No. 537
12
2021

JAあしかが

https://www.jaashikaga.or.jp/

【特集】実りの秋を満喫！あぐりキッズクラブ収穫体験！

今月のそよ風さん

山前地区

大野（おおの） 蒼生（あゆは）さん(20)
(初美さん 孫)

尊敬する人は…
両親です。

- 職業……大学生
- 趣味は……カフェに行くこと
- 理想の男性…安心感のある人、一緒にいて楽しい人
- 足利で好きな場所は……織姫神社

JA足利イメージキャラクター
美人ちゃん

▲当JAのホームページは
こちらから

▲JA足利インスタグラム
フォローしてね！

特集

実りの秋を満喫! あぐりキッズクラブ収穫体験!

地域の活性化 自己改革

JAは10月30日、足利市名草下町の圃場で農業体験スクール「JA足利あぐりキッズクラブ」の第4回カリキュラムを開き、秋晴れの中、稲刈り体験を行いました。同クラブでは田植えをした圃場で9月に稲刈りを行う予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大による「緊急事態宣言」が発令され開催を断念。宣言解除後の10月、子どもたちに収穫の喜びを味わってもらいたいとの思いから、収穫前の圃場を探し稲刈りを行いました。

児童たちは慣れない鎌の扱いに苦戦しながら、担任スタッフの指導で無事稲刈りを終了。刈り取った稲は、天日干しするため5株程度の束を作り、竹や木材で作った棚に掛ける稲架掛け(はさがけ)作業を行いました。

目次 CONTENTS

【特集】実りの秋を満喫! あぐりキッズクラブ収穫体験! …… 2
TOPICS …… 4
PICK UP　手軽においしく!ごはんスティックストック 6
いちご集出荷所パートさん募集のご案内 …… 8
くらしの活動NEWS …… 10
ベジタブルライフ …… 11
INFORMATION …… 12
各種相談会のご案内 …… 13
パズル …… 14

11月13日(土)

サトイモ収穫体験

11月13日、JA根菜部の仁木肇さんの協力の下、川崎町の圃場でサトイモ収穫体験を行いました。児童は、仁木さんから今回収穫するサトイモ2品種の詳しい説明や食べ方などを学んだあと、トラクターで掘り起こされたサトイモの収穫に挑戦しました。

親子で協力して泥を落とし、顔の大きさ程の親芋から子芋をばらすなど収穫作業を楽しみました。参加した児童は「生産者さんから直接サトイモの説明を聞けて勉強になった」「たくさん収穫できて楽しかった。早くみんなで食べたい」と明るい笑顔で話していました。

JAコラム

～地域に信頼されるJAのために～

監事
鴇田　哲也

監事として選出され2期目となりました、久野地区の鴇田です。家では、主に施設園芸（キュウリ）を栽培しています。

私たち役員やJA職員は、地域の会議やイベント等に呼ばれる機会が多くあります。それだけ地域に根差した組織であり、重要な役割を担っているわけです。

これからも地域に密着し、信頼されるJAで有り続けられるよう、精一杯力を尽くしていきたいと考えております。

～JAと共に歩む～

監事
須藤　敬司

今期より監事に就任しました坂西地区の須藤です。家では、大根やジャガイモなど季節の野菜を栽培しています。

私は幼い頃から、両親が行う農業を手伝ってきました。振り返ってみると、JAと共に成長してきた日々を送って参りました。

年齢を重ねた今も「成長」という言葉を使うと笑われてしまうかもしれませんが、子どもの頃の気持ちを忘れず「JA」と共に今一度成長し、監事として適正な監査に努めていきたいと思います。

※次回は入江泰三監事と小倉一夫監事が担当します。

品質統一し部会員一丸
～いちご部会 目揃会～

いちご部会は11月1日、いちご集出荷所で2022年産「とちおとめ」「とちあいか」の目揃会を行いました。

部会員は現物を手に取り、原色選果標準表と見比べながら色や形、大きさなどを確認し、品質の統一を図りました。また、ボリューム感のある「満杯詰め」を基本とした魅力ある商品づくりに努めることなどを申し合わせました。

嶋田雅幸部会長は「安全・安心な足利産イチゴを出荷し、市場や消費者から喜ばれるよう一丸となって頑張っていこう」と呼び掛けました。

▲原色選果標準表を確認し品質の統一を図る部会員

産地と市場が意見交換
～いちご部会 販売対策会議～

いちご部会は11月16日、ミヤコホテルで2022年産いちご販売対策会議を開き、部会員や市場関係者ら21人が参加しました。

嶋田雅幸部会長は「消費者から求められる産地を目指して頑張ろう」とあいさつしました。

会議では、JAの担当者が22年産いちごの販売基本方針や作柄状況について報告しました。また、市場担当者と意見交換を行い、産地と市場が抱える課題を協議。迅速な情報発信を行い、より一層連携を強化していくことを申し合わせました。

▲積極的な意見交換が行われた販売対策会議

トマトいよいよ本番
～野菜集出荷センター稼働式～

JAの野菜集出荷センターが11月19日に稼働を開始し、トマトの機械選別がスタートしました。稼働にあたり同施設で稼働式を行い、増田髙組合長やトマト部役員、同施設で働くパート職員らが参加しました。

増田組合長は「消費者から選ばれるトマトを出荷していけるよう、生産者やJA、選果を行うパート職員が一体となって頑張っていこう」と呼び掛けました。

JA管内で生産されるトマトは、来年5月に最盛期を迎え、7月上旬まで出荷される予定です。

▲トマトの選別を行うパート職員

規格の確認念入りに
～キュウリ部 目揃会～

足利キュウリ部は11月19日、いちご集出荷所で2022年産越冬キュウリの目揃会を行いました。

同部の山田則治部長は「規格や品質を再確認し、安全・安心・高品質の足利産キュウリを出荷しよう」とあいさつしました。

目揃会では、市場関係者や部員が現物を手に取り、出荷規格表を基に等階級ごとの重量や長さ、箱詰め方法などを確認しました。

部員は、品質を統一し市場や消費者からの評価アップを図ることを申し合わせました。

▲箱詰め方法や規格を確認する部員

広報活動 最優秀賞を受賞
～JA広報活動コンクール～

JA広報機能の一層の強化を目的としたJA広報活動コンクールで、JA足利が総合の部で最優秀賞を受賞しました。

11月18日、宇都宮市のJAビルで表彰式が行われ、今後、栃木県代表としてJA全中主催のJA広報大賞へ進みます。

日頃の広報活動におきましては、組合員や関係者の皆さまからご協力いただき、ありがとうございます。今後も皆さまに楽しんでいただける誌面作りに努めていきたいと思います。

▲JAビルで表彰を受ける齋藤肇専務

信頼の輪を広げよう
～信用渉外全体会議～

JAは10月26日、本所で信用渉外全体会議を行いました。信用渉外担当者や農林中央金庫宇都宮支店、JA共済連栃木など39人が参加し、目標達成に向け意志の統一を図りました。

会議では、信用・共済事業の県下情勢報告や金融・融資・共済の事業実績を説明。また、代表者による渉外活動優良事例の発表がわれ、情報を共有しました。

参加者は「組合員・利用者に寄り添った提案を行い、信頼の和を広げていきたい」と決意を語りました。

▲情報の共有を行う信用渉外担当者

スタントマンが事故を再現
～自転車交通安全教室～

JAは11月2日、JA共済連栃木と栃木県警察本部、足利警察署と連携して足利市立協和中学校で自転車交通安全教室を開きました。全校生徒478人が参加し、緊迫する事故現場を疑似体験しました。

自転車に乗ったスタントマンが生徒の目の前で危険走行をし、時速40㌔の車にはねられると生徒たちから悲鳴が上がりました。

事故の危険性を目の当たりにした生徒は「衝撃で人が吹っ飛んだのが衝撃的だった。これからは安全運転を徹底したい」と気を引き締めていました。

▲スタントマンによる迫力の事故再現シーン

寄り添う気持ちで供養
～初のペット供養祭開催～

JAは10月23日、レインボー足利西ホールでペット供養祭を初開催しました。

JAは地域貢献活動の一環で、2018年から移動火葬車を使ったペット葬を行っています。今回、家族同様のペットをしっかり弔ってあげたいとの思いから、ペット供養祭を行いました。

祭壇にはペットの首輪、玩具などが並び、ホールスクリーンにはペットの思い出の写真が映写されました。来場者は僧侶の読経の下、焼香しペットの供養を行いました。

▲ペットに想いを馳せ供養する来場者

Pick Up

手軽においしく！

ごはんスティックストック

イラスト／小林裕美子

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！脳と体のエネルギー源になるご飯をサッと手軽に食べられる方法です。作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。

忙しい朝の強〜い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むご飯は好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良い上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。ご飯とおかずなどをそろえると洗う食器も多くなります。

そこで、今話題のごはんスティックストックを作り置きしてみてはいかがでしょう。

ご飯に具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、ごはんスティックストックです。電子レンジで温めてのりを巻けば片手でパクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

中身はアイデア次第

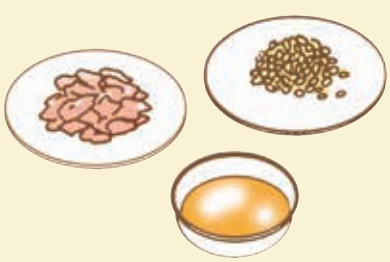
ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ご飯とのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベーシックな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ご飯に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったおかずを活用するのも一手です。

白ご飯以外もOK

白ご飯＋具材の組み合わせの他、季節の炊き込みご飯で作るごはんスティックストックもお薦めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、パラパラせず食べやすくなります。

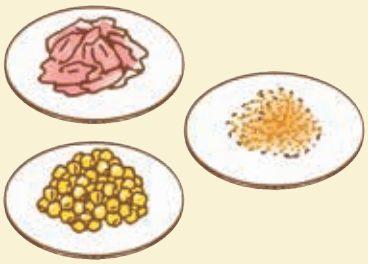
参考：“和”食文化推進協議会「ごはんSTICK STOCK」

アレンジ具材アラカルト



さけ＋ごま油＋いりごま

さけフレーク（大さじ1〜2）をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。



ツナ缶＋コーン＋カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。

かつお節＋みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

夜や休日に簡単作り置き

材料（1本分の目安量）

- ご飯……約75g（茶わん約1/2杯）
- 具材……大さじ1〜2（納豆なら1/2パック）
- 焼きのり（全型）……1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何合か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルッと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

中の具材名をラベルに書き込んでおけば選ぶ際に分かりやすくなります。

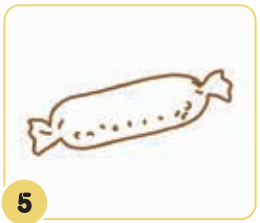
作り方

1 温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。

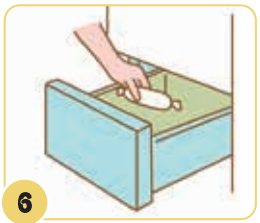
2 具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。

3 ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。

4 ラップの上から軽く握って、形を整える。



5 ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。



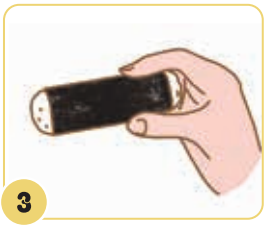
6 冷凍庫に入れてストック！

解凍していただきます！

食べ方

1 ラップのまま電子レンジで解凍（500Wなら約1分40秒※）。

2 ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。



3 完成！　そのまま手に持っていただきます！　2本でちょうどお茶わん1杯分のご飯の量になります。

※加熱時間は電子レンジのワット数や具材の種類によっても異なります。お好みで調整してください。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト

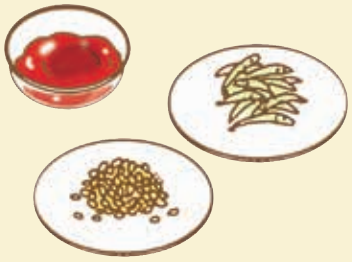
のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックにベストな大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサッと使えます。

POINT

のりを巻いての冷凍はNG

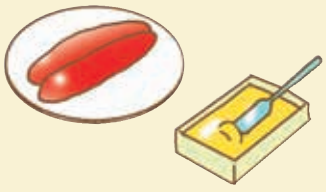
のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちょっと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみて！



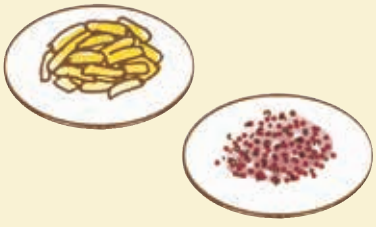
練り梅 ＋ しらす ＋ いりごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いりごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



明太子 ＋ バター

ピリッとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



チーズ ＋ しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。

令和4年度

いちご集出荷所パートさん募集のご案内

1. 期　　間：12月下旬～5月下旬位まで
（始まりと終了の時期については、気候等により前後します）
2. 職　　種：いちごの検査、荷積作業（若干名）
3. 条　　件：健康な方!自己で通勤が可能な方!
4. 作業時間：午前8時30分から正午頃まで　時期により午後1時30分から午後4時30分頃まで
5. 給　　与：時給900円※通勤手当あり
6. 休　　日：ローテーションによる週1日から3日の休日
7. 福利厚生：労災制度適用
8. 勤 務 先：JA足利いちご集出荷所（足利市下渋垂町752−1）
9. 申し込み締め切り：**令和3年12月30日（木）**

お問い合わせ　JA足利 販売推進課 ☎0284-22-4433　（担当：中島、安田、井上）

農業者年金で生活の安定を考えませんか?

老後生活への備えは十分ですか?

女性農業者のみなさんへ

農業者年金は国民年金に上乗せできるあなた自身の積立年金です。

ポイント1　農業者年金は「終身年金」ですので、女性の長い老後を**しっかりサポート**します。

現在65歳の日本人の平均余命は、男性が20年（85歳）、女性が24年（89歳）で、女性は男性より5年程長生きです。農業者年金への加入により、自分自身の年金を終身年金で準備することが可能です。

ポイント2　家族経営協定を結べば**保険料の国庫補助**も受けられます。女性の農業経営への参画を**しっかり応援します!**

農業者年金の加入には農地の権利名義は不要です。

ポイント3　保険料が全額社会保険料控除の対象で、**高い節税効果!**

農業者年金の保険料は、全額社会保険料控除の対象ですので、高い節税効果があります。

農業者年金の内容やご相談については、
最寄りのJAか農業委員会または農業者年金基金にお問い合わせください。

独立行政法人農業者年金基金
▶専門相談員TEL：03-3502-3199
▶企画調整室TEL：03-3502-3942
詳しくは https://www.nounen.go.jp

の運勢

牡牛座 4/20～5/20
全体運　気になることが多そうですが、次第に改善へと向かいます。考え過ぎは禁物。時が味方してくれるまで待って◎
幸運の食べ物　八つ頭

牡羊座 3/21～4/19
全体運　大きな前進が見られます。これまでの状況を再確認し、分析を加えましょう。冷静さが成功を導きます
幸運の食べ物　ニンジン

農業者の皆さまへ
安足農業振興事務所

大雪や季節はずれの降雪に備えましょう！

今年の寒候期予報は寒くなると出ています。～平成26年の豪雪被害を忘れずに～

- ハウス強度を高めるため、「中柱」や「つっかえ棒」等で補強する（下図）。
- 作物を栽培していないハウスは、被覆資材を取り外しておく。
- 降雪時は暖房機をまわし、温度を上げて融雪する。このとき内張りカーテンは開けておく。
- 積雪時は早めに雪下ろしを行う。

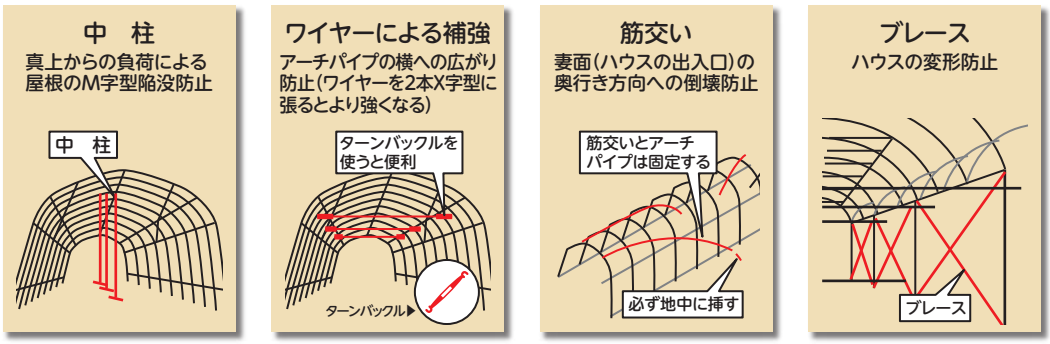


図.ハウスの補強の仕方

防災メールに登録し、気象災害対策に役立てましょう!

☑とちぎ農業防災メール（農作物の技術対策）
とちぎ農業防災メール　検索

☑栃木県防災メール（各気象情報・警報等）
栃木県防災メール　検索

- 気象災害のおそれが予想された際にその都度配信されます。
- 携帯電話及びパソコンのどちらからでも登録可能です。
- 登録無料。但し、受信に伴う通信費は登録者様の負担となります。

お問い合わせ　安足農業振興事務所　経営普及部　☎0283-23-1431

ルリちゃん&美人ちゃんの 地域安全パトロール!!

ＪＡ足利は、足利警察署と「地域安全活動に関する覚書」を締結しています。地域に根差した組織であることを活かし、住民が安全で安心して暮らせる地域社会の実現を目指しています。

備えあれば憂いなし!

今すぐ確認! 年末年始の防犯対策

年末年始は何かと慌ただしく、防犯意識が薄れがちになります。空き巣などの被害に遭うと、大切な財産を失ってしまうとともに、精神的に大きなショックをうけることになります。日頃から防犯意識を高め、犯罪被害に遭わないよう、防犯対策を万全にしておきましょう。

ドア・窓の防犯対策

- 玄関ドアやサッシ等に補助錠を取り付ける。
- 窓ガラス全面に防犯フィルム（ウィンドウフィルム）を貼付する。（専門施工業者に貼付してもらうと効果的）
- 防犯性能の高い建物部品（CP部品）に交換する。

泥棒を寄せ付けないその他の手段

- 人の動きを感知するセンサー付きライト等を設置する。
- 植木等は剪定し、周囲の見通しを確保する。
- 敷地内を歩くと音が鳴るよう、庭先に砂利を敷く。

日頃からの心掛け

- 短時間の外出でも必ず戸締りをしましょう。2階の部屋や格子のある浴室・トイレの窓も施錠は忘れずに。
- ドア鍵は持ち歩き、合鍵は玄関周辺などに置いておかない。
- 庭に足場になる可能性のあるものは置かない。

蟹座 6/22～7/22
全体運 整理整頓に力を入れるのは吉兆。大掃除は早めに取り掛かりましょう。予定を入れ過ぎないよう心掛けて
幸運の食べ物 下仁田ネギ

双子座 5/21～6/21
全体運 運勢は活発な動きを見せています。友人や知人からのアドバイスは耳が痛いものが多そうですが、かなり有効です
幸運の食べ物 ゴボウ

年金友の会だより

JAで年金をお受け取りいただいている方が対象の「年金友の会」では、新型コロナウイルス感染症予防対策を十分に行い、グラウンド・ゴルフ大会を開催しました。

10月21日(木)
年金友の会
筑波支部
in 八坂運動公園

優　勝　河内　健司
準優勝　早川　勝江
第3位　鶴田キクエ
（敬称略）

11月12日(金)
年金友の会
足利・北郷・名草支部合同
in 赤松台運動公園

優　勝　山口　寛司
準優勝　小平　伸一
第3位　北村　倫子
（敬称略）

11月17日(水)
年金友の会
梁田支部
in 福富運動公園

優　勝　大竹美知子
準優勝　阿部　延維
第3位　長谷川岩男
（敬称略）

くらしの活動NEWS

JAは「くらしの活動」の一環で、足利市内の小・中学校への野菜作りやバケツ稲の出前授業に取り組んでいます。栽培過程での新たな発見や学ぶ楽しさ、達成感を感じてもらい農作物について理解を深め、食料の大切さを認識してもらうことが目的です。

10月20日、足利中央特別支援学校でバケツ稲収穫の出前授業を行い、同校高等部3年生20人が参加しました。生徒たちはJA職員の指導の下、育てた稲を鎌やはさみを使って一株ずつ丁寧に刈り取りました。また、稲を乾燥させるための「はさ掛け」作業も行い、生徒たちは刈り取った稲を器用に束にし、ハンガーラックに吊るしました。

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。

今回は、『コロナ禍でなまった身体を動かそう!』というテーマで、チーム戦の『玉入れ』と個人戦の『パン食い競争』を行いました。

「やってみるとなかなか難しいね～」と言いながらも、みなさん夢中になって身体を動かし、大いに盛り上がりました。

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 0970200754
足利市下渋垂町751　☎0284-70-6511（なおろうごいい）

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〉

の運勢

乙女座 8/23～9/22
全体運　恵みの多い期間です。いらつくこともありますが、あなたの思いやりが状況を緩和。感謝されるでしょう
幸運の食べ物　ブロッコリー

獅子座 7/23～8/22
全体運　問題が解決へと向かう幸運期。難しく感じても諦めずに前進を。金運も回復。年の瀬は豊かに過ごせそう
幸運の食べ物　ヤーコン

野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの
ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

ネギ
～体を温め、疲労回復を促す薬用野菜～

ネギのプロフィル
【分類】ヒガンバナ科　クロンキスト体系ではユリ科とされていたが、APG植物分類体系ではヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属に分類される
【原産地】中国西部、中央アジア北部
【和名】葱（ねぎ）
【おいしい時期（旬）】11～3月
【主な栄養成分】βカロテン、ビタミンC、ビタミンK、葉酸、カルシウム、カリウム、硫化アリル など
解説：KAORU

見分け方

根深ネギは全体にみずみずしく、白い部分が長くて光沢があるもの。白い部分と緑の部分の境目がはっきりしている。白い部分は巻きがしっかりと硬い

葉ネギは、葉先に枯れがなく、根元から葉先まで真っすぐで色合いが美しく、根が新鮮でしっかりしているもの

根深ネギも葉ネギも、葉先までピンと真っすぐなもの。生育状況が良く鮮度の良いネギは、緑色の部分が白い粉で覆われている

保存方法

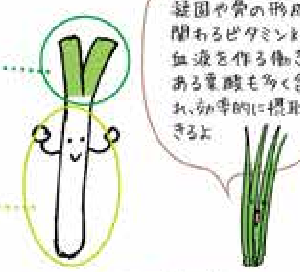
根深ネギは新聞紙で包み、冷暗所で立てて保存

葉ネギは、湿らせた新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室で保存。どちらもみじん切りや小口切りで冷凍しておくと、薬味などに便利

ネギのチカラ

緑黄色野菜に分類される緑色の部分には、カロテン、ビタミンC、カルシウムなどが豊富

香り・辛味成分の「アリシン」は硫化アリルの一種。消化液の分泌を促して食欲を増進させる。またビタミンB1の吸収を助けて疲労回復を促進する効果が期待できる



葉ネギには血液の凝固や骨の形成に関わるビタミンKと、血液を作る働きのある葉酸も多く含まれ、効率的に摂取できるよ

疲労回復効果を高めるなら、ビタミンB1が豊富な豚肉などと合わせると理想的。抗菌・殺菌作用もあるとされ、血行を促進し冷え症の緩和に効果的

楽しみ方・食べ方のコツ

薬味として

白髪ねぎ

麺類やお鍋の付けだれに、みじん切り、小口切りなどが一般的。白髪ねぎは煮物や焼き物のあしらいに

炒め物煮物など

根深ネギの緑の部分、葉ネギに含まれるカロテンは脂溶性ビタミンのため、油と調理することで体内での吸収が高まり、効率良く摂取できる

ネギと肉や魚は相性抜群！臭みを和らげるよ

＼捨てないで！／

ひげ根や緑色の硬い部分

ひげ根は素揚げにして塩を振って食べると美味。緑色の硬い部分はみじん切りにして、みそで油炒めにしてご飯のお供にどうぞ

根深ネギの緑色の部分は硬くて捨ててしまいがちだけど、ビタミンやミネラルが豊富なので活用しよう

ネギのいろいろ

千住（せんじゅ）ネギ

根深ネギ（長ネギ、白ネギ）の代表種。土寄せして軟白させるので白い部分が長いが、葉肉は硬め。加熱すると甘くとろりとした食感に変化するため、鍋料理や炒め物、煮物などに向く

下仁田ネギ

群馬県下仁田町特産。短めで太く、肉質が柔らかい。加熱すると独特のまろやかな甘味があり、鍋物や煮物などの加熱調理に向いている。徳川幕府に献上され、殿様ネギとも

リーキ

ポロネギともいわれる西洋種。ニンニクやニラのように葉が平ら。白ネギを太く短くした形で、根元の白い茎の部分のみを食用にする。加熱するとねっとり甘い。グラタンや煮込みやスープに

越津ネギ

愛知県津島市越津が発祥。軟白栽培に適し白根を特に長くすることができる。葉部も柔らかく葉ネギとしても利用される

九条ネギ

九条太ネギ（九条太）
葉肉が長くて軟らかい葉ネギを代表する品種。青ネギとも呼ばれる。京都九条が主産地であったが、今では西日本で広く栽培されている。鍋物や煮物に

九条細ネギ（九条細）
九条ネギの系統で、葉肉が薄くて柔らかい。九条太より株分かれが多く、8～10本にもなる。薬味に最適。湯豆腐やしゃぶしゃぶのたれにも

小ネギ

青ネギを若取りしたもので、博多万能ねぎ（福岡県産のブランド品）が有名。柔らかく、色も美しく、薬味やぬた、汁の実として適している

アサツキ

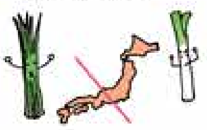
ネギの仲間だが、いわゆる「青ネギ」とは別の種類。細くて緑色の部分が多く、別名「糸ネギ」とも。色が薄く、辛味は強い。薬味や麺類に最適。見た目が万能ネギやワケギと似ている

ワケギ

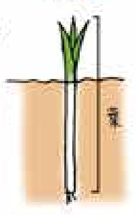
ネギとタマネギ（シャロット）の交雑種。主に西日本で栽培。約40cmの長さで緑色の部分が多く、見た目は青ネギやアサツキに似ている。薬味や炒め物などに使われる。名の由来は、枝分かれ（株分かれ）が多く分け取るネギの「分葱」から

ネギのヒミツ

かつては「東の長ネギ、西の青ネギ」と呼ばれ、東日本では千住ネギに代表される根深ネギ、西日本では九条ネギに代表される葉ネギが食べられ、それぞれの食文化に影響を与えた



豆知識



根深ネギも葉ネギも食べる部分は「葉」。白ネギは高く土寄せをして日に当たらないようにすることで白い部分を多くしている。緑の部分は香りが良く、炒め物や薬味に活躍。白い部分は柔らかく甘味があり煮物や焼き物に最適。特有の香りがあり、生食すると辛味があるが、煮込むと甘くとろりとした口当たりに

熊本の郷土料理「ひともじのぐるぐる」

熊本で「ひともじ」と呼ばれるワケギを、ゆでてぐるぐるに巻き付けた料理。白い部分を根元から3cmほどで二つに折り、それを芯にして緑の部分を巻き付ける。酢みそで食べるのが定番

蠍座 10/24～11/22
全体運 トラブルは解消へと向かい運勢は穏やかに。心残りのないよう、やりたいことを仕上げましょう。友人との交流吉
幸運の食べ物 ワサビ

天秤座 9/23～10/23
全体運 あまり欲張り過ぎないように。優先順位を付けて計画的に動くと納得の結果に。「生活の知恵」を大いに活用して
幸運の食べ物 ユリ根

JA足利 年末年始休業のお知らせ

※○…通常営業、×…休業
※典礼課は年中無休で営業しております。

日　付	本所・支所	経済課（購買店舗）	ATM	直売所	デイサービスセンターらいでん	JA足利サービス㈱	アグリランド㈱いちご農園（直売のみ）
12月25日(土)	×	○	土・日・祝日稼働	○	○	○	○
26日(日)	×	×	土・日・祝日稼働	○	×	×	○
27日(月)	○	○	平日稼働	○	○	×	○
28日(火)	○	○	平日稼働	○	○	×	○
29日(水)	○	○	平日稼働	○	○	×	○
30日(木)	○	○	平日稼働	○	×	×	○
31日(金)	×	×	土・日・祝日稼働	×	×	×	○
1月1日(土)	×	×	土・日・祝日稼働	×	×	×	×
2日(日)	×	×	土・日・祝日稼働	×	×	×	○
3日(月)	×	×	土・日・祝日稼働	×	×	×	○
4日(火)	○	○	平日稼働	○	○	×	○
5日(水)	○	○	平日稼働	○	○	○	○

年末年始は、風味豊かな エーコープ銘茶で プレゼントキャンペーン付き

募集期間：2022年1月末日まで

エーコープ銘茶をご注文、ご購入いただいた皆様の中から JA ふれあい食材が抽選で当たる!

A賞 抽選で20本 人気の商品3点セット

B賞 抽選で30本 人気の商品2点セット

○今回に限り「お得な予約価格」にてご提供させていただきます。
○また、年間予約数量が 3kg 未満の方でも、今回のご注文で 3kg になれば、「もれなく急須または冷茶ポットのいずれか 1 つ」をプレゼントさせていただきます。

お問い合わせ　JA 足利 経済課　☎0284−70−3071

今年も美味しさお届けします。JAグループの頒布会のご案内

旬鮮倶楽部

全国の旬を 毎月 お届けいたします。

写真はイメージです

北の旬・南の幸 味の競演

まとめてお得な 2あわせ便 & 新鮮素材の スペシャル便

2カ月に1度、ご自宅までお届けいたします。

お問い合わせ　JA足利　経済課　☎0284−70−3071

の運勢

山羊座 12/22~1/19
全体運 人気運に恵まれ心温まる出来事の多いとき。あなた自身の親切が周囲をハッピーにすることもしばしば。金運も良好
幸運の食べ物 ホウレンソウ

射手座 11/23~12/21
全体運 運勢は活気づきパワフル。どんどん動いた方が幸運を呼び込めます。リーダーシップを発揮する場面もあり
幸運の食べ物 芽キャベツ

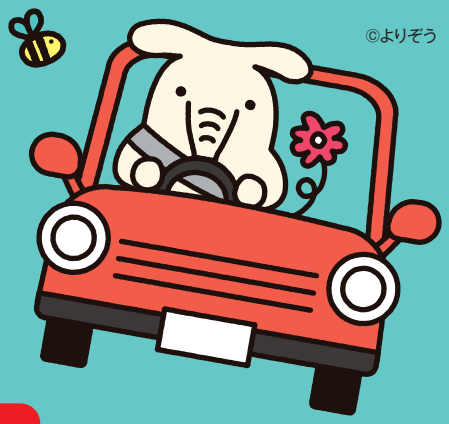
新卒者も応援

（三菱 UFJ ニコス保証型）

JAマイカーローン

最大1,000万円まで

車買うにも
修理するにも
免許取るにも



変動金利型

1.65%～3.51%
（2021年12月1日現在）

◆保証料込◆

金利引下げ条件

①JA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　年▲0.30%
②当JAでJAカードローンを契約されている方（新規可）　年▲0.40%
③JAカードをお持ちの方、または新たに申込される方　年▲0.30%
④当JAに公共料金の口座振替を1つ以上指定されている方（新規可）　年▲0.30%
※公共料金については、電気・電話・水道・ガス・NHK等※上記条件の組合せによる最大引下げ幅は年▲1.00%となります。※詳しくは、JA足利ホームページへ

▲詳しくはコチラ

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）
※2022年1月2日は除く
本所（融資推進課）弥生町20
☎0284-41-7152

夜間ローン相談会
12月9日・23日【第2・4木曜日～20:00まで】
●東支所（山川町419）☎0284-41-3678
●御厨支所（百頭町2100）☎0284-71-1106
●西支所（鹿島町825）☎0284-22-3227

専門家による各種相談会のお知らせ

税務無料相談会
1月9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

法律無料相談会
1月11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

年金無料相談会
12月12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。

魚座 2/19～3/20
全体運 うまくいかないときもあるもの。無理は禁物です。困ったら1人で悩まないで。専門家の意見も聞いてみましょう
幸運の食べ物 壬生菜

水瓶座 1/20～2/18
全体運 一言多いのは失敗のもと。協調性を見せると良い方向にまとまっていきます。分からないことはネットで検索
幸運の食べ物 カリフラワー

新鮮野菜直売所 あんあんコーナー

あんあん畑

新鮮野菜追っかけ隊

清風高校生が地元企業とのコラボ商品を販売

10月30日、栃木県立足利清風高校の生徒が課題研究の一環で㈱ふ～でゅ～すと共同開発した、足利産野菜を使ったディップソース等をあんあん弥生店の敷地内で限定販売しました。

6ヶ月の研究期間を経て完成した3種類の商品（全130個）は、販売からわずか2時間で完売しました。

新鮮野菜直売所
あんあんからのお知らせ

2022年1月4日㈫から価格ラベルの表示方法が変更となります

直売所あんあんは1月4日から、**本体価格を上部に、税込金額を下部に表示**いたします。**レジでお支払いいただく金額は税込金額**となりますので、お買い物の際はご注意くださいますようお願い申し上げます。

12月29日㈬はポイント2倍サービス中止

12月29日㈬の店舗混雑状況を鑑み、お買い物ポイントが2倍になる「あんあんの日」は、全店舗で中止させていただきます。予めご了承ください。

移動販売車「あんあんぐるりん号」は、年末年始の運行が下記の期間休止となります

2021年12月27日㈪～2022年1月4日㈫

（※運行再開は、2022年1月5日㈬から）

お問い合わせ　JA足利 販売推進課（直売所に関すること）
☎0284-41-7183 または農産物直売所あんあん各店舗まで

耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

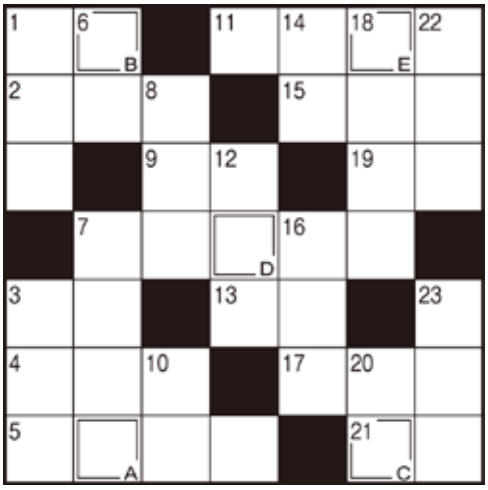
CROSSWORD PUZZLE

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？



●解答

A　B　C　D　E

↓タテのかぎ

① 石川県を代表する色絵磁器といえば――焼
③ 出生届を出すまでに決めます
⑥ 花などで作るハワイの首飾り
⑦ ホップ・ステップ・――
⑧ 炭を入れて使う暖房器具
⑩ kg、kmのk
⑫ はがきを買ってきて――状を書いた
⑭ 弓に矢をつがえて狙うもの
⑯ ソーセージの一種。薄切りにしたものがピザのトッピングにも使われます
⑱ サンタクロースのそりを引きます
⑳ 木枯らしも嵐（おろし）もこれ
㉒ 原価に利益や経費を盛り込んで付けます
㉓ まきをくべて使う暖房器具。ペチカはロシア風のこれです

→ヨコのかぎ

① 一年の終わり。年の――
② 広葉樹の落ち葉を発酵させて作ることも
③ 農機具などをしまっておく建物
④ 定期貯金が――を迎えた
⑤ 家事をする際に着ける前掛け
⑦ 家を建てるときに神主さんを招いてする儀式
⑨ スプリングとも呼ばれる部品
⑪ 酒よりお菓子の方が好きです
⑬ 無地のものには付いていません
⑮ お――の家に回覧板を回した
⑰ 食べ過ぎると手が黄色くなるかも？
⑲ 大みそかの空に響く除夜の――
㉑ プラスでもマイナスでもないことを示す数字

正解は1月号で発表致します。

●11月号の答え

カA　ンB　ツC　バD　キE

編集後記

今回の取材で、初めてスタントマンによる交通事故再現を目の当たりにしました。もしこれが自分だったら…大切な人だったら…と頭をよぎりました。年末は何かと慌ただしくなります。皆さまも事故など十分注意し、良いお年をお迎えください！（広報担当:S）

入居キャンペーン 実施中

JAでは、外壁やお部屋のリノベーションを行い、数多くのお客様をお待ちしております!!

インターネット使用料 無料物件 増えてます!

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(全部屋に)

いずれか1つ設置します!

※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
【営業時間】平日 8:30~17:15／土・日 9:00~16:00

開発課1月の休業日のお知らせ
1日(土)・2日(日)・3日(月)・8日(土)・10日(月)

＼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：2021年11月29日（月）

1．協議事項

- 支所運営諮問委員の変更について
- 貸付金利率の改定および設定について

他3協議事項

2．報告事項

- 支所等再編にかかるお知らせDM発送及びスケジュールについて
- 運営諮問委員・集落代表者会議について
- ウォームビズの実施について
- 年末・年始のATM稼働について
- 令和3年産米ライスセンター荷受実績について

他9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。

クミアイ バススカット

7つの植物エキス(保湿成分)配合

医薬部外品

天然温泉にも含まれるミネラル成分に、7つの植物(トウキ、センキュウ、チンピ、ショウブ、カモミラ、ショウキョウ、ニンジン)のエキスを配合した薬用入浴剤(医薬部外品)です。
疲労回復、冷え症、肩のこり、神経痛、腰痛、荒れ性などに効果的です。リラックスジンジャーの香り。

1kg…1,430円(税込)

お問い合わせ クミアイ家庭薬配置員・最寄のJA、または協同薬品工業㈱ 栃木営業所☎028-657-7310まで

JA足利のすがた

2021年10月31日現在

組合員数	1万4,194人
出資金	20億6,517万円
貯金	1,641億1,637万円
貸出金	240億5,788万円
購買品供給高	9億1,373万円
販売品販売高	20億4,057万円
長期共済保有高	2,462億2,829万円

組合員・利用者の皆さまへ

「JAあしかが1月号」は、一日訪問日 **1月8日(土)** に、職員がお届けにお伺いしますので、よろしくお願いします。

●発行日／2021年12月1日
●発行／足利市農業協同組合 担当 総務課 広報係
〒326-0036 栃木県足利市弥生町20 ☎0284（41）7151
●印刷／足利印刷株式会社

JA足利 冬の貯金はJAへ ウィンターキャンペーン2021

取扱期間　令和3年12月30日(木)まで　※30億円に達した時点で終了となります。

金利上乗せ定期貯金　新規ご契約に限ります。

対象者：個人の方 | 預入期間：1年 | 預入金額：10万円以上～1000万円未満 | 募集金額：30億円

① 期間中に上記の定期貯金をお預けいただいた方

適用金利 年0.05%
税引後年0.039%

② JAカードをご契約いただいている方、および今回ご契約いただいた方

＼さらに／
適用金利 プラス 年0.05%
税引後年0.039%

①＋②＝ 最大適用金利 年0.10%にてお預かりいたします。
税引後年0.079%

※原則として中途解約はできません。やむを得ず中途解約する場合はJA貯金規定の利率を適用します。※お利息に20.315%（国税15.315%，地方税5%）の分離課税がかかります。　※詳しい内容は、店頭の商品概要説明書をご覧ください。　※詳しくは、窓口にお尋ねください。

今年の冬も 年金はJA足利へ！ キャンペーン

キャンペーン期間
令和3年
12/30(木)まで

期間中に、新たにJA足利で
年金受取口座を新規ご指定いただいた方・
他金融機関から指定替えいただいた方
または年金受取口座をご予約いただいた方
プレゼント!!

※数に限りがございますのでお早めにどうぞ。
※写真はイメージです。

年金受取口座
新規ご指定・指定替えの方

よりぞう ランドリーバッグ

年金受取口座
ご予約の方

マジカ（食器洗剤）