

くらしと大地の
応援マガジン

JAN!!

11

じゃん!
November
2024 VOL.304

シャキシャキ食感が
たまらない水菜の
登場だべい!



地域とともに、未来へともに



特集

名探偵が「地産地消」のナゾにせまる



地産地消って、地元の農産物を地元で消費するのかな？

私が調査したところでは、地産地消とは次のような取り組みをいうんだ。



地産地消とは地域で生産された農林水産物（食用のもの）をその地域で消費する（消費者に販売する、食品として加工することを含む）取り組みのことを指します。

なるほど、私がイメージしていることと大体同じだね。じゃあ、なぜ地産地消の取り組みをするんだろう？



良い疑問だジャットソン君。地産地消には様々なメリットがあるようだ。そのうちのいくつかを紹介するぞ。

地産地消のメリット

①生産者と消費者との結びつきの強化



農産物に生産者の名前や生産地などが書かれたラベルを貼ってあることで、どこでだれが栽培したかが分かり、消費者が生産者を身近に感じられる、安心して食べられるなどの効果が生まれます。生産者にとっても自分の作った野菜などを直接手に取ってもらえることで、農業へのやりがいなどを感じることができます。

②食育との関わりと地域振興



子どもたちに地元で採れた野菜を食べてもらい、食材について考えてもらうことで、食農教育への機会となります。また、地元での消費は地域農業の振興などに貢献することにもつながります。

③環境負荷の低減とコスト削減



地元で採れた農産物が地元の直売所やスーパーなどに並ぶことで輸送距離が短くて済み、エネルギーとCO²排出量の削減につながります。また、輸送費用などのコスト削減により、生産者の負担軽減、所得向上が図れます。

その他にも、地域経済の活性化や地域の食文化を後世に伝えられるなどのメリットがあります。また、SDGs[※]とも深い関わりがあり、右記の目標達成などが期待されます。



※SDGsとは持続可能な開発目標を指します。すべての人が幸せに暮らせるよう、貧困や環境問題などの解決を目指す世界共通の目標です。



こんなに色々なメリットがあるんだね！ホームズ、我々の地元でも地産地消に貢献できることはあるのかい？

私の調べではJAにしみののファーマーズマーケットというところにヒントがあるらしい。早速調査をしてみよう！



次はファーマーズマーケットの調査に行ってみよう！

特集

JAN Lock Holmes

ジャンロック・ホームズ

名探偵が地産地消のナゾにせまる



私は探偵のジャンロック・ホームズ。※諸君、私のことを覚えているかな？



ホームズの友人のジャットソンです。皆さんよろしくね。

ジャンロック・ホームズ

「ジェーエー街243ノ」に事務所を構える名探偵。

ジャットソン

ジャンロック・ホームズの友人。医者。

※平成24年6月号までジャンロック・ホームズの記録簿で活躍



今回は、地産地消について調べて欲しいという依頼を受けて、久しぶりに登場したのだが、ジャットソン君は地産地消を知っているかい？

地産地消という言葉はよく聞くけど、ハッキリとは分からないなあ。



地産地消に2人が迫る、次ページへGO！

JAN!

じゃん！ November
2024 VOL.304

広報誌「じゃん！」は、JANishiminoの頭文字から名付けました。

ご家族みんなで読んでください

JAの使命は、組合員の営農と生活を守ること。そのため、農業や生活に役立つ必要な情報の提供、そしてみなさんとのコミュニケーションを図る「くらしと大地の応援マガジン」として発行する「JAにしみの」広報誌です。

CONTENTS

- 02 → 特集
名探偵が「地産地消」のナゾにせまる
- 06 → JANニュース&トピックス
- 08 → レディース活動通信
- 10 → アグリ情報室
- 11 → 家庭菜園相談室
- 16 → 地産地消レシピ

公式Instagram
始めました！
Instagram内で「JAにしみの」で検索
フォローやいいね！もよろしくお願いします。

公式YouTube動画配信中！
YouTube内で「JAにしみの公式」で検索
ぜひ、チャンネル登録を!!

JAのお得な情報は
公式LINEをチェック
JAにしみの
ファーマーズマーケット
各店舗
JAにしみの
女性部

友だち登録お待ちしています！



ここは海津市のファーマーズマーケット海津店という直売所だね。入り口辺りで野菜の苗を売っているのを見たけど、あれはなんだろう？

ふむ・・・そういうことか！これは主に家庭菜園に使う苗なんだ。野菜の種や苗を買って自宅の庭や畑などで育てて家庭で食べる、これも地産地消の一つと言えるだろう！



ファーマーズマーケットでは、地元の生産者が作った野菜を買うことも、野菜の種や苗を買って自分で育てて食べることもできる、まさに身近な地産地消だね！



JAにしみのファーマーズマーケット

- | | | |
|-----------------|----------------------|-------------|
| ●ファーマーズマーケット | 大垣市東前町955-1 | TEL：73-8144 |
| ●ファーマーズマーケット中川店 | 大垣市中川町3-1046-1 | TEL：78-0141 |
| ●ファーマーズマーケット中部店 | 大垣市宮町1-1(スイトアベニュー1階) | TEL：78-0155 |
| ●ファーマーズマーケット南濃店 | 海津市南濃町羽沢572-1 | TEL：55-2102 |
| ●ファーマーズマーケット海津店 | 海津市海津町馬目373-2 | TEL：53-1147 |
| ●ファーマーズマーケット養老店 | 養老町高田2869-1 | TEL：32-5025 |
| ●ファーマーズマーケット垂井店 | 垂井町東神田2-98 | TEL：22-7200 |

全店舗毎週水曜日定休・営業時間 9:00～16:00(中川店・中部店を除く)

※詳細はJAにしみのホームページをご覧ください。また、店舗により種・苗など一部取り扱いのない商品があります。

各店舗で商品ラインナップも違うからぜひ行ってみよう！



JAにしみのファーマーズマーケットの情報



今回は地産地消について調べてきたが、中々興味深い内容だった。ジャットソン君はどうだい？

地産地消って漠然としたイメージしかなかったけど、ファーマーズマーケットの調査を通して、身近でも実践できることが分かってきたよ。



調査する中で、「国消国産」という考え方があることも分かったよ。右で紹介しているので地産地消と合わせて考えていけるといいね。それでは諸君、次の依頼でまた会おう！

10月～11月は国消国産の強化月間

国消国産とは…

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産するという考え方を「国消国産」といいます。JAグループでは、食料の自給力アップや日本の農業の発展、環境負荷の軽減など、日本の食の未来をつくる「国消国産」の取り組みをすすめています。



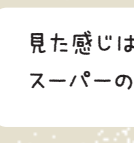
国消国産のホームページ

ジャンロック・ホームズの調査報告 ② 身近な地産地消

ファーマーズマーケット



ここは大垣市東前町にあるファーマーズマーケットという直売所だ。ここに身近な地産地消のヒントがあるようだ。



見た感じは色々なものが売られているスーパーのようだね。



そうなのか、早速中に入ってみよう！



農産物などがたくさん並んでいるな…もう少し詳しく見てみよう。



上田 誠
ファーマーズマーケット 店長

ファーマーズマーケットでは地産地消の一つとして様々な地元農産物を販売していますが、新鮮なものをお値打ちに購入できることが一番の魅力だと思います。また、直売所ならではの珍しい農産物が店頭にも並ぶこともあり、新しい地元食材との出会いも楽しめます。ぜひ一度お立ち寄りください。



野菜の袋のラベルに産地と生産者の名前…そうか！この野菜がどこで誰が作ったものか分かるようにしているのか！

なるほど、これなら買うときラベルを見れば地元の野菜ということがあかるね！生産者の名前も入っているから安心感もあるね。



身近な地産地消について一つ分かったな。にしみの地域にはファーマーズマーケットが7店舗あるらしい。ジャットソン君、他の店舗にも行ってみるかい？



いいね、もっと情報があるかもしれないから行ってみよう！



「食」と「農」に関心を持って 「ちゃぐりん」を2市6町に寄贈



JAにしみの10月8日から17日にかけて、(一社)家の光協会が発刊する小学生向けの月刊教育誌「ちゃぐりん」11月号を管内の小学校52校へ約2,400冊寄贈しました。

今回の寄贈は、地産地消の大切さや県産農畜産物の魅力を県民に発信し、食と農業に親しみを持っていただくことを目的とした啓発活動の一環で、小学生児童及び保護者を対象に、学校や家庭において食と農について学ぶ機会を設けてもらうために実施。県内の国・公立小学校及び特別支援学校の3年生児童全員に寄贈しました。「ちゃぐりん」11月号

は「岐阜県版」として特別に製作されており、同JA管内の養老町立笠郷小学校の学校給食の取り組みや、岐阜県の農畜産物が紹介されており、クイズなどを盛り込むことで小学生が興味を持って読める内容になっています。

10月16日には玉井寛之組合長や同JA女性部の渡辺かず子会長ら4人が輪之内町役場を訪れ、朝倉和仁町長に目録と冊子を手渡しました。玉井組合長は「『ちゃぐりん』を通して農業に興味を持ってもらい、地域の農産物を食べる大切さを学んでほしい」と話し、朝倉町長は「子どもたちに地域の農業と食を考えてもらうための教材として活用していきたい」と応えました。



朝倉町長(中央左)にちゃぐりんを渡す玉井組合長(中央右)

多収性水稻品種「ほしじるし」収穫 6年で栽培面積10倍に



JAにしみの管内で水稻の多収性品種「ほしじるし」の収穫が9月上旬から下旬にかけて行われました。「ほしじるし」は、一般的な主食用品種と比べ10%当たり120*₀程度の収量増を期待できる多収性の品種で、業務用米としての需要が高く、担い手にとっては収益の安定確保などのメリットがあります。平成30年から栽培が本格化した「ほしじるし」は、当初約110*₀だった栽培面積が、令和6年産では約1,067*₀と10倍近くに拡大しています。

輪之内町の農事組合法人柿内営農では、コンバインを使った収穫作業が行われました。同法人では令和6年産「ほしじるし」を約6.1*₀で作付けし、約35*₀の収量を見込んでいます。同法人の牧野敏秋代表理事は「今年は高温が続いたため、収穫時期が例年より1週間ほど早くなったが、台風による被害なども少なく昨年並みの出来となった。天気にも恵まれ適期収穫ができたと思う」と話しました。収穫された「ほしじるし」は、JA全農岐阜や直接販売業者へ出荷されます。



コンバインで収穫を行う(農)柿内営農

「ぎふ清流GAP」認証農産物をPR 岐阜マルシェ in オアシスパーク



JAにしみの9月28日、29日の2日間、各務原市のオアシスパークで開かれた「岐阜マルシェ in オアシスパーク」で地元農産物などのPRと販売を行いました。「岐阜マルシェ」は令和3年からJA全農岐阜が開催しているイベントで、同JAや岐阜県などが参加し県内のショッピングセンターやイベント会場等で岐阜県産農畜産物と加工品のPRや販売を行っています。

この日、同JAは「ぎふ清流GAP」認証を取得した小松菜、水菜、リーフレタス、キュウリなどの地元農産物をPRしながら販売。県内外から新鮮で安全・安心な農産物を買求める人で賑わいました。

TAC室の稲川益章室長は「消費者のぎふ清流GAPへの認知度はまだまだ低い。イベントなどで積極的にPRを行って取り組みを知ってもらい、にしみの産の安全・安心な農産物をたくさん食べていただきたい」と話しました。

※「ぎふ清流GAP評価制度」とは、安全・安心で、環境にやさしい農産物を提供するために、岐阜県が定めた基準に基づき生産が行われているかを評価する制度。



にしみの産農産物を販売する職員

冬春トマトの出荷本格化 集出荷センターで機械選果始まる



冬春トマト県内最大の産地である海津市で、同市のブランドトマト「美濃のかいづっ子」の出荷が本格化しています。10月9日から同JA海津集出荷センターで機械選果がスタート。10月上旬の日量は900ケース(1ケース=4*₀)前後と昨年並みで、高温が続いたことや品種の特性もあり、11月上旬までの収量はやや少なくなる見通しですが、玉揃いは良く品質は良好です。

同市では海津トマト部会の部会員63人が約18*₀のハウスで「かれん」「りんか409」など4品種を栽培。翌年7月上旬までに岐阜や名古屋、北陸市場へ100万ケースの出荷を目指します。

同JA海津集出荷センターの高木康平さんは「選果機の稼働も始まり、これから本格的な出荷を迎える。安定した品質と出荷量の確保に努め、生産者、JA、全農などが連携を密にして冬春トマトの販売拡大につなげていきたい」と話しました。



冬春トマトの選果をするJAにしみの海津集出荷センターの作業員

ブロッコリーの定植順調 適切な栽培管理で高品質目指す



JAにしみの管内で、8月下旬から9月下旬にかけてブロッコリーの定植が行われました。同JA管内では令和6年産ブロッコリーを営農組織が中心になって15.7*₀で栽培。収穫は11月中旬から始まり約1万4,000ケース(1ケース=5*₀)の出荷を計画しています。

ブロッコリーの栽培は作業負担が比較的少なく、高齢者や女性でも無理なく取り組めることや、冬場にも収穫ができるため農閑期の収入源となるなどの理由で17年前から始まりました。

大垣市の株式会社西濃パイロットでは1.5*₀のほ場で「おはよう」「こんにちは」の2品種を栽培。収穫は12月中旬からを予定しており、2,500ケースの出荷を目指します。

同社の木村颯取締役は「8月末の台風で一部ほ場に浸水があったが、無事定植できて安心している。ブロッコリーは大垣市の特産品にもなっているので、病害虫の防除などをしっかり行って高品質なものを出荷できるようにしたい」と話しました。



ブロッコリーの定植をする(株)西濃パイロットの作業員

国消国産・地産地消をPR 大垣ミナモなど女子ソフトボール4チームに新米を贈呈



JAにしみの10月5日、大垣市北公園野球場で行われたソフトボール女子JDリーグ第11節で、大垣ミナモソフトボールクラブなど4チームに地元産の新米「コシヒカリ」を各60*₀贈呈しました。

同JAでは国消国産・地産地消を推進するための取り組みとして、地元産の新米を贈呈する取り組みを毎年行っており、今回で3回目。試合開始前にグラウンドで贈呈式が行われ、玉井寛之組合長は「地元でとれた農産物を食べることが地域農業への一番の応援になると思う。農家の方が丹精込めて作った農産物をしっかり食べてもらいたい」とあいさつしました。

この日は新米贈呈のほか、ぎふ清流GAP(農業生産工程管理)の認証を取得した同JAの「小松菜」「リーフレタス」を来場者先着200人に配布し、国消国産・地産地消とGAPによる安全・安心な農産物への理解促進を図りました。



新米と目録を贈呈された選手らと玉井組合長(中央)

近頃、果物の準備は子どもたちの担当です。果物を選んでカットして皿に並べるまで、思い思いに用意してくれます。ある日、リンゴを子ども2人ともが切りたいと言ったので、半分ずつ好きなように切ることにしました。息子は、分厚く切つてから一口サイズに切つて立方体のような形に。娘は時間をかけて薄切りにしてくれました。食べてみると、まったく同じリンゴなのに、なんだか味が違う。ころころとした形に切った息子のリンゴはシャキシャキとして、かむと果汁がじゅわつと広がります。一方、娘の薄切りのリンゴは、口の中でふわっと溶けて、甘さを強く感じます。一つのリンゴなのに味が違うなんて不思議、と子どもたちは大興奮です。

これは人が感じるおいしさには、舌で感じる味だけでなくさまざまな要因があり、切り方によって変わる食感も大きく関わっているからです。この食感の違いによってそれぞれの感じるおいしさが変わり、味が違うと感じたのです。これはリンゴだけでなく全ての食べ物に当てはまります。例えば、自宅で作ったローストビーフ。上手に薄く切れたときは、軟らかくおいしくできたのに、切り方が分厚くなつてしまったところはかみ応えがあり過ぎて失敗だと感じたことはありませんか。またチンジャオロースのように具材を同じように細長く切ることが料理の特徴となることもあり、料理における「切る」という作業は想像以上においしさに影響しています。

切り方で味の変化を楽しもう

私の食育日記

食育インストラクター
岡村麻純



すし

なくそう食品ロス

11月1日は「寿司(すし)の日」。都落ちをした平清盛の孫、平維盛が、奈良県のすし屋で職人として身を隠し「鮎(すし)屋の弥助」と改名したのが11月1日だったとされるのが由来です。日本でも普及している回転すし。数回転して客に取つてもらえなかったすしは捨てるそうです。社員やアルバイトの学生らに聞きました。

回転すしチェーンのある企業では「出来たてをお客さまに提供したい」という思いから、回転レーンを「回さない」店舗を2012年に開店しました。注文を受けてからすしを握るようにし、食品ロスを削減しつつ売り上げを1.5倍に伸ばしました。以前は「マグロ150皿」など、売れそうなる量を感覚で準備していましたが、しかし、注文データを翌日以降の食材準備に活用し、食材の無駄も削減できたそうです。

「食品ロスを減らすと経済が縮む」という意見を聞きます。でも、この回転すしチェーンのように、食品ロスを減らしながら売り上げを伸ばし、食品ロス削減と経営を両立させている事例は多くあります。

そもそも回転レーンで回り続けているすしは誰のために作ったものなのでしょう？ 自分がすしを作る人なら、食べてくれるかどうか分らないと作りがいがありません。作ったのに捨てられるのは切ないです。食べる側も作った人の顔が見えれば無駄に残しはしないでしょう。

私は19年から毎年、恵方巻きの売れ残り調査をしています。24年2月3日夜12時前、あるコンビニでは88本残っていました。6月にBBC(英国放送協会)の取材を受け、英語と日本語で配信されました。

私にとってすしは単なる食べ物ではなく、家族との大切な思い出でもあります。お祝いには家でちらしずしを作ることが決まりました。

恵方巻きは貴重な食資源の結晶です。米、のり、魚介類、卵……。すしを単なる金もうけの道具にし、売れ残れば燃やして捨てればいいという、愛のない、安直な考え方は許容できないのです。

食品ロス問題ジャーナリスト
井出留美



Ladies

にしみの地域で元気にイキイキと活動する「JAにしみの女性部」。毎月支部オリジナル活動や区域の専門コース活動など6区域27支部がさまざまな活動に取り組んでいます。そんな女性部活動の魅力について、お伝えします!

統一活動 大垣区域

「プランター栽培ニンニク作り」



大垣区域の女性部は10月9日、本店ふれあいホールで「プランター栽培ニンニク作り」を開きました。23人の会員が参加。JAのTAC職員が講師となり、初心者でも簡単にできる栽培方法や管理方法などプランター栽培で行うニンニク作りの手法を学びました。

ニンニクは、プランターでも育てやすく、さまざまな料理に使えるスタミナ野菜。今回の活動では、肥料が入った土をプランターに敷き詰め、身が雪のように白く、しっかりと大きな実がつまっているのが特徴の「ホワイト六片」を植え付けました。

参加者は「ニンニク栽培は初めてやってみるから完成が楽しみ」「追肥を行ったり、わき芽を取ったりして大きなニンニクを収穫したい」と笑顔で話しました。



肥料が入った土をプランターの8分目まで敷き詰めます。

ニンニクの苗を植え付けます。



栽培の注意点やポイントを真剣に聞きます。



いよいよ今年も残すところ2か月!

掘り出し物やお宝に出会えるチャンス!

「ふれあいフリーマーケット」開催のお知らせ

家庭に眠った掘り出し物やハンドメイドの手芸品などを販売します。

日時 令和6年11月24日(日) 10時~14時

場所 JAにしみの本店 ふれあいホール(住所:大垣市東前町955-1)

同時開催

- 加エグループ「豆菜花クラブ」による地元産農産物で作るお惣菜販売
- ステージライブ
- 全農商品の販売
- 女性部紹介コーナー など

お問い合わせは、最寄りの支店までお願いします。
※出店者の募集は終了しております。



女性部からの
お知らせ

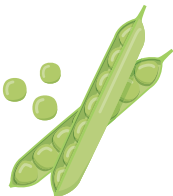
QUESTION ROOM

家庭菜園相談室

今月の
テーマ

ぷちぷち食感が楽しい！ 春の収穫が楽しみなスナップエンドウ

スナップエンドウ栽培の歴史は古く、古代エジプトですでに栽培されていました。莢を手で摘み取るときに「プチッ」と小さな音がするので、その音を「スナップ」と言うそうです。種苗メーカーによっては、「スナック」という名称を使っており、サヤエンドウ、グリーンピースは同じエンドウの仲間になります。



作型目安

	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
スナップエンドウ	▲	★		★	●	■	■	■

▲ 種まき ★ 防寒ネット ● 追肥・支柱立て ■ 収穫

栽培の
ポイント

- ・冷涼な気候を好み、15～20℃が生育の適温です。低温にあたることで花芽分化が進むことから、秋まき春採り栽培が一般的です。
- ・マメ科の野菜を一度作った畑では連作障害が起きやすいため、3～4年間は豆類の栽培を休みましょう。
- ・マメ科の植物は根に根粒菌が共生しており、肥料が多過ぎると蔓ぼけを起こす可能性があるので注意しましょう。
- ・春になるとアブラムシがつきやすいので、シルバーマルチを使用すると良いでしょう。
- ・まき時が早過ぎると苗が大きくなってしまい、寒害を受けやすくなるので注意しましょう。

畑の準備

植え付けの2～3週間前に完熟堆肥2[※]〇/m²、苦土石灰200[※]g/m²をまき、深さ30[※]cm位までよく耕します。植え付けの1週間前には化成肥料(N:P:K＝8-8-8)50[※]g/m²を施し、よく耕しておきます。
エンドウは、微酸性～中性領域の土壌pHを好むので、苦土石灰は必ず施用しましょう。

栽植密度

畝幅100[※]cm、畝高10[※]cmほどの畝を作り、シルバーマルチを張ります。
(シルバーマルチはアブラムシ防除と雑草防止のため)

種まき

種は2条に点まきます。条間60[※]cm株間30[※]cmの間隔で、深さ2[※]cmほどの穴を掘り、種を1カ所に4～5粒ずつまきます。まき終えたら、種の大きさの3倍ほどの土をかぶせ、軽く手のひらで押さえます。
鳥除け及び虫除け、乾燥防止などのため、不織布で畝を覆いその上からたっぷりと水をかけます。

間引き

種まきから3週間ほどして、本葉が3～4枚になったら、1カ所あたり2本に間引きし、2本立ちにします。
生育の良くないもの、病気の疑いがあるものなどを間引きます。

防寒・
追肥

間引き後は、不織布や寒冷紗をトンネル掛けします。
追肥は、春先に寒さが緩んで苗の成長が盛んになってきたら、化成肥料(N:P:K＝8-8-8)30[※]g/m²をマルチの上からバラまきます。

支柱立て

蔓の先端がネットのトンネルにつかえるようになったら、トンネルを外し、支柱を立てます。支柱は垂直で良いですが、風当たりが強いところでは合掌式が良いでしょう。
支柱を立てたら、マス目8～10[※]cm位のネットを張ります。巻きひげが絡みやすいように、上下・左右たるまないように張ります。

収穫

開花後2週間ほど経って、中のマメが大きくなり莢が十分ふくらんだら収穫です。手で引っ張るとプチッと音がして簡単に収穫できます。
サヤエンドウを栽培する場合は、マメの粒があまり大きにならないうちに収穫します。
グリーンピースを栽培する場合は、莢がふくらんで、表面に筋が入り黄色っぽくなったら収穫適期です。

病虫害

【ナモグリバエ】葉に潜り込み葉肉を食害します。成虫はアブラムシ同様キラキラ光るものを嫌うので、シルバーマルチをしたり反射テープを張ったりすると良いでしょう。
【うどんこ病】うどんこ病の発生をできるだけ抑えるためには、蔓が混んできたら整枝して風通しを良くしたり、高温乾燥時には草勢が衰えないよう水を切らさないようにすると良いでしょう。

その他、家庭菜園に関する相談は、JAの支店または営農経済センターまでご連絡ください。

Agricultural Information

知って得する
農業専門知識

アグリ情報室

大豆

高品質な大豆生産を目指して～適期収穫と汚損粒対策～

西濃農林事務所農業普及課〔技術課長補佐〕 神野 浩司さん

収穫を行う時間帯は、晴天の日は午前10時から午後4時ごろ、曇天の日は午前11時から午後3時ごろまでとしましょう。

■汚損粒発生防止

収穫時期や時刻、土の咬み込み、雑草等は、汚損粒の大きな発生要因となります。

土の咬み込みは、泥の付着により汚損粒発生につながりますので、刈り取りの高さに気を付け、咬みこんだ場合は、エンジンを止め、土をできるだけかき出しましょう。

雑草は、オオイヌタデ、アメリカセンダングサなどの大型雑草や近年問題となっている帰化雑草のホオズキ類（ヒロハフウリンホオズキ、イヌホオズキ）が汚損粒発生原因となります。収穫を控えた11月には抜き取り作業を行い、収穫適期にスムーズな作業を行えるように準備をしましょう。また、青立ち株の除去も合わせて行いましょう。



収穫適期を迎えた大豆

イチジク

遊休農地に「イチジク」を植えてみては

西濃農林事務所農業普及課〔技術主査〕 青山 哲さん

イチジクの生産量が最も多いのは和歌山県で、次いでお隣の愛知県です。

JAにしみの管内では、温暖な気候を生かし、イチジクの栽培が各地で行われ、直売所などに出荷されています。管内生産組織の「海津いちじく部会」では、持ちより共選により岐阜市場に出荷しています。

1 イチジク栽培の特徴

イチジクは他の果樹と比べ成園までの期間が短く、比較的軽労働力で収益性が高い作物です。

2 栽培品種

日本における営利栽培品種は、全生産量の7割以上を占める「柗井ドーフィン」と、在来種「蓬萊柿」の2品種でほとんどを占めています。両品種とも他品種に比べ大果、豊産性で、海津いちじく部会では「柗井ドーフィン」を栽培しています。

3 栽培適地

(1) 温度条件

イチジクは亜熱帯性であることから、栽培地は冬の低温に制限されます。JAにしみの管内でも、中山間地域は凍害を受ける可能性があり栽培不適地ですが、それ以外の平坦地はいずれの地域も栽

培適地です。

(2) 土壌条件

イチジクは水に弱く、根は酸素を多く必要とするため、低湿地や停滞水があるところは栽培不適地です。また、土壌乾燥にも弱いので、かん水を行うことのできる排水の良い畑地が栽培に適しています。

4 栽培方法

イチジク栽培といえば、骨格をT字に仕立てる一文字整枝が思い浮かびますが、一文字整枝は「柗井ドーフィン」に適した仕立て法で、強勢の「蓬萊柿」には不向きです。

一文字整枝は主枝高が低く、結果枝先端までの高さが2[※]m程度に抑えられるため、踏み台や脚立などを使用せずに収穫やせん定などの作業が行うことができ、作業性に優れ、省力的な仕立て法です。



手入れの行き届いたイチジクほ場(海津市)

ファーマーズマーケット情報

昨年11月のファーマーズマーケット全店

農産物売上ランキング

1位 柿(甘柿・渋柿)



2位 南濃みかん

4位 ほうれん草

3位 サトイモ

5位 ブロッコリー

Pick up!

11月の売れ筋商品は「柿」「みかん」です。

柿は、例年10月上旬ごろから出始め、12月上中旬ごろまで収穫・販売されております。なかでも「甘柿の王様」と呼ばれる富有柿は糖度が高く人気があります。ファーマーズマーケット南濃店にて多く取り扱っていますので、ぜひ旬の果物を味わいにファーマーズマーケットにご来店ください。

FMのお買い物は、
JAカードがお得!!
お支払いにご利用いただくと
5%割引になります。

※一部、対象とならない商品があります。

LINE登録者限定

毎月8日は「はつべいの日」
今月の抽選対象商品は「ニッポンエール
神奈川県産湘南ゴールドグミ」

抽選で80名様にプレゼントします!!
※抽選期間 11月8日～11月30日



見た目はレモン?
でも味はオレンジ?
湘南ゴールドの
グミだべい



LINEの登録は
こちらから



LINE登録者限定のサービスです。
ぜひ友だち登録お願いいたします。

理事会だより

令和6年度 第7回 開催日 令和6年9月25日(水)出席率100%(40名/40名)

第1号議案 不祥事件再発防止策の進捗について

令和6年8月末の不祥事件再発防止策の取組み状況等について承認されました。

第2号議案 当組合における取引のリスク評価書の改正について

当組合における取引のリスク評価書の改正について承認されました。

第3号議案 理事の利益相反取引規程の一部変更について

理事の利益相反取引規程の一部変更について承認されました。

第4号議案 自動車安全運転管理規程の一部変更について

自動車安全運転管理規程の一部変更について承認されました。

第5号議案 臨時職員就業規則の一部変更について

臨時職員就業規則の一部変更について承認されました。

第6号議案 固定資産の取得(統合ネットワーク店舗機器の更新)について

固定資産の取得(統合ネットワーク店舗機器の更新)について承認されました。

第7号議案 固定資産の取得(事務室等空調設備更新工事)について

固定資産の取得(事務室等空調設備更新工事)について承認されました。

第8号議案 固定資産の処分について

固定資産の処分について承認されました。

第9号議案 令和6年度余裕金運用方針の変更について

令和6年度余裕金運用方針の変更について承認されました。

第10号議案 JAIにしみの米穀共同計算(令和6年度)について

JAIにしみの米穀共同計算(令和6年度)について承認されました。

第11号議案 出資口数の減少について

7件の減口について承認されました。

JAデータ

令和6年9月末

貯金	5,988億931万円	購買品取扱高	31億7,122万円
貸出金	862億9,350万円	販売品取扱高	45億6,053万円
長期共済保有契約高	9,490億1,577万円	組合員数	39,827人

葬儀事前相談日

9:00～12:00

中川斎場
11月5日(火)、11月17日(日)

安井斎場
11月11日(月)、11月23日(土・祝)

もしものときは、
葬儀専用フリーダイヤルへ
0120-68-2430
病院・施設からのお迎えの手配、葬儀の初動受付をさせていただきます。

※上記以外の日程においてもご相談を承ります。(その際はフリーダイヤルへご連絡ください)

ローン相談会

※表記の時間は現在の短縮営業時間です。※12月31日～1月3日は休業。

■ローンセンター洲本店

0120-84-2430

[平日](水曜日を除く) 9:00～18:00 [土・日曜・祝日] 10:00～15:00
[平日水曜日] 9:00～17:30

■ローンセンター長沢店

0120-06-2430

[平日] 9:00～18:00 [土・日曜・祝日] 10:00～15:00
[休日] 水曜日(祝日の場合は営業)

無料相談日

※予約がない場合は開催しませんのでご注意ください。

税 税務相談 年 年金相談 9:30～12:00 ※要予約

中川支店 ☎81-2453	税 年	中川支店 中川支店	11月6日(水)、20日(水)、12月4日(水) 11月7日(木)、12月5日(木)
神戸支店 ☎27-4101	税 年	神戸支店 神戸支店	11月13日(水)、12月11日(水) 11月1日(金)、12月6日(金)
名森支店 ☎64-3311	税 年	名森支店 名森支店	11月27日(水) 11月15日(金)
海津中支店 ☎53-1133	税 年	海津北支店 海津北支店	11月5日(火) 南濃支店 12月3日(火) 11月21日(木)
養老中支店 ☎32-0528	税 年	養老中支店 養老中支店	11月19日(火) 11月12日(火)、12月10日(火)
垂井支店 ☎22-1006	税 年	垂井支店 垂井支店	11月12日(火)、26日(火)、12月10日(火) 11月5日(火)、12月3日(火)
ローンセンター洲本店 ☎0120-84-2430	年	ローンセンター洲本店	11月24日(日) 10:00～12:00

※ 中川支店の税務相談は9:00からとなります。



NISHIMINO INFORMATION

中途採用 職員募集のお知らせ

採用予定人員 複数名

応募資格

次の①②の両方を満たす方
①高校以上を卒業し、社会人経験をお持ちの方
②普通自動車免許を取得している方

雇用形態

正職員

採用職種

総合職

勤務地

大垣市、海津市、安八郡、養老郡、不破郡の本支店、事業所

勤務時間

8:30～17:30(休憩時間あり) ※水曜日のみ8:30～17:00
配属先により勤務時間が異なる場合があります。

応募方法

マイナビ転職の「応募フォーム」に必要事項を入力の上ご応募ください。

選考方法

適性検査及び面接(面接試験は2回)

給与

大卒以上 月給191,700円+諸手当
短大卒以上 月給175,000円+諸手当
高卒以上 月給164,750円+諸手当
※上記は最低保証額です。年齢・経歴等を加味して金額を確定します。

賞与

年3回(令和5年度実績)

休日

土・日・祝日、年末年始4日間 ※勤務地により変更有り

福利厚生

各種社会保険完備、定期健康診断、インフルエンザ予防接種
制服・作業服の貸与、退職金制度 など

仕事内容

営農指導：農家宅等に出向き、栽培や経営についてご提案
経済担当：農家のサポート役として、肥料や農薬など農業用の生産資材や食料品、日用品等の生活資材を販売・配送

信用窓口：貯金・為替・融資の金融機関業務全般を担当

共済窓口：ひと・いえ・くるまの総合保障を扱い、共済の各種手続きなどに対応

渉外：ご利用者様のニーズに対し、必要とされる共済や貯金、年金、各種ローンなどの提案

施設の運営管理：カントリーエレベーターや農機センター、直売所などの運営管理

管理：企画、広報、総務、人事、監査などの本店業務

希望や適性を考慮して、いずれかの仕事を担当していただきます。

地元で
貢献できる仕事がしたい方、
金融・保険業界の経験がある方、
地域の農業と暮らしを支える仕事で、
一緒に西美濃地域を
盛り上げていきませんか?



詳しくは、マイナビ転職をご覧ください。



お米の盗難に 注意してください!!

お米の価格高騰などにより、他県では倉庫に保管中のお米が盗難に合う被害が発生しています。にしみの地域でもお米を狙った盗難が懸念されますので、

- お米を人目に付く場所に置かない
- 倉庫の施錠を徹底する

など、保管には十分ご注意ください。



大垣警察署からのお知らせ

自転車の危険な運転に 新たな罰則

道路交通法の改正により、令和6年11月1日から自転車の危険な運転に新しい罰則が適用されます。

一つ目は、運転中のながらスマホについてです。

スマートフォンなどを手で保持して、自転車に乗りながら通話したり、画像を注視する行為が罰則の対象となりました。違反者は、6カ月以下の懲役又は10万円以下の罰金となります。

二つ目は、酒気帯び運転です。

自転車の酒気帯び運転に対して罰則が科されることとなり、違反者には3年以下の懲役又は50万円以下の罰金が科され、飲酒運転者に酒類や自転車を提供したり、同乗したりする行為にも罰則が科されます。

自転車だから少しくらい大丈夫だろうと油断せず、ながらスマホや酒気帯び運転が危険な運転であることを理解し、安全運転に努めましょう。



大垣警察署の
ホームページ
はこちら



じゃん!写真館



カボチャ?スイカ?



三つ子ナス



仲良し親子キュウリ

青山 義則さん
大垣市釜箇
親子みたいに
寄り添うキュウリです。

丹羽 弘子さん
海津市南濃町

ほかは小さいのに、このカボ
チャだけ大きくなりました。

松岡 尚徳さん
大垣市長沢町

三つ子のナスを
発見しました!

「じゃん!写真館」では、おもしろい写真をはじめ、自慢の写真(こども、ペット、風景など)、イラストを次の要領で募集しております。

- 応募方法 封筒に写真(イラストは、ハガキでもOK)を入れ以下をご記入ください。
Eメールでのご応募もお待ちしております。
①応募者の住所、氏名、電話番号②被写体名③撮影場所
- 応募先 **ハガキ**: 〒503-0849 大垣市東前町 955-1
JAにしみの・地域ふれあい課「じゃん!写真館」係まで
Eメール: nishimino@jan.or.jp

※広報誌に掲載した写真はJAにしみの公式Instagramにも公開させていただくことがあります
(ただし、農産物・風景のみ)。

ふたりの 寝言

中日ドラゴンズの新監督が発表されましたね!井上一樹監督いる新生ドラゴンズ、来シーズンは何位になるのだろうと今からワクワクしています。中日ドラゴンズや阪神タイガースなど、現役時代を見ていた選手が監督になるのはなんだか親近感が湧き、応援したくなります。来シーズンこそは、Aクラス入りをして盛り上がりたいですね。
(かぬれ)

先日、地元のお祭りに久しぶりに参加しました。参加して初めに感じたのは、人が減っているなあということ、以前と比べて特に子どもや若い人が少なかった印象です。昔とは色々環境も変わってきて人が集まりにくいかもしれませんが、伝統をつないでいくことも大切なことなので、自分も極力地域の行事には参加しなければいけないと考えさせられる出来事でした。
(まぐ)

11月のあなたの運勢

♈ 牡羊座 3/21~4/19

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、快適に過ごせます
幸運を呼ぶ食べ物 柿

♋ 蟹座 6/22~7/22

全体運 活気があり今までの努力が実る予感があります。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
幸運を呼ぶ食べ物 セロリ

♎ 天秤座 9/23~10/23

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
幸運を呼ぶ食べ物 ジュンギク

♏ 山羊座 12/22~1/19

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いしいことも吉。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
幸運を呼ぶ食べ物 サトイモ

♉ 牡牛座 4/20~5/20

全体運 想定外のこと巻き込まれがち。計画は後回しになってもいい部分以外は前倒しで進めて。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
幸運を呼ぶ食べ物 ナメコ

♌ 獅子座 7/23~8/22

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
幸運を呼ぶ食べ物 小松菜

♊ 双子座 5/21~6/21

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 ロコミの健康法を試してみよう。新しい食材も吉
幸運を呼ぶ食べ物 エビイモ

♊ 双子座 5/21~6/21

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
幸運を呼ぶ食べ物 小松菜

♊ 双子座 5/21~6/21

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 ロコミの健康法を試してみよう。新しい食材も吉
幸運を呼ぶ食べ物 エビイモ

♊ 双子座 5/21~6/21

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 ロコミの健康法を試してみよう。新しい食材も吉
幸運を呼ぶ食べ物 エビイモ

♊ 双子座 5/21~6/21

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 ロコミの健康法を試してみよう。新しい食材も吉
幸運を呼ぶ食べ物 エビイモ

♊ 双子座 5/21~6/21

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 ロコミの健康法を試してみよう。新しい食材も吉
幸運を呼ぶ食べ物 エビイモ

あなたはどっち派?

お買い物は

「現金派」

or

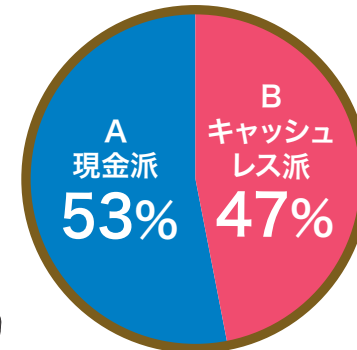
「キャッシュレス派」

今年是新紙幣が発行されましたね!今まで通り現金を使う人もいれば、各種クレジットカード、バーコード決済が使い慣れてきた人も多いのではないのでしょうか。そこで今回は、お買い物は『現金派』or『キャッシュレス派』で募集しました。

A、現金派

- 現金だと支払いをしている感覚があって安心します。
海津市平田町/M・M/女性69歳
- 昔人間なので現金が1番!キャッシュレスはつい使い過ぎが心配です。
不破郡垂井町/S・O/女性68歳
- 現金しか使えない場所もあるので、まだまだ必要だと思います。
(まぐ)

結果発表



B、キャッシュレス派

- 一度使い始めるとおつりの面倒さがなくなり、便利だと知りました。
大垣市三津屋町/S・T/女性60歳
- おつりの小銭がたまらず、お財布がスッキリします。
養老郡養老町/S・O/女性63歳
- 最近は携帯のバーコード決済ばかり使用して、貯まるポイントが嬉しいです。
(かぬれ)

➡今回は、現金派に多数の意見をいただきました。どんな時も無駄遣いをしないようにしてお金の使い過ぎには注意しましょう!次回もお楽しみに!

今月募集するお題は、
年末年始食べたくなるごちそうは「**寿司派**」or「**すき焼き派**」です。

(詳しくは下記の応募要項をご覧ください)

クロスワードパズル

二重マスの文字をA~Dの順に
並べてできる言葉は何でしょうか?



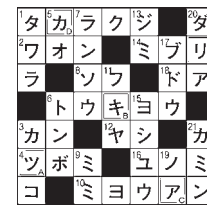
答え A B C D

■応募締切日(当日消印有効)
令和6年11月30日(土)

■賞品
正解者の中から抽選で40名様に、
農協全国商品券(1,000円分)を
プレゼントします。なお、当選者発表は
商品券の発送をもってかえさせてい
ただきます。

■9月号の答え

ツキアカリ



- 11月23日は勤労一の日。国民の祝日です。
- 灰皿にたまります。
- 『の精神』はモンスキューの著書です。
- 広島県の紅葉の名所のひとつ。世界遺産の神社があります。
- 焼き鳥を食べると残るもの。
- 金融。一髪。
- そば屋や居酒屋の入口にかけられているもの。
- ギンナンがなる木。
- 「九里よりうまい十三里」と売りに来るもの。
- 茶わんと反対の手で持ちます。
- クリの実を守るトゲトゲ。
- 患者を診ます。
- 頭にキツと締めるもの。
- ジャガイモのことです。
- 漢字で書くこと。雲母。きららともいう鉱物です。
- 美空ひばりのヒット曲。「柔」と書きます。
- 料理店のメニュー表をこう呼ぶことも。
- お父さんそっくり!まるでーね。
- 「鳥より一画少ない鳥」。
- 園に子どもを迎えに行つた。
- お父さんそっくり!まるでーね。

応募要項

アンケートにご協力ください。A.面白かった、興味深かったと思う記事とその理由。B.「寿司派」or「すき焼き派」の回答とその理由。①クロスワードパズルの答え②郵便番号、住所③氏名(フリガナ)④年齢⑤電話番号⑥上記のアンケート回答を記入の上、ハガキかEメールでご応募ください。※①~⑤の項目は必ずご記入ください。

●宛先

ハガキ: 〒503-0849 大垣市東前町955-1
JAにしみの本店 広報担当係
Eメール: nishimino@jan.or.jp
(件名:クロスワードパズル)



シャキシャキ食感が楽しめる 水菜入り巻き寿司



材料 (1本分)

水菜	1袋	ニンジン	5g	白醤油(うす口醤油も可)	適量
酢飯	300g	卵	1/2個	みりん	適量
シイタケ※	50g	乾海苔(焼き海苔も可)	1枚	だし汁	適量
かんぴょう※	30g	桜でんぶ	適量		

※シイタケとかんぴょうは醤油、砂糖、みりん、酒などで甘辛く煮て味を付けてあるもの。

にしみの産の
水菜を
使ったレシピを
紹介します。



作り方 COOKING



- 鍋に白醤油、みりん、だし汁を入れ一度沸騰させてから火を止め、水菜を入れて冷めるまで置いておく。千切りにしたニンジンも別の鍋で同様に下準備しておく。
- シイタケを薄切りにし、卵はよく溶いたものを板状に焼いて、棒状に切っておく。
- 巻きすに乾海苔(焼き海苔)を敷き、海苔の上に酢飯を均等に敷き詰める。①で下準備した水菜とニンジンの水気を絞ってから、シイタケ、かんぴょう、玉子、桜でんぶと共に彩りよく酢飯の上に並べる。
- 具材がはみ出ないように注意しながら巻いていく。
- 巻いた④を8〜10等分に切り、皿に盛りつけたら完成。

ワンポイント アドバイス

時間が経つと具材の水分で海苔が破れやすくなるので、早めに食べるのがおすすめです。

レシピ
提供

関ヶ原町関ヶ原3192-4
お松寿し
TEL 43-0266
店主 高木 稔さん

表紙の『にしみのブランド』

水菜

<主産地:神戸町>

