



花むすび

Hanamusubi NOVEMBER 2015

11

特集

営農の現場から 2

チャレンジ野菜づくり 直売所だより

暮らしのメモ もっと知りたいワインのこと



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



おいしいぶなしめじを届けたい。

たけだ なおゆき
平岡・竹原 武田 尚之さん(36)



培養中の「ぶなしめじ」



「ぶなしめじ」の箱詰め作業



JAまつりではから揚げを担当、笑顔で対応する尚之さん



ぶどうの枝管理に精が出ます

11月号 目次

2 — 農と共に

武田 尚之さん

4 — 特集

営農の現場から2

7 — 営農情報

果樹品目をご紹介

8 — チャレンジ野菜づくり

直売所だより

10 — 緑の風

各地の話題

12 — 暮らしのメモ

もっと知りたいワインのこと

今月の一台

すくすく子育てチャイルドケア「昼と夜」

14 — FACE

アップルちゃんカレンダー佳作作品紹介

16 — みんなのページ

片付け上手の整理術

郵便物の整理方法

ベジフル歳時記

11月11日は「もやしの日」

今月のおすすめタイトル

まちがいさがし／短歌・俳句

18 — 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 望月経済常務理事

20 — 今月のクッキング



池田 涼空斗(りくと)くん(7歳)

菜々桜(ななお)ちゃん(4歳)

(父・池田 徹さん、母・直美さん／中野市越)

お兄ちゃんの涼空斗くんは家族思いでやさしい子。遠足で科学博物館に行ったときは自分の分はそっちのけで、家族全員にお土産を買ってきてくれたそうです。特技は絵を描くことや図画工作。「将来の夢は」と聞くと「絵を描く人になる」と元気いっぱいに答えてくれました。宝物はカードゲームです。

妹の菜々桜ちゃんはしっかりもの。おばあちゃんと買い物に行ったとき、買い忘れたものを菜々桜ちゃんが教えてくれたそうです。仲の良い従兄弟のお姉ちゃんと遊ぶことが好きで、将来は「ドーナツ屋さんになりたい」と少し恥ずかしそうに答えてくれました。宝物は絵本だそうです。

半年前から池田家にやってきたベットのうさぎ「じまめ」ちゃんをかわいがっている、2人のニコニコ笑顔にこちらも癒されました。

”就農のきっかけ“

尚之さんは短大を卒業後、工場や警備会社へ勤務していましたが、ご両親からの勧めや「いろいろなことに挑戦したい」という思いから24才の時に家業を継ぐことを決意します。「中学生の頃から家の手伝い

秋の訪れを感じる10月初旬、「ぶなしめじ」の管理作業に打ち込む尚之さんを訪ねました。武田家では「ぶなしめじ」「ナガノパープル」「ピオーネ」を栽培。高社山が一望できるきのこ舎と圃場で、尚之さんとご両親の3人で農業を営んでいます。

”苦勞と喜び“

武田家で主力の「ぶなしめじ」は平成元年から栽培を始めています。尚之さんは徐々に仕事にも慣れ、今では家族・従業員の中心となり多くの仕事を任されているそうです。今まで一番苦勞したことはと聞くと「今でもそうだけど…その年ごとに、日々変わる気候は栽培に影響が出るから大変だよ」と話

します。特に季節の変わり目は温度や湿度などの管理や調整が難しく苦勞は絶えないようですが、家族で協力しながら常に細心の注意を払い栽培に取り組んでいます。さまざまな苦勞がある中で日々の努力が実を結び、今では年間80トを生産するまでに至りました。「結果が目に見えるから、常にやりがいを感じて取り組んでいる」と話す尚之さん。農業をやっている嬉しいと感じたこんなエピソードも。「以前JAのイベントで、自分の作った農産物がお客さんの手に渡り『おいしいね』と言われたこと。その時初めて、農業をやっているよかったなあと思った」と喜びを話

”これからの目標“

「今作っている農産物の質は落とさず、消費者に安全・安心でおいしいぶなしめじを届け続けたい」と語り、さらにご両親を中心に栽培

てくれました。さらに就農と同時に青年部平岡支部へ加入。困ったときや悩んだ時は同じ農業の仲間と相談したり、先輩からのアドバイスも心の支えになっています。今年は支部長として支部を牽引。後輩の面倒をよく見てくれる良きリーダーとしてイベントなどにも積極的に参加し活躍しています。

”楽しみ“

毎年夏は地元の登山仲間と山登りを楽しんでいて、今年は上高地の涸沢小屋まで登ったそうです。「山は緑があふれる場所。心が穏やかになるし、登頂したとき目にする壮大な景色に自分の仕事のモチベーションも上がります」と仕事に興味にとっても充実しているようです。

しているぶどうも「今自分が出来る仕事は房きりや、粒抜き、袋かけ、枝管理だけ。今後は全体を通してぶどうづくりを任されるように頑張りたい」とも語ってくれました。

先月に引き続き、各果樹部会等による県内外の現地視察情報を掲載します。

◆ 北信地区アスパラガス1年養成苗栽培技術検討会 開催される ～広げようアスパラガス、産地復活へ～

長野県のアスパラガスは、今までは北海道に次ぐ生産量をキープしていました。しかし、近年は高齢化や病害の広がりで見穫量が落ち、他産地が台頭してきている状況です。そこで、全国トップの返り咲きを目指すため、県と、全農長野では「需要に対応できるアスパラガス産地化プロジェクト」事業に取り組んでいます。この事業は、全農長野が1年間養成した苗を取り組みのできる産地に無償配布し、早期成園（2年目以降収穫）と需要の高い4～5月の出荷量の拡大をねらいとしています。当JAでは本年度11戸、面積83アール、1万6600株の苗を導入しました。今回の検討会は、県試験場、専門技術員、普及センター等関係機関、JA、生産者を含め総勢20名で中野市内2ヵ所と昨年に苗を導入した飯山管内1ヵ所の圃場を視察しました。

異常気象が常態化している現在、アスパラガスは栽培しにくい環境にあります。しかし、1年養成苗

の導入において、改めて定植前の土づくりの徹底と、1年目からの立茎数の制限（細茎の除去等）による病害抑制が重要という共通の認識が持つことができました。

なお、このプロジェクトは3か年の計画で平成28年度が最終年度となり、当JAでは、100アール、2万本の1年養成苗の導入を計画しています（品種はウェルカムとなります）。条件としては、栽培面積5アール以上、新植ほ場（改植でも概ね10年間経過している場合）、4月出荷を中心とした作型で施設化（小トンネルも可）が前提となります。また、凍霜害対策、病害抑制、有利販売という面では雨よけ作型が生産安定し適しています。苗の導入についてはまだ余裕がありますので、希望または興味ある方は、各担当技術員にお問い合わせください。

園芸技術課 高橋 一彦



中野市内の圃場にて



飯山の圃場

◆ スモモ長果1（シナノパール）品種検討会に参加

9月30日、長野県果樹試験場が主催する晩生種「スモモ長果1」品種検討会に、市プラム部会役員とともに参加しました。検討会は須坂にある果樹試験場で行われ、長野県内から生産者、行政関係、JA関係者などが参加し、品種特性、栽培特性等について説明があったほか、県内3圃場で栽培された「スモモ長果1」の試食検討も行われました。着色は鮮紅色でブルーム*もしっかりと乗り、まさしくパール色といった印象。糖度は19%を越え、同じ晩生種の「秋姫」と比べても一目でわかるほど大玉。試食した感想は「甘みが強く、食感も良く、果汁も多い」と、食味は良好との感想でした。「スモモ長果1」は品種登録されるまでに約20年という年月がかかった県オリジナル新品種です。現在は栽培技術について確立されたものが無く、裂果等の改善事項もありますが、県としては今後「高品質で希少な果実」という付加価値を付け、農家の所得向上

のために長野県オリジナル品種としてのブランド化の推進を図っていくそうです。

中野市で収穫されるプラムは現在「秋姫」が最後ですが、「長果1」はさらに一週間ほど成熟期が遅いため収穫時期の幅が広がります。一般的に酸味が強い印象を持つプラムですが、今までの品種と比べ食味は一線を画している有望な品種だと思います。新品種に付き物である課題もありますが、JAとプラム部会としても導入を検討している「スモモ長果1」に県内外からさらに注目が集まりそうです。

*ブルーム(bloom、果粉)とは果物や野菜の果実における、果皮表面の白い粉状の蠟物質。熟した新鮮な果実によく見られる物で、果実から自然に分泌されている天然物質であり、人体には無害である。

園芸技術課 佐藤 正隆



箱詰めされた「長果1」



「秋姫」(左)と「長果1」(右)の比較



検討会の様子



検討会に出された「長果1」



輪切りにしたもの

◆ 中野市発! 赤肉りんご

10月2日に(財)長野県果樹研究会の主催で赤肉りんご品種現地検討会が中野市厚貝地区の吉家一雄さんの園地で開催され、中野市内外から大勢の参加者が集いました。

検討会テーマ「赤肉りんご」の育成者である吉家さん。現在、りんごももを中心に約3畝を栽培しています。吉家さんは、自身のりんご園で「紅玉」と「ピンクパール」の2品種を用い、長年かけて交配を行い、その中から有望な5種類を選抜。赤肉りんごの育成に成功しました。種苗登録完了後の昨年秋から苗木販売を開始し、中野市限定2品種を除く3品種が市外・県外で栽培が可能になりました。

育成品種は収穫順に、「なかの真紅」、「いろどり」「炎舞」、「ムーンルージュ」、「なかののきらめき」の5品種。この内、吉家さんの希望で「いろどり」と「なかののきらめき」の2品種が中野市限定栽培品種です。今回の現地検討会では、育成した5品種すべてを視察することができました。併せて、収穫期に入っている「なかの真紅」の試食検討も行われました。濃赤色に染まった外観と白地のなかに鮮やかに発色する赤色果肉を直に見ることができ、初めて見た参加者は一様に感激していました。試食品もあっと言う間になくなり、その関心の高さをうかがい知れました。

検討会のなかで、吉家さんはこれまでの経験から得た栽培のポイントを多々話してくれました。その一部を紹介します。

「収穫時期さえ間違わなければ、ほとんどの果実で発色し、樹勢が落ち着き、ある程度の着果数が確保できればどの果実もしっかり果肉発色する。」「1年枝を使うことができるため、早くから着果量を確保できる。早期多収穫が可能ではないか」「外観が黄色系品種(ムーンルージュやなかののきらめき)は手間のかかる葉摘み作業を省力できる。」

ここには書き切れないほど、たくさんのポイントをわかりやすく丁寧に解説していただきました。話を聞いた参加者は大きくうなずき熱心にメモを取っていて、赤肉りんごの導入に非常に関心があると感じました。



赤肉りんごの特性を説明する吉家さん



濃赤色に染まった「なかの真紅」



果肉の赤が白地によく映えます

吉家さんが現在生産している赤肉りんごの取引先は、地元料理店や加工業者など県内出荷が中心です。県外からの取引要請もあるそうですが、自身の要望もあり、まずは地元から広めていきたいそうです。検討会の最後に吉家さんは「加工りんごは安いというイメージを作りたくない。中野市で産まれた赤肉りんごを広く知ってもらうため、まずは地元中野市から生産を増やし、早めに産地化を目指したい。みんなで作っていきましょう!」と声高く参加者に呼び掛けていました。

色鮮やかに発色する赤肉りんごを目の前にすると、ハッと心が奪われる気がします。中野市発の赤肉りんごはそれだけの魅力・将来性がある品種だと感じた検討会でした。

園芸技術課 佐藤 拓矢

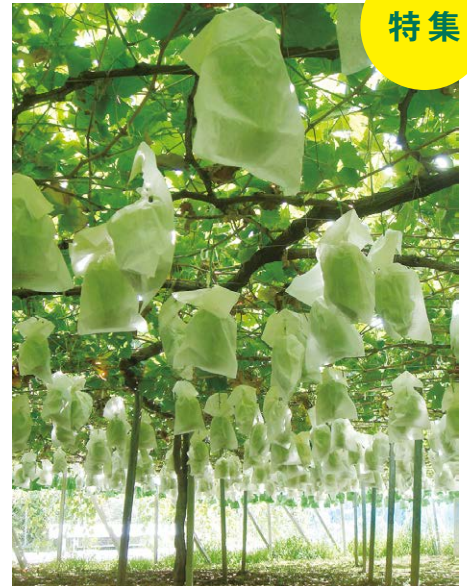
◆ぶどう先進地視察・中野市で検討会開催

8月、ぶどうの新品種と長梢せん定栽培をマニュアル化した「ロケット式一文字整枝」の現地視察をしました。

■「ロケット式一文字整枝仕立て」（山梨県笛吹市）

現代農業等でも広く取り上げられている「ロケット式一文字整枝仕立て」を視察しました。考案者の奴白和夫さんは元々「ロザリオビアンコ」を作りこなしていた方で、過去には奴白さんの園場がぶどうの全国大会にて「ロザリオビアンコ」の会場になったほどです。

「ロケット式一文字整枝仕立て」は長梢剪定をわかりやすくマニュアル化したもの。現在普及している短梢剪定と比べ枝数が多く、夏場の新梢管理が大変だろうと予想し視察に向かいましたが、逆に樹勢が落ち着き夏場の枝管理はやっていないとのこと。せん定作業もある程度簡略化し、夏場の新梢管理もほとんどなく、理想的な状況に感じました。短梢剪定とは考え方が違うため比較は難しいとは思いますが、園場の状況により推奨しても良いのではないかと感じました。



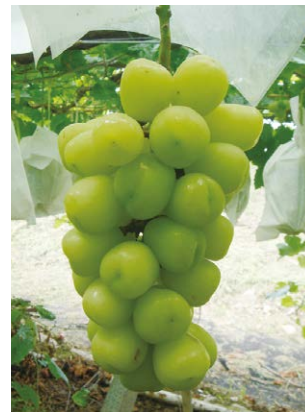
「ロケット式一文字整枝仕立て」

■ 志村葡萄研究所（山梨県笛吹市）

「シャインマスカット」を親とする品種を多く交配・育種している志村葡萄研究所にて新品種の動向、育種状況を視察しました。10種類以上交配・育種してきた中でひと際注目される品種は「雄宝（ゆうほう）」、「バイオレットキング」です。

「雄宝」については、「シャインマスカット」より大粒な印象で、視察した園場でも一粒30g以上という驚異的な大きさを確認することが出来ました。

「バイオレットキング」は「赤いシャインマスカット」の位置づけとして、こちらも粒が大きく魅力的に感じました。視察当日のぶどうはまだ青く、これから着色するとのことでしたので、今後の成熟状況も注視していきたいと思います。



視察時の「雄宝」



視察時の「バイオレットキング」

■ 中野市で新品種の現地検討会開催

10月、ぶどう新品種についての現地検討会を実施しました。市内で初成りした「雄宝」は、3年目の若木にも関わらず粒重は20g以上。糖度は検討会時に17度程度で若干「シャインマスカット」よりは低い印象を受けました。収穫期は市内で概ね10月上旬頃から。今後は栽培技術の検討が必要と感じました。

「バイオレットキング」は、花穂があまり伸びない品種で、房切りも肩を数段落とす程度。大粒のため「巨峰」とは違った摘粒が必要です。こちらの品種についても栽培方法は今後検討が必要と感じました。



中野市の現地検討会で撮影した「雄宝」の初成り



中野市の現地検討会で試食した「バイオレットキング」の初成り

園芸技術課 山田 達也、清水 達哉

【雄宝】

山梨県の志村葡萄研究所が「シャインマスカット」と「天山」を交配育種した、「シャインマスカット」と同じ白系の品種です。

果粒は「シャインマスカット」のような長楕円形で桃尻型。ジベレリン処理により1粒重25g程度にもなりますが、裂果は少なく1粒重40g以上になったという報告もあります。

樹勢は強く発芽状態は良好。「シャインマスカット」を親に持つことから「皮ごと食べられて種もない」ぶどうで、果皮の色は黄金色。非常にみずみずしくジューシーな食味です。

【バイオレットキング】

山梨県の志村葡萄研究所で「ウインク」と「シャインマスカット」を交配育種した品種です。大きな粒は30gにもなる大粒系で「シャインマスカット」と同じく桃尻型の赤系品種。裂果は少なく果汁たっぷりで、シャインマスカットと同じく日持が良い印象を受けます。現在「皮ごと食べられて種もない」赤系品種は非常に少なく、「バイオレットキング」はその1つで、樹勢や着色管理により非常に鮮やかな赤紫に仕上がって糖度は23度を越えます。



【参考】成木の着色した「バイオレットキング」

果樹品目の収穫が終わり始める11月。今年も各地で品種検討会が実施されました。
新品種については、4ページから検討会の様子と併せて掲載しています。
ここでは中野市で栽培されている主力品種やこれから増えてきそうな品種をご紹介します。

りんご



【サンふじ】

現在栽培されているりんごの品種の中でも約6割程はこの品種です。11月上中旬からの収穫になりますが、ふじについては様々な系統があり、その中でも今注目されているのは「らくらくふじ」と「百年ふじ」になります。

らくらくふじ

「らくらくふじ」は栽培地域で呼び名があります(例えば三島系ふじや秋ふ47など)。玉の大きさは概ね350g程度で食味は普通のふじと同じですが、「らくらくふじ」は葉摘みをしなくても反射シートを敷かなくても着色する、ということによって有望視されている系統です。

百年ふじ

「百年ふじ」は「らくらくふじ」の枝変わり(らくらくふじの中でもさらに着色の良いもの)で、越地区の荻原安治氏が選抜した系統です。大きさや形に関しては「らくらくふじ」と同様ですが、果皮の着色が容易で全面濃紅色に仕上がりに、「蜜」も早めに入ります。

ぶどう



【シャインマスカット】

ぶどうといえば真っ先に「巨峰」や「デラウェア」をイメージされる方が多いと思いますが、現在中野市で急速に栽培面積が増加しているのが「シャインマスカット」です。ぶどうの常識を覆す「皮ごと食べられて種もない」品種で、概ね9月中旬から収穫が始まります。栽培面では巨峰と比べて病気に強く、脱粒も少なく糖度が20度を超えるものもあり、マスカット香が特徴です。栽培のしやすさと収益性から栽培者に注目されているぶどうで、全国的にも栽培面積は増えています。

もも



【あかつき】

8月上旬から収穫されるももです。無袋栽培可能な品種で、果面全体が赤色に着色する外観、300gに達する果実重。糖度は13度前後で酸味は少なく、豊産性で結実も容易なことから、全国のもも産地で広く栽培されています。



【川中島白桃】

8月中下旬からの収穫となり、大きさは約300～350g。果肉はやや硬く歯ごたえがあり、糖度は13度程で食味が安定しています。栽培面では授粉環境を整えることで結実も良くなります。日持ちが良いのが特徴で、贈答品としての需要が高い品種です。

プラム



【太陽】

中野市のプラム出荷量の約3割がこの「太陽」という品種です。100～150gの中玉の果実で、糖度も高く、色は鮮紅色に仕上がります。また、プラムの中では結実にくい品種ですが、授粉環境を整える事により結実も良くなります。果汁も多く、完熟する事により酸も抜け、強い甘みが感じられるプラムです。

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！

【直売所だより】

今回は、「直売所」について
ご紹介します。



「信州中野いきいき館」がオープンして、本年9月で3周年目を迎えることができました。毎月のイベント開催時はもとより、日常的に新鮮な農産物を求めて市内外から多くのお客様にご来場いただき誠にありがとうございます。さて今回は信州中野いきいき館の現状と直売所に求められる事について考えてみたいと思います。

信州中野いきいき館の現状

本年度の売り上げは全体で106,407千円(前年比120%)※内、出荷者の会の売り上げは61,332千円(前年比134%)と昨年度実績を大きく上回っています(8月末実績)。この数年、団体バスの利用が減少していますが売り上げが伸びている要因は、個人のお客様の利用が増加していると分析しています。実際に来客者の車のナンバーを見ていると北陸や関東方面が多く見られます。これも、「信州

中野いきいき館」が市内外に定着し、出荷者の会の皆様の農産物に対する気持ちや消費者の皆様が伝わってきている結果ではないでしょうか。

今後、信州中野いきいき館をはじめとし、市内直売所を通じた中野市産農産物を、より多くの皆様にご利用いただけるよう取り組んでいきます。

直売所のメリットとは

直売所のメリットについて改めて考えてみると、次の5点が挙げられます。

① 旬の農産物を常に新鮮なうちに食べられる。

② 生産者と消費者の距離が近いゆえに鮮度が良い。

③ 地域経済の活性化、地域への愛着につながる。

④ 地域の伝統的食文化の維持と継承。

⑤ フードマイレージの削減。

(輸送にかかるエネルギー・二酸化炭素排出量)

直売所に求められること

上記のメリットの前提として、安全・安心な商品でなければなりません。この事はどこの直売所でも共通です。生産者の皆様は直売所に出荷される場合に限らず、栽培日誌の記帳は安全・安心を守るための取り組みです。

消費者の中には生産者の安全に対する取り組みを知らない方が多くいます。現状、中野市内の世帯数約15,000戸に対してJAの正組合員戸数は約3,000戸です。農業を知らない消費者に対しても直売所が支持されているのは、地元農産物であるからこそその「安心感」があるからではないでしょうか。栽培日誌の記入は大変面倒な作業ですが、直売事業に対する生産者皆様の真摯な姿勢を明確にすることで、その信頼を裏切らないための大切な取り組みです。

そこで、生産者の皆様は荷造りをする際、何をイメージされていますか。常に同じ包装形態・量目を出荷していませんか。荷造りの仕方や商品選別などにより、せっかくの鮮度感をお客様に伝わらない商品が見受けられます。他の生産者と同じ販売台に同じ価格で並べた時に、自分ならどちらを購入するか



を考えましょう。時には家族の少ない人の立場で、時には料理の仕方が分からない人の立場など、色々な場面が考えられます。今は多くを安く売れば売れる時代ではなく、安く売れば売れないことを生産者の皆様をお願いします。さらに、商品だけではなく、生産者皆様からの情報も消費者は求めています。見たこともない食べたこともない商品は手に取りづらいものですが、普段自分が料理してるレシピや調理のポイント、商品の旬の情報など手作り感満載のポップ等でPRすることで購入される方々も興味を持つと思います。

このように消費者の立場に立った時、いろいろなアイデアが浮かんでくると思います。

これからは荷造りをする時、もし『自分が消費者の立場だったら』と考えてみましょう。もしかしたら、大ヒットする販売方法がひらめくかも知れません。

JAからのお願い

先ほどから、生産者皆様に多くをお願いしてきましたが、直売事業において『生産者』は『販売者』でもありません。消費者との距離が近い直売所だからこそ、商品性の向上をお願いしなければならぬ事をご理解下さい。JAでは市場や量販店、生協等と取引する場合、取引先ごとに規格を統一し、価格決定をするようにしていますが、ここで求める直売所の意義や販売形態とは異なります。

決して他の生産者と差をつけるための安売りをするのではなく、『おうちの野菜は他のうちより絶対に質がいいから高値なんだ!!』と主張できる場が『直売所』であり、生産者と消費者がダイレクトで取引できる場所が『直売所』の本来の醍醐味であります。

日本の第2次産業は少品目大量生産の時代から高度経済成長を経て、多品目少量生産の時代へと変遷してきました。では、第1次産業の農業はどうでしょうか。少品目大量生産を求めて収穫期を迎えたナスを販売台いっぱいに並んでいる光景を見たことはありませんか。果たしてそのナスは完売できたのでしょうか。人口減少・少子高齢化の波に歯止めが掛からない今日において、量より質、さらに品揃えを消費者が求めていることは周知の事実です。このような消費者に『○○さんの野菜は高くても買いたい!!』、『ここの直売所ではこの時期にはぜひこれを買いたい』と思われる直売所にしてみませんか。そのためには、JAとして産地のブランド化を図り、生産者の方々に農業とは作る楽しみだけではなく、直売所において消費者から指名購入される喜びもあることを伝えていきたいと思っています。今後も生産者とJA直売所出荷者の会が一丸となり、直売所の発展のために取り組んでまいりますのでご理解とご協力をお願い致します。



理解とご協力をお願い致します。

品質の良いぶどう揃う

J A 中野市ぶどう部会は9月25日アップルシティーなかなので第23回ぶどうコンクールを開き、部会員から103点が出品されました。
受賞者は次の通りです。(敬称略)

●種なし巨峰の部(39点出品)

- 【最優秀賞】 浅沼 一明 (長丘)
- 【優秀賞】 田尻 晃一 (平岡)
- 【優良賞】 竹内 恒夫 (平野)
- 田中 大士 (平岡)
- 小林 宣雄 (科野)
- 田中 茂 (平岡)
- 佐野 啓明 (平岡)

●シャインマスカットの部(24点出品)

- 【最優秀賞】 池田 一則 (科野)
- 【優秀賞】 小根沢 達夫 (日野)
- 【優良賞】 田川 精一 (日野)
- 北原 次男 (高丘)
- 酒井 康世 (日野)
- 町田 仁 (平野)
- 畔上 英樹 (平野)

- 有核巨峰の部(7点出品)
- 【最優秀賞】 海野 厚 (日野)
- 【優秀賞】 山本 金司 (延徳)

●ピオーネの部(6点出品)

- 【最優秀賞】 浅沼 隆之 (長丘)
- 【優秀賞】 川島 良平 (長丘)
- 【優良賞】 塩野 谷和雄 (科野)

- ナガノパープルの部(22点出品)
- 【最優秀賞】 土屋 栄太郎 (中野)
- 【優秀賞】 高橋 直樹 (長丘)
- 【敢闘賞】 市川 和仁 (平岡)
- 浅野 清 (科野)
- 町田 弘治 (平野)

- 我が家自慢の部(5点出品)
- 【我が家自慢賞】
- 綿貫 和弘 (平岡/翠峰)



慎重に審査を行う部会役員

市内園児がぶどう味わう

中野市の特産品を味わい農業を身近に感じてもらうと、J A と J A ぶどう部会は、市内の保育施設16カ所へ「種なし巨峰」「シャインマスカット」「ナガノパープル」など9品種のぶどうをプレゼントしました。食べ頃の大きなぶどうを受け取った園児たちは「おっきいぶどうだ!」「おいそう!」と、満面の笑みを浮かべ給食の時間を心待ちにしていました。

東山地区の園場で行われたぶどうの収穫体験には、たかやしろ保育園の年長園児20名が訪れました。ぶどうは8月に園児が

名前や絵を描いた袋をかけ、その後の管理を部会役員で行ってきたもの。

初めに武田政志部会長が「甘くてとてもおいしいぶどうですよ。落とさないようにしっかりとぶどうを支えて収穫してください」とあいさつし、収穫がスタート。自分で袋をかけ大きく育ったぶどうに喜びも一入で、部会役員に手伝ってもらいながら「巨峰」「安芸クイーン」を収穫し、秋の実りを肌で感じる事ができた貴重な体験となりました。



市内保育園へぶどうをプレゼント



大きなぶどうが採れました



ぶどうを買い求めて行列を作る大勢の来場者

第10回JA中野市ぶどうまつり

JAとJAぶどう部会は9月26日と27日の両日、信州中野いきいき館で「ぶどうまつり」を開催しました。会場には管内で栽培されている「シャインマスカット」「ナガノパール」「巨峰」「ピオーネ」など、人気の品種から珍しい品種まで30種類以上のブドウが並び、全品種で試食が用意されました。当日は開場前から大勢の来場者が列を作るなど、県内外から約3,200人が訪れ賑わいました。

第10回目の今回は同部会の発足50周年記念の節目でもあり、前日のコンクールで受賞した「最高級ぶどう」の競りや、コンクール品の詰め合わせ販売も行われました。房の大きさや形を選んで購入できることから毎年楽しみにしているファンが多く、今回も大盛況のイベントとなりました。

共済カップ小学生野球大会開催

JAでは、次世代を担う子どもたちと、地域のふれあいを深めることを目的に、JA中野市共済カップ小学生野球大会を開催しています。9回目となる今回は10月17、18日の両日、中野市営運動場など4つの会場で行われ、市内で活躍する12チームが参加しました。

開会式では、前年度優勝チーム「キングアニマルズ」の土屋主将が元気づけに選手宣誓。阿藤組合長は「優勝目指し存分に力を発揮してほしい。怪我のないよう頑張ってください」と激励しました。また、開会式に招待された「信濃グランセローズ」選手へ全チームから応援メッセージが寄せられた色紙が手渡されました。

18日に市営球場で行われた決勝戦では、平野オリオンズが7-1で長丘レンジャーズを制し、優勝を飾りました。



各チームとも白熱した試合が展開されました

●大会結果は以下の通りです。

【優勝】平野オリオンズ

【準優勝】長丘レンジャーズ

【3位】ジュニアジャイアンツ

ドローンの実演飛行を見てきました

9月30日、中高地域農業振興研究懇談会が北信合同庁舎の駐車場でドローンの実演飛行を見せてくれました。小型無人ヘリコプター（マルチコプター）を総じてドローンと呼ぶんだそうです。電池式からガソリン式まで様々、小さな物は5万円くらいから。農業やカメラを積んで飛行します。子供の頃ヘリコプターで田の農薬散布をしていたのを覚えている方もいらっしゃると思いますが、わかりやすく説明するとそれが今、ドローン。スネ夫君みたいにラジコンでできるんです。時間も量も驚くほど短く少なく、ドリフトもやり方次第で心配なく、ただスネ夫君のように自在に飛ばせるようになるには少し技術がいるようです。でも、ドローンは自身でホバーリングもできるし障害物も物によっては避けられる。スマホを使って飛び立った所まで自分で帰ってくることもできるとか、操縦する人のモラルさえしっかりしていれば世間で問題になっているようなことはそうそうは起きないということでした。今や、この話題のドローンは私達の知らない、気がついていない場所で大活躍しています。交通事故現場、火山の噴火現場、テレビの撮影、身近な所では個人向け記念撮影等々。はやく農業分野でも気軽に使用できるようになったらいいのにな。

【平野地区通信員／小林】



実演飛行を見る参加者



小型無人ヘリコプター



メルロー(左)=赤ワインの品種
シャルドネ(右)=辛口の白ワインの品種



社長の武田 晃さん

人気のシャルドネとメルロー。
どちらも1,500円(税別)と購入しやすい価格に設定されています。
高品質のワインですが、社長の「地元のみなさんに飲んでいただきたい」という想いからコストパフォーマンス抜群の価格にて販売しています。

どちらもワイン用のぶどうの品種が名前になっていますが、
ワイン用のぶどうの品種は1000種類以上もあります。
シャルドネとメルローは代表的な品種で、武田社長によると
中野市の土地に合っているためおいしいワインができるそうです。

ワインを知るには
まず飲んでみることに。
たかやしろワインで
家族とちょっと特別な日を
お祝いしてみたいかかでしょうか。
友人へのプレゼントにしても
おしゃれですね!

(有)たかやしろファーム

中野市竹原1609-7

TEL 0269-24-7650

HP <http://www.takayashirofarm.com/>

※たかやしろワインは信州中野いきいき館や
オランジェでも販売しています。



ボジョレー・ヌーヴォー ワインパーティー

アップルシティなかのでは解禁日の11/19(木)にワインパーティーを開催します。
毎年行われているこのワインパーティーでは、ボジョレー・ヌーヴォーの他に今回ご紹介した
「たかやしろワイン」を始めとした長野県産ワインを多数そろえているので大変人気となっています。
定員間近となっていますので、ご予約はお早めに!

詳しいお問合わせ先は ⇒ アップルシティなかの TEL:0269-26-1122 まで



私たちが生活している地球は1日1回転しているので、毎日明るい昼と暗い夜がやって来ます。人類は昼間に行動して獲物を求め、夜は睡眠を取り明日への力を蓄える生活を繰り返していました。その結果として、今日のような地球上での文明を築き上げてきました。

大人の体は、昼と夜を繰り返すサイクルに合わせて働いています。朝は早く目覚めて仕事に就き、太陽が沈んで暗くなると家族の生活に戻って、夜の眠りに移っていきます。おなかの中で育っている赤ちゃんは、昼も夜もない時間の中で大きくなって、やがて時が来ると産声とともにこの世に生まれてきます。

そうなると、お母さんからの栄養が途切れるので、昼も夜もなく、空腹になると目覚めては泣いて、乳を求めるようになります。その結果は、眠りと飲みの繰り返しだから、たくさん乳を飲んで、やがて生後3〜4カ月ごろには、生まれたときの体重の2倍にもなります。

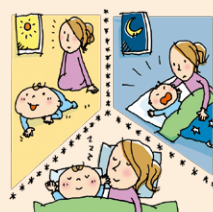
しかし、そのころまでのお母さんは大変です。出産後の疲れもあるのに、昼夜関係なく授乳。赤ちゃんを抱っこしたり、おむつを替えたりの日常が待っています。そうこうしているうちに赤ちゃんも首がしっかりして、お母さんとの関わりが多くなっていきます。

いつの間にか夜中の泣きや授乳は少なくなつて、昼の目覚めが長くなり、あやせは笑い、遊びも楽しめるようになります。

「昼と夜」

社団法人
母子保健推進会議会長

荻野 悟郎



子育てチャイルドケア

もっと知りたいワインのこと

もうすぐ、ボジョレー・ヌーヴォーが解禁となります。よくお店で見かけるけれど、「ボジョレー・ヌーヴォー」ってなんでしょう。

「ボジョレー・ヌーヴォー」とはフランスのボジョレー地区でその年に収穫されたぶどうを、年内に仕上げた新酒の赤ワインのことです。

世界中に出荷するワインの品質を下げないためにフランス政府が解禁日を定めたのが「11月の第3木曜日 午前0時」。

日本では本国フランスよりも早く解禁日を迎え、今年は11月19日(木)に解禁となります。

たかやしろファーム & ワイナリー

ぶどうの産地である、ここ中野市でも
ワイナリーがあるのをご存知ですね。
平岡地区にある「たかやしろファーム & ワイナリー」では
さまざまな種類のワインを取り揃えています。



国産ワインコンクールで銅賞を取った
シャルドネ・スパークリング(左)と
カベルネ・ソーヴィニヨン(右)



ワイナリーの近くにあるぶどう畑

ワイナリーが併設されたショップ内には
ワインのほかにもシードル
(りんごの果汁で作った発砲タイプのお酒)、
ジャムやジュースなど地元の果実を使った
加工品が数多くあります。



CAST ACTIVA



DAIHATSU

今日の
一台

つばな瞳のトラベルマシーン

あなたを、日本を、
おもしろく。

大人4人がゆったり過ごせる余裕空間。
高めの車高で、雪の日も乗り降りスムーズ。
乗り込む人数や、持っていきたい
荷物に合わせて、空間を使い分ける。

G"SA II"/X"SA II" **30.0km/ℓ**
JC08モード走行燃費
(国土交通省審査値)

※燃料消費率は定められた試験条件での値です。お客様の使用
環境(気象、渋滞等)や運転方法(急発進、エアコン使用等)
に応じて燃料消費率は異なります。

価格 **122万円～**
(税込)

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

4〜5カ月ごろからは、昼間の明るいときの動きは活発。
目を離せないくらいになり、静かな夜になると眠りが多くなっ
て、大人の生活のリズムになつていきます。昼間はできるだけ
赤ちゃんのお相手をして、夜は8〜9時には眠りに入れるよ
うに昼と夜のリズムを応援してあげましょう。

JA感謝祭&秋の味覚市開催

10月10日と11日、「第43回JA感謝祭&秋の味覚市」が信州中野いきいき館で開催されました。今年は幅2メートルもある大鍋を使った「きのこ鍋」が振る舞われ大好評。JA青年部のエリンギのから揚げや、女性部による加工品も販売され、訪れた人は秋の味覚を味わっていました。また、地域への日頃の感謝を込めてJA中野市のキャラクター「アップルちゃん」の生誕50周年を記念したストラップのプレゼントや、毎年恒例となったいそが農業者の会による農産物の販売もあり、例年以上の賑わいを見せていました。

特に「えのたんとキノコフレンズのダンスショー」では、えのたんとキノコフレンズたちがキッズダンサーズと一緒にダンスを披露。見ていた子供や家族も踊りだし、会場はさらに盛り上がりしていました。



大賑わいとなった会場



アップルちゃんストラップを手渡すJA役員ら



2メートルほどもあるきのこ大鍋



青年部によるエリンギのから揚げ



ほうれん草の種を撒く児童と女性部員

JA女性部が小学生と食農体験

JA女性部生産活動組織では10月8日、子供たちに農業や食について興味を深めてもらうことを目的に、女性部の講習用園場にて日野小学校の4年生と、ほうれん草の種撒きを行いました。初めにほうれん草の種類とその違いについてJA技術員から説明を受けたあと、いろいろな野菜の種で名前当てクイズをしました。ほうれん草の種がわかったところで種を撒きに早速園場へ。JA技術員から「1cm間隔に撒いて下さい」という説明があり、それを忠実に守る児童らの様子に女性部員も感心。「子供のほうが丁寧な撒きで良いものができるわ!!」と太鼓判を押していました。その後、落花生やさつまいもの収穫を体験。児童らが楽しみにしている試食もあり、今年2回目の食農体験はたくさんの笑顔で終了しました。

小学生が枝豆味わう

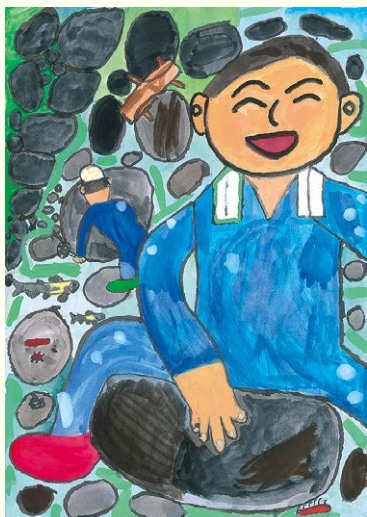
JA青年部長丘支部は、市内長丘小学校の2年生11名と枝豆の収穫をしました。児童は部員から枝豆の収穫方法を教わり、未成熟な大豆を枝豆として収穫。その場で茹でて採りたてを味わいました。同支部の檀沢食育部長は「みんなが植えた種からこんなにたくさんの実がなりました。今日は楽しんでいってください」とあいさつ。大豆は6月に児童が種をまき、草刈りなどの管理を青年部で行ってきたもの。

また、昨年収穫した大豆から作った同支部オリジナルの「俺の味噌」と旬のきのこをたくさん使った味噌汁も振舞われました。

参加した児童は「枝豆も食べれたし、味噌汁もおいしかった!」「枝豆を採るのが大変だけど、たくさん採れてよかった!」など子供たちにとって貴重な収穫体験となりました。



茹でた枝豆の出来上がりを楽しみにする児童



【 たのしかったせせらぎサイエンス 】
宮本 優光 科野小学校 4年



【 花 火 】
倉科 愛美 南宮中学校 2年

岩
し
や
う
い
ん
で
ん
せ
つ
の
ホ
ウ
オ
ウ
を
見
た
よ
ず
ー
っ
と
ば
く
を
見
て
い
た
よ
そ
し
て
ホ
ウ
オ
ウ
の
体
中
に
し
よ
く
ぶ
つ
な
ん
て
生
え
て
る
な
ん
て
ば
く
は
す
ご
く
び
つ
く
り
し
た
き
れ
い
で
大
き
く
て
今
に
も
う
ご
き
だ
し
そ
う
だ
つ
た

【 でんせつの、ホウオウを見たよ 】
小林 遥音 延徳小学校 2年

JA青年部

市内各地で収穫が行われた10月は、園児や小学生にとって
普段味わうことが出来ない貴重な体験となりました。

園児・小学生が 芋やトウモロコシの収穫楽しむ

JA青年部南宮支部は10月5日に市内松川保育園の園児たちと
一緒に「安納芋」と「ポップコーン用トウモロコシ」の収穫を行いました。
当日は園児116人が参加し、園児らは作業前にこれまでの感謝の気
持ちとして「おひさまにジャンプ」という運動会で覚えた踊りを披露して
くれました。その後盟友から収穫方法を教わりながら芋を掘り出し、トウ
モロコシは一本一本丁寧に収穫。

今年は豊作で、中には人の顔ほどもある芋もあり大喜び。また、トウ
モロコシは収穫した後で皮をむき、虫に食べられていたものがあると
「おいしいからだよ!」と満面の笑みで話す園児がいるなど、自然に触れ
合いながら楽しみました。

JA青年部延徳支部でも10月8日、市内延徳小学校の3年生と
「安納芋」の収穫を行いました。6月に青年部延徳支部盟友と一緒に
苗を植え、今年は水やり、草刈りなど収穫以外の栽培管理も体験。
児童たちは泥だらけになりながらも一生懸命に芋を掘り起こし、手間
隙かけることで「立派な農作物ができる」事を学んだ貴重な1日となり
ました。



青年部員と芋を掘り出す園児(南宮支部)



大きく育った芋がたくさん採れました。(延徳支部)

ベジフル歳時記

11月11日は「もやしの日」

シニア野菜ソムリエ KAORU

11月11日、もやしが真っすぐ伸びる様子から定められた記念日です。

癖がなく、さまざまな食材や調味料と相性の良いもやしは、私たちの日常の食卓で大活躍。季節を問わず変わらないおいしさと、通年お手頃な価格で安定していることも人気の秘密といえるでしょう。炒め物や鍋物に、さっとゆでてあえ物やサラダに活用したりと、調理法もいろいろ。日本では加熱調理が基本ですが、海外ではスープや麺類に生のままトッピングする食べ方も主流です。

もやしは豆や穀物を発芽させ少し成長した物を食用とする野菜で、若い芽がぐんぐん伸びる、芽がもえ出るという意味からその名が付いたといわれています。豆の種類によって「緑豆もやし」「ブラックマッペ」「大豆もやし」などがあり、それぞれ食感や味わいに特徴はありますが、どれも低カロリーで栄養価が高いヘルシー食材。美肌や疲労回復に効果的なビタミンC、代謝を促すビタミンB群、血圧を下げる働きのあるカリウム、便秘解消に役立つ食物繊維などが多く含まれる他、新陳代謝を促進するアスパラギン酸も含有。特に大豆もやしはタンパク質が豊富で、精神を安定させるトリプトファンや体内組織の修復に寄与するリジンなどの必須アミノ酸も含まれます。

ビタミンCなどは加熱調理で損失しやすい栄養素なので、効率的に摂取するには加熱はさっと短時間で済ませるのがポイント。その方が食感も良く、おいしくいただくことができます。さらにひげ根を取ると口当たりも見た目も格段に変わり、上品な仕上がりに。近年は根切りもやしという商品も出回っているのですが、下処理に手間をかけたくない場合には重宝します。

選ぶときは先端まで張りがありしおれていない物、変色がない物がお薦め。鮮度劣化が激しいので、買ってきたらできる限り早めに食べることを。新鮮な物ほど味も良く、高い栄養価が期待できます。



片付け上手の整理術

郵便物の整理方法

ホームオーガナイザー 吉島 智美

郵便物の整理は、多くの人が面倒と感じる作業です。郵便といっても、読んだらその場で処分できる場合、短期間保管する場合、長期にわたり保管しなければいけない場合、と大きく三つに分けられます。



保険会社や銀行、証券会社、役所などから送られてくる郵便物は、大事な書類が多いので、つい深く考えずに何でも取っておきがちです。しかし、そうした郵便物の中にはダイレクトメールのような郵便物も少なくありません。それらを処分するだけでも、管理する量がグッと少なくなりますから必ず確認しましょう。封筒に「重要!」と書いてあるが、確認したら新商品の案内だったという例もあります。面倒くさがらずにきちんと開封してください。

振込用紙や検診書類、記入押印後に再度送り返す郵便物は、クリアファイルにまとめて常に決まった場所に保管しておきましょう。期限がある書類には、いつまでに処理すべきなのかを付箋などに書き、目立つように貼っておくと出し忘れ防止になりお勧めです。

証書類などの長期間保管しなければいけない郵便物は、ポケットファイルなどに、きちんとページを決めてファイリングしましょう。ページごとに何の証書なのかをラベリングしておくと、いざというとき探しやすいです。保険証書のように定期的に新しい書類が送られてくる郵便物は、常に最新の書類に差し替える習慣を身に付けましょう。期限切れの書類があると、本当に必要な書類が見つげにくくなるので、思い切って処分することも大事です。

郵便物は、手元に届いたその場で「保管」なのか「処分」なのかをしっかりと見分けましょう。たかがはがき1枚でも、量が増えると非常に面倒です。日々の積み重ねが大事な作業になりますよ。

BOOK

家の光図書のご案内



次世代につなぐ
美しい農の風景
世界農業遺産
世界農業遺産BOOK
編集制作委員会 著
2,000円+税

毎日ムリなく作れる
子どもが喜ぶ
**食物アレルギー
安心レシピ**
千葉友幸 監修
1,500円+税



CD



奥 華子
プリズム
～通常盤～
発売中
2,875円+税
ポニーキャニオン

城 南海
尊々加那志
～トウトナガシ～
発売中
2,778円+税
ポニーキャニオン



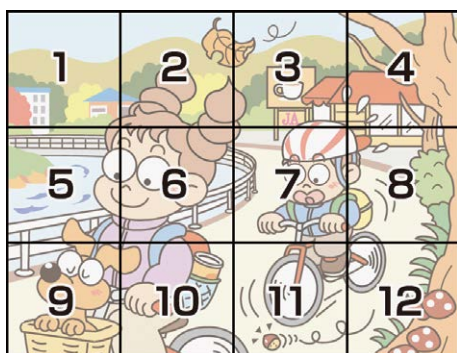
DVD



寄生獣 完結編
DVD豪華版
12月4日発売
5,800円+税
発売元:講談社/バップ
販売元:東宝

映画「**ビリギャル**」
DVDスタンダード・エディション
11月18日発売
3,500円+税
発売元:TBS
販売元:東宝





応募の締切は11月20日(金)

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)

● 10月号の答え

- 1 … ゲートがアーチ形になっている
- 6 … 眉毛の形が違う
- 7 … 玉が野球のボールに変わっている
- 9 … ゴールのひもが短い
- 12 … 白線が太くなっている

- 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

石榴割れ懸命に挽ぐ老農夫
收穫を知らぬ子ばかり秋祭
霧深し一入寒く身にしみる
雲海の下に彩どる紅葉狩
山道にぼつりぼつりと菊の花
朝露の切れるを待ちて葉を間引く
朱の柿に数多鳥来ぬ青き空
秋霖に翼打ち振る夕鴉
栗拾ふ小布施名物世に渡る
鈴虫やこおるぎの声途だへたり
炉を焚いて鬼女伝説をきく夜かな
分け入りて紅葉の山に染まりけり

芋川 菊水
神田 林
土屋 ふみ子
細田 吉男
渡辺 ふじ
吉原 路子
湯本 イチ子
高梨 美代志
涌田 久枝
島田 三郎
松井 義典
山口 耕一

短歌 ハ代悦子 選

出水の度に流れる 蜷ひそむ 草深き畦 叩きて渡る
戦友は 未だ太平洋の 海底に 冷たかるうに 悔しかるうに
創業者に引退はなしただ熱く 語る言葉は 吾を惹きつく
丸々と 太りし 暑を 掘り当てて 幼等かかげ 歓声上げる
孫二人を 夫と見守る 保育参観 言葉につくせぬ 幸せ思ひ
出でてこし 畑に 舞ひるる 秋蕎 止まるは 棒の 先の のみなりき
終戦後 七十年か 父 偲び 夫は 詣ずる 靖国神社へ
大雨に 荒れ狂ふ 水に 漬る 家 助けを 呼ぶ 人 テレビは 映す
女郎蜘蛛は 厨の あり戸 近く みて 夕べの 光に しきりに 動く
雨雲は 山に かりて 薄霧を とめない ながら 東に 流る
出し 利かせ た たっぷり 煮たる 夕顔を ふる 食ぶる 今宵の 夫は
断捨利の 心 決まらず 夫の 写真 吾の 写真を 部屋隅に 積む

ハ代 悦子
高野 園子
千葉 和子
町田 豊子
豊田 知子
西山 チエコ
西沢 忠子
豊田 富子
山岸 昌男
丸山 芳信
小林 隆
武田 良文

平成27年分 農業青色申告決算等説明会のお知らせ

信濃中野税務署では、青色決算書の作成方法や作成に当たっての注意点などについて、下記のとおり説明会を開催いたします。
説明会で使用する資料は、当日会場で配布いたします。

開催日	開催時間	開催会場	対象地区
12月3日(木)	午前10時から2時間程度	飯山公民館2階講堂 飯山市大字飯山1436-1	飯山市、木島平村、 野沢温泉村、栄村
12月4日(金)	午前10時から2時間程度	中野市民会館2階41号会議室 中野市三好町1-3-12	中野市、山ノ内町

※対象地区以外の会場にもご出席いただけます。

ご不明な点につきましては、信濃中野税務署個人課税部門 ☎0269-22-3151(案内に従い2番をお選びください)まで、お問い合わせください。

年金無料相談会

～ 毎月第3火曜日は年金相談の日 ～

【開催日】11月17日(火)

【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。

10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) その他
- ①特別経営再建支援先について
- 監査報告事項
 - (1) 8月末監事監査報告について
- 協議事項
 - (1) 9月末実績検討について
 - (2) 地区懇談会の意見集約について
 - (3) 個人情報保護に係る規程類等の新設・改定について
 - (4) 固定資産の取得について
 - (5) 労組からの秋期要求について
 - (6) その他

常勤役員のメッセージ

常務理事・経済事業本部長 望月 隆

「TPP 大筋合意」10月5日、朝刊各誌一面に大見出しで取り上げていました。徐々に発表される合意内容。農林水産品2,328品目のうち81%の1,885品目の関税を撤廃し、半数の1,195品目を即時撤廃するというものであります。特にTPPが発効するとブドウに対しての関税は即時撤廃となり、リンゴについては11年目に関税が撤廃となります。重要5品目のうちコメについては米国と豪国向けに特別輸入枠を設けてありますが需給への影響は避けられないだろうと分析されています。加え米粉調製品についても小幅な関税削減と報じていますが、なほ崩し的に撤廃へと進むのではないかと懸念されています。

来るでしょう。その流れの中で中野はどの様に農業を継続・拡大していけばよいのでしょうか。先輩達が作り続け磨き上げてきた高度な技術と、気候的に日較差の大きい自然環境の中で培ってきた高品質で優位な品目を更に拡大すると共に、新たな品目の開発・振興が急務と考えます。新たな他産地が形成される前に、より強固な中野の産地を作り上げる事だと考えています。

えのき茸を中心としたきのこ産業については、前述のようなTPP導入に伴う他品目、他事業からの参入に対して大きなハードルが2つあると分析しています。1つは、種菌製造に係る継代維持と安定供給に関する高度な技術。2つ目は、部会と培養センターを中心とした生産体制であります。この二つのハードルは時間と熟練、金銭的投資と信頼関係により先輩組合員により作り上げられてきたものであります。新規の企業参入と新たな産地を一朝一夕で作り上げることはできないと確信しています。追従を許さない、更なる高度な開発と強固な生産基盤の構築が急務と考えます。

一方、日本の人口は2010年に1億2,800万人のピークを迎え、現在減少局面に入っています。このことはとりもなおさず国内マーケットの縮小を意味し、2050年(35年後)には1億人を切り更に高齢化が進むと分析されています。時間軸を長いと見るか、短いと見るかは意見の分かれるところではあります。次の世代のために、国内マーケットの減少とTPPの発効に対して今私達がどこに目を向け何をなすべきなのか。「農協は、職員は、評論家でなく実践者である」とある先輩のこんな言葉を思い出します。

JA中野市に結集された様々な力を活用し「園芸ときのこの両輪」により「地域に貢献し、地域に埋没しない」農協運動こそが次の世代への道しるべとなると考えています。27年度、2月末に向け取りこぼしの無い事業展開をしてまいりますので、組合員の皆さんの更なるご支援とご協力をお願い致します。

2015
11/19(木)

開宴 PM6:30
(受付 PM6:15)

お一人様 **5,000円** (税込)

お料理 (和洋中ビュッフェスタイル)
お飲み物付き

抽選会
今年も開催

中野産フルーツを使用の
人気店「りんごの木」
オリジナルデザート
(数に限りがございます)

アトラクション開催
フレアバーテンダーショー



Love&Peaceによる
華麗なカクテル・パフォーマンスを
お楽しみください



他 長野県産ワインをご用意致します

協賛

たかやしろファーム&ワイナリー
JA中野市きのこ部会協議会
JA中野市果樹部会協議会
一般社団法人 日本きのこマイスター協会
(株)デザートランド りんごの木
メルシャン株式会社
キリンビールマーケティング(株)

ボジョレー・ヌーヴォー ワインパーティー

今年の新酒と
長野県産ワインを
アップルシティの
自慢の料理とともに



定員になり次第、締め切らせていただきます。
お早めにご予約ください。

アップルシティ なかの TEL 26-1122(代)

URL <http://www.applecity.co.jp/> E-mail info@applecity.co.jp

要予約 10名様以上で無料送迎いたします。

車を運転される方の飲酒はご遠慮願います。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・幼児の発育に悪影響を与える恐れがございます。
お料理には国産米を使用しております。

プリプリのエビと
シャキシャキ
野菜♪

ダイコン入り エビ焼きそば



材料(2人分)

中華蒸し麺……………2玉
エビ……………8尾
ダイコン……………170g
エリンギ……………2本
セロリ……………30g
ピーマン……………1個
ネギ……………1本
ショウガ……………少々
パクチー……………少々
ごま油……………大さじ1
水……………大さじ2

〔調味水〕

オイスターソース…大さじ2
酒……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ2
酢……………小さじ2
みりん……………大さじ1
水……………大さじ2
豆板じゃん……………小さじ1/3
〔エビの下処理用〕
酒……………大さじ1
塩……………少々

作り方

- ① 麺は3〜4分ほど蒸し、ほぐす。
- ② エビは殻をむき、背側に切り込みを入れ、背わたを取ってから水で洗う。水分を除き、酒、塩をもみ込む。
- ③ ダイコン、ピーマン、ショウガは太千切り、セロリとネギは斜めに太千切り、エリンギは縦4つ切り、パクチーは1cmほどに切る。
- ④ 温めたフライパンにごま油を敷き、エビの両面が赤くなるまで焼き、取り出す。
- ⑤ ④にダイコン、エリンギを入れさっと炒めてから、①の麺と水を加え炒める。
- ⑥ 火が通ったらパクチー以外の野菜、エビ、調味水を加えて炒め合わせる。
- ⑦ 味の調整をし、全体がなじんだら盛り付け、パクチーを添える。

柿・カボチャ・サツマイモの 秋色サラダ

甘く
ホックリする
サラダ♪



材料(2人分)

柿……………1個
カボチャ……………150g
サツマイモ……………150g

〔ドレッシング〕

ヨーグルト……………小さじ2
マヨネーズ……………大さじ1・1/2
粒マスタード……………小さじ1
塩……………少々

作り方

- ① 柿、カボチャ、サツマイモは2〜3cm角に切る。
- ② カボチャは甘さを引き出すため、少量の塩(材料外)を振る。
- ③ カボチャとサツマイモはゆっくり加熱すると甘味が増すので、10〜15分ほど蒸す。
- ④ ドレッシングの材料を合わせておく。
- ⑤ 器に③と柿を盛り付け、ドレッシングを掛けていただく。

「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

