

花むすび

Hanamusubi

2020 March

3



JAからのお知らせ | 第11次JA中野市長期構想機構整備に伴う、
各種事業サービス変更について
お知らせ申し上げます

暮らしのメモ | 2020年オリンピック・パラリンピックを楽しもう!後編

多くの人と出会い、気持ちが通じ合う そんな縁を大切にしたい

 JA中野市

農と共に

「農業を始めるなら今がチャンス。」

そう感じ、中野市に移住して

農業を始めました。



倭・柳沢
すがわら
菅原 心さん(48)



自然に身を置いて仕事できるのが農業の魅力です



冬場の剪定作業

暖かい日差しが春の訪れを感じさせる2月下旬。剪定作業に励む菅原心さんを訪ねました。菅原さんはご夫婦で「つがる」、「シナノドルチェ」、「シナノリップ」、「秋映」、「シナノピッコロ」、「シナノゴールド」等、様々な種類のりんごを、「ナガノパープル」といったぶどうも含め、たくさん果樹を栽培されています。

○就農時期、きっかけについて教えてください

就農をしたのは昨年の9月からです。元々東京で、飲食店に勤務していたのですが、以前から「農業をやってみよう」という夢があり、様々な自治体が開催する移住相談会に足を運びながら計画を立てました。妻と、何を栽培したいか相談をするうちに「やはり自分たちが一番好きな『果物』がいいだろう」という話になり、果物の有名産地である中野市に魅力を感じたことが、この地で農業を始めるきっかけとなりました。移住の際に市の担当者の方から、「中野市地域おこし協力隊」募集のお話があり、2018年4月から所属。活動を通して地域のたくさ

○農業を始めて良かったこと、大変だったことを教えてください
自分で作ったものを自分の力で売り、それが利益となつて戻ってくるという点が農業の魅力であり、始めて良かったと思う点です。お客さんに食べてもらえるというのは、それだけで自分に対する評価であり、「美味しいから、またお願い」とリピートされるのは本当に嬉しいですし、やりがいを感じます。

逆に大変なのは、真夏の炎天下や、朝暗いうちから活動をしなくてはならなかったりと、作業環境が過酷な場合があるということです。ただ、気持ちのいい自然環境に身を置きながら仕事ができるので、実際は「大変さ」というより、「魅力」なのかもしれません。

○周りのサポートはありましたか
技術的なサポートとして、JAの講習会に参加させていた

いています。また、先に挙げた生産者組合の方や、近隣の農園の方がとても気にかけてくださいます。実際に畑で「これ、どうやるんだろう？」と妻と二人で悩んでいると、「どうしたの？」と声をかけていただけることが多く、そのまま「この作業は、こうしてやるんだよ」と親切に教えていただけて、とても感謝しています。

○今後やってみたいことはありますか

首都圏以外の地域に販路を拡大したり、シャインマスカットとクイーンルージュ、ナガノパープルと合わせて皮ごと食べられ

るぶどうの3色セットを取り扱えるようにしていく等、販売面でやりたいことはたくさんあります。また、そうして将来農業経営が軌道に乗ったら畑の隣に隠れ家的なカフェをオープンできたらいいなと思っています。

旬の果物を使ったスイーツを提供し、お店の開店時間も農作業の進み具合に合わせて自由に開けたり閉めたり、ゆっくり経営する…なんて考えを巡らすのも、夢があつて楽しいです。

○これから農業を始めようと思っている方にメッセージをお願いします

飲食店に勤務し、日々食材を扱い流通に触れてきた経験の中で感じたのは、今後は農産物を栽培する力のある「生産者」の立場は強くなつていき、また増えていくのではないかとこのとでした。日本の人口が減る一方で、世界人口は増え続けているため、私たちが当たり前のように食べている食料が不足していつてしまう日もそう遠くはないかもしれません。そういった状況の中で、「常に食べ物が近くにある」というのは生産者の大きな強みです。今はどこに行っても「担い手がない」ことが課題で、農業を始めた人は様々な補助が受けられる時代ですが、10年後には農業を志す人が増え、農園も補助もほとんど無くなつてしまっている可能性があります。農業を始めるなら今がチャンス。一緒に頑張りましょう。

○余暇や休みの過ごし方は

ドライブが好きで、時間があ



昨年の収穫期。りんごが真っ赤に実りました

3月号 目次

- 2 …… 農と共に
菅原 心さん
- 4 …… JA中野市からのお知らせ
第11次JA中野市長期構想機構整備に伴う、各種事業サービス変更についてお知らせ申し上げます
- 6 …… 園芸にチャレンジ
畑の土づくり
- 8 …… 営農情報
農業振興への支援制度
- 10 …… 各地の話題
- 14 …… 暮らしのメモ
2020年オリンピック・パラリンピックを楽しもう!後編
- 16 …… みんなのページ
家族の健康
耳掃除のやり過ぎは駄目
キッチン防災術
野菜のピクルス
JA中野市「四つ葉会」からのお知らせ
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 島田副組合長

今月のよみどころ

- 営農情報 P8へ
- 農業の担い手の皆様方にお役に立てる補助事業を紹介します。
- 暮らしのメモ P14へ
- 東京で開催されるパラリンピック競技大会では、22競技が実施されます。そのうちパラリンピック特有のボッチャとゴールボール、2016年のリオのパラリンピックから採用されたカヌーとトライアスロンの4競技についてルールと見どころをご紹介します。



【今月の表紙】

今月はサクランボハウスにお邪魔させていただきました。暖かいハウス内では、既に白い綺麗なサクランボの花が咲き誇っています。5月の連休に出荷を予定するハウスサクランボ農家の方は、実を成らせるのに必要不可欠な授粉作業で大忙しです。授粉作業は柔らかな毛のついた棒に花粉をつけ、一つ一つ手作業で行いますが、全ての花にするのは大変な手間。そこで活躍するのが「ミツバチ」です。ハウス内に養蜂箱を置き、花から花へとミツバチが飛び回することで、自然と授粉が進みます。こうした小さい協力者の力も借りながら、今年も甘くておいしいサクランボを消費者の皆様にお届けします。

営農部より

この度の事業推進機構再構築に伴い、下記について変更をさせていただきます。
準備期間中、皆様にはご不便をおかけすることもございますが、利用しやすい店舗づくりを心掛け、より一層のサービス向上に努めて参りますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

購買事業 変更内容一覧

店舗・部署	変更内容	変更日	主な業務内容	連絡先
営農資材店・ 資材集中配送センター	営農センター1階を全面店舗化 (資材課事務所は2階へ移動)	令和2年4月17日(金)	生産資材の販売	Tel:0120-20-4312 (フリーダイヤル) Fax:0269-26-0258
園芸課 営農支援課 (営農センター内)	平岡事業所 (現北部店フロア)へ移転	令和2年3月26日(木)	【園芸課】 指導・販売 【営農支援課】 記帳代行・農地賃貸	【園芸課】 (技術) Tel:0269-23-3933 (販売) Tel:0269-22-5373 (共通) Fax:0269-23-2187 【営農支援課】 Tel:0269-23-3956 Fax:0269-23-2187

購買店舗の営業時間について

- 各事業所購買店舗（変更なし）／平日のみ営業。営業時間は、午前9時～午後5時
- 営農資材店・資材集中配送センター／営業時間を下記の通り変更いたします。

店舗名		期 間	営業時間
営農資材店	変更前	4月～10月	午前5時30分～午後7時
		11月～3月	午前8時～午後6時
		年中無休	
	変更後	5月～9月	午前6時30分～午後7時
		10月～4月	午前8時～午後6時
		土日祝祭日は午前8時30分～午後5時10分 12月31日～1月3日、2月28日は休業	

- きのか資材センター（変更なし）
年間を通して平日：午前8時30分～午後5時10分
※土曜日・祝祭日：午前8時30分～午後5時10分（日直対応） ※日曜日：休業
- 全店舗共通
①12月31日～1月3日までは年末年始休業
②決算等、棚卸実施日は終日休業 ※但しきのか資材センターは午後のみ休業

JA 中野市からのお知らせ

第11次JA中野市長期構想機構整備に伴う、各種事業サービス変更についてお知らせ申し上げます。

金融共済部より

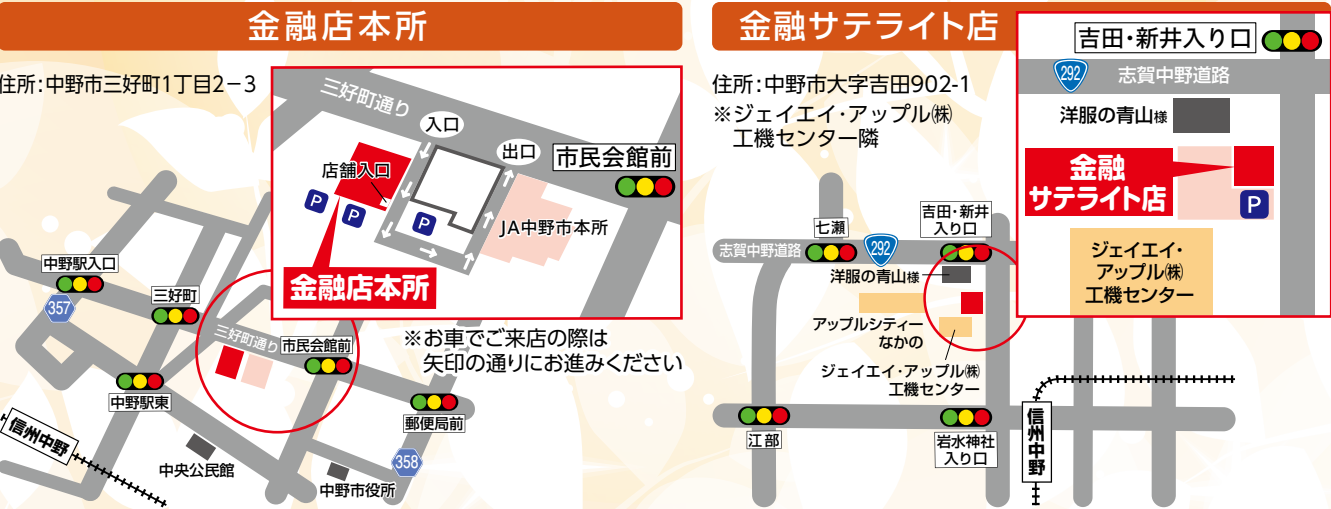
信用・共済事業について、長年にわたり皆様方にご利用いただいております「西部店」・「北部店」の2店舗を令和2年3月19日(木)の営業終了をもちまして閉店させていただきますこととなりました。なお、閉店後もATMは引き続き稼働いたします。

令和2年3月23日(月)以降の窓口でのお取引につきましては「金融店本所」(旧中央店)もしくは令和2年3月23日(月)にオープンする「金融サテライト店」(旧ローンセンター)をご利用いただきますようお願いいたします。

今後も、出向く体制の充実を図り、利便性の向上に努めて参りますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

信用・共済事業 変更内容一覧

店舗・部署	変更内容	変更日	営業時間	連絡先
西部店	閉店	令和2年3月19日(木)閉店		
北部店	閉店	令和2年3月19日(木)閉店		
中央店	「金融店本所」へ 名称変更	令和2年3月30日(月) リニューアルオープン ※令和2年 3月23日(月)～3月27日(金)は中央店のまま営業	【平 日】 9:00～15:00	【金 融】 Tel:0269-22-3148 Fax:0269-23-2181 【共 済】 Tel:0269-38-0745 Fax:0269-23-2181
新 設	金融サテライト店 (旧ローンセンター)	令和2年3月23日(月)オープン	【平 日】 金 融 業 務／9:00～15:00 ローン相談業務／9:00～17:00 【土 日】 ローン相談業務／9:00～17:00	Tel:0269-23-2285 Fax:0269-26-1189
北 信 総合病院内 金融窓口	金融業務を終了	令和2年3月19日(木)金融窓口業務終了 令和2年3月23日(月)より 信用・共済事業相談窓口として営業	【平 日】 10:00～16:00	Tel:0269-22-2456 (Fax兼用)
本館1階 融資課・共済課・ 金融推進課	変更なし		【平 日】 融 資 業 務／9:00～18:00 共 済 業 務／9:00～17:10	【融資課】 Tel:0269-26-1184 Fax:0269-23-2191 【共済課】 Tel:0269-23-3950 Fax:0269-22-4175 【金融推進課】 Tel:0269-22-4192 Fax:0269-23-2191



⑥ 野菜に適したpHって？

野菜の生育にpHは大きな影響を与えます。あらかじめpHを測定し、生育に適したpHに近づけるようにしましょう。(表1)

雨の多い日本では、土の中の石灰などが流亡し土が酸性(pH5.0など小さい数字)に傾きやすいです。測定の結果、酸性に傾いているようであれば種まきや苗の植え付け2週間前までに苦土石灰などの石灰質肥料を1㎡当たり100～200gまきましよう。

苦土石灰は消石灰と比べると石灰質成分がやや少ないですが、植物の光合成を助ける苦土(マグネシウム)も含まれているためオススメです。

(表1)

適正な土壌pH	主な野菜
5.5～6.0	サツマイモ、ジャガイモ、スイカ、ハクサイ、カブ、コマツナ など
6.0～6.5	カボチャ、キャベツ、ダイコン、トマト、ナス、ピーマン など
6.5～7.0	エンドウ、ゴボウ、ハウレンソウ など



JA中野市では、土壌分析を実施しておりますので、お近くの事業所又は園芸課までお問合せください。

JA中野市 園芸課 TEL:0269-23-3933

お米で健康

お米・ご飯のおいしい保存方法

新生活がスタートする時期、忙しくてもおいしいご飯を食べられるように、お米やご飯の上手な保存方法をマスターしましょう。

【お米の保存方法】

精米されたお米は、生鮮食品です。密封容器に移し替えて野菜室で保存するのがベスト。常温でなら、温度・湿度が安定的に低い場所に保管しましょう。保存期間は季節にもよりますが、基本的には2週間から1カ月が目安です。

【ご飯の保存方法】

炊きたてのご飯はふっくらと軟らかです。それは、お米に含まれているでんぷんに水を加えて加熱することで、組織が緩み、「α化」と呼ばれる消化しやすい状態に変化するから。逆に、保温を長時間続けたり、冷えたりしたご飯がボソボソとした食感になるのは、でんぷんに含まれていた水分が失われて、生でんぷんの構造に近くなるからです。そしてこのような現象をでんぷんの「老化」と呼びます。でんぷんの老化は、2～4度の温度帯が最も進むといわれており、α化でんぷんを高温のまま乾燥するか、急速に冷凍することにより防止することができます。家庭では、できるだけ早く冷凍できるように工夫を施して、冷凍保存するのがお勧めです。

管理栄養士・フードスタイリスト 大槻 万須美

- (1) 炊きたてのご飯を1食分ずつ、水分が失われないようラップを使って、空気が入らないようにぴったりと平たく包みます。冷凍ご飯の専用容器を使用する場合は、熱々のご飯を容器の上まで詰めてふたをします。
- (2) 粗熱が取れれば、金属トレーに置き、ご飯の上にも保冷剤を載せるなど冷えやすい工夫をして冷凍庫で速やかに冷却しましょう。
- (3) 冷凍後、フリーザーバッグに入れて空気を抜いて保存します。

※冷凍ご飯はラップのまま電子レンジで加熱します。途中でほぐすとふっくらと仕上がります。温めたご飯は熱いうちに食べましょう。冷凍ご飯の保存期間はおおむね3週間程度といわれています。

大槻 万須美 (おおつき ますみ)
楽しく食べて健康に。食の大切さを正しく伝えるため、ママと乳幼児のための料理教室やアスリートの食事指導、特定保健指導など幅広く活動。



園芸にチャレンジ!

〔畑の土づくり〕

初めて野菜を育てる場合、まずは土づくりが重要となります。今回は土づくりに関する大切なポイントをご紹介します。

① 土づくりってなに？

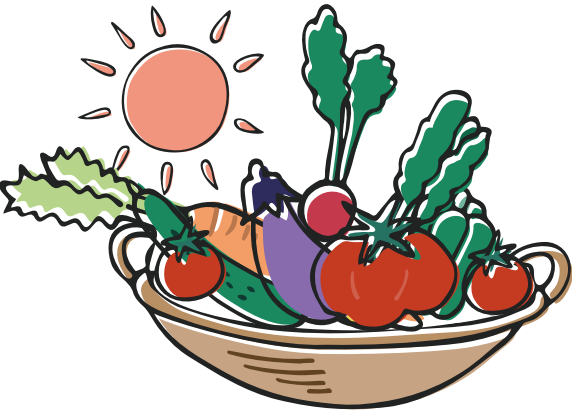
野菜が育ちやすいように、「団粒化」や「pH調整」といった土の環境を整えることです。

② いつやるの？

基本的には野菜の種まきや苗の植え付けより1月以上前に行います。

堆肥などが土になじみ落ち着くまでに時間が必要となるためです。

5月上旬に定植する場合は4月上旬までに土づくりを行いましょう。



③ どういう土になれば良いの？

「排水性」と「保水性」がよい土が適していると言われます。この2つの条件を満たすには「土の団粒構造」が重要になります。

土の団粒構造とは、「土の粒1つ1つが団子状になっていて、それらが重なりあっている構造」をいいます。このような土では太い根が団子の隙間(空気や水の通り道)を伸びていき細い根が水もちのよい団子の部分から水分を得られるようになっています。

④ 土の状態、良いか悪いかどうかやって判断するの？

畑の土が良いか悪いかは、土を手で握ってみるとある程度は判断可能です。

土をよくほぐしてから、水をくれます。水分を含んだ土を一握り手に取ってかたく握ります。固まった土を指で軽く押して、崩れ方で判断しましょう。

軽く押して、ほろりと崩れるようなら排水性と保水性の良い土。崩れないようであれば、水はけの悪い粘土質の土。握っても固まらないで、崩れるようであれば排水性は良いが乾きやすい砂質の土となります。

⑤ 何をえばいいの？

土を団粒化させるために、堆肥をまいて土とよく混ぜます。

堆肥も色々な種類がありますが、「牛ふん」「豚ふん」「コーンコブ堆肥」が入手しやすく使いやすい堆肥です。

1㎡当たり2kgを目安に堆肥をまきましよう。堆肥の他に粘土質の土で排水性をよくするために「モミガラ」を使ったりします。



認定農業者になりましょう



認定農業者制度とは… 農業者が自らの創意工夫に基づき、経営の改善を進めようとする計画「農業経営改善計画」を作成し、認定庁が認定する制度です。

①「農業経営改善計画」を作成します。 ② 認定庁へ申請し認定を受けます。

5年後の目標と計画達成のための取り組み内容を記載します。

計画内容

- 経営改善の方向
- 経営規模の目標
- 生産方式の目標
- 経営管理の目標
- 農業従事の様態等の目標

〈対象者〉 農業経営を行う方

〈認定期間〉 5年間(更新を行うことができます)

〈認定基準〉 「農業経営改善計画」が次の要件を全て満たしている方

- 基本構想に照らし適切であること
- 達成される見込みが確実であること
- 農用地の効率的かつ総合的利用に配慮していること

〈メリット〉 低金利の融資(農業経営基盤強化資金(スーパーL資金)、農業近代化資金など)

- 経営所得安定対策の交付対象
- 農業者年金の保険料支援
- 農地効率利用奨励補助金の増額 など

【お問い合わせ先】 中野市農政課振興係(TEL22-2111 内線253)

令和2年4月より、複数市町村で営農する認定農業者の手続が簡単になります

複数市町村で農業を営む農業者が経営改善計画の認定を申請する場合は、市町村に代わって営農区域に応じて都道府県又は国が農業経営改善計画の認定を一括で行うことになります。

なお、現時点で既に特定の市町村で認定を受けている農業経営改善計画の有効期間中は、改めて都道府県又は国への認定申請を行う必要はありません。

農業経営を営む区域		認定庁
中野市内のみで農業経営を行っている		中野市長
複数市町村にまたがる	長野県内の複数の市町村で農業経営を行っている	長野県知事
	複数の都道府県にまたがり農業経営を行っている	
	関東農政局の管区内	関東農政局長
	複数の地方農政局の管区内にまたがる	農林水産大臣

【お問い合わせ先】 関東農政局担い手育成課(TEL048-600-0600 内線3810)

今月の1台

FIT

乗った瞬間にわかる、圧倒的な見晴らしのよさ

フロントビラーを極細にすることで、視界の爽快感はもちろん、右左折時もしっかり確認ができます。さらにインパネは水平基調に。よりスッキリとした心地よいフロントビューは、広く見渡せるので運転するときも安心です。



ワイパーをインパネ上部から見えない位置に配置し、見晴らしのよい視界を実現。



分かりやすく情報を整理した液晶メーター。メーター上のバイザーも水平基調にしてスッキリとした視界に。



価格(税込) 155.7万円～

お問い合わせ: ジェイエイ・アップル(株)工機センター ☎22-4531

営農情報

農業振興への支援制度

農業の担い手の皆様方にお役に立てる補助事業を紹介します。それぞれの事業の条件などの詳細につきましては、下記へお問い合わせください。

■新規就農者に関する支援事業

事業	対象者	補助内容
農業後継者研修支援事業	農家子弟で、農業大学校等で研修を受ける50歳以下の方	研修開始日から最長2年間、年間48万円
農業後継者育成支援事業	農家子弟又はその配偶者で、経営に参画する50歳以下の方	家族経営協定の締結日から最長3年間、年間60万円(配偶者には年間30万円)
新規就農者奨励事業	販売を目的として農業に従事する方で、農業に従事して3年以上かつ51歳以上65歳以下の者 退職等の後に主として農業に従事し、かつ耕作面積を拡大する者	○新規就農者奨励 市外から転入して3年以内の者 ▶51歳以上58歳以下 50万円 ▶59歳以上65歳以下 20万円 上記以外の者 ▶51歳以上58歳以下 25万円 ▶59歳以上65歳以下 10万円 ○新規就農者機械等導入 市外から転入して3年以内の者 ▶機械・施設等の取得経費の1/2以内、上限50万円
新規参入者営農支援事業	独立して農業経営を開始する50歳以下の方、または認定新規就農者の方 〔市内に農業の経営などを行っている 2親等内の親族及び兄弟姉妹がいない方〕	農地・機械・施設(総額50万円以上)を取得・リースする場合 ▶取得額(関連経費含む)の1/3以内、上限100万円 ▶リース料の1/3以内、上限月額1万5千円、最長3年間
新規参入者定住支援事業	転入して5年以内に独立して農業経営を新たに開始する50歳以下の方、または認定新規就農者の方 〔市内に農業の経営などを行っている 2親等内の親族及び兄弟姉妹がいない方〕	住居を取得または賃借する場合 ▶取得額の1/2以内、上限200万円 ▶賃借料の1/2以内、上限月額3万円、最長3年間
遊休荒廃農地再生支援事業	独立して農業経営を開始し、遊休荒廃農地(20a以上)を再生する50歳以下、または認定新規就農者の方	農地・機械・施設(総額50万円以上)を取得(経費含む)・リースする場合 ▶取得額(関連経費含む)の1/3以内、上限100万円 ▶リース料の1/3以内、上限月額1万5千円、最長3年間
農業次世代人材投資資金(旧:青年就農給付金)(経営開始型)	独立・自営就農時の年齢が原則50歳未満の認定新規就農者の方	経営開始から最長5年間、年間最大150万円(経営開始1年目150万円、2年目以降前年所得により給付金額が変動します)(夫婦の場合は1.5人分)
農業次世代人材投資資金(旧:青年就農給付金)(準備型)	独立・自営就農予定時の年齢が原則50歳未満の農業大学校等で研修を受ける方	最長2年間、年間150万円
青年等就農資金	認定新規就農者の方	農業経営を開始するために必要な資金について、金融機関から長期、無利子で融資が受けられます
銃猟者支援事業	新規に第一種銃猟免許を取得し、及び銃砲の所持許可を受ける方で、1年以内に狩猟者登録を行い5年以上有害鳥獣捕獲に従事	経費の1/2以内、上限6万円

■営農に関する支援事業

事業	対象者	補助内容
農業経営基盤強化資金(スーパーL資金)	認定農業者の方	農地や施設・機械の取得などに必要な資金の融資を日本政策金融公庫から受ける場合 ▶個人借入限度額 3億円(複数部門経営等は6億円) ▶法人借入限度額 10億円(民間金融機関との協調融資の状況に応じ30億円) ▶実質化された人・農地プランの中心経営体などが融資を受ける場合、貸付当初5年間は無利子
強い農業・担い手づくり総合支援交付金(地域担い手育成支援タイプ)	実質化された人・農地プランの中心経営体の方など	経営の発展・改善を目的とし、農業用機械、施設などを取得、改良するために金融機関からの融資を受ける場合 ▶全体経費の3/10以内(融資額などにより異なります)、上限300万円以内
農業生産等新技術確立事業	認定農業者または認定新規就農者の方	新品目、新作型、新技術などの導入を行う場合 ▶経費の1/2以内、上限50万円
認定農業者育成支援事業	認定農業者の方	経営ソフトまたはパソコン機械など(経営ソフトと同時)を購入した場合 ▶経費の1/2以内、上限3万円 ▶経営ソフトと同時の場合1/10以内、上限5万円
集落営農支援事業	同一集落、地区の3戸以上の農家で構成される団体(集落営農組織)	団体が農業生産に係る機械の購入、施設の建設をする場合 ▶経費の1/2以内、上限100万円
強い農業・担い手づくり総合支援交付金(産地基幹施設等支援タイプ)	農業者で構成される団体など	産地競争力の強化のための農畜産業施設整備、再編、食品流通の合理化などを行う場合 ▶経費の1/2以内
産地パワーアップ事業	農業者で構成される団体など	高収益な作物・栽培体系への転換を図るために必要な農業機械のリースや生産資材の導入、施設整備をする場合 ▶経費の1/2以内
園芸特産振興事業	農業者で構成される団体など	園芸作物、農産加工などの振興を図る場合 ▶経費の1/2以内

■農地に関する支援事業

事業	対象者	補助内容
遊休荒廃農地対策事業補助	利用権設定等により農地を3年以上耕作する方	遊休荒廃農地の拔根、耕起、播種などをする場合 ▶経費に対し1年目は4万円/10a ▶2年目及び3年目は2万円/10a 〔人・農地プラン中心経営体、認定農業者などは増額〕
農地効率利用奨励補助金	利用権設定等により農振農用地を借りる方	農地の借受期間が6年以上の場合 ▶1万円/10a 農地の借受期間が3年以上6年未満の場合 ▶5千円/10a (借入農地が田の場合は上記の半額) (認定農業者などは補助金額が増額)

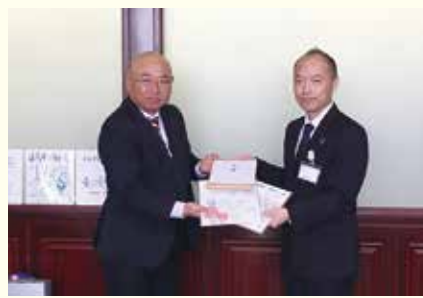
【お問い合わせ先】 J A中野市営農支援課(TEL22-4221) 中野市経済部農政課振興係・農政係(TEL22-2111 内線253)

各生協組織様より、 JA中野市へ被災見舞い

甚大な被害を全国各地にもたらした台風19号でしたが、その被害に対し、果実・キノコなど総合的に取り組みをいただいているコープデリ連合会様からお見舞いをいただきました。台風直前の昨年10月7日には産地研修会を実施しており、参加した生協職員の方々からも他人事とは思えない悲しみとともに励ましのメッセージを寄せ書きにいただきました。

いただいたお見舞いは産地復興に役立てるとともに、これまで以上の強固な関係を築いていくことが産地復興に不可欠であることをコープながの太田理事長と望月代表理事組合長にて確認し合い、JAとして産地復興への思いを改めて強くしました。

なお、コープデリ連合会様のみなならず、コープきんき様、東都生協様からもお見舞いをいただいております。新鮮でおいしく、安心安全な農産物をお届けできる産地であり続けることが何よりの恩返しとして、JAとしてその役割を果たしていきます。



コープながの太田理事長（右）よりお見舞いと寄せ書きを受け取る望月組合長（左）



本所階段踊り場にて掲示されている寄せ書き

美味いりんご・桃を目指して 高丘地区での剪定講習会開催

JA中野市りんご・もも部会と園芸課の共催で、地区別の剪定講習会が計画され、高丘地区では1月29日にも、2月4日にりんごの剪定講習会を行いました。

良質で美味いりんごや桃を栽培するためには、春一番の作業である剪定・剪定で「日光が園地の隅々まで入る」「薬液が園（樹）全体に到達」「摘果等の作業がし易い」ようにすることが大変に重要であり、基本3原則であることは生産者には周知の如くです。しかしベテランの生産者でも「番迷うのがこの剪定・剪定で、特に10年末満の若木の場合は、5～10年後を見据えた剪定だからです。参加者は技術員に質問をしながら真剣な眼差しでの受講でした。

各生産部会及び園芸課では、中野市の良質で美味しい果物を消費者に届けるために、講習会や研修会の開催、果樹特報や部会特報の発行など、日常的にきめ細かな対応に努めてきました。今後も一層きめ細かな対応を継続すると共に、近年の異常気象に対する施策にも真剣に取り組み、中野市産果物の更なる品質の向上と知名度アップを期待します。

【高丘地区通信員／宮澤昇二】



平野地区総代勉強会

皆さんの地区では、もう勉強会は済みましたか？

平野地区では2月4日、アップルシティーなので山田総務企画部長を招いた総代勉強会が開かれました。3年に一度の勉強会。「総代会の決議事項には何があるのか」、「議決権行使の方法」等々、知っているようで知らないこと、初めての事等々、改めて教えてもらいました。総代会は一般企業の株主総会と同じです。JAの行く先を決める大事な総会。その意味でも総代の責任は重大です。でも、一人で決められる事でもありません。組合員の皆さんもぜひ総代となってJAを理解し、右へ行くのか左に行つてほしいのかJA運営に参画しましょう。

【平野地区通信員／小林】



平野地区総代勉強会の様子

救急医療機器導入 お披露目式

2月5日、北信総合病院にて、「救急医療機器導入お披露目式」が行われました。

救急医療機器導入は、JA共済連長野が地域貢献活動の一環として実施しており、JA長野厚生連への救急医療およびリハビリ医療の充実を図ることで、交通事故被害者の救命や社会復帰の支援を目的としています。今年度は画像性能に優れ、診断の確実性が向上する「一般X線撮影FDPシステム」や、手術の安定性向上が期待される「手術用顕微鏡OME9000」等の医療機器が浅間南麓こもる医療センター、北信総合病院の2病院に贈呈されました。

贈呈式に参加した望月組合長は、「農作業は一歩間違えば大きな事故に繋がることもある。農業が盛んな中野市に、いざという時のための高度な医療設備が存在することは農業振興のために欠かせない要素。大変心強い」と感謝を述べました。



導入された医療機器の説明の様子

テレビ番組「旅サラダ」で 中野市の魅力をPR

2月中旬、テレビ朝日系列番組「旅サラダ」が倭地区へ取材に訪れました（3月14日放映）。タレントの勝俣さんと愉快なお友達の皆さんが、りんごの剪定作業の体験や中野市産のきのこ、りんごを使用した鍋とお好み焼きを試食しました。他にも市内のスイーツショップ「ミニエデン」さんには「りんごのホットジュース」「りんごのティラミス」「りんごの純正スフレロール」といった特製スイーツをご用意していただく等、全国へ中野市産食材の魅力を発信することができました。

【倭地区通信員／三井透】



出演者との記念撮影

JA中野市ゴルフ協議会が 群馬県ゴルフツアーコンペを開催

JA中野市ゴルフ協議会は、令和2年2月19日から20日にかけて群馬県ゴルフツアーコンペを開催しました。会場となつたのは「高梨子倶楽部」と「サンコー72カントリークラブ」の2か所。総勢32名の会員が競い合いました。



ゴルフツアー参加者



上位入賞者の皆さん

◎順位は次の通りです。（敬称略）
優勝 青木 伸一（高丘地区）
準優勝 篠原 秀則（平岡地区）
第3位 脇田 綱雄（日野地区）
ベスト 篠原 秀則（平岡地区）

りんごジュース作り

JA女性部は1月27日、科野小学校の3年生3名とりんごジュース作りを行いました。JA女性部で取り組んでいる食農教育の一環としてりんごの加工を行うのは今回が初めて。科野小学校では近隣の組合員園地にあるりんごの木を1本借り、1年間りんご作りを行っていました。収穫したりんごのうち加工用がたくさんあり、りんごジュースを作りたいがどうしたらよいかと、JA女性部に相談があり今回の体験学習につながりました。当日は、JAの農産加工センターを利用して、若林女性部長や部員の池田さんの協力のもとジュース作りを行いました。まず、擦る機械にりんごを投入し、圧搾機でしぼった後は、大鍋でしばらく煮ます。加熱処理後のジュースを熱いうちに瓶に入れ、13本が出来上がりました。余ったジュースはお楽しみの味見、「あったかい!」「あまくておいしい!」と児童らはできたてのりんごジュースを味わっていました。瓶になったものは今後、保護者と楽しむそうです。科野小学校は4月から高社小学校に統合するため3月で閉校になります。地域の特産品での加工体験で思い出づくりができました。



ジュースを瓶につめる様子



りんごを擦る機械に投入している様子

婚活イベント「Farmer's Party 2020」開催

JA中野市青年部は2月1日、市内の飲食店にて中野市産きのこを用いた料理と今密かなブームとなっているボードゲームを通じて親睦を深める「Farmer's Party 2020」を開催しました。

この事業はJA青年部に所属する若手農業者と、同年代の女性との出会いやふれあいの場を提供し、縁結びにつながることを目的に行われています。参加者はきのこを使った料理をビュッフェ形式で楽しみながら、男女ペア対戦でのゲームを行い、親睦を深めていました。

運営に携わった青年部員からは「ゲームを通じた交流により、会話が苦手と言っていた部員もスムーズに交流できたようだった。参加者からも『とても楽しかった』という声が多かったため、非常に嬉しい」と感想を語りました。



中野市産きのこをメインとしたビュッフェ



ゲームを楽しむ参加者

JA中野市青年部「活動実績発表大会」を開催



活動発表大会の様子

JA中野市青年部は2月14日、「活動実績発表大会」を同JAの本所で開催しました。この大会は今回が初めての試みで、各支部が実施している活動を他支部に発表することで、JA青年組織の活性化と拡充強化をはかることを目的としています。

当日は同JA青年部8支部から代表者が1名ずつ出場し、10分間の限られた時間の中で、自支部の創意ある活動内容をプレゼンテーション。審査員には行政関係者や県青年部協議会、家の光協会、日本農業新聞、JA役員らがあたり、内容や発表技術など12項目を厳正に審査しました。結果、最優秀賞には地元の遊

休荒廃地対策と、保育園への食育活動を発表した平野支部の前嶋 浩明(まえしま ひろあき)さんが選ばれました。

最優秀賞を受賞した前嶋さんは、秋に開催が予定されている県の大会にJA中野市青年部代表として出場する予定です。

JA中野市青年部活動実績発表大会の結果は以下の通りです

最優秀賞 平野支部

前嶋 浩明(写真中央)

優秀賞 南宮支部

小林 直之(写真中央左)

優秀賞 平岡支部

阿部 達也(写真中央右)



受賞者と江本委員長(右端)、望月組合長(左端)

JAレディーススカレッジ おやき作り

JAレディーススカレッジは2月6日、今期最後の講座として「おやき作り」を行いました。レディーススカレッジでは、地域の女性を対象に、やりたいこと探しや、仲間づくりを応援する目的で様々な講座を行っています。今回は、地域の郷土料理作りとして「おやき」を女性部から学びました。基本の「野沢菜のおやき」に加え、変わり種として講師の若林女性部長と宮島副部長がそれぞれよく作るという「じゃがいものおやき」と「大根のおやき」の3種類を習いました。おやき作りで一番難しいのは皮に

具を包むところですが、受講者は若林部長が作る手元をじっと見ながら、コツを教わり、たくさんのおやきを作ることができました。その後、試食を兼ねた交流会では「おいしい」と喜んで、ふかしたてのおやきに次々と手を伸ばした受講者は、「おやきは家でも作るが、いつも皮が上手く出来なかった。今日教わってみてとてもよくできたので早速家でも作ってみたい」と女性部のコツに感心していました。



おやきの具を包む受講者

冷蔵ぶどう出荷反省会

JA中野市ぶどう部会は2月17日、JA本所にて冷蔵ぶどう出荷反省会を実施しました。当日は部会員、卸売会社、行政、JA職員等が参加。販売実績や今後の課題についての確認のほか、市場卸売会社による販売経過と次年度見通しの説明が行われました。令和元年度の冷蔵シャインマスカット販売実績は5億9850万4千円(昨年3億4227万9千円。前年比174.9%)と大きく伸長。反省会では冷蔵シャインマスカット優秀出荷者表彰も行われ、最優秀賞に町田弘治さん(平野)が入賞されました。

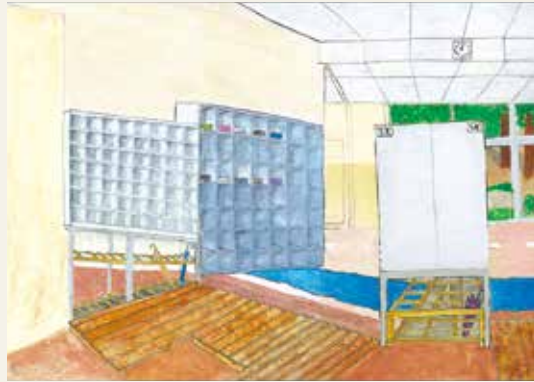


部会員に感謝を述べる徳武ぶどう部会長

徳武英明ぶどう部会長は、あいさつの中で「今年度は初めて『ぶどう販売目標50億円』という数字を達成することができた。これも前年の倍近くの実績を達成した冷蔵ぶどう出荷者皆さんの力によるところが大きい」と感謝を述べました。

冷蔵シャインマスカット優秀出荷者表彰結果は以下の通りです[敬称略]

最優秀賞	町田 弘治(平野)
優秀賞	下田 貴之(平岡)
	児玉 要(高丘)



【思い出の場所】

黒岩 陽依さん 倭小学校6年



【もくれん】

綿貫 香織さん 高社中学校2年

六年生が中学行っちゃう
さみしいな楽しかったのに
でも一年がすぎると
みんな一つ大きくなる
さみしいけど
一つ大きくなるんだ

【そつぎょう式】

徳永 由希さん 平岡小学校3年

注目のパラリンピック競技



東京で開催されるパラリンピック競技大会では、22競技が実施されます。

そのうちパラリンピック特有のボッチャとゴールボール、2016年のリオのパラリンピックから採用されたカヌーとトライアスロンの4競技についてルールと見どころをご紹介します。

イラスト：服部新一郎

ボッチャ

緻密な戦略で
トリッキーな展開が
繰り広げられる頭脳戦

ボッチャとは

重度脳性麻痺(まひ)者もしくは同程度の四肢重度機能障がい者のために欧州で考案された球技です。1984年からパラリンピック正式種目として行われています。

「陸上のカーリング」という異名を持ち、赤・青のボールをそれぞれ6球ずつ投げたり、転がしたり、他のボールに当たったりしてジャックボール(目標球)と呼ばれる白いボールに近づくかを競います。手で投げられない場合は、足で蹴る、あるいは



勾配具(ランプ)を使って転がすなどの方法で投球を行います。

パラリンピックでは障がいの種類と程度によって4クラスに分けられ、それぞれ個人戦とチーム戦(またはペア戦)で順位を競います。男女の区別はありません。

ボールは大きさと重さは規定されていますが、皮やフェルトなど材質や硬さは選手の障がいの特性やプレースタイルによって使い分けられるマイボール制です。

見どころ

まさに頭脳戦。さまざまな戦術を駆使して競技に臨みます。最初に投げるジャックボールの位置をどこにするかで駆け引きが始まります。遠い位置に投げるか、近距離で勝負するか。何を主眼に置くかで戦い方が変わります。

カーリングのように相手のボールをはじくなど、自分が優位に立てるように位置取りしていきます。ジャックボールの位置そのものも球ではじいて移動させることができます。そこがカーリングとは異なる点であり、戦局がどう展開していくか見逃せないポイントです。

ボールの位置と
動きに集中、
瞬時の判断と
ダイナミックな動き



ゴールボール

見どころ

できるだけ音を出さずに投球したり、投げ手以外の選手が足音や手拍子、声を出したりといった、音を使った駆け引きが大きな見どころです。ボールの大きさはバスケットボールとほぼ同じですが重さは約2倍。猛烈な勢いで転がるボールとそれを全身で受けるダイナミックな動きは迫力満点。見た目以上にハードで高度な技術が求められます。ゴールが決まった瞬間やタイムアウトなどゲームが止まっているときには大きな歓声を送りましょう。こうした選手と観戦者との一体感も観戦の醍醐味(だいごみ)です。

第2次世界大戦で視覚に障がいを受けた傷兵(しょうい)軍人のリハビリテーションプログラムとして考案された、視覚に障がいがある人たちが行うチーム球技です。1976年にパラリンピックの正式種目となりました。

戦します。両サイドにゴールがあり、鈴の入ったボールを転がして相手のゴールに入れて得点を競います。

攻撃側は、投げるボールのスピードやバウンドの高低をコントロールして、ディフェンスしにくいコースを狙います。守備側は、ボールの鈴の音や相手選手の足音、ボールがバウンドした位置などによってボールのコースを察知し、全身を使ってボールを止めようとします。選手は音を頼りにプレーするので、観客には静かに見守ることが求められます。

東京2020大会概要

■正式名称:東京2020パラリンピック競技大会

■開催期間:2020年8月25日(火)～9月6日(日) ■競技数:22競技

アーチェリー、陸上競技、バドミントン、ボッチャ、カヌー、自転車競技、馬術、5人制サッカー、ゴールボール、柔道、パワーリフティング、ボート、射撃、シットイングバレーボール、水泳、卓球、テコンドー、トライアスロン、車いすバスケットボール、車いすフェンシング、車いすラグビー、車いすテニス

カヌー

上半身の力を駆使した
パドリングテクニックが光る、
水上の熱き戦い

カヌー



パドルを操って進む小舟の総称で、水上の移動手段として数千年前から歴史に登場します。競技としてのカヌーは19世紀に英国で発祥。流れのない直線コースで一斉にスタートして着順を競うスプリントと、激流を下りながらゲートを通してタイムを競うスラロームとに大別されます。障がい者が行うカヌー競技全般をパラカヌーと呼びます。

カヌーと体のフィットイングは重要で、障がいに応じて座席の改造や固定ベルトなどを工夫します。

パラリンピックでの採用種目は個人200mスプリント。下半身や体幹に障がいのある選手が対象で、障がいの程度により3クラスに分類します。

見どころ

「水の上は究極のバリアフリー」と言う選手もいるほど、カヌーに乗り込むと障がいを感じさせません。スプリントは短距離を全速力で駆け抜けるため、しぶきを上げ、水面を滑るように突き進んでいく迫力に圧倒されます。いかに効率良く、力強く、また安定してパドルを回転させることができるか。パドリングテクニックが勝利を左右します。「カヤック」と「ヴァー」との違いを見比べる楽しさもあります。水の上を爽快地に漕ぎ進む姿と鍛えぬいたバランス感覚に魅了されるでしょう。

トライアスロンとは

スイム(水泳)、バイク(自転車)、ラン(長距離走)の3種目を連続で行って、順位を競うトライアスロンは、1974年に米国で誕生しました。

障がいがある選手が行う競技をパラトライアスロンと呼び、スイム750m、バイク20km、ラン5kmの全25.75kmの合計タイムで順位を競います。スイムからバイク、バイクからランに競技種目を転換(トランジション)する所要時間も合計タイムに含まれます。このとき、1人では競技することが困難と認められた選手に限り、手助けをする「ハンドラー」を1人つけることができます。また、視覚障がいの選手は「ガイド」と呼ばれる伴走者1人と共にレースを行います。

見どころ

天候や気温など自然の影響により困難なレースとなっても選手たちは不屈の精神で挑みます。その姿は私たちに感動をもたらす、世界的にも愛好家が多い理由でもあるでしょう。トランジションの様子も見どころの一つ。ウェットスーツや他の用具・装具の着脱、準備をハンドラーが支援します。また、選手とレースを通して伴走し、選手の目となり安全にコースを導くガイドには高い競技力や判断力が必要です。日頃から選手と練習を共にし、チームワークを磨く彼らの存在にも注目！

アスロン

不屈の精神とチームワークで
3種目に挑む



まちがいさがし

出題・イラスト:酒井栄子



応募の締め切りは3月31日(火)

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)

●2月号の答え

- 1 … 山の上に人がいる
- 5 … 上着の襟が違う
- 6 … 犬の頭上の雪の量が違う
- 11 … そりのひもの長さが違う
- 12 … スノーボードのラインが少なく

- 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

63 383-8588
中野市三好町
JA中野市広報誌
「花むすび」
編集係

●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。

キッチン防災術

野菜のピクルス

食文化・料理研究家 坂本佳奈

災害に遭っても野菜類は配給されることは少ないはず。いえ、ほぼないといってもいいでしょう。特に生野菜は衛生上の理由もあって配られることはありません。そんなこともあり、野菜類は冷蔵庫、冷凍庫、あるいはキッチンなどに、それぞれ保存しておきたいものです。

さて、毎日食事を作っていると、野菜の切れ端が残ったりしますね。ニンジン、ダイコンの尻尾、キュウリ、カブの軸、ブロッコリーやキャベツの芯、ぱっと捨てるにはちょっともったいないなと思うことはありませんか。そんな野菜がある程度たまってきたら、ピクルスにしてみましょう。

ピクルスは漬物の一種ですが、細菌を抑制する働きのある塩や砂糖を使い、さらに「酢」を使って腐りにくくします。わが家では私が冷やして食べるのが好きなので、平常時には冷蔵庫に入れておきますが、災害などで冷蔵庫が使えなくなった場合は常温保存できます。

冷蔵庫などで倒れても液があふれない容器に入れて、またはビニール袋で作ります。作り方は簡単。野菜220g、酢40g、砂糖20g、塩2・6g(約小さじ1/2)を合わせます。お好みで、ショウガ1枚、こしょう5粒、ローレル1枚、輪切り唐辛子4個程度を入れるとピリッとした味になります。

ゴロゴロと切った方が食べ応えがあり、おいしいです。見た目をきれいにするには野菜の大きさをそろえます。色取りどりのパプリカやカブを加えると見た目にもきれいです。

ピクルスのポイントは、野菜の重さと調味料の割合です。野菜を増やしたら、同じ割合で酢と砂糖と塩を増やしてくださいね。野菜はそのまま食べられれば、何でも構いません。ジャガイモなども薄く切って火をさっと通すと漬けられます。3時間ぐらい置いたら、いつでも食べ頃です。



家族の健康

耳掃除のやり過ぎは駄目

健康科学アドバイザー 福田千晶

3月3日は耳の日です。

耳掃除は気持ち良いと感じます。理由は、耳の穴には迷走神経と呼ばれる神経があり、触れると快感を生じるからです。そのため気持ち良く頻繁に行いたくなるのですが、実は耳掃除のし過ぎは危険なのです。

耳あかの源は、耳穴の古くなった皮膚の細胞と、耳垢腺から出る分泌物が混じり合った物で、本来は外穴にとどまり、屋外での農作業などでも虫やごみが耳に入り傷付かないように、自然に外耳道を保護してくれるのです。そして、耳あかは自然に少しずつ耳から出て行きます。

ところが耳掃除をすると、耳あかを耳の奥に押し込むことがあります。また、耳の皮膚は薄いので、耳掃除の折に傷を付けることもあります。耳の傷が原因で血液や浸出液が出てそれが固まると、かゆみを起こします。かゆくなるとさらに、耳掃除をしたくなり、傷を付けるという悪循環になります。しかも、耳の傷が炎症を起こすと外耳炎になり、痛みや耳の周囲の腫れを伴い、耳鼻科での治療が必要になります。

耳を掃除するのは、清潔になるイメージもありますが、実は耳掃除のし過ぎは、耳の自然な清浄作用がなくなり余計に不潔になります。しかも、外耳炎や耳のかゆみ、不快感の原因にもなるので耳掃除のし過ぎはやめましょう。木製や金属製の耳かきを使用したり、耳の奥深くまで掃除するのは傷を付けやすいので気を付けましょう。耳掃除は、清潔な綿棒を使い、月に1〜2回で十分です。入浴や水泳の後に耳の中に水が入ったときは、タオルや綿棒で入り口付近だけ水を拭き取ります。

耳あかが多量になったり、耳が不快な場合は、耳鼻科を受診して相談してください。同様に、高齢者や耳掃除を極端に嫌がる人、耳あかがベトベトして自分で耳掃除がしにくい場合も、耳鼻科を受診しましょう。気持ち良いと感じる人も多い耳かきですが、頻度も強さもやり過ぎは危険なので気を付けましょう。



『JA中野市 四つ葉会』のお知らせ

「JA中野市 四つ葉会」イベントカレンダー

令和2年度の「年間予定表」が決まりましたのでお知らせいたします。なお、JA中野市で年金受給されている方には4月上旬に「年金得とくカード」と一緒にイベント参加アンケートを同封いたしますので、開催通知の配布希望の方は参加されたいイベント名にしるしをいただきご返送ください。詳しくは、JA中野市の本所金融推進課までお問い合わせください。

お問い合わせ先:JA中野市 金融推進課
☎0269-22-4192

7月/ ゲートボール



ゲートボール

8月/ マレットゴルフ

9月/ マレットゴルフ

10月/ マレットゴルフ

11月/ 健康講話

12月/ 交流会

1月/ 旅行(国内予定)



健康講話



交流会

俳句 松井義典 選

野地蔵の 賽銭封じ 薄氷
暖冬の この先憂う 老農夫
蝶が舞う ごとく茶房の シクラメン
十三崖 弥生に築立つ 長元坊
見事なり 次々芽出す ふきのとう
小春日に ふきみそ作り 喜ばれ
暖冬と 言えども寒し 炬燵番

短歌 武田良文 選

雪の降る 寒さに託ち 終日を 思ひ思ひに 夫と過ごしぬ
今もなほ 海外旅行に 未練持ち 米寿の夫 パンフ広げる
遠藤の 白鵬破りし その技に 思はず声上げ 手を叩きたり
鮭を煮る 粕の香りの 立つ厨 亡夫好みし 粕煮を作る
硝子戸を 赤々染めて 沈む夕日 遙かアルプスの 稜線の映ゆる
葉の散りて 朱実際立つ ナナカマド 冬ざれし庭に 艶めき映ゆる
池に散る 黄葉を追ひし 鯉の群れ 尾を一振りし 素早き反転
隙間なく 冬囲ひせし 庭の木々 雪無き日々に 解きてやりたし
泉とうの ガラス工芸 作品展 夫の学びし 校舎に飾る
滞る 枯葉かき揚げし 冬の堰うす氷残し 流れの早き
後光差し 登る初日に 手を合せ 出水災害 無きを祈りぬ
子と孫と オリンピアン の 軽やかな 滑走に立ちて 拍手惜しまず
蹲に 垂らす鎖の 雪凍て ゆうべ 冷え冷えと 外灯照らす

大塚 茂子
芋川 菊水
吉原 路子
山口 耕一
青木 芳子
藤沢 渥子
松井 義典

町田 豊子
高野 園子
豊田 富子
小林 かつ子
中澤 久万乃
西山 チエ子
千葉 和子
瀧澤 桂子
神田 み代子
小林 民恵
豊田 知子
頓所 てる子
武田 良文

俳句募集中

みなさまの作品をご応募ください

一人3句以内、住所・氏名・電話番号・ペンネーム(記入のない場合は氏名にて掲載します。)を明記のうえ、応募先へ郵送もしくはFAXしてください。毎月選者による厳選の上、掲載させていただきます。掲載された方には粗品をプレゼント!

【応募先】
〒383-8588
中野市三好町1-2-8
JA中野市 広報誌
「花むすび」
TEL.0269-22-4191
FAX.0269-22-7883
【締切日】3月23日

JA中野市の概要（2020年1月末現在）

- 組合員数・・・・・・8,052人
(2019年4月末 8,071人)
(正組合員)・・・・・・4,197人
(准組合員)・・・・・・3,855人
- 出資金・・・・・・26億3,979万円
- 貯金・・・・・・814億8,371万円
(年間計画822億7,900万 年間達成率:99.03%)
- 貸付金・・・・・・378億1,151万円
(年間計画376億9,100万 年間達成率:100.31%)
- 長期共済契約高・・・183億8,941万円
(年間計画200億0,000万 年間達成率:91.94%)
- 購買品供給高・・・59億115万円
(年間計画61億4,250万 年間達成率:96.07%)
- 販売品販売高・・・249億7,557万円
(年間計画304億8,870万 年間達成率:81.91%)

年金無料相談会

～毎月第3火曜日は年金相談の日～

- 【開催日】2020年4月21日(火)
 【開催時間】午前10時～午後3時まで
 【会場】JA中野市 金融店本所
 (中野市三好町1丁目2-3) ※現中央店
 【ご連絡先】JA中野市金融推進課(TEL:22-4192)



お越しの際は、認印、年金手帳のほか、「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。

- 報告事項
 (1) 各専門委員会等の報告
 (2) 内部監査報告
 (3) 内部統制運用状況有効性評価報告について
 (4) 理事に対する貸出実行報告について
 (5) 固定資産取得報告
 (6) 固定資産取得価格交渉結果について
 (7) 仕組商品のリスク管理について
 (8) ジェイエイ・アップル(株)1月末実績報告について
 (9) その他
- 協議事項
 (1) 1月末実績検討について
 (2) その他
- 決議事項
 (1) 第56回通常総代会提出議案について
 (2) 定款の変更について
 (3) 総代選挙規程の変更について
 (4) 農地利用集積円滑化規程の廃止について
 (5) 諸規程等の変更について
 ① 職制規程の変更について
 ② 公印管理規程の変更について
 ③ 金融店舗運営委員会設置要項の廃止について
 (6) 貸付金利率の最高限度及び同一人に対する信用の供与等の最高限度額並びに借入金金の最高限度額について
 (7) 令和2年度余剰金運用方針(案)について
 (8) 令和2年度内部監査計画(案)について
 (9) コンプライアンス実施計画について
 (10) 出資口数の減少について
 (11) その他

2月の理事会(主な内容)

国内農業を取り巻く環境が大きく変わる中、気象災害でも昨年の台風、猛暑、豪雨等、異常気象が当たり前のようになり、農産物の生産は厳しさを増しています。この冬も暖冬の影響で最小記録を塗り替えるほど雪が少なく、春からの水不足が心配されます。気象に関する情報収集を怠らないことが、天候による農作物被害へのリスクを減らし、気象災害から農業者自身の身を守ることに繋がります。また猛威を振るう新型コロナウイルス感染症についても、毎日全国各地で感染の確証が相次いでいます。県内でも、マスク姿の人が目立ちマスクが手に入り難い状況が続く、アルコール消毒液の売れ行きは例年の5倍に達しているようです。このように先行きの見えない状況が続くことは日本の経済、農業、農協の事業に大きな影響を与えることに疑いようがなく、日々更新される情報にしっかりと目を向けていく必要があります。皆様におかれましては、健康管理には十分ご注意ください、感染予防対策に努めて頂くようお願いいたします。

さて、令和初の新年を迎え早2か月が過ぎ、3月よりJA中野市の令和2年度事業がスタートしました。本年度は第11次JA中野市長期構想前期中期計画の2年目にあたります。本年度は事業推進機構再構築スケジュールに沿って、信用共済事業については本館と現在の中央店に店舗を集約し、金融サテライト店を旧ローンセンターに新設します。購買事業については今の営業センターを営業資材店としてオープンし、生産販売では園芸課と営農支援課の記載代行業務を平岡事業所に移動させて頂きます。組合員の皆さまには、ご不便をおかけすると思いますが、今後、出向く体制の充実を図り、利便性の向上に努めるとともに、利用しやすい店舗づくりを心掛け、より一層のサービス向上に努めて参ります。組合員、利用者の皆様には、ご理解とご協力をお願い申し上げます。ご利用いただきますようお願い申し上げます。

こうした中で組合員が望む姿はJA中野市のままであり続けることであり、独自の農業振興を進めて組合員の農業所得向上を図り、指導・販売事業を縮小することなく地域農業の振興に注力するため、経営基盤強化に向け事業組織・機能の見直しをすすめる基本的な考え方に基づいて、本年度の事業計画、基本方針、実施方針が理事会で決定されました。農業振興開発事業、園芸特別対策事業の実施、補助事業の活用についても決定され、農政運動にも取り組む月の地区懇談会で説明し、5月の総代会で決定いただき進めてまいります。

令和元年度にぶどうは10年前に始めたSMAP21と産地パワーアップ事業の取り組みなどに加え、部会員の皆様の努力により販売高50億円を超えることが出来ました。経営基盤強化の取り組みをすすめる、農業生産を中心とした総合農協として、農業づくり、くらしづくり、JAづくりの経営理念のもと、経済事業と金融事業の総合力を最大限発揮できるよう役員一丸となつて取り組んでまいります。組合員利用者の皆様には、層の「理解」と「協力」をお願い申し上げます。

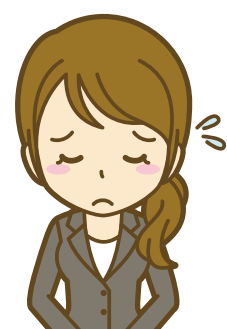
常勤役員のメッセージ

副組合長・総合企画本部長 島田 忠美

新型コロナウイルス感染拡大防止の為
3月の健康教室は中止とさせていただきます。

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、皆さまの健康と安全確保を最優先に考え、健康教室を中止とさせていただきます。また、4月からの健康教室についても当面の間中止と致します。参加を予定していただいた方には大変申し訳ありませんが、何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

お問い合わせ先 JA中野市 総務企画課 TEL:22-4191



JA中野市では新型コロナウイルス感染拡大防止のため、集会やイベント等の開催を3月末まで原則中止しております。ご理解・ご協力の程、何卒よろしくお願い申し上げます。



なが い ともかず
永井智一
茨城県笠間市にある
「キッチン晴人」
オーナーシェフ

レシピ 1 シジミとセリのペンネ

【材料】(2人分)

ペンネ 100g
セリ 1束
オリーブ油 大さじ2
ニンニク 1片
シジミ 200g
水 2と1/2カップ
塩、こしょう 適宜

【作り方】

- 1 鍋にオリーブ油とつぶしたニンニクを入れ熱し、ニンニクの香りが立ったらシジミと水を入れ強火にかける。
- 2 途中あくを取りながら4分の1ほどに煮詰める。
- 3 鍋に塩を入れて沸かし、ペンネをゆでる。
- 4 ゆで上がったペンネを2に入れ、シジミのだしをしっかりと吸わせ、長めに切ったセリを入れ、塩・こしょうで味を調え出来上がり。

レシピ 2 畑の様子 (揚げ焼き野菜の温サラダ)

【材料】(2人分)

アスパラガス 2本
ニンジン 1本
スプラウト 適宜
松の実 適宜
煮詰めたバルサミコ 適宜
岩塩 適宜
小麦粉 適宜
オリーブ油 大さじ3

【作り方】

- 1 ニンジン、アスパラガスはスティック状に切り、小麦粉をはたいておく。
- 2 フライパンにオリーブ油を入れ熱し、1をじっくりと揚げ焼きして火を通す。
- 3 平皿に2を盛り付け、煮詰めたバルサミコで線を描き、岩塩を振り、松の実、スプラウトを散らし畑の様子を表現する。



パーティーなどはいかがでしょう？
ニンジンやアスパラガスは、他の畑の野菜に変えてもOKです。
いろんな味、香り、色を楽しんでください。

みなさまからのオリジナルレシピを募集しています。
食材は旬の地元農産物であれば何でも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。