

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

2017

8

月号

No.455



東美の里



TOMINOSATO

JA富里市



今月の農ラィフ



くりはら さとし
栗原 智さん

詳細はP11へ

CONTENS

梨の収穫始まる	P 2
営農情報	P 4
特集「梅干しパワーで暑い夏を乗り切ろう！」	P 6・7
富里俳壇	P 9

JA富里市公式 Facebookページ





富里の梨いよいよ出荷



今年の出来栄を確認する生産者

富里市果樹組合は8月7日(月)、芳徳梨園(十倉地区)で目揃い会を開き、出荷基準などを確認し、本格的な出荷に備えました。

今年は少雨により栽培に苦労しましたが、糖度の乗りはよく生育は良好。「幸水」は8月中旬、「豊水」は9月初旬、「新高」は9月末頃に最盛期を迎えます。

同組合の生産者は全員工コファーマーの認定を受けており、環境に優しい農業の実践、安全・安心な農産物の提供に努めています。

富里スイカ競り売り

富里市産業まつり実行委員会は6月19日(月)、東京都大田区の大田市場内の東京青果(株)で、「富里スイカ」の競り売りを行いました。

18日のすいか共進会で、最高位の県知事賞に輝いた伊藤薫さん、市長賞の篠原弘安さん、農協組合長賞の塩野谷邦恵さんのスイカなど計11点が出品されました。

伊藤さんのスイカには1玉10万円、篠原さんには5万円、塩野谷さんには3万円の高値が付きました。



産地としての存在と品質をアピール

七夕にスイカをどうぞ



素敵なラウンジに鶴丸スイカが映えました

日本航空(JAL)は7月7日(金)、成田空港第2ターミナルと羽田空港内のJAL国際線ラウンジで、利用客に「富里スイカ」を振る舞いました。

七夕イベントの一環で、地元食材を使い涼しげな雰囲気味わってもらおうと企画されたもの。

浴衣姿のJAL社員が「鶴丸」に彫刻された器から、スイカがたっぷり入ったフルーツカクテルを取り分けました。

利用者からは「おいしくてたくさん食べました」との声が聞かれました。

自慢の腕を競う

J A富里市ヘラ釣り研究会は7月24日(月)、第76回組合員ヘラ釣り大会を開催しました。

17人が参加し、農作業の間をぬって、共通の趣味を持つ仲間達と腕を競い、親睦を深めました。

合計25.5kgを釣り上げたヘラ釣り歴40年の小川正春さんは「久しぶりの1位で嬉しかった」と優勝を喜びました。

結果は以下の通りとなりました。

- 優勝 小川 正春(金堀)
- 準優勝 鈴木 昭雄(二区)
- 3位 秋葉 行夫(根本名新田)

(敬称略)



左鈴木さん 中 小川さん 右 秋葉さん

立派なスイカができました

(スイカオーナー制度)

富里市が主催する富里スイカオーナー制度の収穫体験が7月1日(土)、立沢地区の篠原弘安さんの圃場で行われました。

県内外から69組185人のオーナーが参加し、5月14日に自ら交配し、5L〜3L程の大きさまで育ったスイカを2玉ずつ収穫しました。

参加者は、スイカの管理をした篠原さんや西瓜部役員から、スイカの選び方やもぎ取り方を教わり、いざトンネルに入ると「これは大

きい！すごい！」と立派なスイカに感動していました。

その後、JA出荷場へ移動し、スイカの重さ当てクイズや、スイカを磨いて箱詰めをする出荷体験を行いました。

オーナーには自身の名前が入ったとみちゃんレットルが用意され、それを貼ったスイカは特別感のあるものとなりました。

参加者からは「想像以上にスイカが大きくてビックリした。食べるのが楽しみ！」と喜ぶ声が聞かれました。



大きなスイカに笑顔の姉弟



お孫さんと参加のオーナー

児童が育てたスイカを収穫



富里小学校3年生の児童が7月20日(休)、自分達の手で育ててきたスイカの収穫を祝うスイカ祭りをを行い、栽培の苦労や収穫の喜びを皆で分かち合いました。

スイカの定植や交配、日々のトンネル換気の作業も児童達がこなした、20玉以上のスイカが収穫できました。大きいもので2Lサイズもあり、切り分けたスイカを児童達は「甘くておいしい」と笑顔でいくつも頬張りました。小さいサイズはスイカ割に使用し、全員で挑戦。にぎやかな声が響き渡りました。



育てたスイカでスイカ割り

たくさん野菜にビックリ!



富里小学校の2年生が6月22日(休)、自分たちの住む町について学ぶ生活課の授業「町たんけん」で、JA産直センターを訪れました。

児童達は、川村センター長へ「野菜はどこから来たの?」「スイカは一日何個売れるの?」などと元気よく質問をしました。

店舗内を見学すると、たくさん野菜に驚き、豚肉や卵も富里で採れることを知ると、必死にメモを取る児童達の姿が見られました。



好奇心いっぱい店内を見学



～JA富里市西瓜部「スイカ用培土」試験結果～

1. 目的：スイカの育苗で使用する培土について、良質で安価な培土を見つけるために試験を実施した。
2. 供試資材名：スイカ用培土（日本肥糧株式会社）
3. 資材の特徴：「良菜培土 SP200」からハイフミン（土壌改良材）を除いたもの。焼成砂（しょうせいすな）を使用。
4. 比較資材：

	銘 柄	成分 (N-P-K)	重量
試験区	試験培土	200mg -2500mg -200mg	25 ㍓
慣行区	良菜培土 SP200	200mg -2500mg -200mg	15 ㍓
	コンパル	120mg -1000mg -100mg	30 ㍓
	播種用コンパル	50mg -1000mg -50mg	30 ㍓
	プロバイド	0.24% -0.56% -0.17%	25 ㍓

5. 対象作物：スイカ、カンピョウ
6. 試験者：JA 富里市西瓜部 3名
7. 試験場所：JA 富里市管内圃場（育苗ハウス内）
8. 試験実施期間：平成28年12月～平成29年4月
9. 生産者コメント

○使い勝手について

- ・保水性は、試験培土より良菜培土 SP200の方が良い。
- ・スイカの種子が発芽する時、覆土が板状に（霜柱のように）なって持ち上がらない。
- ・播種用コンパルと使いやすさは変わらない。

○生育について

- ・保水性が良く、窒素も吸収して大きくなった。苗を急成長させるには良いが、時間をかけたい時は使用が難しい。
- ・接木後のスイカの葉が、慣行区よりも大きくなった。
- ・水分バランスもあるかもしれないが、スイカが発芽にバラつきが出た。
- ・スイカが発芽後の生育が、プロバイドに比べ試験培土の方が大きくなった。また、播種用コンパルに比べ、カンピョウの緑の色がやや濃くなった。

10. 考 察：試験区は、良菜培土 SP200以外の慣行区よりも窒素成分が多かったせいか、生育が旺盛となる結果が出た。ポットで管理（鉢上げ）した際、生育スピードが速くなり節間が長くなる傾向にあった（右下写真参照）。試験の結果、試験培土は、良菜培土 SP200と同等に使用できる。今回、スイカの育苗で試験を実施したが、保水性も良いのでトマト等の果菜やその他野菜類の育苗で使用するのも良いと思われた。しかし、スイカの培土として使用するには窒素が多いので、窒素を減らしてより安価な培土を再度検討する。

JA 富里市 営農部営農指導課 藤崎綾子



日本肥糧(株)、JA全農ちば、JAで試験圃場を巡回。

左：コンパルフレコン
中央：コンパル播種用
右：試験培土（節間が長く伸び、ツルが倒れている）

こんにちは女性部です！

7月27日（木）、JA女性部はANAクラウンプラザホテル成田でテーブルマナー研修会を開催し、部員30人が参加しました。

テーブルマナー研修会は女性部の「食と農の活動」として平成25年から行われており、今年で4回目の開催となります。

同ホテル宴会サービスマネージャーの吉沢徹氏からテーブルマナーについて説明を受けながら、洋食のフルコースを味わいました。

参加者からは「テーブルマナーを教えてもらい、勉強になった。」「会場がきれいで料理も美味しかった。」といった声があり、楽しみながらテーブルマナーを学べました。



～今後の予定～

『女性部視察研修』

日 時：平成29年8月21日（月）
場 所：日清オイロコ横濱磯子事業場
※募集は締め切らせていただきました。

『趣味・文化の活動』

内 容：手拭い・タオル帽子作り
日 時：平成29年8月28日（月）午後7時半～
場 所：JA 富里市2階 中会議室
持ち物：手拭い・フェイスタオル(各1枚)、裁縫道具
申込締切日：平成29年8月25日（金）

※お申込みについては、部員の皆様に別途ご案内文を送付しておりますので、そちらをご確認ください。

JA 女性部では、新規加入者を募集しています。

＊対象者：JA 富里市 正組合員および家族の方
(70歳までの方が部員の対象となります)

＊年会費：1,000円

女性部に加入して楽しく学んでみませんか？
お問合わせ・お申込みは事務局（石橋 TEL：93-5652）までお願いします。

知って納得JA

—協同組合の力—

Q 協同組合の組合員組織って何？

A 目的を同じにする組合員が集まって活動することで、願いを実現するための組織です。

JAには、さまざまな組合員組織があります。住んでいる地域ごとの「集落組織」、トマトやキュウリなど品目ごとに生産者が集う「作目別部会」、農業を担う青年たちで構成する「青年組織（JA青年部）」、くらしを豊かにする「JA女性組織」、年金や共済などのJA事業を利用する組合員の交流を目的とする「事業機能別組織」などです。

JAは思いや願い（課題やニーズ）を共有する組合員が集まってつくる協同組合ですが、組合員はそれぞれ性別や年齢などが異なり、思いや願いもさまざまです。そのため、組合員の中で思いや願いが近い人々が集まって組合員組織をつくっています。

組合員組織は、JAの事業と運動の中心的な役割を果たしています。 (監修=広島大学 助教 小林元)

主な組合員組織の種類

<p>集落による組織</p>	<p>地域ごとに組織された地縁的な組織です。 農家組合や農事実行組合等、さまざまな名称で呼ばれています。集落単位の共同体が、ほぼそのままJAの組合員の基礎的な組織になっています。</p>
<p>作目別生産者による組織</p>	<p>農作物の種類ごとに、その生産者が結集する組織です。 地域によって異なりますが、稲作、野菜、果樹、花き、養豚、酪農等の作目ごとに部会があり、生産・販売、技術の向上に取り組んでいます。</p>
<p>青年、女性による組織</p>	<p>青年、女性の組織です。 農業を担う青年たちで組織するJA青年部および、農業の担い手としてだけでなく、生活においても多くの役割を果たしている女性たちで組織するJA女性組織です。</p>
<p>事業利用者による組織</p>	<p>JAの事業を利用する人たちの交流を目的とした組織です。 健康・福祉など生活に関する事業を利用する人を対象にした生活班のほか、年金友の会、共済友の会等があります。</p>

耕そう、大地と地域の未来。



特 集

梅干し パワーで暑い夏を乗り切ろう！

とっても暑い日本の夏。夏バテ知らずで元気に乗り切るには、梅干しのパワーが役立ちます。

ご飯との組み合わせ以外にも、幅広く使えるのが梅干しの底力です。楽しく毎日の食卓に取り入れてみましょう。

梅干しは万能！！ 毎日少しずつ取り入れましょう

古くから体に良いとされ、科学的にもその根拠が明らかにされている梅干し。効果効能についても研究が進んでいます。

梅の酸味のもとになっているのはクエン酸です。クエン酸は、エネルギーの代謝を高め、疲労物質を作らせない働きがあります。疲れにくい体になるのです。そのため、梅干しを試合前に摂取するアスリートも多いとか。夏場は特に注意したい熱中症の対策にも欠かせません。また、ご飯を腐りにくくするなど、暑い季節にうれしいさまざまな効果があります。爽やかな酸味は梅干しの魅力です。梅干しおにぎり、梅干しを加



イラスト：石川 ともこ

えたつゆでいただくそうめん、梅きゅうなど、夏の暑い時期にさっぱりと食べたいときにも梅干しは大活躍してくれます。疲れたとき、風邪っぽいかも、そんなときは梅干しに熱い番茶を注いで飲むのもいいでしょう。

梅干しを料理に使う方法は、野菜とあえたり、青魚と煮るなどが定番ですが、他にもさまざまな料理に使うことができます。使い方のコツは2点あります。

一つは、梅干しを酸味・塩味・うま味の含まれた調味料と考えること。油分を加えればドレッシング感覚で使うこともできます。酢の物やサラダ、酢豚などにどうぞ。

肉や魚の臭みを消す効果があることも、覚えておくと便利です。

二つ目は、量を調節すること。梅干しの味をはっきり出したいときはたっぷりと使いますが、ほんのちよつとだけ使うと、酸味はほとんど気にならず、うま味だけが加わり、隠し味として活躍します。煮物や炒め物、カレーなど、ちよつとこくが足りないな……、そんなときに、たいた梅干しをちよつとぴり加えてみてください。

どんな食材とも意外と相性のいい梅干し。自由な発想で楽しく食卓に取り入れてもらえたらと思います。



梅干し研究家
小川 睦子
(オガワトキコ)

梅干しへの愛が高じて、梅干し研究家に。梅干しを研究しながら、その魅力を伝えるべく、梅干し作りなどの講座を開催する。監修本に『はじめてでもおいしくできる梅干し・梅レシビの基本』（朝日新聞出版刊）がある。
<http://umelabo.org>

梅の言い伝え

弥生時代に渡来して以来、日本に根付いた梅。早春の訪れを告げる花、梅干しとして役立つまで、どちらも今なお愛されています。

塩梅（あんばい）

かつま、塩と梅酢を合わせて調味料として使っていました。その塩加減、味加減がいいものを「塩梅」と呼んでいたとか。梅干しも「いい塩梅」で使えると料理がおいしく仕上がります。

梅はその日の難逃れ

梅干しは古くから病気の予防に使われていました。現代のように薬などほとんどなかった時代、旅人や兵士にとつて梅干しは必携だったそうです。一日が無事に過せるようにという願いも込められていたのでしょうか。

梅を望んで渴きを止（や）む

もともとは中国の故事から。水がないときに梅を見て、その酸っぱさを想像することで喉の渴きをしのいだといわれています。梅干しを見ても、じゅわつと唾液が出るのは現代人も変わりません。条件反射です。

梅干しと友人は古いほど良い

梅干しは漬けてから年月がたつたほど、うま味が深くなります。友人関係も梅干しと同じように、古い付き合いになるほど気心が知れ、信頼も増すという意味です。梅干しも人付き合いも熟成が楽しみです。



特 集

簡単！ 手軽！ 梅干しを楽しむアイデア

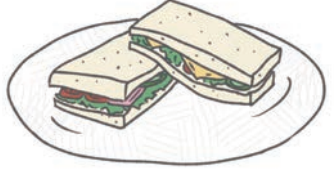
一口に梅干しといっても実にさまざまな味があり、塩辛さや酸味、甘味など、それぞれに異なります。レシピをお試しになる際は、味見をしながら、お好みで梅干しの量を調整してください。



しゅわしゅわ 梅ドリンク



干し梅



梅風味の サンドイッチ



さっぱり梅トマトの 冷製パスタ

材料 (2人分)

- 梅干し / 1個
- オレンジジュース / 100ml
- 炭酸水 / 100ml
- メープルシロップ / 小さじ1~2
- レモン汁 / 少々 (なくてもよい)
- ハーブ (ミントなど) / 適宜

作り方

- (1) グラスにハーブ以外の材料を入れ、ハーブを添える。
- (2) ストローなどで梅干しをつぶしながら飲む。

楽しみ方

- ★はうじ茶少々を加えてもいい。
- ★甘味はシロップなどでも可。
- ★オレンジジュースの代わりにレモン汁のみでも OK。
- ★刻んだ青ジソを加えても。
- ★お好みのカットフルーツを入れてポンチにしても。

材料

- 梅干し / 適宜

作り方

- (1) 梅干しは皮を破らないようにしながら軽くもむ。
- (2) つまようじなどで梅干しに穴を開け、種を取り出す。
- (3) 丸く形を整える。
- (4) ざるにクッキングシートを敷いて(3)を並べる。
- (5) 天気の良い日に2~3日干す。

楽しみ方

- ★オーブントースターで作ることもできる。(3)まで同様に準備し、クッキングシートを敷いて130度で30分程度焼く。焦げないように時々チェックを。
- ★甘い干し梅にしたい場合は下記のやり方で。
- (1) 梅干しを水に漬け、冷蔵庫で1~2日置く。
- (2) 水100mlに砂糖50gを入れて煮立てたら(1)を入れ、崩れないように弱火で15分程度煮る。
- (3) 冷えたら、干し梅の作り方と同様に仕上げる。

材料

- 梅バター
 - ・梅干し / 1/3個程度
 - ・バター / 大きじ1
- サンドイッチ用の食パン / 適宜
- お好みの具材 (トマト、キュウリなど) / 適宜

作り方

- (1) 室温に戻したバターにたたいた梅干しを混ぜて梅バターに。
- (2) パンに(1)を塗り、スライスしたキュウリやトマトなどの具材を挟む。

楽しみ方

- ★トーストに梅バターを塗るだけでもいい。
- ★ハムやチーズ、レタスなど、好きな具材でお試しを。
- ★梅バターはゆでたパスタとあえてもいい。
- ★余った梅バターはフライパンで温め、しょうゆ少々とレモン汁少々を加えると風味豊かなソースに。焼いた肉やシーフードとあえるとおいしい。

材料 (2人分)

- 梅干し / 1個
- ミニトマト / 200g
- ちりめんじゃこ / 大きじ2
- オリーブ油 / 大きじ1
- しょうゆ / 少々
- かつお節(細切り) / 軽く1つまみ
- 青ジソ(トッピング用) / 1~2枚
- パスタ / 200g

作り方

- (1) パスタはゆでて冷水に取り、水気を切っておく。
- (2) 梅干しはたたき、ミニトマトは1/4程度に切って、青ジソ以外の他の材料と混ぜる。
- (3) (1)に(2)をあえ、千切りにした青ジソを散らす。

楽しみ方

- ★そうめんにもトッピングしても。
- ★豆腐、パン、クラッカーなどに載せるのもいい。
- ★ボリュームが足りない場合はチーズやアボカドを加えて。

梅酢も活用しよう！

梅を塩に漬けると出てくるのが梅酢。シソを入れる前の白梅酢とシソを加えた赤梅酢があります。酸味と塩味、うま味がたっぷり含まれていて、料理にも活躍するので、常備しておくことで便利です。家庭で梅干しを手作りすれば、梅酢も手に入りますが、市販もされています。

\\自家製ドレッシングに！\\

梅酢とオリーブ油などお好みの油、レモン汁少々、すりごまなどを加えればドレッシングに。おろしショウガやしょうゆ少々を加えてもおいしいです。

\\お弁当に！\\

スプレーボトルに入れて、お弁当の仕上げに上からシュッ！ただし、使い過ぎると全てが梅味になってしまうので注意を。おむすびを握るときにもどうぞ。

\\夏の飲み物に！\\

汗をたくさんかく夏にぴったり。梅酢を冷たい水もしくは炭酸水で割れば、夏の飲み物に。ほのかな梅の香りが爽やかです。お好みで甘味を加えて。

\\うがいに！\\

梅酢を水で薄めて、うがいに使うこともできます。口の中がさっぱりしますし、冬場など、風邪がはやっている時期には特にお勧めです。

◆サンコーリースコンテナ回収のお願い◆

出荷用レンタルコンテナ（サンコーリースコンテナ）の在庫調査及び回収を、下記日程で行わせていただきます。お忙しい中恐縮ですが、棚卸にご協力ください。

【回収日】

日時：平成29年8月26日（土）～平成29年8月29日（火）

8：30～17：00（JA営業時間内）

場所：中央集荷場（※販売課職員にお声かけください）

- ・ **サンコーリースコンテナ（緑の折り畳みコンテナ）**の棚卸となります。ご自宅にあるものを一度回収させていただきます。（JA貸出分）
- ・ 回収期間に出荷で使用予定の方は、8月末までの必要分だけ確保し、それ以外は一度JAへご返却ください。また、出荷用として確保された分も、返却時に必ず数量報告をお願い致します。
- ・ 棚卸は毎年2月・8月の実施を予定しています。**毎年紛失等で違約金が発生しています。**皆さまのご協力をお願い致します。

【お問い合わせは】販売課 ☎93-5652へ

年金受給のお手伝いをいたします！

平成29年8月1日から、公的年金を受けとるための必要な期間（保険料納付済等期間）が、25年から10年に変更されました。これまで年金を受け取ることができなかった方も受給できる可能性があります。

◆対象者は？

既に65歳以上で、保険料納付済等期間が10年以上の方。

※厚生年金保険の加入期間が1年以上ある場合は60歳（男性は62歳）以上65歳未満

◆対象となる方は手続きが必要です。

日本年金機構より年金請求書（黄色の封筒）が届いたら、お気軽にJAへご相談ください。

【お問い合わせは】金融課 ☎93-2112へ

【定年退職】平成29年7月31日付

◇債権保全・審査室部長 石橋 亮一

組合員・地域住民の皆様、大変お世話になりました。



組合員・準組合員の皆様へ

JA葬祭

JA虹の友 会員募集

入会金 3,000円のみ
入会金以外の費用は一切かかりません。

会員特典のご案内

- 虹のホール使用料無料**
会員本人の葬儀または、会員本人が喪主（施主）として虹のホールで葬儀をおこなう場合、ホール使用料を無料とする。
- 装飾設営費の3万円割引**
会員本人の葬儀または、会員本人が喪主（施主）として虹のホール以外で葬儀をおこなった場合、装飾設営費を3万円割引とする。（但し、火葬式は除くものとする。）
- 供物の割引**
会員本人が、JAのとおりおこなう県内での他家の葬儀に、生花・花環・盛籠を供える場合、販売価格から10%割引とする。（但し、JA虹の友加入JAに限る。）
- 仏壇、仏具の割引**
販売価格から20%割引とする。
- 新盆棚の割引**
販売価格から10%割引とする。
- 店舗利用の特典**
提携店舗での特典を利用できる。（購買店舗はチラシ裏面に記す）

※詳しくはJA葬祭の取扱いに限る

JA富里市 購買生活課 ☎ 0476-93-5651

JA葬祭 ☎ 0120-58-0983

富里俳壇

薫風や色艶の良き金魚買ふ

蟻の道曲げてみようか飴一つ

初ものの西瓜がぶがぶがぶりつく

紫陽花を描き元氣と便り来る

蚕豆が政治談議のつまみかな

親しさの開けて差し出す缶ビール

下戸なればビールは猪口で乾杯す

里山の麦酒のつまみ月と星

百年の逸材に遭う暑き夏(将棋界に新星現れる)

知る人の逝きし家なり夏の草

遠雷や置いてけぼりの三輪車

鈴木 遊琴

稲毛 信子

田代 仁志

迎田 正子

寒郡 政雄

秋葉 紅陽

長野 芳枝

水野 俊徳

林田 美恵子

小林 昭治

古川 雄一

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。

★★★★★ 9月のあなたの運勢 ★★★★★

山羊座

【全体運】大胆な発想が幸運を引き寄せるポイント。未体験ジャンルでも意欲的にならなってみて。前向きにアクションを

【健康運】スポーツで心身のシェイプアップが可能

【幸運を呼ぶ食べ物】ナス

天秤座

【全体運】物事の優先順位を間違えやすい暗示。やるべき作業を後回しにしないよう、ご用心。気晴らしには足湯がベスト

【健康運】食生活の質向上が大事。運を呼べるはず

【幸運を呼ぶ食べ物】シソ

蟹座

【全体運】人との交流から幸運が。人間関係を広げるべく行動してみ。付き合ったことのないタイプとも親しくなれそう

【健康運】暴飲暴食になりやすいかも。自己節制を

【幸運を呼ぶ食べ物】スダチ

牡羊座

【全体運】あれこれ考え過ぎてしまふ傾向があります。悪いことを心配するより、プラス思考をした方が開運のきっかけに

【健康運】リラックスを心掛けて。深呼吸が効果的

【幸運を呼ぶ食べ物】イクラ

水瓶座

【全体運】物事を邪推するなど、うがった見方になりがち。周囲と不協和音を奏でやすいので注意。素直さを大切に

【健康運】運動不足解消が必要。意識して動くこと

【幸運を呼ぶ食べ物】カボス

蠍座

【全体運】ちょっとした変化でつきを呼び込める気配。いつもとは違うことを意識してみ。部屋の模様替えも良い刺激に

【健康運】血行促進が健康の鍵。運動を楽しんで

【幸運を呼ぶ食べ物】ゴーヤー

獅子座

【全体運】落ち着いた気分で過ごせる期間。プライベートの充実にも励むと、手応えを感じられるはず。習い事も好結果に

【健康運】軽く体を動かせば運気アップできそう

【幸運を呼ぶ食べ物】マツタケ

牡牛座

【全体運】楽しいことに縁がありそう。遊びや飲み会などに誘われたら、気軽にOKして出掛けてみては。旅行もラッキー

【健康運】おおむね良好。まめに動けば、さらに体調に

【幸運を呼ぶ食べ物】インゲン

魚座

【全体運】小さなミスにクヨクヨしやしないよう。気持ちを大きく持って。迷ったら信頼できる人に相談に乗ってもらおうと

【健康運】疲労蓄積はNG。適宜、解消する工夫を

【幸運を呼ぶ食べ物】ズッキーニ

射手座

【全体運】自分の意見や考えに固執しやすくなる傾向が。周囲の言葉には謙虚に耳を傾けて。開運には和風のもの効果的

【健康運】ストレスを感じがち。小まめに発散して

【幸運を呼ぶ食べ物】スルメイカ

乙女座

【全体運】行動力が高まる兆し。過去に駄目だったことに再挑戦すれば、リベンジできる可能性が大。攻めの姿勢で動いて

【健康運】良質な睡眠を取ること。体調に好影響が

【幸運を呼ぶ食べ物】カボチャ

双子座

【全体運】ささいなことでイライラしやす時期です。笑顔を心掛けて。趣味などで1人の時間を楽しむと良い気分転換に

【健康運】ちょっとしたけがに注意。冷静な行動を

【幸運を呼ぶ食べ物】オクラ

もっと身近なJAを目指して！！

私たちJA職員の顔をもっと知ってもらいたい…もっと気軽に声をかけていただける職員でありたい…
そのはじめの一歩として、私たちJA職員を紹介します。

経 済 部 門

総 務 部 門



営農指導課（課長）
さいとう まさつぐ
齋藤 昌嗣

趣味 ドライブ
血液型 AB型
仕事への意気込み
組合員のためになる営
農指導の充実を図って
いきます。



購買生活課（係長）
つばき つかさ
椿 司

趣味 スポーツ観戦
血液型 A型
仕事への意気込み
少しでも皆さまのお役
に立てるよう頑張っ
ていきます。



電算課（係長）
わたなべ おさむ
渡部 理

趣味 釣り
血液型 A型
仕事への意気込み
組合員の皆さまのため
に頑張ります。



総務課（係長）
たまやま あきこ
玉山 亜希子

趣味 キャンプ
血液型 A型
仕事への意気込み
広報活動を通じて、富
里の農畜産物の素晴ら
しさを伝えていきます。

— 私たちは、組合員皆さまのために、日々考え、行動していきます。 —



は、死角がかなりあり、共同作業者が機械のすぐ近くにいてもありません。常に位置を確認するとともに、コンバインでは、死角がかなりあり、共同作業者が機械のすぐ近くにいてもありません。常に位置を確認するとともに、共同作業者も機械とは遠い側に位置取りをしましょう。特に倒伏稲が多い場合は、機械の至近にすることがありますが、最近のコンバインは倒伏しても刈り取ることができまので、無理に稲を起こすのは避けましょう。全面刈りではない場合に、手こぎしますが、その供給は、刈り取りヘッドを下ろし、フィードチェンに巻き込まれることのない位置で供給しましょう。万が一のときは、緊急停止ボタンを押しましょう。わら詰まりの除去では、エンジンを停止させて取り除くことが必須です。ポテトハーベスターではトラクターオペレーターと選別作業者の連携が大切です。危険を感じたときにはためらわずに作動を停止させることが必要です。小さな異変でも無視すれば大きな損失につながります。ケーンハーベスターやフォーレージハーベスターでも伴走車との協調が必要であったり、傾斜地作業の場合には転倒の恐れもあります。圃（ほ）場の形状や株跡の把握が大切です。



農業機械のこころが危ない 収穫機編

人間工学専門家 ● 石川 文武

土地利用型農業では間もなく収穫の季節を迎えます。事故を起こさぬことを第一に品質が良い物を大量に収穫することを心掛けましょう。収穫に気を取られ過ぎて、機械の故障や天候の変化、体調の変化を把握し損ねて事故を起こし、適期作業を逃すことは避けましょう。作業には休憩を組み込むこと、組み作業では作業の強度に応じて役割をローテーションすることも大切です。前回の使用からほぼ1年が経過した収穫機は、前年の作業終了後に点検整備、消耗品などの交換はしたでしょうか。作業開始直前になって点検を行うことも必要ですが、大きな部品の交換などはすぐにはできず、作業計画に支障を来します。安全装置の操作を復習するとともに、作動確認もしましょう。



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

くりはら さとし
栗原 智さん
(十倉地区)

PROFILE

芳徳梨園2代目の栗原さんは現在62歳。専業で梨の栽培をしています。幸水・なつひかり・豊水・あきづき・新高の5品種を195aの梨園で栽培しています。趣味はドライブ。奥さんと年に数回行く温泉旅行が楽しみな愛妻家です。



梨に向き合い42年

農業大学を卒業し、20歳で就農した栗原さんは、梨の栽培一筋に取り組み42年になります。夏に良質な梨を収穫するために、梨の木と一年を通して向き合い、様々な作業をこなしています。

これまでには、猛暑による干ばつで玉伸びがなかったり、秋の長雨で梨園が水浸しになったりと、様々な苦労があったと話します。



喜んでもらえることがモチベーション

栗原さんは、梨の栽培から販売まで自ら手がけています。

「収穫が始まる8月上旬からの2カ月間は、一日も休みなく働いている。毎年収穫が終わる



後継者の拓也さんと



ジョイント仕立ての梨は3年後に収穫予定

息子と共に新たな一歩

「燃え尽きてしまうよ」と苦笑いをする栗原さん。「それでも続けられるのは、お客様が自分の梨を食べて喜んでくれるから。それが一番のモチベーション」と笑顔で話します。

栗原さんは、2年前にUターン就農した長男の拓也さんと共に栽培に取り組んでいます。

これからの梨園のために栗原さんは、早期成園化や省力化が望める、ジョイント仕立て法という新たな技術で84本の植樹を行い、拓也さんに栽培を託しました。

「この10年で息子を一人前に育てたい。若い世代ならではの発想で、やりたいことを好きなようにやってみてほしい」と温かく見守ります。「これからはより家族みんなで力を合わせ、おいしい梨を作っていきたい。まだまだ頑張らなくちゃね」と笑顔で話しました。





「キッチン晴人」のオーナーシェフ
永井智一（ながい ともかず）
1975年茨城県水戸市生まれ。高校卒業後、都内のすし店で修業後、帰郷し懐石料理を学ぶ。2013年12月に畑とつながるをコンセプトとした「キッチン晴人」をオープンし、地元農産物を生かした料理を提供中！

料理 楽しく ステップアップ

今回から茨城県笠間市にあるキッチン晴人（ハレジン）のオーナーシェフ・永井智一さんに教えていただきます。



point

カルパッチョソースとしても、ゆでた豚肉などに掛けてもグッド。

温野菜サラダ～ニンジンドレッシングで～

材料 (1人分)	
ニンジンドレッシング	しょうゆ…………… 大さじ1
米酢…………… 100ml	温野菜
EV オリーブ油 …… 100ml	アスパラガス…………… 1本
サラダ油…………… 100ml	ブロッコリー…………… 2房
すりおろしタマネギ …… 1/2個	カブ…………… 1/2個
すりおろしニンジン …… 1/2本	ジャガイモ…………… 1個
塩…………… 小さじ1	ベビーキャロット…………… 2本
こしょう…………… 少々	ミニトマト…………… 2個

作り方

- (1) ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- (2) ジャガイモは下ゆでした後、素揚げにし、その他の野菜はそれぞれ沸騰した湯で歯応えが残るようにゆでる。
- (3) (2)を器に盛りカットしたミニトマトを飾り、ニンジンドレッシングを回し掛ける。



point

ゆでたジャガイモを合わせて温製ポタージュにしてもおいしいです。

ニンジンの冷製ポタージュ

材料 (4人分)	
ニンジン…………… 1本	塩…………… 適宜
かつおだし…………… 1カップ	こしょう…………… 適宜
牛乳…………… 1/2カップ	EV オリーブ油 …… 少々
生クリーム (35%) 1/4カップ	パセリ…………… 少々

作り方

- (1) ニンジンは皮をむき、一口大に切り、塩少々を入れた湯で軟らかくなるまで下ゆでする。
- (2) (1)をかつおだしと合わせミキサーでペースト状にする。
- (3) (2)に牛乳・生クリームを合わせ、塩・こしょうで味を調える。
- (4)パセリを散らし、EV オリーブ油を数滴掛けて出来上がり。

6月末の事業実績

	6月30日現在
貯金残高	22,090,936千円
貸出金残高	5,991,858千円
長期共済保有高	96,417,490千円
販売品販売高	3,986,556千円
直売所売上高	375,768千円
購買品供給高	906,410千円
出資金	588,551千円
組合員数	2,963人

(正組合員：1,746人／

准組合員：1,217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。

梨の収穫が始まりました。取材前までは、梨の作業は春から秋とばかり思っていましたが大間違い。一年を通して梨の木と向き合う作業が続くことを知りました。
今年色々な品種の梨を食べ比べてみたいと思います。今から楽しみです。
※東美の里へのご意見・ご感想などございましたら、ぜひお聞かせください。

編集後記

議案
1. 不祥事対応要領の一部変更について
平成29年7月27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