



## 射水市特産 黒大豆枝豆 「富山ブラック」出荷最盛期(P 4)

# 車両センター 販売担当者紹介

お客様のカーライフを丸ごと「JAカーズ！」でサポートいたします。

## 課長代理



須藤 寿徳

座右の銘「人生一度きり」

お気に入りの1台に出会えるようにサポートさせていただきますのでお声掛けください。

## 課長



浜井 浩彦

座右の銘「一期一会」

出合いを大切にしております。ご来店お待ちしております。

## 係長



高松 裕史

座右の銘「チャンスの神様には前髪しかない」

お客様目線でカーライフをサポートさせていただきます。ぜひ、お声掛けください。

## 課長代理



福田 隆志

座右の銘「雨垂石を穿つ」

コロナ禍の中、収束を願いつつお見舞い申し上げます。JAカーズがお役に立てる事、何なりとお申し付け下さい。



新車  
中古車  
販売

車検  
点検  
修理

低金利  
ローン

自動車  
共済

キッズコーナー完備



くるまのことなら  
なんでも  
お任せください!



## 「射水市農業産業まつり」中止のご案内

毎年、楽しみに多くの方にご来場いただいております「射水市農業産業まつり」は、今回で15回目を迎えることとなりますが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を鑑み、来場者および関係者の皆さまの健康・安全面を第一に考慮した結果、中止することにいたしました。何卒、ご理解をよろしくお願い致します。



# TAC通信 ~No.1~ miyakoshi



今年度より TAC として小杉支店担当をさせていただいております、  
営農部担い手支援課 宮腰です。  
地域の皆様のお役に立てるような情報を発信して参りたいと思いますので宜しくお願い致します。

今回は「農事組合法人 ファーム三ヶ北部」さんを紹介いたします。

当営農組合は水稻、大麦を基幹作物とし、えだまめ、キャベツ、スイートコーン、小菊、白菜なども作付けする複合経営に取り組んでいます。水稻に野菜などを組み合わせることで労働力、農地、資本を有効活用し農業所得の増大を図っています。

7月の主な作業は、えだまめ、スイートコーン、小菊の収穫です。

えだまめは7月7日から収穫が始まり、早朝に収穫され洗浄選別したあとJAに出荷、「富山ブラック」として地元や関東方面、今年度からは名古屋市場にも販売され、食味は甘くてコクがあるのが特徴で好評を得ています。

スイートコーンは「ゴールドラッシュ」という品種で7月末頃より計画的に収穫され、深い甘みがあり、マスコミでも紹介されたことから予約で一杯となっています。

8月には「お盆用切り花」として小菊やケイトウ、アスターなどが収穫最盛期です。JAいみず野直売所「菜っちゃん」で陳列・販売され、花の即売会へも出荷しています。安価でボリュームもあり、大好評です。お早めにお求めください。



代表理事 朽木寛さんと  
作業をする組合員のみなさん



えだまめの収穫作業



えだまめの選別作業



小菊の下葉とり

えいのうじょうほう

営農情報



## 登熟期の水管理と適期刈取で美味しい「いみず野産米」の総仕上げを！

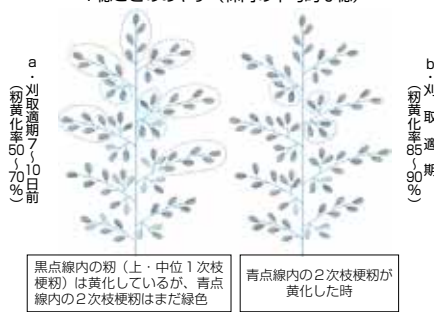
今年度のコシヒカリの生育状況は、平年並に推移しています。

出穂以降 20 日間は田面が露出しないよう湛水管理を行い、その後の登熟期間は間断かん水を実施し水不足による品質低下を防止しましょう。

刈取りは早刈りや刈遅れとならないよう、適期(全体の籾の 85% 程度が黄化した頃)に刈取り作業を行いましょう。

刈取適期判定(籾の熟色で刈取適期を判定！)

1 穂ことのめやす(株内の平均的な穂)



登熟期以降の水管理

水持ちの悪い圃場など、水田の土壌水分が不足した場合、白未熟米や胴割粒が発生する恐れがあります。土壌に適正な水分が確保されるよう、刈取 5～7 日前まで(コンバイン作業に支障がない範囲で)間断かん水を行いましょう。フェーン現象等で高温乾燥が予測される場合は事前に入水しましょう。

適期刈取り

全体の籾の 85～90% 程度が黄化した頃が刈取の適期とされています。早刈りによる青未熟粒、刈遅れによる胴割粒の混入を避けるため適期内に刈り終えましょう。

乾燥・調製の適正化

玄米水分 15.0% に仕上げましょう。過乾燥になると胴割粒が多く発生し米の検査等級が格下げになることがあります。JA 基幹施設(カントリーエレベーター、ライスセンター)の利用で低コスト生産を！



射水産

黒大豆枝豆

（富山ブラック）フェア開催



7月11日（土）農産物直売所「菜っちゃん」新湊店・太閤山店において「えだまめフェア」が開催されました。

同フェアでは、3月下旬から播種された地元産の黒大豆枝豆（富山ブラック）が陳列棚いっぱいになり、大勢のお客様で賑わいました。

また当日は、太陽の光を十分に浴びながら育った甘味にコクのある枝豆をお求めに開店前から行列ができて、「販売されるのを待っていたよ！」「いつ頃まで販売されるの！」と来店されたお客様から大好評でした。

枝豆には、疲労回復・夏バテ予防・二日酔い予防等に効果的と言われています。これから、夏本番を迎えるにあたり、是非ビールのおつまみやお子様のおやつ等にご賞味下さい。

また、黒大豆枝豆（富山ブラック）は、9月上旬まで販売の予定です。今後も、「菜っちゃん」において、いろんなイベントを計画していますので、ホームページの掲示板等でご確認ください。



お問い合わせ先

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

射水市特産 「富山ブラック」出荷最盛期

射水市特産の黒大豆枝豆「富山ブラック」の収穫が最盛期を迎えています。

J A いみず野では、平成22年より、販売金額1億円の大規模園芸産地づくりを目指す「1億円産地づくり」の戦略品目として、枝豆を選定し今年で10年目になります。

平成25年には、「えだまめ部会」を設立し、栽培技術向上のために一丸となって取り組んできました。H30年には、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる「J G A P 団体認証」を取得しました。また、J A が事業実施主体となり、枝豆の収穫と選別機械を導入し、生産者へ貸出することで省力化や作業効率の向上につながりました。

作付面積は平成17年の1.7haから、令和元年には37haまで拡大し、販売金額は令和元年度において4,773万円に達しました。

今後とも、「選

ばれ続ける産地」を維持するため、品質の管理を徹底するとともに、県内外の市場においてブランドえだまめ「富山ブラック」の名を広く知られるよう積極的なPR活動を更に行っていきます。



J A いみず野  
えだまめ部会 源 春夫 会長





～美容や健康に  
良いイチジク～

## ＪＡいみず野 ハウスイチジク生産部会

「ＪＡいみず野ハウスイチジク生産部会」は平成30年に11経営体（現在：13経営体）が集まり設立されました。

ＪＡいみず野のイチジクは、他県産と比べ、甘みが強くねっとりした食感に加え、皮ごと食べられる、口につぶが残らず食べやすいなどの特徴があります。品種は「コナドリア」。県外からも人気が高く、県内一のコナドリア生産地であり、今後とも更なる生産拡大が期待されています。

栽培方法は、水稻育苗ハウスを活用しコンテナで栽培しています。大きなメリットとして、露地栽培に比べ、病害を受けず低農薬で栽培できます。また、降雨による腐敗果の発生を軽減できるため、商品性の高いイチジクが生産できます。

今年は春先の温暖な天候により順調に生育が進み、8月上旬から収穫が始まります。8月下旬頃に最盛期を迎え9月中旬まで収穫が続きます。

今後は、「イチジク部会」として各経営体で栽培技術、果実品質にバラつきがないように品質管理の徹底をしていきたいと話す横山實部会長（農）大島北部営農代表理事）。

ＪＡいみず野ハウスイチジク生産部会のイチジクは、農産物直売所「菜っちゃん」や高岡市場を通して県内スーパー等で販売しています。美容や健康に良いイチジクをぜひご賞味ください！



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



ハウス内の  
コンテナ栽培



# 役員会だより

## 第14回定例理事会

日時 令和2年7月20日(月)  
午後2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 令和2年度産米J A直売取扱計画数量について
  - 第二号議案 令和2年度産米穀等の農協販売手数料の設定について
  - 第三号議案 理事に対する貸付承認について
  - 第四号議案 農業資金融資要項(統一版)の一部改正について
  - 第五号議案 職制業務分掌規程の一部変更について
- 以上について協議し、全議案承認されました。

### ◆報告事項◆

- 一、6月末実績報告について
- 以上について、報告されました。

## 第12回監事会

日時 令和2年7月20日(月)  
午前11時より  
場所 J A いみず野本店2階会議室

### ◆協議事項◆

- 一、令和2年度上期監事監査計画及び日程(案)について
  - 二、令和元年度下期監事監査回答書の受領について
  - 三、無通告内部監査の結果について
  - 四、令和2年度上期監事臨時監査結果について
  - 五、令和2年度上半期監事監査講習会の報告について
- 以上について協議し、全議案承認されました。

### 協同の力 J A いみず野概況 (令和2年6月末日)

正組合員数	5,339人
准組合員数	8,547人
みなさまの貯金高	1,408億28百万円
みなさまへの貸出金	294億34百万円
長期共済保有高	2,832億21百万円
購買品供給高	13億77百万円
販売品販売高	2億12百万円



## 厚生連高岡病院からのお知らせ

### 「厚生連高岡病院における 高気圧酸素治療・温熱療法について」

厚生連高岡病院放射線治療科  
診療部長 高仲 強



厚生連高岡病院では、2019.4より高気圧酸素治療を、2019.10より温熱療法を開始しました。放射線治療や抗がん剤治療などの癌治療の効果を低下させる非常に大きな原因に腫瘍内酸素不足があり、これを克服するため過去多くの治療法が施行されてきました。しかし、残念ながら大きな成果は挙げられておらず、腫瘍内酸素不足は依然としてがん治療における大きな問題です。この腫瘍内酸素不足を克服するために期待されている一つが今回当院で開始された高気圧酸素治療です。この治療法自体は以前より当院でも長い使用履歴がありますが、使用目的はがん治療以外でした。しかし現在、本治療法のがん治療への効果が器機の進歩に伴って期待されるようになり、当院も最新の機器にリニューアルしてがん治療に用い予想以上の効果を挙げています。



チーム温熱療法

一方、がんが熱に弱いことを利用して発達したのががんの

温熱療法です。がん組織が熱に弱いことは高熱を発したがん患者のがんが消失したことによりかなり以前から知られており、がん患者を無理やり発熱させてがん治療を行う治療法があったくらいです。実験系ではがん組織を42.5℃まで熱するとがん組織は死滅することが組織型に関わらず確認されていますが、問題はどのようにしてがん組織を熱するかです。今回当院では最新型温熱療法装置を導入し、温熱療法を開始しております。温熱の原理は電磁波を身体に通電させることによって生じるイオンの攪拌に伴う摩擦熱を利用しますが、正常組織は熱を放散させるのに対し、腫瘍組織は熱を鬱熱させるため腫瘍組織のみが熱せられます。

これら両治療法は、患者に優しく、がんの弱点を突く治療法として今非常に注目されており、全国的な広がりを見せています。当院では高気圧酸素治療は施行から1年数ヶ月経過し、腫瘍内低酸素が疑われる大きな腫瘍を形成した肺癌などに放射線治療に高気圧酸素治療を併用して望外な腫瘍効果を得ています。温熱療法の歴史はまだ浅いですが、地域がん拠点病院初導入であり女性だけのチーム温熱療法を結成して現在積極的に施行し、他に有効な治療法のない癌患者でも腫瘍縮小効果を認めています。





## ●「健康教室」に参加して



コロナウイルスによる外出自粛も解除され、J A女性部活動が再開されました。

長い間家に居て、片付け事や草むしり等で、自身の体は凝り固まっております、「とりあえず運動しよう」と健康教室に申し込みました。

7月9日(木)、J A いみず野本店3階大ホールにて「健康教室」が実施されました。体操指導をしてくださったのは、岡島幸子先生。

参加者が多数のため、1班は9時～10時、2班は10時半～11時半と2回に分けて行われました。

最初に岡島先生よりご挨拶があり、全員マスク着用、間隔を広くとり、椅子に腰かけたままで、両腕を高く上に伸ばし、手のひらを目の前からゆっくり腿に降ろす深呼吸からのスタートです。

先生は、次の動作に進む度にこの動きは何で良いのかを詳しく説明してくださったので、1つ1つ意識しながら、片腕ずつ頭上で左右に曲げて脇を伸ばす、この動きは腎臓の働きを良くします。また、身体の痛い部分は弱っている証拠であるため、膝・ふくらはぎ・腕の付根・腰等は、無理やり動かさずに、やさしく撫でたり、さすったりすると血行が良くなって痛みが緩和されていくとのことでした。そして、無理のない自分に合ったストレッチが、1番効果的で、自身の体を労わるということを学びました。

ここ最近では、毎日雨ばかりで憂鬱でしたが、久しぶりに心身ともにリフレッシュできました。やはり体を動かすことは大切ですね。参加された皆さんも「来て良かった!」と大変喜んでおられました。

(小杉支部)

## ●「酢の講習会」に参加して

梅雨真っ只中の7月15日(水)、南郷支店にて大興産業の大山様より酢の講習会が行われ、会員10名

が参加しました。

まず、酢のはたらきについて説明がありました。

- ① 酢は酸味が唾液や胃液の分泌を促し食欲を増進する。
- ② 減塩料理にも重要で塩1gの味覚を酢2.4ccで補うことができるので漬物などに利用すると良い。
- ③ カルシウムの吸収力を高める効果もある。(骨付肉や魚を煮る時に酢を使うことで食材の骨の約3倍の効果がある)
- ④ 殺菌効果にも米酢を2倍に薄め野菜や魚をさっと酢洗いと生でおいしく食べられる。(梅雨時や夏には特に良い)

調理実習は行わず事前に作った試食には、ゴーヤの佃煮、玉ねぎのカレーピクルス、小松菜のらっきょう酢漬け、きゅうりの甘酢漬け等が用意され、作り方を聞きながら美味しく頂きました。

エコープの酢は、国産の米を主原料に使っています。合成保存料、酸化防止剤、化学調味料などは使用せず自然の味を大切に作られているのでとても安心です。

**5倍酢**は、水分の多い料理には原液のまま使うと少量で良いです。(減塩梅干しや佃煮) 原液1に水を4の割合で薄めて使えば、1年間(原液は開封後2年間)持ちます。

新商品の**味つけポン酢**は穀物酢に柑橘果汁や醤油を加えた調味酢で鍋物のつけだれ、餃子のたれ、ドレッシングなどに使うのがオススメです。

調味酢も多く売られています。酸味や塩味、甘味が少しずつ違っている料理によっていろいろ



使い分けてみてはいかがでしょうか? らっきょう酢が万能で良いのですが、酸味が半分の**ほめられ酢**も私はよく使っています。また、贈り物にも使ったりします。

漬物、サラダ、佃煮等野菜や肉、魚の味が引き締まる酢を使ってコロナに勝つ美味しい料理を作って健康で元気に夏を乗り越えましょう。

(南郷支部)

味つけポン酢▶



▲5倍酢

▲ほめられ酢

▲らっきょう酢

今後の日程	
8月28日(金)	手芸教室
9月8日(火)	助け合い組織定例会
15日(火)	日帰りドック
17日(木)	健康教室
18日(金)	ほっとサロン (大江)
25日(金)	手芸教室





# 日帰りプラン

15名様以上のプランです

期間

2020年**10月1日(木)**～2021年**3月31日(水)**

【設定除外日】11月1日(日)～3日(火)、12月30日(水)～1月5日(火)  
1月9日(土)～11日(月)、2月21日(日)～23日(火)

**氷見温泉** **くつろぎの宿 うみあかり** 月金

●ちよっぴりプレゼント  
14:00～  
ソフトクリーム・  
ホットコーヒー無料  
コーナー解放  
(セルフサービス)

**富山県内全域**

お一人様 **6,400円**

※土、日曜日より別途料金1,100円(税込、お一人様)  
※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、80名様まで可能。おのり状は御確認ください。(円卓・長テーブル、和室等)

**庄川温泉** **人肌の宿 川金** 月金

●ちよっぴりプレゼント  
アイスクリーム

**呉西地区**  
お一人様 **7,200円**

**呉東地区**  
お一人様 **7,600円**

※土、日曜日より別途料金1,100円(税込、お一人様)  
※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、120名様まで可能。おのり状は御確認ください。(円卓・長テーブル、和室等)

**宮崎温泉** **滝乃荘** 月金

●ちよっぴりプレゼント  
売店の商品購入時、10%割引

**呉西地区**  
お一人様 **6,700円**

**呉東地区**  
お一人様 **7,000円**

※土曜日より別途代金1,000円(税込、お一人様)  
※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、80名様まで可能。おのり状は御確認ください。(円卓・長テーブル、和室等)

**桜ヶ池温泉** **桜ヶ池クアガーデン** 月金

●ちよっぴりプレゼント  
売店10%オフ  
または温泉  
プールの利用  
のどちらかを  
選択いただきます。

**富山県内全域** お一人様 **7,000円**

※土、日曜日より別途代金800円(税込、お一人様)  
※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、80名様まで可能。おのり状は御確認ください。(円卓・長テーブル等)

**立山山麓温泉** **立山国際ホテル** 日土

●ちよっぴりプレゼント  
売店10%オフ

**富山県内全域** お一人様 **6,600円**

※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、20名様まで可能。おのり状は御確認ください。(円卓・長テーブル、和室等)

**魚津温泉** **金太郎温泉** 月金

●ちよっぴりプレゼント  
売店10%オフ

**富山県内全域** お一人様 **6,800円**

※土、日曜日より別途代金1,200円(税込、お一人様)  
※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、40名様まで可能。和式テーブルにて利用致します。

**小川温泉** **ホテルおがわ** 月日

●ちよっぴりプレゼント  
お一人様1枚、ホテルおがわ入浴半額券

**富山県内全域** お一人様 **6,600円**

※土曜日より別途代金1,100円(税込、お一人様)  
※和室お風呂・椅子・テーブル対峙、20名様まで可能。おのり状は御確認ください。(円卓・長テーブル、和室等)

## 6つの特典

- 特典1** お値段以上の満足料理
- 特典2** 控室にてお茶とお菓子付
- 特典3** 入浴タオル付
- 特典4** 宴会場にてカラオケ付
- 特典5** 宴会時お一人お銚子1本とお二人にビール中瓶1本付
- 特典6** ちよっぴりプレゼント

●サービス料・消費税込み ●15名様以上お申込みください。 ●送迎はご相談下さい (有料道路代は実費ご負担願います) ●各旅館の料理写真はイメージです。季節ごとに内容が変わりますのでご了承願います。

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