

JA しまねびより

2021

1

January
Vol.58

特集 今年は丑年 島根の牛



島根の
いいもの再発見!!

津田かぶ

[松江市]

詳細は6ページへ

JALしまね 出雲地区本部版

来月の
外勤日は

2月20日(土)



謹賀新年

新年が希望に満ちた
明るく一年になりますように

2021 丑

代表理事組合長 石川 寿樹

代表理事副組合長 山根 盛治

代表理事専務 高木 賢一

代表 監事 名原 佳宏

役職員一同



代表理事組合長
石川 寿樹

新年あけましておめでとうございませう。組合員の皆様には、新しい年を穏やかに迎えのこととお慶びを申し上げます。

皆様から旧年中に賜りましたご支援、ご協力に対し、厚くお礼を申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症が世界中に蔓延し、我が国でも4月に緊急事態宣言が発令されるなど、戦後最大の経済・社会活動の危機に遭遇しました。終息の兆しは未だ見え、この影響が数年間は続くことも想定せざるを得ない状況となっております。

国内農業への影響も多岐にわたり、特に畜産においては、外出自粛等による消費の低迷により、枝肉価格が下落し、肥育農家の経営は厳しさを増しております。この影響は繁殖子牛市場へも及び、子牛価格も大きく下落しました。花き類についても各種イベントの

中止・延期等により需要が大きく減少しております。

また、米については東日本の豊作も加わり、需給緩和が懸念される中、農水省は令和3年産の適正生産量を令和2年産の生産量より30万ト少ない693万トと提示し、需給安定には、主食用米の大幅な減産が必要とされています。

島根県においては、獣害や高齢化による不作付農地の増加が課題となっております。国に対して適正な生産調整方針の策定や、生産調整等の交付金拡充を要請すると共に、需要に応じた作付けと高品質生産の実現に向けた技術指導に取り組んで参ります。

コロナ禍は、JAしまねの各事業にも影響を与える結果となり、令和2年9月末決算は、事業利益段階で前年を大きく下回る大変厳しいものとなりました。

このような厳しい状況の中、JAしまねは県内農家を支援することを第一に考え、国の経営継続補助金の活用提案や申請受付を行うとともに、農林中央金庫より1億円の助成を受け、「新型コロナウイルス対策支援事業」を実

施しました。JAしまねとして総額3億5千万円の予算で支援を行っており、引き続き、国・県の支援事業と連携して農家支援に取り組んで参ります。

JAしまねは、今後もこうした農家支援の取り組みを進めると共に、引き続き「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3本柱を最重点課題として鋭意取り組んで参ります。

また、自己改革を進めるためには、盤石な経営基盤の確立が不可欠であります。そのため、信用共済事業、営農経済事業の改革を更に進めて参ります。

何卒、ご理解・ご協力を賜りますようお願いいたします。

結びに、新型コロナウイルスの一日も早い終息を願うと共に、組合員の皆様、地域の皆様にとりまして、本年が実り多く、健康で明るい年となりますようお祈り申し上げ、年頭の挨拶とさせていただきます。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

よい年でありますように！

明けましておめでとうございます。今年は例年以上に、皆さまにとって健やかで実り多い年でありますよう、心より祈念いたします。

「牛も島も大好き 本当に毎日が楽しいです」

知夫里島 下廣畜産 徳若未来さん (18)



自然豊かな知夫里島の下廣畜産で活躍する徳若未来さんは、繁殖農家として本格的に活動を始めてから約1年が経ちました。現在は繁殖牛など約90頭のうち、21頭を未来さん名義で育てています。昨年3月に初めて自分名義の子牛を購入し、11月には子牛を市場に出すなど着実に経験を積んでいます。「産まれたときから親牛になるまで、牛の一生に携わることができる。この先も牛飼いとしてみたい」と、この仕事の魅力を話す徳若さんは、SNSでも

積極的に情報を発信しています。徳若さんの目標である繁殖牛70頭を目指して、今年は新たな牛舎を建て、独立を予定しています。

「地域の良さを伝えていく」

奥出雲町和牛改良組合阿井支部

「地元に戻ってきてもらうには子どもの頃の体験が大切。地元の魅力を伝え、後継者として阿井に戻ってきて欲しい」と話すのは、奥出雲町和牛改良組合阿井支部長の金倉弘美 (70) さん。

20戸の農家が繁殖・肥育牛約190頭を育てている同支部では、約30年前から同町立阿井小学校の児童を子牛品評会に招待し、子ども達が牛とふれあう機会を設けています。品評会で児童らは牛について学習した後、実際に審査に挑戦。終了後は「奥出雲和牛」を食べ、地元の肉の美味しさと命の大切さも学びます。

畜産農家や子どもの減少など課題もありますが、「ふるさとの良さを伝えていくため続けていきたい」と話しました。

食牛之気

【しよくぎゅうのき】
心構えが、この上なく大きいこと。
牛を丸呑みするほどの大きな心意気



「若い人に“やりたい”と 思ってもらえる業界にしたい」

大田市 中山農場代表取締役 住田善一さん (44)

「牛は正直な動物。一生懸命向き合えば牛はちゃんと返してくれる」と話すのは、大田市の中山農場代表取締役の住田善一さん。現在、成牛300頭などを育て「安全・安心」な牛乳を出荷しています。

1頭あたりの乳量を求めるよりも、牛が健康で長持ちする飼い方を実践。1頭ずつセンサーを付けて、日々、反芻量や行動量をチェックし、徹底した管理・観察で病気などの早期発見につなげています。

コロナの影響で、学校給食に牛乳が出荷できないのではと不安な時期もありましたが、JAなどの協力もあり全量出荷できたそうです。

今後は現在の頭数を維持したまま、働きやすい環境づくりに力を入れ「若い人に“やりたい”と思ってもらえる業界にしたい」と意気込みを話しました。



今年“モ〜ツ”と

丑年ってどんな年？
昔、牛は人間の生活の根本となる農業を手助けしてくれている。かすことのできない、大変重要な家畜とされてきました。丑年は、牛が農業の大変な作業をしつかりと手伝ってくれる様子から「粘り強さ」「堅実さ」「誠実さ」を表す年と言われています。

「海外の酪農を日本で実践してみたい」

島根県立出雲農林高等学校 動物科学科 3年生



「牛は大きいけど、とにかく可愛い」。そう笑顔で話すのは、出雲市の県立出雲農林高等学校動物科学科3年生の乳牛を専門に勉強する5人組。「共進会上位入賞」を目標に、日々実習や座学を通じて乳牛への知識を深めています。2019年度の県種畜共進会では、乳用種牛の部の第1区でみごと首席に輝きました。

「子牛が生まれたり、病気になったりと命に触れる機会が多い。命の大切さについて考えられるのも魅力の一つ」と話す5人は、更なる高みを目指しこの春、酪農関係の学校へ進学します。

川角ひよりさん(18)は「将来は、海外の酪農を日本で実践してみたい。そのために海外へ行き、酪農を勉強したい」と目を輝かせました。

「可能性を秘めた 夢がある職業」

益田市 松永牧場取締役
松永拓磨さん (33)

「努力した分、頑張った分だけ牛は反応して返してくれる。可能性を秘めた夢がある職業」と話すのは、益田市の松永牧場の取締役である松永拓磨さん。

現在、同牧場では肥育牛を中心に約7900頭を育て、不飽和脂肪酸を多く含むオカラや焼酎粕、果物などのエコフィードを飼料に使用し、「くちどけの良い脂の質と甘み」が魅力の肉を出荷しています。

7人の専属獣医が治療や飼料設計を担うことで、安心な環境で育てることができます。JASも取得し、消費者に自信をもって安全・安心な肉を届けています。

昨年10月に開催された全国肉用牛枝肉共励会では最高位の名誉賞を受賞。松永さんは「松永グループで1から育てた牛を全国のトップクラスにしたい」と丑年も突き進みます。

島根には誇れる
農産品がた一つくさん!
**島根のいいもの
再発見!!**

[直撃・生産者インタビュー]

松江市

今回は、くにびき地区本部。松江市東津田町、東出雲町で津田かぶの生産に取り組む、池田仁志さんにお話を伺ってきました。

津田かぶ



お話を伺った池田仁志さん

津田かぶの栽培

「津田かぶ漬け」は島根の人であればこの季節、一度は聞いたことのある名前。その津田かぶを栽培される池田仁志さん(76)の圃場を訪ねました。池田さんの圃場は、松江市内を流れる大橋川と天神川に挟まれた東津田町の一角にあり、初冬の訪れを告げる、津田かぶの「はで干し」が目を引きます。



はで干し風景は松江の文化

津田かぶの栽培は、9月中旬の種播きから始まり、

10月中旬頃まで防除や間引きなどの作業を続け、11月中旬頃から収穫します。そして11月下旬から雪が舞い始める12月中下旬ごろまで、はで干しにします。

「津田かぶや津田かぶ漬けは、松江の大切な文化だと考えている。また、はで干しは重労働で楽な作業ではないが、多くの人の力を借りながら、この風景を残していきたい」と池田さんは優しい笑顔で話します。

現在、市内の津田かぶ生産者の殆どがJAを通じて近隣の漬物屋さんに出荷され、加工・販売されています。

津田かぶの歴史は江戸時代から

江戸時代、参勤交代の際に滋賀県で古くから栽培されている「日野菜かぶ」が持ち込まれて栽培されたのが津田かぶの始まりとされています。宍道湖からの有機質を豊富に含んだ肥沃な土壌に恵まれ、天神川の水運を利用した輸送の良さもあり、江戸時代にこの辺りは、津田かぶの大産地でした。また、松江藩の菜園場もあり、城下で消費される野菜類の大

部分をまかなうほど野菜作りが盛んな地域でした。江戸時代末期に、この地の篤農家立原紋兵衛によって品種改良され、現在の「津田かぶ」の原型となる「紋兵衛かぶ」が生まれました。当時から漬物に適し、農家でも町屋でも毎年冬場になると漬物づくりが盛んに行われ、その文化は松江の人々に脈々と受け継がれてきました。池田さんが幼い頃には、この辺りの天神川沿いにはコンクリートで作られた大きな漬物桶(水槽のようなもの)があり、その上を走り回って遊んだのを覚えているそうです。

糠漬け派? 浅漬け派?

野菜の少ない冬場の保存食として江戸時代から作られてきた津田かぶ漬けは、糠漬けと当分漬け(今でいう「浅漬け」)がその頃からあり、農家は糠漬け、町屋衆は浅漬けと、好みが分かれていたという記録も残っているそうです。

糠漬けは、葉の青さを保ちながら、程良く乾燥させるため、約一週間はで干しをします。その後、糠と塩で約一週間漬け込み、柔らかい歯触り、甘みと酸味が絶妙な美味しい糠漬けができあがります。いわゆる伝統的な津田かぶ漬けで「本漬け」とも呼ばれます。



1本1本丁寧に水洗する奥さんの幹子さん

一方、浅漬けは、はで干しせず、シャキシャキとした食感とみずみずしい甘みが味わえます。近年のトレンドが「浅漬け」ということもあり、はで干しする量は年々減少しているそうです。

津田かぶの型の秘密

「寒い時期に収穫・出荷し、漬物として加工され、年末年始をはじめとした



様々な場面で楽しんでいただけるとは農家冥利に尽きる。ただ、寒水で土を落とす水洗い作業は本当に大変」と池田さんは苦笑い。独特な勾玉型の形状が、土を落とす水洗いをより辛く困難なものにさせるのだとか。

なぜ津田かぶは勾玉のような形をしているので

松江周辺で
育成すると
勾玉型に？



でしょうか？「諸説あるが、生育するにつれ葉で風を受け、その重さ、負荷によってこんな形に育つと聞く。ただ、不思議なことに、どこで栽培しても同じようになるかというところでもなく、松江周辺地域でしかこの形にならない」となんとも不思議な話。種や土地・土壌、水、様々な条件が整うことで、あの独特な勾玉型の津田かぶが育つそうです。

地域のために、地域とともに

池田さんは松江市立東津田児童館の館長も務め、様々な地域活動を行っています。「地域の課題にみんなを取り組み、そこを耕し、みんなで笑顔になる。そのために自分の農業を役立て切磋琢磨できれば」と真つ直ぐな想いを話します。

法務省が主唱する「社会を明るくする運動」に賛同し、栽培した「ひまわり」を更生施設などに贈る活動をJAや地域の方、子どもたちにも協力してもらいながら10年以上続けた結果、平成30年には「第68回」社会を明るくする運動」民間協力者法務大臣感謝状」を島根県の代表として表彰。他にも蕎麦打ち会や野菜市などを企画し、農業への理解や津田かぶ文化の継承など地域貢献にも力を入れます。



池田さんが取り組む様々な地域活動

人との繋がりが大事

池田さんの農場には「ラディッシュ」や「おでん大根」などなど、珍しい作物もたくさんあります。マーケットのトレンドを探りながら、こんなのを作って欲しいという声があればチャレンジし、作付けがうまくいかないと言う仲間がいれば、ノウハウを惜しみなく伝えます。人と人との繋がりを大切に、出し惜しみをしないのが池田流。「農業も地域づくりも私一人ではできない。多くの方の力を借りて進んでいければ楽しい」と地道な努力と、津田かぶを中心とした地域の農業を次世代に繋いでいくという思いを力強く話す池田さんの瞳は輝いていました。

一口メモ

津田かぶの白い果肉は緻密で、やわらかい食感が特徴。ほのかな甘みと特有の香りがあり、漬け物にされるのが大半です。果肉がきめ細かく煮物にしても美味しいですが、美しい赤紫色とシャキツとした食感を楽しむなら漬け物やピクルスがおすすめ。皮ごと薄切りにして甘酢漬けにすると果肉もピンク色に染まり、見た目にも美しい一品に。



● 購入方法・お問い合わせ先 ●
有限会社けんちゃん漬
電話 0853-21-1034

「JAしまね総代代表者等との意見交換会」を開催

JAしまねは12月3日、松江市で総代代表者等との意見交換会を開催しました。

この意見交換会は、組合員の意見や要望を聞きJAの事業運営に反映させることを目的に、年2回開催。当日は各地区本部の総代代表者等22名が参加し、JA役員と活発に意見を交わしました。

JA役員が上期事業報告やコロナ感染拡大の対応報告、営農経済・信用共済の事業改革の進捗状況などを説明。総代代表者等からは「物流についての県内地域間格差への対策」や「国や県の制度に該当しない中堅農家への援助」などの意見がありました。

石川寿樹組合長は「新型コロナウイルスの影響で苦境に立つ農家の支援を第一に考え、事業に取り組む。今後安定した経営基盤にむけて、事業改革は避けて通れない」と事業改革の必要性などを訴えました。



意見・要望に答える石川組合長



多岐にわたり活発な意見が交わされました



SDGsとは、国連が決めた「持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals)」から、一文字ずつ取った略称です。17の目標をマークで示しています。

お知らせ

令和2年産島根米の追加金単価について

需給が緩む環境の中ではありますが、JAしまねでは取引先のご理解もいただき、12月25日に全銘柄において追加金をお支払いをすることができました。

生産者の皆様には、令和3年産でも引き続き高品質な島根米の生産に向けた取り組みをお願いします。

参考：主要4銘柄の追加金

銘柄	追加金単価 (税込) 30kg当り	摘要
コシヒカリ	250円	①1.9mmふるい目仕分けの1等
	200円	①以外の1等から3等
きぬむすめ	300円	①1.9mmふるい目仕分けの1等
	250円	①以外の1等から3等
つや姫ST (特別栽培米)	250円	①1.9mmふるい目仕分けの1等
	200円	①以外の1等から2等
ハナエチゼン	350円	



あなたもチャレンジ 家庭菜園

ジャガイモ

多様な品種を楽しむ

休眠の明けた芽は5度程度で活動が始まるため、早植えて発芽した芽は遅霜の被害を受けます。生育適温は10～23度で、冷涼な気候を好みます。



園芸研究家 ● 成松次郎

※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。

追肥・土寄せ

芽が15～20cmの頃、畝1m当たり普通化成肥料50gを畝の両側にまき、5cm程度の厚さに土寄せをします。2回目の土寄せは同じようにつぼみが付いた頃に行います。土寄せは十分し、イモの露出を防ぎます(図4)。マルチ栽培ではマルチの裾を上げて追肥をします。

収穫

開花後2～3週間で新ジャガを楽しめますが、葉が枯れ始めてから掘り取れば充実したイモになります。晴天が続いた日にイモを傷付けないように掘り取ります(図5)。イモは光で緑化するため冷暗所で保存します。



品 種

ホクホクした粉質の「男爵薯」「キタアカリ」や、アンデスの栗ジャガと呼ばれる「インカのめざめ」、ねっとりした粘質の「メイクイン」「レッドムーン」など料理に向けた品種を選びましょう。秋作を行うには「デジマ」「ニシユタカ」など休眠の浅い品種を使います。

畑の準備

植え付け2週間前に1平方m当たり苦土石灰50gを施しよく耕し、1週間前に、畝間60～70cm、深さ15cmの溝を掘り、畝1m当たり普通化成肥料100gと堆肥1kg程度を施し、土を戻してよく混ぜておきます(図1)。

図1 畑の準備

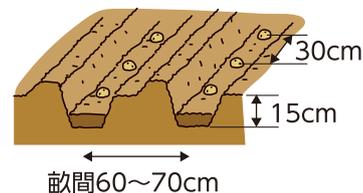


図2 種イモの切断

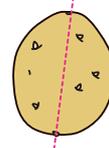


図3 芽かき

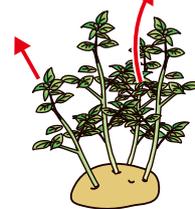


図4 追肥・土寄せ

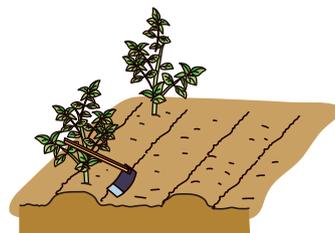


図5 収穫



植え付け

種イモの大きさは1個30gくらいが良く、大きいイモは各片に頂部に芽が付くように3～4片に縦切りします(図2)。切り口は、日陰で短時間乾かしておきます。元肥の上に少し土を戻し、種イモの切り口を下にして、株間30cmに植え付け、7～8cmの覆土をします。マルチ栽培をすると雑草を防ぎ、地温が上がるため収穫期が1週間程度早まります。この場合、種イモを植え付け後、黒色ポリフィルムを張り、芽先がフィルムを持ち上げたら、フィルムを破り上に出します。なお、発芽後の遅霜被害対策として、不織布のべた掛けがお勧めです。

芽かき

芽が10cmくらいに伸びた頃、強い芽を2本残して他はかき取ります(図3)。

理事会情報 (11月27日開催)

【協議事項】

- ①令和3年産島根米生産に係る考え方について
- ②島根県農業信用基金協会への特別出資について
- ③令和2年度末決算見込(1次)について
- ④令和3年度事業計画の策定について
- ⑤職制規程の一部改正について

- ⑥中間期ディスクロージャー誌2020について
- ⑦販売システムのサーバー機器更新および機能整備について

(紙幅の関係上、報告事項は省略いたします)

謹賀新年

令和三年の新春を迎え

JAしまね出雲地区本部は

地域農業の振興と地域の皆様の

うるおいある生活の向上をめざし

全力をあげて取り組みます

皆様のご支援とご協力を

お願い致します。



島根県農業協同組合 出雲地区本部

常務理事本部長

岡田 達文

常務理事副本部長

珍部 誠

理事

福島 隆

理事

藤江美由紀

理事

立脇 渉

理事

伊藤 篤男

理事

永瀬のり子

青年連盟委員長

原 浄司

女性部部长

高野 智子

出雲地区本部役員一同

新年のご挨拶



島根県農業協同組合
出雲地区本部長

岡田 達文

組合員の皆さま、新年明けましておめでとうございます。ご家族お揃いで新春をお迎えのことと、お慶び申し上げます。

昨年は、「3密」「ソーシャルディスタンス」といった言葉に象徴されるように、新型コロナウイルスに振り回された一年でありました。緊急事態宣言の発出により、JAでも窓口業務の一時休止、訪問活動の自粛、職員の交替勤務等の対応を余儀なくされました。また、例年6月に開催する通常総代会は参加人数を大幅に縮小し、組合員大会の中止や、実りの秋の風物詩である農業祭りは開催を見合わせる事となりました。人と人とのふれあいを大切にしているJAにとっては大変残念なことであり、組合員・利用者の皆さまにおかれましても、ご不便をおかけしたものと思っております。今年の干支は丑（牛）ですが、酪農はもとより、古くから農業場面で人間を助

けてくれた大切な動物であり、大変な農作業を最後まで手伝ってくださる働きぶりから、丑年は「我慢（耐える）」「これから発展する前触れ（芽が出る）」というような年になるといわれています。本年も新型コロナウイルスとの闘いは続くものもあり、引き続きの我慢をしつつ、新たな日常（withコロナ）に向けた感染対策を行いながら、この事態の終息を願うばかりです。

さて、新年の挨拶にあたり、持続可能な開発目標「エスディーズ」(以下、「SDGs」)について触れさせていただきます。SDGsは、2015年9月の国連サミットで採決されたもので、加盟193ヶ国が2030年までにグローバルな課題の解決に向け、世界の全ての人々が協力しようと掲げた17の目標（ゴール）を指す言葉です。近年、社会全般にこの言葉・概念が広がりつつあります。「相互扶助」の考えのもと「一人は万人のために、万人は一人のために」を基本に運営している協同組合の考えは、SDGsの行動理念に通じます。JAが掲げる目標（JA綱領）とも高い親和性を有しており、私たちJAが行っている事業・活動そのものがSDGsの

達成に貢献しています。たとえば、17の目標のうち、「飢餓をゼロに」では、JAの掲げる目標（JA綱領）の食料・農業分野において、持続可能な食料の生産と農業振興に取り組むという内容、「陸の豊かさも守ろう」では、耕作放棄地の発生抑制・利活用の推進というように、高い親和性を有しています。このように、JAの社会的役割を再認識し、JA自己改革における「農業所得の増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの目標と共に、不断の取り組みとして鋭意継続していく事が私たちJAに課せられた使命であります。新型コロナウイルスの蔓延により、経営環境がより一層厳しさを増すことが想定されますが、組合員の皆さまの期待に応えるべく役員一同努力して参ります。

組合員の皆さまにとりまして、この一年が実り多く、健康で明るい一年となりますようお願い申し上げますとともに、今年も変わらぬお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。年頭の挨拶とさせていただきます。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

業績還元 **ぐるっと** キャンペーン!!

たくさんのご応募ありがとうございました!

**17,629件のご応募
3,050名の方が当選!**

J Aしまね出雲地区本部は今年度、ラピタ、給油所等のレシートを集めて応募できる抽選会「業績還元ぐるっとキャンペーン」を実施しました。10月17日から11月25日までを対象期間とし、合計で17,629件のご応募をいただきました。12月1日に抽選会を開き、3,050名の方がご当選されています。

当地区本部では、今年度も、業績還元の一つとして各地区の農業まつりへの助成を計画していましたが、新型コロナウイルスの感染拡大により、中止せざるを得ない状況となりました。代替として、各事業所を「ぐるっと」巡っていただくキャンペーンを企画しました。組合員・利用者の皆さまに還元するとともに、総合事業を行うJ AをPRする趣旨です。

今後ともJ A事業全般にいつそうのご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。



ミカンとバナナを福祉施設へ J Aしまね出雲地区本部ラピタ

ラピタは12月14日、歳末チャリティー事業として出雲市内の福祉施設にミカンとバナナを贈りました。福祉施設を利用されている方に元気で年末年始を過ごしてもらおうと、日頃のご愛顧に感謝を込めて毎年実施しています。

西園町の養護老人ホーム「長浜和光園」には岡田達文本部長が訪問。今年度はコロナ禍の影響で入居者の方に直接お渡しすることはできませんでしたが、施設の職員の方に出迎えていただきました。長浜和光園の錦織官之園長は「ミカンもバナナも皆さん大好きで、楽しみにしておられます。ありがとうございます」と話しました。

ラピタでは、歳末チャリティー事業を20年以上前から行っています。この度は31施設に計ミカン78箱、バナナ58箱を贈りました。



コロナ禍により玄関先で贈呈した

「食」で生活を応援 出雲やすらぎ会河南ブロック

J Aしまね出雲やすらぎ会河南ブロックは12月11日、コロナ禍での生活困窮者への支援として、出雲市社会福祉協議会に食料品を寄付しました。

同ブロックは12月2日にあいさぽーと研修を行い、講師として訪れた同協議会の職員から家庭で余った食品を募り寄付する「フードドライブ」を行っていること聞きました。すぐさま参加者で話し合い、ブロックとして協力することが決まりました。身近な人にも声をかけ、長期間保存できる食品を中心に集めました。

同ブロックの安部賀就幹事長は「その場でみんなが、やろう」と賛同してくれたことが嬉しかった」と話します。

同協議会の「フードドライブ」は、9月に続いて2回目。県立大学とコラボし、簡単レシピの紹介なども行っています。



集まった食品を寄付する安部幹事長(中央)とやすらぎ会の片伊勢妙子会長(左)

特産「西浜いも」PR 湖陵町かんしょ生産組合

J Aしまね湖陵町かんしょ生産組合は12月5日、ラピタ本店で「西浜いもまつり」を行いました。生産者らが店頭に出立ち、特産のサツマイモ「西浜いも」の焼き芋や加工品などを販売しました。同組合では、生産者24人が9.3ヘクタールで「ベニアズマ」へにはるか」を栽培しています。毎年J Aの農業まつりに出店していますが、今年度はコロナ禍で中止。消費者の方に日頃の感謝を伝え、地元の特産をPRするため、今年初めで「西浜いもまつり」を企画しました。小原英二組合長は「8月の猛暑でイモが小ぶりになり、収量は少なかったですが、味は例年以上のものができています」と話しました。



生産者らが店頭に出立ち特産サツマイモをPR

出雲市防災安全協会より レスキューベンチを寄贈いただきました

ラピタは12月14日、出雲市防災安全協会からレスキューベンチを寄贈いただきました。毎年秋に行われている消火競技大会が昨秋は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で中止となり、防災安全に役立てようと寄贈事業を企画されたものです。

贈呈先の企業は、大会でのこれまでの実績などを基準に選ばれました。ラピタは、防災に対する意識の浸透、体制強化を図るため、毎年新しいメンバーで大会に出場し、好成績を取っています。レスキューベンチは、通常はベンチとして使用でき、緊急時は上の部分を取り外し、担架として要救助者の救助、搬送ができるものです。



寄贈いただいたレスキューベンチ

わな猟免許取得で害獣対策 園営農組合

農事組合法人園営農組合の役員3人が11月、狩猟免許(わな猟免許)を取得しました。

一昨年、害獣による稲の被害が多かったことがきっかけ。「自分たち」とは自分たちで対策を打たなければ」と、免許取得に取り組みました。

営農組合の水田に限らず、近隣の畑などでも被害が発生しており、害獣対策を地域全体の農業振興につなげていく考えです。

同法人の梶谷実組合長は「畑が被害にあうと、農業への意欲も失われる。地域の農地を維持するためにも害獣対策は重要」と話します。

神戸川右岸に位置する園営農組合は、平成24年12月に営農組合を設立し、平成28年に法人化しました。耕地面積は約40ヘクタールで、水稲栽培が中心。将来的にはタマネギ、プロッコリーなどの高収益野菜にも取り組む計画です。



取得したわな猟の狩猟免許を掲げる役員

トラクター講習で後継者対策 まき営農組合

農事組合法人まき営農組合は12月6日、馬木町で「後継者トラクター講習会」を開きました。J Aいずも農機サービスマスターから講師を招き、営農組合の後継者ら4人がトラクターの操縦を練習しました。

同組合の耕地面積は約20ヘクタール。水稲15ヘクタールのほか、麦、そば、スイートコーン、大豆なども栽培しています。高齢化が進んでおり、主力の組合員も80歳近くになっています。

後継者の方はそれぞれがまだ仕事を持っていますが、今から大型農機に慣れ、定年退職後に即戦力として活躍してもらえよう、講習会を企画しました。また、J Aしまね出雲地区本部が開く、大型特殊免許(農耕車限定)の講習会にも参加し、免許を取得しています。今後、折に触れ練習を重ねていく予定です。



講習会に参加した後継者ら

未来を担う子どもたちへ 稗原でサンタパレード開催

稗原地区青少年育成協議会、JAしまね稗原支店、稗原コミュニティセンターは12月20日、サンタパレードを行いました。

子どもたちの夢を育み、青少年の健全育成、地域活性化に努めようと毎年実施し、今回で17回目。地区の交対協、駐在所、消防団なども協力しています。コロナ禍で、防火の呼びかけなど十分な広報活動は行えませんでした。地区やJAの関係者らが地区内の未就学の子どもたち48人(33戸)にプレゼントを配りました。

トナカイに扮して各戸を回ったJA稗原支店の石飛英彦支店長は「地域の未来を担う子どもたちに喜んでもらえることが一番。地域が元気になる良いイベントだと思います」と話しました。



子どもたちと記念撮影をするJA職員

出荷反省会開催 出雲アスパラガス部会

JAしまね出雲アスパラガス部会は12月2日、同JA出雲地区本部で令和2年度産の出荷反省会を開催しました。今年度産の販売実績を報告したほか、次年度産に向け、意思統一を図りました。

今年度は暖冬により春芽の出荷量が伸び悩みましたが、夏芽は例年並みに回復。全体的に高単価で推移しました。出荷量、販売金額は、例年よりやや少ない55・6トン、6680万円でシーズンを終えました。令和3年度産は、出荷量76トン、販売金額8360万円を目指します。

同部会の松本尚幸部会長は「コロナ禍の中だったが、まずまずの実績となった。県内他地区でもアスパラガス栽培に力を入れておられ、負けないように頑張りたい」と話しました。

反省会後は東部農林振興センターから講師を招き、栽培講習会も開きました。



反省会後に栽培講習会を開いた

出雲税務署からのお知らせ

スマホから確定申告

感染リスク軽減のための税務署からのお願い

1 密を避ける

ご自宅からパソコン・スマホでご利用いただけるe-Taxが便利です。

マイナンバーカードとICカードリーダライタ又はマイナンバーカード対応のスマートフォンがあれば、e-Tax(電子申告)を利用して申告書を提出できます。

感染防止の観点からも、ぜひご自宅からe-Taxをご利用ください。

2 国税庁HP「確定申告書等作成コーナー」

申告書作成・送信

- ◆申告書を作成画面の案内に従って、金額等を入力し作成。
- ◆申告書を送信
○マイナンバーカード方式
○ID・パスワード方式
いずれかの方法で送信。

*印刷して所轄の税務署へ提出することもできます。

その他の情報

国税庁HPでは、確定申告等に関する様々な情報を掲載しています。是非、ご覧ください。

国税庁HP [検索](#)

スマホ専用画面

多くの方がスマホで見やすい専用画面をご利用いただけます。



申告書の作成はこちらから!

確定申告



確定申告書の作成相談を希望される方へ

令和2年分確定申告相談会場の開設日程

- ◆開設期間 / 令和3年2月16日(火)から令和3年3月15日(月)まで(土・日曜日及び祝日は除く)
- ◆場所 / 出雲市役所「くにびき大ホール」(出雲市今市町70番地)
- ◆受付時間 / 午前8時30分から午後4時00分まで
- ◆相談時間 / 午前9時00分から午後5時00分まで

会場への入場には「入場整理券」が必要です

- ☑「入場整理券」は会場当日配付します(※1)
- ☑オンラインでの事前発行も導入予定です(※2)

※1 配付状況に応じて、後日の来場をお願いする場合があります。

※2 詳細につきましては、国税庁ホームページをご確認ください。

★来場の際は、マスクの着用、アルコール消毒にご協力ください。

★入場の際には検温を実施します。37.5度以上の発熱が認められる場合は、入場をお断りさせていただきます。

確定申告テレホンセンターのご案内

確定申告に関する一般的なご相談に対応した窓口を開設しておりますので、確定申告でお困りの際にご利用ください。

☎0853-21-0440 (出雲税務署の代表番号と同じ)

※音声ガイダンスに従い【0番】を選択してください。

- 開設期間: 令和3年1月15日(金)から3月15日(月)まで
※原則として、土・日曜日、祝日を除く
- 受付時間: 午前8時30分から午後5時まで
- 受付内容: 確定申告に関する一般的なご相談、確定申告書等の発送

3 自宅等で作成!

多くの方が訪れる確定申告会場に出向く必要がありません!

出雲税務署からのお知らせ [検索](#) お問い合わせ先 出雲税務署 ☎0853-21-0440



JALしまねはどなたでもご利用いただけます。

JAマイカーローン

他でお借入中の
残価設定型の
自動車ローンも
借換可能です



©よりぞう



固定金利型

どなたでも
年1.75%

変動金利型

どなたでも
年1.70%

下記のいずれかに該当する方は、**年0.3%金利引下げ!**

年1.45%

年1.40%

金利引下げ対象

- ①子育て応援サービス対象の方
対象は、ご融資実行時に18歳未満もしくは満18歳となった最初の3月31日を迎えるまでのお子様がいいらっしゃる方です。
- ②当JAに給与または年金の受取口座を指定いただいている方
- ③当JAで年金受取をご予約いただいた方

※変動金利型は、基準金利の変動(年2回)によって返済額も変更になりますので、あらかじめご了承ください。金利は令和2年12月1日現在のものです。

JAマイカーローン「ジョイ」商品案内

貸付方式/証書貸付型(借入金額・期間が確定しており、計画的にご利用いただけます)

ご利用いただける方/●当JAの組合員の方●お借入時の年齢が満18歳以上75歳未満であり、完済時の年齢が満80歳未満の方。ただし、20歳未満で農業者以外の方は給与所得者に限定します。また、お借入時の年齢が71歳以上の方は当JAに農産物代金の入金・年金振込指定・給与振込のいずれかがある方に限ります。●前年度税込年収(自営業の方は前年度税引前所得)が150万円以上ある方●原則として、居住実態が確認できる方●当JAが指定する保証機関の保証を受けられる方●その他、当JAが定める条件を満たしている方

借入期間(契約期間)/6か月以上10年以内(お借換の場合は、現在ご利用中の自動車資金の残存期間内)

借入金額(契約金額)/5万円以上1,000万円以内

担保/不要です

保証人/原則不要です(島根県農業信用基金協会が保証いたします)

保証料/ご融資時に一括で金額・期間に応じた保証料(年率0.40%または0.65%)をお支払いいただきます。

手数料/不要です

その他/●お申込みに際しては審査がございます。審査の結果によっては、ご希望に添い兼ねる場合がございますので、予めご了承ください。

●返済額の試算については、JAの窓口で承っております。

※その他の商品、商品詳細につきましては、お近くのJA窓口へお問い合わせください。

※上記の他に三菱UFJニコス(株)、山陰信販(株)保証の商品もございます。詳細についてはJAの窓口にお問い合わせください。



インターネットで仮審査申込が可能です。

※JAマイカーローンのご利用に際しては、組合員加入のための出資が必要となります。
<https://www.web-moushikomisys.jp/jaweb/ui/>



検索 JALしまね

詳しくはJALしまねHPをご覧ください。



JAしまね出雲神在ねぎ部会

なかやま

中山

ゆきお

雪雄さん (71)

— 神在ねぎ —

繊細なねぎを丁寧に栽培
神在ねぎのブランドを守る

栽培規模

神在ねぎ
10アール

ほか キャベツ、
白菜、大根など



大社町中荒木で農業を営む中山雪雄さん。JAからの勧めで、6年ほど前から神在ねぎを栽培しています。ブランドねぎであるため価格が市場の相場に左右されにくく、安定していることが栽培を始めた理由です。

甘くてやわらか

慎重な扱いが必要

神在ねぎは、葉までまるごと食べることができ、甘くて柔らかいのが売り。その分、傷がつきやすいため慎重な扱いが必要です。

中山さんは「売れる先があるので自信を持って栽培しています。栽培は難しく手間がかかりますが、ブランドを保っていくために、丁寧に作業し、安全・安心な神在ねぎを出荷していきます」と話します。

中山さんの圃場では、6月10日ごろに苗の定植を行いました。その後、ねぎの白い部分を確保するために数回にわたって土寄せを行い、12月から収穫を開始。中山さんは、神在ねぎの出荷が始まった12月2日から、一番乗りで出荷しています。

出来栄え上々!

寒い時にぜひ鍋で

今年は夏の猛暑で病気の発生などが心配されましたが、影響はあまり感じなかったとのこと、生育は順調。分けて根元で株が分かれて

しまつこと」が散見されてはいますが、出来栄は良く、太さも申し分ないものに仕上がっています。

中山さんは「神在ねぎは寒さが増すとさらにおいしくなります。ぜひいろいろな料理で食べていただきたいです。寒くなったら鍋が最高ですよ」とアピールしました。



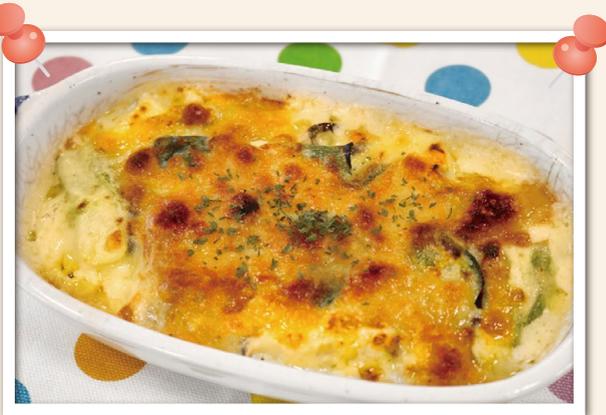
丁寧に収穫されたねぎは葉先まで食べられる



厳選された一本売りは金色の文字が目印

出雲の旬レシピ

神在ねぎと鶏肉のグラタン



神在ねぎの甘さ、香りがグラタンにピッタリ！冬に嬉しい、あったかメニューです。

＜材料＞[2人分]

- 神在ねぎ……………2本
- 鶏肉……………150g
- しいたけ……………2個
- オリーブオイル…大さじ1
- バター……………10g
- 小麦粉……………20g
- 牛乳……………400cc
- 固形コンソメ……………1個
- 塩、こしょう……………各少々
- ピザ用チーズ……………適量
- パセリ……………適量

＜作り方＞

- ①ねぎは3cmの長さ、鶏肉は一口大、しいたけは軸を取り薄切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱して、鶏肉を炒める。
- ③鶏肉の色が変わったら、ねぎとしいたけを加えて炒め、火が通ったら火を止める。
- ④③にバター、小麦粉を入れて弱火にかけながら、全体に白っぽくなるまで炒める。
- ⑤牛乳を3回に分けてそそぎ入れ、中火にしてとろみがつくまで混ぜる。
- ⑥とろみがついたら弱火にして、コンソメを加え、混ぜながら5分程度火にかける。
- ⑦塩、コショウで味をととのえたら、火を止める。
- ⑧器に盛ってチーズをのせて、トースターで10分焼く。焼いたらパセリをのせて完成♪

神在ねぎの韓国風和えもの



韓国風の味つけにも、神在ねぎの甘さ、風味がよく合います。

＜材料＞[2人分]

- 神在ねぎ……………2本
- ツナ缶……………1缶
- 白菜キムチ……………50g
- ごま油……………大さじ1
- 白すりごま……………大さじ1/2
- しょうゆ……………小さじ1

＜作り方＞

- ①ねぎは斜め切り、白菜キムチは粗く切る。ツナ缶は汁気をきる。
- ②ねぎを耐熱ボウルに入れて、ラップをかけて600Wのレンジで3分加熱する。
- ③②に白菜キムチ、ツナ、Aを加えて混ぜ合わせたら完成♪

今月の食材は

「神在ねぎ」

「神在ねぎ」は、「下仁田ネギ」と「湘南ネギ」とを交配してできた品種で、旧暦の「神在月」頃から出荷が可能になることから「神在ねぎ」と名付けられました。JAしまね出雲地区本部管内では、生産者30人、栽培面積3.2ヘクタールで栽培しています。

今年12月2日に出荷が始まり、2月までの冬季限定で販売されています。厳選された大きい「神在ねぎ」の一本売りもしており、少人数のご家庭でも気軽においしさを味わっていただけます。金文字のパッケージが目印です。

「神在ねぎ」は甘くてやわらかく、葉までおいしく食べられます。冬季限定ですので、ぜひこの時期にご賞味ください！

来月のいずも食材の日

2月の食材は「出雲しいたけ」です！

※取り扱う食材は誌面の都合で変更になる場合があります。



グループ紹介

「出雲女性部
鶉鷺支部」

支部長 安部 万里子 さん

J Aしまね出雲女性部鶉鷺支部は、現在50人で活動しています。高齢化により部員は減少傾向。また、今年はコロナ禍のため活動が制限され、残念ながら2年に1度の研修旅行も中止になってしまいました。



うさぎ市でのおもてなし



鶉鷺コミセンで料理教室

何か活動ができないかと計画したが、10月に収穫したゴーヤを使ったおもてなし。月2回、J A鶉鷺店で開かれる産直市「うさぎ市」で、来店された方にゴーヤの佃煮やサラダを振舞いました。「うさぎ市」は、地域の高齢者や女性部の方が育てた野菜や花などを販売し、開店前から待つ人もいる人気の産直市です。安部支部長は「生産者の方にはいつまでも続けていただきたいです。私たち女性部も何らかのかたちで協力したいと思っています」と話しました。

11月20日には鶉鷺コミュニティセンターで料理教室を開催しました。生活文化協力員やJ Aの生活指導員と一緒に、季節の野菜を使った料理を楽しみました。

活動紹介

来店感謝デーに協力
女性部平田・久多美支部

J Aしまねは12月15日、日頃のご愛顧に感謝を込めて、ご来店感謝デーを実施しました。ご来店された方への粗品として卵を用意したほか、支店ごとに工夫したイベントを実施しました。



窓口職員らが粗品をお渡しした



同支店の石飛節雄ブロック長は「当日は女性部員の皆さんに来ていただくことができなかったが、事前に準備をしていただき、ご来店された方に喜んでいただけた。感謝しています」と話しました。

11月30日に久多美会館で根付を制作



みどりをまもる

小学生 作文コンクール



中谷海音さん(左)と
JAしまね出雲女性部高野智子部長

JAしまね女性部長賞

なかに かいと
長浜小学校5年生 中谷 海音さん

JAしまね女性部主催の「第42回みどりをまもる小学生作文コンクール」の審査会が10月30日に開催され、特別賞6作品を含む入賞作品が決まりました。出雲地区本部管内では、JAしまね女性部長賞に長浜小学校5年生の中谷海音さんが選ばれ、12月17日に賞状、トロフィーを贈呈しました。同コンクールは、児童に自然や環境、農業などに関心をもってもらうことを目的に毎年開催しており、今年度は県内36校から142名(JAしまね出雲地区本部管内からは10校19名)の応募がありました。

特別賞を受賞した中谷海音さんの作文をご紹介します。

「初めての畑づくり」

長浜小学校 五年 中谷 海音

今年の夏、ぼくの家の庭には野菜が
いっぱい実っています。
いつもは草でいっぱいだけど、今年
は五月の連休にお母さんと一緒に畑作
りをしました。コロナでうち時間が
増えたので、どこへも行けなくてた
くつでした。そしたらお母さんが、
「一緒に夏野菜を植えてみようか。」
と言ってくれました。
「うん。植えたい。」
と、ぼくはすぐに返事をしました。早
く苗を植えたかったけど、すぐに植
えられませんでした。ぼくの家の庭の土
は、家を建てたときの庭の土だから栄
養もなく固いので、
「一度ほりおこしたり肥料をやった
り、土づくりをしたらだよ。」
とお母さんが言いました。やっと土が
できて苗を植えてからも、毎朝水を
やったり草をぬいたり、とても大変で
した。野菜の苗にはたくさん力エ
ルがついたり、虫がよってきたりして
いました。でも、お母さんは
「虫を殺す薬は使わないよ。」
と、言いました。そしたら、ナスに花
がさきました。やっと実がなるんだと
うれしかったです。でも、初めて花が
さいたナスも小さな実がなったら、す
ぐに落ちてしまいました。毎日見てい
たから、落ちた実を見たとき、悲し
かったです。お母さんも悲しそうで
した。そのあと、お母さんはいろいろ調

べていました。
「病気かな、虫のせいかな、水が足り
ないのかな、水が多いのかな。」
ぼくもだけど、お母さんにとっても
初めての畑づくりです。分からないこ
とばかりです。花の中を見て、
「肥料が足りないのかな。」
と、言いながら肥料をあげてみるこ
とにしました。たしたら、今度は下に落
ちることなくどんどんナスは長く大き
くなっていきました。ぼくは本当はナ
スが苦手です。でも、お母さんと一緒
に植えたナスだから、すごく食べたい
気分になりました。
そのあと、ピーマン、トマト、オ
クラ、ネギなどたくさん夏野菜が実
りました。どれも新鮮でとてもおい
しかったです。夜ご飯に野菜がならび、
みんな
「おいしいね。」
と、笑顔になりました。
ぼくの家の畑は、小さな小さな畑で
す。それでも大変だから、農家さんは
もっと大変なんだろうと思いました。
でも、みんなが野菜を好き嫌いなく残
さず、おいしく食べたらとても喜んで
くれると思います。
夏野菜が終われば秋野菜です。夏野
菜の横にさつまいもも植えています。
家族みんなでする予定の芋ほりがとて
も楽しみです。

令和元年産島根米の精算結果について

JＡしまねでは、生産者の皆様から出荷いただいた「元年産島根米」を以下の考え方によって、買取手法を取り入れた会計管理を行っています。

1. 集荷数量が確定する6月末までに販売した残数をJAが時価相当額で買い取る。
2. 出荷時の「仮単価」と、12月の「追加金」の2段階によるお支払いに加え、上記1をもって精算を約1年に短縮する。
3. 販売代金・経費の情報開示による透明性の確保と端額を除き全額精算する。

ついでには、6月末までの販売分について会計管理（共同計算方式）を行った結果、精算可能財源が確保されましたので、以下の概要の通り、最終精算金を令和2年12月4日にお支払いいたしました。カントリー出荷につきましては、三次払いの金額に含んでおります。

JＡしまね出雲地区本部 令和元年産島根米精算概要報告

(税込)

JＡしまね本店扱い販売数量		トン	5,349.1
収入	販売代金	円/俵	14,431
	その他	円/俵	406
	合計 A	円/俵	14,837
支出	仮単価・追加金支払い	円/俵	13,126
	流通・保管等に係わる経費	円/俵	637
	事故処理経費	円/俵	0
	手数料	円/俵	21
	生産・集荷・販売等に係る経費	円/俵	117
	需給調整経費	円/俵	0
	監査委員会費用	円/俵	2
	その他	円/俵	72
合計 B		円/俵	13,975
収入－支出 C = A - B		円/俵	862
地区本部への精算 D		円/俵	473
共計事業預り金残高 E = C - D		円/俵	389
翌年産共計繰越 F		円/俵	2
最終精算金 G = E - F		円/俵	387

※1円以下については四捨五入

最終精算振込金額は**386.94円/俵**です。

生産者の皆さまに上記金額の振込を行った際に830円の残金が発生いたしました。

この残金は令和2年産島根米共同計算へ繰り越しいたします。

令和元年産米の最終精算金額一覧表

JALしまね出雲地区本部米穀共同計算基本要領に基づき、
令和元年産米の精算明細についてお知らせ致します。

単位:30kg袋、円(税込)

種別	品種	等級	規格	仮単価	追加金	最終精算金	生産者手取額
JALしまね米	コシヒカリ	1	上	6,450	200	193.47	6,843.47
				6,350	200	193.47	6,743.47
			高水分	6,200	200	193.47	6,593.47
		2		6,150	200	193.47	6,543.47
			高水分	5,900	200	193.47	6,293.47
				5,650	200	193.47	6,043.47
	きぬむすめ	1	上	6,350	200	193.47	6,743.47
				6,250	200	193.47	6,643.47
			高水分	6,100	200	193.47	6,493.47
		2		6,050	200	193.47	6,443.47
			高水分	5,800	200	193.47	6,193.47
				5,550	200	193.47	5,943.47
	つや姫	1	特別栽培ST上	6,750	200	193.47	7,143.47
			特別栽培ST	6,650	200	193.47	7,043.47
			特別栽培上	6,700	200	193.47	7,093.47
				6,400	200	193.47	6,793.47
		2	特別栽培ST	6,450	200	193.47	6,843.47
			特別栽培	6,400	200	193.47	6,793.47
	3		5,700	200	193.47	6,093.47	
		ハナエチゼン	1		6,100	300	193.47
2			5,900	300	193.47	6,393.47	
一般米 うるち	その他うるち (ほしじるし)	1		6,000	150	193.47	6,343.47
		2		5,800	150	193.47	6,143.47
		3		5,300	150	193.47	5,643.47
	その他うるち	1		5,500	100	193.47	5,793.47
		2		5,300	100	193.47	5,593.47
コシヒカリ	2		5,850	100	193.47	6,143.47	
一般米 酒米	五百万石	1		7,400	200	193.47	7,793.47
		2		6,850	200	193.47	7,243.47
		3		6,350	200	193.47	6,743.47
一般米 モチ米	ヒメノモチ	1		6,000	350	193.47	6,543.47
		2		5,400	350	193.47	5,943.47
		3		4,900	350	193.47	5,443.47
	ヤシロモチ	1		6,000	350	193.47	6,543.47
		2		5,400	350	193.47	5,943.47
		3		4,900	350	193.47	5,443.47
	ココノエモチ	1		6,000	350	193.47	6,543.47
		2		5,400	350	193.47	5,943.47
		3		4,900	350	193.47	5,443.47
	ミコトモチ	1		6,000	350	193.47	6,543.47
		2		5,400	350	193.47	5,943.47
		3		4,900	350	193.47	5,443.47
その他もち	3		4,400	350	193.47	4,943.47	

(カントリー米)

種別	品種	等級	二次払い	三次払い(最終精算金)	生産者手取額
JALしまね米	コシヒカリ	2	6,350	272.4	6,622.40
	きぬむすめ	1	6,385	289.2	6,674.20
	特別栽培米つや姫ST	1	6,950	193.5	7,143.50

輝け!

いずもスマイル

出雲市神門町

ふじえ まもる
藤江 守さん (67歳)

大きなイチゴが作りたい

神門町で農業を営む藤江守さん。仕事を早期退職してイチゴを作り始め、今年で13年目になります。作業がしやすい高設栽培で、「紅ほっぺ」10アールを栽培しています。

「大きなイチゴが作りたい」と話す藤江さん。大きくて根張りのよい株づくりを心掛け、一つひとつが大きくなるよう摘果を行い、光合成に必要な炭酸ガスの施用もしています。去年は天候に恵まれ、80~90グラム前後の巨大イチゴ



がたくさん採れました。収量もしっかり上がっています。今までの栽培方法、品質には自信を持っており、消費者の皆さんからも好評だそうです。

収穫は12月から5月ごろまで。3~4月にピークを迎えます。クリスマスやバレンタインなど、需要がある時期を目指して栽培をしています。気象条件により開花時期が変わってくるため、合わせるのはなかなか難しいとのこと。

「栽培して5~6年で軌道に乗り始めました。できれば楽しい。できなければ自分の責任」と、農業の魅力を語る藤江さんです。

健康ライフかわら版

歯周病の予防は毎日のケアと定期的な歯科健診から

令和元年度市町村成人歯科健診結果によると、出雲圏域の40歳代~60歳代の約6割の人が進行した歯周病を持っておられました。歯と口の健康を守ることはウイルスなどの感染防止や全身の健康を守ることに繋がります。

★歯周病は歯と口の健康だけでなく、全身の健康と深く関係しています

歯周病は、細菌(歯周病菌)の感染によって歯肉や歯を支える骨などの組織に炎症が起きる病気です。歯を失う原因となるだけでなく、歯周病菌が血流に乗って体内を巡り、糖尿病をはじめ、動脈硬化、肺炎など全身性の病気の引き金になることもあります。日頃から定期的な歯科検診や健康チェックを受けることが必要です。

★第一の予防

規則正しい生活とバランスのとれた食事をとりましょう。
また、繊維の多い食品をよく噛んで食べましょう。

★第二の予防

毎食後、正しい歯みがきを行うことで歯垢や歯周病細菌を減らすことができます。自分の歯並びや口の大きさに合った歯ブラシで、歯と歯ぐきの境目にブラシの毛先をあててブラッシングしましょう。

★第三の予防

歯周病は自覚症状が現れにくいので、自覚症状がなくても、少なくとも半年に1回は歯科医院で検診やブラッシング指導を受けましょう。

★歯と口の健康を保つには二つのケア、日常のセルフケアと歯科医院でのケア(プロフェッショナルケア)が大切です



~歯周病のチェック~

こんな症状はありませんか?

- 歯みがきをすると歯ぐきから血が出る
- 歯ぐきが赤くなっている
- 歯ぐきが腫れている
- 口がにおう(口臭)
- 歯ぐきがやせてきた
- 歯と歯の間にもものがつまりやすい

セルフケア
食後の歯磨き
生活習慣改善

歯科医院のケア
定期的歯科検診
歯石除去等



お問い合わせ先 島根県出雲保健所 健康増進課 TEL 21-8785

おたより広場

読者のみなさんからの投稿コーナーです。最近あった「楽しかったこと」「最近思うこと」「感動したこと」…ぜひお聞かせください。写真や絵手紙・イラストも大募集!!

〒693-8585
出雲市今市町106番地1
JAしまね出雲地区本部内
「広報誌JAしまねびより」編集係 宛
✉メールでの投稿も大歓迎!
izumokouhou.izm@ja-shimane.gr.jp

●美味しい鍋の季節がやってきました。いずも食材の日、12月は「ダイコン」、1月は「神在ねぎ」と鍋には欠かせない王様!!寒くなって一層甘みが増してきます。「若手大根部会長」、寒い中頑張ってください。
(多伎町 T・Tさん)

JA:「ダイコン」に「神在ねぎ」来月は「出雲しいたけ」と鍋物にピッタリの食材が続きます。あたたかいお鍋で寒い冬を乗り切りましょう!

●「誰一人取り残さない」SDGsの取り組みを紹介する記事、大変参考になりました。持続可能な暮らしを守るため2030年までに解決しなければならぬ課題がたくさんあることを知りました。レジ袋を止めるなど身近なことから取り組んでいきたいと思いました。

(佐田町 N・Sさん)

JA:身近なことのひとつひとつがSDGsの目標達成、これからの暮らしを守ることに繋がっていると思います。意識して生活していきたいですね。

●しまねびよりを毎月たのしみにしていきます。活動を通しての笑顔の写真や、野菜をつくられる方のお話など、農業にとりくみ、未来に向かう皆様の気持ちが伝わってきます。私も夫と野菜づくりを始めました。
(武志町 T・Eさん)

JA:ご愛読いただきありがとうございます!今年もよりよい誌面作りに努めてまいりますので、引き続きよろしくお願い申し上げます。



(塩治有原町 矢田信美さん)

JA:冬らしい絵手紙をありがとうございます!プロッコリーも冬が旬ですね!

令和2年度冬期座談会の開催中止について

平素は、JAしまね出雲地区本部の各事業に対し、格別のご理解・ご協力を賜り、誠にありがとうございます。

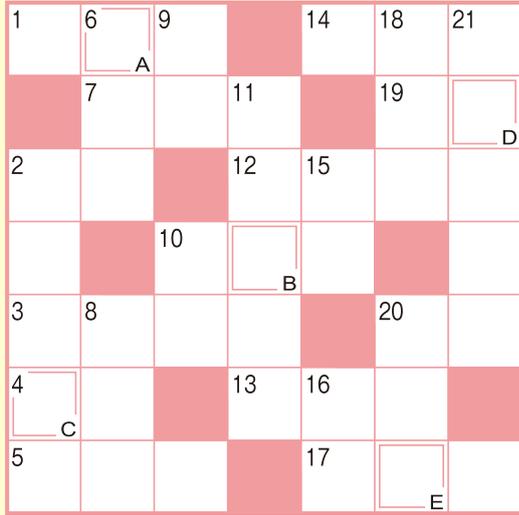
令和2年度の冬期座談会は、出雲市内の新型コロナウイルス感染症拡大の状況を鑑み、誠に遺憾ではありますが、中止することといたしました。冬期座談会資料については令和3年2月の外勤日にて正組合員世帯に配付させていただきます。

末筆ではございますが、冬期座談会開催に向けてご協力いただいたJA委員の皆様をはじめ、組合員の皆様にご迷惑・ご心配をお掛けしたことについて深くお詫び申し上げます。

CrossWord クロスワード パズル Puzzle

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 ● ニコリ



答え

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

タテのカギ

- ② たいき火の——を念入りに行った
- ⑥ チョコレートを——にかけて溶かした
- ⑧ 構えてシャッターを切ります
- ⑨ ジャムやピクルスなどを詰めます
- ⑩ この——の輪、なかなか外れないんだ
- ⑪ 就職活動の際に書きます
- ⑮ シャープペンシルに入れます
- ⑯ 浜辺に寄せては返すもの
- ⑱ 文庫本に布製の——を掛けた
- ⑳ 夕方になると家々の窓にともります
- ㉑ アシカに似た海獣

ヨコのカギ

- ① 最低気温が0度を下回る日のこと
- ② どら焼きに挟んである物
- ③ 片仮名語でいうとリベンジ
- ④ 節分にまきます
- ⑤ 冬、雪国の家の軒にぶら下がる物
- ⑦ ——の道も一歩から
- ⑩ 牛肉はビーフ、鶏肉は——
- ⑫ お釣りと一緒に受け取ることも
- ⑬ 多くの人が眠っています
- ⑭ チョコレートの原料になる植物
- ⑰ アルコールを含む調味料
- ⑱ 間違った答えに付ける印
- ⑳ バレンタインデーに伝える人もいます



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・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

〒693-8585 出雲市今市町106-1
JAしまね 出雲地区本部 情報システム課 「クイズ」係
2021年2月5日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「カドマツ」



俳句の広場

最優秀賞

茜さす田に花のごと小白鳥

出雲市 小豆澤典子様

（評）田圃が茜色に染まった頃、小白鳥の群れが白い花卉の如くやってきました。冬の美しい農村風景、美事な色彩。

優秀賞

島の夜の闇の深さよ螢とぶ

松江市 稲田 忠徳様

日向ぼこ綾取りす司書と子二人

吉賀町 村田 綾美様

決算を終へて師走の街へ出る

安来市 斎藤美重子様

佳作

柏手の四つを寒に響かす
小石なる石に蹟く師走かな
声掛けを拒む大きな白マスク
米作りやめる決心木の葉髪
遠足の園児の列に手を振つて

出雲市 藤江 亮様
出雲市 竹田喜久子様
浜田市 三沢 孝子様
大田市 大國千登世様
西ノ島町 川上 茂様

「家の光」でも俳句・川柳・詩・短歌を毎月募集しています。こちらへも是非ご応募ください！

「家の光」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）

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。

※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



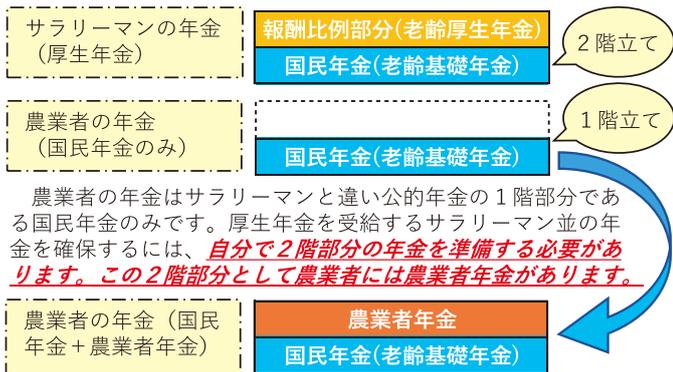
最優秀賞、優秀賞の4名様には「JA商品券1,000円分」をお贈りします。

・お預かりした個人情報は、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。

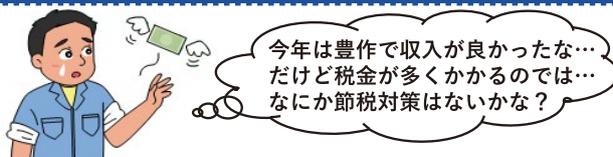
知らないと損！ 農業者年金の税金対策と保険料補助



まず農業者年金ってなに？



農業者年金は支払った保険料の全額が社会保険料控除の対象です。



前納すれば翌年1年間の保険料も**全額社会保険料控除**に使える！

生計を一つにする配偶者や後継者の保険料を支払った場合は、その合計額(最高保険料6万7千円の場合は3人分で241万2千円)が経営主の所得から控除できます。

農業者の担い手には、保険料の国庫補助があります。

保険料の国庫補助を受けるには…

国民年金第1号被保険者等の農業者年金への加入要件に加え、

- **39歳までに加入**
- **農業所得が900万円以下**
- **下記の農業者の担い手要件**を満たせば受けられます。

- ① 認定農業者で青色申告をしている人
- ② 認定新規就農者で青色申告している人
- ③ ①または②の要件を満たす経営主と家族経営協定を締結して経営に参画している配偶者、後継者 など

月額最大1万円の保険料補助

詳しい内容のお問合せは…

お近くの農業委員会・JAへ！！

でも…加入する条件があるんでしょ？

農業者年金へは…



の方なら**どなたでも**加入できます。

ほうっておかないで、
その痛み

シリーズ累計
販売個数

200
万個

効き目の確かな
「医薬品」

ひざが痛い
腰・肩が痛い
手足がしびれる
疲れが取れない



5つの有効成分 1日量(9錠)中

— ひざ・腰・肩などの軟骨成分 —

コンドロイチン硫酸エステルナトリウム

※最大配合量 900mg(※)

— 痛みを緩和する4つのビタミン —

ビタミンB₁誘導体

(フルスルチアミン塩酸塩)

109.16mg(※)

ビタミンB₂

(リボフラビン酸エステル)

12mg(※)

ビタミンB₆

(ピリドキシン塩酸塩)

30mg

ビタミンB₁₂

(シアノコバラミン)

60μg(※)

(※) ビタミンB₁:主薬製剤に配合できる1日最大量

第3類医薬品

クミアイ **ビタエース「ゴールド」錠**

270錠(30日分) **5,400円**(税込5,940円)

【効能・効果】●次の諸症状の緩和:神経痛、筋肉痛・関節痛(腰痛、肩こり、五十肩など)、手足のしびれ、便秘、眼精疲労●脚気「ただし、これらの症状について、1ヵ月ほど使用しても改善がみられない場合は、医師又は薬剤師に相談してください。」●次の場合のビタミンB₁の補給:肉体的疲労時、妊娠・授乳期、病中病後の体力低下時

【用法・用量】次の量を1日3回、朝食後、食後に服用してください。15歳以上:3錠 11歳~14歳:2錠 7歳~10歳:1錠 7歳未満:服用しないでください。

お問い合わせ先



協同薬品工業株式会社 島根営業所

〒699-0641 島根県出雲市斐川町美南1655

TEL **0853-73-7430**



ききょう
桔梗

6,000円(税別)

- | | | | |
|-----|---------------------|------|-----------|
| 先付 | 胡麻豆腐 | 焼き物 | サーモンの西京焼き |
| 口取 | 盛合せ | 鍋物 | 寄せ鍋 |
| お造り | 朝どれ鮮魚のお刺身 | お浸ぎ | とろろ茶そば |
| 酢の物 | もずく | 食事 | ちらしずし |
| 蒸し物 | ベジタブルソースの
洋風茶碗蒸し | 吸物 | 季節のお吸物 |
| | | デザート | フルーツゼリー |

ラピタ御法要会席

ラピタでは、季節の味覚を盛り込んだお料理で、故人の在りし日を
お偲びいただけるよう、各種おもてなしのご用意をさせていただきます。

※おしながきは全て一例です。



つばき
椿

5,000円(税別)

- 口取 お造り 酢の物 蒸し物 焼き物 鍋物
食事 吸物 デザート



しらゆり
百合

7,000円(税別)

- 先付 口取 お造り 蒸し物 焼き物 揚げ物
洋皿 鍋物 食事 吸物 香物 デザート



ご自宅法要
仕出し弁当
宅配承ります。

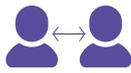


法要仕出し弁当 4,500円(税別)

感染拡大防止対策については万全を期しておりますが、ご利用者の皆様にもご協力をいただき、安全・安心の運営をまいります。

〈ご利用者様へのお願い〉

ご利用の際はマスクの着用をお願いします。



間隔をあける



消毒液の設置



マスクの着用



室内の換気

※写真は全てイメージです。



ご利用代金お支払いの際には、
おさいふカードにポイント加算いたします。



10名以上で
送迎無料

- ◆ご自宅での御法要会席をご希望のお客様は、仕出し弁当・ギフト等の配達も承ります。
- ◆ギフト(ハム、かまぼこ、お茶、和洋菓子、パン等)のご用命も承ります。
- ◆飲食に対しましては、サービス料10%申し受けします。
- ◆お土産等に対しましては、サービス料は頂きません。



ラピタウェディングパレス
LAPITA Wedding Palace

〒693-8587 出雲市今市町87番地 TEL0853(21)6063

2月2日は
節分

福をまるかぶりつかめ福の神

恵方巻

ご予約
承り中



節分の日に、「恵方」と呼ばれるその年の福德をつかさどる歳徳神(としとくじん)という神さまが居る方角に向かって巻き寿司を切らずに丸かぶりすると、その一年は無病息災に過ごせ、福を呼び込めると伝えられています。

すし日本海 【うなぎ、サーモン、いか、たまご、干瓢、椎茸、胡瓜、大葉】など、たっぷりの厳選した具材を巻いた贅沢な逸品です。

直径7.5cmの極太巻寿司 食べ応え じゅうぶん!!

1歳徳神巻 200本限定 **しょうゆ・わさび付**

1本 (直径約7.5cm×長さ約18.5cm) **本体価格 1,500円** (税込価格1,620円)

創業七十有余年まるこ寿司

しょうゆ・わさび付 **各200本限定**

〈まるこ寿司〉
④海鮮巻 (1本・直径約5cm×長さ約20.5cm) **本体価格 1,200円** (税込価格1,296円)

⑤海鮮巻ハーフ (1本・直径約5cm×長さ約10cm) **本体価格 630円** (税込価格680円)

青葉亭 人気のサーモン、いくら、えび、いか、うなぎなどを使った節分限定の豪華な海苔巻です。

各日20本限定

〈青葉亭〉
⑨特製海鮮巻

1本 (直径約7cm×長さ約19cm) **本体価格 1,700円** (税込価格1,836円)

大惣

肉厚な極太ロースカツを贅沢にも巻き込みました! 特製ソースとマヨネーズで味付けした食べ応えのある一品です。

〈大惣〉 **200本限定**

⑦極太ロースカツ巻

1本 (直径約4.5cm×長さ約20cm) **本体価格 500円** (税込価格540円)

イゲタ

女性に人気のサラダ巻です。
(ツナ・カニカマ・玉子・きゅうり・レタス・マヨネーズ)

〈イゲタ〉
⑩ミックスサラダ巻

1本 (直径約5cm×長さ約19cm) **本体価格 498円** (税込価格537円)

山田屋 **お渡し日:2/2〇限定**

大きな海老カツを使用しガーリックソースが決め手のボリューム満点の一品です。

〈山田屋〉 **100本限定**

⑫エビカツガーリック巻

1本 (直径約5cm×長さ約19cm) **本体価格 648円** (税込価格699円)

JALまね出雲女性部 **はまやま愛菜**

愛菜特製具だくさんのおいしい恵方巻! **各日100本限定**

午後4時以降お引渡し

〈はまやま愛菜〉
⑭具だくさん節分太巻き

(1本・直径約5.5cm×長さ約20cm) **本体価格 630円** (税込価格680円)

大はかや

炭火焼きが香ばしい大はかや人気のお弁当。

午後1時以降お引渡し

〈大はかや〉
⑮うなぎ弁当(並) (1人前)

本体価格 2,084円 (税込価格2,250円)

山美世

小泉八雲が愛したうなぎ

午後1時以降お引渡し

〈山美世〉
⑯うなぎ蒲焼 (1尾)

本体価格 3,200円 (税込価格3,456円)

節分スイーツ

人気のケーキを厳選した節分限定の詰め合わせです。

各日20個限定

〈リビドー洋菓子店〉
⑰宝石箱 (6個入)

本体価格 2,400円 (税込価格2,592円)

ふんわり生地フルーツと生クリームを包みました。

100本限定

〈雲州メモリー〉
⑱節分ろーる(フルーツ) (1本・長さ約16cm)

本体価格 741円 (税込価格800円)

えごまたまごを100%使用したからだにやさしいふんわりロールケーキです。

100本限定

〈ジョリカドー〉
⑲節分えごま玉子ロール (1本・長さ約15cm)

本体価格 1,200円 (税込価格1,296円)

100本限定

〈桃源洋菓子工房リール〉
⑳ピスタチオといちごのロールケーキ (1本・長さ約12cm)

本体価格 1,389円 (税込価格1,500円)

■恵方巻のご予約は **1月25日(月)まで承ります**
各店サービスカウンターにて

■お引き渡し日 **1月31日(日)・2月1日(月)・2日(火)**
・午前を希望(午前11時～)・午後を希望(午後4時～)
※必ずお渡し日・時間をご指定ください。

※お申し込みは、ご予約用紙にて各店サービスカウンターまたは担当者までお申し込みください。
※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。



しまねうれしび



島根県『家の光』講師 飯塚生美子先生

今日の「しまねうれしび」は、島根県のオリジナル野菜「あすっこ」のレシピをご紹介します！

「あすっこ」ってどんな野菜？

あすっこは平成15年に島根県農業技術センターにおいて「ブロッコリー」と「ビタミン菜」の交配により誕生した島根県のオリジナル野菜です。

特徴としては、葉も茎も花蕾も、全て食べられるムダがない野菜で、茹でると鮮やかな緑色になります。茎はグリーンアスパラガスのような食感と程よい甘さ、花蕾には“なばな類”特有の苦味があり、どんな料理にもよく合います。



あすっこ混ぜご飯



アレンジ

- ・ 鮭のほぐし身、かつお節、じゃこ等を加えて混ぜれば、さらに美味しくできます。
- ・ 昆布茶を塩昆布に変えたり、白だしを使ったりして味に変化をつけて楽しめます。
- ・ 炒り卵を「粒とうもろこしとバターに変え」と若い方好みのご飯に変身！

●材料（4人分）

米	2合	大正海老	4～5尾
あすっこ	1袋 (150g)	卵	1個
昆布茶	小さじ2	砂糖	小さじ1/2
A 薄口醤油	小さじ1	塩	少々
白ごま	小さじ2	B 酒	大さじ1

●作り方

- ①米は洗米して、普通の水加減で炊飯する。
- ②あすっこは熱湯で2～3分茹でて冷水に取り、水気を絞る。
- ③あすっこのつぼみ部分は飾り用に切って残し、残りは5ミリ幅に切り、Aである。
- ④大正海老は殻付きのまま背ワタを取り、熱湯で色よく茹でから、殻を取り除く。
- ⑤Bを小鍋に入れてよくかき混ぜる。火にかけて数本の菜箸でかき混ぜながら炒り卵を作る。
- ⑥ご飯をボウルに入れ、③を入れ、切るように混ぜる。
- ⑦器に盛り、茹でた海老と炒り卵、あすっこのつぼみを彩りよく飾る。

あすっこの肉巻き



アレンジ

- ・ 塩こしょうの代わりに全面に焼き色がついたら焼き肉のタレやポン酢・麵つゆをかけて絡める。
- ・ 肉巻きをフライパンで焼かず、パン粉をつけてフライにしても美味しいです。
- ・ 残った肉巻きにトマトケチャップを絡めて温め直せば、お弁当のおかずにもなります。

●材料（4人分：8本分）

あすっこ	1袋 (150g)	サラダ油	小さじ2
バラ肉薄切り	8枚	パセリ	適量
塩こしょう	適量	ミニトマト	4個

●作り方

- ①あすっこは熱湯で1～2分色よく茹でて冷水に取り、水気を絞って7～8cm長さに切る。軸と葉の部分が均等になるようにして8等分に分ける。
- ②バラ肉を広げ、①のあすっこを端に置き、巻いていく。
- ③塩こしょうを少し多めにふる。
- ④フライパンにサラダ油をひき、肉の巻き終わりを下にしてフライパンに並べ入れ、色がつくまで焼き、少しずつ回して、全体色よく焼く。
- ⑤パセリとトマトを添えて盛り付ける。

健康散歩

けんこうさんぽ



JA島根厚生連

免疫力を高めましょう

明けましておめでとうございます。今年も健康についてのお話を提供する健康散歩を、宜しくお願い致します。

さて、皆様、年末年始はいかがお過ごしでしたか？昨年、新型コロナウイルスが私達の生活に大きな影響を及ぼしました。

感染拡大を防ぐため、未だ自粛生活が続く中、今までのように外ではいきませんが、自宅できるイベントをお考えの方も多いのではないのでしょうか。お正月、新年会等々…食生活が乱れやすい時期でもあります。そのうえ、気温が低く、活動量も減り生活自体、怠惰になり生活のサイクルも乱れがちになってはいませんか？

人の身体には1日の周期に合わせてリズムを刻む体内時計が備わっているといわれています。体内時計は、活動や睡眠・血圧や体温・代謝など、様々な生体リズムを調整し、身体を健やかに保っています。しかし、生活のサイクルが乱れると、体内時計が狂い、免疫力や抵抗力等が低下しやすくなります。体内時計は年齢によっても乱れてくるので、日々、生体リズムを整えておくことがとても重要です。

①適度な運動 ②バランスの良い食事 ③質の良い睡眠 この3点で生体リズムを整えることが、免疫力を高める鍵になります。この3点は生活習慣病予防と同じです。運動・食事・睡眠等、健やかな生活習慣を整えて、正しい体内時計が動き出せば、正常な生体リズムを取り戻し、ウイルス・感染症予防につながります。

日本には、皆様もご存じの風習・習慣で、この時期の食の乱れをリセットする方法があります。1月7日の春の七草粥です。食の乱れをリセットして、免疫力を高め、ウイルス・感染症予防に努めましょう。そして、よく寝て、よく体を動かして…

今年も元気に過ごせる1年にしましょう。

【編集後記】

今年は丑年。天満宮や天神社などの神社で足を折り曲げて座っている臥牛の像は、撫でると願いが叶うと伝えられています。また、丑年は「我慢」や「これから芽が出る前触れの年」と言われています。新しい時代、素晴らしい年の芽が芽生えるよう、臥牛を撫でてお祈りします。(木村)

本誌は地球環境に優しい植物性インクを使用しております。



JAしまね 公式ホームページ

JAしまね

検索



2021年1月13日付発行 (月1回発行)
編集 / JAしまね ふれあい福祉課・出雲地区本部 情報システム課
発行 / 島根県農業協同組合 出雲地区本部
〒693-8585 出雲市今市町106-1 TEL.0853-23-3311 FAX.0853-21-6005