



今月の表紙

手作りの「太閤干しもち」

寒餅づくり最盛期(P3)

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



機械でミンチ状にしています



麹造りからはじまり、蒸した大豆と混ぜ合わせます

J A 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。

射水産のコシヒカリとエンレイを使用し、防腐剤等を一切使用せず、減塩で仕込まれているのが特徴で、地産地消と安心安全な地元産の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仕込みに適しています。昨年12月から同会員の女性が交代で毎日約180kgの味噌を仕込んでおり、今年2月末まで約10tを生産する予定です。

12月23日（月）も180kgの味噌を仕込みました。蒸したコシヒカリに麹菌を混ぜ合わせ、手作りしています。大豆は本来の美味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、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「熟成」の2種類です。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、今シーズン作ったものを温度管理、加工場で保管し、お盆頃から販売

価格

- ・熟成味噌 1キロ入り 463円(税込)
- ・半熟成味噌 10キロ 4,000円(税込)
(半熟成味噌は2月末までの注文販売のみ)

■ご注文・お問い合わせ

最寄りの支店又は
J A いみず野味噌加工グループ
TEL・FAX 0766-59-2388

します。ご家庭の味が楽しめる「半熟成味噌」のお求めは、当J Aの各支店、またはJ A いみず野味噌加工グループまでお問い合わせください。

すぐに食べられて便利な「熟成味噌」は、当J A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。

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。



射水産の良質な大豆を使用しています

平成30年産 J A 直売米の共同計算追加支払について(ご案内)

J A いみず野では、J A 直売米の販売収益を『J A 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30年産出荷契約米の最終精算について

単位：円 / 60kg、J A 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	J A 直売加算金	最終手取額
うるち米	コシヒカリ	1等	13,600		360	40	14,000
		2等	12,600		712	40	13,352
	てんたかくてんこもり	1等	12,300	100	428	40	12,868

※概算金単価：追加概算金含む（H30.12.26） ※支払日：令和2年1月28日



手作りの寒餅「太閤干しもち」

小杉地区の「ここに母ちゃん寒餅加工グループ」(町口かほる代表)の寒餅作りが、JAいみず野黒河倉庫にて始まりました。

寒中の季節恒例の寒餅作りは、今年も射水産の新大正もち900kgを使って、1月5日から11日にかけてもちつき作業を行いました。1月17日までは、型に入れて長さ1メートル・幅12センチ・高さ4センチに整えた餅を厚さ5〜6ミリに切って、1本のひもで15枚を連ねて縛り、吊るす作業を行いました。その後、およそ50日間冷気で乾燥させます。

乾燥を終えた寒餅は3月中旬頃から、太閤山の地名にちなんで「太閤干しもち」の名称で出荷され、直売所「菜っちゃん」太閤山店・新湊店、アルビス歌の森店で販売します。

寒餅作りベテランの12人の会員が手塩にかけたおふくろの味、やさしい甘さで飽きのこない、懐かしいふるさとの味をぜひご賞味ください。



ヨモギ、紫イモ、昆布、みかんなどの味が楽しめます♪

●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)

●お買い求めは●

- 農産物直売所「菜っちゃん」太閤山店
- 農産物直売所「菜っちゃん」新湊店

☎0766-56-1852
☎0766-84-8818

射水市農業再生協議会 臨時総会 開催



12月25日(水)午前10時より、JAいみず野本店3階大ホールに於いて射水市農業再生協議会臨時総会が開催されました。

はじめに、水元睦雄協議会長の挨拶で開会し、以下の1議案について審議されました。

第1号議案「令和2年度産米の生産目標及び作付目標面積配分について」

水元会長の議長議事進行のもと、事務局より富山県農業再生協議会から提示された生産目標(数量・

11,822.016トン、面積:2,095ha)について概要説明がありました。

加えて、配分については従来通りの手法で個人別に一律配分を行った上、需給調整エリア単位(各生産組合等)に、生産目標及び目標面積を配分したい旨の説明があり、全員同意なく承認されました。

次に事務局・JAいみず野より、以下の報告事項がありました。

- ・令和元年度、国・県・市の補助金の交付概要等について
- ・配分エリアの代表者に対しての提示(12/25付け郵送予定)について
- ・令和元年度の加工用米及び備蓄米の集荷実績について
- ・令和2年度の加工用米及び備蓄米の取組みについて
- ・(備蓄米・加工用米:前年度と同数量程度を確保、飼料用米:積極的に取り組まない)

右記の説明後、北陸農政局富山拠点地方参事官(オプザーバー会員)から「富山県の米」の情勢について説明があり、最後に澁谷副会長の挨拶で閉会となりました。

菜っちゃん「大寒フェア」開催

今が旬！『甘い冬野菜』てんこもり

毎年恒例の「大寒フェア」が1月18日(土)農産物直売所菜っちゃん新湊店、19日(日)太閤山店において開催されました。

同フェアは、1年で一番寒いとされる大寒にあわせて、寒さの中で育った甘い冬野菜を楽しんでいただくために企画されています。

店内には、「とよまカンカン野菜」の代表格「寒締めほうれんそう」をはじめめきゃべツやイチゴ等が盛りだくさんに陳列されました。

また、当日は、甘く育った冬野菜をたっぷり使用した温かいスープが振る舞われ、来店されたお客様からは、「本当に野菜だけの甘みなの?」といった意見が多く、終日、大盛況でした。

今後も菜っちゃんでは、色々なイベントを企画していますので、菜っちゃんの掲示板等でご確認下さい。



スープを試食中

冬季限定の甘い冬の味覚をぜひご堪能ください。



■お問い合わせ

- ・菜ちゃん太閤山店 ☎ 0766-56-1852
- ・菜ちゃん新湊店 ☎ 0766-84-8818

住宅借入金等

特別控除説明会開催

1月26日(日)、JAいみず野本店3階大ホールにおいて、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、開会にあたって野尻知成金融共済部長が、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より、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、お客様からも大好評となっております。



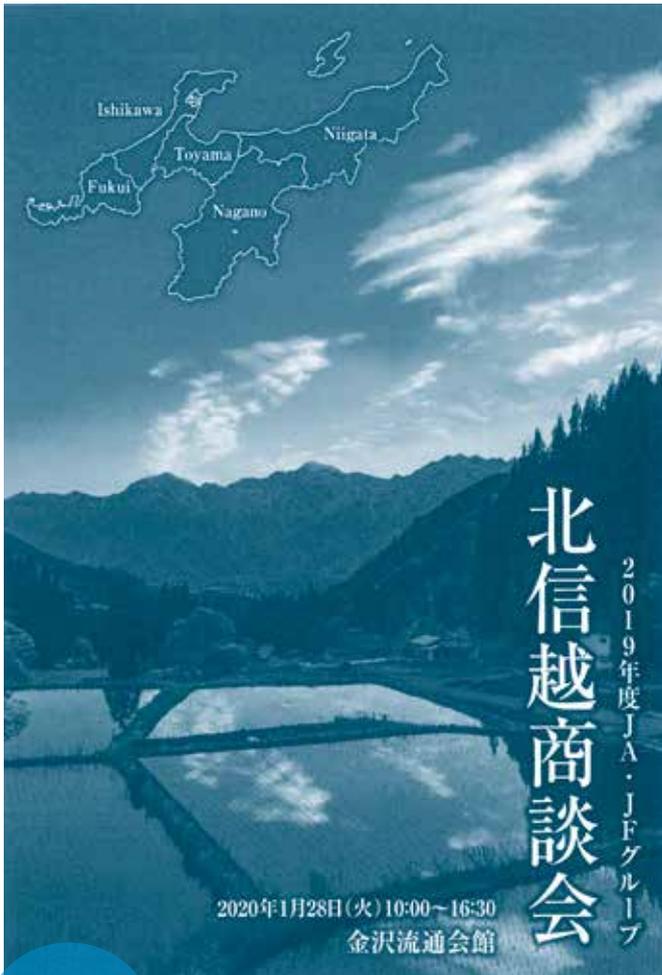
開会挨拶をする野尻知成金融共済部長



顧問税理士 折橋清弘先生



特別控除について詳細な説明をする 竹沢英二融資課課長

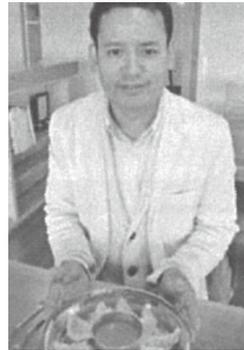


2019年度 JA・JFグループ
2020年1月28日(火) 10:00～16:30
金沢流通会館

北信越
商談会
の
ようす

【代表者からのメッセージ】

県内の野菜で2番目に生産量が多く、葉っぱ類では一番栄養素が高い「小松菜」を、安心・安全・美味しく食べてもらえるように栽培しております。より幅広く活用できるように「小松菜パウダー」「小松菜ペースト」「小松菜入りモモ」を開発しました。日本の美味しい農産地を安定生産させ、日本の農業を守りたいと考えています。



【出品目】
ネパール餃子モモ



【お問い合わせ先】

担当：ダルマ・ラマ
住所：〒939-0411
富山県射水市円池 23
TEL：0766-75-9747
HP：<https://happyfarmtoyama.wixsite.com/happyfarm/>

2019年度 JA・JFグループ北信越商談会

2020年1月28日(火) 金沢流通会館



左から荒木真理子さん、ダルマ・ラマさん

お問い合わせは最寄りの支店まで



組合員の皆様には時下益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。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。

組合員資格の 確認のお願い

第9回定例理事会 | 日時 令和2年1月23日(木) 午後3時より

場所 J A いみず野本店3階大ホール

◆協議事項◆

第一号議案 平成30年度産J A直売米の共同計算結果について(案)
第二号議案 令和2年度生産購買品目別上限手数料の設定について(案)

第三号議案

系統債権管理回収機構への督促業務委託契約の締結および不良債権の売却について
以上について協議し、全議案承認されました。

◆報告事項◆

一、12月末実績報告について
二、監事監査規程の変更について
三、余裕金運用計画(第4四半期)の変更について
四、令和元年度末(決算)監事監査実施計画について
以上について、報告しました。

第7回監事会 |

日時 令和2年1月23日(木) 午後1時より
場所 J A いみず野本店2階会議室

◆協議・報告事項◆

一、令和2年度監事監査計画(案)について
以上について協議し、承認されました。

協同の力
J A いみず野概況
(令和元年12月末日)

正組合員数	5,363人
准組合員数	8,582人
みなさまの貯金高	1,390億93百万円
みなさまへの貸出金	284億48百万円
長期共済保有高	2,879億38百万円
購買品供給高	28億86百万円
販売品販売高	24億94百万円



厚生連高岡病院からのお知らせ

子どもの発達について シリーズ②

「発達障害についてーその1」

厚生連高岡病院 小児科診療部長 窪田 博道



発達障害は病気ではありません。発達障害者支援法の第2条に、発達障害者とは発達障害(自閉症、アスペルガー症候群その他の広汎性発達障害、学習障害、注意欠陥多動性障害などの脳機能障害で、通常低年齢で発現する障害)がある者であって、発達障害及び「社会的障壁により」日常生活または社会生活に制限を受けるもの、と定義されています。最近、自閉症、アスペルガー症候群その他の広汎性発達障害はひとくりに自閉スペクトラム症と呼んでいます。小・中学校の通常の学級において学習面又は行動面において著しい困難を示す児童生徒の割合は、平成24年度6.5%(推定値)で毎年増加しています。

発達障害とは、発達の遅れ、知能の遅れなど、何らかの遅れがある状態ではありません。人との関わり(社会性)がうまく持てないとか、多動や衝動、不注意、知能の遅れという「特性」ある

いは「素因」を持っているために、実際の社会生活上で支障や不利益を来している状態を『障害』と呼びます。「特性」を持っていても社会的に困らない人は、支援が必要ないので『障害』と言いません。著名な研究者、有名人、芸能人、こだわりのある料理人・技術者などは皆さんの周りにもいるはずです。

発達障害児とは、変わっている子ではなくみんなとは違う子、困った子ではなく困っている子、付き合うのが難しい子ではなく世の中で生きていくのが大変な子、わからないことをする子ではなく世の中の仕組みがわからない子、言うことを聞かない子ではなく言われたことが理解できない子です。いわゆる「普通」の多数派に混じり苦戦して生きている少数派と言い換えてもいいでしょう。次回のシリーズ③では、発達障害を疑う訴えについて解説します。



●笑顔になれる寄せ植え

師走に入り黒河支部では年2回の恒例行事、冬の寄せ植え教室を第1日曜日に開催しました。

講師は、今回も島園芸店の島さんにお願ひしました。毎回寄せ植え教室は好評で、人気があるのはバリエーションに飛んだ花材を用意して下さるからだと思ひます。

今回も鉢の中央にコルジリネ、左後ろにシロタ工菊、前に葉牡丹、白雪姫、ジュリアン、ピオラ、ベアグラス、ガーデンシクラメンと色が綺麗な花でした。セツトしてあるので先生のお手本と同じように鉢に並べればよいのですが、センスが足りないのかイマイチです。最後に先生が回って手直しして下さいと不思議なものでピカイチになりました。皆さんのお顔もニコツとされて次回も参加となるでしょう。今回は松や梅が無いので、サントを入れてクリスマス用に、鶴亀を入れてお正月用にと二度美しく活用させて頂きました。今回参加された皆さんの玄関先も明るく

飾ってくれた事でしよう。

(黒河支部)

●みそ作り教室



▲大豆を広げて、気持ちを込めてます♡

寒に入った1月19日(日)小杉支部と合同で、みそ作りをしました。みそ作りは、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。しかし、今年の冬は超がつく位の暖冬、この日も晴れていて外で煮上がった大豆の熱さを冷ますのに最適でした。その大豆を機械でミンチにします。によるよると出てくる大豆のミンチに「子供の頃手伝っていたよね」と言いながら、昔はこの家でもみそを手作りしていた事を懐かしく思い出していました。次は麴と大豆、塩を混ぜ合わせ

「美味しくな〜れ、美味しくな〜れ」の呪文と力を込めてみんなで混ぜ合わせます。それを団子状にして等分に各自の桶に分け入れ、湯冷ましで好みの柔らかさに。これ又、全身の力を込めて練り上げます。出来あがった桶に今年の9月に食べた頃を描いて出来上がりです。

麴菌は、発酵の過程で2種類の酵素で糖分とアミノ酸を作りだします。この甘みと旨味がじっくり熟成されて、美味しいみそが出来上がるのです。みそには消臭効果もあるので、魚や肉のみそ漬にも適しています。

パンとコーヒーの朝食も良いのですが、私には白ご飯とみそ汁が一日の活力を与えてくれます。

地場産の大豆を使った無添加、減塩で仕上げた風味豊かなみそを食べる日を楽しみに待っています。

(二口支部)



「美味しくな〜れ、美味しくな〜れ」

女性部ポイントカード



令和元年度、20ポイントアエコーブ商品を進呈致します。
氏名を記入の上、お近くの支店までご持参ください。
令和2年度は、3月からスタート!!

女性部に関するお問い合わせは、お近くの支店または、生産販売課 (TEL 52-0368)へ

今後の予定

2月15日(土) 食と農を考える集い

3月4日(水) ほっとサロン(川口)

16日(月) 農山漁村チャレンジフォーラム

20日(金) 助け合い組織総会

女性部総会



によるよると大豆のミンチが出ています

ご来場者の
みなさまに
粗品進呈

農業機械 大展示会



2020

2/21 金 9:30 16:00 2/22 土 9:30 15:00

〈農作業機付き農耕トラクターの公道走行についての講習会〉
AM11:00～営農管理センター2階会議室にて（2日間とも）

講習会後
ドローン
デモフライト
あります!



会場案内 MAP

イベント
いろいろ!

- 美味しいうどんのふるまい
- 肥料・農薬展示相談コーナー
- 米の食味値測定コーナー
- 各種ドローン デモフライト（講習会後）

いみず野農業機械センター
営農管理センター、
射水カントリーエレベーター敷地内
射水市大門本江 355

お問合せ先 いみず野農機センター TEL:52-0455 / 小杉農機センター TEL:55-1765 / 新湊農機センター TEL:82-8530

JA いみず野特選企画

大自然に佇む一軒宿。落ち着いた雰囲気でご館内湯めぐりをゆっくりお楽しみいただけます。

春の鶴ヶ城さくら祭り・日中線しだれ桜と 角神温泉1泊の旅

出発日 令和2年 4月17日(金)～18日(土)
お一人様

旅行代金 **32,000**円(和室)2～4名1室

募集人員 25名様(最少催行人員20名)

食事 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)

※バスの座席は、申込順とさせていただきます。

予定日程表 ※下記コースは予定です。最終の日程表にてお確かめ下さい。

日時	行程	食事
4/17 (金)	貸切バスにて(ガイド無し) 新潟県阿賀野市 JAいみず野管内＝小杉IC＝高速道＝安田IC＝安田ヨーグルト(見学)＝阿賀の里(昼食)＝村松公園 さくら祭り(三千本)＝角神温泉(泊)「ホテル角神」 7:30 出発 休憩2回 11:30～12:20 12:30～13:30 13:50～14:50 15:50 頃	昼：○ 夕：○
4/18 (土)	旅館＝飯盛山(白虎隊の剣舞)＝鶴ヶ城 さくら祭り(見学、昼食)＝日中線の(しだれ桜)＝会津坂下IC＝高速道＝小杉IC＝JAいみず野管内 8:30 9:30～10:40 11:00～12:50 14:40～15:20 休憩4回 19:00 過ぎ	朝：○ 昼：○



【角神温泉・ホテル角神イメージ】

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

射水市北野1555-1 TEL (0766) 52-0218 FAX (0766) 52-0286

富山県知事登録旅行業第2-267号 総合旅行業取扱管理者 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