

くらしの安全・安心をお届けします

No. 588

3

2026

JAあしかが



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

【特集】

足利の春は、イチゴから。
栃木県イチゴ発祥の地から、旬の甘さをお届けします



水分があると傷みやすいので、洗わずにヘタを下(先端を上)に向けて重ならないように並べ、ペーパータオルをのせて蓋をして冷蔵庫へ。冷凍する場合は水洗いしてヘタを切り、傷んだ部分を取り除く。砂糖をまぶして冷凍するとイチゴ同士がくっつきにくくなります。



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

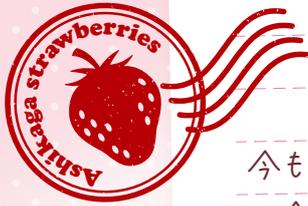


▲JA足利公式LINE
はこちら



足利の春は、イチゴから。

栃木県イチゴ発祥の地から、旬の甘さをお届けします



甘い香りが広がると、春が来たなと感じます。
足利の春を彩るものといえば、やっぱり「イチゴ」。
足利市は「栃木県のイチゴ発祥の地」として知られ、
今もたくさんの方の手で、おいしいイチゴが育てられています。
今年も、足利のイチゴが一番おいしい季節を迎えました。



足利市は 栃木県イチゴの始まりの地



私たちの暮らす足利市は「栃木県イチゴの発祥の地」と言われています。

気候や風土に恵まれたこの地で試行錯誤を重ねながらその技術が受け継がれ、栃木県のイチゴ栽培に大きな役割を果たしてきました。

いま私たちが当たり前のように味わっている、甘くておいしい栃木のイチゴ。その原点が、ここ足利にあります。



手をかけた分だけ、おいくなる

イチゴづくりは、毎日の積み重ね。

気温や湿度、葉や果実の色・形を見ながら、一つひとつ丁寧に育てられています。

「イチゴは正直。手をかけた分だけ応えてくれる」

そんな思いで向き合う生産者の手から、今年も自信を持ってお届けできるイチゴが実りました。

JA足利は、生産者と一緒に品質向上に取り組みながら、安心して味わっていただけるイチゴづくりを支えています。



目次 CONTENTS



【特集】足利の春は、イチゴから。～栃木県イチゴ発祥の地から、旬の甘さをお届けします～	2
TOPICS	4
PICK UP 食品ロス削減 買い物術	6
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
麦類農薬空中散布のご案内	15
手軽に簡単 健康体操	16

新鮮・旬を味わう、JA足利の直売所

新鮮なイチゴが並ぶ、JA足利の直売所「あんあん」。生産者の思いと旬のおいしさを、地域の皆さんへ直接届ける場所です。

生産者が大切に育てた旬の味を、一番おいしい状態で手に取ることができます。

「今日はどれにしようかな」そんな楽しみも、直売所ならではの。この時期だけの甘さと香りを、ぜひ味わってみてください。



▲毎日新鮮なイチゴが豊富に並びます



JA足利直売所「あんあん」のご案内

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

体験して楽しむ

アグリランド(株)いちご農園

自分で選んで摘んで味わう、特別な一粒。イチゴは食べるだけでなく、体験して楽しむのもおすすめです。

JA足利の子会社が運営する「アグリランド(株)いちご農園」では、イチゴ狩りを楽しむことができます。園内には直売コーナーもあり、ご家族やお友だちとの春のお出かけにもぴったりです。

(※いちご狩りの詳しいご案内は、裏表紙をご覧ください。)



▲大きく描かれた美人ちゃんが目印



▲たっぷり楽しめる全19棟のハウス!



▲鈴なりに実った真っ赤なイチゴ



ジヤンボイチゴを発見できるかも!?



▲お土産に食べ盛りサイズのイチゴも大人気!



▲今すぐ摘みたい、この赤さ

みんなで遊びに来てね!





市長へトマト贈る
～トマト部表敬訪問～

トマト部は1月26日、早川尚秀市長を表敬訪問しました。市役所を訪れたトマト部本部役員は、今作のトマトの作柄や販売状況などを報告。持参したトマトを寄贈しました。

中村欣司部長は「部員同士で協力しながら、安全・安心なトマトを消費者に届けたい」と意気込みを語りました。

早川市長は「若い生産者の力で、今後も足利のトマトを盛り上げてほしい」と力を込めました。



▲早川市長へトマトを寄贈するトマト部役員



▲反射材等を配り、夜道での注意を呼びかけました

反射材で夜道も安心

～交通安全啓発活動～

栃木県警察は、1月28日を「ピカッとデイ」と称して、県内の全警察署統一行動日に設定。同日、足利警察署が直売所「あんあん」で交通安全啓発活動を行いました。県内では歩行中の事故が多発しており、特に夜間に多い傾向があります。このため、同署警察官が来店者へ反射材やチラシを配り、交通ルールの遵守と正しい交通マナーの実践の習慣付けを呼びかけました。

来店者は「反射材の大切さを改めて感じた」と話していました。



特産品で食農教育
～イチゴゼリー寄贈～

J Aは2月2日、足利市教育委員会を訪れ、齋藤肇組合長が大島一彦教育長へ学校給食用のイチゴゼリーを贈呈しました。

J A共済連栃木の「学校給食による食育活動」の一環で、地元の特産品であるイチゴを使ったゼリーを食べることで、食を支える農の役割などを学んでもらうことが目的です。

市内の小・中学校と特別支援学校の全35校、約9850人分を提供しました。



▲栃木県産「とちあいか」を使ったゼリーを贈りました



**小さなキャップ、
大きな支援**
～キャップ回収運動～



▲ご協力いただき、誠にありがとうございました

女性会と青壮年部は、ペットボトルのキャップを集めて、世界の子どもたちにワクチンを届ける運動を行っています。今回は、J A役員員に加え、広報誌や新聞、SNSなどで運動を知った市内外の住民からもキャップが集まりました。

多くの方の協力により、今年度回収したキャップの総量は約383kgとなりました。J Aでは、引き続きこの取り組みを行っています。



▲圃場で生育状況を確認する部員ら



出荷に向け生育確認
～キュウリ部
現地検討会～

キュウリ部は2月12日、半促成栽培キュウリの現地検討会を開きました。部員や関係者らが参加し、草勢や病害虫の状況を確認。今後の栽培管理について意見交換を行い、情報の共有を図りました。

1月中旬に定植を行った苗は、全圃場で順調に生育し、2月下旬から収穫が始まる予定です。今後は、かん水・肥培管理や病害虫防除、夜温・湿度管理を徹底し、高品質キュウリの出荷を目指します。



▲アンケートを実施し、資産形成を呼びかけました

来店者へ資産形成PR
～NISAの日～

2月13日は語呂合わせで「NISA(213ニイサ)の日」とされていることから、各支店でNISAのPR活動を行いました。当日は、来店者へNISAの仕組みについて分かりやすく紹介しました。JAでは、NISAでの資産形成について、多くの方に興味を持っていただけるよう、今後も積極的に活動してまいります。



▲本店運営諮問委員会の様子

事業計画など慎重に審議
～本店運営諮問委員会～

JAは2月13日、本店で「本店運営諮問委員会」を開きました。各支店の運営委員長や各生産組織代表者、JA役員らが参加し、提出された各事項を慎重に審議しました。諮問事項は左記のとおりです。

諮問事項

- (1) 2026年度事業計画基本方針・実施事項について
- (2) 自己改革実践サイクルの取り組みについて
- (3) 役員報酬額について

地産地消・国産PR
～よい食街頭宣伝活動～



▲来店客へ地産地消を呼びかける職員

JAは2月18日、直売所「あんー弥生店」で「やっぱり国産農畜産物推進運動～みんなのよい食プロジェクト～」の街頭宣伝活動を行いました。

JAくらしの活動担当者が来店者に同プロジェクトキャラクター「笑味ちゃん」のイラスト入りウェットティッシュなどを配り、地産地消・国産国産をPR。担当者は「今後も県産農畜産物の安全・安心を消費者に呼びかけた」と話しました。

食品ロス削減 買い物術

ついつい食品を買い過ぎてしまったり、気付けば賞味期限が過ぎていたり。毎日の暮らしには、食品ロスが生まれる落とし穴が多くあります。ちょっとした工夫で、楽しく食品ロスを削減できる買い物術を身に付けましょう。

買い物準備編

食品ロス削減は買い物前が勝負！

まずは冷蔵庫などの中身をチェック！

家の中のどこにどんな食品があるかを把握しましょう。必要な食材が明確になると、買い過ぎなどによる廃棄を減らすことができます。

POINT

家族の1週間の予定はどうか。外食などする予定はあるか

POINT

買い置きしてあった食品が冷蔵庫や食品棚に眠っていないか

POINT

食品の消費期限・賞味期限はいつまでか



POINT

今ある食材も活用しながら、1週間で使い切る献立を考えておく

POINT

メモ書きの代わりにスマートフォンなどで撮影してもOK

空腹時は買い物を避けよう

空腹時の買い物では、最大で1・6倍以上出費が増えたという研究結果もあります※。空腹時を避けて買い過ぎを防ぎましょう。

※どちらも未開封の状態が表示通りに保存した場合の期限です。開封後は期限にかかわらず早めに食べ切り食品ロスを防ぎましょう。

賞味期限 カップ麺や缶詰など
おいしく食べられる期限のこと。賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。廃棄する前に、色やにおいなどを確認し、まだ食べられるか判断しましょう。

消費期限 惣菜やパン、弁当など
安全に食べられる期限のこと。消費期限を過ぎたら食べない方がよいので、小まめに消費期限を確認して廃棄を防ぎましょう。

消費期限と賞味期限の違い



イラスト：小林裕美子

食品ロスの半数は私たちの家庭から

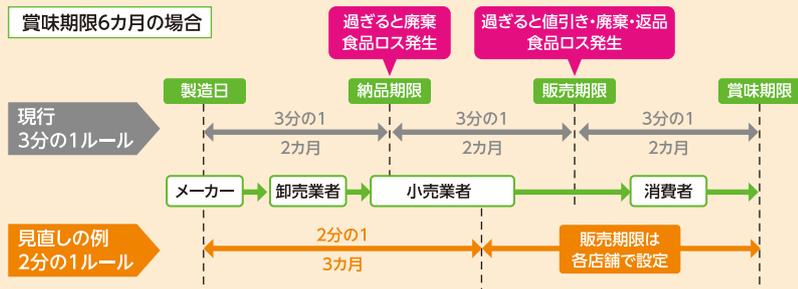
食品ロスとは、本来食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。日本では年間464万tの食品ロスがあり（令和5年度）、うち半数は食べ残しや消費期限または賞味期限切れ、過剰除去などの「家庭での食品ロス」とされています。



一人当たり年間37kgの食品ロスが出ています

企業も取り組む食品ロス削減 3分の1ルールの見直し

新鮮な食品を届けるため、メーカーや卸売業者と小売店との間で賞味期間を3等分し、その期間内に納品する「3分の1ルール」という商習慣があります。この期限を過ぎると賞味期限内でも廃棄される恐れがあるため、現在は見直しを進めている企業もあります。



※米田/シズカ大学の研究結果より

買い物編

買い物上手になるコツ

買い物メモなどを見ていつ食べるのかを考えながら、必要な分だけ食品を購入しましょう。メモにない食品は本当に食べ切れるかを考えてから買うかどうか決めるようにして、食べる予定のないまとめ売り商品や特売品などの衝動買いは控えましょう。

すぐに食べる商品は「てまえどり」

できるだけ賞味期限が長い物を買おうと、棚の奥から商品を取ってしまうことがあります。ありませんか？ これは賞味期限が近い商品の売れ残りや廃棄を促すことにつながります。すぐ使う食品であれば、棚の手前の賞味期限が近い物から取りましょう。

季節限定の食品は予約購入しよう

うなぎ、クリスマスケーキ、恵方巻きなどの季節商品は売れ残ってしまうと廃棄されてしまうことも。それを防ぐために、季節商品の完全予約制を取り入れる企業も増えています。家族や友人と食べ切れるサイズのを予約して購入しましょう。

家庭ではどんな食品が捨てられているの？

捨てられてしまう食材

- 1位 ご飯・パンなどの主食
- 2位 野菜類
- 3位 おかず(肉や魚などの主菜)

捨てられてしまう理由

- 1位 食べ切れなかった
- 2位 傷んでしまった
- 3位 消費・賞味期限切れ

監修者より

野菜は水分量が多く腐りやすいため、家庭で食品ロスになりがちです。これを防ぐためには適量を買うこと、適切な場所に保管すること、市販の野菜保存袋を活用することが大切です。農家の人と野菜に敬意を払いましょう。



保管編

上手に保管しておいしく食べよう

冷蔵庫が満杯だと、冷気が循環せずきちんと冷えない場合があり、食品が傷みやすくなります。冷蔵庫の容量の7割程度を目安に保管しましょう。



POINT

同じ食品が多いときは消費期限や賞味期限が近いものを手前に

POINT

詰め過ぎずスペースを空けておく

POINT

作り置きは中身が見える容器で保管

POINT

冷凍庫は縦収納で探しやすい

※冷凍庫は隙間なく詰めると食品同士が保冷剤のような役割を果たし冷却効率が高まります。

POINT

週に1度は冷蔵庫のお掃除デーを作る

POINT

使いかけはクリップで留め目立つところへ

POINT

食品ごとに定位置を決める



監修：井出留美

農産物を作るために農家は命を費やして働いています。また、さばかれた家畜の肉が捨てられてしまったら彼らは二度死ぬこととなります。食べ物は命の結集です。大切に食べましょう。

「食べ切れない場合はフードドライブなどに」

家庭で食べ切れなくなった食品は、フードドライブを通して支援を必要とする方々に届けるフードバンクや子ども食堂などに寄付するのも食品ロスを削減する方法の一つです。JAでもこれらの活動に取り組んでいます。



©よい食P

くらしの活動NEWS

よりよい組織を目指して

女性会とJAが活発な意見交換

活発な意見交換が行われた懇談会



女性会(みどり会)本部役員は1月29日、JA常勤理事との懇談会を行い、女性会の事業運営について意見を交わしました。

柏瀬光子会長は「積極的に意見を交わし、よりよい女性会にしていこう」と呼びかけました。

懇談会では、女性会の活動報告のほか、JAの事業や施設設備に関する要望等が挙がり、活発な意見交換が行われました。

支部を越えて交流

笑顔の花咲く親睦旅行

女性会(みどり会)は2月3~4日、親睦旅行を行い、34人が参加しました。

鶴岡八幡宮を参拝したほか、小田原城や沼津御用邸記念公園を見学しました。また、宿泊先の熱海温泉では、夜景を眺めながらの入浴や食事を楽しみ、和気あいあいと親睦を深めました。

参加者からは「良い経験を会員同士で共有でき、とてもうれしかった」「支部の垣根を越えた交流ができた」との声が聞かれました。



和気あいあいと会員同士の親睦を深めました

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「山前支部」をご紹介します。

山前支部は、活気あふれる楽しい組織です。やりたいことや行きたい所など積極的に意見を出し合い、様々なことに挑戦しています。昨年のJA足利まつりの手芸展では、藍染体験で作成したオリジナルストールを出展しました。

また、ホウ酸団子作りや商品現地研修、そば打ち、新年会なども行っています。私たちと一緒に、楽しく活動してみませんか?あなたのご参加をお待ちしています。



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

牡牛座



4/20~5/20

全体運 周りの好意に甘えてしまつて◎。持ちつ持たれつです。あなたも力を貸してあげましょう。旅行や花見の計画が吉

幸運の食べ物

ニラ

牡羊座



3/21~4/19

全体運 運勢は次第に上昇。ちょっとした気遣いが相手の心に響きます。1人で動くよりも協力者を募りましょう

幸運の食べ物

キュウリ



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

キャベツ

～世界中で愛される定番の万能野菜～

キャベツのプロフィール

【分類】アブラナ科
【原産地】大西洋沿岸、地中海沿岸の欧州
【和名】甘藍、玉菜
【おいしい時期(旬)】春キャベツ3～5月ころ、夏キャベツ7～8月ころ、冬キャベツ1～3月ころ
【主な栄養成分】ビタミンC・K・U、カルシウム、カリウム、ジアスターゼ、イソチオシアネート、食物繊維など

解説：KAORU



保存方法

寒い時期は丸ごとであれば冷暗所での保存もOK(乾燥しないように必ず新聞紙に包むこと)

丸ごとの場合はポリ袋に入れて、カットしたらラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存する



切り口(芯)、カットした断面を下にして保存



新聞紙は軽く湿らせると乾燥防止に◎

カットすると断面が変色して傷みやさいの外側の葉からはがして使うと日持ちする。一番外側の葉を捨てずに残し、その葉で全体を覆って保存すると乾燥しにくい

キャベツのチカラ

期待される効能
風邪予防、がん予防、胃潰瘍予防など

ビタミンC

風邪予防や肌荒れの改善に

カルシウム

骨を丈夫にする作用がある

ビタミンK

血液を凝固させる作用や、骨にカルシウムを沈着させる働き

ビタミンUは別名「キャベジン」。胃の粘膜を修復し、胃潰瘍や十二指腸潰瘍の予防に効果が期待できる。また消化酵素のジアスターゼは、胃酸過多、胃もたれや胸焼けなどの緩和に効果がある



楽しみ方・食べ方のコツ

通年さまざまな料理に幅広く使える

炒め物

スープ

煮物

漬物

鍋料理

煮崩れにくく、アクもないため、下ごしらえなど必要がなく便利

キャベツに含まれるビタミンCやビタミンUは加熱すると溶け出てしまうため、ゆでたてを食べる際には短時間で仕上げること

切り方によってさまざまな味わいや食感が楽しめるよ

千切り

みじん切り

ざく切り

お勧め!

みじん切り

ザンザンや肉団子、チャーハンに加えても美味。歯触りも良く、食後の胃もたれも解消されるのびっくり炒めてスープや煮込み料理に使うと、甘味とコクが増す



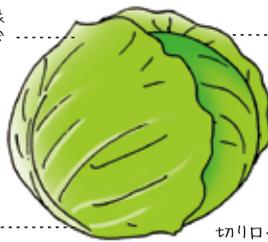
春キャベツは生食向きの加熱する場合は歯触りが損なわれない程度に短時間で仕上げると、甘味や食感が残りおいしい



冬キャベツは加熱調理向きのロールキャベツやポトフなどの煮込み料理、焼きそばやホイコーロなどの炒め物に

見分け方

葉が鮮やかな緑色で張りつやがある



乾燥によるおれやむび割れなどがないかもチェック

切り口のサイズは500円玉より小さい方がよいといわれている

切り口は白くて変色がなく、みずみずしいものが新鮮

切り口が大き過ぎるものは、収穫適期を過ぎて葉が堅い場合がある

春キャベツは葉の巻きが緩く、見た目より軽いものが良い



冬キャベツはしっかりと葉が巻かれてずしりと重みがあるものが良い

キャベツのいろいろ

春キャベツ(春玉)

春に収穫する品種で「新キャベツ」とも呼ばれる。巻きが緩やかで葉が柔らかく、中心部まで黄緑色でみずみずしく生でも甘味がある。サラダや漬物、蒸したり炒めたり、さまざまな食べ方で楽しめる



サボイキャベツ(ちりめんキャベツ)

フランスのサボイ地方が原産の葉の表面がちりめん状に縮れていることから日本ではちりめんキャベツとも呼ばれる。繊維が堅めで日持ちが良く、主に煮込み料理に使われる。蒸すことで甘味が出て風味豊か



冬キャベツ(寒玉)

冬に収穫する品種で冬玉(寒玉)ともいわれ、1～3月に収穫される。形はへんぺいで色が薄く、葉がぎゅっと詰まっていて重みがある。葉は硬めで糖度が高く日持ちが良く、加熱しても形崩れにくい



芽キャベツ

茎に付く脇芽が丸くなったもので、サイズは2～4cm程度。少し苦味があるが、ビタミンCが豊富で特有の甘味もあり、加熱するとホクホクとした食感が楽しめる。出荷時期は12～3月ころ



夏キャベツ(高原キャベツ)

長野県や群馬県などの高地で栽培され、初夏～秋に収穫される品種の高原キャベツとも呼ばれる。基本的に冬キャベツ(寒玉)の改良品種で、寒玉と春玉の中間的な特徴を持つ。甘味があり、保存性に優れる



フチザール

非結球型の芽キャベツで、葉が開いて丸くならない。ケールと芽キャベツを交配して育成。大きさは5cm前後で、ほんのり甘味はないが軽くゆでるとなどしてサラダやシチューなどに利用できる



キャベツのヒミツ

原産地はギリシャやイタリアなど欧州の大西洋・地中海沿岸と考えられている



紀元前の古代ギリシャや古代ローマで栽培されていたキャベツの元祖は、ケールのような葉キャベツだった

結球したキャベツの登場は12～13世紀ころ



キャベツのような見た目に納得

日本への伝来は江戸時代

渡来当時まだ結球していない



『大和本草』(1709年)に「紅夷菘(おらんだな)」の記述

第2次世界大戦以降、洋食文化と共に一般家庭に普及した

シュークリームの名の由来

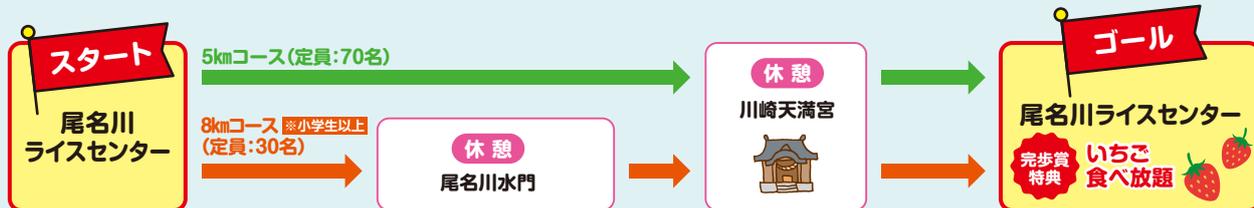
お菓子のシュークリームの由来は、実はキャベツの「シュー」のシュークリームはフランスで「シュー・ア・ラ・クレーム(chou a la creme)」といい、直訳するとクリームが詰まったキャベツという意味になる

健康寿命100歳プロジェクト

JA足利ウォーキング大会

参加者募集
のご案内

- 開催日** 2026年4月11日(土)
- 参加資格** 足利市内に在住または通勤・通学している方
※小学生以下は保護者同伴
- 定員** 100名(5kmコース:70名、8kmコース:30名)
※先着順、定員になり次第締め切り
- 集合場所** JA足利尾名川ライスセンター(足利市迫間町1)
- 参加費** 1,000円(未就学児は無料です)
※当日受付時に徴収させていただきます
- 募集期間** 2026年3月10日(火)～3月19日(木)まで
- その他** お申し込みの際は「①住所 ②氏名 ③連絡先 ④生年月日」をお願いします
(一緒に参加される方を同時にお申し込みされる場合は、その方の①～④をご確認の上、お申し込み下さい)

参加賞としてJA足利ブランド野菜
「あしがが美人」をプレゼント!

※詳細につきましては、JA足利ホームページをご覧ください。

お申し込み・お問い合わせ JA足利ウォーキング大会事務局(JA足利 生活振興課)
☎0284-64-9920 【受付時間 9:00～17:00(平日)】

JA足利 ふれあいゴルフコンペ(ハーフコンペ)

参加者募集のご案内

- 開催日** 2026年4月23日(木)
※集合時間については、組合せ決定後に通知いたします
- 対象** 足利市内に在住または在勤の方
- 定員** 80名(20組) ※先着順、定員になり次第締め切り
- 場所** 城山カントリー倶楽部(足利市小俣町4008)
- プレー費** 8,300円(セルフプレー・食事付)
※パーティーなし(プレー費は概算です)
- 参加費** 500円
- 競技方法** 新ペリア方式、ハーフコンペ(プレーは18ホール)
- 賞品** 1～5位、飛び賞、バスクロ賞、ドラコン賞、ニアピン賞、プービー賞 など
- 募集期間** 2026年3月17日(火)～3月27日(金)

※詳細につきましては、JA足利ホームページをご覧ください。

参加者全員に
記念品
プレゼント!

お申し込み・お問い合わせは お近くの支店窓口まで



8/23～9/22

全体運 運勢は吉凶混合。良いも悪いも入り乱れ忙しくなりそう。臨機応変に対応していきましょう。良い方に目を向けて◎

幸運の食べ物
タケノコ



7/23～8/22

全体運 あれもこれもと思いがちですが時間は限られています。あらかじめ取捨選択を。下旬には勢いを取り戻し前進

幸運の食べ物
パセリ

農業体験
スクール

JA足利 あぐりキッズクラブ

参加者募集のご案内



実施期間 2026年5月～11月まで(合計6回開催予定)

募集対象 足利市内在住の小学生(3～6年生)

募集人数 **30名** ※先着順、定員になり次第締め切り
※保護者(開催場所まで送迎可能な方)にも同伴・参加いただきます

参加費 小学生1人あたり:年間(合計)10,000円
※口座振替(参加回ごとに普通貯金口座より引落し)

主な内容 野菜の栽培・収穫体験、田植え、稲刈り、ケーキ作りなどを予定

募集期間 2026年3月24日(火)～4月3日(金)まで



生き物調査



稲の準備



田植え



料理



野菜の栽培



ライスセンター見学



稲刈り



ケーキ作り

※詳細につきましては、JA足利ホームページをご覧ください。

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)】

蠍座

10/24～11/22

全体運 好調運です。あなたの意見が通りますから丁寧に分かりやすく説明しましょう。味方を増やせます。宴会にツキ

幸運の食べ物
シイタケ

天秤座

9/23～10/23

全体運 小さなことが気になって大局を見失いがち。ゆっくり深呼吸を。いつものバランス感覚を取り戻せば快方へ

幸運の食べ物
タマネギ

3月

2027年度 JA足利職員募集のご案内

あなたの力を
JA足利で発揮して
みませんか?



1.採用予定者数

9名程度



2.応募資格

- (1)2027年3月に高校・短大・大学・専門学校卒業見込者または卒業中で、1998年(平成10年)4月2日以降に生まれた方
- (2)足利市内またはその近郊に居住する方

4.応募締切日

- 大学・短大卒 2期 2026年 3月26日(木)
3期 2026年 4月30日(木)
※1期の募集は終了しました。
- 高 校 卒 2026年 9月10日(木) ※予定

3.試験日

- 大学・短大卒 2期 2026年 4月 1日(水)～ 5日(日)
(web) 3期 2026年 5月 8日(金)～12日(火)
- 高 校 卒 2026年 9月17日(木) ※予定

採用に関する最新情報は、LINE公式アカウントで配信しています!
ぜひ「友だち追加」をお願いします。



登録はこちらから!▶▶▶

▼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 【HP】https://www.jaashikaga.or.jp/

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。



● ● パート募集のご案内 ● ●

育苗センター

- 募集人数 ● 若干名
(男女問わず・自己で通勤が可能な方)
- 労働期間 ● 4月上旬～7月下旬まで
- 作業内容 ● 育苗箱の運搬・清掃、生育管理、除草作業など
- 作業時間 ● 8:30～17:00(作業時間は変動あり)
- 給 与 ● 時給1,068円～(土日祝日は100円増)
- 休 日 ● ローテーションによる週1～3日の休日
- 福利厚生 ● 労災保険、雇用保険、交通費支給
- 勤 務 先 ● 育苗センター(足利市野田町1120)
- そ の 他 ● 体力に自信のある方、大歓迎!!

ライスセンター

- 募集人数 ● 若干名
(男女問わず・自己で通勤が可能な方)
- 労働期間 ● 麦集荷期:5月中旬～7月下旬
米集荷期:9月中旬～12月上旬
- 作業内容 ● 米麦荷受作業、清掃、機械整備 等
- 作業時間 ● 8:30～17:30(作業時間は変動あり)
※農繁期には残業あり
- 給 与 ● 時給1,100円(土日祝日は100円増)
- 特別手当 ● 月額5,000円(洗濯代として)
- 休 日 ● ローテーションによる週1～3日の休日
- 福利厚生 ● 労災保険、雇用保険、交通費支給
- 勤 務 先 ● 久野ライスセンター (足利市野田町1120)
尾名川ライスセンター(足利市迫間町1)
御厨ライスセンター (足利市上洗垂町745-1)
- そ の 他 ● 普通自動車免許が必須となります

お申し込み・お問い合わせ JA足利 販売推進課 ☎0284-22-4433



全体運 楽しい話題が増え、心が弾みます。好奇心を発揮してあれこれやってみましょう。視野が広がりさらに招運!

幸運の食べ物
クレスン



全体運 決まっていたことがひっくり返りトラブルに見舞われがち。下旬からは挽回できるのでこじらせないよう配慮を

幸運の食べ物
キウイフルーツ

2026年度 年金無料相談会 開催スケジュールのご案内

年金受給を控えている方や現在お受取りの年金に疑問をお持ちの方を対象に、
社会保険労務士による「年金無料相談会」を開催いたします。

開催時間 ▶ 9:00～15:00 (全会場共通)

	開催日	開催場所
第1回	2026年 4月12日(日)	南支店
第2回	2026年 6月14日(日)	西支店
第3回	2026年 8月 9日(日)	本店
第4回	2026年 10月11日(日)	南支店
第5回	2026年 12月13日(日)	西支店
第6回	2027年 2月14日(日)	本店

参加費無料

要予約

当日は「年金手帳・証書」「認印」「基礎年金番号通知書」「年金定期便」等をご持参ください。

相談者からの声

- 「とても満足できました」
- 「分かりやすい説明で助かりました」など



※詳しくはお近くの支店へお気軽にお問い合わせください。

新卒者も応援

JAマイカーローン

車買うにも 修理するにも 免許取るにも

最大1,000万円まで



(三菱 UFJ ニコス保証型)

変動金利型

1.26%～2.56%

(2026年3月1日現在)

◆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

- JA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%
 - 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%
 - 当JAで給与振込または年金振込を指定されている方(新規可) 年▲0.40%
 - JAカードをお持ちの方、または新たに申込される方 年▲0.30%
 - 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▲0.20% ※公共料金については、電気・電話・水道・ガス・NHK等
 - 当JAでIB・JAバンクアプリ・アプリプラスのいずれかご登録の方(新規可) 年▲0.20%
- ※①～⑥条件の組合せによる最大引下げ幅は年▲1.00%となります。
- ④・⑤いずれか1つ(併用はできません)
- ④住宅ローン契約者限定(同居家族可)*1 年▲0.30%
- ⑤レポート割*2 年▲0.20%
- *1 当JAで住宅ローンを契約されている方(新規可)
- *2 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)



▲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)

●東支店 山川町419 ☎0284-41-3678 ●南支店 上洪垂町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

4月5日(日) 9:00～

開催会場 岡部光男税理士事務所

相談内容 相続や税金に関することなど

予約申込先は

各支店または開発課 ☎0284-41-7153
担当 岡部光男税理士事務所

法律無料相談会

4月14日(火) 17:00～

開催会場 本店

相談内容 金融や暮らしに関することなど

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

4月12日(日) 9:00～

開催会場 南支店

相談内容 年金に関することなど

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

全体運 運勢は好調。勢い良く動きまじょう。細かいことは気にしないように。寛容さが開運の秘訣(ひけつ)

幸運の食べ物

ソラマメ

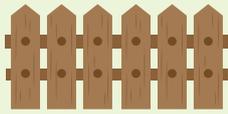
水瓶座

全体運 運勢は穏やか。美術展や演奏会に出かけるなど趣味の時間を多めに取って。季節限定のメニューを食べに行くのも◎

幸運の食べ物

ウド

3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。

野菜の土づくりと酸度調整

野菜を元気に育てるためには、水や肥料だけでなく、土の酸性度(pH)も大切です。酸性に傾いた土では、肥料がうまく効かず、根が十分に育たないことがあります。

家庭菜園では、植え付け前に土の状態を確認し、必要に応じて石灰類(苦土石灰など)で酸度を調整しましょう。酸度が整うと野菜は根をしっかりと張り、栄養をよく吸収できるため元気に育ち、おいしい収穫が期待できます。

石灰類を施すときは一度に多く入れず、少しずつ混ぜることがポイントです。施すタイミングは、植え付けの2週間ほど前が目安です。土になじませてから植えると、野菜にやさしい環境を作ること

ができます。

日々の観察も大切です。葉色が悪い、成長が遅いなどの変化があれば、土づくりや肥料の量を見直すきっかけになります。土づくりを工夫することで、家庭菜園がより楽しく、収穫の喜びも増えるでしょう。

畑の土づくりに不安がある方は、下記までご連絡ください。土壌診断で、安心して育てられる環境づくりをサポートします。



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!▶



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、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

CROSSWORD PUZZLE

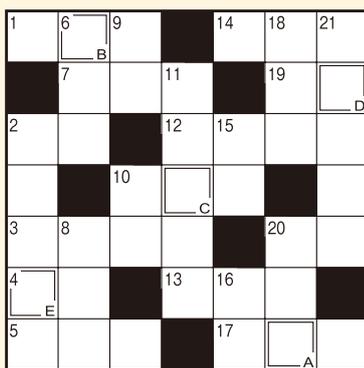
パズル? 頭の体操



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

- ② 卒業生代表が壇上で卒業——を受け取った
- ⑥ チューナーで選局して聞きます
- ⑧ わんこそばやじゃじゃ麺で知られる県
- ⑨ 精算するために並びます
- ⑩ アルファベットの7番目
- ⑪ 通知表ともいいます
- ⑮ 走ること。ウイニング——
- ⑯ 日本庭園の池に似合う魚
- ⑳ 熱波師が活躍しているところもあります
- ⑳ 糖度計の——を読み取った
- ⑳ 夫婦——で旅行に行った

ヨコのかぎ

- ① お雑様にひな——をお供えした
- ② 力士が土俵にまくもの
- ③ オーストリアの首都
- ④ 眉間に寄せるもの
- ⑤ スケジュール帳に書き込みます
- ⑦ ——は小説よりも奇なり
- ⑩ ——、雷、火事、親父
- ⑫ タロットカードや水晶玉などを使っておこないます
- ⑬ 出身校をこういふことも
- ⑭ パーが紙ならチョコは
- ⑰ ショートケーキの真っ赤な彩り果実
- ⑱ 鳴門海峡には大きなものが発生
- ⑳ 神社の参拝時に鳴らすこともあります



正解は4月号で発表致します。

2月号の答え

(4+2=) 6

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

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パズルの答え 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 3月25日(水) ※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!

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**設置します!



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!

※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。

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4月の休業日のお知らせ
4日(土)・29日(水祝)

開発課のホームページをチェック!! /

JA足利

検索

麦類農薬空中散布申込受付中

良質な麦を安定して生産するため、
適期に防除を実施しましょう!

- 赤かび病を対象とし、全作業委託により実施します。
- 散布したい圃場には、目印となる旗を立てていただきます。
- 散布終了後に旗の回収は行いませんので、各自でご回収ください。
- 回収いただいた旗は、各支店または営農経済センターまでご返却ください。



麦類農薬空中散布申込締め切り

2026年3月13日(金)

※申込書は、JA足利のホームページからダウンロードいただけます。

お問い合わせ JA足利 営農振興課 ☎0284-22-4433

理事会報告

開催日: 2026年2月27日(金)

1. 協議事項

- コンプライアンスプログラムの策定について
- 令和8年度財務・損益事業計画について
- 令和8年度収支シミュレーションについて
- 旧御厨支所の売却について

他12協議事項

2. 報告事項

- 令和8年1月末仮決算結果について
- 令和8年度個人情報保護計画の策定について
- 令和8年度第1四半期の余裕金運用方針・計画について
- 令和8年度麦類・水稻無人ヘリ防除の実施について

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がございますので、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
1月31日現在

■ 組合員数	1万 4,191人
■ 出資金	21億8,620万円
■ 貯金	1,593億8,015万円
■ 投資信託	12億3,346万円
■ 貸出金	234億8,152万円
■ 購買品取扱高	13億1,077万円
■ 販売品取扱高	28億8,174万円
■ 長期共済保有高	2,161億5,193万円

新鮮ないちごが30分間食べ放題!

いちご狩りと直売のご案内

いちご狩り 200円割引券

JA足利アグリランド(株)いちご農園
☎0284-91-0005

- ◆本券をお持ちのお客様は通常料金より200円引きとなります。
- ◆本券は1枚で5名様までご利用できます。
- ◆他の割引サービスとの併用はできません。

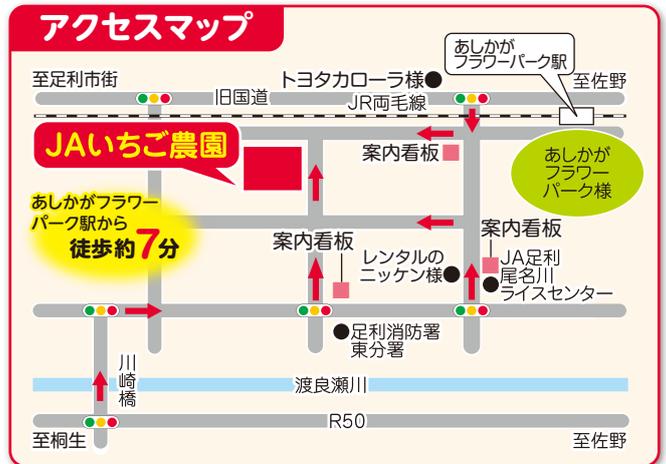
10名以上の団体様の事前予約は大歓迎です。

- 場所** 足利市大久保町362番地
- 営業期間** 令和8年5月中旬まで
- 定休日** いちご狩りは毎週火曜日(祝日は営業)
- 営業時間** 午前10時～午後4時
※上記時間内であっても、時期および生育状況により営業終了時間を早める場合がございますのでご了承ください。

- 品種名** とちあいか、スカイベリー、とちおとめ
※いちご狩りは空いているハウスへ順番にご案内となりますので、品種の指定はできません。

いちご狩り入園料(30分間・税込)		
期間	一般(小学生以上)	幼児(3歳以上未就学児)
令和8年 1月上旬～4月7日	2,300円	1,300円
令和8年 4月8日～5月6日	2,100円	1,100円
令和8年 5月7日～閉園	1,500円	800円

- ※いちご狩りのご予約は、団体(10名以上)様のみのお受けとなっております。(団体料金200円引き。割引券との併用はできません。)
- ※10名様未満のご予約は承っておりませんのでご了承ください。
- ※3歳未満の方は無料とします。 ※お支払いは「現金のみ」となります。



JA足利 アグリランド株式会社 **いちご農園** 問い合わせ先 ☎0284-91-0005

手軽に簡単 健康体操

手指の体操で反射神経を鍛える

健康生活研究所所長 ● 堤 喜久雄

よく耳にする「反射神経」という言葉ですが、実はそういう神経は存在しません。私たちの体には視覚や聴覚などの感覚を受容する感覚神経と、手足や眼球の筋肉を動かす運動神経があり、この二つが関係することでとっさの事態にも素早く反応して対応できているのです。「反射神経が良い」とは、感覚神経→脳→運動神経→筋肉への情報伝達がスムーズで素早いことを指しています。

さまざまな事故を防ぐためにも日頃から反射神経を鍛えることが大切です。今回ご紹介する体操を繰り返し行うことで神経が鍛えられます。音楽に合わせて遊び感覚で楽しむのもお勧めです。

タテヨコグーパー体操

STEP1 基本の動き



(1)右肘を立ててグー、左肘を横にしてパーで構えます。



(2)左肘を立ててグー、右肘を横にしてパーにします。(1)(2)を20回繰り返します。

STEP2 応用編

スムーズにできるようになったら、立てた方の手をパーに、横にした方の手をグーに変えてみましょう。失敗してもよいので、徐々にスピードアップを図りましょう。