

# 12 ぐりーんめーる

vol.336



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 検索 E-mail: info@ja-amahigashi.or.jp

- 02 特集 おいしいおしゃれ  
米粉でクリスマススイーツ
- 04 トピックス
- 06 営農情報 みどりのページ  
●簡単に原価計算してみませんか?!
- 07 あなたもチャレンジ! 家庭菜園  
●菜園の土壌管理 野菜の種類に合わせた土づくり
- 08 ねっとワーク 海部東
- 10 ご意見・ご要望のコーナー  
野菜もの知り百科  
クロスワードパズル
- 11 JAからのお知らせ

## わが家のアイドル

いとう ひろ  
伊藤 洸くん 7歳⑤  
とも 智くん 3歳⑥

今月のプレゼントはこちら!



保湿性に優れたハンドクリームとオーガニックタオルのおしゃれなギフトセット。  
SABONハンドクリームミニ&オーガニックタオルを3名様にプレゼント! 詳しくは10ページをチェック!

# 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



## 紅玉のグラタン

### 材料(2人分)

- 紅玉 ..... 2個
- ホタテ貝柱 ..... 2個
- ホンシメジ ..... 2本
- 無塩バター ..... 適宜
- 白ワイン ..... 大きじ2
- ホワイトソース(市販品) ..... 大きじ3
- 薄力粉 ..... 適宜
- パルメザンチーズ ..... 適宜
- ディル ..... 適宜
- 塩・こしょう ..... 適宜

### 作り方

- 1 リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- 2 くり抜いた紅玉の中身は半分は切って種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- 3 フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、②の上にかける。
- 4 オーブンを200度に熱し、③にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。



## おたより

国産を食べてキャンペーンを楽しみたいと思います。  
【津島市 N・Nさん】

地域の新鮮でおいしい野菜や果物を探しに、いろいろな産直施設を訪れてみてください。  
【あま市 S・Yさん】

毎月クッキングレシビを、楽しんでいます。今月の炊き込みご飯を作って、秋を堪能したいなと思いました。  
【あま市 S・Yさん】

毎月楽しみにしていただき、ありがとうございます。季節の旬の食材  
【あま市 S・Yさん】

は栄養も豊富ですし美味しいので、旬の食べ物も食べて、季節を堪能してください。

「国産」を食べると、家族、日本、世界、農業にいいことがあることがわかりました。「国産国産」を進めていきたいと思っています。  
【あま市 K・Kさん】

日本の食料自給率は38%、およそ6割を輸入に頼っています。美味しく新鮮で安全・安心な日本の「食」を未来の子どもたちにつなぐためにも、「国産国産」を実践しましょう。



## 編集後記

師走を迎え、華やかなクリスマスイルミネーションが街を彩る季節となりました。はやいもので今年も残り1ヶ月を切りました。年末はクリスマス、忘年会、大晦日とイベントがたくさんあるので、あっという間に過ぎてしまいます。今年は、久しぶりに年末のイベントも沢山開催されると思うので、家の大掃除や年越しの準備を早めに終わらせて年末年始を楽しみたいと思います。皆様もよいお年をお迎えください。

(M)



# 米粉で クリスマススイーツ

今年のクリスマスは米粉を使ってスイーツを作ってみませんか。米粉ならではの食感はスイーツとも好相性。グルテンフリーだからアレルギーを持つ人にも安心です。

監修：陳田靖子（粋-Sui-キッチンスタジオ&カフェ オーナー）  
https://yasming.net

★★★  
クリスマスムード満点の人形お菓子

## ジンジャーマンクッキー



**材料** 45枚(クッキー型3.8cm×4.8cm)

米粉	150g
きな粉	20g
ベーキングパウダー	小さじ1/4
シナモンパウダー	小さじ1
菜種油	大さじ3
メープルシロップ	60ml
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	40ml
ショウガのすりおろし汁	大さじ1
自然塩	小さじ1/8

### 作り方

- 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーをボウルに入れて混ぜる。
- ①に菜種油を入れて手でこすり合わせながら、粉全体に行き渡るようになじませる。
- 液体類(メープルシロップ、豆乳または牛乳、しょうが汁)と塩を混ぜて②に加え、生地をまとめる。粉っぽさが残ったら豆乳(分量外)で調整する。
- 厚さ2、3mmに麺棒で延ばし、型抜きして、オープンペーパーを敷いた天板に並べる。
- 160度に温めたオーブンで25分焼き、天板の上でそのまま冷ます。
- お好みで冷めたクッキーにチョコペン(材料外)で顔を描く。

### POINT

米粉にはグルテンが含まれていないので生地が割れやすい。慎重に扱うこと。



★★★  
彩りと味わいのアンサンブル

## イチゴのトライフル



**材料** 4人分

生おから	200g	寒天パウダー	2g
菜種油	大さじ2	てんさい糖	60g
りんごジュース	200ml	成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	400ml
レーズン(粗みじん切しておく)	20g	レモン汁	大さじ1
自然塩	1つまみ+1つまみ	イチゴ	18粒
ラム酒(りんごジュースで代用可)	大さじ2	ミント(葉)	適量
米粉	20g		

### 作り方

- 生おからはフライパンで乾かし、パラパラになったら菜種油を加え、全体になじませる。
- ①にりんごジュース、レーズン、塩1つまみを加え、しっとりする状態になるまで水分を飛ばす。
- ②にラム酒を加えていき、火から下ろす。
- 米粉と寒天パウダー、てんさい糖、塩1つまみをボウルに入れて混ぜる。
- クリームを作る。豆乳または牛乳、レモン汁を④に加えてよく混ぜ、こし器に通してから鍋に入れる。
- 鍋を火にかけ、へらでかき混ぜながら沸騰させる。
- 火を弱めてクツクツと1分ほどかき混ぜながら煮て、火を止める。
- ③と⑦のクリーム、イチゴを交互に200mlの器に入れ、最後にイチゴとミントの葉を盛り付けて出来上がり。

### POINT

作り方③の火から下ろすタイミングは、写真のようにおから煮のような状態がベスト。



★★★  
芳醇(ほうじゅん)な香りを楽しむ大人のスイーツ

## クリスマスグリーンマフィン



**材料** 6個(マフィンカップ直径6cm×高さ4.5cm)

米粉	300g
ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)	大さじ1
抹茶パウダー	2g
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	230ml
菜種油	大さじ6
てんさい糖	50g
メープルシロップ	大さじ2
ラム酒(豆乳または牛乳で代用可)	大さじ1
自然塩	小さじ1/3
ドライフルーツ(ラム酒漬け)	大さじ3+飾り用適量
ナッツ類(お好みの2種)	各大さじ2+飾り用適量

### 作り方

- 米粉、ベーキングパウダー、抹茶パウダーをボウルで混ぜておく。
- ドライフルーツとナッツ以外の残りの材料を全て混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。
- ドライフルーツとナッツを加えてさらに混ぜ、マフィンカップに入れて飾り用ドライフルーツとナッツを散らす。
- 170度に温めたオーブンで約25分焼く(竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK)。

### POINT

写真は右上から時計回りにカボチャの種、レーズン、クランベリー、マンゴー、ヒマワリの種。ドライフルーツは、1カ月~1週間前までにラム酒に漬けておく(りんごジュースでもOK。長く漬けると発酵するので前日からがよい)。



★★★  
フルーツの風味と生おからが好相性

## 米粉とおからのヘルシーケーキ



**材料** 直径15cm×高さ6cmのケーキ型1台分

米粉	100g	塩こうじ	大さじ1
生おから	100g	白みそ	大さじ1
ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)	小さじ2	レモンの皮	1/2個分
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	80ml	あんずジャム	大さじ2~3
菜種油	大さじ4	ココナツパウダー	大さじ2~3
てんさい糖	50g	飾り	
メープルシロップ	大さじ1	リンゴ(蒸し煮用)	1個
レモン汁	大さじ1	ミント(葉)	適量

### 作り方

- よく搾った生おからと米粉をブレンダーにかけ、よく混ぜたらベーキングパウダーを加えてさらに混ぜる。
- Aの材料を全てボウルでよく混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。生地はボテツとした感じになるように豆乳または牛乳(分量外)で調整する。
- オープンペーパーを敷いた焼き型に入れ、表面を平らに整える。
- 180度に温めたオーブンで30~35分焼く(竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK)。
- 表面にあんずジャムを塗り、再度オーブンで2分焼き、取り出してからココナツパウダーを振る。
- 焼き型に入れたまま、網(ケーキクーラー)の上のせて冷ます。
- ⑥を焼き型から抜き、リンゴの蒸し煮3切れでバラの花の形を作ったせ、ミントの葉を飾る。

### POINT

#### リンゴの蒸し煮

- リンゴをよく洗ってから8等分し、芯の部分を取る。
- 塩水にくぐらせてから、厚さ2mmぐらいにスライスして鍋に平らになるように入れ、弱火で約18分蒸し煮する。



TOPICS 4 実りと収穫の秋 サツマイモの収穫体験



篠田小学校  
10月18日  
1~3年生  
182名

美和支店と営農センターは、10月の中旬に管内小学校の子ども達に対して、サツマイモの収穫体験を行いました。  
当日は、初めにあま市農業クラブ員やJ Aの職員がサツマイモの収穫方法や保存方法を説明した後、子ども達はスコップなどを用いて、サツマイモを傷つけないように周りの土を丁寧に掘り起こしました。また、大きなサツマイモは周りのお友達と協力して収穫することで、農作業の大変さも感じていました。今回収穫したサツマイモは、今年の5月中旬から6月上旬に定植したサツマイモです。  
子ども達は「サツマイモの収穫が、すごく楽しかったです。収穫後は、すぐに食べるのではなく、少し時間が経ってからの方が甘くなる」と話していました。



美和小学校  
10月20日  
1~2年生  
91名



蛭間小学校  
10月23日  
2年生 28名

TOPICS 5 美和中学校・甚目寺中学校の子ども達が「JA」を職場体験

美和支店と甚目寺支店は、10月中旬と11月上旬に美和中学校と甚目寺中学校の子ども達に対して、職場体験を実施しました。  
職場体験では、各支店を訪問した子ども達が当J Aの事業活動を学ぶために、事務作業の補助などを体験してもらいました。また、職員に同行して小学校の農業体験をお手伝いしたり、当J Aの施設であるライスセンターなどを訪れて、施設見学と米検査業務を受けるなど農業に対する理解も深めました。  
子ども達は「J Aの施設や事業内容を知ることが出来ました」と話していました。



美和中学校  
10月18日・19日  
2名



甚目寺中学校  
11月7日~9日  
3名

TOPICS 6 地元のお店を見学しよう 大治小学校の「町探検」に協力



子ども達へ支店の倉庫内を案内

大治支店は、10月24日に大治小学校の2年生6名に対して、支店の「町探検」見学を行いました。  
当日は、大治支店の吉田支店長が支店の窓口やATMコーナー、倉庫などを案内しながら、J Aの事業である「金融・共済・経済」の事業内容について説明しました。その後、2階会議室へ移動して、当J Aの行っている活動内容を広報誌などを用いて紹介しました。また、農業への理解を深めてもらうために国産産物の重要性についても解説しました。最後に、説明を受けた子ども達から「J A」の名前の由来や、当J Aが取扱っている商品、大治町の特産物などについて質問があり、吉田支店長が分かりやすく回答しました。  
吉田支店長は「町探検の見学を通して、J Aに少しでも興味を持っていただき、私たちの行う事業活動に参加していただけたら幸いです」と話していました。

TOPICS 1 年金受給者友の会 グラウンドゴルフ支部大会



七宝支部 10月18日 93名参加



神守支部 10月20日 67名参加



大治支部 10月12日 60名参加



甚目寺支部 10月3日 35名参加



美和支部 10月17日 59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。  
この大会は、年金受取口座を当J Aに指定していただいている「年金受給者友の会」の会員が参加できます。当日は、日頃から鍛え抜いた腕前を披露する方や、初心者のため慣れながらも楽しく体を動かしている方がいました。支部大会の成績が優秀な上位各20名の方は、11月9日に行われた本部大会へ参加し、海部東管内の1位を目指して競い合いました。  
参加者達は「大勢の方と一緒にグラウンドゴルフができて、とても楽しかったです」と話していました。

TOPICS 2 日頃の感謝を込めて 感謝祭を開催



女性部によるみたらし・五平餅の販売 (七宝支店・10月14日)



乾物を買求める来場者 (神守支店・11月3日・4日)

当J Aは、七宝支店で10月14日、神守支店で11月3日・4日に感謝祭を開催しました。  
当日は、感謝祭で人気の高い味噌や醤油、海苔や乾物に加え、リンゴやフランスなどの季節の果物が販売されました。また、各支店の独自の取り組みとして、七宝支店では来場した子ども達向けに風船釣り体験や女性部員によるみたらしと五平餅などの販売が行われ、神守支店ではシルクスクリーンの印刷体験、牛玉山観音寺の副住職による水墨画の実演と販売などが行われました。そのため、商品を買求める方や体験を楽しむ方が多く集まりました。  
来場者は「久しぶりの感謝祭で、たくさん買い物が出来ました。休日開催ということで、活気があってよかったです」と話していました。

TOPICS 3 黄金色の稲穂を収穫しよう 小学校稲刈り体験



秋竹小学校  
10月31日  
5・6年生 46名



美和東小学校  
11月1日  
5年生 46名



美和小学校  
11月1日  
5年生 70名

当J Aと青壮年部は、10月31日に秋竹小学校、11月1日に美和東小学校と美和小学校で稲刈り体験を行いました。  
今回収穫した稲は、5月下旬に子ども達が自ら田んぼに植えた物であり、田植えと稲刈りを体験することで、農業や食に対する理解を深めてもらうことを目的としています。当日は、初めに当J Aの職員や青壮年部の部員が子ども達に対して、鎌を用いた稲刈りの方法について説明しました。その後、子ども達は鎌で手を怪我しないように注意しながら稲を刈り取り、収穫を楽しみました。  
子ども達は「稲を収穫することの大変さが、よく分かりました。これからは、米粒も残さず食べたいです」と話していました。

## 菜園の土壌管理

### 野菜の種類に合わせた土づくり

成松 次郎  
(園芸研究家)



家庭菜園では多くの種類を栽培しますので、それぞれの特性に合わせた土壌管理が必要です。

#### [連作と輪作]

同じ土地に同じ野菜を連続して作ることを連作といいます。しかし、連作すると生長に障害が出る野菜があります。連作障害の原因は多様ですが、病害によるものが最も多く、次いで土壌の悪化によるものとなっています。

エンドウは一度作ると、7年は作れません。トマト、ゴボウなどは5、6年、インゲンマメ、サトイモなどは3、4年、キュウリ、ホウレンソウなどは1、2年です。カボチャ、タマネギ、サツマイモのように連作しても障害の出にくい野菜もあります(表1)。

同じ科に属する近縁な野菜は似た性質を持っているため、病害虫と肥料の吸収が共通しています。そのため、連作すると土に生息する病害虫が増え、微量でも必要な肥料成分が不足して生長を妨げることがあります。

そのため特性の異なる野菜を上手に組み合わせた一定の順序で作付け(輪作)をしましょう。

#### [野菜の適性酸度]

雨が多い日本はカルシウム(石灰)やマグネシウム(苦土)が流れやすく、酸性土になりがちです。野菜の生育に適した弱酸性(pH6.0~6.5)とするためにカルシウムとマグネシウムを含む石灰資材を投入します。酸性土が改良されると土壌微生物の働きが活発となって、有機物の分解を早める効果もあります。

野菜の種類によっては酸性を好むものもあり、野菜の種類に適した酸度(pH)に調整することが大切

です。ジャガイモ、スイカはpH5.0~5.5でよく育ちます。一方、ホウレンソウ、タマネギは特に酸性に弱く、発芽してしまえば枯れてしまいます(表2)。酸性土壌ではアルミニウムイオンが溶け出し、ホウレンソウなどの根を障害するからと考えられています。

#### [酸性土壌の矯正]

土の酸度を調べる診断キット(図1)や、土に直接差し込んで測定する土壌酸度測定器があります。石灰資材を過剰に与えると微量元素の吸収を妨げる恐れがあるため、測定値に応じた石灰資材を施します。施用量は土壌の種類によって異なりますが、一般的にpHを1上げるには粒状の苦土石灰では1平方m当たり150~200gです。なお、石灰資材は窒素肥料や窒素分の多い堆肥と一緒に施すと、アンモニアガスが発生し、窒素分が逃げてしまいます。そのため石灰資材と窒素肥料を同時に与えてはいけません。種まきや植え付け2週間前に石灰資材をまいてよく土と混ぜておき、1週間前に化成肥料と堆肥を施用します。

図1 土壌診断キット



表1 野菜の休載年数

連作障害の出にくい野菜	休載年数(目安)	野菜の種類
カボチャ、タマネギ、ニンニク、サツマイモ	1,2年	キュウリ、ネギ、ホウレンソウ、ラッカセイ、ジャガイモ
	3,4年	インゲンマメ、サトイモ、ナガイモ
	5,6年	トマト、ハクサイ、ゴボウ
	7年以上	スイカ、ナス、エンドウ

平野暁「作物の連作障害」(農文協、1985年)より引用、一部改変

表2 酸性に強い野菜と弱い野菜(例)

種類	酸性への適応性	pH(目安)
スイカ、ジャガイモなど	酸性に強い	5.0~5.5
インゲンマメ、スイートコーン、ダイコン、サツマイモ、サトイモなど	酸性にやや強い	5.5~6.0
キュウリ、トマト、ナス、エンドウ、キャベツ、フロッコリー、ニンジンなど	酸性にやや弱い	5.5~6.5
ホウレンソウ、アスパラガス、タマネギ、ゴボウなど	酸性に弱い	6.0~7.0

藤原「新版土壌肥料用語辞典」(農文協、1998)などより作成

## 簡単に原価計算してみませんか?!

堤 公生  
海部農林水産事務所  
農業改良普及課



12月も半ばになり、そろそろ「1年納めの・・・」季節となってきました。農作物の生産、販売に取り組んでいる方は、確定申告等に関わる帳簿整理の時に、ご自身の農業生産の実績について簡単に分析してみたいでしょうか。申告に向けて帳簿を整理する傍ら、大づかみで構わないのでご自身の農業経営の成果を振り返ることによって次期作へのモチベーションが上がることも間違いなしと思います。

### まず、生産原価を知りましょう

生産原価とは農作物を生産するために使ったすべての費用を言います(図1-1)。かかった材料費(種子代、肥料代など)と労務費(生産に要した時間を金額換算したもの)と経費(水道代、燃料費など)から生産原価として算出できます。

### 原価を計算してみましょう

複数品目を栽培している時に、品目が特定できる費用(図1-1の赤色点線囲み部分)を直接材料費、直接労務費、直接経費として積み上げます。また全体でかかった費用は、間接材料費、間接労務費、間接経費と言い、面積割りやかかった時間などで按分します。按分が難しい場合、直接材料費、直接労務費、直接経費のみを収穫までの原価として大まかにつかんでください。図1-2のようにネギを栽培してお金がかかったとします。作業時間は畑の準備から収穫まで時給1,000円で合計10時間かかったとします。収穫したネギの原価は16,750円になります。なお原価の計算には、原材料の仕入れ額を記帳した帳簿や作業日誌などを活用します。

### 標準原価を設定しましょう

計算した原価(実際原価)は、「いくらで作るか目標となる原価」(標準原価といえます)と比較してどうだったかを判断します。標準原価は購入材料、栽培管理に必要な資材や作業時間を予め決めておくことで設定できます。この標準原価と実際原価を比較することで、今作は「良い出来だった。」「もう少し頑張れたかな・・・。」など評価に経営の視点を加えることができます。もし標準原価の設定に迷った時は「同じ品目を作っている人と比べる」「栽培層や慣行の栽培方法から推定した原価と比べる」などしてみてください。そして、販売価格から原価を差し引いた残額は儲けの源泉になります。

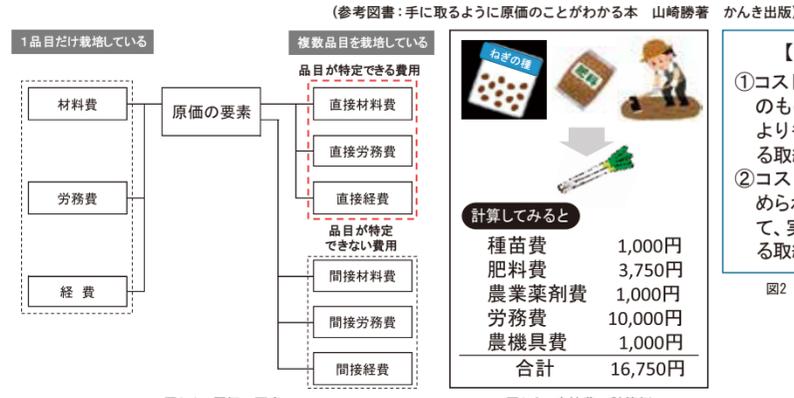
### 計算結果を活かしましょう

この標準原価と実際原価を比べることで、「次の作はどうしようか?」と考える材料になります。作業日誌で過去の作業を確認し、天候を見ながら適切な管理を行い、原価計算してその成果を標準原価と比較することが大切です。同じ原価で生産しても、適期に作業したことによって収穫量が増えれば単位収量当たりの原価が下がります。

なお、「コスト(農業をするためにかかった全てのお金)」の管理に関しても、原価計算をすることが大いに役立ちます(第2図)。

### しっかりと原価を分析するために

ここでは、極めて大雑把な原価計算の説明になっていますので、しっかりと原価計算を行いたい方は原価計算基準(1962年公表された会計基準)などを参考にしてください。また、今回は右記の図書を参考にしました。



【コストの管理】

- ①コストダウン→「コストそのものを下げる」というよりも、標準原価を下げる取組
- ②コストコントロール→決められた標準原価に沿って、実際原価を管理する取組

図2 コスト管理の取組例

わが家の  
アイドル

伊藤 洗くん (7歳) 右  
伊藤 智くん (3歳) 左

海部郡大治町大字西條  
伊藤 卓治さん・瑛さんご家族



- 好きな食べ物はなんですか？  
洗くん：メロン・キウイ・イチゴ・コーンスープ・イクラとタマゴのお寿司  
智くん：イクラとタマゴとマグロのお寿司・リンゴ・トマト
- 好きな遊びはなんですか？  
洗くん：自転車・ラジコン・プラモデル  
智くん：トミカ・電車
- 両親からお子様へ一言  
いつまでも2人で仲良く、元気に大きくなってね。ディズニーにも皆で行きたいね！

ほかよし  
ペット  
紹介

さくらちゃん 柴犬 (5歳・メス)

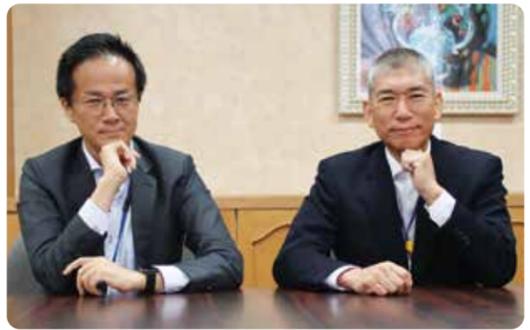
津島市神守町  
柴 貞雄さん 宅



- 飼いはじめたきっかけは？  
息子のところで柴犬が2匹生まれた際に、わが家で飼っていたミニチュアダックスフンドが亡くなっていたこともあり、一匹を譲り受けたのがきっかけです。
- ペットの可愛いと思うしぐさは？  
言うことをよく聞いてくれるし、愛嬌のあるしぐさが可愛いです。
- ペットにひとこと  
いつまでも元気で、長生きしてね。

監査室 紹介

- どんな仕事を担当していますか  
内部監査を通じて、当JAの各事業が適正に行われているかを確認するとともに、問題の発見・解決のための助言を行っています。
- 皆さんに伝えたい事  
仕事柄、組合員・利用者の皆様と直接お会いする機会はほとんどありませんが、安心してJAの事業を利用いただけるように、日々努めています。
- 室長からのメッセージ  
4月から新メンバーを迎え、組合員・利用者の皆様から信頼されるJAになれるよう、不祥事の未然防止に向けた内部監査を行っています。



▲左から 林 敏裕、服部 武

ねっとワーク 海部東

不要品を集めて再活用 チャリティーバザーを開催

本部は、11月18日に営農センターにてチャリティーバザーを開催しました。この活動は、グリーンプラザの22周年記念大感謝セールに合わせて開催されました。出品された商品は、各支部の部員達や職員から不要品などを募る事で日用雑貨などの多様な商品を集め、事前に本部役員が値付けを行っています。当日は、女性部の部員が接客やレジ対応などを行い、お客様も早くから商品を買求めるために訪れ、目当ての商品を探して購入する方々で賑わいました。また、チャリティーバザーの売上金は、管内の市町である津島市・あま市・大治町の子育て支援に対して寄付を予定しています。お客様は「色々な商品がお値打ちに販売されていたので、楽しく買い物をする事ができました」と話していました。



商品を買求めるお客様達

はつらつ  
女性部

「家の光」記事を活用して手芸教室を開催

美和支部は、10月10日に美和支店の会議室にて手芸教室を開催しました。当日は、部員22名が参加し、同支部の女性部役員が講師を務め、「家の光」令和5年7月号に掲載されている手まりストラップを作成しました。ストラップは、丸い大きなビーズの周りを、テグスに通した光に反射する素材である「ピカッビーズ」や「カットビーズ」などを見栄えよく配置していきます。そして、手まりのような形に整えて、財布やカギなどに付けて楽しめる作品へと仕上げしていきます。部員達はビーズが細かいため、テグスに通す作業に苦労していましたが、講師から作成の手順について指導を受けながら、かわいい作品が出来上がりました。部員達は「細かい作業は大変でしたが、ビーズが段々と丸くなって形が整ってくるのが楽しかったです」と話していました。



手まりストラップを作成する部員達

芋類の収穫及び被覆資材について

10月11日の農業塾では、サツマイモとサトイモについての講義が開催されました。内容としては、収穫時期や保管方法などの説明がされました。サツマイモやサトイモは、葉の色が黄化し始めて葉が少し垂れ気味になった頃が収穫時期で、収穫したイモ類は水洗いせずに土を落として新聞紙に包んだり段ボール箱で常温保管することで、食味が増します。圃場では、サツマイモとサトイモなどの収穫を行いました。初めに、サツマイモの蔓とサトイモの茎を撤去した後に、株から40cmほど離れた箇所にスコップを入れて、傷つけないように注意しながら掘り起こして収穫しました。



サトイモを協力して収穫

10月25日の農業塾では、被覆資材の特性や種類などについて講義が開催されました。内容としては、被覆資材は作物の生育不良を招く環境を緩和して栽培環境を整えるための資材であり、種類もマルチや寒冷紗、不織布、遮光ネットなどの多様な種類と特性があることが説明されました。そのため、用途に応じた使い分けが必要となります。圃場では、コマツナや正月菜の播種とレタスやニンジンの収穫などを行いました。



ニンジン収穫する熟生達

いきいき  
農業塾

# JAからのお知らせ

## ウインターキャンペーンのご案内

募集期間：令和5年12月1日(金)～令和6年1月31日(水)  
 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

左記は「窓口」での場合です



窓口のみではなく、ATMやJAネットバンクから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コードからご確認ください。  
 ※詳細につきましては、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5年 12月27日(水)	平常営業	臨時営業
12月28日(木)	平常営業	平常営業
12月29日(金)	平常営業	平常営業
12月30日(土)	休業	平常営業
12月31日(日)	休業	休業
令和6年 1月 1日(月)	休業	休業
1月 2日(火)	休業	休業
1月 3日(水)	休業	休業
1月 4日(木)	平常営業	休業
1月 5日(金)	平常営業	休業

## 健康いきいきフェスタ2024の応募について

たくさんの応募をいただき、ありがとうございます。  
 11月24日時点で定員700名に対し2,687名の応募がありました。  
 応募者多数のため、締め切り日までに応募いただいた方の中から抽選を行うこととなりました。  
 当選者には、12月末までに入場券の発送をいたします。  
 (当選者以外には案内を行いませんので、ご了承ください。)

## 年金相談会について

年金相談会は、開催支店を移しながら開催いたします。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。  
 ●1月から3月の開催日程は、以下の通りです。  
 1月16日(火) 9:30～15:30 甚目寺支店  
 2月20日(火) 9:30～15:30 大治支店  
 2月28日(水) 9:30～15:30 七宝支店  
 3月19日(火) 9:30～15:30 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などをお持ちいただくと便利です。  
 ※開催日の1週間前までに予約者がなかった場合、中止となる場合があります。

## 《決議事項》理事会だより

- 日本銀行の貸出増加資金の借換えについて
- 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
- 経済事業における購買未収金の処理方針について
- リスク指標モニタリングにおける改善計画について

## 不要農薬を回収します

- 回収日時・場所について  
 日時：令和6年2月7日(水) 9:00から11:00まで  
 場所：JA海部東営農センター 駐車場
- 申し込み、回収・処理代金について  
 (申し込みについて)  
 ①各管轄支店の経済窓口にある申込書に必要事項を記入・押印してお申込みください(神守・七宝支店管轄の方については営農センターにて受付可)。  
 ②申込書には商品名(薬剤名)・重量(kg)を明確にご記入ください。  
 ③申込書に記載のない農薬は回収できませんので、申し込み時に記入漏れのないようお願いいたします。  
 (申し込みについて)  
 令和6年1月31日(水)  
 (回収・処理代金について)  
 不要農薬の回収・処理代金は、回収日に種類、重量(kg)等を確認し、後日購買代金にて請求いたします。  
 ※重量は容器を含んだ重量となります。1kg単位で小数点以下切り上げ処分代 1kg 800円(税込)
- その他  
 ①農業用の農薬以外の薬剤については、回収いたしません。  
 ②お申込み時点においての不要農薬のご持参は、ご遠慮ください。  
 ③お申込みの際は、印鑑をご持参ください。  
 ④ご不明な点については、営農センターまたは、支店にお問い合わせください。  
 ●営農センター (0567) 23-7322 ●美和支店 (052) 444-1721  
 (神守・七宝支店管内は営農センターで受付) ●甚目寺支店 (052) 444-0046  
 ●大治支店 (052) 444-2521

## インボイス制度のお知らせ

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。  
 令和5年10月より、複数税率に対応した消費税の仕入税額控除の方法として、インボイス制度が導入されました。つきましては、**当JAの登録番号が記載されたご利用明細書・請求書・領収書等は確定申告等で必要となる場合がございますので、破棄せず保管をお願い致します。**  
**JA海部東の登録番号：T9180005013574**  
 また、当JAのホームページ上にインボイス制度に関する特集を公開していますので、右記のQRコードからご覧ください。



## JAの無料税務相談日

開催日／1月9日(火) 各時間1組  
 ●13:00～14:00 ●14:00～15:00  
 ●15:00～16:00 ●16:00～17:00  
 場所：営農センター(住所／津島市莪原町字郷東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。

と き：令和5年11月27日(月) と ころ：本店 役員会議室

- ディスクロージャー誌「みなさまと共に2023 9月末」について
  - 役員予備推薦委員の選出について
  - 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。



## ご意見・ご要望のコーナー

▼下記のお題に答えて応募していただいた方に、抽選で下記の商品をプレゼントいたします。

お題  
 今月号の特集で、何種類のクリスマススイーツが紹介されていきましたか?  
**「〇種類」**

12月号のプレゼントの応募は、お題の答えを書いて送ってね!

12月号のプレゼント

SABON  
 ハンドクリームミニ  
 &オーガニックタオル  
**3名様**



- 応募は、ハガキまたはFAX (0567) 23-7355、左記のQRコードから応募ください。なお、応募は毎月1人1回までとさせていただきます。
- 締め切りは、**令和5年12月29日(金) (消印有効)**
- 正解者の中から抽選で**3名の方**に左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、プレゼントの発送の目的以外には使用しません。
- お寄せいただいたご意見・ご要望は、今後の当JAの活動の参考にさせていただきます。

〒496-0005  
 JA海部東本店  
 くりーめんめーる係  
 行

電話番号  
 住所・氏名・年齢  
 3 あなたの  
 2 クリーめんめーるを宛らした郵便物  
 1 お題の答え



## 野菜もの知り百科

## カリフラワー (アブラナ科アブラナ属)

●土壌医・藤巻 久志

昭和生まれの方には花椰菜(はなやさい)と言っても通じますが、平成生まれにはカリフラワーと言わなければ分からないかもしれせん。カリフラワーはアブラナ科アブラナ属の野菜で、近縁には和名が緑花椰菜というブロッコリーがあります。  
 カリフラワーは、地中海沿岸原産のブロッコリーが突然変異で白化したものといわれています。品種改良が進み、花蕾(からい)がオレンジのものや紫色のものもあります。発育停止した状態の花芽が集合した花蕾を収穫して食べる野菜です。  
 ブロッコリーは頂花蕾の収穫後に側花蕾が発生しますが、カリフラワーのほとんどの品種は側花蕾の発生はありません。カリフラワーは純白で品質の良い花蕾を作るために、外葉をひもで縛って花蕾に直射日光が当たらないようにします。カリフラワーは栽培に手がかかることもあり、スーパーではブロッコリーの倍くらいの価格で売られています。  
 カリフラワーはグリーンプランツバーナリゼーション(緑植物

体春化)といって、一定の大きさになった苗が一定の低温に遭って花芽分化します。早生品種ほど葉枚数の少ない苗で、比較的高温で花芽分化し、早くから収穫できます。晩生品種は葉枚数が増えてから花芽分化するので、大きな花蕾になります。  
 世界一美しい野菜といわれるロマネスコもカリフラワーの仲間です。イタリアの伝統野菜で、欧州ではとても人気があります。日本でも高級スーパーや直売所だけでなく、一般のスーパーにも並ぶようになりました。  
 ロマネスコは晩生で、年明けからの収穫になります。カリフラワーやブロッコリーは消費が拡大するにつれて、極早生、早生、中生、晩生の品種がそろいました。ロマネスコも早生品種ができ、周年供給が可能になるかもしれません。品種改良は晩生にするよりも早生にする方が簡単といわれています。

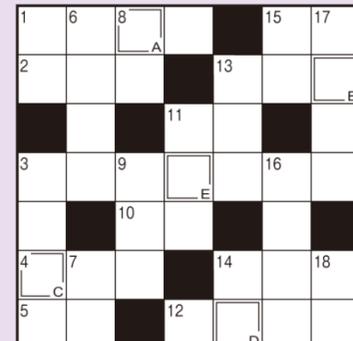


## ヨコのカギ

- サンタがプレゼントを入れます
- パー、ママー、どこー?
- 欧米のクリスマスには、この鳥の丸焼きがよく食べられます
- 大好きな歌手の——を見に行った
- レンコンは根のように見えますが、実はこれ
- 「海のミルク」と呼ばれる貝
- 除夜の鐘を突けるところもあります
- 水や砂と混ぜコンクリートを作ります
- サハラ、タクラマカンといえ
- 刃物を紙を加工して描きます
- 冬の京都市は——冷えるといわれます

## 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?



11月号の答え

A B C D E  
**フユジタク**



## タテのカギ

- 冬眠するものも多い大型の哺乳類
- 謎の多い浮世絵師、東洲斎——
- その月の一番最初の日
- 寒い日に吐くと白く見えることも
- 授業中は慎んでください
- ワカメの根元に近い部分
- 予報によると来週は寒いらしい
- 建物が立っていない宅地
- の細かい滑らかな肌
- 年越しに付きものの種類
- チン!と鳴らすと人が来ます
- 1号は東京と大阪を、2号は大阪と福岡を結びます
- 年賀状のイラストによく使われます。令和6年は「辰」です