

琵琶湖と伊吹山に囲まれたJALレーク伊吹は
人と自然と街を愛で優しく包みます。

ふれあい!

12

December 2017

vol.236

- | | | | |
|---|------------------------|----|-----------|
| 1 | ふれあいタイムス | 9 | 花卉部会便り |
| 3 | レディーススクール | 11 | JAからのお知らせ |
| 4 | 女性部 | 12 | お便りのコーナー |
| 5 | 営農情報 | 13 | みんなで人権教育 |
| 7 | 特集
子どもや孫に勧めたい 農業者年金 | | 今月のあなたの運勢 |
| | | 14 | パズル?頭の体操 |





気をつけて！特殊詐欺

10月13日(金)

当JAは年金支給日にあたる10月13日、米原市金融機関防犯協議会が10月11日～20日に実施した「全国地域安全運動」に合わせ、全支店で特殊詐欺防止の注意喚起を行いました。窓口職員は、「息子」をかたって「お金を用意してほしい」と、東京や大阪へ呼び出して現金を騙し取る詐欺や現金を振り込ませる「振り込め詐欺」の被害を少しでも減らそうと「詐欺ですよ！振り込む前に必ずご相談を」と書かれたポケットティッシュを配布し、「詐欺に注意してください」と呼びかけました。



ありがとうの気持ちをいめて…

10月13日(金)

伊吹支店では、店内を目で楽しめるハロウィン仕様に装飾し、10月13日の年金振込日に日頃のご愛顧への感謝をこめて年金受給のお礼と金利優遇年金定期「きらめき」やお友達紹介キャンペーンのPRを行いました。

また、お楽しみ企画と題して「くじ引」を行い、「ご来店の皆様全員にささやかなプレゼントをお配りしました。当日は、130名様がご来店くださり、

おおいに賑わいJAへの年金指定替えや年金お受け取りご予約もいただきました。職員一同、これからも皆様に満足いただけるよう、親切丁寧な対応に努めてまいりますので、気軽になん

でもご相談ください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。お喜びです。



▲ハロウィンの装飾でお出迎え

田んぼのヒミツ

10月24日(火)

山東支店の営農指導員は、米原市立春照小学校5年生の総合的な学習に出前授業で訪問しました。



▲営農指導員の話しを聞く生徒たち

5年生36名は、学区の農家の指導で田植えと稲刈りの体験を終えて、さらに農業に関する知識を深めるために本やインターネットで調べました。それでも解決できないことがあるので、インタビュー形式で授業を行いました。授業のテーマは「田んぼのヒミツ」です。子供たちが農業体験を通じて、農家の工夫や苦勞を知り稲作農家の現状を知ると共に問題点を自分で解決するという学習を応援しました。今後も、農家の米作りを支える組織として、農作物の重要性や郷土愛を育んでもらえる取り組みを計画していきます。

自転車交通安全教室

10月24日(火)

当JAとJA共済は、米原市立双葉中学校で交通安全教室を開催しました。米原市内ではこの2年間で小中学生の交通事故が31件発生し、うち10件を同中学校が占めています。そこでスタントマンが危険な自転車走行に伴う交通事故を再現し、生徒に交通事故の危険性を疑似体験させる教育事業（スクアード・ストレイト教育技法）を行いました。自転車事故を「自分ごと」感じてもらいたいことが狙いです。

全校生徒340人の目の前で、携帯電話をしながら自転車を運転して車と衝突するシーンやトラック左折時の巻き込み事故の再現に、被害者と加害者の視点から自転車事故の怖さと交通ルールの大切さを学ぶことが出来たと思えます。



▲交差点での自動車と自転車の衝突

あつー残った農薬は 捨てないで

10月28日(土)

捨てないで

当JAでは、農薬の使用基準を守り、適正な保管管理に努めようと、組合員の不要農薬の一斉回収を2年に1度、有料で実施しています。10月28日、経済センターと資材センターで、不要農薬の一斉回収を行いました。JA職員と全農の担当者は、人体毒性の強い農薬等がないかを調べながら計量し、指定された分類に分別して産業廃棄物業者へ引き渡しました。農家の方がお持ちの農薬を処分する際には、産業廃棄物として処理を行う必要があります。「これくらいならいいだろう」という誤った判断が川を汚したり、飲料水に影響を及ぼしたり、思わぬ事態を招くことがあります。また、ちよつとした不注意が、農業者や農業に対する信用や信頼を失うきっかけとなりま

JA滋賀ブルーパールシエ

10月28日(土)

今年も滋賀県下のJAによる旬の野菜・特産品が大集合するマルシエ(市場)が、大津市の西武大津店前で開催されました。

終日の雨に来場者も職員も傘を片手に各JA管内で収穫された新鮮な野菜や地元原材料を使った加工品などの特徴や食べ方をPRしながら地産地消の促進を行いました。当JAからは地場産野菜で需要の高いブロッコリーやカブ・大根・キャベツなど販売しました。また、近江米の消費拡大イベントも同時開催され、お笑いコンビ滋賀県住みます芸人のファミリーストランが近江米PR副隊長として2年連続「特A」に輝いた「みずかがみ」のPRと各JAのテントを回りお笑いで盛り上げました。

※地産地消とは、地域生産・地域消費の略語で、地域で生産された様々な生産物や資源(主に農産物や水産物)をその地元で消費することをい



▲回収の様子

けとなりま
す。農薬を
購入する際
には必要量
だけを購入
するように
しましょう。



▲陳列された湖北の野菜

知って納得JA

—協同組合の力—

Q JAは、どうやって運営しているの?

A 総会や地区別座談会などを通じて、組合員自らが運営方針を決めています。

JAは、出資して、事業を利用する組合員が、自ら運営する協同組合です。JAの事業や運営の方針は、正組合員全員が集まって毎年開催する総会(もしくは総代会)で決定します。

さらに、事業や運営に組合員の声をより反映するため、多くの仕組みが設けられています。集落などを単位に地域別の座談会を開催し、JAの役職員と組合員が意見交換を行います。また、支所・支店では、運営委員会やふれあい委員会を組織化し、支所・支店の運営や活動を行います。このほか、職員が全組合員の自宅を訪問し、組合員や家族の声を聴く一斉訪問などを通じて、組合員による運営が行われています。

(監修=広島大学 助教 小林元)



協同組合原則 第2原則
組合員による民主的な管理

JAの運営に組合員の声を生かすための仕組み

総会(総代会)

正組合員で構成され、JAの事業や運営の方針を決定します。正組合員が500人以上のJAでは、総会に代わり、正組合員の中から選ばれた総代による総代会を設けることができます。

地域別座談会

集落などを単位に地域別に開催されます。JAの事業や運営について、JAの役職員と地域の組合員が意見交換を行います。

一斉訪問

JAの職員が組合員宅を訪問し、意見や要望を直接聴いて事業に生かします。組合員とJA役職員の絆を深めるのに役立ちます。



耕そう、大地と地域のみらい。

レディースクール

身体にやさしい

『酢的(素敵)な食事』

10月12日(木)、13日(金)、14日(土)の3日間の午前と午後の計6回、当JA多目的施設『みのりハウス』で、エコープの酢を使った健康料理を受講者97名が学ばれました。



卵のたんぱく質と酢でフワッと仕上がりますよ。



初めて作る「しめ卵」にドキドキ

の「ごま酢和え」「ほうじ茶ぶりん」の5品を調理いただきました。また、「くだものを漬けて飲みます」など話されていました。

エコープの酢の製造元の大興産業株式会社から講師2名を招き、疲労回復や減塩効果、食中毒予防など酢の働きを深め、毎日の食卓に取り入れてもらえるよう、健康で豊かな食文化を提案いただきました。

調理実習では、JAのオリジナル商品である、らっきょう酢や五倍酢を使い「鶏のそぼろずし」「しめ卵のすまし汁」「揚げ豚のカレー南蛮」「キャベツ

- らっきょう酢 長期の保存漬に最適。三杯酢やすし酢代わりに、料理にも幅広くお使いいただけます。
- 漬けもの酢 即席漬に最適。穀物酢に美味しく味付け。甘酢漬けが簡単に出来ます。
- 五倍酢 国産米を主原料としてJA独自の五倍濃縮タイプの穀物酢。水で薄めて使ったり、薄めずそのまま使ったり、色々な工夫が出来ます。
- くだものを漬けて飲みます 黄熟梅をはじめ、旬の果物を漬けてこんだサワードリンクが簡単に出来るだけでなく、甘酢や合わせ酢として料理にも使えるので重宝します。水・牛乳・炭酸水などで薄めてお飲みください。



お問い合わせは最寄りのJAへ!



秋の味覚『平核無柿の収穫』

10月28日(土)、滋賀県が認証する「環境こだわり農産物」である平核無柿の収穫を、受講者43名が体験されました。「環境こだわり農産物」とは、農業・化学肥料の使用量を通常の栽培の5割以下に減らすとともに、農業汚濁の流出防止など、琵琶湖をはじめとする周辺環境に配慮していることを滋賀県が認証した農産物です。この日に収穫された平核無柿は渋柿で、各家庭でアルコールを使用し脱渋するなどして食されます。

また、ABC放送の報道番組キャストの収録撮影も行われ、11月13日(月)に放送されました。





滋賀県 JA 女性部大会

滋賀県家の光大会

10月3日(火)、滋賀県内の JA 女性部員と家の光愛読者、JA 役職員ら130名が一堂に会し、組合員と地域から必要とされる組織を目指し、JA を基点とした教育文化活動による心豊かな生活づくりと情報共有を目標とする、第55回滋賀県女性部大会・第51回滋賀県家の光大会が、滋賀県農業教育情報センター(大津市)で開催されました。



▲「ひまわり」の実践報告の様子

大会では、JA 家の光記事活用グループ実践報告として、家の光の記事活用を柱にグループ員が自主的に活動していることを、県内 JA の家の光記事活用グループの代表者が発表。当 JA からは、女性部・家の光記事活用グループとして活動されている「ひまわり」が、「つながるって楽しい!仲間って頼もしい!」と題し、グループ活動を紹介されました。

また、手芸作品の展示発表も行われ、「どうやって作るの?」や「やってみたいわ」などと意見交換をされていました。

JA 草津市女性部へ 視察研修会実施

10月16日(月)、当 JA 女性部「なでしこ」が、さらなる活動の幅を広げるため、JA 草津市女性部へ視察研修を



▲村木区 敬老会(2017.9.20)でも披露されました



▲仲間の輪が広がりました

実施し、交流を深められました。

研修会では、お互いの女性部活動の紹介・発表を行いました。「なでしこ」は、スコップ三味線を披露。JA 草津市女性部からは、銭太鼓を演じられ、選曲や演じ方などに刺激を受けられました。また、厚紙に好きな色紙などを貼って作るリサイクルトレーや、包装紙で簡単にできる紙バックも作られ、素敵な作品を仕上げられました。女性部員は、「次回開催するときは、一緒に曲目でコラボレーションできたら良いね」などと話されていました。

15周年記念 やさい畑大賞

募集のお知らせ

みなさまの栽培アイデアや実験レポートを大募集!
選ばれたアイデアは紙面で記事として掲載!
さらに豪華賞品をプレゼント!

★大賞(1名):菜園7つ道具セット
★優秀賞(10名):万能はさみ
★参加賞(全員):オリジナル記念品

※詳しくは『やさい畑』または「家の光ネット」

応募締切 2019年3月31日

●応募・お問い合わせ先:家の光協会 やさい畑編集部 TEL: 03-3266-9146

家庭雑誌『家の光』を活用して、グループをつくりませんか?

JAで販売している月刊誌『家の光』は「食と農」「暮らし」「協同」「家族」をテーマにしています。子どもからお年寄りまで農家を中心に、毎月約120万人*に読まれています。記事づくりのキーワードは「つながる」。食と農の発信基地「JA」に集い、身近な人と活動する「家の光記事活用グループ」にご登録ください。

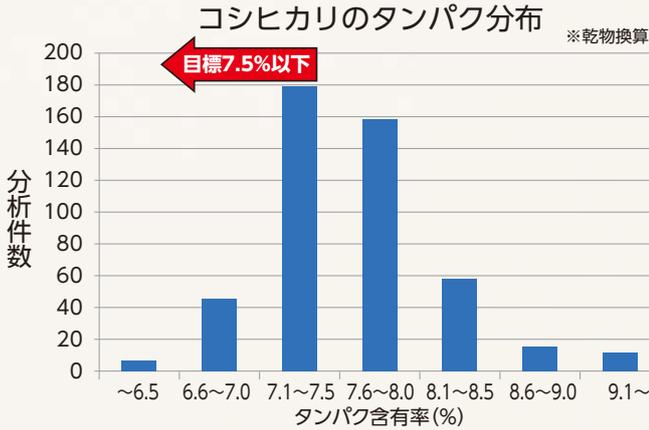
*販売部数は58万6,416部(ABC調査2014年7~12月平均)、家庭内の回読率2.0人に基づく。

**グループ登録すると
うれしい特典がありますよ。**

水稲

平成29年産米 食味・品質分析について

今年度より、精度の高い分析を行うことから、食味分析計と穀粒判別器を更新し、「コシヒカリ」特別栽培米「コシヒカリ」「みずかがみ」の地場出荷の下見米をもとに食味・品質分析を行いました。



今年度導入した分析機器

プレミアム88実績の前年との比較				
	28年産		29年産	
みずかがみ	10件	343袋	0件	0袋
コシヒカリ	75件	2361袋	7件	218袋

※「プレミアム88」とは、JAレーク伊吹産米の評価向上と農家の生産意欲向上及び、農家所得増大のために、一定の要件（整粒80%以上、食味80点）を満たしたお米。

29年産米は、登熟期の日照不足による登熟不良等の影響から*プレミアム88の該当したものは少なくなりました。
30年産米栽培の手引きを参考に食味と品質を両立した高品質米の生産に努めてください。

	食味	タンパク	整粒
コシヒカリ	74	7.6%	72.5%
みずかがみ	74	7.7%	76.2%
プレミアム88 該当平均値	81	7.0%	81.4%

【地場出荷下見米477点の分析結果の平均値】

変更前

基肥・追肥用
伊吹力
成分：12-12-12

前年特別予約価格	1,792円
使用量	20kg / 反

穂肥用
伊吹ほのはな
成分：14-4-14

前年通常予約価格	1,578円
使用量	28kg / 反 (14kg × 2回)

反当りコスト：4,001円

変更後

基肥・追肥用
化成肥料444
成分：14-14-14

特別予約価格	1,230円
使用量	20kg / 反

穂肥用
NK化成C20号
成分：20-0-10

通常予約価格	1,544円
使用量	20kg / 反 (10kg × 2回)

反当りコスト：2,774円

30%のコストダウンを実現!

詳しくは、30年産水稲生産資材注文書または、栽培の手引きをご覧ください。

「良質な肥料を「さらに安く」お届けするために」
JAレーク伊吹オリジナル肥料「伊吹力」「伊吹ほのはな」をご利用いただいておりますが、全国のJAグループによる化成肥料の銘柄集約による生産資材費の引下げの取組みに参加することとなり、平成30年産水稲用より「化成肥料444」「NK化成C20号」に銘柄を変更させていただきます。
今後もさらなる低コスト資材の提供に向けた取組みを実践し、農家組合員の所得増大を図ります。

水稲肥料銘柄変更のお知らせ

保証成分		
チッソ	リンサン	カリ
14%	14%	14%

化成肥料444

基肥～追肥など汎用性がある
国産一般高度化成



化成肥料444の粒は硬く、粒ぞろいもいいので機械施肥・側条施肥に最適です。



「ハクサイダニ」について

冬の害虫発生が少ない時期に、春菊などの葉菜で葉が白っぽくなつて枯れる症状が発生したことがありませんか？株や葉の裏をよく見ると、動きが速く、胴が黒色で、赤い足が8本ある1mm程度のアブラムシのような虫がいれば、ハクサイダニと呼ばれる害虫である可能性が高いです。

ハクサイダニの被害は、以前には、ホウレンソウなどの葉菜類でわずかに知られる程度でしたが、近年はアブラナ科野菜、レタスなどに被害が拡大するとともに発生量も年々増加しています。



① 形態

成虫の胴体は黒色で、足は8本あり、赤色をしています。胴の長さは0.7mm程度と他のダニ類と比較するとひと回り大きく、動きが非常に速いことが特徴です。作物の葉脈付近に群生することもあります。卵は橙色から赤色、楕円形をしており、作物上や土壌などいたるところに産み付けられます。産卵は1粒ずつですが、特に葉脈沿いや狭い場所が多く産み付けられます。



② 被害

被害を受けた葉は白色となり、ひどくなると株が枯れます。芯葉に被害があると、生育が止まってしまいます。ハクサイなどでは結球内側でも被害を与えます。この害虫は、昼間は葉の陰や地面に隠れ、夕方や曇り



の日に葉の上に移動して被害を与えます。

被害が発生する作物の種類は、ハクサイ、カブ、キャベツ、ダイコン、ブロッコリー、レタス、シュンギク、ミズナ、ニンジン、ホウレンソウ、ネギのほか、イチゴ、にも被害があります。

③ 生態

温度が低い時期、主に冬に成虫は活動します。夏を越した卵は10月～11月頃にふ化し、幼虫、第1～第3若虫と経て11月～12月に成虫となります。年間1～2世代を経過し、成虫は12月と3月に発生が多くなります。成虫は5月上旬頃まで活動しますが、夏は卵で越します。

④ 防除対策

このダニは、雑草や収穫後の残さにも生息し、特に残さは卵が多く産み付けられるため、まずは残さを確実に処分することや、場周辺の除草が大切です。被害の多かった場合は、翌年の冬にも発生が予想されるため、生き残った卵を防除することが大切です。夏期にハウスを密閉または土壌にビニール被覆を実施するなどして熱処理を実施することが有効です。



今回は、花卉部会の方々を紹介させていただきます。

浜寄 信子様

Q 小菊を栽培して何年ですか？

A 40代からはじめ、34年です。

Q 今年の小菊栽培は？

A 小菊を栽培してこんなに災害の多い年はじめてです。度々の台風でした。10月上旬の台風では、天の川付近で洪水の危険性があり避難し一晩過ごした朝に、直ちに花のほ場へ行ったところ、寒菊は1メートル位冠水したようで、葉が土の色になり倒れていて、落胆しましたが、出荷にむけて、今できることをと思い、菊を



台風通過後の対策が早かったほ場にて

起こし殺菌剤を散布しました。これからの異常気象に備えて、浸水の可能性が少ない新たな親株のほ場の準備をしています。



いつも高品質の小菊を出荷されています。栽培歴の短い方々に的確なアドバイスをされ、花卉部会では高齢で、一時の関節症にもめげず、精神維持を見本としてご活躍中です。

福田 謙二様

Q 小菊を栽培して何年ですか？

A 定年後の思いつきではじめ、15年です。

Q 小菊栽培は？

A 毎年、8月咲と9月咲を中心に約3畝で4,000本を定植しています。小菊栽培のポイントは、土づくりと苗づくりだと思っています。ずっと15年間同じ場所で作っているため土づくりにはこだわっています。定植本数より多く挿し芽をし、よい苗を選んで植え、「買う身になっての花」作りを心掛け栽培・出荷しています。次は最需要期に1本でも多く出荷できる様、反省に思考を重ねながら栽培・出荷することを目標としています。



塚本 良典様 志げ子様

Q 小菊を栽培して何年ですか？

A 2年が経ちました。

Q 小菊栽培は？

A 志げ子様／退職し、稲作の農閑期に何かやってみようと思い、小菊栽培をはじめました。8月咲のみで、1年目は約3,000本定植しました。朝の涼しい時間帯の収穫など限られた時間内での作業が多く、一緒に作業をすることではかどります。これからは来年にむけて、小菊の親株をしっかり管理し、よい苗を作っていきたいと思えます。

A 良典様／水稻を4ha、夏は小菊、冬はハボタンを栽培しています。ハボタンは、小菊の資材が使えること



から今年新たに組みました。台風で曲がってしまいましたが、出荷が楽しみです。来年は、小菊の畝間を広くするなど作業が楽にできることを実行したいと思えます。



春日 誠一郎様

Q 小菊を栽培して何年ですか？

A 1年目です。

Q 小菊栽培は？

A 以前から小菊に興味があり、退職を機にはじめました。今年の栽培面積は、水稻2haとブロッコリーや小菊などが10aです。小菊は、8月咲を1,800本定植しました。昨年度、ブロッコリーが湿害で出荷できなかったことがあり、小菊のほ場は、高畝にし、台風の被害もほとんどあ



りませんでした。挿し芽・定植等の作業をし、小菊がすくすくと成長し収穫を楽しみにしていましたが、病気が発生し出荷が大幅に減ってしまいました。手間がかかると思ったのが、収穫と調整作業です。収穫時間は限られているため、効率よく収穫できるよう工夫しました。来年度は、防除を徹底し、定植した小菊を残らず出荷したいと思っています。

事務局より

部会の方々は、近い将来に花卉部会を担って下さる春日様に変期待されています。今後とも、よろしくお願いいたします。

料理 楽しくステップアップ

「キッチン晴人」のオーナシエフ 永井智一

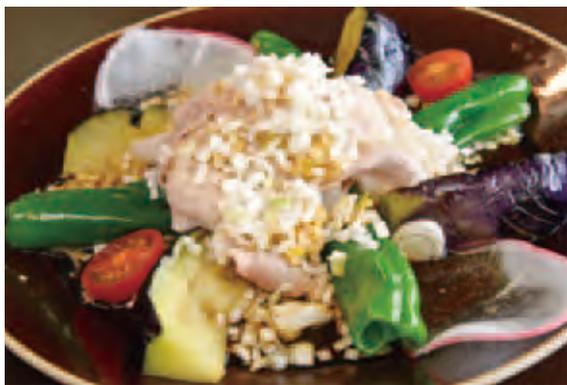
豚ばらしゃぶのネギしょうゆ掛け

■材料(3人分)

豚ばらしゃぶ(豚肩ロース)	300g	ネギしょうゆだれ
ナス	3本	濃口しょうゆ
ピーマン	3個	米酢
長ネギ	2本	砂糖
サラダ油	適宜	ごま油
おろしシヨウガ	大さじ1	

■作り方

- ①長ネギはみじん切りにし、おろしシヨウガと共にボウルに入れておく。
- ②ナス、ピーマンを口大に切り、180度のサラダ油で素揚げにする。
- ③鍋に湯を沸かし、豚ばら肉をサッと湯通しして、②と一緒に盛り付け、ネギしょうゆだれを回し掛ける。



ネギしょうゆだれは、鶏肉や白身魚の唐揚げにもぴったりの万能だれです。

もりもり青ネギの Pasta

■材料(2人分)

乾燥パスタ	160g	ニンニク	1片
小ネギ	1把	たかの爪	1本
EVオリーブ油	大さじ3	白ワイン	少々
アンチョビフィレ	2枚	塩こしょう(しょうゆ)	適宜

■作り方

- ①フライパンにEVオリーブ油を入れ、つぶしたニンニク、種を取ったたかの爪、アンチョビフィレを入れ弱火にかけ、油に香りを移し火から下ろす。
- ②塩(材料外)を入れた鍋の水を沸かしパスタを入れゆで時間の1分前でざるにあげる(ゆで汁を1/2カップ取っておく)。
- ③再び火にかけた①のフライパンに白ワインを振りゆで上がったパスタゆで汁を入れ油を手早く絡め、塩こしょう(しょうゆ)で味を整える。
- ④③を器に盛り付け、小口切りにした小ネギを上から掛けて出来上がり。



Pastaが固まってしまったときは、ゆで汁で調整してください。



食育インストラクター 岡村麻純

願いを込める行事食

日本には季節ごとに行われる行事があり、その行事に合わせて作る料理、行事食があります。行事食は料理に願いが込められ、また地域の特性も表れており、興味深いことがたくさんあります。

ひな祭りのひし餅(この3色には白は「雪解け」、緑は「芽吹き」、桃色は「開花」を表しているといわれています。また、端午の節句で子どもの無病息災も願って食べるかしわ餅。カシワは新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「跡継ぎが絶えない」という意味が込められています。また、冬至には、カボチャを食べると長生きするといふ言い伝えがあります。これは野菜の少ない冬に、ベータカロテンやその他のビタミンが豊富なカボチャを食べると寒い冬を乗り切るといふ栄養学的にも納得のいく言い伝えです。

その他にもたくさん行事食があります。お

正月に食べるおせち料理には、一つ一つに由来があります。例えば数の子はニシンの卵巣ですが、卵巣には数万の卵があることから子孫繁栄を願っています。また黒豆は「まめで健康」を意味し、黒は厄よけの色とされていたことから、無病息災を願っています。また田作りはカタクチイワシの稚魚ですが、昔、稲を植えるときに小イワシを細かく刻み肥料にしたことから稲の豊作を願ったものです。

このように行事食は受け継がれていく中で定着してきました。今年も残り少なく、間もなくお正月。最近では元日からお店が開き、おせちがなくてもお正月を過ごすようになりました。また、洋風なメニューなど、新しいスタイルのおせちも多く見掛けるようになりました。しかし、長く受け継がれてきたものを私たちの世代が終わらせてしまうのはとても寂しいことです。今年のおせちは昔ながらの献立で、家族みんなで願いを確認しながら食べてみるのはいかがでしょうか。





ウインターキャンペーン

募集期間 平成29年11月1日(水)～平成30年1月31日(水)

新規のご資金で定期貯金を**10万円**以上(期間1年)
お預け入れいただいた方に、キャンペーン金利でお預かりします!

組合員の方、または新たに組合員にご加入いただける方。

年 **0.25%** (税引後 年0.199%)
上記以外の方 年 **0.20%** (税引後 年0.159%)

さらに、お預け入れ
いただいた方に

「ちょリスマルチケース」を
プレゼント!



新規のご資金で定期貯金を**50万円**以上(期間1年)お預け入れの方には、**抽選で**
「近江牛」または「ジェフグルメカード」が当たる!
(新規のご資金50万円あたり1口のご応募とさせていただきます。)



平成30年 1月6日(土)・7日(日)・8日(月)祝

ATM・JAネットバンク等のサービスを**一時休止**させていただきます。

年末年始の自動化機器(ATM)のサービス時間帯

	12/30 土	31 日	1/1 祝	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土	7 日	8 祝
JAバンクATM (注1)	9:00～18:00	9:00～17:00	9:00～18:00			8:45～20:00		ご利用いただけません(注2)		
イオン長浜店ATM	10:00～21:00						ご利用いただけません(注2)			

(注1) 自動化機器(ATM)のサービス時間は、最大時間帯を表示しています。※店舗・設置場所によりサービス時間が異なります。
(注2) JAのキャッシュカードは、JAバンクの全国统一電算システムの更改にともない、ATM・JAネットバンク等のサービスを一時休止させていただきます。
●窓口は、平成29年12月30日(土)～平成30年1月3日(水)はご利用いただけません。

休止させていただく
サービス



もち米の販売を開始しました

滋賀県自慢のもち米



「滋賀羽二重糯(しがはぶたえもち)」は、昭和14年に滋賀県で開発された品種です。
温和な気候と肥沃な土壌に支えられ、古くは江州米と呼ばれた近江米は、数多くの銘柄米を生み出してきました。その中でも「滋賀羽二重糯」は、もち米の代表銘柄として、愛されつづけています。

特徴



- 冷えた後もかたくなり
にくく、お赤飯なども、
もち米本来の美味しさを
たのしめます。
- ねばりの良さ、伸びの
良さ、こしの強さが、き
め細やかな餅生地を作り
出します。

年中の慶事に、日頃の食卓に幅広くお使いください。
ご注文は各支店窓口、または購買課へ

安心安定の 灯油「定期配送」いかがですか!?

3つのメリット

- 1 電話の手間が
省けて
楽チン
- 2 もちろん
灯油切れも
無く安心
- 3 お支払いは
自動引落で
安心

ご利用いただけるタンク

- 定期配送は、100L以上のタンクに限らせていただきます。
- ポリタンクご希望の場合、ホームタンク利用で、合わせて給油いたします。
- ポリタンクのみ給油は出来かねますので、ご了承くださいませ。

お問い合わせは各支店窓口へお願いします

年金相談会のご案内

平成29年12月12日

長浜北支店	☎62-3374	午前9:00~午後12:00
米原支店	☎52-1011	午後1:30~午後4:30

平成29年12月23日

伊吹支店	☎58-0008	午前9:00~午後12:00
------	----------	----------------

社会保険労務士がご相談に無料で応じます。

ご相談をご希望される場合は、事前予約制になります。各支店窓口、またはホームページからお申込ください。

ご来店感謝デー のお知らせ

12月15日 米原支店 ハッピークリスマス酢食会

12月22日 長浜北支店 クリスマス企画

Mail from reader

お便り
コーナー

11月号から

米原市 古野さん

三年続けて玉ねぎ全部にポンポンが出来て玉は硬くて使用できませんでした。(一部省略)

● 秋に植えた苗が一定レベル以上の大きさになってから冬の寒さにあって花芽分化(葱坊主)します。大きい苗は(葱坊主)がよく発生します。植える時期を少し遅らせてみてください。野菜作りががんばってください応援しています。

長浜市 井上さん

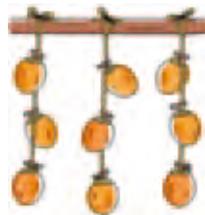
お父さんと一緒にクロスワードパズルを解きました。一緒に何かをするのは久々で楽しかったです。

● 家族の会話を増やすことに一役買ったというお話!家族団らんの時間っていいものですね。これからも楽しい時間を過ごしてくださいね!

米原市 北川さん

干し柿を軒下に吊るしました。去年はカビがついてしまい残念でした。今年はずうまいくように願っています。

● 干し柿の表面にふいた白い粉は、果糖やブドウ糖が表面に浮き出たもので、たくさんふいているものほど甘い証拠みたいですね。美味しい干し柿が出来ますように!



長浜市 那須さん

今年も玉ネギの植える季節になりました。毎年のごとですが保存がうまく出来ません。吊しておくのですが腐ってしまいます。(一部省略)

● タマネギには様々な品種があります。中でも、際立って貯蔵性の高い品種を選んで栽培すると、収穫後も長く保存できますよ。

組合員資格の確認について

当組合では定款の規定により、組合員資格の現況についてご確認をお願いしております。

つきましては、下記の事項に当てはまる場合には、組合員資格が変動したり喪失している可能性がありますので、お手数ですがご加入いただいた支店窓口までご連絡くださいようお願いします。

※組合員資格については、「出資配当金お支払いのご案内」はがきにも記載されていますのでご確認ください。

1. 正組合員から ⇒ 准組合員へ

- 耕作面積に異動があり、耕作が10a未満となり1年のうち農業に従事する日数が90日未満になった方。
※1年のうち農業に従事する日数が90日以上の方を除きます。

2. 准組合員から ⇒ 正組合員へ

- 耕作面積に異動があり、現在の耕作が10a以上になる方。
- 耕作面積は10a未満であるが、1年のうち農業に従事する日数が90日以上になる方。

3. 相続による名義変更

- 組合員が死亡した場合。



(注)農業は田畑などで作物を作り、または有用動物を飼うことで、耕作面積の所有・賃借を問いません。

経営管理委員会・理事会だより

協議された議案は以下の通りです。

経営管理委員会

平成29年10月10日

第1号議案 経営管理委員と組合間の利益相反契約の承認について

理事会

平成29年10月10日

第1号議案 平成30年度学卒者職員採用要領について

平成29年10月31日

第1号議案 人事ローテーション実施要領の変更について

わたしたちのJA【主要概況】

平成29年10月末現在

正組合員数	5,313人
准組合員数	7,089人
出資金残高	17億1千5百万円
貯金残高	1,313億7千0百万円
貸出金残高	190億1千7百万円
長期共済保有高	3,410億1千8百万円
年金共済保有高	29億3千2百万円
購買品供給高	6億3千9百万円
販売品販売高	2億3千1百万円



働く喜びはチョコークから

現在、研修をする際には、黒板ではなくホワイトボードをもっと使っています。なぜ黒板を利用しないかというと、チョコークを使うと手が汚れる、消すと粉が飛び散る、移動できないなどの理由が挙げられます。そういった不満に 대응するように、ダストレスチョコーク粉の飛ばないチョコークなどの新商品を開発し、チョコーク業界1位の業績を誇る、日本理化学工業という企業があります。この会社の雇用形態については、『虹色のチョコーク』著者：小松成美、出版：幻冬舎に詳しく書かれています。

この会社の従業員の7割超が知的障がい者ということです。それを聞くと、どのようにしたら知的障がい者の多くを雇用しつつ、事業を継続させることができるのか、ということが気になります。そこには、「鉄の意思」と著者が表現している強い信念が存在しているのです。それは、「働く喜び」について、障がい者と共に働く喜びを感じる経営を行っているのです。

大山泰弘会長は「人は仕事をすることで、人の役に立ちます。必要とされてこそ、生きていく喜びを感じることが出来る。職業をもつて必要とされる喜びを知った彼らは、更に懸命に働いてくれます。そして、そんな彼らを毎日見つめてきた私こそ、彼らから、働く幸せ、人の役に立つ幸せを教えられたのです」と語っています。

文字を読むこともできない、2桁以上の数が数えられない社員でも、例えば時計が読めなければ砂時計を準備する等、その人の持つ理解力に合わせて作業工程を設計すれば、健常者と変わらない能力を発揮する。それはかりか、かじり、といった不良品を瞬時に見分け、健常者な

ら20〜30分しか続かない作業を長時間にわたって行う、というように健常者にはない集中力、別力を発揮してくれる。そして、健常者の社員は「障がい者の面倒を見てあげる」という意識はなく、逆に障がい者から働くことの尊厳、喜びを教えるもっている、ということなのです。

この会社も現在に至るまでに紆余曲折があり、現社長が経営に加わった頃、チョコークの需要低下に伴って、障がい者雇用の縮小・合理化を考えたといわれています。しかし、現場で知的障がい者と呼ばれる人たちと一緒に働く中で、彼らの仕事への姿勢、まじめさ、笑顔に触れ、素直に感動し、尊敬の念を抱いたということなのです。そして、障がい者雇用を止めることはありませんでした。そのような時に、新商品「キットパス」の開発で業績を好転させることができたということなのです。

著者が「なぜ、こちらの社員の方々は生き生きしているのですかと、社長に質問する」と「自分も社会の役に立っている」という自負が、社員の本モチベーションを高めているのではないのでしょうか、応えています。

体に不自由なところや衰えがあっても、仕事を通じて、誰かの役に立ち続けたい。それは、障がい者にも、健常者にも、老いて衰えた人の多くにも共通する願いではないでしょうか。

働くとはどういうことなのか、改めて考えてみませんか。

※「キットパス」(環境固形マーカー)○ホワイトボード、ガラス等のつるつるした面でも使用でき、濡れた布などの簡単に消すことができます。

J A滋賀同和対策本部「みのり」より

今月のあなたの運勢

モナ・カサンドラ

♈ 牡羊座 3月21日〜4月19日

全体運 行動力が高まり、アクティブに動き回れそう。やりたいことには積極的に挑戦を。ネットでの情報収集も幸運。
健康運 疲れのため込みがち。適度な休息が必要。
幸運を呼ぶ食べ物 水菜

♉ 牡牛座 4月20日〜5月20日

全体運 暗い気分になりやすいかも。気晴らしを心掛けて、好きなことに意識を向けましょう。ヒーリンググッズも有効。
健康運 オーパーワークに注意。のんびりが大事。
幸運を呼ぶ食べ物 クワイ

♊ 双子座 5月21日〜6月21日

全体運 ささいなことでも、つまずきやすい時期。小さなミスにクヨクヨせず、スパッと切り替えて。ギヤフリー巡りにツキ。
健康運 さちんと自己管理を。食べ過ぎは控えて。
幸運を呼ぶ食べ物 ミカン

♋ 蟹座 6月22日〜7月22日

全体運 情緒不安定になりがち。身近な人たちに迷惑を掛けがちなので、気を付けて。玄関に花を飾るとリラクセス可能。
健康運 気が緩みやすいかも。小さなけがに注意。
幸運を呼ぶ食べ物 キンメダイ

♌ 獅子座 7月23日〜8月22日

全体運 レジャー運が活性化。気の合う仲間たちとにぎやかに過ごせそう。遠出のドライブやイベントへの参加も好結果に。
健康運 健康の話題に注目を。好情報があるかも。
幸運を呼ぶ食べ物 小松菜

♍ 乙女座 8月23日〜9月22日

全体運 ちよとしたことでイライラしやすい傾向あり。笑顔を忘れない。ストレス解消には、1人の時間を満喫して。
健康運 まめに動くこと好変化が。散歩もお勧め。
幸運を呼ぶ食べ物 レンコン

♎ 天秤座 9月23日〜10月23日

全体運 フットワークが軽くなり、チャレンジ精神が旺盛になる。行動範囲を広げていけば、うれしい驚きに出合えそう。
健康運 スポーツを始めて。気分転換にも効果的。
幸運を呼ぶ食べ物 サバ

♏ 蠍座 10月24日〜11月22日

全体運 ゆったり過ごせる期間です。趣味や習い事に力を注ぐと、新たな発見があるはず。プライベートを充実させて。
健康運 質の高い眠りを目指せば、体調アップへ。
幸運を呼ぶ食べ物 ダイコン

♐ 射手座 11月23日〜12月21日

全体運 自分に自信が持てそう。意見やアイデアがあるなら意欲的に主張して。過去に駄目だったことにも新たな変化が。
健康運 不規則な生活習慣を見直せば、恩恵多し。
幸運を呼ぶ食べ物 長ネギ

♑ 山羊座 12月22日〜1月19日

全体運 インスピレーションがさえているので、ピンときたことはやってみるのが正解。人間関係は協調性をモットーに。
健康運 回復。マッサージで血行を促進させて。
幸運を呼ぶ食べ物 タラコ

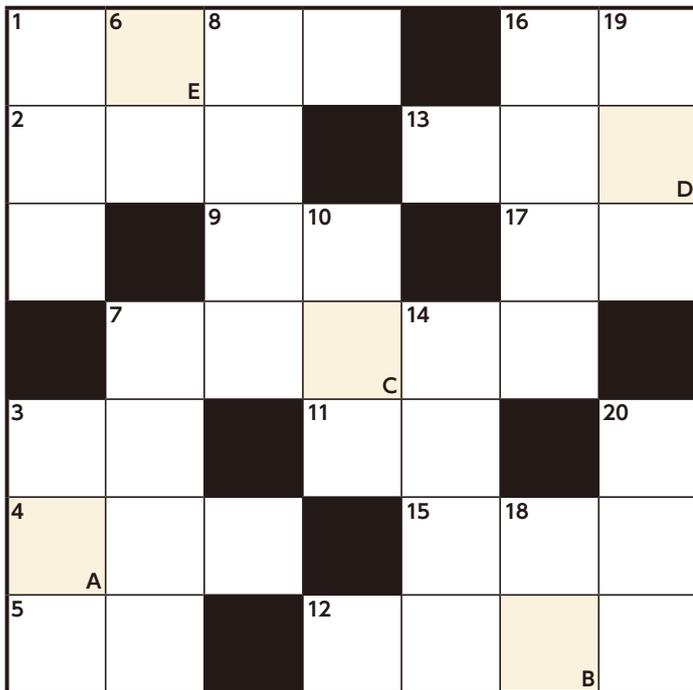
♒ 水瓶座 1月20日〜2月18日

全体運 知的好奇心を刺激される予感。体験教室や説明会に顔を出してみると手応えあり。趣味の集まりにも積極参加を。
健康運 リラックスすれば好調をキープできます。
幸運を呼ぶ食べ物 ヒラメ

♓ 魚座 2月19日〜3月20日

全体運 何かとプレッシャーを感じる気配。深呼吸で気持ちを落ち着けましょう。また、人の意見には謙虚に耳を傾けて。
健康運 徐々に好転。体がいいことをすると◎。
幸運を呼ぶ食べ物 野沢菜

Q 色マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



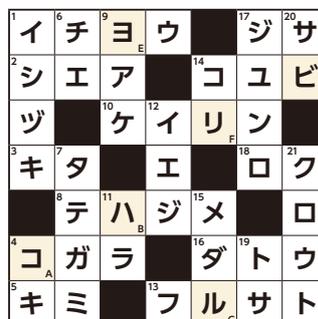
← ヨコのカギ

- 1 大みそかには——そばを食べる人も多い
- 2 英語ではドラゴン。想像上の生き物です
- 3 物を燃やすと残るもの
- 4 鶏の頭の赤い冠
- 5 何度も練習して、ようやく——をつかんだ
- 7 「山!」 「川!」
- 9 現在よりも前です
- 11 庭に掘りたがる犬もいます
- 12 デジタルカメラには装填(そうてん)しません
- 13 少年剣士たちが振る物
- 15 月曜と水曜の間
- 16 お子様ランチに立てられていることも
- 17 狩りにも使われる鳥

11月号のこたえ

「小春日和」

コハルビヨリ



10月号の応募総数

95通でした。

当選された10名の方については景品の発送をもって発表にかえさせていただきます。たくさんのご応募ありがとうございますございました。

クロスワードクイズの答え
〒住所
氏名 うら
年齢
「ふれあい」の感想及びJAへのご意見、ご要望、身近な話題

切手 5211-0062
米原市宇賀野280番地1
JAレック伊吹
「ふれあい」係

正解者の中から 抽選で10名の方に「図書カード」をプレゼント!

応募締切 12月20日(水) 当日消印有効

※クイズにご応募いただきましたハガキに記載の個人情報は、当選者へのプレゼント発送と「ふれあいプラザ」「お便りコーナー」のみに使用させていただきます。

↑ タテのカギ

- 20 人の言葉をまねるのがうまい鳥。返して答える
- 19 進化の反対語
- 18 太陽が沈むとやって来ます
- 16 ブーケともいいます
- 14 サンタクロースが乗ったそりを引きまます
- 10 カカオ豆から作る飲み物
- 8 コロンブスはインドを目指して——を続けました
- 7 「おはよう」とか「さようなら」とか
- 6 「おはよう」とか「さようなら」とか
- 3 親同士がいとこです
- 1 2人組はコンビ、3人組は——



広報「ふれあい」への投稿を募集しています。

読者のみなさんに広報誌づくりに参加していただき、広報誌をより身近に感じてもらうためのコーナー「ふれあいプラザ」への投稿記事を募集しています。自薦他薦は問いません。ご採用させていただいた方にはお礼を差し上げています。どしどしご遠慮なくご応募ください。

応募方法

■ハガキ ■メール kouhou@lakeibuki.jas.or.jp

- 写真の場合は説明文
- 応募者の氏名・住所・電話
- 匿名希望等の場合はご連絡ください



切手 5211-0062
米原市宇賀野280番地1
JAレック伊吹
「ふれあい」係

おもしろい野菜



巨大かぼちゃ22kg

米原市柏原 Tさん

冬至かぼちゃを食べて風邪知らず!



ネギ 体を温め、疲労回復を促す薬用野菜

ネギのプロフィール

【分類】ヒガンバナ科
クロンキスト体系ではユリ科とされていたが、APG 植物分類体系ではヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属に分類される
【原産地】中国西部、中央アジア北部
【和名】葱(ねぎ)
【おいしい時期(旬)】11～3月
【主な栄養成分】βカロテン、ビタミンC、ビタミンK、葉酸、カルシウム、カリウム、硫化アリル など
解説:KAORU

イラスト:小林裕美子

保存方法



根深ネギは新聞紙で包み、冷暗所で立てて保存



小ネギや小口ネギで冷凍しておく、薬味などに便利

葉ネギは、湿らせた新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室で保存。どちらもみじん切りや小口切りで冷凍しておく、薬味などに便利

ネギのチカラ

緑黄色野菜に分類される緑色の部分には、カロテン、ビタミンC、カルシウムなどが豊富

香り・辛味成分の「アリシン」は硫化アリルの一種。消化液の分泌を促して食欲を増進させる。またビタミンB1の吸収を助けて疲労回復を促進する効果が期待できる

疲労回復効果を高めるなら、ビタミンB1が豊富な豚肉などと合わせると理想的。抗菌・殺菌作用もあるとされ、血行を促進し、冷え症の緩和に効果的



葉ネギには血液の凝固や骨の形成に関わるビタミンKと、血液を作る働きのある葉酸も多く含まれ、効率的に摂取できるよ



風邪予防 貧血予防
心臓梗塞予防 高血圧予防
がん予防 脳梗塞予防
動脈硬化予防

楽しみ方・食べ方のコツ

薬味として

白髪ねぎ

麺類やお鍋の付けだれに、みじん切り、小口切りなどが一般的。白髪ねぎは煮物や焼き物のあしらいに

捨てないで! / ひげ根や緑色の硬い部分

ひげ根は菜揚げにして塩を振って食べる。美味。緑色の硬い部分はみじん切りして、みそで炒めにしてご飯のお供にどうぞ

炒め物煮物など



ネギと肉や魚は相性抜群! 臭みを和らげるよ

根深ネギの緑色の部分は硬くて捨ててしまいがちだけど、ビタミンやミネラルが豊富なので活用しよう

根深ネギの緑の部分、葉ネギに含まれるカロテンは脂溶性ビタミンのため、油で調理することで体内での吸収が高まり、効率よく摂取できる



見分け方

根深ネギは全体にみずみずしく、白い部分が長く、尖りがあるもの。白い部分と緑の部分の境目がはっきりしている。白い部分は巻きがしっかりと硬い

葉ネギは、葉先に枯れがなく、根元から葉先まで真っすぐで、色合いが美しく、根が新鮮でしっかりとれているもの



根深ネギも葉ネギも、葉先までピンと真っすぐなもの。生育状況が良く鮮度の良いネギは、緑色の部分が白い粉で覆われている



ネギのいろいろ

千住(せんじゆ)ネギ

根深ネギ(長ネギ、白ネギ)の代表種。土寄せして軟白させるので白い部分が長い。葉肉は硬い。加熱すると甘くなり、食感に変化するため、鍋料理や炒め物、煮物などに向く



九条ネギ

九条太ネギ(九条太)

葉肉が長く、軟らかい。葉ネギを代表する品種。青ネギとも呼ばれる。京都九条が主産地であったが、今では西日本でも広く栽培されている。鍋物や煮物に



下仁田ネギ

群馬県下仁田町特産。短めで太く、肉質が柔らかい。加熱すると独特のまろやかな甘味があり、鍋物や煮物などの加熱調理に向いている。徳川幕府に献上され、殿様ネギとも



九条細ネギ(九条細)

九条ネギの系統で、葉肉が薄くて柔らかい。九条太より株分けが少なく、9~10本にもなる。辛味が最適。高湯煮やしゃぶしゃぶのたれにも



リーキ

ポロネギともいわれる西洋種。ニンニクやニラのよう。葉が平ら。白ネギより長く短く、根元の白い部分のみを食用にする。加熱するとねっとり甘い。グラタンや煮込みやスープに



小ネギ

青ネギを若取りしたもので、博多の能くね(福岡県産のブランド品)が有名。柔らかく、色も美しく、辛味やぬた、汁の突として通している



越津ネギ

愛知県津島市越津が特産。軟白取栽培に連自根を長くすることができる。葉部も柔らかく、葉ネギとしても利用される



アヤツキ

ネギの仲間だが、いわゆる青ネギとは別の種類。細くて緑色の部分が多く。別名「ネギ」も。色が青く、辛味は強い。香味と種類に最適。見た目が万能ネギやワケギと似ている



ワケギ

ネギとタマネギ(ジャコウタ)の交雑種。主に西日本で栽培。約70cmの長さで、緑色の部分が多く。見た目は青ネギやアヤツキに似ている。香味や炒め物などに使われる。由来は、糖分が少(糖分が少)が多く、分け取りネギ「分葱」から



ネギのヒミツ

豆知識



根深ネギも葉ネギも食べる部分は「葉」と呼ばれ、東日本では「葉」と呼ばれ、西日本では「葉」と呼ばれる。根深ネギに代表される根深ネギ、西日本では九条ネギに代表される葉ネギが食べられ、それぞれの食文化に影響を与えた



熊本の郷土料理「ひともじのぐるぐる」

熊本で「ひともじ」と呼ばれるワケギを、ゆでぐるぐるに巻き付けた料理。白い部分を根元から3cmほどで二つに折り、それを芯にして緑の部分巻き付ける。酢みそで食べるのが定番

