

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

10
2017 no.146

出荷者だより
見寺 正雪さん・ミサ子さん



清水地区 清水杉谷

膳野菜
出荷者名

見寺 正雪さん・ミサ子さん

自分が美味しいと思った野菜を消費者に届けたい！

膳野菜
出荷品目

おでん大根
施設キュウリ
白菜

清水地区清水杉谷町で露地とハウスを活用して延べ10aの畑を耕作している見寺正雪さん。見寺さんは、数年前までは水稲を中心に経営をしていました。4haの水稲栽培を行っていましたが、体調を崩し、高齢になって

きた事を理由に水稲の面積を縮小し、奥さんのミサ子さんが従来管理していた畑に力を入れるようになりました。

見寺さんは、露地の畑で多くの品目を管理しており、年間を通して約20品目の野菜を膳野菜に出荷しています。特に、10月に出荷する大根は栽培本数が多く、膳野菜の店頭でも大変人気となっています。見寺さんが栽培している大根は『おでん大根』と呼ばれる品種のものを栽培。見寺さんがおでん大根を作るきっかけは、3年前に種を購入して試験栽培をした際、非常に味が良く家族からも評判が良かったからだそうです。次年度から本格的に年間の栽培体系に取り入れ、膳野菜に出荷を始めました。

「自分が食べて美味しいと思った物しか作らない」とミサ子さん。新しい品目や品種を取り入れる場合、品種選定をするのはミサ子さんの仕事。その際に一番注意をしている事は、まず自分が作って味見をする事。ミサ子さんは出来た野菜を自分で調理し、美味しいと思った野菜だけを、消費者にも美味しさを伝えたいという気持ちで次年度の品目に取り入れています。昨年の収穫感謝祭の中でも、見寺さんの大根は搬入と同時に瞬く間に売れていきました。

昨年の販売量を元に、今年は大根の栽培面積を2倍に増やしています。

大根の栽培は、土作りの油粕とあさひを散布する事から始まり、8月25日から3段階に分けて播種を行います。その後、害虫や病気の発生を見て防除を行います。栽培期間中に追肥を2回散布して10月初旬から出荷開始となります。見寺さんの栽培の特徴は、株間を広くとる事。株間を広くする事で、野菜にストレスが少なく風通しもよくなる為、病気にもかかりにくくなります。

秋から冬にかけて、おでんや煮物など需要の高まる大根。その料理に適した見寺さんの作る大根は、10月5日頃から膳野菜に出荷されます。

健康作りの為に2人で農業

今年で85歳になる見寺さん。若い頃に比べ体力も減ってきた中で、精一杯農業を続ける理由は健康を保つため。数年前まで4haの水稲を管理していた時は、夫婦2人で体に負担をかけながらやってきたと見寺さんは話していました。今では、畑の機械作業や力仕事は正雪さんが担当し、播種や芽かきなど細かい作業はミサ子さんが担当しています。収穫を始め選別や袋詰め作業も2人で協力して行います。「畑をするのは健康作りのため」とミサ子さん。正雪さんが体調を崩してから、今まで以上に健康に気を付けるようになったそうです。これからも2人仲良く、たまにケンカもしながら膳野菜に美味しい野菜を出荷していきたいと見寺さんは話していました。

ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

サトイモ

～低カロリーでヘルシー！ 縁起物としても大活躍～

サトイモのプロフィール

- 【分類】サトイモ科
- 【原産地】インド東部～インドシナ半島
- 【和名】里芋
- 【おいしい時期(旬)】9～2月
- 【主な栄養成分】糖質(でんぷん)、ビタミンB群、カリウム、食物繊維、ガラクトン、マンナン、ムチン

保存方法

土がついたまま新聞紙に包み冷暗所に

適度な湿度で乾燥させないことが大切

長期保存したければ、ゆでてから冷凍をの皮をむいて少し硬めに加熱し、冷凍したときに芋同士がくっ付かないように、冷めたら水気をしっかり拭き取り、保存袋に入れて冷凍庫へ

サトイモのヒミツ

歴史

ジャガイモやサツマイモがそれほどメジャーではなかった江戸時代までは、芋の主役だった



主役



万葉集の歌にも詠まれるなど、古くから食べられていた記録が残っている



主な産地

関東での生産量がとても多い

呼び名

山で取れる山芋に对し、里で取れることからサトイモの名が付いた



親、子、孫と続くことから縁起物としてお正月料理にも使われる

ずいきは赤芽芋などのサトイモの葉柄部分



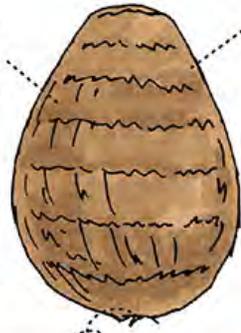
サトイモの形

サトイモは根のように見えて実は茎が肥大したもののスーパーなどで一般的に売られているサトイモは主に子芋と孫芋

見分け方

持ったときにずしりと重みを感じるの柔らかくなっている場合は状態が良くないため避ける

泥付きがお薦めで、皮は乾いているより湿り気がある方が新鮮の縞が均等ではっきりときれいに出ているものが良品とされている



ふっくらと丸みがあり、表面に変色や傷がない

臭いもチェック。古いものはかび臭くなることもある

お尻の部分が柔らかいものは傷んでいたり、鮮度が落ちている可能性があるので注意。皮にひび割れがある場合は風味が落ちていることがある

サトイモのいろいろ

土垂(どだれ)

サトイモの代表品種。だ円形で肉質は柔らかくねっとりとした食感。蒸崩れにくいので煮物に最適。主に関東地方で栽培され、貯蔵性が高く周年出荷



ハッ頭

親芋と子芋が結合して一つの塊になったサトイモの親芋の周りにくっついて子芋がハツの頭に見えるためこの名が付けられた。おせち料理に使われる



石川早生

小さくコロっと丸い形をしていて、柔らかく粘りがある。煮物の他、皮付きのまま蒸して皮をむいて食べる「きぬかつぎ」に利用される



セレバス

別名「赤芽大吉」。インドネシアのセレバス島(現スラウェシ島)から導入したサトイモ。ぬめりは少なくホクホクとしていて煮物やコロッキなどに最適



京いも

親芋だけを食べる品種の主産地は宮崎県の長さ20～40cmほどの円筒形で「たけのこいも」とも呼ばれる。ぬめりが少ないため皮がむきやすく、ホクホクとした食感で煮物向き。11～3月ごろに出回る



えびいも

エビのように曲がったサトイモの親子兼用品種の「唐芋(とういも)」を何度も土寄せして栽培することでこのような形になる。ぬめりのある粉質でねっとり感とホクホク感があり、上品な旨みと味わいが特徴。京都の伝統野菜の一つ



蓮芋

葉柄(葉を茎につないでいる部分)だけを食用とする専用種で「芋」は食べられない。葉柄は緑色で中はスポンジのように空洞があり、軽くてシャキシャキとした独特の食感がある



芋茎(ずいき)

サトイモ類の葉柄を柔らかくするように栽培したもので、赤色の「赤ずいき」と白色の「白ずいき(白だつ)」がある。中はスポンジ状であくが強いので皮をむいて水にさらし、煮物にしたりお灸などに調理するのが一般的



サトイモの子カラ

マンナン

便秘予防
糖尿病予防



ムチン

胃の粘膜を保護
消化吸収を助ける

ガラクトン

免疫力を高める
血中のコレステロールの抑制
便通を良くする

芋ががゆくなる原因はシュウ酸という成分で、とげのような形の結晶になっているため、皮膚に刺さるからといわれている。これは味の上でのエグミのもとでもある



楽しみ方・食べ方のコツ

和食・洋食などさまざまな料理にも主食代わり、おかずにも大活躍



小さいサトイモはよく洗って皮付きのまま蒸して(またはゆでて)「きぬかつぎ」にするると手間がかからず簡単

下処理のコツ



蒸すときに頭の部分を少しカットしておくとし、ツレリと手堅に皮がむけて食べやすい

ぬめり取りには、ゆで汁に塩を少し入れるか、皮をむいた後に塩もみをする

皮をむくときは頭とお尻を5mmほどカットして、残った皮を縦にむいていくと楽にむける。六方むきは蒸崩れしにくく見た目もきれい





園芸生育日記



キャベツ・カリフラワー・アスパラガス



青山 倫之

秋冬の栽培が本格的に始まっています。今回はキャベツとカリフラワーに加えて、来年春採りのアスパラガスの様子をお伝えします。

水田園芸の品目も試験を含めると増えていますが、私たちも試行錯誤といったところです。しかし、キャベツも年々安定して来ていますし、試験のカリフラワーも同じアブラナ科。特徴も似ているなあの印象です。

単年アスパラガスも注目の栽培方法。病気の心配も少ないので来春が楽しみです。

9.1.晴れのち曇



今年チャレンジしている、単年採りのアスパラガスの生育風景です。非常にすくすく育っています。単年採りとは、今年の3月に播種した苗を4月に定植して翌年の4~6月に収穫。収穫後は、株を畑に打ち込んでしまう「アスパラガス1年で採りきっちゃう栽培」のことです。1年で終わるなんてもったいないと思うでしょうが露地栽培では茎枯病が発生してすぐ全滅してしまいます。実際に試験圃場2年目のアスパラガスは茎枯病で見事に枯れてしまいました。またアスパラガスを2

年3年と収穫しようとする立茎といって5本~10本茎を残さなければいけません。そうすると春の収穫量も減ってしまいます。スッキリ1年で採りきる方が理にかなっているんですね。

9.12.雨のち曇



今年もキャベツ植えましたー!写真は肥料試験をしている圃場のキャベツです。定植してから20日目、だいぶ大きくなりました。向かって右側がファームジャックという「あさひ」にかわる化成肥料で、追肥を行う作型。窒素成分で18%も入っています。向かって左側が一発肥料での試験区です。写真ではわかりにくいですが右側のほうが葉の大きさだけで10cm違います!野菜栽培で一発肥料は厳しい印象です。やはり野菜の顔を見ながら追肥をしっかり打ってやる方が断然生育がいいですし、栽培していてなにより楽しいです。

9.13.晴れ



写真は今年新たにチャレンジ中のカリフラワーです。なんか品目も増えてめまぐるしいです!今年植えてみて思ったのですが、カリフラワーの葉っぱ、とてもキュートです。中にはハート型をしているやつもあります。栽培している方は是非探してみてください。見つけたあなたはきっと幸せな気持ちになるはずですよ。写真はそんなかわいいカリフラワーの葉っぱを食べようとしているキスジノミハムシという憎らしいやつです。写真小さくてすいません。虫の大きさも1mmくらいし

かありません。これで成虫です。みなさんもダイコンの葉っぱ穴だらけにされた記憶ありませんか?その虫と親戚みたいなやつです。ほっとくとかわいい葉っぱが丸裸!すぐ防除でーす!



いちほまれ栽培日誌



舘内 博憲

今年もお盆過ぎからハナエチゼンの稲刈りが始まりました。7月後半から日照が少ない割に暑い日が続いたことで登熟不良になったせいも、今年は早生(わせ)と中生(なかく)の米の品質はやや悪くなっています。

今年から栽培が始まったいちほまれは晩生(おく)にあたり、管内のいちほまれの刈取りは9月12日から行われました。やや品質が悪かった早生・中生と比べ、外観・食味値はやや良、収量は一反あたり8~8.5俵ということで普段ならやや少なく感じますが、今年のコシヒカリの収量が約7俵なのでコシヒカリと比べ1俵くらい多いことになり今年の生育状況の中では悪くないと感じました。高温耐性があり、病気にも強い(いもち病)という前評判のとおりと合点しました。

最近はいノシシ等獣害が目立ってきているので刈取りが遅くなるのがちょっと心配ではあることと、肥料の量がコシヒカリの1.5倍という肥料食いの品種ということで若干くせのある品種ではありますが、品質・収量の面からそれを上回る将来性ある品種だと感じました。



刈 取

今年台風の影響もあり、管内の稲刈りについては大変苦労されており、倒伏・降雨など適期刈取りが難しい年でした。

いちほまれの刈取りにあたり注意した点として、大粒の品種のため胴割になりやすいことから、生産者にはやや早めの刈取りを心掛けてもらいました。

陶部グリーンファームさんの稲刈りに立ち会いましたが、登熟期間中の高温により、穂の上と下との登熟具合の差が顕著にでていたため、多少完熟していないままの刈取りになっていた気がします。



味は...

まだ僕は食べていませんが試食した県の人のお話を聞くと、今年の一いほまれは大粒で味わい良しとのこと。お米は個人の好みとか炊き加減とかで評価がまちまちなところがありますが、食味計による点数は、管内コシヒカリと同等からやや良で、万人受けするお米ではないかとのことでした。

今後は県内でも販売をしていくと思いますので、機会があれば食していただきたいと思います。



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月中旬に実施
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

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。
お問い合わせはお近くの農林総合事務所、JAまで



深く起こすと根の張りが良くなり、反収が多くなり、品質の良い米ができるよ。



大麦 高品質・多収穫のため 基本技術の徹底を

☆播種時期を守って、生育を安定化させましょう
(適期播種の実施)

▼播種時期：10月10日～20日（それ以前の早播きは過剰生育となり、減収につながります。）また、温暖なため雑草の出芽や再生にも好適なことから、雑草の多発を招きやすくな

ります。遅播きは莖数不足になる危険性が大きくなります。
●播種量・条播 6 kg / 10 a、散播 7～8 kg / 10 a

大麦は湿害に弱いいため、稲の収穫後、速やかに排水溝を施工することが重要。播種時の土壤水分を下げ、初期生育に適した土壤環境を整えましょう。雨水等の地表水をいかに早く排水するかがポイントとなります。播種後排水溝が崩れていないか、溝が排水口へ接続されているか確認し、排水が悪い箇所は、手作業等で速やかに補修してください。大麦づくりは排水第一です。

元肥として10 a当たり▼「複合高度444」30～40 kg
年内追肥として10 a当たり▼「複合高度444」20 kg
☆年内追肥は遅れずに必ず施用するようにしてください。

☆大麦が作付けされている圃場の雑草を防止しましょう。
雑草が多発すると、肥料が効かず大麦の生育が抑制されるので、砕土を向上させ、しっかりと除草剤を効かせることが重要です。

※春、雑草が目立ってきてからでは除草剤の効果は期待できないので、越冬前の除草に努めましょう。

■散布の際は、登録内容を遵守しましょう。

☆土壌の酸度を矯正しましょう。

大麦は、土壌pHに大変敏感です。土壌pHが極端に低下している圃場（pH4.5～5.1）では、発芽苗立ち後、生育不良を起こしている圃場が見られます。大麦の適正pH（pH6.0～7.0）を確保するために積極的に土壌改良資材を施用し、pHの矯正に努めましょう。



栽培管理が楽で、失敗も少ないサヤエンドウ。店頭売りでは得られない新鮮さが魅力で、家庭菜園にはぜひ取り入れたい野菜です。

カロテン含有量が多く、分類は緑黄色野菜。ビタミンC、食物繊維も豊富。使い道はサラダや汁の実、煮物にと広く、飽きずに重宝します。育て方のポイントを列挙します。

- (1) 連作畑を避ける。
- (2) まきどきを誤らない。
- (3) 冬に株が風で振り回されないよう仮支柱、風よけを設ける。
- (4) 伸びだしたつるがよく絡むよう、しっかりとした支柱を立てることなどです。

サヤエンドウは野菜の中でも特に連作を嫌う性質があります。4〜5年はサヤエンドウを作った

ことのない畑を選びましょう。

種まきの適期は関東南部以西の平たん地では10月20日前後ですが、これより寒い地域では少し遅く月末ぐらい、暖かい地域では少し早くまくぐらいに差をつけましょう。寒い地域で早まきすると、大きく育ってから厳しい寒さに遭うため寒害を受けやすくなります。地域の慣行をよく調べてください。

サヤエンドウは茎葉が柔らかく、越冬中に株が風に振り回され、茎が折れたり枯死したりしやすいので、草丈が15〜20cmに伸びたら短い支柱を交差させて立て、株を固定したり、畝に沿って稲わらを半折れにし、下方を土に埋め、簡単な風よけを作ったり、べた掛け資材で覆ったりして寒風から守ってやります。

越冬後草丈が20〜25cmぐらいになる頃には巻きひげも出るので、早めに支柱を立て、これに絡ませるようつるを誘引してやりましょう。支柱材としては、細枝のたくさん付いたササや、子枝の付いた木の枝などが最良ですが、入手できない場合は、木杭に横竹を渡し、所々に稲わら

を小束にしてつるす方法、それらがなければ果菜用の支柱材を立て、横に3段ほどプラスチックひもを渡したり、キュウリの誘引ネット(網目15cm)を取り付けるなど、いろいろ工夫してみてください。

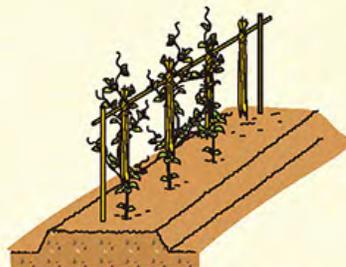
肥料分は多くは必要ないので、前作に野菜を育てた畑なら、越冬前に畝に沿って軽く溝を作り、1株当たり化成肥料大さじ2杯ぐらい、本支柱を立てた後に、畝の反対側に同量を施し、土を盛り上げて畝を形作るぐらいで足りるでしょう。



発芽し伸び始めたら
2本を残して他は間引く



竹ササや木の枝につるを絡ませる



支柱を立て、稲わらをつるし、つるを絡ませる

ハモグリバエの幼虫の加害



薬剤散布

※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

食卓から始まる食料自給率の向上

わが国の食料自給率は約40%です。食料自給率とは、日本で食べられている食糧(カロリー計算)のうち、どのくらいの割合を国産で賄っているかを示した数値です。40%ということは、私たちの生きるエネルギーの半分以上を海外に頼っています。他国では、フランスが129%、英国が72%、日本同様平野部の少ないスイスでさえ57%と、半分以上は自国で賄っています。

食料自給率が低いということは、地球全体の気象の変化や、世界情勢によつて、私たちの食卓が影響を受けやすいということです。何らかの原因で輸入が今のようにできなくなれば、日本は一気に食料不足になってしまうのです。また、食料自給率が上がるということは、日本の農業がより元気になっていくことにもつながります。

ではなぜここまで食料自給率が下がってしまったのか。日本も1965年ころまで食料自給率は70%以上でした。その後、下がり続けた原因に、食生活の変化が挙げられます。お米が中心だった食事からパンや麺類を主食にすることが増えました。その原料となる小麦粉はほとんどを輸入に頼っています。



お米を食べる量が減り、その分お肉や油物のおかずが増えたことも原因に挙げられます。つまり食料自給率の低下は私たちの食卓から始まっているのです。ならば食料自給率の向上も私たちの食卓から始めなければなりません。

そこで大切なのが幼少期の食事です。おふくろの味という言葉があるように、私たちは小さい頃に食べた味はいくつになってもおいしく、安心感を得ることができず。なので、幼児期にだしの香り、みそ汁にお魚などお米中心の和食になじむことで大人になってからも和食を好むようになっていきます。子どもたちが大人になった頃も食卓には和食中心のメニューが並び、食料自給率も向上していることを願います。

健康百科

脳梗塞を防ぐ

佐久総合病院名誉院長 松島松翠



脳卒中に注意が必要なのは、冬だけではありません。夏にも起こることが多いのです。なかでも脳梗塞は脳の血管が詰まって起こる病気ですが、夏に詰まることが多いのです。

なぜ、夏に詰まりやすいのでしょうか。それはまず、脱水による体内の水分不足が挙げられます。気温が高いと汗をたくさんかきます。そのため体から水分が失われ、脱水状態になって血流が悪くなり、血栓ができやすくなるのです。

それに夏の脳梗塞は、夜間に多く発生します。これは、就寝中に脱水が起こりやすいことや、夜間は血圧が下がることと関係しています。

予防対策としては、まず脱水状態にならないように、小まめに水分を摂取することです。夏は食欲が落ちて、食べ物からの水分も減りやすい傾向があります。さらにお年寄りは、脱水状態になっても喉の渇きを感じにくくなっています。従って定期的に水分を補給するようにした方が安全です。日本酒やビールなどアルコールは利尿作用が

睡眠の秋！生活習慣病予防にしっかり睡眠を

睡眠は生活習慣病と深く関係しており、睡眠不足が続くと高血圧、糖尿病、脂質異常症などの生活習慣病や心筋梗塞や脳血管障害のリスクが高まります。寝苦しくて睡眠不足になりがちな夏に比べて、涼しく湿度も低い秋は、眠りのリズムや睡眠習慣を取り戻すのにぴったりの季節です！



睡眠と生活習慣病の関係



食欲増進ホルモン増加
食欲抑制ホルモン低下

食欲増加

交感神経の緊張

血圧上昇

インスリンの働きの低下

血糖上昇

肥満

高血圧

糖尿病



快適な睡眠のポイント



1 睡眠のリズムを作る

朝決まった時間に起きると夜自然に睡眠の準備が整いやすくなります。また、太陽の光は脳を覚醒させる働きがあるので、自然な太陽光が部屋に差し込むようにすると気持ちよく目覚めることができます。



3 適度な運動を続ける

適度な肉体的疲労は心地よい眠りにつながります。ストレッチ体操などを習慣的に行いましょう。



2 寝る前にリラックスを

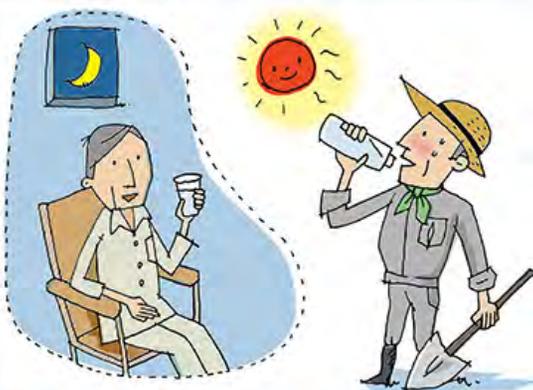
ぬるめのお湯にゆっくりつかることや、好きな音楽、読書などでリラックスしましょう。



4 寝酒は禁物

飲酒後は深い睡眠が減り、目が覚めやすくなります。寝る直前の飲酒や深酒は避け、食事の時に適量を楽しむようにしましょう！

JA福井県厚生連



あるため、脱水がひどくなります。寝る前に大量のお酒を飲むのは危険です。夜間トイレに起きないようにするために、寝る前に水分を取るのを我慢する人がいますが、これはかえって危険です。睡眠中は汗をかく上に、水分が取れないために、脱水が促進されます。夜間の脳梗塞発作を予防するには、寝る前にコップ一杯の水かお茶を飲むようにするのが良いでしょう。

風邪などの感染症を起こすと、血液が固まりやすくなり、脳梗塞が起こりやすくなります。夏風邪を防ぐことも、脳梗塞を予防する対策の一つといえます。



管内

売り場レイアウトをすっきり!! 丹生膳野菜リフレッシュオープン

丹生膳野菜は9月8日店内のレイアウトを大幅に変更し、リフレッシュオープンしました。来店者がゆっくり買い物ができるよう通路を広く取り、サービスカウンターと米コーナーを移動しました。

リフレッシュに向けて営業を5日から臨時休業し、販売台や冷蔵ショーケースなどすべて一度撤去。全面清掃した後、これまで混雑していた野菜コーナーの通路を拡大したほか、米コーナーを出口付近の角まで移動。大きな販売シェアがある米の販売スペースを広くしたレイアウトにしました。



リフレッシュに合わせて、コシヒカリの新米フェアを開催。新米おにぎりの振る舞いと一升枧にてんこ盛りで販売しました。

新米フェアでは炊き立ての新米おにぎりをスタッフが振る舞い、摺りたてホヤホヤの新米コシヒカリを台いっぱい広げて販売。約1.5キロ入る一升枧を山盛りに盛って来店者を賑わせました。

店では旧町村で地区別の米を販売するほか、夢ごち、特別栽培米など多くのラインナップで販売していきます。

管内

ユニー(株)と販売委託契約を締結 アピタ飯塚で販売開始

JAはこのたび、アピタを運営するユニー(株)と委託販売契約を締結し、16日から販売を開始しました。農家所得向上に向けてアピタ飯塚のスーパーの一角で、丹生膳野菜の出荷会員の野菜等を販売していきます。

店舗近隣の地場野菜の更なる充実を図りたいユニー(株)と丹生膳野菜のPRと農家所得向上へ向けて販売チャンネルを模索。マーケットエリアは近いものの、丹生膳野菜とアピタ飯塚店の消費者層の違いがある点などユニー(株)とJA両者の地場野菜の提供と充実を図る狙いが一致し締結しました。

委託販売をスタートするにあたって出荷会員農家を選定しバランス良く年間通して四季折々の旬な野菜等を出荷していきます。販売状況を確認しながら出荷会員農家を増やしていきたい考え。出荷は月・木・土の週3回、午前9時までに丹生膳野菜へ農家が野菜等を出荷。職員が品質と出荷数量をチェックし、午前10時までにアピタ飯塚店へ配送します。



J A

市・町へ 農業政策の要請書を提出

JAは平成30年からの農業政策へ向けて、このほど福井市長と越前町長および福井市議会議員と越前町議会議員へ要望書・請願書を提出しました。30年産からの米の生産調整の見直しを踏まえ、生産者が意欲をもって取り組める地域農業の確立に向けて、水田フル活用した農業所得の向上を図る施策を要請しました。

水田活用による水田園芸振興施策と所得安定対策の体系を国へ働き掛けることと独自策を講ずること、学校給食への更なる地場食材の活用と増加している鳥獣害の対策について要請しました。



管内

水田園芸推進品目 加工用キャベツを定植

水田園芸でJAが推進している加工用キャベツの定植を8月9日、宮崎地区広野の圃場で行いました。園芸用の定植機で順調に定植していきました。収穫は10月下旬からのスタートを見込んでいます。

この日は7月13日に播種した苗を20%の圃場に約8,000株を定植。作業前に液肥を加えた水を苗にたっぷり吸わせて定植機に積み込み約50%の畝に千鳥植えしました。

加工用キャベツはJA経済連が50円/kg買取の契約出荷で、農家10人で4.8haで栽培します。品種は肥大しやすい「おきな」です。

JAでは秋冬品目としてキャベツの他、「越前レタス」「カリフラワー」を推進しています。



女性部

好評開催中!JA生き生きふれあい教室



JA訪問介護事業所では、地域の高齢者を対象に生きがいを持って楽しく暮らして行くために健康な心と身体づくりをテーマに教室を開催しています。5月開催の「おもいで教室」、7月開催の「いきいき健康教室」では定員いっぱいとなる参加者で好評を得ています。

この教室は寝たきりや、認知症予防の一助にと開催。友達と仲間と教室のテーマに沿ったコミュニケーションを図りながら、簡単な体操を指南。日常生活の中でのメリハリと脳を活性化を図っています。

10月には本店、11月には本店分室で開催を予定。13時30分から15時30分まで。参加料は1,000円。詳しくは営農販売部まで。0776-98-2826。



6月11日にまいたニンジンは今収穫して毎日食べています。買って安いニンジンですが、自分で作った品物は味がちがいにいいです。EMポカシで作っていることもあり甘いです。糸コンとミンチで皮付きのままニンジンで炒めてキンピラ風の味付けで食べるのがハマっています。

(朝日 森下 隆子さん)



丹精込めて作ったニンジン！採れたてだから尚のことおいしいでしょうね!!キンピラおいしそ



中学生の孫の野球の試合がある度に観戦に行っています。頑張れーとか打てーとか言っている、後に孫から静



いつもすてきなエピソードありがとうございます。私も小学生に卓球を教えています。試合に行くとき家族そろって応援に来られていますよ。教え子には頑張ってもらいたい気持ちになりますし、私も嬉しみます。笑

(清水 松原 正子さん)



新米が出てきて益々食欲が...あーなんでこんなにおいしいんでしょう。膳野菜のお野菜も楽しみにしてまーす。

(清水 真田 歩さん)



私もこのころの食欲がすごいです！笑 おいしいから食べてまうやるーって感じです。日中体を動かしているシーズンなので余計にうまい！思い切って食べちゃいましょう！



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 10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 営農販売部
Eメール hanbai@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。

9月号の答えと当選者

- 2... トンボが大きい 3... 建物が低い
 - 5... 帽子のつばが下がっている 8... 飲み物の量が少ない
 - 11... 犬の目が閉じている
- 朝日 木下 洋子 清水 渡辺 和子 越前 村中 サダ子
宮崎 滝本 登美子 宮崎 上坂 ゆうき (敬称略)

9103607
JA越前丹生本店
営農販売部
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

★ はるちゃん(4歳)

★ 大翔(ひろと)くん(2歳)

ちょっぴり恥ずかしがりやはるちゃん。少し人見知りしちゃう年頃ですが、仲良くなるといっぱい話をしてくれます。保育園では、友達と昆虫やミミズ探しに夢中。今月開催される糸生エコキャンドルで保育園の踊りの発表があるので、毎日踊りの練習を頑張っています！弟の面倒もよく見てくれるしっかりものの女の子です。

わんぱくで人なつこい性格の大翔くん。初対面の人でも、傍に来ていっぱい話をしてくれます。新幹線や車など乗り物が大好きで、その中でも電車のドクターイエローが一番のお気に入りです！お姉ちゃんに遊んでもらう事も大好きで、じゃれあいながら喧嘩になる事もあります。元気いっぱい笑顔の可愛い男の子です。

2人はお父さんの影響もあって、麺類が大好き。その中でもラーメンが一番大好きだそうです。



元気
KIDS!!!

★ 両親からのメッセージ

2人とも元気いっぱい遊んでね！

ご両親 内藤 寛公さん・成美さん(朝日地区 朝日)



募集 登録ヘルパー

50代・60代・長期のできる方
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)

必
要
資
格

ヘルパー2級以上、
普通自動車免許が必要です

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
※勤務日数、時間応相談

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

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。

唐黍の食べごろカラス群れてくる

月田美由利

彼岸花誰を待つのかそよそよと

磯見敬子

向日葵も一雨欲しと背伸する

月田豊

新米はハナとコシ食べいちほまれ

高島哲夫

稲穂たれ天気予報と虫の声

牧野ミキヲ

農やめてまみしく泣いてる古農具

田中真一

孫野球ババはひとえにルール覚え

松原正子

(敬称略)



☆☆☆ 平成29年10月1日よりスタート ☆☆☆

JA共済パワーアップ!!

自動車共済

クルマスター

20等級を続けると

共済掛金 2~6%割引

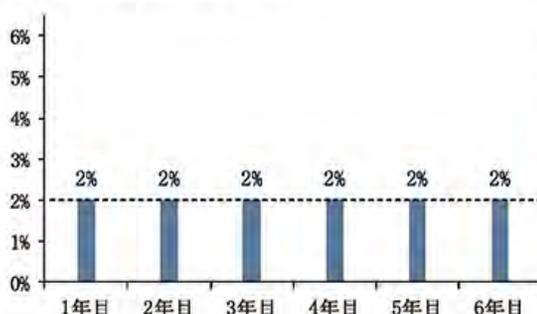
★ 自動車共済契約の長期優良契約者様への掛金割引制度を拡充します。

◆ 継続契約の等級が20等級などの所定の条件を満たす場合、長期優良契約割引適用期間※に応じて、共済掛金が割引かれます。

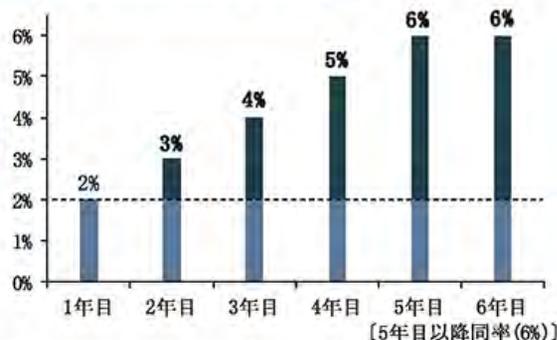
※ 長期優良契約割引が継続して適用された期間（年数）をいいます。共済期間の始期が平成29年10月以降の契約から年数を管理し、20等級到達以降の無事故継続期間等に応じて年数が進行し、割引率が拡大します。

【長期優良契約割引の変更内容】

現行（割引率は固定）



変更後（割引率は年々拡大）



（注）上図の年数（「〇年目」）は、長期優良契約割引を連続して適用する年数（「長期優良契約割引適用期間」といいます。）を表します。
（原則、長期優良契約割引適用期間1年目・2年目…は、20等級継続2年目・3年目…に該当します。）

★ 農業用の自動車について、被共済者変更時の割増・割引等級の継承範囲を拡大します。

◆ 農業者の世代交代等に対応するため、営農に使用する農業用に特化した自動車（農耕作業用小型特殊自動車・農耕作業用大型特殊自動車・農業用小型特殊自動車）について、別居の親族へ被共済者を変更する場合でも等級継承できるように継承範囲を拡大します。



● この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書（契約概要）」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には、「重要事項説明書（注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

JA共済

[17209990076]



農業用廃プラスチック回収のご案内

日時

- 平成29年10月14日(土) 午前9:00 ~ 午前12:00 織田ライスセンター前広場(越前町織田)
- 平成29年10月15日(日) 午前9:00 ~ 午前12:00 清水カントリー前広場(福井市清水杉谷町)

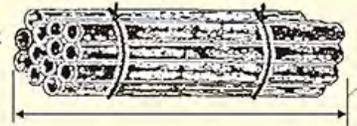
廃プラスチックについて

種類	統一マークの表示	特性	主な用途	処理料金
塩化ビニールフィルム(農ビ)	おおむね1mおきに青字で印刷 	・透明 ・燃えにくい ・燃やすと塩素ガス(有害)が発生	ハウス用被覆ビニール トンネル用被覆ビニール	1kgあたり 65円 (税込)
ポリエチレンフィルム(農ポリ)	印刷されていないものが多いが、おおむね1mおきに青字以外で印刷 	・半透明 ・よく燃える ・燃やすとパラフィン臭がある。	マルチ(黒、白色等) 肥料袋・育苗箱 畦波板・農薬ポリ容器	

1m以内で四方に折りたたみ、ひも等で縛る。



*ハウス用パイプはひもで縛る



長さ1mで切りそろえる

処理料金について

- ※処理料金は、購買代金から引落としとさせていただきます。
 - ※トラックスケールを使用し重量計算します。
 - ※今年度は農業の回収を致しませんので、ご了承ください。
- 廃農業回収は平成30年を予定しております。

- ・材質ごとに分けて下さい。
 - ・異物(鎌、石、泥、針金、金属ハトメ等)は、絶対に混入しないで下さい。
 - ・1梱包当たり10kg~15kgの重量としてください。
 - ・1梱包はビニールひもまたは、わら縄で結束してください。(針金等では結束しない)
 - ・育苗箱は、10枚単位で結束してください。
 - ・ハウスビニールは、約90cm幅に折りたたんで梱包してください。
 - ・農薬ポリ容器は薬液や臭いが残らないよう、内部を十分に水洗いし、プラスチック以外のラベル等は取り除き、透明なポリ袋に入れて下さい。
- ※残液が有る場合は荷受けできませんので、ご了承ください。**

注意事項

- 次の場合は、回収が不可能ですのでご注意ください。
- ・指定場所、指定日時以外に搬入された場合
 - ・正しく分類、梱包されていない場合
 - ・生活ゴミが入っている場合
 - ・肥料は回収出来ません。

お問い合わせ

JA越前丹生 清水ふれあいセンター 0776-98-2898
生活施設部 織田ふれあいセンター 0778-36-0180



JA越前丹生 女性部

寄せ植えセミナー



毎年大人気のセミナーです。
今年度は下記の通り開催します。
お友達を誘ってご参加ください。

開催日

11/28(火)	11/29(水)			
越廼支店	清水支店			
12/7(木)	12/11(月)	12/12(火)	12/13(水)	12/14(木)
朝日支店	宮崎支店	織田支店		越前支店

参加費 1,500円

申込期限

11月10日(金)までに各支店にお申込みください。

理事会報告

- と き 平成29年8月21日(月)
- と ころ 本店 理事会室
- 出席理事 15名
- 出席監事 4名
- 欠席理事 2名
- 欠席監事 1名

◆附議事項◆

第1号議案 平成29年度半期ディスクロージャー誌について

◆報告事項◆

- 平成29年度第2四半期監事監査報告について
- 平成29年度内部監査中間報告について
- 金利リスク量について
- 平成29年産米の内金単価の設定について
- 有価証券保有及び運用状況について
- 自由金利型貯金利率について
- 各部・各支店報告
- その他



JAからののお知らせ

サトイモの煮っころがし〜みそ風味〜

「キッチン職人」のオーナーシェフ
永井智一

材料
4人前

サトイモ …………… 12個
スナップエンドウ …………… 4本
すりごま …………… 大さじ1
オリーブ油 …………… 大さじ1/2
サラダ油 …………… 適宜

合わせみそ

田舎みそ …………… 大さじ2
料理酒 …………… 大さじ1
みりん …………… 大さじ1
砂糖 …………… 大さじ1/2
おろしショウガ …………… 小さじ1
おろしニンニク …………… 小さじ1/2
おろしたまねぎ …………… 小さじ1



Point!

素揚げにするときは
とにかくカリッと揚げること。

作り方

1 サトイモは皮をむき、水大さじ1 (材料外) を入れた皿に載せ、ラップフィルムを掛け柔らかくなるまで電子レンジで加熱する。

2 ①の粗熱を取り、180度のサラダ油で素揚げにする。

3 ボウルに合わせみその材料を混ぜ合わせる。

4 フライパンにオリーブ油を熱し、合わせみそを入れ加熱し、②を入れ手早く絡める。

5 ④を器に盛り、ゆでたスナップエンドウを散らし、すりごまを回し掛ける。

サトイモのパルミジャーノフリッター

おすすめ
もう一品

材料 1人前

サトイモ …………… 3個
薄力粉 …………… 1/2カップ
ビール …………… 1/2カップ
衣
パルメザンチーズ …… 大さじ2
パセリ …………… 少々
塩 …………… 少々
サラダ油 …………… 適宜



1 サトイモは皮をむき、水大さじ1 (材料外) を入れた皿に載せ、ラップフィルムを掛け柔らかくなるまで電子レンジで加熱する。

2 衣の材料をボウルに合わせ、ホイッパーでゆっくりと混ぜ合わせる。

3 ②に粗熱を取ったサトイモを入れ、170度のサラダ油で揚げる。

4 油を切り、塩とパセリを振って出来上がり。付け合わせにラディッシュなど (材料外)。

Point! 時間がたってもサクサクなのでお弁当にも。
白身魚でもおいしいです!

野菜ソムリエ上級プロKAORUのベジタブルライフ

編集後記

爽りの秋も終盤戦! 朝晩と涼しくなってきた秋も深まってきていますね。皆さんはどんな秋を過ごされますか!? 「〇〇の秋」と言われますが人間がアクティブに何かをするにも絶好の季節です。私はという「食欲の秋」と「スポーツの秋」になりそうです。毎週末に私が関わっているスポーツのイベント (大会) もありますし、食欲も止まらない! ついでにビールも止まらない!! 笑 体をしっかり動かして汗を流して、美味しい食事楽しむ! そんな秋を過ごそうと思います。

上野

丹生あぐり No.146

●発行/越前丹生農業協同組合・総務審査部 ●〒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

