



特集 ^{おい}美味しまね認証って、なに？

(関連記事:2~5ページ)

ガンバレ！しまねの農業人

最近見かける

特集

おいしい 美味しまね認証

って、なに？

近頃、目にするようになった「美味しまね認証」ってなんだろう？
今回は島根県独自のGAP認証制度の仕組みと、それを活用した
農業経営のメリットをご紹介します！

美味しまね認証とはズバリ！



島根県独自のGAPギャップ（農業生産工程管理）認証制度です！

島根県内で生産される農林水産物の「高い安全性」と「品質」の確保を目的に平成21年度に制度が創設されました。
美味しまね認証では食の安全、環境保全、作業者の安全などに配慮し、持続的な農林水産業を実践するために、農林水産物ごとに認証基準を設けています。この基準をクリアし、認証を受けた産品のみが、認証マークを表示できます。

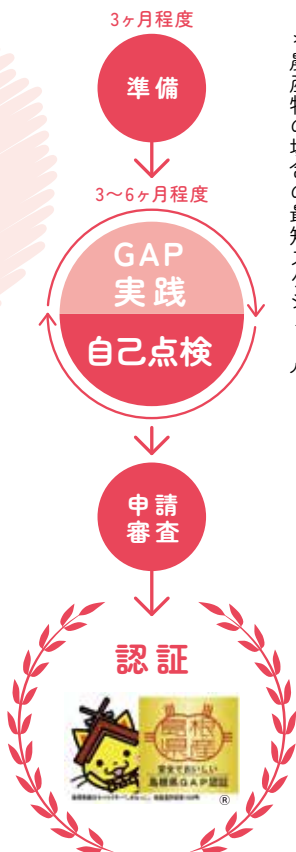


認証商品は
信頼できるから
安心して販売できるわ

安心・安全

美味しまねを取得するまでの流れ

*農産物の場合の最短スケジュール



農林水産省は今後2030年までにほぼ全ての産地で国際水準GAPが実施されるよう推進しているんだって！



●申請者1名につき1名以上の農業普及員が担当となり、取得までの個別スケジュールを作成し、申請までの支援を行います。

(取材協力: 島根県産地支援課)

01

最大のメリットは
様々な経営改善の効果が
得られることです！

売上UP! /



販売

- 売上げが伸びた
- 販路が拡大した
- 販売単価が上がった

品質よし! /



品質

- 単収が向上した
- 品質が向上した
- クレームが減少した

¥



コスト

- 資材の不良在庫が減少した
- 生産コストが削減した
- 商品の欠品や在庫が減少した

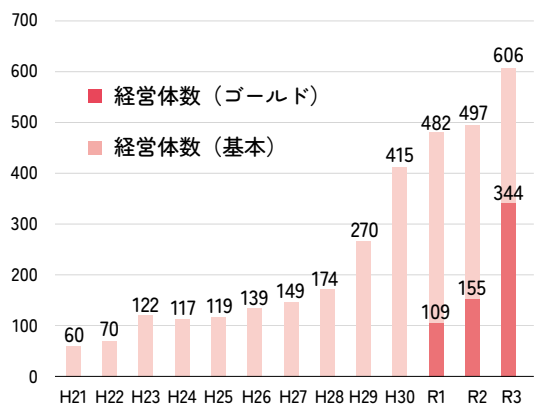
作業

- 作業時間が短縮した
- 作業遅延が減少した

(平成30年 美味しまね認証アンケートより)

● 美味しまね認証経営体数の推移

(データ提供先: 島根県農林水産部産地支援課)




令和4年3月末時点で606経営体(実数)のうち
美味しまねゴールドは344経営体
令和5年度末までに美味しまねゴールドへ一本化

県外の流通販売業者とのマッチングの後押し、
学校給食における利用拡大などの取り組みを通
して販路拡大を重点的・優先的に支援します！

取得後の販路拡大を積極的に
支援します！

02

取得に際しての
経費や費用が
かかりません！

美味しまね認証を取
得すると経営改善や販
路拡大にもつながって
メリットがたくさん！
取得のためのサポー
ト体制もしっかりして
るから安心だね！

★多くの担い手に流通業界から
求められるGAPの取り組み
をすすめることもに、経営改
善につなげてほしいから！

★これからの島根県農業を担う
新規就農者には、就農当初か
らGAPに取り組み、持続可
能な農業経営を行ってもらい
たいから！

島根県が
美味しまね認証を
推進する理由



美味しまね認証に関する相談窓口
島根県農林水産部 産地支援課
〒690-8501 島根県松江市殿町1番地
TEL: 0852-22-6011 FAX: 0852-22-6036
Email: oishimane@pref.shimane.lg.jp



美味しまね認証
ホームページ



を取得しました！

美味しまね認証の仕組みやメリットについてはわかったけど認証取得者にはどんな方がいて、どんな認証産品があるんだろう？

飯南町

農業基盤を作って 地域活性化へ

Y・f a r m
代表 井上 頼重さん(51)
優 さん(37)



美味しい食べ方はコレ！

パプリカは素揚げしてポン酢につけて食べるのがおすすめです！
トマトはニンニクと炒めてトマトパスタにしたり、ぶつ切りにしたトマトにチーズをかけてレンジでチンするのもおいしいですよ。

買える場所はココ！

地元の産直市コーナーや松江にあるパン屋「Bakeshop Konjoneko」でも取り扱っています！



Y・f a r mのInstagramはこちら！

規模：パプリカ、トマト等野菜 17.5 ㍎

2019年に大阪府から妻の優さんと飯南町へイターンしたY・f a r m代表の井上さん。2年間の研修をした後、就農と同時に認証取得を目指し、今年の1月にパプリカとトマトで「美味しまねゴールド認証」を取得しました。

「楽しんで仕事をする事をモットーに日々の作業に取り組みんでいます。農業を通じて飯南町の魅力を伝えていけたらうれしいです」と井上さんは笑顔で話します。

土壌栽培
を行っている井上

さんは「良質な土作りが味の決め手です」と話し、質の高い野菜作りに日々、勉強を重ねています。



松江市

地域の特性を活かした栽培

農事組合法人ビスケット
代表理事 勝田 健太郎さん(43)



買える場所はココ！

米はネット販売、小売店など、ミニトマト、キャベツは産直で買うことができます！

規模：水稲1,228㍎、キャベツ100㍎、ミニトマト1.8㍎

2020年に農事組合法人ビスケットの代表理事に就任した勝田さんは、同年にキャベツとミニトマト、翌年には米での「美味しまねゴールド認証」を取得しました。

同法人では山から湧き出るきれいな水を使うなど中山間地域の特性を活かした栽培に取り組んでおり、最低限の農薬の使用を心がけています。

勝田さんは「生産者の顔写真を袋に添付し、GAPへの取り組みをアピールすることで、安心して購入してもらえよう工夫しています」と話しています。



今後はいろんな作物の栽培にチャレンジしてみたいですね。



私たち /

おい 美味しまね認証

邑南町

安全・安心な卵づくりのために

有限会社 山本産業
代表取締役 山本 廣達さん(68)



約3万3千羽の親鶏を飼育する山本産業では「石見のたまご」を生産しています。より高品質な商品作りを目指して2009年に美味しまね認証、今年1月には「美味しまねゴールド認証」を取得しました。

認証を取得するにあたり、衛生管理や飼養管理など、全て今まで以上に高度なやり方に変える必要があり労力を費やしました。

「各種マニュアルの作成が大変でしたが、安全・安心な卵づくりをするためには当たり前にできなくてはならない項目ばかりです」と山本さん。社員とも定期的に会議を開催し、各種マニュアルの徹底を共通認識するようになっています。

「これからも安全・安心な卵を消費者に供給できるよう、努力していきたいです」と意気込みを話します。



木酢液粉末・海藻を飼料に加えることで、粘りとコクのある卵になります。

買える場所はココ！

町内のスーパーなどで買うことができ、学校給食にも使われています！

規模：親鶏3万3千羽

益田市

美味しまね認証で意識改革

株式会社 LOCAL RICH 3 in
代表取締役 竹内 直実さん(47)



2020年に設立した株式会社 LOCAL RICH 3 in では、テラウエア、シャインマスカットなど6種類のブドウや、タラの芽を栽培しています。

同法人は家族経営から会社経営に移行した時、事業を行う上で美味しまね認証の必要性があると考えました。昨年春から作業場の改修や農薬保管庫、整理用の棚の設置など認証取得に向けて準備を進め、今年6月に「美味しまねゴールド認証」を取得しました。

「書類作りなどは大変でしたが、整理整頓し、物を置く場所の明確化でみんなの作業効率がよくくなりました。また、熱中症や体調管理、安全確認を意識するようになり、確認不足による事故が起ころなくなりました」と竹内さん。

「多くの方にご褒美として、おいしいブドウを食べて、日々の疲れを癒してほしいです」と竹内さんは笑顔で話します。



美味しい食べ方はコレ！

ピザの上に半分に切ったブドウを乗せて焼いて食べると、凝縮された甘みとチーズの塩気と合わせるとおいしいですよ！

規模：ブドウ172㍓、タラの芽50㍓

品種改良し新しいぶどうを作ることが夢です。



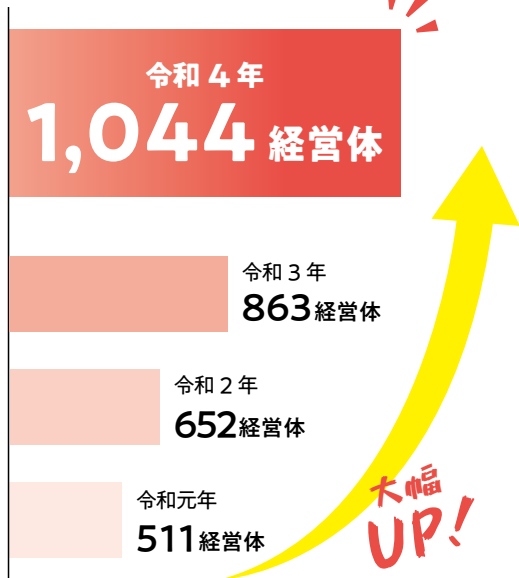
収入保険

「まさかの被害」も安心！

収入減をしつかりサポート

令和元年からスタートした「収入保険」も今年で4年目を迎え、島根県でも加入者数が大幅に増加しています。(下図参照)

契約年度ごとの経営体数



現在、令和5年からの
**加入申込み
受付中!**

最寄りのNOSAIへ
お問合せください。

収入保険は、保険期間中に生産・販売する農産物の販売収入を対象とし、まさかの被害（自然災害・価格低下・病気やけが・盗難・取引先の倒産・コロナなどによる販売収入減など）を補償します。加入者には**つなぎ融資**もあります。

つなぎ融資とは？

保険金等の受取が見込まれる場合、保険期間中に貸付利息なしで、融資を受けられる制度です。

県内のつなぎ融資利用状況

件数………**12件**
貸付金額………**2,624万円**

(令和3年)

おうちで申し込み!

インターネットで

申請ができます!

インターネットで収入保険の加入申請等ができる「農林水産省共通申請サービス(通称:eMAFF^{イーマップ})」が利用できます。ご不明なことがあれば、最寄りのNOSAIへご相談ください。



受賞

おめでとうございます!

令和4年度
農業経営収入
保険事業表彰

山根 善治さん

(JAしまね斐川地区本部
常務理事本部長)

集落営農を対象とした説明会を行い、JAしまねさんとの合同個別訪問で、法人を中心に、新規加入者推進に貢献していただきました。ありがとうございました。



園芸施設 共 済

備えて
安心!

加入者の 声



大田市温泉津町

奥田 康延さん(73)

ビニールハウス5棟で、夏季にはメロン、冬季にはレタスを栽培しています。
ハウス栽培で最も恐ろしいと思うのは、台風や豪雪などの自然災害です。ハウスに守られているはずのメロンやレタスが、ハウスごと潰れるようなことがあっては、意味がありません。
災害が予想される際は、対策をとるようにしていますが、どうしても避けられない自然の驚異に備え、園芸施設共済に加入しているのて心強いです。

備えは大丈夫!?



台風に 要“注意”



今年も相次いで台風が発生しています。おまけに近年の台風は、直角に曲がったり、円を描くなど動きも不規則です。
台風がいつやってくるにしても安心できるよう、園芸施設共済への加入をおすすめします。

付保割合追加特約で補償を充実!

ご加入時に、補償割合(付保割合)を選択していただきます。補償割合は共済価額の80%が上限となりますが、付保割合追加特約を選択すると、補償割合を90%または100%まで引き上げることができます。

こんな被害も
特約で安心!



令和3年8月9日の台風9号で被害を受けたビニールハウス(出雲市)

小損害不てん補1万円特約で 小さな被害でも共済金が受け取れる!

ご加入時に、小損害不てん補金額(共済金の支払対象としない金額)を棟ごとに選択していただけます。通常は、損害額が3万円(または共済価額の5%)を超えないと補償できませんが、小損害不てん補1万円特約を選択することで、1万円を超える損害額から共済金を受け取ることができます。

★その他にも集団で加入されると掛金の割引が受けられるなど、さまざまなプランがございます。加入をご検討の方は、NOSAーまでお気軽にお問合せください。

お待ちして
おります!





家畜共済の

たいきかん

待期間とは...

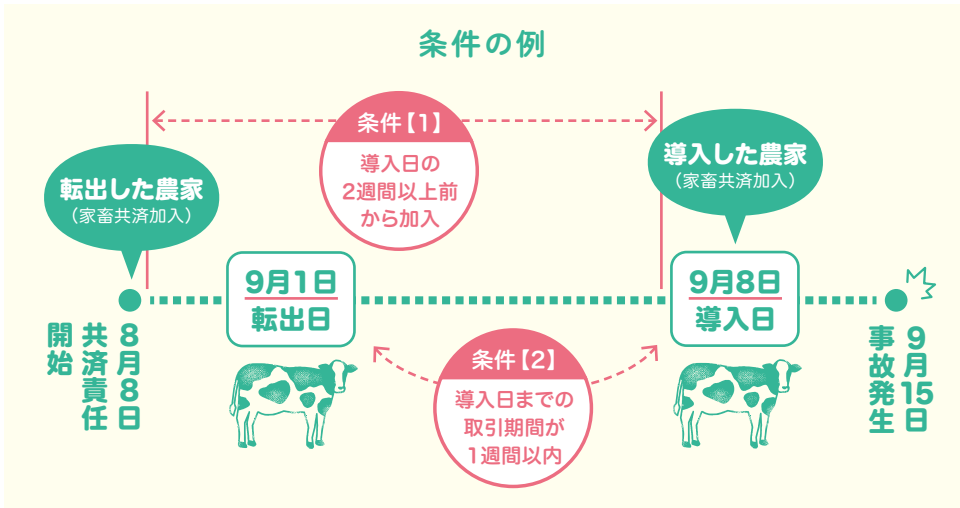


待期間について

導入から2週間以内(待期間)の事故については原則、共済金のお支払いができません。ただし次の2点の条件を全て満たしている場合は待期間の事故でも共済金のお支払いができます。

条件

- 【1】 導入した牛について、以前に飼養していた農家(転出した農家)が導入日の2週間以上前から家畜共済に加入していること。(「死亡廃用共済」、「疾病傷害共済」のどちらでも可)
- 【2】 転出日から導入日までの期間(取引期間)が1週間以内であること。



家畜臨床技術センターではこんなことをしています!

当センターは出雲家畜診療所に併設した検査施設です。普段は獣医師1名、検査技師1名の計2名で対応しています。

獣医師が現場で診療中に気になった牛の検体(血液や糞便、乳汁など)を採取し、当センターに持ち込みます。各診療所でも検査はできますが、より詳細に調べたい場合はこちらで検査を行っています。

また、「最近病気になる牛が増えた」「なかなか受胎しない」といった相談を受けた場合には、牛の健康診断(代謝プロファイルテスト)を行います。一つの農場で一度に30〜40頭を採血し検査を行うことで、血液のちょっとした変化からその農場の改善点が見えてくる場合があります。牛の場合、飼養管理方法や餌の内容などが大きく影響するのでこちらも併せて診断しています。

血液検査のほかにも、子牛の下痢の原因となる寄生虫の検査や、乳房炎の原因菌の検査なども日々行っています。

原因を特定し、根拠に基づいて治療できることは牛にとって、農家さんにとっても、そして獣医師にとってもプラスになります。検査を通じて皆様のお役に立てたらと思っています。



職員採用のお知らせ



NOSAI島根で一緒に働きませんか？

◆ 令和5年度 職員募集要領

1. 募集職種 一般事務
2. 採用予定人数 若干名
3. 受験資格 平成4年4月2日から平成17年4月1日までに生まれた者で、令和5年3月31日までに大学、短期大学、専門学校、高等学校を卒業または卒業見込みの者
4. 提出書類 履歴書、卒業証明書（卒業見込証明書）、成績証明書
5. 提出期限 **令和4年11月22日（火）必着**
持参又は郵送（郵送方法は指定しませんが「書留郵便」等の方法が確実です。郵送に関する事故についての責任は負いません）
6. 試験の日程及び試験内容
(1) 第一次試験
①試験日 **令和4年12月4日（日）午前9時30分**
②試験内容 筆記試験（一般教養、小論文、適性検査）
③試験会場 島根県農業共済組合 本所（出雲市渡橋町748-1）
(2) 第二次試験 面接（一次試験合格者に通知します）
7. 勤務条件
(1) 給与等 当組合職員給与規則による
(2) 勤務地 島根県内（本所、各支所、各事務所）
(3) 勤務時間 午前8時30分～午後5時15分
(4) 休日 日曜日、土曜日、国民の祝日、年末年始
(5) 休暇 年次有給休暇、特別有給休暇（当組合職員就業規則による）

◆ 令和5年度 獣医師募集

1. 募集職種 獣医師
2. 採用予定人数 3名
3. 受験資格
・獣医師免許取得者もしくは採用時に獣医師免許を取得している者、普通自動車第一種運転免許（A T 限定可）
・年齢 35歳程度まで
4. 提出書類 履歴書、推薦状（既卒業者は除く）、成績証明書（獣医師免許取得者は除く）、卒業証明書または卒業見込証明書（獣医師免許取得者は除く）、獣医師免許証の写し（獣医師免許取得者のみ）、健康診断書
5. 提出期限及び試験 随時（個別に対応します）

獣医師は随時募集しています。

※採用について、詳細はホームページをご覧ください。 <http://www.nosai-shimane.jp/>

お問い合わせ先
書類提出先

島根県農業共済組合 総務課または家畜課

〒693-0004 島根県出雲市渡橋町748-1 Tel : (0853) 22-1478

※島根県農業共済組合個人情報保護方針に基づき、利用目的（職員採用試験）以外に個人情報を使用することはありません。
なお、提出された書類は返却いたしません。



しまねの農業人

Vol. 20

持続可能な農業で、こだわりの米づくり

「先祖伝来の農地を守り、未来をつくることを理念に、持続可能な農業でこだわりの米づくりに取り組んでいます」と熱く語るのは、農事組合法人横尾衛門代表理事の谷本さん。

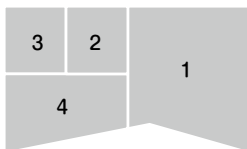
同法人は2005年に設立され、組合員数は43人、従業員数は15人で女性も活躍しています。

現在は20畝の農地で水稻を中心にミニトマト、ニンニク、大豆などを栽培し、遊休地では繁殖和牛の放牧もしています。

栽培した野菜を使用して、にんにく醤油、焼き肉のたれ、漬け物、乾燥野菜などの加工食品を製造し、販売にも力を入れています。製造に携わるのは地元の女性で、みんなで楽しみながら、一つ一つ手作業で作っています。これらは、地元のスーパーや同法人のホームページから購入できるほか、益田市のふるさと納税の

みんなで協力、地元の未来を守ります！

益田市農事組合法人横尾衛門代表理事 谷本大輔さん（44）



- 1 三代目代表理事の谷本さん。
- 2 【焼き肉のたれ】 同法人で栽培したニンニクを使用しています。濃厚な香りで箸が進みます。
- 3 【漬物】 懐かしの味のたくわんや梅干し、奈良漬けなどの漬物は白ご飯との相性抜群です。
- 4 益田市上黒谷町。中・横尾集落。名称の由来は鎌倉時代に当地を拓いた田中横尾衛門源宗定にあやかったものです。

お問い合わせ
 益田市上黒谷町292-1
 TEL 050-3577-5944・(0856)29-0809 FAX 050-3488-5230
<https://yokoemon.com>

返礼品で『お米・加工品セット』を出品しており、好評を得ています。

谷本さんは「米価の下落や人数的に厳しいこともありませんが、理念や地域を守り続けられるよう頑張りたいです」と今後の意気込みを話しています。

作：柏屋ココ



サステナブルファッションって何？ おしゃれでも「エシカル消費」

いつの頃からか、大量消費・大量廃棄の安価な衣料品の生産流通が拡がり、アパレル(衣料品)業界は、環境への負荷の高い産業となっています。

「エシカル消費」とはより良い社会に向けた、人や社会、環境などに配慮した消費行動のことです。(島根県消費とくらしの安全室ホームページ)



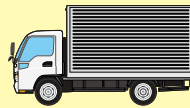
例えば

世界全体で

埋め立てや焼却
処分される衣服

生産時に使用
する水の量

衣服から海に放出
されるマイクロ・
プラスチック



トラック1台分/秒

930億m³/年 50万トン/年

生活用水
500万人分

ペットボトル
500億本分

「エシカル消費」の考え方は、衣料品などファッションにも必要です。

例えば

買う

- ・本当に必要か考える
- ・長く着ることができるものを買う
- ・処分する時のことを考える

使う

- ・家族や友人で着回す(おさがり)
- ・お直しやリペアで長く着る

捨てる

- ・バザーやフリーマーケットを利用する
- ・寄付する
- ・資源回収を利用する



衣服の生産から廃棄に至るプロセスについて、持続可能であることを目指し、地球環境や人・社会に配慮した「サステナブルファッション」に取り組んでみませんか？

ご相談は **消費者
ホットライン**

局番 **188**
なしの (泣き寝入りはイヤヤ)

最寄りの消費生活センター等につながります。
相談は無料ですが、通話料金が掛かります。

島根県消費者センターです！

当センターは、よりよい消費生活のために、様々な情報を発信しています。

島根県消費者センターでは現在来所による相談は事前予約制です。まずはお電話ください。

ご相談は電話・来所・メールにて

島根県消費者センター

検索

おかしいな、困ったな
と思ったら、一人で悩
まず相談しましょう。

島根県消費者センター
マスコットキャラクター
だまされないゾウくん



多肉植物の
ちょこっと、
アドバイス



秋は成長期

夏の暑さが一段落して、朝晩涼しくなってくると植物も少しずつ元気を取り戻してきます。

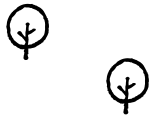
これからの季節は苗も良く育ち、殖やす作業も適期になります。徒長させず綺麗に発色させるためによく陽に当てて風通しの良い場所です。

出雲市美談町

飯塚農園代表 飯塚広光

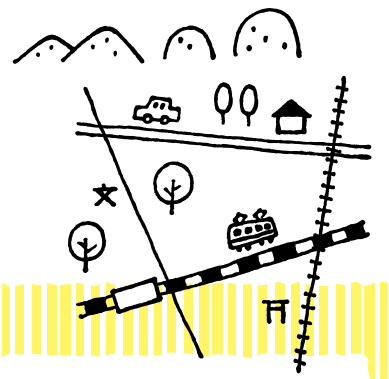
https://puu-san.jp

☎000-1888-0000



ピックアップ!

しまね情報便



おだやかなおやつ時間

出雲市今市町 おやつと珈琲 TSUI



店長の曾田達也さん(右)、妻の真琴さん(左)

その他にも、地元の果物をふんだんに使用したロールケーキや焼き菓子など、種類豊富な菓子が店内を彩ります。
広島・島根で12年の経験を積んできた店長の曾田達也さん(36)は、「地域の方との繋がりを大切にしながら、夫婦ふたりで長く続けていきたいですね」と笑顔で話します。

昨年11月、古くから栄える今市地区の商店街の一角に「おやつと珈琲 TSUI」はオープンしました。
お店の名前は、おやつと珈琲を「対」として一緒に楽しんで欲しいという気持ちが込められています。
おすすめの商品はバタークリームケーキ「ブルー」で、TSUIオリジナルブレンドコーヒーとの相性は抜群です。



店内に並ぶ焼き菓子

ブルーと店内で淹れるブレンドコーヒー



おやつと珈琲 TSUI
出雲市今市町1544
営業時間/9:30~18:00
(ラストオーダー17:00)
☎(0853)27-9721
定休日/木曜日、日曜日、祝日(不定休)

ツワノポンポーンで農家に元気を取り戻す

津和野町 千舎ノ木農園

津和野町にある千舎ノ木農園では、地域のブランド米である「西いわみヘルシー元氣米」を使ったポン菓子「ツワノポンポーン」を作り、5月から道の駅などで販売しています。さまざまな味があり、甘すぎず後味があっさりしておいしいと好評を得ています。

大人には懐かしさ、こどもには物珍しさをテーマにうすしお味やニッケ(シナモン)味、しょうが味、ゆずポン酢味などさまざまな味のポン菓子を開発。その経緯には、昨今の全国的な米の需要減少や米価下落などによる離農が続いていることが関係しています。

同農園の経営者である青木登志男さん(73)は「田をやめれば獣害が増えることで耕作放棄地が増え、農地の維持が難しくなり、農村の崩壊につながります。そこで少しでも米の消費拡

大につながり、農家の力になればたらと思いつき、ポン菓子作りを始めました」と話しています。今後米の消費拡大の手助けとなるよう商品開発に取り組みます。



ツワノポンポーン
各商品税込388円
今後も新しい味や
グラノーラを製作予定



千舎ノ木
鹿足郡津和野町津和野町
駅前通りイ140
☎(0856)72-1455
営業時間/10:00~18:00
定休日/火曜日、水曜日

「今後はふるさと納税の返礼品などにできれば」と話す青木さん

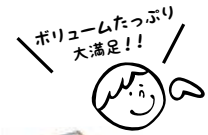


Pick Up! Local News



波子さん 勝也さん 長岡さん

「島を盛り上げたい!」との想いから、今年4月に長岡明美さん(38)と堂下さんの母・波子さん(69)の3人で「小料理屋どんどん」をオープンしました。「夜開いている飲食店がほかにないため、ニーズがあると思っていました。が、予想以上の賑わいにうれしい悲鳴です。ね、ただ、店内は12席のため、ご来



店舗は海のすぐそば
小料理屋どんどん
隠岐郡知夫村578-19
営業時間/11:30~14:00, 17:30~21:00
☎(08514)2-2174
定休日/火曜日、水曜日



食べ応え抜群! カツフライ定食



新鮮なアジの刺身定食

「おすすめは隠岐産の新鮮な魚介です!」と話すのは大将の堂下勝也さん(46)。家畜授精卵移植の資格を持つ堂下さんは、和牛の繁殖経営を行いながら、自らもお店に立ち、畜産と飲食店の二刀流にチャレンジしています。「島を盛り上げたい!」との想いから、今年4月に長岡明美さん(38)と堂下さんの母・波子さん(69)の3人で「小料理屋どんどん」をオープンしました。「夜開いている飲食店がほかにないため、ニーズがあると思っていました。が、予想以上の賑わいにうれしい悲鳴です。ね、ただ、店内は12席のため、ご来店前に電話予約をいただくとありがたいです」と堂下さん。海産物は知夫を中心に隠岐産の旬なものを使用しており、メニューは仕入れの状況によって変わります。日替わりのおすすめメニューも用意してあるため、旬の海の幸を堪能しに訪れてみてはいかがでしょうか。

畜産と飲食の二刀流!

知夫村 小料理屋どんどん



おすすめメニューや営業情報を発信しています
インスタもやってます!

母子で営む古民家カフェ

浜田市 うどんカフェ・古布ギャラリー

善長庵 ぜんちょうあん

自宅をそのまま店舗として使っている「うどんカフェ・古布ギャラリー」善長庵。松垣陽子さん(50)と母の裕子さん(75)の親子二人三脚で営んでいます。食へ歩きする程のうどん好きが高じた結果、2019年にお店を開きました。長年有福温泉で旅館を営んでいたノウハウを活かしながら店を経営しています。地元の方はもちろん、有福温泉へ来る県外の方も来店されます。善長庵の手打ちうどんは加水率が高く、ぷるっとした食感が特徴です。「肉うどんなどの定番の品や、釜玉うどんも人気です」と陽子さん。メニューにある稲荷寿司や甘味には自家製のお米や果物も使用されています。また、同店では自宅で作った古いの古い着物や



人気の肉うどんと稲荷寿司



善長庵
浜田市下有福町440
営業時間/うどん 11:30~14:30
カフェ 14:00~16:00
☎(0855)28-2800
定休日/月曜日

「ぜひ立ち寄ってみてください」と松垣陽子さん(右)と母の裕子さん(左)

大田市
しらいし しんや
白石 進也さん



趣味で友達の輪

和牛飼育の仕事と趣味の陶芸、粘土細工、短歌などバランスをとりながら楽しんでいきます。

陶芸は教室に通っており、毎年、次年の干支の置物を50〜60個作っています。欲しいと言った皆さんに差し上げており、干支全部を集めたいと毎年楽しみにしていただいています。

短歌は農業共済新聞に投稿して掲載されたり、粘土細工は地区の老人会で教えています。

趣味のおかげで交友関係が広がりました。これからはボケ防止のためにも続けていきたいですね。

組合員さ〜ん
ひとこと
くださ〜い!



つながりを
大切に

水稲栽培のほか、繁殖牛を22頭飼育しています。他の地域と比べる牧草などが手に入りやすい場所です。

また、2019年より演歌歌手としても活動しています。ディナーショーの前座にも呼ばれることがあり、充実した日々を過ごしています。現在は、今年の4月に発表した新曲も含め3枚のCDを出しています。

今後も地域との関わりを大切にしながら、中山間地域を有効活用し、できる限り農業と演歌歌手の活動を続けていきたいですね。

安来市
ふるさわ すみお
古沢 純夫さん
妻・知江子さん(左)



ぶらり
しまね
島根 散歩
さんぽ



「東三瓶フラワーバレー」

飯石郡飯南町志津見

中国自動車道 三次ICから車で70分
国道54号／飯石広域農道／県道／国道184号
飯南町まちづくり推進課／☎(0854)762864

畑一面に広がるピンクや白のコスモスを鑑賞しに、お出かけしてみたいかがでしょうか。



ピンクと白のコスモスが畑一面に広がります。

〒690-3313 飯石郡飯南町志津見
時期／5月下旬〜6月中旬(ポピー)
9月下旬〜10月中旬(コスモス)



5月下旬〜6月中旬にはポピーが見ごろを迎えます。



▼掛金は口座振替で

コンピュータリソース（法令順守）の徹底を図るため、共済掛金等を口座振替で納入していただくようお願いしています。手続きには、所定の口座振替依頼書の提出をお願いします。

▼家畜の異動報告について

家畜の導入・譲渡や子牛が生まれたときは、異動の報告をお願いします。（家畜を預ける際にも同様）

連絡がない場合、共済金の一部または全額が免責される場合があります。

▼変更や事故の報告はお早めに

ハウスの被覆期間の変更や事故、建物の物件および農機具の機種変更や事故があった場合は、お近くのNOSA Iまでお早めにご連絡ください。

見本紙を無料でお届けします



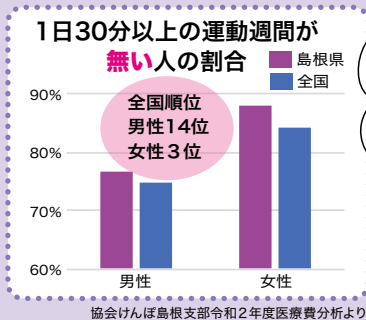
営農や暮らしに役立つ情報が満載
農業共済新聞を購読しませんか。

見本紙無料キャンペーン

農業共済新聞は農業の専門紙として農業情勢、最新技術や日常に役立つネタなど満載です。

- ◎発行日 / 毎週水曜日（月4回）
- ◎購読料 / 年極 5,520円
- ◎申込み / 購読を希望される方は、NOSA Iまでご連絡ください。

島根県民の運動習慣を全国と比べてみると？



島根県民は、全国と比べて、運動習慣がある人の割合が少ないみたい



「いきいきチャレンジウォーク2022」を開催します！

そこで!!! 昨年ご好評いただいた「いきいきチャレンジウォーク」を今年も開催することを決定いたしました！

今年は松江・出雲・浜田・益田を会場に計6コースを設置し、スマートフォンのGPSを活用したスタンプラリー形式のイベントとなっております。お好きな時間、お好きなペースでご参加できます。この機会にコロナ禍でも気軽に行える運動習慣として「ウォーキング」を始めてみませんか？皆様のご参加をお待ちしております！

開催日 9月17日(土)～10月16日(日)

特設サイトをCheck!



応募方法

| | | | |
|---------------|-------------|-------------------|----|
| 宛先面 | 693-0004 | 通信面 | 答え |
| | NOSA I 島根 | | 住所 |
| 「NOSA I クイズ」係 | 出雲市渡橋町748-1 | 氏名 | 年齢 |
| | | 電話番号 | |
| | | NOSA Iや広報紙への意見や感想 | |

ハガキに答えと住所、氏名、年齢、電話番号、NOSA Iや広報紙への意見や感想などを書いてご応募ください。（下記のFax、Eメールでも可）。

正解者の中から、抽選で20名の方に2,000円分の図書カードを進呈いたします。

応募締切: 令和4年10月31日(当日消印有効)

Fax (0853) 21-1619
Eメール shimane@nosai-shimane.jp



- * 鳥獣被害対策の記事を参考に対策を練り頑張っています。(安来市 男性)
- * 「どじょう米」は初めて聞きました。どんなお米が食べてみたいし、将来に期待をしています。(益田市 女性)
- * 「多肉植物のちょこっとアドバイス」楽しく、うれしく読みました。私も育てているからです。参考になりました。(出雲市 女性)
- * 夏はやはり滝の流れに癒されます。島根散歩は私みたいにカーナビがないものには助かります。ぜひ散策してみたいと思います。(松江市 女性)
- * きゅうりの梅おかか和え、梅のサッパリとおかかのダシできゅうりがいくらでも食べられます。夏にピッタリですね。(出雲市 女性)



美味しなね認証とは島根県独自の何の認証制度でしょうか？

答え. ○○○

お問い合わせ・ご相談は
最寄りの各支所・事務所まで
お気軽にご連絡ください。



本所/各支所

本所/出雲支所

〒693-0004 出雲市渡橋町748番地1
TEL (0853) 22-1478
FAX (0853) 21-1619

東部支所

〒699-0109 松江市東出雲町錦浜474番地3
TEL (0852) 52-6727
FAX (0852) 52-5380

石見支所

〒694-0064 大田市大田町大田1652番地5
TEL (0854) 82-0656
FAX (0854) 82-0898

石西支所

〒698-0003 益田市乙吉町1598番地1
TEL (0856) 23-1950
FAX (0856) 23-1927

各事務所

雲南事務所

〒690-2404 雲南市三刀屋町三刀屋110番1
TEL (0854) 45-3635
FAX (0854) 45-3673

仁多郡事務所

〒699-1822 仁多郡奥出雲町下横田277番地1
TEL (0854) 52-2470
FAX (0854) 52-2428

隠岐事務所

〒685-0104 隠岐郡隠岐の島町都万2016番地
TEL (08512) 6-9152
FAX (08512) 6-3330

邑智事務所

〒696-0101 邑智郡邑南町井原1286番地5
TEL (0855) 95-1034
FAX (0855) 95-1035

浜田事務所

〒697-0006 浜田市下府町350番地7
TEL (0855) 22-1622
FAX (0855) 22-3857

NOSAI 島根
SHIMANE AREA INFORMATION MAGAZINE

発行/令和4年9月 (No.23)

編集発行/島根県農業共済組合
mail:shimane@nosai-shimane.jp

ホームページ
http://www.nosai-shimane.jp/

元気の源は食生活から
野菜たっぷり
塩ちよっぴり
お手軽 時短レシピ
Vol.14



野菜たっぷり
豆腐のふねふね揚げ



涼しくなると夏の疲労を回復させる栄養が必要になります。
冷たいものの摂りすぎで弱った胃腸の働きを補いましょう。

監修

島根県食生活改善推進協議会
会長 宮本 美保子さん

健康づくりのアドバイザーとして、バランス食の普及や企業を訪問しての食育教室を通じて食から人を元気にする活動を行う。また、郷土料理スペシャリストの資格を持ち食文化の継承と地産地消にも取り組んでいる。

材料(4人分)

- 木綿豆腐 …………… 1と1/2丁
⇒キッチンペーパーで包みバットなどの重しをし、水気を切る
- A 生しいたけ …………… 4枚
⇒石づきを取って半分に切り薄切り
- 人参 …………… 中1/3本
⇒2cm長さの千切りにしてさっとゆでる
- さやいんげん …………… 6本
⇒さっとゆでて5mm幅に切る
- 青しそ …………… 6枚
⇒千切り
- 大根おろし …………… 適量
- B 塩 …………… 小さじ1
- 砂糖 …………… 小さじ2
- 卵 …………… 2個
- 片栗粉 …………… 大さじ2

作り方

- ① しっかり水切りした豆腐をボールに入れ、すりこ木またはへらでよくつぶし、Bを入れてからAを加え、均一になるように混ぜる。
- ② フライパンに油を2cm深さまで入れ170℃に熱し、木べらの上で成形し滑らすように入れてきつね色に揚げる。
- ③ 皿に盛り、青しそと大根おろしを添える。

Point!

◎豆腐のタンパク質と野菜をたっぷり摂取することができます。豆腐の水気をしっかり切って生地をよく混ぜることでふんわりと仕上がります。やさしい味は減塩にもつながります。

うれしい
もう一品!

かぼちゃと
カレー味の
カレー味の
カレー味の



作り方

- ① フライパンにサラダ油を中火で熱し、かぼちゃを入れ両面返しながら焼く。
- ② ベーコンとピーマンを加えて炒め合わせ、Aを加えて味を調える。

材料(4人分)

- かぼちゃ …………… 200g
⇒薄切り
- ピーマン …………… 4個
⇒種を取り横に細切り
- ベーコン …………… 4枚
⇒1cm幅に切る
- サラダ油 …………… 大さじ1
- A カレー粉 …………… 小さじ1/2
- 酒 …………… 大さじ1
- 塩・こしょう …………… 少々

point!

◎簡単料理で、カレー味は食欲をそそります。

