

心と心が
地域をおすぶ

いみず野

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29年2月1日

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



今月の表紙

「いみず野米」平成28年度 富山米ブランド推進優良表彰受賞

賞状を受け取るJAいみず野 水元 睦雄 組合長(右)

農業再生協議会 臨時総会 開催

12月28日(水)午前10時より、JAいみず野本店3階大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、以下の3議案について審議されました。

第1号議案「会員の變更について」

第2号議案「平成29年度産米生産数量目標及び作付面積配分の考え方について」

第3号議案「規約の一部改正について」

第2号議案では、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、28年度産米の生産数量目標743万tから8万tを控除した735万となったこと、富山県に示された「生産数量目標」は181,695t(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181,506tを全市町村一律に按分され、射水市から当協議会に対し「平成28年度産米の生産数量目標」として118,130.407t(対前年比129,286t減少)、「面積換算値」2,096ha(同32ha減少)、配分基準単収として565kg(同4kg/10a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ました。平成29年度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



開会の挨拶をする水元協議会長

て審議し、承認されました。

報告事項として経営所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に進めたいと説明しました。

平成29年度も需給調整を確実に実施することの確認後、小川秀明協議会副会長の挨拶で閉会しました。



▲取り組みを説明する玉井宮農指導課長

大会に先立ち、高品質な富山米生産に創意工夫し指導力を発揮して成果を挙げたJAや地域を賞する「富山米ブランド推進優良表彰」が行われ、当JAがいみず野が「高品質部

「ほおぼる幸せ。富山米」生産推進大会が1月25日県農協会館で開催されました。これは県米作改良対策本部・県農協中央会・全農県本部・県米麦改良協議会が開催したもので、高品質で食味の良い富山米生産へ農業関係機関が一丸となって取り組むことを目的とした大会です。

いみず野米の高品質が評価され 富山県知事賞を受賞！ 平成28年度富山米ブランド推進優良表彰

門」において県知事賞を受けました。

今回の受賞のポイントは、当農協が取り組む「イネを見て、ふれて、考える米づくり」をサポートするため、『米品質向上プロジェクト』を企画し、展開したことが高く評価されました。

全集落200ヶ所に刈取適期の立札を設置することや、「携帯ええのう」と称する、タイムリーな営農管理情報をメールで配信するシステムを構築し、情報発信を行ったこと、新たに導入した産業用無人ヘリコプターによる作業効率向上による農薬散布等で、契約出荷米の一等比率が3年連続して9割を超えた実績が評価されました。

また「てんたかく」の「良食味部門」で上野・平野地区がJA中央会長賞を受賞され、農事組合法人上野・平野営農の長谷川一夫代表に表彰状が授与されました。

授賞式終了後に、受賞者を代表し高品質な富山米生産に成果を挙げ、知事賞を受賞したJAいみず野の取り組みを玉井宮農指導課長が生産者・農業団体・県関係者など、参加者約250名にスクリーンを使い詳しく紹介しました。



受賞者の代表の方々

12月15日(木)JAいみず野営農管理センターにおいて「越中いみず野米一番品質向上プロジェクト研修会」が行われました。これは射水市農業技術者協議会が、「JAいみず野米」のより

越中いみず野米一番 「品質向上プロジェクト」表彰

高品質で食味のよい米づくりを進めるために栽培研修会などを行ない、平成27年度から取り組んでいるものです。

今年度よりプロジェクトに取り組んでおられる農業者を対象に表彰が行われました。今回は移植の部に53点、直播の部に21点の出品の中から、栽培管理・生育調査の実施、病害虫の発生状況、倒伏状況などの管理状況や、品質・食味を審査し評価しました。最優秀賞は移植の部に農事組合法人下村三箇、直播の部に農事組合法人市井藤巻営農組合が表彰されました。

米をめぐる情勢は、消費量の減少や平成30年度からの米政策の見直しにより、産地間競争はますます厳しくなる予想されます。消費者や実需者に求められる高品質の米づくりを一層進めるよう、JAは射水市や県農業共済組合、高岡農林振興センターなど関係機関と一丸となって努めてまいります。

- 受賞者
- 〔移植の部〕
 - 最優秀賞 農事組合法人 下村三箇
 - 優秀賞 石黒 正紀男
 - 優良賞 農事組合法人 殿村営農組合
 - 〔直播の部〕
 - 最優秀賞 農事組合法人 市井藤巻営農組合
 - 優秀賞 農事組合法人 ファーム大島



▲平成28年度富山米ブランド推進優良表彰授賞
(右)JAいみず野(高品質部門:県知事賞) (左)(農)上野・平野営農(良食味部門:JA中央会長賞)

関係各所へ受賞報告
翌26日には射水市庁舎で夏野元志市長に受賞報告を行い、水元組合長が「生産者の皆さんの御努力が評価され大変光栄です。」との報告、夏野市長からは「今回の受賞をお祝いすると共に、安心・安全な農産物生産に今後ともご尽力を頂きたい。」との言葉を頂きました。



昔ながらの味

小杉地区の「こし」の母ちゃん寒餅加工部の寒餅作りが始まりました。
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「こし」の母ちゃん市」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。



カラフルな餅のカーテン

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が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、今年も840キロの餅がつかれました。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。倉

色とりどり「太閤干しもち」

地産地消・安全安心 射水の味噌いかが?



愛情込めて仕込みました



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。地産地消と安全安心な味噌造りに取り組んでいます。
味噌造りは、寒さが厳しいこの時期が空気中の雑菌が少なく仕込みに最も適しています。今シーズンは昨年12月から今年2月末まで約8tを生産する予定です。
この日も180kgの味噌を仕込みました。蒸したコシヒカリにこじ菌を混ぜ、こじ造りから始めています。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ずに蒸しています。蒸した大豆に麴、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ひ、

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ひ、

価格	
・熟成味噌	1キロ 450円
・半熟成味噌	10キロ 4,000円
(半熟成味噌は2月末までの注文販売のみ)	

「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のもと加工場で熟成させ、お盆頃から販売します。すぐに食べられて便利な「熟成味噌」は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。出来るまでお楽しみ「半熟成味噌」のお求めは最寄りの支店、またはJA いみず野味噌加工グループまでお問い合わせください。
変わらないふるさとの味、射水のお母さんの手造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 いみず野味噌加工グループ
TEL・FAX 0766-59-2388



和気あいあいと作業しています

庫内はカラフルな餅のカーテンで彩られています。乾燥を終えた寒餅は3月中旬から、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、射水市内のスーパー等で販売します。
また、漬け物加工グループの干し大根づくりも最盛期を迎え、メンバーの畑から収穫された新鮮で安全・安心な野菜を使った漬物が、漬け上がり次第順次出荷されます。

●太閤干しもち価格●

- ・30枚入り 1,200円(税込)
- ・15枚入り 600円(税込)
- ・10枚入り 400円(税込)

●注文・お問い合わせ●

- JA いみず野「菜っちゃん」太閤山店
TEL 0766-56-1185
- JA いみず野「菜っちゃん」新湊店
TEL 0766-184-8818



住宅借入金等特別控除説明会開催

1月29日(日)、JA いみず野本店3階大ホールにおいて、平成28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。説明会では、確定申告のお役に立てるように、新築・リフォーム時の特別控除についての詳細な説明や当JA 顧問税理士の折橋清弘先生へ質疑応答の時間がありました。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。

当JA 顧問税理士による 無料税務相談

また当JA では、顧問税理士による「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。

◆は、確定申告までの相談日

2 February						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	1	2	3	4

3 March						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

◆問い合わせ先
お近くの支店または
JA いみず野 総務課
TEL (0766) 521-0023

平成27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27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	全農仮精算	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	11,500	500	318	70	12,388
		2級	10,500	852	318	50	11,720
		3級	9,500	772	318	0	10,590
	てんたかく	1級	10,000	404	264	50	10,718
		2級	9,000	756	264	0	10,020
		3級	8,000	676	264	0	8,940

チャレンジ農業体験 2016

～そば打ち体験に挑戦～



JAいみず野青年部・女性部・射水市農業再生協議会による「チャレンジ農業体験 2016 第3回目」が12月3日(土)、大島農村環境改善センターにて行われ、射水市内の児童20人の参加がありました。チャレンジ農業の第1回にそばの種を播き、第2回で収穫し、最終回となる今回の第3回目でそば打ち体験をしました。

みんな特徴のあるそばが完成し講師の方が作ったそばと食べ比べていました。

児童たちからは、「自分で育てたものを収穫して、料理して食べるのが楽しかった」「もっと他のものを育ててみたい」といった感想が聞かれ、農業や食に対する関心が高まったように感じられます。

今年度の反省点や好評だった部分を踏まえ、来年度のチャレンジ農業にいかしていきたいと思えます。

そば打ちにはたくさんの工程があり分量も細かく大人でも難しい作業です。たとえば、そば粉と中力粉の比率は4:1で水の量は粉の45%、3回に分けて水を入れその都度100回回らなく混ぜること。そして生地をまとめて体重をかけて捏ね、薄く均一に生地を広げることなど、繊細な技術が要ります。細く均等に切るよう、包丁を握る手にも力が入ります。みんな苦戦しながらも楽しそうにそばを打っていました。



分量どおりにふるってね



きれいに伸ばすのは難しいなあ



まらなくまてぶらぶら



おいしいよ♡

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、正組合員から准組合員に、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



寄せ植え教室



正月を彩る華やかな寄せ植え

小杉支部では、12月7日(水)支店2階で、今年2回目の寄せ植え教室を開催しました。島園芸店のご夫婦の指導のもと10時から20数名の参加の方々と、シクラメン、紅白の葉ボタン等30分ほどで仕上げ、皆さん手慣れたもの。一人2個を作る方もありました。今回先生の御好意で正月用の小物をいただき、一段と寄せ植え鉢も華やかにになり、皆さん喜んで飾りを入れて満足そうでした。その後、皆さんにエコー商品の中から鱈、すり身、野菜を入れた寄せ鍋スープとラスのサラダドレッシング、和風だしのスー

かぶら寿し教室

12月13日(火)、15日(木)地域の食文化の伝承料理かぶら寿し教室が浦上先生をお迎えして三島野支店で開催されました。地元の新鮮で安全、安心の蕪、人参、ゆず、鷹の爪を使って作りました。まず、①赤ちゃんの前より大きな蕪の上下を切り落とし四つ割にする。②厚く皮を剥いて1.5cmの厚さに切り、八分目程に切り込みを入れる。③蕪の重量の3%〜4%の塩をいれて1日おいて水分を切り塩漬け蕪に塩漬(酢漬けしたもの)をはさむ。④甘酒、蕪、人参、ゆず、鷹の爪の順に交互に重ねる。その後、1週間位から食べられると教えてもらいました。「どんな味になるかね?」「楽しみやね」「家族に人気のかぶら寿し、これで新年が迎えられるね」とニコニコ笑顔で満足。試食もさせていただきました。飲む点滴とも言われている甘酒。かぶら寿しをつけた残りの甘酒で漬物を作っても美味しいといういる教えていただきました。これを糧に伝統伝承料理、家庭の味を次代に継承したいものです。(水戸田支部)

プを、迎える正月料理にと試食していただきました。(小杉支部)

今後の日程

- 2月18日(土) 食と農を考える集い
- 2月22日(水) 日帰りドック
- 3月3日(金) ほっとサロン(川口)
- 3月13日(月) 農山漁村チャレンジフォーラム
- 18日(土) 助け合い組織総会
- 15日(水) 女性部総会

JAいみず野女性部ママさん大学 名湯 草津温泉とさくらんぼ狩り

旅行実施日	平成29年6月11日(日)～12日(月)												
ご旅行代金	大人お一人様 34,800円												
募集人員	30名												
募集締切	5月25日(木)まで												
宿泊先	草津温泉 ホテル一井												
予定日程表	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日</th> <th>行</th> <th>程</th> <th>食事</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6/11(日)</td> <td>7:00 出発 射水</td> <td>小杉 IC → 信州中野 IC → 小布施 (散策、昼食) (北陸、上信越) 「栗の町散策とお茶会」</td> <td>朝: × 昼: ○ 夕: ○</td> </tr> <tr> <td>6/12(月)</td> <td>9:00 発 草津温泉 ホテル一井 (宿泊)</td> <td>鬼押し出園(散策) → 旧軽井沢銀座「買い物」(浅間山浴場の奇跡) 「旧軽井沢ショッピング」</td> <td>朝: ○ 昼: ○ 夕: 弁</td> </tr> </tbody> </table>	日	行	程	食事	6/11(日)	7:00 出発 射水	小杉 IC → 信州中野 IC → 小布施 (散策、昼食) (北陸、上信越) 「栗の町散策とお茶会」	朝: × 昼: ○ 夕: ○	6/12(月)	9:00 発 草津温泉 ホテル一井 (宿泊)	鬼押し出園(散策) → 旧軽井沢銀座「買い物」(浅間山浴場の奇跡) 「旧軽井沢ショッピング」	朝: ○ 昼: ○ 夕: 弁
日	行	程	食事										
6/11(日)	7:00 出発 射水	小杉 IC → 信州中野 IC → 小布施 (散策、昼食) (北陸、上信越) 「栗の町散策とお茶会」	朝: × 昼: ○ 夕: ○										
6/12(月)	9:00 発 草津温泉 ホテル一井 (宿泊)	鬼押し出園(散策) → 旧軽井沢銀座「買い物」(浅間山浴場の奇跡) 「旧軽井沢ショッピング」	朝: ○ 昼: ○ 夕: 弁										

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 肥田 知久 ■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)農協観光の旅行企画・実施になります

