



SNSで旬な情報を
投稿しています



YouTube



Instagram



LINE



JALしまねびより

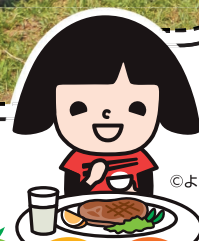


2026
7
July
Vol.124

みーつけたしまねの
ファーマーズ
Shimane farmers
亀澤 哲則さん
隠岐どうぜん地区本部



特集 島根県産メロンの魅力に迫る！



©よい食P

来月の
外勤日は 8月19日(水)～21日(金)



JALしまね 出雲地区本部版





かめざわ
亀澤 哲則さん

今月は、隠岐とうぜん地区本部。西ノ島町産馬会に所属し、馬の繁殖・生産に取り組む、亀澤哲則さんにお話を伺いました。



大工が始めた馬との暮らし

古くから馬と共に暮らしてきた西ノ島で、馬の繁殖・生産に取り組む亀澤哲則さん。本業は大工で、島内の住宅のリフォームや修理をてがけるかたわら、県内でも珍しい「馬専門」の農家として活動しています。

馬との出会いは11年前。父が趣味で1頭購入したことがきっかけでした。しかしその頃、周

囲の農家の廃業に伴い馬を譲り受けることが続き、気づけば10頭に増えていたそうです。亀澤さんは8年前、当歳馬（0歳の馬）の飼育を任されたことを



出産や子馬の世話をする厩舎は亀澤さんとお父さんと2人で建てました。

きっかけに、本格的に馬に関わり始めました。「飼ってみるとすごく面白かった」と振り返る亀澤さん。かわいいただけではなく、人に慣れさせる難しさも魅力だったといいます。その後少しずつ頭数を増やし、現在は当歳馬を含め33頭を飼育しています。

生後10日間の信頼づくり

亀澤さんが飼育するのは、農耕馬や食肉用として知られる重種馬です。出産シーズンは3〜6月。乳房の張りや乳首の向き、乳汁のじみで出産を見極め、産みそうになったら厩舎



生まれたばかりの子馬たちが過ごす厩舎の隣にある運動場

に連れ帰ります。西ノ島は崖が多く、そのまま放牧場で出産すると転落の危険があります。厩舎で産ませるようになってから、事故はゼロになったそうです。

生まれた直後から始まるのが、人に慣れさせる作業です。生後10日間が勝負。毎日少しずつ触れながら、人は怖くないことを教えていきます。「砂糖をなめさせたらもうこっちのもん」と笑う亀澤さん。その後、子馬は放牧場で飼育管理します。朝夕の見回りで名前を呼ぶと、自分から寄って来る馬もいるそうです。

生後半年を迎える10月頃には初めてロープやモクシ（頭絡）を付け、人に引かれて歩くことを覚えさせます。抵抗する馬とも、根気よく向き合い続けます。大変な作業ですが、馬を安全に管理するために欠かせない過程です。

11月頃になると、オスは肥育農家へ売却されます。約1年半育てられた後、食肉になります。一方、多くの雌は繁殖牝馬として西ノ島に残ります。



馬の飼育の面白さ、大変さを語る亀澤さん

もっと大きな馬を育てたい

現在の課題は馬の体格です。亀澤さんが北海道や九州の馬を見たとき、その大きさに驚いたといいます。亀澤さんの馬は大きくても700キロほどですが、北海道や九州では900キロ〜1トンになることもあるそうです。体格が大きいほど高値がつくため、産馬会でも馬を大きくしていく方針に。J Aを通じて、北海道からブルトンという品種の大型の種馬を導入し、少しずつ大きな馬が生まれているそうです。



馬と戯れる亀澤さん。オスは売るのが辛いので、愛着がわかないよう意識的にあまりかわいがらないようにしているそう。

難しいから、面白い

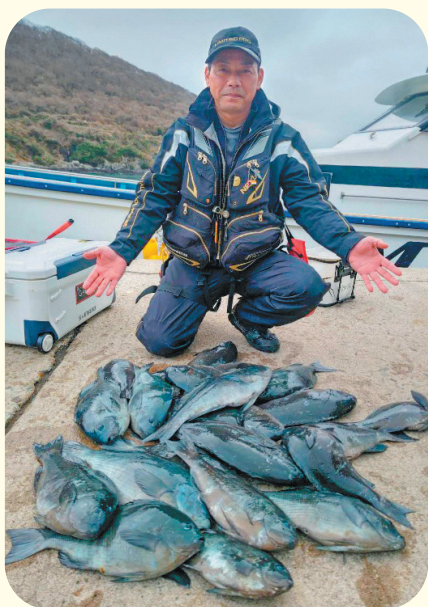
毎日馬の世話をする亀澤さん。唯一の趣味は釣りに行くことだそう。「出産を控えた馬に『お前、今は産むなよ』といいながら釣りに行く」と笑う亀澤さん。冬がシーズンで、グレなど釣れた魚は近所へも配るのだとか。

大変なのは夏の渇水。ここ2〜3年、西ノ島では日照りの夏が続いています。昨年は朝晩毎日、水を運び続けました。その量約40トン。80回も車で家と放牧地を行き来したそうです。

水を運び、餌代に頭を悩ませ、時には蹴られることもある。それでも続ける理由を尋ねると、答えはシンプルでした。

「とにかく面白いから。難しいけど、それが余計面白い」

どう無事に出産させるか、どうすればもっと大きく育つのか。試行錯誤を重ねながら馬たちと向き合う時間が、亀澤さんの何よりの楽しみです。



趣味は釣り。大漁です！

島根県産

メロンの魅力に迫る!

高級感があり、贈答用としても人気の高いメロン。島根県の代表的な特産のひとつで、夏の訪れを告げる特産品として、毎年楽しみにされている方も多いのではないのでしょうか。今月は、そんな島根県産メロンの魅力に迫ります!



島根県で主に栽培されているのは「アムスメロン」と「アールスメロン」。いずれもハウスでの立体栽培で育てられ、品質が良いのが特徴です。益田市を中心に、各地で栽培され、県内での栽培面積は「アムスメロン」が約115ヘクタール、「アールスメロン」が約35ヘクタール(令和8年4月末現在)となっています。

立体栽培って?

1本のつるから1つのメロン



立体栽培は、メロンのつるを上から吊るし、果実を空中で育てる栽培方法です。地面に接しないため傷がつきにくく、1本のつるから1つのメロンしか育てないため、太陽の光をたっぷり浴びて、美味しさが凝縮されたメロンに仕上がります。

「アムスメロン」は地這いで育てられることが多い品種でしたが、これを立体栽培で育てて高品質を追求したのが「島根県産アムスメロン」の特徴です。

旬の時期

今が旬!!

6月中旬に最盛期を迎えます

	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
アムスメロン							
アールスメロン							

7月上中旬に最盛期を迎えるほか、盆前の需要期に合わせ多く出荷されます。

アールスメロンは秋作も栽培されています。

アムスメロン

主な産地：益田市、大田市、雲南市、出雲市 など
緑色の縦縞模様が特徴的な「アムスメロン」。立体栽培で育てられるため外観にも優れ、贈答用にもぴったりです。糖度は14度以上。肉厚でなめらかな食感、濃厚な甘みが特徴です。5月下旬～8月上中旬に出荷されます。



アールスメロン

主な産地：益田市、安来市、雲南市、出雲市 など
「アールスメロン」は、「マスクメロン」と総称されるメロンの一種で、果実を覆う細やかな網目が美しく高級感にあふれています。こちらも糖度は14度以上。上品な香りとさわやかな甘さが味わえます。夏作は7月初旬～8月上中旬、秋作は10月初旬～11月上中旬に出荷されます。

主産地
益田市

益田市でのメロン栽培



益田市の飯田選果場

【地理的表示（GI）保護制度】

その地域ならではの特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。メロンとしては、北海道の「夕張メロン」に次いで2例目の登録となっています。

益田メロン部会 世良竜一部会長からひとこと

生産者は減っていますが、部会には若手も多く、意欲のある人がたくさんいます。法人化など、産地維持のためにできることを考えていきたいです。

益田市の益田メロン部会では、現在49人の部会員が「アムスメロン」を約88ヘクタール、「アールスメロン」を約30ヘクタールで栽培。島根県産メロンの大部分を占める産地です。

メロン栽培が始まったのは約50年前。地域を挙げて収益性の高い農産物を栽培しようと試行錯誤し、「アムスメロン」にたどり着きました。「アムスメロン」では珍しい立体栽培を採用するなど、工夫を重ねながら産地を拡大。昨年1月には「益田アムスメロン」が農産物などの地域ブランドを守る地理的表示（GI）保護制度の対象として登録されました。





中東情勢で資材懸念 島根県知事へ緊急要請

JAしまね、JA島根中央会、島根県農政会議は6月6日、JAしまね石見銀山地区本部で、中東情勢の緊迫化に伴う農業生産資材の安定供給確保と物価高騰対策を求める緊急要請書を丸山達也県知事に提出しました。JAの竹下克美組合長、県農政会議の山中康樹会長らは肥料や燃料などのさらなる価格高騰や流通停滞による農業経営への打撃を懸念し、県独自の支援強化や国への働きかけを強く求めました。

3団体は、ビニールやポリ資材などで3割から4割の値上げや発注数量制限が生じている現状を報告。紛争が長期化すれば、飼料を含めたあらゆる資材の入手が困難になり、地域農業の生産基盤が揺らぎかねないと強い危機感を示しました。

主要要請項目は、資材の安定供給に向けた予算確保および価格高騰の影響緩和策の創設です。また、共同利用施設の再編や機械導入計画の見直しに関し、現場の実情に即した柔軟な対応を求めました。

加えて、農畜産物の適正な価格形成に向けた取り組みも盛り込みました。資材コストの上昇分を販売価格に転嫁できるよう、消費者や流通業者に対して農業経営の実態を伝える情報発信を強化するよう県に働きかけています。

丸山知事は「政府に現状をしっかりと伝え、県としても対策を考えていきたい」と話しました。



丸山知事（左から2人目）へ要請書を手渡す竹下組合長（左から3人目）ら



ぶどう生産部会の代表者が「神紅」を副知事へ贈呈

赤系大粒の島根県オリジナルぶどう品種「神紅」を栽培するJAしまね各地域のぶどう生産部会の代表者5名が6月19日、松江市の県庁で石原恵利子副知事へ「神紅」を贈呈しました。

出雲ぶどう部会の片寄厚部会長は「国内各地に赤系のぶどうがある中、市場関係者からは一段高い評価をいただけている。出荷基準に沿って厳選した高品質な味わいを多くの消費者に楽しんでもらいたい」と報告しました。

試食した石原副知事は「食感が良く、みずみずしく甘く、爽やかな味わいです。いくらでも食べられますね」と絶賛しました。

JAしまねによる「神紅」の共販は令和2年に始まりました。本年産は9月下旬まで59名の生産者が約22トンの出荷を計画し、販売金額約9100万円を目指しています。



石原副知事（左から4人目）に「神紅」を贈る片寄部会長（左から3人目）ら



JA運営に反映を 総代代表者等との意見交換会を開催

JAしまねは6月3日、ウェブ形式で総代代表者らとの意見交換会を開きました。各地区本部の総代代表者16人が参加し、JA役員と活発に意見を交わしました。

当JAでは、組合員の意見や要望を聞き、JAの事業運営に反映させることを目的に、年に2回意見交換会を開催しています。

意見交換会では「米について、関連する組織が一体となって需給安定に繋がる流れを作してほしい」「職員数がどんどん減少しており、対策が必要だ」「新規就農者の募集について、分かりやすく情報提供をしてほしい」など、さまざまな意見をいただきました。



総代代表者と意見を交わすJA役員ら

令和8年度島根県乾椎茸品評会を開催

島根県椎茸生産者組合協議会とJAしまねは6月16日、出雲市の当JA本店斐川事務所で令和8年度島根県乾椎茸品評会表彰式を開きました。県内から49点が出品され、松田直美さん（川本町）の「こうこ」が最高位の島根県知事賞を受賞しました。

2日の審査会で、審査員4人が傘の形状や大きさなどを審査し、優秀賞・優良賞・佳良賞の合計13点を決定。松田さんの「こうこ」について、審査委員長を務めた島根県農林水産部林業課の公田達雄統括林業普及員は「厚肉でボリューム感があり、特有の形状で大きさが揃っている良品だった」と講評しました。

50年以上前からシイタケを栽培しているという松田さんは「今年もシイタケ約2万枚に袋をかぶせるなど、品質の良いものを作るために手をかけている。受賞できて嬉しい」と話しました。

上位5点は全国品評会へ出品されます。

その他の優秀賞受賞者は次の通りです。

- ・全農麦類農産部長賞＝岩地正男さん（浜田市・こうしん）
- ・日本椎茸農業協同組合連合会会長賞＝（株）藤若農産（浜田市・こうこ）
- ・（一財）日本きのこセンター理事長賞＝河瀬正輝さん（隠岐・茶花どんこ）
- ・森産業株式会社社長賞＝松田美知子さん（川本町・どんこ）



品評会入賞者の皆さん

広島でトップセールス 島根県知事や組合長らが試食販売

島根県の丸山達也知事、JAしまねの竹下克美組合長らは6月6日、広島市のスーパー「スパーク中山店」でトップセールスを行いました。

同店舗の山陰フェアに合わせて実施したもので、島根県、出雲市、JAしまねの関係者や生産者、合わせて約20人が参加。島根ぶどう「デラウェア」や「アムスメロン」など、旬を迎えた島根県の農産物を販売しました。

試食販売で店頭に立った竹下組合長は「生産者の努力によりご覧の通り立派な農産物が揃いました。ぜひ島根県産品をご愛顧ください」と来店客にアピールしました。



試食販売で店頭に立つ丸山知事と竹下組合長

組合員からの情報提供窓口の明示について

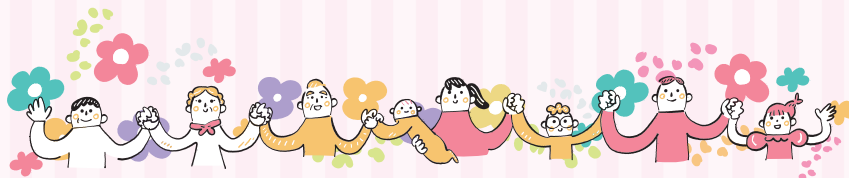
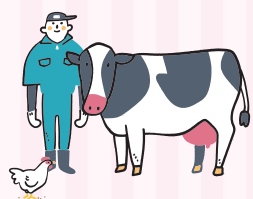
当組合の監事は、経営の健全な発展に資するため、農協法（法第35条の5）および農協法施行規則（第81条）に基づき、理事の職務の適正な遂行を阻害する行為に関する情報（組合経営に関する事象に限る）の提供を受付けています。

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。



「元気な地域」を女性部の力で!

石見銀山女性部

私たちJAしまね石見銀山女性部は、地元の世界遺産である石見銀山遺跡の歴史や文化の影響を受け、それを日々の活動に活かしています。

石見銀山には、古くから伝わる伝統料理「箱寿司」のように守り継ぐべき食文化や、銀山の開発と同時に植樹を行い、山林を守り抜いた「自然との共生」という先人の素晴らしい精神が息づいています。私たちは、このふるさとの宝について積極的に学び、理解を深めています。

昨年は、大田市教育委員会のガイドを招き、「代官所周辺魅力再発見講座」と題した街並み散策を開催しました。当日は部員39人が参加。環境に配慮しながら銀山運営を行っていた先人の知恵と、美しい街並みの魅力を改めて再確認する貴重な機会となりました。

今後も地域の歴史や文化への理解を深め、石見銀山の魅力を次世代につなげる活動を続けていきます。

JA女性組織3カ年計画

「『あい♡』からはじまる『元気な地域』をみんなの力で」の実践2年目です。

助けあい♡ 学びあい♡ 育てあい♡

の3つの重点テーマを掲げ活動します。



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

一所懸命青年連盟

JA YOUTH

JAしまね雲南青年連盟

JAしまね雲南青年連盟は、会員が26名（令和8年4月1日現在）で、西尾和廣委員長のもと、雲南市・奥出雲町・飯南町で活動しています。管内では、様々な農畜産物が盛んに栽培されており、盟友は米・ブドウ・ネギ・畜産など様々な生産者で構成しています。

活動のひとつである食農教育では、ブドウハウスや牛舎の見学、昔ながらの田車押し体験など盟友によって特色のある授業をしています。出前授業をすることもあり、幅広い世代に農業・食の大切さ、楽しさを伝えています。

自分たちのスキルアップにも積極的に取り組み、昨年度は高温対策として注目されるBS資材の研修会を開きました。新たな技術を取り入れ、課題解決に向けた先進的な取り組みを展開しています。

研鑽を積みつつ、農業を通じた交流やPR活動で、地域全体の活性化を目指します。



マメ科の連作を避け、酸性土を改良する

エンドウには若いさを食べるサヤエンドウ、実が大きくなり、みずみずしいさやのスナップエンドウ、若く充実した豆を取る実とりエンドウがあり、それぞれ目的に応じた品種を使います。発芽適温は18～20度、生育適温は15～20度で、冷涼な気候を好みます。

〔品種〕

サヤエンドウでは「ニムラ白花きぬさや」（ヴィルモランみかど）、「砂糖エンドウ白星」（松永種苗）、「あずみ野30日絹莢PMR」（サカタのタネ）など、スナップエンドウでは、「ニムラサラダスナップ」（ヴィルモランみかど）、「スナック753」（サカタのタネ）などがあります。

〔畑の準備〕

エンドウは同一の畑で連作すると生育障害が出やすくなります（いや地現象）。土壌酸度はpH6・0～6・5が適しているため、4、5年はマメ科を作っていない畑を選び、酸性土を改良しましょう。

種まき2週間前に畑1平方m当たり苦土石灰100gを全面に施し、土とよく混ぜておきます。次に、1週間前に畝幅120cmを取り、幅約30cm、深さ約20cmの溝を掘ります（図1-1）。この溝1m当たり化成肥料（NPK各成分10%）100gと堆肥1kgを入れ、土とよく混ぜて幅40～50cmの畝を作ります（図1-2）。

〔種まき〕

中間地では10月中旬～11月上旬が適期で、それより早まきすると年内に生育が進み過ぎ、寒害を受けることがあります。じかまきでは、株間約30cm、深さ2、3cm、1カ所4、5粒をまきます（図2）。発芽の頃に鳥害を受けやすいため、防寒を兼ねて不織布をべたがけして保護します。発芽がそろったら2本を残し、他は間引きます。なお、6～9cmポットで育苗する場合、1ポット3、4粒を深さ2、3cmにまき、間引いて2本にします。根鉢が形成された頃（本葉3、4枚）に植え付けます。

〔支柱立て・ネット張り〕

草丈が約10cmの頃、約180cm間隔に高さ約180cmの支柱を立て、キュウリネットを張り、できるだけ早く巻きひげをネットに絡ませます（図3）。

〔追肥〕

春先に生育の勢いが良くなり始めた頃と開花始め頃、畝の両肩に化成肥料を畝1m当たり約10g与えます。スナップエンドウ、実とりエンドウでは収穫期にも同様に追肥しましょう。追肥後は株元に土寄せをします。

〔病虫害防除〕

さやができる頃からハモグリバエが多発します。登録農薬などを使用基準に従って防除します。うどんこ病も登録農薬で予防します。

〔収穫〕

適期に合わせて収穫しましょう。サヤエンドウは、子実の肥大が始まる開花後15日前後に収穫します。スナップエンドウは、開花後25日前後に収穫します。さやが鮮緑色で厚みが約1cm、豆が肥大してさやの断面が円形に膨らんだ頃が目安です。実とりエンドウは、さやをむいたときに子実が軽く離れる頃に収穫します（図4）。

図1-1 畑の準備1

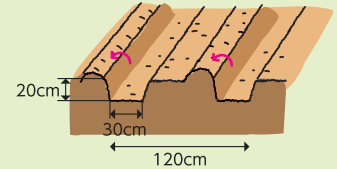


図1-2 畑の準備2

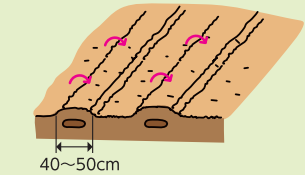


図2 種まき

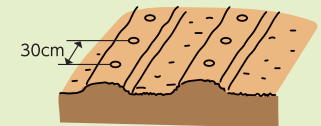


図3 支柱立て・ネット張り

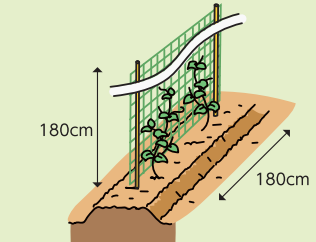
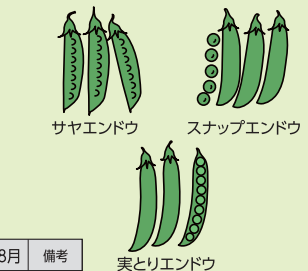


図4 収穫



栽培カレンダー（エンドウ）

気候帯	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	備考
冷涼地						●	▲	■	■	■		早まきは 苗作りを する
中間地	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■		苗作りも できる
暖地		●	■	■	■	■	■	■	■	■		

● 種まき ■ 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

「ベランダでも育てられる みんなのコンテナ菜園」をJALまねホームページで連載中です。今月は「タマネギ」！



理事会情報（6月30日開催）

- ①機構改革の実施について
- ②第12事業年度業務報告書について
- ③子会社等への役職員派遣について
- ④大口貸出先の承認について①
- ⑤大口貸出先の承認について②
- ⑥理事の個別役員報酬額の決定について
- ⑦執行役員の個別報酬額の決定について

JＡしまね出雲ぶどう部会 デラウェア贈呈

JＡしまね出雲ぶどう部会は5月25日、飯塚俊之出雲市長、JＡ出雲地区本部の坂本満本部長、吾郷正人副本部長へデラウェアを贈呈しました。片寄厚部会長ら部会役員が出雲市役所とJＡ出雲地区本部を訪問。出荷最盛期を前に、今年産のデラウェアの生育状況や出荷状況について報告しました。

今年産は、春先の天候不順や中東情勢に伴う燃油価格高騰の影響などにより、生育に若干の遅れがみられたものの、その後の生育は順調。大玉で糖度の高い、高品質なデラウェアに仕上がっています。デラウェアを試食した飯塚市長は、「粒にしっかりと張りがあり、甘みと酸味のバランスが良い」と感想を話し、今後の更なる販売拡大に期待を寄せました。片寄部会長は「今年も高品質でおいしいデラウェアに仕上がっている。消費者の皆さまには喜んで食べていただけたらと思う」と話しました。



左から倉橋副部会長、飯塚出雲市長、片寄部会長、飯塚副部会長



部会役員から坂本本部長、吾郷副本部長へ贈呈

アムスメロン初出荷 JＡしまね出雲メロン部会

JＡしまね出雲メロン部会が生産するアムスメロンの出荷が6月10日に始まりました。この日は生産者1人が合計70ケースを出荷。初出荷にあわせて目合わせ会も開き、出席した生産者たちは出荷規格や出荷方法を再確認しました。

今年は天候に恵まれ、アムスメロンの生育は順調。ネット張りも良く、十分に糖度の乗った高品質なメロンに仕上がっています。メロンは山陰地方の青果市場を中心に出荷されており、各市場から高い評価を得ています。

この日初出荷を迎えた岡康之さんは「今年は天候に恵まれ、甘くておいしいメロンに仕上がっている。ぜひ多くの方に地元である出雲産のメロンを手にとっていただきたい」と話しました。



出荷規格の確認をする生産者

JＡしまね出雲養鶏部会定期総会開催 福祉会に鶏卵を贈呈

JＡしまね出雲養鶏部会は6月19日、ラピタウエディングパレスで定期総会を開催しました。総会では、令和8年度も引き続き安全安心な鶏卵生産に取り組み、飼料用米を利用した鶏卵「こめたまご」のさらなる販売拡大に努めることを申し合わせました。

また、今年も総会に合わせて、社会福祉法人JＡいずも福祉会への鶏卵贈呈式を行い、福田賢治部会長が、福祉会の樋口和広事務局長へ鶏卵を贈呈しました。この取り組みは、社会福祉施設に「安全・安心・新鮮なしまねのたまご」を贈り、施設利用者の健康増進を支援する活動の一環として、部会が独自に実施しているもの。福田部会長は「おいしいたまごをしっかりと食べていただき、利用者の皆様の健康維持に役立つことを願っています」と話しました。受け取った樋口事務局長は「食欲の落ちやすい夏を前に、栄養価の高いたまごをいただけることは大変ありがたい。心より感謝申し上げます。利用者の皆様の健康のため、大切に活用させていただきます」と感謝の言葉を述べました。



福田部会長(左)から樋口事務局長(右)へ贈呈



ラピタ本店でイベントを開催

「父の日に花を贈ろう！」 花卉部会が花の魅力をPR

JAしまね出雲花卉部会は「父の日」にあたる6月21日、ラピタ本店で「父の日に花を贈ろう！」と題したイベントを開催しました。このイベントは、花の魅力を広くPRするとともに消費拡大を目指して毎年行われているもの。会場にはバラやひまわり、ホワイトスターなど多彩な花々が用意され、来店者は好みの花を選んでオリジナル花束づくりを楽しみました。

山本征志部会長は「花はただで人々の心を和ませてくれるもの。今回のイベントを通じて、日常的に花に触れる機会が増え、身近な場所に花を飾る文化がさらに広まってほしい」と話しました。

JAしまね出雲ぶどう部会 デラウェア品評会を開催

JAしまね出雲ぶどう部会は5月29日、JA荒木支店で「デラウェア」の品評会を開きました。この品評会は、島根ぶどうの品質および商品性の高位平準化、生産振興と栽培農家の意欲向上を目的に毎年開催しています。当日は、一次審査を通過した28点を関係機関の職員や部会の代表者が審査し、最優秀賞1点と優秀賞7点を決定。最優秀賞の出雲市長賞には、高松地区の井上伸二さんが選ばれました。

受賞者は次の通りです。

▽出雲市長賞 井上伸二さん（高松）▽島根県農業協同組合長賞 安達純也さん（長浜）▽JAしまね出雲地区本部長賞 金築宏一さん（大社）▽島根県農業共済組合長賞 大國公之さん（長浜）▽（株）島根ワイナリー社長賞 飯塚清さん（大社）▽島根県果樹研究同志会長賞 下荒地明さん（長浜）▽JAしまね出雲ぶどう部会長賞 神田淳一さん（高松）▽JAしまね出雲ぶどう部会長賞（STEP UP賞） 浅津政明さん（長浜）



出品されたデラウェアを審査する関係者ら

JAしまね出雲やすらぎ会 第11回総会を開催

JAしまね出雲やすらぎ会は6月18日、「第11回JAしまね出雲やすらぎ会総会」を開催しました。総会には会員やJA関係者など約80人が出席。今年度もJAの助け合い組織として「支え合い・助け合い」の活動を積極的に進めていくことを確認しました。山本知子会長は「やすらぎ会では、これまで会員の皆さまの熱意と創意工夫により様々な福祉活動に取り組んできました。本日の活動報告や講演を今後の活動に活かし、これからも元気に楽しく活動していきたいと思います」と出席者へ呼び掛けました。

総会後には、上津支部の妹尾由美子さんが支部での活動について報告。支部で取り組む笑いヨガの講習会や小規模多機能ホームの清掃など、年間を通じて活動について紹介しました。続いて、しまね若年性認知症コーディネーターの黒松基子さんが「若年性の認知症について」と題して講演を行い、自身だけでなく、周囲の人が認知症と診断された場合の接し方や支え方について紹介しました。



あいさつする山本会長

いずもJAシニア女子大学 「大人の社会見学」

JAしまね出雲女性部は5月27日、いずもJAシニア女子大学5月講座として「大人の社会見学」を開催しました。今回は『出雲の農業を学ぼう』をテーマに、大社町の観光いちご農園「出雲ICHIGO縁」と浜町でアスパラガスを栽培している今若暖生さんの圃場を訪れました。

当日は「出雲ICHIGO縁」にて、イチゴの育苗管理や施設の設備について説明を受けたほか、丁寧に育てられたイチゴの試食も行い、安全安心な農作物を届けるための管理や工夫について学びを深めました。その後、アスパラガス圃場へ移動し、今若さんからアスパラガスの栽培概要や収穫方法について教わった後、2人1組で収穫体験も行いました。参加した学生からは「初めて知ることも多く、とても有意義な体験ができた」「収穫までの大変な作業や苦勞を知り、より感謝して味わいたい」などの感想が寄せられました。



イチゴの品種ごとの違いを学ぶ学生ら



アスパラガスの収穫体験をする学生ら

「新連載のお知らせ」 トキが舞う未来へ

いつも「しまねびより」をご愛読いただき、誠にありがとうございます。このたび、「しまねびより」では「トキ」に関する新連載を開始いたします。

出雲市では、令和9年度のトキ放鳥に向けて準備が進められています。本連載では、トキの生態をはじめ、人とトキがどのように関わりながら共生していくのか、その意義や魅力を分かりやすくお伝えしていく予定です。

トキが安心して暮らせる環境づくりは、単に鳥たちを守るだけでなく、住民の皆さまが安心して暮らせる里山の維持や、美しい景観の保全にもつながる大切な取り組みです。また、トキを通じて地域の農業や自然環境を改めて見つめ直すことにもつながります。

放鳥の実現には、行政や専門家だけでなく、農業者の皆さまや地域住民の方々による温かい見守りが欠かせません。連載を通じて、皆さまと一緒に「地域農業とトキ」の未来を考えていただければ幸いです。

ぜひ、8月号からの連載にご期待ください。



放鳥予定のトキ

自動車課からのお知らせ

自動車課・整備工場のお盆期間前後の営業については下表のとおりとなります。何卒ご理解のほどよろしくお願い致します。

8/8 (土)	8/9 (日)	8/10 (月)	8/11 (火・祝)	8/12 (水)	8/13 (木)	8/14 (金)	8/15 (土)	8/16 (日)	8/17 (月)
営業	休業	営業	休業	営業	休業	休業	休業	休業	営業

お問い合わせ先：JA しまね出雲地区本部 自動車課 TEL0853-28-2727



家の光活用研修会を開催します

「家の光9月号」掲載の『防災企画“風水害に万全の備えを!”』や「家の光7月号」別冊付録の『自律神経整えガイド』に関する学習のほか、高尾美穂のらくヨガで体を動かし、「ちゃぐりん7月号」掲載の『野菜と果物のクリップ』作りも行います♪ご参加お待ちしております!



日時

令和8年8月27日(木)

・午前の部 9:30~11:30 ・午後の部 13:30~15:30

場所

JAしまね出雲地区本部4階 401会議室(出雲市今市町106-1)

内容

「風水害に万全の備えを!災害時行動シートを書いてみよう!」
「自律神経のことや整える方法」「らくヨガ『腰痛の改善に ツイストのポーズ』」
「野菜と果物のクリップ作り」

持ち物

家の光9月号、飲み物、筆記用具、定規、はさみ
※家の光をお持ちでない方は、当日販売いたします(9月号:税込900円)
購入される場合は、お申込みの際にお知らせください。

募集人数

午前、午後の部 それぞれ10名(定員になり次第締め切ります)
※お申込みの際に、ご希望の部(午前または午後)をお知らせください。

申込締切

令和8年8月7日(金)

お申し込み・お問い合わせ先 JAしまね出雲地区本部ふれあい福祉課 TEL:0853-21-6013



出雲市農政会議だより

令和8年7月

No.125

発行元：出雲市農政会議(出雲市今市町106番地1 JAしまね出雲地区本部営農企画課内)
発行責任者：事務局長 小川 卓哉

【活動内容報告】 第22回通常総会開催

出雲市農政会議は5月30日、出雲市のラピタウェディングパレスで第22回通常総会を開催しました。

開会にあたり、当農政会議の足立博臣会長は「緊迫する中東情勢により、燃油や生産資材の価格高騰、供給不足など農業現場への影響が懸念されている。今後の動向を注視しながら、農業経営安定化対策や農業者の不安が払拭されるよう運動を展開していく」とあいさつしました。

総会には、高見康裕衆議院議員、藤木眞也参議院議員、飯塚俊之出雲市長をはじめ推薦県議会議員や出雲市農政議員連盟、JA関係者など多数の来賓が駆けつけ、農政会議代議員等総勢約130名が参加。令和7年度活動報告や令和8年度活動方針など4つの議案について審議し、全て承認されました。



あいさつする足立会長



祝辞を述べる藤木参議院議員



野津のつ 野津のつ 民子さん (43) 喜代子さん (71)

—メロン—

栽培面積

・7a

佐田町でメロンを栽培している野津民子さんと喜代子さん。喜代子さんの代から始まったメロン栽培は、家族の支えを受けながら今も大切に受け継がれています。『多くの方に安全安心でおいしいメロンを届けたい』という思いのもと、日々良質なメロンの栽培に励んでいます。

家族で取り組むメロン栽培

平成元年、石見地方への視察をきっかけにメロン栽培を始めた喜代子さん。以前から作業を手伝っていた民子さんも、子育てが一段落した令和元年から本格的にメロン栽培に加わりました。この体制変化を機に栽培面積を拡大。現在は約7アールの面積で甘くておいしいメロンづくりに励んでいます。

そんな日々の栽培管理において、家族の協力は欠かせません。高所作業や収穫物の運搬といった力仕事では、民子さんの3人の息子さんも進んで作業に加わるなど、日々の栽培を支えています。「みんなの協力のおかげで、作業が早く丁寧に進められるようになりました」と笑顔で話すお二人。より多くの方においしいメロンを届けるため、家族一丸となって栽培に取り組んでいます。

細やかな管理で良質なメロンを

良質なメロンを育てるため、お二人が最も大切にしているのは日々の細やかな

観察です。一本のつるに一つの果実のみを残す「一株一果」を徹底し、大玉で糖度の高いメロンに育てるためにも、摘果作業には細心の注意を払います。また、メロンは生育段階ごとに適した水分量や温度が異なるため、葉やつるの状態を見極めた、こまめな灌水や換気を行うことで、最適な生育環境の維持に努めています。

さらに、安全安心へのこだわりから、農薬の使用を極力抑えた栽培にも取り組むお二人。その分、病害虫の発生や生育状態のわずかな変化も見逃さないよう細部まで目を配り、品質の安定に努めています。

これからも「玉ずつ丁寧に

「メロンを食べてくださった方から『甘くておいしい』と声をかけていただけたのが何よりも嬉しいですね」と話すお二人。さらに、「できる限り長く栽培を続けたい」とも力強く話します。これからも家族で力を合わせ、多くの方に甘くておいしいメロンを届けられるよう、一玉一玉愛情を込めてメロンの栽培に励んでいきます。



メモリア出雲本館の改修工事に伴う休館について

メモリア出雲本館では、今後快適に施設をご利用いただけるよう屋上防水シート改修工事を行います。

2026年7月15日から8月15日まで約1ヶ月の休館を予定しております。

組合員・利用者の皆様にはご不便をお掛けしますが、ご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

お問い合わせ先 JAしまね出雲地区本部葬祭センター TEL:0853-23-3331

農業用廃棄ビニール・プラスチック類の回収についてのお知らせ

下記の回収処分計画表の通り、農業用廃棄ビニール・プラスチック類の回収を行います。持ち込みを希望される方は、**「委任状」・「産業廃棄物運搬車表示」**が必要となりますので、最寄りの営農センター・支店にて受取いただきますようよろしくお願い致します。

尚、「産業廃棄物運搬車表示」は紙に手書きしたものでかまいませんが、マグネットシートの表示板をグリーンセンターにおいて販売しておりますので、ご利用ください。

1. 回収処分計画表

地区名	回収場所	回収日	回収時間
高松・長浜・大社・荒木・遙堪	西部カントリー	7月22日(水)	午前9時～11時
神西・神戸川・湖陵・多伎	西部カントリー	7月23日(木)	午前9時～11時
上津・大津・塩冶・四絡・今市・高浜・川跡・鳶巣・朝山・乙立・稗原・佐田	西部カントリー	7月24日(金)	午前9時～11時
平田・灘分・国富・西田・鰐淵・北浜・久多美・佐香・平田東・松山・伊野	平田カントリー	7月27日(月)	午前9時～12時

2. 回収対象

被覆資材（ビニール・農ポリ）・ハウス資材（マイカー線・パッカー・寒冷沙・タイベック）・塩ビ管・灌水チューブ・肥料袋・ビニールマルチ・育苗箱・波板等
※砂、泥、土、油は落としてください。

持込不可の物 ※農業の容器や空袋、灯油用ポリタンク ※紙類(ダンボール箱、マルチの芯等)
※トンネル支柱・イボ竹等鉄にビニールコーティングしてある物 ※金属類 ※発泡スチロール類
※ビニールシート、パッカー等についている金属部分もはずしてください。

3. 処理料金・代金決済

料金 :kg 当たり **税込 81 円**

代金決済:営農口座より **令和8年9月25日(金)**引き落とし

※ご不明な点がございましたら生産資材課・各営農センターへご連絡ください。

生産資材課 TEL:21-6047 中部営農センター TEL:31-9055 西部営農センター TEL:53-2168
河南営農センター TEL:43-7007 南部営農センター TEL:84-0213 東部営農センター TEL:62-9059

令和8年度 JAしまね出雲地区本部 高齢者サポート養成研修会

**受講料
無料**

※入会を希望される方には、新規入会申込書を用意しております。

日時・開催場所

地区ブロック	日 時	場 所
中部・南部・西部ブロック	令和8年9月11日(金) 9:30~12:00	出雲地区本部401会議室
東部ブロック	令和8年10月14日(水) 9:30~12:00	平田中央支店大会議室
河南ブロック	令和8年10月16日(金) 9:30~12:00	湖陵支店会議室

※すべて同内容の研修です。お住まいのブロック開催日にご都合の悪い方は、他の会場で受講していただいても構いません。

カリキュラム※全日共通

時 間	内 容	講 師
9:30~10:30	「福祉用具について」	有限会社 Joy・ケア
10:30~11:45	「ミニデイサービスで活かせる 楽しい体操とレクリエーション」	健康運動指導士 山根 千恵美 氏
11:45~12:00	「JAしまね出雲やすらぎ会について」	JAしまね出雲地区本部 企画総務部 ふれあい福祉課

カリキュラムの内容

「福祉用具」 車いす等の扱い方を実践的に学ぶ。

「ミニデイサービスで活かせる楽しい体操とレクリエーション」

やすらぎ会で行う各支部でのミニデイサービスで、楽しく体を動かす体操やレクリエーションの方法を学ぶ。

申込方法

申込書を**令和8年8月14日(金)**までに各支店へご提出ください。

(申込用紙は各支店またはふれあい福祉課にあります)

JAしまね出雲やすらぎ会について

JAしまね出雲やすらぎ会は、これまで各地域でのボランティア活動をはじめ、さまざまな活動を行ってきました。やすらぎ会の目的や活動内容をご理解いただきご賛同くださる方!!やすらぎ会の仲間になり、地域でのボランティア活動をぜひ一緒にいきましょう。

お問い合わせ先 JAしまね出雲地区本部ふれあい福祉課 TEL:0853-21-6013

JＡしまね出雲女性部フレッシュミズ部会presents!!

親子ちゃぐりんフェスタ

親子で楽しみながら、クッキングと実験をしよう!!

- フルーツあめ作り シャインマスカットやイチゴなど
自分だけのフルーツあめを作ろう!
- お気に入りはどれだ!自分でふりかけを作ってみよう
(夏野菜や肉・魚を使ったふりかけ)
- その他、自由研究に使える実験をするよ!

今年のテーマは泡!

最後は自分で作ったふりかけと豚汁でご飯を食べよう!

デザートにフルーツあめも! ※豚汁は事務局で作ります!



日 時 令和8年 8月2日(日) 10:00~12:30

場 所 ラピタ本店2階 ふれあいの家出雲「縁」調理室
出雲市今市町87

参加対象 JＡしまね出雲地区本部管内の小学生とその保護者

募集定員 15組限定(小学生+大人1名)

参加費 親子1組500円

持ち物 エプロン、三角巾、子ども用包丁(ご家庭にあれば)

申込方法 電話もしくは、二次元コードより受付いたします。

申込締切 令和8年7月28日(火)

お申込みはこちらから



JＡしまねフレッシュミズ部会とは・・・

おおむね50歳前後までの子育て世代を中心とした女性の活動です。
活動を通じて食と農を学び、みんなが笑顔になるよう地産知笑に取り組んでいます。

受付・お問い合わせ先

JＡしまね出雲地区本部 ふれあい福祉課
TEL:0853-21-6013

支店統廃合のお知らせ

統合日	統合前		統合後	
	店舗名	店舗番号	店舗名	店舗番号
令和8年 8月22日(土) 【営業開始日】 令和8年8月24日(月)	大社支店	080	タイシャ 大社支店	080
	荒木支店	082		
	遙堪支店	083		

重要

店舗所在地 出雲市大社町北荒木 1174-1 **現荒木支店**

電話番号 **0853-53-5555** **現大社支店の電話番号**

支店名は大社支店として、所在地は現荒木支店の住所へ変更いたします。

店舗統廃合に伴う支店窓口相談受付時間・ATM一時休止のお知らせ

店舗統廃合の準備のため、下記の通り営業時間の短縮およびATMの休止をさせていただきます。

令和8年8月21日(金)の短縮営業時間

荒木支店・遙堪支店、大社支店の営業時間を8時45分～15時まで(通常17時まで)に短縮させていただきます。

ATMの一時休止について

荒木支店および遙堪支店のATMはともに令和8年8月21日(金)の12:00～22日(土)・23日(日)まで一時休止となります。なお、大社支店ATMは、通常通り営業いたします。

ご迷惑お掛けしますが、ご理解・ご協力の程よろしくをお願いします。

支店統廃合に伴う



1. 年金受取や給与振込はどうなるのか。

また、公共料金等の自動支払はどうなるのか。

年金受取や給与振込、公共料金等の自動支払が当JAの口座をご指定されている場合、口座の変更手続きはJAで行います。ただし、一部の取引についてはJAでの代行手続きができないものがありますので、その際には、個別に手続きをお願いする場合があります。

＜JAが代行で手続きができないものの一例＞

・振込間隔が数か月に一度のもの ・金融機関窓口からの振込 ・他行等からの給与振込 など

2. ネットバンクやキャッシュカードに振込先登録をしているが、受取人口座の店舗名や口座番号が変更になったらどうすればいいのか。

統合日以降、廃止された店舗への振替および振込ができなくなります。

そのため、前もって受取人に変更後の口座内容等を確認いただき、新しい店舗名・口座番号で振替または振込を行うとともに振込先登録も行ってください。

振込先登録後、旧口座への振込先登録を削除してください。

お知らせ

企画制作: 吉本興業株式会社

吉本新喜劇& バラエティショー

in 出雲

※この画像はイメージです。

オール阪神・巨人

両日 出演

西川きよし

12日 出演

大木こだまひびき

11日 出演

レイザーラモンRG

両日 出演

ご優待 JAしまね 出雲地区本部 年金受給者の集い

令和8年

2日間3公演

11月11日(水) [午後の部] 開場13:30 開演14:00

11月12日(木) [午前の部] 開場10:00 開演10:30
[午後の部] 開場14:30 開演15:00

場所 出雲市民会館大ホール

開催日		対象地区
11/11(水)	午後の部	平田地区 出雲地区(高松支店、長浜支店)
	午前の部	出雲地区(神戸川支店、塩冶支店、出雲支店 出雲北支店、川跡支店、出雲市役所支店)
11/12(木)	午前の部	佐田・多伎・湖陵・大社地区 出雲地区(出雲南支店、出雲東支店)
	午後の部	

負担金: お一人様 / 1,500円

※出雲地区以外の地区には送迎バスをご用意しております。

※自家用車でのご来場の際には、駐車場に限りがありますのでご了承願います。なお、出雲地区本部からシャトルバスもご乗車できます。

※参加者多数の場合は、抽選とさせていただきます、ご希望にそえない場合もありますのでご了承願います。

※抽選結果の発表は、チケットの発送をもってかえさせていただきます。チケット発送時期は、10月中旬ごろ外勤日もしくは郵送にてお届けします。

※申し込みのキャンセルは11月2日(月)までです。参加負担金は11月4日(水)に引き落としさせていただきます。

申込書は7月中旬頃より順次、郵送にてお届けします。

申込期間は7月27日(月)～8月7日(金)です。(※先着順ではございません)

お問い合わせ先 JAしまね出雲地区本部金融課 TEL:0853-21-6019

JAしまね

新規で
10万円～

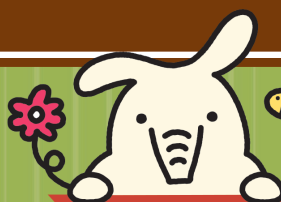
夏の金利優遇

定期貯金キャンペーン

令和8年

期間

7/1(水) ▶ 8/31(月)



©よりぞう

募集総額120億円

組合員および新規組合員加入の方

当JAで、以下A～Cの
いずれかのお取引がある方
A 年金受取または年金受取予約
B 給与振込（農畜産物販売代金含む）
C 投資信託口座を保有

左記A～Cに該当しない方

預入期間1年

年0.90%
(税引後 年0.717%)

預入期間1年

年0.85%
(税引後 年0.677%)

預入期間3年

年1.20%
(税引後 年0.956%)

預入期間3年

年1.15%
(税引後 年0.916%)

預入期間5年

年1.35%
(税引後 年1.075%)

預入期間5年

年1.30%
(税引後 年1.035%)

組合員以外の方

預入期間1年

年0.80%
(税引後 年0.637%)

預入期間3年

年1.10%
(税引後 年0.876%)

預入期間5年

年1.25%
(税引後 年0.996%)

預入資金／(1) すべてニューマネーによる預け入れ。(2) 当JAの既存定期貯金へ上乗せしての預け替え。この場合、既存の定期貯金1契約につき既存定期貯金契約額の5割以上をニューマネーで上乗せする必要があります。

100万円以上ご契約いただいた方を対象に、

抽選で100名様に**10,000円**相当の**しまね和牛肉**
(焼肉用1パック+バラエティ切落し1パック)をプレゼント!

※複数ご契約いただいた場合は、合算した契約金額が100万円以上となれば抽選対象となります。



※写真はイメージです。

詳しくは裏面をご覧ください

商品について					
商品名／	「スーパー定期貯金」「スーパー定期貯金300」		期間／ 令和8年7月1日(水)～8月31日(月)		
預入資金／	(1) すべてニューマネー※による預け入れ。 (2) 当JAの既存定期貯金へ上乗せしての預け替え。この場合、既存の定期貯金1契約につき既存定期貯金契約額の5割以上をニューマネー※で上乗せすることが必要です。 【例】1契約100万円の既存定期貯金をお持ちの場合、ニューマネー50万円以上を上乗せした合計150万円以上であれば預け替えが可能です。				
	※ニューマネーとは a.令和8年3月以降に他金融機関からの振込・現金により、当JAに新たに預け入れられた資金 b.「年金」…対象となる金額についてはお近くのJA窓口までお問い合わせください。 c.「給与」…対象となる金額についてはお近くのJA窓口までお問い合わせください。 d.令和7年9月以降に振込まれた農畜産物販売代金		定期貯金キャンペーンの 商品概要説明書はこちらから▼ 		
ご利用いただける方／	個人の方（県内在住の方に限ります。）				
受付方法／	窓口のみ（ATM、個人JAネットバンクでのお取扱いはできません。）				
預入金額／	10万円以上（預入上限なし）				
預入期間／	1年（単利型）、3年（複利型）、5年（複利型）いずれも自動継続扱いに限りします。				
適用金利の 取扱い／	組合員および新規組合員加入の方		組合員以外の方		
	当JAで、以下A～Cの いずれかのお取引がある方 ●A年金受取または年金受取予約 ●B給与振込（農畜産物販売代金含む） ●C投資信託口座を保有	左記●A～●Cに該当しない方			
	預入期間1年／年0.90% （税引後 年0.717%）			預入期間1年／年0.85% （税引後 年0.677%）	預入期間1年／年0.80% （税引後 年0.637%）
	預入期間3年／年1.20% （税引後 年0.956%）			預入期間3年／年1.15% （税引後 年0.916%）	預入期間3年／年1.10% （税引後 年0.876%）
	預入期間5年／年1.35% （税引後 年1.075%）			預入期間5年／年1.30% （税引後 年1.035%）	預入期間5年／年1.25% （税引後 年0.996%）
キャンペーン金利は預入日から初回満期日まで適用いたします。満期日以降は継続日当日の「スーパー定期貯金」「スーパー定期貯金300」の店頭表示金利を適用いたします。					
税金／	お受取利息には20.315%（国税15.315%、地方税5%）の税金がかかります。				
中途解約時の取扱い／	中途解約された場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。				
抽選について					
抽選対象者／	キャンペーン定期貯金を100万円以上ご契約いただいた方が抽選対象となります。 ※1 キャンペーン定期貯金を複数ご契約いただいた場合、合算した契約金額が100万円以上であれば、抽選対象となります。 ※2 8月末までにキャンペーン定期貯金を中途解約された場合、抽選対象外となります。（複数ご契約いただいた方で、中途解約により合算した契約金額が100万円未満となった場合も抽選対象外となります。）				
懸賞内容／	抽選で計100名様に「しまね和牛肉（10,000円相当）」をプレゼント！				
抽選日／	キャンペーン終了後の9月上旬に抽選を行います。				
当選発表／	ご当選された方に対し、9月中に当選通知をお送りいたします。賞品は随時発送させていただきます。				
個人情報の取扱／	取得したお客様の個人情報は賞品の抽選・発送のためにのみ使用します。				
懸賞賞品の説明／	「しまね和牛肉」（10,000円相当）焼肉用1パック+バラエティ切落し1パック				

当JAへの組合員加入を検討の皆さまへ

組合員になると

●出資配当を受ける資格があります。

出資金について

●新たに出資して組合員になる方法

※1口1,000円以上の出資を申込みいただきます。



くわしくは、お近くのJA窓口までお問い合わせください。

輝け!

いずもスマイル

東神西町で水稲(4.5ha)や大豆(50a)をはじめとし、様々な農作物を栽培している伊藤眞美さんと孝子さんご夫婦。定年退職後から本格的に農業を始めたお二人は、地域で管理が困難となった田畑を借り受け、マコモダケやミョウガなど、それぞれの土質や水はけ、広さに合わせた作物の栽培に取り組んでいます。さらに耕作放棄地や低湿地を埋め立てて畑に転換するなど、将来を見据えた農業環境の整備にも尽力しています。

また、自ら育てた大豆と米麴を使った味噌作りにも熱心に取り組むお二人。きっかけの一つは、米の選別過程で生じるふるい下米に付加価値を付けたいと考えたこと。もう一つは、眞美さんが味噌の健康効果に関する本に出会ったことでした。麴作りは自作の室(むろ)を使用して試行錯誤。米や大豆を蒸す際には自作の薪ストーブを活用し、米のとぎ汁や大豆の蒸し汁は野菜作りに利用するなど、循環型農業を試みています。こうして始めた味噌作りは約

出雲市東神西町

いとう まさみ
伊藤 眞美さん(74歳・左)
いとう たかこ
伊藤 孝子さん(73歳・右)



10年になり、自宅で開催する味噌作り教室のほか、市内の保育園での食育活動などにも広がっており、多くの方に味噌の魅力を発信しています。

「日本の食文化の一つである味噌の魅力を多くの方に伝えとともに、味噌作りをきっかけに農業に関心を持って参加してくれる方が増えることを願っています」と話すお二人。これからは地域の農業を守り、味噌の良さをより多くの方に伝えられるよう活動を続けていきます。

健康ライフかわら版

野外活動や草刈りなどを する時には、マダニに 気をつけましょう!



マダニ類が媒介する感染症の発生状況について

島根県内でのマダニ類が媒介する感染症の報告数は年々増加傾向にあります。特に行楽や農繁期である春から秋(5~10月)に多く発生しています。

マダニに咬まれてしまったら

マダニが皮膚に咬みついて取れないときは、医療機関(皮膚科など)で処置してもらいましょう。無理に取ろうとするとマダニの一部が皮膚内に残ってしまうことがあります。

マダニに咬まれてから2週間程度は体調の変化に注意し、発熱、発疹、食欲低下、嘔吐、下痢等の症状があった場合には、早めに医療機関へ電話相談・受診をしましょう。

※すべてのマダニが病原体を保有しているわけではないため、マダニに咬まれても必ず病気になるわけではありません。

野山に生息するマダニ類が媒介する感染症には、「重症熱性血小板減少症候群」や「つつが虫病」、「日本紅斑熱」など、様々なものがあります。マダニは動物の血を吸って生活しているため、予防のためにはマダニに咬まれないことが重要です。

感染予防のためには?

野山や畑へ出かける時や草刈りをする時には、次のことに気を付けましょう

マダニに咬まれないための対策

- 1.素肌を出さないように、長袖、長ズボンを着る
- 2.虫よけスプレー(忌避剤)を活用する
- 3.地面に直接寝転んだり、腰を下ろしたりしないよう敷物を敷く
- 4.帰宅した後はすぐに入浴し、身体をよく洗い新しい服に着替える

ペットへの対策も忘れずに!

マダニに咬まれたペットが感染した事例や、ウイルスに感染したペットから人へ感染した事例も確認されています。



お問い合わせ先 出雲保健所 衛生指導課
TEL 0853-21-1185



農業のために 地域のために 明日のために

JA 共済の地域貢献活動

おたより広場

読者のみなさんからの投稿コーナーです。
最近あった「楽しかったこと」「最近思うこと」「感動したこと」...ぜひお聞かせください。
写真や絵手紙・イラストも大募集!!

〒693-8585
出雲市今市町106番地1
JAしまね出雲地区本部内
「広報誌JAしまねびより」編集係 宛
☑メールでの投稿も大歓迎!
izumokouhou.izm@ja-shimane.gr.jp

●農業の魅力は四季を感じさせること。『しまねのファーマーズ』ミニトマトの紅に近い真っ赤な色が素敵です。

(神門町 K・Kさん)

●『しまねのファーマーズ』の記事がとても良かったです。私はトマトもミニトマトも好きで、夏は毎日のように食べています。島根には頑張っている農家の方がたくさんおられますね。

(塩治有原町 Y・Yさん)

JA:「農業の魅力は四季を感じさせること」まさにそのとおりですね。旬の食べ物を味わうことで季節の訪れを感じることも多いように感じます。6月号『しまねのファーマーズ』ではミニトマトをご紹介します。

した!!トマトといえば夏。小学生の時に自分のプランターでミニトマトを育てたことや、暑い夏に畑でできたトマトをつまんで食べたことも思い出します。おいしい旬の食べ物が味わえることに感謝したいです😊

(天神町 S・Yさん)

●6月なのにすっかり暑くなってしまってます。毎日のご飯作りに苦労しています。広報誌に載っているメニューに助けられています。広報誌の記事を参考にしたいと思っています。

●夏野菜がおいしい季節になりました。実家の畑でできた野菜をもらい、旬の野菜を食べられることに感謝の毎日です。

(神門町 Y・Tさん)

JA:しまねびよりを作成している6月下旬。暑くてご飯が食べにくい日も増えてきました。何が食べたいか尋ねられると、冷やし中華や冷たいうどんなど食べやすいものばかり答えてしまします。夏野菜もおいしい季節です。旬の食材を活用したメニューも参考にしながら、たくさん栄養をとって暑い夏に向かっていきたいですね!!



●『健康ライフかわら版』毎月参考になっています。甘いおやつはいけないと知りつつ、つい手が出てしまいます。歯は朝夕しっかりと磨いています。

(湖陵町 F・ーさん)

JA:私もつい甘いおやつや清涼飲料水を手に取ってしまいます。しかし、6月号の『健康ライフかわら版』にも書いてあったように、これらは大切な心の栄養です。心も体も健康に過ごせることが何よりも大切!!我慢しすぎることなく、歯磨きの徹底や食べ過ぎには気を付けながら、おやつなども楽しみたいですね😊

●クロスワードパズル全部マスが埋まるとすっきりします。これからも頑張りたいです。

(浜町 N・Tさん)

●今回のクロスワードパズルも、家族で知恵を出し合いながら楽しく挑戦させていただきました。

(多伎町 O・ーさん)

JA:クロスワードパズル、いざ始めてみるとマスが全部埋めたくなる気持ちとても分かります!!わからない問題が一つでもあると、タテヨコ様々と必死に。全てのマスが埋まった時の達成感は格別ですね☆

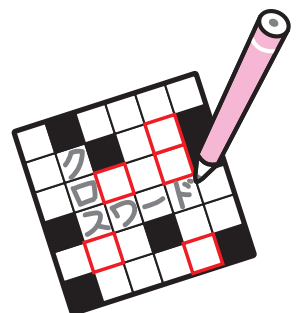
●知り合いの顔写真と記事が載っていると元気に活躍しているなと嬉しく見えています。

(矢野町 Y・Kさん)

●野菜など作っている人の顔が見えて安心して地元野菜を食べられます。夏に向かい、暑い中大変ですが頑張ってください。いつも感謝しています。

(今市町 N・Tさん)

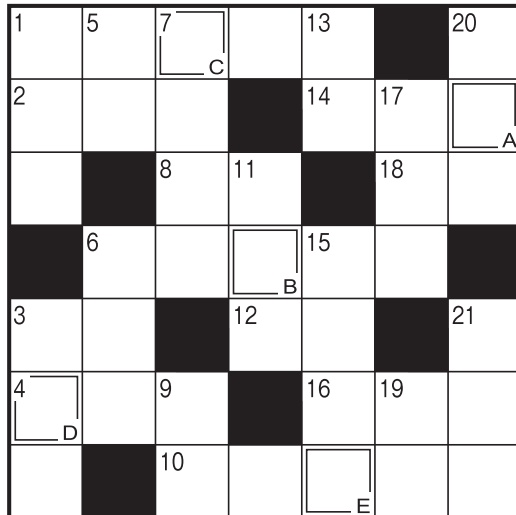
JA:しまねびよりに「知り合いが出ていた」「知っている話題が載っていた」など、毎月多くのおたよりをいただきます。このような声から、しまねびよりが地域の皆さまのつながりづくりに少しでも貢献できているのだと実感し、とても嬉しく思います。また、おたよりでは農家の方々への応援の声も多く寄せられています。誌面上、全てを掲載することはできませんが、少しでも農家の方々に応援の声が届きますように。これからもたくさんのおたよりお待ちしております。





二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

出題 ● ニコリ



答え

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

タデのカギ

- ①飛行機が飛び立つこと
- ③田んぼでゲロゲロ鳴きます
- ⑤土地の広さをあらわす単位のひとつ
- ⑥シャワシャワと蝉——が降り注ぐ
- ⑦パールともいいます
- ⑨ヒヨコのための栄養が豊富な部分
- ⑪小銭入れに入れます
- ⑬ブイもこの仲間
- ⑮北海道と青森を結ぶ——トンネル
- ⑰野球の出場メンバーのこと
- ⑲金づちで打ち込みます
- ⑳嘘から出た——
- ㉑盆——、阿波——

ヨコのカギ

- ①令和8年は8月7日。暦の上ではもう秋です
- ②髪に結わえるもの
- ③タンスや机などのこと
- ④——ギターは電気信号で音を奏でます
- ⑥8月15日は——記念日。平和を祈念します
- ⑧初対面の人に——紹介をした
- ⑩ハンバーグに入れるタマネギの切り方
- ⑫多くは殻を持つ生き物。実はウミウシもこの仲間
- ⑭炒った大豆をひいたもの
- ⑯分度器で測ります
- ⑰納豆が引くもの

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。右記の二次元コードからもご応募いただけます。



賞品

正解者の中から抽選で30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

〒693-8585 出雲市今市町106-1

JAしまね 出雲地区本部 ふれあい福祉課 「クイズ」係
2026年8月7日（金）（当日消印有効）

先月号の答え

「ミナミカゼ」

タ	バ	タ	ヒ	ゴ
マ	ツ	リ	オ	コ
ゴ	ス	ナ	ウ	ン
タ	タ	ミ	ジ	キ
ウ	シ	ダ	ン	キ
カ	ザ	ン	セ	セ
イ	ン	ス	イ	ミ

俳句の広場

選句者 「白魚火」編集長・副主宰
安食彰彦先生

最優秀賞

包みこむ大きな掌柏餅

出雲市 金山 陽様

優秀賞

べったりと肌にまつはる野良の汗

出雲市 藤江 堯様

白内障手術後の目に夏の星

兵庫県 小田 慶喜様

鳴き声と糞を残して燕かな

安来市 斎藤美重子様

佳作

初音聞く急勾配をぬけた先
根比べ負を承知の草むしり
紫陽花に埋もれさうなり無人駅
閉校碑見守る庭の桜かな
名人も解禁初日アユ一尾

出雲市 石川 式子様
浜田市 三沢 孝子様
兵庫県 小田 和子様
出雲市 森脇 英徳様
浜田市 中田 徹様

「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900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。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、E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 ふれあい広報課
「俳句の広場係」または「川柳の広場係」
FAX：0852-67-7708
Eメール：fureai.hon@ja-shimane.gr.jp



最優秀賞、優秀賞の4名様には「農協全国商品券1,000円分」をお贈りします。

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

ジュンテンドー・J Aしまねのカード連携強化キャンペーン！

7月～9月末まで連携強化キャンペーンにつき、
新規登録の方にジュンテンドーオリジナルトートバッグをプレゼント！

ジュンテンドー「いきいきポイントカード」とJ Aしまね「おさいふカード」を連携登録するだけで、いつものお買い物グンとお得に！

登録はカンタン！お手持ちの2枚のカードをお近くのジュンテンドー店舗サービスカウンターへ！

★【特典1】

ジュンテンドーレジで「いきいきポイントカード」を提示するだけで、通常200円（税抜）ごとにいきいきポイント1ポイントのところ、2ポイント付与！ポイントが**2倍**に！

★【特典2】

「おさいふカード」には、現金・クレジット・QR決済いずれのお支払いでも、年間10,000円（税抜）ごとにおさいふポイントを組合員は**30ポイント**、組合員以外は15ポイントをプレゼント！

★【特典3】

J Aカード（クレジット）なら、ご利用金額1,000円ごとに通常ポイントに加え20円分（2%）をわいわいポイント還元！※法人名義のクレジットカード支払いは対象外です。

※ポイント付与は県外店舗を含めて、ジュンテンドー全店舗が対象です。



【いきいきポイントカード】



【おさいふカード】



お問い合わせ：J Aしまね営農経済本店経済部資材課 TEL：0853-25-8745



J A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



J Aしまね



PARIS MIKI

メガネ一式 **8%OFF!!** 補聴器 **5%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 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



J Aしまね

本店経済部経済課 [TEL] **0853-25-8912**

あれ？
こんな時に限って
お薬がない…

そんな時のために
備えて安心。
いつでも便利。
クミアイ家庭薬です。



協同薬品工業株式会社

〒699-0631

出雲市斐川町直江3951-1

島根営業所

お問い合わせ先 平日9時～17時

TEL (0853) 25-9166

たっぷりの果汁と上品な甘さ

二十世紀梨

9月上旬頃～
9月下旬頃
出荷予定

しん かん せん

新甘泉

8月下旬頃～
9月上旬頃
出荷予定

強い甘みが特徴で、
赤梨なのに青梨の
様な食感が楽しめます。
(糖度13度)

ラピタ全店にてご予約承り中

※詳しくは店頭チラシ又は係員までお尋ねください

夏の
スタミナ!!

ラピタの うなぎ

2026年

土曜の王
7/26日

※写真はイメージです。

7/20(祝)まで
ラピタ全店にてご予約承り中!

ふるさとのなつかしい
島根の味をお届けします。

ラピタの 夏ギフト

開催中

セール期間 8/16日まで

2026 夏

盆提灯 展示即売会

開催中

8月10(月)まで

本店2階 催事場

星空ガーデン
LAPITA
BBQ over garden



BBQビアガーデン
ラピタ屋上

星空
ガーデン

2026

当日ラピタで
購入した食材
持ち込み
OK!!

※購入レシートを確認
させていただきます。

すべての
プランに

島根県産きぬむすめ使用

ご飯・
ソフトドリンク
飲み放題付!



2026

10/31 土まで

17:30
▶ 21:00

【ラストオーダー】 食べ物 20:30 ドリンク 20:45

ラピタ本店 屋上

お席はテント席、座敷席、アウトドア席、
オープン席より選べます。
雨天の場合はテント席のみご利用が可能です。
※炭火利用はテント席以外となります。
テント内ではコンロをご利用いただく形式となります。

定休日 / 水曜日 (8/12, 9/23は開催)
※詳しくはHPをご覧ください。



バーベキュープラン

事前予約あり
3,000円 税込

当日料金
3,500円 税込



キッズプラン
小学生以下

事前予約あり
1,700円 税込

当日料金
2,000円 税込

食材持ち込みプラン

中学生以上 小学生
2,000円 税込 1,000円 税込

※バーベキュープランまたはキッズプランをご利用にならない方はこちらのプランのご案内となります。
※小学生未満のお子様は持ち込みプランの料金は無料です。
※持ち込みプランにはバーベキューコンロ、食器、焼肉のタレがセットになっています。

アルコール飲料 飲み放題

お一人さま + 2,000円 税込

予約はこちらから

24時間自動受付

インターネットでの予約は
「ぐるなび」から

検索はこちら▶

ラピタバガーデン



お電話での予約・お問い合わせ先

050-5486-3296
(9:00-17:00 受付)

※17時以降は、お電話での予約・お問い合わせはできません。

島根うまれの食材レシピしまねうレシピ

豚肉とじゃが芋とピーマンのウスターソース煮

材料（4人分）

豚こま切れ肉……………300g
 じゃが芋……………3個（300g）
 ピーマン……………3個（180g）
 にんにく……………ひとかけ
 ミニトマト……………8個
 A 水……………250cc
 ウスターソース…大さじ2
 酒……………大さじ1
 みりん……………大さじ1
 砂糖……………小さじ1
 鶏ガラ顆粒だし…小さじ1

作り方

- ①豚肉は50度のお湯につけて余分な脂とアクを取り、水気をきって、食べやすい大きさに切る。（熱湯と水を半々に入れると50度のお湯になります）
- ②じゃが芋は皮をはいて1個を1/4に切り、耐熱皿に並べ入れ、水大さじ1を加えて、軽くラップをしてレンジ（600w）で4～5分間加熱する。
- ③ピーマンは縦半分に切り、ヘタと種を取って、ひと口大に切る。
- ④にんにくはすりおろす。
- ⑤フライパンにAを入れて煮立て、肉を加えてほぐし、肉の色が変わったら、じゃが芋、ピーマン、にんにくを加えて時々かき混ぜながら4～5分煮る。
- ⑥最後にトマトを加えひと煮立ちさせる。



コメント

・豚肉を50度のお湯につけることで、余分な脂やアクを除くことができ、冷めてもラードの塊ができにくいです。
 ・しょうゆで煮るのは、一味違った旨味で、ピーマンも驚くほど食べやすくなる一品！

アレンジ

・豚こま切れ肉をバラ肉、合挽肉、牛肉にかえても美味しくできます。
 ・野菜は玉ねぎ、茄子、ズッキーニ、人参、南瓜等、いろいろな野菜の組み合わせも楽しめます。

トマトときゅうりのツナ和え

材料（4人分）

トマト……………2個（240g）
 きゅうり……………1本（150g）
 ツナ缶……………1缶（70g）
 青しそ……………3枚
 A 醤油……………大さじ2
 酢……………大さじ2
 砂糖……………小さじ1
 ごま油……………小さじ1
 おろしにんにく…小さじ1/2

作り方

- ①トマトはヘタを取り、ひと口大に切る。
- ②きゅうりは上下を切り落として、縦に浅い切込みを2本入れ、ねじって、一口大に割る。
- ③青しそは細せん切りにし、水にさらしてアクを取り、水気をしぼる。
- ④ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、①、②、ツナ缶も油ごと加えて混ぜ合わせる。
- ⑤皿に盛り、③の青しそを飾る。



コメント

・ひんやりと冷えたトマトときゅうりは暑い夏の一品にぴったり！
 ・切って和えるだけ！ツナのコクでおかずにはもちろん、晩酌のお供にも。

アレンジ

・ラー油や豆板醤を加えて、ピリ辛大人味に。
 ・トマトの旨味が溶け出しただし汁は、そうめんつゆに使っても最適！ごはんにかけてトマト丼にも！

健康散歩
For Your Health

パワーナップでパワーアップ

JA島根厚生連

お昼になると眠くてたまらない…。そんな時、どうしていますか？仕事中でも強い眠気に悩まされる方は少なくありません。実は短時間の昼寝（仮眠）には、脳の疲労を回復させ、集中力や作業効率を高める効果があることが分かっています。

12時～15時の間取る15～30分ほどの短い睡眠のことを「パワーナップ」といいます。「パワーアップ」と「ナップ（昼寝）」を組み合わせた言葉で、短時間で効率よく心身を回復させる科学的な休息法として注目されています。

人は眠りに入ると、徐々に深い睡眠へと移行していきます。パワーナップでは、深い眠りに入る前の短時間で目を覚ますことがポイントです。この短時間の睡眠でも脳はしっかり休み、疲労回復やリフレッシュにつながることが、パワーナップの大きな特徴です。

パワーナップを取り入れることで、「集中力の向上」、「スト



レスの軽減」、「記憶力の向上」、「作業効率の向上」など、様々な効果が期待できます。現代はスマートフォンやパソコンの使用により、脳が多くの情報を処理し続ける環境にあるため、意識的に脳を休ませる時間を作ることが重要です。

パワーナップを実践する際は、静かで明るすぎない場所を選び、20分程度で目覚めるようにアラームを設定しましょう。長時間眠ってしまうと深い睡眠に入り、かえって目覚めが悪くなる恐れがあります。また、昼寝の直前にコーヒーを飲みカフェインを摂取することで、昼寝から目覚めたときに眠気を感じにくくなり、昼寝とコーヒーの相乗効果を狙うこともできます（コーヒーナップ）。

現代は情報社会であり、ストレスの多い環境でもあります。忙しい毎日でも、意識的に休息を取り入れることが心身の健康維持につながります。パワーナップを上手に取り入れ、短時間で効率よく疲労を回復しながら、日々の生活をより快適に過ごしてみたいはいかがでしょうか。

