

2024  
3  
March  
Vol.96

SNSで旬な情報を  
投稿しています



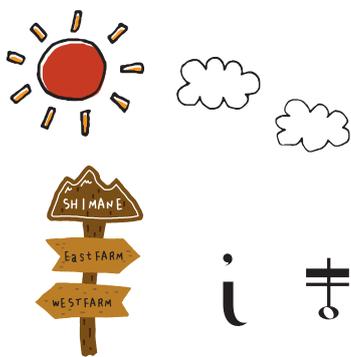
# JAしまねびより

「特集」食べて伝えてよう！有機農業の魅力



町につけた  
しまねのファーマーズ  
Shimane farmers

松永 拓磨さん  
[西いわみ地区本部]



みつけた

# しまものファーマーズ

Shimane farmers



約7,500頭を飼育する大規模牧場

## まつなが たくま 松永 拓磨さん(36歳)

今月は西いわみ地区本部。益田市種村町にある株式会社松永牧場の取締役・松永拓磨さんにお話を伺いました。

### 人生を変えた瞬間

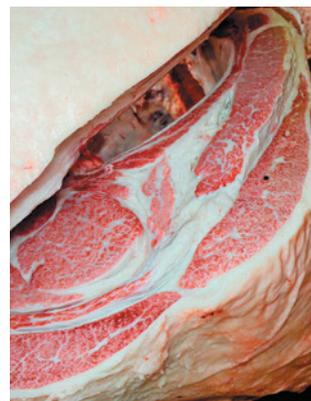
益田市の山あいにある株式会社松永牧場は、肥育牛を中心に約7,500頭もの牛を飼育する大規模な牧場です。毎年東京で行われる「全国肉用牛枝肉共励会」では、2023年に2年連続で最高賞である名誉賞を受賞。今や首都圏をはじめ島根県内外で高い評価を受け、全国でもトップクラスの牧場のひとつです。

取締役の松永拓磨さんは、代々松永牧場を営んできた家系の中で育ってきたものの、小さい頃は家業を継ぐことは考えていなかったのだとか。また、社長である父親の和平さんから就農を勧められたことは一度もなかったそう。そんな拓磨さんが牛に興味を持ったのは大学2年生の時。研究会で上京していた和平さんから「一度見に来てみないか？」と誘われ、そこで初めて見た枝肉に惹かれたことがきっかけだったと言います。枝肉とは、牛の尾や頭、四肢を切り取り、皮と内臓を取り除いた状態のもので、肉のきめ細かさや、赤肉の割合などいくつもの条件によって評価が決まります。拓磨さんは「当時はまだ何もわかりませんが、それぞれの肉によって個性があるし、枝肉にかっこ良さを感じました。



全国肉用牛枝肉共励会で名誉賞を受賞された際の写真

いかに口入を少なくするかという「歩留り」も奥が深いなと思って」と振り返ります。拓磨さんにとって、この時の出来事がターニングポイントとなりました。



名誉賞を受賞した枝肉

### 先のことを考え企業への就職を経験

大学卒業後、すぐには実家の牧場に帰ることを選ばなかった拓磨さん。「社長は銀行員を経てから跡を継ぎ、社長の弟である専務は、もともと牛が好きで小さい頃からお世話をしていたそうです。そんな2人を見て、自分が同じことをしても大丈夫だと思いますし、経営方法や飼育についてもいつか行き詰まる時が来るのではないか」と感じていた拓磨さんは、鹿児島県の飼料メーカーに就職。南九州は日本の畜産業の一大生産拠点であり、多くのプロの経営者の考えを間近で見ることができ、営業担当だった拓磨さんは先輩から学ぶことも多かったと話します。



牛と触れ合う拓磨さん

しかし、入社して3年が過ぎた頃から、「こうしたら成績が上がる」と自信を持って勧められる経験が身に付いてきたものの、お客さんにはなかなか納得してもらえないもどかしさも感じるが増えってきました。いつしか、自分で牧場を管理してみたいという気持ちが強くなってきた拓磨さん。ちょうど父親の和平さんが浜田メイプル牧場を新設するタイミングと重なったこともあり、2017年に地元へUターンすることになりました。

## 大切にしているのは毎日の積み上げ

2019年から松永牧場の管理に携わる拓磨さん。牛の餌やりや体調管理などはスタッフや獣医師に任せ、拓磨さんは「牧場全体の成績向上や維持」を中心に総括を担っています。「牧場の成績が毎日同じレベルになるように、日々の積み上げを大切にしています。例えば、最初の3日で100点を取り続けても、その後の3日で0点を取ってしまったら意味がありません。そうならないよう、毎日同じ点数をコンスタントに取り続けることが目標です」と話しました。

スタッフの動きや、肥育に上げるステージ、牛にビタミンをあげるタイミングが合っているか。これらの事細かな積み上げが全体のレベ



整頓された牛舎

ルの底上げとなり、市場の評価や賞の受賞にも繋がっています。高いレベルを保つことは並々ならぬ努力が必要であることが想像できますが、「スタッフや獣医の先生がいてくれるからこそ」と拓磨さんは話しました。スタッフとはなるべく時間を取って話すことを心掛け、できるだけ全員が同じ方向を向いて進めるよう意識しています。

## 外食で家族の時間を楽しむ

拓磨さんは休みの日には青年会議所に参加し、地元の人たちとのつながりを持つことも大切にしています。また、家庭では小学1年生と1歳の2人の娘さんのお父さんでもありますが、「時間的にもあまり育児に参加できていなくて」と苦笑い。月に2、3回外食をすることで、家族で過ごす時間を楽しんでいます。

## 日本で一番認知されている会社に

人口減少が進む日本で今の業務形態をどう維持していくかという課題に対し、やはり「食べてもらうこと」が一番だと語る拓磨さん。「私たちは、何年に一度の記念日にしか食べられないようなハイブランドの牛肉を目指しているわけではありません。月に一度、何週間にも一度でも食べてもらえるような身近なローカルブランドを作っていきたい。どうしたら消費者が手に取りやすくなるかを考えています」と話しました。石見地方に展開するスーパーのキヌヤでは「まつなが牛」を常に販売しており、牧場にとっては地域と繋がる大切な存在です。

最近では、地元の学生と話す機会も増え、県外にい

ても地元食材を食べること

で立派な地域貢献になることを伝えていきます。まずは、「みんなに松永牧場を認知してもらおう」と。それが、

今後も牧場を維持していくために一番重要なことであると確信しています。

常に問題提起し、自分たちがいる位置を確かめながら進んでいく。そして必要ならアップデートしていく。あらゆる方法を模索しながら拓磨さんは松永牧場を支え続けています。



インタビューを受ける拓磨さん

プチっと情報!

### まつなが牛

松永牧場が生産する「まつなが牛」。旨味・甘味・口溶けの良い脂・肉の柔らかさがそろった「まつなが牛」をつくるため、牛に与える飼料にもこだわり、大豆やおから、もろみを加えています。また、果物類も使用し、柔らかくフルーティーな味を引き出しているそう…!



(松永牧場より提供)

# 食べて伝えよう!

# 有機農業の魅力



有機農業の魅力や価値を伝えようと、JAしまねと包括的連携協定を結んでいる島根大学の地域人材育成コース学生（以下、島大生）と“オーガニックメニューづくりプロジェクト”に取り組みました😊  
今月号はそんな島大生考案のオーガニックメニューが学食で提供されるまでをご紹介します🌟

## プロジェクトについて

JAしまねでは令和4年度から環境にやさしく、付加価値の高い農業のひとつとして有機農業の推進に取り組んでいます。慣行栽培に比べて手間がかかる有機農業の持続・拡大には、消費者の皆さんの理解が欠かせません。

そこで、有機農業の価値・魅力の発信、購入のきっかけづくりとして、地域の現状や課題などについて学ぶ「島根大学地域人材育成コース」の学生とともにオーガニックメニューづくりにチャレンジしました!

今回のプロジェクトでは、学生にとって身近な学食で気軽に食べられるランチプレートを考案しました。



## ~ランチプレート完成までの道のり~

## GOAL

- 7月 ○ チームキックオフ会  
↳有機農業の基礎を学習
- 8月 ○ 有機農産物等の生産現場を視察
- 9月 ○ メニューの検討
- 10月 ○ メニューの試作  
学食との調整  
アンケート項目の検討
- 11月 ○ 広報戦略の検討  
食材調達計画の策定  
イベント準備

10回以上の打合せを実施!!



9月



10月



11月



# そじてついにランチプレートの完成！ 提供スタート！

「有機農業の日」である12月8日から、島根大学の第二食堂「ニコラ」で提供を開始☆  
初日は食材を提供いただいた生産者をはじめ、関係者や報道各社を招いたイベントも行いました😊

その名も…！

## 「野菜たっぷりオーガニックnaキーマプレートランチ」

提供期間：12/8~15  
提供数：1日50食の  
合計300食



JA有機実証圃の

「かぼちゃ」のゼリー

有機醤油を使った照り焼き風

ポイルチキンソテー

さわやかドレッシングの

有機野菜サラダ

有機野菜のスープ

有機野菜たっぷりの  
キーマカレー

JA有機実証圃の

「きぬむすめ」

有機ホウレンソウ入り

スクランブルエッグ

## 有機農業の魅力が伝わるメニューをつくるための4つの工夫

### メニュー自体を魅力的に！

有機JAS認証・有機的栽培の農産物をたっぷり使い、それぞれがお互いを生かすレシピに！



### メニューの魅力を伝える

料理の写真をメインに注目を集めるようにポスターやチラシをデザインしました。



### 有機農業について知ってもらう

学生に配るチラシの裏側に有機農業についてや県内の取り組み、役割などの情報を掲載！



### レシピや素材情報を伝える

ランチプレートの敷紙にQRコードを掲載。原材料の生産者情報やメニュー再現レシピ、プロジェクトの取り組み状況を見ることが出来るサイトに誘導しました。



## 取り組み結果を報告！

2月15日には、松江市のJAビルで石川寿樹組合長をはじめとするJAしまね本店常勤理事へ取り組み結果を報告。意見交換を行いました。



石川寿樹組合長

JAしまねの有機農業の取り組みは始まったばかり。皆さんのかも借りながら一緒に島根の有機農業を盛り上げていきましょう！



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



現場の声を  
聞きたい

# 組合長が行く！



今回の  
訪問先

J Aしまね雲南地区本部管内

- なべやまらいす株式会社
- 農事組合法人三代原ファーム



巡回の様子を収めた  
動画はコチラ

今回は、なべやまらいす株式会社、農事組合法人三代原ファームを石川寿樹組合長ら本店常勤理事が訪問し、現場の“生の声”を伺いました。

なべやまらいす株式会社は、令和5年3月に法人化し、主食用米や酒米、水稻苗などを栽培。同社がある雲南市三刀屋町鍋山地域の農業者に少しでも長く農業を続けてもらえるよう米の乾燥調製やドローンを使った防除などの作業受託も行っていきます。同社の石原公夫代表取締役には、法人化の経緯や取り組み内容、県・J Aのモデル実証圃として「きぬむすめ」の有機栽培の取り組みなどについてお話いただき、有機栽培に取り組んでみたメリット・デメリットや慣行栽培との違い、除草対策など活発に意見を交わしました。石原代表取締役は「自前で

有機栽培用の除草機を用意するのは難しい。この点がどうにかなれば取り組む人も増えてくるのではないか」と感想を話されました。

農事組合法人三代原ファームは、雲南市加茂町三代地区の農地整備事業をきっかけに平成31年1月に設立。現在は水稻や畑作物の他、経営の多角化に向けてリースハウス6棟でアスパラガス、白ネギ、ミニトマトなどを栽培されています。同法人の錦織基樹代表理事には、現在の経営状況やアスパラガスの高畝栽培で省力化・収益性の確保ができていることなどをお話いただきました。錦織代表は「水田園芸の普及には資金繰りの援助が必要不可欠」と話し、J A金融部門の体制強化やアスパラガス普及拡大に向け共同選果場の整備を要望されました。



乾燥調製施設の前で石原代表取締役（前列左から3番目）と石川組合長（前列左から2番目）ら



収穫した有機栽培米の籾摺りを見学させていただきました



ハウスの前で錦織代表理事（前列右から3番目）らと石川組合長（前列右から5番目）ら



錦織代表理事（右）に白ネギ「うんなん なべちゃん葱」を栽培するハウスを案内いただきました

## 組合長から一言



最初に訪問したのは、三刀屋町鍋山地域のなべやまらいす株式会社。J Aから提案させていただいた「きぬむすめ」の有機栽培に、今年から取り組まれている。当日は、収穫した「きぬむすめ」の籾摺りを見学させていただいた。除草機の購入が課題とのことで、J Aとしても普及に向け知恵を出していくことをお伝えした。

次に、農事組合法人三代原ファームを訪問した。加茂町三代地区で行われている農地整備事業の完成農地を引き受け、水稻やリースハウスでアスパラガス、白ネギ、ミニトマトなどを栽培。中でもアスパラガス栽培は作業に余裕もでき、収益性も良いとのことであった。

組合長より一言  
刈り終えて  
穂を噛み締むる  
農夫かな



topics  
1

## JAしまね米粉レシピコンテストを開催



JAしまねは2月18日、松江市の松江栄養調理製菓専門学校でJAしまね米粉レシピコンテストを初めて開きました。

学生部門は松江栄養調理製菓専門学校の河津悌二さん考案の「米粉の手打ちあんかけ焼きそば」、一般部門は雲南市の板垣あゆみさん考案の「米粉と野菜のパワーおやき」が最優秀賞の金賞に選ばれました。

同JAでは、持続可能な農業と輸入に頼らない食品選択の推進を目指し、米粉生産事業に取り組んでいます。このような中、多くの人に米粉の可能性や良さを発見、知ってもらおうとレシピコンテストを企画。県内から116点の応募がありました。

当日は事前の書類審査を通過した7人が調理し、特別審査員を務めたタレントでモデルの道端カレンさんら審査員6人が実食し審査しました。

その他の受賞者は次のとおりです。

### 【学生部門】

- ・銀賞＝「こめっこチュロス」鈴木麻白(出雲市)
- ・協賛企業賞＝「豚汁風米粉うどん」伊藤悦子(松江栄養調理製菓専門学校)
- ・審査員特別賞＝「米粉のバームクーヘン」米田結衣(松江栄養調理製菓専門学校)



### 【一般部門】

- ・銀賞＝「そばコメ雑煮」今岡克己(松江市)
- ・協賛企業賞＝「レンコンと米粉のピザ」今岡麻喜子(出雲市)



「米粉の手打ちあんかけ焼きそば」



「米粉と野菜のパワーおやき」



受賞した皆さんと審査員ら

topics  
2

## 全国家の光大会都道府県代表体験発表大会に出場！



2月13日に横浜市で第65回全国家の光大会都道府県代表体験発表大会が開催され、島根県代表として記事活用の部にJAしまね雲南地区本部の高橋美佐子さんが出場しました。

高橋さんは「『家の光』が照らす明るい未来」と題して発表し、家の光協会会長賞を受賞。発表では、家の光記事が女性部活動の取り組み方を変えるきっかけになったこと、取り組んでいた防災食やコンポスト導入の活動が地域や行政に広がっていったことについて話しました。

翌日の14日には第65回全国家の光大会が開かれ、前日の体験発表大会で各ブロックから選ばれた9人が発表を行いました。参加者らは今後の活動に生かそうと、メモを取りながら真剣に耳を傾けました。



堂々と発表する高橋さん

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。



想いをひとつに✿ しまねの女性部!

## 出雲女性部

今後、仲間や地域とのつながりを大切に、想いをひとつに活動していきます。

旧暦10月、全国の八百万の神々が集うとされ、縁結びのまちとして有名な出雲。その地で「縁」あつて出会った私たち「JAしまね出雲女性部」は、中部・東部・西部・河南・南部の5地区28支部で「食と農」「仲間づくり」「地域貢献」「環境保全」など、地域の特徴を活かしながらさまざまな活動を展開しています。

2月23日には、出雲女性部にとって欠かせない行事である「出雲女性部まつり&家の光大会」を開催。各地区から約500名の女性部員が集まり、おもてなしプロジェクトの表彰、各支部・サークルの手芸品などの作品展示のほか、いずもJA女子大学生による舞台発表など、日頃の活動成果の発表を通して部員同士の親睦を深めました。

つながろう✿

仲間と・地域と・他組織と・次代と



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

つながろう✿

まもろう✿

かかわろう✿

の3つの具体的目標を掲げ活動します。



一所懸命青年連盟

## 島根県農協青年組織協議会

JA YOUTH

委員 いしばし 石橋

やすくに 康邦さん



地産地消に取り組み、  
農業を通じて、  
地域に貢献して  
いきたい

島根県農協青年組織協議会（以下「島根県青協」）委員の石橋康邦さん（38）は、地元津和野町で就農17年目になります。現在は、家族でお茶（80a）とミニトマト（8a）、野菜（10a）を栽培しています。

お茶は自身で加工し、緑茶を中心に火を入れない荒茶状態での販売を行っており、野菜は生鮮のみでなく、乾燥野菜の販売にも取り組んでいます。他にも無人ヘリコプターでの受託防除や燃料の配達業務、地元では農業委員会の推進委員や消防団活動など活発に活動しています。

農青連は、父親との世代交代で加盟し、過去には西いわみ青年連盟の委員長を務め、今年から島根県青協の委員に就任しました。石橋さんは「県内の各単組や県外の組織との交流を行いながら、さまざまな作物の情報や考え方を多くの盟友と共有していきたい。また、島根県青協がより広い視野を持つ組織となるための一助になりたい」と熱く語りました。



# 令和5年度くにびき地区本部 「集落座談会」Q&A

令和5年度「集落座談会」を1月24日から2月22日にかけて34会場で行いました。

くにびき地区本部の事業概要や営農計画、対象地域のニーズに基づく営農経済情報や相続・不動産等に関するお役立ち情報などをご説明しました。

座談会で賜りましたご意見・ご要望につきましては十分検討し、今後のJA事業運営に反映させていただきます。今月号では、主なご意見・ご要望とその対応についてお知らせします。

※全ての回答はくにびき地区本部のホームページに3月下旬掲載予定です。

## 営農経済関係

**Q** 令和6年産より「ハナエチゼン」に替わり本格栽培される、「つきあかり」について詳しく聞きたい。

**A** 食味は、コシヒカリと同程度の良食味であり、収穫時期はハナエチゼンとコシヒカリの間位になります。注意する点としては、育苗段階で根の2次伸長がある場合がありますので、育苗の温度管理に注意が必要です。詳しい栽培方法などは米穀畜産課（55-3038）まで、ご相談ください。

**Q** 近年、高温が常態化する中で、昨年は水稲経営においても、高温障害やイネカメムシによる品質・収量の低下により減収となっており、今後の対応策、高温耐性品種の選択ならびに栽培方針等々を示してもらいたい。

**A** 5年産米は、夏場の高温の期間が長く、品質低下に繋がったと考えています。特に、コシヒカリは高温障害による品質低下が発生しやすい品種ですので、対策としては、①高温登熟性に優れた品種（つや姫、きぬむすめ）への品種転換②土づくり肥料の施用③水管理④適期刈取り等の基本技術を励行することも重要です。

イネカメムシは、国内では50年前に発生して以来の発生で、その生態を確認して必要な防除をしていく必要があると考えています。イネカメムシ被害による不稔（実が登熟しない症状）での収量減も認められており、出穂期の防除が必要です。

6年産米につきましても、ふれあい訪問日に配布している「今

月の稲作情報」や、「稲作メールサービス」を活用して、情報提供をさせていただきます。

## 大庭



**Q** 新規就農者から「研修終了後から栽培・販売を始めると、就農初期段階が無収入になり、経営的に成り立たない。」との相談を受けたことがある。研修期間中から作物を栽培し、研修終了時には収穫し販売できるように制度となるよう、松江市とも協議してほしい。

## 黒田



**A** 就農前研修は、独立し経営をしていくための技術・知識を身に付ける期間ですので、期間中は研修に専念する必要があると考えています。

認定新規就農者には、経営開始資金（150万円×3年）といった補助事業や、無利子の青年等就農資金という融資制度もありますので、このような制度を活用した就農計画を策定する必要があります。

島根県・松江市・JAが協力し、新規就農者へのサポートを行っておりますので、詳しくは営農企画課（55-3030）までご相談ください。



加賀

**Q** 昨年の玉葱について、腐敗が多いと聞いたのだが、原因は何か教えてほしい。

**A** 昨年は、春先の大風による葉折や「べと病」の発生により注意報が発表される等、二次感染や葉枯れ病等の発生が多く、また収穫期の天候不順等の影響もあり、黒カビ、腐敗果が広がったと考えられます。

今後、県・JA・生産者が一体となり栽培管理、調整出荷に取り組んでまいります。

**Q** ここ近年で肥料が高騰し、20kg袋で2倍近い値段となり、農業経営にも支障が生じ、困惑しているが、何か対策はないのか。

**A** ロシアによるウクライナ侵攻を契機に、肥料原料の尿素、リン安、加里等が、中国の輸出制限や、原油高の影響で海上運賃なども上昇し、肥料価格が高騰しております。全農をはじめJAグループとしても原料の調達先の多元化を進め、現在は2年前に比べ肥料価格は下がっていますが、高止まりの状況は続いており、引き続き

安定供給に向けて取り組みを進めます。

現在、JAグリーン、グリーンショップで、業績還元特売（2割引）セールを行っておりますので、ご利用ください。

※令和6年3月17日（日）まで、期間を延長し実施しております。

**Q** ジュンテンドーとの協業に向けた話があったが、ジュンテンドーにしてみればメリットは多いと思われる。JA・組合員にとつてのメリットは感じられないが、何かあるのか。

**A** ジュンテンドーとの協業については、西部の地区本部から話が進められており、当地区本部においては、今後検討・協議をしていく段階です。メリットとしては、JA商品を供給することで、組合員・利用者の皆さまの利便性とJAしまねが発行している「おさいふカード」とジュンテンドーが発行している「いきいきポイントカード」を連携することで、組合員へのポイント優遇サービスができるようになります。

**Q** 農機事業について、11月からJA全農島根農機サポート(株)による事業が開始されたとのことだが、これまで以上に農家へのサービスや、セールス活動を充実させてほしい。積極的に向向ければ利用者や供給高も増えると思う。

**A** 11月から新会社での農機事業が開始され、事務所や人員は現状から引き継ぐ形でスタートしました。今後は組合員サービスの充実に向けて、積極的に提案活動に出向きますので宜しく願います。



玉湯

**Q** 産直への漬物出荷について記載されているが、聞くところによると施設等の整備にかなりの費用がかかるということであり、個人農家では実際には無理ではないかと思っている。行政による補助金等の制度はないのか。

**A** 食品衛生法に則した施設整備には、多額の投資が必要になることは承知しております。

現在、松江市とJAで構成する「松江市農業振興協会」では、JAの産直出荷者を対象に食品衛生法に適合するための施設改修経費に対し支援を行っております。まずはご相談ください。

**Q** 営農指導員に問い合わせても明確な回答が返ってこない。JAには、頼れる指導員の育成と地域の実情にあわせたタイムリーな情報提供ができる、きめ細やかな指導体制の構築をお願いしたい。

**A** 営農指導員には専門的な知識が必要であるため、経験を積ませた中で、出向く営農指導を行うこと

が必要であることは認識しています。しかし、近年は職員数の減少等により、営農指導が行き届いていない場面もあり、タブレット端末等を活用した営農指導など、新しい仕組みづくりの構築も検討してまいります。

竹矢



**Q** 近年、イノシシの被害が大きくな問題となっている。電柵設置やワイヤーメッシュの設置には負担が大きく、JAとしても対策を講じてほしい。

**A** JAと行政との定期的な協議や、松江市農政会議からも松江市に要望を行うなど、有効な対策が講じられるよう取り組んでおります。松江市では、集落全体で取り組むことがより効果的であることから、広域防護柵設置等の理解を頂くため支援を検討されており、今後も生産者・行政・JAが一体となって、継続的に対応してまいります。

八束



信用共済関係

**Q** JA共済の建物の保障について、建物の耐震診断のサービスをつけてはどうか。

**A** 現在、JA共済に耐震診断サービスはありませんが、能登半島地震等、組合員・利用者の不安は高まっているため、大切な取り組みだと考えています。JA共済連に要望してまいります。

**Q** 郵便局のATMでJAの口座の払い出しはできるが入金はできるのか。

**A** 郵便局のATMでJAのキャッシュカードを使って入出金はできますが、時間帯等によっては手数料が必要です。



**Q** 事務の合理化改革により貸付の決裁は地区本部集中となり、利用者は以前に比べ時間がかなり不便を感じる。事務改善はすべて利用者重視の改革に努めてもらいたい。

**A** 専門性の高い融資業務につきまして、事務堅硬化（適正な事務処理）のため、令和5年3月から審査・決裁機能をローンセンターへ集約しました。集約当初は、書類のやりとり等で時間を頂くことがありましたが、令和5年9月からは全国統一の貸出システムを導入し、より正確・迅速な対応が行えるよう業務改善に取り組んでいます。

## 企画総務関係

**Q** 正組合員が減少している中で、総代定数1,000人が変わらぬのはなぜか。

**A** 全国的に1県1JAでの総代定数1,000人という数字は大きいものではなく、東西に長い島根県において総代の意思反映を尊重していくには、現在の総代定数を維持し、今後も組合員の声が届くようにするためです。

## 鹿島



## 忌部



**Q** 3月以降、島根・八束・美保関支店の融資受付対応が川津支店となるが、組合員・利用者への周知はどのように行うのか。また、きちんと対応してもらえないのか不安を感じる。

**A** 店舗、ATMへ周知チラシ掲示し、2月のふれあい訪問日にて全戸へチラシ配布することで周知しました。川津支店には融資担当者を増員し、専門性の高いサービスの提供に努めます。

**Q** 正組合員数が減少している主な原因は何か。

**A** 相続による脱退が主な原因であり、相続人不存在や相続人が県外在住であるため相続譲渡につながらず、減少傾向となっています。このような現況から、JAと組合員の関係を強化し、次世代につなげていくため組合員加入促進運動に取り組んでいます。

**Q** JA職員と組合員の結びつきがなくなってきた。JAの目指す姿は経営基盤だけではなく組合員組織の存続であり、組合員との対話やふれあい活動を積極的に行い、組合員にとって身近なJAと思うように努力して欲しい。

**A** 身近な存在の協同組合として農業振興や地域の活性化に役割を發揮していくため、令和5年9月より「ふれあい課」を再設置し、教育文化活動やくらしの活動の強化を図っています。また「ふれあい訪問活動」のあり方を見直し、組合員の皆様との対話を重視した活動に取り組んでいます。



# 第48回『ごはん・お米とわたし』作文・図画コンクール 優秀賞 受賞

## JASまね女性部主催 第45回 みどりをまもる小学生作文コンクール 金賞 受賞

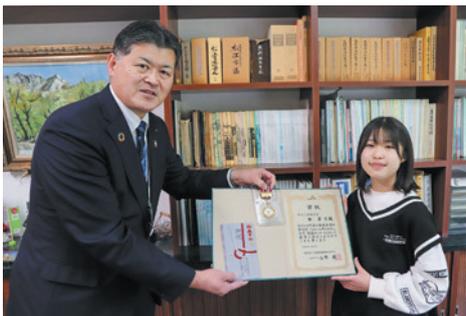
第48回『ごはん・お米とわたし』作文・図画コンクール  
**忌部小6年生 鍛星さん**  
**【作文部門】で優秀賞に輝く**

農業協同組合と都道府県農業協同組合中央会、全国農業協同組合中央会が主催する「第48回『ごはん・お米とわたし』作文・図画コンクール」において、忌部小学校6年生、鍛星さんの作品「海藻米にチャレンジ」が、作文部門作文2部（小学校4～6年）で優秀賞を受賞しました。

同コンクールは、これからの食・農を担う次世代の子どもたちに、稲作農業について学びを深め、めらうとともに、お米・ごはんの大切さを広めることを目的に毎年開催するもの。今回は全国の小・中学生から作文部門に30,649点、図画部門には42,943点の応募がありました。

くにびき地区本部は荣誉を称えるため、越野浩昭本部長らが2月22日に同校を訪問。鍛さんに主催者からの賞状と記念のメダルを手渡し、また御祝の図書券を贈り祝福しました。

鍛さんは幼い頃から祖父の米作りを手伝っており、「お米が大好き」とのこと。家族で作った海藻米を食べた感想を聞くと「ふつうのお米より瑞々しかったです」と笑顔で話してくれました。



越野本部長より祝福を受ける鍛さん

海藻米に  
**チャレンジ**  
 忌部小学校6年生  
 鍛星さん

「よし、今年は海藻米を作ってみよう。」祖父の一言で始まった「海藻米」作り。

海藻米ってどんなお米？海の中で作るの？ワカメを混ぜているの？そんな疑問があったので祖父母にインタビューしたり、実際にお手伝いをしました。祖父母は、鳥取県日野郡に住んでいて、自然豊かで、水がとてもおいしいところですよ。

四月、田んぼの季節がやってきました。私は毎年種まきからお手伝いをしています。今年も、は種機と言う手動の機械で土が入っている苗箱に種をまいて、消毒液をかけて、土をまたかぶせて、育苗機で保管して、発芽するのを待ちます。そして、いよいよ「海藻米」作りに必要な準備が始まります。

四月中ごろ、中海で採れた海藻をかんそうさせて、混合された肥料を使うそうです。その肥料を田んぼにまき「あらおこし」をするそうです。山のミネラルと海のミネラルをたくさんふくんでいる、祖父母の住んでいる日野川のきれいな水でいねが元気に育つんだと思いました。

四月終わり、田んぼに水を入れて、「しろかき」をします。祖父は、トラクターで田んぼの中のデコボコをなくすように、土を平らにして、まいた肥料の効果を高めたり、雑草が生えてこないようにしていました。「しろかき」は、田植え前に重要な作業だと教えてくれました。

育苗器である程度育った苗は、ハウスに移動して、毎日、温度管理や水やりをして、五月に田植えをします。今年の私は、祖母と母と一緒にハウスから苗箱をトラックに積んで、祖父や父がいる田んぼに運ぶ作業をしました。それと、苗箱洗いです。これは毎年お手伝いをしてるのでプロ級です。田植えが終わった後みんなで食べる焼肉は最高です。

祖母からマメ知識を聞きました。お米は、最初にふれた水をたくさん吸うので、お米をとき初めの水は、サッと捨てます。その後、二～三回すすいで、一～二時間つけておくというそうです。そしてとくに夏は、水が熱いので、冷蔵庫で水を冷やしたり、すい飯器に少量の水を入れてたくといひそうです。

私は、祖母から聞いたお米のとき方を意識して、お米ときをするようになりました。

海藻米は、ふつくらとしていて、つやつやしていて、少し甘みがあって、ねばりがあるお米だそうです。さらに、さめてもおいしいのでお弁当にもいいそうです。

私は、まだ海藻米を食べたことないけど、祖父がチャレンジした海藻米、祖母から教えてもらったお米のとき方、種まきからお手伝いをして秋に初収穫する海藻米がとても楽しみにしていました。来年の田植えもお手伝いをして、終わったあとにみんなで食べる焼肉と一緒に、海藻米をたくさん食べたいです。

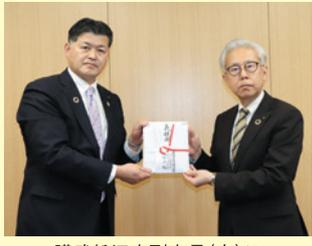
# 地域活性化に向けた地域貢献活動に取り組んでいます。

～くにびき地区本部の取り組み～

## 「令和6年能登半島地震」へ 義援金を贈呈

くにびき地区本部の越野浩昭本部長らは2月15日、松江市役所を訪れ、能登半島地震で大きな被害を受けた石川県珠洲市の被災者を支援しようと、講武直樹松江市副市長に義援金300万円を手渡ししました。珠洲市は松江市と姉妹都市であることから、松江市を通して届けるものです。

越野本部長は、「地震により、農家や農機具、納屋等も壊滅的な被害を受け、JAの倉庫・施設等も大きな被害を受けました。農地が荒廃していかぬか、今後の農業振興を危惧しています。協同組合は助け合いの組織であり、取り急ぎ義援金というかたちで支援したいと考えました」と思いを伝えました。



講武松江市副市長(右)に義援金を手渡す越野本部長(左)

これに対し、講武副市長は「珠洲市と落ち着いて話ができるようになれば、今後の農業の復興や振興を願う思いを伝えたいと思います。皆様のご支援ありがとうございます」と応えていました。

なお、JAグループ鳥根においても、役員による募金を実施し、全国農業協同組合中央会とおして被災地支援の寄付を行っています。

# 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～

## 第26回くにびき農産物直売コーナー 出荷者協議会代議員総会開催 産直コーナーの更なる発展を誓う！

くにびき農産物直売コーナー出荷者協議会(野津喜洋会長・1,145名)は2月20日、営農総合センターで第26回代議員総会を開催し、各支部の代議員総数69名のうち34名が出席(委任状20名)しました。



挨拶する新役員(左端が野津会長)

初めに野津会長が「昨年度は内食から外食へと需要の変化も予想されたが売り上げが上がった。栽培技術を磨いてPR活動も大事にし、我々生産者が一丸となって来年度も盛り上げていこう」と挨拶しました。続いてくにびき地区本部の越野浩昭本部長が総会開催の祝辞を述べました。

その後、議事に入り、令和5年度の事業報告、収支決算について報告。さらに6年度の事業計画と収支予算案を説明し、議案はすべて承認されました。売り上げ目標は6億6千万が掲げられました。終わりに新役員が挨拶をして、新しい体制が確認されました。

### くにびき農産物直売コーナー出荷者協議会役員(敬称略)

- |     |               |     |                |
|-----|---------------|-----|----------------|
| 会長  | 野津 喜洋 (かわつ支部) | 副会長 | 和田 稔 (たまゆ支部)   |
| 副会長 | 浅野 真治 (つだ支部)  |     |                |
| 々   | 山根 雄一 (ふるえ支部) | 々   | 三島 誠 (しんじ支部)   |
| 々   | 岸本 幹雄 (やくも支部) | 々   | 小山 公子 (ふるえ支部)  |
|     |               | 々   | 新宮 紀彦 (営農経済部長) |

## 令和6年産米の品質向上に向け、 栽培研修会を実施



挨拶する宮廻会長

くにびき地区本部は2月22日、営農総合センターで「令和6年産米栽培研修会」を開催し、30名が参加しました。

初めに、くにびき稲作協議会の宮廻彰夫会長が「令和5年産米は、品質低下などにより、収支状況はあまりよくない状況でした。令和6年産米に向けては、今日の研修を聞いて収量や品質が向上するよう取り組んでいきましょう」と挨拶しました。

続いて、鳥根県農業技術センター農産技術普及課の松崎友史課長が「令和5年度における品質低下の要因と今後の対策について」と題し、高温障害による白未熟粒や「イネカメムシ」など病害虫の対策を説明しました。

その後、高温対策に有効なケイ酸質肥料の紹介や、6年産から本格的に作付けが始まる「つさあかり」の試食を実施。事例紹介として、農事組合法人ビスケットの勝田健太郎代表理事組合長より土づくり肥料の施用により安定した収量や品質を確保している事例を発表しました。

最後に、当地区本部指導販売課山根敏行課長が「今年の夏も気温の高い予報が出ているので、稲作メールや稲作情報などでタイムリーな情報提供を行い、良品質な米生産に向けて取り組んでいきたい」と話しました。



研修会の様子

# 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～



ハーバリウムを作る様子

## くにびき女性部文化歴史・趣味グループ インテリア雑貨ハーバリウムを作ろう！



くにびき女性部文化歴史・趣味グループ（高麗優子代表）は2月22日、宍道支部の佐藤愛子副支部長を講師に「ハーバリウムを作ろう」の講座を、教育文化センターSan・san館で開催し、24名が参加しました。

初めに好きなドライフラワーを選び、完成をイメージしながらテーブルの上に並べて高さや配色を考え配置を決めました。それらをガラスのボトルに入れて専用のオイルで満たすと、すべてが鮮やかに輝きだし、参加者から喜びの声が上がりました。最後に好きな色のリボンをつけて完成すると、色とりどりの作品の数々に、会場が美しく明るい雰囲気であふれました。

参加者は満足そうに写真に収めたり、周りの人と見せ合い感想を伝え合ったりしました。会場からは「またやってほしい」「自分でもやってみたい」などの声があり、講師に材料などについて質問をしていました。



中島顧問(左から2人目)を講師に味噌作り

## 女性部「営農加工グループ」皆で楽しく味噌づくり

くにびき女性部営農加工グループ（森口順子代表）は2月8日、くにびき女性部の中島和子顧問が講師を務める講座「無添加の味噌を作ろう！」を、教育文化センターSan・san館で開催しました。3回に分けて、合計56名が参加しました。

地元鹿島町産の大豆と、同産の米から作った麴でみそ玉を作成し、保存用の樽に、空気が抜けるよう力を込めて投げ入れました。最後に中島顧問が、空気が入らないようしっかりとフタをする「樽じまい」を行いました。この後じっくり熟成させ、10月頃の出来上がり待ちます。

会員からは「とても美味しいので毎年参加が楽しみ」「初めて参加した。自分でも作ってみたいとなった」「皆で楽しくできた。秋が楽しみ」などの感想が聞かれました。

## フレッシュミズ部会 楽しく作ろう「手作りピザ講座」

くにびき女性部フレッシュミズ部会（池田琴恵会長）は2月17日、教育文化センターSan・san館で、いずも女性部フレッシュミズ部会の永瀬美和部長を講師に招き、「手作りピザ講座」を開催しました。今年度最後となる活動で、部員13名が参加しました。



(左から)野菜サラダ、ピザ、ちんびん



永瀬部長(中央)の指導でピザ作り

永瀬部長が「楽しく作りましょう」と声をかけながら切り分けた生地を配ると、部員たちは発酵させたり生地をのばして穴を開けたりと手順に沿って作業を進めました。ピザソースを塗り、鳥根県オリジナル野菜「あすっこ」など好きなサイズに切り分けた材料やチーズをのせ、最後にオーブンをかけてオーブンで焼きました。

また、生地の発酵を待つ間に、野菜サラダと、沖縄の伝統菓子である沖縄風黒糖入りクレープ「ちんびん」を作りました。すべてが出来上がるまで、と豊かな彩りと香ばしい匂いに歓声があがりました。

部員たちは「どれも美味しい」と満足そうに笑顔で味わいました。

## 『米一握り運動』『能登半島地震被害支援募金』ご協力のお礼

JAしまね女性部員が玄米を持ち寄り、フードバンクや子ども食堂などに寄贈し、支援する「米一握り運動」。くにびき地区本部管内では2月16日（金）から20日（火）にかけて取り組みをお願いしたところ、331kgの玄米が集まりました。ご協力いただいた皆様に厚く御礼申し上げます。

また、「能登半島地震被害支援募金」では、皆さまから多くの温かいご支援をいただきありがとうございます。

JAしまねくにびき女性部 部長 諏訪 智子



# 作業機を装着したトラクターで公道走行が可能 となっています！



道路運送車両法の基準が緩和され、**一定条件を満たした状態に限り**トラクターに作業機（ロータリー・ハロー等、けん引式ではないもの）をつけたままで公道を走行することが可能となっています。

一定条件とは次のようになります。

- ①車両規格の確認 ②免許の確認 ③灯火器の確認 ④安全性の確認

※詳しい内容はJA全農島根農機サポート㈱、営農企画課までお問合せください。

◎車両規格によって必要な運転免許が変わります！



普通自動車免許  
(小型特殊免許)で  
運転可能

作業機装着後

作業機全体の幅が**1.7m**を超えると、大型特殊自動車免許が必要！  
※その他、下記の規格を1つでも超えると大型特殊免許が必要です。

- ①車両の高さ 2.0m
- ②車両の長さ 4.7m
- ③最高速度 15Km/h



大型特殊自動車免許で  
運転可能

昨年に引き続き、大型特殊自動車免許（農耕車限定）取得に向けた準備講習会・検定試験を下記の通り開催します。

## 大型特殊自動車免許（農耕車限定）取得に向けた 準備講習会及び検定試験のご案内

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1. 開催内容及び受講料</b></p> <p><b>2. 開催予定時期</b></p> <p><b>3. 定員</b></p> <p><b>4. 申込期日</b></p> | <p>①準備講習会 30,000円/人<br/>JAしまね営農経済本店敷地内特設コース（斐川町直江）にて座学及び試験機を使つての現地練習を行います。</p> <p>②検定試験 5,000円程度/人（免許取得費用）<br/>免許センターにて実地試験を受けていただけます。</p> <p>合計 2回実施予定</p> <p>各回 15名まで受付 合計30名受講可能</p> <p>※1回の最少催行人数は8名とします。申込者が8名に満たない場合、日程調整等をお願いさせていただくことがあります。また、申込多数の場合は ①JA全農島根農機サポート㈱からの購入者 ②JAへの出荷者 ③作付面積の多い方を優先とします。ご了承ください。</p> <p>令和6年3月29日(金)</p> <p>※受講を希望される方は、営農企画課又は各支店に用意してある申込用紙にご記入いただき提出いただけますようお願いいたします。<br/>※受講の可否については申込者全員にご通知させていただきます。（4月下旬頃を予定）</p> |
|--|---|

お問合せ先 営農企画課 ☎ 55-3030

第3回

# JAしまねくにびき年金友の会 ゴルフコンペ 参加者募集

皆様のご参加  
お楽しみください

ナイスショット！



©よりぞう

**開催日** 令和6年 **5/31**(金)

**会場** 島根ゴルフ倶楽部  
出雲市美野町1652 TEL 0853-67-0016

**申込期間** 令和6年 4/1(月) ▶ 4/19(金)

**申込方法** 「参加申込書」に必要事項をご記入のうえ、お申込みください。  
※ご不明な点は下記事務局までお問い合わせください。

### 参加資格

JAしまねくにびき年金友の会 会員（くにびき地区本部で年金をお受取りの方、年金受取予約者の方）

参加費	プレー費	募集定員
2,000円	各自精算（キャディ無し）	10組 40名程度 ※定員に達しますと募集を締切らせていただきます。

### 競技方法

- ①ダブルペリア方式のストロークプレーとします。
- ②同ネットの場合は、年齢の高い方を上位とします。
- ③6インチプレス可。その他はローカルルールで行います。
- ④**男性/白ティー** ※65歳以上の方はゴールドティー、75歳以上の方はレッドティー、80歳以上の方はピンクティーからの利用も可能です。  
**女性/レッドティー** ※60歳以上の方はピンクティーからの利用も可能です。

表彰式	その他
島根ゴルフ倶楽部（2階レストランホール）	スタート時間及び組合せは後日ご案内いたします。

## 事務局

くにびき統括支店 金融課 〒690-0823 松江市西川津町1635-1 TEL(0852)55-3028 FAX(0852)27-1060



# JAの組合員になりませんか

JA（農業協同組合）は、食と農を基軸とする地域に根ざした「協同組合」です。組合員の一人ひとりが力を合わせ、みんなの願いをかなえていく組織です。

## 組合員加入促進運動実施中!!

**重点取組期間** 令和6年3月31日まで

### JAでは組合員のニーズに沿ったサービスの提供や事業の展開をしています。

組合員になるには?



#### 組合員に加入できる方

島根県内に在住または勤務している方

#### 組合員加入に必要なもの

- 出資金 1,000円以上 (1口 1,000円)
- 印鑑
- 本人確認書類 (運転免許証等)

一戸で何人でも組合員になれます



JAを利用する目的で、出資金1口（1,000円）以上していただくことで組合員になることができます。最寄りの支店窓口へお申し込みください。

詳細はこちら



#### 特典1

#### 葬祭事業のご利用割引

組合員の方は、祭壇料を **10%割引**いたします。

さらに「おおぞら」会員ご加入の場合は **最大19%割引**

#### 特典2

#### おさいふカードでポイントが貯まる

JAとのお取引・ご利用に応じて、ポイントが貯まり、いろいろ使えます。

詳細はこちら



#### 特典3

#### 総合的なご支援

住宅・教育・自動車ローン・生命・自動車共済等（専門担当者がご相談）

#### 特典4

#### 相談サービス

税務・年金・営農の各種相談のサービスが受けられます。

お問い合わせ

企画総務部 総務課 (TEL: 55-3000) または、最寄りの支店窓口へ

JAバンクからの大切なお知らせ

© よりそ



## ATMなどのサービスを一時休止させていただきます。

休止日

2024年  
(令和6年)

4月29日

月曜日・祝日

一部取引休止  
0:00-24:00

5月18日

土曜日

全取引休止  
21:00-翌8:00

5月26日

日曜日

一部取引休止  
0:00-24:00

7月14日

日曜日

全取引休止  
6:30-9:00

7月15日

月曜日・祝日

一部取引休止  
0:00-24:00

8月17日

土曜日

全取引休止  
21:00-翌8:00

すべてのサービスが休止 県内JAのATMとJAネットバンクサービスはご利用可能

休止するサービス



JAバンク県内外のATM



コンビニなど提携ATM



JAネットバンクサービス



J-Debit  
ジェイデビット



現金のお引き出しはお早めに。

お客様にはご不便をおかけし誠に申し訳ございませんが、あらかじめ現金をお引き出しいただく等のご準備をお願い申し上げます。

※JA・店舗・ATM・提携金融機関によっては、ご利用可能日、ご利用可能時間およびご利用可能サービスが異なるため、上記スケジュール以外にもサービスをご利用いただけない場合がございます。詳しくは、JA窓口・ホームページ等でご確認ください。

詳しくはこちらより



<https://www.jabank.org>

# 定年退職者

令和6年2月29日付



石原 崇寛



加藤 育世



村上 裕二



板垣 雅人

永年お世話になりありがとうございました

## 無料税務相談会のご案内

JALまねくにびき地区本部では、顧問税理士による無料税務相談会を開催しております。

税金にかかわることなら  
どんなご相談でも結構です。  
お気軽にご相談ください。



- 開催時間は全会場**10:00~12:00**です。
- 時間帯により混み合うことがございますので、**事前にご予約**をお願いいたします。
- お問合せ・ご予約は、各開催会場までお願いいたします。

### 無料税務相談会開催日・会場

開催日	曜日	会場店舗	開催日	曜日	会場店舗	開催日	曜日	会場店舗	開催日	曜日	会場店舗
2024/4月			2024/5月			2024/6月			2024/7月		
4日	木	くにびき支店	8日	水	川津支店	4日	火	法吉支店	3日	水	川津支店
			9日	木	乃木支店	5日	水	津田支店	4日	木	東出雲支店
			10日	金	くにびき支店	6日	木	くにびき支店	5日	金	くにびき支店
2024/8月			2024/9月			2024/10月			2024/11月		
6日	火	津田支店	4日	水	川津支店	8日	火	津田支店	6日	水	川津支店
7日	水	くにびき支店	5日	木	乃木支店	9日	水	くにびき支店	7日	木	東出雲支店
			6日	金	くにびき支店				8日	金	くにびき支店
2024/12月			2025/1月			2025/2月			2025/3月		
4日	水	法吉支店	9日	木	川津支店	4日	火	法吉支店	24日	月	法吉支店
5日	木	古江支店	10日	金	古江支店	5日	水	乃木支店			
6日	金	くにびき支店	22日	水	津田支店	6日	木	東出雲支店			
			23日	木	宍道支店						

## 4月くにびき地区本部 住宅ローン相談会のご案内

※無料でお受けしています。

〇くにびき統括支店ローンセンターでは、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。

※4月の土曜営業日は6日、20日です。

◆お問い合わせは ☎ **0120-988-380**

# 作ってみませんか? くにびき女性部からのおすすめ料理



## 花もち、甘酒

今回は、桃の節句、ひなまつりに古くから松江に伝わる「花もち」と飲む点滴と言われる発酵食品「甘酒」を紹介いたします。

子どもの成長を願って親子、家族で作ってみてはいかがでしょうか。

### 今月の料理人

(左から)

- ・グループ秋桜 井上紀美枝 さん
- ・サンサンクッキンググループ
- ・おひさま

峠 洋子 さん  
原 和子 さん



### 花もち (4人分)

- ・もち米の粉 …… 150g
- ・ぬるま湯 (30~35℃) …… 120g
- ・あんこ …… 120g
- ・椿の葉 …… 8枚
- ・色粉 (黄、緑、赤) …… 少々

### 作り方

- ①もち米の粉にぬるま湯を入れ、耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。  
なめらかになってきたら棒状にし、5等分にする。
- ②5個のうち、4個をさらに2等分する。
- ③5個のうち、1個を3等分にし、黄色、緑、ピンク(赤)に色粉で色付け<sup>※1</sup>をする。
- ④あんこを15gずつ8個に丸める。
- ⑤③の生地を指4本分の幅まで円形に広げ、④を包んで丸める。
- ⑥⑤に③の生地を使って飾り付ける。

- 【桃の花】・黄色の生地を丸め花の中心を作る。  
・ピンクの生地で花びらを、緑の生地で葉っぱを作る。
- 【手まり】・それぞれの色の生地を細長くして十字に乗せる。
- 【亀】・黄色の生地で頭、しっぽ、手足を作る。 ・緑の生地で甲羅を作る。  
・黒ごまで目を作る。

⑦椿の葉<sup>※2</sup>に片栗粉をうすくまぶし⑥のをせて7分蒸す。



### ポイント

- ※1 色付けは薄めにする。蒸すと色が濃くなります。
- ※2 椿の葉がない場合は、クッキングシートを1個ずつの大きさにカットして代用してもよいです。

### 甘酒 (4人分)

- ・米こうじ …… 300g
- ・水 …… 500ml

### 作り方

- ①米こうじは手でもむようにしてバラバラにほぐし、炊飯器にセットする。
- ②分量の水を注ぎ、保温スイッチを入れて2時間そのまま温度を保ち、発酵させる。
- ③とろっとした甘い甘酒のできあがり。冷めたら保存容器に移し冷蔵庫で1週間ほど保存できます。

### ポイント

- ・つぶつぶ感が気になる場合はミキサーにかけるとなめらかな舌触りになります。

4月 ふれあい訪問日

4月17日(水)・18日(木)

# くにびき地区本部 機構図

令和6年3月1日現在

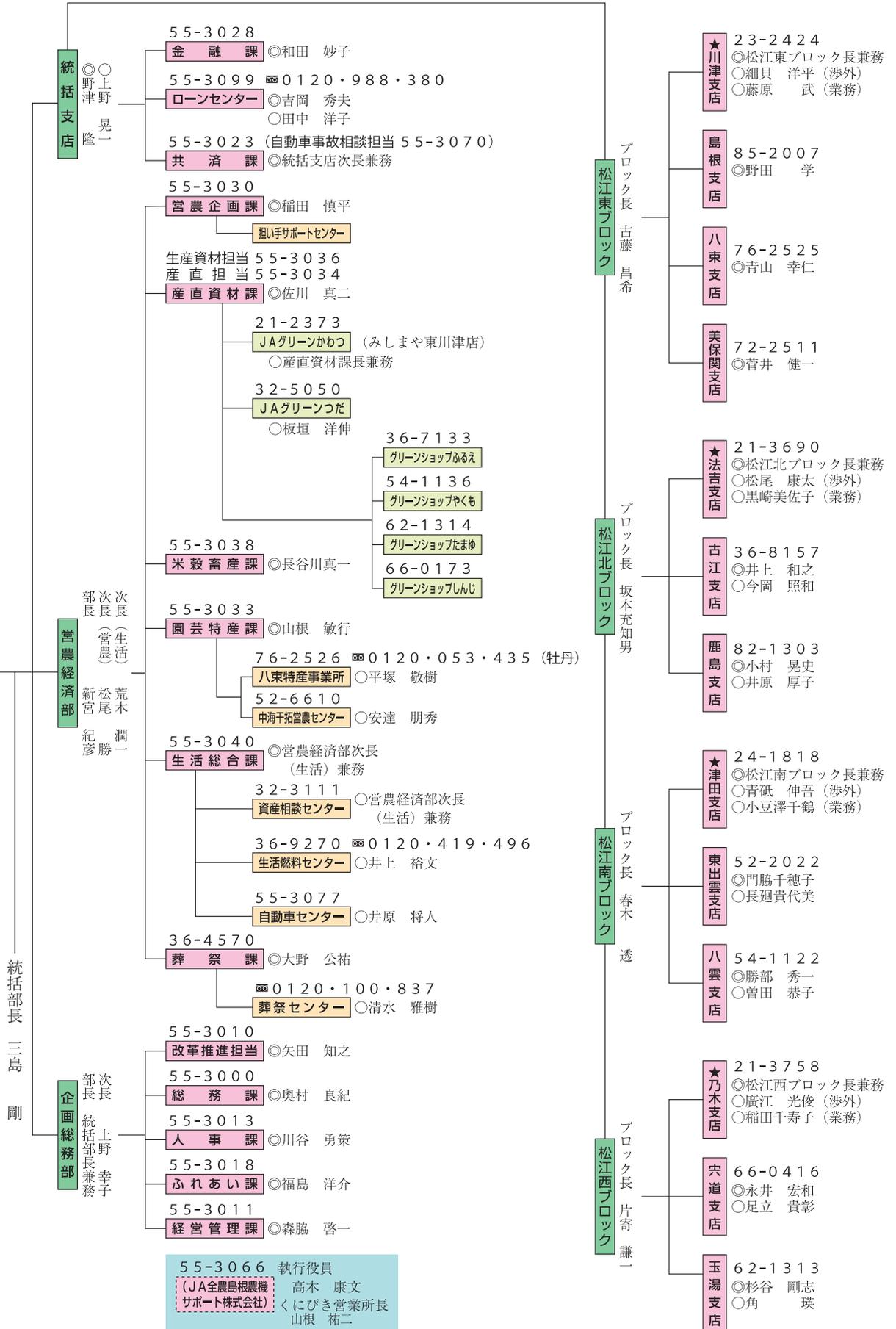
## 機構改革の概要

これまで以上に、効果的な「松江市農業の振興」「農業所得の増大」「積極的な地域振興」に取り組むため、営農経済部を中心とした機構改革を実施します。  
 ● 営農指導体制とリスク管理体制を強化するため、「指導販売課」を「米穀畜産課」と「園芸特産課」に分割し新設します。  
 ● 中海干拓における農業振興と購買品（予約倉）供給体制を強化するため、現在の「中海干拓事業所」を「中海干拓営農センター」に改称し「旧グリーンショップ東出雲」施設に移転します。

◎支店長、課長、(ローンセンター長、担当次長) / ○支店次長、店長、センター長、所長、(ローンセンター次長) / ★基幹となる支店

令和6年3月1日付けで、機構改革と定期人事異動を行いました。機構図及び電話番号は次のとおりです。  
 全役員配置は4月号に掲載します。

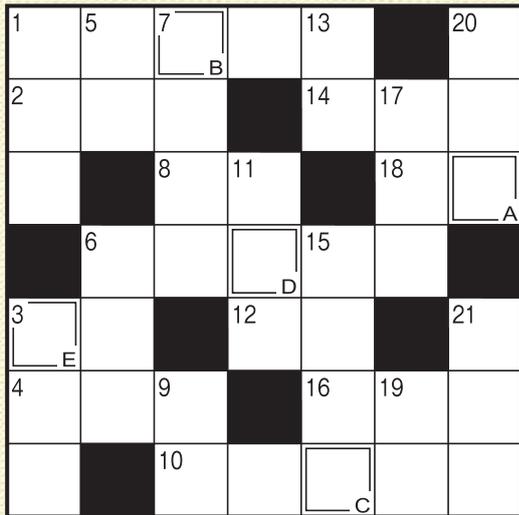
地区本部長 越野浩昭  
 地区副本部長 中村隆





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

- ①ゴルフプレーヤーがカードに記録します
- ③眠いときに出来ます
- ⑤アマではありません
- ⑥お花見といえばこの花
- ⑦テレビやエアコンの操作に使います
- ⑨お酒は飲めません
- ⑪みそ汁の具にしてもおいしい二枚貝
- ⑬ストレスがたまるとこぼしたくなることも
- ⑮ダブルプレーともいいます
- ⑰湯が冷めないよう——ポットに入れた
- ⑲当たりかな、外れかな
- ⑳山梨県の県庁所在地である市
- ㉑馬に乗る人のこと

ヨコのカギ

- ①冬がウインターなら、春は
- ②天ぷらやフライに付けられています
- ③煮物を作るときにすくうこともあります
- ④水中をふわふわと漂う生き物
- ⑥平面は2次元、立体は
- ⑧桃太郎がきび団子を着けていた場所
- ⑩入学式で胸に着けるお母さんもいます
- ⑫メジロやヒヨドリが吸うもの
- ⑭関東——、——裁判所
- ⑯漢字で書くと土筆。春の山菜です
- ⑰オンの反対語

応募要項

● 応募方法

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

● 賞品

正解者の中から抽選で40名（J Aしまね全体）の方に「農協全国商品券」をお贈りします。

● 当選者発表

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

● 宛先・締切

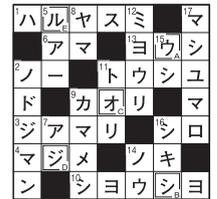
〒690-0823 松江市西川津町1635-1

J Aしまね くにびき地区本部 ふれあい課 「クイズ」係

2024年4月5日（金）（当日消印有効）

◆ 先月号の答え ◆

「ウシオジル」



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



**佳作**  
 降る雪に孟宗竹の撓みけり  
 猫柳小包の荷に添へてあり  
 冬耕や畑に打ち込む日のひかり  
 風光る野良着の似合う君が好き  
 秋高し真名井の水の水源池

出雲市 森脇 英徳様  
 浜田市 小川美砂子様  
 浜田市 三沢 孝子様  
 津和野町 田中とよし様  
 安来市 斎藤美重子様

山眠る石見盆地を抱きしまま  
 邑南町 山塚 豊子様

左義長や新婚ふたり披露目あり  
 出雲市 竹田喜久子様

老いといふ長き青春寒椿  
 出雲市 北村 功様

優秀賞

何時果てる井戸端会議日脚伸ぶ  
 出雲市 藤江 堯様

最優秀賞

俳句の広場  
 選句者「白魚火」編集長・副主宰  
 安食彰彦先生

J Aしまねびより、皆様からの俳句・川柳を募集しています。締切は毎月14日必着です。（最優秀賞1句、優秀賞3句、佳作5句）4月号は川柳を募集します。1回のご応募につきお一人様3句までご応募いただけます。

**応募方法**  
 俳句または川柳、住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、ハガキ、FAX、Eメールのいずれかでご応募ください。  
 ※応募作品は自作で未発表のものに限ります。  
 ※応募作品の一切の権利は、J Aしまねに帰属するものとします。  
 ※受賞作品は地域名、氏名（または雅号）を掲載します。

**あて先**  
 〒690-0887 松江市殿町19-1  
 J Aしまね ふれあい福祉課  
 「俳句の広場係」または「川柳の広場係」  
 F A X : 0852-67-7708  
 Eメール：fureai.hon@ja-shimane.gr.jp

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



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

# 島根をもっと元気になりたい



## 一緒にJAで働きませんか



JALしまねは「農業振興」「地域振興」「地域貢献」を積極的に展開し、大地の恵みと食文化の尊さを次世代に継承していきます。

### 「人と自然が共生する、光り輝く未来の創造」



- ◎地域の資源を生かし、希望と活力に満ちた農業を実現します
- ◎地域の文化を守り、心豊かに安心して暮らせる地域社会を創造します
- ◎水と緑と人を育み、豊かな大地と食を次世代に引き継ぎます



### 「信頼、満足、熱意、みんな一番」

- 『し』…組合員・利用者からの信頼、一番をめざします
- 『ま』…組合員・利用者の満足、一番をめざします
- 『ね』…仕事への熱意、一番をめざします



## JALしまね 令和7年4月採用職員募集のご案内

- 募集職種 正職員(総合職)
- 募集区分 本店採用(転居を伴う配置の可能性があります) 地区本部採用(原則転居を伴う配置はありません)
- 応募資格 ①令和7年3月大学院・大学・短大・高専・専修学校卒業見込の方 ②大学院・大学・短大・高専・専修学校を卒業して3年以内の方
- 受付期間 令和6年3月1日(金)～3月29日(金)
- 選考方法 WEB上での筆記試験・適性検査・面接試験
- 応募方法 マイナビ2025よりエントリーのうえ、ご応募ください。

※採用情報など詳しくはJALしまねHP、マイナビ2025または下記までお問い合わせください。

### お問い合わせ

〒690-0887島根県松江市殿町19-1  
JALしまね人事部人事課 担当：三上・山根・加藤  
TEL: 0852-67-7711 FAX: 0852-67-7714  
ホームページ <https://ja-shimane.jp>  
E-mail [jinji\\_saiyou@ja-shimane.gr.jp](mailto:jinji_saiyou@ja-shimane.gr.jp)



マイナビで  
エントリー  
受付中



欲しいのは、健康  
それは、いつでも。



▼CMはコチラ



TRIM ION Refine

医療機器製造販売認証番号  
303AGBZX00027000

### 効果/胃腸症状の改善

- 胃もたれや胃の不快感をやわらげます。
- 胃腸の働きを助け、お通じを良好にします。



TRIM ION Refine

医療機器製造販売認証番号  
303AGBZX00027000

### 用途に応じて3つの水を生成



おいしくてカラダにいい水  
●飲用、料理の水、お茶・コーヒー等に



不純物を取り除いたキレイな水  
●赤ちゃんのミルク、薬の服用に



電気分解のできるもう一つの水  
●洗顔、洗い物、一部のお料理等に



株式会社日本トリム

東証プライム：証券コード 6788

一般社団法人 日本経済団体連合会会員

公益社団法人 関西経済連合会会員

一般社団法人 日本病院会会員

一般社団法人 機能水研究振興財団理事

お問い合わせ先：JALしまね経済部経済課

TEL：0853-25-8912



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。



## スペアリブの圧力なべ照り煮



### コメント

- ・圧力なべで短時間調理！
- ・圧力なべがない場合は、肉を米のとぎ汁で45分間下茹でして、冷めるまで自然放置。その後野菜と一緒に煮ます。

### アレンジ

- ・鶏の手羽元や手羽先でもOK！
- ・じゃがいもを大根に替えたり、ブロッコリーをあすっこやスナップエンドウに替えても楽しめます。

### 材料（4人分）

- 豚スペアリブ… 700～800g  
塩こしょう……………少々  
玉ねぎ……………1玉  
じゃがいも……………3個  
人参……………1本  
ブロッコリー……………1/2株
- A  
生姜……………ひとかけ  
にんにく……………ひとかけ  
濃口醤油……………80cc  
みりん……………50cc  
酒……………50cc  
砂糖……………大さじ1

### 作り方

- ①スペアリブは50℃のお湯に2分間つけて、余分な脂とアクを取る。
- ②水気をふいて、軽く塩こしょうをふり、魚焼きグリルで表面を色よく焼く。
- ③玉ねぎは皮をむいて1cm幅のくし形に切る。
- ④じゃがいもは皮をむいて、大きめに切る。
- ⑤人参は3～4cmの長さの棒状に切る。
- ⑥ブロッコリーは小房に分け、色よくゆでる。
- ⑦生姜、にんにくはすりおろす。
- ⑧圧力なべにAの調味料を入れて混ぜ、焼いたスペアリブ、玉ねぎ、じゃがいも、人参を入れ、蓋をセットして強火にかける。
- ⑨圧がかかってきたら、弱火にして15分加熱し、そのあとは自然放置する。
- ⑩圧が抜けたらふたを開け、器に盛り、ブロッコリーを添える。

### 材料（4人分）

- 鶏ささみ……………6本  
塩こしょう……………少々  
片栗粉……………大さじ2  
サラダ油……………大さじ2  
酒……………大さじ2
- A  
マヨネーズ……………大さじ2  
ケチャップ……………大さじ2  
牛乳……………大さじ1  
砂糖……………小さじ1  
レモン汁……………小さじ1/2
- キャベツ……………3枚  
ミニトマト……………8個  
パセリ……………適量

### 作り方

- ①鶏ささみは筋を取り除き、一口大のそぎ切りにする。
- ②ビニール袋に①のささみと塩こしょうと片栗粉を入れて振り、粉を薄くまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を温め、ささみを並べ入れて片面が焼けたら、裏返して酒を入れて蓋をして2分蒸し焼きにする。
- ④ボウルにAを混ぜ合わせ、③を入れて和える。
- ⑤キャベツはせん切りにして皿に盛る。
- ⑥⑤の中央に④を中高く盛り付け、トマトとパセリを添える。

## 簡単鶏マヨ



### アレンジ

- ・鶏むね肉でもパサつきもなく柔らかく仕上がります。
- ・野菜（玉ねぎ、白菜、人参、ピーマン、アスパラガスなど）を炒めて一緒に和えてもおいしいです。
- ・ご飯の上に乗せて、鶏マヨ丼もできます。

### コメント

- ・エビマヨに負けぬ美味しさ！
- ・油で揚げないので片付けも簡単！

## 健康散歩

## 巻き爪のセルフケア

JA島根厚生連

爪が内側に巻いている状態のことを「巻き爪」と言います。痛みが起こったり、放置すると皮膚に食い込み炎症が起こる「陥入爪（かんにゅうそう）」になったりすることがあります。巻き爪は正しいセルフケアをすることで予防や改善ができます。



### ポイント

#### 1. 歩き方

背すじを伸ばし、つま先が正面を向くようにまっすぐ足を出す。かかとから着地し、重心をかかと→足の外側→小指の付け根→親指の付け根へ移動させ、最後に親指で地面を蹴りだす。

#### 2. 靴の選び方

- ・サイズと形が自分の足に合ったもの。
- ・つま先から靴の中まで1～1.5cm程度の余裕があるもの。
- ・靴ひもやファスナーで足の甲を固定できるもの。

#### 3. 爪の切り方

- ・短く切りすぎない（深爪にすると指に力が加わった際に爪の先の皮膚が盛り上がり、爪がまっすぐ伸びることができず巻いたり厚みが増したりする）。
- ・爪の両端の角を少し残して直角に切る。

セルフケアを行っても痛みが続く場合には皮膚科などの医療機関を受診しましょう。巻き爪の治療を行っていない医療機関もあるため、受診の際には医療機関のホームページなどで巻き爪の治療を行っているか、料金などを確認してから受診すると良いでしょう。治療はワイヤーやクリップなどを用いた矯正治療が中心です。治療後も再発を防ぐためにセルフケアを続けることが重要です。

巻き爪による痛みが原因で転びやすくなったり、歩き方が変化して膝や腰の痛みが悪化したりする恐れがあります。また、高齢の方では寝たきりになることも考えられます。ひどくなる前にセルフケアを行い早めに対策をしましょう。

【編集後記】 暖かい日が増えてきて春の到来を感じるとともに、もう3月!?という驚きが…。さて、昨年3月から広報誌担当となり1年が経ちました。皆さんに楽しんで読んでいただきたいと作成してきましたがいかがでしたでしょうか。今後もより良い広報誌をお届けできるよう取り組んでいきます。よろしくお祈りします☺（古）

