

JAしまねびより 3

2019

March Vol.36

特集 島根のいいもの再発見!! 「松江市 葉ワサビ」 くにびき地区本部



JAしまね いわみ中央地区本部版



こんなところで??と思うほど山あいで葉わさびの栽培が行われていました。



山(畑)を歩くと立派な葉わさびが所々に。

栽培していく大変なことや、こだわりなどありますか?

見ていただきとわかります
が、山で栽培している場所は
自宅から2キロの山の中です。
軽トラック1台がかるうじて
通る、真横は川が流れている
危険な場所で運転に細心の注
意を払いながら進んでいきま
す。ワサビを育てている場所

植。ワサビはとてもデリケー
トな山菜で、肥料をやりすぎ
ると病気や虫がつきやすくな
ります。定植後は肥料を最低
限に抑え、土の水分の状況を
見ながら必要であれば水やり
を行います。生育が進み葉の
部分が直径10センチ、茎が
15センチのものを摘み取り、
100グラムの束にして20束
入り1ケースとして出荷して
います。山で直接収穫するも
のは1週間おきに摘み取る場
所を変えていきます。収穫は
早く2月ごろからで5月ま
で出荷が続き、年間で100
ケース前後出荷しています。
おもに地元の各市場に出荷
し、近隣の旅館や料亭などで
ワサビ漬けなど旬の山菜料理
として使われています。

植。ワサビは細胞を壊すとワサビ
の酵素の働きで辛味が生
じます。一方で季節を感じる句
は、根元を残して鎌で茎だけを刈りま
す。収穫は一定の場所で全量
摘み取るわけではなく、出荷
規格に準ずる大きさのものだ
けを探しながら摘み取ります。
ので、時間がかかる作業です。

葉ワサビのオススメの食 べ方などありますか?

は平坦な場所だけではなく山
の斜面にも植えていますので、
足腰の負担は大きいです。そ
ういつた場所でスペースを見つ
けては株分けしたワサビを植
え付けて増やしています。こ
の山中でも肥培管理し成長を
促しています。また、収穫の
終わったハウスのワサビは夏
場の高温で枯れてしまうので
再度、山に戻し植え戻します。

山で寝かせて株を改めて成長
させ、株分けて増やすか、ハ
ウスに戻して葉を収穫してい
ます。昔からワサビが栽培で
いているといわれていますが、
そのシダを刈つてワサビの栽培
ます。シダの根まで取つてし
まうと土が緩み斜面が崩れて
しまう。シダの根まで取つてし
まうと土が緩み斜面が崩れて

した辛味、シャキシャキ感を楽し
んでもらえたらと思います。
ワサビは細胞を壊すとワサビ
の山菜として一定の需要があ
ります。一方で季節を感じる句
は、根元を残して鎌で茎だけを刈りま
す。収穫は一定の場所で全量
摘み取るわけではなく、出荷
規格に準ずる大きさのものだ
けを探しながら摘み取ります。
ので、時間がかかる作業です。



松原さんお手製の「ワサビ漬け」
をよばれました。適度な辛味で
クセになる味でした。



お二人が作られる「ワサビ漬け」は、きっと辛くな
いと思います。とても元気で優しいお二人でした。

島根県のワサビの生産は、
水ワサビ・畑ワサビ合わせて
全国有数の産地。長野、岩手、
静岡が一大産地で、次いで高
知、島根と栽培が盛んに行わ
れている。島根県のワサビとい
えば益田市匹見町が生産地
として有名だが、県東部では
古くから八雲町で葉ワサビの
生産が行われてきた。八雲町
ワサビ生産組合員数は20人
前後だが昨年出荷した生産者
は7人ほど。このうち4人で
ハウスを活用した栽培に取り
組んでいる。現在の担い手は
高齢化が進んでおり、新規就
農者の確保が今後の課題。こ
だわりを持って作られた葉ワ
サビは市場から高く評価され
ており、県東部の貴重な旬の
食材として
一定の出荷
が期待され
ている。



した辛味、シャキシャキ感を楽し
んでもらえたらと思います。
ワサビは細胞を壊すとワサビ
の山菜として一定の需要があ
ります。一方で季節を感じる句
は、根元を残して鎌で茎だけを刈りま
す。収穫は一定の場所で全量
摘み取るわけではなく、出荷
規格に準ずる大きさのものだ
けを探しながら摘み取ります。
ので、時間がかかる作業です。

が増しますのでなるべく辛い
方が良い方は参考にしてくだ
さい。昔からワサビは怒って包
丁の後ろで叩くと辛くなると
いわれるるのはそのためです。
が持つ酵素の働きで辛味が生
成されます。叩いたり寝かせ
たりして繊維が壊れると辛味
が増しますのでなるべく辛い
方が良い方は参考にしてくだ
さい。昔からワサビは怒って包
丁の後ろで叩くと辛くなると
いわれるるのはそのためです。

島根には誇れる農産品がたくさん！

島根のいいもの再発見!!

直撃・生産者インタビュー



お話を伺いした、藤田さん（左）と松原さん（右）。

【松江市 葉ワサビ】

3月は、くにびき地区本部。松江市八雲町で、葉ワサビの生産に取り組んでいる「八雲町わさび生産組合」の松原絢子さん、藤田弓子さん、お二人にお話しを伺ってきました。



八雲町の葉わさびはこの時期から5月ごろまでの間、出荷が
続く希少品。

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！



松江市市街地とは違い、山里という言葉がまさに当てはまる空気感がありました。

葉ワサビを生産するきっかけを教えてください。



ハウスを上手に活用することで安定した品質と出荷を実現させている。

私たちの場合は山で育てたワサビを直接収穫するのに加えて、収穫時期を早めるためにハウスに定植しています。10月頃に山にあるワサビを根ごと抜き取りハウスの土に定

じのうに栽培するので
すか?



葉ワサビを生産するきつ
かけを教えてください。



J Aしまね農業振興支援事業 活用事例のご紹介

J Aしまねでは、経営拡大に向けた基盤整備や機械等の更新対策、県域でのモデル事業を実施するために、「J Aしまね農業振興支援事業」に取り組んでいます。

[益田市] 山本 仁成さん

益田市飯田町でメロンやトマトを栽培する山本仁成さん（24歳）は、就農して4年目の春を迎えようとしている。

実家が同市隅村町の水稻農家という山本さんは、地元の農林系高校を経て島根県立農林大学校へ進学、同校で野菜を専攻したことを機に施設園芸での就農を決意。卒業後の就農に向けた研修期間中には、益田メロン部会の部会長を務めた同市飯田町の渋谷勉さん（62歳）から、1年間みっちりとメロン栽培の基礎を学んだ。

就農時には、国・県の補助事業とJ Aしまね農業振興支援事業の新規就農者整備支援の導入により、パイプハウスと動噴等を整備。現在7棟のパイプハウスで経営し、うち4棟のパイプハウスはメロン部会員から借り受け、栽培面積が減少するメロン産地において栽培技術とともにハウス施設も着実に受け継がれている。

今後の目標を「さらに栽培技術を磨くことを第一とし、安定した経営を行っていきたい。」と掲げた山本さんは、今年からメロン部会の技術委員に選出され、メロン産地の担い手として期待されている。



理事会情報（1月30日開催）

協議事項

- ①平成31年度国庫及び県単補助事業の実施について
 - ②JAしまね安全・安心な農産物づくり運営規程の設定について
 - ③島根おおち地区本部自動車事業廃止について
 - ④平成30年度仮決算監事監査報告書整備改善を要する事項（個別意見書）への回答について
 - ⑤島根県常例検査の回答について
 - ⑥事業改革を踏まえた今後の機構改革の方向性について
 - ⑦平成31年3月1日付け機構改革の実施について
 - ⑧理事退任にかかる対応について
 - ⑨島根JAビルの使用および本店機能と場所のあり方の検討について
 - ⑩常勤理事の他の団体理事等への就任について
- 報告事項
- ①販売戦略室の活動状況について
 - ②収入保険制度への加入状況について
 - ③扱い手サポーターセンター（扱い手対策課）の活動報告について
 - ④米穀園芸情勢について
 - ⑤平成31年度生乳取引交渉について
 - ⑥中国5県乳代精算システムの統一に係る乳価
 - ⑦平成31年度家畜市場開設日程について
 - ⑧畜産情勢について
 - ⑨段ボール価格の改定について
 - ⑩ドローンの取り組みについて
 - ⑪利用者宛て直送DMの一部廃止について
 - ⑫平成30年度第3四半期における余裕金の運用状況について
 - ⑬未収金の償却について
 - ⑭組合と理事との取引（契約）の報告について
 - ⑮平成30年度12月末仮決算及び事業実績について
 - ⑯農林中央金庫への永久劣後ローン（追加募集）引受け結果について
 - ⑰総合ボイントにおける平成30年12月末失効ボイントについて
 - ⑱役員による担当手訪問等の取り組み状況の報告
 - ⑲平成30年度12月末組合員の加入及び脱退の状況について
 - ⑳平成30年度賦課金徴収状況について（第2回報告）
 - ㉑役員推薦会議推薦委員について

チャレンジ／「JA自己改革」

「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つを基本目標に、JA自らが進める改革のことをJA自己改革と言います。JAしまね農業戦略実践3カ年営農計画の取り組みはもとより、食農教育や社会貢献活動等を通じて、地域活性化と住みよい地域社会づくりをめざします。



「ふるさとの恵みを次世代へ」 JAしまねテレビCM放映中！

JAしまねは、生産者の皆様をはじめとした「農」にかかわる全ての方とともに、島根の農業を維持・発展させ、ふるさとの恵みを次の世代、また次の世代へと繋げることが使命のひとつであると考えています。

こうしたJAの想いを、広く県民の皆様に知っていただくため、JAしまねのイメージCMを今年度初めて制作しましたのでご紹介します。

QRコードにアクセスいただくと、CMと併せて制作した見どころいっぱいのショートムービーをご覧いただけますので、ぜひご視聴ください。

JAしまねの「地産都商」を高校生と共に！



「販売体験」編



島根の担い手の、情熱と自信と誇り



「担い手」編



新たな生産者とともに歩むJAしまねの取組



「新規就農者」編



地域に根付く、JAしまねの「食農教育」



「愛菜カレーの日」編



ご紹介したCMのうち「愛菜カレーの日」編（30秒ver.）は、第43回島根広告賞のテレビCM部門で銅賞を受賞しました。

今後も定期的にCMを制作し、JAしまねの想いを発信してまいりますのでご期待ください。

斐川

食農教育出前授業で豆腐作り

JA斐川女性部員6名と出東地区の中間敦司さんは2月5日、「食農教育出前授業」として管内の出東小学校を訪れ、4年生30人を対象に豆腐作りを指導しました。大豆は中間さんの指導で、児童たちが学校の畑で種をまき収穫、調整したものを使用し、女性部員の協力で、水に浸しておいた大豆をミキサーにかけて豆乳とおからにこし分ける作業や、にがりを加えて固まった豆乳を型に流し入れる作業などをして、豆腐に仕上げる過程を学びました。出来上がった豆腐を試食した児童たちは「自分たちで作った豆腐は、お店のものより美味しい」と話し、JA女性部担当職員は「子供たちが少しでも食と農に興味を持ってくれると嬉しい。総合授業の一環として出前授業も定着し毎年行っている、今後も様々な活動を通して地域への食農教育活動に力を入れていきたい」と話していました。出前授業での豆腐作りは荘原小学校と中部小学校でも行われました。



石見銀山

さわやかミセス研修会 共済と相続を学ぶ

JALしまね石見銀山女性部は2月1日、大田市長久町のJA石見銀山地区本部多目的ホールで「さわやかミセス研修会」を開き、部員40名が参加しました。

研修会では、JA共済の説明と相続にかかる説明が行われました。

JA共済はJA石見銀山地区本部の共済課坂根俊一課長が説明。大田市は昨年の4月9日、島根県西部地震に見舞われ、建物被害も多くありました。また、近年の自然災害の多さという視点からも、建物更生共済の必要性を参加者に伝えました。

後段は金融課西村雄一課長が複雑で難しく感じてしまう相続の話を、ユーモアを交えながらわかりやすく説明しました。

さわやかミセス研修会では、毎年女性部員が興味や関心をもったことを学んでいます。



JA共済について説明する坂根課長

隱岐 どうぜん

第3回 女子講座の開催

海士町菱浦公民館で2月16日、第3回女子講座「アロマ & ヨガ」を開講しました。アロマ講座は「島のほけんしつ」の島根輝美講師に、ヨガ講座は藤本かおりインストラクターに指導していただきました。今回の参加した14名はほとんどが初体験ということで、期待と不安を抱きながらの受講となりました。

アロマ講座では、それぞれ自分の好きな香りのオイルを1~3種類ブレンドしオリジナルエッセンスオイルを作りました。またヨガ講座では、ゆっくりと呼吸を整えて体をリラックスさせてから、ヨガポーズの指導を受けました。お気に入りの香りと、なれないポーズに悪戦苦闘しながらも和気あいあいと楽しい時間を共有することができ、心も体もリフレッシュすることができました。



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13日、豆腐づくりを体験しました。同校では、毎年、総合的な学習の時間で大豆の栽培・加工について学んでおり、豆腐などの加工品づくりには、JAの生活文化協力員や職員らが協力しています。

児童たちは「大豆博士になろう」をテーマに、大豆の栽培に取り組んだり、どのような加工品が大豆からできるかを学んだりしてきました。豆腐づくりの実習では、大豆を豆乳とおからに分け、にがりを加えて豆腐を作る一連の工程を体験。児童たちは「袋を使ってしばるのが大変だった」「帰ったら豆腐ハンバーグにしてもらいたい!」などと感想を話しました。

生活文化協力員の園山幸美さんは「大豆が普段食べている豆腐になっていく様子から、子どもたちがいろいろな発見をしてくれるのが嬉しいです」と話しました。



にがりを加え固まった豆腐をすくい上げる児童

雲 南

連携強め特産後押し 営農指導員販促も

雲南地区本部では、JAアグリ島根や販売店と連携し、暖冬の影響で消費が落ち込んでいる鍋物商材のPRのために、管内で生産される下仁田系の白ネギ「うんなんべちゃん葱(ねぎ)」の販売促進活動を行っています。

今年度は同地区本部の高橋英次営農指導員らが、松江市内と雲南市内の3カ所のAコープでネギの試食を行うとともに、電子レンジで作れる簡単レシピを配付しました。高橋営農指導員は「少しでも生産者の皆さまのやる気につながれば」と営農指導に加え販売にも力を注いでいます。

肉厚で軟らかいこのネギは、加熱することで甘さが引き立ち、葉まで食べられるため、お買い得感があると評判を呼んでおり、Aコープだいとう店の担当者は「レシピも好評でリピーターも増えている」と話します。

試食した来店者は「食べ応えがあって美味しい。見かけたら買って帰りたい」とネギを手に取り笑顔で話しました。



レシピを使いネギをPRする高橋営農指導員

隱 岐

地域の婦人部が終活研修会

隠岐の島町原田銚子地区の銚子集会所で2月16日に開催された「終活研修会」で、主催者の銚子地区婦人部から研修講師の派遣依頼を受け、隠岐地区本部経済部典礼課より職員1名が出席しました。

当日は19名が出席し、終活についての話を聞くのは初めてという方が多い中、主にエンディングノートをもとにした終活についての講演を行い「人生最期の事前準備としてだけではなく、ご自身の人生の振り返りや残りの人生をより良く生きるために活動」としてお話をさせていただきました。講演終了後には、現在、隠岐地区本部が取り組んでいる地域の活性化活動等について紹介をさせていただき研修会は終了となりました。皆さんにとって今回の研修会がきっかけとなり、何かのお役に立つことを心より願っています。



くにびき

サンサン女子大ワイン講座 香りと味を楽しみながら学ぶ

くにびきサンサン女子大は1月30日、レストラン・リバービューでワイン講座を開講し、学生34名がディナーを美味しく頂きながら、ワインを楽しむコツやテーブルマナーについて学びました。

当日は、同レストランのオーナーでシニアソムリエの川中実さんが講師となり、ワインの基礎を分かりやすく手ほどき。始めにワイングラスと紙コップでテイスティングし、味と香りの違いを体感しました。その後、料理と共に赤と白2種類のワインを飲み比べ、産地や品種による香りや味の違いを感じながらワインの奥深さを学びました。川中さんは「ワインは様々な料理と合う。いろいろ試して楽しんでほしい」とワインの魅力を伝えました。

学生は「料理との相性を実感することができた。好きな組み合わせを見つけたい」「ワインの魅力が伝わった」と笑顔で話しました。



ワインの奥深さについて話す川中講師

やすぎ

新春お米プレゼント抽選会開催

やすぎ地区本部は1月31日、JAしまねの「金芽米」などが当たる新春プレゼントクイズの抽選会を行いました。

応募総数は1,439通で、市内を中心に県内外からもたくさんの方々が応募がありました。抽選者を務めた伊藤精一地区本部長、(株)やすぎトヨーの渡邊健次代表取締役社長、東洋ライス株式会社の部屋泰伸専務取締役らが、クイズ正解者の中から抽選を行いました。結果30名の方が当選され、昨年新発売した「金芽米にこまる」を発送しました。

伊藤地区本部長は「毎年たくさんのご応募をいただき、嬉しく思っている。

健康に良く、環境に優しく、美味しい金芽米をぜひ味わってほしい」と話しました。



左から渡邊社長（やすぎトヨー）、伊藤本部長、部屋専務取締役（東洋ライス）

クロスワードパズル

出題●ニコリ

タテのカギ

- ②お酒にのまれている人
- ⑥先祖の冥福を祈り、追善——を行った
- ⑧眼鏡のフレームにはめます
- ⑨両手と両足のこと
- ⑩彼は質問に——なく答えた
- ⑪首の前部にある出っ張り
- ⑯牧場の周りによく立てられています
- ⑯踏むことでよく育つ穀物
- ⑰楽しいとすぐに過ぎてしまします
- ⑲阿寒湖の物は特別天然記念物
- ⑳一角獣とも呼ばれる想像上の生き物



ヨコのカギ

- ①春の山菜の一つ。スギナの胞子茎です
- ②和・——・中の料理が味わえるレストラン
- ③絵の具を混ぜ合わせるときに使う板
- ④開店祝いに胡蝶（こちょう）——を贈った
- ⑤水が湧き出てくる所
- ⑦奈良県の桜の名所
- ⑩あまり飾り気ありません
- ⑫北海道で生まれた馬や人をこう呼びます
- ⑬火のない所に——は立たぬ
- ⑭米寿は数え年88歳のお祝い、——は77歳のお祝い
- ⑯「！」は感嘆符、「？」は一符
- ⑯はさみを振りつつ横歩き
- ⑳一、十、百、千、——



二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

1	6	9		14	18	21
		B				
	7		11		19	
2			12	15		D
		10				
3	8				20	
	C					
4			13	16		
5				17		A

答え

A B C D

◆先月号の答え◆

「ホワイトデー」

ウ	グ	イ	ス	ハ	シ
イ	チ	ル	ハ	ナ	ワ
ン	カ	イ	ト	ウ	
ク	ジ	カ	タ	イ	
ユ	デ	ダ	コ	ツ	
ホ	ウ	シ	ビ	ア	ス
シ	キ	ラ	ー	メン	

応募要項

- 応募方法 ハガキに、答え、住所、氏名、年齢、電話番号、本誌に関するご意見・ご感想を記入して、下記宛先にお送りください。
- 賞品 正解者の中から抽選で40名（JAしまね全体）の方に「JA商品券」をお贈りします。
- 当選者発表 賞品の発送をもってかえさせて頂きます。
- 宛先・締切 〒697-0024 浜田市黒川町3741番地
JAしまね いわみ中央地区本部 ふれあい課 「クイズ」係
平成31年4月5日（金）（当日消印有効）

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ございません。

けんこうさんぽ
健康筋トレ
JA島根厚生連

季節の変わり目

5、栄養バランスに配慮する
ビタミン、ミネラル、カルシウムなどは自律神経を整えます。偏った食事はNG！きちんと3食、栄養バランスの構いません。ストレッチでも大丈夫です。かといって急に激しい運動は逆効果ですので、無理のない程度で続けていきましょう。

2、生活のリズムを整える
規則正しい生活、決まった時間の食事、体内時計を整えるだけで交感神経、副交感神経のバランスが整いやすくなります。
3、リラックススタイルを設ける
なるめのお風呂にゆっくりつかり、照明を落とした部屋で好きな音楽を聴いたりと、体と心をリラックスさせることで副交感神経が優位に働きます。

4、運動する習慣をつける
毎日運動をする習慣をつけましょう。1日5分からでも構いません。ストレッチでも大丈夫です。かといって急に激しい運動は逆効果ですので、無理のない程度で続けていきましょう。

季節の変わり目にはめまいがしたり、頭痛がするなど体調を崩される方も少なくないかと思います。いったいなぜでしょう？
月平均の気温の寒暖差が大きくなります。特に春は日々の寒暖差や、低気圧と高気圧が頻繁に入れ替わる気圧変動が大きい季節です。不調は天候の変化によるストレスから生じる、自律神経の乱れが原因かもしれません。

自律神経には、体を活動的にする交感神経とリラックスさせる副交感神経があり、自分の意思ではコントロールできません。2つがバランスを取りながら、心臓や腸、胃、血管などの臓器の働きを司っています。しかし、体は春の天候の変化（ストレス）に対応するために交感神経の働きが優位な状態（緊張状態）が続いてしまい、バランスがとれないことで体調不良へつながりやすくなります。
もともと人間はある程度の外部環境ストレスに耐えられるようになっています。そのバランスとして機能するのが自律神経です。自律神経が正常に機能するためには、暑い場所では汗をかき、必要な場所で血圧が上がるような自然環境が必要です。しかし、つねに空調が完備された環境で暮らし続けたり、昼夜逆転するなど生活リズムが乱れたりしていると、自律神経が整いにくくなってしまいます。その結果、気圧の影響についていけない体になってしましますので、自律神経を整えて気持ちの良い春をむかえましょう。

西いわみ

出品対策協議会を設立しました

西いわみ和牛改良組合（組合長寺戸倉雄）とJAしまね西いわみ地区本部や関係機関らは2月1日、全国和牛能力共進会出品に向けた対策協議会を設立しました。

2022年に鹿児島県である第12回全国和牛能力共進会に向けて、関係諸団体と協力して島根県を代表する出品候補牛の選抜や育成に取り組むため、同協議会を立ち上げたものです。

当日は県農林水産部畜産課 原正三課長や、公益財団法人全国和牛登録協会島根県支部小林健宣副支部長ら24名が出席し、今後のスケジュールを確認しました。

JAしまね西いわみ地区本部田村清己本部長は「第12回大会へ向けて和牛改良意識の高揚と必要な対策を図ろう」と述べました。



本店

青年農業者らがオランダ農業を視察 しまね協同のつばさ

JAグループ島根は2月13日からの6日間、2018年度JAしまね青年研修事業「しまね協同のつばさ」を実施し、青年農業者、JA職員、連合会職員など29人が参加しました。海外視察など多様なカリキュラムで構成するこの研修事業は、次代の島根県農業・JAを担う人材の育成を目的としています。13日の結団式で、団長の竹下組合長は「島根県の農業に反映できる部分を1つでも多く吸収して島根に持ち帰ってほしい」とあいさつ。6期目となる今回は、施設園芸による花き・野菜などの生産や、酪農含む畜産を中心に小さな経営面積でも高い収益をあげ、EU市場を中心に輸出も盛んに行うオランダを訪問しました。参加者らはオランダ最大の生花中央市場アールスメア生花市場やはじめ、レタスやトマトの生産者らのもとを訪れて生の声を聞くなど、オランダの農業を学びました。



トマトワールドの屋内型農業施設を視察する参加者

島根おおち

日中小学生が交流を深める

島根県と中国（寧夏）が友好協定25周年を迎えることから、日中の友好関係の促進と両国小学生の見聞と交流を広める目的として、1月12日より10日間、寧夏銀川市第21小学校の生徒ら18名が研学活動のため来日しました。NPO日本・寧夏友好交流協会が事業実施体として行うなか、JA島根おおち旅行センターは、観光手配と通訳に携わりました。

滞在中は、松江市役所で松浦市長を表敬訪問し、交流活動についての意見交換と小学生達による歌と演奏が披露されました。また、大田市、松江市の小学校を訪問し、校舎見学、授業参観、給食体験等を行い、特に両国の伝統芸能（銭太鼓、葫蘆絲等）の披露などを通じて他国の文化への理解を深めました。その他には、松江市内の公民館や幼保園を訪問し、ゲームなどを楽しみ交流を深めました。観光では、島根県と大阪を代表する人気施設を見学し、目で楽しむ和食、和菓子を通じて「和のこころ」を堪能していただきました。

今回の交流を通じて、日中両国の小学生同士が友好の種を蒔くことで、今後の日中友好につながるよう期待しています。



いわみ中央

JA女子大OG会の活動

JA女子大学いわみ中央キャンパス1期生OG会なでしこの会は、1月に本年初会合を実施しました。普段はなかなか活動に参加出来ない会員も子供さんと一緒に参加。今回は、一人一品自慢の手作り料理を持ち寄った食事会を行いました。活動の振り返りや計画だけでなく、久しぶりに会った仲間との近況報告などで、話はつきませんでした。

また、2期生OG会オリーブも恒例の「こんにゃく」作りを行いました。手慣れた手つきで、ミキサーにかけたこんにゃく芋を混ぜ、型に入れ茹で上げていきました。「自分たちでこんにゃくを作りはじめてからは、市販のこんにゃくでは触感や風味が物足りないよね」と、出来上がったこんにゃくの調理法などを話しながら、茹であがりを待ちました。

3期生OG会クローバー、4期生OG会紫陽花は、味噌作りを行いました。柔らかく煮た大豆と米麹、塩を混ぜる作業を行い、電動ミンサーで漬して、味噌団子を作ります。用意したタッパーなどに詰め約半年をかけて熟成させていきます。学生時代には無かった講義で、これからは周りの人にも味噌作りを伝授出来るかもしれません。

JA女子大学いわみ中央キャンパスOG会は、これからもJAを拠点として様々な活動を展開していきます!!



春作野菜栽培講習会 品質と産直会員の所得増を目的に開催!!

いわみ中央産直振興協議会（会長 松本昭二 会員970名）は、毎年恒例の春作野菜栽培講習会を1月28日～2月7日の4日間、浜田、江津、桜江、三隅、弥栄、金城、旭の7会場で開催いたしました。この講習会は、春作と秋作の年2回開催し、今回は、7会場で産直会員79名が参加されました。

講習会では、1部と2部に分け1部では、この協議会の事務局である営農企画課より各店舗の売上状況、協議会の活動状況、栽培履歴票の記載についてなどを報告いたしました。

2部では、島根県西部農林振興センター浜田農業普及部【長島越夫氏】を講師にジャガイモの栽培方法、ナスの栽培方法、ピーマンの栽培方法を重点に講義を受けました。

1. ジャガイモの栽培方法では、①畑の準備、②主要品種（男爵、メー

クイン、ニシユタカなど）の選定、③種イモを入手してから定植までの準備、④追肥と防除、⑤梅雨に入る前の収穫、⑥後作に秋作物を栽培しての連作障害対策、⑦マルチをする場合の栽培ポイント 2. ナスの栽培方法では、①品種選び、②畑の準備、③排水対策、④定植時期と方法、⑤仕立て方法、⑥収穫、追肥、⑦収穫時期を10月いっぱいまで行うポイント 3. ピーマンの栽培方法では、①品種選び、②畑の準備、③栽培、④定植時期と方法、⑤仕立て方法、⑥収穫、追肥、⑦収穫時期を10月いっぱいまで行うポイントを学びました。

講義を通して、皆さんより早く出荷し、遅くまで出荷することが、所得向上に繋がることを学び、同時に日々の管理の大切さを教えてもらいました。参加者からは、日々の作業における問題点などの質問もあり、大変有意義な講習会となりました。

浜田会場



旭会場



江津会場



金城会場



講義（長島普及員）



法人立ち上げ農地を守る! 「農事組合法人 美川西」誕生

2月16日（土）、浜田市の美川西地区に「農事組合法人 美川西」が設立され設立総会が開催されました。この法人は、地域農業の効率化を図ることにより、その生産性を向上させ、地域農業における諸課題解決に取り組み、将来にわたり地域の農地維持、組合員の共同の利益を増進することを目的としています。設立の切っ掛けは、平成元年に田橋上町内で共同利用の話を持ち上がり、2～3年間をかけ、平成5年の美川西農機具利用共同組合の立ち上げから始まっています。この先、地域の農業者の高齢化による農地の保全も厳しくなる。そこで任意団体から法人化しようという声が上がり、平成30年度から発起人7人で、月1回の会合を開き行政・関係各位の指導を仰ぎながら本日の設立を迎えたものです。

「農事組合法人 美川西」は、出資者数25名農地作業委託面積923a、直接管理地50aをもち、代表理事に小川泰昭氏が選ばれました。小川泰昭代表理事は、「多くの課題は抱えていながら後継者に譲るまで頑張りたい。地域のため活動の和をさらに広げ、地域を守っていきたい」とあります。



税務研修会を 開催しました

2月6日（水）JAしまねいわみ中央地区本部営農部は、いわみ中央農業青色申告会と共催で、税務研修会を金城支店の会議室を開催いたしました。この研修会は、受付時期【2月18日～3月15日】の申告手続きを前に申告事項の再確認を目的として行われたもので前回行われた「記帳から決算まで」の研修会と関連した企画で第2回目となるもので19名の方が参加されました。

浜田税務署の職員より平成30年の青色申告に向けての決算書や確定申告書の書き方と、10月導入予定の消費税軽減税率についての講義が行われ、参加者は熱心に勉強されました。いわみ中央青色申告会会長【森井和朝氏】は、「申告を前に、税務署から配布された「自主点検チェックシート」等で自分の決算書を確認し、適正な申告をするようにしたい。この研修を皆さんのお申告に役立てて欲しい。今後も青色申告会として、有意義な勉強会を開いてみたい」と話されました。



集落一丸で農地保全
農事組合法人「やかもとのもと」誕生

浜田市旭町坂本に農事組合法人「さかもとのもと」が誕生しました。1月26日坂本地域にある坂本構造改善センターで、設立総会があり活動がスタートしました。これまでに、地域条件や高齢化率を考え、同自治区の農地保全のモデル地域として、県やJAと連携して地域で守るべき農地の仕組みづくりに取組んできました。地域の状況は、農地の保全がさらに厳しくなると予想し、地域農業を守るため地域住民が参加しやすい集積の仕組みづくりの構築と、特色ある地域ブランド米『坂本米』の販売を2本柱に集落全体で農地を守るために「さかもとのもと」の設立となりました。設立総会には、浜田市【久保田章市市長】やJA【いわみ中央地区本部 井上宗治本部長】ら関係機関から40人が出席して法人の誕生をお祝いしました。河野代表は「全国的にも中山間地域の高齢化と人口減少が進む中、坂本地域も例外なく限界集落をはるかに超えている。地域の景観を守れるのは稻作だけだ。米をブランド米として販売し、地域の農業、農地保全に努め、地域活動に積極的に貢献した」と話されました。



同小学校は、全校児童18名と小規模校ですが、毎年春には地域の方の協力で田植えをしています。また、秋には稲刈りや脱穀して、2学期のお米クッキングでおにぎりを作っています。収穫したお米は各家庭に3キロずつ持ち帰ります。昨年は、「きぬむすめ」を栽培し、例年よりも多く収穫できました。

授業後半では、児童から質問事項について説明し皆で考えてみました。「自然豊かな地域で育てた波佐のお米が何故美味しいのか?」など、美味しく作る工夫やお米作りの苦労などを聞いた児童は、「お米について知らなかつたことがたくさんあつたが理解できた。家でも話をしてみんなで波佐のお米を広げていきたい。」と話していました。

域条件や高齢化率を考え、同自治団の農地保全のモデル地域として、県やＪＡと連携して地域で守るべき農地の仕組みづくりに取組んできました。地域の状況は、農地の保全がさらに厳しくなると予想し、地域農業を守るために地域住民が参加しやすい集積の仕組みづくりの構築と、特色ある地域ブランド米『坂本米』の販売を2本柱に集落全体で農地を守るために、「さかもとのもと」の設立となりました。設立総会には、浜田市【久保田章市市長】やＪＡ【いわみ中

2月1日、浜田市立波佐小学校の3・4年生児童6名は、総合学習の授業で、地元波佐のお米について勉強しました。



波佐小学校で出前授業
地元のお米を広めたい！

大根と米麴 塙を漬せる作業を行い、味噌チヨツパーでつぶしていき、味噌団子といふものを一人一人が作り、保存する樽の中に詰めていきました。児童らは、「毎年美味しさい味噌が出来る。今年も出来上がるのが楽しみ。」と喜んでいました。つめ終わつた味噌は、約半年をかけて熟成させ、弥栄小学校児童全員に配布します。多くでてきた年は学校給食にも使う予定です。この日は、約20キロを仕込みました。半年後の出来上がりを楽しみにしています。

豆漿作業を行いました。収穫した大豆を食べて、今年も味噌作りと豆腐作りを行いました。

当日は、2会場に分かれ、学校では1年生が豆腐作りをしました。また、加工場では管理者に、味噌が出来上がる過程の説明を聞き、各グループに分かれて作業しました。「爺々婆婆クラブ」の人から指導を仰ぎ、柔らかく煮



1月30日に浜田市弥栄町にあるJAの加工場で、浜田市立弥栄小学校2年生9名が、味噌作り体験をしました。昨年、地元のグループ「爺～婆～クラブ」の有志の指導で、弥栄小学校児童が大豆の種まきから栽培、収穫、豆うち作業を行いました。収穫した大豆を使って今年も味噌作りと豆腐作りを行いました。

当日は、2会場に分かれ、学校では1年生が豆腐作りをしました。また、加工場では管理者に、味噌が出来上がる過程の説明を聞き、各グループに分かれて作業しました。「爺～婆～クラブ」の人から指導を仰ぎ、柔らかく煮た大豆と米麹、塩を混ぜる作業を行い、味噌チヨッパーでつぶしていく、味噌団子というものを一人一人が作り、保存する樽の中に詰めていきました。児童らは、「毎年美味しい味噌が出来る。今年も出来上がるのが楽しみ。」と喜んでいました。味噌は、約半年をかけて熟成させ、弥栄小学校児童全員に配布します。多くできた年は、学校給食にも使う予定です。この日は、約20キロを仕込みました。半年後の出来上がりを楽しみにしています。



弥栄小学校で出前授業 育てた大豆で味噌作り体験

させ、弥栄小学校児童全員に配布します。多くできた年は学校給食にも使う予定です。この日は、約20キロを仕込みました。半年後の出来上がりを楽しみにしています。

をしました。また、加工場では管理者に、味噌が出来上がる過程の説明を聞き、各グループに分かれて作業しました。「爺々婆婆クラブ」の人から指導を仰ぎ、柔らかく煮た大豆と米麹、塩を混ぜる作業を行い、味噌チヨツパーでつぶしていく、味噌団子というものを一人一人が作り、保存する樽の中に詰めていきました。児童らは、「毎年美味

させ、弥栄小学校児童全員に配布します。多くできた年は学校給食にも使う予定です。この日は、約20キロを仕込みました。半年後の出来上がりを楽しみにしています。

産直トピックス



1月の営農塾

[第9回 1月16日]

1月16日（水）第9回営農塾が開催されました。

今年最初の営農塾となりました。寒い中ではありました。今回も前回に引き続き収穫をメインに行いました。今回はキャベツのほかに春菊の収穫も行いました。かなり大量の収穫で、塾生は「しばらくは鍋が続くな」と笑いながら話していました。次回は農家さんの圃場視察や産直の視察を計画しています。

2月の営農塾

[第10回 2月6日]

2月6日（水）第10回営農塾が開催されました。



第9回 育成塾 産直市場を視察！

[第9回 1月15日]

今回の育成塾ではサンピコごうつと旭のまんてんを見学です。圃場先は「営農集団ほんみょう」さんです。そこではキャベツやタマネギを植えていて、営農塾の塾生も興味津々でした。質問も多くされて細かいことまで詳しく教えてもらいました。他にも栽培のことだけではなく草刈りの時に使う道具なども便利なものを教えてもらい、幅広く学ぶことができました。

最後にサンピコごうつにも行き、普段なかなか行けないお店を見ることができました。他にも栽培のことだけではなく草刈りの時に使う道具なども便利なものを教えてもらい、幅広く学ぶことができました。

最後にサンピコごうつに工品を見て、「この加工品はどうしたら作れるか?」など参加者同士で議論し、「こうすれば美味しいできる」など意見交換も行っていました。



いわみ中央地区本部の管内の施設では改めていろいろな観点で見ることができた人もいて、充実した内容になり、中には今まで「きんさい黒川店」だけにしか出荷しない方も他店舗にも出荷してみようかと意気込む人もいました。

ふれあいニュース

**ピオーネ生産拡大に
情熱をそそぐ**



**「いわみ中央共済友の会」
総会開催**

**旭支店企画の初詣旅行に
行つてきました**

本年1月、旭支店企画旅行の

新春初詣旅行「しまなみ二社参り」日帰りの旅に34名の参加で、行つてきました。愛媛県今治市にある大山祇神社（日本総鎮守）と広島県尾道市にある耕三寺（西の日光）を参拝して来ました。今年は平成最後の年で新年号の年でもあり今年への期待を願い参拝しました。また、途中有る「伯方の塩」の工場を見学しました。この日は、観光や神社参りで地区の皆様方との親睦を図ることが出来て楽しい時間を過ごす事ができました。ご参加有難うございました。



2月14日(木)【平成30年度JAしまねいわみ中央共済友の会総会】をジョイプラザにて会員51名の参加により開催しました。

開会の挨拶で森下武登会長は、「こ

の会は会員同士の親睦を図れる貴重な場であり、この会の存続に感謝している。備えあれば憂いなしの言葉があるように保障は必要である。安心して暮らせるのはJA共済があるからだ」と話されました。

総会では29・30年度の事業報告ならびに次年度の支部役員改選を行い新しい役員が決まりました。また31年度の活動（案）として親睦旅行を計画しており、多くの会員参加をお願いしました。

懇親会では、

結果
最優秀賞 出雲地区本部
大野真司さん
優秀賞 雲南地区本部
高橋信幸さん



昭和60年以降生産者の世代交代が出来ず産地が衰退してきた中、平成14年に金城町ぶどう生産協議会を設立し、大粒系ぶどう「ピオーネ」に特化した産地づくりに取り組んでまいりました。また、関係機関の総力を結集した若返りプロジェクトを立ち上げ、キラリと輝く超高級産地づくりを目指してきました。

平成26年からは、栽培面積の拡大に取り組み、(3haから6ha)また、新たなぶどう産地づくりのために国・県・浜田市の補助事業等を活用し、リースハウスの建設や新規就農者への支援を行つてきました。今後の課題である経営の安定や新たな担い手確保など産地振興ビジョンプロジェクト（生産者・県・市・JA）と一丸となって、更なる高級産地づくりに取り組みたいと発表しました。今、いわみ中央の営農指導員としてピオーネ生産拡大に情熱を燃やしています。



江津市在住の歌手山下時子さんによる「歌謡ショーケース」で、参加者と一体となつた楽しいひと時を過ごして頂きました。

お昼は、食べきれないほどの豪華なご馳走に舌鼓を打ち、道中バスの中でも賑やかに楽しいひと時を過ごしました。



弥栄支店 年金友の会帰り旅行



1月、いわみ中央地区本部弥栄支店年金友の会では、日帰り旅行を開催しました。今年は、例年になく暖冬で雪もなく、穏やかな気候が続いています。この日は、一日ゆっくり過ごせるスーパー温泉施設『ゆぽっぽ』【広島市安佐北区】で温泉・芝居と豪華な衣装や華麗な舞台で公演される舞踊ショーケースを楽しみました。

あぐりノート

営農情報



西部農林振興センターからのお知らせ

島根県エコロジー農産物推奨制度

「島根県エコロジー農産物推奨制度」とは

消費者の自然志向や環境保全意識が高まる中、環境への影響が少ない農業生産が求められています。そこで島根県では、農薬や化学肥料の使用を抑えた「環境にやさしい農業」をすすめるため、島根県独自の推奨制度を設けています。

お米や野菜などに付いているこのマークは、島根県知事が推奨した証（エコロジー農産物）です。



エコロジー農産物を生産する3つの条件

① エコファーマーが生産します

エコファーマーとは、環境と調和のとれた農業を実践し、島根県知事が認定した農業者です。

② 節減対象農薬と化学肥料を50%以上カットして栽培します

節減対象農薬と化学肥料の使用量は、島根県における標準的な使用量の半分以下で栽培します。

※節減対象農薬とは、化学合成農薬のうち、有機農産物のJAS規格で使用可能な農薬を除外したものです。

③ 自然にやさしい土づくりをします

たい肥などで自然にやさしい土づくりを行った水田や畑で生産します。

推奨の手続き

推奨を受けようとする農産物の生産者（エコファーマー）は、必要な書類を島根県に提出し、島根県が内容を審査した上でエコロジー農産物として推奨します。

推奨を受けた農産物には、以下の推奨マークのいずれかを貼付します。



5割以上削減

節減対象農薬および化学肥料（化学窒素成分）の使用量を慣行栽培の5割以下の基準により栽培。



不使用

節減対象農薬、有機農産物の日本農林規格の別表1に掲げるものの以外の肥料および土壤改良資材を栽培期間中に使用せず栽培。

問い合わせ先

島根県西部農林振興センター農政部農政課 (TEL: 0855-29-5756)

〃

浜田農業普及部 (TEL: 0855-29-5618)



教えて野菜作り!

2019年3月号



○ユニークな見ためと味の良さで人気上昇中 コールラビ

アブラナ科 原産地：地中海沿岸

・コールラビの特徴

「コール」はドイツ語で「キャベツ」、「ラビ」は「カブ」という意味です。

和名はカブカンラン(蕪甘藍)といいますが、キャベツ、ブロッコリー、ケールなどと同じヤセイカンランの変種の仲間で、管内の産直市場にも並ぶようになりました。

丸くコロンとした形が可愛らしく、茎が肥大化した部分を食します。また、コールラビを生で食べると、ブロッコリーやキャベツの芯よりも甘く、リンゴのようなサクサクとした食感とほのかな甘みを感じます。火を通してもカブのような食感と甘みがあり、カブと同様に、様々な料理に利用できます。

コールラビの種類は、淡緑色と紫紅色がありますが、どちらも皮をむくと中身は淡いクリーム色で、さほど味に違いはありません。



・栽培方法

発芽温度20~25℃ 生育適温15~23℃

1) 種まき

- コールラビは、ほとんどが種での販売です。表面の色が淡緑色と紫紅色の2種類があるので。お好みの品種を選んで下さい。
- プラグポットに市販の培養土を入れ1粒ずつ播いて覆土をします。
- 乾燥に弱いため、土が乾いたらじゅうぶん水を与え、本葉4~5枚になるまで管理します。

2) 畑の準備

- 植え付けの2週間前には苦土石灰等を撒いて、よく深耕しておきます。
- 一週間後、堆肥と化成肥料を入れ共に根を作るために十分に混ぜ込み、排水の悪い圃場では高畠にします。

3) 植え付けのポイント

- 本葉4~5枚で植え付けていきます。あまり深植えしないように注意しましょう。

●種まき △植え付け ■収穫											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		●	●				●	●			
			△	△				△	△		
					■	■			■	■	

(施肥例 1m²当り)

肥 料 名	元 肥	追 肥	備 考
苦 土 石 灰	120g		サンライムも可
完 熟 堆 肥	2kg		
野 菜 美 人	60g	30g×2回	化成肥料

4) 管理

- 乾燥には比較的弱いので、苗の時から継続し土が乾いたら水を与えます。また肥料を切らさないことも大切です。茎が肥大し始めたら、株のまわりに追肥をし株元がぐらつかないよう軽く土寄せをし、これを2週間後にもう1回行います。



5) 病害虫

- アオムシ、コナガ、ヨトウムシなどの害虫の食害に気をつけましょう。植え付け後から、害虫対策のために寒冷紗や防虫ネットなどをかけて育てるようにしましょう。

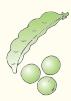
※ コールラビに摘要の薬剤は限られています。問い合わせをして確認して下さい。

6) 収穫

- 肥大した茎の直径が、5~7cmで収穫します。引き抜くか、肥大した茎の下をハサミで切り落とします。収穫期を過ぎると肉質が固くなりますので、気をつけましょう。

※ ずらしまきがおすすめ

- コールラビは比較的涼しい気候を好みます。生育適温は15~23℃で作りやすいのは春と秋です。種まきから約2ヶ月で収穫できるスピード野菜。ずらしまきで少しづつ育てれば、長く楽しめます。





●2月の講義「味噌作り」

JA女子大学いわみ中央キャンパス5期生は、2月のカリキュラム「味噌作り」の体験をしました。各自、事前に大豆を柔らかくなるまで煮たものを持参し、麹と塩を混ぜ合わせミンサーで漬していました。ほとんどの生徒が味噌作り初体験だったので「大豆の固さは、どんな感じですか？容器にどのように詰めるのですか？どれくらいたら食べられますか？」など質問が飛び交いました。



5期生だけでなく、JA女子大学OG会や女性部など、1月～2月にかけて味噌作りを行います。年間を通して味噌作りはできますが、この時期の寒仕込みの味噌は低温でゆっくり時間をかけて発酵を促すことで旨味を引き出せるため、美味しい味噌が出来上がります。

地元の大豆や糀を使い自分で作った味噌は安心して使うことが出来大人気となっています。今後も冬の恒例行事として味噌作りを楽しんでいきたいですね。本当の手前味噌です。

豆腐作りと「おにぎり」コンテスト

美味しい

合同収穫祭

賑やかに



2月23日、農業体験・あぐりkids俱楽部合同収穫祭をふれあいホールで開催しました。昨年農業体験に参加した家族とあぐりkids俱楽部会員から約70名が参加し、豆腐作りとおにぎりコンテストを行いました。

家の光三誌の「ちゃぐりん」2月号を参考に、豆乳ににぎりをうつところから挑戦しました。固まってきた豆腐をすぐって、おぼろ豆腐として会食しました。

豆腐作りが終わると、おにぎりコンテストを行いました。事前に見本として作っておいたおにぎりと近い重さのおにぎりを作った方にはプレゼントを用意し、好みの具を入れておにぎりを握ってもらいました。皆、見本と比べては「少し重いかなあ。どうかなあ。」と悩んでいる様子でした。結果発表では、ぴったりは出ませんでしたが皆で思い思いのおにぎりを握り楽しく活動することが出来ました。

今回は、JA女性部さん・スタッフの方におからを使っておからドーナツも作ってもらい、豆腐とおにぎりと一緒に賑やかに和やかに全員で会食をしました。最後に参加者全員にお米とおからをプレゼントされ、合同収穫祭は終わりました。

JAは「食」と「農」を考える体験を今後も続け、日本の農業を次の世代を担う子供たちへ繋げて参ります。



輝く女性部

女性部通信

全国家の光大会へ 行つてきました



2月6日～7日、「第61回全國家の光大会」が、横浜市の「パシフィコ横浜」で開催されました。JAファンを増やすことを目的に、「家の光三誌とともに「家の光」を活用した結果、JAしまねは『家の光図書』普及実績表彰を受けることが出来ました。また、記事活用の部で体験発表された やすぎ地区本部の梶村 純子さんの応援に、いわみ中央地区本部からも、井上宗治本部長、女性部 徳田マスエ部長・浜田市支部 山崎佳子部長が出かけられました。『ふみだせ2歩!』のタイトルでの発表は、試行錯誤されながら活動を続けておられる体験談の内容で、とても参考になりました。いわみ中央女性部も、魅力ある活動を仲間と共に取り組みながら、部員同士の繋がりを強めていきたいと感じました。



JAしまねいわみ中央女性部江津（部長 平川節美）は、2月5日Aコープこうつ2階で、第4回江津ふれあい学級を開催しました。軽スポーツ・スタミナ料理・視察研修旅行に続いて、今回は家の光2018年5月号を参考にした手芸教室で、『キッキン帽子』を作りました。手芸の得意な部員が型紙を作り生地の裁断までを準備し、今回の講師となりました。参加者は「普段は縫物をあまりしないけど、みんなで作るとどんどん進むね。出来上がりが楽しみ。」と、教え合ったり、おしゃべりしながら帽子を完成させました。休憩には、手作りの「いちご大福」の差し入れをいただきながら、「この帽子、第5回目の料理教室でみんなで被るね。」と話しました。



ふれあい学級で 「キッチン帽子」を作りました



JAしまねいわみ中央女性部三隅（部長 石本まゆみ）は、三隅公民館にて、「焼肉のたれ作り」を行いました。芦谷支部 泉川サエ子部長のオリジナルレシピで生姜・玉ねぎ・リンゴなどをたっぷり入れ、ニンニクの効いたタレを、部員10名で作りました。



三隅女性部 「焼肉のたれ」を作つてみました



材料をすり下ろす作業の中で、刺激で目が痛くなり涙を出しながら皆で協力しながら終わらせました。調味料を加え煮立たせる時には、「いい匂いだね！今夜はみんな家で焼肉だね。Aコープで買い物して帰ろうね。」と話しながら、完成させました。

石本部長は「来年度の活動計画を考える中で、また新しい企画に挑戦したいね。」と話しておられました。

いわみ中央地区本部

職能	氏名	異動後			異動前	
		新部署	職位	備考	旧部署	職位
定期職員	前原 逸子	三隅支店 業務課			浜田支店 業務課	
定期職員	吉田 伸子	浜田支店 業務課			浜田支店 長沢事業所	
定期職員	岡本 祐子	浜田西支店 業務課			浜田支店 業務課	
定期職員	柳光久美子	浜田東支店 業務課			浜田支店 長沢事業所	
定期職員	岩田さやか	浜田西支店 美川事業所			浜田支店 長沢事業所	
定期職員	山本 朋子	浜田東支店 業務課			浜田西支店 美川事業所	
定期職員	和田 正人	浜田東支店 (地域担当)			浜田東支店 上府事業所	
定期職員	倉橋 英二	浜田西支店 美川事業所			浜田西支店 (地域担当)	
定期職員	山本由紀子	金城支店 業務課			金城支店 波佐事業所	
定期職員	宮崎 綾	金城支店 業務課			旭支店 業務課	
定期職員	花木 美幸	雲城出張所 業務課			金城支店 業務課	
定期職員	中上奈穂子	浜田東支店 上府事業所			雲城出張所 業務課	
定期職員	住田 雪	江津支店 江東事業所			浜田西支店 美川事業所	
定期職員	羽部美恵子	弥栄支店 業務課			弥栄支店 (地域担当)	
パート職員	瀬崎 麻子	企画総務部 ふれあい課			金融共済部 旅行センター	
派遣職員	大賀 明子	浜田西支店 業務課			浜田西支店 長浜事業所	

退職者 (平成31年2月28日付け)

職能	氏名	旧部署	職位	備考
正職員	三浦 義弘	金城営農経済センター	センター長	定年退職
正職員	阪本 稔	企画総務部	次長	定年退職
正職員	養庵 正宏	企画総務部付 (子会社出向)		定年退職
正職員	柿谷 光咲	企画総務部 ふれあい課		依願退職
準職員技術	清水 明宏	営農経済部 経済企画課 SS浜田	店長	定年退職
嘱託職員	吉原 勉	企画総務部 ふれあい課		契約期間満了
定期職員	矢上 寛子	浜田東支店 業務課		依願退職
福祉正職	山田 真弓	企画総務部 福祉センター		依願退職
パート職員	勝部 直美	金融共済部 金融企画課		依願退職
パート職員	三澤 徳博	営農経済部 農産課		依願退職

定年再雇用 (平成31年3月1日付け)

職能	氏名	配属部署	職位	備考
定期職員	阪本 稔	金融共済部 融資審査課		
定期職員	清水 明宏	営農経済部 経済企画課 SS浜田		

正職員登用 (平成31年3月1日付け)

職能	氏名	配属部署
正職員登用	西村 香織	浜田西支店 業務課
正職員登用	近藤 奈々	浜田西支店 長浜事業所
正職員登用	三木美那子	江津支店 江東事業所

採用 (平成30年3月 1日付け)

職能	氏名	配属部署	職位	備考
特別職員	佐々木健二	営農経済部 特産課		畜産担当



平成31年3月1日付け人事異動

企画総務部 総務課

職能	氏名	異動後			異動前	
		新部署	職位	備考	旧部署	職位
管理職	吉田 昌三	企画総務部	次長		浜田西支店	支店長
管理職	中山 博幸	浜田西支店	支店長		金融共済部 (共済課長)	次長兼課長
管理職	山縣 正治	金融共済部 共済課	課長		金融共済部 共済課	課長補佐
管理職	後山 敦己	浜田支店	支店長補佐	(融資総括)	浜田支店 長沢事業所	事業所長
管理職	若本 貴志	三隅支店 業務課	課長		旭支店 業務課	課長
管理職	横田 慎	金融共済部 金融業務課	課長補佐		江津西支店 業務課	課長
管理職	斎藤 英司	浜田営農経済センター	センター長		営農経済部 特産課	課長補佐
管理職	宮田 高幸	金城営農経済センター	センター長		浜田営農経済センター	センター長
管理職	米原 裕之	江津西支店 業務課	課長		金融共済部 金融業務課	課長補佐
管理職	岡本 恭吉	金城支店	支店長		金城支店 (涉外課長)	支店長兼課長
管理職	小笠 雅彦	金城支店 涉外課	課長		江津西支店 (地域担当涉外)	
管理職	三浦麻紀子	浜田西支店 業務課	課長		三隅支店 業務課	課長
管理職	岩地 達也	旭支店 業務課	課長		浜田西支店 業務課	課長
管理職	肥後 利信	(本店 米穀園芸部 園芸課)	部長補佐	(本店勤務)	営農経済部 特産課	課長補佐
管理職	吉原 準二	金城支店 涉外課	課長補佐		浜田西支店 涉外課	課長補佐
管理職	横山 幹	企画総務部 総務課	課長補佐	帰任・登用	本店 人事教育部 人事課	
准職員調査役	山本 敦	営農経済部 経済企画課 SS浜田店	店長	准職員技術	営農経済部 経済企画課 SS浜田店	店長補佐
正職員	水野 真弥	江津支店	係長	(融資総括)	金融共済部 金融企画課	係長
正職員	平藪みどり	金城支店 波佐事業所	係長		三隅支店 業務課	
正職員	森本 瞳美	浜田西支店 美川事業所	係長		弥栄支店 業務課	
正職員	長谷 真菜	江津支店 江東事業所	係長		江津支店 江東事業所	
正職員	岩下 元一	金融共済部 共済課	係長		浜田西支店 涉外課	係長
正職員	米原 和人	営農経済部 特産課			営農経済部 農産課	
正職員	新矢 邦博	営農経済部 農産課			江津支店 涉外課 (LA)	
正職員	笹田 真司	営農経済部 農産課			浜田営農経済センター	
正職員	小田 良平	営農経済部 特産課			旭営農経済センター	
正職員	徳島 倫子	(くにびき地区本部)		(帰任)	浜田支店 涉外課	
正職員	川田 翼	三隅支店 業務課			浜田西支店 美川事業所	
正職員	山崎かんな	旭支店 業務課			浜田東支店 上府事業所	
正職員	三浦 雄司	浜田営農経済センター			三隅営農経済センター	
正職員	佐々木 謙	金城支店 涉外課 (LA)	係長		江津支店 涉外課 (LA)	係長
正職員	高木 大祐	江津支店 涉外課 (LA)	係長		金城支店 涉外課 (LA)	係長
正職員	森下 将俊	浜田西支店 涉外課 (LA)			江津支店 涉外課 (LA)	
正職員	植田 和久	江津支店 涉外課 (LA)			浜田支店 涉外課 (LA)	
正職員	布田 有祐	江津支店 涉外課 (LA)			江津支店 涉外課 (FA)	
正職員	橋岡 泰珠	浜田支店 涉外課 (LA)			江津営農経済センター	
正職員	遅越 晃弘	浜田西支店 涉外課 (FA)			金城支店 涉外課 (FA)	
正職員	伏田 清貴	浜田支店 涉外課 (FA)			金城支店 涉外課 (FA)	
正職員	手島 孝侑	金城支店 涉外課 (FA)			浜田支店 涉外課 (FA)	
正職員	土橋 賢人	江津支店 涉外課 (FA)			江津支店 江東事業所	
正職員	近藤 奈々	浜田西支店 長浜事業所			浜田西支店 業務課	
正職員	住田 祥樹	企画総務部 ふれあい課			営農経済部 営農企画課	
正職員	澤江 彩佳	浜田支店 業務課			浜田西支店 長浜事業所	

キラリ いー顔!

お元気会

平成27年10月から「木田生活改善センター」と「しろつのセンター」の二か所で毎週水曜日9時から地域の方が集まり「百歳体操」や「体を動かしての脳トレーニング」を行っておられます。

集まられた方は、「心の支えになっている」「100歳まで生きます」「お喋りが長生きの秘訣」などなど、楽しいコミュニケーションの場となっていると話されています。



また、百歳体操をきっかけに体も心も元気になるとの事で、これからも体に気を付けて旭地区を盛り上げ、活動を続けていきたいと話し合っておられます。

みなさん…目標は「100歳」までお元気に!長生きをしましょう!

福祉センター通信

～JA福祉用具貸与からのお知らせ～

今回は片手でも簡単に靴下が履ける!自分で履くためにできた「まごの足」を紹介します。



税込 ¥2,160

詳細は福祉センター 佐藤にお問い合わせ下さい ☎0855-22-8918



浜田市大金町
高田 恒子さん
エビみたいな大根



浜田市金城町
梅岡 美雁さん
大蛇のような大根



浜田市原井町
朝付チエコさん
こんな大根ができました

サプライズ

3月26日火
午後3時から午後7時まで
3月28日木
浜田支店
午後3時から午後7時まで

年金相談会



虹のホールはまだ

島根県浜田市下府町1821-5

TEL 0855-25-5030

0120-222-532 (年中無休・24時間受付)

フリーダイヤル

ホール見学・事前相談・お見積り等 常時承ります

家族葬プラン 大ホールプラン

和室・洋室・トイレ
テレビ・冷蔵庫・ポット
電子レンジ・IH調理器

共通の設備



バスルーム



キッチン

その他設備

- ・キッズコーナー
- ・コインロッカー

家族葬 プラン

少人数様から30名
前後までの葬儀が
可能です



専用玄関



家族葬室



家族葬プラン例



ベッドルーム

大ホール プラン

式場140名
(最大200名)
各種プランをご用意させていただきます



プラン例



大ホール



会食室 48席



親族控室

島根県庁 農村整備課からのお知らせ

始めてみませんか 農地や水路の 草刈り交付金

地域でチームを作り、チームの活動として行う農地・水路・農道・ため池などの草刈りや泥上げ作業に対して交付される交付金があります。その名も「**多面的機能支払交付金**」（以前の名前は「農地・水保全管理支払」でした。）

農業や農村はいろいろな役割（多面的機能）を持っていますが、この役割は皆さんの普段の草刈りや泥上げにより保たれています。この交付金は皆さんの活動を支える交付金です。

交付対象

農業者のみ または農業者および地域住民等で構成される組織 など

交付金額保全対象が田の場合 **3,000円／10a／年** など**対象活動**

農地法面の草刈り、用排水路の泥上げ、水路・農道・ため池の軽微な補修 など

※5年間の計画・実施が必要です。

受付期間

6月（市町村毎に〆切日は異なります。）

※申請には、活動組織の規約等の作成が必要です。お早めにお住まいの市町村の農業関係課または
県農村整備課（TEL：0852-22-6262）までお問い合わせください。



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 お問合せ／本店経済部 TEL:0853-25-8907



形・色が多彩で 楽しみ多い ズッキーニ

板木技術士事務所●板木利隆

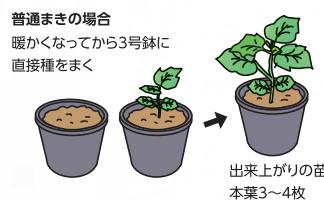
ズッキーニはカボチャの仲間の「ペポ種」の一つで、つるなしカボチャの別名もあります。他に日本種、西洋種があります。近年消費が急速に伸びて知名度も高まり、今やすっかりおなじみの野菜となりました。主にはキュウリほどの大きさで若取りします。ゴルフボール大のかわいい球形果の品種もあり、バリエーションが豊富です。

種まきの適期は3月下旬からですが、種子は早めに準備しておきましょう。

苗作りは普通のカボチャに準じて、3号のポリ鉢に2粒まきし、本葉出始めの頃間引いて1本立てとし、本葉3~4枚になつた頃に畑に植え出します。元肥に堆肥、なたね油かす、化成肥料を施し、畝間130~150cm、株間70cmぐらいに植え付けます。

雌花は短縮した茎に多く付き、開花後の肥大は早いのが特徴です。長形種は20cmぐらいになつたら遅れずに収穫しましょう。通常開花後3~6日くらいで収穫しましょう。

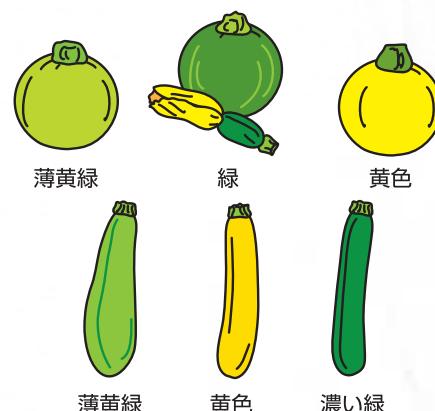
多湿を嫌うので、畑の排水を良くするために、図のように短い支柱を、つるを挟むように交差させて立て、固定しま



しょう。

主な品種としては、長形緑色果の「ダイナー」(タキイ種苗)、「グリーンストスカ」(サカタのタネ)、黄色果の「オーラム」(タキイ種苗)、「ゴールドストスカ」(サカタのタネ)、卵形果の「グリーン・エッグ」「ゴールディー」「ブラック・エッグ」(神田育種農場)などがあります。

炒め物、揚げ物、煮物など、さまざまな調理に向くズッキーニ。収穫遅れで大果になり過ぎた場合は、バーベキューにするとおいしくいただけます。



※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。

島根産まれの食材レシピ

しまねうれしひ

料理研究家 土井小百合

いちごのババロア



ふわふわぷるぷるのいちごスイーツ。プリンのような、ムースのような食感です。旬のいちごの甘酸っぱさと香りが口の中へとろけます。とっても簡単なスイーツレシピです。

●材料（4個分）

いちご	150g	生クリーム	100cc
砂糖	50g	ソース	
レモン汁	小さじ2	いちご	100g
ゼラチン	1袋(5g)	リキュール	少々
水	大さじ2		

●作り方

- ①いちごをボウルに入れつぶす。
- ②①にレモン汁、砂糖を入れ混ぜる。(ミキサー、フードプロセッサーを使うと滑らかになる)
- ③水に溶かしたゼラチンをレンジに20~30秒かけて②の中に入れ混ぜる。
- ④生クリームを6分立てにする。
- ⑤③と④を混ぜて型に入れ、冷蔵庫で1~2時間冷やし固める。
- ⑥ソース いちごをピューレ状にしてリキュールを混ぜる。
- ⑦生クリームや、イチゴ、ソースなどでデコレーションする。

JA職員が、電話や店舗外などで暗証番号を お聞きすることは絶対にありません！

警察官・役所職員・JA等の金融機関の職員を名乗り、訪問や電話で、利用者さまのキャッシュカードを預かったり、暗証番号を聞きだす、さらには現金を引出す詐欺事件が発生しています。



ここに注意！

- ・他人にキャッシュカードを渡したり、見知らぬ相手はもちろん家族を名乗るような場合でも、暗証番号を教えないでください。
- ・不審なことがあった場合や、誤って口座情報を教えてしまった場合は、直ちに、警察・お取引のある支店にご連絡ください。



被害防止策はこれだ！

1日あたりのATM取引（お引出し、お振込み）のご利用限度額を引き下げるることができます。お取引のある支店へご相談ください。



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。

今月の表紙は松江市の堀川遊覧船です。

松江城を取り囲む約3.7kmの堀川を、50分ほどかけてゆっくりと遊覧するこの堀川遊覧船は、松江の人気観光スポットとしてたくさんの観光客が乗船します。松江の歴史を解説する船頭さんの名調子も魅力的ひとつです。冬季は「やべらこたつ」を設置した「こたつ船」が運航され、冬の風物詩となっています。

編集後記

この原稿を執筆時点（2月末）で思うことは、今年は雪が少なかつたということです。本店がある県庁周辺では雪が一度も積もらず、山間部でも例年と比べるとずいぶん少なかったのではないかでしょうか。毎朝自転車で通勤している身としては雪が無いのはありがたいと思う反面、日本の四季から冬が無くなつたみたいで寂しい気もします。（和）

【今月の表紙の原画】

レイアウトの都合により表紙のイラストは原画の一部表示となっています。原画の全体は次のとおりです。

