

東美の里

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2011/No.387

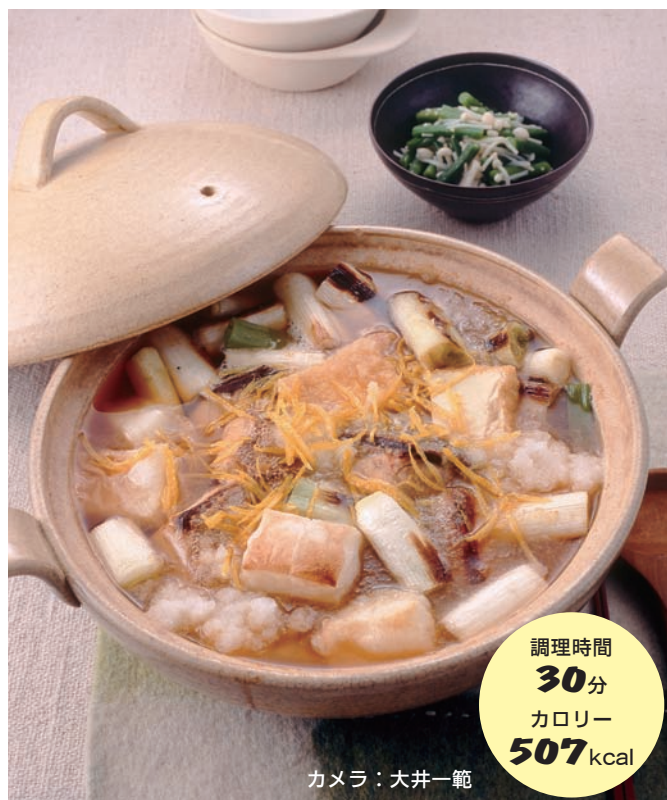
12月号



Contents

特集「お楽しみ鍋料理」	P2・P3
女性部活動報告	P4
産業まつり共進会結果他	P5
放射能測定器稼動	P6
富里人参査定会開催	P7





カメラ：大井一範

調理時間
30分
カロリー
507kcal

材 料 (4人前)

ブリ (切り身) 4切れ (400g)	B だし…………… カップ4
A しょうゆ…………… 大さじ1	酒…………… カップ1/2
酒…………… 大さじ1	しょうゆ…………… 大さじ1・1/2
生揚げ…………… 1枚 (200g)	みりん…………… 大さじ1
ネギ…………… 3本	塩…………… 小さじ1
切り餅…………… 4個	ダイコン…………… 1/2本 (500g)
	ユズの皮 (千切り) …… 1個分

材 料 (4人前)

エビ…………… 8尾	ニンニク…………… 1片
ヤリイカ…………… 2杯 (300g)	赤トウガラシ…………… 1~2本
ハクサイ…………… 4枚	ごま油…………… 大さじ1
シイタケ…………… 4個	A 固形スープのもと 1個
ニラ…………… 1束	水…………… カップ6
ネギ…………… 1/2本	ナンブラー…………… 大さじ2
ショウガ…………… 1かけ (10g)	

作り方

- (1) エビは尾を残して殻をむき、背わたを取ります。イカは胴から足を外し、胴の中の内臓を取ります。足は食べやすい長さに切り、胴は皮をむいて1cm幅の輪切りにします。
- (2) ハクサイはざく切り、シイタケは軸を取って5mm幅に切ります。ニラは5cm長さ、ネギは5cm長さのぶつ切りにし、縦半分に切ります。
- (3) ショウガは皮をこそげて薄切りにします。ニンニクはすりおろします。赤トウガラシは半分に切り、種を取ります。
- (4) フライパンに油を熱し、(3)を弱火で炒めます。香りが出たら、ハクサイ、シイタケを加えて、ざっとひと混ぜし、土鍋に移します。
- (5) Aを加えて中火にかけ、ひと煮立ちしたら、エビ、イカ、残りの野菜を加えます。あくを取りながら3~4分煮て火を止め、仕上げにナンブラーを加えます。

いつもとは一味違う お楽しみ鍋料理

寒い冬といえば、何といても鍋料理。定番のお鍋料理もいいけれど、今夜はちょっと気分を変えて一味違う鍋料理を楽しんでみませんか。おいしいだけでなく栄養も満点。きっと家族との会話も弾みますよ。

レシピ提供：ベターホームのお料理教室

ブリと焼きネギのおろし鍋

大根おろしは、脂の乗ったブリと相性抜群。たっぷり1/2本分のダイコンを加え、ユズを利かせて、冬のおいしさを食べ尽くします。ブリとネギはグリルで香ばしく焼いてから煮るのがポイント。餅と生揚げも加えた、ボリュームのある一品。

作り方

- (1) ブリは食べやすい大きさに切り、Aで下味を付けます。生揚げは熱湯を掛け、油抜きをします。縦半分に切り、端から7~8mmの厚さに切ります。
- (2) ネギはグリルに入る長さに切ります。餅は半分に切ります。
- (3) ネギと餅はそれぞれ、グリルで軽く焦げ目が付くまで焼きます。続いて、ブリをペーパータオルで拭き、両面をさっと焼きます。
- (4) ダイコンはすりおろし、ざるにあげて、水気を切ります。
- (5) 鍋にBを入れ、火にかけます。温まったら、3~4cmの長さに切ったネギ、ブリ、生揚げを加えて、さっと煮ます。大根おろし、餅を加え、ユズの皮を散らします。

エスニック鍋

ショウガ、ニンニクの香りが食欲をそそり、エビとイカのうま味がたっぷり詰まったピリ辛スープがおいしいエスニック鍋。仕上げにナンブラーを加えるだけで、手軽にアジアテイストが楽しめます。



調理時間
20分
カロリー
153kcal

カメラ：大井一範

野菜たっぷりフルコギ

色とりどりの野菜がたくさん食べられる韓国風すき焼き。ネギとニンニク入りの甘めのしょうゆだれをもみ込んだ肉は、とってもジューシー。うま味たっぷりの煮汁を吸った春雨も美味。すき焼き用の鉄鍋で作りますが、なければ大きめのフライパンで代用できます。

- 材 料 (4人前)**
- 牛肩ロース肉 (焼き肉用) 300g
 - A ネギ..... 1/3本
 - ニンニク..... 1片
 - 砂糖..... 大さじ2
 - しょうゆ..... 大さじ4
 - 酒..... 大さじ2
 - いりごま (白) 大さじ1
 - こしょう..... 少々
 - ごま油..... 大さじ1
 - ニンジン..... 1本 (200g)
 - タマネギ..... 1個 (200g)
 - ニラ..... 1束 (100g)
 - シイタケ..... 1パック (10個)
 - ごま油..... 大さじ1
 - 春雨..... 50g
 - 水..... カップ1/4



作り方

- (1) ネギはみじん切りにし、ニンニクはすりおろします。Aを合わせて、大さじ2は取り置きます。残りは肉にもみ込み、15分以上置きます。
- (2) 春雨は表示通りに戻します。約15cmの長さに切ります。
- (3) ニンジンは1cm幅、4~5cmの長さの短冊切りにします。タマネギは7~8mm幅、ニラは4~5cm長さに切ります。シイタケは石突きを取り、4等分にします。
- (4) 鍋にごま油大さじ1を熱します。肉とタマネギ、ニンジンをに入れて炒め、野菜がしんなりしたら、シイタケを加えて炒めます。
- (5) 具を鍋の片方に寄せ、空いたところに、ニラと春雨を加えます。分量の水と残りのAを回し掛け、汁気が少なくなるまで煮ます。

- 材 料 (4人前)**
- ワタリガニ..... 2杯 (600g)
 - ニンニク..... 1片
 - 赤トウガラシ..... 1本
 - サラダ油..... 大さじ2
 - ブランデー..... 大さじ1
 - タラ..... 3切れ
 - 芽キャベツ..... 12個
 - 小タマネギ..... 8個
 - ニンニク..... 1片
 - タマネギ..... 1個 (200g)

- パセリ..... 1枝
- セロリ..... 1/2本
- トマト水煮缶詰..... 1缶 (400g)
- サラダ油..... 大さじ1
- スープ (水+スープのもと適量) カップ3
- 塩..... 少々
- こしょう..... 少々

カニとタラのイタリア鍋

手軽にトマト缶を使い、ニンニクの香りと魚介のうま味が詰まったスープでたくさんの野菜を煮込むイタリア風鍋。残ったスープには、パスタを入れたり、ご飯を入れてリゾット風にしてもおいしい。

作り方

- (1) カニは甲羅を外し、大きく4つ割りにします。
- (2) 赤トウガラシは半分に切って種を取り、ニンニク1片はみじん切りにします。フライパンに油大さじ2を熱し、赤トウガラシとニンニクを炒めて、香りが出たらカニを入れて炒め、ブランデーを振って、アルコール分を飛ばします。
- (3) タラは1切れを3~4つに切ります。
- (4) 芽キャベツは根元に十字の切り目を入れ、小タマネギは皮をむきます。鍋に湯を沸かし、それぞれかたためにゆでます。
- (5) ニンニク、タマネギ、パセリ、セロリはみじん切りにします。
- (6) 鍋に油大さじ1を熱し、ニンニク、タマネギを炒めます。トマト缶、パセリ、セロリを加え、トマトの実をつぶしながら混ぜます。煮立ったら弱火にして5分ほど煮ます。スープ、塩、こしょうを入れて、強火で煮立てます。
- (7) カニ、タラ、(4)を入れて、煮立ったらあくを取ります。弱火にしてさらに20分ほど煮て、塩、こしょうで調味します。



こんにちは女性部です。

❖ 合同視察研修 ❖

J A 女性部では11月7日(月)、生産部・女性部合同視察研修会を開催しました。

今年是由緒ある東京明治座にて、歌手の川中美幸さんのデビュー35周年の記念公演を観劇してきました。

公演は二部構成になっており、お芝居と歌謡ショー、笑いあり感動ありの舞台と川中さんのパワフルなステージを堪能し、部員の皆さんは普段の疲れも吹き飛ばし、楽しく癒された一日となりました。



ロビーに飾られたパネルを見学

❖ 産業まつり ❖

11月20日(日)に行われた富里市産業まつりに J A 女性部として出店し、今年は「フルーツ&キャロット」を使用したゼリーと蒸しパン、採れたての野菜のほか、東日本大震災復興支援の取り組みとして女性部で手作りしたミサンガを販売しました。

前日から調理したゼリーと蒸しパンは、各地区支部長の協力を得て、当日の販売に備えました。

明るく元気なお店となった女性部の販売ブースでは、品物もすべて完売しました。

また販売したゼリーと蒸しパンのレシピは以下の通りです。皆さんも試してみてください。



前日の蒸しパン作り



女性部の販売テント



復興支援ミサンガ

《蒸しパン》

(材料) フルーツ&キャロット ……………150ml
 ホットケーキミックス …………… 200g
 卵 …………… 1個

(作り方)

1. 卵をといて、フルーツ&キャロットを入れてよく混ぜる。
2. ホットケーキミックスを加え、だまにならないように混ぜる。
3. 15～20分、蒸し器で蒸して出来上がり。

《ゼリー》

(材料) フルーツ&キャロット …… 1本(190ml)
 粉ゼラチン …………… 5g
 お湯 …………… 50g
 オリゴ糖 …………… 小さじ1～2杯

(作り方)

1. お湯にゼラチンをふり入れて、よく溶かす。
2. フルーツ&キャロットとオリゴ糖を加えて、よく混ぜる。
3. 冷蔵庫で冷やして出来上がり。

★★★お知らせ★★★

平成24年1月30日(月) みそ作り 申し込み締切り1月16日(月)

産業まつりでJAの各部会も出店

富里市産業まつり実行委員会は11月20日(日)、富里市中央公民館前駐車場をメイン会場とし、第38回産業まつりを開きました。

前日まで雨が降り開催が心配されましたが、当日はうって変わって秋晴れのさわやかな天候となり、多くの来場者で賑わいました。

会場にはたくさんさんのテントが建ち並び、JA養豚部では焼肉、青年部は餅つき、女性部は野菜と人参ジュースを使ったゼリーや蒸パンの販売が行われました。

養豚部の焼肉と青年部の餅つきには長い行列も出ていました。イベント会場ではポニーの乗馬体験や、市内の養鶏場、日新鶏園で採れた卵のつかみ取りが行われ、こちらも人気を集めていました。

前日に行われた農産物共進会では、193点の出品の中から、厳しい審査が行われ、知事賞や市長賞のほか、各特別賞と奨励賞が決まりました。

中央公民館ロビーでは各賞が決定した農産物共進会の出品物の展

示と肉豚共進会の結果が張り出され、その後出品された野菜は抽選により即売が行われ、すべて完売しました。各共進会の結果は以下の通りです。



長い列ができた卵のつかみ取り



JA青年部による餅つき

〔農産物の部〕			特 別 賞	品 目(品種)	氏 名
千葉県知事賞	イトーヨーカドー成田店長賞	富里市長賞	セブンファーム富里代表取締役賞	人参(愛紅)	渡邊 恵子
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	トマト(優美)	細淵 健二
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	キャベツ(緑春)	相川 正美
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	白菜(黄ごころ)	服部千枝子
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	人参(愛紅)	内山 恭子
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	里芋(セレベス)	内山美津子
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	ゆり(カサブランカ)	吉川 孝男
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	人参(愛紅)	秋葉 陽介
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	生姜(近江)	高野 政義
富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	富里市議会議長賞	甘藷(ベニアズマ)	田中 康裕
〔畜産(豚枝肉)共進会〕			特 別 賞	氏 名(地区)	
(社)千葉県畜産協会会長賞	名誉賞	佐々木 浩(三区)			
印旛農林振興センター所長賞	優等1席	矢部農場(七栄第三)			
千葉県畜産総合研究センター長賞	優等2席	堀江ファーム(末広)			
印旛郡市畜産振興協議会長賞	優等3席	堀江 和広(末広)			
富里市長賞	優等4席	佐々木一則(宮内)			
富里市議会議長賞	優等5席	塩澤 英一(四区)			
JA全農ミートフーズ(株)東日本営業本部長賞					
富里市農業協同組合代表理事組合長賞					
成田国際空港株式会社代表取締役社長賞					
ライオンホテル成田総支配人賞					
千葉県北部家畜保健衛生所長賞					

大地の恵みを体感

富里市教育委員会は11月13日(日)、富里市十倉の圃場(ほじょう)で、市内の小学生を対象とした収穫体験を開き、10組26人の親子が参加しました。

収穫前には圃場を提供した村田秀樹さんより栽培作物や出荷形態について学び、畑ではニンジンを抜き取り、掘り起こしたサトイモの収穫を楽しみました。

場所を移動し、農業用水としても使われている北総中央用水の調整水槽を見学し、その役割を学びました。

収穫体験の最後には佐々木農場(金堀)より頂いた豚肉と地元食材を使った豚汁が振舞われました。参加者の中には、「土にふれ、大地の恵みを実感出来た」と話す人もいました。



人参の収穫を楽しむ

にんにくの町を視察



にんにく畑をバックに記念写真

J A 農家組合長会は10月24日(月)から26日(水)の3日間の日程で、「たっこにんにく」の登録商標を持つ青森県三戸郡田子町のJ A 八戸で視察研修を行いました。

J A 営農センターの職員とにんにく生産部会長から「にんにくの町」の歴史や土づくりのこだわりについて話を聞き、安定出荷を支える冷蔵施設や、にんにくに侵入したセンチュウ等を死滅させる為の高温処理施設を見学しました。

参加した農家組合生産者は、実際に畑の土の状態を確認することができ、有意義な視察が出来たと話していました。

農業振興に貢献で表彰

富里市は11月9日(水)に、市の発展に貢献した方を対象に定例表彰式が行われました。

今年の表彰式では5人と2団体が受賞し、農業部門では「富里スイカ」のブランド化に尽力したJ A の仲野隆三常務と市議会議員でJ A の理事も務める佐藤繁夫さんの農業委員会会長を務める島田潔さんの3人が受賞しました。

いづれも永年にわたる富里市の農業振興に寄与したことが評価され、受賞となりました。



表彰後に受賞者全員で記念写真 ※写真提供：富里市役所

数値で安全・安心を証明

J A 富里市は農畜産物の安全・安心に向けた取り組みとして富里市の補助金を活用し、放射能測定器を導入、11月14日(月)から本格稼働しました。

東京電力福島第一原子力発電所の事故以降、いまだに続く放射線や放射能問題、そして風評被害による不安を取り除くことが目的の一つです。

検査対象は市内で生産する農畜産物や土壌などで、測定には一検体15分×30分程で、放射性ヨウ素と放射性セシウムの数値が測定できます。

仮に高い数値が出た場合、県の機関に依頼し、詳しく検証する事になります。

今後はJ A のホームページなどで随時測定結果を掲載していく予定です。



測定器を操作する指導課職員

富里人参・査定会で出荷基準を確認

富里人参の出荷が始まり、JA人
参部会では11月1日(火)に査定会を開
き、生産者や市場関係者ら約300
人が集まり他産地の動向や情勢が報
告されました。

今年の生育状況は播種時の降雨や
播種後も台風やゲリラ豪雨などに
り平年より10日程の遅れとなってい
ます。

今後の見通しとしては、欠株など
も少なく、肥大についても大きな障
害もないため、全体としては概ね平
年並みと見えています。

現品査定では各等級で、1本あた



市場による等級の仕分け



生産者へ出荷基準の確認をしてもらう

りの重量や荷造方法など今シーズン
の出荷基準を確認しました。

JA担当者はスムーズな販売に繋
げる為、「品質はもとよりの確な情
報が不可欠となります。事前の出荷
報告の徹底をお願いします。」と生
産者に呼びかけました。

年内は、11月後半と12月後半に
ピークを迎えると予想しています。

JA人参部では、来年3月上旬ま
でに170万ケース(1箱10キ)、
販売高18億円を目標に掲げています。

組合員つり大会開催



⑤高嶋さん④尾崎さん③萩原さん

JA組合員へら鮒つり大会が
10月27日(木)に市内の管理釣り場、
「富里の堰」で行われました。

当日は秋晴れの温かい気候のな
か、参加した22人は朝7時から午
後3時30分まで競技を行いました。
競技は前回の1位から3位まで
に30%、20%、10%とハンデが設
けられ、今回の結果は次の通りと
なりました。

- 優勝 尾崎 正雄 (二区)
 - 準優勝 高嶋 盛 (七栄第一)
 - 3位 萩原 功 (金堀)
- (敬称略)

恒例・JAの餅つきに行列



沢山、募金があつまりました

社会福祉法人富里市社会福祉協
議会は11月3日(木)、富里市福祉セ
ンターを会場に第24回富里市福祉
まつりを開きました。

JAではチャリティー餅つきを
行い、職員と富里市婦人会のメン
バーでつき立てのあんこ・きな
粉・大根おろしの3種類の餅を1
皿で提供し、募金活動を行いました。

多くの来場者で賑わった会場の
中でチャリティー餅つきにはひと
際長い行列ができていました。

集まった6万6,903円は富
里市社会福祉協議会に寄付され、
街の福祉活動に充てられます。



もう一度見つめよう 食べ物の世界

手作りのおせち料理

タレント・食生活アドバイザー 岡村麻純

気が付けばもう年末。おせち料理のメニューを考え始める時期が来ました。私は高校生のころからわが家のおせち料理を担当しています。お正月に集まる親戚20人分のおせち料理を作るという大仕事は、私の毎年の楽しみでもあります。

新年を祝うためのおせち料理ですが、最近では、お正月でもおせち料理にはこだわらない方が多いそうです。もともおせち料理は、お正月にはみんなが働かないようにと日持ちをするものが中心となっています。しかし、元旦から世の中が動き始め、お正月でもおいしいものがすぐに手に入る現代で、味の濃いおせち料理を何日間も食べるというのは無理があります。そこで私は、日持ちよりもおかずとしておいしいおせち料理を目標に作っています。全てを手作りにこだわるわけではありませんが、必ず作るのは、栗きんとん、黒豆、なます、お煮しめなどです。

栗きんとんは、市販のものは甘味が強過ぎて、たくさんは食べられません。そこで、砂糖は一般的なレシピの8割

程度しか使いません。材料を減らしても、時間をかけて丁寧に着詰めていけば、滑らかな舌触りになります。少し辛っぽさが残るぐらいがわが家では人気です。同様に黒豆も、甘さは抑えて、ご飯にもお酒にも合う味を目指し、なますは味付けや具材を変えて数種類作り、食べ比べをする楽しさがあるようにします。手作りの魅力はある程度型にはまっているおせち料理を、自分の好みにアレンジできることではないでしょうか？

お正月にしか食べる機会のないおせち料理。時代とともに形は変わっても、料理一つひとつに幸せへの願いが込められ、その料理を家族で囲んで新年を祝うという美しい伝統だけは、いつまでも受け継がれてほしいと願っています。



今月の表紙

かがやけ未来の後継者

富里市十倉(二区地区)

川島 ^{つばき} 翼くん(8歳)

^{ゆうり} 悠利くん(5歳)

今回は二区地区の川島さんのお宅にお伺いしました。

長男の翼くんは家の仕事が好きで、学校から帰ってくると毎日のように仕事を手伝っているそうで、将来は農家を継ぐと言っていました。

次男の悠利くんは消防車と電車が大好きで、レスキュー隊か電車の運転士になりたいと話していました。

二人とも明るく元気な性格で、食べ物の好き嫌いもなく、毎日外が暗くなるまで仲良く遊んでいます。

【父：聡さん】 【母：恵子さん】



富里俳壇

秋の蚊は打つべきほどの嵩もなし	朝寒や指の先より冬来たる	散るもみぢ秘めたる歴史大幹に	辞儀浅く別れの釣瓶落しかな	冴え渡る月にすすきの影ながく	秋色の絵の具をつめて旅支度	団栗の転がる先に子らの声	友の墓碑寂の一文宇曼珠沙華	過ぎし日々メモ帳となる古曆	冬瓜の居場所当分畑の隅	一景のこれより染まる薄紅葉	台風過何はともあれ種買ひに	秋海棠好みの壺に気ままかな
小林昭治	荒井一明	大塚さち	高田柴秋	稲毛信子	古川雄一	加藤井魚	師岡一郎	野々宮久枝	寒郡政雄	佐藤和子	秋葉紅陽	鈴木順子

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

☆☆☆☆☆☆ 1月のあなたの運勢 ☆☆☆☆☆☆

山羊座 【全体運】何事も前向きに取り組めるはず。未経験のことやってみると手応えあり。グルメを楽しむのも大賛成!
 【健康運】体調に恵まれアクティブに過ごせそう
 【幸運を呼ぶ食べ物】ヒラメ

天秤座 【全体運】取るに足らないことで感情的になりやすいので、冷静な対応を忘れずに。心をリラックスさせるには日記を書くこと効果的
 【健康運】早寝早起きをすれば、次第に好影響あり
 【幸運を呼ぶ食べ物】かまぼこ

蟹座 【全体運】気楽になり過ぎたり、不安に陥ったり、考え方が両極端になりがち。信頼できる人の助言に耳を傾けて冷静に
 【健康運】軽く体を動かすとリフレッシュ効果大
 【幸運を呼ぶ食べ物】生和菓子

牡羊座 【全体運】思うようにならないことが多い月。でも、忍耐力を養えば、運氣上昇の呼び水に。伝統芸能に触れ、気分転換を
 【健康運】胃腸系のトラブルに気を付け、節制して
 【幸運を呼ぶ食べ物】伊予カン

水瓶座 【全体運】優しい気持ちになれる時期です。周囲に親切にでき、人気運が上昇していく予感。ただ、ゲラレスミスには注意
 【健康運】運動で新陳代謝の働きを良くすると好転
 【幸運を呼ぶ食べ物】カズノコ

蠍座 【全体運】好奇心が旺盛になり、さまざまな分野に興味を抱きそう。やってみることに挑戦して。最新映画の鑑賞も正解
 【健康運】ヨガや気功で血行促進を図るとグッド
 【幸運を呼ぶ食べ物】きんとん

獅子座 【全体運】珍しく神経質になりやすい傾向が手取り。持前の大らかさを大切に。玄関に花を飾り、幸運を引き寄せて
 【健康運】ストレス解消には軽いウォーキングが◎
 【幸運を呼ぶ食べ物】お雑煮

牡牛座 【全体運】心身共に充実している時期。やってみるには、どんどんチャレンジしてみよう。スポーツを始めるのも吉
 【健康運】ベストコンディションをキープできそう
 【幸運を呼ぶ食べ物】ブリ

魚座 【全体運】人間関係が広がりを見せる気配。新年会など、集まりには気軽に顔を出してみよう。習い事を始めるのも刺激に
 【健康運】バスタイムを満喫し、疲労を取り去って
 【幸運を呼ぶ食べ物】シュンギク

射手座 【全体運】のんびり過ごせる期間です。やるべき作業を終えたら、プライベートの充実を励んで。お茶に凝るのもラッキー
 【健康運】自分の時間を持つことで体調に好影響が
 【幸運を呼ぶ食べ物】昆布巻き

乙女座 【全体運】レジャー運が活性化。初詣や新年会などに意欲的に出掛ければ、得るものあり。創作活動に励むのもお勧め
 【健康運】疲労をため込まないよう、睡眠を十分に
 【幸運を呼ぶ食べ物】だて巻き

双子座 【全体運】マイナスの発想をしやすいようです。意識的にポジティブシンキングを心掛けて。神社や寺院の散策につきあり
 【健康運】オーバーワークは×。十分な休養が大事
 【幸運を呼ぶ食べ物】黒豆

TPPIに参加しても日本に不利なルールを丸飲みさせられるだけ

TPPIに参加して日本に有利なルールづくりをする必要があるとの主張がなされますが、最終的には米国が中心となって策定されたルールを譲渡されるという形になるだけで、わが国にはマイナスになりません。

ウィキリークスに公開されたニュージーランド外交貿易省マーク・シンクレアTPPI首席交渉官の発言(米紙大衆知事版より)

「TPPIが将来のアジア太平洋の通商統合に向けた基盤である。もし、当初のTPPI交渉8カ国でゴールド・スタンダード(絶対標準)に合意できれば、日本、韓国その他の国を押しつぶすことができる。それが長期的な目的だ」

「米国の自由貿易協定は長年の目標であったが、広く一般に知られているように国内産業にとってエアドラド(理想郷)となることはあり得ない」

出典:日本農業新聞記者会レポート

貿易等に関する米国から日本への要求事項

日本経済調査対話(平成23年2月)

- ① 郵政(米連企業との対等な競争条件の確立)
- ② 保険(米連企業との対等な競争条件の確立)
- ③ 運輸・流通・エネルギー(自動車等の基準緩和)
- ④ 農業関連諸議(残留農薬問題・食品添加物)
- ⑤ 医薬品・医療機器

その他は項目

これら以外にも輸入牛肉の月齢制限の撤廃などさまざまな要求突きつけられる可能性

食品安全性に与える影響

- TPPI参加により、輸入肉用牛の月齢制限が緩和され、牛海綿状脳症(BSE)リスクのある牛肉が日本国内に入ってくる危険があります。
- 現在日本で禁止されているポストハーベスト農薬(収穫後使用農薬)が使用可能となり、さらに、有機農産物の残留農薬規制を緩和せられることが想定されます。また、食品添加物については、日本では認められていないものについても、国際規格で認められているという理由で認可を求められる懸念があります。
- 遺伝子組み換え食品等の輸入拡大も懸念される上、遺伝子組み換えである旨の国内表示ルールに対して、「賛否両論」としてルール変更が求められる恐れがあります。

TPPIに参加した場合…

BSEリスクの増大

米国では…

- 年間出肉肉牛の1%程度しか検査していない
- BSEの可能性のある「へちま牛(歩けなくなった牛)」のうち、無検査で出荷されているものもある等の実態にあった

⇒これらの牛がそのまま出荷されてくる可能性

ポストハーベスト農薬が使用可能に

残留農薬規制の緩和

食品添加物の認可拡大

食の安心・安全が脅かされる

出典:国際米友(国家の存亡)TPPI新書をもとに全中作成

農業以外の分野に与える影響

- TPPIの作業部会では、農畜産物や工業製品等の関税撤廃(下図)だけでなく、金融・保険・医療等のサービスの自由化や、植物検疫・公共事業の入札制度等の国内制度の規制緩和・撤廃など、幅広い分野が交渉対象として議論されています。
- TPPIに参加することによって、一部の工業製品の輸出拡大による経済的メリットと引き換えに、わが国の仕組みや基準が一変し、私たちの暮らしに大きな影響が及ぼされます。

市場アクセス(農業)	政府調達
市場アクセス(工業)	原産地規則
サービス(クロスボーダー)	検疫等
サービス(電気通信)	投資
知的財産権	環境
サービス(金融)	労働

ほか、合計24分野

出典:内閣府資料をもとに全中作成

われわれの社会・生活が一変

- 食の安全・安心の仕組みが崩壊
- 米連産牛肉の輸入制限の緩和
- 農薬・食品添加物等の基準緩和

労働環境が激変

- 外国人労働力により日本人の雇用が喪失
- 労働市場開放により地域産業が崩壊

地域経済へ大打撃

- 公共事業の入札が海外企業にも開放され、地元企業はコストの安い海外企業と競争



TPPでどうなる?

日本の農業、経済、暮らし

もう一度じっくり考えよう

今年3月の東日本大震災以降、経済界などから「復興のために早期参加が必要」というTPP(環太平洋連携協定)交渉への参加を求める声が再び高まっており、11月中旬にノルウェーで開かれるAPEC(アジア太平洋経済協力会議)首脳会議を前に、TPP参加問題が大きな山場を迎えることとなります。

TPP交渉への参加は、被災地の現状や農家の心情を無視するだけでなく、国民の生活や国としての在り方を一変させかねない大きな問題です。JAグループでは、あらためてTPP反対を訴えるとともに、いまだ国民の皆さんとわが国の在り方や今後の農業、私たちの生活について考えてみたいと思います。

TPPがもたらすものは経済成長ではなく日本経済のさらなる悪化

TPP交渉参加国のうち、日本の輸出先となり得る市場は米国市場のみです。しかし米国は、自国への輸出に依存した世界の経済成長を拒否しており、逆に米国からの輸出を増加させ、国内雇用を創出しようとしています。また、日本では為替リスクを回避するため、すでに多くの大企業が海外移転による現地生産を進めています。その一方で、海外移転できない中小企業は、関税撤廃による安価な製品の大量輸入により、現在以上に厳しい価格競争にさらされることとなります。その結果、日本経済を長年苦しめているデフレの悪化、資金引き下げなど、日本経済のさらなる悪化をもたらされることが懸念されます。

TPP交渉参加9カ国に日本を加えた10カ国の国内規模比較(2007年)

オーストラリア	4.3%
日本	21.8%
米国	69.7%
その他	4.2%

出典:WTO10(MF)

- TPP参加9カ国に日本を加えたGDPシェアは、米国で90%以上であり、日本以外は、輸出依存度の高い経済規模国のみ
- オバマ大統領は、2010年の一般教書演説において今後5年間で輸出を倍増すると表明するとともに、グローバル・インバランス問題の原因である米国の過剰消費・貿易赤字の是正に乗り出す意思を表明。
- TPPで増えるのは日本の輸出ではなく、米国からの輸入

TPPIに参加しても例外が認められるのは極めて困難

「TPPIに参加しても、コメなどを関税撤廃の例外としたり、一定の経過期間を設けることは可能」との主張がありますが、TPP交渉に参加する米国など農産物輸出国は、こうした例外扱いを否定しています。

平成23年5月12日 米連下院農業委員会 公聴会

クロフォード下院議員 (共和党・アーカンソー州)

- 韓国とのFTAIにおいてコメを例外としたことに鑑み、TPPIにおいても米連産コメの市場アクセス拡大のため、いかなる例外も認めるべきではない。

平成23年5月24日 米国・アジア太平洋協定

ニュージーランドのグローサー貿易大臣

- TPPIにおいては、全ての品目が関税撤廃の対象であり、コメや砂糖を例外扱いするべきではない。

また、現在のP4協定において例外化されているものは、宗教上の理由など特別な理由に認められていることから、例外措置が可能と認められる見直しを持つTPPIに参加することは極めて危険です。

JAバンク千葉 懸賞金品付定期貯金募集

ウインターキャンペーン

2011 当JA募集額 2億円

募集期間 11/1火 ~ 12/30金

抽選予定日 平成24年1月下旬予定

みなさまの日頃のご愛顧に感謝を込めて、今年も豪華なプレゼント!

川中美幸 コンサート

抽選で 県下3,000名様ご招待!

■日時/平成24年5月16日(水)

■場所/千葉県文化会館

JAに定期貯金をお預けいただくと…

ちょきんぎょグッズプレゼント!

※数に限りがございますのでなくなり次第、終了とさせていただきます。

金利上乗せ実施中 期間中、新規に20万円以上お預け入れいただいた定期貯金について店頭表示金利の2倍とします!

貯金の種類	借入期間1年以上の自動継続式定期貯金
お預入れ金額	20万円以上
抽選資格	新規または増額蓄積で20万円以上お預け入れいただいたお客様に、20万円以内1口の抽選権を付与いたします。
金利	店頭表示金利の2倍とします。但し、初回開明日以降は最終時の店頭金利が適用されます。
お取扱い対象	個人の方に限ります。

商品等の引取り 抽選日よりお届し、もしくはJA窓口にてお引取りいただけます。

取引条件 抽選日よりお届し、もしくはJA窓口にてお引取りいただけます。

この貯金は定期貯金ではありません。やむを得ず解約する場合は、中途解約利率により計算した利息返却額とともに払い戻いたします。また、抽選権および増額した場合は返却額を充てさせていただきます。

抽選日の翌営業日より店頭で発表いたします。

JA富里市

*くわしくは窓口までお問い合わせください。

積立型終身共済 「入れるんです。」

H23年4月1日現在(平成23年度版) JA共済

40歳から加入できる、中高齢者向け積立型共済で

80歳までの病気になるまでの保障を積立型とした分、貯蓄性が高くなりました。

ご契約例	増えるんです!	左記契約例での解約返戻金
積立型終身共済 60歳 男性	年齢	解約返戻金
●一時払掛金 10,000,000円	63歳(3年経過)	10,158,808円
●保障金額 13,193,000円	65歳(5年経過)	10,391,387円
	70歳(10年経過)	10,992,025円

※解約返戻金の表示価格は、各共済年度の12月末日に解約をおこなった場合の試算値です。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。

※期間満了時で万が一解約された場合は、一時掛戻金となります。

※三回契約後2年以内に解約された場合は、解約返戻金に払込んだ掛金に満たない場合があります。

※契約者(掛金負担者)＝被共済者＝受益人の死亡共済金等は、相続税の課税対象となります。

※受益人が相続人の場合は、「500万円×法定相続人の数」の非課税枠の対象となります。(平成23年4月現在)

簡単で手続きで加入できる終身共済です。

80歳までの病気になるまでの保障を積立型にすることで、加入しやすくなりました。

- ★手続き簡単! 医師による診査無しに加入できます。健康に不安がある方も加入できます。
- ★中高齢の方が加入できます。加入年齢 40歳～75歳
- ★加入限度額 共済金額5億円

※身体状況によってはお引受けできない場合もございます。

【加入例 男性・60歳加入・一時払・掛金建・掛金1,000万円・共済金額1,319万3,000円】

①災害等により万が一の場合は、加入時から共済金額の100%保障

②病気等により万が一の場合、80歳まで(第1共済期間)は、一時払掛金(1,000万円)÷経過年数に応じて計算される額を保障

③80歳以降(第2共済期間)は、共済金額の100%を保障

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。

※医師の診査をしてお申し込みいただけますが、身体状況によってはお引受けできない場合もあります。

詳しい内容については、担当者にお問い合わせください。

JA富里市金融部 0476-93-2112

【登録番号】1125750056

年末・年始の営業日程

窓口業務 (総務・信用・共済・販売)

年 末 12月30日 (金) 午後5時まで

年 始 1月4日 (水) より通常営業

A T M (ATM=現金自動受払機)

年 末 12月31日 (土) 9:00~17:00まで

年 始 1月4日 (水) 8:00~20:00まで
(セブン銀行ATMも同様です。)

購買店舗

年 末 12月26日 (月) まで

年 始 1月4日 (水) より通常営業

農機センター

年 末 12月26日 (月) まで

年 始 1月4日 (水) より通常営業

産直1号店・旬菜館

産直2号店・旬菜ひよし館

年 末 12月31日 (土) 午後5時まで

年 始 1月5日 (木) 午前10時より

農産物の出荷

年 末 人参出荷 12月25日 (日) まで

泥物出荷 12月22日 (木) まで

葉物出荷 12月29日 (木) まで

地場野菜 12月31日 (土) まで

年 始 地場野菜 1月2日 (月) より

市場・その他 1月4日 (水) より

虹のホール富里 (葬祭)

年中無休

※休日も受付可能

TEL: 92-0983



新入職員紹介

氏 名: 稲垣 和樹

出身校: 千葉商科大学

年 齢: 24歳

地 区: 富里市七栄

配 属: 営農部 直販開発課

抱 負: 毎日新しい経験の連続で戸惑ってしまうこともありますが、少しでも早く仕事を覚え、皆さんの力になれる職員になるとともに、地元のために精一杯頑張りますので、どうぞよろしくお願い致します。

よろしく
お願い致します



成田警察署よりお知らせ

オウム特別手配被疑者 検挙にご協力を!

平成7年3月に発生した地下鉄サリン事件は、発生から16年が経過しますが、公証役場事務局長逮捕監禁致死事件と合わせ3人の被疑者が逃走中です。

警察では、この3人の行方を追っていますが、皆さんの身近に、もしかしたら手配被疑者が潜伏しているかも知れません。手配犯に似ている、顔は少し変わっているようだが特徴点が同じだなど、「おやっ」と感じたら、110番または成田警察署、最寄りの交番等に通報してください。

《通報・連絡先》

○110番・成田警察署

0476-27-0110

○オウムフリーダイヤル

0120-006-024





ご飯を美味しく 食事を楽しく

ご飯

ゴボウとサラミの炊き込みご飯

1人分約 390kcal



うま味が出る素材ばかりを使った、洋風炊き込みご飯です。おつまみにすることが多いサラミですが、とっても良い味が出ます。ゴボウの風味と歯触りも楽しみましょう。

作り方

- (1) 米は洗って、ざるに取り、水気を切る。炊飯器に入れ、分量の水に漬けて約30分置く。
- (2) ゴボウは洗って皮をこそげ、斜め薄切りにする。水にさらして、水気を切る。マイタケは粗くほぐす。サラミは2mmの厚さの半月切りにする。
- (3) 炊飯器に、(2)、コーン、Aを入れて、普通に炊く。
- (4) 全体を大きく混ぜる。器に盛る。

材料(4人分)

- 米……………米用カップ2(300g)
- 水……………360ml
- ドライサラミ……………70g
- ゴボウ……………1/2本(100g)
- マイタケ……………1パック(100g)
- スイートコーン(冷凍)……………50g
- A
- スープのもと……………小さじ1
- 塩……………小さじ1/3
- こしょう……………少々

もう一品

カボチャのポタージュ

1人分約 221kcal



カボチャを薄く切って、やわらかく煮ることで、ざるでこす作業も楽で簡単。小さい子どもから年配の方まで、幅広く喜ばれます。たくさん作って冷蔵庫で保存し温めていただくこともできます。冷凍カボチャでも作れます。

作り方

- (1) カボチャは種とわたを取り、皮をむく。薄切りにする。タマネギはみじん切りにする。
- (2) 鍋にバターを入れ、タマネギを、しんなりするまで炒める。カボチャを加えバターがなじんだら、Aを入れカボチャがやわらかくなるまで約15分煮る。
- (3) (2)を目の細かいざるでこす。鍋に戻し入れ、牛乳、クリームを加える。ひと煮たちさせ、塩、こしょうで味を調える。
- (4) 器に盛り、カボチャの種をのせ、クラッカーを添える。

材料(4人分)

- カボチャ……………400g
- タマネギ……………(1/2個)100g
- バター……………10g
- A
- 水……………カップ2
- スープのもと……………小さじ1
- 牛乳……………300ml
- コーヒー用クリーム……………4個(20g)
- 塩・こしょう……………各少々
- カボチャの種(おつまみ用)……………12粒
- クラッカー……………8枚

理事会メモ

平成23年11月28日に理事会が開催され、次の事項が審議されました。

議案

1. 職務権限表の一部変更について
2. 「不祥事対応要領」の廃止及び制定について
3. 「役員責任調査委員会・設置規程」の廃止及び「役員責任調査委員会・設置要領」の制定について

編集後記

12月に入り、今年も残り僅かとなりました。1年をふりかえるとあっと言う間の様に感じますが、今年は3月の東日本大震災以降、節電や復興支援など社会の環境が一変しました。

復興にはまだまだ長い年月がかかると思いますが、個人的には来年も継続して支援する気持ちを持ち続けて日々過ごして行きたいと思えます。

※JA(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。



10月末の事業実績

	10月31日 現在
貯金残高	19,544,440千円
貸出金残高	5,890,581千円
長期共済保有高	98,754,670千円
販売品販売高	5,697,501千円
直売所売上高	532,192千円
購買品供給高	1,482,702千円
出資金	539,255千円
組合員数	2,928人
(正組合員：1,827人/ 准組合員：1,101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。	

