

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2023

5

月号

No.522

東美の里

TOMINOSATO

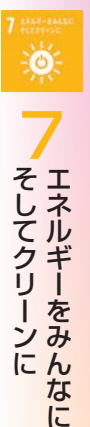
特集：ひんやり優しいミルクスイーツ



JA富里市

CONTENTS

農家組合長会定期総会ほか	P2・3
営農情報	P4
特集	P6・7
富里俳壇	P9
シェフ永井のおすすめ	P12



農家組合長会定期総会

富里市農家組合長会は4月25日(火)、令和5年度定期総会を開催しました。

定期総会では、令和4年度事業報告や令和5年度事業計画が審議され、全て承認されました。また役員改選により、次のとおり新役員が決定いたしました。



定期総会の様子

【令和5年度役員】

会長 尾崎 進(二区)

副会長 谷口 和雄(七栄中央)

諏訪 雅利(金堀)

森下 満(十倉)

伊藤 一樹(根本名新田)

並木 紀之(高松入)

岡田 広(吉川)

大島 博之(三区)

江原 裕治(武州)

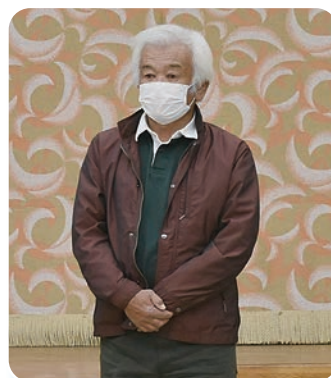
岩沢 章博(西国)

三之宮由紀夫(末広)

相川 勝雄(中沢東部)

秋葉 和保(大堀)

監事 (敬称略)



挨拶をする新会長の尾崎さん

産直センターで 焼き鳥移動販売

JA産直センター各店では本年4月から、週末イベントとして焼き鳥の移動販売が行われています。4月は、日曜日ごとに1号店と2号店で交互に出店していました。この日は1号店に出店しており、多くの来店客が焼き鳥の匂いに引き寄せられ、持ち帰り用に購入する姿が見られました。

産直事業課の小原課長によると、産直センターでの焼き鳥の移動販売は初めての試みとのこと。「スイカ最盛期など場所の確保が難しい時期もあるが、お客様に喜んでもらえているので、可能な限り続けていきたい」と話します。



焼き鳥の販売風景

新採用職員内部研修

JAは4月3日(月)、新採用職員3人を対象とした内部研修を行いました。

研修では「JAの役割」、「JA富里市の事業概要」、「コンプライアンス(法令順守)」などのテーマに沿って、JA職員としての基礎知識や心構えなどについて学びました。

現在、新採用職員はそれぞれの配属部署で先輩職員や上司から実践的な指導を受けています。



教養映像を視聴する新採用職員

トマト栽培講習会



トマト部は4月14日(金)JA会議室でトマト栽培講習会を開催しました。

講習会ではタキイ種苗株式会社の担当者が講師を務め、「畑の準備と初期の灌水」、「高温障害と高温対策」、「抑制栽培でのウイルス病」、「ウイルス病耐病性品種」と、それぞれのテーマに沿って説明を行いました。

整地前の圃場の水分状態の見きわめ方や、ハウス内の湿度管理の重要性、近年のウイルス病の発生状況などについて具体的な説明が行われ、出席した生産者の方々は真剣な表情で耳を傾けていました。



講習会の様子



出荷規格を確認する生産者

ブロッコリー

出荷説明会



JAは4月18日(火)JA会議室で契約ブロッコリー出荷説明会を開催しました。

JA販売課職員による販売計画や販売情勢のほか、集荷方法についての説明が行われました。その後実際にブロッコリーを手にとり、出荷に適した花蕾の直径や茎の長さを確認したほか、ブロッコリーの傷や黄化の際の選別基準などについて質疑応答を行うなどして出荷規格の確認を行いました。

富里小で

スイカ栽培授業



富里小学校で4月17日(月)、富里スイカの栽培を通じた食農学習が行われました。

授業は同小学校3年生を対象に行われ、スイカ栽培の先生として西瓜部部長の堀越薫さん(宮内)が招かれ、スイカ栽培に関する座学授業を行い、その後小学校敷地内で実際にスイカの定植まで指導を行いました。

座学は「富里スイカができるまで」をテーマに、スイカ栽培におけるユウガオの役割やミツバチに



児童の前で説明を行う堀越さん



スイカの定植を体験する児童

よる受粉などについて、クイズや写真を交えながら学習しました。スイカの定植は、堀越さんやJA営農指導課職員から説明を受けながら、12名の児童が代表して体験しました。

授業に参加した児童からは「おいしいスイカができるのが楽しみ」、「みんなで食べるのが楽しみ」などの声が聞こえてきました。堀越さんは「スイカの栽培を通じて、色々なことを学んでくれると嬉しい」「純粋な気持ちで子どもたちと向き合っことができて楽しかった」と話しました。



トピックス



2 飢餓をゼロに



4 質の高い教育をみんなに

営農情報5月号 ネギの病害虫防除について

○定植準備：育苗トレイ

ペーパーポット等の育苗トレイ苗に対して灌注処理登録をもつ農薬が増えていきます。初期害虫に加えて黒腐菌核病の対策も可能になっていますが、黒腐菌核病対策は土壌消毒(ガスタード、キルパー等)、圃場pH値と排水性の改善、圃場での生育期防除を組み合わせることが重要です。

灌注処理剤は根から成分が吸収されて効果を発揮します。定植後からの効果を期待する場合、使用時期が「育苗期後半～定植当日」の薬剤は、定植直前の処理ではなく定植3日～前日の処理がより効果的です。



黒腐菌核病

《初期害虫 防除薬剤(灌注)》

対象害虫	薬 剤 名	希釈倍率	使用時期 / 回数	分 類
アザミウマ類	スタークル顆粒水和剤	50倍	定植前日～定植時 / 1回	4A
ハモグリバエ類	ベリマーク SC	400倍	育苗期後半～定植当日 / 1回	28
タネバエ	ジュリボフロアブル	200倍	育苗期後半～定植当日 / 1回	28+4A
黒腐菌核病	パレード20フロアブル	100倍	育苗期後半～定植当日 / 1回	7

○生育期

アザミウマ類などの微小害虫は増殖速度が速いため、増殖期に短期間(一週間程度)で2～3回集中して農薬散布を行うと効果的と言われています。特攻的な殺虫剤を使用する場合は、分類の異なるローテーション散布を行いましょう。

ネギは薬液の付着しにくい作物のため、展着剤を加用します。微小害虫は下葉や葉鞘のすき間など薬液のかかりにくいところに生息するため、十分量の薬液で株全体に散布することが重要です。

薬 剤 名	ネギ アザミウマ	ネギハモ グリバエ	ネギコガ	アブラムシ類	希釈倍数	使用時期 / 使用回数	分類
ディアナ SC	○※1	○	○		2500～ 5000倍	収穫前日まで / 2回	5
アグリメック	○※1	○			500～ 1000倍	収穫3日前まで / 3回	6
グレースシア乳剤	○※1	○※2	○		2000～ 3000倍	収穫7日前まで / 2回	30
リーフガード顆粒水和剤	○	○	○		1500倍	収穫7日前まで / 2回	14
カスケード乳剤	○	○			4000倍	収穫14日前まで / 3回	15
ハチハチ乳剤	○※1	○	○	○	1000倍	収穫7日前まで / 2回	21A
ベネビア OD	○※1	○※2			2000倍	収穫前日まで / 3回	28
プレバソンフロアブル5		○※2	○		2000倍	収穫3日前まで / 3回	28

※1はアザミウマ類で登録があります。

※2はハモグリバエ類で登録があります。

インボイス制度への 対応に当たって

国税庁軽減税率・インボイス制度対応室(責任編集)



1 インボイス制度に対応するための検討事項・事前準備等

(1) インボイス発行事業者となるかどうかの判断

インボイス発行事業者となるかは事業者の任意であるため、右記の点から登録を受けるか検討することとなります。

事業者の任意

検討!?



(2) 登録申請手続

インボイス発行事業者の登録を受けようとする事業者(登録を受けることができるのは、課税事業者に限ります。)は、納税地を所轄する税務署長に登録申請書を提出する必要があります。制度開始(令和5年10月1日)からインボイス発行事業者となるための申請手続については、インボイス制度特設サイトの「申請手続」をご確認ください。

売上先がインボイスを必要とするか

課税事業者は仕入税額控除のためにインボイスを必要としますが、例えば、消費者や免税事業者は仕入税額控除のためにインボイスを必要としません。

申告に係る事務負担の検討

インボイス発行事業者となると、基準期間における課税売上高が1,000万円以下となっても、免税事業者とはならず、課税事業者として申告が必要となります。

2 卸売市場等を通じて取引される農産物等に対する特例

(1) 生産者が農業協同組合等に委託して行う

農林水産物の販売

農業協同組合等(農協等)の組合員その他の構成員が、農協等に対して、無条件委託方式かつ共同計算方式(※)により販売を委託した、農林水産物の販売(その農林水産物の譲渡を行う者を特定せずに行うものに限ります。)は、インボイスを交付することが困難な取引として、組合員等から購入者に対するインボイスの交付義務が免除されます。

また、この場合において、農林水産物を購入した事業者は、農協等が作成する一定の書類を保存することが仕入税額控除の適用を受けるための要件となります。

(2) 卸売市場において行う生鮮食料品等の販売

卸売市場において、卸売業者が卸売の業務として出荷者から委託を受けて行う生鮮食料品等の販売は、インボイスを交付することが困難な取引として、出荷者等から生鮮食料品等を購入した事業者に対するインボイスの交付義務が免除されます。

(※)無条件委託方式とは、出荷した農林水産物について、売値、出荷時期、出荷先等の条件を付けずに、その販売を委託すること、共同計算方式とは、一定の期間における農林水産物の譲渡に係る対価の額をその農林水産物の種類、品質、等級その他の区分ごとに平均した価格をもって算出した金額を基礎として精算することをいいます。



インボイスの
交付義務免除



3 令和5年度税制改正(案)について

令和5年度税制改正の大綱が令和4年12月23日に閣議決定されました。当該大綱において、インボイス制度に係る改正(案)も掲げられております。詳しくは、財務省ホームページの特設サイトをご覧ください。

【参考】国税庁ではインボイス制度に関する特設サイトを設け、各種資料を掲載していますのでご利用ください。※本文は令和5年1月時点の法令等に基づき作成しています。

財務省



インボイス制度
特設サイト





特集



ひんやり優しい ミルクスイーツ

6月は牛乳月間です。
甘くて見た目もかわいらしい、
牛乳を使ったスイーツを
ご紹介します。



JミルクWEBサイト
「ミルクレシピ」

材料(2個分)

粉寒天 …………… 2g
水 …………… 50ml
砂糖 …………… 30g
牛乳 …………… 250ml
抹茶 …………… 大さじ1/2
熱湯 …………… 大さじ2
イチゴシロップ …… 大さじ1
ゆで小豆 …………… 小さじ3
練乳 …………… 少々

彩りも楽しく優しい和風の甘さ

ミルク寒天の3色和パフェ

出典:JミルクWEBサイト「ミルクレシピ」

作り方

- 鍋に粉寒天と水を入れ、火にかける。沸騰して寒天が溶けたら砂糖と牛乳を加え、沸騰させないようによく混ぜながら煮溶かす。
- ①を3等分して、熱湯で溶いた抹茶、イチゴシロップをそれぞれ混ぜて3色のベースを作り、茶こしを通して別々の型に流し入れ、粗熱が取れたら、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
- フォークでざっと混ぜて寒天を崩し、器に盛り付け、ゆで小豆を添えて練乳をかける。

甘酸っぱい果物がクリームにマッチ

ミックスベリー クープ

出典:JミルクWEBサイト「ミルクレシピ」

材料(4個分)

薄力粉 …………… 大さじ1
A コーンスターチ …………… 大さじ1
砂糖 …………… 40g
卵 …………… 1個
バニラエッセンス …………… 数滴
牛乳 …………… 100ml
プレーンヨーグルト …………… 150g
レモン汁 …………… 小さじ1/2
B 生クリーム …………… 100ml
砂糖 …………… 5g
カステラ …………… 厚さ1cm×4枚
ミックスベリー
(ブルーベリー、ラズベリーなど) … 100g



作り方

- Aを合わせて、よく混ぜておく。
- ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で混ぜる。①を少しずつ入れ、ダマが残らないようによく混ぜ、バニラエッセンス、牛乳を加えて鍋に移し、弱火にかけて混ぜながらぼってりしてくるまで焦がさないように火を通す。火から下ろし、粗熱が取れたらヨーグルトとレモン汁を加えて泡立て器ですさらに混ぜ、冷ます。
- Bを合わせて八分立てにする。
- カップにカステラをちぎって敷き、②のクリーム、ミックスベリーの順に重ね、③の生クリームを絞って飾る。



身近な野菜で手作りスイーツ

トマトのシャルロット

出典:ミルクWEBサイト「ミルクレシピ」

材料(4個分)

トマトコンポート

砂糖	25g
白ワイン	50ml
水	150ml
ミニトマト	4個

トマトジャム

完熟トマト	1個
砂糖	25g
レモン汁	大さじ1/2

水	大さじ1
ゼラチン	2g
マスカルポーネチーズ	100g
牛乳	50ml
砂糖	30g
生クリーム	50ml
プレーンヨーグルト	50g
ラム酒	少々
カステラ	厚さ5mm×8枚
ミントの葉	4枚

作り方

- 1 トマトコンポートを作る。Aの砂糖、白ワイン、水を火にかけ、砂糖が溶けたら湯むきしたミニトマトを入れて火から下ろし、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- 2 トマトジャムを作る。Bのトマトを湯むきしてざく切りにし、砂糖と共に火にかけ、時々あくを取りつつ、木べらで混ぜながら煮詰め、半量になったらレモン汁を加えて一煮立ちさせ、ざるでこして冷ます。
- 3 水にゼラチンを加えてふやかし、電子レンジで15秒加熱して溶かす。マスカルポーネチーズと牛乳、砂糖を泡立て器でよく混ぜ、ゼラチンを加えて、氷水でボウルの底を冷やしながらかき混ぜる。とろみが付いたら泡立てた生クリームとプレーンヨーグルトを加え、香り付けにラム酒を加える。
- 4 カステラをカップの側面に貼り付け、③を入れて冷やし固め、上に②をかけて①とミントの葉を飾る。

ゼリーとシャーベットが一度に楽しめる!

ミルク氷でぷるぷる カフェオレゼリー

レシピ:料理家・管理栄養士 小山浩子さん
出典:ミルクWEBサイト「ミルクレシピ」

材料(2個分)

インスタントコーヒー	大さじ1
砂糖	大さじ1と1/3(12g)
熱湯	100ml
粉ゼラチン	5g
ミルク氷	160g

コーヒーシロップ

インスタントコーヒー	大さじ1
A きび砂糖または砂糖	大さじ1(9g)
水	大さじ1

ミルク氷

氷代わりのシャーベットとしても楽しめます。

材料(作りやすい量)
牛乳…500ml
練乳…1本(120g)

牛乳に練乳を加えて混ぜ、製氷皿に注ぎ、冷蔵庫で完全に凍らせる。



作り方

- 1 耐熱容器にインスタントコーヒーと砂糖を合わせ、熱湯を注ぐ。コーヒーが完全に溶けたら粉ゼラチンを振り入れて丁寧に溶かす。
- 2 ①にミルク氷を加える。
- 3 ②をスプーンで混ぜながらゼリー状に固める。
- 4 お好みでコーヒーシロップ(Aを混ぜ合わせ、電子レンジで砂糖が溶けるまで加熱し、冷めたら冷蔵庫で冷やす)をかけ、ハーブ(材料外)を添える。

JAの新盆用品展示会開催のご案内

初盆

開催日： 5月26日（金）5月27日（土）5月28日（日）

時 間： 午前9時半より 午後4時迄

場 所： J A 富里市 事務所二階会議室特設会場



「JA虹の友」 会員募集中

入 会 金 3 0 0 0 円 の み



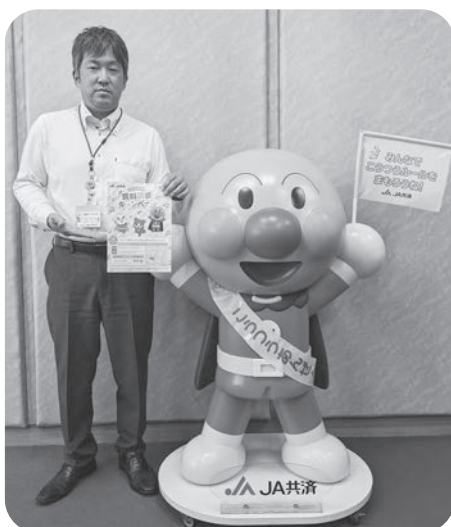
新盆棚
10%割引

新盆棚セット商品に限り、販売価格から10%
割引でご利用できます

J A 富里市 購買生活課 ☎0476-93-5651

J A 葬祭 ☎0120-580-983

《金融営業課からのおすすめ情報！》



皆様のご家庭に保障点検に伺います！
農協のことならなんでも、気軽にお声
掛けください！

【今月はアンパンマン！】

◎こども共済資料請求いただいた方にもれなく
アンパンマンレッグウォーマーをプレゼント！

お子様、お孫様にかわいいプレゼント、
喜ばれてます！

◎こども共済はお子様の成長に合わせて対応しており、
妊娠中から元気な小学生までご加入いただけます。
地区担当のライフアドバイザーが詳しくご案内しま
す！

◎もしもの時に備えて、契約内容を確認しませんか？
ご相談は下記までお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】 金融営業課 TEL:93-2112

富里俳壇

全力でバツト振る子や風光る

曳舟の水脈にたゆとふ春の鴨

花の雲武士も歩みし土墨跡

先祖との心かよはす彼岸入

若き頃母と作りし蓬餅

蓬餅指にとどまる香りあり

耕人に枝さしのべし山桜

畔塗を終へし広田や風渡る

風を抱き右へ左へ雪柳

湯の宿に拍手戻れり春芝居

回り道するがよき夜おぼろ月

花どきの夜のぶらんこ思い切り

薄味に加減のお強春浅し

古川 一步

水野 俊徳

鈴木 遊琴

秋葉 紅陽

迎田 正子

稲毛 信子

寒郡 政雄

須藤ちづ子

長野 芳枝

山本 和子

高橋 文江

樋口 寧子

小林 昭治

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。

★★★★★★ 6月のあなたの運勢 ★★★★★★

山羊座

12/19

【全体運】良好ですがペースダウンの時期なので予定を詰め込み過ぎないように。ゆとりある行動を心がけると好結果に
 【健康運】古傷、病後のケアはしっかりと。温泉にツキ
 【幸運の食べ物】シロウリ

天秤座

9/23

【全体運】遊びに行きましょう。季節の恵みを感じられるプランがお勧め。いつもより遠出を。新作や限定メニューにツキ
 【健康運】血行を良くする運動でむくみや肩凝りを予防
 【幸運の食べ物】葉シヨウガ

蟹座

6/22

【全体運】追い風に恵まれます。時間をかけて準備をすれば成功率はさらにアップ。ニュースは小まめにチェックしましょう
 【健康運】つい食べ過ぎてしまいがち。食事はバランス良く
 【幸運の食べ物】シソ

牡羊座

3/20

【全体運】コミュニケーション運が活発化。人との交流にツキがあります。新しい習い事を始めるのもお勧め。金運も良好
 【健康運】体力アップの好機。ハードなトレーニングもOK
 【幸運の食べ物】オクラ

水瓶座

1/18

【全体運】ハブニングの予感。忙しくなりそうですが大きな成果が期待できます。ピンチはチャンスなので冷静に対応を
 【健康運】うっかりのけがに注意。安全確認は丁寧に
 【幸運の食べ物】トウモロコシ

蠍座

10/22

【全体運】やり残しがないか確認しましょう。丁寧な連絡でミス回避。1人で無理せず協力者を探す姿勢も大事です
 【健康運】カルシウムをしっかり取って骨の強化を
 【幸運の食べ物】メロン

獅子座

7/22

【全体運】少し融通を利かせると驚くほどスムーズに物事が進展。周囲の話に耳を傾けて。同じ目的な協力するのが大正解
 【健康運】歯科検診など口腔（こうくう）ケアに力を入れて
 【幸運の食べ物】サクランボ

牡牛座

4/21

【全体運】スケジュールは詰め込み過ぎず余裕を持って。会話を楽しもうとがよい流れを運んでくれます。外出にツキ
 【健康運】慌ててけがなどしないように。安全第一で
 【幸運の食べ物】ミョウガタケ

魚座

2/19

【全体運】計画通りに進めようと躍起になるのは逆効果。少しずつ微調整しながら進めましょう。下旬にはうまく整います
 【健康運】薬膳など健康にいいメニューを取り入れて
 【幸運の食べ物】ラッキョウ

射手座

11/21

【全体運】運勢には活気があります。あなたが頑張ればなんとかなる頼まれ事は引き受けてあげて。今後の礎になるはず
 【健康運】外出の機会を増やして。体を動かすほど元気に
 【幸運の食べ物】アナゴ

乙女座

8/22

【全体運】なんとなく過ごしているとトラブルに巻き込まれる恐れが。予定はしっかり確認。詐欺対策などの情報もチェック
 【健康運】リラックスタイムを確保。足のつば押しも◎
 【幸運の食べ物】カレー

双子座

5/21

【全体運】好情報をキャッチでき状況は好転へ。好奇心のアンテナを高く掲げておきましょう。習い事にもツキがあります
 【健康運】運動は仲間と一緒に。楽しみながら長続きできます
 【幸運の食べ物】ソラマメ



ふれあいひろば



有害鳥獣被害状況について (令和5年4月末現在)

獣別農作物被害額 (令和5年4月から) (単位:千円)		
アライグマ		0
ハクビシン		0
タヌキ		0
イノシシ		0
ノネズミ		0
カラス		0
合 計		0

捕 獲 頭 数 (令和5年4月から)		
アライグマ		7頭
ハクビシン		5頭
タヌキ		2頭
イノシシ		0頭
アナグマ		0頭
カラス		0頭
合 計		14頭



アライグマ被害のスイカ



アライグマ被害のトウモロコシ

◎イノシシ目撃情報 0件:

◎イノシシ足跡・痕跡等 0件:

◎イノシシによる被害 0件:

【参考】山武市との行政区付近でのイノシシ捕獲頭数累計5頭

【令和5年4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

J A 富里市営農指導課 TEL：93-5652

新採用職員紹介

この4月、J A 富里市に3名の新採用職員が加わりました。昨年10月以降に入組した職員とあわせて紹介いたします。どうぞよろしくお願いいたします。

～令和4年10月1日入組～



共済課

しぶや みほこ
渋谷 三保子

【趣味・特技】旅行

【抱負】地域の皆様のお役に立てるよう頑張ります。

～令和5年1月1日入組～



金融課

おおく ぎんや
大久保 銀哉

【趣味・特技】野球観戦

【抱負】皆様のお役に立てるよう頑張ります。

～令和5年4月1日入組～



融資課

さくらい りょう
櫻井 僚

【趣味・特技】ドライブ、ツーリング

【抱負】一日も早く、皆様のお役に立てるよう日々精進してまいります。



販売課

おがわ かな
小川 加奈

【趣味・特技】ラーメン店巡り、ダーツ

【抱負】笑顔で元気に頑張ります。よろしくお願いいたします。



営農指導課

さの りょうだい
佐野 翔大

【趣味・特技】野球観戦

【抱負】皆様に信頼される職員になれるよう頑張ります。

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ご紹介していきます。

今月の生産者さん

増田 俊介さん
(武州地区)

PROFILE

増田さんは銀行員から脱サラし、令和元年に就農。両親、妻、実習生と共に人参4.8haをはじめ、トウモロコシ、ジャガイモ等を栽培。瑛介くん(6歳) 莉子ちゃん(4歳)の2児の父で、子育てに没頭中です。



決算書を読んで就農を決心

増田さんは地方銀行に勤務していましたが、30歳を過ぎた頃に親から農業を継ぐ意思を問われ、将来について真剣に考え始めました。10年分の決算書を確認したところ、心配していた災害等による売り上げへの影響も少なく、想像していたより安定して収益の上げられる業種だと感じたそうです。管理栄養士で食への関心が高かった妻の後押しもあり、就農を決心しました。



トウモロコシのトンネルを開閉

農業の魅力を感じてほしい

就農したことで通勤時間がなくなり、家族と過ごす時間が増えたことが何より嬉しいと話します。子どもたちには「農業の良い面も悪い面も知ってもらい、それでも魅力的な職業だと思ってもらえるような仕事をしたい」と笑顔を見せます。

父から経営を引き継いで

増田さんの家は元々スイカ中心の作型でしたが、試行錯誤の末に機械化しやすい人参の生産を増やしたり、早くから海外の技能実習生を受け入れるなど挑戦してきました。「的確な経営判断をしてきた父と、出荷を取り切り品質維持に貢献してきた母を尊敬している」と話します。

将来は「現在の耕作面積で最大限の利益を出すこと」が目標で、現在は父親の栽培計画に沿って生産しているそうですが、土作りや栽培管理を自分の判断でできるようになるべく、研鑽を積みみたいと話します。

両親が築き上げてきた栽培技術や農業経営を土台に、前職で得たスキルを発揮しより強靱な経営体になるべく、増田さんは今日も前向きに農業と向き合います。



トウモロコシの生育状況を確認



ニンジンの生育状況を確認





連 載
Chef Nagai's
Recommended
Recipes

シェフ永井の
おすすめ

新ジャガイモとホタルイカのサラダ

◆作り方

- (1) ホタルイカは目とくちばしを取り除きサッとゆでてざるにあげ、ナバナもサッと塩ゆでする。新ジャガイモは5mm角の拍子木切りにして水にさらす。Aは混ぜ合わせてソースにする。
- (2) フライパンにオリーブ油を入れ、弱火でつぶしたニンニクの香りを通し(2〜3分ほど)、水気を拭いた新ジャガイモを入れ中火で炒め、火が通ったらホタルイカ、ナバナを入れ塩で味付けしサッと炒める。
- (3) 器に彩り良く盛り付け、Aのソースを流し出来上がり。

◆材料(2人分)

ボイルホタルイカ…8杯
新ジャガイモ…1個
ブロッコリーのナバナ
(他のナバナでも可)…6本
ニンニク…1片
オリーブ油…大さじ1
塩…適宜
A
マヨネーズ…大さじ2
レモン汁…小さじ1
マスタード…小さじ1/2

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



3月末の事業実績

	3月31日現在
貯金残高	24,310,400千円
貸出金残高	7,174,250千円
長期共済保有高	94,548,240千円
販売品販売高	1,671,502千円
直売所売上高	107,264千円
購買品供給高	586,013千円
出資金	580,125千円
組合員数	2,904人

(正組合員:1,673人/

准組合員:1,231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。

4月は忙しい日々を過ごしていました。そんな中、再び山登りを始めたいとの思いがふつと沸き上がってきました。これまでにはかつて住んでいた北海道内の雌阿寒岳、摩周岳、黒岳、剣山など軽登山が中心でした。富士登山は2度。自身の身体に自由がきくうちに関東の山々に挑戦したいとの想いに駆られ、新たな相棒となるべき登山靴を夜ごと物色する日々です。

編集後記

東美の里4月号8ページで職員の人事異動をお知らせするにあたり、職員の氏名に誤りがありました。ご迷惑をお掛けしましたことをお詫びするとともに、ここに訂正させていただきます。

(正)佐野 翔太 (誤)佐野 翔太

お詫びと訂正

- 令和5年4月25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. ディスクロージャー誌2023について
 2. 役員賠償責任保険への加入について
 3. 令和6年4月採用職員募集について

理事会メモ

