

JAしまねびより 2

2018

February Vol.23

特集 島根のいいもの再発見!! 「津和野町 タラの芽」 西いわみ地区本部

来月の
外勤日は

3月17日土



石見神楽「ちがえ
道返し」



島根には誇れる農産品がたっくさん！

島根のいしもの再発見!! 直撃・生産者インタビュー

東西に長く広がり、海も山もある
自然環境豊かな島根県。島根には、
胸を張って誇れる農産品が実は多種
にあるんです。毎月、その農産品を紹介、生産者
の声を聞いていきます！



【津和野町 タラの芽】

2月は、西いわみ地区本部。鹿足郡津和野町で、山菜を生産している、日原タラの芽生産組合の永田寿秋組合長、生産第一人者の田中幸一さん、お二人にお話しをお伺いしてきました。



商人集落きっての商人、田中さん。



山の民という言葉に、中山間地域の課題解決法の一端を感じた。

タラの芽の生産をはじめて どのくらいになりますか？

昭和62年から、日原の商人

（あきんど）集落で生産への挑戦がはじまりました。その

後こごみ、ウルイなどの山菜の栽培も加わり、昨年でちょうど30年になります。この辺

りは中国山地の山あいに位置

しており、高津川の支流が流れ、水は綺麗で自然豊かな反面、平坦な農用地が1パーセント未満の中山間地。

平野が広がる地域で栽培される品目と同じものを生産するには、地理的な制約や生産効率が悪く、農業を続けていくのが難しい地域です。農業を生業（なりわい）として暮らしていくためには、山の民は山の民らしく、山菜を作るのが一番良いのではないかと考えました。もともとこの商

どのように栽培するのですか？



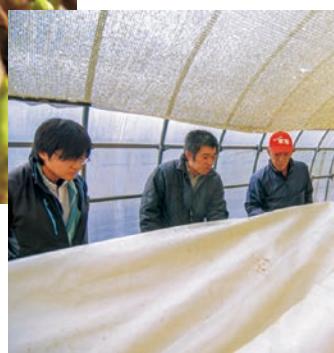
勝手なイメージとは違う「山菜」の生産現場の風景が広がっていました。

人集落では、時代ごとに生産品目が変わってきました。中山間地というハンデがあることで、いろんな品目に挑戦し続け、チャレンジ精神が旺盛な農業人が多くいた証です。

タラノキの母樹を畑に一定間隔に植えて、芽吹かせるための原木を1年で約2メートル5センチ程度の高さに育てます。その後原木を10センチ前後に切った「駒木」にして、ハウスの中のベンチに並べて育てます。7センチ程度になつた芽を選定し、ハサミで一つずつ丁寧に摘み取り収穫します。収穫したものは50グラム・5本前後にパック詰めにしたものを作ります。JAしまねに出荷しています。1月から本格的に出荷がはじ



ベンチに詰まるノウハウ
と技術は、部会外へは
門外不出。特別に見せ
ていただきました。



これまでに苦労してきたことや、大変なことなどありますか？



研究の末に辿り着いた、生育に適した環境の中にはタラの芽がびっしりと。



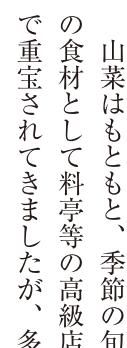
タラの芽 一口メモ

日本全国の山に自生しているタラノキはウコギ科の落葉低木。新芽を「タラの芽」「タランボ」と呼び、春の訪れを感じる食材として「山菜の王様」と言われている。島根のほか山形や富山、徳島などで栽培。たらの芽はカリウムを多く含み、食物繊維や葉酸などのビタミンが豊富で、古くから薬用、食用として愛されている。津和野・吉賀両町と益田市の生産者で組織する日本原タラの芽生産組合では、タラの芽のほか、ウルイ、こごみ、フキノトウなどの山菜を栽培している。



タラの芽のオススメの食べ方などありますか？

「はかま」と呼ばれる茶色い皮をむいて、天ぷらなど、単純



今後の抱負や展望を聞かせてください。

これまでに苦労してきたことや、大変なことなどありますか？

栽培をはじめた当初は、何よりも視察に行く場所がほとんどありませんでした。中・四国や九州はじめ先進地が全

上がってきました。現在は、Iターンしてきました7人を加えて組合員も38人まで回復。U-Iターンの若い就農者ははじめ、どんどん受け入れて生産量を増やす努力を続けています。



これまでの取り組みを次のステップへ。永田組合長のまっすぐな眼差しが印象的でした。



真っ白な姿の「ウルイ」。山菜といえば日原と言われるよう様々な品種で市場のニーズへ。

まり、4、5月頃まで続きます。
県内はじめ、関西や九州など
の市場へ出荷しています。

くないなかで、農業系の印刷媒体でタラの芽の記事を見つけ、載っていた山梨の生産組合長に会いに行き、栽培方方法を学びました。ただ、再現してもなかなか上手くできない年月が続き、38人いた組合員は9人にまで減った時期もありました。なぜ上手くできな
いのか山に入つて自生してい
るタラノキを徹底的に研究し

な味付けや調理方法で味わうのがオススメです。技術の進歩で1年中食べられる食材が増えましたが、タラの芽は春を感じる季節食材。ほのかで品な苦味、ほつくりとした歯ごたえを楽しんでもらいたいです。天ぷらのほか、さつと茹でて酢味噌を付けて食べても美味しいですし、バター炒め、火を通したタラの芽に、すり胡麻と醤油・砂糖であえた胡麻味も風味いっぱいです。

くの人に食べてもらおうとAとタッグを組みながら大事に育ててきました。猫の額ほどの小さな面積でも露地を最大限に活用。タラの芽からスタートした山菜づくりは、今では数種類の山菜を栽培するまでになりました。これまでのファンの人達に品質・鮮度の高い自慢の山菜を届け続けるのはもちろん、誰でも気軽に食べることができる、身近な食材としてPRしていきま

ターン者も加わり生産量も増加しています。これまで組合の門を叩いて出て行った人はいません。新規就農者には、徹底したサポートを心掛け、苦労して確立した技術の伝授を既存の組合員全員が惜しみなく協力しています。これらの30年は勢いのあるものと信じ、総合的な山菜の産地として広く知られる地域になるよう取り組んでいきます。



J Aの「自己改革」って何?

「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つを基本目標に、JAが自ら進める改革のことを言います。JAしまねでは、役職員の意識改革に取り組み、組合員との対話やアンケートにより組合員の声を事業に反映できるよう努めています。また統合のメリットを発揮し所得増大や生産拡大につながる以下のような取り組みを行っています。



**JA
自己改革
実践中**

JAグループ島根

J Aしまねの取り組み

- ☑ 営農座談会や各種集会などで、役職員が組合員の皆さまから直接意見や要望をいただく機会を増やします。
- ☑ 島根県全域で振興・生産を奨励する品目を県域品目として、地区本部が独自に振興していく品目を地域品目として、本店と地区本部が連携して生産振興・販売対策を行っています。
- ☑ 生産資材(肥料・農薬等)の銘柄を集め、統合メリットを生かした共同購入により、徹底した価格交渉の上、コスト低減に取り組んでいます。
- ☑ 改正農協法に伴い、次回の役員改選(平成31年6月)に向けて、農業の現場の意見・ノウハウが反映されるように検討を始めています。
- ☑ 地域の活性化実現に向けて、営農だけでなく食農教育や社会貢献活動、子育て支援活動などのくらしの活動を行うとともに、JAの「総合事業」を通じて地域のインフラの一翼を担っています。



J Aの自己改革に関する組合員アンケートへのご協力について

J Aしまねでは、自己改革の取り組みに対する皆様の評価をお伺いして、より一層組合員の皆様の負託に応えるとともに、組合員の協同による総合事業によって、魅力ある地域の農業やくらしを支えるJAであるために、無作為に選ばせていただいた3,000名を対象に組合員アンケートを実施することといたしました。

3月1日(木)から22日(木)の期間に、対象者の皆様宅へご訪問させていただきますので、ご協力いただきますようお願い申し上げます。



理事会情報 (12月25日開催)

協議事項

- | | |
|------|--------------------------------------|
| 報告事項 | ① 平成29年度JAしまね農業振興支援事業 第4回(12月)申請について |
| | ② 平成30年度農業振興支援事業の要項・要領(案) |
| | について |
| | ③ 平成29年度島根米の追加確定金単価について |
| | ④ 畜安法改正に伴う生乳受託販売規程の一部改正 |
| | について |
| | ⑤ くにびき地区本部旅行業務の農協観光への移管と旅行センタ一廃止について |
| | ⑥ 資産査定要項等の一部改正について |
| | ⑦ 組合と理事との取引(契約)の承認について |
| | ⑧ 組織基盤強化における役職員の増資運動について |
| | ⑨ 重要な就業規則制裁条項の適用について |
- ⑩ 重大な不祥事件報告および対応について
- ⑪ 平成29年度反社会的勢力の三次認定について
- ⑫ 事務ミス報告について
- ⑬ 組合と理事との取引(契約)の報告について
- ⑭ 自主検査実施報告について
- ⑮ 平成29年度農林水産省・島根県(二者)による検査結果について
- ⑯ 平成29年11月末月次決算報告について
- ⑰ 「出雲コーチン」の商標登録について
- ⑱ 業務用固定電話会社の統一について
- ⑲ 電気使用量抑制に向けた現場調査の実施について
- ⑳ JAしまね本店の施設管理について
- ㉑ JAの自己改革に関する組合員調査試行調査の実施について
- ㉒ 平成29年度年末賞与交渉結果について
- ㉓ 外部有識者会議の設置、諮問について
- ㉔ 事業運営改革の取り組み状況について
- ㉕ その他①農政をめぐる情勢について
- ㉖ 青年・女性理事活動報告等

雲 南

部署間連携で提案力強化 利用者の満足度向上を目指す

雲南地区本部は部署間連携に積極的に取り組んでいます。その一環で「クルマスターの日」と命名した自動車共済推進強化期間では、共済窓口担当者やLA（ライフアドバイザー）、事故処理対応をする自動車共済審査員の三者の専門性などを活かし、自動車共済の最高水準保障「クルマスター」契約による万全保障の必要性を利用者へ呼び掛け、より安心していただける保障の提案を目指しています。

1月12日には地区本部で「クルマスターの日」の進発式を行いました。役職員40人が集まり、情勢報告や連携をより強めるためにはどうすればよいかを支店毎に話し合いました。

同地区本部の竹下克美副本部長は「部署の枠を越えて一体的に取り組み、利用者のためのJAを目指して欲しい」と話し、今後連携した活動を恒常化したい考えです。



地域ナンバー1を目指し一丸となる職員

隱 岐

水稻栽培研修会を開催

隱岐地区本部は1月19日、隱岐島文化会館で平成29年度水稻栽培研修会を開催しました。

水稻生産者、関係機関約30人が出席し、29年産米の集荷状況や品質、30年産以降の取組方針、経営所得安定対策の概況、きぬむすめの栽培方法、省力化資材などの説明を行いました。

この研修会は、平成27年のJA統合を機に毎年開催しており、今回で3回目となります。30年産から始まる新たな生産調整の中でも売れる米作りに取り組む必要があることから、コシヒカリからきぬむすめへの品種誘導に重点をおいた内容で開催しました。

隱岐の島町産米については、特に飯米農家を中心にコシヒカリの作付けが多く、近年の気候変動などから品質が不安定で1等米比率のばらつきも見られ、収支的にも不安定な状況となっています。同地区本部では新たな生産調整も考慮し、近年比較的安定しているきぬむすめへ作付移行していく方向で現在取り組んでいます。西郷ライスセンターでは乾燥機を新たに整備したことで受入れ体制を整え、対応をしています。



くにびき

くにびきキャベツ出荷！ 厳寒乗り越え甘味強く

東出雲町揖屋の干拓地で育った「くにびきキャベツ」の出荷が盛んになっています。6月ごろまで出荷は続き、生産者は収穫作業や選別で多忙を極めています。

くにびきキャベツは、中海干拓地で栽培されるキャベツのことと、関西圏を中心に年間730～1,000トンの出荷量を誇り、県内産キャベツの出荷量の大半を占めます。平成24年には、高い品質と安全性を有した農林水産物だけが受けられる「美味（おい）しまね認証」にも選ばれました。

12月中旬ごろから本格化した出荷作業は、寒波の到来もあり、雪が降る中で収穫する日もありましたが、生産者は丁寧な手つきでキャベツを箱詰めしていました。中海干拓事業所の小室陽二所長は「寒さを越えたキャベツは甘味が強くおいしい」とPRしました。



収穫したキャベツを箱詰めする生産者

やすぎ

新たな取り組みへ安全祈願

やすぎ地区本部は安来市飯島町にある「JAしまね やすぎデイサービスセンターふれあい」の建物新築工事に伴い、工事期間中の安全を願って、12月27日に安全祈願祭（地鎮祭）を執り行いました。

地域、とりわけ農家組合員家庭において今日問題とされるのは、後継者不足や組合員の高齢化とともに、家族の介護にかかる問題です。今後JAが取り組む介護福祉事業に対する期待が高まることは必至であり、JAとしても組合員のみならず、地域社会から求められる事業として取り組んでいかなければなりません。

今回のデイサービスセンター建物新築に伴い、ご利用者の皆様、地域の皆様のご期待に応え、より良いサービス提供に努める所存です。



斐川

出荷者協議会感謝の集い開催

1月10日、JAしまね斐川グリーンセンターに野菜等を出荷する生産者で構成されている野菜等出荷者協議会が、斐川町内にある出雲空港ホテルで「感謝の集い」を開催しました。

当日は関係者を含め約130人が参加し、昼食を食べながらお互いに情報交換したり近況報告をしたりしながら親睦を深めました。催し物では、JAしまね米穀園芸部の須山一部長補佐による「最先端の産直市場」「美しい出荷物の例」についての紹介と、福間花子さんと白石勢津子さんによる「出雲弁の寸劇」が披露され、日常の会話を面白おかしく話す内容に、笑いの渦が巻き起こり、会場は大いに盛り上がりました。

出荷者協議会ではこのような集いを毎年開催しており、今年で13回目となりました。年を重ねるごとに仲間の輪も広がり、元気に楽しく活動できることに感謝しながら、皆さん和やかなひと時を過ごされました。



出雲弁の寸劇披露

石見銀山

女性部が 「JA自己改革研修会」

JALしまね石見銀山女性部が、1月18日に大田パストラルで「JA自己改革研修会」を開き、フレミズを含む支部長13人が出席しました。

研修会では、石見銀山地区本部の山崎辰次本部長を講師に、JAや地域農業がおかれた状況や、自己改革の進め方について、身近な例えを挙げながら説明を受けました。山崎本部長は「JA綱領が謳うこの国の豊かさは、中山間地の小規模な農業が築いてきたもの。JAは自己改革により体質強化し、地域のくらしを守っていく」と、女性部への理解と協力を求めました。同女性部の森勝岸江部長は「自己改革は私たちの問題でもある。運動の実践者として、JAとともに改革に挑戦し、地域のくらしを支えていきたい」と感想を話しました。

同女性部では毎年1月にJA役職員との意見交換会を開いており、今年は趣向を変え、間近に期限が迫る自己改革についての研修会としました。研修会にはJA各部門の部長も同席し、自己改革の他、事業に関する要望にも応えました。同JA安江浩樹総務部長は「女性部がJAとともに取り組む教育文化活動こそJA自己改革の入り口である。今後も力強く進めてほしい」と支部長を激励。JA、JA女性部の気持ちを一つに自己改革を進める決意を固めました。



山崎本部長（中央）の説明により
JA自己改革への理解を深める女性部員

隱岐 どうぜん

産直部会総会開催

JALしまね西ノ島支店産直部会は1月26日、西ノ島支店で「第5回JALしまね西ノ島支店産直部会通常総会」および「第5回農産物持寄会」を開催しました。当日は、今冬いちばんの積雪と寒風のなか、約20人の産直会員の参加がありました。

総会では、上程した議案の承認の他、昨年実施した斐川地区本部や同地区本部管内の農家への視察研修の報告を行いました。

積雪で農産物の集荷が危ぶまれた持寄会では、展示した農産物を会員が相互に評価し、会長賞1点、副会長賞2点、本部長賞1点を選出して、各受賞者から「ワンポイント栽培法」を教えていただきました。また、隠岐支庁農林局農業専門普及員の矢野仁士さんによる「春野菜作り講習会」を受講し、今期販売高10%アップを目標とすることとして、和気あいあいのうちに全日程を終了しました。



出雲

ラピタ恒例のどんど祭り 無病息災を願う

生活購買店舗「ラピタ」は1月12日、出雲市神西沖町で「どんど祭り」を開きました。ラピタのどんど祭りは、小正月行事の火祭りとして昭和40年ごろから続く恒例の催しです。

ラピタでは、どんど祭りを行わない家庭向けに、市内全9店舗に正月飾りの回収箱を設置。集められたしめ縄などは山のように積み上げられ、点火すると大きな炎が舞い上がりました。雪が舞う中、訪れた地域住民は立ち昇る火を囲み、今年の無病息災を願いました。

同地区本部生活部の川上弘信部長は「地域に根ざしたラピタとして、伝統行事を守ることには意義があると考えています」と話しました。



無病息災を願って火にあたる地域住民

島根おおち

米のヒット甲子園で大賞受賞

島根おおち地区本部では、「販売に結びついた米作り」として、「石見高原ハーブ米」の生産振興に取り組んでいます。

この度「石見高原ハーブ米きぬむすめ」が日経トレンド主催「米のヒット甲子園」で全国195銘柄の中から9銘柄に選ばれ、「今一番食べてほしいお米」の大賞米に選ばされました。大賞米は東京自由が丘の料理店で期間限定特別ランチメニュー「ごはんがすすむ京のおかず御膳」として提供されました。

「石見高原ハーブ米」はクローバーを稻刈り後の水田で育て、田植え前の



緑肥としてすき込むことで化学肥料を99%抑えた方法で栽培しています。農薬は通常の5割減で取り組み、環境にやさしい「エコロジー農産物」として生産しており、広島や東京方面へ販売しています。10年以上にわたるハーブ米の取り組みが評価されたことを糧に、より安心安全な売れる米づくりを目指していきます。

お問い合わせはJAしまね島根おおち地区本部米穀農産課(TEL: 0855-83-1623)まで。

「米のヒット甲子園」とは

全国の五つ星お米マイスターに、お薦めの新米を3つ挙げてもらい、得票数で上位に選出された9銘柄を対象に味覚審査会を実施。審査委員長を含む7人の審査委員が官能審査で大賞米を選ぶ。消費者目線からお米の味と米食の魅力を伝え、一層おいしくお米を食べる日々をサポートする。



西いわみ

「吉賀美玉」に決定 吉賀米のネーミングとロゴの表彰式を実施

吉賀米推進協議会（会長吉村諭）は12月22日、吉賀米のネーミングとロゴマークの表彰式を鹿足郡吉賀町の県立吉賀高等学校で行いました。

同協議会は、生産者16人で農薬と化学肥料を県基準の半分以下に抑えながら、清流高津川の源流地で安心安全な米作りに取り組んでいます。生産した米は「吉賀米」として大阪市内の米穀店などで販売していますが、産地間競争が激化していることから、多産地との差別化をPRするため、新たな名称とロゴマークを作成し、ブランド化を図ることとしました。地元一丸となった取り組みとするため、町の未来を担う地元高校生にアイデアを募集、昨年7月にプレゼン大会を開催し、審査を行いました。その結果、ネーミングは同校2年生の秋山一平さんの「吉賀美玉（よしかびぎょく）」が、ロゴマークは3年生の大庭智里さんの、清流高津川が流れる吉賀町を茶碗に見立て、その中に育つ稻穂をテーマにした作品が選ばされました。

同協議会は「これをきっかけに高校生や地元住民と一体となった活動で地域を盛り上げてほしい」と意気込みを語りました。



ネーミングを考えた秋山さん（右から2人目）
ロゴを考えた大庭さん（左から2人目）

いわみ中央

いわみの母ちゃん漬け 漬け込み作業始まる

いわみ中央地区本部では、JA弥栄女性部（部長 德田マスエ）が大根の栽培から加工まで行って作るたくあん漬け「いわみの母ちゃん漬」を販売しています。今年度も、昨年9月に大根の種を播き、11月に約2,000本を収穫しました。収穫した大根は、洗って陰干します。12月に陰干した大根を塩漬けし、1月に大根の本漬け作業を女性部員で行いました。

無添加の昔ながらのいわみの母ちゃん漬は好評で、「懐かしいたくあんの味で、古漬けになんでも美味しいから、毎年買っています」という消費者の声も聞きます。昨年度から、JA女性部弥栄独自の加工事業として取り組み、部員みんなで楽しみながら取り組んでいるところです。4月になると販売がスタートします。



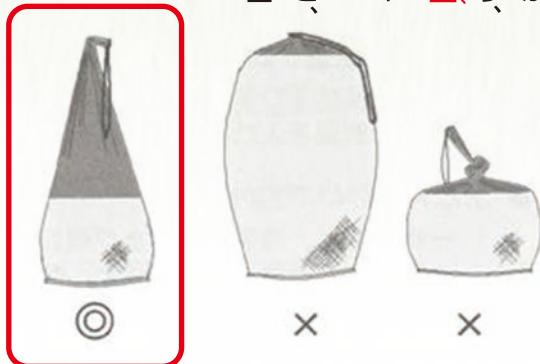
水稻

平成30年産水稻育苗準備がまもなく始まります。昔から「苗半作」といわれるよう、特に注意します。今年作では健苗育成が最も重要となります。今年も「育苗トラブルゼロ」を目指しましょう!!

☆種糲を糊袋に詰める

袋の中で種糲が自由に動けるよう、袋詰めは袋の容量の7割程度までにします。

きつくなれば発芽不揃いの原因となります。



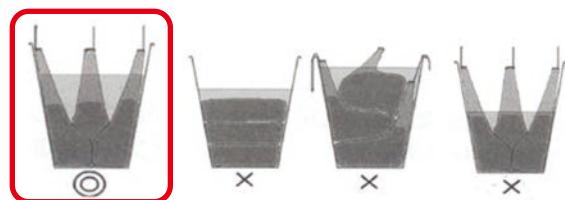
●品種別の浸種日数（積算温度は水温×浸種日数の値となります）

品種	積算温度	浸種日数の例) 水温13°Cの場合
ハナエチゼン	100°C	$100^{\circ}\text{C} \div 13^{\circ}\text{C} = 7\sim 8\text{日}$
コシヒカリ		
つや姫		
きぬむすめ	70°C	$70^{\circ}\text{C} \div 13^{\circ}\text{C} = 5\sim 6\text{日}$

◆糊袋を水槽に入れる時

右の模式図を参考にしてください。積み重ねは発芽不揃いの原因となります。

また、水は種糲の体積の2倍以上にしてください。



ポイント

◆冷たい水（5°C以下）で浸種を行うと発芽不揃いの原因となります。（水温10~15°C）

◆不十分な浸種・吸水ムラは、発芽が不揃いになるので、浸種中は水の交換は原則行わないでください。

◆浸種・催芽は清潔な真水（水道水等）を使用してください。風呂の残り湯を使う場合は入浴剤が入っていない湯を使ってください。

◆催芽・出芽の適温は30~32°Cです。32°Cを超えると細菌病の原因となるので、注意してください。



「きぬむすめ」は他品種に比べて発芽が早いので、伸ばし過ぎないよう、特に注意しましょう。

ゴザ、ムシロなど）の上に広げ、手につかない程度まで乾かしてから播種作業を行います。

※2品種以上浸種される場合は混種しないよう注意してください。

☆浸種

水温が10°C以下になると発芽が悪くなりります。屋外での浸種は避け、10~15°Cで行いましょう。日の当たる場所で浸種を行うと水温が高くなるので注意しましょう。

☆催芽

温度は30~32°Cで、24時間程度が目安です。

鳩胸状態（下図）になるまでの時間は、種糲の品種、環境によって異なります。実際に種糲の様子を確認し判断してください。

つや姫の浸種

【浸種時の注意点】

つや姫の種子消毒は生物農薬を使っているため、他の品種（化学農薬を使用）と一緒に出来ません。

必ず「つや姫」のみで浸種を行ってください。

つや姫の種子消毒は生物農薬を使っているため、他の品種（化学農薬を使用）と一緒に出来ません。



資材課

お問い合わせ 資材課

TEL 73-9619

お急ぎ下さい

水稻肥料早期引取奨励金支払いの対象は 2月末日引取り分まで

平成30年産水稻肥料予約申込書で申し込まれた肥料を2月末日までに引取りされた場合、合計金額の2%を早期引取奨励金として平成30年3月23日(金)に購買取引口座へ振込することとしております。

期日以降は、対象になりません。予約申込みをされた方はお早めにお願い致します。

配送センターの営業時間は、平日(8:30~17:00)、土曜日(8:30~12:00)です。

使わなくなったパイプハウスを 再利用しましょう

使わなくなったパイプハウスを解体し、導入を希望される方に斡旋いたします。

解体を希望される方は、解体を希望するハウスの寸法をお知らせください。

導入を希望される方は、導入を希望するハウスの寸法とJAによる工事を必要とされるものをお知らせください。御見積もりは無料でおこないますので、お気軽にお問い合わせください。いずれも、しまね
びより折込をご覧ください。



詳しくはJAしまね斐川地区本部資材課までお問い合わせください。

ニューストピックス

出前授業で豆腐作り

1月24日、JAしまね斐川女性部員6名と出東地区の中間敦司さんが、「出前授業」として斐川町の莊原小学校に出向き、3年生の総合学習授業の一環として豆腐作りを指導しました。この活動は地産地消・食農教育を通じた世代間交流を目的に10年以上前から行っています。児童たちはグループに分かれて作業を行い、使用した大豆は中間さんに指導してもらい学校の畑で種をまき収穫したものを使いました。出来上がった豆腐はみんなで試食をし、児童は「やわらかくて何もつけなくても美味しい」「いつもと違う感じがする、しそうに食べる姿を見られて嬉しかったです」と話しました。出前授業での豆腐作りは、中部小学校と出東小学校でも行われました。



豆腐完成に喜ぶ児童

1月27日、JAしまね斐川地区本部は斐川文化会館において「組合員学びのひろば」を開催しました。この取り組みは、暮らしやすい地域社会を考え、組合員・地域住民との新しい関係を築くことを目的に行われ、約320名の皆さんに参加していただきました。第1部では落語家三遊亭萬窓師匠による相続において生前に思い残すことの重要性を伝えることをテーマとした創作落語の講演と、第2部では税理士の小川実氏と萬窓師匠による相続解説が行われました。参加者からは「楽しみながら相続について勉強できた」「組合員一人一人に信頼されるJAとして今後もこのような企画をし、地域活性化させて欲しい」と感想が寄せられました。



萬窓師匠による笑顔相続落語

組合員学びのひろば 「笑顔相続落語」

地元品種「出雲の舞」 でそば打ち体験



真剣にそばを伸ばす参加者の皆さん

1月27日、出雲そば旅のコラボイベントとして、そば打ち体験道場（主催：JAしまね斐川地区本部）をそば庄万窓師匠による笑顔相続落語と協力し大抽選会が行なわれました。景品には、JA関連商品である島根和牛肉、ウィル給油券、よい食工房商品詰め合わせなどが用意され、当たるたびに歓声が上がっていました。

また、来店ポイントとしておさいふカードに30ポイントを付与するサービスや、同斐川女性部莊原支部による豚汁とおにぎりの無料サービスを300食用意するなど、天候が悪い中ではありますからは、「さつそく帰つて食べます」や「また（そば打ち）やってみたい」など好評がありました。当地区本部も同イベントに協賛していました。

ガス住宅課は、「ライフサポート24」の相談コーナー、グリーンセンターは「野菜直売所」を設けるなど盛りだくさんイベントとなりました。



大勢の来店者で賑わう抽選会場

莊原支店 大抽選会開催

1月24日、莊原支店でJAの業績還元イベントとして、同地区運営委員と協力し大抽選会が行なわれました。景

2018年1月の主なニュースをご紹介します

出雲市斐川土地改良区から

斐川地区土地改良施設管理体制整備推進協議会（遠藤泰夫会長 事務局：出雲市斐川土地改良区）が昨年12月15日に斐川文化会館にて、「地域を支える農業水利施設の管理について」と題し、斐川町内4つの小学校5年生の代表者（荘原小：石川明希さん、西野小：藤原菜緒さん、中部小：竹下愛理さん、出東小：古川竣也くん）による出前授業感想文発表会を開催し、来賓として池田県議、県農林水産部農地整備課課長をはじめ、JAしまね斐川地区本部より山根本部長を招き、地域住民約110人が出席しました。同協議会は、毎年斐川町内4つの小学校へ出向き、農業水利施設の役割や多面的機能について出前授業を開催しています。この度の発表会で、将来の農業の担い手である小学生の皆さんが出前授業により感じた農業や農業水利施設の重要性について発表したことを聞き、参加者は施設の適正な管理体制を構築することが、斐川町の農業を子供達のために残す基礎となることを確認しました。また、当日は藤岡大拙氏により「恵み多き斐川の川」と題し、記念講演が開かれ、斐伊川や新川の歴史について語って頂き、古代からの水の重要性について学び盛会のうちに終了しました。



カントリーエレベーターでの出前授業の様子



協議会からの感謝状を手にする4人の児童

出雲税務署からのお知らせ

確定申告書の作成は、国税庁ホームページ『確定申告書等作成コーナー』で！

☆ 申告会場は大変混み合います。申告書の作成はご自宅で！
～国税庁ホームページ「確定申告書等作成コーナー」の4つのメリット～

①税務署に出向く必要なし！

給与所得・年金所得の方は、見やすさ、分かりやすさを重視した、専用画面を利用すれば初めてでも簡単に申告書を作成できます。

②自動で税額を計算！

③いつでも利用可能！

④プリントサービスにも対応！

詳しくは
[国税庁](#)で検索

申告と納税は期限内に！

所得税及び復興特別所得税・贈与税

平成30年2月16日(金)から平成30年3月15日(木)まで

消費税及び地方消費税（個人事業者）

平成30年4月2日(月)まで

申告会場と開設日程

会 場：出雲市役所ぐにびき大ホール（出雲市今市町70番地）
日 程：平成30年2月16日(金)から平成30年3月15日(木)まで

社会保障・税番号（マイナンバー）制度の導入について

社会保障・税・災害対策分野において、行政手続の効率性・透明性を高め、国民にとって利便性の高い公平・公正な社会を実現することを目的として、社会保障・税番号（マイナンバー）制度が導入されました。

所得税等の確定申告書には、

マイナンバー（12桁） の記載が必要です！

本人確認書類 の提示又は写しの添付が必要です！

（本人確認（番号確認及び身元確認）を行うときに使用する書類の例）

【例1】個人番号カード（番号確認と身元確認）

【例2】通知カード+運転免許証、健康保険の被保険者証など
(番号確認)
(身元確認)

確定申告に関するおたずね…… 出雲税務署 ☎21-0440

◇「確定申告に関するご相談」は「0」を選択。

⇒「確定申告テレフォンセンター」へつながります。

〈開設期間は平成30年1月18日㈭から平成30年3月15日㈭までとなります。〉

◇税務署からの照会やおたずね、または職員にご相談の方は「2」を選択。

⇒「税務署」へつながります。



♪24時間いつでもあなたのそばに♪

介護福祉だより

お問い合わせ

介護センター ☎73-9635 デイサービスセンターツツジ園 ☎73-7314

うございました。
と喜んで下さいました。
「ひまわりグループ」
の皆様、ありがとうございました。

また、この日の午後からは、ひかわ図書館から「思い出語り」に来園して下さいました。利用者の皆さんも次々と参加して下さり、昔は年越し蕎麦を自宅で打たれていた方もおられ、上手に捏ねたり、切っておられました。完成した蕎麦は、厨房で茹でて昼食に皆で頂きました。打ちたての蕎麦は香りが良く、とても美味しいと大好評でした。

えて下さいました。利用者の皆さんも次々と参加して下さり、昔は年越し蕎麦を自宅で打たれていた方もおられ、上手に捏ねたり、切っておられました。完成した蕎麦は、厨房で茹でて昼食に皆で頂きました。打ちたての蕎麦をつくるためのノウハウを、実演しながら教

えました。粉の混ぜ方や捏ね方、気温や湿度によって水の分量を変えることなど、美味しい蕎麦をつくるためのノウハウを、実演しながら教



デイサービスセンターツツジ園

ツツジ園では、十二月八日毎年恒例の蕎麦打ちを行いました。今回は初めて、神庭から蕎麦を栽培してい

ました。道具も本格的

で、使用する水も、皆さん

の長寿を願い横田町の方か

ら準備して来てくださいま

した。粉の混ぜ方や捏ね方、

気温や湿度によって水の分

量を変えることなど、美味

しい蕎麦をつくるためのノ

ウハウを、実演しながら教

我が子自慢・孫自慢

甘えん坊いっちゃん、歌大好きゆずちゃん
いつまでも二人仲良し
姉弟でいてね☆

投稿者
荘原地区 丸口 一樹さん

丸口 柚來ちゃん(4歳)
樹くん(2歳)



応募先

JAしまね斐川地区本部 組織広報課
〒699-0593 出雲市斐川町荘原2172-3番地
☎73-9605 Eメール:kouhou.hik@ja-shimane.gr.jp
※写真にはコメント、住所、お名前、連絡先を付けて応募して下さい。

大募集!! 「我が子自慢・孫自慢」

あなたの撮った写真を掲載してみませんか?
プロ・アマ問いません。



※写真にはコメント、住所、お名前、連絡先を付けて応募して下さい。

各自持参してビニール袋を使って手軽にできるキムチを作りました。袋で漬けると汁が行きわたりやすいので、調味料が少なくてよく、日にちがたつても味が濃くならないことが特徴です。ベースを袋の中に入れて袋の上からもみ、全体に味を行きわたらせるので、手を汚さず作る事ができます。参加者の皆さん一人で作るのは大変だが、皆で作ると作業が分担できるので良いと話されていました。



JA
女性部
活動予定

**新規加入 大歓迎!!
待つちょ～よ!**



1月16日に
家の光記事活用として20
17年1月号付録「わが家の定番&新定番漬け物」の中から、白菜のキムチを作りました。今日は白菜を

*キムチ作りに挑戦



女性の元気でいきいきJA



2月19日(月)	絵てがみグループ	宮農総合センター	13:30~
2月21日(水)	パッチワークグループ	宮農総合センター	13:00~
2月22日(木)	書道グループ	伊波野支店会議室	9:30~
2月26日(月)	ひまわりグループ	生活課2階会議室	10:00~
2月28日(水)	女性倶楽部ソレイユ	いりすの丘	9:30~
3月12日(月)	絵てがみグループ	宮農総合センター	13:30~
3月13日(火)	ちぎり絵グループ	宮農総合センター	9:30~
3月14日(水)	いきいきグループ	生活課2階会議室	10:00~
3月15日(木)	手芸グループ	宮農総合センター	9:00~

參加者募集

興味のある方集まれ !! (各テーマとも定員あり)



JAひかわ女性大学

JA HIKAWA Women College



世界でひとつの作品作り 陶芸教室

日 時：平成30年3月8日(木) 10:00～11:30
場 所：出西窯（出雲市斐川町出西3368）
内 容：茶わんを作つてみましょ。
講師：出雲北山窯 山崎先生
参加費：2,000円 申込み締切り／2月20日(火)

驚きのヨガの効果を体感 ヨガ教室

日 時：平成30年4月12日(木) 10:00～11:30
場 所：JA料理教室
内 容：日々の疲れを癒そう。
講師：倉田 里美先生
参加費：500円 申込み締切り／4月5日(木)

*おおむね50歳までの女性を対象とさせていただきます。

* JAしまね斐川地区本部管内在住もしくは勤務されている方 組織広報課 (TEL 73-9605) まで

イル給油所から

TEL 73-9626

イル給油所で愛車をピカピカに

充実のタッチアップコーナー

7台利用可能。

直射日光や雨風を気にすることなく
吹上がりが出来、夜間のご利用も
快適です。



5分間
100円!

バキューム掃除機
3台設置



無料!

洗車後の拭き上げ
マイクロファイバー
クロス設置



無料

エアタワー2台設置



無料

マット洗浄機1台設置



無料

マットたたき7台



冬道といえば融雪剤!

下部洗浄と
高圧ジェットで
ダメージを軽くしましょう。

下部洗浄 ボディーの下部に付着した泥汚れをしっかり洗浄します。

高圧ジェット ブラッシング前の予備洗浄効果を飛躍的に高めます



ティアラコート プレミアム

最強ガラス系
コート



驚く透明感・3D撥水・
耐久性向上・簡単汚れ除去。硬い皮膜によってボディがコーティングされるため、傷や汚れからボディを守ることができます。

選べる洗車!お試しください。



☆ソフトスponジブラシ搭載 スタンダード洗車機!

(ポリマーコーティング)

お値段…180円～1,000円

☆超ソフトブラシと全コース
高圧ジェットでソフトに洗車

プレミアム洗車機!

(ガラス系コーティング・超撥水コート)

お値段…280円～2,200円

ガス住宅課から

TEL 72-3304



タカラスタンダード
「きれい」と暮らそう、高品位ホーロー。



タカラ松江ショールーム JAリフォーム相談会

相談会開催期間

土

日

2/10 ▶ 3/25

◆時間 10時～16時

ご来場予約シート

■ ご来場希望日時：	月	日	時頃
■ お名前：			
■ ご住所：			
■ お電話：			
■ JA担当者：			

※期間中でも、ショールームのイベントや予約等により、ご来場を調整させていただく場合がございます。予めご了承下さい。

■ お問い合わせは



くにびき生活燃料センター
やすぎ生活燃料課
雲南LPGガス課
隠岐どうぜん経済部



事前に申込みのうえ、ご来場頂いた組合員の皆さんに

「ご来場記念品」をプレゼント!!

※本チラシが記念品の引換えとなります。ご来場の際にお持ちください。
※申込みは、各ガス課・センターにご連絡ください。

当日お見積り・ご成約頂いた組合員の皆さんに

素敵な記念品を
プレゼント!!



不安なこと、分からぬこと

なんでもご相談ください!!

☎0852-36-9270	出雲ガスセンター	☎0853-28-1234
☎0854-28-7200	斐川ガスセンター	☎0853-72-3304
☎0854-42-9131	島根おおちLPGセンター	☎0855-95-0362
☎08514-7-8005	自動車燃料部	☎0853-25-8904

資金課から

TEL 73-9609

現金自動化機器(ATM)稼動休止について

この度、出東支店に新現金自動化機器（ATM）を設置することになりました。新ATM設置にあたり、事前の作業が必要となります。その作業のためATMを一時休止させていただきますので、お知らせ致します。

なお、他の斐川地区本部内ATMにつきましては、下記日時は平常通り稼動しておりますのでそちらのATMをご利用下さい。

大変ご不便をお掛け致しますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

稼動休止日・休止時間 (出東支店) • 平成30年3月8日(木) 8:45~14:00

企画管理課から

TEL 73-9607

グリーンセンター改装中につき、「おさいふカード」の機械の位置をご案内



設置場所

仮店舗内

たまご



冷蔵食品コーナー

くだもの



レジ
コーナー



花コーナー

出入口

新装オープンは
3月16日
です

おさいふカード
講座



融資課 ローンセンターから

TEL 73-9629

JAしまね 斐川地区本部 休日ローン相談会開催!!

2月の相談会は **2/24(土)** です。



- ☆「平日は忙しくて相談にいけない」という皆様のマイホームの新築・購入・リフォーム資金等様々なご要望にしっかりとお応えいたします。
 - ☆ご予約なしでもご相談できますが、事前にご予約いただきますと、ご希望のお時間にご相談をお受けすることができます。
 - ☆JAでは「子育て応援宣言」と題して、子育てしやすい環境づくりへの貢献を目指し、子育てをがんばる皆様を全力で応援します。
 - ☆お得な特典をとりそろえておりますのでぜひJAへご相談ください。
 - ☆相談はもちろん無料です！ 皆様のご来場をお待ちしております！！



開催場所

**斐川地区本部 ローンセンター Tel 73-9629
(旧JA斐川町 本所 2F) Fax 72-1485**



莊原支店 Tel・Fax 72-0049
出西支店 Tel・Fax 72-0445
伊波野支店 Tel・Fax 72-0805
斐川中部支店 Tel・Fax 72-0249
出東支店 Tel・Fax 62-2826

開催時間

 9:00~12:00

- ご来場いただいた方には、サザエさんオリジナルグッズをプレゼント!
 - JAとお取引のない方も、お気軽にご来場ください!

※ローンのご利用は、当社所定の資格・要件を満たす方に限らせていただきます。

※ローン商品及び金利についての詳しい内容については、店頭または

IAホームページ(<http://iabank.ja-shimane.jp/>)に説明書をご用意しております。

相談会に関するお問い合わせは、各支店または、ローンセンター（☎73-9629）までお問い合わせください。



各支店共通イベント

3月14日(水) ホワイトデー

日頃の感謝を込めて

お花プレゼント

※数に限りがあります

ご来店者様に
おさいふカード
30P付与



イラストはイメージです。

職員一同ご来店を心よりお待ちしています

組織広報課から

TEL 73-9605

組合員学びのひろば

ハッピーマイライフ

相続・終活セミナー

参加
無料

第1部

時間 13:30 ~

不動産・金融資産における
相続対策のポイント

税理士法人 錦織会計事務所

吉田 道夫 税理士

第2部

時間 14:40頃~

いまから帳～
未来のあなたと家族のために
いまから始めるエンディングゾート

JAしまね 本店 生活事業部 葬祭事業課

柏谷 亮 職員

未来にのこすマイピクチャー

先着30名

時間 14:30頃から予約受付

無料 プロが写す
遺影写真撮影会



平成30年

日 時 3月11日(日) 13:30~

場 所 斐川文化会館 3階 講義室

(斐川町莊原2166-1)

主 催 JAしまね斐川地区本部

筆ペン講座～のし紙の書き方～

先着20名

時間 16:00頃~

金封・筆ペンセット
プレゼント

ご来場の方には
◎はとむぎ茶(6袋パック)
◎エンディングノート
「いまから帳」
をプレゼント

お問い合わせ先
お申し込みJAしまね 斐川地区本部
総務部 組織広報課

TEL/ 0853-73-9605

Fax/ 0853-73-9623

Mail:kouhou.hik@ja-shimane.gr.jp

自動車整備工場から

今月の特選車

TEL 73-9627

トヨタ パッソ

初度登録 H26年2月

次回車検 H31年2月27日

走行キロ 4,697km

車体色 シルバー

ミッション CVT

2WD エアコン パワステ PW

CDチューナー

点検整備付

車両本体価格 800,000円 (税込)(諸費用別)



担当 山根、中浜、古瀬

グリーンセンターから

TEL 73-9070

野菜等出荷者協議会新規会員説明会

とき 平成30年2月20日(火)14:00~

皆さんお気軽にご参加ください!!

ところ JA斐川地区本部 営農総合センター

内容 •出荷者協議会の会員になるためには
•活動内容についての説明

※会員資格は男女問いません



ご自宅でできた自慢の野菜・花・果物などを、自分のペースで出したい時に出しながら、仲間と楽しく元気に活動しています!

総務課から

TEL 73-9603

支店窓口(金融共済窓口等)の営業開始時刻変更について(お知らせ)

支店窓口(金融共済窓口等)の営業開始時刻につきまして、県内統一に伴い、平成30年4月2日より下記の通り変更させていただきます。

今後とも一層のサービス向上に努めてまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

◎支店窓口(金融共済窓口等)の営業開始時刻

平成30年3月30日(金)まで

午前8時30分~



平成30年4月2日(月)より

午前8時45分~

お問合せ先

○資金課 TEL 73-9609

○共済課 TEL 73-9612

○莊原支店 TEL 72-0049

○出西支店 TEL 72-0445

○伊波野支店 TEL 72-0805

○斐川中部支店 TEL 72-0249

○新川中央店 TEL 72-1886

○出東支店 TEL 62-2826

斐川地区本部運営委員会情報 1月25日開催

報告事項

- (1) 平成29年産米販売進度について
- (2) 貯金・貸出金実績について(平成29年12月末)
- (3) 斐川地区本部主要実績一覧表について(平成29年12月)
- (4) 斐川地区本部機構改革について
- (5) 退職願いの受理について
- (6) 総代・JA協力員合同会の意見・要望の回答について

斐川地区本部役員会情報 1月22日開催

(1)協議事項

- ①葬儀会館機能強化について
- ②「JAしまねデイサービスセンター一つじ園第1号通所事業(通所型サービスA)」の実施及び運営規程の制定について
- (2)報告事項
 - ①平成29年産米販売進度について
 - ②貯金・貸出金実績(平成29年12月末)について
 - ③今週の金利について
 - ④主要実績一覧(平成29年12月末)について
 - ⑤事務ミス及び苦情等の発生状況について
 - ⑥平成29年度賦課金徴収状況(平成29年12月末)について
 - ⑦斐川地区本部機構改革について
 - ⑧総代・JA協力員合同会の意見・要望の回答について
 - ⑨出資金の年齢別と正職員の加入状況について
 - ⑩退職願いの受理について
 - ⑪JAしまね各専門委員会の報告について

全日本交通安全協会長表彰を受賞



1月18日、JAしまね斐川地区本部は、長年にわたり交通安全対策を積極的に推進し、交通事故防止に努めているとして、「第58回交通安全全国民運動中央大会」において交通安全優良事業所として全日本交通安全協会長表彰を受賞しました。今後も無事故無違反を心掛け、役職員一同取り組んでいきます。

チンゲンサイ



板木技術士事務所●板木利隆

中国華中地方の原産で、中国名は「青梗菜」。ハクサイの仲間ですが、茎が青くて結球しないのでこの名があります。戦後中国から導入された野菜は数々ありますが、チンゲンサイはその代表選手といえましょう。一番の特徴は、火を通すと緑色が鮮やかさを増し、煮崩れ、目減りが少ないと良いことですが、あくがなく、煮物、炒め物、おひたし、あるいは漬物にと使い道は広がります。

冷涼な気候を好み、生育適温は15~22度ですが、暑さ寒さにも葉菜類のうちではかなり耐える方で、4月下旬から9月中旬まで種まきでき、案外育てやすいので、家庭菜園にお薦めの野菜です。

畑にじかまき、または育苗して植え付けと両方ともできますが、長い間収穫を楽しむにはじかまきを、そろった良品を畑の回転良く収穫するには128穴のセルトレイ育苗をと、使い分けると良いでしょう。

じかまきの場合には、あらかじめ全面に完熟堆肥、油かす、化成肥料を15cmぐらいの深さに耕しこみ、準備しておいた畑に、くわ幅(15~17cm)のまき溝を作り、2~3cm間隔に種をばらまきます。覆土は2~3cm厚さとします。夏に向かう栽培では防乾、防暑のために、まいた上に切りわらまたはもみ殻、完熟堆肥を細かく碎いたもののいすれかで薄く覆っておきます。

発芽したら本葉3~4枚の頃6~7cm間隔に、その後逐次間引き最終株間を15cmぐらいになるようにします。生育中15~20日置きに株の周りに肥料をばらまき、軽く土と混ぜ合わせておきます。



チンゲンサイは下の方の葉と葉の間に隙間ができ、泥跳ねにより土が入りますので、フィルムマルチが有効です。じかまきの場合には、90cm幅のベッドを作り、15×15cm間隔の穴開き黒色ポリフィルムを敷き、穴に5~6粒種をまき、発芽したら込み合わない程度に逐次間引き、本葉7~8枚で1本立てとします。追肥は必要に応じて株間に指先で穴を開けて施します。

育苗の場合にも同じくベッドを作り、あらかじめ15cm間隔の穴開き黒色ポリフィルムを敷き、その穴に本葉7~8枚に育った苗を1株ずつ植え付けます。

種まき後、春は45~55日、夏は35~45日ぐらいたち、草丈が18~20cm、150gぐらいに育ったら収穫します。家庭用ならその半分ほどに育った頃からミニチンゲンサイとして収穫、切らずに株ごと料理に用いるのも良いでしょう。



ミニチンゲンサイ
丸のまま調理に



良品は葉柄が太く
尻が膨らんでいる

※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。

クロスワードパズル

出題●ニコリ

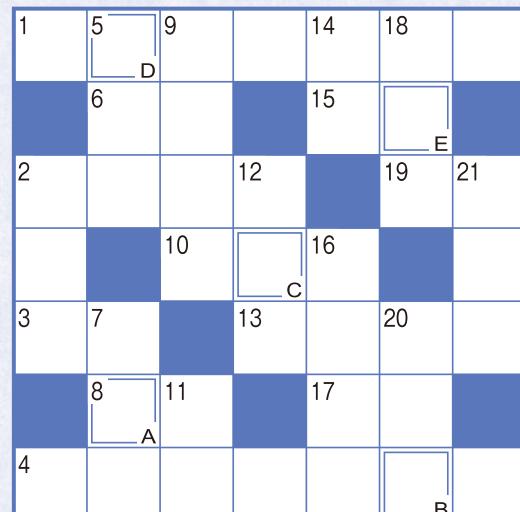
タテのカギ

- ②在校生の送辞に対する卒業生の返事
- ⑤15日間ある大相撲なら8日目
- ⑦ケーキを焼く前にオーブンを——した
- ⑨大学——に向けて受験勉強しています
- ⑪日によって値段が変わるメニューにはこう書かれます
- ⑫宇野重吉と寺尾聰、渡辺謙と杏
- ⑭国民の三大——は教育・勤労・納税です
- ⑯食材をいぶして作ります
- ⑰石原裕次郎のヒット曲『——よ今夜も有難う』
- ㉑豚カツの衣の一番外側
- ㉒永世中立国として有名。首都はベルン

ヨコのカギ

- ①お内裏さま、五人ばやしといえば
- ②胸びれを広げて滑空します
- ③——学生、修道——
- ④ラディッシュとも呼ばれます
- ⑥水を多めに入れて炊いた米
- ⑧ドライバーで締め付けます
- ⑩とっくりを持ってお——した
- ⑬円を描くときに使う文房具
- ⑮大、小、裸から連想される穀物は
- ⑰定規を使うときれいに引けます
- ⑲クルミやドングリが似合う小動物

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

◆先月号の答え◆

「フキノトウ」



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。

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地区本部毎に5名の方に「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 〒699-0593 出雲市斐川町荘原2172-3

J Aしまね 岩川地区本部 組織広報課 「クイズ」係
平成30年3月5日（月）（当日消印有効）

けんこうさんぱく
健康骨太
JA島根厚生連

耳の健康と衛生チェックをしよう

こんなときは耳鼻咽喉科に受診を!

- ・耳が塞がった感じがする
- ・音が響いて聞こえるめまいがする
- ・耳鳴りがする耳が痛い
- ・普段と違った耳垢（みみあか）がどれる

耳は、私たちが生活をしていく上で外部から音の情報を得るための大重要な器官です。ところが、耳の健康については、「聞こえ」が悪くなる症状が出るまで、あまり気にしない人が多いのではないかでしょうか？耳の病気には、ある日突然原因不明で片耳が聞こえなくなる「突発性難聴」や、耳の奥に炎症を起こす「中耳炎」「内耳炎」など、早めに治療しないと「聞こえ」のレベルが下がつたままになるものもあります。耳の不調を感じたら、まずは耳鼻咽喉科を受診しましょう。

普段も耳を掃除するときには、つぎの点に注意して行いましょう。

- ・耳の掃除の目安は、2～3週間に1回程度。耳垢には皮膚を保護したり、虫の侵入を防いだりする役割もあるので、掃除し過ぎないことが大切です。
- ・耳の掃除には耳掻きや綿棒を使いましょう。マッチ棒や爪楊枝など耳掃除用でない物は、使うと外耳道を傷つけてしまします。
- ・使用後の耳掻きは、アルコールが含まれたウェットティッシュで拭くなどすると衛生的です。

来月、3月3日は日本耳鼻咽喉科学会が定める「耳の日」です。この機会に、耳の健康についてチェックしてみませんか？



P.9
平成29年度島根中央牛共進会結果報告
第2区4席
謹んでお詫びいたしますとともに、訂正させていただきます。
出品No.34 (誤) 松浦 雅子 ↓ (正) 松浦 正子

JAしまねびより1月号の記載内容に関するお詫びと訂正

生産者の
皆様へ

生産者の声を反映した 大型トラクターの共同購入提案 / スタート

J A全農は、担い手からの生産コスト低減要望に応え、生産現場の声を反映した60馬力クラスの低価格モデルトラクターの共同購入に取り組んでいます。「共同購入の取り組み」をわかりやすく生産者に伝えるパンフレットとDVD（動画）を作成し、1月18日、全農ホームページ（リンク先 <http://www.zennoh.or.jp/teicost/nouki/index.html>）に公開しました。今後、パンフレットと動画は担い手への個別訪問時や会議・研修会等の場で広く紹介していきます。

共同購入の目標台数は全国1,000台（平成30～32年・3か年）で、県域担い手サポートセンター、県域TAC部署の協力を得ながら生産者への提案活動を行い、平成30年3月末までに共同購入事前申込書のとりまとめをすすめています。

J Aグループの組織力を活かし、広く生産者に共同購入を呼びかけ、事前申込で積上げた台数を背景に全農が大量・一括購入することで、担い手へより安く供給することをめざします。

全国の生産者が共同購入に結集し低価格を実現しよう！

J Aグループは、生産現場の声を反映した大型トラクターを開発要求しました。



JAグループ / 全農

平成31年4月採用

「JAグループ島根就職説明会」の開催

とき 平成30年3月25日(日)受付12:00～
開催12:30～16:00

ところ ラピタウェディングパレス 3F 鳳凰の間
出雲市今市町87 TEL : 0853-21-6063

※会場にはJAしまね各地区本部と、一部連合会等のブースが設置されています。
※当日は、エントリーシートを持参してください。エントリーシートは3月1日以降に右記JAしまねのホームページの「採用情報」のページあるいは地区本部、連合会等のホームページからプリントアウトしてください（複数のブースの説明に参加される場合にはブース毎に準備ください）。
※就職説明会への参加の有無が採用選考に影響することはありません。

【対象】大学・短大・高専・専修学校を平成31年3月に卒業見込みと3年以内に卒業した方

【お問い合わせ先】

〒690-0887 島根県松江市殿町19-1
JAしまね 人事教育部 人事課
TEL : 0852-35-9016
FAX : 0852-35-9024
ホームページ <http://ja-shimane.jp/>
E-mail jinji.hon@ja-shimane.gr.jp

参加組織
JAしまね
JA島根厚生連
(一社) JA島根電算センター

JAしまね

島根県農業協同組合

マイナビ 2019
マイナビでエントリー受付中





本品にはアスタキサンチンが含まれます。アスタキサンチンは、正常な目のピント調節機能を維持することで、日常的なパソコンなどのVDT作業による疲労感を軽減することが報告されています。

機能性表示食品

●届出番号: A299



Kyoyaku
アスタキサンチンプラス
60粒(30日分) / 4,500円(税込4,860円)



- 近くを見る時、ピントが合いにくい
- パソコン・スマホを、1日中使っている
- 目の疲れが取れにくくなつた気がする

お問い合わせ

クミアイ家庭薬配置員 または
協同薬品工業(株)島根営業所 ☎0853-73-7430

 **クミアイ家庭薬**

島根県産生乳を飲んでにや~!

地産
地消

パッケージが新しくなりました。

島根県産生乳100%
使用のこだわりの牛乳



問い合わせ先

島根中酪株式会社 ☎(0853)22-5300 E-mail : churaku@m1.izumo.ne.jp
〒693-0065 島根県出雲市平野町302番地

島根産まれの食材レシピ

しまねうれしひ

料理研究家 土井小百合

豚肉の塩みぞれ鍋



大根を1本全部使って作る、つけだしなしで食べられる、とってもおいしい塩味の鍋です。スープも全部飲みます。寒い日に体も心も部屋もぽかぽか温まります。

●材料（4人分）

1人分285Kcal	
豚肉	400g
だし汁	3カップ
酒	1/4カップ
にんにく	1かけ
白菜	4枚
えのき	1袋
しめじ	1袋
焼き豆腐	1/2丁
水菜	1/2袋
大根	1本
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ2

●作り方

- 豚肉は食べやすい大きさに切る。
- 大根はすりおろす。
- 白菜は4～5cmに切る。
- しめじ、えのきは石づきを取り、ばらす。
- 水菜は4～5cmに切る。
- 鍋にだし汁、酒、つぶしたにんにくを入れ火にかける。
- 煮立ったら、豚肉、白菜、しめじ、えのき、焼き豆腐を入れる。
- 塩、しょうゆで味付けし、大根おろしを加えひと煮たちさせ、水菜を加える。

カブサラダ



大きく切ったカブの食感とクルミの食感があいしいサラダです。マヨネーズを減らしヨーグルトで和えるのでヘルシーです。5分もあれば完成なので、生のカブの甘味を楽しんで食べてみてください。

●材料（2人分）

白カブ	1～2個	マヨネーズ	大さじ1
カブの葉	1/2個	ヨーグルト	大さじ1と1/2
クルミ	20g	レモン汁	小さじ1/2

オリーブ油 大さじ1/3
黒コショウ 少々

●作り方

- カブの葉は小口切りにし軽く塩でもみ、しんなりしたら水洗いしづぼる。
- カブは皮をむき半分に切り繊維にそってくし形に切る。
- ボールに調味用を入れ、カブ、カブの葉を入れ混ぜる。
- 皿に盛ってから粗く刻んだクルミを乗せ、黒コショウをふる。



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、石見神楽です。石見神楽は、島根県西部（石見地方）で受け継がれている伝統芸能で、日本神話などを題材とした、演劇性の高い神楽です。描かれているのは演目「道返し（ちがえし）」で、常陸（ひたち）の国に住む武甕槌（たけみかづち）の命（みこと）が世界各地を荒し廻った大悪鬼を退治する神楽です。石見神楽では珍しく鬼が降参し、許されると言う形で終わり、鬼を殺さずに道の途中から返すので道返しといいます。

編集後記

今月の表紙に描かれている石見神楽は、私の出身の石見地方ではとてもなじみ深いものです。祭りなどではいつも演じられていて、笛や太鼓の音を聞くと気持ちが高まります。中でも、よく最終演目で演じられる八岐大蛇（やまたのおろち）は、演出が派手で私も大好きです。（藤）

【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。

