

グリーンメール



わが家の アイドル

さとう ひなた
⑥ 佐藤 日咲ちゃん 6歳
くるみ
⑦ 来海ちゃん 3歳

09

- 02 特集
旬の野菜で楽しむ
初夏のさっぱり漬物
- 04 トピックス
- 06 営農情報みどりのページ
「ネギハモグリバエ」の別系統に注意!
- 07 あなたもチャレンジ!家庭菜園
ミズナ(キョウナ) 小株から大株まで楽しむ
- 08 ねっとワーク 海部東
- 10 クロスワードパズル
- 10 野菜もの知り百科
- 11 JAからのお知らせ



発行/海部東農業協同組合 編集/総務部 本店/〒496-0005 津島市神守町字中町15 TEL 0567-23-7311 FAX 0567-23-7355 申込み先 検索 E-mail: info@ja-amahigashi.or.jp

エビ春巻き エスニックソース



新鮮食材で楽しくクッキング

●茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)オーナーシエフ永井智一」

材料(2人分)

- 春巻きの皮(小)..... 6枚
- 【あん】
- むきエビ
(包丁で粘りが出るまでたたく)..... 120g
- タケノコ水煮
(みじん切りして湯通しする)..... 60g
- 青ネギ(みじん切り)..... 大さじ1
- ショウガ(みじん切り)..... 小さじ1
- 塩..... 小さじ1/4
- こしょう..... 少々
- しょうゆ..... 小さじ1
- ごま油..... 小さじ1
- 砂糖..... 小さじ1/4
- ナンプラー..... 小さじ1
- 片栗粉..... 小さじ1

- のり(小麦粉1:水2)..... 適宜
- サラダ油..... 適宜
- 【エスニックソース】
- マヨネーズ..... 大さじ1
- ナンプラー..... 大さじ1
- レモン汁..... 大さじ1
- 豆板じゃん..... 小さじ1

作り方

- 1 むきエビから片栗粉までの材料をボウルに入れてよく混ぜてあんを作る。
- 2 春巻きの皮を広げて、あんを巻き上げて、皮の縁にのりを付けてとじる。
- 3 サラダ油を160度に熱し②をきつね色に揚げる。
- 4 ③を器に盛り付け、レモン・パクチー(材料外)を添え、エスニックソースの材料を混ぜ合わせ、別の器に入れて添えて出来上がり。

おたより

トピックスの大治小学校の記事を、拝見しました。学校で働いていますので、学校と連携する行事について、もっと知りたいです。【津島市 K・Oさん】

編 当JAでは、管内の多くの小学校で農業体験をお手伝いしています。お米やサツマイモ等の多様な作物の体験指導だけでなく、学校に赴いて農業に関する講演をする事もあります。

昨年は、支店の感謝祭がなくて、とても残念でした。コロナ禍なので、今年も難しいでしょうか？
【あま市 M・Hさん】

編集後記

6月に入り、梅雨の季節となりました。雨が多く蒸し暑いこの時期は、夏の本格的な暑さの前触れを感じさせます。

以前の編集後記で、食べた果物等を使って樹木を育てる事が趣味と書きましたが、最近、新しくリンゴの播種に挑戦しました。サンふじとジョナゴールドという品種を食べて、採れた種を全てポットに植え、たくさん発芽させる事に成功しました。発芽した時の背丈はバラバラで、他の物より倍近く成長が早い物や双葉が三枚の物、葉が反り返っている物等、それぞれ個性が出てきており、今後の成長に期待しています。

この時期から、湿度や気温等の環境が変化し、季節が移る時期です。皆様も体調管理には気を付けて、すくすくと成長していくリンゴに負けないように、元氣よく過ごしていきましょう。
【Y・S】

感謝祭より規模を縮小した展示即売会を、各支店で行っております。開催される時期や支店により出店する業者が違い、それぞれ特色があります。開催の際は事前に告知を行いますので、ぜひお越しください。

わが家にもアジサイの花があるので、記事がとも参考になりました。
【あま市 S・Oさん】

ご参考にしていただき、ありがとうございます。鉢植えアジサイの管理について、注意点が記載されていますので、ぜひ活用してください。



トマトの

白だし漬け

〜蜂蜜酢風味〜

【材料】2〜3人分
トマト…2個

※ミニトマトの場合は

10〜15個程度

白だし…60ml

水…60ml

米酢…大さじ1

蜂蜜…小さじ1

オリーブ油…小さじ2

【作り方】

(1) トマトはへたを取り、皮をむく。

(2) ジッパー付きの保存袋に白だし、水、米酢、蜂蜜を入れてよく混ぜて(1)を入れる。

(3) 冷蔵庫で半日以上漬け、食べる時にオリーブ油を掛ける。



トマトのへたの部分にフォークを刺し、じか火に当ててから氷水に漬けると、皮が簡単にむけます。湯むきしてもよいでしょう。ミニトマトの場合、皮はそのままでもよく、へたを取りつまようじで数カ所穴を開けると味がなじみやす。冷やして食べると美味。夏は凍らせてシャーベット状にしても楽しめます。

レタスの 塩レモン漬け

【材料】2〜3人分

レタス…1個

レモン…1/2個

昆布…3cm角1枚

塩…小さじ1

砂糖…小さじ2

オリーブ油…小さじ1

【作り方】

(1) レタスは手で縦に裂くように1枚を4〜6等分する。

(2) レモンを搾り、昆布、塩、砂糖、オリーブ油を加えて、軽くもむ。

(3) 冷蔵庫で30分以上漬ける。



レモンを搾った後にスライスした皮も入れて漬けると、風味がよくなります。国産レモン等が楽しめる時期がお薦めです。30分程度でサラダ感覚で食べられ、1日以上漬ければレモンや昆布の味がなじみ、食感も浅漬け風に。数日漬けてもレタスのシャキシャキ感は残り、爽やかな味わいなので箸休めにも最適。レタスがたっぷり食べられるレシピ。ハクサイやキャベツで作ってもおいしいです。

ナスの塩昆布漬け

〜青ジソを添えて〜

【材料】2〜3人分

ナス…1本

塩昆布…10g

白すりごま…大さじ1

ごま油…大さじ1

青ジソ…1枚

【作り方】

(1) ナスは縦半分になり、斜め薄切りにする。

(2) ボウルに(1)を入れ、塩昆布、白すりごま、ごま油を加えて、手でもむようにあえる。

(3) 味がなじんだら、千切りの青ジソを添える。



パパッと作ってすぐでも食べられる簡単あえ物風のお漬物。ごま油の香りで食欲もアップ。漬ける時間がないときにお薦めの時短レシピです。キュウリ、セロリ、カブ、ピーマン等、他の野菜でも代用可能。ミョウガやショウガの千切りを加えても美味。ご飯のお供、そうめん等の麺類にのせて召し上がれ。

旬の野菜で楽しむ

初夏の さっぱり漬物

季節の野菜を使って

手軽にできる漬物をご紹介します。

野菜のおいしさを凝縮した、

さっぱり食べやすい漬物で

暑い夏を乗り切りましょう！

監修 野菜ソムリエ上級プロ KAORU
イラスト 小林裕美子

パプリカのマリネ

【材料】2〜3人分

パプリカ(赤・黄)…各1個

米酢…60ml

砂糖…大さじ2

塩…小さじ1

黒こしょう…少々

ローリエ…1枚

【作り方】

(1) パプリカは一口大に切って熱湯でさっとゆで、水気をよく拭き取る。

(2) 保存容器に米酢、砂糖、塩、黒こしょうを入れて、よく混ぜる。

(3) (2)に(1)、ローリエを入れ、冷蔵庫で半日以上漬ける。



パプリカが熱いうちに調味液に入れると、味がなじみやすいです。ペーパータオル等で水気をよく拭き取ると味が薄くなりません。パプリカから水分が出るので、最初は調味液が少なく感じて大丈夫です。大きめに切ると歯応えが楽しめる。細切りにするとしんなりした食感に。ローリエは、ローズマリーなどのハーブを代用してもいいですよ。

キュウリの

ビール漬け

【材料】2〜3人分

キュウリ…2〜3本

ビール…100ml

塩…小さじ2

砂糖…大さじ3

【作り方】

(1) ジッパー付きの保存袋にビール、塩、砂糖を入れてよく混ぜておく。

(2) キュウリは両端を切って(1)に入れる。

(3) 冷蔵庫で半日以上漬ける。



漬けている間にビールのアルコール分はほとんど飛ぶため、お酒が苦手な方やお子さまでも食べられます。気になる方はノンアルコールビールで。発泡酒は苦味が強い傾向があるので、通常のビールがお薦めです。漬け汁にタカノツメを加えたり、からしやワサビを入れても美味。ミョウガやセロリを加えてアレンジしても楽しめます。甘味が苦手な方は砂糖の量を調節を。皮を所々むいたり、カットしてから漬ければ短時間で味がなじみます。

季節野菜の ヨーグルト みそ漬け

【材料】2〜3人分

みそ…100g

ヨーグルト…200g

お好みの野菜…適量

【作り方】

(1) ヨーグルトは半量になるくらいまで水切りする。

(2) ジッパー付きの保存袋、または底が広い保存容器にみそと(1)を入れてよく混ぜる。

(3) お好みの野菜を適当な大きさに切って(2)に入れ、冷蔵庫で半日以上漬ける。



身近な食材で簡単にできるみそ床。発酵食材のヨーグルトとみその働きで、時間をかけたような深い味わいが楽しめます。キュウリ、ナス等の定番野菜の他、どんな野菜でもおいしく仕上がります。季節を問わず、旬の野菜を用いて一年中楽しみましょう。

TOPICS 3 詐欺被害防止のために啓発を 特殊詐欺被害防止カード贈呈式



特殊詐欺被害防止カード贈呈式(右下:大橋組合長)

当JAは、4月12日に津島警察署署長室で、特殊詐欺被害防止カード贈呈式に出席しました。この取り組みは、特殊詐欺の被害を受けやすい高齢者に向けて、津島防犯協会連絡協議会と協力して作成された詐欺被害防止カードを配布する事で、被害を未然に防ぐ事を目的としています。当日は、当JAの大橋組合長に加え、津島警察署管内の金融機関の代表者ら5名が出席しました。詐欺被害防止カードは、財布に入れた際に目に留まりやすいデザインとサイズであり、当JAでも年金受給日等に窓口で配布やATMコーナーに設置し、詐欺被害防止を呼び掛けていきます。

TOPICS 4 令和3年度 特別表彰・永年勤続表彰並びにLA表彰式

当JAは、4月9日に本店で、令和3年度特別表彰・永年勤続表彰並びにLA表彰式を行い、対象となる24名の職員が出席しました。当日は、永年にわたり勤務した功績や、渉外(LA)業務における令和2年度の各活動の成績優秀者が表彰され、一人一人に大橋組合長から表彰状を手渡しました。また、七宝支店の藤森係長と碓目寺支店の伊藤係長が、輝かしい成績である共済特別優績賞を受賞しました。



表彰を受けたLA職員

受賞した職員は「功績を讃えられ、表彰を受けた事は大変嬉しいです。これからも、職務に尽力して取り組みたい」と話していました。

TOPICS 5 フラワーサークルで気持ちを明るく元気に



楽しくフラワーサークルに取り組む部員達

女性部神守支部は、4月13日にフラワーサークルを行い、部員5名が参加しました。フラワーサークルは、毎月第2火曜日開催されており、事前に部員達が「盛花」「投入」「生花」の中から選んだ作品を制作します。講師の濱田のぶ先生から、作品の構成のバランス等についてアドバイスを受けながら、部員達は楽しく作品を仕上げていきます。また、今回のフラワーサークルでは季節の花であるアストロメリアやカーネーション、菊やスターチス等が用いられており、部員達の工夫や試行錯誤も加わる事で個性のある作品へと昇華されました。

講師の濱田先生は「お花があるだけで気持ちが和み落ち着くので、作品を飾る事で気持ちを明るくして欲しい」と話していました。

TOPICS 6 いきいき朝市碓目寺 令和3年度の通常総会を開催

吉川会長は「新型コロナウイルスによる影響はありますが、朝市へ来場する方々にとって魅力的な品物を提供できるようにして、集客に繋がりたい」と話していました。



通常総会に参加する会員達

いきいき朝市碓目寺は、4月28日に碓目寺支店で通常総会を開催し、会員15名と立松支店長、伊藤副支店長が参加しました。総会では、収支決算報告や事業活動計画に加え、役員選任等の全4議案について検討されました。また、今後の活動に関する内容や報告された議案についての質疑応答も行われ、伊藤副支店長が分かりやすく回答しました。

TOPICS 1 農作業の労働力軽減のために 農機具の購入を支援



申し込みを行う組合員

当JAは、4月21日から5月31日までの間、営農センターで農作業労働力軽減対策事業の申し込み受付を行いました。この事業は、農機具の購入に対して助成を行う事で、農作業の負担軽減や農地の維持・管理を目的としています。受付初日は農機具の展示会も行い、申し込みのために来店した組合員達で賑わいました。助成対象者は、管内で農業を営む組合員と農業組織団体であり、同一世帯で5万円までを上限とし、総額で500万円分の助成を行います。助成金にはJA共済からの助成金も使用され、管理機や防草シート等の合計で12品の農機具に対して1万円から5万円を助成します。また、整理券の配布や検温手指消毒を実施する事で、感染症対策に努めました。経済部の稲垣部長は「皆様の農業に対する負担を減らしたい思いから、農機具の購入に対する助成支援を行いました。ぜひ活用していただき、農業に取り組んでもらいたいです」と話していました。



入店前の検温



展示された管理機を体験

TOPICS 2 令和3年度最初の売出 展示即売会を開催

当JAは、4月に神守支店、七宝支店、美和支店、大治支店で、令和3年度最初の展示即売会を開催しました。展示即売会は、新型コロナウイルス感染症の影響で、例年通りの感謝祭の開催を自粛する中で、組合員の皆様からの開催を望む声に応え、感染症防止対策を実施した上で開催しました。支店ごとに様々な業者を招いて行い、味噌や醤油に加え海苔や乾物等の商品を買求める方や、窓ガラスの改修や自動車共済について等の相談をされる方も賑わいました。



神守支店(4月22日、23日)



大治支店(4月20日~22日)



美和支店(4月15日、16日)



七宝支店(4月26日、27日)



あなたもチャレンジ! 家庭菜園

ミズナ (キョウナ) 小株から大株まで楽しむ

園芸研究家
成松 次郎



営農情報 みどりのページ

「ネギハモグリバエ」の 別系統に注意!



海部農林水産事務所
農業改良普及課
江口 敏弥

ミズナ (水菜) は古くから京都で栽培されていたツケナ
の一種で、キョウナ (京菜) と呼ばれます。葉の形が細く、
切れ込みの多い菜類ですが、柳の葉のような丸葉に分化
したのが壬生菜です。本来は、大株にして水炊き、すき焼
き、漬物に利用しますが、最近では小株取りして、サラダとし
て人気の高い野菜となっています。

【栽培時期】 小株取りでは、冬を除き種まきができ、夏ま
きは30日程度、春秋まきは40~60日で収穫になります。
大株取りでは8月下旬~9月中旬に種まきし、12~3月に収
穫します。

【品種】 葉の幅が狭く葉数の多いサラダ用の「京みぞれ」
(タキイ種苗)、「京すだれ」(丸種)は茎が白く、シャキ
シャキした食感の品種です。大株取りでは「晩生白茎千筋
京水菜」(タキイ種苗)等が良いでしょう。

【土作り】 幅100~120cmのベッドを作り、1平方m当たり
堆肥1kg、苦土石灰100gと化成肥料 (NPK各成分10%)
100gを全面に施し、土とよく混ぜておきます。

【種まき】 小株取りではじかまきとし、ベッドに幅20cm間
隔の種まき溝を作り、およそ1cm間隔に筋まきします (図
1)。種まき後は防虫ネットでトンネルを作り、害虫から保
護すると良いでしょう。大株取りでは移植栽培とし、セル
トレイや小型ポットに4~5粒まき (図2)、間引きして本葉
5~6枚の苗を作り、条間30cm、株間30cmに植え付けま
す。

【管理】 小株取りでは本葉が出て込み合ってきたら、適宜
間引きを行い、最終的には5cmくらいにします (図3)。大
株取りでは、種まきの1カ月後と2カ月後に化成肥料で、そ
れぞれ1株5g程度の追肥をします。

【病害虫の防除】 アブラムシは、サンクリスタル乳剤等、
アオムシ、コナガにはトアロー水和剤CT等の環境に優しい
農薬で防除します。

【収穫】 小株取りでは葉の長さが25~30cmくらいが収穫
適期です。一部を収穫し、株間15~30cmとなるように株
を残し、中~大株取りにしても良いでしょう。大株取りで
は、1kgくらいから収穫を始めます (図4)。

図1 種まき

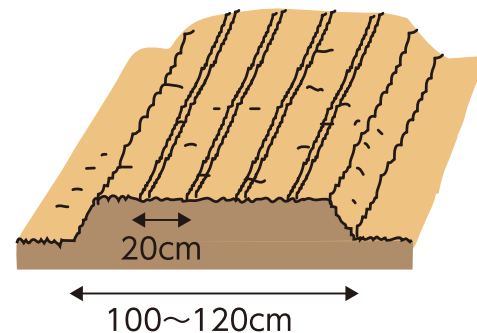


図2 苗作り

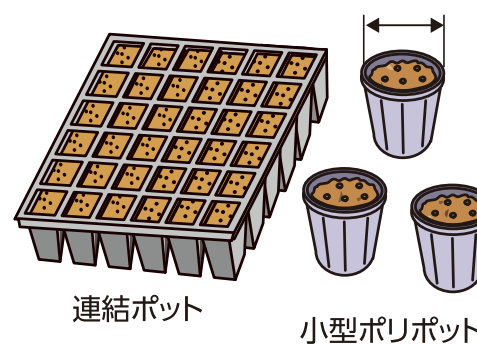


図3 間引き

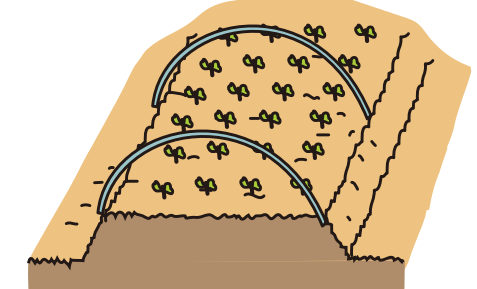
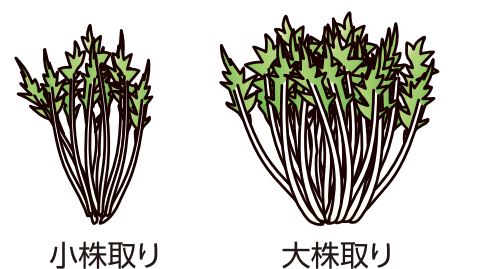


図4 収穫



Q 「ネギハモグリバエ」の別系統とは

従来の系統 (以下、A系統) とは異なり、ネギの葉に激しい被害を及ぼ
す別系統 (以下、B系統) の「ネギハモグリバエ」が平成28年頃から全国
各地で確認されており、令和2年には海部管内でも確認されました。葉
が白く枯れたようになる (写真1) ため、「べと病」等と間違えやすく、殺
菌剤しか散布しないで被害が広がる場合もあります。症状が見受けられ
たら初期防除に努めましょう。

Q 生態

形態による両系統の区別は困難です。成虫の体長は約2mm、胸部と腹
部が黒く、その他は淡黄色です (写真2)。成虫は葉の組織内に産卵し、
孵化した幼虫は葉の内部に潜り込んで食害します。うじ虫状の幼虫 (写真
3左) は約4mmになり、葉から脱出して地表または土中で蛹となります。
蛹は約3mmの褐色、俵状 (写真3右) です。発育適温は20~25°Cで年間
5~6回発生し、春と秋に多発し、真夏と真冬は少なくなります。

Q 被害

B系統はA系統と比較して、1葉に多くの幼虫が寄生します。初期の食
害痕は、両系統とも不規則な白線状ですが、B系統は被害が進展すると
近接した食害痕が癒合し、葉全体が白化したようになります (写真4)。
葉肉が食い尽くされると表皮が浮いた状態になり、多くの幼虫が確認さ
れます。葉の白化がひどくなるとネギの生育も悪くなります。雌成虫は葉
に点々と小さな穴をあけ、しみ出た汁液を摂食するため、規則正しい白点
(吸汁痕) が付きます (写真5)。

Q 防除

- 1 白線状の食害痕や白点の吸汁痕を認めたら、系統にかかわらずネギハ
モグリバエまたはハモグリバエ類に適用のある薬剤で、初期防除を徹
底します。ネギは薬剤が付着し難いため、機能性展着剤を加えます。
- 2 土中において蛹で越冬するため、前年に発生の多かった畑では特に注
意が必要です。定植時や土寄せ時に適用のある薬剤のかん注処理や
粒剤処理を行うと効果的です。
- 3 被害葉や収穫残さは発生源となるので、畑に放置せず、一か所にまと
めてビニール等で覆って裾部分を土で埋める等、成虫が出ないように
処分します。

※農薬の使用に当たってはラベルの表示事項を守ると共に、周辺への飛散防止に努めましょう。



写真1 被害状況



写真2 成虫 (約2mm)
(写真2: 愛知県農業総合試験場提供)



写真3 左: 幼虫、右: 蛹



写真4 白化した被害葉



写真5 食害痕と吸汁痕

ねっとワーク 海部東

わが家のアイドル

さとう ひなた
佐藤 日咲ちゃん (6歳) 中央
くるみ
来海ちゃん (3歳) 左

大治町八ツ屋
三輪 義雄さん 宅
佐藤 弥生さん ご家族



好きな食べ物はなんですか？

日咲ちゃん：きのこ、梅くらげ
来海ちゃん：いちご、塩辛

好きな遊びはなんですか？

日咲ちゃん：粘土遊び、スライム作り、大縄跳び
来海ちゃん：木登り、粘土遊び

両親からお子様へ一言

二人で仲良く、家族や友達を大切にしながら、のびのびと健やかに過ごしてね。

なかよしペット紹介

リンちゃん (15歳・メス) ミニチュアダックスフンド 右
ココちゃん (13歳・メス) ミニチュアダックスフンド 左
はなちゃん (10歳・メス) フレンチブルドッグ 中央

津島市百島町
藤松 あみさん 宅
藤松 もえさん



飼いはじめたきっかけは？

飼っていた先代の犬が亡くなり、また飼いたいと思っていた時に出会い、気づけば3匹を迎える事になりました。

可愛いと思うぐさは？

寝言を言っている時や、お出迎えしてくれる所です。また、キラキラした目で見つめられると、何でも許してしまいたくなる程に存在が可愛いです。

ペットにひとこと

いつも家族を明るくしてくれて、ありがとう。長生きして、また皆で公園に行ったり、ずっと一緒にいようね。

七宝支店 金融 紹介

■どんな仕事を担当していますか
金融窓口、年金・各種ローン商品の相談 等

■皆さんに伝えたい事
JAバンクのキャラクター「よりぞう」のように、皆様に寄り添えるような職員を目指しています。何でもお気軽に、ご相談ください。

■支店長からのメッセージ
明るい笑顔と大きな挨拶で、皆様をお迎えます。地域密着で、皆様に愛される支店になれるように努めてまいります。



上段 ▲ 水野香織 ▲ 菱田光信 ▲ 秋田康徳 ▲ 河村佳香里
下段 ▲ 吉田圭織 ▲ 服部武 ▲ 村上恵里

JA海部東アートギャラリー



このコーナーでは、皆様の身近にある日常の場面・風景や絵葉書等の作品を募集して、紹介させていただきます。記念すべき第1回目の作品を、皆様から大募集します。下記の概要をご確認のうえ、制作された作品や撮影した写真等を、奮ってご応募ください。

募集作品

- 趣味で撮影した写真
(例)畑で収穫された立派or面白い野菜
綺麗な風景や何気ない日常の一コマ
- 皆様が制作された絵葉書や絵手紙
- その他、珍百景等
- 当JAのHP上にある「お楽しみコーナー」を活用したぬり絵

作品例



URL: <https://www.ja-amahigashi.or.jp/お楽しみコーナー/>

募集期間 令和3年9月30日(木)まで

採用された作品は、JA海部東が発行する広報誌やカレンダー等に掲載させていただきます！

- ・応募していただいた作品につきましては、広報誌等への掲載に同意していただけたとみなします。
- ・掲載誌面の都合上、全ての作品に対して掲載を行えない場合がございます。
- ・応募作品の返却はいたしかねます。ご了承ください。
- ・公序良俗に反する作品は、お控えください。
- ・採用された場合は、事前に掲載する内容(住所、氏名等)について確認の連絡をさせていただきます。

※カレンダーは、絵葉書と絵手紙のみ掲載

作品が採用された方には
素敵な景品をプレゼントいたします。



応募・問い合わせ先

〒496-0005 津島市神守町字中町15番地 TEL (0567) 23-7311
JA海部東本店 アートギャラリー 係

① 作品のタイトル ② 作品の説明 ③ 住所、氏名、年齢、職業、電話番号
上記の事項を記入のうえ、ご応募ください。

- ・各支店の窓口で直接提出も可能です。
- ・当JAホームページの専用ページからも、応募していただけます。
- URL: <https://www.ja-amahigashi.or.jp/ja海部東アートギャラリー/>

QRコード



応募ページ お楽しみコーナー

令和3年度「JA海部東農業塾」入塾式

農業塾は、4月28日に「令和3年度JA海部東農業塾」の入塾式を行い、今年度は男性12名、女性7名の合計19名が入塾しました。

農業塾は、講義(座学)と圃場実習(畑)により野菜栽培の技術習得を図る事を目的としており、3月までに毎月2回程度、合計22回の講義と中間管理作業を行う予定です。また、講師は昨年に引続き営農担当職員が務めます。

今回は、本店の会議室で農業塾に関する説明が行われた後に畑へ移動し、畝に設置された黒マルチに等間隔で穴をあけながら、トマトやキュウリ等の夏野菜の苗の定植と苗を風から保護するための行燈の設置を行いました。

講師の職員は「塾生の皆様には、講義や実習を通じて様々な知識を吸収していただき、野菜作りを楽しんで欲しいです」と話していました。



▲今年度入塾の塾生

いきいき農業塾



▲入塾式の挨拶を行う大橋組合長



▲苗の定植と行燈の設置を行う塾生達

JAからのお知らせ

令和4年カレンダーへ掲載する季節の絵手紙募集について

平素は、当JAをご利用いただき誠にありがとうございます。この度、当JAが発行する令和4年カレンダーに掲載を行う季節の絵手紙を、皆様から募集いたします。採用された方には、素敵な景品をプレゼントさせていただきますので、下記の概要を確認の上で奮ってご応募ください。

●募集期間：令和3年9月30日(木)まで

【応募・問い合わせ先】

〒496-0005 津島市神守町字中町15番地 TEL (0567) 23-7311

JA海部東本店 アートギャラリー 係

- ①作品のタイトル ②作品の説明
- ③住所、氏名、年齢、職業、電話番号

上記の事項を記入のうえ、ご応募ください。

※各支店の窓口で直接提出も可能です。
※当JAホームページの専用ページからも、応募していただけます。

URL : <https://www.ja-amahigashi.or.jp/ja>
海部東アートギャラリー/



2021年のカレンダー

▶QRコードはこちら



【注意事項】

- ※全ての作品に対して、掲載を行えない場合がございます。
- ※応募作品の返却はいたしかねます。ご了承ください。
- ※公序良俗に反する作品は、お控えください。
- ※採用された場合は、事前に掲載する内容(住所、氏名等)について確認の連絡をさせていただきます。

JAの無料税務相談日

開催日/令和3年7月6日(火)

場所：営農センター(住所/津島市我原町字郷東47番地)

問い合わせ先：経済部 資産管理課

TEL (0567) 23-7333

☆秘密厳守 ☆税理士が相談に応じます。

☆無料税務相談は予約制となっております。

相談を希望される方は、お問い合わせください。
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開催を中止・変更場合がございます。



令和3年度の年金相談会について

令和3年度の年金相談会は、開催支店を移しながら毎月開催いたします。なお、相談会は予約制となりますので、相談をご希望の方はご利用の支店窓口にて、ご確認ください。

●7月から9月の開催日程は、以下の通りです。

- 7月20日(火) 9:30~16:00 碓目寺支店
- 8月20日(金) 9:30~12:00 大治支店
13:30~16:00 七宝支店
- 9月24日(金) 9:30~16:00 神守支店

※相談を希望される方は、あらかじめ各支店にお申込みください。
※当日ご来店の際、年金手帳・年金証書・以前のお勤め先やその期間がわかる資料等をお持ちいただくことが便利です。
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開催を中止・変更場合がございます。

わが家のアイドル・ペット・趣味特技募集

ぐりーんめーるの表紙を飾っていただけるお子様(わが家のアイドル)、ペットの紹介、趣味や特技をお持ちの方を募集します。

【応募条件】津島市(東部地区)、あま市、大治町に在住の方
10歳位までのお子様(わが家のアイドル)

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきますので、ご了承ください。

《問い合わせ先》総務部 企画管理課

TEL(0567)23-7311



「お楽しみコーナー」について

平素は、当JAをご利用いただき誠にありがとうございます。昨今、新型コロナウイルス感染症対策による外出自粛により、皆様におかれましては自宅を過ごす時間が増加している事と思われまます。そのため、自宅で過ごす時間を少しでも皆様楽しんでいただくために、当JAのホームページ上に「ぬり絵」「数独」「間違い探し」が楽しめる「お楽しみコーナー」を開設しております。頭の体操や楽しく手軽に取り組める企画を用意いたしましたので、ぜひともご利用ください。

URL : <https://www.ja-amahigashi.or.jp/>

お楽しみコーナー/

【QRコード】右記のリンク先を、ご覧ください。



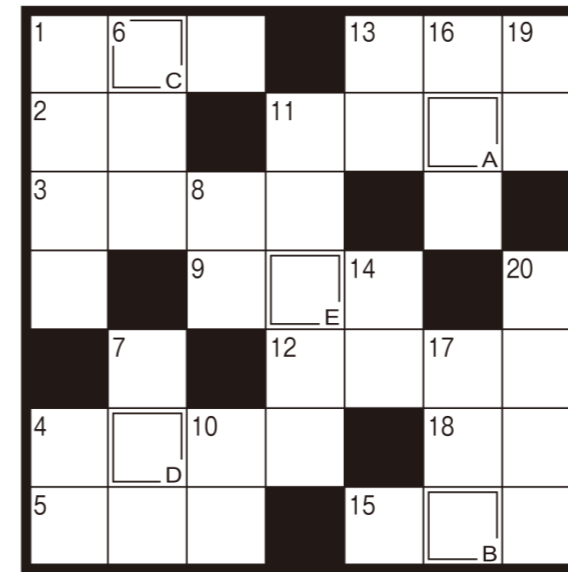
《決議事項》理事会だより

とき：令和3年5月31日(月)
ところ：本店 役員会議室

- (1) 日本銀行の貸出増加資金の借換えについて
- (2) 日本銀行の貸出増加資金の適格担保差入にかかわる信用の供与等について
- (3) 「FinTech企業等との連携及び協働に係る方針」の一部改正について
- (4) 第26回通常総代会資料「協同のあゆみ」について
- (5) 遊休資産の処分方針について
- (6) 職員夏期特別手当の支給について
- (7) 令和2年度 独立監査法人の監査報告書について
- (8) 令和2年度 監事監査実施報告書及び監査報告書について
- (9) 令和3年度 みのり監査法人の監査報酬額について
- (10) 令和3年度 みのり監査法人との監査契約締結について

以上の項目が承認可決されました。

クロスワードパズル



Q. 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?

ヨコのカギ

- 1 お尻が光る水辺の虫
- 2 手相占いで恋愛〜〜を見てもらった
- 3 「森のバター」の異名がある果実
- 4 桃やブドウの収穫量が日本一である県
- 5 ギリシャ文字の第18番目の文字。
Σ、σと書きます
- 9 独り立ちしています
- 11 こっちを通ると早く着くよ!
- 12 石灰は土壌を〜〜性に傾けます
- 13 オルカと呼ばれる生き物
- 15 傘の先からポタポタ落ちます
- 18 口の大きな爬虫(はちゅう)類

タテのカギ

- 1 新しい〜〜が衆議院を通過した
- 4 南の島に生えていそうな木
- 6 水を引き入れ、稲を植えます
- 7 傘や長靴、レインコート等の事
- 8 船が進む方向を定める装置
- 10 火を通していません
- 11 酔った人がフラフラと歩く様子
- 13 奈良公園にたくさんいます
- 14 アサガオが伸ばして巻き付ける物
- 16 月がなくて真っ暗。〜〜にカラス、
〜〜のちょうちん
- 17 古池や〜〜飛び込む水の音(芭蕉)
- 19 6月の第3日曜日は〜〜の日です
- 20 ささみや手羽、砂肝等の
部位があります

5月号の答え

A B C D E
コドモノヒ



*二重枠A→Eの文字を順に並べた言葉が答えです。

*応募は、1人はがき1枚または、FAX(0567)23-7355で下記の要領で送ってください。

*締め切りは、令和3年6月30日(水)(消印有効)

*正解者の中から抽選で5名の方に上記の品をプレゼントします。

*ご応募いただいた方の個人情報は、プレゼントの発送及びご要望等にお答えするための目的以外には使用しません。

〒496-0005 津島市神守町字中町15番地
JA海部東本店
クロスワード係行

1 答え ○○○○○○
2 「ぐりーんめーる」を読んだ感想
3 あなたの
住所・氏名・年齢
職業・電話番号

6月号のプレゼント



『くろちく 和のマルチトートバッグ ふくろう』

野菜の知り百科

ネギ

(ヒガンバナ科ネギ属)
● 土壌医・藤巻久志

ネギの葉は緑色の葉身と白色の葉鞘(ようしゅう)部に分かれます。関西では葉身を食べ、青ネギや葉ネギともいいます。関東では主に葉鞘部を利用し、白ネギや根深ネギともいいます。「田舎者は白いところまで食べる」と関西人が言う、「ケチは青いところまで食べる」と関東人が言い返す笑話があります。

ネギも交配種の時代になりましたが、固定種もまだまだ栽培されています。固定種は地域の名前を冠した物が多いです。下仁田(群馬)、岩槻(埼玉)、千住(東京)、松本(長野)、金沢(石川)、越津(愛知)、九条(京都)、岩津(兵庫)、観音(広島)等です。

ネギは春になるとネギ坊主を付けます。ネギの花のつぼみです。若いネギ坊主は食べる事ができます。天ぷらや酢みそあえもおいしいですが、塩こしょうで炒めるだけでも美味です。形がかわいく、ほろ苦い不思議な食感です。花開くためのエネルギーをたっぷり含んでいるそうです。

ネギ坊主が大きくなると、種ができます。ネギのほとんどは種から育てる種子繁殖です。九条ネギや岩槻ネギは分けて育てる、株分けして育てる栄養繁殖もできます。下仁田ネギは分けて育てません。千住ネギや松本ネギ等分けていない物は一本ネギともいいます。

根深ネギの栽培は、葉鞘部を軟化するために植え溝を深く掘り、成長に伴い土寄せをする重労働です。葉ネギはその必要はなくプランター栽培もでき、納豆や麺類の薬味、みそ汁の具等、用途が広いので重宝します。

1970年代、福岡県朝倉市で栽培された葉ネギの「博多万能ねぎ」が毎日東京へ空輸されるようになりました。日本初の「フライト野菜」として注目され、瞬く間に白ネギ文化の関東に青ネギ文化が広まりました。

近年は関西でもすき焼きや焼き鳥等に白ネギが使われていて、東西の差はなくなりつつあります。

