

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2021

12

月号

No.505



東美の里



TOMINOSATO

JA富里市



CONTENTS

- | | |
|------------------------------|-------|
| 小学生ニンジン収穫 | P 2 |
| 営農情報 | P 4 |
| 特集「手軽においしく！
ごはんスティックストック」 | P 6・7 |
| 富里俳壇 | P 9 |
| シェフ永井のおすすめ | P 12 |

今月の農ラッパ



つかもと まさし
塚本 将史さん

詳細はP11へ



秋冬ニンジン出荷スタート

J A 人 参 部 は 11 月 1 日 (月) 、 本 格 出 荷 を 前 に 査 定 会 を 開 き 、 出 荷 規 格 の 確 認 や 現 品 査 定 を 行 い ま し た 。 今 年 度 も 新 型 コ ロ ナ ウ イ ル ス 感 染 拡 大 防 止 の た め 、 生 産 者 を 各 出 荷 場 ご と の 6 エ リ ア に 分 け 、 生 産 者 同 士 の 密 集 を 防 ぎ 、 時 間 差 で 開 催 。 生 産 者 や 市 場 関 係 者 ら 約 2 3 0 人 が 参 加 し ま し た 。 五 十 嵐 博 文 富 里 市 長 も 駆 け っ け 、 市 と し て も ニ ン ジ ン の P R に 力 を 入 れ て い き た い と 話 し ま し た 。

今 年 は 台 風 被 害 が な か っ た も の の 、 8 月 の 播 種 期 の 長 雨 の 影 響 で 発 芽 に 苦 慮 し ま し た が 、 そ の 後 天 候 は 安 定 し 、 例 年 並 み の 出 荷 量 と



挨拶をする柳田人参部長

なる見込みです。

柳田政雄人参部長は「規格基準をしっかりと確認し、高品質な人参を出荷していきたい。安心してご家庭でたくさん召し上がっていただきたい」と話しました。

J A 管 内 は 、 生 産 者 約 4 0 0 人 が 5 0 0 畝 の 畑 で ニ ン ジ ン を 栽 培 。 1 1 月 下 旬 ～ 1 2 月 に ピ ー ク を 迎 え 、 来 年 4 月 まで 出 荷 が 続 き ま す 。 人 参 部 は 、 約 2 0 0 万 ケ ー ス (1 ケ ー ス 1 0 キ ー ル) 、 販 売 高 2 億 円 を 目 標 に 掲 げ て い ま す 。



出荷基準を確認する生産者

小学生 ニンジン収穫



富里南小学校4年生の児童77人は11月26日(金)、学校内の畑でニンジンの収穫を行いました。

J A 営 農 指 導 課 職 員 の 栽 培 指 導 の も と 7 月 に 種 ま き を し 、 主 に 除 草 作 業 を 児 童 た ち が 行 い 育 て ま し た 。

4 年 生 は 毎 年 、 総 合 学 習 の 一 環 と し て 地 域 の 基 幹 産 業 で あ る 農 業 に つ い て 学 ん で い ま す 。

種 からのニンジン成長期に合わせて都度抜いて確認し、観察シートを作成し、よりニンジンを



収穫の説明を聞く児童たち



JA職員とニンジンを収穫する児童

知ることが出来ました。

2 クラ ス の 児 童 が 5 時 間 目 ・ 6 時 間 目 の 授 業 で 担 任 教 諭 の 指 導 の も と 収 穫 を 行 い 、 児 童 た ち は 立 派 に 育 っ た ニ ン ジ ン を 手 に 「 思 っ た よ り ニ ン ジ ン を 抜 く の 難 し か っ た 」 な ど と 笑 顔 で 話 し ま し た 。

4 年 2 組 担 任 の 香 取 礼 季 教 諭 は 「 小 さ な 種 から ニ ン ジ ン を 収 穫 す る ま で の 過 程 を 身 近 で 観 察 出 来 て 児 童 た ち に は 驚 き が あ っ た よ う で す 」 と 話 し ま し た 。

J A 営 農 指 導 課 職 員 は 「 今 後 も 食 と 農 へ の 理 解 を 深 め て も ら い 、 富 里 市 の 農 業 に 興 味 を 持 っ て も ら い た い 」 と 期 待 を 寄 せ ま し た 。

ニンジンの規格検査

JA人参部は11月15日(月)に各集荷場にてニンジンの規格検査を行い、出荷されるニンジンの品質を確認しました。

人参部の検査長は出荷されたニンジンに規格間違いは無いが、傷み・割れがないか等注意深く確認しました。

この日のニンジンは概ね基準をクリアしており、検査長たちは意見交換をしながら、頷き合う姿が見られました。

JA営農指導課職員は「定期的な検査が、品質の安定につながるので、引き続き協力をお願いします」と話しました。



出荷されたニンジンを確認する検査員

旬の秋冬人参 ウェブでPR

(一社)家の光協会は同協会が運営するウェブサイト「新しい日(にち)にち」で「富里ニンジン」を紹介しました。

11月11日(木)にJA人参部副部長の篠原政弘さんがインタビュー形式で取材に応じ、実際の圃場でニンジンの特徴やおすすめの食べ方、活用法、ニンジン作りへの思い等について話しました。

「新しい日」は農産物の生産現場を紹介する連載企画で、今回の記事は11月号として同サイトで公開されています。(https://nichinichi-magazine.com/)



ニンジンへの思いを語る篠原さん



第38回JA千葉県大会の様子

JAグループ千葉は11月17日(水)千葉市の東京ベイ幕張ホールで第38回JA千葉県大会を開催しました。JA役職員約700人が集まりました。当JAからは19人が参加しました。

「持続可能な農業・地域・事業・経営基盤に実現」を共通テーマに次の5つの項目を柱に全力で取り組むことに賛同しました。

1. 持続可能な食糧・農業基盤の確立
2. 持続可能な地域・組織・事業基盤の確立
3. 不断の自己改革の実践を支える経営基盤の強化
4. 協同組合としての人づくり
5. 「食」「農」「地域」「JA」にかかるとる県民理解の醸成

SDGs研修



研修を受けるJA職員

JAは11月11日(木)、SDGsの内部研修を行いました。

SDGsとは「持続可能な開発目標」の略称で、持続可能な開発目標は、17の世界的目標、169の達成基準、232の指標からなる持続可能な開発のための国際的な開発目標のことです。

JAが以前から行ってきた事業・活動は世界目標とリンクしています。研修では、SDGsの内容を再認識し、事業・活動に活かせるように学びました。



トピックス

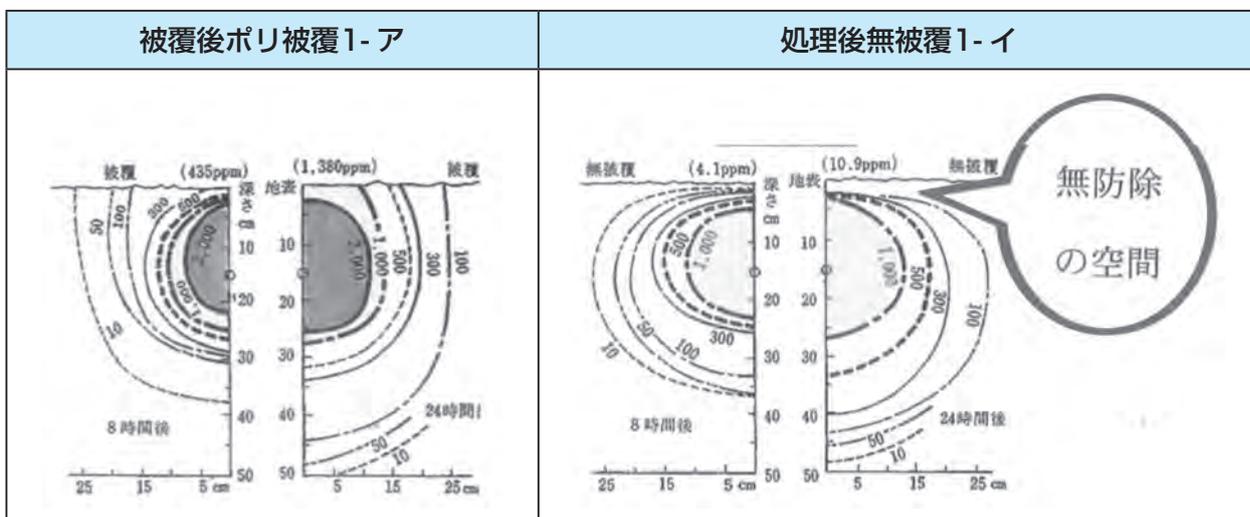
土壌消毒 (クロルピクリン) の効果について



1. クロルピクリン (油剤) の土壌消毒後の動態

(1) 処理後の動態について

- ア. 被覆有の状態、薬剤は打ち込んだ場所から、
水平：横に25~30cm、垂直：下方向に10cm程度広がる
- イ. 無被覆の場合
 - ①処理12時間までにガスの全体の40~50%が土壌から抜け出る
 - ②水平への広がりも20cm以下と狭くなる
- ウ. 土壌水分について
 - ①砂土壌は中程度~やや乾燥 (握った後、少し崩れる程度) が良い
 - ②土壌は多湿~乾燥のどちらに偏りすぎても×



農業技術大系 土壌肥料編 第5-1巻 茨城県農業試験場資料抜粋

(2) クロルピクリンの登録内容【使用上の注意】を再確認しましょう (以下全て抜粋)

- ア. 30×30cm毎の深さ約15cmの位置に所定量を注入し、直ちに覆土し、ポリエチレン、ビニール等で被覆すること
- イ. 本剤の処理に当たっては、ガスが土中で十分拡散するように耕起、粉碎を十分に行い、丁寧にせいちしてから処理すること
- ウ. 地温が15℃以上の時は処理後10日位、また、地温が低い時は処理後20~30日経過するとガスは大体抜ける
- エ. 瓜類は本剤のガスに弱いので、ガス抜きは特に丁寧に行うように注意すること
- オ. 消石灰などのアルカリ性肥料の施用直後に本剤を処理すると作物に有害な物質を作り、薬害の発生リスクが高まります
- カ. 他剤と混用しないこと (特にカーバム剤及びカーバムナトリウム剤とは化学反応により、発熱し危険である)

お問合せ先 営農部営農指導課 TEL:93-5652

農畜産物応援定期貯金 大地の輪

当選番号のご案内
(第1期募集分 2021年4月～9月)



各組共通 下2ケタ

07



* 当選された方には職員がお伺い致します。

《金融営業課から 知っ得コーナー!》



私たちにお任せください!

【お問合せ先】 金融部金融営業課
または共済課まで
TEL:93-2112

【12月のおすすめ情報】

◎「医療共済メディフル」

医療を取り巻く環境の変化により、入院の短期化(51.4%が7日以内の入院※)や検査・通院・在宅医療などの入院前後の自己負担が増加しています。「医療共済メディフル」は、日帰り入院からまとまった一時金が受け取れるなど、時代の変化に応じて新しく生まれ変わった安心の医療保障です! (※ JA 共済連千葉調べ)

◎比べてください! JAの自動車共済 「こんなに安くなるの!」

安心の保障と事故対応・各種サービスが充実。JAのサービス拠点数は全国約2,450カ所。身近だからこそ頼れる安心があります。車の購入を検討されている方や、他社にご加入されている方はぜひ一度お見積りください!



特集

手軽に美味しく！

イラスト/小林裕美子

ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？

そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！

脳と体のエネルギー源になるご飯をサツと手軽に食べられる方法です。

作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。

忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むご飯は好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良し上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。ご飯とおかずなどをそろえ、と洗う食器も多くなります。

そこで、今話題のごはんスティックストックを作り置きしてみたいかがでしょうか。

ご飯に具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、ごはんスティックストックです。電子レンジで温めてのり

を巻けば片手でパケットと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

中身はアイデア次第

ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ご飯とのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベジタブルな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ご飯に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったお

かずを活用するのも一手です。

自炊飯以外もOK

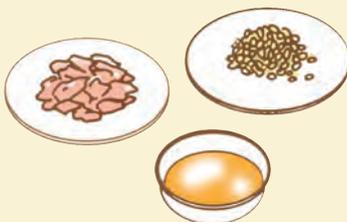
白ご飯+具材の組み合わせの他、季節の炊き込みご飯で作るごはんスティックストックもお薦めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、バラバラせず食べやすくなります。



参考：“和”食文化推進協議会「ごはんSTICK STOCK」

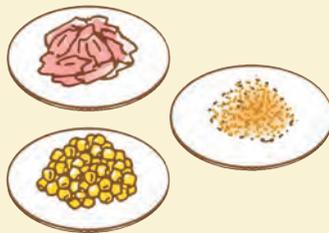
アレンジ具材

アラカルト



さけ + ごま油 + いりごま

さけフレーク(大きさ1~2)をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。



ツナ缶 + コーン + カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。



かつお節 + みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。



特 集

夜や休日に簡単作り置き

材料 (1本分の目安量)

- ご飯……約75g(茶わん約1/2杯)
- 具材……大さじ1~2(納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型)……1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

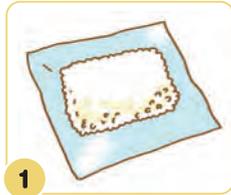
ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルツと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

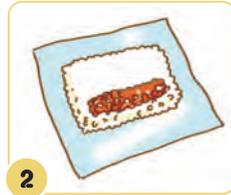
中の具材名をラベルに書き込んでおけば選ぶ際に分かりやすくなります。

作り方



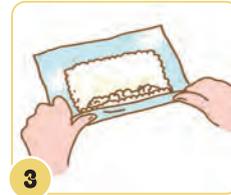
1

温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。



2

具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。



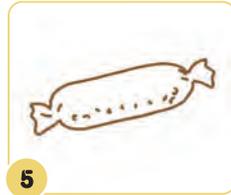
3

ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。



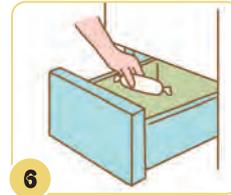
4

ラップの上から軽く握って、形を整える。



5

ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。



6

冷凍庫に入れてストック!

解凍していただきます!

食べ方



1

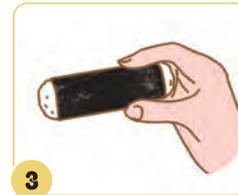
ラップのまま電子レンジで解凍(500Wなら約1分40秒*)。

*加熱時間は電子レンジのワット数や具材の種類によっても異なります。お好みで調整してください。



2

ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。



3

完成! そのまま手に持ってください! 2本でちょうどお茶わん1杯分のご飯の量になります。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト

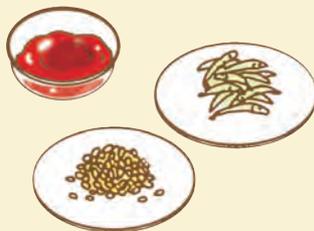
のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックに最適な大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサッと使えます。

POINT

のりを巻いての冷凍はNG

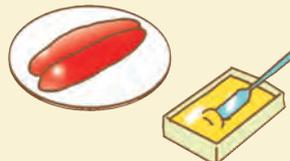
のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみてください!



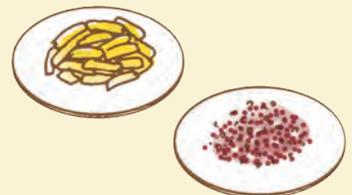
練り梅 + しらす + いりごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いりごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



明太子 + バター

ピリツとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



チーズ + しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。

年末年始営業のご案内

業務日程

年 末 12月30日(休)午後5時まで
年 始 1月4日(火)午前8時30分より

農産物の出荷

年 末 ドロ物 12月20日(月)まで
人 参 12月24日(金)まで
葉 物 12月28日(火)まで
直販野菜 12月31日(金)まで
年 始 // 1月2日(日)より
市場・その他 1月4日(火)より

営 農 部

産直センター (1号店・2号店)

年 末 12月31日(金)午後4時まで
年 始 1月5日(水)より通常営業

購買生活部

購買店舗

年 末 12月25日(土)午前まで
年 始 1月4日(火)より

機械センター

年 末 12月25日(土)午前まで
年 始 1月4日(火)より

何かとご不便をおかけいたしますが、
どうぞご了承ください。

金 融 部

窓口業務

12月30日 15:00まで、1月4日は通常通り8:30から営業致します。

ATM稼働時間

年末年始 通常通り 8:00~21:00まで稼働。

*一部コンビニ等店舗により稼働時間が変更になる場合があります。

キャッシュカード・通帳紛失・盗難

JAバンク千葉カード紛失・盗難受付センター
連絡先：043-202-1171

クレジットカード紛失・盗難

NICOS盗難紛失受付センター
フリーダイヤル：0120-159-674

JA共済事故受付センター

フリーダイヤル：0120-258-931

JA共済サポートセンター (レッカーロードサービス)

フリーダイヤル：0120-063-931

*事前にJA共済アプリをダウンロードするとロードサービスに位置情報を自動に送ることが出来ます。



虹のホール富里

年中無休 (24時間・休日も受付可能)
92-0983

「年末年始の人参及び出荷物の精算」について

出 荷 日	精 算・入 金 日 (予 定)
12月23日 (木) 人参含む出荷物	年内精算 (12月30日 (木) 迄に)
12月24日 (金) 以降人参含む出荷物	年明精算 (1月5日 (水) 精算・入金予定)
1月4日 (火) からの人参含む出荷物	1月20日 (木) から順次精算
12月の直販部門の出荷物	通常サイクルでの精算・入金

※年明け分の出荷物精算は、決算事務の関係からご入金が入金となります。1月後半をめどに通常サイクル通りの精算 (入金) を行っていく予定です。

営農部 電算課

富里俳壇

秋たけて夕陽あまねくボツチかな 樋口 寧子

色かへぬ松のみどりや秋景色 秋葉 紅陽

沼に立つかつては餌場雁供養 鈴木 遊琴

紅葉映ゆ芭蕉が訪ひし立石寺 長野 芳枝

大空よ春愁秋思日々は行く 八森 英夫

朝寒や牛乳瓶の磨れる音 高橋 文江

じやがいもの旨さで生きるカレーかな 寒郡 政雄

山羊のポニヨ覚えもなしと秋の薔薇 小林 昭治

トラバース三百名山秋景色 迎田 正子

秋舞台日舞も三味も華やかに 須藤ちづ子

帯ゆるめ笑顔戻りし七五三 水野 俊徳

落ちてなほ景色を作る柿落葉 稲毛 信子

百舌一羽叫びてこの世冬とせし 大塚 肇

南陽俳句会

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。

★★★★★ 1月のあなたの運勢 ★★★★★

<p>山羊座 【全体運】ハッピーな年明けです。あなたの行動が周りの人も幸せな気分。楽しい予定を立てて。人の世話を焼くのも◎</p> <p>【健康運】頭や首のつぼを刺激してストレスを軽減</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】ハクサイ</p> <p>12/19 - 1/22</p>	<p>天秤座 【全体運】にぎやかなお正月に。忙しさはあるものの周囲の笑顔があなたを幸せな気持ちにしてくれます。連絡は小まめに</p> <p>【健康運】グループで運動を楽しみながら健康維持</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】ダイコン</p> <p>10/23 - 12/23</p>	<p>蟹座 【全体運】交友関係が活発化。1人では難しいことも協力者を募れば何とかなります。知恵を借りるときは謙虚に話を聞いて</p> <p>【健康運】食事はバランス良く。野菜多めが◎</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】フキのとう</p> <p>6/22 - 7/22</p>	<p>牡羊座 【全体運】やるべきことが多い中何に着手すればいいのかわかりにくいです。計画を立て着実に。好結果が待っています。</p> <p>【健康運】適度に体を動かすのが一番の健康法</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】ナバナ</p> <p>3/20 - 4/21</p>
<p>水瓶座 【全体運】上昇運です。定まらないことを形にしていく作業にツキがあります。年間予定を立てるなど前向きに動いて</p> <p>【健康運】頭や首を動かせる運動でパワーアップ!</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】クワイ</p> <p>1/18 - 2/20</p>	<p>蠍座 【全体運】少し遠出をして行動範囲を広げると幸運をキャッチできます。小旅行も吉。手紙やメールの返信は早めに</p> <p>【健康運】食事は日でも楽しみ、腹八分目を心掛けて</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】ミカン</p> <p>10/22 - 11/24</p>	<p>獅子座 【全体運】「いつもと同じ」が幸運のキーワード。伝統や習慣を大切に。手間のかかる作業を丁寧に進めれば問題も解決</p> <p>【健康運】好きな運動ほど健康効果が高そう。楽しんで</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】小松菜</p> <p>7/22 - 8/23</p>	<p>牡牛座 【全体運】好調運です。やりたいことをリストにし今年目標を立てて。残り多い年にできます。技術の取得にツキあり</p> <p>【健康運】痛いところがあるときは無理をしないこと</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】ヒラメ</p> <p>4/21 - 5/21</p>
<p>魚座 【全体運】考え過ぎは禁物。結論が出ないことは少し横に置いて。時の流れに任せたりがよい方向へ。おしゃべり吉</p> <p>【健康運】質のいい睡眠は元気の源。枕選びにこだわって</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】マダイ</p> <p>2/3 - 3/19</p>	<p>射手座 【全体運】先を急ぐあなたに周りが右往左往。多少言い争いはあるものの楽しい期間です。話を聞く耳を持つともっと発展的に</p> <p>【健康運】力を出せます。動き過ぎには気を付けて</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】シユンギク</p> <p>11/21 - 12/23</p>	<p>乙女座 【全体運】少し暴走気味の傾向はあるものの発展的。周囲の意見を聞くよう心掛けて。一緒に喜んでくれる人がいるのが大事</p> <p>【健康運】あったか靴下で足元を冷えからガード</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】ヤマトイモ</p> <p>8/22 - 9/23</p>	<p>双子座 【全体運】つい、うっかりしてしまいがち。安全点検はしつかりと。いつも使う物は特に入念に手入れをしておきましょう</p> <p>【健康運】記録にこだわらず運動を楽しんで</p> <p>【幸運を呼ぶ食べ物】チコリ</p> <p>5/21 - 6/22</p>

有害鳥獣被害状況について (令和3年11月末現在)

獣別農作物被害額 (令和3年4月からの概算累積額)	
アライグマ	885千円
ハクビシン	21千円
タヌキ	47千円
イノシシ	184千円
カラス	20千円
合計	1,157千円

※市内でイノシシが目撃情報はありました。イノシシを見かけた場合は、ゆっくりとその場を立ち去り、イノシシを刺激するような行動をしないように注意してください。



キャベツイノシシ被害



落花生 アライグマ・タヌキ被害

捕獲頭数 (令和3年4月からの累積数)	
アライグマ	61頭
ハクビシン	39頭
タヌキ	14頭
カラス	56頭
合計	170頭

- ◎イノシシ目撃情報 1件：三区
- ◎イノシシ足跡・痕跡等 2件：三区・二区
- ◎イノシシによる被害 1件：三区

【参考】山武市との行政界付近でのイノシシ捕獲頭数累計13頭
【令和3年11月末時点】

<情報提供元>富里市有害鳥獣被害防止対策協議会事務局

情報の提供をお願いします

有害鳥獣による農産物被害の軽減を図っていくためには、皆さまからの情報が重要になります。鳥獣の足跡や被害（小さな被害でも構いません）を見つけたら、下記までご連絡ください。地域一丸となって鳥獣害対策に取り組んでいきましょう！

【連絡先】富里市有害鳥獣被害防止対策協議会事務局（富里市農政課）TEL：93-4943
JA富里市営農指導課 TEL：93-5652

定期人事異動

定期人事異動を12月1日付で発令しました。内容は以下の通りです。今後ともよろしくお願ひ致します。

氏名	新任部署	旧任部署
三橋 修	購買生活部 次長	金融部 次長（共済課課長兼務）
田口 隆史	金融部 次長（共済課課長兼務）	金融部 金融課 課長
玉山 亜希子	金融部 金融課 課長	金融部 金融営業課 課長
黄野 貴之	金融部 金融営業課 課長	金融部 金融営業課 係長
椿 司	金融部 金融営業課 係長	購買生活部 購買生活課 係長
相川 武志	金融部 金融課 係長（年金担当兼務）	金融部 金融課（年金専任）一般職
木川 貴弘	購買生活部 購買生活課 係長	金融部 共済課 一般職
橋本 拓也	金融部 共済課 一般職	新採用職員



農ライフ

「農に生きる」

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。

今月の表紙

つかもと まさし
塚本 将史さん
(二区地区)

PROFILE

塚本さんは、農業歴9年。ビニールハウス10棟(30a)で「チーパベリー」など5品種のイチゴを両親と3人で栽培。趣味は狩猟で、富里市鳥獣害対策実施隊にも所属し、罟の設置から解体までこなします。



ロコミで広がり、全国の顧客へ発送

塚本さんは、専門学校卒業後、IT企業に勤務した後に就農し、現在9年目。「パソコンと違い、同じようにやっても毎年結果が変わる」ところに農業の難しさを感じていると話します。両親や肥料業者から教わったり、近隣のイチゴ農家と積極的に情報交換しながら知識を深めているそうです。イチゴの美味しさはロコミで広がり、直売所や産直センターで販売する他、全国への発送や製菓店への卸売りも行っています。



色づき始めたイチゴ

経験とデータに基づいたノウハウ

美味しさの秘訣は土づくりにあると話し、全面積を土耕栽培し、長年に渡り有機肥料を使ってきたそうです。また、葉色や厚み等から不足している微量要素を割り出し施肥します。最近



今が旬のさがほのか



育苗ハウスで育つ、来年の親株

は土壌診断も行い、長年の経験に基づく勘と、科学的なデータを合わせて施肥設計を行っているそうです。

世代交代に向けて、挑戦は続く

塚本さんは、品種ごとに違う味を楽しんで選んでもらえるよう、5品種を栽培しています。中でも思い入れがあるのが「やよいひめ」で、通常は3月に出荷最盛期を迎えますが、農業事務所と共同研究し、苗の予冷を行うことで需要のピークである12月から収穫できるようになったそうです。「父がいて、失敗してもリカバリーしてもらえるから、安心して挑戦ができる」と塚本さんは話します。

今後の目標は「父から継承した後も今の味を維持できるよう、技術力を高め、生育状況を見極める感覚を養うこと」と塚本さん。強い信念と前向きな姿勢で、食べる人を笑顔にする美味しいイチゴを作り続けてくれることでしょう。

ふれあいひろば



シェフ永井の
おすすめ

いろいろキノコとカキのみぞれ鍋

◆作り方

- (1) 土鍋にさんしょう以外の材料を並べる。
- (2) A を合わせて土鍋に注ぎ、ふたをして中火にかける。
- (3) 材料に火が通ったらふたを取り、材料を皿に盛り付け、お好みでさんしょうを振り出来上がり。

◆材料 (4人分)

カキ (水洗いして水気をふいておく)…250g
 レンコン (皮をむいてすりおろしたもの)…200g
 マイタケ…1パック
 足付きナメコ…1パック
 ヒラタケ…1パック
 シイタケ…4個
 ミズナ…1/2把
 きりたんぽ…2本
 ゴボウ(ささがきにする)…1本
 さんしょう…適宜

A(合わせだし汁)
 かつおだし…1000ml
 薄口しょうゆ…100ml
 みりん…100ml
 料理酒…100ml

永井智一 (ながい・ともかず)
 茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)オーナーシェフ」



10月末の事業実績

	10月31日現在
貯金残高	24,369,620千円
貸出金残高	7,182,381千円
長期共済保有高	96,397,340千円
販売品販売高	6,133,917千円
直売所売上高	659,338千円
購買品供給高	2,141,124千円
出資金	583,410千円
組合員数	2,934人

(正組合員：1,690人／

准組合員：1,244)

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。

こんにちは。藤田です。
 今年も残すところあと少しになりました。皆さまは年末年始をどのように過ごす予定ですか？私は芝山仁王尊にお参りに行く予定です。
 来年1月より広報誌の表紙等を変更し、農ライフの取材を受けて頂いた生産者さんのお顔から富里の有名スポットを表紙にすることとなりました。また、今後SDGsの活動も発信していきます。一度見て頂いてご意見・ご要望等がございましたら、ぜひご連絡下さい。よろしくお願致します。

編集後記

1. 令和4年度内部監査計画について
 2. SDGsの取組方針について
 3. 出資口数の減少について
- 令和3年11月25日に理事会が開催され、次の事項が審議されました。

理事会メモ

