



今月の表紙

「紅ほっぺ・さがほのか」 射水産イチゴの収穫最盛期

JAいみず野“新湊育苗センター(温室ハウス内)”

農業再生協議会 臨時総会 開催



12月28日(月)午前10時より、JAいみず野本店3階ホール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。

水元睦雄協議会長の挨拶で開会し、1議案について協議されました。

第1号議案「平成28年産米生産数量目標及び作付目標面積配分の考え方について」では、平成28年産米における全国の生産数量目標は、近年の傾向として需要量が毎年概ね8万t減少していることを勘案し、27年産米の生産数量目標751万tから8万tを控除した743万(1.1%減少)となった。

富山県に示された「生産数量目標」は183,672t(全国一律 対前年比1.1%減少)となり、県留保分135tを控除した183,537t

を全市町村一律に按分され、射水市から協議会に対し「平成28年産米の生産数量目標」として11,930.827t(129.23t減少)、「面積換算値」2,128ha(同21ha減少)、配分基準単収として561kg(同1kg/10a減少)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28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一律配分することについて審議し、承認されました。

報告事項として経営取得安定対策交付金等の交付状況、生産調整実施計画書作成に伴う説明会の日程等について説明がありました。

また、当JA担当者からは平成28年産備蓄米・加工用米を当該年度から価格差を是正させる方針での取り組みを検討したい、飼料米は県の方針に協調し管内に実需者が無いことから極力取り組まない方向で進めたいと説明しました。

平成28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28年産米	平成27年産米	増減
全 国	生産数量目標	743万t	751万t	△8万t
	面積換算値	34,203ha	34,570ha	△367ha
富 山 県	生産数量目標	183,672t	185,650t	△1,978t
	面積換算値	34,203ha	34,570ha	△367ha
射 水 市	生産数量目標	11,930.827t	12,060.057t	△129.23t
	面積換算値	2,128ha	2,149ha	△21ha
	配分基準単収	561kg	562kg	-1kg

射水市特産 「えだまめ生産拡大推進大会」開催



1月22日(金)JAいみず野本店3階大ホールにおいて、射水市特産えだまめの生産拡大推進大会が開催されました。大会には、営農組合の代表者やJA、市、県高岡農林振興センターの職員約100名が参加し出荷先の首都圏市場(東京都大田・築地市場)の動向等に理解を深めました。

JAいみず野では、営農組合の体質強化、経営複合化の取組みを進める為、平成17年度より「えだまめ」の作付推進を行っています。22年度には、富山県の園芸生産の低迷からの脱却に向けた新たな1億円産地づくりの品目提案で「えだま

め」を選定しています。25年度からは、首都圏への出荷を開始し、その翌年より富山県射水産「黒大豆枝豆・富山ブランド」のブランド名を使用しています。現在、認知度も年々高まり、28年産からは、消費地から増産の要望も高まることから作付面積拡大を目指しています。

研修会では、東京青果株式会社佐々木健一郎副本部長、東京シティー青果株式会社朱亀寿美朗部長が首都圏の市場動向を説明され「パッケージの変更は好評。北陸の野菜は魅力的で生産を拡大して欲しい。」富山の野菜は魅力があるなど1億円産地づくりに期待を示されました。

その後、えだまめ生産について各種助成金体系の説明と営農組合の経営複合化、えだまめ栽培のポイントについての説明が行われました。

《栽培面積拡大計画》

	H27(現在)	H28	H29	H30
栽培面積(ha)	14.5	18.0	21.0	25.0
生産者数(戸・組織)	19	22	23	24
平均栽培面積(a/戸)	76.3	81.8	91.3	104
単収(kg/10a)	324	400	480	560
単価(円/10a)	692	692	692	692
販売金額(千円)	32,473	49,824	69,753	96,935

射水市大江地区(小杉)「ほおぼる幸せ。富山米」生産推進大会 平成27年度 富山米ブランド推進優良表彰 JA全農富山県本部会長賞(良食味部門コシヒカリ)受賞

県、JA富山中央会、JA全農とやまの主催で1月27日(水)、富山県農協会館8階ホールで「ほおぼる幸せ。富山米」生産推進大会を開催し、250名あまりの農業関係者が出席しました。

大会に先立ち、「富山米ブランド推進優良表彰」がおこなわれました。この表彰は、富山米ブランドの推進に向けた意識や技術の一層の向上をはかることを目的に、高品質・良食味な富山米の生産に創意工夫し指導力を発揮して成果を挙げたJAや地域を3部門・計6団体(高品質部門:6JA、良食味部門:51地区の中から受賞者を決定)に賞するもので、その中に「射水市大江地区」がJA全農富山県本部会長賞(良食味部門コシヒカリ)として受賞され、代表の谷岡進さんが表彰式に出席しました。表彰式後、JAいみず野本店において受賞の報告をされました。



食味評価を踏まえ、大江地域の取組みとして担い手(大江営農組合と個別認定農業者)が協議し、水稲・大豆ごとに団地化し、作業の効率化と大江防除組合により地域協同での病害虫の共同防除を実施していることと、ケイ酸質資材や鶏糞の散布など積極的に土づくりを実施している等の功績が評価されました。

今後益々の地域の発展と地域農業振興の発展を願っております。今回の受賞大変おめでとうございます。

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



「太閤干しもち作り」最盛期迎える



小杉地区の「ここ」に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「ここ」に母ちゃん、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人が集まり、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5日から16日まで約840キロの餅がつくれました。餅は昆布、ミカン、ヨモギ、紫イモなどが入った種類があり、赤、緑、黄、白、紫と色もきれいに仕上げました。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いみず野農作物直売所「菜っちゃん」太閤山店・新湊店や射水市内のスーパー等で販売します。10枚入りは4000円、15枚入りは6000円、30枚入りは1、2000円(税込)。保冷庫で保存するため、年中販売します。

また漬物は、白菜、大根などメンバーの畑から収穫された新鮮で安全・安心な野菜ばかりで、漬上げ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つとて、よくお腹がすいては棒で突いて落して食べた」と話し、昔ながらの味をたくさんの人に味わって欲しいと話されました。

●太閤干しもち価格●

- ・30枚入り 1、2000円(税込)
- ・15枚入り 6000円(税込)
- ・10枚入り 4000円(税込)

●注文・お問い合わせは●

- JAいみず野 菜っちゃん太閤山店 ☎0766-52-3272
- JAいみず野 菜っちゃん新湊店 ☎0766-84-8818
- 「ここ」母ちゃん
- 寒餅加工部 責任者 町口かほるさん ☎0766-55-2013
- 漬物 責任者 西野 千春さん ☎0766-56-1833

JAいみず野女性部味噌加工グループによる
射水産大豆で味噌造り
「無添加・減塩」



射水市加茂西部の加工場で行われている、JAいみず野味噌加工グループ(石川芳子代表)による味噌造りが、最盛期を迎えています。

地元射水産の大豆インレイとコシヒカリを使用し、無添加、減塩で仕込まれているのが特徴です。作業は、昨年12月から同会員の60代〜70代の女性メンバーが毎日180キロの味噌を仕込んでおり、今年3月まで約10tを生産する予定です。

味噌造りは、麹造りから始まります。蒸したコシヒカリに麹菌を混ぜ合わせ、室に3日間入れて手作りしています。大豆は、地元産インレイを使用し、大豆本来のおいしさを引き出すためゆでないで蒸しています。蒸した大豆に麹、塩、水を加え、機械でミンチ状にしてたるに詰めて塩をふります。

この仕込み作業を終えた味噌は半熟成とい、「半熟成」と「熟成」の2種類を出荷しています。半熟成は、購入者が家庭で寝かせて熟成させるもので、梅雨明けごろから食べられます。熟成は、年間通してあり、今シーズン作ったものは温度管理をし、加工場で保管し、お盆頃から販売します。

価格は、半熟成が10キロ4千円。キロ単位で販売する熟成が1キロ450円で当JAの各支店や村の駅「菜っちゃん」太閤山店・新湊店で販売しています。手作りの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 0766-50-2333
FAX 0766-50-2333

射水産 いちご収穫・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。冬場の日照時間が少ないという気象条件を逆手に取り、日数をかけて十分に成熟させたイチゴは糖度が高く、直売所等では割高ながら近年人気を集めています。

JAいみず野新湊育苗センター敷地内のハウス5棟で「紅ほっぺ」と、今年から「さがほのか」という品種のイチゴが栽培されています。

「紅ほっぺ」は、名前のとおり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よい酸味の調和したイチゴです。

「さがほのか」は、粒が大きく、果実の香りが高いのが特徴です。酸味が少なく、さわやかな味わいのイチゴです。今年は気温が高いことから例年より1か月ほど早い11月中旬から収穫が始まり、6月上旬まで計1万パックの出荷を目指しています。

JAいみず野では、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への出荷や、学校給食への納入など、地域の方々や連携して地産地消に取り組んでいます。

皆様も地元射水産の「紅ほっぺ」と「さがほのか」を食べ比べてみてはいかがでしょうか。ぜひご賞味ください。

本格純米焼酎「射水」
長期樽貯蔵版 新発売

射水産 コシヒカリ「米一番」を原材料とするJAいみず野オリジナル純米焼酎「射水」の「長期樽貯蔵版焼酎」が新しく発売されました。

この米焼酎は、地元射水市産のコシヒカリを100%利用した純米焼酎で焼酎の本場である九州の福岡県久留米市にある「花の露酒造」にて醸造されています。

米焼酎の特徴は、香りが華やかで芋や麦焼酎などの様な独特の臭みがなく飲みやすいのが特徴です。香りや味わいは吟醸酒に近く、比較的焼酎初心者でも取っつきやすい本格焼酎といえます。

飲み方としては、ロックだと米の香りとアルコールの味をストレートに感じることが出来ます。米の甘みでアルコールの辛味はあまり気になりませんので、和食とよく合います。

価格は、純米焼酎射水が1本1、420円(税込)今回新しく発売の長期樽貯蔵版が3、000円(税込)で長期樽貯蔵によりウイスキーのような琥珀色が焼酎に移り樽の香りやまろやかさが増したことに、個性的で上品な焼酎となっております。「長期貯蔵」とは、3年以上貯蔵したものだけがその表示をすることができ、旨みの熟成を増すため長期間に渡って貯蔵された焼酎にのみ、長期貯蔵の表示が許されています。

寒い季節の鍋料理やおつまみのお友としてぜひ純米焼酎射水をご賞味ください。

JAいみず野各支店にて販売しております。

純米焼酎「射水」 1,420円(税込)

新発売 長期樽貯蔵「いみず」 3,000円(税込)

◆ご注文、お問い合わせは最寄りの支店または本店 生活総合課 JAいみず野生活総合課 TEL0766-52-7341

住宅借入金等特別控除説明会開催



1月31日(日)、JAいみず本店3階大ホールにおいて、平成27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50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、竹沢英二融資課長より、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顧問税理士の折橋清弘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、お客様からも大変好評なものとなっております。

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下さい。

◆確定申告までの相談日

- ・2月3日(水)
- ・2月17日(水)
- ・2月24日(水)
- ・3月2日(水)
- ・3月3日(木)
- ・3月4日(金)



◆問い合わせ先 お近くの支店または「ローン相談窓口」は

JAいみず野 融資課

TEL(0766)521-0974

【税務相談窓口(こいっほ)】

JAいみず野 総務課

TEL(0766)521-0023



しめ飾り教室



水戸田支部では、12月12日(土)JAいみず野三島野支店にて、しめ飾り教室を開催しました。

しめ縄で輪を作り、さまざまな飾りをつけていくのですが、最初の輪を作って固定するところから



力のいる作業でした。みんなで協力して、全員の輪ができたときには早くも達成感がありました。先生にまだ完成ではありません。先生に教えていただきながら、豪華な装飾品を順番につけていきます。だんだんと個性が出てきて、同じ材料でもひとつひとつ違ってきます。教室を始める前は不安そうだった人も、最後には素敵なしめ飾りを手にとり満足していました。

お正月はもとも神様を迎える行事です。しめ飾りには、神様がいきるべき神聖な場所であるという意味があり、穢れや災いを入れないようにします。今年は自分たちで作った素敵なしめ飾りを飾ったので、きつと素敵に一年になることと思います。(水戸田支部)

フラワーアレンジメント教室



12月25日(金)フラワーアレンジメント教室がありました。

お正月用のアレンジに挑戦致しました。また、夜には、フレッシュミズのメンバーの部もありました。出来栄はいかがでしょうか？

来年度もアレンジメント教室を開催したいと思いますので、皆さん是非女性部の活動に参加をお待ちしています。



今後の日程

2月3日(水) 定例会

5日(金) 手芸・料理教室 閉級式

18日(木) 食と農を考える集い

3月2日(水) ほっとサロン(川口)

8日(火)~9日(水) かあちゃん市総会 親睦会

16日(水) 助け合い組織総会

19日(土) 女性部総会

平成26年産 JA直売米の共同計算追加支払について (ご案内)

JAいみず野では、JA直売米の販売収益を『JA直売加算金』として生産者の皆様にお支払いさせていただきます。

平成26年産出荷契約米の最終精算支払について 単位：円/60kg、JA米、紙袋、税込

種類	銘柄	等級	概算金	全農共同計算	JA直売加算金	最終手取額
うるち米	コシヒカリ	1級	10,500	702	70	11,272
		2級	9,500	1,054	50	10,604
		3級	8,500	974	0	9,474
	てんたかく	1級	9,000	732	50	9,782
		2級	8,000	1,084	0	9,084
		3級	7,000	1,004	0	8,004
	てんこもり	1級	9,000	732	0	9,732
		2級	8,000	1,084	0	9,084
		3級	7,000	1,004	0	8,004
その他	1級	8,500	692	0	9,192	
	2級	7,500	1,044	0	8,544	
	3級	6,500	964	0	7,464	
もち米	新大正	1級	13,000	2,604	0	15,604
		2級	12,400	2,556	0	14,956
		3級	11,400	2,476	0	13,876
	その他	1級	12,200	2,324	0	14,524
		2級	11,600	2,276	0	13,876
		3級	10,600	2,196	0	12,796

永遠のリゾート 地上の楽園

ワイキキビーチ (イメージ)

富山空港
発着!

ハワイ 5日間

富山空港発着
ANA全日空で行くハワイ5日間

旅行期間 平成28年4月19日(火)~23日(土)

旅行代金 **159,000**円(大人お一人様2名1室利用)

- ※一人部屋追加料金(3泊分) 47,000円
 - ・燃料サーチャージ... 8,000円(平成28年1月現在)
 - ・空港税... 10,660円(平成28年1月現在)
 - ・渡航手続料... 4,320円
 - ・ESTA(電子ビザ)取得手続料... 4,320円(希望者)
- 以上別途申し受けます

旅行代金 **ホノルル/ハイアットプレイスワイキキクラス**

食事条件 **朝3回のみ**(機内食は含みません)

利用航空会社 **全日空(エコノミークラス)**

募集人員

20名

最少催行人員15名

添乗員

同行

いたします

日次	都市	交通機関	開期	スケジュール	食事	
1	富山空港	発	ANA322	20:10	富山空港へ集合。	朝食：-
	羽田空港	発	ANA186	22:55	羽田経由 全日空にて空路ホノルルへ(所要7時間30分)(日付変更線).....	夕食：機内食
2	ホノルル空港	着	専用車	11:25	到着後、入国審査をします。 専用車にてホテルへご案内します。 ホテルチェックイン 15:00まで自由行動 【ホノルル 泊】	朝食：機内食 昼食：- 夕食：-
	ホノルル			終日	ホテルにて朝食(ミールクーポン) 終日フリータイム ご希望の方は各種オプションツアー をご案内いたします(料金別途) 【ホノルル 泊】	朝食：ホテル 昼食：- 夕食：-
3	ホノルル			終日	ホテルにて朝食(ミールクーポン) 終日フリータイム ご希望の方は各種オプションツアー をご案内いたします(料金別途) 【ホノルル 泊】	朝食：ホテル 昼食：- 夕食：-
	ホノルル	空港発	専用車	ANA183	11:40	ホテルにて朝食(ミールクーポン) 全日空にて空路、成田空港へ (所要8時間15分)(日付変更線).....
4	成田空港	着	バス	14:55	成田空港到着後、リムジンバスにて 羽田空港へ	夕食：-
	羽田空港	発	ANA319	18:25	全日空にて富山空港へ ~お疲れ様でした~	
5	富山空港	着		19:25		

■宿泊予定ホテル：ホノルル/ハイアットプレイスワイキキ又は同等クラス

■食事：朝食3回(機内食は含みません)

※ご案内のコースは天候・運送機関・現地の都合により一部行程を変更する場合があります。

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

JAいみず野

お取扱期間：平成28年2月1日(月)~5月31日(火)

「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。

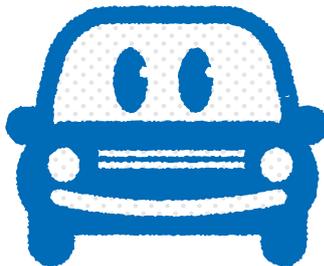
JAマイカーローン

ご融資実行分

基準金利 年2.0%

変動金利型

引下げ後最軽減金利



年 **0.60** %
(保証料別途)

ご融資金額は、
最高1000万円まで!

ご融資金期間は、
最長10年まで!

インターネット ローン申込み ケータイ・パソコンから
 JAいみず野 検索 申込コード

金利軽減項目

1 当JAでA~Cのいずれかの
お取引がある方.....年**1.2%**

- A 給与振込
 - B 住宅ローン
 - C カードローン(約定返済型)
- 今後、お取引いただける方も対象

2 当JAで自動車を購入された方.....年**0.2%**

3 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**0.2%**

4 当JAの組合員の方
または、新たに加入される方.....年**0.2%**

最大で年 **1.4%** 軽減!

ローンセンター

ローンセンターは
土・日も営業!!

土曜日曜(毎週) 午前9時~午後4時
平日(月~金) 午前9時~午後6時
※祝日及び年末年始は休業いたします。

ローンのことなら ミン ナイミス
0120-307-132
射水市北野1555-1

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 ●安定継続した収入がある方 ●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) ●他行借換資金 ●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10年以内 お借入額 ●1000万円以内(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0.8%)
ご留意 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 ●その他JAが必要とする書類

ご注意
 ※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承っております。
 ※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。