

No. 547
10
2022

JAあしかが

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

【特集】「国消国産」をいっしょに考えよう！



今月の そよ風さん

山辺地区

みた かな
三田 佳奈さん(23)
(哲也さん長女)

尊敬する人は…
両親です。

- 職業…………… 看護師
- 趣味は…………… 音楽鑑賞
- 理想の男性…………… 優しい人
- 今、一番の夢は… 好きな作家を見つける



▲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！





なぜ今? 国消国産

SDGsに貢献!?

「国消国産」をいっしょに考えよう!

新型コロナウイルス感染が広がり始めた時、マスク不足が大きな問題になりました。もしこれが食料だったらどうなっていたでしょうか…。いざという時、マスクのような工業製品は急いで作れますが、農地を耕し、自然の恵みを活かしながら長い年月をかけて育てる農畜産物は、不足したからといってすぐにつくれるわけではありません。

日本の「食」をとりまく5つのリスク

食料自給率※の低迷

食料の多くを輸入に頼っている

※私たちが食べている食料のうち、どのくらいが国内でつくられているかを示す割合。



農業生産力の弱体化

生産者の減少と高齢化、農地の減少が進む



多発する自然災害

多くの災害が世界と日本の農業にダメージ



世界的な人口増加

世界の人口増加による食料不足



農畜産物の輸入増加

輸入増加で食料自給率がさらに低下するおそれ



日本の食料自給率はカロリーベースで37%とされています。日本は食料の約6割を海外に頼っています。日本が多くを輸入している国で自然災害などが発生した場合、私たちの食卓に大きな影響が出るかもしれません。そこで「国消国産」を進めていくことが重要になってきます。では、私たち消費者が今できることは、どんなことでしょうか。



私たちが地域でできること「地産地消」

「国消国産」にもつながる地域でできる取り組みが「地産地消」。その地域で生産された農畜産物を、その地域内で消費することです。例えば、直売所を利用すれば、新鮮な地元の農畜産物に出会えます。食材を長距離輸送する必要がなく、CO₂排出量削減につながり、SDGs(持続可能な開発目標)にも貢献します。



新米がおいしいこの季節、地元産のお米を食べよう

日本人とは切っても切れない関係のお米。健康な生活の基礎をつくる重要な食料です。

お米を育てる田んぼは、大雨の時に洪水や土砂崩れを防いだり、多様な生き物の棲み処になったり、暑い気候を和らげたりするなど、さまざまな役割を發揮しています。



目次 CONTENTS



【特集】「国消国産」をいっしょに考えよう!	2
TOPICS	4
PICK UP 手作りドレッシング	6
地域安全パトロール	9
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
美人ちゃんが行く!JA足利 支店探訪	16

10月16日は「国消国産の日」!

「国消国産の日」とは

JAグループが提唱する「国消国産」とは、「国民が必要として消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方です。国連が定めた「世界食料デー」に合わせ、JA全中が10月16日を「国消国産の日」として制定しました。国民の皆様幅広く食料・農業への理解を深めていただき、農業の応援団になってもらえるよう、「国消国産の日」を含む10月を「国消国産月間」として定め、JAグループを挙げて様々な情報発信をすすめています。

なぜ「国消国産」がたいせつなのでしょう?

感染症パンデミックや国際情勢の急変、気候変動、人口増加などによって、世界的に食料安全保障がクローズアップされており、先進国最低レベルの日本の食料自給率を高める必要があります。地元の農畜産物を選んで買い物をするといった、ほんの少しの行動変化が、日本の食の未来を支える「国消国産」の実現に、そして国連の「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成にもつながると考えています。

「国消国産」をすすめるキャンペーンを展開しています!



実施期間 10/1 土 ▶▶ 10/31 月

★「のぼり」が目印!

全国約1,500か所のJAファーマーズマーケットで、ポスターのQRコードを読み込んでスタンプGET! 豪華プレゼントに応募できます!

STEP 01

直売所へ行こう!

STEP 02

店内ポスターのQRコードを読み込み、スタンプを貯めよう!

STEP 03

何度も訪れ、貯まったスタンプ数に応じた豪華商品を手に入れよう!

※全国各地の直売所でスタンプを獲得出来ます。※一部、キャンペーンを実施していない直売所もございます。※スタンプの獲得はお一人様につき1日1回まで。※同じ直売所でもスタンプを貯めることが出来ます。※お一人様何回でも応募可能です。

スタンプ1個

コウケンテツさんが教える! 「秋の旬食材の選び方のアドバイス」をもらってプレゼント!

スタンプ2個

コウケンテツさん考案! 「秋の旬食材レシピ」をもらってプレゼント!

■ 14,000名
JAタウンクーポンコード
(1,000円分)

¥1,000
COUPON

スタンプ3個 * 抽選で総計1,000名様

■ Aコース: 250名
お米食べ比べセット



■ Bコース: 250名
国産和牛



■ Cコース: 250名
季節のフルーツ詰め合わせ



■ Dコース: 250名
毎日の食卓をオシャレに彩る食器



※写真はイメージです



JAグループ
耕そう、大地と地域の未来。

国消国産



▼「国消国産」とは?
JAグループウェブサイト





来季へ向けて対策協議

トマト部 販売反省会・通常総会

トマト部は8月30日、2022年産トマト販売反省会、通常総会を地場産センターで開きました。

堀越義雄部長は「今後も新型コロナウイルスの影響は続きそうだが、知恵を出し合って部会を活性化し、認知度向上に向けて多方面に足利産トマトをアピールしてこの」とあいさつしました。

反省会では、JA全農とちぎ職員らが22年産の販売経過や販売実績を説明。販売実績は、出荷量3264トン、販売金額8億9千万円と



▲トマト部通常総会の様子



▲トマト部新役員（左から順に）
稲毛孝生部長、戸ヶ崎賢一副部長、寺崎敏雅会計

なりました。

また、市場からの要望を受けて課題と対策を協議し、23年産では消費者ニーズに合わせた出荷形態や加工業務向けの販路拡大を図り、所得向上につなげることを申し合わせました。

総会では、「22年度事業報告および収支決算について」や「23年度事業計画および収支予算について」役員の承認と監事の選出についてなどの議案が提出され、全議案とも承認されました。役員改選では、部長に稲毛孝生さんが就任しました。

好プレー連発！全力プレーで会場沸かす

J Aグループ 栃木野球大会



▲ホームランが飛び出し、序盤から有利な試合展開に



準優勝おめでとうございます！

8月20日と27日、朝倉・福富緑地野球場で「第40回JAグループ栃木野球大会」が3年振りに開催されました。

県内のJAグループ（10JAと中央会・連合会の中から1チーム、合計11チーム）が一堂に会し、熱戦を繰り広げました。

JA足利は2回戦から登場し、勝ち上がってきたJAしもつけに快勝。準決勝でJAはが野を下し、決勝に駒を進めました。惜しくもJAうつのみやに敗れ、準優勝となりました。

選手の皆さん、大変お疲れ様でした！



次年度に向け部員一丸 根菜部 通常総会

根菜部は9月9日、東支店で通常総会を開き、部員や関係者15人が参加しました。

清水利治部長は「2022年度は、天候の影響で一部の人参で割れなどが発生した。今後対策を協議し、高品質な出荷に向けて部員一丸となり頑張ろう」とあいさつしました。

総会では、「22年度事業報告」や「22年度収支決算」「23年度事業計画並びに収支予算」などの議案が提出され、全議案とも承認されました。役員改選では、部長に清水茂さんが就任しました。



▲事業計画などを承認した通常総会



▲播種作業を行う部員



共同作業で コスト削減 たまねぎ部 共同播種

たまねぎ部は9月14日、2023年度たまねぎの共同播種作業を行いました。部員やJA職員で、およそ200枚のトレーに「早生7号」や「甘70」、「もみじ3号」などの品種の種を蒔きました。

JAが所有する全自動播種機で共同作業を行うことにより、労力や資材費などのコスト削減につなげています。

播種後は、各部員が必要枚数を持ち帰り、温度・水・肥料の管理を行いながら育苗し、11月に各圃場へ定植します。



市長とJA役員が 意見交換 市長との農政懇談会

JAは9月14日、本店に早川尚秀市長を招き、農政懇談会を行いました。市関係者やJA役員13人が参加しました。

この懇談会は、農業生産振興や農業者の所得増大に向けて意見交換を行い、市とJAが連携して支援体制の強化を図ることを目的に毎年開催しています。

増田高組組合長がJA管内の農業情勢報告を行い、農業の活性化への支援を要請。早川市長は「農業の厳しい現状を受け止め、JAと連携強化を図りながら対応していきたい」と話しました。



▲活発な意見交換が行われました



▲最優秀賞に選ばれた岩目地さん

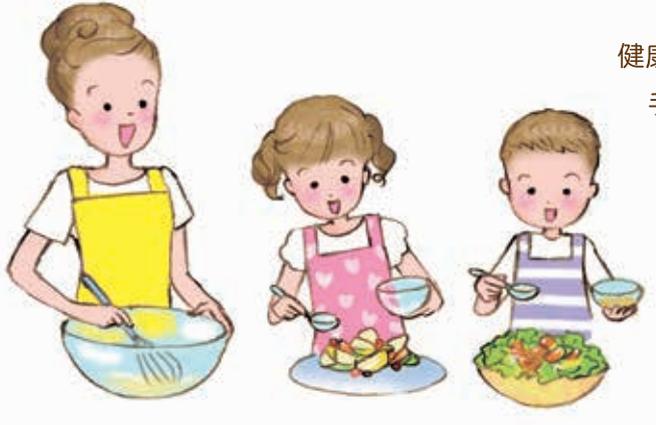
共済対応能力を競う スマサポ発表会選考会

JAは9月13日、2022年度JA共済スマイルサポーターロールプレイング発表会の選考会を開き、役員ら31人が参加しました。

参加者は、接客方法・業務知識・推進話法の向上を目的に、日頃培った窓口セールス力や対応能力を競いました。

審査の結果、最優秀賞に東支店の岩目地菜々さん、JA共済連特別賞に南支店の金子和奈さんが選ばれました。なお、最優秀賞の岩目地さんは、10月に行われる県の発表会に出場する予定です。

手作りドレッシング



健康のために毎日食べたいけれど、マンネリ化しがちなサラダ。
 手作りドレッシングで変化を加えてみてはいかがでしょうか。
 冷蔵庫にあるもので手軽にできるレシピと、
 お薦めのサラダをご紹介します。

監修・柴田真希

管理栄養士。(株)エミッシュ代表。NHKのお料理コーナーの番組出演や食品メーカーのメニュー開発などを手がける。著書多数。



シーザーヨーグルトドレッシング

定番のシーザードレッシングをヨーグルトで作ることで爽やかにアレンジ。発酵食品のため、食物繊維が豊富な野菜と一緒に取ることでおなかの調子を整える効果も。

材料(2~3人分)



お薦めサラダ / シュンギクのシーザーサラダ

●材料(2~3人分)

- シュンギク…………… 1/2袋(100g)
- ミニトマト…………… 5個
- 温泉卵…………… 1個
- 粉チーズ…………… 適量

●作り方

- ①シュンギクはざく切り、ミニトマトは縦4等分に切る。
- ②シュンギク、ミニトマト、温泉卵を盛り付け、「シーザーヨーグルトドレッシング」をかけ、お好みで粉チーズをかける。



みそマスタードドレッシング

みそのこくと粒マスタードの酸味がマッチして、つぶつぶした食感も楽しめるドレッシングです。野菜にかける他、ステーキソースとして使うのもお勧め。

材料(2~3人分)



お薦めサラダ / 焼きカブとゆで卵のサラダ

●材料(2~3人分)

- カブ…………… 3個(240g)
- 卵…………… 2個
- オリーブ油…………… 小さじ1

●作り方

- ①カブを縦6等分に切る。
- ②卵を12分ほどゆでる。殻をむき、縦4等分に切る。
- ③カブにオリーブ油を絡めて耐熱容器に載せ、オーブントースターで7分ほど焼き色が付くまで焼く。
- ④カブ、ゆで卵を「みそマスタードドレッシング」であえる。



豆腐マヨネーズ

高カロリーで罪悪感のあるマヨネーズ。豆腐で作れば、タンパク質も取れてしかもヘルシー。定番サラダの他、スティック野菜のディップにも◎。

材料(作りやすい量)

1 木綿豆腐 1/2丁 (150g)

2 砂糖 小さじ1

3 ニンニク(すりおろし) 小さじ1/4

4 塩 小さじ1/2

5 オリーブ油 大さじ2

完成!

4等分にし、熱湯で1~2分ゆでて湯切りし粗熱を取る

フードプロセッサーがないときは、ハンドミキサーなどで混ぜても◎

1~5の材料を全てフードプロセッサーにかけ、滑らかになるまで混ぜる

お薦めサラダ / 和風ポテトサラダ

●材料(2~3人分)

- ジャガイモ……………2個(200g)
- ツナ缶……………1缶(70g)
- キュウリ……………1/2本(50g)
- 柴漬……………30g

●作り方

- ①ジャガイモは皮付きのまま4等分に切り、耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで5分ほど加熱する。粗熱が取れたら皮をむき、塩少々(材料外)を加えて、つぶす。
- ②キュウリは半月切りにし、塩(材料外)をまぶして数分置き、しんなりとしてきたら水洗いしてよく絞る。
- ③ジャガイモ、キュウリ、ツナ缶、柴漬を「豆腐マヨネーズ(半量)」であえる。



ハニーレモンドレッシング

酢の代わりにレモンやライム、オレンジなどのかんきつ類を使うことで、爽やかな風味を楽しめます。野菜だけでなく、生ハムや魚介などのマリネとの相性も抜群!

材料(2~3人分)

1 オリーブ油 大さじ1

2 蜂蜜 大さじ1/2

3 レモン汁 大さじ1

4 塩 小さじ1/2

5 黒こしょう 少々

完成!

レモン汁は、ライムなどのかんきつ類の他、パルサミコ酢や黒酢にしても◎

材料を1~5の順に混ぜ合わせる

お薦めサラダ / 生ハムとタマネギのハニーレモンマリネ

●材料(2~3人分)

- タマネギ……………1/2個(100g)
- 生ハム……………20g
- パセリ……………適量

●作り方

- ①タマネギは繊維を断ち切るように薄切りにする。塩(材料外)を振ってもみ込み、しんなりしてきたら水洗いしてよく絞る。
- ②タマネギ、生ハムを「ハニーレモンドレッシング」であえる。
- ③お好みで刻みパセリ(材料外)を散らす。



ネギ塩ドレッシング

何にでもかけたくなっちゃうやみつきドレッシングは、野菜が取れるのも◎。肉の他、冷やっこやトマトにたっぷりかけると、シンプルなのに食べ応えがアップしてお勧めです。

材料(2~3人分)

1 長ネギ(みじん切り) 1/4本(25g)

2 砂糖 大さじ1/2

3 酢 大さじ1

4 白ごま 小さじ1

5 塩 小さじ1/2

6 ごま油 大さじ1

完成!

ネギの代わりに、タマネギなどでも◎

材料を1~6の順に混ぜ合わせる

お薦めサラダ / 豆苗と豚しゃぶのネギ塩サラダ

●材料(2~3人分)

- 豆苗……………1/2袋(50g)
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用) ……150g

●作り方

- ①豆苗は根元を落として洗い、長さを半分にする。
- ②豚肉を熱湯でゆでる。
- ③お皿に豆苗、豚肉の順にのせ「ネギ塩ドレッシング」をかける。



あなたの資産運用を全力サポート

JA足利

資産運用 スタート キャンペーン



©ブルくん



©ペアちゃん

【キャンペーン期間】2022年9月1日（木）▶2023年3月31日（金）

期間中

JA足利で初めて投資信託のお買付
をご契約いただいた方に



※写真はイメージです。

クオカードを
プレゼント!

投資信託のお買付

- 個人のお客様に限ります。
- 初回のスポット購入額が対象です（エントリー分散でのご購入の場合も含む）。
- 契約口座は課税口座（一般・特定）、非課税口座（NISA）のいずれでも可能です。

購入額	プレゼントクオカード
50万円以上～100万円未満	1,000円
100万円以上～200万円未満	2,000円
200万円以上～	3,000円

※クオカードのプレゼントはおひとり様一回限りとさせていただきます。

ご留意いただきたい事項

【投資信託に関してご留意いただきたい事項】●投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証がありません。●投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。●JAバンクが取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。●JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の設定・運用は投資信託会社が行います。●投資信託は国内外の有価証券等で運用されるため、信託財産に組み入れられた株式・債権・REIT等の値動きや為替変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は、投資信託の購入者に帰属します。詳しくは、契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目録見書）でご確認ください。●投資信託の運用による利益および損失は、投資信託の購入者に帰属します。●当組合では、お客様から有価証券の売買等に必要なお金をお預かりし、法令に従って当組合の財産と分別して保管させていただきます。また券面が発行されない有価証券について、法令に従って当組合の財産と分別し、記帳および振替を行います。●一部の投資信託には、特定日にしか換金できないものがあります。●投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的にご負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なおこれらの手数料等はファンド・購入金額等により異なるため、具体的な金額・計算方法を記載することができません。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目録見書）でご確認ください。【購入時】購入時手数料がかかるファンドがあります。【運用期間中】運用管理手数料（信託報酬・管理報酬等）が日々信託財産から差し引かれます。【換金時】信託財産留保額がかかるファンドがあります。また、外貨に両替して購入・換金するファンドには、上記の各種手数料等とは別に為替手数料がかかります。●お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目録見書）を十分お読みいただき、内容をご確認のうえ、ご自身でご判断ください。

【NISA（少額投資非課税制度）に関してご留意いただきたい事項】●NISA 口座や課税口座の開設に関する最終的な判断は、お客様ご自身で行っていただきますようお願いいたします。●当資料は、信頼できると考えられる情報に基づいて作成していますが、内容の正確性及び完全性を保証するものではありません。●当資料は令和4年4月1日時点で公布されている税法等に基づいて作成していますが、今後の税制改正等により、当資料の記載事項と内容が変わる可能性があります。●具体的な税法上の取り扱い等につきましては、税理士や税務署等にご相談ください。●基準経過日における氏名・住所の確認が必要になります。

【特典にかかる留意事項】●本特典の対象期間は、2022年9月1日から2023年3月31日です。●特典は一時所得と考えられ、確定申告が必要な場合があります。詳しくは税理士等の専門家にご相談の上ご確認ください。●対象特典のお渡しは取引実績確認後、対象期間内で1回のみとなります。●本特典は申込状況に応じ前倒して終了させていただくことがあります。※手続き・留意事項はJA窓口でご確認ください。

登録金融機関 関東財務局長（登金）第383号 足利市農業協同組合

農業者の
皆さまへ

安足農業振興事務所

農業に使用する軽油の軽油引取税の 免税についてご存じですか?

～「軽油引取税に係る課税免除措置」～



燃油等の価格高騰により、動力光熱費が増加しています。特に、農業用機械は軽油を燃料とするものが多く、農家の皆さんが使用する軽油量は多いと思われます。

軽油は購入時に、1リットルあたり32.1円の軽油引取税が課せられています。農業用の機械等に使用する軽油は、**免税証の交付申請をすることにより軽油引取税を免税することができます**ので、まだ、申請していない場合には、活用を検討してみてもはいかがでしょうか。

（※本措置は、令和6年3月31日までで、**交付申請の受付時期は1月**となっています。）

免税軽油の対象機械及び申請書等については、
安足県税事務所（☎0283-23-1411（代表））等にお問い合わせください。

対象となる
農業用の軽油

農業を営む方（農作業のうち基幹的な作業のすべての委託を受けて農作業を行う方を含む）が使用する耕うん整地用機械、栽培管理用機械、収穫調整用機械、植物繊維用機械及び畜産用機械の動力源に使用する軽油。

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 肩の力を抜きましょう。自分のやり方にこだわり過ぎず周囲の意見を取り入れて。友人との交流が吉

幸運の食べ物

ゴボウ

牡羊座

3/21～4/19

全体運 人との触れ合いの中から多くのものを得られます。今まであまり縁のなかったことに挑戦するのもお勧めです

幸運の食べ物

マツタケ



家庭の防災対策は 万全ですか？

豪雨災害から身を守ろう



近頃、毎年のように日本のどこかで大雨や長雨による災害が発生しています。足利市でも2019年10月の東日本台風では多くの方が被害に遭われました。台風などによる土砂災害や洪水など、いつ何が起こっても不思議ではない状況です。自分や家族の安全・安心に向けて、どのように備え、どのような対策をしていくか、事前に確認・準備をしておきましょう。

浸水時の避難・注意点

浸水時の避難は非常に危険なため、浸水が始まる前に避難することが重要です。すでに浸水がある場合は、自宅の2階または近くの頑丈な建物の2階以上へ早めに避難しましょう。

ハザードマップを確認

足利市の「洪水・土砂災害ハザードマップ」は、足利市の公式ホームページからご覧いただけます。いざという時に慌てないよう、家族みんなで事前に確認しておきましょう。

非常持ち出し品を準備しよう

大規模災害が発生した場合、物資や情報の流通が途絶え、救助や救急体制が整うまで時間がかかります。日頃からリュック等に貴重品類や避難用具、生活用品、救急用品、非常食品、衣料品などを入れて準備しておきましょう。定期的確認し、追加や入れ替えを行うことも忘れずに。



詳細は、広報誌「JAあしかが」2020年9月号に掲載していますので、ぜひJA足利ホームページから確認してみてくださいね!

スマホで簡単にアクセスできます!



みんなの **試してみたい** がいい〜つぱい!



は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!

JAグループのファミリー・マガジン

家の光



『協同の心』を育む
家庭雑誌として、
大正14年に創刊

「家の光」は、家族みんなで楽しく読める総合家庭雑誌です。感動の読み物や時事問題、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」記事が満載です。

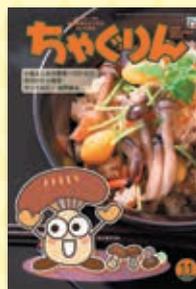
定価(税込)

- 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

お申し込みはお近くのJA窓口まで

食農教育をすすめる
子ども雑誌

— ちゃぐりん —



子どもたちの好奇心・探求心・想像力を喚起する、元気で楽しい誌面。思いやりと助け合いの精神を育みます。(1994年より(公社)日本PTA全国協議会 推薦)

定価(税込)

- 普通月号:492円
- 付録月号(1・4・8月号):576円

農業・地域・JAを担う
リーダーの雑誌

— 地上 —



日本の食料・農業・農村をめぐる情勢や社会・経済動向を反映した企画で、仲間づくり・豊かな地域づくりに役立つ記事を提供しています。

定価(税込)

- 普通月号:618円
- 付録月号(4・11月号):680円

※本誌の企画タイトル、内容は変更することがあります。

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予防を徹底し、グラウンド・ゴルフ大会の開催や白寿祝いを行いました。



会員の交流と健康増進

9月6日、わたらせ健幸緑地で「第22回グラウンドゴルフ大会」を開催し、およそ220人の参加者が元気にプレーしました。

参加者は「年金友の会の他支部の人とプレーし、たくさん交流と親睦が深められた」と笑顔で話していました。



男性の部 優勝者の金井さん(左)



男性の部 (敬称略)

優勝 金井 和夫(坂西)
準優勝 渡辺誠四郎(東)
第3位 小川 一雄(西)



女性の部 優勝者の大竹さん(右)



女性の部 (敬称略)

優勝 大竹 静子(東)
準優勝 根岸 春江(南)
第3位 椎名ミチ子(西)



感謝状を受け取った大澤さん

長寿を祝い感謝状進呈

99歳の「白寿」を迎える年金友の会会員の方27人を対象に、長年JAをご利用いただいている謝意を表し、感謝状と記念品を贈呈しました。

9月16日には、東地区の大澤千代子さん宅を、東支店の岸野正和支店長が訪れ感謝状と記念品を手渡しました。



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、夏の終わりということで、機能訓練を兼ねた納涼祭を行いました。

釣り針を模したフックでカラフルなぼんぼんを釣ったり、射的ゲームで大いに盛り上がりました。利用者の皆さんからは、「遊びと思っていたけど、意外と集中力を使った」「疲れたけど楽しかった」などの感想が聞かれました。



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〉



8/23~9/22

全体運 頭の痛い問題は早めに向き合うのが解決への近道。時には妥協も必要です。おいしいものが潤滑油になってくれます

幸運の食べ物 国産ライム



7/23~8/22

全体運 人とのつながりが幸運と幸福をもたらします。思い付きを実行してみるとうれしい新展開がありそう。下旬は謙虚に

幸運の食べ物 ギンナン



サツマイモ

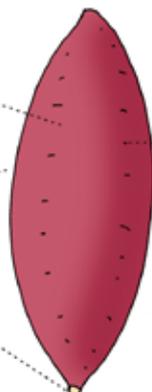
保存性・栄養価・味の三拍子がそろった万能野菜

見分け方

全体的にふっくらとしていて、ずっしりとした重みがある

皮の色が鮮やかで、表面に傷や変色がない

断面（両端の切り口）から蜜が出ているものは、完熟して甘味が強い



ひげ根やその跡が均一に直線状に並んでいる

サツマイモのプロフィール

【分類】ヒルガオ科
【産地】中米
【和名】甘藷(かんしょ)、唐芋
【おいしい時期(旬)】9~11月
【主な栄養成分】糖質(でんぷん)、カロテン、ビタミンC、カリウム、食物繊維、ヤラピンなど



楽しみ方・食べ方のコツ

サツマイモのおいしさの秘密は「時間」



収穫後は数か月寝かせて、甘さを引き出してから出荷される

待って、待って、待ってから



天日にさらして干すと、水分が蒸発してうま味と甘味が凝縮。時間をかけてじっくり待つことが大切!

調理は低温でじっくりと加熱するとでんぷんが糖化して甘くなるよ

水にさらしてあく止め



切ったらすぐに水にさらして、水が白く濁ってきたらあげるといいわ

ポリフェノールが豊富な皮も無駄なくおいしく食べよう!



あえて皮を厚くむき、皮を素揚げにしてシナモンシュガーなどをまぶすと美味しいわ

保存方法

加熱後、輪切りやペーストにして冷蔵保存するのもお薦め。焼き芋は丸ごと冷凍できるよ

丸ごとの場合は新聞紙に包み常温で保存

さむか

低温に弱いので冷蔵庫はNG

サツマイモのいろいろ

「紅あずま」



関東地方を中心に栽培のホクホクで甘味が強い。天ぷら、きんぴらなど幅広い料理に。

「鳴門金時」

西日本を中心に栽培の滑らかな食感、上品な風味と甘さ。加賀野菜の「五郎島金時」も同品種。

「安納芋」

果肉がオレンジ色のねっとりとした食感、濃厚な甘味。焼き芋、スイートポテトなどスイーツに。

「紫いも」

果肉が紫色。ポリフェノールの一種アントシアニンを含み、目の健康維持に効果的。アイスやケーキ、チップスに。

「黄金千貫」

鹿児島を中心に九州地方で多く栽培の皮、果肉とも黄白色。でんぷんや焼酎の原料として人気のさらっとした甘味。

サツマイモの力



やせた土地でも育ち、主食にもなるエネルギーをもつため、江戸時代の学者である青木昆陽らが栽培を推奨。飢饉や食糧難を何度も救い、日本人の命をつないできた「パワー野菜」

飢饉を救う!

腸内環境を整える!



茎も食べられる!

切ると出てくる白い液は「ヤラピン」。腸の蠕動(ぜんどう)運動を促し、活性化させる働きが豊富に含まれる食物繊維との相乗効果でおなかの中をキレイに

茎は皮をむいて炒めたり、蒸したりすると美味しく食べることができ。かつては食卓に登場したが、現在は大部分が畑の肥料や飼料用に。現在は葉柄専用品種もある。腸内環境を整える!



ビタミンCの摂取に!

熱に強いビタミンC。もやもやイモなら豊富なでんぷんが糖質を守ってくれるため効率的に摂取できる

2022年度 米穀ライスセンター稼働方針

2022年度 米穀ライスセンターの荷受期間・施設については下記のとおりです。

ライスセンター名	取扱品種	荷受予定期間	荷受地区
久野 ☎0284-72-5803	とちぎの星 (生・乾)	10月 9日(日)～10月17日(月)	久野 筑波 梁田
	あさひの夢 (生・乾)	10月14日(金)～10月20日(木)	
	10月21日(金)は、荷受休止日となります。		
	飼料用米 (生・乾・玄)	10月22日(土)～10月31日(月)	全地区
尾名川 ☎0284-91-3291	コシヒカリ (生・乾)	10月 1日(土)～10月 7日(金)	全地区
	とちぎの星 (生・乾・玄)	10月 1日(土)～10月18日(火)	
	あさひの夢 (生・乾・玄)	10月 8日(土)～10月31日(月)	
	飼料用米 (生・乾・玄)	10月 8日(土)～11月 7日(月)	
	10月20日(木)は、飼料用米荷受休止日となります。(主食用米は荷受けします)		
御厨 ☎0284-73-3308	とちぎの星 (生・乾)	10月 5日(水)～10月15日(土)	筑波 矢場 御厨
	あさひの夢 (生・乾)	10月14日(金)～10月20日(木)	
	10月21日(金)は、荷受休止日となります。		
	飼料用米 (生・乾)	10月22日(土)～10月31日(月)	

◆ 荷受時間：原則として、午前8時30分～午後5時15分まで

※荷受休止日について

適正な荷受調整のため荷受休止日を設けますので、ご理解・ご協力のほどよろしくお願いたします。
また、荷受休止となる場合はライスセンター・支店等に掲示しますのでご確認ください。

2022年度 ライスセンター利用料一覧表

ライスセンター運営委員会において、ライスセンター利用料・保有米製造代金他につきまして、下記のとおり決定しましたのでお知らせいたします。

■ライスセンター利用料(税込)

項目	荷受区分	水分値 (%)	単価 (円/kg)	
米	乾燥	本乾	～14.0	12.1
			14.1～15.5	9.9
		半乾	15.6～18.0	11.0
	生	～20.0	22.0	
		20.1～24.0	20.9	
		24.1～	24.2	
	玄米 (整粒目標水分14.5)	～14.0	8.8	
		14.1～15.5	6.6	
		15.6～	7.7	

■保有米製造代金他(税込)

項目	区分	単位	料金 (円)
保有米製造代金	保有米(15kg)	2袋	220.0
	保有米(30kg)	袋	110.0
保有米配達運賃	保有米	袋	99.0
搬入運賃	乾燥	kg	4.4
	生		
	玄米		
色彩選別調整料	玄米・精米	30kg	550.0

※色彩選別調整料については、紙袋の持込に限ります。
また、委託調整期間は11月上旬から12月中旬までとなります。



お知らせ

組合員・利用者の皆さまへ

JA足利では、2022年11月29日(火)から**通帳レス口座**でのお取り引きが可能となります。
通帳レス口座は、通帳記入や古い通帳の管理が不要になるほか、通帳紛失のリスクもなくなります。この機会にぜひ通帳レス口座をご検討ください。

※詳細につきましては、後日、広報誌「JAあしかが」やJA足利ホームページに掲載いたします。

今すぐ
金利をチェック!

JAネットローン

スマホからでも
パソコンからでも



仮申込OK!!



マイカー
ローン



教育
ローン
(一般型・極度型)



多目的
ローン



リフォーム
ローン



フリー
ローン



カード
ローン



JAネットローンは **どなたでも**
365日24時間 仮申込受付中!

仮審査結果については、後日JAよりメール等で回答いたします。なお、応諾の場合、正式申込および契約手続きが必要となります。

※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。

<https://ja-netloan.jp/>

JAネットローン

検索

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)

●東支店(山川町419)
☎0284-41-3678

●南支店(上洗垂町745-3)
☎0284-71-1106

●西支店(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

11月13日(日)

相続や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

11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

年金無料相談会

12月11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

各支店 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

全体運 スタートは難航しても次第に回復。交渉は丁寧に諦めずに続けましょう。助けてくれる人が現れるはず

幸運の食べ物

ヤーコン

水瓶座

全体運 こうなったらいいなと思っていたことが実現しやすいとき。駄目元でお願い事をするのも◎。いい返事を聞けそう

幸運の食べ物

ザクロ

新鮮野菜追っかけ隊

ヤクルト健康まつりに出店しました

8月28日、両毛ヤクルト販売(株)で行われた「第9回ヤクルト健康まつり」に出店し、新鮮野菜や旬の果物を販売しました。

当日はあいにくの雨でしたが、3年振りの開催ということもあり、多くの来場者で賑わいました。



楽しかったよ!

新鮮な野菜や果物がたくさん!

耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

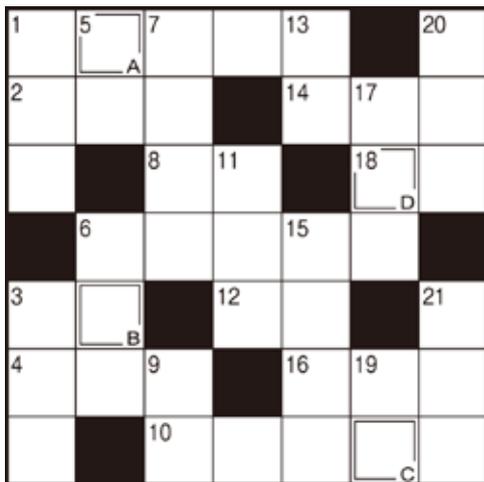
CROSSWORD PUZZLE

パズル? 頭の体操

出題●ニコリ

●問題

二重マスの文字をA~Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



●解答



↓ タテのかぎ

- ① 機械などのパーツのこと
- ② オクトーバーフェスト発祥の国です
- ③ 中国の大きな打楽器
- ④ 好・始・娘・妹は——偏の漢字
- ⑤ 池の——によって、土地を増やした
- ⑥ 日本国憲法では——の下の平等が保障されています
- ⑦ 学校の運動会で踊ることもあります
- ⑧ 視聴——、円周——
- ⑨ 海水の影響で塩分を含む湖
- ⑩ 台所のこと。漢字で書くと「厨」
- ⑪ たんすやソファなどのこと
- ⑫ ノーの反対語
- ⑬ 阿寒湖のものは国の特別天然記念物



→ ヨコのかぎ

- ① 巨峰やピオーネ、デラウェアなどの収穫体験ができます
- ② 竜宮城で舞う魚
- ③ 卵と鶏肉とご飯で親子——を作った
- ④ 実るほど頭（こうべ）を垂れる——かな
- ⑤ コロコロと気分が変わる人のこと
- ⑥ 無料です。代金はいりません
- ⑦ 秋の空にぼこぼここと浮かびます
- ⑧ ろうそくの炎にガラス板を近づけると付きます
- ⑨ 学校の教室に並べるもの
- ⑩ 船が停泊するときを下ろします
- ⑪ クルミが似合うげっ歯類

正解は11月号で発表致します。

●9月号の答え



入居 キャンペーン 実施中

单身の方からファミリーまでお客様一人ひとりに合ったお部屋をご紹介します!

インターネット使用料**無料**物件増えます!

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!!**



さらに!

いずれか1つ設置

- 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)

※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11月の休業日のお知らせ

3日休・5日休・6日休・12日休・23日休

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

開催日: 2022年9月30日(金)

1. 協議事項

- 本店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
- 令和4年産米の集荷・販売方針について

他5協議事項

2. 報告事項

- 自主点検集計結果報告について
- 令和4年8月末仮決算結果について
- 固定資産の取得及び処分について
- JA足利ウインターキャンペーン2022実施要領について
- 令和4年度第3四半期の余裕金運用方針・計画について

他15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。

もしもの備えと安心に…

レインボー足利の事前相談

わずかな時間で
不安を解消!

- ◆いざという時の対応
- ◆葬儀の形態や流れ(家族葬についてなど)
- ◆葬儀費用に関する不安

葬儀にまつわることなら何でもご相談にお応えいたします。お気軽にご相談ください。

事前相談のご予約は JA足利 総合葬祭 レインボー足利 ☎0120-028473

JA足利の すがた



2022年
8月31日現在

■組合員数	1万4,120人
■出資金	21億346万円
■貯金	1,647億7,187万円
■貸出金	239億5,166万円
■購買品供給高	7億4,021万円
■販売品販売高	16億1,446万円
■長期共済保有高	2,395億3,231万円

組合員・利用者の皆様へ

「JAあしかが11月号」は、一日訪問日 **11月12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。

第3回
北支店

美人ちゃんが行く!

JA足利 支店探訪



後列左より…関根千尋、丸島健治、遠藤純、杉山広明、
新井俊輔、長坂美幸、畠山裕子
前列左より…為貝定弘、國森敬大、久保恵子、上原敬史(支店長)、
村竹真奈、戸森明音、長竹益美



住所:足利市利保町3丁目12-2 ☎:0284-41-3663



北支店ってどんな支店?

支店長からの
コメント

北支店は、市内北部の山間部と住宅街が混在する地域に位置しています。当支店は貯金や共済、経済業務を行っており、14名の職員が「明るく親切・丁寧」をモットーに日々の対応を心掛けております。10月は災害が多い時期です。JA共済では、自然災害にしっかり備えることができる建物共済のほか「ひと・いえ・くるま・農業」の保障提案を行っています。ぜひお気軽にご相談下さい。職員一同皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

楽しいイベント盛りだくさん!!

くらしの活動

第44回

JA足利まつり

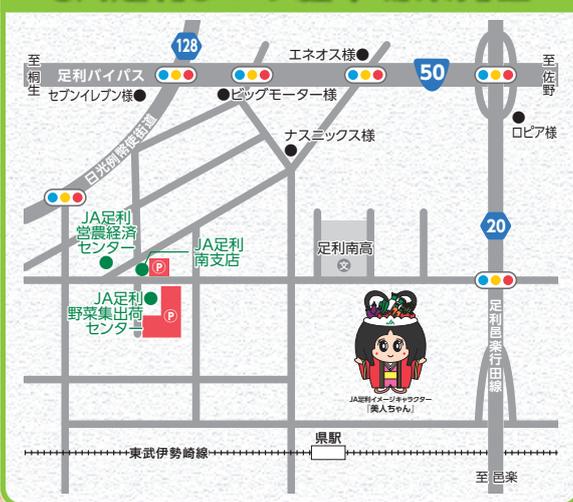
11月5日(土)・6日(日)の2日間、「JA足利まつり」を開催します。今年会場を市内南部に移し、営農経済センター、南支店、野菜集出荷センターで様々な催しを行います。なお、新型コロナウイルス感染予防対策として、会場内での食事は禁止とし、会場内で販売する食べ物は全てお持ち帰りとなります。ご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。

2022年 11月5日(土)・6日(日)

時間 AM9:00~PM3:30
(但し、11/6日の農産物共進会はPM2:30まで)

- 会場**
- JA足利営農経済センター
足利市上渋垂町758
☎0284-22-4433
 - JA足利南支店
足利市上渋垂町745-3
 - JA足利野菜集出荷センター
足利市上渋垂町723

JA足利まつり駐車場案内図



※当日は、広報関係者による写真撮影が入ることがございます。また撮影した写真等は、広報誌・ホームページ・Instagram等に使用される場合がございますので、予めご了承ください。
※新型コロナウイルス感染状況により内容の変更や中止となる場合もございます。

JA足利まつり当日は、営農経済センターの経済店舗は営業しておりますが、車両入場規制により肥料のお渡しができまませんので、開催日を選けたご利用をお願いいたします。(麦関係でお急ぎの方は、旧トマト選果場にてお渡し可能です。)