

ドリームちゅうおう

12

DREAM CHUOH
DECEMBER 2024
No.323



今月号のCONTENTS

- 02 特集「ねばりっこ」
- 04 あぐりキッズスクール
- 05 女性会・青壮年部の活動紹介
- 06 トピックス

- 08 いつでもそばに みんなのJA
- 09 直売所探検隊「よってみたい菜」
- 10 地域のお店紹介「PRIMO」
- 12 グラウンド・ゴルフなどの結果

- 13 JA information
- 14 読者からの お便り紹介
- 15 食卓を彩る 旬のレシピ
- 16 クロスワードパズル



ねばりっこ

2年前にこんなに小さかったむかご



長芋生産部
竹本健二部会長

北栄町の北条砂丘に広がるながいも「ねばりっこ」畑。ねばりっこは、北条砂丘のみで栽培しており、今の時期だと何も栽培していないただの砂地に見えますが、その下には1m近い大きさのものが多く眠っています。食べると粘りが強く、果肉は真っ白で甘みとコクがあります。美味しさだけでなく、品質も良いと県内外からも高く評価されています。

栽培は、春の少し肌寒い時期から始まります。4月、長芋の球芽である「ムカゴ」を機械の中に入れ一つずつ丁寧に砂の中に植えていき、子芋を育てます。6月～8月にかけては、虫に食べられないよう殺虫剤など防除作業を抜かりなく実施。翌年の春に一度掘り起こし、子芋を採り出します。そして、もう一度土の中に植えます。10月から収穫の準備をし、下旬からようやく収穫を開始。2年近くかけて育てたねばりっこを5ヶ月間にわたって収穫をしていきます。育ったねばりっこは1m近くまで成長し、重さも約1.5kgとずっしりとした芋に。今年の生育は、夏場の高温・干ばつの影響を受け、少し小ぶりとなりましたが、味やねばりの強さは変わらず美味しい出来栄です。掘り取りを終えたねばりっこは、長芋出荷場の冷蔵庫で保存し、翌年8月まで出荷しています。

多くの報道陣も集合！ 長芋ねばりっこ出荷式を開きました

11月13日には、北栄町西園の長芋集荷場にて出荷式を開催。生産者やJA関係者など約30人が集まり、テープカットとくす玉で盛大に出荷をお祝いしました。

竹本健二部会長は「生産者全員で美味しいものを作ろうと頑張ってきた。日本全国の待っている方々に届けていきたいと思います」とPR。

その後、120ケース（1ケース10kg）を載せたトラックが大阪に出発する様子を見送りました。

当日はたくさんのテレビ局や新聞の取材人も集まり、式の様子を報道しました。



何もない所に見えますが砂の下にはねばりっこがいっぱい

ファンは全国に急拡大し供給が追いつかない!? 生産者確保に向け生産部の取組



埋まっているねばりっこを手作業で掘り起こします



もともと、関東・関西・県内・山陽・九州と全国に出荷、また進物需要も高いためファンが多い品目でしたが、近年全国放送のテレビ番組で紹介されるなどして、さらに全国にファンが拡大。北栄町役場によると、昨年度のふるさと納税の返礼品での注文数は、前年度を越えました。467件(令和4年度)から481件に増えました。今年も11月中旬地点で約300件とたくさんの注文が入っているそうです。

しかし、産地としては、高齢化などで生産面積は少しずつ減少傾向にあります。今年はねばりっこを、68戸(前年79戸)が作付け面積26ha(同26.6ha)で栽培中。

同部では、産地を維持するためにも、昨年より産地体験会を実施。昨年10月に収穫、今年4月に定植体験、今年は収穫体験を10月と12月の2回行いました。

県外からの参加者は「何年か前から就農に興味があった。鳥取県に移住し就農を考えているので参考になった。体験や意見交換を通じて、一人でも栽培できるかどうかだったり、年間の栽培工程など分からないことを教えてもらい、具体的に考えられるきっかけとなった」と話していました。

竹本部長は「参加者の皆さんは、熱心にいろいろな質問をしてくれる。今後もこの活動を続けていきたい」と担い手確保に向け意気込んでいました。



竹本部長はバックホーで穴を掘り

冬におすすめ! ほっこりねばりっこレシピ2選

ぜひ
作ってみて
ください!

ねばりっことろろの 和風シチュー

《材料(2人分)》

ねばりっこ	80g
鶏もも肉	100g
タマネギ	1/4個
ブロッコリー	1/2株
サツマイモ	小1本
油	小さじ1
和風だし汁	200ml
豆乳	100ml
しょうゆ・味噌	各大さじ1/2
塩	2つまみ

《作り方》

- 1 ねばりっこをすりおろす、他の材料の適当な大きさにカットする
- 2 鍋に油をひき、弱火にかけて鶏もも肉と玉ねぎ、サツマイモを炒める
- 3 鶏肉の表面の色が変わったらだし汁を入れ中火にかけ、煮立ったら弱火にしブロッコリーを入れ火を通す
- 4 豆乳、しょうゆを入れ再び煮立ったら、すりおろしたねばりっこと味噌を溶き入れ、沸騰する直前で火を止めて完成



ねばりっことろろの 和風シチュー

シチューのルーを使わず、すりおろしたねばりっこでとろみがつきます。豆乳や味噌で和風の味付けで、体もほかほか温まります。

卵のとろろ味噌汁

とーっても簡単。具材はすりおろしたねばりっこと卵だけ! ふわっふわで、いただくときもさらさらと飲めます。



卵のとろろ味噌汁

《材料(2人分)》

ねばりっこ	150g
卵	1個
だし汁	400ml
味噌	大さじ1と1/2

《作り方》

- 1 長芋は皮をむいてすりおろす
- 2 鍋で出汁をとる
- 3 弱火にし、味噌を溶き入れる
- 4 ①、溶いた卵の順に加え、蓋をして火を止める



砂丘ながいも
マスコットキャラクター
砂丘トロン

第8回 あぐりキッズスクール

11月2日(土)

倉吉・三朝クラス

収穫祭

あぐり生 17人
保護者 14人

倉吉・三朝クラスは第8回あぐりキッズスクールの収穫祭を開きました。
親子で収穫した「星空舞」でご飯を炊き、もち米では餅つきをし、地元の新鮮野菜や豚肉で豚汁を調理。「星空舞」、もち米はそれぞれのクラスが5・6月頃に田植え、10月に稲刈りを行ったものです。あぐり生は「お米がおいしい。自分たちで作ったお米だと思うと普段より美味しく感じられた。また来年も作ってみたい」と笑顔で話しました。
次回は、12月に終了式を行い、全カリキュラムを終えます。



女性会の活動

女性会のできごとをお伝えします

10/26 三朝女性会 健康づくり大会 笑顔と活気であふれる

女性会三朝支部は三朝町で、41回目となる健康づくり大会を行いました。

競技の1つ、「レッツ!ペタンク!」では、1チーム6人で対抗戦を行いました。ルールを簡素化して1人2投ずつ投げ、的に乗っているボールの点数を合計し勝敗を決める競技に会場は活気と笑顔があふれていました。

競技に参加した会員は「走らない競技ばかりなので、けがの心配もなく参加できた。藁を縛う方法を上手な方から習う時間があり、上手くはできなかったがとても楽しかった」と笑顔で話しました。



47人が参加



藁を縛う会員ら

11/7 北条女性会 鮮やかな寄せ植えで、冬の玄関も華やかに!

北条支部は、毎年の人気行事である花の寄せ植え講習会を行いました。今年も87名と多くの会員が集まり、会員たちは葉ボタンやパンジー、ネメシアなど5種類の花や土を受け取ると、



先生のお手本の寄せ植え



真剣な表情でもくもく作業



背の高い植物などはバランスを見て配置

講師の上種むらおか農園の村岡良彦さんに「キャンバスいっぱい使うとボリュームたっぷりに見えてオススメ」などのコツを聞きながら、鉢の中に植えていきました。

磯江睦美会長は「人気のイベントでこれだけは辞められない。完成した鉢植えは玄関に飾って楽しんでほしい」と話しました。

青壮年部の活動を紹介します!!

11/12 事業承継で譲れないこと明確に 講師招き理解深める

JA鳥取県青壮年連盟は倉吉市で、組織リーダー・農業経営者研修会を開きました。「事業承継」をテーマに、生産者で事業承継士として全国で講演も行っている伊東悠太郎さんと竹本彰吾さんを講師に迎え、円滑な事業継承や持続的な農業経営などについて理解を深めました。

盟友ら20人が参加。親世代から子ども世代への承継などの事例を基に説明され、「当事者同士の意識を合わせて手続きを進めることや若者世代の意見を尊重することが重要」と学習。実効性を高めるため、自身が承継する際譲れないことについてグループワークも行い、部員らは活発に意見を交わしました。前田佳寛委員長は「事業承継にはマニュアルはないが、家族や地域でそれぞれの考えがある。自分たち若い農業者が考えがあって事業をしていると伝えていくことが農業の未来につながっていくと思う」と話しました。



アドバイスも聞きながら農業経営について意見を交わす盟友ら

10/22 外国人研修生 日本の農業や技術を学ぶ



戸田勲常務がどのように梨が選果されるのか身振り手振りで説明
湯梨浜町の東郷梨選果場で技術研修で来日している課題別研修コースの研修生10人を受け入れました。研修生は主に乾燥地における栽培、水資源の管理や日本農業について学びました。

視察研修では、戸田勲常務が販売や選果場の運営方法などを説明。研修生は「農家の方が一緒になって自分たちで作ったものを売するためにどういった努力をしているのか、施設を使っていい値段で売れるように努力をしているかが一番印象に残った」と話しました。

戸田常務は「日本の農業が取り組んでいる共同選果場運営を少しでも参考にいただければ」と話しました。

10/19 まずは食べてみて！ 柿「輝太郎」試食宣伝販売



試食し、購入する柿を選ぶお客さん

柿生産部はJA直売所旬鮮 プラザ満菜館で、「輝太郎」の試食宣伝を行いました。店内入り口付近で、生産者とJA職員が果肉がジューシーで柔らかく食べやすいことなどをPRすると、多くの人が足を止め美味しさを堪能。午前中の3時間で約450玉を販売しました。

同部は大阪市のデパート・阪急うめだ本店でも試食宣伝を開催。高岡雅樹指導部長は「初めて食べる方にも好評をいただいている。来年は関東でも挑戦してみたい」と意気込みました。

11/1 ブランドスイカ進化のために ～倉吉西瓜推進座談会～



説明をしっかりと聞き生産者ら

倉吉西瓜生産部会は倉吉市で、倉吉西瓜推進座談会を地区ごとに開催しました。本年度の栽培上での問題点や対策を協議し、来年度の栽培方針を共有しました。

新選果機により、光センサーと打音測定が精密になり、うるみ果等の判定も選果機で可能となり、出荷する西瓜の品質が向上しました。また、栽培期間の後半に、草勢が強く、うどんこ病や炭そ病に耐性がある品種を新たに導入したことで、うるみ果等の発生を減少できると期待を寄せます。

指導部長の岸本泰明さんは「毎年、極端な悪天候が多くなっているが、うまい西瓜を届けるため、栽培技術を更に追求していく」と話しました。

10/29 柿「富有」11月5日に初出荷



柿「富有」の品質を確認している生産者ら

柿生産部は北栄町で、富有柿の出荷説明会を開きました。JA 担当者が出荷規格などを説明し、全員で収穫した柿の品質を確認しました。

生育状況では、猛暑による影響で小玉傾向にあり着色も例年より少し遅いものの品質は上々の仕上がりととなりました。11月上旬に初出荷し、下旬まで広島を中心に出荷しました。

竹原正純生産部長は「品質を徹底し、少しでも多くの人に届けていただきたい」と話しました。

11/10 新規就農者を対象に産地体験会を開く



大栄メロンのハウスで説明を聞く参加者

北栄町で、新規就農者の確保を目的に、同町で就農を検討する7人がスイカの後作品目の収穫体験を行いました。今回は大栄西瓜の後作という想定で、ミニトマト、メロン、花、ねばりっこの4品目の圃場を順番に回りそれぞれの生産者それぞれの品目の良さや栽培の喜びを説明しました。

参加者は、就農に向け収益性や支援制度、質問を行い、意見交換会を通じて生産者と交流を深めました。

現在、大阪で語学学校の先生をしている山根一彦さんは「来年の春から就農を考えている。圃場で生産者の話を聞きながら収穫ができ、参考になった」と話しました。

10/5 白ネギの天ぷらで乾杯！ 出発式開催



天ぷらを食べ笑顔になる上本組合長と生産部長と副部長

白ねぎ生産部は倉吉市で出荷の本格化を前に白ねぎ出発式を開きました。今シーズンは夏の高湿干ばつで生育が停滞し、平年よりも遅れ気味での出荷開始となりましたが、集まった生産者や行政など約50人は白ネギの天ぷらで乾杯し、士気を高めました。

同部は181戸が、琴浦町、北栄町、倉吉市の1市2町で計49.5haで栽培。倉吉・関金地区で栽培する岡本昭司副部長は「大きく切っておでんに入れるのも美味しい」と食べ方をPRしました。

出荷は3月上旬まで続き、3億6,750万円の販売を見込んでいます。

10/25 県産花咲き誇る「花のまつり2024」

鳥取県花き振興協議会が開催した鳥取県花き品評会で、中央管内から7人が表彰を受けました。

品評会は、生産者の技術と栽培意欲を高めることを目的に毎年開催されており、県民に花に関心を持ってもらおうと展示も行われました。

受賞されたみなさんおめでとうございます。

受賞者は次の通り。塚本さんが栽培したアスター



- | | |
|----------------|--------|
| 中国四国農政局長賞 | =塚本 茂雄 |
| 鳥取県知事賞 | =濱坂 貴裕 |
| 倉吉花商組合賞 | =安藤 充勉 |
| 倉吉花き市場賞 | =坂本 沙智 |
| J A全農とっとり県本部長賞 | =井中 慧資 |
| 審査員優秀賞 | =芝田 海斗 |
| 新人賞 | =山本美奈子 |

11/6 チンゲンサイ収穫始まる 2年前から餃子の王将と契約栽培も

倉吉市でチンゲンサイの収穫が始まっています。秋の暑さの影響もありチップバーンなどの生理障害が起きましたが、水や温度の管理、害虫の防除のタイミングを徹底したことで、肉厚で葉の色も濃いずっしりとしたチンゲンサイに仕上がりました。

栽培12年目で毎日約400kgを品質を確認しながら作業をする岩井部長。収穫する岩井直義部長は、「水餃子や中華風スープ、漬け物がおすすめ。シャキシャキプリプリの食感を楽しんでください」と話しました。





いつでも
そばに

みんなのJA



ねばりっこの魅力を丁寧に伝える生産者

11/2

県内外から60人参加 とっとり農業人フェア

県農業経営・就農支援センターとJAグループ鳥取などは、倉吉市で「第2回とっとり農業人フェア」を開きました。

県内で新規就農希望者や農業に関心のある未経験者など県内外から約60人が参加しました。

JA鳥取中央からも梨やスイカなど11の生産部が、ブースを出展。参加者からは「生産者の生の声を聞き、熱意が伝わった」「就農に向け、多く産地情報が収集できた」「新たなつながりや関係づくりのきっかけになった」と感想がありました。

11/10

大阪で秋冬野菜や果実をPR ベジタブルフェア開催

JA鳥取中央と鳥取県関西本部は、秋冬野菜の出荷が本格化する中、大阪市の天神橋筋2丁目商店街で「食パラダイス鳥取県・JA鳥取中央ベジタブルフェアin大阪」を開きました。

白ネギやブロッコリー、梨など新鮮野菜や果物など14品目をずらりと机の上に並べると、すぐに人だかりができ午後3時には約2tが完売。大阪の消費者に鳥取の農産物の新鮮さとおいしさをPRしました。

販売を担当した農産部販売課の中嶋康浩課長は「鳥取に好意的なお客さんが多く、改めて産地から消費地に周年を通じて良質なものを送り届ける責任があると強く感じた」と話しました。



多くのお客さんで大盛況でした



餅まきにはすごい人だかりが！

11/16

三朝支所農業祭 大盛況

三朝支所農業祭では、JA女性会やJA職員らの飲食ブースをはじめ地元商店の屋台など計13ブースが出店し、多くの来場者でにぎわいました。

女性会によるうどんや職員による豚汁、子会社「鳥取東伯ミート」による唐揚げなどが人気に。

三朝支所の内田成則支所長は「準備は大変ですが、皆さんに喜んでもらえるのが一番」と笑顔で話しました。

直売所探検隊



旬鮮プラザ よってみたい菜
倉吉市八屋150-1 TEL/47-4197 営業時間/9:00~17:30



紫外線から
目を守るため
サングラスは
かかせません！

食パラダイス鳥取県 特産品コンクール 飲料部門 優秀賞を受賞しました。「のぶちゃん畑の日向夏サイダー」採れた日向夏を加工して作りました。今後、出荷を計画中。

山本農園のぶちゃん畑で奮闘中!!

今、出荷しているのはフエイジョア、フィンガーライム、キウイです。あまり聞きなれない果物を探しては栽培し販売しています。直売所に出荷を始めて17年くらいは立つんですよ。最初は漬物からスタート。たくわんを出荷してたのを思い出します。そして次にブルーベリー。自宅の裏に鉢植えのブルーベリーを30鉢、別の畑に150鉢くらい。そしてキウイ。家庭菜園に毛の生えた程度ですよ(笑)。出来たものは直売所をメインに出荷し、4店舗をくまなく回っています。私は、収穫、選果、販売を担当。夫はサラリーマンをしながら土日の消毒、力仕事が役割です。ほ場は、ハウス4棟を借り、そちら

でいろんな果樹を栽培しています。シャインマスカットをはじめ、数種類のイチジク、オリーブ、サクランボ、種なしキンカン、日向夏、柚、八朔、ミニトマト、などなど。適期がある野菜より収穫期に余裕のある果樹が私には向いているみたいです。現在出荷しているフエイジョアは5年前くらいから出荷しています。最初は見向きもされませんでした。徐々に認知され昨年くらいからいい感じですよ。きっかけは、夫がネットから見つけたのかな。南国のパッションフルーツで、これならこの地でも栽培できるかな。って感じてスタート。見たことも食べたこともない果物で食べてみたい。好奇心が旺盛な



今年SOLD OUT
フィンガーライム：柑橘類ライムのような酸味。粒状果肉と食感から「キャビアライム」とも呼ばれます。プチプチ食感が楽しい。原産はオーストラリア。バラの枝みたいに、棘がすごいです。風で揺れると実が傷つきそうで、ハウス栽培がいいのではと思います。



枝が柔らかく、雪の重みで枝が裂けたりします。鈴なりに実ってますが、落下したものが食べごろ。糶を敷き詰め、落ちた物を拾います。



フエイジョア：別名パイナップルグアバとも呼び、まるやかな食感で酸味と甘みのバランスが良く、さっぱりとした大人の味です。

のかもしれない(笑)。都会ならこういう変わった果物も目にすることもあるでしょうが、田舎ではそれもままならないことへの反発ですかね。珍しい物は、値段の設定が難しいんです。高いと売れないし、安価だと商売なんないし。なので面白いです。まだまだ、いろいろ模索をしている段階ですが、じつくり腰を据えて作る果樹がいいのか、スイカのように1年で勝負する作物もありなのか。考えるだけでワクワクします。

琴浦町 八橋
山本 伸美さん

年末・年始の準備は直売所で

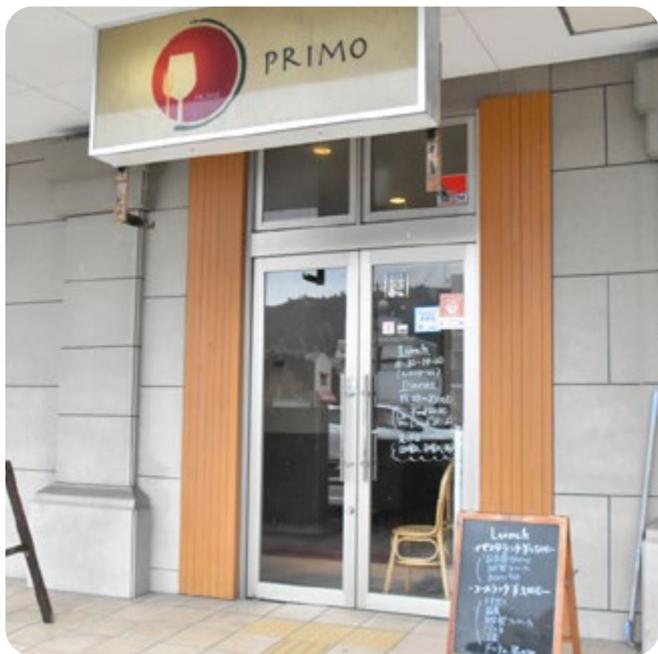
12月30日(月)まで通常営業 12月31日(火)~1月4日(土)はお休みします

旬鮮プラザ満菜館
9:00~17:30
倉吉市西倉吉町21-5
48-2525

旬鮮プラザよってみたい菜
9:00~17:30
倉吉市八屋150-1
47-4197

ハワイ夢マート
9:00~17:30
東伯郡湯梨浜町久留26-1
35-3535

あぐりポート琴浦
9:00~17:00
東伯郡琴浦町別所243
55-6336



JAが紹介する！ 地元レポート

地元の新鮮野菜や果物などが食べられる
お店や、話題のお店をご紹介します！

Vol. 4

倉吉駅から徒歩3分。おしゃれで本格的なイタリアン料理が食べられるお店です。店内に入ってみると広い個室がたくさん。落ち着いた空間で、ゆったりとした時間の中で、美味しいパスタなどが味わえます。

PRIMO



シェフの山口さんが大阪から戻ってこれ11年前にオープンされました。大阪時代に働かされていたお店で配属されたことがきっかけでイタリアンを始められたそうです。

山口さんの料理へのこだわりは、基本全て手作りということ。ベーコンやハムも既製品を仕入れることなく、全て手作りされます。そして食材選びには、旬を意識。魚は毎朝、漁師さんから鮮度の良い情報を収集し購入、野菜も全て自分の目で見て調達されます。

うです。今回購入した甘長とうがらしは炭火焼きにして肉料理に添えたり、ピーツは色が綺麗なのでポタージュにしてみたりと調理方法を教えてくださいました。



お店で使う野菜の多くは、JA直売所を利用して買っていると教えてもらいました。この日は、椎茸や水菜の他に、甘長とうがらしやピーツ、ビタミソ大根など、聞きなれない野菜をたくさん購入。山口さんは「直売所には食べたことのないものや変わったものがあるのが面白い」と話され、見たことがない野菜は店内に貼ってあるレシピを参考にしたり、レジで店員に食べ方を聞き、そこからアレンジを加えるそうです。



「旬鮮プラザ満菜館」で野菜調達

《ランチメニュー》

ランチタイムは、パスタランチとコースランチの2種類。パスタは本日のパスタの3種類から好きな味を選べます。パスタランチでは、自家製フォカッチャも食べられ、満足度が高いです。追加でドリンクとドルチェを付けることもできます。少しずつ色々なものが食べられる前菜は、彩りがよく目で見ても楽しく野菜もたくさん！直売所の野菜も多く使われています。



パスタランチ「チョリソーと甘長のアラビアータ」

ピリ辛で食欲をそそられる味。中に入っている甘長とうがらしは辛くないので食べやすい！



パスタランチ「ベーコンとブロッコリーのクリームソース」

クリームソースが細めの麺と絡んで美味しい。クリームは重くないので飽きが来ない味！

《ディナーメニュー》 飲み放題付きコース



ディナーでもたっぷり野菜が食べられます。特にバーニカウダーは、野菜の美味しさを引き出すディップソースで、止まらない美味しさ。コースの最初から最後までどれも美味しい料理でした！



山口武彦シェフ

プリモでは、食べたことのないような料理だったり、こんな調理方法があるんだと思ってもらえる料理を提供しています。食材も地元のをたくさん使っています。お店の敷居も高くないですし、1度食べに来てください！そして農家のみなさん、いつもありがとうございます。変わった野菜があったら、料理していくのでどんどん作って下さい。

【お店データ】

住所／倉吉市上井町2-3-2グランチャリオ1F 定休日／日曜日、月曜日のランチ、(祝日の場合は月曜日)
OPEN:Lunch／11:30～14:00 Dinner／18:00～23:00

各地でスポーツの秋

東郷年金友の会グラウンド・ゴルフ大会

10月23日

場所：燕趙園多目的広場
人数：104人

個人の部

優勝	森 汪子	37打
準優勝	前田 哲	39打
第3位	更田 恵子	40打

団体の部

優勝	引地Aチーム	251打
準優勝	門田チーム	275打
第3位	佐美チーム	286打



左から 更田さん、森さん、前田さん



優勝した引地Aチーム

羽合・泊年金友の会グラウンド・ゴルフ大会

10月29日

場所：潮風の丘とまり
人数：48人

個人の部

優勝	今市加代子	29打
準優勝	岩本和雄	33打
第3位	山口むつ代	33打



左から 岩本さん、今市さん、山口さん

東伯支所ふれあい健康増進ゴルフ大会

10月31日

場所：米子ゴルフ場
人数：37人

個人の部

優勝	北中資浩
準優勝	岡垣望
第3位	武部護



おつかれ様でした！

関金支所年金グラウンド・ゴルフ大会

11月7日

場所：関金総合運動公園
人数：30人

個人の部

優勝	津嶋 るみ子	43打
準優勝	岸本 睦子	44打
第3位	山根 幸子	44打



左から 岸本さん、津嶋さん、山根さん

赤碕支所年金友の会グラウンド・ゴルフ大会

11月7日

場所：赤碕総合運動公園
人数：56人

個人の部

優勝	高塚 好宣	33打
準優勝	吉田 宏勝	35打
第3位	秋田 敏幸	35打



左から 吉田さん、高塚さん、秋田さん

年末年始の営業ご案内

店 舗 名	通常営業時間	12月30日(月)	12月31日(火)	1月1日(水)	1月2日(木)	1月3日(金)
-------	--------	-----------	-----------	---------	---------	---------

本所・支所・営農センター

本所・支所・営農センター	8:45~17:05	○	×	×	×	×
資材課・資材センター	中央資材センター資材課 (JANJAN)	8:45~17:05	○	×	×	×
	三朝資材センター					
	湯梨浜資材センター					
	関金経済センター					
	北栄営農センター資材課					
	北条資材センター					
	東伯資材センター					
	赤碓資材センター					

(株)JA中央サービス

ガス	L P ガス	8:30~17:00	○	日直対応	電話対応	電話対応	電話対応
車	各自動車センター	8:30~17:00	○	×	×	×	×
給油所	セルフ逢束	7:00~20:00	○	8:00~17:00	×	×	×
	セルフ倉吉・湯梨浜・赤碓	7:30~19:30	○	8:00~17:00	×	×	×
	セルフ関金	7:30~19:00	○	8:00~17:00	×	×	×
	久米	7:30~19:00	○	×	×	×	×
	大瀬・下北条・栄	7:30~18:30	○	×	×	×	×
	石油配送センター	8:30~17:00	○	加温対応のみ	×	×	×

JA全農とっとり

各農機センター	8:30~17:00	×	×	×	×	×
---------	------------	---	---	---	---	---

(株)グリーンコープ

総合管理部	8:30~17:15	×	×	×	×	×
グリーン太陽閣	9:00~17:00	電話対応				電話対応

*グリーン太陽閣…12/28~1/5につきましては、おせち及び葬儀の対応の為、この期間の新たな注文はお受けできません。

ATM

ATM	【平日】 8:45~20:00 ※パープルタウンは 9:00~	通常稼働※ 8:45~20:00	休日対応 9:00~17:00	休日対応 9:00~17:00	休日対応 9:00~17:00	休日対応 9:00~17:00
	【土日祝祭日】 9:00~19:00					

金融部からのご案内

いつでも手軽にJAバンク! スマートフォンアプリ 『JAバンクアプリ プラス』が新登場!

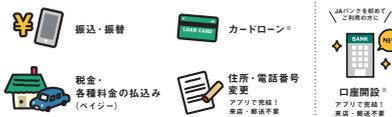


お金の管理や手続きは、JAバンクのアプリが便利です。アプリをダウンロードいただくことで「振込・振替」「税金・各種料金の払込(ペイジー)」「住所・電話番号の変更」などアプリでいつでも手続きできます。

ダウンロード方法やアプリの詳細、ご不明な点等ありましたら、最寄りの支所 金融課窓口にお問い合わせください。

JAバンクアプリ プラス 新登場!

アプリで全部できるぞう。



いつでも
手続きできるぞう。

©よりぞう

満菜館にATM設置

JA鳥取中央西倉吉出張所のATMコーナーが、この度、利便性向上のために満菜館に移転いたしました。



大栄支所にATM2号機設置

待ち時間の短縮を図るため、12月8日から大栄支所にATMが増設されました。これからは、よりスピーディーに、快適にお取引いただけます。



©よりぞう

寒いので、部屋の中で出来る事。男ですが、編み物に挑戦してみたいです。(あふがんさん)



冬になったら煮物料理をたくさん作りたい。(まねえちゃんさん)



冬になれば、やはり露天風呂に入り、ゆっくり身体を癒したいです。(サラダさん)



管理機を買いました。畑を耕している野菜作りに挑戦したいです!(金田さん)



ジャンボゆずのジャム作りです。家中が、ゆずの香りで幸せを感じます。(いっちゃんさん)



大人だけど雪だるまを作りたい!新雪に向かって倒れこみたい。(たにさん)



寒くなると、どうしても運動不足になってしまうのでウォーキングや室内でもできる筋トレを頑張りたい!(けいこさん)



読者からの お便り紹介

今月もたくさんのお便りありがとうございました。

今月のお題

冬になったら何をしたいですか

を教えてください。

【次号のお題】

「人生で1番楽しいと思った瞬間」

たくさんのお便りをお待ちしております。



松風焼き

2度びきのひき肉を使って作る、おせちの定番

材料 6人分

鶏ひき肉(2度びき)	400g	B		
A		酒	大さじ3	
おろしショウガ	5g	しょうゆ	小さじ2	
しょうゆ	大さじ1	片栗粉	小さじ1/4	
塩	小さじ1/4	砂糖	大さじ1	
卵	1/2個	ケシの実	少々	
砂糖	小さじ1			
小麦粉	大さじ1			

作り方

- ①ボウルに鶏ひき肉とAを入れてよく混ぜ合わせる。
- ②①をクッキングシートに1.5cm厚さの四角になるよう広げ、フライパンで両面を焼く。
- ③Bを混ぜ、鍋に入れて火にかけ、とろみがついたら②に塗り、ケシの実を振りかける。
- ④③を扇形に切って、鉄扇串に刺す。

※キリトリ

●アンケートにお答えください。

「ドリームちゅうおう12月号」良かった記事は? (複数回答可)

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 表紙 | <input type="checkbox"/> 地域のお店紹介「プリモ」 |
| <input type="checkbox"/> 特集「ねばりっこ」 | <input type="checkbox"/> グラウンド・ゴルフ結果 |
| <input type="checkbox"/> あぐりキッズスクール | <input type="checkbox"/> 読者からのお便り紹介 |
| <input type="checkbox"/> 女性会・青壮年部の活動紹介 | <input type="checkbox"/> 食卓を彩る旬のレシピ |
| <input type="checkbox"/> トピックス | <input type="checkbox"/> クロスワードパズル |
| <input type="checkbox"/> 直売所探検隊 | |

良かった理由:

●クロスワードパズルに応募される方はお書きください。

(※応募されない方は空欄で構いません。) ※クロスワードの

「クロスワードパズル」の答え 正解者の方には、
抽選で「ねばりっこ」をプレゼント致します。

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

●次号のお便りのお題「人生で1番楽しいと思った瞬間」を教えてください。また、「暮らしをうたう川柳」への応募、JA鳥取中央グループに対するご意見・ご要望など、ご自由にお書きください。

(ペンネーム:)

※ドリームちゅうおう誌面にて発表することがありますのでご了承ください。

※キリトリ

編集後記

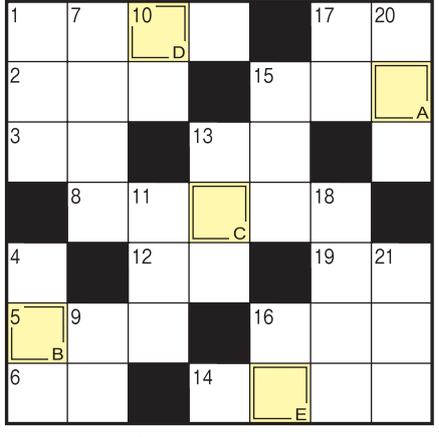


今回の表紙は、ねばりっこです。出荷式や就農希望者にむけた産地体験会、農協観光が企画したねばりっこ収穫体験ツアーなど、11月はイベントも多く、広報課でもたくさんねばりっこのほ場に取材に行きました。(イベント内容は次号に掲載します!) 竹本部長に取材中、栽培での苦勞は何ですか?と質問すると、苦勞は始めた当初から何もない!と笑っておられ、意外な回答が頭から離れません。今回、特集でもねばりっこを紹介しています。レシピでは、シチューは市販のルーいらずで、豆乳が無ければ牛乳でもいいと思います。ねばりっこだけでとろみがでて、体が温まります。美味しかったので、ぜひお試しください♪ 広報課

アタマの体操 クロスワードパズル

今月のプレゼントは **ねばりっこ**

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



11月号の答え **セイカタイ**

- タテのカギ**
- 年賀状をコレからSNSなどに切り替える人も増えました
 - サトイモの親芋のまわりにできます
 - コートなどに用いる毛織物
 - ここで話していても——があかないから見に行こう
 - しんしんと降り積るもの
 - 箱根駅伝は10——、計217.1kmで競います
 - さんずい、うかんむりなど
 - ほうぎに乗って飛べるとか
 - 10を3回かけ合わせると
 - 縁起をかついで食べる受験生もいます
 - おせち料理に入れる紅白の食材といえば
 - チャールズ・チャップリンは——の王様です
 - 可燃ではありません

- ヨコのカギ**
- 宝船の絵を枕の下に入れておくとよいものが見られるとか
 - 窓を開けて取り込みます
 - カード式のホテルもあります
 - 中東の国のひとつ。首都はテヘラン
 - きねと臼でつくもの
 - 「本の虫」と呼ばれることも
 - 七草を入れて炊くことも
 - 初詣で一年の——を祈った
 - 「見通しがきく」ことを願っておせち料理に入れます
 - マスカラを付けるところ
 - 脊椎動物にはあります
 - 「Rがつかない月には食べるな」といわれる貝
 - 耳が冷えないようにイヤ——をつけた

応募要項

下記「応募ハガキ」に、クイズの答えをお書きの上、応募締切までに切り取ってポストへ投函するか、各支所へお持ち下さい。
 ※通常ハガキ・FAX・メール・HPからも応募可能です。クイズの答えの他「良かった記事・住所・氏名・電話番号」をお書きの上ご投函下さい。

- 応募締切 12月31日(火) 当日消印有効
- 応募先 〒682-0867 鳥取県倉吉市越殿町1409 JA鳥取中央 広報課宛
- FAX 0858-23-3070
- Eメール kouhou@ja-tottorichuou.or.jp

※当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。※個人情報については、プレゼントの発送、及び「ドリームちゅうおう」の紙面作り以外には使用しません。

HPでも応募できます



中四国版
紙面には、JA鳥取中央の記事が随時掲載されています！ぜひご覧ください!!

お近くの新聞販売店から毎日お届けします。

購読料 月極

紙版 **3,100円** (税込)
 電子版 **2,403円** (税込)

— 購読のお申し込みは、各支所 組合員課までお問い合わせください。 —

購読料 年額

9,411円 (税込)

誌代1年分を年間予約として購読料をお支払いいただくと普通月号1か月分が無償となります

※原則として、年間予約購読(前納)の中途解約はできません。
 ※1冊からでもご購読できます。

✂キリトリ

郵便はがき

料金受取人払郵便

倉吉局 承 認 872

差出有効期間 2025年2月7日まで 切手不要

6 8 2 8 7 9 0

倉吉市越殿町1409

鳥取中央農業協同組合

総務部 広報課 宛

住所

氏名

電話番号

✂キリトリ

※個人情報については、プレゼントの発送、及び「ドリームちゅうおう」の紙面作り以外には使用しません。