

東美の里

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2011/No.385

10月号



Contents

特集「生肉食中毒事件を契機に考える」	P2・P3
営農情報.....	P4
落花生作況調査.....	P6
抑制スイカ査定会.....	P7
農機展示会開催のお知らせ.....	P9



真の意味での「食の安全」とは

く生肉食中毒事件を契機に考えるく

焼き肉チェーン店で発生した生肉の食中毒事件は、食中毒の恐ろしさをあらためて私たちに突き付けました。飲食店などの事業者・行政・消費者それぞれが、食の安全について考えるきっかけになったと思います。そこで今回は、元時事通信社解説委員で、現在は農林中金総合研究所顧問の野村一正氏に、安全な食生活を送るためには何をすべきかを語っていただきました。

「新鮮な牛肉だから生で食べても大丈夫」。焼き肉店で人気のメニューだったユッケを食べて多くの人が重い症状に苦しむ、男児を含む4人が亡くなった集団食中毒事件の背景には、事業者・消費者の双方に、こうした「新鮮なら食中毒にはならない」という生肉に対する誤った思い込みがありました。また、行政側も生肉の危険性を知りつつ、徹底した注意喚起や安全確保策を怠ってききました。これらの要因が重なって、今回の生肉による被害は拡大したのです。危険が付きまとう肉や動物内臓の生食に関して、消費者や事業者にはより多くの情報提供と警戒感の醸成、そして国にはより強力な指導が求められるでしょう。

恐ろしい「O(オー)111」

焼き肉チェーン店で起きた食中毒事

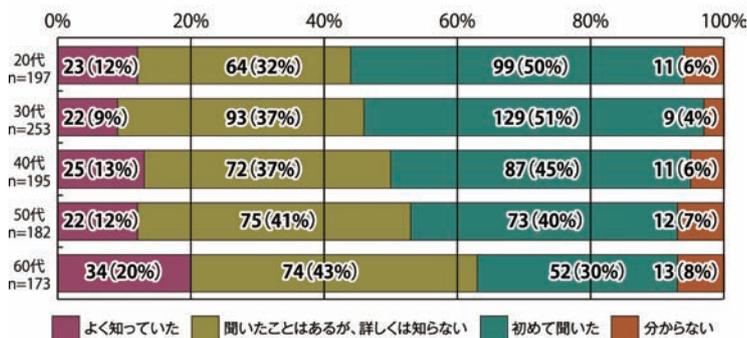
件の原因菌は、腸管出血性大腸菌の一種「O111」です。ほとんどの大腸菌は人には無害ですが、腸管出血性大腸菌は危険性の高い大腸菌で、赤痢の毒素と類似した毒素を作り、感染すると激しい腹痛、出血を伴う下痢などの症状に襲われます。さらには腎臓の機能が落ちる溶血性尿毒症候群（HUS）、脳神経が働かなくなる脳症などの重い症状を引き起こし、その結果死に至ることもあるのです。わが国ではO111の他にO157、O26などによる食中毒事件が過去に起きています。これらの大腸菌は牛などの腸管内に存在し、まず食肉処理の段階で肉に付着する可能性があります。肉の表面を蒸気や水で徹底的に洗うなどの処理をしない限り、これらの大腸菌が付着することは避けられません。仮に食肉処理場での菌の付着がなかったか、ある

いは取り除くことができたとしても、流通の段階で汚染されることも考えられます。腸管出血性大腸菌が肉に付着する可能性は、ゼロにはならないと考えるべきです。肉が新鮮でも、こうした危険性には変わりありません。さらに忘れてならないのは、腸管出血性大腸菌は数十から数百個という少ない菌数でも、いったん感染すると中毒症が発症する恐れがあるとの報告もあるほど、感染性の高い大腸菌であることです。

「新鮮＝大丈夫」ではない

ところがこうした病原性の高い大腸菌に汚染されている可能性があるにもかかわらず、これまでの衛生上の管理はお寒い状態でした。厚生労働省は13年前に「生食用食肉の衛生基準」を策定し、都道府県などに通知しています。

鮮度が高いことは安全性とは直接関係ないことを知っていたか



肉の生食による中毒は鮮度にかかわらず発生することを知らない人は多い(東京都食品安全情報評価委員会の報告書から)



しかし、すでに今回の食中毒事件が発生する以前から、これらの基準を満たした生食用肉は流通していないといわ

れていたのです。

また、ユッケやレバーの刺し身などを提供する飲食店の側にも「新鮮なら大丈夫」などの誤った考え方がありました。結果、調理器具の消毒や食肉のトリミングなど必要な作業を行わずに料理を客に提供していたケースも多かったのです。厚労省が策定した基準に罰則がないこと、飲食店同士の価格競争がし烈になって、常識を超えた安い値段での料理の提供が行われるようになったことも、安全確保がないがしるにされる状況に拍車を掛けたといえます。

意識が低い飲食店

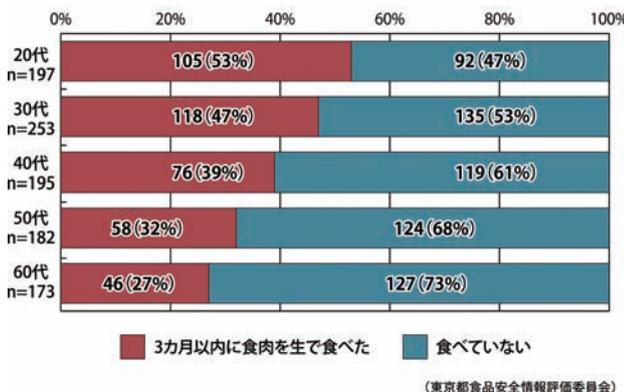
事実、6月に厚労省が発表した都道府県などによる飲食店や食肉処理業者などへの立ち入り調査では、飲食店の半数、食肉処理業者の35%が国の衛生基準を守っていないという結果が出ました。この調査では調査直前に生食用食肉の提供を取りやめた施設は対象に含まれていません。このため、実際にはさらに多くの飲食店などで基準が守られていなかった可能性があります。

今回の食中毒事件を受け、厚労省は新たに「生食用食肉に係る規格基準案」を策定し、その効果などについて食品

安全委員会に評価を依頼しました。内容の妥当性については、同委員会で科学的な検証・評価が行われます。しかし厚労省の案を見る限り、生食用の肉については今後安全確保のためのかなり複雑で厳格な処理作業が求められることになりそうです。

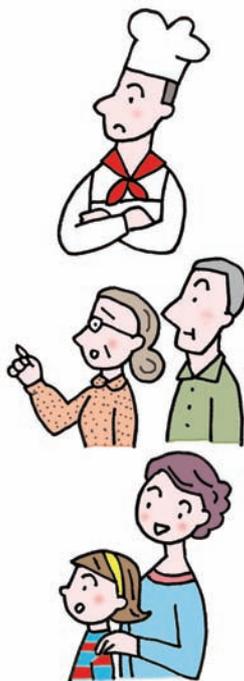
問題は、複雑かつ厳格な処理が日常行われ得るものかどうかです。今後制定される規格基準には、これを守らない場合の罰則が設けられます。そういう意味では従来の衛生基準よりは実効性が担保されているといえます。しかし罰則だけで、果たして食中毒をなくすことができるかどうかについては、疑問の声があります。食肉を生で食べ

3カ月以内に食肉を生で食べたか



腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するには

- レバーなどの牛内臓や牛肉を生で食べることは控える。
- 腸管出血性大腸菌は75度で1分間以上加熱すれば死滅するから、牛内臓や牛肉を調理する際には、中心部までよく加熱する。
- 特に乳幼児やお年寄り、死亡したり重い症状になることがあるため、生や加熱不十分なレバーなどの牛内臓や牛肉を食べないように、周りの人も含めて注意する。



低価格の裏には

腸管出血性大腸菌に起因するような危険な食中毒を減らし、なくすためには、単に法整備だけでは十分とはいえません。事業者・消費者双方の意識を変えることも必要です。食肉の生食による食中毒は鮮度とは関係なく発生するという事実を知る消費者は少ないです。特に若い層にその傾向が強く見られます。また、生食のための規格基

準を厳格に守れば、コストがかかりすぎます。「1皿280円」の格安生肉を提供するには、どこかで無理をしてはいけません。そういった内容を消費者もよく理解し、飲食店など事業者も消費者に安全に関する情報を知らせる努力をすべきです。鮮度だけではなく、安全を確保するための努力をして初めて食中毒の危険を低減できること、そのためにはコストもかかることを認識する必要があります。法整備によって国や自治体による監視を強めることと並行して、情報提供と消費者・事業者双方の意識改革を進めることで初めて、食の安全は確保されると考えるべきです。

※食品安全委員会ホームページから

農薬の安全使用のために

営

農

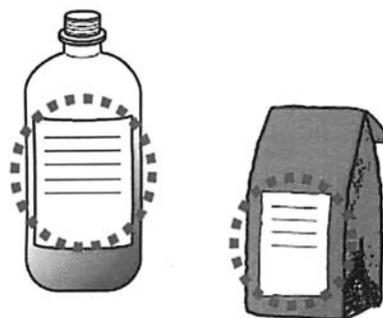
情

報

◎農薬の取扱いについて

- ・使用する薬剤の取扱い説明（ラベル）をよく読んで、使用基準（「登録作物」「倍率」「使用量」「使用時期」「使用方法」等）を確認しましょう。
- ・使用基準以外にも、使用上の注意点が載っていますので、使用前にラベルをよく確認してください。

薬剤の取扱い説明をよく読む



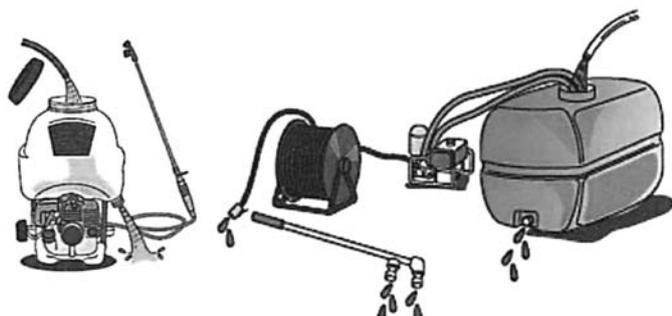
◎散布作業について

散布する作物以外に農薬がドリフト（飛散）しないように、十分に注意をして散布しましょう。

- ①風の弱い日に散布を行う。
- ②散布の位置や方向に注意する。
- ③細かすぎる散布粒子のノズルを使用しない。
- ④散布圧力を上げすぎない。
- ⑤園地の端部や、住宅付近での使用では、特に飛散に注意します。
- ⑥近隣生産者とコミュニケーションをとる。

◎散布後の後片付け

- ①散布作業後は散布機やホース、タンクを清水でしっかりと洗浄します。
- ②農薬散布後の残液、散布器の洗浄水は、適正に処理を行う。



（残液、廃液は、規定の散布量を超えない範囲で、散布むらへの調整をするか、自分の管理する場所で、農産物や水源に危害がなく、作物が植わっていない場所へしみ込ませるようにする。）

- ③空容器は地域の取りきめに従い、適切に保管・処理を行う。

◎健康維持への配慮

- ①農薬を散布する際は、農薬のラベルの指示に従って適切な保護衣および保護具を着用する。
- ②作業が終わったら、うがいをして、全身をよく洗う。
- ③作業後体調が悪い時は直ちに医師の診察を受けてください。



こんにちは女性部です。

J A千葉女性部では、9月27日(水)に千葉市中央区青葉町の青葉の森公園芸術文化ホールで、J A千葉女性部協議会創立60周年記念大会を開きました。

県内J Aの女性部員の代表や担当者約500人が参加し、J A富里市からは7人の部員代表と事務局3人が出席し、以下の項目について活動方針として確認しました。

1. 女性農業者の正組合員加入促進、J A運営への男女共同参画の実現に向けて取り組もう。
2. 年代別・目的別活動を中心とした仲間づくりに取り組み、若い世代の加入を進め、組織の活性化を図ろう。
3. 次世代の子供たちに農業の大切さを伝える為、農業体験や伝承料理教室などの活動に取り組もう。
4. 協同組合の原点に戻り、ふれあいと助け合いのある地域づくりをする為、「相互扶助」「絆」を基本とした、地域活動に取り組もう。
5. 日本の農業を守る為、農業問題について学習を深め、農政運動に積極的に参加するとともに、安全・安心な「地産地消」を進めよう。

◎ 女性部ではサークル活動として、12月27日(火)に「正月花講座」を企画しています。

参加希望の方は12月20日(火)までにお申し込みください。詳しくは営農指導課・女性部事務局までお問い合わせください。

TEL：0476-93-5652

～今後の行事予定～

平成23年11月7日(月)

生産部・女性部合同視察研修会（明治座・川中美幸ショー）



J A女性の歌「明日輝くために」を台唱

組合員を対象とした健康診断を9月22日(木)、26日(月)の2日間、JA会館3階で行いました。JA千葉厚生連の協力により、2日間で156名の方が受診し、血液検査や血圧測定などの基本健診のほか、希望により腹部超音波検査、眼底検査などの健診も行われました。

10月27日(木)には健診結果の報告会が予定されており、保健士・栄養士による個別指導も行われますので多くの方の参加をお待ちしています。



年に一度の健康チェック

基本健診の様子

J Aで使用していた軽自動車2台を売却いたします。購入希望の方(組合員)は、10月28日迄に総務課までお申し出ください。※ 希望者多数の場合は抽選となりますのでご了承ください。

売却車種 ダイハツ ミラ 2台

年式	AT/MT	走行距離	車検満了日	希望売却価格
平成12年式	MT	約 79千km	平成24年 4月30日	14,000円
平成14年式	AT	約117千km	平成24年 2月 1日	14,000円

※注意事項 (諸費用)

別途リサイクル料金が掛かります。(各5,110円)

名義変更等の手続きにつきましては、購入者にてお願い致します。



J A自動車売却のご案内

西瓜産地・熊本を視察

J A 西瓜部は 8 月 25 日 (木) から 3 日間、熊本県植木町の J A 鹿本・農業技術開発センターを訪れ、視察研修を行いました。

26 日には J A 鹿本西瓜部会の役員との意見交換会では互いの産地の現状と、抱えている課題に対して討議しました。

前日には西瓜部役員、支部長、J A 事務局が出席し、今年の販売実績報告のほか、栽培・出荷等の反省点を取り上げ、来年度に向けた生産・販売体制強化について協議を行いました。



圃場を視察

女性部視察 災害を疑似体験

J A 女性部は 9 月 1 日 (木)、東京都墨田区の東京消防庁・本所 (ほんじょ) 防災館で視察研修を行いました。

この防災館は、地震や火事、風水害などの模擬災害を体験することができ、参加した女性部のメンバー 46 人は、震度 7 クラスの地震体験や、消火器を使った消火体験、地盤の液化化現象の仕組みについて学びました。

当日は防災の日でもあったことから、災害に対する備えの大切さを再確認することができました。

参加したメンバーからは「日常ではなかなかできない体験ができた。いざと言う時のために日頃から準備しておきたい」と話す声も聞かれました。



消火器の取り扱いについて学ぶ

落花生・今年の出来を調査



茨城県つくば市の圃場の様子

那珂市の圃場では、7 月後半まで生育の遅れが目立ち、平年より 1 週間程遅れているが、その後の生育は順調となりました。

需給懇談会では、他産地の千葉県、栃木県、神奈川県、静岡県、鹿児島県の年度別の作付状況や作付面積の推移について報告があり、各産地とも生産者の高齢化や消費の減少により、作付けも減少傾向のなか、新技術の導入や収穫機の開発が急務とされました。

懇談会には、根本実助全国落花生協会理事長 (J A 富里市代表理事組合長) をはじめ、農林水産省や落花生主産県連絡協議会、全国落花生協同組合連合会、落花生輸入商社協議会のメンバーら 65 人が出席しました。

需給については、厳しい現状もあり、流通企業の動向や加工業の実情について、各立場からさまざまな意見が交わされました。

協会関係者は、今後も消費者の傾向や動向に注視していきたいと話していました。



懇談会であいさつする根本理事長

J A 西瓜部は9月1日(木)、J A 会議室に生産者や市場関係者約30人を集め、抑制スイカの査定会を実施しました。

西瓜部の指定品種は、「紅大(コウダイ)」と「味きらら」「祭りばやし11(イレブン)」の3品種。

現品査定では試割りが行われ、果肉の状態や食味などを確認し出荷基準を統一しました。

9月に入っても暑さが続き、関東以北の産地も終盤を迎え、徐々に千葉県産に切り替り、今後の需要も見込まれることから、出荷基準の徹底を生産者に呼びかけました。



抑制スイカ査定会

試割りし、果肉の状態を確認

J A トマト部は9月9日(金)、J A 会議室で生産者やJ A 全農ちば、指定市場5社を集め、大玉・中玉・ミニトマトの査定会を開きました。

果形や着色など出荷基準と出荷時の留意点について確認しました。市場関係者からは「着色のバラつきや果実の変色などが散見される。出荷時には着色基準を遵守し、軟化玉や果実の変色、過熟に十分注意してほしい」と要望が上がりました。

J A 担当者は「黄化葉巻病などが発生して生産者は苦労しているところですが、選果・選別をしっかり行い、有利販売につなげたい」と力強く話しました。



トマト出荷規格を確認

色、形状を確認



㊦初芝さん ㊦粕谷さん ㊦相川さん



ラウンド前の集合写真

白熱・組合員ゴルフ大会

第48回J A 組合員ゴルフ大会が8月30日(火)、成田市川栗の太平洋クラブ成田コースで行いました。

当日は天候にも恵まれ、8組32名の参加者は、個性あるコースを周り、忙しい農作業の合間をぬって練習した成果を発揮しました。

優勝 粕谷 武男(金堀)
準優勝 初芝 幸一(七栄)
3位 相川 克義(立沢)

このゴルフ大会は、日頃のレッスンと組合員同士の交流を深め親睦を図ることを目的に行われています。

ドラコン賞
岩井 清行(七栄第二)
武田 光夫(七栄第二)
津田 博明(七栄第二)

競技は、新ペリア方式で行われ、結果及び各賞は以下のとおりでした。

ニアピン賞
相川 英明(中沢西部)
諏訪 雅利(金堀)
国本 茂(中沢東部)
岩井 清行(七栄第二)
ベストクロス賞
相川 英明(中沢西部)

(順不同・敬称略)



子育てQ&A

日光（太陽光線）

社団法人母子保健推進会議会長 巷野 悟郎

Q

原発事故の関係で、赤ちゃんを外に出さないようにしている方もいるようですが、太陽光線に当たらなくても大丈夫ですか。太陽光線に含まれる紫外線は、皮膚がんの原因になるというので、これも心配です。

A

赤ちゃんは体がぐんぐん大きくなっていきます。生まれたとき3kgの赤ちゃんは、3〜4カ月たつと2倍の6kg、1年で3倍の9kgです。1日では20〜30gの増加です。その間に骨も成長するので、その材料になるカルシウムやタンパク質と、これらを有効に働かせるためのビタミンDが必要です。しかし母乳には成長に必要とされるビタミンDが含まれていません。そこで、太陽光線に当たることで体の中でビタミンDが作られることから、赤ちゃんには日光浴が勧められていました。「生後1〜2カ月たつたら一日〇分間当てましょう」と育児書に書いてありました。胎児も発育が盛んなので、妊婦にも日光浴が勧められていたのです。

しかしその後、太陽光線に含まれる紫外線が皮膚がんを発生させるということから、1998年に母子手帳から「日光浴しましょう」という文字が消えたのです。ところが近年また「クル病」が注目されてきました。離乳食を遅らせ、いつまでも母乳だけで育てるのが問題で、それもビタミンD不足の原因といわれます。

このようなことから、やはり発育旺盛な赤ちゃんにとっては、数分間でも太陽光線に当たることが必要と見直されてきました。昔のような積極的日光浴でなく、日常生活の中であまり神経質にならずに、ごく自然にしていればいいのです。



今月の表紙

かがやけ未来の後継者

富里市十倉(金堀地区)

関根 ^{ひでと} 穂人くん (7歳)

^{ゆきな} 幸那ちゃん(5歳)

^{ほのか} 穂香ちゃん(3歳)

今回は金堀地区の関根さんのお宅にお伺いしました。

穂人くんは家のお手伝いをすすんでやってくれるしっかりしたお兄ちゃん。今はトマトを等級ごとに並べるのが得意だとか…。スイカが好きで、特に種なしが大好きだそうです。

幸那ちゃんは幼稚園の運動会で、ダンスのまとめ役。練習もがんばっていました。

穂香ちゃんは来年、幼稚園に入園するのを今から楽しみにしています。

家ではお兄ちゃんを中心に遊ぶことが多く、仲良しな兄妹です。

【父：寿幸さん】 【母：美穂さん】



10月28日には、JAより会場
行きバスを運行いたします。



詳しくは、農機センターまでお問い
合せ下さい。(TEL 93-8683)

富里俳壇

急き逝きし友はいづこに星まつり
風の道知りて子犬の昼ねかな
風鈴の鳴りそこなふも風情かな
螢火の星になるまで点しぬる
林檎実る千曲の川辺去り難き
明日あたり発つか秋燕身繕ひ
秋灯やすべて自分でやる厨
炎天の木陰に一人また一人
逝きし人みんな良い人盆の月
余生こそひるまず草を取り勤む
後ろ手を組んで雨なし残暑畑
畑暮れて灯火の作業八日月

大塚 さち
野々宮久枝
鈴木 順子
古川 雄一
師岡 一郎
高田 柴秋
寒郡 政雄
加藤 井魚
佐藤 和子
荒井 一明
秋葉 紅陽
小林 昭治

JA富里市直通電話番号一覧表

営 農 部 (販売・指導)	TEL	0476-93-5652	FAX	0476-92-0225
購 買 生 活 課 (購買店舗)	TEL	0476-93-1911	FAX	0476-92-4832
購 買 生 活 課 (生活事業)	TEL	0476-93-5651	FAX	0476-92-0225
金 融 部 (金融・共済)	TEL	0476-93-2112	FAX	0476-92-5819
機 械 セ ン タ ー	TEL	0476-93-8683	FAX	0476-93-8481
産直センター1号店	TEL	0476-91-0520	FAX	0476-91-0521
産直センター2号店	TEL	0476-90-3331	FAX	0476-90-3332
総 務 部	TEL	0476-93-2111	FAX	0476-92-5819

※緊急事故連絡先(夜間・休日) TEL 0120-258-931・葬祭等 TEL 0476-92-0983

☆☆☆☆☆☆ 11月のあなたの運勢 ☆☆☆☆☆☆

山羊座

【全体運】好奇心を大切にしたい期間です。興味を引かれることがあれば、ぜひチャレンジして。インターネットにもつき
【健康運】スポーツの秋をエンジョイできそう
【幸運を呼ぶ食べ物】ダイコン

天秤座

【全体運】のんびり過ごせる月です。趣味に熱中すれば、より充実した毎日に。音楽会やリサイタルを聴きに行くのも幸運
【健康運】姿勢のゆがみを正すと、健康に好影響が
【幸運を呼ぶ食べ物】ミカン

蟹座

【全体運】レジャーに出掛けるのに最適。家族や気の合う友人たちとにぎやかに過ごせば英気を養えそう。遠出の旅行も◎
【健康運】ストレッチやヨガをすると、好影響あり
【幸運を呼ぶ食べ物】そば

牡羊座

【全体運】物事を悪い方に受け止めてしまいがち。深呼吸して、リラックスを。ヒーリング音楽を聴くと良い気晴らしに
【健康運】栄養バランスを考えた食事にするとう好転
【幸運を呼ぶ食べ物】エリンギ

水瓶座

【全体運】自分のやり方にこだわり過ぎ、物事を停滞させる傾向あり。持ち前の柔軟性を発揮して。心を静めるには散歩が最適
【健康運】ちょっとしたけがに注意。慎重な行動を
【幸運を呼ぶ食べ物】青のり

蠍座

【全体運】自分に自信が持てるので、積極的に自己主張を。周囲の賛同を得られるはず。未体験のことへの挑戦も好結果に
【健康運】ストレッチをすれば、体調が上向き気配
【幸運を呼ぶ食べ物】ネギ

獅子座

【全体運】感情的になりやすい時期。意識して明るく振る舞うことで、運氣好転の呼び水に。自分の時間を持つのも効果的
【健康運】飲食でストレス解消をしないよう、注意
【幸運を呼ぶ食べ物】ヨーグルト

牡牛座

【全体運】うまくいっているときはいいけれど、ささいなことでもつまづきやすいよう。一喜一憂せず、どっしり構えるのが正解
【健康運】スポーツをすれば、気分転換になりそう
【幸運を呼ぶ食べ物】お汁粉

魚座

【全体運】アクティブに動き回れるので、何事にも果敢にトライを。遠出のドライブに出掛けるとうれしい発見がある予感
【健康運】疲れをため込まないよう適度に解消して
【幸運を呼ぶ食べ物】お吸い物

射手座

【全体運】物事を強引に進めるのには不向き。周囲と歩調を合わせ、少しずつ進展させて。気分転換には観劇がお勧め
【健康運】スポーツをするなら準備体操を忘れずに
【幸運を呼ぶ食べ物】カキ

乙女座

【全体運】スムーズに人脈を広げていけそう。飲み会などがあつたら、気軽に顔を出してみ。日帰り旅行を楽しむのも吉
【健康運】疲れを感じたら、たっぷり休養を取って
【幸運を呼ぶ食べ物】カステラ

双子座

【全体運】むやみに心配しがちな時期です。ユーモア精神を大切に、落語などを楽しむと吉。芸能の秋を堪能して
【健康運】無理は禁物。充分な睡眠をとりましょう
【幸運を呼ぶ食べ物】ギンナン

「一生涯の保障」と 「充実した資産形成」を お望みの方に

入れるんです。

JAの
積立型終身共済

ご加入できる年齢
40歳～75歳

80歳までの期間における病気での万一保障を
経過期間に応じた額にすることで、貯蓄性が高まりました。



ポイント1 万一の保障が一生涯続きます。
病気・災害による万一の場合を一生涯保障します。

*「万一のとき」とは、死亡・所定の第1級後遺障害の状態または所定の重度要介護状態のときをいいます。

ポイント2 長期的な資産形成に効果的です。
80歳までの病気の保障を積立型とした分、貯蓄性が高くなりました。

*ご契約から早期にご解約される場合、お支払いする解約返れい金がお払い込みいただいた共済掛金を下回る場合があります。

*80歳までに病気で万一の時には、一時払掛金+経過年数に応じて計算される額をお支払いします。

ポイント3 医師による診査は不要です。
医師の診査なしの簡単な手続きで、気軽にご加入いただけます。

*身体状況によってはお引き受けできない場合もあります。

☆☆掛金建 (一時払い) 掛金 100万円プラン ☆☆

*加入年齢は 40～75歳です。

加入 年齢 (歳)	男 性					女 性				
	共済金額 (円)	解約返戻金 (円)				共済金額 (円)	解約返戻金 (円)			
		1年経過	2年経過	5年経過	10年経過		1年経過	2年経過	5年経過	10年経過
40	1,644,800	988,920	1,000,473	1,035,921	1,097,471	1,717,500	988,629	1,000,275	1,036,080	1,098,604
45	1,557,200	990,107	1,001,675	1,037,091	1,098,228	1,624,000	989,925	1,001,630	1,037,556	1,100,232
50	1,473,700	991,209	1,002,735	1,037,864	1,098,558	1,534,900	991,108	1,002,844	1,038,877	1,101,668
55	1,394,500	992,157	1,003,574	1,038,518	1,098,915	1,450,100	992,250	1,004,009	1,040,110	1,103,074
60	1,319,300	993,048	1,004,403	1,039,139	1,099,203	1,369,300	993,278	1,005,058	1,041,235	1,104,279
70	1,180,100	994,666	1,005,770	1,039,827	1,100,355	1,219,500	995,211	1,006,884	1,042,853	1,106,074

☆ 各共済年度の12ヶ月目に災害で万一の場合、もしくは解約を行なった場合の試算値です。病気で万一の状態になられた日、解約された日より異なる場合がありますのでご注意ください。
☆ 共済金額の最高限度額は他の生命共済と通算して5億円までとなります。ただし加入年齢によって最高限度額が異なります。詳しくはJA担当者にお問合せください。
☆ 上記にない経過年数の病気死亡共済金、解約返戻金はJA担当者にお問合せください。

★この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要)・(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり約款」を必ずご覧ください。

★医師の診査なしでお申し込みできますが、身体の状態によってお引受できない場合もあります。

問い合わせ先
富里市農業協同組合 金融部 金融営業課・共済課
電話番号 0476-93-2112

JA共済

平成23年9月時点 登録番号 11125720050



栗



ほっこりおいしい、秋の味覚

ふっくらつやつやの茶色い姿が愛らしい「栗」は、日本をはじめ、中国、ヨーロッパ、米国などに自生し、昔から食されてきました。そのため、栗ご飯や栗きんとん、焼き栗、モンブランやマロングラッセ……と、栗を使った料理は世界各国、実にさまざまです。

栗は炭水化物が多く、糖の代謝を助けるビタミンB1、B2、ナイアシンも含まれるので、効率良くエネルギー補給できます。さらに、栗のビタミンCはでんぷん質に包まれているため、加熱しても損失が少なく、高い美容効果や免疫力アップの効果もあります。皮をむいたり、ゆでたりと、ちょっと

手間は掛かりますが、栄養満点で、ほっこりおいしい秋の味覚を思う存分に味わいたいものです。

皮をむくコツは、熱湯に20分ほど漬けておくこと。そうすることで鬼皮がやわらかくなり、むきやすくなります。底面を少し切り落とし、先端に向かって鬼皮を渋皮と一緒にむきます。栗専用の皮むき器を使ってもよいでしょう。ゆでるときは皮ごと熱湯で約30分加熱します。半分に割ってそのまま食べたり、スプーンなどで実を取り出し、つぶしてペーストにするとお菓子にも使えます。

選ぶときは、つやがあり、実に重みがあるものを。鬼皮に穴が開

いているものや白い粒が付いているものは虫食いなので避けます。むき栗に比べ、鬼皮が付いている方が鮮度は保たれますが、室温に置いたままにすると虫が湧きやすいので、冷蔵庫のチルド室に保存し、なるべく早めに加熱します。ゆでたり蒸したものは冷凍保存できます。

ちなみに、「桃栗3年、柿8年」という通り、苗木から収穫までに約3年、多くは4～5年かかるようです。ホクホクとしたおいさと甘味がぎゅっと詰まった秋の味覚を、ぜひご賞味あれ。

RECIPE ひじき入り梅シソチャーハン

調理時間 45分



撮影：松島 均

●材料(2人分)

栗	150g	シヨウガ	小 1かけ(5g)
鶏もも肉	200g	サラダ油	大さじ 1/2
A しょうゆ	大さじ 1/2	B 水	カップ 1
酒	大さじ 1/2	砂糖	大さじ 1/2
シメジ	1/2パック(50g)	しょうゆ	大さじ 1
		酒	大さじ 1

●作り方 (1人分335kcal)

- (1)栗は熱湯に20分くらい漬けます。鬼皮と渋皮をむき、水にさらします。
- (2)肉は一口大に切って、Aをまぶし、10分ほど置きます。
- (3)シメジは小房に分けます。シヨウガは皮をこそげ、薄切りにします。
- (4)鍋に油を熱してシヨウガを入れ、(2)の汁気を拭いて加え、炒めます。B、(1)、シメジを入れて、煮立ったらアクを取り、ふたをずらして載せます。20～25分、中火で煮ます。



ご飯を美味しく 食事を楽しく

ご飯

栗ご飯

1人分約 543kcal



栗ご飯の味をしょうゆで味付けしてみました。色も変わって「母さんの味」のような、懐かしいおいしさです。大豆をプラスして栄養のバランスも。栗がたくさんあるときは、皮をむいて冷凍しておくといつでも、すぐ使えて便利です。

作り方

- (1) 栗は熱湯に約 20分漬けて皮をやわらかくしてから、鬼皮と渋皮をむく。たっぷりの水に 30分くらい漬けて、アク抜きをする。
- (2) 餅米と米と一緒に洗って水気を切り分量の水に 30分以上漬ける。
- (3) (1)の水気を切って(2)に入れ、大豆の水煮、Aの調味料を加えて混ぜ、普通に炊く。

※冷凍した栗を使う場合、さっと熱湯に通してから使用すると冷凍臭が取れておいしくいただけます。

材料(4人分)

- 栗(皮付き).....400g
- 米.....米用カップ 2(300g)
- 餅米.....米用カップ 1(150g)
- 水.....450ml
- 大豆水煮.....50g
- A
 - 酒.....大さじ 2
 - しょうゆ.....大さじ 1
 - 塩.....小さじ 2/3
 - 砂糖.....小さじ 1

もう一品

けんちん汁

1人分約 189kcal



定番の汁物ですが、(1)だしをきちんと取る、(2)野菜の切り方をそろえる、(3)材料を油でしっかり炒めるなど、丁寧に作るとおいしさが一段と増します。野菜がいっぱい食べられ栄養満点。伝統を守って作っていきたいですね。

作り方

- (1) ダイコン、ニンジンは5mm厚さのイチヨウ切りにする。ゴボウはささがきにして水にさらす。サトイモは7~8mmの輪切りか半月切りにする。こんにゃくは縦半分に切って、小口から5mm厚さに切る。
- (2) 豆腐はキッチンペーパーに包んで、水気をしぼる。鶏肉は1.5cm角に切る。
- (3) 鍋に油を熱し、(1) (2)を加えて炒める。全体に油がなじんだら、だし汁を入れる。野菜がやわらかくなるまで煮る。アクが出たら取る。酒、塩、しょうゆを入れて味を調える。

材料(4人分)

- ダイコン.....200g
- ニンジン.....1/2本(100g)
- ゴボウ.....1/2本(100g)
- サトイモ.....200g
- こんにゃく.....1/2枚
- 豆腐(木綿).....1/2丁(150g)
- 鶏肉.....100g
- サラダ油.....大さじ 1
- だし汁.....カップ 4
- 酒.....さじ 2
- しょうゆ.....大さじ 1
- 塩.....小さじ 2/3

理事会メモ

平成23年9月28日に理事会が開催され、次の事項が審議されました。

1. 「金融商品の勧誘方針」制定について
2. 県庁検査指摘事項に対する改善状況等の報告書について

人の動き

「退職」平成23年9月30日付
総務課 関口 直宏
組合員・地域住民の皆様、長い間お世話になりました。

編集後記

10月に入り、「暑かった夏」「節電の夏」が嘘のように朝晩は冷え込む季節になりました。東日本大震災の被災地ではこれからの防寒対策も含め、継続的な支援が必要だと思います。大きな事は出来ませんが、私は自分の出来る事で被災地支援につながればと思います。
※JAだより(東美の里)に関するご意見、ご希望等ございましたらお聞かせ下さい。

(由)

8月末の事業実績

	8月31日 現在
貯金残高	19,780,347千円
貸出金残高	5,955,878千円
長期共済保有高	99,050,770千円
販売品販売高	4,955,849千円
直売所売上高	439,239千円
購買品供給高	1,248,641千円
出資金	539,992千円
組合員数	2,891人
	(正組合員：1,791人 / 准組合員：1,100人)
出資金名義、組合員資格等の変更が生じた場合、総務課までご連絡ください。	

