

今月の表紙

『農機フェア2021』を開催



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

J A ホームページ <http://www.ja-imizuno.or.jp/> JAいみず野 検索

今回ご紹介するのは、
射水市池多地区で仲良く
二人三脚で農業をされ
ている松田さんご夫婦
です。

今月の
生産者紹介



松田 邦夫 さん

松田 一子 さん

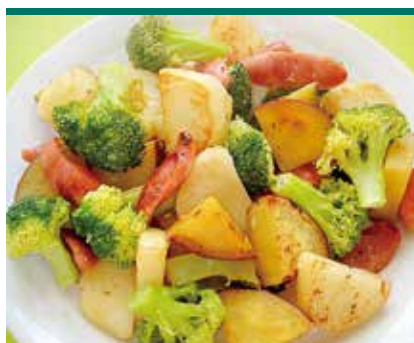
松田さんご夫婦は、お互いの健康づくりをきっかけに家庭菜園を始められました。農産物直売所「菜っちゃん」に気軽に出荷できることを知り、今では、多品目にわたり栽培・出荷されています。

畑には珍しい品種の野菜や果物がたくさん!! ナス・インゲン・トウモロコシなどの夏野菜の他に、シャインマスカットなどの果物や、じゃがいも、サツマイモ、さといもなどの根菜類も所狭しと育てられています。

中でもサツマイモは、貯蔵性が良く、比較的

栽培しやすいので力を入れているそうです。また、品種により、甘みだけでなく食感（ほくほく、ねっとり）や色、形が違っているのでいろんなサツマイモに出会えることが楽しみだそうです♪

地元の採れたて新鮮な農産物の出荷にこだわった「生産者の顔が見える」直売所で、「お客様の“美味しい”や“ありがとう”という声を励みに、安心・安全で美味しい農産物を作り続けていきたい」と笑顔で話す松田さんご夫婦です。



お芋がたっぷり♪

お芋とブロッコリーのコンソメカレーマヨ炒め

【作り方】

- 1 じゃがいもは皮をむいて厚さ1cmの半月切りにする。さつまいもは皮つきのまま厚さ1センチの銀杏切りにし、水にさらしアク抜きする。上記をレンジで柔らかくしておく。
- 2 ブロッコリーは小房に分けて柔らかく茹でる。ウインナーは斜め薄切りにする。
- 3 フライパンに油をひき、ウインナーを入れ薄く焼き色がつくまで炒める。じゃがいも、さつまいもを加え、さらに炒める。
- 4 ブロッコリーを入れて軽く炒め、★の調味料で味付けする

【材料(3人分)】

じゃがいも	2個 (200g)
さつまいも	150g
ブロッコリー	100g
ウインナー	4本
★顆粒コンソメ	小さじ1

★マヨネーズ	小さじ2
★カレーパウダー	3～4振り
★黒こしょう	少々
サラダ油	適量



Let's
cooking

2021 農機フェア開催

第38回農業機械総合大展示会「農機フェア2021」が、7月10日(土)・11日(日)の2日間、富山産業展示館「テクノホール」にて開催されました。

この展示会は、JA全農とやまと県JAグループが協力して開催しているもので、キセキやクボタ、ヤンマーをはじめとした国内約30社がトラクターやコンバイン等の大型の農業用機械から家庭菜園用の耕運機まで、最新の農機具約1,000点を展覧する県内最大の農業機械展示会です。

今回は、「スマート農業、農作業の効率化・省力化」をテーマに行われました。会場では、最新のICT技術を搭載した次世代のスマート農業を支える農機がずらりと展示されました。各メーカー担当者が機械の操作方法や機能性等を紹介し、来場者は生産性向上や作業の効率化を図ろうと試乗体験等しながら熱心に聞き入っていました。

また、ドローンや農機グッズ販売、各種相談コーナーも設けられ展示以外のブースでも大勢の来場者で賑わいました。

ご来場いただきました皆様、ありがとうございました。



えいのうじょうほう

営農情報



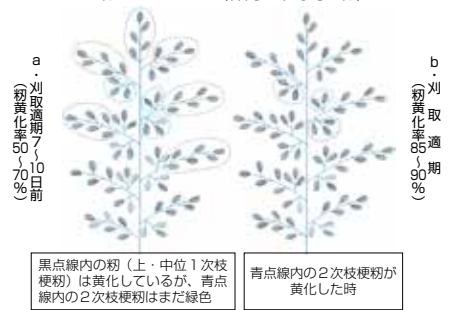
登熟期の水管理と適期刈取で美味しい「いみず野産米」の総仕上げを！

今年度のコシヒカリの生育状況は、やや遅く推移しています。(7月16日現在)
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！

TAC通信 ~No. 12~ Oki



今年度よりTACとして南郷支店を担当させていただいております、営農経済部担い手支援課の沖です。地域の皆様の声に耳を傾け、お役に立てる情報をご提供させていただきますのでよろしくお願い致します。

今回は「農事組合法人 土合営農組合」を紹介いたします。当組合は水稻、大麦、大豆を基幹作物とし、キャベツ、ブロッコリー、枝豆、胡麻などの園芸作物を作付しており、複合経営に取り組んでいます。

7月～8月に収穫できる作物として枝豆の『富山ブラック』があります！皆さんは枝豆なのにブラック？と疑問に思ったことはありませんか。富山ブラックは「たんくろう」という品種で、枝豆の収穫時期から遅らせて刈り取りをすると黒豆になるからです。当組合では、10年以上前から枝豆を生産しています。いみず野管内の枝豆生産面積は、約37haであり、19の経営体が枝豆事業に取り組んでいます。土合営農組合では、約5haを作付けしており、その面積はいみず野管内で2番目の面積を占めています。また、新しく機械を導入することで作業効率を向上させ、収穫作業での人員削減と作業時間の短縮に成功しました。枝豆は、鮮度を保つために朝の4時に収穫作業を行います。早朝からの作業で大変ですが、収穫量が多かった時や消費者の方から「おいしい」と言われることが、農家の方にとって何よりの励みになるとのことでした。また、いみず野から出荷されている枝豆はJGAPの認証を受けており、第三者機関による食品・労働安全、環境保全に対して適正な管理を行っていることが証明されています。JAいみず野直売所「菜っちゃん」にて、販売しておりますので、ぜひ旬の食材を堪能してください。



美味しい枝豆の茹で方

- ① 枝豆を水洗いし、たっぷりの塩でさやの毛が落ちるくらいよくもむ。(塩もみ後、水洗いしない)
- ② 鍋にたっぷりの水を入れ、沸騰させてから塩もみした枝豆を入れる。
- ③ すぐにお湯の塩加減を確認し、薄ければ塩を加える。
- ④ 3～5分の短時間でさっと茹であげ、やや硬めで火を止める。(火を止める時は必ず沸騰していること)
- ⑤ ザルに広げて、熱いうちにお好みで塩をまぶす。
- ⑥ うちわや扇風機ですばやく冷やせば、できあがり。(水で冷やすと風味が損なわれる)



もっと地元で愉しもう!とやま観光キャンペーン

第2弾



同居の家族、
4名以下の
グループ限定!

対象期間 **2021年12月31日(金)** ※2022年1月1日(土) チェックアウト分まで

予約・販売期間 2021年7月1日(木)~10月31日(日) まで

地元で泊まろう! 県民割引キャンペーン

旅行センター又は 各支店窓口にて注文で
プレミアム宿泊券 (2,000円) を

半額で販売

(購入制限なし、1人1泊5枚 (10,000円分) まで使用可能)

プレミアム宿泊券を30,000円以上ご購入の方に
5,000円相当の特産品プレゼント!



地元で使おう!

富山おみやげクーポン券キャンペーン

宿泊・日帰りツアーキャンペーン対象者に
旅行中に使用できる

「富山おみやげクーポン券」
(1枚 1,000円、上限 2,000円分) **を配布**

※旅行代金 (割引前) 4,000円毎につき、クーポン券 1枚
(1,000円) 配布

※プレミアム宿泊券利用 2枚 (4,000円) 毎にクーポン券
1枚 (1,000円) 配布



利用期間:

宿泊の場合は、宿泊日及びその翌日日帰り
旅行の場合は、旅行の当日

利用対象者: (富山県 県内在住者) で同居の家族、もしくは、4名以下のグループ限定となっております。

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
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

令和3年産米の飼料用米への転換について

富山県農業再生協議会において、6月25日(金) 臨時総会が開催されました。

新型コロナウイルス感染症の影響により、全国的に米の在庫量が例年に比べ増加しており、3年産米の作柄次第では、4年産米の作付けに影響を及ぼす可能性があることや、主食用米の価格下落を抑え農業所得への打撃を防ぐことを目的に、今年度作付けされている主食用米から飼料用米に転換することが決定されました。

射水市には、飼料用米への転換面積として12ha配分されることとなり、7月2日(金) に射水市農業再生協議会の幹事会を開催し対応策が協議されました。既にJAでは令和3年産米の出荷契約を終えていることや、富山県農業再生協議会への対応内容の報告期限が迫っていることから管内全ての農業者に周知することが困難と判断し、管内6経営体に協力を求めて対応することとし、水元睦雄 射水市農業再生協議会長に報告・承認されました。

JAいみず野では、射水市農業再生協議会の決定内容を7月20日(火) 開催の役員会において報告し、協力していくこととなりました。

役員会だより

第26回定例理事会

日時 令和3年7月20日(火)
午後2時より
場所 JAいみず野本店3階大ホール

協議事項

- 第一号議案 令和3年度JA直売米取扱計画数量について
- 第二号議案 令和3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 定款の一部変更(字句の修正)について
- 第四号議案 理事会運営規程および職制業務分掌規程の一部変更について
- 第五号議案 公印管理規程の一部変更について
- 第六号議案 未利用口座管理手数料設定について
- 第七号議案 大口貸出金の申込について

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
- 二、JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」について
- 三、令和3年度産米の飼料用米への転換推進について
- 四、旧大門支店解体工事について

以上について、報告されました。

第23回監事会

日時 令和3年7月20日(火)
午後1時より
場所 JAいみず野本店2階会議室

協議事項

- 一、令和3年度上期 監事監査計画及び日程(案)について
- 二、JAバンク基本方針に基づく「2020事業年度末『体制整備モニタリング報告』監査意見」について(追認)

以上について協議し、全議案承認されました。

報告事項

- 一、令和3年度上期 代表・常勤監事会議の受講報告について

以上について、報告されました。

協同の力

JAいみず野概況

(令和3年6月末日)

正組合員数	5,265人 (△ 74人)
准組合員数	8,454人 (△ 93人)
みなさまの貯金高	1,451億 1百万円 (△ 42億73百万円)
みなさまへの貸出金	286億61百万円 (△ 7億73百万円)
長期共済保有高	2,714億65百万円 (△ 117億56百万円)
購買品供給高	14億47百万円 (70百万円)
販売品販売高	1億92百万円 (△ 20百万円)

* () 内の数字は前年同期比

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。



お問い合わせは
最寄りの支店まで

宮農情報

JAいみず野

LINE

公式アカウント

を最速でお届け!



QRコードを読み取って
友達登録をお願いします。





●フラワーアレンジメント教室

6月2日(水)、新型コロナウイルスの影響で予定されていたオリピックの聖火ランナーは公道でのリレーが中止になり大変残念でした。

いろいろな行事が中止や縮小される中で、皆さんが楽しみにしておられるこの教室を開催することができました。

花工房エゾム・BFFの坂井先生によるお手本は、夏の時期の花を何種類も使い、豪華でとても素敵でした。

始めに、青々とした葉がついた「イボタ」の枝は、一番高くオアシスの後方に挿しました。次に、先生から「食べられませんが」と冗談も飛び出したサンゴパインを中央に、存在感のあるクルクマを挿していきます。紅花と今流行



しているというクラシックな色をしたスプリーカーネーションを一本一本挿すと全体が丸くなり、花のラインがきれいに仕上がります。最後にミニグリーンのあじさいやヒペリカムを前方に挿して豪華なアレンジメントが出来上がりました。だんだん暑くなるこの季節は、オアシスにたっぷり水を吸わせて、少しでも長く楽しめるように心配りをしました。家の中に飾ると涼しげで心に潤いを与えてくれました。

(小杉支部)

●酢の講習会

梅雨真っ只中の7月6日(火)、三島野支店2階にて「酢の講習会」が開催されました。雨にもかかわらず20名の参加があり、みなさんの関心の高さを改めて実感しました。

大興産業の大山さんの話によると、シメジメした蒸し暑い日こそ、さっぱりした酢を使った料理が一番とのこと。酢の酸味が唾液や胃液の分泌を促し食欲を増進します。また、酢には減塩効果があり、塩1gの味覚を酢2.4cc(小さじ半分)で補うことができます。他には酢を薄めたもので洗いをすることで殺菌効果があるそうです。魚や野菜はもちろん、プラスチックのボールやまな板などに活用したいですね。

ここで簡単なレシピを紹介しましょう。試食で出された酢たまねぎです。玉ねぎ(中)1ヶ、らっきょう酢100cc、カレー粉小さじ1/2を混ぜます。玉ねぎは、スライスして20〜30分ほど置いてから酢につけると良いそうです。酢や玉ねぎには毛細血管の血流を良くして血栓を予防します。人参やキュウリを入れると彩りもよく、

カレー粉のパンチも効いて美味しく仕上がります。

夏野菜もどんどん季節を追いかわけるように成長し、消費が追い付かないこともあります。ワンパターンではなく、「酢的生活レシピ」を参考にして大地の恵みを頂きたいと思います。

まだまだコロナの終わりが見えませんが、やがて梅雨も明け暑い日がやってきます。暑さに負けず、コロナにも負けずバランスの取れた食事で夏を乗り切りましょう！

(二口支部)



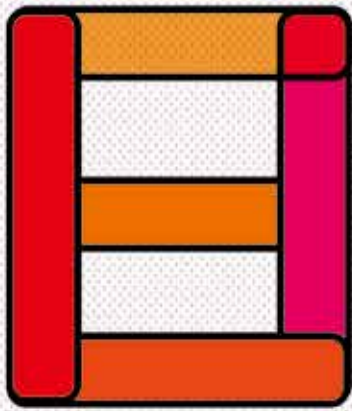
「酢的(ステキ)生活レシピ」にみなさん興味津々!!

今後の日程

8月20日(金)	手芸教室
9月6日(月)	健康教室
10日(金)	ほっとサロン
14日(火)	助け合い組織定例会
17日(金)	手芸教室
29日(水)	ほっとサロン

本村

JA いみず野は



日曜日

もっと便利に!
もっと気軽に!

ローン相談

できるぞう!



0120-307-132

JA いみず野 ローンセンター

射水市北野 1555-1

日曜

営業時間：午前 9 時～午後 4 時

月～金

営業時間：午前 9 時～午後 6 時

◎上記営業時間外にご相談を希望の場合でもお気軽にご連絡ください

JA いみず野
ローンセンター

