

No. 521
2020 **8**

JAあしかが

<http://www.jaashikaga.or.jp/>



今月の そよ風さん

山前地区

みやた はすみ
宮田 蓮美さん(22)
(昌彦さん長女)

尊敬する人は…両親です。

- 職業…………… 会社員
- 趣味は…………… ピアノ、ライブ鑑賞
- 理想の男性は…………… 優しくて明るい人
- 今、一番の夢は…………… 沖縄旅行



△当JAのホームページは
こちらから



△JA足利Instagram
フォローしてね!

役職員による担い手農家戸別訪問

「担い手の要望を聞き取り、地域に近くてはならない組織へ」



JAは自己改革の実践へつなげるため、組合長をはじめ役職員による担い手農家への戸別訪問を行っています。

管内の認定農業者や専業農家、各生産部会員などと面談し、地域農業の課題や生産者が抱える問題、要望などを聞き取り、担い手農家の声を今後のJA事業により強く反映させることが目的です。

また、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」に向けたJAの取り組みの周知も行っています。

7月17日・21日には、今年新たに就農した担い手農家を中心に、増田高組合長と齋藤肇専務、営農経済渉外（愛称TACⅡタック）が2日間で21戸訪問しました。

目次 CONTENTS



【特集】役職員による担い手農家戸別訪問	2
PICK UP 直売所ってどんなところ!?	4
TOPICS	6
ベジタブルライフ	8
今日のおかずにもう一品	9
Information	12
各種相談会のご案内	13
パズル	14
熱中症予防にJAの飲料水いかがですか?	16



面談の中で担い手農家は、足利市の今後の農業発展への熱意や地域農業の現状、生産施設の課題などを伝えました。

増田組合長は「JA管内の担い手農家は熱意ある方が多く、新規就農された方はとても意欲的で頼もしい。担い手農家の課題・要望を受け止め、しっかりと応えていきたい」と話しました。

JAは、農業者の所得増大・農業生産の拡大への取り組みとして、TACを中心に担い手農家を全面的に支援できるように、融資渉外などと情報を共有するなど、部門を越えた支援体制を取っています。また、新たな担い手の育成として、新規就農者の定着を図るため、生産組織による研修生の受け入れや、営農指導員・TACを中心に指導を強化するなど、積極的な支援に取り組んでいます。

JAでは今後も認定農業者を中心に訪問活動を続けていく予定です。



暑さは暦通り？



お天気カレンダー
気象予報士(株式会社ハレックス) ● 檜山靖洋

夏真っ盛りのイメージがある8月ですが、8月の二十四節気は、7日が「立秋」で、暦の上では秋が始まります。23日は「処暑」で、暑さが収まる頃という意味になります。8月の下旬に立秋となりますが、本当に秋が始まるのでしょうか。

気温の平年値を見ると、多くの所で8月上旬が一年の中で最も暑くなります。立秋のあたりが夏の暑さのピークになるのです。ただ、裏を返せば、立秋を境に気温が下がり始めるということになります。8月中旬以降の気温は右肩下がりになります。「立秋」とは秋が立つ日で、まさに秋が始まる日といえそうです。

23日の処暑の頃になると、東京では最高気温が35度以上の猛暑日となる日も少なくなくなり、仙台ではコオロギが鳴き始める頃です。暦通り暑さが収まり、次第に秋らしさを感じるようになってきます。



PICK UP!

直売所

って

どんなところ!?



©よい食P



地域の農業を守り、安全 ♥ 安心な野菜を次代に繋ぎます!!

直売所とスーパーの違い

直売所とスーパーマーケット (以降スーパー) との大きな違いは、『地元の野菜がメイン』ということです。直売所の主役である地元野菜が安全・安心、そして新鮮でお手ごろな価格で買えるというのは本当に魅力です。

野菜以外にも多くの商品を取り揃えるスーパーは、非常に便利で多くの人が利用します。ではなぜスーパーの他に直売所が必要なのでしょう。か。

スーパーは、常に大量の商品を用意しておく必要があります。

そのため、必然的に遠方の産地から多種多様な商品を取り寄せ、棚に並べておかなければなりません。

直売所では、地元の採れたて野菜を生産者が直接納品するので、新鮮野菜を美味しいうちに地元の人たちに食べてもらうことができます。

新鮮なものも、新鮮なうちに

直売所あんあんは市内に5店舗あります



新鮮野菜直売所 あんあん 弥生店

住所: 足利市弥生町25
☎ 0284-40-1141
営業時間: 9:30~17:00
休業日: 年始・お盆
(※臨時休業あり)

直売所の役割

直

売所の役割を大きく分けると、

『①農業生産の拡大・農業者の所得増大 ②地場産野菜の供給 ③地域の活性化』の3つに分けられます。



1 農業生産の拡大・農業者の所得増大

安全・安心で新鮮な野菜を食べるためには、生産者に野菜を作ってもらう必要があります。生産者が野菜を作るためには、肥料や農薬、設備や燃料などさまざまな費用がかかります。

作った野菜を売る際、それまでかかった費用と同じ金額以上にならないと、次に作る時の費用が足りなくなってしまう。そのため、継続して栽培することができるよう「適正価格」で販売・購入することになります。

販売・購入が繰り返されることで、生産者の所得が向上し、より良い商品が数多く店頭に並ぶことになりま

2

地場産野菜の供給

生産者が一生涯作った野菜も、売れる場所がなければ無駄になってしまいます。市場以外の売り場をJAが確保することで、生産者は安心して野菜を作ることが可能になります。JAは、生産者と消費者を結ぶ懸け橋となっています。

3

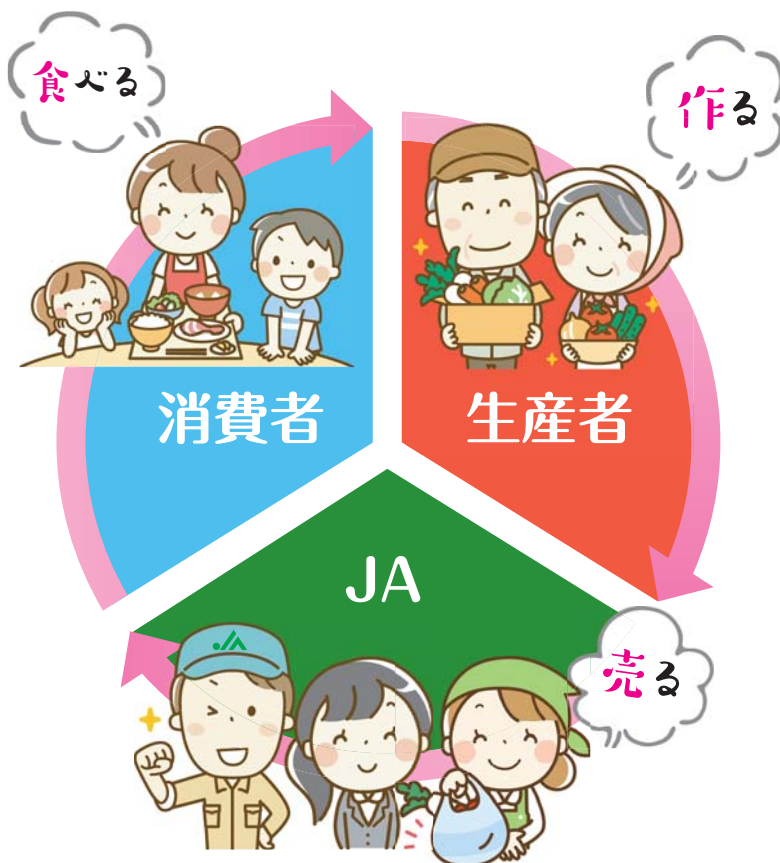
地域の活性化

直売所で野菜を購入することは、地域の活性化に大きく貢献します。

直売所は対面コミュニケーションがとれる場で、生産者の「これがオススメ」や消費者の「これが欲しい」をお互い直接把握することができます。地元野菜を地元の人食べる「地産地消」が将来に渡って繰り返されることで、自分子どもやその子ども達の世代にまで安全・安心で新鮮な野菜が引き継がれていきます。



この流れが繰り返されるから、いつでも新鮮な野菜が直売所で買えるんだね！



作る喜び・買ってもらう喜び、美味しいものを食べる喜びなど、地元の生産者と消費者が共に喜びを分かち合える場所、それが『直売所』です。

トマト選果 労をねぎらう

トマト選果場打上式

トマト選果場運営委員会は7月6日、トマト選果場での選果作業が終盤を迎え、施設で働くパート職員の日頃の労をねぎらおうと「トマト選果場打上式」を開きました。選果場パート職員ら関係者77人が参加しました。

今回は新型コロナウイルス対策のため、会場を選果場の荷受け場にして、間隔を空け、十分に喚起をした状態で行いました。

今年産は、昨年の台風19号の影響で苗が再定植となった生産者が多く、生育の遅れや出荷量の減少が

懸念されましたが、生産者が粘り強く細やかな栽培管理を行い、出荷量の減少は若干量に抑えられ、選果場の稼働も例年並みとなりました。

永年勤続表彰も行い、同施設での勤務が10年目を迎える左記の方々に表彰状を贈呈しました。

午後からは今年11月から稼働予定の新選果場で作業研修を行いました。新しい選果機で実際に出荷用トマトを流し、一連の作業工程を学びました。パート職員は各持ち場で熱心に説明を受け、来年の選果に向けて意欲を見せました。



永年勤続表彰(敬称略)

- ・片岡 益美
- ・大美賀 知男
- ・深田 実
- ・八角 ミイ子
- ・高沢 恒雄



▲新しい選果機の説明を受けるパート職員ら



▲異品種混入等がないか検査する部会員ら

種子用小麦の 出荷に向け検査

小麦種子部会

小麦種子部会は7月17日、JA筑波支所の倉庫で2020年産小麦種子の検査を行い、部会員ら20人が参加しました。

同部会の横田耕一部会長は「今年産は播種時期の湿害や暖冬傾向で種子栽培を行う上では天候に恵まれず、予定数量に満たないと思われる。本日の検査が無事終了できると、協力して行っている」と挨拶しました。

JA担当者が検査における注意点を説明した後、同部会員やJA職員らが一致団結して検査を行い、「さとのそら」1854袋(1袋30kg)が合格となりました。合格した種子は栃木県内へ出荷されます。

栽培と販売の経過を 振り返る

いちご部会

いちご部会は7月21日、ニユーミヤコホテルで2020年産いちご栽培・販売反省検討会を開き、部会員やJA関係者ら39人が参加しました。今回は新型コロナウイルス対策として、受付時の体温チェックやアクリル板の卓上パーテーションの設置などを行いました。検討会では、20年産いちごの栽培経過と来シーズンへ向けての技術的な課題と対策、20年産の販売状況および実績の説明を受けました。

同部会の菊地俊一部会長は「一次年度産に向けて生産レベルを向上し、部会員一丸となって頑張ろう」と呼び掛けました。



▲コロナ対策の中行われた検討会の様子



▲ミニトマトの栽培を行う西支所職員

日頃の感謝を込めて プレゼント

～西支所～

西支所は、窓口で定期貯金の預け入れや共済・融資などの相談で来所した利用者へ日頃の感謝を込めて、採れたてのミニトマトをプレゼントしています。

昨年とても好評だったため、今年も苗の数を増やし、支所敷地内でプランターや発泡スチロール製のトロ箱を使い、29本のミニトマトを栽培しました。

栽培面では、コンパニオンプランツのバジルと一緒に植えて収量を上げる工夫や、防鳥ネット設置などの鳥害対策も行っています。利用者は「農協らしさ溢れるプレゼント。早速サラダに添えて楽しみたい」と笑顔で話していました。



▲「孫に描いてもらいうれしい」と話す古郡さん

「大好きな人」

似顔絵を展示

～久野支所～

久野支所では、支所管内の組合員・利用者やその家族を対象に、「ぼくの、わたしの大好きな人」似顔絵作品を募集し、作品の展示を行っています。

コロナ禍でイベント等が開催できないうち、地域内に明るい話題を提供しようといきました。来所された組合員からも好評で、興味深そうに鑑賞していました。

モデルとなった古郡かづ代さんは「孫が『大好きな人』として描いてくれてとてもうれしく、真っ赤な服を着た似顔絵を見て感動した」とうれしそうに話していました。

支所に集まった力作ぞろいの似顔絵は、久野支所の店頭で展示しています。

「年金無料相談会」では
社会保険労務士を招き、煩雑化した年金制度や
手続きなどの様々な疑問や相談を親身に受け付け、
毎回ご好評いただいています。



参加いただいた方からは「裁定請求手続きについて不安を感じていたが、分かりやすく説明してもらい安心した」との声をいただいています。

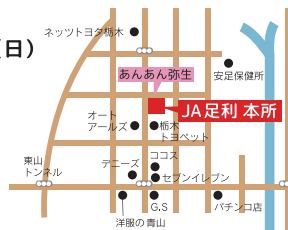
無料 年金相談会のお知らせ

受給額 時期 手続き 日頃の疑問に社労士がお答えします。

開催日
令和2年8月30日(日)

開催時間
9:00～15:00

開催場所
JA足利本所



今年の夏は

年金はJA足利へ キャンペーン

キャンペーン期間
令和2年8/31月まで

よりぞうグッズプレゼント

年金新規

新規でご契約いただいた方



**よりぞう
バスタオル
1枚**

年金指定替え

他の金融機関から指定替えをいただいた方



**よりぞう
ランドリーバッグ
1個**

年金予約

年金のお受取りをご予約いただいた方



**マジカ
(食器洗剤)
1個**

お申込み・お問い合わせは JA足利各支所 または 金融課 ☎0284-41-7153

ベジタブルライフ

オクラ

～ネバネバパワーで夏バテ予防～

イラスト：小林裕美子

オクラのプロフィール

- 【分類】アオイ科トロロアオイ属
- 【原産地】アフリカ北東部
- 【和名】秋葵、アメリカネリ、陸蓮根（おかれんこん）
- 【おいしい時期（旬）】夏（6～9月ごろ）
- 【主な栄養成分】ガラクトン、アラバン、ペクチン、ビタミン、β-カロテン、カリウム、カルシウム、マグネシウムなど

解説：KAORU

見分け方

全体が細かい産毛で覆われていて張りがある

全体の緑色が鮮やかで美しく、へたの切り口がみずみずしく変色していない

育ち過ぎると堅くて食味が劣るとされるので、大きいものよりも小さい方がお薦めだよ

保存方法

涼しい環境なら常温でもOK

乾燥と低温には弱いよ

目安 2～3日

新聞紙などで包み、ポリ袋に入れて野菜室へ

夏場は傷みやすいので、冷蔵庫の野菜室で保存してね

ゆでてから包丁でたたいたり、フードプロセッサーにかけてピューレ状にして冷凍することも可能。炒め物や汁物に使う場合は、生のままでも冷凍できる

目安 1か月程度

長期保存する場合は、堅めにゆでて水気をしっかりと拭き取り、保存袋などに入れて冷凍する

オクラのチカラ

期待される効能



バランス良く栄養素を摂取できるよ

高血圧予防に良いとされるカリウムや、エネルギーの代謝を助けるビタミンなども多く含む。β-カロテンやビタミンB群、カルシウム、葉酸、マグネシウムなどのミネラルも適度に含む

オクラの特徴であるネバネバは、主に複合タンパク質と水溶性食物繊維のペクチン。複合タンパク質は夏バテ予防に効果的。ペクチンは整腸作用やコレステロールの吸収を抑制し、血圧を下げる効果があるといわれている

楽しみ方・食べ方のコツ

下ごしらえ

塩をまぶして産毛をこすり取ると口当たりや風味が優しく色が鮮やかに仕上がる

細かく刻むほど、粘りが出るよ



がくの黒い部分は、面取りするようにむくと見た目がきれいで、口当たりも良くなる



浸したままにしておくと水っぽくなってしまふよ!



ソースにしたり、包丁でたたいたりする場合は、ゆでてから中の種を取り除くと滑らかで色が鮮やかに仕上がる

ゆで方

沸騰してから湯に入れることの塩加減は2gを目安に約2分でゆで上がるが、時間は好みで調節をゆで過ぎると歯触りが損なわれる

手軽にサラダのトッピングに用いたり、ゆでダコなどとあえ物に

赤オクラは加熱すると緑色になってしまうので、産毛を落として生食がお薦め!

夏はたいてい冷やっこや魚料理のソースにしても爽やかな味わいがよく合うよ

オクラのいろいろ

オクラ

国内で一般的に出回っているのは切り口が星形になる「五角種」の果皮が濃い緑色で中に種が入っていて粘りがあり、おおむね5～8cmくらいで収穫されるのがほとんど。あえ物に、丸ごと炒めたり天ぷらにしても美味

赤オクラ・紅オクラ

皮が赤～赤紫色のオクラで、サイズや味、粘りなどは普通のオクラとあまり変わらない

丸オクラ

さやが角張っていない。沖縄県が主産地の「島オクラ」や、八丈島で栽培されている「ハズオクラ」が有名。大きく育ってもあまり堅くならないのが特徴。粘り気が強く甘味もあり、サラダやあえ物、炒め物などに使える

白オクラ

白みがかった淡い緑色のオクラの生食向きで「サラダオクラ」ともいわれ、柔らかくて癖のない味わい。粘りが普通のオクラに比べて強く、大きく育っても堅くなりにくい

ミニオクラ

長さ2～3cmの小さいうちに早取りした小さなオクラの柔らかいので生のままおいしく食べられる。サラダやあえ物、料理のアクセント、お弁当などにもお薦め

オクラのじみっ

産地と旬

産地は鹿児島県や高知県、沖縄県などの暖かい地域が主流。旬は夏だが、ハウス栽培などによって通年出回る

歴史

原産地はエジプトやエチオピアなどアフリカ北東部と考えられていて、エジプトでは紀元前から栽培。米国へは18世紀に伝わり、日本へは幕末に伝来



一般家庭の食卓に並ぶようになったのは1970年ごろからのそれまでは主に花を鑑賞するのが目的だった





暑い夏を乗り切る栄養がたっぷりの「夏野菜」で今日のおかずにもう一品いかがですか？
栄養豊富な夏野菜を食べて夏バテを防止しましょう！

★レシピ：永井 智一（ながい・ともかず）/茨城県笠間市「キッチン晴人」オーナーシェフ



丸ごとマーボナス

材料（1人前）

米ナス	1/2個	B 合わせ調味料	———
豚ひき肉	50g	タカノツメ	1本
ゆでたサヤインゲン	3本	トウバンジャン	小さじ1/2
サラダ油	適宜	テンメンジャン	小さじ1/2
花さんしょう	少々	トウチジャン	小さじ1/2
A —————		料理酒	小さじ1
みじん切りのニンニク、		しょうゆ	小さじ1/2
シウガ	各小さじ1/2	砂糖	小さじ1
		ごま油	少々

作り方

- 1 米ナスは縦半分に切り、皮に沿って包丁を入れスプーンで果肉をくり抜き、サラダ油で素揚げにする。
- 2 フライパンにサラダ油をしき、豚ひき肉とAを入れ弱火で炒める。
- 3 ①でくり抜いた果肉とサヤインゲン、B合わせ調味料を入れ、さらに炒める。
- 4 素揚げの米ナスを器に見立て皿に置き、③の具材を盛り付け、花さんしょうを振る。好みでリーフ（材料外）を散らす。

ゴーヤーと焼きナスのサラダ

材料（2人前）

ゴーヤー	1/2本	ドレッシング	———
ナス（焼いて皮をむいておく）	2本	ポン酢	大さじ2
クリームチーズ	30g	大根おろし	小さじ2
トマト	中1/2個	オリーブ油	小さじ2
塩	適宜		
かつお節	適宜		



作り方

- 1 ゴーヤーは半分に割り種とワタを取り、薄切りにして塩でもみ、熱湯（材料外）でさっとゆで、氷水（材料外）に落とす。
- 2 器に食べやすい大きさに切った焼きナスを並べ、水気を切ったゴーヤー、拍子切りにしたクリームチーズ、みじん切りにしたトマトのをせ、合わせたドレッシングを回し掛け、かつお節をのせて出来上がり。



全体運 おいしい物を食べて、のんびり過ごせば元気パワーが回復。料理や刺しゅう、ハンドメイドにツキがあります

幸運の食べ物
キュウリ



全体運 友人とのコミュニケーションでライフスタイルが活性化。「初耳」のことにはトライして。面白い発見があるはず

幸運の食べ物
カボチャ

STOP! あおり運転!!

これまで明確な定義のなかったあおり運転を「妨害運転罪」として規定し、厳罰化する改正道路交通法等が令和2年6月30日に施行されました。

他の車両等の通行を妨害する目的で、急ブレーキ禁止違反や車間距離不保持等の違反を行うことは、厳正な取り締まりの対象となり、**最大で懲役3年または50万円以下の罰金**、また、妨害運転により著しい交通の危険を生じさせた場合は、**最大で懲役5年または100万円以下の罰金**となります。

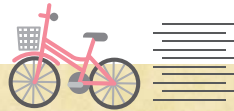
さらに**妨害運転をした者は運転免許を取り消される**こととなりました。

「妨害運転罪」は自転車も対象となり、自転車運転者が妨害運転や信号無視などの危険行為を繰り返す（3年以内に2回以上）と自転車運転者講習の対象となります。（受講命令に違反した場合、5万円以下の罰金）



自転車の
「妨害運転(交通の危険のおそれ、著しい交通の危険)」とは…

- ① 逆走して進路をふさぐ
- ② 幅寄せ
- ③ 進路変更
- ④ 不必要な急ブレーキ
- ⑤ ベルをしつこく鳴らす
- ⑥ 車間距離の不保持
- ⑦ 追い越し違反



あおり運転を受けたときは、安全な場所へ移動し車外に出ることなく、ためらわずに110番！
また、事故やトラブルの時に守ってくれる「ドライブレコーダー」を装着し、有効活用しましょう！

正しい交通ルールを守り、「思いやり・ゆずり合い」の安全運転を心掛けましょうね！



らいでん通信

「デイサービスセンターらいでん」では毎月楽しい催しをたくさん行っています。

7月7日は七夕ということで、ご利用者と職員で願い事を書いた札を笹に吊るしたり飾り付けをしました。
七夕の音楽を聴きながら、どんな願い事をしたか、皆さん楽しく話されていました。



お問い合わせは

JA足利デイサービスセンターらいでん 事業者番号 0970200762

JA足利居宅介護支援サービス 事業者番号 0970200954

足利市下渋垂町751 ☎0284-70-6511

見学・お試し利用等

お気軽にご相談ください!



〈生活相談員・介護支援専門員(ケアマネージャー) 常駐〉



全体運 運勢は後半から上昇を開始。スロースタートでじっくり迫っていきましょう。笑顔の結果が待っています。散歩が吉

幸運の食べ物
イチジク



全体運 あなたが中心になれば不可能も可能になる好調な月。リーダーシップを発揮しましょう。金運も上昇し、にっこり

幸運の食べ物
オクラ

試してみたい!

みんなの がい〜っぱいの
暮らしのアイデアや新常識など、
すぐに実践できる情報が満載です!



『家の光』は、家族みんなで
楽しく読める総合家庭雑誌です。
感動読み物、時事問題や料理、
健康、子育て、高齢者介護や農業、
家庭園芸など、「得する・役に立つ・
元気が出る」記事を満載しています。

直売所の
旬の野菜を使って
料理

作って楽しい!
手芸

イラスト・写真で
わかりやすい!
園芸



子どもと楽しめる!
読み物

話題の健康法
健康



誌面にスマホをかざすと
動画が楽しめる
サービスがスタート

家の光
9月号では

新型コロナウイルスの拡大で注目される「免疫力」に関する記事を掲載。免疫の基本的な機能を紹介しながら、暮らしの中で免疫力をアップさせる方法をご紹介します。
別冊付録「もしも…に備える災害食レシピ」や「心が整う小さな切り絵」にも役立つ情報が満載です。

※本誌・別冊付録の企画タイトル、内容は変更することがあります。



!!
こんな雑誌もあります



人気の子ども雑誌
『ちゃぐりん』

バラエティに富んだ記事を通して、農業・食べ物・いのちの大切さを伝え、思いやりと助け合いの心を育てます。
低学年から作れる、旬の農畜産物を使ったレシピも掲載しています。



『家の光』ご購入お申込み・
お問い合わせは、
お近くのJA窓口まで



定価(税込)
●普通月号 629円
●付録月号(1・4・5・7・9月号) 922円
●家計簿付き12月号 1,027円



定価(税込)
●普通月号 492円
●付録月号(1・4・8月号) 576円



蠍座
10/24~11/22

全体運 頭を悩ませていた問題が解決の兆しを見せています。諦めずに話し合いの機会をつくって。味方が現れそう

幸運の食べ物
カマス

天秤座
9/23~10/23

全体運 ハプニング含みの運勢ですがうれいどっきりも。シマツタと思ったらすぐに訂正、謝罪を。丸く収まるはず

幸運の食べ物
トマト

8月

お盆休みのお知らせ

事業所名	休業期間
新鮮野菜直売所「あんあん」	8月14日(金)～16日(日)
デイサービスセンターらいでん 居宅介護支援サービス	8月13日(木)～16日(日)
J A足利サービス(株)	8月8日(土)～16日(日)

2020年産 麦類ライスセンター荷受実績

2020年産の麦類ライスセンターの荷受けについては、大麦は5月22日から、小麦は6月4日から荷受けを行い、はだか麦の荷受けは6月2日から開始致しました。

本年産の麦については昨年産より栽培面積がやや減少しました。また、播種後の降雨により発芽不良で蒔き直しをする圃場があり、荷受量は前年対比96.0%と下回りました。

＜単位：kg＞（7月16日現在）

		久野	尾名川	御厨	計	前年実績	前年対比
大麦	ニューサチホゴールド	0.0	1,331,890.7	1,365,644.2	2,697,534.9	2,703,255.0	99.8%
小麦	さとのそら	402,206.8	0.0	0.0	402,206.8	550,598.2	73.0%
はだか麦	ビューファイバー	0.0	0.0	84,606.7	84,606.7	63,827.5	132.6%
合計		402,206.8	1,331,890.7	1,450,250.9	3,184,348.4	3,317,680.7	96.0%

コンバイン格納点検整備受付中

コスト低減の取組として、「コンバイン格納点検整備の推進」についてご紹介いたします。作業終了後に点検整備をすることで、機械が長持ちし、翌シーズンにも安心して作業ができます。

J A足利サービスでは担い手登録の皆様を対象に、格納整備点検で使用した部品代(油脂除く)の10%以内(上限3万円)を助成いたします！



格納整備点検の3つのメリット!!

節約

定期的な点検を行うことで、
機械を長く使用できます。

安心

突然の故障による
リスクを減らします。

確実

プロの整備士による
格納整備を受けられます。

対象期間 2020年4月1日～2021年2月末日 ※1名様1台限り1回までとなりますのでご了承ください。

お問い合わせ JA足利サービス(株) ☎0284-71-1110

タバコナジラミが媒介するウイルス病に注意しましょう!

トマトやトルコギキョウでは、トマト黄化葉巻ウイルス(TYLCV)によるウイルス病が発病し、大きな被害が出ています。

感染経路はウイルス病に感染した植物の汁液を吸ったタバコナジラミが、次に健全な植物に移動して汁液を吸う時にウイルスが侵入し感染、発病します。



▲黄化葉巻病を発病したトマト



▲葉巻病を発病したトルコギキョウ



▲タバコナジラミ(体長1.2mm) 野菜、花、雑草に寄生します。

- ・トマトでは発病後、開花しても結実せず、大きく減収します。(写真左)
- ・トルコギキョウでは著しく生育が抑制されます。(写真右)

※病徴の無い作物(いちご、なす、きゅうり、アスパラガス等)でもタバコナジラミが多発生すると被害も無視できず、生育が著しく悪くなり、葉色が淡くなったり、タバコナジラミの排泄物の上にすす病が繁殖して黒くなることもあります。

上記の病害、防除に関する内容は宮農経済部(営農販売課・営農振興課) ☎0284-22-4433 までお問い合わせ下さい。

表示金利の適用期間
2020年 8月1日 ~ 2020年 9月30日

マイカーのこともJAバンクにご相談ください

JA ネットマイカーローン

変動金利型(保証料込)

年 **1.950%**
~ 年 **3.510%**

右記の金利引下げ条件を必ずお読みください。

詳しくは、JA足利ホームページへ!!

金利引下げ条件

以下の条件の組合せにより、適用金利が決定します

- ・JA ネットローンホームページからローンの事前申込みをされた方
- ・JA カードをお持ちの方、または新たに契約される方
- ・JA に公共料金(電気、電話、水道、ガス、NHK等)の口座振替を1つ以上指定されている方、または新たに指定される方

詳しくは、JAバンク栃木 HP をご覧ください。
<http://tochigi.jabank.org/> JAバンク栃木 🔍

「JAとのお取引はこれから」というお客さまもお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。(ご利用に関しては、組合員加入のための出資が必要となります。)
※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。

お気軽に
ご相談
ください

日曜ローン相談会

毎週日曜日(9:00~16:00)

本所(融資推進課) 弥生町20
☎0284-41-7152

夜間ローン相談会

8月27日【第4木曜日~20:00まで】

●東支所(山川町419) ●御厨支所(百頭町2100) ●西支所(鹿島町825)
☎0284-41-3678 ☎0284-71-1106 ☎0284-22-3227

専門家による各種相談会のお知らせ

法律無料相談会

9月8日(火)

金融や暮らしに関係することなど何でもどうぞ!

予約申込先は
開発課 ☎0284-41-7153
担当 JA足利顧問弁護士

税務無料相談会

9月6日(日)

税金に関係することなどお気軽にどうぞ!

予約申込先は
開発課 ☎0284-41-7153
担当 岡部光男税理士事務所

年金無料相談会

8月30日(日)

年金に関することなどお気軽にどうぞ!

予約申込先は
各支所 または 金融課 ☎0284-41-7153
担当 社会保険労務士

※各相談会とも事前の予約が必要です。担当の専門家の都合により日程を変更する場合がございます。人数に限りがございますので、ご了承ください。

新鮮野菜直売所 あんあん畑

新鮮野菜直売所
あんあんコーナー

知っ得 あんあん情報

ラッピングサービス始めました！

あんあん弥生店では、法事等の盛り籠ラッピングサービスを始めました。季節のフルーツなど、真心込めてラッピングいたします。価格等につきましては、あんあん弥生店または販売戦略課までお問い合わせください。



※ラッピングサービスは弥生店のみの取り扱いとなります。

新鮮野菜直売所
あんあんからのお知らせ

**あんあん八栢店
水曜日定休のお知らせ**

令和2年8月5日（水）より、**あんあん八栢店は毎週水曜日が定休日**となりました。

お客様にはご不便をおかけいたしますが、どうぞよろしくお願いいたします。

あんあん八栢店

定休日：毎週水曜日

※八栢店のみ定休日となります。

お問い合わせ JA定利 販売戦略課 ☎0284-41-7183
または農産物直売所あんあん各店舗まで

耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

CROSSWORD PUZZLE パズル？ 頭の体操

出題●ニコリ

問題

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

1	6	9		14	18	21
		E				
	7		11		19	
						C
2			12	15		
		10				
3	8				20	
4			13	16		
5				17		

解答

A	B	C	D	E

タテのかぎ

- ② 香りの良い薬味の一つ。
ウナギのかば焼きにも振り掛けます
- ⑥ ——は人のためならず
- ⑧ 釣り——と一緒に海に出掛けた
- ⑨ 宣伝などを書いて通行人に配ります
- ⑩ 上（かみ）の反対語
- ⑪ 京都の夏の代表的な行事、
——の送り火
- ⑮ 原稿用紙につづることも
- ⑯ 10円硬貨に最も多く含まれる金属
- ⑰ イスラム教の礼拝堂のこと
- ⑳ 人の助けを借りずに——で切り抜けた
- ㉒ ——を引かれる思いでいとまを告げた

ヨコのかぎ

- ① 夏の夜空で打ち上げ——が開いた
- ② 飲ん兵衛（べえ）が好きな物
- ③ ニッケイの樹皮から作られるスパイス
- ④ 仕事や用事の合間の空いた時間のこと
- ⑤ 私は——も育ちも東京です
- ⑦ ツナ、シーザー、海藻といえば
- ⑩ 指先の腹側にある筋模様
- ⑫ 焼き肉のミノ、センマイといえば
どこの部位？
- ⑬ 携帯電話を自分に向けてパジャッ！
- ⑭ カ士が土俵上で取るもの
- ⑰ 泳げない人が腰回りににはめます
- ⑱ 職人さんに握ってもらって食べることも
- ㉒ まったく派手ではありません

ア	サ	ガ	オ		ダ	イ
ウ	ラ	ン		タ	テ	グ
ト	シ		カン			サ
	コ	ウ	ラ	ボ	シ	
ホ		ナ	シ		ユ	ウ
ス	ギ		カ	イ	ロ	
ト	ミ		ド	サ	ン	コ

●7月号の答え

サ	ン	グ	ラ	ス
A	B	C	D	E

正解は9月号で発表致します。



夏の入居キャンペーン 実施中

JA足利では**513戸管理**しており、单身の方からファミリータイプまで、幅広いニーズにお応えします！
ぜひお気軽にご相談ください！



アクセントクロス
張り替えました！



JA足利の入居者特典!

- 家賃1カ月無料!
- 礼金なし
- JAへ直接ご来店の方限定!
仲介手数料無料!!

追加設備として

テレビ
ドアホン

シャワー
トイレ

シーリング
ライト

いずれか1つ設置いたします!

※対象物件はお問い合わせください。

お問い合わせ

JA足利 開発課 ☎0284-41-7153
土・日営業時間 9:00~16:00

開発課9月の
休業日のお知らせ

5日(土)・
21日(月)・22日(火)

開発課のホームページをチェック!!

JA足利

検索

理事会報告

日時:2020年7月28日(火)

1. 協議事項 (全議案可決されました。)

- 就業規則の一部改正について
- 本・支所運営諮問委員の変更について

他3協議事項

2. 報告事項

- 令和2年6月末仮決算報告について
- 地区別説明会日程について
- 住宅資金(変動金利型)融資要綱の一部改正について
- 令和2年度無人ヘリ水稻農薬散布計画について

他14報告事項

広報担当からのお知らせ

紙面の都合上、取材させていただいた記事を掲載できない場合もございますので、ご了承ください。

Kyoyaku 黒酢プラス(リンゴ味)

米黒酢にビタミンB₂・B₆を強化した栄養機能食品。菊もエキス、ガラクトオリゴ糖、食物繊維なども配合。まるやかでコクのあるリンゴ味の黒酢飲料で、ご家族みなさんと美味しく飲むことができます。毎日の健康維持に。

1000ml...3,200円(税抜)

500ml...1,800円(税抜)



お問い合わせ

クミアイ家庭菜配置員・最寄のJA、または協同薬品工業(株)
栃木営業所☎028-657-7310まで

JA足利 の すがた



2020年
6月30日現在

■ 組合員数	1万4,173人
■ 出資金	19億2,970万円
■ 貯金	1,658億5,227万円
■ 貸出金	233億9,174万円
■ 購買品供給高	4億1,921万円
■ 販売品販売高	12億3,709万円
■ 長期共済保有高	2,550億4,426万円

組合員・利用者の皆様へ

「JAあしかが9月号」は、一日訪問日**9月5日(土)**に、職員がお届けにお伺いしますので、よろしくお願いいたします。



飲料水・酒類の注文受付中です

ご自宅まで配達いたします。お申込みお待ちしております！

8月末まで

Summerキャンペーン実施中!

アサヒ飲料商品1ケースにつき、もれなく「アサヒ飲料オリジナルグッズ」をプレゼント!! (酒類は除く)

アサヒ飲料 十六茶 (ペットボトル) 630ml ×24入  2,050円 [税込]	アサヒ飲料 十六茶プラス 3つのはたらき (ペットボトル) 630ml ×24入  3,700円 [税込]	アサヒ飲料 なただ監修日本茶 (ペットボトル) 500ml ×24入  2,700円 [税込]	アサヒ飲料 食事の脂にこの1本 (ペットボトル) 600ml ×24入  2,050円 [税込]
アサヒ飲料 ミツ矢サイダー (ペットボトル) 500ml ×24入  2,050円 [税込]	アサヒ飲料 ウィルキンソンタンサン・レモン (ペットボトル) 500ml ×24入  2,050円 [税込]	アサヒ飲料 カルピスウォーター 濃いめの「カルピス」 (ペットボトル) 490ml ×24入  2,050円 [税込]	アサヒ飲料 「カラダカルピス」 (ペットボトル) 430ml ×24入  3,400円 [税込]
アサヒ飲料 ヤマサオレンジ (ペットボトル) 430ml ×24入  2,050円 [税込]	アサヒ飲料 守る働く乳酸菌 届く強さの乳酸菌W (ペットボトル) 100ml ×30入  3,750円 [税込]	アサヒ飲料 ミツ矢サイダー (250ml) 十六茶(245g) (缶) ×30入  1,200円 [税込]	アサヒ飲料 ワンダ 金の微糖 プレミアムゼロ (缶) ×30入  2,150円 [税込]
アサヒ飲料 おいしい水 天然水 富士山 (ペットボトル) 600ml ×24入  1,980円 [税込]	アサヒ飲料 スーパーH2O (ペットボトル) 600ml ×24入  2,050円 [税込]	アサヒ飲料 ワンダ 極 ブラック (ボトル缶) 400g ×24入  2,050円 [税込]	ヤマサ 風味だし (kg) ×24入  1,800円 [税込]

熱中症を予防しよう!
こまめな水分補給をオススメします



暑い夏、キンキンに冷やしたお酒はいかがですか



【お酒】 ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとにはリサイクル。

アサヒ スーパードライ 350ml ×24缶入  4,680円 [税込]	キリン一番搾り 350ml ×24缶入  4,680円 [税込]	キリンラガー 350ml ×24缶入  4,680円 [税込]	・淡麗極上(生) ・淡麗グリーンラベル ・淡麗プラチナダブル 350ml ×24缶入  3,180円 [税込]			
・のどごし(生) ・のどごしゼロ 【糖質0・プリン体0・人工甘味料0】 のどごしZERO 350ml ×24缶入  2,880円 [税込]	本麒麟 350ml ×24缶入  2,880円 [税込]	零ICHI (ノンアルコール) ビールテイスト飲料 350ml ×24缶入  2,780円 [税込]	キリンザ・ストロング ・レモンサワー ・ホワイトサワー ・コーラサワー 350ml ×24缶入  2,880円 [税込]			
本搾り ・レモン ・グレープフルーツ ・オレンジ 350ml ×24缶入  2,880円 [税込]	氷結 ・レモン ・グレープフルーツ 350ml ×24缶入  2,880円 [税込]	氷結ゼロ 【糖質0・プリン体0・人工甘味料0】 ・レモン ・グレープフルーツ 350ml ×24缶入  2,880円 [税込]	甲類焼酎(20度) ・ジャイアント 2.7L ・ジャイアント 4L  1,380円/1,980円 [税込]	本格焼酎(25度) ・幻の露(芋) 720ml ・白水(麦) 900ml  1,120円/880円 [税込]	金黒 900ml  950円 [税込]	ニッカ・ザ・麦焼酎 700ml  1,150円 [税込]

お申込み・お問い合わせは 最寄りのJA足利各支所窓口まで