

ひがしみの

Heartful Communication



耕そう、大地と地域の未来。



特集

東美濃の美味しいお米の 秘密を探ろう!

JA自己改革に関する
「アンケート」にご協力ください





ひがしくん

特集

JAひがしみの
イメージ
キャラクター



みのちゃん

東美濃の美味しいお米の秘密を探ろう!



「美濃コシヒカリ」は、
高い評価を受けている!?

食味ランキングで「特A」評価

(一財)日本穀物検定協会が行う平成27年・28年産の米食味ランキングで、東美濃管内を含めた美濃地方で生産されたコシヒカリが最高評価「特A」に2年連続認定されました。

米の食味ランキングとは?

(一財)日本穀物検定協会が行う食味ランキングは、外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価の6項目で試験を行います。当協会において選抜訓練した専門の評価員である食味評価エキスパートパネル20名により、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米として、比較評価する相対法により評価します。

特A評価とは?

食味ランキングの区分の仕方は、基準米より特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B」にランク付けします。



プロジェクトチームを発足

平成28年度より「東美濃産コシヒカリ」の極良食味産地の早急な確立に向けて、生産者や恵那農林事務所、当JA、行政などの関係機関が一体となり、戦略チームを設置しました。



プロジェクトチーム

平成28年から平成30年までの3年間を目安に、新しい技術の導入により極良食味米生産技術を普及させ、産地としてのPRを行っていきます。また、中津川市、恵那市での地元産コシヒカリ取扱い量の増加と、消費拡大へ繋がります。

プロジェクトの活動実績

●極良食味米生産技術の確立、普及(新しい技術の導入等)

- ➡ 食味向上実証圃場31ヵ所を調査
導入候補として3技術を選定し、今年度の研究へ繋がっています。
(移植期の後進化、かけ流し、ケイ酸資材の中間追肥)

●極良食味米産地としてのPR(全国コンクール入賞等)

- ➡ 第18回米・食味分析鑑定コンクール:国際大会へ出点
プレミアムライセンスクラブ加入資格
※同コンクールで1次審査2次審査で合計170点以上の高成績を収めた人が加入できるクラブ

●地域での消費拡大促進

- ➡ ひがしみの農業祭にて「おいしいお米当てクイズ」を開催
参加者245名が集まりました。また、地元産コシヒカリが一番人気がありました。



極良食味米生産に向けた新たな栽培技術を研究

プロジェクトチームは、食味向上に関する試験研究を行っています。今年は現地情報交換会による生産者相互の情報交換を行いました。

8月23日には、中山間農業研究所中津川支所では、中間成果検討会が行われました。「ケイ酸が根の活性化につながり味度値向上につながっているのではないか」や「高標高での栽培や出穂期を遅らせることは、発熟期の高温を回避でき、味度値の高いお米ができるのではないか」という途中経過を試験圃場を見ながら説明しました。平成30年1月31日には成果検討会も行われる予定です。



現地情報交換会

お米づくりの
秘密を研究!!



中間成果検討会

パワーアップ!
ひがしみの米



平成29年産 今すり米「ひとなる」 今つき米「ひとなる」

当JAでは管内で収穫した新米を、玄米「今すり米ひとなる」・精米「今つき米ひとなる」として販売し、8月上旬よりチラシやポスターで予約の受付を開始しました。「ひとなる」は収穫後、籾のままカントリーエレベーターで適温保管し、消費者のもとにお届けする月にあわせて舂すりするため鮮度が保てます。

この地域で生産される米は、冷たい水と中山間地域特有の昼夜の気温差により、県内外の市場・卸売業者の評価も高いです。

指定のJA施設6ヶ所から受取場所が選べ、コシヒカリ(玄米30kg)8,900円(税込)、ひとめぼれ(玄米30kg)8,400円(税込)で販売。昨年から地元のお米を自宅まで届ける手間いらずな宅配精米(精米10kg)4,380円(税・県内送料込)を販売

開始。9月下旬まで申し込みを受け付け、今年の11月から来年の8月まで希望する月に、受け取ることができます。1度の申し込みで年間予約も可能。玄米・精米ともに全国発送も受け付けています。(玄米は別途送料が必要)



お問い合わせ・お申し込み先

各支店・各アグリセンター・経済センター まで

申込受付
スタート

パワーアップ!
ひがしみの米



おいしいお米づくりのために 水田の土壌分析と 米の食味分析をしませんか?

お米の
ブランド力
をアップ!!



水田の土壌分析

- ◆分析項目 耕種作物3分析+ケイ酸
3項目(PH、K2O、トルオグリン酸)+ケイ酸
- ◆料 金 2,160円(税込) 半額助成 1,080円(税込)
- ◆分析機関 (一社)ぎふクリーン農業研究センター
- ◆試料必要量 乾土300g

試料提出先 各JAアグリセンター またはJA各支店・営業所

※米の食味分析を希望の方は、平成29年10月20日(金)までに提出をお願いいたします。

お問い合わせ 各アグリセンターまで

米の食味分析

- ◆分析項目 食味分析(水分、タンパク、アミロース、脂肪酸度、食味値)
米粒測定(精粒、未熟粒、被害粒、死米、着色粒、胴割粒)
- ◆料 金 1,620円(税込)
- ◆分析機関 (一社)ぎふクリーン農業研究センター
- ◆試料必要量 300g(玄米・精米) ※もち米、酒米は分析できません



ひがしみの地域 おいしいお米コンテスト 開催します!!

申込受付
スタート

12月19日

「おいしい米」づくりを
私たちも応援します

JAひがしみの本店で決勝

東美濃管内の良食味米づくりに対する意欲向上や良食味米産地であることを県内外に発信することを目的に開催します。生産者とJA、関係機関が一緒になって、良食味米の産地として確立できるよう、さらなる「おいしいお米」づくりへの栽培技術の向上を図るのが狙いです。



出品資格

出品米の栽培履歴の公表並びに情報の開示に同意し、中津川市・恵那市内で米づくりに取り組む農業者(農業団体等も含む)

栽培技術の向上
を目指します!!



エントリー方法

出品方法: 出品申込書等とお米を合わせて提出してください。

募集期間: 平成29年9月1日(金)～10月31日(火)まで

申込場所: 各支店・アグリセンター

エントリー米

出品点数: 1農家(経営体等)1品種につき2点まで

生産年: 平成29年産

種類: 水稻うるち玄米

品種: コシヒカリ・あきたこまち・ひとめぼれ

予選審査サンプル量: 500g(返却いたしかねます)

※最終審査は実食審査となります。上位5名に選出された方は実食用のお米を10kg提供いたしますようお願い致します。

調整状態: 玄米の水分は14.0%以上から15.0%以下で、ふるい後の玄米でお願いします。



予選審査

平成29年11月1日(水)～11月30日(木)

食味計により測定を行い、食味値上位30点を予選通過とします。

予選通過者の方には後日事務局より、ご連絡いたします。

いいお米
粒ぞろい
です!!



決勝大会

予選通過した30点のエントリー米を味度計による計測を行い、食味値と味度値の合計値の上位5点を選出します。(最終審査として上位5点を審査員が実食し審査。最優秀賞、優秀賞が決まります)

お問い合わせ: JAひがしみの 営農部 (0573-78-0137)

パワーアップ!
ひがしみの管内



祭で地元産コシヒカリをPR!!



祭りを盛り上げた役職員

当JAのオリジナル法被をきた役職員と「ひがしくん」「みのちゃん」が御神輿を担ぎ、東美濃管内で作られる甘味と酸味のバランスのとれた「夏秋トマト」や「鮮度そのままコシヒカリ真空パック」を配布し特産品のPRを行いました。



御神輿を担ぐ若手職員



特産品を配布する当JA足立組合長

みのじのみのり祭りにも昨年に続き参加予定!

9月23日には、恵那市の「2017 ENA みのじのみのり祭お神輿競演」に当JAが参加します。渋皮が簡単に剥ける大粒の栗「ぼろたん」や東美濃産コシヒカリの配布を行い、地元の特産品のPR

を予定しています。

また、24日も恵那の次米の栗ご飯や東美濃産コシヒカリ、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を行います。



昨年度参加した当JA役職員



PR販売を行う当JA職員

夏秋トマト消費宣伝 「おいしさ」をPR

東美濃夏秋トマト生産協議会と当JAは、名古屋市内の量販店などで生産者と同JA職員が直接消費者に宣伝する販売促進を行いました。消費者の「生の声」を聞き今後の取り組みや活動に反映させ、生産者と消費者の結びつきを強くする目的です。



パンフレットを配布しPRを行った

生産者と同JA職員は店内でトマトを使ったレシピや産地の概要パンフレットを配布、鉢植えのトマトも展示しました。「麗夏」の特徴である樹で赤く熟してから収穫することでトマト本来の味と栄養を兼ね備えていることなど生産過程から説明し、酸味と甘みのバランスの良さも伝え、試食を勧めました。試食したお客様は「真っ赤に熟しているのに果肉は程よく固くて美味しい」と話し買い求めました。



夏秋トマトの特徴を説明する当JA職員⑥

冬場の収入確保へ ちぢみほうれんそう チャレンジ塾

当JAは8月24日、同JA中津川アグリセンターでちぢみほうれんそうのチャレンジ塾を開催し、約25名が参加しました。

室内研修では恵那農林事務所が栽培に必要となる基本的な圃場条件や生態を説明しました。

その後圃場で土づくりや畝立てなどに関する現地研修を実施し、堆肥・石灰を使用後は深耕することや、播種後土壌がしっかりと湿るように灌水するなどの指導を受け、全員でマルチ張りを行いました。



マルチ張りを行う参加者

利用者の安全確保 JA店舗にAED・ヘルメット設置

当JAは本店や支店、事業所の12カ所にAED（自動体外式除細動器）と全支店・事業所など32カ所にヘルメットを設置しました。来店者や利用者などの万一の備えや安全確保対策に役立てるのが目的です。

7月27日に、同JA足立能夫組合長をはじめとする常勤役員、支店長など約60名がAEDの講習会を受講し、AEDの正しい使い方を学びました。

今後は、同JAの女性部組織や生産者組織などを対象とした講習会も行い、地域全体で役立てます。



AEDの講習会を受講する役職員

ひがしみの酪農まつり えなグリーンセンター で初開催

美濃酪農農業協同組合連合会と当JAは、当JAえなグリーンセンターで8月6日、東美濃地域の酪農を盛り上げようと、ひがしみの酪農まつりを開催しました。

来場者は、模擬搾乳体験やバターづくり体験などを楽しみました。バターづくりの体験者は「おいしいバターができて嬉しかった」と話しました。

その他、同連合会の商品の試食、試飲コーナーの他、販売も行われ、好評でした。



乳搾り体験を楽しむ参加者

トマト・なす・栗を作ろう！ 栽培見学ツアー開催

東美濃栗振興協議会は8月20日、東美濃夏秋トマト生産協議会と東美濃夏秋なす生産協議会は27日に、それぞれ栽培見学ツアーを開きました。

同ツアーは定年退職などをきっかけに就農を考えている方や栽培に興味がある方を対象に毎年開催。

栗コースは11名・トマトコース8名・なすコースは13名が参加し、管内の栽培の概要や組織の活動について説明を聞き、管内の農家や当JAの選果場などを訪れました。

参加者は「実際に見学することで、就農への関心が高まった。」と感想を話しました。



栽培や産地の概要について熱心に説明を聞く参加者たち



ピザを作る子どもたち

JAめぐみの親子が農業体験 野菜の収穫とピザ作りで 交流深める

JAめぐみの管内の親子約70名は8月3日と10日、中津川市加子母を訪れ、農業体験を行いました。これは食や農の大切さを学ぶために行われ、かしも健康トマト村代表の瀬瀬健一さんの指導のもと収穫を行いました。

また、同JA職員の指導のもと、かしもトマトをたっぷり使った特製ピザを完成させました。かしもの野菜サラダと一緒に食べた子どもたちから「おいしい」と好評でした。



「みょうがぼち」作りを行う両JA女性部員

郷土料理を学ぶ JAぎふ女性部と交流

当JA女性連絡協議会の本部役員と支部役員ら18名は、役員研修の一環としてJAぎふ三輪支店を訪れ、美濃地方の中西部と西部を中心とした郷土菓子「みょうがぼち」作りを通じて、交流をしました。これはJAぎふ女性部が16年ほど前に、同JAで栗きんとん作りを行い、交流を行ったのがきっかけです。女性部員同士が和気あいあいとした雰囲気の中、笑顔で体験を楽しみました。

同協議会三尾揚子会長は「これからこうした交流会を続けていきたい」と話しました。



入賞した早川牧場(株)㊤、(同)青木ファーム㊤、丹羽さん㊤

飛騨牛フェスタ開催 (同)青木ファームが最優秀賞

JA全農岐阜は7月24日、岐阜市畜産校舎で「2017飛騨牛フェスタin岐阜」を開催し、当JA管内から和牛28頭が出品されました。

同フェスタは消費者に安全・安心な飛騨牛を提供するために、飛騨牛認定・登録農家の生産技術を研鑽するとともに、夏季の消費拡大に貢献することが目的。

審査の結果、最優秀賞に(同)青木ファーム、優秀賞に丹羽秀平さん、優良賞1席に早川牧場(株)が選ばれました。

農業応援番組「ちなみな！」 9月27日(水)に、JAひがしみの編が放送されます

岐阜県JAグループでは、岐阜放送（ぎふチャン）と連携して農業応援番組「鈴木ちなみの元気のみなもと」（愛称Ⅱ「ちなみな！」）を昨年より制作しています。

「ちなみな！」は、モデルや女優として、人気急上昇中の鈴木ちなみさん（多治見市出身）が県内7JAを巡り、野菜の収穫を体験したり、農家の皆さんとふれあいながら、おいしい食べ方や地域の見所などを交えて、岐阜県の農畜産物の魅力を紹介する番組です。

JAひがしみの編は、9月27日(水)午後7時30分から放送します。P.12「夢農人」で紹介する石川トマト農園や恵那農業高校のHEBOクラブをちなみさんが訪ね、さまざまな体験をします。

また当JA女性部の方にも協力していただきました。ぜひ、ご家族でご覧ください。



見所を紹介する鈴木ちなみさん



女性部の方と五平餅づくりも体験



恵那農高を訪れた鈴木ちなみさん

第9回JAひがしみの年金友の会 （あったかくらぶ） ゴルフコンペ開催のお知らせ

- 開催日 平成29年10月6日(金)
- 会場 明智ゴルフ倶楽部 明智ゴルフ場
恵那市明智町吉良見字西山980-2
- スタート時間 8:30～(中・西・東コース 同時スタート)
- 受付時間 7:30～
- プレー代金 ビジター10,800円 メンバー9,090円
(セルフプレー・個人精算)
- ＊あったかくらぶ会員協賛店優待・特典との併用はできません。
- ＊プレー代金にはパーティ代が含まれています。
- ＊朝食、昼食、昼食時1ドリンク、各茶店1ドリンク付。
- 会費 1,000円(会費は賞品代とします)
- 賞品 1位～10位、とび賞、BB賞、ニアピン賞、ドラコン賞、参加賞
- 対象 JAひがしみの年金友の会会員の方限定。
(新規会員を含みます)
- 募集定員 150名(定員に達し次第募集は締め切ります)
- 募集期限 平成29年9月15日(金)まで
- 申込書にご記入いただき最寄りの支店・営業所
にご提出ください。

「栗きんとんづくり」講座を開催します

秋の味覚栗きんとんをつくりませんか？

栗名人が教えます！栗きんとんに興味がある方や、栗栽培に興味のある方などを対象に募集します。講師が丁寧に指導しますので、初めての方でも簡単に作れます。また、1月には実際に圃場で体験もできます！参加してみませんか？

- 対象 栗きんとんづくりに興味のある方
栗栽培に興味のある方 など

中津川会場

- とき 平成29年10月1日(日) 10時～12時
- ところ JAひがしみの本店 調理室
(中津川市茄子川1646-19)

- 講師 土屋 厚子先生(岐阜県飛騨美濃特産名人)

恵那会場

- とき 平成29年10月7日(土)
- ところ 恵那文化センター内中央公民館
調理実習室(恵那市長島町中野414-1)

- 講師 肥田 明美さん

- 参加費 無料

平成30年1月に開催する「クリ栽培の基本技術講習会」の案内を行います。

- 持ち物 頭巾、エプロン

- 定員 15名

- 問い合わせ 岐阜県恵那農林事務所農業普及課
TEL 0573-26-1111



～地域別座談会のお知らせ～

本年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われ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

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

9月12日(火)～10月26日(木)

■当日受付時間

午前8時30分～午前11時まで

■お申し込み

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し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 組織広報課 TEL 0573-78-0124



Aコープ加子母店閉店のご案内

Aコープ加子母店は、平成29年9月17日(日)をもちまして閉店させていただくことにしました。当店をご利用いただいております皆さまにおかれましては、永年にわたるご愛顧を賜り誠にありがとうございました。

今後も、皆さまに信頼され、安心してご利用いただけるJAをめざしてまいりますので、引き続き変わらぬお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

尚 Aコープメンバーポイントサービスは9月14日(木)をもって終了させていただきます。合わせて宜しくお願いします。

お問い合わせ JAひがしみの 経済部 0573-78-0122

農句

情報

2017年
9月

自己改革に向けて 常勤役員らが 担い手農家を訪問 出向く活動定期巡回を実施

当J Aの地域農業の担い手と認定農業者に出向くJ A担当者(TAC)と支店長、金融・共済・経済部の各担当者と共に、J A管内の担い手農家の定期訪問を実施しました。

常勤役員や各部署の担当者が訪問することでJ Aに対する意見や要望を直接聞き取り、今後の事業に反映させ、農業者の所得増大と農業生産の拡大に繋げる目的で、去年からの取り組みです。

7月14日、恵那市長島町の農事組合法人四ッ谷営農組合代表田口英二さん宅を同J A細江成徳専務とTAC、同J A恵那支店伊佐地支店長など6人が訪問。田口さんは「規模拡大にはコンバイン現状1台で足りないが増やすことができない。農機具レ

ンタルの仕組みをもっと強化してほしい」と要望を話しました。

細江専務は「全農が行うレンタル制度はあるが、作業時期が重なることから課題も多くありますが、多くの方に役立てていただける仕組みづくりを今後検討していきたい」と話しました。



田口さん宅を訪問した細江専務など

農業者の所得増大へ向けて 東美濃担い手協議会を開催



連携を強化しようと呼びかける同J A足立組合長

り作業が年4回から1回に減ると期待されるセンチピートグラスの吹き付け等の提案を行いました。

また、経営所得安定対策や水稲作付け配分、収入保険制度などについて説明。農業機械導入にかかる補助事業も説明し、「農業所得拡大」につながるものとして活用を促しました。

同J A足立能夫組合長は「J Aと会員、行政が一体となつて取組みを進め、地域の農業を守っていかねばならない」と呼びかけました。

当J Aは、8月10日恵那峡グランドホテルで東美濃担い手協議会を開催し、J A管内の担い手農業法人集落営農組織の23団体の代表や行政、J A関係者ら約80人が参加しました。

同協議会は、会員の要望をもとに協議事項を策定。当J Aが推進する10aの圃場に600kgの収量目標が見込める多収性品種の主食用米と畦畔管理対策として年間の草刈



彩菜栽

2017年
9月

茎が球形に膨らみ、
見ても楽しいコールラビ



茎の基部がカブのように球形に膨らむコールラビ。別名を球形カンラン（甘藍Ⅱキャベツ）とも。地中海沿岸地方の原産、葉はカリフラワーに似ていますが、キャベツの原始型ともいわれます。

日本に渡来したのは明治初期と古いのですが、あまり知られていなかったのは食べ方が分からず、和食に合わなかったためようです。

味はブロッコリーの茎の部分に似て、こくがあり、癖がなく、歯応えが良く、

適度な甘味もあります。皮をむいて4

〜5mmの薄切りにし、サラダやあえ物、クリーム煮にしたり、油揚げなどと合わせて煮物にしたりと、アレンジしてみると良いでしょう。ビタミンCはカブの3〜4倍、カリウムも豊富で、高

血圧を予防し、

免疫力を高め、

美肌効果も期待

できます。生育

適温は、15〜20

度、冷涼な気候

を好み、キャベ

ツよりも高温や

低温に耐える力

があるので、栽

培しやすい野菜



球の下部の葉は、葉柄を
2〜3cm残して切り取る



球の下部1〜1.5cmは
堅いので切り落とす



緑色と紅色の品種を対にして
鉢植えで楽しむのも良い

といえます。

種まきの適期は6月中旬から8月初旬ぐらいまでの夏まきと、9月上旬から10月上旬の秋まきです。

畑は前もって石灰と堆肥を全面にまき、15〜20cmの深さによく耕しておき、種まきの前に、条間50cm、くわ幅の溝に、元肥として油かす、化成肥料を1平方m当たり、それぞれ大きじ3杯を施し、軽く覆土して、種子を2〜3cm間隔にまき付けます。

発芽したら育つにつれて間引き、最終株間を15〜17cmぐらいにします。生育の途中2〜3回、化成肥料を追肥しましょう。

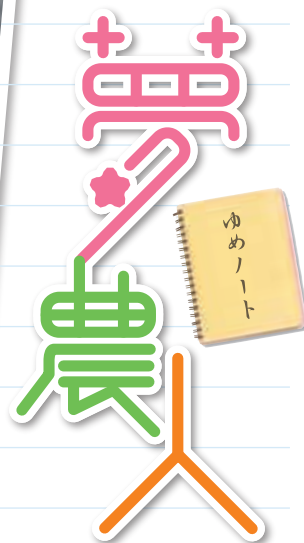
3号ポリ鉢に4〜5粒まき、育つに

つれて間引き1株を残し、本葉4〜5枚の苗に仕上げ、プランターに株間15〜17cm植えとし、球形に膨らむ様子を見て楽しむのも良いでしょう。

球が4〜5cmに肥大した頃、図のように球から横に向かって伸びている葉の葉柄を2〜3cm残して切り取り、球の肥大を促します。

収穫は球径が5〜6cmに肥大した頃から逐次行います。大きくなり過ぎると肉質が堅くなるので、取り遅れないようにしましょう。

球の下部、根元付近は堅くて食べられないので、1〜1.5cmは切り除いてください。収穫物は新聞紙に包んで冷暗所に置けば4〜5日ぐらいは十分持ちます。



恵那市上矢作町
「石川トマト農園」代表
石川 右木子さん(40)

農業を楽しく

農業に興味のある若者を雇用し、新規就農者の育成を行う「石川トマト農園」。代表の石川右木子さんは、「一緒に働きたいという人は出来る限り受け入れたい」と話し、他県からも若者が集まります。60aの圃場で1万6千本栽培しており、現在5名の従業員と研修生1人を雇用。

右木子さんは、京都出身で趣味の山スキーで出会った旦那さんと結婚しました。嫁ぎ先が稲作農家で農地が確保でき、夏秋トマトの栽培なら農閑期が趣味の山スキーの時期と重ならないと考え、13年以上前に上矢作で就農をしました。

ゼロからのスタートでしたが、先輩農家の指導のもと技術を身に付けました。しかし、7年前に旦那さんを不慮の事故で亡くし、このまま農業を続けようか悩んだこともありましたが、農業の楽しさを感じていた右木子さんは、仲間の助けもあり続けることを決意しました。

何でもチャレンジする右木子さんは、「トマト狩り」や「トマコン」を開催し、農業に新しいアイデアを取り入れ、地域に人が集まる仕掛け人です。

今年より東美濃地域で就農を考える人を

対象に募集した「ひがしみの夏秋トマト研修農場」で研修生を受け入れ、先輩農家として指導も行っています。

右木子さんは「農業は楽しい。たくさんさんのアイデアでさまざまなことができる」と農業の魅力を話します。

トマコンで新たな出会いをしませんか？

中津川市、恵那市の男性のトマト農家を対象に10月9日に婚活イベント「トマコン」を開催します。募集する女性は職種・住まいは問いません。当日は、トマトの収穫体験や飛騨牛トマトカレー・トマトピザなど楽しいイベントを企画しています。

●お申込み・お問い合わせ

男性：4000円 女性：2000円
「石川トマト農園・よしよし農園」
TEL：080-2667-6269(平日 午前8時～午後5時)
申し込み：9/20まで





助けあい組織が活躍

当JAには4つのボランティア組織「助けあい組織」があり、さまざまな活動に取り組んでいます。1人暮らしのお年寄りのサポートや老人施設の訪問、寸劇や手遊びを利用者を行う高齢者支援、清掃ボランティアなどを行っています。これらの活動を通じて、多くの利用者や従業員の皆様などから感謝の言葉が毎年届きます。

新つくしの会は、8月9日に中津川市福岡老人保健施設「ことぶき荘」の周りの清掃作業を行いました。



コスモスの会は、8月4日、恵那市三郷町の明日香苑の夏祭りで、テナントの補助ボランティアを行いました。



わかば会は、7月29日恵那市上矢作町の福寿苑の夏祭りで、スコップ三味線の余興を行いました。



☆JAの星

恵那アグリセンター
堀 拓 浪



Profile

担 当：営農
入 組：3年目
出 身：恵那市長島町
血液型：A型
趣 味：読書

頼れる存在に

多くの生産者の方の役にたてるように、日々勉強しています。

多くの圃場に足を運び、生産者の声を直接聞くことを大切にしたいです。

キラキラ☆ひがしみのっ子



中津川市手賀野

桂川 花^か紬^やちゃん(2) 凜^り子^こちゃん(4)

仲良し姉妹

2人とも保育園が大好きで、毎日元気に通う仲良し姉妹です。少し人見知りなところがありますが、友達が多く、みんなと仲良しな凜子ちゃん。みんなを笑顔にする元気な花紬ちゃん。「素直に思いやりのある子に育って、いろんなことにチャレンジしてほしい」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



管理機レンタル開始について

9月19日よりJAひがしみの各農機センターにて管理機のレンタル(貸出し)を始めます。

これはJAグループの農機レンタル事業に併せ、当JAが新たに管理機も取り扱うものです。レンタルする管理機は5馬力クラスで畝立ても出来ます。

レンタル料金は1回3,240円(税込、※納品費用等別途)となります。

お申込み、お問い合わせは最寄りの下記農機センターまでお願いします。

- 中津川農機センター 0573-61-1028
- 恵那農機センター 0573-26-4135
- 恵南農機センター 0573-56-2622
- 恵那北農機センター 0573-72-2039



☑ 8月22日、恵那カントリーエレベーターのサイロ等防水塗装工事を行ったことに伴い、竣工式を行いました。当JAの役員や行政関係者など16名が参加。当JA足立組合長は「効率化を良くし、稼働率の向上をめざして努力していきたい」と挨拶しました。



☑ 当JA山岡支店では8月15日「山岡ふるさと祭り」に併せて女性職員が浴衣姿で接客を行いました。支店で育てたゴーヤも配布し、来店者に喜んでいただきました。

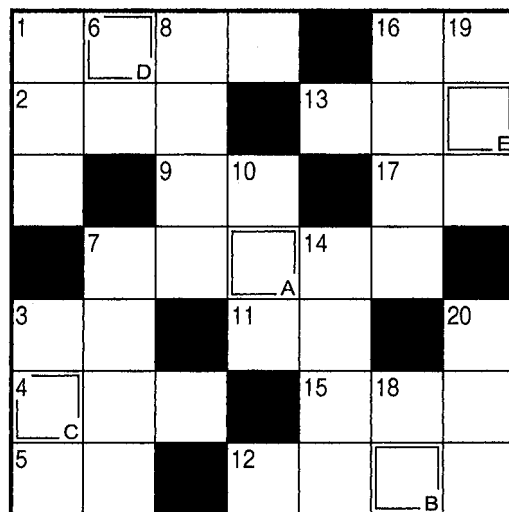
頭口体操

■タテのカギ

- ①エジプトを流れる大河
- ③品物をしまっておく建物
- ⑥ピカソ、ゴッホ、ルノワールといえば
- ⑦山伏が吹き鳴らす物
- ⑧えびす様が持っている道具
- ⑩手の指を握り込んで作ります
- ⑭立ち上がって膝の——運動をした
- ⑯水を入れて植物への水やりに使います
- ⑰面取りをして落とす物
- ⑲首の長い動物
- ⑳芋がらともいう食材

■ヨコのカギ

- ①陰暦9月の異称
- ②船が停泊するときに下ろします
- ③青く晴れ渡るもの
- ④口に水を含んでガラガラガラ
- ⑤出会った瞬間に落ちることも
- ⑦リスが餌を詰め込むところ
- ⑨漢字で書くと雑魚。取るに足りないもののこと
- ⑪量より重視されることもあります
- ⑫角度を測るときに使います
- ⑬一番近い所。——の駅まで徒歩3分だ
- ⑮目で見える範囲のこと
- ⑯——外れの花が咲いた
- ⑰——を天に任せて勝負した



【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。

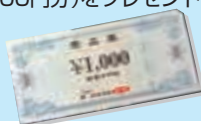
〒509-9132 中津川市茄子川1646-19
JAひがしみの 本店 組織広報課

■応募締切日

平成29年9月25日(月)

■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



1	ニ	ユ	ウ	ド	14	グ	モ
2	カ	オ	ロ	ン	15	マ	メ
3	ス	リ	ツ	パ	16	キ	ロ
4	イ	カ	セ	キ	17	ミ	ン
5	ホ	オ	ウ	ミ	18	ザ	ン
6	フ	ウ	リ	ン	19	カ	ザ

■8月号の答え

ホウセンカ

■クイズ当選者 (敬称略)

西尾 こまち、佐々木 由子、田口 泉
日下部 ゆみ、原田 とき枝、勝 志織
小木曾 淳子、松井 モモ、内木 明美
安藤 広康

JAひがしみの 概況

(平成29年7月31日現在)

組合員数	32,553人
出資金	26億3,168万円
貯金	2,234億671万円
貸出金	396億3,113万円
共済保有高	6,690億7,767万円
購買品供給高	21億7,539万円
販売品取扱高	12億3,716万円

～布ぞうり作品募集～

第11回全国布ぞうりコンテストでは参加作品を募集しています。布をゴミにせず、環境にも健康にも良く、全国コンテストを通して布ぞうりの輪を広めていることや原発被災者支援を行う活動が評価され、環境大臣賞ができました。作品は10月の1ヶ月間、温泉施設「くしはら温泉ささゆりの湯」に展示します。応募方法などのお問い合わせは、ささゆりの里布ぞうり研究会 TEL0537(52)2960 まで



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	9月 13日(水)	恵那支店
	//	坂下支店
	20日(水)	中津川支店
	//	加子母支店
	//	付知支店
	//	下野支店
	10月 4日(水)	山岡支店
	//	明智支店
	11日(水)	恵那支店
	//	坂下支店

内容	月 日	場 所
法律相談	9月 13日(水)	下野支店
	14日(木)	本店
	20日(水)	恵那支店
	//	山岡支店
	10月 11日(水)	下野支店
	12日(木)	本店

内容	月 日	場 所
税務相談	9月 13日(水)	恵那支店
	//	山岡支店
	20日(水)	中津川支店
	22日(金)	下野支店
	10月 11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	9月 4日(月)	JA葬祭 アグリホールえな ☎0573-22-9876
	10日(日)	
	16日(土)	
	10月 2日(月)	
	8日(日)	
	14日(土)	

内 容	月 日	場 所
葬儀相談 9:00～ 12:00	9月 20日(水)	明智支店
	26日(火)	
	10月 25日(水)	上村支店
	31日(火)	☎0573-47-2311

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10月の
ふれあい訪問日

11日(水)・12日(木)

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)

眺めがよく好きな場所であるため、毎年シーズンごとに写真を撮っています。色のバランスを意識してシャッターを切りました。

今月の表紙

豊作の予感

撮影・荻山清和さん
(恵那市大井町)
撮影地・中津川市福岡

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

カルシウムたっぷりのさつま芋サラダ



食物繊維が豊富で、
便通を促し腸内環境を整える。

材料

(2人分)

さつま芋	1本	プレーンヨーグルト	大さじ2
きゅうり	1/3本	チーズ	40g
レタス	2～3枚	マヨネーズ	大さじ1
ミニトマト	適量	塩・こしょう	適量

作り方

- 1 さつま芋は角切りにして茹で、冷やす
- 2 きゅうり・チーズも角切りにする
- 3 材料を全て混ぜ合わせる

1人当たりの栄養量

エネルギー: 191kcal たんぱく質: 6.0g 脂質: 10.3g 塩分: 0.9g



材料

(2人分)

鶏もも肉	150g	ブロッコリー	1/4株
さつま芋	1/2本	水	適量
人参	1/2本	クリームシチューのルー	1/4箱
玉ねぎ	1/2個	牛乳	1カップ
かぼちゃ	50g		

作り方

- 1 鶏肉を食べやすい大きさに切る
- 2 玉ねぎをくし切りにする
- 3 さつま芋・人参・かぼちゃは、皮をむいて角切りにし、電子レンジで3分加熱する
- 4 ブロッコリーは小房にわけてサッとゆでる
- 5 鍋に鶏肉と玉ねぎを入れて炒める
- 6 ③と材料が浸るくらいに水を入れ、煮立たせる
- 7 クリームシチューのルーを入れて弱火で煮る
- 8 牛乳を加えて、最後に④のブロッコリーを入れる

1人当たりの栄養量

エネルギー: 350kcal たんぱく質: 15.9g 脂質: 12.3g 塩分: 1.8g

さつま芋シチュー



さつま芋のビタミンCは、りんごの7倍もあり、
でんぷんに守られているから、
熱に強いのが特徴です。

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) ●SEPTEMBER / Vol.234 2017年9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

