

3 りーんめーる



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 和牛入門
- 04 トピックス
- 06 営農情報 みどりのページ
 - ポットガーベラの上手な育て方
- 07 あなたもチャレンジ! 家庭菜園
 - ゴマ 暑さと乾燥に強い香味作物
- 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

さの みつき
佐野 美月ちゃん 5歳(右)
なつき
那月 ちゃん 2歳(左)

今月のプレゼントはこちら!

ラテのフレーバー4種を、おしゃれなロゴ入りのオリジナル缶に詰合せたセット。おしゃれな贈りをしたいときにぴったりです。

スターバックスプレミアムミックスギフトを3名様にプレゼント!詳しくは10ページをチェック!



スターバックスプレミアムミックスギフト

新鮮食材で楽しくクッキング

赤堀料理学園校長 赤堀 博美 | 東京都文京区小石川生まれ。管理栄養士。日本女子大学大学院食物栄養学専攻修了。日本女子大学非常勤講師、十文字学園女子大学非常勤講師、日本フードコーディネーター協会常任理事。

アジの干物とひじきのまぜご飯



おにぎりにしてもおいしい!

材料(3,4人分)

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| アジの開き..... 1尾 | サヤエンドウ..... 2本 |
| 米..... 2合 | 調味料 |
| 乾燥ひじき(戻しておく)..... 10g | しょうゆ・酒・みりん... 各小さじ1 |
| ニンジン(細切り)..... 1/4本 | だし..... 大さじ3 |
| シタケ(薄切り)..... 2個 | |

作り方

- 1 ひじき、ニンジン、シタケと調味料を耐熱ボウルに入れて電子レンジ(600W)で2分加熱する。
- 2 アジの開きは焼いて粗くほぐす。
- 3 米は硬めに炊く。炊き上がったら①、②を加えて蒸らす。
- 4 茶わんに盛り、ゆでて細切りにしたサヤエンドウを散らす。

グリーンピース蒸しパン



小さいお子さんのおやつにも

材料(4個分)

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 生グリーンピース..... 大さじ6 | 溶き卵..... 1/4個 |
| 小麦粉..... 50g | バター..... 小さじ1 |
| ベーキングパウダー..... 大さじ1/4 | |
| グラニュー糖..... 30g | |
| 牛乳..... 25ml | |

作り方

- 1 グリーンピースはゆでて半量は裏ごしする。残りは粗くみじん切りにする。
- 2 小麦粉とベーキングパウダーをふるってグラニュー糖と混ぜ合わせる。卵と牛乳、さらに溶かしバターと①を加えてカップに入れ、蒸し器で10分加熱する。

編集後記

寒さとは別れを告げて、ぽかぽかで暖かな春の陽気に包まれながら、のんびり散歩。子どもと手を繋ぎながら、他愛もない話ができるのもあと何年でしょうか。

わが子が、もうすぐ保育園を卒園します。小さな頃は、わが子が握る自分の手も小指で足りていましたが、成長するにつれて握り方が変わり、今では握手までできるようになりました。他愛もない話からも、そんな難しい言葉をどこで覚えてきたのかと驚かされる日々です。

春からは小学生。ランドセルなど色々な物を買って揃え、準備万端。ありきたりですが、わが子の成長が楽しみな反面、さみしさも感じています。

[S]

おたより

JAの農業塾に参加するようになり、営農情報やみどりのページ、家庭菜園の記事が非常に参考になっています。

【津島市 R・Tさん】

農業塾をきっかけに農業に興味を持つただで、本当に嬉しいです。これからも、皆さまの生活のお役に立てるよう情報を発信していきます。

女性部のエコキャップ回収運動を知らなかったのですが、これからはJAへ行く時は持って行こうと思います。

【あま市 T・Kさん】

エコキャップ回収運動が、社会貢献の一助になりますので、私たちもこの活動をより宣伝したいと思っています。

【大治町 S・Tさん】

このコーナーでは、旬の食材を取り入れたレシピを掲載するよう心掛けています。美味しい料理ばかりですので、皆さま是非試してみてください。

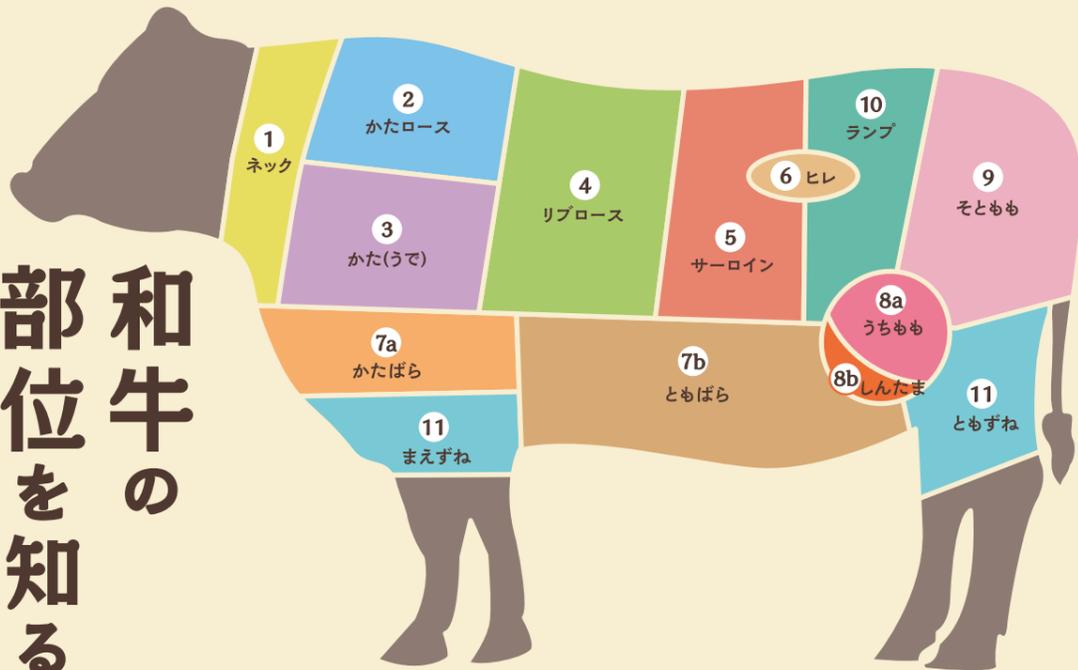




11の部位があります

小売り表示では

和牛の部位を知る



1 ネック

よく運動をする首回りの部分で、きめが粗くて肉質は硬く、エキス分やゼラチン質が豊富。

2 かたロース

ロース部位の「かた」に当たる部分。きめが細かく柔らかい、優れた肉質を持つ最高部位の一つ。

3 かた(うで)

よく運動をする筋肉の集まりで、きめが粗くて肉質は硬く、ネックと同様にエキス分やゼラチン質が豊富。

4 リブロース

通常「ロース」と呼ばれる、見事な霜降り状の断面になる最高部位の一つ。

5 サーロイン

きめが細かく柔らかい最高の肉質を持つ。「サーロインステーキ」として有名な、ステーキに適した部位。

6 ヒレ

全体の約3%しか取れない希少部位。ほとんど運動をしない筋肉のため、非常に柔らかいのが特徴。

7 かたばら・ともばら

おなか(あばら)回りの部位。肩に近いほど赤身が多く、おなか付近の「ともばら」は霜降りになりやすい。

8 うちもも・しんたま

脂肪が少ない赤身中心の部位。特に「しんたま」は柔らかい肉質が特徴となっている。

9 そともも

もも系の中では最も運動量が多い筋肉なので、きめが粗く肉質は硬いのが特徴。

10 ランプ

「サーロイン」の隣に位置し、ロイン系^{※2}に次ぐ準高級の部位。「らんいち」「らむ」とも呼ばれる。

11 すね(まえずね、ともずね)

ふくらはぎ付近の部位。前脚は「まえずね」、後ろ脚は「ともずね」と呼ぶ。肉質は硬めで腱(けん)が多い。

※2 牛の背中から腰にかけての最高部位で「4.リブロース」「5.サーロイン」「6.ヒレ」から構成される

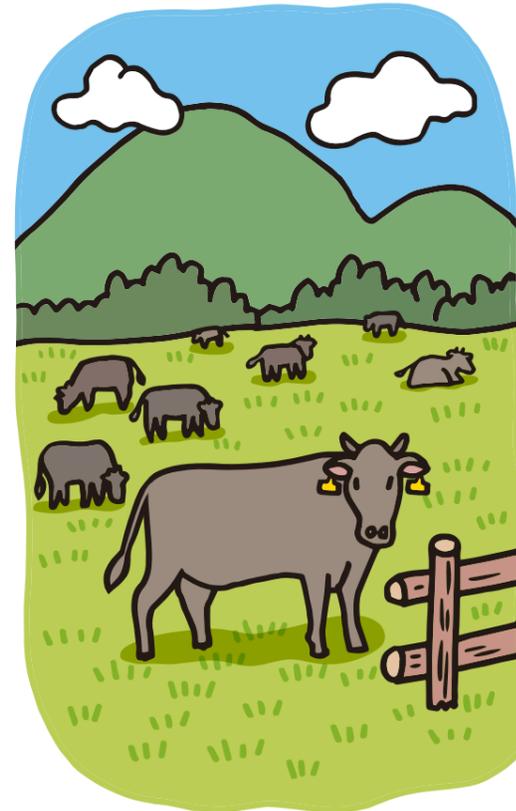
和牛 Q A

Q1 「A5」など牛肉の格付け(ランク)を表す記号の意味は?

A1 牛肉の格付け(ランク)は、歩留まり等級A・B・Cと肉質等級5・4・3・2・1の組み合わせで表現され、15段階あります。A5が15段階中の最上級ランクです。ちなみに歩留まりは牛1頭からどれくらいの肉が取れるかを意味し、肉質は「脂肪交雑(霜降り状態)」「肉の色沢」「肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」の4つで評価されます。

Q2 細切れと切り落としの違いは?

A2 「細切れ」は不特定部位、「切り落とし」は特定の部位の切れ端を集めた肉です。細切れは、焼きそばや野菜炒めなど、切り落としはすき焼きやしゃぶしゃぶなどに使用されています。



イラスト：服部新一郎

和牛入門

日本が生んだ食の芸術品

柔らかい肉質と繊細で芳醇(ほうじゅん)な味わいが魅力の「和牛」。そのおいしさの秘密、肥育方法、各部位の特徴などをご紹介します。

牛肉は4つに分類できます

和牛 乳用牛

乳牛に和牛を交雑したもの F1(交配種・交雑種)

外国種(肉専用種)

和牛とは以下の品種を表します

- 1 黒毛和種 全国で飼育されていて、和牛の約95%を占める
- 2 褐毛(あかげ)和種 「あか牛」とも呼ばれる。主に熊本県で飼育されている
- 3 日本単角種 赤身が多いのが特徴。主に岩手県や北海道で飼育されている
- 4 無角和種 その名の通り角のない牛。山口県でのみ飼育されている
- 5 上記4品種間の交雑種

和牛

品種を表す

国産牛

原産地を表す

外国産の牛などを含む牛全般



和牛を育てる環境とは?

和牛は、考え抜かれた種・わら・麦・ふすまなどの餌、デリケートな牛にストレスを与えないように常に清潔に保たれた牛舎など、

和牛のおいしさの秘密は、「霜降り^{※1}」と呼ばれる肉質が醸し出す、とろけるような食感にあります。また、和牛には「和牛香」と呼ばれる甘くてこくのある特有の香りがあり、これが肉本来のおいしさをさらに引き立てています。
^{※1} 霜が地面に降りたように、肉の筋繊維に細の脂肪(サシ)が入った状態のこと



和牛はどうしておいしいの?

行き届いた環境の下で肥育されています。一頭一頭丁寧に育てているからこそ、他にはない優れた品質を作り出せるのです。



和牛と国産牛はどう違う?

和牛は国産牛と一見同じだと思われがちですが、明確な違いがあります。国産牛とは日本国内で飼育されている牛のことで、原産地を表し、外国生まれでも日本での飼育期間が長ければ、国産牛と表示してよいことになっています。その一方で、和牛とは「黒毛和種」「褐毛(あかげ)和種」「日本短角種」「無角和種」と、これら4品種間の交雑種のこと、品種を表します。図のように和牛も国産牛ではありませんが、その品質は圧倒的に優れているため、わざわざ国産牛と表示することはありません。

TOPICS 4 旬の「越津ネギ」をテレビで紹介



越津ネギを紹介

花木清さんは「今回の放送を通じて、多くの方に越津ネギを知ってもらえる良い機会になると嬉しいです。是非とも、皆さまに美味しく食べたいです」と話していました。



越津ネギを紹介する花木清さん(左)と松崎さん(右)

美和園芸協議会の会員である花木清さんは、1月9日に※メ〜テレの朝の情報番組「ドデスカ!」の取材を受け、海部地域で盛んに栽培されている越津ネギを紹介しました。

越津ネギの紹介は、番組内の東海地方の旬の食材を紹介するコーナー「旬感めしふれっしゅ」にて行われました。当日は、アナウンサーの松崎杏香さんと共に圃場に訪れ、越津ネギの柔らかい食感などの特徴や栽培方法の紹介に加え収穫体験も行うことで、魅力を紹介しました。また、今回の内容は1月19日に放送されました。

TOPICS 5 大治南小学校 ホウレンソウとコマツナの収穫体験

大治町農業振興会と大治支店は、1月19日に大治南小学校の校舎裏の畑で3年生約100名を対象に、ホウレンソウとコマツナの収穫体験を行いました。

収穫体験では、最初に振興会の会員から子ども達に対して収穫方法や収穫の際の注意点を説明がされた後に、ホウレンソウやコマツナを引っこ抜き、根を1cm程度残してハサミで切りとって袋いっぱいに詰め込みました。収穫したホウレンソウはお餅に練りこんで「ホウレンソウ餅」にしたり、コマツナは「コマツナのお吸い物」に調理しました。今回の収穫を行ったホウレンソウとコマツナは、昨年の10月下旬に子ども達が播種を行ったものです。

会員からは「ホウレンソウとコマツナの葉の違いを、触れて体験して欲しい」と話していました。



子ども達にホウレンソウの収穫について指導

TOPICS 6 農産物の品質向上を目指して 農産物品評会を開催



あいさつをする成田会長

大治町農業振興会は、1月30日に大治支店で第38回農産物(野菜)品評会を開催しました。

農産物品評会は、大治町の特産のホウレンソウやコマツナに加え、ダイコンなどの冬野菜を一堂に集め、品質の確認や栽培技術の向上を図ることで農業の振興に寄与することを目的としています。当日は、海部農林水産事務所農業改良普及課やJAあいち経済連、市場担当者などが審査員を務め、地元生産者が出品した農産物86品を、病害虫の有無や農産物の外観・形状が良品か確認して審査しました。最優秀賞には、ホウレンソウを出品した前田幹雄さんと丹羽貴大さん、コマツナを出品した立松英一さんの3名が選ばれました。

振興会の成田会長は「今年度は、年末までの暖冬と年明けの寒波などで天候に左右され大変でしたが、今回も素晴らしい農産物が多く出品されました。品評会を通じて、自己の農業栽培技術の向上に努めていただければ幸いです」と話していました。

TOPICS 1 地域の健康促進を目指して 「JA海部東健康いきいきフェスタ2024」を開催



レギュラーによる介護に関する講演



大橋組合長(中央)から平野レミさん(右)と神野三枝さん(左)へ花束贈呈

当JAは、1月27日にあま市美和文化会館にて「健康いきいきフェスタ2024」を開催しました。

このイベントは、事前抽選に当選した組合員を対象に、JA共済の地域貢献活動助成金を活用して行われました。当日は、司会進行をラジオパーソナリティーの神野三枝さんが務め、管内の団体である「大治太鼓」の子ども達による演奏や、料理愛好家の平野レミさんとお笑い芸人のレギュラーを講師として招き、健康や介護をテーマとした講演が開催されました。来場者は、迫力ある太鼓の演奏と、脳も体もリフレッシュできる「ギャグ体操」や「明るく元気なライフスタイル」をテーマとした講演を観覧し、大いに盛り上がりました。

大橋組合長は「講演者の方々には、イベントを盛り上げていただき誠に感謝しております。このイベントを通じて、1つでも多くの笑顔を作ることができたら幸いです」と話していました。



大治太鼓の子ども達による演奏

TOPICS 2 食の大切さを子ども達へ伝えるために 大治町へ「かぶとまい」を贈呈



大治町へ「かぶとまい」を贈呈

当JAは、1月15日に大治町役場にて地産米の贈呈式を開催し、当JAのプライベートブランド米「かぶとまい(あいちのかおり)」を240kg贈呈しました。

地産米の贈呈は、子ども達の農業に対する理解促進や地元産物の産物を知ってもらうことを目的としており、今回で12回目の贈呈となります。当日は、当JAから大橋組合長や稲垣部長ら4名と、大治町から村上町長や横井副町長ら7名が出席し、目録の贈呈を行いました。また、地産米の贈呈に対して、村上町長と大治西小学校の玉井校長からお礼の言葉が述べられました。贈呈された地産米は、1月29日に学校給食を通じて、管内の小中学校の子ども達へ提供されました。

村上町長は「贈呈された地産米を活用して、子ども達の生産者や食への感謝の気持ちを育んでいきたいです」と話していました。

TOPICS 3 西尾張ブロックボランティアフェスティバルで「キューブパズル」を紹介

当JAの助け合い組織「なの花の会」は、1月21日に弥富市総合社会教育センターにて開催された西尾張ブロックボランティアフェスティバルに、会員4名が参加しました。

このイベントは、14の市町村から構成される西尾張ブロックの社会福祉協議会が主催で行われ、「なの花の会」は牛乳の空きパックを再利用した「キューブパズル」を紹介しました。このパズルは、変形させながら全面を同じ絵柄に揃えることで、頭や手先のトレーニングが行えます。来場者には、なの花の会が行うミニサービスでの活用事例と共に、実際に制作をしてもらうことで楽しさを伝えました。また、最後にJA愛知厚生連海南病院の山本名誉院長による講演会も行われ、渡邊会長が講演の最後に登壇し「笑いヨガ」を披露して、来場者と会場を大笑いで盛りあげました。

渡邊会長は「イベントに参加することで、他の団体とも交流ができて有意義でした。来場者の皆さまにも、パズル遊びの楽しさが伝われば幸いです」と話していました。



キューブパズルを来場者へ紹介する渡邊会長(中央)

ゴマ

暑さと乾燥に強い香味作物

成松 次郎
(園芸研究家)



アフリカ原産で、エジプト、インドでは紀元前から栽培されている古くからの栽培植物です。種には老化防止に効果のあるセサミン、現代人に不足がちな鉄や亜鉛などミネラルが豊富です。高温性なので、中間地では5、6月にまき、9月ごろに収穫します。

【品種】 香りが強い黒ゴマ、マイルドな風味の白ゴマ、黄金色した脂質の多い金ゴマがあります。地域に合った在来種もあります。

【畑の準備】 種まき2週間前に1平方m当たり苦土石灰200gをまいてよく耕します(図1)。1週間前に堆肥2kg、化成肥料(NPK各成分10%)100gを土とよく混合します。幅70~80cmの栽培床(ベッド)を作り、地温の確保と雑草の抑制に有効なので黒マルチを張ります。マルチは株間15cmで条間40cm程度が取れる穴開きマルチを選びます(図2)。

【種まき・間引き】 1穴に5、6粒まき、発芽後に子葉が重なるところを間引き、その後2回に分けて間引きを行い、最終的に本葉6、7枚で1本立ちにします。

【追肥・土寄せ】 最後の間引き(株定め)後、マルチをめくって両側に畝の長さ1m当たり化成肥料30g程度を与え、土寄せします(図3)。

【支柱立て】 草丈が高くなると倒れやすいので、支柱を立てます。畝の両側にひもを張り倒伏を防ぎます。

【病害虫の防除】 さやに実が入る頃、カメムシ類が加害すると未熟な子実が発生します。アディオン乳剤などで防除します。

【収穫】 花は下から上に向かって開花し成熟しますが、下のさやが黄変し、裂け始めたら株元から切り取って収穫します(図4)。

【乾燥・調製】 5、6本ずつ束ねて、穂先を上にして、雨に当たらないように7~10日間天日で十分に乾燥させます(図5)。シートを広げ、棒でたたいて種を落とし、さらに4、5日間天日乾燥させます。次に、ごみを唐箕(み)などで風選しますが、量が少ないときは紙に広げ息を吹きかけてごみを飛ばします。食べるときは、片手鍋などを使い中火で10分程度手早くいります。

図1 畑の準備①



図2 畑の準備②

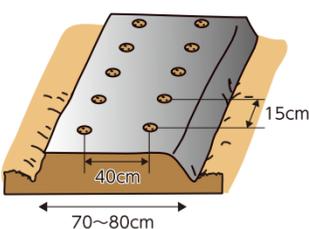


図3 追肥・土寄せ

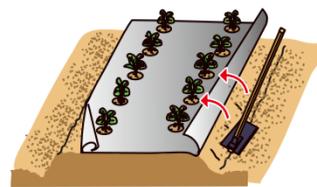


図4 収穫

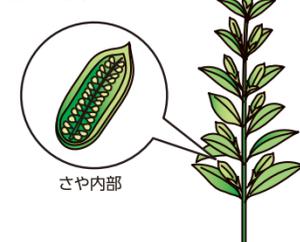
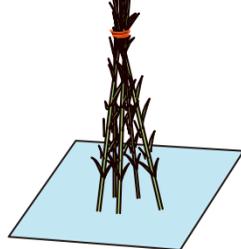


図5 乾燥



ポットガーベラの上手な育て方

植村 真也
海部農林水産事務所
農業改良普及課



春を迎え桜の開花が始まるなど、3月は花いっぱいの季節となります。皆さんは「ピンクガーベラ」が3月の誕生花であることをご存じでしょうか? これからの季節に楽しめるガーベラの管理方法についてご紹介します。

ガーベラの特徴

南アフリカ原産で、ピンク、赤、黄、白等多彩な花色と、一重、八重等花形のバリエーションが多く、切り花や鉢花、花壇苗等広い用途で用いられます。(図1、2、3)

育て方のポイント

・置き場所

十分な日照のある暖かい場所で管理してください。最低気温は10℃以上を維持しましょう。屋内で管理する場合は、日当たりが良く風通しの良い場所に置きます。屋外で管理する場合は、日当たりが良く直接雨が当たらない場所に置くと、花が長持ちします。購入時にラッピングがされている場合は、ラッピングを取り外してください。

・水やり

鉢植えは用土が乾いたらたっぷりと与えます。水を与えすぎて常に湿っていると根腐れを起こしやすく、乾燥しすぎると成長が止まってしまうため注意しましょう。

・肥料

夏と冬の生育が緩慢な時期を除いて、粒状の緩効性肥料を株の大きさに合わせて月1回程度与えます。また、プランター等へ植え替え時に元肥として緩効性の粒状肥料と苦土石灰を用土に混ぜて施用します。

・病害虫

主な病気は灰色かび病、うどんこ病など、主な害虫はアブラムシ、ハダニなどです。枯れた花や葉を根本から折り取るようにして取り除き、日当たりと風通しを良くすることで、病害虫を予防しましょう。もし病害虫が発生した場合は、市販のハンドスプレー等で防除しましょう。

・植え替え(鉢植え)

花が咲き終わったら、一回り大きい鉢に植え替えると次の花を咲かせることができます。植え替える際には赤玉土小粒7と腐葉土3の混合用土を基本とし、これに少量の堆肥や山砂などを混ぜてもよいでしょう。土壌病害が発生する可能性があるため、古い土は使わない方が良いでしょう。

・切り花としても楽しめます。

鑑賞中に折れてしまった花は、切り口をはさみで斜めに切り、花瓶に生けて切り花として楽しむ事もできます。



図1 ピンクガーベラ



図2 切り花ガーベラ



図3 多様な花色のガーベラ

わが家の アイドル

さの みつき
佐野 美月ちゃん (5歳) 右
なつき
那月ちゃん (2歳) 左

あま市丹波
さの しゅん けいこ
佐野 淳さん・佳子さんご家族



- ✔ **好きな食べ物はなんですか？**
美月ちゃん：焼きそば
那月ちゃん：お肉・アイスクリーム
- ✔ **好きな遊びはなんですか？**
美月ちゃん：おままごと
那月ちゃん：プリキュアごっこ
- ✔ **両親からお子様へ一言**
元気に楽しいことを、たくさんしようね♡

なかよし ペット 紹介

ちゃぼくん チャボ (5歳・オス)

あま市下萱津
こはら かつこ
小原 括子さん 宅



- ✔ **飼いはじめたきっかけは？**
知人にヒナを譲っていただき、お庭の雑草を食べて除草してくれたらいいなあと思い飼い始めました。
- ✔ **可愛いと思うしぐさや思い出に残っている出来事は？**
可愛いと思うしぐさは、お迎えをしてくれる所です。また、はじめて猫に襲われた時に、お隣の家の2階まで飛んで行ってしまい、連れ戻すのが大変でした。
- ✔ **ペットにひとこと**
脱走したり、人に攻撃しないで健やかに過ごしてね。

美和支店 経済 紹介

- ▶ **どんな仕事を担当していますか**
購買窓口 (肥料・農業・米類の販売) や営農相談、集落営農 (田んぼ) 関係などを行っています。
- ▶ **皆さんに伝えたい事**
農作物の困ったなあ、、、 (生育・病害虫対策など)
お家の困ったなあ、、、 (白アリ、リフォームなど)
皆さまの「困ったなあ、、、」に応えられるよう努力しています。
是非お気軽にご相談ください!
- ▶ **支店長からのメッセージ**
組合員・利用者様の困りごとに対する要望は、とても高いように感じます。これからも専門的な知識と豊富な経験で、問題解決に寄り添っていきます。



▲ 吉川 英樹

はつらつ 女性部

市町の子育てを応援 バザーの売上金を寄附

本部は、1月に管内の津島市・あま市・大治町に対して寄附金を贈りました。この取り組みは、女性部が行うチャリティバザーの売上金を管内の市町に寄附することで、地域の子育て事業を支援しています。今回の寄附では、令和4年度と5年度に開催されたチャリティバザーの売上金の合計を寄附し、子育て支援へ活用していただけるように、各市町へ女性部の部長と稲垣経済部長が訪問をしました。寄附金は、児童館で使用する玩具や絵本を購入するための費用などとして活用される予定です。

玉谷部長は「皆さまの尽力のおかげで、各市町へ寄附することができました。未来を生きる子ども達のために、是非とも活用していただきたいです」と話していました。



津島市



あま市



大治町

「越津ネギ」の魅力を紹介 番組で越津ネギ料理を披露

本部は、1月9日にあま市で行われたメ〜テレの情報番組「ドデスカ」の取材に参加し、地元の伝統野菜である越津ネギの紹介をしました。

取材当日は、番組内で東海地方の旬の食材を紹介するコーナー「旬感めし ふれっしゅ」にて、部員達とアナウンサーの松崎杏香さんが協力して「越津ネギの丸焼き」と「越津ネギと鳥つみれのあったかスープ」を調理しました。加えて、松崎さんが試食も行い、番組内の決め台詞である「うましゅん〜!!」と叫びながら絶賛していました。また、今回の内容は1月19日に放送されました。

玉谷部長は「越津ネギは、火を通すことでより一層甘みを感じられます。紹介したレシピはお手軽なので、ぜひ調理してみてください」と話していました。



松崎さん (中央) と共に越津ネギを紹介する
玉谷部長 (左) と石田さん (右)

冬の畑管理と管理機の安全対策について

1月10日の農業塾では、冬期の農作業について講習を行いました。講習では、年明けは畑で新たに作付けや収穫できる野菜が少ないため、この時期を有効活用するための春の作付け計画や土壌改良の方法などについて説明されました。特に、連作障害に注意するためにも野菜の苗を買う際は、場所や野菜の種類などの計画を事前に立てることが大切です。圃場では、ネギの収穫とスコップや鍬などで土を裏返してから籾殻堆肥や米ぬかを表面に散布し、土壌改良を行いました。



籾殻堆肥を散布する塾生達

1月24日の農業塾では、中川農機株式会社の林さんを講師に招き、管理機の安全対策について講習を行いました。講習では、管理機により発生する事故の例として固い土地などを耕す時に急に飛び出してしまう「ダッシング」や、バックの際にハンドルが持ち上がり首や胸が圧迫される危険性について説明されました。また、農機具は10年以上使用される場合も多いですが、安全性が乏しいこともあるため十分に注意して欲しいと、講師から注意喚起がされました。



中川農機による管理機の説明

いきいき 農業塾

JAからのお知らせ

組合員資格変更の届出について

日頃はJA事業に多大なご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。
さて、皆様の組合員資格につきましては、変動が生じた場合には、定款の定めるところにより、書面にてお届けいただく事になっております。下記の変動事由が生じた場合には、お手数ですが当JAへお知らせいただきますようお願いいたします。

【主な変動事由】

- ・組合員の死亡
 - ・居住地の変更
 - ・当組合管内以外への転出
 - ・職業として新たに就農、若しくは離農した場合
- 上記の他にも、届出事項に変更がありましたら、当JAの支店窓口へお問い合わせをお願いします。

休日住宅ローン無料相談会

毎週土曜日に実施しております

場所：ローンセンター（住所／津島市神守町字中町15番地）
時間：9:00～14:00

予約制となっておりますので、下記の連絡先までお気軽にご連絡ください。
問い合わせ先：金融部ローンセンター
TEL (0567) 23-7312



朝市かもり 終了のお知らせ

平素よりご利用いただきまして、ありがとうございます。
この度、朝市かもりは**令和6年3月22日（金曜日）をもって終了**することとなりました。
これまでご愛顧いただき、誠にありがとうございました。



グリーンプラザ春の大特価セールのお知らせ

地元の生産者が丹精込めて作った野菜や花苗などを販売します。また、培養土や地元業者の商品を特価で販売いたしますので、ご来店お待ちしております。

日程：4月13日（土）・14日（日）
時間：9:00～15:00

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。

- 4月から6月の開催日程は、以下の通りです。
- 4月23日（火） 9:30～15:30 美和支店
- 5月28日（火） 9:30～15:30 甚目寺支店
- 6月25日（火） 9:30～15:30 大治支店

※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ことと便利です。
※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。

JAの無料税務相談日

開催日／4月2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。



《決議事項》理事会だより

と き：令和6年2月26日（月）
と ころ：本店 役員会議室

- (1) 貸出業務規程の一部改正について
- (2) 日本銀行の貸出増加資金の借換えについて
- (3) 年金受給者向け定期貯金「寿定期貯金」の取扱いについて
- (4) 退職金専用定期貯金「いきがい」の取扱いについて
- (5) リスク指標モニタリングにおける改善計画について
- (6) 令和5年度 決算見込について
- (7) 令和6年度 事業計画骨子について
- (8) 職員年度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。



▼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

和牛の部位は全部でいくつあるでしょうか？
「〇の部位」

3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！

3月号のプレゼント

スターバックス
プレミアムミックスギフト
3名様



スナップエンドウ（マメ科エンドウ属）

●土壌医・藤巻久志

エンドウにはサヤエンドウと実エンドウがあります。実エンドウの未熟の豆をグリーンピースといい、1970年代後半に米国で豆が大きくなって毛さやが堅くならない「スナップピー」が育成されました。スナップはポキンと折れるという意味で、ピーは豆です。日本では坂田種苗（現・サカタのタネ）が「スナックエンドウ」の名前で販売しました。

種苗会社の営業パーソンは新品種普及のため、試作した野菜を持って全国の青果市場を回り、関係者に試食してもらいます。スナックエンドウのときは仲買人に「さやごと食べられます」と勧めても信用されず、グリーンピースのようにさやをむき、豆だけ食べようと言われてきました。

地道な営業活動により、甘くサクサクした食感が消費者に受け、各地に産地が形成されました。その後、同タイプの品種が多く出回るようになり、83年に農林水産省は統一名称を「スナップエンドウ」にしました。

スナップエンドウは今も人気です。春になるとほとんどのスー

パーに並びます。家庭菜園では最も栽培されている品目の一つで、家庭菜園愛好家の3人に1人は栽培しています。病虫害に強く、収穫期間が長く、さやがびっしりと付きます。

インゲンが筋なし品種が主流になりましたが、エンドウはほとんどの品種が筋ありです。エンドウの筋取りは子どものお手伝いの定番です。遊び盛りの子どもにとっては嫌でたまらないお手伝いでも、大人になれば家族との良い思い出になります。

丸々と太ったスナップエンドウは筋を取り、ゆでたり炒めたりして和洋中の料理に利用します。ゆで過ぎや炒め過ぎは風味を損ないます。サラダやビールのおつまみにも適しています。

当時、坂田種苗の営業パーソンが作ったというCMソングを思い出します。
♪スナックエンドウ おいしいエンドウ さやごと食べられるう あっ、もう食べちゃった ジ・エンドウ♪

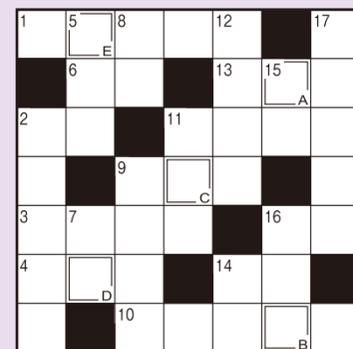


ヨコのカギ

- ① 3月下旬から4月上旬までの学校の休暇
- ② イエスの反対語
- ③ 俳句や和歌で規定より音数が多いものこと
- ④ いいかげんなことはしません
- ⑤ 海に潜って貝などを採ります
- ⑥ どこからか梅の花の——が漂ってきた
- ⑦ 卒業生が校長から卒業——を授与された
- ⑧ 捕手とバッテリーを組みます
- ⑨ 原稿——、投票——
- ⑩ 雨宿りのときに借ります
- ⑪ 姫路や彦根、松本のものがある

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？



2月号の答え

A B C D E
シユプール



タテのカギ

- ② 歌のうまさを競うイベント
- ⑤ 釣りで使う擬餌針のこと
- ⑦ 舌で感じ取るもの
- ⑧ 日本一高いものは3776mあります
- ⑨ 「峠の——」は群馬県・JR横川駅の名物駅弁です
- ⑩ 人や車が行き来する道のこと
- ⑫ このような役を演じられるとは役者——に尽きます
- ⑭ ものを記憶する器官
- ⑮ ホルスタイン、ジャージーといえは
- ⑯ 寄せ書きに使ったりサインをもらったり
- ⑰ ホワイトデーに贈ることもある、ふわふわと軟らかいお菓子