

JAしまねびより

2020

2

February Vol.47

今月の特集 島根のいいもの再発見!! 「斐川町 ミニトマト」 斐川地区本部



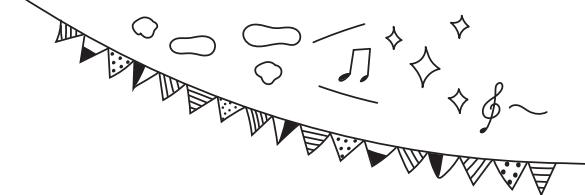
直
禰

Naomichi

万九千神社
出雲市 斐川町



JALしまねくにびき地区本部版



島根には誇れる農産品がたっくさん!

島根のいいもの

再発見!!

直撃・生産者インタビュー

斐川町 ミニトマト

2月は、斐川地区本部。出雲市斐川町でミニトマト栽培に取り組む玉木真二さんにお話を伺ってきました。



お話を伺った玉木真二さん。

となりました。

手探り状態で続けてきた 5年間

玉木さんはそれまで実際に畑に入つて本格的に農業をすることがなかつたため、父親と一緒に作業をするという機会もありませんでした。記録用のノートなどは残されておらず、栽培方法やコツなど父親が長年築きあげてきたやり方は一切手元に残つていなかつたため、当時のことを「本当に伝つていた母親も技術的な面は教えてもらつていなかつた」とかここまでやつてきたという感じです」と振り返る玉木さん。基本的なやり方は父の代から所属していたトマト部会の先輩に聞いたり、水耕栽培用の機械メーカーの担当者に聞いたりと一から努力を重ね、今までハウス11棟の管理を維持してきました。



土耕栽培のハウス。こちらは主枝を上へ伸ばしていく。



水耕栽培のハウス。1年という長い間ずっと植えたままにしているため、主枝を横へ伸ばしていく。

玉木さんが経営する玉木農園は、元々祖父の代からタバコ栽培を始めた後、ぶどう栽培に代わり、それに加え父親がミニトマトと野菜・花苗を栽培するようになりました。家族経営の農園で育つた玉木さんは幼い頃から「いずれは自分も農業をやるんだろうな」という漠然とした思いを抱いていましたが、農業系の学校を卒業後は一旦JAに就職。職員として農業関係の仕事を携わっていました。そんな中、そろそろJAを辞めて家で農業を始めようと決断した矢先に、父親が病気で他界。思いがけない形で後を継ぐこと

玉木さんが経営する玉木農園は、元々祖父の代からタバコ栽培を始めた後、ぶどう栽培に代わり、それに加え父親がミニトマトと野菜・花苗を栽培するようになりました。家族経営の農園で育つた玉木さんは幼い頃から「いずれは自分も農業をやるんだろうな」という漠然とした思いを抱いていましたが、農業系の学校を卒業後は一旦JAに就職。職員として農業関係の仕事を携わっていました。そんな中、そろそろJAを辞めて家で農業を始めようと決断した矢先に、父親が病気で他界。思いがけない形で後を継ぐこと

2つの栽培方法で育てる ミニトマト

玉木農園では、水耕栽培と土耕栽培でミニトマトを育てています。水耕栽培は根を水に浸す方法で、土と接していないため衛生的で病気になりにくいと言われています。そして、成長が早く肥料をやればすぐに効果が出ますが、反対に少しでも間違えたり、病気が発生した場合もすぐ全体に広がってしまうという難点も。それに対して、土耕栽培の場合は生育が緩慢なため、

玉木農園では、水耕栽培と土耕栽培でミニトマトを育てています。水耕栽培は根を水に浸す方法で、土と接していないため衛生的で病気になりにくいと言われています。そして、成長が早く肥料をやればすぐに効果が出ますが、反対に少しでも間違えたり、病気が発生した場合もすぐ全体に広がってしまうという難点も。それに対して、土耕栽培の場合は生育が緩慢なため、



気軽に食べてもうえる ミニトマトを目指して

農家だからこそできる
地域活性に向けた活動

現在ハウスでは、CF千果、サンチエリー、アイコなど5、6種類のミニトマトを栽培。週3日、パート5名と共にひとつひとつ手作業で収穫します。最近は、高糖度トマトのようにスイート感覚で食べられるものが好まれる傾向にあります。栽培にコストがかかり、その栽培に販売価格も高くなってしまいます。玉木さんが目指すミニトマトは、気軽に手に入り、お弁当のおかずにしてもらえるような存在。そういう理由からも、甘みと酸味のバランスが取れ、量産できるミニトマトを作っています。

ミニトマトの苗は、近年、低段密植が主流と言われていますが、ここでは水耕栽培の場合、一度植えた苗は1年間そのままにしているそう。植え替えの手間や、植えた後2ヶ月は収穫できないため経済的な面からもこの方法を採用しています。その間、追肥や防除などの管理を徹底的に行っています。



「あんたのところのミニトマトを買って食べたら美味しいよ」と言われることが一番嬉しい。



ハウスの中の温度は12℃に設定。日中はビニールを開け、太陽の光を浴びさせる。太陽の光が当たらないと赤く色付かない。

玉木さんは農業の傍ら、仲間と共に地域活性に向けた取



玉木さんのミニトマトをはじめ、斐川町内で安心・安全にこだわった栽培方法で育てられた野菜や果物は「ひかわの恵み」としてブランド化され、県内のスーパーで販売されたり、出雲市内の学校給食にも使用されています。また、規格外のミニトマトはトマトジュースに加工され、素材の旨味を感じる喉越しスッキリな味わいを楽しめます。冬場に収穫されるミニトマトは、水分が少ないために甘さがギュッと濃縮され、子どもから大人まで皆が虜になる美味しさです。ぜひ「ひかわの恵み」をお試しください。



病気が発生しても直ちに何かしらの手立てを打てば全体に広がる恐れが低いという利点があります。

ミニトマトの苗は、近年、低段密植が主流と言われていますが、ここでは水耕栽培の場合、一度植えた苗は1年間そのままにしているそう。植え替えの手間や、植えた後2ヶ月は収穫できないため経済的な面からもこの方法を採用しています。その間、追肥や防除などの管理を徹底的に行っています。

玉木さんは農業の傍ら、仲間と共に地域活性に向けた活動を行っています。将来的には玉木農園で産直を作り、この農園でできたミニトマトや野菜・花苗をはじめ、地元の農家が色々な野菜を売る場所になればと構想を練っています。こういった活動を通して、この地域で作られたものをもっと皆さんに知つてもらい、農家と消費者がどちらも満足できるような仕組み作りに向け動き出しています。

玉木さん自身が就農当初に苦労した経験は、もちろん、昔の人がよく言われる「感覺で覚える」ことは難しく長い時間もかかるため、それが農業に対するハーダルを上げてしまう



「ミニトマトは比較的作りやすいので新規就農におすすめです」と語る玉木さん。

新しい視点で 次世代へ繋ぐ

今後はJAとも話し合いながら、栽培の様子を動画撮影や独自のノートに書き留めていくことも検討中。それは、これから現れるであろう若い世代の新規就農者のために、「何か渡せるものを形にして残したい」という思いから。玉木さん自身が就農当初に苦労した経験は、もちろん、昔の人がよく言われる「感覺で覚える」ことは難しく長い時間もかかるため、それが農業に対するハーダルを上げてしまう

可能性もあります。そうではなく、「この土地の環境や気候にあつた栽培方法を一人でも多くの人にわかりやすく伝え、みんなでこの地域の農業を盛り上げていけるよう、自分が橋渡し役を担つていただきたい」と語る玉木さん。次世代に何を伝えていけるか。目の前の作業に追われながらも、日々様々な活動に奮闘中です。



「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」

J A自己改革の取り組み

信用・共済事業の機構改革を実施します

事業改革の一環として、信用・共済事業の機構改革を令和2年3月1日付けで実施します。

信用・共済事業を取り巻く環境が大変厳しい中、JAしまねは統合メリットの発揮に向けて組織を再編し、事業のスリム化・効率化を進めてまいります。

【令和2年3月1日付け機構改革の概要】

- 信用・共済事業における本店と地区本部の重複業務を移管・機能集約して、本店と支店を直結する組織体制とします。
- これにともない、地区本部の金融共済部を廃止します。
- 各地区本部に支店を統括する統括支店を設置し、これまで信用・共済事業で地区本部が担っていた機能に対応します。

この度の機構改革は、重複業務・機能の集約による効率的な組織体制を構築するものです。今後も信用・共済事業のあり方や見直しを検討してまいります。

また、大きな課題である営農経済事業改革についても、引き続き検討を進めてまいります。

J Aしまねの総合力を結集し、環境変化にスピード感ある対応を行い、多様化する組合員ニーズに対してより一層のサービス向上に努めてまいります。



担い手訪問活動を継続的に実施します

J Aしまねでは自己改革の一環として、JA役職員が各地域の担い手を訪問し、直接お話を伺う活動に取り組んでまいりました。

訪問活動では、JAの自己改革等の取り組み状況などを伝えするとともに、直接ご意見やご要望を伺います。

J Aしまねでは、担い手をはじめとした組合員との対話を重ね、また集会等も活用しながら、いただいたご意見をこれからの各種事業や運営に活かしてまいりますので、どうぞ忌憚のないご意見をお寄せください。



斐川地区本部 グリーンセンター



産直へようこそ!!

島根県内の産直店舗を紹介します。

旬の農産物や地域の特産品に出会える、



花と地元産野菜が魅力のグリーンセンターは、JAが運営する斐川町内唯一の産直として、同町内はもちろん松江市や雲南市などからも買物客が訪れる人気の直売所だ。

その特徴は何といっても店内に並ぶ色とりどりの花。別名「花と野菜の産直市場」と呼ばれる同産直店舗に足を踏み入れると、季節の鉢植えや胡蝶蘭などが来店者を出迎える。

家庭用のリーズナブルな鉢植えはもちろん、胡蝶蘭も開店祝いや新築祝い用に強いニーズがあるという。店内には切花コーナーもあり、スタッフがプレゼント用のラッピングなども行う。こうした花卉は、地元生産

者から出荷されたもののほか市場からも仕入れることで、季節を問わず品数が充実するよう心掛けている。

250人からなる野菜等出荷者協議会の生産者から毎日出荷される新鮮な野菜や果物も、広い売り場に所せましと陳列され、取材当日もオープンから大勢の買い物客で賑わっていた。斐川町の特産を使用した加工品もおすすめで、人気のハトムギチョコやトマトケチャップなどの専用コーナーが設けられている。

平成7年に農家の主婦らが中心となつてテントからスタートした同産直も、今では店舗での販売のほか、病院や福祉施設、保育園などへの野菜配達も請け負うなど、地域になくてはならない店となつた。これからも地域密着をモットーに、地域の人々の生活を彩る産直であり続ける。



鉢植えや
切花を素敵に
ラッピング!
スタッフ手作りの
メッセージカードを
添えるとさらに
good!



広く設置された産直野菜
コーナーは朝から質・量ともに充実している



斐川の人気加工品も
グリーンセンターで購入できる

店　名：グリーンセンター
所 在 地：島根県出雲市斐川町美南1329
T E L：0853-73-9070
営業時間：9:00～18:30
定 休 日：12/31～1/4、8/15



JA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、「JAしまね農業振興支援事業」に取り組んでいます。

森川勇人さんは、東京から平成28年にUターンし、他のぶどう農家での研修を経た後、平成30年3月に新規就農され、大粒系ぶどう28aと野菜26aを栽培されています。

平成30年にはぶどうハウスを8棟整備され、今年度は行政の補助事業とJAしまね農業振興支援事業で整備したぶどうリースハウスを活用されています。

現在、キャベツやあすっこ等を栽培しながら、果樹剪定作業や防風ネットの設置、ハウスまわりの整備など、来シーズンからの大粒系ぶどうの出荷開始に備えています。

森川さんは「JAに支援してもらい、初期投資が軽減でき感謝しています。将来的にはシャインマスカット・ピオーネに加え、新たに神紅の栽培を行い、大粒系ぶどうをメインに経営したいと考えています」と笑顔で話してくださいました。

浜田市 もりかわ 森川 はやと 勇人さん



一所懸命 青年連盟

J Aしまね斐川青年連盟

J Aしまね斐川青年連盟（盟友数83名）は、農家盟友とJA職員盟友で構成された組織です。各種イベントへの出店や学習活動などを通じて、盟友同士の交流を図るとともに、今後の農業や地域貢献について考える場となっています。

斐川青年連盟の主な活動は、「保育園での花苗植え」、「農業絵画・ポスターコンクールの実施」、「手作り看板製作」、「JAまつりへの出店」などです。

保育園での花苗植えは、『園児の土と植物へのふれあい』を目的として、年2回、JA女性部と合同で実施しています。同盟友が育てた苗を園児と一緒に定植し、その後の管理は園児たちが行います。そして、きれいに咲いた花は卒園式や入園式で飾ってもらいます。

3月には、「農業絵画・ポスターコンクール」の青年連盟賞受賞作品を原画として、「手作り看板」の製作をしています。これは米消費拡大のPRを目的として始まった活動で、今年で16年目になります。完成した看板は多くの方に見てもらえるように、毎年グリーンセンター入口に設置しています。

このほか、地域の皆さんとの交流を目的として、JAまつりで杵つき餅の実演販売を行っています。また、盟友の知識向上を目的とした先進地視察研修や野菜の栽培・出荷なども行っています。

今後も各種活動を通じて盟友同士の交流を図るとともに、農業の活性化と地域貢献を目指して、日々取り組んでいきます。



保育園での花苗植え



手作り看板製作



杵つき餅の実演

雲 南

良質酒米を目指して振興大会 知事もエール

雲南地区本部管内の酒米生産者らが組織する、雲南稻作推進協議会酒米生産部会は1月18日、松江市のホテル玉泉で第11回雲南酒米生産者振興大会を開き、生産者や行政、JA関係者ら約100人が参加しました。

大会は生産者らが一致団結し、県内随一の生産面積を誇る酒米産地として需要に応じた安定生産とさらに良質な酒米を目指して毎年開催しています。

大会では島根県農業技術センター栽培研究部の田中亘副科長による「酒米の高品質生産に向けた対策」や、丸山達也県知事による「魅力ある農業の実現に向けた取組の方向性」の講演が行われました。

石原吉徳部会長は「需給バランスのとれた良質米の安定生産が求められている。皆さんと共に頑張りたい」と意気込みを語りました。



開会の挨拶を述べる石原会長

隱 岐

JA女子大学隠岐キャンパスで 冠婚葬祭マナーを学ぶ

J Aしまね隠岐地区本部は、隠岐の島町の隠岐島文化会館でJA女子大学マナー講座を開催しました。同女子大学は一昨年春に第1期JA女子大学を開校しており、今回で10回目の講座。マナー講座は、生徒からの開催要望が強かった冠婚葬祭マナーをテーマに、ユミプロデュース代表の池上由美講師を迎え、普段接することの多い冠婚葬祭礼儀作法を学びました。生徒は熱心に聞き入り、マナーには地域性があり常識だと思っていたことが常識ではなかったことなどを知ると、驚きの表情を見せっていました。池上講師の「マナーとは相手の方を思いやりの心をもって接することがマナーである」との言葉が印象深く残っています。

第1期生で開催する講座は今回で最後となり、来月2月には卒業式を行う予定です。



くにびき農業法人会

認定新規就農者と意見交換会実施

くにびき農業法人会（岸本定朝会長）は12月20日、松江ニューアーバンホテルで認定新規就農者との意見交換会を開催し、50名が参加しました。

意見交換会は、同法人会会員と新規就農者との意見交換を通じた交流により、農業経営の安定や後継者の育成に繋げようと企画。

当日、岸本会長が「地域農業を守り、発展させるためにも法人や新規就農者が一丸となる必要がある。活発な意見交換をしてほしい」と挨拶しました。その後、5班に分かれ「農業経営の安定」をテーマに意見交換を開始。それぞれの立場で現状の課題をメモに書き出し、その課題の解決策について意見を交わしました。

また、同法人会からマルカミ農縁株式会社の上山根有史さんによる体験発表も行われ、参加者は農業に対する熱い思いに耳を傾けました。

2019年5月に就農した神門侑花さんは「個人経営で法人の方と繋がる機会が少ないので、今回のような機会はありがたい。疑問に思っていたことについて聞くことができてよかったです」と話しました。



解決策を話し合う参加者

やすぎ

やすぎエコ白ネギ出荷本格化

安来市では共選エコ白ネギの出荷が本格化しています。昨年11月下旬にやすぎ白ネギ生産部会が出荷を開始し、松江市の卸市場である松江合同青果(株)を経由後、(株)みしまやへ全量出荷しています。品質は良好で、今年度は15トンを目標に4月上旬まで出荷する予定です。

同部会は21名の生産者で構成され、うち18名が島根県の推奨する「エコロジー農産物」の認証を受けています。この認証を受けた白ネギは「エコ白ネギ」として、慣行栽培と差別化して販売されています。慣行栽培に比べて化学肥料を同県基準の半分としており、環境にやさしい栽培が特長です。

「エコ白ネギ」は安来管内のJA直売所にも並んでおり、一般消費者からの人気も高いです。JA担当者の足立美由紀職員は「安来のエコ白ネギは強い甘みが特徴です。ぜひ食べてほしいです。」と話しました。



斐川

大型特殊免許取得へ

斐川地区本部農機課は1月22日、同地区本部営農総合センターで大型特殊免許（農耕車限定）取得に向けた講習会を開きました。管内の営農組織や担い手農家などから8名が参加し、基本操作や試験のポイントなどを学びました。免許を持つJA職員を講師役に、操作方法や交通ルールなどの座学講座約90分と、駐車場の一角落を試験場のコースに見立ててキャビン付きトラクターを運転し、走行確認や方向変換などを練習しました。近年、営農組織や大型農家の規模拡大に伴い、農耕車で公道を走行するケースが増えてきており、免許取得で安全使用を促すために同課では毎年講習会を開いています。担当職員は「多くの免許取得者を確保することで大型機械の安全使用と農作業の効率化を図り、斐川の農業の発展に繋げていきたい」と話しました。



隱岐 どうぜん

「第2期JA女子講座」の開講

12月14日、昨年に続き第2期となるJA女子講座を開講しました。

今年度受講を募ったところ、昨年を上回る21名の応募をいただきました。

第一回目となる女子講座は「ミニ門松で新年を迎えよう！」と題し1人一組ずつの門松作りに挑戦しました。あらかじめ準備した土台に当たる太い竹と、それに立てる先端が斜めにカットされた3本の竹を選び、長さなどを好みに調整して基本形を作り、これに大小の松、紅色鮮やかな千両・南天などで盛りつけし、水引（梅結び）や扇などの手作リアクセサリーを飾り付けました。大きな笑い声と真剣なまなざしの2時間で、素晴らしい「ミニ門松」が出来上がりいました。



石見銀山

女性部が学校給食に里芋を出荷

J Aしまね石見銀山女性部が、里芋を学校給食に出荷しました。

同女性部の学校給食への出荷は平成27年より始まっており、かぼちゃやふきなどを学校給食に出荷しています。

12月5日には、里芋を持ち寄り、部員18名が大田市学校給食センターの指導を受けながら、皮をむいていき、合計で77.5kgを出荷しました。

この日集められた里芋は「里芋のスープ」として12月6日の大田市内の幼稚園、小学校、中学校の給食に登場しました。

森脇岸江女性部長は「地元の農産物を子供たちに味わって食べてもらいたい」と語りました。



出荷する里芋の皮をむく女性部員

出雲

出雲市アグリビジネススクール 4講座で28人がスタート

出雲市農業再生協議会は1月8日、出雲市役所くにびき大ホールで「出雲市アグリビジネススクール」の令和元年修了式・令和2年開講式を開きました。同会の藤河正英会長（出雲市副市長）は冒頭のあいさつで「身につけた技術を、出雲市の農業発展にご活用いただきたい」と呼びかけました。

スクールは地域農業の担い手の育成・確保を目的に平成18年に始まりました。特産のブドウ、イチジク、柿の3部門のチャレンジ講座と、女性・シニア向けの産直野菜講座を実施し、1年間を通して座学や栽培研修を行います。

令和元年は29人が修了。令和2年は28人が受講します。産直野菜講座を修了した藤原光雄さんは「人が食べるものなので安全面は特に気をつけている。肥料・農薬の適正使用などを詳しく学ぶことができてよかったです」と成果を話しました。



あいさつをする藤河会長

西いわみ

令和元年度石西地域リーダー研修会 が開催されました

島根県石西地域の農業・農村の振興を図るために関係機関で組織する「石西地域農林振興協議会」は1月22日、JA各生産部会組合長等のリーダーの資質向上と関係機関との一層の連携を図ろうと益田市元町の益田市立市民学習センターで令和元年度石西地域リーダー研修会を開催しました。

講師に招かれたJAしまね山根盛治副組合長が、参加者55名を前に「リーダーに求めるもの」と題した講演を行いました。

山根副組合長は「リーダーとは、組織やチームの使命を達成するために必要なことをやる人、リーダーシップとは、他者を巻き込んで現状を変え成果を出すこと」と述べ、「リーダーがすべきことは、目標を掲げチームを鼓舞する事。先陣を走ること。決断をすること。コミュニケーションを取ること。の4つで、大切なのは誰もがリーダーシップを持つことだ」と訴えました。

研修会ではこのほかJA西いわみぶどう部会の取り組みなどが報告されました。



本店

J A グループ島根 「緑の募金」贈呈

J A グループ島根は1月23日、(公社)島根県緑化推進委員会の「緑の募金」に、役職員などから寄せられた募金72万7,919円を贈りました。松江市の林業会館で行われた贈呈式ではJA島根中央会の石川寿樹会長が同委員会の松尾秀孝代表理事会長へ目録を手渡しました。JAグループ島根では2011年度から同募金に取り組み、今回で9回目。総額は631万8,217円となりました。

石川会長は「県内の森林整備、環境緑化、東日本大震災や熊本地震の被災地の森林復興などに役立ててほしい」と期待し、同委員会の松尾会長からは「毎年取り組んでいただき感謝する。有効に活用していきたい」と感謝の言葉をいただきました。

同募金は県内各地小中学校での「緑の少年団」活動、森林整備や地域環境の緑化、東日本大震災や熊本地震の被災地の森林復興などに活用されます。



松尾代表理事会長（左）へ目録を手渡す
JA島根中央会の石川会長

島根
おおち

とんど祭りで五穀豊穣を祈願

島根おおち地区本部では、昨年販売した正月用しめ縄・しめ飾りを回収し、管内のとんど祭りにおいて五穀豊穣を祈願しました。

このしめ縄は管内の生産者が手作りしたもので、広島市場や広島市内のスーパー「スパーク」に出荷し、今年は約3,000個のしめ縄・しめ飾りを販売しました。広島市内ではとんど焼きを行っている場所が限られるため、正月明けにはスパークの各店舗に回収箱を設置し回収を行っています。回収したしめ縄は、瑞穂支店管内で職員も参加する地元青年会が作るやぐらに積み上げられ、点火されるとパーンッと大きな音とともに巨大な炎が舞い上がり、参加した地元住民と今年一年の無病息災・五穀豊穣を祈願しました。

いわみ
中央

「いわみのかあちゃん漬け」 本漬け作業始まる

いわみ中央女性部弥栄（徳田マスエ部長）は、1月16日に昔ながらのたくあん漬け『いわみのかあちゃん漬け』の漬け込み作業を行いました。女性部の活性化を目指し、2010年からたくあんの販売に取り組んでいます。

昨年9月に種を蒔き追肥や間引きを行い、11月に収穫した大根を寒風にさらした後、塩漬けにして今回の本漬け作業を迎きました。

この日は10樽（1樽30kg）を漬け込みました。約3か月置いたのち4月から販売予定です。

徳田マスエ部長は「部員の皆さんのが20kgの重石を運び、腰が痛いと言いながらも快く作業をしていただけて、今まで続けて来ることができました。長年改良を重ねてきたたくあん漬けの味を、今年も多くの消費者の方へお届けしていきたい」と語りました。



第41回 みどりをまもる小学生竹塀コックール

3年生の部
【金賞】

おにぎり

古志原小学校3年生
おか ももこ
岡 桃子さん



金賞

「おにぎりを残してしまったことで、食べ物の大ささをお母さんから教えてもらい、とても印象に残ったので書きました。この日から、今まで以上に食べ物を大事にするようになりました。おすしが好きでとくにサーモンやいくら、マグロなどをたくさん食べます。漢字、習字が得意で絵を描くことが好きなので、国語と図工の授業が好きです。幼稚園年長のころからバドミントンを始めて、3年生になり、中国大会に出場することができたので、もっと上手になって全国大会に出場したいです」

「ごはんをそまつにしちゃダメでしょ!!」と、お母さんはわたしをとてもおこりました。その日わたしは、お母さんがじゅんびしてくれたおにぎりがあるのに、コンビニでいなり寿司を買ってバドミントンの練習に行きました。わたしはいなり寿司がどうしても食べたおにぎりを残してしまったので、つくってくれたおにぎりは一つも食べないでいなり寿司を食べて、おにぎりは家にもつて帰りました。

家に帰ると、お母さんは、のこつたおにぎりを見つけて、とてもおこりました。わたしはどうしてお母さんがそんなにおこるのかわからませんでした。わたしは、おにぎりは一つも食べないでいなり寿司を食べて、おにぎりは家にもつて帰りました。

人が食べたくても食べれない子どもたちがたくさんいるんだよ。ごはんの大切さや食べものがあるということは、お母さんがじゅんびしてくれたおにぎりがあるのに、コンビニでいなり寿司を買ってバドミントンの練習に行きました。わたしはいなり寿司がどうしても食べたおにぎりを残してしまったので、つくってくれたおにぎりは一つも食べないでいなり寿司を食べて、おにぎりは家にもつて帰りました。

私は、その話を聞いて、おにぎりをすることになってしまったことをはんせいしました。ごはんが食べたくても食べることのできない人がいるのに、私はおにぎりをそまつにしてしまいました。もううせつたいそんなことをしてはいけないなと思いました。

次の日、お父さんが、田んぼがあつとおいてあつたおにぎりはもう食べようと思つていたからです。でも、夏のあつい体育館の中におりました。わたしは、やつとお母さんがおこつた理由がわからました。お母さんは、「世かいには、ごはんがおこつた理由がわからました。わたしは、やつとお母さん

2年生の部
【銀賞】

生きもののいのち

大谷小学校2年生
いしかわ れいな
石川 礼奈さん



銀賞

「えん足のときにくついた魚を教室でかたったけど、しんできてしまつた。同じ生きものの、やさしいおじちゃんとおばあちゃんが作っているので、ひりょうをあげたり、大きくなつてねと声をかけたりして、そだてるお手伝いをしています。好きな授業は体育と音楽と国語です。しょうらいは、小学校の先生になりたいので、いっぱい本を読んでいます」

えん足でほたるのえさのにな貝をとりに行きました。行つた川は水がきれいで、エビや小魚もたくさんいました。帰る少し前に、こうやさんが大きな魚をすくいました。口が大きくて、目もギョロリとして、はじめて見る魚だったのです。そのころの日本は、白いごはんをおなかいっぱい食べることができなかつたそうです。

「どうする。にがす？」ときかれただけど、みんなが「教室でかいたい。かいたい」と言いました。でも名前もかい方もわからなかつたので、みんなで本をかりてしらべて、どんこという名前だとわからりました。つぎに名前をきめました。みんなでそだんして、どんこのどんとかわいくほんをつけ、『どんぼんちゃん』になりました。どんぼんちゃんは川でとつてきたエビや小魚をみんなたべてしましました。そして、お米をつくつくれました。わたしは、やつとお母さんがおこつた理由がわからました。お母さんは、「世かいには、ごはんがおこつた理由がわからました。わたしは、やつとお母さん

べてくれたので、安心しました。どんぼんちゃんはくいしんぼうで元気いっぱいはやくおよぐので、わたしはまい朝水そうを見るのが樂しみでした。

でも五月のれん休の間にどんぼんちゃんがなくなつてしまいました。朝水そうを見たら白くなつた。うごかなつたのですぐにわかりました。わたしはびっくりして、すごくかなしかつたです。もうあえてくれたからです。なんでしんだけられないからです。なんでしんだけみんなで話し合いました。水がよごれたから、えさをさがしてあげられなかつたからと思ひました。どんぼんちゃんはわたしに『生きものをしなせたらいけない』と云ふことを教えてくれました。しがんだらもう会えません。今教室にいる力ニヤドジヨウは、水がよごれてあげたり、朝水そうをのぞいてこえをかけてあげたりして、なががみみずを入れてみたらすぐにた

生きさせていこうと思つています。

「第41回みどりをまもる小学生作文コンクール」(JAしまね女性部主催)で、くにびき管内から4作品が入賞しました。同コンクールは、子どもたちに農業や食料、環境問題に関心を持ってもらおうと県内の小学生を対象に毎年募集。今年は33校から135名の応募がありました。

どの作品も、自然や農業への関心、食べ物の大切さが、素直な感動とすばらしい洞察力で描かれています。

今月号は、金賞を受賞した岡 桃子さんをはじめ銀賞、銅賞に入賞した作品を誌上で紹介します。

五月に、子どもピーマンのなえをうえました。学校の図書かんで、そだて方をしらべました。しづらうを立てたり、土がかわいていたらたっぷり水をあげます。水やりはまい日します。

子どもピーマンのはっぱは、大きくて、きれいなみどり色のはっぱが何まいもできます。六月になつて、はっぱのちかくを見るとい、くきの先つちはっぱのところに小さなはっぱと、でんきゅうみたいにふくらんでいるところを見つけました。それは、つっぽです。それから、きれいな白い花がさきました。中が少しみどり色です。しぜんに花がおちたりかけたときは、茶色になつていまし。その場しょから十日くらいでこんどは、どんぐりみたいな形で小さなみがふくらんできました。七月には、だんだん大きくふくらんできました。お母さんとしゅうかくのじきをしらべたら、「子ど

もピーマンのひょうめんに少しひびができたら、たべごろのサイン」と書いてありました。しゅうかくしたピーマンをよく見ると、上のへたのぶぶんが少しとげみいたしました。大きさは、七センチぐらいでした。中を見てみると、白色のたねがいっぱいでした。それたてのピーマンで、お母さんといつしょにりようりをしました。お母さんは、「みが小さくて、たねがいっぱいになりようりしくない!」と言つていました。なので、わたしがたねをとりました。ピーマンにくづめやチンジャオロースを作つてたべました。ふつうのピーマンより子どもピーマンのはうは、にがくなくてとてもおいしかつたです。

八月には、小さなみがたくさんふくらんでいて、たくさんしゅうかくできそうです。とても楽しみです。

「ピーマンを使つたりようりがすきなので子どももピーマンをうえることにしました。そだて方をしらべ、水やりも欠かさずしたのでたくさんしゅうかくできました。お母さんと肉づめなどを作つてみたら、とてもおいしかったです。ピーマンのほかに、おじいちゃんが作ったイチゴがすぎて小さいころからたくさん食べています。体をうごかすことがすぎて、てつぼうの足かけうしろまわりがとくないです。なわとびもとくいでうしろ二重とびをれんしゅうしています。大きくなったらお母さんみたいなスーパーの店員になりたいです」

2年生の部
【銅賞】
子どもピーマンをそだてたよ
忌部小学校2年生
かじ 鍛 せいら 星空さん



銅賞

地域活性化に向けた地域貢献活動に取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

JA
自己改革
実践中

松江市立城北小学校児童が ジャガイモ収穫祭開催 収穫の喜びを味わう



名人の前で歌を披露する児童



カレーに舌鼓を打つ児童

おいしくて満足」と笑顔で話しました。



カレーを頬張る児童と営農指導員（左）

くにびき地区本部は1月21日、松江市立城北小学校の2年生を対象とした「じゃがいも大作戦『収穫祭』（城北公民館主催）」に、これまで講師として参加していた営農指導員が招かれ、ともに収穫を祝いました。

「じゃがいも大作戦」は、公民館が依頼した地域のボランティアの方を「ジャガイモ名人」と称し、栽培から食べることまでを通して、地域との交流を深めることなどを目的に2005年から実施しています。当日は、児童から名人に向け、感謝の言葉や歌が披露され、その後、カレーライスパーティーが行われました。12月10日に収穫したジャガイモをふんだんに使った。地元の寿会女性部が前日から仕込んだカレーライスを名人や保護者と一緒に味わいました。

永瀬陸斗くん（8）は、「名人と協力して、大きいジャガイモができたのでうれしかった。カレーがとても

農業者の所得増大・農業生産の拡大に向けて取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

松江の特産を海外でPR! 台湾台北市で春節前イベント開催



会場の様子

イベント期間中は、花市への出展や百貨店などで販促活動を実施し「松江大根島牡丹」をはじめ松江市の特産品をPRしました。



そば打ちの実演をする奥原副本部長

さんちょく営農塾 4期生が全カリキュラムを修了!



修了証を受け取る塾生

塾生の安達隆さんは「本などには記載していないような細かいところまで指導していただいた」と振り返りました。原万由美さんは「産直で塾生の名前を見るとうれしくなる。これからも一緒にがんばりたい」と意気込みました。

立利人会長）が、「松江大根島牡丹」の販売や提供した牡丹苗を現地の建国花市自治会が活用し、製作した作品の展示などで来場者を魅了。また、ステージ上で当地区本部の奥原展芳副本部長がそば打ちを2日間で3回実演し、会場を盛り上げ、来場者向けに割子そばを提供しました。

その他、百貨店では、ほし柿など特産品の販売や観光地の紹介など松江の魅力をPRしました。松江大根島牡丹協議会の神田和弘さんは「牡丹をはじめ、松江の魅力を海外にPRすることができてよかったです」と話しました。

同塾は、将来良品質の農産物を生産し「JA産直コーナー」への出荷を目指す人を対象に募集。昨年4月に開講し、栽培の基礎知識や良品質な農産物生産に向けた圃場実習、産直への出荷方法など14名の塾生が約10ヶ月、全26回の講座で学びました。

式では、塾長の中村隆営農経済部長が「指導や売り場の整備など、寄り添いフォローを続けていく。産直の中心として活躍してほしい」とエールを送りました。また、皆勤賞として、高井みき子さんを表彰しました。



くにびき地区本部 農機・自動車

2020 春の合同



展示会

Spring exhibition

ご来場、ご成約記念品のプレゼントや、おもてなし企画を準備しております。

開催場所

農機・自動車センター

松江市西川津町1635-7(くにびき地区本部)
農機センター TEL.0852-55-3066
自動車センター TEL.0852-55-3077

令和2年
2/22・23
9:00▶16:00 9:00▶15:00



人気の移動販売
「サクセスロード号」来る!

- ・カニ汁ラーメン
- ・みかんうどん
- ・あさりごはん



組合員のアクティブメンバーシップ確立に向けて取り組んでいます。 ～くにびき地区本部の取り組み～



座談会の様子（1月25日竹矢公民館）



説明に耳を傾ける参加者

くにびき地区本部は、令和元年度集落座談会を1月24日から2月中旬まで実施し、管内の各地区120会場で、組合員の皆さんからご意見、ご要望をお伺いしました。

座談会では「事業概況」を始め、今年度から開始した「第2次農業戦略実践3カ年営農計画」や3月に実施する「くにびき地区本部機構改革」などについて説明。また、自動車共済や傷害共済、JAバンクアプリなど、各種事業へのご協力を呼び掛けました。

座談会終了後には、寄せられた意見、要望を集約して、今後の事業運営に反映するよう検討し、詳細はしまねびより3月号に掲載する予定です。

集落座談会開催 事業概況や営農計画などについて説明



指導を受ける部員



役員の選任により、支部長には加原征子さんが就任。今後は、農産加工品作りや手芸などに取り組む予定で、加原支部長は「支部のメンバーでスクラムを組み、楽しく活動していきたい」と抱負を述べました。

総会後は、記念事業としてフラワーアレンジメント講座を開催。家の光講師の影山和美さんを講師にお招きし、思い思いに飾り付けながら部員同士の交流を図りました。

同支部は、乃木支店管内の女性部員の交流を深め、地域の活性化に役立てようと、昨夏から設立準備委員会を立ち上げ、部員の勧誘や規約づくりなどの準備を進めてきました。当日、来賓として出席した中島部長が「設立にあたり希望と不安があると思うが、楽しく無理のないよう、地域活性化につなげてほしい」と祝辞を述べました。

歴史文化財や神社仏閣の銅板工事に携わり続け、「現代の名工」に選ばれた後藤重夫さん、吉水博さん、板金1級技能士の石倉吉郎さんの3名を講師に招き、銅板プレート作りに挑戦。

後藤さんは「強い力でしっかりと線を刻むこと」「丁寧に磨き上げて」と熱心に指導。学生は薄い銅板に、ボールペンで下絵をなぞり、竹べらや指先を使って凹凸をつけ、図柄を浮き上がらせました。その後、市販されている「温泉の素」を入れたお湯につけて銅板を酸化させた後、金属磨きで丁寧に磨き上げ、世界に一つだけの作品を完成させました。



参加した学生は、「最初の図柄からどのようなものが出来る上がるのかワクワクした」「仕上げの磨く作業が難しかったが、オリジナルの作品が出来て楽しかった」と話しました。

女性部乃木支部が設立 21名の部員で「団結」を誓う

くにびき女性部（中島和子部長）は1月17日、和子部長は1月17日、10支部目となる乃木支部（部員総数21名）を新たに発足しました。同日の設立総会には13名が出席し、規約や活動計画、役員選任などについて承認しました。

J Aしまねくにびき女性部乃木支部設立総会



抱負を述べた加原支部長(左)と就任した役員

サンサン女子大 銅板プレート作りに挑戦



くにびき女性部がお届けする 松江に伝わるふるさと料理

松江に伝わる郷土料理を次代へ伝承していくため各地区のメニューを季節ごとに紹介します。



あすっこ天ぷらとかき揚げ

あすっこは、ビタミン葉とブロッコリーを掛け合わせてできた島根県特産オリジナル野菜で、ビタミンAやビタミンCが豊富に含まれています。甘みがあり柔らかく、癖がなく食べやすいので野菜嫌いのお子さんにもお勧めです。今回は天ぷらとかき揚げを紹介します。

他にも、茹でて冷水にさらし、みそ、しょうゆ、砂糖、わさび、顆粒だしと和えてもおいしくいただけます。

【材 料】(4人分)

- | | | | |
|-------|------|-------|------|
| ・あすっこ | 400g | ・シイタケ | 2枚 |
| ・干しエビ | 6g | ・天ぷら粉 | 300g |
| ・塩 | 少々 | | |

【作り方】

- ①あすっこを葉と茎に分けて切る。葉は天ぷらに、茎はかき揚げに使用。シイタケは薄く切る。
- ②葉は水に溶いた天ぷら粉をつけ、170℃に熱した油で揚げて天ぷらの出来上がり。
- ③水に溶いた天ぷら粉に塩を少々、茎、シイタケ、干しエビなどの具材を入れ混ぜる。スプーンで固まりを作り、170℃に熱した油で揚げてかき揚げの出来上がり。



今月の 料理人

津田支部
三島 美鈴 さん (左)
郷原 敦子 さん (中央)
三島 幸恵 さん (右)



天ぷらは葉の色を見て焦げないように注意してください。かき揚げは天ぷら粉を具材に振りかけておくとなじみやすくなります。太い茎は縦半分に切っておくと食べやすいですよ。

参加者
募集!

サンサン 料理教室

日時

令和2年3月31日(火) 10:00~13:00

※定刻になり次第開始しますので、時間に余裕をもってお出かけください。

場所

くにびき地区本部
San・san館

松江市西川津町1635-2

八束町牡丹がモチーフの寿司やシャキシャキのレンコンで包んだ新感覚シュウマイを作ります!

講師は地産地消や健康長寿を目指す食作りに取り組んでいる、くにびき女性部「100歳弁当プロジェクト」の皆さんです!



3月のメニュー 「春を感じるとっておき料理」

- ★ボタン寿司
 - ★レンコンシュウマイ
 - ★あすこの辛子あえ
 - ★あさりのすまし汁
 - ★イチゴの白玉ミントのせ
- (メニューは都合により変更させていただくことがあります)

募集人数 25名程度

組合員、利用者、松江市民の方を対象に募集します。(男女を問いません)

参加費 1,200円 (当日現金にて申し受けます)

準備品 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具など

申込締切 令和2年3月19日(木)

お申込み/お問い合わせは

①住所②氏名③電話番号をご記入の上、ハガキまたはFAX、Eメールでお申込みください。

〒690-0823 松江市西川津町1635-1

JALしまねくにびき地区本部企画総務部 ふれあい課・サンサン料理教室係

TEL : 55-3018 FAX : 32-6870

E-mail : community-affairs.kun@ja-shimane.gr.jp

*定員になりお断りする場合は電話にてご連絡いたします。連絡がない場合は当日会場までお越しください。

平成30年産米最終精算価格一覧

平成30年産米の販売完了に伴い、下記のとおり最終精算を実施しております。

●精算金入金日：令和元年12月27日
(単位：円)

	品種	等級	既精算単価 (30kg)	最終精算単価 (30kg)	紙袋最終 価格 (30kg)		品種	等級	既精算 単価 (kg)	最終精算 単価 (kg)	CE最終 価格 30kg換算
JA しまね 米 袋	ハナエチゼン	1等	6,250	117.98	6,367.98	JA しまね 米 カントリーエレベーター	ハナエチゼン	1等	200.00	17.12	6,513.60
		2等	5,900	117.98	6,017.98		ハナエチゼン (しじみ米)	1等	201.00	19.46	6,613.80
		3等	5,400	117.98	5,517.98		コシヒカリ	1等(1.9上)	205.00	23.46	6,853.80
	ハナエチゼン (しじみ米)	1等	6,350	117.98	6,467.98		コシヒカリ (しじみ米)	1等(1.9上)	207.00	24.79	6,953.70
		2等	6,000	117.98	6,117.98		つや姫 (ST)	1等(1.9上)	226.00	10.12	7,083.60
	コシヒカリ	1等(1.9上)	6,650	117.98	6,767.98		きぬむすめ	1等(1.9上)	214.00	9.46	6,703.80
		1等(基準)	6,550	117.98	6,667.98		きぬむすめ (しじみ米)	1等(1.9上)	217.00	9.79	6,803.70
		2等	6,200	117.98	6,317.98						
		3等	5,700	117.98	5,817.98						
	コシヒカリ (しじみ米)	1等(1.9上)	6,750	117.98	6,867.98	JA しまね 米 ラック倉庫	ハナエチゼン	1等	211.09	3.98	6,452.10
		1等(基準)	6,650	117.98	6,767.98		2等	199.09	3.98	6,092.10	
		2等	6,300	117.98	6,417.98		3等	182.09	3.98	5,582.10	
	つや姫 (ST)	1等(1.9上)	6,850	117.98	6,967.98		ハナエチゼン (しじみ米)	1等	214.09	3.98	6,542.10
		1等(基準)	6,750	117.98	6,867.98		2等	202.09	3.98	6,182.10	
		2等	6,400	117.98	6,517.98		コシヒカリ	1等(1.9上)	224.42	3.98	6,852.00
		3等	5,650	117.98	5,767.98		2等	209.42	3.98	6,402.00	
	きぬむすめ	1等(1.9上)	6,500	117.98	6,617.98		3等	192.42	3.98	5,892.00	
		1等(基準)	6,400	117.98	6,517.98		コシヒカリ (しじみ米)	1等(1.9上)	227.42	3.98	6,942.00
		2等	6,050	117.98	6,167.98		2等	212.42	3.98	6,492.00	
		3等	5,550	117.98	5,667.98		つや姫 (ST)	1等(1.9上)	230.42	3.98	7,032.00
	きぬむすめ (しじみ米)	1等(1.9上)	6,600	117.98	6,717.98		2等	215.42	3.98	6,582.00	
		1等(基準)	6,500	117.98	6,617.98		3等	190.42	3.98	5,832.00	
		2等	6,150	117.98	6,267.98		きぬむすめ	1等(1.9上)	219.42	3.98	6,702.00
		3等	5,550	117.98	5,667.98		2等	204.42	3.98	6,252.00	
一般米	その他うるち	1等	5,550	117.98	5,667.98		3等	187.42	3.98	5,742.00	
		2等	5,200	117.98	5,317.98		きぬむすめ (しじみ米)	1等(1.9上)	222.42	3.98	6,792.00
		3等	4,700	117.98	4,817.98		2等	207.42	3.98	6,342.00	
	銘柄もち	1等	5,850	117.98	5,967.98						
		2等	5,250	117.98	5,367.98						
		3等	4,750	117.98	4,867.98						

おすすめ旅行のご案内

3月13日(金)10:30~ 説明会開催 要予約

2020年は 4年に一度の 「うるう年」 限定企画！ 一年全4回で満願できます！

くにびき地区本部農総合センターで 「うるう年」企画！ 令和から始めよう！お遍路の旅

迎え 四国八十八ヶ所巡礼の旅

選べる2プラン

Aプランバスルート 大田・出雲(斐川地区を含む)・松江起点(雲南・安来は経由しません)
Bプランバスルート 出雲・雲南・松江・安来起点(大田・斐川地区は経由しません)

バスルート：JAグリーンおおだ＝JA出雲地区本部＝JA斐川地区本部＝JAくにびき地区本部

バスルート：JA出雲地区本部＝JA雲南地区本部＝JA赤江支店(安来)

第1回 讀岐と伊予の国めぐり 2泊3日

旅行実施日 Aプラン 令和2年4月14日(火)～16日(木)
Bプラン 令和2年4月22日(水)～24日(金)

第3回 土佐と阿波の国めぐり 2泊3日

旅行実施日 Aプラン 令和2年8月26日(水)～28日(金)
Bプラン 令和2年9月9日(水)～11日(金)

第2回 伊予と土佐の国めぐり 2泊3日

旅行実施日 Aプラン 令和2年6月17日(水)～19日(金)
Bプラン 令和2年6月24日(水)～26日(金)

第4回 阿波の国と高野山めぐり 2泊3日

旅行実施日 Aプラン 令和2年11月25日(水)～27日(金)
Bプラン 令和2年12月2日(水)～4日(金)

◆お遍路は初めてという方もお気軽にご参加いただけます。掲載ツアーやは、この広告でのお申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！お気軽に農協観光へご請求ください。

パンフレットのご請求は



株式会社 農協観光

島根支店 TEL 0852-26-2600

税務署からのお知らせ

スマホ×確定申告～ネクストステージ～ 進化するスマート申告！

スマホで見やすい専用画面

令和2年1月から、2か所以上の給与所得がある方、年金収入や副業等の雑所得がある方など、スマホ専用画面をご利用いただける方の範囲が広がります。

項目	平成30年分	令和元年分
収入	給与所得（年末調整（年調）済、1ヶ所）	給与所得（年調済1ヶ所、年調未済・2ヶ所以上に対応）、公的年金等、その他雑所得、一時所得
所得控除	医療費控除、寄附金控除	全ての所得控除
税額控除	政党等寄附金等特別控除	政党等寄附金等特別控除、災害減免額
その他	-	予定納税額、本年分で差し引く繰越損失額、財産債務調書（案内のみ）



申告書の作成はこちから！



開発中の画面ですので、実際の画面と異なる場合があります。

雑損控除も受けられます

e-Taxで手続完結

「マイナンバーカード」と「マイナンバーカード対応のスマートフォン」をお持ちの方は、e-Taxで送信できます。

また、マイナンバーカード対応のスマートフォン等をお持ちでない方も、「ID・パスワード方式の届出完了通知」に記載されたID・パスワードがあれば、e-Taxで送信できます。

(注)・タブレット端末からもご利用いただけます。

- ・e-Taxをご利用できない方は、作成した確定申告書を印刷し、税務署に郵送等で提出できます。
- ・「ID・パスワード方式の届出完了通知」の発行を希望される場合は、**申告されるご本人**が顔写真付の本人確認書類をお持ちの上、**お近くの税務署**にお越しください。



対象端末の一覧はこちから！



スマホによる申請はこちから！



マイナンバーカード 取得方法

マイナンバーカードの取得方法

郵便・パソコン・スマートフォンなどから申請でき、無料で取得できます。

詳しくは、マイナンバーカード総合サイトをご覧ください。



くにびき農業青色申告会のご案内！

青色申告会は、青色申告者で組織された納税者の団体です。正しい申告納税を進めるために、会員の皆様に対する税務指導を行うほか、公平な税制などに向けての運動を行っています。

入会手続きは簡単。年会費は2,000円です。

くにびき農業青色申告会
会長 野津 明

お問い合わせは 松江市西川津町1635-2
くにびき地区本部 営農企画課
TEL 0852-55-3030 担当 高木、岩水
FAX 0852-32-7782

グリーンショップ 営業時間・定休日の変更のお知らせ

平素は、各店舗をご利用いただき、誠にありがとうございます。

この度、営業体制の見直しにより、下記の通り営業時間及び定休日を変更いたしますので、宜しくお願ひ申し上げます。

■ 変更日：令和2年3月1日（日）

店舗名	営業時間	定休日
グリーンショップたまゆ	9:00~15:00	毎週火曜日・木曜日
グリーンショップしんじ	9:00~15:00	毎週火曜日・木曜日
中海干拓事業所	8:30~17:00	毎週土曜日・日曜日・祝日

※グリーンショップ東出雲については、2月29日（土）をもちまして、閉店といたしますが、一部の商品は中海干拓事業所で取り扱いいたします。

■ 変更予定日：令和2年7月1日（水）

店舗名	営業時間	定休日
グリーンショップふるえ	9:00~17:00	毎週火曜日
グリーンショップやくも	9:00~15:00	毎週火曜日・木曜日

生産資材定期配送のご案内

産直資材課（物流センター）では、組合員の皆様方からの肥料、農薬等の配達依頼をお受けしておりますので気軽にご注文ください。

尚、お申込みの際には下記の点にご注意いただきますようお願いいたします。

- 配送日は月曜日から金曜日です。（年末年始・祝日を除く）
- 営業日の午前11時30分までにお申込み頂きますと翌営業日に配達いたします。
- 安全性の観点から毒物・劇物に指定された農薬の配達は出来ませんのでご了承願います。毒物・劇物に指定された農薬は、JAグリーン、グリーンショップふるえでお買い求めください。その際には印鑑を必ずご持参ください。

お申込みは、くにびき地区本部 産直資材課（物流センター）



0120-070-233

ふれあい店無人化のお知らせ

令和2年2月28日（金）をもちまして、「ふれあい店」を「無人化」させていただくことといたしました。

これまで当店舗に賜りました数々のご芳情に対しまして、役職員一同心よりお礼申し上げます。

なお、ATMコーナーにつきましては、引き続きご利用いただけます。また、営農関係の書類については、ポストを介し受付させていただきます。

令和2年3月2日（月）からは各支店を地域の拠点として業務を継承して参りますので、今後とも倍旧のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

『島根のいいもの再発見!!』は地元にこなんにも頑張っている人や素敵な農産物があるんだと知ることができ、元気をもらいます。また「松江に伝わるふるさと料理」は子どものころに祖母や母に使つてもらった懐かしい料理を作つてみたくなっています。（Y・Kさん）

東出雲町のほし柿は毎年おいしくいただいています。私の母の里でもあるので柿はぎの苦労を見ていたのよく知つてあります。地区の皆様がいつまでも元気にほし柿を作られるよう、心から熱望しています。（A・Hさん）

年を重ねるとどうしても体のことが気になります。私も毎日2万歩目指して歩くように心がけています。本当に過ごしやすいです。今冬は雪もあることがわかり、うれしく思いました。元気をもらえる一日となりました。（K・Kさん）

たくさんのご意見、ご要望がありがとうございました。いただいたおハガキの一部をご紹介させていただきます。



お便りコーナー

3月くにびき地区本部 各種相談会カレンダー（税・ローン）

※各相談とも無料でお受けしています。

日 曜 日	相談会内容	場所・時間
23 月	税務相談会	川津支店 (TEL: 23-2424) 10:00~12:00
24 火	税務相談会	法吉支店 (TEL: 21-3690) 10:00~12:00

※税務相談会のご予約は、開催日2日前までにお願いします。予約先：開催会場となる支店・店

○くにびき地区本部金融共済部ローン営業センターでは、土曜日（10:00~15:00）に休日住宅ローン相談を実施しています。要予約。

※3月の土曜営業日は14日、28日です。

◆お問い合わせは

0120-988-380

3月 ふれあい訪問日

3月18日(水)・19日(木)

クロスワードパズル

出題・ニコリ

タテのカギ

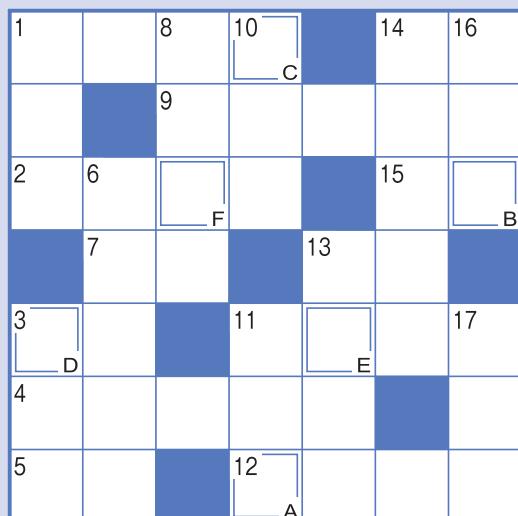
- ①成長すると鶏になります
- ③太陽が東から昇る時分
- ⑥車の方向指示器のこと
- ⑧事故などを現場に居合わせて直接見ること
- ⑩工業——。——社会。——政党
- ⑪地震、雷、火事、——
- ⑬真ちゅうやステンレス、はんだなどのこと
- ⑭雑巾を用意して年度末の——をした
- ⑯版画を刷るときに使います
- ⑰旧暦3月の異称です



ヨコのカギ

- ①ひな人形に供える角張った食べ物
- ②守備の反対語
- ③サンとゴの間
- ④兵庫県の郷土料理。地元では卵焼きとも呼ばれます
- ⑤A、B、C……と数えて11番目
- ⑦走ると切れることも
- ⑨京の着倒れ、大阪の——
- ⑪白井義男は日本人初のボクシング世界——です
- ⑫骨と骨とつなぎます
- ⑬白米を量るときに使う単位の一つ
- ⑭父や母の姉妹です
- ⑮——して得取れ

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？



答え A B C D E F

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 〒690-0823 松江市西川津町1635-1
JAしまね くにびき地区本部 ふれあい課「クイズ」係
2020年3月5日（木）（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。

◆先月号の答え◆

「チヨコレート」

ソ	ト	フ	コ	ウ	バ	イ
ラ	ン	マ	ル	ー	ト	
カ	チ	ヨ	ウ		ヘ	
テ	ツ	ト	モ	ン		
ン	コ	ウ	コ	ク		
ノ	レ	ン	マ	ギ	フ	
ウ	ツ	ブ	セ	ヨ	イ	

組合員・利用者の皆様へ (お詫び)

このたび、当組合のいわみ中央地区本部におきまして、職員による横領が発生いたしました（被害額954,424円、全額弁済済み）。

組合員ならびに利用者の皆様に多大なるご心配とご迷惑をおかけしたことに対し、深くお詫び申し上げます。

このような事態を二度と引き起こさないために、農業協同組合としての果たすべき役割と使命を深く認識し、綱紀肅正を図り、なお一層の法令遵守（コンプライアンス）の徹底を図ってまいります。

そして、信頼回復に向けて役職員一丸となり、新たな決意のもとで誠心誠意、業務に邁進する所存でありますので、今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

令和2年1月

島根県農業協同組合
代表理事組合長 石川 寿樹



JA島根厚生連 節分で大豆パワーに あやかろう！

節分の日とくと2月3日を思い出しますが、元来は立春、立夏、立秋、立冬の前日のことをいい、季節の移り変わりのことをさします。つまり、節分は年に4回あるのです。ではなぜ、2月3日を節分と認識されるようになったのか。昔は春の始まりが一年の境と考えられており、2月の立春を一般的な節分と認識しているために「節分」といえば2月と思われるようになったのです。

節分の日に欠かせないもの、それは大豆です。豆まきをした後、歳の数だけ豆を食べることもあるかと思います。豆を食べるとき、年齢よりも一つ多く食べたりします。「次の年も健康でありますように」と無病息災を願って食べることから、豆まきの後には豆を食べることが多くなったといわれています。

また、「豆を吃べるとまめ（健康）で過ごせる」という意味も含まれるという説もあります。

そんな必需品の大豆は、とても栄養価が高く豆の王様といつても過言ではありません。大豆は「畠の肉」といわれているように、豆類の中でも「植物性たんぱく質」が圧倒的に多く、健康維持に欠かせない各種アミノ酸がバランスよく含まれています。たんぱく質は、私たちの髪や皮膚、血液などをつくるうえで欠かせない栄養素です。大豆に含まれるたんぱく質には、血中コレステロールの低下作用、肥満の改善効果などの生理機能があるといわれています。肉にもたんぱく質は含まれますが、大豆に含まれるたんぱく質と同量を摂取しようとすると、余分な脂質まで摂取してしまう可能性があります。そのため、脂質が気になる場合は、大豆に含まれる植物性たんぱく質を摂取すると良いでしょう。

また、「イソフラボン」という栄養素も聞いたことがあるでしょうか。イソフラボンは、エストロゲンという女性ホルモンに似た働きをしてくれます。そのため、女性らしい体つきにしてくれたり、女性に起こりやすい骨粗鬆症を予防するのに効果があるといわれています。

節分もあり大豆が活躍してくれる2月、しっかり大豆を摂取して大豆のパワーを活用してみてはいかがですか。





JALしまねは、
出産・育児を応援します！

出産・育児コミュニティ
JAしまね

こども 県楽部



入会金
年会費
無料



会員募集中。

JALしまねこども県楽部は、様々な特典で島根県にお住まいの妊婦さんを応援します。
お会いすることを大切にし、JAの情報を届けすることで地域に貢献したいと考えています。

対象 島根県在住でご妊娠中の方

会員期間 ご入会日からお子様の1歳の誕生月末日まで



特典
01

ご入会時に
オリジナル
限定品プレゼント



特典
02

ご入会から
ご出産まで
たまごクラブ
お届け



特典
03

ご出産時に
記念品
プレゼント



特典
04

各種 お役立ち
情報お届け

詳しくはお近くの支店窓口（または担当者）にお問い合わせください。

会員
申し込みは
こちら



JALしまねこども県楽部 検索

※特典01から03については最寄りのJA支店よりご自宅までお届けします。（郵送での対応は行なっておりません。）
※特典03の内容は、各地区本部により異なります。詳しくは、該当のJAしまね地区本部窓口にお問い合わせください。



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



JAしまね ×



メガネの三城



ミキならいつでも
フレーム+
選べるレンズ付
本体価格
¥12,000~
[税込価格 ¥13,200~]

NEW! 選べるレンズ

1.60 1.67 スマホ用	1.60 球面	1.60 非球面	超うす型 1.67 非球面
1.60 遠近両用	超うす型 1.67 遠近両用	1.60 中近両用	1.60 近々両用

10% OFF!! メガネー式

5% OFF!! 補聴器

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 島根県内メガネの三城 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



JAしまね 本店経済部生活課 [TEL] 0853-25-8907

あすっこすごいもり卵



☆朝ごはんにぴったりの一品です。

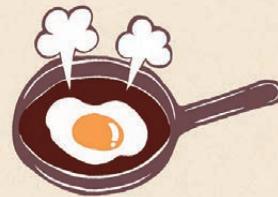
忙しい朝にささっと作れて、たんぱく質、ビタミンがいっぺんに取れるバランスのいい食事になります。朝、野菜不足の方にもぜひおすすめです。

●材料（2～3人分）

あすっこ	1袋
卵	2～3個
サラダ油	少々

●作り方

- ①あすっこはさっと洗い、茎は斜め切り、葉は4～5cmに切る。
- ②フライパンにサラダ油をひき、あすっこを炒める。
- ③あすっこをフライパンの中で楕円状に広げて真ん中を開け、中に卵を入れ、半熟の目玉焼きになるようにフタをして焼く。
- ④塩、こしょう、しょうゆ、ソース、マヨネーズなどお好みの調味料をかける。



エビとあすこのピリカラマヨ炒め



●材料（2人分）

エビ	160g	豆板醤	小さじ1
酒・塩	少々	マヨネーズ	大さじ2～3
片栗粉	小さじ2	サラダ油	少々
あすっこ	1袋		

●作り方

- ①エビは皮をむき酒・塩をして片栗粉をまぶす。
- ②あすっこは、さっと洗い、茎の部分は斜め切り、葉はざく切りする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、エビ、あすこの順に炒める。
- ④あすっこが柔らかくなったら、豆板醤とマヨネーズを入れ炒める。



豆板醤の辛味とマヨネーズのコクがあいしい、お手軽にできる簡単中華味です。えびを鶏肉に変更してもおいしくできます。

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。

今月の表紙は斐川町の万九千神社です。

古事記にも登場するこの神社は、神在祭に際し全国から参集された八百万神が最後にお立ち寄りになり、神宴（直会=なおり）を催したのちそれぞれの国へお帰りになるとの由緒を今に伝えています。平成26年の136年ぶりの遷宮で建て替えられた社殿には、旅行の安全無事や諸願成就などを祈願する人が後をたちません。

【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。



編集後記

今月の健康散歩テーマは節分と大豆。昔は節分の豆まきではもちろん豆を投げていましたが、最近は変化があるようです。衛生面を考慮して、パックに小分けした豆や殻付きの落花生を投げるとか。伝統、風情と安全、エコ。時には相反することもありますが、何事も時代に沿って上手に折り合いをつけることが大事ですね。（和）