

# ドリームちゅうおう

11

DREAM CHUOH  
November 2025  
No.334



## 柿「輝太郎」

### 今月号のCONTENTS

- |                       |                   |                    |
|-----------------------|-------------------|--------------------|
| 02 特集「令和7年産 新米始まりました」 | 09 発見! 地域をつなぐ畜産物語 | 14 直売所探検隊「よってみたい菜」 |
| 04 あぐりキッズスクール         | 10 いつでもそばに みんなのJA | 15 食卓を彩る 旬のレシピ     |
| 05 女性会・コスモスの会・ルミナール   | 12 国消国産           | & 読者からの お頼り紹介      |
| 06 営農トピックス            | 13 JA information | 16 まちがいさがし         |





ご飯のおいしさを長持ちさせるための

## 保存方法



### 保存場所 >

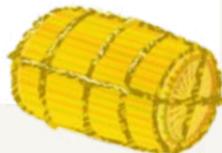
直射日光や高温多湿を避け、涼しくて暗い場所に保存しましょう。雨で湿度が高い時期は傷みやすいため、冷蔵庫や冷凍庫での保存がおすすめです。冷凍した米は、解凍せずそのまま洗って炊くことができます。

### 保存手順 >

精米後は、米びつやタッパー、ペットボトルなど密閉容器に移し替えましょう。米を継ぎ足さず、使い切ったら容器を軽く掃除してください。

### 保存期間 >

米はできるだけ早めに使い切るのが理想です。精米してから1か月以内が目安です。



新米をおいしく食べる

## おすすめレシピ



## 秋サケとキノコの炊き込み・みそご飯

### 材料(4人分)

- 米 .....2合
- 昆布 .....小1枚
- 生サケ .....2切れ  
(下処理用に塩、酒各少々)
- ニンジン .....1/4本
- 系ミツバ .....1/2束
- キノコ類 .....100g  
(シメジ・エリンギ・シイタケ)
- ギンナン .....12粒

- (A)
- 酒 .....大さじ2
  - みそ.....大さじ2
  - みりん.....小さじ2
  - しょうゆ...小さじ1



### 作り方

1. 米は洗って炊飯器に入れ、昆布を入れて少なめの水に30分間漬けておく。
2. 具材の下ごしらえをする。生サケは1切れを3、4つに切って塩と酒を振り、4、5分置く。キッチンペーパーで汁気を拭いてオーブントースターでさっと表面を焼く。キノコ類は食べやすい大きさに切る。ニンジンは千切りにする。ミツバはさっとゆでて1cm長さに切る。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
3. 炊飯器にAの調味料を入れ、炊飯器の2合の目盛りまで水を加える。②のキノコ類、ニンジンさっと焼いたサケを加えてスイッチを入れる。
4. 炊けたら全体を混ぜて器に盛り付け、②のミツバやギンナンを散らす。



令和7年産

# 新米

## 始まりました

秋も深まり、米や野菜など、さまざまな農産物がさらにおいしい季節となりました。JA鳥取中央管内のライスセンターやカントリーエレベーターでも9月上旬から米の荷受けが始まっています。今年の出来や、おいしい食べ方を調べてきました。

### 9月末現在、JA水稻担当者による今年の作況は…

猛暑に加え、雨が極端に降らず異常な水不足となった今年ですが、刈り取りまではギリギリ水分を保てており、収量は例年通りを見込んでいます。ただ高温障害はあり白濁未熟粒など品質低下は見られます。9月30日に農水省が公表したR7年産米の農産物検査結果(8月31日現在)では、早い品種での鳥取県1等米比率は39.5%(前年同期4.7ポイント減)と、やや低めの数値となりました。



### 令和7年度の管内の作付面積



JA鳥取中央管内では、作付面積が小さい品種も合わせると10種類の食用米が栽培されています。そのうち、面積が大きい順トップ4は1位きぬむすめ1,210ha、2位コシヒカリ909ha、3位星空舞412ha、4位ひとめぼれ400haとなっています。

### 高温に負けない星空舞

鳥取県が力を入れてPRし、全国的な認知度が上昇中の「星空舞」。生産者にとっては、①丈が短く倒伏しにくい②病気に強い③登熟期に高温が続いても品質が落ちにくい、と栽培しやすいのが特徴です。今年の猛暑でも、1等米中心と品質の高い米に仕上がっています。(これまでの1等米比率=R6:89.7%、R5:93.2%、R4:97.7%)  
また「星空舞ブランド化推進協議会」を設立し、ブランド化を推進中!県とJAグループで県内外への販路開拓を進めているため、販売価格も安定しやすいのがうれしいポイントです。今年も、昨年に引き続き、「星空舞」の人気の高い沖縄県への販促活動も予定しています。



### 栽培している生産者の声



稲が倒れにくいのが、作っていて良い。最終精算の金額が一番高かったのも嬉しい。

きぬむすめに比べ、肥料の量が半分がよく、その分手間が少ない。単価が高いのも魅力。



作付面積は、昨年に比べ27ha増え、今年はひとめぼれより多く作られました。まだ栽培されたことない方は、次のシーズンにぜひご検討ください!

9/18 河北支部さくらんぼの会が初体験  
モルックで大盛り上がり

河北支部さくらんぼの会は、モルックに挑戦し、会員16人が参加しました。同支部では一昨年からペタンクに取り組み大会を開催していましたが、新しい競技にも挑戦してみようと、今回はモルックを行いました。大会



では一投ごとに歓声が上がります。参加者は「初めてですが、ボーリングやペタンクに似たところがあり面白かった。ルールはわかりやすく、点数の加算が頭の体操にもなる。またやってみよう」と話しました。



9/26 羽合支部 毎年恒例行事  
焼き肉のたれづくり

羽合支部会員9人は湯梨浜町の加工所で、焼肉のタレを作りました。同町産の二十世紀梨をふんだんに使用するのが特徴で、その他にもリンゴやバナナなどでフルーティーな味わいとなっています。会員らは慣れた手つきで、作業し瓶約30本分を完成させました。中川はるこ会長は「みんなで和気あいあいと親睦もできて楽しい会」と話しました。



9/19 コスモスの会大栄支部 ミニデイ開催  
大正琴の美しい音色で合唱

コスモスの会大栄支部は、地区のコミュニティセンターでミニデイサービスを開催し、8人の地域高齢者が参加しました。

簡単なゲームをしたあと、会員が演奏する大正琴に併せてみんなで歌を歌い、その後、手作りデザートや旬の果物で楽しい茶話会を楽しみました。

代表の竹信啓子さんは、「参加者が毎年楽しみにしてくれているので、大正琴の曲目を変えたり、手作りプレゼントやおやつ等工夫をして、これからも続けていきたい」と話しました。



息の合った演奏でミニデイ参加者を楽しませました。

9/8 地域農業へ理解  
ルミナール受講生が選果作業を見学&収穫を体験

女性大学ルミナールの受講生8人は、梨の選果場見学や収穫体験を通して地元農業への知識を深めました。選果場見学では、倉吉市の倉吉梨選果場を訪れ、場長の野俊一さんからセンサーによる検査やプールラインなど選果工程について詳しく説明を聞きました。

その後、湯梨浜町にある青壮年部盟友の前田佳寛さんの園地で「二十世紀」の収穫を体験。前田さんの圃場では、2年後にジョイント栽培に切り替えるということで、受講生らはジョイント栽培についても詳しい説明を受け、知識を深めました。

参加した谷本実慧さんは「栽培過程で二重で袋を掛けるのはとても大変だと思う。選果場でも、毎日3,000箱選果されるのは、頭が下がる思いです」と話しました。



大野場長から選果工程について教わり



前田さんの圃場で、梨の栽培過程や収穫方法を聞きました

第6回 あぐりキッズスクール

9月7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、DVDでJA鳥取中央の特産品である梨の収穫から出荷までの一連の流れを勉強した後、梨園に移動し、旬の「二十世紀」と「新甘泉」の収穫を楽しみました。

栽培過程についてなどの

DVD  
学習

JA東郷支所で、梨の栽培から出荷までをDVDを見ながら理解を深めました。梨の品種や育て方、選果の仕方、そして出荷までの全工程について、熱心に聞き入っていました。



みんな熱心にDVD鑑賞

梨「二十世紀」と「新甘泉」収穫体験

倉吉観光梨園にお邪魔して、農園代表の西谷美智雄さんからおいしい梨の見分け方や収穫の仕方を聞いた後、みんなが楽しみにしていた梨の収穫スタート。あぐり生は「二十世紀も新甘泉もみずみずしくシャリシャリしていて美味しかった」と笑顔で話しました。



切るときはよそ見しないでえ〜



梨まであと少し頑張って!

唾液に1玉丸がじり

大きい梨だね

梨の皮剥きに挑戦

おいしくていっぱい食べれちゃう

9月2~4日 栽培意欲向上へ  
白葱補助事業の説明会を開く



補助事業の説明をしっかりと聞く生産者ら

R8年度の活用に向けた白葱補助事業説明会を倉吉市、琴浦町、北栄町で開催しました。

白葱栽培は近年の夏場の高温大雨による単収低下に悩まされており、産地全体で白葱栽培の意欲向上に繋がればと説明会を企画しました。県担当者が事業内容を紹介。規模拡大・品質向上に資する機械導入や夏場の高温障害対策、優良農地への改良等の各種支援を説明しました。

9月3日 倉吉西瓜生産部会  
「抑制極実西瓜」初出荷



今年の意気込みを語る岸本部長

倉吉西瓜生産部会は、倉吉市の倉吉西瓜選果場で抑制栽培のブランドスイカ「抑制極実西瓜」の初出荷セレモニーを開きました。生産者、行政、JA関係者ら約40人が初出荷を祝い、地元の子供が元気いっぱいダンスを披露し、会場を盛り上げました。

9月3日 倉吉西瓜生産部会  
「抑制極実西瓜」広田市長に贈呈



産地振興プロジェクトの中川部長と岸本指導部長からスイカを受け取る広田市長

倉吉西瓜生産部会は、倉吉市役所で特産のブランドスイカ「抑制極実西瓜」を広田一恭市長へ贈りました。試食した広田市長は「果肉が柔らかく、甘くておいしい。ぜひ多くの消費者に食べていただきたい」と太鼓判を押しました。

9月4日 北条小3年生  
選果場を見学ブドウ作りに興味津々



箱詰めされているブドウに興味を示す児童ら

北栄町立北条小学校3年生54人は、北栄町のブドウ選果場で特産「シャインマスカット」の選果を見学し、地域農業への理解を深めました。児童は、ブドウが箱詰めされる工程を見学。北条支所がどう生産部の石宝梅市部長らに対し「シャインマスカットが黄緑色なのはなぜか」など、次々に質問しました。

9月6日 倉吉梨生産部  
収穫体験実施で3組参加



梨を収穫する松下さん(右)や取った梨をコンテナに詰める参加者

倉吉梨生産部は、担い手確保に向け、倉吉市で産地体験会を開きました。将来、就農を検討している人や梨に興味がある3組が参加。広田一恭倉吉市長も加わり、中腰になりながら、たわわに実っている「秋甘泉」を収穫し農作業の楽しさと大変さを体験しました。

収穫後は、選果場の見学や生産者との意見交換の時間も設け、倉吉市の就農支援についてもPR。松下大輔さんは「袋掛けや収穫は体験できたが、まだ年間での作業の全体像は見えていないため、ほかの作業も知りたい」と意欲的でした。

9月9日 百年樹のように長生きを  
介護施設「百寿苑」に梨を進呈



百年樹梨を手渡す戸田常務(右)

琴浦梨生産部とJAは、琴浦町の「介護老人福祉施設百寿苑」に樹齢117年の古木の梨「二十世紀」を進呈しました。

古木から取った梨2kg(6玉)2箱のほかに、同部から10kg(24玉)2箱も用意。JAの戸田常務と同部で琴浦梨選果場場長の岩本洋士さんらが施設を訪れ、103歳の利用者へ手渡しました。

栽培を担当した北栄営農センターの川上雅弘課長は「農協職員、生産部員が丹精込めて、今年の暑い夏を乗り越え毎日灌水してきた梨。どうぞ皆さんでお召し上がりください」と話し、戸田常務は「百年樹のように、より長生きしていただきたい」と呼びかけました。

9月9日 オリジナル野菜友の会  
ナンチューうまいトマト収穫  
ふさと納税の返礼品としても提供

特産品の一つ、中玉トマトが収穫最盛期を迎え、生産者は真っ赤に熟れ、直径5cmほどに育ったトマトの収穫に精を出しています。北栄町内の生産者で組織するオリジナル野菜友の会は、食味が良く糖度が高い中玉トマトを栽培し、「ナンチューうまいトマト」という商品名で販売しています。



真っ赤に実ったトマトを収穫する吉見さん

栽培を始めて11年目の同会の吉見忠亮さんは、スイカの後作として20aを栽培。「今年も凄くおいしい中玉トマトに仕上がっている」と話しました。

9/1~10/31 秋の農作業安全運動継続中

明日も笑顔で迎えるために  
学ぼう!正しい安全知識

機械作業の安全対策

ヘルメットの着用  
シートベルトの着用  
危険箇所への迂回  
カーブ区間の徐行

令和7年秋 農作業安全啓発活動推進中!

運動実施期間 令和7年9月1日~10月31日

急がず・焦らず・怠らずで、生産第一よりも安全第一の農作業

鳥取県農作業安全・農機具盗難防止協議会(鳥取県農安協)

県中部地域農作業安全・農機具盗難防止協議会からのお知らせ

9月8日 鳥取県三朝町  
献穀田で抜穂式

宮中に献上する献穀米を収穫する「新嘗祭供御献齋田抜穂式」が、三朝町の吉田定夫さん、満香さん夫妻の水田で執り行われました。  
宮司による祝詞奏上後、奉仕者2人が鎌で黄金色に実った「星空舞」稲穂を丁寧に刈り取り、神前に供えました。吉田夫妻をはじめ、県や町、JA関係者、御刈女（おかりめ）らが出席。  
神事後の収穫感謝祭では、参列者全員で3度稲を刈り取りました。吉田さんは「台風などの自然災害が心配でしたが、間違いなく良い米が出来て一安心している」と話しました。  
刈り取った稲は10月中旬に精米・選別を行い皇居に献上されます。



黄金色に実った稲穂を収穫した吉田夫妻

9月11日 琴浦栗生産部  
栗「ぼろたん」今年は大粒に

琴浦町で、早生栗「ぼろたん」の出荷シーズンが始まりました。  
今年は夏の猛暑や少雨の影響で生理落下が見られたものの、残った栗は4Lサイズ中心と大粒に。琴浦栗生産部では、9月7日から選果を開始し、月末まで県内市場やJA直売所へ出荷しました。  
期間中、河上幸徳部長も10aのほ場で、「ぼろたん」を収穫。落ちていたイガを、手で開きながら拾い集めていました。「ぼろたん」は加熱すると渋皮がポロっと剥ける画期的な栗。河上部長は「みんなが期待して待っている秋の味覚。栗おこわや焼き栗にして楽しんでほしい」と話しました。



選果場で傷や実入りの状態を確認し出荷



イガの中から栗を拾って収穫

9月12日 羽合ぶどう部会  
シャインマスカット 収穫に汗

砂地でブドウ栽培を行う湯梨浜町羽合地区で、「シャインマスカット」の収穫が本格化している。今年は、出荷前に行った査定会では、糖度合格基準の18度を大きく超える19.1度と出来栄は上々。生産者は収穫や出荷作業に精を出しています。  
羽合ぶどう部会の松本憲一副部会長も6aの園地で収穫作業に汗を流し、5000〜6000gに育った房をハサミで収穫し、優しく運搬車の上に乗せていました。  
松本部会長は「羽合ぶどう部会は一人ひとりの面積が小さい分、1房1房手をかけて育てている。甘さを楽しんでほしい」と話しました。



きれいな形のシャインマスカットを収穫する松本部会長

発見！  
地域を  
畜産物語  
つなぐ

Vol.4  
なかもと 中本 さかえ 榮さん(父) すぐる 卓さん (琴浦町)

プロフィール  
就農：1年目(卓さん)  
畜種：和牛繁殖  
頭数：繁殖牛12頭 子牛6頭 3月までに9頭の分娩を予定  
趣味：映画鑑賞 音楽鑑賞



9月は和牛子牛せり市が休市のため、結果の掲載はありません。



みごと、9月20日開催の県共で応援団長賞を受賞されました！その時の率直な感想を教えてください！  
首席を狙っていたので残念な思いもあります。が、県知事夫人のりえさんが気に入ってくださり、初めてできた特別賞「鳥取和牛応援団長賞」に選んでもらえ、光栄です。  
「いらほ」はどんなところが評価されたのでしょうか？  
肩からしっぽの付け根までの体長線がよく、栄養状態も審査の基準に当てはまっています。発育良好な牛だっということが評価されました。血統のかけ合わせによって能力がでるので、巡り合わせがあって良い体形の牛ができたということもあります。

口頃からどんなことに気を付けて飼育されていますか？

朝、餌やり前に、母牛、子牛ともに観察します。ね、残餌量や動きを見えています。夕方の餌やり終了後にも確認します。飼育方法では、粗飼料(自家産の牧草や稲わら)と配合飼料(タンパク質やビタミン)のバランスを上手く合わせて良い具合にもついているように心がけています。

今回は、中部畜産共進会でグランドチャンピオン、皇畜産共進会では鳥取和牛応援団長賞に輝いた「いらほ」号を飼育する中本さんと卓さんの元へ行ってきました。最近では栄さんが高齢になってきたこともあり、主には卓さんが作業をされているとのこと。卓さんをメインにお

今まで一番大変だったことは？  
自然に生まれるときはいいんですけど、難産の分娩ですね。母牛につきっきりでしっかり見ながら対応しますが、状況判断が難しいです。特に初産牛の場合、まだ体ができていないので余計に気を使います。また、破水してから2時間弱以内に出産しないと生存率にかかわるので、時間との勝負でもあります。他にも、人間と同じように帝王切開する場合もあったりとその場での判断が難しいです。  
中本さんが仕事を辞めるうえで大事にしていることはありますか？  
年10回あるセリで、県内外の購買者から「良い牛だ、中本さん家から出た牛は信頼できる」と言ってもらえるようにいい牛を出荷し、まず顔を覚えてもらう。そのためには、出荷する牛をしっかり大きくさせたいです。購買者の好みもあるかと思いますが、牛の発育の数値を表すDGが基準値以上の1.0以上、去勢だったら1.1〜1.3になるように飼育しています。



話もあるし幅が広く、牛は本当に難しいですね。  
卓さんの今後の目標はありますか？  
母牛の頭数がまだまだ少ないので20頭前後まで増やしたいですね。セリにも、毎月1〜2頭でも出せるようにしたいです。セリはどのくらいで値段で売れるかも楽しみですし、他の生産者の牛と並べて見比べられる場でもあるので、競り合えるような質の高い牛を育てて出していきたいと思っています。  
DGの数値を大事にしながら、オスでもメスでも見栄えが大きい牛、発育良好な牛に仕上げ、県内外の購買者さんに顔を覚えてもらい、信頼してもらえる農家さんになりたいです。

父の榮さんから卓さんへ伝えたいことはありますか？  
まだまだ経験が浅いので、いろいろ物事を考え行動してついでに。考えることは経営的な



上本組合長から梨を受け取る大曲代表

たちの喜んでる顔が浮かぶ。しっかり子どもたちに届ける」と話しました。

別日には、同市の子ども食堂「ほっとここ」にも贈呈。翌日、350食分の弁当の一部で使用され、地域住民の昼食としてふるまわれました。

代表の田中昭子さんは「梨を弁当に入れたいと思っていた。季節のものをいただけてありがたい」と笑顔で話しました。

## 9/6.7 学童軟式野球大会 12チームが熱戦

第16回JA鳥取中央杯学童軟式野球大会を三朝町と関金町で開き、三朝・北条野球スポーツ少年団が優勝に輝きました。

今年は12チームが参加し、1日目の予選リーグではブロックごとに各チームが対戦。勝ち上がった4チームが2日目にトーナメント戦で優勝を競いました。

決勝は同少年団と倉吉サンボーイズが対戦し、7対3で同少年団が優勝しました。

開会式で同JAの上本武組合長は「試合ができるのは家族や熱心に指導を行った指導者の助けがあってこそ。感謝の気持ちを忘れずに全力でプレーしてほしい」と話しました。



優勝に輝いた三朝・北条野球スポーツ少年団



当選番号を発表する向井専務、上本組合長、武部常務

ては多くの貯金をしていただき感謝している。冬にも組合員の皆さんに喜んでいただけるようキャンペーンを実施する」と話しました。



いつでも  
そばに

# みんなのJA

## 9/5.6 地域貢献活動 子ども食堂に梨贈呈

地域貢献活動として、倉吉市の子ども食堂「好きな道」へ梨「二十世紀」を贈呈しました。

梨は、昼食会や、月4回開いている無料学習会で勉強後の小学生や中学生にふるまわれました。

梨を受け取った代表の大曲圭子さんは「子ども

## 9/5 映画「遥かな町へ」撮影陣へ 倉吉梨と極実西瓜を差し入れ

倉吉市内などで撮影が行われた、映画「遥かな町へ」の撮影チームへの応援の気持ちを込めて、JA鳥取中央と倉吉市は、「二十世紀梨」と「抑制極実西瓜」を差し入れました。

広田市長と上本組合長が、「皆さんに味わっていただいて元気をつけて撮影を頑張ってください」と述べ、錦織良成監督に1箱ずつを手渡すと、さっそく試食。主人公を演じる及川桃利さんらは「甘く、ジューシーでおいしい!」と舌鼓を打ちました。父親役の滝藤賢一さんは、梨はすでに地元へ送ったと話し、抑制極実西瓜も送りたいと、熱心に上本組合長に相談する場面もありました。



梨とスイカを1箱ずつ差し入れ



甘くておいしいとたちまち笑顔に



直売所でも研修を実施

## 9/1~ 農林中金 新入職員 JA鳥取中央で研修受け入れ

9月1日から2週間、農林中央金庫の新入職員3人の研修を受け入れました。新入職員は、同JAの特産品である梨の収穫や選果といった農業体験のほか、共済推進や農業融資の同行、年金友の会のグラウンド・ゴルフ大会の参加など通じて、JAが展開する総合事業や地域との関わり方について学びました。

研修を受けた、辻野開斗さんは「農協に対する信頼の厚さや人との強いつながりを実感した。また様々な工夫を通じてJAが貯金をお預りしていると知り、JAや農林中金の日々の業務が、農業を支える大切な役割であることがわかった」と話しました。

## 9/11 第28回 JA鳥取中央 三朝支所年金友の会 グラウンド・ゴルフ大会

場所:三朝町ふるさと健康村  
人数:66人

【団体の部】			【個人の部】		
優勝	三徳桜チーム	151打	優勝	津村公憲	31打
準優勝	レッツゴー!ファイト!チーム	151打	準優勝	入澤真二郎	35打
3位	大瀬Aチーム	154打	3位	山本鈴江	36打



優勝した三徳桜チーム



左から入澤さん、津村さん、山本さん



ニンニクと一味唐辛子を  
入れて食欲そそる1品に

# ゴボウと キノコのきんぴら

## 材料(4人分)

ゴボウ……………1本 砂糖……………小さじ1  
好みのキノコ……………150g 塩……………1つまみ  
(シメジ、マイタケなど) しょうゆ……………小さじ1  
ニンニク(みじん切り)…1/2片 オリーブ油……………大さじ1/2  
酒……………大さじ1 一味唐辛子……………適宜

## 作り方

- 1 ゴボウは流水で泥を落とし、斜め薄切りにしてから千切りにし、水にサツとさらして水気を切っておく。シメジは石突きを落とし、マイタケはばらしておく。
- 2 フライパンにオリーブ油を引き、ニンニクを入れて中火にかける。香りが出たら①と酒、砂糖、塩を入れて混ぜ、ふたをして弱火で4分加熱する。
- 3 しょうゆを入れて水分を飛ばしたら出来上がり。お好みで一味唐辛子を振っていただく。



## ポイント

キノコのうま味を出して風味豊かなゴボウに吸わせることで、うま味を逃さず楽しめます。ちなみに韓国にもウオンチョリムというきんぴらごぼうがあります。

## アレンジ

- 細かく刻んで塩ざけと一緒にご飯に混ぜる
- 牛肉やキュウリなどと一緒に太巻きにする



この日は25袋出荷しました

収穫は、有機肥料を中心に追肥も行います。朝6時から9時までの作業で、僕と妻、おばちゃん、3人で作業をし、1日の収穫量は平均50〜60kgにピーク時には100kgにもなります。次から次へと実がなるため収穫は楽しいです。

プレスとスック、2つの品種を育てているのですが、どちらもパリッとした食感と濃厚な味が自慢です。特に、きゅうりの表面にあるチクチクした部分が、新鮮さの証しとして僕は好きですね。収穫量が多い分、ツルもこまめに切るなど、手入れには細心の注意を払っています。一番のおす



倉吉市八屋150-1 TEL/47-4197 営業時間/9:00~17:30

# 15年目の栽培！記録的な暑さを乗り越えたきゅうり

大原トマトの後作としてきゅうりを栽培して、今年で15年目になります。8月に定植した今年度は、記録的な暑さにも負けず、きゅうりは順調に育ちました。9月上旬から始まった収穫は、12月上旬まで続きます。最後の小さなきゅうりまで丁寧に収穫をし出荷します。

栽培は、有機肥料を中心に追肥も行います。朝6時から9時までの作業で、僕と妻、おばちゃん、3人で作業をし、1日の収穫量は平均50〜60kgにピーク時には100kgにもなります。次から次へと実がなるため収穫は楽しいです。



収穫にはハサミを使います



僕が栽培するきゅうりは全て美味しいです

すめの食べ方は、なんといつても丸かじりです。塩などをつけずに、素材本来の味をぜひ楽しんでみてください。

きゅうりの他にも玉ねぎの苗や水菜も育てています。特に玉ねぎの苗は直売所から「ほしい」と声がかかるほど人気があるんですよ(笑)。苗は10月25日前後に出荷します。

倉吉市 柴田 行紘さん

## 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

動物と話せる能力を得たら、  
最初にどの動物と何を話したい？

を教えてください。

我が家のコザク  
ラインコです。その  
インコと食べたい  
餌はどんなものが  
良いか聞いて  
みたいです。  
(ジャンプさん)

愛犬と話したいです。  
居心地いいか  
聞きたいです。  
(たろやんさん)

熊です。なぜ人の  
いる街に出てきて  
食べ物をとったり  
人を襲うのかを  
聞きたいです。  
(ルウちゃんさん)

猫とお話しながら  
ラウオーキングし  
たいです！  
(らんちままさん)

もうなくなった  
タイプードル。感情  
が顔に出てたけ  
ど言いたい事聞  
きたかったなあ〜。  
(よちこさん)

飼育しているメダ  
カと話したい。玄  
関に水槽を置いて  
いるので、挨拶  
など交わしたら  
楽しいだろうな  
と思います。  
(サラダさん)

もうなくなった  
タイプードル。感情  
が顔に出てたけ  
ど言いたい事聞  
きたかったなあ〜。  
(よちこさん)

自室の外の電線に  
何時も止まる鳥が  
居る御先祖では？  
と思い話してみ  
たいです。(牛さん)

【次号のお題】  
「秋の夜長、  
何して過ごす？」  
たくさんのお便り  
をお待ちしております。

# 秋の野菜と新米 ぞくぞく入荷

お買い物は、ぜひ直売所で



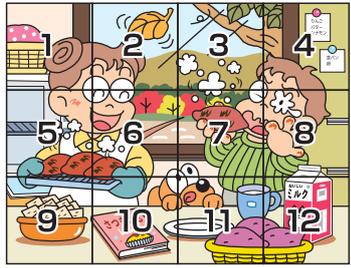


# まちがいさがし

今月のプレゼントは  
「ねばりっこ」



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



10月号の答え  
1・2・7・10・12

## 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「秋の夜長、何して過ごす?」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/11月7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「トリームちゅうおう」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  
9,900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



今回は、柿「輝太郎」の写真を表紙にしました。10月は輝太郎のシーズン真っただ中! 今年は、大玉で高糖度と嬉しい出来。ですが選果風景を見てみると、とまもきれいなのに一か所だけ夜蛾などの虫にかまれ黒い点になっている柿もあり、こままで大きく育ったのに規格外になってもらいたくないと感じました。

今月号は、「収穫の秋」ということで梨にぶどう、中玉トマトに栗に米と、たくさんの収穫取材に行きました。中部はおいしいものが多くて嬉しいです。10月も抑制メロンやブロッコリーの取材を予定し、日本農業新聞に記事を掲載しています。日本農業新聞に取材してほしいことがありましたら、ぜひ広報課まで連絡をください!

広報課