

ひがしみの

Heartful Communication



耕そう、大地と地域の未来。



特集

全国に誇れる 栗の産地東美濃



全国に誇れる 栗の産地 東美濃



東美濃の栗

当地域は、大粒で品質の高い栗の産地として、また、それらを使った菓子処として全国に知られています。

「桃栗3年、柿8年、柚子の大馬鹿18年」という通り、桃や栗は比較的、木の成長が早く、実をつけるまでの期間は3年ほど。

栗は果樹の中でも太陽の光がとても好きな作物で、木の影になる部分には、まず実を付けません。栗栽培では、日当たりを良くすることがとても大事になります。



東美濃栗振興協議会メンバー

大玉・高品質の「超特選栗」を生産している東美濃栗振興協議会の超特選栗部会では、低樹高・超低樹高栽培技術という剪定方法を取り入れています。日照が隅々まで行き届き、しかも栗の手入れを担う女性やお年寄りが作業しやすいという革新的な栽培方法で、全国に知られるようになっていきます。

現在同協議会は、182戸が96haの面積で栗を栽培しています。他の産地よりも多くの手間をかけた栽培方法により、高品質な栗を全国平均の2～3倍以上の単収270kgを実現し、第18回全国果樹技術・経営コンクールで「全国農業協同組合連合会経営委員会会長賞」を受賞しています。

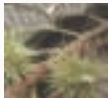
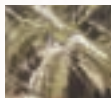


「栗くん」

「栗くん」が教える栗講座

栗の栽培1年間

栗の樹齢と栽培

12月	10月	9月	8月	7月	6月	5月	4月	1月
秋、金～茶色に紅葉した後、葉が落ちる。葉の中の養分は枝や根に送り返され、休眠期に入る。新しく苗木を植えるなら、この時季だ。栗をはじめ、多くの果樹は「自家不和合」という性質を持っていて、1本だけ植えても受粉が出来ず、実が青いまま落ちてしまう。違う品種を2本以上植える。	収穫 お礼肥を施す		病害虫防除 葉が茂り実が付くころになると病気や虫もつくようになる。	夏季剪定 花穂が枯れ上がった後には小さなイガができていく。このとき、すでに次の年の雄花の芽が梢の中に作られている。		新梢が伸びる 新しく芽を出した枝が7月頃までに一気に伸びる。30～50cm以上伸び、勢いの強いものは1メートルほど伸びる。この枝から次の年に新しい芽が伸びて実を付ける。	芽吹き ブドウやナシ、桃、梅など、秋に落葉する果樹の花芽はかつて、前年の夏に出来るが、栗は変わっていて、雄花の芽は前年の夏に、雌花はその年の4月中～下旬に出来る。雌花は栄養条件が良く、前年に日当たりの良かった枝にしかつかないのだ。	休眠期 大きな枝を切る剪定は木が休眠期に入っている12～3月に行う。

成木後期(15年目)
超低樹高の樹形にするため、さらに主枝を切り下げ(カットバック)、剪定位置を25メートルまでに収めるようにする。常に主枝候補を育てながら、数年ごとに枝を更新し、安定した収穫を長い期間得られるようにする。



成木前期(7～14年目)
樹高3.5メートル程度の低樹高の樹形にするため、主幹の切り下げ(心抜き)というを行う。主枝への日照が良くなり、収穫量も多く安定する。



上図は成木後期へ移行するとき
主枝の切り下げ=カットバック

若木期(4～6年目)
着くイガの数は少ないがいよいよ収穫開始。将来の樹形を頭に描きながら、主枝と亜主枝を育てる。亜主枝は15年目以降で主枝となっていく枝。



幼木期(定植～3年目)
苗は定植後、3分の1～4分の1の高さで切る。このようにすることで春から勢いの良い枝が3～4本出る。これを将来の主枝として育ていく。3年目までは実が付いても木に負担がかかるので取ってしまおうが良い。





栗きんとんで有名な東美濃



栗きんとん発祥の地と言われるこの地域では、今では50軒を超える菓子店が栗きんとんをつくっています。多くの文人を輩出する当地では、古くからお茶を飲む習慣があり、これが良い菓子を育てたともいわれます。

江戸中期以降には中津川宿を中心とした宿場町に、歴史的にも有名な歌人・俳人が訪れ、歌会や茶会が頻繁に催されました。栗きんとんなどの和菓子はこうした舌の肥えた文化人にも振る舞われるうちに、品質が高くなっていきました。また、生栗は腐りやすく、秋の収穫期だけに食べられるものとして希少価値を生み、全国的にも有名になりました。



東美濃ぼろたん研究会



東美濃ぼろたん研究会に所属する会員が栽培している栗「ぼろたん」は、加熱することで渋皮がぼろっと簡単に剥ける新品种。当JA管内では、同研究会を平成20年に設立し、生産拡大を進めています。大粒で甘く、ほくほくした食感で人気を集めています。

通常の出荷より厳しく、異品種混入を防ぐため四段階に分けて徹底した選果を行っています。

低温貯蔵することにより糖度が増す特性を活かし、さまざまなイベントで、焼き栗として販売しています。また、これらの徹底した管理により付加価値をつけ、百貨店等で、高単価販売に向け活動しています。



イベントでぼろたんをPRする同JA職員(右)



東美濃の栗に多大な功績を残された塚本實さん



栗の栽培技術について語る塚本さん



塚本さんは岐阜県農業試験場に勤務していた頃から退職後60年以上にわたって栗の栽培技術の研究に携わり、超低樹高栽培を開発し、高品質で収量性のある栗を長期間安定的に収穫できる技術確立しました。当JAや東美濃栗振興協議会の顧問として管内をはじめ全国各地で技術指導に当たっていました。

昨年病により他界された塚本さん。黄綬褒章を平成22年に受賞しています。同賞は、天皇陛下が社会や公共の福祉、文化などに貢献した人を顕彰する日本の栄典の一つです。



「栗剪定技術認定制度」で技術の伝承へ



平成28年度に栗剪定士の認定を受けた栗農家ら

し、栽培講習会の講師になるなどして、栗の産地としての技術力向上や技術の伝承を担います。剪定士は、剪定することが困難になった農家から作業を受託します。

同制度は、栗の剪定技術やブランド力の向上を目的に平成22年度に創設。恵那農林事務所や中山間農業研究所中津川支所、同JA等で構成される指導委員会が園地や実技の審査をし、認定基準に達すると認めた栗の生産者に対して、当JA足立能夫組合長が認定します。

栗栽培の中でも特に大玉・高品質の栗を生産するための低樹高・超低樹高栽培の剪定技術や栗栽培の基本知識について実技と筆記で問い、合格した栗農家を栗剪定士として認定するものです。名人剪定士、指導剪定士、剪定士の資格区分ごとに審査が行われます。

現在、名人剪定士7名、指導剪定士22名、剪定士62名となっています。認定を受けた名人剪定士や指導剪定士は、技術力と指導能力を生か



平成28年度に新たな飛騨美濃特産名人誕生

恵那市上矢作町 塚田 尊司さん(78)

平成28年度に飛騨美濃特産名人に新たに認定された塚田尊司さん。栗の栽培は50年近くになるベテラン農家です。約40aの面積に「大峰」を中心に「金華」「ぼろたん」などを栽培しています。恵那栗振興会の会長を長年務め、地域に密着した栽培技術や品質向上に貢献度が高いなどの功績が評価され認定されました。また、平成27年度には、「名人

剪定士」にも認定されています。

地域にあった栗の栽培を大事にし、「栽培を始めたころは、先輩農家に聞きながら手探りで始

めた。今は、季節や時期にあった栽培講習会もあるので、ベテラン農家に聞くなどし、基礎を大事にしてほしい」と近年増えつつある新規就農者に対して願っています。

また、塚田さんの接ぎ木の技術は高く、古くなった木を長生きさせ、質の高い栗を栽培し続けます。「今後も単収の向上に向け、努力を続けたい」と意気込みます。



恵那市長に受賞の報告を行った塚田さん





出荷規格を確認する生産者

出荷本番!



当JAの管内で8月下旬から超特選栗の出荷が本番を迎えました。平成29年度は、天候不順で生育は遅めでしたが、量は昨年度を越える100トンの出荷を目指します。

超特選栗は東美濃栗振興協議会の専門部会「超特選栗部会」に加入する76戸が栽培。岐阜県が定める「ぎふクリーン農業」や低樹高・超低樹高栽培技術を条件とし、栽培や出荷に関わる厳しい規定により高い品質を確保。銘菓「栗きんとん」を販売する地元菓子店との契約出荷により高値で取引されています。

9月2日に同JA東野営業所で行われた出荷目揃え会には、同部会や同JA、恵那農林事務所など約100名が集まり出荷規格などを説明。厳しい選別が重要になるため、小人数のグループに分かれ栗を実際に手にしながら色や形などの基準を確認しました。

同部会田立好男部会長は「高品質な栗の確保と出荷に努めてほしい」と呼びかけました。



栗の魅力を知るイベント満載



（株）えな笠置山栗園は9月23日収穫祭を開催しました。同収穫祭は平成26年より開催され、今年で4回目。鈴木猛代表取締役の開会の挨拶で始まり、栗拾い体験や栗料理などのバザーが並びクリの魅力が満載なイベントとなりました。

同栗園は平成16年に同市が購入した年金保養施設「グリーンピア恵那」の跡地を、栗の生産・拡大を図るため、地元の要望を受けて平成22年度から栗園として造成を始めたもの。35人の株主が管理に当たっており、今年の4月に最後の植樹を終え、現在は6,500本を栽培。

鈴木代表取締役は「このようなイベントを通し、当地域の栗を知ってもらい、地域の活性化と雇用の拡大を目指したい。また、地域住民との交流も深めていきたい」と話しました。



栗拾いを楽しむ来場者



新規就農者支援が充実



毎年、栗栽培見学ツアーを開催し、当JA管内の新規就農者や新規栽培希望者などが参加しています。参加者は、管内の栗栽培の概要や東美濃栗振興協議会の活動、産地拡大の取り組みについての紹介を聞き、同協議会員の園地、中山間農業研究所中津川支所を見学します。同栽培見学ツアーに参加後、さらに高い栽培技術取得に向け、毎年開催されるチャレンジ塾の

参加者になり、将来の生産者へとつながっています。

同チャレンジ塾は、年7回の行程で開催されます。平成19年から今までに120名の受講生が栽培を始めています。

また、夏と冬の2回の剪定講習会を実施し、「名人剪定士」などから、季節にあった剪定を学び、秋に高品質な栗の収穫を目指せます。



栽培見学ツアー



夏の剪定講習会



冬の剪定講習会

恵南地域女性部のつどい 地域の魅力を再発見

当JAの恵南地域女性部は8月28日に同JA恵南ホールで、「仲間と楽しく 地域・身体・脳も元気」をテーマに交流会を開催し、部員やJA職員など82名が参加しました。健康と食に対する意識を高め地元農産物の良さを再認識し、みんなで地域を元気にすることが目的。

健康運動指導士の吉田宏子さんが、椅子に座って簡単にできる貯筋運動や脳トレ（コグニサイズ）を紹介しました。JA全国女性協と家の光協会が推進する「おむすび」を2個作り、誰かに食べてもらい、米の消費拡大と仲間を増やそう！と取り組む「ニコ・ニコおむすび大作戦」も行いました。おむすびを美味しく食べてもらうため地元の特産品のトマト・ナス・豆腐・寒天・こんにゃく料理が並び、参加者は「おいしい」とおむすびと一緒に笑顔で食べました。

また、地元で頑張る若手のトマトの新規就農者2名の体験談も聞き、地元特産品を守ろうと頑張る姿に参加者は耳を傾けました。



おにぎりづくりを楽しむ参加者



あいさつをする当JA足立組合長

福知山公立大（京都府）が主催する「2017地域活性化策コンテスト『田舎力甲子園』」は全国の高校生から地域活性化のアイデアを募るもの。本年度は130件の応募から、同高の3年生が前回に引き続き最優秀賞に輝きました。HEBO倶楽部2年生は、神戸市で開かれた「第9回全国高校観光観手権大会」に初めて出場し、84組の応募から銅賞を受賞。愛媛大学などが主催する「社会共創コンテスト2017」には「寒天チーム」の3年生が初参加。「地域課題の部門」の99件から準グランプリに選ばれました。



受賞した生徒と小坂恵那市長

全国コンテスト受賞を市長に報告 高校生が地域をPR

恵那農業高校の生徒は9月6日恵那市役所で「全国コンテスト受賞報告」を行いました。同校の園芸科学科の生徒たちは、3つの全国コンテストで入賞。それぞれクロスズメバチを食べる伝統文化の「へぼ」や市内の山岡地区特産の細寒天を題材に選び、地域の魅力を生かした取り組みで高い評価を受けました。

地域の皆さまに親しまれる役職員 喜ばれるJAへ

当JAは8月30日、役職員50名を対象に「窓口担当特別研修会」を開きました。

同研修会は、JA共済連岐阜が主催し、金融・共済担当者を対象に初開催。多くの金融機関の中からJAを利用したいと思っていただけるような職員の教育につなげることが目的。

研修では、印象評論家で亜細亜大学の重太みゆき教授の指導のもと「笑顔が変える印象づけ」について学び、「人は0.5秒で選ばれる」をテーマに第一印象の重要性を再認識した。CS（顧客満足度）アップに向けた表情トレーニングや仕草、歩き方などを学びました。

また、参加者は「サクセスコーリング®」と言われる重太教授が独自で行う目標を立て夢を叶える法則を使い、夢実現にむけたイメージトレーニングを行いました。参加者の代表は、演台に上がり「今日学んだことを活かし、人を笑顔にできる職員を目指す」と意気込みを語りました。



意気込みを語る職員と参加者



熱心に検討会を行う関係者

枝肉研究会開催 産地強化を目指す

東美濃肉牛生産組合は、8月28日岐阜市食肉地方卸売市場にて第2回枝肉研究会を開催しました。当日は管内から選りすぐりの飛騨牛22頭が出品され、出品者全員で枝肉確認と検討会を行いました。全体成績は5等級率64パーセント、4等級率36パーセントと上物率100パーセントの成績となり、優秀賞には丹羽秀平さんの出品牛が選ばれました。

検討会では、更なる産地強化を目指し活発な意見交換が行われました。



プレーを楽しむ参加者

第2回グランドゴルフ開催 年金友の会会員が参加

当JAでは9月7日第2回年金友の会グランドゴルフ大会を開催しました。同大会は、年金友の会の会員の生活充実及び会員の交流や親睦を図ることが目的。

当JA足立能夫組合長と林義隆常務、年金友の会藤野勝彦会長の始球式で始まり、4つのグループに分かれ、約120名が参加しました。

各グループの1位は、池戸さよ子さん（中野方町）、岩木眞喜子さん（加子母）、西尾林蔵さん（下野）、成瀬幸子さん（加子母）

が1位に輝きました。また今大会の上位9名は、JA県大会へ出場します。

当JA足立組合長は、「今大会が会員の健康促進につながってほしい」と話しました。

特産品をPR

祭りを通して地域活性化へ貢献

9月23日に行われた「2017 ENA みのじのみのり祭お神輿競演」にJAひがしみのが参加しました。

「地域の元気は、JAのみなもと！」を合言葉に約120名の役職員が参加し、恵那市街を神輿をかつぎながら練り歩き、地域の皆さまと一緒に祭を盛り上げました。当JA神輿は力強い牛をモチーフとしたJAらしいものになりました。

当JAキャラクター「ひがしくん」「みのちゃん」「ちょリス」と一緒に渋皮が簡単に剥ける大粒の栗ぼろたんやコシヒカリキューブ米の無料配布を行って、地元の特産品をPRしました。



祭りに参加した役職員

次米行列に当JA足立能夫組合長が恵那の里長「阿利麻」を細江成徳専務が従兵役として参加しました。

また、24日も恵那の次米（栗ご飯）や地元産のコシヒカリ、Aコープ商品などの販売を行い、地元の食材を使った商品の販売とPRを行いました。

1,100食用意した栗ご飯はすべて完売し、「おいしい」と好評でした。



次米行列に参加した足立組合長と細江専務



栗ごはんの販売をする職員

坂下病院共同設置ATMの共同契約解除について

現在、岐阜信用金庫様(幹事行)との間で共同運営しております坂下病院共同設置ATMは、永きに渡りご利用者の皆様にご愛顧を賜りましたが、この度下記の通り共同契約を解除することになりました。

今後、当ATMは全国のMICS(全国キャッシュサービス)提携ATMとして引き続きご利用は継続されますが、下記の通り手数料が発生することになりますので、最寄りのJA支店ATMまたは手数料無料の提携ATMをご利用いただきますようお願い申し上げます。

契約解除予定日 平成29年10月末頃(予定)

【当ATMにおけるご利用手数料の比較】

※手数料は消費税込

現 在			契 約 解 約 後		
曜 日	稼働時間	手数料	曜 日	稼働時間	手数料
平 日	9:00～21:00	無 料	平 日	9:00～18:00	108円
				18:00～21:00	216円
土曜日	9:00～17:00	無 料	土曜日	9:00～17:00	216円
日祝日	9:00～17:00	無 料	日祝日	9:00～17:00	216円

※現在および契約解約後、当ATMをご利用いただいた場合の手数料換算で表示しております。

【提携ATMご利用手数料一覧表(消費税込)】

金融機関		JAバンク	JFマリンバンク	セブン銀行	イーネットローソン	ゆうちょ銀行	ゼロバンク(岐阜県内)	大垣共立銀行	十六銀行	三菱東京UFJ銀行	MICS提携金融機関
時間帯		入出金	出金	入出金	入出金	入出金	出金	出金	出金	出金	出金
平 日	稼働開始～8:45	無 料	無 料	108円	108円	108円	無 料	108円	無 料	108円	108円
	8:45～18:00			無 料	無 料	無 料	無 料	無 料	無 料	無 料	108円
	18:00～稼働終了			108円	108円	108円	108円	108円	108円	108円	216円
土曜日	9:00～14:00			無 料	無 料	108円	無 料	無 料	無 料	108円	216円
	14:00～稼働終了			108円	108円	108円	108円	108円	108円	108円	216円
日祝日	終 日			108円	108円	108円	108円	108円	108円	108円	216円

※ご利用の金融機関、店舗により稼働日・稼働時間が異なります。

※ご利用の金融機関により手数料が異なる場合があります。

詳しくはご利用のATMの掲示板でご確認ください。

～地域別座談会のお知らせ～

昨年4月に「改正農協法」が施行され、JAグループでは「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を自己改革の基本目標として取り組んでおります。

当JAでは、地域の皆さまに信頼され必要とされるJAとなるため、組合員の皆さまや地域の皆さまからご意見ご要望を拝聴し、今後のJA運営に反映させ、より良いJAにしたいと考えております。

つきましては、下記の通り地域別座談会を開催いたしますので、ご多忙中とは存じますが多数の皆さまにご出席を賜りますようお願い申し上げます。

なお、本座談会につきましては、どなたでもご自由に参加できますので、ぜひご来場頂きますよう、よろしくお願い申し上げます。

■ 日時・場所 ◆平成29年10月26日(木) 午後7時

中津川地域 JAひがしみの本店 3階会議室

恵那北地域 下野いきいき会館

◆平成29年10月30日(月) 午後7時

恵那地域 JAひがしみの恵那支店 2階会議室

恵南地域 JA葬祭ひがしみの恵南ホール 2階会議室

■お問い合わせ JAひがしみの 組織広報課 TEL0573-78-0124





生活習慣病健診のご案内

恵那・恵南地域

【健診日・会場】

- 11月2日(木) 恵南アグリセンター
- 11月6日(月) 恵南アグリセンター
- 11月13日(月) 恵那支店
- 11月15日(水) 三郷コミュニティセンター



■お申込み受付期間

10月26日(木)まで

■当日受付時間

午前8時30分～午前11時まで

■お申込み

各支店・営業所にある申込用紙をご記入の上、窓口へ提出して下さい。

(肺がん・大腸がんの健診をお申込みの方は容器をお受け取り下さい。)

■お問い合わせ

JAひがしみの本店 組織広報課

TEL 0573-78-0124



第13回ひがしみの農業祭

■日時 11月12日(日) 午前9時～午後3時

■場所 東美濃ふれあいセンター
(中津川市茄子川1683-797)

■催し物・ひがしみのグルメパーク

- ・地元産農畜産物即売
- ・農業物品評会・農業経営コンクール
- ・コシヒカリのおにぎり・栗旨豚汁・トマト無料配布
- ・岐阜女子大学書道部 書道パフォーマンス
- ・牛乳搾り体験コーナー
- ・飛騨牛&地元産トマトドレッシング・ひがしみのカレー販売
- ・各種惣菜コーナー
- ・ぼろたん焼き栗販売
- ・地元高校生出店コーナー
- ・餅投げ



■ステージ・スタンプラリー

- ・ビンゴゲーム大会
- ・地域芸能
- ・「ひつじのショー」



■米の消費拡大コーナー 太巻き寿司に挑戦!

■主催 ひがしみの農業祭実行委員会

■お問い合わせ先

JAひがしみの本店 営農部
TEL 0573-78-0137



農産物品評会の出品者募集

玄米、大豆、白菜、キャベツ、ごぼうをはじめ様々な品目を出品者で競います。

品目ごとに審査し、優秀賞・優良賞が授与されます。

自慢の農産物の出品をお待ちしております!

■お申込み期日 10月27日(金)

■受付・お問い合わせ先

JAひがしみの各支店・アグリセンター



出店者募集

農畜産物・食品等即売の出店者を募集しています。我が家で採れた野菜や果物、加工したジュース等、この期会にぜひ出店をお願い致します!

■お申込み期日 10月13日(金)

(出店できるものについて、一部制限がありますのでお早めにお問い合わせ下さい。)

■受付・お問い合わせ先

JAひがしみの各支店・アグリセンター





平成29年度産米概算金単価表



単位：円/60kg紙袋

制 度	品 種	年 度	特 等	1 等	2 等	3 等	備 考
JA 米	コシヒカリ	29年	-	13,000	12,352	11,272	800
		28年	-	12,200	11,552	10,472	
	ひとめぼれ あきたこまち	29年	-	11,400	10,752	9,672	1,000
		28年	-	10,400	9,752	8,672	
	あさひの夢	29年	-	11,400	10,752	9,672	1,200
		28年	-	10,200	9,552	8,472	
	その他うるち (銘柄品種)	29年	-	10,700	10,052	8,972	1,000
		28年	-	9,700	9,052	7,972	
	ひだほまれ 五百万石	29年	15,400	14,752	12,916	11,836	0
		28年	15,400	14,752	12,916	11,836	
	たかやまもち	29年	-	15,200	14,552	13,472	0
		28年	-	15,200	14,552	13,472	
	ココノエモチ その他もち	29年	-	11,000	10,352	9,272	▲1,100
		28年	-	12,100	11,452	10,372	

※ J A 米・一般米格差 △648円

※ 出来秋契約 △432円 (当初契約なし)

※ 水 分 格 差 △432円 (13.0%未満)

※ 集荷時期格差 (うるち米) 2月以降 △1,080円

※ 集荷時期格差 (酒造好適米・もち米) 1月以降 △1,080円

※ カントリーエレベーターでの価格は袋代がないので上記より172円安くなります。(包装格差)

農 旬

情報

2017年
10月



期限切れ農薬・不用農薬・空容器の 回収のご案内

■実施日時・場所

10月17日(火) 10時～12時
恵那アグリセンター
10月18日(水) 10時～12時
中津川アグリセンター
10月19日(木) 10時～12時
恵那北経済センター
加子母経済センター
10月20日(金) 10時～12時
恵南アグリセンター

■対象薬剤と利用料金(税別)

一般農薬(粉・粒・液)

200円/キ

熏蒸剤・熏煙剤

1,000円/キ

シアン化合物

クロールピクリン

硫黄類

ヒ素系類

塩素系

品名不明農薬

1,500円/キ

スプレー缶農薬

500円/キ

ダイオキシン類農薬

POPs系

PCP系

BHC系

3,000円/キ

水銀系農薬、臭化メチル



10,000円/キ

空ポリ容器

小(1リットル以下) 50円/本

中(5リットル以下) 200円/本

大(5リットル以上) 500円/本

※洗浄してキャップは外してください

空ガラス瓶

小(0.5リットル以下) 50円/本

大(0.5リットル以上) 300円/本

空金属容器

300円/本

試験用薬品(農薬)

5,000円/キ

※別途、収集運搬費(最大500円/キ)

※数量により変動有)がかかります。

☆未洗浄の容器については、農

薬扱いとなりますので、ご注

意下さい。

☆ビン類は栓、袋類は密封し、漏

れ、飛散、悪臭漏れを防止して

下さい。

☆利用者自身で、各収集場所へ

時間内に持ち込んで下さい。

***当日は、印鑑をご持参下さい**



彩菜栽

2017年
10月

取れ立ての新鮮な味が格別な サヤエンドウ



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、家庭栽培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、しっかりした支柱を立てる

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10月20日前後ですが、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ぐぐらに差をつけましょう。

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20cm～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ましょう。

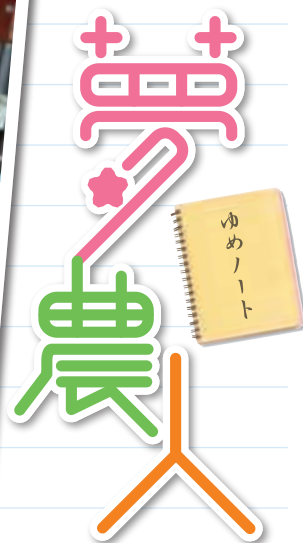
肥料分は多くは必要ないので、前作に野菜を育てた畑なら、越冬前に畝に沿って軽く溝を作り、1株当たり化成肥料大さじ2杯ぐらい、本支柱を立てた後に、畝の反対側に同量を施し、土を盛り上げて畝を形作るぐらいで足りるでしょう。



ハモグリバエの
幼虫の加害

薬剤散布





恵那市岩村町

吉村 攻平さん(73)

尚子さん(70)

カボチャで地域を元気に

「アトランティックジャイアント」や「ハロウィンかぼちゃ」と呼ばれる巨大なカボチャを、10年以上栽培する吉村さん夫婦。

毎年9月下旬に岩村町で開催される「秋のふれあいウォーキング」さわやかに歩こう農村景観日本一」で毎年人気コーナー「重量当てクイズ」のために栽培を始めたのがきっかけです。「富田地域を盛り上げよう」と開催する同イベントで、以前は他の方が生産していましたが、高齢化などにより生産をやめるといふ話があり、「このイベントが無くなってしまうのはさみしい。地域のためにも協力したい」と攻平さんが後継者となりました。

吉村さんは、イベント用だけではなく、カボチャに奥さんの尚子さんが絵を描き、通学中の子どもたちを喜ばせています。功平さんが手に持つ長いカボチャは、偶然できた珍しいものです。現在のカボチャの最高記録は、86kg。「目標は100kg」と笑顔で話します。

攻平さんは、築120年を超える茅葺古民家で「茅の宿とみだ」を営み、土日には、自分で育てたお米と蕎麦を使用したランチも好評です。

吉村さん夫婦は、「地域を元気に」をモッ

トーに、富田地域の誇れる農村風景を活用した地域の活性化へ尽力しています。



地元食材の こだわりパン

同地域で、息子さんが営むパン屋「kitto!」。吉村さん夫婦の育てた野菜や地元の農家の食材を活かしたこだわりのパンを作っています。店の前には、毎年秋に尚子さんの作品が並びます。



セミナーを各地で開催

毎年、陶芸や料理、旅行などさまざまな企画を行い、約250名が参加する「ふれあいセミナー」。セミナーを通し、交流を深め、仲間づくりに繋がっています。

今年は、第1回…陶芸

第2回…手芸（デコナップバック）※左の写真を参照

第3回…料理（生地から作るおいしい中華まん）

第4回…寄せ植え

第5回…ふれあいツアー（劇団四季「リトルマーメイド」）

第2回の「デコナップバック」づくりが、4地域の16カ所で開催されました。参加者は自分だけのオリジナルバックの作成に笑顔で参加し、思い思いのデザインでバックを完成させました。



☆JAの星

明智支店
山田 七海



Profile

担当：金融窓口
入組：2年目
出身：山岡町
血液型：A型
趣味：ライブに行くこと

感謝の気持ちを大切に

あいさつを大切にしています。特に「ありがとうございました」は、来店していただいたお客さまへ感謝の気持ちが伝わるよう、特に心掛けています。

キラキラ ひがしみのっ子



中津川市付知町

平田 晴大くん(4)・華菜ちゃん(2)

笑顔がいっぱい

妹の面倒をよく見てくれる優しいお兄ちゃんの晴大くんと元気で活発な妹の華菜ちゃん。いつも2人仲良く庭を走り回り、愛犬と遊んでいます。「思いやりのある優しい子に育ってほしい」とお母さんは願います。

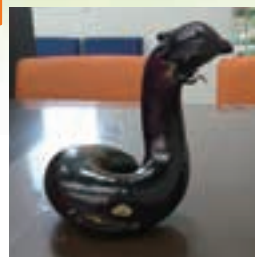


ひがし君・みゆちゃんの おはなし日和

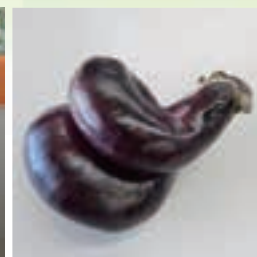


左から大橋実さん、青山潔さん、三尾民雄さん、片田弘志さん

9月2日～6日まで、福岡公民館で「写真が語る『福岡今昔』展―大橋実&青山潔 二人展―」が行われました。福岡の昭和初期などの懐かしい風景の作品51点が並びました。



恵那市三郷町
石田 憲子さん



中津川市付知町
岸 政広さん

おかしなナス。



選果作業を行う学生たち

明治大学農学部のカレッジスティー研修が、7日間、中津川市福岡で行われました。学生10名が3つの農事組合法人の米農家と、酪農家で農業や農村生活に理解を深めることを目的に、農作業に取り組みました。

同学生は、当JAのナスの選果場とトマトの選果場を訪れ、選果作業の研修も行いました。

学生らは「農作業は未経験で大変だったが多くのことを学んだ。この経験を無駄にしないよう将来に役立てたい」と話しました。

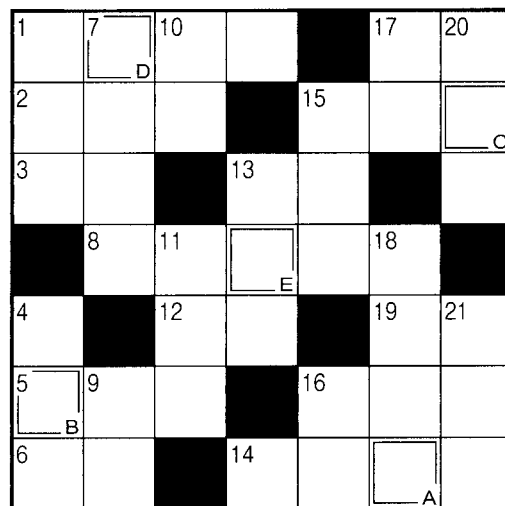
頭の体操

■タテのカギ

- ①くるくるとカールした髪
- ④ふすまや障子はこの上を動きます
- ⑦電車の中にぶら下げられています
- ⑨くらを置いて乗ります
- ⑩自分の娘の夫のこと
- ⑪―――に無勢だ、勝てないなあ
- ⑬せき止めに良いといわれるバラ科の果物
- ⑮車を止めて―――ブレーキを引いた
- ⑯スズシロはダイコン、スズナは
- ⑰黄色い貴金属。元素記号はAu
- ⑱競技などを途中で棄権すること
- ⑲眠るときに着る物
- ⑲猫に―――＝豚に真珠

■ヨコのカギ

- ①唱歌「虫のこえ」で最初に出てくる虫
- ②江戸―はガラスをカットして作られる工芸品です
- ③よく内科と対比されます
- ⑤マタタビ科の果物。鳥の名にちなんで名付けられました
- ⑥リビングともいいます
- ⑧季節によって住む場所を変える鳥
- ⑫箸を数えるときに使う言葉
- ⑬舟をこぐ道具
- ⑭こしあんと―――、どちらがお好きか?
- ⑮秋においしい魚の代表格
- ⑯牛などに食べさせる牧草のこと
- ⑰臼と一緒に働きます
- ⑲吸盤がたくさんある海の生き物



【問題】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?

■応募要領

ハガキにクイズの答えと、郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号、JAまたは広報誌に対する意見、要望などをご記入の上、下記までお寄せ下さい。

〒509-9132 中津川市茄子川1646-19
JAひがしみの 本店 組織広報課

■応募締切日

平成29年10月24日(火)

■賞品

正解者の中から抽選で10名様に農協全国商品券(1,000円分)をプレゼント



■9月号の答え

ブドウガリ(ぶどう狩り)

■クイズ当選者(敬称略)

山田 忠美、嶋崎ちづ子、深谷 妙子
吉野 京子、岡本 勲武、後藤 外子
西尾 邦彦、尾関 和之、成瀬 訓平
幸協優一朗

理事会

第6回理事会

(平成29年9月21日)

次の事項が報告、または審議されました。

【附議事項】

- ①役員退職慰労金の支給について
- ②第3次支店体制等再構築計画について
- ③第4次支店体制等再構築計画について

【報告事項】

- ①(有)サポートひがしみの上期決算報告について
- ②(有)サポートひがしみの上期決算内部監査結果について
- ③平成28年度内部監査の品質に関する内部評価について
- ④地域別座談会の開催について
- ⑤平成29年度職員集会の開催について
- ⑥役員職員JA事業利用状況調査について
- ⑦第3四半期余裕金運用計画額及び運用方針について
- ⑧理事との利益相反契約の結果について
- ⑨平成29年度主食用米の買取価格及び概算金について
- ⑩恵那カントリーエレベーターサイロ等防水工事の完成について
- ⑪第13回ひがしみの農業祭について
- ⑫8月末の事業実績について

JAひがしみの概況

(平成29年8月31日現在)

組合員数	32,567人
出資金	26億3,963万円
貯金	2,251億3,062万円
貸出金	396億7,251万円
共済保有高	6,671億1,437万円
購買品供給高	27億0,425万円
販売品取扱高	17億7,319万円

お詫

平成29年8月にご利用者の皆様にお送り致しました『平成29年度産今ざり米・今つき米 ひとなる販売開始のお知らせ』に誤りがございましたので、下記の通り訂正し、お詫び申し上げます。

注文受付期間

- (誤) 平成29年8月1日(月)
～平成30年9月22日(金)
- (正) 平成29年8月1日(月)
～平成29年9月22日(金)

無料相談日

JAでは、各種相談日を設けていますので、お気軽にご利用ください。各相談場所へ事前に電話予約をしてください。

内容	月	日	場所
年金相談	10月	11日(水)	恵那支店
		//	坂下支店
		18日(水)	中津川支店
		//	加子母支店
		//	付知支店
		//	下野支店
	11月	1日(水)	山岡支店
		//	明智支店
		//	上村支店
		8日(水)	恵那支店
		//	坂下支店
内容	月	日	場所
法律相談	10月	11日(水)	下野支店
		12日(木)	本店
		18日(水)	恵那支店
		//	山岡支店
	11月	8日(水)	下野支店
		9日(木)	本店
内容	月	日	場所
税務相談	10月	11日(水)	恵那支店
		//	山岡支店
		18日(水)	中津川支店
		23日(月)	下野支店
	11月	15日(水)	恵那支店
		//	山岡支店

■葬儀無料相談

内容	月	日	場所
葬儀相談 10:00～14:00	10月	2日(月)	JA葬祭
		8日(日)	アグリホールえな ☎ 0573-22-9876
		14日(土)	
内容	月	日	場所
葬儀相談 10:00～14:00	11月	6日(月)	JA葬祭
		12日(日)	アグリホールえな ☎ 0573-22-9876
		22日(火)	
		28日(水)	

ご案内窓口 市外局番 ☎(0573)

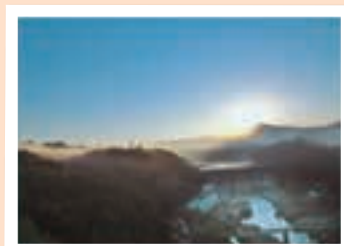
本店	☎ 78-0124	上村支店	☎ 47-2311
中津川支店	☎ 65-3144	坂下支店	☎ 75-4111
恵那支店	☎ 25-5291	加子母支店	☎ 79-2241
山岡支店	☎ 56-2121	付知支店	☎ 82-2121
明智支店	☎ 54-2171	下野支店	☎ 72-2061

ふれあい訪問日

平成29年11月の
ふれあい訪問日 **7日(火)・8日(水)**

緊急連絡先

事故をしてしまったら	TEL 0120-25-8931
通帳・キャッシュカードを無くしてしまった	TEL 0120-215-522
葬儀に関するご相談は	TEL 0120-09-8382
電化製品のお問い合わせは	TEL 0573-78-0122
プロパンガス・ガス器具のお問い合わせは	TEL 0573-68-7744



(カレンダー応募作品より)

恵那山と大井ダムが眺めることのできるこの場所。夜明け前から、日が上がり美しく見える瞬間をねらってシャッターを押しました。

今月の表紙

新名所

撮影・高井昌博さん
(中津川 茄子川)
撮影地・恵那市等置町

新鮮食材で 楽しくクッキング

管理栄養士の
「おすすめレシピ」

RECIPE
1

ブロッコリーのごまみそ和え



ビタミン・ミネラル・
食物繊維が豊富

材料

(4人分)

ブロッコリー	1株	みそ	大さじ2
		砂糖	大さじ1/2
		和風顆粒だし	小さじ1/2
		水	大さじ1
		白いりごま	小さじ1

作り方

- 1 ブロッコリーは小房に分けてゆでる
- 2 調味料を混ぜ合わせ、和え衣を作る
- 3 和え衣に①を加え、混ぜ合わせる

1人当たりの栄養量

エネルギー: 67kcal たんぱく質: 5.3g 脂質: 2.1g 塩分: 0.8g



RECIPE
2

ブロッコリーとシーフードミックスの炒め物

材料

(4人分)

ブロッコリー	2株	油	大さじ2
冷凍シーフードミックス	1袋	コンソメ	小さじ1/2
水	500ml	水	大さじ4
塩	小さじ1	酒	大さじ1
卵白	1/3個	片栗粉	小さじ1
片栗粉	大さじ1	水	小さじ1
生姜	1片	塩・こしょう	少々
ねぎ	1/3本		

作り方

- 1 ブロッコリーは小房に分けて、硬めにゆでる
- 2 生姜はみじん切り、ねぎは斜め切りにする
- 3 冷凍のシーフードミックスは塩水に浸し、解凍して水気をきっておく
- 4 ③に卵白と片栗粉を混ぜ合わせ、油でサッと揚げる
- 5 フライパンに油を熱し、生姜とねぎを炒める
- 6 ①を加え、コンソメ・水・酒を入れて、炒め煮にする
- 7 ④を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける
- 8 塩・こしょうで味を調える

1人当たりの栄養量

エネルギー: 165kcal たんぱく質: 15.8g 脂質: 7.5g 塩分: 0.5g



β-カロテンは油と一緒に摂ると吸収が
良いため、付け合せだけでもオリーブ油や
マヨネーズをかけましょう

Heartful Communication

ひがしみの

JAひがしみの
ホームページ

ひがしみの産のおいしいレシピや食材、最新情報はこちら

<http://www.ja-higashimino.or.jp/>

発行: 東美濃農業協同組合 (JAひがしみの) ●OCTOBER / Vol.235 2017年10月1日発行

編集: 総合企画部 組織広報課 〒509-9132 岐阜県中津川市茄子川1646-19

TEL 0573・78・0124 FAX 0573・68・7724 (E-mail) koho@ja-higashimino.gjadc.jp

JAひがしみの

検索

