

くらしの安全・安心をお届けします

No. 583

10

2025

JAあしかが



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

【特集】

つなげよう、地域の食と日本の未来〜国消国産と地産地消の役割〜



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!



▲JA足利営農経済部
LINEはこちら

丸ごとなら冬まで保存が利く貴重な野菜。収穫後は丸ごとしばらく置いて追熟させると、甘味がぐっと増しておいしくなります。古くから冬至に食べると風邪を予防するといわれ、寒い時期の栄養源として重宝されてきました。

つなげよう、地域の食と日本の未来

～国消国産と地産地消の役割～

全国の農業と食卓をつなぐ

「国消国産」のチカラ

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「国消国産」。それは、私たちが国産の食材を選ぶことで、全国の農業を支えるということ。日本の農業と食の未来を守る、大切な取り組みです。



食料自給率の向上を目指す

自給率を上げることで、食の安心や環境を守り、未来につながる社会を実現できます。



輸入に頼らない食料安全保障

世界情勢の変化にも左右されにくい、日本独自の「食の備え」となります。



地域経済と農業者の支援

消費が増えれば農家の収入が安定し、地域の雇用が生まれ、農業が活性化します。



JA直売所は「国消国産」が自然と選べる場所

JA足利の直売所「あんあん」には、地元の農家が丹精込めて育てた野菜や果物が毎日並びます。季節ごとに旬の農産物を仕入れているので、国産を選ぶことの大切さが自然と伝わる——直売所は、そんな“国消国産の入口”となる場所として、多くの消費者に親しまれています。



▲直売所の棚には新鮮な国産農産物がずらり



JA足利農産物直売所「あんあん」

全店舗共通〈営業時間〉9:30～17:00 〈休業日〉お盆・年末年始

【あんあん弥生】足利市弥生町25 ☎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1-26-5 ☎0284-64-7885

目次 CONTENTS



【特集】つなげよう、地域の食と日本の未来 ～国消国産と地産地消の役割～	2
TOPICS	4
PICK UP 自転車交通安全最新ルールBOOK	6
国消国産キャンペーンのご案内	8
ベジタブルライフ	9
INFORMATION	10
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

地元で育て、地元で味わう。つながる「地産地消」

その土地で育った農産物を、その土地で食べる。

「地産地消」は、新鮮で安心な食材を楽しみながら、地域の農業や経済を支える身近な取り組みです。

新鮮で安心な食材が 手に入る

地元の採れたて
食材だから、
安心・おいしい。



地域の特産品を活かした 地域活性化

売上が地域内で循環し、地元の産業
や文化も元気に。



フードマイレージ削減で 環境にやさしい

運搬距離が短く、CO₂排出も抑え
られる地球にやさしい選択です。



「国消国産」が日本全体の農業を守る大きな流れだとすれば、「地産地消」は地域の個性と暮らしを大切にする小さな流れ。どちらも、未来の食と農を支える大切な柱です。

?? 地産地消クイズ ～ 初級から上級まで挑戦！～

このクイズで、「地産地消」のことを楽しく学ぼう!3つのレベルで出題します。
正解は、今月号のどこかのページに掲載しているので、ぜひ探してみてくださいね。



初級

「地産地消」って、
どんな意味?

- ① 地元でとれたものを、
その土地で食べる
- ② 遠くからきた食べもの
を食べること
- ③ 家でつくったものを、
お店で売ること

中級

地元の野菜が新鮮だと、
どんなよいことがある?

- ① おいしくて栄養もたっぷり
- ② 長い時間かかっても味は
変わらない
- ③ いつも高くても買えない

上級

地産地消を進めると、
どんな環境にいいことがある?

- ① たくさん食べ物を外国から
輸入できる
- ② 運ぶ距離が短くなり、二酸化
炭素(CO₂)の排出を減らせる
- ③ 環境問題には無関係

未来へつなぐ、地域と農業への想い

特集の最後に、齋藤肇組合長の声で、JAとしての取り組みと皆さまへのメッセージをお届けします。



代表理事組合長
齋藤 肇

「地域の恵みを味わう」ことが、日本の未来を守る一歩

JAでは今、地域で育った農産物を地元でしっかり消費し、さらに全国の食卓へ届けるための流通体制づくりに力を入れています。こうした取り組みを通じて、農家の皆さんの収入が安定し、地域に活気と雇用が生まれることを目指しています。

国産の食材を選ぶことは、日本の農業を支えることにつながります。そして、地元の食材を楽しむことは、地域の暮らしや経済を応援する行動です。

JAはこれからも、生産者と消費者がつながる「顔の見える関係」を大切にし
ながら、皆さまと共に地域の未来を育てていきたいと考えています。



来季へ向けて対策協議 トマト部 販売反省会・通常総会

JA足利トマト部は8月26日、足利市内で2025年産トマト販売反省会と通常総会を開きました。部員や関係者約50人が出席し、26年産に向けた方針を確認しました。

井野口貴之部長は「高温など厳しい栽培環境でも高評価を得られた。情報交換を密にし、販路拡大を図ろう」と呼びかけました。

販売反省会では、全農とちぎ職員らが販売実績を報告。出荷量は前年比98・6%と減少しましたが、生産者の努力で高品質を維持



▲今年度の活動報告や今後の方針が共有されました



▲トマト部新役員（左から順に）
中村欣司部長、柳敏幸副部長、廣田真吾会計

し、販売金額は104・9%と前年を上回る好成績となりました。

市場や仲卸業者の要望をもとに、今後は消費者ニーズに応じた出荷形態や宣伝活動を強化し、所得向上を目指します。

総会では、「25年度事業報告および収支決算について」や「26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、部長に中村欣司さんが就任しました。



地域農業の 課題を共有 JA役員と市長が懇談

JA足利は8月27日、早川尚秀市長を招き「JA役員と市長との懇談会」を開催し、地域農業の課題や振興策について意見を交わしました。

懇談では、獣害対策や後継者不足への対応、地元農産物のPRなど、地域農業の持続的発展に向けた意見交換が行われました。

齋藤肇組合長は「イノシシやサルによる被害が深刻で、早急な対策が必要」と述べ、市長は「状況に応じた対策を、関係機関と連携しながら進めていきたい」と応じました。



▲課題解決に向け、連携強化を確認しました



次年度へ向け 意見交換 根菜部 販売反省会

根菜部は8月28日、2025年産大根・人参販売反省会を開きました。

仁木肇部長は「露地栽培は天候に左右されやすい。26年産は知恵を出し合い、倍の出荷を目指そう」と呼びかけました。

市場関係者は「品質が高く、安定した出荷で安心して販売できる」と高く評価。仲卸や消費者からも足利産の指定注文が増えているとの報告を受け、今後も有利販売に向け部員一丸となって取り組むことを確認しました。



▲販売実績を振り返る根菜部員ら



▲大勢の来場者でにぎわう「あんあん」の販売ブース



旬の味覚を届ける 「ヤクルト健康まつり」出店

8月30日、両毛ヤクルト販売(株)で行われた「第12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、旬の果物を販売しました。

敷地内のブースに並んだ商品は販売開始から約1時間で完売し、追加販売も行うほどの盛況ぶり。来場者からは「新鮮でおいしい」「旬の味を楽しめてうれしい」といった声が多く寄せられ、直売所の魅力を広くアピールできる機会となりました。



総会で結束新たに 「根菜部」

根菜部は9月5日、東支店で通常総会を開き、部員や関係者14人が参加しました。

仁木肇部長は「今回の議題を慎重に審議し、2026年度に向けて部員一丸となって取り組んでいこう」とあいさつしました。

総会では、25年度事業報告や収支決算について、26年度事業計画並びに収支予算についての議案が提出され、全議案とも承認されました。



▲事業計画などを承認した通常総会



協働でコスト削減 「たまねぎ部」共同播種

たまねぎ部は9月10日、2026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320枚のトレーに「早生7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。

播種後のトレーは、発芽後に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



「白寿」を祝して 「年金友の会」

JAは、99歳の「白寿」を迎えられる年金友の会の会員28名の方へ、長年に渡ってJAをご利用いただいている感謝の気持ちを込めて、感謝状と記念品を贈呈しました。

9月10日には、南地区の尾花ゲンさんに、南支店の富岡支店長が感謝状と記念品を手渡しました。今後も、皆さまとのつながりを大切に、より身近で親しまれるJAを目指してまいります。



▲感謝状を受け取った尾花さん

危険です!



ながらスマホ
酒気帯び運転

知ってみたい

自転車交通安全 最新ルールBOOK

自転車運転中の交通事故が増加傾向にあります。特に危険な「ながらスマホ」や「酒気帯び運転やほう助」などは、2024年11月の道路交通法の改正により罰則が強化されました。自転車に乗る自分や周囲の安全を守るためにも、自転車の交通ルールをおさらいしましょう。

NG 「ながらスマホ」

スマートフォンなど（以下、スマホ）を操作しながら自転車を運転すると、不安定な運転操作になるだけでなく、注意力が低下して周囲の状況を把握することが困難となり、事故の危険性が増加します。

スマホを手に保持して通話したり、画面を注視したりする「ながらスマホ」は道路交通法により禁止されています。また、自転車に取り付けたスマホの画面を注視することも禁止です。

通話しながら、動画見ながら、ゲームしながら、「ながらスマホ」は自分だけでなく周囲も危険にさらしてしまいます。スマホの操作は、運転を停止して、周囲の安全を確認してから行いましょう。



NG 飲酒運転

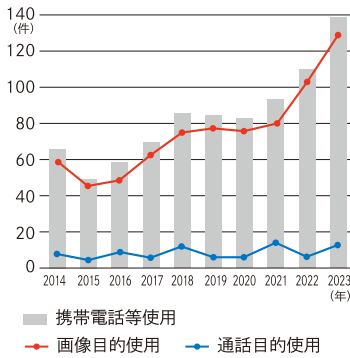
アルコールを摂取すると、脳の働きが鈍くなり、周囲の状況を正しく判断する能力が落ちます。信号や標識の見落としや、歩行者や車との距離感の誤認、危険への対応遅れなどのリスクが高まります。アルコールはバランス感覚にも影響し、フラフラと蛇行運転になり、急ブレーキや方向転換ができず、転倒や衝突のリスクが高まります。

飲酒して自転車を運転することは禁止されており、これまでは略罰（めい）状態で運転する「酒酔い運転」のみ処罰の対象でしたが、今般の道路交通法改正により「酒気帯び運転」（血液1mLにつき0.3mg以上または呼気1Lにつき0.15mg以上のアルコールを体に保有する状態で運転すること）についても罰則の対象となりました。また、自転車の飲酒運転をするおそれがある者に酒類を提供したり、自転車を提供したりすること（酒気帯び運転のほう助）も禁止です。

参考資料・図版出典：政府広報オンライン
協力：自転車の安全利用促進委員会
イラスト：服部新一郎

自転車（第1当事者）の運転者が携帯電話などを使用していた場合の交通事故件数の推移

資料：警察庁「交通事故統計」から政府広報室作成

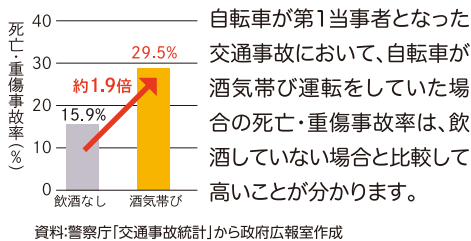


自転車が第1当事者の交通事故のうち、携帯電話を使用していた場合の交通事故件数は増加傾向にあります。また、画像目的使用（スマホの画面注視など）がそのほとんどを占めています。

× 罰則

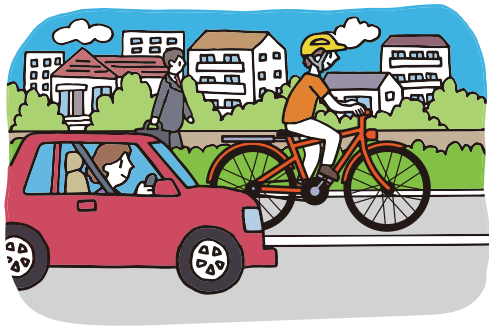
- 自転車運転中に「ながらスマホ」として……
→ 6カ月以下の懲役または10万円以下の罰金
- 自転車運転中の「ながらスマホ」により交通事故を起こすなど交通の危険を生じさせた場合
→ 1年以下の懲役または30万円以下の罰金

自転車（第1当事者）の交通事故における死亡・重傷事故率（2014年から2023年の累計）



× 罰則

- 「酒気帯び運転」の場合
→ 3年以下の懲役または50万円以下の罰金
 - 自転車の飲酒運転をするおそれがある者に自転車を提供し、その者が自転車の酒気帯び運転をした場合
→ 自転車の提供者に3年以下の懲役または50万円以下の罰金
 - 自転車の飲酒運転をするおそれがある者に酒類を提供し、その者が自転車の酒気帯び運転をした場合
→ 酒類の提供者に2年以下の懲役または30万円以下の罰金
 - 自転車の運転者が酒気を帯びていることを知りながら、自転車で自分を送るよう依頼して同乗し、自転車の運転者が酒気帯び運転をした場合
→ 同乗者に2年以下の懲役または30万円以下の罰金
- アルコールの影響により正常な運転ができないおそれがある状態で自転車を運転する行為は「酒酔い運転」とされ、今般の改正道路交通法施行以前から罰則として5年以下の懲役または100万円以下の罰金が規定されています。



ルールを守って安全運転を！ 自転車安全利用五則[※]を守りましょう

※2022年11月1日制定、中央交通安全対策会議交通対策本部決定

警察庁の調査によれば、自転車の事故で亡くなった人の8割、けがをした人の7割がなんらかのルール違反をしていたことが分かっています。自転車を運転する際の基本的なルールを守って、事故を防ぎましょう。



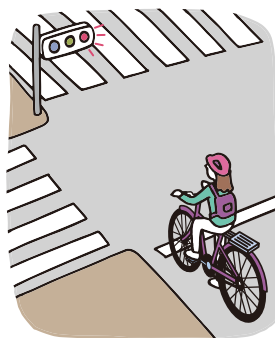
自転車は車道が原則、左側を通行 歩道は例外、歩行者を優先

自転車は軽車両に該当します。車道と歩道の区別がある道路では車道通行が原則です。車道の左に寄って通行してください。歩道を通行できる場合は、車道寄りの部分を徐行しなければならず、歩行者の通行を妨げる場合は一時停止しなければなりません。



夜間は ライトを点灯

夜間、無灯火では、前方の安全確認ができません。周りからも見えにくくなり、大変危険です。



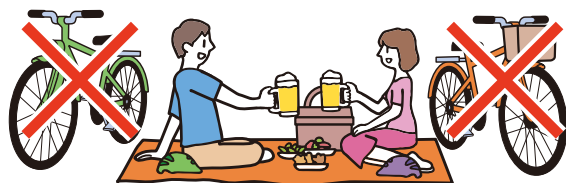
交差点では信号と一時停止を 守って、安全確認

信号や一時停止は必ず守り、道路を横断する際は、安全確認を行いましょう。



飲酒運転は禁止

自転車も、自動車の場合と同様に、お酒を飲んだときは、運転してはいけません。



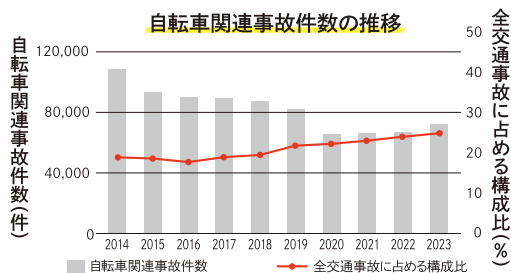
ヘルメットを着用

乗車用ヘルメットは、交通事故時における被害を軽減する重要な役割を果たします。子どもから大人まで、全ての自転車利用者は乗車用ヘルメットを着用しましょう。2023年4月1日から全ての自転車利用者に対して、乗車用ヘルメットの着用が努力義務とされています。



交通事故への備えも大切！

自転車による交通事故でも、多額の損害賠償が生じる恐れがあります。万が一に備えて、自転車を利用する家族全員で損害賠償責任保険などに加入するようにしましょう。



(注) 自転車乗用者が第1または第2当事者となった事故の件数であり、自転車の相互事故は1件として計上した

資料: 国家公安委員会・警察庁「令和6年版警察白書」から政府広報室作成

全交通事故の2割超！ 増加し続ける自転車の交通事故

近年、自転車による交通事故の全交通事故に占める割合は増加傾向にあります。2023年中の自転車第1当事者または第2当事者※となった交通事故(自転車関連事故)は7万2339件で、前年より2354件増加しました。また、自転車関連事故は、全交通事故に占める割合が2019年以降2割を超え、増加傾向にあります。

※第1当事者: 過失割合が高い方、第2当事者: 過失割合が低い方



「国産」を食べて、農業を応援しよう!

国消国産 月間キャンペーン。

国消国産



今年もうれしい
キャンペーンを開催。
ふるってご参加
ください!

1 JA直売所キャンペーン2025

JA直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つをゲット。
2つで1口・3つでもう1口応募できます。

47都道府県とおきの
3000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
2025年
10月1日～
11月末日

地域の新鮮でおいしい野菜や果物、
加工品が並ぶ全国約1400店舗の
JA直売所に行こう!



賞品については特設サイトをご覧ください。
JA直売所の検索もできます。



2 日本の味覚を、楽しもう。

今がチャンス!
送料はJAグループが負担します。
お客様送料負担なし

期間
2025年
10月1日～
11月末日

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そう
JAタウン

ご注文はこちらから



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ



笑顔つなぐ 女性会の輪

JA足利女性会(みどり会)の活動や思い、
地域で活躍する女性たちの声を毎月お届けします。
今月号は「久野支部」を
ご紹介いたします。

私たちの支部は「楽しく、無理なく、助け合いながら」をモットーに、
さまざまな支部活動を行っています。

ホウ酸団子作りや日帰り研修旅行、手芸教室、おせち
試食会、新年会など、年間を通じてさまざまなイベントを
企画・実施しています。参加者同士の会話も弾み、和や
かな雰囲気の中で楽しく活動しています。

いつでも新しい仲間のご参加をお待ちしております。
どうぞお気軽にご参加ください。



お問い合わせ JA足利各支店窓口 または 生活振興課 ☎0284-64-9920



ナメコ

～独特のぬめりが特徴のキノコ～

ナメコのプロフィール

【分類】モエギタケ科スギタケ属

【原産地】日本

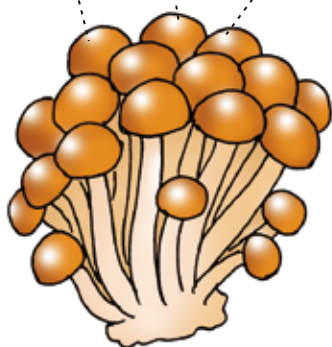
【おいしい時期(旬)】10～12月ごろ

【主な栄養成分】ビタミンB1・B2、ナイアシン、カリウムなど

解説：KAORU

選び方

つやがある 傘や軸がしっかりと
美しい山吹色 して肉厚



鮮度チェック

- ①水煮の場合は水分が
濁っていない
- ②パック入りの場合は
袋が膨張していない
- ③鮮度が落ちると全体的に
弾力がなくなり、
色が濃くなる

ナメコのいろいろ



菌床栽培ナメコ

一般的に流通しているナメコのおがくずなどで菌床栽培され、周年出回る。株を取ってばらした足切りナメコと株が付いたままの株取りナメコがある



原木栽培ナメコ

ナナやトチなどを使って原木栽培したナメコ。10～11月ごろに収穫される。天然物に近い風味と食感が特徴

ナメコのじみツ

日本原産

全国で古くから親しまれている天然物はナナやナラなどの広葉樹林で採れる

第2次世界大戦後

菌床栽培技術が確立。現在店頭に並んでいるナメコは菌床栽培。価格が安定していて使いやすい



大正時代

原木による人工栽培



今や原木栽培物や天然物は希少品

保存方法



ラップで
密封保存

冷蔵保存

傷みや色どりが早い(1～2日程度)なので、できるだけ早く加熱調理して使い切ろう

水分保持できるように特に切り口はしっかり覆う



冷凍保存

水洗いしてすぐ使える。さっと湯通ししてジップパー付き密封袋に入れ空気を抜いて保存。パック入りのままで冷凍OK

風味は落ちるが
冷凍可能



ナメコの子カラ

高血圧予防やむくみの解消に効果が期待できるカリウム、血流を良くする作用があるナイアシンなども豊富



楽しみ方・食べ方のコツ

基本の下処理

株元は切り落として使用。栽培時のおがくずなどは、ぬめりを落とさない程度に水洗い



生食はNG

加熱調理が基本! 食感を残すため加熱し過ぎに注意

軽く水洗いしてひと煮立ちさせればOK

みそ汁・鍋物



あえ物



軽く水洗いして熱湯でさっとゆで、水気を切って使用

おひたし



うどんやそばなど、麺類のトッピング

ジャンボナメコや天然物、天ぷら、焼き物にも利用可能

さといも収穫体験 参加者募集のご案内

JAでは、親子で土にふれながら農業の楽しさを体験できる「さといも収穫体験」を開催いたします！土の中に隠れたさといもを親子で協力して掘り出す作業は、驚きや発見がいっぱいです。また、親子で一緒に汗をかく時間は、普段の生活では得られないコミュニケーションの場にもなります。秋のひとつき、家族で楽しく農業体験をしてみませんか？

●開催日時 **2025年11月15日(土) 13:30～15:00**

●内 容 さといも収穫

●集合場所 JA足利尾名川ライスセンター（足利市迫間町1）
※集合後、近隣にある収穫体験圃場まで歩いて移動となります

●募集人数 足利市内在住の小中学生の親子（原則）10組20名

●参加費 **500円**（参加者1組につき、さといも2株）

●受付開始 **2025年10月6日(日)より開始**
※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)】

あぐり親子料理教室 参加者募集のご案内

親子で料理を楽しみながら、食や農業への関心を深めていただくため「親子料理教室」を開催します！地元産の食材を使ったケーキ作りを通じ、「地産地消」の大切さを感じていただけます。楽しい時間を過ごし、ご家庭でゆっくりケーキを味わうことで、親子のコミュニケーションを深める貴重な機会です。ぜひこの機会にご参加いただき、親子で楽しい“食”の時間をお過ごしください。

●開催日時 **2025年12月6日(土) 14:00～16:30**

●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 足利市内在住の小中学生の親子（原則）10組20名

●参加費 **2,000円**（参加者1組につき、ケーキ1ホール）

●受付開始 **2025年10月6日(日)より開始**
※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)】

レインボー足利 15周年記念感謝祭

開催のご案内

組合員や地域の皆さまへの日頃の感謝の気持ちを込めて、
総合葬祭レインボー足利の15周年を記念した感謝祭を開催いたします。
当日は、ご来場の皆さまに楽しんでいただけるさまざまな催しをご用意しております。
また、終活や葬儀に関するご相談も、この機会にぜひお気軽にご相談ください。
皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

開催日時 2025年11月24日(月)振 **会場** レインボー足利 南ホール
10:00~14:00 (足利市福居町1761-1)

イベント
内容

終活・葬儀をテーマにした落語

新鮮な農産物の即売会

お米のすくい取り(有料)

軽食販売コーナー

葬儀事前相談会・ホール内覧会

ほか

※イベント内容は変更になる場合があります。

お問い合わせ JA足利 典礼課 ☎0284-73-2141

お試し価格にて販売!

化粧水

日本酒(コメ発酵液・保湿成分)でうるおいを
与えて肌の状態を整える大容量化粧水。

日本酒一升ビン(1,800mL)まるごとの
アミノ酸(保湿成分)をこれ1本に凝縮

うるおいのヒミツ

日本酒 保湿成分 配合 アルブチン
アミノ酸 プラセンタエキス

※純正の純米吟醸酒を配合 ※すべて保湿成分

たっぷり保湿で毎日うるんうるん

選べる3種類の化粧水

ビタミンC誘導体*
日本酒の化粧水
透明保湿
500mL
800円(税込)

セラミド*
人気NO.1!
日本酒の化粧水
高保湿
500mL
800円(税込)

セラミド*
ナイアシンアミド*
日本酒の化粧水
ハリつや保湿
500mL
1,100円(税込)

美容液

ぶるんぶるんの
うっとり美肌へ

とろーんと
した濃密な
美容液で肌に
ご褒美を。

セラミド*
ビタミンC
誘導体*
ナイアシン
アミド*

日本酒の美容液NAS 150mL
1,800円(税込)

乳液

毎日ぶるぶる
つるつる

さらっとした
使い心地で
肌にすーっとなじむ。

セラミド*

日本酒の乳液 380mL
800円(税込)

クリーム

毎日ぶるぶる
ぷにぷに

コクがあるのに
伸びが良く、
べたつかない。

セラミド*

日本酒のクリーム 150g
900円(税込)

全身使える

お申し込み・お問い合わせ JA足利 経済課 ☎0284-70-3071

2025年度 米穀ライスセンター稼働方針

2025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	荷受区分	荷受予定期間	荷受地区
久野 ☎0284-72-5803	飼料用米	(生・乾・玄)	10月 6日(月)～10月31日(金)	全地区
尾名川 ☎0284-91-3291	にじのきらめき	(生・乾・玄)	10月 1日(水)～10月19日(日)	
	とちぎの星		10月 6日(月)～10月31日(金)	
	あさひの夢		10月 6日(月)～10月31日(金)	
御厨 ☎0284-73-3308	コシヒカリ	(生・乾)	10月 1日(水)～10月 7日(火)	
	とちぎの星		10月 1日(水)～10月13日(月)	
	あさひの夢		10月14日(火)～10月30日(木)	

◆ 荷受時間：原則として、8時30分～17時15分まで

※加工用米については、主食用米として荷受けし、持分が確定してから主食用米と加工用米に分けますので、該当施設へ搬入をお願いいたします。

※御厨ライスセンターの荷受については、JA足利まつりの事前準備のため、延長することができません。

※荷受休止日を設けませんが、やむを得ない事情により荷受休止となる場合があります。

※搬入時に夾雑物の多いものについては、荷受ができない場合があります。

※ライスセンター搬入の際には、過積載とならないようご注意ください。

2025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、米穀ライスセンター利用料・その他代金につきまして、下記のとおり決定しましたのでお知らせいたします。

■米穀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	過乾燥(主食用米)	～14.0	14.3
	乾燥	14.1～18.0	11.0
	生(主食用米)	20.1～25.0	22.0
	生(飼料用米)	～25.0	22.0
	生(上記範囲外の水分値のもの)		26.4
	玄米		7.7

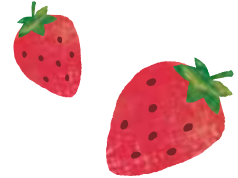
■その他代金(税込)

項目	区分	単位	単価(円)
保有米製造代金	保有米(15kg)	2袋	440.0
	保有米(30kg)	袋	220.0
保有米配達運賃	保有米	袋	165.0
搬入運賃	乾燥	kg	5.5
	生		
	玄米		
色彩選別調整料	玄米	30kg	660.0

※色彩選別調整料については、紙袋の持込に限りです。
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。

いちご集出荷所パートさん募集のご案内

- 1.期 間：令和7年12月下旬～令和8年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1,070円～(日祝祭日は割増手当あり) ※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：2025年12月25日(木)



お申し込み・お問い合わせ JA足利 販売推進課 ☎0284-22-4433 (担当：中島、井上、大川)

JAマイカーローン 最大1,000万円まで

(三菱 UFJ ニコス保証型)

車買うにも
修理するにも
免許取るにも



©よりぞう

変動金利型

(2025年9月1日現在)

1.26%～2.56%

◆保証料別◆ ※上記金利に別途保証料0.79%がかかります

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%
 - ③当JAで給与振込を指定されている方(新規可) 年▲0.40%
 - ④JAカードをお持ちの方、または新たに申込される方 年▲0.30%
 - ⑤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。

- ⑥住宅ローン契約者限定(同居家族可) 年▲0.30%
※当JAで住宅ローンを契約されている方(新規可)
 - ⑦リピート割 年▲0.20%
※当JAでマイカーローンを契約されたことがある方(完済後3年以内)
- 【⑥・⑦いずれか1つ(併用はできません)】



▲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】

第2・第4日曜日(9:00～16:00)

※2025年11月23日は除く

●東支店 山川町419

☎0284-41-3678

●南支店 上渋垂町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9日(日)

開催会場 岡部光男税理士事務所

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11日(火)

開催会場 本店

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14日(日)

開催会場 本店

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 あなたの力になってくれる人が
現れます。感謝の気持ちを示して受け入
れて。良いつながりができていきます

幸運の食べ物

リンゴ

水瓶座



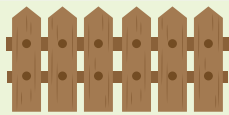
1/20～2/18

全体運 味方もたくさんいますが敵也多
い月。信頼できない人の話にうっかり乗ら
ないで。厳しい助言に耳を傾ければ飛躍

幸運の食べ物

イチジク

10月



TAC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。

秋冬野菜の種まき・植え付け

10月は秋冬野菜の種まきや植え付けが盛んな時期です。寒さに当たることで甘みや美味しさが増すものも多く、家庭菜園の醍醐味を味わえる時期です。地域の気候に合わせた防寒ネットやトンネル栽培も効果的です。

葉物根菜

ホウレンソウ、水菜、小松菜(霜に当たることによって甘みが増す“寒締め”に最適)、カブ(10月上旬)



球根・苗植え

ニンニク(～10月中旬)や玉ねぎ(10月下旬～11月)の苗植え、イチゴの定植も10月に開始可能です



菜の花

小松菜など「アブラナ科」を種まきして越冬させ、春に食用の菜の花として利用



秋まき野菜

キャベツは10月に種まきすれば、春の収穫が見込めます



豆類

スナップエンドウ・ソラマメなどは10～11月に種まきして、翌春の収穫に備えましょう



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、北支店(経済) ☎0284-43-8880、西支店(経済) ☎0284-65-1139

耕そう、大地と地域の未来。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?

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

解答

ルール

- 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。
- 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つつ入ります。

考え方

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

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のすぐ右のマスのみなので、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

ラ ツ カ セ イ

1	ケ	イ	ロ	ウ	エ	フ	シ	ン	デ
2	シ	ー	ツ				シ	ロ	ミ
3	キ		コ	シ				ク	セ
4		カ	ツ	ラ	ハ	マ			
5	カ	ン			キ	ク			ダ
6	モ	ト	ネ			シ		ナ	ン
7	ク	ウ			シ	ユ	ツ	コ	

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27日(月)** ※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。

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!

＼ 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
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!!**

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 いたします!

※1年以上の入居が条件となります。
※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
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9:00~17:15 / 土・日9:00~16:00

開発課11月の休業日のお知らせ

1日(土)~3日(月・祝)・8日(土)・23日(日・祝)・24日(月・振)

＼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: 2025年9月29日(月)

1. 協議事項

- 本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7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

- 自主点検集計結果について
- 令和7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
- 令和7年度第三四半期の余裕金運用方針・計画について
- レインボー足利直営15周年記念感謝祭の開催について

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。

3ページ

地産地消クイズ 正解

【初級】「地産地消」って、どんな意味?

正解: ①

地元でとれたものをその土地で食べることを「地産地消」といいます。

【中級】地元の野菜が新鮮だと、どんなよいことがある?

正解: ①

とれたてだから新鮮でおいしく、栄養もいっぱい!

【上級】地産地消を進めると、どんな環境にいいことがある?

正解: ②

地元でとれた食べものは遠くまで運ばないから、CO₂の排出も減らせて地球にやさしい。

JA足利 の すがた



2025年
8月31日現在

■組合員数	1万4,077人
■出資金	21億8,377万円
■貯金	1,593億4,391万円
■投資信託	8億5,997万円
■貸出金	236億7,555万円
■購買品取扱高	7億2,021万円
■販売品取扱高	16億6,974万円
■長期共済保有高	2,187億5,758万円

組合員・利用者の皆様へ

「JAあしかが11月号」は、**11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。

くらしの活動

第47回

JA足利まつり



開催のご案内



11月1日(土)・2日(日)の2日間、「JA足利まつり」を開催します。
市内南部にある南支店および御厨ライス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。

2025年 11月 1日(土)・2日(日)

時間 AM8:45～PM3:00

会場 ●JA足利南支店および
御厨ライスセンター
(足利市上渋垂町745-3、745-1)

お問い合わせ JA足利本店 ☎0284-41-7151
(当日連絡先 JA足利南支店 ☎0284-71-1601)

※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



若鶏の ゆずごしょう焼き みぞれあん掛け

天晴(旧キッチン晴人)オーナーシェフ●永井智一

●材料(1人分)

鶏もも肉……………80g
酒……………小さじ2
塩……………少々
ゆずごしょう…小さじ1と1/2
サラダ油……………適宜
あん掛け
かつおだし……………大さじ3
みりん……………小さじ1
薄口しょうゆ……………小さじ1

ナメコ……………1/4パック
水溶き片栗粉……………小さじ2
カブ(すりおろす)……………1/2個
カブの葉(小口に切った物)……………適宜



●作り方

- 一口大に切った鶏もも肉に酒と塩、ゆずごしょうを入れ、もみ込んで1時間ほど置く。
- フライパンにサラダ油をひき、弱火で鶏肉を焼き上げる。
- あん掛けの材料を合わせ、ナメコを入れて火を通し、水溶き片栗粉でとろみをつける。器に鶏肉を盛り付け、あんを掛け、すりおろしたカブ、小口切りの葉をあしらひ出来上がり。

