

今月の表紙

ドローン3機が勢ぞろい デモフライト(8月17日、沖塚原地内)

昨年よりJAいみず野ではドローン1機が農薬散布で活躍しています。この度組合員から実演の要望があり、メーカー3社ドローンのデモフライトが実現しました。興味を持たれた担い手・営農組合関係者から熱心な質疑応答があり、導入の計画を検討したいとの意見が聞かれました。



平成30年産米概算金単価について

1 平成30年産出荷契約米の概算金

(J A米、紙袋60kgあたり、消費税込)

種 類	銘 柄	等級	概算金金額	(参考)29年産概算金
うるち米	富 富 富	1等	14,500円	—
	コシヒカリ	1等	13,000円	12,500円
	てんたかく	1等	11,700円	11,200円
	てんこもり	1等	11,700円	11,200円
	そ の 他	1等	11,200円	10,700円
もち米	新 大 正 糯	1等	13,000円	13,000円
	そ の 他	1等	12,200円	12,200円

- ・バラ、フレコンは上記金額から▲172円となります。
- ・「J A米」の要件を満たさない「一般米」は、上記金額から▲300円となります。
- ・原則として、平成30年12月までに契約・販売状況を勘案のうえ、追加払いを実施する予定です。

2 平成30年産加工用米の概算金

(紙袋60kgあたり、消費税込)

種 類	等 級	概算金金額	(参考)29年産概算金
うるち米・もち米	1等	7,400円	6,400円

- ・バラ、フレコンは上記金額から▲172円となります。

3 平成30年産備蓄米の概算金

(紙袋60kgあたり、消費税込)

種 類	等 級	概算金金額	(参考)29年産概算金
うるち米	1等	7,400円	6,400円

- ・バラ、フレコンは上記金額から▲172円となります。

※加工用米・備蓄米については、共同計算を実施するため当J Aにて調整した概算金単価を設定しております。

4 平成30年産出荷契約米等に係る流通経費の項目別単価上限見通し

平成30年産米穀出荷契約書の約定事項で、流通経費の項目別単価上限見通しについて明らかにすることとしており、下表のとおりとなります。

なお、需給環境の急激な変化等により、項目別上限単価を超えた場合は、その理由等の説明を行います。

(単位:円/60kg個、消費税込)

流通経費項目名	うるち米	もち米	加工用米	備蓄米
流通・保管等に係る経費	1,327	1,770	1,235	920
事故処理費用	10	10	10	10
手数料	720	720	550	720
生産・集荷・販売等に係る経費	148	155	0	0
需給調整経費	22	0	0	0
全国監査委員会費用	2	2	1	1
そ の 他	40	0	0	0
合 計	2,269	2,657	1,796	1,651

- ・共同計算における経費の上限見通しです。(共同計算以外で販売する米は上記の表とは異なります)
- ・うるち米のその他については、産地精米の品質向上に係る経費です。
- ・30年産米が1年間で販売できず、複数年にわたって販売せざるを得なくなった場合は、別途、対策経費が必要となる場合があります。

5 平成30年産米の最終精算

平成30年産米の販売が終了した時点で、種類ごとに共同計算を行い、銘柄・等級別に概算金との差額を精算いたします。

なお、概算金の償還額に不足が生じた場合は、出荷契約にもとづき、返還を求めます。

平成29年産出荷契約米共同計算仮精算についてのご案内

標記のことについて、下記のとおり精算させていただきましたのでご案内申し上げます。

1. 対象米穀：平成29年産出荷契約米

2. 仮精算金単価

(単位：円/60kg個)

種類	銘柄	等級	仮精算単価(税込)
うるち米	コシヒカリ	1等	312
		2等	664
		3等	584
	てんたかく てんこもり	1等	598
		2等	950
		3等	870
	その他	1等	558
		2等	910
		3等	830
もち米	新大正糯	1等	0
		2等	0
		3等	0
	その他	1等	0
		2等	0
		3等	0

3. 精算日：8月27日(月)

平成30年度産米初検査 全量一等米に

平成30年度産米の初検査が8月28日に小杉低温倉庫で実施されました。

検査を受けたのは8月22日より刈り取りされた早生品種「てんたかく」14,250kgで、今年は、充実度・粒形・粒揃いは平年よりやや良く、未熟粒・背白粒・乳白粒が平年より少なく、総合的な品質は平年より良いとのことでした。

麦跡ほ場の適正管理や草刈りの励行、基本防除の徹底により、病害虫による被害も少なく、検査の結果全量一等米に格付けされました。

今後は9月上旬より「コシヒカリ」の収穫が始まり、また新品种「富富富」の出来栄も期待されます。



毎年大盛況！ 花の即売会

8月12日(日)、毎年恒例になりましたお盆用切花の即売会を行いました。

お盆を迎える準備として、射水市産(地産地消の取り組み)の小菊や百合などをお供え用・お墓参り用で、毎年この時期に販売しています。

今年も小杉低温倉庫と菜っちゃん新湊店で開催し当日は晴天に恵まれ、たくさんの方で賑わいました。お盆前ということと価格も一般と比べて安いことから、腕に抱えきれないくらいの花の束を購入されるお客様が多く見られました。両会場とも販売開始前からお客様が長い行列を作りました。小杉低温倉庫では早朝7時からの売り出しで、早い方は販売開始1時間以上前から並んで楽しみに待っておられました。

今年の夏は花にも苦しい暑さでしたが、花き部会員はこの日に向けて、よりよい花を出す準備を進めてこられ、約4千束の切り花が出荷されました。



お客様からは「立派な花ばかりで、価格もお手頃」と好評をいただきました。



お盆用切花を選ぶたくさんのお客様



第18回 親子の集い

ちゃぐりん大会

8月3日(金)、射水市大江のJAいみず野小杉低温倉庫にて「第18回親子の集い ちゃぐりん大会」が開催されました。

このちゃぐりん大会はJAグループの子ども向け雑誌「ちゃぐりん(チャイルド・グリーン・アグリカルチャー)」を通じて、食料・農業・農村の大切さの理解を深めてもらうことを目的に毎年夏休みに開催しており、今年は児童・保護者を合わせて50名が参加しました。

午前中は「ちゃぐりん」の読み聞かせをして、野菜や農業を題材にした〇×クイズ、牛乳パックで大きな輪を作る工作教室がありました。工作教室ではJA女性部や付添いの家族に手伝ってもらいながら、グループで協力して1つの大きな輪を作ります。4つのグループで作った輪を転がして、グループ対抗レースをして楽しみました。

昼食には、射水市産のコシヒカリ「米一番」を使ったおにぎりを握って食べました。

午後からは、特設プールでビーチボール送り競争や玉入れゲームをして遊び、大きな歓声をあげていました。

終わりに、冷えたスイカが振る舞われ、会場となった低温倉庫は、子供たちが走り回ったり、楽しそうに笑ったりして賑やかな一日となりました。



牛乳パックで大きな輪を作りました~☆

グループ対抗レース！！



どのグループが
一番速いかな？



「米一番」って美味しいね



玉入れゲーム



スイカおいしいね♡

役員会だより

第28回定例理事会

日時 平成30年8月20日(月)
午後2時より
場所 JAいみず野本店3階大ホール

◆平成30年度上半期末監事監査実施計画について◆
◆協議事項◆

第一号議案 会計監査人選任に向けた手続きについて
第二号議案 平成30年度産米概算金単価の設定について(案)
以上について協議し、全議案承認されました。

◆報告事項◆

一、七月末実績報告について
二、余裕金運用計画(第3四半期)について
以上について、報告されました。

監事会

日時 平成30年8月20日(月) 午後1時より
場所 JAいみず野本店2階会議室

◆附議事項◆

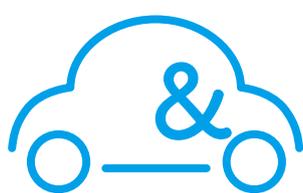
一、平成30年度上期監事監査調査調書等について
二、会計監査人候補者の選定について
以上について協議し、全議案承認されました。

協同の力 JAいみず野概況

(平成30年7月末日)

正組合員数	5,410人
准組合員数	8,442人
みなさまの貯金高	1,333億32百万円
みなさまへの貸出金	275億53百万円
長期共済保有高	3,024億61百万円
購買品供給高	18億61百万円
販売品販売高	2億68百万円

JAいみず野車両センターがリニューアル



JAカーズ!

販売・修理・車検・ローン・共済

9/28(金)～9/30(日) オープニングイベント開催

9/28(金)
新規
オープン

詳しくはJAいみず野ブログを検索

JAいみず野車両センター (JAカーズ!) 射水市三ヶ972-2 (小杉支店となり) TEL 0766-55-2527

JAいみず野特選企画

南紀勝浦忘帰洞 ホテル浦島 那智大社1泊

出発日 平成30年11月29日(木)～30日(金)

旅行代金 32,000円(お一人様2～4名1室和室)

募集人員 25名様(最少催行人員20名)

食事条件 夕食1回・朝食1回・昼食2回

添乗員 JA添乗員が同行します

利用バス会社 加越能観光(ガイド無し)



HPより参考写真

予定日程表

※バスの座席は申込順とさせていただきます。※下記コースは予定です。変更になる場合もございます。

日時	行 程	食 事
11/29 (木)	貸切バスにて(ガイド無し) JAいみず野管内＝小杉IC＝昼食＝尾鷲北IC＝熊野速玉大社＝南紀勝浦温泉 ホテル浦島(泊) 夕、朝食バイキング 6:30 出発 休憩3回 15:00～15:30 16:00 頃 洞窟風呂「忘帰洞」等(乳白色のお風呂めぐりでリフレッシュ)	昼：弁 夕：○
11/30 (金)	旅館＝名瀑 那智の滝＝那智山めぐり(熊野那智大社、那智山青岸渡寺)世界遺産 兎ヶ城(昼食、買い物)＝尾鷲北IC＝高速道＝JAいみず野管内 9:00 9:40～10:10 10:15～11:30 12:50～14:00 休憩3回 21:30頃着	朝：○ 昼：○

本旅行のお申込・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
お問合せは 射水市北野1555-1 TEL (0766) 52-0218 FAX (0766) 52-0286
■営業時間 午前8:30～午後5:00 ■休業日 土曜日・日曜日・祝祭日



●カレーライス作り

8月1日(水)食育の一環として、片口小学校のボランティアグループ(5・6年生)11名(内男子4名)とカレーライス作りを行いました。これは夏の間も、とねりこ学級にきている子供達にと、約10年前から行っています。

3つのグループに分かれて全ての食材を子供達が調理します。野菜の切り方、乱切り、イチヨウ切り、くし形切り等女性部のスタッフ(3名)は指導だけです。初めて包丁を持つ男の子、じゃがいもの皮むき、芽取りの大切さ、硬い人参を切るのに悪戦苦闘です。中でも玉ねぎは大変、目が痛い涙がでる、くしゃみ、鼻水と大騒ぎ、それでもとねりこ学級の子供達が楽しみに待っていてくれると私たちも頑張りました。

それぞれ同じ材料で作ったカレーですが、なぜかそれぞれのお

いしい味に仕上がりました。味見も大切です。自分達の作ったのが一番おいしいと自慢顔でした。

途中、おやつには、エコープの青りんごゼリーを提供しました。みんな「おいしいーおいしいー」と言って食べてくれました。出来あがったら約100人分のカレーをとねりこ学級に運び、みんなで美味しくいただきました。



何回もおかわりに来る子どもたくさんいてボランティアグループのメンバーも満足気味。

とねりこ学級の子供達(1〜3年生)も「5・6年生になったら、今度は自分たちが作ってあげたい。」との声も聞き、とっても頼もしく感じました。(片口支部)

●七夕のついで

8月4日(土)水戸田コミュニティセンターにて七夕のついでが開催されました。

洗耳会(児童クラブ)の子供達31名の参加。思い思いの希望願い事を青、赤、黄、白の短冊に書き込み、七夕飾り付けをしました。その後、枝豆収穫作業では、天気続きでなかなか抜けない、カエルがいる、ワイワイ、ガヤガヤ子供

達の声が畑に響き渡り楽しい収穫となりました。

生源寺宮農の協力により、組合長から5月に播種し約3か月で収穫できる黒大豆「富山ブラック」がJAいみず野で一億円規模の産地づくりを目指していると説明していただきました。また、バルーンアートも楽しみました。

昼食にはお母さん・女性部の方々と一緒に枝豆を使って調理をしました。美味しい枝豆の茹で方を教えてもらい、枝豆の塩茹、カレーライスのごはんにも枝豆を入れました。麦とろ麺には、5月に子供園芸教室で植えてきたミニトマトをのせていただきました。

枝豆の収穫、ミニトマトの収穫体験を通して安心安全、地産地消の大切さを少しでも感じてもらうたのではと、自負しています。(水戸田支部)



▲枝豆入りカレーライス



▲麦とろ麺

今後の行事予定

9月13日(木)	健康教室
19日(水)	ほっとサロン(稲穂)
21日(金)	ほっとサロン(水戸田)
27日(木)	朝ごはん食べよう運動ほっとサロン(足洗)
28日(金)	手芸教室
10月5日(金)	ほっとサロン(市井)
10日(水)	ほっとサロン(鷺塚)
	フラワー教室
11日(木)	健康教室
12日(金)	ほっとサロン(沖)
14日(日)	日帰りドック
18日(木)	カニかにまつり
22日(月)	ほっとサロン(野村)
25日(木)	助け合い視察研修
31日(水)	ほっとサロン(殿村)
	フレッシュミス
	手芸教室
	ほっとサロン(今井)

チャレンジ農業体験2018



～ブロッコリー定植とコマツナ収穫～

8月25日(土)、今年3回目のチャレンジ農業体験が行われました。トマトの定植、収穫と続き、今回は秋冬野菜の定植とコマツナの収穫体験です。

まずは射水市川口の庄川河川敷にある畑で、1か月前に種まきをした野菜の苗を植えます。高木JA青年部長より説明を受け、子供たちはトレイから苗をそっと取り出して、広いうねに穴を開けて苗を植えていきました。今回植えたのはブロッコリー、ロマネスコ(カリフラワーの仲間の西洋野菜)、紫ブロッコリーで、第4回の料理教室で調理する予定です。

次に射水市円池にある「葉っぱ～Farm」さんのハウスでコマツナの収穫体験をしました。収穫するときはハウスに遮光ネットを張り、日光が当たらないようにします。これは軟弱野菜といわれるコマツナの鮮度を保ち、葉がしおれないようにするための工夫です。子供たちも、コマツナを傷つけないように丁寧に収穫していました。

昼食にはコマツナのお漬物、塩ゆでした枝豆、おにぎり、麦とろ麺をJA女性部が用意してくださり、地元産の味を堪能しました。

この日は朝から残暑が厳しく、みんな汗だくになりながらも夢中で土をさわっていました。農業の楽しさを感じ取ってもらえたのではないのでしょうか。



採れたてコマツナだよ



みなさんお疲れさまでした



大きく育ててね



高木青年部長から植え方を教わります



折れないように、やさしく採るよ



贈答用の箱販売もします



パック詰め販売しています



黄緑色の皮と赤い果肉のコントラストが美しい品種「コナドリア」です



8月号で紹介しました、「JAいみず野ハウスイチジク生産部会」のハウス栽培のいちじく「コナドリア」が収穫期を迎えています。十分な甘さとねっとりとした食感に加え、皮ごと食べられる手軽さもあって人気が高く、「菜っちゃん」では販売開始と同時に完売するという状態が続いています。10月上旬頃まで収穫・販売を行う予定ですが、今年品薄状態が続きますので、来年は生産量を増やし、多くの方々にご賞味いただくこととしていきますので、楽しみにしてください。

いちじく「コナドリア」
収穫・販売中!