

No. 534

9

2021

JAあしかが

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

【特集】

より良い社会の実現を目指して～SDGs～



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Instagram
フォローしてね!



今月の そよ風さん

御厨地区

よこた ななこ
横田菜々子さん(19)
(秀樹さん 長女)

尊敬する人は…

両親です。

- 職業… 大学生(早稲田大学政治経済学部)
- 趣味は…………… 散歩
- 理想の男性…………… 寛容な人
- 足利で好きな場所は…………… 鏝阿寺

より良い社会の実現を目指して

特集

エスディージーズ サステナブル デベロップメント ゴールズ
～SDGs (Sustainable Development Goals) 持続可能な開発目標～

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



国連が2030年までに達成しようと掲げた、国際社会の共通目標「SDGs(エスディージーズ=持続可能な開発目標)」。

SDGsの中には大きな特徴として、「誰一人取り残さない」という精神がうたわれています。これは、JAをはじめとする協同組合の「一人は万人のために、万人は一人のために」という理念、精神そのものです。

JAは農業や地域社会の持続的な発展に向け、総合事業や地域活動など、さまざまな活動を行っています。そこで今回は、JA足利が取り組む事業や活動の一部をSDGsの各目標に照らして紹介したいと思います。

みんなで取組もう！
SDGs



JAやトマト部、女性会、青壮年部などの各組織が子ども食堂やフードバンク、大学・専門学校の留学生へ農作物などの寄贈を行い、地域住民への支援活動に取り組んでいます。



▲トマト部が子ども食堂等へトマト無償提供



▲大学・専門学校の留学生へ食品寄贈



▲青壮年部が社会福祉協議会へ新米寄贈



▲女性会(みどり会)による留学生への食品寄贈

目次 CONTENTS



【特集】より良い社会の実現を目指して～SDGs～	2
TOPICS	4
PICK UP 意外と知らない?本当のだしの話	6
金融課からのお知らせ	9
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



農作物の安定的な生産に向け、現地検討会や目揃会、TAC(営農渉外)などによる営農指導を行い、農業振興や食の安全確保、高品質な農畜産物の供給に取り組んでいます。



▲TAC(営農渉外)による営農指導



▲目揃会で規格や品質の統一を図ります

足利市との「地域活性化に関する包括連携協定」、足利警察署と「地域安全活動に関する覚書」を締結。移動販売車「ぐるりん号」を運行し、地域コミュニティの場の提供や高齢者の見守り、また、全JA車両にドライブレコーダーを掲載し、地域の見回り活動を行うなど、住みやすい街づくりの一翼を担っています。

食の大切さを考えるため、農業体験スクール「あぐりキッズクラブ」を開催し、地域農業の維持振興を図っています。



▲地域の買い物支援を行う「ぐるりん号」



▲カーブミラーを寄贈し、交通事故未然防止へ



▲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ます



▲食や農への理解を深める「あぐりキッズクラブ」

JAコラム

～理事として～



理事
田島 博志

今期より三和地区の理事に就任しました田島です。懸案であった支所再編は、組合員・地域住民の負託に応えた事業サービス展開、強固な事業・経営基盤の構築を目標とし、来年6月に完了予定です。この目標の早期実現が組合として最重要です。

支所再編の目標実現に向けた新規施策を検討するに当たり、その施策が組合員の皆さまの納得を頂けるかどうかを念頭に、職責を果たしていきたいと考えています。



理事
吉岡 春枝

～豊かな地域社会づくりの目標に向かって～

女性会(みどり会)の推薦により理事に就任しました吉岡です。

国連は持続可能な社会を作るため、17の目標(SDGs)を掲げています。この内容は、JAが取組んでいる多くの活動と関連しています。

女性会は新たな活動として、『持続可能な目標3…すべての人に健康と福祉を』に貢献するため、ペットボトルキャップ回収運動を行っています。

総合事業を通じて、生活に密着した活動を実践し、協同の力で安全で豊かな地域社会づくりに貢献したいと思っています。

※今回は吉田博明理事と秋草照男理事が担当します。



来シーズンの課題と 対策を協議 〜キウウリ部〜



▲22年産に向け課題と対策を協議する部員ら

キウウリ部は7月20日、営農経済センターで2021年産キウウリ栽培・販売反省検討会を開きました。部員やJA関係者ら7人が参加し、21年産のキウウリの栽培経過と、22年産に向けた技術的な課題と対策を協議しました。

21年産は、シーズンを通したキウウリの出荷量は前年比104.8%と前年を上回ったものの、販売面では全国的に出荷量が潤沢な中、新型コロナウイルスの影響で業務需要が低迷したため、販売金額は例年より約2割減少となりました。

22年産の栽培は、越冬作に向け土壌診断を行い、9月に定植が始まる予定です。



種子用小麦 出荷に向け検査 〜小麦種子部会〜



▲種子をシートに広げて検査する部会員ら

小麦種子部会は7月21日、JA筑波支所の倉庫で2021年産小麦種子の検査を行い、部会員やJA職員ら19人が参加しました。

同部会の横田耕一部会長は「今年産は天候による大きな影響もなく、良質な小麦種子が栽培できた。今後も部会員一丸となって良質な足利産小麦種子を生産していく」とあいさつしました。

同部会では「さとのそら」を作付けしています。今年産は、収穫期の降雨の影響を受けたものの、品質は概ね良好。同部会員やJA職員らは、一致団結して検査を行いました。今回の検査で1864袋（1袋30キ）が合格となりました。



21年産の栽培と 販売を振り返る 〜いちご部会〜



▲21年産の栽培と販売の経過を振り返る部会員

いちご部会は7月26日、ニユーミヤホテルで2021年産いちご栽培・販売反省検討会を開きました。部会員や安定農業振興事務所、JA関係者ら32人が参加し、21年産イチゴの栽培と販売の経過を振り返りました。

21年産は梅雨明けが遅く、また、秋口の曇天続きで生育が遅れ、年内出荷が例年より2週間程度遅れました。その後は天候が安定し、生産者の努力もあり順調な出荷となりました。21年産の出荷量は前年対比で122.7%、販売金額は120%と好成績を収めました。

部会員らは21年産の結果と市場からの要望を受け、課題や対策について協議しました。



無人ヘリで 慎重に散布 〜水稻農薬空中散布〜



▲早朝から行われた農薬散布風景

JAは7月30日に北郷・名草地区で、8月19日・20日に毛野・富田・南地区で、いもち病や紋枯（もんがれ）病予防、カメムシ類防除などのため、無人ヘリコプターによる防除作業を行いました。

作業は早朝から始まり、栃木スカイテックのオペレーターとJA職員が4人1組で防除に当たりました。

近隣の飛散防止に注意しながら、約290ヘクタールの水田へ農薬空中散布を行いました。

大切な防除作業につき、近隣住民の皆さまにご理解・ご協力賜りましたことを御礼申し上げます。



▲説明を聞く部会員

講習会では、同事務所の近藤佐香技師が現在の水稻生育状況や病害虫対策、今後の栽培管理について説明しました。

今年産の水稻は、好天が続き順調に生育中です。部会員は、より品質の高い米を収穫するため除草作業を行い、病害虫対策を徹底するよう意志の統一を図りました。

同部会の大山善男部会長は「どの圃場も比較的順調に生育しています。収穫が楽しみだ」と笑顔で話しました。



栽培管理ポイントを確認 米部会水稻講習会

米部会は8月6日、御厨ライスセンターで水稻講習会を開き、部会員や安足農業振興事務所職員、JA関係者ら86人が参加しました。



病害虫対策や 今後の管理学び なす部現地検討会



▲なすの生育状況を確認する部員ら

なす部は8月11日、現地検討会を行い、なすの生育状況や今後の栽培管理を確認しました。

3密を避けるため、部員全員で圃場を巡回する形式をやめ、JA関係者らが部員の圃場を巡回。生育状況の確認と、状態に応じた今後の栽培管理について個別に指導しました。

今年産は8月上旬の強風で二部スレ果が発生したものの、生育は順調に推移しています。9月は日照量が減少するため、着色不良果が発生しないよう、整枝剪定を行うよう呼び掛けました。



年金の理解深める 女性向けセミナーを開催

JAは7月20日、これから年金を受給する女性を対象に、本所で「女性のためのセミナー」を初めて開きました。組合員や利用者、JA関係者ら14人が参加し、年金に関する基礎知識の習得を目指しました。

講師に社会保険労務士の笹沼和子さんを招き、老齢年金の受給のタイミングや年金の増やし方、遺族年金の受給要件、リスクへの備えなど、知って得する情報をイラストや具体的な例えを挙げ、分かりやすく説明しました。

参加者は二歩踏み込んだ内容も、具体例を挙げて説明してくれたので理解しやすかった」と話しました。



▲女性向けに行われたセミナーの様子



▲グループワークに励む受講者

コミュニケーション

スキルを習得 信頼度・対話力アップ研修会

JAは8月4日、本所で入組3年目職員を対象に「信頼度・対話力アップ研修会」を開き、8人が受講しました。

研修会は「組合員のアクティブ・メンバーシップ」の確立に向けて、協同組合理念およびJAの果たす役割について理解を深めるとともに、組合員との信頼関係や対話力アップに向けたコミュニケーションスキルなどを習得し、JA職員としての行動に役立てることを目的に行いました。

受講者は「組合員との関係性を深め、信頼度を高めるための対話力が身に付いた。今後の訪問活動に活かしていきたい」と決意を語りました。

意外と知らない？ 本当のだしの話



「だし」と聞いて思い浮かぶのは、かつお節や昆布のうま味。でも実はそれだけでなく、私たちが口にする食材はどれもそれぞれが独自のうま味をもたっています。料理をおいしくしてくれる「だし」って、そもそも何？

うま味を液体に移したのが「だし」

和食ならかつおだしや昆布だし、煮干しだし。西洋料理ならブイヨンやフォン、中華では鶏がらや豚骨で取る湯（タン）……。料理のベースになるだしは世界各地にあります。これに調味料と具材を組み合わせて、さまざまな料理が出来上がります。煮出す場合が多いのですが、水に浸しておくだけで味が出ることもあります。つまりだしとは、素材が持つうま味を液体に移した物と考えていいでしょう。

こうしただしは「独立して取るだし」。一方「自然に取れるだし」もあります。鍋料理や煮物がおいしいのは、入れた具それぞれのうま味が汁の中で一体になるから。汁気のほとんどの野菜炒めも、液体である炒め油に各野菜のうま味が溶け出しています。

「だし」には2種類あります。

独立して
取るだし

昆布、かつお節、煮干し、干しシイタケ、ベジブロス(くず野菜)、西洋のブイヨン、フォン、ブロード(以上、野菜や肉のだし)、中華の湯(タン/鶏がらや豚肉などのだし)など

自然に
取れるだし

鍋料理、煮込みスープ、炒め物、魚や肉の煮込み料理の素材から出るだし

だし

あらゆる食材がだしになる

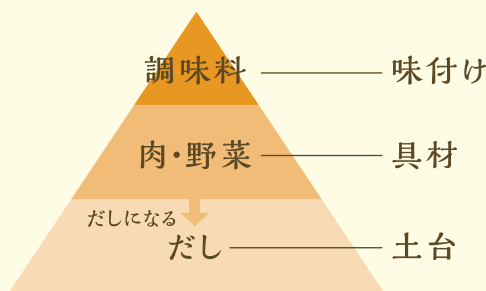
ほぼ全ての食材は、何らかのうま味を持っています。三大うま味成分の一つであるイノシン酸は魚介類や肉、グルタミン酸は野菜や海藻、きのこ、発酵食品、グアニル酸は干しシイタケやのりなどに多く含まれます。例えばトマトやタマネギも、スープに入れば立派なだし素材。グルタミン酸を多く含む日本茶も、茶葉のだしを味わっているといえます。

三つのうま味成分は、組み合わせること何倍にもおいしさを増します。かつお節と昆布の合わせだしはよく知られていますが、「自然に取れるだし」でもその効果は絶大。トマトと魚、アサリを煮ればブイヨンなしでもうま味十分ですし、昆布+豚肉も相性抜群。八宝菜などは戻した干しシイタケを加えると味にぐんと深みが出ます。手近な食材を使って、あれこれ合わせ技を試してみるのも面白そうです。

インスタントだしを使うなら

「独立して取るだし」では、今は多くの家庭で、便利な粉末だしやパックだしなどを使うようになりました。こ

「だし」「肉・野菜」「調味料」の関係



ここで気を付けたいのがパッケージに表示されている原材料名です。だし素材以外の材料が入っていれば、それは厳密には「だし」ではなく、だしに近づけた物と考えていいでしょう。また、商品によっては塩や粉末しょうゆで味付けしてある物もあります。作りたい料理に合わせて選び、調味する際は塩分の取り過ぎにならないよう注意してください。

時間のあるときにかつお節、昆布、煮干しなどでだしを取って、本来の味を覚えておくと、インスタントだしの風味の過不足も分かり、使いこなしも広がります。



煮干し

小魚を煮て干したもので、カタクチイワシが主流。イリコとも呼ぶ。地域によってアゴ(トビウオ)、アジ、タイなどさまざまな煮干しがある。



昆布

ほとんどが北海道産で、古くから全国に広まっていた。だしは水出しもできる。かつお節や煮干し、干しシイタケとの相性も良い。



かつお節

関西や中部地方では荒節、関東では枯れ節が主流。厚削りの方が濃いだしが出る。サバ、ソウダガツオ、マグロ、ウルメイワシなどの削り節もある。



何でも「だし素材」

具材に使う食材も全てうま味成分を持っている。合わせ技でおいしさもアップ!



その他乾物

干しエビ、干し貝柱、いり豆、かんぴょう、切り干し大根、ベーコン、ドライトマトなども良いだしが出る上、具材としても使える。



干しシイタケ

精進料理に必須のだし素材。干すことで栄養素もうま味成分も飛躍的に増える。水出しもでき、だしを取った後は具材に使えるのも利点。



中華料理のだし

西洋料理が香りを重視するのに対して、中華料理は油を使った濃い料理に合う、コクとうま味があるだしが好まれます。鶏や豚を長時間煮出し、香り付けよりは臭みを消すために香味野菜や香辛料を加えた味の濃いだしが使われてきました。中華のだしは「湯(タン)」と呼ばれ、主に動物性のだし(ホウタン)と植物性のだし(スウタン)に分かれます。



フランス料理のだし

煮込み料理には欠かせないフランス料理のだし。牛や鶏、魚などの動物性材料の他に、香味野菜は煮込むと肉や魚の好ましくない臭いを消すため、香り付けの役割もあります。フランス料理のだしは、ブイヨンとフォンの二つに大きく分かります。「ブイヨン」はポタージュやコンソメの土台で、「フォン」はソースや煮込み料理の土台になります。

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之、グラウンド・ゴルフ大会を開催しました。



7月29日(木)

年金友の会 三重支部・山前支部合同

グラウンド・ゴルフ大会

in西幸楽荘



男性の部 (敬称略)

優勝 岡崎 國男
準優勝 小川 正

女性の部 (敬称略)

優勝 今井美恵子
準優勝 常見 信子

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。

特殊詐欺 多発中!!

要注意! 電話は

こんな詐欺です!!

息子や孫から
「電話番号が変わった」

警察や金融機関から
「暗証番号教えて。カードを預かりに行く」

企業や商社から
「名義貸して。権利譲って」

役所や税務署などから
「還付金があるからATMへ行って」

まず確認!あわてないで冷静に!!

- ① 慌てない・動揺しない
- ② 家族にしかわからないことを質問する
- ③ 必ず本人や関係行政機関へ問い合わせる
- ④ 振り込む前に家族に相談する
- ⑤ 警察に相談する

事実かどうか、必ず確認しましょう!

農業者の皆さまへ

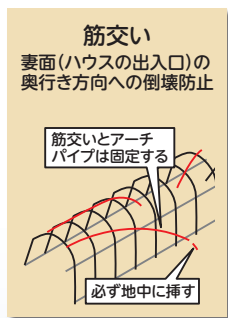
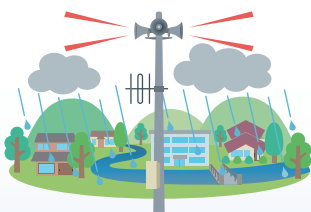
安足農業振興事務所

大切な農産物を台風などの強風から守る!

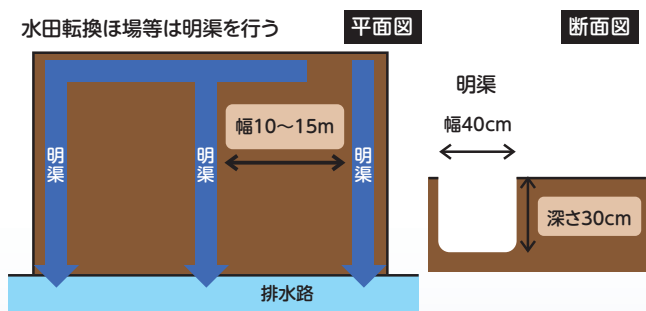
9月は台風シーズンとなります。'強風'や'大雨'に備えましょう。

- ☑ ハウスビニールや防風ネット等の破損部分を補修する。
- ☑ 農業用ハウスの強度を高めるため、筋交いを入れて補強する(図1)。
- ☑ 水田転換ほ場等の冠水を防止するため、明渠(溝)をつくる(図2)。
- ☑ 災害が起こった場合は、施設の修復、排水対策、防除等を速やかに行う。

事前対策が重要



【図1】ハウスの補強



【図2】明渠づくり概略(一例)

◎災害対策の事前情報として「とちぎ農業防災メール」が役立ちます。お手持ちの携帯電話から無料登録できます。

とちぎ農業防災メール

検索

お問い合わせ 安足農業振興事務所 経営普及部 ☎0283-23-1431

牡牛座

4/20~5/20

全体運 好調です。駄目もとでやってみるくらいの気持ちが幸運を引き寄せます。問題は創意工夫で乗り切ってニコリ

幸運の食べ物

ジャガイモ

牡羊座

3/21~4/19

全体運 スムーズに進まずイライラしがち。解決の糸口はコミュニケーションにあります。相手の話に耳を傾けて

幸運の食べ物

ブドウ



金融課からのお知らせ

未利用口座管理手数料の導入について

(2021年10月以降に新たに普通貯金口座および貯蓄貯金口座を開設されるお客さま)

当組合では、長期間ご利用の無い口座が犯罪で不正利用されることの防止およびサービス維持向上の観点から、2021年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座(総合口座を含む)および貯蓄貯金口座を適用対象(※)として、「未利用口座管理手数料(以下、本手数料)」を新設いたします。

本手数料は、長期間ご利用のない口座に対して適用させていただくものですが、日ごろ、お預入れやお引出し、口座振替をご利用いただいているお客さまの口座が対象となることはございません(詳細は下記をご覧ください)。本手数料の導入に伴う貯金規定等の改定については別途お知らせいたします。

今後とも、一層のサービス向上に努めてまいりますので、何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

(※)本手数料は、2021年9月30日以前に開設された全ての普通貯金口座(総合口座を含む)および貯蓄貯金口座は対象外です。

適用対象

2021年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座(総合口座を含む)および貯蓄貯金口座に対して適用します。

(※)2021年9月30日以前に開設された口座に対しては適用しません。

未利用口座となる口座

適用対象のうち、お預入れやお引出し(当該口座のお利息入金や本手数料の引落しを除きます)、記帳等のご利用が2年以上ない口座が対象となります。

ただし、以下に該当する口座は対象となりません(本手数料のご負担はございません)。

●貯金残高が10,000円以上の当該口座

未利用口座に対するお取扱い

(1)対象口座のお客さまには、当組合に登録されているご住所に、事前に文書によりご案内いたします。送付した文書が到着しなかった場合でも、通常到達すべき時に到達したものとみなします。

(2)(1)のご案内により、口座をご確認いただき、再度ご利用をご検討いただくか、ご利用の予定がない場合はご解約をご検討ください。このご案内を差し上げて、一定期間(約3カ月)を経過しても、ご利用またはご解約がない場合は、本手数料を引落しさせていただきます。

(3)残高不足により、本手数料の引落しができなかった場合は、残高全額を引落し、当該口座を自動的に解約させていただきます。お客さまの口座残高を超えたご負担はございません。

(4)なお、引落としさせていただいた本手数料のご返却、および解約後の当該口座の再利用には応じかねますので予めご了承ください。

未利用口座管理手数料

年間1,320円(税込)

本件に関するお問い合わせ

JA足利 金融課 ☎0284-41-7153 または 各支所窓口まで



くらしの活動NEWS

販売用みその天地返しを行いました

女性会(みどり会)は8月4日、農産物加工施設で、販売用みその天地返し(みそ樽を開封し、みその上下を入れ替える作業)を行いました。このひと手間でみそ全体が空気に触れ発酵が進み、より風味が増した味わい深いみそが完成します。

なお、同会では、みそ造りに従事する会員への保菌検査の実施や作業前の体調確認、清潔な白衣・衛生帽・マスク・手袋の着用などの衛生管理を徹底しています。



▲天地返しを行う会員



▲優秀賞を受賞した川田副会長

栃木県家の光大会が開催されました

JA栃木中央会とJA栃木女性会は7月20日、宇都宮市のJAビルで令和3年度栃木県家の光大会を開き、県内各組織の代表ら約80人が出席しました。

同大会では「家の光記事活用体験発表」が行われ、JA足利女性会から、川田洋子副会長が出場し、優秀賞を受賞しました。



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、長らく続くコロナ禍の影響で憂鬱になった心をリフレッシュしていただこうと、JA足利職員によるピアノ演奏会を開きました。

演奏を聴いたご利用者は「素晴らしい音色でとても感動した」「なんだか若返った気がする」と嬉しそうに話していました。



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 0970200754

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〉



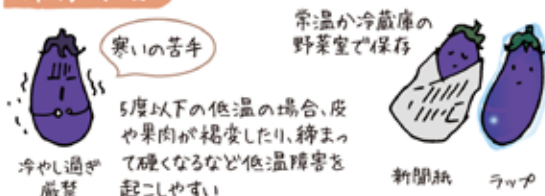
ナス

～個性豊かな地方品種が古い歴史を物語る～

見分け方



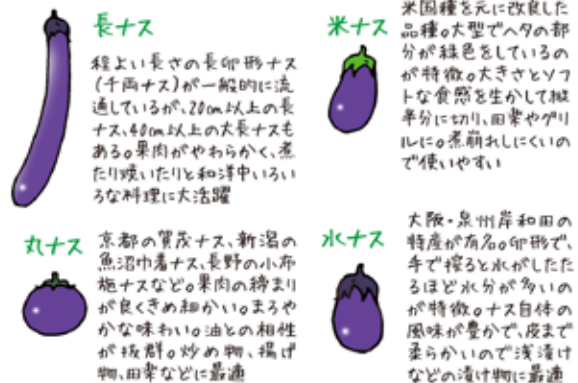
保存方法



楽しみ方・食べ方のコツ



ナスのいろいろ



ナスのじミツ



ナスのチカラ





各施設農繁期営業のお知らせ

下記事業所において農繁期営業をいたします。

事業所	期間	営業時間
経済課 (店舗) ☎0284-70-3071	10月17日(日) ～11月28日(日)	8:30～17:00 (全日)
JA足利サービス(株) (農業機械のみ) ☎0284-71-1110	10月1日(金) ～10月31日(日)	8:30～17:15 (全日)

※JA足利サービス(株)は天候等の状況により変動する場合があります。

農繁期も安心して
ご利用いただけます



事業者の
みなさまへ

令和5年10月1日から

消費税の仕入税額控除の方式として

「**適格請求書等保存方式**」

(いわゆるインボイス制度)が導入されます。

税 国税庁

インボイスを交付する事業者となるには
事前に登録申請が必要です!

【登録申請受付開始：令和3年10月1日～】



登録申請は、e-Taxをご利用いただくと
手続きがスムーズです。

※インボイスとは、登録番号のほか、一定の事項が記載された
請求書や納品書その他これらに類するものをいいます。

インボイス制度について

専用ダイヤル

【フリーダイヤル】0120-205-553

【受付時間】9:00～17:00(土日祝除く)

詳しくお知りになりたい方は

国税庁ホームページ(<https://www.nta.go.jp>)の
「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。

特設サイトへ





レインボー足利 ペット供養祭 開催のご案内

- 日時** 令和3年10月23日(土)午前10時～
- 場所** レインボー足利 西ホール(足利市大前町439-3)
- 内容** 供養品(ペットの玩具や首輪、リードなど)・ペットの写真を事前にお預かりし、当日、導師の読経にてご供養いたします。



※供養品の事前受付は、10月17日(日)午前中にレインボー足利西ホールで行います。

ダンボールなどの紙箱に入れ、箱を開けたままの状態を持ち込みください。

※供養料として1箱あたり500円以上お預かりいたします。

※供養祭の参加を希望される方は、20名様に限りご参加いただけます。(参加希望者が多数の場合は抽選となります。)

お問い合わせ JAレインボー足利 ☎0284-73-2141

JAカードローン

(三菱UFJニコス保証型)

急な出費に



いつでも!
何度でも!

©よりぞう

point 1 お借り入れは最大**500万円**まで

point 2 幅広い用途でご利用いただけます

point 3 カード1枚で必要なだけ、何度でも

point 4 ATMから自由にお借入れ

point 5 インターネットからの仮申込みも受付中!!

「JAネットローン」は、インターネットで24時間365日、気軽に仮申込みができます。ご利用をご検討されているお客さまはまず、仮申込みがおすすめです。

※端末によっては、動作や表示が正しく行われない場合がございます。



JAカードローン 検索

☆詳しい内容は下記店舗融資担当者までご相談下さい。
☆お借入には審査が必要となり、ご希望に添えない場合もございます。

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
9月9日【第2木曜日~20:00まで】(※第4木曜日は祝日のため開催しません)
●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

税務無料相談会
10月3日(日)

税金に関することなど
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
10月12日(火)

金融や暮らしに関すること
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
10月17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 怖がり過ぎてチャンスを逃がさないように。失敗も今後の糧になります。年長者があなたを導いてくれそう

幸運の食べ物
カボチャ

水瓶座



1/20~2/18

全体運 じっくり進めれば下旬に大きな実りを得られます。苦しいときこそ前を。耳の痛い意見こそ重要です

幸運の食べ物
セロリ

9月



新鮮野菜直売所

あんあんコーナー

あんあん畑

ナスとエビの
チリソース1食当たり
約197kcal

料理研究家 ● 波多野充子



point

エビと旬の野菜のピリ辛炒めは、ご飯が進む一皿です。ポイントはトマトを炒めること。ケチャップだけでは出せない、フレッシュなうま味が広がります。辛さは豆板じゃんで調整してください。

●材料(3人分)

ナス……………2本
エビ……………10尾
ピーマン……………2個
トマト……………1個
ニンニク……………1片
ショウガ……………少々
細ネギ……………1本
ごま油……………大さじ2
豆板じゃん……………小さじ1

◆調味水

ケチャップ……………大さじ1
中華スープのもと……………小さじ1
みりん……………大さじ2
塩……………小さじ1/4
こしょう……………少々
かたくり粉……………小さじ2
水……………1/3カップ

●作り方

- 1 エビは背側を切り開き、背わたを取る。分量外の酒・塩・かたくり粉をもみ込む。
- 2 ナス・ピーマン・トマトは大きめのざく切り。ネギの青い部分は小口切り。ネギの白い部分・ショウガ・ニンニクはみじん切り。
- 3 調味水を混ぜ合わせる。
- 4 温めたフライパンにごま油小さじ2程度を敷き、エビを炒めて取り出す。
- 5 フライパンに残りのごま油を入れ、ニンニク・ショウガ・ネギのみじん切り・豆板じゃんを炒め、香りが出たらナスを炒める。ナスがしんなりしたらピーマン・トマト・調味水を加え、全体を大きく混ぜ合わせながら炒める。
- 6 とろみが出たら火を止め、器に盛り付けて青ネギを添える。

CROSSWORD PUZZLE

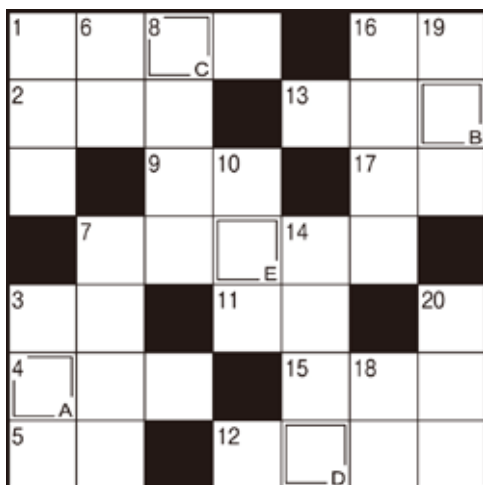


パズル? 頭の体操

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 中東の国の一つ。首都はバグダッド
- 3 台風に着いて閉めておこうかな
- 6 すしのしゃりにのせます
- 7 9月の第3月曜日は——の日。
国民の祝日です
- 8 難しくありません
- 10 町火消しが火事場で振った物
- 14 草木も眠る——時
- 16 夕方「カナカナカナ……」と鳴くセミ
- 18 ハウスみかんの生産量が日本一の県
- 19 鼻からあごまでを覆うように着けます
- 20 十五夜に楽しむもの



→ ヨコのかぎ

- 1 米の収穫作業の一つ。
手で行うときは鎌を使います
- 2 家具などに使う藤(とう)のこと
- 3 アルファベットの9番目
- 4 フランス語で栗のこと
- 5 1位が金、2位が銀なら3位は
- 7 阿倍仲麻呂や吉備真備などが
この役を果たしました
- 9 鉄砲に込める物
- 11 チョキがはさみならグーは
- 12 ボール紙のことをこう呼ぶことも
- 13 釣りに使う透明な糸
- 15 宗谷、室戸、足摺といえは
- 16 何もすることがない状態です
- 17 喜・怒・哀・——

正解は10月号で
発表致します。



●8月号の答え

□ A □ B □ C □ D □ E

入居キャンペーン 実施中

大好評につきキャンペーン継続!!



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。



土地を売りたい・買いたい
はJA足利へ!!

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10月の休業日のお知らせ

9日(土)

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8月31日(火)

1. 協議事項

- 本所運営諮問委員の変更について

他4協議事項

2. 報告事項

- 令和3年7月末仮決算結果について
- 組合員の資格確認について
- 令和3年度農業メインバンクCS調査(メイン強化先調査)の実施について
- 令和3年度共済「下期普及キャンペーン」について
- 令和3年度『家の光』三誌普及活用運動について
- 令和3年産麦類集荷実績及び検査結果について
- 令和3年度水稻育苗利用実績について

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

米黒酢にビタミンB2・B6を強化した栄養機能食品。ガラクトオリゴ糖、食物繊維、菊いもエキスなども配合。まろ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。うすめて飲む10倍希釈タイプ。

1,000ml...3,456円(税込)

500ml...1,944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(株) 栃木営業所 ☎028-657-7310まで

JA足利のすがた



2021年
7月31日現在

■組合員数	1万4,113人
■出資金	20億2,568万円
■貯金	1,660億2,158万円
■貸出金	240億2,059万円
■購買品供給高	5億6,015万円
■販売品販売高	14億5,090万円
■長期共済保有高	2,480億457万円

組合員・利用者の皆さまへ

「JAあしかが10月号」は、一日訪問日 **10月9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。

はこんな雑誌です!!

料理

- 旬の食材・基本の調味料でおいしく
- 調理時間は30分以内が目安
- 人気料理研究家が毎月レシピを考案



『家の光』の料理記事は
簡単なレシピで、
材料もわが家の畑から
調達できるものが多く、
助かります



健康

- だれでも手軽に取り組める
話題の健康法を厳選!



家の中で
簡単にできる体操や
ストレッチの記事が
役にたっています



手芸

- 身近な材料やキットでつくれる
- 30分程度で完成するもの中心



地域の仲間といっしょに
手と頭と口を
動かしながら
楽しんでいます。
脳トレにもなりますよ



園芸

- イラスト&写真でわかりやすい!
- 直売所での売り上げアップにも◎



連載記事の
「畑の時間」は、定年退職後、
右も左もわからず
畑を始めたわたしの
心強い味方です!



記事がさらに楽しく

掲載記事と関連した動画を「家の光YouTube」で
配信中。本誌・別冊付録の誌面にある二次元コー
ドを読み取ると、読者限定動画も見られます。



お申し込みはお近くのJA本・支所へ

家の光

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