

地域・人・未来 ~人と地域のための「くらしの拠点」でありつづけたい~

ぐりんぶらざ

2018
12
vol.237



JAあいち尾東の ドライフルーツが完成 P2

[クローズアップ]瀬戸市 横道 厚子さん P4

P10 JAとくらし
P11 出向く営農レポート
P12 JA愛知厚生連管理栄養士監修レシピ
旬×健康 おうちごはん



<http://www.jaab.or.jp>

20TH Anniversary
JAあいち尾東

郵便はがき

4700190

料金受取人払郵便

日進局承認
351

差出有効期間
平成30年12月
31日まで
(切手不要)

201

日進市蟹甲町池下213-1

JAあいち尾東
総合企画部組織広報課 行

〈キリトリ線〉

ステキな商品をプレゼント! このハガキでご応募ください。

クロスワード
Puzzle
12月号の答え
締切 12/20まで

A B C D E

ご意見・ご要望をお聞かせください

●広報誌に登場した農家さんへのメッセージ・JAへのご意見・企画してほしいイベント・特集など

ご住所 〒

電話番号 () -

お名前

年齢 ()

ご応募いただいた方の個人情報はクイズの抽選及び本広報誌作成の目的以外には使用しません。

●JAの自己改革に対するご意見

キリトリ線に沿って切り取り、中心を山折りにし裏面をのり付けご利用ください。

わが家の プリンス&プリンセス

瀬戸市

伊藤 周一郎くん(1歳)



- 好きな食べ物は?
ブロッコリー、枝豆、みかん
- 好きな遊びは?
ミニカーやブロック
- お父さんお母さんのどんなところが好き?
お父さん…外で遊んでくれるところ
お母さん…美味しいおやつを作ってくれるところ
- 最近の思い出を教えて?
トヨタ博物館へ行ったこと
- 欲しいものある?
パワーショベル

家族紹介 伊藤 晋平さん(父) 公美子さん(母)
直美さん(祖母)

父・母より一言
これからもたくさん遊ぼうね。
楽しい時間を
ありがとう!!

各コーナーへの応募方法

●郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号及び各コーナーの必要項目を必ず明記の上、下記の宛先までお送りください。

〒470-0122
日進市蟹甲町池下213-1
JAあいち尾東
組織広報課

●必要項目
みんなのお便り
みなさまからのイラスト・絵手紙などを募集
締切 每月5日まで
●作品タイトル

読者の文芸コーナー
川柳などを募集。ハガキでお送りください。

締切 1月号課題 12/5まで
2月号課題 1/4まで

●川柳・短歌・俳句の種類
●川柳については投句したい号の課題に対する川柳をお一人様3句以上(課題はP22の読者の文芸コーナーに記載)

ご応募いただいた方の個人情報はクイズの抽選及び本広報誌作成の目的以外には使用しません。

発行／JAあいち尾東 総合企画部組織広報課
〒470-0122 愛知県日進市蟹甲町池下213-1
TEL.0561-72-0033 FAX.0561-72-8151

ぐりんぶらざ
vol.237
2018.12.1発行
ホームページ <http://www.jaab.or.jp>

VEGETABLE
OIL INK
ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C002676

規格外品を商品化! 巨峰フェアを開催!

瀬戸グリーンセンター「とれたて館」内にある「とれたてれすとらん」で10月6日~14日の9日間、巨峰フェアを開催しました。



期間中は冷凍した巨峰やドライ巨峰を使用したマカロニサラダ、巨峰のこんにゃくゼリーなどが並び、多くの方で賑わいました。



今後も季節に合わせたフェアを開催予定です。

細川敏広さん
「明和園」
豊明市ぶどう農家

今回のフェアで使用した巨峰は「明和園」の細川敏広さんが栽培した巨峰の規格外品を当JA加工施設で冷凍やドライに加工したもの。細川さんは「規格外品は破棄することもあったが、自分ではできないドライ加工などに利用してもらえるのは嬉しい」と話します。



細川さんは18年前から父親が始めたぶどう園を継ぐために就農し、現在約10種類のぶどうを栽培しています。その土地に合った土作りにこだわり堆肥を混ぜたり改良を重ね、粘り気のある土をめざしています。今後は「品種へのこだわりを強めて明和園の味を守り、より多くの人に美味しいぶどうを提供していきたい」と意気込みを話していました。



加工作業で農福連携!
農業者所得の増大・農業生産の拡大目指して

100%無添加で素材の味がギュッと凝縮

“JAあいち尾東の” ドライフルーツが完成

旧JAコープ山口店(瀬戸市)を改修し、真空パック機や乾燥機、野菜の粉碎機などを備えた農産物加工施設を新設しました。この施設では現在巨峰やいちじく、桃などの規格外品を使用したドライ製品を製造しています。またNPO法人と連携し事務所に通所している障害者の方に加工作業員として取り組んでいただいている。この事業を進める営農部職員は「規格外品の加工は時間と人員不足で困っていたため、協力してもらえるのは大変ありがたい。ここから販売ルートを広げていけるよう全力で取り組んでいきたい」と話していました。

ドライ製品は現在管内の産直所で販売中です。日によって取り扱いのない商品もございますので在庫等のご確認は各産直所までお問合せ下さい。
(P23記載)

※写真左上から

- ドライ巨峰 20g ¥300(税込)
- ドライロザリオ・ビアンコ 12g ¥300(税込)
- ドライいちじく 25~69g ¥200~450(税込)
- ドライピーチ 20g ¥300(税込)
- ドライみかん 20g ¥150(税込)
- ドライ柿 20g ¥150(税込)
- ドライミニトマト 20g ¥200(税込)

※価格は変動することがあります



今後は種類を増やし、特産品でもあるプチヴェールやトウモロコシのパウダーなども製造していく予定です。

「農家の想いを商品化!」

東郷町にある石川農園は桃やいちじくを栽培し直売所で販売しています。

経営者の石川悟さんは販売に回すことができない農産物をなんとか商品化できないかと悩んでいましたが、加工施設の新設をきっかけに、

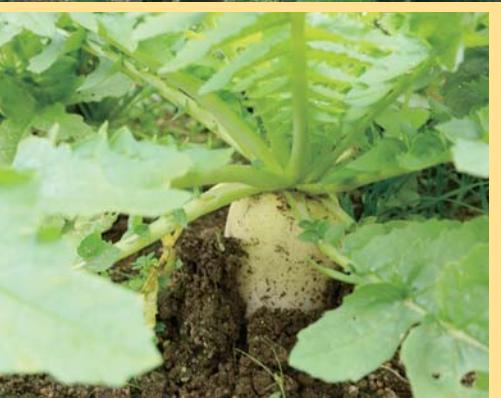
営農部との打合せを重ねジャムとドライフルーツの商品化が実現しました。石川さんは「6次産業の研修会に参加したり加工施設を回っていたが、自分の想いと合わず話が進まないままだった。今回JAの力を借りて商品化までたどり着くことができ、ようやく一歩踏み出せた」と話します。今後は直売所で少しずつ販売を始め、販路拡大を目指します。





勉強を重ね 有意義な栽培を

瀬戸市 横道 厚子さん（60歳）



▼サボイキャベツは煮物や鍋などに入れて火を通すことで甘みがより強くなります



今年の春、順調に生育した春キャベツが出荷直前に病気や害虫被害に遭い、適切な管理をしておけばと後悔したという横道さんは「消費者目線に立つて商品として野菜を栽培すると考えたとき、栽培管理を徹底し、より良い状態で出荷しなければいけないと思った」と話します。今後も「新しい野菜の栽培に取り組みながら、失敗してしまった経験を活かし満足いくまで栽培を続けていきたい」と意気込みを話していました。

今年の春、順調に生育した春キャベツが育っている。営農職員の方とも相談しながら高品質なプチヴェール出荷を目指す」と話します。

横道さんが栽培するサボイキャベツは今年から初めて北部営農センターの合同品目として瀬戸地域、尾張旭地域、長久手地域の農家13人で取り組んでいます。横道さんは「三国山という市内でも冷涼な気候でうまく育つか心配だったが、追肥をしつかりと行うことで立派なものになった。出荷が楽しみ」と話します。プチヴェールの栽培についても種苗会社の視察に参加し、定植時期や栽培方法、収穫時期などを学びました。「昨年は思うように茎が伸びなかつたが、今年は視察で学んだことを実践し順調に育つ」と話します。

産直朝市に出荷しています。

サボイ（ちりめん） キャベツとは

フランスサボイ地方が原産のキャベツです。日本ではちりめんキャベツともいわれ葉の表面上がちりめん状になっています。一般的なキャベツより小さく、火を通して食べると口の中に甘みが広がります。



● 今年も女性部の五平餅を求めて大行列!



地域協議会委員が豊明市産エディブルフラワーを使用した焼き菓子を無料配布しました

各地域で農業まつりを開催しました!

実りの秋を迎、各地域で農業まつり・農業展を開催しました。

会場内では管内で栽培された新鮮野菜や花苗、女性部の五平餅販売などが行われ多くの来場者で賑わいました。また今年は農産物の品評会や展示に加えて、合併20周年を記念したイベントも開催しました。



イノシシによる田畠への被害が増加したことや当JAから長久手市へ捕獲権の寄贈を行ったことを知っていたためポスターを掲示し、イノシシ汁の無料配付をしました



ウォーキング大会 開催!!

11月10日愛・地球博記念公園(モリコロパーク)でウォーキング大会を開催し750人が参加しました。正しいウォーキング知識を身につけ健康増進につなげることを目的に、スタート前には組合員で愛知県ウォーキング協会副会長でもある松原覚さんや瀬戸市ウォーキング協会の方々を講師に迎え、ウォーキングの正しい姿勢や歩行方法を学び、園内に設置したチェックポイントを周りながら6kmのコースに挑戦しました。皆様のご参加誠にありがとうございました。



応募数
6,349通!

地域農業応援クーポン券 Wチャンスキャンペーン
ご応募ありがとうございました!

900名に
当たる!

合併20周年組合員限定特別企画として開催させていただきました地域農業応援クーポン券「ごはんセット」が当たるWチャンスキャンペーンにたくさんのご応募ありがとうございました。12月中旬に抽選を行い、引換期間と引換場所を記載した当選通知を当選者様に郵送させていただきます。

また皆様にご回答いただいたアンケートのご意見を踏まえ、より一層信頼されるJAを目指していきます。



10月30日 星の城幼稚園 さつまいも掘り体験



宮農部と当JA子会社(株)尾東農産は園児に農に関心を持つてもらおうと星の城幼稚園（豊明市）の年長児63人を対象にさつまいも収穫体験を行いました。収穫したさつまいも「紅はるか」は糖度が高く上品な甘みがあり、焼き芋やスイーツ作りにも向いている品種です。園児らは宮農職員に掘り方を聞きながらもが傷つかないよう丁寧に土を掘って収穫し「さつまいも掘りは初めてだったけど楽しかった」「掘るのは難しかったけど大きなおいもが沢山採れて嬉しい」と笑顔をみせていました。収穫したさつまいもは幼稚園のおやつとして提供される予定です。

10月30日 幡山東小学校 山口加工施設と金融店舗を見学

山口支店と宮農部は幡山東小学校2年生24人の職場見学を受け入れました。同校は生活科学習の一環として地域について知り、地域の人と触れ合い親しみを深める「まちたんけん」に取り組んでいます。当日は金融店舗を見学し「いくらのお金が保管されているのか」「何時から何時まで働くのか」などと質問し、職員の答えに熱心にメモをとっていました。また隣接する加工施設も見学し、管内の農産物を使用したドライフルーツの試食やパック詰め、ラベル貼りを体験しました。生徒は自分達で作った商品を持ち「とても甘くておいしかった。はやくお母さんにも食べさせてあげたい」と話していました。同支店鈴木豊支店長は「この見学を通じて子どもたちが少しでも農業やJAに関心を持ち、将来へつながる大切な一歩になれば」と話していました。



11月4日 本地支店 本地会館まつり



支店活動の一環として本地会館まつりに参加しました。当日はピンボールゲームコーナーを用意し、景品として地元農産物やチョリスグッズをプレゼント。ボールが特賞に入ると拍手が湧き上がり、参加者は「地域の方と交流できるこのまつりは毎年楽しみに参加している。ゲームもみんなで盛り上がり楽しかった」と話していました。他にも同まつり実行委員会によるbingo大会や抽選会などが行われ、米2kg×20袋を景品として提供しました。

JAあいち尾東の様々なニュースをお届けします！

10月20日 尾張旭地域 田んぼアート稻刈り

今年6月に4色の稻を使用して行った田んぼアートの稻刈りを行いました。これは城山公園南側にある水田で毎年行っており、今年で9回目の開催になります。稻刈り前の田んぼ一面には来春開催の全国植樹祭をPRする柄と市のキャラクターである「あさぴー」のイラストが描かれ、多くの方が見物に訪れていました。当日は名古屋産業大学理事長や学生、尾張旭市役所、当JAの職員ら約50人が参加しました。参加したJA職員は「鎌を使っての稻刈りは大変だったが参加者全員で協力しながらできたので楽しかった」と話していました。



10月27日 セカンドライフセミナー

愛知学院大学でセカンドライフセミナーを開催し、97人が参加しました。このセミナーはメインテーマを『食から考えるセカンドライフ』とし、「食」と「農」を通じて次世代や地域の人々とのつながりを深めるとともにJAとのきっかけづくりの場として開催しています。昨年からは包括連携協定を締結した愛知学院大学と協力、運営しており今回は心身科学部健康科学科協力のもと、全4カ所のチェックポイントを回り体力測定をするキャンパスウォー



クラリーを行いました。また管理栄養士を目指す同学部健康栄養学科の学生らが管内の農産物や新野菜のアレッタ、カリーノケール、カーボロネロ等を使用し、運動後に適したレシピとして昼食を提供しました。参加者は「広いキャンパスでとてもいい運動になった」「昼食には学生のアイデアが詰まっていてとてもおいしかった」と楽しんでいました。



女性部やプチBelleの活動、不動産・資産活用の情報・セミナーの案内など組合員の皆様の「くらし」に関する情報をご案内します。

今年もやります! 女性部員限定みそ作り!!

今年も毎年各地域で大人気の女性部員限定みそ作りを行います。管内産の大豆を使用して作る味噌の味は格別!皆様のご参加をお待ちしております。

●参加条件: 当JA管内にお住まいで女性部に加入されている方

●参加締切: 12月21日(金)

開催日程

瀬戸地域: 2019年1月25日(金)~30日(水)

豊明地域: 2019年1月28日(月)~30日(水)

東郷地域: 2019年1月22日(火)~23日(水)

日進地域: 2019年2月1日(金)~6日(水)

長久手地域: 2019年2月5日(火)~6日(水)

※土日は含みません

無添加みそ
で体にも
優しい!



赤・白・ミックスの
3種類を作ります

●申し込み先: 生活相談課

TEL: 0561-39-0763 平日9時~17時

女性部員も隨時募集中! お気軽にお問合わせください!



生産緑地法が改正され、 新たに特定生産緑地制度が創設されます



●特定生産緑地制度とは?

生産緑地を10年延長(再延長可能)する制度で、指定から30年を迎える生産緑地は、該当特定市※1へ特定生産緑地への選択を申し出ることにより10年間延長することができます。

特定生産緑地を
選択された場合

指定後、30年を
迎える農地

特定生産緑地を
選択されなかった
場合

固定資産税・都市計画税は?
 ○農地課税となります。
(現行生産緑地と同じ)
相続税(納税猶予)は?
 ○適用可能です。
(現行生産緑地と同じ)

固定資産税・都市計画税は?
 ○宅地並み課税となります
相続税(納税猶予)は?
 ○次の相続では納税猶予は
適用されません。

※1 【該当特定市とは】 濑戸市、尾張旭市、豊明市、日進市、長久手市

JAあいち尾東の新たな特産品である「カリフローレ」は豊明地域から栽培が始まり、今年で4年目を迎えます。今年からはより多くの方に食べてもらえるよう、長期間の出荷を目指して農家同士で定植時期をずらしながら栽培に取り組んでいます。

JA向く営農レポート
豊明地域 新野菜 カリフローレ編

JAあいち尾東の新たな特産品である「カリフローレ」は豊明地域から栽培が始まり、今年で4年目を迎えます。今年からはより多くの方に食べてもらえるよう、長期間の出荷を目指して農家同士で定植時期をずらしながら栽培に取り組んでいます。

11月上旬から出荷できるよう8月上旬に定植した石川博正さんの畠です。台風被害を受けながらも10月下旬にここまで大きくなりました。この時点ではカリフラワーと変わりませんが、ここから10日ほどでカリフローレの特徴である茎がぐっと伸び、収穫を迎えます。

11月下旬から出荷できるよう8月下旬に定植した近藤豊さんの畠です。花蕾は500円玉大程の大きさで、ここから20日ほどで収穫を迎えます。

今年からカリフローレの栽培を始めた蜷川文衡さん。蜷川さんのカリフローレは12月から出荷予定で、葉の色や大きさを確認し順調に生育していました。また今年はハスモンヨトウ(※)の発生が多くいため防除をしっかり行うよう依頼しました。

2月下旬から出荷予定の畠は10月下旬に定植し、根付いたばかりです。気温が低くなても防除は欠かさずに行います。

11月上旬から出荷できるよう8月上旬に定植した石川博正さんの畠です。台風被害を受けながらも10月下旬にここまで大きくなりました。この時点ではカリフラワーと変わりませんが、ここから10日ほどでカリフローレの特徴である茎がぐっと伸び、収穫を迎えます。

今年からカリフローレの栽培を始めた蜷川文衡さん。蜷川さんのカリフローレは12月から出荷予定で、葉の色や大きさを確認し順調に生育していました。また今年はハスモンヨトウ(※)の発生が多くいため防除をしっかり行うよう依頼しました。

2月下旬から出荷予定の畠は10月下旬に定植し、根付いたばかりです。

気温が低くなても防除は欠かさずに行います。

※ハスモンヨトウ防除に関する情報はP17農業の豆知識をご覧ください。

11

10

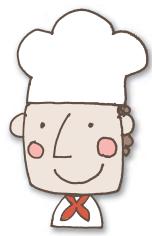
1食分 エネルギー：607kcal 塩分：2.5g

- ・グラタンにマカロニを使用しているためご飯の量は120g(202kcal)となっています。
- ・食物繊維が7.9gと多めに摂取することができます。
- 摂取基準(50~69歳1日あたり)：男性20g以上、女性18g以上
- ・野菜の量が174gと1日に必要な量の半分を摂取することができます。(目標量350g/日)

厚生連管理栄養士考案の旬の野菜を使った
1食分レシピをお届けします。家庭でも簡単に作ることができるので、健康を考えながら作ってみてはいかがでしょうか。

JA愛知厚生連管理栄養士 監修

旬×健康 あうすじはん



冬野菜のスープ



冬野菜のうまみがギュッと詰まったスープです。冬の冷えた体を温めってくれます。

【1人分】エネルギー：96kcal 塩分：0.1g

▶材料(4人分)

- ・ほうれん草……………1/2株(16g)
- ・牛乳……………300ml
- A ①・砂糖……………小さじ4
- ②・練乳……………大さじ1
- ③・粉ゼラチン……………6g
- ④・水……………大さじ1
- ⑤・ゆであげき……………20g

▶作り方

- ①粉ゼラチンを水でふやかしておきます。
- ②ほうれん草を根元から茹で、冷水で冷やして3cm幅に切ります。
かくはん
- ③ミキサーに②とAを入れてよく攪拌します。
- ④⑤を濾しながら小鍋に移し、火にかけて温めたら①を加え溶かします。
- ⑤しっかり溶けたら氷水を入れたボウルにあてとろみがつくまでかき混ぜます。
- ⑥⑤を器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固めて、ゆであげきをのせたら完成です。

ほうれん草のミルクゼリー



ほうれん草と牛乳で栄養たっぷり!お子様のおやつにもオススメです。ミキサーをかけた後にしっかりと濾すことでなめらかな口当たりのゼリーに。

【1人分】エネルギー：26kcal 塩分：0.9g

▶材料(4人分)

- ・白菜……………2枚(160g)
(葉と芯を分けてそれぞれ千切り)
- ・だいこん……………80g(千切り)
- ・水菜……………40g(3cm幅に切る)
- A ①・水……………520ml
- ②・顆粒コンソメ……………小さじ2
- ③・塩こしょう……………少々
- ④・バター……………小さじ(4g)

▶作り方

- ①鍋にAと白菜の芯、だいこんを入れて中火で熱し、煮立ったら白菜の葉を加えしんなりするまで煮ます。
- ②最後に水菜とバターを加えてさっと火を通して、塩こしょうで味を整えたら完成です。

かぼちゃの和風豆乳グラタン



【1人分】エネルギー：241kcal 塩分：1g

かぼちゃは栄養を損なわず長期保存ができる食材です。体の抵抗力を高めるカロテンや血行をよくするビタミンEを多く含み、風邪予防や冷え性を緩和する働きがあります。

【1人分】エネルギー：241kcal 塩分：1g

▶作り方

- ①かぼちゃをラップに包み電子レンジ(600W)で3分間加熱し、一口大に切れます。たまねぎは薄切り、しめじは石づきをとって小房に分けます。
- ②マカロニは表示時間通りに茹で、水気を切ります。
- ③フライパンに①②を入れて小麦粉を振り入れ、和えます。
- ④③にAを加えて中火で熱し、沸騰したら全体を混ぜながら弱火で10分ほど煮ます。
- ⑤④をグラタン皿に入れて上からチーズをのせ、200℃のオーブンで10分ほど加熱し焼き色がついたら完成です。

鶏肉やえびを加えてもOK!

ブロッコリーとねぎの塩レモン風味

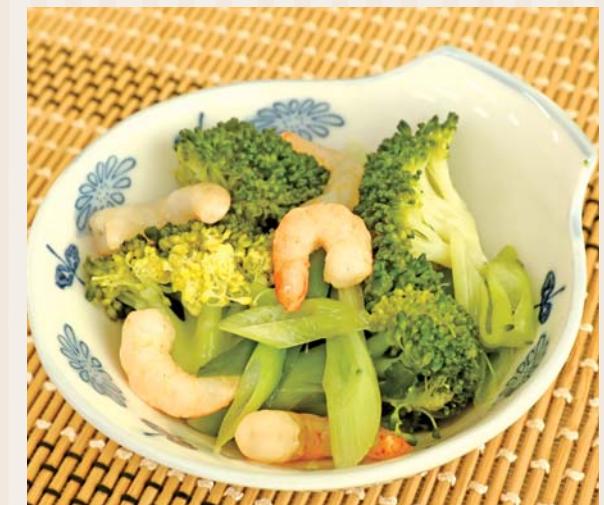
【1人分】エネルギー：42kcal 塩分：0.5g

▶材料(4人分)

- ・ブロッコリー……………1株(200g)
- ・ねぎ……………1/2本(40g)
- ・むきえび……………80g
- A ①・酒……………小さじ2
- ②・レモン汁……………小さじ2
- ③・中華だし(鶏がら)……………小さじ1
- ④・黒こしょう……………少々

▶作り方

- ①ブロッコリーは小房に分けます。ねぎは斜め薄切りに、えびは背わたをとります。
- ②①の材料をよく混せておきます。
- ③②とAを容器に入れラップをかけて電子レンジ(600W)で3分間加熱し、よく和えたら完成です。



レモン汁を加えることでさっぱりとした味に仕上がる時短レシピです。お好みでおろしにんにくを入れても◎。

私たちの職場をご紹介します

尾張旭支店 貯金課

支店長・次長



貯金課



渉外担当者



尾張旭市は来年6月に愛知県森林公園で開催される「全国植樹祭」に向けて地域一丸となり盛り上がりをみせています。

その中で私たちは内勤者9人・渉外担当者3人でチームワークを大切に組合員・地域の皆様にJAの総合事業を活かした様々な情報発信ができるよう日々活動しております。

●組合員・利用者の皆様へ

おかげさまでJAあいち尾東は合併20周年を迎えます。来年1月末まで合併20周年記念ウインター キャンペーンを開催しております。また隣接する尾張旭グリーンセンターでは新鮮な地元野菜を販売しております。金融店舗へご来店の際にはそちらも是非お立ち寄りください。



笑顔のひろば

長久手市 伊佐治美和子さん(77歳)

「箏は尺八や周りの楽器と呼吸を合わせて相手を思いやりながら演奏することが大切」と話すのは生田流箏曲正絃社大師範の伊佐治美和子さん。4歳の頃ラジオから流れてきた箏の音色が忘れられず、14歳から教室に通い始めました。その後、筆記試験や調音、演奏試験を受けた師範の資格を取得し、現在週4回8人



何事も継続して続けること



楽譜には弦の番号が記載されています



程のお弟子さんと演奏会に向けて練習に励んでいます。大切なことは一生懸命練習を続けることで「諦めず続けることで必ず成果はついてくる。曲が弾けるようになった時には更に上を目指そうと思う」と話します。過去には名城公園で開催される藤の回廊「箏曲演奏会」や農業センターの「しだれ梅まつり」など様々なイベントでも演奏を行いました。また

日本の伝統音楽である箏の魅力を伝えるためボーランドやドイツ、ベルギーなど海外へも活動の場を広めており「箏がきっかけで知り合ったフランス人の女性とは何年も交流が続いている。箏の音色を聞き涙を流してくれたときはとても嬉しかった」と話します。今後は「体が自由に動く間は箏の演奏を続け、弟子の育成にも力を入れながら楽しく演奏会を行っていきたい」と意気込みを語ってくれました。

冬の手入れが翌年の出来を決める

できる キッチンガーデン

シヨウガ (シヨウガ科シヨウガ属)

●板木技術士事務所 板木利隆

アスパラガスは野菜の中では長命で、一度植えれば数年は収穫が楽しめます。毎年良い収穫を得るには、冬の適切な手入れが大切です。

若芽の収穫を一定日数で打ち切り、芽を伸ばしたままにすると、葉が開いて丈が伸び、葉の光合成作用が旺盛に行われ、秋になると同化養分が根に蓄えられ、11～12月には株全体が休眠に入ります。

霜が3～4回降りると葉の黄化が進み、休眠はいつそう深まっています。

これから先の手入れで大事なことは、葉が完全に黄変

になると、葉を刈り取り

し、休眠が深まっている頃を

見計らって、地際から5～6cm上のところで葉を刈り取ります。この枯れ葉には茎枯れ病などの病原菌が付いている

ので、落ちた枯れ葉と共に烟

の外に持ち出し、焼却または

廃棄します。この処置が不十分だと、病原菌が茎葉の中で

越冬し、翌年の発生源になる

からです。できるだけ丁寧に

かき集めて処分することが肝

心です。

これら病害が発生すると、

数年たつた大株でも枯死し、

大減収になってしまいます。

茎葉をきれいに片付けたな

ら、まず株元に多くの土寄せを

して、いた場合には、土を畝間に戻します。

土寄せが少なかつた

場合には、そのまま畝間の通路

部分を中耕しながら、畝の両側

に粗大堆肥(発酵度は中程度)

と油かす、緩効性の化成肥料を

施し、アスパラガスの根株を深く埋めるようにし、畝上に土を

落とします。このとき春の追

肥として、化成肥料や有機配

合の肥料などを、1株当たり

各大きさ3杯程度を自安に与

えておきます。再三土を動か

すことにより、地面付近に落

ちていた雑草の種子の発芽を

抑えられ、翌年の除草の手間

が省けます。

栽培年数が長くなり、株元

の根系が過密になり、株全体

が浮き上がるようになつた

ら、冬の休眠中に株全体を掘

り上げ、分割して他

の畑に、株間を広げ

て植え替えること

で、再び勢いは回復

するでしょう。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

春になつたら、ショウガをバラ

ンダで栽培しましょう。添加物の

几乎没有。本物のショウガです。

塊茎

の大きさにより大・中・小ショウ

ガがあり、大ショウガには「印

度」、中ショウガには「房州」、

小ショウガには「谷中」などの品

種があります。キッチンガーデン

では、小ショウガを使用し、筆

ショウガ、葉ショウガ、新ショウ

ガと順に楽しむと良いでしょう。

野菜の半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

台所におろし金がない家庭

もあります。子どもたちはショウ

ガはチューブの中に入っていると

思っているかもしれません。

野菜の大半は、ベランダでも栽培

できます。

多くの家庭の冷蔵庫にはワサビ

やからし、ニンニクなどのチュー

ブ入りスパイスが常備されています。

いつの間にかショウガも

チューブ入りを使うようになります。

</

柿・梅剪定講習会のお知らせ

- 空いている土地に果樹を植えたい!
- 自宅に柿や梅が植えてあるが自己流で剪定している!
- 毎年の収量を安定させたい!
- 産直商品として、今より品質を高めたい!などとお考えの方!!

下記日程にて講習会を開催いたします。
この機会に疑問を解消してみませんか?



平成30年度 剪定講習会日程

地区	果樹名	開催場所	30年度開催日時	
瀬戸 長久手	柿・梅	瀬戸地区内	1月9日(水)	午前10時~
日進	柿 梅	日進地区内	1月10日(木)	午前9時30分~ 午後1時30分~
豊明 東郷	柿・梅	豊明地区内	1月11日(金)	午前9時30分~
尾張旭	柿・梅	尾張旭地区内	1月11日(金)	午前10時~

*長久手地区は瀬戸地区と、東郷地区は豊明地区と合同で開催いたします。

開催場所等の詳細については、
当JAのホームページに掲載しておりますのでご覧ください。

参加に関するお問合わせ先

北部営農センター

営農指導課(長久手グリーンセンター内) TEL:0561-63-3360
瀬戸店(瀬戸グリーンセンター内) TEL:0561-21-1181
尾張旭支店(尾張旭グリーンセンター内) TEL:0561-53-2715

中部営農センター

営農指導課(日進支店内) TEL:0561-72-0062

南部営農センター

営農指導課(旧豊明営農センター) TEL:0562-92-3892
東郷事務所(旧東郷営農センター) TEL:0561-39-1775

ホームページ <http://www.jaab.or.jp>

合併20周年記念 JAあいち尾東杯 ゴルフ大会開催

10月5日・31日の2日間、新南愛知カントリークラブ美浜コースにて合併20周年記念JAあいち尾東杯ゴルフ大会を開催しました。この大会は合併10周年を機に始め、今年で11回目となります。

プレー終了後のパーティーでは、各順位にトマトジュースやプリンなどの管内農産物加工品が用意され会場は盛り上がりをみせっていました。次回は、来年秋頃を予定しています。



左から寺尾さん、柴田さん、井上さん



左から近藤さん、服部さん、都築さん

10月5日 結果

優勝 柴田 紀正さん(豊 明)	優勝 服部 由正さん(尾張旭)
2位 寺尾 道生さん(尾張旭)	2位 近藤 孝信さん(東 郷)
3位 井上 三島さん(日 進)	3位 都築 尚信さん(日 進)

10月31日 結果

優勝 服部 由正さん(尾張旭)	優勝 柴田 紀正さん(豊 明)
2位 近藤 孝信さん(東 郷)	2位 寺尾 道生さん(尾張旭)
3位 都築 尚信さん(日 進)	3位 井上 三島さん(日 進)

風邪に抗菌薬は効きません

医療事業部 医療課 医療安全係長 大榮 薫
おおえ かおる



日を増すごとに寒さが厳しくなり、皆さん風邪を引かないように体調管理にお気をつけください。
そこで、風邪のお薬についてのお話をします。

「風邪をひいたら〇〇」とか「1日2回でずっと効く〇〇」とか風邪薬のテレビコマーシャルがあります。これらは総合感冒薬であり、鎮痛・解熱薬、抗ヒスタミン薬、鎮咳薬などいろいろな成分が配合されています。

一方、お医者さんを受診した時は症状に応じて多くの医薬品が処方されます。風邪をこじらせて肺炎になるのを防ぐため抗菌薬が処方されることもありました。

しかし近年、これらの処方にある変化が見られるようになりました。以前は急性上気道炎(風邪)の6割以上に抗菌薬が使われていましたが、今はほとんど使われなくなっています。

そうです、「風邪に抗菌薬は効きません」。

急性上気道炎(風邪)の原因の9割がウイルスによる感染症であり、基礎疾患の無い一般の人には、あえて抗菌薬を処方しません(図1)。

では、なぜ処方しなくなったのか。その理由のひとつに日本の「薬剤耐性(AMR)対策アクションプラン2016-2020」の策定があります。それは薬剤耐性の発生を遅らせ、拡大を防ぐために、2016年からの5年間で取り組んでいくこととして、6つの項目が挙げられています。この中の第4項目「抗微生物薬(抗菌薬)の適正使用」として、国は「風邪に抗菌薬は効きません」と対策を打ち出しています。意味の無い抗菌薬の使用は薬剤耐性菌を増やしかねません。①抗菌薬の使用は②病原菌をやっつけるのですが、③薬剤耐性菌は残り、④その菌は増えてしまします(図2)。さらに、お薬には副作用の問題もあり、注意が必要です。

ところが、肺炎など細菌感染症を疑う人には抗菌薬が必要となりますので、安易な判断はせずにお医者さんや薬剤師さんにしっかりと相談するようにしましょう。

図1. 風邪に抗菌薬は効きません



図2. クスリが効かないバイ菌

