

はれと

Palette

1

2025 January
vol.293

あけまして
おめでとう
ございます

新年のごあいさつ
JA岡山ニュース総集編2024

農を担う
野菜農家 藤岡 泰平 さん
牛窓地区……………10ページ

今月の折り込み 2025年1月号カタログショッピングチラシ ほか

新年明けまして おめでとうございます。



代表理事理事長
岡 信明



経営管理委員会会長
宮武 博

組合員・利用者の皆さまにはお健やかに令和7年の新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中は、JA事業に格別のご理解とご協力を賜り、役職員一同心より感謝申し上げます。

去年は、農政の憲法といわれる「食料・農業・農村基本法」が四半世紀ぶりに改正され、基本理念に「食料安全保障の確保」が盛り込まれました。日本農業は大きな転換点を迎えており、JAグループとしても次期「食料・農業・農村基本計画」の策定などを通じ、食料を安定供給するという責務を果たすため、施策の具体化と中長期にわたる万全な予算確保が図られるよう、国への働きかけを強化してまいります。

また、JAグループ岡山においては、昨年11月に第36回岡山県JA大会が開催され、重点取組事項として「食料・農業への貢献」、「組合員のくらし・地域社会への貢献」、「組合員との関係強化・仲間づくり」、「健全・強固な経営基盤の確立」、「組織と経営を支える協同組合らしい人づくり」、「理解醸成に向けた情報発信」の6つを設定し、JAグループ岡山の将来ビジョンである「持続可能で、強く元気な岡山県農業の実現」、「豊かで、元気な地域社会の実現」、「『食』と『農』を基軸とした地域に根ざした『協同組合』の役割発揮」の実現に取り組むことを決議いたしました。

このような中、JA岡山では、基本目標とする「農業者の所得増大」、「農業生産の拡大」、「地域の活性化」の実現を目指し、「営農振興計画」と「地域くらし活性化計画」を中心とした「不断の自己改革の実践」を着実にすすめ、農業経営と地域の持続的な発展に取り組んでまいります。また、重要な課題として不祥事未然防止に向けた法令等遵守態勢の確立と、内部けん制体制の充実に努めるとともに、経営の健全性の確保と収支改善により、組合員・利用者・地域の皆さまから必要な存在として信頼され、「なくてはならない」組織で在り続けるため、役職員一丸となって努力してまいります。

結びになりますが、本年も温かいご指導・ご協力を賜りますようお願いいたしますとともに、皆さまの益々のご健勝とご発展をお祈り申し上げ、年頭のごあいさつとさせていただきます。

佐藤 林 秋 笹 石 岡 神 金 佐 岡 齋 奥 岡 藤 植 三 岡 田 佐 栗 三 光 小 片 正 北 河 藤
藤 山 井 井 村 宝 居 藤 藤 山 本 原 月 宅 本 口 藤 原 宅 森 山 岡 田 村 内 澤
淳 幸 光 謙 榮 正 正 俊 雅 準 孝 正 喜 良 英 裕 豪 哲 雅 正 健 靖 信 孔 恵 輝
守 子 江 治 吾 人 行 彦 和 典 治 明 志 勲 人 和 俊 士 温 明 之 豪 生 登 之 孝 子 久

経営管理委員

経営管理委員会副会長

経営管理委員会会長

久山 英之

宮武 博



監事 片岡 藤田
常勤監事 藤田
代表監事 藤田
三千入籠久人五
垣田江井山見賀
順康章哲 壺栄 一
一弘雅夫優郎一 明 眞 樹

代表理事専務 岡 信明
常務理事 難波 信也
代表理事 太田 孝誠
小西 孝誠
山本 到志

JA 岡山ニュース 総集編 2024



2月 交通安全機器を岡山市に贈呈



3月 岡加茂川ぶどう部会
日本農業賞受賞



5月 岡山県で植樹祭開催



6月 第24回通常総代会開催



6月 岡山市と農業振興に係る
連携協定を結ぶ



7月 清水白桃出荷進発式



8月 地域コミュニティ誌
あぐろぐOKAYAMAを発刊



9月 おかやまるしえ開催



1月～9月 農業塾



10月 家族でチャレンジ!デイキャンプ



10月 大相撲岡山浦安場所



9月・11月 JA岡山女性大学
きらめ輝カレッジ開催

農業を通じて、 魅力のある地域にしたい

農
を担う
vol.293

藤岡 泰平さん

牛窓地区：野菜農家

「ふじおか たいへい」

平成4年生まれ。㊦牛窓白菜部会・㊦牛窓キャベツ部会・㊦牛窓夏野菜部会に所属。祖母・父・母の4人家族。趣味は、マラソン。「おかやまマラソン2024」サブ3達成。座右の銘は「コツコツが勝つコツ」。



11月12日、牛窓地区の藤岡泰平さんにお話を伺いました。

牛窓白菜発祥の地で

―就農したきっかけは

大学を卒業して京都で印刷関係の仕事をしていましたが、7年前に辞めて、岡山に帰って仕事を探していました。我が家は、曾祖父が昭和7年に白菜の栽培を始めたそう地で、ほ場近くには「牛窓白菜発祥の地」という石碑があります。

父の農作業を手伝っていく中で、



白菜の品質を確認する藤岡さん

この牛窓地区は、山と海、空の青さがとてもきれいにマッチして、農作業をしていてもとても気持ちがよく「農業を継いでもいいかな」と徐々に思い始めました。自分でも、いつかは農業をしようと思っていましたから、代々続く農家を継ぎ、4代目として頑張ろうと就農しました。

―農業を始めてからは

農業については、小学生の頃少し手伝った程度で、中学生になったら部活が忙しく、家にいる時間が少なかったもので、まったくの初心者でした。父と一緒に農作業をしながら技術を習得してきました。

現在は、白菜150㍓・キャベツ50㍓、夏場は、冬瓜・スイカ・ズッキーニ等を栽培し、年間を通じてほ場を回しています。より高品質な土作りのために牡蠣殻を入れて、土壌改良をしています。

―苦勞することは

ここ数年の異常気象には苦勞します。猛暑が続いたり、雨が大量に

降ったり、想定外のことが多く対応に追われます。

白菜は8月下旬に種を播き、9月下旬からは場に定植するため、気温が高すぎると苗が育たないので、今年は特に水の管理が大変でした。

また、10㍓に約6,000株を植え付けるので、体力の消耗は、マラソン以上です(笑)。

牛窓ブランドを味わって

―今後の抱負は

牛窓は瀬戸内海に面し、温暖で多照な気候に恵まれ、農業をするにはとてもいいところで、牛窓ブランドの農産物がたくさんあります。後継者仲間を増やし、地域農業の持続を目指して、農業を通じて魅力のある地域にしていきたいです。

「牛窓白菜」は、肉厚でうまみ、甘みがあり鍋料理には欠かせません。煮ると、とろけるようなおいしさを味わえます。ぜひ食べていただき「おいしい」と言ってもらいたいです。

聞き手…JA岡山広報担当



穏やかな海と、緑豊かな自然に囲まれた牛窓



野菜作りについて話す藤岡さん

野菜（畑の土壌）

おいしい野菜作りは、畑の土作りから始まります。



営農部指導課 祇園 将人

1月になり寒い日々が続いていると思います。体調を崩さないように、楽しく農作業を行いましょう。この時期には野菜を収穫しても露

地では気温が低く種まきなどできないため、畑に何も植えてないスペースができると思います。空いている所は今後もよい野菜が作れるよう土づくりを行いましょう。

●土づくり

野菜にとって土は、根を伸ばして体を支え、土中から水や養分を吸収し、それを茎・葉・花・果実に送る重要な役割を担っています。野菜が育つためには根がしっかりと伸び、その根が十分に土中の養水分を吸収できるようになっていることが大切です。そのための条件は、
・水はけと通気がよい。
・水もちがよい（保水力がある）。
・肥料分に富んでいる。
・土の酸度が適正である。
などがあります。

●土壌の団粒化

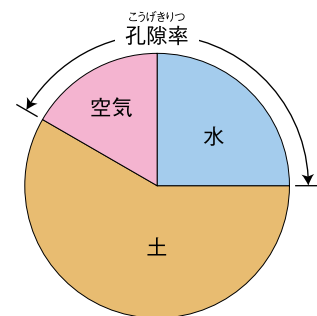
作物によって多少異なりますが、畑は土が柔らかく、水もちがよく、水はけ・通気がよい所が理想です。このような土を作るには、単粒構造になつてしまった土壌を団粒構造に変えていく必要があります（資料1）。畑の土は放っておくと雨が降ったり踏んづけたりして隙間なく固まってしまいます（単粒構造）。するとほ場の水はけが悪くなり、根が伸びにくく、根に空気が触れにくくなるため生育が劣ります。それを改善するためには、
①1～2年に一度は30cm以上深く耕す。
②休閑期に畑の土を風化させる（資料2）。
③畑を耕す前に良質な完熟堆肥を施用し、混和する。

●土壌酸度の矯正

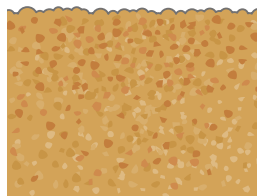
土壌 pH は7が中性で、それより低いと酸性、高いとアルカリ性になります。品種により異なりますが、（資料3）多くの野菜は pH 5.5～6.5の弱酸性を好みます。日本の土壌は月日が経つとだんだん酸性に傾いてきます。石灰を施用すると土壌は中性・アルカリ性に傾きます。石灰を施用して、土壌酸度を矯正しましょう。

資料1 単粒構造と団粒構造

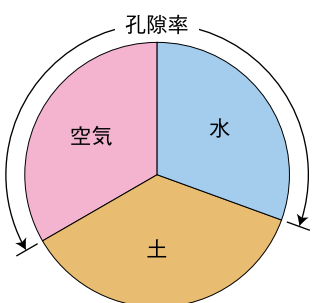
単粒構造



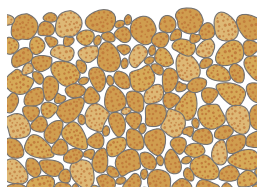
単粒構造の土は、空気や水が入り込む孔隙（隙間）が少なく、作物の根がよく伸びない



団粒構造



有機物を入れて、土を団粒構造にすると、空気や水を適当に含むことができ、作物はよく育つ



資料2 休閑時期の手入れ

畑の表面は平らにしないで小山の状態にしておき土を風化させる



資料3 主な野菜に適した土壌pH

野菜名	pH	酸性					中性		アルカリ性	
		4.5	5.0	5.5	6.0	6.5	7.0	7.5	8.0	8.5
果菜類	ナス									
	トマト									
	キュウリ									
	メロン									
	スイカ									
	カボチャ									
葉菜類	エダマメ									
	ソラマメ									
	キャベツ									
	ハクサイ									
根菜類	ホウレンソウ									
	コマツナ									
	シュンギク									
	タマネギ									
	ダイコン									
	ニンジン									
根菜類	ショウガ									
	ジャガイモ									
	サツマイモ									

好適pH 限界pH

花き(野ギク)

岡山の
野ギク再び



営農部指導課
中川 雄一

身近にある美しい野草 野ギク

床の間の生け花には「和」を代表して寒菊が正月を彩っているでしょう。一般的なキクは、厳寒期、茎が短く葉が茂ったロゼットか、冬至芽の状態で寒さに耐えています。

昨年イソギクなどを紹介しましたが、身の回りには野ギク(10月11月ごろ探せば見つかるかも)を少し紹介します。

キクは長い栽培の歴史から、豪華な見栄えのものまで品種がたくさんあり、切り花の代表格です。それに比べると、野ギクは見栄えはしませんが、自然の中で出会うと、秋の風景にぴったりの可憐な姿にチョット感動します。この野草たちが元になって栽培ギクが生まれたと思うと、そこにも興味がかかります(資料4)。

キクの花言葉は「信頼」「高貴」「高潔」など、古くから「不老長寿」の象徴とされ、高貴な人々に重用されてきたからと思われる。

●リュウノウギク(資料5)

福島・新潟以西の本州、四国、宮崎などに分布する日本固有種です。

日当たりのよい山地や丘陵地に多く、細い茎が立ち上がり、斜面から垂れ下がる人が多いようです。

写真を撮った場所も、一カ所は明るい岩の斜面で、もう一カ所は山を切り開いて吹き付け工事をした斜面、わずかなくぼみに根を張っているようでした。

そしていちばんの特徴が、茎葉を触るとツーンとよい香りがすることです。これが香料にする竜腦に似た香りだとしてその名が付いたそうです。ハーブや薬草として解説している資料もありました。

特徴ある香りだけでリュウノウギクはよくわかりますが、葉の表裏、特に裏面にたくさん毛が生えていてやや白っぽく見えます。次のシマカンギクに比べて葉柄(茎に葉がついている細長い部分)が短いようです。

花色は白、調べた資料では花径2.5〜5センチとさまざまあるようですが、昨秋までに観察したのは小さめのものが多く感じます。

●シマカンギク(資料6)

主に近畿以南の本州、四国、九州と、こちらは朝鮮半島、中国、台湾などにも広く分布します。

岡山県でも見つけやすい方のキクですが、探してみた印象ではたくさんあるように思いませんでした。

やはり明るい斜面などに生えているものが多く、黄色い美しい花をたくさん付け、一斉に咲いている様子は見事です。花の大きさは2.5センチ前後とする資料が多いのですが、少し幅があるのではないかと思います。

資料4 小さな野生種から これほどの品種改良が



上:菊花展(立派な厚物)、左下:ススキの中の野ギク、右下:この状態で越冬

茎は直立することもあり、場所によっては垂れ下がることもあります。葉にはまばらに毛があり、1〜2センチの葉柄があります。

●ミコシギク

こちらはこれまでの2種とは違って湿地に生える野ギクで、茨城以西の本州、九州の山地に希にある貴重な花です。中国や朝鮮半島にも分布し、日本には氷期に分布を広げてきた、いわゆる氷河期の遺存植物のひとつと考えられています。新見市哲西町の鯉が窪湿原などでマーガレットに似た白い花を咲かせるそうです。

●観察(見分けようとする)

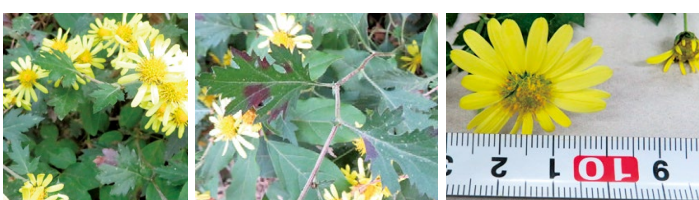
これまでも書いたようにそれぞれに外観の特徴がありますが、詳しく見ると「総苞」・「額のうろこ」のようになった部分の形にも違いがあります。

資料5 リュウノウギク(吉備中央町、岡山市北区)



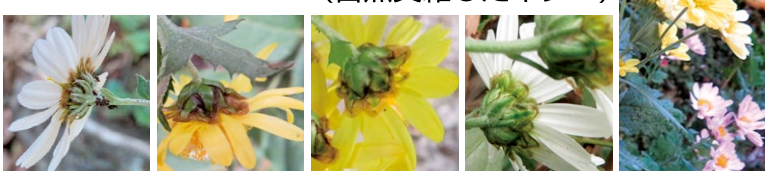
岩崖のわずかなくぼみに根を張り懸垂、清楚で小ぶりの花と毛で白っぽい葉

資料6 シマカンギク



低い草の中で開花 やや毛が少なく葉柄が長い 3センチほどの花

資料7 総苞の比較と自然交雑の可能性 (自然交雑したキク→)



左:揃った長さのリュウノウギクの総苞、他はシマカンギクか?自然交雑か?瓦状の総苞

シマカンギクでは総苞片の長さが外列ほど短く、瓦を並べたように見え、リュウノウギクは3列でみな同じように長いので花弁の付け根までそろって並んでいるなどです(資料7)。

そのつもりで見ると違いがわかり、一層興味がわきます。一方で、総苞に限らずですが、中間的なものや悩ましいものもあり戸惑います。これは栽培されているキクや野生種同士の自然交雑があるためではないかとされます。

このことは交配による品種改良の可能性を感じさせられると同時に、気をつけたい貴重な野生種を残していくことが難しいのではと心配になります。

栽培中の品種も、ひこばえが混ざらないよう、確実に毎年挿し芽や株分けで維持することが大切です。

果樹（整枝・せん定）

整枝・せん定
について紹介
します



営農部指導課
武田 祐一

今月はモモを植え付けてからの整枝・せん定について紹介しますので参考にしてください。

●モモのせん定

開心自然形は従来から行われている整枝法です。最近では2本主枝整枝が管理しやすく主流となっています（苗木の植え付けは、11月号を参照）。植え付け1年目のせん定は切り返しをした所の葉芽が最も強く伸び、第2主枝として利用しますが、害虫の被害などで芽欠けになると下部より発生した新梢の方が強勢に伸びる場合があります。そのような時はそれを第2主枝として使います（第2主枝発生部位より上の発生枝は切ります）。

次に第2主枝から発生している副梢で地上部から40〜60cm辺りから発生している副梢を第1主枝として使います（分岐位置は、膝が目安）。その他の新梢は1芽残してかぎ取るかねん枝をしておきます。注意することは、第2主枝誘引方向の180度反対側の副梢を選ぶことです（うまく整枝するには20〜30cm伸長した5月中旬ごろに、60〜90度になるよう竹等で誘引しておくとうれしいです）。第1主枝、第2主枝の切り返しは充実した所（表皮が赤色から茶色になった境）の下の外芽の直上まで切り返します。第

1垂主枝候補は主枝の分岐位置（腰の辺り）から80°程度離れた位置で、斜め下方に発生した副梢を選出し、主枝に対して上から見ると60度程度開き、横から見ると主枝に対して30度程度開きます（成木になって水平以上を開く場合は枝の吊り上げや支柱棒等を使います）。第2垂主枝は第1垂主枝から60°程度の逆側から候補枝（目の高さ）を確保します（資料8）。

●キウイフルーツ

キウイフルーツの木は、雌雄異株です。実をつけるためには、雄木と雌木を最低でもそれぞれ1本ずつ必要です。

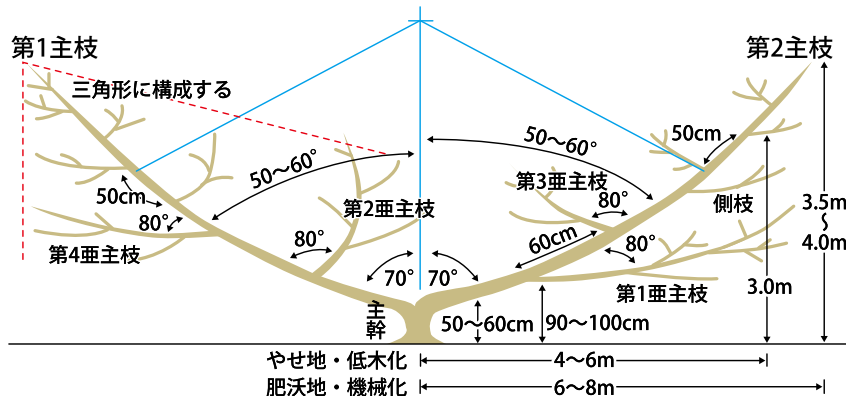
キウイフルーツのせん定時期は、12月〜2月が休眠期です。シーズンが過ぎ春になってから枝を切ると樹液が溢れ出ます。樹液は出て問題はありませんが、樹勢が弱まる原因になりますので、早めにせん定しましょう。放置すると枝がグングン伸びて絡みあうので、必ずせん定を行います。安定しておいしい実を着生させるためにキウイフルーツのせん定の仕方とポイントを解説します。

○徒長枝などの不要な枝を切る

細長く伸びてしまった徒長枝のほか、弱々しい枝・枯れた枝・病気になる不要な枝は切ります。密集している場所の枝も切除して風通しをよくします。そうすることで元気な枝の成長を促します。日当たりもよくなるため、病気や害虫の予防にもつながります。

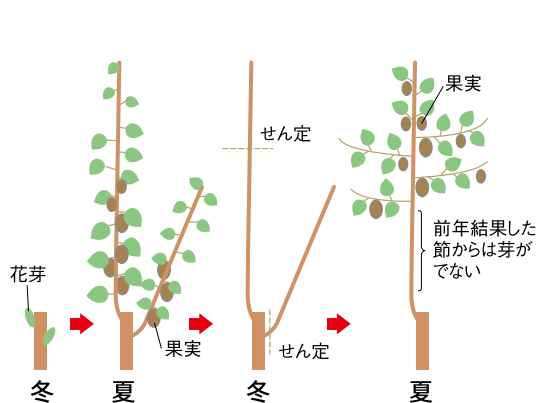
棚から上に伸びた枝を切りましょう。古い枝には実をつけません。昨年実をつけた枝や増えすぎた枝は切りましょう。どんどん伸びて増えるので、切りすぎたかな？と思うくらいでちょうどいいです。

資料8 植え付け1年目のせん定（2本主枝整枝）

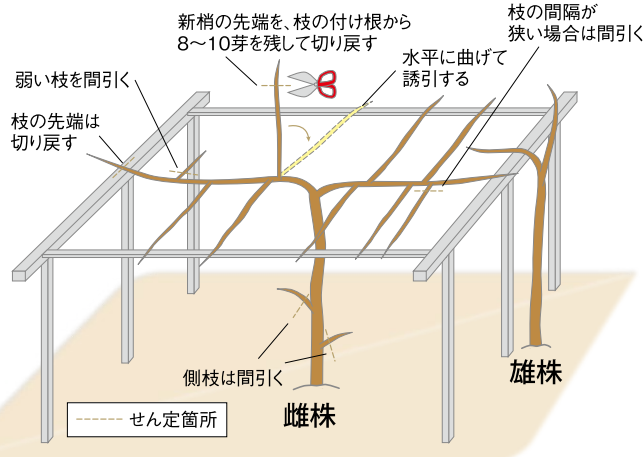


棚仕立ての場合は、棚の高さまで主幹を伸ばし、棚に到達したら水平に倒して左右に誘引します（資料9）。上向きの枝を倒すことで勢いが落ち着き花芽がつきやすくなります。その年に果実がついた節からは発芽しないので、その節から先の3〜5節を残して結果枝節とし、枝の先端は切り戻します（資料10）。前年に果実をつけなかった枝は、枝の付け根から8〜10芽を残して切り戻します。また、2年間結果母枝として利用した枝は基部から切り落とします。

資料10 結果習性



資料9 キウイの栽培方法



●ブドウの仮せん定

ブドウの仮せん定は12月〜1月にかけてトンネルからはみ出た所で結果枝を短く切っておきます。本せん定は、2月上旬ごろから始めます。



作り方

- ①大根は2cm幅に切って皮をむく。ニンジンも皮をむき、長さを半分に切って縦半分に切る。
- ②鍋に湯約1Lを沸かし、①を入れ、10分間ゆでる。煮上がり間際に大根の葉も入れてサッとゆで、ざるにあげて手早く冷ます。
- ③鍋にAを入れて中火にかけ、煮立つ直前に大根、ニンジンを入れる。水で濡らした紙タオルで落としぶたをし、弱火にして20分間煮る。
- ④小鍋にひき肉を入れて広げ、そのまま中火にかける。半分ほど色が変わった後2分ほど炒める。Bを混ぜ合わせて加え、弱火でとろみがつくまでよく混ぜながら煮る。
- ⑤器に③のスープごと盛って④をかけ、②の大根の葉を添え、ゆずの皮のせん切りを散らす。

出典 ● Jミルクウェブサイト「ミルクレシピ」

煮汁まで飲み干せる、
やさしい味

ミルクふろふき大根

材料 (2人分)

大根	8cm(300g)
ニンジン	小1本(100g)
大根の葉	少量
豚ひき肉	100g
ゆずの皮	適量

●A

牛乳	300ml
水	50ml
みりん	大さじ1
塩	小さじ1/4

●B

牛乳	100ml
味噌	40g
砂糖	大さじ2
かたくり粉	小さじ1
こしょう	小さじ1/4



和牛焼肉 岡山そだちに、 行ってきました

昨年12月上旬、10月にオープンしたJA全農直営飲食店舗「和牛焼肉 岡山そだち」を訪れました。同店は、岡山県のブランド和牛「おかやま和牛肉」などを使った焼肉ランチやディナーを提供する焼肉店です。私はコースメニューの「備前コース」を注文しました。このコースは、おかやま和牛肉、岡山県産ピーチポークそれぞれ2種盛り合わせなど11品が楽しめる内容です。お肉の質が高く、和牛の希少部位は、レモン塩でさっぱりといただけ、釜炊きの岡山県産米との相性も抜群で、とても満足できる食事となりました。店内は落ち着いた雰囲気、家族連れや会食にも最適です。岡山の食材を活かしたおいしい和牛焼肉「岡山そだち」にぜひ行ってみてください。



広報担当 弘末 彩香

[店舗:岡山市北区本町3番2号 あらたセカンドビル2階 TEL:086-899-6634]

各種媒体で情報発信



オンラインショップ
はなやか
オンライン



Instagram



JAOKAYAMA.OFFICIAL



広報誌「はなやか」
意味

水彩画や油絵を描くときに絵具をまぜあわせて色をつくる板のこと。
特色ある地域の様々な情報をうまく調和させながら、地域と共に歩むという願いがこめられています。