

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~



2020

4

vol.253



特集 春到来! 旬の新たま・新じゃが P2

山菜入門 P6

【クローズアップ】 豊明市 有限会社 野村たまご

野村 育央さん・茉由さん 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>

郵便はがき

470-0190

201

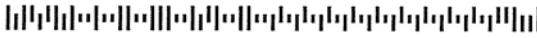
料金受取人払郵便

日進局
承認
558

差出有効期間
令和2年4月
30日まで
(切手不要)

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。

●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してご利用ください。

わが家の プリンス&プリンセス

日進市

加藤 律くん(1歳)



- 好きな食べ物は?
納豆お好み焼き・ひじきハンバーグ
- 好きな遊びは?
カーテンや絵本を使って『いないないばあ』
- 最近の思い出を教えて?
おしゃれをして結婚式に出席したこと
- 大きくなったら何になりたい?
野球選手

父・母より一言
思いやりのある
優しい子に育ってね!

家族紹介 加藤 哲さん(父)
苑子さん(母)

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
●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。
●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)

締切 毎月5日まで

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。

ぐりんぶらざ
vol.253
2020.4.1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.0561-56-0080 FAX.0561-72-8151



－特集－

春到来！

旬の新たま・新じゃが

3月～5月が旬の
新タマネギと新ジャガイモを使って
食卓から春を
迎えてみませんか？



新タマネギ・新ジャガイモって？

新
タマネギ

通常のタマネギに比べるとやや偏平な形で皮部分は白っぽい見た目です。葉がみずみずしいうちに収穫するため水分を多く含み、ツンとした辛味がないのが特徴です。

新
ジャガイモ

通常のジャガイモは収穫後貯蔵され、出荷されます。貯蔵されている間に熟し、皮が厚くなりでんぶん含有量が増えることで、一方新ジャガイモは収穫後すぐに出荷され、採れたてな

らではのみずみずしさが魅力。皮は薄く、完熟前なのででんぶん含有量が少なく、シャキシャキとした食感が楽しめます。

選び方

新
タマネギ

大きく重たいものがジューシーで美味しい、皮が先端まで乾燥し、細く締まっているものを選びましょう。芽が出ているもの、軟らかいものは鮮度が落ちている可能性が高いので注意します。

新
ジャガイモ

表面がなめらかで傷やしづが無く、全体的に形がふっくらしているものを選びましょう。表面が緑色になっているジャガイモは吐き気や嘔吐などを引き起こすソラニンが含まれているので注意しましょう。

保存方法は常温がベスト

新
タマネギ

一般的なタマネギと比べて水分が多く日持ちしないため、袋や箱から出し風通しの良い場所で保存しましょう。使いかけはラップをしてから冷蔵庫で保存しましょう。

新
ジャガイモ

日光や蛍光灯などの光に長く当ててしまふとソラニンが発生しやすくなるため、一つずつ新聞紙に包み保存しましょう。また土を払つておきましょう。



新ジャガイモ
おすすめの食べ方

皮が薄く、皮ごと調理すると皮と身の間に含まれる栄養も摂取できます。水分量が多いため煮物よりも焼き料理や蒸し料理がおススメです。



新じゃがと厚切りベーコンのホットサラダ



材料 [2人分]

- 新ジャガイモ…4個
- ブロックベーコン…50g
- A
・マヨネーズ…大さじ1
- ・コンソメ…ひとつまみ
- ・にんにくチューブ…2cm
- ・塩こしょう…適量
- ・レモン汁…適量

作り方

- ①新ジャガイモの皮を洗って半分に切り、耐熱容器に並べふんわりとラップをかけレンジ(500W)で5分加熱します。
- ②油を熱したフライパンで①をしっかりと焼き、焦げ目がついたらベーコンを加えます。
- ③ベーコンの表面がカリッとしたらAを加え炒め合わせ、全体に馴染んだら塩こしょうとレモン汁を加えて混ぜ、お皿に盛り付けて完成です。



簡単
レシピ！

甘みが多く、みずみずしい新タマネギはサラダなど生食にピッタリ！ 加熱するとすぐに柔らかくなるため、丸ごと調理もおススメです。

新たまねぎのまるごとレンジ蒸し

作り方

- 材料 [1人分]
- 新タマネギ…中1個
 - バター…10g
 - しょうゆ…適量
 - パセリ…適量



- ①新タマネギの皮を剥き、上部と下部を切ります。
- ②耐熱容器に①の下部を上にして米印に切り込みを入れ、バターをのせます。
- ③ふんわりとラップをしてレンジ(500W)で4分～5分加熱します。
- ④ラップをはずし、ひっくり返してしょうゆをまわしかけ、パセリを散らして完成です。





もみじ
たまご

体色(羽根)が茶色で美しいもみじ鶏が産む褐色の卵です。味にコクがあり、強い人気を誇っています。

さくら
たまご

体色が全体的に白色のさくら鶏が産む美しい「さくら色」の卵です。

ゆでたまご、温泉たまご、煮たまごなど幅広い料理に使用できます。

今回紹介するのは豊明市と豊田市の農場で約8万羽のもみじ鶏とさくら鶏を育て、父子3代で直売店を営む(有)野村たまごの野村育央さんと茉由さん。JAあいち尾東の産直所をはじめ道の駅瀬戸しなの、長久手市ござらっせなどにも卵や加工品などを出荷しています。

兄の育央さんは高校生の頃から仕事を手伝うようになり農業大学へ進学後、21歳で本格的に畜産の道へ進みました。現在は豊明の鶏舎で衛生管理や雛の健康管理・育成を行い、豊田の鶏舎へ送り出します。また妹の茉由さんはパティシエの専門学校に通っていました。



農場で産まれた新鮮な卵は地元はもちろん県外の顧客からも大絶賛。ある顧客からは野村たまごを使用した手作りのシフォンケーキをいただいたこともあるそうで、茉由さんは「野村たまごで作ると味が全然違うと言われた時はとても嬉しかった」と話します。スーパーへの卸や設備投資で生産効率優先の経営へと切り替える養鶏場が増える中、育央さんは「コストがかかつても人の手で育て、人の手で詰めた卵をお届けするために直売はずつと続けていきたい」と話します。茉由さんは「若い人たちにも直売所へ足を運んでもらえるようにPRしていきたい」と今後の意気込みを話してくれました。

家族支える兄妹のこだわり卵

豊明市 野村 育央さん (29歳)
茉由さん (24歳)



有限会社 野村たまご

<http://www.nomura-egg.com/>

[直売所案内]

〒470-1147 豊明市阿野町 坂部31番地

営業時間 9:30~17:00

定休日 月曜日、1/1・1/2

☎ 0562-92-0752 (FAX: 0562-92-1143)

山菜八門

山菜アドバイザー 萩田毅(おぎたたけし)

安全に採取、おいしく味わうための六力条

山菜がおいしい季節になりました。
山菜を安全に採取し、おいしく味わうためのポイントをお教えします。
さあ、春の息吹をいただきましょう。

その一 時期 採取すべし タイミングを逃さず

早春には新芽部分を摘んで食べる山菜が多い。そのためミンミングを逃すと、あくが強くなつて食べることができません。この一瞬を逃さずに採取することが山菜狩りの醍醐味(だいごみ)です。山菜は出てくる順番があるのでそれを覚えておくと便利。フキノトウ→ゴゴミ→タラの芽→ウド→ワラビ→ミズ(ウワバミシウ)などと覚えておくと今は何が旬なのか、次狙いは何かが分かります。桜前線と共に山菜前線も北上し、標高を駆け上がります。



その二 場所 時間巻き戻す 標高を変えて

日当たりの良い場所を好みなど、狙う山菜が好む環境を理解しておかなければ山菜は見つかりません。採取のタイミングを逃したら、採取場所を北上するか標高を高くするかして「時間を巻き戻す」。愛知の3月の気候が、東北地方や高い山の上では6月ごろまで再現されます。採取場所を少しづつずらしながら各地で追い求めるのも楽しみの一つです。



その三 装備

春は天候が変わりやすいものです。天気の急変に対応できるよう、かっぱや防寒服は常に準備しておきましょう。履物は登山靴やトレッキングシューズにスパッツか長靴が良いでしょう。山菜の近くにはトゲのある植物や皮膚がかぶれる植物が生えているので、シャツも長袖が原則です。またタラの芽やミヤマイラクサなど、トゲがある山菜を採るには軍手が必要です。採った山菜の鮮度を維持するために古新聞と水の入った霧吹き、高い山を登る場合はクマよけの鎗も持つて行きましょう。



天候の急変にも対応できる服装を

その四 採取後 の処理

山菜ごとに最適な保存方法を選ぼう

たくさん採れたら保存する必要があります。ゼンマイは重曹を使ってあく抜きをした後に乾燥保存、ワラビは同様のあく抜き後に塩漬けになります。ミツバなどあくが弱く、香りや風味が大切な山菜は、短期間限定ながら生のまま冷凍保存するのがベスト。



その五 食毒判別方法

見分けが付かなければ食べるべからず

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



山菜狩りの王道食材。春から初夏まで新芽が出続けることも、一度にたくさんの収穫が見込まれることも魅力。あく抜きは一握りのワラビに対して小さじ1杯の重曹を振り、熱湯を掛け一晩置く。



ワラビ

桜の開花直後が発芽時期。そのタイミングを逃して「うどの大木」にならう手遅れ。あく抜きには酢水を使うのがポイントで、料理も酢みそあえが合う。



ウド



ミヤマイラクサ

ミヤマは深山で、標高の高い場所でしか見つからない。小さなトゲをよく見たら大変痛い目に遭うので、採取するときは必ず軍手を使うこと。塩ゆでした後、水にさらすことであくが抜け、トゲも気にならなくなる。



ウリイ

山菜はあくが強いという常識を覆し、さっと湯がいただけでヌメリのある味を楽しめる。野菜としても栽培されている。



シダ類には珍しくあくが弱く、軽く湯がいただけで食べられるのが魅力。最近「アカコゴミ」と呼ばれる赤色の別種も人気。ごまあえは絶品。



天然のアスパラガス。味は市販されているアスパラガスと違いが分からないかもしれない。ゆでてマヨネーズで食べるとおいしい。

その三 時期

山菜ごとに最適な保存方法を選ぼう

たくさん採れたら保存する必要があります。ゼンマイは重曹を使ってあく抜きをした後に乾燥保存、ワラビは同様のあく抜き後に塩漬けになります。ミツバなどあくが弱く、香りや風味が大切な山菜は、短期間限定ながら生のまま冷凍保存するのがベスト。



その四 採取後 の処理

山菜ごとに最適な保存方法を選ぼう

たくさん採れたら保存する必要があります。ゼンマイは重曹を使ってあく抜きをした後に乾燥保存、ワラビは同様のあく抜き後に塩漬けになります。ミツバなどあくが弱く、香りや風味が大切な山菜は、短期間限定ながら生のまま冷凍保存するのがベスト。



その五 食毒判別方法

見分けが付かなければ食べるべからず



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似たズラランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からぬ場合は専門家に確認しましょう。



食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギヨウジャニンニクに似た

2月20日 女性部 家の光大会

ユーモアな内容に会場内は笑顔が絶えませんでした



日進市民会館で開催し、当日は(株)GOBOUの築瀬寛先生が「ごぼう先生と楽しむイス体操」と題した講演を行い、座ってできる体操を紹介しながら介護予防法について話しました。健康に過ごすためにはテクテク（運動）モグモグ（食事）ワクワク（趣味）コツコツ（継続）ドキドキ（期待）が必要であると体操を交え紹介し、「正しいよりも楽しい。できなくてもいい」と前向きな体操方法を話すと参加者は自分に合ったスピードや大きさで手を叩き足踏みなどをしました。その後抽選会を行い野菜の詰め合わせやいちご、お米などの豪華な景品に会場は大盛り上がり。参加者は「健康意識が上がりエネルギーが沸いた。日々の生活に取り込んでいきたい」と話していました。

(協力広報員：近藤 誠)

2月17日 諸輪小学校で 食育授業第2弾

協力
広報員

10月に行われた食のプロによる食育企画「味覚の一週間2019」の第2弾が5年生71人を対象に開催されました。今回はシェフや農家という「食」に携わる仕事や地産地消についても学んでもらおうと東海地方のホテル料理長5人の指導のもと東郷町産のいちご「紅ほっぺ」と「かおり野」の2品種を使用したアイスクリームを作りました。味覚の授業では舌の構造を意識しながら塩や酢、チョコレートなどを実際に食べ味わうことの大切さを学び、生徒らは「食べ方によって感じる味が全然違った。アイスクリームは家でも挑戦し、お母さんたちに食べてほしい」と話しました。授業に参加したいちご生産者の近藤泰さんは「地元のいちごを皆に味わってもらえて嬉しい。是非ハウスにも遊びにきてもらえたら」と話していました。

シェフ直伝の
いちごアイスは
旨味たっぷり!



JAあいち尾東の様々なニュースをお届けします！

2月13日 窓口セールス ロールプレイング大会



この大会は窓口の活性化および職員のセールス能力の向上を目的に毎年開催しています。6地域の支店から選出された代表職員がテーマに沿って約10分間の演技を行い、会話の中から来店者のニーズを汲み取りチラシやパンフレットを使って商品を分かりやすく説明しました。最優秀賞に選ばれた岩崎支店の大口千穂さんは「この大会に向け商品を再度勉強し、商品内容を深く理解できたのでいい経験になった。今回の知識を今後も活かしていきたい」と話していました。



出場者の皆様お疲れ様でした



2月15日、22日、29日 営農部 いちごフェア



各地域のグリーンセンター等で開催しました。当日はいちご部会員が栽培したジューシーな甘さの「章姫」や果実の大きい「紅ほっぺ」をはじめとする様々な品種の新鮮いちごを多く取り揃え、味の特徴や栽培方法などを紹介しながら販売しました。来店者は試食をしながらいちごを選び「スーパーで売っているが出来るだけ地元のものを買いたい。普段直売所でしか買えない生産者のいちごが買えて嬉しい」と話していました。JAあいち尾東管内ではいちごのハウス栽培が盛んに行われており、12月初旬から5月下旬まで各生産者の直売所やJA産直所で販売しています。

2月25日 濑戸グリーンセンターとれたて館 侵入盗防犯キャンペーン

我が家に合う
防犯対策をしましょう



瀬戸警察署と協力して侵入盗防対策の呼びかけを行いました。これは近年空き巣などの侵入盗被害が増加していることから被害防止を目的に実施したものです。当日は愛知県セルフガード協会によるガラス割りの実演付防犯講話として、センサーライトなどで家周辺を明るくすることや防犯砂利を敷くなど被害防止対策について話しました。その後瀬戸防犯協会連合会や瀬戸市役所職員などと協力し防犯チラシや防犯グッズなどを配布し地域全体で被害防止対策を呼びかけました。また防犯器具の展示説明も行い来店者は「他人事だと思わず自宅に帰ったら改めて防犯対策の再確認をする。ご近所にも伝え、地域で連携し防犯対策をしていきたい」と話していました。

2月15日 ウォーキング大会

協力
広報員

愛・地球博記念公園（モリコロパーク）で開催し約800人が参加しました。これは昨年度に開催した『合併20周年記念ウォーキング大会』に参加した組合員から継続の声が多かったためリニューアル開催となりました。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、その後3kmと5kmのコースに分かれてウォーキングを楽しみました。ゴール後は参加賞として管内で栽培したお米やタオルなどを贈呈しました。参加者は「久しぶりの運動だったが、身体に痛みもなく楽しむことができた。このような健康活動は今後も継続してほしい」と話していました。

(協力広報員：山内淳子)



参加者全員が完歩できました



じっくり炒めた 玉ねぎのスープ

材料(2人分)

- タマネギ…1個
- バター…7g
- 小麦粉…小さじ1
- チキンスープの素…5g
- 水…450ml
- 塩…少々
- しょうゆ…小さじ1/2
- パセリ…好みで



作り方

- 1 タマネギをスライスし、電子レンジで5分加熱します。
- 2 鍋にバターを溶かし、1を15分程炒めます。
※焦げ付きがでてきたらタマネギでこそげ落とすように炒め、焦げそうであればぬれ布巾の上で温度を下げながら調節しましょう。
- 3 2に小麦粉を振り入れなじませたら水とチキンスープの素を加えます。
- 4 沸騰したらアケをとり、弱火で15分煮ます。
- 5 塩としょうゆで味を整え、パセリをふりかけたら完成です。

バターを塗ってトーストした
フランスパンとピザ用チーズをのせ、
トースターでチーズが溶けるまで
温めたら「オニオングラタンスープ」に！



店舗情報

日進園芸センター

〒470-0122
日進市蟹甲町池下213-1
☎0561-72-0016
【営業時間】
4月～9月：8:30～18:00
10月～3月：8:30～17:00
年中無休(正月、棚卸休み有)

Copains Mignons



材料(2人分)

- タマネギ…1個
- スライスチーズ…2枚
- 小麦粉…少々
- 卵…1個
- パン粉…少々

今月の 食材メモ①



抗酸化作用、抗炎症作用、降圧作用のある「ケルセチン」や血液をサラサラに導く「硫黄化合物」などを多く含みます。「ケルセチン」は加熱にも強く油と一緒に取ると吸収率がアップするため生食の場合はオイル入りドレッシングがおススメ。

作り方

- 1 タマネギは1cm幅に輪切りします。
- 2 スライスチーズを1cm幅に切ります。
- 3 1をばらし、タマネギの輪の内側に2をはりつけ小さな輪のタマネギを重ね合わせます。
- 4 3に小麦粉をまぶし、溶いた卵液にくぐらせパン粉をつけます。
- 5 4を170℃の油でキツネ色になるまで揚げ、器に盛り付けて完成です。

お好みでケチャップや
マヨネーズをついていただけます！



チーズ入り オニオングランジング



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します。

食卓に匂をとり入れてみませんか？



日進
園芸センター
食育ソムリエ
杉浦 理恵子

私たちの職場を ご紹介します



岩崎支店



後列左から) 大口千穂、林祐那、山本亜希子、鬼頭真仁
前列左から) 中村浩之(涉外)、加藤隆司(支店長)、今野淳志(涉外)

岩崎支店では「農を通じた親しみのある支店づくり」をコンセプトに7名の職員で貯金・共済などの相談業務を行っています。また農協らしさを感じられる店舗でありたいと地元組合員の指導のもと四季を通して様々な野菜を栽培しております。収穫した野菜は定期的にイベントを企画し組合員・利用者の皆様にプレゼントしています。

●組合員・利用者の皆様へ

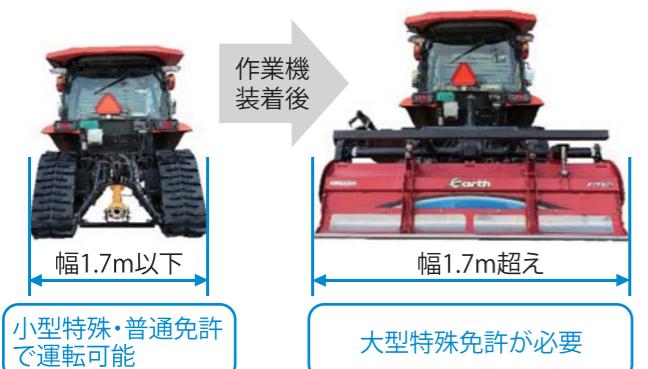
日頃より岩崎支店をご利用いただき誠にありがとうございます。組合員・利用者の皆様にご満足いただける質の高いサービスを職員一同心掛け、岩崎支店が地域のより身近で便利な店舗になることを目指しています。是非お気軽にご利用ください。

※令和2年3月31日現在

「大型特殊免許」をお持ちですか?



農作業機を装着した状態で、一定の条件を満たした場合に公道走行が可能になりましたが、**全幅170cm超の公道走行には大型特殊免許が必要です!**



小型特殊・普通免許で運転が可能なものは、農耕トラクタ単体又は農耕トラクタに農作業機を装着した状態での寸法が、長さ4.7m以下、幅1.7m以下、高さ2.0m以下(安全キャブや安全フレームの高さ2.8m以下)を満たす必要があります。このため、農作業機を装着することにより、この寸法を超える場合には、これまでどおり大型特殊免許が必要です。

なお車検制度上ではこの寸法を超えて大型特殊には該当しないため、車検は必要ありません。

もし無免許運転で検挙された場合、懲役3年以下又は罰金50万円以下の罰則及び25点の減点となり、他の車種の免許を持っていた場合には、その免許を含め取り消しかつ2年間は免許を再取得できません。

また対応部品は装着しないで公道走行をした場合も整備不良による罰則となるため併せて注意が必要です。

詳しくはお近くの営農センターへご相談ください!

東郷町 竹内博子さん(72歳)

趣味がくらしを充実させる



今回ご紹介するのはちりめん手芸が趣味の竹内博子さん。幼い頃から和装や洋服づくり、刺繡などが得意だった竹内さんは日々の生活の中で何か楽しみを見つけたいと友人の誘いをきっかけに3年前から老人クラブの仲間と一緒にちりめん手芸を始めました。現在は月に3回程度仲間と集まり手芸が得意な友人に教わっています。四季折々の作品を玄関やリビングなどに飾り、これまでに100点以上の作品を作っています。竹内さんは「作り手によって個性を表現で

きるところに魅力を感じ、生活の一部になっている」と道具を常に手元に置き、時折主人に色合いなどを相談しながら制作に取り組んでいます。ちりめん手芸は縫い目など少しのズレで作品の完成度が大きく変わるために、時間を惜しまず一針ずつ丁寧に縫い合わせることが良い作品に繋がると一つひとつ出来上がった作品を素敵だねと言つての工程に心を込めます。

ちりめん手芸は縫い目など少しのズレで作品の完成度が大きく変わるために、手間を惜しまず一針ずつ丁寧に縫い合わせることが良い作品に繋がると一つひとつ出来上がった作品を素敵だねと言つての工程に心を込めます。



写真を撮って作品集を作っています



手先を細かく動かすことが頭の体操になっています



キャッシングカード・ローンカードを喪失(紛失、盗難など)したときは



フリーダイヤル 0120-089286

色鮮やかなサラダを楽しむリーフレタス

レタスの仲間の結球しないタイプで、和名をチリメンチシャといい、赤葉品種はサニーレタスの名でもおなじみです。さまざまな品種があり、カラフルなサラダが楽しめます。

【品種】葉が赤い「レッドファイヤー」(タキイ種苗)、「レッドウェーブ」(サカタのタネ)、とう立ちの遅い「晚抽レッドファイヤー」(タキイ種苗)、緑の「グリーンウェーブ」(タキイ種苗)などがお薦めです。焼き肉を包んで食べる「チマサンチュー(青葉種)」(タキイ種苗)も家庭菜園向きです。

【栽培期間】発芽と成長の適温は15~20度

~6月の長日期(1日のうち畠の時間が長い季節)は花芽ができ、とう立ちしやすくなります。そのため、種まき適期は3~4月

と9月です。

【苗作り】小型ポリポットや連結ポットに1粒所4~5粒をまき、その後間引きして本葉4~5枚の苗を作ります。この種は好光性なので、暗黒下では発芽しにくい性質があり、種には土を薄く掛けます(図1)。ま

いたら新聞紙で覆い、その上から灌水(かんすい)すると、土の乾きも少なく、強い日差しがても守られます。

【畑の準備】幅80~90cmの栽培床に1平方m当たり苦土石灰100gをまき、土とよく混ぜておきます。植え付けの1週間前

に、元肥として化成肥料(N:P:K=10:10:10%)100g程度と堆肥2kgを施します(図2)。平畝を作り、黒のポリマルチを張ります(図3)。リーフレタスは葉の間に土が入りやすいので、ポリマ

ルチをして、葉が汚れないようにしましょう。

【植え付け】条間、株間とも25~30cmを取れば、300gほどの大株になります。株間を15cm程度にして小株から収穫を始める

こともできます(図4)。

【管理】生育期間が短いので追肥は不要で

す。また、アブラムシなどが発生しますが、比較的病害虫の少ない野菜です。

【収穫】リーフレタスは若取りがおいしいので、利用に応じて順次収穫します。下葉をかき取りながら、長く収穫を楽しんでも良

いでしょう(図5)。

※関東南部以西の平坦地を基準に記事を作成しています。

野菜もの 知り百科

アスパラガス(キジカクシ科アスパラガス属)



アスパラガスというと、年配の方は1960年代に毎日のようにテレビから流れている弘田三枝子の製薬会社のCMソング「アスパラで生きぬこう」を思い出すかもしれません。うま味成分のアスパラギン酸は疲労回復やスタミナ増強に効果があるといわれています。

アスパラガスは呼吸作用が盛んで、品質が低下しやすい野菜です。高速道路網と

コールドチェーン(低温流通体系)が整備されたまでは、アスパラガスといえば高価な缶詰のホワイトアスパラガスでした。1970年代に緑が鮮やかで歯切れの良いグリーンアスパラガスがスーパーに並ぶようになりました。和洋中に向け、調理が簡単なので消費が拡大しました。

アスパラガスは野菜では珍しい多年生植

物で、一度植え付けると10年くらい収穫を続けることができます。夏に茎葉が光合成で作った養分は根に蓄えられ、冬に地上部は枯れます。翌春、土を割つて若茎が伸び、30cmくらいになつたら収穫です。

アスパラガスは雌雄異株で、雌株は秋に赤い実を付けます。雄株の方が茎数が多く収量が上がるのですが、今は全部雄株になる交配種が主流です。きれいな赤い実をどうしても見たい場合は、「メリーフィッシュン5000」などの固定種を栽培します。

アスパラガスは取りたてが一番おいしいですが、保存する場合は穂先を上に立てて冷蔵庫に入れます。横に寝かせて保存すると、立ち上がりがろうとしておいしさの主成分の糖分やアミノ酸を消費してしまいます。

アスパラガスはユリ科に分類されてきましたが、DNAが決める新分類ではキジカクシ科になりました。アスパラガスはオランダ人によって長崎に伝えられたので、和名はオランダキジカクシ(和蘭雉鶏)です。茎葉は初夏にキジが隠れるくらいの草丈1~2mに生い茂ります。その頃になるとキジが畑に出てきてケーン、ケーンと鳴きます。

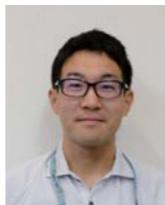
知っておこう! 農業の豆知識

第61回

アスパラガスの茎枯病について

アスパラガスの栽培で最も被害が大きい病害が茎枯病です。

茎枯病は土壤に潜むカビが株に付着すると発生し、小さな褐色の斑点が現れ最終的には株全体に広がり枯れてしまいます。感染力も強く、発症した株をそのままにしておくと他の株にも伝染するため、早めの防除が大切です。



農業部 井上 達幾

主な対策

- ①高温多湿条件の土壤で発生しやすいため、株間を空けるなど風通しを良くしましょう。
- ②水やりは水が跳ねないよう株元へ行いましょう。
- ③蔓延後の防除は難しいので、農薬による予防を定期的に行いましょう。

おすすめの防除

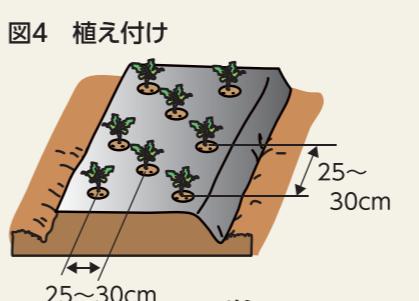
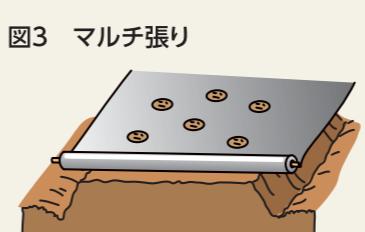
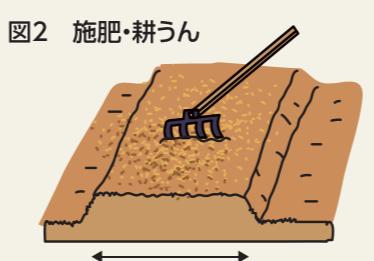
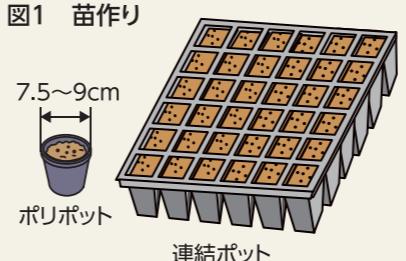
Zボルドー 希釈 500倍 使用回数:制限なし 使用時期:制限なし
ダコニール1000 希釈 1000倍 使用回数:4回以内 使用時期:収穫前日まで

※各グリーンセンター等で販売しています。



画像出典:農業電子図書館

●園芸研究家 成松次郎



営農職員によるワンポイントアドバイス ~リーフレタス編~

リーフレタスは種から育てる60日、苗から育てる30日後に収穫できます。

- 水はけが悪いと病気の原因になるため、プランター栽培の場合はプランターの底へネットを敷き鉢底石など入れましょう。
- 土の表面が乾いてから水やりをし、水のやりすぎに注意しましょう。

おススメ資材

メネデール(植物用活力剤)

野菜用の培養土を使えば追肥は不要ですが、生育に不安がある場合は活力剤を使用しましょう。肥料や農薬ではないため、回数を気にせず使用できます。



※各グリーンセンター等で販売しています。

組合員限定

JJAあいち尾東は、地域農業を応援します！

農機レンタルサービス開始しました！



 管理機 ヰセキ KCR657HX 1日 1,500円	 自走式草刈機 ヰセキ HR663 1日 2,500円	 あぜ草刈機 オーレック WM746F 1日 2,500円
 チッパー 共立 KCM93A 1日 3,500円	 水田溝切機 ヰセキ MKS4301FR 1日 1,500円	 畔塗機 タカオカ こあぜAZ35FB 1日 3,500円
アルミブリッジ 1日 400円		配送料(往復) 3,000円

※価格は全て税込みです

農機レンタルの流れ

ご利用2日前までに

各営農センターで書面にて申込

ご利用当日

貸出時にJAにて操作説明後、貸出

ご利用終了

貸出時に定めた時間までに返却

返却時

JAとご利用者様で農機の点検

- 貸出には事前の申請が必要です。台数に限りがありますので、希望日に貸出できない可能性があります。
- 燃料は満タンでお貸しいたします。使用途中の給油は各自で補充をお願いいたします。

詳しい内容につきましては、下記営農センターまでお問い合わせください。

北部営農センター	長久手市岩作城の内53	0561-63-3360
中部営農センター	日進市蟹甲町池下213-1	0561-72-0062
南部営農センター	豊明市沓掛町西田12	0562-92-3892
南部営農センター 東郷事務所	東郷町大字春木字仲田49-1	0561-39-1775

本当は怖い“便潜血”
便に血が混ざると
大腸がん!?



あなたの健康
まもり隊

豊田厚生病院 下部消化管外科医長 加藤 健宏

大腸がんや大腸ポリープを早期発見する便潜血検査

今回は便潜血検査のお話です。便潜血検査は、文字どおり便の中に潜む血液を見つける検査です。簡単な検査ですが非常に有効です。なぜなら、この検査を行うことで、大腸がんやがんの前段階のポリープが早期発見され、結果的に大腸癌の死亡率が20%程度低下することが科学的に証明されているためです。便潜血検査を1000人に行なうと陽性が50~70人、その方に内視鏡検査（大腸カメラ）を行うと20~30人程度にポリープが見つかり、1~3人に癌が見つかります。少ないよう見えますが、無症状で見つかる方は早期治療、すなわち内視鏡での切除や腹腔鏡手術で根治できることがほとんどです。また腹腔鏡手術の場合、温泉に入っても遠目なら手術したことが分かりません。



どんな検査なの?



便を少し検査用の棒についてライター位の容器に入れる、これを2回行なう検査です。手も汚れませんし簡単です。

住民健診の場合、市町村ごとに若干異なりますが、自己負担額は数百円程度です。また、ほぼ大腸からの出血だけが検出されるため、肉や貧血の薬を検査前に中止する必要もありません。

昔のお話

昔の検便是、便をマッチ箱に入れて持っていく検査や、お尻に貼ったシールをはがして学校に持っていく検査でした。出ないときや取れないときは直接採便（お尻に直接棒を入れて採る）といった方法もありました。これは実は現在の便潜血検査とは全く目的が違います。あの頃の検便是、寄生虫（いわゆるギョウ虫）や赤痢菌など、特殊な細菌の検出が目的でした。現在ではまず見かけませんし、住民検診としては行われません。

健康診断の結果、“まあええわ”になってしまいませんか？

最近“数年前から便潜血でひっかかったんやけど”といった方が進行して大腸癌やポリープが見つかるケースを時々見かけます。昨年の検診で便潜血陽性だった方は、一度精密検査をお勧めします。

組合員の皆様へお知らせ

組合員の皆様には、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は当JA事業全般にわたり格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、共済事業に関しまして、毎年1月頃に契約者の皆様を対象に、利用に応じて観劇招待の還元をしてまいりました。この度、農協法施行規則第22条「共済契約の締結又は共済契約の締結の代理若しくは媒介に関する禁止行為」のなかで、特別利益の提供に該当するとして、開催をすることができなくなりました。

つきましては、今後は当JAの各事業（共済事業を除く）をご利用いただく組合員の皆様を対象に観劇招待を実施する運びとなりました。今年度につきましては、基準日を令和2年9月末として、利用に応じて招待をさせていただきますのでご理解いただけますようお願い申し上げます。

当JAの活動の原点は「組合員・利用者の満足」であり、真心のある商品・サービスを提供し、将来にわたって信頼されるよきパートナー「くらしの拠点」でありつづけたいと願っています。組合員・地域の皆様からなくてはならないJAでありつづけられるよう、役職員一丸となって取組んでまいりますので、今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

令和3年度 新規採用 職員募集

募集要項

- 採用人数：**20名程度
採用職種：事務職・営業職・販売職
勤務地：瀬戸市、尾張旭市、豊明市、東郷町、日進市、長久手市
応募資格：(大学卒)
 平成7年4月2日以降に生まれた方で、学校教育法に基づく大学を卒業した方または、令和3年3月までに卒業見込みの方(短大卒)
 平成9年4月2日以降に生まれた方で、学校教育法に基づく短期大学及び高等専門学校を卒業した方および高等学校卒業かつ専門学校を卒業した方、または令和3年3月までに卒業見込みの方
募集期間：詳細は後日、リクナビ、HPにてご案内します。
就職説明会：詳細は後日、リクナビ、HPにてご案内します。
応募方法：(リクナビに詳細を掲載後)リクナビ2021または人事教育課までお問合せください。
 - リクナビ登録者向け
 - リクナビよりあいち尾東農業協同組合へエントリーしてください。
 - リクナビ未登録者向け
 - 当組合ホームページに募集要項を掲載しております。
 - 確認の上、人事教育課までお問合せください。

お問合せ先

〒470-0122 愛知県日進市蟹甲町池下213番地1
 あいち尾東農業協同組合 総務部 人事教育課 採用担当
 TEL：0561-75-0713(直通) FAX：0561-72-8151
 E-mail：jinkyu@jaab.or.jp

個人情報の利用

お預かりしました提出書類等は、採用選考および職員管理以外の目的には使用いたしません。



4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」

- 春の感謝セール 10日(金)～12日(日)

尾張旭グリーンセンター

- 春の感謝セール 10日(金)～12日(日)
- 春の野菜づくり応援セール 24日(金)～26日(日)

豊明フレッシュセンター・西部産直センター

- 春の園芸セール 10日(金)～12日(日)

東郷グリーンセンター

- 春の園芸セール 10日(金)～12日(日)

日進園芸センター

- 春の園芸セール 10日(金)～12日(日)

長久手グリーンセンター

- 食農フェア 10日(金)～12日(日)
- 食農フェア 17日(金)～19日(日)
- まぐろの解体と即売会 18日(土)午前11:00～

10日(金)～12日(日)は全店舗でセール実施!

産直市情報

- 4月**
- 品野支店・米野木支店 6日(月) 9:00～12:00
 - 愛知医大サービス産直市 7日(火) 10:00～13:00
 - 東郷支店 15日(水) 9:00～12:00
 - 浅田支店 15日(水) 9:00～15:00
 - 長久手西支店 27日(月) 9:00～12:00

- 5月**
- 米野木支店 7日(木) 9:00～12:00
 - 愛知医大サービス産直市 13日(水) 10:00～13:00
 - 東郷支店 15日(金) 9:00～12:00
 - 長久手西支店 25日(月) 9:00～12:00

※新型コロナウイルスの状況等により中止となる場合があります。

4月の金融キャンペーン

令和3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」
- 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

相談会・相談日のお知らせ(4月1日～5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。

- 4月**
- 7日(火) 長久手支店
 - 11日(土) 豊明支店
 - 23日(木) 東郷支店

- 5月**
- 9日(土) 日進支店
 - 12日(火) 長久手支店
 - 13日(水) 尾張旭東支店 Tel:0561-53-2004

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。

- 4月11日(土) 各基幹支店
- 5月9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。

- 4月11日(土) 各基幹支店
- 5月9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

當農相談窓口

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。

- 4月**
- 1日(水) 豊明支店・沓掛支店
 - 3日(金) 尾張旭支店・尾張旭東支店・岩崎支店
 - 9日(木) 長久手支店
 - 14日(火) 瀬戸支店
 - 15日(水) 春木支店
 - 17日(金) 本地ヶ原支店・印場支店・浅田支店
 - 21日(火) 山口支店・本地支店
 - 22日(水) 日進支店
 - 23日(木) 長久手西支店
 - 28日(火) 品野支店・水野支店
- 5月**
- 8日(金) 尾張旭支店・尾張旭東支店・米野木支店
 - 12日(火) 瀬戸支店
 - 13日(水) 豊明支店・豊明栄支店
 - 14日(木) 長久手支店

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。

- 4月**
- 8日(水) 東郷支店
 - 14日(火) 日進支店
 - 16日(木) 豊明支店
 - 17日(金) 瀬戸支店
 - 20日(月) 尾張旭支店
 - 21日(火) 長久手支店
- 5月**
- 12日(火) 日進支店
 - 13日(水) 東郷支店
 - 15日(金) 瀬戸支店

法律相談

弁護士が不動産に関するることはもちろん、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。

- 4月**
- 13日(月) 日進支店・長久手支店
 - 27日(月) 長久手支店
- 5月**
- 11日(月) 日進支店・長久手支店



農業のことなら
お任せください!

