

[農業・人・地域をつなぐ]

にっしいひろば

立夏、
緑青々。



きらり!あぐりびと 好きなことだから楽しい!
独立に向けて日々前進

特集 次世代につなぐ伝統の味と文化

ふるさとの味と伝統野菜

やさいのヒトサヲ トマトと生ワカメの新タマネギドレッシング

家庭菜園ガイド ナス

2016

5

vol.182



アスパラガスの栽培に挑戦しています!

きりり!

第2回
「好きなことだから楽しい!」
独立に向けて日々前進」
神崎郡市川町 谷口高史さん(33)

あぐりびと

農業とともに暮らす人たち



農

業の道を歩み始めて今年で5年目。市川町にある有限会社環境微生物研究所

で農業に取り組む谷口さんは、元営業職のサラリーマン。金融商品を2年、植木を4年販売していたといいます。「これといったきっかけとなるエピソードは特にありませんが、営業職を辞めたら農業を始める!と自分の中で決めていました」と話す谷口さん。農業での苦労を尋ねても、「今となっては振り返れば乗り越えられなかったものはないし、助けてくれる人も周りにいる。特別苦労と感じたことはないですね」と前向きです。「農業を始めて、人生が楽しくなったんじゃないかな。自分が好きなことをやっているから、大体のことが楽しい」と笑顔を見せます。



ビニールハウスで育つアスパラガスの苗



どんな作業も基本は笑顔で



稲の育苗棚を修理



昨年収穫したお米「ミルクークイーン」



畝に沿ってエンボウを引きます

農業を始めて
人生が楽しく
なりました!

あぐりびとに聞きました!

●農作業時に 心がけていることは?

「段取り8割!」これは日々感じています。時期ごとにやることは決まっているので、それに向けた準備をしっかり行わなくては、と。また、自分だけではなく、周りの人も仕事がしやすくなる環境を作るように気をつけています。



米

はもっと多く収量が欲しいし、今年3年目になるニンジンでは秀品率を上げたい」

と話す谷口さんは現在、米、キャベツ、ニンジン、アスパラガスを手がけています。「アスパラガスは初挑戦で今年の1月に植えたばかり。新設したハウス2棟で育てています。育つのに時間がかかる作物ですが、上手く収穫までもっていききたいですね」とビニールハウス内の苗を優しく見守ります。

谷口さんの当面の目標は、「そう遠くない将来、地元で独立して農業に取り組むこと」。そのためにも、今は市川町でできることを精一杯やりきりたい、と話します。「ここはいろんなことに挑戦させてもらえる環境でありたい。それに、同じ職場の方から道行く人まで、お世話になった人がたくさんいます。その恩を少しでも返せるように、環境微生物研究所で実践している複合経営を軌道に乗せて、市川町を盛り上げるのに一役買いたいんです」。ゆるやかに、でも着実に。自らが掲げた目標に向けて、一歩ずつ前進します。

ふるやとの味と伝統野菜

豊かな自然と穏やかな気候に恵まれ、食の宝庫といわれる播磨地域。

管内の各地域では、土地の特性をいかして栽培された作物を使い、

播磨の地で暮らすための知恵が込められた数多くの料理が育まれてきました。

先人たちの知恵が詰まったふるさとの味。

誇るべき播磨の食文化を、次の世代に受け継いでいきましょう。

「ごちそう」の定番

サバ寿司

祭りのごちそうの一つとして作られるサバ寿司。なれずし・くされずしともいわれ、元々は魚を保存するために米を自然発酵させて生じた酢で魚の腐敗を防いだものです。作ってから3日ほど寝かせて食べるのが慣習で、甘酒とともに作られることもあります。

サバ寿司

●材料(2本分)

生サバ…1尾／塩…大さじ2／米酢…100ml
程度／米…1カップ／水…1カップ
(合わせ酢)米酢…大さじ2／砂糖…大さじ1/4／塩…小さじ1/4

●作り方

- ①サバを三枚におろし、塩をまぶして1時間程度置く。この時、サバから出る水分が下にとまるよう容器を斜めにしておく。さっと洗って水気を拭きとり、米酢にサバを浸す。8分ほどで一度上下を返す。※酢の目安時間:全体で約15~20分程度
- ②合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、炊きあがったごはんに戻しかけて切り混ぜる。酢がなじんだら濡れふきを敷いたボウルなどに移し、手早くあおぎながら、さらに切り混ぜる。
- ③サバの腹骨をすき取り、小骨を骨抜きで抜き取る。薄皮を頭側からめくり取る。
- ④まきすにラップを敷き、サバと酢飯をのせ、巻きつけて形作る。そのまま2~3時間なじませる。

歯ごたえが楽しい

レンコン料理

レンコンは姫路市大津区などで栽培され、地域でもなじみ深い食材の一つ。煮物や天ぷら・レンコン饅頭・磯揚げ・からしレンコンなど幅広い料理が作られますが、特に酢レンコンは「先(未来)が見通せる」の意味から、新年を迎えるための縁起物としておせち料理に欠かせない存在となっています。

酢レンコン

●材料(4人分)

レンコン…1/2本(約150g)
米酢…小さじ1
(甘酢)米酢…100ml／砂糖…大さじ2／塩…小さじ1/2強／赤トウガラシ…1本

●作り方

- ①レンコンは皮をむいて薄切りにする。
- ②湯に小さじ1の米酢を加えてレンコンを1分ほど茹でる。
- ③ザルにあげて水気を切り、調味料、輪切りのトウガラシを合わせた甘酢に30分以上漬け込む。



春の味覚

タケノコ料理

姫路市の太市地区や、太子町の松尾の特産品として作られてきた伝統野菜の一つがタケノコです。冠婚葬祭では煮しめが炊き出されるなど、人々の暮らしと深くつながってきました。若竹煮の他に、天ぷらや炊き込みご飯、サラダなども地域ではなじみ深い料理です。

若竹煮

●材料(4人分)

タケノコ(アク抜きしたもの)…中1本(約200g) / 生ワカメ…ひとつかみ(約80g) / だし汁(かつおだし)…300g / 木の芽…適量(調味料) 清酒…大さじ1 / うすくち醤油…大さじ2 / 本みりん…大さじ2 / 塩…小さじ1/4

●作り方

- ①タケノコの穂先を縦に6~8等分、残りを半月もしくはちょう切りにする。生ワカメは洗って熱湯にくぐらせ、大きめにざっくりと切る。
- ②鍋にだし汁と合わせた調味料を煮立て、タケノコを加えて落とし蓋をし、10分ほど中火で煮含める。
- ③ワカメを加えてひと煮立ちさせ、器に盛り、煮汁を注いで木の芽を添える。



滋味あふれる

山菜料理

宍粟市をはじめとする山あいの地域では、春の訪れとともに山菜が収穫期を迎え、ウド・セリ・スズコ・サンショウ・ゼンマイ・ウラボシ・タラの芽・コシアブラなどを使った数多くの料理が作られてきました。また、春に収穫した山菜は、乾燥や塩漬けなどで保存して、食べ物が少なくなる冬に備えるのが慣習でした。

フキの翡翠煮

●材料(4人分)

フキ…2本 / 塩…大さじ2 / だし汁…150ml / 糸カツオ…好みで(調味料) うすくち醤油…小さじ1 / 本みりん…小さじ1/2 / 塩…ふたつまみ

●作り方

- ①フキを鍋に入る長さに切り、塩をまぶして板ずりする。沸騰した湯に30秒~1分ぐらせ、冷めたらスジをむき、冷水にさらしておく。
- ②適度な大きさ(4~5cm)に切り揃え、調味ただし汁に30分以上漬け込む。
- ③器に盛り、糸カツオをかける。



素麺とはひと味違う

ばち汁

「ばち」とは、素麺を干すときに竿にかかって平たく伸びた部分のこと。形が悪いため素麺としては出荷されませんが、地域の家庭料理に用いられています。収穫した野菜を加えて作るばち汁は、忙しい農作業の間でも手間なく調理でき、栄養価も抜群な上に経済的。農家の知恵が生み出した家庭の味です。

ばち汁

●材料(2人分)

そうめんばち…20g / だし汁…300ml / タマネギ…1/4個 / ニンジン…2cm / シイタケ…1/2個 / ミツバ…1/4束 / 油揚げ…1/4枚 / うすくち醤油…小さじ1 / 塩…ふたつまみ

●作り方

- ①タマネギ・ニンジンをせん切りに、油揚げ・シイタケは薄切りにする。ミツバは3cm程度に切る。
- ②だし汁に、タマネギ・ニンジンを加えて煮る。火が通ったら油揚げ・シイタケを加える。
- ③そうめんばちを加えてから、塩と醤油で味を調える。
- ④ミツバを入れて火を止める。



播磨地域に息づく伝統野菜の数々

古くから地域の食卓に欠かせない存在となっている伝統野菜たち。

当JA管内では、地域ごとに適した作物が栽培されてきました。

盛んに栽培されている作物もありますが、生産数の減少や

次世代の作り手探しが課題になっている作物もあります。

これらの伝統野菜を受け継いでいくことは、私たちの大切な使命です。



やわらかな青葉は
冬の味覚

姫路若菜

かつては冬でも露地栽培できることから盛んに栽培されましたが、ビニールハウスの普及に伴って生産農家が減少。現在は市場に出回る数もごくわずかになっています。くせない味とやわらかい歯ごたえが特徴で、漬物やおひたしなどの料理に使われます。



質の高さは
関西有数

タケノコ

関西でも有数の産地として、古くから人々に親しまれてきたタケノコ。特に姫路市太市地区のタケノコは、姿は山城、味は太市といわれるほど質が高く、きめの細かさやアクの少なさが特徴です。また太子町でも、松尾のタケノコが特産品として知られています。



エビの姿に似た
ユニークな野菜

エビイモ

曲がった形状と表面の縞模様が名前の由来になったサトイモの一種。この独特の形状は、手間のかかる土寄せや灌水が幾度も行われることで形作られたものです。一つの種イモから多くの子・孫イモができるため、緑起物としておせち料理などにも使われます。

小柄だけれど
とっても甘い

網干メロン

表面に網目のないマクワウリの仲間で、1つ約200gほどの果物です。昭和初期から栽培・出荷されていて、強い甘みとさっぱりした後味が特徴。姫路地域ではお盆の時期にお供え物として用いられるなど、人々の暮らしとも深いつながりがあります。



今も昔も変わらない
「さくさく」の食感

姫路レンコン

今も幅広い料理に利用されるレンコン。本格的な栽培が管内で始まったのは、昭和初期といわれています。代表的な産地の一つである姫路市大津区勘兵衛町では、豊富な地下水や栽培に適した土壌から、アクが少なく歯ごたえのよい高品質のレンコンが収穫されています。

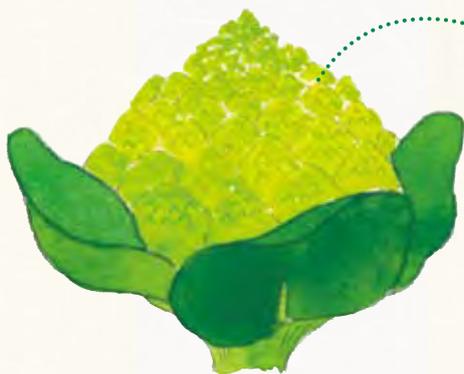
未来の食を支える新しい野菜たち

私たちの周りでは、新しい野菜や品種の開発が進められています。

それに伴い、料理の内容や方法も変化していくことで、新しい食文化は築かれます。

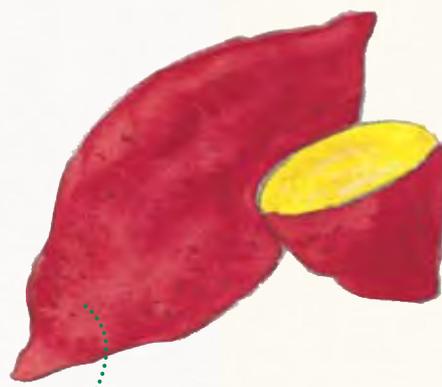
しかし今も昔も変わらないのは、人々の暮らしのそばにはいつも野菜があるということ。

新しい野菜たちに目を向けて、未来の食文化を育んでいきましょう。



ロマネスコ

イタリアの伝統野菜でカリフラワーの仲間。個性的な形が目を引きます。歯ごたえのある食感も楽しく、サラダや炒めもの・天ぷらなど幅広く調理できるのが魅力。また、加熱しても損傷が少ないビタミンCが豊富に含まれていることも特徴の一つです。



クイックスweet (サツマイモ)

従来のサツマイモより、低温でデンプンが分解・糖化される注目の新品种。電子レンジで加熱するだけで手軽にふかしイモを作ることができ、蒸し器を使う手間や長い調理時間の必要がありません。また、裏ごしもしやすく、お菓子作りなどにも最適です。

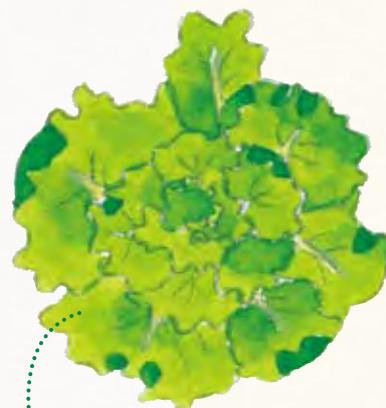
ジャンボピーマン

1つが長さ約15cm、重さ約70gにもなる大型のピーマン。一般的なピーマンに比べて甘みが強いので、苦手な方や子どもでも食べやすく、サラダなど生でも食べられます。佐用地区を中心に栽培が広がっています。



イチジク (柘井ドーフィン)

大玉の果実が数多く実を結び、生産効率に優れた品種「柘井ドーフィン」が、姫路・神飾・揖龍・西播磨の管内各地域で栽培されています。ジャムなどの加工品も作られていて、今後ますます栽培の促進・加工品の開発が進められていきます。



プチヴェール

芽キャベツとケールを掛け合わせて生まれた野菜で、ビタミンCやカロテン・鉄分・カルシウムなど、現代人に不足しがちな栄養素を多く含んでいます。和・洋どんな料理にも合わせやすく、天ぷらやシチューといった料理に活用できます。

JA兵庫西では、健康野菜として注目される「プチヴェール」をはじめ、イタリア伝統野菜の「ロマネスコ」、お菓子作りに便利な「クイックスweet」、1つが15cmにもなる「ジャンボピーマン」、大玉で豊産性の高い「イチジク」の5品目を、地域の特産品として振興しています。地産地消に取り組み、安全・安心な農産物を消費者の方々へ提供するとともに、地域農業の振興で農業者の所得増大を図っています。

上記の特産品は、旬を迎えると農産物直売所「旬彩蔵」「野菜市」に並びますので、ぜひご賞味ください。

営農販売部
営農指導課

営農指導員

井上 靖子



2月27～28日

姫路城マラソン2016を応援

2月28日、当JAは「世界遺産姫路城マラソン2016」に協賛し、夢前町内で給水ボランティアに参加。ランナーにスポーツドリンクなどを提供し、職員は「頑張れ！ファイト」と応援しました。また、2月27～28日、大手前公園で開催された「姫路城マラソン祭」では、当JA管内の野菜10種類が入ったけんちん汁を計800食配布。プチヴェールのシフォンケーキや「きぬむすめ」のおにぎりなども振る舞い、行列が出来るほどの盛況ぶりでした。農産物販売コーナーでは、レンコンやキャベツ、ダイコンなど新鮮野菜を並べ、特産化を目指すプチヴェールやロマネスコなども販売。来店した女性は、「プチヴェールは初めて見る野菜。調理方法を教えてもらったので、早速作ってみたい」と話しました。



給水エリアでランナーを応援



大手前公園では地元農産物を販売

3月14日 姫路中央支店・資産管理センター

姫路中央支店が新築オープン

姫路中央支店が新築オープンしました(住所:姫路市東延末3丁目25)。同支店は旧店舗から西へ100mほどの所にあり、2階には資産管理センターも飾磨支店から移転をして、営業を始めています。旬彩蔵アンテナショップやキッチンスタジオも予定し、地産地消を通じた農の大切さや、農に対するJAの取り組みを情報発信していきます。



竣工式でテープカットをする市村幸太郎組合長ら

3月8日 宍粟市立伊水小学校

ハナミズキを記念植樹

JAバンク兵庫が神戸市内で2月20日に開いた「小学生の環境チャレンジ発表大会」で、「クリーン活動学習賞」を受賞した宍粟市立伊水小学校は、副賞のハナミズキを校庭に植樹しました。同校は、「ふるさと伊水とつながろう」をテーマに取り組み、河野一也先生は、「児童たちが自主的にごみ拾いをするようになり、他の学年も見習うようになった」と、活動の成果を実感しました。



みんなでハナミズキを植樹

3月27日 矢野メロン部会

特産「矢野メロン」の栽培はじまる

相生市矢野町の矢野メロン部会は、2月からナイルメロンの栽培を始めました。6月下旬から7月中旬に収穫し、「矢野メロン」として地元直売所などに出荷します。3月27日には新規生産者向けの講習会を開き、部会員やJA、普及センター職員が栽培の流れなどを説明。部会長の藪内一清さんは、「今年でナイルメロンの生産は終了するので、新品種も合わせて生産し、市場の反応を見ながら栽培方法を確立したい」と話しました。



矢野町内のハウスで講習会。定植方法を学びます

3月23～24日 旬彩蔵・野菜市

「にっしいメール」でリンゴをプレゼント

当JAが配信するメールマガジン「にっしいメール」会員対象のプレゼントキャンペーンを実施しました。商品を購入し、配信されたメール画面を提示したメール会員の方に、JA津軽みらいのリンゴ「サンふじ」1個をプレゼント。「にっしいメール」は、毎月5日と15日に配信。今後もJAのお得な情報やキャンペーンをお知らせしますので、この機会にぜひご登録ください（登録方法は今月号裏表紙をご覧ください）。



美味しいリンゴをプレゼント

3月2日 佐用営農生活センター

プチヴェール・ロマネスコを使った料理教室

佐用営農生活センターで「プチヴェール」「ロマネスコ」を使用した料理教室を開き、佐用地域から15人が参加しました。(株)日本食生活改善指導会の澤本達也さんを講師に、プチヴェールや季節野菜を使った「あんかけ蒸しちゃんこ」、刻んだロマネスコを入れた「彩りサラダ」など5品を調理。初めてロマネスコを食べたという参加者の女性は、「蒸したらホクホクして甘い。レシピを家でも試してみようと思う」と話しました。



美味しくて
体にもいいですよ！



蒸したロマネスコを刻む参加者

3月1日 姫路西部営農生活センター

安全・安心を目指し農薬安全講習会

旬彩蔵書写の青果物出荷者を対象に、林田支店で農薬安全講習会を開きました。この講習会は年に1回の受講が義務付けられ、管内各地で複数回実施しています。また、加工品の出荷者にも衛生管理や食品表示等についての講習会を実施して、直売所の安全・安心づくりに取り組んでいます。



資料を手に、熱心に聞き入る参加者ら

2月25日・3月2日 JA兵庫西女性会

1年間の成果を発表

JA兵庫西女性会揖龍地区は2月25日、御津文化センターで生活教室の閉講式を開きました。出席者は大正琴やフラダンスなど、日頃の成果を舞台上で発表。3月2日には、上郡町生涯学習支援センターで女性会西播磨地区の閉講式もあり、傘おどりやカラオケなどで会場を盛り上げました。



大正琴の音色が響き渡ります(揖龍地区)



迫力ある傘おどり(西播磨地区)

3月23日 姫路東部営農生活センター

針金ハンガーモップ作り

飾東支店でふれあい教室のメンバーが、針金ハンガーモップを作りました。材料のアクリル毛糸を同じ長さに切り、ハンガーにかけてしっかりと結ぶ、この繰り返し作業。「根気がある作業やな」「でも手先の運動になっていいわ」と笑顔で進めていきます。最後にハンガーを折り曲げて完成。参加者は「簡単に出来るから、いくつか作ってプレゼントしたい。小中学生の子どもさんがいるなら、夏休みの宿題にいいね」と話しました。



和気あいあいと作業する参加者

3月16日 女性会香呂・中寺支部

季節の味! イカナゴのくぎ煮作り

女性会香呂・中寺支部の若葉教室は、イカナゴの稚魚シンコを使った「くぎ煮」作り教室を、香寺研修センターで開きました。大鍋に砂糖・みりん・醤油を煮立て、イカナゴ3kgと土ショウガを入れて中火で40～50分。煮ている間に、白玉粉を使ったイチゴ大福も作りました。火を止めてザルにあげた後は、香り付けにレモンの絞り汁を。参加者は、「きれいに仕上がった。レモン入りもあっさりしていて気に入った」と話しました。



出来たてのイカナゴを冷ます会員

やさいのヒトサラ



トマト

トマトと生ワカメの
新タマネギドレッシング

今月の
やさい
メニュー



材料(2人分、1人分38kcal)

- | | |
|--------------------------|----------------|
| トマト……………小2個
(もしくは大1個) | 米酢……………小さじ1 |
| 生ワカメ……………お好みで | 醤油……………小さじ1 |
| ※新タマネギドレッシング | オリーブ油……………小さじ1 |
| 新タマネギ……………1/4個 | 塩…指三本でふたつまみ |
| | 粗挽きコショウ…適量 |

作り方(調理時間約10分)

- 1 トマトは熱湯に10秒ほどぐらして氷水に取り、皮をむき(湯むき)し、縦に6~8等分する。
- 2 ワカメは、塩蔵の場合は軽く水洗いして塩を落とし、2~3分水につけて塩抜きする。水気を絞って食べやすい大きさに切る。
- 3 タマネギをすりおろし、すべての調味料を加えて混ぜ、食べる直前まで冷蔵庫で冷やす。
- 4 器にワカメを敷き、トマトを乗せて冷蔵庫で冷やしておく。
- 5 食べる直前にドレッシングをかける。

レシピのポイントとアレンジ

- タマネギはヘタをつけたまますりおろすと扱いやすいです。
- ドレッシングとトマト、ワカメをあらかじめ和えておいて冷やすと、味が馴染んだマリネになり、これもまた美味しいです。
- ドレッシングは作り置き可能。多めに作って乾いた容器に入れば、冷蔵庫で2週間ほど保存できます。
- オリーブ油をごま油に変え、すりゴマを小さじ1程度加えれば、中華風ドレッシングになります。

初夏に美味しいトマトは、和の食材とも相性バツグン

今年年中見かけるトマトですが、最も味が良い季節は春から初夏にかけての季節です。4~5月の暖かな日光と、やや乾燥した気候の中で、みずみずしい美味しさと甘さ、そして栄養をたっぷりとその真っ赤な果実に蓄えます。意外と知られていないのが、旨味成分の「グルタミン酸」が含まれていること。これはアミノ酸の一種で、醤油や味噌、昆布の旨味成分と同じです。

トマトは洋食やサラダに使われることが多いですが、食材の味を引き立てる役目をしっかりと果たすので、和の食材や料理にもぴったりです。醤油や味噌との相性も抜群で、醤油風味のドレッシングや、味噌汁に入れても美味しくいただけますよ。



おしりのスジがくっさりしているトマトを選びましょう

管理栄養士
水口 麻衣子さん

ダイエットサポート・栄養管理コンサルティング、料理教室等の開催のほか無料のレシピメルマガ「読む料理教室」を好評配信中



ナス

栽培のポイント

① 早植えには注意しましょう

ナスの生育適温(昼間)は23~28℃と高温を好むので、早植えするときにはマルチングやホットキャップを使って十分に温度を上げましょう。市販苗は小鉢の場合が多いので、大きめの鉢に植え替えて育苗します。

② 肥切れ、水切れに注意

多肥を好み、乾燥に弱い野菜です。肥切れしないように元肥や追肥を入念にします。葉の色・大きさ・花の形をよく観察して、栄養状態や水分の過不足を早く判断することがポイントです。樹が弱っていると感じたら、果実を若どりして負担を減らしましょう。

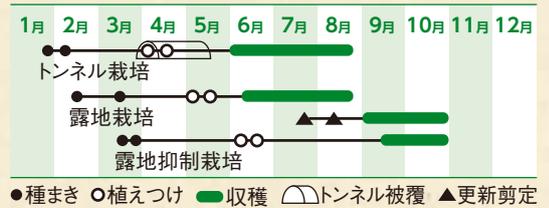
③ 日当たりが大切です

主枝と一番花の下から出る太い枝2本を残して、3本仕立てにします。葉が込み合ってきたら古い葉を摘み取り、果実に日が当たるようにしましょう。



品種例
「千両二号」「黒陽」など

栽培カレンダー



1 苗づくり

[購入苗の場合]

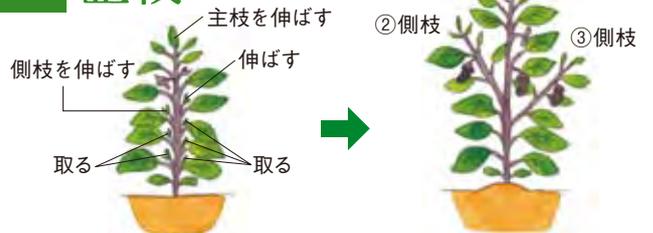
- ・小鉢の場合が多いので大きめの鉢に植え替え、再育苗する
- ・株間を十分に与えてしっかりした苗に育てる

[自家育苗する場合]

- ・土を入れたトレイに0.5~0.8cm間隔で種をまき、覆いをして28~30℃に保つ
- ・本葉1枚になったら4号鉢に植える



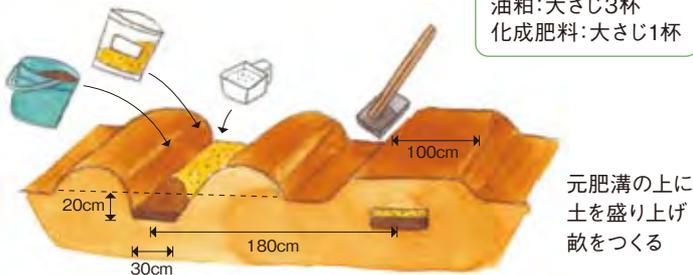
5 整枝



一番花のすぐ下と、その下にある勢いのよい側枝を伸ばす

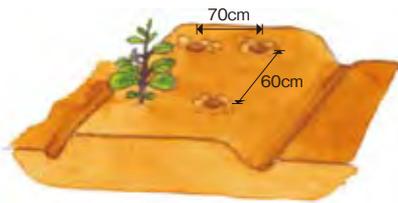
3本整枝の仕上がり図
常に果実に日が当たるように、葉が込み合ってきたら老葉を摘除して通風をよくする

2 畑の準備



3 植えつけ

- 黒色ポリマルチフィルムを使えば、地温上昇・保湿・除草に有効。肥料の流亡も防げる



4 支柱立て・誘引

- 支柱を斜めに1本立てる。草丈が30~40cmに伸びたころ、交差させてもう1本立てる

6 追肥

[第1回追肥] ※1株あたり
化成肥料:大きじ1杯
根元から約10cm離れたところに点々と。マルチのあるときは指先で穴をあけて施す。

[第2回以降の追肥] ※1株当たり
油粕:大きじ2杯、化成肥料:大きじ2杯
15~20日に1回、栄養状態を見ながら与える

<順調な育ち>

花の上方に数枚の葉がついている



<栄養不良の育ち>

花が先端の方についている



7 収穫

- 開花後15~20日くらいで収穫する



ナスは、上手に育てれば秋まで長く楽しめる野菜です。高温期の水切れと、ヨトウムシなどの害虫に注意してください。

旬彩蔵山崎 営農指導員
寺西 徹

切花栽培に挑戦しましょう！

J A兵庫西では、旬彩蔵・野菜市を華やかにする切花類の生産拡大を目指しています。特に切花は、需要に比べて栽培が少なく、生産者を募集しています。

小菊プロジェクト

切花類の中でも、季節による需要の高低差が激しく、開花期を揃える技術が必要な小菊。切花の作付け拡大を進めるとともに、意欲的な生産者を対象に栽培技術などの普及を目的とした小菊プロジェクトを進めています。



現在までの取り組み

産地研修や栽培講習会を開催しました。また、野菜苗生産基地をはじめ管内に実証圃を設置して、栽培に適した品種を選定。推奨品種を決定しました。



栽培講習会の様子

切花栽培に挑戦しましょう

ハウス栽培例



●カスミノウ



●スターチス



●トルコキキョウ

露地栽培例



●キンセンカ



●キンギョソウ



●アスター

●シンテッポウユリ

一部の品目は、切花講習会の開催を予定しています。旬彩蔵で参加を募集するので、ぜひご参加ください。

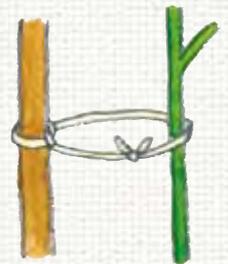
5月の農作業

苗選びと植え付け

苗の素質は、その後の生育に大きな影響を及ぼします。良い野菜苗は、①茎がまっすぐで太い②節が間延びしていない③葉は厚みがあり色が濃い④子葉が残っている⑤病気や虫がいない、などのポイントで選びます。ナスやトマトは大きめの苗を、キュウリやスイカ・ゴーヤーなどは、巻きひげの出していない小さめの苗を選びます。

植え付けは、風のない曇りか晴天の日に行います。植え穴に水を注いでおき、根鉢を崩さないように植えたあと、ポットの土が隠れるくらいに土をかけ、株元を押さえて土と根を密着させておきます。

ツル性のウリ類・豆類・ナガイモなどと、ナスなどの果菜類は、支柱やネットを立てて紐などで誘引します。誘引すると、土地を立体的に利用することが出来るうえ、病気や虫の発生を減らせ、収穫も楽になります。誘引は、生長を考えて支柱側の紐はしっかりと、茎の方はゆとりを持たせて結びます。



茎の方にゆとりを持たせて結びましょう

今月のおたより

若葉の緑とそよぐ風が心地よい季節となりました。今月も広報誌に寄せられたお便りを紹介します。



●「たかがトマトされどトマト」という商品名にひかれて購入し

てからずっとファンだった田中農園さんが、3月号の「農と人」に出ている「うわぁ」と驚きました。ご夫婦のお顔も初めて拝見。とてもいい顔をされていますね。

（姫路市鳥越 英子さん）
平山 田中農園さんのトマト、私も食べたことがあります。美味しいですよ。健康にもいいみたいですよ。

●どうしても他人事だと思ってしまう地震などの災害。3月号の特集「家族を守る防災」を見て、しっかりと用意しなくてはいけないと思いました。

（相生市 中村 幸恵さん）
平山 私の自宅は山崎断層に近い所なので、いつ起きるか心配です。もしもの時に役に立つのが建物更生共済「むてき」です。

●神戸から移住して8年になりました。日々楽しく暮らしています。

（佐用郡 熊谷 時子さん）
平山 JA兵庫西管内には素晴らしい所がたくさんあります。気候も暖かくなったので、機会があればお出かけください。旬彩蔵、野菜市にもぜひ！

●コンニャクイモを栽培しているので、自家製のコンニャクを作りました。わさび醤油をつけると、最高のおつまみになります。職場の人たちにも好評です。

（神崎郡 柳田 誠さん）
平山 お酒をたしなむ私にとって最高のおつまみです。自家製という言葉に目がない私です（笑）。

●孫と一緒に、あぜ道でツクシをたくさんとりました。その分、はかま掃除に手間がかかりました。（揖保郡 長谷川 和行さん）

平山 草花やツクシの咲く季節になりましたね。掃除の時間が省ける良い方法はないものですかね。

●子どもがもうすぐ2歳になるところで、よくおしゃべりが出来るようになりました。楽しく会話できて、嬉しい毎日です。

（相生市 岡田 慶子さん）
平山 一番かわいいう頃ですよ。ね。お母さん以上にお子さんは会話ができて喜んでいいると思います。ビデオもたくさん撮ってあげてくださいね。



●野菜直売所で働き始めて2年、野菜の知識がずいぶん増えました。最近では御津町や太子町のイチゴや菜の花などが並び始め、春の訪れを感じているところ。今年第一子が生まれる予定。景観や作物から四季の良さを感じ、家族でのびのびと過ごしていきたいと思っています。

（たつの市 森中 友貴さん）
平山 これからの季節、直売所にたくさん野菜や果物、地域の特産物が並ぶので楽しみですね。お客様にいろいろ教えてあげたら喜ばれると思いますよ。

●今年ミヨウガを作ってみようと思います。趣味と実益、そうめんにも最高！

（姫路市 為則 政光さん）
平山 そうめんにもミヨウガは最高ですね。甘酢漬けだと、ビールにも合いますね☆

●小学生時代によく川の土手でヨモギを取ってきて、家で作ったものです。現在ではスーパーへ行けば、すぐに手に入ります。どっちが良いのでしょうかね。

（たつの市 服部 小智子さん）
平山 私は川の土手がいいと思います。子どものころ、お婆さんと一緒によく取りに行きました。久しぶりに食べたいですね。

●中学校でバレーをしています。

西播ベスト4で県大会へ行ききました。次は西播優勝して、県大会へ行きたいと思っています。3月の運勢で、さそり座は「前向きになれる時期」とあったので、前向きに頑張ります！

（赤穂市 藤田 望愛さん）
平山 私の娘もバレーをしています。強豪校ぞろいの中、県大会出場おめでとうございます。常に前向きに、上を目指して頑張ってください！



今月の担当者



共済部 自動車課
平山 正樹

5月と言えば「こどもの日」。学校、公園などで子どもが元気一杯走り回っている姿が目に見えますね。私も健康のために何か始めたいと思います。

「かってみよう！」
**フラワー
 アレンジメント**
 フラワーデザイナー 和田幸子



母の日に感謝の気持ちを込めた贈り物を

カーネーションのアレンジ

アレンジメントの場合、花器の中に吸水性スポンジを入れて飾りつけます。今回のテーマであるカーネーションも、茎をそのままスポンジに挿して飾ることができ、手軽にアレンジメントを楽しめます。

ここで気をつけたいのがスポンジの水の含ませ方。水を張ったボウルにスポンジを浮かべ、押さえつけたりせず自身の重みで沈むまでそのままにしておきましょう。押さえつけると表面だけがぬれ、スポンジ中央の空気の逃げ場がなくなり、中まで水がしみ込まなくなってしまうため、一度乾いたスポンジは水を吸うことができなくなるため、注意が必要です。

アレンジの手順



1. 花器の中心に水を含ませたスポンジを置き、中心に1本生ける
2. 半円球になるように器の中心に向けて丸く挿していく
3. 小花を加えて調整する。縁はコロニラなどのグリーンで飾る

アレンジに使用した花



- ① カンガルーポー
- ② カーネーション
- ③ コロニラ(グリーン)
- ④ グリーンベル
- ⑤ ツインキャンドル

材料 [4人分]

新タマネギ…2個 バター…適量
 スナップエンドウ コンソメ…適量
 ……260g 塩・コショウ…適量
 ベーコン…220g
 タコ…160g
 パスタ…400g
 ニンニク…適量

作り方

- ① 新タマネギを大きめの半月切りにし、ベーコンを1cm幅、タコを一口大に切る。スナップエンドウはヘタとスジを取り除く。
- ② ニンニクと新タマネギを炒め、火がある程度通ってきたらベーコン・タコ・スナップエンドウを加えてさらに炒める。
- ③ パスタを所定の時間茹でる。
- ④ ②に茹であがったパスタを加え、バター・コンソメ・塩・コショウで味を調えて完成。



「家の光ふれあい料理教室」の皆さん

JA兵庫西女性会
 しそう地区
 「家の光ふれあい料理教室」



新タマパスタ

旬の新タマネギをさらにおいしく!

しそう地区の「家の光ふれあい料理教室」が紹介するのは、今の時期おいしい新タマネギを使った具だくさんパスタ。「生で食べてもおいしい新タマネギ。辛味が気になる人は水にさらさず、切って冷蔵庫に2時間ほど放置してみてください。辛味成分だけが飛んでおいしく食べられますよ!」と教えてくれたのはリーダーの宮本春代さん(66)。毎月1回第4水曜日に、しそう営農生活センターでさまざまなレシピに挑戦しています。

消費者トラブル

通信販売はクーリング・オフできない？

ラジオ通販でダイヤのネックレスを購入しました。届いた商品がイメージと違っていたので、返品を申し出たところ、「返品は一切、受けていない。注文を受け付ける前に返品不可の説明をした」と回答がありました。返品不可の説明があったかどうかは覚えていません。クーリング・オフできないのでしょうか。

回答▶▶▶

ラジオ通販の場合、現物をその場で確かめられないことから、イメージで購入を決しがちです。しかし、通信販売にはクーリング・オフ制度はありません。通信販売業者が返品や交換できるルールを独自に定めている場合には、その範囲内で対応してもらうことができます。また返品の定めについて表示・記載がない場合は、商品を受け取った日を含めて8日以内であれば、消費者が送料を負担することで返品できることになっています。



兵庫県 中播磨消費生活創造センター TEL079(281)0993

●不安なときは相談を! 消費者ホットライン 188 (お近くの自治体の窓口をご案内します)

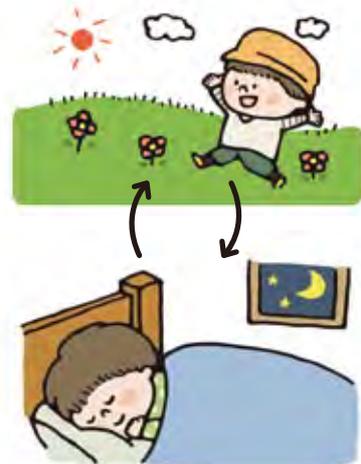
子育て百科

発育を進める大きな力「自律神経」

私たちの体は、空腹になれば食欲が湧く、暑さや寒さなどに適応する、昼間は活動的になり夜は血圧が下がって眠りにつく、など、そのときの状態に合わせて働きます。このような働きを調節しているのが「自律神経」です。自律神経には2系統あり、食べる、排泄する、暑さから身を守る、眠るなどのときに働くのが「副交感神経」。反対に寒いときに体温の低下を防ぐため皮膚の血管を細くすることや、昼間の元気な遊びなどのために働くのが「交感神経」です。

生まれてから1年くらいは「副交感神経」がよく働き、食べて飲んで、排泄の回数も多く、よく眠ります。そして1年後には生後の3倍くらいの体重に成長します。やがてひとり歩きが始まる頃になると、昼間の行動が活発になり、睡眠は夜に集中します。すると「交感神経」の働きも多くなり、昼間は元気に遊び、夜はぐっすり眠るという一日のリズムができ、発育を進める大きな力となります。

この時期は「子どもかわいさ」のあまり、夜遅くまで親子の遊びの時間となりかねません。しかしできるだけ「早寝早起き」の習慣をつけて、二つの相反する自律神経の働きを体で覚えさせましょう。子どもの強い体と心の発達にとって大切です。



5月の運勢

- 牡羊座** 3/21~4/19
 - 全体運 / プライベートの充実に力を注ぐと、手応えを感じる月。趣味や習い事など、好きなことを満喫してみてください
 - 健康運 / スポーツに最適。スムーズに上達しそう
 - 幸運の食べ物 / ジャガイモ
- 牡牛座** 4/20~5/20
 - 全体運 / 積極性アップ。やってみることがあれば、どんどんチャレンジを。ハイキングなど、アウトドアレジャーも吉
 - 健康運 / 新陳代謝の活性化で、より元気モードに
 - 幸運の食べ物 / コゴミ
- 双子座** 5/21~6/21
 - 全体運 / 協調精神を大切に、笑顔で思いやりを發揮したい期間です。気晴らしにはミュージカルやオペラ鑑賞がお勧め
 - 健康運 / うっかりしがち。小さなけがに注意して
 - 幸運の食べ物 / イチゴ
- 蟹座** 6/22~7/22
 - 全体運 / 知的好奇心を刺激されやすく、いろいろなことに興味を抱きそう。共通の趣味を持つ仲間たちとの交流もグッド
 - 健康運 / 睡眠不足解消など、基本健康法の徹底を
 - 幸運の食べ物 / ノビル
- 獅子座** 7/23~8/22
 - 全体運 / 思うようにならない出来事が増えるかも。いらいらせず、ゆったり構えること。陶芸や盆栽に挑戦すると開運に
 - 健康運 / アクティブに過ごせば、体調が上向く月
 - 幸運の食べ物 / シラス
- 乙女座** 8/23~9/22
 - 全体運 / 保留になっていた事柄を再開するなど、攻めの姿勢で動いてみて。ポジティブな発想が幸運を呼ぶ鍵
 - 健康運 / リラックスすることで体調に好変化が
 - 幸運の食べ物 / モズク
- 天秤座** 9/23~10/23
 - 全体運 / 後ろ向きに考えやすい暗示。暗い顔は運を下げるものなので、意識的に明るく振る舞って。ヒーリンググッズも◎
 - 健康運 / 口コミに注目を。ベストな健康情報あり
 - 幸運の食べ物 / 蜂蜜
- 蠍座** 10/24~11/22
 - 全体運 / いろいろな分野に興味を持つものの、どれも長続きしにくいよう。何か一つのこと集中するのが成功の秘訣
 - 健康運 / 暴飲暴食になりやすいので自重が大事
 - 幸運の食べ物 / イサキ
- 射手座** 11/23~12/21
 - 全体運 / 神経質になり細部が気になりがち。持ち前のおおらかさを忘れずに。心を和ませるには植物に触れるのがベスト
 - 健康運 / 少しでも疲労を感じたら、すぐに休養を
 - 幸運の食べ物 / コボウ
- 山羊座** 12/22~1/19
 - 全体運 / 楽しいことに縁があります。イベントや祭りなど、自ら自主的に参加するのが正解。リーダー役にも適性は充分
 - 健康運 / 乱れた生活リズムを正せば、運気好転へ
 - 幸運の食べ物 / メロン
- 水瓶座** 1/20~2/18
 - 全体運 / 注意力が散漫になる時期。慣れている作業でミスを連発しないよう、気を付けて。つきを招くには寝室の清掃を
 - 健康運 / 硬い筋肉をほぐし、血行促進を心掛けて
 - 幸運の食べ物 / キクラゲ
- 魚座** 2/19~3/20
 - 全体運 / 対人運が華やく予感。誰とでも簡単に意気投合でき、人脈を広げられそう。メールやSNSでの交流もラッキー
 - 健康運 / プレッシャーを感じるとき。適度に発散を
 - 幸運の食べ物 / トリガイ

クロスワード

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？
正解者の中から抽選で20名様に1,000円分の図書カードをお送りします。

1	5	7		13		20
		A				
2				14	17	
		8	11		18	C
	6			15		
			E			
3			12			21
D						
4		9		16	19	
		10				
				B		

タテのカギ

- アサガオの芽が出て——が開いた
- 牛や豚、羊、ヤギなど
- 液体が気体になること
- 名画「叫び」を描いた画家
- 枝に似た形の虫
- 五七五七七などの形式で作られます
- を尽くして天命を待つ
- 力士が土俵にまくもの
- 腕や手首に機器を付けて測ります
- 鳥を使う伝統的な漁法
- 生き腐れするといわれるほど傷みやすい魚
- 花が開く一歩手前の状態
- 千葉県にある——国際空港

ヨコのカギ

- こいのぼりと一緒に泳ぎます
- 漬けは福岡県、熊本県の名産品
- アルミ、スチールに分けてリサイクル
- 魚のすり身を棒に巻き付けて焼きます
- デリカシーがありません
- 白や紫の花が房になって下がります
- アヤメに似た花が咲きます
- 名を捨てて——を取る
- 懸賞の——はがきを書いた
- 潮干狩りで採れる貝の代表格
- くしやブラシでとかすもの

応募方法

ハガキかEメールで、クイズの答え・住所・氏名・年齢と、広報誌やJAに対するご意見、ご感想、最近の出来事等を書いてお送りください。当JAのホームページからも簡単にご応募できます。詳しくはホームページの「広報誌『にっしん広場』」をご覧ください。
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。なお、「おたよりコーナー」では送ってくださった方のお名前とご住所(市町名のみ)を掲載いたしますので、あらかじめご了承ください。

応募総数
658通

1	モ	6	ソ	ク	13	タ	17
2	チ	ン	レ	ツ		イ	チ
3	ツ	メ		10	ギ	12	シ
	キ		8	ヒ	3	ウ	ト
		7	ミ	ト	ウ		15
							オ
4	モ	ミ		11	シ	ン	ジ
							ユ
5	ウ	ズ	マ	キ			16
							フ

3月号の答え

ヨモギモチ

締切

5月25日(消印有効)

宛先

〒670-0940 姫路市三左衛門堀西の町216 JA兵庫西広報課「クイズ」係
メールアドレス quiz@ja-hyogonishi.jp
ホームページ http://www.ja-hyogonishi.com/

平成26年産米の販売が完了し、最終精算を実施しました。

最終精算単価・共同計算結果は下記の通りです。

●平成26年産米最終精算単価表

単位:円/30kg(税込)

品種名	等級	最終精算単価	
		JA・MYひょうご	JA・MYひょうご 以外
コシヒカリ	1	6,195	6,045
	2	5,883	5,733
	3	5,362	5,212
キヌヒカリ ヒノヒカリ きぬむすめ	1	5,352	5,202
	2	5,039	4,889
	3	4,518	4,368
一般米	1	—	4,631
	2	—	4,318
	3	—	3,797
兵庫夢錦	1	7,912	—
	2	7,182	—
	3	6,661	—
もち	1	—	6,738
	2	—	6,425
	3	—	5,904

●平成26年産米精算共同計算結果

JA・MYひょうご米 代表品種・等級

単位:円/30kg(税込)

項目	内容	コシヒカリ1等 金額	キヌヒカリ1等 金額	ヒノヒカリ1等 金額
収入	販売代金	6,264.0	5,481.0	5,481.0
	国からの助成金	—	—	—
	その他収入(JA直販メリットを含む)	662.9	555.5	555.5
	収入合計①	6,926.9	6,036.5	6,036.5
県域共同計算経費	流通保管に係る経費	—	—	—
	生産・集荷・販売に係る経費	101.0	81.0	81.0
	全農手数料(定額)	108.0	108.0	108.0
	需給価格安定対策資金	40.0	40.0	40.0
	安全安心検査費	10.0	10.0	10.0
	その他経費	11.0	11.0	11.0
	全農経費合計②	270.0	250.0	250.0
	販売手数料3.5%	219.2	191.8	191.8
JA経費	立替金利	30.0	30.0	30.0
	保管料	155.0	155.0	155.0
	検査費用	51.0	51.0	51.0
	その他経費	6.7	6.7	6.7
	JA経費合計③	461.9	434.5	434.5
生産者手取り額①-②-③		6,195.0	5,352.0	5,352.0

第16回ふれあいフェスティバル開催! 藤あや子コンサート

下記の商品1セット(4ケース)12,960円(税込)を購入いただくと、もれなくふれあいフェスティバル「藤あや子コンサート」にご招待します。

●開催日程・地区

姫路・神飾エリア	8月20日(土)	姫路市文化センター
揖保エリア	8月21日(日)	たつの市総合文化会館(赤とんぼ文化ホール)
赤佐エリア	9月3日(土)	赤穂市文化会館(赤穂ハーモニーホール)



●対象商品



C1000
ビタミンレモン
140ml瓶×30本



ウコンの力
100ml缶×16本



C1000
ビタミンレモンゼリー
180g×18袋



ブラッシーアップル100
160g缶×30本



C1000
グリーンレモネード
500ml×24本



野菜&フルーツ
190g缶×30本



C1000
レモンウォーター
500ml×24本



ウイニング炭焼き微糖
190g缶×30本



健康茶
500ml×24本



JA特産ゆずたくん
190g缶×30本

経済本店移転のお知らせ

5月6日(金)から、経済本店は管理本店に移転をします。それに伴い、住所と電話番号が下記のとおり変更となりますのでお知らせいたします。

住所:姫路市三左衛門堀西の町216(現在の管理本店と同じ)

営業販売部・経済部(代表) ☎079(281)5711 FAX079(281)5301 生活福祉課専用番号(福祉用具貸与・販売) ☎079(281)5730

※フリーダイヤルは今までどおりご利用いただけます。(営業相談) ☎0120-831092 (購買相談) ☎0120-152454

JA
ドリーム
ニュース

●SSグループ

“得得(トクトク)
ドリームパスポート”

お買い上げ金額1,000円ごとにスタンプ1個、スタンプ50個満欄で、ガソリン・軽油を1ℓにつき、特別値引きいたします。
※内容が一部変更になる場合がございます。その他サービスとの併用はできません。

- 越知谷SS 神河町越知388-1 ☎0790(33)0007
- 市川SS 市川町西川辺555 ☎0790(26)0059
- 山崎SS 山崎町今宿92-1 ☎0790(62)2306
- 佐用SS 佐用町佐用3518-1 ☎0790(82)2032

取り扱い店舗

理事会
だより

平成28年3月30日(水)

- 第1号議案 平成27年度第3・四半期末監事監査実施結果に基づく改善を要する事項に関する回答について
- 第2号議案 平成28年度内部監査計画について
- 第3号議案 平成28年度コンプライアンス・プログラムについて
- 第4号議案 平成28年度事業計画について
- 第5号議案 平成27年度債権の償却について
- 第6号議案 旅行事業の見直しについて
- 第7号議案 平成27年度固定資産減損損失処理について
- 第8号議案 就業規則変更に伴う企業年金規約の変更について
- 第9号議案 平成28年度における取り扱い事項(理事会決定事項)について
- 第10号議案 貸出金理事会決定案件について
- 第11号議案 兵庫県農業信用基金協会に対する拠出金について
- 第12号議案 平成27年度産米追加精算について

協同の
成果

(平成28年3月末現在)

組合員数	107,701人
出資金	123億8,864万円
貯金	1兆2,583億4,765万円
貸出金	2,629億3,402万円
長期共済保有	2兆2,595億7,638万円
購買品供給高	42億5,489万円
販売品販売高	57億318万円
職員数	971人

5月の各種相談会のお知らせ

住宅ローン相談会

- 8日(日) 9:00~15:00 神飾統括部 0790(22)5001
- 8日(日) 10:00~16:00 赤穂支店 0791(43)1848
- 14日(土) 9:00~15:00 姫路灘支店 079(245)8001
- 龍野養田支店 0791(63)0452
- 上郡支店 0791(52)2221
- 21日(土) 9:00~15:00 水上支店 079(281)2000
- 21日(土) 10:00~16:00 広畑支店 079(236)0785
- 22日(日) 10:00~16:00 赤穂支店 0791(43)1848

- 22日(日) 10:00~16:00 高浜支店 079(234)2571
- 28日(土) 10:00~16:00 英賀保支店 079(236)0017
- 曾左支店 079(266)2350

年金相談会

- 7日(土) 船山支店 079(232)2233
- 14日(土) 飾東支店 079(253)1865
- 荒川支店 079(298)2035
- 21日(土) 大的支店 079(254)0104
- 安室支店 079(298)1015

- 姫路中央支店 079(281)2681
- 市川支店 0790(26)0360
- 山崎支店 0790(62)0083
- 28日(土) 英賀保支店 079(236)0017
- 曾左支店 079(266)2350
- 塩屋支店 0791(43)7730

相続遺言個別相談会

- 18日(水) 10:00~16:00 飾磨支店 079(233)0821
- 19日(木) 10:00~16:00 神飾統括部 0790(22)5001

※年金相談会はすべて10:00~16:00(日程は変更となる場合がありますので、ご了承ください。)

お住まい探し、資産の相談はJAへ

英賀保駅周辺土地区画整理組合 保留地好評分譲中!

賃貸物件
(仲介)

姫路
ハイツ 2LDK 御立東

- 賃料 …… 57,000円
- 駐車料 …… 2台分込
- 共益費 …… 2,000円
- 敷金 …… 50,000円
- 礼金 …… 150,000円
- 面積 …… 50.00㎡



賃貸物件
(仲介)

姫路
ハイツ 3DK 白浜

- 賃料 …… 53,000円
- 駐車料 …… 1台分込
- 共益費 …… 2,000円
- 敷金 …… 50,000円
- 礼金 …… 150,000円
- 面積 …… 54.07㎡



売地
(仲介)

たつの

- アグリア正條保留地(揖保川中学校東) 約47坪~約76坪 約1,016万円~8区画
- アグリア堂本Ⅱ(ダイエー南) 約45坪~約47坪 約1,134万円~2区画
- アグリア本龍野(駅東) 約47~64坪 坪24万円~5区画 ※小宅小学校区
- アグリア田中(太子町) 約50坪 993万円 1区画



売地
(仲介)

赤穂

- 野中・砂子保留地 約670万円~ 全18区画
- 清水町(角地) 80坪 1,370万円
- 平成町 約82坪 1,870万円
- さくらタウン島田(赤小校区) 建築条件なし 約48坪 1,057万円~6区画
- 浜市土地区画整理事業 保留地販売中

土地のご相談はJAへ

※本誌制作中に内容が変更となった場合はご容赦ください。また、ホームページ(<http://www.ja-hyogonishi.com/>)にも賃貸物件情報を掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

資産管理センター TEL079(282)0771

JA兵庫西の賃貸情報

検索

コーナー終了のお知らせ

4月号から広報誌「にっしひろば」が、新しく「にっしひろば」としてリニューアルしました。それに伴い、「野菜ソムリエバリのバリバリレシピ」目指せ!カリスマ農業経営者への道」「ひと・レポート」のコーナーは終了いたしました。今までご愛読いただき、誠にありがとうございました。

編集後記

自宅のキッチンでハーブを育てています。料理の彩りにと、昨年種から植えたチャービルは、最初全然育たなくてずっと双葉のまま。失敗だと思いながらも水をやり続けていたら、いつの間にか大きくなって今では小さな森と化しました(笑)植物の生命力って本当にすごいですね!暖かくなったら、次はミントやバジルに挑戦したいです♪(S)



にっしいのぶらりロケ地めぐり

室町幕府成立の功労者、 赤松円心ゆかりの寺

歴史的名所や貴重な文化財が多い播磨地域。数多くの歴史上の人物たちが活躍した痕跡が各所に残っていますが、その一つに南北朝時代に活躍した赤松円心ゆかりの宝林寺があります。宝林寺は南北朝時代に赤松円心の三男則祐が建立し、江戸時代に臨済宗から真言宗に改め再興された寺で、境内にあった円心堂がNHK大河ドラマ「太平記」のロケ地となりました。

この南北朝の動乱期を描いた作品。主人公は真田広之さん演じる足利尊氏で、中には赤松円心や則祐も登場します。撮影が行われた円心堂は老朽化により1995年に円心館として建て替えられたため、当時の撮影現場は残っていないものの、建物内には兵庫県指定文化財である赤松円心、則祐、雪村友梅、覚安尼の木坐像(赤松三尊像)がおさめられており、今も変わらぬ威厳をたたえています。



今月のロケ地



円心館の中には赤松氏ゆかりの資料がいっぱい!



則祐の娘・千種姫(覚安尼)を祀る宝篋印塔もあるよ!

Check! 中世播磨を代表する武将 赤松円心

播磨国の有力武将。鎌倉幕府打倒を掲げる後醍醐天皇に呼応して上郡町の苔縄付近で挙兵し、足利尊氏とともに京都を攻略。その後も建武政権と対立する尊氏を助け、室町幕府の成立に大きく貢献しました。



南北朝時代につくられた木造赤松円心坐像

見かけたら声をかけてね!



次回予告 姫路市におじゃまします! ※諸事情により、予告なく変更する場合があります

メールマガジン「にっしいメール」好評配信中!
旬彩蔵のイベントやJA兵庫西のキャンペーンなど、さまざまなお役立ち情報をお届けします。ぜひご登録ください!

ご登録はこちらのQRコード、またはjahgn@atam.jpに空メールを送信してください

