

# 東美の里

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2015/No.428

5月号



 JA富里市公式  
Facebookページ



 JA富里市

## Contents

農家組合長会総会開催	P 2
営農情報	P 4
特集「世界発の「食」の博覧会」	P 6・7
富里歌壇	P 9
いつでもどこでも手軽に体操	P 11



# 農家組合長会

## 総会を開催

J Aと富里市は4月28日(火)、平成27年度農家組合長会定期総会と、富里市植物防疫協会の通常総代会をJA会議室で開きました。

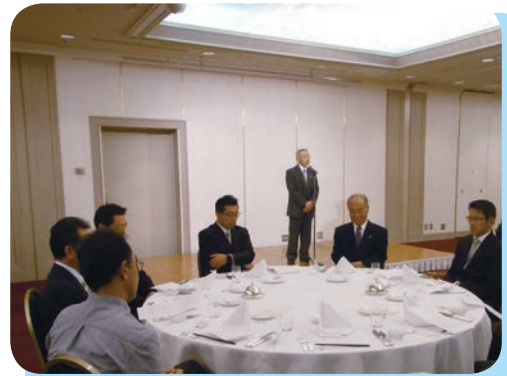
平成26年度の事業や収支決算書について報告し、平成27年度の事業計画・収支予算書について審議され、原案通り全て承認されました。

役員選任では、農家組合長会会長に、末広地区の松尾勝行さんが選出され就任しました。

他の役員選任結果については以下の通りとなりました。



会議に参加した平成27年度の農家組合長



農家組合長会会長に就いた松尾勝行氏のあいさつ

- |              |              |
|--------------|--------------|
| 副会長          | 高橋 庸市 (七栄第三) |
| 会長           | 松尾 勝行 (末広)   |
| 評議委員         | 篠原 茂夫 (中沢東部) |
| 池上 幸治 (大和)   | 浅沼 弘直 (武州)   |
| 柳田 政雄 (太木)   | 森重 信輝 (四区)   |
| 丸山 光男 (高野第二) | 杉本 徳仁 (三区)   |
| 関根 昭弘 (宮内)   | 内田 恒夫 (木戸前)  |
| 監事           | 秋葉 修 (立沢)    |
| 川井 敏行 (葉山)   |              |
- (敬称略・順不同)
- 各地区の農家組合長さん1年間よろしくお願ひ致します。

## 年金友の会 移動総会開く



参加者全員で記念撮影

J A富里市年金友の会は4月9日(木)・10日(金)の日程で、平成27年度の移動総会を開き、鎌倉と南房総をめぐる旅を行い、28人が参加しました。安房小湊温泉で行われた総会では、平成26年度の事業や収支決算書について報告し、平成27年度の事業計画・収支予算書について審議が行われ、原案通り全て承認されました。総会終了後には、親睦会を開催し、親交を深めました。翌日には、ものまねショーや買い物を楽しみ、帰宅の途に着きました。

## 市場も状況を確認

J A富里市西瓜部会と取引市場7社は4月24日(金)、西瓜部会員のスイカ畑を巡回し、スイカの生育状況について確認しました。

市内6カ所の圃場(ほじょう)で、現在の生育状況を把握し、市場担当者と共に共通の認識を持ち、連携すること、今後の有利販売に繋げて行く。出荷目前となった今年の「富里スイカ」だが、4月上旬の低温が若干影響しているが、概ね順調に育っている。

市場担当者らは「生産者の努力と技術の高さを身に染みて感じた。今後の天候も気になるところだが、しっかりと販売して行きたい」と話しました。



ハウスの中で生育状況を確認

## 抑制トマト栽培 講習会開催



J A 富里市トマト部会は 4 月 9 日(木)、J A 会議室で抑制トマト栽培のポイントについて講習を行いました。部員 21 人が参加、栽培のポイントについて、タキイ種苗(株)関東支店販売推進課の梅本剛氏が説明し、暑さ対策については印旛農業事務所改良普及課の畑俊男氏が説明し、トマトの着果性や秀品率を確保するには、温度・水管理と葉面散布剤の使用方や暑さ対策の遮光資材や天窗換気等について学びました。



金田部長による開会のあいさつ

## スイカの圃場で 現地講習会



富里スイカ倶楽部は、4 月 9 日(木)市内のスイカ圃場で栽培に関わる労働力や技術について学びました。

J A 西瓜部部長の杉本好一さんと富里スイカ倶楽部の小林俊之さんの圃場で現地研修会を行い、印旛農業事務所と萩原農場(株)、神田育種農場(株)を招き、品種特性等について説明を聞きました。参加した 18 名の若手生産者は、自分の行っている栽培との違いや労働力について杉本さんや小林さんに質問をしたり、参加者同士で色々な意見交換が行われました。参加者からは、「普段、自分の圃



ハウスのスイカを見学



トンネルのスイカの状況を確認

場以外あまり見ないので栽培方法について参考になった」と話す声も聞かれました。



質問に答える西瓜部の杉本部長

## スイカ栽培の 基礎を学ぶ

J A 富里市西瓜部会は 4 月 21 日(火)若手生産者の富里スイカ倶楽部も含め J A 会議室でスイカ栽培の基本について研修を行いました。

印旛農業事務所改良普及課の畑俊男氏を講師に行われているこの基本研修は 1 月 30 日(金)、第 1 回の育苗編から始まり今回で、第 5 回目となりました。

毎回、参加人数は 30 名前後と、比較的関心を持って参加する方が多いようです。

今回もベテランから若手まで、技術向上の為、基本に戻り交配後の管理等について学びました。



印旛農業事務所の畑氏による講習会

## 病害虫を最小限に抑えるためには、発生前からの予防や初期治療が大切です。

※使用できる農薬は作物によって登録が異なりますので、必ず使用前に農薬ラベルをご確認ください。

### <主要病害防除>

#### ①さび病 (ネギ)

低温 (気温 15℃程度) で降雨等により葉が長時間濡れていると感染します。葉に橙色の斑点 (粒状) が発生し、品質に影響します。既に少発生している場合は治療効果のある薬剤を選択しましょう。

- ・アフェットフロアブル 2000倍 前日まで 2回以内 予防
- ・アミスター20フロアブル 2000倍 3日前まで 4回以内 予防・治療

#### ②べと病 (ネギ、ホウレンソウ、キャベツ、ハクサイ)

葉身に黄色くぼやけた病斑を形成し、灰暗色のカビが見られます。圃場に霧や、もやがかかると発生が多くなります。

- ・ランマンフロアブル 予防
- ・プロポーズ顆粒水和剤 予防・治療 (ネギ、キャベツ、ハクサイの登録有)

#### ③白絹病 (ネギ)

地際に白いカビを生じます。

感染から発病までの期間が短いので、一度発生するとすぐに被害が広がります。降雨により感染するので、降雨前後に防除を行いましょう。被害は、最初に薄ぼんやりとした黄色のまとまった斑点が現れ、次第に灰色のカビが発生します。

- ・モンガリット粒剤 4~6kg/10a 土寄せ時 但し、収穫14日前まで 3回以内 予防・治療

#### ④疫病 (ナス科野菜)

高温・多湿条件で発生しやすくなります。ジャガイモでは、出蕾期頃から、下葉に病斑が見え始めます。降雨が多いと短時間で圃場全面に広がり、熱湯をかけたように茎葉が黄化・故死します。

- ・プロポーズ顆粒水和剤 予防・治療
- ・ホライズンドライフロアブル 治療



さび病



べと病

### <主要害虫防除>

※使用できる農薬は作物によって登録が異なりますので、必ず使用前に農薬ラベルをご確認ください。

#### ①ネギハモグリバエ (ネギ)

高温・乾燥で多発します。葉肉内を幼虫が食害します。

- ・スタークル顆粒水和剤 50倍/500ml/1トレイ  
定植前日~定植時 1回

#### ②ホウレンソウケナガコダニ (ホウレンソウ)

葉が委縮する。幼苗期に加害されると、その後の生育は著しく不良となる。(アザミウマ類による被害と混同しやすい)

- ・ネマモール粒剤30 30kg/10a 播種前 全面土壌混和
- ・アフーム乳剤 2000倍 3日前まで 2回以内

#### ③アザミウマ類

スピノエース顆粒水和剤、ディアナSC、ハチハチ乳剤など

#### ④アフラムシ

モスピラン顆粒水溶剤、ウララDF、チェス顆粒水和剤など

#### ⑤オオタバコガ、ヨトウムシ

プレバソフロアブル5、フェニックス顆粒水和剤、ディアナSC、プレオフロアブルなど

#### ⑥ハダニ類

マイトコーネフロアブル、バロックフロアブル、ダニサラバフロアブルなど



ネギハモグリバエ



ネギアザミウマ

### ○お問合わせ先

JA富里市 営農指導課 0476-93-5652

JA富里市 購買生活課 0476-93-1911

# こんには女性部です！

## 浩養小で『すいとん作り』のお手伝いをしませんか？

浩養小学校地区の「いきいきサロン」の皆さんが、同小学校6年生を対象に行っている食育、『すいとん作り』。JA女性部では、今年もお手伝いをすることが決定いたしました。つきましては、お手伝いをして頂ける方を3名程度募集いたします。ご希望の方は、下記連絡先までご連絡下さい。また、募集多い場合は抽選となりますので、ご容赦下さい。

日 時：平成27年6月19日（金）10：00～

場 所：浩養小学校

申込締切日：平成27年6月5日（金）

## 太巻き寿司づくり 協力者募集！

平成27年6月14日（日）に『すいかまつり』が開催されます。その際、産直センターに来るバスツアーのお客様約120名に、JA女性部の手作り弁当をお出しすることになりました。お弁当の内容は、太巻き寿司です。つきましては、14日当日に太巻き寿司を作って頂ける方を募集いたします。なお、練習日を設けておりますので、経験がない方も奮ってご応募ください。

この機会に、太巻き寿司をマスターしてみたいはいかがでしょうか？

練習日：第1回目 5月22日（金） 19：00～

第2回目 6月 5日（金） 19：00～

本 番：6月14日（日）6：00～

場 所：富里市農林業センター（御料）

申込締切日：平成27年5月20日（水）

## JA女性部では、新規加入者を募集しています。

※お問い合わせ・お申し込み（入会・退会）は、女性部事務局（営農指導課TEL：93-5652 藤崎）までお願いします。



みんなて考えよう わたしたちのJA

自己改革の3本の柱

JAグループは、自主自立の協同組合としての自己改革として3つの基本目標①農業者の所得増大②農業生産の拡大③地域の活性化を掲げています。今回の農協改革で中央会のあり方や中央会監査の見直し、准組合員の利用量規制のあり方など、政府と免でとりまとめがありました。JAグループは基本目標の実現に向け、組織一丸となつて取り組んでいきます。（監修 龍谷大学農学部教授・石田正昭）

① 直売所も売上げ倍増の心算を やりましょ

② 確かにこの地区の田んぼは 散らばる

③ 直売所の 所得向上を はひるには 販売力を 高めるか ない!!

④ 頼りに 私たちも がいはる からね

⑤ 集積すれば 効率アップ!!

⑥ 売上げ コスト

⑦ 組合員は 不安だ

⑧ 確かにこの地区の田んぼは散らばる

⑨ 集積すれば効率アップ!!

⑩ 頼りに私たちがいはるから

⑪ 直売所も売上げ倍増の心算をやりましょ

⑫ 確かにこの地区の田んぼは散らばる

⑬ 集積すれば効率アップ!!

⑭ 売上げ コスト

⑮ 組合員は不安だ

キーワード解説 農業協同組合法

組合員の経済的社会的地位の向上、組合員および会員のための最大奉仕を目的とし制定された法律です。昭和22年11月19日に公布されましたが、今回の農協改革で大きな法改正が検討されています。

# 世界初の「食」の博覧会 ミラノ万博がついに開幕!



5月1日よりイタリアのミラノで開催される「2015年ミラノ国際博覧会」(以下「ミラノ万博」)は、世界で初めて「食」がテーマに盛り込まれた万博です。約150の国と国際機関の参加が予定されている中、日本はどのような出展をするのでしょうか。JAグループも協賛する日本館の概要をお伝えします。

テーマ：地球に食料を、生命にエネルギーを

サブテーマ

- (1) 食料の安全、保全、品質のための科学技術
- (2) 農業と生物多様性のための科学技術
- (3) 農業食物サプライチェーンの革新
- (4) 食育
- (5) より良い生活様式のための食
- (6) 食と文化
- (7) 食の協力と開発

## そもそも万博とは？

万博(万国博覧会)とは平和の象徴であり、世界各国の人々の交流の場。近代万博の始まりといわれる1475年の「フランス物産展」以来、人々が築き上げた技術や進化の道のり、未来への展望を世界に向かって発信する場として、綿々と続いてきた歴史があります。

なかでも今年開催されるミラノ万博は「地球に食料を、生命にエネルギーを」という、史上初の食にまつわるテーマに取り組む万博。各国ともパビリオンを通じて、良質で、健康によく、持続可能な食料を世界中の人々に確保できるのか? という、人類共通の課題への貢献策・解決策を提案することを大きな目的としています。

## 「独自の食の多様性」にフォーカスする日本館

それでは気になる日本館はどのようなパビリオンを出展するのでしょうか。ミラノ万博の日本館出展を実質的に運営する、日本貿易振興機構(ジェトロ)によれば「日本の気候風土に根差した農業、作物、料理、それを盛り付ける器や食空間、技術の進化を順々と知っていただけるような展示になる予定」とのこと。

具体的には、展示・レストラン・イベント広場という三つの構成によって『Harmonious Diversity | 共存する多様性』という日本館のテーマを表現。

自然と共生する日本の農林水産業のあり方や、日本の食文化に込められたさまざまな知恵は、食料問題など地球規模の課題に貢献する可能性を秘めているもの。日本らしい調和とバランス感を大切にしながら、広く世界に向けて発信されるようです。

## レストランでリアルな日本食体験を

食の多様性をさまざまな形で展示・表現する一方で、日本館内には実際に日本の食を五感で楽しめるスペースもオープンします。提供するのは、京料理をベースにした本格的な日本料理と、すき焼きやそば、すし、カレー、ライスバーガーなど、日本で一般的に親しまれている料理の数々。食材の全てを日本から運ぶのは難しいものの、できるだけ日本と同じ味わいを提供できるよう、各レストランとも尽力しています。

隣接するイベント広場では、各自治体・団体による展示やパフォーマンスも。豊作への祈りと収穫への感謝を込めた各地の祭りや、地域独自の風習など、より深く多様な日本を体感できそうです。

さらに日本館とは別に、現存する宮殿を会場にした別会場を独自に「ジャパンサローネ」として事業者向けの展示会も開催。ここではJA全農および子会社による農畜産物のPRをはじめ、立食による試食提供を実施。和牛や米、果物、野菜、全農ブランドの加工品も、ここで世界の方に体感していただく予定です。

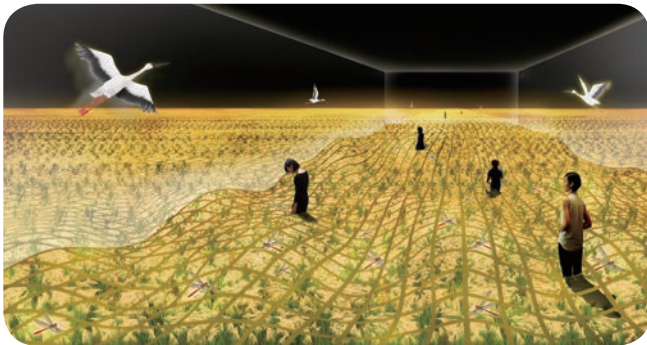


日本館全体図。敷地面積は約4170平方mで、各国に割り当てられる敷地の中でも最大規模。日本の伝統的な立体木格子で「多様性を抱くうつわ」を形作ります。

こうした万博の趣旨に賛同し、ミラノ万博にはJAGグループも協賛を決めています。これまでJAGグループが築き、目指してきた地産池消・食料自給率の向上や、農業を通じて地域社会への貢献、農家同士の相互扶助など農を通じて日本を維持するということ——各国が互いの農業のあり方を認め合い、自国の食料を自国の考えで確保する重要性は、ぜひ伝えたいところです。

こうした思いをもとに、日本の食をあらゆる角度から一貫して伝える貴重な場がミラノ万博。世界に向けて日本の食文化を発信するとともに、日本人である私たちの食文化を再発見できる場となりそうです。

JAとして伝えたいこと



展示では最新の映像テクノロジーを駆使し、五つのシーンで日本が育んできた食文化の多様性を表現。自然と共生する日本の農林水産業の象徴として、日本の四季の田園風景に没入する五感体験から始まります。



展示の1シーン。日本の食に関する多種多様な情報が流れ落ちる「ダイバーシティの滝」。滝つぼに漂うカードに触れると、スマートフォンに情報が入る仕組みに。（情報のダウンロードには事前登録が必要です）



日本館レストランのテーマは「Feel the Japan Passion 理解を共感に変える、日本の食の体験」。

Official Participant



MILANO 2015  
FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

2015年ミラノ国際博覧会（ミラノ万博）

- 会期：5月1日～10月31日（184日間）
- 開催地：イタリア共和国ミラノ県
- 会場面積：110ha
- 想定入場者数：約2000万人
- 参加国等：145カ国・3国際機関が参加表明（2015年3月時点）



日本館公式ウェブサイト <http://www.expo2015.jp>  
日本館公式Facebook <http://www.facebook.com/expo2015.jp>



# 新入職員紹介！

## よろしくお祈いします。

出身校 立正大学  
 地区 富里市十倉  
 配属 金融部 金融課  
 抱負 毎日、進歩を欠かさず、  
 言われた事をやるだけでなく、  
 自分から積極的に見て、聞いて  
 成長して行きたいです。



田中 祐丞  
22歳

出身校 麗澤大学  
 地区 富里市日吉台  
 配属 金融部 融資課  
 抱負 わからない事ばかりで  
 すが、早く仕事を覚え、皆さん  
 の役に立てるよう頑張りたいと  
 思います。



齋藤 翔太  
22歳

出身校 川村学園女子大学  
 地区 山武市富田  
 配属 営農部 電算課  
 抱負 一日でも早く業務を覚  
 え、謙虚な気持ち忘れず、常  
 に前を向いて頑張りたいと思  
 います。



高宮 由衣  
22歳

出身校 東京農業大学  
 地区 富里市高野  
 配属 営農部 営農指導課  
 抱負 たくさん学び、正組合  
 員・准組合員の皆様のお力にな  
 れるよう頑張りますので、どう  
 ぞよろしくお祈い致します。



石橋 千穂  
22歳

### 夏期の節電対策「クールビズ」の取り組み

《実施期間》

平成27年5月1日(金) ~  
平成27年10月30日(金) まで

# COOLBIZ

期間中は軽装(ノーネクタイ・ノー上着)にて失礼いたしますが、ご理解いただきますようお願い申し上げます。



出身校 千葉商科大学  
 地区 成田市並木町  
 配属 営農部 販売事業課  
 抱負 元気良く精一杯頑張  
 りたいと思います。



渡邊 歩  
22歳

## 自然災害に備えた準備をしましょう！

### 富里市農業指導連絡協議会

#### 強風対策

- ☆ビニールハウスなど施設の補修や補強、出入り口の固定をしっかりと行う。
- ☆トンネルは飛ばされないよう補強を行う。
- ☆防風網、不織布のべたがけ、土寄せなどを行い、倒伏、損傷を防ぐ。
- ☆周辺の飛びやすいものを片づける。
- ☆特に強い風が予測される場合は、ハウスのビニール被覆を剥がす準備をする。

#### 大雨対策

- ☆圃場の排水状況を確認し、排水溝の整備をする。

- ☆湛水した場合の排水対策(ポンプ等の準備)を行う。

#### 低温(晩霜など)対策

- ☆トンネル、ビニールハウスでは、保温資材を増やす。
- ☆露地栽培では、べたがけ資材で被覆する。
- ☆梨園では、多目的防災網の展張、敷き藁の除去、防風ネットの裾上げを行う。
- ☆燃焼材を準備し、危険温度に達する前に点火する。





# 富里歌壇

「安江さん」逝きたる歌友の名を呼べり何度もなんども呼びて涙す

黒田 照子

まどろみの心地になりし陽のなかに夫のあとゆく梅畑のみち

中川キヨ子

高々とミモザの黄色立ちあがり春露しゆんあい(つづくも庭の明るし

鳴田 さよ

夜を通し風雨の強き朝となり一瞬変りて露の濃くなる

立花 法子

和菓子屋の店先かざる桃の花残りわずかな桜もちを買おう

秋葉 清子

もう一度モンキーポットの木の下で「この木何んの木」うたつてみたい

坂口 典子

刃を当てればおのずと裂けし白菜の端みずしさを並べ干したり

古川 芳子

兵の日にさみが越えしといふ春雨のまち地図に見出でぬそのあおき郷

古川 芳子

とみさと短歌会

## 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

## ☆☆☆☆☆☆ 6月のあなたの運勢 ☆☆☆☆☆☆

<p><b>山羊座</b> 【全体運】細部に目が行きやすく、文句が多くなるかも。感謝の心を忘れず。自然豊かな場所に出掛け、リフレッシュを 【健康運】オーバーワークはNG。のんびり構えて 【幸運を呼ぶ食べ物】 スズキ</p>	<p><b>天秤座</b> 【全体運】思い切つてアクションを起こすことで、新たな扉が開かれます。意欲的に!遠出の旅やドライブにも幸運が 【健康運】シェイプアップに最適。理想達成が可能 【幸運を呼ぶ食べ物】 もずく</p>	<p><b>蟹 座</b> 【全体運】緑の下の力持ちな役割も笑顔で取り組み、サービス精神を発揮しましょう。一気に人気者になれる可能性大 【健康運】栄養バランスを整えることで好転の兆し 【幸運を呼ぶ食べ物】 キュウリ</p>	<p><b>牡羊座</b> 【全体運】好奇心を大切にしたい時期。興味を引かれる分野にチャレンジを。知人のメールで好情報をキャッチすることも 【健康運】軽い運動をすると心身共に好影響あり 【幸運を呼ぶ食べ物】 インゲンマメ</p>
<p><b>水瓶座</b> 【全体運】レジャー運が盛り上がり。親しい友人たちとにぎやかに楽しんで。バーベキューやハイキングもお勧めです 【健康運】体調万全。アクティブに過ごすのが正解 【幸運を呼ぶ食べ物】 アシタバ</p>	<p><b>蠍 座</b> 【全体運】考え過ぎてしまう傾向がチラリ。もつと気軽に構えて。全身マッサージをすると、気持ちをはらなせる効果が 【健康運】運動不足になりがち。小まめに動くこと 【幸運を呼ぶ食べ物】 梅</p>	<p><b>獅子座</b> 【全体運】習い事を始めたり、新しい趣味を持つたり、行動範囲を広げるチャンスです。外出先で良縁に出会える予感も 【健康運】適度な運動につき。発想力UPにも有効 【幸運を呼ぶ食べ物】 アユ</p>	<p><b>牡牛座</b> 【全体運】リラックスでき、落ち着いて行動できる1カ月。任せられた仕事を完璧にこなし、周りから一目おかれそうです。 【健康運】食べ過ぎてしまいがち。自己節制が必須 【幸運を呼ぶ食べ物】 ビワ</p>
<p><b>魚 座</b> 【全体運】うっかりミスが増える暗示。慣れた作業でも確認を徹底しましょう。日記を読み返すと運氣好転のきっかけに 【健康運】小さなけがに気を付けて。慎重に行動を 【幸運を呼ぶ食べ物】 ゼンマイ</p>	<p><b>射手座</b> 【全体運】あれこれ迷ってしまう気配。優柔不断になりやすいので、信頼できる人の助言を参考に。気分転換には観劇が吉 【健康運】疲労回復が開運の鍵。休息を心掛けて 【幸運を呼ぶ食べ物】 ラッキョウ</p>	<p><b>乙女座</b> 【全体運】腰が重たくなり、いろいろ面倒になりやすいかも。約束で、信頼できる人の助言を参考に。気分転換には散歩が◎ 【健康運】食事時間を長く取り、ゆったり過ごす 【幸運を呼ぶ食べ物】 イサキ</p>	<p><b>双子座</b> 【全体運】前向きになれるはず。やってみたいことを始めれば、すんなり上達できそう。温めていたプランの実行も大賛成 【健康運】睡眠の質を高めることで、より健康体に 【幸運を呼ぶ食べ物】 シシトウ</p>



# 世界へ発信！日本の食と農



JAグループは  
日本館に協賛

日本政府はミラノ万博に参加し「共存する多様性」をテーマに、日本館での展示を行っています。

この日本館は国内の団体・企業・自治体等がスポンサーとして協賛した資金をもとに建設・運営されています。JAグループもトップスポンサーとして協賛しています。

日本館の展示・運営はJAグループの食と農に関する考えも取り入れられています。特に、地球規模の課題となっている農業や食の画一化、食料の偏在化と栄養のバランスの偏りなどを可視化して解決策を提案するブースでは、協同組合組織の価値や日本型食生活、自然と共生する持続的な農業生産などの取り組みを展示することで、JAグループの果たす役割の大きさを伝えています。

日本の多様性を体感できる展示



最新の映像技術で田園風景を再現（イメージ）

日本館の展示は主に、①四季の田園風景を体感できる空間の再現②1,000を超える、食・農・食文化に関する画像の映写③地球的規模の課題解決のための日本の取り組みの展示④和食器などの伝統的工芸品とその精神を受け継ぐ現代日本の文化の紹介⑤未来のレストランを舞台にしたショー——の5つのコーナーに分かれています。最新の映像技術なども駆使し、日本が提起する「多様性」を体感できます。

Official Participant





JAグループは  
「2015年ミラノ万博日本館」  
に協賛しています。



## 今月の表紙

# かがやけ未来の後継者

富里市十倉(三区地区)

のえら  
乃恵桜ちゃん (8歳)

とらのしん  
琥ノ士くん (4歳)

らいのしん  
獅ノ士くん (1歳5カ月)

今回は三区地区の柳田さんのお宅にお伺いしました。

長女の乃恵桜ちゃんは、自転車や一輪車、縄とび、鉄棒が得意とのこと、週に一度はスイミングと習字に通っているそうです。長男の琥ノ士くんは、お姉ちゃんと一緒に自転車に乗ったり、泥遊びやレゴブロックで遊ぶのがお気に入りだそうです。次男の獅ノ士くんは、絵を描いたり、音の鳴るおもちゃやすべり台で遊ぶのが今のところ定番となっています。3人とも、好きな食べ物は果物（イチゴ・バナナ）との事でした。

そんな3人の事を、ご両親は、笑顔で人に優しく接する事ができて、自分が楽しいと思える毎日を過ごしてほしいと話していました。

【父：晋吾さん】 【母：千恵さん】





### ワンポイントリフレッシュ体操

## 作業の前に 動けば分かる！ 育苗トレイを使った体操①

日本体育大学運動方法体操研究室教授 ● 荒木 達雄

今回も育苗トレイを使いましょう。今回のポイントは体を真横まで曲げるところです。空いたトレイなどを使って体を動かしてください。



両足を大きく開きトレイを頭上に持ち上げます。



右膝を曲げながら、左側に体側部を曲げます。



右側も同様に行います。

### ●ワンポイント！ アドバイス

育苗トレイはできるだけ真横まで下ろすよう膝を深く曲げます。そうすることにより脚部と体側の筋肉がより伸展します。ゆっくりと5〜6回繰り返し実施します。



### お天気カレンダー

## 熱中症対策を始めるなら

一般財団法人日本気象協会 ● 檜山 靖洋

6月1日は牛乳の日だそうです。6月といえば、晴れると暑い日もありますが、次第に梅雨入りする時期、湿度が高まり、蒸し蒸ししてくるころです。水分補給に牛乳を飲むのも体に良さそうです。

本格的な真夏の暑さは、梅雨の後ですが、この時期から熱中症対策をすることが大切だといえます。少しずつ暑さに体を慣らすと、真夏に熱中症にかかりにくくなります。この時期は、ウォーキングなどじわっと汗をかく運動を週4回以上行い、1カ月ほど続けると、熱中症になりにくい体になるといいます。汗をかきやすい体になるなど、体温調節の働きが向上するためです。さらに運動後に牛乳を飲むと、より効果があるそうです。

真夏の暑さに打ち勝つためには、この時期が大切ということになりまます。今から暑さや汗をかくことに慣れておきましょう。





料理研究家 波多野充子



## 丸ごとイカのいろいろ詰め

1食当たり約465kcal



旬のスルメイカに、ご飯、エダマメ、トウモロコシなどの野菜をたっぷり詰め込みトマトソースで煮ています。トマトソースは、白ワインでお好みの濃さに調節してください。煮過ぎるとイカが硬くなるので気を付けましょう。

### 材料(2人分)

スルメイカ	2杯
ご飯	160g
ゆでたエダマメ	30g
ゆでたトウモロコシ	30g
エリンギ	1本
ピーマン	1個
しょうが	1片
ブラックオリーブ	4個
EVオリーブ油	小さじ1
白ワインA	大さじ1
塩	小さじ1
しょうゆ	少々
トマトソース	
トマト缶	1個
ニンニク	1片
タカノツメ	1本
EVオリーブ油	小さじ1
塩	小さじ1/2
白ワインB	大さじ3
レモン	少々

### 作り方

- (1) イカは足と骨と内臓を除き、丁寧に腹の中を洗い、水分をキッチンペーパーで拭き取る。イカの足、エリンギ、ピーマン、しょうが、ブラックオリーブは0.5~1cmに切る。
- (2) フライパンにオリーブ油を熱し、エリンギとしょうがを炒めてからイカの足と白ワインAを加える。イカに火が通ったらブラックオリーブ、ピーマン、塩、しょうゆを加え、火を止める。
- (3) ご飯と(2)、エダマメ、トウモロコシをよくかき混ぜ、イカのおなかに詰めて、つまようじで留める。
- (4) フライパンにトマトソースの材料を入れ、中弱火でふたをして7~8分煮る。
- (5) (4)に(3)のイカと白ワインBを加え、一度ひっくり返し約10分煮る。トマトソースが煮詰まり過ぎている場合は、さらに白ワイン(材料外)を加え調整する。
- (6) イカを取り出し、カットしてから盛り付け、レモンを添える。



南仏ニース近郊で代表的な、ボリュームたっぷりのサラダです。野菜の他にゆで卵、ツナ、ブラックオリーブ、アンチョビが入っているのが特徴で、オリーブ油と塩、こしょう、レモンだけのシンプルな味付けが素材のおいしさを際立たせます。バケットサンドにしてもおすすめです。

## サラダ・ニソワーズ

1食当たり約321kcal

### 材料(2人分)

レタス	5枚
キュウリ	1/2本
トマト	1個
ジャガイモ	1~2個
サイヤインゲン	4本
ゆで卵	1個
ツナ缶(小)	1缶
アンチョビ	4枚
ブラックオリーブ	4個
塩・こしょう	適量
EVオリーブ油	大さじ1
レモン	1/2個

### 作り方

- (1) タジャガイモは塩少々を入れた水から約20分、軟らかくなるまでゆでる。皮をむき、食べやすい大きさに切り、塩、こしょうを振る。
- (2) インゲンは塩少々を入れた湯で約2分ゆで、2~3等分に切る。
- (3) ゆで卵は4等分に切る。
- (4) レタスは水気をよく切り、手でちぎる。キュウリとトマトは食べやすい大きさに切る。
- (5) ツナは油を切っておく。アンチョビは2~3等分する。
- (6) 皿に盛り付け、ブラックオリーブを載せる。食べる直前に塩、こしょう、EVオリーブ油、レモン汁を掛ける。

## 3月末の事業実績

貯金残高	19,672,284千円
貸出金残高	6,018,639千円
長期共済保有高	97,845,570千円
販売品販売高	1,524,172千円
直売所売上高	106,835千円
購買品供給高	577,936千円
出資金	559,484千円
組合員数	2,929人

(正組合員：1,783人/

准組合員：1,146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。

5月に入り、本格的に「富里スイカ」の季節がやってきました。イベントも数多く予定されているこの時期、営農部門は、忙しい日が続きますが、皆で力を合わせ、少しでも生産者の利益に繋がればと励んでいます。また、限られた人数の中で、たくさんの業務に対応しなければならぬので、効率よく連携を取りながら進めて行こうと思います。

## 編集後記

1. 「資産査定要領」の一部改訂について
2. 「資産査定要領」の一部改訂について
3. 「資産査定事務要領」の一部改訂について
4. 信用事業規程の一部変更について

## 理事会メモ

平成27年4月28日に理事会が開催され、次の事項が審議されました。