

2023  
7  
July  
Vol.88

SNSで旬な情報を  
投稿しています



# JAしまねびより

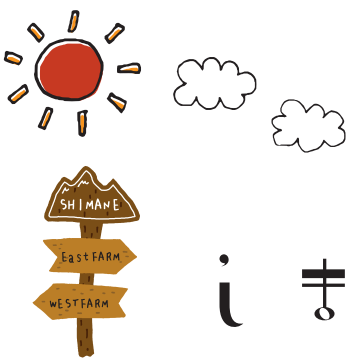


特集  
直売所にてかけよう

来月の  
外勤日は 8/16(水)・17(木)・18(金)

JALしまね 石見銀山地区本部版

可ーつけた  
しまねのファーマーズ  
Shimane farmers  
ムラー フランク  
Müller Frankさん  
[隠岐どうぜん地区本部]



# し ま ね の フ ァ ー マ ー ズ

Shimane farmers



常時10種類近くの野菜が栽培されている農園ととんがり屋根の鶏舎

## ムラーズファーム

ムラー フランク

## Müller Frankさん(49歳)

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

**多品種野菜にニワトリとヤギ！  
多様性あふれるにぎやかな農園！**

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

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

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

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

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



取材時にはダイコンなどが収穫を迎えていました

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

**おいしい野菜の秘密は、  
精魂込めてつくってきた「土」**

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

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



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



目でも楽しませてくれる多種多様なムラーズファームの野菜

を左右すると思う」と話します。

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

## ファーマーにもビジネスマインドは必須。 販路開拓やファン作りも積極的

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

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

増える。そんな好循環を

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

## 隠岐の有機野菜のパイオニアでありたい。 原動力はパッション

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

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

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



農園のスタッフたちとお喋りするムラーさん



ズッキーニを収穫し笑顔のムラーさん

目標は、隠岐4島で初の有機JAS認

証を取得すること。認証のために使用する資材にも条件があり、コストも手間もかかりませんが、これからも有機にこだわると決めています。ムラーさんは「有機栽培は大変だけど、認証されて島でブランド化していけたら希望はある！野菜以外にも、例えばヤギのミルクやチーズ、ソーセージ作りなどやりたいことはいっぱい。理想の農園までまだ途中だけど、仲間を増やして、少しずつ実現していきたい」と語りました。



理想の農園を目指すため、今後もムラーさんの挑戦は続きます

## 旬野菜・ズッキーニの美味しい食べ方

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



ズッキーニのフライ・ヨーグルトソースがけ(手前)と、炒めズッキーニのサラダ



楽しみがいっぱい!

# 直売所にてかけよう



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

## 「花と野菜の産直市場」JAしまね斐川グリーンセンター

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



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

朝一で持ち込まれた旬の野菜詰め合わせ「くにびきっ」の発送も承っています😊



## JAグリーンつだ

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



## 道の駅あらエッサ「なかうみ菜彩館」

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



安来を感じられる直売所にぜひ足を運んでいただき、四季をご堪能ください！

## Aコープ直売コーナー

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



手頃な価格で新鮮でおいしい野菜を常に提供しています。ぜひお越しください！

## たんびにきて家

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



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

## 地元の直売所を利用＝「国消国産」「地産地消」につながる！

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



©よい食P

# 直売所を楽しむ! 4つのポイント

## JAグリーンおおだ

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



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

### 1 地元の採れたて新鮮な農産物が手に入る

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

### 2 農家さんの顔が見える農産物

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

### 3 量販店では味わえない「選ぶ楽しさ」

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

### 4 直売所ではしか買えない「加工品」も大きな魅力

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

## ラピタ農産物直売コーナー

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



安全・安心を基本に消費者ニーズに応えていきます!

## 隠岐地区本部

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



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

## グリーンストア

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



地元農家の皆さんが作った野菜や果物が並びますので楽しみにしてください!

## 愛菜果市「旬」

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



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

## 西いわみ

## きんさい市場 黒川店

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



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

## お知らせ: 次回8月号は総代会特集!

6月25日(日)に開催した第9回通常総代会の様子は、8月号の特集面にてご紹介いたします。

本来であれば7月号にて皆さまにお繋ぎするべきところですが、作成スケジュールの都合上、8月号への掲載とさせていただきます。

なお、総代会情報は、先行して当JAのホームページへ掲載していますので、ぜひご覧ください。





現場の声を  
聞きたい

# 組合長が行く！



今月の  
訪問先

## J Aしまねやすぎ地区本部管内

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

今回は、田口好美さん・一成さん、安来地域バイオマスリサイクルセンター、農事組合法人ファーム宇賀荘、石橋農園、砂流牧場、しふおんながたを石川寿樹組合長ら本店常勤理事が訪問し、現場の「生の声」を伺いました。

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

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



乾燥調製施設について説明を受ける石川組合長ら



バイオマスリサイクルセンターの発酵棟を視察する石川組合長ら



牛舎を案内する好美さん(左)と一成さん(左から2番目)

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

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

永田さん夫婦にサンプルの米粉について説明する石川組合長(右)



永田さん夫婦にサンプルの米粉について説明する石川組合長(右)



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



石橋代表(左から3番目)と石川組合長(左から2番目)ら

## 組合長から一言



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



📺 巡回の様子を収めた動画はコチラ

組合長より一言  
育児放棄  
されし子牛や  
今年竹



### topics 1

## 島根ぶどう主力品種「デラウェア」を福岡県でPR



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

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

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



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

### topics 2

## 積極的なJA運営参画へ JAしまね女性総代研修会を開催



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

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

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

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



講演を真剣に聞く参加者ら

### topics 3

## 「世界牛乳の日」に県内酪農・乳業代表者らが知事を訪問



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

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

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



丸山知事（中央）らとともに消費拡大をPRしました

### topics 4

## 島根たまねぎ出荷始まる!



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

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

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



島根たまねぎの選果を行う選果スタッフら



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

# JAしまね女性部フレッシュミズ部会

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

つなごうみ まもろうみ かかわろうみ  
の3つの具体的目標を掲げ活動します。



住田奈々部会長  
(石見銀山)



及川聡美副部会長  
(やすぎ)



中島久美子副部会長  
(雲南)



池田琴恵委員  
(くにびき)



永瀬美和委員  
(出雲)

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



一所懸命青年連盟

# JAしまね石見銀山青年連盟

JA YOUTH

はやし だいすけ  
林 大輔さん



地産地消に取り組み、  
農業を通じて、  
地域に貢献して  
いきたい

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



令和6年版

# J Aしまねカレンダー用 絵手紙募集!

イメージ



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

詳細は J Aしまねの  
HPをご覧ください。



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

## 9/13(水)必着

### 絵手紙作品テーマ

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

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

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

### ■応募・お問合せ先

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

### ＜注意事項＞

#### 【応募に関する事項】

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

#### 【著作権等の帰属に関する事項】

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

## 組合員からの情報提供窓口について

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

当組合理事の組合経営に関する気になる行為について、封書またはEメールにて下記宛に連絡くださいますようお願いいたします。

島根県農業協同組合 監事会

連絡先: 住 所 〒690-0887 松江市殿町19番地1  
Eメールアドレス kanji.hon@ja-shimane.gr.jp  
部 署 名 監査部  
受 付 監 事 常勤監事

\*当組合の業務に関する一般的な苦情については、担当部署または支店で受付けていますのでご利用ください。  
\*ご厚意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付いたしかねますので、予めご了承ください。

## 理事会情報 (5月30日開催)

### 【協議事項】

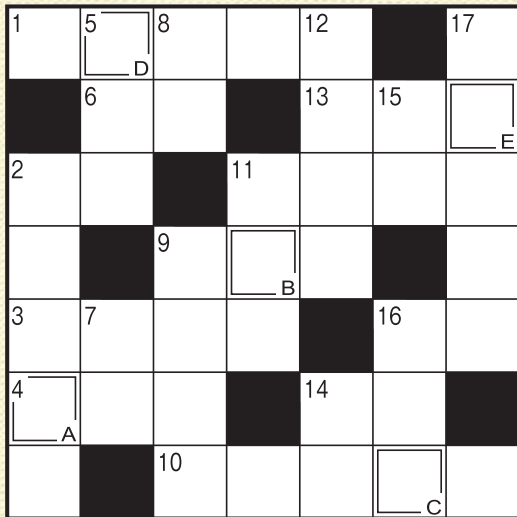
- ①露地野菜の県央育苗拠点の整備について
- ②令和5年度補助事業の実施について
- ③令和4年産島根米買取価格の設定について
- ④出雲地区本部葬祭利用料金変更に伴う葬祭会館及び葬祭具利用管理規定の改定について
- ⑤信用事業方法書(為替取引)の一部改正について
- ⑥令和5年7月18日付け隠岐どうぜん地区本部の機構改革の実施について
- ⑦令和5年度業績還元の取扱いについて
- ⑧令和4年度決算の承認について
- ⑨第9回通常総代会への附議議案について
- ⑩本店子会社等への役員の派遣及び推薦について
- ⑪大口貸出について

- ⑫定款及び定款附属書総代選挙規定の一部変更について
- ⑬通常総代会にかかる「総代会参考書類」および「議決権行使書」の取り扱いについて
- ⑭第9回通常総代会における功労者表彰について
- ⑮「西ノ島町特定地域づくり事業協同組合」への加入について
- ⑯自己改革工程表の策定について
- ⑰食料安全保障の強化に向けた食料・農業・農村基本政策の確立に関する特別決議について
- ⑱「従たる事務所」の変更登記について
- ⑲常勤理事の他の団体理事等への就任について
- ⑳役員報酬総額等の設定について
- ㉑島根県常例検査書(斐川地区本部)の回答について



二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

出題 ● ニコロ



答え

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

タテのカギ

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

ヨコのカギ

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

応募要項

● 応募方法

ハガキに、答え、住所、氏名、年齢、電話番号、本誌に関するご意見・ご感想を記入して、下記宛先にお送りください。

● 賞品

正解者の中から抽選で40名（J A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

〒694-0041 大田市長久町長久ハ56-1

J Aしまね 石見銀山地区本部 企画推進課 「クイズ」係

2023年8月4日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「ヒヤケドメ」



佳作

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

浜田市 三沢 孝子様  
益田市 竹田 数子様  
津和野町 田中とよし様  
出雲市 森脇 英徳様  
安来市 斎藤美重子様

優秀賞

小康の夫と草引く雨上がり  
出雲市 小豆澤典子様

ふだん着も明るい色に更衣  
出雲市 北村 功様

最優秀賞

母の日やもんぺ姿の記憶のみ  
邑南町 山塚 豊子様

（評）「母の日」は米國の女性が亡き母を偲びカーネーションを贈ったことから始まっている。作者の母上も明治の生れであろう。作者は終戦の頃の（季語が二つあるが当然「母の日」である）  
生懸命で働いていた母の姿を記憶している。あの頃はたいへんな時代であった。

俳句の広場

選句者「白魚火」編集長・副主宰  
安食彰彦先生

「家の光」8月号 定価629円  
ご購入はお近くのJAへお問合せください。



J Aしまねびより、皆様からの俳句・川柳を募集しています。締切は毎月14日必着です。（最優秀賞1句、優秀賞3句、佳作5句）8月号は川柳を募集します。1回のご応募につきお一人様3句までご応募いただけます。

**応募方法**  
俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、ハガキ、FAX、メールのいずれかでご応募ください。  
※応募作品は自作で未発表のものに限ります。  
※応募作品の一切の権利は、J A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  
J Aしまね ふれあい福祉課  
「俳句の広場係」または「川柳の広場係」  
F A X : 0852-67-7708  
Eメール：fureai.hon@ja-shimane.gr.jp



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

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



JALしまね 総合ポイントカード「おさいふカード」会員様へ

# 優待割引のお知らせ



JALしまね ×



PARIS MIKI

メガネ一式  
**10%OFF!!**  
補聴器  
**5%OFF!!**

＝PARIS MIKI＝  
Collection

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

**¥13,200～** (税込)

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

ご利用の際には、提携店舗にておさいふカードをご提示ください。

提携店舗 島根県内パリミキ全店

※他の割引が併用できない商品・サービスが一部ございます。詳しくは係員にお尋ねください。

お問合せ



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

## ラストイヤー トロッコ列車「奥出雲おるち号」に乗る

奥出雲「豆腐作り体験」  
玉峰山荘での昼食 **日帰り**



旅行代金

(大人お一人様・JR松江駅又はJR出雲市駅発着・税込)

**13,500円**

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

募集人員

各班20名様  
(最少催行人員各班16名様)

添乗員

同行いたします

食事条件

昼食1回

利用バス会社

仁多観光又は一畑バス  
(バスガイドは同行いたしません)

旅行出発日 令和5年

JR松江駅発着 **8/25(金)・8/26(土)・9/22(金)**

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

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



玉峰山荘 昼食 イメージ

掲載ツアーは、この広告でのお申し込みを受け付けておりません。

※詳しい旅行については、専用パンフレットをご用意しています。お気軽に下記販売店へご請求ください。



株式会社 農協観光

詳しくは  
コチラから



山陰支店 TEL 0852-26-2600



# 千両箱 トピックス



## TOPICS 1 ● J A住宅ローン 利用者のイチゴ狩り開催

J A石見銀山地区本部は5月28日に、J Aの住宅ローンご利用の家族を対象にイチゴ狩りを開催しました。同地区本部金融課が企画したイチゴ狩りは、コロナ禍のため4年ぶりの開催となりました。

久手町の(株)わなかのイチゴハウスを訪れた22家族は、同社代表の生越大



イチゴ狩りを楽しむ参加者

地さんからイチゴの栽培方法の概略や収穫のコツの説明を受けた後、ハウスに足を踏み入れました。新鮮なイチゴの「紅ほっぺ」を味わった参加者は「イチゴをお腹いっぱい食べることができてうれしい」「パックに入ったイチゴより美味しく感じた」と話しました。

## TOPICS 2 ● 「アスパラ天」 試食発表会 大田市産アスパラガスいっぱい

J A石見銀山地区本部と上野屋蒲鉾店が共同で開発した「アスパラ天」の試食発表会が、6月9日に大田市役所で開催されました。

島根県産地支援課と島根県西部農林水産振興センター・大田農業部が橋渡し役となり、2月に販売を開始した「白ねぎ天」に続き、大田市産アスパラガスの規格外品の有効利用を図った新商品です。試食した楢野弘和大田市長は「カレー味がアスパラガスととても合って、美味しい」と話しました。



テレビでも放送されました



「アスパラ天」を開発した同蒲鉾店の土江元生工場長は「県内産の魚のそぼろとすり身を原料に美味しいものができました。アスパラガスの甘さを活かすカレー味は、冷めても美味しい夏の味です」と話しました。

大田市産のアスパラガスと白ねぎは、共に美味しませぬ認証ゴールドを取得しており、11月～3月は「白ねぎ天」、4月～10月は「アスパラ天」と、1年を通じて大田市産の食材を活かした天ぷらを販売する予定です。

## TOPICS 3 ● 素敵なシニアのためのJ A講座「菜根館」 石見銀山研修で野草茶作り

J A石見銀山地区本部は6月9日に、J A講座「菜根館」の2回目となる講座「石見銀山遺跡研修会」を大森町で開催し、22名が参加しました。

この日は、国指定重要文化財 熊谷家住宅で歴史を学ぶと共に、野草茶

作りに挑戦しました。熊谷家住宅のスタッフから、ピワの葉、桑の葉、クマガサ、ドクダミ、エビス草の特性等の説明を聞き、葉をきれいに七輪で



①野草の説明を聞く



②野草をきれいに整える

煎ると、漂う芳ばしい香りに受講生は癒されました。それぞれが作った茶葉を袋に詰め持ち帰る受講生は「野草茶を飲むのが楽しみ」「体いいので、家でも作ってみたい」と話しました。



③七輪で煎る



④袋に入れてお持ち帰り



⑤試飲もしました



TOPICS 4

●第15期あぐりスクール開講  
入学式&野菜植え付け&デラウェア収穫体験



あぐりスクール入学式

J A 石見銀山地区本部は、6月24日に『令和5年度あぐりスクール』を開講し、小学生親子10組33名が参加しました。入学式では、川上隆本部長が「農業の大切さを知ってもらいながら、元気で楽しく活動して欲しい」と挨拶。日頃から地域の農業学習活動を行っているJ A しまね石見銀山女性部の高橋恒子部長は「心の健康には、農業学習は最良の活動です。たくさん学びましょう」と話しました。



トウモロコシとサツマイモの苗定植

入学式後は、近くのほ場でトウモロコシとサツマイモの苗を定植です。石見銀山農政会議の農家の指導で、竹製の苗挿し棒の使い方や定植のコツを教えてもらいながら、約300㎡の畑に苗を植えました。秋の収穫を目指して、苗の生長を見ながら定期的にお世話を行う予定です。



デラウェアの収穫体験



鳥井町の宅和健さんのハウスで、旬を迎えたデラウェアを家族でたくさん収穫しました。子どもたちは、その粒の甘さに驚いた様子で、味見の手が止まらなくなり、美味しそうに口に運んでいました。

温泉津町和牛改良組合は、6月26日に温泉津町の井田共進会場で、第17回温泉津町畜産共進会を開催し、1区子牛部門に9頭、2区育成牛部門に8頭が出品されました。開会式では、楯野弘和大田市長が「北海道全共で大田市の牛が上位になることを目指して、頑張らしましょう」と挨拶しました。

TOPICS 5

●温泉津町和牛改良組合  
第17回温泉津町畜産共進会を開催



牛を触って確認子ども審査



審査の結果、1区では吉田淳一さんが出品した『かおり』号が、2区では岩倉勝政さんが出品した『あじ4の5』号が、首席となりました。



子ども審査の表彰



この日は、温泉津小学校1・2年生児童が、地元畜産に親しみを感じてもらったためのもも審査を体験しました。昨年参加した2年生児童は、牛をなだめる「ばあよ、ばあよ」の掛け声を覚えており、1年生児童



1区子牛部門首席：吉田淳一さんと『かおり』号



2区育成牛部門首席：岩倉勝政さんと『あじ4の5』号

に教えながら、実際に牛を見て触って『のどがプニプニでみんながさわりたくなるで賞』や『しっぽがさらさらできもちいいで賞』等の児童が命名した賞の表彰を行いました。手製のメダルが授与されると、出品者は笑顔でお礼を言い、会場は和やかな雰囲気になりました。

春の

## 園児・児童の農業体験学習

大田市内の保育園園児、小学校児童が、JA女性部、生産組合、島根県の協力により、春の農業体験学習を行いました。

## 5月30日 JAしまね石見銀山女性部 長久支部

相愛保育園園児26名が、同女性部長久支部の部員3名の協力により、長久町の森脇稔幸さんのほ場で、田植えを体験しました。

裸足の泥遊びで恐る恐る泥の感触を確かめた園児は、田植えの準備が整って再び入った田で、歓声を上げながら『きぬむすめ』の苗を植えました。中には、尻もちをついて泥んこになるのを楽しんでいる園児もいました。園児たちは「泥が気持ちよかった」「オタマジャクシがいっぱいいた」と話しました。

秋には、稲刈りを体験し、おにぎりを頬張る予定です。



## 6月2日 温泉津町施設園芸組合&amp;島根県農林水産部 産地支援課 販路開拓室

農作物の育て方や販売を社会の授業で学んでいる温泉津小学校3年生児童12名が、温泉津町井田の山下訓志さんのハウスを訪れ、メロン栽培を体験学習しました。

山下さんや厚朴邦広組合長から説明を受けた児童は、ミツバチの受粉により10~15cmとなったアムスメロンの実を自分の目で選別。棘に注意しながら摘果し、幼果に自分の名札を付けました。児童は、7月中旬に行われる収穫体験時に「どのくらい大きくなっているかな」と生長を楽しみにしていました。

続いて、教室に戻り、同室販売物流グループの職員が講師となり、ゆのつメロンも認証を受けている県のGAP(生産工程)認証制度『美味しまね認証』の出前授業です。『美味しいもの』『安全なもの』をテーマに身近な言葉で説明し、認証マークのマグネットをプレゼント。児童は、美味しく安全なものを作る農家の努力と、それを知ることのできる仕組みに納得した様子でした。



## 6月5日 大田市ぶどう生産組合&amp;島根県西部農林水産振興センター

総合学習の時間を活用したぶどうの年間栽培を学習している鳥井小学校3・4年生児童が、同組合の原田武敏さん、小野健さん、宇谷元希さん、同センター農業普及員、JA担当職員を講師に、ぶどう栽培を体験学習しました。

教室で、同組合の歴史や栽培面積、ぶどうの種類や作業内容、害虫などをスクリーンの画像で説明。児童は、美味しいぶどうの作り方や見たことのある害虫の種類、ぶどうの葉や茎にある小さな棘トゲの役割などを質問していました。

続いて、校舎の外のプランターで、児童が栽培管理をしているデラウェアの2回目となるジベレリン処理作業を体験しました。4年生児童は、昨年定植した苗の摘心作業を体験していますが、ぶどうの房を見る作業は初めてで、日々デラウェアの実が大きくなるのを楽しみにしていました。

同組合は今後、デラウェアの初出荷に合わせたぶどうの収穫体験を行う予定です。





# 銀争はるばる

## 石見銀山戦国争奪絵巻

(24)

### 降露坂の戦い(1)

小雨降る日の夜明け前から退却を始めた毛利軍は、先頭の小早川の軍勢が降露坂を下って西田に抜け、最後尾の軍勢が峠にさしかかろうとしていた。毛利方の矢滝城(祖式町)からは視界が遮られて尼子方の動きがつかめずだったが、その雨雲の向こう側では、暗いうちに馬路高山方面から忍び寄る取つて置きの間道を通った椿雅楽助の遊撃隊が、矢筈城と鶴降山岩に残っていた毛利の物見隊を既に制圧しており、毛利の旗をそのまま立てて異変を隠すようにしていた。そして、山吹城から南側尾根を迂回して進んだ本城常光直率の軍勢に冠巖と呼ばれる巨岩がある山中で遊撃隊が合流した本城軍は総勢2千。尼子軍との同士討ちを防ぐ目印の白布は既に左肩に巻かれており、尾根伝いを進み降露坂北側山頂に至った。

坂を下る毛利軍の旗が雲の合間から見えた。これまで攻めの一念を堪え続けていた本城常光は、この大詰めの時間を楽しむかのように顎を引いて「ふう」と一呼吸。そして、ふつつつと漲る力をたぎらせつつ、苦楽を共にしてきた兵どもと眼下の獲物を睨んだ。尼子晴久の軍勢はまだ到着していなかったが、常光は、この機を逃さずとばかりに乾坤一擲の勝負に出た。

「弓隊、構えよ！切り込み隊、並べ！」

「よいか、黙って坂を下り、無言で切り込む！我に続け！」

合図と共に2千の無言の兵が一気に山を駆け下る。最後尾で敵との間合いを図りながら横一線まで前進していた弓隊の将三浦晴光が、両手を広げ「止まれ」、そして「放てえ」と合図する。5百の弓隊から放たれた矢は、坂を駆け下る切り込み隊の背中越しに大きく弧を描いて毛利軍を襲った。佐摩(大森町)方面から後を追ってくる敵を想定し構えていた毛利軍は、忍原崩れを彷彿させる雨中の奇襲を真横から受け、不意を突かれた。しかも、雨霧の中から次々に現れて鬼の形相で切り込んでくる無言の兵が、この世の者とは思えない魔物の襲撃のように見え、恐怖心で完全に後れを取った。そして、怒涛の勢いで突入してくる本城軍に深く攻め込まれ、大混乱となった。

が、数で言えば方を超える毛利軍に2千の常光の軍勢である。流石に毛利軍\*殿軍の福屋、出羽の隊は戦う覚悟ができており、少しずつ体勢を立て直し、横からの本城軍を何とか防ごうとした。幾重にも構えていた殿軍のいくつかの隊が突破されたものの、なんとか側面への護りの態勢を整え直し、本城軍と対峙し始めた。しかし、偶然とはいえ毛利軍はついていなかった。この最悪の間合いで佐摩方面から追い付いた尼子晴久の軍勢が切り込んできた。

〈次回に続く〉

\*殿軍…撤退する軍勢の追撃を防ぐために最後尾を担当する部隊。殿ともいう



矢滝城本丸から望む降露坂(右から左へ下る街道の坂道)周辺  
垂れ込める雨雲は、遠く日本海まで望めるこの景色を遮っていたという

\*掲載の絵はイメージです。 ※本物語はフィクションです。物語の内容、参考資料等については、広報誌JAしまねびより(石見銀山地区本部版)令和4年3月号に記載しており、JAしまねのホームページ(<https://ja-shimane.jp/ginzan/koho/>)にてご覧いただけます。



# 募集 短期アルバイト

8/28日(月)～10/13日(金)まで

米の袋詰め作業員・一般事務員

JAしまね石見銀山地区本部では、大田ライスセンターの『作業員及び一般事務員』を募集しています。

【募集人数】	①作業員(米の袋詰め作業・施設清掃等)	5名程度
	②一般事務員(米検査の集計等(パソコンを使用します))	1名
【雇用期間】	令和5年8月28日(月)～10月13日(金)まで	
【年齢】	18歳以上(高校生不可)	
【賃金】	①作業員 時給 1,100円	
	②一般事務員 時給 900円	
	交通費50円/1km(上限あり)	
【勤務時間】	8時30分～17時まで (繁忙期は時間外あり)※応相談	
【休日】	毎週金曜日 ※その他休日は応相談	
【勤務場所】	大田市久手町	



※詳しくは、ハローワーク石見大田または、JAしまね石見銀山地区本部 農産課までお問い合わせください。

JAしまね 石見銀山地区本部 農産課 ☎0854-82-1014

## JAコラム



私の食育日記

### 年齢とともに変化する好き嫌い

食育インストラクター ● 岡村麻純

9歳の息子は近頃好き嫌いが減り、苦手だった生野菜も、少し辛い物なども食べるが増えました。喜びもつかの間、今度は何でも食べていた6歳の娘が、好き嫌いが多くなりました。このように好き嫌いは、個人差だけでなく、年齢によっても変化するようにです。

好き嫌いの始まりは生後間もなく、といっても生まれてすぐは甘いと苦いを感じ、本能的に苦い物を吐き出します。その後、生後6カ月にかけて味覚が敏感になり、離乳食を始める時期となります。味覚を感じる味蕾(みらい)は、乳児期が一番多く、年を重ねるごとに減少し、30代では約3分の1になります。大人にとっては味気ない離乳食の薄味も、乳児にとっては十分なことが分かります。敏感な味覚ゆえ、同じホウレンソウでも食べる日と嫌がる日があるなど、むらが出ます。この頃は好き嫌いよりも、いろいろな食材に出合う経験が最も大切です。

その後幼児期になると、食の好みができ、好きな物ばかりを大量に食べたがる傾向が出てきます。しかし、まだ自分の体に必要な量を判断できず、食べ過ぎておなかを壊してしま

うこともあるので注意が必要です。

この頃、大人より味蕾の多い子どもたちが、苦い、渋いなどを敏感に感じて好き嫌が増えるのは当然です。一方で、幼児期は体だけでなく、心の成長も大きい時期です。食べたい物だけ食べればよいことに慣れてしまつと、その意識が続いてしまいません。この時期にこそ、食への感謝の気持ちと嫌いでも食べてみるという思いを大切にしたいです。そうすれば、小学生、中学年の頃から食べられる物が増えていきます。

大切なのは、好き嫌が増える時期にさまざまな味に挑戦し、他の物で同じような栄養が取れるようにすること、今の好き嫌いは一生ものではないことを忘れずに、時々食卓に出し続けることだと思います。皆さんにも小さい頃は嫌いだったのに今は大好き、そんな食材があるのではないのでしょうか。







# みんなの直売市情報



## 6月の売上ベスト10 (数量ベース) ※苗物・海産物を除く

JAグリーン  
おおだ  
31,211点

大玉トマト・きゅうり・キャベツ・  
いんげん・しびき・大根・梅・玉葱・  
ズッキーニ・人参

すいせんの  
里  
3,161点

びわ・キャベツ・玉葱・しびき・きゅ  
うり・たけのこの水煮・大根・えん  
どうの実・枝付のしそ・中長ナス

## 8月の特売日

JAグリーンおおだ  
すいせんの里

8月4日(金)・5日(土)

## 野菜の日(特売)

JAグリーンおおだ  
すいせんの里

8月31日(木)

## 2店舗合同セール

ポイント5倍デー

毎月 5日、15日、25日(5のつく日)

たまご半額の日

毎月 10日、20日、30日(0のつく日)

## 松田副店長の 独り言



産直コーナーは、ナスやキュウリ、トマトと夏野菜が並び、スモモやブルーベリーの果物も花を添えて、お客様に好評です。一方で、梅雨の影響による病害虫のお問い合わせも多くいただいています。

さて、先日、初めて熊と遭遇しました。6月上旬の夜8時過ぎ、県道30号三瓶山公園線で川合から池田に入った辺りで息子が運転する車が道路上で急停車。何かと思えば、目の前に体長1m強のツキノワグマがおり、ゆっくりと右側のガードレールをまたいで姿を消しました。直ちに熊目撃時の連絡先を調べ通報いたしました。

車には家族4人が同乗しておりましたが、こちらに危害を加える様子はなかったものの、時間経過とともに恐怖を感じました。熊は山中で遭遇するものという思い込みがありましたが、実際に幹線道路上で目撃すると、正直どこで遭遇してもおかしくないと強く感じました。

皆様におかれましても、作業時は熊鈴やラジオを流すなど、十分な対策を行っていただきたいと思います。

JAグリーンおおだ、すいせんの里、生産販売課

※このコーナーは、石見銀山産直出荷者協議会の情報コーナーです。

## 石見銀山地区本部管内 6月子牛市場ランキング ベスト5 (本人取り除く)



▶次回も頑張ります。

富山町  
白石 理来さん(左)  
実結さん(右)

【ヌキ最高】



▶次回も頑張ります。

山口町  
大國 太陽さん

【メス最高】

順位	地区	氏名	体重	日齢	父	祖父	祖祖父	祖々祖父
1	富山	白石 祐	374	286	若百合	凜斗福	勝忠平	平茂勝
2	水上	株大田原農場	358	309	福之姫	幸紀雄	安福久	第1花園
3	井田	森 德行	351	298	幸忠栄	安福久	百合茂	茂重桜
4	水上	株大田原農場	393	320	福之姫	幸紀雄	安福久	第1花園
5	久手	株農援隊清滝牧場	293	298	諒太郎	安福久	勝忠平	茂重桜

順位	地区	氏名	体重	日齢	父	祖父	祖祖父	祖々祖父
1	山口	大國 裕紀	317	269	百合未来	耕富士	美穂国	安平
2	水上	株大田原農場	291	269	福之姫	幸紀雄	安福久	平茂勝
3	水上	株大田原農場	343	315	福之姫	幸紀雄	安福久	第1花園
4	久手	川上 泉	309	266	久茂福	美国桜	安福久	百合茂
5	久利	佐藤 重利	328	299	久茂福	美国桜	美津照重	糸安茂

## 6月子牛市場の成績表

(本人取り含む・金額は税込)

種別	市場	取引頭数	最高価格	最低価格	平均価格	対前月	対前年同月	平均体重	平均日齢
メス	管内	25	578,600	275,000	395,296	-53,834	-105,600	283	285
	中央	131	992,200	85,800	445,651	-41,520	-84,721	286	288
	県	131	992,200	85,800	445,651	-36,861	-84,721	286	288
ヌキ	管内	24	796,400	234,300	580,708	-20,318	-39,936	317	288
	中央	180	831,600	22,000	600,325	-17,587	-23,238	316	283
	県	180	831,600	22,000	600,325	-1,447	-23,238	316	283

子牛市場

令和5年6月21日



# わ い わ い ひ ろ ば

このページは皆様のお便りが頼りです。

お便りお待ちしております♪

## ● 読者コーナー

■「菜根館」は、普段より参加している友人から、活動内容を聞いています。歳を重ねると出掛けることが少なくなりがちになるので、寄せ植えやそば打ち、ハム作りなど仲間づくりもできて、とても良い会だと思えます。

(Sさん)

■カモミール畑での披露宴、素敵です。お天気にも恵まれ、お二人には最高の日になりましたね。いつまでもお幸せに。

(Nさん)

■毎朝、ハウスに野菜を見に行くのが日課で、これからのスイカの交配作業に一段と注意を払います。たくさん受粉しますが、途中でいつの間にか消滅していることが多いです。1カ月後、孫たちに食べさせるのが楽しみです。

(Yさん)

■JAグリーンおおだで、花の苗を並べている生産者の方と直接お話ができる機会があり、JAならではの出来事と思えました。苗も購入して帰り、大きくなるのが楽しみです。

(Fさん)

■朝山町高齢者通いの場「そらみず」の皆さんで、「クロスワードパズル」を考えて解きました。当選するといいなあ。

(Tさん)

■神奈川県からイターンされ、「ゆのつメロン」を栽培されている殿山さんのお話を興味深く読みました。

(Fさん)



**本場岐阜ちょうちん、  
八女ちょうちん、  
産地より直接入荷。  
だから安い!**

あかり、そこに打るのは、自然を尊ぶ人間の姿。  
先祖に捧げる灯、人の絆を深める灯、  
なごみの灯、灯は時代とともに  
心の文化を連綿と育んできました。  
清らかな自然の郷から生まれた  
盆提灯が、心を静かに照らし出します。

# 盆提灯






**【お問い合わせ先】 JAしまね石見銀山地区本部 生活典礼課 ☎0854-84-9071**



ぎんぎんテレビで放送♪

# 地サンの地ショー

Chisun Chishow Cooking

## クッキング

### 今月の料理

## 「郷土料理：まき団子とフキの佃煮」

### 今月の先生

JAしまね石見銀山女性部

部長 高橋 恒子 さん(右)

顧問 森脇 岸江 さん(左)



### ①まき団子

#### ★粉から整形バージョン★

#### <材料(20個分)>

- だんごの粉 500g  
(小さな子どもさんや高齢者に、喉の通りが良いやわみ粉を使用)
- お湯 400cc    • あんこ 300g
- まきの葉(サルトリイバラの葉) 40枚
- サラダ油 適量

#### <作り方>

- ① だんごの粉にお湯を徐々に加え、耳たぶ位の軟らかくなるまでよくこねる。手水を付けて調節する。
- ② 手にサラダ油を付けて(くっ付くため)、①を20個に分けて丸め、あんこを包む。
- ③ まきの葉を洗って拭き、葉っぱの裏側にキッチンペーパーでサラダ油を付け、②を挟む。
- ④ 蒸気の上上がった蒸し器に並べ、15分位蒸す。まきの葉の色が変わったら出来上がり。

#### ★餅つき整形バージョン★

#### <材料(20個分)>

- だんごの粉 600g    • お湯 500cc
- あんこ 600g    • まきの葉 40枚

※まきの葉は6月中頃に取り、きれいに洗って湯がく。塩水に漬けて重石をしておく。使う前日に塩抜き(一晩水に晒す)をする。

#### <作り方>

- ① ボウルにだんごの粉を入れ、お湯を徐々に加え、ふわりボール状にし蒸気の上上がった蒸し器に入れて20分位蒸す。
- ② ①を餅つき機に入れてつく。
- ③ ②を一口大に取り、あんこを包む。塩抜きをしたまきの葉で挟み、出来上がり。



### ②フキの佃煮

#### <材料(4人分)>

- フキ 3kg    • 塩 大さじ1
- 山椒の醤油煮 大さじ2

#### 【調味料】

- 刺身醤油 180cc    • 酒 180cc
- みりん 180cc    • 砂糖(または水あめ) 210g
- 和風だしの素 20g    • 酢 50cc

#### <作り方>

- ① フキを洗って皮付きのまま両端を切って4cmに切り、大鍋に塩を入れ、沸騰したら15分位湯がく。水に2時間位晒し、ざるに上げる。
- ② 圧力鍋に①と【調味料】を入れ、蓋をして弱火で加熱し、圧力がかかったら火を止め、圧力が下がるのを待つ。
- ③ 大鍋に②を汁ごと移し、火を付けて混ぜる。3時間位で照りが出て汁がなくなれば出来上がり。
- ④ 山椒の醤油煮を入れ混ぜる。

※フキは、カルシウムや食物繊維等を含み、骨を丈夫にして腸の働きを活発にする便秘予防と、冬の間に溜まった毒素排出が期待できます。

### 【山椒の醤油煮】

#### <材料>

- 山椒の緑の実 50g

#### 【調味料】

- 醤油 大さじ1と1/2
- 酒 大さじ1と1/2
- みりん 少々    • 酢 少々

#### <作り方>

- ① 山椒の緑の実を一つずつに離して洗い、ざるに上げる。
- ② 小鍋にたっぷりの湯で6~7分湯がく。(指の腹で潰れる位)
- ③ 水に1時間晒す。
- ④ 【調味料】と山椒の実を鍋に入れ、ごく弱火で蓋をしてゆっくり煮る。煮汁が1/4位になったら火を止め、味を含ませる。

提供：JAしまね石見銀山地区本部



JA共済の  
地域貢献活動

8月の外勤日(ふれあいの日)は

16日(水)・17日(木)・18日(金)

※8月16日(水)：三瓶店、高山店は休業いたします。

### 年金無料相談

複雑な年金手続きのお手伝いをいたします。どなたでもお気軽にご来店ください。

8月27日(日) JA仁摩支店

☎0854-88-2120

※時間は9:00~12:00



## 冷しゃぶトマト和え



### コメント

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

### 材料（4人分）

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

### 作り方

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

### アレンジ

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

### 材料（4人分）

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

### 作り方

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

## 鶏肉のカレーソテー野菜炒め添え



### アレンジ

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

### コメント

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

## 健康散歩

## 食中毒

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



### 食中毒予防の3原則

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

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



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