

2019

7

July Vol.40

JAしまねびより

今月の特集 島根のいいもの再発見!! 「出雲市 シャインマスクット」 出雲地区本部



八雲風穴 (出雲市 佐田町)





島根には誇れる農産品がたっぷりさん!

島根のいいもの 再発見!!

直撃・生産者インタビュー

出雲市 シャインマスカット

7月は、出雲地区本部。出雲市西園町で、シャインマスカットの生産に取り組む桑原陽子さんにお話を伺ってきました。

夫の夢が、私の夢に

桑原さんは隠岐郡西ノ島町の出身。平成27年に出雲市アグリビジネススクールのおぶどうチャレンジ講座を受講しながら、認定農家の元で1年間の研修を受けつつ新規就農し、シャインマスカットの生産をはじめました。隠岐郡で就職した後、結婚を期に出雲市に移住。長年、主婦として家庭を支えてきましたが、子どもたちが高校3年生と中学3年生になり手が離れた頃、漠然と何か仕事をしなければならぬと考えていました。ちょうどその頃、会社員の夫が定年後に農業をやってみたいという夢を持ち始めた時期でした。まだ会社員として働



お話を伺った桑原陽子さん。

作品を作りあげていく感覚

桑原さんは現在、JAのリースハウス事業を活用して約10aのハウス3棟でシャインマスカットを栽培。苗木は3年で実を付け5年で大人の木になるといわれており、今年で5年目になります。栽培は3棟それぞれ出荷時期をずらすため①ビニールを二重にして重油を焚く②ビニールを二重にするが重油を焚かない③サイドを覆わない、と温度条件を変えて生育させ7月から9月にかけて出荷しています。栽培方法は花が咲き始めた頃に花穂整形をする必要があります。花穂の房元付近の2玉分の花芽を目印として残し、

いてる夫に代わり、先に土台を固めるという気持ちで受講と就農を決意しました。



桑原さんは、出雲市アグリビジネススクールのぶどうチャレンジ講座を受講し、ぶどう栽培の基礎を学んだ。



房元付近に2玉分残し、種の有無や糖度のチェックに利用。赤いシールは成長の度合いを示す目印のために貼っている。



JAのリースハウス事業を活用して約10aのハウス3棟で栽培をおこなっている。桑原さんのハウスは写真奥の2棟と、離れた場所にもう1棟ある。

房先部分を3cm程度残してほとんどの花穂を切除。その後実がなりはじめると粒を大きくして玉揃いを良くするため、摘粒していきます。房元の2玉は種が無くならないかどうかが、糖度が18度以上になっっているかなどの収穫の目安に利用。それでもマニュアル通りにいかないことも多々あるとか。試行錯誤しながらひと房ひと房、理想の形と味を求めて手をかけていく過程は作品を作りあげる感覚に似ています。

時間がいくらあっても足りない

作業は花穂整形や摘粒だけではありません。秋に葉が落ちて冬に剪定、気候を見極めながら温度管理を繊細に行い、ようやく付いた花穂。実が付きはじめると栄養が実に集中し大きくなるよう、脇芽を摘んでいきます。房は日差しが強くなり過ぎると黄色くなってしまいます。適度に光合成を促しながらシャインマスカット特有の綺麗な黄緑色になるよう、袋に入れるか紙の傘を被せて日焼けを防止。摘粒後もいらぬ粒を取って玉直しなど行います。作業の過程で、成長の早いもの遅いものを見極め赤と青のシールを貼って区別していきます。桑原さんのハウス1棟



ひと房ひと房丁寧に傘を被せていく桑原さん。日焼け防止のためには欠かせない大切な作業。



1棟10aのハウスには、20本の木が植えられている。2,000を超える房が所狭しと連なり、ハウス一面に明るい緑の光景が広がる。

大変さ、すべて吹き飛ばす 収穫の夏

には4列20本のシャインマスカットを植樹。ハウス1つで2,000を超える房があることを考えると、作業は膨大な量になります。

就農当時は桑原さんの周りに農業に関わっている人がいなかったため、わからないことがあっても気軽に相談できる人がいませんでした。何もかもがはじめての経験でわからないことだらけ。アグリビジネススクールや研修で実地と座学を学び、ある程度農業をイメージしていましたが、実際に就農してみると想像以上に大変な作業が続くことを

痛感しました。それでも講習会や青年部会などの会合やイベントに積極的に参加し顔を覚えてもらうことで、相談しやすい環境が整いました。栽培の基本的なことは主に県の普及員から指導を受けますが、ちよつとしたコツや効率的な作業方法などは、先輩農家さんから教えてもらっています。



取材時は、あと1カ月で収穫という時期。実はこれからまだまだ大きくなり、糖度も増したところで収穫の時を迎える。

ます。そうして1年かけてさまざまな作業や課題に対処し、いよいよ収穫の時。自分が手をかけて育ててきた大きい玉で形の良いシャインマスカットを収穫する瞬間に、これまでの大変さが吹き飛びます。

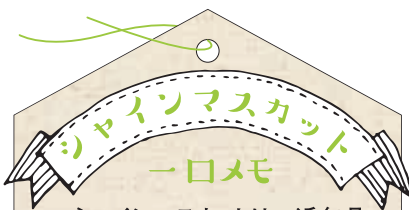
シャインマスカットの美味しさを知ってもらいたい

桑原さんの場合、子育てが一区切りついたタイミンと、ハウスや土地をJAGコーデイネイトすることで、大きな初期投資をかけずにスムーズに新規就農することができました。トラクターなど大型重機を運転する必要のないぶどうの栽培は、女性でも参入しやすい品目なのも就農理由の1つです。若者の野菜・

フルーツ離れが心配されるなか、当面はシャインマスカットの栽培技術を磨きたいという桑原さん。多くの人にシャインマスカットの香りと極上の甘さ、皮ごと食べられる気軽さと美味しさを広めたいと考えています。



多くの人に美味しいシャインマスカットを食べてほしいと語る桑原さん。ぶどうのアクセサリを身につけるほど、ぶどうへの愛が感じられる。



シャインマスカットは、近年品種改良されたぶどうの中で最も美味しい、といわれるぶどうの1つ。青ぶどうながらも糖度が18度以上と高く、酸味が少なく果汁が豊富で皮がパリっとした食感が特徴。さらに、以前はぶどうといえば「皮を剥く、種を出す」ということが面倒と感じる人がいたかもしれないが、シャインマスカットはそんな概念を覆したことが人気の理由でもある。出雲市は日本でも有数のデラウェアの産地だが、贈答用を中心に人気が上がっているシャインマスカットの生産も拡大に向けた取り組みをはじめている。



出雲地区本部 JALしまねラピタ農産物直売会



産直へようこそ!!

可成り産地が、地域の特産品「ラピタ」を、島根県内の産直店舗で「紹介」します。



直売会の石富会長

出雲市の人々に長年愛されている「ラピタ」。愛され続ける理由の一つである産直コーナーを支えているのが「JALしまねラピタ農産物直売会」だ。同会の会員数は約600人で、ベテランから若手まで幅広い生産者が加入している。同会ならではのこだわりとして、同会では農産物などを店へ持ち込むことを「出品」と呼んでいる。一般的に使用される表現としては「出荷」などもあるが、来店者に質の高いものを提供できるように自身が育てた農産物にプライドと責任を持ち、ひとつの「商品」として売り場に並べようという意識を共通のものとするため、あえて「出品」を使用している。

そのための会員のレベルアップは、同会が特に積極的に取り組んでいることのひとつだ。漬物など加工品の出品者に向けた食品衛生講習会、農産物の品質・収量の向上を目指すレベルアップ講習会など従来か

ら行っていた研修会に加え、今年も袋詰めや陳列のマナーなどを学ぶコンプライアンス研修会も実施した。同会の事務局を務める出雲地区本部総合指導課の今岡尚樹係長は「質の高い商品や安心して利用いただく環境など、全てはお客様に満足いただけるサービスを提供するため」と話す。更なるサービスの拡充として、今年6月からラピタの一部店舗で午後の出品を開始した。ラピタ全店で農産物は朝一番に出品されるが、ラピタ本店・はまやま店・みなみ店・ひらた店の4店舗では朝に加え午後2時の一日2回、農産物が出品される。これにより、仕事帰りなど夕方の来店者も新鮮な農産物が購入できると好評だ。

旬の野菜もさることながら、盆や彼岸、年末シーズンの花木も産直コーナーの人気商品。「近隣のスパーなどと比べても屈指の品質と品ぞろえ」と担当者も自信をのぞかせる。ラピタは全店が島根県の「しまね地産地消推進店」の認証を受けている。安心・安全な出雲の農産物は、プライドを持って「出品」する同会の会員によって支えられている。



安心安全な農産物には生産者の愛情が詰まっている



イベントにも工夫を凝らす。感謝祭では軽トラが登場!

【ラピタ店舗紹介】

- ・本店 TEL: 0853-21-6060
- ・はまやま店 TEL: 0853-30-7770
- ・みなみ店 TEL: 0853-22-3733
- ・ひらた店 TEL: 0853-63-7300
- ・佐田店 TEL: 0853-84-0262
- ・多伎店 TEL: 0853-86-2444
- ・湖陵店 TEL: 0853-43-3535
- ・大社店 TEL: 0853-53-2800

※所在地、営業時間などは各店舗へお問い合わせください。

島根県とJAグループ島根が協力 より良い島根に向けて

島根県とJAグループ島根は6月28日、松江市殿町の県庁で「包括業務提携に関する協定」と「島根県農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言」を締結しました。締結式では丸山達也県知事とJA島根中央会の竹下正幸会長（6月28日現在）が出席し、協定書と共同宣言それぞれに署名。県とJAグループ島根が連携・協力することで地域の様々な課題に迅速に対応し、島根農業の活性化や組合員・地域住民が安心して暮らせる社会を目指します。

県はこれまで県外の民間企業と包括業務提携に関する協定を締結していましたが、県内の組織と協定を締結するのは初めてとなります。

「島根県農業産出額100億円増の早期達成に向けた共同宣言」では、①水田園芸などを柱に、収益力の高い魅力ある農業の確立②有機農業やGAPなど島根の強みを活かした特色ある生産の振興③将来にわたって島根農業を支える中核的な担い手の確保・育成——などを柱に、農業算出額100億円増加の730億円を目指すべく全力を尽くすことを宣言しました。

「包括業務提携に関する協定」の内容は、環境配慮への取組、子育て支援や高齢者・障がい者支援、地域や暮らしの安心・安全および災害対策についてなどの10分野。それぞれに具体的な取組内容が決められています。JAグループの総合力を駆使し、県と連携しながら地域の活性化や県民サービスの向上を目指します。

丸山知事からは「農業、農村、生活を支えているJAグループと様々な分野で連携できることを心強く思っている。農業産出額100億円増の達成に向けて、島根農業をより一層魅力あるものにすべく、認識を合わせて一緒に取り組んでいきたい」とお話しいただきました。

竹下会長は「農業が地域の活性化に貢献することによって、地域の皆さんが元気になる。また農地を守ることで、美観や災害が起こりにくい状況をつくることができる」と期待し、「農業振興の発展のための向かうべき方向は県と一致していると認識している。100億円増達成のため、県と協力し進めていきたい」と意気込みました。



竹下会長（左）と丸山知事



JA YOUTH

一所懸命 青年連盟

雲南青年連盟

雲南青年連盟は平成17年に設立し、現在は水稻、繁殖和牛、野菜、果樹農家と職員盟友の20名で活動をしています。毎年、島根県JA青年大会で行われるスポーツ大会では常に優勝を狙って、農業で培った体力をいかに発揮しています。

雲南独自の活動としては、小学生親子を対象とした「めぐりキッズスクール」の講師として、親子と交流をしています。これまではかかし作りをして地区本部駐車場へ飾ったり、年末には一緒に杵と臼を使った餅つきをしたりしていました。今年度は、6月22日に盟友のぶどう園にてぶどう狩り体験を行い、その後のヨーグルトを使ったピザ作りではレンガで作った窯でピザを焼き、親子と一緒に食べて交流ができました。

今後はもっと盟友数を増やして、若手農業者がいろいろな農青連活動を通じて、情報交換や交流を広げたいと考えています。



ぶどう狩りの前にぶどうの生育について説明をする盟友



ピザの生地づくりも盟友が講師となり親子に説明しました



レンガで作ったピザ窯で美味しいピザが焼き上がりました

やすぎ

園児の手作りてるてる坊主 店内を明るく♪

直売所なかうみ菜彩館は5月29日、みゆき保育園の年長さん18人とてるてる坊主作りを行いました。この企画は、稲田佳代店



長が梅雨時期の店内を盛り上げたいと考え、市内の保育所や園に、てるてる坊主作りの協力を毎年依頼しています。

園児は、稲田店長や安来東支店の職員からてるてる坊主の作り方を教わりながら、思い思いに顔や模様を描き、地元の安来節のどじょうすくいにちなんで手ぬぐいを頭にかぶせたオリジナルのてるてる坊主を完成させました。園児が一所懸命作ったてるてる坊主は梅雨の時期に店内に飾られ、店内と来場者の心を明るくしてくれました。



雲南

地元の新弟子応援 鳴戸部屋に仁多米50袋贈る

雲南市、奥出雲町、飯南町の有志16人と雲南地区本部は6月5日、東京都にある大相撲の元大関・琴欧州の鳴戸部屋にブランド米「仁多米」50袋（1.5ト）を贈りました。

今春、雲南市の山根駿也さんと松江市の三島慧太さんが新弟子として鳴戸部屋に入ったことや、新たに部屋が開設されることを受け、雲南市掛合町の景山俊太郎さんが「鳴戸部屋へ雲南米を贈る会」を立ち上げました。

景山さんは「この一歩が鳴戸部屋との長いつながりになることを期待するとともに、新弟子の皆さんには伸び伸びと頑張ってもらいたい」と話しました。



元大関・琴欧州（左）と景山さん



鳴戸部屋の皆さんと記念撮影。米俵を持つのは山根さん（左）と三島さん

次回

お知らせ

8月号は総代会特集!



(写真は昨年のももの)

6月30日に開催した第5回通常総代会の様子は、8月号の特集誌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べきところですが、作成スケジュールの都合から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。



<https://ja-shimane.jp/archives/1968/>



くにびき

プロから学ぶ!イタリア料理に挑戦! サン・サン料理教室開催

くにびき地区本部は5月28日、教育文化センターSan・san館で「シェフに学ぶイタリア料理」を開催し、17名が参加しました。

今回は、松江市春日町でイタリアンレストラン「キッチンアンドカフェ フィーロ」を経営する古谷隆志氏を講師に招き、「宍道湖のしじみのペペロンチーノ」「鶏もも肉と新ジャガのオープン焼き～ローズマリー風味～」 「春野菜のサラダ～シチリア風レモンのドレッシング～」 「イチゴとマスカルポーネチーズのティラミス風」の4品にチャレンジ。

講師から、調理方法や注意点、味付けのコツについて説明を受けた後、早速、料理を開始。「パスタを茹でるときは、お湯の量に対し、1%の塩を入れるとおいしく仕上がる」とアドバイスを受けながら、オリーブオイルや香草など、イタリア料理には欠かせない材料を使い、丁寧に調理していきました。

参加者は、「日頃、イタリア料理は作らないので、家庭でも挑戦し、家族に振る舞いたい」「野菜の茹で方や切り方も学べてよかった」と感想を語りました。



古谷講師（左から2人目）から指導を受ける参加者

出雲

フラワーフェスティバル 父の日に合わせ開催

J Aしまね出雲花卉部会は「父の日」を前にした6月8、9日の両日、同J A出雲地区本部の生活購買店舗ラピタで「フラワーフェスティバル（花の販売・展示会）」を開催しました。30年以上前から続く恒例のイベントで、前島信行部会長は「父の日にも花を贈ってもらおうと、毎年この時期に開いています」と趣旨を話しました。

生産者自ら切花や花木、アレンジメントを販売し、消費者と交流したほか、出雲産の花を中心とした展示会では52点の花卉が会場を彩りました。

8日には同部会から同地区本部の岡田達文副本部長と市農林水産部の金築真志部長に花束を贈呈し、PRしました。



部会員から岡田副本部長（左奥）と金築部長（左手前）に花束を贈呈

斐川

園児が枝豆の種まき

斐川地区本部の担い手担当職員（通称：TAC）は6月10日、食農教育の一環として、あい川保育園と出西保育園で園児たちに枝豆（ゆかた娘）の種まきを指導しました。はじめに枝豆について説明し、つぎに黒マルチに穴を開け、黒マルチが無い圃場には15センチ間隔に印を付けたビニールロープを用意し、園児たちが印に沿って指で穴を掘り「はやく大きくなってほしい！」と言いながら一粒ずつ丁寧に種をまいていきました。両保育園では食農教育に力を入れていて、今回まいた枝豆だけでなく他の野菜も育てており、園児たちは水やりや、草取りなどの世話をしながら管理していきます。8月中旬には、収穫した枝豆を園で調理し、給食やおやつとして味わう予定です。



出西保育園の園児たち



あいかわ保育園の園児たち

隠岐

農産物生産者協議会総会を開催

隠岐郡隠岐の島町の総合体育館内会議室で6月21日（金）、隠岐地区本部管内の野菜、椎茸、花卉および果樹の生産者で構成される、隠岐農産物生産者協議会の総会を開催しました。

隠岐農産物生産者協議会は、野菜部会、椎茸部会、花卉果樹部会で構成されており、各部会で毎年、島外視察研修、技術講習会等を積極的に開催し、生産技術の向上を図っています。

総会では、平成30年度の活動報告があり、野菜部会において乾燥野菜への取り組みが図られ、商品化されたことなどについて報告がありました。また、令和元年度の活動計画等について協議し、地産地消の拡大を目指し活動することを確認し閉会となりました。

隠岐
どうぜん

隠岐郡畜産共進会 ふく号グランドチャンピオン

6月12日（水）西ノ島町船越の畜産振興施設を会場に「隠岐郡畜産共進会」が盛大に開催されました。隠岐島の各地域から選抜された黒毛和種牛が、1区（子牛の部）に10頭、2区（若雌の部）に15頭の計25頭出品されました。審査員による発育・資質などの厳正な審査の結果、海士町の戸鳴豊さんの愛牛「ふく号：若雌の部首席」が見事グランドチャンピオン牛に選出されました。この結果を受けて、今年度より隠岐郡出場枠が1頭増え2頭となった「島根県種畜共進会」に、「ふく号」と2区2席の隠岐の島町の田中井秀和さん出品の「ひさめぐみ号」が出場することになりました。昨年の島根県種畜共進会では、隠岐の島町の高井芳江さんの愛牛「しげしげ号」が隠岐から初のグランドチャンピオンに輝きました。隠岐海峡を渡った優勝旗が今年度もとどまるよう連覇を目指し、隠岐の牛の品質のアピールと益々の和牛産地に繋がることを心から祈念します。



いわみ
中央

西部3地区女性部が 浜田で交流

いわみ中央女性部は6月12日、西部3地区女性部ふれあい研修会に参加しました。この企画は西部(島根おおち・西いわみ・いわみ中央)地区本部女性部員が一堂に会し、親睦を図ることを目的に開催しているもので、今年で7回目を迎えました。

今年はいわみ中央女性部が事務局となり、地域の特色を生かしたスケジュールで2地区総勢約70名の女性部員を迎えました。

午前は石見豊ヶ浦(国指定天然記念物)へ観光。豊ヶ浦の歴史や珍しい地形、化石などボランティアガイドの話聞きながら散策しました。午後は、体を使ったレクリエーションで歌ったり踊ったりして親睦を図り、その後、家の光記事活用で「幸運を呼ぶポンポン」をそれぞれ作成しました。終始、笑顔の絶えない楽しいひと時を過ごし、来年度の再会を楽しみに会場を後にしました。



石見銀山

鳥井小学校児童が販売体験

大田市ぶどう生産組合は6月14日、大田市長久町のJ Aグリーンおおだで「デラウェア」の試食宣伝を行いました。生産者4名が店頭立ち、デラウェアを直接消費者にPRしました。

また、大田市鳥井町の鳥井小学校4年生10名も体験学習の一環として、生産者と一緒に試食宣伝を行いました。

同校の3~4年生は年間を通して、デラウェアの栽培体験を行っていますが、この販売体験は初めての取り組みとなります。

児童は販売、呼び込み、試食と役割を分担し、「美味しいぶどうを食べてください」と消費者に元気に声をかけ、大田市のブドウをPRしました。



試食宣伝を行った鳥井小児童と大田市ぶどう生産組合の組合員

西いわみ

子どもたちが 田植えと泥んこ遊びを体験

(有)赤雁の里(代表渡邊哲朗)とJAしまね西いわみ地区本部は6月9日、益田市赤雁町の農村公園赤雁の里で「農村歳時記」と名付けた農業体験教室を開き、児童らが田植えと泥んこ遊びを体験しました。

当日は児童や保護者、関係者など約45名が参加し、新元号「令和」の文字をうるち米「きぬむすめ」と古代米の一つ「紫黒米」を使って描きました。関係機関職員が講師役となり、子どもたちに苗の植え方のコツを指導しました。

田植えを終えた子供らは、田んぼの中で旗とり競走やそり遊びを楽しみ自然と親しみました。



島根
おおち

(株)スパーク山陰フェア

広島県の地域密着型スーパー(株)スパークで6月8日(土)、島根県の青果物と特産品を揃えた山陰フェアが開催されました。広島市内のスパーク中山店(東区)、浜田店(安芸郡府中町)の2店舗で、いわみ中央地区本部、西いわみ地区本部と共に参加し、島根おおち地区本部からも職員が店頭立ち、地元産サニーレタスや菌床椎茸、さくらんぼ等の野菜や果実のPRや販売を行い店頭は賑わいました。

島根おおち地区本部と(株)スパークは、島根おおち野菜ブランド「愛菜の郷」の出荷をはじめ、毎年11月から12月には管内の加工場で製造している杵つき餅の職員による実演販売、また出荷している農畜産物への理解と関心を高めていただくため、管内産地の視察を実施するなど30年以上の交流を続けています。

島根おおち地区本部では、県内外の多くの方に管内の農畜産物を知り、食べていただけるよう、積極的なPR活動を行っています。



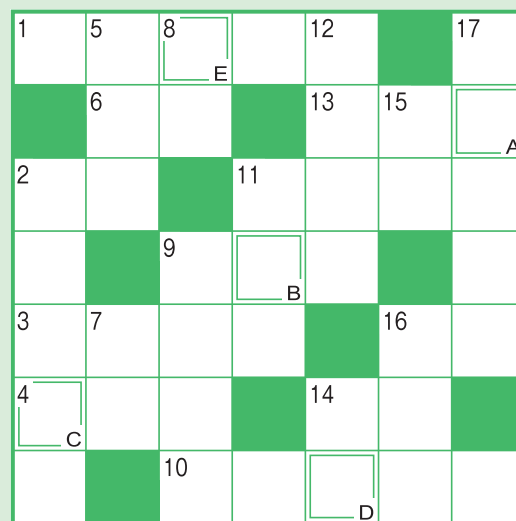
タテのカギ

- ② 夏休みの最終日に慌てて片付ける子もいます
- ⑤ 酒のお供です
- ⑦ 建具の滑りを良くするために敷居に塗ることも
- ⑧ 脂——、糖——、タンパク——
- ⑨ 野球のピッチャーが登る所
- ⑪ その人が住んでいる所。彼は——の名士だ
- ⑫ ロケットが飛び立つ先
- ⑭ 鶴と並んでめでたい生き物
- ⑮ 芝居の最後に下ろす物
- ⑯ 上野動物園生まれのシャンシャンは何の動物？
- ⑰ イチゴ味やメロン味のシロップを掛けて食べます。パピンスやハロハロもこの一種

ヨコのカギ

- ① 令和元年は8月8日。暦の上ではもう秋です
- ② 日焼けした後にできることも
- ③ 彼女の料理の腕前は——はただしだ
- ④ アップの反対語です
- ⑥ 竹や梅と並んでめでたい植物
- ⑨ こすれてすり減ること
- ⑩ 五輪で3位の選手の首に掛けられます
- ⑪ 辞書で四字——の意味を調べた
- ⑬ おこわを竹の皮でくるんだ中華——
- ⑭ 握りずしを数えるときに使う言葉
- ⑯ フランスの首都。花の都といわれます

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？



答え

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

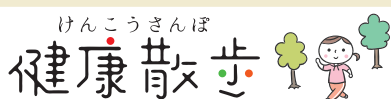
応募要項

- 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 ふれあい福祉課 「クイズ」係
2019年8月5日（月）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆
「ブルーベリー」



・お預かりした個人情報は、プレゼントの抽選・発送以外の目的で利用することはありません。



食中毒に気をつけて

JA島根厚生連

食中毒は『腹痛』、『下痢』、『嘔吐』等が主な症状の、飲食物による健康障害です。ひとくちに食中毒といっても、その種類や原因により流行時期や症状にも違いがあります。そこで、食中毒のことを知り、食中毒にかからないように備えましょう。

◎食中毒には次の5種類があります。

- ① 春や秋の旬の時期に発生しやすい『自然毒食中毒』
 - * 動物性…フグ、毒貝など
 - * 植物性…毒キノコ、カビ毒、毒草など
- ② 夏にピークがやってくる『細菌性食中毒』
 - * 感染型…カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ、赤痢菌など
 - * 毒素型…黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌など
- ③ 寒い季節(冬)に発生しやすい『ウイルス性食中毒』
ノロウイルスなど
- ④ 食品内に含まれることで発生する『科学性食中毒』
水銀、鉛、カドミウム、農薬、殺鼠剤、メタノールなど
- ⑤ 魚介類などの生食に注意!! 『寄生虫食中毒』
アニサキス、クドアなど

◎これからの季節は『細菌性食中毒』が多くなります。予防を心がけましょう。

☆石鹸で正しく手を洗いましょう。

- ① 調理を始める前 ② 生肉や魚、卵などを取り扱う前後 ③ 食卓につく前
- ④ 残った食べ物を扱う前 ⑤ 調理中のトイレの後や鼻をかんだ後
- ⑥ オムツ交換や動物に触れた後



☆毎日の食事で気をつけましょう。

- ① 食材を買う時…新鮮食品は新鮮な物を買ひ物の最後に買い、寄り道をせず早く持ち帰る。
- ② 保存する時…持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に、肉、魚、野菜などは個々に保存。
- ③ 調理する時…*野菜は必ず流水できれいに洗う。*肉や魚は十分に加熱する。(中心部を75℃1分以上) *まな板や包丁は肉用、魚用、野菜用と使い分けると安全。*生ゴミは菌の温床となるので、こまめに処理。
- ④ 食べる時…清潔な食器を使う。調理後、室温で長時間放置しない。
- ⑤ 残った時…清潔な容器に保存。時間が経ちすぎた物や、少しでも怪しいと思った物は食べずに捨てる。

あらためて、確認をしていただき、安全な食生活の参考にしてください。

田植え体験で消費者交流

宇賀荘地区にある農事組合法人ファーム宇賀荘は6月2日、同法人が栽培する特別栽培米の取引先であるグリーンコープ生協とっとり・島根と協力して、組合員家族と産直米田植え交流会を開催しました。総勢約120人が参加し、昔ながらの手植えでの田植えを体験しました。

生産者と消費者の交流を通して、安全安心な米づくりの現場を見てもらうことを目的として、今年で15年目をむかえました。参加者は、4班に分かれて圃場に1列に並び、生産者の指導のもと「ヒノヒカリ」の苗を植えていきました。田植えが終わると、無農薬と水環境の良さをPRするため、ドジョウの幼魚の放流も行いました。

参加者は「家族揃って泥だらけになりましたけど、いい体験ができました」と笑顔で話しました。今後は生きもの観察やかかし作り、秋には稲刈り体験も行う予定です。



観察やかかし作り、秋には稲刈り体験も行う予定です。

もち米植えて食農教育



やすぎ地区本部は6月3日、「あかえめだかクラブ」と「あかえっ子クラブ」の児童計38人と一緒に田植えを体験しました。児童はJA職員より植え方の説明を受けた後、

地元の交流センターや寿朗会など十数人に協力してもらいながら「もち米」の苗を手作業で植えました。

この取り組みは、食農教育として農業や食べ物について関心を持ってもらうことを目的とし、赤江地区にある野津勝巳さんの水田で毎年行っています。今後は、水田周辺の生きもの調査や秋の収穫体験、そして収穫したもち米で餅つき体験を予定しています。

田植えを終えた児童は「キレイに植えるのが難しかったけど、楽しかったです」と話しました。



女性部・青年連盟が園児とサツマイモ定植

JAしまねやすぎ女性部と青年連盟は5月30日、広瀬町の社会福祉法人明星会ひろせ保育園の年長組17人と一緒にサツマイモ定植を約700本行いました。

この取り組みは、園児に土や農作物に直接触れてもらう食農教育と地域交流を目的に毎年行っている活動です。

女性部と青年連盟のメンバーが事前に畝立てやマルチ張りなど定植に向けた準備を行い、当日園児は部員や盟友に苗の植え方を教えてもらいながら、「紅あずま」の苗を1本ずつ丁寧に定植しました。定植を体験した園児は「お芋をいっぱい植えて、楽しかったです」と体験を楽しみました。

女性部の原ますみ部長は園児に向け「秋には皆さんと一緒に収穫を行いますので、楽しみにしててください」と話しました。今後は、無事に園児と収穫が行えるよう除草作業やイノシシ等の害獣対策の柵を張り管理していきます。



料理教室で親子交流



やすぎ地区本部は6月15・16日の2日間、安来町の十神小学校に出向き、親子を対象とした調理実習教室を行いました。

1日目は同校の2年生親子と味噌汁と塩おむすび作りを行い、児童は親に教わりながらお米を研いでご飯を炊きました。また、味噌汁は煮干しで出汁をとるところからはじめ、安来産の10種類の食材から班ごとに好きな食材を選び、オリジナルの味噌汁を完成させました。

2日目は4年生親子とお花の模様になる巻き寿司作りを行い、複雑な工程に苦戦しながらも、親子で協力し綺麗な巻き寿司を完成させました。

参加した児童は「おいしいご飯とみそ汁ができました」「綺麗なお花の形になったし、お母さんと料理ができて楽しかったです」と笑顔で話しました。

大型特殊免許（農耕車限定）

取得講習会開催

やすぎ地区本部は6月19日・20日の2日間、やすぎ担い手支援センターで大型特殊免許（農耕車限定）の取得に向けた講習会を開催しました。市内の営農組合や新規就農者など総勢10人が受講され、基本操作の確認や試験のポイントなどを学びました。



近年、営農組合や大規模農家において大型機械の導入が増加する中、組合員からの要望と免許を取得し安全に使用してほしいという思いから同地区本部が毎年開催しています。講師は免許を持つJA職員がつかみ、受講者は交通ルールなどの座学講座を2時間程度受けた後、敷地内で実際に大型トラクターを運転し、走行確認や方向変換などの練習を行いました。

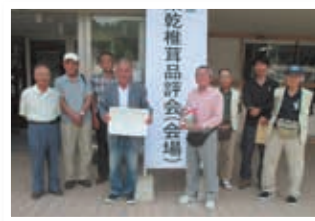
試験は6月24日松江市の島根県免許センターで行われ、見事全員合格！JA職員は「今回免許を取得された皆様には、大型機械の安全使用と積極的な導入で農作業の効率化を図っていただきたいと思います」と話しました。

島根県乾椎茸品評会開催

島根県椎茸生産者組合協議会とJAしまねが主催する令和元年度島根県乾椎茸品評会が、6月6日邑智郡邑南町で開催され、広瀬町の藤原康孝さん出品のどんこが、島根県椎茸生産者組合協議会長賞に選ばれました。今年は昨年度を上回る108点が出品され、安来管内からは11点の出品がありました。



この品評会は、県内で生産される原木栽培乾椎茸の品質向上、規格統一ならびに生産意欲の高揚を図り、椎茸生産者の経営発展に資してまいります。また、消費者へのPRを行い、県産乾椎茸の消費拡大を図っています。



受賞結果は下記の通りです。

島根県椎茸生産者組合協議会長賞

どんこ 藤原康孝

ギネス世界記録記念でBG無洗米をPR

直売所なかうみ菜彩館は6月14日、BG無洗米に関するギネス世界記録認定に伴いPRイベントを開催しました。当日は、BG無洗米の試食販売を行い、健康特性の高さや環境に優しい無洗米であることを説明しました。

BG無洗米は特殊な加工技術により製造時に工場排水（とぎ汁）を出さないなど、水質汚染の防止につながります。また、工場内で取れた「肌ヌカ」を、「米の精」という有機質肥料や飼料に再生し、循環型農業を実現するなど、環境負荷低減につながるサステナブルフード（持続可能な食）として注目されています。

ギネス世界記録は、サステナブルフードに関するレッスンを複数会場で一斉に受講した人数（359人）が世界最大であると、今年の2月21日にギネスワールドレコーズ社より認定されました。



このマークが目印です！

フレッシュミズ部会「かぐやひめ」設立

今年開催された女性部通常総会にて、JAしまねやすぎ女性部フレッシュミズ部会「かぐやひめ」の設立が承認されました。これで県下では6番目となるフレミズ組織の設立となり、部会員44人、役員5人体制のもと本格的な活動をスタートします。部会名である「かぐやひめ」の由来は、安来市の特産であるタケノコからヒントを受け、竹から生まれるお姫様にちなんで命名されました。



6月20日に第1回目となる活動を行い、赤江交流センターで部会員25人が参加して、和菓子作りを行いました。講師には安来町の御菓子司さかわ末廣堂の佐川光邦氏を招き、桜餅や練り切り、きんとんの3種類を作りながら、初めて会う部会員とも会話を弾ませ、和菓子作りを楽しみました。

また、調理後には設立総会が行われ、役員紹介や令和元年度活動計画について確認し、金光佐織部会長は「皆さんと楽しく活動ができるよう、頑張っていきたいと思います」と話されました。

また、調理後には設立総会が行われ、役員紹介や令和元年度活動計画について確認し、金光佐織部会長は「皆さんと楽しく活動ができるよう、頑張っていきたいと思います」と話されました。

安来の元気な子ども達を紹介します！

MIRAI KIDS

未来の主演たち

頼田 蒼史 くん(4さい)

雪春 くん(2さい)

依千叶 ちゃん(2カ月)



おばあちゃんっ子の蒼史くんは、恥ずかしがり屋な性格の男の子。最近弟の雪春くんとカエルなどの生き物採りに出かけているんだって。また、お父さんも含めた男3人で、よくボール遊びをしているみたい。

イチゴが好きな雪春くんは、よく走り回るわんぱくな男の子。最近力はだんだんついてきて、両足ジャンプができるようになったんだって。また、蒼史くんが大好きで、一緒にいないと寂しいみたい。

抱っこ大好き依千叶ちゃんは、令和生まれの女の子。あまり手間がかからないみたいで、来年の4月にはお兄ちゃん達と一緒に保育園に通う予定！今から楽しみだね。

そんな依千叶ちゃんが泣いていたら、お兄ちゃん達がすぐに知らせてくれて、しっかり妹をお世話している仲良しな3人でした。

～お父さんお母さんより～

「3人兄妹になって、ますますお兄ちゃんらしくなった蒼史。妹ができて、少ししっかりしてきた雪春。どんな3人になるかとても楽しみです。みんなでいろんな事に挑戦して、いっぱい遊ぼうね！」

家の光料理倶楽部

講師：栄養士 飯塚生美子 氏

家の光料理倶楽部は、毎月第4水曜日に家の光を活用した料理を作っています。講師の飯塚先生に教えていただきながら、皆さんもメンバーと楽しく活動してみませんか？



活動記録

6月は、夏野菜をたっぷり使った料理を作りました。卵をトロツとした半熟にするため素早く作業し、鶏ガラ出汁で中華風に仕上げました。他にも、「冷しゃぶの梅和え」や「サーモンのペペロンチーノサラダ」など夏にピッタリな料理を作りました。

トマトとオクラの卵丼



料理は家の光7月号205頁を参考にした先生のオリジナルレシピです♪



入部希望者は、ふれあい福祉課 (0854-22-3751) まで

ふれあい福祉課だより

ちまき作りや 七夕飾りで季節感満載



お問い合わせ

JAしまね やすぎ福祉サービスセンター
TEL: 23-8230 FAX: 23-8231

季節は移ろい一年を折り返す頃、デイサービスふれあいでは、ご利用者のみなさんに季節を実感いただける行事や食事の提供に努めています。

6月は近くの保育園へ出かけ、ご利用者のみなさんが先生となり、園児や保護者の方々と「ちまき作り」を行いました。また、デイルーム内は七夕飾りで季節感満載、行事に合わせた食事也大いに楽しみです。

デイサービスふれあいでリフレッシュされ、日常生活に楽しみをお持ちいただき、時には生活の知恵や技術の伝承に力を発揮していただきたいと願っています。



女子大レポート

第2回
講座

伝統料理の継承！ちまき作り講座

講師

JAしまねやすぎ女性部
原 ますみ氏
永田三知子氏



今回の女子大は、やすぎ女性部の原ますみ氏と永田三知子氏を招き、伝統料理のちまき（笹巻き）作りを行いました。学生は粉のこね方や笹の巻き方などに苦戦しながらも、女性部員にコツを教わりちまきを完成させました。試食の際には女性部員と会話を弾ませ、交流を深めました。

学生感想

- ◆毎年6月には、ちまきをもらって食べていますが、実際に作ってみてとても難しく、大変なんだなと感じました。
- ◆保育園の行事で毎年まく機会があるので、これからは自信をもってできそうです。

皆さんのお家は大丈夫ですか!?

梅雨時期以降は、ハチの巣が大きくなり攻撃性が高まり、また、羽アリが出てくる季節です。組合員の皆さんのお家にも気づかないうちに潜んでいる可能性があります。

J Aしまねでは (株)コダマサイエンスと提携し、無料調査を実施しておりますので、気軽にご相談ください。

ハチを見かけたら巣づくり警報!

無料調査

ハチ
駆除

近寄らず、触らず!!

ハチの駆除はプロにお任せください。

ハチの駆除をご希望の方は
最寄りのJAまでご連絡ください。
JAしまね取扱業者(株)コダマサイエンスの
地区担当者が訪問させていただきます。



JALしまね

シロアリ無料調査実施中!!

お客様の大切な財産を
お守りいたします



こんなお宅は要注意

- 建物の周囲、庭先に古材がある家
- 庭先でシロアリを見た家
- 雨漏り・トイが傷んでいる家
- 羽アリが何匹か舞い込んだ家
- 近くに山がある家

私たちが伺います
=(株)コダマサイエンス社員=



村上 紀文



石川 由之

お問い合わせ・
お申し込みは

やすぎ地区本部

生活燃料課 (TEL : 0854-28-7200) まで

総合ポイント対象旅行
JAしまね総合ポイントカードのある旅行は、本ポイント付与対象の商品となります。

JAしまね統合4周年企画旅行

観光協会観光サイト
かごしまの旅
協力：観光かごしま大キャンペーン推進協議会

出雲縁結び空港発着 FDA 直行チャーター便利用!!

世界遺産 屋久島と種子島

2泊とも2名様より1部屋で用意

3日間

バスを降りると目の前の
3千年の
歴史に感激!!



▲ヤクスギランド 樹齢数千年の屋久杉を含む屋久島の原生林を觀賞することができます。

推定樹齢3千年 樹高19.5m・胸高周囲8.1m 紀元杉
「屋久杉」は、屋久島の多雨と花崗岩からなる土壌の環境により病気・腐朽から守られています。



▲千尋の滝(せんびろのたき) 屋久島の三大名瀑の一つで、落差80mの豊富な水量を誇る滝と約200mの花崗岩の一段岩との組み合わせは、日本最大級。遠くからしか見られませんが、その景色には圧倒される迫力があります。



▲JAXA種子島宇宙センター イメージ
日本の衛星打ち上げ用ロケット発射基地である種子島宇宙センターは、その景観から世界一美しいロケット発射基地と呼ばれています。

旅行実施日 令和元年
10月29日(火) ~ 31日(木)

旅行代金 (大人お1人様2名様1室利用、出雲縁結び空港起点、税込)

スタンダードホテル (Aプラン) **136,800円**
デラックスホテル (Bプラン) **146,800円**

※別途燃油サーチャージ2,000円が必要となります。(変更になる場合があります)
※お1人様希望の場合2泊でAプラン20,000円・Bプラン30,000円(税込)の追加になります。
※お1人様申込で希望を希望の場合でも、相手が見つからない場合、お1人様1部屋追加料金を申し受けます。
募集人員 80名様 [Aプラン:40名・Bプラン:40名] (最少催行人員65名様)
申込締切日 令和元年9月27日(金) (ただし、満席になり次第締め切ります)
申込金 30,000円 (旅行代金に充当します)
添乗員 出雲縁結び空港より同行し旅程管理業務を行います
利用航空会社 フジドリームエアラインズ (FDA) チャーター便
食事条件 朝食2回、昼食3回、夕食2回
利用/バス会社 屋久島道の駅観光(株)・種子島井元観光 又は同等クラス
※弊社「入客者リスト」当社ウェブサイト (http://tour.jp/pdf/buslist.pdf) をご覧頂くか、当社支店へご請求下さい。

旅のポイント

- 出雲縁結び空港から、FDA直行チャーター便で楽々ひとつ飛び! (約1時間20分で種子島へ)
- 世界自然遺産に指定されている自然豊かな屋久島・種子島の人気スポットを巡ります。
- ご宿泊は、スタンダードホテル利用 (Aプラン) もしくは、デラックスホテル利用 (Bプラン) をお選びいただけます。両プランとも2名様より1部屋利用となります。

行程	入場観光、下車観光、車窓観光	食事
1	出雲縁結び空港(10:50~11:20) → 種子島空港(12:10~12:40) = = JAXA種子島宇宙センター → 種子島最南端・門倉岬 = = 西之表港 (60分) 安房港 = 屋久島(泊) (18:00)	夕食
2	Aプラン ホテル(8:30) = 千尋の滝 = ヤクスギランド = 紀元杉 = = 杉匠 [昼食&お買い物] = 屋久杉自然館 = = 屋久島環境文化村センター = シーサイドホテル屋久島(泊) (16:30) Bプラン ホテル(8:30) = 志戸子ガジュマル園 = 屋久島環境文化村センター = = 杉匠 [昼食&お買い物] = 屋久杉自然館 = = ヤクスギランド = 紀元杉 = 屋久島いわさきホテル(泊) (17:00)	朝食 昼食 夕食
3	Aプラン ホテル(8:30) = 志戸子ガジュマル園 = 宮之浦港 ~~~~~ 西之表港 = Bプラン ホテル(8:00) = 千尋の滝 = 宮之浦港 ~~~~~ 西之表港 = = 種子島開発総合センター(鉄砲館) = 西之表 [昼食] = = 種子島空港(15:00~15:30) → 出雲縁結び空港(16:20~16:50)	朝食 昼食

選べるホテルをど留意!! 両プランとも 楽々2連泊

スタンダードホテル(Aプラン)	デラックスホテル(Bプラン)
シーサイドホテル屋久島 2連泊 東シナ海を望む小高い丘に建つホテルでおくつろぎください。 外観 イメージ 客室 イメージ 大浴場 イメージ	屋久島いわさきホテル 2連泊 雄大な自然に囲まれた近代的な設備を整えたリゾートホテル。 外観 イメージ 大浴場 イメージ 客室 イメージ

※上記ホテルは、同等クラスまたは同等クラス以上に変わる場合があります。最終しおりにてご案内いたします。お部屋は洋室又は和室となります。(指定はできません)

国内旅行保険加入のおすめ
国内旅行保険は、旅行中に発生するさまざまなリスクをカバーし、安心な旅行をサポートします。本旅行では、国内旅行保険の加入を強く推奨いたします。詳しくは、本旅行のパンフレットまたは弊社ウェブサイトをご覧ください。

旅行のお問い合わせ先、お申し込み、下記旅行センターへ
【株式会社農協観光代理業】観光庁長官登録旅行業第939号
島根県知事登録旅行業第17号

JALまなやすぎ旅行センター ☎0854-28-6699
JALしまね雲南旅行センター ☎0854-42-9118
JALしまね瀬川旅行センター ☎0853-73-9625

JALしまね石見瀬川旅行センター ☎0854-82-3501
JALしまね旅行センター本部 ☎0853-25-8907

旅行企画・実施 NOKYO TOURIST CORPORATION
株式会社農協観光
TEL 0852-26-2600
TEL 0853-21-3305

青色申告をはじめませんか？

パソコン農業簿記研修会(基礎編)を開催します!!

メリットの多い青色申告を行うことで、適切な納税や自らの経営状況をきっちりと把握することも可能です。そこで、青色申告者にとって効率的に申告ができるパソコン農業簿記を基礎から学べる研修会を開催します。

第1回 日時：令和元年8月8日(木) 13:30~16:00

定員15名

対象者：パソコン農業簿記初心者

内容：青色申告とは、勘定科目と仕訳について、パソコン農業簿記の記帳演習

参加費：テキスト代 2,880円(後日振込) ※就農研修生、認定新規就農者の方は農振協より助成あり

第2回 日時：令和元年8月29日(木) 9:30~16:00

定員15名

対象者：パソコン農業簿記初心者

内容：パソコン農業簿記(ソリマチ)の初期設定、入力演習

参加費：無料 ※第2回のみ参加の方は上記テキスト代が必要となります

- *会場 JAしまねやすぎ地区本部 赤江支店2階会議室
- *講師 島根県農業技術センター 技術普及部 瀧 広志 氏
- *持参いただくもの ノートパソコン、電卓、筆記用具、弁当(第2回のみ)
- *申し込み 参加希望者は、生産流通課までお申し込みください。
- *問い合わせ先 JAしまねやすぎ地区本部 営農経済部 生産流通課 (TEL: 0854-28-7800)



ちゃぐりん 2019年8月号で
は創刊55周年を迎えます
JAグループの子ども向け食農教育雑誌として、これからも子どもたちの健やかなところからの成長を支えていきます

1964年『こども家の光』として誕生! 読者の応募で誌名が『こどもの光』に

1993年 創刊30周年を記念して再び読者に誌名を募集し『ちゃぐりん』誕生

GO! GO! ちゃぐりん

創刊55周年記念 ネットクイズ
創刊55周年の8月号~10月号に掲載するQRコードにアクセスし、クイズに回答!
全問(30問)正解者の中から**555名**に賞品をさしあげます!

ちゃぐりんは食&農を楽しく学べる!

農業 やどい紙
●藤田先生のあっぱれやさい塾
●小島よしおの野菜はトモダチ!

料理・おやつ 毎月4品紹介!
New ●ちゃぐりん食堂 切り取ってファイルすればレシピ集が作れる
New ●ゆうこ先生と楽しむ 行事のおやつ おやつ作りを通して学ぶ、四季折々の行事を紹介

手芸・工作 ●みんなのわくわく工作
●くにえさんの手芸タイム

読み物・まんが ●たまねぎたまちゃん
New ●宇宙農創記トラクオン
●いのちの歴史
※全巻のタイトル・内容は変更することがあります。

年3回 別冊付録付き
春・夏・冬休みにあわせて付いてくる! 自由研究の題材にも!

自次に付いている記事には、スマホをかざすと動画が見られるしけがあります!

※動画を見るには、アプリ「家の光AR」が必要です。このアプリは、4月1日よりダウンロード可能です(予定)。

JAグループの食農教育をすすめる子ども雑誌 定価(税込)
●普通月号 483円(2019年12月号より492円)
●付録月号(1・4・8月号) 565円(2020年1月号より576円)
※消費税率変更にもとない、2019年12月号より定価を改定します。

「ちゃぐりん」インスタグラム
アカウント名: chagurin2018 <https://www.instagram.com/chagurin2018> を検索

お申し込みはお近くの本・支店(所)へ
JAグループ家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11 TEL.03-3266-9035 <http://www.ienohikari.net>



「東京五輪をかたる悪質商法」 オリンピックのチケットをちらつかせる 劇場型詐欺にご注意！

◆誰もが楽しみに待っている東京オリンピック、パラリンピック。チケットの手に入りにくさを逆に、悪質業者は「チケット購入権があなたにはある」と架空の話をしてきます。立派なパンフレットを送って来て「買わないなら高値で買い取る。とりあえず買ってほしい」と。その話をうのみにし、チケットを買ったところ連絡が途絶える。振込先もグルです。
作：柏屋ココ

ご相談は消費者ホットライン

☎ 局番なしの188

島根県消費者センター

人事異動

◎異動（令和元年7月1日付）（ ）内は旧部署

- ▼統括部長兼企画総務部長・中尾武（企画総務部長）
- ▼金融共済部共済課係長・實重敦士（金融共済部共済課）
- ▼企画総務部企画総務課・菅原敏哉（赤江支店信用課）
- ▼赤江支店信用課・原田大輔（金融共済部共済課）

◎正職員登用（令和元年7月1日付）

- ▼営農経済部米穀課・佐伯聡一郎
- ▼伯太支店赤屋店・小川幹太

◎退職（令和元年6月30日付）

- ▼岡田晶子

8月の外務日は

21日(水)・22日(木)

担当職員がお伺いします。

税務相談会日程

- 安来東支店 8月2日(金)10時～12時
- 伯太支店 8月2日(金)13時30分～15時30分
- 広瀬支店 8月16日(金)10時～12時



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	649,620	734,040	604,800	660,528	690,459
	頭数	10	3	2	15	105
又キ	平均価格	799,200	772,200	609,120	799,200	1,666,440
	頭数	751,597	748,980	806,040	766,903	769,428
又キ	平均価格	751,597	748,980	806,040	766,903	769,428
	頭数	13	2	6	21	143
総平均	最高価格	924,480	794,880	859,680	924,480	941,760
	平均価格	707,259	740,016	755,730	722,580	735,994
合計	頭数	23	5	8	36	248

6月子牛市場県外移出頭数

	滋賀県	山口県	兵庫県	佐賀県	広島県	三重県	香川県	その他	合計	県外移出率
雌	27	4	9	8	4	11	3	11	77	63.11%
去	5	18	5	5	8	0	3	12	56	35.67%
合計	32	22	14	13	12	11	6	23	133	47.67%

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
恵茂勝一茂弘桜一茂重桜	去勢	490.2kg	A5	11	
安福久一百合茂一安福165の9	去勢	492.9kg	A5	9	
菊花国一百合茂一勝忠平	去勢	502.6kg	A5	10	
恵茂勝一福栄一茂重桜	去勢	565.0kg	A5	10	

枝肉相場の低迷続く

令和元年6月の全国主要子牛平均価格（全農・畜産生産部6月19日現在速報）は雌709千円（前月比97%）、去勢796千円（前月比95%）、計759千円（前月比96%）で“弱含み”の取引きとなっています。

本県6月の子牛市場は中央のみの開設で、248頭の上場がありました。平均価格は736千円（前回比38千円安）で“続落”の取引きとなりました。

今月上場牛は、極端な過肥、体積不足の牛は少なかったものの、5月に引続き枝肉相場の低迷が長く続き素牛価格に直接影響した月となりました。

病害虫の予防を万全に ハクサイ

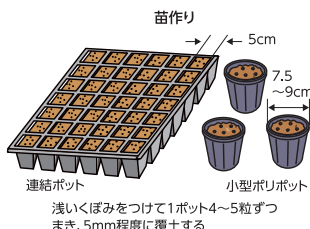
あなたもチャレンジ! 家庭菜園

園芸研究家 ● 成松次郎

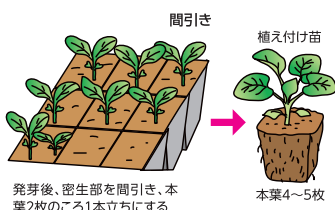
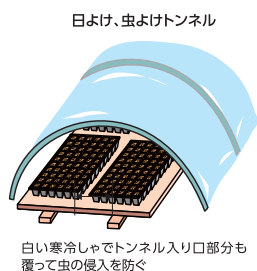
ハクサイの原産地は中国。日本に本格的に導入されたのは明治初年と意外にも新しい野菜です。生育適温は15～20度の冷涼な気候で、寒さに強い冬の代表野菜です。

8月中旬～9月上旬にまき、早生種で種まき後60～70日、中生種で80～100日で収穫できます。

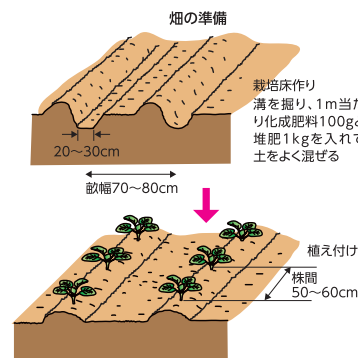
【品種】漬物、鍋物用には大型の品種が主流ですが、小型品種もあります。年内取りは、早生品種の「晴黄65」（タキイ種苗）など、中生品種では、黄芯系の「黄ごころ85」（タキイ種苗）、「黄将」（カネコ種苗）など、また、重さ600gくらいの「娃娃菜」（トキタ種苗）、「タイニーシュシュ」（サカタのタネ）などがあります。



【苗作り】連結ポットなどに4～5粒まき、途中、間引きをして1株にし、本葉4～5枚の苗に仕上げます。ネットでトンネル状に覆うなどして、虫の侵入を防ぎます。



【畑の準備】植え付け2週間前までに1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、土とよく混ぜておきます。1週間前までに畝幅70～80cm、深さ20cmの溝を掘り、溝1mにつき化成肥料



(N-P-K=10-10-10%) 100gと堆肥1kgを入れ、土とよく混ぜて畝を作ります。ウイルス病を媒介するアブラムシの飛来を防ぐには、白や銀色の反射性マルチフィルムを使うと効果的です。

【植え付け】植え穴は50～60cm間隔に掘り、畑が乾いていたら穴に水やりをしておきます。植え付けの深さは、子葉の下までの深さになるようにし、株元の土を手でしっかり押さえます。

【追肥】本葉10枚のころ畝の肩に化成肥料を1株10gくらいまいて、株元に土寄せします。2回目はその20日後に通路にまき土寄せします。

【病害虫の防除】ヨトウムシ、コナガ、アブラムシなどが多いので、オルトラン水和剤などで駆除します。病気の予防には、管理のときに葉を傷めないことですが、軟腐病では発病株を早めに除去し、広がりを防ぎます。

【収穫】結球の頭を押さえて、葉に緩みがなく、しっかりしたら収穫時期です。

※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。

理事会情報 (5月30日開催)

【協議事項】

- ①令和元年度国庫及び県単補助事業の実施について
- ②第2次農業戦略実践3ヵ年営農計画について
- ③平成30年産島根米買取価格の設定ならびに令和元年度の買入れ手法について
- ④自動車販売・整備管理システム統一にかかる開発計画について
- ⑤余裕金運用規程の一部改正について
- ⑥内部統制システム基本方針の策定について
- ⑦島根県常例検査書の回答について
- ⑧総代会附議議案「会計監査人の選任について」および監査報酬額の決定について
- ⑨平成30年度決算の承認について
- ⑩第5回通常総代会への附議議案について
- ⑪財務調整に関する取扱いについて
- ⑫令和元年度の業績還元額の取扱いについて
- ⑬情報システム業務の電算センターへの委託について
- ⑭令和元年7月1日付け機構改革の実施について
- ⑮葬祭会館「メモリア平田」の改修工事について
- ⑯葬祭会館「J Aしまね三隅葬祭会館(仮称)」の建設工事について
- ⑰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
- ⑱「正組合員加入促進運動」の取り組み結果および今後の取り組みについて
- ⑲職制規程の一部改正について
- ⑳くにびき地区本部「福祉事業」の廃止について
- ㉑懲戒委員会要項の一部改正について

(紙幅の関係上、報告事項は省略いたします)

— JA組合員の皆様へ —

消費税率の引上げと軽減税率の影響

影響 ① 免税事業者の判定の影響 ② 簡易課税制度への影響

農畜産物を販売する際の適用税率

2019年10月1日より、消費税率が8%から10%に上昇します。これに合わせて **飲食物品(加工品・農畜産物を含む)** については **軽減税率(8%)** が適用されます。

軽減税率が適用される(8%)農畜産物

主食用米・野菜・果実・枝肉など、飲食物品として販売されるもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率8%が適用されます。

軽減税率が適用されない(10%)農畜産物

飼料用米・種子・花卉類・素牛など、飲食物品として販売されないもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率10%が適用されます。

委託販売手数料の経理の取扱い変更

軽減税率の導入により、農畜産物(税率8%)と委託販売手数料(税率10%)の適用税率が異なるため、**軽減税率が適用される** 農畜産物を販売した際の、**委託販売手数料** の経理の取扱いが変わります。

※軽減税率が適用されない農畜産物の販売に係る委託販売手数料の経理の取扱いは、変更ありません。

2019年9月30日までの取扱い(現行)

販売金額から委託販売手数料を控除した後の金額を課税売上とすることができます。

2019年10月1日以降の取扱い

販売金額から委託販売手数料を控除できません。**入金額でなくJAから送付された仕切書や販売代金精算書の販売金額を課税売上**にします。

免税事業者の方へ

(基準期間の課税売上高1,000万円以下)

納税義務の有無を判定する際、2019年10月1日以降は、課税売上高の計算上、委託販売手数料を控除できません。

基準期間(2年前)の課税売上高を判定する際に注意が必要です。

課税事業者で簡易課税制度を選択中の方へ

(基準期間の課税売上高5,000万円以下)

簡易課税制度の適用可否を判定する際、2019年10月1日以降は、課税売上高の計算上、委託販売手数料を控除できません。

基準期間(2年前)の課税売上高を判定する際に注意が必要です。



お問い合わせは 各地区本部の担当部署 または 税務署までお問い合わせ下さい。下記の専用ダイヤルでも相談が可能です。

国税庁

消費税軽減税率電話相談センター 専用 **0570-030-456**

農林水産省

農林水産省の相談窓口(消費税関係) 専用 **03-3501-1384**

農地中間管理機構を活用して 農地の貸し借りを してみませんか!!

農地を貸したい

- もう農業をやめたい
- 農地は持っておきたいけど耕作は続けられない
- 経営の規模を縮小したいなど...

農地を借りたい

- 農地を増やしたい
- 農地を借りて耕作したい
- 農地をまとめたいたいなど...

地域農業を将来にわたって守るため「農地中間管理事業」を活用しましょう。

公益財団法人しまね農業振興公社 理事長 藤田 一朗

事業のメリット

出し手 (農地の所有者)

- 賃借料は会社から確実に支払うので、安心して農地を預けることができます。
- 農地を借りた人が途中で耕作できなくなっても、関係機関と連携して新たな受け手を探します。

受け手 (農地を借りたい人)

- 会社との契約に基づくため、長期間、安心して耕作できます。
- 農地を集積・集約することで、まとまった農地を耕作でき、農作業の効率化、生産性の向上が図れます。
- 複数の所有者から農地を借りている場合でも、契約が一括され、賃借料の支払い事務が軽減されます。
- 税務署へ提出する「不動産の使用料等の支払い調書」の作成等の事務が軽減されます。(15万円以上の賃借料)

お問い合わせ先 **公益財団法人しまね農業振興公社**
(島根県農地中間管理機構)
TEL: 0852-20-2871
e-mail: kousha@agri-shimane.jp URL: https://agri-shimane.or.jp

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メールにて右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ていただきますのでご利用ください。

※ご好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。

しまねうれしぴ

料理研究家 土井小百合

JALしまねびより

本誌は地球環境に優しい植物油インキを使用しております。



とうもろこしごはん



●材料 (4人分)

米	2合	昆布	1枚 (5cm角)
とうもろこし	1本	酒	大さじ1
グリーンピース (あれば)	50g	水	2カップ
塩	小さじ2/3		

●作り方

- ①米を洗い30分置く。
- ②炊飯器に米、水、酒、塩、昆布を入れる。
- ③とうもろこしは包丁で芯に沿って実をそぎ取る。
- ④②の炊飯器の中に③のとうもろこし、とうもろこしの芯、グリーンピースを入れ炊く。
- ⑤炊き上がったらとうもろこしの芯、昆布を取り除き混ぜ合わせる。

★旬のとうもろこしを使ったご飯です。口の中でプチプチとした食感と甘味が広がります。芯も一緒に炊くと甘味が増し、味わいが深くなります。



簡単豚肉のサッパリ煮(焼き豚風)



●材料

豚肉固まり	400~500g	ソース	
白ネギ	1本	煮汁	大さじ3
生姜	4枚	マヨネーズ	大さじ3
にんにく	1かけ	からし	
めんつゆ	200cc	季節の野菜	適量
水	500cc		

●作り方

- ①白ネギを5cmに切る。にんにくをつぶす。生姜は薄切りにする。
- ②小鍋に豚肉とめんつゆ、水、にんにく、生姜、白ネギを入れ、落としフタをして火をかけ、煮立ったら弱火で30分煮る。(中に火が通るまで煮る)
- ③冷めるまで煮汁に浸しておく。
- ④豚肉を厚さ1cmぐらいに切る。
- ⑤煮汁、マヨネーズ、からしを混ぜソースを作る。
- ⑥豚肉、野菜にソースをかける。



★タコ糸で縛らなくても大丈夫です。
★これを作っておけばアレンジ色々！お弁当や忙しい夕食にも便利です♪柔らかくて美味しい！
★さっぱり食べたい時はモモ肉、豚バラを使えばトロトロ柔らかい出来上がりになります。

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。

今月の表紙は出雲市佐田町の「八雲風穴」です。約500年前に開山したお寺「福泉坊」の隣にある八雲風穴には、夏になると涼を求め多くの人々が訪れます。真夏でも5~10度前後の冷風が出ており、年間を通じて気温の変動が少ないことから、昔から天然冷蔵庫として農林産物の保管などに利用されてきました。

編集後記

6月30日の第5回通常総代会にて、新年度事業計画や役員改選をはじめとした全議案が可決承認され、新たな体制がスタートしました。本来であれば本誌にて皆さまへ情報をお繋ぎすべきところですが、製作スケジュールの都合から8月号の特集誌面にてご紹介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。(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おります。原画の全体は次のとおりです。