

ドリームちゅうおう

8

DREAM CHUOH
AUGUST 2025
No.331



今月号のCONTENTS

- 02 R7年産米の概算金設定額について
- 04 食のパラダイスフェスタ
- 05 スイカのイベント盛りだくさん
- 06 営農トピックス

- 08 あぐりキッズスクール
- 09 女性大学ルミナール・青壮年部・コスモスの会
- 10 いつでもそばに みんなのJA

- 12 直売所探検隊「あぐりポート琴浦」
- 13 食卓を彩る 旬のレシピ
- 14 JA information
- 15 国消国産 & 読者からの お頼り紹介

- 16 まちがいさがし



令和7年産米生産費払い(概算金)の設定について

生産費払いとした理由

令和7年度は米生産にかかるコストに基づいて「生産費払い」として支払うことにより、米生産にかかるコストについて消費者からの理解醸成を図り、食料の持続的な供給につなげます。併せて、生産費を保証することにより、米農家には安心して稲作に取り組んでいただけるよう、「生産費払い」としました。

生産費の考え方

生産費については、農林水産省が公表している米の「全算入生産費」における中国地区の「米の作付規模別生産費（令和5年産）」の0.5ha～1.0ha規模の生産費23,045円（60kgあたり）と1.0ha～3.0ha規模の生産費20,600円（60kgあたり）の平均値21,823円を基準にしています。

※鳥取県の1ha未満の経営規模である経営体数は90%（2020年農林業センサス）

令和7年産米生産費払い（概算金）設定金額

22,000円（1等・60kgあたり）
※ 1等⇔2等 △600円 1等⇔3等 △1,300円
※ 品種による格差はなし

令和7年産米代金支払いスケジュール

出荷時（出来秋）に生産費払い（概算金）の支払い
翌年の夏（7月）に最終精算金支払い

（令和7年産米最終精算金見込み）

（60kgあたり）

品種名	コシヒカリ	ひとめぼれ	きぬむすめ	星空舞
最終精算金（見込み）	1,943円	1,447円	1,427円	1,953円

組合員のみなさまへ

令和7年産米の概算金設定額と精算時期について

① 概算金設定額について

令和6年産米 概算金実績：17,000円

令和7年産米

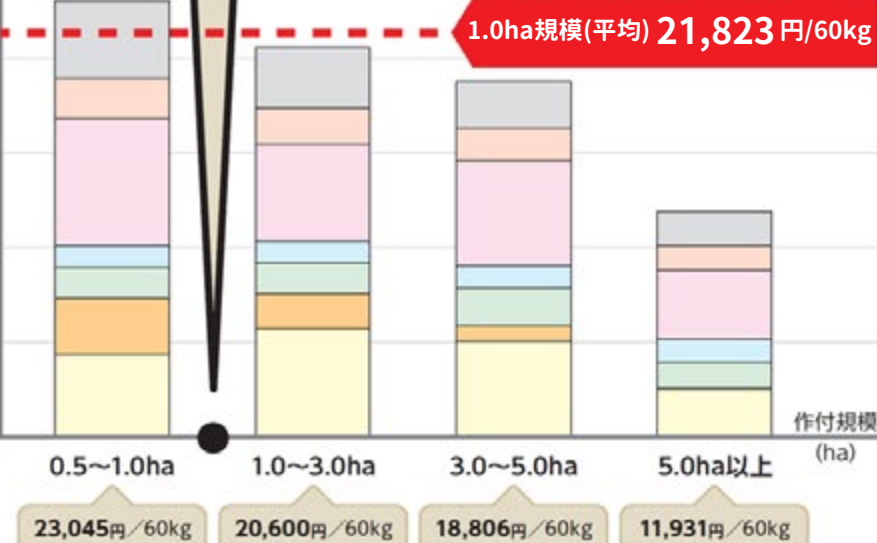
生産費払い(概算金) 22,000円(60kgあたり)

令和5年産米
作付規模別
生産コストの内訳

コスト(円)
25,000
20,000
15,000
10,000
5,000
0

その他
利子・地代
労働費
農業薬剤費
肥料費
賃借料及び料金
農機具費

出展：
農林水産省 農産物生産費統計
令和5年産米生産費（個別経営体）
米の作付規模生産費（中国・生産費〔60kgあたり〕）



令和7年産の概算金は、生産コストを踏まえて価格の適正化を図ります。

② 精算時期について

生産者の手取りおよび米価の早期確定実現のため、早期精算に取り組んでいます。

生産費払い(概算金)

22,000円

JA出荷時にお支払い

最終精算

生産年の翌年 **夏** にお支払い

引き続き、最大限の販売に努めて参ります。

JAグループ出荷へのご理解、ご協力のほど、何卒よろしくお願いいたします。

《お問い合わせ先》 JA鳥取中央 米穀全量集荷対策本部 農産部 水田経営課 ☎0858-23-3024

鳥取スイカのシーズン到来

6月10日

JA全農とっとりから
石破首相へ贈呈



JA全農の小里本部長やJA鳥取中央西瓜生産部の岸本部長、平井知事などが首相官邸を訪れました。

6月5日

各生産部長から
平井知事へ贈呈



6月5日

倉吉西瓜
初出荷セレモニー



生産者や関係者約100人が乾杯の合図とともにスイカを食べ、万歳三唱をしながらトラックを見送りました。

6月10日

大栄西瓜
初出荷出発式



テープカットとくす玉割りで出荷をお祝い。こども園の園児が「スイカの名産地」を歌ってくれました。

6月11日

琴浦スイカ
出荷式



種なしスイカ「がぶりこ」で乾杯し、出荷作業の安全と目標販売額の達成などを祈願しました。

6月11日

倉吉西瓜生産部が
市内の保育園で食育活動



倉吉ではどのくらいの広さで作っている？ スイカの種は何個ある？ などクイズをだしながらスイカについて勉強しました。

6月7日

ホテルニューオータニ(東京)で
「新江戸かき氷〜鳥取すいか〜」

6月は「とまり美人」、7月は「大栄西瓜」を使ったかき氷が期間限定で提供されています！



(提供:日本農業新聞)

6月18日

「極実西瓜」を
広田倉吉市長へ



6月11日

「琴浦スイカ」を
福本琴浦町長へ



5月30日

「とまり美人」を
宮脇湯梨浜町長へ



地元&県内グルメ
盛りだくさん！

中部発！

食のパラダイス

2025

6/14(土)・15(日) 雨天決行

10:00 ▶ 15:00

倉吉パークスクエアで県中部の豊かな農産物の魅力をPRする“食フェス”を開催しました。

県中部を中心に県内の飲食店など約60店舗がブースを連ね、2日間で延べ2万1,000人の来場者でにぎわいました。

JAは、毎年長蛇の列ができる「牛モモ肉丸焼き試食」や、スイカ、トマト、米といった農産物、また女性会と青壮年部合同の「もちピザ」など販売し、ご好評をいただきました！

ご来場いただきました皆様、誠にありがとうございました。



6月11日
さらさらつやつや琴浦ミニトマト
初選果式 開催

コロコロと流れてくる琴浦ミニトマト

琴浦ミニトマト生産部は、琴浦町でミニトマトの初選果式を開きました。

生産者や選果場作業員約20人がトマトジュースで乾杯し、シーズン到来を祝福。出荷は12月20日ごろまでを見込んでいます。

琴浦ミニトマトは、同町をメインに、倉吉市、北栄町、大山町の農家55戸が計6.3haで栽培。

高塚哲也部長は「市場担当者から、高い品質を保ち安定感があると良い評価をもらっている。煮たり焼いたり酢漬けにしてもおいしいのでぜひ試してみしてほしい」と話しました。

6月11日
倉吉メロン生産部
今年も抜群の仕上がりに

倉吉メロン生産部は、倉吉市でタカミメロンの査定会を開きました。査定会では、メロンが8玉持ち込まれ、平均糖度が15.5と、本年度の出来栄が上々であることが確認されました。

今年度は20戸の農家が1.57haで栽培。

県内および関西市場へ出荷し、1,800万円の販売額を見込んでいます。



査定会で糖度を確認する関係者

6月7日
倉吉梨生産部
就農希望者と一緒に袋掛け体験

慣れない手つきでも丁寧に袋を掛ける参加者

倉吉梨生産部は倉吉市で、就農を検討している人を対象に梨栽培の体験会を開きました。

5組の学生や社会人が、ピンポン玉サイズの梨の実に大袋をかける作業に汗を流しました。

兵庫県三木市から参加した井上雄太さんは「農大での梨栽培が忘れられず鳥取県での就農を考えている。体験をしながら生産者の話を聞くこともでき、ありがたい」と話しました。

6月6日
倉吉・関金白葱生産部
「農薬防除」研修会を開催
技術向上と収量増へ

生産部は倉吉市で今年度2回目となる研修会を開催。「農薬防除」をテーマに丸和バイオケミカルと鳥取県技術専門員を講師に招きました。

研修では、薬剤の選定、効果的な防除法、適切な散布時期について詳細に説明され、その後、海地道雄栽培研究員の圃場で農薬散布時期や生育状況の確認が行われました。



白ネギの圃場を視察する生産者

同部の河野利義栽培研究員は「同じ薬剤の連続使用による効果減退の重要性を認識し、今後の研修へも積極的に参加したい」と話しました。

5月30日
倉吉市立久米小学校
甘いプリンスメロン
今年も学校給食に登場！

メロンにかぶりつく児童

倉吉市内の小・中学校全15校で、今年も特産のプリンスメロンが学校給食のデザートとして登場しました。

この取組は、地産地消を促進しようとして10年以上前から毎年行われています。

メロンは、JA直売所「満菜館」から818玉購入され、計3,567食提供されました。

児童は、4分の1カットされたメロンに笑顔でかぶりつき、「今まで食べたメロンよりもまろやかな味で美味しかった」と話しました。

6月2日
黄金色の穂実る
JA管内で二条大麦
「しゅんれい」収穫最盛期

管内でビール用大麦「しゅんれい」の刈り取りが行われました。

倉吉市の農事組合法人灘手東部は昨年11月に種をまき、丁寧な管理を経て、6月上旬に収穫の最盛期を迎えました。この日はコンバイン2台が稼働し、3.7haの畑から12.5tを収穫。収穫された大麦は、キリンビールの創業者と倉吉市との縁から、毎年175tがJA全農とつりを通じてキリンビールに契約出荷されています。

同法人の三好義則代表理事は「病気もなく良質な麦に仕上がった」と話しました。



大型コンバインを使用して大麦を刈り取っている様子

10の果樹生産部から回収
剪定枝を加工し
バイオマス燃料へ

JA鳥取中央および県中部森林組合では、バイオマス発電の燃料として利用するため、10の果樹生産部から剪定枝を無償で回収する取り組みを実施しています。従来の野焼き処分にかわるこの取り組みは、環境負荷の低減に加え、野焼きによる農作業事故防止にもつながり、持続可能な社会の構築に寄与する事例として注目を集めています。

事業開始から8年が経過し、集荷量は年間300t前後で推移。集まった剪定枝は北栄町のリサイクル企業「チップリサイクル森の四季」にて破碎し、中部森林組合を通じてバイオマス発電を行っている三洋製紙（鳥取市）へ販売しています。収益の一部は、生産部へ還元。



破碎しチップに加工

現在は高齢化による搬入量減少に対応するため、集積場の整備や管理体制の強化が課題となっています。



12～3月の期間中に回収した剪定枝

JA鳥取中央
大栄支所
振り込み詐欺防止へ
キャンペーン

年金支給日に合わせ、振り込み詐欺被害防止キャンペーンを初めて実施しました。

北条、瀬戸駐在所の警察官3名とボランティア1名が参加し、同支所の入口やATM付近で、啓発チラシとポケットティッシュを配布。

高齢者を狙う振り込み詐欺の被害を防ぐため、来店者に注意を呼びかけました。来店者からは「振り込み詐欺の被害にあわないよう、このチラシに書かれている注意事項を守りたい」との声があり、8月にも同様の活動を予定しています。



啓発チラシを手渡し注意を呼び掛ける署員

青壮年部の活動

6/17 「もっと植えたい！」 こどもたちがサツマイモの定植に奮闘

湯梨浜町で、同町立ながせこども園の園児約40人とサツマイモの定植体験をしました。食農教育の一環として、R5年から同部が管理する圃場の一角を使い行っています。

手を泥まみれにしながら、皆で協力して定植した園児たちは「もっといっぱい植えたい」と笑顔で話しました。

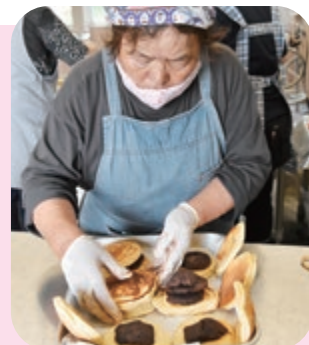
支部長の前田利幸さんは「こどもたちがサツマイモの定植を全力で楽しんでいてとても嬉しかった」と話しました。



青壮年部と協力してサツマイモの定植をする園児

6/16 助け合い組織「コスモスの会」 ミニディ向けに料理実習の研修

倉吉市の秋喜加工所で本部役員研修会を開き、9人が参加しました。この研修は、ミニディサービスに活用できることを学びながら、会員同士で親睦を深めることを目的としています。この日は、料理実習を行い、米粉入りどら焼きや季節のゼリーを協力して作り、出来上がった料理を堪能しました。同会の山本花子会長は「短時間だけどみんなで楽しく活動をした。地産地消もかねて地元で作るスイカやメロンなどを活用したミニディをしたい」と話しました。



どら焼きを作る会員



JA鳥取中央と鳥取県生協の連携協定事業 夕食宅配(コープきっちん)の仲介サービスを開始しました

鳥取県農業協同組合中央会と、鳥取県生活協同組合連合会は、「豊かで暮らしやすい地域社会」に向けての包括協定をR7年3月に締結しました。

この協定は、互いの組合員に寄り添い、豊かな暮らしに貢献することを目的としています。

この度、新たな取り組みとしてJA組合員向けに生協の夕食宅配の仲介サービスを開始します。

夕食宅配は栄養バランスの取れた食事提供に加え、配達することにより「見守り活動」にもつながります。

地域の安心・安全な暮らしを支えるこの取り組みについて、詳しくはお近くのJA支所へお問い合わせください。

6/18 JA鳥取中央女性大学ルミナール 「三朝神倉大豆」で豆腐作りを体験

倉吉市で第2回女性大学ルミナールを開き、8人の受講生が参加しました。三朝町特産の「三朝神倉大豆」を使った豆腐作りに挑戦。講師が作り方を説明し、受講生は初めて見る機械を使いながら楽しそうに協力して作業し、なめらかな豆腐を完成させました。豆腐の他におからを使ったサラダやドーナツなどの調理も行い、大豆の多様なレシピを学びました。



豆腐作りを体験する受講生



完成した豆腐を切る受講生

参加者からは「貴重な体験で、できたての豆腐や料理がとても美味しかった」と好評でした。

第4回 あぐりキッズスクール

6月22日(日)

今回のカリキュラムは、倉吉・三朝クラスと湯梨浜・北栄・琴浦クラス合同開催で、旬の「倉吉西瓜」の収穫体験と選果場見学を行い、収穫から出荷までの一連の流れを勉強しました。

「倉吉西瓜」収穫体験

トンネル作のほ場にお邪魔して、あぐり生は一列に整列！収穫までにかかる日数や栽培方法、トンネル1棟から獲れるスイカの量や売上などを聞いた後、10kg近いスイカをバケツリレーのように順番に運び出しました。



重たあいスイカ
収穫！



落とさないようにみんなで運び



採れたてを糖度チェック



シャリシャリ最高



んー美味美味



倉吉・三朝クラスのみんな



湯梨浜・北栄・琴浦クラスのみんな

選果場 見学

倉吉西瓜選果場の最新設備を、福井副場長に説明してもらいながら見て回りました。あぐり生は、1000玉以上のスイカが一度に並ぶ様子を初めてみたようで、その迫力に驚いた様子でした。そしてレーンを次々と流れていく速さに、目をキラキラとさせていました。



最新設備
すごい



どんどんスイカが
流れていく



こんなにたくさんのスイカ
見たことない！

5/30 大栄支所年金友の会 グラウンドゴルフ大会

場所:お台場公園 多目的広場 人数:80人

【個人の部】

優 勝	斎尾信昌	30打
準優勝	竹歳敏美	34打
3 位	熊谷義広	35打



左から竹歳さん、斎尾さん、熊谷さん

【団体の部】

優 勝	由良 3 区チーム	238打
準優勝	高千穂 F C チーム	247打
3 位	栄 南 部 チーム	247打



由良3区チーム

6/13 JA鳥取中央年金友の会 グラウンドゴルフ大会

場所:レークサイド大栄 人数:230人

【個人の部】

優 勝	宇田川烈敬	33打
準優勝	岸本光右	35打
3 位	今市加代子	35打
4 位	小谷義博	35打
5 位	手嶋武人	35打



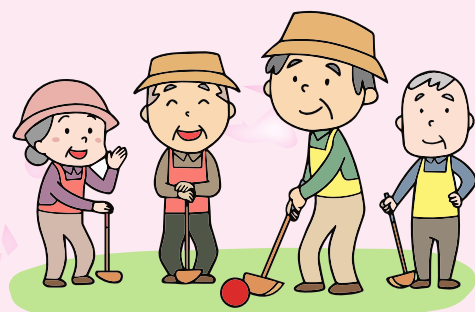
左から岸本さん、宇田川さん、今市さん

【団体の部】

優 勝	三朝 C	248打
準優勝	三朝 D	264打
3 位	三朝 A	265打
4 位	三朝 B	265打
5 位	東伯 A	268打



三朝Cチーム



いつでも
そばに

みんなのJA

各地でグラウンドゴ ルフ大会がありました

6/3 令和7年度第2回ほび〜くらぶ グラウンドゴルフ大会

場所:燕趙園 人数:45人

【個人の部】

優 勝	吉田刻博	77打
準優勝	田中 享	78打
3 位	谷本いく代	78打



左から田中さん、吉田さん、谷本さん

5/14 東伯支所年金友の会 グラウンドゴルフ大会

場所:レイクサイド大栄 人数:86人

【個人の部】

優 勝	森長久志	31打
準優勝	桑本達志	33打
3 位	宇田川列敬	33打



左から桑本さん、森長さん、宇田川さん

【団体の部】

優 勝	ヤッ保チーム	161打
準優勝	八橋立石チーム	166打
3 位	浦安7区チーム	168打



ヤッ保チーム

5/16 羽合・泊年金友の会 グラウンドゴルフ大会

場所:潮風の丘とまり 人数:38人

【個人の部】

優 勝	吉村耕一	30打
準優勝	櫻井孝義	38打
3 位	今市加代子	40打



左から櫻井さん、吉村さん、今市さん

5/29 赤碕支所年金友の会 春のグラウンドゴルフ大会

場所:赤碕総合運動公園 多目的広場 人数:51人

【個人の部】

優 勝	吉田忠義	32打
準優勝	川上久雄	35打
3 位	都野重義	36打



左から都野さん、吉田さん、川上さん

5/13 第28回JA鳥取中央年金友の会 倉吉市合同健康グラウンドゴルフ大会

場所:燕趙園 人数:136人

【個人の部】

優 勝	岩間 修	35打
準優勝	石田清己	37打
3 位	桑本謙二	37打



左から石田さん、岩間さん、桑本さん

【団体の部】

優 勝	河北 D	259打
準優勝	大 嶋 A	276打
3 位	河北 F	279打



河北Dチーム

5/15 北条支所年金友の会 グラウンドゴルフ大会

場所:北条多目的広場 人数:38人

【個人の部】

優 勝	本守審司	51打
準優勝	山田敏夫	55打
3 位	増田 栄	55打



左から山田さん、本守さん、増田さん

5/27 関金支所年金友の会 グラウンドゴルフ春大会

場所:市役所関金庁舎付近 河川敷G・G場 人数:34人

【個人の部】

優 勝	岸本光右	24打
準優勝	中本賢一	30打
3 位	岸本達子	34打



左から中本さん、岸本光さん、岸本さん

JA鳥取中央
サマーキャンペーン

特別金利定期貯金

募 集 期 間

R7.7.1~8.29

※ただし上記期間内において5億円に達した時点で
取り扱いを終了いたします。

特 別 金 利
(店頭表示金利含む)

年0.80%

(税引後金利0.6374%)

お取り扱い条件：新規で100万円以上のお預入れに限りです。

■お取扱対象：個人の方に限ります

■貯金の種類：スーパー定期(単利型、複利型)

■お預入期間：1年または3年

■そ の 他：窓口のみでの取り扱いとなります。インターネットバンキングおよび
ATMでの取引は対象外となります。満期後は自動継続、継続後は継続
日における店頭金利を適用いたします。

証書式定期でのお取扱いはできません。

詳しくは、お近くの
JA鳥取中央各支所まで
お気軽にお問い合わせ
ください



子どもも喜ぶ 夏の元気をサポートするお手軽メニュー

食感も楽しいスタミナレシピ

オクラの豚肉巻き

材料(4人分)

オクラ 8本
豚肩ロース薄切り(しゃぶしゃぶ用など) ... 100g
塩・こしょう 少々
片栗粉 少々
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1
酒 大さじ1
砂糖 小さじ1
油 小さじ1
青ジソ 適宜
ミョウガ 適宜

作り方

- ①オクラはがくを取り除き、豚肉を端からクルクルと巻き付けて軽く塩・こしょうを振り、味がよく絡むように片栗粉を薄く付ける。Aを混ぜ合わせておく。
- ②油を引いたフライパンを強火にかけ、①のオクラと豚肉をこんがりとし色が付くまで転がしながら焼く。
- ③豚肉に火が通り、焼き色が付いたらAを入れて絡める。お好みで食べやすい大きさに切り、千切りにした青ジソとミョウガを添える。

ポイント

オクラはビタミンなどが豊富な上に、加熱しても栄養素が壊れにくい優秀な野菜です。大人は薬味を添えて味の変化を付けても楽しめます。

アレンジ

- 厚めに肉を巻いてボリュームに

元気のもとの夏野菜、丸ごと栄養をいただいて暑い夏を乗り切りろ

夏の旬を味わうメニューで
夏バテ予防

トウモロコシの バターしょうゆご飯

材料(4人分)

米 2合
トウモロコシ 1本
酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
みりん 小さじ1
塩 小さじ2/3
バター 15g
黒こしょう 少々

作り方

- ①トウモロコシは皮をむいてひげ根を取り、包丁でそくように実を外す。芯は取っておく。
- ②米をといで、Aを入れてから通常の水加減にして軽く混ぜる。①と芯をのせて通常通り炊飯する。
- ③芯を取り除き、バターをのせて混ぜ、お好みで黒こしょうを振る。

ポイント

トウモロコシの芯からうま味が出て、丸ごとおいしさと栄養をいただけます。たくさん炊いて残ったら焼きおにぎりにすると最高です。



夫婦で栽培や出荷をしています

今年で栽培10年目ぐら
いになります。栽培当初
はスイカとミニトマトを
育てていましたが、スイ
カが重くてより労力の少
ないペルメロン栽培の裁
培を始めました。現在はミ
ニトマトを1棟、ペルル
メロンを2棟栽培してい
て、ペルルメロンの栽培



ハサミを使って丁寧に収穫しています



買われてからすぐ食べていただけるよう完熟したメロ
ンを出荷するようにしています

面積は5aです。
今年、昨年と比べて
玉太りがちよつと小さ
かったかな。今年は天候
に恵まれた一方で、アブ
ラムシが発生してしま
い防除が大変でした。1日
の収穫量は約20個で、
ピーク時にはその2倍の
約40個になります。
収穫時期は定植時期に
よって変わってきます
が、今年は3月に定植し
て、6月中旬から7月下
旬頃まで収穫する予定で
す。香りは特に意識して
いませんでしたが、甘い
香りがすると思います。
糖度については、6月の
初めには18度
あります。その
後は徐々に
低下して、あつ
さりとした味
になりな
ります。
交配はミツ
バチがして
くれます。完
熟したメロ
ンは葉が
黄色っぽく
なるため、そ
れ

を目安に収穫していま
す。おすめの食べ方は、
食べる前に冷やしてから
食べると美味しいです。
笑。1本の樹には4個
の実をならせるようにし
ています。それ以上なら
せると、充実した味にな
らないです。からね。
ミニトマトも栽培して
いるから、トマトの病気が
ペルルメロンにうつらな
いよう、靴や衣服は着替
えるようにしています。ミ
ニトマトも案外繊細なの
で、ハサミは消毒してから
使用しています。
直売所にはメロンやト
マトのほか、ピーマン、
ジャガイモなど、様々な
品目を出荷しています。
朝5時から作業を開始
し、夜9時を超える日も
あります。朝収穫した新
鮮な野菜には「朝採れ」
シールを貼り、店頭に出
荷しています。ぜひ、朝採
れの新鮮な野菜を食べて
ください！
また、長年頑張つてこ
られた生産者さんたちが
ご高齢になつてきていま
す。若い世代の方々にも
生産の現場に興味を持っ
てもらい、新たな担い手
として活躍してくれるこ
とを心から期待していま
す！

10年目の挑戦！甘さの秘密はミツバチと情熱
ベテラン農家が育てる完熟ペルルメロン
琴浦町 伊藤 英之 妙子さん

直売所探検隊

あぐりポード琴浦
KOTOURA

東伯郡琴浦町別所243 TEL/55-6336 営業時間/9:00~17:30

お盆の準備は直売所で！
8/9(土)~

花・進物用のブドウ・ハウス二十世紀梨

たくさん取り揃えています。是非お近くの直売所へお立ち寄り下さい。



米作りは、くらしや環境を

守ることにもつながっています。

お米が食卓に届くまでには、多くの工程が必要です。収穫できるのは基本的には1年に1回。お米はすぐには生産できないのです。

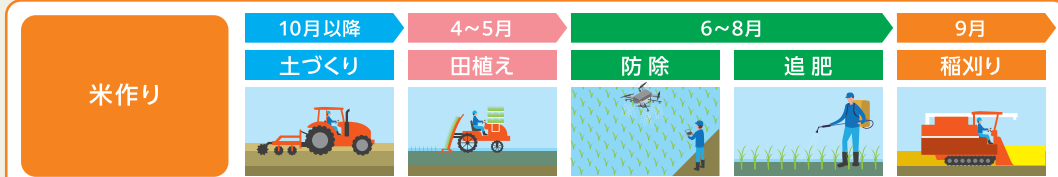
生産者を支えるJAグループの取り組み
お米の種もみ、肥料、機械の提供
高温に強い品種の導入など、高温対策への支援
ドローンによる農薬散布など、スマート農業への支援



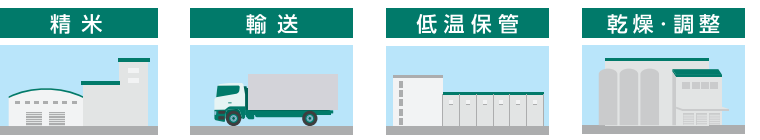
米作りを支えることは、私たちのくらしの安心を守ることに繋がります。

天然のダムとして機能し洪水や土砂崩れを防ぐ

水田の水が蒸発することで気温の上昇を抑える



生産したお米を消費者に届けるためのJAグループの役割



耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

農業法人を含む事業者には熱中症対策が義務化へ！ 違反したら罰則が科されることになります。

熱中症のおそれがある労働者を早く見つけて対処することで重篤化を防ごうと、事業者に対して医療機関への搬送の手順などをあらかじめ決めて、職場で周知することが6月1日から義務付けられています。違反した場合は、罰則が科されることになります。詳しくは、厚生労働省のホームページをご確認ください。

出展・厚生労働省ホームページより抜粋

基本的な考え方

見つける → 判断する → 対処する

1 「熱中症の自覚症状がある作業員」や「熱中症のおそれがある作業員を見つけた者」がその旨を報告するための体制整備及び関係作業員への周知。

※報告を受けるだけでなく、職場巡視やパディ制の採用、ウェアラブルデバイス等の活用や双方向での定期連絡などにより、熱中症の症状がある作業員を積極的に把握するように努めましょう。

現場における対応

熱中症のおそれがある労働者を早期に見つけ、その状況に応じ、迅速かつ適切に対処することにより、熱中症の重篤化を防止するため、以下の「体制整備」、「手順作成」、「関係者への周知」が事業者には義務付けられます。

2 熱中症のおそれがある労働者を把握した場合に迅速かつ確かな判断が可能となるよう、
① 事業場における緊急連絡網、緊急搬送先の連絡先及び所在地等
② 作業離脱、身体冷却、医療機関への搬送等熱中症による重篤化を防止するために必要な措置の実施手順(フロー図①②を参考例として)の作成及び関係作業員への周知

対象となるのは

「WBGT28度以上又は気温31度以上の環境下で連続1時間以上又は1日4時間を超えて実施」が見込まれる作業

新しくなった 充実のがん保障。

大きな安心で、「生きる」を応援したい。

がん共済

ポイント1
がん治療の変化に
しっかり対応！

ポイント2
通算の支払限度なく、
所定のがん治療を受けた
月ごとに共済金が
受け取れます！

ポイント3
診断保障やがん診断時
共済金払込免除特例
など自由に保障を
設計できます！

資料請求は
こちら

あわせて！
くらしのこと
アソート
チャプター

JA共済

耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

下北条給油所 休業のお知らせ

計量機入替の為休業いたします
休業期間 令和7年7月22日(火)～令和7年8月11日(月)
営業再開予定 令和7年8月12日(火)
(株)JA中央サービス石油課
TEL 0858-47-0217

JA組合員様限定特典

JA × YAMADA

ビジネスパートナー

YAMADA

ヤマダデンキと提携を開始しました!!
アプリ登録でお得な特典!!

新規会員募集中!!

アプリで簡単登録! お得なプレミアム
ポイント付与

お問い合わせ先は、最寄りのJA支所・営農センターまで

アプリ登録に必要なカードをJA窓口でお受け取りください。

※一部対象外商品もございます。

AV商品・一般家電・パソコン
タブレットPC・OA商品
家具 等々の
購入時のポイントと
さらに **2 ポイント**
%プレゼント

貯めてお得! 使って便利!
お貯めになった
累計ポイントは
ヤマダデンキ店内で
現金
同様に **1 ポイント** = **1円** で
お買い物が
できます!

高校1年生の時に、
昼休みに1人で居
たら「一緒に弁当
食べよ!」と声を
かけてくれてグ
ループに連れてく
れたこと。

親戚の子どもが
大学卒業で帰っ
てきて道で出会っ
た主人に言った一
言「僕ずっと家に
いるから、おっ
ちゃん重たい物が
あったら持ってあ
げよ」主人はそれ
からアイドル?
の虜です。

母の日に花束と
おいなりさんを
作って持ってきて
くれました。子ど
もの家族と一緒
に食べて楽し
かったです。

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
最近あった心あたまる
ほっこりエピソード

を教えてください。

子どもまだ小さ
かったころ早く大
人になりたいと
言った時にどうし
て?と聞くと高い
所の物が取れる
からと可愛いこと
を言っていました。

母の日に嫁にチ
キン南蛮を作った
ら美味しいと喜ん
でもらえた、また
作るね。

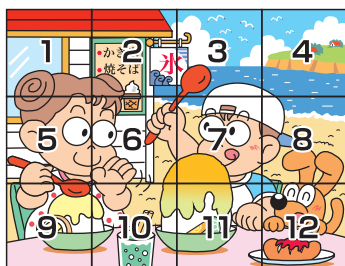
社会福祉協会の
配食サービスの
ボランティアで
地域のお年寄り
の方に弁当を届け、
感謝されました。

【次号のお題】
「もし1日だけ「〇〇」
になれるとしたら?」
たくさんのお便りを
お待ちしております。

まちがいさがし

今月のプレゼントは
「巨 峰」

右のイラストには左のイラストと違う部分が何カ所かあります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



6月号の答え

1・4・5・7・10

応募要項

はがきやメール、FAXで①よかった記事と理由②今月号のクイズの答え(間違いがあるパネルの数字)③郵便番号④住所⑤氏名⑥電話番号⑦次号のお便りのお題「最近あった心あたたまるほっこりエピソードを教えてください」の回答を書いてお送りください。まちがいさがし正解者の中から抽選でプレゼントを発送いたします。

【宛先】

〒682-0867 倉吉市越殿町1409 JA鳥取中央 広報課宛
メール/kouhou@ja-tottorichuou.or.jp
FAX/0858-23-3070
応募締め切り/8月8日(金)

※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。



ここからも
応募できます



ご応募お待ちしております



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

8,782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
なっております

※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冊からでも購読できます。

編集後記



- 今年は例年よりも早く梅雨が明け、夏の日差しが本格的に照りつける毎日が続いています。
- 少しでも涼やかな気持ちになっていただければと、今号の表紙には青が美しいアジサイを選びました。6月、広報課ではスイカにまつわる取材であちこちを回りました。今年のスイカはどれも本当に甘く、まさに夏にぴったりの味! 食フェスや大栄西瓜まつりなど、さまざまな場所でスイカを頬べる人々の笑顔が印象的でした。
- これからはブドウや梨がおいしい季節を迎えます。梨やブドウの特集は8月3日(日)の新聞折込のドリームちゅうおうに掲載しますので、お楽しみに。

広報課