

グリーンめーる



わが家の
アイドル

五十嵐
紬ちゃん 2歳

- 02 特集
手軽に美味しく! ごはんスティックストック
- 04 トピックス
- 06 営農情報 みどりのページ
●クリスマスに「ポインセチア」はいかがですか?
- 07 あなたもチャレンジ! 家庭菜園
●品種の選び方 野菜作りの第一歩
- 08 ネットワーク 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



Poinsettia

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 0567-23-7365

あまひがし 検索

E-mail: info@ja-amahigashi.or.jp

マイタケのマリネ

Enjoy
cooking



材料(4人分)

- マイタケ 300g
- 白髪ネギ 1本分(水にさらさない)
- 料理酒 適宜
- 塩 適宜
- 【マリネ液】
- オリーブ油(エクストラバージン) 大さじ2
- レモン汁 大さじ2
- 白ワインビネガー 大さじ1
- 塩 少々
- カットレモン 1切
- パセリ 適宜

作り方

- 1 オーブンを200度に熱し(トースターでも可)、アルミホイルを敷き、マイタケをのせ料理酒を振りかけ、塩を振りマイタケを焼き上げる。
- 2 ①のマイタケを冷まし、房を細かくほぐし、マリネ液の材料と白髪ネギを入れ混ぜ合わせる。
- 3 ②を器に盛り付けカットレモンを添え、パセリを振りかけ出来上がり。

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)オーナーシェフ永井智一」

グリーンプラザパート職員募集のお知らせ

～未経験者歓迎!子育てと両立しながら勤務できます～

仕事内容	産直施設「グリーンプラザ」のレジ・接客業務等
勤務地	JA海部東 グリーンプラザ 住所:津島市我原町字郷東48-1
休日	水曜日定休
時給	【平日】1,000円 【土・日・祝日】1,010円
勤務時間	8:30～15:30まで
対象者	未経験者・経験者・フリーター・学生
待遇	制服貸与・交通費支給(条件により)

詳細につきましては、平日の9:00～17:00までの間に下記の連絡先へ問い合わせください。

問い合わせ先: JA海部東 本店 総務部
TEL (0567) 23-7311
(担当:長尾・高松)



金融窓口パート職員募集のお知らせ

～未経験者歓迎!子育てと両立しながら勤務できる
明るい職場です～ 扶養内OK!!～

仕事内容	金融等 窓口業務
勤務地	神守支店、七宝支店、伊福支店、美和支店 甚目寺支店、大治支店(応相談)
休日	土・日・祝・年末年始
時給	1,000円～(勤務条件・経験等により)
勤務時間	9:00～15:00まで 又は 9:00～17:00まで
待遇	各種社会保険完備・制服貸与・ 交通費支給(条件により)

詳細につきましては、平日の9:00～17:00までの間に下記の連絡先へ問い合わせください。

問い合わせ先: JA海部東 本店 総務部
TEL (0567) 23-7311
(担当:長尾・高松)



ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？

そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」!

脳と体のエネルギー源になるごはんをサッと手軽に食べられる方法です。

作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。

忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むごはんは好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良い上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。ご飯とおかずなどをそろえ、と洗う食器も多くなります。

そこで、今話題のごはんスティックストックを作り置きしてみたいかがでしょうか。

ご飯に具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、ごはんスティックストックです。電子レンジで温めてのり

を巻けば片手でパクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富です。余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

中身はアイデア次第

ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ご飯とのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベジシックな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ご飯に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったお

かずを活用するのも一手です。

白ご飯以外もOK

白ご飯+具材の組み合わせの他、季節の炊き込みご飯で作るごはんスティックストックもお薦めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、パラパラせず食べやすくなります。



参考:「和」食文化推進協議会「ごはんSTICK STOCK」



夜や休日に簡単作り置き

材料(1本分の目安量)

- ご飯……約75g(茶わん約1/2杯)
- 具材……大さじ1~2(納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型)……1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

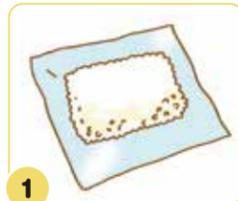
ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルツと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

中の具材名をラベルに書き込んでおけば選ぶ際に分かりやすくなります。

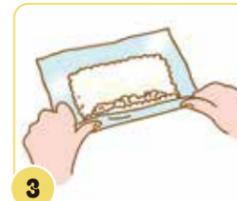
作り方



1 温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。



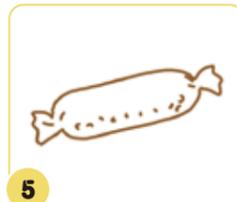
2 具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。



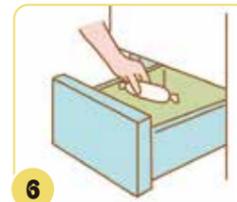
3 ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。



4 ラップの上から軽く握って、形を整える。



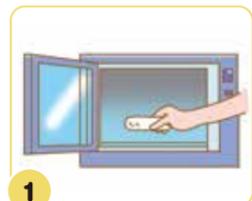
5 ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。



6 冷凍庫に入れてストック!

解凍していただきます!

食べ方



1 ラップのまま電子レンジで解凍(500Wなら約1分40秒*).

*加熱時間は電子レンジのワット数や具材の種類によっても異なります。お好みで調整してください。



2 ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。



3 完成! そのまま手に持ってください! 2本でちょうどお茶わん1杯分のご飯の量になります。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト

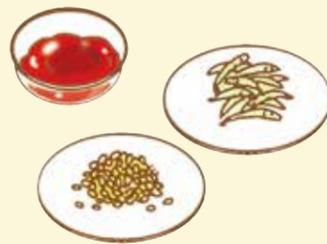
のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックに最適な大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサッと使えます。

POINT

のりを巻いての冷凍はNG

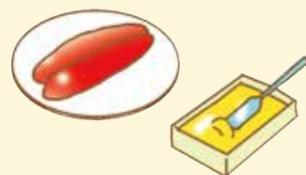
のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使してぜひチャレンジしてみてください!



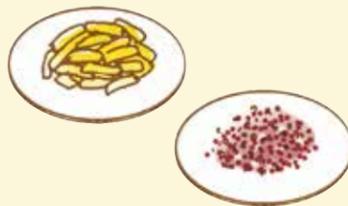
練り梅 + しらす + いりごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いりごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



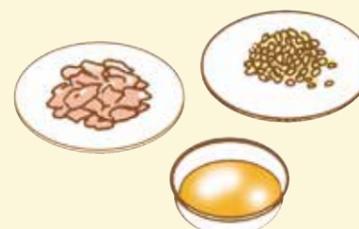
明太子 + バター

ピリツとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



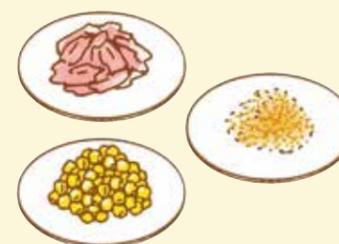
チーズ + しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。



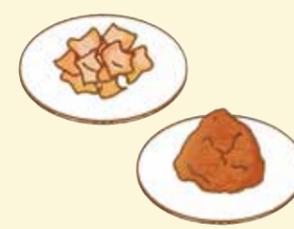
さけ + ごま油 + いりごま

さけフレーク(大さじ1~2)をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。



ツナ缶 + コーン + カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。



かつお節 + みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

アレンジ具材 アラカルト

TOPICS 4 秋の大収穫 サツマイモ収穫体験に協力



▲篠田小学校(10月21日、1~3年生、約180名)



▲正則小学校(10月12日、1~4年生、約200名)



▲美和小学校(10月21日、1~2年生、約100名)



▲美和東小学校(10月13日、1年生、約40名)

美和支店は、10月にあま市の農業クラブ員が美和地区管内の小学校に対して行うサツマイモの収穫体験に協力しました。子ども達は、はじめに農業クラブ員から収穫の指導を受けた後、スコップ等でサツマイモを傷つけないように丁寧に掘り起しました。また、まわりの友人とサツマイモの大きさを比べたり、協力して大きいサツマイモを収穫したりしながら楽しく取り組みました。子ども達は「いっぱい収穫できた。自分で収穫したサツマイモを食べるのが楽しみ」と話していました。

TOPICS 5 地元のJAを探検しよう 大治小学校の「町探検」

大治支店は、10月12日に大治小学校の2年生約70名に対して、支店の「町探検」に協力しました。当日は、大治支店の吉田支店長が子ども達に対して、「JAが事業として取り組む「金融・共済・経済」の事業内容を説明しながら、支店の倉庫や店舗内の窓口等を案内しました。その後、2階の会議室にて広報紙を用いながら、実際に行われている当JAの活動の紹介等を行いました。また、説明を受けた子ども達からも、業務に取り組む際に注意していることや農業に従事する方々の年齢層に加え、JAに就職したきっかけ等について質問があり、支店長が分かりやすく回答しました。

吉田支店長は「今回の見学を経て、子ども達がJAに興味を持って、一緒に働いてみたいと思うてもらえたら幸いです」と話していました。



子ども達に倉庫内を案内

TOPICS 6 JAのお仕事を体験しよう 中学生へ職場体験を実施



菟目寺中学校▶
(11月1日2日・4日、3名)



▲菟目寺南中学校(11月8日~10日、2名)



▲美和中学校(10月26日27日、8名)

当JAは、10月下旬から11月上旬にかけてあま市管内の中学校に対し、職場体験を実施しました。職場体験は、営農センター・美和支店・菟目寺支店で開催され、開催所により実施内容は異なりますが、子ども達へ当JAが行う金融・共済・経済の事業について体験してもらうための実習を行いました。内容としては、農業塾で塾生達と共に農作業を体験したり、米検査業務についての研修に加え、職員と同伴して役所やライセンサー等の施設を見学したり、事務作業の補助等を体験しました。子ども達は「JAが行う様々な事業について、良く知る事ができました」と話していました。

TOPICS 1 日頃の腕前を競い合おう グラウンドゴルフ支部大会



▲美和支部(10月20日、58名参加)



▲神守支部(10月13日、69名参加)



▲大治支部(10月24日、62名参加)



▲七宝支部(10月14日、100名参加)



▲菟目寺支部(10月4日、28名参加)

年金受給者友の会は、10月上旬から下旬にかけて、グラウンドゴルフ支部大会を開催しました。グラウンドゴルフ大会は、当JAを年金振込口座に指定していただいている方が参加できます。当日は、自前のクラブやボールを持参する方もおり、上位入賞を目指して意気揚々と取り組んでいました。支部大会の上位20名の成績者は、11月24日に開催された本部大会に参加し、海部東管内の1番を目指して競い合いました。

参加者達は「気持ちよく体を動かさせて、楽しかったです。また来年も、参加したいです」と話していました。

TOPICS 2 JA海部東×あま市文化の杜 オープンギャラリーイベント

稲垣経済部長は「今回のイベントを通じて、多くの方に地元の魅力が伝われば幸いです」と話していました。

営農センターは、10月23日にあま市美和文化会館で行われたオープンギャラリーイベントに協賛しました。このイベントは、当JAがあま市文化の杜と協力して、管内の魅力を発信していく事を目的としています。当日は、施設の受付に配置されたカボチャの重量を当てるゲームや新鮮野菜の販売に加え、七宝焼の展示販売と株式会社白浜宮農による新米販売を行いました。また、あま市のイベントとしてダンスや仮装のコンテストが行われ、若者男女問わず来場者も多く、商品を買求める方やゲームに挑戦する方で賑わいました。



イベントで新鮮野菜を販売

TOPICS 3 実りの秋 新米を収穫しよう 小学校稲刈り体験



▲美和小学校
(10月28日、5年生約50名)



▲秋竹小学校
(10月27日、5・6年生約50名)



▲美和東小学校
(11月4日、5年生約60名)

当JAと青壮年部は、10月27日に秋竹小学校、10月28日に美和小学校、11月4日に美和東小学校で稲刈り体験を行いました。はじめに、職員や青壮年部の部員が子ども達に鎌の使い方や稲刈りの方法等を説明しました。その後、鎌でケガをしないよう注意しながら、子ども達は一株ずつ稲を刈り取りました。稲刈り後は、稲穂が落ちていないかを確認するために田んぼの中を歩き、落ちている稲穂を拾いました。子ども達は「稲刈りは大変だったけど、楽しかったです」と話していました。



品種の選び方 野菜作りの第一歩

成松 次郎
(園芸研究家)

家庭菜園でおいしく、安全な野菜を作り、いろいろな野菜で食卓を豊かにしましょう。野菜の品種を選ぶときのポイントは、①その土地の気候や栽培時期に合っているか②病気や害虫に強く、作りやすいか③利用・調理に適しているか、等を見極める事です。販売農家では新しい野菜、品種の試作の畑として活用するのも良いでしょう。

【絵袋を確認】 種苗会社のカタログや絵袋には大切な情報がコンパクトに記載されています(図1)。

・作りやすさ、耐病性、耐寒性等の特徴

アブラナ科野菜では名前に「CR」が付いていれば根こぶ病に強い品種、「YR」は萎黄(いおう)病に強い品種です。病気に強い品種を選び、少ない農薬で作らしましょう。また、冬の野菜では耐寒性、夏の野菜では耐暑性があれば安心です。

図1 絵袋の表記(例)

○○交配 トマト ホーム桃太郎																												
品種の特徴																												
発芽適温	生育適温																											
発芽日数																												
まき時と収穫期																												
<table border="1"> <tr> <td>月</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>冷涼地</td> <td></td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>中間・暖地</td> <td></td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> </tr> </table>		月	3	4	5	6	7	8	9	10	冷涼地		●	●	●	●	●	●	●	中間・暖地		●	●	●	●	●	●	●
月	3	4	5	6	7	8	9	10																				
冷涼地		●	●	●	●	●	●	●																				
中間・暖地		●	●	●	●	●	●	●																				
栽培方法																												
①種まき	②定植																											
③収穫																												
有効期限 2023年10月	発芽率 85%以上																											
生産地 長野県																												
○○種苗株式会社																												

・発芽・生育適温等

発芽や生育に関する温度や発芽までの日数等が記されています。種まき時期の目安にしましょう。生育の短い品種を「早生(わせ)」、長い品種を「晩生(おくて)」、これらの中間を「中生(なかつ)」と呼びます。タマネギの早晩性と貯蔵性には深い関わりがあり、早生品種は貯蔵性が低く、晩生品種は貯蔵性に優れています(図2)。ハクサイやスイートコーンでは早晩性が80日や90日等の生育日数で示される事もあります。**【栽培指針をチェック】** 地域で定着している品種をJAで作成する栽培指針で調べたり、地元の種苗店等で聞いたりしてみましょう。このような品種と新しい品種を作り比べてみると、わが家に適した品種選びができます。また、栽培指針には地域の栽培カレンダー(作型図)が示されているので、これに沿った園芸作業を行いましょう。

【話題の品種】

・ミニ野菜

密植ができ栽培期間が短く、作りやすい品種が多いので、家庭菜園向きです。ハクサイ、カボチャ、カリフラワー、ダイコンには、食味の良い品種がたくさんあります。

・新顔野菜に挑戦

未知の野菜には作る楽しさと食べる楽しみがあり、食卓での会話も弾むでしょう。イタリア野菜には話題の品種がいろいろあります。

・機能性野菜に注目

赤、黄、紫等の色素には健康に良い機能があるといわれています。リコピンの多いトマト、ベータカロテンを多く含むニンジン、ケルセチンに加え、アントシアニンを多く含む赤タマネギ等があります。

図2 タマネギの栽培カレンダー(作型図)

気候帯	早晩性	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	貯蔵期間
中間地・暖地	早生	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	8月上旬まで
	中生	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	年内まで
	中晩生 晩生	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	翌2月末まで

● 種まき - - - 育苗 ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫



服部 裕美
(海部農林水産事務所
農業改良普及課)

クリスマスに 『ポインセチア』はいかがですか?



ハロウィンが終わり朝晩の寒さから冬の訪れを感じる頃、花屋の店先にはポインセチアが飾られクリスマスムードが高まります。ポインセチアは、トウダイグサ科に属する永年性木本であり、原産地はメキシコです。色が付いた花びらに見える部分は苞(ほう)と呼ばれる葉で、本来の花は苞の中央に付く黄色い球状のものです。上手に管理すれば、鮮やかな色の苞は3月くらいまで楽しめます。ポインセチアは別名「クリスマスフラワー」とも呼ばれ、ポインセチアの花言葉は「聖夜」「祝福」ですが、色によって異なります。愛知県内では、田原市、愛西市、蟹江町等で栽培されています。

多彩な品種

ポインセチアといえば、緑色の葉に燃えるような赤の苞が定番ですが、一口に赤と言っても様々な赤色があり、苞の形も異なります。また、白、黄色、斑入り等の品種もあり、お部屋の雰囲気や好みに合わせて選ぶのも楽しいです。

プリンセチアはサントリーフラワーズ株式会社が育成したポインセチアの品種で、やや小ぶりの苞の色は白色、淡いピンク、濃いピンク色等がありかわいらしい印象です。プリンセチアには八重咲タイプもあります。

プリンセチアについて詳しくは<https://www.suntory.co.jp/flower/gardening/lineup/fall/princettia/>を参考にしてください。

ポインセチア



プリメーロジングルベル

ゴールド

ウインターローズ

プリンセチア



プリンセチア

ローザ(八重咲タイプ)

仕立ての工夫

海部地域から出荷されるポインセチアには、スタンド仕立て、ツリー仕立て、2色寄せ植え等生産者が一手間かけて工夫したものもあります。同じ品種でも仕立てや鉢の大きさにより違った雰囲気が楽しめます。



スタンド仕立て

ツリー仕立て

2色寄せ植え

置き場所

ポインセチアは基本的に10℃以上の室内で管理します。暖房の風が直接当たる場所を避け、できるだけ日当たりがよく、暖かい場所に置きます。ラッピングは蒸れやすいので取り除きます。ポインセチアには、口にすると下痢や嘔吐を起こす成分が含まれていますので、小さなお子さんやペットが誤って口にしないように置き場所には気を付けましょう。

水管理

ポインセチアは根が強い植物ではないため、水のやりすぎは根腐れの原因となり枯れてしまいます。葉が垂れてきたり、鉢を持って軽く揺れば水やりのタイミングです。鉢の底から水が流れる程度にたっぷりやってください。環境によって異なりますが、水やりの頻度は4~7日に1回程度が目安です。

購入のポイント

株の下の方をみて、緑色の葉の変色や落葉が多くみられるものは避けます。また幹が太く、鉢をもってもグラグラしないものを選びます。

切花としても楽しめます

観賞中に根元から折れてしまった枝は、切り口から出る白い樹液を洗い流して花瓶に生け切り花として楽しむ事もできます。樹液は少量では問題ないですが皮膚炎を起こす可能性があるため、手についたらよく洗い流します。

わが家の アイドル

いがらし つむぎ
五十嵐 紬ちゃん (2歳)

あま市中橋
いがらし じゅん なみ
五十嵐 純さん・奈美さん ご家族

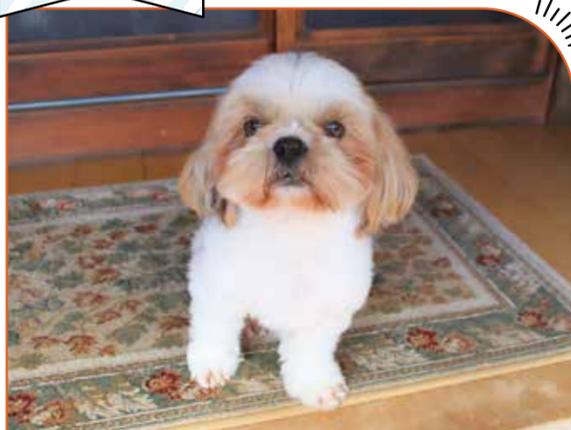


- 好きな食べ物はなんですか？
うどん・アイスクリーム
- 好きな遊びはなんですか？
公園でブランコや滑り台をするのが大好きです。また、最近はアンパンマンも大好きで、音楽に合わせて踊ったり歌ったりしています。
- 両親からお子様へ一言
毎日、たくさんの幸せをありがとう。自分や周りの人を、大切にできる人になってね。

ほかよし ペット紹介

ランちゃん シーズー (4歳・オス)

あま市森
いとう はるお
伊藤 治男さん 宅



- 飼いはじめたきっかけは？
先代の子が亡くなり寂しかった時に、同じ犬種であるランちゃんとの出会い、わが家に迎えました。
- ペットの可愛いと思うしぐさは？
いつも笑顔で、尻尾を振ってくれる所です。
- ペットにひとこと
ランちゃん、いつもありがとう。これからも、元気でいてね。

総務部 総務課 紹介

- ✔️ どんな仕事を担当していますか
労務管理をはじめ、JA運営において必要な事務全般を行います。
- ✔️ 皆さんに伝えたい事
組合員さんや地域の方々からもっと安心して来店・利用いただけるJAであると共に、職員が安心して働ける職場にしていきたいです。
- ✔️ 部長からのメッセージ
総務課では、総代会・理事会等の組合運営が円滑になされるための調整役をはじめ、人事労務や施設管理等多種多様な役割を担っています。
かつては縁の下の方持ちと言われていた部署ですが、昨今は率先して組織を牽引していくリーダーシップが求められています。組合員の思いを組織運営に活かすとともに、より良い職場環境づくりを目指してこれからも頑張っていきます。



▲ 左から 高松 菜月、長尾 純也、水野 秀樹

はつらつ 女性部

地産地消のサツマイモを収穫

大治支部は、10月22日に三本木の畑でサツマイモの収穫を行いました。

当日は、部員5名と大治支店職員7名に加え役員・職員家族を含む18名が参加し、スコップを用いて土壌を掘り起こしながら、大小様々な大きさのサツマイモを収穫しました。例年であれば、地域の親子による収穫体験を行っていましたが、現在は新型コロナウイルス感染拡大防止のため活動を見合わせています。収穫したサツマイモは、大治支店の朝市にて販売しました。

部員達は「朝市を通じて、地産地消のサツマイモを美味しく食べてほしいです」と話していました。



サツマイモを収穫する部員達

十五夜タペストリー完成 手芸教室を開催

大治支部は、10月31日に大治支店で手芸教室を行い、部員5名が参加しました。

手芸教室は、大治支部で毎月2回開催されている活動です。当日は、講師である高島先生の指導のもと、十五夜タペストリーを完成させました。十五夜タペストリーは、原画をもとに撫子の花やお月見団子等のそれぞれのパーツに綿を入れ立体的に仕上げ、タペストリーに貼り付けました。完成した作品は、大治町の文化展に女性部大治支部として出品しました。

部員達は「大きな作品で作るパーツも多く大変でしたが完成させる事が出来ました。久しぶりに、作品展へ出品が出来てうれしい」と話していました。



見本の十五夜タペストリー作品

高島先生に指導を受ける部員

芋類の収穫及び葉物野菜の播種と農薬の正しい使用方法について

10月12日の農業塾では、圃場でサツマイモとサトイモの収穫やハウレンソウ・ミズナ・チンゲンサイの播種を行いました。はじめに、サツマイモの蔓とサトイモの茎を撤去した後、スコップで掘り起こし収穫しました。その後、ハウレンソウ・ミズナ・チンゲンサイの種を約2cm間隔で播種しました。

10月26日の農業塾では、正しい農薬の使い方についての講義が開催され、農薬の種類、殺虫剤の作用性、農薬の使

用方法等の説明がされました。農薬には有効期限があり、期限が切れると成分が分解したり、濃度が低下する等の要因で本来の品質が保証できなくなります。また、期限の切れた農薬は2年に1度、当JAにて回収もしています。圃場では、正月菜、コマツナ等の播種を行い、畝に穴や直線の溝を掘って播種した後に、薄く土を被せました。また、レタスの収穫も行いました。



協力してサトイモを収穫



正月菜やコマツナの播種

JAからのお知らせ

冬期特別金利定期貯金のご案内

募集期間：令和4年12月1日(木)～令和5年1月31日(火)
 応募方法：現金による入金のみ
 対象者：個人のみ
 対象商品：定期貯金(スーパー定期)
 期間1年
金額：10万円以上
 窓口のみではなく、ATMやJAネットバンクからもご利用いただけます。**金利等の詳細につきましては右記のQRコードまたは、各支店窓口へお問い合わせください。**



年末年始の営業のお知らせ

	各支店	グリーンプラザ	ATM
令和4年 12月27日(火)	平常営業	平常営業	8:45～21:00
12月28日(水)	平常営業	臨時営業	
12月29日(木)	平常営業	平常営業	
12月30日(金)	平常営業	平常営業	
令和5年 1月1日(土)	休業	休業	9:00～21:00
1月2日(日)	休業	休業	
1月3日(月)	休業	休業	
1月4日(火)	休業	休業	
1月5日(水)	平常営業	平常営業	
1月6日(木)	平常営業	平常営業	
1月7日(金)	平常営業	平常営業	
1月8日(土)	休業	平常営業	9:00～21:00

正組合員である認定農業者数の調査結果について

令和5年6月総代会へ向けた次期役員改選手続きを進めるにあたり、農業協同組合法施行規則第76条の2第1項第2号を適用するため、令和4年10月31日基準で正組合員である認定農業者の数を調査した結果を公表します。

正組合員である認定農業者数	正組合員数
22名	3,394名

令和4年度の年金相談会について

令和4年度の年金相談会も、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。
●令和5年1月から3月の開催日程は、以下の通りです。
 1月20日(金) 9:30～15:30 七宝支店
 2月15日(水) 9:30～12:00 神守支店
 13:30～16:00 美和支店
 3月17日(金) 9:30～15:30 甚目寺支店
 ※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・変更する場合がございます。

【決議事項】理事会だより

- (1) ディスクロージャー誌「みなさまと共に2022 9月末」について
- (2) 役員推薦委員の選出について
- (3) 固定資産管理規程の一部変更と棚卸実施要領の新規設定について

農業用使用済みプラスチック類の回収について

- 回収できるプラスチック**
 - ① ポリフィルム類…ポリマルチ類・肥料袋・土嚢袋・ブルーシート・フレコン等
 - ② その他廃プラ類…塩ビパイプ類(グレー管のみ)・水耕苗箱・プランター類・ポリ容器(金属付着無し)等

※農ビ等に付着している「泥・石・針金・木屑・野菜等」は完全に除去してください。
- 申込みについて**
 - ① 令和5年1月31日(火)までに**ご印鑑を持参の上**、各支店の経済窓口・営農センターまでお願いします。備え付けの委任状等の書類に必要事項を記入・捺印し提出してください。
 - ② 申込書は、営農センター・各支店に用意してあります。
 - ③ 委任状に基づきJAと産業廃棄物処理委託契約を締結します。
 - ④ 運搬時には車両の表示義務及び書類の携帯義務を遵守してください。
 - ⑤ 運送業者と契約しますので申し込みの重量を遵守してください。
- 回収日・回収場所について**
 - ① 回収日時：令和5年2月15日(水) 9:00～11:00
 - ② 回収場所：営農センター駐車場

※但し、気象条件等により変更する場合があります。
- 回収費用(個人負担)**
 - ① 今回の回収対象となる処分費・1kg当り 65円(税込) 予定
 - ② 費用は後日、処分代として口座振替させていただきます。
- 注意事項**
 - ① 搬入の際、処分対象とならない物が混入していた場合、お持ち帰りしていただくことがあります。(塩化ビニール類・農薬の空容器は回収できません。)
 - 【参考】ライター等で少し火を着けると塩化ビニール系は黒煙が出て、ポリ系は無煙です。
 - ② 持ち込み内容を変更される場合は必ず連絡してください。

※詳細については、経済窓口または営農センターへお問い合わせください。

 - 営農センター (0567) 23-7322 (神守・七宝支店管内)
 - 甚目寺支店 (052) 444-0046
 - 大治支店 (052) 444-2521
 - 美和支店 (052) 444-1721

JAの無料税務相談日

開催日/令和5年1月10日(火)
 場所：営農センター(住所/津島市我原町宇郷東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います。
 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・変更する場合がございます。
 ※ご来店の際は、マスクの着用等の感染防止対策にご協力ください。

看護師をめざす方へ

看護学生募集

JA愛知厚生連 更生看護専門学校
 〒446-0026 安城市安城町東山47-1
 TEL 0566-76-3420

JA愛知厚生連 愛北看護専門学校
 〒483-8086 江南市高屋町大松原137
 TEL 0587-51-3250

JA愛知厚生連 加茂看護専門学校
 〒470-0343 豊田市浄水町伊保原654-1
 TEL 0565-43-5101

3学校共通募集要項
2月1日
 一般入試 試験日 令和5年 1月4日(水)～25日(水)
 出願期間 令和5年 1月4日(水)～25日(水)
 募集人員 各40名(推薦・社会人入学試験含む)

※詳細は各看護専門学校ホームページでご確認ください。
 ● 進学奨励金制度があります。
 ● 看護師国家試験受験資格が得られます。
 ● 卒業後は、JA愛知厚生連の病院に勤務できます。

と き：令和4年11月28日(月) と ころ：本店 役員会議室
 (4) 令和6年度 新規職員採用計画について
 (5) 職員年末特別手当の支給について
 以上の項目が承認可決されました。

ヨコのカギ

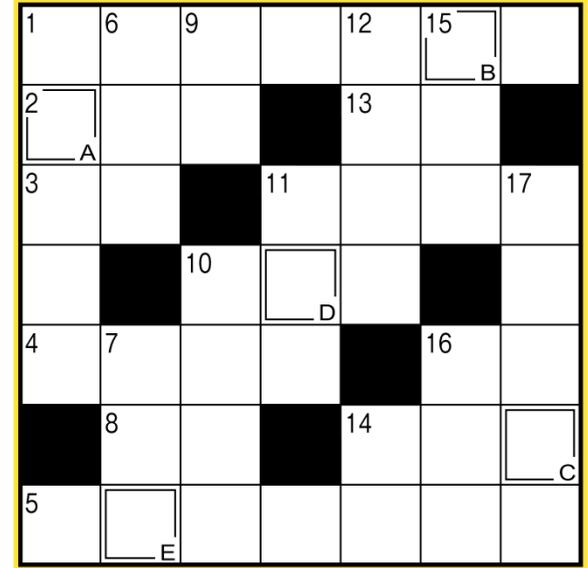
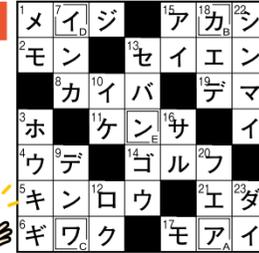
- 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
- フランスやイタリア等の通貨単位
- 旅先で泊まります
- バットが出せず――の三振!
- カーナビは「カー――システム」の略
- 年末、年の瀬ともいいます
- 物が汚れたり傷んだりする事
- これから起こる事を予測します
- 葦(アシ)の別名
- イエス・キリストの母です
- 陸・海――

タテのカギ

- 年末年始の学校に行かない期間
- 牛の脂はヘット、豚の脂は
- げっぶの事。――にも出さない
- 赤・青・黄・緑等
- ポニーテールをすと襟足にちよろり
- 美川憲一のヒット曲『――座の女』
- 豚の形をした――箱
- 今年の来客数は昨年より3割――だ
- 珍しい書物の事
- いろいろと考えあぐねて悩む事
- 良い考え。――が浮かんだ

11月号の答え

A B C D E
アカワイン



- 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4年12月30日(金)(消印有効)
- 正解者の中から抽選で5名の方に下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、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。

12月号のプレゼント



ろくさん亭 道場六三郎
フリーズドライギフト

〒496-0005
JA海部東本店
クロスワード係行

津島市神守町中町十五番地
3 あなたの住所・氏名・年齢
職業・電話番号
JAへの意見を
2 「くろすわーど」を脱した感想
1 答え ○○○○○○

クロスワードパズル

Q 二重枠の文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?

野菜もの知り百科

ダイコン (アブラナ科ダイコン属)

● 土壌医・藤巻久志

スーパーには一年中交配種の青首ダイコンが並んでいます。1970年代までは東日本で売られていたダイコンは固定種の白首ダイコンで、79年10月に台風20号が神奈川県三浦半島を襲い、「三浦ダイコン」が壊滅的な被害を受けた際、まき直しをしたのが西日本で栽培されてきた、短期間で収穫できる青首ダイコンでした。

核家族が進むと大きな白首ダイコンは食べ切れなくなりました。スーパーでは、サイズにばらつきがある白首は統一した値付けができず、約1kgでそろった青首ダイコンを売るようになりまし。出荷はビニール袋から段ボールに、持ち帰りは買い物かごからレジ袋に代わっていきまし。青首ダイコンは抽根性といって、青首部分が地上部に出て、太陽の光に当たって緑色になります。抽根部分は寒害を受けやすいですが、品種改良によって耐寒性が付きました。白首ダイコンは吸い込み性といって、根の肩が地上に出ないので、引き抜くの力が要ります。

3kgもある中太りの「三浦ダイコン」の収穫は、重労働で腰に負担がかかりまし。収穫して軽トラックに積み、降ろして水洗い、箱詰めして出荷と、何回も上げ下げしなければなりません。青首ダイコンは抜きやすく、軽量なので出荷作業も格段に楽になりました。

東京都中央卸売市場の旧神田市場が秋葉原にあった昭和時代末、買参人(ばいさんにん)は「女性や子どもが好きな甘いダイコンでなくては売れない」と言っていました。「甘い、甘い」を繰り返して言う「うまい、うまい」になる人も、朝のシラスおろしは辛い目目が覚めないという人がいます。落語『目黒のさんま』の大根おろしは、5代将軍・徳川綱吉が栽培を命じたとされる白首の「練馬ダイコン」だったかもしれせん。辛い白首ダイコンも加熱すれば甘くなります。業務用おでんには今も白首円筒形の「大蔵ダイコン」が使われています。

