

東美の里

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2012/No.398

11月号



Contents

大根査定会開催	P 2
JA共済街頭募金	P 3
営農情報	P 4
組合員座談会の報告	P 5
特集「片付け上手ですっきりわが家」	P 6～P 7
JAバンクウィンターキャンペーン	P 10



大根査定会で 出荷基準確認

大根の出荷が始まり、J A 大根部会では10月5日(金)に査定会を開き、生産者や市場関係者ら約20人が集まり他産地の動向や情勢が報告されました。

J A 全農ちばによると、今年は播種時期が遅れたことで、10月下旬まで出荷数量の少ない日が続きましたが、今後は気温が下がる事で消費者の需要も見込まれると思っています。

産地の価格維持の為に正確な出荷情報と1級中心の選果・選別の徹底を生産者に呼びかけました。



出荷規格徹底をお願い

芋煮会で千産千消

J リーグ2部に所属するジェフユナイテッド千葉のホームスタジアム、千葉市のフクダ電子アリーナで10月8日(月)、第6回「ちば野菜市」が開かれました。

会場では、J A が提供する食材で作った「J A 鍋」やジェフサポーター考案の「ジェフサポ鍋」、山形の芋煮を真似た「フクアリ鍋」が振る舞われ、来場客のお腹を満たしました。

J A 千葉みらい、J A きみつ、J A 市原市、J A 成田市も出店する中、当J A では、富里産の野菜や果物などを販売し人気を集めました。



スタジアム前の広場で販売

印旛沼野菜販売



がほちゃのお化けがお出迎え

千葉県と印旛沼流域13市町などから成る、印旛沼流域水循環健全化会議は10月20日(土)と21日(日)、佐倉市の佐倉ふるさと広場で第10回印旛沼流域環境・体験フェアを開催しました。

J A 富里市は出展団体として参加し、大根やニンジン、トマトなどの野菜販売を行い、来場者に好評を得ました。

特に目玉商品の大根は飛ぶように売れる盛況ぶり、持ち込んだ商品は全て完売しました。

最新農機が勢揃い

J A 全農ちばは、10月26日(金)から3日間、長柄町のロングウッドステーションでJ A 組合員を対象とした農業機械大展示会を開き多くの来場者で賑わいました。

開催初日にはJ A から会場行きバスを運行し、多くの組合員が参加するなか、会場には最新の農機から中古農機まで数多く展示されており、購入に興味を示す姿も見られました。

農機に関するご相談、お問い合わせは農機センターまでご連絡ください。

TEL 0476-93-8683



最新農機が所せましと展示

交通遺児支援に協力

印旛管内4JA（富里市・成田市・西印旛・いんば）とJA共済連千葉は、10月19日(金)にJR成田駅前（東口）で、交通遺児育英資金街頭募金を行いました。

募金活動を行ったJA職員らは午前9時から午後4時まで、駅利用者や行き交う人々にポケットティッシュやチラシ等を配り、募金呼びかけました。

この日集まった募金総額、11万5,152円は、JA共済連千葉を通じて、窓口である千葉県交通安全対策推進委員会に寄付されました。



たくさんの善意をいただきました

県枝肉共進会開く

(社)千葉県畜産協会は10月2日(火)から4日(木)の日程で、平成24年度千葉県豚共進会（肉豚の部）を旭市鎌数の株式会社千葉県食肉公社で開きました。

審査は日本食肉格付協会の規格に沿って行われ、富里市からは第1類優等賞2席に佐々木作三さん、同3席には塩澤英一さんの肉豚が選ばれました。

出品頭数は、第1類（雌・去勢各一頭）で79組（158頭）、第2類（雌・去勢各四頭）で20組（160頭）でした。



出品枝肉の審査講評

店頭販売のお手伝い

JAの産直センター2号店で、10月27日(土)、つきたてのお餅や、太巻き寿司、落花生おこわ、お漬物など手作りの加工品の店頭販売を行い、女性部メンバーも販売のお手伝いをしました。

店頭では、ちば丸（サトイモ）の煮物も試食として振る舞われ、たくさんの買い物客で賑わいました。

この催しは、定期的に行われており、今回は産直センターの会員であり女性部のメンバーでもある生産者が中心となって行いました。



落花生おこわも人気

農業懇話会

富里市農業士会は10月10日(木)、JA3階大会議室で、「第21回富里市農業懇話会」を開催しました。

講演では、株式会社萩原農場の萩原俊嗣社長が「富里すいかの現状と将来について考える」と題し生産者の高齢化や土壌病害の発生、栽培面積の縮小に歯止めをかけ、特色を活かした産地づくりについて提案しました。

その後のパネルディスカッションでは、JA西瓜部会の篠原茂夫部長や、営農部の高山勇治郎部長、富里市産業経済課の三橋賢治課長らも参加し、それぞれの立場から意見を取り交わしました。



パネルディスカッションの様子

動力噴霧機の点検

農薬散布機の点検、特に使用前の点検と、使用後の洗浄を適切に行い、機械の故障、農作業事故を防ぎ、正確な散布が行えるようにしましょう。

★チェック1★ クランクケースのオイル

動力噴霧機には、エンジンの回転をポンプの往復運動に換える働きをするクランクケースにエンジンオイルが入っている。オイルの量が点検窓まで入っているか点検する。一般に 100時間ごとの交換となっているので、シーズン前の交換をお薦めする。オイルが白く濁っている（水が混じっている）ときは、シリンダ元部のシール交換などの修理が必要な場合がある。

★チェック2★ 注油

使用前ごとにシリンダ元部の3カ所の穴に油さしで注油する。これによりピストン棒がスムーズに動く（写真①）



写真1

★チェック3★ ホースのパッキン

吸水ホースの締付けが緩いときや、パッキンゴムが劣化していると、途中から空気を吸い込むための吸水不良の原因となる。また、吐出ホースのパッキンが損耗していると、いくら締めても薬液が漏れるので、パッキンの交換などで対処する。

使用後、ホースを外した状態で保管すれば、ゴムのパッキンは長持ちする。（写真②）



写真2

★チェック4★ 清水運転

作業が終わったら毎回5分ほど清水運転をして動力噴霧機とホースの中を洗浄する。その後、ノズルを取り外して吸水ホースを引き上げ、エンジンを低速にしてホース内の水抜きをする。時々シリンダパイプを触ってみて熱く感じるときは、吸水ホースに再び水を吸わせパイプを冷却する。このとき吸水した水がすべて余水に戻る位置にコックを切り換える。動力噴霧機内の水抜きは防除シーズンが終わって格納する場合には必ず行うことが重要。

★チェック5★ 背負動力噴霧機の手扱い

最近、小型で取り回しのよい背負動力タイプも広く普及している。カスケード（過流）ポンプ型の機種で、運転中にポンプ部から薬液が漏れた場合はポンプ軸部の密封シールが損傷している可能性がある。この故障を防ぐため、薬液タンクが空の状態ではエンジンを高回転させないことが重要である。エンジンの試運転や作業中に薬液タンクが空になったら注意していただきたい。

【全農 グリーンレポート】

これにちは！女性部です。

9月28日(金)、農協にてサークル活動の「塩麴料理教室」を開きました。昨今大ブームの塩麴とあって、メンバー15名が参加。関心度の高さがうかがえました。

塩麴はどんな料理にも使えて、減塩で健康によく、おいしい！と大変好評でした。レシピは女性部事務局にありますので、ぜひ一度作ってみてはいかがでしょうか(^_^)！

生産部・女性部合同の視察研修を10月24日(木)に行い、埼玉県のサイボクハムや小江戸・川越の町並みを散策しました。

昼食は江戸時代から続く老舗で、国の登録有形文化財に指定されている「割烹旅館 二葉」で日本五大名飯の一つ、「忠七めし」の懐石料理を楽しみました。



～今後の予定～ サークル活動

平成24年12月28日(金) 「正月花講習会」

時間：午後6時～ 場所：JA会館2階会議室 費用：2,000円程度

※お申し込みは、12月21日(金)までに、女性部事務局（TEL：93-5652）までご連絡下さい。

平成25年1月末（開催日は調整中です。） 「味噌づくり」

平成24年度組合員座談会で取り上げられた「要望・質問」

平成24年9月12日(木)に組合員座談会を開催し、多くの方々にご出席頂きました。組合員の皆様から頂いた貴重なご要望、ご意見は今後の農協運営に反映させていきたいと思っております。内容は以下の通りとなります。

【要 望】

《営農》

- ①えん麦を撒く機械が老朽化してきているので、新しいものに換えていただきたい。

播種機は年間4件、3haの利用状況であります。整備可能を含めて協議してまいります。

《産直》

- ②産直センターについて、今までは担当課長がいたが、人事異動により担当課長がいなくなった。センター長だけでは、2店舗を切り回すのは大変だと思うので、人事を考えていただきたい。

定期異動のなかで検討します。

- ③コンビニなどにもあるような、テーブルを置いてちょっとコーヒーが飲めるようなシステムに変えていった方がよいのではないか。年配のお客様が多いので、若い世代の方にも寄ってもらえるような産直センターにしていくことが必要ではないか。

お客様にゆっくりお買い物をして頂く対応として、テーブル及びベンチを設置します。又、若い世代の来客アップ対策として、直売部会及び生産者にご協力を頂き、イベント企画、野菜等毎月特売日等を実施し若い世代の囲い込みに努めます。

- ④加工施設を造ることによって、生産者の方々が出荷したものの中で残ってしまったものを次の日に惣菜として販売できれば、生産者の為にもなり、直売所の利益にもなるのではないかと。そういうことも視野に入れ、総合的に産直事業にも、もう少しお金をかけていただきたい。

加工施設については、バックヤード機能の改善など課題があります。市の都市計画、建築基準法等制約がありますので関係機関に再度確認します。

- ⑤レストラン等があれば富里にもきてくれるお客さんが増えるのではないかと。農協単独では難しいところもあると思いますが、みなさんに来ていただける仕組みをどこかで作っていただきたい。

レストラン等を設けての相乗効果について、先進産直センター・道の駅等を参考に検討いたします。また、経営、財務面での判断も必要となります。理事会にて検討してまいります。

「都市計画法」第二産直センターの敷地につきましては借地であり地権者の協力、建築規制（市街化調整区域内であり、この区域の建設物については厳しい規制があります）都市計画法、農地法等の規制があり、レストランは原則不可であります。

【質 問】

《その他》

- ⑥各農家の生産者ナンバーが1軒に1ナンバーというのが原則だと思いますが、後継者などが産直や、地場野菜に出す場合に、ナンバーを希望によって持てるようにならないかお聞きしたい。

後継者等出荷者登録により購買取引、産直、地場野菜の出荷は可能です。

- ⑦消費税が2015年10月には10%になると閣議決定されたということで、現在、我々課税業者は1000万円以上の売り上げに対し、簡易課税を選択していても約15万円納めていますが、これがこのままストレートに30万円になるのでしょうか。複数税率にするという案もありますが、流れはどうなっているのか、教えていただきたい。

消費税増税は、2014年4月に8%、15年10月に10%と2段階で引き上げる方向であります。

J A全中は7月理事会で、消費税が増税された場合に価格転嫁ができず農業者の負担が増す問題について食料品は0%（ゼロ税率）とするなど軽減税率の導入を求めていくことを決めました。生産資材など仕入れにかかった税額分を補償する簡易な制度も必要となります。販売面では、消費税分を価格転嫁できず、仕入れの方では仕入税額が倍増となります。消費税増税分が価格転嫁できない情勢の中で、食料品は軽減税率の導入を求めてまいります。

- ⑧酒々井のショッピングモールの中に農協としては直売所を設けて販路を拡大するという方向について、取組んでいるのかいないのか、また考えているのかいないのか、伺えたらと思います。

酒々井三菱アウトレットの中に外部的な直売所は入れないとの状況です。

《営 農》

- ⑨グローバルギャップに対しての勉強会がありました。農協として販売するものにギャップをどこまで考えているのか、人参、スイカなどは進めているとは思いますがどの辺までもっていくのか、生産者としてはかなり厳しいことを突き付けられたような気がしたので、その辺をお聞きしたい。

グローバルギャップについては、現在、量販店より対応が求められ取引先確保に向けて重要な項目と考えます。市場販売等につきましては農水省消費・安全局の衛生管理指針があり、生産部会への周知について指導課で取組みます。





忙しい年末年始も慌てない 片付け上手ですっきりわが家

「新年を気持ち良く迎えたい」「年末年始に普段は離れて暮らしている家族が帰省してくる」「年始回りで親戚や友人など来客が多い」などさまざまな理由から、年末清掃に取り組むご家庭も多いでしょう。

年の瀬は、清掃以外にも何かと忙しく、寒い時期に家じゅう全開で清掃をするのはちょっと、という人も少なくありません。そこで、最低限ここだけをすっきりさせれば気持ち良く新年を迎えられる、そんなポイントをお伝えしましょう。

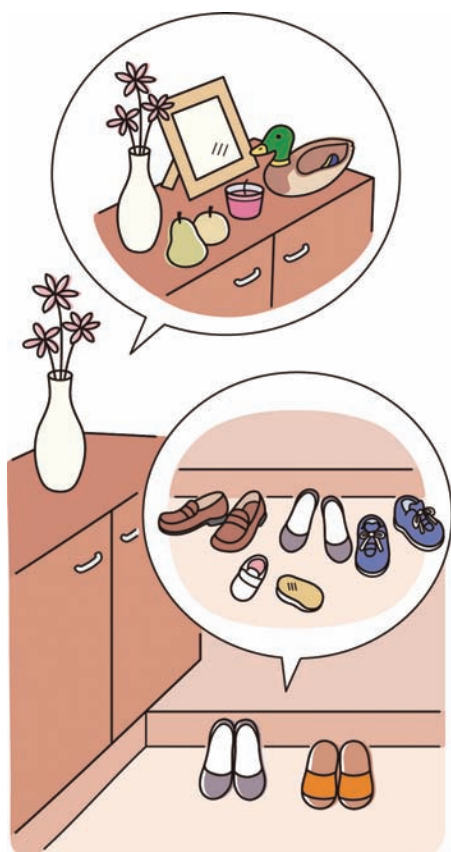
イラスト：出口由加子



吉島智美（よしじまともみ）

ホーム・オーガナイザー、2級建築士。

幼いころから片付け好きな「収納＆整理のプロ」。2004年から片付けの専門家として活動を開始。アメリカの片付けのプロであるプロフェッショナル・オーガナイザーに影響を受け、片付けと同時進行で「思考や心の整理」をサポートするホーム・オーガナイザーとして実績を重ねる。主な著書に『片づけの女神』（すばる舎）『頑張らないのにうまくいくラクしてスッキリお片づけ』（トランスワールドジャパン）など



玄関は家の顔ともいわれます。基本的に、玄関のたたき部分には人数分の靴＋共通で履けるサンダル1足が理想です。長靴やブーツなど、冬場は履物があふれがち。でも、日常的に履いている靴以外は、湿気を取ったらげた箱に収納してください。ロングブーツなど倒れやすい靴は、写真のように洗濯挟みで挟むと、きちんと立って見た目にもキレイです。玄関たたき同様に、げた箱の上にはものを置き過ぎないように注意しましょう。人形や植物など、あれこれ

玄関

カウンターの飾り物は
一つにしてすっきり



倒れて散らかりがちな冬の定番ロングブーツ。洗濯挟みを使ってすっきりさせましょう

飾り過ぎると、乱雑に見えるだけでなく清掃も大変。ものを置くときはできれば一つに限定し、置き換えながら気分転換を図るといいでしょう。

リビング

共有スペースに各自の持ち物を
氾濫させないために

リビングはお客さまをもてなす場であると同時に、家族がくつろぐ場でもあります。本来は家族の共有スペースですが、家族各人のものが集まってきたてしまいがちです。そこで思い切ってリビングに各自専用の引き出しや専用ボックスを用意するのも良い方法です。

朝起きて寝室からリビングに持ってくる着替えや、就寝前にリビングから自分の寝室へ持っていく本やかばんを入られる「マイバスケット」を用意するのも効果的。お母さんは、子どもが自分の部屋に持っていったものも、そこへ入れておけばいいのです。

リビングにあふれてしまうものの一つに、書類や郵便物、プリント類などがあります。これらは一度積み上げてしまうと探すのが大変です。積み上げないこととして、ファイルボックスを一時置き場として使うのが便利です。プリント物が多い場合は、各人別にボックスを用意したり、「学校」



リビングに書類やプリントが散らかっている光景は、お客さまには見せたくありませんね。そこでファイルボックスを用意。来客時に回転させれば見た目にすっきりします。個人別のファイルボックスで個人別に整理しておけば、管理するのも簡単

今すぐできるリビングの改善方法の一つに、壁に張るものを一面にまとめるという方法があります。お宅によっては、リビングの壁のどこを見てもカレンダーや子どもの作品などが飾ってあることがあり、これがともすると乱雑なイメージを与えがちです。この場合、飾る場所を壁の1カ所に限定しましょう。一つの壁がにぎやかでも、残りの壁面がすっきりしていれば、メリハリが生まれて乱雑な印象にはなりません。

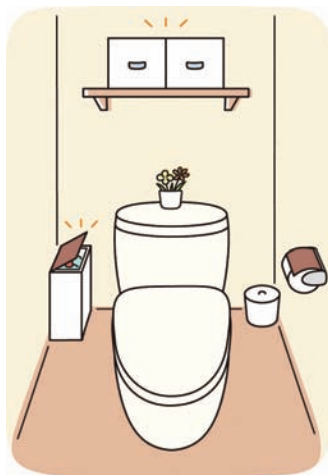
トイレ

籠やボックスを
利用して
清潔感を演出

最後はトイレです。つい忘れがちですが、年末年始お客さまが長時間滞在すれば、必ず利用する場所です。

狭い空間なので、天井近くにオープンな棚や突っ張り棚を設置しているご家庭も多いと思います。そこにトイレトーパーや衛生用品などをむき出しで置いていませんか。できれば籠やボックスに収納しましょう。見た目がキレイだけでなく、思いがけない落下や、ほこりなどの汚れを防ぎます。

トイレは床にも注意が必要です。トイレ用洗剤やトイレブラシなどを床に数多く並べて置くのは、不衛生な印象を与えます。できればトイレブラシと汚物入れだけにしたいもの。清掃グッズをトイレ内に置くなら、小さなフタ付きのバケツやごみ箱を利用し、狭い空間にさまざまなものや道具が氾濫しないよう注意しましょう。





もう一度見つめよう 食べ物の世界

発酵調味料の塩麴 (こうじ)

タレント・食生活アドバイザー 岡村 麻純

ここ数年で大きな話題となり、今ではスーパーでも当たり前前に並んでいる塩麴。塩麴とは米麴に塩と水を加えて発酵させたものです。

発酵させて作る調味料は日本では古くから作られてきました。例えば、最も身近なしょうゆ。これは大豆と小麦を麴で発酵させたものです。また毎日の食卓に欠かせないおみそ汁のみそも、大豆に米麴や麦麴を混ぜて発酵させたものです。他にも、みりんや日本酒など、日本が古くから愛してきた味のほとんどは発酵調味料です。今ブームを呼んでいる塩麴は、そんな発酵調味料の最もシンプルなものという印象です。

そもそも発酵食品が生まれたのは、加工という概念からとされています。発酵することで、pH値が下がり、通常の微生物が生育できなくなるため保存性が上がります。さらに、発酵により新たな風味も増しておいしさも増加します。まさに知恵の結晶といえるのが発酵食品です。

そんな発酵商品の塩麴。その人気の秘密は、簡単に深みのある味が出せる

こと、だそうです。魚や肉、野菜などを塩麴に漬けておくだけで、手間暇かけてプロが作ったような深い味になる。その理由は酵素がでんぷんやタンパク質を分解してうま味や甘味を引き出す働きをするからです。しかも漬けておくだけで自分は何もしなくても酵素が勝手においしくしてくれるのです。塩麴の人気は発酵という伝統的な味に、現代人が求める手軽さが合致したことにあるのだと思います。



今月の表紙

かがやけ未来の後継者

富里市十倉(四区地区)

細 谷 ^{ゆい} ^な 優奈ちゃん(5歳)
^{たい} ^{よう} 太耀くん (4歳)

今回は四区地区の細谷さんのお宅にお伺いしました。

優奈ちゃんは、女性3人組ユニットPerfume(パフューム)の歌を歌ったり、振り付けを真似て踊るのが得意で、ピアノも習っているそうです。

夏は庭先で、プールに入るのが大好きだそうです。

太耀くんはいつも元気な男の子で今は仮面ライダーの変身ベルトがお気に入り。

アニメの“キン肉マン”の影響で牛丼が大好物になったそうです。

ボール遊びが好きで最近、サッカーにも興味があるようです。

【父：将さん】 【母：聡美さん】



富里歌壇

夕風を伴い歩む畦道の色づき染めし穂波ゆたけし

宮沢 智子

ケーブルの埋設工事のすべて済み成田の街の日々新しき

黒田 照子

コスモスはまださかぬかと道ばたに転がるボトルはためくラベル

伊藤 哲儀

花枯れのあじさいの中に隠れ立つ馬頭観音は文字もうすれて

秋葉 清子

涼しげに日ぐれをひびく蛸の止みて路上は一つときの寂

安江 照子

嫁ぎゆく孫に手渡す添言にあなたの母のごとく生きよと

鳴田 さよ

忙しさに視野せばまりしきのう今日白の芙蓉満開となる

中川 キヨ子

朝な夕に猛暑つづきのこの夏は初秋が来ても居座りつづける

立花 法子

喪の花のしろさあたりに灯をひとつ残して更けし夜を微睡む

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

★★★★★ 12月のあなたの運勢 ★★★★★

山羊座

【全体運】穏やかに日々を送れる月。サービス精神を示して、周囲とフォローし合うことで、絆が強まります。交際費にも乗り
 【健康運】たっぷり休養を取れば元気に過ごせそう
 【幸運を呼ぶ食べ物】ヤリイカ

水瓶座

【全体運】向学心が高まる期間。興味を引かれることに挑戦を。気の合う仲間たちとにぎやかな時間を満喫するのもラッキー
 【健康運】飲み過ぎにご用心。休肝日を忘れずに
 【幸運を呼ぶ食べ物】サツマイモ

魚座

【全体運】つまらない見栄を張ってしまう気配。背伸びは禁物です。緑茶を飲んで、気分を落ち着けて。お供には和菓子を
 【健康運】ストレッチをして、体のコリをほぐして
 【幸運を呼ぶ食べ物】シシャモ

天秤座

【全体運】コミュニケーション運が活性化。人の集まる場所に顔を出して。初対面の相手とも、すんなり親しくなれる予感
 【健康運】小さなけがに注意。慎重に行動すること
 【幸運を呼ぶ食べ物】サバ

蠍座

【全体運】強引に物事を進めるのには不向き。周囲の人と協力して、円滑な関係を築いていって。趣味に打ち込むのもグッド
 【健康運】ますます順調。健康食材に注目しましょう
 【幸運を呼ぶ食べ物】タラ

射手座

【全体運】思う通りに行動することで、チャンスに出合える強運期。思い切った決断にツキ。新装開店した店にも幸運が
 【健康運】食べ過ぎは悪影響大。腹八分目の徹底を
 【幸運を呼ぶ食べ物】リンゴ

蟹座

【全体運】小さなことを気にしやすいかもしれません。細部にとらわれず大局を見て。美しい花を飾るとリラックス可能
 【健康運】丁寧に肌荒れ対策を。指先のケアが大事
 【幸運を呼ぶ食べ物】長ネギ

獅子座

【全体運】楽しいことに縁がありそう。行楽プランを立てて、遊びに出掛ければ良い刺激に。コンサートなどの鑑賞も吉
 【健康運】健康管理を徹底して。特に寝不足は大敵
 【幸運を呼ぶ食べ物】レタス

乙女座

【全体運】ちょっとしたことでイライラしてしまう暗示。文句ばかり言わないで。昔のアルバムを眺めると、心が和みます
 【健康運】おおね良好。ストレス解消には運動が有効
 【幸運を呼ぶ食べ物】ブリ

牡羊座

【全体運】行動力が高まっている時期。忘年会や旅行会に誘われたら積極的に参加すれば、楽しめるはず。幹事役も正解
 【健康運】激しいスポーツより軽い体操がお勧め
 【幸運を呼ぶ食べ物】シヨングキ

牡牛座

【全体運】物事を深刻に受け止め過ぎる傾向がチラリ。もっと気楽に構えて笑顔で過ごして。参拝に出掛けて気分転換を
 【健康運】体力あり。運動でのストレス発散に最適
 【幸運を呼ぶ食べ物】カボチャ

双子座

【全体運】両極端に考えがち。判断を誤りやすいため、信頼できる人の助言を大切に。心を安定させるには音楽鑑賞が◎
 【健康運】運動不足になりやすい月。まめに動いて
 【幸運を呼ぶ食べ物】ヤマノイモ

JAバンク千葉

ウインターキャンペーン

懸賞金品付定期貯金募集

2012

※募集額を完売した場合は、その時点で募集を打ち切らせていただきます。

当JA募集額 **2億円**

募集期間 平成24年 **11.1(木)→12.28(金)**

抽選予定日 平成25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!

ドリーム賞

JAに定期貯金をお預けいただくと...

細川たかし&長山洋子
ジョイントコンサート

抽選で当JA**27名様**
ご招待!

■日時/平成25年5月23日(木)
■場所/千葉県文化会館

金利上乗せ実施中

期間中、新規に20万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**3倍**とします。

[商品の概要]

貯金の種類	預入期間1年以上の自動継続定期貯金
お預入れ額	20万円以上
抽選権	新規または増額書替で20万円以上お預け入れいただいたお客様に、20万円毎に1口の抽選権をお付けします。
金利	店頭表示金利の3倍。
お取扱い対象	個人の方に限ります。

賞品等のお引渡し	抽選日以降にお届け、もしくは当JA窓口にてお引渡しいたします。
期限前解約	この貯金は期限前解約はできません。やむを得ず期限前解約する場合は、抽選権および当選した場合の当選権は失効いたします。
当選番号	抽選日の翌営業日以降に店頭掲示いたします。

JAカードに入会してもれなくもらえる クオ・カード(500円分)プレゼント実施中!!!

クオ・カードは日本全国の色々なお店で使えるプリペイドカードです。提携しているコンビニエンスストアやドラッグストア、ファミリーレストラン、CD・DVDストア、書店など日本全国約48,000店までご利用いただけます(平成24年8月現在)

※実施期間内(平成24年11月1日～12月28日)に、千葉県内JAのお引渡口座を指定のうえ、お申込みいただき、原則、平成25年1月末までにJAカードが発行されることが条件になります。

※家族会員もプレゼントの対象となります。但し、JAビジネスカード、コーポレートカードは上記プレゼントの対象外です。

※クオ・カードは、入会申込書受付後3ヶ月を目途にお届けいたします。なお、クオ・カードのデザインは予告なく変更になる場合がございます。

※JAカードの入会には審査が必要となります。審査結果によってはご入会のご希望に添えない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

※ウインターキャンペーンの詳細は、お近くのJAバンク千葉の窓口へお問合せください。

JA富里市

※くわしくは窓口までお問い合わせください。



調理の仕方で いろいろな食感が楽しめます

ヤマノイモは、ナガイモ、イチョウイモ、ジネンジョなどの総称。里で栽培されるサトイモに対し、山野で自生することからヤマノイモ、または「ヤマイモ」と呼ばれます。日本各地で古くから食べられているため、地域によって呼び方が異なるものもあり、「ヤマトイモ」といえば関東ではイチョウイモ（平たくてイチョウの葉のような形のもの）、関西ではツクネイモ（丸くてゴツゴツしたもの）を指すので混乱しがちです。

ヤマノイモの中で最も多く栽培されているものは、棒状のナガイモで、水分が多く、粘りが少ないのが特徴。すりおろしてとろろに

すると喉越し良く、細切りや角切りにしてサラダやあえ物にすると、シャキシャキした歯触りが楽しめます。また煮る、焼くなど加熱すると、ほっくりとして生とは違う食感が味わえます。ヤマトイモは、ナガイモに比べて水分が少なく粘りが強いので、魚のすり身のつなぎにしたり、とろろ汁を作るのに向いています。

調理の際は、ぬめりで滑りやすいので手を切らないように注意しましょう。皮は、皮むき器を使うと滑りにくく便利。すりおろすときは、全部むいてしまうと持ちにくいので、少し皮を残し、その部分を持ってすりおろします。切り

口が空気に触れると変色するので、あえ物など白く仕上げたい場合は、酢水（水カップ3に、酢大さじ1の割合）に漬けて変色を防ぎます。また、手がかゆくなるのは、イモに含まれるシュウ酸カルシウムという成分が針状の結晶で皮膚を刺激するため。酢にはこの結晶を溶かす働きもあるので、手を酢水に付けるとかゆみが和らぎます。

選び方は、ふっくらとして皮色がきれいで重量感のあるものを。保存は、新聞紙に包んで冷暗所に。使いかけはラップで包んで冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。細切りやすりおろしにしたものは冷凍できます。



ナガイモのグラタン

調理時間 20 分



撮影：大井一範

●材料(2人分)

ナガイモ	250g
シーフードミックス	100g
A だしカップ	1/4
とき卵	大さじ2
塩小さじ	1/6
しょうゆ	少々
溶けるチーズ(細切り)	30g

●作り方 (1人分182kcal)

- (1)ナガイモは150g分は2cm角に切り、残り100g分はすりおろします。
- (2)シーフードミックスは、熱湯でさっとゆで、水気を切ります。
- (3)すりおろしたナガイモに、Aを混ぜます。
- (4)耐熱容器に角切りのナガイモ、シーフードミックスを入れ、(3)を掛けます。オーブントースターで約5分焼き、焼き色を付けます。



ご飯を美味しく 食事を楽しく

ご飯

甘栗のチャーハン

1人分約 672kcal



チャーハンのコツは、火の通りが均一になるように材料の大きさをそろえて切ること。一気に手早く仕上げたいので、材料全てを手元に用意。ご飯は熱々だと炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、トレーなどに掛けて蒸気を軽く飛ばしてから、2人分くらいの少量で作るのもポイントです。

材料の組み合わせで季節感を

作り方

- (1) 鶏もも肉は2cm角に切り、Aで下味を付ける。
- (2) 甘栗は皮をむいて、実を取り出し2つに切る。ネギは小口切りにする。レーズンはぬるま湯でさっと洗う。
- (3) 中華鍋を温め、卵を溶きほぐして、塩少々(材料外)を加え、油大さじ1でいり卵を作って取り出す。
- (4) 中華鍋に油大さじ1を足し、(1)を炒める。ネギ、ご飯の順に炒め、栗、レーズンを入れ、塩、こしょうで調味する。最後にしょうゆを鍋肌から回し入れて、いり卵を加え、さっと混ぜて火を止める。

材料(4人分)

ご飯	400g
鶏もも肉	200g
A	
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
ショウガ(しぼり汁)	小さじ1
甘栗	10粒
レーズン	20粒
ネギ	1/2本
卵	1個
サラダ油	大さじ2
塩	小さじ1/2
こしょう・しょうゆ	各少々

もう一品

ニンジンのサラダ

1人分約 209kcal



ニンジン熱湯でさっとゆでることで食べやすくなります。スライサーでニンジンを千切りにするとたっぶりでも簡単に切れ、しかもあえ衣とよくなじみます。リンゴとチーズの相性も良く、どんどん食べられるから不思議。ビタミンA(カロテン)が豊富なニンジン。がんや老化防止に役立ちます。たくさんいただきたいもの。

ニンジンどっさり、おいしい

作り方

- (1) ニンジン皮をむき、4~5cm長さの千切りにする。熱湯でさっとゆで、ざるに取る。広げて冷ます。
- (2) リンゴは皮をむいて1cm角に切り、塩水(材料外)に取り、水気を切る。チーズも1cm角に切る。エダマメは解凍し、莢(さや)から出す。
- (3) 練りがらし、塩、こしょうをマヨネーズと混ぜ、(1)と(2)をあえる。

材料(4人分)

ニンジン	小2本
リンゴ	小1個
プロセスチーズ	50g
エダマメ(冷凍・正味)	50g
練りがらし	小さじ1
マヨネーズ	カップ1/2
塩・こしょう	各少々

9月末の事業実績

	9月31日 現在
貯金残高	19,708,154千円
貸出金残高	6,147,382千円
長期共済保有高	98,327,090千円
販売品販売高	5,008,006千円
直売所売上高	492,188千円
購買品供給高	1,353,595千円
出資金	538,460千円
組合員数	2,932人
	(正組合員:1,816人/
	准組合員:1,116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。	

平成24年10月30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. 自己資本比率算出要領の改訂について
2. 出資口数の減口について

編集後記

写真は根本名の秋葉朗さんの畑で栽培されている「赤花ソバ」の花です。今が満開の時期を迎えており、お宅におじゃまし、観賞させてもらいました。

種を取り寄せて9月の上旬に播いたそうです。花を楽しんだ後は食用としても使えるそうですが、秋葉さんは観賞用として栽培しているそうです。

※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)

