

編集／発行 いみず野農業協同組合 総務課 富山県射水市北野1555-1 TEL 0766(52)0023 FAX 0766(52)5955 平成26年2月1日

URL: <http://www.ja-imizuno.or.jp/>



大人気の「太閤干しもち」
寒餅づくり最盛期



平成25年12月26日(木)午前11時より、いみず野農業協同組合本店2階会議室において射水市農業再生協議会臨時総会が開催されました。

審議されました。

第1号議案「平成26年産米生産数量目標及び作付面積配分の考え方について」では、全国の需要見通しが765万t(25年産米に対し3.3%減少)となったが、生産調整の超過達成や備蓄米の実績などを「配慮事項」とした結果、国から富山県に示された「生産数量目標」は192,340t(同2.0%減少)と削減率が全国平均より低くなったこと、県留保分125tを控除した192,215tを全市町村一律的に按分され、射水市から当協議会に対し「平成26年産米の生産数量目標」として12,492,690t(同254,081t減少)、「面

積換算値」2,233ha(同59ha減少)、配分基準単収として560kg(同4kg増加)となったことについて担当者から詳細な説明があり、平成26年産米の配分方法については従来からの手法により集落等により配分することについて審議し、承認されました。

平成26年産備蓄米取組予定数量は、現時点で示されていないが25年度と同様の考え方で進めることとしました。

報告事項として経営所得安定対策交付金等の支払い状況、米生産数量目標等説明会の日程等について説明しました。

平成26年度も需給調整を確実に実施することの確認後、舟木康真協議会副会長の挨拶で閉会しました。

《参 考》

		平成 25 年産米	平成 26 年産米	増 減
全 国	生産数量目標	791 万 t	765 万 t	△ 26 万 t
	面積換算値	196,260 t	192,340 t	△ 3,920 t
富 山 県	生産数量目標	36,550ha	35,820ha	△ 730 ha
	面積換算値	12,746.771 t	12,492.69 t	△ 254.081 t
射 水 市	生産数量目標	2,292ha	2,233ha	△ 59 ha
	配分基準単収	556kg	560kg	+ 4 kg

軽油免税申請手続きはお済みですか!?

2月末日まで
申請受付中

水稻・転作の基本作業について、
1aあたり0.87ℓの免税を受けることができます。
(例) 10aあたり、約279円の軽油税の戻しがあります。

また、カーポート大門SSでは、軽油免税申請手続きを行っています。
なお、詳しいお問い合わせは、カーポート大門SSまで ☎52-0377

平成二十六年度 生産数量目標説明会開催

平成25年12月26日(木)午後6時30分より、いみず野農業協同組合本店3階ホールにて「平成26年産米生産数量目標等説明会」が、各需給調整実施エリア代表者、関係機関等、約150名を参集し開催されました。



水元睦雄協議会長の挨拶後、説明会に入り、国から富山県、射水市、射水市農業再生協議会へ順に示された「平成26年産米の生産数量目標及び面積換算値」設定の流れと、従来通り各エリアへ一律配分することについて説明されました。

その後、平成25年度の各助成金の取組状況について説明されました。

次に、いみず野農業協同組合の中橋雅彦営農部長より平成26年産備蓄米については、平成25年産備蓄米同様に主食用米の数量に基づき算定し、取組予定数量が確定した後にはエリア取組可能数量を30kg袋単位で通知することとし、平成26年産飼料用米の取組については、多収性品種の種子の確保が難しいことや、販売先の確保・対応等が困難なため平成26年産米においては取扱わない方針であることを説明されました。

質疑応答後、平成26年度の営農計画策定と需給調整の確実な実施への協力をお願いして閉会しました。

射水市産イチゴ 収穫・出荷始まる



温室ハウスで栽培されたイチゴの収穫・出荷が始まっています。

JAいみず野新湊育苗センター敷地内のハウス4棟(10.8a)で、「紅ほっぺ」という品種のイチゴが高設(ベット)養液栽培されています。

「紅ほっぺ」は、粒が大きく、濃い紅色をしており、果肉も赤くなるのが特徴です。甘みもとても強く、またその甘味の中にほどこよい酸味の調和したイチゴです。作業効率を上げ、質・形のよいイチゴを収穫するために、花が咲くとハウス内にミツバチを放ち受粉させています。収穫は毎年12月下旬から始まり、6月上旬まで続きます。

JAいみず野では、培土の試験も行ないながら毎朝収穫したばかりのイチゴを農産物直売所「菜っちゃん」太閤山店・新湊店に出荷し店頭に並べています。また、射水市内の洋菓子店などにも出荷し、地域の方々と連携して地産地消と高品質栽培の確立に取り組んでいます。



2月8日(土)・9日(日)には「菜っちゃん」新湊店にて、9日(日)「菜っちゃん」太閤山店にて『イチゴフェア』を開催いたします。地元射水で生産されたイチゴをぜひ味わってください。



昔ながらの味

「太閤干しもち作り」最盛期迎える

小杉地区の「にこにこ母ちゃん寒餅加工部」の寒餅作りが最盛期を迎えています。

小杉地区農家の女性でつくる「小杉農村女性グループ連絡協議会」は「にこにこ母ちゃん」と銘打ち、平成8年から農閑期を活用して地元の農産物を使った加工品を製造・販売しています。

JAいみず野太閤山支店黒河倉庫を拠点に加工部の活動は毎年年末の漬物作りから始まり、年が明けた頃から3月中旬まで寒餅作りがなされ、4月からは黒河地区特産のタケノコの加工品作りが行われます。加工品作りにはメンバーの50代から80代の女性約20名が集まり、世間話に花を咲かせながら和気あいあいと作業し、ふれあいの場にもなっています。寒餅作りは毎年行われ、今年は1月7日から12日まで約900キロの餅がつかれました。餅は昆布、



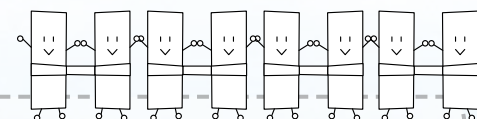
ミカン、ヨモギ、シソなどが入った5種類があり、赤、緑、黄、白と色もきれいに仕上がりました。この後、長さ1メートル、高さ4センチ、幅12センチの餅を厚さ5〜6ミリに切り分け、1本のひもで15枚ずつ編んだ後、約1ヶ月半倉庫内で吊るして乾燥させます。乾燥を終えた寒餅は3月下旬から、太閤山の地名にちなんで「太閤干しもち」と名付けて順次出荷され、JAいみず野農産物直売所「菜っちゃん」太閤山店・新湊店や射水市内のスーパ器等で販売します。10枚入りは400円、15枚入りは600円、30枚入りは1,200円。保冷庫で保存するため、年中販売します。

また漬物作りでは、白菜、大根などメンバーの畑から収穫された新鮮で安全・安心な野菜を使って、漬け上がり次第順次出荷されます。

寒餅加工部の方は「昔はこの農家でも寒餅吊りをしてよく食べていた」と話し、昔ながらの味をたくさんの人に味わってほしいと話されました。



バリバリ、ポリポリおいしいよー♪



「太閤干しもち」の価格

・30枚入り 1,200円
・15枚入り 600円

・10枚入り 400円

注文・お問い合わせ

★JAいみず野農産物直売所「菜っちゃん」太閤山店 ☎56-3272
★JAいみず野農産物直売所「菜っちゃん」新湊店 ☎84-8818
★にこにこ母ちゃん寒餅加工部 責任者 西野澄子さん ☎56-2562

JAいみず野女性部味噌加工グループによる

手作り味噌づくり 最盛期



JAいみず野女性部味噌加工グループ（石川芳子代表）による味噌づくりが、最盛期を迎えています。射水市産のコシヒカリとエンレイを使用し、防腐剤等の添加物を一切使用せず、減塩で仕込まれているのが特徴で、地産地消と安全安心な地元産の味噌造りに取り組んでいます。昨年12月から同会員の女性交代で毎日約180kgの味噌を仕込んでおり、今年4月まで約10tを生産する予定です。味噌造りはこうじ造りから始まります。蒸した米にこうじ菌を混ぜ合わせてこうじを作ります。これに蒸した大豆と適量の塩、水を加えてミンチ状にして容器に詰めて塩をふります。この仕込みを終えた味噌は「半熟成」といい、半年ほど冷暗所で貯蔵して熟成させることにより普段店頭で並んでいるような味噌に仕上がります。グループでは「半熟成」と「熟成」の2種類の味噌を出荷しています。半熟成の購入者には貯蔵方法の説明書をつけています。価格は半熟成が10kgあたり4千円（販売単位10kg）、熟成



が1kgあたり450円で、JAいみず野の各支店や味噌加工グループ等で販売しています。伝えたい「本物の味」、忘れたくない「ふるさとの味」手作り味噌をどうぞご賞味ください。

■ご注文・お問い合わせ

最寄りの支店又は

JAいみず野女性部味噌加工グループ

TEL・FAX

56-23000

組合員資格の 確認のお願い

組合員の皆様には時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、組合員の皆様の組合員資格に変動が生じた場合には、定款の定めるところにより、書面にて当組合宛にその旨ご連絡いただくこととなっております。組合員資格の変動があった場合には、お手数ですが当組合の最寄りの支店までお申し出ください。

組合員資格の変動は、組合員資格を喪失した場合や、正組合員から正組合員に、または、准組合員から正組合員に資格が変動した場合が該当します。

ご理解とご協力をお願い申し上げます。



お問い合わせは最寄りの支店まで

住宅借入金等特別控除説明会



2月2日(日)、JA いみず野本店3階大ホールにおいて、平成25年に住宅ローンをご利用された方を対象に、「住宅借入金等特別控除説明会」が開催されました。会場には約100名の対象者がお集まりになり、開会にあたって塚本 清常務理事が、住宅ローンのご利用に対し謝意を述べるとともに、確定申告にお役に立てるようにと挨拶がありました。

続いて、竹沢英二融資課課長代理より、新築・リフォーム時の特別控除について詳細な説明がありました。

その後、当JA顧問税理士の川西久男先生へ質疑応答の時間があり、参加された方々はメモを取りながら熱心に聞いておられました。

毎年開催しているこの説明会は、住宅ローン推進の一環でもあり、お客様から大変好評なものとなっています。

また当JAでは、顧問税理士による毎月2回の「税務相談日」を設けています。

ご希望の方はぜひお気軽にお問い合わせください。

◆確定申告までの相談日

- ・2月12日(水)
- ・2月25日(火)
- ・3月4日(火)
- ・3月11日(火)

◆問い合わせ先 お近くの支店または「ローン相談については」

JA いみず野 融資課
TEL(0766)521-0974
JA いみず野 総務課
TEL(0766)521-0023

経済貯金が変わります 変更手続きをお願いします。

経済貯金は、県システムの変更に伴い平成26年12月末をもって取引明細表が発行されなくなります。お手数ですが、ご来店いただき、通帳への切替え手続きをお願いいたします。(お届け印をご持参ください) また併せて、これまでの経済貸越が廃止となります。廃止後の対応につきましては、各支店窓口にてご相談下さい。



組合員の皆様へ 出資証券の発行廃止(ペーパーレス)についてのご案内

日頃より当JA事業をご利用いただきありがとうございます。さて、皆様から出資いただいております出資金につきましては、これまで出資証券を発行しておりました。JAの出資証券は、株式等の有価証券とは違い、換金性がないものとされております。そこで今般、事務処理を変更し、平成26年6月1日からは出資証券を発行せず、出資金残高を皆様にご案内することといたします。

出資金残高は電算システムにより個別に管理しており、組合員の皆様には、毎年、出資金残高等をご案内し、ご確認いただく方法に変更させていただきますのでご理解とご協力いただきますようお願いいたします。

これまで出資証券は、皆様のお手元で保管・管理いただいておりますが、ペーパーレス化により紛失等のリスクが排除され、ご新規の加入手続や持分譲渡手続がスムーズに行うことができるようになります。



●寄せ鉢作り



12月17日南郷支部は、支店において寄せ鉢作りを行いました。「アレッ」と思われる方もいらっしゃいますが、12月を回ると寄せ鉢ではなく、鉢を寄せた方がよいのだと教わりました。寒い冬を越すには、これが一番だと教わり又一っ勉強になりました。

正月用にと、各自色々違った寄せ鉢ができました。また、良い年が来ますようにと干支の馬を飾り上げました。

すので、皆さんの参加をお待ちしています。

(南郷支部)

●今が旬 寒締めほうれん草の料理

1月9日(木) ケーブルテレビの要請により寒締めほうれん草の料理を愛菜グループで紹介いたしました。

今では、射水市でも栽培されており、年末から大寒にかけての収穫が最盛期です。今回は、家の光の2014年「お料理カレンダー」365日「よりピクアアップし、女性部ならではのアレンジをして作りました。

まず、「ブロッコリーとタラのフリッター」、フロッコリー、タラ、紅サケ、エビなどをふんわりと軽い衣で揚げ、Aコープのらっきょう酢を使った玉葱、ほうれん草を入れたぶどうのオイル入りのドレッシングで仕上げ、食べやすくなりました。次に、「ほうれん草と鶏肉のスープ煮」洋風煮込みです。他に簡単にできる赤カブと白いカブをらっきょう酢に漬け、ゆずを付け加えたものも添えました。

このほうれん草は、味は濃厚で、歯ごたえがあり、煮くずれなどもないので、皆さんたくさん食べてみてください。村の駅 菜っちゃんでも販売しています。

(愛菜グループ)

ブロッコリーとタラのフリッター

ふんわりと軽いカレー入りの衣で、食べやすく

材料 (4人分)

ブロッコリー	大1½個 (400g)
タラ	3切れ (300g)
紅サケ・エビ	適量
A・小麦粉、水	各1カップ
・塩	ひとつまみ
・ベーキングパウダー	小さじ½
塩 揚げ油	

作り方

- 1 ブロッコリーはやや大きめの房に分けてかために塩ゆでして、ざるに上げる。
- 2 タラは皮のめめりを包丁でこそげ取り、ペーパータオルで水けを拭く。包丁でそぐようにして腹骨を取り、やや大きめの一口大に切る。塩少々をふる。
- 3 ボウルにAを入れて混ぜ、衣を作る。
- 4 揚げ油を170℃に熱し、ブロッコリーを衣にくぐらせて入れ、2～3分揚げる。タラ、紅サケ、エビを3～4分揚げる。
- 5 ほうれん草入りドレッシングをかける。



recipe



ほうれん草と鶏肉のスープ煮

ほうれん草がたっぷり食べられる洋風煮込みです

作り方

- 1 ほうれん草は塩ゆでにして冷水に取り、水けを絞って3～4cm長さに切る。玉葱はみじん切りにする。
- 2 鶏肉は1枚を4等分に切り、塩小さじ½、コショウ少々をふって、小麦粉を薄くまぶす。
- 3 フライパンにサラダ油大さじ2を熱し、鶏肉を皮目から焼き、こんがりとしたら返して両面を焼いて取り出す。
- 4 フライパンにバター大さじ1を溶かし、玉葱をしんなりするまで炒める。鶏肉を戻し入れて白ワイン大さじ3をふり、水2カップとローリエを加える。煮たったら塩小さじ½、コショウ少々を加えて混ぜ、ふたをして弱火で20分煮る。
- 5 ほうれん草を加えて5分煮、器に盛って粉チーズをふる。



材料 (4人分)

ほうれん草	1½把 (500g)
玉葱	½個 (100g)
鶏もも肉	2枚 (480g)
ローリエ	1枚
粉チーズ	大さじ4～6
塩 コショウ	小麦粉
サラダ油	バター 白ワイン

今後の行事予定

- 2月14日(金) 手芸・料理教室 開級式
- 15日(土) 食と農を考える集い
- 3月4日(火)・5日(水) かあちゃん市総会・親睦会
- 11日(火) 助け合い組織総会
- 20日(木) 女性組織協議会
- 21日(金) 60周年記念誌発刊の集い 女性部総会

「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽に!

ご利用には、組合員加入のための出資が必要となります。

JA いみず野

JAマイカーローン

キャンペーン
基準金利年 **1.98%**

変動金利型

引下げ後最軽減金利



期間 | 平成26年2月1日(土)～4月30日(水)

年 **0.98%**

(保証料別途)

インターネット
からのお申込みで



JAいみず野 検索
(事前) 審査!!

ご融資金額は、
最高500万円まで!

ご融資金期間は、
最長7年まで!

金利軽減項目

- 当JAで給与振込を利用中または
今後利用していただける方(毎月5万円以上) 年**0.7%**
- JAカード(クレジットカード)を所有または
今後所有していただける方..... 年**0.3%**
- 当JAで自動車を購入された方..... 年**0.6%**
- 当JAで自動車共済に加入または
今後加入していただける方..... 年**0.3%**
- 現在当JAで住宅ローンをご
利用いただいている方..... 年**0.3%**

最大で 年 **1.0%** 軽減!

JAマイカーローン 商品概要

ご利用 いただける方	●借入時18歳以上最終返済時71歳未満の方 ●年収150万円以上の方(正組合員の場合) ●当JAが指定する保証機関の保証を受けられる方
お使いみち	●自動車購入資金(新車・中古車・自動二輪) ●免許の取得費用 ●車庫の建設費用(100万円以内) ●自動車購入時の諸費用(税金・自動車共済(保険)掛金・登録諸費用等)、車検・整備の費用
お借入期間	●6か月以上7年以内
お借入額	●500万円以内(所要金額の範囲内)
ご返済方法	●元利均等返済(月払方式またはボーナス月増額返済併用方式)
担保・保証	●担保: 無担保 ●保証: 保証料が別途必要となります。(保証料率 年0.95%～1.20%)
ご用意 いただく書類	●運転免許証、健康保険証(写) ●所得証明書(給与所得の方は、源泉徴収票で可) ●自動車の注文書または見積書 ●住民票謄本 ●その他JAが必要とする書類

※ローン商品の詳しい内容については、店頭にて説明書をご用意しております。
※店頭にて返済額の試算を受けております。
※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。
※ご返済の滞りなどが発生した場合には、適用金利を中止し、店頭標準金利に引上げさせていただきます。
※マイカーローンをご利用中に、返済条件を変更する場合には、別途当JA所定の手数料が必要となります。

富山空港初就航!!

FDA チャーター便で行く!

(フジドリームエアラインズ)

大自然と
歴史の島

隠岐3島めぐりと

60年に一度の
大遷宮を迎えた

出雲大社 3日間

FDA チャーター直行便利用!

富山きときと空港 ↔ 隠岐空港 片道 約1時間

隠岐の大自然と歴史に触れます。

隠岐3島めぐり
(隠岐の島町、海士町、西ノ島町)

隠岐の島ならではの(朝食・夕食)
ご当地グルメをご賞味

歓迎セレモニーを予定

■旅行期間/平成26年

3月8日(土)～10日(月)

■旅行代金/大人お一人様・4名様1室利用

105,000円(税込)

※3名1室利用の場合6,000円増
※2名1室利用の場合10,000円増

■募集人員/70名様【最少催行人員50名様】

■締切日/平成26年2月28日(金)

※但し定員になり次第締め切ります。
※締切日を過ぎてても空席のある場合がありますので、
お問い合わせください。

■添乗員/同行して旅程管理業務を行ないます。

日	スケジュール	食事
3/8 (土)	富山県各地 貸切バス 富山空港 12:00頃 富山空港 14:25頃 FDA チャーター 隠岐空港 15:35頃/16:10頃 隠岐空港 16:10頃 しまどれ橋盛り会席のご夕食 玉若酢命神社(八百杉・億家宝物館) 隠岐の島町: 隠岐プラザホテル 16:15/16:55 宿泊: 隠岐の島町 隠岐プラザホテル 08512-2-0111	□ □ □ 夕
3/9 (日)	ホテル 8:00 西郷港 8:30 フェリーしらしま 菱浦港 9:40 後鳥羽天皇ゆかりの品々 海士町観光・後鳥羽院御火葬塚・隠岐神社・後鳥羽院資料館 菱浦港 11:10 昼食 貸切船 断崖、絶壁、洞窟が映る隠岐一番の景勝地 美田港 11:30/12:30 国賀海岸遊覧船 貸切船 別府港 14:45 別府港 15:45 フェリーおき 七瀬温泉 17:55/18:05 宿泊: 玉造温泉 佳翠苑皆美	朝 昼 夕
3/10 (月)	線結びの神様として知られる大國主大神をまつる 60年に一度の大遷宮を迎えた「出雲大社」 お弁当積み込み FDA チャーター 貸切バス 出雲縁結び空港 10:45頃/11:30頃 富山空港 12:30頃 富山県各地 14:00頃	朝 昼 □

※空港スケジュールその他現地の事情等により、経由便を利用したり、コースが変更になる場合がございます。

※集合・解散地については後日書面でご案内します。

受託販売・本旅行のお申込・お問合せは 各支店またはJAいみず野旅行センター 富山県知事登録旅行業第2-267号 総合旅行業務取扱管理者 串田 真一
■営業時間 午前8:30～午後5:00 ■休業日 土曜日・日曜日・祝祭日
射水市北野1555-1 TEL (0766) 52-0218 FAX (0766) 52-0286 本旅行は(株)鷹路観光の旅行企画・実施になります