

2020

10月

おぎ



 JA碓氷安中 広報誌めぐみ
令和2年10月号 Vol.332

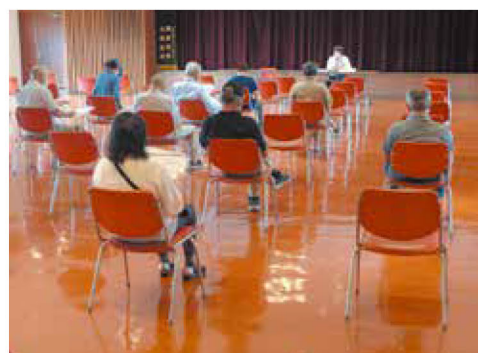
ホームページ <http://www.jausuan.or.jp/> もぜひご覧ください!!



9月17日・18日 高収益作物の支援交付金説明会を開催

営農課は、9月17日（木）、18日（金）本所3階大ホールおよび営農課会議室で高収益作物次期作支援交付金の説明会を行いました。JA群馬中央会の担当者より、対象者や対象品目、対象となる取り組み（機械の導入、産地で推奨する品目又は品種の栽培等）、提出書類について説明がありました。

この事業は新型コロナウイルスの発生により需要の減少等の影響を受けた野菜、花き、果樹、茶等の高収益作物が対象になり、次期作に前向きに取り組む生産者等の支援で行われます。



▲説明を受ける参加者の皆さん



9月24日・25日 下仁田ネギの出荷規格を確認

JA碓氷安中葱部会は、9月24日（木）に西部支所会議室、25日（金）に本所3階大ホールで下仁田ネギ出荷会議を開きました。

営農課の担当者より出荷の取り扱いについて説明がありました。出荷規格や出荷する際の注意事項を確認しました。また、西部農業事務所普及指導課の田中雄一郎主幹より、出荷前の栽培管理について講習があり、病害虫対策や追肥などの説明がありました。土寄せについて、最後の土寄せは収穫予定日から逆算して1カ月半程度前に終わらせることを呼び掛けました。



▲栽培管理を確認する部員の皆さん



9月7日 女性部 役員会議開催

JA碓氷安中女性部は、9月7日（月）本所2階会議室で役員会議を開催しました。下期活動について検討した結果、新型コロナウイルス感染拡大防止のため年内の活動は自粛することとなりました。

会議終了後、「家の光」の記事活用でマスクを作りました。柄の入った布を使ってオリジナルのマスクが完成しました。

また、女性部役員の手作りで、ペットボトルのふた開け補助具を作っています。支所の窓口などで配布予定です。



▲マスクを作る部員の皆さん



9月29日 酪農部 教育機関へ堆肥配布

JA碓氷安中酪農部は、9月29日（火）に安中市内の教育機関に堆肥の無料配布を行い、部員4人とJA職員2人が参加しました。小学校や中学校など15カ所に軽トラック28台分の堆肥を手分けして配布しました。配布される堆肥は、野菜畑や花壇で活用されます。

酪農部では、地域貢献活動の一環としてこの活動を行い、今後も続けていく予定です。



▲市内の小学校に堆肥を配布

ストップ！不正軽油

群馬県では不正軽油の情報窓口として不正軽油110番を設けています。

不正軽油とは、軽油に灯油や重油を混ぜたり、灯油や重油をそのまま、又は混ぜたりして、軽油と称して販売・使用される燃料のことです。悪質な脱税行為であるだけでなく、製造や使用によって土壌や大気を汚染するなど重大な犯罪です。

- ・ダンプやトラックに灯油や重油を給油している人がいる。
- ・安い燃料を買ったらエンジンの調子が悪くなった。
- ・安い軽油の売り込みがあった。

など、不正軽油を製造・販売・使用していると思われる情報がありましたらお知らせください。

□問い合わせ・連絡先□

不正軽油110番

前橋行政県税事務所 県税課 軽油広域調査係

TEL.027-231-2801



JAアシストホールからの お知らせ



毎年、11月に開催していましたが「ぬいぐるみ・人形供養祭」について、今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止及び、ご来場のお客様の安全を最優先とし、JAの判断により中止を決定いたしました。参加予定の皆様には、このような決断となりましたことは心苦しい限りですが、安心・安全を最優先に考えての決定であることをご理解いただきますようお願いいたします。





日本デルモンテの加工用トマトを 契約栽培しませんか？

加工用トマトとは…

- ジュースやケチャップ、ピューレなどの加工原料となる専用品種です。
- 露地で無支柱栽培なので、栽培ハウスや支柱は必要ありません。
- 果実は硬く、圃場貯蔵性に優れ、日持ちが良い。



加工用トマト栽培の利点

- 栽培・収穫期間が短い
- 出荷規格が簡単で収穫しやすい
- 出荷経費（出荷コンテナ、運賃）が掛からない
- 他作物との栽培組合せがしやすい
- 農業法人や集落営農で夏季の労働力を有効に活用できる
- 水田転作の作物として栽培可能



栽培期間

○育苗期間 4月下旬～5月中旬

○収穫期間 7月下旬～9月中旬

4月			5月			6月			7月			8月			9月		
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
		仮植		定植	除草	①追肥	①枝分け		②枝分け	②追肥	収穫					収穫	

※薬剤散布は定植後から収穫時期に「3回/月」程度行います。



■お問い合わせ先 JA碓氷安中 営農課

☎027-382-1136

＜私たちが日々の暮らしでできること＞ 知っておきたい感染症対策

医学博士・健康科学アドバイザー／福田千晶

イラスト／出口由加子

世界的な新型コロナウイルス感染拡大によって人々の暮らしが大きく変わりました。
風邪やインフルエンザなど、季節性の感染症も心配される季節です。
感染症に関する正しい知識を身に付け、感染を未然に防ぎましょう。

知っておきたい 感染症の基礎知識

感染症とは、病気を起こす小さな病原体が体内に入り込み、増殖して威力を発揮し、発熱やせき、下痢、倦怠（けんたい）感などの症状が現れる病気です。

病原体には、ウイルス、細菌、寄生虫、真菌などがあります。病原体が人の体内

に入る方法は2通りあります。人から感染する場合と、人以外から感染する場合です。

人から感染する場合は、母体から妊娠中や出産時に子どもに感染する「垂直感染」と、感染源になる人から人に広がる「水平感染」がありますが、予防について特に皆さんが注意すべきなのは水平感染です。新型コロナウイルスなどのように、世の中に広く流行します。

水平感染には「接触感染」「飛沫（ひまつ）感染」「空気感染」があります。

接触感染は病原体に触れることで感染する感染様式です。梅毒や淋病（りんびょう）といった性感染症などもあります。

飛沫感染には新型コロナウイルス感染症やインフルエンザなどがあります。せきやくしゃみで飛び散った飛沫に含まれる病原体を吸い込むことで感染します。

結核、麻疹（はしか）などは空気中を漂っている病原体を吸い込むと感染します。これが空気感染です。空気感染は飛沫感染より多くの人に広まりやすい傾向があります。

人以外から感染する場合は、農作業でも感染の危険がある破傷風など土からの感染症、家畜やその生肉からの感染症、汚染された水からの感染症、蚊やダニによる感染症などがあるので注意が必要です。

昔の感染症と思いがちな結核や梅毒も、まだ多くの患者が発生しています。新型コロナウイルス感染症以外にも予防すべき感染症はいっぱいあるのです。

感染症対策 豆知識

マスクの使い方

＜マスクの正しい着用方法＞



1 鼻と口の両方を
確実に覆う



2 ゴムひもを
耳に掛ける



3 隙間がないよう
鼻まで覆う

＜ここがポイント＞

- マスクの表側にはウイルスが付着している可能性があるため、直接手で触れないようにします。また、触ってしまった場合にはせっけんでよく手を洗いましょう。
- 不織布マスクは一度外したら捨てるのが基本です。食事の際などにマスクを外す場合はその前後に携帯用アルコールなどで手を消毒するようにしましょう。
- 捨てる際は、掛けひもを持ち、マスク本体の表裏には触らないようにして外し、ビニール袋などに入れて口を縛ってからごみ袋に捨てましょう。捨てた後はせっけんで手をよく洗いましょう。
- マスクを手作りする場合、次のことに気を付けましょう。
 - (1) 鼻と口をしっかりと覆えるように
 - (2) できるだけ顔に密着させられるように
 - (3) 使用したら毎日（中性洗剤などで）手洗いして清潔に

マスクはせきエチケットの一つ。感染症拡大を効果的に予防するには、風邪や感染症の疑いがある人たちが着用することが重要です。ウイルス感染者からの飛沫（くしゃみなどの飛び散り）を防ぐ効果は期待できないので、過信しないようにしてください。

症状がある場合、マスクの着用は飛沫によって他人に感染させないために有効です。他人からの飛沫を防ぐ予防効果は、人が相当混み合っていない限り、あまり認められていません。

一般に市販されているマスクの素材は、大きく分けて不織布とガーゼがあります。不織布マスクは使い捨てを前提に作られているので衛生状態を保ちやすいのが特徴ですが、手に入らない場合は代用品を使いましょう。一般のマスク以外にも手作り布マスク、タオルなど口をふさげる物には飛沫を防ぐ効果があります。

Let's challenge!

シクラメンを長く
楽しむために!

1. はじめに

シクラメンは、寒い冬に大輪の花を咲かせることから、冬の代表的な花として親しまれています。店頭にな数多く出回る11月下旬から12月中旬が選り、買いい時です。今回は、いいシクラメンの選り方と、購入後も長く楽しむためのポイントを紹介します。

2. 上手な選り方

シクラメンは、葉数と花の数が比例します。葉数が多く、蕾がたくさんついている株を選りましょう。

選りポイント

- ・株の中心に花が咲いており、大ききの違う蕾が沢山ある。
- ・花に奇形や斑点状のシミがない（図1、図2）
- ・新芽や蕾が黒くなっていない。
- ・茎が間延びせずしまっており、葉に適度な硬さがある。
- ・葉の数が多く、大きさがそろっている。
- ・葉の色が黄色くなっていない。



▲図1 健全な花



▲図2 灰色かび病による花のシミ

3. 花を長く楽しむために

① 日照条件と場所

シクラメンは日光を好みます。11月～4月は日当たりのいい室内で管理し、1日最低3時間は光を当てましょう。

シクラメンの生育適温は10℃～15℃です。他の鉢花に比べ、生育適温が低いため、暖房機を使用している部屋で育てる場合は注意が必要です。

また、温度の急激な変化はストレスとなり、株の劣化を早めます。

置き場所のポイント

- ・昼間は、日当たりのいい窓辺に置く
- ・夜は、最低気温が5℃以下にならないよう暖かい部屋に移す。
- ・ストーブのそばやエアコンの風が当たる場所は避ける。

② 水管理

◇底面給水鉢の場合

下から水を吸い上げる底面給水鉢（図3）を使用している場合、購入後すぐにコップ1杯程度の水を鉢元に与えましょう。その後は、鉢底に常に水がたまっている状態を保ちます。水を切らさないよう注意が必要です。

◇通常鉢の場合

通常鉢の場合は、シクラメンの葉が少し柔らかくなったら、たっぷりと水を与えるようにします。また、受け皿に水を溜めておくと根腐れの原因となります。



▲図3 底面給水鉢

りますので捨てるようにしましょう。

水管理のポイント

- ・水やりは暖かい日の午前中に行う。
- ・水が新芽や花にからないよう、鉢の縁から水を注ぐ。
- ・受け皿に出てきた水は捨てる。

③ 肥料

シクラメンは、肥料が切れると、花数が極端に少なくなる、葉の色が悪くなるなどの症状が出ます。株の様子を見ながら、液肥は1週間に1回、錠剤の肥料なら2か月に1回の間隔で与えるようにしましょう。

④ 手入れ

色あせて古くなった花や黄色く枯れてきた葉は病気の原因となるので、こまめに摘み取るようにしましょう。

古い花や葉は、指で付け根近くを持って軽くひねりながら上に引き抜くときれいにとれます。ハサミなどを使うと切り口から雑菌が入りやすいので、必ず手で抜き取ります。

シクラメンは上手に管理すれば、4月～5月頃まで花を咲かせ続けられます。ポイントを押さえて長く花を楽しみましょう。

4. シクラメンを贈りましょう

シクラメンは、花が咲く期間も長く、

管理の手間もかからないことから、お歳暮やお祝い事など、冬の贈り物としても最適です。

シクラメンの花言葉

シクラメンは、花の中に雨がたまらないように、花が下を向いて咲きます。その姿がまるでうつむいているように見えることから、「遠慮」「気後れ」「内気」「はにかみ」など、初々しい恥じらいのある花言葉がつけられています。まさに日本人の奥ゆかしさを表す花です。普段は気恥ずかしくて伝えられない感謝の気持ちなどを花言葉に乗せて贈ってみてはいかがでしょうか。



▲図4 出荷を待つシクラメンの様子

(西部農業事務所 普及指導課

園芸指導係 桐生 めぐみ)

シェフ永井のおすすめ

茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)」のオーナーシェフ

永井 智一(ながいともかず)



手羽元と 秋ナスのみそ煮



材 料 (2 人分)

鶏スープ …… 出来上がり200ml
水 …… 1L
手羽元 …… 6本
野菜くず(ネギの青い部分、ニンジン皮など) …… 適宜
合わせ調味料
みそ …… 大さじ1と1/2
砂糖 …… 大さじ2
みりん …… 大さじ2
しょうゆ …… 大さじ1
ナス …… 2本
パプリカ(3色) …… 各1個
おろしショウガ …… 大さじ1/2
いりごま …… 大さじ2

作り方

- (1)鶏スープの材料を鍋に入れスープを取る。
- (2)ナス、パプリカを食べやすい大きさに切り、素揚げする(揚げ油は材料外)。
- (3)(1)をこし、鍋に鶏スープと手羽元、合わせ調味料、(2)を入れ強火で煮詰めていく。
- (4)煮汁が絡んできたら、おろしショウガ、いりごまを入れサッと混ぜ合わせ出来上がり。

秋サケの小松菜 クリームソース煮



材 料 (2 人分)

秋サケ切り身 …… 2切れ
タマネギ(みじん切り) …… 1/2個
ジャガイモ中(スライスした物) …… 1個
シイタケ(みじん切り) …… 2個
小松菜(ざく切り) …… 1/2わ
ソース
水 …… 1カップ
生クリーム …… 1/2カップ
ブイヨンキューブ …… 1個
砂糖 …… 小さじ1/2
白ワイン …… 大さじ1
塩・こしょう・薄力粉 …… 適宜
オリーブ油 …… 大さじ1
バター …… 大さじ1

作り方

- (1)秋サケに塩、こしょうをして、薄力粉をはたき、熱したフライパンにオリーブ油を入れ、中火で両面を焼き上げて仕上げに白ワインを回し掛ける。
- (2)(1)のフライパンから秋サケを取り出し、バター、タマネギ、ジャガイモ、シイタケを入れて弱火で軽く炒め、ソースの材料を入れて中火で煮詰めていく。
- (3)ソースにとろみがついてきたら、(1)の秋サケをフライパンに戻し、小松菜を入れサッと煮て、器に盛り付け出来上がり。

令和2年産米(紙袋出荷)の取扱について

令和2年産米の紙袋出荷を下記のとおり取扱します。出荷契約の有無に関係なく出荷できます。詳細は営農課またはカントリーエレベーターにお問い合わせください。

○検査日程

対象地域	検査日	時間	検査場所
全 域	10月28日(水)	午前9時より	カントリーエレベーター
旧松井田全域	11月11日(水)	午前9時より	細野ふれあいセンター
全 域	11月18日(水)	午前9時より	カントリーエレベーター

○米の検査には出荷者の立ち合いをお願いします。

○検査場所がカントリーエレベーターの場合は、検査日前日の午後に搬入をお願いします。

○直売等で販売する生産者は、必ず検査用紙袋を使用し、検査当日は検査手数料25円/袋(税別)と印鑑をご持参ください。なお、検査時間は出荷用米検査終了後になります。

○集荷を希望する生産者は、米売渡申込書に記入するか、事前に営農課まで連絡してください。取扱料として50円/袋(税別)がかかります。集荷は検査日の前日となります。

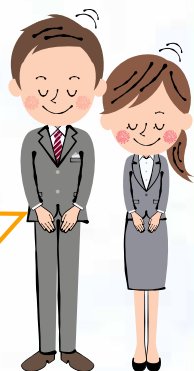
○出荷契約がない生産者は、検査時に書類を作成しますので、印鑑をご持参ください。

お問い合わせ先

カントリーエレベーター TEL.385-0122
営農課 TEL.382-1136

JAグリーン 臨時休業のお知らせ

JAグリーンでは、
棚卸のため12月1
日(火)に**臨時休業**
いたします。ご不便
をおかけしますが、
ご理解ご協力をお
願いいたします。



休業日

令和2年**12月1日**(火)

■お問い合わせ先
JAグリーン碓氷安中店
☎027-381-2085

JAグリーン 営業時間変更の お知らせ

令和2年

11月1日(日)から

令和3年

2月28日(日)まで

開店時間:午前8時30分

閉店時間:午後5時30分

以上のとおり冬時間営業に変更となり
ます。ご来店の際は、お間違えないよう
お願いいたします。

■お問い合わせ先
JAグリーン碓氷安中店
☎027-381-2085

令和2年度新規就農支援講座 開催のご案内

月 日	曜 日	時 間	内 容	開催場所
11/5	木	午後 6時30分～	○開講式 ○土づくりと肥料、 土壌分析結果の活用	JA碓氷安中 営農課会議室
11/10	火	午後 6時30分～	○病害虫防除と 農薬使用の基礎知識	
11/12	木	午後 6時30分～	○露地ナスの 栽培基礎講習	
11/17	火	午後 6時30分～	○ネギ類の 栽培基礎講習	
11/19	木	午後 6時30分～	○複式簿記について	
11/24	火	午後 1時30分～	○先進農家に学ぶ (セミナー)と圃場視察	営農課会議室 市内圃場

※コロナ対策の為、人数により会議室を変更する場合がございます。
※人数が集まらない場合は中止となる事もありますので予めご了承下さい。

申込期日 10月26日(月)

■申込先・お問い合わせ先

JA碓氷安中 営農課

☎027-382-1136

安中市役所 農林課農政係

☎027-382-1111

(内線2612)

初めての1人で料理

●食育インストラクター 岡村麻純●



野菜の保存・貯蔵 温度・湿度に配慮して

●園芸研究家 成松次郎●



子どもが小さい頃から、キッチンにはいつでも自由に入れるようにしています。お手伝いのときもよく切れる包丁を使わせています。料理を身近に感じてほしいという気持ちと、揚げ物をしていたら熱くて危ないから近づかない、包丁も使い方を間違えたら手を切るかもしれない、そんな危機管理能力を自らの力で付け

てほしいと思うからです。もちろん、息子は、包丁で手を切ってしまったことも、熱い鍋に触れてしまったこともあり、でも軽いけがであれば、経験が学びになるのではと、考えています。そのおかげかは分かりませんが、息子は料理をするときは、いつも真剣に集中しています。そんな息子も6歳になり、今まで料理といったら、切る、混ぜるが中心だったのが、料理の工程や火の通し方にも興味を持ち始めました。そこで、先日、初めてゼロから息子に料理を託してみました。作ってもらったのは、もちろん定番のカレーです。まずは、キッチンに入る前に

作り方をノートに書きながら一緒に確認します。息子が作り始めたら、私は何もしません。タマネギは涙が出るから切りにくいと妹に任せたり、ニンジンが大きいいろいろな形に切られているのにジャガイモはとっても小さかったり、炒める時間が妙に長かったり、見ている私は口を出したくなりませんが、ぐっと我慢。責任を持つところに本人にも新たなワクワクがあったようです。料理は包丁や火を使うため、一歩間違えると大けがにつながります。いくら経験が大切といっても、痕が残るような大きなけがをさせるわけにはいけないので、

子どもがキッチンに立つときは、私は作業をやめてじっと見守ります。ぎりぎりまで手は出さず、でももしものときにはすぐに危険回避をできるようにと緊張感があります。時間もとてもかかります。それでも、お家時間が増えてきた今年、子どもにも可能な限りチャレンジさせてみたいと思っています。



家庭菜園で取れた野菜を上手に保存しましょう。土地の気候に合った方法で貯蔵すれば、野菜を長く利用することができま。温度や湿度に気を付けて、野菜ごとに手間かけた保存をしましょう。

「屋内での保存」

温度変化の少ない納屋や冷暗所で、乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ、ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン、ニンジンなどは、

「畑や庭での保存」

キャベツ、ハクサイは、株をびったり並べ、わらや落ち葉で覆い、その上におしりを掛けておきます。雪の多い地方では、ビニールなどで屋根掛けします(図2)。

サトイモは、温暖地では畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分に冬越しができます。

図1 冷蔵庫での保存

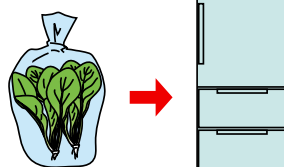


図2 畑や庭での保存

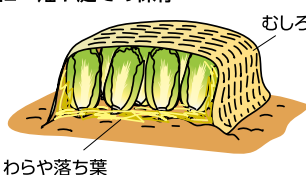
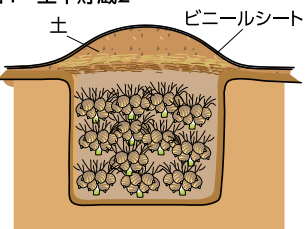


図3 土中貯蔵1



図4 土中貯蔵2



「土中貯蔵」ダイコン、ニンジンは土を付けたまま葉を切り落とし、深さ20〜30cmの穴に斜めに寝かせておき、土を掛けま(図3)。サトイモ、サツマイモは、排水の良い所に深さ60cm程度の穴を掘ります。サトイモでは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモは成り首を付けたまま埋

め、30cmくらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします(図4)。ショウウガの貯蔵温度は13〜15度と他の野菜より高いので土中深くにいけます。

※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。

入浴で体を癒やす

健康科学アドバイザー 福田千晶



徐々に気温が下がり、農作業でも朝夕は寒さを感じることもあるでしょう。

そんな寒さを癒やしてくれるのが入浴です。シャワー浴だけではなく、やはり湯につかって温まることがお勧めです。湯に入ると、まず温まる、つまり温浴効果があります。そして、血行が良くなり、体の隅々まで、酸素や栄養分を届けてくれ

るのは、血管の中を流れる血液です。各部位で生じた老廃物を回収してくれるのも血液です。

血管を流れる血液は体内の大事なライフラインです。血行が良くなると、血液によって全身に豊富な酸素や栄養が届けられ、老廃物はスムーズに運び去られます。体調管理に温泉を活用するのも良い方法です。各地の温泉ごとにさまざまな効能があります。自宅のお風呂でも、炭酸入りの入浴剤を入れれば、血管が適度に刺激されて血行が良くなります。

湯につかることで、水圧のマッサージ効果もあります。水の圧力によって、腕や足にも軽い圧力がかかり、血行を助け

てくれたり、むくみを解消してくれたりします。農作業などで同じ姿勢を続けていたために、疲れた筋肉も水圧で癒やされます。入浴後に足が軽くなっていることが実感できるでしょう。

水は浮力もあるので、陸上で立ったり座ったりしているときに体を支えている筋肉も、水や湯の中では小さな力で体を支えられます。つまり、入浴中は筋肉もホッとできる時間となり、癒やし効果が倍増されます。

夜は寝る90分くらい前に体温を上げておくと寝付きやすくなります。体が温まりそれが冷えていくと眠りやすいので、睡眠の悩みのある人も、夜のゆったり入



浴はお勧めです。この時期は40度程度のぬるめの湯につかってリラックス、夜はぐっすり眠りたいですね。入浴後は水分補給を忘れずに。

ハヤトウリ(ウリ科ハヤトウリ属)

土壌医 藤巻久志



熱帯アメリカ原産で、大正時代に鹿児島に渡来し、薩摩隼人にちなんで隼人瓜と名付けられました。高温性作物で寒さに弱く、5度以下になると枯れます。短日性で秋分の日以降にならないと開花結実しないので、寒冷地（年平均気温が9〜12度の地域）での栽培は難しいです。

西洋梨のような果形で、果重は300gから大きい物は1kgを超えます。浅い条溝が入り、

果皮は堅いです。果皮が緑色の緑色種と象牙色の白色種があり、緑色種の方が果実は大きく強健で多収です。青臭さは白色種の方が少ないです。

キュウリやカボチャなどウリ科野菜の果実の中にはたくさんの種子が入りますが、ハヤトウリは果実の中央に大きな種子が一つだけです。果肉と種子を分離させないで発芽させて栽培する珍しい野菜です。

温暖地（年平均気温が12〜15度の地域）では、5月に種子球を植え付けます。同時期に植え付けたキュウリやカボチャが枯れる頃、ハヤトウリはつるの伸びが加速します。地ばい栽培だとつるが四方に5m以上伸びるので、広い面積が必要で

す。10月にならないと収穫できず、まさに大器晩成です。

食べ方はダイコンと似ていて、生でも加熱しても食べられます。味が淡泊なので、サラダや漬物、煮物、炒め物などさまざまな料理に合います。シャキシャキとした独特の歯触りが楽しめます。大きくなった物は皮をむいて調理しますが、小さい物は丸ごと利用できます。

別名センナリウリ（千成瓜）というように、非常に多くの果実がなります。1株で温暖地では降霜前までに200〜400個、栽培期間の長い暖地（平均気温が15〜18度の地域）では600個以上収穫できます。10度以下にならない冷暗所で保存すれば、翌春まで利用できます。



家庭菜園では近所や親戚に配らないと、ハヤトウリが食卓に毎日上ることになります。

群馬・長野県民限定

手配旅行



農協観光より

\\ とっても /

お得なご案内

磯部
温泉ホテル磯部ガーデンの安中おもてなしキャンペーン
ご夕食には、上州牛とアワビ付き

(サービス料・消費税・入湯税 込)

料 金	2名1室	3名1室	4~5名1室
平日(日~金)	16,650	15,550	14,450
休前日	21,050	19,950	18,850
特定日	29,850	28,750	27,650

(料理写真イメージ)季節によって内容が一部変わります。 ※特定日: 12月30日~1月3日

※上記はホテル磯部ガーデンが企画しました宿泊プランとなりますので、お申込みは手配旅行契約となります。

GoToトラベルキャンペーンとの併用活用例...

GoToトラベルキャンペーン

- ・宿泊代金の35%相当の助成
- ・15%相当の地域クーポン(9月以降)



安中おもてなしキャンペーン

- ・チェックアウト時に
3,000円のキャッシュバック

\\ 特典をすべて使うとこんなにお得! /

たとえば...平日に大人4名様でご宿泊の場合

14,450円の**35%の助成**+施設より**3,000円キャッシュバック**通常14,450円のところ**6,400円**にてご宿泊対象
期間

2020年

2021年

8月1日^①~1月31日^②宿泊分まで

※支援金予算が上限に達し次第販売終了となります。予めご了承ください。

※安中市のおもてなしキャンペーンは、2021年3月15日(月)までです。(先着40,000名様が助成対象となります。)

※1泊分のみがキャッシュバック対象です。連泊でなければ、1人何度でも適応可能です。

※詳しくは JA 碓氷安中旅行センターまで
お問い合わせ下さい。

TEL.027-382-1133



田んぼの稲も少しずつ色づき始め今年も美味しいお米が食べられそうで楽しみにしています。

秋間 T・Sさん

♪景色が秋らしくなりましたね。収穫が楽しみです。

我が家でも「トロまる」を育ててみました。思ったより育て易く、実も多く長い間収穫できたので、友人にもおすそ分けをし、喜ばれました。とろけるうまさは格別です。

磯部 T・Oさん

♪食べる機会があまりないので、おすそわけしていただけると嬉しいです。

9月のめぐみの表紙はトロまるでした。私の大好きな野菜の一つです。毎年ファーマーズの棚に並ぶのを待つて居ます。今年も購入し、口にした時の感触が何とも言えず美味しいです。

坂本 S・Tさん

♪おいしいので食べられる時期が楽しになりますよね。

表紙の白ナスをいただいたのでナスの唐あげにしてみました。トロっとしておいしかったです。

安中 S・Iさん

♪唐あげおいしそうですね。今度試してみたいです。

9月号の表紙の白ナス（トロまる）の品種を初めて知りました。春にJAグリーンで1本だけ買って来て初めて育てるので心配した所、1本ですごく大きなのがとれて毎日おいしく食べています。孫が来年は何本も買って作ってねと言ったけど年だからね…と。

臼井 N・Sさん

♪たくさん作るのは大変ですよ。でも、お孫さんが白ナスを好きになったみたいで良かったです。

美味しい食材が、たくさん出る季節となりました。「食欲の秋」!! 最高!! 秋野菜美味しい!!

細野 U・Mさん

♪この時期の野菜もおいしいですよ。秋の味覚を満喫してください。

産直に野菜を出してあります。よく売れるのでありがたいです。畑に行き野菜達に今日もおいしい野菜をありがとうと感謝しています。

九十九 U・Aさん

♪感謝の気持ちは大切です。気持ちを含めて育てるので、野菜もおいしくなります。

暑さ寒さも彼岸まで、暑い夏でした。しかしコロナには困ったものです。いろいろな所で大変です。私は手作りマスク作りを楽しんでいます。「家の光」にのっていたマスクで50枚くらい作り喜ばれています。古い着物をこわして裏布に絹布を使います。肌にやさしくとても良いそうです。

東横野 S・Tさん

♪マスクは毎日使うのでお肌にやさしいのはうれしい

ですね。

秋野菜（ブロッコリー、白菜）など植え、秋冬野菜のほうれん草、コマツナ、チンゲン菜などまいてみました。芽が出るのが楽しみです。畑に行くのが運動です。

秋間 K・Tさん

♪いい運動になりますね。芽が出るのが楽しみです。

稲刈が終わって一安心しています。家族が助け合って終わりました。彼岸花もきれいでしたが、今年は花が少ない様な気がします。来年も田に出られる様に元気でいたいと思っています。

臼井 A・Hさん

♪無事に作業が終わり良かったです。来年も家族皆で作業できると良いですね。





KOHOSHI MEGUMI

読者の声

DOKUSHANO KOE



作品のご紹介

名月を 酒のサカナに
うまくなり

(磯部 萩原 真一さん)

トンボ飛び 空風澄んで
深呼吸

(安中 櫻井喜久江さん)

営業中 旗がさみしく
翻る

(原市 三浦 千恵子さん)

名月や 縁で嗜む
吟醸酒

(松井田 神津 定司さん)

名月や テラス体操 老二人

(九十九 金井 典子さん)

国技館 カ士集いし
九月場所

(秋間 宗像 孝幸さん)

秋うらら おでかけ用の
杖を貰う

(安中 鬼形 瑞枝さん)

絵手紙に 友が描きし イチジクは
笑みて香りが 我に寄り来る

(九十九 小坂橋とし子さん)



細野 金井 恭子さん



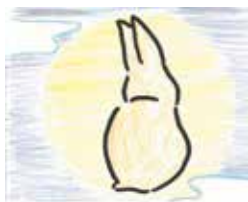
後閑 中山 りのさん



秋間 多胡 陽子さん



松井田 神津 定司さん



安中 須藤 育江さん



細野 高橋 秀子さん



磯部 須貝 耕治さん



細野 萩原ゆめのさん

縁の会

俳句はいく



三厄はコロナ大雨熱中症

水野 礼子

葦原の夕べあやなす夏つばめ

宮崎 安子

かやの葉に折紙のごと蜘蛛の入る

秋山 美子

鮎解禁釣師もマスクの碓氷川

浦野 櫻

朝蟬や一日の暑さ知らすかに

鬼形かね子

鬼灯を上手に鳴らす母恋し

敷地 陽子

梅雨しとど雉子の屈むる畦の隅

高橋 弘子

検診の事なき通知梅雨明くる

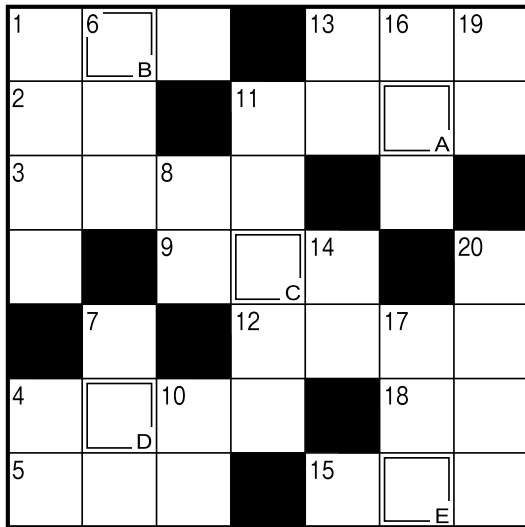
中川 幸子

D51や山裾抜けて青田風

鍋岡 輝子

甥や姉の後追ひ夫の逝く

西島八よ子



お楽しみプレゼント！ クロスワード パズル

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？



↑タテのカギ↓

- ①本のこと。電子——
- ④釣った魚を入れておく籠
- ⑥今日の——ディッシュはステーキです
- ⑦漢字では秋刀魚と書く青魚
- ⑧ここからばた餅が落ちてきたらラッキー？
- ⑩牛の頭に生えています
- ⑪この下駄箱は——だから動かさせません
- ⑬ドリルで開けるもの
- ⑭焼き肉を漬けたりかば焼きに塗ったり
- ⑯うわさが広まるときに付きやすい
- ⑰10月10日は目の——デーです
- ⑲やぼではありません
- ⑳腰をひねるようにして踊るダンス

→ヨコのカギ←

- ①匂いマツタケ、味——。おいしいきのこです
- ②日が暮れてすぐの頃
- ③晴れた日にはかどりやすい家事
- ④——油を付けて日本髪を整えた
- ⑤世界遺産の一つ、——古道
- ⑨千葉県にある市。大きな国際空港があります
- ⑪運動会の競技の一つ
- ⑫配偶者のことです
- ⑬徳川家の家紋に使われている植物
- ⑮眠ったまま話します
- ⑮ベンチもこれの一種

エコープ商品券

(1,000円分)が当たる！！

- クイズの正解者の中から●
- 抽選で13名様 ●締切10/25 (当日消印有効)

応募方法

郵便ハガキに①クイズの答え②郵便番号③住所④氏名(ふりがな)⑤年齢⑥電話番号⑦JA事業についてまたは広報誌に対するご意見等をお書きの上、〒379-0133 安中市原市634 JA碓氷安中総務課宛にお送りください。

イラストやお便りも募集しています。皆さまの身近にある楽しい話題や情報をお待ちしています。官製ハガキでお申し込みください。

※個人情報の取扱いについて：『めぐみ』に投稿・応募いただいた方の個人情報は、プレゼントの発送やお返事、誌面での紹介に使用させていただき、今後のサービスの向上のために利用させていただきますのでご了承ください。また、これらの個人情報は前記の目的以外には使用せず、ご本人より事前に同意をいただいた場合以外には一切開示いたしません。

9月号クイズの答え&プレゼント当選者

東部支所

須藤 育江さん (安 中)
三浦千恵子さん (原 市)
須藤 勝利さん (磯 部)
小井戸スマ子さん (東横野)
小島 友子さん (秋 間)
中山 りのさん (後 閑)

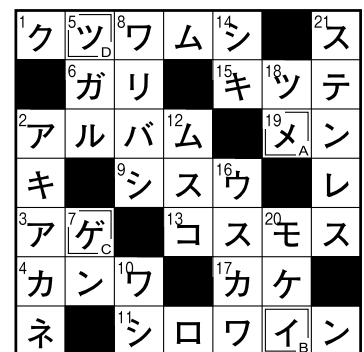
西部支所

堀澤 一司さん (松井田)
青木 英子さん (臼 井)
佐藤つねよさん (坂 本)
金井 義則さん (西横野)
小坂橋優希さん (九十九)
浦野 昭夫さん (九十九)
坂本 賢一さん (細 野)

〈応募数：71通〉



〈名月〉





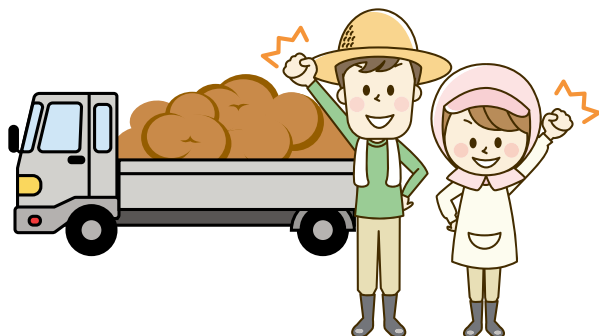
我が町の風景

今月の

今月の表紙は、9月29日（火）に酪農部で行われた堆肥の無料配布の様子です。本誌2ページのマイタウンピックアップで紹介していますのでご覧ください。

撮影日：9月29日

撮影場所：安中市西横野地区



理事会だより

令和2年9月30日（水）
午後1時30分から本所で開かれました。

協議事項

- ① 令和2年度第2・四半期実績検討について
- ② コンプライアンスマニュアルの改訂について
- ③ 生きがい対応型デザイナー・ビス事業の廃止について
- ④ 農産物加工センターの廃止について
- ⑤ 旅行事業の登録内容変更について

原案通り承認されました。



未来を拓く協同組合

教えて！

日本農業

監修＝JCA（日本協同組合連携機構）



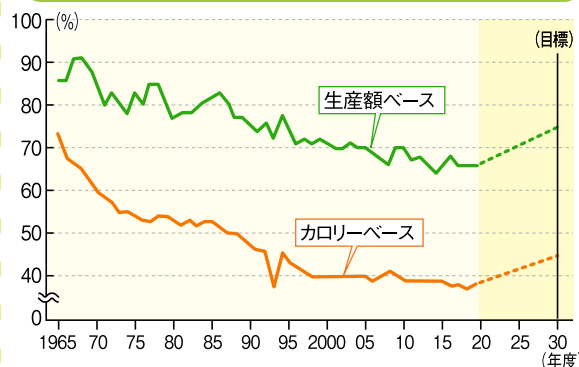
食料自給率

食料自給率は、わが国の食料全体の供給に対する国内生産の割合を示す指標です。特に、供給熱量（カロリー）ベースの食料自給率は、米の消費が減少するなどの食生活の変化により、長期的に低下傾向が続いてきました。2019年度は前年度より1ポイント増の38%となりましたが、依然として低水準にとどまっています。

一方、生産額ベースの自給率は66%で、カロリーベースより30ポイントほど高くなっています。これは国内において、カロリーベースでは数値として反映されにくい野菜などの自給率が高いからです。しかし、生産額ベースの自給率も長期的に見て低下傾向にあります。

将来にわたって食料を安定的に確保するためには、食料自給率を高めることが重要であり、JAグループは、水田をはじめとした農地の活用や保全対策など生産基盤の強化や、国産需要の拡大を目指し、実需者との多様な契約方式による生産・販売の拡大などに取り組んでいます。

食料自給率の推移



▶2030年度の目標 カロリーベース 45% 生産額ベース 75%

2019年度の自給率

カロリーベース	38%	1人1日当たり国産供給熱量(918kcal) / 1人1日当たり供給熱量(2,426kcal)
生産額ベース	66%	食料の国内生産額(10.3兆円) / 食料の国内消費仕向額(15.8兆円)

→ 供給熱量（カロリー）ベース食料自給率：基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）に着目して、国民に供給される熱量（総供給熱量）に対する国内生産の割合を示す指標

→ 生産額ベース食料自給率：経済的価値に着目して、国民に供給される食料の生産額（食料の国内消費仕向額）に対する国内生産の割合を示す指標

農水省資料をもとに作成



耕そう、大地と地域の未来。