

J/A越前丹生のイキイキ情報が満載

みんなの広報誌

丹生あぐり

11
2015 no.123

夢ごちおいしい!

輸出先「華西村」一団が視察



自然の恵みを広く消費者へ



清水地区 風巻

膳野菜
出荷者名

斎藤 宏也さん

膳野菜
出荷品目
山菜

山に入り、食べられる山菜を見つけると採りたくて仕方がないと自身を「山菜バカ」と笑いながら称するのは山などから採れる山菜や木の実を、一年を通して出荷

している斎藤宏也さん。春先の山菜はもちろん、今の季節はアケビやムカゴをはじめとしたさまざまな自然の恵みを出荷しています。珍しい山菜も多く、消費者に知ってほしいと食べ方や調理方法などの POP を積極的に作成して商品と一緒に陳列しています。

「子供のころ山で採った木の实をおやつに食べていた」と斎藤さん。当時は人が山に入り手入れをして山道があり、その先々にある山菜は頻繁に採られていました。しかし時代とともに手入れされなくなった山には山道はなくなり、代わりに獣道が。斎藤さんはそんな状況を本来の山の姿に戻っただけとして、少年時代からの経験や知識をもとにその季節の山菜を採る為に山に入っています。おかげで足腰が強く、毎日1万歩以上を歩く健脚です。

春の山菜「ワラビ」を秋にも
新たな挑戦へ

山菜に詳しい斎藤さんが特に力を入れているのは「ワラビ」。単にワラビといっても外観の色や太さ、食感の柔らかいものからコシがあるものまで、斎藤さんが確認したのもでも8種類。さらに5月を最盛期とするワラビにひと手間の管理を加えると秋にも収穫できると斎藤さんは話します。地下茎を伸ばし生長するワラビを植え直し、7月頃に刈り上げると約2週間で新芽が顔を出し、9月頃の秋のワラビができる。季節は外れるが新芽から生長したワラビで柔らかく味も良いとのこと。通常なら養分を蓄える7月に刈り上げるため、ワラビへの負担も大きい。実践するには作付けをローテーションする相当の面積と量が必要など課題も多いが、斎藤さんは「種類を組み合わせたり、春と秋のワラビを区分して栽培管理して挑戦していきたい」と意気込んでいます。

丹生膳野菜に 通う料理人



見た目も涼やかなゼリー寄せ



バターナッツのスープは
やみつきになります

お客さんに合った料理を 提供することに全身全霊を傾ける。

えらいたくさん買っていくなあ……。直売所でそんな人を見かけたことはありませんか？
そうなんです。実は、農産物直売所にはプロの料理人も掘り出し物を求め、足繁く通っているのです。

そこで、丹生膳野菜を訪れるさまざまな飲食業の皆さんにその理由をうかがってみました。生産者の皆さんには栽培する品目選びのポイントに、消費者の皆さんには料理の幅を広げるヒントになれば幸いです。

トップバッターとしてお話を聞かせていただいたのは、モダンな外観が目を引く開花亭sou-anの料理長、畑地久満さん(40)。sou-anは明治23年創業の老舗「開花亭」が7年前に別館としてオープンさせた割烹レストランです。世界的な建築家、隈研吾氏が設計したことで有名ですね。

洗練されたおしゃれな内装にワクワクしつつ、畑地料理長と初対面のご挨拶。柔和な表情にホッと一息ついていると「和食の料理人っていうと、よくとつきにくい人かと思っただ、って言われるんですよ。全然違っしょ」と満面の笑みを返してくれました。でも、料理となると真剣な表情に一変。盛り付けの繊細さには目を見張るものがありました。

畑地料理長の現在のお住まいが近いこともあり、丹生膳野菜を訪れることもしばしばあるとか。3年前に雑誌で見かけて以来、気になっていたバターナッツを店内で見つけた時には「是非使ってみよう」と思ったそうです。

今では夏のディナーの定番になったバターナッツのスープ。カボチャの一種ですが、ナッツのような風味と粘り気のある果肉が特徴です。ひょうたんのような、殻付きピーナッツのようなキュートな形をしていて、縦に半分に切って器として使うことで、お客さんからも珍しがられ、大好評の逸品だそうです。

このほか、丹生膳野菜のオクラやミニトマトを使った「お野菜の博多寄せ」も作っていただきました。長芋やオクラが見え隠れするゼリーの美しさといったら……。さすが、日本料理アカデミー主催の日本料理コンペティション2位の実績。色鮮やかできれいな盛り付けはもちろん、お客さんに合った料理を提供することに全身全霊を傾けます。最近のお客さんはメインの肉や魚より、あしらいついてある野菜に関心がある人が多いそうで、ユニークな野菜を使うと、それをきっかけに会話も弾むそうです。

sou-anでは「その日に仕入れたものを一番いい状態で提供する」のがモットー。直売所では朝取り野菜を出荷し、残ったものは生産者がために持ち帰っています。これを聞いた畑地料理長。「ますます行かなくちゃと思いました。地の野菜はいいですよ。本当に助かっていますよ」。



「珍しい野菜の入荷情報がほしいですね」と話す
畑地料理長

和洋折衷の美が織りなす
開花亭sou-anの外観

丹生膳 sou-an

福井県福井市中央3丁目9-21
お電話 0776-50-1070 (sou-an)
<http://www.kafkatei.biz/sou-an/>





園芸生育日記

キャベツ・レタス



TAC 青山倫之

9月末時点でキャベツも結球し始め、順調に生育しています。大規模に行うので、防除が効いたところと甘かったところなど多少むらがありますが、全体的には害虫被害も少ない印象です。あとは大きな玉になることを願うばかりです。

また県内でも栽培が少ないレタスの定植も行いました。レタスも病気など起こしやすいので、こまめに確認作業をしていきます。

9.10.晴れ



定植から28日目のキャベツです。結球開始時期を見るために葉に出てきた順に番号を落書きしてみましたー。本日で本葉が約15枚です。17枚～20枚で結球し始めるのであと2～3日ですね。とても楽しみです。

来週には2回目の防除を実施してもらいます。

9.16.晴れ



水田園芸第3弾!! もーなんだかわかんなくなってきたー!! 本日は秋冬レタスの定植を行いましたー! 畝立てはJAの自慢のベジマスターです。圃場も雨でぬかるんでいましたが相当いい仕事をしてくれました。マルチも同時にはったんですよー! やるー! 定植は手で植えましたが1日ちょいで完了です。レタスに取り組むJAが少ない中、ダークホース的な存在です。頑張って成果をのこせるように頑張ります!

9.30.晴れ



定植～48日のキャベツです。結球も始まりキャベツらしくなってきましたー! 植えた苗がキャベツじゃなかったらどうしようかとちょっと心配していました。なーんてそんなことはないですが・・・。それより双子のようにそろって大きくなってくれたので思わず写真撮っちゃいました。なんだか・・・愛着が・・・わいてくる・・・外葉も大きく成長してくれているので大きなキャベツになってくれるはずです。楽しみしていただきーい。



園芸生育日記

ブロッコリー



TAC 青山倫之

キャベツと並行して推進しているブロッコリー。1段目ではもうすぐ花蕾が確認できそうで、順調に生育しています。初年度ということもあって、こまめに確認しながらの作業の甲斐があつてか、農家さんの管理が行き届いて雑草と害虫被害も少ないようです。

9.9.晴れ



水田園芸第2弾のブロッコリーです。定植は8月25日。定植から約23日経過した写真になります。この写真で1,000㎡。3500株が圃場に入っています。すくすく大きくなってもうすぐ花蕾が出てきそうです。除草剤もしっかり効いて雑草もしっかり押さえることができました。

9.15.晴れ



本日はブロッコリーの3回目の定植を行いました。時期的に遅い試験でしっかり生育してくれるかなかなり心配です。写真は試験的にセルの中に2粒播種したブロッコリーの苗です。このまま定植してうまく育てば収量が2倍！名付けて「2粒おとし！」・・・また変なこと始めちゃいました・・・でもうまくいけば収益の増！増！増！です。楽しみです。ちなみに3粒おとしもやってまーす。

10.6.晴れ



9月15日に定植した2粒おとしのブロッコリーです。なかなかいいじゃないでしょうか！しっかり2つとも成長しています。あとは花蕾がしっかり大きくなるか・・・今後の展開が楽しみです。



秋の田起こしによる
おいしい米づくりを
推進しています

point 1 気温が高い10月中に実施

土中にすき込み、稲わらの腐熟を促進

point 2 田起こしはゆっくり、深さ15cmを確保

速度は歩く速さの1/4が目安 今ある機械で実践可能

point 3 有機物・ケイ酸の補給

稲わらの腐熟により有機物やケイ酸が増え、地力UP



深く起こすと根の張りが良くなり、反収が多く、品質の良い米ができるよ



▼ 10月中の秋起こしを完了できるよう

計画的に作業を進めましょう。

▼ 秋起こしをお忘れの方は年内実施を！

▼ お問い合わせは

お近くの農林総合事務所、JAまで

土づくり肥料の
施用で不足して
いる成分を補給
しましょう。

水稻はけい酸植物なので、土づくり資材で不足しがちな成分を補います。

★秋起こしは根張りを良くするために作土深15cmを目標に深耕します。

作土層が浅いと・・・

○根域がせまく、根の十分な伸長が阻害される。

○気温や水分などの大きな変動を受けやすい。

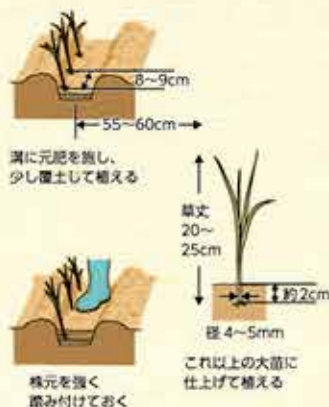
○肥糧濃度が高まり、初期生育は旺盛だが生育後半は秋落ちしやすい。

○倒伏に対する抵抗力が弱くなる。

★計画的な土壌診断に基づく土づくり資材の適正使用が重要

推奨の土づくり資材

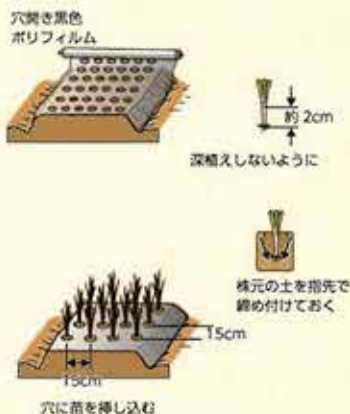
品 名	形 状	規格 (kg)	成 分 (%)					10a当たり 施肥量	
			全窒素	りん酸	加 里	けい酸	苦 土		アルカリ
元気3兄弟	粒	20		4	7	23	5	34	60kg
ようりん	粒	20		20		20	12	45	40～80kg
ケイカル	粒	20				27	3	45	100～200kg
いね一番	粒	20	2	16		21	10	50	100kg
地力アップ28	粒	20		3		27	5	45	100～200kg



9月に種まきしたタマネギは、苗が大きく育った10月下旬から11月が植えどきです。タマネギは真冬に入るまでに十分地中に根を張らせ、春になったらすぐに勢い良く育つようにすることが大切です。そのためには元肥を適切に施し、特にリン酸成分を欠かさず（火山灰土壌では多めに）与えておくことが大切です。根の性質が特異的で、通気性の良さを好まず、乾燥を嫌うので、元肥に堆

あなたもチャレンジ
家庭菜園
タマネギの
植え付けと
作業のポイント

板木技術士事務所
板木利隆



肥は与えず、植え付けた後に株元を鎮圧しておくことが大切です。また、油かす、魚かすなどを与えるとタネバエが発生することがあるので、これらは与えないようにします。植え付け方法には植え溝を掘り、化成肥料、溶成リン肥（または過石）などを施して土を掛け、並べて苗を植える列植えと、肥料をベッド全面に耕し込んで穴開き黒色ポリフィルムを敷き、その穴に苗を挿し植えるマルチベッド植えがあります。列植えは植え付け作業が早く、苗の姿勢がそろいやすく、踏み付け鎮圧がしやすく、また生育後期に列間に後作（例えばインゲンマメ、ラッカセイ、シヨウガなど）を植え付けることに

より、輪作を効率的に行うことができる利点があります。マルチベッド植えは、地温を高め、乾燥を防いで生育を促し、肥料の流亡を減らし雑草を抑止する効果があります。ただし植え付け、鎮圧には手間がかかります。両方の得失をよく考えて選択してください。植え付け作業のポイントは、苗床から苗を抜き取るとき、乾いていたら灌水（かんすい）し、苗の大きさをよくそろえるよう、根を十分付けて抜き取り、植えるときには、根をできるだけ下方に向けて深く入るよう植えることです。ベッド植えでは木製の穴開き道具で植え穴を開けておくのと能率良く作業が進められます。植えた後は、前述の根の特性上、株元を十分鎮圧（列植えでは足で踏み固め、ベッド植えでは指先で株元を締め付ける）しておくことです。植え付けの深さは図のように根の上に土が2cmほど掛かるようにします。緑の部分に土が掛かるのは深過ぎて、後の育ちが良くありません。植え付け後に畑が乾き過ぎるようなら、2〜3回ほど株元に灌水すると活着が早まります。

四季の花づくり

早川京子



ユリの植え付け時期

球根の多くは10月中旬に植え終えるのが良いのですが、まだであれば早めに植えましょう。ただ、耐寒性の強いユリは今月が植えどきです。ユリは球根の上の茎からも「上根」と呼ばれる根を出し、栄養を吸い上げる重要な役目を担いますので、一般の球根より球根一つ分、深植えにします。この上根は茎が土で覆われていないと出ないので、深植えにするのです。

秋まき草花の苗は、11月上旬には花壇に定植しておきます。ハボタンは気温が下がって寒さを感じるくらいになると、葉が色づき始めるので、このころを定植時期の目安にします。他の草花の定植花壇は、肥料を施しておきますが、ハボタンの植え付け場所だけは肥料を施しません。葉の色づきを悪くしないためです。今植わっている秋咲き草花がまだ、よく咲いていて、苗が植え付けられないときは、育苗ポットに植え替えておき、秋咲き草花が終わり次第、すぐに植え付けられるようにしておきましょう。

ヒヤシンスなど球根草花の水栽培は、水温が15度を下回るような陽気になったら始めましょう。根の伸長

に光はいらないので、発根部から下の部分の容器を黒い布、アルミホイルなどで覆うか、冷暗な部屋の隅に置くようにしましょう。

サフランが開花する時期になりますが、花が咲かない物があるかもしれません。これは多くの場合、新球根がよく育っていないことが原因です。サフランは花が咲いた後、新球根を付け、これが育って芽を出し、また初冬に再び花を咲かせるのですが、新球根が小さいと花を付けません。そこで、新球根を大きくしてやるためには、前年の球根植え付け時に、肥料を十分に施しておくことが重要です。また、水栽培やミズゴケでの栽培では、使った球根には肥料を与えませんので、来年もこの球根を使うのでしたら、肥料を施した花壇などに一度地植えにして、球根を養成しましょう。



健康百科

子どもの湿疹

佐久総合病院名誉院長 松島松翠

一口で子どもといっても、赤ちゃん、乳幼児、小・中学生など、年齢によって皮膚の病気の出方も違います。

新生児・乳幼児に多いのは湿疹・皮膚炎です。湿疹も皮膚炎も、外見上は区別が付きません。外部からの刺激によるものが皮膚炎で、原因がはっきりしないものを湿疹と呼んでいます。

新生児・乳幼児に多く見られるものに、「脂漏性(しろうせい)湿疹」というのがあります。皮脂の分泌が多い頭皮や顔にできる、カサカサした湿疹で、赤みとかゆみを伴います。ひどくなると黄色いかさぶたで覆われることもあります。勝手に薬をつけないで、治療は医師に任せましょう。

接触性皮膚炎(おむつかぶれ)も、おむつを着ける新生児・乳幼児によく見られ、尿や便に含まれるアンモニアや酵素などが原因となつて起こる炎症で、おむつの部位に一致して赤みやただれを生じます。対策としては、おむつを長時間着けたままにせず、頻繁に交換して清潔を保つこと、炎症部位は決してこす



乳(NEW)和食でおいしく減塩!

健康長寿の
ナメ知識
(ばーと66)

乳和食 とは?

和食に牛乳・乳製品を使用した減塩を目的とした料理メニュー。

乳和食は出汁やしょうゆ、みそを減らして牛乳・乳製品を使用することで、牛乳・乳製品のもつコクやうまみでおいしく簡単に、減塩することができます。

減塩に求められるのは、「おいしさ」と「手軽さ」。

和食にミルクやヨーグルトを活用することで、手軽でおいしく、栄養バランスよく、**減塩**ができる新しい和食スタイル!

毎日の食卓に乳和食を取り入れて、健康寿命をのばしましょう!!



乳和食レシピ①

魚の臭みが消え、身はふっくら。「さばみそ」よりも簡単!

さばのミルクみそ煮

塩分 1.3g



材料(2人分)

牛乳…100mℓ さば…2切れ
<A>

みそ…大さじ1 酒…大さじ2

砂糖…大さじ1

赤唐辛子(半分にして種を除く)…1本

1. 鍋にAとさばを入れ、牛乳を注ぐ。
2. 火にかけてふつふつとしてきたら、落し蓋をして中火よりやや弱火で約10分煮て、そのまま冷やす。

乳和食レシピ②

みそ汁にヨーグルトを、新発見のベストコンビ!

ねぎとわかめのヨーグルトみそ汁

塩分 1.3g



材料(2人分)

かつお節パック…1袋(5g)

熱湯…250mℓ

ねぎ…30g

生わかめ…20g

みそ…大さじ1

プレーンヨーグルト…大さじ1

1. 茶漉しにかつお節を入れ、熱湯をゆっくり注いでだし汁を作る
2. 鍋にだし汁とわかめを入れて火にかける。わかめをさっと煮たら、ねぎを加えてひと煮たちさせ、合せておいたみそとヨーグルトを加えて溶かす。



ず、ぬるま湯に浸したガーゼなどで、そつと汚れを取り除きます。

乳幼児に多い皮膚病に汗疹(あせも)というのがあります。大量の汗をかき続けると、汗の出口が詰まり、外へ出られなくなった汗は、表皮から漏れ出し、炎症を起こします。炎症が起こった状態が「あせも」です。「あせも」がでやすい場所は首回りや脇の下、膝の裏や肘の内側、おなかの周辺や足の付け根などです。女性ならば乳房の下もあります。

あせもは予防が第一です。汗をかいたら水でぬらしたタオルですぐに拭き取り、通気性・吸湿性の良い服を着ます。たつぷり汗をかいたからといって石けんをたつぷり使って、ナイロンタオルでゴシゴシ洗うのは禁物。皮膚の防御機能が弱まって炎症が起きやすくなります。



水稲

夢ごこち「おいしい」！ 輸出先「華西村」一団が視察

JAとJA経済連が主食用米「夢ごこち」を中国最大の食品会社である中国中糧集团有限公司（COFCO）を通じた主な輸出先である「華西村」の一団が9月25日、当JAを視察しました。夢ごこちのおにぎりを試食し「おいしい」と笑顔で話しました。

この日は華西村一団と全農関係者10人がラック倉庫で管内農家が調製した玄米の夢ごこちを手にとって確認。一団の代表者は「今回築かれた友好関係を来年以降も継続発展していきたい」と話し、高橋組合長と握手を交わしました。



握手を交わす高橋組合長と華西村の代表者



ラック倉庫の設備も見学し、概要と徹底した品質管理に感銘を受けていました。

今年、管内で乾燥施設を持つ生産組織・農家ら32戸で主食用米として作付け。約40%で180㌧を福井米の基準で調整しています。



夢ごこち出荷26日から開始！

9月26日、中国へ輸出する「夢ごこち」の出荷が始まりました。千葉県にある全農の精米工場で精米、燻蒸し、中国中糧集团有限公司（COFCO）から華西村へ輸出されます。

初日のこの日はトラック2台で840袋、約2.5㌧を出荷。等級検査で1等の印を押された夢ごこちがラック倉庫から出庫され荷台に乗せられていきました。

夢ごこちは26日から10月2日に亘って、2927俵で175㌧が出荷されました。



トラックに積まれる夢ごこち

園芸

加工用キャベツ目揃え会 水田園芸で推進品目

今年JAが推進する水田園芸の加工用キャベツの目揃え会を10月15日本店分室で行いました。10月19日からの出荷に向けて収穫作業の確認と選別、集荷体制を確認しました。

目揃え会には今年から取り組む農家6人とJA関係者らが参加。指導員からは「収穫が遅れると割れてしまうので、規格の重さを満たすキャベツは遅れないように収穫して」と呼びかけました。

さらに食害や重量が満たないなど規格選別の徹底を促しました。

栽培圃場に出向き、収穫が初めての農家は切り方などの収穫作業を体験し、出荷に備えました。

加工用キャベツはJA経済連が50円/kg買取の契約出荷。品種は肥大しやすい「おきな」で管内2.7%で取り組んでいます。



キャベツの大きさを確認する生産者

管内

丹生高ホッケー女子 国体でネバリ強くがんばれ！

JAは9月24日、10月に和歌山県で行われる国体に出場する県立丹生高校女子ホッケー部に、管内で生産される五位山納豆他特産品を贈呈しました。

同部は北信越国体で優勝し出場権を獲得。高橋隆夫代表理事組合長が「納豆のように粘り強く勝利目指してがんばってください」と佐々木晴奈主将に目録を手渡しました。佐々木主将は「気を引き締めて一戦一戦を全力で戦います」と力強く応えてくれました。



目録を受け取る佐々木主将

水稲

園児・小学生が収穫体験

管内の園児・小学生が農産物の収穫を体験。昔ながらの手作業で収穫し、実りの秋を体感しました。学校給食などに使用されました。



平等保育園



糸生小学校



清水東小学校

組合員

ゲートボール・ペタンク大会 年金友の会

年金友の会は10月16日、B&Gグラウンドでゲートボール・ペタンク大会を開催しました。熱戦を繰り広げました。

両競技で190人が出場。チームで作戦を話しながら協力して勝利を目指し、大きな歓声が上がっていました。

各競技の受賞チームは次の通りです。

【ゲートボールの部】

優勝：真栗&さくら
2位：織田交友会

【ペタンクの部】

優勝：榎津A
2位：坪谷
3位：横山A 上戸B





暑かった夏が終わってやれやれ、でもこれから寒くなるのもいやです。暑いのと寒いのとどっちがいいの？

(宮崎 滝本 登美子さん)



10月に入って一気に朝晩寒くなりましたよ！秋も深まって澄んだ青空がきれいになって最近思っています。私個人的には寒いほうがいいですね！体を締めながらこたつに入ったときのあの幸せ感。たまりません。



近所の土手にたくさんの紅白ピンクのコスモスの花が咲いています。そこを毎日ウォーキングしています。

(織田 河合 弘子さん)



毎日のウォーキングいいですねえ！ウォーキングしていると季節の移り変わりを感じて四季折々の景色をたのしめそうですね。私も車で走っていてもコスモスがいたるところで咲いていて目の保養になります。



膳野菜での新米まつりでお米をサービスして頂きうれしかったです。ちよつとした事なのにホツと温かくなりました。又おにぎりがすごくおいしかったです。

(朝日 渡辺 圭さん)



やっぱり新米はおいしいですね。膳野菜で行った新米まつりの米は乾燥調製されてすぐに提供されたホヤホヤの新米です。またスタッフとお客様との交流ができることたいへんうれしく思っています。

QUIZ&PRESENT 【クイズ&プレゼント】



5名様
プレゼント!!

まちがいさがし

左右のイラストを比べると5つの違いがあります。1~12までのピースの中で違うところが含まれている番号を書いてお送りください。

正解者の中から抽選で5名様に1,000円分の丹生膳野菜お買物券をお送りします。



応募要項

●応募方法

ハガキまたはEメールで下記の事項をご記入のうえ、お送りください。

- 1.クイズの答え
- 2.住所
- 3.お名前
- 4.年齢
- 5.電話番号
- 6.本誌に関する感想、JAへのご意見、最近の出来事などもお書き添えください。

●締切 11月15日消印有効

●宛先 ハガキ 〒910-3607 福井県福井市清水杉谷町45-88

JA越前丹生 本店 特産販売部

Eメール tokusanhanbai@nyu.ja-fukui.or.jp

(件名:まちがいさがし)

応募に際して取得した情報は商品の発送に使用し、当選者は氏名と地区名を紙面に掲載します。また、ご意見や感想などは紙面で紹介する場合があります。

10月号の答えと当選者

- 1…ゲートがアーチ形になっている 6…眉毛の形が違う
7…玉が野球のボールに変わっている 9…ゴールのひもが短い 12…白線が太くなっている

宮崎 滝本 登美子
越前 笠 嶋 菜 月

清水 田 中 道 代
朝日 新 田 義 雄

清水 河 村 久 男
(敬称略)



9 10 3 6 0 7

JA 越前丹生 本店
特産販売部

福井市清水杉谷町45-88

- 1.クイズの答え
- 2.住所
- 3.お名前
- 4.年齢
- 5.電話番号
- 6.本誌に関する感想、JAへのご意見、最近の出来事など

★ 紗和 (さわ) ちゃん (6歳)

★ 太一 (たいち) くん (4歳)

★ 和花 (わか) ちゃん (1歳)

保育園の年長さんの紗和ちゃん。フラフープを回すのが得意で運動会でも回し切ったんだとか。一度決めたらできるまでがんばる努力家! 妹の和花ちゃんのおむつ替えやお着替えを手伝う小さなお母さん! 将来の夢はアイスクリーム屋さんです。

妹思いの太一くん。保育園のお友達が妹に近づくとサッと前に立ち妹を守る、男らしい一面も。好き嫌がなく何でも食べて、特にフルーツが大好きな元気な男の子。

お姉ちゃん、お兄ちゃんの優しさを受けて逞しく育っている和花ちゃん。公園遊具のブランコや鉄棒にも物怖じしないで果敢に挑む可愛い女の子です。

★ 両親からのメッセージ

のびのび元気に育て!!

ご両親 上野秀文さん・章代さん (朝日地区 気比庄)



元気
KIDS!!!



私の一句

投稿の締切は毎月15日です。

複数の歌を投稿された場合は一つの歌を掲載させていただきます。

青空のコスモスゆれて
花の色

牧野ミキラ

目のかざりそば花白し
蝶のまう

月田美由利

窓ごしの猫かい主の
ままに似て

月田豊

紅葉の一足おくれて
里の山

磯見敬子

気は走る足が走りぬ
運動会

田中真一

福井みやまき番傘川柳会

年毎に優しくなつた
父の檄

木下百合子

快方へコトコト煮える
七分粥

原愛子

煮直しの効かぬ男が
舵を取る

司辻久子

遠慮せず人の心に
入り込む

山谷ゆり

ゆで栗の皮むき置けば
子供の手

山内千代

子供でも家が変わると
遠慮する

武藤久子

胃に遠慮秋の味覚の
匙加減

山田千栄子

煮るか焼くかのレシピ老母の
おもてなし

竹内涼子

優しみが弱い女
たぐよわす

笠嶋ナツエ

遠慮した頃は可愛い
嫁でした

渡辺照子

集まれば積もる話が
煮こぼれる

富田コズエ

(敬称略)



JA越前丹生

JA越前丹生
合併15周年

おかげさまで

丹生膳野菜
開店10周年

収穫感謝祭

とき 11/7(土)・8(日)

ところ 丹生膳野菜 特設会場
福井市風巻町



イベント案内

7(土) 9:00~16:00

9:00~ オープニングセレモニー

ステージ ◎もちつき、もち振る舞いなど

午後の部 9:30~ 地元アトラクション

午後の部 13:30~ ◎子供太鼓 明神ばやし ◎西徳寺保育園
◎朝日意天龍神 ヨサコイ

10:00~ 朝ごはんを食べよう (女性部)

11:00~ 神田川俊郎
トークショー

11:45~ 神田川俊郎プロデュース
ふるまい大鍋
◎地元食材で作る大鍋

1回目 12:15~ 手裏剣戦隊
ニンニンジャー
ショー

ステージ



©2015 テレビ朝日 東映AG 東映

8(日) 9:00~16:00

9:00~ 地元アトラクション

ステージ ◎清愛太鼓 鼓友会 ◎OTAウクレレクラスタ
◎まなびサイトチアダンスチーム リトルウィングス

10:00~ ジャンボ太巻きをつくろう!

◎30mのジャンボ太巻きづくりにみんなでチャレンジ!

11:00~ もちつき・もち振る舞い

12:00~ 太田 貴之
チェーンソー
アートショー



13:00~ 魚の競り市 ◎恒例の魚の競り市実施

13:30~ 厚生連体操

14:00~ 爆笑!
ものまね
ショー

ステージ

そっくりものまねの
爆笑ステージ!



お問い合わせ TEL.0778-34-7788

※スケジュールは場合により変更になることがあります。



登録ヘルパー

50代・60代・長期でできる方歓迎です!!

仕事
内容

身体介護（排泄介助、食事介助など）
生活援助（掃除、洗濯、調理など）

勤務
時間

週3日以上勤務できる方
8:00～18:00の間の2、3時間程度のお仕事です

必要
資格

ヘルパー2級以上、普通自動車免許が必要です



給与

〈身体介護〉
1時間/1,150円

〈生活援助〉
1時間/1,050円

※別途交通費支給

お問い合わせ先

JAえちぜん
丹生訪問介護事業所
☎0776-98-2475
担当者：北野・姉崎

「すいせん」会員募集!!

定期積立型 1口 5,000円 積立期間=5年 満期を迎えたら、継続契約することで資格継続します。

すいせん会員様へのサービス 以下の特典は葬儀をご利用いただいた方に限ります。

特典1 花輪1基又は、供花サービス

特典2 祭壇値引き（規定祭壇は除く）……25%

特典3 会葬礼状葉書……200枚

特典4 ホール使用料からサービス

特典5 柩（一般規格）のサービス

特典6 葬儀司会進行のサービス

特典7 電照遺影（20万円以上の祭壇）

特典8 枕花

特典9 供物、引出物の値引き

特典10 貸し仏壇のサービス

特典11 門前飾り、案内板無料

特典12 その他アフターサービス

・葬儀アルバム
・法要三種書セット（ローソク、抹香、線香とお茶）

・仏壇の清掃（忌明けまでに）
・年賀欠札用の喪中葉書印刷サービス……200枚

ソトフル越前丹生 ☎(0778)34-7811 24時間・年中無休 どなた様でも安心してご利用頂けます。丹生郡越前町田中20字35-1

病院から自宅までの搬送、
式の準備、進行



お車の事故やトラブルは…

フリーダイヤル安心サービス

0120-258-931

組合員資格の確認のお願い

組合員の皆様の組合員資格に変動が生じた場合は、定款第15条の定めるところにより、書面にて当JAにお届けいただくことになっております。組合員資格に変動があった場合はお手数ですが、最寄りの支店に組合員資格の変更をお申し付けくださいますようお願い申し上げます。

なお、現在の組合員資格の詳細や組合員資格変更届の様式は最寄りの支店で確認いただけます。

理事会報告

●と き 平成27年9月28日（月） ●出席理事 17名 ●出席監事 5名
●と ころ 本店 理事会室

◆附議事項◆

- 第1号議案 就業規則の一部変更について
- 第2号議案 個人情報保護方針の一部変更について
- 第3号議案 個人情報保護法に基づく公表事項等の一部変更について
- 第4号議案 個人情報取扱規程の一部変更について
- 第5号議案 特定個人情報取扱規程の制定について
- 第6号議案 職員個人情報取扱規程の一部変更について
- 第7号議案 利率・料率規程の一部変更について
- 第8号議案 出資金の減額について

◆報告事項◆

- (1) 個人情報開示等手続要領の一部変更について
- (2) 自動車共済仕組改訂・掛金料率変更について
- (3) 有価証券保有及び運用状況について
- (4) 自由金利型貯金利率について
- (5) 各部・各支店報告
- (6) その他



JAからのお知らせ



旬菜Cooking

ゴボウとサツマイモの黒酢あん

ベトナムのお料理教室

材料
2人前

1人分390kcal

調理時間20分

ゴボウ	100g
サツマイモ	100g
豚もも肉(薄切り)	150g
A	
塩	少々
酒	小さじ1
かたくり粉	大さじ1・1/2
揚げ油	適量
B	
蜂蜜	大さじ1
酒・しょうゆ	各大さじ1
かたくり粉	小さじ2
中華スープのもと	小さじ1/4
水	カップ1/2
黒酢	大さじ1・1/2
いりごま(黒)	小さじ1



撮影：大井一範

作り方

- 1 ゴボウは皮をこそげ、5cm長さ3mm厚さに切ります。サツマイモは皮ごと7~8mm厚さの斜め切りにして、1.5cm幅に切ります。それぞれ水にさらし、水気を切ります。
- 2 豚肉は4~5cm幅に切り、Aをまぶします。
- 3 揚げ油を中温(170度)に熱します。ゴボウとサツマイモを3~4分揚げ、火が通ったら、取り出します。揚げ油を高温(180度)にし、豚肉にかたくり粉を薄くまぶしてカリッと揚げます。
- 4 鍋にBを合わせます。混ぜながらひと煮立ちさせ、(3)を加えて混ぜ、全体に絡めます。黒酢を加え、ひと混ぜして盛り付けます。いりごまを振ります。

編集後記

この秋、私はライスセンターのオペレーターとして初めてシーズンを通して組合員さんの粉を乾燥調製の作業していました。初めてのことで先輩はさぞ不安だったことでしょう!

主に乾燥を任されていたが、水分の乾燥具合には品種によって様々!上手く仕上がった時には小さなガッツポーズを胸の中でしたよ!笑。いろんなことがありましたが、無事に全量を搾り切って終えたこと、男の合宿生活を終えることをホッとしています。終えたのもつかの間、キャベツの収穫が始まり、まだしばらく現場を走り回りそうです。笑

上野

丹生あぐり No.123

●発行/越前丹生農業協同組合・総務部 ●〒916-0156 福井県丹生郡越前町東内郡1-127
●TEL.0778-34-7788 ●FAX.0778-34-7766 ●URL/http://www.ja-echizenyu.or.jp

