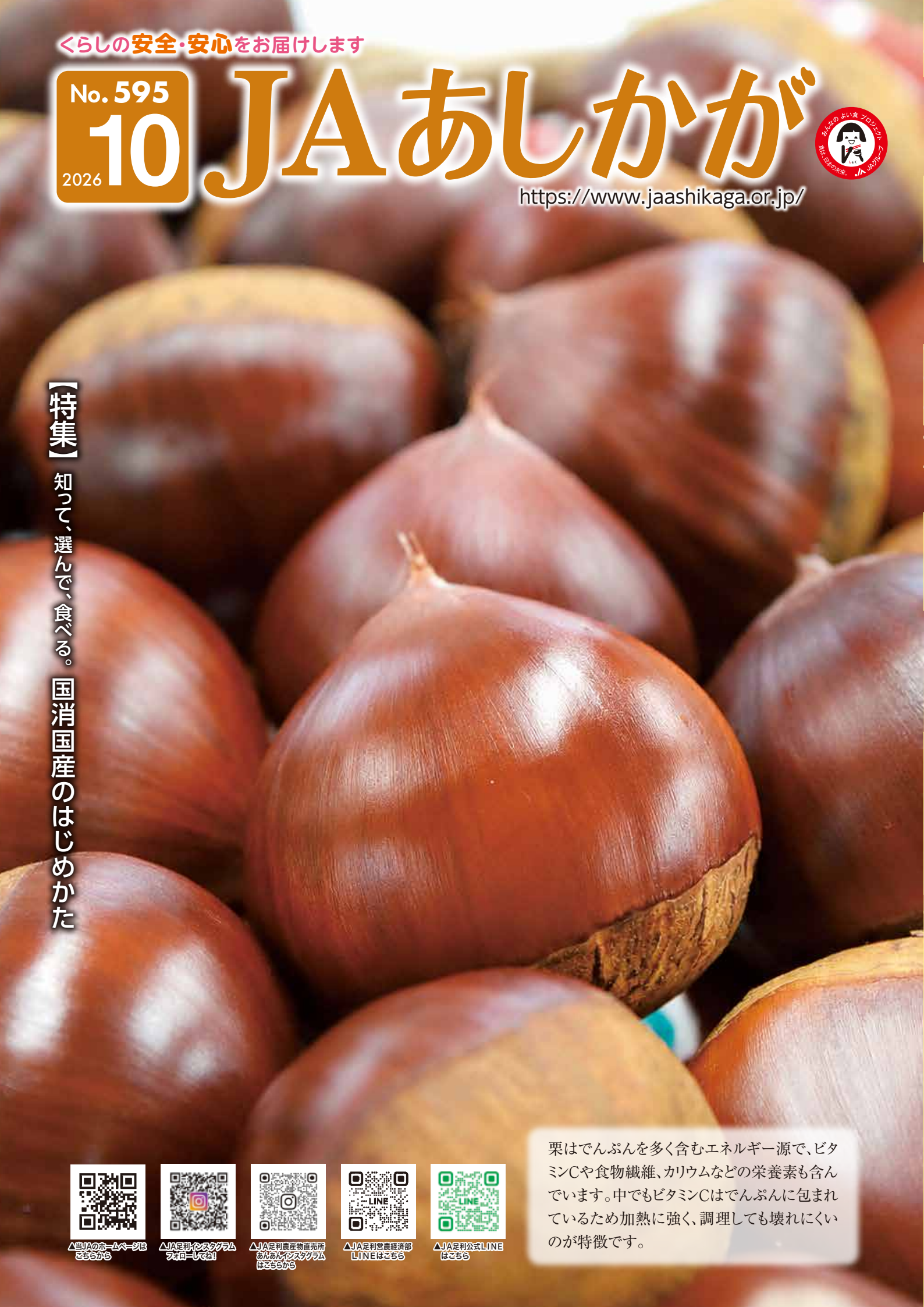
くらしの安全・安心をお届けします

No. 595
2026 10

JAあしかが

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



【特集】知って、選んで、食べる。国消国産のはじめかた

栗はでんぷんを多く含むエネルギー源で、ビタミンCや食物繊維、カリウムなどの栄養素も含んでいます。中でもビタミンCはでんぷんに包まれているため加熱に強く、調理しても壊れにくいのが特徴です。

▲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足利農産物直売所 あんあんインスタグラム はこちらから

▲JA足利営農経済部 LINEはこちら

▲JA足利公式LINE はこちら

特集

知って、選んで、食べる。

10月16日は「国消国産の日」

国消国産のはじめかた



私たちが毎日食べているものは、どこで、だれが作っているのでしょうか。
10月は食べることと農業のつながりを考える月です。





＼「国消国産」とは？／

国 国民が

消 消費する食料は

国 国内で

産 生産する

「国消国産」とは、JAグループが提唱する「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。食料は、必要になったからといって、すぐに生産量を増やすことはできません。将来にわたって安定して食料を確保していくためには、国内で農業を続け、食料を生産できる環境を守っていくことが必要です。

＼国消国産が大切な理由／



1 輸入は、いつも安定しているとは限らない

国際情勢の変化や気候変動によって、海外からの食料が届きにくくなることがあります。

2 食料は、急には増やせない

田畑を整え、育てる人がいて、はじめて作物は実ります。時間がかかります。

3 だから、作り続けられる環境を守る

国内で農業を続けられることが、これからの食卓の土台になります。

4 選んで食べることが、その力になる

毎日の買い物で国産を選ぶことが、生産を支えることにつながります。

10月16日は「国消国産の日」

10月16日は、国連が定めた「世界食料デー」です。JAグループはこの日に合わせ、10月16日を「国消国産の日」と定めました。

また、**10月・11月を「国消国産月間」**とし、国産農畜産物を選んで食べる取り組みを全国で進めています。

2026年10月16日
世界食料デー

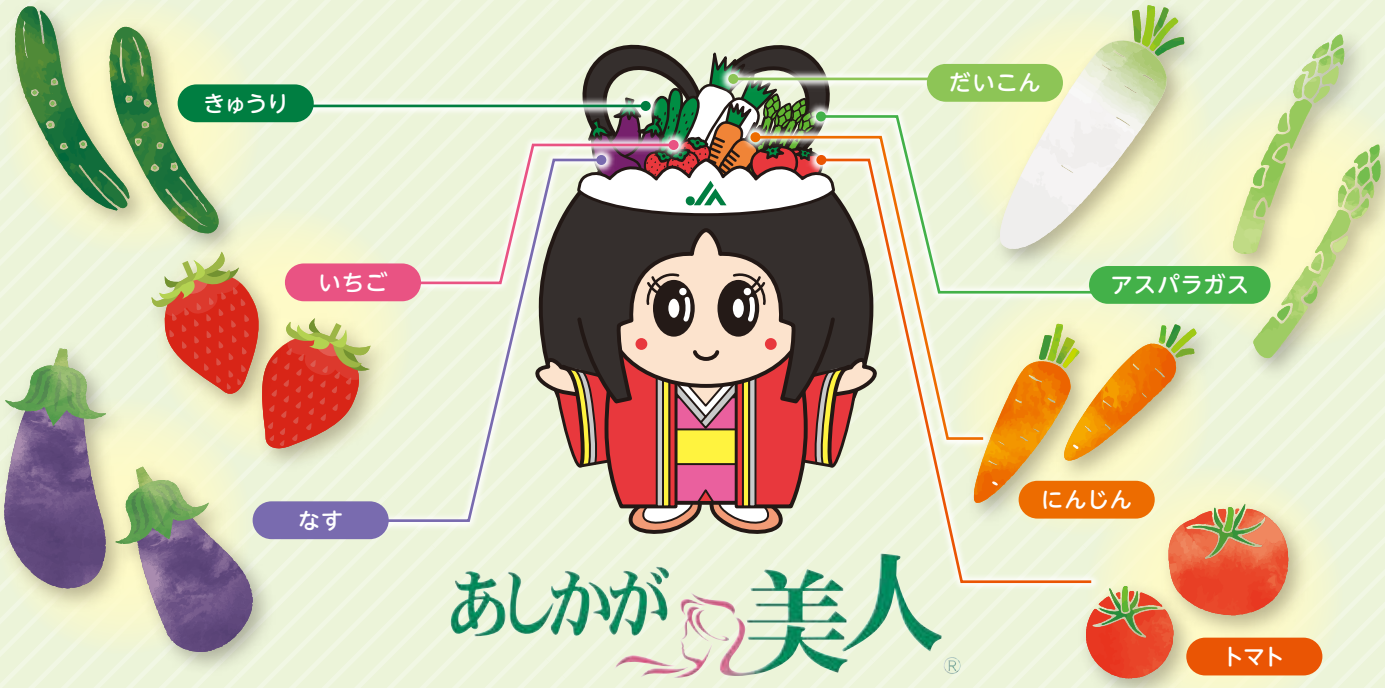
目次
CONTENTS



【特集】知って、選んで、食べる。国消国産のはじめかた …… 2
TOPICS …… 4
PICK UP 家族で楽しむおいしい一皿 …… 6
採用情報 …… 7
フルーツパラダイス …… 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

ブランド野菜「あしかが美人」7品目

美人ちゃんが頭にのせているのは、トマトからなすまで、足利で育てられた7つの農産物です。



名前に込められた願い

足利産の主要農産物7品目を「あしかが美人」と名付け、ブランド野菜として販売しています。
足利の中央を流れる渡良瀬川の清らかな水、豊富な日照、肥沃な大地で育った新鮮な農産物を食べて、身も心も一層きれいになってもらいたいとの願いが込められています。

JA足利公式イメージキャラクター 美人ちゃん

- 誕　生●ブランド野菜「あしかが美人」をモチーフに誕生
- 頭の上●トマト／いちご／アスパラガス／だいこん／にんじん／きゅうり／なす
- 趣　味●料　理
- 好きな食べ物●「あしかが美人」を使った料理とごはん

＼身近な国消国産は、直売所から／

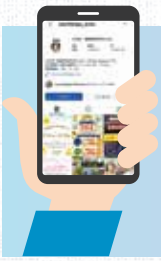
新鮮野菜直売所「あんあん」では、地元の生産者が育てた旬の農産物を販売しています。足利で作られた農産物を知り、選んで食べることも、身近な国消国産の実践です。



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



Instagram（インスタグラム）で旬をチェック！

入荷情報やおすすめを発信しています。フォローしておくと、「今日はどんな野菜が並んでいるかな?」が、お出かけ前にスマホで分かります。スマホのカメラで右の二次元コードを読み取ると、ページが開きます。

@jaashikaga_anan

@JAASHIKAGA_ANAN

販売を振り返り、新体制へ
～トマト部　販売反省会・通常総会～

トマト部は8月25日、2026年産トマト販売反省会と通常総会を開き、部員や関係者が出席しました。

販売反省会では、本年産の販売経過や市場情勢について報告があり、栽培・販売面の課題を振り返るとともに、次年産に向けた対策を協議しました。

市場や消費者のニーズに応じた出荷体制や販売促進活動について意見を交わし、安定出荷と有利販売に向け、部員と関係機関が連携して取り組むことを確認しました。



▲今年度の活動報告や今後の方針が共有されました

今後も関係機関との情報共有を密にし、産地としての評価向上につなげていく方針です。

通常総会では、令和8年度事業報告および収支決算、令和9年度事業計画および収支予算、役員改選などについて審議し、全議案を承認しました。

役員改選では、柳敏幸さんが部長、森山正和さんが副部長、齋藤智さんが会計に新たに選任されました。新体制のもと、部員一丸となって「あしかが美人」トマトの品質向上と産地の発展に取り組みます。



▲トマト部新役員（左から順に）
柳敏幸部長、森山正和副部長、齋藤智会計

新体制で結束新たに
～根菜部通常総会～

根菜部は9月2日、東支店で通常総会を開き、部員や関係者13人が参加しました。

総会では、令和8年度事業報告や収支決算、令和9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。

任期満了に伴う役員改選も行われ、新部長に和田敬靖さん、副部長兼会計に安藤敬太さん、監事に仁木肇さんが就任しました。新体制のもと、部員一丸となって次年産の生産と販売に取り組みます。



▲根菜部新役員（左から順に）
和田敬靖部長、安藤敬太副部長兼会計、仁木肇監事

デジタル化で業務効率化へ
～デジタル化プロジェクト～

JAは9月16日、本店でデジタル化プロジェクトプレゼンテーション会議を開きました。プロジェクトメンバーは、デジタル技術を活用した事務負担の軽減や情報共有の効率化など、業務改善に向けた提案を役員らに発表しました。

発表後は、期待される効果や導入に向けた課題について、役員らと意見を交わしました。JAは今後も、デジタル技術を活用した業務改善に取り組んでまいります。



▲業務のデジタル化について発表する職員

「あんあん」の魅力をPR
～ヤクルト健康まつり 出店～

8月30日、両毛ヤクルト販売㈱敷地内で「第13回ヤクルト健康まつり」が開かれ、JA足利直売所「あんあん」が出店しました。

会場ではさまざまな催しが行われ、ブースでは旬の果物を販売。買い求める多くの来場者でにぎわいました。来場者は色とりどりの果物を手に取り、旬の味覚を楽しんでいました。今回の出店を通じて、旬の果物と直売所「あんあん」の魅力を広くアピールしました。



▲旬の果物を買い求める来場者

アスパラガスの魅力を売り場へ
～アスパラガス部会～

アスパラガス部会は9月8日、圃場で㈱ベルクの社員22人を対象に収穫体験会を開きました。

社員研修の一環として、アスパラガスの栽培や収穫方法、生産者の苦労を知ってもらい、販売や売り場づくりに生かすことが目的です。

参加者は説明を受けた後、はさみを使って収穫を体験しました。体験後、収穫したアスパラガスと夏野菜カレーを味わいながら懇談し、産地への理解を深めました。


▲アスパラガスの収穫について説明を聞く参加者

薬膳茶で体の内側から美しく
～あしかが美人スクール～

JAは9月12日、女性大学「あしかが美人スクール」の第4回講座を開きました。薬日本堂漢方スクール認定講師の星川美由紀さんを講師に迎え、夏の紫外線でダメージを受けた肌をいたわる薬膳茶づくりに挑戦しました。

参加者は季節や体質に合った素材の選び方や薬膳の考え方を学び、ハイビスカスや菊花などを使ってお茶を完成させました。最後に出来上がった薬膳茶を味わい、理解を深めました。


▲体質に合わせた薬膳茶づくりを楽しむ参加者

共同播種でコスト削減
～たまねぎ部～

たまねぎ部は9月14日、2027年産たまねぎの共同播種作業を行いました。品種は「七宝甘70」と「早生7号」で、JAが所有する全自動播種機を使い、部員とJA職員が協力して作業を進めました。

共同播種により、育苗作業にかかる労力や時間の軽減、コスト削減につなげています。播種した苗は今後育苗を進め、11月ごろ各圃場へ定植する予定です。たまねぎ部では今後も安定した生産を目指します。


▲協力して播種作業を行う部員ら

レシピ提供 ● 料理研究家　和田麻紀子

家族で楽しむおいしい一皿

食欲の秋! キノコの味、食感、香りを楽しむ



キノコスパゲティ

キノコのうま味の
相乗効果を味わう

材料(2人分)

- 好みのキノコ ……250g(※)
- ベーコン ……40g
- 小ネギ …… 5本
- スパゲティ …… 180g
- 塩……大さじ1+2つまみ
- ニンニク(みじん切り) …1片(5g)
- オリーブ油 …… 大さじ1
- 赤唐辛子……適宜
- しょうゆ…… 大さじ1
- バター …… 10g
- こしょう …… 適宜

※今回はシメジ小1パック、マイタケ1パック、エリンギ1/2パックを使用

※写真は盛り付け例

作り方

❶シメジは石突きを切ってばらしておく。マイタケはそのままばらし、エリンギは食べやすい大きさにカットする。ベーコンは幅1cmに、小ネギは長さ4cmにカットしておく。
❷湯2L(材料外)を沸かして塩(大さじ1)を入れ、スパゲティを袋の表示時間通りにゆでる。
❸フライパンにニンニクとオリーブ油、赤唐辛子を入れて弱火で加熱する。香りが出たらキノコとベーコン、塩(2つまみ)を入れ、軽く炒めたらふたをしてしんなりするまで中火で2分加熱する。
❹しょうゆとバター、小ネギ、スパゲティのゆで湯を大さじ2入れて炒める。ゆで上がったスパゲティを入れて絡め、塩(分量外)・こしょうで味を調えて皿に盛り付け、出来上がり。

ポイント

キノコは栄養や食感、香りを逃さないために洗わずに調理しましょう。③で蒸し煮にすることでキノコのうま味を引き出します。

アレンジ

- ナメコやマッシュルームを使用する
- 刻みのりや大葉などをのせる

うま味の強いエノキタケが主役。
味見でなくなってしまうおいしさ!

エノキタケの唐揚げ



※写真は盛り付け例

材料(2人分)

- エノキタケ・小1パック(100g)
- 大葉……10枚
- A
  - おろしニンニク ……少々
  - 酒……大さじ1
  - しょうゆ ……大さじ1
- 片栗粉…… 適量
- 黒こしょう …… 適宜
- レモン …… 適宜

作り方

❶エノキタケは石突きを切って10等分(大葉の枚数分)に分けてAを混ぜ合わせたものに絡め、片栗粉をまぶし付ける。
❷大葉に片栗粉をまぶして①に巻きつける。
❸フライパンや揚げ鍋に2cmくらい油(材料外)を入れて熱し、②を入れ160度でカリッとするまでひっくり返しながら揚げる。お好みで黒こしょうを振り、レモンを添えて出来上がり。

ポイント

エノキタケの先端を程よくばらすとカリッとした食感になります。焦げやすいので低めの温度で揚げましょう。

アレンジ

- Aにおろしショウガを加える
- Aに青のりを加えて磯辺風に

令和9年度 JA足利職員募集のご案内

お子さん・お孫さん・お知り合いに、就職活動中の方はいませんか？



金融・共済・営農指導・農産物販売・購買など、足利の農業と地域の暮らしを支える仕事です。転居を伴う転勤はありません。

採用予定	4名程度（正職員）
勤務地	足利市内の事業所
採用日	令和9年4月1日
応募資格	令和9年3月卒業見込みまたは卒業／平成10年4月2日以降生まれ／足利市内・近郊に居住（予定可）

応募締切

1期	令和8年10月13日（火）
2期	令和8年11月11日（水）
3期	令和8年12月　7日（月）

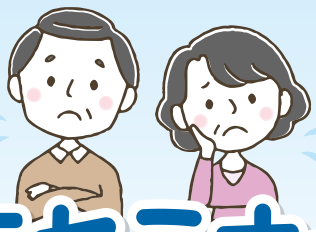
▼詳しくは下記までお問い合わせ下さい

〒326-0036 足利市弥生町20番地
足利市農業協同組合 企画管理部 人事教育課
☎0284-41-7151
【Eメール】jinji@jaashikaga.or.jp
【　H P　】https://jaashikaga.or.jp/recruit/

さらに詳しい募集内容については、
JA足利ホームページをご覧ください。
また、マイナビにも情報を掲載していますので
エントリーをお願いします。

参加者募集！

学んで安心！相続対策基本セミナー





相続のプロから分かりやすく相続対策を学び、大切な家族の将来に備えるためのセミナーを開催いたします。お気軽にお申し込みください。

日時 11月29日（日）午前10時～正午

会場 本店3階 第5会議室（足利市弥生町20）

講師 弁護士法人中央法律事務所 弁護士

定員 先着50人 **要予約**

参加費無料

申込方法 申込書に必要事項をご記入のうえ、お近くのJA窓口または開発課へご提出ください。
申込書の提出をもってお申し込みとなり、その後の連絡はいたしません。

お申し込み・お問い合わせ　お近くのJA窓口 または 開発課　☎0284−41−7153

資産形成・運用セミナー

開催のご案内

「NISAってなに?」「資産形成って必要なの?」そんな疑問に答えます!!

人生100年時代、お金にも働いてもらい資産寿命を延ばしましょう。
投資経験者の方はもちろん、これから投資を始めてみたいという方にもおすすめの内容です!

将来にわたって安心した生活を送るためには日頃から資産形成について考え、自分に合った方法で無理なく取り組むことが大切です。大切なお金を「貯める」だけでなく「育てる」ための基礎知識をこの機会に学んでみませんか?

日時 2026年11月7日(土) 14:00～16:00

会場 JA足利 本店(足利市弥生町20)

講師 農林中金全共連アセットマネジメント株式会社
投信アドバイザー 矢鳴 千夏 氏
AFP(日本FP協会認定)

定員 先着50名 ※要予約



©よりぞう

参加費無料!

お申し込み・お問い合わせ JA足利 金融課 ☎0284−41−7153 または 各支店窓口まで

資産運用のきほん

知っておきたい

「老後のお金が不安」「貯金だけで大丈夫?」そんな疑問を持つ方に向けて、資産運用の基本を毎月わかりやすくお伝えします。第5回のテーマは「老後資金」です。

老後資金は“早く・少なく・長く”が成功のコツ

老後資金の準備は、早く始めるほど負担が軽くなります。同じ金額を貯める場合でも、20年かけるのと10年かけるのでは、毎月の負担が大きく変わります。資産形成は“時間を味方につける”ことが何より重要です。

「早く始める」ことで、少額でも積み上がりやすくなります。「少なく始める」ことで、無理なく続けられます。「長く続ける」ことで、複利の効果が大きくなり、資産が育ちやすくなります。iDeCoやつみたてNISAなど、長期運用に向いた制度も整っており、税制面のメリットも期待できます。

老後資金は“大きな金額を一気に準備する”ものではなく、“小さく長く積み上げる”ものです。将来の安心のために、できるところから一歩を踏み出してみましょう。



お問い合わせ JA足利各支店窓口 または 金融課 ☎0284−41−7153

の運勢

牡牛座 4/20～5/20
全体運 あれもこれもしなければと焦らずに。状況を整理してできるものから行いましょう。延期やお断りも視野に入れて
幸運の食べ物 エノキタケ

牡羊座 3/21～4/19
全体運 非常に勢いがあり大きな推進力に恵まれます。力不足を感じていたことにチャレンジを。今月なら希望が見えます
幸運の食べ物 カブ

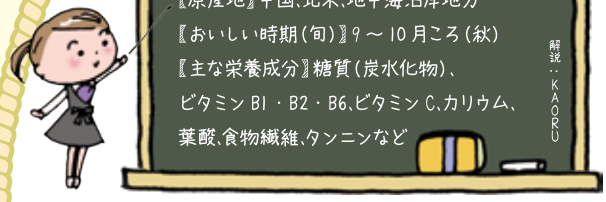
野菜ソムリエ上級プロ KAORUの

フルーツパラダイス

イラスト：小林裕美子

栗

～秋を告げる木の実～



栗のいろいろ（日本栗）



筑波
大きめで皮に光沢がある。ゆで栗や渋皮煮に



銀寄（丹波栗）
平らで大粒。料理やお菓子などに幅広く利用



丹沢
三角形で果肉の色が鮮やか。主にお菓子の原料に



ぽろたん
皮が簡単にむけるよう改良。料理しやすく近年人気

栗のチカラ



ビタミンB1
皮膚や粘膜の健康維持、疲労回復、集中力向上に



タンニン
渋皮に多い。老化予防、がんなどの生活習慣病予防に



食物繊維
便秘改善や肥満予防に



ビタミンB2
目の充血、口内炎、肌荒れの抑制、生活習慣病予防に



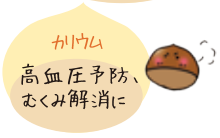
葉酸
ビタミンの一種。貧血予防に。細胞の新生や増殖に必要な栄養素。妊活中や妊娠中の方に



ビタミンB6
皮膚炎やアレルギー症状、うつ症状の緩和に



ビタミンC
風邪予防、疲労回復、美肌、生活習慣病予防に



カリウム
高血圧予防、むくみ解消に

選び方



保存方法



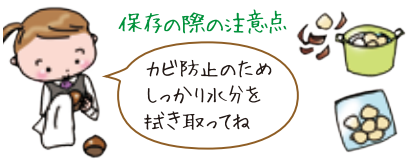
常温でむき出しのまま置いておくと、乾燥や虫食いで劣化してしまうよ

冷蔵保存
表面の水分を拭き、鬼皮ごと保存袋に入れ冷蔵庫のチルド室へ

冷凍保存

皮付きの場合
水洗いして水気を拭き、鬼皮ごと保存袋に入れ冷凍庫へ

皮をむく場合
一度ゆでて鬼皮と渋皮をむき、保存袋に入れ冷凍庫へ





熟成栗
生栗を低温で貯蔵すると甘味がアップ！
水分を拭き保存袋に入れ、冷蔵室で3～4週間
or チルド室で2～3週間保存

楽しみ方・食べ方のコツ



一晩水に浸すと鬼皮がむきやすい

ミョウバンを少し加えると渋皮もむきやすくなるよ

そのまま
ゆで栗、焼き栗



沸騰したお湯に塩と栗を入れ、弱火で30～50分程度ゆでる
火を止めたらお湯が冷めるまでそのまま浸しておく

料理
栗ご飯、ポタージュ



デザート
渋皮煮、甘露煮、マロングラッセ、栗きんとん



ペースト
モンブランなどお菓子作りに



栗のヒミツ



歴史

縄文時代
三内丸山遺跡から数多く出土



平安時代初期
京都の丹波地方で栽培が始まる

『古事記』『日本書紀』『延喜式』にも記述あり

蟹座 6/22～7/22

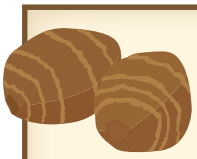
全体運 丁寧な作業が好結果につながります。ダメージを負わないよう準備を入念に。問題は話し合いで解決の兆しが

幸運の食べ物 エリンギ

双子座 5/21～6/21

全体運 好調運に後押しされて活躍が期待できます。レジャーを楽しむ余裕も生まれそう。友人に積極的に連絡を取ってみて

幸運の食べ物 ジャガイモ



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。
秋のひととき、家族で楽しく農業体験をしてみませんか?

●開催日時 **2026年11月14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 2026年10月5日(月)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 **2026年12月12日(土) 13:30～16:00**

●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 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 2026年10月5日(月)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)】

葬儀料理試食会&終活セミナー・事前相談会

参加無料

開催日 11月3日火祝　定員 30名様　予約制

場所 レインボー足利・南ホール　〒326-0338 栃木県足利市福居町1761-1

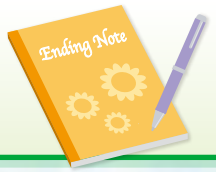
10:00~11:00 終活セミナー



11:30~12:00 葬儀料理試食会

葬儀の際にお出ししているお料理を
ご試食いただきます。
ぜひこの機会にご賞味ください。

12:30~13:30 事前相談会



お問い合わせ　JA足利　典礼課　☎0284−72−2141

おすすめの新商品

国産米の原料を使った

ハンドクリーム

New!



玄米麹から抽出した化粧品原料アスペルエキスゴールド※を配合。
角質層まで浸透し、肌キメ整うツヤ肌へと導きます。
こだわりの麹発酵成分とうるおい美肌成分でみずみずしく柔らかな手指へ。

ミネラル	アミノ酸	ビタミン	アスペルエキスゴールド※
キメ細やかな肌へ	うるおいが満ちた肌へ	ツヤやかな肌へ	しっかりとした健康的な肌へ

※アスペルギルス培養物(保湿剤)

こんなときにお使いください

- 乾燥が気になるとき
- 手が荒れてつらいとき
- 水仕事のあと
- 就寝前に爪までケア

ベタつかない　なじみやすい　のびがいい

A-COOP 安心と信頼のくらしの良品

ハンドクリーム　1本　50g　1,100円(税込)

お申し込み・お問い合わせ　JA足利 経済課　☎0284−70−3071
※商品は、経済課店舗(営農経済センター内)でお買い求めいただけます。

蠍座 10/24~11/22
全体運 難しい対応を迫られそう。あなたのせいではないので気に病まないで。助けてくれる人が現れて状況は好転へ
幸運の食べ物 ナメコ

天秤座 9/23~10/23
全体運 伸びやかな好調運。温めてきた計画を実行するのも良いですし、思い付きでやったこともうまくいきます。挑戦を!
幸運の食べ物 さんしょう

2026年度 米穀ライスセンター稼働方針

２０２６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	にじのきらめき	(生・乾・玄)	10月　1日(木)～10月24日(土)	全地区
	飼料用米		10月25日(日)～10月31日(土)	
尾名川 ☎0284-91-3291	米粉用米	(生・乾・玄)	10月　1日(木)～10月31日(土)	
	とちぎの星			
	あさひの夢		10月　5日(月)～10月31日(土)	
御　厨 ☎0284-73-3308	とちぎの星	(生・乾)	10月　1日(木)～10月12日(月)	
	米粉用米		10月13日(火)～10月29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。

2026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	米乾燥	過乾燥	～14.0	24.2
		乾燥	14.1～18.0	19.8
	生(主食用米・加工用米)		20.1～25.0	34.1
	生(米粉用米・飼料用米)		～25.0	34.1
	生(上記範囲外の水分値のもの)			40.7
	玄米(主食用米・加工用米)		～14.0	19.8
	玄米		14.1～15.0	16.5

※それぞれ自己搬入の場合は、税込5.5円/kg値引きとする

■その他代金（税込）

項　目	区　分	単位	単価(円)
保有米製造代金（15kg）	通常価格	2袋	770.0
	自己取り値引き		330.0
保有米製造代金（30kg）	通常価格	袋	385.0
	自己取り値引き		165.0
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。

いちご集出荷所パートさん募集のご案内



1. 期　　間：令和8年12月下旬～令和9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1,125円～**（日祝日は割増手当あり）　※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：**2026年12月25日（金）**



お問い合わせ　JA足利 販売推進課 ☎0284－22－4433　（担当：井上、鷺谷、大川）

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。

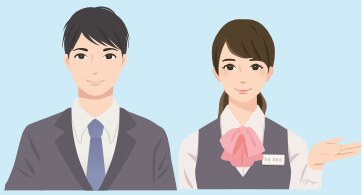
お気軽にご相談ください

【日曜ローン相談会】
第2・第4日曜日（9:00～16:00）
※2026年11月22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

お気軽にご相談ください



法律無料相談会
10月13日（火） 17:00～
開催会場 本　店
相談内容 金融や暮らしに関係することなど
予約申込先は
各支店または開発課 ☎0284-41-7153
担当 ＪＡ足利顧問弁護士

年金無料相談会
10月11日（日） 9:00～
開催会場 南支店
相談内容 年金に関係することなど
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 いつものペースで進めましょう。運勢は次第に上昇し、状況が好転します。リサイクルやリメークにツキあり
幸運の食べ物 マッシュルーム

水瓶座 1/20～2/18
全体運 驚くことが起こりそう。ただしハプニングは味方です。より良い方法を模索すれば前より良い結果を生むでしょう
幸運の食べ物 ルッコラ

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。
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！▶

秋冬野菜を元気に育てる！10月の管理



10月は、9月に種をまいたダイコンやカブ、植え付けたキャベツやハクサイが育ち始める時期です。朝晩の冷え込みや乾燥、害虫に注意して管理しましょう。

❶水やり

植え付け直後は水をたっぷりと与え、その後は土の乾き具合を見ながら朝のうちに行います。

❷間引き

葉が重なったら数回に分け、種袋の表示を目安に株間を整えます。

❸追肥

肥料は株元から少し離してまき、表示された量を守ります。

❹害虫

葉の裏や芯を確認し、害虫や卵は早めに取り除きます。防虫ネットは裾に隙間なく固定します。

❺防寒

冷え込む日は不織布をかけ、トンネルは晴れた日に換気します。

Point 合言葉は「よく見る・早めに手を打つ・やりすぎない」。適期に作業することが、丈夫な野菜を育てるポイントです。

お申し込み・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

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？

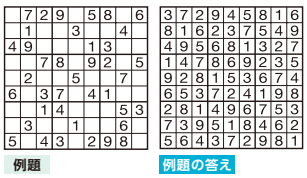
				1	2			
	6					8		
	2	9	7				1	
			4					3
3				5				9
4					6			
	9				5	1	6	
		1					4	
			3	8				

●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

クA	ツB	ワC	ムD	シE

1イ	5ワ	8シE	グ	12モ		17オ
	6イ	モ		13モ	15シ	ヤ
2ジ	ン		11ド	イ	ツB	ゴ
ユ		9ア	クA	ロ		コ
3ウ	7ワC	バ	ミ		16フ	ロ
4ゴ	イ	シ		14ラ	ン	
ヤ		10リ	ズ	ムD	カ	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26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。

編集後記

表紙を飾るのはつやつやとした栗です。イガからのぞく実を見つけたときのうれしさは大人になっても変わりません。直売所にも秋の味覚が並び始めました。今月号が食卓に秋を運ぶきっかけになればうれしく思います。（広報担当:H）

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!!**

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・買いたいも
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(日)・3日(火・祝)・7日(土)・23日(月・祝)

＼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：2026年9月28日（月）

1．協議事項

- 本店運営諮問委員の変更について
- 令和8年産米の集荷・販売方針について

他3協議事項

2．報告事項

- 令和8年8月末仮決算結果について
- ワークフローシステムの導入について
- 固定資産の取得及び処分について
- レインボー足利終活セミナー・料理試食会の開催について

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、専門スタッフが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



2026年
8月31日現在

組合員数	1万4,084人
出資金	21億6,498万円
貯金	1,579億8,451万円
投資信託	20億3,206万円
貸出金	231億8,039万円
購買品取扱高	7億4,379万円
販売品取扱高	24億3,366万円
長期共済保有高	2,116億7,977万円

組合員・利用者の皆様へ
「JAあしかが11月号」は、**11月7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／2026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

今年もやります!!

ガラポン大抽選会

今年も豪華景品が目白押し!

くらしの活動

第48回 JA足利まつり

楽しいイベント盛りだくさん!!

野菜の即売会や抽選会など



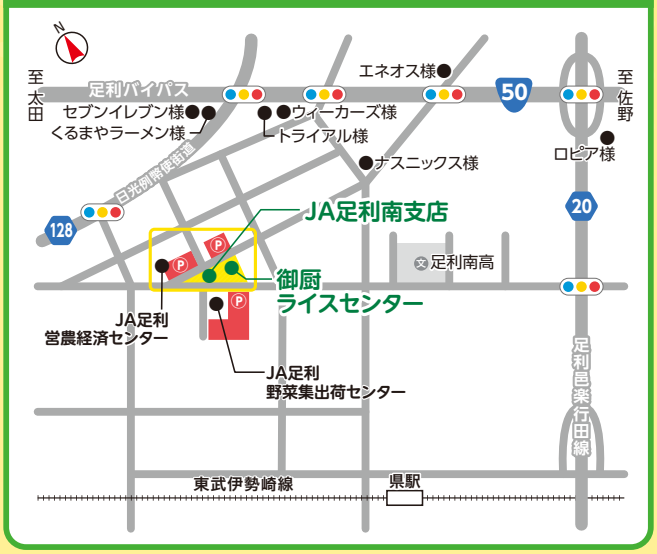
10/31(土)・11/1(日)

AM8:45～PM2:30

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）

JA足利まつり駐車場案内図



イベント情報

芸能人もくるよ!

お米すくい

子ども芸能ステージ 初開催!!
10/31(土) AM9:30～

小学生以下無料!!
1回100円 おひとり様1回まで

11/1(日)限定 JA共済プレゼンツ キャラクターショー 観覧無料

※当日の天候や諸般の事情により内容が変更または中止になる場合がございます。

※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。