くらしの安全・安心をお届けします

No. 571
2024 10

JAあしかが

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

【特集】国産・地元産を食べると、いいこといっぱい！ 国消国産を実践しよう！

今月のそよ風さん

南地区

堀越（ほりこし） 麻衣（まい）さん(21)
（イクさん 孫）

尊敬する人は…
両親です。

- 職業……エステティシャン
- 趣味は……お菓子作り
- 理想の男性……笑顔が素敵な人
- 今、一番の夢は……サロンを経営すること

JA足利 自己改革 実施中！
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！

▲JA足利営農経済部 LINEはこちら

子どもたちの未来に
食の安心をつなぐ

国消国産・地産地消

特集

国産・地元産を食べると、いいことといっぱい！

国消国産 地産地消 を実践しよう！

「国消国産」や「地産地消」という言葉、皆さんご存知ですか？それらは日本の食料を取り巻くリスクが高まるなか、一人ひとりの少しの行動で日本の農業・農村、食料を守ろうという取り組みのことです。今回は、なぜ「国消国産」「地産地消」が必要なのか、その背景と併せてご紹介いたします！一緒に考え、共に行動し、地元や国産の農畜産物をさらに好きになって地域農業を盛り上げましょう！

日本の食の未来をつくる

国消国産

国消国産とは、「私たちの国で消費する食べ物は、できるだけその国で生産する」という考え方です。食料を生産する側だけではなく、国民全体で認識の共有を図ることが重要です。

地域の食と農業を元気にする

地産地消

地産地消とは、「地域で生産したものを、地域で消費する」という考え方です。例えば、地元の直売所を利用すれば新鮮な地元の農畜産物に出会えるほか、食材の輸送距離が減少し、環境負荷の軽減が図れます。

©よい食P

なぜ、いま「国消国産」が大切なの？

私たちは新型コロナウイルスの感染拡大により、食料や農業について貴重な教訓を得ました。マスクの需要が急激に増加した際、その多くを輸入に頼っていたため国内で深刻なマスク不足に陥りました。もしそれが食料だったらどうなっていたでしょうか。

コロナ禍では、いくつかの国が食料の輸出を制限しました。幸いにも、日本はそれらの国から大量に食料を輸入していなかったので影響は出ませんでしたが、何らかの問題が発生したとき、食料の輸出入が滞る恐れのあることが分かりました。

日本の食料を取り巻く大きなリスク

ではなぜ、国消国産の考え方が重要なのでしょう。それは日本の食と農を取り巻くリスクの高まりが関係しています。

食料自給率の低迷

食料の約6割を輸入に頼っている

農業生産基盤の弱体化

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

世界各地の自然災害が農業にダメージ

世界的な人口増加

世界の人口増加による食料不足

目 次
CONTENTS

【特集】国産・地元産を食べると、いいことといっぱい! 国消国産を実践しよう! …… 2
TOPICS …… 4
年金友の会だより …… 7
PICK UP ヨガの教えで心と体をリラックス …… 8
ベジタブルライフ …… 10
INFORMATION …… 12
各種相談会のご案内 …… 13
パズル …… 14
JA足利まつり開催のご案内 …… 16

日本は今、食料の約6割を輸入に頼っています

もしも輸入が難しくなって、必要な食べ物が足りなくなったら…農畜産物は、足りなくなったからといって、すぐに生産を拡大することはできません。だから、日頃から「国消国産」を進めることがとても大切。「国産」をもっと食べましょう!

国産を食べると、いいこといっぱい!

国消国産が日本の食の未来をつくります。

地産地消で、地域の食と農業を元気に!

その地域で生産したものを、その地域内で消費する「地産地消」。全国各地で取り組まれることで、結果的に「国消国産」につながります。

地産地消は新鮮でおいしい

地域で採れたものだから、新鮮で安心!

地産地消で地域を元気に

地域の農業や経済を応援することで地域に活気を生み出す

地産地消の実践で国消国産を実現

地産地消の積み重ねが国消国産につながる

直売所で地産地消を実践!

地元の生産者が、早朝から採れたての野菜などを持ち寄るJAの直売所。「新鮮」「生産者がわかる安心感」が魅力です。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。

地元の生産者が育てた、新鮮な野菜などが豊富に並んでいます!

JA直売所は足利市内に3店舗!

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

【あんあん五十部店】
足利市五十部町388-1　☎0284-64-8903

【あんあん葉鹿店】
足利市葉鹿町1丁目26-5　☎0284-64-7885

来季へ向けて対策協議
～各生産組織が総会を開催～

JA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、役員改選が行われ、左記の方々が就任いたしました。

各組織新役員（敬称略）

●トマト部

部長　井野口貴之
副部長　中村欣司
会計　寺﨑智貴
監事　清水茂

●根菜部

部長　仁木肇
副部長兼会計　和田敬靖

▲トマト部新役員（左から順に）
井野口部長、中村副部長、寺﨑会計

▲根菜部新役員（左から順に）
仁木部長、和田副部長、清水監事

各組織　総会等開催日程及び会場

日　程	組織名	場　所
8月27日㈫	トマト部	ニューミヤコホテル
9月　4日㈬	根菜部	東　支　店

暑さ吹き飛ぶ全力プレー
～JAグループ栃木野球大会～

8月17日と24日、宇都宮市で「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、勝ち上がってきたJAなすのに快勝。準決勝の対戦相手、JAしおのやに最終回までリードしたものの、相手チームの猛攻で追いつかれ、タイブレークの末惜しくも敗れ、第3位となりました。

選手の活躍は、JA足利のインスタグラムに掲載しています。皆さまぜひご覧ください！

▲応援ありがとうございました

ヤクルト健康まつりに出店
～直売所 あんあん～

8月25日、両毛ヤクルト販売㈱で行われた「第11回ヤクルト健康まつり」にJA足利直売所「あんあん」が出店し、旬の野菜や果物を販売しました。

敷地内に設けられたブースにトウモロコシやプラム、梨、桃、シャインマスカットなどが並ぶと多くの来場者が手に取り、販売開始から1時間程で完売。すぐに追加販売を行い、多くの方に買い物を楽しんでいただきました。

▲旬の野菜や果物が大人気でした

課題と対策を協議
～トマト部 販売反省会～

トマト部は8月27日、2024年産販売反省会を開きました。市場関係者と意見交換を行い、次年産に向けて課題と対策を協議しました。

24年産は全国的な品薄状態により高単価で推移しましたが、作付面積の減少や病害虫の影響で収量が減少。出荷量・販売金額ともに前年を下回りました。

25年産では、消費者ニーズに合わせた出荷形態や消費宣伝活動を行い、所得向上につなげることを申し合わせました。

▲市場と意見交換を行う部員ら

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9日、2025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550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って育苗し、11月に各圃場へ定植します。

▲協力して播種作業を行う部員

花とアロマに癒されて
～あしかが美人スクール～

JAは9月14日、女性大学「あしかが美人スクール」の第4回目のカリキュラムを行いました。

ハンドメイド店「AYAS PARTY」の小川智子さんを講師に、ドライフラワーやプリザーブドフラワーを使い、ロウにアロマオイルを混ぜて固める「フラワーアロマキャンドル」を作成しました。

参加者は「完成を想像して花を選ぶのが楽しかった。思いどおりにできて良かった」と笑顔で話していました。

▲配色を考えながら慎重に作業する参加者

役職員が対話活動
～役職員担い手訪問～

JAは自己改革の実践に向け、今年度2回目の役職員による担い手農家への戸別訪問を行いました。

管内の生産者等と面談し、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することが目的です。

面談の中で担い手農家は「資材・燃料等の価格高騰で経営が圧迫されている。販売力の強化をお願いしたい」と話し、期待を寄せました。

▲生産者と対談する齋藤肇組合長㊧

安足地区で初の夏野菜収穫体験
～とちぎ農産物マーケティング協会～

とちぎ農産物マーケティング協会は9月8日、栃木県産農畜産物を応援する消費者「とちぎ農産物クチコミ隊」を対象に、安足地区で初の「夏野菜農業収穫体験」を行いました。

県内外から28人が参加し、アスパラガスやナス、梨の収穫を行いました。

ＪＡ足利管内では、長谷川農場の圃場でアスパラとナスの生育状況や収穫方法、おいしい食べ方の説明を受け、収穫を楽しみました。

▲大きなナスに驚きながら丁寧にハサミでカット

収穫後は野菜集出荷センターに移動し、アスパラとナスを使った夏野菜カレーを堪能。センター内の見学も行い、稼動時に行われるトマトの集荷・選別・出荷作業について担当から説明を受けました。

参加者は「アスパラの収穫は初めて。たくさん収穫できて嬉しい」と笑顔で話していました。

その後、会場をＪＡ佐野管内に移し、けいの果樹園で梨の収穫も行いました。

▲夏野菜の収穫を楽しんだ参加者ら

共済応対能力を競う
～スマサポ発表会選考会～

ＪＡは9月19日、２０２４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、役職員ら24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応対能力を競いました。

審査の結果、最優秀賞に西支店の森田愛さん、ＪＡ共済連特別賞に坂西支店の荒井郁哉さんが選ばれました。なお、最優秀賞の森田さんは、10月に行われる県の発表会に出場する予定です。

▲最優秀賞に選ばれた森田さん

信頼強化に向けスキル習得
～信頼度・対話力アップ研修会～

ＪＡは9月20日、本店で入組3～4年目職員を対象に「信頼度・対話力アップ研修会」を開きました。ＪＡ佐野と合同で行い、7人が受講しました。

協同組合理念やＪＡの果たす役割について理解を深めると共に、組合員との信頼関係や対話力を強化し、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「対話で信頼度を高め、ＪＡの事業利用促進につなげたい」と決意を語りました。

▲グループワークに励む受講者

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10日、競馬場跡地芝生広場で「第24回グラウンド・ゴルフ大会」を開催し、およそ190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	籾山有司郎	(北)
準優勝	金井　和夫	(坂西)
第3位	小林　　清	(南)

女性の部（敬称略）

優　勝	髙沢恵美子	(南)
準優勝	北村　倫子	(足利)
第3位	冨岡ちか子	(西)

感謝状を受け取った梅澤さん

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17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13日には、足利地区の梅澤信介さん宅を足利支店の河内支店長が訪れ、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。

らいでんは、毎日様々なレクリエーション活動を行っています。

体操やゲームは体や指先を動かすことで運動不足が解消され、心身ともにリフレッシュします。また、クイズや脳トレを行い、楽しみながら脳を活性化して自己肯定感や意欲の向上を図っています。

ご興味のある方は「デイサービスセンターらいでん」までご連絡ください!

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〉

PICK UP ポーズ不要!

ヨガの教えで心と体をリラックス

心や生き方を整えるためのメソッド、ヨガ。難しいポーズや特殊な呼吸法を想像しがちですが、
その本質さえ押さえていれば、体を動かさなくても心身を整えることができます。
ヨガの教えで日々を心地よく過ごしましょう。

※イラストは全てイメージです。

全身が整う

頭のてっぺんを
引き上げるイメージで
背骨を伸ばしてリラックス

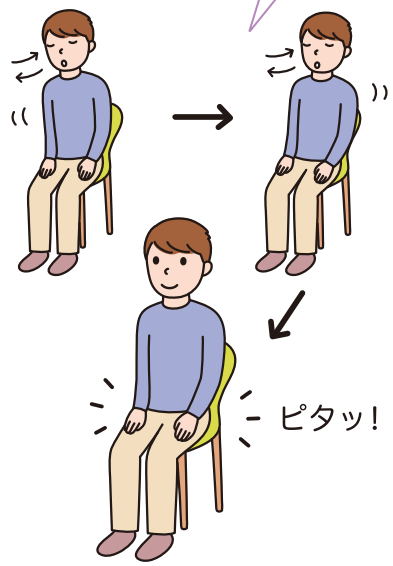
キーホルダーになった気分。
足裏はちょこんと床に着いているだけ

楽な姿勢で立ち、背骨を伸ばします。いすに座っている場合は座骨で上半身を支えるように骨盤を立てます。胸を斜め上に向けて開き、肩と肩甲骨を落とし、顎を軽く引いてうなじを伸ばします。この姿勢のまま、ゆったりと深呼吸を繰り返しながら、頭のてっぺんからクレーンで引き上げられているイメージを描きます。体の疲れや圧迫からすーっと開放されていく感覚を味わいましょう。

背骨が整う

背骨をスラリと伸ばして
バランスポイントを
見つけると
気持ちが和らぐ

体が踏ん張りから解放されていく、
重心の真ん中を見つけよう!



頭頂を引き上げ、そこからぶら下がるように脱力し、背骨のラインを整えます。立っている人は足の裏、座っている人は座骨にかかる重心を意識して、深呼吸しながら姿勢を前後左右にゆっくりと倒します。この動きを繰り返しながら、すっと力が抜ける場所を見つけましょう。ここ!という位置で頭頂を引き上げ、そこからぶら下がるように脱力します。楽な呼吸で、和らいでいく気持ちを感じてください。

呼吸が整う

カウントしながら
息を長〜く吐いて全身換気。
細胞が生き生き若返る

リラックスできる呼吸法の基本。
「長い息」と「長生き」は同じ意味!

息を吸いながら頭頂を引き上げ、吐く息で全身をリラックスさせます。軽くひと息吸った後、心の中でカウントしながら息を吐いていきます。どんなテンポでも結構です。他のことは意識せず、カウントに集中するのがポイント。息を長く吐くと、全身をリラックスさせる副交感神経が刺激され、心が落ち着きます。

全身の換気をすることで、細胞を若返らせることにもつながります。

指南役 綿本彰（わたもとあきら）

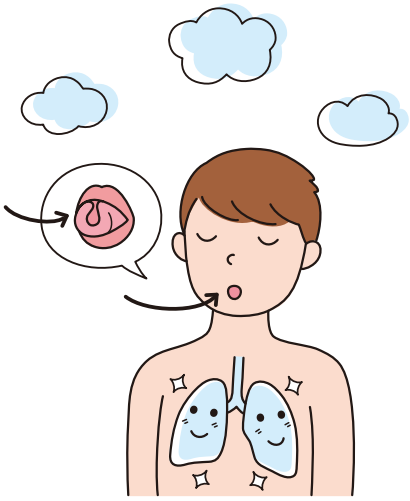
https://yoga.jp/
日本ヨーガ瞑想協会会長。日本各地でヨガや瞑想（めいそう）の指導とその指導者の育成に当たる他、インドやイタリア、英国など世界各国でヨガや瞑想の指導を行っている。

参考資料:『読むだけで身体と心がととのうヨガ 人生が輝く魔法のヨガ・メソッド50』（綿本彰著、主婦と生活社刊）

脳が整う

「爽やか呼吸」で肺を冷やしてリフレッシュ。胸の奥を爽やかにキープ

抑うつ状態の原因になる、肺の中でよどんでいた空気を交換する呼吸法だよ

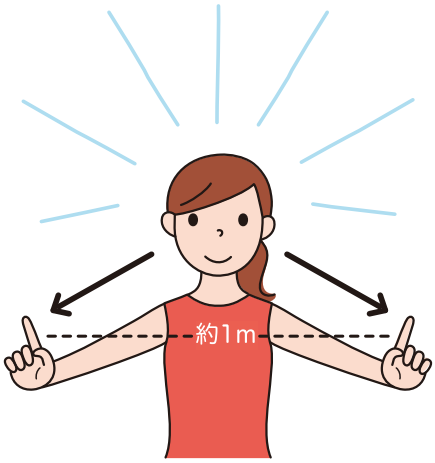


軽くすぼめた口から、舌先を少しだけ出します。可能なら舌先を上に丸めて筒状にします。その舌の隙間からゆっくり息を吸いましょう。息を吸い切ったら口を閉じ、鼻からモワッと吐いていきます。これを繰り返します。吸うときは軽く胸を反らせて顎を上げると、冷たい空気が左右の肺にたっぷり入ります。

最後は軽く背筋を伸ばして目を閉じて、胸回りの爽快感を味わいましょう。

焦点を絞らず目の奥の力みを緩めるとみるみる気持ちが軽くなる

両手の指が自然に見えている感覚が「俯瞰」なのだ

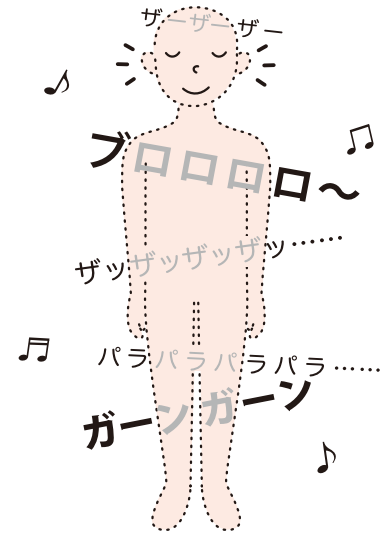


両手の人さし指を眼前約50cm、左右約1m引き離し、指を曲げ伸ばししながら、その動きが同時に見える状態をつくります。左右の指先の映像が左右の目に勝手に映し出されるイメージです。これが「俯瞰（ふかん）」の感覚です。

この感覚を研ぎ澄ますことによって、ストレスの原因である「何か1つのことに執着する心」をリセットして、大らかに全体を見渡すことができるようになります。

無色透明な体になってさまざまな音を通過させてリラックスしよう

音が体をすり抜けていく感覚を味わってみよう



吸う息で頭頂を強く引き上げ、吐く息で脱力しながら姿勢を整えます。この呼吸をゆっくり5回繰り返します。その間自分の周囲の音に耳を傾け続けます。耳を澄ますことに意味があるので、何も聞こえないくらい静かでも構いません。

自分自身の体が次第に無色透明になり、ついには空間となって、音が通過していくイメージを描きます。リラックス状態が深まり、純粋無垢（むく）になり、脳も心も澄み切っていきます。

蟹座 6/22〜7/22
全体運 家族との会話を大切に。何げない会話が幸せを育みます。部屋の掃除は念入りに。寝具のクリーニングにツキ
幸運の食べ物 クワイ

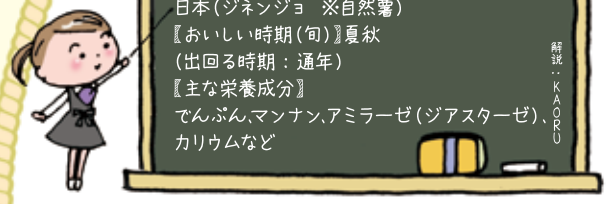
双子座 5/21〜6/21
全体運 好調運です。レジャーの予定を立て遊びに行きましょう。華やかなスポットが特にお勧め。健康グッズの購入も吉
幸運の食べ物 ブドウ

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

ヤマノイモ

～食べ方いろいろ、滋養強壮食材～



見分け方

ずっしり重みがあり適度な太さで、皮がきれいで張りがある

ナガイモの場合は、ひげ根は細かく多い方が良品といわれるが、ひげ根の少ない品種もある

切り口はみずみずしく変色がないかチェック

太さがなるべく均一なものを選ぼう

品質が劣化しにくい理想的な保存状態

おがくず

真空パック

保存方法

目安は約2週間

新聞紙で包んで冷暗所、または新聞紙で包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保存

すりおろしたものを保存袋に平らになるように入れて冷凍すると、小分けに割って使えるので便利

カット品

ラップで包んで冷蔵保存し、数日中に使いきる

すりおろして冷凍も可能

ヤマノイモのチカラ

古くから人々の生命力を高める食材とされてきた。栄養成分を豊富に含み、中国では滋養強壮に効く漢方薬として使われる。利尿作用があるカリウムを多く含有するため、むくみの改善などにも利用されてきた

アミラーゼ（ジアスターゼ）
消化促進、胃もたれの予防

マンナン
便秘解消など

粘りは「マンナン」などのぬめり成分によるもの

消化酵素「アミラーゼ（ジアスターゼ）」は熱に弱いので、生で食べる方が効果を発揮する！

楽しみ方・食べ方のコツ

切り方による食感の違いを楽しもう

とろろ　揚げ物　すりおろす　トロトロ　短冊切り　シャキシャキ　千切り

蒸し物　お好み焼き　酢の物

ナガイモ

水分が多く粘りが弱め
和えもの酢の物、サラダなどにして食べるのがお勧め。サクサクした歯触りが楽しめる。すりおろして、あえ衣やソースなどのつなぎに使ってもOK。加熱するとホクホクするのでソテーや揚げ物にしてもおいしい

すりおろして生地に加えるとふんわりと仕上がるよ

イチョウイモ

ジネンジョ

ツクネイモ

密度が濃く粘りが強め
すりおろしてとろろご飯やとろろ汁、とろろそばなどに最適
だし汁を適量混ぜるなどして滑らかにすると食感が良い

ヤマノイモのいろいろ

ナガイモ

50～80cmほどの長い棒状で直径は約4～6cmと比較的水分が多く粘りは少なめで、とろろやあえ物、揚げ物など幅広く利用できる。流通量が多く、一年中購入が可能

ジネンジョ

長さ約60～100cmで直径は約3～4cmで粘りが非常に強く深みのある味が特徴で栽培にはパイプが使われることが多く、手間がかかるため流通量が少なく、価格は高めで旬は11～2月ごろ

ツクネイモ

主に関西地方で栽培されている。粘り気が強く、すりおろしてとろろ汁にしたり揚げ物などにすると美味。まんじゅうなど和菓子の材料としても使用される

イチョウイモ

イチョウの葉に似ているのが名前の由来で粘りはナガイモとツクネイモの中間くらいで、すりおろしたとろろは濃厚な味わいではんぺんやがんもどき、まんじゅうなどにも使われる

ムカゴ

ナガイモやジネンジョのつるの葉の付け根に付く、2cmほどの小芋でヤマノイモは種子がなく、芋やムカゴから発芽して繁殖する。炊き込みご飯やゆでて食べるとホクホクしておいしい

ヤマノイモのヒミツ

yam

ヤマノイモ属はアフリカやアジアの熱帯、亜熱帯の多雨地域に多く分布していて、世界には600種以上あるといわれる。
この中で食用できるものを「ヤム（yam）」と総称し、日本では「ヤマノイモ」や「ヤマイモ」と称する

変色・かゆみ対策

皮をむいた後にしばらく酢水に漬けておくこと。ぬめりも減少するので扱いやすくなる。かゆみを感じたら酢水に手を浸すとかゆみを抑えられる

あんあんの新鮮野菜で楽しくクッキング

「天晴（旧キッチン晴人）」オーナーシェフ●永井智一

オススメの献立

- ナガイモのグラタン　レシピ1
- ナガイモのかき揚げ　レシピ2
- ガーリックトースト
- 野菜スープ
- グリーンサラダ

レシピ1 ナガイモのグラタン

材料（1人分）

ナガイモ……100g
ジャガイモ……1/2個
（写真撮影用に紫のジャガイモ「シャドークイーン」を使用）
チェダーチーズ……1枚
生クリーム……1/2カップ
牛乳……1/2カップ
がらスープのもと…小さじ1
塩、こしょう……適宜
刻んだパセリ……少々
バター……適宜

●作り方

❶ナガイモの半分はすりおろし、半分は短冊に切る。ジャガイモは火を通して一口大に切る。
❷フライパンにバターをひき、短冊ナガイモとジャガイモをソテーし牛乳と生クリーム、がらスープのもとを入れ、塩、こしょうで味を調える。
❸グラタン皿に短冊ナガイモとジャガイモを取り出した❷を入れ、すりおろしたナガイモを上から掛けチェダーチーズを載せ、短冊ナガイモとジャガイモを並べ、トースターなどで焼き出来上がり。仕上げにパセリや粉チーズ（材料外）を散らす。

レシピ2 ナガイモのかき揚げ

材料（1人分）

ナガイモ……30g
アボカド……1/2個
ニンジンの葉……適宜
小麦粉……適宜
天ぷら粉……適宜
サラダ油など……適宜
塩……少々

●作り方

❶ナガイモを短冊に、アボカドはさいころ状に切る。
❷ボウルに❶とニンジンの葉を入れ、小麦粉を軽くまぶす。
❸水で溶いた天ぷら粉1/2カップほどで、❷を軽く混ぜ合わせ一口大にまとめ、170度に熱した油で返しながらじっくりと揚げる。盛り付けたら塩を振る。付け合わせにミニトマト（材料外）などを添える。

耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

蠍座 10/24〜11/22
全体運 上昇運です。難しいと思っていたことも少しずつ進み始めます。諦めずに継続しましょう。買い物にツキ
幸運の食べ物 トウガン

天秤座 9/23〜10/23
全体運 パワフルに過ごせます。ただ周囲から頼りにされて大変な面も。全力でやっても手が回らないなら早めに説明を
幸運の食べ物 ゴボウ

2024年度 米穀ライスセンター稼働方針

2024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 1日(火)～10月31日(木)	全　地　区
	あさひの夢（生・乾）	10月 7日(月)～10月31日(木)	
尾名川 ☎0284-91-3291	コシヒカリ（生・乾）	10月 1日(火)～10月 9日(水)	全　地　区
	飼料用米（生・乾・玄）	10月10日(木)～10月31日(木)	
	適正な荷受調整のため、 10月21日(月)は本乾・玄米のみの荷受けとさせていただきます		
御　厨 ☎0284-73-3308	飼料用米（生・乾）	10月 7日(月)～10月31日(木)	全　地　区
	適正な荷受調整のため、 10月21日(月)は本乾のみの荷受けとさせていただきます		

※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及び、取扱量が激減しているため、今年度についても取り扱いません。

◆ 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・支店に掲示しますのでご確認ください。

2024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。

あぐり親子料理教室 参加者募集のご案内

●開催日時 2024年11月30日(土) 9:30～12:00
●内　　容 ケーキ作り
●会　　場 あしかがフラワーパークプラザ(足利市朝倉町264)
(足利市民プラザ 男女共同参画センター料理教室)
●募集人数 市内在住の小学生の親子 10組20名
●参 加 費 2,000円
●募集期間 2024年10月7日(月)～10月18日(金)まで
※先着順、定員になり次第締め切りとさせていただきます

お申し込み・お問い合わせ　JA足利 生活振興課　☎0284−64−9920　【受付時間 9：00～17：00(平日)】

教育用カードローン

金利のご確認や仮申し込みはこちらから

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！

©よりぞう

最大700万円まで

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。

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)
※2024年11月3日は除く

●本店(融資推進課) 弥生町20
☎0284−41−7152

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10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12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15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 2/19～3/20
全体運 先人の考えに触れれば得るものがたくさんあります。読書もお勧めです。先輩の意見も参考に。古都探訪にツキ
幸運の食べ物 サツマイモ

水瓶座 1/20～2/18
全体運 追い風が吹き状況に進展があります。その中で新しい課題も見えてくるでしょう。ポジティブ思考が吉と出ます
幸運の食べ物 クレソン

TAC（タック）の家庭菜園教室

このコーナーでは、TAC（営農経済渉外）が家庭菜園を行う際のポイントや注意点などを解説いたします。

秋冬プランター栽培での害虫対策

近年は秋冬の気温が高めのため害虫の活動期間が長く、また、生き残る数も増えています。秋冬だからと油断せず、害虫対策を行うことが必要です。

11月までは害虫が活発な時期です。被害が出てしまった場合は、回数制限のない農薬などを使用して防除しましょう。作物が小さいうちはダメージが大きくなります。葉などが食べられないよう、しっかり観察して害虫による被害を事前に防ぎましょう。

防虫ネットなどを使用し、害虫を寄せ付けないことも大切です。

防虫ネット設置ポイント

- 害虫や鳥が入らないように下まで覆う
- 水やりができるよう、下部は固定しない

デルフィン
顆粒水和剤

今月のTACオススメ商品！

【特徴】
害虫が作物を食べるとすぐに効き始めます。
よく溶けてまんべんなく付着し、安定した効果が得られます。

詳細版はJA足利のホームページ（営農情報）に掲載していますので、ぜひ併せてご覧ください！▶

お申込み・お問い合わせ　JA足利 営農振興課 ☎0284-22-4433（担当:TAC）または
経済課☎0284-70-3071、富田センター ☎0284-91-0003、北支店（経済）☎0284-43-8880、西支店（経済）☎0284-65-1139

耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

数独パズル？頭の体操

出題●ニコリ

●問題

二重枠に入った数字の合計はいくつ？

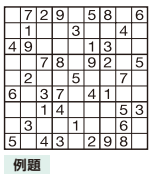
			1	5				
	8		6					
6	7					2	4	
2					3	6		
		1				5		
□		3	7					9
	4	8					3	2
			□		2		1	
				7	5			

●解答

ルール

① 空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。
② タテ列（9列）、ヨコ列（9列）、太線で囲まれた3×3のブロック（それぞれ9マスあるブロックが9つ）のいずれにも1から9までの数字が1つずつ入ります。

考え方


例題

例題の答え

タテ列やヨコ列、3×3マスの各ブロックで、同じ数字が重複しないように数字を入れていくパズルです。計算は不要ですよ。例題で解き方を覚えましょう。右下のブロックには、まだ2が入っていないので、4つある空きマスのどれかが2になるはず。同じタテ列やヨコ列に2がない空きマスは、6のすぐ右のマスしかないので、2の入る場所はここだと決められます。このように、確実に数字が決められる場所を、注意深く根気強く探していきましょう。

正解は11月号で発表致します。

●9月号の答え

ツ	キ	ア	カ	リ
A	B	C	D	E

1タ	5カ(D)	7ラ	クル	13ジ	■	20ダ
2ワ	オ	ン	■	14ミ	17ブ	リ(E)
ラ	■	8ソ	11フ	■	18ド	ア
■	6ト	ウ	キ(B)	15ヨ	ウ	■
3カ	ン	■	12ヤ	シ	■	21カ
4ツ(A)	ボ	9ミ	■	16ユ	19ノ	ミ
コ	■	10ミ	ヨ	ウ	アC	ン

正解者の中から抽選で**5名様**に**QUOカードをプレゼント！** 皆さま、ぜひチャレンジください！

応募方法 ①数独の答え ②郵便番号と住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥ＪＡ足利や広報誌に関するご意見や感想などを書いて、下記の宛先までご応募ください。

あて先 〒326-0036 足利市弥生町20 ＪＡ足利 総務課 広報係

締め切り 10月25日㈮ ※当日消印有効

★当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
★ご応募に関する個人の情報は、賞品の発送やJAからのご案内以外には使用いたしません。

編集後記

気温が下がり秋の気配が深まる10月。秋晴れの中、散策がてらどこかに出かけたくなりますね。10月は「国消国産月間」であることから、ぜひ直売所へ足を運んでみてはいかがでしょうか。実りの秋＝食欲の秋！ 国産を食べて秋を実感しましょう♪ （広報担当:S）

入居キャンペーン実施中

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 または2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！

追加特典！
- ★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。

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！

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
2日(土)～4日(月・振)・9日(土)・23日(土・祝)

＼開発課のホームページをチェック!!／
JA足利　検索

JA足利年金友の会 会員限定企画

交通安全講話・交通安全落語の会

参加費無料！

JA足利年金友の会の会員および、他金融機関から指定替えいただく方を対象に、交通安全講話と、交通安全をテーマにした落語の会を開催します！ 会員の皆さまのご参加をお待ちしております。

先着150名様

開催日時 2024年11月9日(土) 午後2時～

開催場所 あしかがフラワーパークプラザ（足利市民プラザ）小ホール（足利市朝倉町264）

参加資格 JA足利で年金をお受け取りされている方、または、これからJA足利に指定替えをする方

申込方法 年金受取口座のある支店に電話でお申し込みください

理事会報告

開催日：2024年9月27日（金）

1．協議事項
- 本・支店運営諮問委員の変更について
- 職員給与規程の一部改正について
- 令和6年産米の集荷・販売方針について

他4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6年8月末仮決算結果について
- 旧名草支所売却について
- 固定資産の取得及び処分について
- 令和6年度JA足利ウインターキャンペーン実施要領について
- 令和6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

2024年8月31日現在

組合員数	1万4,060人
出資金	21億6,909万円
貯金	1,612億467万円
投資信託	5億2,133万円
貸出金	237億5,076万円
購買品取扱高	7億1,921万円
販売品取扱高	16億6,450万円
長期共済保有高	2,271億7,826万円

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。

●発行日／2024年10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

楽しいイベント盛りだくさん!!

くらしの活動

第46回 JA足利まつり

開催のご案内

11月2日㈯・3日㈰㊗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。

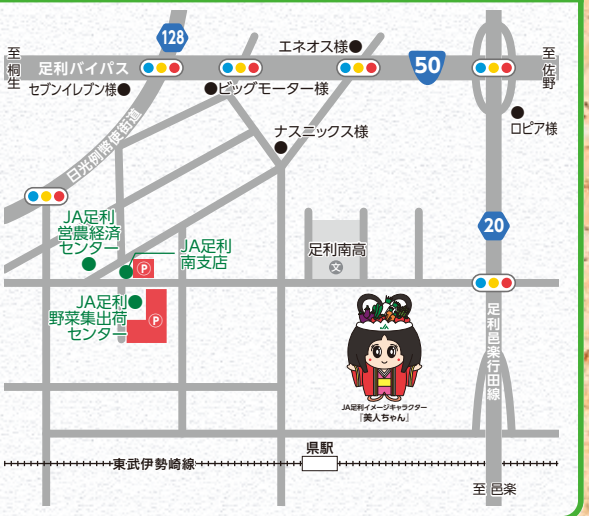
2024年 11月 2日(土)・3日(日)祝

時間 AM8:45～PM3:00
(抽選券の配布は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

※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等に使用する場合がございますので、予めご了承ください。

JA 足利まつり駐車場案内図



JA足利より 組合員の皆さまへ

重要なお知らせ

JA足利まつりにつきましては、JAをより多くの方に幅広く知っていただく目的から、今年度より**ハガキによる招待状の送付を行わない**ことになりました。

詳細につきましては、本誌に折り込みしたチラシをご覧ください。なお、新聞折込チラシやホームページにも掲載させていただきます。

組合員の皆さまには大変ご不便をおかけいたしますがご理解の程よろしくお願いいたします。