

広報

いみず野



2022 農機フェア開催



2022

8

August
Vol.263

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





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。

平成25年に、えだまめ部会が設立され、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。平成30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、JAが事業実施主体となり、えだまめの収穫と選別機械を導入し、生産者へ貸出し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4年には39haまで拡大し、販売金額は令和3年度において4,893万円に達しました。

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「富山ブラック」というブランドとしてPR活動を積極的に行っていきます。



今年も
たくさん採れたぞ！

**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。

④3~5分の短時間でさっと茹であげ、やや硬めで火を止めろ。（火を止める時は必ず沸騰していること）

⑤ザルに広げて、熱いうちに冷やせば、できあがり。（水で冷やすと風味が損なわる）

⑥うちわや扇風機ですばやく冷やせば、でもさます。



いみず野トピックス

副知事と意見交換

横田富山県副知事が県下の全農協を訪ねて、地域における農業の課題や方向性等に係る意見交換を行う一環として、7月4日に当JAへ来訪されました。

横田副知事から、「現在、農業を取り巻く情勢は少子高齢化に伴う人手不足や後継者不足に加え新たな担い手確保等の人の問題が山積している。また、米の消費減退により需要量が毎年10万トンずつ減少していることから、今後はさらなる園芸作物の生産拡大に注力できるよう県としてできるだけの支援を行いたい。」と、冒頭の挨拶にて述べられました。

意見交換の中では、農協の立地条件や米・

園芸作物の作付面積、

営農組織や担い手の現状等が話され、同行された堀口富山県農林水産部長からは、当JAで取り組んでいる粗穀燃焼灰の肥料化は国の掲げる「みどりの食料システム戦略」の先駆的な事例であり、今後とも頑張っていただきたいとの話がありました。



射水市と市議会へ要望書提出

7月4日(月)、射水

市と市議会に対し「肥料・飼料価格高騰に伴う農業者への財政支援について」の要望書を提出しました。

令和4年産の農産物生産に掛かった肥料代と飼料代は、令和3年産と比較し射水市全体で約4,530万円の増額となっていること、年明け以降のウクライナ情勢や円安の影響により令和5年産に向けて使用する肥料や飼料の価格がさらに高騰することから、緊急的に農家組合員の負担を軽減できるよう市と議会に支援を求めました。



令和4年度 大麦初検査

6月17日(金) 令和4年産大麦の初検査が新湊カントリーエレベーターにて行われました。

今年の大麦荷受けは6月1日から始まり、6月10日に収穫が終わりました。

今回検査を受けた数量は、135tで全量1等に格付けされました。

今年産大麦の品質は、容積重は前年並み、千粒重はやや重めとなりました。

また、粒形・充実度・光沢は前年並み、被害粒の混入は無く、総体的に昨年並みとなりました。

作柄は、平年と比較して穗数がかなり多く、登熟期間は平年並みの43日となりました。

収量については、昨年より多い見込みで、整粒歩合75%以上を目指し良品質麦の調整作業に努めています。



農機フェア2022開催



第39回農業機械総合大展示会「農機フェア2022」が、7月9日（土）・10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、ヰセキやクボタ、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、ドローン（小型無人飛行機）等、約1,000点を出展する県内最大の農業機械展示会です。

今回の展示会では、「富山県JAグループがオススメするいちおし農業機械」や、話題の最新農業用ドローン、JA全農とやまとが普及拡大に取り組んでいるスマート農業の紹介ブースも設置されました。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、来場者は試乗体験等をしながら熱心に聞き入っていました。また、営農コーナーでは環境負荷低減や労力軽減・省力化を図った生産資材も展示・販売されました。他にも保険・融資の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。

わくら
アグリ応援団

ESSAY - 07

日本農業新聞富山通信部
ライター 本田 光信

堂々と活動の中心へ

コロナ禍で沈んだ世の中を支えるのは女性たちの明るさだ。そんな書き出しで、ことしの元日特集をつづった。

まずはJAみな穂通信員の桑守さんに協力してもらい、農業の最前線で活躍する「おいしい野菜部」の女性たちを紹介した。そしてもう一つ、県内のJA女性部が、コロナ禍に苦しむ農業や地域を支えようと独自企画を開催してきたことも記事にまとめた。

締めくくりはJA富山県女性組織協議会の谷井悦子会長（肩書は新聞掲載時の言葉である。

「女性が声を上げていかなければ駄目。活動の中心に入つていかないと。」取材で語ってくださった谷井さんの多くの言葉から、そのひと言を選んだ。それは後輩女性たちへのエールであり、同時に、ご自身を鼓舞する言葉でもあるのだろうと感じたからだ。

2カ月後、はからずも谷井さんはJAなのはなの代表理事組合長に就くことになり、5月末の総代会と組織役員会であらためて信任を得たのだった。

いずれも全国版に書かせていただいた。

女性の組合長が富山県初で、全国でも過去に数例しかないから書いたのではない。心意気に打たれた。この典型的な男社会でトップに就く覚悟は、並々ならぬものがあつただろう。彼女はいつもおおらかだし、何があつても引くことのない強さがあるように思う。

横田美香副知事もそのようなお一人かもしれない。横田さんと谷井さんをはじめ、県やJAで活躍する女性たちが意見を交わす会を先日取材した。細かくは書かないが、なごやかで、とても痛快なひと時であった。昔、ピンクレディーが「サウスボーン」で歌っていたことを今頃になつて思い出した。仕事が丁寧だけでなく、引かない、逃げない。そんな女性たちが肩ひじ張らず真の実力を發揮できる日はまだまだ遠いが、周囲の雑音など気にせず、わが道を歩んでほしい。



なごやかに横田副知事と意見交換したJA富山県女性組織協議会



JAなのはなの総代会で
あいさつする谷井組合長

本田 光信(ほんだ みつのぶ) —プロフィール—
1966年生まれ、平成の幕開けとともに一般紙記者になり、報道・編集の現場で仕事をしてきた。デスクなどを務めて退職し、フリーとして活動。2021年から日本農業新聞富山通信部ライター。著書や共同執筆による出版多数。「文藝春秋」、日本新聞協会「新聞研究」などに執筆歴あり。富山県内で農業現場を取材する日々の中、生産者やJA、行政をはじめ、多くのみなさんとの声を聴いている。新聞記事には表現しきれなかった思い、こぼれ話などを拾い上げながら未来を見つめていきたい。題して「わくらアグリ応援団」。

ご存知ですか？ 年金お受取りご予約様限定の特別なご案内

2022年4月より年金の受給ルールが変更になりました!!

年金について 専門家が お答えします // 完全予約制



年金っていつから
もらえるの？

年金定期便が
届くけれど何が
書いてあるの？

年金を知って
人生設計の
参考にしたい

私の場合、年金は
いくらもらえるの？

私の場合、いつから
年金をもらうと
お得になるの？

働いている間は
年金はどうなるの？

自分の年金について個別相談するなら

年金無料相談会

開催日程 (各回先着3組様限定)

開催日 令和4年8月28日(日)

開催時間 ① 9:00~10:00
② 10:00~11:00
③ 11:00~12:00

開催場所 いみず野農協 本店2階

ご参加いただいた方に
よりぞう
ペアマグカップ
プレゼント!!

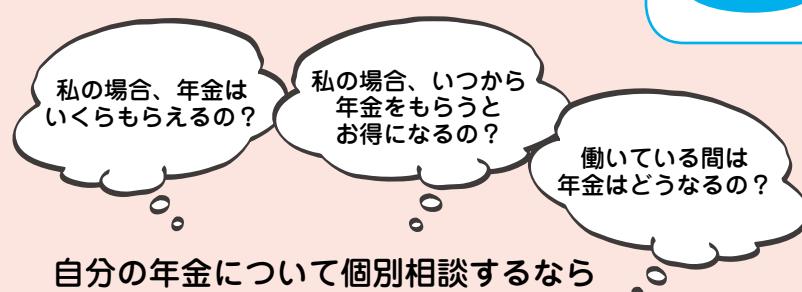
まずは年金について知ろう！
年金無料セミナー

開催日程 (各回先着10組様限定)

開催日 令和4年9月25日(日)

開催時間 10:00~12:00

開催場所 いみず野農協 本店3階



自分の年金について個別相談するなら

年金無料相談会



QRコードを読み込んで
お電話がかけられます

お申し込みはお早めに

ご予約は☎0766-52-0117 (貯金為替課) まで

役員会だより

第2回定例理事会

日時 令和4年6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

- ◆協議事項◆
第一号議案 令和3年度ディスクロージャー誌の作成について
第二号議案 組織機構図の一部変更について
第三号議案 令和3年度下期監事監査により指摘された事項に
関する措置回答について

- 第四号議案 大口貸出金の申込について
第五号議案 加工用米・備蓄米の共同計算（ブール計算）の
終了について
第六号議案 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、5月末実績報告について
理事会付議大口融資案件の残高推移について
- 二、余裕金運用状況（第1四半期）及び運用計画（第2四半期）
の変更について
- 三、組合員加入脱退状況（3月～5月）について
- 四、ALM委員会報告（資料当日）
- 五、事務ミス等の発生状況について
- 六、組合員加入脱退状況（3月～5月）について
- 七、固定資産（土地）の売却について
- 以上について、報告されました。

第2回監事會

日時 令和4年6月20日(月)
午後0時55分より
場所 JAいみず野本店
2階会議室

- ◆協議事項◆
一、令和4年度監事監査計画について
二、令和4年度上期監事監査に向けての必要事項について
以上について協議し、全議案承認されました。
- ◆報告事項◆
一、令和3年度下期監事監査報告書について
以上について、報告されました。

磯はなびから

この夏おすすめ宿泊プランのご案内
2022.7.1(金)～8.31(水)

白海老唐揚げ

揚げたてをお客様なだけお召し上がりください。

- ◎白海老唐揚げ～食べ放題～
- ◎越中万葉牛しゃぶ
- ◎鮑と白海老の青梅ジュレ掛けなど全10品

平日(月～木)・大人5名1室
お一人様 14,300円～

逸品会席「羨」

- ◎牛ほほ肉煮込み
- ◎お造り(本鮓・白海老・他三種)など全10品

平日(月～木)・大人5名1室
お一人様 13,750円～

特選会席「雅」

- ◎越中万葉牛と富山県産豚しゃぶ
- ◎鮑ほほ肉カツレツなど全10品

平日(月～木)・大人5名1室
お一人様 17,600円～

*1室大人3～4名の場合+1,650円、1室大人2名の場合+3,850円となります。 料金・日・祝日は+1,100円、土・祝前日は+3,300円となります。 料金が異なります。 消費税込、入湯税150円別途 料金により内容が変わる場合もございます。 写真はイメージです。 詳しくはお問合せ下さい。

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



●小学生と農業体験

爽やかな青空が広がる6月4日（土）、第1回チャレンジ農業体験2022が開催され、市内の元気いっぱい小学5・6年生27名の参加がありました。

まず初めに、さつまいもの苗を定植しました。今回用意された苗は「紅あずま」と「紅はるか」で、苗を手渡された子供たちは穴を開いたマルチに深く手を潜らせ、丁寧に定植を行いました。雑草を防ぐための「黒マルチ」というビニールを張る等、慣れない作業に苦戦しながらもコツを掴み、班のみんなで協力しながら上手にできるようになりました。畠が足りなくて急遽追加するという頼もしいハブニングもありました。次にあしつきの郷へ移動し、二郎い沢山の二郎を収穫し、選別や袋詰めも行いました。

お土産には、収穫した二郎をたっぷり使用したチヂミ・だし巻き卵・オイスター炒めやさつまいもご飯等、女性部特製の愛情たっぷり弁当を持ち帰りました。

秋には大きく育ったさつまいもの収穫を予定しています。今からとても楽しみです。
（小杉支部）



●ゴキブリ団子作り教室

連日猛暑日が続き、梅雨明けの6月29日(水)、三島野支店にて「ゴキブリ団子作り教室」が開催され16名の参加がありました。

この教室は、昨年、「全然ゴキブリを見なくなつたね」と大変好評になりました。

今年も引き続き開催することになりました。



約30分で出来上がりました。各自持ち寄ったペットボトルの蓋に詰め込み、完成です。出来たものを人数で分けると9個になりました。

ゴキブリは油脂の匂いに誘われ、糖類の味が好みだそうで、台所のシンク下や排水管の付け根等、水・餌の豊富な場所に仕掛けるのが効果的です。この世の中から絶滅するほどやわな昆蟲ではないので来年も目玉企画として実施していきたいと思います。
(水戸田支部)

なる毒餌です。日本には54種が生息しており、「1匹みたら×100匹いると思え」と言われるほど繁殖力があり、1匹のゴキブリから40日で150匹に増産するようです。説明の後、3班に分かれて作り始めました。

- ①ボウルに米ぬかを入れ、ホウ酸を加えよくかき混ぜる。
- ②グリセリンを加え、水を足しながらよくこねる。

- ③粘土状になり耳たぶ位の固さになれば完成。

“枝豆の梅わさび寿司”

作り方



- 1 米は洗ってザルにあげて水気をきり、分量の水を加えて30分以上おいて、炊く。
- 2 枝豆は塩茹でし、さやから取り出す。梅干しは種を除き、包丁でたたく。にんじんは皮をむき、せん切りし、油あげは細切りにする。干し椎茸は戻して、細切りにします。（※戻し汁は捨てない）
- 3 梅わさび酢を合わせ、枝豆を漬ける。
- 4 鍋に煮汁の調味料を入れて軽く沸騰させ、にんじん・油あげ・干し椎茸を入れる。煮汁が少なくなるまで煮て粗熱をとる。
- 5 ご飯が炊けたら枝豆を漬けておいた梅わさび酢を、枝豆ごと混ぜてすし飯を作り、④としょうが、いり白ごまを加えて混ぜる。
- 6 器に盛り、錦糸卵をちらして、出来上がり。

材料 (6~7人分)

米	3カップ
水	3カップ
枝豆	200g 適量
塩	
梅わさび酢	
エーコープラッキょう酢	100cc
梅干し	3~4個
わさび	小さじ2
にんじん	1/2本
油あげ	1枚
干し椎茸	3枚
煮汁	
しょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ1
エーコープ新調味みりん風	大さじ1
干し椎茸戻し汁	300cc
しょうが	30g
卵	2個 適量
砂糖・塩・油	大さじ2
いり白ごま	

今後の日程	
8月9日(火)	25日(月)
22日(木)	22日(金)
第2回チャレンジ農業	料理教室
オイスカーレンジメント教室	手芸教室
ほつとサロン海老江東町	フローラレジメント教室

農機GO GO
人躍進運動

保冷庫 キャンペーン

キャンペーン期間

令和4年
7月1日(金)～9月30日(金)



玄米
保冷庫

キャンペーン対象メーカー

井関・静岡・やまびこ・丸山



白米
保冷庫



キャンペーン対象メーカー

井関・クボタ・静岡



期間中ご成約されたお客様に
もれなくプレゼント

富山県 JAオリジナル

ペットボトルお茶 プレゼント!

いずれか 1ケース



*写真はイメージです。※本キャンペーンは、景品表示法にもとづき実施いたします。※お茶の種類は選べません。

ー お問い合わせはお近くのJA農機センターへー

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

富山県JAグループ/JA全農とやま

お盆用切花

花の即売会



日付

8月12日(金)

場所

小杉低温倉庫・「菜っちゃん」新湊店 にて

