

JAと地域の人々をむすぶ広報誌

# 東美の里

TOMINOSATO

2024

10

月号

No.539

特集：毎日食べたい！ おいしく健康みそレシピ



 JA富里市

## CONTENTS

富里秋スイカ査定会	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



### 新米の検査開始



検査対象の米を抜取る

J Aは8月27日(火)と30日(金)に令和6年度産米の検査を行いました。

当日は「粒すけ」136袋、「コシヒカリ」575袋、「ふさこがね」200袋の全911袋が搬入され、全体の5割強程が1等となりました。

今年は高温による影響で乳白粒や茶米などが目立ちました。J Aで検査された富里産米は、学校給食への供給や産直センターでの販売を通し、ほぼ地元で消費されており、地産地消に努めています。新米は9月から販売しています。

### 過酷な夏を乗り越え トマトの出荷始まる

トマト部は9月5日(木)にJ A会議室で大玉トマト・ミニトマトの査定会を開催し、生産者等約40人が参加しました。

現品査定では形状や着色等の出荷基準を確認し、生産者同志で意見交換する姿が見られました。

鈴木寛一トマト部長は「今年も高温の影響で着果不良や病気が多く、厳しい栽培環境だったが、出荷にこぎつけることができて良かった」と話しました。



意見交換をする生産者たち

### 年に1回、健康診断を!



検診を受ける組合員

J AとJ A千葉厚生連は9月4日(水)と5日(木)の2日間、J A会議室で組合員を対象とした健康診断を行い188人が受診しました。

検査内容は血液検査や血圧測定などの基本健診の他、希望者には心電図やエコー(腹部超音波)等の検査も行われました。

10月29日(火)には結果報告会が予定されています。



### 都庁で富里産品を販売

J Aは9月4日(火)から10日(火)の1週間限定で、都庁に産直センター出張店舗がオープンしました。

店舗には「富里秋スイカ」をはじめ、旬の野菜や富里産の新米、とみちゃんグッズ等が販売され、沢山の来店者で賑わいました。

5日(水)には、五十嵐博文市長と根本実組合長も駆けつけ、富里市のPRを行いました。



買い物客で賑わう店舗



トピックス



3 すべての人に健康と福祉を



17 リーダーシップで目標を達成しよう





農林水産省の全ての補助事業等において、チェックシート方式により、最低限行うべき環境負荷低減の取組の実践を要件化する「環境負荷低減のクロスコンプライアンス」が始まりました。令和6～8年度までは試行実施、令和9年度からは本格実施となります。

令和6年度では事業申請時にチェックシートの記入・提出を行い、環境負荷低減に取り組む必要があります。

### 《「環境負荷低減のクロスコンプライアンス」のねらい》

農林水産業は環境の影響を受けやすいことに加え、農林水産業自体が環境に負荷を与えている側面もあります。このため、日頃の事業活動の中で新たな環境への負荷が生じないように、7つの基本的な取組を実践することが重要になります。また、こうした取組を行うことが消費者の理解にもつながります。

### 《「環境負荷低減のクロスコンプライアンス」の7つの基本的な取組とポイント》

チェックシートの項目は、みどりの食料システム法に基づく国の基本方針に示された、農林漁業に由来する環境負荷に総合的に配慮するための基本的な7つの取組に基づいて設定されます。



### 《クロスコンプライアンスの実施手続き》

#### ○令和6年度 申請～取組の実践

- ① 申請…事業申請時にチェックシートの該当するすべての項目の「します」欄にチェックをつけて提出します。
- ② 取組の実践…事業実施期間中、事業を行う際に環境負荷低減の取組を実践します。

申請時 (します)	(1) 適正な施肥	報告時 (しました)
<input checked="" type="checkbox"/>	肥料の適正な保管	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	肥料の使用状況等の記録・保存に努める	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	作物特性やデータに基づく施肥設計を検討	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	有機物の適正な施用による土づくりを検討	<input type="checkbox"/>



#### ○令和7年度～ 申請～取組の実践に加え、報告～取組内容の確認を行います

- ③ 報告…事業完了報告時に実践した内容を踏まえ、該当するすべての項目の「しました」欄にチェックをつけて提出します。
- ④ 確認…国の担当者が現地での目視・聞き取り調査等により取組内容を確認します。確認の対象者はチェックシートを提出した方の中から一部を抽出してまいります。

申請時 (します)	(1) 適正な施肥	報告時 (しました)
<input checked="" type="checkbox"/>	肥料の適正な保管	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	肥料の使用状況等の記録・保存に努める	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	作物特性やデータに基づく施肥設計を検討	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	有機物の適正な施用による土づくりを検討	<input checked="" type="checkbox"/>

### 参考情報・問合せ先

- 農林水産省ホームページ 環境負荷低減のクロスコンプライアンス  
<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/kurokon.html>
- 農林水産省大臣官房みどりの食料システム戦略グループ  
 (直通)03-6744-1865



# 「食料・農業・農村基本法」改正のポイント

“農政の憲法”とされる「食料・農業・農村基本法」の改正法が2024年5月29日の参議院本会議で可決・成立され、6月5日に公布・施行されました。

記事編集：JA千葉中央会

## 「食料・農業・農村基本法」は、どんな法律か

“農政の憲法”と呼ばれることもあり、農政の基本理念と施策の方向性を示した法律です。

### ▶ 「食料・農業・農村基本法」改正のポイント ～なぜ改正が必要だった？～

基本法が制定されたのは、今から25年前の平成11(1999)年です。食料供給や農業を取り巻く国内外の状況が大きく変化し、世界的な人口増や気候変動、ロシアによるウクライナ侵攻などを背景に、食料を国民に安定供給するための環境が厳しい状況にあり、内容を見直す必要が出てきました。

#### 現行法（基本理念）

- 食料の安定供給の確保
- 農業の多面的機能の発揮
- 農業の持続的な発展
- 農村の振興

#### 改正案

- 食料安全保障の確保  
(輸出や費用考慮も規定)
- 環境との調和
- 多面的機能の発揮
- 農業の持続的な発展
- 農村の振興



### ① 食料・農業・農村基本法制定当時と現在の農業構造

- ・ 個人経営の経営体・基幹的農業従事者は大きく減少。基幹的農業従事者 2000年は240万人→2022年は123万人
- ・ 農地面積は約10%減少。2000年は483万ha→2022年は432万ha

※農林水産省「農林業センサス」より数値は抜粋

### ② 日本の経済力や購買力が低下。急成長を遂げる新興国に買い負ける事態も発生

- ・ 各国の食品輸出制限・供給網の断絶やロシアのウクライナへの侵略による物価高騰。
- ・ 食料を生産するための肥料や家畜の餌など高騰により、食料生産国は自国への囲い込みを実施。

### ▶ 基本理念に「食料安全保障の確保」が新たに加えられた

改正法には、食料安全保障の確保(改正前:食料の安定供給の確保)が新たに加えられ、農産物・農業資材の安定的な輸入や適正な価格形成、スマート技術を活用した生産性向上、環境負荷低減、鳥獣害対策、行政と団体の連携強化などに取り組むことが盛り込まれました。

約2年半に渡って要請を続けた

### ▶ 基本法見直しに関するJAグループの要請内容(※一部を紹介)

#### 食料安全保障の強化

- ①基本法の目的に平時の食料安全保障の強化を明確に位置付けること
- ②食料安全保障の状況を適切かつ定期的に評価する仕組みを具体化すること
- ③不測時の食料安全保障法案(新法)を整備すること
- ④国内生産の増大を中心に取り組むことを基本法において強調すること

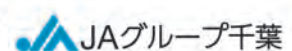
#### 適正な価格形成

- ①「農業の再生産に配慮した適正な価格」とすること
- ②適正な価格形成の仕組みについて、早急に具体化をはかること
- ③「食料自給率の向上」に向けた消費者の努力を基本法に明記すること

#### 多様な経営体の位置づけ

- ①「中小・家族経営」などの多様な経営体を基本法に位置付けること、農業サービス事業者の育成・促進を図ること
- ②国が責任をもって優良農地を確保・活用する旨を基本法に明記し、農地の適正利用を強化すること

JAグループのこれまでの要請内容が、概ね反映されたと受け止めています。今後、新たな食料・農業・農村基本計画の策定などを通じ、施策の具体化と中長期にわたる万全な予算確保がはかられるよう、必要な対応をすすめてまいります。





食欲そそる手軽な一品

## 米ナスの鶏みそ田楽

### 材料 4人分

- 米ナス……………1個(約500g)
  - サラダ油……………大さじ1
  - 小ネギ……………少量
  - 白ゴマ……………少量
- 〈鶏みそ〉
- 鶏ももひき肉……………100g
  - みそ(赤色系・辛口) ……大さじ2
  - 酒……………大さじ2
  - 砂糖……………大さじ2
  - みりん……………大さじ1

### 作り方

- 鍋に鶏みその材料を入れて木べらでよく混ぜる。火にかけてぼったりするまで混ぜながら煮る。
- 米ナスは上下を少し切って横に4等分の輪切りにする。下になる方は十字に切り込みを、表面には網目の切り込みを入れる(このようにすることで火の通りが良くなり、箸で食べやすくなる)。深めの耐熱容器に並べてラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。
- フライパンにサラダ油を軽く熱し、米ナスを上になる方から並べ入れて焼く。焼き色が付いたら裏返し、ふたをして火を弱め、約3分焼く。
- 皿に米ナスを盛り付け、①の鶏みそをのせて小ネギの小口切りや白ゴマを散らす。



旬のおいしさをみそが引き立てます

## 秋サケとキノコの炊き込み・みそご飯

### 材料 4人分

- 米……………2合
- 昆布……………小1枚
- 生サケ……………2切れ(下処理用に塩、酒各少々)
- ニンジン……………1/4本
- 糸ミツバ……………1/2束
- キノコ類(シメジ・エリンギ・シイタケ)……………100g
- ギンナン……………12粒

### (A)

- 酒……………大さじ2
- みそ……………大さじ2
- みりん……………小さじ2
- しょうゆ……………小さじ1

### 作り方

- 米は洗って炊飯器に入れ、昆布を入れて少なめの水に30分間漬けておく。
- 具材の下ごしらえをする。生サケは1切れを3、4つに切って塩と酒を振り、4、5分置く。キッチンペーパーで汁気を拭いてオーブントースターでさっと表面を焼く。キノコ類は食べやすい大きさに切る。ニンジンも千切りにする。ミツバはさっとゆでて1cm長さに切る。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
- 炊飯器にAの調味料を入れ、炊飯器の2合の目盛りまで水を加える。②のキノコ類、ニンジン、さっと焼いたサケを加えてスイッチを入れる。
- 炊けたら全体を混ぜて器に盛り付け、②のミツバやギンナンを散らす。

毎日食べたい!

# おいしく健康 みそレシピ

みそは日本人にとっての健康食です。定番料理にひと味プラスできるものから意外な活用法まで、おいしく食べて健康になれるみそレシピをご紹介します。

出典:みそ健康づくり委員会





彩り野菜で栄養満点!

## みそラタトゥイユとソーセージの Pasta

材料 2人分

- スパゲティ…………… 150g
- タマネギ…………… 1/4個
- セロリ…………… 10cm(約30g)
- ニンニク…………… 1片
- ニンジン…………… 1/2本
- パプリカ(赤・黄色)…………… 150g
- トマト…………… 2個
- ズッキーニ(緑)…………… 1/2本
- ソーセージ(パセリまたはバジル風味) …… 4本(約80g)
- オリーブ油…………… 大さじ1
- コンソメ(顆粒(かりゅう))…………… 小さじ1
- 豆みそ…………… 大さじ1
- 青み(パセリ・バジルなど)…………… 少量

### 作り方

- ①材料の下ごしらえをする。香味野菜(タマネギ、セロリ、ニンニク)はみじん切りにする。ニンジン、パプリカ、トマト、ズッキーニは7、8mm角に切る。ソーセージは斜めに2、3等分に切る。
- ②フライパンにオリーブ油と①の香味野菜を入れて火にかけ、弱火で炒める。しっとりしたら残りの野菜を加えてさらに炒める。
- ③水分が出てきたらソーセージ、コンソメ、豆みそを加え、ふたをして弱火で10分ほど煮る。
- ④たっぷりのお湯を沸かし、スパゲティをゆでて皿に盛り、③と青みをのせる。

### 定番和食に深みをプラス

## みそ風味茶わん蒸し

材料 2人分/大きめの蒸し茶わん2個分

- エビ…………… 大きめ2尾  
(下処理用に酒、塩、片栗粉各大さじ1)
- ギンナン…………… 6個
- ミツバ…………… 2本
- 水溶き片栗粉…………… 片栗粉小さじ1、水小さじ2

〈A〉

- 卵…………… 1個
- みそ…………… 大さじ1
- だし汁…………… 150ml

〈B〉

- だし汁…………… 100ml
- 酒…………… 小さじ1
- みりん…………… 小さじ1
- しょうゆ …… 小さじ1/2

### 作り方

- ①具材の下ごしらえをする。エビは殻と背ワタを除いて酒と塩、片栗粉をもみ込み、臭みを除いて洗う。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
- ②Aの材料のみそだし汁を入れてよく混ぜ、溶きほぐした卵を加えて蒸し茶わんに分け入れる。
- ③鍋にお湯を沸かす(湯量は茶わんの高さの半分くらいまで)。②の茶わんを静かに並べ入れ、鍋のふたをして弱火で5分加熱する。表面が固まっていたら火を止める。
- ④小鍋にBと①のエビを入れ、火にかける。エビに火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤蒸し上がった茶わん蒸しにギンナンをのせ、④をかけて最後にミツバをのせる。



みそはこんなふうにも使えます!



### みそだれ(ソース)

小鍋に豆みそ大さじ2、かつおだし大さじ2、酒大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ2を入れて混ぜ、弱火にかける。木べらなどで混ぜながらトロリとするまで練り上げる。



### みそ風味の天ぷら衣

ボウルにみそ大さじ1と卵黄1個分を入れてよく混ぜ、冷水100mlを合わせる。薄力粉55gをこし器でふるいながら加え、ふんわりと混ぜる。好みでスダチなどを添える。 2人分

**JAバンクアプリ プラス** 新登場!

**アプリで全部できるぞう。**

振込・振替

カードローン\*

税金・各種料金の払込み  
(ペイジー)

住所・電話番号  
変更  
アプリで登録!  
※振込・振替不要

口座開設\*  
アプリで登録!  
※振込・振替不要

\*JAバンクを初めてご利用の方には

いつでも  
手続きできるぞう。

通勤中に

休憩中に

帰宅後に

JAバンクアプリプラスのダウンロードは  
こちらから。

口座開設と合わせて、  
JAカード(標準機能)への  
お申し込みもできます!

\*JAICによってお取り扱いできない場合や、一部店舗に制限を設けている場合、対象商品・条件が異なる場合がございます。©2024

**JAバンク**

**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：11月12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 JA富里市購買生活課  
0476-93-5651



**極左暴力集団による違法事案の検挙と非公然アジトの摘発**

県警では、極左暴力集団による違法行為及び非公然アジトの摘発に向けた取組みを行っています。  
極左暴力集団は、善良な市民を装い、マンションやアパートに潜み、テロやゲリラで使用される爆弾を製造したり、指名手配犯を匿ったりしています。  
このようなアジトを発見するには、皆様のご理解とご協力が不可欠です。  
少しでも「変だな」と感じることがありましたら、些細なことでも結構ですので連絡・通報をお願いします。

**〈マンション・アパートにこんな人はいませんか?〉**

- 入居早々、ドアや窓のカギを取替えまたは補強している。
- 単身または夫婦だけのはずなのに、密かに複数の人が出入りしている。
- 昼間でもカーテンをして、部屋の中が見えないようにしている。
- 外出は、早朝、深夜など人目がない時にしている。
- 部屋への出入りの際、周囲を異常に気にしている。
- ことさらに近隣の住民と接しないようにしている。

**〈通報・連絡先〉**

○成田警察署  
電話番号：0476-27-0110 (代表)  
ホームページ  
<https://www.police.pref.chiba.jp>  
(県警 HP)

**千葉県最低賃金改正のお知らせ**

千葉県内の事業場で働くすべての労働者(パート、アルバイト等を含む)とその使用者に適用される「千葉県最低賃金」(地域別最低賃金)が、改正されました。

**令和6年10月1日からの時間額**

**1,076円**

(従来の1,026円から50円引き上げ)

最低賃金の詳しい内容につきましては、**千葉労働局労働基準部賃金室** (☎043-221-2328) または最寄りの労働基準監督署へお問い合わせください。

☆千葉労働局HP  
<https://jsite.mhlw.go.jp/chiba-roudoukyoku/>



# 富里俳壇

通販の溢るる秋をモデル着る

街道の案山子に託す村おこし

荒地にも番地のありて二日月

月光に云つてしまひそう隠し事

精米機飲み込む先の今年米

水汲んで防災無線聞く日かな

一瞬の闇線香花火の火玉落ち

逃すまじ鬼の形相蠅叩き

野分去り優しき雲となる夕べ

虫の音や何処に行きしくつわ虫

秋立つやそろそろ葉しおりかへよかな

盆花と祖母が名づけし花はなむくげ槿

ひぐらしや瀬音に紛れ日暮れたる

寂聴の一句にしぼし月今宵

澤田とき江

水野 俊徳

樋口 寧子

稲毛 信子

高橋 文江

秋葉 紅陽

須藤ちづ子

長野 芳枝

小林 昭治

迎田 正子

古川 一步

寒郡 政雄

友光 勝

鈴木 遊琴

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。

## ★★★★★ 10月のあなたの運勢 ★★★★★

**山羊座** 【全体運】状況は落ち着きを取り戻し自由時間が増えていきます。仕事のスキルを磨くのもおけいこ事も吉。よく学んで  
 【健康運】新陳代謝を高める食材を取るよう心がけて  
 【幸運の食べ物】サトイモ

**天秤座** 【全体運】おいしいものを食べたりおしゃべりを楽しんだり。運勢は穏やか。懸念事項も解決へと向かいます。連絡は自分から  
 【健康運】体に合った下着を身に着けて。姿勢をチェック  
 【幸運の食べ物】シュシク

**蟹 座** 【全体運】活気があり今までの努力が実る予感がしています。方向修正も可能。状況を見ながら少し遠回りの選択も吉  
 【健康運】運動不足にならないよう体を動かして  
 【幸運の食べ物】セロリ

**牡羊座** 【全体運】スロースタートです。周囲に目配りしながら進めましょう。有利な状況に変わっていきます。下旬は勝負をかけて  
 【健康運】好きなスポーツで達成感が。快適に過ごせませう  
 【幸運の食べ物】柿

**水瓶座** 【全体運】万が一の備えが役立ちます。防災用品の準備を。年長者の話には耳を傾けて。友達との外出はいい気分転換に  
 【健康運】疲れをためないよう。スキンケアは入念に  
 【幸運の食べ物】リンゴ

**蠍 座** 【全体運】太陽の加護を受け勢いがありますが油断は禁物。丁寧にしっかりと仕上げをすることが幸運につながります  
 【健康運】栄養バランスを考えた食事で元気を回復  
 【幸運の食べ物】トレビス

**獅子座** 【全体運】予想外の出来事はあるもの。出先でも避難経路の確認を。落ち着いて動くことが大切です。救急セットを点検して  
 【健康運】目のケアを重点的に。歯の磨き残しもチェック  
 【幸運の食べ物】小松菜

**牡牛座** 【全体運】想定外のことに巻き込まれがち。計画は後回しになってもいい部分以外は前倒しを進めて。味方は多いのでSOSを  
 【健康運】切り傷、やけどに気を付けて。慎重に  
 【幸運の食べ物】ナメコ

**魚 座** 【全体運】注目度がアップするのでなかなか大変ですが思わぬラッキーも。いつでもチャンスをつかめるよう臨戦態勢で  
 【健康運】頑張り過ぎてしまいがち。休憩を入れて  
 【幸運の食べ物】ダイコン

**射手座** 【全体運】上昇運です。強気の態度がツキを呼び込みます。自分の意見をはっきり伝え、その上で調整を図っていきましょう  
 【健康運】筋力アップの運動にツキあり。スポーツも◎  
 【幸運の食べ物】ネギ

**乙 女 座** 【全体運】良好運ですが心配事も。尻すぼみにならないよう気を付けて。周囲への配慮が好結果に結び付きます。旅行が吉  
 【健康運】免疫力がアップする食材を取り入れて  
 【幸運の食べ物】クワイ

**双子座** 【全体運】計画していたことがようやく形になっていきます。あと一息、気を引き締めていきましょう。良い出会いの予感も  
 【健康運】口コミの健康法を試してみても。新しい食材も吉  
 【幸運の食べ物】エビイモ



## 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)		
	当月増加	累 計
アライグマ	2	462
ハクビシン	0	11
タヌキ	0	1
イノシシ	0	4
ノネズミ	0	0
鳥類 (カラス・キジ)	0	127
合 計	2	605

捕 獲 頭 数 (累計は4月から)		
	当月増加	累 計
アライグマ	5頭	37頭
ハクビシン	1頭	24頭
タヌキ	6頭	27頭
イノシシ	0頭	0頭
アナグマ	0頭	0頭
カラス	0羽	9羽
合 計	12頭	97頭



イノシシ足跡1



イノシシ足跡2

◎イノシシ目撃情報 0件：  
 ◎イノシシ足跡・痕跡等 1件：二区  
 ◎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28頭  
 【令和6年9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

## 《金融営業課からのお知らせ！》



私たちは皆さまに「安心」と「満足」をお届けするため、日々の活動を行っています。お任せください！

### 【10月のおすすめ情報】

#### ◎台風シーズン中！

地球温暖化に伴う台風や豪雪など、極端な気象に関する災害はさらに激甚化することが予想されます！  
 JA 共済建物共済むてきプラスにお任せください！

#### ◎身近なリスクに備える仕組みが好評いただいています！

特定重度疾病共済「そなエール」、三大疾病や重い生活習慣病などに重点的に備える共済です。

#### ◎予期せぬ“もしも”に備えて、生命・建物の保障点検を行ってみませんか？

我々ライフアドバイザーが詳しくご案内します。

**【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紹介していきます。

## 今月の生産者さん

イケザワ ケンタ  
池澤 健太さん  
(立沢地区)

### PROFILE

池澤さんは平成元年生まれで大学卒業後に就農し、10年目。両親と2人で、スイカ80a、トウモロコシ40a、秋冬ニンジン約1haを栽培している。趣味は読書。好きな食べ物はラーメン



## 独立開業への憧れから農業の道へ

池澤さんは20代前半で就農して以来、富里の名産品であるスイカとニンジンを中心に栽培してきました。特にニンジンは経営上大切な品目で、毎年4〜5品種を栽培しています。

年によって気候に合う品種が違ったり、作業性を考えて収穫時期の遅い分は茎のしっかりした品種を選ぶそうです。

また、当初から栽培している2品目に加えてできる作物を考えると、7月上旬収穫のトウモロコシ栽培を始めました。



秋スイカの様子を確認する池澤さん

## 地域の仲間との交流を通して

トウモロコシ栽培への挑戦にあたっては、近所の生産者に栽培の方法や日々の管理を相談していく中で、思ったより順調な出荷ができたと話します。



出荷を控えた秋スイカ



「スイカはできる限り続けていきたい」と話す池澤さん

## 経営移譲を見据えての課題

また、就農当初から所属している消防団では団員の半数ほどが農家であるため、顔を合わせると各々の栽培状況や資材等の情報交換をしており、栽培に役立つっているそうです。

就農から10年が経ち、経営移譲の話も出てきているそうです。「まだまだ分からないことだらけ。プレッシャーも感じるが、まずは今の生産量や品質を維持することを目標に取り組みたい」と意気込みます。

また、今後の経営について「いずれ人手不足が課題になると思う。機械導入による省力化も考えるが、地域が小面積の圃場が多く、目下の課題となっている」と話します。

地域の仲間と共に着実に歩んできた池澤さんはきつと、この先出てくる課題も自然体で乗り越えていくのだろうと感じました。

ふれあいひろば



連 載

Chef Nagai's

Recommended Recipes

シェフ永井の

おすすめ

### レンコンのチーズ焼き 秋サケのクリームソース

#### ◆作り方

- (1) レンコンは1cm厚さに切る。秋サケは半分に切り、塩・こしょうを振って薄力粉をまぶしておく。カブは皮をむいてさいの目に、ブナシメジは石突きを切りほぐしておく。
- (2) レンコンのチーズ焼きを作る。フライパンにサラダ油を熱し、中火でレンコンの両面に焼き色が付くように焼く。しょうゆを垂らし、とろけるチーズをのせてふたをしてチーズを溶かす。
- (3) クリームソースを作る。(2)と別のフライパンにバターを溶かし、カブと秋サケを入れて弱火で両面に焼き色をつける。生クリームとブナシメジを入れて中火で2、3分煮込み、塩・こしょうで味を調える。
- (4) 皿に(2)を並べ、(3)を盛り付け出来上がり。

#### ◆材料 (3人分)

- レンコン…150g
- 秋サケ…3切れ
- 塩・こしょう…適宜
- 薄力粉…適宜
- カブ…1個
- ブナシメジ…1株
- サラダ油…大さじ1/2
- しょうゆ…少々
- とろけるチーズ…3枚
- バター…大さじ1
- 生クリーム…150ml

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」



#### 8月末の事業実績

貯金残高	25,099,865千円
貸出金残高	7,341,464千円
長期共済保有高	94,933,900千円
販売品販売高	4,831,215千円
直売所売上高	604,928千円
購買品供給高	1,576,625千円
出資金	578,743千円
組合員数	2,872人

(正組合員：1,640人／  
准組合員：1,232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。

こんには。藤田です。  
10月に入り、暑さも落ち着いて過ごしやすいくなりましたね。  
皆さまは10月といったら何を連想しますか？私はやはりハロウィンを思い浮かべます。今年も家でたくさんお菓子を買って子どもたちと遊びながら食べようと思います。  
※東美の里に関するご意見・ご感想などございましたら、ぜひお聞かせください。

**理事会メモ**

令和6年9月26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. 個人情報保護法関連規定の一部変更について
2. リスク評価書の定例改正について
3. 信用事業方法書(内国為替取引)の一部改正について
4. 非常用発電機設置工事(固定資産の取得)について

