

JA鳥取中央

ドリームちゅうおう

夏号

DREAM CHUOH
JUNE 2024

中部農業情報紙

コンテンツ

- 05 中部の初夏3大メロン
- 06 鳥取らっきょう 祝初出荷式開催
- 08 広島マツダスタジアムで鳥取の白ネギPR

- 10 体験型食農教育 あぐりキッズスクール
- 11 意外と知らない!? JA講座Q&A
- 12 あなたもチャレンジ! 家庭菜園「スイートコーン」

- 14 直売所NOW! もち米生産者 松本さん
- 15 林先生の国消国産講座
- 16 食卓を彩る 旬のレシピ & クロスワードパズル



鳥取スイカの新シーズン到来



発行/新日本海新聞社 中部本社 〒682-8505 倉吉市上井町1丁目156 ☎(0858)26-8300(代)
 鳥取中央農業協同組合 〒682-0867 倉吉市越殿町1409 ☎(0858)23-3000(代) <https://www.ja-tottorichuou.or.jp>
 発行日/令和6年6月2日 発行エリア/倉吉市・湯梨浜町・三朝町・北栄町・琴浦町

今年もスイカのシーズン到来!

おいしいスイカをご賞味あれ♪

鳥取県の初夏を代表する特産物、JA鳥取中央のスイカのシーズンが始まりました。全国でもトップクラスの品質と生産量を誇り、人気の高いJA鳥取中央のスイカ。今年も生産者が丹精込めて育てたスイカが県内外に出荷され、全国のファンに届けられます。



大栄西瓜

ごくみ極実

琴浦のきらり

琴浦がぶりこ

とまり美人

今年も仕上がり上々 全国に向けて出荷スタート

県中部地区で栽培するスイカは大玉で甘くシャリ感があり、消費者に人気の高いフルーツです。昨年度は販売額が一昨年同様36億円を突破し、1キロ当たりの単価が過去最高の256円を記録しました。今シーズンは343戸が265.3畝で栽培。出荷数1万4754個、約39億円の販売を見込み、京阪神を中心に名古屋、東京、中四国へ向けて出荷します。

5月28日にあった県査定会では、平均糖度が12.9度で過去10年間で最高の甘さ、平均重量は8.74キロと平年並みに肥大し、今年も上々の仕上がりとなりました。



県査定会の様子

四つの生産地で オリジナルのスイカを栽培

JA鳥取中央管内には四つの生産組織があり、各地域でブランドスイカを作っています。県内最大の産地、北栄町大栄地区では「大栄西瓜」を栽培。毎年6月下旬〜7月初旬に開く「西瓜まつり」ではスイカの食べ放題が好評で、県内外から訪れる大勢のファンでにぎわいます。

倉吉市では、皮が薄くまろやかな甘さが特徴の「極実(ごくみ)西瓜」を栽培。スイカ本来の味と食感を極めるためにスイカ台木に接ぎ木して栽培しているのが特徴です。

琴浦町では、黒皮系で種が少なく、ガブリッと食べられる「琴浦がぶりこ」、赤碕地区で長年栽培している「琴浦のきらり」の2大ブランドを出荷。湯梨浜町泊地区の「とまり美人」は甘み、食味、後味と三拍子そろい、毎年県内トップを切って出荷しています。高品質のスイカを消費者に届けるため、各地域の

Instagramで「スイカ成長日記」を発信

県中部の農産物情報を発信しているJA鳥取中央の写真共有アプリ「Instagram」では、スイカの栽培過程を紹介しています。

定植作業から始まり、苗がどんどん成長していく様子を定点カメラや生産者への密着取材で随時発信し、全国のファンへ情報を届けています。生い茂ったツルの選別作業や開花したかわいらしい花の交配作業など、普段見

ることができないスイカ栽培について知ることができると好評を呼んでいます。



スイカの定植の様子



成長していく苗を紹介



雌花の後ろで実が膨らんでいきます



JATOTORICHUOU

生産者が丹精込めてスイカ作りに励んでいるほか、昨年4月には大栄西瓜選果場、今年5月には倉吉西瓜選果場の設備をそれぞれリニューアル。検査精度と作業効率のさらなるアップに努めています。

今年も鳥取県が誇る特産・スイカの季節がスタートしました。JA鳥取中央管内では、ベテランから新規就農者まで生産者さんもさまざま。今年、倉吉市と北栄町で本格的にスイカ作りを始めた2組の若手就農者さんをご紹介します。

夫婦二人三脚で 大栄スイカ作りに奮闘

福中尚也さん(41)
知未さん(41)
北栄町由良宿

「子育ては田舎でした。10年前、長女が1歳になるタイミングで関西からUターンした福中さん夫妻。知未さんの実家がスイカ農家だったこともあり、農作業を手伝ううちにスイカ作りに魅了された尚也さんが「やるなら二人で。1+1が2以上になる」と知未さんを引き込み、夫婦そろって今年、スイカ農家に就農しました。

「まさか自分ではまると思つてなかつたけど、意外に性格に合っていた」と尚也さん。手伝いでは、事前準備や気温・湿度の管理、病害虫対策など一連の作業を経験し、天候はもちろんだけでなく自分たちの対応によって生育状況も変わっていく。大変だけど、面白さを感じた」とその魅力について話します。

尚也さんは鳥取県立農業大学で研修後、先輩農家の畑で2年間実習。まとまった土地にほ場も確保でき、夫婦で初めてのスイカ作りをスタートさせました。定植方法は1列で苗を植える一条植えに挑戦

し、農業用アプリを使って栽培を管理。二人で試行錯誤しながら作業を進めてきましたが「心配ごとは尽きない。やはり研修時代とは心持ちや責任感が違う。まるで初めての子育てのよう」と、改めてスイカ作りの大変さを実感しています。そして、いよいよ迎えた出荷シーズン。二人三脚で育ててきたスイカも大きく肥大し、巣立つ準備が整ってきました。「初めて二人で作ったスイカを県内外のたくさんの方に届けると思うと感慨深



い」と知未さん。「大栄スイカに誇りを持って育てている大先輩たちが続けるよう、これからも力一杯楽しみながら取り組んでいきたい」と尚也さんは力強く前を見据えます。

胸を張って自慢できる 倉吉スイカを

吉田浩祐さん(31)
倉吉市下米積

倉吉市内で露地とハウス栽培、合わせて60アールで倉吉スイカを栽培している吉田さん。倉吉農業高校から鳥取県立農業大学へと進み、農業の基礎を習得。今シーズン、独り立ちして初のスイカ栽培に臨んでいます。

幼い頃、スイカを作っていた祖母の畑仕事を手伝うなどして自然と農業に触れてきましたが「農機具にもよく乗せてもらっていたので、はじめは機械の方に興味があった」と吉田さん。大学卒業後は農機具メーカーに就職しましたが「せつかく畑があるのもつたない」と就農する友人からの勧めもあり、まずは兼業でのスイカ作りをスタートさせました。

周りの先輩農家からのアドバイスを受けながら2年間、スイカ作りに関わるうち、その魅力にどっぷりとはまった吉田さん。「準備は大変だし、結果が出るまでも時間がかかる。昨年はハウスのスイカを全部枯らしてしまっただけ失敗もした。けれども失敗して学び、次に成功した時の喜びは大きい」と笑顔で話します。そして今年1月、10年間勤めた会社を退社し、本格的に就農。「これからは全て自分で段取りし、判断して進めていかなければいけない。大変だけどやりがいがある」と力を込めます。

今は大きくなっていくスイカの生育状況をチェックしながら初出荷に備える日々。「分からないことは周りにどんどん聞いて学びを深めていきたい。そして、僕が作ったスイカです」と胸を張つ



て言えるような立派な倉吉スイカが作れるよう成長していきたい」。就農に理解を示し、協力してくれる家族に感謝しながら、今日もスイカ作りに励みます。

旬のスイカを プレゼント!

日本海新聞は、JA鳥取中央と共同で発行する「ドリームちゅうおう2024夏号」を記念して、スイカに関するクイズ正解者の中から抽選で県中部のスイカを1玉、計10人にプレゼントします。はがきまたはインターネットでお申し込みください。締め切りは6月7日必着。

クイズ

JA鳥取中央管内の
昨年度のスイカの販売額は
〇〇億円を突破

はがきに〇〇に入る答えと氏名、住所、電話番号、年齢を記入して、〒682-8505(住所不要)日本海新聞中部本社「ドリームちゅうおう2024夏号」スイカプレゼント係に送付。

右記二次元コードからも応募可。スイカの選択は不可。

問い合わせは 電話0858(26)8320
日本海新聞中部本社地域プロデュース部



Tottori Watermelon

スイカの選び方

つるが緑色で付け根の部分が少しくぼみ、その周りが盛り上がっている

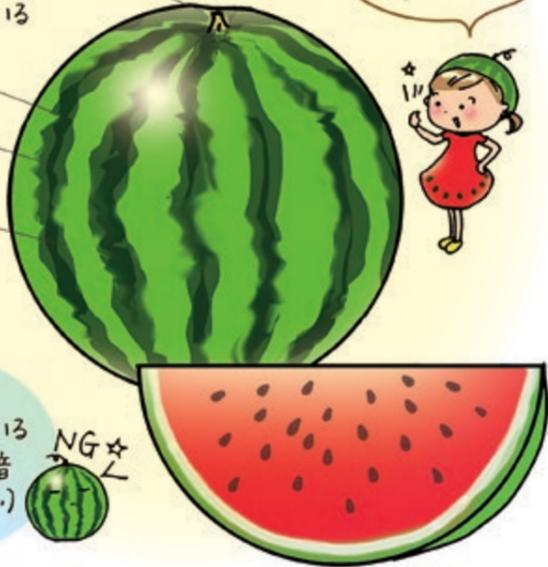
ずっしりと重い

皮に艶がある

しま模様がはっきり!



軽くだたくと澄んだ低音がするよ



NG

つるが枯れている
軽くだたくと高音
(未熟かも……)



スイカの保存方法

冷蔵保存

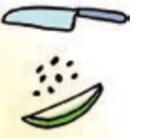
丸ごと保存

風通しの良い冷暗所か冷蔵庫の野菜室へ1時間前から冷蔵庫へ食べる直前に冷やすとおいしい!



冷凍保存

皮を切り落とし一口大に切って種を取り除く



保存袋に入れて冷凍しておくと使いやすい!



要注意
冷やし過ぎると甘味半減……



スイカの楽しみ方

おいしい切り方

中心部分から放射状にカット均等に甘さが行き渡る



皮の白い部分

漬物、煮物、炒め物など
ウリやトウガンのような味・食感



種

おつまみはフライパンでいってから皮をむき、塩味を付ける



昨年好評だったため今年も開催 /

倉吉スイカフェスティバル

倉吉シティホテル cafe Dining CREAS MERY

場所：倉吉市山根 5 4 3 - 7 ☎：0858-26-6111

6月中旬start

詳細は倉吉シティホテルHPへ

JA鳥取中央倉吉西瓜生産会 × 倉吉シティホテル でタッグを組み写真映えるDIYスイカポンチを始め、スイカ料理をふんだんに盛り込んだサマーフルコースなどを今年も提供いたします!



スイカと夏野菜の冷製パスタ



サマーフルコース



メニューの中で一番人気の「DIYスイカポンチ」フレッシュなフルーツとトッピングを自由に組み合わせオリジナルポンチを作れます♪

COMING SOON...

JAの通販サイト「JA鳥取中央産直便」始めます。

JA鳥取中央が取り扱う梨やスイカといった農産物は、その美味しさと安定した品質から、市場で高い評価を受けてきました。100年を超える歴史の中で磨かれてきた生産者の技術と美味しいものを届けたいという情熱が、産地を支えています。鳥取県中部の特産品をより多くの方に知って、味わってもらい生産者の所得向上につなげたいという思いから、この度JA直営オンラインショップを立ち上げます。





中部で栽培している初夏の3大メロン



中部ではこの初夏のシーズンに、倉吉市でプリンスメロン、湯梨浜町でクレオパトラメロン、琴浦町でエリザベスメロンを出荷しています。

どれも、果皮に網目のないノーネットメロンで、夏にぴったりな爽やかな香りと、ジューシーな果肉からは上品な甘さを楽しむことができます。



プリンスメロン (倉吉市)



黄緑色の果皮に包まれたメロンで果肉は淡緑色です。

甘い香りが強く高糖度なのが魅力です。

プリンスメロンを栽培しているJA鳥取中央倉吉メロン生産部では、農薬の代わりに粉ミルクとブドウ糖を散布する減農薬栽培に取り組んでいます。



クレオパトラメロン (湯梨浜町)

色は鮮やかな黄色の大玉メロンです。果肉は白く、メロン特有の喉をピリピリさせる刺激や苦みがないのが魅力です。出荷量が多くなく県中部でしか買えないことから“幻のメロン”とも呼ばれていたり!?



エリザベスメロン (琴浦町)

オレンジがかった黄色のメロン。

とろけるような食感の白い果肉、芳醇な香りが特徴です。

ほとんどがJA直売所「あぐりポート琴浦」のみの出荷ですが、贈答用として人気が高くすぐに売切れてしまうこともあります。



夏バテにはメロン

夏バテ予防として有名な果実といえば「スイカ」をイメージする方も多いのでは？実は、メロンにはスイカの約3倍ものカリウムが含まれており、汗をかくことでカリウムが失われやすい夏場に最適な果物です。

また、メロンに多く含まれている糖質は体内で素早くエネルギーに変わることから疲労回復効果が期待でき、夏バテの回避に役立ちます。メロンのパワーで暑い夏を元気に乗り越えましょう。

豆知識



メロンの痛みサイン

- ・果皮が変色したりカビが生えている
- ・側から指で押したときにへこんだまま戻らない
- ・肉が透明なゼリー状になっている
- ・肉がドロドロとしている
- ・烈な悪臭がする
- ・みよりも圧倒的や酸味が強い

↓
メロンに含まれる「ククミシン」が増加して下がピリピリと痺れるように感じることもあります。

熟す前にカットしちゃったときの対処法

カットしたメロンは常温に置いておくと酸化し痛み始めてしまい、冷蔵庫で保存すると追熟は進みません。

まだ固く甘くないメロンをカットしてしまったときは「電子レンジでラップをかけずに30秒加熱(500~600w)」で解決! 加熱することで果肉のやわらかくなり、甘みもぐんと増します。加熱後はしっかり粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしてから召し上がれ!



鳥取らっきょう 祝 初出荷式開催



テープカットとくす玉で盛大に盛り上げました

JA鳥取中央らっきょう生産部会は、北栄町の特産品「鳥取らっきょう」の初出荷式を開きました。3月以降の気温上昇とともに生育が順調に進み、平年同様の出荷量になる見込みです。

県中部では本年度、140戸の農家が51.8畧で栽培し、816.1トンの出荷を目指しています。これまで出荷は段ボールに詰めて行ってきましたが、今年から一部、通気性の良いコンテナに切り替え品質を維持できるよう改善。販売では新たに、東京で一番大きい市場「東京都中央卸売市場」で「砂丘らっきょう」を販売するJA鳥取いなばと合同で行う販売セレモニーの開催や、JA女性会と作成した生ラッキョウレシピの活用で宣伝活動に力を入れます。

生産者代表の竹本貴光さんは「レシピの活用で鳥取らっきょうのリピーターを増やし、消費拡大につなげたい」と力を込めました。



今年からコンテナ出荷を導入しより品質の高いものを全国に提供できるように!

店で売っている「根付き」と「洗い」の違いは何ですか？

「洗い」は、茎と根を切り落とした状態で、薄い塩水で芽止め処理をしているので、すぐに漬け込めるようになっています。

「根付き」は、葉を切り落としただけのものになります。手間はかかりますが、「洗い」よりシャキシャキとした食感を楽しむことができます。



豆知識

らっきょうは1日何粒が良いですか？

1日3~4粒を目安にとると良いとされています。

動脈硬化予防に効果があるシクロアリンや、血糖値上昇を抑制する食物繊維が豊富で、むくみ予防にも効果的です。

鳥取らっきょうでは、成分表示シールを貼り、体に良い食材だとPRしています。

JA鳥取中央		栄養成分表示(100g当たり)	
らっきょうは食物繊維とシクロアリンが豊富!!		熱量	44kcal
実味も含んでいます!		たんぱく質	3.1g
		脂質	0.5g
		炭水化物	12.0g
		-糖質	1.4g
		-食物繊維	10.6g
		食塩相当量	0.0269g
		葉酸	55μg
		シクロアリン	0.33g

おすすめのラッキョウ酢ありますか？

JA鳥取中央では、オリジナル商品「さわやかレモン酢」を発売中!これから暑くなる夏にぴったりのレモン味で実際に輪切りも中に入っています。

県中部のJA直売所4店舗と、鳥取市の「地場産プラザわったいな」で販売しています。ぜひお試しあれ!



JA考案 簡単・美味しいレシピ



鳥取らっきょう **かんたん漬け**

※漬け方の一例です。

*洗いらっきょうの場合は②へすすむ。

1 根と茎を切る。
●切つてすぐ調理しないと、両方の切口から芽が出てくる。

2 ボールに入れて、流水でもみこむようによく洗い、ザルにあげる。
●洗う間に薄皮がはがれ落ちきれいになる!

3 1kgのらっきょう
らっきょうをよく洗いひとつかみの塩(約20g)をまぶし、1時間程度置く。*1

4 鍋にビンと水を入れ煮沸殺菌し、冷ましておく。(煮沸は水から)*2

5 水あらい
さっと水洗いをして、塩を流す。

6 水切り (10秒間)
⑤をザルにあげしっかり水切りをする。

7 湯切り 水はかけません。
鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら⑥のらっきょうをザルごと入れ10秒間浸す。

8 ⑦のザルをあげ、一気に湯切りして冷ます。

9 ④のビンに⑧を入れ、らっきょう酢をらっきょうが浸るまでたっぷり入れる。

10 らっきょう酢につけて10日頃からでも召し上がれますが、約1ヶ月頃から、おいしくなります。かんたん漬けは、冷蔵庫保存が良いでしょう。涼くなれば冷暗所で保存してください。

※1 お塩をまぶす事で殺菌効果ができます。(1時間程度)また5~6時間置くとらっきょうから余分な水分が抜けます。
※2 耐熱用の容器をお勧めします。以外であれば、急激な温度変化により容器が割れる恐れがありますので、取り扱いにご注意ください。



やみつき無限生らっきょう

材 料 (4人前)
 生らっきょう… 200g 赤唐辛子 …… 1本
 塩 …… 4g (小口切り)
 酒 …… 大さじ2 いりごま …… 適宜
 ④ みりん …… 大さじ2 にんにくチューブ… 10mg
 醤油 …… 50ml

- ① 外皮をむいた生らっきょうは根元と頭を切り落とす。
 - ② 塩をまぶし約30分おく。出た水分を拭き取る。
 - ③ ④の材料を沸騰させる。冷ましてからジッパー付きの保存袋に②、④、赤唐辛子を入れ、空気を抜いて冷蔵庫で約30分漬け込む。
 - ④ 食べるときにいりごまを適宜かける。
- ※お好みでおろしにんにくを④に入れると更においしい。



生らっきょう餃子

材 料 (4人前)
 豚ミンチ …… 200g 塩こしょう… 小さじ1
 卵 …… 1個 ごま油 …… 小さじ1
 生らっきょう …… 200g サラダ油… 適量
 餃子の皮 …… 約30枚

- ① みじん切りにした生らっきょう、卵、塩こしょう、ごま油、豚ミンチを混ぜる。
 - ② ①を餃子の皮で包む。
 - ③ サラダ油を引いたフライパンで焼き、底に焼き色がついたら水を入れて蓋をし、蒸し焼きにする。
 - ④ 醤油と酢を混ぜたタレを付けて召し上がれ。
- ※焼かずに揚げると、皮がサクサクしてスナック感覚で食べられます。



生らっきょうフライ

材 料 (4人前)
 砂糖 …… 小さじ1/2
 豚バラ肉 …… 300g(12枚) 塩こしょう… 適量
 しその葉 …… 12枚 小麦粉 …… 50g
 生らっきょう… 180~200g パン粉 …… 150g
 梅干 …… 5~6個 卵 …… 2個
 マヨネーズ …… 小さじ1 揚げ油 …… 適量

- ① 豚バラ肉に塩こしょうする。
 - ② 梅干をみじん切りにし、砂糖をひとつまみとマヨネーズ少々を加え混ぜ合わせる。
 - ③ 肉にしその葉を乗せ梅干②を塗り、生らっきょう1~2個を乗せてくるくと巻く。
 - ④ 小麦粉、卵、パン粉をつけて油で揚げる。
- ※お好みでソースをかけて召し上がれ。

5/10・11 広島マツダスタジアムで鳥取の白ネギPR

鳥取県産の春ネギを県外の方にもPRすべく、JAグループ鳥取で広島マツダスタジアムにブースを出展しました。白ネギの1本入り袋、刻みネギパック、野球を応援しながらでも食べられる白ネギの天ぷらを販売。

昨年も行い、好評だったため2度目の出展で、今年もたくさんの方に購入していただき大盛況となりました。多い時には、30人近くの行列ができ、4回裏には完売に。天ぷらを購入された方の中には、その美味しさに何度も行列に並ばれる方もおられるほど。

さらに、球場の大型スクリーンでのPRや来場者抽選プレゼントも実施し、多くの人に鳥取の白ネギを知ってもらえる機会になったかと思えます。

生産者代表の井上寿樹さんは、「長時間の立ちでの販売で大変でしたが、特に白ネギの天ぷらが好評で、早期にすべて販売できたこともあり、試食宣伝販売PRをして良かった」と笑顔を見せていました。



県内各地の生産者や広島の市場関係者で力を合わせ販売しました



袋からも鳥取県産をPR



「広島カープ×鳥取白ねぎ」の缶バッジを特別に作成! これも好評でした



白ネギを買い求める方で長蛇の列が!



井上さん(写真中央)も販売に奮闘中

鳥取白ネギのおいしいレシピ集

白ネギバター醤油炒め

材料

- 白ネギ……………1本
- バター……………10g
- 醤油……………1まわし

シンプルisベスト!
県産白ネギのうまみを
存分に召し上がれ!

1. 白ネギを切ってバターで焼くだけ!
2. お皿に盛ってから醤油を1まわしかけて召し上がれ♡



鶏肉と白ネギのすき焼き風丼

材料

- 鶏肉……………2枚
- 白ネギ……………4本
- 白髪ねぎ……………お好みで
- すき焼きのたれ…約200ml

市販の
すき焼きのたれで
簡単味付け!
農家さん
イチオシレシピです!

1. 鶏肉とネギを焼き、すき焼きのたれで味付OK!
2. アツアツのごはんに乗せて丼どうぞ!



いつでも
そばに

みんなのJA

4/13

東郷小3年 梨の小袋掛け

湯梨浜町立東郷小学校3年生40人は、同町で梨「二十世紀」の古木「百年樹」の園内で小袋掛け作業を行いました。

樹齢120年の百年樹を管理する生産者グループ「百年会」のメンバーが袋掛け作業を説明し、農業改良普及員やJA鳥取中央の職員らと、約2畝の果実300玉に丁寧に袋を掛けました。

小袋掛けを体験した岩成駒智さんは「結構難しかったけど楽しかった」と話しました。毎年、百年樹の袋掛けや収穫は東郷小3年生が授業の一環で行い、特産品への理解を深めています。



小さな果実に優しく袋を掛ける子どもたち

5/23

満菜館 園児たちがジャンボかぼちゃ植え付け

倉吉市のJA直売所「旬鮮プラザ満菜館」で、みのり保育園の園児がジャンボカボチャ植え付けをしました。参加したのは4.5歳の園児14人。今回初めての取り組みで、園児たちは敷地内の一角に楽しげに4本定植しました。

満菜館では、食農教育の一環として、以前から近隣の園児たちと、田植えや稲刈りなどを行っています。今回植えたカボチャは8月末から9月中旬に、園児たちと収穫を行い、満菜館主催のジャンボカボチャコンテストに出品する予定です。体験した村上優心さんは「楽しかった。大きくなってくれたら嬉しい」と成長を願っていました。満菜館の佐々木啓店長は「お店として生産者と地域の交流ができてよかった」と話しました。



JA中央サービスのLPガスをご利用の方へ

やっぱり
でんきも
JAでしょ。

JA中央サービスの電気メニュー
とくとくプラン
基本料金 450.00円/月(税込)
従量料金 29.00円/kWh(税込)

電力会社 従量電灯A
JA中央サービス とくとくプラン

月の電気代が約2万円の方、
年間で約1万円おとく!

1カ月の電気代(従量電灯A)が
約1万3千円以上の方は、
おとくなりませう

お申込み・ご相談はお電話、
または弊社担当者まで
お問い合わせください。

取次事業者:株式会社JA中央サービス
LPガス課
TEL:0858-47-0220

小売電気事業者:山陰産業工業株式会社(小売電気事業者登録番号A0264)

中部発! 地元&県内グルメ盛りだくさん!

食のパラダイスのフェスタ

2024 6/22(土)・23(日) 10:00~15:00 雨天決行

約60店舗 出店! 地元グルメ 体験コーナー その他ステージイベント

両日 牛モモ肉丸焼き試食 & つみれ汁 無料配布

野菜・果物 特産物販売

倉吉パークスクエア [エスパック未来中心・ふれあい広場] 鳥取県倉吉市駄経寺町187-1

中部総合事務所から15分間隔で無料シャトルバス運行

メイン会場

6/22(土) ゲスト メンバー

イベントステージ(会場:大ホール)

6/22(土)	10:00~10:20	オープニングセレモニー ※エスパック未来中心アトリウム
	10:30~11:00	爆笑お笑いショー①(メンバー)
	11:10~11:40	バルーンアート&マジックショー (大道芸人チャーリー)
	11:50~12:20	鳥取サンド巡ルートPR サンド写真撮影会
	12:30~13:00	爆笑お笑いショー②(メンバー)
	13:10~13:40	オリエンタルダンスショー (Belly Dance Cherish)
	14:00~14:30	お楽しみ抽選会
6/23(日)	10:00~10:30	小学生金管バンド演奏 (東中学校区金管バンド、WEST Jr.Brass Band)
	10:40~11:10	即興書家TADA
	11:20~11:50	太鼓演奏(和太鼓LEGEN童)
	11:50~12:30	休憩(12:00~つみれ汁配布)
	12:30~13:00	アニソンライブ(LightMusicPlay)
	13:10~13:40	マジックショー(マジシャン ハダ)
	14:00~14:30	お楽しみ抽選会

※写真はイメージです ※都合により出演者が変更になる場合があります。

第2回 あぐりキッズスクール

JA鳥取中央では、県中部の小学3～6年生を対象に、農業体験学習「あぐりキッズスクール」を開校中です。入校した親子40組は、年間8回のカリキュラムを通じて、「農業の大切さ」「食べることの大切さ」「いのちの大切さ」を学んでいます。

5月11日(土)

倉吉・三朝クラス

あぐり生 16人
保護者 18人

そば打ち体験

倉吉・三朝クラスは、倉吉市関金にある、風車の郷体験工房でそば打ち体験をしました。スクール生16人が、倉吉市明高地区で栽培されたソバの実で「明高そば」を打ち、ざるそばで味わいました。生地をこねたり、伸ばしたりと、初めてのそば打ち体験に苦戦していましたが、何とか完成！参加者は「生地を伸ばすのが楽しかった。美味しくできてうれしい」と笑顔を見せていました。

さらさらだね



親子一緒に生地を伸ばしています

上手できないなあ



集中しています

丸くなつた!



美味しいね



いただきます!!



完成したそば

早く茹で上がらないかな



お疲れ様でした!

5月11日(土)

湯梨浜・北栄・琴浦クラス

あぐり生 15人
保護者 14人

もち米の田植え体験

湯梨浜・北栄・琴浦クラスでは、琴浦町で昔ながらの手植えに挑戦。スクール生は、裸足で田んぼの中に入り、泥の感触を楽しみながら1株1株苗を植えていきました。

昔ながらの手植えでは、参加者が横一列に並んだ後、専用のロープの目印に合わせて苗3本を田の中に指の第2関節辺りまでギュッと入れ込みます。始めは慣れず、時間がかかっていましたが、30分もすればみんな上達していました。

10月には収穫して、餅つきして食べる予定です。

水に流されないようにしっかりと植えてね!



泥ってどんな感じ!?



これでいいかなあ?

よしよし



慎重に植えています

青壮年部の田んぼで行いました



みんな真剣モードです



はいっど〜ぞ〜



疲れてきたかな?



お疲れ様でした!



～名前だけしか知らない?
意外と知られていないJAのあれこれ～

利用しているのは農家さんだけ?

主に、JAは農業者である「正組合員」の皆さんと、地元農業の応援団の「准組合員」の皆さんにご利用いただいています。

組合員以外の方にもご利用いただいています。



准組合員ってなに?

地区内に住み、農業以外の仕事をしている方で、JAに一定の出資金をお支払いいただいた方の事を言います。

准組合員も地域農業の応援団として共に地域を支える、JAの大切なメンバーです。准組合員制度は生活協同組合にはなくJA独自のものです。県中部では、1万人以上の方に准組合員になっていただいています。

ご加入につきましては、お近くのJAの支所までお問い合わせください。



JA講座 Q&A

JAってなに?

JAは農家の営農と生活を守り高め、より良い社会を築くことを目的に組織された協同組合です。

農業協同組合という意味のJapan Agricultural Cooperativesの頭文字をとってJAと呼ばれています。



JAはどんなことをしているの?

JAは、農産物の作り方や販売方法を指導したり、農産物を集め農家にとって有利な値段で市場へ販売します。

他にも、貯金の受入や旅行商品の販売、葬祭のお手伝い、あるいは万が一の場合に備える共済など幅広い業務を行っています。



JAグループの特典がいっぱい!
JAカードがおトクだぞっ!

新規入会
特典

ご入会&ご利用で

最大 **12,000円** 相当
ポイントプレゼント!

20,000円ご利用ごとに3,000円相当、最大で12,000円相当プレゼント!



初年度年会費無料、条件達成で次年度も無料 (一般カード)

JA CARD



JA直売所・ファーマーズ
マーケットで

5%割引

JA-SS
給油1ℓにつき

2円割引

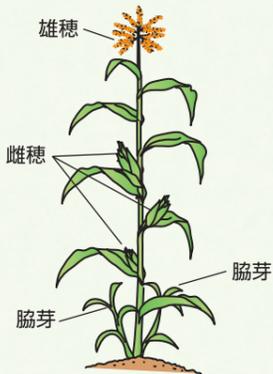
※詳しくは、JA鳥取中央金融課窓口まで

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

4 追肥・水やり

1回目の追肥は草丈50～60センチの頃、1㎡当たり100グラムをベッドの両側に与え、株元へ土寄せします。雄穂が出る頃に同様の量を通路に施し中耕します。株元から2、3本の脇芽が出ますが、特に取り除く必要はありません(無除けつ)。その後、雌穂が2、3本付き、上の1番穂が大きくなるので、これを収穫します。下に付く穂はあまり大きくならないため、残しておいても構いません(無除房)(図4)。晴天が続き水不足となると子実の肥大に影響するため、十分な水やりをします。

図4 無除けつ・無除房



5 病害虫防除

アワノメイガやアブラムシなど害虫が多く飛来する作型のため、予防的な農薬散布が必要です。雄穂が出る頃にアワノメイガが飛来して、幼虫は雄穂や雌穂(子実)に食い入ってしまいます。雄穂の始めに登録農薬を株の上から散布します。収穫期には防鳥ネットなどでカラスやハクビシンの被害を防ぎます。

6 収穫

収穫適期は絹糸が出てから25日後ですが、絹糸抽出期以降の気温によって前後しますので、予定日が近づいたら試しむきして、先端粒の張り具合を見て収穫適期を決定します。朝もぎがみずみずしくおいしいので、早朝に収穫しましょう。

栽培カレンダー (スイートコーン:抑制栽培)

	6月	7月	8月	9月	10月	11月
冷涼地	●	●	●	■		
中間地		●	●	●	■	
暖地		●	●	●	■	

● 種まき — 生育 ■ 収穫

※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。

1 品種

抑制栽培では生育初期が高温で経過するため、早生品種では十分な葉数が展開する前に出穂し、穂の肥大が不足します。そのため、高温期でもじっくり生長する中生品種の「ゴールドラッシュ90」(サカタのタネ)や「おひさまコーン88」(タキイ種苗)などが適しています。

2 畑の準備

畑1㎡当たり苦土石灰100グラムをあらかじめ散布しておきます。1㎡当たり化成肥料(NPK各成分10%)200グラムと堆肥2kgを全面に施し、土とよく混ぜておきます(図1)。2条まきでは、幅90～100センチの栽培床(ベッド)を作り、ベッドを平らにならした後、地温の上昇を防ぐ白マルチをします。

図1 畑の準備



3 種まき・間引き

株間30センチ程度、1カ所3、4粒の点播(てんば)にし、害虫予防のため防虫トンネルで被覆します(図2)。なお、1、2株の栽培や1列のみでは花粉が不足しやすいので10株以上にまとめて栽培してください。草丈10～15センチで生育の良い1株を残し、間引く苗をはさみで切り取り1本立ちにします(図3)。

図2 種まき

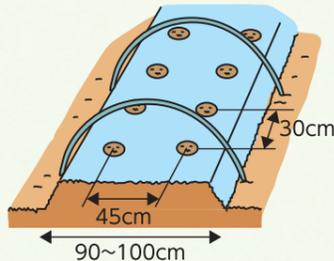


図3 間引き



「スイートコーン」 害虫対策を万全に

旬の時期とはひと味違う味わいを楽しめるように遅く収穫する方法、抑制栽培に挑戦してみませんか。中間地では7月中旬～8月中旬に種まきし、種まき後8月下旬以降の種まきでは栽培後半の気温が不足し、穂が十分に肥大しません。



お米をおいしく楽しもう

五ツ星お米マイスター ● 小池理雄

身近なお米をたくさん食べよう

みんなが大好きな食べ物って、何かな？

例えば、おすし。マグロ、サーモン、イクラ……。みんなの好きなものばかり。でも考えてみて。いろいろなネタがあるけれど、それらは全てお米の上ののっかっているね。

例えば大福。あんこやイチゴなどのフルーツが、もっちりして厚みのある皮に包まれているね。でも考えてみて。その皮って実はもち米というお米から作られているんだ。

他にもおせんべいなどのお菓子や、おにぎり、牛丼や親子丼といった丼飯。それら全てにお米が使われているよね。

日本には行事食といって季節ごとのイベントで食べる食事があります。例えば正月だとお雑煮、5月のこどもの日はかしわ餅、秋の十五夜ではお団子など。昔から行われてきたイベントでは必ずといっていいほどお米が登場しているね。

そう、ここまでみんなにとって身近……。身近なだけではなく好きな食べ物で使われているのがお米なんだ。

でも……。最初にみんなに話したように、今、日本人はお米を食べなくなっています。お米を食べなくなってきたという事は、作られているお米の量も減ってきているということ。そ

して田んぼがだんだんと減ってきているんだ。田んぼは長い年月をかけて私たち日本人が作り出してきたお米を栽培する装置。

でも田んぼは自然の中にあるから、一度でも管理をやめてしまうと雑草が生えたり、土が硬くなったりしてすぐには元に戻らないんだ。

「お米を食べると太る」と言ってお米を避けている大人たちは、弁当のお米の代わりにブロッコリーを入れたり、おすしではお米の代わりにダイコンや豆腐を使ったりするけれど、お米がなくなればみんなもそういった食べ方になってしまうんだ。

そうならないように、みんなが普段の食事からお米をしっかり食べる、ということも大事なんだね。



女性会で 楽しく活動 しませんか？

JA鳥取中央女性会では各地区が楽しく特色のある活動をしています。

入会は各支所組合員課まで♪一緒に楽しみましょう(^^)♪



加工品作り&料理講習

各地区の加工施設を利用して、個人やグループでトマトケチャップや焼肉のたれ、味噌、豆腐などの加工品を作っています。

「家の光」や、会員を講師として、旬の食材を使った料理講習会を行い、交流を深めています。



文化活動

支部で旅行に行ったり、手芸作品を作ったり、フラダンスをしたり、寄せ植えやフラワーアレンジメント等、様々な文化活動を楽しんでいます。



健康づくり活動

健康維持のための体操やスポーツ大会、市町の検診費用の一部助成をしている支部もあります。

突然の自然災害



地震



洪水



土砂災害



台風

万が一のとき、安心できますか？
現在ご加入の保障内容をご確認ください！

備えるならJAの建物更生共済

建物更生共済



JA鳥取中央
葬祭センター
TEL (0858) 47-0983
FAX (0858) 47-0981
☎0120-80-9831 通話料無料 24時間受付

メモリアルホール
報恩舎
〒682-0017
倉吉市清谷町2丁目143
TEL (0858) 47-4300
FAX (0858) 47-4320

メモリアルホール
福本
〒682-0604
倉吉市福本220-1
TEL (0858) 48-2100
FAX (0858) 48-2101

メモリアルホール
あじさい
〒689-2303
琴浦町徳方282-13
TEL (0858) 53-1184
FAX (0858) 52-3943

地産地消! 国消国産!

『安全』『安心』『新鮮』な野菜や果物は、下記のJA直売所で販売しています。
今回、紹介したスイカやラッキョウ、白ネギなどぜひ直売所からお買い求めください♪

あぐりポート琴浦

住 所 東伯郡琴浦町別所243
営業時間 9:00~18:00
T E L (0858) 55-6336
定 休 日 年末年始



大山山麓で育んだ新鮮な農産物を毎日入荷!
琴浦町特産の種なしスイカ「がぶりこ」、
琴浦梨おすすめです!

県中部で1番大きな店舗で、
野菜・果物・精肉など新鮮食材が満菜!
ワクワクが止まらない直売所です!



旬鮮プラザ満菜館

住 所 倉吉市西倉町21-5
営業時間 9:00~18:00
T E L (0858) 48-2525
定 休 日 年末年始

ハワイ夢マート

住 所 東伯郡湯梨浜町久留26-1
営業時間 9:00~18:00
T E L (0858) 35-3535
定 休 日 年末年始



湯梨浜町のメロンやブドウなど
おいしいフルーツ大集合!
全国発送も受け付けております(＾o＾)

倉吉駅からまっすぐ約1kmでアクセス抜群!
地域の魅力がギュッと詰まった
“よってみたい”なる直売所です!



旬鮮プラザよってみたい菜

住 所 倉吉市八屋150-1
営業時間 9:00~18:00
T E L (0858) 47-4197
定 休 日 年末年始

直売所NOW!



東伯郡琴浦町別所243
TEL / 55-6336
営業時間 / 9:00~18:00

直売所出荷間近 もち米でデビューします

まつもと よしき
松本 義樹さん 琴浦町

今年2月に直売所の出荷会員に登録しました。初出荷はまだなんですけどね。まずは、もち米を出荷しようと思っっています。きっかけは、知合いが直売所に出荷してるのを常日頃見ていたことですかね。自分も何か出してみたいと思うようになりました。

日中は仕事があり、兼業農家として何が作れるのか?今まで水稻がメインでしたが、米を作っても収益が上がらないのは周知のところ。付加価値をつけようと思えば手が掛かります。その中で、思いついたのがもち米です。野菜は適期の防除や収穫が必要で時間に制約があり、私には難しいと思いました。その点、もち米は日持ちがし売りやすい品目だと思います。問題の流通は、JAではもち米の取り引きはなく、この直売所が唯一の販路になります。また、農地は中山間地に位置し、補助金を利用しながら荒廃農地をなくすことにも一役かっています。

我が家では、コシヒカリを自家消費用16kg、出荷用66kg、飼料用米115kg、そして昨年よりももち米を7kg栽培を始めました。コシヒカリにはで掛けで天日干し、脱穀した後、そののを利用してもち米を天日干しします。一石二鳥です。はで掛け、脱穀作業は、親戚や近所と手伝いの貸し借りをしています。金銭ではなく労力払って感じですね。

両親は梨農家でした。年中梨と向き合っている梨農家にとって、稲作はやっぱり仕事で、合間に米を作った感じでした。親が高齢になるとともに、兼業で梨栽培は難しいところもあり、梨の樹木は切り、私が稲作だけを引き継いでいきます。



収穫直後のもち米は透明な外観ですが、乾燥の段階で白濁し、白色不透明な粒へと変化します。この現象を(ハゼる)といい、もち米特有の現象です。白い粒と透明な粒が混ざって、うるち米が混ざっていると混乱されることがありますが、これは乾燥時の米の水分量が影響し品質には問題ありません。



5年度産もち米10袋(1袋32kg)を粉で自宅の蔵に保管しています。今年の田植えが終わりひと段落したら、そろそろ出荷したいと思います。

初めての出荷なので、値段はまだ思案中ですが、まわりを見ながら決めていくことになると思います。入れ物の種類にしても分量にしても、考えるところが多くあり、こだわりすぎず簡素化した方法で手探りしながらやっていこうと思います。

林修先生と学ぶ「国消国産」講座

「地産地消」 「国消国産」で 食卓からSDGsを 始めよう。

JAグループサポーター
林修

日本の食と農、SDGsの実現のために 「地産地消」「国消国産」

私たちが地域でできること—「地産地消」

日本の食と農、SDGsのために、地域でできる取り組みが「地産地消」。その地域で生産された農畜産物を、その地域内で消費することです。例えばファーマーズマーケットを利用すれば、新鮮な地元の農畜産物に出会えます。また、食材の長距離輸送にともなうCO₂の排出削減につながり、環境への負荷を減らせます。



日本の食と農を未来につなぐ—「国消国産」

「地産地消」をはじめ、国産の農畜産物を消費することで、食の安心をすすめていくこと。それが「国消国産」。国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考えです。日本の食料自給率はカロリーベースで37%。6割を輸入に頼っており、このままでは、いざという時に心配です。生産者は今、消費者ニーズに応える農畜産物づくりに取り組んでいますが、日本の食を守るためには、国産農畜産物をもっと食べて、農業を応援していくことが重要です。

持続可能な社会を—SDGsにつながる「国消国産」

このまま日本が国内生産を増やさず、食料を海外に依存し続けたらどうなるか。安易に途上国から輸入をすることで、その国の食料を奪う可能性はないのか。「地産地消」「国消国産」をすすめることは、持続可能な食料、農業、地域社会、環境など、SDGsの実現に貢献します。またJAグループは、子ども食堂への食材提供、農業従事者への各種支援、フードロス削減など、さまざまな活動を展開し、SDGsの達成を目指しています。

地域で

地産地消

- ・地域で生産 ・地域で消費
- ・「食」や「農業」の理解
- ・食料自給率の向上
- ・地場産への愛着心や安心感

例えば私たちにできること

- ・ファーマーズマーケットを利用する

日本で

国消国産

- ・食料安全保障
- ・食料自給率の向上
- ・生産基盤の維持・拡大
- ・次世代の担い手確保
- ・多面的機能の維持・増進
- ・環境負荷に配慮した農業
- ・ごはんを中心とした日本型の食生活

持続可能な地域農業地域社会づくり

例えば私たちにできること

- ・国産農畜産物を選んで食べる
- ・ごはん(お米)をもっと食べる

世界に

SDGs 持続可能な開発目標

JAグループの取り組み

「食糧をゼロに」

- ・子ども食堂やフードバンクへの食材提供
- ・働きがいも経済成長も
- ・農業従事者への各種支援

「つくる責任つかう責任」

- ・フードロス削減
- ・エシカル消費の推進
- ・農業生産における環境負荷の軽減 など

「国消国産」はSDGsの達成に貢献

10月16日は「国消国産の日」

10月16日は1945年に国連食糧農業機関(FAO)が発足した日です。国連はこの日を「世界食料デー」に定め、JAグループは「国消国産の日」として日本記念日協会に登録しました。JAグループは皆さんと共に「国消国産」をすすめ、持続可能な社会の実現を目指していきます。



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

旬のレシピ

食卓を彩る



とっておき旬の料理

厚揚げと夏野菜の焼きびたし

ポイント

素焼きなので、さっぱりといただけます。他に白身魚や鶏肉を加えればボリュームも出ます。

材料 4人分

厚揚げ	1丁
ミニトマト	8個
カボチャ	1/8個
シントウ	8本
乾燥キクラゲ	8個
A	
麺つゆ(3倍濃縮)	大さじ2
水	90ml
みりん	大さじ2
白髪ネギ	適宜

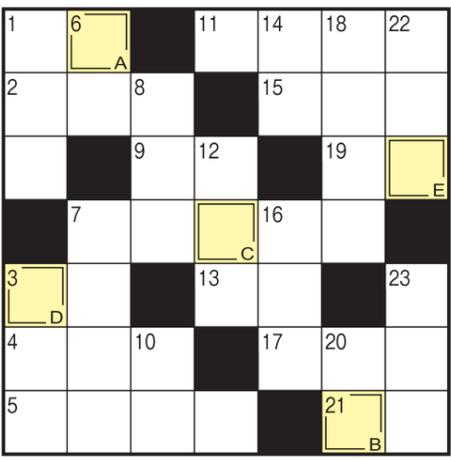
作り方

- ①Aの材料を鍋に入れてひと煮立ちさせ、冷ましておく。
- ②厚揚げは熱湯をかけて油を抜き、1cm厚さの色紙切りにする。ミニトマトはへたを取って洗い、水気を拭く。シントウは包丁で切り込みを入れる。キクラゲは水で戻して石突きを切る。カボチャは1cm厚さに切る。これらをフライパンで素焼きにする。焦げ色が付いたら、①に浸す。
- ③②を冷蔵庫で冷やして器に盛り、白髪ネギを天盛りにする。

新規出荷者 大募集中!!
あなたの野菜を直売所で販売してみませんか?
JA鳥取中央直売所4店舗では、野菜を出品可能な出荷者を募集しています。詳しい内容が知りたい方は最寄りの直売所にご連絡下さい。

今年も准組合員の方を対象に、**旬の農産物の収穫体験**や**選果場見学**などJAのことをより身近に感じてもらえるイベントを企画中! 詳細が決まり次第、HPやSNSなどで周知します。

これまでの様子



アタマの体操 クロスワードパズル

今月のプレゼント **デラウェア**

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?

A	B	C	D	E

5月号の答え **ナガグツ**

タテのカギ

- 1 小説を書く人をこう呼ぶことも
- 3 貼り合わせて合板を作ります
- 6 アジやイワシと並んでよく食べられる青魚
- 7 天の川を渡って織り姫に会いに行きます
- 8 春がスプリングなら夏は
- 10 目で見える範囲のこと
- 12 手首のこと。――バンド
- 14 2024年の夏季五輪が行われる都市
- 16 渡り――を通過して隣の校舎へ行った
- 18 アウターの反対語
- 20 ウイスキーはこの中で熟成します
- 22 病気の治療や予防に使われます
- 23 打ち上げ――、線香――

ヨコのカギ

- 1 七夕の短冊を付ける植物
- 2 鳥が羽ばたかせるもの
- 3 東北地方で牛のこと
- 4 だしじゃことも呼ばれます
- 5 ひ孫の子どもです
- 7 ロンドンの――空港は英国最大の国際空港です
- 9 ポンポンと地面で突いて遊びます
- 11 高校球児が試合をするときに履きます
- 13 ピサにあるものは傾いていることで有名です
- 15 シャンプーの後で使う人もいます
- 17 侍が腰に差していたもの
- 19 ――ふり構わずがむしゃらに取り組んだ
- 21 漢字などに付ける小さな文字

応募要項
①クイズの答え ②ドリームちゅうおう夏号の良かった記事と要望 ③お便りのお題「今年度はどこに旅行して何をしたいですか?」 ④郵便番号・住所・氏名・電話番号を明記の上、はがき又はFAX・Eメールで下記宛先へご応募ください。
応募締切 7月1日(月) 当日消印有効
※②、③は「ドリームちゅうおう」の誌面にて発表することがありますので、ご了承ください。また、ペンネームを希望の方はお書きください。
※当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。