

JAしまねひより

2025

2

February
Vol.107

SNSで旬な情報を投稿しています



YouTube



Instagram



LINE



Facebook



10TH
ANNIVERSARY
おかげさまで統合10年



みつけた
しまねのファーマーズ
Shimane farmers

前田 正典さん
米原 勇人さん

[いわみ中央地区本部]

来月の
外勤日は 3/12(水)・13(木)・14(金)

JALしまね 石見銀山地区本部版

みーつけた

Shimane Farmers しまねのファーマーズ

まえだ
前田
よねはら
米原
まさのり
正典さん(76歳)
いさと
勇人さん(71歳)

今月はいわみ中央地区本部。浜田市吉地町で島根県オリジナル野菜「あすっこ」の栽培に取り組んでいる前田正典さん・米原勇人さんにお話を伺いました。



前田さん

米原さん

二人で挑戦する定年後の農業

浜田市の西部、海岸から少し離れた内陸に位置する浜田市吉地町。周囲には美しい山々や緑地が広がっています。この地区に住む前田さんと米原さんは、定年までそれぞれ仕事を続けながら、家の米作りや畑などを手伝ってきた。前田さんは車のディーラーや介護施設の運転手として、米原さんは合板工場で長年勤



二人三脚で「あすっこ」栽培に取り組む前田さん(右)と米原さん(左)



浜田市は「あすっこ」の作付面積が県内一を誇ります。特に吉地町は積雪がほとんどなく、栽培に向いているそう。

め上げた後、空いている時間を何かに費やそうと、二人で一緒に本格的な農業に挑戦することを決意。今まで自分なりの農業はやってきたものの、商品として出荷するための農業は初めての二人。誰かと一緒だったらやってみようという気持ちになれたと米原さん。近所に住む気の合う二人で「あすっこ」の栽培をスタートしました。

作る人にも食べる人にもメリットが多い「あすっこ」

ブロッコリーとビタミン菜を交配させた「あすっこ」は、子どもも食べやすい島根生まれの野菜です。二人が栽培しようと思っただきつけは、農閑期に何か栽培したいところ、定期的にちようど良い作物だったこと。また、虫害が少な



花蕾を摘心する様子。茎の先端にできる花蕾を摘心すると、わき芽が生えてきます。そのわき芽を「あすっこ」として出荷します。

い寒い時期の栽培であるため、被害が少なく比較的楽に育てられるのも決め手でした。出荷の際の規格も他の作物に比べて簡易で、初心者でも対応しやすいそう。「農業を使うことがほぼないので、食べる人にとっても安心」と米原さんは話します。



出荷規格と照らし合わせながら調製作業を行います。

春から秋にかけては、それぞれ自分の田んぼの作業を行う二人。晩夏の稲刈りと同時に、「あすっこ」栽培に向けて共同の畑で土作りが始まります。「田んぼの作業が終わると、すぐに畑の準備に追われる。休みが全然なくて辛い」と苦笑いの前田さん。それでも「島根県の特産で、よそでは作ることができないので、『あすっこ』を作っていると自慢できる」と、二人とも自信を持って栽培に取り組んでいます。

年齢に負けず続けていく

年齢的に農作業が厳しくなってきたと話す二人。前田さんは昨年、夏場の暑さで熱中症になり、点滴を受けながら農作業を続けたことも。そんな厳しさの中でも農作業を続ける理由は「働かなければ健康を維持できないから」と前田さん。そして米原さんは「しんどい時もあるけど、二人でやっているから責任感がある。ちよつと今回はやめておくかって投げ出すことができない」と答えます。収穫した時の達成感や近所の人にあげた時に「おいしかったよ」という声を聞くのと、とても嬉しいという二人。どんなに辛くてもみんなの喜ぶ顔が、やりがいにつながっていると語ります。

地域の人たちとの交流が楽しみ

前田さんは週に2回、地域のグラウンドゴルフに参加して体を動かしているそう。また、農作業が終わった後の一杯も楽しみのひとつ。家でお酒を飲むのもいいですが、年1回のグラウンドゴルフの集まりや地域の草刈りの後にみんなで飲む時間も、地域の人たちとの交流できる場として良いリフレッシュになっているそうです。



地域の人たちとグラウンドゴルフを楽しみます。

後継者不足が一番の課題

二人は地域の防災や草刈りなど、地域活動にも積極的に関わっています。

この地域の環境や景観を守るための組織「吉地保全会」の一員でもあります。前田さんは「みんながそれぞれ田んぼや畑を頑張っている。そうしないと、この地区は荒れ果ててしまう。なんとか維持していかないと」と話します。現在メンバーは9人ですが、発足当時から減少しているとのこと。この地区の未来を守るため、若い世代にも農業に携わってほしいという願いはありますが、「お米の価格は上がっているものの、肥料代や機械維持のコストも増加している」と、農業の現状を知る二人は複雑な気持ちです。ただ、「自分たちも親が亡くなったり、定年になるまでは農業をしようとは考えなかった」と話す二人。環境を整え、将来へ道筋を残していく。いつか誰かが農業を始めようと思った時、今の二人の頑張りが実を結ぶのかもしれない。

農業を通じて地域を守る

「自分たちは体力が続く限り農業を続けていきたい」と意気込む二人。「あすっこ」栽培を始めて今



吉地町の風景。

年で3年目になり、一通りのやり方はわかってきたそう。「余裕ができたなら、今後は品質をもっと高めることにも目を向けたい」と語る米原さん。機械を駆使して作業の効率化も目指し、今年新しい品目にも挑戦したいと語ります。「年齢を考えると無理をしないことが大切」と笑いながらも、目の前作業に追われる日々こそが、生きていく力を生み出しているのかもしれない。

二人はこれまで通地域活動にも取り組みながら、農業を通じて地域を守っていくことを目指しています。これから迎える吉地町の未来に向け、一筋の光を灯していく存在であり続けてほしいと願います。

プチっと情報! 島根生まれの野菜「あすっこ」

アスパラガスのような食感と甘みがあり、茎も葉も蕾も余すことなく全て食べられる「あすっこ」。前田さんと米原さんによると、2~3月にできる「あすっこ」は中身がしっかりしていて美味しいそう😊まさに旬を迎えている「あすっこ」をぜひ食べてみてくださいね🌱



知ってましたか？
お米の話

なぜ上がったの？ お米の値段。



JAグループサポーター 林修



天候や需要に左右される、 お米の値段

お米の出来は天候に大きく左右されます。2023年は過去最高の猛暑を記録し、お米の生育に大きなダメージを与えました。インバウンドによる和食の需要が増えたことや、南海トラフ地震への不安も重なって、一時的に品薄になりました。



お米の 取り合いで高値に

お米が品薄になったので、消費者や多くの業者が早くお米を手に入れたいと動きました。その結果、通常の流通ルートではないところでもお米の取り合いが起き、お米の値段が上がったのです。

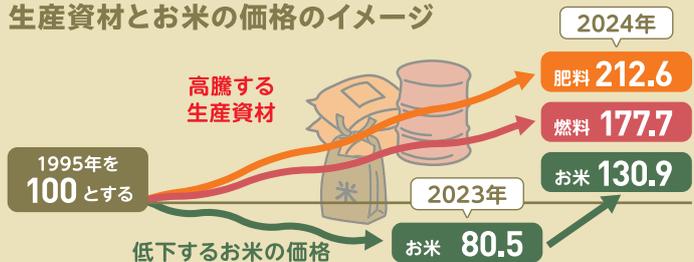


肥料や燃料の値上がりも影響

実はお米の値段は2023年まで低下傾向が続いていました。一方で、生産に必要な肥料や燃料などは値上がりし、農家の経営を圧迫しています。農業を続け、これからも消費者の皆さんにお米を届けるには、そのコストを適正に価格に反映させていく必要があります。

それが、美味しく安全・安心な日本の「食」を、子どもたちの世代につなげていくことになります。

生産資材とお米の価格のイメージ



出典：お米は総務省消費者物価指数、それ以外は農水省農業物価指数

これからもおいしい島根米を 届けるために

今後も引き続き、生産者の皆さんと米の動向や栽培技術などについて情報共有し、異常気象の中においても安定生産・安定供給ができるよう取り組みを進めていきます。

お米をはじめとした全ての農畜産物に共通することですが、消費者の皆さんに食べていただくことが一番の力になります。食べて島根の農業にエールを！



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ島根

「新たな運営体制」にかかる地区別総代説明会等を開催しました

J Aしまねでは、昨年6月の第10回通常総代会での決定を踏まえ、次期中期3カ年計画の策定と実践に合わせて「新たな運営体制」を検討しています。

現在検討している運営体制の見直しは「持続可能な農業の実現」「豊かでくらしやすい地域共生社会の実現」「協同組合としての役割発揮」できるJAを目指すため、管理部門の要員を本店に集約し、管理部門のコストを削減するとともに、各地区本部の事業拠点（支店、営農センター等）に必要な人員を再分配することが主な目的です。

また、各事業運営についても令和10年4月までに地区本部独自運営から本店が事業別に統括する運営方式（事業本部制）への見直しを検討しています。

一方で、地区本部制の強みである組合員の意思反映、農業振興をはじめとする地域特性の発揮は、JA運営の重要なポイントであるため、地区本部は引き続き存置しJAらしい運営と本店を主体とした事業運営体制の強化を進めます。

これに伴い、昨年12月から今年1月にかけて各地区本部ごとに総代説明会等を開催し、現在の検討内容や方向性をご報告いたしました。今回の地区別総代説明等でいただいた主な意見は次のとおりです。



項目	主な意見
事業本部制に対する期待	<ul style="list-style-type: none"> 今回の提案でやっとJAしまねがひとつになったと感じたため、どんどん進めてほしい 賛成する。事業本部制に完全移行するまでの3年間でしっかりと検討してほしい 地区本部ごとのスリム化は限界があるため、オール島根でスリム化してほしい
事業本部制に対する不安	<ul style="list-style-type: none"> 人口や組合員が減少していくなか新しい運営体制が可能なのか 行政機関との連携が希薄になるのではないのか 新たな運営体制のイメージが見えない 中山間地域や遠隔地の農家は切り捨てられる不安がある これまで地域の実情を踏まえて支店統廃合を行ってきたが、今後は本店が主導で一気に進めることでひずみが発生するのではないのか
事業本部制の方向性について	<ul style="list-style-type: none"> 経費削減ではなく売上増加になる組織づくりをすべき 組合員にとってよかったと実感できるような体制にしてほしい 役員、理事、監事の定数はどう考えているのか。人数が多い気がする
営農、農業振興について	<ul style="list-style-type: none"> 地域の特性を活かした取り組みが阻害されないようにしてほしい 農業経営支援、農業振興のために営農指導を強化してほしい 今後もこれまで以上に県市町村と連携して営農支援してほしい 畜産事業の手数料を統一してほしい
肥料・飼料等の価格について	<ul style="list-style-type: none"> 今後、地区本部ごとに異なっていた価格が統一されるのか 商系メーカーに負けない価格設定をしてほしい
組合員への説明について	<ul style="list-style-type: none"> 説明を聞いても理解できないことがあるため、何度も細やかな説明を求める 一部、令和7年4月から先行して取り組むことは、総代や組合員の承認は必要ないのか
組合員、意思反映について	<ul style="list-style-type: none"> 事業運営が本店主体となると地区本部で意見が言えなくなる 地区本部、支店運営委員会に組合員の意見を聞くという機能を持たせてほしい
人事、職員について	<ul style="list-style-type: none"> 若い職員の退職者が多いなか、さらに退職者が増えるのではないのか 職員が納得しない異動は避けてほしい 運営体制の見直しと給与体系一本化を同時に進めてほしい 人事機能を一本化すると職員採用が東部に偏るのではないのか 業務集約による余剰人数はどのような采配で配置されるのか
その他	<ul style="list-style-type: none"> 他県JAがどういった経過で事業本部制に移行したのか 職員が減少するなか本業を維持するために外勤は廃止すべきだ

※この他にも多くのご意見をいただきました。

皆さまからいただいた意見をもとに、より良い運営体制を築くことを目指し、今年6月に予定している総代代表者会や地区別総代説明会、第11回通常総代会への付議に向け、さらなる協議を進めてまいります。

引き続き、JAしまねへのご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

J Aしまねの石川寿樹組合長ら本店常勤理事は、J A自己改革の一環として、地域の担い手・大型農業法人・集落営農組織等を訪問し、今後のJ A運営に反映させるため各所で組合員の皆さまの貴重なご意見・ご要望を伺っています。



現場の声を
きくと聞きたい

組合長が行く!

巡回の様子を収めた動画はコチラから

今回の訪問先

- J Aしまね石見銀山地区本部管内
- 越智裕之さん ●竹下誠さん
 - 株式会社シバオ



越智さん（前列中央）のハウスで



竹下さん（左）から話を聞く竹下常務（右）ら



(株)シバオのハウスで芝尾取締役工場長（前列中央）らと

今回は、越智裕之さん、竹下誠さん、株式会社シバオ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。越智裕之さんは、大田市が行う産地ツアーへの参加をきっかけに夫婦で1ターンの県立農林大学校での研修を経て令和5年11月に就農しました。30・7アールの連棟ハウスでアスパラガスを栽培し、今年3月から出荷を始める予定です。越智さんはアスパラガス栽培について「一人で生計を立てられ、選果場があるため出荷・調製作業の負担がない点に将来性を感じている」と話した他、今後の生産計画や栽培技術面のことなどについて意見交換しました。

竹下誠さんは、県立農林大学校を卒業後、酪農と和牛繁殖に取り組む父親のもとで就農。令和6年に父親から事業承継し、竹下さんを含め家族4人で経営しています。現在は約20ヘクタールの放牧地での放牧を交えながら繁殖雌牛15頭を飼養。竹下さんとは、事業承継後

の経営・取り組み状況や子牛価格、J Aが行う農業振興支援事業、堆肥の使い道などについて意見を交わしました。

株式会社シバオは、2年間のアスパラガス試験栽培を経て令和5年度に農業部門(※)を新設し、「石州瓦」を生産する瓦産業から異業種参入しました。現在は43アールでアスパラガスを栽培し、今年3月から出荷を始める予定です。同社の芝尾充秀取締役工場長と福岡正治さん、楳部雅幸さんに、今年度さらにハウス30アールを増棟中であることや瓦のもととなる粘土を生成する過程で出てくる砂を土壌改良材として活用していること、ハウスの雪害対策、法人メリットを活かした収穫体制などについてお話いただきました。

※株式会社シバオの農業部門は令和6年10月に法人化し、現在は「彩百景株式会社」として農業生産に取り組んでいます。今回は法人化前に訪問したため、掲載内容は当時の情報に合わせています。

組合長から一言



今回は石見銀山地区本部管内を巡回し、3か所の担い手を訪問させていただいた。このうち2か所はアスパラガス栽培に取り組みされており、最初に訪問したのは東京から夫婦で1ターンされた越智裕之さん。県立農林大学校などで勉強されて令和5年11月に就農。作付面積は30.7アールで、J Aのリースハウス事業を活用されていた。

次に伺ったのは株式会社シバオで、瓦を生産する有名な会社であるが、農業分野にも進出された。現在、作付面積は43アールで今年度さらに30アールのハウスを増棟すること。同社、越智さんとも令和7年の春から収穫・出荷を迎えるとのことであった。石見銀山地区本部では「アスパラガスを新しい特産に」と取り組みを進めているが、このように新たな担い手がどんどんと育っており、大変期待している。

竹下誠さんは、家族経営で和牛繁殖に取り組まれていた。繁殖雌牛15頭を飼っており、できるだけコストを抑えるため、近くの山での放牧に力を入れている若手農家であった。

組合長より一言
あかどき
の
紅葉づる山に
牛放つ





topics
1

令和7年島根子牛市場（西部・中央）初セリを開催

12
つなぐ
つながり

JAしまねは1月14日に益田市の西部家畜市場、15日に松江市の島根中央家畜市場で令和7年島根子牛市場の初セリを開きました。

15日の中央市場では、初セリ前にセレモニーが開かれ、島根県の石原恵理子副知事や当JAの坂本満常務らが出席。石原副知事は「生産者の努力を後押しするため、JAとも連携し県内外の消費者に向け『しまね和牛』のPRに引き続き取り組んでいく」とあいさつしました。

市場活況としまね和牛の躍進を祈念し三本締めと全畜種の発展を願い県産牛乳による乾杯で令和7年の子牛市場が幕を開けました。

西部市場では子牛145頭が上場し、全頭平均価格は58万3415円、中央市場では243頭が上場し、全頭平均価格は56万4530円となりました。



多くの関係者が見守る中、初セリが行われた（15日）

topics
2

島根県育英会「大阪学生会館」に県産米を寄贈

2 環境
エコ
3 経済
経済
11 社会
社会

JAしまねは、公益財団法人島根県育英会が運営し、島根県出身の学生らが入寮する大阪学生会館に県産米約500キロを寄贈しました。昨年12月9日には、松江市にある同会事務局を訪れ、当JAの竹下克美常務が同会の福島律子副理事長に目録を手渡しました。

県外で頑張る島根県出身の学生らを食の面から支援しようと実施。寄贈するお米は「つや姫」「きぬむすめ」「コシヒカリ」の3品種で、12月、2月、3月の3回に分けて大阪学生会館へ届けます。

福島副理事長は「会館の食堂は1か月で約150キロのお米を消費する。食材費が高騰する中、本当にありがたい」と感謝を伝えました。竹下常務は「学生自身が育った島根で生産されたお米を食べて勉学に励むと同時に故郷への思いを新たにしてほしい」と話しました。



同会の福島副理事長（中央）に目録を手渡す竹下常務（左）

topics
3

令和6年度水稲有機栽培研修会&水田除草機展示会を開催

2 環境
エコ
12 つなぐ
つながり
15 社会
社会

JAしまねは昨年12月11日、出雲市の同JA営農経済本店で環境にやさしい農業生産の推進に向け、令和6年度水稲有機栽培研修会&水田除草機展示会を開きました。生産者や県、JAの指導員ら約150人が参加し、有機米の販売・買取状況や栽培技術、有機JAS認証制度などについて学びました。

研修会では、当JA本店米穀課からJAの有機米取り組み方針や有機JAS認証を受けた令和6年産米の概算金を慣行栽培コシヒカリ（1等上）と比較して約1.7倍高としたことなどを説明。島根県からは有機JAS認証制度や県の支援策について説明があり、島根県農業技術センターからは水稲有機栽培の課題である雑草対策や県内実証圃での実証結果について報告されました。

また、研修会後には、昨年6月に完成した有機多目的倉庫の見学や水田除草機の展示会を行いました。

当JAの担当者は「想定以上の参加者数となり、有機栽培への関心の高さを感じた。有機栽培は品質・収量などの課題が多くあるが、関係機関と協力しながら、生産者への支援をしっかりと進めていきたい」と意気込みました。



雑草対策のポイントについて学ぶ参加者ら



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

雲南女性部

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3年目です。

つながろう✿

まもろう✿

かかわろう✿

の3つの具体的目標を掲げ活動します。

つながろう✿

仲間と・地域と・他組織と・次代と

JAしまね雲南女性部は、地域貢献活動や他の女性部との交流を通じて、女性部組織のさらなる発展につなげようと活動しています。

昨年の11月下旬には雲南市吉田町の小学生を対象に、雲南市と協力し本年度から行っている未利用の米粉を使ったエゴ糎土作りの特別講座を開きました。市内の食品加工会社から提供された食用に使えなくなった米粉を使用し、環境に優しい学びの機会の提供と同市の脱炭素社会の実現に向けた取り組みに貢献しています。講座では児童らに資源の有効活用や食べ残しを減らすことの重要性を伝えました。

また、12月上旬には、JA鳥取西部女性会との交流会を開きました。雲南女性部が2019年から取り組むタオル帽子作りを行うなど、県の枠組みを超えて取り組みや事例を共有し、親睦を深めました。



一所懸命青年連盟

JAしまねやすぎ青年連盟

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

やました
山下

いさと
勇人さん



JAしまねやすぎ青年連盟（以下、農青連）の山下勇人さん（44）は、安来市東赤江町でイチゴを栽培しています。大阪市生まれでありながら農業に興味を持った理由は、自身が作ったものを届ける喜びと、新しい可能性を追求したいという想いからでした。社会人向けの週末有機農業学校を通じて農業を学び、職を辞め、さまざまな地域・人々と出会い、情報を集めました。安来市に出会った瞬間、想いが一気に現実のものとなり就農し、2016年に「いさとふあーむ」を立ち上げました。自身のYouTubeチャンネルでは、イチゴ栽培に関する知識やノウハウを発信しています。JAS認定資材を使い、可能な限り農業を問わずに栽培されたイチゴには、こだわりと情熱が詰まっています。全国に届けられ、幸せな気持ちで口にされることは、農業者にとって最高の報酬です。農青連には同様にターンのイチゴ農家が多く、活動には積極的に参加し、情報交換の場として活用しています。山下さんは「安心と喜びをお届けするために、自然と共生し美味しいイチゴを作りたい」と意気込みを語りました。

整枝、追肥、灌水、剪定で長期収穫

トウガラシのうち、辛味のない肉厚の楕円（だえん）形なのがピーマンです。また、パプリカと呼ばれるものは、赤、黄、橙（だいたい）などの着色した完熟果を収穫する品種です。高温性で暑さに強く、病害虫が少ないので栽培しやすい野菜です。

品種

ピーマンの育苗期間は70～80日と長いので、苗の購入が便利です。品種を特定することが難しいですが「京まつり」（タキイ種苗）、「翠玉二号」（サカタのタネ）などが良いでしょう。

良い苗の選び方

良い苗は、①本葉8～10枚で、双葉が付いている ②茎が太く節間が短くしっかりしている ③葉が緑色でつやがある ④一番花のつぼみが付いている ⑤病害虫のないもの、です（図1）。

畑の準備

植え付け2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gをまいて土とよく混ぜておきます。1条植えの場合は1週間前に幅70cm程度の栽培床を作り、中央に幅30cm、深さ20cmの溝を掘り溝1m当たり化成肥料（NPK各成分10%程度）200gと堆肥2、3kgを施しておきます（図2）。

植え付け

晩霜の恐れがなくなったら、株間50cm程度で植え付けます。あらかじめ黒のポリフィルムでマルチをし、地温を高めておきます（図3）。

整枝・誘引

植え付けと同時に仮支柱を斜めに挿し、株を支えます。一番花が着果すると、脇芽が伸びてくるので、一番花のすぐ下から出る勢の良い2本の側枝を残し、他は取り除き3本仕立てにします。そして、一番花より下の脇芽は早めに摘み取ります（図4）。なお、一番花は着果負担があるため、開花中に摘花します。その後、主枝または側枝に沿って1m以上の支柱2、3本を交差させて誘引・固定します。

追肥・灌水（かんすい）

収穫が始まる頃から、マルチフィルムの裾をめくり、1平方m当たり（約4株分）化成肥料50g程度を株元にまき、土寄せします。その後、半月置きに畝の裾に同量を収穫中休みなく与えます。根張りが浅く、乾燥に弱いので夏場は毎日灌水しましょう。

剪定（せんてい）

盛夏になると、枝が込み合い、葉が茂って果実への日当たりが悪くなってきます。そこで、この頃に重なった枝を剪定します。

病害虫防除

アブラムシにはマラソン乳剤、アディオン乳剤などの登録農薬で防除します。

収穫

開花後15～20日、30g程度のつやのある若い果実を収穫します。

図1 良い苗の選び方



図2 畑の準備

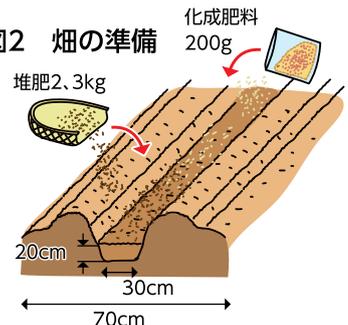


図3 植え付け

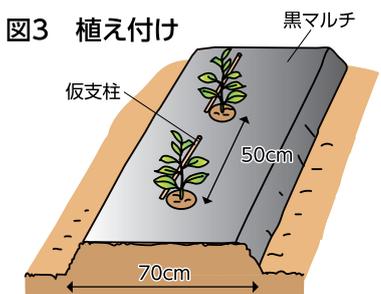
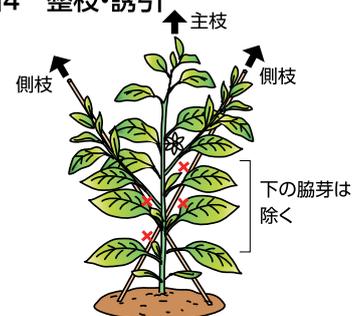


図4 整枝・誘引



栽培カレンダー（ピーマン）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
冷涼地			▲	—	■			
中間地		▲	—	■				
暖地	▲	—	■					

▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

お知らせ

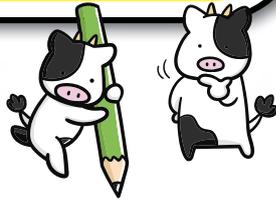
1月の理事会は1月31日開催のため、広報誌の作成スケジュール上、理事会情報は3月号への掲載とさせていただきます。

クロスワードパズル

農協全国商品券をもらっちゃおう!!

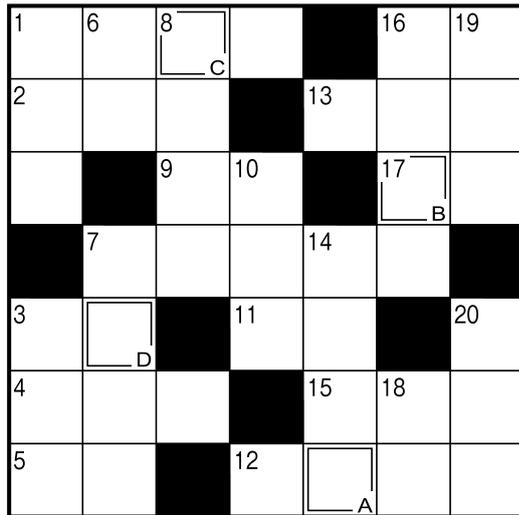
出典：(株)新聞連『JA広報通信』2025年2月号

CrossWord Puzzle



二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

出題 ● ニコリ



答え

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

タテのカギ

- ①——造って魂入れず
- ③ニワトリの頭についています
- ⑥エックスの次です
- ⑦赤の広場やクレムリンがあります
- ⑧卒業証書の——は筒よりファイルが主流になりました
- ⑩脚本に書かれているセリフ以外の文章
- ⑭地球を暖める天体
- ⑯ひな祭りのお吸い物につきもの
- ⑰ひな祭りに飾る花
- ⑱春の景色がぼんやりとして見える原因
- ⑳細川たかしのヒット曲「——の渡し」

ヨコのカギ

- ① 3月14日は——デー。バレンタインデーのお返しを渡すのによい日です
- ②お手洗いともいいます
- ③バレーボールのセッターが上げるもの
- ④梅は咲いたか、——はまだかいな
- ⑤日本一長いものは367kmあります
- ⑦イソップ—— 源氏——
- ⑨失敗は成功の——
- ⑪水戸、尾張に並ぶ徳川御三家
- ⑫羽ばたいて飛べるほ乳類
- ⑬漢字では「梭子魚」などと書く魚
- ⑮草餅によく使われる植物
- ⑯お彼岸に参る人も多いところ
- ⑰弾力がある、噛んで食べる菓子

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

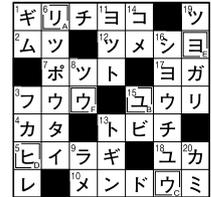
賞品の発送をもってかえさせていただきます。

宛先・締切

〒694-0041 大田市長久町長久ハ56-1
JAしまね 石見銀山地区本部 企画総務課 「クイズ」係
2025年3月7日（金）（当日消印有効）

◆先月号の答え◆

「リウヒョウ」



川柳の広場

最優秀賞

風を読み空気も読んで行く余生

出雲市 北村 功様

選句者 島根県川柳連盟会長 竹治ちかし先生

優秀賞

ひたすらに生きた昭和を慈しむ

安来市 宇山 陽子様

誉め言葉老いの心もやる気湧く

出雲市 佐野美和子様

夕陽みて明日も元気を願う我

隠岐の島町 上川 晃一様

佳作

渾身のスピーチ世界へ被団協
気配りの一言添える年賀状
生き過ぎた言いつつ母は葉飲む
隣から自作自慢のさつまいも
悔やんでももう戻れないあの頃に

出雲市 斎藤美重子様
安来市 青戸 涉様
出雲市 大森喜代子様
浜田市 岩本 静代様
益田市 竹田 数字様

「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」3月号定価 629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）3月号は俳句を募集します。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 ふれあい福祉課
「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、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。



フィッシング詐欺にご注意ください



疑似餌で魚を釣る=フィッシングというところから由来するとおり、JAバンクを装ったメールやサイトでお客さまの重要な情報を悪用する詐欺をフィッシング詐欺といいます。



- ⚠️ 心当たりのないメールやサイトは開かないでください。
- ⚠️ ID・パスワードは絶対に他人に教えないでください。(JA職員がIDやパスワードを照会することはありません。)

偽メールに気をつけてください

- 1 JAバンクを装ったメールが届く
誰かに「フィッシングメール」を送ってID/パスワードを開き出してしまう
- 2 IDとパスワードを伺うメールが届く
JAバンクのメールが届く。内容は「JAバンクご利用の皆さまの月々JAバンクサイトの緊急メンテナンスを行います。ID/パスワードを入力して至急ご返信ください。ご返信いただけないとネットバンクのご利用ができなくなります。ID: パスワード:」
- 3 IDとパスワードを返信してしまい知らない人に情報を盗まれてしまう
「あー! やだ! 盗んでIDとパスワードを返信しちゃ!」
「よしよし、IDとパスワードを盗んだぞJAバンクからお金を引き出しちゃう」
- 4 盗まれたIDとパスワードを悪用されてしまう
「あれ!? お金がなくなってる!!!」
「ガーン」

偽サイトに気をつけてください

- 1 JAバンクを装ったメールが届く
誰かを「偽のサイト」にアクセスさせて個人情報を盗んでやろう
- 2 偽サイトにアクセスを促すメールが届く
「あー! JAバンクからのメールかしら?」
「JAバンクご利用の皆さま、ただいま金利優待キャンペーンを行っております。下記サイトへアクセスの上アンケートにお答え頂きますと金利を優待させていただきます。」
<http://www.xxx.com/xxxx>
- 3 偽サイトにアクセスし重要な情報を入力してしまう
「アンケートに答えるだけでいいなんてうれしいわ!」
お名前、ご住所、電話番号、携帯番号、メールアドレス、生年月日
偽サイトにアクセス
- 4 知らない人に入力した情報が送られ、情報を悪用される
「ひっかかったな盗んだ個人情報悪用してやろう...」
「ギャー!!」
「何で私の個人情報がいるんどこに送ってるの?」



お問い合わせはヘルプデスクへ

緊急時のサービス停止も受付けています。



0120-058-098



JAL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まね ×



PARIS MIKI

メガネ一式
10%OFF!!
補聴器
5%OFF!!



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。

お問い合わせ



JALまね

本店経済部経済課

(TEL) 0853-25-8912



千両箱 トピックス



TOPICS 1 ● 令和6年度地区別座談会、稲作講習会 大田市内の9会場で開催

J A石見銀山地区本部は、令和6年度地区別座談会と稲作講習会の同日開催を開始しました。1月28日同地区本部多目的ホールでは、大田、川合地区を対象とした座談会を開催し、出席いただきました組合員に地区本部概況、運営体制の検討、経営計画の説明を行い、J A運営や支店への要望を伺い意見交換を行いました。また、令和6年産米づくりの反省を基に今年の水稲管理についての稲作講習会を開催しました。

地区別座談会と稲作講習会は、一部単独開催の稲作講習会を含め、2月



稲作講習会（久利・大屋地区）



地区別座談会（大田・川合地区）

17日まで同地区本部と市内のまちづくりセンター会場で開催予定です。

TOPICS 2 ● J Aしまねと島根県、農業生産者団体が連携 生産者団体の救急救命講習会を開催

J A石見銀山地区本部と島根県西部農林水産振興センター県央事務所大田農業部は、1月28日、大田市消防本部で救急救命講習会を開催し、大田市アスパラガス生産組合、大田市白ねぎ生産組合、大田市ぶどう生産組合、温泉津町施設園芸組合の組合員と個人の生産者26名が参加しました。

この講習は、生産者の取り組みを認証する島根県のGAP（農業生産工程）認証制度の『美味しまね認証ゴールド』で義務付けられており、既認証団体と個人は3年毎に講習を受けています。

参加者は、救急救命の基礎知識を学んだ後、人形を使った心肺蘇生法とAEDデモ機を使った実技トレーニングを体験し、救急救命の手順を一通り学びました。実技の間には、役割分担や胸骨圧迫を行う環境・場所、



有効な胸骨圧迫は、



コツと体力が必要



近くに人がいない場合の優先順位等の具体的な疑問点を確認しました。

TOPICS 3 ● 農業担い手の健康診断 担い手人間ドック

J A石見銀山地区本部とJ A島根厚生連は、1月30・31日の2日間、同地区本部において『担い手人間ドック』を実施しました。

同厚生連の胸部CT検査車等の検診車両4台を使用した検査は、特定健診の他、各種がん検診、腹部エコー検査など様々な項目がセットされており、時間予約制となっております。集落営農組織や認定農業者など61名が受診しました。

地域農業の担い手を対象とする『担い手人間ドック』は、健康で安心





TOPICS
4 ● 温泉津町施設園芸組合
『ゆのつれたす』出荷開始



温泉津町施設園芸組合が生産する『ゆのつれたす』の出荷が開始されました。強い寒波到来となった1月13日、JA井田選果場に集荷された約100玉の採れたての『ゆのつれたす』は、タヌキのイラストの包装フィルムに包まれて箱詰めされ、JAグリーン他市内の取引先に出荷されました。



春作・秋作メロンの後作として平成16年からハウスで栽培された『ゆのつれたす』は、農薬使用を極力抑えた高品質のレタスで、学校給食にも出荷されています。一般的なスーパー等での販売では取り除かれています。外葉も美味しくいただけます。JAグリーンにおおだとすいさんの里では、2月下旬頃まで毎週火・木・土曜日に販売する予定です。



外葉のしゃぶしゃぶは食感もよくとても美味しい



自動車・農機 合同展示会

とき 2月14日(金) 9:00▶16:00 2月15日(土) 9:00▶15:00

ところ 久手町刺鹿 JALしまね石見銀山地区本部 自動車課
JA全農島根農機サポート(株) 石見銀山営業所

軽自動車から普通自動車各種展示します!!
中古車・整備等のご相談も承ります!!



トラクター・田植機から
刈払機・管理機など
中小農機も各種展示します!!



■お問い合わせ■

JALしまね石見銀山地区本部 自動車課
JA全農島根農機サポート(株) 石見銀山営業所

☎(0854)82-8006
☎(0854)82-8007



皇太子殿下山陰行啓の小憩記念石碑

旧久利サービスセンターは、昭和39年6月の大田市中心農業協同組合合併までは、久利農業協同組合の本所であり、その敷地の広さから多くの施設が立てられていました。敷地の中央に位置するサービスセンター建物は2階建てで、東側には旧有線放送協会事務所や米倉庫、北側には加工場と倉庫、さらには給油倉庫が並んでいました。そして、その一角に大きな石碑がありました。

これは、明治40年に皇太子殿下（後の大正天皇）が山陰行啓された際に久利村尋常高等小学校（当時）で小憩された記念の石碑で、大きな石の台座に乗っていたため、隣の倉庫の屋根まで届く見上げるような高さでした。

平成21年、既に集約され役目を終えていた旧久利サービスセンター建物群は、老朽化のため解体されることになりましたが、歴史のある記念の石碑は、久利まちづくりセンターに移設されました。台座の巨石はなくなったため、高さは以前ほどではありませんが、今でも久利まちづくりセンターで、見ることができます。



当時、山陰本線は鳥取県までしか開通しておらず、行啓は馬車で行われました。小憩碑は、朝山町等各地にも現存しています

◎農家の皆様へ

期限切れ農薬の回収を行います

処理を希望される方は、下記の要領をご確認のうえ、持ち込みをお願いいたします。
当日は、**印鑑と処理費用**をご持参下さい。

回収日時 令和7年**3月21日(金)** 午前**9:00**～午後**3:00**

(期日以外での回収はできませんので、ご協力お願いいたします。)

回収場所 JAしまね 石見銀山地区本部 営農センター(大田市駅裏)

回収処理料 1kg当り **600円(税込)**

注意事項 (廃棄農薬を持ち込む際には、必ず下記の事項をお守りください)

1. 少量でも、農薬の入っていた袋・容器のままお持ちください。安全のため、違う種類の農薬を混ぜたりしないでください。
2. 粉剤・粒剤と液剤は分別してお持ちください。また、ヒ素・有機リン系の農薬、名前のわからない農薬は別にしてください。
3. スプレー缶は中身を出し切ってお持ちください。
4. 量の大小にかかわらず、ダンボール箱に入れてお持ちください。
5. 袋・容器から農薬がもれないよう、運搬には十分ご留意ください。

(農薬がもれたり混ざったりすると、有毒ガスが発生する恐れがあります)

■お問い合わせ■ JAしまね石見銀山地区本部 営農推進資材課 ☎0854-84-9070



銀争はるばる

石見銀山戦国争奪絵巻

(42)

毛利元就は、本城常光謀殺の理由について、神社の宝物を持ち出したとか、放漫な振る舞いが多い*1梟雄であったとか、取つてつけたような理由を流布しており、周辺の国人領主や石見銀山の人々に白々しい空虚感が漂っている。事を知った旧尼子方国人領主の中には、毛利方から再び尼子方に帰順した者が少なくなかった。

強引な手段をもってしても石見銀山の直接領有を果たしたかった元就は、迫りくる命脈を睨みながら、宿敵尼子氏撃滅という人生の総仕上げに出ていると思われた。

その後、尼子方優勢な場面も局所的にはあったが、毛利攻勢の流れは大きく変わることは無く、4年にも渡る兵糧攻めと多くの家臣の離反のため尼子義久が月山富田城を開城し、尼子氏の全面降伏が実現した。

経四郎は、尼子と毛利が出雲でしのぎを削っている間、銀の採掘や運搬に関わる人を差配する役目の多くが小笠原家のものとなるように仕向けていた。それは、常光が山吹城主であった頃に独占していたのであるが、常光の正室御幸の方の口添えを受けた服部六兵衛の御内儀、たづの協力で山吹城開城の功績を毛利から認められた*2服部治部が、吉川の城番を動かして小

笠原家に役目を移譲させたもので、今では、石見銀山の運営に小笠原家が不可欠な位置を占めるまでになっていた。

領地が石見銀山に隣接する利点を活かし、間接的に銀山の権益を握ることは、小笠原家の勘定方にも貢献することになる。

嫡子となった本城常光の次男大蔵左衛門尉らを受入れてくれた小笠原家への感謝の意であり、また、丸山周辺に蓄えてあった本城常光の石見銀山の銀とともに本格的な築城の普請再開に備えての事であった。

それから4年後の元亀元年(1570年)、小笠原長雄が病で亡くなった。長雄は亡くなる直前、経四郎に丸山城のことを託した。しかし、元就の眼が光っているうちは、慎重にならざるを得ない。長旗も承知しているが、本城常光と目指した石見国人の連携を夢見た頃と、大きく情勢は変わっていた。

(次回に続く)

*1梟雄：残忍で勇猛な盗賊の頭目のような悪人

*2服部治部：この頃の銀山運営には、服部氏が深く係わっていたと考えられ、毛利元就から偏諱(就という字を名に頂く)を受けたと思われる服部就久という人物が記録に残っている。

枯三太外伝

「ところで…」佐平次から妙な報告があった。久しぶりに角折城(大屋町)近くの枯三太の居住を訪ねたところ、きれいに片づけられており、人がいた気配があったという。勝手に誰かが入ったとも思われたが、「一矢」と読める書置きのようなものがあったという。「一矢報いる」との意味であろうか。しかも、その上に白いものが置いてあった。山吹城に置いてきた椿雅楽助の歯と思われる。こんな芸当ができるのは、一人しかない。枯三太は生きていないのではないか…。しかし、そうだとすれば姿を見せないのはなぜかと思う。

本城常光が謀殺された翌年、形ばかりではあるが、隠居した毛利元就から家督を継いでいた嫡男の隆元が急死した。隆元は、本城常光とともに討たれた常光の嫡男隆光の烏帽子親(後見人)である。尼子攻めに加わるため出雲に向かう途中、安芸国佐々部郷(安芸高田市)の寺で国人領主の供応を受けていた時のことであった。半年前から住み着いていた身のこなしの軽い老人が関係していたようで、その場で討ち取られたとの密事を佐平次と銀葉が突き止めた。ただ、この老人が枯三太であるかどうかはわからない。



毛利隆元逝去の地(広島県安芸高田市) 隆元の死の真相は不明となっており、様々な憶測を呼んでいる。



月山富田城跡(安来市広瀬町) 標高190mの月山を中心に築かれた山城で、難攻不落と言われた戦国大名尼子氏の居城。毛利軍は4年の歳月をかけて攻めたが、城内まで入り込むことすら出来ず、兵糧攻めや内紛を誘う謀略によって尼子義久の降伏に漕ぎ着けた

※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。



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

■ 本誌1月号しまねのファーマーズ高見さんのイチゴ作り、一年の仕事に興味深く読みました。完熟イチゴが食べてみたくなりました。(Hさん)

■ 物価高に対応するのは、物を買わない、服は修復して、暖房は使わない、温かい食事…涙ぐましい努力です。この寒さの中、皆さんはどうやって生活されているのでしょうか。(Tさん)

■ 今冬は、大根が小さくて葉ばかり立派でがっかりでしたが、不作の葉もの野菜の代わりに大活躍。葉っぱさん、ありがとう。(Wさん)

■ 元旦の夜、入浴中に前後不覚になり、帰省中の息子に助け上げられました。水を飲ませたり身体を拭いたりしてもらったようですが、覚えていません。危うくお悔やみになるところでした。(Oさん)

■ 本誌1月号の健康散歩の『腰部脊柱管狭窄症かも?』は、母が、いつも腰が痛いと言っていますので、とても参考になりました。(Tさん)

■ 地サン地シヨークッキングは、手に入りやすい材料、季節の食材、台所にあるような調味料が使っていると助かります。材料がおしゃれすぎると諦めちゃうかも。毎号チェックしています。(Mさん)

■ 本誌1月号の「2025年も実(巳)を結ぶ年になりますように!」がとても良かったです。(Mさん)

● JAコラム ●

お米をおいしく楽しもう

海外からも注目される日本のお米

五ツ星お米マイスター ● 小池理雄

お米は世界中で栽培されています。ところが今、ジャポニカ種、その中でも日本のお米は世界的な和食ブームとともに注目されているんだ。その証拠に、お米の輸出を見てみると、2023年時点で、過去10年間で比べるとなんとその量は12倍以上にもなっているんだって。

でも外国人から見た日本のお米は、実はとっても異質な世界なんだ。外国のお米はあくまでも「RICE」であって、それ以上でもそれ以下でもない。ところが日本人は「品種による味の違いを楽しんでいる」「料理に合わせてお米の種類を変えている」「すし屋では自分のお店専用のブレンド米を使っている」「お米がおいしくなるための精米技術がある」「保存のために単に乾燥させるのではなく、水分と味を気にしている」などなど。

「え、お米なのにそこまでやるの!?!」と、外国人にとっては「アンビリバブル」な世界なんだ。

東京・原宿にある小池精米店の前は、普段から大勢の外国人が歩いています。時々お米を買ってくれますが、以前は「日本で最も有名なお米が欲しい」といった簡単な要望でし

た。しかし最近では「ニューヨークですし屋をやるので、すしに合うお米が欲しい」とか、「コシヒカリ以外で何か特徴的なお米はないか」とか、より具体的な要望が増えているんだ。これも日本のお米に外国人が熱視線を送っている証しだね。

世界ではお米を味付けして食べるのが一般的で、日本のように白米のまま食べることはほとんどありません。そのまま食べても十分においしい…。そんな日本のお米はジャポニカ種の中でも特に異質で、だからこそ多くの外国人から評価されているんだ。

皆さんは将来、外国で仕事をすることもあると思います。そのときに大事なのは、外国人が興味を持つ自分の国の特徴をいかに正確に、詳しく話せるかです。その中間違いなくお米は含まれます。今日からすし作りお米と向き合いたいですね!





みんなの直売市情報

1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
15,988点

大根・白菜・白ねぎ・ほうれん草・
しびき・レンコン・箱寿司・カブ・
干し柿・キャベツ

すいせんの
里
1,323点

白ねぎ・白菜・キャベツ・しびき・
サニーレタス・ブロッコリー・ぎんなん・
ひらたけ・大根・生椎茸(原木)

創業祭

JAグリーンおおだ
すいせんの里
3月7日・8日

3月の特売日

JAグリーンおおだ
すいせんの里
3月28日・29日

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)

切花・鉢花10% OFFの日

毎月 8日、18日、28日(8のつく日)

森山職員の 独り言



今年も春の到来を感じる時期となりました。昨年は、夏の猛暑、秋の雨不足等の天候不順、さらには生産資材価格の高騰等の中、生き活きとした野菜を出荷していただき、産直会員の皆様は“さすが！”と感謝しています。

JAグリーンでは、特売を月2回とし野菜の詰め放題等のイベントを行い、どうしたら、何をしたらお客様に喜んで頂けるか、出荷者の皆様の生産された農産物をお届けできるか、日々話し合っております。当たり前の日々が当たり前でないと感じる事が多くなってきた今日ですが、1日が無事に終わられることに感謝し、朝には元気な笑顔で開店出来るよう「一意専心」の心で、産直会員さんと共に春を待ちわび、野菜・お花・苗物等を並べて、皆様のご来店をお待ちしています。

JAグリーンおおだ、すいせんの里、生産販売課

JAグリーンおおだより
出荷者の皆様へ

2月5日より産直台を平台に改装致しました。置き場スペースも広がり、お求めやすい環境となりました。皆様のご協力で産直平台が、たくさんのお新鮮野菜で埋まりますよう1品でも多くのお出荷をお願いいたします。

※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 1月子牛市場ランキング ベスト5 (本人取り除く)

▶島根県の母系統を高く評価いただき、喜んでいきます。



又キ最高
温泉津町井田
厚朴 邦広さん

▶今年もがんばります。



メス最高
三瓶町志学
高田 拓さん

【又キ】

順位	地区	氏名	体重	日齢	父	祖父	祖祖父	祖々祖父
1	井田	厚朴 邦広	261	336	福之鶴	百合久勝	恵茂勝	藤桜
2	井田	松本 陽一	270	329	若百合	美国桜	喜亀忠	安福久
3	志学	島田 克己	286	331	暁之藤	茂洋	平系勝	徳重波
4	水上	株式会社大田原農場	319	327	福之姫	百合茂	安福久	日向国
5	富山	幸村 正人	273	316	紀多福	安福久	美穂国	勝平正

【メス】

順位	地区	氏名	体重	日齢	父	祖父	祖祖父	祖々祖父
1	志学	高田 雅晴	302	299	安福久	福之姫	諒太郎	百合茂
2	大国	長見 茂幸	279	289	福之姫	美津照重	安福久	百合茂
3	山口	大國 裕紀	280	297	北美津久	美国桜	安茂勝	貴安福
4	山口	大國 裕紀	264	298	福之姫	安福久	勝忠平	福安照
5	志学	木下 崇	279	352	福之姫	福安照	茂勝栄	茂重桜

1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	888,800	283,800	504,504	4,957	68,433	272	275
	中央	118	888,800	41,800	490,134	84	2,002	279	282
	県	173	1,655,500	41,800	499,839	9,789	11,698	283	285
又キ	管内	31	785,400	161,700	590,913	-25,014	60,493	304	276
	中央	138	1,038,400	161,700	624,346	-1,503	72,787	306	279
	県	228	1,046,100	161,700	623,126	-2,723	77,969	311	282

子牛市場

令和7年1月15日



約**4.6℃**も暖かい
電気いらずの
暖かマット **暖か寝袋**

電気いらずで暖くなる構造!



節電対策
電気代 **0円** 寝具

まとめ買いが
お得!!
7,990円 送料込 税込

冷気を防いで体温を溜め込む
暖かマット



節電対策/シンサレート入り
電気いらずの暖かマット MO19

お買い得 シングル 100×205	2枚組	申込番号 77063	送料込 税込価格 7,990円
枚数	サイズ(約cm)	申込番号	送料込 税込価格
1	シングル 100×205	77064	4,990円
1	セミダブル 120×205	77065	6,990円
1	ダブル 140×205	77066	9,190円

四隅
ゴム付き



ど〜んと伸びて

丈夫な生地の
ソファーカーバー!



はっ水加工付
のびのびソファーカーバー MO23D

タイプ	グリーン	ベージュ	ブラウン	送料込 税込価格
1人掛用	77611	77612	77613	6,390円
2人掛用	77614	77615	77616	8,490円
3人掛用	77617	77618	77619	10,590円

以下のタイプにはご使用いただけません。

- ・肘掛けがない
- ・リクライニングするタイプ
- ・肘掛けと背もたれの高低差がない
- ・背もたれが高め(高さ86cm以上のタイプ)



◎素材:ポリエステル・他 ◎中国製

ネット使用
洗濯機 OK



ぎんぎんテレビで放送♪

地ナン地ショー

Chisun Chishow Cooking

クッキング

今月の料理

「漬して焼いて、いーもの食べよう♪」

地元の食材を美味しく調理
辻調理師専門学校卒業、3人の子育て中
フリーアナウンサー
谷 夏海さん



① 里芋まんじゅうあんかけ

<材料(3~4人分)>

- ・里芋(皮付き) 5個程度(400g~500g程度)
- ・豚ひき肉 130g
- ・こめ油 材料が浸る程度
- ・塩 小さじ1/2
- ・練りがらし お好み
- ・生姜 3切れ(4g程度)
- ・片栗粉 小さじ2
- ・薬味 ゆずの皮など適量
- ・水溶きの片栗粉 適量

【あんかけの出汁】

- ・水 100cc
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・塩 少々
- ・みりん 大さじ5
- ・顆粒出汁の素 小さじ1

<作り方>

- ① 里芋は中央にぐるりと一周切れ目を入れ、蒸し器で約20分蒸す(目安は竹串がすっと刺さる程度。切れ目を入れると里芋の皮がつるんと剥ける)。
- ② 皮をむいた里芋をすりこぎ棒やマッシャーでなめらかになるまで潰す。
- ③ ②に片栗粉と塩を加え混ぜ、6~7等分して丸めて表面に片栗粉をつける。
- ④ 材料が浸る程度の油で表面がサクッとするまで揚げる。
- ⑤ フライパンに油(大さじ2程度)と生姜の千切りを入れ、香りが出たら豚のひき肉を入れ軽く炒める。
- ⑥ ⑤にあんかけの出汁を入れ、沸騰させアルコールを飛ばしたら中火にして、水溶きの片栗粉でとろみをつける。
- ⑦ 揚げた里芋まんじゅうにあんかけをかけ、薬味を添えたら完成! お好みで練りがらしをつけて下さい。

※見た目もコロっとして可愛いく、子どもも好きなメニューです。

※里芋は蒸すか電子レンジがおすすめ!(茹でると少し水っぽくなってしまいます。電子レンジは600wで5分程度あたため)



② 長芋たっぷりとろろ昆布入りお好み焼き

<材料(3~4人分)>

- ・豚バラ肉 200g程度
- ・キャベツ 1/2個程度(400g程度)
- ・長芋 1/3個(200~250g程度)
- ・天かす 40g
- ・顆粒出汁の素 小さじ1
- ・お好み焼き粉 80g
- ・酒 適量
- ・とろろ昆布 お好み
- ・油 大さじ1

【トッピングをお好みで】

- ・お好みソース
- ・マヨネーズ
- ・鯉節、青のり、紅しょうがなど

<作り方>

- ① キャベツは粗みじん切りにする。
- ② 長芋は皮をむいてスライサーで千切りにする。
- ③ ボールにキャベツ、長芋、天かす、卵、お好み焼き粉、顆粒出汁の素を入れ混ぜる(水分が出るのであまり混ぜすぎないのがポイント!)
- ④ フライパンで大さじ1の油を温め、火を弱めて③の生地をフライパンに広げる。その上に豚肉、とろろ昆布を乗せたら強火にする。
- ⑤ 蓋をして生地の上に火が通るまで蒸し焼きにして裏返す。
- ⑥ 裏返したら適量の酒を回し入れ、弱火で蒸し焼きにして豚肉に火を通す。豚肉がカリッとするのが目安。
- ⑦ 器に盛り、ソースやマヨ、トッピングはお好みで!

※長芋は皮をむいてスライサーで千切りにするとふっくらした中に芋の食感がある。

※酒を入れて蒸すと香りが出て美味しくなる。とろろ昆布で旨みがアップ!

提供: JAしまね石見銀山地区本部



JA共済の
地域貢献活動

3月の外勤日(ふれあいの日)は
12日(水)・13日(木)・14日(金)

※3月12日(水): 三瓶店、
高山店は休業いたします。

年金無料相談

3月の年金無料相談は、
お休みさせていただきます。



タマネギの肉巻き



材料 (4人分: 1本分)

- 豚バラ薄切り(長め)… 200g
塩こしょう……………少々
〔タマネギ……………1玉
サラダ油……………小さじ1
ハウレンソウ……………1本
ニンジン……………1/2本
小麦粉……………適量
サラダ油……………小さじ2
A 砂糖……………大さじ1/2
しょうゆ……………大さじ1
みりん……………大さじ1
酒……………大さじ1



作り方

- ①フライパンに油を熱し、千切りにしたタマネギを強火で炒め、しんなりしたら火からおろして、粗熱を取っておく。
- ②ハウレンソウはサツと茹で、水に取り、水気を絞っておく。
- ③ニンジンは5ミリ角の棒状に切り、レンジ(600w)で2分間加熱して柔らかくする。
- ④豚肉の長い辺を1cmずつ重ねながら、幅20cm×長さ25cm以上になるように並べ、軽く塩こしょうをふる。
- ⑤④の手前2cmをあげ、タマネギを半分の長さにおさまるように置き、その上にニンジン、ハウレンソウを乗せて巻き寿司のように手前から奥に巻いて、小麦粉を薄く振りかける。
- ⑥フライパンにサラダ油を中火で熱し、⑤の巻き終わりを下にして並べ入れ、フタをして3分焼き、転がして上下を返して再度フタをして3分焼く。
- ⑦フタを取り、全体に焼き色を付け、混ぜ合わせたAの調味料を加えて、焼きからめ、好みの幅に切って皿に盛る。

コメント

- ・タマネギの甘味がぎゅっと詰まった野菜たっぷりの肉巻きで、免疫力アップ!
- ・すのこ代わりに肉の下にラップをひくと巻きやすいです。

アレンジ

- ・中央に巻く野菜はパプリカ、春菊、水菜、ニラ、ネギ、小松菜、あずこなどに替えてもOK!
- ・しゃぶしゃぶ用ロース肉で細巻きもできます。

材料 (4人分)

- チンゲン菜……………2株
シイタケ……………3枚
もやし……………1袋
サラダ油……………小さじ2
塩こしょう……………3振り
〔合挽肉……………100g
酒……………大さじ1
生姜……………ひとかけ
サラダ油……………小さじ1
A 水……………150cc
鶏ガラスープ(顆粒)…小さじ1
オイスターソース…大さじ2
しょうゆ……………小さじ1
B 片栗粉……………大さじ1
水……………大さじ1

作り方

- ①チンゲン菜は軸と葉先に分けて長さ3cmに切る。
- ②シイタケは薄切りに、もやしは洗って水気をきっておく。
- ③小鍋にサラダ油と生姜のみじん切りを入れて火にかけ、香りが出てきたら、合挽肉を加えて酒を振りかけて炒める。
- ④色が変わってきたらAを加え、煮立ってきたらBの水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、3分間煮詰める。
- ⑤フライパンにサラダ油を熱し、チンゲン菜の軸とシイタケを入れて炒め、少し色が変わったら、もやしとチンゲン菜の葉先を入れ、好みの硬さに炒めて、塩こしょうで軽く下味をつけ、皿に盛る。
- ⑥④のそぼろあんを野菜の上にかける。

野菜炒めのそぼろあんかけ



コメント

- ・手ごろな価格帯で手に入る野菜を組み合わせ、しっかり野菜も取りましょう!

アレンジ

- ・そぼろあんは豆腐にかけたり、ご飯にかけたり、便利に使えます。
- ・ふるふき大根やジャガイモ、ニンジン、ブロッコリーなどの茹で野菜にかけても美味しいです!

お詫びと訂正

広報誌JAしまねびより1月号「しまねうれしび」におきまして、誤りがございましたので、お詫びし訂正いたします。

【誤】④②に小さく砕いた麩と卵を加え、皿に混ぜる
【正】④③に小さく砕いた麩と卵を加え、更に混ぜる

健康 散歩

フレイルを予防しよう!

JA島根厚生連

冬になり寒さや天候によって外出する機会が減っていませんか?冬は活動量が低下しやすい季節です。活動量が低下すると「フレイル」のリスクが高まり、長く続けると日常生活に支障をきたします。冬場こそ意識的に「フレイル予防」に取り組みましょう。

フレイルとは身体的脆弱性のみならず精神・心理的脆弱性や社会的脆弱性などの多面的な問題を抱えやすく、自立障害や死亡を含む健康障害を招きやすいハイリスク状態を意味します。簡単に言うと「健康と要介護の中間の状態、身体や認知機能の低下がみられる段階のこと」です。

フレイルの判断基準 (J-CHS基準)

1. 体重減少 6か月で、2kgの(意図しない)体重減少
2. 筋力低下 握力：男性28kg、女性18kg未満
3. 疲労感 ここ2週間、わけもなく疲れたような感じがする
4. 歩行速度 通常歩行速度<1.0m/秒
5. 身体活動の低下 運動・体操を週に1回もしていない→3つ以上当てはまると「フレイル」

●フレイルを予防するために3つのポイントを意識しましょう

①適度な運動

ウォーキングや室内での軽い運動などがおすすめです。

買い物に行った時に意識して歩いたり、室内では馴染みのある「ラジオ体操」や「テレビ体操」など行ったりすると、冬場でも気軽に続けることができます。意識的に小まめな水分補給を心掛け、脱水に注意して行いましょう。

②栄養バランスのとれた食事

食事は1日3食で、主食、主菜、副菜をそろえましょう。筋肉量の維持に欠かせない「たんぱく質」は、肉や魚、大豆、卵、乳製品などに含まれています。色々な食品を組み合わせ、冬場は手軽に色々な食材がとれる鍋がおすすです。

③人とのつながり、交流のある生活

人とのつながりや交流など社会性のある生活も大切です。外出の機会が減る時期は自分に合った方法やコミュニティを見つけましょう。特別な活動ではなくても、買い物ついでに知り合いと話を、電話で家族や友人とおしゃべりすることでもかまいません。



体調に気をつけながら、意識してフレイル予防に取り組みましょう!