

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

11
NO.248



私たちJAめぐみの地域・農業応援大使が地元の
おいしさの魅力をお伝えします♪

- 営農旬辞典 タマネギ
- 農家の逸品 サトイモ

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。

牧場を3世代で繋ぐ 小学生からの夢を叶え就農

約50年前に祖父が始めた「せせらぎ牧場」で、肉牛の繁殖・肥育一貫経営をしています。3カ所にある合計9棟の牛舎で黒毛和種を約230頭飼育しており、父と従業員とともに働いています。

畜産農家になることが小学生の頃から夢で、高校や大学で牛の勉強をして卒業後に就農をしました。今年就農5年目で、繁殖を担当しており、生まれた子牛を8カ月程まで育成しています。そして、父が肥育や全体管理を担当しているので、私が育成した子牛を父が1年半くらいかけ大きく育て、年間約70頭出荷しています。

牛は暑さに弱いので、ミストが出る扇風機を導入するなど飼育環境を整えています。そして、牛を大きく育てるために成長具合に合わせた飼料計算をして給餌しています。日々飼育をするなかで、エサ作りだけでなく、牛も思い描いたように育ってくれた時にやりがいを感じます。また、安定経営も重要な要素で、エサとなる牧草はコストダウンを図り一部を自給するほか、堆肥も作っており、売るだけでなく牧草を作る畑にも使用し、資源の有効利用等も心掛けています。規模拡大にも力を入れており、これからも続けていけるように頑張っていきたいです。



▲ブラッシングをする恵廉さん



表紙の写真

山田 義正さん(右)
よしゆき
恵廉さん(左)
〈郡上市明宝〉

とれ、た、ひろぽ イベント情報



秋を代表する野菜や果物が勢ぞろい！大収穫祭や中濃農業祭など大型イベントを開催します。ぜひお越しください。

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)

12月

- 9日、10日 長野県産リンゴフェア
- 16日、17日 愛媛県産柑橘フェア
- 20日～22日 冬至フェア(地元産ユズ・カボチャ販売)
- 22日～24日 冬の大収穫祭
- 26日～30日 年末大感謝祭
※26日は臨時営業

※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



私たち

JAめぐみの地域・農業応援大使が 地元のおいしさの魅力をお伝えします♪

当JAが合併して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に任命した「地域・農業応援大使」。大使らの活動が本格的に始動し、この夏から秋にかけて農業体験やイベントなどに参加しました。大使らが実際に産地へ足を運び、そこで体験したことや特産品などを使用した料理を皆さんに紹介します。



20 SEP 2023

ひるがの高原だいこん

農業体験



堀江夏帆が
お伝えします！

ひるがの高原だいこんは年間で約45万t出荷しており、収穫から洗浄まですべて手作業で行われています。今年5月には、ひるがの高原だいこん共同洗場施設が完成し、生産者が共同でダイコンの洗浄や出荷作業をすることで労働力負担軽減や後継者不足の解決に向け取り組んでいます。

実際にダイコンの収穫体験をしてみると、野菜を育てている祖母の畑の土とは違い土は赤くて、抜き取るときも力をあまり入れなくてもいいくらい、ふかふかしていました。形もまっすぐできれいなダイコンでした。



『ツナ大根パスタ』

～下澤あい作～

パスタを茹でオリーブオイルと顆粒だしを混ぜる。大根おろし、油をきったツナ、カイワレダイコンをのせてその上から青じそドレッシングをかけました。

ピリッと辛いダイコンがアクセントの、サッパリとしたパスタです。



＊
＊

25 SEP 2023

夏秋ナス農業体験

下澤あい
お伝えします！



『ナスの簡単しょうが焼き』

～大野夢子作～

きざみネギとすりおろしショウガ、酒、しょうゆを混ぜた薬味タレと焼きナスとの相性はとてもピッタリでした！



美濃加茂市で夏秋ナスを栽培する渡辺英夫さんの圃場では、1株ずつ5ℓの培土入り袋で栽培する3Sシステム栽培を導入しています。一般的な土壌栽培に比べ、青枯れ病などの病気を防ぐことや雑草が生えたりしないため、安定した収穫が可能になります。

収穫では、慣れない作業でしたがハサミの使い方などを学びました。その後の選別ではキズや曲がりなどを注視しながら適した規格に分けました。こうした様々な工程を経てお店に並ぶことを知り、野菜を美味しく食べられることのありがたみを学びました。

05 OCT 2023

夏秋トマト農業体験

大野夢子が
お伝えします！



JAめぐみの管内の郡上市と白川町・東白川村では、夏秋トマトが盛んに栽培されており、今回は、産地の一つである東白川村に行ってきました。ここでは、6月下旬から11月下旬まで「桃太郎」という品種を栽培しています。早採りをしても味がしっかりとつくことや、甘みと酸味のバランスがとても良いのが特徴です。特に秋の季節は気温が下がり、ゆっくりと育つため、うま味が増してシーズンの中でも特に美味しいトマトが出来上がるそうです。



『チキントマトのチーズ焼き』

～下澤あい作～

鶏肉、タマネギ、カボチャ、トマトをサッと炒めて火が通ったら牛乳、コンソメ、塩コショウで味を整え煮込みました。寒くなってきたこの時期にピッタリな一品。クリームにトマトが入っていることで隠し味の役割を果たし、味がしまります♪



その他の活動



林唯菜が
お伝えします！



9月16日、17日に郡上市で開催された「食の祭典」に参加しました。ステージに登壇し、トークショーでは明方ハムの歴史や魅力などを伝えたほか、JAが出店した特産品の販売コーナーでうちわを配布しながら郡上のトマトなど地元特産品をPRしました。

せしも二ー フェア

JA MEGUMINO CEREMONY FAIR

恵昇苑
郡上
ホール内

人形供養祭

大切な人形やぬいぐるみにお別れができる「人形供養」
思い出の人形を感謝の心でご供養しませんか？

「大切にしていた人形やぬいぐるみをそのまま捨ててもよいのか」
「ゴミと一緒に捨てるのは忍びない」と悩まれる方は多いと思います。
そんな方におすすめしたいのが「人形供養」です。
長年お子様の成長を見守り、思い入れのある
人形やぬいぐるみ、写真、お守りなど、
心を込めて供養いたします。

JAめぐみの
恵昇苑
人形供養祭
募集中

JAめぐみの
恵昇苑
人形供養祭
募集中

持込お参り時間

供養時間

AM 9:00～AM 11:00の間

AM 11:15～

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ご来場、受付をお済ませいただき、
お参り後のご散会にご協力をお願い致します。

注意 ●ガラスケースや棚壇・マネキン・業務用的人形及び業者の方の持込は禁止します。
※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、やむなく延期又は中止させていただく場合がございます。

中濃地域で人形供養祭を開催



9月10日、JA本店で組合員や地域利用者を対象に人形供養祭を開催しました。201世帯322人が来場し、約2,620体の人形が持ち込まれました。長年、生活を共にした思い入れのある人形を心を込めて供養しました。

印鑑供養 印鑑のご供養は大切です

欠けた印鑑・使わない印鑑・亡くなった人の印鑑の供養を大切に!!
印鑑の処分は出来ませんので、お参り後お待ち帰りください。なお、処理方法は受付にてご説明致します。

展示
相談会

メガネ

メガネ型直し

鼻パット交換

健康機器

マッサージ

チェア体験

補聴器

きこえの

相談

印鑑・表札

印鑑・表札

お守り札水晶(干支)

恵昇友の会 キャンペーン

12月16日(土)限定

「恵昇友の会」 会員募集中!!

- 入会金のお支払いのみで月々の掛け金一切なし!
- 有効期限はありません 会員割引・会員特典多数あり!
- 入会者がお亡くなりになるまで 同居家族の方も対象!

人形供養祭当日、恵昇友の会に入会された方
すでに「恵昇友の会」にご入会の方
(人形供養祭当日、会員カードをご持参下さい。)

限定



紅葉屋協賛

プレゼント抽選会!

さらに
もれなく!

人形供養祭当日、恵昇友の会に入会された方に

全国のJAで使える

500円分

JA商品券

プレゼント!



開催会場



JAめぐみの

恵昇苑 郡上

令和5年

12.16

土

20周年企画

ボールペン・ メモ帳進呈!!

(20周年ロゴ入り)

人形をお持ち込みをされた方は、
必ずご記憶ください

※一家族につき1セット※数に限りがございます



実際の施設内をご覧いただけます。
この機会に是非お立ち寄りください。
専門スタッフによる事前相談会も
実施しています。

こもねび 内覧会ご来場記念

美濃酪の乳製品
プレゼント!

美濃酪の乳製品
プレゼント!



※一家族様1セット限り。



キッチンカー がやってくる!

- 山正 ... 飛騨牛串焼き・フランク・BBQチキン
- RAVI ... スープ・パン
- TAPETY ... クレープ 他
- good cafe and Factory ... ドリンク 他
- はなとら ... たこ焼き
- レッド・ジョッパー ... ホットドック
- ラーメン 他
- 共栄牧場 ... 豚まん 他

美味しいよ
買いに来てね!!

■お問合せは
「恵昇苑 郡上」まで

0120-230-505

※ご不明な点がございましたら、気軽にお電話にてお問い合わせください。

HPは
こちらから



小学生の農業体験

米づくり学習を行う管内の小学校では、児童たちが稲刈りを体験しました。

JAは地元農家と協力し、体験を通して農業や食の持つ役割や大切さを子どもたちに伝えています。



下有知小学校 / 5年生



武儀小学校 / 5年生



かかしも
自分たちで
つくったよ



富加小学校 / 5年生



藍見小学校 / 5年生



大矢田小学校 / 5年生



金竜小学校 / 5年生



田原小学校 / 5年生



新採用職員が農業体験



▲新採用職員と山内組合長

JAでは、専業農家の仕事を体験し、農業の実態に触れることでJAの基本である「食と農」への意識を高めるために、新採用職員

を対象に農業体験を行っています。

7月中旬から9月中旬にかけて、3泊4日の研修を実施し、今年度入組した職員14人が、郡上市高鷲町の特産品でJA主要農産物の一つ「ひるがの高原だいこん」の生産者のもとで、間引きや収穫、洗浄、箱詰めなどの一連の作業を体験しました。

9月13日には、山内清久組合長が受け入れ先の農家を訪問し現状を聞くとともに、作業を行う職員を激励しました。

明方ハムなどの生産現場を見学



▲豚もも肉の解体作業を見学する児童ら

JAは9月14日、口明方小学校3年生20人を受け入れ、明方ハムを製造する加工事業所と郡上トマトの選果場を見学しました。

同校の社会科見学の一環で、地元の企業を知るとともに、見学や体験を通じて工場の仕事や役割について理解を深めるため行われ、JAが協力しました。

児童らは、JA担当職員から作業工程などの説明を聞きながら、豚もも肉の余分な脂などの除去や解体を行う解体処理施設などを回り、明方ハムができるまでの一連の工程を学んだほか、トマトの選果場で規格ごとに仕分ける様子や箱詰め作業などを見学しました。

福祉用具をPR



▲車いすを試乗する来場者

介護可児営業所は9月9日、岐阜県理学療法士会主催のリハビリフェアに参加し、関市にある商業施設「マーゴ」で介護用具の展示を行いました。

展示コーナーでは、JA担当職員が電動カートや移乗サポートロボット、歩行器などの用具を中心とした福祉用具の説明や試乗を行い、来場者へPRしました。

農大産のおいしい飛騨牛を対面販売



▲飛騨牛をPRする学生ら
(とれたたひろば可児店にて)

可児市坂戸にある岐阜県農畜大学校畜産学科の学生は9月23日、24日、育てた飛騨牛をとれたたひろば可児店で対面販売しました。

畜産の将来を担う学生に、売り場での喜びや消費者の声を飼育に生かすことを目的に、同店が企画し今年で5年目を迎えました。

販売した飛騨牛はA5等級に格付けされた「牡丹」号。買い物客で賑わう店内に、試食を用意し、ブース前を行き交う来店客に声をかけました。

精肉を手にとった来店者に、部位の説明や味の特徴などを伝えました。

スマホ操作を安全に



▲指導を受けながらスマホを操作する参加者ら

久田見支店は8月24日、「スマートフォンを安心・安全に使う」をテーマにスマホ教室を開き、10人が参加しました。

ドコモショップ店員が講師を務め、スマホ料金の仕組みや個人情報を守る方法、詐欺被害にあわないための対策などについて講義しました。

参加者は「宅配業者や通販業者から身に覚えのないメールが来ていたが、どう対応すればよいか教えてもらえて安心した」などと話しました。

田原支店が詐欺被害を防止



▲感謝状を受け取った片島次長（左から2人目）と鈴木さん（右から2人目）

田原支店の片島暁子支店次長と鈴木俊之さんは9月27日、ニセ電話詐欺被害を防いだとして、関警察署長から美濃手すき和紙で作られた感謝状を授与されました。

来店客が「銀行員を名乗る人物から電話で『口座のお金が足りないから買い物代金の引き落としができない。指定口座に50万円振り込んでくれ』と言われた」と話したため、不信感を持った片島次長が来店客に対し、詐欺の疑いがあることを伝えました。その後、鈴木さんが警察へ通報したところ、ニセ電話詐欺であることが判明しました。

中濃地域種牛共進会を開催 名誉賞に藤村さん



▲名誉賞を受賞した藤村さん

中濃地域畜産振興会とJAめぐみの管内肉用牛部会が主催する「第8回中濃地域種牛共進会」が9月15日に開催され、郡上和牛改良組合の藤村和矢さんが名誉賞を受賞しました。

優良家畜の生産技術向上と自立経営農家の育成、中濃和牛改良組合と郡上和牛改良組合相互の技術交流と研鑽により生産者の意識向揚を図ることが目的です。

共進会では、和牛の繁殖用雌牛26頭が出品され、関係機関やJA畜産課の担当職員が審査員を務め体形や手入れ状況などを評価しました。

電話対応コンクール入賞



▲受賞報告の様子（前列左から）鈴木さん、山内組合長、杵山さん、（後列左から）福島さん、遠藤さん、吉野さん

JA職員9人は7月24日から2日間、（公財）日本電信電話ユーザ協会主催の電話対応コンクール岐阜県地区大会（中濃・飛騨地区）に出場しました。同コンクールは、顧客満足向上を目指すことを目的に毎年開催。優秀賞に福島美里さん（介護あんしんみたけ）と遠藤優花さん（郡上営農経済センター）、杵山茜音さん（下恵土支店）が、ファースト賞に鈴木琴里さん（美濃支店）と吉野宇音さん（みのかも営農経済センター）が選ばれました。

受賞者は9月28日、本店を訪れて山内組合長に受賞報告をしました。



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めぐみのは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。



タマネギの栽培

営農旬辞典

11月は紅葉の盛りが過ぎ、洗顔の水の冷たさが肌をひきしめる季節となります。夜空が澄みきった翌朝には霜が降りようになり、野菜の甘さが増します。今月は色々な料理に使えるタマネギを紹介します。

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

タマネギ苗の植え付け

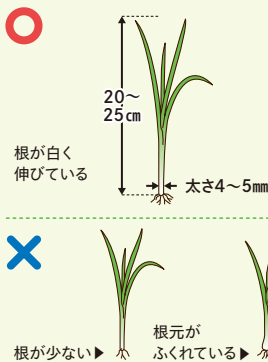
【畑の準備】

土を選ばず作りやすい野菜です。植え付けの20日以上前には石灰をまいて15〜20センチの深さによく耕し、土壌酸度をpH6.0〜7.0にしましょう。畝全面に1平方メートルあたり、化成肥料36g、過リン酸石灰60gを入れて耕します。タマネギは冬に入るまでに十分に根を張らせ、春になったらすぐに勢いよく育つようにすることが大切です。そのためには元肥にはリン酸成分を多めに与えます。年内の窒素量が多いと耐寒性が低下して病害、枯死株が多くなります。なお、前年にべと病の被害を受けた畑は再び発生する恐れがあるので避けましょう。

【植え付け】

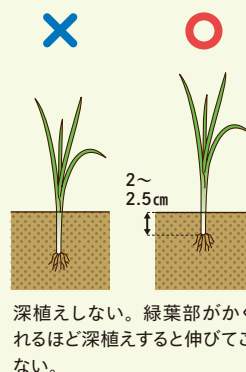
寒い地域ほど早く植え、寒期までに十分根が張るようにします。定植苗はあまり大きくない、草丈20〜25センチ、葉数3枚、苗基部の太さが4〜5ミリの程度がよく、大苗になるほど収穫時期にとう立ち（抽苔）しやすくなります（図1参照）。

図1



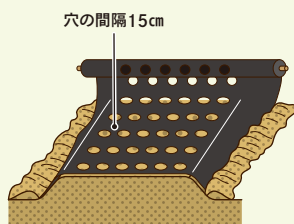
株間、条間とも15センチ間隔の穴あき黒色フィルムをマルチングし、植え付けは苗の株元の白いところが地上に少し出るよう深さ2〜2.5センチ程度に植えます。深植えしないようにしましょう。植えた後は株元の土を軽く押さえておきます。乾燥している場合はかん水して活着を促します（図2参照）。

図2



マルチング

地温上昇、雑草防止、肥料の流亡防止、水分保持のために穴あきの黒色ポリフィルムがおすすめ。



苗の大きさが揃わないと、植え付け後の生育ムラにつながります。小苗すぎると十分な大きさの玉が収穫できなくなり、大きめの苗は順番に植え付けると、収穫時の大きさも揃います。なお、早植えすると年内に苗が大きくなり、とう立ちするので注意。とう立ちの原因は他に生育不良、春の異常低温・高温などがあります。

植え付け後の管理のポイント

【霜害防止】

霜害で根が浮き上がり、枯れることもあるので、1〜2月は畑を見回ったときに土寄せして、株元を踏み固めておきます。寒さが厳しい地域は防寒のため条間に敷きワラ等を行い、凍霜害を防ぎ、翌3月にこれを除去します。風が強く当たらない所ではモミガラ薫炭を敷き詰めることも有効です。

【追肥】

1回目は冬越し前の12月中下旬、2回目は春先の育ちはじめの前の3月上旬に1平方メートルあたり化成肥料24gを施します。マルチ栽培では株間の所々に小さな穴を開けてマルチの上から施します。

【病害虫防除】

一番の大敵はべと病です。葉に黄色の長卵形の斑点ができて、枯れてしまいます。春先に発生するのでこのときに防除しておきます。その後、葉が盛んに伸びはじめたころ、もう一度防除します（図3参照）。べと病菌は土の中で長く生きているので連作を避け、春先に雨が多く過湿になると発生しやすいので、冬のうちに排水を良くしておくといでしょう。また、植え付け後、秋のうちに部分的にまとまって枯れてしまうことがあり、体長5ミ程度程度のタネバエが根元に卵を産みつけ、それが幼虫となり根茎を食害します。発生したものは早めに抜き取り、新しい苗に植え替えましょう。

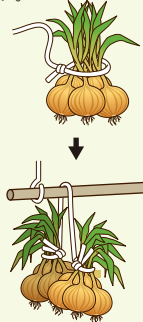
図3

【収穫・貯蔵】

茎葉が全株の8割くらいが倒伏したころ、晴天が続く日を見計らって全株引き抜きます。3〜4日たつて茎葉がおおむね乾いたら、風通しのよい日陰に吊るしておきます。遅くまで植え付けたままだと病害が入り、貯蔵中に腐敗が多くなります。短期間の貯蔵の場合は、茎葉を切り落とし、小型コンテナへ入れ風通しのよい日陰に置き乾燥させます（図4参照）。

図4

葉つきのまま束ねて、吊す。

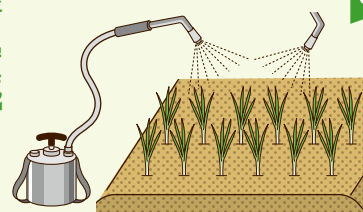


吊す場所がない場合は、茎葉を切除して網かごに入れる。

風通しのよい日陰に置く。



腐ったものを残しておくと、腐敗が伝染して大被害になるので、ときどき底までよく調べ腐敗したものがあれば取り除く。



球の肥大盛りはべと病などが出やすいので、春先に育ち始めた頃、まんべんなく薬剤散布をする。

がんばっています農高生

～各学科から活動をお伝えします～

目指せ！

未来を担う
スペシャリスト

郡上高校では、地域社会に貢献できる人材を育成するために、各学科で様々な学習に取り組んでいます。

園芸科学科

今年も園芸科学科3年生がアールスメロンの栽培に取り組み、春先に種をまき、苗づくりから大切に行ってきました。生徒たちはこまめにハウスに足を運び、芽かき、下葉とり、誘引を行いました。また、受粉のために数日間早朝に登校するなど、一生懸命育ててきました。8月7日ついに収穫の日を迎え、今年は天候にも恵まれ110個のメロンを収穫。校内の販売所「郡高マルシェ」と地域の直売所で販売することができ、購入いただいた方からもうれしいお言葉をいただきました。今年は秋作にも初挑戦します。甘くておいしいメロンを作れるようにこれからも頑張ります。



メロン収穫専攻



メロンの収穫

森林環境科学科

今年は酷暑でジネンジョには非常に厳しい夏となりましたが、生徒達は周辺の除草や追肥をして一生懸命に管理しています。ここまでは大きな病気や害虫の被害も見られず、順調に育っています。これから日が短くなり気温が下がるとムカゴが生るため摘果をしていきます。今年度も郡上高校の圃場に適した栽培方法を確立すべく、昨年度成績の良かった栽培方法をいくつか選抜して栽培をしています。それぞれの生育状況を観察していますが、いずれも生育が良く現時点では優劣を見分けること



ジネンジョムカゴの摘果

ができません。ただ根菜類は収穫しないと実態が分からないので、今後も収穫まで気を抜かず栽培していきます。収穫は12月上旬を予定しています。郡上高校の販売所等で販売する予定ですので、機会があればぜひご賞味ください。

食品科学科

食品は製造するだけでなく、製造した食品中どのような栄養素が含まれているのか分析することも、“食”を学ぶ上では大切です。夏休み明けに2年生は、市販のミネラルウォーターに含まれているミネラルの量を分析しました。3年生は、しょうゆ中に含まれている塩分の量を分析しました。食品化学の実験を通して、私たちは栄養素の科学的な仕組みを日々学習しています。



水の硬度測定（2年）



しょうゆ中の塩分測定（3年）

総合農業学科(群)

6月1日に田植えをして約4カ月、ついに稲刈りの日が来ました。今年は天候に恵まれ、ほとんどのイネが倒伏することなく収穫の日を迎えました。もみを蒔き、手で植えた苗が立派に育ちました。イネも生徒も郡上高校で順調に育っています。



▲田植え

稲刈り▼





投稿ハガキ



◎若手農家の情熱に感動

9月号「農とわたし」を読んで、転職・移住し、トマト栽培に情熱を持って取り組まれている若い夫婦に感動しました。

渡邊恒雄さん（白川町）

◎キュウリの佃煮

9月号掲載のキュウリの佃煮を作ってみました。冷凍保存も出来ていつでも食べられるので助かります。

有本恵子さん（川辺町）

◎青空市場のツルムラサキ

毎週のように行く里山公園青空市場で、ツルムラサキを見つけたら、いつも買ってきて、おひたしにして食べています。食感も気に入っています。

牧野英彰さん（坂祝町）

◎家庭菜園を楽しんでいます

「営農旬辞典」を参考に「春はエンドウ、夏はキュウリとナスにピーマン、秋はダイコン、冬はハクサイとホウレンソウにコマツナなど四季を通して家庭菜園を楽しんでいます。

山中和昭さん（美濃市）

◎酔芙蓉が咲きました

我が家の庭の酔芙蓉（スイフヨウ）が今年も咲き始めました。午前中は白色、午後は淡いピンク色、夕方は濃いピンク色に変化してとても綺麗な花です。

大竹悦子さん（可児市）

◎地元の恵みでスイーツタイム♪

今回の梨の記事を読んで、店頭に並んでいる梨を購入しようと思います。私の甥っ子に歯が生えてきたので、もう少し大きくなったら野菜や果物を沢山食べて欲しいなあと思いました。

匿名希望

スマイルプラザ

日本百名山登頂を達成

野田 嘉明さん（69）^{よしあき} 信良さん（72）^{のぶよし} | 郡上市大和町

「100カ所の山を登る中で、奇跡的な出会いがあったり、同じ登山の趣味を持つ人と山談義したりと楽しい思い出ばかりですね」と話す嘉明さんは、兄の信良さんとともに10年の年月をかけて今年7月に日本百名山に登録されている全ての山を登頂しました。

百名山を一筆書きで登っていくというテレビ番組を見たのがきっかけで登山に興味を持ち、屋久島の宮之浦岳に登ったのが始まりでした。登山口で車中泊などをしながら早朝から登り始めるのが野田さんの登山スタイル。綿密な計画と体力を考慮し、とにかく安全面に気を遣いながら登頂の達成に至りました。

「達成できたことはとてもやりがいを感じるし、何をやるにも自信がついた。今後は百名山にこだわらずのんびりとまだ登っていない山に挑戦したい」と話します。



信良さん（左）と嘉明さん（右）

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。



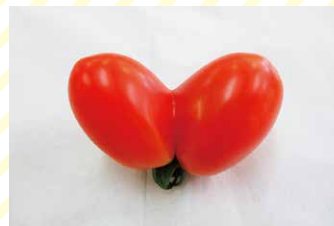
普通のキュウリの中に白いキュウリができました。

大島 誠さん（八百津町）



ジャガイモの枝にイモが6個ついていました。

和田 行雄さん（郡上市）



ミニトマトがハート型に育ちました。

松山 節子さん（七宗町）



ササユリは通常1本に3つまでの花が咲きますが、今年は珍しく5つの花が咲きました。

福井 正勝さん（七宗町）



ダイコンを引っこ抜いたら、足がいつはいたダイコンだったのでびっくりしました。

林 辰義さん（美濃加茂市）

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19回

道の駅 平成
（関市）



公式
Instagram



しいたけライスバーガー

※要予約

250円（税込）

椎茸と相性の良い生姜で味付けしたライスを椎茸ではさんだバーガー。

しいたけコロッケ

※要予約

大350円 小300円（税込）

旨みたっぷりの椎茸の間に鶏肉ミンチをサンド。外はサクサク、中はジューシーです。



※写真は大きいサイズ

※しいたけライスバーガー、しいたけコロッケは道の駅平成（0575-49-3797）へご予約ください。

地元特産の原木椎茸を使用したご当地グルメが数多くあり、施設内のパン工房平成には「しいたけピザ」などが並ぶほか、売店では、スライスした椎茸を特殊な製法でからりと揚げた味付けした「椎茸すなっく」がお土産として人気です。また、隣接するしいたけ園では、原木から直接椎茸の収穫体験が楽しめます（要予約）。



「椎茸すなっく」

味はしょうゆ、わさび、とうがらし、カレー、しおの5種類あります。

～道の駅内「喫茶・軽食こぶし」の
地元産原木椎茸を使った料理～
しいたけ丼（ソース味・みそ味）

750円（税込）

※写真はみそ味



肉厚の椎茸をフライにした「しいたけカツ」を
ご飯にのせた丼ぶり（赤だし、漬物付）。

喫茶・軽食こぶし ☎ 0575-49-3004

※テイクアウトも出来ます。

【営業時間】 モーニング 9:00～11:00
ランチ 11:30～17:00（LO16:30）

SHOP DATA

🏠 関市下之保2503-2

☎ 0575-49-3797

🕒 9:00～17:00

📅 年末年始



地元の恵みでスイーツタイム♪

ユズは奈良時代の頃から栽培されていたとされる長い歴史を持つ柑橘です。現代でも冬至にはゆず湯に入るといいう方も多いと思います。このように古くから沢山の人々に愛されてきたユズですが、岐阜県で最も多い生産量を誇っているのは関市の上之保地区だと知っていましたか？今回は、これから旬を迎えるユズを使ったユズようかんのレシピを紹介します。

ユズの栄養

カリウムやビタミンC、クエン酸が豊富で、風邪予防や疲労回復、美肌効果があります。果肉に比べると、果皮にビタミンCが豊富で、抗酸化作用が多くあるので積極的に利用しましょう。



ユズ（ホンユズ）

日本で一番消費されているユズです。ユズの中では酸味が強く、香り高いのが特徴です。料理の香りづけやマーマレードにしたり、お菓子の材料に適しています。



ハナユズ

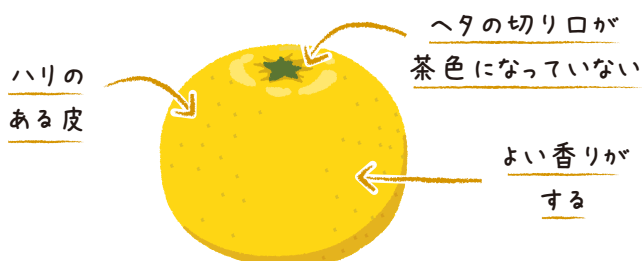
ホンユズと比べて果実が小さめで香りは弱いですが、果汁が多いのがハナユズの特徴です。鍋やお吸い物などに用いるのがおすすめです。



オニユズ

東南アジアから持ち込まれたとされるオニユズはブンタンというグレープフルーツの仲間。果実は大きくて皮が分厚く、1個1kgほどになることも。酸味が強いので加工用や正月飾りとして用いられます。

ユズの選び方



冷蔵庫へ

ユズの保存方法

保存する場合、ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。



ユズようかん

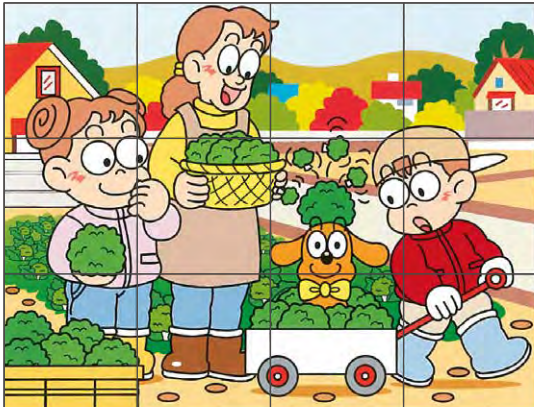
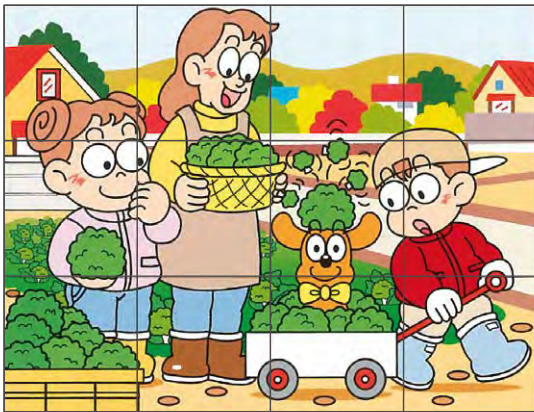
材料

ユズ	1個	水	150cc
白あん	200g	砂糖	大さじ3
粉寒天	2g		

- ユズの果汁をしぼり、皮をすりおろす。
- 鍋に水、粉寒天を入れて中火で混ぜながら熱し、沸騰したら弱火にして1分混ぜながら加熱する。
- 鍋を火からおろし、砂糖と白あんを加えて混ぜる。
- 鍋に①を加えて混ぜる。
- バットにラップを敷き、④を流し入れて冷蔵庫で1時間以上冷やし固め、食べやすい大きさに切ったら完成。

JAめぐみの
加工品詰合せ
5名様

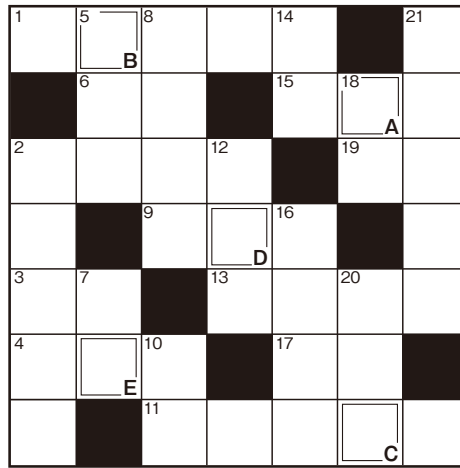
※賞品の内容は都合により変更となる場合がございます。



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。



→ヨコのカギ

↓タテのカギ

- 1 甘柿の王様と呼ばれることもあります
- 2 屋内のこと。——派
- 3 ボンレス——、——サンド
- 4 漢字では石榴、拓榴など書く果物
- 6 たき火に手をかざして取ります
- 9 飲んで食べて話して楽しめます
- 11 山野で生まれ育ったヤマノイモ
- 13 奇術師が披露するもの
- 15 ベンチよりふかふかしています
- 17 富士山の山頂を白くします
- 19 漬物やワインを詰めます

- 2 日光の紅葉の名所。48個のカーブがあります
- 5 ——大敵、運転中は気を引き締めて
- 7 白——に身を包んだ花嫁さん
- 8 ジョギングや水泳、筋トレなどはこの一種
- 10 ハウスを使わず作物を育てる——栽培
- 12 考えるときにひねるもの
- 14 応用に移る前にしっかりと
- 16 1カ月の後ろ3分の1
- 18 ペンのはキャップと呼ぶこともあります
- 20 東京都中央区の地名。豊洲へ移転した東京都中央卸売市場があった場所
- 21 2人でおそろいの服を着ます

9月号の答え

(応募総数 550 通)
(正解者数 537 通)

Aコース

まちがいさがし

2.5.9.11.12

Bコース

クロスワード

アキナス

応募要項

501-3802
関市若草通
一丁目1番地
JAめぐみの係

▼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

11月30日*

※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)。

発表

1月号

当選者

Aコース

後藤 富雄様(七宗町)
澤村富佐子様(美濃市)
浜口 紘様(可児市)
山田三江子様(郡上市)
横山 優子様(関市)

Bコース

阿部万奈美様(東白川村)
石田 章泰様(郡上市)
亀山 美幸様(関市)
水川 泰宏様(美濃市)
渡邊 芳延様(可児市)

「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共済からのお知らせ

ご利用いただいていますか？

Webマイページはこれからのキホン!!

Web利用で安心！便利！

安心

24h
契約内容の確認
24時間365日
いつでもどこでも
契約内容を
確認できる

メールでお知らせ
ご契約が成立すると
メールが届いて
安心*

各種ご案内の
Web送付
管理がしづらい
ご案内書類を
スッキリ整理



便利

振替口座の変更
共済掛金の
引き落とし口座の
変更も
Web上で！

各種Web手続き
住所の変更や、
自動車共済の
継続手続きも
Web上で！

払込
証明書
の
データ発行
年末調整・確定申告に
利用できる
控除証明データを
取得できる

ご登録はコチラ



ご登録は、とってもかんたん！

画面上のメニューに従って、さあ登録！



STEP 1

QRコードの
読み込みで表示される
Webマイページの
サイトへ遷移し
「新規登録」を選択

STEP 2

ご自身のメールアドレス(JA共済ID)を入力し、
認証コードを確認&入力

STEP 3

パスワードを設定し、規約を確認したら「新規登録」
ボタンを押下、画面上の「サービスへ」ボタンを押下

STEP 4

共済契約者番号または証書番号を入力し、
「次へ」ボタンを押下、続いて、ご契約者様情報登録→
規約等を確認し、「確認」ボタンを押下→**登録完了!**

登録者
100万人
突破!!

**Webマイページ
登録しつくキャンペーン**

利用者
さくさく!
Web@マイページ
登録しつく
キャンペーン

対象期間 令和5年 4月1日～令和6年 3月31日 **キャンペーン実施中!**

JA共済ホームページ

JA共済

検索

<https://www.ja-kyosai.or.jp>

JA共済では、「ひと・いえ・くるま」の総合保障を取り揃えております。
今回ご案内の保障以外はJA共済ホームページでご覧いただけます。

**お申し込み・お問い合わせは
お近くのJA窓口まで**

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。

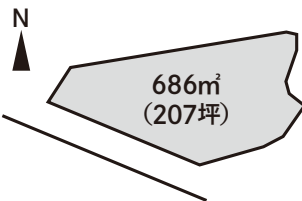
[23219990071]

おすすめ不動産情報

売地

美濃加茂市

830万円(坪単価4万円)



所在地：美濃加茂市蜂屋町中蜂屋／面積：公簿686㎡
(207坪)／交通：高山本線 美濃太田 距離5,300m／
土地権利：所有権／地目：畑／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：農業振興地域除外許可・農地法第5条許可必要
／現況：その他／引渡し(時期・方法)：相談・現況渡し／接
道状況(角地・間口)：南3.8m 接面29m／設備：プロパン
ガス、電気、上水道、側溝／備考：南側道路を接道とする建
物建築の際は建築基準法第43条2項2号許可が必要です。
上水道加入分担金13ミリの場合243,000円が必要です。下
水区域外のため浄化槽設置が必要です。／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

農業用廃棄プラスチック類の 回収処分のご案内

J Aでは環境保全と農業振興を目的に、農業用廃棄プ
ラスチック類の回収を行っています。ご希望の方は回
収日前日までに最寄りの支店、営業所窓口にて申込書
等必要書類を受け取り、回収会場へ持参のうえ搬入く
ださい。(みのかも・白川・可児地域は事前に申込書の
提出が必要となります。)

地域	日 時		会 場
郡 上	11月20日(月)	10:00～12:00	旧和良ライスセンター
	11月21日(火)	10:00～12:00	美並ライスセンター
	11月22日(水)	10:00～12:00	口明方ライスセンター
みのかも	12月 4日(月)	9:00～14:00	みのかもカントリーエレベーター
	12月 5日(火)	9:00～11:00	東白川トマト選果場
		13:00～15:00	白川低温倉庫
	12月 6日(水)	9:00～11:30	旧川辺ライスセンター
		13:00～15:00	八百津ライスセンター
可 児	12月 7日(木)	9:00～12:00	可児営農経済センター

※回収費用がかかります

みょう がた

明方ハム おかげさまで70周年

レシートキャンペーン実施中!



LINEで応募!

明方ハム商品ご購入の

レシートで応募!

抽選で70名様に
プレゼント!!

JCBギフト券

5,000円分

【応募締切】

2023年12月31日(日) 23:59まで

【レシート有効期間】2023年9月20日(水)～12月31日(日)

さらに

抽選に、
はずれた方の中から70名様に
「明方ハムギフトセット」を
プレゼント!!



キャンペーンの
詳しい情報は
こちらから ▶



応募方法

- ①スマートフォンで上記のQRコードを読み取ってLINE公式
アカウントを友だち追加。
- ②LINEのメッセージに沿ってキャンペーンサイトにアクセス。
- ③必要事項をご入力いただきスマートフォンで撮影した
明方ハム商品を購入したレシート画像を送信。

JAめぐみの

みょう がた
明方ハム

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

JAめぐみの管内では、コシヒカリやハツシモをはじめ、お米の生産が各地域で行われています。特に郡上市産の「おくみのこしひかり」は、世界農業遺産「清流長良川の恵みの逸品」認定商品。長良川上流域の清涼な水と昼夜の寒暖差に育まれ、生産者が丹精込めて栽培した100%地場産です。今月は「おくみのこしひかり」をプレゼントいたします。

11月の
特産品は
コレ!!

おくみの
こしひかり
5kg



抽選期間 11月30日(木)まで

※写真はイメージです。

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き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11月1日時点のものです。

伝統とこだわりの逸品「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



ピカピカのハウスでのお仕事♪

イチゴに囲まれて一緒に作業してみませんか?

【仕事内容】 イチゴの収穫、バック詰め等

【期 間】 12月上旬~5月中旬

【時 間】 8:00~16:00(勤務時間・休日は相談に応じます)

【給 与】 時給950円

【勤務地】 美濃市生櫛



中濃いちご生産組合(ダイヤベリー美濃)

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)エスタンシア



美濃加茂地域で一緒に働いてみませんか? 期間限定大募集!

【仕事内容】 お米の袋詰め、積み下ろし、施設の清掃作業等

【期 間】 11月上旬~2月下旬

【時 間】 10:00~17:00(勤務時間・休日は相談に応じます)

【給 与】 時給1,200円

【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

第4回理事会報告(令和5年9月28日)

主要報告事項

1. 主要事業実績概況・組合員の加入脱退について
2. 余裕金運用状況報告について

協議事項

1. 不祥事再発防止策の変更について
2. 「組織的に影響のある不備事項」抽出基準の変更について
3. 不祥事再発防止策取組状況報告書(6月、7月、8月)について
4. 集金等例外先にかかる報告(6月、7月、8月)について
5. リスク評価書の改正について
6. 令和5年度仮決算方針について
7. 内部監査規程の改正について
8. 合併20周年記念式典について
9. 理事との利益相反契約の承認について
10. 組合員の出資口数減少の承認について

報告事項

1. 可茂中央市場(株)の仮決算報告について
2. JAバンクの内部管理態勢構築にかかる指針の制定について
3. 令和5年度産米概算金およびJA買取米について
4. 農業関連施設整備事業「武芸川ライスセンター色彩選別機設置工事」入札結果について
5. 郡上トマト栽培施設入札結果について
6. JAめぐみの地域・農業応援大使の任命について
7. Aコープ黒川店の閉店について
8. 理事との利益相反契約の状況報告について



JAをご利用の皆さまへ

以下の事項につきまして、
ご確認いただきますようお願いいたします。

- 「受取書」を発行せず通帳・証書等を預かることはありません。
- キャッシュカードおよび通帳の厳重管理をお願いします。
- 当JA職員がキャッシュカードの暗証番号を尋ねることはありません。
- 定期的なキャッシュカード暗証番号変更をお願いします。
- 当JA職員による代筆はお断りしております。

ご不明、ご不審な点がございましたら、
お客様相談室までご連絡ください。

お客様
相談室

☎(0120)783-920

受付時間：午前9時～午後4時

退職者(9月1日～30日) 藤田 浩輔(下恵土支店)

法律相談会

無料

可児会場 11月17日(金)

🏠 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)
※12月は15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 12月6日(水)

🏠 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
※1月は10日(水)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	12月10日(日) 午前9時15分～午後4時10分	関支店 ☎(0575)23-6122
郡上地域	12月16日(土) 午前9時15分～午後0時10分	美並支店 ☎(0575)79-2011
みのかも地域	12月 2日(土) 午前9時15分～午後4時10分	ひすい支店 ☎(0574)53-2641
可児地域	12月14日(木) 午前9時15分～午後0時10分	広見支店 ☎(0574)62-3101

もちもち!サトイモ餅

材料(2人分)

サトイモ … 4個(200g)	味噌 …… 大さじ1/2
片栗粉 …… 小さじ1	みりん …… 大さじ1
ごま油 …… 大さじ1/2	水 …… 大さじ1/2
白いりごま …… 少々	砂糖 …… 小さじ1/2



手順

- ① サトイモは土をよく洗い、ラップに包んでレンジ(500w)で3分加熱する。爪楊枝を刺してスツと通ったらラップを取って、サトイモの先を包丁で切って皮を剥く。
- ② マッシャーでつぶし、片栗粉を混ぜて4等分したら丸く形成する。フライパンにごま油をひいて、ふたをして中火で表面がきつね色になるまで両面焼く。
- ③ 焼いている間に味噌だれを作る。Aを鍋に入れて半量になるまで煮詰める。煮詰まってくると焦げやすいので注意する。
- ④ ②を皿に盛り、③を塗り白いりごまをふったら完成。



藤吉善秋さんと道恵さん

主な
出荷先

とれたたひろば可見店、グリーンセンター1号館、
里山公園青空市場

とろけるような食感のサトイモ

美濃加茂市加茂野町で20種類以上の野菜を栽培する藤吉さん夫妻。中でもサトイモは自慢の品目で「加茂野町の黒ボク土はサトイモ栽培に適しており、とても美味しいイモが育つ」と話します。

サトイモは、縄文時代に伝わったとされる歴史ある野菜です。親イモを囲うように子イモ、孫イモが育つため、豊作や子孫繁栄の象徴ともされてきました。イモの中でもカロリーが低くとてもヘルシーでカリウムが多く、余分なナトリウムの排出を促すため高血圧の改善に役立ちます。

「熱を加えると粘り気が出てとろけるような食感が絶品で、我が家では皮を剥いてそのままおでんに入れたり、けんちん汁に入れたりしています。ぜひやってみてください!」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11月号 令和5年11月1日発行



■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

▲ホームページはこちらから

