

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

2026

7

NO.280



夏を愉しむ、お茶の時間

- 家庭菜園旬辞典 タマネギ
- 恵のキッチン♪ 夏秋トマト

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。

栽培する茶葉にあった加工技術を受け継ぎ

いわ だいら

岩平茶園の味を守り続ける

岩平茶園の3代目として、家族とともに約1ヘクタールの茶園で品種『やぶきた』を栽培し、生産・加工・販売を一貫して行っています。もともと祖父が養鶏業を営んでいましたが、鶏糞を捨てていた土地の土壌が豊かになっていることに気が付き、約50年前にその土地を開拓し、茶畑にして栽培を始めました。私はお茶の香りが好きだったので、高校卒業後に農業大学校へ進学し、その後、静岡県にある茶業試験場で栽培や加工技術について学び、約20年前に就農しました。

就農した頃から健康面などを考え、農薬を使用しない栽培に取り組んでいます。土作りにもこだわり、地元企業の製造工程で出たおからや栗の皮などの副産物を活用した独自配合の堆肥を使用しているほか、加工では、祖母や母から受け継いだ加工技術を大切に、今でも取り入れています。また、機械で加工する際に手動での調整が必要となり、各工程で茶葉の仕上がりを想像しながら次の工程に移すタイミングを逃さないように意識しています。

栽培した茶葉は、肉厚で濃い味わいが特徴です。今年は茶葉が柔らかさを保ったまま育ったことで、特に香りの良いものに仕上がりました。私たちが作った茶葉を通じて、お茶を好きになってもらえたら嬉しいです。

みのかも東支店でのイベントや地元で開催されるマルシェなどのほか、ホームページでも販売しています。



表紙の写真

酒向 みちこさん(右)と
ご家族の皆さん

〈加茂郡八百津町〉

ファーマーズマーケット
とれったひろば イベント情報

7月

6月27日～7月5日 トウモロコシまつり
(トウモロコシポイント3倍)

11日、12日 夏の果物フェア(関店)

18日、19日 20周年大感謝祭(可児店)

24日～26日 お米ポイント3倍デー

8月

1日～3日 はちみつの日(地元産のはちみつPR販売)

5日、6日 ハムの日企画(明方ハムPR販売)

8日～16日 お盆大市(季節の果物・切り花・仏花大量入荷)
(11日は定休日となります)

15日～23日 梨まつり

21日～23日 お米ポイント3倍デー

※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。



いよいよ夏本番! 7月は太陽の恵みを浴びた夏野菜や旬の果物が勢揃いします。
ぜひお越しください!

とれったひろば 可児店
TEL 0574-62-6023



とれったひろば 関店
TEL 0575-27-1255



各店SNSで
情報発信中!



夏を愉しむ、お茶の時間

厳しい暑さが続く7月、喉を潤す一杯のお茶は心と体に安らぎを運んでくれます。本特集では、私たちが暮らす岐阜の豊かな風土が育んだお茶の魅力や、お茶の種類、生活リズムに合わせた飲み方、茶師直伝の夏に愉しむお茶の淹れ方など、地元のお茶を紹介します。

岐阜県、J A管内のお茶の紹介

岐阜県のお茶【美濃茶】

岐阜県産100%の茶葉を原料にした茶を「美濃茶」といいます。

「美濃茶」は、西美濃地域の「美濃いび茶」、美濃中央地域を中心とする「美濃白川茶」が二大銘柄として販売されており、各地域には他にも個性的な銘柄が数多くあります。また、優れた気象条件を生かして、おいしくて「安全・安心」な茶の生産が進められています。

美濃白川茶の産地（J A管内）

●白川の茶産地

主な産地は白川町、東白川村、七宗町、八百津町です。美濃地方中央部の山間地域を中心に生産されています。飛騨川とその支流に沿った傾斜地の美しい茶園は、国内の大きな産地としては北限に位置し、冷涼で昼夜の気温差が大きい環境が、お茶の高い香気と味を生み出しています。白川町では、「白川茶手もみ保存会」により、古来から伝わる手揉みの技を今に伝えています。

●関津保谷の茶産地

主な産地は関市（旧上之保村、旧武儀町）です。津保川沿いの山あい位置する茶園で、味、香りに優れた良質茶が生産されています。

●奥美濃の茶産地

主な産地は郡上市（旧八幡町、旧美並村）です。長良川や小那比川沿いの山間傾斜地の豊かな自然の中で生産されています。

●その他の茶産地

主な産地は可児市です。

（出典：岐阜県公式ホームページ）

お茶の種類

煎茶



程よい渋みと、青々しい爽やかな香りや色が特徴。煎茶の中でも早く収穫した品質の高いものは「上級煎茶」といわれます。

番茶



新芽が伸びて硬くなった茶葉や茎などを原料とした番茶。独特の香ばしさがあり、渋み、苦味はほとんどなく口当たりの良さが特徴です。

かぶせ茶



摘採の約1週間前から寒冷紗などで茶樹を覆い、日光を遮って育てた茶葉を原料にしたかぶせ茶。ぬるめのお湯で淹れると甘みを感じやすく、熱めのお湯で淹れると煎茶のようなキレのある味になります。

玉露



一番茶の新芽が伸び始める頃に、茶樹を寒冷紗などで20日間ほど覆い、日光を遮って育てた茶葉を原料にした玉露。渋みや苦味の成分が作られにくくなり、うま味がたった味になります。

碾茶



玉露のように茶樹を遮光して育てた新芽を摘採し、蒸して揉まずに乾燥し、茎や葉脈を取り除いて製造されたもの。渋みが少なく、青海苔のような「覆い香」と、強いうま味の特徴。石臼などで挽いたものが抹茶です。

紅茶



緑茶の一番茶を摘み終わったあとに収穫できる茶葉を使って製造されることも多く、地域独自の特色があるものなどがあり、和紅茶、地紅茶とも呼ばれています。

朝

すっきりとした目覚めや仕事前に気合いを入りたい時は、カフェインを取りましょう。カフェインは新芽に多く含まれるため、**煎茶**、特に**上級煎茶**がおすすめです。



休憩時



これからの暑い時期には水分補給が必要です。高温のお湯でお茶を淹れて、氷を入れたコップに注ぎ入れ、**冷やした煎茶**を飲みましょう。カテキンやカフェインを効果的に取りつつ、体を冷やし、筋肉に刺激を与えてリフレッシュできます。

昼

昼食時など食事と一緒に飲む場合におすすめなのが、**番茶**。煎茶に比べてカテキンが豊富で、食後の口の中の環境を整えてくれます。



作業後

リラックスや疲労回復にはアミノ酸の多い、**玉露**や**かぶせ茶**がおすすめです。

夜

低カフェインの**ほうじ茶**や**玄米茶**が適しています。睡眠を邪魔せずリラックスできます。



(日本農業新聞 2026年5月4日掲載記事を編集して使用。日本茶シニア・インストラクター 安藤茂美さん監修)

茶葉は、種類ごとに成分の量が異なります。飲む時間帯やタイミングに合わせたお薦めのお茶の飲み方を紹介します。

時間帯・タイミング別 お薦めの茶葉の選び方



茶の主な成分と効果、特に多く含んでいる茶の種類

成分	効果	特に多い茶の種類
カテキン	抗酸化作用（老化防止）、抗菌、抗ウイルス、生活習慣病予防、認知機能低下の抑制	番茶・煎茶
アミノ酸類	血圧の上昇防止、リラックス効果、神経の修復、疲労回復	玉露・かぶせ茶・上級煎茶
カフェイン	眠気覚まし、利尿作用、パフォーマンス向上、筋肉刺激	煎茶（特に上級煎茶）・玉露・かぶせ茶

※お茶に含まれる成分の働きや健康効果については、あくまで一般的な健康維持を目的としたものです。お茶は特定の疾病を治したり、予防したりする医薬品ではありません。
※持病をお持ちの方、医師から食事制限やカフェインの摂取制限などの指導を受けている方は、お茶を日常的に飲用する前に必ず主治医や専門家に相談してください。

美味しい水出し茶の淹れ方

水でゆっくりと抽出されることで、お湯出しに比べて、お茶のうま味や甘みが引き立つ優しい味わいの水出し茶。茶広農園の安江さんがお薦めする淹れ方をお聞きました。

加茂郡東白川村
茶広農園 安江 昌弘さん

茶葉の栽培のほか、煎茶や和紅茶などを製造。とれったひろば可児店で対面販売を行い、美濃白川茶の魅力を伝えています。



水出し茶の作り方

1



ご自宅にある茶葉を市販のティーバッグに入れる。

2



冷水筒にティーバッグと水を入れ、冷蔵庫で一晩寝かす。

3



美味しい水出し茶の完成! かき混ぜてからお召し上がりください。

POINT

新茶を使うことで、甘みの引き立った水出し茶に仕上がります。水出し茶は、カテキンやカフェインも少ないといわれているため、気になる人にもお薦めです。

※水出し茶はその日のうちに召し上がってください。



お薦めは水出しくき茶

作り方は、上記の水出し茶と同じ。

1リットルの水にくき茶の茶葉を10～12グラム入れて作りましょう。

茎の甘みと茶葉とは違う爽やかな味わいになって、夏でもゴクゴクと飲むことができます。

その他にも、玄米茶も水出しにすると、香ばしさとすっきりとした味わいが楽しめます!

..... とれったひろば関店 店長イチオシのお茶

私のイチオシのお茶は
美濃白川茶を作る新田製茶さんの
「高級煎茶」(100g 1,150円(税込))です。

優しいお茶の香りと柔らかな甘みの中に、心地良い渋みが程よく「ほっと一息」つけるのどごしの良いお茶です。

お湯出しや水出しで楽しんでみてください。



とれったひろば関店 岡田典之店長

JA めぐみの管内産のお茶は、
農産物直売所でご購入
いただけます!

とれったひろば可児店

可児市坂戸59
TEL 0574-62-6023
☎9:00～17:00 (休)火曜日

とれったひろば関店

関市小屋名1436
TEL 0575-27-1255
☎9:00～17:00 (休)火曜日

グリーンセンター1号館

美濃加茂市太田町1891-1
TEL 0574-28-1223
☎9:00～16:00 (休)第2、第4日曜日

里山公園青空市場

美濃加茂市山之上町2292-1
TEL 0574-27-2217
☎9:00～17:00 (休)無休 ※1、2月のみ水曜日

味菜館

可児市広見5-93
TEL 0574-63-5357
☎9:00～17:00 (休)木曜日



美濃白川茶の初摘みと共販会を開催

12 2024年度
12月1日

白川茶手もみ保存会は4月29日、美濃白川茶の一番茶の収穫期を迎え、加茂郡白川町の茶園で初摘みを行いました。

茶娘に扮した同町の地域おこし協力隊員や地元高校生ら4人、同保存会員、地元農家ら約40人が参加し、同保存会の田口常昭会長などから指導を受け、柔らかな新芽を丁寧に手摘みし、約24キロを収穫しました。収穫した茶葉は製茶施設で蒸した後に手もみ茶に仕上げました。

5月16日には、白川茶農業協同組合連合会が同町坂ノ東の美濃白川茶流通センターで、今年度1回目となる共販会を入札方式で行いました。同町や東白川村、下呂市で収穫された一番茶96点の計3,147キロが出品され、8社の茶商らが色や香りなどを吟味し、最高額は1キロあたり5万円で落札されました。平均単価は3,150円で、総額は991万3,250円となりました。共販委員長を務める加藤繁博さんは「天候に恵まれ、平年よりも茶葉の質が良い。今年のお茶に期待してほしい」と話しました。



▲新茶を手摘みする茶娘



▲茶葉を吟味する茶商

美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会 過去最高の約6万8千玉出荷を報告

12 2024年度
12月1日



▲令和7年度を振り返る同振興会の酒向邦彦会長

美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会は5月11日、みのかも東支店で第37回総会を開催し、同振興会員や行政、JA関係者ら48人が参加しました。

総会では、令和7年度の振り返りや令和8年度の事業計画を決定しました。令和7年度は、堂上蜂屋柿の出荷数が過去最高の68,186玉を記録。同振興会全体で、生産技術を高め品質の良い柿作りに取り組んだ結果が実を結びました。また、インターネットショップ「JAタウン」や海外への輸出など、販売やPRにもJAを中心に取り組み、堂上蜂屋柿の魅力を発信しました。

農事組合法人ふしみ営農 今年も約2万箱の水稲苗を管理

2 2024年度
2月1日



▲苗を運び入れた皆さん

農事組合法人ふしみ営農は、可児営農経済センターからの委託を毎年受けており、30年以上にわたり水稲苗の管理を行っています。

5月7日から25日のうちの5日間で、同法人の組合員や地域住民が中心となった営農組合協力隊のほか、JA職員らで、「あきたこまち」「ひとめぼれ」「ほしじるし」などの5品種およそ2万箱を、JA施設から同法人が管理する苗田へ運び入れました。

管理・育成された苗は、5月中旬頃から順に可児・御嵩地域の水田に植えられました。



今渡支店が新築オープン



JAは経営基盤強化を目的として、今渡支店、下恵土支店、土田支店を統合し、5月25日より新「今渡支店」としてオープンしました。鉄骨2階建て、延床面積は1236.55平方メートルで、駐車場は92台を収容できます。旧可児自動車センター跡地も活用し敷地を拡張しており、共済プラザ可児を併設しています。

5月15日には、建物の完成を記念して竣工式を執り行い、代表挨拶を行った渡邊健彦組合長は「地域活性化の新たな拠点となれるよう、役職員一同、今まで以上に組合員や地域住民の皆様の期待に応えられる支店づくりを目指していきたい」と話しました。

5月25日と26日には、オープンイベントを開催し両日合わせて約800人が訪れました。地元産のもち米を使った紅白餅などを配布したほか、地元特産品などが当たる抽選会や可児市在住で魚類剥製作家の前城光琉氏による特別作品展などを行い、連日大盛況となりました。



▲テープカットをする渡邊組合長（中央）ら



▲オープンイベントの様子

郡上高校食品科学科 「小那比茶プリン」開発



▲小那比茶プリンをPRする(左から)高橋真央さん、坂口絢音さん、加藤萌花さん

郡上高校食品科学科の生徒は、郡上市八幡町小那比地区の特産品「小那比茶」の生産者が減少するなか、産地維持のため若い世代に魅力を伝えようと「小那比茶プリン」を開発しました。

まろやかな甘味と香り高い特長を引き出すため2層構造に仕立て、上層には小那比茶のパウダーを混ぜ込んで香りを際立たせ、下層には茶葉を煮出したものを生地仕込みまろやかな甘みを引き出しました。生徒は「プリンをきっかけに小那比茶に興味を持ってもらい、生産が次世代へ引き継がれたら嬉しい」と話しました。

太田支店 耕作放棄地を活用し田植えを実施



▲田植えを行う参加者ら

太田支店は、耕作放棄地を活用して水稻栽培を始めました。ふれあい委員と協力して田を整備し、5月30日にみのかもエリアの職員やその家族31人で約2アールの水田に品種「モチミノリ」の苗を手植えました。収穫された米は同支店や近隣支店の「ふれあい感謝デー」で餅つき体験での活用を予定しているほか、来年度以降は組合員や地域住民と田植えを行い、地域の新たな交流の拠点とすることを目指します。

吉澤達哉支店長は「地域の方々とより深く交流する場にしていきたい」と意気込みを話しました。



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。





小学生の農業体験

田植え



5/25



下有知小学校 / 5年生

一部の小学校では、「総合的な学習」の時間などを利用して米づくりについて学んでいます。

JAは地元農家と協力し、体験を通じて、子どもたちに農業や食の持つ役割、大切さを伝えています。

5/25



大矢田小学校 / 5年生

5/27



御嵩小学校 / 5年生

5/27



富加小学校 / 5年生

6/4



富野小学校 / 5年生

6/5



藍見小学校 / 5年生

6/5



田原小学校 / 5年生

6/9



金竜小学校 / 5年生

6/9



中有知小学校 / 5年生

JAの 地域貢献活動

JAめぐみでは、シニア世代の健康増進や仲間との交流などを目的に、グラウンド・ゴルフ大会や軽スポーツ大会を開催するほか、年間を通して地域貢献活動に取り組んでいます。

第18回 JAめぐみの杯 グラウンド・ゴルフ大会

令和8年5月13日(水) 台山ヒロック

管内各地から447人が参加し、8ホール2ラウンドの交歓大会と参加者同士の親睦を図る交流大会を行い、競技を楽しみました。運営には、美濃市グラウンド・ゴルフ協会の皆さまにご協力いただきました。

また、10月15日に開催される「第16回岐阜県JAグラウンド・ゴルフ大会」に成績上位者の方が参加され、県内のグラウンド・ゴルフ愛好家の皆さんと交流を深めます。



各グループ入賞者上位3位(敬称略)

グループ	赤	青	黄	緑
優勝	山田 等 (下牧支店)	加藤 恭子 (ひすい支店)	河村 利道 (坂祝支店)	増田 和加子 (今渡支店)
準優勝	佐藤 軍一 (美濃支店)	水野 幸男 (広見支店)	大竹 嗣郎 (関支店)	櫻井 道典 (ひすい支店)
第3位	戸田 和昭 (郡上支店)	篠田 強 (下有知支店)	横山 悦子 (中支店)	井上 政子 (ひすい支店)



各グループ優勝者の皆さん

第26回 JAめぐみの・町シニア連共催 軽スポーツ大会

令和8年5月20日(水) 坂祝町総合運動場

坂祝支店は、坂祝町シニアクラブ連合会と共催で軽スポーツ大会を開催しており、今年度で26回目を迎えました。グラウンド・ゴルフとペタンクの2種目に分かれて競技が行われ、グラウンド・ゴルフには56人16チーム、ペタンクには19人5チームが参加し、熱戦を繰り広げました。



グラウンド・ ゴルフ 大会結果

優勝

深萱 A



準優勝

大針 A



3位

加茂山



ペタンク 大会結果

優勝

池端 B



準優勝

池端 A



3位

勝山



タマネギ 品種を使い分けて長く利用する

園芸研究家 成松次郎

タマネギの生育は、15～20度の冷涼な気候が適しています。10度以下では生育が停止しますが、春になり気温が上がり、日が長くなって肥大します。タマネギは連作ができるので、家庭菜園の作付けにとって大変有利です。

【品種】

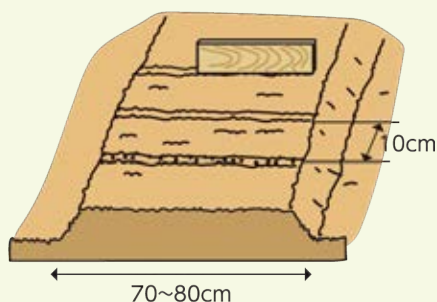
早生系品種は収穫期が早い半面、貯蔵性に劣ります。反対に晩生系品種の収穫期は遅い半面、貯蔵性に優れます。収穫と利用を長く楽しむには早生と中生品種を作ることをおすすめします。早生には「ソニック」(タキイ種苗)など、中生には「ターボ」「アトン」(いずれもタキイ種苗)などが良いでしょう。サラダ用の赤系品種には「猩々赤」(タキイ種苗)、「湘南レッド」(サカタのタネ)などがあります。

【苗作り】

種まき適期は、中間地では極早生8月下旬～9月上旬、早生9月上旬、中生9月中旬、晩生は9月下旬です。早くまき過ぎると、越冬するまでに寒さに感応し、とう立ちすることがあります。

種まき2週間前までに、1㎡当たり化成肥料100g(NPK各成分10%)、堆肥2kg、過リン酸石灰100gをまき、よく耕します。幅70～80cmのベッドを作り、条間約10cmで短冊状に深さ0.8～1cmの溝を切ります。そこへ約1cm間隔で種をまき、軽く覆土します(図1参照)。その後、不織布を敷き、乾燥と強雨対策を行います。発芽後に不織布を除き、本葉2枚の頃、込み合った所を間引いて苗とします。草丈が約10cmの頃、1㎡当たり化成肥料約20gを条間にまき軽く耕します。

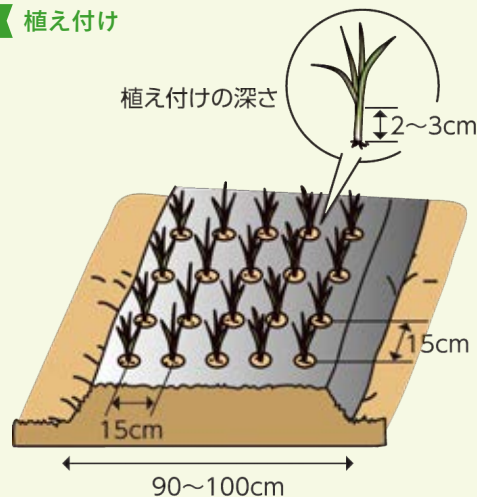
図1 種まき



【畑の準備・植え付け】

植え付け2週間前に、1㎡当たり苦土石灰100gを散布してよく耕しておきます。1週間前に化成肥料(NPK各成分10%) 200g、過リン酸石灰50g、堆肥2kgを全面にまき、深さ15～20cmに耕します。ベッド植え(4、5条植え)にする場合は幅90～100cmの栽培床を作り、条間、株間共に15cmの穴開き黒マルチを張ります。草丈20～25cm、太さ5～8mm程度の苗を掘り上げ、葉ざや部が2～3cm埋まる深さで植え付けます(図2参照)。

図2 植え付け



【追肥】

1月上旬～中旬と2月中旬～3月上旬に、1㎡当たり化成肥料約20gを株元(マルチ穴)に施します。

【病虫害防除】

病気では、赤色斑点のさび病、黄白色で不定形のくぼんだ病斑のべと病、害虫では、葉が白くかすり状となるネギアザミウマなどが見られるときは、登録農薬で防除します。

【収穫】

畑全体の7、8割の茎葉が倒れたら引き抜きます(図3参照)。2、3日、日に当てて干してから、数球ずつ束ねて風通しの良い所につるし、保存(貯蔵)します(図4参照)。

図3 収穫



図4 保存(貯蔵)



栽培カレンダー(タマネギ)

気候帯	早晩生	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	貯蔵期間
中間地 暖地	極早生	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	貯蔵に向かない
	早生		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	8月上旬まで
	中生			●	●	●	●	●	●	●	●	●	年内まで
	中晩生 晩生				●	●	●	●	●	●	●	●	翌2月末まで

● 種まき --- 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

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

加茂農林高校では、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。

生産科学科

今年度も生産科学科の活動が始まっています!

命の誕生や春のうごめきから大きく成長する季節となりました。今年度も無事、笑顔いっぱいの生産科学科117人が新たな学びをスタートしました。1年生はイネ・ヒナの観察に、2年生は地域社会の協力を得てインターンシップの計画や準備などに、3年生は動物・果樹・野菜などの専門領域の調査研究に、熱心に取り組んでいます。本物を通して様々な生命活動の学びを深めながら、未来の豊かな社会を創造する少し型破りな冒険が始まっています。



枝肉調査



梨の摘果

食品科学科

新しい醸造実習室が始動しました

令和7年度に味噌を製造するプラントとして「醸造実習室」がリニューアルしました。これまでは食品科学科棟2階に設置していましたが、1階に移設し製麹機と蒸煮窯を設置しました。現在の食品衛生基準にも対応し、一般の食品工場に準じた管理ができるようになります。経験や勘が重要とされる味噌製造ですが、品質を一



醸造室の全景



種麴をまぶしている様子

定に保ち、全ての製品で均一においしい味噌にするという、食品製造に必要な条件で製造ができるようになります。味噌として製品になる日は令和9年度以降になりますが、楽しみにしててください。

園芸流通科

「花束を君に」園芸流通科のお花いかがですか

今年の4月にみのかも健康の森で「花束を君に」を行いました。フラワーショップのフローラル花夢館との連携事業で、高校生が作る花束を地域の人たちにおくるプロジェクトとして始まり、今年で5年目になりました。能登半島地震の被災者に届けたこともあり、今ではとても多くの方に活動を知っていただいています。

母の日には、先輩達から技と心意気を引き継ぎ「母の日大作戦」を開催しました。全校生徒を対象に花束を販売し、大切な人へプレゼントできるよう185束を1日かけて作りました。

これからも、さまざまな場所で「花君」を開催します。SNSなどで情報をキャッチしましたらぜひお立ち寄りください。花束を前にたくさんの笑顔が咲くことを願っています。



みのかも健康の森で行った「花束を君に」の様子



「母の日大作戦」の準備の様子

投稿ハガキ

◎ひ孫に会うのが楽しみです

週に一度、ひ孫の顔を見たり、一緒に遊んだりするのが私の楽しみとなっています。長生きの秘訣かな。

森 弘江さん(関市)

◎どんな成長を見せてくれるかな

主人が蓮を種から育てて4年目になりました。一昨年には立派な花を咲かせ、とても驚きました。今年から睡蓮にも挑戦しています。どんな成長を見せてくれるのか、今から楽しみです。

小林 健美さん(可児市)

◎とてもかわいい我が家の愛犬

我が家の愛犬「かんた」が13歳になりました。時々足を踏み外す姿が、とてもかわいくてたまりません。大切な家族の一員です。

大矢 千登世さん(七宗町)

◎こいのぼりの季節

5月に職場でこいのぼりが上がっている様子を見て、季節の訪れを感じました。風がなく、なかなか空を泳いでくれない感じが、ほほえましく感じました。

古田 富美さん(七宗町)

◎色が変化するマーガレット

母の日に、娘がかわいいマーガレットをプレゼントしてくれました。色がピンク色から白色に変わっていくそうです。色々な種類があるんだなと感心しました。

土本 久子さん(御嵩町)

◎旬の野菜や果物が楽しみです

とれたたひろばへよく買い物に行くので、旬の野菜や果物が並ぶのを楽しみにしています。

吉田 朱音さん(可児市)

スマイルプラザ

地域の高齢者の健康のため、
尽力しています

佐藤 五十鈴さん | 可児郡御嵩町

「地域の高齢者の健康づくりを担っていきたい」と笑顔で話す佐藤さん。JA可児女性部のリズム体操をはじめ、5つの体操団体に所属し地域の皆さんの健康づくりに貢献しています。

13年程前に御嵩町が主催する介護予防体操の周知隊「MTK48」を募集していることを知り、運動や人と話すことが好きな自分なら役に立てるかもしれないと思い加入したのをきっかけに、介護施設の慰問などを通して人々を元気づけてきました。

活動する中で多くのご縁に恵まれ、体操団体の立ち上げも行ってきました。自ら体操の制作も行っており、オリジナルの振付を考えたり、楽しみながら取り組める曲を選曲するなど、仲間が無理なく続けられるよう工夫をしています。また、健康には人とのつながりも大切だと考え、親しみやすい世間でホットな話題や、機知に富んだ会話で、自然と笑いが生まれる明るい空間作りを心掛けています。

佐藤さんは「みんなが健康でいてくれるのが私のやりがい。これからも身体に気を付けて、人生100年時代を元気に歩んでいきたい」と想いを語りました。



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。

コンニャクの花が咲きました。

浅野力さん(御嵩町)



原木シイタケを育てている中で、珍しい形のシイタケを見つけました。

笹原勲さん(郡上市)



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・出来事の写真などを、各支店または本店「投稿写真」係までお寄せください。なお、お送りいただいた写真などにつきましては、誌面の都合上、掲載できない場合がございます。

スキマ時間にLet's Try!! 脳と体の健康体操

手足の指先刺激体操

①両手の指先をかぎのように曲げて、指先が重なり合うように左右から組み合わせます。靴を脱いで両足を重ね合わせます。



②両手を握り、30秒程度指先を刺激します。同時に右足の裏で左足の甲や指をこすります。同様に左足の裏で右足の甲や指をこすります。



車や飛行機で長時間同じ姿勢のまま過ごすときに気を付けたいのがエコノミークラス症候群です。血液の流れが悪くなることで、足にできた血の塊が肺などに移動して血管が詰

手足体操でエコノミークラス症候群予防

健康生活研究所所長●堤喜久雄

まってしまう症状です。予防のためには、こまめに指先や足を動かす体操や水分補給が大切です。無理のない範囲で体を動かしながら、安心して楽しい時間を過ごしましょう。

手足のグーパー体操

①両手首を内側に軽く曲げて、両足は爪先を上げて、手足の指先を握ります。



②両手首を軽くそらすように指先を開きます。両足はかかとを上げて、指先を伸ばします。



※初めは無理をせず、ゆっくりとできる範囲で続けましょう。

イラスト：服部 新一郎

貯める。増える。 ハム当たる、夏。

JAめぐみの サマーキャンペーン2026

令和8年6月1日(月)▶8月31日(月)

キャンペーン
対象商品

新規定期貯金

預入金額 20万円以上

預入期間 1年 個人の方

特典
1

特別金利 1年もの

組合員

年1.00%

(税引後 年0.796%) 固定金利

組合員以外の方

年0.90%

(税引後 年0.717%) 固定金利

※新しく組合員加入いただける方についても適応対象といたします。※当組合にすでにお預け入れいただいている定期貯金からの書替の場合は、1契約につき20万円以上の増額が必要となります。

特典
2

明方ハムセットを 抽選で500名様にプレゼント

当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

●ご利用の皆さまへ● 当組合の職員がお客さまから貯金証書・通帳等をお預かりしたときは「受取書」をお渡しします。それ以外のお手続きを実施しているときは、お客様相談室(0120-783-920)までご連絡ください。なお、如何なる場合においても、印鑑をお預かりすることはありません。

お利息には令和19年12月31日までの間は、復興特別所得税が適用され、20.315%(国税15.315%、地方税5%)の分離課税がかかります。

■当組合にすでにお預け入れいただいている定期貯金の満期および中途解約資金の同額あるいは減額による本キャンペーンへの振替は対象外とさせていただきます。■積立式定期貯金、ATM、JAネットバンクでのお取扱等は対象外とさせていただきます。■金利情勢等の変化により、条件の変更やお取扱を中止させていただく場合があります。■キャンペーン金利は、初回満期日までといたします。自動継続後の利率は継続日における定期貯金の店頭表示金利といたします。■キャンペーン金利適用期間中に中途解約された場合は、組合所定の中途解約利率を適用いたします。■他の金融商品との併用はできません。■本商品は貯金保険制度の対象であり、同保険制度の範囲内で保護されております。■ご契約の際に、「犯罪収益移転防止法」による取引時確認ができない場合は、お預け入れいただくことができません。

詳しくはお近くの支店窓口までお問合せください。

JAめぐみの

〒501-3802 岐阜県関市若草通1-1
めぐみの農業協同組合 本店
金融推進部 金融共済企画課
TEL.0575-23-5171
https://www.ja-megumino.or.jp

各支店営業時間 9:00~15:00 定休日 土日祝日

岐阜県産
お米2kg
5名様

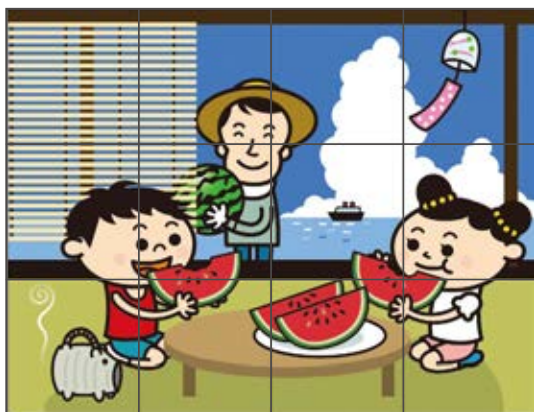
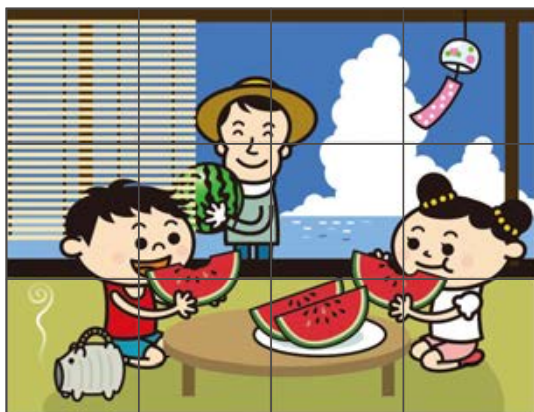
※写真はイメージです。



Aコース

まちがいがし

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
---	---	---	---	---

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 completes させてください。



明方ハムと醤油フランク3本セット 5名様

→ ヨロのカギ

- 7月7日の行事といえば
- 花火や縁日が楽しめることも
- 土用の——の日にウナギを食べると夏バテしないといわれます
- 盛んに噴煙を上げるものもあります
- 契約書に押すもの
- 和室の床は板張りや——です
- これを踏むと、キュッと鳴く海岸もあります
- 消防——、少年探偵——
- 不足、レム——、——学習
- 「虎魚」とも書く、背びれに毒トゲのある魚
- 鶏の首周りの肉
- 旧国名のひとつ。現在の熊本県
- あとは——を天に任せて待つよ

↓ タテのカギ

- 目玉焼きにもオムレツにも使います
- 鳥を使う伝統漁法
- 梅雨が明けると——本番
- プラスの記号を使う計算
- コーヒーを入れるプロです
- タマネギを切ると出ること
- 島倉千代子のヒット曲『——いろいろ』
- 青空を横切る——雲
- ヒグラシ、ツクツクボウシといえば
- 正午までの12時間
- 首がながーい動物



5月号の答え

(応募総数 462 通)
(正解者数 450 通)

Aコース
まちがいがし

1.7.8.9.11

Bコース
クロスワード

レンキュウ

応募要項

501-3802 関市若草通
一丁目1番地
JAめぐみの
パズルの係

▼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(当日消印有効)

7月31日金

発表

9月号

※応募はおひとり様一通までとさせていただきます。
※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」で紹介させていただく場合
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

武藤 勝美様(関市)
増田 昭彦様(郡上市)
小川 信彦様(川辺町)
長谷川由未子様(八百津町)
佐光 由雄様(可児市)

Bコース

長野 清恵様(関市)
間関 伸夫様(郡上市)
池田 良市様(郡上市)
林 照代様(八百津町)
尾崎真奈美様(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。
※匿名希望は、その旨を明記ください。

人形供養祭

2026 郡上地域

大切なお人形やぬいぐるみに
お別れができる「人形供養」

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、
お参り後お持ち帰りください。
なお、処理方法は受付にてご説明致します。



人形供養祭 来場粗品

人形供養祭にご来場の方に 粗品プレゼント！

※無くなり次第
終了となります。※人形供養祭会場写真は
イメージです。

開催日

令和8年

8/9日

AM 9:00～

会場

恵昇苑 郡上

☎ 0120-230-505 岐阜県郡上市八幡町福成525 TEL 0575-66-0136

持込お参り時間

AM 9:00～AM 11:00の間

供養時間

AM 11:15～

●ガラスケースや障子・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。

同時開催！

キッチンカー がやってくる！



キャップ キーホルダー を作ろう！



醤油フランク 炭火焼き販売



人形供養祭当日に限り!!

JAセレモニー

恵昇友の会

にご入会 いただいた方に

○入会金のお支払いのみで ○会員の方がおくなりになるまで

月々の掛け金一切なし! 3親等までのご親族様も対象

○有効期限はありません 入会金 2,000円

会員割引・会員特典多数あり! 年会費無料

JA直売所で使える

商品券

1,000円分

プレゼント!

※入会者には後日、発送させていただきます。

※恵昇友の会に入会金のお支払いのみで月々の

掛け金一切なし!

1,000円

実質

入会金

半額!

とれっただひろば 可児店

とれっただひろば
マスコットキャラクター
トレミちゃん

20周年大感謝祭 開催のお知らせ

令和8年 7月18日(土)・19日(日)
9:00～17:00 (店外のイベントは15:00まで)

地元生産者の新鮮な農産物に加え、
全国の提携ファーマーズが大集合!!
季節の果物販売や詰め放題など、
たくさんの企画をご用意しております!

※天候等により企画内容が変更になる場合があります。



19周年大感謝祭の様子

とれっただひろば 可児店

可児市坂戸59 TEL:0574-62-6023

【営業時間】9:00～17:00 【定休日】火曜日

おすすめ不動産情報

売戸建住宅

美濃加茂市
加茂野町加茂野 2,200万円



所在地:美濃加茂市加茂野町加茂野/交
通:長良川鉄道 加茂野 徒歩14分/土地面
積:公簿229.69㎡/建物:(構造・規模)木
造2階建(面積)134.97㎡(間取内訳)和6
洋7.5・6・6・6.5/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%/築年月:2015年10月/現況:所有者居住中/引渡可
能時期:相談/建築確認番号:KS115-1910-00674/接道状況(角
地・間口):角地 2方道路 東6.0m 公道 接面17.5m 南6.0m 公道 接
面8.6m/設備:追焚機能、トイレ2カ所、システムキッチン、プロパン
ガス、電気、上水道、浄化槽、側溝、モニタ付インターホン、駐車場3台分
以上/備考:フラット35適合証明書あり/地勢:平坦/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。

お問い合わせ

JAめぐみの不動産センター

TEL 0575-23-5234

不動産センターみのかも営業所

TEL 0574-28-1215

岐阜県知事免許(5)第4256号



組合員の皆様に特別価格でご提供!!

JAめぐみの



みょう がた 明方ハムより

みょう がた

明方ハム ギフトセットのご紹介

商品番号
EM-01

- ◎明方ハム(レギュラー)
- ◎明方ハム(郡上八幡限定)
- ◎醤油フランク(3本入)



1セット **3,780円** (税込・送料込)

商品番号
EM-02

- ◎明方ハム(郡上八幡限定)
- ◎明方ハム(ミニ)
- ◎ポロニアソーセージ
- ◎醤油フランク(5本入)



1セット **4,590円** (税込・送料込)

商品番号
EM-03

- ◎明方ハム(レギュラー)
- ◎明方ハム(ヘルシーポーク)
- ◎明方ハム(郡上八幡限定)
- ◎醤油フランク(5本入)



1セット **5,670円** (税込・送料込)

JAめぐみの明方ハムでは地球環境に配慮し、ギフト包装にエコ保冷バッグを採用しています。

ランチやレジャー、お買い物にもご利用いただける布製保冷バッグです。



※商品の仕様・デザインが一部変更になる場合がございます。

お中元の熨斗など承ります（配達日時のご指定はできません）。
その他、詳細はお近くの支店・事業所窓口までお問い合わせください。

明方ハム
オンライン
ショップ



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8年7月1日時点のものです。

空気おいしい
職場で働こう!
地元の人も、
都会の人も、大歓迎。



【仕事内容】農作業全般、直売所での販売、
作業機オペレーター
【時間】7:00~17:00(休憩60分)
業務の都合上、就業時間・休憩時間を変
更する場合があります
【給与】月給210,000円
【資格】普通自動車免許
【勤務地】郡上市高鷲町

(株)エスタンシア

水稻に関する
作業全般
わきあいあいとした
職場です。



【仕事内容】除草作業、稲刈りの応援作業など
【給与】時給1,400円
【勤務地】可児郡御嵩町
【その他】・草刈り機をご持参ください
・可児市、可児郡在住の方
・通勤30分以内の方
・軽トラックを持っている方

ふしみ営農

色鮮やかな
お花たちに囲まれて
一緒に働いて
みませんか?

【仕事内容】花の生産・管理・
出荷準備
【時間】9:00~16:00
【給与】時給1,065円
【勤務地】加茂郡八百津町

株式会社 堀部



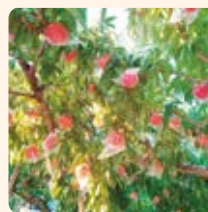
スキマ時間に
イチゴ農家の
もとで働こう



【仕事内容】イチゴの収穫・パック詰め・葉かき・清掃
【時間】8:00~12:00
勤務日、勤務時間はフレキシブルに対応
できる方
【給与】時給1,065円
【勤務地】美濃加茂市牧野

マキノファーム

期間限定!
初心者も大歓迎
フルーツに囲まれて
一緒に作業して
みませんか?



【仕事内容】果樹の芽かき・受粉、畑での作業、出荷、生産
【時間】8:00~12:00 週3~5日からでもOK
【給与】時給1,080円
【勤務地】美濃加茂市山之上町
【その他】10月末までの雇用となります

福果園

無料職業紹介サイト

求人情報
掲載中!!
ご覧ください。



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
※担当者が不在の場合は、改めて
ご連絡させていただきます。

人手不足でお困りのみなさま! 求人を募集して新しい仲間を見つけませんか? まずはお気軽にお問い合わせください。

笑味ちゃん × HELLO KITTY



いっしょに、

こく しょう こく さん

国消国産!



「国消国産」は、「私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの
国で生産する」という考え方です。子どもたちの世代に「食」の安心を
つなげていくために。いっしょに「国消国産」を進めていきましょう。



© みんなのよい食プロジェクト © 1995 SANRIO CO. LTD. APPROVAL NO. 18000008

第2回理事会報告(令和8年5月29日)

協議事項

1. 令和7年度事業報告について
2. 令和7年度貸借対照表、損益計算書および剰余金処分案について
3. 令和8年度事業計画について
4. その他総代会提出議案について
5. 第23回通常総代会の招集通知について
6. 令和7年度岐阜県常例検査の回答について
7. 就業規則・準職員等就業規則の一部変更について
8. 岐阜県農業信用基金協会への出資について
9. 農協役員損害賠償責任保険の加入について
10. 令和8年度夏季賞与の支給について
11. 理事との利益相反契約の承認について
12. JAめぐみの「農業の応援団」承認について

報告事項

1. 主要事業実績概況
2. 組合員の加入脱退について
3. JAバンクの内部管理態勢構築にかかる指針の一部変更について
4. 中小企業者等金融円滑化に係る取扱状況報告について
5. ひるがの高原だいにん予冷集出荷施設予冷設備更新工事の価格交渉結果について
6. 新規就農者いちご栽培施設設置工事の入札結果について
7. 理事との利益相反契約の状況報告について

出資配当金のお知らせ

第23回通常総代会で令和7年度剰余金処分案が承認され、出資配当金を7月1日付で組合員の皆さまの貯金口座に振り込みさせていただきました。詳細はお届けする「出資配当金に関するお知らせ」をご確認ください。

組合員資格の確認について

組合員資格に変更が生じた場合は、定款第14条の定めるところにより、書面で当JAにお届けいただくことになっておりますので、お手数ですが最寄りの支店窓口にお申し出ください。

※組合員資格には、農業者である正組合員と農業者以外である准組合員の2つがあります。正組合員は1年のうち農業に30日以上従事する方が該当します。



葬儀相談会

無料

8月3日(月)・14日(金)・20日(木)・26日(水)

① 午前9時～正午まで(予約不要)

※葬儀セミナー等はございませんので、お気軽にお越しください。
※詳細はお近くの営業所または恵昇苑までお問い合わせください。
※恵昇苑郡上・おくみにおいては、葬儀を承っている場合は相談会を開催いたしません。

JAセレモニー中濃営業所 ☎0120-88-7125

恵昇苑みのかも ☎0120-54-2061

恵昇苑郡上 ☎0120-23-0505

恵昇苑おくみの ☎0120-23-0983

税務相談会

無料

郡上・おくみの会場 8月4日(火)

郡上支店 ① 午前9時30分～正午まで

白鳥支店 ② 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

※9月は1日(火)の予定です。

可児会場

8月10日(日)

可児JA会館2階

① 午前9時30分～正午まで

※相談時間は1人30分以内です。

※8月5日(火)までにお申し込みください。

☎(0574)62-5105(予約制)

※9月は14日(日)の予定です。

ローン相談

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。

本店ローンプラザ

☎(0575)23-6153

① 午前9時～午後6時

(休) 水曜日

(お盆、年末年始除く)

ローンプラザ可児

☎(0574)62-7878

土・日・祝日も営業しております。

上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

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)

① 午前9時～午後6時まで

(休) 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

① 午前9時～午後6時まで

(休) 土・日・祝日・年末年始

お問い合わせ

☎(0574)28-1210

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金融共済企画課☎(0575)23-5171までお申し込みください。

対象地域	日時	会場
中濃地域	8月22日(土) 午前9時15分～午後4時10分	関支店 ☎(0575)23-6122
郡上地域	8月29日(土) 午前9時15分～午後0時10分	郡上支店 ☎(0575)66-0011
みのかも地域	8月 1日(土) 午前9時15分～午後4時10分	みのかも東支店 ☎(0574)25-2722
可児地域	8月20日(木) 午前9時15分～午後0時10分	広見支店 ☎(0574)62-3101



めぐみ

恵のキッチン♪



夏秋トマト

お求めはこちらから

とれったひろば可見店・関店、
グリーンセンター1号館、里山公園青空市場、味菜館

販売期間

7月初旬～11月下旬

※気候等の影響により、出荷量等が変動する場合があります。

12月から6月にかけて出荷されるトマトを「冬春トマト」、7月から11月にかけて出荷されるトマトを「夏秋トマト」と大きく分けることができるよ。

JA管内では、郡上地域と美濃白川地域で夏秋トマトの栽培が盛なんだ。清らかな水の恵を受けて育つ郡上のトマトは、しっかりとした肉質でコクを感じられるよ！山間部の昼夜の寒暖差を活かして育つ美濃白川のトマトは、ふっくらとした丸い形で甘みと酸味のバランスに優れているよ！それぞれの地域で育てられた夏秋トマトを食べ比べてみてね♪



トレミちゃん

とっておき旬のレシピ

トマトファルシ

材料 (4人分)

トマト	4個(1玉200g程度)	卵	M1個
ニンニク(みじん切り)	1/2片(2.5g)	パン粉	大さじ2(6g)
オリーブ油	大さじ1	塩	小さじ1
タマネギ(みじん切り)	80g	カレー粉	1つまみ
合いびき肉	350g		
好みのハーブ(バジルやタイム、オレガノなど)	適宜		

作り方

- ① オーブンを200度に予熱しておく。トマトはへた側を1cmくらいの厚さでスライスしてふたにする。残りの部分は中身をくり抜いて器にし、切り口を下にして水気を切っておく。ふたとくり抜いた中身は取っておく。
- ② ニンニクとオリーブ油をフライパンに入れて弱火で熱し、香りが出たらタマネギを加えてしんなりするまで炒めてから冷ます。
- ③ ボウルに合いびき肉とA、②を入れてよくこねる。トマトの器に詰めてふたをのせ、深めの耐熱容器に入れてオーブンで30分焼く。
- ④ くり抜いた中身を塩少々(分量外)と好みのハーブで煮詰めてソースを作り、③にかけて出来上がり。

アレンジ

- 溶けるチーズをかけて焼いたり、中にモッツアレラチーズを入れる。
- スズキニやパプリカなどの野菜も耐熱容器と一緒にに入れてグリルに。



ポイント

硬めのトマトを使うと焼いても崩れにくいです。崩しながら食べるので崩れてしまってもおらかな気持ちでOK。座りの悪いトマトはほんの少しだけ底を切り落とすと安定します。

レシピ提供:料理研究家 和田麻紀子



耕そう、大地と地域の未来。

2026

7

NO.280

●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] <https://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

●2026年7月号 令和8年7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

