

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2019

1

月号

No.472



東美の里

TOMINOSATO



JA富里市



CONTENTS

人参部豊洲市場を視察 P 2

営農情報 P 4

特集「意外と知らない本当のだしの話」 P 6・7

富里歌壇 P 9

今月の朝ご飯 P 12

今月の農ラッパ

なかがわ のぶよし
中川 信義さん

詳細はP11へ

代表理事組合長
根本 実

ＪＡグループ千葉は「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合の確立」を目指し、第37回ＪＡ千葉県大会を11月9日に開催しました。当組合は昨年12月に生産部役員・農家組合長会、ＪＡ役員合同会議を開催し、ＪＡ富里市第二次地域農業振興3ヶ年計画（2019～2021）について協議を行いました。具体的には、10年先の農業を見据えたなかで、「地域に愛されるＪＡをめざして」をテーマとし、高齢者が農業に従事できる支援と新規就農者、規模拡大を目指す担い手農業者への農地利用集積など、行政・関係機関と連携した支援体制を基本に「第二次地域農業振興3ヶ年計画」を本年の第71回通常総会で皆様に提案させていただきます。

また、ＪＡグループでは、ＪＡが現在取組んでいる自

組合員皆様のご健勝とご繁栄をご祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成三十一年 元旦

職員一同

豊洲市場を人参部が視察

J A 人参部役員は12月3日(月)、東京都江東区の豊洲市場で視察を行いました。

豊洲市場は、50年先まで見据えた首都圏の基幹市場として、築地市場が果たしてきた役割に加え、消費者の意識が高まっている食の安全・安心の確保や効率的な物流の実現などにも対応できる施設になっています。

視察をした島田満人参部長は「築地市場で築いてきた歴史と伝統を継承し、豊洲市場のブランドを高めていくことに期待したい」と話しました。



青果棟内で富里ニンジンを確認する人参部役員

トマト・大根部 合同視察

J A トマト部と大根部は11月27日(火)、茨城県の井関農機(株)夢ある農業総合研究所で視察研修を行いました。

同研究所は、最新の栽培技術、ロボット技術やICT(情報通信技術)を活用したスマート農業の研究・実証・普及・情報発信を行っています。

施設内では、最先端の様々な農業用機械の見学ができ、参加者は興味深く視察をしていました。



苗の定植機実演の様子



クリスマスのごちそうを前に喜ぶ子ども達

こども食堂で クリスマス



富里の子ども達に、食と居場所の提供をしている「こども食堂とみさと」が12月23日(日)、中部ふれあいセンターでクリスマスパーティーを開き、親子合わせて52人が参加しました。

この活動にJ A とJ A 共済連は「地域農業活性化」の一環として、食材の提供を行っています。

ボランティアスタッフによって作られたごちそうを前に、子ども達は大喜び。サンタからプレゼントとももらい、素敵なクリスマスとなりました。

新たな決意で 1年をスタート

金融営業課は1月7日(月)、J A 会議室で進発式を行いました。

職員一人一人が、根本組合長を前に今年度の目標と取組方針を発表し、金融・共済事業の伸長に向け、チーム一丸となり、活動していくことを誓いました。

その後、成田山新勝寺を参拝し、組合員・利用者の皆さまの安全と、事業目標達成を祈願しました。

金融営業課では今年も、皆さまに安心してご利用いただける良質なサービスの提供に努めてまいります。



組合員・利用者の皆さまのために頑張ります

平成30年度 J A 富里市大根部 秋冬大根品種試験結果について

目 的：慣行より優れた品種を発見するため

試験委託：大根部役員 2 名 試験場所：J A 富里市管内圃場

調査本数：各品種 10 本

調査方法：収穫時に 1 本あたりの全長、根長、葉長、根径、葉重、根重を調査。

慣行区は夏の守（サカタのタネ）、福営（みかど協和）とする。



8/12播き 夏の守（左）と夏かなで（右）

調査結果：

播種日 8/12 収穫日 10/2

品種（種苗会社）	根長 (cm)	葉長 (cm)	根径 (cm)	葉重 (kg)	根重 (kg)	A 品率
夏かなで（丸種）	39.8	40.8	7.0	2.86	1.13	90%
夏の守（サカタのタネ）	35.8	46.3	7.0	3.64	1.10	60%

播種日 8/13 収穫日 10/5

品種（種苗会社）	根長 (cm)	葉長 (cm)	根径 (cm)	葉重 (kg)	根重 (kg)	A 品率
夏座（大和農園）	27.2	50.0	6.7	2.94	0.80	60%
夏秋清光（トーホク）	30.3	44.0	6.7	2.56	0.87	50%
武虎（横浜植木）	34.3	43.6	7.0	3.96	1.14	80%
夏かなで（丸種）	34.9	41.3	6.9	1.71	1.05	60%
健雄（丸種）	32.3	39.9	6.9	2.78	1.00	40%
夏の守（サカタのタネ）	36.2	40.0	7.4	2.47	1.25	60%

播種日 8/31 収穫日 10/29

品種（種苗会社）	根長 (cm)	葉長 (cm)	根径 (cm)	葉重 (kg)	根重 (kg)	A 品率
健雄（丸種）	38.4	44.2	6.7	3.00	1.35	80%
福営（みかど協和）	44.6	36.3	6.7	3.15	1.32	70%

播種日 9/6 収穫日 11/6

品種（種苗会社）	根長 (cm)	葉長 (cm)	根径 (cm)	葉重 (kg)	根重 (kg)	A 品率
健雄（丸種）	36.2	43.8	7.1	2.98	1.34	80%
福営（みかど協和）	34.3	44.1	7.2	3.29	1.34	80%

品種(種苗会社) 考察

夏座（大和農園）	・葉長は最も長かったが、夏の守より根長が短く、短根だった。 ・今回の品種の中で最も根重が少なく、揃いにバラつきがある。
夏秋清光（トーホク種苗）	・夏の守よりも根が短く、A 品率が低かった。 ・L がなく S 未満の割合が高い。
武虎（横浜植木）	・根の揃いが良かった。 ・他の品種に比べ、側根が多く残っていた。
夏かなで（丸種）	・播種日によって階級や A 品率にバラつきがあるが、夏の守よりも A 品率が高かった。
健雄（丸種）	・尻詰まりが良かった。 ・A 品率は高かったが、圃場に「軟腐病」「短根」「岐根」の株がいくつかあった。 ・2つの圃場で肌に薄い縞があった。

ま と め：武虎と健雄については、今年度も継続して試験を行い、部会奨励品種への導入に向けて検討していく。

これにちは女性部です！

関東甲信越地区フレッシュミズ交流集会

JA 千葉中央会と JA 千葉女性部協議会は、12月4日（火）～12月5日（水）に、木更津市の龍宮城スパホテル三日月で「関東甲信越地区フレッシュミズ交流集会」を開催し、各都県のフレッシュミズメンバーと中央会女性組織事務局、都県女性組織会長など約40人が参加しました。

この交流集会は、JA 組織の中でも若手の女性が活動しているフレッシュミズの交流・情報交換を目的に毎年関東甲信越地区で順番に行われており、今年は千葉が開催県でした。1日目は各都県の活動発表や全国情勢報告・事例紹介、ワールドカフェで JA と地域についての話し合いなどが行われました。2日目は海ほたる PA や三井アウトレットパーク木更津、袖ヶ浦市農畜産物直売所「ゆりの里」の見学をしました。各都県のさまざまな活動について知ることができ、貴重な2日間となりました。

今後の予定

味噌作り

日 時：平成31年1月23日（水） 午後1時半～

場 所：富里市農林業センター

費 用：1,000円

持ち物：エプロン、三角巾、すり粉木棒、タッパーやジップロック

味噌は、一人当たり約4kgを作ります。

※応募は締め切りました。

第11回女性部通常総会

日 時：平成31年2月5日（火）

※部員の皆様には案内文を別途郵送しております。参加される方は同封の申込用紙に必要事項をご記入のうえ、事務局までお申込み下さい。

※お問合わせ・お申し込みは、女性部事務局（大島・石橋 TEL：93-5652）までお願いします。



次の開催地となる東京都へのバトンパスの様子



変わるJA 広がる地域のぎずな

監修＝広島大学
助教 小林元

Q. JAの自己改革で組合員は何をすればいいの？

A. JAの運営参画の場や組合員アンケートを活用し、皆さんの声を届けましょう。

協同組合は組合員が出資し、運営に参画し、事業を利用する組織であり、JAの自己改革の主人公は組合員です。組合員のニーズが多様化しているなかで、改革を達成するには、どうすればJAがより良くなるかを考え、組合員の声をJAに届ける必要があります。JAでは組合員組織や支店協同活動、支店運営委員会など組合員の参画の「場」をつくり、組合員の意思反映・運営参画を進めています。農家組合員ならば青年部や生産部会、総代、女性であれば女性部、フレッシュミズなどの活動があります。

また、JAグループは、全国で全ての正准組合員を対象にアンケート調査を行っています。組合員によるJAの自己改革の評価を「見える化」することが目的です。組合員の皆さんをJA職員が訪問したら、わがJAの改革はどこまで進んでいるのか、わがJAの今後の運営はどうあるべきか、皆さんの声を届けましょう。

「アクティブ・メンバー」の拡大＝メンバーシップ強化

運営参画

理事、組合員組織代表、支店運営委員等としてJA運営に参画

意思反映

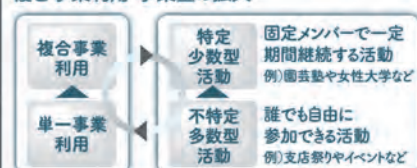
組合員組織、支店利用者懇談会等を通じてJA運営に意志反映



事業の複合利用

活動の
複数・2段階
参加

組合員組織活動、支店等の活動に複数・2段階参加
複合事業利用・事業量の拡大



耕そう、大地と地域のmiraい。



特集

意外と知らない 本当のだしの話



「だし」と聞いて思い浮かぶのは、かつお節や昆布のうま味。でも実はそれだけでなく、私たちが口にする食材はどれもそれぞれが独自のうま味をもたらしています。料理をおいしくしてくれる「だし」って、そもそも何？

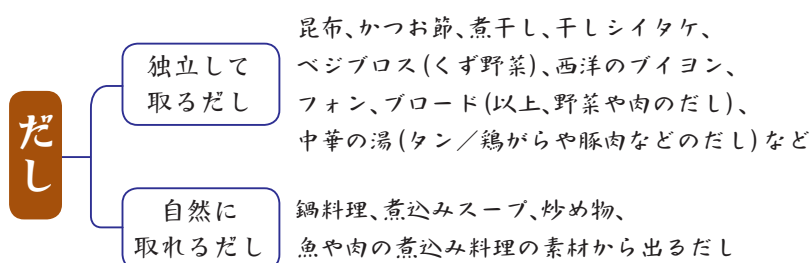
うま味を液体に移したのが「だし」

和食ならかつおだしや昆布だし、煮干しだし。西洋料理ならブイヨンやフォン、中華では鶏がらや豚骨で取る湯（タン）……。料理のベースになるだしは世界各地にあります。これに調味料と具材を組み合わせたことで、さまざまな料理が出来上がります。煮出す場合が多いのですが、水に浸しておいただけで味が出ることもあります。つまりだしとは、素材が持つうま味を液体に移した物と考えていいでしょう。

こうしただしは「独立して取るだし」。

一方「自然に取れるだし」もあります。鍋料理や煮物がおいしいのは、入れた具それぞれがうま味が汁の中で一体になるから。汁気のない野菜炒めも、液体である炒め油に各野菜のうま味が溶け出ています。

「だし」には 2種類あります。



あらゆる食材がだしになる

ほぼ全ての食材は、何らかのうま味を持っています。三大うま味成分の一つであるイノシン酸は魚介類や肉、グルタミン酸は野菜や海藻、きのこ、発酵食品、グアニル酸は干しシイタケやのりなどに多く含まれます。例えばトマトやタマネギも、スープに入れば立派なだし素材。グルタミン酸を多く含む日本茶も、茶葉のだしを味わっているといえます。

三つのうま味成分は、組み合わせることで何倍にもおいしさを増します。かつお節と昆布の合わせだしはよく知られていますが、「自然に取れるだし」でもその効果は絶大。トマトと魚、アサリを煮ればブイヨンなしでもうま味十分ですし、昆布+豚肉も相性抜群。ハシ菜などは戻した干しシイタケを加えると味にぐんと深みが出ます。手近な食材を使って、あれこれ合わせ技を試してみるのも面白そうです。

インスタントだしを使うなら

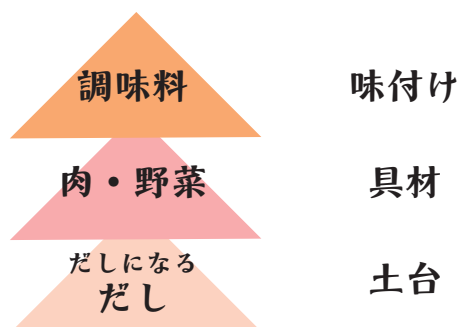
「独立して取るだし」では、今は多くの家庭で、便利な粉末だしやパックだしなどを使うようになりました。ここで気を付けたいのがパッケージに表

示されている原材料名です。

だし素材以外の材料が入っていれば、それは厳密には「だし」ではなく、だしに近づけた物と考えていいでしょう。また、商品によっては塩や粉末しょうゆで味付けしてある物もあります。作りたい料理に合わせて選び、調味する際は塩分の取り過ぎにならないよう注意してください。

時間のあるときにかつお節、昆布、煮干しなどでだしを取って、本来の味を覚えておくと、インスタントだしの風味の過不足も分かり、使いこなしも広がります。

「だし」「肉・野菜」「調味料」の関係





煮干し

小魚を煮て干したもので、カタクチイワシが主流。イリコとも呼ぶ。地域によってアゴ（トビウオ）、アジ、タイなどさまざまな煮干しがある。



昆布

ほとんどが北海道産で、古くから全国に広まっていた。だしは水出しもできる。かつお節や煮干し、干しシイタケとの相性も良い。



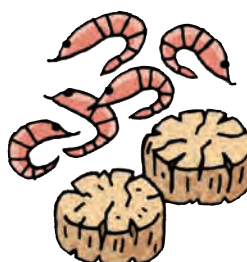
かつお節

関西や中部地方では荒節、関東では枯れ節が主流。厚削りの方が濃いだしが出る。サバ、ソウダガツオ、マグロ、ウルメイワシなどの削り節もある。



何でも「だし素材」

具材に使う食材も全てうま味成分を持っている。合わせ技でおいしさもアップ！



その他乾物

干しエビ、干し貝柱、いり豆、かんぴょう、切り干し大根、ベーコン、ドライトマトなども濃いだしが出る上、具材としても使える。



干しシイタケ

精進料理に必須のだし素材。干すことで栄養素もうま味成分も飛躍的に増える。水出しもでき、だしを取った後は具材に使えるのも利点。



中華料理のだし

西洋料理が香りを重視するのに対して、中華料理は油を使った濃い料理に合う、コクとうま味があるだしが好まれます。鶏や豚を長時間煮出し、香り付けよりは臭みを消すために香味野菜や香辛料を加えた味の濃いだしが使われてきました。中華のだしは「湯（タン）」と呼ばれ、主に動物性のだし（ホウタン）と植物性のだし（スウタン）に分かれます。



フランス料理のだし

煮込み料理には欠かせないフランス料理のだし。牛や鶏、魚などの動物性材料の他に、香味野菜は煮込むと肉や魚の好ましくない臭いを消すため、香り付けの役割もあります。フランス料理のだしは、ブイヨンとフォンの二つに大きく分かります。「ブイヨン」はポタージュやコンソメの土台で、「フォン」はソースや煮込み料理の土台になります。

注目が集まる

だしソムリエとは？

だしソムリエ協会

<https://dashi.be/>

だしを知り、料理や商品開発に生かすための民間資格が「だしソムリエ」。3級資格が取れる1日講座では家庭で役立つだしの基本を学びます。2級・1級講座では、各界のプロ講師の講座により深い知識を積んだ、だしの専門家を養成。動画学習サービス「Udemy」でのオンライン3級講座も今後スタート予定です。

監修／鵜飼真妃（一般社団法人だしソムリエ協会代表）
イラスト／MDRデザイン事務所

国が支える 積立方式で安心

老後の備えとして

農業者年金

次の3つの要件を満たす方であれば、どなたでも加入できます。

- 年間60日以上 農業従事
- 国民年金1号 被保険者
国民年金保険料 納付免除者を除く
- 60才未満

農業者年金の特徴

- 積立方式で安心
- 参加・脱退も自由
- 保険料は全額社会保険料控除
- 保険料はいつでも変更できる
- 農業の担い手には保険料補助
- 終身年金 80歳までの死亡一時金あり

詳しくは… 農業者年金 検索: <http://www.nounen.go.jp> 独立行政法人農業者年金基金

富里市 農業委員会 TEL: 0476-93-1111 / JA 富里市 TEL: 0476-93-2111 TEL: 03-3502-3199 (専門相談員)

【アパート入居者入居者・駐車場契約者募集】

物件種目	賃貸アパート			駐車場
物件名	レジデンス	エステート	エステート	J R 八街駅前
間取り	2DK	2DK	3DK	
賃 料	40,000円～	39,000円～	53,000円～	5,400円
共益費	2,000円	2,000円	2,000円	
駐車場	1台付	1台付	1台付	
所在地	富里市 御料葉山	富里市七栄		八街市
敷 金	賃料の1ヶ月分			
仲 介 手数料	＜組合員＞賃料0.5ヶ月＋消費税 ＜員 外＞賃料 1ヶ月＋消費税			

お気軽にお問い合わせください!

☎93 - 5651 購買生活課へ

【人の動き】

◇退職 平成30年12月19日付

購買生活部購買生活課 添田 光彰

【お詫びと訂正】

本誌12月号No471号の12ページ、10月末の事業実績の直売所売上高において誤りがございました。

誤: 53,706千円

正: 648,466千円

訂正してお詫び申し上げます。

組合員の皆さまへ

【アンケート調査への ご協力をお願い】

～JAの自己改革に関する 組合員アンケートを実施しています～

JAグループは、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの基本目標を掲げ、地域農業の振興や地域づくりに向けた自己改革に取り組んでいます。

組合員の皆さまからいただいた評価が、今後、政府が行う農協改革におけるJA事業のあり方の検討においても重要となります。誠に恐縮ではございますが、アンケートの趣旨にご理解いただき、何卒ご協力をお願い申し上げます。

◆期 間 平成30年12月～平成31年12月

◆対象者 正・准全組合員

(JA職員が皆さまのお宅に訪問し、アンケートの趣旨をご説明いたします。)

平成31年度職員募集のお知らせ

【職 種】

- ①JA業務(農産物の販売、農業資材等の購買、金融、共済等)
- ②JA業務(農業用機械等修理・販売等)

【採用予定人数】若干名

【採用時期】平成31年4月1日付

※新卒者以外の方については、平成31年4月以前の早期採用もあり。

【応募資格】

◇大学・短大・専門学校・高校を卒業(見込)し、採用時点で30歳以下の者

※富里市在住の方か、近隣市町村在住の方に限らせていただきます。

◇要普通自動車運転免許

※②に関しては、自動車整備士免許をお持ちの方は採用の際、優遇いたします。

【応募方法】

下記書類を当JAへ持参、もしくは郵送して下さい。

- ①履歴書(本人自筆、最近3カ月以内に撮影した写真を貼ったもの)
- ②成績証明書
- ③卒業(見込)証明書
- ④健康診断書(2次選考の際提出要求)※何れも取得後3カ月以内のもの1通
- ⑤作文:テーマ『自分の目標』400字詰原稿用紙(3枚から4枚程度)

【募集期間】

平成30年12月11日(火)から平成31年1月31日(木)

【選考方法】

- ◆第1次選考 書類審査 : 平成31年2月5日(火)
- ◆第2次選考 筆記・面接: 平成31年2月18日(月)
- 筆記試験(一般教養:公務員試験初級程度)

【お問い合わせ及び書類提出先】

JA富里市総務部 総務課 担当: 玉山・上原
〒286-0221 千葉県富里市七栄652-225
TEL: 0476-93-2111

富里歌壇

「はるみ」とうミカンのは皮の剥けやすし広島県の得意より届く
ゆうべよりの雨上がりたり穏やかな空の青さにしばし目をとず

黒田 照子

孫が流し^{すく}掬^くつて食べるは大人たち夏休みのイベントこの上なし
竹筒の器もやすりかけありて野外レストランと粉^{こな}う出来映え

鳴田 さよ

雨の日は寡黙になりて花豆を煮含めひとひ匂いこもらす
空占むるけやき若葉を透ける陽が祖母と遊ぶ児にゆらゆらと光る

中川 キヨ子

古村にも新しき風吹きいるか赤いバンダナ巻きたる地蔵
季節ごと毛糸のぼうしや野球帽足元の花もとどり替る

秋葉 清子

ことば一つ書きとめおれば秋苑に声かけくれし女人ありたり
千しすぎたパジャマは若さをひけらかし眠れぬ夜をなほ浅くする

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

◎間違い電話により、ご迷惑を被っている方がいらっしゃいます。番号をよくお確かめの上、おかけ下さい。

★★★★★★ 2月のあなたの運勢 ★★★★★★

山羊座

12/19

【全体運】地道なルーティンワークもきっちりこなせる月。持ち前の忍耐力を発揮できそう。気分転換には静かな音楽を

【健康運】徐々に回復。スポーツに関心が向くはず

【幸運を呼ぶ食べ物】シラウオ

天秤座

9/23

【全体運】自己表現力が高まりそう。うまく長所をアピールでき、周囲から慕われるはず。クリエイティブな活動にもつぎ

【健康運】無理は禁物。生活リズムを整えましょう

【幸運を呼ぶ食べ物】フキのとう

蟹座

6/22

【全体運】物事を悪い方向に受け取りやすい傾向あり。意識してプラスに捉えて。気晴らしには神社や仏閣巡りがお勧め

【健康運】不調を感じたら、十分な休息を心掛けて

【幸運を呼ぶ食べ物】アサリ

牡羊座

3/20

【全体運】いつもとちょっと違う行動がスパイスになって、日々の生活が活気づく予感。新しい趣味を持つのも良い刺激に

【健康運】小さなけがに気を付けて。慎重さが大事

【幸運を呼ぶ食べ物】ワラビ

水瓶座

1/18

【全体運】幸運期。未体験ジャンルに飛び込むと、クンと視野を広げられます。注目度が増すので、自己アピールも大成功

【健康運】行動的になれそう。体調に良い影響あり

【幸運を呼ぶ食べ物】ユリ根

蠍座

10/22

【全体運】気力が低下しやすい。面倒なことを先延ばしして、もっと運を落とす結果に。感謝の心を思い出すと運氣好転へ

【健康運】疲れをため込みがち。良質な眠りが必要

【幸運を呼ぶ食べ物】不知火(デコポン)

獅子座

7/22

【全体運】気分が変わりやすい時期です。気まぐれになり、対人面でもめないよう、ご用心。芸術鑑賞をすると開運効果が

【健康運】適度に体を動かして、ストレス解消を

【幸運を呼ぶ食べ物】ハッサク

牡牛座

4/21

【全体運】不得意なことをやらねばならず、苦戦するかも。肩の力を抜き、気楽に構えて。助言には謙虚に耳を傾けると◎

【健康運】免疫力を高める工夫を。寝不足は避けて

【幸運を呼ぶ食べ物】キャベツ

魚座

2/20

【全体運】いろいろ考え過ぎてしまふもよう。鏡の前で笑顔を作り、気分を向上させましょう。リラックスには足湯がベスト

【健康運】評判の健康食材を試す好機。手応え十分

【幸運を呼ぶ食べ物】イイダコ

射手座

11/21

【全体運】人脈を広げられそう。同じ嗜好(しこう)を持つ仲間たちとの交流も刺激大。集まりには気軽に顔を出して

【健康運】体力増強に力を入れると好調キープ可能

【幸運を呼ぶ食べ物】レンコン

乙女座

8/22

【全体運】受け身になり過ぎて、チャンスを逃す暗示。ただ、必要以上に申しやばると争いを招く原因に。バランスが重要

【健康運】次第に上昇する兆し。まめな運動が有効

【幸運を呼ぶ食べ物】シュンギク

双子座

5/21

【全体運】アクティブに動き回れそう。やってみたいことがあれば、意欲的にチャレンジしてみ

【健康運】冷え対策を万全に。軽いマッサージが吉

【幸運を呼ぶ食べ物】のり

金融営業課の私たちが皆さまを訪問します！

私たちは、「ひと・いえ・くるま」の総合保障や、貯金・融資のご相談をお受けし、皆さまの生活をサポートするお手伝いをしています。新しい地区担当です。どうぞお気軽にお声かけ下さい！



いとう たかひろ
伊藤 崇弘

皆さまの立場となり、お役に立てるよう頑張ります。

【担当地区】

久能・七栄第一・末広・葉山・二重堀



いيدا いさむ
飯田 勇

組合員の皆さまのお役に立てるよう頑張ります。

【担当地区】

中沢西部・太木・高野・高松入・金堀・吉川



にいくら つぐあき
新倉 次昭

組合員の皆さまにお役に立てるよう頑張ります。

【担当地区】

久能新田・獅子穴・双葉・二区・武州



おの たかゆき
黄野 貴之

皆さまへお役に立つ情報をお届けします。

お気軽にお声掛けください。

【担当地区】

日吉倉・七栄第二・新橋・実の口



やまもと まさおみ
山本 政臣

組合員の皆さまのお役に立てるよう頑張ります。

【担当地区】

大和台・大堀・二区・十倉・旭



よしおか あつし
吉岡 敦司

組合員の皆さまのお役に立てるよう頑張ります。

【担当地区】

七栄中央・中沢東部・四区・三区・両国



しょうじ みほ
庄司 美穂

今までの経験を生かし、皆さまのお役に立てるよう頑張ります！

【担当地区】

大和・根木名・根木名新田・立沢・宮内



おがた さおり
緒方 沙織

笑顔と安心をお届けします。気軽に何でも聞いてください!!

【担当地区】

日吉倉新田・七栄第三・旧平・高松・三区・木戸前

【お問い合わせはこちらへ】 金融営業課 ☎93-2112

URL: www.ja-tomisato.or.jp



今月の表紙

なかがわ のぶよし
中川 信義さん
(四区地区)

PROFILE

23年前に就農した中川さんは、64歳。子どもの頃に読んだ本がきっかけでシイタケに興味を持ったとのこと。現在ご夫婦で、2棟のハウスでシイタケを通年栽培しています。主な出荷先は産直センター等の直売所。採れたてで肉厚の中川さんのシイタケはどこでも人気です。



富里は豊かな恵みに富み、その恵みの数だけ生産者の想いがあります。農業にこだわり、農業に懸けるみなさんをこのコーナーで紹介していきます。

農ライフ

〜農に生きる〜

脱サラしてシイタケ農家に

農業を始める前は、電気設備関係の会社に勤めていた中川さん。平成7年に、以前から興味のあったシイタケ栽培を始めました。電気工事士の資格を活かして、自分でハウス内のメンテナンス等を行っています。研究熱心で手先の器用な中川さんは他にも様々な工夫をし、シイタケ栽培を行っています。



1つ1つ丁寧に選別する中川さん

訪れた大きな試練

シイタケの菌床は、何かしらのショックを受けると出やすくなるのをご存知でしょうか？ちょうど中川さんが栽培を始めてすぐの頃、大きな台風が通過し、そのショック（気圧の変化等）で約8,000個のシイタケが出て来てしまったというハプニングが。一度に大量のシイ

新たな挑戦のキクラゲ栽培

「今まで辞めようと思った時もあったが、いい時もあれば悪い時もある。継続は力なりだね」と笑顔で教えてくれました。

自宅近くの林に自生していたキクラゲを観察していた中川さんは、雨が多いとキクラゲが大きくなることを発見。その生態にとっても興味を持ち、今年から栽培にもチャレンジしています。生キクラゲは栄養価も高く、プリプリの食感、乾燥ものでは味わえない美味しさ。珍しい生キクラゲは産直センターでも好評を得ています。



肉厚でおいしそうなシイタケがいっぱい



生キクラゲのおいしさ一度お試しください！





茨城県笠間市にある
「キッチン晴人 (ハレジン)」
オーナーシェフ

永井 智一 (ながい ともかず)

おいしく食べて 今日もスタート!

今月の朝ご飯



朝ご飯の献立

カブとシュンギク、リンゴのサラダ
レシピ1
若鶏のゆずごしょう焼きみぞれあん掛け
レシピ2

レシピ1 カブとシュンギク、リンゴのサラダ

材 料 (1人分)

カブ…1個
リンゴ…1/2個
シュンギク…1本
ベーコンブロック…100g
バルサミコ酢…小さじ2
パルメザンチーズ…適宜
クルミ…適宜
ドレッシング
米酢…大さじ2
サラダ油…大さじ4
オリーブ油…大さじ2
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
すりおろしたマネギ…1/4個分
マヨネーズ…小さじ2

作り方

- (1)ドレッシングの材料を合わせミキサーにかけておく。
- (2)カブは半月切り、リンゴは一口大に、シュンギクは葉をちぎり(飾り用に半分ほど残す)ボウルに入れ、出来上がったドレッシング大さじ3であえる。
- (3)(2)を器に盛り付け、炒めたベーコン、残しておいたシュンギクをのせ、バルサミコ酢とパルメザンチーズ、クルミを掛けて出来上がり。お好みでベビーリーフ(材料外)を散らす。

レシピ2 若鶏のゆずごしょう焼きみぞれあん掛け

材 料 (1人分)

鶏もも肉…80g
酒…小さじ2
塩…少々
ゆずごしょう…小さじ1と1/2
サラダ油…適宜
あん掛け
かつおだし…大さじ3
みりん…小さじ1
薄口しょうゆ…小さじ1
ナメコ…1/4パック
水溶き片栗粉…小さじ2
カブ(すりおろす)…1/2個
カブの葉(小口に切った物)…適宜

作り方

- (1)一口大に切った鶏もも肉に酒と塩、ゆずごしょうを入れ、もみ込んで1時間ほど置く。
- (2)フライパンにサラダ油をひき、弱火で鶏肉を焼き上げる。
- (3)あん掛けの材料を合わせ、ナメコを入れて火を通し、水溶き片栗粉でとろみをつける。器に鶏肉を盛り付け、あんを掛け、すりおろしたカブ、小口切りの葉をあしらひ出来上がり。

11月末の事業実績

貯金残高	22,297,577千円
貸出金残高	5,889,547千円
長期共済保有高	94,667,360千円
販売品販売高	7,230,111千円
直売所売上高	682,977千円
購買品供給高	1,564,404千円
出資金	590,803千円
組合員数	2,962人
(正組合員:1,737人/准組合員:1,225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。	

※JAだより(東美の里)に関するご意見・感想などございましたら、ぜひお聞かせください。

新年明けましておめでとございます。今年も元号が変わりますね。様々な変化がある一年になりそうですが、新たな気持ちで、前向きに日々を過ごしていきたいと思えます。本年もどうぞよろしくお願ひ致します。

玉

編集後記

1. 議案
内部統制システム基本方針の策定について
2. 共済規程の一部変更について
3. 平成31年度事業計画策定について
4. 平成31年度コンプライアンス・プログラムの設定について
5. 第二次JA富里市地域農業振興3力年計画について

理事会メモ

平成30年12月25日に理事会が開催され、次の事項が審議されました。

