



# 花むすび

Hanamusubi OCTOBER 2015

# 10

特集

営農の現場から

チャレンジ野菜づくり いろいろな野菜のこわ〜い土壌病害について

暮らしのメモ 10月15日は「きのこの日」



多くの人と出会い、気持ちを通じ合う そんな縁を大切にしたい

 JA中野市



# 農と共に



農業は自分を成長させてくれる。

みやがわ まさやす

長丘・田麦 宮川 昌康さん(32)



真っ赤に染まった「すわっこ」



食味を確認します



収穫目の「すわっこ」を確認する宮川さん

”就農するまで”

9月初旬、りんごの収穫前作業に精を出す宮川さんを訪ねました。宮川家ではお父さんとお母さん、昌康さんの3人で、もも1.1ヘクタール、りんご80アール、水稲3ヘクタールを栽培しています。

宮川さんは「将来は自分が農業を継ぐ」という想いを胸に抱き、大学卒業後は将来の農業経営に活かそうと、販売や加工などの「食」に係わる仕事に就きました。

「就農する時期は明確に決まっていなかった」と話す宮川さん。

食品会社で2年間勤務した後、知人の飲食店で働き始めます。

そこで勤務していた飲食店のオーナーさんから「地元の農産物を使った料理を出したい。いつか宮川君が作った野菜を提供してほしい」との言葉を聞かされ、自分の夢と知人の夢とつながったこの言葉がきっかけとなり、4年間の勤務を経て農業を始めます。

”農業を始めて  
変わったこと”

就農してすぐに、ももとりんごの栽培面積を増やしました。



## 2 ー 農と共に

宮川 昌康さん

## 4 ー 特 集

営農の現場から

## 6 ー チャレンジ野菜づくり

いろいろな野菜の  
こわ〜い土壌病害について

## 8 ー 営農情報

旬な果実をご紹介します「秋映」  
トップセールスを実施

## 9 ー 販売情報

きのこ販売情勢

## 10 ー 緑の風

各地の話題

## 12 ー 暮らしのメモ

10月15日は「きのこの日」

今月の一台  
すくすく子育てチャイルドケア「通過儀礼」

## 14 ー FACE

アップルちゃんカレンダー佳作作品紹介

## 16 ー みんなのページ

片付け上手の整理術

CD・DVDの整理

ベジフル歳時記

10月13日は「さつまいもの日」

今月のおすすめタイトル  
まちがいさがし／短歌・俳句

## 18 ー JAインフォメーション

理事会から

常勤役員のメッセージ 土屋金融常務理事

## 20 ー 今月のクッキング



綿貫 太一(たいち)くん(8歳)

清太(せいた)くん(4歳)

美緒(みお)ちゃん(6ヶ月)

(父・綿貫 太郎さん、母・美香さん／中野市金井)

長男の太一くんは算数が得意なしっかり者のお兄ちゃん。弟と妹の面倒をよく見てくれるので、ご両親はいつも助かっているそうです。将来の夢を聞くと「ノーベル賞をとりたい!」と、大きな夢に向かうまっすぐな瞳が今からとても楽しみです。

弟の清太君はウルトラマンが大好き。将来なりたいものは「ウルトラマンアストラ!」と元気に話してくれました。宝物はもちろんウルトラマングッズだそうです。

最近おすわりができるようになった妹の美緒ちゃんは、綿貫家のアイドル!やさしいお兄ちゃん2人に抱っこされてとてもうれしそうでした。



愛用の軽トラックに乗り畑へ向かいます



「黄貴妃」の若木も実をつけるまでに成長しました

ご両親は兼業農家のため栽培面積はあまり多くありませんでしたが、昌康さんが農業をやることに同時に、お父さんが定年を迎え農業に専念できることが重なり、従来から栽培していた「川中島白桃」と「あかつき」、「シナノスイート」と「秋映」、「ふじ」に加え、新たにももの品種である「黄貴妃」と「秘味黄金」の栽培にも挑戦します。

農業を始めて苦労したことはと聞くと「病害虫の被害や天候に左右されることなどに農業の難しさを感じる」と話し、さらに「勤めていた時と生活リズムが変わったことに朝早く起きて夕方まで働くことに身体が慣れなくて、最初は特に苦労した」とも。日々の手入れなどを

怠ってしまったことが農産物の品質に影響した苦い経験もあったそうです。

元々宮川さんは食へのこだわりは強く、「農産物は人の口に入るもの。常に良質な物を届けたい」という想いもあり、今は剪定から始まり、日々の管理はもちろん、なによりも「品質への責任感を持つこと」で農業に励んでいます。

また青年部長丘支部にも加入し、農業の先輩や同世代の盟友達からアドバイスをもらったり、農業以外にもいろいろな相談ができることが心の支えになっているそうです。青年部活動にも積極的に参加し、支部でも欠かせない存在として活躍されています。

## ”今後の展望”

「果樹だけでなく野菜づくりにも挑戦したい」と語る昌康さん。就農のきっかけにもなった知人の飲食店に野菜を提供することや、気候の変化に合わせた新しい品種にも挑戦し、「地元の農産物をもっとPRしていきたい」と農業への情熱は尽きません。

## ”農業とは”

「すぐに結果が出ないので忍耐が必要だと思う」と語り、「人との出会いや地域とのふれあいなど、

自分を成長させてくれるもの」とも語ってくれました。

## ”休日・趣味”

1才になるお子さんをとっても可愛がっている昌康さん。休日は家族と過ごす時間を大切にしています。また青年部の仲間や、友人とお酒を交えながら交流を深めることも楽しみの一つだそうです。



小学生と大豆の種まき作業



## ◆ プラム部会研修視察

7月、JAプラム部会では群馬県農業技術センターへ研修視察を行いました。目的は2年前に視察したジョイント栽培の経過を確認し、課題や技術を学ぶためです。今回は視察の時期が「紅りょうぜん」や「菅野中生」の収穫期と重なったため、少人数での研修となりましたが、役立つ情報もあり充実した視察となりました。

ジョイント栽培とは、早期多収と管理作業の省力化で注目されている技術です。前回の視察では隣の列との樹間が埋まっており、限られたスペースで収量を維持するために側枝の更新を課題としていました。しかし、今回の視察では、ジョイントしていない同間隔の棚栽培と比べ側枝の数も多く、幹に近い枝の太さも抑えられている様子を見ることができました。

また、主幹部を切除した樹はジョイント箇所の生育差が小さく、つながっているものと比べ良好な印象でした。ジョイント後の主幹部切除に関しても時期や距離等、課題はいろいろとあるようです。他にも、枝を更新するために年数が経過した主枝からも確実に新梢を発生させる研究にも取り組んでいて、新梢が発生しやすい剪定方法を説明していただきました。その方法はジョイント栽培以外の栽培にも役立つと思われるもので、思わぬ収穫となりました。帰りの車内では参加した部会員から「新梢が発生しやすい剪定方法など、とても参考になった」と好評でした。今後ジョイント栽培の取り組みについて注目していきたいと思います。

園芸技術課 佐藤 正隆



説明を熱心に聞く参加者たち



ジョイント部分



ジョイント部分主幹切除



剪定前



剪定後



## ◆ もも晩生種「さくら」 県内栽培者に注目度上昇!!

9月、長野県果樹研究会が主催するもも現地検討会に参加しました。検討会はJAグリーン長野管内の3圃場で行われ、始めに樹の仕立て方である「大草流」「斜立主幹形」「大藤流」が紹介されました。それぞれに収量面・作業性での特徴があるものの、品質の良い桃を生産するという面ではどの樹形も取り組みに成果が出ていました。しかし、早期に収量を確保する事も重要となるため、今後も樹形の検討は継続される見通しです。

同日、晩生種「さくら」の品種検討会も行なわれました。着色は濃紅色、糖度は15%前後で大玉(13玉~15玉中心)、実際に食べてみると高糖度の甘さに加えてやや硬めの肉質。消費者からの需要も見込めると感じました。県下各地からももの生産者が参加していましたが、すでに「さくら」を導入している方もいるようです。JAりんご・もも部会としても導入を検討している品種「さくら」に、今後も県内から注目が集まりそうです。

園芸技術課 金井 信明



「大藤流」仕立て



晩生種「さくら」

## ◆ アグレッシブな農業に取り組む

南佐久郡南牧村野辺山にある(株)アグレスの「大規模ハウレン草ハウス」を竹原区産業委員のみなさんと研修視察に行ってきました。広々とした大地、近くには国立天文台 野辺山宇宙観測所があり、信州中野とは違った風景でした。

標高1,300mに位置する野辺山高原は、平均気温が8℃前後と夏でも涼しい地域ですが、同社ではハヶ岳からのきれいな水、澄み切った空気など、高冷地ならではの「自然の恵み」を最大限に生かした「丁寧でまじめな」野菜づくりに取り組んでいます。平成18年に野辺山高原にハウスを建て同年に会社を設立。先代は戦後開拓により野辺山高原に入植。社長の土屋鋭さんは3代目にあたり、それまでは土屋農場としてレタス・白菜などをメインに栽培していたそうです。

当日は専務である土屋梓さん(28歳)に案内をしていただきました。

同社の経営内容は、野辺山14ha(内雨よけハウス8ha100坪のハウス250棟)を中心にハウレン草を栽培しています。その250棟のハウスで年4回転以上栽培し、作付面積は40haの大規模経営です。その他に山梨県韮崎に1.5haの圃場を持ち、カラフルミニトマトを栽培しています。社員6名、外国人研修生9名、パート69名を雇用し、労力は広範囲で小諸市や山梨県韮崎市からも確保していました。

当日は、ハウレン草の収穫中でしたが、パートの方々が1本1本丁寧に手作業で土をふき取りコンテナに入れていました。1日の収穫量はハウス7棟分ずつと決め、計画的に出荷しているそうです。



案内してくれた梓さんは「近所に荒廃地はありません。あればアグレスが借ります。まだまだ栽培面積は増やしたいと思いますし、いずれは海外にも目を向けた経営をしていきたいと思っています」と、戦後の厳しい開拓時代から情熱をもって受け継いできた同社のフロンティア精神を強く感じました。

園芸技術課 久保田 豪



# チャレンジ!

## やさいづくり



空いている畑の活用で  
我が家の  
収入UPを目指そう!

### 【 土 壌 病 害 】

今回は、いろいろな野菜の  
こわ〜い土壌病害について  
ご紹介します!

#### ピーマンの土壌病害

##### えきびょう 【 疫 病 】

疫病は栽培期間全体を通して発生。病勢進行は急性で苗の時は本葉の出葉・展葉期から発生し、苗立ち枯れを引き起こします。また、地際部からの発病が多く暗緑色水浸状病斑を形成。病患部は軟化し、のちに褐色に変わり倒伏します。発生条件はハウスと露地の差は少なく温暖かつ多湿な環境で多く起こり、さらに露地では浸水・冠水すると急速にまん延し、大きな被害に繋がることもあります。

##### 【 対 策 】

- 連作を避け、ナス科・ウリ科作物以外の作物と輪作をする。
- 低湿地や排水不良圃は避け、排水性のよい圃場を選ぶ。
- 被害株は早期発見し、抜き取り処分する。



疫病に侵されたハウスピーマンの末期症状(褐変が激しい)

#### ナスの土壌病害

##### あおがれびょう 【 青 枯 病 】

青枯病はナスを栽培する上で最も難しい防除の一つ。病原は多犯性細菌で、地温が20℃以上の時に発病しやすく25℃から30℃になると激発し、最適発育温度は35℃から37℃と高温である。また、土壌中では2年から3年は生存できると言われ、中には十数年間も生存していたという報告もあります。病原はナスの植え付けとともに根圏で増殖。傷口を見つけて侵入し発病します。降雨や多灌水も伝染を助長し、急激な発病によりまん延します。

青枯病の診断方法は、茎や根を切断し導管の褐変を確認した後、切り口を水に浸漬すると導管から乳白色の粘液が出る。

##### 【 対 策 】

- 高畝にして排水性をよくする。
- 発病根は早期に発見し、抜き取り処分する。
- 同じ科の作物は連続して植えない。(連作)
- 微生物資材などを施用し、土壌中環境を良くする。

こうして、土壌中の病原菌を少なくすることが重要となる。



まん延がはじまると、早期発病株は特有の青枯れ症状を呈する



茎の導管部をみると、明らかに褐変しているのが認められる





## 秋、花壇作業は手際良く

早川 京子

高かった気温、地温が下がり、草花の種子、球根は発芽、発根には好適時期です。寒い時期を越えて、春に花を咲かすわけですから、寒さが来る前に、十分に根を張らせ、水分をしっかり吸い上げる態勢を整えてやるのがポイントです。

秋まき草花の発芽には15～20度くらいが適しています。が、急激に気温が下がっていく秋のまきどきは案外短いので、手際良くまきましよう。一方、球根は寒くなるまでに根を伸ばせばよいので、11月上旬まで植え付けられます。植え付け場所は3週間ほど前に、酸性を矯正し、有機質、元肥を入れて、準備しておきます。

球根は水栽培で楽しむことも多いのですが、こちらは水生の病原菌との戦いがあります。病原菌が繁殖しにくい水温、15度以下になつてから取り組む方が得策です。それでも12月までには根を十分に伸ばしてから、強い寒さに当ててやる必要がありますので、あまり遅く取り組むと、根が十分に伸びないうちに寒さが来てしまうことになります。留意してください。発根、根の伸長には光はいらないので、栽培容器は部屋の隅などの暗い所で管理して大丈夫です。根がしっかり伸びてからは明るい所で管理します。

ハボタン、パンジー、デージーなど、夏に種まきし、苦心して育ててきた草花は、小苗になつてくるころです。仮植えし、丈夫な細根を多く出させて、冬を越せる体力を備えた丈夫な苗に育て上げましよう。植え替え時には、根を半分か3分の1くらいに切つて植えても大丈夫です。定植する花壇もなるべく早く、酸度矯正、元肥施用して、地ごらえをしておきます。ハボタンは涼しくなつてくると急激に大きく伸び始めますので、株間を少し広めに取つて植え付けましよう。葉が込み合つて株間が詰まってしまうようなら、下葉をかき取つて、風通しを良くしてやりましよう。



## ダイコンの土壌病害

いおうびょう

### 〔 萎黄病 〕

ダイコンに感染・発病する温度は地温が17℃以上、35℃以下であると言われ、最適発育温度は26℃から29℃と発病力が強い。病原菌はダイコンの根の先端から侵入して導管に達し、次第に上の方に及んで根首までの導管を侵します。また、地温が高い時期に播種する作型をとった場合や、極端な土壌の乾湿状態になると病気が助長されます。

#### 【 対策 】

- 土壌伝染するので、連作を避け積極的な輪作体系を組んで、土壌中の病原菌密度の低下を図ることに心掛ける。
- 高温時に播種する作型での発病が多いので、作期を考慮する。
- 未熟有機物の施用を控え、土壌PHを上げるために石灰肥料を施用する。
- 土壌水分の変動を小さくして、極端な乾湿状態にしないなど、発生を抑制する作業に努める。



生育中期～収穫期にも同じ症状を示し、病勢が進むと、葉の黄変・枯死が目立ち、全体に葉は開帳、下垂して芯葉はしおれる。



発病株の根は蠟白色となり、しかも固くなる。切断すると、導管部が淡黄色～褐色に変化している

## タマネギの土壌病害

なんぶびょう

### 〔 軟腐病 〕

病原菌はタマネギをはじめ、ラッキョウや・ハクサイ・レタス・ニンジンなど数十種類の作物に寄生して発病。最適発育温度は30℃から35℃と高温で、発病も20℃前後から始まります。4月下旬ごろから徴候が現れ降雨や風雨によって広がり、5月から収穫期にかけてまん延は続きます。軟腐病は、高温・多湿の条件で多く発生し、初夏取りタマネギでは鱗茎肥大が始まる頃の気象条件が大きく影響します。病原菌は傷口から侵入するので、冬期に生じた枯死葉や、窒素過多で軟弱に育ったものは本病の感染を受けやすくなります。

#### 【 対策 】

- 多発した圃場では3年くらいはタマネギを栽培しない。
- 低湿地を避け、排水を良くし、雨水などの停滞を避けるようにする。
- 窒素肥料の過用には注意する。
- コサイド3000(1000～2000倍)や、ジーファイン水和剤(1000倍)等を散布する。



葉鞘基部が侵され、葉身は萎凋・枯死する。鱗茎は軟腐症状を呈する



## 旬な果実をご紹介します

## 信州中野生まれのりんご「秋映」

【園芸技術課】

長野県りんご3兄弟のひとつ「秋映」。このりんごは、中野市で生まれ育まれた品種として有名です。育成者は、故小田切健男さん。小田切さんは、当時少なかった「つがる」と「ふじ」の間に収穫できる中生種の育成を目指して、昭和55年頃から品種交配を始めたそうです。そして、甘酸適和な食味を持つ「千秋」と早熟性の「つがる」を掛け合わせ、中野市の風土に適した「秋映」の育成に成功しました。

部会では、秋映をりんご産業再構築に向けた中心品種と位置付け、JAとタイアップした大苗養成等を行い、ここまで広く生産振興を図ってきました。その成果もあり、「秋映」はJAりんご出荷量の約20%を占めるまでに成長。また、年度別に収穫時期を設定した結果、栽培技術は高位平準化し、年々高品質になってきました。そして、現在では「信州中野の秋映」として関係市場・消費者から認知されるまでに至りました。今年も濃厚な赤色に染まった「秋映」が市内のりんご園を彩っています。

さて、今年は部会としての「秋映」の出荷が10月1日から始まっていますが、中野市は北信地域のなかでも遅場産地です。秋映は、ゆっくりと成熟が進み、10月に入ると待望の完熟期を迎えます。長い時間をかけて樹上で完熟する分、早熟産地にはない、甘みと酸味のバランスが大変良い甘酸適和な食味を楽しむことができ、貯蔵は常温で約2～3週間、冷蔵で約2ヶ月程となっています。



濃厚な赤色に染まった「秋映」

今回は毎年質問が多い「秋映」の完熟果の見極め方をご紹介します。

- ① 黒色に近い濃赤色に着色し、白色の果点がハッキリ浮き出る。
- ② 果実表面に独特のワックスが発生する。手触りはややヌルヌルする。
- ③ 果肉は黄色味を帯びている。(完熟期になると果肉が白色から黄色に変化する)
- ④ シャキッとした歯ごたえがあり、渋みがなく酸味と甘みのバランスがほど良い。

「秋映」は、秋空に濃厚な赤色りんごがよく映えることに名前の由来があるそうです。中野市の秋を彩るりんごとして欠かせない存在となった、信州中野生まれの「秋映」に今後ご期待ください!

## トップセールスを実施

【園芸販売課】

東京・名古屋・大阪にて中野市と連携したトップセールスを実施しました。これまでは各会場へ重点市場の代表者に来ていただき、中野市の紹介や農産物の計画などの情報を共有してきましたが、今年は対1社、各会社ごとにそれぞれの課題や目標などを確認・共有し、改めて「きのこの機能性」、「果実のうまさ(糖度保証)」をPRしながら総合販売を前面に取り組んできました。これにより中野市

の良さと双方の信頼関係はさらに強化され、今後の販売に活かすことができます。

また、中野市の農産物は後半型で今が一番のピークです。生産者の皆様には、今後も健康管理と園地管理(商品管理)には十分注意してください。今後もJAと部会が一丸となって、計画達成に向け取り組んでいきます。



シャインマスカットの食味をする関係者



9月18日 太田市場内 北信JA組合長によるトップセールス



## きのこ販売情勢

きのこ販売課

## 【販売経過・取組状況】

平成27年度需要減退期の販売は、夏季計画生産の効果が価格に反映できるよう販売・営業力を強化し、徹底した売り込みによる相場誘導策を実施してきました。

きのこ総合供給産地の強みを活かし、重要取引先・重点市場への営業活動を強化するとともに、産地との情報共有を図り、信頼性を高め、継続的な予約相対販売の実施、固定数量契約の拡大、宣伝会などの企画投入、併せて輸出・加工仕向けの強化、メディアによるPR継続など、きのこの需要創出・売り場の維持確保を図りました。また、産地側主導のもとで、再生産価格にこだわりを持った販売組み立て、出荷誘導の実施、市場価格に敏感に対応できる需要に合わせた適正在庫化を進め、夏季としては順調な価格での販売となりました。

本年生産者の皆様に協力をいただいた夏季計画生産は確実に実践され、野菜類の供給不安も追い風になり、夏場のきのこ類の安定性・価値が改めて見直される結果につながりました。この流れを需要期につなげていくため以下の対策を強力に進めていきます。

## 【需要期販売対策】

## ① 卸売市場との取り組み強化

① 最重要市場への定期的な営業活動による総合品目取引強化を進める。

② 企画力の高い市場へ集中的に販売対応を進める。

③ 拡販力、価格形成力の高い市場へ優先的に取り組みを進める。

## ② 実需者への提案強化

① 最重要取引先への定期的な営業活動による総合品目取引強化を進める。

② 販売力、地域影響力のある既存取引先への営業強化を進める。

③ 取引先の確保、継続取引に向け予約相対販売の強化を図る。

## ③ 需要創出活動の充実

① 消費宣伝会による調理メニュー提案、売り場活性化策の継続実施を進める。

② えのき水を中心とする「きのこ機能性」のメディア発信強化を進める。

③ 調味料メーカー、企業とのタイアップ企画によるPRを進める。

## ④ 計画出荷・販売による価格誘導力の発揮

① 培養基配布、菌かき計画を元にした長期出荷計画を立て、拡販、価格誘導を計画的に進める。

② 実需者取引（PB・特殊企画）の需要情報の収集、精度向上を図りながら荷造り誘導を行うことで、各アイテムの在庫適正化、チャンスロスの低減を図る。

## ⑤ 異物混入防止対策の再確認、徹底を進める

① モアクリン点検・グループ別部会員全員での全戸巡回点検を実施する。

② 生産者、従業員を対象とした異物混入対策研修会を開催する。

需要期を迎え、本年は「暖かい秋冬」の予報もありますが、晩秋に向けてきのこ売り場がさらに拡大されることは間違いなく、量販店としても「旬」の演出に、きのこを欠かすことはありません。JAとしてメデイアの有効活用と機能性をアピール

するとともに、このような取り組みが消費を刺激し、きのこ売り場拡大と価格の安定に結びつくものと確信し、あらゆる手段を使って当初計画した販売単価実現に向け諸策を進めていきます。





## 北信州農村女性のつどい

8月26日、北信州農村女性のつどいが飯山市公民館で開催されました。

毎年恒例の昼食フリーマーケットには11団体が参加。その中には女性部のM&Kさんの姿も。JA中野市もプラムの太陽を販売していました。講演は、ラジオでお馴染み「木の花屋商店」の宮城恵美子氏。私達をその気にさせてくれるお話をしました。「今、歩いている人生が私の人生。自分で決めた人生だから前を向いて歩いて行こう。出来る、出来ないではなくやってみる！そう決めたら人が

人を連れて来てくれたし、思いが思いに集まってきた。」そうです。ねえ、元気になるでしょう！事例発表は4例。最後は活動実績発表で全国大会へも出場したJA中野市青年部長丘支部の事例「遊休荒廃地への取り組みについて」でも良いものはいいい！同じ中野市としてちよと、気持ち良かったな。毎年開催されています。ぜひパワーをもらいに来年はもっと一人でも多くの人に参加していただきたいです。待ってます！



【平野地区通信員／小林】

とてもすばらしかったJA青年部の事例発表

## 手取り向上を目指して

JAとえのき茸部会は8月24日、アップルシティーなかので生産販売対策会議を開催しました。当日は、部会員や市場・行政・JA関係者ら約100人が出席し、平成27年度上半期の反省と下半期に向けた販売対策について検討が行われました。

上半期は「なめたけの素プレゼント企画」、「JA職員による消費宣伝会」を精力的に実施したことや、これまで継続して行ってきたメディアによるPR活動など宣伝効果もあり、各量販店のきの

こ売り場の拡大につながる結果となりました。

今後は需要期におけるきのこ売り場の拡大に向けて、調味料メーカーとのタイアップや、「えのき氷」の機能性食品としての販売対策にも注力し、消費者需要を刺激していく方針です。

田川部会長は「安心・安全をスローガンにより一層信頼できる産地を目指す。需要期に向けて部会とJAが一体となつて取り組んでいきましょう」と呼び掛けました。

## ぶどう部会 50周年迎える

JAとぶどう部会は今年で発足から50周年を迎え、節目となる記念大会を8月28日にアップルシティーなかので行いました。当日は部会員、行政、JA関係者など約200名が出席し、50年に渡る取り組みや販売実績について報告があったほか、歴代部会長や市場関係者に感謝状と記念品が贈られました。

武田部会長は「本部会は、ぶどうの一大産地として50周年を迎えることができました。近年は若い生産者も増え、さらに盛り上がることを期待している。これからも部会とJAが一体となつて産地拡大につながる取り組みを行っていきましょう」と力強く語りました。



大会で挨拶する武田部会長



## 露地ぶどう出荷始まる

J A管内の主力品種である露地ぶどうの「有核巨峰」が9月1日から出荷スタート。「種なし巨峰」「ナガノパープル」は9月6日から、「シャインマスカット」は9月13日から出荷を開始し、順調に出荷量を確保しています。また、業務用のジュースや干しぶどうに使用する巨峰の出荷も9月上旬から始まっています。

今年の露地ものは昨年より一週間ほど生長が早く、「巨峰」は例年に比べ粒も大きく糖度もあり高品質に仕上がっ

ています。

「シャインマスカット」も甘みが強く良好で、消費者からの需要も高まっている昨今、J Aは品質の向上と安定に取り組んでいます。

8月末に行われた荷造り講習会で、担当のJ A園芸技術課職員は「食味を最優先に確認し出荷するように心がけてほしい」と呼びかけており、部会員は今年の販売情勢や出荷規格を確認していました。J Aでは今年度の出



糖度・酸度検査し出荷された「シャインマスカット」

荷量90万ケース（4キロ換算）を目標としています。

## ナガノパープル優良園地巡回検討会

J Aと北信普及センターは9月7日「ナガノパープル」の優良園地巡回検討会を開催しました。この巡回検討会は毎年、生産安定と技術向上のために実施していて、当日は部会員とJ A技術員、普及センター職員など約40名が参加。中野市管内の3園場を視察しました。

ナガノパープルを栽培している倉品さんの園地では、「県栽培マニュアル」を元に栽培管理を実施しており、樹齢が6年から7年の16アールの園地はH型及びWH型の短梢剪定で栽培されてい

ます。1房30粒を目安に摘粒し粒肥大は良好、着色も濃厚な紫黒色の仕上がりで、課題である裂果も減少しているということ。園地を視察した参加者は「一粒の肥大が良く、裂果が少ないことに驚いた。新梢の誘引方法などとても参考になる」と話していました。

J A技術員は今年の園地の状況や、栽培のポイントなどについて「課題は多くありますが、いいものを作るには土作りが基本です。今回視察した園地を参考にしていただければ」と説明していました。

## 「すわっこ」現地検討会

J Aりんごも部会は9月7日、りんごの新中生種「すわっこ」の検討会を田麦地区の長張昭雄さんの園地で行い、当日参加した部会員約15名に、9月に収穫できる新たな主力品種として導入検討を呼びかけました。

部会では「すわっこ」の特性である、高温下・平坦地でも着色が早く、ある程度作業の省力化が図れることや、年々進む温暖化で着色が進まない品種からの更新に合致した品種として注目しています。長張さんやJ A技術員の説明を熱心に聞いていた参加者からは、質問や意見が多く交わされました。

J Aと部会では今後も生産振興や生産者手取り向上につなげる為、検討会で積極的に導入を進めていく方針です。



「すわっこ」園地を視察する部会員



視察園地の「ナガノパープル」を確認する部会員



めずらしい  
きのこ

## 黒あわび茸

黒あわび茸はヒラタケの仲間でも高温多湿の亜熱帯地方で採れるきのこ。中野市以外では沖縄、和歌山、滋賀で栽培されています。表面は黒から茶褐色でコリコリとした歯ごたえがあります。その歯ごたえがアワビを思わせる事から黒あわび茸と呼ばれるようになりました。煮崩れや縮みが少なく、油との相性がよいので天ぷらやソテーで食べるのがお奨め。パスタや煮物もOK。初めての方はバターソテーで食べてみて下さい。



## おおひらたけ

ひらたけはヒラタケ科ヒラタケ属の代表的なきのこ。形状が牡蠣(カキ)の貝殻の形に似て、味わい深くとてもおいしいことから、『オイスターマッシュルーム』として世界的にも人気のきのこです。うまみが強くしっかりとした歯ごたえが特徴です。香りにも癖がなく、汁物、鍋物、炊き込みご飯、天ぷら、うどんなどさまざまな料理に利用できます。



## えのき茸

えのき茸の原種に近いきのこ。えのき茸と同等の成分が含まれていて、色が濃く、ぬめりがあることが特長となっています。きのこの香りがあるのでえのき茸とはまた違った風味が楽しめます。

## ミルクみそ鍋

JA中野市  
きのこマイスターのおすすめ!

牛乳でまろやか、味噌でコクうま、きのこも合うんです!

中野産のきのこをたっぷり使った体も心もあったかお鍋。  
我が家の定番メニューにしてみてもいいかな。

## 材料 (4人分)

## 〔ミルクみそスープ〕

- 牛乳……………2カップ
- 出汁……………3カップ
- みそ……………大さじ3
- 塩……………小さじ3
- グラニュー糖……100g

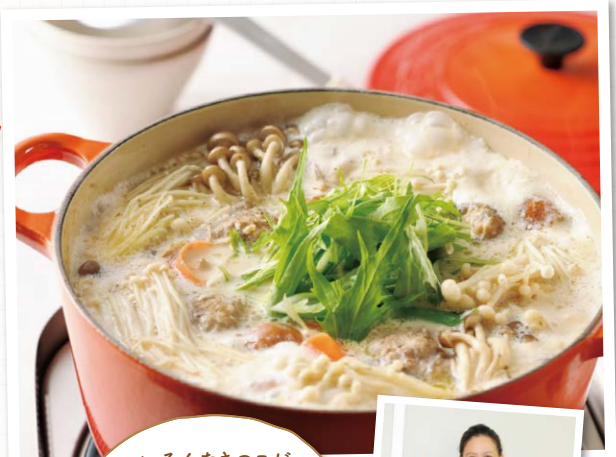
## 〔なめこ肉団子〕

- なめこ……………100g  
(みじん切り)
- 豚ひき肉……………200g
- 醤油……………大さじ1
- 酒……………大さじ1

- えのき茸……………200g
- ぶなしめじ……………100g
- なめこ……………100g
- エリンギ……………100g
- 白菜……………1/4個
- 人参……………適量
- 長ネギ……………適量
- 水菜……………適量

## 作り方

- ①なめこ肉団子を作る。豚ひき肉に醤油と酒で下味を付け、みじん切りにしたなめこ混ぜ合わせて、3cm位の肉団子にする。
- ②出汁に塩、白菜、きのこ類、なめこ肉団子を入れて煮る。
- ③全体がしんなりしてきたら味噌を溶く。(出汁を少し取って味噌を溶いてから鍋に戻す)
- ④牛乳を加え、ひと煮立ちしたら、長ネギ、にんじん、水菜を入れる。



いろんなきのこが入っているので、旨味がたっぷりです。ぜひ作ってみて下さいね。あつまりますよ!

きのこ販売課  
小林佳子さん



おすすめ料理のレシピはすべてJA中野市ホームページからリンクしている「ナニタベル?」 <http://nanitaberu.net/> にて公開中!

■お七夜——昔は生後間もなく死亡することが多かったの  
で、生後7日目の夜に、親族を招いて行う祝宴。

■お宮参り——生後30日前後に、近くの氏神様に子どもを  
連れて参拝し、氏子としての承認を得て地域の住民の一人と  
なる儀式。

■お食い初め——生後100日目は「ももか」ともいい、固  
形食を食べさせる儀式。男女で日の違う地方もある。「箸初  
め」ともいわれる儀式で、実際に固形食を食べさせるわけでは

江戸時代からの記録が残っていますが、先の大戦を経て平  
和な時代を迎えたわが国では乳児死亡率が低下し、昔ながら  
の通過儀礼を目にすることは、すいぶん少なくなりました。  
次のような行事は、年配の方には懐かしい思い出でしょう。

(『日本産育習俗資料集』より)

その結果、日本の衣食住は各地方によって特徴があります。  
それぞれが異なる文化を育み、地方ごとに独自の祭事が形づ  
くられてきていました。子育てに関していえば、これまでよく  
育ってくれた感謝の気持ちと、将来の無事を祈念する「通過儀  
礼」が昔から執り行われていました。

日本は南北に細長く連なる島国です。東側はその上、日本  
の位置は寒い北極と暑い赤道の中間なので、一年の四季は他国  
に比較して、かなりはつきり移り変わります。同じ日本でも、  
テレビの天気予報などを見ると、北と南では気候はすいぶん  
と異なります。



## 「通過儀礼」

## 子育てチャイルドケア

社団法人  
母子保健推進会議会長

荻野 悟郎



# 10月15日は「きのこの日」

だんだんと肌寒い日が多くなってきました。10月はきのこを食べる機会も増え、天然のきのこ狩りなど、秋を実感できる季節です。

10月15日はきのこの日! ということで、今回はJA中野市で取り扱っているたくさんのきのこやその特徴に加えて、おすすめ料理を「ナニタベル?」よりご紹介致します。



## えのき茸

食卓の定番! 食べやすく料理に使いやすい!

- 【食感】しゃっきり
- 【成分】グルタミン酸などのアミノ酸や  
グアニン酸・ビタミンB1・B2・  
エルゴステリン(ビタミンDの効果をもつ)  
発ガン抑制物質β-グルカン
- 【おすすめ料理】  
★えのき入り牛丼 ★えのきベーコン入りおでん

### おいしいえのきの見分け方

笠が開ききらないもので  
白色もつやがあり、  
しっかりとした感じのものが  
良いです。

## ぶなしめじ

見た目もかわいい、  
味も良くなる!



- 【食感】シャキシャキ
- 【食味】苦味が少ない(苦味成分とされる  
テルペン類が、約1/3以下)  
ほのかな甘味と香りがある
- 【成分】グルタミン酸やアラニン(旨味を感じる物質)、  
発ガン抑制物質β-グルカン
- 【おすすめ料理】  
★きのこたっぷりビーフシチュー  
★きのこ鶏の中華おこわ

## エリンギ

噛めば噛むほど、  
うまい!



- 【食感】歯ごたえがあり、  
アワビに似ている
- 【食味】甘味があっておいしい
- 【成分】糖含有量が多く、特にトレハロース  
(低カロリーな糖)が多い  
ビタミンB1・ミネラル・食物繊維も多い
- 【おすすめ料理】  
★エリンギと秋鮭の南蛮漬け、  
★エリンギとえびのマヨネーズ炒め

## なめこ

子供も大好き、  
ヌルヌルなめこ!



- 【食感】ヌルヌル
- 【成分】エルゴステリン  
(ビタミンDの効果をもつ)  
発ガン抑制物質β-グルカン
- 【おすすめ料理】  
★なめこたっぷりとろろマーボー豆腐、  
★朝元氣!!中華スープ



SUBARU

今月の  
一台

## SMART & FREE

洗練された5ドアスタイルに仕つらえた快適空間。  
BOXERエンジン+モーターが生む  
新感覚のドライビング。  
アイサイトがアシストする先進のセーフティ。  
自由に、スマートに、ハイブリッドと暮らす愉しさ。  
SUBARUから新しいハイブリッドが走り出します。

### かつてないハイブリッドの愉しさへ —— 高度にバランスされた走りと燃費

力強い動力性能や優れた燃費性能はもちろん、一般的な  
ハイブリッドカーが犠牲にしがちな運動性能、居住性や使い  
勝手などを高度にバランスさせています。

HYBRID 2.0i EyeSight  
JC08モード走行燃費(国土交通省審査値)  
数値はインテリジェントモード時。

20.4 km/ℓ

※燃費消費率は定められた試験条件のもとでの数値です。したがって、実際の  
走行時には、気象、道路における交通の混雑の状態、運転方法、習慣、整備状  
況およびその他の状況に応じて燃費消費率が異なってきます。

価格  
(税込) 250.5万円～

【お問い合わせ】 ジェイエー・アップル(株) 工機センター TEL. 22-4531

ない。5〜6カ月ごろからの離乳開始とは関係ない。  
■初誕生日——1歳の誕生日を祝う行事。地方によって  
いろいろあった。例えばそのときに子が歩ければ、一升瓶を背負  
わせる。誕生日に歩く子は餅踏みといって紅白の餅をついてみ  
のの中に入れ、わら草履を履かせて歩かせる。  
■七五三——11月15日に祝着を着せて神社に参拝する。3  
歳は男女。5歳は男。7歳は女が行くことが多い。



## 信州中野いきいき館 3周年記念祭

信州中野いきいき館では9月12日と13日の両日、「3周年記念祭&きのご祭り」を開催しました。

平成24年のオープン以来、地域の人々だけでなく県内外からの観光客にも人気の直売所として定着してきました。

当日はきのご野菜、果樹など秋の味覚を買い求める来場者で賑わい、先着50名には「ヒラタケ」がプレゼントがされました。店舗内の特設ブースではきのご汁の無料振る舞いや、「ヒラタケの塩コショウ炒め」の試食が人気を集め、店舗で3千円以上購入された方を対象に「サイコロ大会」も開催。景品は「きのごセット」や「えのたんストラップ」などがあり、大賑わいの記念祭となりました。



(上)きのご汁は大人気 (下)サイコロ大会も盛り上がりました



(上)ピカピカの農業機械に嬉しそうなお子たち  
(下)農業機械がたくさん並んでいました

## 工機センター 秋の大展示会開催

9月11日と12日の両日、ジェイエー・アップル工機センターにて秋の大展示会が開催され、新車・中古車・農業機械など100台以上が展示即売されました。毎年2回開かれている同展示会ですが、今回は最新の機能を搭載した自動車の試乗体験コーナーや子供が遊べるファアファハウス、風船のプレゼントもあり、家族連れのお客さんも楽しめるイベントとなりました。好天にも恵まれ、300名という大勢の来場者で賑わいました。

## JA長野県青年部協議会 親睦球技大会で平野支部3位入賞

9月4日、JA長野県青年部協議会主催の親睦球技大会が松本市あずさ運動公園で開催され、JA中野市からは市の大会で優勝した平野支部チームが「ソフトボールの部」で出場しました。

大会はスポーツを通じ盟友同士の仲間づくりを進め、今後のJA青年部活動の活性化に役立ててもらう事を目的に行っているもので、今年で45回目となる伝統ある大会です。

当日は県内から9チーム、約160名が参加し、熱戦を繰り広げました。平野支部はJAちくま・グリーン長野合同チームと対戦し初戦を突破。2試合目はJA松本ハイランド青年部山形支部と対戦。惜しくも敗れましたが、見事に3位入賞となりました。平野支部の古屋支部長は「チームが一致団結した結果が3位入賞につながったと思う。県下の盟友と交流が深まった。」と話していました。



3位入賞した平野支部チーム





【クワガタつかまえるよ】

金子 陽音 高丘小学校 2年



【大きく育ってうれしいな】

久木野 寛太 平岡小学校 4年

友だちの家へ行った帰り道  
自転車をこぐ堤防の道  
友だちと見た夕日  
夕日に照らされた稲が黄金に輝く  
飛行機雲がオレンジ色の空に  
一本の線を引く  
秋の色のの中の友だちと私  
夕日に染まった友だちと私

【秋の色】

片山 陽子 高丘小学校 6年

## JA女性部

### 加工用トマトで料理教室

9月7日に、加工用トマト「シシリアンルージュ」を使った料理教室を開催しました。女性部では地産地消を活動目標の一つとして掲げており、食料自給率を高めるため、毎年春に「シシリアンルージュ」の苗を部員に配布しています。今回は、その加工用トマトを利用した「ピザソース」作りを行いました。当日は、参加した30名の部員それぞれが育てたシシリアンルージュを持ち寄って調理し、出来上がったピザソースは各自家に持ち帰りました。このピザソースと女性部の畑で出来た野菜と中野市産さのこを米粉ピザで試食した部員は「とてもおいしかった! 早速、自宅で作って家族に食べさせたい。にぎやかで楽しかったわ。」と大変評判の料理教室となりました。



ピザソースを作りながら、米粉ピザの指導を受ける部員ら

### 「介護が身近にある私たちだから」 介護講習会開催

9月15日に、ジェイエー・アップル(株)デイサービスセンター<sup>ゆうゆう</sup>のスタッフらを講師に介護の講習会を開催しました。子会社の施設を利用しての講習は初めてとなった今回、施設所長、介護福祉士や理学療法士の3名を講師として依頼。始めに、施設の概要や利用者の一日のスケジュール説明があった後、介護の現場を知ろうと実際に施設を見学しました。

約2時間の講習を終えた土屋女性部長は、「普段見ることのできない場所も多く見学でき、講義の内容も盛り沢山で大変良い学びとなった。農繁期で今回来れなかった部員も多いので女性部として今後も講習会を開催して介護に悩む女性たちを応援していきたい。」と語りました。



熱心に施設内部を見学する女性部員ら



ベジフル歳時記

# 10月13日は「さつまいもの日」

シニア野菜ソムリエ KAORU

甘さがありスイーツのような味わいで子どもたちにも大人気のサツマイモ。秋になると恋しくなる野菜の一つです。江戸時代には「栗(九里)より(四里)うまい十三里(9+4=13)」という言葉が生まれ、すでにそのおいしさが評判だったことがうかがえます。また当時サツマイモの名産地であった川越が江戸から13里離れていたことも、サツマイモが十三里と呼ばれる由来となっているそうです。そこで「川越いもの会」は1987年に10月13日を「さつまいもの日」と制定。旬に当たるこの季節は格別の味わいを楽しめます。

サツマイモの原産地は中央アメリカで、15世紀にコロンブスがヨーロッパに伝え世界中に広まりました。日本には17世紀初めに中国から沖縄経由で鹿児島に伝来。その後18世紀に蘭学者の青木昆陽が救荒作物として全国に普及させたことはよく知られています。

気象や土壌の条件に影響されることが少なく、どんな環境でも栽培が容易なことから、江戸時代以降の大飢饉(ききん)や戦中・戦後の食料不足のときも主食として活用され、多くの人々を飢えから救いました。日本人にとって命をつないだ大切な食材だったサツマイモは、食生活が豊かになった現代では役割が変化し、私たちの味覚を満足させてくれる存在に。さまざまな料理やお菓子として楽しまれています。

おいしいだけではなく美容や健康に効果的な成分も含有することもあり人気の秘密。切ると出てくる白い液はヤラピンという成分で腸の蠕動(ぜんどう)運動を促進する作用があり、豊富に含まれる食物繊維との相乗効果でおなかの中をきれいにしてくれます。またカロテンやビタミンCが多く美肌にも効果的。加熱すると損失しやすいといわれるビタミンCですが、芋類の場合はでんぷんが熱から守ってくれるため、効率的に摂取できるという利点も。ゆっくりと低温で加熱すると、でんぷんが糖に変化し甘味も引き出されます。



片付け上手の整理術

# CD・DVDの整理

ホームオーガナイザー 吉島 智美

秋の夜長に、家でゆっくり音楽や映画を楽しむ。なかなかすてきな時間ではないでしょうか。最近では「CDやDVDはレンタルをするもの」という人が増えました。インターネットで好きな曲だけダウンロードする、映画配信サービスを日常的に活用する、そんな人も多いようです。とはいえ「あなたが処分できない物は?」というアンケートに、CDやDVDと答える人もまだまだ多いです。そこで今回は、そうしたディスク類をできるだけ邪魔にならないように収納する方法を紹介したいと思います。



そもそも、ディスクそのものは薄いのでそんなに場所を取りません。しかし、それを保護するケースがかさばります。貴重な物や後々売る予定のある物以外は、思い切ってビニールや不織布のケースに入れ替えてみてはいかがでしょうか。こうしたケースは、100円ショップでも手軽に購入できます。ファイリングができるタイプなら、ジャンルごとにまとめてもよいでしょう。もちろん、単純にそのまま箱や引き出しに立てて収納してもOKです。こうしたディスクケースの中には、ブックレットごと入れられる「CD専用ソフトケース」なども販売されています。多少厚みは出ますが、よりきれいに収納できます。

もしも購入時の状態にこだわるのであれば、奥行きが浅い棚に並べるのもお勧めです。そうした棚は、大きな家具が置けない廊下やカウンター下などにも設置できますから、空間の有効活用にもなります。ただし、収納枚数が多くなると重くなるので、耐荷重は必ず確認してください。ジャケットのきれいな物は、見せる収納として絵画のように飾って楽しむ方法もあります。この秋、物の整理を兼ねながら、家でゆっくりくつろいだ時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

BOOK

家の光図書のご案内

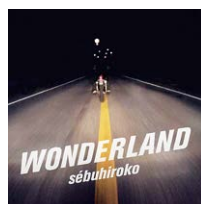


バター、生クリームなしで  
おいしい  
**クッキー  
クラッカー パイ**  
吉川文子 著  
1,300円+税



忙しい人でもすぐに作れる  
**冷めてもおいしい  
和のおかず**  
大原千鶴 著  
1,300円+税

CD



sébuhiroko  
**WONDERLAND**  
発売中  
2,130円+税  
ポニーキャニオン

アイドリング!!!  
**SINGLE  
COLLECTIONグ!!!**  
(STANDARD EDITION)  
発売中  
3,000円+税  
ポニーキャニオン



DVD

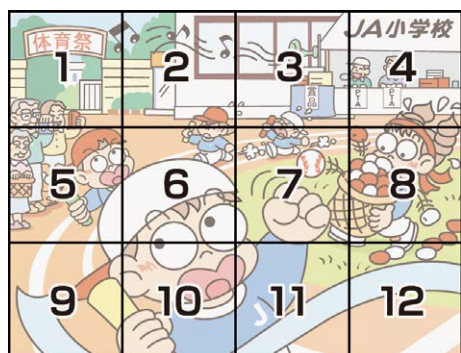
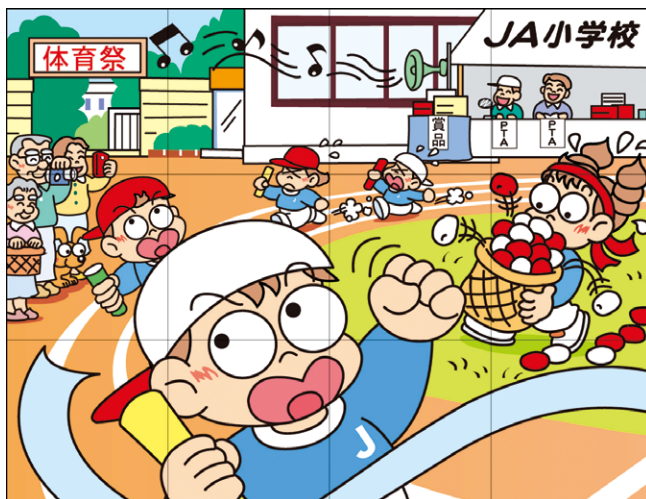
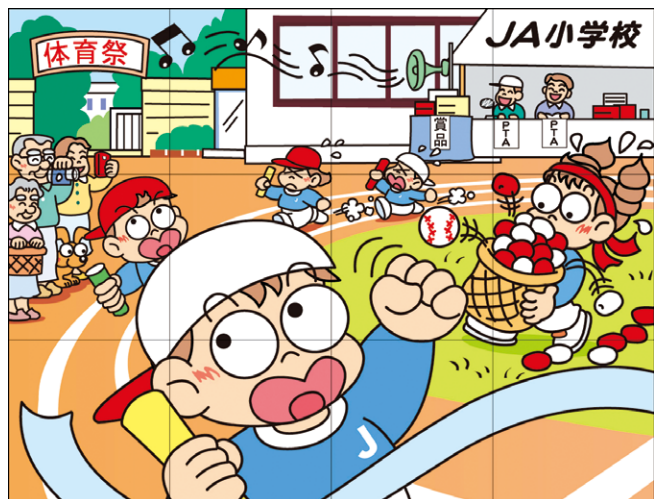


**エイプリルフールズ**  
DVD通常版  
10月14日発売  
3,800円+税  
発売元:フジテレビジョン  
販売元:東宝

**ドラゴンボールZ  
復活の「F」**  
DVD通常版  
10月7日発売  
3,800円+税  
発売元:東映ビデオ株式会社  
販売元:東映株式会社







応募の締切は10月20日(火)

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

左上のイラストには右のイラストと違う部分が5カ所あります。  
間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。

正解者の中から抽選で5名様に  
粗品をプレゼントいたします。  
Eメール、FAXでの応募も  
受け付けています。(裏表紙参照)

●9月号の答え

- 3 … 赤トンボが1匹いない
- 5 … 帽子のひさが下がっている
- 8 … スティックのシャフトが長い
- 10 … ボールの数字が違う
- 11 … 犬の視線が違う

- ① こたえ
- ② 住所
- ③ 氏名・年齢
- ④ 電話番号
- ⑤ 広報誌やJAへのご意見・ご要望
- ⑥ 良かったコーナーを2つ

52

383-8588

中野市三好町  
JA中野市広報誌  
「花むすび」  
編集係

俳句 芋川菊水 選

庭先の 群生眩し 葉鶏頭  
谷川の 光ゆたかに 朴の花  
蒼空に 雀翔ち舞ふ 豊の秋  
夕空の 名月眺め 和みけり  
朝寒や 散歩の時間 遅らせり  
渡り鳥 寒さもめげず 我が巢へと  
お土産は 積み放題の 夏野菜  
贅沢の 芋天ぶらの 夕餉かな  
神前に 新米供へ 今を生く  
風在らば なびきて 揺るる 花芒

芋川 菊水  
山口 耕一  
高梨 美代志  
松井 義典  
島田 三郎  
吉原 路子  
細田 吉男  
渡辺 ふじ  
神田 林  
涌田 久枝

短歌 ハ代悦子 選

遠望を 遮りかかる 高架橋 青田の風道 変りて 暑き  
馬の背を 分けたる如に 雨の過ぎ 橋を渡れば 埃たつ道  
壁塗られ 床も貼られて 形なす わが家の新築 成る日近づく  
日除けにと 植えたる ゴーヤの (一つ苗 黄色の 小花 あまた咲き出づ  
ほの暗き 夕べの 田道 風たちて 出揃ひし 稲穂 波立ちゆらく  
アレチウリ 畑土手 占めて 勢ひたち ススキ 昼顔に 覆ひ被さる  
雨の音 聞きつつ 入る 仕舞風呂の びのび 手足 伸ばしくつるぐ  
庭畑に 朝餉の 菜の 葱を 掘る 足元は 夕べの 雨にぬれつつ  
閑散の 飯山駅に 降り立つに 「ばあちゃん」と 吾を呼ぶ 孫の 大声  
あどけなき 庭に 水浴ぶ この 孫らの (一世に 戦の 起こらぬを 祈る  
迎へ盆の 仏に 供ふ 夏野菜 手塩に かけし 畑より 選ぶ  
この 合に 見えざるなりて 幾目か 君よりの 月見草 今日も 咲きつづ

ハ代悦子  
高野 園子  
豊田 富子  
滝沢 桂子  
西山 チエコ  
千葉 和子  
小林 民恵  
吉田 幸  
西沢 忠子  
小林 隆  
山岸 昌夫  
武田 良文



# ボリューム満点 彩りどんぶり

食欲を満たす美味しさ満点どんぶりをご用意しました！ 平成28年3月31日まで

**サーモンと海老の蒲焼風どんぶり** サラダ添え 700円(税込)

**ラム肉と長ネギの味噌だれどんぶり** サラダ添え 700円(税込)

**鶏肉のレモンしょうが風味どんぶり** サラダ添え 700円(税込)

**豚肉の甘辛醤油和えどんぶり** サラダ添え 700円(税込)

**ステーキ弁当** 1,000円(税込)

●ご注文・お問い合わせは Apple City Nakano アップルシティなかの TEL. (0269) 26-1122 FAX. 23-0120 E-mail: info@applecity.co.jp

合計4個以上から無料配達いたします  
中野市内 無料配達承ります  
山ノ内町(町内) 上記以外のお客様は、アップルシティなかのにてお受け取り注文承ります。  
3日前までにご注文ください。  
配達時間 AM9:00~PM6:00まで  
お受取り アップルシティなかの 総合窓口 AM9:00~PM8:00まで

## 年金無料相談会

～ 10月は休日年金相談会が開催されます ～

【開催日】 10月20日(火)  
10月25日(日)

【開催時間】 午前10時～午後3時まで

【会場】 JA中野市 暮らしのマネープラザ 絆  
長野県中野市大字吉田902-1  
(☎23-2285)



お越しの際は、認印と「ねんきん定期便」などの年金に関する書類をお持ちください。皆様のご来場をお待ちしています。

## 9月の理事会（主な内容）

### 報告事項

- (1) 各専門委員会等の報告
  - (2) 内部監査報告
  - (3) 組合員の加入脱退等の報告
  - (4) コンプライアンスの実施状況について
  - (5) JA共済コンプライアンス点検結果について
  - (6) 部分直接償却実施債権の現状と今後の回収・処理方針について
  - (7) ジェイエイ・アップル(株)、中野市農協運輸(株)の8月末期中決算について
  - (8) その他
- 協議事項
- (1) 8月末実績検討及び8月末期中決算について
  - (2) 「平成27年度上半期JA事業のあらまし」について
  - (3) 次期3カ年計画地区懇談会説明資料について
  - (4) 農産物検査業務規程の一部改正について
  - (5) 出資口数の減少について
  - (6) その他
  - (7) ①地区懇談会の出席者について

## 常勤役員のメッセージ

常務理事 金融事業本部長 土屋 雅彦

改正農協法が8月28日成立しました。現行の非営利規定を削除し、新たにJAの事業目的に「農業所得の増大に最大限の配慮をしなければならない」と規定し、JAの理事の過半数を原則、認定農業者や販売・経営のプロとすること。貯金量200億円以上の信用事業を行うJAには公認会計士の監査が義務付けられることとなり、全国農業協同組合中央会（JA全中）の権限を縮小し、地域農協や農家の競争を促す内容となりました。懸案だった准組合員の利用規制のあり方については、5年後の実態調査に先送りされました。今回の改正は安倍政権が掲げる農業の成長産業化に向け、JAグループに改革を促すものですが、新制度がこの期待に応えられるかは未知数であります。とはいえ、こうなつた以上ここから新しいJAを自ら改革し創つていかなければなりません。もともとJA中野市は全国でも有数の生産JAであり、改正農協法が求める活動を進めてきたものと自負するところですが、更なる農業所得の増大に向け、購買品の仕入れ強化、販売力の強化、高度な技術指導と商品力開発等実現に向け改革を断行していかなければなりません。

くしくも現在第10次長期計画の後期3カ年計画（平成28年～30年）を樹立するべく作業を進めています。組合員の皆様からも多くのご意見・ご要望をいただき、改革元年にふさわしい、計画を樹立していかなくてはなりません。

農業所得の増大という大目標は一人農協だけが責任を負うものではありません。国はもとより県、市の行政の応援も必要です。幸い、国策、地方版総合戦略の策定が進行しており、中野市も「中野市まち・ひと・しごと創

生総合戦略」の策定が進められます。JAがこの戦略策定にしっかりと関わり、中野市が今まで以上に農業を基幹産業として発展し続けられるよう提言し、地域と共に生きるJAの役割をしっかりと果たしていかなくてはなりません。そもそも農業経営が困難になつてきたのはJAの責任ではなく、国の農業失政によるところが大きいです。農産物の輸入自由化や農業者支援対策の後退等で農家は、兼業化を余儀なくされ、JA中野市でも全国のJAでも正組合員が減少し、准組合員が増加し、後継者が育たず、遊休荒廃地が増大してきている状況にあります。ところが、政府の失政をJAに転嫁し総合JAを解体し、専門農協を目指すのかのような今回の法改正であります。

安倍首相は「農協が本来の役割を十分発揮できるよう見直すことで、担い手が活躍できるようにしたい」と言っていますが、農協本来の役割は総合事業によって経営基盤を強固なものとし、組合員の営農と生活を支援し、地域住民にも良質なサービスを提供することに尽きると考えます。現在国内の専門農協の多くは苦戦を強いられています。大規模経営体を増やすことだけが地域にとって最善とは言えず、多様な農業者が居て地域農業は発展し、トータルで地域全体の所得を増大させることが理想であります。兼業農家や高齢農家も含め、地域全体をサポートできるのはJAしかないと考えます。子会社の機能も併せ、生産・販売・信用・共済・生活・福祉のバランス良い運営で、地域に信頼され利用していただける総合JAをしっかりと創つていかななくてはなりません。更なるJAへの結果をお願いいたします。



秋の

ディナー

Special Dinner Viking

予約制

## バイキング

2015

10月18日(日)

午後5時30分～午後8時

戻り鯉  
秋刀魚信濃地鶏  
神農ポーク県産ジビエ  
鹿肉炊き込みご飯  
信州中野産  
きのこ

実りの秋・食の秋・味覚の秋

秋をとことん食べよう！

ディナー  
バイキング 料金(税込)

大人 3,900円

小学生 2,100円

幼児(3～5歳) 500円

食べ放題  
(コーヒー・  
ウーロン茶付)

さらにお得

食べ放題+フリードリンク付

5,200円

充実のドリンクメニュー

生ビール(アサヒスーパードライ・エクストラ  
コールド ドライ&ブラック)／樽ハイボール／  
樽ハイサワー(レモン・グレープフルーツ・ぶどう)／  
焼酎(麦・芋・トリアングル)／ワイン(赤・白)／  
スパークリングワインアサヒスーパードライ  
エクストラコールドエクストラコールド-2℃の  
冷たい美味しさをお楽しみ  
くださいスパークリングワイン  
ボールスター

☆カクテルコーナーもお楽しみください

好評！

ライブキッチン&amp;屋台コーナー

ステーキ

寿司

ズワイガニ

刺身

信州味噌ラーメン

和食も！洋食も！中華も！秋メニュー食べ放題！

◆国産米使用  
◆写真はイメージです※テーブルに限りがございます。お早めにご予約ください  
※お席・テーブルは当館にご一任いただきます  
※10名様以上で無料送迎いたします(要予約)

ご予約・お問い合わせ

アップルシティなかの

Apple City Nakano

TEL.(0269)26-1122 FAX. 23-0120

E-mail:info@applecity.co.jp



脂が乗った  
イワシは  
絶品♪

## イワシのかば焼きご飯・ 焼き野菜添え



### 材料(2人分)

|      |      |        |        |
|------|------|--------|--------|
| イワシ  | 3尾   | 〔調味料〕  |        |
| ナス   | 1本   | しょうゆ   | 大さじ2   |
| シタケ  | 4枚   | 酒      | 大さじ2   |
| レンコン | 4枚   | みりん    | 大さじ2   |
| 小麦粉  | 少々   | 蜂蜜     | 大さじ1/2 |
| ごま油  | 小さじ2 | ショウガ   | 少々     |
| ご飯   | 1膳   | 粉さんしょう | 少々     |

### 作り方

- ① 新鮮なイワシは手で開き、中骨を除き、3枚におろす。
- ② ナスとレンコンは輪切り、シタケは石突きを取る、ショウガは千切りにする。
- ③ イワシの水分をキッチンペーパーで拭き取り、小麦粉をまぶす。
- ④ フライパンにごま油を敷き、ナス・レンコン・シタケを焼き、焼けた物から取り出す。
- ⑤ ④のフライパンでイワシの身側を焼き、軽く焦げ目が付いてから皮側もよく焼き、取り出す。
- ⑥ ⑤の油を拭き取り、調味料を加えて再度火をつけイワシを戻し、弱火でひっくり返しながらたれを絡ませる。
- ⑦ 器にご飯を盛り⑥のたれを少々掛け、焼いた野菜とイワシを載せたれを全部掛ける。ショウガと粉さんしょうを添える。

## 梨とハクサイのサラダ

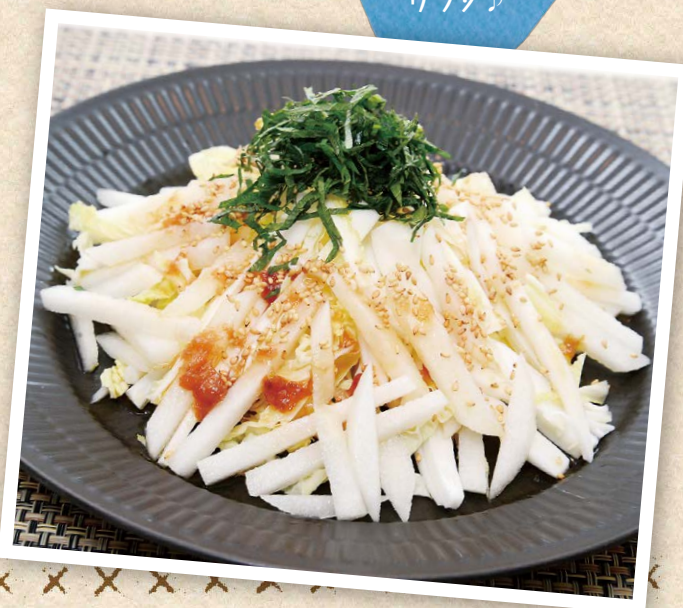
みずみずしくて  
フレッシュな  
サラダ♪

### 材料(2人分)

|      |      |          |      |
|------|------|----------|------|
| 梨    | 1個   | 〔ドレッシング〕 |      |
| ハクサイ | 100g | 梅干し      | 1個   |
| 大葉   | 3枚   | しょうゆ     | 小さじ1 |
| いりごま | 少々   | みりん      | 小さじ1 |
|      |      | 水        | 小さじ1 |
|      |      | EVオリーブ油  | 小さじ1 |
|      |      | 酢        | 大さじ1 |

### 作り方

- ① ハクサイは長めの太千切り、梨は皮をむき太千切り、大葉は千切りにする。
- ② ①を皿に盛り付け、10分ほど冷やしておく。
- ③ 梅干しの種を除き、スプーンなどでつぶしてから、ドレッシングの材料全てを混ぜ合わせる。
- ④ 食卓でいただく際にドレッシングといりごまを回し掛ける。



「今月のクッキング」では皆さまからのオリジナルレシピを募集します。  
食材は旬の地元農産物であればなんでもOK。  
編集部までご連絡ください。お待ちしております。

携帯電話からも  
レシピを紹介して  
います。  
こちらからどうぞ

