

くらしと大地の
応援マガジン

JAN!

11

じゃん!
November
2025 VOL.316

甘くて栄養満点の
柿が登場だべい!



特集

はつべいと学ぶ
「国消国産」パート ②

3時間目

JANにしみのが取り組む国消国産

1

JANにしみのでも、「国消国産」の取り組みはあるのかな？



TACが、就農して日が浅い農家さんへ出向いて、栽培指導や相談などを行っているべい。



2

長く続けられる農業をサポート！



新たな担い手づくり～今後の地域農業を支える～

3

食農教育活動～「食」と「農」の大切さを伝える～

女性部「ふるさと隊」が小学校で豆腐づくりを教えているべい。



自分達で収穫した大豆を使用！

4

ファーマーズマーケットへ出荷する会員の増加

安全・安心な農産物を提供する



ぎふ清流 GAP PRなど…

他にも色々な活動が「国消国産」に関わっているんだね。



「国消国産」の実現には農家さんとの協力関係がかかせません。そこで、地域農業を支える農家さんの声をご紹介します。

41 ㎡のハウスで冬春トマトを栽培

私たちは、地域の自然を感じながら真心を込めて日々、安全・安心でおいしいトマトづくりに取り組んでいます。消費者の方においしいと言ってもらえることが一番の喜びで、多様化するニーズに対応するため、データに基づく栽培管理など新しい手法も取り入れながら部会の技術向上を図っています。夏の猛暑や後継者不足など課題も多くありますが、これからも手に取ってもらえる価値のあるトマトを生産することで地域農業を盛り上げていきたいと思っていますので、ぜひ地元のトマトをたくさん食べてください。



JANにしみの海津トマト部会 部会長
ひがしかた たけ やす
東方 健泰 さん

80畝の水田で水稻を栽培

私たちの法人では、食農教育の一環として、女性部主催のふれあいキッズクラブなど田植え・収穫体験に協力しています。活動を通して農業への理解を深めてもらい、「食」と「農」を考えるきっかけとなるよう願っています。近年の猛暑で米づくりの苦労も多くありますが、おいしいお米を食べてもらえるよう、肥料を工夫したり、水の管理を徹底するなどの取り組みを行っています。近年、米への関心が高まっている中、よりおいしい米づくりに努力を重ね、地域農業を支える一員として、皆さんと一緒に歩んでいきます。



農事組合法人わごう 代表理事
し みず やす あき
清水 康明 さん

特集

はつべいと学ぶ

こく しょう こく さん
国消国産

パート 2

広報誌「JAN!」10月号では、はつべいと一緒に「国消国産」について学びました。「国消国産」とはなにか、なぜ必要なのか、また日本の「食」を取り巻くリスクなどを紹介し、理解を深めていただけたことと思います。11月号では、JANにしみのが取り組む活動や私たちができる「国消国産」につながる行動などを紹介しますので、身近なところから「食」と「農」を考えるきっかけにしていきたいと思います。

登場人物紹介

はつべい

JANにしみの広報キャラクター。
好きなものはお米（特にハツシモ）で「べい」が口癖。



にしみのファミリー

にしみの地域に住む
父・母・子の仲良し4人
家族。皆食べるのが大好き。



くらしと大地の
応援マガジン
JAN!

じゃん! November
2025 VOL.316

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

JAN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
「JANにしみの」広報誌です。

CONTENTS

02 → 特集

はつべいと学ぶ「国消国産」パート②

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
最新ニュースをお届け

Instagram内で「JAN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「JANにしみの公式」で検索
ぜひ、チャンネル登録を!!



お友だち募集中!

JANのお得な情報や最新情報は

JANにしみの
公式LINEをチェック



農畜産物の価格について考えてみよう

4時間目 身近でできる国消国産

生産コストの上昇が農業を圧迫

近年、農業に必要な肥料・飼料・燃料などの価格が高騰し、農畜産物を生産するためのコストが増大しています。しかし、生産コストの上昇が価格に反映されているとは言えず、このままでは農業を続けることが難しくなり、消費者の皆さんに安定して食料を提供できなくなってしまいます。



適正な価格形成を実現して将来の「食」と「農」を守る

農畜産物の生産コストと価格の問題に対して、関係者が協調して適正な価格を形成し、持続可能な食料生産・供給を目指すための法律「食料システム法」が今年6月の国会で成立し、来年4月以降の施行が見込まれています。私たち消費者も、価格の安さのみに目を向けるのではなく、農業への理解を深め適正な価格について考えることが、将来の「食」と「農」を守ることにつながると言えるのではないのでしょうか。



実りの秋！国消国産JA直売所キャンペーン2025開催中！

JA直売所の店頭ポスターに記載された二次元コードを、スマートフォンなどで読み込むとスタンプを獲得できます（※1日1回まで）。スタンプを2つ以上集めて応募すると、抽選で47都道府県とおきの農畜産物・加工品（3,000円相当）が合計14,100名様に当たります！この機会にぜひファーマーズマーケットにご来店ください！

期間：令和7年11月30日（日）まで

キャンペーンの詳細はこちら



アンケートにご協力ください。

10月号・11月号の特集を通して、「国消国産」への理解を少しでも深めていただけたでしょうか。皆さまの「国消国産」への理解の深まり・意識の変化などを知り、今後の取り組みをより良いものとしていくため、アンケートにご協力をお願いいたします。

アンケート回答方法

右記の二次元コードから、アンケート専用ページを開いていただき、設問にご回答をお願いします。

アンケート専用ページはこちら



アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で10名様に「国消国産笑味ちゃんお弁当箱」をプレゼント！



※アンケートで取得した個人情報は、アンケートデータの管理、プレゼント送付に関する事項にのみ利用させていただきます。また、個人情報は法令等に基づき厳重に管理いたします。

※当選者発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

1 ファーマーズマーケットで買い物することも「国消国産」だったあね。

そう！地元の野菜を買うことも「国消国産」の一つだべい。

2 産地や生産者の名前も表示されているから、より身近に感じるべい。

そうなのよ。住んでいる町で採れた野菜を見つければ、なんとなく嬉しいあ。

3 この前、学校でプランター栽培をしたよ！

プランター栽培などの家庭菜園も実は「国消国産」の一つだべい。

4 へえ、私たちの暮らしにも関係しているんだね。

小さなことの積み重ねが、「国消国産」を支えているべい。

国消国産の第一歩

ファーマーズマーケットで買い物をしてみよう



ファーマーズマーケットでは地産地消に力を入れており、新鮮な地元農産物をお値打ちに購入できます。また、ラベルには産地と生産者も記載されていることで、生産者との距離が近く食の安全・安心にもつながっています。地域で採れた農産物をたくさん食べて「国消国産」を実践してみませんか。

国消国産は環境にもやさしい

地元（国内）で採れた農畜産物を、地元（国内）で消費することは輸送距離の短縮となり、エネルギーとCO₂の削減につながるなど、環境にやさしい取り組みでもあります。

家庭菜園も国消国産の一つです



家庭で野菜を育てること（家庭菜園）は、自分で食料を生産して消費するという意味で「国消国産」の一つといえます。家庭菜園を通して農業の大変さや喜びなどを実感することで、農家の方の思いや、農業への理解を深めるきっかけにもなります。野菜によってはプランターや鉢で栽培することもできますので、挑戦してみてもいいかもしれません。

人形供養祭志などを管内市町に寄付 市政充実に有効活用を

JAにしみの、人形供養祭でいただいた志は子育て支援に、レジ袋収益金は環境保全にそれぞれ役立ててもらおうと、毎年自治体へ寄付を行っており、9月下旬から10月下旬にかけて、人形供養祭の志151,410円を管内2市6町へ、管内のファーマーズマーケット7店舗のレジ袋収益金141,925円を店舗所在地の2市2町へ寄付しました。

10月2日、玉井寛之組合長ら4人が大垣市役所を訪れ、石田仁市長に目録を手渡しました。玉井組合長は「市民の方の気持ちのこもった善意を地域の環境保全と子育て支援に役立ててほしい」とあいさつ。石田市長は「皆さまのお気持ちを市政充実のために有効活用し、市民全体が環境保全や子育て支援を考える第一歩になれば」と応えました。



石田市長(右)に目録を手渡す玉井組合長

新米のおいしさを親子で味わう 食育すくすくキッズクラブ

JAにしみの9月30日、大垣市の子育て支援施設キッズピアおおがきで「食育すくすくキッズクラブ」を開きました。大垣市と連携し、子育て世代の地域住民に対し、食の安全・安心と大切さを伝え、JAと地域住民とのつながりを強化することを目的に毎年開催しており、今年で10回目。今年度第1回目のこの日は、親子7組14名が参加し、職員による絵本の読み聞かせと新米の炊き込みご飯に飾りつけを体験しました。地元の野菜を使った簡単な調理を通して、次世代に食の大切さと地元農産物「にしみのブランド」のPRを行いました。

参加した母親は「だしパックを使うと時間がないときでも手軽に炊き込みご飯が作れ、優しいだしの味がおいしかったので家でも実践したい。飾りつけの作業を子どもと一緒に楽しめた」と笑顔で話しました。



炊き込みご飯を頬張る子ども

柿の出荷間近に控え色付きなど確認 南濃柿部会、今年産の品質に手応え

JAにしみの管内の海津市南濃町と養老町で、11月上旬から始まる柿の出荷に向け、色付きの確認などが行われています。高温が続いたことでやや色付きは遅いものの、気温も下がり、出荷時には品質の良い柿に仕上がる見通しです。また、柿の実が大きくなると、重さで枝が折れてしまうことや風で振られて柿同士がぶつかり、傷の原因となることがあるため、支柱を立てて枝を補強し品質維持を図っています。

JAにしみの南濃柿部会では部会員71人が約20%で主力品種の「富有」、収穫が一番早い「早生富有」、赤みが強く大玉で日持ちするのが特徴の「陽豊」などを栽培。収穫は12月中旬まで続き、東京の市場へ100%を目標に出荷するほか、一部は同JAファーマーズマーケットでも販売されます。

同部会の岡田篤史部会長は「昨年はカメムシの被害に苦労したが、今年は病害虫の被害も少なく、甘くて品質のよい柿が多く収穫できると期待している。近年は高温など気候の変化で栽培が難しくなっている部分もあるが、おいしい柿を食べてもらえるよう今後も管理に努めていきたい」と話しました。



柿の色付きなどを確認する岡田部会長

冬春トマト出荷本格化 機械選果がスタート

県内最大の冬春トマト産地、海津市にあるJAにしみの海津集出荷センターで、10月10日から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、機械選果が始まりました。初日の選果量は約900ケース(1ケース=4^{kg})と平年並みですが、玉揃いは良く品質は良好。出荷は翌年7月上旬まで続き、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。

同市では海津トマト部会の部会員59人が約17%のハウスで「かれん」「りんか409」など4品種を栽培。同部会では、県下産地と等級を統一し市場取引を効率化したいというJA全農岐阜の提案を受け、これまでA、B、C品に分けていた冬春トマトの等級を、今作からA、B品のみに変更。選果作業などの省力化・効率化にもつながると期待しています。

同センターの高木康平さんは「順調なスタートが切れて安心している。今後も生産者、JA、全農で連携を取りながら販売拡大に努め、高品質な冬春トマトを提供できるようにしていきたい」と話しました。



冬春トマト選果風景の動画はこちら



選果作業を行う集出荷センターの作業員

水稻多収性品種「ほしじるし」 ハツシモに次ぐ栽培面積に拡大

JAにしみのが普及に取り組む水稻多収性品種「ほしじるし」が栽培10年目を迎え、管内の主力品種「ハツシモ」に次ぐ栽培面積に拡大してきました。「ほしじるし」は一般的な主食用品種と比べ10%当たり120^{kg}程度の収量増を期待できる品種。食味も良好で、業務用米としての需要が見込めるため、JAでは農業者の所得増大に向けて平成28年から普及を進めてきました。

安定した収益が確保できるメリットなどから担い手を中心に栽培は拡大し、令和7年度「ほしじるし」の栽培面積は約1,000haを超えています。養老町の農事組合法人三郷では9月下旬、ほ場一面に実った「ほしじるし」を次々に収穫しました。同法人の古川真二代表理事は「高温障害への対策として、ケイ酸入り肥料などで地力を高める取り組みを行ったことなどで、収量は昨年よりやや多くなりそう」と話しました。

同JA、TAC室の稲川益章室長は「需要の高い多収性品種による収量増加は、農業所得の向上への効果が大きい。さらなる反収向上に向けて、防除や高温対策などの情報を定期的に発信していきたい」と話しました。



「ほしじるし」を収穫する(農)三郷

地元の小松菜を知ろう 神戸小学校3年生54人に出前授業

JAにしみの下宮青果部会協議会小松菜部会とJAにしみの10月7日、神戸町立神戸小学校で県内最大の産地である同町の小松菜をテーマとした出前授業を、同校3年生の児童54人を対象に開きました。児童は学校給食にも提供される地元の小松菜の栽培や、調理過程について理解を深めました。

出前授業は食農教育の一環として同校と同部会、同JAが連携して昨年から開催しているもので、地元野菜の栽培過程を知り、給食になるまでを学ぶことを目的としています。

小松菜の栽培や流通については、同JA神戸営農経済センターの市橋竜舞さんが講師となり、ハウスでの種まきや収穫からスーパーに並ぶまでの過程を写真や動画を交えて紹介しました。

同校栄養教諭の石原美佳子さんは、給食センターで小松菜がどのように調理されているかを紹介。石原さんは「産地のことを知ってもらい、地元の野菜をたくさん食べてほしい」と話し、児童たちは授業に熱心に耳を傾けていました。

児童らは「大切に丁寧に小松菜を育てていることがわかった」「給食を感謝して食べたい」などと話しました。



小松菜栽培を説明する市橋さん

子どもたちとは1食のうち必ず何か野菜を食べる約束をしています。野菜には体の調子を整えるビタミンやミネラル、食物繊維が豊富で、元気に過ごすために必要な栄養素が含まれています。そんな大切な野菜ですが、忙しい毎日の中で必ず取り入れようとすると、調理しやすいトマトやレタスなどの生野菜が中心になってしまいます。しかし、健康を考えればいろいろな種類の野菜を食べるのが理想的です。中でも意識して取りたいのが根菜類です。

土の中で育つ根や茎の部分を食べる根菜。根菜というとダイコンやゴボウ、レンコンなど冬が旬の野菜が思い浮かびます。根菜は、野菜の中では水分が少ないため体を冷やしにくく、血行促進効果のあるビタミンEを含むものが多く、また、加熱調理に向いていることから肉を心から温めてくれます。

根菜を一年中意識して取ることで、強い体づくりにつながっていきます。例えば、春には胃の粘膜を保護する効果があるナガイモ、消化を助ける力があるカブが旬を迎えます。新しい生活が始まり、心身共に疲れやすい春にぴったりです。

食育インストラクター
岡村麻純



旬の根菜を食べて元気に過ごそう

私の食育日記

す。また、水分が多く、体を冷やす力を持つキュウリやトマトなどの野菜が旬の夏。そんな夏でも旬となる根菜類が、新シヨウガや新ゴボウです。夏野菜に加えて根菜を食べれば、クーラーなどで冷えて過ぎてしまった体を温めてくれます。さらにシヨウガには、消化を助け免疫力を高めるなどの力もあります。

そして実りの秋になると多くの根菜が旬を迎えます。少しずつ寒い日も増えるこの時期に、体の抵抗力を高めてくれるビタミンAが豊富なニンジン、ビタミンCが豊富なサツマイモ、整腸作用のあるサトイモなどを意識して献立に加えましょう。

子どもたちと、今日は野菜あるかな、根菜入っているかな、と意識しながら、いろいろな種類の旬の野菜を食べ、その季節を元気に乗り切る力を付けてもらいたいと思います。

2025年の立冬は11月7日。立冬を過ぎるとダイコンのおいしい季節がやって来ます。

ダイコンといえば、明治時代から昭和時代に日本で活躍した美食家、北大路魯山人が「たおろさんじん」。幼い頃からダイコンを上手に料理していたそうです。

ノンフィクション作家の山田和（かず）さんは、著書「知られざる魯山人」（文春文庫）でそのことを書いています。父親が魯山人と親交があったそうです。

魯山人は、幼い頃にある夫婦の養子になりました。6歳のとき、炊事を買って出ます。

魯山人は、「ご飯の炊き方は9歳でマスターしたとのこと。等級の低い米でも、数種類を混ぜて炊くとおいしくなる」と米を研いだ後の水切り時間や火加減で味が変わることを知りました。

野菜くずなど捨ててしまう部位も、新鮮であればおいしいことも気付きました。葉や茎、根つこの部分も食べられるのです。

魯山人は「大根の皮の部分といふものは元来廃物ではないのである。皮の部分にこそ大根の特別な味もあり糖分もある。（中略）その解らない料理人は鎌倉で抜き立ての大根をあてがつても皮を剥いて仕舞ふ。（中略）大根の皮はかういふものであることを呑み込んであるのだから本當（ほんとう）の料理人とは云へない」と述べています。

管理栄養士の小嶋絵美さんの著書「捨てないレシピ」（サンクチュアリ出版）では「だいこんは根も葉もおいしく食べられ、捨てるところがほばない優秀食材」と紹介されています。切り干し大根や葉を刻んで炒めたふりかけ、皮のパリパリ漬け、葉の浅漬けとそれを混ぜたご飯など、見るだけでもおいしそうなレシピが載っています。

ダイコンを煮て、とろけるような味わいにするのもよし、シャキシャキ感を楽しむのもよし。この冬はダイコン料理を楽しんでみませんか。

食品ロス問題
ジャーナリスト
井出留美



捨てるところのないダイコン

なくそう食品ロス

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地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！

神戸区域 統一活動

栗きんとん作り



神戸区域女性部は9月16日、神戸研修センター調理室で神戸区域統一活動「栗きんとん作り」を開き、女性部会員23人が参加しました。講師の土屋厚子さんの指導のもと、中津川の朝採れの新鮮な栗を使って、「栗きんとん」・「焼き栗きんとん」・「栗おはぎ」の3品を作りました。栗きんとん作りの一番のポイントは練りの作業。栗を手作業で丁寧にすりつぶしながら、なめらかになるまで練りあげました。参加者からは「茹でたての栗の熱さに悪戦苦闘したが、新鮮な栗で香りも良く、おいしく出来上がった」「茶巾絞りで形を整える作業が楽しかった。先生にアドバイスをいただき、お店のような仕上がりになった」といった声が寄せられました。

\ Fight! /

にしみのレディース

レディース活動通信



栗の中身を丁寧に
取り出します

焦がさないように注
意してなめらかに練
りあげます



きれいな形の栗きん
とんが出来あがり！

JAにしみの女性部が日本農村医学会 金井賞を受賞！

女性部からのお知らせ

JAにしみの女性部は10月23日、地域の健康増進や医療に貢献したとして、大垣市情報工房で開かれた「第74回日本農村医学会学術総会」の中で、「日本農村医学会金井賞」の表彰を受けました。

同JA女性部では、「食」と「農」を地域につなぐ活動として次世代を対象とした食農教育活動や高齢者の福祉・健康増進を目的とした健康・福祉活動に長年取り組んでおり、これらの取り組みが総合的に評価されました。

これもひとえに、活動にご協力いただいている会員の皆さまのおかげです。ありがとうございました。

JAにしみの女性部 渡辺かず子会長

「私たち女性部が目指す、豊かで暮らしやすい地域社会づくりに向けた様々な活動を評価いただき、素晴らしい賞を受賞できたことを大変嬉しく思います。今回の受賞を励みとして、今後も食農教育活動や健康増進・高齢者福祉活動などを通して地域に貢献していきたいと思っておりますので、皆さまのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします」

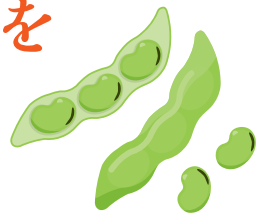


QUESTION ROOM

家庭菜園相談室

今月の
テーマ

鮮度が命！収穫したてのおいしさを 味わってください～ソラマメ～



ソラマメはかたくなる前の未成熟種子を食べるため、収穫後、鮮度が一気に低下します。
採れてから3日がおいしさの期限と言われており、家庭菜園ならではの新鮮さが楽しめる野菜です。

作型目安

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
ソラマメ	●	●				● 追肥 ● 整枝・摘芯 ● 支柱立て	●	■ ■	■ ■

● 種まき ■ 収穫

栽培の
ポイント

- ・ソラマメやエンドウ豆などのマメ類は連作障害を起こすため連作を避け、3～4年の間はマメ科植物を作っていない畑を選びましょう。
- ・マメ科植物は根に共生する根粒菌から窒素分を吸収するため、肥料（窒素分）は控えめにします。
- ・低温にあわないと開花しないため、中間地や暖地では秋に種をまきます。幼苗期は耐寒性がありますが、無理に早まきすると、大きくなり過ぎ冬の寒さで傷んでしまうため注意が必要です（生育適温は16～20℃で耐暑性は弱く、20℃以上で生育が衰えます）。

畑の準備	植え付けの2週間前に、堆肥2 ^{kg} /㎡と苦土石灰100 ^g /㎡を施し、よく耕します。 植え付けの1週間前に、化成肥料(8-8-8)80 ^g /㎡を施し、よく耕します。 畝幅100 ^{cm} 、畝の高さ10 ^{cm} （排水の悪い畑では20 ^{cm} ）の畝を立て、マルチを張ります。 アブラムシ除けには、シルバーマルチか銀線入りのフィルムが有効です。
種まき	マルチに35～40 ^{cm} 間隔に1条まきの穴を開けます。 直まき → 種はお歯黒（黒い筋の入った部分）を斜め下に向けてまきます。 1カ所に2粒まき、薄く土を被せ、軽く手で押さえます。 ポットまき → ポリポットに2粒ずつタネをまき、本葉が展開してきたら1本にし、本葉2～3枚になったら畑へ植え付けます。 発芽するまでの約1週間、乾燥と虫害、鳥害を防ぐため、不織布をベタ掛けし、その上からたっぷり水をかけます。
間引き	株間や畝幅が狭い時には本葉2枚目が展開した頃に1カ所1本に間引きをします。
防寒対策	間引き後、寒さが厳しくなる11～12月頃は寒冷紗か不織布をトンネル掛けするのがオススメです。また、本葉5～6枚の頃が最も寒さに強いので、この大きさで越冬させましょう。
追肥	開花始めと着莢肥大期の2回、化成肥料(8-8-8)30 ^g /㎡ほど施します。根元からできるだけ離れたところに均一にばらまきます。 肥料が効き過ぎると徒長、倒伏し、病虫害（アブラムシ）が出やすくなります。
整枝・摘芯 支柱立て	花つき・実つきをよくするために草丈が50～60 ^{cm} になったら、太く節間の詰まった枝を6～7本残し、残りを整枝します。 その後、草丈が70 ^{cm} 程になったらすべての枝の先端20 ^{cm} 程度を摘芯します。 また株が倒れるのを防ぐため、周囲に棒（支柱）を立ててヒモなどで囲います。
病虫害防除	春先にアブラムシが発生し茎の先端などを加害するため、先端についたアブラムシを駆除します。 また、アブラムシ類はモザイク病などのウイルス病を媒介するため注意が必要です。ウイルス病になった株は、抜き取り、土中に埋めるなど適切に処理します。 農薬防除は「未成熟そらまめ」「豆類（未成熟）」「野菜類」に登録があるものが使用できます。
収穫	開花後35～40日で収穫適期となります。さやが下へ垂れ下がってきたら採り頃です。指で触って豆の膨らみを確認してから収穫します。 収穫適期が短いので採り遅れないように注意しましょう。

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

今年の種まき作業は、早い地域で6月下旬から始まり、7月中下旬ころ最盛期となりました。梅雨明け以降の少雨、7月中旬の種まき前後の大雨など天候の変動が大きく、その結果、一部で冠水や干ばつにより発芽不良となり、苗立ち不良が発生し、また、ハスモンヨトウの発生予察注意報が発令されるなど、栽培管理が難しい年となりました。

11月に入ると成熟期を迎え、収穫時期となります。高品質な大豆生産に向けて、収穫作業のポイントを確認しましょう。

■収穫時期

大豆は成熟に伴って落葉し、さやは緑色から褐色に変化し、水分が減少していきます。

収穫適期は、次のような状態になります。

1. 葉が完全に落葉している。
2. さやを振るとカラカラと音をたてる。
3. 茎がやや黒みを帯び、手で簡単にポキッと折れる。



収穫適期を迎えた大豆

4. 子実を噛むと歯型がつく（子実含水率18%前後）。

収穫が適期より早いと、茎やさやの水分が高く、汚損粒が発生したり、子実水分が高く、損傷粒が発生します。また、収穫が遅すぎると、裂きょうによる減収、雨露による「かび」や「しわ粒」などの発生により、品質の低下につながります。ほ場をよく見回り、適期収穫が行えるように心がけましょう。

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、土のすくい込み、雑草などは、汚損粒の大きな発生要因となります。

土のすくい込みは、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、すくい込んだ場合は、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。

落葉
果樹

苗木の植え付け

西濃農林事務所農業普及課〔技術主査〕 青山 哲さん

1 植え付け時期

12月から3月上旬の休眠期に行います。冬の気温がマイナス5℃以下になる地域は1月から2月の厳寒期は低温障害を受けやすいので避け、発芽前の3月に植え付けましょう。

2 苗木の植え付け

日当たりのよい場所に植え付け、なるべく朝日が当たるように東面に植え付けます。



1

50^{cm}～1^m四方の植え穴を掘り、堆肥を植え穴に5^{cm}ほど入れ、よく混ぜ込む。



2

さらに、苦土石灰と熔成リン肥を植え穴に入れ軽く混ぜ込む。



3

植え穴に埋め戻す土にも堆肥を10～15^{cm}ほど混ぜ込む。



4

植え穴の中央に土を盛り上げ、盛り土の上に根を置き、細根を広げる。



5

掘り起こした土をかけていく。接木苗は、接木部分を埋めないようにする。



6

地面から50～70^{cm}の高さのところで、芽のやや上で切り返す。

ファーマーズマーケット情報

昨年11月の売上点数ランキング

1位 甘柿(富有)

2位 南濃みかん

3位 サトイモ

4位 ホウレンソウ

5位 ダイコン

ランキング4位「ホウレンソウの豆知識」

ホウレンソウは、β-カロテン、ビタミンE、K、葉酸や鉄を多く含みます。冬採りの物はビタミンCも豊富です。ビタミンCは鉄分の吸収を助け、葉酸は赤血球を作り出すので、貧血予防の効果が期待できます。

●選び方のポイント

葉の色が濃く、葉先までピンとして、みずみずしいものを選びましょう。

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「JAにしみの加工品 辛い玉ねぎ万能だれ」

抽選で計35名様にプレゼントします。
※抽選・引換期間 11月8日～11月30日
引換店舗：ファーマーズマーケット各店
(※中部店・中川店を除く)

ピリッとした辛さの中にも甘みを感じる、お肉によく合うたれだべい

LINEの登録はこちらから

JAにしみの公式LINE登録者限定のサービスです。ぜひ友だち登録をお願いします。

※商品が変更となる場合があります。

理事会だより

令和7年度 第6回 開催日 令和7年9月17日(水)出席率97.5%(39名/40名)

第1号議案

組織的に影響のある不備事項について
組織的に影響のある不備事項について、策定した改善策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

育児休業規程の一部変更について
育児休業規程の一部変更について承認されました。

第4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5号議案

固定資産の取得について
固定資産の取得について承認されました。

第6号議案

「組合員・利用者本位の業務運営に関する取組方針」の一部変更について
「組合員・利用者本位の業務運営に関する取組方針」の一部変更について承認されました。

第7号議案

JAにしみの米穀共同計算(令和7年産)について
JAにしみの米穀共同計算(令和7年産)について承認されました。

第8号議案

理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について
理事会の承認を必要とする契約(購買取引)について承認されました。

第9号議案

出資口数の減少について
3件の減口について承認されました。

JAデータ		令和7年9月末
貯金	5,825億9,261万円	購買品取扱高 34億628万円
貸出金	874億2,569万円	販売品取扱高 49億3,510万円
長期共済保有契約高	9,089億1,769万円	組合員数 39,508人

葬儀事前相談日 9:00～12:00

中川斎場

11月7日(金)、11月19日(水)

安井斎場

11月13日(木)、11月24日(月・振)

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	■ローンセンター長沢店	
☎0120-84-2430	☎0120-06-2430	
【平日】(休曜日を除く) 9:00～18:00【土・日・曜・祝日】10:00～15:00 【平日水曜】9:00～17:30	【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 中川支店	11月5日(水)、19日(水)、12月3日(水)
神戸支店	☎27-4101	年 中川支店	11月6日(木)、12月4日(木)
名森支店	☎64-3311	税 神戸支店	11月12日(水)、12月10日(水)
海津中支店	☎53-1133	年 神戸支店	11月7日(金)、12月5日(金)
養老中支店	☎32-0528	税 名森支店	11月26日(水)
垂井支店	☎22-1006	年 名森支店	11月21日(金)
ローンセンター洲本店	☎0120-84-2430	税 海津北支店	11月4日(火) 南濃支店 12月2日(火)
		年 海津北支店	11月27日(木)
		税 養老中支店	11月18日(火)
		年 養老中支店	11月11日(火)、12月9日(火)
		税 垂井支店	11月11日(火)、25日(火)、12月9日(火)
		年 垂井支店	11月4日(火)、12月2日(火)
		年 ローンセンター洲本店	11月23日(日・祝) 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

共同購入コンバイン注文受付中！

「生産者の声」をもとに必要な機能を厳選し、皆さまが求める低価格を実現した共同購入コンバインの注文受付を行っています。
※農業機械の共同購入とは、JAグループで生産者の需要をとりまとめ、一括発注を行うことで製造・流通の効率化をはかり、生産者へ価格のメリットを還元する取り組みです。

●コンバインの仕様

4条刈り
51.5馬力(グロス)
48.4馬力(ネット)

●主な機能

- ・車体水平制御
機体が左右に傾いても水平を維持
- ・常時駆動方式(FDS)
湿田作業でもなめらかな旋回と安定した直進が可能
- ・その他、自動こぎ深さ制御、刈取オートクラッチなど

●価格

480万円(税別)

注意事項：注文いただいてから納品まで4カ月程度かかります。

価格や機能の詳細については、最寄りの営農経済センターまたは農機センターまでお問い合わせください。

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。

西濃厚生病院からのお知らせ

「令和7年度 第3回 西濃厚生病院 市民公開講座」を開催します。健康管理や病気とのかかわり方について、専門の医師がわかりやすくお話しします。参加は無料です。で、ぜひお気軽にご参加ください。

- 日時：令和7年12月7日(日) 14:00～16:00
(※受付開始13:30)
- 会場：神戸町中央公民館 大ホール
(神戸町大字神戸1203番地)

講座内容

第1部

「認知症ってなに？～その分類と対処法～」
認知症の基本的な事柄から最新の話題についてお話しします。
講師：精神科医師 野瀬 早織

第2部

「その一歩があなたを救う～血圧と向き合って健康寿命を延ばそう～」
血圧のことを正しく知って、何をどのように管理していけば良いのか、食事や生活習慣のコツを含めてお話しします。
講師：副院長兼内科部長 水草 貴久

詳しくは、
西濃厚生病院企画総務課
(電話：0585-36-1100)
までお問い合わせください。

西濃厚生病院
ホームページは
こちら

金融お取引伝票作成ツールのご案内

JAにしみのでは、お客さまが窓口でご利用いただく伝票をご自宅のパソコンで作成できる「金融お取引伝票作成ツール」の取扱いをしております。対象となるお取引は以下のとおりです。

お取引の種類(伝票)

- お預入れ(入金申込書)
- お振込み(振込依頼書)
- お引出し(払戻請求書)
- 給与振込(振込依頼書)
- お振替(払戻請求書)

※通帳のコメントがカナ・漢字で入力できます。
※お預入れ・お引出し・お振替は最大10件まで、お振込み・給与振込は最大5件まで作成可能です。

JAバンク
金融お取引伝票
作成ツール

ご利用方法の確認はこちらから

※伝票を印刷(A4用紙)のうえ、署名・捺印いただきお通帳とともに支店窓口へご提出ください。

詳しくは、最寄りの支店までお問い合わせください。

13 じゃん！2025.11

12

じゃん! 写真館



ナスのグローブ

川出 一義さん
大垣市草道島町
立派なグローブが出来ました!



ウリのヘビ

宇野 光宣さん
神戸町新屋敷
緑起の良い白ヘビを発見!



アヒルに変身トマト君

川瀬 貴美子さん
養老町柏尾
アヒルの形をした可愛いトマトが収穫できました!

あなたはどっち派?

食事の時の好物は

「先に食べる派」or「後で食べる派」

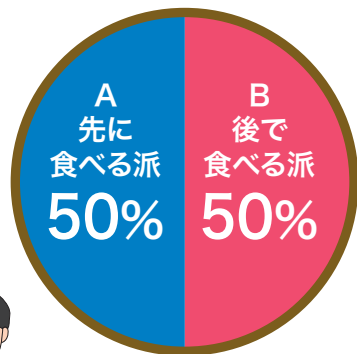
食欲の秋、おいしい食べ物がたくさんあって目移りすることも多いのではないのでしょうか。
そこで今回のどっち派は、食事の時の好物は「先に食べる派」or「後で食べる派」です。

A、先に食べる派

- 一番お腹が空いている時に食べるのが、一番おいしいと思います。 神戸町/A・I/女性17歳
- 残しておくで横取りされそうな気持ちになるので、先に食べるようにしています。 養老町/M・O/男性64歳
- 天井のエビ天を残しておいたら、途中で気持ち悪くなって人に譲った経験があるから。 垂井町/Y・Y/女性71歳

→好物を先に食べると、他のものもよりおいしく感じられます。(まぐ)

結果発表



B、後で食べる派

- 最後に好きなものを食べて余韻に浸るのが楽しみです。 大垣市/N・T/男性43歳
- イチゴショートケーキのイチゴ部分は最後に食べるがモットーです。 輪之内町/M・A/女性53歳
- 楽しみは後に取っておくほうなので、食事でも好物は後に残しておくようにしています。 海津市南濃町/Y・I/男性57歳

→好きなものを取っておくと、最後まで食事が楽しめます。(る一)

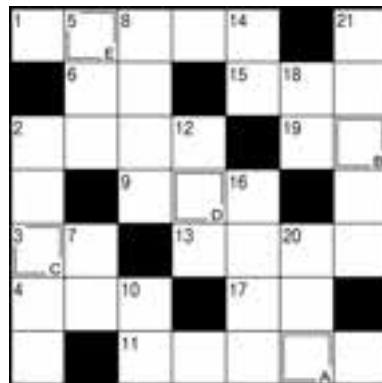
→今回は「先に食べる派」「後で食べる派」でちょうど半分に意見が分かれました。お腹が空いている時が一番おいしく食べられるという意見や、後でじっくり味わいたいという意見など、それぞれ自分の流儀を持っていることが伝わってきました。次回もお楽しみに。

年明けといえば初詣。神社が参拝客で溢れている光景を見て、新年の始まりを実感します。そこで、募集するお題は、
大晦日の夜は「神社に出かける派」or「家で過ごす派」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～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



答え A B C D E

ふたりの寝言

秋の風が心地よい季節になりましたね。先月の「中秋の名月」、みなさんはお月見しましたか?我が家では庭にテーブルを出して、満月を眺めながらお月見団子を食べました。大人になるとついスルーしてしまいがちな季節の行事ですが、いざ体験してみると趣ある時間を過ごすことができました。紅葉や果物狩りなどまだまだ秋を楽しみたいと思います!(る一)

暑さも落ち着き、過ごしやすい季節になってきました。行楽シーズンということで、秋にしか見られない景色を楽しみたいと思ながらも観光地の混雑が悩ましいところです。近年は、観光でのマナー違反が増えており地元の人が困っていると聞きますので、マナーを守って皆が気持ちよく観光・旅行を満喫できるよう、自分も心掛けたいと思います。(まぐ)

11月のあなたの運勢

♈ 牡羊座 3/21~4/19

全体運 スタートは多少もたつきますが徐々にスピードアップ。自然のリズムを大切に。大きな買い物は慎重に下調べを
健康運 しっかり準備運動すればハードなスポーツもOK
幸運を呼ぶ食べ物 シュンギク

♋ 蟹座 6/22~7/22

全体運 運勢は好調。大きな進展が期待できます。自分の意見をはっきり伝えましょう。意志を示すと開運につながります
健康運 ヨーグルトや納豆で腸活。野菜もたくさん食べて
幸運を呼ぶ食べ物 ナガイモ

♎ 天秤座 9/23~10/23

全体運 おいしいものを食べて元気を回復。紅葉狩りやコンサートに行くのもおすすめです。少し遠くまで足を延ばすのも◎
健康運 友人とのおしゃべりでストレス発散。散歩も吉
幸運を呼ぶ食べ物 干し大根

♏ 山羊座 12/22~1/19

全体運 運勢は順調。困っていたことが動き始めます。若い人の意見は聞いてみる価値あります。斬新な発想が前進の秘訣(ひけつ)
健康運 足湯や入浴で血行を促進。爪のケアも丁寧に
幸運を呼ぶ食べ物 西洋梨

♉ 牡牛座 4/20~5/20

全体運 勢い余ってのミスに気を付けて。結論を急ぎたいときはほど丁寧に検討を。うまい話は特によく調べましょう
健康運 痛みのケアにはつぼ押しやマッサージが有効
幸運を呼ぶ食べ物 セロリ

♌ 獅子座 7/23~8/22

全体運 一度ストップがかかって再挑戦の機会に恵まれます。諦めずに続けることが大事。味方は意外と近くにいます
健康運 スポーツを楽しむも好機。新しい方法を試すのも吉
幸運を呼ぶ食べ物 カレイ

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 イラツとすることが増えそう。思い通りにならなくてもいつものペースを崩さないように。平常心が成功の鍵
健康運 張り切り過ぎでダウンしないようペース配分を
幸運を呼ぶ食べ物 小松菜

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 一度ストップがかかって再挑戦の機会に恵まれます。諦めずに続けることが大事。味方は意外と近くにいます
健康運 スポーツを楽しむも好機。新しい方法を試すのも吉
幸運を呼ぶ食べ物 カレイ

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 イラツとすることが増えそう。思い通りにならなくてもいつものペースを崩さないように。平常心が成功の鍵
健康運 張り切り過ぎでダウンしないようペース配分を
幸運を呼ぶ食べ物 小松菜

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 あれこれ考え過ぎない方がいいようです。シンプルにいきましょう。玄関の掃除は念入りに。よく眠れる枕が◎
健康運 油断は大敵。早寝早起き朝ご飯で健康維持を
幸運を呼ぶ食べ物 サトイモ

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 思うようにならない事態に変化が訪れます。主導権を握れますが反動もあります。マイナス面も覚悟してGO!
健康運 目の疲れを甘く見ないで。頭痛、歯痛は早めに対処を
幸運を呼ぶ食べ物 ナメコ

♊ 双子座 5/21~6/21

全体運 運勢は好調。追い風に恵まれ多くのことはなんとかなります。強気で行きましょう。下旬からは慎重にペース調整を
健康運 カルシウムをしっかり取って。筋力トレーニングが吉
幸運を呼ぶ食べ物 ネギ

■応募締切日(当日消印有効)

令和7年11月30日(日)

■賞品

正解者の中から抽選で20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

ラツカセイ



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.JAへのご意見。C.「神社に出かける派」or「家で過ごす派」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、ハガキが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)





柿とごまの風味あふれる 柿とごまの白和え



材料 (3人分)

柿	1個	砂糖	小さじ1
木綿豆腐	150g	塩	少々
練りごま	大さじ1	ごま油	少々
うす口醤油	小さじ1		

にしみの産の
柿を
使ったレシピを
紹介します。



作り方 COOKING



- ① 木綿豆腐の水を切るため、キッチンペーパーで包んで冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ② すり鉢に①を入れて30秒程すり潰し、練りごまを加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ ②にうす口醤油、砂糖、塩、ごま油の順に加えて混ぜ合わせる(調味料ごとに混ぜる)。
- ④ 柿のヘタと下の部分を薄く切り、底に穴が開かないように中心をくり抜く。くり抜いた部分の種を取り、1g程のサイコロ状に切り分ける。
- ⑤ ③と切り分けた柿を和え、柿のくり抜いた部分に盛りつけてヘタを添えたら完成。

ワンポイント アドバイス

お好みで砕いた
ナッツを混ぜると、
別の香ばしさや食
感を楽しめます。

養老町飯田187-1

有限会社 養老魚新

TEL 32-0048

代表取締役 佐竹 新二さん

にしみのブランド
応援店

レシピ
提供

表紙の『にしみのブランド』

柿

<主産地：海津市、養老町>

