

くらしの拠点

2019
7
vol.244



なくてはならないJAに！ 農業者の声にお応えします 第2回 P2

イエローパンプキン共同開発のスイーツが完成！ P6
【クローズアップ】東郷町 石川佳哉さん P4

- P10 JAとくらし
- P11 出向く営農レポート
- P12 地域農業応援団！食育キッチン

JAあいち尾東
<http://www.jaab.or.jp>



料金受取人払郵便
日進局
承認
457

差出有効期間
令和元年7月
31日まで
(切手不要)

郵便はがき

4700190

201

日進市蟹甲町池下213-1

JAあいち尾東
総合企画部総合企画課 行



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。

（キリトリ線）

（山折り）

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
7月号の答え
締切 7/22まで



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

●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てご利用ください。

（ヤコウコシ）

わが家のプリンス&プリンセス

尾張旭市

おおつか 希愛ちゃん(4歳)
そら 初空くん(1歳)

希愛ちゃんが答えてくれました！

- 好きな食べ物は？
みかん・バナナ・りんご
- 好きな遊びは？
お人形さん遊び
- 大きくなったら何になりたい？
ケーキ屋さん
- お父さんお母さんのどんなところが好き？
全部大好き
- 最近の思い出を教えてください
海に行って船と水上バイクに乗ったこと



家族紹介

大塚 拓也さん(父)
早さん(母)

父・母より一言
初空くんと仲良く
大きく育ってね！！

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
総合企画部 総合企画課

●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 毎月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 8月号課題 7/5まで
9月号課題 8/5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。

くらしの拠点 vol.244
2019.7.1発行
ホームページ <http://www.jaab.or.jp>

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



なくてはならない
JAに！

**農業者の声に
お応えします**

第2回

令和元年5月までの政府による農協改革集中推進期間が経過しましたが、当JAではJAの運営者である組合員の皆様からの声を事業に反映・実現していき「なくてはならないJA」となれるよう、引き続き「自己改革」に取り組んでおります。先月号に引き続き管内6人の農業者への出向く営農指導とともに組合長が同行し、意見交換を行いました。



ぶどう農家 浅井 亮太さん(日進市)



2017年からワインを製造しており、今年も800本作りたいたと考えています。ワインを製造する過程よりも宣伝することが難しいです。自分がつくったぶどうをより多くの消費者に広めていきたいので、JAとしてイベントや宣伝する場所があれば発信してほしいです。

また色々な品種のぶどうジュースの製造に挑戦していきたいと考えています。ただ、知識がないので味や品質が製造業者まかせになってしまうため、こだわりの一品にどう作り上げるか思案しています。

石黒 組合長 農林水産フェアなどといった自治体が開催するイベントの案内はもちろん、JAが主体となり生産者と消費者の交流の場を提供していきます。

現在サンプル等をいただいたうえで試験的な加工品の開発を行っています。今年度発足する青年部で生産や加工に関する勉強会などを開催し情報共有を行ってまいりますので、青年部に加入いただきたいと思います。

産直農家 矢野 正博さん(瀬戸市)

新野菜などの農産物について広く認知させるためインショップで販売し、併せてグリーンセンター等で販売したらどうでしょうか。グリーンセンター等がもっと活発になり、産直品が売れるように取り組んでみたいと思います。



石黒 組合長 産直品を広く販売するためイトーヨーカ堂やコープあいち、マックスバリュ、平和堂等に販路拡大しています。またグリーンセンター等では食育ソムリエによる試食やレシピの提案などで地元農産物のPRを行い、広く認知させるとともに販売促進に取り組んでいます。今後も販路拡大に努め、出荷いただいた農産物が売れるように継続的に取り組んでまいります。



産直農家 加藤 孝雄さん(長久手市)

営農指導についてグリーンセンター等の商品が品薄になることが無いように農業者に対して栽培計画を提案し、対策を講じてほしいです。

圃場の水について、愛知用水から水を引いていますが使える時期が限られるため、なにか対策はないでしょうか。

石黒 組合長 栽培計画に関しましては、端境期にも出荷できる計画を産直会員に対し提案できるように努めます。また今年の愛知用水は長久手市以外でも使用可能になったのが少し遅かったと聞いております。この状況は水稻の作業にも影響を及ぼしますので、当JAからも愛知用水に対し、要望を行っております。

産直農家 只井 昭さん(日進市)



会社員の息子が農業を継いでくれるのか心配です。これは大多数の農家に共通する悩みであるため、JAとして事業後継サポートや新規就農への支援をしてほしいです。

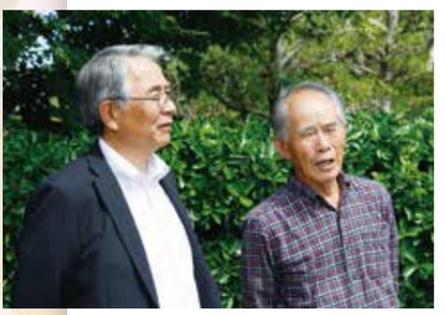
グリーンセンター等の棚を整理し産直品の置き場をしっかりと確保してほしいです。

石黒 組合長 親元就農の支援は出向く営農担当者より積極的に支援していき、行政と連携して事業承継のサポート策を検討し対策を講じていきます。また女性のアグリスクール等から新規就農者への支援も継続的に実施していきます。グリーンセンター等につきましても棚の整理及び購入しやすい商品陳列の指導を徹底します。

産直農家 三浦 浩さん(尾張旭市)

イノシシが、畑を荒らす被害が出ており鳥獣被害に困っています。

また出荷袋を統一して価格を低減されましたが、ホームセンター等に比べるとまだ高い印象があります。産直出荷に袋はどうしても必要となるので、更なる価格低減をしていただきたいです。



石黒 組合長 昨年度、行政には捕獲檻を寄贈し、組合員の皆様には刈払機や害獣よけ柵などの購入に対し588件、920万円の助成を行いました。今後も地域農業の振興のため助成支援を実施してまいります。

出荷袋に関しては全店舗で注文を取りまとめ、大量発注することで価格低減に努めています。今後も更に充実させ、価格低減を実感いただけるよう取り組みます。

産直農家 蟹江 褒明さん(豊明市)



現在みかんを栽培しており、規格外のみかんを加工用としてJAに出荷しています。生食だけでなく商品として加工してもらえるのは大変嬉しいです。また、産直店舗等を集客力のある施設としてリニューアルを検討してはどうでしょうか？

石黒 組合長 昨年度から取り組み始めた農産物の加工などの6次産業ですが、今年度も皆様の声に応えられるよう取り組みをすすめていきます。また、出向く営農担当者による栽培指導や提案により農産物に更に付加価値が付くよう努め、あわせて魅力ある店舗づくりに取り組みます。



祖父を越える
美味しいお米をつくりたい

東郷町
石川 佳哉さん (22歳)

東郷町でお米を作っている石川佳哉さん。現在4.6ヘクタールの田んぼでコシヒカリやあいちのかおり、もち米などを栽培しています。

石川さんは幼少期に米農家だった祖父の昌弘さんの手伝いをしていた時から米作りに興味を持ちはじめ、学校卒業後、一旦就職したものの祖父との思い出が忘れられず19歳で就農しました。「幼い頃から祖父と一緒に作業をすることがとても楽しかった。またこれまで祖父が築いてきた米作りの技術を絶やすのは嫌だと思い、後継を決意した」と話します。就農後は昌弘さんの姿をとにかく観察し、一緒に作業をしながら技術や知識を身につけました。昌弘さん亡き後は家族や近所の農家の方に協力してもらいながら主に一人で米作りに取り組んでいます。

天候に左右され、思うように作業が進まず悩む時もありましたが「初めて自分の手で収穫を迎えた時は本当に嬉しかった。自分の作ったお米を食べた人から美味しいと声をかけてもらうことがやがいに繋がっている」と石川さん。

もつと多くの人にお米の大切さや作ることの大変さなどを知ってもらいたいと、地元の小学校の田植えや稲刈りなどの体験学習にもオペレーターとして参加し、食育教育にも力を入れています。

今後は「まだ祖父のお米には及ばないが、技術を自分の物にしていつかは祖父を超えられるような美味しいお米を作りたい」と意気込みを話していました。



JAあいち尾東 自己改革の取り組み

～農産物の加工など6次産業化～

取り組み背景

形や大きさなどが出荷規格に合わなかった農産物を商品化する6次産業へのニーズは高いが、生産者自身が6次産業に取り組むには費用的、施設のハードルが高いという問題がありました。

加工所の設置

平成30年8月より瀬戸地域にある旧Aコープ山口店をJAあいち尾東農産物加工所に改装し、JAで規格外品等を買取り、ドライ製品や米粉、プチヴェール粉末等の加工品の製造に取り組みました。

規格外品買取額 1,164千円(平成29・30年度実績)

ドライ製品販売高 1,607千円(平成30年度実績)

生産者から加工作業を受付

生産者から加工依頼を受け加工品に製造して納品し、生産者がオリジナルブランドとして販売する加工委託作業にも取り組んでいます。

【平成30年度に受託した加工作業】

- ★いちじく・桃農家 石川 悟さん
ドライいちじく、いちじくジャム、ジャバラジャム
- ★東郷園芸部会イチジク分科会
ドライいちじく
- ★いちご園ブルーノ
ドライいちご、いちごジャム



愛知いしかわ菜園で ドライミニトマト販売中!



生産者の石川さん

豊明市でミニトマトを栽培する「愛知いしかわ菜園」の石川清志さんがドライミニトマトの販売を開始しました。生のミニトマトだけではなく違う形でミニトマトを味わってほしいという石川さんの思いから実現しました。石川さんは「今後もJAと連携し、ジャムやジュースなどの加工品開発に取り組むとともに販路拡大を図っていきたい」と話していました。ドライミニトマトはハウス内直売所で1袋(20g)400円で販売中です。



黄色と赤色の2品種使用し
彩りも鮮やか

愛知いしかわ菜園

〒470-1101 愛知県豊明市沓掛町池ノ内
問い合わせ先：090-6610-3581

JAあいち尾東 × 日進市イエローパンプキン 共同開発!!

スリムパウンドケーキが完成!!

当JAでは形や大きさなどが出荷規格に合わなかった農産物を商品化したいという生産者の思いから、6次産業として加工品の開発に取り組んでいます。

今回イエローパンプキンさんの協力のもと当JAで加工したイチジク、みかん、いちごのドライフルーツやジャムを使用した焼き菓子が完成しました。



イチジク



そのままでも美味しいドライイチジクを自家製コンパクトに仕立てました。柔らかなプチプチ感がアクセント!

みかん



旨み、甘み、香り3拍子揃ったみかんの輪切りとジャムをたっぷり使用。みかん本来の味が楽しめます!

いちご



いちごの旨みをぎゅっと凝縮したドライいちごを贅沢に使用し、食べた瞬間いちごの香りが口いっぱいに広がります。いちご好きにはたまりません!

各1,620円(税込み)

インターネットでも、販売しています!

イエローパンプキンHP

<http://www.yellowpumpkin.co.jp/>



特産品プチヴェールの粉末を使ったウリポーも販売中!



イエローパンプキン



1980年に日本で最初のかぼちゃケーキ専門店として創業し来年で40年を迎える人気洋菓子店。国産小麦、地元の卵と牛乳、果物、野菜を使ったケーキ等、こだわりのお菓子作りを目指しています。店内にはカフェコーナーも併設しており気軽に立ち寄れます。

店舗情報

〒470-0101
愛知県日進市三本木町大池下15
[TEL/FAX] 0561-73-7730
[営業時間]
8:00~18:00 (喫茶 10:00~17:00)
●モーニング 8:00~11:00
●ランチ 11:00~15:00
●定休日 なし

本来の果物の良さを100%活かしたいと何度も試行錯誤を繰り返しやっとの思いで完成しました。JAあいち尾東管内の生産者さんが農産物にける思いをそのままケーキに詰め込みました。安全安心な地元の果物の美味しさを是非ご賞味ください!

社長の にいわてつお 新澤啓雄さん



JAあいち尾東の様々なニュースをお届けします！

**5月29日～31日 米野木支店
3周年ご来店キャンペーン開催**

新築移転3周年を記念したイベントを開催しました。女性部によるプチヴェール粉を使ったどら焼きの配付や、産直野菜などの販売、愛知牧場や洋菓子店イエローパンプキンなどにも出店いただき、3日間で約560名が来店しました。来店者は「農協らしい身近に感じられる記念イベントでも楽しい」と話していました。



女性部特製のどら焼きは
お子様から大人まで大人気！

6月7日～9日 瀬戸グリーンセンター「とれたて館」2周年イベントを開催

新築移転2周年を記念したイベントを開催し、新鮮な地元農産物や鮎の塩焼きの販売、マグロの解体ショーや水ヨーヨー釣りなどを行い、多くの方にご来店いただきました。また食育ソムリエによる旬の野菜を使った料理の試食なども行い、来店者は「旬の地元野菜を購入でき、味わえることができ嬉しい。定期的に通いたいです」と話していました。



5月21日 5月29日 6月10日

くらしの相談部 シニア向け健康ウォーキング初開催！



運動を楽しみながら健康に！

介護予防活動の一環として開催し、瀬戸・尾張旭・長久手地域の組合員60人が参加しました。豊明市の国指定史跡である沓掛城址をスタート後、戦人塚を経由し、史跡や名所を巡りながら約5kmのコースを歩きました。ゴールの桶狭間古戦場公園では、とよあけし史跡ガイドボランティアによる桶狭間合戦の歴史や文化の解説が行われ、参加者は「日頃の運動不足解消にもなり、歴史や自然に触れることができ楽しかった」と話していました。秋には豊明・東郷・日進地域の組合員を対象に開催予定です。

**5月26日 尾張旭地域
田んぼアートが今年も始まりました**

産官学連携事業として名古屋産業大学・菊華高校の学生やJA職員、尾張旭市職員総勢約90人で田んぼアートの田植えを行いました。田んぼアートは緑色（あいちのかおり）、黒色（古代米）赤色（べにあそび）といったカラフルな稲を使い、田んぼの中に大きな絵を描きます。今年も新元号「令和」と尾張旭市キャラクター「あさびー」、JAあいち尾東キャラクター「いなほちゃん・おにぎりくん」を作り上げます。田んぼアートは7月中旬～8月末頃が見ごろで、北側の城山公園旭城展望室から楽しむことができます。



テープに沿って丁寧に
植えていきます



日差し照りつける中
一生懸命植えて
くれました！



コンパクトな
バケツ稲づくり
にも挑戦！

営農部 各地域の小学校で田植え体験

小学生の田植え体験を各地域で開催しました。地元農家や営農職員から田植えの説明を受け、児童らは初めて入る田んぼに驚きながらも真剣な表情で稲苗を植えていきました。一部の小学校ではお米に関する授業も行い、1束の稲苗から約3,000粒のお米がとれることを伝えると生徒達からは驚きの声が上がっていました。参加した生徒は「とても歩きにくかったけど農家の人たちの大変さを知ることができた」と話していました。

**5月27日 北部営農センター
園児と学生が緑のカーテン栽培**

北部営農センター職員が講師として出向き、尾張旭市立稲葉保育園園児43人と緑のカーテン栽培を行いました。当日は名古屋経営短大子ども学科の学生ボランティア6人に協力してもらい、写真を使いながらゴーヤとキュウリの違いなどを説明した後、園児とゴーヤの苗をプランターと園内の花壇に植えました。参加した園児は「大きくなーれ！大きくなーれ！」と植えた苗に声をかけながら期待を膨らませていました。



どこまで大きくなるかな？

出向く営農レポート

東郷 夏の特産スイカ編

東郷グリーンセンターで7月20日(土)21日(日)に開催する産直まつりにスイカの出荷を依頼している農家さんの圃場見学会を行いました。今回は一緒に巡回した近藤浩司さん・近藤きみ子さん・近藤かま子さんの圃場を紹介します。



東郷地域担当
村瀬 淳



近藤きみ子さんの圃場

30本のスイカを植えています。4月18日に定植し、5月末でここまで大きくなりました。子づる4本出しで十字に誘引し、カラスなどの鳥害を防ぐため葉をある程度茂らせ、孫づるは最低限しか取りません。
毎年農薬を使用せず栽培しているとのことだったので、梅雨の時期にしやすい「うどんこ病」を防ぐためにも殺菌剤散布を検討するよう提案しました。

近藤かま子さんの圃場

近藤浩司さんが「子づるの葉15枚目くらいに付く実が一番おいしくできると、葉の枚数を数え「ちゃんといとところに実がついているようだ」とアドバイス。
肥料は園芸化成を使用せず、油粕や有機配合肥料のフルミックスなどを使用しているとのことだったので、来年はこういった肥料の提案も積極的に行っていきます。



近藤浩司さんの圃場

40本のスイカを植えています。ここからマルチ貼り・藁敷き・誘引します。スイカ栽培で一番難しいのは収穫のタイミングで、交配した日を必ずメモし、ツルの様子を確認しながら一番おいしい状態で食べてもらえるように出荷しています。



職員の一言

今回のように生産者がお互いの圃場を見学することは初めての試みでしたが「他の農家さんの畑を見る機会がないので参考になって良かった」との声をいただきました。
浩司さんときみ子さんには6月の初旬に定植し、お盆頃に出荷できるスイカの栽培も依頼しています。産直まつりだけでなくお盆にも美味しいスイカを皆様にお届けできるよう協力して頑張っていきます。

スイカの防除について

うどんこ病

- トリフミン水和剤：3,000～5000倍 収穫前日まで：5回
- アフェットフロアブル：2000倍 収穫前日まで：3回

ウリハムシ

- オレンジ色の体の特徴で葉を食害します。
- モスピラン顆粒水和剤：4000倍 収穫3日前まで：3回
 - ダントツ水溶剤：2000～4000倍 収穫前日まで：3回

夏休み親子料理教室 | 参加者募集!

メニュー

シャキッとした食感を楽しむ コロコロ夏野菜カレー

(汁なしドライカレー)

栄養満点な
夏野菜カレーに挑戦!

教室詳細 お申込方法

JAあいち尾東ホームページにアクセスし、トップページ申込フォームより詳細をご確認の上、お申込みください。
締切日：各実施日の20日前まで(先着順)
※管内にお住まいの小学生とその親に限ります。

日程一覧 時間：午前10時～午後1時

- 7月25日(木) 瀬戸支店2階料理教室
- 7月29日(月) 日進支店2階料理教室
- 7月30日(火) 東郷支店2階料理教室
- 8月22日(木) 尾張旭市新池交流館ふらっと
- 8月23日(金) 豊明支店2階料理教室
- 8月26日(月) 長久手支店2階研究室B

お問い合わせ先：生活相談課 0561-39-0763 (平日9時～17時)



QRコード読みとり、
もしくは
「JAあいち尾東」
で検索!



JA管理賃貸住宅を経営の組合員様へお得な情報のご案内です。

JA賃貸 外装工事 リフレッシュ キャンペーン

お申し込み期間
2019 9/30月まで

キャンペーン対象条件:2020年3月31日までに外装工事を完工できる愛知県下JAの賃貸住宅に限ります。

増税前の対応が重要! 2019年9月30日までの工事完了引渡しなら消費税率は8%です。

特典 建物本体塗装工事および共用部・外構工事の10%を特別値引き

条件および対象 2020年3月31日までにリフレッシュ外装工事を完了できる、愛知県下JAの賃貸住宅ハートホームに限ります。

工期設定について 2020年3月31日までに工事完了するものとさせていただきます。

県下ハートホームの多くのオーナー様からご賛同いただける事が予想されます。現状調査しご提案のうえ、施工のご了承をいただきました物件から順番に、工期を設定させていただきます。ご理解賜りたく、お願い申し上げます。

JAあいち経済連のリフレッシュ工事の特徴

- ① 外壁のみに留まらない物件敷地全体の価値創り
- ② 現況調査の詳細報告ご提示
- ③ 魅力改善のカラーシミュレーション作成・ご提案
- ④ 豊富で確かな施工実績(平成30年度施工154棟)
- ⑤ ご入居者様への細やかな配慮ができる高い職人品質
- ⑥ 安心・安全な施工チェック管理体制
- ⑦ 施工の詳細報告記録書ご提示
- ⑧ 最長7年の施工保証

詳しくは、最寄りの資産管理センターへお問い合わせください。

- 瀬戸・尾張旭・長久手地区
北部資産管理センター 0561-65-0031
- 東郷・日進地区
中部資産管理センター 0561-75-0720
- 豊明地区
南部資産管理センター 0562-92-1343



夏野菜と豆腐の ピリ辛サラダ

材料(2人分)

- 木綿豆腐…1丁
- トマト…1個
- キュウリ…1本
- カイワレダイコン…少々

- A [めんつゆ…適量
豆板醤…適量

作り方

- 1 木綿豆腐をキッチンペーパーなどに包み水気を切った後に一口大に切ります。
- 2 トマト、キュウリを一口サイズに切ります。
- 3 1、2をお皿に盛り付け、カイワレダイコンを適当な長さに切り散らします。
- 4 Aをまわしかけて完成です。

今月の 食材メモ②

キュウリ



キュウリには夏場、汗をかいて不足しがちな水分とカリウムが多く含まれています。カリウムには利尿作用があり、体内のナトリウムを排出するため、むくみの解消に効果的といわれています。夏バテ対策に梅干しと合わせてさっぱり食べるのもオススメです!



尾張旭
グリーンセンター
食育ソムリエ
加藤 宏和



尾張旭
グリーンセンター
食育ソムリエ
松田 尚美



ナストマ サバそうめん

食育ソムリエ直伝!
産直所に並ぶ農産物を使ったレシピを紹介! 食卓に旬をとり入れてみませんか?



今月の 食材メモ①

トマト



トマトには抗酸化作用があるビタミンA・Cがたっぷり。夏は紫外線や暑さのストレスなどにより活性酸素のダメージを受けやすい季節です。抗酸化作用がある野菜を食べて内側から美しいカラダを作しましょう!



尾張旭
グリーンセンター
食育ソムリエ
島山 奈緒

材料(2人分)

- ナス…1本
- トマト…1個
- しそ…4枚
- みょうが…2本
- サバ缶(みそ煮)…1缶
- 油…大さじ1

- A [めんつゆ…大さじ1
しょうが…少々

- そうめん…2束
- めんつゆ…適量

作り方

- 1 ナスをいちょう切りにします。
- 2 フライパンに油をひき、ナスを炒めます。
- 3 ナスに火が通ったら、Aとサバ缶を加え混ぜ合わせます。
- 4 そうめんを茹で、食べやすいようにお皿に丸めて盛り付け3を乗せます。
- 5 トマトをさいの目切りに、しそ・みょうがは千切りにして盛り付けます。
- 6 めんつゆをかけて完成です。



尾張旭グリーンセンター

〒488-0801 尾張旭市東大道町原田2482-2 ☎0561-53-2715
[営業時間] 3月~9月: 8:30~18:00
10月~2月: 8:30~17:00(年中無休)

私たちの 職場を ご紹介します

阿野支店



後列左から)松本ルミ、秋吉 雛子、神谷 美有紀
前列左から)相羽 博幸、野々山 鋼二(支店長)、
近藤 翔太



阿野支店は名鉄名古屋本線豊明駅前であり、店舗周辺には世界有数の花き専門市場である愛知豊明花き市場や創業150年の老舗の和洋菓子屋「三寿園」などがあります。

職員は内勤者5名・渉外担当者1名で、気軽にご利用していただける様、親しみをもった対応を心掛けています。偶数月に発行している「阿野マル通信」では支店での活動等を掲載していますので是非ご覧ください。

●組合員・利用者の皆様へ

いつも阿野支店をご利用頂きありがとうございます。組合員・利用者の皆様に信頼していただける様、今後とも力を合わせて取り組んでいきます。どんなことでもお気軽にご相談ください。

第12回 JAあいち尾東杯 ゴルフ大会開催

帝王「ジャック・ニクラウス」設計のコースであなたの腕を試してみませんか？

開催要項

- 開催日：令和元年9月10日(火)
開催場所：セントクリークゴルフクラブ 貸切(豊田市月原町)
募集人員：40組160名様※先着順
参加資格：当JA組合員様及びご家族様
参加費用：お一人17,500円(プレー代・パーティー代等を含む)
申込方法：各支店窓口にて備え付けの申込用紙に必要事項を記載の上、各支店にてお申し込みください。
(原則として、4名1組でお申し込みください)
競技方法：(1) 18ホールストロークプレーとします。
(2) ダブルペリア方式、上限36、1ホールダブルパーカットなど
その他：(1) 表彰式・賞品授与式は、当日プレー終了後にセントクリークゴルフクラブパーティー会場で行います。
(2) お預かりしました個人情報、当JAおよびセントクリークゴルフクラブのみが取り扱い、ゴルフ大会募集管理業務以外の目的には使用いたしません。
(3) その他、詳しくは支店窓口でお尋ねください。



笑顔の ひろば

EGAO
no
HIROBA

「笑顔は健康の妙薬、その笑顔は楽しいマジックから」と話すのはマジックが趣味の山田君子さん。20年ほど前、小学生のお孫さんを楽しませたいと瀬戸のマジック教室に通い始めたことをきっかけに、現在は地域のマジッククラブ「マジックS.V.Nドリーム」「レインボーマジック」に所属し老人ホームや病院、保育園などで年間100回近く公演や講座を行っています。またマジックの楽しさを若い人達にも知っ

マジックで健康に！

瀬戸市 山田君子さん(84歳)



「レインボーマジック」の皆さん



愛知県交通安全教育ボランティア「かけ橋」で交通安全にも力を注いでいます。

「マジックS.V.Nドリーム」の皆さん



手作りのマジック集

てもらいたいと、小学校のクラブ活動や大学のレクリエーション活動にも参加し楽しんでいきます。「マジックは見せるのではなく「魅せる」ことが大切」と山田さん。用具はできるだけ手作りし、子どもが多い時はキャラクターを

使ったり、年配の方が多き時は健康をテーマにしたりと観客に合わせたマジックを心がけています。また常に簡単な用具を持ち歩き、泣いている子や電車などで席を譲ってもらった方、旅行先や喫茶店などで出会った方に披露し、その思い出を写真や文章にまとめて大切に保管しています。観客の拍手と笑顔が自身の健康につながっているという山田さんは「マジックの楽しさを伝えていけるよう少しでも長く続けていきたい。今日用と今日行く」をモットーに」と笑顔で話していました。



モロヘイヤは、暑いほど生育が旺盛な野菜。別名「シマツナソ」「タイワンツナソ」とも呼ばれるアオイ科の1年生植物で、主にエジプトを中心に北アフリカ、中近東で栽培されています。古代エジプトの王が病気になる、医師がモロヘイヤスープを飲ませるとたちまち全快したことから、「王様の野菜」と呼ばれていたそうです。カルシウム、β-カロテン、ビタミンBなどが豊富な野菜です。葉を刻むと粘りが出ます。ただし、子実には有毒物質を含むため、さやの付いた莖葉は食べてはいけません。

【品種】日本に導入されている品種は同系統と思われる、品種分化は見られません。「モロヘイヤ」として販売されています。

【栽培期間】じかまきでは、5月下旬から6月中旬に種まきし、収穫最盛期は7〜9月です。

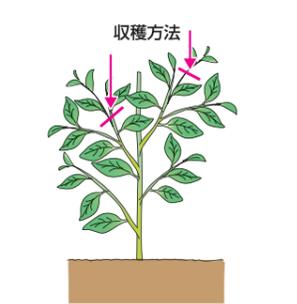
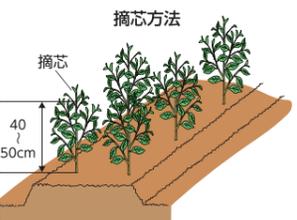
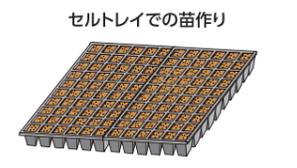
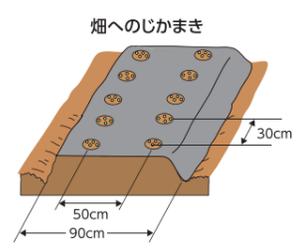
【畑の準備】畑に1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、種まきの1週間前には化成肥料(N-P-K=10-10-10)100gと堆肥1kgを施し、幅90cmの栽培床(ベッド)を作ります。

【種まき】発芽の適温は30度程度と高温のため、早まきしないこと。準備した栽培床に2条、条間50cm、株間30cmとして、1カ所4〜5粒の点まきにします。なお、セルトレイで苗を作り、本葉4〜5枚の苗を植え付けても良いでしょう。

【管理】間引きは2回に分けて行い、本葉4〜5枚までに1本にします。草丈が60〜70cmのとき、地面から40〜50cmの高さで摘芯します。追肥は2〜3週間置きに1平方m当たり化成肥料50g程度を施用します。茎が赤みを帯びてきたら肥料の不足です。また、十分に灌水(かんすい)すれば、柔らかい葉が収穫できます。

【収穫】収穫方法は、側枝に2〜3節を残して、20cmくらいの先端葉を切り取ります。盛夏には2週間置きに収穫できます。なお、花は9月ごろから開花し、10月には結実(さや)します。

※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。



●土壌医 藤巻久志



レタスが日本で本格的に栽培されるようになったのは、戦後の1946年に進駐軍が東京都調布に磯耕(れきこう・水耕栽培の一種)施設を作ったからです。当時の日本人は葉物を生で食べる習慣はありませんでした。下肥で栽培した葉物は非常に不衛生なので、化学肥料が普及するようになりました。化学肥料はお金で買うことから金肥ともいい、それで栽培された野菜は清浄野菜と呼ばれました。

レタスが一般家庭に普及した契機は、1964年の東京オリンピックです。映画『エデンの東』で見たレタスが、日本でも千葉県館山などに産地ができ、食卓に上るようになりました。1970年代になるとレタスを挟んだハンバーガーを食べるようになりました。

レタスは玉レタス、リーフレタス、コスレタス、茎レタスの四つに大きく分類されます。キッチンガーデンにはじかまきができ、病虫害にも強く生育が早いリーフレタスがお薦め。

日当たりの良いベランダに深さ15cm以上のプランターを置き、市販の培養土を入れます。条間15cmの筋まきをします。好光性種子なので覆土はごく薄く軽く鎮圧します。種が流れないように、発芽するまでは霧吹きなどで優しく水やりします。

発芽したら細かい物や徒長した物などを間引き、株間を15cmにします。水やりは朝にし、夕に土の表面が乾く程度に。追肥は1週間置きに1000倍の液肥を施します。

本葉10枚以上になったら、株ごと抜いて収穫するか、下葉からはさみで切り取りながら利用します。

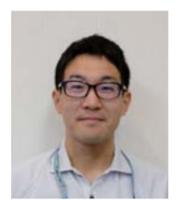
リーフレタスは玉レタスより栄養価が高く、カロテンを多く含んでいます。生のままサラダにして食べるのが一般的ですが、炒め物、スープやみそ汁の具、チャーハンなどにしてもおいしいです。

リーフレタスはグリーンとレッドの品種があります。どちらも照りがあり美しく、波打つ葉形が面白いので、観賞用としても楽しめます。

モロヘイヤには毒がある!?

独特の粘りと、豊富な栄養が特徴のモロヘイヤ。暑い時期に食べるお馴染みの野菜の一つです。しかし、そんなモロヘイヤの種子に毒性があるのはご存知でしょうか?

その毒性はストロファンチジンという成分で、食べるとめまいや嘔吐などの様々な症状を引き起こします。この成分は葉や茎などには含まれていないため、グリーンセンターなどで流通しているモロヘイヤは安心して食べていただけます。ただし家庭菜園で栽培する場合、秋口になるとサヤができて始めるので、サヤの付いた部分は絶対に食べないように注意しましょう。



宮農部宮農指導課 井上 達幾



画像出典:加藤流 絶品野菜づくり

豊田厚生病院
Dr.レポート

膠原病という病気を ご存知でしょうか?

皆さんは膠原病という病気をご存知でしょうか?あまり聞き慣れない、聞いたことはあるけどイメージがわからないという方が大半ではないかと思えます。

そもそも「膠原病」という疾患群名がどのようにして付けられたのか、その由来をご紹介させていただきます。膠原病の由来は、細胞と細胞を結合させる「膠(にかわ)」の異常が原因で起こる「病(やまい)」と言われています。かつて病気は、「心臓病」、「腎臓病」のように臓器単位で考えられていました。しかし、患者の中には、一つの臓器障害では説明がつかず、皮膚、関節、腎臓、肺、心臓など多数の臓器に病変が及んでいる患者もいらっしゃいました。そのような中、アメリカの病理学者であるポール・クレンペラー博士が、原因不明で亡くなった患者の標本を顕微鏡で見ていると、血管や結合組織(細胞と細胞を結合する組織)に薄赤く染まる物質(フィリノイド変性)が共通して見られることを

膠原病内科代表部長 水野伸宏



発見しました。クレンペラー博士は、これらの原因不明の疾患群は、結合組織と血管に異常があると考え、これらの疾患群を「膠原病」と命名されました。これが「膠原病」という疾患群名の始まりとなります。

膠原病の特徴は、全身性の炎症疾患であること、多臓器疾患であること、病状が安定したり悪くなったりする寛解再燃(かんかいさいねん)を繰り返すことなどです。なぜこのような病気が発症するのかという原因までは分かっていませんが、これらの疾患群には不適切に活性化された免疫反応が起きていることは分かっています。そのため治療は、不適切に活性化している免疫を抑えるためにステロイドや免疫抑制剤を使用して行なっていきます。

もし、皆様方に、単一の臓器障害では説明がつかず、多彩な症状が長期続くようなときには、一度かかりつけ医にご相談してみてください。

夏の除草剤キャンペーン

組合員限定優待価格!

抜いても刈ってもすぐに生えてくる雑草、出来れば大変な草刈り作業は減らしたい...
そんな時には除草剤の散布が効果を発揮します!

キャンペーン期間

令和元年7月1日(月)
～8月31日(土)



ラウンドアップ マックスロード 吸収力が違う!

移行性が強く雑草の茎葉から吸収されて、より確実に根まで枯らします。
※非農耕地用

規格	500ml	1L	5.5L
通常価格	1,965円	3,682円	12,096円
組合員価格	1,900円	3,564円	11,706円



バスタ 素早く枯らす!

根までは枯らさないの
で、水稲畦畔や傾斜地の
除草に最適。接触型のた
め、雑草の茎葉に十分か
かるように散布してくだ
さい。

規格	500ml	1L	5.5L
通常価格	2,160円	4,482円	16,394円
組合員価格	2,084円	4,330円	16,177円



サンダーボルト 007 効果が早く、持続期間が長い!

移行性が強く雑草の茎葉から吸収
されて根まで枯らします。接触速効
型と長期抑制型を組み合わせた、
速効力と持続力を合わせもつ除草
剤です。

規格	500ml	5L
通常価格	1,458円	9,925円
組合員価格	1,339円	9,126円

取扱店舗

瀬戸グリーンセンター、尾張旭グリーンセンター、豊明フレッシュセンター、南部営農センター、東郷グリーンセンター、日進園芸センター、長久手グリーンセンター

※組合員カードをお忘れなくご持参下さい

見た目が約9割

JA愛知厚生連 保健福祉課 管理栄養士 梶田 奈々子

みなさんは“美味しそう”ってどんな食べ物を見た時に感じますか?私が最近“美味しそう”と感じたのは大好きなウニの軍艦巻きを見た時です(お寿司屋さんの広告で)。少しツヤがあって、大粒で、色もほど良いオレンジ色で本当に美味しそうでした。このように食べる前から視覚情報によって“美味しさ”は感じる事ができ、視覚情報が食事の美味しさに及ぼす影響が87%になったと報告している研究結果もあります。良くも悪くも私たちは食べ物に対して見た目から判断してしまっている面がある様です。

ではご家庭の食事に立ち返った時、“見た目”をどれほど気にしていますか?毎日食事の準備に追われると、なかなか見た目を気にしている暇はないですよね。今回は出来るだけ手間をかけず、ちょっとした工夫で食事の見た目が良くなる方法を紹介したいと思います。

「彩り」を意識すること。



右の写真と左の写真、どちらが美味しそうに見えますか?左右の違いは明確ですが、手間はそんなにかかっていません。冷凍ねぎを散らし、冷凍してあったスライス南瓜をレンジでチンしてかつお出汁とバターで和える。トマトは切り込みを入れて顆粒出汁とごま油で付けておいたもの(常備菜)を添えるだけ。冷凍野菜や常備菜を使えばほとんど包丁も使わずに彩りが鮮やかになります。野菜の冷凍の仕方や常備菜の作り方は本やネットでいろんな情報が出ているので気になった人は検索してお気に入りの方法を見つけるのも良いかもしれませんね。

80歳まで健康に生きるとして、人生で食べる食事の回数は87,600回です。そのうち何回が家庭での食事になるのでしょうか。少しの工夫や手間で見ても“美味しい”と感じられる食事が出来たら幸せだなと思います。私たちの身体は食べた物の栄養素によって作られます。心にも身体にも美味しく健康的な食事をしていきたいですね。

(株) 伊セキ 関西中部 瀬戸営業所



※写真は建設途中のものです。

7月5日(金)瀬戸グリーンセンター
とれたて館 隣にオープン!

令和元年 7月 5日(金)6日(土)

オープン展示会

農機販売・農機修理等承ります。どうぞご利用ください。

お知らせ 秋冬野菜栽培講習会のお知らせ

いよいよ秋冬野菜栽培の準備に取り掛かる季節が近づきました。
今年も秋冬野菜の栽培のポイントについて講習会(座学)を以下日程で開催します。

対象地域	日時	会場	定員
瀬戸地域	8月3日(土) 午前10時から	瀬戸支店2階	50名
尾張旭地域	8月17日(土) 午前10時から	尾張旭グリーンセンター2階	30名
豊明地域	8月3日(土) 午前9時から	南部宮農センター2階	30名
東郷地域	8月3日(土) 午前9時から	南部宮農センター東郷事務所研修室	20名
日進地域	8月3日(土) 午前10時から	日進支店3階	50名
長久手地域	8月10日(土) 午前10時から	長久手支店2階	40名

お申し込みはホームページ (<http://www.jaab.or.jp/>) ネット申込フォームもしくは各地域営農センター窓口までお願いいたします。

※各会場とも定員になり次第締め切りとなります。お早めにお申し込みください



お知らせ 合併20周年記念品(エコバック)引換えのご案内

昨年9月に組合員の皆様にご送付いたしました「合併20周年記念品引換券」にて記念品(エコバック)の引き換えがお済でない方は最寄りの支店・グリーンセンター等店舗にて、お早めに引き換えくださいますようお願い申し上げます。

なお、引換券がお手元ない場合は、支店・グリーンセンター等店舗の職員にお声かけください。

※引換え期限：7月31日(水)



お知らせ 7月の店舗イベント情報

- 瀬戸グリーンセンター「とれたて館」
 - 産直まつり 13日(土)～15日(月)
- 尾張旭グリーンセンター
 - 産直まつり 19日(金)～21日(日)
- 豊明フレッシュセンター・西部産直センター
 - 産直まつり 5日(金)～7日(日)
- 東郷グリーンセンター
 - 産直まつり 19日(金)～21日(日)
- 日進園芸センター
 - 夏の産直まつり 19日(金)～21日(日)
- 長久手グリーンセンター
 - 食農フェア 19日(金)～21日(日)
 - まぐろの解体ショー 20日(土)午前11:00～

毎月10日は「組合員デー」でポイント2倍!
※毎週火曜日は「お米の日」でポイント3倍!



お知らせ 産直市情報

- 7月
 - 愛知医大サービス産直市 3日(水) 10:00～13:00
 - 品野支店・米野木支店 5日(金) 9:00～12:00
 - 東郷支店 12日(金) 9:00～12:00
 - 長久手西支店 22日(月) 9:00～12:00
- 8月
 - 愛知医大サービス産直市 6日(火) 10:00～13:00
 - 品野支店・米野木支店 5日(月) 9:00～12:00
 - 東郷支店 15日(木) 9:00～12:00
 - 浅田支店 15日(木) 9:00～15:00

4周年イベント開催!

お知らせ 7月の金融キャンペーン

- 5日(金)・22日(月)貯金感謝デー
- 令和元年8月31日(土)まで
- サマーキャンペーン
- 令和2年3月31日まで
- 退職金専用「さくら定期」
- 子育て応援定期積金「ファミリー積金ほほえみ」
- 子育て応援定期貯金「ファミリー定期ほほえみ」
- 相続定期貯金「想子想愛」
- 年金受給者向け定期積金「JAゆうゆう定積」
- 年金受給者向け定期貯金「もみじ定期」
- 年金友の会会員ご紹介プレゼント
- 給与振込者向け定期積金「みらい」
- 農業応援定期積金「つみたて!愛知」
- JA共済満期金専用定期貯金「いなほ」
- JA住宅ローンとくとくプラン
- カーライフサポートプラン
- 賃貸建物資金特別プラン

お知らせ 相談会・相談日のお知らせ(7月1日～8月15日)

税務・不動産個別相談会

専門家が不動産を中心とした税務、資産運用・活用に関するあらゆるご相談に応じます。

- 7月
 - 10日(水) 沓掛支店(開催場所 豊明支店) Tel:0562-92-1343
 - 13日(土) 尾張旭支店・長久手支店
 - 18日(木) 浅田支店(開催場所 日進支店) Tel:052-803-4106
 - 25日(木) 春木支店 Tel:0561-38-1132
- 8月
 - 2日(金) 長久手支店
 - 7日(水) 水野支店 Tel:0561-48-1128

休日ローン相談会

マイホームの購入からリフォーム・借換えなどの資金や自動車ローン等、個人ローン全般についてご相談に応じます。

- 7月13日(土) 各基幹支店
- 8月10日(土) 各基幹支店

JA共済・保障の相談日

ひと・いえ・くるまの保障に関する質問やお悩み、資金全般についてご相談に応じます。

- 7月13日(土) 各基幹支店
- 8月10日(土) 各基幹支店

相談をご希望の方は事前のご予約が必要となります。



予約が一杯の場合もありますのでご了承ください。詳しくは最寄の基幹支店へお問い合わせください。

- 瀬戸支店: TEL(0561)82-8131
- 尾張旭支店: TEL(0561)54-3311
- 豊明支店: TEL(0562)92-1341
- 東郷支店: TEL(0561)39-0551
- 日進支店: TEL(0561)72-0665
- 長久手支店: TEL(0561)63-0012

営農相談窓口

農業に関するご質問やご相談にお答えします。

相談日 月曜日～金曜日 9:00～17:00 休業日 土日祝

詳しくは各センターへお問い合わせください。(P23記載)

無料相談をご活用ください!

年金相談

社会保険労務士が年金の受給手続きや受給予定額などのご相談に応じます。

- 7月
 - 3日(水) 尾張旭支店・尾張旭東支店・豊明支店・豊明栄支店
 - 5日(金) 米野木支店
 - 9日(火) 瀬戸支店
 - 11日(木) 長久手支店
 - 16日(火) 山口支店・本地支店
 - 17日(水) 東郷支店
 - 18日(木) 本地ヶ原支店・印場支店
 - 23日(火) 品野支店・水野支店
 - 24日(水) 日進支店
 - 25日(木) 長久手西支店
- 8月
 - 2日(金) 岩崎支店
 - 6日(火) 尾張旭支店・尾張旭東支店
 - 7日(水) 豊明支店・沓掛支店
 - 8日(木) 長久手支店
 - 13日(火) 瀬戸支店

税務相談

税理士が相続税・贈与税などの税金に関するあらゆるご相談に応じます。

- 7月
 - 9日(火) 日進支店
 - 10日(水) 東郷支店
 - 16日(火) 豊明支店
 - 19日(金) 瀬戸支店
 - 22日(月) 尾張旭支店
 - 23日(火) 長久手支店
- 8月
 - 7日(水) 東郷支店
 - 13日(火) 日進支店

法律相談

弁護士が不動産に関することはもちろん、日常のあらゆる法律のトラブルなどのご相談に応じます。

- 7月
 - 8日(月) 日進支店
 - 10日(水) 長久手支店
 - 24日(水) 長久手支店
- 8月
 - 9日(金) 長久手支店
 - 13日(火) 日進支店

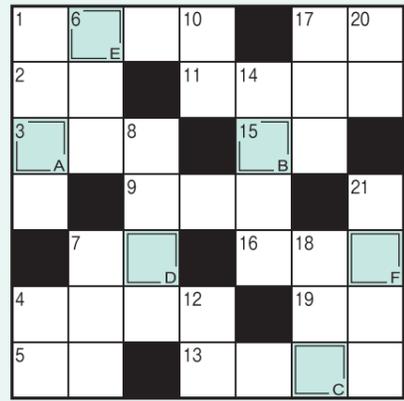


農業のことならお任せください!

クロスワードPuzzle

パズルの解き方

二重マスの文字をA~Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



パズルの正解者の中から抽選で5名様に「イエローパンプキン」焼き菓子詰め合わせをプレゼント!



P24の応募ハガキに必要項目をご記入の上、ポストへ投函してください。
今月号の当選者は令和元年9月号にて発表させていただきます。
※写真はイメージです

ヨコのカギ

- 七夕に彦星と会います
- オフの反対語
- スズでめっきした鉄板。一斗缶やバケツなどに用いられます
- 手紙のやりとりで交流すること
- ナイアガラ川にあるものが有名
- 時計を掛けたり絵を飾ったり
- 京都市で行われる祇園祭は——神社の祭礼です
- 高倉健主演の映画『——の黄色いハンカチ』
- 百貨店ともいいます
- は友を呼ぶ
- 何人かでパトンをつなぐ競走
- 息を吸うと膨らむ臓器
- 観光、夜行、2階建てといえば

タテのカギ

- 大丈夫だから、——に乗ったつもりで待っててね
- ブーブーと鳴きます
- 高校の公民の教科の一つ
- 新鮮な空気を取り込んで汚れた空気を追い出すこと
- お好み焼きにたくさん入れる葉野菜
- 彼とは同じ釜の——を食った仲だ
- 肩と手首の間
- 酸と混ぜると中和反応が起きます
- 米国の50番目の州。南の島です
- 焼き肉店のメニューで肝臓のこと
- 由緒ある神宮や夫婦岩で知られる三重県の市
- 一番良い物はベスト、一番悪い物は

5月号の答え
瀬戸グリーンセンター「とれたて館」とれたてずとらんランチバイキングペアチケットをプレゼント!

5月号の当選者

応募総数	273通
正解者数	273通

●瀬戸市 粥川 妙子様
●尾張旭市 松原 鈴子様
●東郷町 長屋 公子様
●日進市 津田 恵様
●長久手市 長谷川清美様

みんなのお便り

minna-no-otayori

「みんなのお便り」は読者のみなさまからのイラスト、書道、絵手紙などを紹介します。応募方法は①住所②氏名③電話番号と「みんなのお便り」と明記の上、P24の宛先までご応募ください。

●関根弘子さん

●山田和美さん

●服部瑠美子さん

●八田美智子さん

●伊藤ノリ子さん

●平林康子さん

●秦六ゆみ子さん

●山田みね子さん

●松井美枝子さん

●鈴木政子さん

●小川進吾さん

●浅見敏江さん

●中村久榮さん

みなさんの素敵な作品のご応募をお待ちしております!

- 投稿していただいた作品は返却いたしません。
- 誌面の都合上、投稿いただいた作品の全てを掲載することはできません。

7月のお買得銘柄は こしひかり!

7月の月間奉仕 (販売期間7月1日~31日)				
平成30年産 あいち尾東米	店頭通常販売価格	組合員カードご提示価格		一般カードご提示価格
		5kg	10kg	1,950円
白米1袋	5kg	2,200円	1,850円	1,950円
	10kg	4,200円	3,500円	3,700円
玄米1袋	30kg	10,500円	8,400円	9,000円
玄米量り売り	1kg	390円	320円	340円

表示価格は税込価格で表示しております。

※組合員カード・ポイントカードのご提示がない場合は優待価格は適用されません。
※日進園芸センターでは玄米量り売りは取り扱っておりません。2kg袋・5kg袋・10kg袋をご用意しております。
※お近くの精米機をご利用ください。
※5kg未満の配達には配送料300円を申し受けます。(当JA管内限定) 詳しくは各センターまで。

瀬戸グリーンセンター「とれたて館」	0561-21-1181	東郷グリーンセンター	0561-39-0010
尾張旭グリーンセンター	0561-53-2715	日進園芸センター	0561-72-0016
豊明フレッシュセンター	0562-92-0135	長久手グリーンセンター	0561-63-1210

商品のお届け時に代金をお支払いいただけます。当JAの普通貯金口座をお持ちの方は、口座振替でのお支払も可能です。(口座振替依頼書の提出をお願いします)

編集後記
暑い夏を乗り切るため自宅のカーペットを夏用の竹カーペットに変えました。休日は少しひんやりとしたカーペットでお昼寝するのが楽しみです。また、アイスを食べ過ぎてしまう季節ですので、夏太りにも注意していきます!(笑)(加藤)

読者の文芸コーナー

●農協川柳8月号 課題「会う」
●農協川柳9月号 課題「待つ」

※誌面の都合上掲載できない場合もあります。
※「川柳」短歌「俳句」お一人様一種類への投句をお願いします。
※「川柳」短歌「俳句」全ての投句や「川柳」「俳句」など二種類への投句はできません。
※宛先はP24の応募方法をご覧ください。

令和初畑一面に茄子の花
深々と帽子被りて梅を干す
石野憲男
小川和花
道の辺に群れ連しき姫女苑
中田榮二

●俳句
安達 正博
鈴木弥栄子
伊藤小夜子
山口 郁子
谷口 清美
橋本 光江
志水 武子
近藤 雅子
江尻 達展
山田みね子
今野 恵子
加藤みづ江
間瀬香代子

●短歌
中村久榮
三浦小波
市川洋子
田中清子
渡辺清子
松井美枝子
柴田み子
竹田敏子
寺尾敏美
浅見和彦

●農協川柳抄 題「アヤメ」 山田八郎選(順不同)

湿原に令和のあやめ楚々と咲く
雨にぬれ見事にアヤメ咲きみだれ
紫のアヤメ咲く庭母しのび
あの頃は立てばアヤメか今ハニワ
すたりとし美しいあやめ似てみたい
初夏の朝池のあやめのでややかさ
アヤメ科も品種改良色々
五月晴れ虎斑の有無の美を競う
アヤメの葉ピンと伸びおり真似てみる
アヤメ咲く季節に庭でハーベキュー

アヤメ活け浴衣着替えて夏祭り
志野の花器アヤメをそえて初夏近し
ひと苦勞アヤメとシヨウブ見分け方
ティーショットアヤメとみとわOBに
紫のアヤメ帽子に初夏の風
若い子にアヤメと問えば剛力彩芽
あやめ池水面にすべるアメンボ
花菖蒲走らせて梅雨の入り
農休み誘われていく菖蒲園
せせらぎのあやめ満開艶姿

林 晴子
大津 桂
大津右公
大津 教
小川進吾
山田和美
足立文子
水間まつ枝
吉田加寿
山田八郎