

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

東美の里

TOMINOSATO

2023

12

月号

No.529

特集：家族でおいしく楽しもう 冬のあったかミルク鍋



JA富里市

CONTENTS

とみちゃん秋まつりほか	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



トピックス



2

ゼロに
飢餓を

17

パートナーシップで
目標を達成しよう

とみちゃん秋まつり

「とみちゃん秋まつり 2023」が11月19日(日)、富里市中央公民館前で開催されました。このイベントは富里の秋の各行事の総称で、この日は「産業まつり」「とみさと市民活動フェスタ」「環境フェア」「消費者フェスタ」が開かれました。

実施隊による展示などが行われ、多くの生産者がイベントを通じて富里の農業や農畜産物の魅力を発信しました。

会場では、JA女性部、青年部による野菜販売、養豚部による豚しゃぶの無料配布、富里市鳥獣被害対策

また会場では、前日に開催された農産物共進会の表彰式が行われ、169点の応募の中から特別賞・奨励賞あわせて15点が選ばれ、津田農園の高谷花衣さんが最高賞にあたる千葉県知事賞を受賞しました。



女性部の野菜販売



知事賞表彰（代理で受領）



職員も会場で協力



実施隊による展示



養豚部の調理状況



青年部の野菜販売



共進会の審査風景

秋冬ニンジン査定会



熱気に包まれる査定会会場

JA人参部は10月31日(火)、秋冬ニンジンの本格出荷の前に査定会を開き、出荷規格の確認などを行いました。

査定会には生産者や市場関係者ら約200人が参加したほか、五十嵐博文市長にもご出席いただき、富里産ニンジンの積極的な売り込みに向けて会場内は熱気に包まれました。

今年は高温と乾燥の影響により、発芽に苦慮する面もありましたが、各生産者の灌水作業等の努力もあり例年並みの出荷量となる見込みです。

秋冬ニンジンの出荷は11月下旬から12月にピークを迎え、来年3月まで続きます。



コンクールで提案カブツ



ニーズを読み取り丁寧に提案

JAスマイルサポーター・L A (ライフ・アドバイザー) コンクール千葉県大会が10月24日(火)、JA共済幕張研修センターで開催されました。

同コンクールはJA共済のサービス向上を目的に開催されたもので、当JAからは窓口担当者(スマイルサポーター)とライフ・アドバイザーが1名ずつ出場し、お客様への提案力などを実演方式での競技に臨みました。

共済担当職員一同、今後もお客様のニーズに合わせ最適な提案が出来るよう窓口活動・訪問活動の向上に努めます。

大切な思い出に寄り添い 年に一度の人形供養



真心込めて供養いたしました

JAライフちばは11月23日(木)、虹のホール富里で人形供養を行いました。

愛着や思い出がつまった人形たちを大切に処分したいとの想いに応え、JAでは人形供養を毎年行っています。

今年は100組の方が約1300体の人形類を持ち込みました。

この日持ち込まれた人形は、天台宗円勝寺(日吉倉)よりお招きした住職がお経を読み上げ供養しました。

へら鮎釣り大会開催

JA富里市へら鮎研究会は、11月1日(木)、市内管理釣り堀において第94回へら鮎釣り大会を開催しました。

午前7時、気温も上がりきらない中、14人の参加者は真剣な表情で竿を振り始め、熱い勝負を繰り広げました。

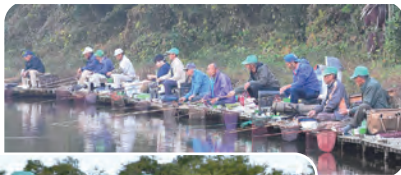
結果は次のとおりです。

優勝 小川正春(金堀)

準優勝 鈴木金作(金堀)

第三位 菅沼和英(中沢西部)

研究会では新規会員を随時募集しています。興味のある方はJA総務課までご連絡ください。



左から鈴木さん、小川さん、菅沼さん

チャリティ餅つき



富里産もち米で地域貢献

JAは11月3日(金)、富里市福祉センターで開かれたとみちゃん秋まつり2023第36回富里市福祉まつりに参加し、七栄婦人会の皆様と一緒にチャリティ餅つきを行いました。

富里産のもち米や大根などを使用し、あんこ・きなこ・からみの3種のお餅を振るまい、多くの来場者で賑わいました。

チャリティ餅つきで皆様からお預かりした53,321円は富里市社会福祉協議会に寄付いたしました。

あらためてご協力いただいた皆様ありがとうございました。

主な土壌消毒剤の種類

12月になり、春作の圃場準備を行なう時期になりました。土壌消毒における効果的な防除だけではなく、周囲に配慮し、適正に使用するように心がけましょう。

【各土壌消毒剤の特徴】

薬剤名	ガスの種類	センチュウ	病害	雑草種子	備考
D-D DC油剤 テロン	D-D	○	×	×	
ドロクロール クロールピクリン	クロールピクリン	△	○	×	被覆必須
ソイリーン	D-D クロールピクリン	○	○	×	被覆必須
バスアミド微粒剤	MITC	△	○	○	
ディ・トラペックス	D-D MITC	○	○	○	

【使用のポイント】

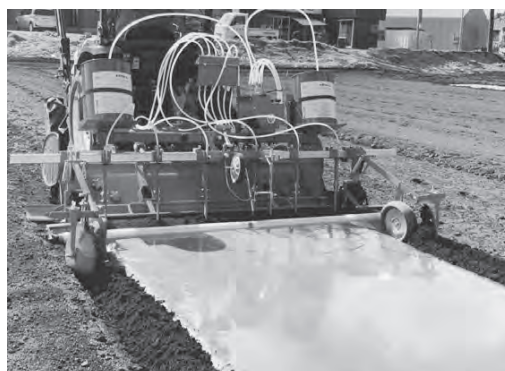
- (1) 被害残渣はできるだけ圃場外へ持ち出す
- (2) 土壌水分が適度にある状態で薬剤処理を行なう（土を手で握って割れ目ができる程度）
- (3) ビニール被覆をする（クロールピクリン含有剤は被覆必須）
- (4) ガス抜き前にトラクター、ロータリーの土を落とし、未消毒土の混入を防止する
- (5) 消毒期間終了後、ガス検知の検査を行い、ガスが残っていないか確認する

クロールピクリン含有剤を使用する際の注意点

千葉県内では、クロールピクリン剤（ドロクロール）を使用したほ場（露地）に隣接する住民が目やノドの痛みを訴える事例が数多く発生しています。

法律での規制

農水省・環境省令では、「被覆を要する農薬の使用」の中にクロールピクリンを含む薬剤が示されており、使用後の被覆実施が法律に記されています。「使用後にかん水したから大丈夫」「土を鎮圧したから大丈夫」という認識では、誤った使用をした際に法律違反で罰せられる可能性があります。



同時マルチの様子

お問合せ 営農指導課 TEL：0476-93-5652

年末年始営業のご案内

営業日程

年 末 12月29日(金)午後5時まで
年 始 1月4日(木)午前8時30分より

農産物の出荷

年 末 ドロ物 12月21日(木)まで
人 参 12月25日(月)まで
葉 物 12月28日(木)まで
直販野菜 12月31日(日)まで
年 始 // 1月2日(火)より
市場・その他 1月4日(木)より

営 農 部

産直センター（1号店・2号店）

年 末 12月31日(日)午後4時まで
年 始 1月5日(金)より通常営業

購買生活部

購買店舗

年 末 12月25日(月)まで
年 始 1月4日(木)より

機械センター

年 末 12月25日(月)まで
年 始 1月4日(木)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29日(金)午後3時まで。
1月4日(木)からは通常通り営業致します。

ATM稼働時間

年末年始 通常通り
午前8時から午後9時まで稼働

*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で送ることが出来ます。



虹のホール富里（JAライフちば）

年中無休（24時間・休日も受付可能）
フリーダイヤル：0120-580-983

「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24日(日)人参含む出荷物	年内精算（12月29日(金)迄に）
12月25日(月)以降人参含む出荷物	年明精算（1月10日(水)入金予定）
1月4日(木)からの人参含む出荷物※	通常サイクルでの精算・入金
12月の直販部門の出荷物	1月23日(火)から順次精算

※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り上記日程となります。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



特集

心も体もぽっかぽか♪

たっぷり キャベツと 鶏肉の レモンミルク鍋



材料(2人分)

鶏モモ肉	300g
ウインナー	6本
キャベツ	1/4個
ニンジン	1/2本
レモン	1/2個
牛乳	300ml

A	水	400ml
	コンソメ(顆粒)	小さじ2
	塩	小さじ1
	粗びき黒こしょう	少々

作り方

1 下準備をする。鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。ウインナーは斜めに3カ所切り込みを入れる。キャベツはざく切り、ニンジンはいちよう切りにする。レモンは皮ごと薄い輪切りにする。

2 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したらキャベツ、ニンジン、鶏モモ肉、ウインナーを加える。ふたをして7、8分煮る。

3 牛乳を加え、ふたをせず沸騰しないように弱火で2、3分煮る。薄切りにしたレモンをのせる。

POINT お好みのハーブやトマト、粒マスタードなど(材料外)を添えると味の変化を楽しめる。



旬の食材のおいしさを
牛乳が引き立てます

ハクサイと サケのミルク鍋

作り方

1 ハクサイを芯と葉の部分に分けて、芯は千切り、葉はざく切りにする。

2 塩ザケは湯にくぐらせ、氷水にサッと漬けて引き上げておく。漬けだれの材料を混ぜ合わせておく。

3 (1)と(2)の塩ザケ、5cmの長さに切ったニラを土鍋に入れて、牛乳と昆布だしを加える。火を通しながら、漬けだれに付けて食べる。

材料(作りやすい量)

ハクサイ(上部)	3/4個
塩ザケ(切り身・甘口)	3切れ(240g)
ニラ	1わ
牛乳	600ml
昆布だし	200ml

ポン酢しょうゆ	80ml
卵黄	2個分
細ネギ	適宜
青のり	適宜
七味唐辛子	適宜

漬
け
だ
れ

牛乳は冬が旬!

寒さが続く時期に家族でおいしく楽しめる
ミルク鍋レシピをご紹介します。

出典
「ミルクWEBサイト
「ミルクレシピ」





家族全員で楽しめる!

豆腐ともやしの まろやか ミルクたんたん鍋

材料(2人分)

豚ひき肉	150g
木綿豆腐	1丁(300g)
もやし	1袋
ニラ	30g

豆板醤(とうばんじゃん)	適量
ニンニク	1片
ショウガ	1片
長ネギ(白い部分)	1/2本

ごま油	小さじ2
甜麺醬(てんめんじゃん)	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
水	100ml
牛乳	300ml
鶏がらスープの素(顆粒)	大さじ1/2
みそ	10g
塩	小さじ1/8
すりごま(白)	大さじ1

作り方

- 1 下準備をする。木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。もやしは洗ってひげ根を取る。ニラは4cmの長さに切る。Aのニンニク、ショウガ、長ネギはみじん切りにする。
- 2 肉みそを作る。フライパンにごま油を弱火で熱し、Aを入れて香りが立つまで炒める。端に寄せて中火にし、豚ひき肉を入れる。肉の色が変わったら、炒めたAと合わせて甜麺醬、しょうゆを加え、全体がなじむまで炒める。
- 3 深さのある鍋か土鍋に、水、鶏ガラスープのもと(顆粒)を入れて沸騰させ、もやしを入れてふたをし、1分30秒ほど蒸す。
- 4 ふたを取り、牛乳、塩、すりごま(白)を加え、みそを少しずつ溶かしながら入れる。木綿豆腐、ニラを彩り良く並べて中火にかけ、豆腐が温まり牛乳が沸騰する直前を目安に火を止める。
- 5 鍋の空いている所に(2)の肉みそをのせる。

おもてなしにも♪

とろ〜りチーズの 洋風ミルク鍋

作り方

- 1 下準備をする。カマンベールチーズは表面に放射状に軽く切り込みを入れる。ハクサイは葉と芯に分け、それぞれざく切り、ニンジンと皮ごとピーラーなどで薄くむき、くるくると巻く。エノキタケは根元を切り落とし、手でほぐす。長ネギは5cmの長さに切る。トウモロコシは根元を切る。ニンニクは表面に竹串で穴を開ける。エビは殻をむき、背ワタを取り除く。ゆでだこはぶつ切りにする。
- 2 鍋にAを中火で沸かし、エビ、ゆでだこを入れてさっと火を通す。取り出して粗熱が取れたらそれぞれ串に刺す。
- 3 豚ロース薄切り肉1枚を広げ、ハクサイの葉を適量巻く。豚肉とハクサイの葉がなくなるまで作る。ファルファツレを袋の表示時間通りにゆでる。
- 4 (2)とは別の鍋の底にハクサイの芯を並べ、中央にカマンベールチーズを置く。周りに(3)のハクサイの豚巻き、巻いたニンジン、長ネギ(白い部分)を立ててバランス良く詰め、空いた隙間にエノキタケ、トウモロコシ、ニンニクを詰める。
- 5 (4)にBを加え、中火で加熱する。全ての具材に火が通ったらファルファツレをのせ、エビとゆでだこの串は食べる直前に溶けたチーズに絡ませていただく。



材料(2人分)

カマンベールチーズ	1個
豚ロース薄切り肉	150g
エビ(殻付き)	6尾
ゆでだこ	100g
ハクサイ	1/8個
ニンジン	縦1/2本
エノキタケ	1/2袋(100g)
長ネギ(白い部分)	1/2本
ニンニク	3片
トウモロコシ	少々
ファルファツレ(リボン形の Pasta)	50g

水	500ml
A 酒	大さじ1
うま味調味料	少々

牛乳	500ml
B 水	200ml
白ワイン	50ml
コンソメ(顆粒)大さじ2	



産直センター2号店の営業時間変更のご案内

1月5日より産直センター2号店の営業時間を変更いたします。同日より1号店、2号店ともに営業時間は次のとおりとなります。ご迷惑をおかけしますが、今後ともよろしくお願いいたします。

【変更後】 曜日問わず 9:30~17:30

土地利用についてお困りではないですか？

税務・不動産に詳しい者がお話を伺います。

《無料相談会》

日 時：1月9日(火) 9時から12時

場 所：JA富里市本店 1階特設会場

※正面玄関からお入りください。職員がご案内します。

〈予約は不要です。直接お越しください。〉

主 催 JA富里市資産管理部会

お問合せ先 JA富里市購買生活課 0476-93-5651

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い致します。

氏 名	新任部署	旧任部署
椿 司	営農部 販売課 係長	金融部 金融営業課 係長
庄 司 美 穂	営農部 産直事業課	金融部 金融営業課
吉 岡 敦 司	金融部 共済課	金融部 金融営業課
並 木 翼	金融部 金融営業課	購買生活部 購買生活課
橋 本 拓 也	金融部 金融営業課	金融部 共済課
金 杉 紗 織	購買生活部 購買生活課	営農部 産直事業課

人事異動とあわせて、11月以降に入組した新採用職員の配置についてご案内します。
新採用職員については今後あらためてご紹介させていただきます。

氏 名	氏 名	配属部署
11月1日	鈴 木 亜沙人	営農部 産直事業課
12月1日	原 田 毅	金融部 金融営業課

富里俳壇

庭先の小菊を包み暮参り

須藤ちづ子

紅差せば乙女の顔に七五三

長野 芳枝

秋の空蜘蛛の網目の強きこと

鈴木 遊琴

履き寄せて軽さを燃やす柿落葉

寒郡 政雄

菊花展自慢の鉢は端の端

古川 一步

庭の隅紫苑のいろが浮かびでる

高橋 文江

錦秋に訪ふ柳生博の自然園

小林 昭治

湯加減の設定替えて冬近し

山本 和子

紅葉して伸び放題の空屋敷

迎田 正子

夕日浴び絵画のごとき遠景色

稲毛 信子

おやつ手に塾へ急ぐ子日の短か

水野 俊徳

秋夜長サツチモ唸る「ワンダフルワールド」

友光 勝

何事もなき日の夜の流れ星

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。

★★★★★ 1月のあなたの運勢 ★★★★★

山羊座

12/19

【全体運】勢いがあります。計画を実行に移しましょう。会合では発言を。あなたの意見が好結果につながります。周りへの協力が吉

【健康運】頭痛は早めにケアを。目の疲れに効くマッサージも◎

【幸運の食べ物】芽キャベツ

天秤座

9/23

【全体運】家族や家の中のことを後回しにしないように。身の回りのことを優先させれば危険を回避できます。掃除は丁寧に

【健康運】無理は禁物。適度に休憩し疲れをためないように

【幸運の食べ物】京ニンジン

蟹座

6/22

【全体運】吉凶混合ながら華やかな運氣。気持ちを上手に切り替えポジティブ思考でいきましょう。吉運が強まります

【健康運】慌ててけがなどをしないように。浴室は暖めて

【幸運の食べ物】ハクサイ

牡羊座

3/20

【全体運】ピンチが接近中です。警戒を怠らないで。いつもより慎重に行動することで危険を減らせます。下旬からは上昇運

【健康運】体を冷やさないように。特に腰はしっかりケアを

【幸運の食べ物】ジュンギク

水瓶座

1/18

【全体運】じっくり時間をかけるのが正解です。気持ちがせいたら深呼吸を。落ち着きを保つのが成功の鍵。美術鑑賞にツキ

【健康運】心の疲れに気を付けて。音楽や美しい景色が癒やしに

【幸運の食べ物】ダイコン

蠍座

10/22

【全体運】コミュニケーション運が活発化。あなたが問に入れば問題は解決へ。情報収集をしっかりし冷静に対応しましょう

【健康運】友人との運動やおしゃべりが健康を保つこつ

【幸運の食べ物】ゴボウ

獅子座

7/22

【全体運】もう少しで状況が変わります。面倒なことも手を抜かずに進めることが大切です。人との交流が開運のきっかけに

【健康運】胃腸をいたわって。消化の良い食事で元気に

【幸運の食べ物】カリフラワー

牡牛座

4/21

【全体運】活気があります。華やかなことにツキがあるので遊びに行く計画を立てて。作業はスピードより正確さ重視で

【健康運】脳トレがお勧め。パズルや手の運動で脳を刺激して

【幸運の食べ物】エリンギ

魚座

2/20

【全体運】良い風が吹いています。お誘いには乗ってみましょう。今まで気付かなかった新しい発見があるはず。会合にツキ

【健康運】やったことのないストレッチに挑戦を。脳も活性化

【幸運の食べ物】イチゴ

射手座

11/21

【全体運】あれもこれもと欲張ると收拾がつかなくなってしまいそう。あなたにとって大事なことを優先して。観劇にツキ

【健康運】おいしい食事で元気をチャージ。旬の食材が吉

【幸運の食べ物】サトイモ

乙女座

8/22

【全体運】好調です。本気を見れば状況を変えられます。諦めずにチャレンジを。新年会やパーティーへの出席が吉

【健康運】体を動かすほど調子が上がります。スポーツが吉

【幸運の食べ物】レンコン

双子座

5/21

【全体運】一進一退のままならない運氣。急がずいつものペースを保つよう心がけましょう。下旬は作業も予定も挽回可能です

【健康運】寒さ対策を入念に。あったかインナーは特に◎

【幸運の食べ物】サツマイモ



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)		
	11月中	11月末累計
アライグマ	5	71
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	5	721

捕 獲 頭 数 (累計は4月から)		
	11月中	11月末累計
アライグマ	11頭	51頭
ハクビシン	0頭	19頭
タヌキ	5頭	23頭
イノシシ	0頭	0頭
アナグマ	0頭	0頭
カラス	35羽	74羽
合 計	51頭	167頭



イノシシ捕獲 (11/25、山武市内)



イノシシ捕獲 (11/27、山武市内)

◎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37頭

【令和5年11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

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：0476-93-4943
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！》



【12月は師走！】

◎例年にない暖かい師走となっております 皆様お変わりございませんか？

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。

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！

【お問合せ先】 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ご紹介していきます。

今月の生産者さん

宇津木 喜孝さん
(十倉地区)

PROFILE

宇津木さんは就農5年目。両親、実習生3名と共にニンジン、ミニトマト、ナスなど約5haを栽培。SNSを活用した情報発信を軸にブランディングに力を入れています。趣味はスーパーと定食屋巡り。



「農業が一番向いている」

宇津木さんは様々な職種を経験後、時間の使い方などの面で農業が一番自分に向いていると感じ、32歳で就農しました。栽培技術の多くはご両親から学んでいます。



ニンジンの収穫作業



奥様と2人でラジオCMにも出演

ミニトマト栽培の工夫

今年の酷暑でもミニトマトの収量は良かったと話します。他の品目での経験を活かし、遮光率が高いネットをかけてハウス内の温度を下げつつ、光合成を助ける液肥を使う工夫をしました。

ミニトマトはJAに出荷するほかスーパーでも販売し、今年は不作ということもありスーパーでは非常に重宝されたそうです。「スーパーでの販売では客層に合わせた商品規格を自分で決められる面白さがある」と話します。

農業について営農指導課に親身に相談に乗ってもらっていることで、JAとの結びつきも大切にしています。

SNSを活用しセルフプロデュース

宇津木さんは、X(旧ツイッター)やInstagramといったSNSでの情報発信に力を入れています。面白くて親しみの持てるアカウント運用を通して農園の名前を覚えてもらい「宇津木農園の野菜だから買う」という顧客を増やすことが狙いです。最近はラジオCMにも挑戦した結果、スーパーでの売上が20%増加したそうです。

今後は6次産業化やキッチンカーなど挑戦したい事を挙げればキリがないそうですが、まずはSNSを通して知り合った県内の飲食店と、キクイモを使った健康食品の製造販売に取り組む予定です。

柔軟なアイデアと持ち前の明るさを武器に躍進を続ける宇津木さん、今後のご活躍に期待が高まります。



トラクターで作業する宇津木さん





シェフ永井の
おすすめ

紅玉のグラタン

◆作り方

- (1) リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- (2) くり抜いた紅玉の中身は半分に切って種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- (3) フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、(2)の上にかける。
- (4) オーブンを200度に熱し、(3)にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。

◆材料 (2人分)

紅玉…2個
ホタテ貝柱…2個
ホンシメジ…2本
無塩バター…適宜
白ワイン…大さじ2
ホワイトソース
(市販品)…大さじ3
薄力粉…適宜
パルメザンチーズ…適宜
ディル…適宜
塩・こしょう…適宜

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	24,378,523千円
貸 出 金 残 高	7,269,398千円
長期共済保有高	94,013,600千円
販売品販売高	5,671,431千円
直売所売上高	696,280千円
購買品供給高	1,922,645千円
出 資 金	580,515千円
組 合 員 数	2,892人

(正組合員：1,658人／

准組合員：1,234)

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。

本年も「東美の里」をご愛顧いただきありがとうございました。私が広報誌の紙面作りを担当するようになり早10か月。紙面作りに関しては独り頭を悩ましていたような記憶ばかりです。広報という言葉はとても便利で聞こえの良い言葉ではありますが、「誰が誰に何を伝えたいのか」という原点に立ち返る度、脳内思考の一人旅。より良い広報誌作りのため皆様のご意見をお待ちしています。

(石)

編集後記

1. 農産物検査業務規程の改定について
2. 目的積立金の積立目標額及び取崩基準の一部変更について
3. 役員候補者推薦基準内規の一部変更について
4. 令和6年度内部監査計画について

令和5年11月28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

