

自然のめぐみと、みんなの元気があふれる情報誌

めぐみの

JA MEGUMINO

20th

おかげさまで20周年

2023

10

NO.247



JAめぐみの「地域・農業応援大使」が決まりました！
介護のいろは

- 営農旬辞典 ホウレンソウ
- 農家の逸品 サツマイモ

JAめぐみの

LINE
公式アカウント

友だち追加はコチラから



※ご登録にはLINEアプリのインストールが必要です。

多品種の栗を栽培 剪定などに力を入れる

栗や水稻、野菜を夫婦で作っており、栗は「丹沢」や「利平」、
「筑波」など4品種を約30aの畑で栽培しています。

定年退職したことをきっかけに農業を始めました。養鶏農家
だった父の鶏舎を取り壊し、約20年前に栗の苗木を植えました。
栽培技術や知識を学ぶために、剪定や消毒などの勉強や情報共
有を図ることを目的としたJA及び美濃加茂市栗振興会主催の研修
会に参加しました。

栽培では、樹形を整えて大きな実を収穫するため剪定に力を
入れています。夏と冬に作業をしていますが、夏の剪定は風通し
を良くして病害虫の発生を防ぐなど、それぞれ役割が違うので
しっかり行うようにしています。また、収穫後にイガを早めに片付
けることで虫の発生を抑えるほか、全ての収穫が終わった後すぐ
に栄養分を与え、来シーズンもたくさん採れますようにと^{れいごえ}お礼肥
をするよう心掛けています。

同振興会に所属し、8月下旬から10月中旬までJAへ出荷して
おり、JA直売店や県内市場、和菓子店で販売されています。
また、規格外などを個人でもJA直売店に出荷するほか、家族が
経営するお店の敷地内で無人販売を行っています。



表紙の写真

かずお
武田 和男さん (左)
よしゑさん (右)
(美濃加茂市加茂野町)

とれ、たひろば イベント情報



とれ、たひろばなどの直売店では秋に旬を迎える
野菜や果物がずらりと並びます。
ぜひ秋の味覚を楽しんでみてください。

10
月

- 7日～9日 新米まつり(20%増量販売!!)
- 14日、15日 秋の味覚フェア(関店)
(梨・リンゴ・ブドウなど旬の果物大集合!)
- 27日～29日 新米まつり(20%増量販売!!)
- 28日、29日 秋の味覚フェア(可児店)
(梨・リンゴ・ブドウなど旬の果物大集合!)

11
月

- 4日、5日 秋の大収穫祭(関店)
- 19日 中濃農業祭(関店にて開催)
- 22日～26日 新米まつり(20%増量販売!!)
- 25日、26日 秋の大収穫祭(可児店)

※新米まつり「20%増量」となる対象は、店内の玄米量り売り商品に限ります。
※イベント情報は予定ですので、予告なしに変更する場合があります。

可児店 TEL 0574-62-6023

関店 TEL 0575-27-1255

JAめぐみの

「地域・農業応援大使」が 決まりました！

当JAは今年度、合併して20周年を迎え、特別企画として地域や農業、農畜産物の魅力を華やかにPRし、新たなファンを獲得するため「地域・農業応援大使」を設置しました。

来年3月末まで任期を務め、トマトやナスなどの生産農家を訪問し、インタビューや農業体験の様子を情報誌で紹介するとともに、とれたっひろばや量販店、管内で開催する農業祭などで、販売促進イベント等を通じて地域や農業、農畜産物を盛り上げていきます。

任命式を実施

8月18日に大使に選ばれた大野夢子さん、堀江夏帆さん、林唯菜さん、下澤あいさんの4人に山内清久組合長が任命書を授与しました。4人は「生産者の思いやこだわりを自分の言葉で伝えていきたい」などとそれぞれ決意を述べました。



山内組合長が大使らに任命書を手渡しました



右から大野さん、堀江さん、林さん、下澤さん

周年祭でデビュー

8月26、27日に開催したとれたっひろば可児店「17周年大感謝祭」でデビューしました。26日は堀江さんと林さんが、27日は大野さんと下澤さんが店頭に立ち、来店した先着200人にわらび餅を手渡したほか、詰め放題コーナーでの接客やうちわの配布などを行いました。



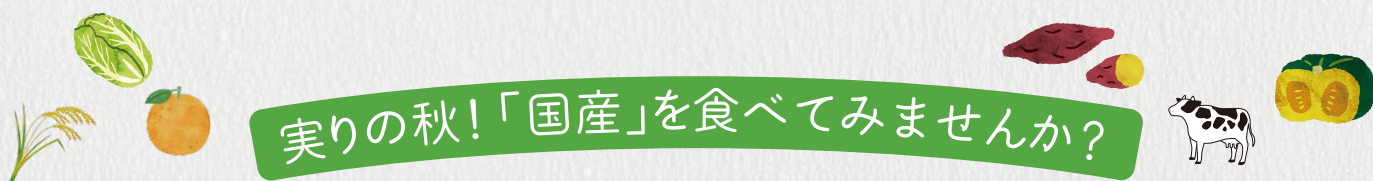
わらび餅を手渡す林さん



明方ハムの
試食販売をしました



郡上と美濃白川トマトのPRを
しながらうちわを配る大使ら



実りの秋! 「国産」を食べてみませんか?

「国産」を食べると、いいこと、いっぱい。 あなたは、いくつ思い浮かびますか?

みなさんは、どういった理由で「国産」を選んでいますか。ある調査*では、回答者の約8割が「安全・安心だから」、約3割が「生産者を応援したいから」といった理由で「国産」を選んでいます。「国産」を食べることで、たくさんのいいことがあります。**農業を応援し、未来の子どもたちに「食」をつなぐため、「国産」をもっと食べて、もっといいこと、広げていきませんか。**

*日本政策金融公庫(令和5年1月)食料品を購入するときに国産品かどうかを「気にかける」理由(複数回答2つまで)



家族に、いいこと

- ・おいしくて新鮮で
安全・安心な食事を実現
- ・未来の子どもたちに「食」をつなぐ

食料自給率
約4割

日本に、いいこと

- ・食料自給率アップ
- ・田んぼのダム機能などで防災
- ・和食文化や伝統芸能を継承

「国産」を食べると、いいこと、いっぱい。

世界に、いいこと

- ・輸入によるCO₂排出が減る
- ・SDGsに貢献
- ・途上国の食料を奪わない

農業に、いいこと

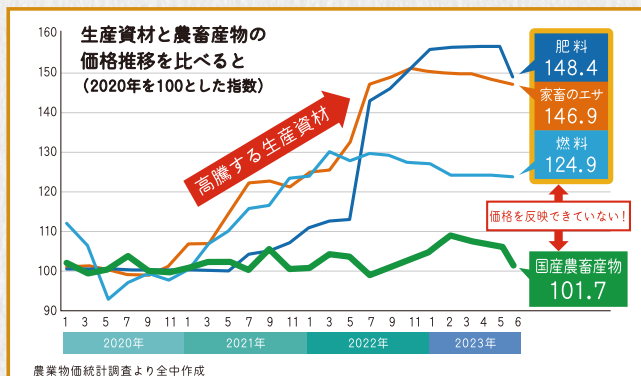
- ・日本の生産者を食べて応援
- ・地域の活性化に貢献
- ・多様な生き物を育む



JAグループサポーター
林 修

農業に必要な資材の価格が 上がっているのに「国産」農畜産物の 価格は、あまり変わっていない?

いいことがいっぱいの「国産」ですが、**農業の現場では、肥料、家畜のエサ、燃料や流通コストが上り続けています。**一方、それらの増えた分が、**国産農畜産物の価格に適正に反映できていません。**このままだと、日本で農業を続けていくことができなくなってしまうかもしれません。今、私たちにできることは、**「国産」を食べて応援**することではないでしょうか。



「国産」を食べて応援キャンペーン実施中

食べて応援
その1

JA直売所に3回来店して
スタンプをGet!



47都道府県とおきの
3,000円
相当の 農畜産物・加工品が
合計**14,100**名様に当たります!

期 間 2023年10月1日~11月30日

<https://www.asahi.com/ads/nogizaka46ja/kokusyokokusancp23/>



岐阜県の「とっておき」はJAめぐみの
の特産品「明方ハムセット」です。

食べて応援
その2

おいしい秋を、
お得に。



今がチャンス!
送料をJAグループが負担します!

JA全農の産地直送通販サイト JAタウン

期 間 2023年10月1日~11月30日

※規定数に達した場合、早く終了することがあります。

<https://www.ja-town.com/shop/e/ekokusho/>

※10月1日からご覧いただけます。

岐阜県JAグループ



JAの地域貢献活動

協同組合であるJAは、農業者を中心とした「組合員」のための組合であると同時に、地域の一員としてよりよい社会を築くことを目的としています。
JAめぐみでは、年間を通じて数多くの地域貢献活動に取り組んでいます。

郡上地域農業応援活動 郡上地域各支店・郡上営農経済センター

7月29日(土)、8月5日(土)

繁忙期を迎えた農家を応援しようと、郡上市内の圃場で除草作業を行いました。作業は各支店職員と郡上営農経済センター職員が参加しました。

美並地区では草刈り機を使用した作業を行い、高鷲地区のひるがの高原だいこん農家では、株間の除草を手作業で行いました。



6月15日から7月16日にかけて、みのかも健康の森園内で撮影したあじさい、森の風景、花、鳥、虫、子ども、家族などをテーマに募集されました。応募総数230作品(98名)の中から7賞15作品が選ばれました。

第23回 あじさいまつり写真コンクール表彰式

8月6日(日) みのかも健康の森「森の家」

可茂森林組合(みのかも健康の森)が主催する「あじさいまつり写真コンクール」に協賛しています。めぐみの農業協同組合長賞には美濃加茂市田島町の笹子千裕さんが撮影したメジロ(作品名:そばにいてね)の写真が選ばれました。

表彰式では小関靖みのかも統括長が賞品のコシヒカリ10kgを贈呈しました。



ふれあい農園除草作業 可児地域全支店長・可児営農経済センター

7月19日(水)、8月23日(水)、9月20日(水)

可児地域では後継者不足などによる耕作放棄地の解消に向けて、非農家で農業にチャレンジしたい方を対象に農地を貸し出す取り組みを行っています。

可児市柿下の圃場は「ふれあい農園」の名称で、農業を通じた地域のふれあいの場として親しまれています。同農園は約40区画に分けられ、区画は全て埋まっており、耕作を希望される方にお待ちいただいている状態となっています。

7月から9月にかけて圃場の保安全管理の目的で可児地域全支店長と可児営農経済センター職員で除草作業を行いました。



介護のいろは

デイサービス編

デイサービスで行える支援内容

ケアマネージャーが作成するケアプランに沿って利用者の目標に応じ、複数のサービスを組み合わせることで利用できます。

運動機能向上や維持の支援

利用者様の身体状態に合わせて生活行為向上のリハビリ運動や軽体操の提供を行います。

食事の支援 栄養改善の支援

利用者様に合わせた食事形態の昼食提供を行います。低栄養を予防するための食べ方や情報提供を行います。

入浴の支援

デイサービスの看護師が健康状態の確認を行い、介護職員の見守り・付き添いを行い、安全に入浴していただけます。また、ご自宅のお風呂を想定し、安全に入浴が行えるよう入浴動作の提案なども行えます。



デイサービスをご利用いただける方

介護保険を申請され以下の認定結果に該当された方はデイサービスがご利用いただけます。

【介護保険サービス】

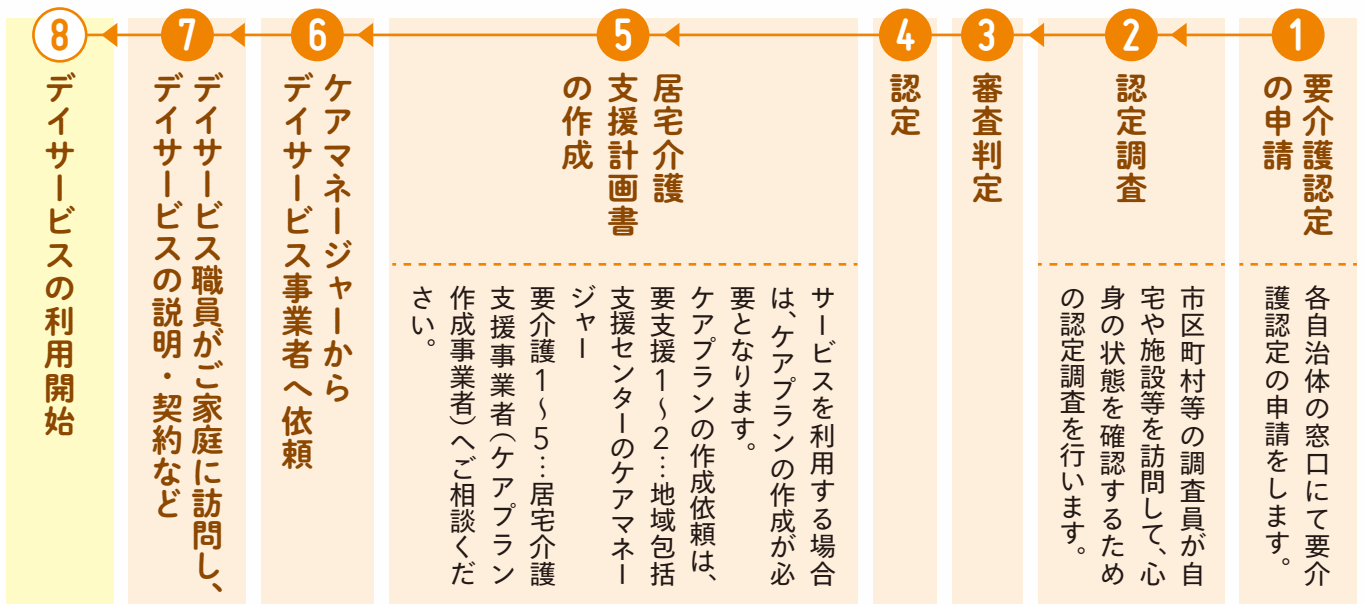
要支援(1・2)または要介護(1～5)と認定された方

※40～64歳までの方については要介護状態となった原因が、16種類の特定疾病による場合が認定の対象となります。

デイサービスとは

自宅からデイサービス施設へ通う介護サービスです。デイサービス職員で送迎を行い、自宅から通うことで生活環境を変えることなく食事や入浴などの支援のほか、生活行為向上のための支援を日帰りで行います。

デイサービス利用の流れ



利用者からの声

ご家族からは

母親がデイサービスを利用しているFさん



母に軽い認知症があり、市役所に相談したら介護保険サービスの認定をもらったのであんしんみのかもの利用を勧めました。父母とは別で暮らしており母の介護を父に任せると不安ですし、毎日実家に通うことも難しい…。そのため、特に心配な入浴はすべて施設に依頼しているため大変安心でき助かっています。本人も特に嫌がることなく通っているため満足していると思います。

Kさん
(67歳・男性)



私はケアマネジャーからの紹介を受けて利用しています。特に助かっていることは食事と洗濯で、手作りの美味しい料理が食べられたりタオルを施設で借りることができるため、家に帰って洗濯をするといった負担が軽減しています。スタッフや利用者もとても接しやすいので、いつも利用するのが楽しいです。

Uさん
(85歳・女性)



娘からデイサービスを勧められ利用しています。施設内は清潔で明るく、利用者とスタッフがいつも笑顔で話しているので楽しく過ごしています。トイレや入浴の際もいつもスタッフが付き添ってくれるのでとても安心できます。

介護スタッフ募集

デイサービス介護スタッフ〈お問い合わせ〉

デイサービスセンター あんしん郡上



〈住所〉郡上市八幡町小野4-6-18
〈営業時間〉8:30～17:30
〈定休日〉土、日曜日
年末年始(12/31～1/3)
〈電話〉0575-65-4162

デイサービスセンター あんしんみのかも



〈住所〉美濃加茂市太田町478-1
〈営業時間〉8:30～17:30
〈定休日〉土、日曜日
年末年始(12/31～1/3)
〈電話〉0574-27-3739

デイサービスセンター あんしんみたけ



〈住所〉可見郡御嵩町御嵩358-1
〈営業時間〉8:30～17:30
〈定休日〉土、日曜日
年末年始(12/31～1/3)
〈電話〉0574-68-0515

ホームヘルパー〈お問い合わせ〉

中濃営業所 関市若草通1-1

☎ 0575-23-8157

郡上営業所 郡上市八幡町小野4-6-18

☎ 0575-65-4162

※関市・美濃市・郡上市・美濃加茂市の訪問先で、勤務できる方

※資格:介護福祉士・介護職員初任者研修課程修了(旧ヘルパー2級以上)をお持ちの方

明るく、やさしく
元気な方、大歓迎



年齢・性別・経験不問

デイサービス職員の声

デイサービスは、お風呂に安全に入りたい、家に一人でいると心配、人と交流したいなどといった思いを持った方が利用されています。私たちデイサービス職員は利用者様やご家族様の不安軽減やご希望に添えるように、一人一人に合った対応を心がけています。

老人ホームなどとは違い、デイサービスは日帰りでサービスを利用でき基本的には自由に過ごせます。レクリエーションや作品作り、昼食などを通じて利用者同士で交流もでき楽しみながら利用できるところがデイサービスの良いところです。また、入浴やトイレの際も職員が常にそばにいてくれるので、異変やもしもの際もいち早く対応できます。

私たちも利用者様から「ありがとう」などの温かい言葉に助けられたり、支えられたりしています。



あんしんみのかも職員

たりしていただきます。今後も利用者の皆様に楽しく安心して日々を過ごしていただけたら幸いです。お届けたと思います。



とれったひろば可児店17周年



▲多くの買い物客で賑わう店内

17周年を迎えた「とれったひろば可児店」では、8月26日、27日に「大感謝祭」を開催しました。

店内にはトマトやひるがの高原だいこんなどの地元産野菜の他、サトイモやサツマイモ、梨、ブドウなど秋の味覚も数多く並び、2日間で約1万人が訪れました。

また、全国より7つの提携JAファーマーズマーケットが参加しての特産品販売や「JAめぐみの地域・農業応援大使」が来場し、「わらび餅」の無料配布を行うなど、イベントを盛り上げました。

座禅会で地域交流



▲足を組み息を整える参加者ら

恵昇苑みのかもは8月17日、加茂郡八百津町久田見の宝蔵寺で座禅会を実施し、恵昇友の会会員や組合員、その子どもら25人が参加しました。参加者らは体が動かないよう集中して静かに呼吸を整えました。

地域貢献活動の一環として、夏休みの特別イベントの中で恵昇苑みのかもの職員が組合員と交流を深めるとともに、同寺で葬儀なども執り行えることを周知するために実施しました。

参加者は「非日常の世界を手軽に体感できた。来年もぜひ実施してほしい」と話しました。

新規需要米の取り組み拡大へ



▲8月21日に行われた刈り取りの様子

郡上市の中心的担い手である(有)エヌシーアイは稲発酵粗飼料(以下、稲WCS)の生産に力を入れています。

近年の飼料価格高騰によるコストの増加などの課題に対処するため、耕種農家が生産した稲WCSを畜産農家に供給し、畜産農家が堆肥を供給する耕畜連携の取り組みを進めています。また、JA管内で稲WCSを必要とする畜産農家と耕種農家のマッチングを試み、需要を高め作付面積を増やすことで飼料の安定供給につなげ、持続可能な農業の実現にも寄与します。

今後、JA管内の畜産農家への出荷を拡大し、作付面積約20㌖以上を目指す方針です。

水稻種子の圃場を審査



▲圃場を確認する審査員ら

農事組合法人美濃種子では、水稻種子の品質確保を図り異品種等の混入を防ぐため、品種ごとに収穫期と糊熟期の2回

にわたり圃場審査を行っています。

8月28日には、ハツシモ岐阜SLの収穫期における圃場審査を実施。県知事が任命した県の担当者が審査員として圃場を確認し、JA担当職員が補助員を務めました。審査では変種や異種類作物の有無、生育状況など7項目を確認したのち、講評会が行われ、審査員から全圃場の合格が伝えられました。



8月8日は「郡上八幡ゆかたの日」



▲合併20周年記念ロゴ入りうちわを手にする職員

郡上支店は8月8日、職員がゆかたを着て業務を行いました。

この取り組みは郡上八幡の「ハチ」にちなんで郡上八幡観光協会が制定した、「郡上八幡ゆかたの日」の趣旨に賛同したもので、同支店職員は自前のゆかたを制服の代わりに身につけ、店内に提灯を飾り、「かわさき」や「春駒」などのおはやしを流して来店客をもてなしました。さらに、日頃の感謝と暑い夏を乗り切ってもらおうと、JAめぐみの合併20周年記念ロゴをあしらったうちわをプレゼントしました。

「春里枝豆を育てる会」 各所へ収穫状況を報告



▲JA役員へ栽培する枝豆について報告する会員ら

可児市春里地区の「春里枝豆を育てる会」は同地区に特産品を作ることを目的に活動しています。

同団体は全国各地の枝豆を試験栽培し、試食や検討を重ね現在「庄内5号」を栽培しており、苗づくりから栽培、収穫までの過程で工夫を凝らし、消費者へ新鮮な枝豆を届けるために、早朝から収穫作業を行い朝採れの枝豆をJA直売店に出荷しています。

また、9月4日に可児市長、同月6日にはJA役員を訪問し秋の枝豆の収穫状況などを報告しました。

JAめぐみでは各地域で家族葬を執り行えます

※完成イメージ

恵昇苑 郡上
コンパクトホール

こもれび

12月上旬 OPEN 予定

恵昇苑 郡上 外観(コンパクトホール)

JAめぐみの **恵昇苑 郡上**
郡上市八幡町稲成525

☎ 0120-230-505

24時間受付
365日

恵昇苑みのかも

美濃加茂市蜂屋町
中蜂屋3073-1

☎ 0120-542-061



恵昇苑おくみの

郡上市白鳥町
為真446

☎ 0120-230-983



セレモニー中濃営業所

関市本郷町88

☎ 0120-887-125



「関市総合斎苑わかくさ(関市西本郷通5-1-11)」で小規模な葬儀も執り行えます。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsは、17の目標からなる「持続可能な開発目標」です。JAめぐみはSDGsの達成に向けて取り組み、関連する記事にはSDGsのアイコンを付けて取り組みを「見える化」しています。



ハウレンソウの栽培

紅葉の便りが届くころ、多くの秋野菜は収穫の季節を迎えます。同時に、来年に向けて種をまいたり苗を植え付ける野菜もあります。今月はビタミンやミネラルを豊富に含む緑黄色野菜のハウレンソウを紹介します。



このコーナーのお問い合わせ

本店営農対策課 TEL 0575-23-5885まで

【ハウレンソウ】

ハウレンソウは西アジア原産のヒコ科の野菜です。冷涼な気候を好み、耐寒性が強く0℃でも生育を続けマイナス10℃の低温にも耐えます。逆に高温には弱く20℃以上になると育ちが悪くなるので夏は育てにくい野菜です。土質の適応性は広く沖積地から火山灰土壌までよく育ちますが、酸性土壌には弱くPH5.2以下ではほとんど育たないので注意します。冬どりには寒さに強い「ソロモン」(サカタのタネ)、「トライ」(タキイ種苗)などが良いでしょう。ハウレンソウは冬の寒さでビタミン類や糖分が増えてよりおいしくなります。また最近の品種では簡単にはなりませんが、強い寒さにあうと葉が縮みロゼット状と呼ばれる形になります。

【畑の準備】

酸性土壌を嫌うため半月以上前に堆肥と苦土石灰を畑全体に散布して耕しておきます(施肥例…1平方メートルあたり苦土石灰200g、堆肥800g)。次に幅15センチ深さ10センチのまき溝をつくり、種まきの2週間くらい前に肥料を施して、その上に土をかけ鍬で底面を平らにならします(施肥例…1平方メートルあたり化成肥料60g)(図1参照)。

【種まき】

種をまく前に溝全体にたっぷり水をまいておき、2センチ四方に1粒くらいずつばらまきし、1センチほど覆土します。風雨や害虫から幼苗を守るためにべた掛け資材で被覆して予防すると良いでしょう(図2参照)。

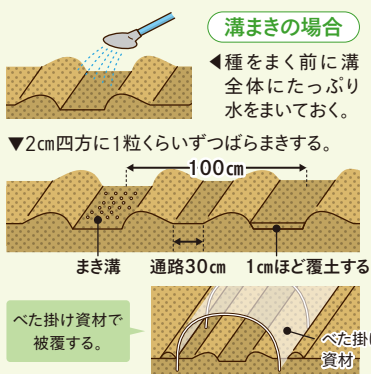
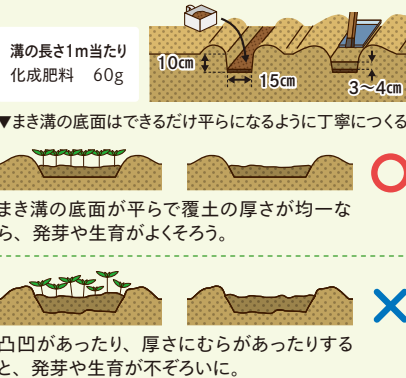


図2



成功のポイント

酸性と畑の排水不良はハウレンソウの大敵。石灰により酸度矯正し、周囲に排水溝を設け、畑の表面排水に努める。

畑全面に堆肥と、苦土石灰をまいて、深さ20~30cmに耕す。

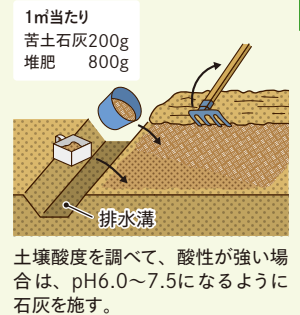


図1

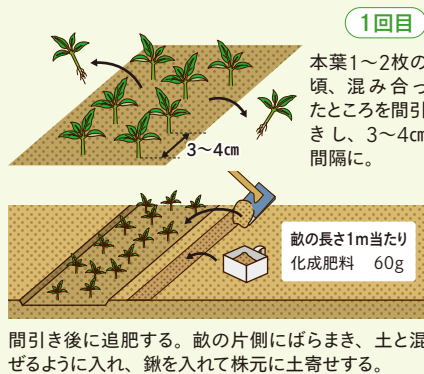
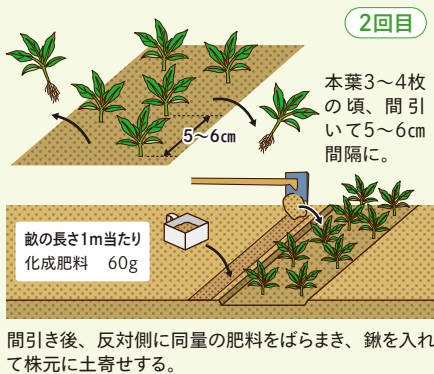


図3

【間引き・追肥】

1回目…本葉1~2枚の頃混み合ったところを間引きし3~4センチ間隔にする。化成肥料を溝の片側にばらまき土と混ぜながら株元に土寄せします。2回目…本葉3~4枚の頃間引いて5~6センチ間隔にし、1回目と反対側の片側に化成肥料をばらまき同様に土寄せします。(施肥例…1平方メートル、化成肥料60g)(図3参照)

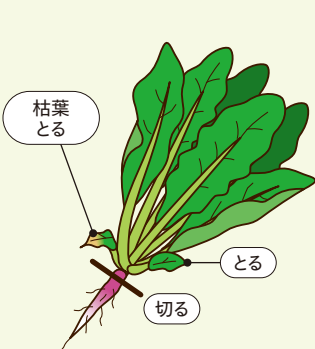


図5

【収穫】
草丈25センチくらいが収穫の目安ですが30センチまで育ててもよいです。株元の根を鎌やハサミで切り取り枯葉を除きます(図5参照)。



ヨトウムシ

周辺に雑草が多いと被害が大きくなる。べた掛け資材をトンネル被覆するか殺虫剤を散布する。

図4

【病害虫対策】(図4参照)
ヨトウムシ: 周辺の雑草の草刈り、トンネル被覆または殺虫剤を散布する。
べと病: 密植すると発生しやすいので密植を避ける、殺菌剤を散布する。

米粉を使用したお菓子作り

みのかも女性部



お菓子作り教室を7月26日にみのかも営農経済センターで午前と午後に分けて開き、合計24人が参加しました。米粉を使った季節のお菓子作りを全3回で開催予定です。

第1回目となる今回は、鹿児島県の銘菓「かん饅頭」と「鮎菓子」を作りました。鮎菓子はもち粉で作った求肥を生地で包み、焼き印を使って目やヒレを作る体験をしました。参加者は「2つの



鮎菓子を作る参加者

お菓子は買うものだと思っていたが、手作りすることが出来て嬉しい」と話しました。

梅漬け講習会を初開催

中濃女性部

梅漬け講習会を中濃営農経済センターで6月13、14日に開きました。

南高梅と五倍酢と塩を使った減塩梅干し作りで、講師は調味料メーカーの大興産業株式会社が務めました。講習会では、水でアク抜きされた梅のへたを竹串で取り、塩をまぶして自宅に持ち帰りました。漬ける作業など残りの工程は、配付されたレシピを参考にして梅干しを完成させます。参加者は「減塩の梅干しが皆と作れて楽しかった」と話しました。



梅のへたを取る参加者

観光列車で日帰り旅行

郡上女性部

ふれあいセミナーのいきいきコースで日帰り旅行「ながらに乗ろう」を企画し、16人が参加しました。

関善光寺で参拝をしてから、長良川鉄道株式会社が運行する観光列車「ながら」に乗り、景勝地での景色などを楽しみました。



観光列車「ながら」

郡上女性部での旅行は、久しぶりの開催で半日で終わる行程でしたが、参加者は「予約が無いと乗れないので今回乗車出来て良い機会だった。手軽に旅行を楽しめた」と話しました。

今年度の活動について協議

めぐみの女性連絡協議会

第2回女性連絡協議会を本店で7月28日に開催し、同協議会役員など17人が出席しました。

会議では、今年度各地域で取り組む統一テーマの「食」に関する活動の情報共有を図ったほか、現在行っている女性部セミナーなどのアンケート回収状況について確認をしました。また、6年ぶりとなる来年1月に開催予定の女性部大会の活動発表や記念講演などについて協議しました。



会議の様子



投稿ハガキ



◎地元の恵みでスイーツタイム♪

「カボチャと米粉のプリン」を作って、小学生の孫にあげたらとても喜んでくれました。

武田よしゑさん（美濃加茂市）

◎キラキラ女性部

大坪里美さんおめでとうございます。日頃の活動が認められて良かったです。

田中伸一さん（郡上市）

◎小学生の農業体験

小学生の農業体験はとても重要な取り組みですね。食料の生産について体験し、理解することが持続可能な食料生産を実現するための第一歩だと思います。

高木俊朗さん（御嵩町）

◎スマイルプラザ

山七味グループは、本町で開催されるあらゆる行事に参加して催しを盛り上げて地域の発展に尽くしてみ

えます。感謝しています。

福井千博さん（七宗町）

◎完成が楽しみです

今年はとれたたひろばで梅を4き買つてらつきよう酢で漬けました。10月頃食べられそうなので楽しみです。

奥村純子さん（可児市）

◎我が家の手土産

明方ハムは我が家の手土産品ナンバーワンです。札幌と東京の子どもにもお米と一緒によく送ります。孫たちも大好きで、お米を送る時に「他には？」と聞くと明方ハムと言うのです。

匿名希望

◎トライしています

農家の逸品で作ったことない料理が紹介されると嬉しくなりトライしています。今回の「大葉のさっぱり春巻き」は簡単でとても美味しくできました。

中島智恵美さん（川辺町）

スマイルプラザ

地域住民が集う地元食堂

福地おかん食堂 | 加茂郡八百津町 |

「月1回の営業ですが、地域住民の方に来ていただき、交流する場となっています」と話す河方恵子さんは、八百津町福地で「福地おかん食堂」を営んでいます。

同地区の住民らが交流の場としていた唯一の飲食店が撤退したことを受け、貴重な場をなくしたくないとの思いから店舗を引き継ぎ今年5月から営業を開始。おまかせランチと題し、スタッフ同士でどんな料理を出したいか相談しながらお手製の料理を提供しています。

「訪れた人から『とても美味しい！もっと営業してほしいくらい』などと言われると本当にやってよかったと思います。当分は第2金曜日の月1回の営業ですが、体が続く限りこの食堂を続けていきたいですね」と話します。



店主の河方恵子さん（中央）と市川邦彦さん（右）、市川さよさん（左）

投稿写真

※写真の説明文は投稿者からのコメントを掲載しております。



100年～120年に一度咲くという竹の花を見つけました。地味な色をしています糸のように下がっていました。

山田 三江子さん（郡上市）



数あるトムロコシの中に、こんな変わったものが育ちました。

中島 佐和子さん（七宗町）



ペンギンに似たナスを収穫。畑に迷い込んでいました。

古川 悦子さん（可児市）



四つ葉のクローバーを3才の孫が種から育てました。

尾関 明美さん（可児市）

とても珍しいイタドリのアルビノを見つけました。発見当時はピンク色で珍しいと思っていました。が、だんだん白くなりました。

中島 明広さん（七宗町）



投稿写真を募集中

農産物と一緒に撮った写真や珍しい野菜の写真などを、各支店又は編集部までお寄せください。なお、お送りいただいた写真等につきましては、誌面の都合上、掲載できない場合がございます。

地産地消 //

管内産食材を使っている地元のお店

第18回

白川茶屋 （東白川村）

五平餅 1本130円（税込）

米麴と麦麴を使ったまろやかな地味噌にクルミやゴマなどを混ぜた自慢のタレをつけて作る五平餅。表面を少し焦がして、地味噌のうまみを引き立てています。



朴葉寿司 1パック3個入 840円（税込）

東白川村産コシヒカリを使用した寿司飯の上には手作りきょうぶきやその実のほか、鮭、アサリのしぐれ、紅ショウガ、ツナなどの具が乗ります。5月上旬から7月下旬までは生の葉を使用しています。



草大福餅 1パック3個入 390円（税込）

※原材料の仕入れ状況により販売期間が変動します

地元産のもち米から作ったお餅に手摘みしたヨモギを加えた生地、国産小豆を使用した甘さ控えめの手作りあんこを包んだ大福餅。焼いて食べるのもオススメです。



郷土料理をメインに製造販売しているお店で、約20人で運営しています。店内には手作りの漬物や同店名物「つちのこ焼き」、地元産野菜などが並び、朴葉寿司定食や白川茶を使った茶ピラフ定食などが食べられるスペースもあります。また、ホームページや電話などから商品の購入が可能です。

HPで情報を
発信しています！



SHOP DATA

加茂郡東白川村五加3323-1
0574-78-3358
9:00～16:00
(1月中旬～2月末:10:00～14:00)
休 火曜日



地元の恵みでスイーツタイム♪

JA管内では9月～10月にかけて、秋の味覚「栗」が旬を迎え、JA直売店などに出荷されています。旬の味を栗ごはんや栗きんとん、渋皮煮などの料理やスイーツでたくさん楽しみたいですね！

今回は、栗の甘露煮を使った「栗のしっとりクッキー」をご紹介します。



めぐみの管内の栗生産組織

美濃加茂市栗振興会と可児市栗振興会の生産組織があり「利平」や「丹沢」「筑波」「ぼろたん」などを栽培して、とれたひろはなど直売店のほか、市場や菓子店などに出荷しています。

栽培では、枝の剪定を適切に行うことで病害虫の発生を防ぎ、品質の良い実を育てます。

さらに大きさや虫食い、割れ、病害果の有無のチェックが厳しく行われ状態の良いものだけを選別して出荷しています。

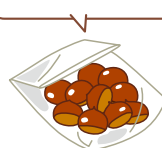
みんなが果肉だと思っている部分は種！

栗の木には雌花と雄花があり受精した雌花が実をつけます。元々雌花にはトゲがありこれが実をつけたときにイガになります。イガは他の植物でいう皮にあたりその中にある栗が果肉と種です。一般的に皮だと思われている鬼皮が、他の果物の果肉にあたる部分。表面の皮（鬼皮）だけむいた渋皮つきのものが種なのです。

栗の保存方法

栗は傷みやすい果物。なるべく収穫したその日のうちに食べるのがおすすめです。

冷蔵庫のチルド室へ



- ① ポリエチレン製の袋に入れる。
- ② 袋の口は縛らず、折るだけにします。
- ③ 冷蔵庫のチルド室に入れ、0度付近で保存する。

※保存出来るのは1週間程度です。

栗の甘露煮

材料

栗の皮をむいた生栗	200g
砂糖	50g

- ① 鍋に栗と栗がかぶるくらいの水を入れ火にかける。沸騰から15分くらい茹でたら火を止め、水を流し入れてアクを流す。
- ② 栗の頭が見え隠れするくらい水を入れて火にかける。沸騰したら砂糖を入れて水分がほぼなくなるまで煮たら火を止め、そのまま冷まして完成。

栗のしっとりクッキー

材料（約10個分）

栗の甘露煮	30g～40g	薄力粉	50g
A卵黄	1個	Aバター	50g
A砂糖	40g	Aバニラエッセンス（あれば）	3滴

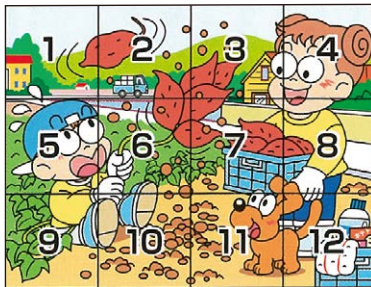
- ① オーブンを170℃に予熱する。
- ② Aをボウルに入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②に砕いた栗の甘露煮を入れて合わせたら薄力粉を合わせてまとめる。
- ④ 適当な大きさに丸めて、3～5ミリの厚さになるよう手のひらで軽く押して成形したら、オーブンで14分ほど焼いて完成。



JAめぐみの
加工品詰合せ
5名様



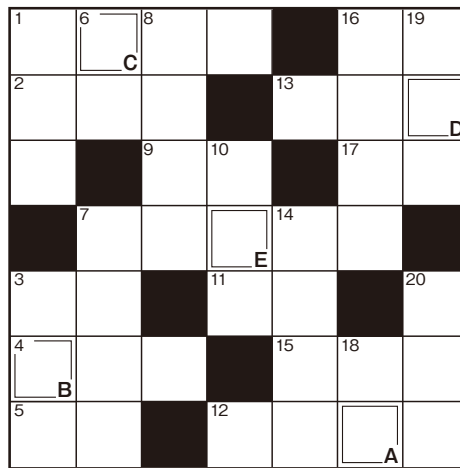
※賞品の内容は都合により変更となる場合がございます。



Aコース

まちがいさがし

下のイラスト(上下)の違う箇所5つを左のイラストにあてはめて、該当の数字をすべて答えましょう。



A B C D E

明方ハムと醤油フランク3本セット 5名様

Bコース

クロスワード

二重マスに入る文字をA→Eの順に並べて言葉地完成させてください。



→モノのカギ

- 1 秋桜と呼ばれることもある花
- 2 有効利用されていない土地
- 3 イガに守られた実がなります
- 4 野球では右翼手ということも
- 5 小説家がつづるもの
- 7 寒くなる頃に日本に飛んでくるものもいます
- 9 春日局は徳川家光の——でした
- 11 刺し身にのっていることもある花
- 12 手紙のこと。往復——
- 13 絵を描いたり粘土細工をしたりする教科
- 15 ローマやカイロ、マニラなど
- 16 日本海に大きく突き出た——半島
- 17 白川郷や下呂温泉で知られる県

↓タテのカギ

- 1 オーストラリア固有の動物。子守熊ともいいます
- 3 スペード、ハート、ダイヤ、——
- 6 なるべく——嫌いをせずに食べてね
- 7 2枚の書類にまたがるようにはんこを押します
- 8 カラオケでのレパートリー
- 10 HPと表される仕事率の単位
- 14 秋の夜長にページをめくりつつ楽しめます ?
- 16 木材を切る道具
- 18 天井と向かい合っています
- 19 絹ごしや木綿があります
- 20 リレーの選手がつなぐ物 ?



8月号の答え

(応募総数 612 通)
(正解者数 593 通)

Aコース
まちがいさがし

1.3.6.8.11

Bコース
クロスワード サーフィン

応募要項

501-3802
JAめぐみの係
〒501-3802 関市若草通一丁目1番地

▼コース名と答え(2コース)
の答えを書くことも可
住所・氏名・年齢・電話番号
本誌やJAめぐみのへの
ご意見(ご要望等)
身近であった出来事を
お聞かせください。

締切

10月31日(火)

発表

12月号

※記載された個人情報は、当選者の発表ならびに賞品の発送以外の目的では使用いたしません。
※ご意見等は「読者のひろば」で紹介させて頂く場合があるほか、担当部署に連絡する場合があります(匿名希望は、その旨を明記ください)。

当選者

Aコース

飯田 俊秀様(美濃市)
大坪 勇様(郡上市)
内ヶ島愛美様(郡上市)
平井 良子様(御嵩町)
三輪 鈴子様(美濃加茂市)

Bコース

熊崎 龍彦様(関市)
栗山 憲恵様(富加町)
清水 栄子様(郡上市)
鈴木 晃様(可児市)
末武 律子様(郡上市)

「投稿写真」の応募方法

住所、氏名、電話番号、写真の説明を記入のうえ、各支店または本店「投稿写真」係まで送付ください。

宛先

〒501-3802 関市若草通一丁目1番地 JAめぐみの 経営企画室 「投稿写真」係

※応募者の個人情報は、情報誌・ホームページ・LINE公式アカウントへの掲載以外での利用はいたしません。
※人物や個人所有の建物等を写した場合は、必ず掲載の了解を得てください。主催者はその責を負いません。
※写真は返却いたしません。



JAの自動車共済

えっ!?

こんなに安くなるの!?

自信を持ってオススメ!

この機会にぜひ **お見積り** を!

車の購入を検討されている方や、他社にご加入されている方はぜひお見積りください。

① 共済掛金の安さ!

② 各種サービス・事故対応力の高さ!

※サービスのご利用にあたっては一定の条件があります。

③ 充実した保障内容!

JA共済が選ばれている理由

選
ば
れ
て
い
ま
す。

岐阜県の約10台に1台が
JAの自動車共済!

令和5年2月時点 JA共済連調べ



この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書（契約概要・注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

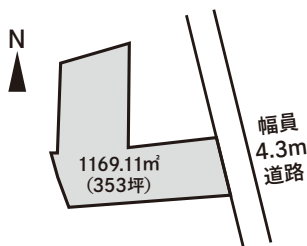
詳しくはお近くのJAめぐみの各支店までお問い合わせください

[23219990065]

おすすめ不動産情報

売地

川辺町 700万円(坪単価1.98万円)



所在地: 加茂郡川辺町鹿塩 / 面積: 公簿1,169.11m² (353坪)
 / 交通: 高山本線 中川辺 徒歩28分 / 土地権利: 所有権 /
 地目: 宅地 / 都市計画: 非線引区域 / 用途地域: 無指定 /
 建ぺい率: 60% / 容積率: 200% / 他の法令上の制限: 農地
 法第5条許可必要・開発許可必要 / 地勢: 平坦 / 現況: 更地
 / 引渡し(時期: 方法): 相談 / 現況渡し / 接道状況(角地・
 間口): 東4.3m 公道接面20.1m / 設備: プロパンガス、
 電気、上水道、下水道、側溝 / 取引態様: 媒介

上記物件のお問い合わせ、不動産の売却をお考えの方、売却物件をお探しの方、不動産の有効活用をお考えの方など、不動産のことなら下記までお気軽にご相談ください。

JAめぐみの本店不動産センター
 TEL 0575-23-5234

みのかも不動産センター
 TEL 0574-28-1215
 岐阜県知事免許(5)第4256号

恵昇苑みのかも 葬儀相談会

11月23日(木・祝)

第1部 葬儀相談会

午前10時～

葬儀に関するご相談を承りますので
 お気軽にお越しください。

●講師 葬祭ディレクター1級 梅田洋平

第2部 フラワーアレンジメント 教室(予約制)

午前11時～

●当日は、フリードリンク、カップジュース飲み放題
 (自動販売機無料開放)

葬儀について、不安や心配なことなど、
 お気軽にご相談ください。

☎ 0120-542-061

JAセレモニー恵昇苑みのかも
 美濃加茂市蜂屋町中蜂屋3073番地1
 TEL 0574-28-3570 FAX 0574-27-4712 ※24時間受付

査定無料

車買取
キャンペーン

あなたの愛車
 全力査定させていただきます!!

どんな
 お車でも、
 ご相談
 ください!



**全メーカー
 全車種 OK**

※一部対応外の車種もございます。
 詳しくはスタッフまで

Auto shop
 オートショー
 (今渡自動車センター)

〒509-0207 可児市今渡 304-1
TEL. 0574-27-2000

■今渡自動車センター
 営業時間 / 9:00～18:00
 定休日 / 月曜日・祝日

JAめぐみの20周年記念企画



LINE 公式アカウント
毎月変わる
特産品プレゼント!

抽選で
毎月5名様

実施期間 2023年4月~12月

美濃加茂市山之上町では梨の生産が盛んに行われています。標高100~200メートルの山間地域で栽培される梨は果肉が柔らかくみずみずしくて甘いのが特徴です。9月上旬から10月中旬にかけて品種「豊水」や「二十世紀梨」などの出荷が始まり、とれたたひろばなどの直売店に並びます。味や食感などを食べ比べて見るのもおすすめです。今月は「山之上町産の梨」をプレゼントいたします。

10月の
特産品は
コレ!!

山之上町産
の梨



抽選期間 10月31日(火)まで

まだ友だち登録をされていない方も期間内に登録いただけますと抽選にご参加いただけます。この機会にぜひご登録ください。

JAめぐみの LINE 公式アカウント
友だち登録はコチラのQRコードから→



岐阜県JAバンクの口座でATMをご利用のみなさまへ

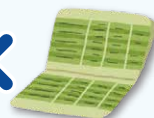


令和6年5月20日(月)より

ATMでのご出金に
キャッシュカードが
必要となります



通帳のみでのご出金



キャッシュカードでのご出金



岐阜県JAバンクでは令和6年5月20日(月)より、ATMにおいて通帳のみでのご出金の取り扱いを停止いたします。

当日以降ATMでのご出金の際は、キャッシュカードが必要となります。利用者のみなさまには大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

○通帳によるATMでの入金および記帳は、引き続きご利用いただけます。
○キャッシュカードでのご出金の際に、ATMへキャッシュカード挿入後に通帳を挿入いただくことで、記帳を同時に行うことができます。

キャッシュカードを紛失・破損された方

窓口にて、再発行のお手続きをお願いいたします。お手続き後、キャッシュカードがお手元に届くまで1週間程度かかりますので、お早めのお手続きをお願いいたします。

岐阜県JAバンク

未経験者
大歓迎!

農家で働きたい人募集!

めぐみの農業協同組合無料職業紹介所
(厚生労働大臣許可 21特-000159)

※掲載内容は令和5年10月1日時点のものです。

伝統とこだわりのある逸品「堂上蜂屋柿」を
一緒に作ってみませんか?

【仕事内容】 堂上蜂屋柿の加工(皮むきや干し作業等)、出荷作業
【期 間】 11月上旬~1月下旬
【時 間】 9:00~16:00
(期間や勤務時間・休日は相談に応じます)

【給 与】 時給950円
【勤務地】 美濃加茂市蜂屋町

堂上蜂屋柿加工場・集荷場



未経験者も大歓迎!
シンプルな作業です!!

【仕事内容】 里芋の選果作業、箱詰め出荷作業等
【期 間】 11月上旬~3月下旬
【時 間】 9:00~15:00(勤務時間・休日は相談に応じます)
【給 与】 時給950円
【勤務地】 関市小瀬



里芋選果場(円空さとも生産組合)

見学や体験もお気軽に!
ひるがの高原で一緒に働きませんか?

【仕事内容】 農作業全般、作業機オペレーター等
【時 間】 8:00~17:00(勤務時間・休日は相談に応じます)
【給 与】 月給200,000円~
【待 遇】 昇給あり(年1回)、通勤手当あり(当社規程による)、
残業手当あり、資格手当あり(要相談)、連休取得可能
(農閑期の時、要相談)、資格取得支援可能、車貸与あり
【資 格】 普通自動車免許※各種支援あり
【勤務地】 郡上市高鷲町
(株)エスタシア



美濃加茂地域で一緒に働いてみませんか?
時間などのご相談にも応じます!

【仕事内容】 お米の管理(各種事務作業)、電話対応等
【時 間】 8:00~17:00(勤務時間・休日は相談に応じます)
【給 与】 時給1,000円
【資 格】 普通自動車免許
【勤務地】 美濃加茂市蜂屋町



みのかもカントリーエレベーター

お問い合わせ先 めぐみの農業協同組合無料職業紹介所窓口 ☎ 090-7309-5803 Email: eino@jamegumino.gjadc.jp

農業祭・産業祭等のお知らせ



	日にち	名 称
10月	15日(日)	やまとふれあい祭り たかすふるさと祭り
	21日(土)	産業フェアin可児2023
	22日(日)	おくみの農協祭 KAWABE MOUNTAIN FES.FUMOTO
	29日(日)	ふるさとしりとりまつり
		和良鮎まつり
		めいほう高原秋まつり2023
		おいでよふる里まつり(七宗町)
		美濃白川ふるさとまつり
11月	5日(日)	関にし秋の祭典in武芸川 郡上八幡ふるさとまつり
	11日(土)	JAめぐみの郡上秋種祭
	11日(土) 12日(日)	美濃市総合フェア 第12回みのかも市民まつり
		八百津町産業文化祭
	12日(日)	秋フェスタ2023(東白川村産業祭)
	18日(土)	第44回富加町民まつり
	19日(日)	中濃農業祭
		さかほぎ町民まつり
12月	3日(日)	上之保ゆず祭り

※令和5年9月6日時点の情報を掲載しています。諸事情により変更になる場合があります。



20周年祝う字彫りカボチャ



カボチャを制作した土田さん(左)と山内組合長

8月10日、可児市塩河の土田克巳さんは本店を訪れ、当JAの合併20周年を記念して制作したカボチャを山内組合長に手渡しました。

カボチャには「JAめぐみの」と「20周年」の文字が書かれており、先が丸みを帯びたハサミで傷をつけて、約1か月間育てたものです。

土田さんは「途中で腐らないように丁寧に育てた。このカボチャを見た人に笑顔になってほしい」と話しました。カボチャは約1か月間、本店に飾り来店者の目を楽しませました。

退職者(8月1日~31日) 下林 繁尚(とれったひろば可児店) 服部 史門(みのかも東支店) 橋本 亜矢香(八百津支店) 佐藤 滉久(美濃白川支店)

法律相談会

無料

可児会場 10月18日(水)

可児JA会館2階

午前10時~正午まで

※相談時間は1人30分以内です。
※3営業日前までにお申し込みください。

☎(0574)62-5105(予約制)

※11月は17日(金)の予定です。

資産・相続相談

無料

ご相談の際は、事前の電話予約をおすすめいたします。

資産相談センター可児

可児市広見5-93(ローンプラザ可児内)

午前9時~午後6時まで

水・土・日・祝日・年末年始

お問い合わせ

☎(0574)62-7731

資産相談センターみのかも

美濃加茂市太田町1891-1

午前9時~午後6時まで

土・日・祝日・年末年始

お問い合わせ

☎(0574)28-1210

税務相談会

無料

郡上・
おくみの会場 11月2日(木)

郡上支店 午前9時30分~正午まで

白鳥支店 午後1時30分~4時まで

※お問い合わせは

郡上支店 ☎(0575)66-0011

白鳥支店 ☎(0575)82-6300

※12月は6日(金)の予定です。

可児会場 10月10日(火)

可児JA会館2階

午前9時30分~正午まで

※相談時間は1人30分以内です。
※3営業日前までにお申し込みください。

☎(0574)62-5105(予約制)

※11月は14日(火)の予定です。

ローン相談

無料

ご来店の際は事前のご予約をおすすめします。

本店ローンプラザ
☎(0575)23-6153

ローンプラザ可児

☎(0574)62-7878

午前9時~午後6時

水曜日
土・日・祝日も営業して
おります。
(お盆、年末年始除く)



左記以外に各支店窓口でも
相談を承っております。

《受付時間》

平日 午前9時~午後3時

年金相談会

完全予約制

無料

相談時間は1人55分以内です。最寄りの支店または本店金融共済推進部企画課
☎(0575)23-5171までお問い合わせください。

対象地域	日 時	会 場
中濃地域	11月11日(土) 午前9時15分~午後4時10分	関支店 ☎(0575)23-6122
郡上地域	11月15日(水) 午前9時15分~午後0時10分	白鳥支店 ☎(0575)82-6300
みのかも地域	11月 4日(土) 午前9時15分~午後4時10分	太田支店 ☎(0574)28-1200
可児地域	11月19日(日) 午前9時15分~午後4時10分	広見支店 ☎(0574)62-3101

サツマイモと 鶏のヤンニョム風

材料(2人分)

サツマイモ……………小1本
鶏むね肉……………1枚
塩コショウ……………少々
酒……………大さじ1
片栗粉……………少々
いりごま……………少々
サラダ油……………大さじ3

コチュジャン……………大さじ2※
しょうゆ……………大さじ1と1/2
砂糖……………小さじ2
酒……………大さじ1
ニンニクチューブ……………1cm
鶏ガラスープの素…小さじ1

※量はお好みで



手順

- ① サツマイモは一口大の乱切りにし、水に5分さらす。水気を切って耐熱皿にのせて600Wの電子レンジで3分加熱する。鶏肉は一口大に切り、Aで下味をつける。
- ② 鶏肉に片栗粉を薄くはたく。フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、鶏肉を両面しっかり色づくまで揚げ焼きにする。サツマイモを加え表面が少しカリッとするまで揚げ焼きにしたら皿に取り出す。
- ③ 一旦火を止め、フライパンに残った油をペーパータオルでふき取り、Bを入れて中火にかける。煮立ったら②を戻し入れ、全体にからめる。皿に盛り付け、いりごまをふって完成。



座間立美さんと静子さん

主な
出荷先

とれたっひろば可見店、里山公園青空市場

甘みがギュッと詰まったサツマイモ

加茂郡川辺町でサツマイモやネギ、ワケギなどを栽培する座間さん夫妻。中でもサツマイモは、消費者にいろいろな品種の違いを楽しんでもらおうと安納芋など5品種を栽培しています。

サツマイモは食物繊維が豊富で、切ったときに出るヤラピンという成分が腸の働きを促し、食物繊維との相乗効果で便秘の改善に効果的です。また、皮の紫色には抗酸化作用の高いアントシアニンが含まれています。よく洗って皮も活かすと良いでしょう。

「サツマイモと蜂蜜の相性がとてもよく、茹でたり焼いたりした後に薄く塗って食べると濃厚な甘さになるので甘いのが好きな人にはおすすめ。茎や葉もきんぴらや油あげと一緒に炒めるととても美味しいので機会があれば食べてみてほしい」と話します。



耕そう、大地と地域の未来。

●発行 めぐみの農業協同組合 〒501-3802 岐阜県関市若草通一丁目1番地

[TEL] (0575) 23-5151 (代) [FAX] (0575) 23-5533

[ホームページ] <http://www.ja-megumino.or.jp>

●編集 経営企画室 広報・組合員組織

[TEL] (0575) 23-5162 [E-mail] pr@jamegumino.gjadc.jp

●2023年10月号 令和5年10月1日発行



▲ホームページはこちらから

■JA各事業に関するお問い合わせ
(お客様相談室)
フリーダイヤル 0120-783-920
受付時間：平日 午前9時～午後4時



2023

10
NO.247