

2022

5

おけはし

特集

うま味・栄養価が増す
干し野菜を作ってみよう

応募券

5月号

白井市
鈴木 日出男さん


JA西印旛



表紙紹介

今月は、白井市でバナナの栽培を始めた鈴木日出男さんを紹介致します。



黄色くなったら収穫です(写真：4月中旬)

バナナの栽培を始めたきっかけは何ですか？

以前、JICAの海外支援事業に技術者として参加してアフリカに行った時に、現地バナナが沢山実っていたのを見て、日本に帰ったらいつか栽培してみたいと思って栽培を始めました。鉢で育てて失敗したりもしましたが、昨年、ビニールハウス内に植えて1年程で3メートル程の高さに成長して沢山実りました。まだ試験的な栽培ですが今年は収穫が出来そうです。JAの直売所にはトマトやソラマメ、キュウリ等を出荷しているのですが、上手くできていたら地元産バナナとして出荷したいです。

大変な事は何ですか？

バナナ栽培は手探りでやってきたので、どの肥料が合うか等、色々試したり、勉強をしたりしてきた事です。環境に配慮して廃棄された食用油を利用する暖房機を利用してビニールハウス内を暖めてきましたが、コロナ禍の為、飲食店の休みや学校給食がなかったりして廃油を集めるのに苦労しました。

挑戦したい事

バナナの他にパパイヤとパイナップルも栽培しているのですが、ブドウや桃の栽培にも挑戦しているところです。

消費者へのメッセージ

バナナの株を増やして、安定的に出荷できるようになったら、神々廻にあるビニールハウスで栽培しているので「神々バナナ」なんてネーミングで出荷したいです。楽しみにしていて下さい。頑張って栽培します。

目次

特集	うま味・栄養価が増す 干し野菜を作ってみよう	8
お話処		3
JA西印旛トピックス		4
「インボイス制度」の仕組み③		6
パズル? 頭の体操/お便りコーナー		7
営農コーナー		10
共済からお知らせ		11
あなたもチャレンジ 家庭菜園		12
野菜もの知り百科		
体を動かすためのヒント		13
なくそう食品ロス(新連載)		
インフォメーション		14
シェフ永井のおすすめ		15



パイナップルも大きくなりました

お話し

お話し



ティッシュケースや観覧車等いろいろな竹細工

繊細な竹細工作りを楽しむ

印西市白幡 富里 正緒さん

私は、7年程前から竹細工を作ってきました。子供の頃に鳥かごを作ったりしていたので、手先は器用だと思っのですが、竹で何か作ってみようかと思っって作り始めました。

作り方は独学で、何を作るかは、その都度決めたり売っている竹細工を参考にしたりする事もあります。材料の長さや穴をあける位置などが細かいので、最初は図面を書いてから作っていたのですが、慣れたので何も見ないで勘と経験を活かし考えながら直接作ります。

秋頃に、3年程成長した竹を探して材料に適している部分を見極めて切ってきました。先端の方は薄いので途中の部分を使用します。切った竹はそのまま使うのではなく、バーナーで炙り油分をなくしてから材料作りをします。割って長方形の部品や「竹ひご」を作るのですが、竹ひごはヤスリ掛けをして作るので根気がいります。

様々な作品を作りますが、合掌造りは材料を用意してから1週間、ティッシュケースでしたら3日程で完成します。作っている時は夢中になっているので上手に綺麗な

作品が完成すると嬉しいです。合掌造りは窓が開閉できる様になるので繊細な作りになります。中にライト等を入れると綺麗な照明になります。

工作に興味がある人が見ると驚いてくれます。今まで数えきれない程作ってきたのですが、多くを譲ってしまったので、自宅にはほとんど残っていません。

年齢を重ね、竹を切ってくるのが大変になってしまい、最近は作っていないのですが、余裕があれば、また竹を切ってきて作りたいと思います。




繊細な作りの合掌造り

令和4年度 第32回通常総代会開催

3/26

印西市にある「印西市文化ホール」で、令和4年度第32回通常総代会を開催しました。総代526名のうち、本人出席77名、書面議決382名、合計459名の出席により総代会が成立し、令和3年度事業報告及び剰余金処分案の承認や令和4年度事業計画設定、定款の一部変更等、提出された5議案と附帯決議の全てが可決、承認されました。

【令和4年度第32回通常総代会提出議案】

第1号議案	定款の一部変更について	
第2号議案	令和3年度事業報告及び剰余金処分案の承認について	
第3号議案	第10次地域農業振興計画及び第9次中期3カ年計画書の設定について	
第4号議案	令和4年度事業計画設定について	
第5号議案	令和4年度における理事及び監事の報酬について	
	①令和4年度における理事(常勤理事3名、非常勤理事11名)の報酬は総額2,950万円以内として、各理事の報酬額については、その範囲内において理事会に一任する。	
	②令和4年度における監事(常勤監事1名、非常勤5名)の報酬は総額1,030万円以内とし、各監事の報酬額については、その範囲内において監事の協議に一任する。	
附帯決議	1. 決議事項で行政庁の許可、承認等申請に際し、法令その他行政庁の指示等により、字句その他事項につき修正加除を要するときは、その処理を理事会に一任する。 2. 事業計画の変更について、年度途中において軽微な変更を要するに至ったときは、理事会において変更することを承認する。	
報告事項	1. 貸借対照表・損益計算書・注記表及び附属明細書の報告について 2. 「JAバンク基本方針」の変更について	

● 第32回 通常総代会議案の主なご意見・ご質問について

【質問】貸出金は、どういう所に貸しているのか。また利息収入はどのくらいか。

【回答】主に住宅ローンが7割位で、他は農業資金と小口資金です。貸出金の利息は、2億1,509万円程度です。

【質問】出資配当金はいつ頃どのように1%と決められたのですか。

【回答】利益準備金や積立金を勘案し、総代会での決定となります。

【質問】出資配当金は、組合員数からみて低いのでは。また、次期繰越金についても伺いたい。

【回答】出資配当金は、昨年の数値では、県下平均より若干低い数値となります。次期繰越剰余金ですが、毎年同額程度の繰越をさせていただいております。

【質問】剰余金の一部を、ガソリンの補助や肥料の代金の補助金に充てるなど、考えてはいただけないでしょうか。

【回答】今年度の剰余金は、特別配当の増額と、事業管理費の圧縮によるものです。奨励金などは内部留保ということ

でいただいておりますので、昨年同様の金額で繰越をさせていただければと思います。

【質問者】理事の方々は組合員の代表でございますので、現状を十分踏まえて、検討願います。

【質問】経済部の窓口ですが、開店が9時に変更となっています。変更する場合は臨時総会等を開いて組合員の意見を聞いて決定すべきことだと思います。また、ATMの削減については、地域の組合員が利用しているものですから、削減はいかがなものかと思っております。

【回答】開店時間の変更は、総代会の決議事項ではございません。ご意見としていただきたいと思います。ATMにつきましては、低金利政策による利ざやの縮小等により、厳しい経営環境の中で、持続可能な収益確保を図るために、県の再編基準に基づき、ATMの再配置を定めさせていただきたいと思います。

【質問者】組合員の利便性に関することは、理事さん方も、しっかり自分たちで考えていただきたいと思います。

【令和3年度の主な事業の結果】

① 信用事業

(単位：千円)

種 類	当期末残高
貯 金	67,817,314
預 金	45,136,669
貸 出 金	21,005,198
有 価 証 券	83,499
国 債	0
そ の 他	83,499

③ 購買事業

(単位：千円)

品 目	購買品供給高	
生産資材	肥 料	182,135
	農 業	241,198
	飼 料	6,355
	自動車(除く二輪)	—
	そ の 他	264,388
	計	694,078
生活資材	食 品	10,456
	そ の 他	52,385
	計	62,841
小 計	756,920	
農業機械事業	101,407	
燃料事業	57,448	
葬祭事業	102,288	
合 計	1,018,065	

⑤ 直売事業

(単位：千円)

	金 額
収 入	387,442
支 出	264,116
差 引	123,326

② 共済事業

(単位：千円)

種 類	当 期 末
生 命 総 合 共 済	75,327,216
終 身 共 済	57,117,742
定 期 生 命 共 済	773,800
養 老 生 命 共 済	12,246,269
う ち こ ど も 共 済	5,282,900
医 療 共 済	3,697,650
が ん 共 済	171,000
定 期 医 療 共 済	530,400
介 護 共 済	719,355
生 活 障 害 共 済	—
特 定 重 度 疾 病 特 約	—
年 金 共 済	71,000
建 物 更 生 共 済	129,385,325
合 計	204,712,542

注)金額は年度末の保障金額【がん共済はがん死亡共済金額、医療共済及び定期医療共済は死亡給付金額(付加された定期特約金額等を含む)、介護共済は一時払契約の死亡給付金額、年金共済は付加された定期特約金額】です。

④ 販売事業

(1) 受託販売品

(単位：千円)

品 目	取 扱 高
米	0
麦 ・ 雑 穀	132
野 菜	83,988
果 実	1,247,357
花 卉 ・ 花 木	13,059
そ の 他	0
合 計	1,344,538

(2) 買取販売品

(単位：千円)

品 目	販 売 品 販 売 高
米	624,002

⑥ 高齢者福祉事業

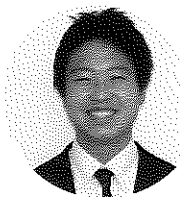
(単位：千円)

	金 額
収 益	71,097
費 用	29,647
差 引	41,450

新入職員紹介

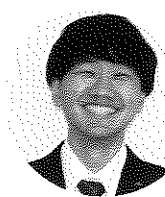
4月から、新たに3名の職員が当JAに仲間入りしましたので紹介致します。どうぞよろしくお願い致します。

①氏名 ②趣味・特技 ③JA職員としての抱負

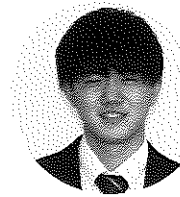


①池田 光聖
②筋肉トレーニング、ランニング、アコースティックギター、読書、音楽鑑賞、書道

③JA職員は、農業の発展、皆様の暮らしを支えるだけでなく地域の顔となると感じています。まだまだ未熟者ですが、先輩方のアドバイスを、早く一人前のJA職員になりたいです。



①春木 直人
②映画鑑賞、テニス、ドライブ
③地域の方々との交流を大切に、組合員、利用者が寄り添いやすい身近なJA職員を目指したいと考えています。



①若原 基暉
②アウトドアな事、サッカー
③早く業務を覚えて、組合員、利用者の方々のお役に立てる様に頑張りたいです。

感染拡大防止に一役

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、当JA各直売所の出荷出入口に検温機、本店・支店の相談コーナーにアクリル板、また、追加の消毒液を地域貢献活動の一環としてJA共済の協力を得て設置しました。

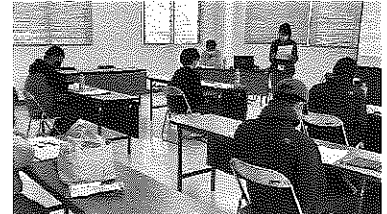
まだまだ、油断できない新型コロナウイルス感染リスクから利用者、組合員、職員への感染防止に期待が寄せられます。



水稲後継者向けの研修を開始

当JA、全農ちば、千葉県農業者総合支援センターは、同JA管内の水稲経営後継者を対象に「良稲（よいね）の学び舎」として、水稲の基本、気候変動への対応を学ぶ事を目的として当JA東部支店で研修会を行いました。田植え前の今回は育苗をテーマに研修を行いました。研修は生育段階に合わせて今後も開催する予定です。

参加者は「自分の経験を基に作業をしてきたが、この研修会で知識とリンクさせて栽培管理できるようになりたい」と話しました。



生育段階に合わせて開催する予定

令和5年10月1日より消費税インボイス制度導入③

○インボイス制度が免税事業者に及ぼす影響と登録の必要性

適格請求書等保存方式（インボイス制度）においては、買主が仕入税額控除を行うには、登録事業者である売主が交付する適格請求書等（登録番号が記載されているもの）を受領し、保存することが要件となっています。

もし、売主が未登録の免税事業者であり適格請求書の交付ができないとしたなら、買主は仕入税額控除ができず納付消費税額が増加することになるので、売主にその分の値引きなど取引条件の変更を要請するか、又は仕入を登録事業者へ切り替えるかなど対応の変更が考えられます。

このように、あらゆる業種における免税事業者への影響が危惧されますが、現在、免税事業者となっている農家のみなさんへの影響も少なからず起きる可能性があります。ついては、販売先と十分に話し合い、取引の維持、継続を前提に損益面、税負担面等でシミュレーションするなど総合的に判断し、登録事業者になるか、免税事業者のままなのか結論を出す必要があると思います。

もし、販売先が一般消費者や免税事業者であれば、適格請求書の交付を求められないので登録しなくても影響はありませんが、ほとんどの販売先は課税事業者と思われるので、登録をして適格請求書を交付するよう求められるものと思います。なお、登録する場合の諸手続き等は次のようになります。

○免税事業者が適格請求書発行事業者の登録を受ける場合

免税事業者が適格請求書発行事業者の登録を受けようとする場合、令和5年3月31日までに「適格請求書発行事業者の登録申請書」を所轄税務署長に提出すれば、審査後、登録番号が通知され、登録日（令和5年10月1日）から適格請求書発行事業者（課税事業者）となります。

免税事業者である個人事業者が、令和5年10月1日から適格請求書発行事業者の登録を受けた場合（令和5年10月1日より前に登録の通知を受けた場合であっても、登録の効力は登録日である令和5年10月1日から生じます。）には、登録日である令和5年10月1日から令和5年12月31日までの期間に行った課税売上等について、令和5年分の消費税の申告が必要です。

○適格請求書発行事業者の登録に係る簡易課税制度の選択

基準期間の課税売上高が5,000万円以下の事業者が簡易課税制度の適用を受けようとする場合、原則として、適用課税期間の前課税期間までに「簡易課税制度選択届出書」を所轄税務署長に提出する必要があります。

ただし、今回の改正で、免税事業者である個人事業者が令和5年10月1日から適格請求書発行事業者の登録を受け、令和5年分から簡易課税制度を適用しようとする場合は、その旨を記載した簡易課税制度選択届出書を令和5年10月1日の属する課税期間中（令和5年1月1日から令和5年12月31日の間）に提出すれば、令和5年分から簡易課税制度を適用することができる経過措置が設けられています。

【国税庁ホームページにインボイス制度に係る各種リーフレット、Q&A等が掲載されていますので、ぜひ参考としてください。】

パズル? 頭の体操

Q 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?

1	5	7		13		20
2				14	17	
		8	11		18	
	6			15		
3			12			21
4		9		16	19	
		10				

タテのカギ

- ① ハナショウブとカキツバタは——をつけるのが難しい
- ③ 擬餌鉤(ぎじばり)の一種です
- ⑤ 米国の通貨単位
- ⑥ ——の前の小事
- ⑦ ——の余地もないほど混み合った会場
- ⑨ 商品を並べて売る場所
- ⑪ 料理長をフランス語でいうと
- ⑬ あごや鼻の下に生えます
- ⑮ 高校の最寄り駅までの——定期券を買った
- ⑰ ジェラシー、焼きもちともいいます
- ⑲ プリンセス・ミチコという品種がある花
- ⑳ カキツバタに似た花が咲きます
- ㉑ 燃料ガスや酸素などを詰めます

ヨコのカギ

- ① 5月4日は——。国民の祝日です
- ② 3拍子の曲に合わせて踊ります
- ③ 野球のグラウンドに四つあります
- ④ 調理中の料理から一口分を取って……
- ⑥ 食事制限などで体重を減らすこと
- ⑧ ちらしやにぎりがあります
- ⑩ 柱・傷・5月5日・ちまきから連想される童謡
- ⑫ 届いた手紙の——を切った
- ⑭ バスやタクシーから降りること
- ⑯ 屋外で写生するとき机代わりにする道具
- ⑳ マニキュアを塗るところ

◇当選おめでとう(3月号)
当選者は左記の5名様に決まりました。(敬称略)

- 五十嵐 幸子
- 金子 典之
- 小山 典子
- 小林 由美子
- 坂野 真由美

☆応募のきまり
○締切 5月末日(消印有効)
○発表 本誌次号誌上
○賞品 抽選で5名様に農協全国商品券をプレゼント致します。

クロスワード

農協全国
商品券が
当たる!

eメールでも
募集中!

アドレスはこのページ
下を見てね♡

1	ヒ	ナ	マ	ツ	リ		2	リ
2		イ	ス		ク		3	ツ
3	マ	ン	カ	イ		ク		ギ
4	ネ		ラ	ン	ブ			ヨ
5	キ	シ		カ	ラ	ト		ウ
6	ネ	ツ	ト		イ	ン		
7	コ		サ	ン	ド	ガ		サ

【3月号の解答】
ABCDE
ネンドマツ

ハガキの書き方

切手 270-1334
J A西印旗本店
広報係
印西市西の原4-13

- ① パズルの答え
- ② 住所・電話番号・氏名・年齢
- ③ 好きなコーナー
- ④ ご意見・ご希望

- 秋山 颯
- 遠藤 淑子
- 川村 美千子
- 野末 千恵子
- 平野 カナ

◇当選おめでとう(3月号)
当選者は左記の5名様に決まりました。(敬称略)

☆「かけはし」についている応募券を応募用紙に貼り、直売所の投函箱に応募していただいた方の中から、抽選で5名様に農協全国商品券500円分をプレゼント!!

応募用紙は「これたて産直館栄店・印西店・やおばあちゃん」にあじります。皆様のご来店をお待ちしております。

読者プレゼント企画

5名様に農協全国商品券500円分が当たります!!

写真大募集 お子様 ペット 時の眺め

お子様・ペット・時の眺めの写真をお送りください。デジカメデータ・eメールでもOKです。尚、携帯電話で撮影した写真での受け付けはできませんのでご了承ください。お待ちしております。

※ペットの時は『』は不要です。◎応募写真は返却いたしません。掲載された方には粗品を進呈致します。

応募要領

郵便番号、住所、お子様の名前(ふりがな)、またはペットの名前、性別、生年月日、『撮影時の年齢』、お子様またはペットに変わって簡単なコメントを添えてお送りください。また時の眺めにもコメントを添えてお送りください。

お便りコーナー

◇かけはしを興味深く読んでいます。(弘さん)

◆ありがとうございます。弘さんはタブレットも使いこなせるので、ホームページもご覧ください。定期的に更新していきます。

◇パズルの答えがわかると嬉しく、まだまだ自分も出来ると自信になります。(香さん)

◆ひらめきが脳に良いようです。これからも挑戦してみてください。

◇表紙紹介から生産者の生き様がわかり元気をもらっています。(年史さん)

◆気持ちが皆さまに伝われば幸いです。頑張って栽培している生産者を応援して下さい

◇数年前にルバーブ栽培に挑戦しましたが失敗しました。今度は大丈夫です。(秀夫さん)

◆以前、表紙の取材で伺った時にもらったので私はジャムを作りました。

◇表紙紹介が大好きです。その道のプロの深い話が読めるからです。おすすめの地元の食材を使って作るレシピが知りたいです。隠し味などもあったら知りたいです。(愛里さん)

◆大分県からメールありがとうございます。梨生産者の方がカレーに梨を擦って入れると聞いた事があります。他にもカレーを作る時に水を入れずにトマトを大量に入れて作ることも聞いた事があります。フキの代わりにニンニクの芽で作った煮物も珍しくて美味しかったですよ。



ニンジン
嫌いも克服

ニンジン

作り方

下処理

皮はそのままか薄くむき(皮部分が黒っぽくなるため)、1cm程度の輪切り、いちょう切り、棒状の細切りなどにする。

干す時間、完成の目安

半日~1日程度干す。表面が乾いて白っぽくなり、しんなりしたら取り込む。



お薦め料理

ソテー、ピクルス、炒め物、あえ物、漬物、煮物など

油でさっと炒め、ツナ缶としょうゆで調味。干すことで炒め時間が短縮し、甘味がアップします。

特有の香りが
優しく穏やかに

ピーマン パプリカ

作り方

下処理

へたと種を取り除き、縦半割り、四つ割りなどにする。

干す時間、完成の目安

皮を下にして半日~1日程度干す。表面にしわが寄り、全体にしんなりしたら完成。



お薦め料理

マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など

皮目をあぶり、オリーブ油、塩、こしょうで味をなじませれば、華やかな一品に。

かさが減り
うま味が凝縮

キノコ

作り方

下処理

シイタケは軸を取り、かさを下にして半日~1日ほど干す。シメジは石づきを取り小房に分け、エリンギは縦切りにして半日程度干す。

干す時間、完成の目安

表面が乾いて、程よく縮んだら取り込む。



お薦め料理

だし、スープ、マリネ、炒め物、煮物など

キノコ、ホタテ缶、水を鍋で煮立たせ、みそを溶かせば、だしいらすの即席みそ汁に。

料理の幅が
グンと広がる

キャベツ ハクサイ

作り方

下処理

葉を1枚ずつ剥がすか根元を付けたくし切りにする。

干す時間、完成の目安

葉を広げて半日~1日程度干す。葉がしんなりしてきたら取り込む。



お薦め料理

ソテー、グリル、煮込み(ロールキャベツ・ハクサイ)、あえ物、漬物など

葉でウインナーを巻き、トマト入りコンソメスープで煮る。下ゆでせずに巻くことができます。

濃厚な甘味・
うま味に感動

トマト

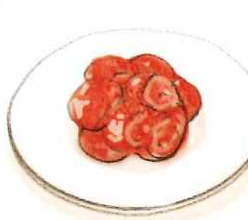
作り方

下処理

へたを取って、皮付きのまま横半分に切り、種を取り除く。

干す時間、完成の目安

皮を下にして、半日~2日程度干す。全体的にしわが寄り、クタツとなったら取り込む。



お薦め料理

サラダ、マリネ、スープ、揚げ物、炒め物、煮物など

ニンニクやハーブの風味を加えたオイルマリネは、バゲットやサラダに。

生とは違う
食感に驚き

キュウリ

作り方

下処理

皮付きのまま、斜め切り、輪切り、棒状などに切る。

干す時間、完成の目安

半日~1日程度干す。表面が乾いて、全体的にしんなりしてきたら取り込む。



お薦め料理

マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など

干しキュウリのめんたいバター炒め。加熱しても水っぽくならず、癖になる歯応えです。



監修:KAORU
イラスト:小林裕美子

基本の干し野菜の作り方

- 1 野菜を洗って水気を拭き、用途や好みに合わせて切る。
- 2 表面の水分をペーパータオルで拭き取り、ざるなどに重ならないように並べる。
- 3 天気が良い日に風通しの良い場所で干す。好みの状態まで乾燥したら取り込む。
- 4 そのまま調理に利用、または保存して活用する。

干し野菜とは、野菜を切って天日干しまたは陰干ししたもの。「干す」という一手間を加えた野菜は、うま味や甘味が凝縮され歯応えがアップします。残り野菜も無駄なく利用できる、時短調理が可能になる、栄養価が増すなど生の野菜とは違う魅力が生まれます。ぜひ作ってみませんか。

辛味が和らぎ
うま味アップ

タマネギ

作り方

下処理

皮をむいて根を取り、串切りや輪切りなどにする。

干す時間、完成の目安

半日~1日程度干す。表面にしわが寄り、全体的にしんなりしたら完成。



お薦め料理

サラダ、マリネ、あえ物、炒め物、揚げ物、煮物など

甘味が増したタマネギと豚肉をごま油で炒めるだけ。調味料も少なめで味が整います。

しつこい抵抗性オヒシバ対策に！



2剤を組み合わせた雑草管理

ホクコー
ダイロンゾル +

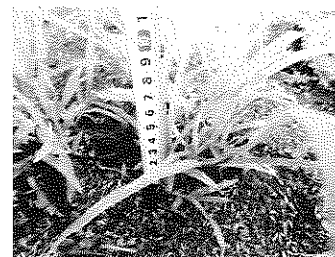
ホクコー
ザクサ
液剤

長～く抑える！

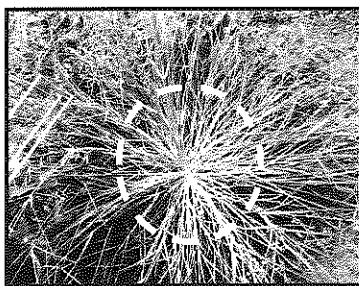
素早く枯らす！

抵抗性オヒシバ防除のポイント

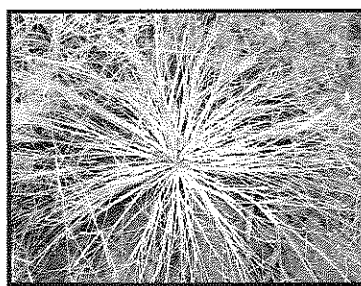
- ① 雑草の葉齢が小さいうち（10cm以下）に散布してください。
- ② オヒシバが大きくなっている時は中心部分の生長点を重点的に散布してください。
- ③ 草にたっぷりかかるように散布し、土壤にもしっかりとかかるように散布してください。（ダイロンゾル混用時）
- ④ キリナシノズルを使えば、より効果的な散布が可能です。



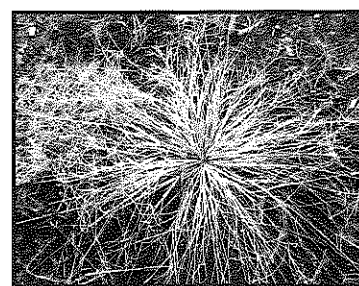
2020年 群馬県
ダイロンゾル 200ml/10a
ザクサ液剤 500ml/10aを混用



10月1日（散布当日）



10月6日（散布5日後）



10月15日（散布14日後）

ダイロンゾル+ザクサ液剤の調合早見表（水田睦畔）

希釈水量	水10ℓ	水18ℓ	水20ℓ	水100ℓ	水200ℓ	水500ℓ
ダイロンゾル	25mℓ	45mℓ	50mℓ	250mℓ	500mℓ	1.25ℓ
ザクサ液剤	100mℓ	180mℓ	200mℓ	1.0ℓ	2.0ℓ	5.0ℓ
散布面積	1m×100m (1アール)	1m×180m (1.8アール)	1m×200m (2アール)	1m×1km (10アール)	1m×2km (20アール)	1m×5km (50アール)

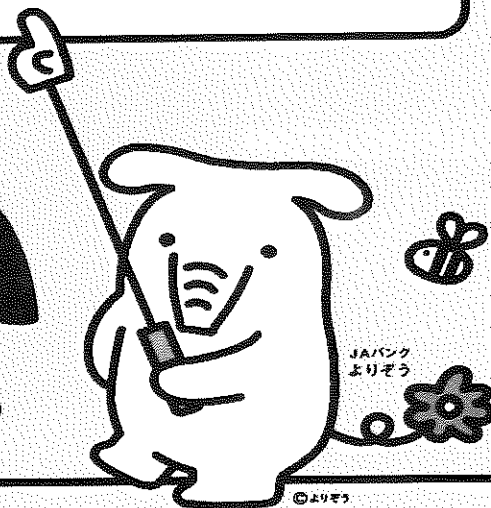
●混用の際には、ダイロンゾルを先に水に溶かし、その後、ザクサ液剤を加えて攪拌してください。 ●調合薬液は沈殿しやすいのでよく攪拌し、使い切ってください。
●調合薬液は作りおきせず早めに使用してください。 ●ノズルやストレーナーの詰まりの原因になりますので、使用後は速やかに器具を洗浄してください。

●使用前にはラベルをよく読んでください。 ●ラベルの記載内容以外に使用しないでください。 ●本剤は小児の手の届くところには置かないでください。
●使用後の空容器は圃場等に放置せず、環境に影響のないよう適切に処理してください。 ●防除日誌を記載しましょう。

JAから
大切な
お知らせへ

重要なお知らせ

お客様の大切な現金等重要物をお預かりする際は、受取書・領収書等を必ずお渡ししております



JA共済を
ご利用の皆さまへ

ご契約内容の確認や
各種手続きがもっとカンタンに



Webマイページ・JA共済アプリの
ご利用がおすすめです。

※Webマイページ・JA共済アプリのご利用には、別途
通信料がかかります。

※WebマイページはQRコードから、JA共済アプリは「JA共済アプリ」で
検索して各種アプリストアからダウンロードしてご利用ください。



Webマイページ

JAバンクを
ご利用の皆さまへ

貯金残高、定期貯金残高等の
確認がスムーズに



JAバンクアプリ、
JAネットバンクの
ご利用がおすすめです。



JAバンクアプリ



JAネットバンク

※JAバンクアプリ、JAネットバンクご利用には、別途通信料がかかります。

※JA各事業における「領収書」/JA共済＝「受取書」、「預り証」または「共済掛金領収証」等/JAバンク＝「受取書」または「定期預金振込専用受取書」等（JA外部当座者が異なる期末欄でお取引いただく場合は、お客様のご署名によるご承認（お客様控え等の書類なし）、もしくは、受取書等の書類を発行してお客様にお渡しする手続きとしております。）



本件に関して、ご不明な点等ございましたら、
直接お取引いただいているJAまでお問い合わせを
お願いいたします。



JA全中



JA共済



JAバンク

ATMコーナーの営業終了のお知らせ

平素より、当組合各事業に対しまして、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。この度、長年にわたりご利用いただいております右記のATMを、令和4年8月30日をもって営業終了させていただくことになりましたのでご案内いたします。営業終了に伴い組合員・利用者の皆様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解を賜り、最寄りの店舗または右記の主な提携ATMをご利用いただけますようお願いするとともに、今後ともかわらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

《営業終了となるATMコーナー》

旧宗像支所ATMコーナー（印西市岩戸1556）

《ご利用終了日時》

令和4年8月30日（火） 19：00

《最寄りのJAATMコーナー》

中央支店／印西市役所印旛支所

《主な提携ATM》

セブン銀行、ローソン銀行、イーネットATM、
ゆうちょ銀行、三菱UFJ銀行、MICS提携ATMなど。

※お取引内容により手数料が発生する場合があります。



あなたもチャレンジ 家庭菜園

ラッカセイ ゆでれば甘く、煎(い)れば香ばしい

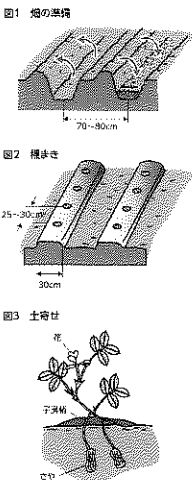
園芸研究家・成松次郎

ラッカセイの根には、根粒菌が共生し、空気中の窒素を植物に供給するため、窒素の少ない土壌でも生育できます。温暖地では種まき適期は5月中旬～6月中旬です。

「品種」ゆで豆向きには、早生の「郷の香」、晩生の「おおまさり」などがあります。煎り豆向きで晩生の「千葉半立」、中生の「ナカテユタカ」、やや早生で最近育成された「Qなっつ」があります。

「畑の準備」事前に1平方m当たり苦土石灰150gを菜園全体に散布して耕しておきます。深さ20～30cmの溝を70～80cm間隔で掘り、溝1m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2kgとを施し、土とよく混ぜ、溝を埋め戻します(図1)。窒素が多過ぎると「木ぼけ」し、実の付きが悪くなるため、野菜の後作では肥料を控えめに与えましょう。

「種まき」土を盛り上げて幅30cm程度の畝を立て、種は25～30cm「おおまさり」は50～60cmの間隔で2粒まきます(図2)。鳥よけは、トンネル状にネットを掛けるか、不織



布でべた掛けをします。また、釣り糸を上部に張ると、カラスは羽が糸に触れることを嫌うため、飛来を防ぐことができます。なお、畑の都合や鳥害回避のために、小型ポットで本葉2枚くらいまで育苗をしてから植え付けることもできます。

「灌水(かんすい)」発芽までは十分与え、その後はやや乾かし気味にしますが、夏の乾燥は実の太りに影響するので灌水すると良いでしょう。

「土寄せ」開花後に株元に土寄せをします。この土寄せは子房柄が地中に入りやすくするためです(図3)。「病虫害防除」コガネムシ類の幼虫が、さやを食害するときにあります。掘り取ったときに幼虫がいたら捕殺してください。次年度以降は、フォース粒剤などで防除対策をしましょう。

「収穫」ゆで豆向き品種では、「郷の香」は開花期(株全体の半数が開花が始まったとき)

からおおよそ70日、「おおまさり」でおおよそ85日のさやが十分に肥大した頃です。煎り豆向きでは、「ナカテユタカ」「Qなっつ」はおおよそ80日、「千葉半立」はさやが膨らみ、網目がはつきりと見えた95日頃で、中の豆の皮が茶色に着色しています。

「食べ方」電子レンジを利用した、煎り方を紹介します。乾燥さや50gを耐熱皿に並べ、500Wで1分半加熱した後、攪拌(かくはん)し、再度1分間加熱後攪拌し、さらに500Wで1分間加熱します。加熱の過程でかき混ぜることで、煎りむらを少なくできます。電子レンジの出力を低く設定し、加熱時間を長く取ることでも煎りさやができます。また、むき身では、水に10秒ほど漬けて、紙封筒に入れて50gでは500Wで3分程度加熱します。いずれも分量が多い場合は調理時間が長くなり、少ない場合は短くなります。



野菜もの知り百科

グリーンピース(マメ科エンドウ属)

土壌医・藤巻久志

エンドウは硬莢(こうきょう)

種(フィールドピー)と軟莢(なんきょう)種(ガーデンピー)に分類されます。硬莢種は子実を煮豆やあんなどに利用します。軟莢種には若いさやを食べるサヤエンドウと、未熟の豆を食べるグリーンピース(実エンドウ)があります。エンドウの花はスイートピーと同じ蝶形花(ちょうけいか)で、硬莢種は赤色、軟莢種は白色が多いようです。

グリーンピースはさやが食べられないので、ちよつと損をした気持ちになります。スナップエンドウを栽培すれば、サヤエンドウとしても実エンドウとしても利用できます。

エンドウの原産地は南西アジアで、黒海経由で欧州に伝わり、新石器時代にはすでに栽培されていた。完熟種子をもつばら利用していましたが、13世紀にフランスでさやを食べる品種が開発されました。16世紀には未熟の豆を食べるようになり、18世紀に米国でグリーンピースが広く普及しました。

19世紀にはオーストリアのメンデルが、対立する特徴のあるエンドウを掛け合わせて、顕性の

法則、分離の法則、独立の法則の三つの遺伝の法則を発見しました。顕性の法則は優性の法則とされてきましたが、「優性」「劣性」は誤解を招く恐れがあるので「顕性」「潜性」と表記するようになりました。

一般に豆は種子として次世代を育てるので、カリウムやリンなどミネラルを多く含み、栄養価が高いです。食物繊維も多く、特にグリーンピースは野菜の中でトップクラスで、ゴボウよりも多いです。食物繊維は発がん物質の排出によって、がん予防の効果もあります。

缶詰や冷凍のグリーンピースは一年中食べられますが、独特の香りが楽しめるのは晩春から初夏に取れる生豆です。和洋中の料理に使えます。子どもはおいしい豆ご飯だと何杯もおかわりします。さやむきのお手伝いと、家庭の味は一生の思い出です。



★ 今月のあなたの運勢 ★

5月

モナ・カサンドラ



獅子座 7/23-8/22

【全体運】周囲からの期待が大きくなり引き受けられませんが、引き受ければ大きな成果につながります。称賛の声も
【健康運】不調は放っておかず早めに病院を受診して
【幸運の食べ物】アスパラガス

牡羊座 3/21-4/19

【全体運】喜びごとが増える月です。来る者は拒まず受け入れていきましょう。買い物を楽しめます。贈り物をするのも吉
【健康運】散策を楽しんで。フットケアは丁寧に
【幸運の食べ物】新ゴボウ



双子座 5/21-6/21

【全体運】前半は頭の痛い問題が多いものの下旬には解決の兆し。焦らずできるだけの余裕を持って動けるよう計画を立てて
【健康運】カルシウムたっぷりのメニューがお勧め
【幸運の食べ物】フラビ



牡牛座 4/20-5/20

【全体運】新しいことに幸運が宿ります。ちょっとした思い付きも試してみると思わぬ成果がありそう。友人と連絡を取って
【健康運】友人とたわいもないおしゃべりを。元気が復活
【幸運の食べ物】ジャガイモ



蟹座 6/22-7/22

【全体運】ちょっとした触れ合いで心が温かくなります。友人や家族との連絡を密に。ただ焼きもちの焼き過ぎには注意
【健康運】彩りの良い食事が健康をバックアップ
【幸運の食べ物】オカヒジキ



乙女座 8/23-9/22

【全体運】なかなか前に進めず立ちもめそうですが運勢は良好。ポジティブシンキングが問題解決の鍵。諦めないで
【健康運】うつうつかりする傾向が。ブレーキを点検
【幸運の食べ物】チンゲンサイ

体を動かすためのヒント 手軽に体操

腰に負担がかかっていますか？

日本体育大学准教授・伊藤 由美子

桜が開花すると春の訪れを感じるとともに心が癒やされます。日本各地に桜の名所がありますが、皆さんの街ではどのような桜景色が楽しめますか？

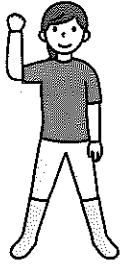
4月は種まきや苗の植え付けシーズンですね。中腰姿勢や前かがみ姿勢など、長時間にわたり同じ姿勢を取り続けると腰や背中に負担がかかります。かつて、日本農業新聞と共同で農業従事者を対象に健康調査を実施し、農作業に伴う疲労感について尋ねたところ、極めて目立った疲労部位は「腰」、次いで「肩」でした。疲労の蓄積は集中力を欠き、場合によっては事故などを引き起こす要因とも考えられます。同一姿勢で長時間労働が続く場合は、適宜休憩を入れたり、体をほぐすことを心掛けましょう。

7つの部位を使った体操プログラム「The Taiso (ザ・タイソウ)」はコチラ



レッツ、トライ！ 腰をねじる運動

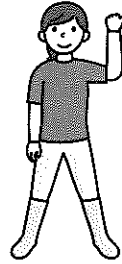
作業の合間にご自身のペースで無理なく行いましょう。朝晩、寒暖差があるエリアにお住まいの皆さんは気を付けてお過ごしください。



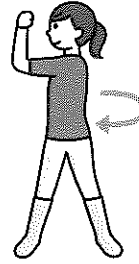
(1) 脚は肩幅よりもやや広く開き、片腕を曲げて構えます。



(2) 足の裏は地面に付けたままで腰をねじってみましょう。その後、正面に戻ります。



(3) 反対側も同様に行います。片腕を曲げて姿勢を整えます。



(4) 真横の景色を見るようなつもりで、腰をねじってみましょう。



なくそう食品ロス

アイスの賞味期限

食品ロス問題ジャーナリスト・井出留美

買い物するとき、賞味期限は必ずチェックする、という人は多いかもしれないですね。私が2730人にアンケートを取ったところ、できるだけ賞味期限が長く残っているものを商品棚の奥から取るという人が88%に上りました。

実は、賞味期限を書かなくていい食品がいくつもあります。その一つがアイスクリーム類です。なぜ、書かなくていいのでしょうか？

アイスはマイナス18度以下で保存するので、品質の劣化が緩やかだからです。そういうわけてみれば、買うときにパッケージを裏返して賞味期限を確認したりはしなくていいですね。

とはいえ、永遠に持つかというと、そうではありません。例えばアイスモナカなど、モナカの皮のパリッとした食感が求められるような場合は、製造してからできる限り早く出荷し、消費者に届けます。在庫をためないよう、需要に見合った数を市場に出せるよう、気象データを活用し、需要と供給の誤差を最小限にしているメーカーもあります。

そんなアイスでも、食品ロスになつてしまうことはあります。メーカーや流通の冷凍倉庫にためておいた商品が売れない、在庫がはけなるとなれば、常温の倉庫よりも保管コ

ストがかかってしまいますから、企業は一定期間を設け、それが過ぎれば処分します。

廃棄は最終手段として、フードバンクなどに寄付する場合もあります。特に児童養護施設などの福祉施設では、普段あまり食べられないアイスはとても喜ばれます。あるメーカーでは、クリスマス時期に社員がサンタクロースに扮装(ふんそう)し、児童養護施設に直接届けていました。子どもたちの喜んでくれる姿は、社員の励みになっています。

賞味期限表示は書かなくていいアイスに「お客さまから要望があったから」と、賞味期限表示を入れ始めたメーカーもあります。あなたはアイスに賞味期限表示を求めますか？



アイスのカップに印刷された賞味期限 (著者撮影)

※新連載



水瓶座

1/20~2/18

【全体運】やるべきことが山積み。無理なことは引き受けず、お断りするの大事。優先順位を見極めて。下旬からは上昇運
【健康運】腹八分目を心掛けバランス良く食べて
【幸運の食べ物】シヤコ



射手座

11/23~12/21

【全体運】状況が変化しやすくなっています。うそをつくつもりはなくても結果としてできないこともあるので注意。慎重に
【健康運】食事は抜かないように。生活リズムが大事
【幸運の食べ物】メロン



天秤座

9/23~10/23

【全体運】上昇運。最初はスローペースで徐々にスピードアップしていくのが良い動き方。予定は詰め込まず余裕を持たせて
【健康運】神経質になり過ぎないように。ゆっくり深呼吸
【幸運の食べ物】春キャベツ



魚座

2/19~3/20

【全体運】友人とのおしゃべりが楽しい良好運。ただだまされやすい要素もあるので詐欺電話には気を付けて。疑うことも大事
【健康運】頭痛や発熱に備えて薬の準備を。歯科検診へ
【幸運の食べ物】サントウサイ



山羊座

12/22~1/19

【全体運】大きな成果が期待できる好調運です。かなり忙しくなりそうですから効率良く動くよう心掛けて。音楽鑑賞にツキ
【健康運】グループで集まってする運動がお勧め
【幸運の食べ物】フキ



牡座

10/24~11/22

【全体運】味方の多いときです。1人で抱え込まずに相談を。良い知恵を貸してもらえます。特に年下の人の話はよく聞いて
【健康運】運動量を増やして。筋力アップに最適
【幸運の食べ物】ピワ



組合員資格確認のお願い

当 JA では、組合員の皆様に組合員資格の変更の有無について確認をお願いしております。

次のような場合には、組合員資格変更届の提出を宜しくお願い致します。

詳しくは最寄りの支店窓口までお問い合わせ下さい。

- ◇ 住所変更があった場合
- ◇ 氏名変更があった場合
- ◇ 死亡した場合
- ◇ 組合員資格を失った場合

中央支店 0476-48-2210
東部支店 0476-95-1101

税務相談 (無料) 【申込先】 0476-48-2201 (総務課)

日時 5月25日(水)・6月22日(木) 午前10時～正午
(毎月第4水曜日)

法律・交通事故相談 (無料) 【申込先】 0476-48-2201 (企画管理課)

日時 5月18日(水)・6月15日(水) 午前10時～正午
(毎月第3水曜日)

※ご相談希望の方は相談日の3日前までにお申込下さい。尚、税理士・弁護士の都合により日時が変更になる場合もあります。

休日ローン相談会 (無料) 【申込先】 各支店にお問い合わせ下さい。

日時 5月15日(日)・6月19日(日) 午前9時～午後3時
場所 中央支店
(毎月第3日曜日)

相談内容 お住まいの新築、購入、リフォーム、借換、マイカーローン、教育ローン、農業関連資金等



葬儀相談会 (無料)

日時 毎月日曜日 午前10時～正午

場所 虹のホール印西 (印西市大森3546-9)

問合せ先 電話：0476-48-2208 経済部(葬儀担当)
フリーダイヤル：0120-055-983 (虹のホール印西)

※ご相談希望の方は事前にお問い合わせ下さい。ホールの状況により相談会を中止させていただく場合もございます。

理事会報告

【第3回理事会】 令和4年3月1日

(審議案件)

- 第1号議案 総代会開催及び総代会提出議案について
- 第2号議案 「農業協同組合経理規程」の一部変更について
- 第3号議案 会計監査人の報酬額について
- 第4号議案 令和4年度不良債権の処理方針について

【第4回理事会】 令和4年3月26日

(審議案件)

- 第1号議案 理事報酬額の配分について
- 第2号議案 令和4年度借入金の最高限度について
- 第3号議案 令和4年度貸出金利率の最高限度
- 第4号議案 令和4年度同一人に対する信用供与等の最高限度について
- 第5号議案 理事会に付議及び報告する大口貸出について
- 第6号議案 業務報告書作成について
- 第7号議案 業務及び財産の状況に関する説明書類の作成について
- 第8号議案 「育児休業等に関する規則」及び「介護休業等に関する規則」の一部改正について
- 第9号議案 個人情報保護に関する規程類の一部変更について
- 第10号議案 当組合における取引のリスク評価書の定例改正について

緊急連絡先

自動車共済事故受付 (24時間・365日)

フリーダイヤル ☎ **0120-258-931**

営業時間内【9:00～17:00】はこちらまで

共済部 TEL. **0476-48-2250**

葬儀 (24時間受付)

フリーダイヤル ☎ **0120-055-983**

経済部 (葬儀担当) TEL. **0476-48-2208**

虹のホール印西 TEL. **0476-42-1194**

キャッシュカード夜間・休日受付

TEL. **043-202-1171**

プロパンガス

TEL. **04-7197-2130**





シェフ永井のおすすめ

永井智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある
「キッチン晴人（ハレジン）」
オーナーシェフ



「切り昆布の煮込みハンバーグ」

材料(4人分)

A ハンバーグの パテ	合いびき肉	300g
	切り昆布(細かく切る)	30g
	タマネギ(粗みじん切りにする)	1/4個
	料理酒	大さじ1
	塩	3g
	みそ	小さじ1
	カットトマト缶	120g
	水	60ml
	塩	適宜
	こしょう	適宜
B マト ソース	顆粒(かりゆう)だし	小さじ1/2
	みりん	大さじ1
	しょうゆ	小さじ1
	料理酒	大さじ1
	新ジャガイモ	中2個
	マッシュルーム	4個
	スライスチーズ(溶けるタイプ)	2枚
	スナップエンドウ	4本
	ドライパセリ	適宜
	オリーブ油	大さじ2
ニンニク	1片	



作り方

- (1)新ジャガイモはさいの目に切って水にさらしておく。マッシュルームとスライスチーズは半分に切る。スナップエンドウは下ゆでし半分に切っておく。
- (2)ボウルにAを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせ4等分し成形する。
- (3)フライパンにオリーブ油、ニンニク、新ジャガイモ、マッシュルーム、(2)のハンバーグのパテを入れ、中火で両面を焼き上げる。
- (4)(3)のフライパンにBを入れふたをし、中火で10分煮込む。ハンバーグに(1)のスライスチーズをのせ火を止める。

「ホタルイカと新ゴボウの炊き込みご飯」

材料(4人分)

A だし 汁	米	300g
	かつおだし	280ml
	しょうゆ	大さじ1
	みりん	大さじ1
	料理酒	大さじ1
ホタルイカ(ボイルしたもの)		20杯程度
新ゴボウ		1/4本

作り方

- (1)Aの材料を鍋で合わせ、ひと煮立ちさせて冷ましておく。
- (2)ホタルイカは目とくちばしを取り除く。新ゴボウはさがきにし、水にさらしておく。
- (3)米をとぎ、ざるにあげて20分置く。
- (4)炊飯器の釜に(1)、(2)、(3)を入れ、さらに20分置く。
- (5)炊飯器のスイッチを入れ、炊き上がったらく混ぜ合わせ皿に盛り付ける。

令和4年 水稻病虫害無人ヘリコプター防除 散布日程

地 区		実施予定日
印西市	旧印西地区	7月24日(日)・25日(月)
	旧印旛地区	7月22日(金)～26日(火)
	旧本埜地区	7月22日(金)・23日(土)
栄町	栄地区	7月18日(月)・19日(火)

※天候不順等により実施期間、時間が変更になる場合があります。詳細については、以下の各市町植物防疫協会までお問い合わせ下さい。

印西市植物防疫協会(JA西印旛経済センター内)
電話:0476-48-2207
栄町植物防疫協会(栄町役場産業課)
電話:0476-33-7713

◎令和5年度新採用職員募集のお知らせ◎

募集職種	総合職(経済・信用・共済など)	募集人員	若干名
応募資格	令和5年3月に大学・短大・専門学校を卒業見込みの者、要普通運転免許		
応募締切	令和4年7月未まで		
応募方法	電話連絡(平日8:30～17:00)の上、履歴書(写真添付)を持参、または郵送して下さい。もしくは「マイナビ2023」からエントリー下さい。ご不明の点はお電話下さい。		
勤務地	本店・支店(印西市・栄町)	エリア(印西市、白井市、栄町)	
勤務時間	8:30～17:00		
休日・休暇	土曜・日曜・祝日、年末年始、有給休暇、子の育児休暇、介護休暇、特別休暇(慶弔・夏季・公務他)		
給与	【大卒】173,600円～ 【短大・専門卒】158,900～ ※年齢、経験、能力を考慮の上、当組合規定に基づきます。		
待遇	昇給/年1回、賞与/年2回、社会保険完備、教育制度有 諸手当有(通勤・家族・住宅、特殊勤務、超過勤務、他)		

※個人情報の取り扱いについて
履歴書等の個人情報につきましては、採用活動以外の目的には利用いたしません。尚、提出していただいた応募書類は返却いたしませんので、ご了承ください。

【連絡先】 JA西印旛 総務部人事教育課 電話 0476-48-2201(平日8:30～17:00)



編集うら話

すっかり、お肌の曲がり角を通過した年齢の私ですが、5月の日差しは紫外線が強いそうなので気になります。若い頃は特に意識もせず、外仕事、スポーツをしてきたのですが今になってシミが目立つ様になってしまいました。残念。

繁忙期になり、外に出る事が多くなると思います。徐々に強まる日差しと高まる気温は農作業やスポーツをする際にかなりの負担になります。熱中症にも気を付けなければならない時期になるので気を付けて下さい。細目に休憩、水分補給を忘れずに! 別件ですが、お陰様でリニューアル後のホームページの閲覧件数が大変多くなりました。ありがとうございました。私も制作し甲斐があります。(F・S)

『ボク、コアンタルシア5歳です。でも、なぜか、みんな「ぐっさん」と呼びます!』



ぐっさん

★印西市 ぐっさんパパ

わが家のかわいいペット

★写真の応募はP13をご覧ください。

<https://www.ja-nishiinba.or.jp>

JA西印旛

検索

ここをクリック

総務部	☎0476(48)2201	中央支店	☎0476(48)2210
金融部	☎0476(48)2203	東部支店・燃料(灯油・軽油)	☎0476(95)1101
共済部	☎0476(48)2202	キャッシュカードの紛失・盗難受付(夜間・休日)	☎043(202)1171
共済部(自動車事故相談)	☎0476(48)2250	農産物直売所 印西店	☎0476(48)2200
自動車事故(夜間・休日)(フリーダイヤル)	☎0120(25)8931	農産物直売所 栄店	☎0476(80)2220
経済部	☎0476(48)2207	農産物直売所 白井店(やおばあく)	☎047(498)2007
経済部(肥料・農薬のご注文)(フリーダイヤル)	☎0120(48)2207	経済部(葬祭24時間受付)	☎0476(48)2208
プロパンガスのご用命(全農ガスセンター)	☎04(7197)2130	虹のホール印西(葬祭24時間受付)	☎0476(42)1194
介護保険に関するお問い合わせ	☎0476(42)1312		
農業機械に関するお問い合わせ	☎0476(47)3133		