

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

東美の里

TOMINOSATO

2023

11

月号

No.528

特集：米粉でクリスマススイーツ



CONTENTS

千葉県肉豚共進会結果ほか	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

 **JA富里市**

表紙写真「外壁改修工事を終えた本館」



千葉県肉豚共進会

佐々木謙斗さんに最高賞



最高賞を受賞した佐々木謙斗さん

令和5年度千葉県肉豚共進会（主催／千葉県畜産協会）が、10月3日(火)から5日(木)までの間、旭市の千葉県食肉公社で開かれました。

千葉県内の生産者から64組128頭が出品され、うち富里市内の生産者からは10組20頭が出品されました。

厳正な審査の結果、最高賞である名誉賞を佐々木謙斗さん（三区）が受賞したほか、優等賞5席を佐々木一則さん（宮内）、優等賞6席を佐々木浩さん（三区）がそれぞれ受賞しました。

レンダリングを学ぶ

12 つくる責任
つかう責任



レンダリングに関する映像視聴

J A 養豚部は10月6日(金)、J A 会議室で部会を開きました。会議ではJ A 全農ちばなど関係事業者から販売環境や飼料情勢についての報告後、豚熱発生時の対応のひとつである移動式レンダリング装置による処理に関する資料映像を視聴しました。豚熱発生時のレンダリング処理とは、家畜を個体ごと粉砕・殺菌処理し、その生成物を焼却や埋却することを指します。埋却に代わる手段として注目を浴びる同処理ですが、作業に適した場所の確保や近隣住民の理解など、導入する場合の課題などを整理したほか、行政との意見交換を行いました。

大根査定会

12 つくる責任
つかう責任



試し切りで内部の状況を確認

大根の本格出荷を前にJ A 大根部は10月3日(火)、査定会を開きました。査定会には生産者、J A 全農ちばや市場関係者ら約15人が参加し、販売環境や情勢報告の後、現品を用いて出荷規格の確認を行いました。生産者らは生育状況に関して熱心に意見交換を行ったほか、出荷前の試し切りの重要性を再確認しました。大根の出荷は10月下旬で概ね終了しました。

環境診断会／獣害対策

2 つくる責任
つかう責任



目撃情報等を地図に書き出す生産者

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）は10月10日(火)、J A 北部集荷場で講習会を開催し、生産者ら約20人が参加しました。

今回は七栄地域を対象に、合同会社AMAC（エーマック）の児玉梨菜氏らが獣害対策の基本についてや、アライグマやハクビシンの生態について講習を行った後、地域における目撃情報・被害状況に関する意見を参加者らが出し合うなどして、地域における獣害対策の在り方を各自で考える機会となりました。

農業機械大展示会

8

10月19日(休)から21日(土)までの3日間、長柄町のロングウッドステーションで第48回JAグループ千葉農業機械大展示会が開催され、多くの組合員の皆様にご来場いただきました。

会場では、最新の農業機械のほか、中古農機、ドローン、獣害対策用資材などが展示・販売されました。

また会場内に設置された自動運転トラクターの試乗コーナーやドローンの操縦体験コーナーは多くの来場者の関心を集めていました。

各メーカーの最新機械が集結



ドローンの操縦体験コーナー



交通遺児育英資金募金



JR成田駅前で街頭募金活動

JA共済が主催する交通遺児育英資金募金運動にあわせて、JAでは窓口で募金箱を設置したほか、10月19日(休)にはJR成田駅前街頭募金活動を行いました。

街頭募金運動は近隣4JA合同で行われ、JA富里市からは2人の職員が参加し募金を呼びかけました。

この活動は交通遺児の救済や交通安全思想を市民に普及啓発することを目的としており、今年で45回目となりました。皆様からお預かりしたお金は、JA共済連千葉を通じて、千葉県交通安全対策推進委員会に贈呈します。

年金友の会日帰り旅行

JA年金友の会は9月27日(水)日帰りの親睦旅行を行いました。今回の旅行には会員21人が参加し、山梨県甲州市の勝沼庭園にてハーブの鑑賞、同笛吹市の御坂農園グレイプハウスではぶどう狩りなどを楽しみました。



勝沼庭園



御坂農園グレイプハウス

県下全体役員研修



TKP ガーデンシティ千葉で開催

JA理事・監事14人は、10月6日(金)、JA千葉中央会主催の全体役員研修およびJAコンプライアンストップセミナーに参加しました。

研修では、組合員と地域を基盤としたJAの組織力を高め、迅速かつ的確に対応できる総合的なトップマネジメントの確立を図ること、またコンプライアンス態勢の確立を図り、JAへの信頼を高めることを目的として開催され、参加した役員は不祥事を起こさない組織づくり等についての理解を深めました。



トピックス



1 貧困をなくそう



3 すべての人に健康と福祉を



8 働きがいも経済成長も

農福連携について

《農福連携とは》

農業と福祉が連携し、障害者が適正に応じた農作業に従事することで、農業にとっては労働力の確保、福祉にとっては障害者の就労促進にメリットのある取り組みです。

《農福連携の取り組みパターン》

農福連携に取り組みやすい方法として、農業者が福祉事業所に農作業を委託する方法があります。



○ポイント

- ①福祉事業所の職員が障害者に付いて農作業を指示するため、農業者は障害者に直接作業の指示を出すことはありません。
- ②繁忙期などの一定期間だけでも作業委託することが可能なため、短期間の働き手の確保が難しい農業者でも導入しやすい方法です。

《農福連携の取り組みの流れ》

はじめて農福連携に取り組むなどの不安を感じる農業者の方は、まずは、県担い手支援課、農業者総合支援センター、お近くの農業事務所へご相談ください。

《委託費の算定方法》

最終的には農業者と福祉事業所が話し合いで決定していくこととなりますが、次のような方法で委託費を算定することができます。



①出来高払い

作業する「量」に応じた単価を設定する支払い方法です。

（例）・さつまいもの袋詰め：1袋につき10円

・たまねぎの収穫：ほ場10aにつき30,000円

⇒シルバーさん（時給1,000円）5名が6時間で10aを収穫

単価の設定に当たっては、健常者にその作業をお願いするときの金額を参考に福祉事業所に支払う委託費を計算する方法があります。

②時給払い

作業時間に応じた単価を設定する支払い方法です。

出来高払い・時給払いで計算した委託費は農業者が福祉事業所に支払います。支払った委託費は「工賃（賃金）」として福祉事業所から作業した障害者に支払われます。

参考情報・問い合わせ先

○千葉県農林水産部担い手支援課 TEL：043-223-2905

はじめてみよう！農福連携ガイドブック

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ninaite/roudouryoku/nougyouroudouryoku.html>

○千葉県健康福祉部障害福祉事業課 TEL：043-223-2308

○J A 富里市営農部営農指導課 TEL：0476-93-5652

令和5年度農家組合長への座談会アンケート結果について

9月15日開催の組合員座談会に先立ち、農家組合長の皆様には事前アンケートという形式で農協事業全般に係る意見・要望をいただき、座談会当日にご説明いたしました。今回、組合員の皆様にもその内容についてご紹介させていただきます。

	意 見・要 望	取 組 み・経 過
販売・流通	・ 資材等の価格高騰のわりに作物の単価が変わらない為、収入が上がらない。せめて契約作物については、そのことを踏まえ価格交渉をお願いしたい。	・ 加工馬鈴薯など取引先によっては価格を上げられたところもあるが、値上げが難しいところや時間がかかるところもあるので引き続き粘り強く価格交渉を行っていききたい。
	・ 出荷物によって等級の付け方が違う。統一することはできないか。 例 西瓜：A・B・C・無印 人参：無印（無表示）A・C 等	・ 農協と各生産部会が取引先や販売先の意向も取り入れながら品目ごとに決めているので、統一は難しいかもしれませんが、有利販売に繋がるような様々な意見を取り入れていきたいと考えております。
営農・指導	・ 天候の変化により、現状の作型では作りづらくなっている。その為、新しい技術や新しい作物の普及をお願いしたい。	・ 気候の変動に対応した栽培技術や品種、新しい作物の導入について情報収集や実証試験を行い、普及につなげます。
金融・共済	・ 地区担当の方がとても良くしてくださり説明も分かりやすく相談にも乗ってくれる。以前は共済契約後、そのままということが多かったが、今は保障内容が少しでも良くなるように考えてくれているのがよくわかる。	・ 皆様の要望に広くお応えできるよう、専門知識を持った職員が訪問活動を行っております。地域の皆様に頼られるライフアドバイザーを目指しておりますのでお気軽にお声がけください。
その他	・ 新規採用職員が入組後すぐに退職してしまうと聞きます。早期退職への対策は考えていますか。	・ 新規採用職員の早期退職の原因の1つに入組前のイメージと入組後のギャップがあると考えます。このギャップを生まない為、採用説明会や面接時において業務内容や待遇等詳細な部分についても開示に努めてまいります。
	・ 管理職の職員が荷受けに行っている状況を目にします。若手職員の育成についてどのように考えていますか。	・ 実務を通じて行う教育訓練（OJT）等が円滑に行えるよう、必要職員数を確保に向け、職員採用（新卒者・経験者採用）を進めてまいります。
	・ 休日出勤の職員の手当、待遇はどのようになっているのか。	・ 一般職職員の休日出勤については、超過勤務手当として法定割増賃金での対応となります。また管理職職員の休日出勤については基本的には代休等の対応としておりますが、経済事業において繁忙期等、代休取得が困難な場合、一部手当による支給で対応しております。
	・ ホームページに農薬の情報を多くしてほしい。	・ ホームページに生産者向け情報として防除情報等の営農情報を発信していきます。
	・ ホームページで市況を見ることが出来ないか。（生産者番号でログインする等）	・ ホームページではないのですが、東美の里6月号に掲載しました営農部のLINE公式アカウントを活用し、現在は西瓜の市況が見られるようになっております。 今後も各部会と協議しながら市況に限らず、情報発信などを行っていききたいと考えております。

クリスマススイーツ

監修：陣田靖子（粋-Sui-キッチンスタジオ&カフェ オーナー）
https://yasming.net

てスイーツを作ってみませんか。

ツとも好相性。グルテンフリーだからアレルギーを持つ人にも安心です。

★★★

芳醇（ほうじゅん）な香りを楽しむ大人のスイーツ

クリスマスグリーンマフィン



材 料 6個（マフィンカップ直径6cm×高さ4.5cm）

米粉	300g
ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）	大さじ1
抹茶パウダー	2g
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	230ml
菜種油	大さじ6
てんさい糖	50g
メープルシロップ	大さじ2
ラム酒（豆乳または牛乳で代用可）	大さじ1
自然塩	小さじ1/3
ドライフルーツ（ラム酒漬け）	大さじ3+飾り用適量
ナッツ類（お好みの2種）	各大さじ2+飾り用適量

作り方

- ①米粉、ベーキングパウダー、抹茶パウダーをボウルで混ぜておく。
- ②ドライフルーツとナッツ以外の残りの材料を全て混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。
- ③ドライフルーツとナッツを加えてさらに混ぜ、マフィンカップに入れて飾り用ドライフルーツとナッツを散らす。
- ④170度に温めたオーブンで約25分焼く（竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK）。

POINT

写真は右上から時計回りにカボチャの種、レーズン、クランベリー、マンゴー、ヒマワリの種。ドライフルーツは、1カ月～1週間前までにラム酒に漬けておく（りんごジュースでもOK。長く漬けると発酵するので前日からがよい）。



★★★

フルーツの風味と生おからが好相性

米粉とおからのヘルシーケーキ



材 料 直径15cm×高さ6cmのケーキ型1台分

米粉	100g	塩こうじ	大さじ1
生おから	100g	A 白みそ	大さじ1
ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）小さじ2		レモンの皮	1/2個分
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳 80ml		あんずジャム	大さじ2～3
菜種油	大さじ4	ココナツパウダー	大さじ2～3
A てんさい糖	50g	飾り	
メープルシロップ	大さじ1	リンゴ（蒸し煮用）	1個
レモン汁	大さじ1	ミント（葉）	適量

作り方

- ①よく搾った生おからと米粉をブレンダーにかけ、よく混ぜたらベーキングパウダーを加えてさらに混ぜる。
- ②Aの材料を全てボウルでよく混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。生地はボテツとした感じになるように豆乳または牛乳（分量外）で調整する。
- ③オープンペーパーを敷いた焼き型に入れ、表面を平らに整える。
- ④180度に温めたオーブンで30～35分焼く（竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK）。
- ⑤表面にあんずジャムを塗り、再度オーブンで2分焼き、取り出してからココナツパウダーを振る。
- ⑥焼き型に入れたまま、網（ケーキクーラー）の上のせて冷ます。
- ⑦⑥を焼き型から抜き、リンゴの蒸し煮3切れでバラの花の形を作ったのせ、ミントの葉を飾る。

POINT

リンゴの蒸し煮

- ①リンゴをよく洗ってから8等分し、芯の部分を取る。
- ②塩水にくぐらせてから、厚さ2mmぐらいにスライスして鍋に平らになるように入れ、弱火で約18分蒸し煮する。





米粉で
今年のクリスマスは米粉を使っ
米粉ならではの食感ハスイー

★★★
クリスマスムード満点の人形お菓子

ジンジャーマンクッキー



材 料 45枚(クッキー型3.8cm×4.8cm)

米粉	150g
きな粉	20g
ベーキングパウダー	小さじ1/4
シナモンパウダー	小さじ1
菜種油	大さじ3
メープルシロップ	60ml
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	40ml
ショウガのすりおろし汁	大さじ1
自然塩	小さじ1/8

作り方

- ① 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーをボウルに入れて混ぜる。
- ② ①に菜種油を入れて手でこすり合わせながら、粉全体に行き渡るようになじませる。
- ③ 液体類(メープルシロップ、豆乳または牛乳、しょうが汁)と塩を混ぜて②に加え、生地をまとめる。粉っぽさが残ったら豆乳(分量外)で調整する。
- ④ 厚さ2、3mmに麺棒で延ばし、型抜きして、オーブンペーパーを敷いた天板に並べる。
- ⑤ 160度に温めたオーブンで25分焼き、天板の上でそのまま冷ます。
- ⑥ お好みで冷めたクッキーにチョコペン(材料外)で顔を描く。

POINT

米粉にはグルテンが含まれていないので生地が割れやすい。慎重に扱うこと。



★★★
彩りと味わいのアンサンブル

イチゴのトライフル



材 料 4人分

生おから	200g	寒天パウダー	2g
菜種油	大さじ2	てんさい糖	60g
りんごジュース	200ml	成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	400ml
レーズン(粗みじん切しておく)	20g	レモン汁	大さじ1
自然塩	1つまみ+1つまみ	イチゴ	18粒
ラム酒(りんごジュースで代用可)	大さじ2	ミント(葉)	適量
米粉	20g		

作り方

- ① 生おからはフライパンで乾いりし、パラパラになったら菜種油を加え、全体になじませる。
- ② ①にりんごジュース、レーズン、塩1つまみを加え、しっとりする状態になるまで水分を飛ばす。
- ③ ②にラム酒を加えていき、火から下ろす。
- ④ 米粉と寒天パウダー、てんさい糖、塩1つまみをボウルに入れて混ぜる。
- ⑤ クリームを作る。豆乳または牛乳、レモン汁を④に加えてよく混ぜ、こし器に通してから鍋に入れる。
- ⑥ 鍋を火にかけ、へらでかき混ぜながら沸騰させる。
- ⑦ 火を弱めてクツクツと1分ほどかき混ぜながら煮て、火を止める。
- ⑧ ③と⑦のクリーム、イチゴを交互に200mlの器に入れ、最後にイチゴとミントの葉を盛り付けて出来上がり。

POINT

作り方③の火から下ろすタイミングは、写真のようにおから煮のような状態がベスト。



【購買店舗】 12月中の土曜・日曜及び年末年始の営業日のご案内

	月 日	購買店舗	機械センター
土曜日・日曜日	12月 2日 (土)	8:00~12:00 営業	
	12月 3日 (日)	8:30~12:00 営業	休業
	12月 9日 (土)	8:00~12:00 営業	
	12月10日 (日)	8:30~12:00 営業	休業
	12月16日 (土)	8:00~12:00 営業	
	12月17日 (日)	8:30~12:00 営業	休業
	12月23日 (土)	8:00~12:00 営業	
	12月24日 (日)	8:30~12:00 営業	休業
年末年始	12月25日 (月)	通常営業 (年内最終営業)	
	12月26日 (火) ~ 12月29日 (金)	棚卸のため休業	
	12月30日 (土) ~ 1月 3日 (水)	休 業	
	1月 4日 (木) ~	通常営業	

各部門の年末年始の営業のについては、広報誌12月号でご案内いたします。





J A 葬 祭

事前相談会&見学会

虹のホール富里にて
月2回開催しております

開催予定日：12月11日(月) 12月22日(金)

開催 時間：10時~14時迄



J A 富里市 購買生活課 ☎0476-93-5651

J A 葬祭 ☎0120-580-983

富里俳壇

原因は年齢の所為とや秋の風

柚子実る世の片隅に居を構え

雑草と言ふべく生きて草紅葉

秋の日を溜めて人待つベンチかな

カフェラテの泡ふんわりと秋日濃し

運動会足痠るパパは倒れ込み

赤とんぼ井戸端会議に仲間入り

草紅葉ゴンドラ続き山頂へ

別れ道どんぐり蹴つて手を振つて

螳螂や鎌を畳みて風の中

サケ遡る錦秋の谷命継ぐ

星ふえて秋の構図を目でつなぐ

雨戸操る手はそのままに夜半の月

今日の月戦地(ウクライナ)の街の瓦礫にも

長野 芳枝	寒郡 政雄	古川 一步	水野 俊徳	鈴木 遊琴	山本 和子	高橋 文江	須藤ちづ子	迎田 正子	小林 昭治	友光 勝	秋葉 紅陽	稲毛 信子	樋口 寧子	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。

★★★★★★ 12月のあなたの運勢 ★★★★★★

山羊座

12/19

【全体運】上昇運。足の引っ張り合いがありそうですが、不毛なので聞かないように。独自路線で行くのが成功の秘訣(ひけつ)
【健康運】心と音楽と香りの良いお茶でリラックス
【幸運の食べ物】ミカン

天秤座

12/23

【全体運】楽しい時間を持てます。金運も好調で、いつもより良いメニューを選ぶと◎。連絡は早めに。素早く動くと開運に
【健康運】人と会う予定を。笑顔での会話でストレス解消
【幸運の食べ物】小松菜

蟹座

12/22

【全体運】少し神経質になりがちなとき。あまり重要でないことは相手に合わせる＆スムーズに進みストレスも軽減
【健康運】ミネラルたっぷりの食事で元気を回復
【幸運の食べ物】クワイ

牡羊座

12/20

【全体運】視野が広がり「なんだ、そういうことか」という気づきがありそう。早めに修正を。臨機応変な行動にツキ
【健康運】とてもパワフル。力仕事も積極的に引き受けて
【幸運の食べ物】カボチャ

水瓶座

12/18

【全体運】良い話が舞い込みますが、勘違いからおかしな雰囲気になることも。相手の話をよく聞き、落ち着いて動いて
【健康運】友人たちのおしゃべりで気分が上向きに
【幸運の食べ物】長ネギ

蠍座

12/22

【全体運】運勢は穏やか。人に助けられながらうまくいきます。あなたもできるだけ力になってあげて。おしゃべりにツキあり
【健康運】食事は量より質が大切。バランス良く食べて
【幸運の食べ物】セリ

獅子座

12/22

【全体運】勢いのある好調運。強気で押せばなんとかなりそう。大事なことから取り組んで。外食、レジャーが吉
【健康運】スポーツを楽しんで。夜は早めに就寝を
【幸運の食べ物】水菜

牡牛座

12/21

【全体運】予定を詰め込み過ぎないように。できることから一つ一つ。下旬からは運気が上昇。良い年越しになりそう
【健康運】食べ過ぎに気を付けて。よくかんで食べると◎
【幸運の食べ物】野沢菜

魚座

12/20

【全体運】問題が山積みで頭の痛いときですが、有益な助言をくれる人も。信頼できる人を見極めましょう。運勢は下旬に回復
【健康運】カルシウム補給と関節のストレッチで骨を大切に
【幸運の食べ物】セロリ

射手座

12/21

【全体運】勢いがあります。強行突破で勝利を取られますが、人を振り回してしまうことも。周囲への配慮も忘れないで
【健康運】フェイスケアに力を入れて。髪もトリートメントを
【幸運の食べ物】ブロッコリー

乙女座

12/22

【全体運】イレギュラーな対応が必要になり戸惑いがち。非常時こそ冷静に。下旬には状況が改善へ。焦って答えを出さないで
【健康運】発酵食品が多めのメニューで腸内環境を改善
【幸運の食べ物】ナガイモ

双子座

12/21

【全体運】対人運が活発化。急に忙しくなり右往左往することが。優先順位を考えて予定を調整。体調とも相談して無理なく
【健康運】慌ててけがをしないように。呼吸を整えて
【幸運の食べ物】キャベツ



ふれあいひろば



有害鳥獣被害状況について

獣別農作物被害額 (単位：千円、累計は4月から)		
	10月中	10月末累計
アライグマ	0	66
ハクビシン	0	344
タヌキ	0	0
イノシシ	0	7
ノネズミ	0	0
カラス	0	298
合 計	0	716

捕 獲 頭 数 (累計は4月から)		
	10月中	10月末累計
アライグマ	13頭	40頭
ハクビシン	1頭	19頭
タヌキ	7頭	18頭
イノシシ	0頭	0頭
アナグマ	0頭	0頭
カラス	18頭	39頭
合 計	39頭	130頭

10月10日開催の地域診断会の様子



アライグマ等の生態を学ぶ



罾の有効な設置方法を学ぶ

◎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】山武市との行政界付近でのイノシシ捕獲頭数累計32頭

【令和5年10月末累計】

<情報提供元> 富里市有害鳥獣被害防止対策協議会事務局

〈お詫びと訂正〉 広報誌10月号の当コーナーで紹介いたしましたイノシシの捕獲状況を紹介する写真の説明文において、イノシシの捕獲場所の表記に誤りがありました。ご迷惑をお掛けいた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。(JA富里市総務課)

(誤) 八街市内にて捕獲 ⇒ (正) 山武市内にて捕獲

鳥獣による農作物被害や鳥獣の足跡を見つけたら下記までご連絡ください。

【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：0476-93-4944
JA富里市営農指導課 TEL：0476-93-5652

《金融営業課からのイチオシ情報！》



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！

【11月は霜月！】

◎肌寒さが身に染みる冬隣、年末に向けて慌ただしい時期に入りました。皆様いかがお過ごしですか？

JA共済では皆様の将来のおこづかい、豊かなセカンドライフを過ごすための年金共済「ライフロード」のご案内を行っております。

◎老後の生活は収支のバランスが大切です。ライフアドバイザーと一緒に確認してみませんか？

ご相談は下記までお気軽にお問い合わせください。

【お問合せ先】JA富里市金融営業課 TEL:0476-93-2112

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。

今月の生産者さん

小山 康幸さん
(二重堀地区)

PROFILE

小山さんは農業歴18年で今年トマト部副部長に就任。妻、両親、妹、実習生2名と共にニンジン、ミニトマト、スイカなど5.6haを栽培。趣味は車で遠出しての食べ歩き。高1、中2、小6の3人お子さんのお父さん。



「自分がやるしかない」と就農を決意

小山さんは以前製造業に勤めていましたが、祖父が体調を崩したことをきっかけに決意を固め、27歳で就農しました。当初は落花生、里芋なども栽培していましたが、品目を絞り現在の作型になりました。



ベトナム人実習生の二人

ミニトマト栽培のメリットと課題

ミニトマト栽培は、大玉トマトから切り替える形で6年前に栽培を開始しました。

ミニトマトへの切り替えに伴い、収穫個数が10〜20倍になるほか、パック詰めする人手が必要になり、同時に通年雇用が可能となる品目の選定と年間の作業計画を組む必要があるなど課題はあったものの「消毒など適切な管理を行えばA品率は高くなるためロスが少なく、選別作業の効率は高い」とも言います。今年は夏の高温で収量は落ちたものの、高値で推移したため収入は確保できたそうです。

働き手の確保と将来に向けて

小山さんは2人の外国人実習生を受け入れており、それによって「時間に余裕ができて、自分にしかできない作業により注力できるようになった」と話します。

来年からは実習生を3人体制にして、両親への作業負担を軽減したいそうです。

今後の目標を尋ねると「次世代へのバトンタッチを意識して体制を整えること」と言います。ご自身も35歳で父から経営移譲され、若いうちに多くの挑戦をできたことが良かったと自らの経験を振り返ります。子どもたちには協力しながら楽しく働く姿を見せることで、農業の道を考えてもらえたら嬉しいと話します。

富里農業を次世代へと繋ぐことを目指しながら、小山さんは今日も明るい笑顔で農業と向き合います。



ミニトマトのハウスを案内する小山さん



愛犬の「ころすけ」と





連載
Chef Nagai's
Recommended
Recipes

シェフ永井の
おすすめ

レンコンと豚バラ肉のオイスターソース炒め

◆作り方

- (1) 豚バラ肉スライスは3等分に切る。レンコンは下ゆでし、5mmの厚さ8枚に切る。タマネギは半分に切り1cm厚にカットし、ニンジンも短冊切りにしておく。
- (2) フライパンにサラダ油を熱し、(1)の豚バラ肉スライスをしっかりと炒め取り出す。
- (3) 同じフライパンにニンニク、ショウガ、レンコン、タマネギ、ニンジンを入れ中火で4～5分ほど炒め、(2)を戻し、合わせだれの材料を入れ、強火にしてさらに3、4分炒める。
- (4) 水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を鍋肌から回し出来上がり。

◆材料 (4人分)

豚バラ肉スライス…200g
レンコン…8枚
タマネギ…1個
ニンジン…1/2本
合わせだれ
水…100ml
ガラスープ…小さじ1/2
料理酒…大さじ2
砂糖…大さじ1
しょうゆ…小さじ2
オイスターソース…大さじ1と1/2
サラダ油…大さじ2
ニンニク、ショウガみじん切り…各小さじ1/2
ごま油…小さじ1
水溶き片栗粉…大さじ3

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



9月末の事業実績

貯金残高	24,359,368千円
貸出金残高	7,304,042千円
長期共済保有高	94,154,860千円
販売品販売高	5,256,853千円
直売所売上高	638,415千円
購買品供給高	1,756,862千円
出資金	580,515千円
組合員数	2,896人

(正組合員：1,659人／

准組合員：1,237)

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。

新入職員のご紹介

10月1日、JA富里市に新採用職員が入組しました。どうぞよろしくお願いいたします。

総務課

おちあい ゆき
落合 有希

【趣味】

旅行

【抱負】

皆様のお役に立てるよう一生懸命取り組みます。



1. 議案
有価証券の減損処理基準の改訂について
2. 県庁検査指摘事項に対する改善状況等の報告について

令和5年10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

