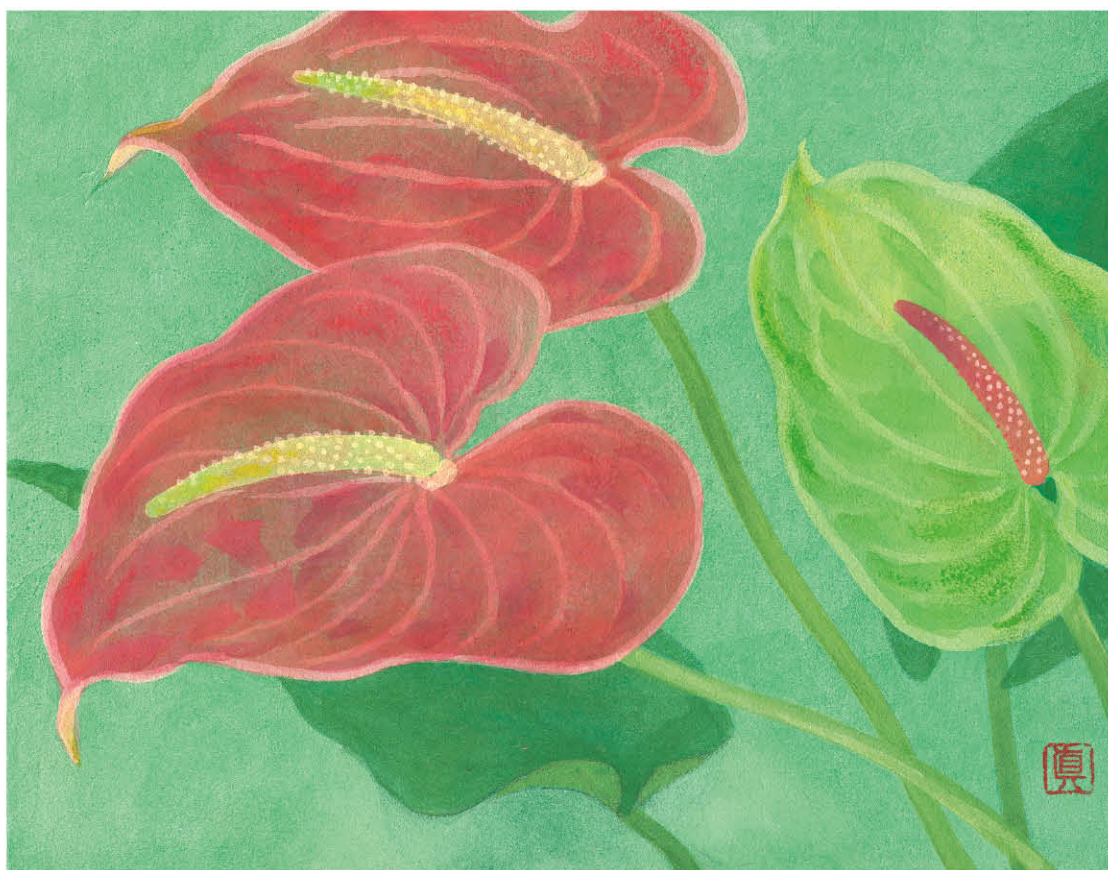


t-jan

広報たかおか

takaoka JA news
の頭文字から名付けられました
「食と地域貢献を大切にするJAの情報誌」

JA高岡
2021 8
vol. 687
令和3年8月発行



特集

- ・夏やさいを知る・夏やさいをいただく
- ・あぐりっち佐野店 リニューアルオープン!
- ・進めよう! 国消国産
- ・家族の健康

- 2 夏やさいを知る・夏やさいをいただく
- 4 あぐりっち佐野店 リニューアルオープン!
- 5 進めよう! 国消国産
家族の健康
- 6 ホットライン
- 8 高岡宝物伝
- 10 食彩の泉

- 12 営農情報
- 13 園芸情報
- 15 知得情報
- 16 インフォメーション
- 18 理事会だより・協同のあしあと
- 19 カレンダー・おたより・運勢

ピーマン

ビタミンC含有量はトップクラス！
赤ピーマンは完熟した緑ピーマン



トウガラシの仲間で、甘味があり、楕円形のもののがピーマンと呼ばれています。緑色のピーマンは、未熟なうちに収穫したもの。樹で完熟させたものが赤ピーマンで、甘みが強くなり、ビタミンCやカロテンの量も倍増します。

ピーマンが日本に伝わったのは明治初期ですが、戦後、食の欧米化と共に一般家庭にも広まりました。近年では、子ども向けに苦みの少ない品種も開発されています。また、切り方で味わいが変わり、繊維を断ち切る横切りより、縦切りにした方が苦みや青臭さを和らげることができます。

ピーマンの栄養

栄養価が高く、特にビタミンCが豊富。ピーマンのビタミンCは熱に強く、メラニン色素の沈着を防ぐので、シミそばかすの予防にも役立ちます。

β-カロテンは、油と一緒に摂ると吸収率が高まるので、炒め物やマリネにするとよいでしょう。

ピーマンの選び方

色が鮮やかで、ツヤのあるもの。肩が盛り上がっていて、皮にハリがあるものを選びましょう。切り口が新鮮で変色していないものの方がよいでしょう。

ピーマンとニンジンの焼きびたし

材料（2人分）

ピーマン …… 中3個
ニンジン …… 60g
オールドレッシング …… 大サジ2
おろしにんにく …… 小サジ1/2
ごま …… 小サジ1

作り方

- ① ピーマンは種とヘタを取り千切りに、ニンジンも千切りにする。
- ② ①をオーブントースターで5分程度焼く。
- ③ ボウルにオールドレッシング、おろしにんにく、ごま、②を入れて和えて味をなじませる。



夏
やさい
を知る
を
いただく

ナス

どんな調理法にも合う万能野菜
地域ごとに多種多様な品種も



煮る、焼く、揚げる、漬けるなど用途が広い万能野菜。現在の主流は長卵形のナスですが、歴史の長さを物語るように、各地の気候風土に根差した在来品種が数多く残っています。

卵サイズの丸型から細長い大長ナスまで、形も大きさも様々。漬け物に向くもの、焼き物に向くものなど、特徴を生かした郷土料理も地域に受け継がれています。「茄子紺」と言われるように、日本では黒紫色のナスが主ですが、白や緑色のナスも。

果肉は変色しやすいので、切ったらすぐ調理するか、水にはなしておきましょう。

ナスの栄養

90%以上が水分で、体を内側から冷やす作用があります。皮の色素は「ナスニン」というポリフェノールの一種。抗酸化作用があり、生活習慣病の予防などに役立ちます。

また、切り口が茶色になる原因の「クロロゲン酸」にも、老化やがんを予防する効果が期待できます。

ナスの選びかた

皮にハリとツヤがあり、傷や変色のないもの。切り口がみずみずしく、ヘタやガクがしっかりとしているものを選びましょう。とげのある品種の場合は、痛いくらいに尖っているのが新鮮な証しです。

最近はとげのない品種も販売されています。

ナスとキャベツのゆかり和え

材料（2人分）

ナス …… 1/2 本
塩 …… 2振り
キャベツ …… 1枚
ニンジン …… 1cm
ゆかり …… 小サジ1/2
酢 …… 小サジ1/2

作り方

- ① ナスは薄い半月切りにし、塩をまぶす。2分ほど置いて汁気をきる。
- ② キャベツは2cm幅に切り、ニンジンは細切りにする。
- ③ ボウルに①、②、ゆかり、酢を加えて7～8分待って完成。



トマト

栄養価高く うま味成分も豊富



皮が薄く、酸味が少ないピンク系と、皮も赤く、うま味強い赤系のトマトがあります。トマトを生で食べることが多い日本では「桃太郎」に代表されるピンク系が主流。調理用トマトなどが赤系で、味が濃く、加熱するとうま味が増すのが特徴です。ケチャップやトマト缶などの加工品にも用いられています。

トマトには、昆布と同様のうま味成分グルタミン酸が含まれているので、料理の味わいを深めてくれます。果肉よりも種の周りのゼリー部分に多く含まれているので、料理の味わいを深めてくれます。トマトソースを作るときはそのまま入れましょう。

トマトの栄養

赤い色はリコピンという色素成分によるもの。リコピンはカロテノイドという色素成分の一種で、がんや老化を予防する抗酸化作用があります。リコピンの吸収率は、生よりもペーストのように物理的処理や加熱調理された加工品のほうが高いことが知られています。また、油脂と合わせると、吸収率が上がるので、オリーブオイルなどと一緒に摂るとよいでしょう。ビタミンCやカリウムも豊富です。疲労回復効果が期待されるクエン酸や便秘改善に役立つペクチンも含まれています。

トマトの選びかた

ヘタが新鮮で、皮にハリがあり、ずっしりと重く、裂果のないものを選びましょう。お尻に星のように放射線状の筋が出ているものは実が充実している証です。

トマトととうもろこしのボン酢和え

材料（2人分）

トマト……………1個
とうもろこし…1/2本
（なければ缶詰）
ハム……………3枚
豆苗……………5g
ボン酢…………小サジ2
ごま油…………小サジ1

作り方

- ① とうもろこしはゆでて包丁で実を切り落とす。缶詰の場合は水気を切る。
- ② トマトは一口大に切る。ハムはいちょう切りにする。
- ③ ボウルに①と②、ボン酢、ごま油を入れて和える。皿に盛り、豆苗を散らす。



夏やさいはビタミンやミネラル、食物繊維、機能性成分が豊富に含まれており、暑い夏を元気に過ごすための欠かせない食材です。色とりどりの野菜で楽しく食卓を囲みましょう。

JA全中ホームページ「とれたて大百科」より
(2021・7月末現在)

エダマメ

ビールとの相性抜群
栄養価の高い“畑の肉”

大豆が熟す前の未熟果が「エダマメ」です。「畑の肉」といわれるほど高い栄養価が特徴。

エダマメといえば、ビールのつまみですが、実は栄養面での相性も最適です。エダマメの豊富なビタミン類とたんぱく質に含まれるアミノ酸メチオニンがアルコールの分解を進め、肝臓への負担を軽くしてくれるといわれています。

一般的なエダマメは、うぶ毛が白い白毛種ですが、最近では、地方在来品種の茶豆や黒豆も流通するようになり、独特のうま味が人気を集めています。

エダマメの栄養

良質なたんぱく質源です。糖質をエネルギーに変え、新陳代謝を促すビタミンB1が豊富です。鉄、葉酸、ビタミンCを含み、貧血の予防に役立ちます。食物繊維、大豆サポニン、レシチンなどの成分は、数々の生活習慣病の予防にも効果的です。

エダマメの選び方

枝から切り離すと一気に味が落ちるのでなるべく枝つきを購入しましょう。さやと茎のつなぎ目が茶褐色になっていないもの、豆がふくらんでいるものをえらびましょう。



チーズエダマメもち

材料（6個3人分）

米粉（上新粉）…110g
熱湯……………1/2カップ
エダマメ…1/4カップ
プロセスチーズ…30g
白ごま…………大サジ1
サラダ油……小サジ1
しょうゆ…………適宜

作り方

- ① エダマメは塩ゆでしてマヤから出し、プロセスチーズは7～8mm角に切る。
- ② ボウルに米粉を入れ、熱湯を加えて箸でかき混ぜる。粗熱がとれたら粉っぽさがなくなるまで手でこね、①と白ごまを加え、混ぜて6等分に丸め、厚さ1cmくらいになるように手で押しつぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を並べて両面を焼き上げる。焼き上がった皿に盛り、お好みでしょうゆをかける。



あぐりっち佐野店
リニューアル
オープン!

セミセルフレジ導入



セミセルフレジの様子

あぐりっち佐野店が平成23年のオープン以来売り場の全面改装を行ない、7月1日(木)にリニューアルオープンしました。

リニューアルオープンを機に、セミセルフレジが導入され、レジ係がバーコードの読み取りを行ない、会計機でお客様ご自身が会計を行なうレジとなり、会計がよりスムーズになりました。また、レイアウト変更によりお客様の動線を見直し、入口と出口のメリハリをつけました。お得情報などをお知らせするボードをお客様の目にとまりやすい位置に変更しました。

来店されたお客様から「精算がはやくなった」「さらに良い店になった」と好評でした。



店内の商品が見渡せるようになりました



レジもスムーズに



お知らせも見やすく



<会計機の使い方>

レジ係が商品のバーコードの読み取りを終えたら、お客様ご自身が会計機にて代金を支払います。

①代金を投入口へ入れる（硬貨はコイン口へ、お札はお札口へ）。



②代金を入れ終わったら、画面の「レシート」または「領収証」を押す。



③おつりがある場合はおつりを受け取り、その後レシートまたは領収証を受け取る。





国産消費国



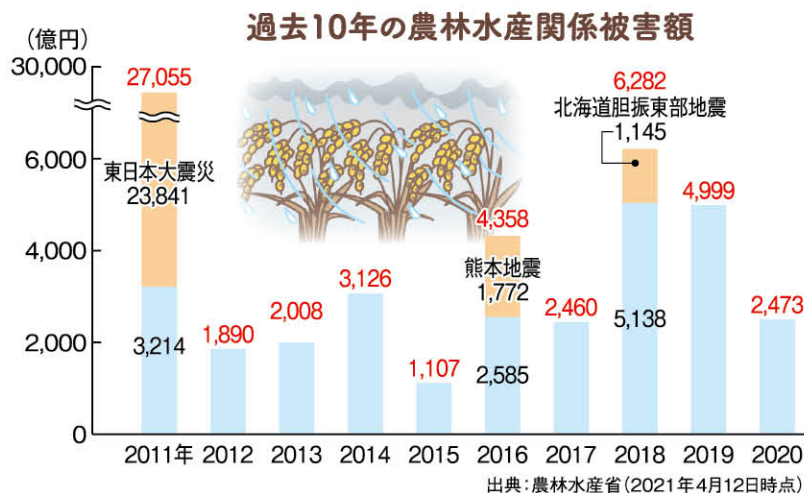
国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産



【今回のテーマ】

自然災害が多発…
どんなリスクがある？

日本だけでなく世界でも自然災害の発生が
続けば、農畜産物が生産できなくなり、最終的
には食料不足になってしまうリスクがあります。



日本では自然災害の回数・被害額とも増加傾向にあり、天候不順による収穫量の減少、洪水や土砂崩れによる農地や農業関連施設への被害などが発生しています。例えば、日本における「非常に激しい雨(1時間降水量50ミリ以上)」は直近30年で約1.5倍に増えています※。

自然災害は世界的にも多発していて、日本の農産物輸入の上位5カ国(米国、中国、豪州、タイ、カナダ)でも、豪雨や干ばつなどの災害が発生しています。

こうしたリスクを知り、国産食材を食べる日本の農業を応援することが大切です。

※出典：気象庁



耕そう、大地と地域の未来。

家族の健康

目の疲れは眼科的病気の症状かも

健康科学アドバイザー●福田千晶

日差しが強くなると、屋外での農作業が終わる頃には、目の疲れを感じることもあるでしょう。強い光を浴び続けたり、小さな物を見続けると、目の疲れは現れやすいのです。特に、左右の視力に差があったり、合わない眼鏡を使用したりすると目は疲れやすいので、眼科を受診して適した矯正をしましょう。

「単なる目の疲れ」と思っても、実は目の病気ということがあるので要注意です。例えば、加齢に伴い増える白内障では、目のレンズが濁って物が見えづらくなりますが、それをピントに合わせて見ようとするため、目が疲れがちです。やはり加齢に伴いまぶたが下がる眼瞼(がんけん)下垂では、目の上部にある筋肉でまぶたを挙上するため、農作業で広い田畑を短時間見ているだけでも、目の疲れを感じます。

糖尿病の人は、目の疲れは糖尿病性網膜症によるかもしれません。網膜の細い血管が傷んで眼底出血を起こしていることがあります。

目の疲れの自覚症状で特に気を付けたいのが、緑内障です。わが国では、人生の途中で失明原因の第1位です。40歳以上の20人に1人が緑

内障を発症しているのですが、自覚していない人も多いのです。緑内障は目の内部の圧力が上がる、もしくは他の理由で視神経が圧迫されて部分的に見えなくなる病気です。健康診断や人間ドック

で「眼底検査」や「眼圧検査」を受けることが勧められます。普段から、左右の目で見え方が異なるか、見えない部分がないかなど、見え方のチェックもしておくべきです。少しでも異常を感じたら、すぐに眼科を受診してください。

わが国では、人生を100歳までと考える時代になりました。目の健康管理はより重要視すべきとの意見もあります。眼科的な定期検査と、症状があるときは眼科で詳しい検査を受けることで、病気の有無や治療の必要性などを検討してもらいましょう。



第38回農業機械総合大展示会 開催



最新の大型機械は注目の的

7月10日(土)・11日(日)の二日間「第38回農業機械総合大展示会」が富山テクノホールで、二年ぶりに開催されました。新型コロナウイルス感染症感染拡大防止により昨年は開催を見合わせたこの展示会は、今年は感染対策を十分にこって開催されました。

会場には最新のスマート農機から低価格モデル農機まで多数展示され、「今後の農業経営の提案」をテーマに、約40のメーカーが大型から小型の農機を約1,000点出展し、6社がドローンを展示しました。

J Aグループでは第2弾「共同購入トラクター」などの展示、生産資材コスト低減や営農部門との連携による「農作業の効率化・省力化」に関する提案を紹介しました。

ご成約記念品として、県内の高等学校5校で育てた花のポット苗が配布されました。

お盆切花大特売市出荷目揃え会開催



真剣なまなざしで規格を確認する生産者

「お盆切花大特売市」出荷目揃え会が、7月15日(木)と16日(金)の2回に分けて、高岡市農業センターで開催されました。

消費者の皆様へ、より喜んでいただける商品にするため、実際に花束を作る実演をしながら、出荷規格の統一や出荷時の注意点などについて生産者同士の情報共有が行なわれました。また、お盆期間中の安定的な出荷・販売を行なうため、J Aの保冷施設を有効に活用した事前出荷についても説明が行なわれ、収穫のタイミングや調整・保管方法など保冷用出荷規格の統一が図られました。

今年の切花販売は新型コロナウイルス感染拡大防止により、8月7日(土)から15日(日)にかけて期間販売を予定しており、13日(金)と14日(土)は高岡テクノドームに特設会場を設けて販売します。詳しくは本誌裏表紙をご覧ください。

◀ TAKAOKA HOT LINE

あぐりっち佐野店でイベント開催

元気もりもり！スタミナまつり



「スタミナをつけて暑い夏を乗り切ってほしい」と願いを込めて

6月19日(土)・20日(日)あぐりっち佐野店で「元気もりもり！スタミナまつり」を開催しました。夏に向けてスタミナのつく食材、高岡産のにんにく、ニラ、つるむらさきをPRするため、店内に特設コーナー「スタミナ野菜コーナー」を設け、特長や効果をお知らせするPOPを掲示したり、4月から取り扱いを開始した高岡産牛肉・富山県産豚肉のコーナーにも旬の食材をつかったレシピを掲示したりしました。

あわせて、前回のイベントで好評を得た富山県産じゃがいも、タマネギ、牛肉をつかったコロッケの店頭販売やエコープ漬け物の素をつかったキュウリやズッキーニの漬け物の試食も行ないました。

助け合い組織の仲間の輪を広げる

萌ぎの会「いきいきふれ愛セミナー」開講



輪になって高齢者福祉について学ぶ

J A高岡女性部助けあい組織萌ぎの会の活動の一つとして、「いきいきふれ愛セミナー」を毎年開催しています。J Aの協同活動を通じて助け合い活動を実践する協力者を養成する目的でこのセミナーを開催しており、3回の講座受講後は萌ぎの会会員としてそれぞれの地域で活躍します。

6月21日(月)は「高齢者福祉」をテーマに学習。高齢化がすすみ、単身高齢者世帯が増え続けていく中で、元気で自立した生活ができる期間、いわゆる「健康寿命」を延ばすため、日々の生活で満足感を感じることが重要で、趣味を持ったりボランティア活動に参加したりすることが高い満足感につながることを学びました。

「地域の方に声をかけて、孤立しないようきっかけ作りをしていきたい」と参加者同士で確認し合いました。

品質は総体的に平年並み、収量は平年並みの見込み

大麦初検査 全量1等に格付け



南条カントリーエレベーターで初検査

6月16日(水)から南条カントリーエレベーターにおいて令和3年産大麦の検査が始まりました。検査初日のファイバースノウ65トンは、全量1等に格付けされました。

今年度のお麦の品質は、容積重及び被害粒は平年並みで、千粒重はやや重く、粒形、充実度、粒ぞろいはやや劣っていますが、総体的に平年並みとなっています。

作柄は穂数が近年に比べ多くなったものの、穂長のばらつきがあり短いものが多いことから、一穂粒数はやや少ないため収量は平年並みを見込んでいます。

J A高岡管内の作付面積は302ヘクタール。今後、整粒歩合80%を目標に細麦等が混入しないよう留意し、良品質なお麦の生産・出荷に努めていきます。

馬鈴薯を地域の特産に

馬鈴薯収穫作業 終了



ひとつひとつ手作業で丁寧に

J A高岡では「安全・安心・適正価格」による農業所得の向上を目的に、馬鈴薯を重点品目のひとつと位置づけ、馬鈴薯専用機械のレンタルを行ない、生産拡大を進めています。

3月下旬から定植された馬鈴薯は、生育期間中の降雨の影響もあり、一部で生育不良もみられましたが、生産者の適期適切な防除作業で、収穫まで順調に生育しました。

6月23日から収穫が開始され、梅雨の降雨前に順調に作業を進め、7月4日には収穫作業を終えました。

収穫された馬鈴薯は選果作業を行ない、富山県内の市場への出荷や子どもたちの学校給食の食材に利用されます。

おにぎりやお弁当にも

「富富富」増量販売中



万葉米とあわせて富富富も好評販売中

7月1日から「お米を食べて元気モリモリ!! キャンペーン」と題し、県内の量販店等で通常5kgの富富富を250g増量し期間限定販売をしています。

コロナ禍による外出自粛や外食店の時短営業により、家庭内での食事の機会が増えている状況で、富山米の消費拡大の一環として行なわれているものです。

平成30年にデビューした富山の新しいお米「富富富」は粒ぞろいがよくしっかりとした粒感があり、時間が経っても固くなりやすく冷めてもおいしいと、高い評価を得ています。

J A高岡農産物直売所あぐりっち佐野店では、J A高岡ブランド米「万葉米」とあわせて、「富富富」も販売中です。このキャンペーンは新米が発売される9月末までの限定となっております。

高品質な高岡産米を目指し

稲の生育状況を確認



稲の生育状況を確認する生産者

これから出穂を迎える稲の生育状況を確認するため、7月8日(木)から16日(金)にかけて、J A高岡管内の圃場で青田まわりが行なわれました。今年のコシヒカリの生育状況を説明した後、営農指導員が幼穂の長さや草丈をスケールで測ったり、葉色の濃さなどを確認したりしました。青田まわりの結果、コシヒカリの幼穂形成期は、5月14日植えて7月14日頃となり、穂肥の適切な施用時期や施肥量についての指導を行ないました。

また、水稻品質向上に向けて、幼穂形成期以降は飽水管理(足跡に水が残る程度の湿潤状態を維持すること)、出穂後20日間は湛水管理(田面の水を切らさない)などの水管理のポイントや、近年増加しているカメムシの防除についての説明を行ないました。

たかおか万葉歌碑めぐり

第20回

しぶたに
渋谿を さしてわが行く この浜に
つくよあ
月夜飽きてむ 馬しまし止め

(巻十九・四二〇六 大伴家持)

天平勝宝2(750)年4月12日、現在の暦で5月25日に、家持は部下たちと「布勢の水海(現在の氷見市に広がっていた湖)」に藤の花を見に出かけました。この歌の前に書かれた説明に「還る時に、浜の上で月の光を仰ぎ見る歌」とありますから、帰り途中、あまりにも月が綺麗だったので思わず詠んだ歌のようです。「渋谿を指してわれらが行くこの浜で、月を飽きるまで眺めよう馬をしばらく止めよ」という意味です。

「馬しまし止め」と歌っていますから、もしかすると、女岩の上あたりに満月近い月が出ていて、その光に照らされた女岩やその背後にうつすらと見える立山連峰もふくめて、ほんとうに綺麗な光景が広がっていたのだと思います。ただ、「渋谿をさして(わが)行く」とありますから、布勢の水海のあった氷見から現在の雨晴海岸あたりへと浜辺を進んでいた時の歌で、「渋谿」の地で詠んだ歌ではありません。だからでしょうか、雨晴よりも氷見側にある高岡市立太田小学校の校門脇にこの歌を刻んだ歌碑が建てられています。

じつは、この歌碑の横には家持の銅像も建って

います。高岡駅前(昨年3月)、勝興寺の門前(昨年8月)、高岡市万葉歴史館玄関前(今年3月)、それと今年5月に取り上げた二上山の山頂近くに建つものに次いで5つ目の家持像の紹介となります。ちなみに、あと2つ家持の銅像があるので、ひとつは学校の敷地内にあるのでなかなか見ることはできませんが、もうひとつは伏木駅前のポストの上に建っていますので、機会があればぜひご覧になってください。

ところで、この時、家持は布勢の水海で

藤波の影なす海の底清み

沈く石をも 玉とそ我が見る(巻十九・四一九九)という歌を詠んでいます。藤の花が映る水海が水底まで澄んでいるので、沈んでいる石も「玉」に見えたという意味の歌ですが、万葉集で「玉」と言えば真珠をあらわすことが多いのです。家持は「沈く石」が真珠(玉)に見えたと歌っているだけだと思えますが、「沈く石をも」と詠んでいるので、石だけでなく藤の花も真珠のように白かったと解釈されるようになり、後世「田子の白藤」の伝承が生まれました。

執筆 高岡市万葉歴史館 学芸課長 新谷 秀夫



歌碑の所在地
高岡市立太田小学校
正面玄関横



わがやの アイドル



野村(野村地区)

よしだ ひまり げんすけ
吉田 向日葵ちゃん(6歳) 絃助くん(4歳)

小学1年生の向日葵ちゃん。補助輪なしで自転車に乗ることができるようになったので、いろいろなところへ出かけるのを楽しみにしています。昨年からピアノを習いはじめ、発表会では広いホールで上手に演奏することができました。

保育園の年少さんの絃助くんは、バスケットボールをやっていたお父さんといっしょに、バスケットボールで遊ぶのが大好きです。

絃助くんが転んだときは、だれよりも心配する向日葵ちゃん。お姉ちゃんの真似をして何でも上手にできる絃助くん。時にはケンカもするけれど、とても仲良しな二人です。

【父：和憲さん 母：希さん】

高岡タイムトラベル



勝木原(石堤地区)

写真提供

柴田 勝則 さん

当時のお話

山田 徹 さん

「五六豪雪」で始まった昭和56年、この年の5月に勝木原会館が盛大に落成しました。写真は完成を祝い獅子舞を奉納している様子です。この日は「やらやら」も奉納され、老若男女が真新しい会館に集い、村をあげて熱く沸きました。

写真中央、紋付羽織袴の正装で花を読みあげているのは、私の同級生で当時24歳の青年団長 柴田勝則くんの晴れ姿です。

あれから40年、還暦を過ぎた今もなお、祭りにかける思いは熱く「お祭り男」は健在で、現在は勝木原獅子舞伝承会の会長を務めています。毎年の秋季大祭は、固い絆で結ばれた住民が協力し、大切な伝統文化をしっかりと守っています。勝木原会館も40年この集落を支え、これからもセンター的存在として重要な役割を担ってくれることでしょう。



家族の健康のためにエコープマーク品を利用しましょう

JA高岡のいち押し!!エコープマーク品紹介



「エコープマーク品」は……

- ◆安全・安心な国内産食品原材料を優先使用
- ◆地球環境に優しい商品を開発

- ◆安全・健康に配慮した品質基準や表示基準を設定
- ◆JAグループ（全農）が品質を保証

エコープらっきょう酢

その名のとおり「らっきょうを漬ける酢」ですが、それだけではもったいない!ご家庭に1本あるとべんりならっきょう酢。そのままかけて酢の物にもどうぞ。「エコープらっきょう酢」は国産の米を主原料に使用している安心安全な酢です。

粗挽きブラックペッパーは、ぜひつかってください

らっきょう酢をつかって ブラックペッパーの鶏手羽先焼き

【材料】

- ・鶏手羽先…………… 8本
- ・A { エコープらっきょう酢 …… 大さじ1
- しょうゆ …… 大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/2
- 粗挽きブラックペッパー …… 少々



【作り方】

- ①鶏手羽先にAをまぶしておく。
- ②フライパンで鶏手羽先の片面に焼き目をつけるように焼く。裏返して、フタをしてじっくりと火をとす。



エコープらっきょう酢は
あぐりつち各店で
販売中です

料理楽々 ステップアップ

「キッチン晴人」のオーナーシェフ 永井智一

焼きなす茶そば



材料（4人分）

- | | |
|-------------|---------------|
| ナス…………… 2本 | 茶そば…………… 200g |
| 梅干し…………… 4個 | 市販の麺つゆ …… 適宜 |
| ミニトマト …… 2個 | わさび…………… 適宜 |
| ミツバ…………… 1把 | 堅焼きせんべい…… 1枚 |

point/

季節ごとにあしらう野菜を変えてサラダ風にしても楽しいです。

作り方

- (1) ナスは縦に皮目に6～8本の包丁を入れ、焼き網で転がしながら強火で軟らかくなるまで焼き、氷水に素早く落とし熱いうちに皮をむく。
- (2) 梅干しは種を取り包丁でたたき、ミニトマトは半分に切り、ミツバはさつとゆで、ざく切りにする。
- (3) 大きめの鍋に湯（材料外）を沸かし、茶そばをゆで、ゆで上がった後素早く水洗いしてざるにあげる。
- (4) 器に茶そばを盛り付け、2分の1に切った焼きなす、梅肉、ミツバ、ミニトマト、わさび、砕いた堅焼きせんべいをあしらひ、麺つゆ（好みの濃さで）を張る。



旬の夏野菜で
懐かしいお母さんの味

ナスのオランダ煮

あぐりっち
佐野店で販売中
[月・水・金のみ]



口に入ると、高岡産のナスがトロトロとろけます。ナスは一度揚げてから昆布だしや醤油などで煮込んであり、かむごとにジュワツと口の中にうまみが広がります。ピリッとした唐辛子がほんのりと感じられ、いいアクセントになっています。濃すぎない味で、ごはんがどんどんすすみます。

オランダ煮は長崎県から日本全土へと広まった西洋の調理法とされ、江戸時代に出島からオランダ貿易を通して伝わったことからオランダ煮といわれています。

アグリピア加工部

住所 高岡市西藤平蔵234

代表 前原 春美 さん

「その時にある材料で作る」がモットーです。見た目の色合いや具のかたさに気を配っています。みなさんに購入していただいていることに感謝してこれからも作っていきたいです。飾り気のない地元で食材で作ったなつかしい味をご賞味ください。



清水さん、前原さん、松嶋さん



野菜ソムリエ ちあき 食にまつわるエトセトラっ!

●プロフィール ちあき/チューリップテレビ社員で野菜ソムリエ。

続・隣の愛読者の巻

隣の愛読者は、野菜作りの腕を上げているようだ。隣の愛読者こと営業局のT局長が、野菜作りの参考にとt-janを愛読していると、こちらで紹介したのは、今から2年前のこと。(ちなみに、あれから私は営業局に異動となり、T局長は再びマイボスとなったのでした。ウケる)お昼時、いつものように会社の給湯室でキウイの皮をむいていたところに、T局長が入ってきた。

T局長: あ〜、そういえば、トマトが色づいてきてさあ〜
ちあき: え、欲しい! 食べたい! (さては、野菜作りが上手くいっているようだ)

T局長: いや、だから、今からだって。しかし、最近、雨が多いからどうかなあ〜

実が育つ時に水分が多いと、甘くならんねかあ

ちあき: へ〜(すげー、すっかり野菜作りの人発言!)

T局長: あっ、大葉なら、すっごいなっとな。アオムシみたいにな(笑)。いる?

ちあき: アオムシ!?

すじ播きにした大葉の畝が2列、モリモリとアオムシが並んでいるように見えるそう。で、立派な大葉を沢山いただいたのですが、リアルアオムシ付きでした(汗)。



大量にいただいた大葉は、アレを作るっきゃないでしょう♪無限大葉♪

一時、「合法ハーブ」とかいう、けしからんネーミングでネットをザワつかせていた「無限大葉」。美味すぎて、どれだけでも白いご飯が食べられちゃう、出来る子なのです! もちろん、お米だけじゃないですよ〜、豆腐にのせても、納豆を巻いても、お肉に挟んでも絶品デス♪作り方は、超簡単。①大葉を洗う(アオムシを取り除く)②ニンニクを挟む③醤油で漬け込む たったのこれだけ。お好みで、ごま油を足したり、ゴマを振ったりする人もいるみたい。私は、刺激が欲しいので、赤唐辛子を加えます。あとは、冷蔵庫で数日待つのみ。大葉の量によっては、タッパーで十分なのですが、今回は大葉が多すぎたので、ジッパーバックに変更しました。早く食べたいしね。



無限大葉



ジッパーバックへ

T局長さま。いただいた大葉は、太陽の光をたっぷり浴びて育ったせいか、やや固めでございました。次は、手塩にかけて育てた甘いパプリカをお待ちしております(笑)

★ 令和3年度 水稻無人ヘリ防除関連料金 ★

引受対象作物・選定薬剤及び利用料金 (10a当り) (税込)

内 容	水 稻		
	1 回目		2 回目
農薬名	ビームエイトスタークルゾル	モンカットフロアブル	キラップフロアブル
薬剤費	646 円	318 円	846 円
防除委託料	1,861 円		1,911 円
小 計	2,825 円		2,757 円
防除費用合計	5,582 円		

※防除料金は2回防除を基本とさせていただきます

※中山間地域に該当する場合は、上記金額に220円/10a加算

★ 令和3年度 カントリーエレベーター施設利用料金 ★

○施設利用料金 (税込)

品 種 名	生 粳 1kg当り					
	粳水分 (平日)			粳水分 (土・日・休日)		
	18.0%未満	18.0～26.0%未満	26.0%以上	18.0%未満	18.0～26.0%未満	26.0%以上
てんたかく てんこもり	5.50 円	6.60 円	7.70 円	5.50 円	7.70 円	8.80 円
コシヒカリ	11.00 円	18.40 円	19.40 円	11.00 円	19.70 円	20.80 円
直播コシヒカリ	11.00 円	16.50 円	17.60 円	11.00 円	17.60 円	18.70 円

○保有米保管料金及び配達料金 (税込) 30 kg/袋当たり

出 庫 月	10月	翌年3月	翌年5月	翌年7月
保管料金	0 円	79 円	131 円	184 円
配達料金	121 円	121 円	121 円	121 円

○販売代金の支払いと施設利用料金の精算

	概算払い	粳摺り増の支払い	精算払い
米代金の支払い	荷受後 約 3 週間	翌年 3 月頃	翌年 12 月末頃
加工用米代金の支払い	11 月中旬		
備蓄米代金の支払い			翌年 3 月頃
施設利用料金	12 月中旬		

○カントリー大口利用奨励

大口利用対策奨励要領に基づき、その利用料金(税別)に一律8%を乗じた金額を助成し、12月上旬にお支払いいたします。

対象者要件 (①、②のいずれにも該当の方)

- ① 荷受重量が20t以上利用された方(営農組織含む)
- ② 利用料金の決済口座と対策奨励の受領口座が同一の方

要件①、②を 満たす方	助 成 利用料金(税別)×8%
----------------	--------------------

注) 水田活用の直接支払交付金対象の飼料用米は、上記の大口利用交付対象外です。

● お盆向け花き収穫のタイミングと保管方法 ●

キク	収穫	小ギク：1, 2 輪の開花が始まってから。 輪ギク：花卉が立ち始めた頃。
	調整 保管	下葉や余分な枝・蕾を取り除く。 10℃以下で水揚げ保管。
アスター	収穫	5～6 輪が開花してから。(蕾で収穫すると着色しなくなる)
	調整 保管	開花しない小さい蕾や側枝につく大きな葉は取り除く。 3℃の水揚げ保管が望ましい。下葉が黄化しやすく、長期保存できない。
シンテッポウ ユリ	収穫	蕾の長さが 10cm 程度になった頃。開花寸前が望ましい。
	調整 保管	収穫後、少し萎れさせてから蕾が上を向くように新聞紙などくるんで 保管すると花束に組みやすくなる。蕾が開いているものは花粉で花卉が 汚れるので、おしべ(葯)を取り除く。開きすぎは出さない。 3℃で保管(乾燥しないように新聞紙や切花の箱に入れての保存も可)
ケイトウ	収穫	花首が割り箸のように固くなってから(やわらかいと水が揚がらなくなり、 逆に遅れると種が黒くなって見栄えが悪くなる)
	保管	常温で水揚げしながら保管。なるべくほ場に置く。
リンドウ	収穫	先端の頂花が色付いて筆状に膨らみ始めた頃。
	調整 保管	下葉(茎下から 20cm 程度)と枯れた花を取り除き、必ず水揚げする。 15℃以下で保管。(1～2℃での水揚げ保管で 10 日間程保管可能)

収穫後の選別 出荷前によく確認する

- ・ 曲がりがない
- ・ 病害虫がついていない(下記参照)
- ・ しっかり水揚げされている(しおれていない)
- ・ 葉が濡れていない(採花時に雨が降った場合は乾かしてから)



ユリ
葉枯病



小菊
白サビ



小菊
ハダニ



小菊
スリップス

たのしい家庭菜園



だいこん(秋播き秋冬穫り)

品種

快進2号(武蔵野)：早太りで、肌がきれいな総太り大根。ウイルス、べと、軟腐、萎黄病に強く、耐暑性があり、播種後55～60日で収穫できます。芯が黒くなる「ス入り」が遅く、空洞の発生も少ないです。

夏つかさ(トーホク)：耐暑性があり萎黄病、ウイルス病、生理障害に強く晩春から播種できる早太りの青首総太り大根。播種後55日頃から収穫可能で尻づまりが良いです。

作型の例 (◆—は種 ●—収穫)

月 作型	7月	8月	9月	10月	11月	12月
秋冬穫り		◆—◆		●—●		

管 理

耕 起

ゆっくりと丁寧に2～3回耕起し、目の細かい柔らかな土にします。

畝立て

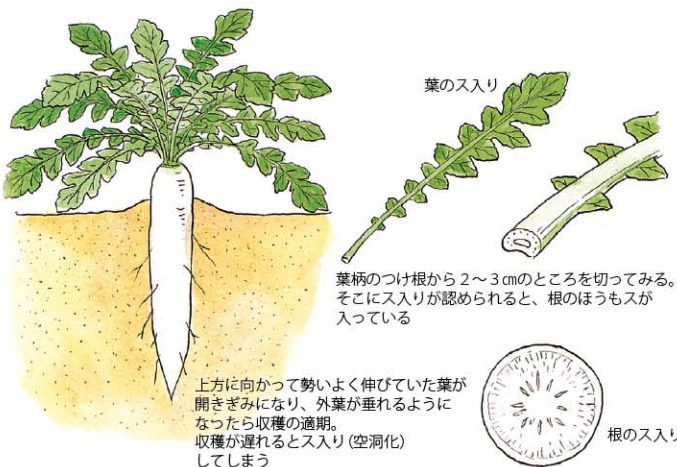
基肥を施用し、畝立てを行い、畝幅は120cmとし水田後などは特に高畝(25～30cm目標)とします。播種の2週間前までに石灰資材を施用し、排水溝も予め作っておきます。

播 種

8月中旬～9月上旬

間引き

1回目は本葉2～3枚のころに、2回目は本葉5～6枚のころに行い、最終的に株間30cmの1本立てとなるようにしましょう。



施肥例 (1aあたり)

肥料の種類	基肥	追肥
苦土石灰	10kg	
硝加磷安333	12kg	
やさい磷加安S540		4kg

追 肥

間引き終了後、播種後20～25日頃に追肥を行いますが、多量の追肥は、病害の発生を助長するとともに、葉の生育が旺盛となり曲がりにつながるので注意します。

収 穫

播種後55～65日頃で根径6～7cm程度に生育したころ。収穫が遅れるとス入り等の品質の低下につながるので注意しましょう。

栽培の特徴とポイント

この作型は、生育適温に最もあったつくりやすい作型ですが、早まきする場合、病虫害や生理障害が発生し、品質低下につながるので注意しましょう。また、肌の良し悪しが品質を大きく左右するので、土が細かく、排水が良い場所を選択し、深耕や排水対策を積極的に行なってください。

菜園はもえぎの里の元気の源!!

もえぎの里
いきいき
だ・よ・り

●福祉のこと・介護のことお気軽にご相談ください

J A 高岡もえぎの里 ☎(26)7470

(J A 高岡もえぎの里) ケアマネジャー 佐藤 圭悟

もえぎの里では、菜園を大切にしています。

植えて、育てて、収穫して、そして味わって。菜園のおかげで毎日がいきいきしてきます。日課の散歩やひとたばっこを菜園で行なうと元気倍増です。ひとつのミニトマトで会話が増え、喜びが生まれ、元気になります。

暑い夏も菜園と一緒に乗りきっていきます！みなさんも夏を楽しみましょう。



今年は小粒のじゃがいもが多かったね。肥料が足りんだかな？



虫も欲しが
おいしい
なすびです



おいしい
おいしい。
上等やちゃ!



ここにも
あったよ。
かわいいねえ



いっぱい採れたから、
みんなに
おすそわけするよ



ひまわりを見ながらの散歩道



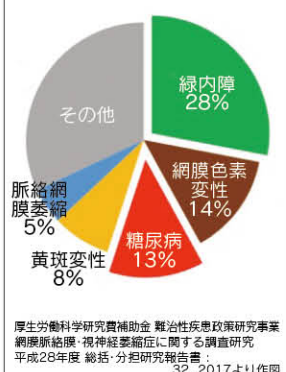
そくさい掲示板

厚生連

目の定期診察を受けましょう

こんにちは。厚生連高岡病院眼科の阪口です。今回は、日本の失明原因で上位である緑内障と糖尿病網膜症をテーマに、検査の大切さについてお話させていただきます。

日本における 中途失明原因



① 緑内障

緑内障は、目の神経(網膜や視神経)が萎縮することで視野が欠けて狭くなり、場合によっては失明につながる病気です。一般的に緑内障と言えは眼圧(目の内部の圧力)が高いという認識がありますが、実際には70%の方で眼圧が正常範囲です。ひとたび悪くなった緑内障は残念ながら改善しないため、進行させないことが目標となります。緑内障の診断や進行の判定には、視野検査(見える広さ)と眼底検査(特徴的な目の神経の変化)の両方が必要です。眼底検査でくわすかな悪化を見つけることは熟練を要しますが、近年では、網膜や視神経の変化を鋭敏に検出できる光干渉断層計(OCT)が活躍しています。緑内障は進行するまで自覚症状が乏しい病気のため、定期的な検査(視野、眼底、眼圧など)が重要です。

② 糖尿病

糖尿病には3大合併症(眼、腎臓、神経)があり、眼の合併症を糖尿病網膜症と言います。さまざまな悪化の程度があり、その診断のために今も昔も変わらず最も重要と言えるのが、



厚生連高岡病院
眼科医長
さかぐち 阪口 仁一

眼底検査です。最近では、緑内障の項でも登場したOCTも活躍しています。また、一見して眼底に問題がなくても、隅角(黒目と白目の境界)に異常な血管が発生し、難治性の緑内障(血管新生緑内障)になってしまうことがあるため、眼に特殊なレンズを当てて診察することもあります。それらの診察結果により、レーザー治療、硝子体注射、手術などの治療方針が決まります。現在当科では、より一層の診療レベル向上を図るべく、広角眼底カメラの導入を目指しております。この眼底カメラはレーザー光を使うことで、散瞳(瞳を開く)せずに、しかも従来のカメラと比較して圧倒的に広い範囲の眼底写真を得ることが出来ます。散瞳のための待ち時間(30分~1時間)が不要になり、診察後はすぐにいつもの通り車の運転などを行うことができます。糖尿病の治療において、内科での血糖コントロールが主役であることは間違いありませんが、糖尿病網膜症はしばしば急速に悪化する場合があります。変化を見逃さないために、こまめに細かく眼底をチェックすることが大切です。

いずれの病気でも、状態が刻々と変化している方では1~2か月毎、安定している方でも半年~1年毎に診察を受けていただくことで、適切な診断や治療につながります。ぜひ定期的な診察をお受けください。

提携コンビニATM 利用手数料改定のお知らせ

10月1日(金)より、セブン銀行・ローソン銀行・イーネットのATM利用手数料を改定させていただきます。さらなるサービスの充実をはかり、利便性の向上に努めてまいりますので、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

セブン銀行・ローソン銀行・イーネットATM ご利用時間・利用手数料

現行		0:00	8:00	8:45	9:00	14:00	18:00	21:00	24:00
お引出し お預入れ	平日	取扱なし	無料	無料	110円	110円	110円	110円	取扱なし
	土曜								
残高照会	日曜・祝日	取扱なし	無料	無料	110円	110円	110円	110円	取扱なし
	全日								

10月1日(金)より		0:00	8:00	8:45	9:00	14:00	18:00	21:00	24:00
お引出し お預入れ	平日	取扱なし	110円	110円	110円	110円	110円	110円	取扱なし
	土曜・日曜・祝日								
残高照会	全日	取扱なし	無料	無料	110円	110円	110円	110円	取扱なし
	全日								

*いずれも当組合キャッシュカードご利用の場合の手数料です *手数料には消費税が含まれています *稼働時間はATMによって異なる場合がございます

2021年9月25日より、お客様の取引状況に応じて、提携コンビニATM・ゆうちょ銀行ATM利用手数料等を優遇するサービス「JAバンク富山優遇プログラム」が開始となります。詳しくはお近くの窓口またはホームページをご覧ください。

JA共済をもっと身近に！もっと便利に！もっと安心・満足に！

Webマイページと同時に
JA共済アプリ
令和3年4月新登場！



Web
マイページへ
ワンタッチ
アクセス



JAへの
連絡が
お手軽に！

暮らしに
役立つ
充実した
コンテンツ



突然の事故や故障など 緊急時に心強い！

お車のトラブル時に
■レッカー・ロードサービスの手配(*1)
■事故連絡
をスムーズに行うことができます！
警察への連絡や救急車を呼ぶことも可能！
GPS機能により位置情報が連携され、事故状況を画像で送ることが可能！

今ならJA共済アプリをはじめると

合計**10,000**様に抽選で当たる！
選べるデジタルクーポン

【対象期間】2021年4月16日～2022年3月31日

セブン
イレブン
アプレミアム じゃば焼
※パッケージが異なる場合があります

ローソン
[お持ち帰り限定]
バスチー
-バスコ風チーズケーキ-
(税込215円) 無料引換券

モスバーガー
モスバーガー
(ソイ/ベジ変更可)

ケンタッキ
フライドチキン
1ピースチキン

応募対象者：JA共済アプリをダウンロードし、JA共済IDの登録をされた方
(すでにWebマイページの登録をされた方はダウンロードのみで可)

★☆事故や故障が発生した場合は、専門スタッフが24時間365日いつでも対応！お持ちのスマートフォンにJA共済アプリをご準備ください★

*1 走行可能な事故の発生時については対象外となります。*アプリご利用時の通信料は、ご利用者様のご負担となります。*「Webマイページ」に契約を登録している場合またはあらかじめアプリ内で車両を登録している場合に限りです。

8月の万葉米特売日は

8月10日(火)
あぐいっちは
8月8日(日)

万葉米5kg **2,080円** (税込)
万葉米10kg **3,980円** (税込)

万葉ごはん
12個入

1,540円 (税込)



ご注文はお近くの支店・地区センターまたは生活センター ☎27-8890

JA高岡給油所 お客様感謝デー！

8月14日(土)
28日(土)

8月はボックスティッシュ
2箱プレゼント！

ガソリン(軽油)10L以上
満タン給油のお客様に
ボックスティッシュ2箱プレゼント



四屋給油所・カーポート中田・戸出給油所

令和3年度 第12期 JA高岡ときめき・まなぶくらぶ受講生募集

農や食、くらしに関する講座を開講します。JA高岡管内にお住まいの方ならどなたでも受講できます。主催：JA高岡・高岡JA会館・JA高岡女性部

① 田舎のばん屋さん(JA高岡女性部 福井 和美さん)

身近にある素材をつかって簡単にできるばんをつくりましょう
 日 程：10/1(金)・11/5(金)・11/12(金) 10:00～13:00
 場 所：高岡市里山交流センター(国吉1324-1)
 持ち物：エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用袋
 受講料：2,500円(3回分)
 定 員：8名
 その他：調理したものはすべて持ち帰りとなります

② 高岡うまいもんづくり(JA高岡女性部 華味のみなさん)

昔ながらの「家庭の味」を学びましょう
 日 程：10/18(月)・11/3(水・祝)・11/19(金) 10:00～12:00
 場 所：高岡市里山交流センター(国吉1324-1)
 持ち物：エプロン、三角巾、筆記用具、持ち帰り容器
 受講料：2,000円(3回分)
 定 員：6名
 その他：調理したものはすべて持ち帰りとなります

③ お花いっぱい寄せ植え(長井 栄子さん)

季節のお花でお家を飾りましょう
 日 程：10/5(火)・11/2(火)・11/30(火) 13:30～15:00
 場 所：高岡JA会館(あわら町1-1)
 持ち物：はさみ、筆記用具、使い捨て手袋(必要な方)、エプロン(必要な方)
 受講料：10,000円(3回分)
 定 員：12名

④ 紙バンドで小物をつくろう(善田 希さん)

ゴミ箱と、すてきな飾りをつくりましょう
 日 程：10/13(水)・11/10(水)・11/24(水) 13:30～15:30
 場 所：高岡JA会館(あわら町1-1)
 持ち物：はさみ、木工用ボンド、ものさし、せんたくばさみ20ヶ、ウェットティッシュ
 受講料：3,300円(3回分)
 定 員：18名



⑤ レインボー体操教室(レインボー体操クラブたかおかのみなさん)

簡単な動作で構成されているのでだれでもできます。初心者大歓迎です。
 日 程：10/15(金)・11/19(金)・12/17(金) 10:00～11:30
 場 所：高岡JA会館(あわら町1-1)
 持ち物：水やお茶、汗ふき用タオル、内履き(靴底の薄いものがおすすめ)
 受講料：700円(3回分)
 定 員：10名

⑥ わたしをトキメカセル手芸教室(JA高岡生活指導員)

ししゅう糸で壁飾りをつくりましょう。針はつきません。粘着ボードにししゅう糸をはっていただけですてきな絵のできあがり!3回の講習で一つの作品を仕上げます。
 日 程：11/4(木)・11/11(木)・11/25(木) 10:00～11:30
 場 所：高岡JA会館(あわら町1-1)
 持ち物：はさみ
 受講料：3,500円(3回分)
 定 員：6名



*作品は一例。
後日デザインを
選んでいただきます。

令和3年度第12期 JA高岡ときめき・まなぶくらぶ申込書

※ FAXされる方は、このページ全体をFAXしてください(申込書だけを切り取らずに)

ふりがな	申 込 日	月	日
氏 名	電 話 番 号		
住 所	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 高岡市		

希望講座に○ (複数講座の申込可)	講 座 名
<input type="checkbox"/>	① 田舎のばん屋さん
<input type="checkbox"/>	② 高岡うまいもんづくり
<input type="checkbox"/>	③ お花いっぱいの寄せ植え
<input type="checkbox"/>	④ 紙バンドで小物をつくろう
<input type="checkbox"/>	⑤ レインボー体操教室
<input type="checkbox"/>	⑥ わたしをトキメカセル手芸教室

申込方法	申込書に必要事項を記入され、お近くの支店・地区センターまたは組織広報課までお申し込みください。先着順ではありません。定員を超えた講座は抽選を行います。
対 象 者	JA高岡管内にお住まいの方
申込締切	9月6日(月)
受 講 料	第1回目に受講料を納入してください
そ の 他	申込人数が5名に満たない場合講座を開催しないこともあります。受講申し込みをされた方には受講可否を9月17日までに郵送でお知らせします。

新型コロナウイルス感染症の感染状況の推移等により、急きょ開催を中止させていただくこともありますので、ご理解ご協力をお願いいたします。中止となった場合は、受講者へ別途ご案内いたします。

新型コロナウイルス感染症の対策について

- ・会場にアルコール消毒液をご用意しますので、手指の消毒にご協力ください。
- ・受講前の手洗い、レッスン中のマスク着用にご協力ください。
- ・発熱やくしゃみ、せき、息苦しさや強いだるさがある方は参加をご遠慮いただきます。

皆様の健康と安全確保のため、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

お問い合わせは 組織広報課 ☎ 26-7410 FAX 26-7435

ご記入いただいた個人情報は講座以外に使用することはありません

無料

年金
相続
資産

相談会



「いつから?」「どのように?」年金についてのお悩み

「相続税はいくらぐらいかかるの?」
「子どもや孫に生前贈与するにはどうすればいいの?」
相続についてのお悩み

日時 8月14日(土) 9:00~12:00

場所 JA高岡立野支店 (高岡市立野字西堂島3240)

社会保険労務士と税理士による
無料相談会を開催いたします

お申し込みについて: 相談会は予約制となっております。会場となる店舗へ
お越しいただくか、お電話にてご予約ください。

相談会[8月14日]のご予約・お問い合わせは
立野支店 ☎0766-31-0005 まで

年金相談 [予約先着6組様]
社会保険労務士 杉本 まさ子 氏

相続・資産相談 [予約先着4組様]
税理士 浦畑 勉 氏

これからの年金・相続・資産相談会の開催予定

10月9日(土) 伏木支店 / 11月13日(土) 戸出支店

お問い合わせは各支店まで

超図解 いちばんよくわかる
土と肥料入門



土で決まる!
野菜の良し悪しは、土で決まる!

土づくりと肥料についての基本知識を、写真とイラストで
ていねいに解説。自分の畑にあった土づくりができる
加藤哲郎 著 定価:1,650円(税込) A5版・128ページ

発行元:(一社)家の光協会
ご注文はお近くの支店・地区センター
または組織広報課 ☎26-7410

好評発売中

理事会だより

● 第25回定例理事会

(令和3年6月21日開催)

1. 承認事項

- ①令和3年産米穀等の販売手数料決定の件
- ②農産物検査業務規程の一部変更の件
- ③共済規程の一部変更にかかる字句修正の件
- ④農業協同組合法第54条の3の規定に基づく組合の業務及び財産の状況に関する説明書類「ディスクロージャー誌 JA高岡の現況」決定の件
- ⑤余裕金運用規程の一部変更の件

2. 報告事項

■内部監査室関係

- ①みのり監査法人による会計監査人監査の実施について

■営農部関係

- ①令和3年度生産組合関連会議助成等の実施について

②令和3年産米出荷契約金の支払いについて

③令和3年度第1四半期農産物直売事業販売実績について

④令和3年度水稻苗取扱実績について

⑤農機フェア2021の開催について

⑥水分検定器の事前点検について

⑦カントリーエレベーターの利用料金について

■経営管理部関係

- ①JAバンク基本方針に基づく「経営管理資料」のうち農林
中金が定める事項の報告(財務モニタリング)について

■総務部関係

- ①労働組合からの要求について

■金融部関係

- ①令和3年度第1四半期余裕金運用状況について

協同のあしあと

※()内の数字は前年同期比

令和3年6月末現在

正組合員 7,180人(△68人)

准組合員 9,240人(△257人)

出資金残高 27億3,709万円(△570万円)

販売品受入高 3億9,626万円(7,039万円)

購買品供給高 11億3,184万円(1億2,866万円)

貯金残高 1,815億384万円(40億1,131万円)

貸出金残高 305億2,805万円(14億5,200万円)

長期共済新契約高(保障) 113億4,463万円(△8億6,310万円)

22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
日	土	金	木	水	火	月	日	土	金	木	水	火	月	日	土	金	木	水	火	月	日
		定例理事会						給油所お客様感謝デー お盆切花大特売市 年金・相続資産相談会(立野支店)	お盆切花大特売市	税務相談日		万葉米特売日(支店・ 地区センター・生活センター)		万葉米特売日(あぐりこち各店)			税務相談日				

8月
行事予定

パズル?

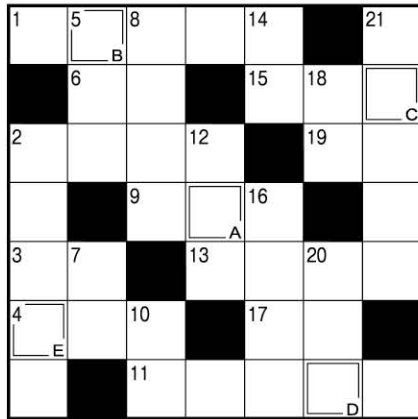
頭の体操

出題◎ニコリ

7月号の答え

A B C D
サンダル

応募締切
8/25
水



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?

→ ヨコのカギ

- 最低気温が25度以上の夜のこと
- 寺子屋では字の——やそろばんを教えました
- 地球の中心部にあります
- 長良川で有名な伝統漁法
- 親戚の——を頼って仕事に就いた
- 高速道路のサービス——で一休みした
- 親潮は千島——とも呼ばれます
- 帰る客を玄関まで——に行つた
- 力士が腰に締めます
- 割、分、厘の次
- 虫が入ってこないように布団の周りにつるします

↓ タテのカギ

- 鉱石を高温でドロドロにする装置。高炉とも呼ばれます
- 川や池の土手のこと
- 信号機で「止まれ」を示す色
- 家屋を壊して新しく造り直すこと
- 墨も料理に利用する魚介
- 大きな魚はこの形でパック詰めされていることが多い
- 令和3年の——の日は8月8日。国民の祝日です
- ねぶた祭で知られる県
- 「五七五七七」などの形式で作られます
- 飛行機で人や荷物を運ぶこと
- 井戸端会議中に楽しむもの

景品

正解者の中から5名にプロハーブリップクリーム1ケ
プレゼント。唇のためのプロボリススキンケアに。
口紅の下地としてもお使いいただけます。



ハガキの送り先

〒933-8502 高岡市あわら町1-1

JA高岡 クロスワードパズル係

●クイズの答え ●住所 ●郵便番号 ●氏名(ふりがな) ●年齢 ●電話番号

●今月のテーマ わたしの「おいしい記憶」

お母さんが作ってくれた料理の思い出や旅先でのご当地グルメなど、あなたの「おいしい記憶」をお教えてください。あわせて味がバツグンによくなる調理法や調味料なども募集します!

応募される方へ

お寄せいただいたおたよりは「おたよりコーナー」で紹介させていただくことがあります。お名前を掲載しますので、匿名を希望される方はその旨を書いてください。ペンネームも受け付けます。応募の際の個人情報(景品の発送およびAからのご案内)にのみ使用いたします。

お願い 景品を確実にお手元へお届けするため、応募の際の氏名はペンネームではなく本名をご記入ください。ペンネームはおたよりコーナーへ掲載する際に使用させていただきます。

おたよりコーナー

お題

わたしの思い出の場所

会社の慰安旅行で広島方面へ行って、原爆ドームを見学したあとの自由行動で、広島市民球場で広島カープの試合を二試合観戦したことです。(ヤッサンさん)

「2,999m」が思い出の場所です。主人と登った剣岳、本当にすばらしかった。一生の思い出です。(Y・Fさん)

近所の踏切です。息子が小さい時、毎日電車を見せに通っていました。その息子ももう62歳・・・(ごすけさん)

富山県外の出身の人が「海も山も一緒に見られるなんてステキすぎる!」と感動するのを横で見て、高岡のよさを再発見しました。(Rさん)

高校生時代、部活動でバレーボールをやっていたときの汗を思い出します。(大口智恵美さん)

50年前の秋、その頃は九州方面への新婚旅行が多いなかで、私たちは自分たちで計画を立てて東北へ新婚旅行に出かけました。大きな湖に2人だけでモーターボートに乗って、大きな声で歌をうたった思い出があります。(五箇山の白百合さん)

今月のあなたの運勢★8月★

モナ・カサンドラ



牡羊座

3/21～4/19

【全体運】丁寧に積み重ねてきたことが花開きます。運勢は好調。いつもより積極的に行動するのが幸運を招く鍵【幸運の食べ物】スルメイカ



牡牛座

4/20～5/20

【全体運】ピンチに助けてくれる人が現れて、事なきを得ます。「まずい」と思ったときは早めに相談をしましょう【幸運の食べ物】キュウリ



双子座

5/21～6/21

【全体運】表面的にはうまくいっていても針のむしろといったことがあるかも。人の話は最後まで聞いてきちんと対応を【幸運の食べ物】桃



蟹座

6/22～7/22

【全体運】計画、予定にあまりこだわらず臨機応変に。楽しいことは身近にあります。買い物はリストを作って出掛けて【幸運の食べ物】ピーマン



獅子座

7/23～8/22

【全体運】注目されることが多く大活躍の月。それだけに忙しく大変ですが全力投球で頑張れば周囲からの応援も。充実のとき【幸運の食べ物】ショウガ



乙女座

8/23～9/22

【全体運】どんなときにも誠意を忘れずに。あなたの真心は相手に届きます。けんか腰の態度は争いを招くだけなので自重して【幸運の食べ物】ミョウガ



天秤座

9/23～10/23

【全体運】心配のし過ぎは禁物です。運勢は良好。始めてみれば意外になんとかなることが多いはず。協力者を募りましょう【幸運の食べ物】ズイキ



蠍座

10/24～11/22

【全体運】困難な状況がありますが、それを越えるきっかけも得られるとき。問題に向き合って。運勢は下旬から回復へ【幸運の食べ物】アジソ



射手座

11/23～12/21

【全体運】良い結果が出る一方で、問題も持ち上がりそう。忙しく動き回ってればなんとかなります。前向きに捉えて【幸運の食べ物】マクワウリ



山羊座

12/22～1/19

【全体運】あまりやきもちをせずに様子を見てみましょう。自然と良い流れが生まれてきます。計画の準備は入念に。買い物は古【幸運の食べ物】デラウェア



水瓶座

1/20～2/18

【全体運】大きな動きのあるとき。慌てそうになったら深呼吸を。落ち着いて対処すればピンチがチャンスに変わります【幸運の食べ物】岩ガキ



魚座

2/19～3/20

【全体運】飛び込みでいろいろ頼られそう。効率のいいやり方を提案すると喜ばれます。グループ内ではサポートに徹して【幸運の食べ物】スイカ

編集後記

いつもt-jan(広報たかおか)をお読みいただき、ありがとうございます。

ところで、今号(8月号)は原稿の締め切りが、いつもより5日も早かったのです。(元)この時点で、もうお気づきの方もいらっしゃるかもしれません。国民の祝日が移動したからなんです。

内閣府のホームページには、「令和3年に限り、「海の日」は7月22日に、「スポーツの日」は7月23日に、「山の日」は8月8日になります」とあります。みなさまの身の回りのカレンダーの、この3日(8月は振替休日となる9日)は、祝日の赤色ですが、それとも黒色ですか。調べてみると、この移動が決まったのが、昨年11月27日の臨時国会です。つまり、既に印刷されていたものもあり、祝日に対応したものと、そうでないものがあるそうです。

この祝日の移動は今年限りですが、マスクを着けたり、密を避けたり、会食ができなかったり、などの制限や自粛を強いられる生活も、今年限りとなりますよ!(H/H)

31	30	29	28	27	26	25	24	23
火	月	日	土	金	木	水	火	月
			給油所お客様感謝デー					

お盆切花大特売市

350円(税込)と500円(税込)
で販売します

全て現金での精算になります。JA商品券・ギフトカード、クレジットカード等のお取り扱いできませんので、予めご了承願います。

写真はイメージです

お盆用切り花の販売について

新型コロナウイルス感染拡大防止に努め、混雑を避けるため期間販売を実施いたします。期間中は多数の切り花をご用意しておりますので、開店直後の混雑時等を避けて各販売場所へご来店・ご来場くださいますようお願い申し上げます。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

販売期間 **8月7日(土)～15日(日)**

※今後の感染状況により販売場所及び販売方法等について変更になる場合がありますのでご理解をお願いいたします。

●販売スケジュール

	8/7	8/8	8/9	8/10	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15
高岡テクノドーム (7:00～15:00)	—	—	—	—	—	—	○	○	—
あぐりっち佐野店 (8:30～16:00)	○	○	○	○	○	○	—	—	○
あぐりっち矢田店 (9:00～12:00)	○	○	○	○	○	○	—	—	○
あぐりっち戸出店 (8:30～15:00)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
あぐりっちアグリピア店 (8:30～15:00)	○	○	○	○	○	○	○	○	○

※販売スペースや駐車場が狭いことから、密集密接を避けるために8/13・8/14の2日間はあぐりっち佐野店・矢田店では切花の販売はいたしません。

※新型コロナウイルス感染防止対策については徹底した管理の下、適切に対応させて頂きまますのでご理解とご協力をお願いいたします。

※感染防止対策の詳細や高岡テクノドームの混雑状況(8/13・8/14)は、JA高岡ホームページ・あぐりっち佐野店(Facebook・Instagram・LINE)にて随時ご案内いたします。

切り花は多数をご用意しておりますが売り切れの場合は何とぞご理解を下さいますようお願い申し上げます

JA高岡 サマーキャンペーン

① 定期貯金お預け入れ・個人向け国債購入で

または

あぐりっち利用券 x1枚

万葉ごはん+味噌汁 x1セット

② 金利アップ!!

ATM・ネットバンクからのお預け入れ

対象者	個人の方のみ(新規預入に限る)
対象貯金	スーパー定期貯金 ATMからの預入: 適用金利 0.07% (税引後0.055%) 個人ネットバンクからの預入: 適用金利 0.10% (税引後0.079%)
預入金額	お一人さま: 純増50万円以上(1円単位)
預入期間	1年

■ネットバンク画面から「サマーキャンペーン定期」を選択すると、左記金利が適用されます。(50万円以上の預入額が必要です。)

3つのお得 実施期間 令和3年6月15日(火)～ 令和3年8月31日(火)まで

③ QUOカード進呈!!

新規でご契約

対象者	期間中に新規で対象取引を申し込みされた方
対象取引	JAカード・個人ネットバンク ^{※1} 年金予約(55歳以上が対象)・給与振込予約 JAバンク iDeCo(イデコ)
進呈商品	QUOカード 対象取引×1枚

■進呈商品加入の場合は加入口数分を進呈
※1 WE(お申込)の場合は、お申込(代表口座お取引店舗)で申込完了画面を確認させていただきます。

④ 定期貯金でお預け入れ

対象者	個人の方のみ(新規預入に限る)
対象貯金	スーパー定期貯金(店頭金利)
預入金額	お一人さま: 純増50万円以上(1円単位)
預入期間	1年以上

■進呈商品は窓口にてお申込された方のみ対象です。 ■預入・購入金額50万円ごとに1枚進呈(上限はありません)

⑤ 個人向け国債購入

対象者	個人向け国債を1回の申込で50万円以上購入された方
対象店舗	債券口座のある店舗のみ
対象商品	個人向け国債(固定3年、固定5年、変動10年)

お問い合わせ・お申し込みはお近くの店舗まで

JA高岡 住宅ローン

10年固定金利特約

【対象期間】2022年3月末日まで資金実行のできる方

最軽減金利(保証料込)

店頭金利 年**1.20%**(保証料込)

年 0.80%

【金利軽減条件】 給与振込(自動送金含む)をいただける方 または 当JA正組合員の方(ご家族の方)

※特別金利の対象となる住宅ローンは、富山県農業信用基金協会の保証付住宅ローンで、保証料利息方式(金利に保証料を含めてお支払いいただく方式)の10年固定特約型となります。
※分割後取保証料は、お客様からJAへお支払いいただく利息の中からJAが富山県農業信用基金協会へ支払います。

新規

土地購入

リフォーム

借換

他金融機関でお借入中の目的型ローンの借換

教育ローン

マイカーローン

奨学金

etc.

新規取扱手数料 **無料!!**

保証料は金利に **含みます!!**

固定期間再選択手数料 **無料!!**

一部繰上返済手数料 **無料!!**

※JAネットバンクからの一部繰上返済の場合に限りです。

「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にどうぞ (ご利用に関しては、組合員加入のための出資が必要となります)。

JA高岡 検索

スマホ&パソコンでもお申込み可能!

※商品内容について詳しくはお近くのJA窓口までお問い合わせください。※当JA店舗に説明書をご用意しています。
※金融機関により取扱いを中止する場合がございます。※詳しくは、ホームページの説明書をご覧ください⇒ <http://www.ja-takaoka.or.jp/>