

EverGreen

エバーグリーン

特集 お米サポーター！JAグリーン長野



台風19号から一年	2・3
Green Topics	4
Special Issue 特集	7
Member's Power	12

農力アップ塾	14
健康長寿学	16
JAポスト	17
Green Information	18

2020 **10** Vol.320

台風19号から一年

農業やくらしに大きな被害をもたらした

台風19号から一年。

J Aグリーン長野では、組合員・地域のみなさまに寄り添いみなさまの一日も早い復旧を支援してまいりました。

一方、台風被害を機に、離農を決断され、

今もなお、被害を受けた時のまま、手つかずの農地もあります。

J Aは、農業を守り、次世代へとつないでいくためにも、

組合員・地域のみなさまとともに、管内農業の復興に向けて、一層の支援を続けてまいります。

令和二年十月

農業の復旧・復興をめざして ～生産者の声～

真島敏範さん(61) 松代地区

長芋をちょうど掘り始めていた頃で、機械被害は免れたけれど、長芋を掘る前の畑は、水圧で鉄の支柱が曲がり、土砂も体積してしまったので支柱を掘り出すにも一苦労。芋を掘った畑は土ごと持っていかれ、完全にダメになって放棄せざるを得なくなりました。河川敷の畑に水がつくことは“覚悟”の上でやっているけれど、この台風は精神的にきて、当時はできるだけ畑を見ないようにしていました。けれど、やはり砂地で良い芋ができるから、やめる事はできないし、地域の特産を守っていききたいと思います。



収穫に向けて畑を眺める真島さん



生き残った木に手を入れる小山さん

小山正直さん(57) 更北地区

災害直後に河川敷を見た時に、ももの木があったはずの場所に木がなくなっていて…一つの圃は14本中13本を木に持っていかれ、もう一つの圃は数本は残ったものの、傷んで折れたりしていて、呆気にとられて“笑うしかなかった”ですね。早期退職して53歳で父の跡を継ぎましたから、辞めようとは思わなかったですけど、今年のももの収量は昨年1割にもみたくなくて、落ち込んでいました。でも、同級生や知り合い、地区の方、同じ農家であって人のことを助けている場合ではなかった方まで、いろんな方に力を貸してもらいましたし…本当に感謝して“前を向いてやっていくしかない”と思っています。

黒澤津茂樹さん(45) 篠ノ井地区

河川敷内でももを作っていますが、台風前の9月に借りたばかりの圃地も含めて大きな被害を受け、もも圃の約7割が出荷できなくなってしまいました。その時は落胆して河川敷でももを作り続けることに迷いがありましたが、青壮年部の仲間や地域のみなさんに助けをもらい、流木や流れ着いたゴミなどを片付けて圃を整備し、河川敷に加え、河川敷以外の場所にも圃を借りて、リスクを分散してももの苗木を植えました。収入になるまでには時間はかかるけれど、いろんな人に助けてもらった“感謝”を込めて、やっていきたいです。



3月に苗木を定植した黒澤津さん



3月に植えた苗木の生育を確認する中島さん

中島光昭さん(42) 若穂地区

これからのよいよ収穫ができるという成木が流されたり倒れてしまい、まさかこれほどの被害になるとは思っていなくて、畑を見た時はかなり落ち込んで、農業をやめようと思いました。でも、会社に暮めるという気にもなれないし、“自由”にできる農業が良くて…次に水害に遭ったらとも思うけれど、若い木はなんとか残っていたので、“もう一度頑張ってみよう”と、3月には被害を受けた圃に、ももの苗木を植えました。ももの病気が流行っているのでも、苗木のうちから細心の注意を払って管理して、収量をあげていきたいです。

品質良好！ ぶどう出荷の最盛期

ぶどう部会では、9月1日に「巨峰」「ナガノパープル」の出荷を解禁し、本格的な出荷シーズンを迎えました。今年は、粒の伸びや房の重量が良く、しっかりと糖度も上昇し、品質は良好。「酸」の抜けがやや遅れているため、JAでは、食味を確認し、果底部まで着色したものを収穫するなど、収穫を急がないように呼びかけ、出荷に取り組んでいます。

9月4日から7日には、「シャインマスカット」の糖度検査と講習会を支部ごとに開催。7日の若穂果実流通センター会場には90人が出席し、出荷解禁日を9月10日とし、出荷を慌てずに糖度がのったところで出荷を始めるよう営農技術員が説明しました。



検品作業がすすむセンター

ぶどうは、生産者それぞれが荷づくりをする「個選品目」です。JAでは生産者から荷受けしたものを松代と若穂の流通センターで荷姿や房数、品質が適正であるかを検品し、出荷先を確定しています。

今年は全品種合わせて758トン（前年対比108%）を地元・東京・名古屋・大阪などの重点取引市場へと出荷し、生産者の手取り向上につなげる考えです。



90人が「シャインマスカット」出荷の意欲を高める

長野県新品種「クイーンルージュ®」を増やそう

ぶどう部会は9月23日・24日、篠ノ井と松代の2会場で「品種検討会」を開きました。長野県オリジナルの新品種「クイーンルージュ®（長果G11）」の普及・拡大を目的に開催。2会場合わせて39人が出席しました。

会場では、生産者と営農技術員が、部会員から集めた48房を前に、着色や粒数、房重量を目合わせし、試食して味や香りを確認。部会員からは、「収穫のタイミングが難しい」「部会でブランド化したい」といった声が上がリ、積極的に推進することを改めて確認しました。

クイーンルージュ®は、長野県果樹試験場が開発した「皮ごと食べることができる赤い品種」で令和4年度に本格出荷を迎えます。知的財産保護のため、栽培には厳格な登録・届け出が必要であり、JAでは県の方針のもと、生産振興します。



色や味を確認する生産者

シャインマスカット「冷蔵貯蔵」に挑戦を



冷蔵貯蔵について詳細を学ぶ会場

ぶどう部会は、若穂果実流通センターで9月14日、「冷蔵シャインマスカット」の説明会を開きました。冷蔵シャインマスカットは品種の貯蔵性を生かし、貯蔵用の冷蔵庫で保管して、歳暮などの贈答用やクリスマス等のイベント用に販売するもの。付加価値販売として通常出荷品よりも高値で販売できるため、JAでは、「農業開発積立金」を通じて専用冷蔵庫の導入費用を助成し、冷蔵販売を推進しています。

説明会には今年度新たに取り組む生産者を含め23人が出席。営農技術員が、保存するぶどうの品質や保存方法、入・出庫時期などを説明し、品質保持と積極的な取り組みを呼びかけました。

冷蔵品の入庫は10月初旬ころまでに各戸で行い、11月下旬より地元や東京の市場に出荷し、高単価販売をめざします。

早生品種から中生品種へリレー

りんご部会では、9月中旬から「シナノドルチェ」「紅玉」の出荷が始まりました。9月8日と11日に4会場で講習会を開催。11日の信更果実流通センター会場には生産者35人が出席し、早生品種の「シナノリップ」や「サンつがる」の販売結果、今後の出荷規格や注意点などを営農技術員が説明しました。品質については、着色に比べて「熟度」が先行しているため、地色を目安に収穫するほか、必要に応じてほ場の温度を下げるためにかん水し、着色を促すようにすすめました。

加えて、早生品種の販売環境・実績が良かった結果をふまえ、営農技術員は、「シナノリップ、つがる、そしてシナノドルチェを早生の核として、リレー出荷して、早期の収入確保につなげる」方針を提案し、積極的な導入検討を呼びかけました。



着色具合を目合わせ



収穫のタイミングを説明

"3兄弟" 本格化へ

りんご部会では、9月末から「りんご3兄弟」のトップバッターである「秋映」の出荷を始めました。これに合わせて9月29日・30日に「秋映・シナノスイートの出荷講習会」を9会場で開催。29日の篠ノ井西部地区の3会場には約80人が出席し、生育状況や出荷時期を確認しました。

地域挙げて病斑切除・薬剤防除徹底を

もも部会川中島共選所支部御厨地区では9月3日、「モモせん孔細菌病撲滅対策講習会」を川中島町のほ場で開きました。長野農業農村支援センターと長野県果樹試験場担当者が講師となり、生産者60人に対し、「夏型枝病斑」の切除による菌密度の低減、「殺菌剤の一定間隔の防除」による越冬細菌の撲滅などを伝授。また、「地域ぐるみ」で対策することの重要性を説きました。

あわせて、病害を軽微な被害に留めた生産者が実体験を発表。摘果時期の春型病斑切除の徹底、薬剤が枝葉の間々までしっかりとかかる防除、風を遮る園作りなどが成果につながったと説明すると、出席者は熱心にメモを取って対策に意欲を見せていました。JAでは、生産者と協力し、引き続き病害対策を徹底する考えです。



枝病斑の見極めポイントを伝授

1個でも多く・高く販売を



糖度検査結果を確認する生産者

特産果樹部会梨専門部では9月3日・4日、「和なし」の講習会を2会場で開きました。3日に篠ノ井の東部青果物流通センターで開いた講習会には13人が出席。自園から持ち込んだ果実の品質検査も行い、収穫の注意点や目安を確認しました。

品質検査では、糖度・硬度・重量・着色を営農技術員が計測。糖度は規格に達しているものの、硬度はやや硬いことから、食味を含めて総合的に判断して収穫することを申し合わせました。

なしは春先の低温・凍霜害が影響し、園地によっては結実が少ない状況。JAでは、生産者の「1個でも多く・高い販売をしてもらいたい」との強い要望に沿う販売をめざして、地元を中心に重点取引市場に出荷します。

農作業事故「ゼロ」の安全使用を

定年帰農者や新規就農者らを対象にした「グリーン農業講座」を松代町のほ場で9月12日、果樹生産部会と合同で開催しました。受講生ら16人が出席。「秋の農作業安全月間」にあわせて、農業機械の安全使用と農作業事故未然防止をめざし、乗用トラクターや歩行型トラクター（管理機）の実演を通し、操作方法や、機械の誤操作による重大な事故とそれを防ぐ方法を伝えました。

管理機の説明では、農業機械センター長が講師となり、刃やアタッチメントの変更により、耕うんのほか畝立てなどが簡単・省力的にできる利点があること、また、女性にも扱いやすいサイズ・機能の機械も発売されていることも伝授。また、固い土を耕うんする際に起こりやすい「ダッシング」について、事故の怖さと防止対策を実際に機械を動かしながら説明しました。受講生は、「安全な使用法や操作方を専門家から聞く機会は今までなかったもので、講義を聞くことができよかった。改めて注意していきたい」と感想を寄せました。JAでは引き続き、農作業事故の発生を防ぐため、各種講習会等を通じて「農業機械の安全使用」を啓蒙します。



農業機械センター職員の説明を聞く受講生

オンラインで就農相談

JAは9月12日、長野県で就農を検討する東京都民らを対象にした「長野県市町村・JA合同就農相談会」に出展しました。「オンライン」の就農相談会で、営農部農業振興課と長野市農業政策課担当が長野市役所から東京都新宿区の会場をインターネットで接続。パソコン画面越しに、当JA管内で就農を考える都民らの相談に応じ、JA管内での就農をすすめました。



パソコン越しに相談を受ける

勝利祈って!ぶどうを贈呈



藤田理子選手と中村恵美選手が贈呈ぶどうをPR

JAは9月24日、AC長野パルセイロレディースに「ぶどう」を贈りました。旬のぶどうを「勝利へのパワー」にしてもらうとともに、チームの公式SNSなどを通じて当JA産ぶどうをアピールしてもらいました。試食した選手から喜びの声が相次ぎ、「ぶどうをパワーにしてがんばります」との決意が寄せられました。JAでは、11月1日のレディース戦での冠スポンサーを務めることを検討しています。

JAは9月24日、AC長野パルセイロレディースに「ぶどう」を贈りました。旬のぶどうを「勝利へのパワー」にしてもらうとともに、チームの公式SNSなどを通じて当JA産ぶどうをアピールしてもらいました。

ロボットでスマートに草刈りを

農業機械センターは、「スマート農業」の普及をめざし、機械メーカーと連携し、実演・実証を行っています。この一環で、8月中旬から9月初旬にかけて、自動で草を刈る「ロボット芝刈り機」を、若穂の生産者の園で動かしました。この機械は、24時間自動で草を刈り続けるもの。園を提供した生産者から「想像以上に良い」と反応も良く、今後生産者の要望に合わせて、さらに実演や説明の機会を設ける考えです。



メーカー担当者が園主に機械をアピール

お米サポーター！ JAグリーン長野

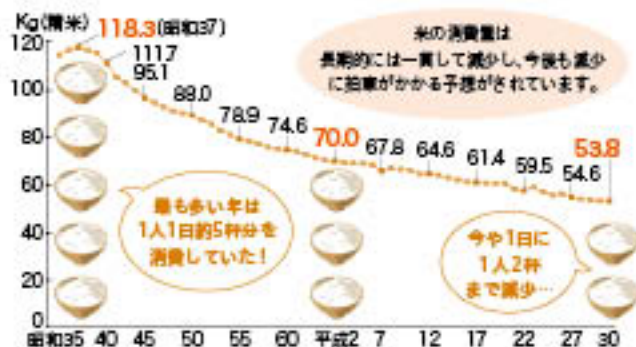
お米は、今も昔も日本の食に欠かせない存在であり、水稲は農業に欠かせません。しかし今、お米の消費量は年々減少…。JAでは、「米」と「食」、「農業」を守るために、米の生産者を全力でサポートし、「米食」の拡大に力を入れています。今回はJAの取り組みを含めて「米」を特集します。

【米の減少を食い止めよう】

米は、日本の食に欠かせません。しかし、米の需要は少子化、高齢化、食生活の多様化によって、減少傾向にあります。(グラフ)

米は、適正な消費量があることで、安定した生産と供給が保たれます。消費量が減れば、生産量を抑えざるを得ません。生産量が減ると、生産者の手取りも減り、生産者自体も減る可能性があります。また、生産者の減少は、耕作放棄地の増加につながり、耕作放棄地は、

【米の年間一人当たりの消費量の推移】



【出典】農林水産省「食料統計年報」 ※普通茶碗1杯＝米消費量68gとして概算

くらしや自然を害するなど、米の消費量減が各処に与える影響は大きいものがあります。JAには、地域の農業を守るとともに、農産物を通じ、「食」を支え、守る使命があります。これを果たすべく、農業の分野から、米生産・米の生産者を手厚くサポートし、米の消費拡大もめざした活動を積極的に展開する考えです。

米サポーター！JAグリーン長野の取り組み

JAでは、農業・農村、そして「食」を守るために、生産者・組合員の「米作り」をサポートし、作った「米」の出荷販売、さらには、「米の消費拡大PR」を行っています。

JAは地域が新・販売区から生産者をサポートしているよ！



「より品質の良い米」作り方法を伝授 ～青空教室の開催～

米を栽培・出荷する生産者に向けて、米作りの講習会「青空教室」を開き、その年の状況（環境）に合わせた栽培情報を伝え、収量・品質向上へ技術的なサポートに取り組んでいます。



JAと長野県農業農村支援センターが協力して講習会を地区ごと開催



バインダー納品時にしっかり説明

米作りの機械はお任せあれ ～農業機械センター～

米作りに、欠かすことができない各種「農業機械」。農業機械センターでは、機械に関するご相談から販売、修理、整備、点検まで一括してサポートしています。

機械乾燥・品質検査で品質保証へ ～ライスセンター～

JAでは「ライスセンター」という施設を4か所で運営しています。

センターでは、生産者・組合員のみなさんがコンバインで刈って持ち込んだ「もみ」を「乾燥」し、「もみすり」をし、「選別」する共同乾燥施設です。出荷するための品質検査、出荷作業も行っています。



のぞいてみよう！ライスセンター！



1 生産者から持ち込まれたもみを乾燥機の投入口にあける。



2 大きな乾燥機で、個人・品種ごとにもみを乾燥させる。



3 個人保有分

乾燥を終えたら、個人の保有もみは袋に入れ返却する。



3 JA出荷分

出荷用は、もみすり機で玄米にし、選別機にかけ、品質を統一する。専用の紙袋に入れて出荷へ準備を整える。



4

農産物検査規格に沿って、品質を検査し、等級を確定。取引先に出荷する。

ライスセンターの主なお仕事

刈り取った直後のもみの水分は田の状態によって20～30%ほど含み、水分が多いもみをそのままにすると、腐ったり、カビが生えたり、芽が出るなど、品質が低下します。このため、ライスセンターでは水分量を14.5%程度まで調整する乾燥作業をしています。



グリーン農機オリジナル紙袋で出荷されるよ！



ほかにも！

JAでは生産者の米づくりや、消費者の米消費拡大にかかわるサポートを行っています。

- 信田地区の「水稻種子栽培」を支援し、種子を県内産地に供給しています。
- JAファーム店・営農資材センターを通じ、水稻種子や生産資材の供給をしています。
- 「コイン精米機」を地区ごと全23台を稼働し、組合員・地域の「精米」のお手伝いをしています。
- 組合員・組合員組織とともに米をもっと食べていただけるようPRに取り組んでいます。



米作りのプロに聞いてみた!

米の魅力

おすすめの食べ方

地元グリーン農家の
お米が
最高だよ

炊き立ての白米は
どの品種もおいしい!
炊き立てを食べるのが
最高の贅沢だな!

篠ノ井地区
信濃県農米協会展長
小池 嘉壽雄さん
栽培面積:約35アール

山の田で、天候次第のところもあって米作りは苦勞が多いけれど、先祖代々の土地を守るためにも、日本の原風景と言うか、「農風景」を残すためにも米作りは大切だな。食べる側の米の良いところは、「腹がいっぱいになること」だな。今は、手軽なパックご飯なども売っているけれど、ちょっと“ズク”を出して地元の米を炊いて食べてほしいな。



風さやかかお
おにぎりがおすすです。
いろんな品種を
味わってみてくださいね。

更北地区
更北水田利用組合
小山 慎悟さん
栽培面積:約12ヘクタール

米農家は、「安全安心」を基本に、地元の気候に合った品種を知恵を生かしながら、こだわりを持って栽培しています。新米が一番だけれど、「もみ」で保存していたものは食味が変わらないし、玄米もよくもちますから、ぜひ「もみ」のものをご自身で精米して食べてもらいたいですね。それができるのは、地元で米を作っているからこそですし、やはり地元の米は最高です。

いいこといっぱい! 主食米

● 主食にピッタリ! 栄養バッチリ!

米の主成分は「炭水化物」です。炭水化物は体作りに欠かせることができない三大栄養素の一つ。体の中でブドウ糖に分解され、エネルギー源として利用されています。また、血や筋肉など身体形成に必要なタンパク質、ビタミン、ミネラルも含んでおり、主食としての栄養バランスに優れています。



炭水化物 ▶ 55.7g
ビタミン B1 ▶ 0.03mg
ビタミン B2 ▶ 0.02mg
カルシウム ▶ 5mg
鉄分 ▶ 0.2mg
エネルギー ▶ 252kcal
タンパク質 ▶ 3.8g
脂質 ▶ 0.5g
マグネシウム ▶ 11mg
亜鉛 ▶ 0.9mg
食物繊維 ▶ 0.5g

【出典】文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

● 米と一汁三菜で健康的な食生活

主食の米を中心に、汁ものや主菜、副菜、副副菜を取り合わせた献立「一汁三菜」は、栄養バランスがとりやすい食事の手本といわれています。

主 食	ごはん…エネルギー源
主 菜	肉や魚、大豆製品や卵…タンパク質源
副 菜・副 副 菜	野菜(サラダ・煮物)など…ビタミン、ミネラル、食物繊維
汁 物	みそ汁…副菜や副副菜に使われていない食材を使うことでさらにバランスが良くなる

一汁三菜



● 米は太るは誤解です

「米を食べると太る」と心配する人もいますが、「決してそんなことはない」との見解が示されています。米は、小麦などの粉からできているパンや麺類とは違い、他の食材のエネルギーがプラスされません。また、粒食の米は、パンや麺類のような粉に比べるとゆっくり消化吸収されていきます。このことから、

- 腹持ちが良いためおなかがすきにくく、間食が少なくなる
- 体に脂肪をためるホルモンの分泌がゆるやかで、それに起因する体脂肪の蓄積が抑えられるといわれています。さらに米に含まれるでんぷんの一部は難消化性でんぷんとして小腸で消化吸収されずに食物繊維のような働きをします。便の量も増やすのでダイエットの大敵の便秘改善も期待ができます。

ダイエットは摂取カロリーを減らすことばかりを考えがちですが、必要な栄養を減らしては健康的ではありません。適度な運動・バランスの良い「米食」で、健康的な体作りをめざしましょう。

ダイエット中のみなさん
お米を嫌いにならないで!



＼最高の米は、ご自宅の炊飯器で簡単においしく！
これが今どきのおいしい炊き方です

米を余さず！
残さず！
食べよう！

※ この部分は、著作権の関係により掲載できません。

インターネットから広報誌をご覧の組合員様は

JA 本所までお問い合わせください。

広報誌をお届けします。

なお、広報誌のお届けは組合員様に限定させていただきます。

ご了承ください。

干し飯で簡単「おこし」



一工夫で
お菓子にも
なっちゃおう

夏なら1日、冬なら3日で
カラカラになる

【おこし材料】

干し飯・・・100g
砂糖・・・100g
しょうゆ・・・30cc

女性部 松代地区部 野村さんのレシピ



● 干し飯づくり

【作り方】

- 余ったご飯をざるに入れて、米粒をほぐすようにしながら流水で洗う。
- 干しザルにクッキングシートを敷き、●のご飯を広げて天日でカラカラになるまで干す。冷凍可。



ダマがあると
カビの原因になるので注意

● おこしづくり

【作り方】

- 揚げ油を高温に熱し、干し飯を3～4回に分けてカラッと揚げる。この時、油の温度をしっかり上げておくことがポイント。色づいたら網じゃくしですくい、油を切る。
- フライパンに砂糖としょうゆを入れて火にかける。全体的に十分泡立ったところで●を入れて、こげないうちに手早く液を全体にからめる。
- クッキングシートを敷いたパットに入れ、平らに広げ、パットの側面に押しつけるように形を整える。
- 温かいうちに好みの大きさに切り分け、乾かしてできあがり。



1 色が変わり始めたらずいすく上げる



2 金体が十分に泡立つまで火を入れること



3 パットの側面に押しつけながら粒をくっつけるように



4 粒でしっかりくっついていないと焦れるので注意

※ この部分は、著作権の関係により掲載できません。

インターネットから広報誌をご覧の組合員様は

JA 本所までお問い合わせください。

広報誌をお届けします。

なお、広報誌のお届けは組合員様に限定させていただきます。

ご了承ください。

【米の出荷・販売に関するお問い合わせ】営農部・生産販売部 ☎ 292-0930

【米の活用法・家の光に関するお問い合わせ】生活部生活福祉課 ☎ 293-2061

【参考】農林水産省「米のめぐる参考資料」. https://www.maff.go.jp/saisan/kikaku/kome_siryou.html

農林水産省「米のめぐる状況について」. https://www.maff.go.jp/syosan/kaikaku/soukaku/attach/pdf/kome_saisaku_kaikaku-83.pdf

農林水産省「のぞきごはん」. <https://www.maff.go.jp/saisan/kaku/mizamasashi.html>

文部科学省「食品成分データベース」. <https://foodb.mext.go.jp>

おいしいお米を
たくさん
食べましょう



テレビを通じて「おこびれ」発信



おこびれとして「うずまきかりんとう」をつくる様子を撮影



女性部は9月3日、川中島町の川中島農産物加工センターで、SBC信越放送の番組「すくませテレビ」の取材を受けました。昨年度女性部が食育を目的に行った「おこびれ大作戦」を紹介したいとオファーされ、小林浜子部長と丸山悦子さん、宮下典子さんが撮影に臨みました。

撮影では、おこびれ大作戦の目的、おこびれの思い出を話しながらおこびれを再現。アナウンサーから「おいしい」との声が上がりました。放送は、9月9日に行われ、視聴者からの反応も好評でした。小林部長は、「改めておこびれの魅力を再発見する機会になった」と話し、JA広報誌、テレビ番組等を通じ、女性部活動として「食の伝承」にさらに力を入れる考えを示しました。

加工所の適切な利用をめざして



ごはんパンの生地をまとめる協力員



JAが運営する4ヵ所の加工所の「加工所協力員」は8月下旬、若穂農産物加工所で合同研修会を開きました。加工所協力員とは、女性部や料理に長ける人で、施設の適切な使用方法を組合員・利用者に伝えたり、自らが料理教室の講師となって料理レシピを伝授するなど、加工所の運営に貢献しています。

研修会の目的は加工所利用にかかる「新型コロナウイルス対策」の申し合わせと、料理教室に活用できる料理の手合わせ。協力員など16人が参加し、炊いた米を使った「ごはんパン」を作るとともに、各加工所の特徴や様子、今後の改善点等を共有し、新型コロナウイルス対策を含めた「ルールの徹底」を確認しました。

女性の挑戦を応援！JA女性カレッジ開講



距離をとって「Tシャツエコバック」作り



JAは、令和2年度の「JA女性カレッジ」を9月23日に開講しました。新型コロナウイルスにより、企画自体を危ぶみましたが、日時を分けるなどして、密にならないよう配慮。活動テーマである「女性の挑戦」を応援しようと、開講に踏み切りました。新規会員6人を含む98人が受講し、来年8月まで学びます。

初回は、雑誌「家の光」掲載の「Tシャツエコバック作り」。着古したTシャツを「切って」「縫うだけ」のお手軽なアイデアを学びました。受講生は「縫わずに済むから簡単」と話すとともに、「家の光を読んでも作るズクがなかったの、いいきっかけになった」と周囲と出来栄を見せ合っていました。

女性部が「記念品」を選定



記念品選定に関わった女性部役員



女性部は今年度、年に一度組合員に贈られる「組合員記念品」の選定に携わりました。昨年度開いた「女性部とJA役職員の懇談会」で記念品の内容についてJA役員に意見を伝えたところ、「女性の視点から、組合員のみなさんの『お役に立てるもの』を選んでほしい」とJA役員から回答がありました。そこで女性部役員が代表し、6月の役員会で生活用品など120点以上のなかから候補を絞り込み、「スマートエージェンシーボトル」を記念品とすることを9月2日の役員会で承認しました。

記念品は、本誌とともに「引換券」を組合員に配布し、10月15日から11月末日まで、各支所窓口でお渡しします。

今月の職 JAファーム担当職員

篠ノ井と松代に2店舗を構えるJAファーム店。農業に関わる資材や農薬、家庭菜園や庭園にも使えるさまざまな資材を取り扱っています。両店舗合わせて17人の職員は、お客様対応や品出しなど各種業務を担当。肥料や農薬等、農業に関する簡単なご質問にもお答えするほか、その場で不明な点は、店舗に駐在する営農技術員につなぎ、お客様の営農をサポートします。

お客様の期待に応える確かな品質の品物をたくさん用意し、お客様の農業に関する質問にも答えられるよう頑張ります！

【JAファーム店 お問い合わせ】
篠ノ井tel.299-3311 松代tel.290-6363
営業時間(10月～2月)9:00～18:00
営業期は8:30から19:00まで営業
定休日(10月～2月)水曜日
ほか 年末年始・臨時休業有



小坂俊也 店長
(JAファーム松代店)

営農資材のお求めは
JAファーム店へ



コロナ対策しながらレジ対応



お客様が手に取りやすいように整頓

農業に欠かせない資材や農薬が気軽に手に入るから助かっているよ。ぜひお安い価格で、良いものを提供してもらいたいな。



お客様との交流を通じご意見を収集



グリーンコネクト協定先2JAからキラリと光る話題をお届けします

グリーンコネクトではJA名に「グリーン」の付く近江・大阪・長野が協同運動を実践中です

近江



黒枝豆を選別する准組合員

農家の労働力不足解消に光明 “准組”雇用で効率化と所得増へ

グリーン近江能登川支店は、管内特産の黒枝豆を栽培する農家の労働力不足解消と作業負担軽減を図ろうと、支店営農経済店舗敷地内にある選別場で、准組合員にアルバイトとして働いてもらえる体制を整え成果を上げています。

募集にあたっては、広報紙にチラシを折り込むほか、集落に出向いて声かけを行いました。作業は選別と袋詰め、農家は空き時間を別の作業に充てることができます。これにより、時給換算で所得が300円増えた農家もあり、准組合員から好評の声が上がっています。

同支店では、アルバイトの人数増や作業の簡略化を進め、農家が安心して生産量を増やせる環境づくりをすすめる考えです。

大阪



オカワカメの収穫を体験する参加者

オカワカメのPRイベントに協力

グリーン大阪は9月4日、同JAの本店で行われた「オカワカメ」の収穫イベント(全国農協観光協会の企画・主催)に全面的に協力し、オカワカメのPRに努めました。このイベントは、同協会が、「長寿の薬草ともいわれる『オカワカメ』を収穫しませんか」と一般消費者を対象に募集したもので、7人が参加しました。

参加者は、本店アグリゾーンで栽培している「オカワカメ」を収穫した後、「オカワカメ」を使った簡単レシピの講習を受けました。講習後、直売所「フレッシュクラブ」で地元的新鲜野菜などを購入、都市部で農業が営まれていることを実感しました。

果樹塾 2020

前月に引き続き、果樹栽培に重要な「土作り」を左右する「土壌診断」を掘り下げます。文字ばかりですので、秋の夜長にお読みください！よく読めますよ。

土壌診断の調査項目

< 1 > 土壌pH(酸性度、ピーエッチ、ペーハー)

【特徴】

- ・「pH7」が中性で数値が小さい(低い)ほど酸性が強い。
本来は、雨水の影響、作物の栄養吸収で土壌は酸性になりやすいが、現状では中性に近づいている。
- ・適正なpHでない場合
必要な養分を吸収しにくい…欠乏症状が出やすい。
不要な成分を吸収する…過剰による症状が出やすい。

【有効な資材】

- ・pHを高くする…有機質石灰(貝・カキ殻が原料)
 - ・pHを低くする…硫黄が主成分のもの(ガッタンペーハー)
酸性肥料(硫黄・硫酸マグなど)
- ★ pHを調べるだけであれば、専用の器具(土に挿して計測するもの)が比較的女師で有効

【品目ごとの適正pHと過去の検査結果】

品目	適正範囲	平均		備考
		H30	H28	
りんご	6.0～6.5	6.6	6.3	苦土(マグネシウム)欠乏症状が出やすい
もも	5.5～6.0	6.7	6.5	マンガン欠乏症状などが出やすい
ぶどう	6.5～7.0	6.7	6.7	
ブルーベリー	5.5～6.0	-	-	
梨	6.0～6.5	-	-	
あんず	6.0～6.5	-	-	
梅	5.0～6.0	-	-	
オウトウ	5.5～6.0	-	-	
クリ	5.0～6.0	-	-	
ブルーベリー	4.0～5.0	-	-	他に比べ酸性を好む

< 2 > CEC(陽イオン交換容量)…保肥力を示す

- ・土壌が肥料を保持できる能力を示し、数値が高いほど保肥力がある。説明時は「胃袋の大きさ」か「冷蔵庫」を例にして説明することが多い。
- ・一般的に腐食質(有機質の量)土壌や粘土質土壌が多い土壌は高い値となり、砂質土壌は低くなる。値が低い場合は、施肥した肥料分がすぐに一杯になり流亡しやすいので、こまめに施肥することが必要。

< 4 > リン酸(P)…根の発育を促したり、結実を良好にする成分

- ・元肥で施用するが樹勢を抑える働きがあるため、梅雨時期に枝が軟弱徒長する場合に施用することもある。
- ・施肥量を多くしても過剰による障害が出にくいので値が大きくなりがち、過剰にならないように注意し、無駄に施肥しない。

< 5 > 加里(K・カリウム)…元肥で施用し果実肥大に影響する

- ・最近では加里が過剰になっている場合が多いため、加里入りの肥料の施用は控える。また、動物のフンが入っている肥料には加里が多いので注意。
- ・過剰の場合は石灰や苦土の吸収を抑えてしまうなどの悪影響がある。

< 8 > マンガン(Mn)

- ・「トラツペ」と呼ばれ、葉に虎のシマ模様のような病がでる(苦土欠乏に似る)
- ・もともと水田だったも畑での発生が多い。
- ・欠乏症状の発生が見られてから施肥しても効果が低いため、葉面散布で対応する。

< 9 > ホウ素(B)

- ・アズで欠乏症状が出やすく、奇形果・果肉の褐変・コルク化・核の部分軟化が発生する。
- ・春に水不足の場合、ホウ素が吸収できず、欠乏症状が出やすいので、施肥の他に葉面散布材の使用を推奨。
- ・アズの品種では「平和」「新潟大実」が出やすく、「信山丸」「山形三号」は出にくい。
- ・施肥量は非常に少ないため、過剰施肥に注意。りんごでは過剰により果肉の褐変症状が出る。
- ・3年に1回「ほう砂」(3kg/10アールあたり)施肥する(量が少ないので、他の肥料と混ぜてまくなど工夫する)

< 3 > 窒素(N)…肥料の基本成分で樹勢・果実品質に影響する

- ・適正な施肥量は枝の伸長(主枝の先端の新梢の長さや徒長枝の発生量)で判断する。
- ・元肥での施肥が基本(年間窒素施肥量の7割)だが、樹勢に応じて春や収穫後(お礼肥)にも施用する。
- ・施肥基準の窒素量はあくまで目安。樹勢に応じて調節する。
- ・施肥の施用では特に窒素量に注意する。有機質肥料は土作りに必要だが、与えすぎないように。
- ・ブルーベリーは若木のうちはやせ地でも栽培可能だが、成木になって窒素が少ないと収量が上がり経済樹齢が短くなる。毎年徒長枝が伸びて、更新枝になる程度の樹勢に調整する。

< 6 > 石灰(Ca・カルシウム)

- ・過剰の場合は土壌pHが高くなり、苦土・マンガン・ホウ素などの欠乏を招く。
- ・現在、JA管内では過剰の圃地が多いため、施用が控えられている。昔は当たり前のように石灰資材を与えていたため、記憶に基づいて与えている家庭は注意。

< 7 > 苦土(Mg・マグネシウム)

- ・葉の葉緑素の成分で、欠乏すると葉の葉脈間が黄化する。光合成不足となり濃度・着色に影響する。雨により土壌から流亡し欠乏しやすい。また、樹勢が強いと枝が伸びて先端に苦土が移動してしまうため、もと葉に欠乏症状が出やすい。
- ・欠乏症状が見られたら葉面散布を行う(資材の種類は多数あり)
- ・ブルーベリーは若木時代の生育が旺盛なため苦土欠乏になりやすい。若木では窒素は控えるが、苦土はしっかりと施肥しておく。
- ★最近では最も欠乏している成分であり、要チェック項目。JAの施肥基準でも積極的な施用をすすめている。

ご提出いただく土壌のサンプルは、よー——く乾燥させ、添えて提出されたものを診断をします。どれだけの成分があっても、極微量な量の土(10a深さ10cm=100tもの量の土に対し、互かき1杯のサンプル)で処方決定されます。となると、土のサンプルの採り方が重要になります。同じ人が同じ器具を使い、同じ角度、同じ深さで土を採取する必要があり、採取位置も少しずれるだけで値はガラッと変わったりします。これが土壌診断の限界です。土壌診断は化学性の診断はできますが、前号でお伝えした物理性の診断(土が固い、水はけが悪い)はやはり人間がするしかありません。排水性があり、保水性があり、空気が通る土、耕起した後はフカフカしていて、適度な雨で湿った後は、手で覆れば強い形が残ってかたまる土。やはり、これが一番大事でしょう。

野菜塾 サツマイモ 2020



サツマイモ栽培のオススメポイントは次の通り!

- ・高温、乾燥に強く、やせた土地でもよく育つ
 - ・地元産のサツマイモを求めている消費者に喜ばれるため直売出荷にピッタリ
- ぜひ、野菜当農技術員にお気軽にご相談ください。

オススメ品種	金時・紅あずま・紅はるか	
植え付け	収穫	目標収量
5月～6月	9月～10月	250kg /1アール

1 苗の選び方・畑の準備 4月中旬～5月中旬

苗は、節数が7～8節で、25～30cmくらいのみずみずしく茎が太めのものを選ぶ。短くてずんぐりしていたり、茎が細く徒長し葉色が薄く、厚みがないものは避ける。



植え付けは、水はけのよい場所を確保する。
植え付けの2週間前までに苦土石灰を1㎡あたり100g、JAファーム有機堆肥1㎡あたり2kgまき、深く耕す。
1週間前までに「JAファームいも専門肥料」を1㎡あたり40gをまく。
うねは高くして、水はけをよくする。



2 植え付け 5月～6月

植え付け前に切り口を水に浸し、苗をピンとさせておく。

植え付けは、苗をうねに平行に置き、茎を指でぐっと押し込む。その際、葉が土に埋もれないように注意する。根は挿した方向に長く伸びるため、うねと直角に植えるとイモが広がり収穫しにくくなる。
植え付け後は、1週間ほど水をやり、活着を早める。土が乾燥しているときは、たっぷり水をやる。



苗の植え方はさまざま!

水平植え
苗を地面と平行に植え、節が多い大節に通し、イモの収量が増える。葉が厚くなるため、葉摘みしにくい。植え付け後から活着するまで欠かさず水をやる。

舟形植え
舟形のように苗の両側をやや上向きに植え、根が伸びやすくなる。節の深さがそろい、葉摘みしやすい。収量や大きさが安定する。

斜め植え
斜めに挿して穴を掘り、穴に苗を差し込んで土を被せる。マルチ敷きや草取りしたい際、根の伸びによる収量は少ないが乾燥に強く、活着もよい。

3 追肥・ツル返し 6月中旬～7月中旬

葉色が淡い場合のみ、「JAファームやさいの追肥」を1株あたり約10gを株周辺にまいて用土と混ぜ合わせる。
肥料のうち、とくに窒素成分の効きすぎは葉ばかりが繁り、実の成長を妨げてしまうので注意する。
追肥時に、根を出したツルがある場合には、その都度ツル返しを行う。
ツル返しとは地面に根を張ったツルの先を持ってたぐり上げ、根こそぎ剥がしたら、ツルをひっくり返して葉の上に乗せること。養分の分散を防ぎ、植え付けた部分のイモだけを肥大させるためにも欠かせない作業。



4 収穫 9月～10月

植え付けから3か月ほど経ったら試し掘りをして大きさを確認する。
サツマイモは栽培期間が長くなるとイモが大きくなりすぎ、味が落ちる。
収穫の前日に、ツルを刈り取っておく。



天気のいい日を選び、イモを傷つけないようにくわを入れ掘り取る。
雨が続いた後にすぐ収穫すると、傷つきやすく、また水分を吸ってしまい、腐りやすく貯蔵がきかない。
収穫後は、イモを一つずつ切り離し、2～3日ほど天日干しをする。
イモの表面を乾燥させてから日の当たらない場所で、1つずつ新聞紙に包んでダンボールに入れ保存する。
収穫後、すぐ食べると甘味を感じにくいので2週間ほど常温保存してから食べるとよい。



農業機械センター 土・日の営業日程について

農業機械センターの土・日の営業日程は次の通りです。なお、11月の土・日・祝日はお休みをいただきます。
10月24日・25日にJAファーム津ノ井店駐車場にて「農業機械相談会」を開催予定です。お気軽にお越しください。

農機センター (Tel)	10月					農機センター (Tel)	10月				
	17	18	24	25	31		17	18	24	25	31
津ノ井 (Tel.292-1369)	○	△	△	△		更北 (Tel.283-5043)	△				
川中島 (Tel.284-1671)	○	△			△	若穂 (Tel.282-6025)	○				
松代 (Tel.278-8601)	○	△				信田 (Tel.299-2225)					

○…全日営業 (8:30-17:00) △…半日営業 (8:30-12:00) 空欄…休み お問い合わせ 各農業機械センター

新型コロナウイルス感染症対策

～家族が感染!? 家庭内での対策～

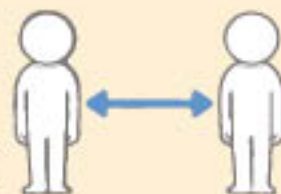
講師 長野松代総合病院感染管理者
感染管理認定看護師



現在、発熱やのどの痛み、咳などの症状がある場合には、新型コロナウイルスへの感染を疑わざるを得ません。ご家庭では、以下の点にご注意ください。

① 生活スペースを分けましょう

症状のある方(以下、有症者)が療養する部屋は、可能な限り分けましょう。窓があるなど換気の良い部屋がお勧めです。また、有症者は極力部屋からは出ずに、人との接触を減らすことが大切です。スペースを分けることが困難な場合は、有症者との身体的距離を保つことや、仕切りやカーテン等により、飛散したウイルスに触れる危険性を減らしましょう。また、食事も時間をずらしたり正面には座らないなどの工夫をしましょう。



② お世話をする方を限定しましょう

看病を必要とする場合、お世話する方が感染してしまう危険性もあるため、可能な場合は一人に限定しましょう。

③ マスクを着用しましょう

ウイルスの拡散を防ぎます。マスクを外す時は、マスクの表面には触らずに、ゴムやひも部分をつまむようにしましょう。



④ 手を洗いましょう

ウイルスの付いた手で目や鼻、口などを触ると、粘膜や結膜をとおして感染することがあります。こまめに手を洗いましょう。



⑤ 換気をしましょう

エアコンや扇風機、換気扇などをうまく活用し、こまめに換気をしましょう。天気の良い日は常に窓を開けておいても良いでしょう。



⑥ 共用部分を消毒しましょう

タオルや食器などは共用しないことが大切です。洗濯物や食器を別洗いする必要はありませんが、新型コロナウイルス感染症は、下痢がみられることがあります。排泄物などで汚れた衣類を取り扱う際には、手袋とマスクを着用し、家庭用洗剤でしっかりと洗いましょう。よく触る場所(ドアノブや手すり、蛇口など)はこまめに消毒しましょう。



⑦ ゴミは密閉して捨てましょう

鼻水などにもウイルスは含まれています。使用済みマスクやティッシュなどはすぐにビニール袋等に入れ、密閉して捨てましょう。

まとめ

同居されているご家族の方は、既に感染している可能性があります。有症者の症状が軽快してから14日間は自身の健康チェックを継続することをお勧めします。職場や学校に行く時や外出する時には必ずマスクを着用し、ご自宅でも、外出先でも、こまめに手を洗いましょう。

グリーンカフェからのお知らせ

65歳以上の組合員・地域のみなさまを対象にした「グリーンカフェ」は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、休止中です。今しばらく再開をお待ちいただきますよう、お願いいたします。

お問い合わせ
生活部生活福祉課 tel 293-2061

出張♪グリーンカフェ おうちで脳トレーニング～動物ことわざクイズ～

次のことわざの■には、生き物の名前が入ります。では、①から③のうち、空を飛ばないものはどれでしょう？
①■が豆鉄砲を食ったよう……………意味：あまりに突然の出来事に驚く様子。
②■を追う者は山を見ず……………意味：利益を得ることに熱中している者は、他の事は顧みなくなるのたとえ。
③■雀安くんぞ鴻鵠の志を知らんや 意味：小人物には大人物の大きな理想や決意は理解できないものだ。

<答えは17ページ>

ぶんげい



花の穂にすずめ群がり汁を吸う人に先駆け新米味わう
 穂穂渡る風を身に受け高に立ちて仕舞いキュウリの穂葉を切る
 道い出せど脱皮出来ねば手に載せて頑張りミンミンソーと澄らす
 不意の雨傘さし出した他人夫断りきれず情にしたがふ
 わが樽に昔の影はなかりけり妻と半々サッポロの金
 家族農直売コーナー民の顔新鮮野菜親子の籠に
 住み馴れし我が家はすでに毀たれし更地になりて新居となるか
 わびしくてやるせない時そつと触れほほえみもらうモミジのお手々

篠ノ井 更北 篠ノ井 信更 篠ノ井 穂苅 斎藤 清水 飯島
 関 松井 長澤 番場 穂苅 由明 威子 教史
 博英 信子 保 道仁 勲子 戸隠の裾野広がる蕎麦の花
 秋の夜の静けさ破る虫の声 生命に欲を掻き立てドック入り
 篠ノ井 川中島 川中島 川中島 川中島 篠ノ井 篠ノ井 更北
 丸山 中島 高橋 小林 小田切 五十嵐 内山 塚田
 都男 捷治 清人 仲江 幸枝 立男 克子 敏明

●投稿者の個人情報は適切に管理し、JAだよりの
 文芸掲載に利用させていただきます。
 ●作品はご本名にて掲載いたします。
 ●宛先 〒289-8511 長野市篠ノ井布地園田961-2
 JAグリーン長野 ぶんげいらん係
 ●応募締切:10月20日(火)

おたより ~読者のみなさまからいただきましたお声を紹介します~

夏の暑さにも負けず、自宅で育てたナスは、毎日たくさん収穫できました。地産地消のコーナーで揚げナスのマリネのレシピが載っていたので、さっそく作りました。ほどよい酸味が食欲を増加させ、何度もはしを運びたくなるほどおいしい料理でした。家族にも好評だったので、これから何度も食卓にお目見えしそうです!(篠ノ井 りんご節さん)
 ●とっても嬉しい感想ありがとうございます!作ってくれた若穂支部のみなさまに感想をお届けいたします。

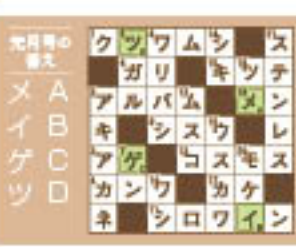
夏野菜のキュウリは早々と病気になるようになりました。ナスもならないので、朝水やりを続けたら夕立がきたのもあって、そのあとたくさん採れて嬉しい悲劇です。ミニトマトもたくさんとれ、末だにっています。トマト好きの私にはうれしい限りです。(川中島 ??さん)
 ●キュウリは残念でしたが、ナスやトマトには思いがけずバッチリ伝わったのでしょうか!

田んぼ作りに命をかけて(大げさ?)きた父が春先に体調不良。その後の天候不順もあり苦労しましたが、ようやく実りの季節となり「稲刈り頼むな!」とTELがありました。できる限りやれることはするから、無理しないで元気でいてください。(大岡 山崎さん)
 ●農業は生きるために必要不可欠な「食」を支えるものですから、「命をかける」も大げさなことではない...でしょうか?お父様もご家族様もくれぐれもおケガやご無理をされず、おいしいお米が収穫できることを祈っております。

実りの秋ですが、農家が丹精込めて作った果実の産物が相次いでいます。農家の汗水流して働く姿を見れば、とても産むことはできないと思いますが... (更北 クリップさん)
 ●同感です。農作物の産物は、心のない人の卑劣な犯罪行為だと思います。農業や、他の仕事でも、懸命に取り組む方の想いを踏みにじるようなことがない、周囲に優しく温かい社会であってほしいですし、年齢問わず、「心」を育てていきたいものです。

夕立もきてやっと涼しくなり、大根も白菜も秋野菜の芽が出揃いましたね。秋の虫もマスクをはずしたのか、いい声で鳴き始めました。(更北 丸山さん)
 ●「マスクを外した秋の虫」にグスッときました。私も感性や表現力を鍛えねばと思います。虫の合唱に心安らげる、気持ちの良い秋の夜長を過ごしたいですね。

脳力アップ!! クロスワード



クロスワードの正解者の中から5名の方にJAまごころ商品券をプレゼント!!

- ヨコのカギ
- ① 匂いマツタケ、味〇〇〇。おいしいこのです
 - ② 日が暮れてすぐの頃
 - ③ 晴れた日にはかとりやすい家事
 - ④ 〇〇〇油を付けて日本髪を整えた
 - ⑤ 世界遺産の一つ、〇〇〇古道
 - ⑥ 千葉県にある市。大きな国際空港があります
 - ⑦ 運動会の競技の一つ
 - ⑧ 配膳者のことです
 - ⑨ 徳川家の家紋に使われている植物
 - ⑩ 置ったまま眠ります
 - ⑪ ペンチもこれの一つ

- タテのカギ
- ① 本のこと。電子〇〇〇〇
 - ② 釣った魚を入れておく器
 - ③ 今日の〇〇〇ディッシュはステーキです
 - ④ 漢字では秋刀魚と書く青魚
 - ⑤ ここからぼた餅が落ちてきたらラッキー?
 - ⑥ 牛の腹に生えています
 - ⑦ この下駄箱は〇〇〇〇だから動かさせません
 - ⑧ ドリルで開けるもの
 - ⑨ 焼き肉を漬けたりかば焼きに塗ったり
 - ⑩ うわさが広まるときに付きやすい
 - ⑪ 10月10日は目の〇〇〇デーです
 - ⑫ やほではありません
 - ⑬ 腰をひねるようにして踊るダンス

※レイアウトの都合上、回答欄が小さく、ご不便をおかけしております。何とぞ御容赦いただきますようお願い申し上げます。

①クイズの答え
 ②氏名(ペンネーム)
 〒住所
 年齢
 性別
 電話番号
 ③JA-店舗名へのご意見ご感想
 日曜のでも可など、ご自由に記入ください!
 (おたよりコーナーに掲載させていただきます) 欄

388-8511
 63
 JAグリーン長野
 クロスワード係
 宛

応募ハガキの記入方法

※応募に際しご記入いただいた個人情報
 は、本誌編集および当選商品発送以外
 は使用しません。
 ●応募締切:10月31日(土)

9月号の当選者 (応募総数59通・当選通知9月24日)
 ○佐々木郁絵さん ○矢野勇二さん
 ○中沢明子さん ○水野富雄さん
 ○風間彩恵さん



秋のイベントの中止について

JAでは、毎年、秋の感謝祭(JA祭・収穫祭・グリーンフェスティバル)を開催し、組合員のみなさまと収穫の秋を祝い、合わせて、みなさまのJAのご利用に感謝をお伝えしております。しかし、本年度につきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、多くのみなさまにご来場いただくイベントにつきましては、「中止」とさせていただきますこととなりました。楽しみにしていただきましたみなさまに、心よりお詫びを申し上げますとともに、ご理解を賜りたくお願い申し上げます。

なお、心ばかりではありますが、組合員のみなさまに記念品をご用意いたしました。対象のみなさまには本誌とともに引換券をお届けしておりますので、引換期間中にお受け取りいただきますよう、お願いいたします。

毎年11月下旬に各流通センターで開催するりんごの「ふじまつり」につきましては、イベントは中止となりますが、特別販売期間を設けるなどの検討を流通センターごとにすすめております。内容が決まり次第、ホームページや本誌11月号にてお知らせいたします。

年金支給日(10月15日)に合わせて開く「ご来店感謝デー」につきましては、中止とさせていただきます。



継続が大切!仲間を作ってノルディックウォーキングにチャレンジ! ~組合員健康企画~

組合員・地域のみなさまの健康作り講座「組合員健康企画」を大好評開催中です。今回も「継続・習慣化」が大切な「ノルディックウォーキング」を企画しました。

(一社)全日本ノルディック・ウォーク連盟公認指導員が、ノルディックウォーキングの基礎から指導しますので、ノルディック初心者・未経験の方も安心してご参加ください。

ノルディック仲間を作って、みんなで運動を習慣化しませんか?

開催日時:11月13日(金)AM10:00~12:00

場所:南長野運動公園(雨天の場合は室内で開催)

内容:ノルディック・ウォーキングの基礎講座

講師:(一社)全日本ノルディック・ウォーク連盟公認指導員
“お笑い健康指導員” 山口由喜夫氏

参加費:組合員300円、組合員以外500円

※ノルディックポールは500円で貸出可能

定員:20名(先着順)

申込方法:お電話でお申込みください

後日案内通知を送付いたします

・受付時・説明時はマスクの着用にご協力をいただきます。
・運動中はマスクを外し、間隔を空ける等対策します。

お問い合わせ・申込み
生活部生活福祉課 TEL293-2061



2020年産 米の共同計算と概算金単価について

2020年産米の共同計算にかかる実施単位と概算金の単価は、次の表のとおりです。
なお表に載っていない銘柄等につきましては、お問い合わせください。

(1) 共同計算の実施単位

銘柄	共計単位	精算方法
主食うるち米(全銘柄) 【一般米・JA米 [※] 】	JA販売および県 域販売共計	概算金および最終精算
もち米【一般米】	JA販売および県 域販売共計	概算金および最終精算

※JA米とは、「JA長野県安心基準米」で、JAと出荷契約を締結した生産者が、次の要件のもとで生産し、JA全農長野に販売されるものです。

- ①毎年種子更新を行い、品種名が確認できた種子で生産されたもの
- ②JAの防除基準に基づいて農薬を使用し生産されたもの
- ③栽培記録簿およびJA長野県安心基準米チェックシートを記載し確認されたもの
- ④登録検査機関で農産物検査を受検したもの

(2) 米の共同計算の収支項目

収支	項目	内容
収入	販売代金	JA直接販売・全農販売代金
	その他	受入金利・前年度産共計繰越金 他
支出	概算金	支払概算金
	概算金支払時控除金	検査料・後代・施設雑費等
	流通保管に係る経費	概算金利息・保管料・運賃・残留農薬検査費用 他
	手数料	JA手数料・全農手数料
	生産集荷販売等に係る経費	広告費・県産米推進協議会費・仮配分金 他

(3) 概算金(一般米・30kg/税込)

銘柄	等級	単価(円)
コシヒカリA (整粒歩合75%以上)	1等	6,026
コシヒカリ (整粒歩合70%以上75%未満)	1等	5,756
コシヒカリA	2等	5,516
	3等	5,006
あきたこまち	1等	5,756
	2等	5,246
風さやか	1等	5,756
	2等	5,246
もち	1等	5,606
	2等	5,096

お問い合わせ 営農部・生産販売部 TEL292-0930

JAの動き(9月)

理事会

9月30日に第7回定例理事会を開き、次の事項を協議・承認しました。

協議事項

- (1)令和2年度期中決算の概要について
- (2)固定資産の取得について
- (3)新ジェイエイグリーンの期中決算状況について
- (4)農業開発事業について
- (5)令和2年度産の米穀共同計算にかかる委託販売方針について

監事会

9月24日に第5回監事会を開き、次の事項を協議・承認しました。

- (1)期中決算監査実施要領について
- (2)監査請求および監査の着眼点(チェックシート)について
- (3)監査資料について

コンプライアンス(法令等遵守)への取り組み

JAでは9月中、役職員のコンプライアンスの徹底に向け、次の活動に取り組みました。

- 「コンプライアンス委員会幹事会」9月14日
- コンプライアンス・プログラム実施状況(上期)
- 事務ミス等対応状況について(上期)
- 自主検査結果報告について(上期)
- 連続農場販売実施報告について(上期)
- 相談・苦情等対応状況について(上期)

「経営会議」9月18日

- 「コンプライアンス委員会」9月30日
- コンプライアンス・プログラム実施状況(上期)
- 事務ミス等対応状況について(上期)
- 自主検査結果報告について(上期)
- 連続農場販売実施報告について(上期)
- 相談・苦情等対応状況について(上期)
- コンプライアンスの実施状況(8月)
- 自主検査の実施状況について(8月)
- 課内会議の意見集約について(8月)

「JA長野県内統制創設に向けた重点化対策」の取り組み 9月中
県下統一月間として、信用事業における集金業務の管理状況について点検を実施

協同の成果 (9月)

農産物販売高	20億3,176万円
貯金	2,018億566万円
貸出金	346億4,356万円
長期共済保有契約高	6,016億1,724万円
購買品供給高	32億3,406万円

組合員数	20,737名
うち正組合員	9,818名
准組合員	10,919名

休日・夜間緊急連絡

- 営業時間外の連絡にご利用ください。
- キャッシュカード・通帳・印鑑の紛失
☎0120-02-4040
※受付:月曜～金曜/17時～翌朝9時
土・日・祝/24時間
 - 休日夜間の自動車事故
☎0120-258-931
※受付:24時間365日
 - 葬儀(JA虹のホール)
☎026-283-3450(稲里)
※受付:24時間365日
 - LPガス(全農LPガス監視センター)
☎0120-787-780
※受付:月曜～金曜/17時～翌朝8時半

長野県JAバンク 懸賞品付き定期貯金“Slow風土”

毎年ご好評をいただく「懸賞品付き定期貯金“Slow風土”」の受付をスタートいたしました。期間中、定期貯金20万円につき1本の抽選権をお付けいたします。

抽選で「信州各地の自慢の逸品と地域活性化を応援するジビエ食品」をプレゼント!

なお、連続した抽選番号20本(ご契約額400万円)につき、必ず1本が当選します。この機会にぜひご利用ください。



取扱期間:12月30日(水)まで

お問い合わせ 各支所

“JAネットローンキャンペーン” 期間終了間近!



取扱期間:10月31日(土)まで

お問い合わせ 各支所

※お借入期間中に、当組合の適用条件を満たさない場合や、ご返済の滞りなどが発生した場合は、最優減金利の適用を中止させていただきます。
※最優減金利・適用条件等については、お近くの支所金融窓口までお問い合わせください。

国の制度「経営継続補助金」について

8月号・9月号でご案内いたしました、国の制度「経営継続補助金」につきまして、10月2日時点において、国より、一次募集の審査結果の通知が届いていない状況です。一次募集の結果通知後、9月中旬より受付が開始される予定でした二次募集につきましても、正式な日程が支援機関(JA)に通知されていない状況です。

最新情報につきましては、農林水産省ホームページに公開されますとともに、当JAに通知がありましたところで、当JAホームページでもご案内させていただきます。

一次募集にご応募されましたみなさまと、二次募集をご検討されるみなさまは、ホームページにて最新の情報をご確認いただきますよう、お願いいたします。

お問い合わせ

営農部農業振興課 Ta.292-0930

メールアドレス kei-info@gm.nn-ja.or.jp

今月の夜紙



第8回フォトコンテスト「実り多き秋」

表賞 金賞

撮影者 甘利 幸治

撮影地 川中島

撮影月 2019年10月

講評 4人の表情がのどかで生き生きと感じられる印象的な作品です。作業の満足感と安堵感も伝わります。

地元のおいしい食材を食べよう!

地産地消

vol.137

【材料】

ジャガイモ…………… 中3個
 砂糖…………… 大さじ5
 酢…………… 大さじ3
 塩…………… 小さじ1と2分の1
 サラダ油…………… 適量

いもなます



【作り方】

- 1 ジャガイモは洗って皮をむき、薄くスライスして、細切りにする。
- 2 切ったジャガイモをボウルに移し、2時間ほど水にさらす。時間を短縮したい場合には、水の張り替えを3~4回繰り返す。

さっぱりとした口当たり
 です。紫芋を使っても良く
 仕上がります。

- 3 水を切り、キッチンペーパーなどで水分を軽く拭き取る。
- 4 フライパンに油を敷いて、中火で熱し、②のイモを入れる。油が全体に回ったら、最初に酢を加えて炒め混ぜ、全体に回ったところで、砂糖、塩を順に加えて、火が通るまで炒める。
- 5 イモに火が通ったら火を止め、ボウルやバットなどにすぐに移し、冷ましてできあがり。



女性部松代総支部のみなさん



1 薄く細く切ると味がなじみやすい



2 時間を短縮する場合は3~4回ほど水を替える



4 酢を最初に加えるとシャキットする



今月の主役



JA 長野厚生連
 南長野医療センター篠ノ井総合病院
 栄養科

ジャガイモ

ジャガイモはビタミンCが豊富に含まれており、また、ジャガイモのビタミンCはでんぷん質に包まれているため、加熱調理をしても壊れにくい特徴があります。さらに「カリウムの王様」と言われるほどカリウムも豊富に含まれ、血中の糖分バランスを整える働きがあります。

最近ではさまざまな品種が出ております

が、一般的なものでは、「男爵」はほくほくして煮崩れしやすいためコロッケやポテトサラダに向き、「メイクイーン」はねっとりした食感で煮崩れしにくいいため、肉じゃがやカレーなど煮物に向いています。

調理する際には、皮ごと調理すると水っぽくならず、風味や栄養素も損なわないためおすすめです。