昼食 **日帰り**



トロッコ列車「奥出雲おるち号」(イメージ)

旅行代金

(大人お一人様・JR松江駅又はJR出雲市駅発着・税込)

13,500円

※小人代金(小学生以下):お一人様1,000円引きとなります
※小人のお食事は「お子様メニュー」となります。

募集人員

各班20名様

(最少催行人員各班16名様)

添乗員

同行いたします

食事条件

昼食1回

利用バス会社

仁多観光又は一畑バス
(バスガイドは同行いたしません)

旅行出発日 令和5年

JR松江駅発着 **8/25(金)・8/26(土)・9/22(金)**

JR出雲市駅発着 出雲市駅からの延長運転日 **9/23(土)・9/24(日)**

行 程		◎入場観光、○下車観光、△車窓観光	食事
JR松江駅発着	JR松江駅南口(9:00)	＝大東(9:30)＝	朝 × 昼 ○ 夕 ×
JR出雲市駅発着	JR出雲市駅北口(8:45)	＝ 宍道駅経由 出雲市駅よりトロッコ列車乗車 「ラストイヤー」人気の列車に乗車! ＝木次駅＝トロッコ列車「奥出雲おるち号」＝三井野原駅＝	
		＝ ○舞茸奥出雲・延命水(お買物) ＝ 玉峰山荘(昼食) ＝ お一人様200グラム×3つ作ります! ＝◎奥出雲とうふ・いしだ(豆腐作り体験)＝○奥出雲漬菜 松葉屋(お買物)＝	
JR松江駅発着	＝大東(17:00)＝JR松江駅南口(17:30)		
JR出雲市駅発着	＝JR出雲市駅北口(17:30)		



玉峰山荘 昼食 イメージ

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います。お気軽に下記販売店へご請求ください。



株式会社 農協観光

詳しくは
コチラから



山陰支店 TEL 0852-26-2600



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。



JAしまね
公式ホームページ

JAしまね

検索



冷しゃぶトマト和え



コメント

- ・夏の太陽をいっぱい浴びた元気なトマト！変形したり割れたりしても小さく刻めば美味しさは同じ！
- ・豚肉は、沸騰した湯より低い温度の湯にくぐらすと固くならず、ふっくらと火を通すことができます。

材料（4人分）

- 豚ロース(しゃぶしゃぶ用)… 200g
 トマト(大)…… 2個(500g)
- A
 きゅうり…………… 1本
 オクラ…………… 2本
 青しそ…………… 5枚
- B
 大根(すりおろし) …… 250g
 オリーブ油…………… 大さじ1
 しょうゆ…………… 小さじ1
 塩…………… 小さじ1
 粗挽き黒胡椒…………… 適量

作り方

- ①トマトの1個は1cmの角切りにし、もう1個は粗みじん切りにする。
- ②きゅうりは薄く輪切りにする。
- ③オクラは塩で板ずりしてから、サッと茹でて水に取り、食べやすい大きさに切る。
- ④青しそは千切りに、大根はすりおろす。
- ⑤豚肉は半分に切り、沸騰したら水を約100cc加え、弱火にして80度位の温度のお湯にくぐらせて火を通し、取り出してそのまま冷やす。
- ⑥ボウルにみじん切りにしたトマトとBを入れて混ぜる。
- ⑦⑥にトマトの角切りと豚肉、Aを入れて混ぜ合わせる。

アレンジ

- ・色とりどりの夏野菜をサッと茹でたり、炒めたりして一緒に混ぜれば、目にも鮮やかな一品に！
- ・肉のゆで汁に春雨、人参のせん切り、オクラ、溶き卵などの具材を入れたら簡単スープに早変わり。

材料（4人分）

- 鶏むね肉…………… 2枚
- A
 小麦粉…………… 大さじ2
 塩…………… 小さじ1/2
 カレー粉…………… 小さじ1
 サラダ油…………… 大さじ1
 玉ねぎ…………… 1玉
 しめじ…………… 1袋
 トマト…………… 1個
- B
 塩…………… 小さじ1/2
 胡椒…………… 少々
 レタス…………… 5～6枚

作り方

- ①鶏肉は皮を取り、1cmの厚さのそぎ切りにする。
- ②玉ねぎは薄切りに、しめじは石づきを除いて小房に分けておく。
- ③トマトは1cm角に切る。
- ④ビニール袋にAと①の鶏肉を入れて振り、油を熱したフライパンで両面焼いて中まで火を通し、取り出しておく。
- ⑤④のフライパンに玉ねぎ、しめじを入れて炒め、玉ねぎが透き通ってきたら、トマトとBを加えて味つけする。
- ⑥皿にレタスを敷いて鶏肉を並べて盛り、⑤の炒めた野菜を上のにせる。

鶏肉のカレーソテー野菜炒め添え



アレンジ

- ・鶏むね肉を豚ヒレ肉や白身魚、水切り豆腐、厚揚げに替えても美味しくできます。
- ・ナス、ピーマン、ズッキーニ、小松菜、ゴーヤ、カボチャなどいろいろな野菜と組み合わせると楽しめます。

コメント

- ・たくさんのスパイスが詰まったカレー粉は、食欲増進、疲労回復などの効果が期待でき、夏にぴったり！
- ・鶏むね肉は脂肪分が少なく、良質なたんぱく質を豊富に含んでおり、筋肉疲労の改善に期待が持てます。

健康散歩

JA島根厚生連

食中毒

食中毒の原因には細菌やウイルスがありますが、梅雨時から9月頃までは高温多湿な状態が続き、細菌による食中毒が多く発生します。食中毒を招く細菌が増殖しても、食べ物の見た目や味は変わらず臭いもしません。そのため食事の準備をするときは「細菌をつけない」「細菌を増やさない」「加熱などでやっつける」ことを心がけ、食中毒を防ぎましょう。

STOP 食中毒



食中毒予防の3原則

- ①つけない（菌を他の食品に付着させない）
 食材を取り扱う前と後に、手指をしっかりと洗いましょう。手のひら、手の甲、指、爪、手首までせっけんを泡立てて洗い、流水で十分に洗い流すことが大切です。また肉や魚はポリ袋やラップでしっかり包んで冷蔵庫に保存しましょう。

- ②増やさない（菌が増殖する環境に置かない）
 冷蔵品や冷凍食品はすぐに冷蔵庫、冷凍庫に入れましょう。また、食品を詰め込みすぎると温度が高くなってしまいます。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に保ちましょう。ただし、冷蔵庫に入れておいても細菌が死滅するわけではありません。長期間にわたる保存は避け、早めに使い切るようにしましょう。
- ③やっつける（殺菌、消毒して死滅させる）
 多くの細菌は、75℃以上で1分以上加熱することで死滅します。十分に加熱処理すれば、ほとんどの食中毒は防ぐことができます。食材の中心部までしっかり火を通すようにしましょう。また、使用後の調理器具の殺菌には塩素系漂白剤に含まれる次亜塩素酸ナトリウムが有効です。ただし、食品カスが残っていると消毒力は失われますので、調理器具を洗剤でよく洗った後に使いましょう。



【編集後記】 今月号は直売所について特集しました。直売所にはスーパーなどには出回っていない珍しい野菜や果物があつたりするので、買い物や遠出する時についつい寄ってしまいますね。直売所で買い物をする＝地産地消にもつながります。ぜひこの機会に地域の魅力がたっぷり詰まった直売所へおでかけしてみたいかがでしょうか…♡(古)