

2020

11月

おとぎ



 JA碓氷安中 広報誌めぐみ
令和2年11月号 Vol.333

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



10月12日 上州ねぎの出荷を確認

J A碓氷安中葱部会は、10月12日（月）本所3階大ホールで上州ねぎ出荷会議を開きました。

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ました。土寄せや病害虫防除のポイントを確認し、収穫時期を考慮して最後の土寄せや薬剤の使用を行うよう呼び掛けました。

営農課担当者より11月15日から始まる出荷の取り扱いについて話があり、注意事項や出荷規格の確認をしました。また、土壌診断費用の助成について説明があり、品質向上のためにも土壌診断を行うことをすすめました。



▲講習を受ける部員の皆さん



10月22日 下仁田ねぎの目揃え会を開催

J A碓氷安中葱部会は、10月22日（木）松井田集荷場及び本所集荷場で下仁田ねぎの目揃え会を行いました。

営農課担当者よりFG出荷、バラ出荷の規格の説明がありました。出荷の際の注意事項として太さの測り方などを確認しました。また、ねぎの生育状況やさび病などこれからの病害虫対策についても話がありました。目揃えでは、それぞれの規格のねぎを手にとって確認しこれからの出荷に備えました。



▲出荷規格を確認する参加者の皆さん

休日ローン 相談会開催のご案内

皆さんの夢、応援します!

ぜひ、お気軽にご相談ください!

日程

11月21日±

午前9時～午後3時

場所

東部支所

お問い合わせ先

東部支所 **TEL.027-382-3501**

本所(金融共済課) **TEL.027-382-1134**





調べてみよう

農業用ハウス強化マニュアル

自分でできるパイプハウスの強化対策



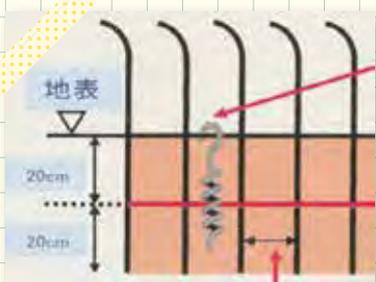
【番線を設置する】

- ・雪の重さによってハウスが横に広がってしまうのを防ぎます。
- ・番線の太さは3mm程度がよいでしょう。
- ・補強間隔を狭くするとより強度が増します。
- ・番線の端に印をつけておくとハウスの広がりを確認できます。



【陸ばり等を設置する】

- ・雪の重さによってハウスの屋根が沈み込むのを防ぎます。
- ・取り付け場所は軒から棟に向かって1/4の高さが効果が高いです。
- ・補強間隔を狭くするとより強度が増します。



【らせん杭を設置する】

- ・強風によってハウスが浮き上がるのを防ぎます。
- ・アーチパイプは角度、深さを揃えてしっかりと差し込みます。
- ・地表面に沈下防止のパイプを設置し、らせん杭で留めます。
- ・土が軟らかい場合は、地中にもパイプを埋めてらせん杭と絡めます。
- ・らせん杭の設置頻度を上げるとさらに強度が増します。



【筋交いを設置する】

- ・強風によってハウスが変形するのを防ぎます。
- ・筋交いの下端部は地中に20cm以上差し込みましょう。
- ・地面に差し込む角度が緩いと強度が下がってしまいます。
- ・筋交いとアーチパイプをしっかりと固定しましょう。



【方杖(ほうづえ)を設置する】

- ・雪の重みによるハウス中央部からの引っ張りに耐えます。
- ・強風によるハウスのゆがみを防ぎます。
- ・妻面は出入り口もあり強度が劣るので、方杖で強化しましょう。





キャンペーン期間:令和2年 11.2月▶12.30水

JA碓氷安中 ウィンターキャンペーン

2020

この冬お得な
プレゼント!



期間中、ご契約いただくと、
ご契約内容に応じて以下の商品もプレゼント!

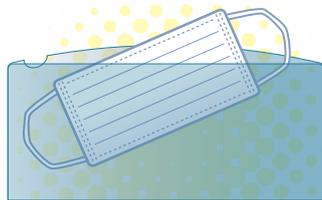
定期貯金
(20万円以上1年)
※新規預入に限る

定期積金
(30万円以上2年以上)

JAカード

JAネットバンク
(個人契約)

1項目以上
ご契約
の方



※マスク本体はつきません

マスクケース1個プレゼント!

さらに!

2項目以上
ご契約
の方

または
契約金額
100円以上



携帯用アルコール
除菌ジェル3つ入り
プレゼント!

または

マスク3枚セット
プレゼント!



※イラストはイメージです

※景品には数に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。※景品はお一人様一つまでとさせていただきます。※個人の方に限ります。

JAはどなたでもご利用できます。この機会にぜひご利用下さい。※詳しくは各支所まで。

JA碓氷安中

東部支所 ☎027-382-3501

西部支所 ☎027-393-1118

GoToトラベル 事業支援対象! 10組20名様限定のおもてなし旅行

当コースは、**28,000円**の支援金を受けております。

富山湾の**ブリ・のどぐろ・大ずわいがに** & **かに1食べに北陸へ**

冬の北陸名物を味わおう!

北陸の海の幸を満喫!!

山代温泉・芦原温泉 3日間

大ずわいがに蟹一杯付会席

★TOUR にかがらごとのこだわりポイント!

- 北陸冬の味覚を代表する「ぶり・のどぐろ・かに」をご賞味いただけます。
- 夕朝食はホテル内食事処にて間隔をあけてご利用いたします。*ご宿泊ではお風呂のんびりお楽しみください。
- バスは大型バスにてゆったりお座りいただけます。*正座席45席または49席のバスはご希望のスペースを確保できます。
- 金沢市民の台所「近江町市場」の散策をお楽しみください。*昼食は自由飲食となります。昼食やお土産をお楽しみください。

大ずわいがに スワイガニの本揚げ量のたった数パーセントといわれる程大変稀少なカニです。格々しい旨みとコク、濃厚な味わいをお楽しみください。

文化財指定庭園 ▲兼六園 日本三名園のひとつで、世界的評価も非常に高い庭園。紅葉万葉の美意識を象徴する大なる庭園です。

実施日:
令和3年**1月13日(水)・18日(月)・26日(火)・27日(水)**

お支払い実額:
大人お一人様 2名様1室利用 **52,000円**
東京駅発着(※大宮駅発着400円引)

募集人員: 20名様 (最少催行人員16名様)

募集締切: 各出発日の30日前
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

- ◇**申込金:** 12,000円(旅行代金に充当します)
- ◇**添乗員:** 同行して旅程管理業務を行います。
- ◇**利用ホテル:** 【1泊目】山代温泉:白山菖蒲亭
【2泊目】芦原温泉:清風荘
- ◇**利用予定バス会社名:** 北日本観光自動車
- ◇**食 事:** 朝2回、昼2回、夕2回

日程	行 程	食事
1	東京駅(8:28~9:20) 北陸新幹線 大宮駅 ↔ 富山駅(10:45~11:40) = 富山湾のブリのしゃぶしゃぶ 北陸の味覚「のどぐろ」をご賞味! = 割烹 本田(ご昼食) = 〇五箇山菅沼集落 = 山代温泉(16:30着)	× 昼 夕
2	ホテル(9:00) = 〇九谷満月 = 〇吉崎御坊 吉崎寺 = 和風料理 参拝 = 永平寺 ほつきよ荘(ご昼食) = 〇大本山永平寺 = 〇羽二重餅 古里 = 珍しい竹編工の工芸品 大ずわいがに一杯付の夕食 = 〇越前竹人形の里 = 芦原温泉(16:30着)	朝 昼 夕
3	ホテル(8:30) = 〇第一本店 箔巧館 = 〇兼六園 = 〇近江町市場(自由昼食) 散策 = ひがし茶屋街 = 金沢駅(15:58~16:50) 北陸新幹線 大宮駅 ↔ = 東京駅(18:20~19:20)	朝 × ×

※ご集合場所・出発時間は出発10日前までにお届けする最終旅のしおりでご案内いたします。

旅行に関するお申込み・お問合せは...



他にもさまざまなプランをご用意しています。
JA碓氷安中旅行センター
総合旅行業務取扱管理者 今村英子
☎027-382-1133

【旅行企画・実施】
観光庁長官 登録旅行業第939号 株式会社農協観光
旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば、ご遠慮なく上記の取扱管理者までお尋ねください。

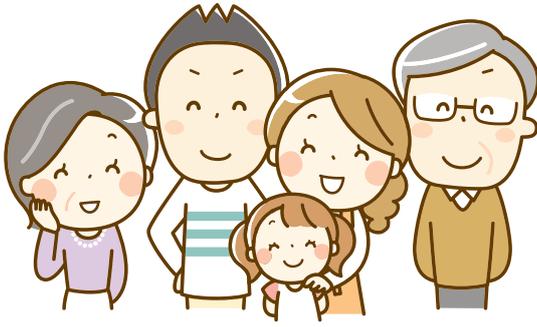
Lets challenge!
「我が家のルール」を作ってみませんか?
 ～家族経営協定のススメ～

●家族経営協定って何?

「仕事をしよう」と考えたとき、一番気になるのは労働条件ですよね。給料はいくらか?勤務時間はどのくらいか?休みはあるのか?・・・など。

では、あなたのおうちの「農業」という仕事の労働条件は、どうなっていますか。日本の多くの農家は、「農業」という職業を家族のみの経営で行っています。家族だけの経営では、どうしても「家族ならではの労働条件なんて話さなくても分かっている」、「うちには関係ないよ」と言いたくなるもの

です。「家族経営協定」は、家族同士だからこそ、農業という職



業において、お互いが気持ちよく働き、生活するための環境やルール作りをするための一つの方法なのです。

●何をとり決めるの?

協定を結ぶために一番重要なことは、「家族で、自分の経営や生活がより良くなる方法を話し合っ

1 経営方針の決定

農業経営の目標などの明確化（今後の経営計画などの作成）

2 就労条件の整備

労働報酬や休日、労働時間など働きやすい環境作り

3 役割分担の明確化

農作業や農家経営、農家生活における、家族それぞれの力を発揮できる役割分担決め

4 経営移譲

経営移譲の時期や内容、年金、退職後の積み立てなど、次世代へスムーズに譲り渡す方法

●協定を締結したときのメリット

家族経営協定を締結したからといって、家族の関係が変わるわけではあり

ません。

そのため、目に見えるメリットはないと考えがちですが、実際に締結された家族からは次のような意見が出ています。

- ・後継者世代に農業経営に対する責任感が醸成された。
- ・決まった給与をもらえると将来設計が立てやすくて助かる。
- ・家族全員が農業に取り組んでいるという、やりがいや責任感が明確になった。

・農家経営における女性の仕事が表示されたことで、安心して家事と仕事ができるようになった。

家族経営において各自の役割を明確化することは、農業へのやりがい、経営発展につながっているようです。さらに、意外と知られていませんが、農業者年金の保険料の助成が受けられるというメリットもあります。

助成を受けられるのは、経営主（認定農業者などかつ青色申告者）と協定を締結して経営参画している配偶者、後継者です。この制度の詳細な助成要件については、お近くの農業委員会やJAなどへお問い合わせください。

●協定締結までの手順

協定に興味を持たったときが、締結の絶好の機会です。まずは、家族で時間をとり、話し合ってみませんか。何を話せば良いかわからないと感じる場合は、先に挙げた代表的な4項目の中から、「我が家でこれから取り組む課題」をまずは選んでみましょう。

課題が決まったら、次はその課題をどのように解決するか、その対策を考えます。課題の内容によって、担当を分担したり、共通の目標を立てるなどの作業を行います。

当面の解決方法が決まったら、その内容を文書にしましょう。次に、決定した内容をより確かなものにするため、第三者による立ち会いのもとで調印しましょう。一般的に地域の農業委員会長などが立会人となります。

令和元年3月現在の西部地区管内の家族経営協定締結数は151戸です。

●農業での働き方改革

政府では、長時間労働の見直し、多様で柔軟な働き方などを実現するために、「働き方改革」を推進しています。農業は、一般的に「休みが取りにくい」「仕事キツイ」などのイメージがあ

ります。

しかし、これから、若い人に農業を職業として、また、就職先として選んでもらうには、農業者の皆さんがゆとりを持って、いきいきと営農生活を送ることがとても重要です。そのためにも、家族経営協定は基本となる取り組みです。ぜひ農業事務所または市農業委員会へ相談してください。

(西部農業事務所普及指導課

担い手支援係 石川 ひとみ)



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)



レンコン餅、栗と
きのこのあん掛け



材料(2人分)

レンコン …………… 300g
片栗粉 …………… 大さじ2
栗(蒸した物) …………… 6個
シイタケ …………… 2個
マッシュルーム …………… 2個
ミツバ …………… 適宜
おろしショウガ …………… 小さじ1
サラダ油 …………… 適宜
(あん掛け)
かつおだし …………… 3/4カップ
みりん …………… 大さじ1と1/2
薄口しょうゆ …………… 大さじ1と1/2
水溶き片栗粉 …………… 大さじ1

作り方

- (1)レンコンを粗めにすりおろし、片栗粉と混ぜ合わせ耳たぶほどの硬さにしー口大に丸め、180度のサラダ油できつね色になるまで揚げる。
- (2)鍋にあん掛けの材料と食べやすい大きさにカットしたシイタケ、マッシュルームを入れ火にかけ、火が通ったら水溶き片栗粉を回し入れあんを作る。
- (3)器に(1)と栗を盛り付け、(2)を上から回し掛け、おろしショウガのをせ、ミツバを散らして出来上がり。

若鶏とマイタケの
カレーフリット



材料(2人分)

鶏もも肉 …………… 1/2枚
マイタケ …………… 50g
サラダ油 …………… 適宜
塩 …………… 適宜
(A)鶏肉の漬け地
料理酒 …………… 大さじ1
みりん …………… 大さじ1
おろしショウガ …………… 小さじ1
おろしニンニク …………… 小さじ1
カレー粉 …………… 小さじ1
(B)フリット衣
小麦粉 …………… 100g
ビール …………… 120g
(C)ボン酢だれ
ボン酢 …………… 大さじ2
オリーブ油 …………… 大さじ2
ダイコンおろし …………… 大さじ1

作り方

- (1)鶏もも肉は細く切り、ボールに入れ混ぜ合わせた漬け地(A)に10分漬ける。マイタケは一口大にばらしておく。
- (2)フリット衣の材料(B)を混ぜ合わせ、(1)を入れて衣をまぶし、180度の油できつね色に揚げ軽く塩を振る。
- (3)器に(2)を盛り付け、合わせたボン酢だれ(C)を回し掛け、お好みのハーブ(材料外)を飾って出来上がり。

クズ米・古米の集荷についてのお知らせ

カントリーエレベーター

受付
期間

令和
2年

12月1日火 ▶ 12月3日木

受付
時間

午前9時～
午後4時

松井田集荷場

受付
期間

令和
2年

12月4日金

受付
時間

午後1時～午後3時

皆掛重量

クズ米:25.3kg 古米:30.5kg

出荷
形態

無印の紙袋または一空袋を使用し、表面にマジックで「クズ米」または「古米」と明記し、出荷者氏名を記載してください。

※精米および皆掛重量に満たないものは受付できません。なお、一空袋を使用する場合は、マジック等で等級印及び検査員印を「×」印で消してください。

■ お問い合わせ先 ■

営農課 ☎027-382-1136 または カントリーエレベーター ☎027-385-0122

農産物加工センター廃止のお知らせ

農産物加工センター（松井田町国衙86-2）は、令和3年2月28日をもって廃止させていただきます。同センターは平成6年10月より稼働し、地域農業の振興と地域の活性化に寄与して参りました。

しかしながら、利用者数の減少やJAの経営環境の変化等に伴い、苦渋の決断ではありますが、廃止とさせていただきます事となりました。

今までご利用をいただいた皆様には長年のご愛顧を賜り誠にありがとうございました。



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
願いたします。

■お問い合わせ先
JAグリーン碓氷安中店
☎027-381-2085

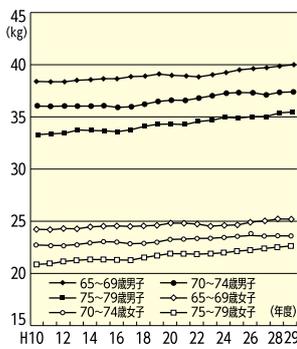


図 握力の年次推移

運動機能では書字速度や動作調整能
軟性低下が目立つ。速度に関係した
屈の柔軟性低下に比べて肩関節の柔
性の低下は目立つ。速度に関係した
どの低下に比べて脚力の低下が大き
い。体の柔軟性では脊柱の前屈や側
視力・聴力・皮膚感覚や目の薄明
順応などの感覚特性と平衡機能、抗
病および回復能力などの低下が著
明。筋力では手や腕の力、背筋力な
どの低下に比べて脚力の低下が大き
い。体の柔軟性では脊柱の前屈や側
屈の柔軟性低下に比べて肩関節の柔
軟性低下が目立つ。速度に関係した
運動機能では書字速度や動作調整能

の低下が大きい。精神機能では記憶
力や学習能力の低下が著しい。
一方、高齢になっても有利な点か
あります。心身諸機能の衰退が一般
的にはあるとしても動作の正確さ、
情緒の安定、責任感、経験の豊かさ
などから総合的に物事を判断しよう
とする慎重さなどが挙げられます。
最近の日本老年学会からの報告に
よれば、「65歳以上の高齢者の身体
機能や健康レベルは10〜20年前より
上がっており、5〜10歳は若返って
いると想定される」そうです。さら
に、厚生労働省の調査によれば、高
齢者の身体・心理機能に若返り現象
が認められ、1992年と2002
年の比較で握力、開眼片脚起立時間、
歩行速度が優位になっているとされ
ました。もちろん、加齢によってば
らつきは大きくなっていますから、
この「若返り現象がある」ことをう
のみにせず、ご自身の体と相談しな
がら農作業に取り組みましょう。



ストップ！ 農作業事故

人間工学専門家●石川文武

総合的な体力低下と農作業安全

私の食育日記

朝食にとろとろ卵を目指して

●食育インストラクター 岡村麻純

わが家の朝は、パン食です。パンだけでは栄養バランスが気になるので、そこに野菜1品、ソーセージなどの肉類1品、卵料理、そして鉄分補給も意識してグラノーラを入れたヨーグルトに果物というのが決まったメニューです。

その毎朝作る卵料理、娘と息子で好みが変わります。息子は、オムレツやスクランブル

エッグのように混ぜた卵料理が大好き。一方娘は、目玉焼きやゆで卵のような白身と黄身が別々のままの卵料理が好きです。結果、毎朝交互にお互いの好みに合わせているのですが、3歳の娘は特に厳しい。目玉焼きやゆで卵でも火を通し過ぎると嫌がり、とろとろ卵がいいと朝から大騒ぎ。忙しい朝には大問題です。

この卵ですが、卵黄と卵白では成分が違いため、固まる温度、凝固温度も少し違います。卵白は60度から70度で変性して白くなりますが、固まらず、80度で流動性を失い90度で固まります。卵黄は60度から70度で流動性を失い、70度でねっとり固まり、85度で粉っぽさのある固

さになります。娘が好きなのは、この卵白80度以上、卵黄60度ほどの状態です。実際の卵の温度を測りながらゆで卵を作ることはできませんが、卵を水から入れて、沸騰した後、3分から5分ゆでると、卵の殻に近い卵白は90度近くになります。中にある卵黄には熱が伝わり切っていないため、60度ほど。このタイミングですぐに冷水に漬けて、熱を奪えば、半熟卵が出来上がります。

ちなみに、この卵黄と卵白の凝固温度の違いを利用して作られているのが温泉卵です。温泉卵は、卵黄は流動性を失った状態で、卵白はまだ固まらない60度から70度に卵の温度を保つことで、黄身は



丸くなっているのに、白身がとろとろという状態を作っています。

毎朝、ばたばたしながらも、娘のお好みの卵を作るべく、卵の内部温度のことはかりを考えている図です。

日本酒とお米の関係

●管理栄養士・フードスタイリスト 大槻万須美

お米で健康

日本酒は、お米を米こうじと酵母の力を借りて発酵させ、アルコールに変化させて造られます。日本酒のルーツは、稲作が伝わった頃までさかのぼるといわれ、お米で造られる日本酒は古くから日本の食文化でも欠かせない存在とされてきました。お米だけで造った「純米酒」、お米と少量の醸造アルコールを用いて造る「吟醸酒」や「本醸造酒」など、風味

やよくなどにも違いがあります。酒造りには、「酒米（酒造好適米）」と呼ばれる、酒造りに適した専用のうるち米が多く使われ、品種によって香りや切れなどにも違いが出るといわれます。酒米には、柔らかくてこうじ菌を増やしやす、発酵時に米粒の中心まで溶けやすい、「心白（米の中心部にある不透明部分）」が大きい、精米時に砕けにくい、雑味の原因となるタンパク質が少なくアルコール発酵が順調に進みやすい、吸水性や保水性が高い、といった醸造適性が求められます。

ご飯として食べられている食用のうるち米と比べて大粒ですが、米粒の側ほどタンパク質や脂質が多く含まれ

ているため、余分な成分が入らないように、玄米の3割から7割近くを削り取って酒造りに使われます。食用米の精米歩合は平均90%前後ですが、「清酒の製法品質表示基準」において、大吟醸なら50%以下、吟醸酒では60%以下、本醸造酒は70%以下、といったように精米歩合が定められています。

日本には、日本酒以外にもお米を原料とする酒があります。米こうじに酵母と蒸し米を加えて発酵させ、蒸留させて造る「米焼酎」や、米こうじと水を軟らかく炊いたうるち米に加えて、お米のでんぷんをブドウ糖に変化させて造るアルコールの発生しない「甘酒」などがあり、お米の味を感じられるお

酒が多いのは、お米の国ならではのえますね。



サトイモ(サトイモ科サトイモ属)

●土壌医 藤巻久志●

ジャガタライモの名前が変化してジャガイモ、薩摩(鹿児島)から伝わったからサツマイモ、山で取れるからサトイモ。芋類はでんぶなどの養分を蓄えた部分が食用となります。ジャガイモは茎が肥大した塊茎、サツマイモは根が肥大した塊根、山芋は茎と根の特性を持つ担根体です。サトイモは塊茎ですが、外観が球状なので球茎とも

いいます。

青シソの別名は大葉ですが、名前ほど大きな葉ではありません。サトイモの葉はとても大きく、ロータス(ハス)効果によって、雨が降ると水玉と一緒にほこりが流れ、葉がきれいになります。水玉自体も透明で軟らかくきれいです。畑でなくても、日当たりの良いベランダで深さ30cm以上の大型プランターで栽培すれば、観葉も収穫も楽しめます。

サトイモは種ではなく、種芋で増やします。種から増やす植物を種子繁殖、種芋や挿し木などで増やす植物を栄養繁殖といいます。栄養繁殖の親と子はまったく同じ遺伝子を持ち、形質もまったく同じです。

同じ根菜類に分類されるタイコンやニンジンの地下部は一本しかできませんが、芋類は複数個できます。サトイモは光合成をする葉が大きいので、10個以上できる品種が多いです。一般にサトイモは親芋の周りに子芋が付きます。代表的な品種の「土垂(とだれ)」や「石川早生」は子芋に孫芋が付きます。

混雑することを「芋の子を洗つよう」といい、この芋はサトイモです。昭和時代にはモーターで回る水洗い機を店頭に着き、皮をむいたサトイモを売る八百屋がありました。それを飽かずに見ていた団塊の世代は、家でも学校でもまさに「芋の子を洗つよう」な生活をしていました。「里芋や昭和は遠くなりにけり」です。

今はサトイモを電子レンジでチンすれば、皮はつるんと簡単にむけます。



える季節、生活の中でできる予防策は行っておきたいですね。

喉のバリアを高める

●健康科学アドバイザー 福田千晶●

空気が乾燥する季節です。エアコンの効いた室内のみならず、屋外の農作業などでも、喉が乾燥します。喉が乾燥すると、風邪やインフルエンザにもかかりやすいので侮れません。

喉の粘膜には短い毛(繊毛=せんもう)があり、侵入したウイルスや細菌を除去しています。

この繊毛は、適度な温度と湿度のときに働きが活発になります。つ

まり風邪などの感染を防ぐためには、喉の乾燥対策が大切なことです。あめや炭酸タブレットをなめたりガムをかんだりして唾液の分泌を促したり、小まめな水分補給で喉を潤しましょう。耳の下にある耳下腺や顎にある舌下腺と顎下腺を軽くマッサージすることで、唾液の分泌が増えるので、農作業の合間にお勧めです。

最近の研究で、お茶に含まれるカテキンがインフルエンザウイルス感染を抑制することが分かっています。小まめにお茶を飲んだり、帰宅したらお茶でうがいをするので、インフルエンザウイルスに感染する確率を減らせます。カテキンが新型コロナウイルス感染症の予防に

効果的かは不明ですが、インフルエンザも怖いこれからの季節に、お茶を活用するのは賢明です。

もちろん、喉の乾燥対策には室内の加湿やマスクの着用も欠かせません。無意識に口を開けて呼吸をしていると、口腔(こうくう)内が乾燥しやすく風邪やインフルエンザの感染リスクも高まります。特にマスクを着用していると、口を開けて呼吸していることが多いので、心掛けて口を閉じて、鼻呼吸をしましょう。

感染予防には、喉の乾燥を防ぐ他に、栄養をしっかりと取って、十分な睡眠も確保し、体調を整えておくことが大切です。風邪やインフルエンザなどの感染症が増



生産者&JA 全国一万人以上の声を反映

価格を
安く

必要な機能を
厳選

快適・安全な
作業性

様々な作業への
汎用性

生産者の営農規模と栽培品目の拡大を支援する

共同購入トラクター

基本型式

SL33L

中型^{クラス}
33馬力
(ネット値)

型式

SL33LFMAEP
ロプス仕様 **285**万円
メーカー希望小売価格 (税別)



型式
SL33LFQMAEP
キャビン仕様

メーカー希望
小売価格 **359.7**万円
(税別)

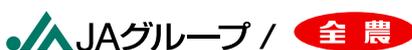


型式
SL33LFQMAEPC2P
半クローラ・キャビン仕様

メーカー希望
小売価格 **412.4**万円
(税別)

標準ロータリーセット型式(オートヒッチはW3P装備で、標準3点リンクのワンタッチ着脱可能)、
ハイスピード仕様、小径タイヤ仕様(ハウス内作業に対応)など、各種オプションもご紹介します。

製品紹介動画
はこちら
(YouTube)



JAグループは生産者の需要を取りまとめ、一括発注を行うことで、
メーカーは製造・流通の効率化をはかり、生産者へ価格メリットを還元します。



ここ数年、太白の苗を購入し、干し芋に挑戦しています。芋の収穫から皮むき、天日干しまで手間暇かかる作業が続きますが、少し緩めに乾燥したものを冷凍保存しておく、長い間美味しく頂けます。今年も芋堀の準備です。

磯部 T・Oさん

♪おいしい干し芋ができるまで手間暇がかかるんですね。芋堀頑張ってください。

10月11日の誕生花「ヒメリンゴ」旧約聖書のアダムとイブのお話にもできますね！花言葉の「誘惑」「後悔」はそんな所からきているのですかね！イギリスのことわざで、一日一個のリンゴは医者を選ざけるといふのがあります。風邪で食欲がない時、胃腸が弱っている時すりおろしたリンゴがいいといえますよ！

臼井 H・Tさん

♪お便りを読んでいて勉強になりました。思い返すと、幼

い頃風邪の時にリンゴを食べた記憶があります。

(私の食育日記を読んで) 去年のお正月、息子家族が帰省した時、5年生、1年生の孫娘とおきりこみを一緒に作りました。里いもなど切る時はこわかったですが切り方など教えるとハイハイと言いながらすばやく切っていました。私もこの人と同じように作業が終わるまで緊張感が半端なかったです。

碓東 M・Mさん

♪包丁を使うのを見ているのは緊張しますね。お孫さんにとっては料理の勉強になりましたね。

10月に入り台風14号により気温が下がり、11月の陽気になりましたね。すぐに電気コタツの生活に、1カ月早い陽気ですね！

安中 T・Eさん

♪急に寒くなりましたね。

少し早いコタツの出番ですね。

最近散歩をしながら地域の四季の美しさに魅力を感じます。春は新緑、秋には田んぼ広がる黄金の輝き、又朝日を浴び葉の隙間から少し見えるオレンジに光る柿の実。これからは小高い山に夕陽の当る紅葉は本当に心を癒します。

坂本 S・Tさん

♪春夏秋冬いろんな景色が楽しめますね。山も段々と紅葉してきましたね。

稲刈り、初摺も終了し1年間の大仕事も一段落、これからは秋野菜の手入れなどしながら余暇を楽しみたいと思います。

九十九 N・Sさん

♪お疲れ様でした。来年に向けてゆっくりと過ごせるといいですね。

白なすを作ってみました。

表皮をむき、厚めに切ってフライパンで焼き、うす味の汁を作って煮て食べました。おいしかったです。

秋間 K・Yさん

♪とてもおいしいそうです。いろいろな味付けで食べてみたいです。

今年は白菜の苗をいただきチャレンジしています。うまく巻いてくれればうれしいのですが、また、大根も虫に食われ心配したのですが何本かは残ったようです。楽しみですよ。

西横野 N・Hさん

♪綺麗に巻いてほしいですね。どちらも収穫が楽しみです。





KOHOSHI MEGUMI

読者の声

DOKUSHANO KOE



作品のご紹介

● 信濃路で 湯浴みの帰路で 姫りんご

(松井田 神津 定司さん)

● ヒメリンゴ たのしみ盆栽 日々成長

(磯部 萩原 長夫さん)

● うまさうに 日に日に育つ 秋キャベツ

(安中 鬼形 瑞枝さん)

● すずめ達 今年もおいで まってるよ

(秋間 宗像 孝幸さん)

● 提出の期日は明日の調査票 電話片手に記入は終る

(九十九 小板橋とし子さん)

● あさないや かすかゆれ 古茶の湯気も

(秋間 多胡 陽子さん)



細野 金井 恭子さん



細野 高橋 秀子さん



松井田 神津 定司さん



九十九 金井 典子さん



磯部 須貝 耕治さん



秋間 多胡 陽子さん



秋間 多胡 陽子さん

縁の会

俳句はいく



見定むる間をとび去れり燈下の蚊

野口 輝雄

ダムを訪ふ深山の道や藤袴

秋山 美子

敬老祝受けて益々頑張らう

伊田トキ子

蚊の声も我を寝かせぬ熱帯夜

浦野 櫻

四方ブルー湖面を変へる日照雨

萩原 英子

小石積む里の段畑そばの花

鬼形かね子

夏期休暇明けて花壇に蝶の群れ

敷地 陽子

廃道や今を盛りと葛の花

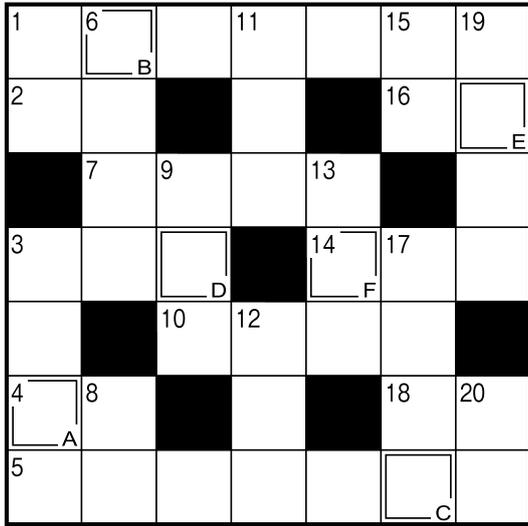
高橋 弘子

茄子トマト豊かにひとり夕餉かな

田村美佐江

刻むには惜しき朝採り茄子の艶

中川 幸子



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~F の順に並べてできる言葉は何でしょうか?



↑ タテのカギ ↓

- ①さらさらと落ち続ける時計もあります
- ③新婚家庭には満ちあふれていそう。——太りしちゃう人もいるかな
- ⑥朱肉がセットされたケースに入れることも
- ⑧「R の付かない月（5~8月）に食べるな」と言われる貝
- ⑨京都の町家は——が狭いうなぎの寢床
- ⑪グラウンドをならず道具です
- ⑫文系とよく対比されます
- ⑬この商品は——パフォーマンスがいいね
- ⑮鍛えて日本刀などを作ります
- ⑰髪を刈り込むときに使います
- ⑲旅行のこと。——シューズ
- ⑳こたつで丸くなりたいニヤ

→ ヨコのカギ ←

- ①サツマイモで作る洋風の焼き菓子
- ②東がトン、北がペイなら南は
- ③布団や枕などのこと
- ④『万葉集』にはたくさん収められています
- ⑤漢字で書くと「背黄青鸚哥」。ペットとしてよく飼われている小鳥です
- ⑦板を用いることが多い練り製品
- ⑩箒（ほうき）と一緒に働きます
- ⑭おうし座のプレアデス星団の和名。「枕草子」にも出てきます
- ⑯いかつい——構えをした刑事
- ⑱天下の回り物です

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11/25 (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。

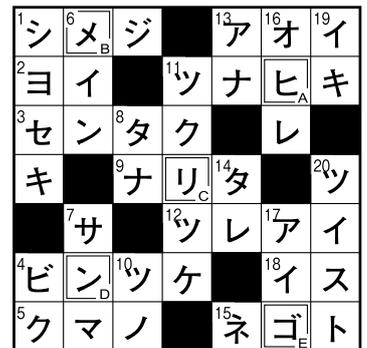
※個人情報の取扱いについて：『めぐみ』に投稿・応募いただいた方の個人情報は、プレゼントの発送やお返事、誌面での紹介に使用させていただきます。今後のサービスの向上のために利用させていただきますのでご了承ください。また、これらの個人情報は前記の目的以外には使用せず、ご本人より事前に同意をいただいた場合以外には一切開示いたしません。

10月号クイズの答え & プレゼント当選者

<h3>東部支所</h3>		<h3>西部支所</h3>	
須藤 弘子さん (安 中)	神津 定司さん (松井田)	真下由美恵さん (原 市)	星野 武彦さん (臼 井)
田村 修さん (磯 部)	佐藤さだ子さん (坂 本)	三ツ井美佐子さん (碓 東)	上石 厚子さん (九十九)
小原百合子さん (秋 間)	中澤 四郎さん (九十九)	萩原 治郎さん (後 閑)	片岡 幸子さん (細 野)
	上原まち子さん (細 野)		

〈応募数:62通〉

〈姫リンゴ〉





我が町の風景

今月の表紙の写真は、10月22日（木）に行われた下仁田ネギ出荷目揃え会の様子です。本誌2ページのマイタウントピックスで紹介していますのでご覧ください。

撮影日：10月22日
撮影場所：本所集荷場（原市）



理事会だより

令和2年10月30日（金）
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9月末事業実績について
 - ② 信用事業方法書の変更に ついて
 - ③ ディスクロージャー半期開示について
 - ④ 固定資産の取得について
 - ⑤ 年末一時金について
 - ⑥ 役員選任スケジュールの変更について
 - ⑦ 令和2年度JA貯金年末特別推進運動における奨励措置の設定について
 - ⑧ 令和2年度下期共済実績拡充に向けた奨励措置の設定について
- 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)



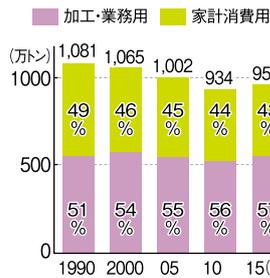
加工・業務用需要

農畜産物の需要は、以前は家計消費が主体でしたが、社会構造・消費構造の変化に伴って、昭和50年代以降に食品メーカー等向けの加工用、外食・中食企業等向けの業務用が増えてきました。今では加工・業務用の需要が、野菜で全体の6割、米で3割を占めています。こうした変化に対応してJAグループはマーケットインに基づく生産や販売を徹底しており、2019年度には全国のJAの56.6%が加工・業務用需要に応じた契約販売に、52.8%が実需者のニーズに応じた出荷規格・数量設定に取り組んでいます。

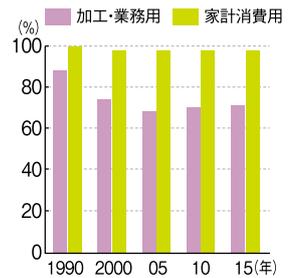
新型コロナウイルス感染症の影響で、加工・業務用野菜の多くを輸入に頼っていることの課題が浮き彫りになりました。食料安全保障の強化のため政府は、加工・業務用野菜の国産への切り替えを推し進める方針を打ち出しています。

野菜

加工・業務用および家計消費用の国内仕向け量(主要品目)



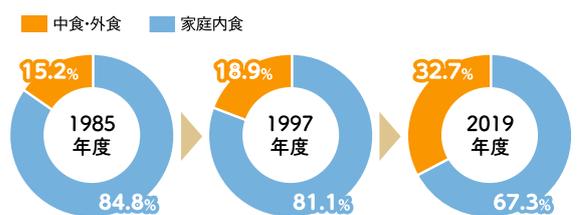
加工・業務用野菜の国産割合(主要品目)



注:主要品目として指定野菜(13品目)を用いて試算(キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ピーマン、レタス、たまねぎ、ほうれんそう(ばれいしよ除く))

米

米の消費における家庭内および中食・外食の占める割合(全国)



農水省資料をもとに作成

耕そう、大地と地域のmiraい。