

くらしと大地の  
応援マガジン

# JAN!

12

じゃん!  
December  
2025 VOL.317

栄養満点の小松菜で  
寒さを乗り切るべい!



「JAにしみの公式LINE」  
大解剖

特集

## 地産地消レシピ

「にしみのブランド」 農産物をタップ 知りたいメニューを選んでタップ

全部で100種類を超えるレシピを掲載しているべい!

## 広報誌

1年分のバックナンバーを閲覧できます。読みたい広報誌のリンクを選んでタップすると、いつでもどこでも読むことができます。

ダウンロード (PDF: 7.2MB)

## 特集 JAにしみの公式LINE大解剖

JAにしみの公式LINEが10月1日にリニューアルしました! 今回のリニューアルにより、JAにしみの各事業の最新情報やお得なキャンペーン情報をいち早くLINEでお届けします!

JAにしみの最新情報ではお伝えしきれない最新情報をLINEでお届けしています。

※ご利用の際は、アプリの事前インストールが必要です。

## 産直イベントカレンダー

該当月を選んでタップ

店舗名を選んでタップ

管内7店舗のファーマーズマーケットのイベントカレンダーを閲覧できます。

日付	イベント名
10/1	JAにしみの最新情報
10/2	JAにしみの最新情報
10/3	JAにしみの最新情報
10/4	JAにしみの最新情報
10/5	JAにしみの最新情報
10/6	JAにしみの最新情報
10/7	JAにしみの最新情報
10/8	JAにしみの最新情報
10/9	JAにしみの最新情報
10/10	JAにしみの最新情報
10/11	JAにしみの最新情報
10/12	JAにしみの最新情報
10/13	JAにしみの最新情報
10/14	JAにしみの最新情報
10/15	JAにしみの最新情報
10/16	JAにしみの最新情報
10/17	JAにしみの最新情報
10/18	JAにしみの最新情報
10/19	JAにしみの最新情報
10/20	JAにしみの最新情報
10/21	JAにしみの最新情報
10/22	JAにしみの最新情報
10/23	JAにしみの最新情報
10/24	JAにしみの最新情報
10/25	JAにしみの最新情報
10/26	JAにしみの最新情報
10/27	JAにしみの最新情報
10/28	JAにしみの最新情報
10/29	JAにしみの最新情報
10/30	JAにしみの最新情報
10/31	JAにしみの最新情報

ホームページとInstagramは4ページで紹介するべい!

動画で店舗やイベントの様子がよく分かるべい!

くらしと大地の応援マガジン  
**JAN!**

じゃん! December  
2025 VOL.317

広報誌「じゃん!」は、JANishiminoの頭文字から名付けました。

ご家族みんなでお読みください

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
- 03 → 「JAにしみの公式LINE」大解剖
- 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 [JAにしみの] で検索  
フォロー・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!!

## お友だち募集中!

JAのお得な情報や最新情報は

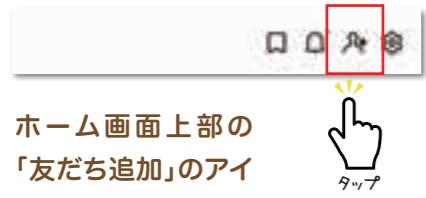
JAにしみの  
公式LINEをチェック

3 じゃん! 2025.12

2

# 友だち登録方法

リニューアルした公式LINEは、JAにしみのお得なお役立ち情報が満載だべい。さっそく友だち登録するべい！



ホーム画面上部の  
「友だち追加」のアイ  
コンをタップ

二次元コードの場合



カメラで二次元コードを  
撮影してURLをタップ

検索の場合



「@209bqebg」を入力して、タップ  
むしめがねのアイコンをタップ



「二次元コード」アイコンまたは  
「検索」アイコンをタップ



「追加」をタップ



これで友だ  
ち登録完了  
だべい。

# Instagram

登録方法



むしめがねのアイコンをタップ



「JAにしみの」で検索



「フォロー」をタップ



# ホームページ

ホームページのトップ画面に移動。  
「重要なお知らせ」やキャンペーンなど  
の情報を確認することができます。



## LINEに友だち登録するとこんな特典キ！毎月8日は「はつべいの日」

毎月8日には「はつべいの日」と題して、抽選でプレゼントが当たるLINEクーポンを配信します。

### はつべいから のお年玉プレゼント



令和8年1月8日の「はつべいの日」は新年お年玉企画と題し、JAにしみの農産物や加工品がセットになった福袋を抽選で10名様にプレゼント！

令和8年1月8日の午後0時30分までに友だち登録完了した方がクーポン配信の対象となりますので、この機会にぜひ友だち登録お願いします。

※福袋の引換はファーマーズマーケット(大垣市東前町955-1)のみです。令和8年1月8日午後0時30分以降に友だち登録された方はクーポン配信の対象外となりますのでご注意ください。



「はつべいの日」クーポンの例  
※こちらの情報は過去に配信済みです。

12月8日の「はつべいの日」は、「JAにしみの加工品万能玉ねぎソース」を抽選で計35名様にプレゼント(詳しくは、13ページのファーマーズマーケット情報を参照)。

## 公式YouTubeで動画配信中！



LINEメニューで紹介したSNS以外にも  
YouTubeで動画を配信しています。JAN  
ニュース&トピックスの一部記事を動画で  
詳しく紹介しています。

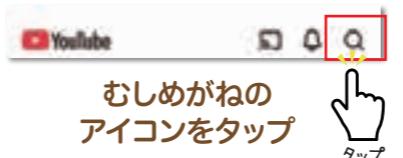
11月号の冬春トマト選果風景の  
動画は見てくれたべい？  
普段見ることができない選果作  
業の裏側を要チェックだべい！



今月号は、小松菜の  
紹介動画を掲載して  
います。おいしい小松菜  
作りの作業風景などを  
ぜひご視聴ください。



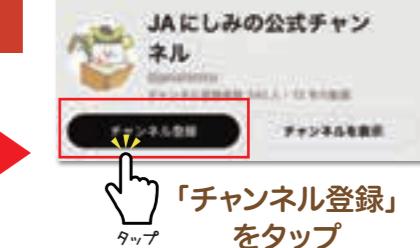
### YouTubeのチャンネル登録方法



むしめがねの  
アイコンをタップ



「JAにしみの」で検索



「チャンネル登録」  
をタップ

## JANニュース&トピックス

### 女性部会員約300人が一斉にごみ拾い JA女性部「プロギング」

JAにしみの女性部(にしみのレディース)は10月20日、管内6区域13ヶ所で女性部会員約300人が一斉に「プロギング」を行いました。今年で4回目の「プロギング」は、ごみ拾い(plocka upp)とジョギング(jogging)をかけ合わせたスウェーデン発のフィットネスで、女性部では歩きながらごみ拾いを行っています。

女性部の「プロギング」は会員の健康促進とともに、地域の美化に貢献するとともに、仲間と談笑しながら史跡名所や季節の花々を観賞し、地域の魅力を再発見しました。

参加した会員は「天候にも恵まれ、仲間と一緒に楽しく『プロギング』できた。地域貢献活動を通じて、にしみのレディースの輪を広げていきたい」と意気込みました。地域ふれあい課の担当者は「女性部会員同士が和気あいあいと会話しながら活動し、有意義な交流の場となった。にしみのレディースを地域住民の方にPRして、仲間を増やすきっかけにしたい」と話しました。

### 飼料用米の収穫

### 貴重な国産飼料として県内外へ出荷

養老町で、11月上旬から11月下旬にかけて家畜の飼料として使われる飼料用米の収穫が行われました。令和7年産は、個人の担い手や営農組織27経営体が約450haで栽培。主力の品種は多収性の「北陸193号」「みなかちから」などで、約2,600tが岐阜養鶏農業協同組合を通して県内外の養鶏農家へ出荷されます。

同町は湿田が多く、主要転作作物である小麦や大豆の栽培がしにくいため、JAは主食用米と同様の栽培が可能な飼料用米を重点作物としており、町も産地交付金の枠で独自の助成金加算体系を設けて生産を支援しています。同町の農事組合法人江月では、10.7haで「みなかちから」「あきだわら」を栽培。今年産は10t当たり660gの収量を見込んでいます。

同法人は過去の実績などから圃場に適した品種を選定し、品質や収量の向上に取り組んでいます。同法人の桑原嘉郎代表理事は「主食用米と同等の栽培管理を徹底したこと、品質、収量ともに良好な出来となった。飼料用米の作付面積が減少傾向にある中、今後も需要に応えられるよう栽培に取り組んでいきたい」と話しました。



飼料用米を収穫する(農)江月

### 地域に合ったよりきめ細やかなサービスを提供 「JA葬祭岐阜」を設立

JA全農岐阜は、JAにしみのを含む県内3つのJAと提携し、葬祭事業専門「JA葬祭岐阜」を設立しました。JA全農岐阜のセレモニー課が子会社として独立し、11月から、にしみの・いび川・ひがしみの3JAと協同で葬儀を執り行っています。

葬儀事業は家族葬や小規模葬など多様化しており、専門会社として葬儀の効率化と専門性を高め、それぞれの地域に合ったよりきめ細やかなサービスの提供を目指します。

11月4日、大垣市の大垣フォーラムホテルで発足式が開かれ、玉井寛之組合長は「ニーズの多様化に対応し、遺族の方に寄り添い、地域に根ざした安心の葬祭サービスを提供していきたい」とあいさつしました。なお、今回の提携に伴う、葬祭事業所の連絡先・住所の変更はありません。



鏡開きで新会社発足を祝う関係者

### 宝船の展示などで地域農業の魅力を発信 令和7年度JAにしみの農業祭

JAにしみのは11月2日、大垣駅通り一帯で行われた「オオガキストリートフェスティバル」会場内で「令和7年度JAにしみの農業祭」を開きました。地元農産物を中心に使った「にしみの宝船」の展示をはじめ、地元農産物や新米の販売、青年部、女性部、バザーなど27ブースを出店し、会場は多くの人が賑わいました。当JAが「オオガキストリートフェスティバル」に参加するのは今年で3回目。地域農業の振興と地産地消の促進を目的としています。オープニングセレモニーでは、玉井寛之組合長が「ひとの暮らしに必要不可欠な『食』を支えるのが農業・JAの役割。農業祭を通じて『食』の大切さを皆さんに実感してほしい。今後も地域の『農』の魅力を伝え、地域に根ざした豊かな暮らしづくりを進めていきたい」と挨拶しました。

にしみの宝船のブースでは、白菜、キャベツ、ブロッコリーなど農産物10種類を使用して製作した幅2.4m、高さ2mの宝船を展示。多くの人が写真を撮るなど注目を集め、展示後は宝船を使った野菜の詰め合わせを来場者へ販売しました。

来場者は「新鮮な野菜やお米がお得に買えてうれしい」「新米おにぎりや小松菜のカレーなど地元農産物を使った食べ物がおいしかった」と笑顔で話しました。



来場者の注目を集めた「にしみの宝船」

### 小松菜の出荷本格化

### 年末の需要期に向け管理を徹底

県内最大の小松菜産地、神戸町で小松菜の出荷が本格化しています。同JA下宮青果部会協議会小松菜部会の部会員69人が約40haのハウスで通年栽培。年末は最も需要が高まる時期で、同部会では毎年12月22日~29日の期間、日量約1,000ケース(1ケース=6kg)を「正月菜」の特別パッケージで岐阜、名古屋市場に出荷します。

同部会の小松菜はハウス栽培のため、軸まで柔らかくアクが少ないので特徴。正月菜については、市場や仲卸、量販店の担当者と連携し、店頭で専用コーナーを作るなど販売PRを行っています。

1haのハウスで小松菜を栽培する、同部会の矢野静治部会長は「10月以降の日照不足や急な冷え込みで、一部で生育のバラツキが見られたが、病害虫の被害もほとんどなく品質・収量ともに良好。気温が下がったことにより、肉厚な葉の小松菜が育っているので、年末のピークに向けて、圃場管理などをしっかり行なっていきたい」と話しました。



小松菜を収穫する矢野部会長



### 農業実践研修「JA職員アグリチャレンジ塾」

### 耕作放棄地の解消目指し地域に合った農産物の栽培に挑戦

開講2年目となる、職員向けの農業実践研修「JA職員アグリチャレンジ塾」がJAにしみの各区域で行われています。アグリチャレンジ塾は、農業経験が少ない若手職員を中心に各区域の遊休地を活用して農産物を栽培する取り組みで、今年度は54人が受講。管内6区域の不作付地計88haを活用し、地域に合った品目を栽培したり、堆肥を活用した栽培の実証などをています。将来的には地域の担い手への作付け提案を通して、耕作放棄地の解消につなげるほか、職員の農業への知識や理解を深めることで、より組合員へ寄り添った対応ができるようになりますことを目指します。10月30日には、海津市海津町の約24haの畠で、海津区域の今年度9回目の「アグリチャレンジ塾」が開かれ、職員6人が受講しました。この日は「JAにしみの農業祭」の販売に向けてダイコン、カブの収穫が行われ、受講者らはベテラン職員の指導を受けながら熱心に作業に取り組みました。

同JA海津営農経済センターの横山桜さんは「研修を通して初めて農業を体験し、農業の話が少しづつできるようになってきたので、今後、組合員とのコミュニケーションに活かしたい」と手応えを話します。同JA営農販売部の宮脇和義部長は「不作付けが続くと農地が荒れ農業をしたくてもできなくなってしまう。地域に適した作物を検討し、職員自らが栽培することで耕作放棄地の解消に向けた提案につなげていきたい」と話しました。



ダイコンを収穫する受講者



離乳食にはできるだけ多くの食材を使いたいと思いますが、少量の離乳食のためにたくさんの材料を準備するのはとても大変です。そこで便利なのが冷凍保存です。

しかし、家庭の冷蔵庫での凍結はゆっくりと冷凍させる緩慢凍結しかできなため、瞬間凍結された冷凍食品と同じような品質で冷凍できるわけではありません。家庭で冷凍するときは、緩慢凍結でも品質変化が少ない食材を選び、冷凍する方法を工夫することが必要です。

家庭での冷凍に適した食材というと、食感の変化が気にならないもの、例えば炒めたタマネギのみじん切りや、炒めたひき肉、ステーキなどが挙げられます。パンや米などのんぶんを多く含む食品も比較的冷凍しやすいです。他には、煮豆や魚は加熱調理をしてから、野菜やあんこなど味が濃厚で水分の少ない食品も冷凍に向いています。生の野菜や果物が冷凍に不向きとされるのは、水分が多いため冷凍した際に細胞が壊れ解凍する

岡村麻純



## 冷凍保存を上手に使おう

## 江戸時代の食品ロス対策料理・葱鮪鍋

## なくそう 食品ロス

## 私の食育日記

離乳食にはできるだけ多くの食材を使いたいと思いますが、少量の離乳食のためにたくさんの材料を準備するのはとても大変です。そこで便利なのが冷凍保存です。

しかし、家庭の冷蔵庫での凍結はゆっくりと冷凍させる緩慢凍結しかできなため、瞬間凍結された冷凍食品と同じような品質で冷凍できるわけではありません。家庭で冷凍するときは、緩慢凍結でも品質変化が少ない食材を選び、冷凍する方法を工夫することが必要です。

家庭での冷凍に適した食材というと、食感の変化が気にならないもの、例えば炒めたタマネギのみじん切りや、炒めたひき肉、ステーキなどが挙げられます。パンや米などのんぶんを多く含む食品も比較的冷凍しやすいです。他には、煮豆や魚は加熱調理をしてから、野菜やあんこなど味が濃厚で水分の少ない食品も冷凍に向いています。生の野菜や果物が冷凍に不向きとされるのは、水分が多いため冷凍した際に細胞が壊れ解凍する

と水分が抜けて食感が変わってしまうからです。しかし、あえてその変化を利用することもあります。例えば、トマトはへたを切り落として冷凍しておくと、流水に当てるだけできれいに皮がむけ、形も崩れやすくなるためソース作りに適しています。また、冷凍したデラウェアなどのブドウも解凍するところと皮がむけて便利で、ヨーグルトソースとして使えます。ダイコンもカットして冷凍しておくと細胞が壊れて味が染みやすくなり、手早く煮物を作ることができます。

家庭で冷凍する際は、速く凍結するように小さく切って小分けで冷凍する、金属のトレーにのせて冷凍するなどの工夫も必要です。ホワイトソースや野菜だし、火を通した鶏ささみやサケを細かくしたものの、炒めたタマネギ、湯通ししたホウレンソウや小松菜、トマトなどをさまざまなものを小分け冷凍するなど、冷凍保存を上手に活用していく 것입니다。

岡村麻純  
食育インストラクター



東日本大震災が起きた3月11日は私の誕生日でした。食料支援を行った際、被災地でも食料廃棄が起きていたのに衝撃を受け、14年間勤めた食品会社を辞めて独立しました。

その後、フードバンクの広報責任者を務めていた折、テレビ局からネギ料理の特集番組に出演してほしいと言われ、女性アナウンサーと訪問したのがネギ料理専門店でした。

店のメニューには葱(ねぎ)と鮪(まぐろ)が主役の葱鮪(ねぎま)串や一本ねぎのつくね巻き(あぶり)、ねぎの唐揚げ、ねぎのチヂミなどねぎ尽くし。脇役と思っていたねぎが料理の主役になり得ることに驚きました。ねぎが多く出回る頃になると、当時を思い出します。

また、マグロは脂が多くてすぐに傷みやすいため、まだ冷蔵・冷凍設備が整っていない江戸時代には人気がなかったようですが、そんなマグロの傷みを防ぐために考案されたのがしょうゆ漬けでした。でも、使われたのはマグロの赤身だ

井出留美  
食品ロス問題  
ジャーナリスト

江戸時代に考案された食品ロス対策料理を、皆さんもぜひ楽しんでみてください。

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!

安八区域 統一活動

## 地産地消セミナー（秋の味覚 里いもコロッケ&さつま芋のホットケーキサンド作り）



コロッケをこんがり揚げ焼きします



お店顔負けの自慢の仕上がり！（左はコロッケ、右はホットケーキサンド）



和気あいあいと談笑しながら試食

毎年好評！

## 手作りみそ作り開催のご案内

日本伝統の発酵食品である『みそ』。  
みそ汁はもちろん、炒め物や煮物などに風味やコクが増し、食材をやわらかく仕上げる万能調味料です！  
“にしみの産大豆”のみそ作りに挑戦してみませんか？

開催日程 令和8年2月～3月中旬

開催場所 各区域、各支店

※詳細は、各支店よりご案内します。

『みそ』で元気に！



初心者におすすめ☆  
大豆を炊く手間いらず!  
“煮大豆”で麹みそ



自分で仕込んだみその味は格別

女性部からの  
お知らせ

仕込むみその種類  
麹みそ(信州タイプ)  
…塩切り米麹と大豆で作るみそ  
ミックスみそ  
…塩切り米麹と豆麹、大豆で作るみそ  
赤みそ  
…豆麹と大豆で作るみそ

みそは、腸内環境を整え、アンチエイジングや美肌、免疫力アップ、ダイエットも期待できる食品です。また、女性ホルモンと似た働きをする大豆イソフラボンには、乳がん抑制効果や更年期障害を抑制する効果があると言われています。

Fight! /

にしみのレディース

## レディース活動通信

# 家庭菜園相談室

今月の  
テーマ

## 寒さに負けない! 冬野菜の防寒対策について

12月に入ると冷え込みが強まり、霜や冷たい風による被害が心配になります。野菜は寒さにあたることで甘みを増す一方、強い霜にさらされると葉が傷んだり、生育が止またりします。そこで必要になるのが「防寒対策」になります。



### ①不織布やビニールで保温(対象作物:ホウレンソウ、コマツナ、レタスなど)

冬の冷たい風や霜から野菜を守るには、「不織布」や「ビニールトンネル」が効果的です。光と空気を通し、夜間の放射冷却を和らげてくれます。また、葉物野菜には、株の上から直接ベタ掛けするだけでも十分効果が期待できます。

より保温効果を高めたいときは、支柱をアーチ状にしてトンネルを作り、その上から不織布やビニールをかけます。注意点として、晴れた日の日中は内部の温度が上がる所以、両端を少し開けて換気をしましょう。

### ②黒マルチやワラや糀殻などで地温を守る(対象作物:ダイコン、ハクサイなど)

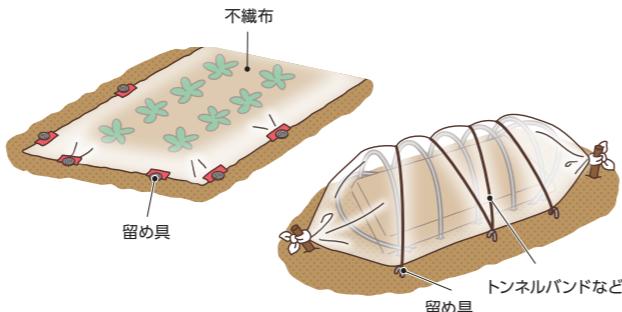
地面からの冷えを防ぐには、「マルチ」や「敷きワラ」がおすすめです。黒マルチは太陽光を吸収して霜柱や凍結を防止します。一方、自然素材のワラや糀殻を株元に敷くことで保温と同時に乾燥防止にもなり、雨の跳ね返りによる病気の感染も軽減します。

### ③風よけを設置(対象作物:ソラマメ、エンドウ)

冬の北風は野菜を弱らせるので、防風ネットなどを設置し空気の層を作ることで、地温の低下を防ぎます。プランター栽培の場合は壁際や南向きの場所へ移動させましょう。

### ④凍結時の注意点

冬の朝は地表や野菜の葉が凍っていることがあります。この状態で触れると細胞が壊れ、葉が傷む原因になります。収穫は霜が溶けてから行いましょう。また、水やりは夕方に行うと凍結の危険があるため、午前中に行いましょう。不織布やトンネル、マルチ、風よけを基本に地温をコントロールすることで寒い季節でも元気な菜園を維持できます。冬の管理をするだけで収量や味が大きく変わります。



【表】野菜の耐寒性と防寒対策の目安

耐寒性	野菜名	防寒対策
とくに強い	タマネギ、ネギ、ラッキョウ、ナバナ、タカナ	かなりの低温に耐えられるので、暖地では不要(風よけ程度でよい)
強い	サヤエンドウ、ソラマメ、ニンジン、ホウレンソウ、コマツナ、ブロッコリー	風よけ、笹立て、敷きワラ、土寄せなどの簡単な防寒対策で十分
やや弱い	ダイコン、カブ、ハクサイ、キャベツ、カリフラワー	冬に収穫する場合は、ベタ掛けなどで防寒
弱い	レタス、セルリー、シュンギク、ミズナ、チンゲンサイ	冬に栽培・収穫する場合は、ハウス、トンネルなどで保溫

(出典):全農情報誌「Apron」より

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。

## アグリ情報室



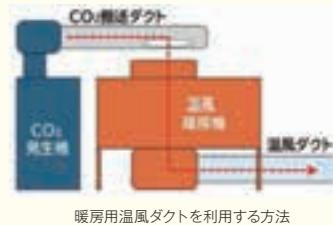
### 炭酸ガスをムダなく施用するための対策

西濃農林事務所農業普及課 [技術課長補佐] 加藤 克彦さん

#### ③温風ダクトの吊下げが効果的

植物は、受光性の良い上位部の光合効率が最も高く、地面に置いたダクトから出る炭酸ガスは低い位置ほど高濃度で、効率の高い上位葉の濃度は外気程度に低くなります。ダクト位置が低いとハウス内に均一な炭酸ガスを供給できても、効率の高い部分に高濃度の炭酸ガスを届けられません。

そこで、「温風ダクトを中空に吊下げる」ことで、群落の中上位葉の炭酸ガス濃度を高く保てます。また、ダクト位置を高くすると、温度が必要な成長点付近を暖める局部加温が可能となり、生育の促進や暖房費の節減もできます。



#### ②対策には温風ダクト(有孔)による局所施用が有効

温風ダクトによる炭酸ガスの局所施用のメリットとして、①隅々まで急速に拡散、②換気下でも濃度制御・高濃度施用が可能、③燃料消費量の削減、などがあります。

また、温風ダクトを炭酸ガス拡散に利用する場合、温度ムラの解消策としても利用でき、コスト面・設置作業面でも大変有効な方法です。図のように炭酸ガス発生機の吹き出入口からダクトで温風機の吸い込み口まで送ることで、簡単に温風ダクトによる炭酸ガスの局所施用が可能となります。



### 令和7年産水稻栽培を振り返って

西濃農林事務所農業普及課 [主任技師] 野田 佳宏さん

斑点米カメムシ類は7/18に病害虫防除所より注意報が発表されました。「あきたこまち」など早生品種の出穂期ごろから場に飛び込み、中生・晚生品種へと移動しながら吸汁・加害しましたが、適期防除の実践により、被害を抑えることができました。また、近年の高温傾向で、もみ枯細菌病やごま葉枯病の発生が一部で見られました。雑草は近年、ヒレタゴボウやヒメミソハギの残草が目立つようになっています。

#### 【来年の稲作に向けて】

近年、水稻生育期の異常気象が続いているため、高温による玄米品質の低下、病害虫発生の早期化、害虫の世代サイクルの短期化が懸念されています。品種別の収量、品質の結果を見直し、次期作目標を決め、作付け計画を立てましょう。登熟期間も異常な高温が続き、特に8月上旬に穂期を迎えた品種で白未熟粒などの玄米品質低下が見られました。令和の米騒動以降、従来の作況指標が見直され、新たな作況指標として出された作況単収指標(9/25現在)は岐阜県が103(全国102、東海地域103)で、西南濃地域では14%~10%の単収増加が見込まれています。

#### 【病害虫雑草発生状況】

ジャンボタニシについては、昨年と同程度の被害がみられました。また春先の気温の上昇に伴い、食害の発生始まりは以前より早くなっています。



あきたこまちに出穂時に寄生するイネカメムシ

## ファーマーズマーケット情報

## 歳末セールを開催

期間：12月25日(木)～12月31日(水) 正午まで

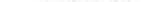
しめ縄、鏡餅などの正月用品を取りそろえてお待ちしております。

年末年始を迎える準備にどうぞご利用ください。

※12月31日(水)は全店舗正午までの特別営業となります。

## 出荷者（ファーマーズマーケット友の会会員）募集中!!

自慢の野菜、果物、生花を販売したいという方募集中です。丹精込めた商品をファーマーズマーケットで販売しませんか？詳しくはお気軽に最寄りのFM各店舗にお問い合わせください。

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。ぜひ友だち登録お願いいたします。

※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7回 開催日 令和7年10月31日(金)出席率92.5%(37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 収支改善管理シートの進捗状況(令和7年度9月末)及び今後の対応について

収支改善管理シートの進捗状況(令和7年度9月末)及び今後の対応について承認されました。

第3号議案 「貸出業務規程」の一部変更について

「貸出業務規程」の一部変更について承認されました。

第4号議案 出資口数の減少について

1件の減口について承認されました。

## JAデータ

令和7年10月末

貯金	5,805億5,827万円	購買品取扱高	40億4,560万円
貸出金	874億4,910万円	販売品取扱高	55億4,411万円
長期共済保有契約高	9,060億70万円	組合員数	39,496人

## 葬儀事前相談日 9:00～12:00

中川斎場

12月6日(土)、12月18日(木)

安井斎場

12月12日(金)、12月23日(火)

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	税 中川支店	12月3日(水)、17日(水)、1月7日(水)
81-2453	年 中川支店	12月4日(木)、1月8日(木)
神戸支店	税 神戸支店	12月10日(水)、1月14日(水)
27-4101	年 神戸支店	12月5日(金)、1月9日(金)
名森支店	税 名森支店	12月24日(水)
64-3311	年 名森支店	12月19日(金)
海津中支店	税 南濃支店	12月2日(火) 海津中支店 1月6日(火)
53-1133	年 南濃支店	12月18日(木)
養老中支店	税 善老中支店	12月16日(火)
32-0528	年 善老中支店	12月9日(火)、1月13日(火)
垂井支店	税 垂井支店	12月9日(火)、23日(火)、1月13日(火)
22-1006	年 垂井支店	12月2日(火)、1月6日(火)
ローンセンター洲本店	年 ローンセンター洲本店	12月28日(日) 10:00～12:00
0120-84-2430		

※ 中川支店の税務相談は9:00からとなります。

## 年末年始の営業時間について

〔常〕は通常営業 〔休〕は休業

	営業時間	12/30(火)	31(水)	1/1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)
本店及び支店	9:00～15:00	常	休	休	休	休	休	常
ローンセンター 洲本・長沢店	(平日)9:00～18:00 (土・日)10:00～15:00	常	休	休	休	休	常	常
ローンセンター中部店	10:00～16:00	常	休	休	休	休	常	常
ATM	(※注1)	常	常	常	常	常	常	常
ファーマーズマーケット (中部・中川店除く各店舗)	9:00～16:00	常	常	休	休	休	休	常
ファーマーズマーケット 中部店	10:00～18:00	常	常	休	休	休	休	常
ファーマーズマーケット 中川店	10:00～16:00	常	常	休	休	休	休	常
オートセンター 農機センター	8:30～17:30 (水曜日は8:30～17:00)	常	休	休	休	休	休	常
西濃物流センター	8:30～17:15	休	休	休	休	休	休	常
岐阜県JAビジネスサポート 大垣ふれあいプラザ(燃料油・LPガス) 大垣ふれあいプラザ海津事務所(燃料油)	8:30～17:00	常	休	休	休	休	休	常
JASS-PORT 海津(給油所)	6:30～22:00	常	常	休	常	常	常	常
JASS-PORT 不破(給油所)	7:00～21:00	常	常	休	常	常	常	常

※注1/ATMの稼働店舗、稼働時間につきましては、当JAホームページをご覧ください。

〔ホームページ〕<https://www.jan.or.jp/store/> (右記二次元コードからもアクセスできます)

※注2/日曜日、祝日扱いの稼働時間になります。ただし、他金融機関との共同ATMブースについては、休止となる場合があります。

※注3/緊急時は右記までご連絡ください。 大垣ふれあいプラザ TEL:0584-88-2811(燃料油)、0584-87-0302(LPガス)

大垣ふれあいプラザ海津事務所 TEL:0584-53-3811(燃料油)、フリーダイヤル:0120-282-567(燃料油)

注1の  
二次元コード

◆肥料・農薬の注文・配達 年内配達の受付は、12月25日(木)の14時までとなります。14時以降の受付分は、1月5日(月)以降の配達となります。

お急ぎの場合は、FMなど直取店舗へのご来店・引き取りをお願いします。

葬儀、喪家・病院からの寝台搬送の初動受付は、下記のフリーダイヤルまでお願いします。

**0120-68-2430**JAバンクを装った  
フィッシングメールにご注意!

JAバンクもしくはJAを騙る不審メールが多数配信されており、メール内に添付されているURL(サイト)へ回答することによる詐欺被害が発生しています。

JAバンク・JAにしみのからお客様のアドレスへメールを送信し、個人情報や口座情報を入力いただくことはありませんので、以下の点に十分注意してください。



- ①不審なメールは開かない。
- ②メールの記載内容は信用せず、記載されているURLに絶対にアクセス(個人情報などの回答)をしない。
- ③万一、URLへ回答した場合は、速やかに最寄りの支店へ連絡してください。

## 生活総合展示会のご案内

JAにしみの本店ふれあいホールで、生活総合展示会を開催します。展示会では、ひな人形・五月人形・鯉のぼりなどを多数取り揃えた節句人形展や、くらし応援フェア(ペアガラス窓・仏壇・墓石・美容関係機器・シロアリ相談・ガス器具など)を企画しています。皆さまのご来場をお待ちしております。

期間中に  
ご来場の方には  
粗品を進呈!!開催日時 令和8年1月 9日(金) 9:00～16:00  
1月10日(土) 9:00～15:00

場 所 JAにしみの本店ふれあいホール

詳しくは、最寄りの支店または営農経済センターまでお問い合わせください。

# じゃん!写真館



ヘチマみたいなスイカ



双子のゴーヤ



ハテナ型のキュウリ

藤田三蔵さん  
養老町小倉  
突然変異  
でしょうか!?

清水恵子さん  
関ヶ原町今須  
ゴーヤの  
双子って初めて!

馬場雪子さん  
大垣市上石津町  
変わった形の  
キュウリができました!

## あなたはどっち派?

ご当地あたたかメニューは

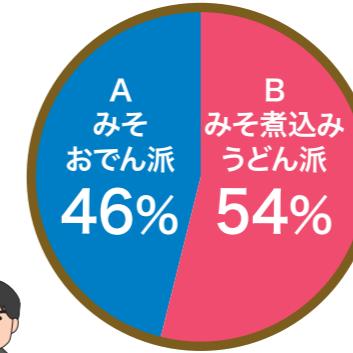
「みそおでん派」or「みそ煮込みうどん派」

気温がぐっと下がり、温かい食べ物が恋しくなる季節。そこで今回は、寒い日に食べたくなるご当地あたたかメニューは「みそおでん派」or「みそ煮込みうどん派」で募集しました。

### A. みそおでん派

- 具沢山で食べていてあきません。  
輪之内町/S・N/男性78歳
- ビールとよく合い、寒い日の晩酌にぴったり。  
垂井町/Y・Y/女性71歳
- 練り物が大好物なので、みそおでんにたっぷり入れて食べます。  
大垣市/K・K/女性58歳
- 玉子やダイコンなどみそ味が良く染みていておいしいです。  
(まぐ)

### 結果発表



### B. みそ煮込みうどん派

- 寒い日はうどんを食べて温まります。  
南濃町/S・H/男性80歳
- 土鍋から直接食べるみそ煮込みうどんがあつあつで大好きです。  
大垣市/K・T/女性72歳
- 生卵を落として食べるのが最高です。  
海津町/H・K/女性12歳
- 固めの麺に海老の天ぷらを入れたみそ煮込みうどんが大好物です。  
(るー)

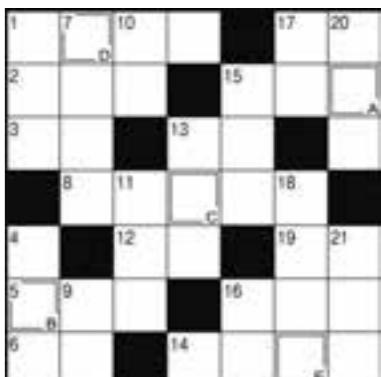
→今回は「みそ煮込みうどん派」が多数派でした。あつあつの出汁と一緒に食べると身体が温まりますよね。卵や天ぷら、餅など様々なトッピングをして吃べるのも楽しみのひとつですね。次回もお楽しみに。

年明けは節分、バレンタインとイベントが盛りだくさん。そこで、募集するお題は、  
**もらってうれしいのは「手作りチョコ派」or「買ったチョコ派」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



### 12月のあなたの運勢

#### 牡羊座 3/21~4/19

**全体運** 勢いのある好調運。ただ、ままならない思いをしている人もいるので配慮を忘れずに。リーダーシップが光ります

**健康運** 後半は後退。油断せぬ健康習慣をキープして

**幸運を呼ぶ食べ物** ミカン

#### 牡牛座 4/20~5/20

**全体運** 上昇運。しつこいかなかったことも次第に整ってきます。周囲との和を大切に、流れに乗って。忘年会にツキ

**健康運** 体にいいことを続けて。手応えを感じられるはず

**幸運を呼ぶ食べ物** アンコウ

#### 蟹座 6/22~7/22

**全体運** 大掃除は早めにスタート。余裕を持って予定を立てるうまいります。いつものお店や集まりに幸運の予感

**健康運** 疲れたら早めにケアを。危険な場所は避けて

**幸運を呼ぶ食べ物** ダイコン

#### 獅子座 7/23~8/22

**全体運** おしゃれをして外出を。特別なことをすると勢いがつき目標達成に近づけます。会合などの世話役を引き受け

**健康運** 疲れたなら早めにケアを。危険な場所は避けて

**幸運を呼ぶ食べ物** ユズ

#### 天秤座 9/23~10/22

**全体運** 交友関係の広がりがラッキー要素を運んでいます。人の話はよく聞いて熱心に情報収集を。学びの時間もつくって

**健康運** 話題のストレッチやサブリを試してみて

**幸運を呼ぶ食べ物** カボチャ

#### 蠍座 10/24~11/22

**全体運** 欲張りになりがち。たくさんもののが手に入るときだからこそ、いらないものにはノーを。取捨選択を心がけて

**健康運** 食事は彩りが大事。よくかんで食べましょう

**幸運を呼ぶ食べ物** クワイ

#### 射手座 11/23~12/21

**全体運** やりたいことに向かって一直線に進めば大きな成果が。こぼれ落ちるものには縁がないと割り切りましょう

**健康運** 旬の食材は元気の源。野菜と魚を多めに

**幸運を呼ぶ食べ物** レンコン

#### 山羊座 12/22~1/19

**全体運** 上昇運です。忙しいですが努力で結果が付いてきます。いいかげんなことはせず誠意を見せて。年末の休暇は多めに

**健康運** あつかった靴下や手袋を愛用して。つば押しも◎

**幸運を呼ぶ食べ物** ゴボウ

#### 水瓶座 1/20~2/18

**全体運** 周囲からの手助けに感謝を。1人で動かない方が順調に進みます。大きな計画変更是もう少し時間をかけて◎

**健康運** スポーツがストレス発散に。爪のケア

**幸運を呼ぶ食べ物** ニンジン

#### 魚座 2/19~3/20

**全体運** 試験が山のようにそびえていますが、乗り越えれば開運へ。気を抜かず進みましょう。他人の助言はよく検討して

**健康運** 無理をしない。サポートやテーピングは味方

**幸運を呼ぶ食べ物** レンコン

にし  
ひろ  
ば

#### 応募締切日(当日消印有効)

令和7年12月31日(水)

#### 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。

#### 10月号の答え

##### A B C D タマイレ



1 サンタクロースが乗るソリを引き  
2 練り物やダイコンなどを煮込  
3 ごはんのこと。握り  
4 ます  
5 和服の袖の下、袋状の部分  
6 木を切り倒すときには使う  
7 さを示す単位  
8 南米の北端にある国。首都はボ  
9 ゴタ  
10 漢字では独活と書く山菜  
11 一を憎んで人を憎まず  
12 木で人を憎まず  
13 さを示す単位  
14 dBと表記される音などの強  
15 暮れのあいさつとして贈ります  
16 木を切り倒すときには使う  
17 ときには落ちるもの  
18 人間は一足一足を中に入れて暖を取ります  
19 泣き顔になること。  
20 ときには落ちるもの  
21 韓国の首都  
22 さを示す単位  
23 青い染め物に使われる植物  
24 高いところに載せたものを取り  
25 じょうごとも呼ばれる道具  
26 ときの体勢  
27 忘年会で乾杯のときを取った  
28 ささがきにすることも多い根菜  
29 クリスマスツリーのつべんにも  
30 なつてること  
31 サッカー日本女子代表の愛称に  
32 使われている花  
33 木を中に入れて暖を取ります  
34 ときの体勢  
35 ときの体勢  
36 ときの体勢  
37 ときの体勢  
38 ときの体勢  
39 ときの体勢  
40 ときの体勢  
41 ときの体勢  
42 ときの体勢  
43 ときの体勢  
44 ときの体勢  
45 ときの体勢  
46 ときの体勢  
47 ときの体勢  
48 ときの体勢  
49 ときの体勢  
50 ときの体勢  
51 ときの体勢  
52 ときの体勢  
53 ときの体勢  
54 ときの体勢  
55 ときの体勢  
56 ときの体勢  
57 ときの体勢  
58 ときの体勢  
59 ときの体勢  
60 ときの体勢  
61 ときの体勢  
62 ときの体勢  
63 ときの体勢  
64 ときの体勢  
65 ときの体勢  
66 ときの体勢  
67 ときの体勢  
68 ときの体勢  
69 ときの体勢  
70 ときの体勢  
71 ときの体勢  
72 ときの体勢  
73 ときの体勢  
74 ときの体勢  
75 ときの体勢  
76 ときの体勢  
77 ときの体勢  
78 ときの体勢  
79 ときの体勢  
80 ときの体勢  
81 ときの体勢  
82 ときの体勢  
83 ときの体勢  
84 ときの体勢  
85 ときの体勢  
86 ときの体勢  
87 ときの体勢  
88 ときの体勢  
89 ときの体勢  
90 ときの体勢  
91 ときの体勢  
92 ときの体勢  
93 ときの体勢  
94 ときの体勢  
95 ときの体勢  
96 ときの体勢  
97 ときの体勢  
98 ときの体勢  
99 ときの体勢  
100 ときの体勢

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.「手作りチョコ派」or「買ったチョコ派」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)





小松菜の風味豊か

# 小松菜のオムパスタ



## 材料 (2人分)

小松菜	半束	卵	4個(1人分につき2個)
パスタ	90g	鶏がらスープの素	小さじ2
ロースハム	30g	片栗粉	少々
カニカマ	50g	塩コショウ	少々
しめじ	1/2パック	ごま油	少々
ネギ	20g		

にしみの産の  
小松菜を  
使ったレシピを  
紹介します。



## 作り方 COOKING



- ① 小松菜を3cm間隔に切り、湯通しする。
- ② パスタを半分に折り10分間茹でて、お湯を切る。
- ③ ハムを短冊切り、ネギを3cm間隔に切り、カニカマとしめじは食べやすい大きさに割く。
- ④ 鶏がらスープの素は400mlのお湯で溶かし、塩コショウを少々加える。
- ⑤ ごま油をひいたフライパンを熱し、③を炒める。
- ⑥ 火が通ったら④を50ml加え、①②を加えてさらに炒め、塩コショウで味をととのえる。
- ⑦ 卵を溶いて、薄焼き卵を作る。
- ⑧ 残りの④に片栗粉を加えて餡を作る。
- ⑨ ⑥を⑦で包み、上から⑧をかけて完成。

## ワンポイント アドバイス

小松菜を湯通しすることで、あくが抜けて風味が良くなります。

垂井町表佐4923-1  
海鮮食堂 一休さん  
TEL 71-7193

スタッフ 白井 里佳さん

レシピ  
提供



表紙の『にしみのブランド』  
**小松菜**

<主产地 :神戸町、養老町>

