

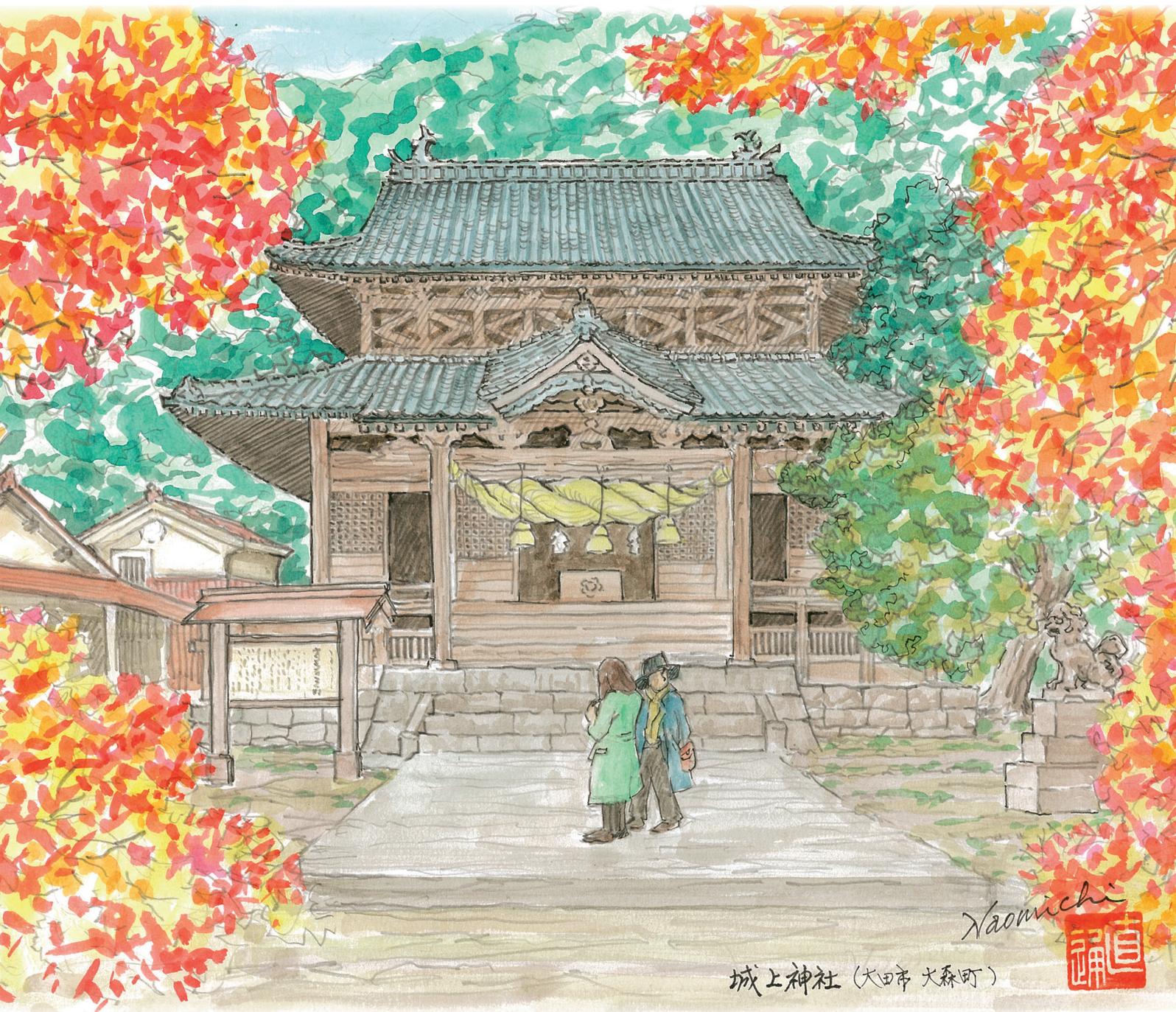
JALしまねびより

2019

11

November Vol.44

◀ **今月の特集** 島根のいいもの再発見!! 「大田市 あか穂もち」 石見銀山地区本部



城上神社 (大田市 大森町)

島根には誇れる農産品がたーっくさん!

島根のいいもの 再発見!!

直撃・生産者インタビュー

大田市 あか穂もち

11月は、石見銀山地区本部。大田市で、あか穂もち米作りに取り組む黒谷明司さんにお話を伺ってきました。



籾殻が赤くなる全国的に珍しい品種。

大田市に位置する三瓶山の麓で、「あか穂もち」と呼ばれる稀少なもち米を栽培している黒谷さん。あか穂もちはその名の通り穂が赤く、加工されたもちは白ですが、普

古くから残る 三瓶地域の在来種



お話を伺った黒谷明司さん。

通のもちと比べて粘りが強く旨味があると言われています。

江戸時代から三瓶地域ではあか穂もち米が作られ、背丈が高いことからお祭りの山車の花車にもこの藁が使われてきました。しかし、時代が流れていくにつれ栽培の難しさから生産農家は減っていき、自分たちで消費するくらいしか作られなくなっていました。

元々美味しくて評判だったあか穂もち。2003年に、このもちを大田市の特産にしたいと考えたJAから依頼され、三瓶地域の数軒の農家が本格的な契約栽培を始めました。収穫したもち米をJAがすべて買い取り、加工して商標登録された「三瓶のあか穂もち」として売り出すという仕組みです。黒谷さんは当時、自身もJA職員だったということもありこの依頼を引き受け、使命感を持って栽培に取り組みました。しかし、このもち米を育てることはそう簡単なことではありませんでした。

苦労が多い あか穂もち米栽培

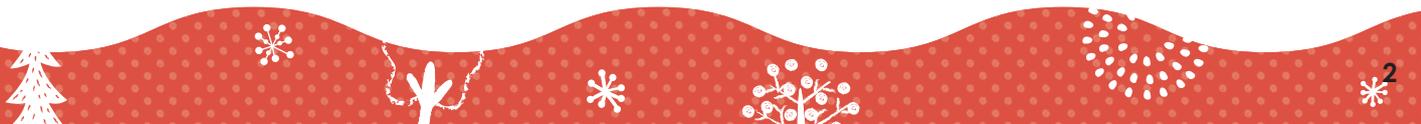
あか穂もち米はこの地域の



人間の高さほどまでに成長する稲。

在来種であり全国的にも珍しい品種です。そのため、種を他から入手することが難しく、毎年自分で育てた稲から種籾を採取し、翌年用に保存しておかなければなりません。

4月になると、まずはその種を育苗箱で育てます。中旬くらいから田んぼの準備をし、ある程度の長さまで苗が成長したところで田植えが始まります。最近ではほぼ機械作業になりましたが、それでも5反の田んぼを管理するのは一苦労です。そして、あか穂もち米の稲は、成長すると背丈が150cmくらいに伸びるのが特徴です。10月に入り、葉や茎が黄金色になったところで、稲刈りのシーズンに入ります。



背丈が高い稲を刈り取る 作業がいちばんの難点

背丈が高い稲を刈り取るため、通常のコンバインを使う際に後ろのカッター部に詰まりやすいという難点があります。その度に機械を止めては詰まった稲を取り除き、また再開する…という作業を繰り返す必要があり、また、この季節は台風が多い時期であり、刈り取るタイミングも重要です。雨風が強い日が続くと稲は倒れやすく、田んぼに溜まった雨水に穂がつくと芽が出てしまいます。そうすると、品質が低下し収穫量も減ってしまうので、その前にすべて刈り取らなければなりません。ある年には、風



稲が倒れやすく、毎年稲刈りの作業には多大な労力を必要とする。



殻付きの籾。これを翌年の種として使うため冬の間保存しておく。

でべったりと倒れた稲をコンバインで無理矢理刈り取ろうとして、機械が壊れてしまったこともありまし

た。このように、倒伏しやすく穂先が絡み合って収穫も大変な上に、うるち米を収穫した後にもち米を収穫する場合は、混ざらないように一旦すべての機械（コンバイン、乾燥機、籾摺り機等）の掃除をしなければならず、それも非常に手間の掛かる作業で、生産者の高齢化と共に栽培農家は減っていきまし

た。また、これだけ苦労して稲刈りをしていても収量が少なく、うるち米だと一反で約8俵収穫できるところが、あか穂もち米は6俵前後。それは、元々穂の数が少ないのもあります

が、粒が通常より小さいことにも関係しているようです。

そこまでして作り続ける 本当の理由

栽培の難しさや機械維持費の関係からあか穂もち米の生産者は年々減少し、品種改良された背丈の低いあか穂もち米を作る人は近所に一人おられますが、在来種を育てているのは黒谷さんただ一人になりました。それでも作り続ける本当の理由は、黒谷さんが誰よりもこのもちのファンであるから。毎年、お正月から3月まで毎朝欠かさず4つは食べるという、その美味しさを一度知ってしまったら他のもちでは物足りなさも感じにくいです。黒谷さんいわく、シンプルに醤油だしに鰹節と

のりをかけるだけの雑煮もちが一番美味しいんだそう。このもちが大好きで、いつまでも食べたいという自身の想いも栽培を続ける原動力となっています。

しかし、年齢と共に体力的にもきつくなってきた現在は、「正直なところ、そろそ



加工されたもち白。粘り気が強く煮崩れにくい。

ろ辞めようかなと思ったり。」と本音がポツリと出てしまうほど。「でも、今は自分一人なので辞めるわけにはいかないし、このあか穂もちを絶やしたくないという気持ちがあります。体力と機械が続く限りは、頑張らないといけないなど。」笑いながらも力強く語る黒谷さん。最近はおちを食べる人も減り、もち自体に関心がない人がほとんどだと感じる一方で、今でももちの美味しさに惹かれ正月以外にも食べるという人もまだまだいます。「やっぱりこのもちじゃないとだめ。」と言う周りの人たちが、もっと多くの人たちに食べてもらうためにも、この味わい深く美味しいあか穂もちを後世に残すべく、黒谷さんは日々努力を続けています。

あか穂もち

一口メモ

三瓶のあか穂もち米は、寒暖差が大きい高地で育てているということもあり、粘りが強く、味を強く感じるができます。また、きめが細かく、煮崩れしにくいことから、鍋物、すき焼き、雑煮、ぜんざいなどに最適です。焼いて食べる場合は、外はパリッ、中はもちもちで、もち本来の旨みを楽しむことができます。また、お隣の飯南町でも作られているあか穂もち米の稲藁は、出雲大社・神楽殿の大しめ縄に使われていることで知られており、神々の国の伝統も受け継いでいます。



「JAの自己改革に関する組合員アンケート」 ◆中間集計結果のご案内◆

JAグループでは、「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、自己改革に取り組んできました。これらの取り組みについて、組合員の皆さまからの評価をいただくため、現在、「JAの自己改革に関する組合員アンケート」を実施しており、本年5月末までに、県内で44,357人（正組合員24,203人、准組合員20,154人）の組合員の皆さまにご協力をいただきました。

このたび、皆さまからいただいた調査結果につきまして中間集計結果としてご報告させていただきます。

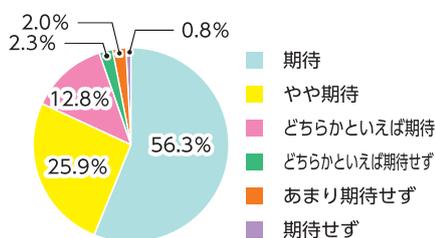
（注）四捨五入の関係で構成比率が100%にならないグラフもあります。

自己改革への評価について

■ 営農指導事業（農業の栽培技術指導や経営支援など）

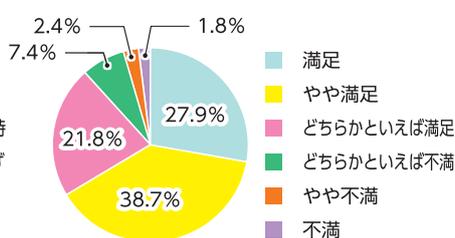
正組合員

○期待度



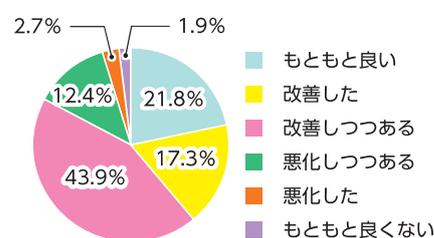
回答いただいた正組合員のうち、95.0%の方より期待を表す回答をいただきました。

○満足度



回答いただいた正組合員のうち、88.4%の方より満足を表す回答をいただきました。

○事業内容変化

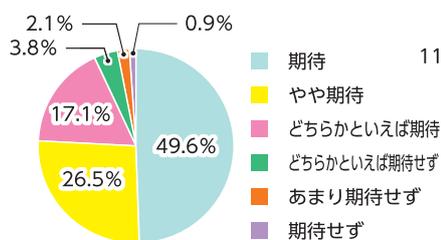


回答いただいた正組合員のうち、83.0%の方より改善を表す回答をいただきました。

■ 農畜産物販売事業（農畜産物の販売など）

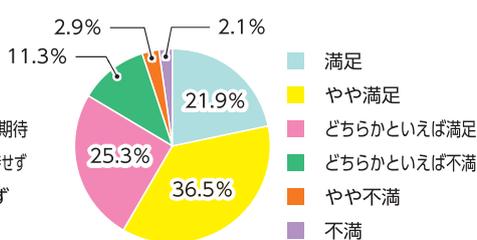
正組合員

○期待度



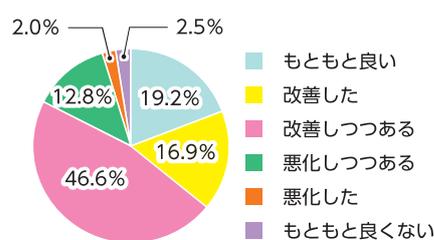
回答いただいた正組合員のうち、93.2%の方より期待を表す回答をいただきました。

○満足度



回答いただいた正組合員のうち、83.7%の方より満足を表す回答をいただきました。

○事業内容変化

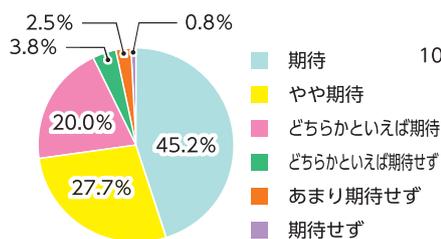


回答いただいた正組合員のうち、82.7%の方より改善を表す回答をいただきました。

■ 生産資材購買事業（肥料や農機具等の販売など）

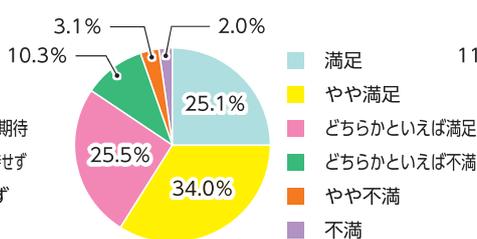
正組合員

○期待度



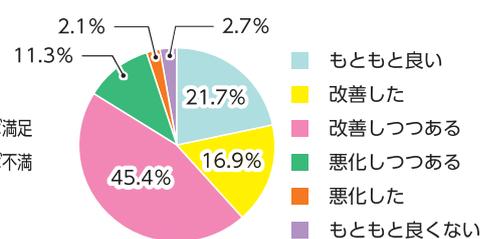
回答いただいた正組合員のうち、92.9%の方より期待を表す回答をいただきました。

○満足度



回答いただいた正組合員のうち、84.6%の方より満足を表す回答をいただきました。

○事業内容変化

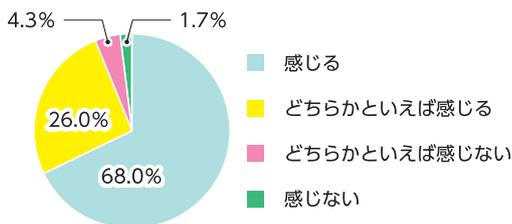


回答いただいた正組合員のうち、84.0%の方より改善を表す回答をいただきました。

J Aの総合事業について

○ J Aの必要性

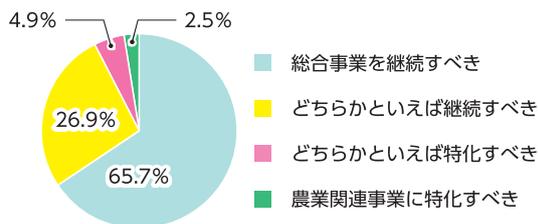
正組員 准組員



回答いただいた組合員のうち、94.0%の方よりJAは地域農業や暮らしにとって必要な存在として肯定的な回答をいただきました。

○ J Aの総合事業の継続

正組員 准組員



回答いただいた組合員のうち、92.6%の方より総合事業の継続について肯定的な回答をいただきました。

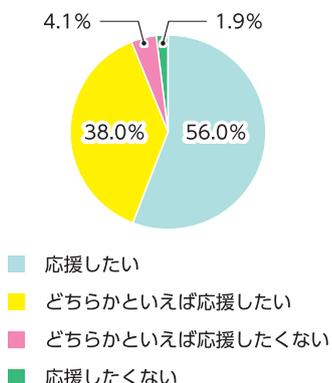
■ 総合事業の意義

J Aは、多様な事業を総合的に展開することで、地域農業の振興や地域づくりに努めています。とりわけ、収支が厳しい農業関連事業は、信用事業や共済事業などを含めた総合事業だからこそ、営農指導員の配置や大規模な農業施設投資を実現できています。一方、「総合事業だから農業関連事業に力を入れていないのではないか」との理由から、事業を分離すべきとする意見もあります。

准組員制度について

○ J Aの地域農業の振興や地域づくり活動の応援

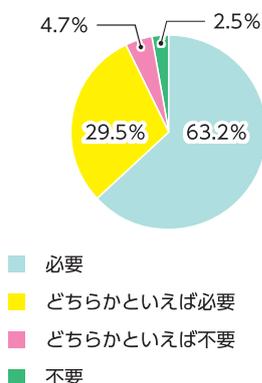
准組員



回答いただいた准組員のうち、94.0%の方より地域農業や地域づくりの応援に肯定的な回答をいただきました。

○ 准組員の J A事業利用の必要性

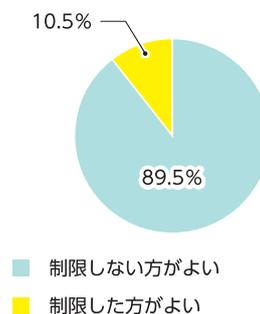
正組員



回答いただいた正組員のうち、92.7%の方より利用について肯定的な回答をいただきました。

○ 准組員の J A事業利用の制限

正組員 准組員



回答いただいた組合員のうち、89.5%の方より利用について制限しない方がよいとの回答をいただきました。

■ 准組員制度の意義

准組員は、J Aの事業を利用したり、地域の農畜産物を食べることを通じて、正組員とともに、地域の農業と暮らしを支える存在です。准組員の事業利用によりJ Aの経営が安定し、農業関連事業の実施や地域に必要な生活サービスの維持が可能となるなど、正組員にとってもメリットがあります。一方、J Aは、農業者の組合として農業関連事業に特化するべきであり、准組員の事業利用は規制するべきとの意見もあります。この准組員の事業利用規制は、実施されるかどうかは決まっていません。もし実施された場合、准組員は事業が一部利用できなくなるほか、正組員にとっても、営農指導員の配置や大規模な農業施設投資を実現できなくなる恐れがあります。



組合員アンケートは12月中旬まで実施いたします。
引き続きご協力をよろしくお願いいたします。
なお、最終集計結果のご報告は令和2年5月以降を予定しております。

消費税率の引き上げ

軽減税率

JAの事業はどうなる!?

令和元年10月1日より消費税率が8%から10%へ引き上げとなりました。また軽減税率制度もはじまり、今後は2つの税率が混在することとなります。

今回はこの税制改正にともない、当JAの事業をご利用いただく際にご注意いただきたいことをご紹介します。

農業者のみなさま に影響すること

農畜産物を販売する際の適用税率

2019年10月1日より、消費税率が8%から**10%**となりました。これに併せて飲食料品（加工品・農畜産物を含む）については軽減税率（**8%**）が適用されます。

軽減税率が適用される (8%)農畜産物

主食用米・野菜・果実・枝肉など、飲食料用として販売されるもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率8%が適用されます。

軽減税率が適用されない (10%)農畜産物

飼料用米・種子・花卉類・素牛など、飲食料用として販売されないもの

※JAから振り込まれる農畜産物の販売代金は、消費税率10%が適用されます。

委託販売手数料の経理の取扱い変更

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

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

2019年9月30日までの取扱い(現行)

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

2019年10月1日以降の取扱い

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

免税事業者の方へ

(基準期間の課税売上高1,000万円以下)

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

基準期間（2年前）の課税売上高を判定する際に注意が必要です。

課税事業者で簡易課税制度を選択中の方へ

(基準期間の課税売上高5,000万円以下)

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

基準期間（2年前）の課税売上高を判定する際に注意が必要です。

下記の専用ダイヤルでも相談が可能です。

国税庁

消費税率軽減税率電話相談センター 専用ダイヤル

0570-030-456

農林水産省

農林水産省の相談窓口(消費税関係) 専用ダイヤル

03-3501-1384

資材のご購入

肥料や農薬など資材のご購入については、新税率**10%**が適用となります。

全てのご利用者さま に影響すること

金融

J Aの窓口やATMからのお振込など所定のお手続きの際の手数料は、新税率**10%**が適用となります。



生活店舗・直売所

産直野菜をはじめとした飲食料品のご購入は、**8%**の軽減税率が適用となります。ただし、花卉および酒類など一部の商品については、新税率**10%**が適用となります。



葬祭

祭壇利用や生花などの料金は新税率**10%**が適用となります。ただし、一部サービス（食品「果物・乾物」を使用した盛籠など）は**8%**の軽減税率が適用となります。



新聞・図書

【日本農業新聞】
毎月の定期購読料は、**8%**の軽減税率が適用となります。



【家の光】
令和元年11月号より新税率**10%**が適用となります。家の光図書は令和元年10月1日発送分より新税率**10%**が適用となります。



共済

現在ご契約中のJ A共済は、この度の消費増税にともなう掛金の変更などはございません。



燃料

【ガソリンスタンド（JASSなど）】
全てのサービスで新税率**10%**が適用となります。

【プロパンガス】
新税率**10%**が適用となります。

なお、令和元年9月以前より継続してご利用で、10月検針分の対象期間に9月が含まれる場合は経過措置により旧税率**8%**が適用され、11月検針分より新税率**10%**が適用となります。



介護・福祉

消費税率の引き上げにともない、介護給付費（報酬）が改定され、利用者負担額が**変更**となります。



J A各事業の主だったお取引についてご紹介しています。
詳細やその他お取引についてはJ A担当者へお問い合わせください。

「キャッシュレス・ポイント還元事業」のお知らせ



JAしまねは、『**キャッシュレス・ポイント還元事業**』へ参加しています。

『キャッシュレス・ポイント還元事業』対象店舗につきましては、ホームページにてご確認をお願いします。

還元期間：令和元年（2019年）10月1日～令和2年（2020年）6月末

ポイント還元制度とは

- お近くの対象店舗でクレジットカード（JAカード等）や電子マネー（楽天Edy等）等を使って代金をお支払いいただくとポイント還元が受けられる制度です。
- 生活購買・資材店舗では**5%**、ガソリンスタンドでは**2%**の還元を受けることができます。
※詳細につきましては、各店舗へご確認ください。
- 対象店舗は、**店頭**にポスターを掲示しています。



JAカードでキャッシュレス決済を始めよう

JAカードは好きな商品と交換できるポイントで還元!

「JAカード わいわいプレゼント」または「JAカード ゴールドポイントプログラム」でご利用いただけるポイントを還元します。

例えば ◎5%還元対象店舗で50,000円をJAカードで決済された場合
50,000円 × 5% = 2,500円 相当のポイントを還元 (2019年7月時点で予定している還元方法になります)

ポイント還元でたまったポイントは「JAカード わいわいプレゼント」または「JAカード ゴールドポイントプログラム」の好きな商品と交換できます!

交換
商品例

500
ポイント~

キャッシュバック
1ポイント4円で
ご請求金額から差引き

1,050
ポイント

三菱UFJニコス
ギフトカード
5,000円分



JAカード（一般）は
初年度年会費無料!

次年度年会費も
ご利用条件達成で無料に!

JAカードのお申込み・各種サービスについては、お近くの支店までお気軽にご相談ください。

石見銀山地区本部 JAグリーンおおだ



産直へようこそ!!

可成り産地が、大田市の中心部にあり、島根県内の産直店舗を「紹介」します。



大田市の中心部にある「JAグリーンおおだ」。市内の生産者からの「自分たちが作った農産物を地元の人に食べてほしい」という声を受け、平成9年2月にオープンした同産直は、20年以上経った今でも、開店と同時に多くの来店客で賑わう。

約300人の出荷会員から持ち込まれる農産物は、品数と種類の豊富さに自信あり。その秘密は、三瓶山と平場という気候が異なる地域から農産物が出荷されること。平場からの出荷が終わった農産物が、次は三瓶山近隣から出荷される、いわゆるリレー出荷を管内でできる当地の強みだ。

充実した農産物を安定して提供するためには、出荷会員数の維持・拡大が欠かせない。同産直を運営する石見銀山地区本部は、行政などと連携して生産者の育成に力を入れる。毎年開講する「おおだ農援塾」もその一つ。1年をかけて農業を学んだ塾生は、修了後、地域農業の担い手として、また出荷会員として活躍する。そのほか、遠隔地からの出荷負担を軽減するための週3回の定期集荷や、



産直の南瓜をカットしました。カットかぼちゃは来店者のニーズをつかむ売れ筋商品



産直ならではの生産者からの手作りメッセージに癒されます

月1回発行するお知らせで売れ筋情報を共有するなど、出荷会員へのサポートにも力を入れる。店内には、JAしまね石見銀山女性部の食品加工グループが運営する惣菜コーナー「キッチンきれんげ」もあり、地元産食材にこだわった手作りのお惣菜は同産直をますます魅力的なものにしている。調理場はガラス張り、安心・安全をモットーにメンバーが手際よく作業する様子を見ることが出来る。

売れ筋商品は、出荷会員が作ったかぼちゃを店内でカットした「カットかぼちゃ」。1玉丸ごとを買うのに躊躇されがちな産直かぼちゃも、カットする事で気軽に購入できるとあって来店者に大好評。夏にはカットしたスイカも並ぶ。

地産地消に生産者と二人三脚で取り組む同産直には、来年も新たな生産者が丹精込めて育てた農産物が並び、店内は更なる活気に包まれる。



「キッチンきれんげ」には郷土料理の箱寿司をはじめ美味しい惣菜がズラリ



11月からはユズが本格的に出回る



店名：JAグリーンおおだ
 所在地：島根県大田市長久町長久口265-14
 TEL：0854-84-9130
 営業時間：9:00～18:30
 定休日：1月1日・2日

JAしまね農業振興支援事業 活用事例のご紹介



JAしまねでは、経営拡大に向けた基盤整備や機械等の更新対策、県域でのモデル事業を実施するために、「JAしまね農業振興支援事業」に取り組んでいます。

大田市 株式会社コッシーふぁーむ

株式会社コッシーふぁーむは大田市大田町でいちご、水稲、アスパラガスを栽培しています。代表取締役の越田健一さんは就農して13年目になります。

もともと農業に興味があったという越田さんは、勤めていた関西の会社を退職。平成19年に奥さんの実家がある大田市に1ターンし、就農しました。

2年前に法人化し、現在は従業員3名とパート1名、奥さんとで経営しています。

越田さんは農業振興支援事業を活用し、アスパラガスのハウスを建設しました。

「ハウスを導入する上で、活用できる事業を探していた時に担当職員がこの事業を紹介してくれた。非常に助かった」と話します。

アスパラガス栽培は就農時から興味があったそうで、ハウス内の高畝は当時、県内では普及していなかった時代に試行錯誤の末、手作りで製作したものもあります。

サラリーマン時代の経験も役に立っていると話す越田さん。「作業をする上で常に工夫するようにしています」と笑顔で話していただきました。

今後もハウスを増棟する予定で、さらに生産拡大を行い、生産額の増大を図ります。



コッシーふぁーむの皆さん（中央が代表の越田さん）



JA YOUTH

一所懸命 青年連盟

JAしまねやすぎ青年連盟

JAしまねやすぎ青年連盟は全体で78名の農家盟友とJA職員盟友がおり、6支部で構成されています。各支部イベント出店や食農教育など様々な活動を行っています。

やすぎ青年連盟の活動は、近年では独身盟友を対象にした恋活イベントを開催しております。今年度は安来市の新規就農者や地域住民にもっとやすぎ青年連盟を知ってもらうため、交流型イベントを開催しました。盟友のいちごのハウスにお邪魔してもらい、いちご狩りを行った後、懇親会を行い地域の方々との交流を楽しみました。

さらに毎年、女性部と連携して地元保育園とのさつまいも栽培体験を実施しています。女性部とともに地域の子供たちに食と農の繋がりを学んでもらうきっかけになってくれればと思います。活動を行っています。

安来市では近年、新規就農者が増えてきました。そういった方々と農青連の活動を通じて地域の農業の発展や交流を広げたいと考えています。



雲南

農機目白押し200点 農業機械大展示会開催

雲南地区本部は10月19日、20日の両日、地区本部駐車場の特設会場で農業機械大展示会を開きました。メーカーや関連業者など9社が約200点の農機を展示し、JA全農が取り組む低価格な共同購入トラクターや管理機、畦草刈機などの中小農機に注目が集まりました。

秋に行われる展示会は毎年、米の収穫が一段落つく10月中下旬に他社に先駆けて開催しており、経済部農業機械課の大坂克彦センター長は「次回の開催を期待する声もあり定着しつつある。農業機械を利用する方の作業の省力化や効率化の一助となるため、最新機種や特価商品などを提案していきたい」と話します。

来場者は実際に機械を見ながらJA職員やメーカー担当者から新型農機などの説明を受けるほか、青果品や鉢物、鶏糞など農機以外の販売も楽しみ、2日間で約600人が来場しました。



新型農機などが目白押しで大勢の来場者で賑わいました

くにびき

女性部 更なる活性化へ！ 役員との意見交換会開催

JAしまねくにびき女性部（中島和子部長・759名）は10月7日、教育文化センターSan・san館で、当地区本部役員との意見交換会を開催しました。

意見交換会には女性部役員20名と栗原令本部長をはじめ奥原展芳副本部長、今岡修企画総務部長が出席。冒頭、中島部長は「女性部の活動に対して、より理解を深めていただき、JAと協力しながらよりよい地域を目指していきたい」と挨拶。栗原本部長は「女性ならではの視点を取り入れ、これまでと違ったJAにするためにも、組織の意向に耳を傾けていきたい」と述べました。

その後、JA職員・OGへの理解と協力や営農事業との関わりなどのテーマについて意見交換を開始。女性部役員からは「JAとして女性部活動の理解を促進し、協力してもらえる体制づくりをしてほしい」「産直をもっと活用してもらえる方法を考えてほしい」などの要望が上がりました。

最後に昼食をとりながら更に交流を深め、女性部の活性化を誓いました。



意見交換会の様子

隠岐

年金友の会・ 共済加入者の集い旅行

隠岐地区本部は、JA年金振込指定者および共済契約者を対象に、健康で楽しくゆとりのある生活を促進することを目的に毎年旅行を企画しています。今年度も10月16日から2泊3日の日程で開催し、天候が心配される季節ではありましたが幸い天候にも恵まれ、日頃からJAをご利用いただいている33名とともに出かけました。

初日は、鳥取県の鳥取砂丘や砂の美術館などを見学した後、宿泊先の塩田温泉で宿泊し、大広間での夕食宴会では、カラオケを歌い、時には仲居さんも一緒になって踊るなど大いに盛り上がり参加者同士の親睦を深めることができました。2日目は、和歌山県で旅のメインとなる「福田こうへい」コンサートを堪能し、翌日には大きなトラブルもなく帰路につきました。参加者からは「参加して良かったよ。」などの感想を頂き、今回の旅行を通してとても喜んで頂けたと思います。



やすぎ

やすぎ恋花まつり開催

やすぎ花卉部会は10月5、6日の2日間、安来市安来町のプラナ2階多目的ホールで「やすぎ恋花まつり」を開催しました。安来市は県内有数の花の産地で、同部会では69戸の農家が生産にあたり、イベントを通じて消費者へやすぎの花をPRしました。

イベントでは、安来産の色とりどりの花を使ったフラワーアレンジメントの無料体験を行い、大勢の方が参加しました。フラワーアレンジメントを体験した子どもは「お花をいっぱい使って作るのが楽しいです」と笑顔で話しました。また、地元幼稚園・保育園児が描いた花の絵と4日に開催した「やすぎの花」品評会に出品された花卉が展示され、華やかな会場に大勢の方が訪れ賑わいました。

同部会の足立昌俊部会長は「こういった花と人が直接ふれあうイベントを通して、花の魅力を伝えていければと思います」と話しました。



石見銀山

三瓶小水力発電所起工式

大田市三瓶町にあるJAしまね三瓶小水力発電所の起工式が10月4日に行われました。

三瓶小水力発電所は昨年4月に発生した島根県西部地震により、発電を中止している状態にあります。

当日は、石見銀山地区本部役員や施工業社が参列しました。

同地区本部の山崎辰次本部長は「地域の皆様の役に立てよう、取り組みを進めていきたい」と語りました。

起工式では、鍬入れの儀や玉串奉奠が執り行われました。発電所は令和2年8月に可動する予定です。



挨拶を述べる山崎本部長

島根 おおち

管内若手農業者が 県知事と懇談会

島根おおち地区本部の若手農業者6名は邑南町のいこいの村しまねで、農業人口が減少傾向にあるなか徐々に増えつつある若手農業者の意見を知事に届けるべく懇談会を行いました。丸山達也県知事のほか福井竜夫県議会議員、石橋良治邑南町長にも同席いただき、邑智郡の秋の味覚を共に味わいながらの開催となりました。

懇談会では日高本部長が島根おおち地区本部の概況について報告。続いて生産者から現在の経営概要や取り組み状況、また苦労している点や不安に感じている点などを一人一人知事に説明しました。丸山知事からは、県内および管内の肥育牛や育成牛の環境、ミニトマトと大玉トマトの生産工程の違いについてなど様々な質問がされ、生産者が生産者目線で質問に答えていました。試食会では、石見高原ハーブ米の新米、石見和牛肉、邑南町産シャインマスカットなど管内の味覚を楽しみながら、個々に知事との対話をするなど和やかな雰囲気の中懇談会を終了しました。

今回の懇談会は、管内の生産者が知事と直接対話できる貴重な時間となりました。今後も農家の所得向上や将来的な担い手の確保に向け、行政とも連携した取り組みを行っていきたく考えています。



出雲

出雲大社散策で交流

JAしまね3地区本部女性部

JAしまね出雲、斐川、石見銀山女性部は10月4日、出雲市で合同研修会を開きました。3地区から約100人の部員が集まり、出雲大社周辺を散策して交流を深めました。

担当地区が他地区女性部を招く合同研修会は、他地区との連携強化、仲間づくりを目的に、昨年度から開いています。今年度は出雲地区本部管内で、健康づくりと出雲の魅力の再発見につなげようと「出雲大社ウォーキング」を企画しました。出雲大社境内や島根県立古代出雲歴史博物館などを巡り、出雲神話の世界を楽しみました。

出雲女性部の高野智子部長は「ガイドの方に丁寧に説明していただき、自分たちも勉強になりました。他地区の皆さんと交流できたことは、今後何かのときに役立つ縁になると思います」と話しました。



約100人の女性部員が参加（島根県立古代出雲歴史博物館で）

斐川

園児が稲の脱穀に挑戦！

10月8日に東部保育園、16日に荘原保育園をJA職員が訪れ、園児たちがバケツで育てた稲の「脱穀」「選別」作業を行いました。この取り組みはJAグループが「みんなのよい食プロジェクト」の一環として、農業への関心を深めてもらおうと毎年行っている活動です。園児たちは職員の説明を受けた後、1週間乾燥させた稲を持ち、空の牛乳パックに穂先を入れて引き抜くという方法で脱穀を行いました。次に、「唐箕」を使った選別作業では、ハンドルを回して起こした風で籾を選別する様子を園児たちは興味津々に見ていました。作業を行った園児たちは「これがお米になるの？早くおいしいお米が食べたい」とお米を食べるのをすごく楽しみにしていました。担当職員は「園児たちの笑顔が見れて良かった。来年もこの活動を通してお米や農業の大切さについて知ってもらいたい」と話しました。次回は、「籾摺り」を行い、炊きあがったお米で「おにぎりパーティー」を開催する予定です。



西いわみ

J A女性部が福祉施設に 手作りおやつを届けました

J Aしまね西いわみ女性部（部長 波田洋子）は、地域貢献活動の一環として管内37箇所の福祉施設に手作りのおやつを贈るサービスを毎年春と秋に実施しています。

秋のおやつは、小豆あんのかわりにきな粉をまぶした「きなこおはぎ」で、合計1,600個を同部員らが手分けして手作りし施設関係者に手渡します。

今回は10月9日に益田市内の27施設、11日に津和野町内の2施設、18日に吉賀町内の8施設におやつを届けました。

受け取った施設関係者の一人は「毎年楽しみにしているおやつを頂く事ができてうれしい」と喜びました。

同女性部では今後も同サービスを続けていく予定です。



いわみ中央

がん募金で感謝状

いわみ中央地区本部はこのほど、がん対策の啓発活動に役立てる「がん募金」に多額の寄付をしたことにより、丸山達也県知事より感謝状を受けました。感謝状の対象は、累計で個人は50万円以上、団体・企業は100万円以上の寄付となります。いわみ中央地区本部と女性部は公益財団法人ヘルスサイエンスセンター島根へ毎年募金を贈っており、募金額は累計で1,779,872円となりました。

募金を実施した公益財団法人ヘルスサイエンスセンター島根は、がん診療連携拠点病院の高度医療機器等の整備を支援するため2009年から3年間で6億6,900万円を集めた後、2010年度以降は民間の普及・啓発および支援事業を支援する目的で募り、令和元年9月1日現在で41,457,678円の募金が集まっています。

感謝状を受け取った佐々木豊本部長は、「地道な活動の積み重ねだが継続が大切。これからも積極的にがん啓発活動に協力していきたい」と話しました。

同日は、1個人と4団体・企業へ感謝状が贈られました。



隠岐
どうぜん

令和元年度島根県種畜共進会 開催！

本店

島根県種畜共進会で、隠岐どうぜん地区本部から出品の海士町 戸鳴豊さんの愛牛「ふく」号（成雌区）が肉用種牛4区の首席に選ばれ、さらに各区首席との比較審査の結果、見事に最優秀のグランドチャンピオン牛の栄冠に輝きました。審査員は「体積・伸び・深みと揃った立派な牛」と講評。隠岐産牛として、初受賞となった昨年に続く2年連続のグランドチャンピオンに会場が湧きました。

当地区本部からは「ふく」号のほか、この組として奥田美代子さんの愛牛「こはく」号（母系群区）も出品され、「こはく」号と「ふく」号による母娘の組出品は、3席に選ばれました。また、隠岐地区本部から出品された隠岐の島町 田中井さんの愛牛「ひさめぐみ号」も4区の3席と健闘しました。隠岐地域から3頭の出場は初の快挙であり、畜産熱意と好成績に大きな声援をいただきました。「隠岐牛」を大いにアピールすることができ、「畜産大国」樹立に向け勢いがつく結果となりましたことを嬉しく思います。

J Aしまねは10月19日、松江市宍道町の島根中央家畜市場で令和初の島根県種畜共進会を開催しました。各地区本部で優秀な成績を収めた肉用種牛47頭と乳用種牛29頭が出品され、育種改良の成果や飼養管理技術を競いました。前日からの悪天候の中、丸山達也県知事をはじめ多くの来賓・来場者を迎え、曇天を吹き飛ばす熱気のコもった共進会となりました。最高位のグランドチャンピオンに、肉用種牛の部は第4区（成雌牛）の海士町 戸鳴豊さん出品牛「ふく」号、乳用種牛の部では第6区（経産牛B）の出雲市 永瀬哲也さん出品牛「IDEE サンチエス ルイ ET」号が選ばれました。永瀬さんは3年連続してグランドチャンピオン獲得となりました。

また、同日開催したJ A和牛審査競技会では、J A女性部、農林大学校、高等学校から出場した7チームが和牛審査眼を競い、農林大学校Bチームが優勝しました。



肉用種牛グランドチャンピオン
戸鳴さんの愛牛「ふく」号



乳用種牛グランドチャンピオン
永瀬さんの愛牛「IDEE サンチエス ルイ ET」号



J A和牛審査競技会 優勝
島根県立農林大学校 農林大Bの皆さん

地元産のうまいものがどっさり！

農林水産祭開催

松江市農林水産祭（同祭実行委員会主催）が10月27日、松江総合運動公園中央広場で開催され、秋晴れの空の下、地元豊かな旬の実りを求め集まった大勢の来場者で賑わいました。同祭は、豊かな秋の実りを生産者、消費者がともに祝おうと毎年開催。

開会式では、松浦正敬松江市長が「地元産のおいしい食材をたくさん味わってほしい」と挨拶。オープニングではステージから盛大にもちまきが行われ、椿の苗木やシジミ汁の無料配布、米のすくい取りには長蛇の列ができました。

会場では、農林漁業の各団体や生産者の店が並び、野菜や果樹、花卉のほか、干物や佃煮などの水産加工品などが販売。くにびき青年連盟は和牛串と焼きおにぎりを販売し、くにびき女性部は芋だんご汁やコーヒー、手作りクッキーを販売しました。来場した男性は「無料配布などのイベントや様々な出店ブースがあり楽しめた。地元の農産物が安く購入できたので満足」と笑顔で話しました。



もちまきの様子



芋だんご汁などを販売する女性部



牛串、焼おにぎりを販売する青年連盟



日置さんが出品した「りつこ」号



百合沢さんが出品した「ゆきこ」号

管内の出品者の結果は次の通りです。
肉用種牛の部

第3区 優良賞Ⅱ日置 隆司さん（東出雲町）

第4区 優良賞Ⅱ百合沢幸雄さん（宍道町）

肉用種牛と乳用種牛が、順番で会場へ立ち並ぶと審査員は、月齢に応じた発育状態や資質、全体のバランスなどを審査しました。審査員は「全体的にノビ、ハリが良かった。上位に入賞した牛を参考に今後の改良に努めてほしい」と評価しました。



会場の様子

JAしまねは10月19日、宍道町の島根県中央家畜市場で「令和元年度島根県種畜共進会」を開催しました。当日は、県内から肉用種牛47頭と乳用種牛34頭が勢揃いし、品質を競いました。当地区管内からは、9月20日に開催された「くにびき畜産共進会」において肉用種牛の部で特等賞首席、特等賞次席に選ばれた宍道町の百合沢幸雄さん、東出雲町の日置隆司さんが出品しました。

優良牛が県共進会で品質競う！
管内から2頭が出品

農業者の所得増大・農業生産の拡大に向けて取り



出荷目あわせ会の様子

田達志営農指導係長は「定植時の長雨などで苦勞したが、その後の生育については概ね順調。より多く出荷してもらえよう努めたい」と意気込みました。今年度は前年度より作付面積を3ha増やして45haとし、1,205tの出荷を目指します。

当日は、生産者や市場担当者、JA担当者など29名が参加しました。冒頭、松江八束くにびきキャベツ部会の奥名昭一会長が「買手の身になって、出荷まで丁寧に行うことで収益は上がる。病害虫の発生などしっかり目配り、気配りをしてほしい」と挨拶。その後、JA担当者が情勢報告や生育経過、出荷計画について説明しました。



規格を確認する生産者

**秋冬キャベツ出荷目あわせ会開催
出荷量1200t超目指す！**

松江西条柿振興協議会の石倉茂美会長は「今年度は穏やかな気候のおかげで近年になく、品質のよい大玉の柿ができた。ぜひ、たくさんの方に味わってほしい」とPRしました。今年度は、県内市場を中心に50tの出荷を予定しています。

この日に集まった西条柿は約500kg。形や大きさ、色などの確認をした後、選果機を稼動。等級ごとに選別し、渋抜き用のドライアイスと一緒に箱詰めして、広島市場や松江合同青果、松江連合青果などに向け出荷しました。



目あわせをする作業員

秋の味覚、特産西条柿「こづち」の選果が10月1日から、くにびき地区本部本庄選果場で始まり、初選果式が行われました。当日はJA役職員や関係者など約40名が参加しました。冒頭、奥原展芳副本部長が「生産者が丹精込めて作った柿を少しでも高く販売できるように、しっかりと選果してほしい」と挨拶。その後、目あわせを行いました。

**松江の特産をお届け！
西条柿の出荷始まる**



選果の様子

令和元年産米集荷状況

令和元年10月29日現在

一袋でも多く出荷いただきますようお願いいたします。

(単位：袋・%)

品種名	申出数量	集荷数量	等級			1等米比率	申出数量対比	
			1等	2等	3等			
うるち	ハナエチゼン	9,869	9,021	2,999	4,699	295	37.5%	91.41%
	コシヒカリ	32,162	24,050	2,199	13,832	4,881	10.5%	74.78%
	きぬむすめ	46,021	31,893	22,038	5,721	246	78.7%	69.30%
	つや姫	22,532	18,746	10,729	4,470	392	68.8%	83.20%
	その他	110	447	79	316	52	17.7%	406.36%
うるち計	110,694	84,157	38,044	29,038	5,866	52.2%	76.03%	
もち	982	339	0	175	164	0.0%	34.52%	
合計	111,676	84,496	38,044	29,213	6,030	51.9%	75.66%	

※各品種の「しじみ米」は品種数量に包含しています。※各等級1等米比率には、カントリーエレベーターの受入数量は含んでおりません。

	申出数量	集荷数量	等級			1等米比率	申出数量対比	目標数量	集荷袋数	目標数量対比
			1等	2等	3等					
加工用米	1,009	988	391	434	163	39.6%	97.92%	120,000	84,496	70.41%

農業者の所得増大・農業生産の拡大に向けて取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～



くにびき地区本部情報

「島根の花」品評会開催 若林さんと門脇さんが受賞！

JAしまねと島根県花き生産者協議会は10月26、27日の両日、殿町のカラコロ工房で「島根の花」品評会を開催し、トルコギキョウ「SO八雲小町」を出品した竹矢町の若林大徳さんが中国四国農政局長賞、輪菊「精の一世」を出品した鹿島町の門脇亮さんが、島根県知事賞を受賞しました。

同品評会は、花き栽培と商品化技術の向上などを目的に「フラワー・イン・シマネ」に併せて毎年開催。今年はトルコギキョウやシクラメン、菊など合計121点が出品され、ポリウムや全体のバランス、品種固有の特性などを審査しました。

審査員は「遅い梅雨明けや夏場の猛暑、台風などがあつたが、生産者の努力で品質の良いものが多かった」と講評しました。



受賞した門脇さん 受賞した若林さん

「高く評価していただき、受賞でき、とてもうれしい」と喜びを語り、門脇さんは「今後も品質の良いものを生産したい」と意気込みました。

管内でそばの刈り取り開始！ 農事組合法人佐々布農産

くにびき地区本部管内では、10月7日からそばの刈り取りを開始し、市内の製粉所やそば屋に向け、出荷しました。

松江産のそばは「玄丹そば」と呼ばれ、そばの実を甘皮から挽くことで、味と香りが強く、ビタミンなどの栄養価が高いのが特徴。

10月21日には、宍道地区の農事組合法人佐々布農産の圃場で刈り取りが行われました。当日は、三島進代表理事組合長がコンバインを使い、32haの圃場で栽培されたそばを刈り取りました。三島組合長は「無農薬で栽培している。安心安全で香りの良いそばを味わっていただきたい」と話しました。



そばを刈る三島組合長

一面に広がるそば
昨年は、播種時期に雨が降らなかったことや9月中旬の長雨により、収量が約6tと大きく減少しましたが、今年は生育状況が良好なことから20tを見込みます。
管内での刈り取りは11月上旬まで続く予定です。

地域活性化に向けた食農教育に取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～



食育の重要性を説く 保育研究会主催の研修で講演！

くにびき地区本部は10月16日、松江市保育研究会が主催する調理担当者部会の研修に講師として参加しました。この研修は同研究会に加盟する市内の保育所（園）の調理担当者を対象に年8回開催し、乳幼児期の子どもに「食」の大切さを伝えていけるよう学習しています。

当日は、鹿島ふれあい館で開催され、部員約45名が出席しました。今回は「食育」や「栽培」について学びたいという要望を受け、当地区本部の岩田政彦営農指導課長が「JAグループの取り組みについて」と題し、食育・食農教育の重要性や地域の特産品について講演しました。また、最後には、各園で行っている野菜栽培に関する悩みなど、質問にも回答しました。

岩田課長は「栽培することで新たな発見があり、子どもの成長にも繋がる。今後、食の大切さを伝えてほしい」と語りました。

参加者は「食べたり育てたりする経験が子どもの成長に大きく関わることがわかり勉強になった」と話しました。



聴講する参加者

地域活性化に向けた食農教育に取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

ふれあい親子いもほり大会 実りの「秋」到来！



大きな芋を手笑顔

くにびき地区本部は10月13日、東出雲町中海干拓地の圃場で、「第30回ふれあい親子いもほり大会」を開催しました。参加者は、丸々と実った芋を掘りながら、収穫の秋を楽しみました。

親子で土に触れ、農業の魅力に理解を深めてもらおうと、同地区本部とくにびき青年連盟（野津喜洋委員長）が主催。6月に青年連盟とサンサン女子大の学生と一緒に植えたサツマイモ「ベニハルカ」と「ベニアズマ」の苗4千本が豊かな実をつけました。

当日は、55組187名の家族や同女子大の学生など総勢218名が参加。開会式では、今岡修企画総務部長が、「台風の影響が心配されたが、無事開催することができた。家族や友達と楽しい時間を過ごしてほしい」と挨拶しました。その後、圃場に移動し野津委員長の合図で、一斉に芋掘りをスタート。約80メートルの畝に並び、芋の葉をかき分けながら、懸命に芋を探しました。参加者は予想以上に大きな芋が現れると、歓声を上げていました。中には、飛び出してきた虫を追いかける子どもや、芋の茎を不思議そうに眺める子どもなど、自然を堪能していました。

その他にも「芋の重量当てクイズ」や掘った芋の重さを競う「ジャンボ芋コンテスト」の企画もあり、参加者は楽しいひと時を過ごしました。

参加した井原悠貴くん（10）は「大きいいもがたくさん取れて嬉しかった。焼き芋や天ぷらにして食べたい」と笑顔で話しました。



いもほり大会の様子



芋掘りを楽しむ親子

くにびき青年連盟 育英北幼稚園年長が 稲刈り体験

くにびき青年連盟（野津喜洋委員長）は10月9日、農業の魅力を園児たちに知ってもらおうと、育英北幼稚園つき組（年長クラス）と「きぬむすめ」の稲刈り体験を行いました。6月の田植えに続き、稲を刈りながら収穫の

苦労と喜びを体感しました。



稲刈りについて説明する盟友

当日は、くにびき地区本部本店の北側に位置する7aの田んぼに、園児23名が集合。盟友8名が参加し、稲の刈り方について「手を切らないように、稲を持つ手の親指は上に向けて」と、実際に鎌で稲を刈り取りながら、分かりやすく説明しました。

早速園児たちは、鎌を手にして稲刈りを開始。初めは保護者や先生と一緒に刈っていましたが、慣れてくるとひとりでも挑戦。刈った稲は、盟友や保護者がよりで縛り、園児たちが体全身を使って運び、はでに掛ける作業も体験しました。一連の収穫作業を終えた後、コンバインでの稲刈りを見学。初めて見るコンバインでの刈り取りに園児は大喜びでした。



稲刈りに挑戦する園児



津森将太郎くん（6）は「初めての稲刈りだったけど一人でも上手にできたよ。自分たちで育てた、お米を早く食べたいな」と笑顔で話しました。

組合員のアクティブメンバーシップ確立に向けて取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

はつらつプレーで親睦深める！ 年金友の会グラウンドゴルフ大会開催！



くにびき地区本部は10月28日、「第16回年金友の会グラウンドゴルフ大会」を、東長江町の松江市ニースポーツ公園で開催し、島根Bチームと玉湯Bチームが優勝に輝きました。

宣誓する岩田さん

くにびき年金友の会（三島武会長）では、スポーツを通じて健康増進、会員の交流を図るため毎年開催。各支部から32チーム、合計160名が出席。16ホールを回り、日々の練習で培った技術を競いました。

開会式では、三島会長が「最後まで気を緩めず、優勝目指してがんばってほしい」と挨拶し、岩田正成さん（八束Bチーム）が力強く選手宣誓を行いました。また、高齢参加者表彰として、7名に記念品を贈呈しました。

その後、ホールに分かれて試合を開始。参加者は優勝を目指して、声を掛け合いながら回り、秋晴れの空の下で汗を流しました。

飯塚律枝さん（島根Aチーム）は「ホールインワンがとれてよかった。晴天の下、楽しくプレーできた」と笑顔で話しました。



練習の成果を発揮する参加者

ゴルフで交流を深める くにびき地区本部本部長杯 ふれあいゴルフコンペ開催



くにびき地区本部は10月2日、「第3回JAしまねくにびき地区本部本部長杯ふれあいゴルフコンペ」を出雲市の島根ゴルフ倶楽部で開催し、東持田町の細田亮二さん（71）が優勝に輝きました。

J A事業への理解を深めてもらおうと企画したもので、当日は、21組83名が参加。珍プレー・好プレーがあり、互いに声を掛け合いながら、終始なごやかな雰囲気で行われ、進み好成绩を収めた細田さんが、優勝に輝きました。

閉会式で、栗原令本部長は「3回目の開催となったが、参加者も年々増えている。今後もJA事業を通じて、相互交流を深めてほしい」と話しました。参加者は、「台風の接近により、天候が心配されたが、普段交流することのない方と楽しくプレーできて良かった。また参加したい」と笑顔で話しました。



栗原本部長（左）からトロフィーを受け取る細田さん（右）

窓口ロールプレイング大会開催 職員の接客対応を競う



接客能力を披露する職員

した。

出場者は、「新規普通貯金通帳の作成」「定期貯金の解約手続き」「通帳繰り越し」の3つの課題から1つを抽選で決め、窓口の様子を再現。競技時間のなかで、効果的にチラシを使うなど、分かりやすく商品を説明し、高い接客能力を見せました。

栗原令本部長をはじめ審査員5名が、「情報収集」「商品提案」「クロージング」などの要素を審査した結果、古江、乃木、美保関支店チームが最優秀賞に選ばれました。乃木支店の石橋梨紗職員は「緊張せず、普段どおりにできたことがいい結果に繋がった。次の大会に向け、精度を上げていきたい」と話しました。

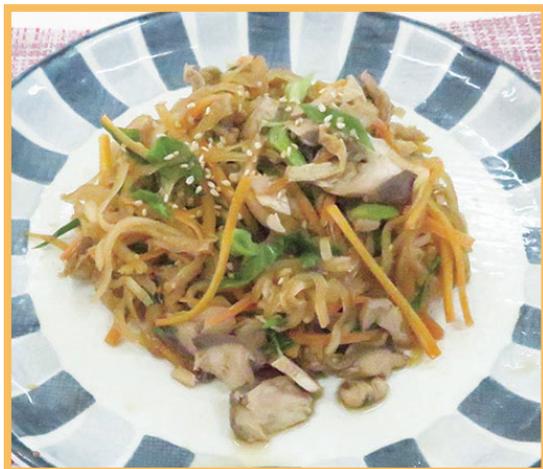
最優秀賞を受賞したチームは、12月7日に開催される「JAしまね窓口セールスロールプレイング大会」に出場します。



栗原本部長（右）から表彰を受ける最優秀賞チーム

くにびき女性部がお届けする 松江に伝わるふるさと料理

松江に伝わる郷土料理を次代へ伝承していくため各地区のメニューを季節ごとに紹介します。



煮なます

正月料理として昔から親しまれている「煮なます」は全国にありますが、魚の内臓を使うのは、この出雲地方だけのようです。昔は魚の内臓の代わりに油抜きした鯨肉で作っていましたが、ブリの内臓を使うのが一般的ですが、ハマチやスズキでも美味しくいただけます。今回はハマチで調理しました。

【材 料】(4人分)

- | | |
|----------------|---------------|
| ・ハマチ…………… 100g | (調味料A) |
| ・ダイコン………… 250g | ・醤油…………… 大さじ3 |
| ・ニンジン…………… 50g | ・砂糖…………… 大さじ2 |
| ・ネギ…………… 小2本 | ・酒…………… 大さじ1 |
| ・薄揚げ…………… 1枚 | |
| ・酢…………… 大さじ2 | |
| ・ゴマ…………… 少々 | |

【作り方】

- ①ダイコンとニンジンとを5cmの長さの千切りにする。ネギは斜め切りにし、薄揚げは細く切っておく。
- ②ハマチを食べやすい大きさに切り、熱湯をかけて臭みをとっておく。
- ③鍋に調味料Aと②を入れてひと煮立ちさせ、ダイコンとニンジン、薄揚げを加える。
- ④野菜がしんなりしてきたら酢を加えて味を調え、火を止める。
- ⑤最後にネギとゴマを入れ、混ぜて出来上がり。



今月の料理人

100歳弁当プロジェクト
峠 洋子 さん (左)
江藤喜代子 さん (右)



ダイコン、ニンジンは細く刻むと味がしみ込みやすく早く出来上がります。ダイコンの量で調味料を加減してください。ゴマはすりゴマ、いりゴマを両方入れたり、刻んだ柚子を加えたりしても美味しいです。

参加者募集!

サン●サン 料理教室

日時

2019年12月23日(月) 10:00~13:00
※定刻になり次第開始しますので、時間に余裕をもってお出かけください。

場所

くにびき地区本部
San・san館
松江市西川津町1635-2

クリスマスのおもてなし料理を作ってみましょう! フランス料理シェフの三島喜久雄先生に学びます!



12月のメニュー 「クリスマスのおもてなし料理」

- ★カリフラワーのスープ
 - ★チキンステーキ
 - ★クリスマスリースサラダ
 - ★クリームブリュレ
- (メニューは都合により変更させていただくことがあります)

募集人数 25名程度

組合員、利用者、松江市民の方を対象に募集します。(男女を問いません)

参加費 1,800円 (当日現金にて申し受けます)

準備品 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具など

申込締切 令和元年12月13日(金)

お申込み/お問い合わせは

①住所②氏名③電話番号をご記入の上、ハガキまたはFAX、Eメールでお申込みください。

〒690-0823 松江市西川津町1635-1

JALまねくにびき地区本部 企画総務部 ふれあい課・サンサン料理教室係

TEL: 55-3018 FAX: 32-6870

E-mail: community-affairs.kun@ja-shimane.gr.jp

※定員になりお断りする場合は電話にてご連絡いたします。連絡がない場合は当日会場までお越しください。

相続

贈与

不動産 ● 売買 ● 賃貸

のご相談は **安心 無料** のJA相談窓口へ

こんなご心配を解決します！ **秘密厳守**

事前の心配

- 相続税っていくらかかるの？
- 相続で揉めないようにしたい。
- 遺言の書き方が知りたい。
- 子や孫に生前贈与したい。
- 節税対策を検討したい。その他いろいろ

**相続
贈与**

事後の心配

- 土地、建物の名義変更はどうすればいいの？
- 不動産や自動車の処分は？
- 忙しくて金融機関や保険会社等の相続手続きが行えない。その他いろいろ

ワンストップサービスだから手間いらず！

JAしまねでは **各専門家** と連携し、このような問題に対し総合的にサポートいたします。
お問い合わせは、くにびき地区本部 資産相談センター **TEL 55-3040**

令和元年分

農業所得申告支援システムのご利用について

- ① <平成30年度に農業所得申告支援システムをご利用いただいた方>
10月のふれあい訪問日にてダイレクトメールを送付しておりますので内容をご確認願います。
- ② <令和元年度から新規ご利用を希望される方(①以外の方)>
最寄りの支店・店窓口にて申込み手続きを行ってください。
申込締切 令和2年1月16日(木)

お問い合わせは
営農企画課 TEL : 55-3030

ご確認ください！

**ポイント
有効期限のお知らせ**

平成29年に付与された「おさいふカードポイント」の有効期限は令和元年12月31日までです。対象となるポイントは、店頭端末や支店窓口などで確認いただけます。



退職後、野菜を育てているので『家庭菜園』の記事を興味深く読ませてもらう予定です。また、調理のレシピもとても参考になっています。JAしまねの皆さまさまな取り組みに加え、クイズや調理のレシピなども掲載されており、いつも心待ちにしています。(T・Fさん)

地区本部トピックスでは、それぞれの地区本部での皆様の活躍を拝見することができ、出かけてみたいなと思いました。また、知人も誌面に登場することがあり、興味深く見えています。(N・Kさん)

二ホンミツバチの記事を読んでも、勉強と調査をしてから開始され、巣箱の工夫等に驚かされました。そしてわずかしが残っていなかった二ホンミツバチを復活させたことはすごいことだと思いました。(Y・Sさん)

毎月楽しみにしています。いつもはバインきんとんを作るのですが、『ふるさと料理』で紹介されたサツマイモとバインの介されたサツマイモとバインの甘煮を早速作ってみました。サツマイモとバインの相性はパツチリですよ。(K・Cさん)

たくさんのご意見、ご要望をありがとうございました。いただいたおハガキの一部をご紹介します。



お便りコーナー

くにびき地区本部 農機・自動車

秋の合同 展示会



令和元年 11/ **23**土 **24**日
9:00▶16:00 9:00▶15:00

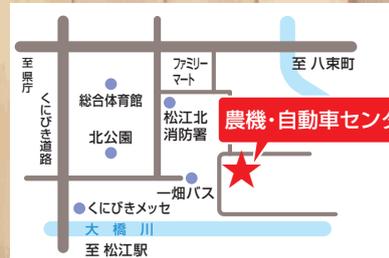
開催場所

農機・自動車センター

松江市西川津町1635-7 (くにびき地区本部前)

農機センター TEL.55-3066

自動車センター TEL.55-3077



蟹取県に改名した鳥取で食べる!!

冬の味覚かにを贅沢に使った 蟹3杯分のフルコース

旅行実施日 令和元年
12月11日水
旅行代金 大人お1人様(税込)
10,800円

行程		◎入場観光、△お買物	食事
くにびき地区本部	道の駅 大栄【休憩】		
7:30~8:00	ガイドによる説明とシアターの見学		
	◎山陰海岸ジオパーク海と大地の自然館		☑
	かにフルコースのご昼食	海産物のお買物	☑
	砂丘センター【昼食】	△賀露港 中村商店	☑
	鳥取名物ふるしきまんじゅう		
	△山本おたふく堂本店	くにびき地区本部	
	17:00~17:30		



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おります! 右記店舗までご請求ください。

パンフレットのご請求は 一般社団法人日本旅行業協会 正会員
観光庁長官登録旅行業第939号 **株式会社 農協観光**

旅行業公正取引協議会 島根支店 TEL.26-2600
7690-0852 松江市千鳥町15 コープビル1F 総合旅行業務取扱管理者/水田 章信

12月くにびき地区本部 各種相談会カレンダー (税・ローン)

※各相談とも無料で
お受けしています。

日	曜日	相談会内容	場所・時間
4	水	税務相談会	法吉支店 (TEL: 21-3690) 10:00~12:00
5	木	税務相談会	東出雲支店 (TEL: 52-2022) 10:00~12:00
6	金	税務相談会	中原店 (TEL: 21-2567) 10:00~12:00

※税務相談会のご予約は、開催日2日前までをお願いします。予約先:開催会場となる支店・店

〇くにびき地区本部金融共済部ローン営業センターでは、土曜日(10:00~15:00)に休日住宅ローン相談を実施しています。要予約。

※12月の土曜営業日は7日、21日です。

◆お問い合わせは
☎ **0120-988-380**

12月 ふれあい訪問日 12月18日(水)・19日(木)

くにびき地区本部情報

タテのカギ

- ①毛糸や棒針などを使って楽しめます
- ④年賀状を書くために買ってこなくちゃ
- ⑦積み上げて塀を作ることも
- ⑨ポンポンと突いて遊びます
- ⑩ツキノワ、ホッキョクといえば
- ⑪肌のこと。ドライ——
- ⑬食用にするユリの鱗茎（りんけい）
- ⑮OPECは——輸出国機構の略称です
- ⑯もろみなどを搾った後に残る物
- ⑰水道、電気と並ぶライフライン
- ⑱グルメとも呼ばれる——家
- ⑳AMを聞こうかな、FMにしようかな
- ㉑言葉のキャッチボールです

ヨコのカギ

- ①手にはめる防寒具
- ②良い香りがする——キャンドル
- ③リンゴの芯の周りに入っていることも
- ⑤つらさをぐっと耐え忍ぶこと
- ⑥穴を開ける工具
- ⑧結婚指輪をはめるところ
- ⑫餅をつく人が手に持ちます
- ⑬冬空から降る白い物
- ⑭ロシアの首都です
- ⑮怖い話を聞くと凍りそう
- ⑯住み込みではありません
- ⑰無地の物には付いていません
- ⑱トナカイもこの仲間

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？

1	7	10			17	20
2				15		
3			13			
	8	11			18	
4		12			19	21
5	9			16		
6			14			

答え

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

応募要項

- 応募方法 ハガキに、答え、住所、氏名、年齢、電話番号、本誌に関するご意見・ご感想を記入して、下記宛先にお送りください。
- 賞品 正解者の中から抽選で40名（JAしまね全体）の方に「JA商品券」をお贈りします。
- 当選者発表 賞品の発送をもってかえさせていただきます。
- 宛先・締切 〒690-0823 松江市西川津町1635-1
JAしまね くにびき地区本部 ふれあい課 「クイズ」係
2019年12月5日（木）（当日消印有効）

先月号の答え
「コガラシ」

1	フ	ラ	ン	ス	ケ	ア
2	エ	イ	ス	イ	ガ	ラ
3	ダ	イ	キ	チ	ス	
4	ベ	ー	タ	モ	ミ	ジ
5	ン	リ	ヤ	ク	ズ	
6	タ	コ	ア	シ	ガ	カ
7	ツ	メ	キ	ヨ	シ	キ

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



夕食時間

JA島根厚生連

肥満症、高血圧症、糖尿病などの生活習慣病では、食事、運動療法などの生活習慣指導が重要です。その中でも食事について、甘味物や油物、炭水化物にも気をつけているのに、今ひとつ効果が現れないと感じることはありませんか？そこには夕食を摂る時間が関わっているのかもしれません。

寝る前の2時間以内には食べないように、飲まないようにしましょう。と、よく聞きます。とすれば3時間以内には・・・と、言われるところもあります。

食べ物を食べてすぐ寝ると、からだに蓄積される脂肪量は多くなり太りやすくなります。また、胃の中に大量に食べたものが残っていると、消化活動により就寝後も胃が働き続けるため、興奮状態となり寝つきが悪くなります。しかし、反対に胃が空っぽの場合も消化のためのエネルギーが要らなくなるので、血液が全て脳に集中してしまい、脳が覚醒状態になり、眠れなくなってしまいます。ですから、寝る前の2～3時間前に、適度に夕食を摂ることが大切です。

収穫の秋。食欲の秋。何もかも美味しく、つい食べ過ぎてしまいがちです。お読みいただいている皆さまの中にも、「そうそう・・・」と頷いてくださった方も少なくはないでしょう。この季節は特に気をつけたいですね。

夕食の内容についての注意点は、脂肪の摂取を控えめにすることです。夕食後から寝るまでの時間が短い人は、特にこの点に注意していきましょう。

夕食時間が遅くなるのは若い人ほど多くなる傾向にあるようです。どうしても夕食が遅い時間になってしまいそうな時は、補食をお勧めします。昼食から夕食までの間が大きく空きすぎると、飢餓状態になり、脳が栄養不足と認識し脂肪を貯め込み易くなります。補食として、夕方5～6時くらいに、少しの食べ物を胃に入れて飢餓状態を避け、夕食のドカ食いを防ぎましょう。補食は、夕食をこの後摂ることを考慮して、量を調整してくださいね。

【お勧めの補食：カルシウムも同時に摂れるヨーグルト、ビタミン・ミネラルが補給できる果物、小さめのおにぎりやカップスープ等々。】

もし、夕食が寝るすぐ前になってしまったら、消化の良いお粥、雑炊、お茶漬、具だくさんのスープや味噌汁などでガマン！ガマン！その分朝食が美味しくいただけるかも・・・。
なにとはともあれ、夕食は、寝る前の2～3時間前に摂っていただけるよう、心がけてみてください。





JALしあね 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



メガネの三城



ミニならいつでも
フレーム+
選べるレンズ付

NEW! 選べるレンズ			
1.60 1.67 スマホ用	1.60 球面	1.60 非球面	超うす型 1.67 非球面
1.60 遠近両用	超うす型 1.67 遠近両用	1.60 中近両用	1.60 近々両用

本体価格 **¥12,000~**
 [税込価格 ¥13,200~]

メガネ一式
10%OFF!!
 補聴器
5%OFF!!

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 島根県内メガネの三城 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しあね 本店経済部生活課 [TEL] **0853-25-8907**

JALしあね

キャンペーン期間 **2019.11.1(金) - 12.30(月)**

あったかキャンペーン2019



JALしあねは、
 しまねの農家と
 皆さまの協働形成を
 応援します!



※写真はイメージです。
 ※品切れの場合は他の商品に代えさせていただきます。

よりぞう
ミニトートバック
 先着 **5,500名**様に
プレゼント!

さらに

期間中、下記のお取引のうちから
抽選で600名様に島根の特産品(3,000円相当)プレゼント!
 特産品は **島根県農協青年組織協議会盟友** が生産した、自慢の一品ばかり!

給与振込口座のご指定
 年金振込口座のご指定
 年金受取のご予約
 JAネットバンクのご利用
 JAカードのご利用

対象のお取引

- ① 定期貯金**
 10万円以上新規または、増額でご契約いただいた方(期間1年以上) (※1,2)
 - ② 積立定期貯金**
 月額1万円以上新規または、増額でご契約いただいた方 (※1,3)
 - ③ 定期積金**
 36万円以上新規にご契約いただいた方(期間3年以上) (※1,3)
- (※1) 上乗せ金利の適用があるものを除きます。(※2) 窓口でお預入いただいたものに限ります。
 (※3) 口座振替での振込に限ります。

何が当たるかは
 お楽しみです

●応募方法 対象のお取引に対して下記のとおり抽選権をお付けします。

お取引	口数
① 定期貯金	10万円を1口として1本の抽選権がつきます。
② 積立定期貯金	月額1万円を1口として1本の抽選権がつきます。
③ 定期積金	ご契約1口につき、1本の抽選権がつきます。

- 当選発表 令和2年1月中旬頃、ご当選された方に対して当選通知をお送りします。
- 抽選権の失効 抽選日の前日までに対象のお取引が中途解約されていた場合、懸賞抽選権は無効となります。
- 個人情報の取扱い 取得したお客様の個人情報は賞品の抽選・発送のためのみに使用します。

JALしあねは、どなたでもご利用いただけます。くわしくはお近くのJA窓口までお問い合わせください。

JALしあね JALしあね

しまねうれしび

料理研究家 土井小百合

JALしまねびより

本誌は地球環境に優しい植物油インクを使用しております。



きのこのサンラータン



●材料 (3人分)

豚ひき肉…………… 80g	しょうゆ…………… 大さじ2
おろし生姜…………… 小さじ1	レタス…………… 1枚
豆板醤…………… 大さじ1	塩・こしょう…………… 少々
中華スープ…………… 400cc	片栗粉…………… 大さじ1
プチトマト(半分に切る)… 3個	水…………… 大さじ2
木綿豆腐(角切り)… 1/3丁	酢…………… 大さじ1
えのき(半分)… 30g	
しいたけ(スライス)… 1枚	

①



●作り方

- ①耐熱ボウルに豚ひき肉、おろし生姜、豆板醤を入れ中華スープを少しずつ加えながら混ぜる。
- ②①に①としょうゆを加え電子レンジ庫内中央に置きレンジにかける。
- ③豚ひき肉に火が通ったら塩、こしょうをして水溶き片栗粉を入れすぐ混ぜる。
- ④とろみがついたら酢、ちぎったレタスを入れる。

サンラータンは、中華料理(四川料理・湖南料理)のスープで、酢の酸味と唐辛子の辛味と香味を利かせた、酸味豊かな辛みのあるスープです。簡単に出来るように電子レンジで作っています。

リンゴジャム



●材料

リンゴ…………… 300g
(紅玉・国光などがよい)
グラニュー糖…………… 原料の50~70%
レモン汁…………… 小さじ1



●作り方

- ①リンゴを綺麗に水洗いする。
- ②皮をむき薄切りにする。褐変防止のため1%食塩水に浸漬する。水切りして重量を量る。
- ③鍋にリンゴと皮、グラニュー糖を加え少しおき火にかける。
- ④リンゴが柔らかくなり赤い色がついたら皮を捨て、ミキサーにかける。
- ⑤鍋に戻しレモン汁を入れ攪拌しながらなるべく強火で短時間で煮詰める。

リンゴの皮を入れて煮込むことで皮の色が付き、きれいなピンク色のジャムが出来上がります。甘さは砂糖を加減して好みでつくってみてください。

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。

今月の表紙は大田市大森町の「城上神社」です。大国主命を祀るこの神社の拝殿は県指定有形文化財に登録されており、天井に描かれている極彩色の龍は、絵の下で手をたたくと澄んだ音が聞こえる「鳴き龍」として訪れる人を惹きつけます。森のように木々が茂っていたことから「大森」の地名が生まれたと伝わるほど緑に囲まれた境内も、秋には赤く彩られます。

編集後記

10月は全国各地で台風被害や水害が相次ぎました。被害を受けられた方々や農畜産物への状況を目の当たりにすると、一日も早い復旧を願わずにはいられません。台風19号による農林水産関係だけでも被害額は1,200億円超との試算があり行政からの支援が求められる中、東京五輪パラリンピックには当初予定を大幅に超える多額の税金が投入されるとか。来年は、穏やかな日常生活の中でスポーツを楽しみたいものです。(和)

【今月の表紙の原画】

レイアウトの都合により表紙のイラストは原画の一部表示となっています。原画の全体は次のとおりです。



JALしまね 公式ホームページ
<https://ja-shimane.jp/>

2019年11月13日発行 (月1回発行)
 編集/JALしまね ふれあい福祉課・くにびき地区本部
 発行/鳥根県農業協同組合 くにびき地区本部
 〒690-0823 松江市西川津町1-6-35-1 TEL.0852-55-3000 FAX.0852-32-6670
 メールアドレス community-affairs_kun@ja-shimane.gr.jp