

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

9
2016 no.133



出荷者だより

農事組合法人 陶部グリーンファームさん



美しい清流と昼夜の温度差で良食味米を栽培



膳野菜
出荷者名

宮崎地区 大谷

農事組合法人 陶部グリーンファームさん

膳野菜
出荷品目
特別栽培米

中山間に位置する宮崎地区で水稻を中心に経営をしている(農)陶部グリーンファーム。地域農業の維持、発展を目的に地元の認定農業者を核にして組織化され平成14年に

設立し、約30haの経営面積でスタートをしました。現在では、織田地区まで経営範囲を広げ約80haの経営規模となり、JA管内でも最大規模の生産法人となっています。

(農)陶部グリーンファームの経営の主力は米。その中でも特別栽培米コシヒカリが消費者にも好まれています。育苗から生育期間中に使用する肥料は全て有機質肥料にこだわり、農薬の使用も最小限に抑えています。「宮崎地区は、山水を使って栽培しているから米の味は最高」と組合長の山本さん。宮崎地区の水源のほとんどが山水。水源の上流に位置し用水に流れている水は冷たく、その美しい清流と中山間特有の昼夜の温度差から育まれるお米は収量は上がらないものの食味が高いのが特徴。独自ブランド『花みずき米』とネーミングして丹生膳野菜で販売し、新米は9月中旬から店頭に出荷されます。

収益性を観点に新たな品目にチャレンジ!

(農)陶部グリーンファームは水稻だけでなくサツマイモやカボチャなどの園芸品にも力を入れています。7年前に水仙栽培を始め、翌年にはサツマイモも栽培開始しました。サツマイモやカボチャは金沢の食品加工会社との契約栽培となっています。山本さんは、「平成30年には転作制度の見直しが実施される。園芸も取り入れていく必要がある」と話す。米政策の見直しが行われる事が予想され米価も不透明な中で、より収益性の高い園芸品を模索しています。昨年より新規品目として、しめ縄の製作に取り組んでいます。しめ縄は7月に稲刈、そして乾燥をしてしめ縄の型を作り、11月頃から飾り付けの作業が始まり12月に出荷。しめ縄を取り入れた事で秋から冬の仕事が出来ようになり、オペレーターの年間雇用が確立されました。(農)陶部グリーンファームは、他の生産者がしていない事にこれからもチャレンジしていきます。今後は、国や県が推進している経営規模100haのメガファームを目指し邁進していきたいと山本組合長は話していました。

カボチャ

カボチャのプロフィール
 【分類】ウリ科
 【原産地】西洋カボチャ：南アメリカ
 日本カボチャ：中央アメリカ
 【和名】南瓜
 【おいしい時期(旬)】8～10月
 【主な栄養成分】カロテン、ビタミンC・E、
 カリウム、食物繊維

解説 KAORU

楽しみ方



保存方法

丸ごとなら常温(冷暗所)で保存可能

カットしたものは傷みやすいので、
種とワタの部分を取り除き、
ラップして冷蔵庫へ



軽くゆでて冷凍もお勧め!
 (袋に入れて保存)

堅くて包丁が
 入らないときは...
 さくさく
 少しレンジにかけて
 軟らかくすると
 切りやすいよ

カボチャのいろいろ

- ・西洋カボチャ(現在の主流品種)
 - ・日本カボチャ(昔の主流品種)
 - ・パボカボチャ(ズッキーニ、金糸瓜など)
- ※主に上記3つのタイプに分けられる



シニア野菜ソムリエ
 KAORUの

ベジタブル ライフ

見分け方



ウリ科
 カボチャ属の
 仲間

野菜の一生のうち、いつ食べる?

ズッキーニ

「カボチャ」

未熟

完熟

新鮮で若いうちが
 食べ頃♪

成熟するとおいしさも
 栄養価もアップ!



収穫後は丸ごとしばらく置いて
 追熟させると、甘味がぐっと
 増しておいしく変身

丸ごとなら冬まで保存が利く
 貴重な野菜。古くから冬至に食べると
 風邪を予防するといわれ、寒い時期の
 栄養源として重宝されてきたよ



園芸生育日記

スイートコーン・キャベツ



TAC 青山倫之

7月5日から出荷が始まったスイートコーンも8月7日をもって終了。終盤には猛暑日が続き、予想を超える品質劣化が進んでしまいました。しかしこれも経験。次年度に向けてしっかり対策を打った作戦を立てたいと思います。そんななか、すでにキャベツの栽培が始まっています。この猛暑の中での定植で、問題は灌水。水が無く、苗が焼けてしまわないように定期的な灌水が必要です。そんな内容も今回掲載します。

7.31.晴れ



今回は糸生小学校3年生のみんなにスイートコーンを収穫しに来てもらいました！真夏の暑い中の作業でしたがさすがは糸生っ子！サル顔負けの取りっぷり！30分もかからずにすべっと根こそぎ収穫完了です！このあとはみんなで焼きもちにして食べました。「おいしー！」の黄色い声！俺はその声が聴きたかったんだー！みんなありがとー！

8.4.晴れ



スイートコーン終わったと思ったらすぐキャベツ～！めまぐるしいです！暑いです！本日は加工キャベツの定植風景です。7月上旬から育苗した苗を定植機で植えました。今年はすこぶる良い苗になって定植はスムーズに進みましたがなにより暑い！30度を超す過酷な環境にキャベツの苗もシナシナになりました。すぐに追いかけるように灌水してもらいましたがこの灌水作業が地獄！何とか乗り切りたいです！

8.9.晴れ



本日はキャベツの灌水風景です。写真は宮崎の広野農友さんのキャベツ畑。写真は「スマイレイン」という灌水装置です！この灌水装置を入れる前は地獄の手灌水作業に追われていました・・・とほほ。このスマイレインはポンプにつなぎ一気に10a灌水できる代物です。まさに「降らぬなら降らせて見せようホトトギス！」これでいつでも好きな時に雨が降らせます！人工的な雨でキャベツは一気に成長です。でっかいキャベツとるぞー



水稻生育日記



TAC 数内博憲

ハナエチゼンの収穫が始まりました。梅雨明けから高温な好天の影響からハナエチゼンに限らずどの品種も収穫期が早まっています。早め早めの準備をお願いします。収穫の目安は籾水分 20～25% です。収穫期を逃さないようにお願いします。またコシヒカリ・あきさかりについては実りを良くするためにも収穫までの間断通水の実施をお願いします。

7.28.晴れ



ハナエチゼンが色づいてきました。今年は生育が良く順調です。このままいくと 8 月半ばに刈取りを迎えます。刈取り 7 日～10 日までは圃場の水分を保つ水管理をすることでコメが良く実ります。こまめな水管理を行いましょう。

コシヒカリは走り穂が出てきてます。走り穂が出てきて 3 日後くらいが出穂期となりその 3・4 日後に穂揃期となります。

どの品種も刈取りが近くなっています。刈取り適期は籾水分で 20～25% で、見た目というところだと 8～9 割黄化した状態です。こまめに圃場を確認してください。

8.5.晴れ



暑い日が続いております。水稻と呼ばれるように水が必要な植物です。管内の圃場でひび割れてカチカチの圃場が多くみられます。刈取りを控えているため圃場を硬くしたい気持ちはわかりますが、稲の実りをよくするためには、干しすぎ厳禁です。品質のよい米作りのため、圃場に適度な水気を保ちましょう。

8.14.晴れ



JAではハナエチゼンの施設が稼働しました。お盆ということもあり、刈取りはあまりありませんでしたが、朝日東部ライスセンターに搬入された籾は 22.5%と丁度刈取り適期でした。籾水分が 20%以下になると胴割れ（米粒にひびが入ること）が懸念されるため刈取り適期を籾水分にて見定めて、刈遅れのないよう注意しましょう。

又、コシヒカリについては管内平均すると 8 月 1 日に出穂しています。ここから約 1 か月で刈取り適期となります。どの品種をみても温暖化の影響と快晴の影響で年々刈取り適期が早まっております。早め早めの準備をして適期刈取りをしましょう。



刈取り前のクサネム 処理について

管内のコシヒカリ圃場でクサネム(カラスノエンドウ)が多く見受けられます。クサネムの種子は選別網で落ちずに製品まで混入し、著しく品質を悪くします。

圃場内にあつたら必ず取り除いて下さい。



▲クサネムが発生している圃場



▲クサネム(カラスノエンドウ)



▲この状態まで放置すると種子が圃場内に残り、来年度もクサネムが発生します。こうなる前に圃場から持ち出しましょう！

乾燥の留意点

品質低下項目	発生の原因	対 策
ヤケ米	高水分籾の長時間放置	刈り取り後4時間以内に乾燥機へ搬入し、常温通風乾燥を実施する。
胴割米	高温乾燥及び立毛中における籾内水分の変動及び低下	高温乾燥を避け、低温(乾燥率0.8%/1時間)で穀温35度以下となるようゆっくり乾燥する。 適期刈り取りの励行。
水分過多米	特に未熟米が多い場合は、水分の戻りがあるので注意する。	目標水分15.0% 青籾の混入量により乾燥機停止 水分を調整する。

乾燥・調整
きれいなおいしいお米へ最後の仕上げ

調整

☆粉摺り

刈ロール間隙は適正に調整を行い、脱ぶ状態を確認してモミが付かないようにする。

(ロールのしめすぎは、肌ずれや胴割れを引き起こす)

傾斜角度、粒量の調節を念に行い、米の摺り回しをしすぎないようにする。

肌ずれ米は、水分過多や乾燥直後の穀温の高い粉を、すぐに粉摺りを行う事により発生しやすいので、乾燥が仕上がった後3時間は間をおき、粉摺りを行う。

☆選別

品種により適正な網目で選別を行う。

網目	品 種
1.9mm	うるち もち 全般
2.0mm	酒米

※平成 22 年度産米より 1.9 mm以上の網で選別された米穀が福井米とされています。

※1.85 mmで選別した米は一般米扱いとなります。(内金△1,000 円)



冬の鍋物に欠かせないシュンギクですが、天ぷらやおひたしにも向き、近年は生のままサラダやトッピングにと、幅広く用いられるようになりました。

いずれも取りたての新鮮さが魅力。栽培もしやすいので家庭菜園の野菜としてはうってつけです。

地中海沿岸地方の原産、日本へは中国を経て室町時代に渡来し、江戸時代から栽培が盛んになりました。



した。春に黄色い花をにぎやかに咲かせるので「春菊」の名が付けられました。地域によっては「菊菜」と呼ばれることもあります。

まきどきは9月。種の準備をしましょう。

葉の切れ込み具合によって、大葉種、中葉種、小葉種に分かれますが、現在主に流通しているのは切れ込みが目立つ中葉種です。

切れ込みが浅く大型の葉の大葉種は葉肉が厚くて柔らかく、香りが強いです。この他に、茎が太くて長く伸びヤシの木のような草姿となり、癖の少ないスティックシュンギクがあります。サラダや天ぷらにしておいしいです。

土壌に対する適応性はかなり高い方ですが、乾燥には弱いので、保水力のある畑を選びましょう。

生育適温は15〜20度ですので、低温期に良品を得るには、フィルムやべた掛け資材により保温します。

種まきに際しては、シュンギクの種子は充実度にばらつきがあり、もともと発芽率が低い性質があるので、やや厚まきにし、芽が多く出たところを間引きして生育をそろえるようにしましょう。種子は好光性で、覆土が厚いと発芽しにくいですが、覆土はやや薄めにし、覆土が厚い部分は芽が出たら間引きします。間引きは本葉2枚の頃〜3cm間隔に、本葉7〜8枚の頃5〜6cm間隔を目安とします。間引き後は畝間に追肥し、軽く耕し込んでおきます。

収穫は、株ごと抜き取る方法と、本葉10枚ぐらいになったら下の方の葉を3〜4枚残して中心の茎を摘み取る方法があります。摘み取りの場合は、中葉種の中でも茎が伸びやすい新種を用い、最終株間を10cmぐらいに広く取り、多くの良い側枝を出させるために図のように摘み取ります。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

私の食育日記

タレント・食生活アドバイザー
岡村麻純

おいしさの要因

子育てをしていると食に関する悩みが次々と出てきます。好き嫌いや食べる量など悩みはさまざまです。しかし、そんなときは、大切なのは食べることを好きになってもうとうと、細かいことは気にし過ぎないようにならなければならないと思います。まずは食事が好きで、おいしいということに幸せを感じられる子になってほしいと思います。

おいしさとは単にその食べ物が持っている特性ではありません。同じ物を食べてもおいしいと感じる人もいればそうでない人もいるように主観的なものです。おいしさには、その食物が持つ特性、その人が持つ特性、そして食べる環境の特性の三つが影響しているとされています。

食物の特性とは、味や香り、食感といったその料理が持つものです。これは好みに合わせて食材や調理法を選ぶことでおいしく仕上げることができます。

次に人が持つ特性とは、その人が空腹であるのか、精神的に安定しているのかなど食べる時の状態です。空腹である方がおいしく感じますし、緊張した状態ではおいしさを感じにくくなります。

食事の時間を規則正しくして、食べる時には程よく空腹になるよう配慮してあげる必要があります。

最後の環境の特性とは食事をする場所の気候や明るさ、食習慣などのことです。暑い夏に冷たいそうめんをおいしく感じたり、雰囲気のあるお店やきれいな食器によっておいしいと感じるのもこの環境の特性です。子どもの食事遊びながら口に入れるのではなく席に着いて、テーブルの上も整えて、誰かと一緒に楽しく食事をすることでおいしさをより感じることができます。

このおいしさに影響する三つの要素を意識することで、普段の食事もよりおいしく感じてもらうことができるかもしれません。そして、食事の時間が大好きになってもらえたらうれしいです。



健康百科

お年寄りに多い結核

佐久総合病院名誉院長 松島松翠

「結核」は、かつては国民病といわれるほど日本全国に広がっていました。その後激減したため、もはや過去の病気と考えている人が多いかもしれませんが、しかし、実は日本で結核に感染している人は、現在2000万人にも達していると推定されています。

特に高齢者の感染率は高く、70代で約50%、80代では約70%の人が結核に感染しているといわれます。結核は今やお年寄りの病気といえます。若い年代の感染率は低いのですが、それでも20代の感染率は約2・5%と感染は続いています。

結核は「結核菌」が体内に入ってから起こる感染症です。結核を発病し、結核菌を排出している人が、せきやくしゃみをする、飛沫（ひまつ）と結核菌が周囲に飛び散ります。それを他の人が吸い込み感染します。特に人が多い都会や盛り場では、感染しやすい環境が多いといわれます。感染した人の中で実際に発病するのは1〜2割程度です。

結核を発病すると、まず肺結核になるのが多いのですが、ごく初期には症状がありません。やがて「せきやたんが出る」



知って予防!食中毒

～夏は食中毒に要注意～

食品の見た目や臭いでは、細菌が増えていても分からないことが多いものです。
“見えない敵”から身を守るために、予防対策を徹底しましょう!

県内に夏季食中毒予防注意報が発令されています。

発令期間：平成28年7月4日～9月30日



食中毒を防ぐには? 家庭で予防!!

食中毒かな?と思ったら

おう吐や下痢の症状がある場合は、
食中毒かもしれません。
自己判断で家庭薬などを服用せず早
めに病院を受診しましょう。



食中毒の5つの原因と改善ポイント



原因	改善ポイント
①食材を長時間持ち歩く	・早めに帰り、冷蔵庫に入れる
②野菜と肉を切るまな板が同じ	・野菜を先に切る・肉や魚を切った包丁・まな板はしっかり洗う
③サッと手洗いを済ませる	・しっかり手洗いをする(爪の間や指先も)
④冷凍の肉を常温で解凍	・レンジで解凍・冷蔵庫で低温解凍
⑤肉を焼く箸と食べる箸が同じ	・箸は使い分ける



JA福井県厚生連



「微熱が続く」「体がだるい」などの症状
が出ます。これは風邪の症状と似ている
ため、風邪と思って放置されることが少
なくありません。さらに進行すると、「寝
汗」「体重減少」「胸の痛み」などが起こ
ります。せきやたんが2週間以上続く場合
は、医療機関を受診し、検査を受けてく
ださい。

結核は、早期に診断を受け、早めに発
見して治療を受ければ必ず治る病気な
ので、早期発見のために、毎年1回の胸
部レントゲン検査は欠かさず受けてく
ださい。



朝日

朝日支店を新築!/12月完成に向けて起工式

朝日地区の営農と生活の拠点として長年にわたり組合員の皆様からご愛顧いただいています朝日支店は支店機能の充実を図るため、新しく建設する運びとなり、8月7日新築移転予定地で起工式を行いました。

式には地域関係者をはじめ、JAと工事関係者46人が出席。工事中の安全と無事完成を祈願しました。高橋組合長は「組合員生活に欠かせない支店機能充実に取り組んで参りたい」と挨拶しました。

新しい朝日支店は延べ床面積329.09㎡の平屋建てで、本店と向き合う形で敷地の東側に建設。利用者との相談スペースを多く設ける設計となっています。12月竣工を予定で

越前丹生農業協同組合 支店新築工事起工式



式辞を述べる高橋組合長

管内



収穫が始まったハナエチゼン

ハナエチゼンから刈取りスタート/ 猛暑続き、早い収穫期

8月14日、管内でハナエチゼンの刈取り作業が始まりました。今年は梅雨明け以降猛暑日が続く、圃場によっては収穫期が早まっていることを受けて、JA乾燥施設は稼働予定を1日早めて荷受けをスタートしました。

この日は連日の猛暑の影響で乾燥具合が進んでいる圃場から収穫。実ったハナエチゼンをコンバインで刈取り、乾燥調製施設に搬入していきま

した。コシヒカリの生育も前進しており9月早々からの収穫が見込まれ、収穫直前まで間断通水を行い、高品質米の出荷に努めま

膳野菜

出荷者出荷野菜が半額! /丹生膳野菜周年感謝祭

丹生膳野菜は7月22・23日周年感謝祭を行いました。昨年の収穫感謝祭で好評だった地元産野菜が半額の半額市を実施。「半額セール」のシールが張られた新鮮な旬野菜を来店者は次々と買い物かごに入れていました。

半額市の対象野菜は出荷者の会会員が出荷する野菜で、トマトやスイカ、スイートコーンなど旬な夏野菜の多くが半額。9時の開店前から多くの来店者で行列ができ、開店と同時に目当ての野菜に進んでいました。

また店前のふれあい広場では管内農家の加工品や麦とろ麵の試食販売をはじめ、縁日コーナーも賑わいました。



大好評「半額市」

KIDS

収穫しておいしく食べよう!/あぐりKIDSスクール



収穫時のポイントを聞く児童たち

JAと越前町は子供たちに農産物の収穫と加工などをして地元食材のおいしさを知ってもらおうと7月29日管内であぐりKIDSスクールを開催しました。子供たちが農家と一緒に収穫を体験し、採れたてをバーベキューやジャムにしたりしておいしく食べました。

この日はJAが進めているスイートコーンや夏野菜、ブルーベリーの収穫を体験。午前の部は昼食のバーベキューの食材として、2班に分かれてスイートコーンと夏野菜を収穫。野菜それぞれの収穫方法を農家から教えてもらい丁寧に採り、バーベキューで焼き野菜にして食べました。

午後の部はブルーベリーを収穫し、ジャムづくりに挑戦。ブルーベリーに砂糖など調味料を加えて形を潰さないよう

に鍋で煮込み、米粉入りパンケーキにつけて食べました。

収穫したスイートコーンと作ったジャムはお土産にしました。

青壮年部

米の食味向上に向けて研修会/ 青壮年部

青壮年部は8月8日、本店分室で水稻における食味向上に向けた生産技術の研修会を行いました。日本穀物検定協会の食味ランキング「特A」となる生産条件を確認し、具体的な対策を検討しました。

研修会では県農業試験場の職員から食味向上にむけて、タンパク質含有量の適正化、田植え時期の再考、早刈りの3点をポイントに解説。特にタンパク質含有量はこれまでの傾向から坪過剰回数にならないような肥料管理が必要と呼びかけました。

またドローン等無人航空機を利用した病虫害防除についての講習もありました。



食味向上のヒントを確認

管内

つじももあちゃんが 大賞受賞/ JAバンク家族を描こうコンクール



表彰状を受けるつじももあちゃん

JAバンクが主催する「家族を描こう」コンクールで7月8日、宮崎地区のつじももあちゃんの作品が大賞を受賞。表彰されました。

当コンクールは明るい家庭づくりをお手伝いするとともに地域の方々とふれあいを求め、JAバンクへの信頼を得ることを目的に開催。今年で30回目。県内181の保育園から6,982点の作品が集まりました。

審査はJAバンク信連で一次審査で選ばれた179点を有識者が審査しました。



甘い果実をつける木にはどうしても鳥が寄ってきますね。水糸などを羽を広げるスペースが無いぐらいに木より高い位置に張るといいかもしれないですね。おいしいイチジク楽しみです。

私もイチジクの木を5・6本ほど植えて育てており、秋にはおいしい実がなります。でもいわゆる青天です。カラスやアリにやられてしまい、残りを食べてしまいます。

(朝日 福島 一郎さん)



畑をはじめて日の浅い私はあぐりを見るのが楽しみです。園芸生育日記を書いてらっしゃる青山さん、ありがとうございます。

(朝日 渡辺 スエコさん)

参考にしてもらってありがとうございます。野菜栽培はいろんなことが起きますね。病気や虫被害。少しでも紙面を通してお手伝いできたら幸いです。がんばってくださいね。

今年も朝顔で緑のカーテンを作りました。昨年、大輪の色とりどりの朝顔にしたら涼感がなかったため、今年は小さめの青色にしてみました。時間がたつと赤紫に変わって涼やかです。

(織田 宇野 範子さん)

我が家も緑のカーテンを朝顔でしています。肥料が少ないのか、あまり元気がないです。笑。でもきれいに咲いてくれて表情が変わるさまは心落ち着きますね。

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 9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。

8月号の答えと当選者

- 1… 山の高さが違う 3… 帽子のリボンが違う 7… ペットボトルの中身が少ない
10… キャップのつばが下がっている 12… 板チョコがなくなっている

朝日 青山 昭
織田 宇野 範子

朝日 福島 一郎
織田 牧野 ミキヲ

清水 谷口 陸 遼
(敬称略)



9103607

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

★ 惺輝(るき)くん(1歳)

笑顔の可愛い惺輝くん。歩くことも早く出来るようになって、今では家の中を走り回っています。お父さんの「よーいドンッ!」の掛け声に合わせてダッシュする事が最近の楽しみです。言葉に反応するようになり、「こんにちは」や「ありがとう」と言うと頭を下げた笑顔を見せてくれます。

惺輝くんの名前は、心が綺麗で周りを照らす明るい子になって欲しいと願いを込めて決めました。両親の思いは通じて、惺輝くんは家の中でも明るくみんなに注目される中心的な存在。アンパンマンや車が大好きな、元気いっぱいの男の子です。



★ 両親からのメッセージ

これからも元気で明るく!! イケメンになってね~♡

ご両親 上山 啓孝さん・智加さん(朝日地区 乙坂)



越前丹生女性部

「家の光」レシピ

酵素たっぷり秋野菜の料理教室

毎回好評の料理教室を開催します。
「あと一品追加したいんだけど・・・」なんて時にピッタリのお手軽レシピ!
家の光に掲載された簡単おいしいお料理の数々を一緒に作ってみませんか?

< 酵素たっぷり秋野菜の料理教室 >

内容 季節のパエリア
揚げないトマトカツ
生薬とかぼちゃのスープ
長寿なます
オレンジこうじ

日時 平成28年9月24日(土)
受付 午前8時45分より
開会 午前9時~12時頃

場所 越前町生涯学習センター
越前町内13-19-3
TEL 0778-34-2000

持ち物 エプロン・タオル・三角巾
参加費 お一人様500円
募集人数 先着30名様

参加ご希望の方は、9月12日(月)までに申込書と参加費を
最寄りの支店までご提出下さい。
※女性部会員以外の方でも会費500円納入で参加できます。

J A 越前丹生 管理指導部 担当 野村
朝日支店(寺坂) TEL 0778-34-0017 宮崎支店(宮崎) TEL 0778-98-2826
越前支店(土井) TEL 0778-37-0013 越前支店(坂本) TEL 0778-32-2300
越前支店(塚本) TEL 0778-36-0100 清水支店(忍路) TEL 0778-98-3000

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に掲載させていただきます。

山の端の燦燦と星淡く

牧野ミキヲ

早稲の花緑にはえて秋は蜜

月田豊

墓まいり亡き人偲び手を合はす

磯見敬子

片影も自転車こげばすぐすぎる

月田美由利

君の名は俺は横綱コシヒカリ

田中真一

(敬称略)



平成28年産米の「内金」・「特別出荷奨励金」単価

①内金単価設定内容 消費税込み(内税8%)の単価とする。 ②内金単価(紙袋・消費税込み)

【平成28年産福井米の内金単価】

(特別出荷奨励金)

コシヒカリ(タンパク値6.7%以下)	(1等紙60kg)	11,600円 + 300円(内100円ポイント付与)
コシヒカリ(タンパク値6.8%以上)	(1等紙60kg)	11,300円 + 300円(内100円ポイント付与)
ハナエチゼン	(1等紙60kg)	10,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
イクヒカリ	(1等紙60kg)	10,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
あきざかり	(1等紙60kg)	10,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
キヌヒカリ	(1等紙60kg)	10,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
日本晴	(1等紙60kg)	10,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
その他うるち	(1等紙60kg)	9,500円 + 300円(内100円ポイント付与)
夢ごこち	(1等紙60kg)	10,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
※夢ごこちについては、12月に1次精算以外に2,600円を精算します。		
酒造好適米	(1等紙60kg)	12,000円 + 300円(内100円ポイント付与)
もち米	(1等紙60kg)	11,700円 + 300円(内100円ポイント付与)

(等級格差)

・コシヒカリ	2等	1等(タンパク値6.7%以下)より	▲1,300円、	3等	1等より	▲2,300円
・B銘柄	2等	1等より	▲1,000円、	3等	1等より	▲2,000円
・酒造好適米	特上	1等より	+ 760円、	特等	1等より	+ 600円
	2等	1等より	▲1,400円、	3等	1等より	▲3,400円
・もち米	2等	1等より	▲ 600円、	3等	1等より	▲1,600円

(一般米格差) ▲ 1,000円

(青線格差)(酒造好適米除く) ▲ 200円

(包装格差)(バラ・フレコン) 紙袋より▲ 166円

【平成28年産加工用米・備蓄米の内金単価】

うるち米 (1等紙60kg) 8,500円(ポイントは、別途付加いたします)

(等級格差)

・うるち米 2等 1等より▲1,000円、 3等 1等より▲2,000円

(包装格差)(フレコン) 紙袋より▲ 166円

【平成28年産網下米の精算単価】

全量買取りで、一括精算とさせていただきます。

買取り価格 ※区分1 75円/1kg ※区分2 35円/1kg (次期改定までの単価)

※区分1 1.9mm網下無選別米 ※区分2 中米部分(1.9mm網下米を使用)が除かれているもの、異物混入等品質の劣るもの。

【特別出荷奨励金単価】

区 分	奨励金単価
① 全出荷数量(定額)	300(内、100円は利用ポイントによる付加)
② 200俵超への加算	300

※②は、200俵を超えた数量に対し、加算します。

【食味値加算金】

食味値区分対象米穀

検査時のタンパク値が6.7%以下のコシヒカリ1等米のみ。(一般米・青線米は除く)

	食味値	加算金		食味値	加算金
倉前出荷者	80以上	100円/俵	施設出荷者	80以上	100円/俵
	85以上	300円/俵		85以上	300円/俵
	90以上	500円/俵		90以上	500円/俵

※製品出来高に対して加算します。



お知らせ

JAマイカーローン キャンペーン

キャンペーン期間

平成28年

7月1日[金]～

10月31日[月]

固定金利

年1.3%



・金利は平成28年7月1日現在
・金利は金融情勢の変化により
見直す場合があります。

固定金利

年1.2%

最下限

詳しくは、お近くのJAバンク窓口までお気軽にお問い合わせください。



お知らせ

農業応援 農機具購入資金

平成28年2月1日(月)▶12月30日(金)
新規借入とします

年0.5%

固定金利

理事会報告

●と き 平成28年7月26日(火)
●と ころ 本店 理事会室

●出席理事 16名 ●出席監事 5名
●欠席理事 1名

◆附議事項◆

- 第1号議案 福井県信連に対する増資の実施について
第2号議案 劣後ローン金銭消費貸借契約の一部変更について

- 第3号議案 平成28年度園芸産地総合支援事業について
第4号議案 出資金の減額について

◆報告事項◆

- (1) 平成28年6月末決算について
(2) JA全国監査機構福井県監査部の報告について
(3) 朝日支店新築工事起工式について
(4) 不良債権の処理について
(5) 上半期固定資産取得・除去について
(6) 組合員加入脱退の報告について
(7) 苦情等対応状況について

- (8) 反社会的勢力への対応状況について
(9) 事務ミス発生状況について
(10) ALM委員会の報告について
(11) 有価証券保有及び運用状況について
(12) 自由金利型貯金利率について
(13) 各部・各支店報告



JAからのお知らせ



旬菜Cooking

ゴーヤの佃煮

材料 4人前

ゴーヤ	1500g
鳥ひき肉	280g
塩昆布	25g
甘みそ	50g
酒	200cc
砂糖	1カップ
塩	小さじ1
かつおぶし	20g
しょうゆ	大さじ2
鷹の爪	2本



作り方

- 1 ゴーヤを半分に切って中の種わたをスプーンで取り、細かく切る。
- 2 鍋に酒を入れ、他の材料を全部入れて弱火で汁気が無くなるまで、1時間煮る。



Point!

夏バテになってしまうほど猛暑が続いていますが、そんな時にピッタリの食材「ゴーヤ」の佃煮です。今回は作り置きも考えて材料は多めです。食欲が無いときでもごはんのせても美味しいですし、毎日少しずつ食べてもらえるとこの暑い夏を乗り切れること間違いなしです!!

旬菜スタッフ
鈴木 厚子



編集後記

私は園芸品目を中心に業務していますが、水稻が一気に色付いています。いよいよ収穫ですね! 高温少雨の影響で収穫期が早まっているとの情報もありますので、品質など心配な部分もありますが、これだけ晴天が続いていたのだから、意地悪なお天気にならないで順調に収穫作業が進むことを祈るばかり! 私米の検査場で皆様の搬入おまちしています! 上野

丹生あぐり No.133

●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>

