

くらしの安全・安心をお届けします

No. 559

10

2023

JAあしかが

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

【特集】日本の食卓を守る 国消国産



今月の
そよ風さん

東地区

なかむら
中村 莉沙さん(22)
(内田 貞夫さん 孫)

尊敬する人は…

母です。

- 職業…………… 保育士
- 趣味は…………… 買い物・野球観戦
- 理想の男性…………… 尊敬できる人
- 今、一番の夢は…………… ハワイに行くこと



▲JAのホームページは
こちら



▲JA足利Instagramは
フォローしてね!



みんな応援!



日本の食卓を守る

特集

国消国産



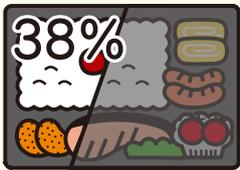
皆さんが毎日食べているご飯やおかずが
半以下になってしまったらどうでしょう?



監修: 東京大学大学院教授 鈴木宣弘

そう
ならない
ために

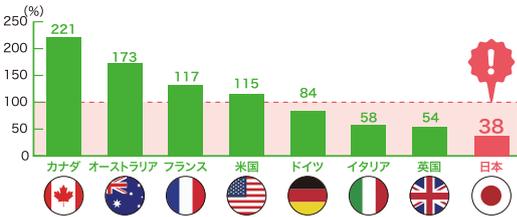
日本の中で食料を生み出す農家と、それを食べる皆さんが力を合わせて目指すのが「国消国産」です。日本の食卓を守るため、みんなで「国消国産」に挑戦しましょう。



国の面積が広大なカナダやオーストラリアでは国民が食べる以上の食料を作っています。それに比べて日本は必要な食料の38%しか作ることができていません。

日本は食料の多くを外国に頼っている

食料自給率(カロリーベース)の比較

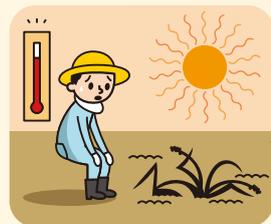


出典: 農林水産省(諸外国は2020年、日本は2022年度)

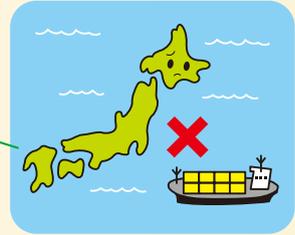
「食料自給率」って知ってる?

今日、皆さんは何を食べましたか? ご飯? パン? お肉? お魚? どんな野菜や果物がありましたか? こうした食べ物の中に、日本で作られた(穫れた)物がどれくらいあるかを数字で示したのが「食料自給率」です。
これを食品が持つエネルギー(カロリー)という物差しで測ると、日本はたった38%。例えば100m走るとすると、日本産の食べ物だけでは38mしか走れず、残り62mは外国の食べ物に頼ることになるのです。しかも、このままずっと外国の食べ物を安定して買えるとは限りません。

「国消国産」ってなあに?



異常気象で気温がどんどん上がり、世界中で農作物に被害が出ています。



これからは、海外から食料を買えなくなるかもしれない。

新型コロナウイルスの大流行で世界中の人々がマスクを買い求め、日本でマスクが足りなくなったことがありました。その理由は、マスクのほとんどを外国に頼っていたからです。もしこれが食料だったら、私たちの生活はどうなっていたでしょう。
例えば、日本で育てられている牛や豚が食べている餌は、ほとんどが外国から買っています。私たちが食べる小麦や大豆もほとんど外国の農家を作っています。そこで考えられたのが、国内で食べる食料はできるだけ国内で生産しようという「国消国産」です。これは、日本の食料自給率を引き上げることにつながる大切な取り組みです。

イラスト: ゆきたけし

目次
CONTENTS



【特集】日本の食卓を守る 国消国産	2
TOPICS	6
年金友の会だより	9
ベジタブルライフ	10
INFORMATION	11
各種相談会のご案内	13
パズル	14
農作業安全講習会のご案内	15
JA足利まつり開催のご案内	16

なぜ「国消国産」が必要なの？

「国消国産」がなぜ必要なのかを考えるためのポイントは、大きく次の3つです。

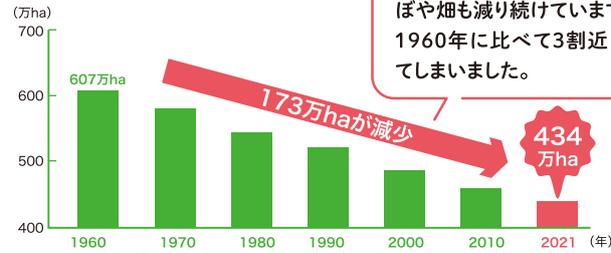
(1) 日本では農業で生活している人が毎年5万人以上減っています。しかも、農家の約70%が65歳以上のお年寄りです。また、この60年間で約173万haの田んぼや畑が減っています。

(2) 世界的な異常気象で台風や大雨、地震、津波などによる被害が増えています。日本が多くの食料を買っている米

国、中国、豪州、タイ、カナダなどでも、自然が引き起こすさまざまな問題によって農業にたぐさんの被害が出ています。そのため、外国で作られた食べ物にばかり頼ることはできなくなっています。

田んぼや畑が減って大ピンチ！

農地面積の推移



農業で働く人だけでなく、田んぼや畑も減り続けています。1960年と比べて3割近く減ってしまいました。

出典：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

の人口は約80億人(2023年)ですが、2030年までに約85億人になると予想されています。でも今のところ、その人たちが食べるのに十分な農作物を作るのは難しいとされています。日本がそのまま外国で作られた食料に頼り続けると、世界中の人たちが食べる分を奪うことになってしまいかもかもしれません。こうした理由から、私たち日本人が必要とする食料は、できるだけ国内で作ろうとする「国消国産」の必要が高まっているのです。

今、私たちにできることは？

日本は2030年度までに食料自給率を45%まで引き上げようとしています。その中で私たちにできるのは、国内で作った(穫れた)米や肉、魚、野菜、果物などをみんなでもっと食べて、応援して、日本の農業や農村を元気にしていくことです。

「国消国産」の考え方は、世界の問題を話し合う国連(国際連合)が発表した「持続可能な開発目標SDGs(エスディーズ)」を成功させることにもつながります。これからも、この日本という国がもたらす豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食事とその食卓を囲む笑顔がいつまでも続くように、国内で消費する食料はできるだけその国で生産する「国消国産」について、ぜひ皆さんも家族や友達と話し合ってみてください。



地元の農畜産物の魅力を発見！



地元のおいしい食材と消費者をつなぐ、JA足利の直売所「あんあん」。直売所は「新鮮」「生産者がわかる安心感」が魅力です。農家さんが直接持ち寄るからこそ、種類が豊富で、量販店では味わえない「選ぶ楽しさ」も実感できます。

地元の農業・農家さんを応援したい多くの人がファンになっていて、生産者にとっては消費者の生の声を聞くことでやりがいを感じられる場所にもなっています。

直売所「あんあん」は市内になんと3店舗！！



【あんあん弥生】
足利市弥生町25(本店敷地内)
☎0284-40-1141

【あんあん五十部】
足利市五十部町388-1
☎0284-64-8903

【あんあん葉鹿】
足利市葉鹿町1丁目26-5
☎0284-64-7885

移動販売車「ぐるりん号」も元気に運行中！



乃木坂46と「国消国産」を楽しく学ぼう！

乃木坂46と一緒に「国消国産」を学べるクイズや、メンバーが生産現場で奮闘する動画を公開しています！



子どもたちの未来のために。 栃木県で「地産地消」を進めてみませんか？

おいしくて安全・安心な栃木県の「食」を、いつまでも食べたい。それを実現するのが「地産地消」。地域で生産された農畜産物を、その地域で消費する」という考え方です。食料品売場で栃木県産を選ぶ。外食でも栃木県産食材を使っているお店を選ぶ。私たちの身近な行動が、栃木県の生産を押し上げる力となって、栃木県の農業を元気にしていくのです。各地の「地産地消」の積み重ねが「国消国産」になります。「国消国産」は「国民が必要として消費するものは、なるべくその国で生産する」という考え方です。



「地産地消」の実践は、SDGsにも貢献！

海外で生産されたものを日本で食べるには、船や飛行機を使って、長距離輸送をするため、たくさんのCO₂が排出されます。でも、国内、特に住んでいる場所から近いところで生産されたものを食べると、CO₂の排出量を少なくすることができます。つまり、「地産地消」・「国消国産」は、日本の農業を応援するだけでなく、SDGsの実現にも貢献できるということです。



住んでいる場所の近くで生産されたものを食べる場合



海外で生産されたものを食べる場合



さあ、「地産地消」・「国消国産」を実践しよう！

「地産」「国産」を食べて応援キャンペーン実施中

食べて応援
その1

JA直売所に3回来店して
スタンプをGet!

47都道府県とおきの
3,000円
相当の 農畜産物・加工品が
合計14,100名様に当たります!

期間 2023年10月1日～11月30日

地域の新鮮でおいしい
野菜や果物などが並ぶ
全国約1,700店舗の
JA直売所に行こう!

※一部実施していないJA直売所もあります。

詳しくはこちら



<https://www.asahi.com/ads/nogizaka46ja/kokusyokokusanncp23/>

食べて応援
その2

おいしい秋を、
お得に。

今がチャンス!
送料をJAグループが
負担します!

お客様の
送料負担なし

期間 2023年10月1日～11月末日

※規定日に達した場合、早く終了することがあります。

JAタウンには、おいしい「国産」がいっぱい



おいしい日本と暮らす
JAタウン
JA全農の産地直送通販サイト

ご注文はこちら



<https://www.ja-town.com/shop/e/ekokusho/>



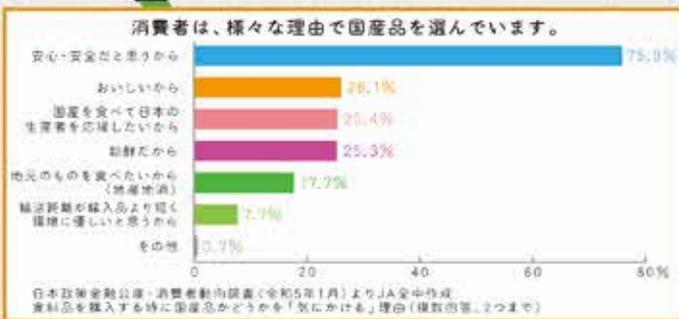
実りの秋! 「国産」を食べてみませんか?



「国産」を食べると、いいこと、いっぱい。 あなたは、いくつ思い浮かびますか?

「国産」の農畜産物は、「おいしい」「安全・安心」「新鮮」はもちろんですが、「国産」を食べることで、「家族に」「日本に」「世界に」「農業に」たくさんいいことがあります。日本の農業を応援し、未来の子どもたちに「食」をつなぐために、「国産」をもっと食べて、もっといいこと、広げていきませんか。

みんなが「国産」を選ぶ理由はこちら。
あなたは、いかがですか?



家族に、いいこと

- ・おいしくて新鮮で安全・安心な食事を実現
- ・未来の子どもたちに「食」をつなぐ

食料自給率
約4割

日本に、いいこと

- ・食料自給率アップ
- ・田んぼのダム機能などで防災
- ・和食文化や伝統芸能を継承

「国産」を食べると、いいこと、いっぱい。

世界に、いいこと

- ・輸入によるCO2排出が減る
- ・SDGsに貢献
- ・途上国の食料を豊かに

農業に、いいこと

- ・日本の生産者を食べて応援
- ・地域の活性化に貢献
- ・多様な生き物を育て

農業に必要な資材の価格が
上がっているのに「国産」農畜産物の
価格は、あまり変わっていない!

いいことがいっぱいの「国産」ですが、農業の現場では、肥料、家畜のエサ、燃料や流通コストが上り続けています。一方、それらの増えた分が、国産農畜産物の価格に適正に反映できていません。このままだと、日本で農業を続けていくことができなくなってしまうかもしれません。今、私たちにできることは、「国産」を食べて応援することではないでしょうか。



食欲の秋は、「おいしい」がいっぱい!

実りの秋は、食欲の秋。様々な食材が旬を迎える季節です。スーパーや直売所などでお買い求めの際には、品種や産地にも注目して、お気に入りを探してはいかがでしょうか? 「国産」を食べて応援する方法は、右のページをチェックしてみてください。



JAグループサポーター 林修



耕そう、大地と地域の未来。 JA足利



次年度に向け議案を協議

各組織が総会等を開催

J Aの各組織が総会を開催し、今年度の事業報告や次年度の事業計画などを慎重に審議し、全議案可決・承認されました。また、トマト部では役員改選、本店運営諮問委員会では互選が行われ、先の方々が就任しました。

各組織新役員(敬称略)

●トマト部

部長 戸ヶ崎賢一
副部長 井野口貴之
会計 山根 充

●本店運営

諮問委員会

委員長 岡村 奏一
副委員長 横島 和良
副委員長 山崎 富敏
副委員長 柏瀬 光子



▲トマト部新役員 (左から順に)
戸ヶ崎部長、井野口副部长、山根会計



▲本店運営諮問委員会新役員 (左から順に)
岡村委員長、横島副委員長、山崎副委員長、柏瀬副委員長

各組織 総会等開催日程及び会場

日程	組織名	場所
8月29日(火)	トマト部	ニューミヤホテル
9月 4日(月)	根菜部	東支店
9月15日(金)	本店運営諮問委員会	本店



迅速な救命措置を

なの花会救命講習

なの花会は8月22日、南支店で救命救急講習会を行い、万が一の緊急事態に備えて、救命に必要な応急手当の知識と技術を身につけました。

消防署職員を講師に招き、心肺蘇生の手順や反応確認・呼吸観察、AED(自動体外式除細動器)の使用手法や注意点などを学びました。

参加者は救命救急訓練用のマネキンを使い、胸骨圧迫やAEDで電気ショックを与えて心臓の拍動を正常に戻す応急手当を実践しました。



▲マネキンを使って心肺蘇生を行う参加者



▲来店者へ交通安全を呼びかけました



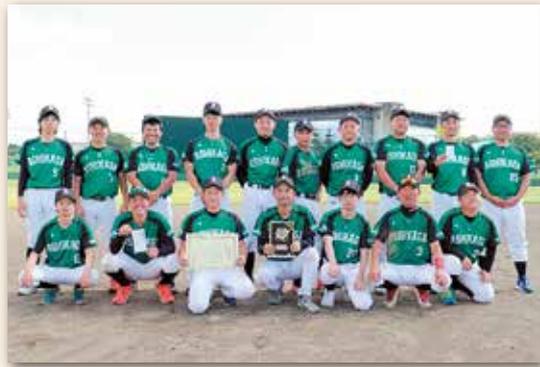
交通事故防止

に向けて

足利警察 啓発活動

足利警察署は8月23日、管内における交通事故の多発に伴い、直売所「あんあん」弥生店で交通安全啓発活動を行いました。

足利市では、高齢者の歩行中や自転車走行中の事故が大半でしたが、最近若者の自動車事故が増えてきています。交通事故防止に向けて、夜間の原則ハイビームでの走行や自転車のヘルメット着用など、安全運転への心がけをお願いします。



▲応援ありがとうございました！

全力プレーで会場沸かす
 ～JAグループ栃木野球大会～

8月19日と26日、那須塩原市で「JAグループ栃木野球大会」が開催され、県内のJAグループ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、勝ち上がったきたJA全農とちぎに快勝。準決勝でJAおやまを下し、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。

選手の活躍は、JA足利のInstagramに掲載しています。皆さまぜひご覧ください！



トマト部は8月29日、2023年産トマト販売反省会を開き、次年産に向け課題と対策を協議しました。

23年産は作付面積の減少や病害虫の被害などにより収量減となりましたが、品質が高く全国的に品薄状態だったため、販売金額は前年を上回る結果となりました。

業務需要が回復傾向にあることから、24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。



課題と対策を協議
 ～トマト部販売反省会～



▲次年産に向けて課題や対策を協議しました



▲市場と意見交換を行う部員ら

根菜部は8月31日、2023年産大根・人参販売反省会を開きました。

清水茂部長は「販売状況を振り返り、反省を生かして次年産につなげたいと考えている。みんなで協議・検討していこう」とあいさつしました。

市場からは、足利産は品質が高く、安定した出荷のため安心して販売できると高評価を得ています。24年産も高品質な大根・人参を出荷し、有利販売に向け部員一丸となって取り組むことを申し合わせました。



次年産に向け
 部員一丸
 ～根菜部販売反省会～



▲伸ばしポイントを押さえて効果アップを図ります



ラジオ体操の底力！
 ～みどり会班長研修会～

みどり会は9月11日、本店で班長研修会を行い、ラジオ体操のメリットや効果アップのコツを学びました。

家の光協会から講師を招き、13の運動で構成される「ラジオ体操・第一」を実践。ポイント毎に動きを止め、自身の動作を確認しました。

参加者は「3分14秒で400種類の筋肉を動かせる全身運動になると初めて知った。家族と継続してやっていきたい」と笑顔で話しました。



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12日、2024年産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月に各圃場へ定植する予定です。



▲協力して播種作業を行う部員ら



▲熱心に作業を進める参加者



支部活動が活発化
女性会みどり会

今年の5月8日に新型コロナウイルス感染症が第5類感染症に引き下げられ、女性会では各支部の活動が活発に行われるようになりました。

9月12日には、みどり会山前支部がJA足利まつりに展示する「作業衣」を作りました。

着衣1枚分の布を広げて裁断し、試行錯誤を重ねて協力しながら思い思いの作品を完成させました。

参加者は「みんなで作業するととても捗る。今後色々な活動を行いたい」と笑顔で話していました。

共済窓口対応能力を競う

スマサポ発表会 選考会

JAは9月13日、「2023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」の選考会を行いました。

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

審査の結果、最優秀賞に坂西支店の野口拓未さん、JA共済連特別賞に南支店の恩田みづきさんが選ばれました。なお、最優秀賞の野口さんは、10月に行われる県の発表会に代表として出場する予定です。



▲最優秀賞に選ばれた野口さんの発表の様子



▲丁寧に苗を定植する参加者



旬野菜を育てよう
あしがが美人スクール

JAは9月16日、女性大学「あしがが美人スクール」の第4回カリキュラム「野菜作り講座」を行いました。

JA担当者が講師を務め、土づくりや栽培のポイント、野菜の豆知識を分かりやすく説明しました。

参加者は、ト口箱溶液栽培システム「ういずOne」の専用発泡スチロール箱やプランターを使い、培土に堆肥や化成肥料、石灰を施し、ブロッコリーやカリフラワー、いちごの苗を定植しました。

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、会員を対象にグラウンド・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12日、競馬場跡地芝生広場で「第23回グラウンドゴルフ大会」を開催し、およそ200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 (敬称略)

優勝 小竹 良一(南)
準優勝 渡辺誠四郎(東)
第3位 山口 寛司(北)



女性の部 (敬称略)

優勝 中野 つや(坂西)
準優勝 須藤美智子(北)
第3位 阿部ミツエ(南)



感謝状を受け取った春山さん

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24人を対象に、長年JAをご利用いただいている謝意を表し、感謝状を贈呈しました。

9月19日には、足利地区の春山マスさん宅を足利支店の河内郁夫支店長が訪れ、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、敬老の日のお祝いをしました。

現在、デイサービスらいでんには、68歳から100歳までの方に来ていただいています。らいでんからご利用者全員にお祝いの品として「紅白饅頭」を贈呈しました。

ご利用者からは「長生きすると良い事があるね」「お饅頭がすごく美味しかった」との感想があり、とても喜んでいただきました。これからも元気にらいでんに通ってくださいね!!



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〉

蟹座

全体運 やることが山積みでいっぱい。困ったときこそ優先順位を整理して。できないことはお断りして

幸運の食べ物
カブ

双子座

全体運 交友関係の広がる発展運。多忙ながらも充実した時間を過ごせます。調べものをするにも好機。図書館の利用が吉

幸運の食べ物
柿

10月

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

カリフラワー

～ブーケのような花野菜～

カリフラワーのプロフィール

【分類】アブラナ科アブラナ属

【原産地】地中海沿岸

【おいしい時期(旬)】冬(10～3月ころ)

【主な栄養成分】

ビタミンC、カリウム、
食物繊維など

解説：KAORU

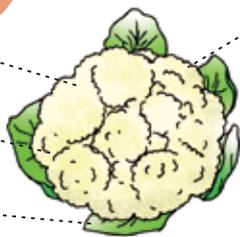
見分け方

つぼみが締まっていて堅い

白い品種は黒ずみや褐色がなく、真っ白なほど良品

周りの葉が鮮やかな緑色でピンとしている

切り口に空洞や変色がない



持ったときにずっりと重みを感じる



軸の切り口がみずみずしく新鮮



保存方法

冷蔵保存

野菜庫に立てて保存!

ポリ袋に入れるかラップで包んで乾燥を防ぐ

軽く湿らせたキッチンペーパーを茎に巻けば万全

便利!

硬ゆで後は小分けにしてラップに包むか保存袋に入れて保存すると活用しやすい



なるべく早く調理することがポイント

冷凍保存

硬めに下ゆでしてから冷凍の下ゆで後は水気をしっかり切り、冷めてから一気に凍らせると、食感の劣化が防げる

解凍

自然解凍または電子レンジで煮物など汁物に使う場合は凍ったまま使用してもOK

カリフラワーのいろいろ

カリフラワー

一般的な白色またはクリーム色のものは大きさは10～15cm程度、花蕾(からい)の部分がざっりと詰まって、こんもりと丸みがある



ロマネスコ

イタリア原産の品種の花蕾は黄緑色で、円錐状に規則正しく並ぶ独特な形



紫カリフラワー

花蕾が紫色の品種により特性はさまざまだが、紫色の色素成分を持つことは共通



オレンジカリフラワー

花蕾が淡いオレンジ色の優しい甘味があり、見た目も華やかなゆでると色が映えて鮮やかな



カリフラワーのチカラ

カリウム

ナトリウム(塩分)を排せつする役割があり、高血圧抑制に効果が期待

ビタミンC

風邪予防や免疫力アップに効果的

食物繊維

便秘解消や肥満予防に効果的

紫カリフラワー

アントシアニン

オレンジカリフラワー

β-カロテン

どちらも活性酸素を除去する働きがあり、老化抑制や生活習慣病予防に効果的

楽しみ方・食べ方のコツ

下ゆで

基本:ゆで時間約2分

丸ごとゆでるとう味が流れにくく、ゆでてから小房に切り分けることで崩れにくい

時短:ゆで時間1分

小房に分けてゆでる茎の切り口から花蕾の中心まで刃先を入れ、切り込みから手で裂いて二つ割りにし、小房に切り分ける



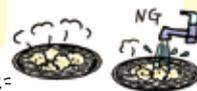
ゆでる際に小麦粉を少々加えるし、ふっくらとした食感に。沸点が上がると、早くゆで上がる利点も



ポイント

2%ほどの塩(水1000mlに対して塩20g)を入れてゆでるとレモン汁や酢などを少々加えると白く美しい仕上がり

ゆで上がったならざるにあげてそのまま冷ます



水で冷ますと水っぽくなる

蒸し方

蒸すとう味が流出せず、より美味。栄養成分の流出も避けられる。蒸し時間は1～2分程度



電子レンジ加熱

水洗いよく水気を切り、耐熱容器に入れて軽くラップをする。電子レンジの機種やワット数にもよるが1～3分程度加熱する



カリフラワーのジミツ

プロクッキーの突然変異ともいわれる!



別名:花甘藍。アブラナ科のキャベツ(甘藍)とも仲間だよ



緑黄色野菜 淡色野菜



16～19世紀に欧州で普及、19世紀に米国やアジアにも伝わる



日本明治の初めに伝来、食文化が変化した戦後に全国に普及

2023年度 米穀ライスセンター稼働方針

2023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 5日(木)～10月31日(火)	全 地 区
	あさひの夢(生・乾)	10月10日(火)～10月31日(火)	
	適正な荷受調整のため、荷受休止日を設けます。 日程につきましては事前にライスセンター・支店等に掲示します。		
尾名川 ☎0284-91-3291	コシヒカリ(生・乾)	10月 2日(月)～10月 6日(金)	全 地 区
	とちぎの星(生・乾)	10月 2日(月)～10月10日(火)	
	飼料用米(生・乾・玄)	10月11日(水)～10月31日(火)	
	適正な荷受調整のため、 10月20日(金)は本乾・玄米のみの荷受とさせていただきます。		
御厨 ☎0284-73-3308	飼料用米(生・乾)	10月10日(火)～10月31日(火)	全 地 区
	適正な荷受調整のため、 10月20日(金)は本乾のみの荷受とさせていただきます。		

◆ 荷受時間：原則として、午前8時30分～午後5時15分まで

- ※主食用米の玄米荷受は、実需者からのクレームが多いことや取扱量が激減していることから、今年度より取り扱わないことになりました。
- ※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。

2023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。

農業者の
皆さまへ
安足農業振興事務所

稲わらを有効利用しましょう!

稲わらは、水田の地力維持のために有機物としてほ場に還元しましょう。また、稲わらの焼却は交通障害や地域住民の煙害に対する苦情の要因にもなりますので、それらに配慮し燃やさないようにしましょう。



稲わら施用のポイント

- 稲収穫後気温の高いうちにすき込み、腐熟分解を促進する

秋の内から分解をゆるやかに進めておくことで、春先の急な分解による水田でのメタンガス発生を抑えることができます。

- より分解を促すためには、すき込む時に10~20kg/10aの石灰窒素を散布し、稲わらとよく混和する

稲わらすき込みの土づくり効果

- 連用することで有効な微生物が多くなるなど地力が高まり生産が安定
- 土壌の養分が高まり肥料の削減が期待できる
- 土壌の物理性が改善され、保水力や保肥力が向上する
- 土壌が軟らかくなり、耕うん作業が容易になる



お問い合わせ 安足農業振興事務所 経営普及部 ☎0283-23-1431

教育用カードローン

必要なだけ **いつでも! 何度でも!**
幼稚園から大学院まで就学期間内の安心を!



©よりそう

最大 **700** まで **万円**

金利のご確認や
仮申し込みは
こちらから



教育用カードローン3つの特徴

幼稚園から大学院まで

幼稚園から大学院まではもちろん、予備校や専門学校などに入学または在学中のお子さまをお持ちの方がご利用いただけます。

在学中はお利息のみ

在学中はお利息のみのお支払いでOK!元金のご返済は卒業後にスタートします。
※元金の任意ご返済も可能です。

必要なとき、何度でも

お子さまが在学中であれば、お借り入れ都度の審査や書類提出は不要。最寄りのATMでお借り入れができます。

ご利用いただけるCD・ATM

● 全国のJAバンクのCD・ATM ● JFマリンバンク、三菱UFJ銀行、セブン銀行のCD・ATM※
※その他個別提携金融機関のCD・ATMにつきましては、お近くのJA窓口にお問い合わせください。

山羊座

全体運 頼られて大変そうですが、やればやっただけの成果が上がります。自分の意見をはっきり伝え、そこから調整を

幸運の食べ物

ニンジン

12/22~1/19

射手座

全体運 限られた時間の中で効率的に動けます。クールな判断も必要なので決めたことで気に病まないで。連絡は早めに

幸運の食べ物

シメジ

11/23~12/21

新鮮野菜追っかけ隊

「ヤクルト健康まつり」に出店

8月27日、両毛ヤクルト販売㈱で行われた「第10回ヤクルト健康まつり」に出店し、旬の果物やカットフルーツを販売しました。

冷やして販売したカットフルーツは「手軽に食べられて最高!」と好評でした。

ひんやり
美味しい!



新鮮野菜直売所
あんあんならのお知らせ

農産物・加工品出荷者募集のご案内

あなたの作った美味しい野菜やお惣菜などで誰かを笑顔にしてみませんか?
元気な出荷者をお待ちしております!

- 入会金 3,000円 (初回のみ)
- 年会費 1,000円
- 手数料 青果物 15% 加工品 20%
部会費 0.2%

※入会申し込み前には必ず面接、説明を行います。
ご興味のある方、詳しい内容はお問い合わせください。

お問い合わせ

JA足利 販売推進課 ☎0284-41-7183 (直売所に関すること)
または新鮮野菜直売所あんあん各店舗まで

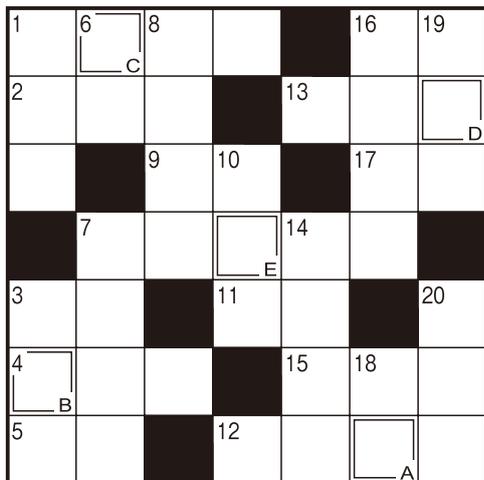
CROSSWORD PUZZLE

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



タテのかぎ

- ① オーストラリア固有の動物。子守熊ともいいます
- ③ スペード、ハート、ダイヤ、—
- ⑥ なるべく—嫌いをせずに食べてね
- ⑦ 2枚の書類にまたがるようにはんこを押します
- ⑧ カラオケでのレパートリー
- ⑩ HPと表される仕事率の単位
- ⑭ 秋の夜長にページをめくりつつ楽しめます
- ⑯ 木材を切る道具
- ⑰ 天井と向かい合っています
- ⑲ 絹ごしや木綿があります
- ⑳ リレーの選手がつかなく物



ヨコのかぎ

- ① 秋桜と呼ばれることもある花
- ② 有効利用されていない土地
- ③ イガに守られた実がなります
- ④ 野球では右翼手ということも
- ⑤ 小説家がつつもの
- ⑦ 寒くなる頃に日本に飛んでくるものもいます
- ⑨ 春日局は徳川家光の—でした
- ⑪ 刺し身についていることもある花
- ⑫ 手紙のこと。往復—
- ⑬ 絵を描いたり粘土細工をしたりする教科
- ⑮ ローマやカイロ、マニラなど
- ⑰ 日本海に大きく突き出た—半島
- ⑱ 白川郷や下呂温泉で知られる県

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

♪ 月 単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!

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!!

追加特典



さらに 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つ設置いたします!

※対象物件はお問い合わせください。



インターネット使用料 **無料物件** 増えてます!

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(金祝)・4日出・11日出・23日(木祝)

開発課のホームページをチェック!! /

JA足利

検索

農作業安全講習会 参加者募集のご案内

【日 時】令和5年10月26日(木)
13時30分~15時

【会 場】名草ふるさと交流館
(足利市名草上町3371)

【内 容】刈払機やトラクターの安全な使い方や点検方法
第1部:農作業の安全対策について(座学)
第2部:刈払機、トラクター実践(体験)

【定 員】20名 (新規就農者、若手農業者、女性農業者など)
農業を職業としている方

【申込締切】令和5年10月19日(木)

参加費
無料



スマート申請システムからお申し込みいただけます。
(スマホでQRコードをスキャンしてください。)



お申し込み・お問い合わせ 足利市産業観光部 農政課 農業振興担当 ☎ 0284-20-2161

理事会報告

開催日:2023年9月28日(木)

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・連生団信の制定について
- 令和5年産米の集荷・販売方針について

他8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5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2023実施要領について
- 令和5年度第3四半期の余裕金運用方針・計画について
- 令和5年度第12回JA足利ふれあいゴルフコンペ開催について

他17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



2023年
8月31日現在

■組合員数	1万4,078人
■出資金	21億3,979万円
■貯金	1,634億8,758万円
■貸出金	238億2,199万円
■購買品取扱高	8億1,098万円
■販売品取扱高	16億4,897万円
■長期共済保有高	2,331億2,600万円

組合員・利用者の皆様へ

「JAあしがが11月号」は、一日訪問日 **11月11日(土)** に、職員がお届けにお伺いしますので、よろしくお願い致します。

楽しいイベント盛りだくさん!!

くらしの活動

第45回

JA足利まつり

開催のご案内

11月3日(金)・4日(土)の2日間、「JA足利まつり」を開催します。市内南部にある営農経済センターをメイン会場として、様々な催しを行います。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

2023年 11月3日(金)・4日(土)

時間

AM8:45~PM3:30

(ただし4日(土)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等に使用することがございますので、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引取りができませんので、開催日をお避けのご利用をお願いいたします。

購買品購入に伴う

適格請求書(インボイス)の取り扱いについて



令和5年10月よりインボイス制度(適格請求書等保存方式)が開始され、課税事業者が仕入税額控除を適用する要件として、適格請求書(インボイス)の保存が義務づけられました。

それに伴い、当組合および当組合子会社で購買品をご購入いただいた場合、「**購買品送り状**」を適格請求書(インボイス)として発行いたします。課税事業者の方につきましては、「**購買品送り状**」を適正に保存していただきますようお願い申し上げます。

※なお、別途購買品の請求書発行をご希望の場合も、当該請求書のみではインボイスとしての要件を満たしませんので、必ず「購買品送り状」の保存をお願い申し上げます。

お問い合わせ

JA足利 経済課
JA足利サービス(株)

☎0284-70-3071

☎0284-71-1110