

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

2025

7

NO.268



## お酢料理を楽しもう♪

- 家庭菜園旬辞典 高温対策&風雨対策のポイント
- 恵のキッチン♪ ナス

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。



# 農とわたし「野々尻 貞さん」

## 水と温度管理が重要

## 肉厚でジューシーな菌床シイタケを栽培

ハウスで菌床シイタケやなめこ、キクラゲを夫婦で栽培しています。もともとダイコンを栽培していましたが、冬場の仕事として2006年から菌床シイタケの栽培を始めました。そして、5年前からダイコンの栽培をやめて年間を通じたシイタケ栽培に切り替えました。

作物の自然に育つ力を大事にしたいので、栽培環境を整えながら取り組んでいます。シイタケ栽培は、水と温度の管理が重要で夏場と冬場では発生日数も異なり、季節に合わせた栽培管理をしています。菌床ブロックによっても個性があり、シイタケの発生数や大きさも異なります。そのため、これまでの経験と、一つ一つの状態を丁寧に確認しながら作業を進めています。また、現在おくみの菌床椎茸生産組合の組合長を務め、高品質なシイタケをなるべく多く出荷できるよう会員17人で栽培を行っています。生産者の減少や収量に関する課題もあり、今年度で新規就農者を増やすための研修会を初めて開催したほか、シーズンを通じた安定供給の仕組み作りに取り組んでいます。

同組合で生産されたシイタケは、肉厚でジューシーなのが特長で「美濃やまっこ」のブランド名で県内の市場に通年出荷しています。また、一部をとれたひろば両店やAコープおくみの店などにも出荷しています。



表紙の写真

野々尻 貞さん  
〈郡上市高鷲町〉

## とれっただひろば イベント情報

7月

- 6月28日～7月6日 トウモロコシまつり
- 9日～14日 お盆フェア(可児店)  
(季節の果物・切り花・仏花大量入荷)
- 12日～14日 夏の果物フェア(全国から旬の果物大集合!!)
- 19日、20日 19周年大感謝祭(可児店)  
(皆様に支えられて19周年。日頃の感謝を込めて)
- 25日～27日 お米ポイント3倍デー

8月

- 3日 はちみつの日(地元産のはちみつPR販売)
- 2日～6日 ハムの日企画(明方ハムPR販売)
- 9日～15日 お盆大市(12日は臨時営業いたします)  
(季節の果物・切り花・仏花大量入荷)
- 16日～24日 幸水梨まつり
- 22日～24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。



7月12日～14日は夏の果物フェアを開催いたします。地元産はもちろん提携する全国のJA農産物直売所から届いた旬の果物が勢ぞろい! ぜひお越しください。

とれっただひろば 可児店  
TEL 0574-62-6023



とれっただひろば 関店  
TEL 0575-27-1255

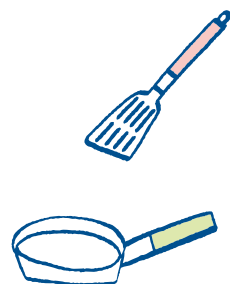
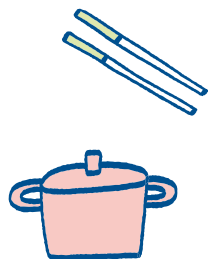


各店SNSで  
情報発信中!



特集

# お酢料理を 楽しもう♪



お酢は昔から体に良いといわれており、近年さまざまな健康効果が紹介され、健康志向の高まりもあり注目されています。  
そこで、JA農産物直売所などで販売されているお酢を使った料理をご紹介します。  
いつものレパートリーにお酢を使った料理を取り入れてみてはいかがでしょうか。

## 今回使うお酢はこちら！

### ほめられ酢



※写真は  
300mlです。

- 美味しく**時短**できるよう調味されたお酢です。簡単に色々なお酢料理が作れます。
- 手軽に使えるミニサイズ。食卓に置いて毎日の食事にお酢をプラス！
- **柔らかな酸味**なので、すっぱいのが苦手な方やお子様にも大好評！

### らっきょう酢



※写真は  
1.8lです。

- **国産米**で作った穀物酢に美味しく味付け。
- 煮物・酢の物・ピクルスなどらっきょう漬け以外にも、**色々な料理に使えます！**

### くだものを漬けて 飲みま酢



※写真は  
500mlです。

- りんご酢をベースにした**ドリンクを作るためのお酢**です。
- (酢)2:(果物)1の割合で、好きな果物を使った手作りドリンクができます。
- フルーツとの相性が良く、手軽にビタミン補給！

## 注目ポイント

### 1 3つの特長

- 国産のお米で、残留農薬のないお米を使っています。
- 糖分やアミノ酸、有機酸類、ミネラル等を含んでおり、美味しさやまろやかさに繋がっています。
- 保存料や酸化防止剤、うま味調味料などは使用せず、自然の味を大切にしています。

### 2 安全・安心のエコープマーク品

「エコープマーク品」とは、JAグループのプライベートブランド品です。組合員・利用者の意思を反映し、安全性に疑いのあるものや不必要なものを使用せず、環境にも配慮して開発された商品です。





## そうめんのさっぱり炒め

### 材料 (2人分)

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| そうめん …… 4束 (200g) | 塩・こしょう …… 少々         |
| 豚バラ肉 …… 100g      | ごま油 …… 大さじ2          |
| キャベツ …… 2枚 (100g) | しょうゆ …… 大さじ1         |
| ニンジン …… 1/2本      | <b>ほめられ酢</b> …… 大さじ4 |

### 作り方

- ① 豚バラ肉とキャベツを一口大の大きさに切り、ニンジンは千切りにする。
- ② そうめンを硬めに茹で、ザルにあげる。
- ③ フライパンにごま油を入れて熱し、①と塩・こしょうを入れて、野菜がしんなりするまで炒める。
- ④ ③に②を入れて手早く炒め、しょうゆを回し入れる。火を止める直前にほめられ酢を入れ、全体をサッとひと混ぜして器に盛ったら完成。



使用した  
お酢は  
こちら!



## トマトの和風マリネ

### 材料 (4人分)

|            |   |                        |
|------------|---|------------------------|
| トマト …… 2個  | A | <b>らっきょう酢</b> …… 100cc |
| キュウリ …… 1本 |   | 油 …… 大さじ2              |
| タマネギ …… 1個 |   | しょうゆ・こしょう …… 少々        |

### 作り方

- ① トマトはへたを取り2cm角に切り、キュウリは斜めに薄切りにして千切りにする。また、タマネギは縦半分に切り、薄切りにする。
- ② ボウルにAを合わせ、①を加えてさっくりと混ぜ合わせ、10分ほど漬けて完成。  
(冷蔵庫で冷やして食べると、より美味しくなりおすすめです。)



使用した  
お酢は  
こちら!

## 手羽元のらっきょう酢煮

### 材料 (4人分)

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 鶏手羽元 …… 12本            | ショウガ(薄切り) …… 30g   |
| 水 …… 100cc             | ニンニク(薄切り) …… 2片    |
| しょうゆ …… 50cc           | ★付け合わせ用            |
| みりん …… 100cc           |                    |
| <b>らっきょう酢</b> …… 100cc | ブロッコリー(茹で) …… 1/2個 |

### 作り方

- ① 鍋にAの調味料と薄切りにしたショウガ・ニンニクを入れ、軽く沸騰させ火を止める。
- ② 鶏手羽元を鍋に入れ、落とし蓋をして中火で約20分煮る。  
※ふきこぼれないよう注意。  
※落とし蓋にアルミホイルを使わない。
- ③ ②を器に盛り、お好みで茹でたブロッコリーを添えたら完成。



使用した  
お酢は  
こちら!



# レモンとパイナップルの サワードリンク

## 材料（作りやすい分量）

レモン……………1個  
パイナップル……………100g  
くだものを漬けて飲み酢……………1本（500ml）



## 作り方

- ①レモンはよく洗い、3mm幅の輪切りにして種を除く。パイナップルは、皮と芯を除き縦4等分に切り、1cm幅に切る。
- ②①のレモンとパイナップルを容器に入れ、くだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
- ③2～3日間ほど漬け込み、果物を取り出したら完成。  
（水や炭酸水、牛乳などで3～4倍に薄めてお飲みください。）

※果物を取り出した液は、お早めにお召し上がりください。  
※液は必ず薄めない状態で、冷蔵庫で保存してください。



使用した  
お酢は  
こちら！



# いちごジャム

「くだものを漬けて飲み酢」  
で漬けた後に取り出した  
果物で作ってみよう♪

## 材料（作りやすい分量）

漬けた後のイチゴ……………150g      砂糖……………50～70g

## 作り方

- ①鍋に材料を入れ、イチゴを潰しながら照りが出るまで、軽く煮詰めたら完成。  
※砂糖の量はお好みで加減していただけますが、砂糖を控えすぎると日持ちが悪くなります。  
※保存料を使用しないレシピのため、完成後は冷蔵庫または冷凍庫で保存のうえ、お早めにお召し上がりください。

## ご購入はこちらから！

### とれったひろば可児店

🏠 可児市坂戸59 ☎ 0574-62-6023  
🕒 9：00～17：00  
📅 休 火曜日

### Aコープ郡上店

🏠 郡上市八幡町小野6-5-18 ☎ 0575-66-0022  
🕒 10：00～18：30（6月～8月／10：00～19：00）  
土・日曜日のみ／9：30～  
📅 休 水曜日

### とれったひろば関店

🏠 関市小屋名1436 ☎ 0575-27-1255  
🕒 9：00～17：00  
📅 休 火曜日

### Aコープおくみの店

🏠 郡上市白鳥町為真445-1 ☎ 0575-82-6310  
🕒 10：00～18：30（6月～8月／10：00～19：00）  
📅 休 木曜日



# 小学生の農業体験

管内の一部の小学校では、「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。

## 田植え



5/13

下有知小学校 / 5年生



5/23

金竜小学校 / 5年生



5/26

大矢田小学校 / 5年生



5/26

武儀小学校 / 5年生



5/27

御嵩小学校 / 5年生

## 代掻き



5/28

春里小学校 / 5年生



5/28



富加小学校 / 5年生

6/2



藍見小学校 / 5年生

6/4



富野小学校 / 5年生

6/5



春里小学校 / 5年生

6/6



中有知小学校 / 5年生

6/6



田原小学校 / 5年生



# J A 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を目的に、軽スポーツ大会やゴルフコンペ、グラウンド・ゴルフ大会を開催するほか、次世代を担う子どもたちの教育文化活動への協賛を行っています。

## 第25回 JAめぐみの・町シニア連共催 軽スポーツ大会

令和7年5月20日（火）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ました。グラウンド・ゴルフとペタンクの2種目が行われ、グラウンド・ゴルフには18チーム54人、ペタンクには6チーム19人が参加し、熱戦を繰り広げました。



### グラウンド・ ゴルフ 大会結果

優勝  
勝山 A



準優勝  
大針 B



3位  
深萱 A



### ペタンク 大会結果

優勝  
大針



準優勝  
池端 A



3位  
黒岩



大会に出場した皆さん  
（最優秀賞を受賞した菊池さんは前列左端）

## 令和7年度 少年の主張美濃加茂大会

令和7年6月7日（土）美濃加茂市文化会館 かも～る



心豊かでたくましい青少年の育成を目的に、美濃加茂市青少年育成市民会議が主催する「少年の主張美濃加茂大会」に協賛しています。

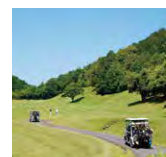
今年度は美濃加茂市と富加町の中学生6人が参加し、「なんとかなるよ」と題して発表した、美濃加茂東中学校2年生の菊池那奈さんが最優秀賞に選ばれました。



## 第17回 JAめぐみの年金友の会「シニアゴルフ友の会」コンペ

令和7年6月4日(水)・5日(木)・6日(金) ぎふ美濃ゴルフ倶楽部

管内各地より243人が参加しました。競技は18ホールストロークプレーで行い、ダブルペリア方式(トリプルカット)で順位を決定しました。



### 第17回 JAめぐみの年金友の会「シニアゴルフ友の会」コンペ 各日の競技結果

| 順位／開催日 | 6月4日(水)      | 6月5日(木)      | 6月6日(金)    |
|--------|--------------|--------------|------------|
| 優勝     | 佐藤 節夫(美濃市)   | 木島 清(郡上市)    | 今井 文鐘(川辺町) |
| 準優勝    | 三尾不二男(美濃加茂市) | 山田 和司(美濃加茂市) | 平野 正(御嵩町)  |
| 第3位    | 山田 敏郎(関 市)   | 小藤 信之(美濃加茂市) | 朝日 修二(可児市) |

## 第17回 JAめぐみの杯グラウンド・ゴルフ大会

令和7年5月15日(木) 美濃市運動公園

管内各地から457人が参加し、8ホールを2ラウンド行う交歓大会と参加者の親睦を兼ねた交流大会を行い、競技を楽しみました。

競技運営には、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。



### 第17回 JAめぐみの杯グラウンド・ゴルフ大会 競技結果

| グループ | 赤                  | 青                  | 緑               | 黄                 | 紫                | 水                |
|------|--------------------|--------------------|-----------------|-------------------|------------------|------------------|
| 優勝   | 山田 和正<br>(みのかも東支店) | 松田 一隆<br>(みのかも東支店) | 石原 稔文<br>(下牧支店) | 永田 まき子<br>(八百津支店) | 秋田 治代<br>(今渡支店)  | 福井 美佐子<br>(今渡支店) |
| 準優勝  | 今井 寿美子<br>(太田支店)   | 足立 義弘<br>(美濃支店)    | 末武 泰男<br>(明宝支店) | 横田 正美<br>(ひすい支店)  | 山下 仁八<br>(帷子支店)  | 木下 浩<br>(八百津支店)  |
| 第3位  | 大島 一義<br>(美濃支店)    | 三品 善市<br>(太田支店)    | 山下 豊子<br>(坂祝支店) | 山田 康<br>(加茂野支店)   | 太田 富士子<br>(下牧支店) | 赤塚 典男<br>(富加支店)  |





## 女性部活動体験発表会で 鷺見由紀子さんが優秀賞を受賞



▲発表をする鷺見さん

岐阜県JA女性連絡協議会などが主催する「第50回JA女性部活動体験発表会」が、5月29日に羽島市の不二羽島文化センターで開催されました。県下6JAの女性部員が出演し、当JAからはおくみの女性部の鷺見由紀子さんが発表しました。

鷺見さんは「フラダンスから始まった女性部活動」と題し、フラダンス教室での活動の思い出や、初めて小学生に行った豆腐作りの指導を通して感じたことなどを発表し、優秀賞を受賞しました。

## 「ツアー・オブ・ジャパン2025 美濃ステージ」を協賛



▲明方ハムを贈呈した加藤専務（左）

JAは、5月21日に行われた自転車の国際ロードレース「ツアー・オブ・ジャパン2025 美濃ステージ」に、協賛しました。同大会は、世界クラスの若手選手たちがハイレベルな戦いを繰り広げる、アジアでも有数の大会です。美濃ステージでは、選手たちが美濃市内のコース137.3キロを走り、観客から声援が送られました。

当日は、地域貢献活動の一環として美濃支店が醤油フランクを販売したほか、区間賞を受賞した選手に加藤正和専務が明方ハムを贈り、選手を祝福しました。

## 就農支援制度「就農塾」 ナスコースを開講



▲ナスの芽かきについて学ぶ塾生ら（右）

JAでは、新規就農を目指す管内の希望者を対象に、栽培技術の基礎知識を学ぶ、ナス・サトイモ・クリの作物別コースを設けた「就農塾」を開講しています。

6月4日には、ナスコースで圃場学習を行い、5人の塾生が参加しました。講師の職員が、6月の栽培管理で重要な主枝の誘引や芽かき、草勢の調節方法などについて、座学と実習で伝えました。

塾生は、今後4回の講座を受けシーズンを通したナスの栽培について学び、良質なナスの生産を目指します。

## 今年も約2万箱の水稲苗を管理



▲苗出しを行った皆さん

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

今年は5月7・10・14・20日の4日間で苗出しの作業が行われ、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職員も協力し、「ハツシモ」「あきたこまち」「ひとめぼれ」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出しました。作業を終えると、鮮やかな緑色が苗田に広がりました。



## 美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会 総会を開催



▲今年度の方針について話をする酒向会長（中央奥）

美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会は5月12日、同市生涯学習センターで第36回総会を開催し、同振興会員や行政、JA関係者ら44人が参加しました。

同振興会は、堂上蜂屋柿を後世まで継承するとともに、消費者からの需要に応えるべく、更なる生産量増加に加え、栽培管理を徹底することで品質の安定・向上を図ることを、2025年度の基本方針に掲げました。

酒向邦彦会長は「昨年は夏の猛暑で日焼け果などが多く、生柿の品質に影響を与えた。今年は対策を講じて、出荷量を増やしたい」と話しました。

## とれったひろばで梅まつりを開催



▲管内産の梅を買い求める来店客

とれったひろば可児店と関店は、5月31日から6月15日までの期間、梅まつりを開催しました。

店内に、JAめぐみの管内産や和歌山県産の梅が並び、多くの来店客で賑わいました。同管内で生産された梅は、例年より生育がやや遅れたものの豊作で、期間中は約80人の生産者が、「南高」などの品種を約5.3トンを出荷しました。

直販課の後藤文彦課長は「お客様に、管内の鮮度の高い梅を提供でき良かった。今後も、地産地消を促進するイベントを行いたい」と話しました。

## 美濃白川茶の初摘みと共販会を開催



白川茶手もみ保存会は5月3日、加茂郡白川町の圃場で美濃白川茶の初摘みを行いました。赤い<sup>かすり</sup>緋姿の茶娘や地元農家のほか、町外から集まった「美濃白川茶応援隊」の約30人が参加し、同保存会の田口常昭会長の指導で、新芽を「一芯二葉」で摘み取りました。

田口会長は「今年の生育は順調で、品質の高いお茶が期待できる。心を込めて摘み取った茶葉で、消費者に美味しいお茶を届けたい」と話しました。

また、同月14日には白川茶農業協同組合連合会が、一番茶の初市「第1回美濃白川茶共販会」を美濃白川茶流通センターで開きました。3つの茶工場が73点1,801キロを出品し、最高落札額は（株）ますぶち園の1キロあたり50,000円で、平均単価は3,662円でした。今年の一番茶葉は、品質が良好で香りの高い茶に仕上がし、最高落札額、平均単価が共に昨年を上回りました。



▲新茶を摘む茶娘



▲茶葉を吟味する茶商ら





最近、各地でこれまでに経験したことのないような猛暑や大雨に見舞われることが増えています。このような異常気象の対策を家庭菜園でも考えてみましょう。

## 高温対策

### ●遮光

強い日差しで温度が上がリ、発芽障害や幼苗に葉焼けを起こすことがあります。まき床の上によしずをかけたり、寒冷しゃのトンネルで遮光します(図1参照)。ただし、遮光し過ぎると苗が徒長するので、適度な遮光が必要です。遮光資材は、遮光率50%程度を選び、夜間や曇雨天時は取り除くのが良いでしょう。終日にわたる遮光では、20%程度のものを使います。

### ●灌水

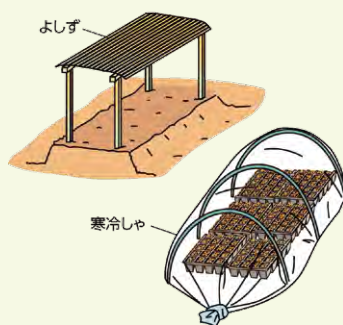
夏の水やりは早朝や夕方に行うのが原則です。日中の灌水は、お湯をかけるようになります。茎葉を傷めることがあります。水が十分にあれば、畝間の灌水も有効です。

### ●マルチ

土の乾燥防止のため、地面

に敷きわらやポリフィルムでマルチをして、蒸散を防ぎます。白や銀色の光を反射するフィルムは、地温を下げる効果もあります。

図1 遮光



## 強風対策

### ●防風ネットの設置

風上側に防風ネットを設置すると、ネットの高さの約10倍の距離まで減風効果があります。具体的には網目4ミリの程度、高さ1メートル程度のネットが良いでしょう(図2参照)。非常に大きな風圧がかかるため、ネットを支える支柱は丈夫な単管パイプなどを使います。

### ●早期の収穫

トマトでは着色を始めた果実、ナス、キュウリはやや小さくても収穫します。トマトは収穫の終わった下の葉を取り

除いて、少しでも風圧を避けましょう。

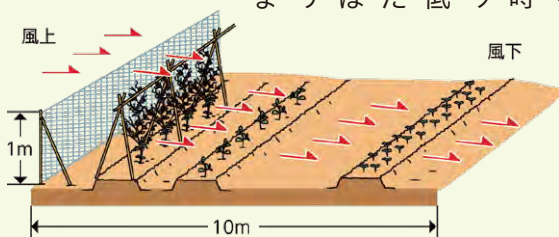
### ●支柱の補強

トマト、ナスなどの支柱はしっかりと固定し直し、斜め支柱で補強します。台風が予想されるときは、トマトでは支柱を外して茎葉を倒しておきます。ゴーヤーなどのグリーンカーテンは、上のひもをほどこいて落としておくことも考えましょう。

### ●べたがけ

幼苗が風で振り回されると葉がちぎれたりしますので、不織布のべたがけは幼苗の保護に効果があります。台風時には防風ネットを草丈の低い野菜にべたがけし、飛ばされないように押さえます。

図2 防風ネットの設置



## 大雨対策

### ●排水を良好に

速やかに水が引くように、菜園の周囲と畝間に排水溝を作っておきます。

### ●高畝

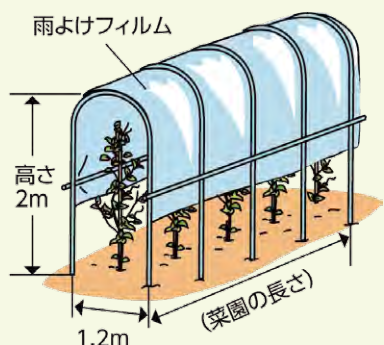
水田転換の畑など水がたまりやすい畑では、高畝にします。種まき直後は、種の流出を防ぐため、不織布のべたがけで保護します。

### ●雨よけ

ビニールトンネルで雨よけができますが、夏は裾を開けて十分な換気が必要です。トマトでは鉄パイプで軒高のある雨傘を作れば、果実の裂果対策にもなります(図3参照)。

※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。

図3 雨よけ





# 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。

## 総合農業学科群

総合農業学科群では、科目「農業と環境」でイネの栽培を学びます。本校では、「コシヒカリ」を育苗から栽培しており、育苗箱に均等にまいた粃は、現在発芽して順調に成長しています。また、「郡上市プラスチックごみゼロ宣言」に基づき、脱プラスチックを目指して、環境に配慮したお米作りに取り組んでいます。収穫したお米は、今年度も「お米甲子園」への出品と、本校の実習生産物販売所「郡高マルシェ」での販売を予定して

います。お近くにお立ち寄りの際は、是非ご利用ください。



粃まきの様子

## 園芸科学科

園芸科学科は4月11日に、ぎふワールド・ローズガーデンで開催されている「第42回全国都市緑化ぎふフェア」の、県内市町村を紹介するコンテナガーデンの郡上市コーナーに植栽をしました。昨年度末に、郡上市都市住宅課から植栽のお話をいただき、一緒に担当しました。郡上市をPRできるようなデザインを、科目「草花」の授業で考え、中央の高い部分に郡上踊りのやぐらを、その周りの花でやぐらを囲む踊り手を表現しました。ご同行いただいた郡上市役所の方にも完成を見届けていただきました。

花壇のデザインは初めてでしたが、良い学習の場になりました。



植栽をしたコンテナ花壇



植栽後の集合写真

## 食品科学科

令和7年度の食品製造実習は、2年次生がイチゴジャム、3年次生がプリンの製造からスタートしました。2年次生は、果粒の形を残したプレザバースタイルでイチゴジャムを製造しました。今年度もイチゴジャムだけでなく、マーマレードと梅ジャムも製造します！3年次生は、昨年度導入した新しいスチームコンベクションオープンを利用してプリンを製造しました。す（気泡）が入りにくい滑らかプリンは、販売所「郡高マルシェ」で大好評でした！

今年度も様々な加工食品を製造し「郡高マルシェ」で販売しますので、ぜひお買い求めください！



イチゴジャムの製造（2年次生）



プリンの製造（3年次生）

## 森林環境科学科

森林環境科学科の生徒が昨年11月、美濃市にある岐阜県立森林文化アカデミーで行われた「チェーンソー技術交流・コンテスト」に、本校から初めて参加しました。同アカデミー主催のコンテストで参加者は、チェーンソーを用いた日本伐木チャンピオンシップ種目競技の「伐倒競技」と「丸太合わせ輪切り競技」の合計点を競いました。参加した生徒は放課後や休日に、郡上森林組合様からご提供いただいた練習用木材を活用して練習を重ね、チェーンソー技術の向上に努めました。また、大会当日は同アカデミーの先生方や学生の方、森林技術者の皆様とチェーンソーの技術交流を図りながら、競技種目の技術を学ぶことができ、大変有意義なコンテストとなりました。



伐倒競技（簡易）



丸太合わせ輪切り競技



# 読者のひろば



## 投稿ハガキ

### ◎野菜の作り方に新たな可能性

5月号の特集記事を読みました。野菜作りというと畑で畝を作ったり、肥料をまいたりとハードルが高いですが、ペットボトルを使った栽培はすぐに始められそうなので、新たな可能性を感じることができました。

川島 茂雄さん（郡上市）

### ◎最高に可愛い孫のため

5月に孫の初節句と誕生日を祝いました。最高に可愛い仕草と笑顔を見ることができて幸せです。夏に食べってもらうため、スイカの苗を植えました。

兼松 徳子さん（美濃加茂市）

### ◎グラウンド・ゴルフ大会に参加

5月15日に第17回J Aめぐみの杯グラウンド・ゴルフ大会に参加しました。結果は、あと一步のところが入賞を逃しましたがホールインワンを出すことができました。今後とも練習していきたいです。

高橋 照男さん（郡上市）

### ◎カモシカの出現！

玄関前で黒い物体が見えたので、主人が草取りをしているのかと思ったら、なんとカモシカでした。今年に入ってからもう4回も出会っているので、太郎ちゃんと名付けました。

伊藤 恵美子さん（白川町）

### ◎本のようにになりました

情報誌に掲載されている「家庭菜園旬辞典」を参考に、毎年野菜を育てています。記事を長らくファイルに保管していたら、一冊の本のようになりました。

匿名希望

## スマイルプラザ

### 作る楽しさを共有したい

酒向 裕子さん | 美濃加茂市本郷町

「可愛い雑貨を見たり探したりするのが趣味で、ソラフラワーと出会い惹かれた」と話す酒向さんは、自身のフラワーアレンジメントの教室やワークショップなどで、作る楽しさや魅力を伝えています。ソラフラワーは、タイに生息するマメ科の「ソラ」という木を乾燥させ、薄く剥いてシート状にしたものを、切ったり折ったりなど加工して作られた花のことで、インテリアとして飾って楽しむだけでなく、素材の特性を活かしディフューザーなどにするなど活用もできます。

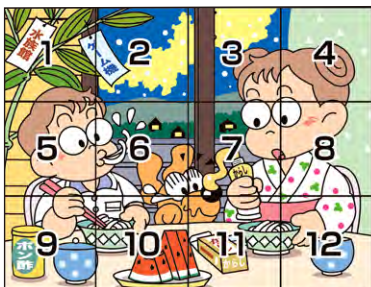


もともと物を作る作業が好きで、休日になるとマルシェなどに行き作品を購入するだけでしたが、だんだんと既製品だけでは物足りなくなり、自分でも作りたいと思うようになりました。そして、講師を探して作り方を習いに行き、作る楽しさを多くの方と共有したいとの思いから5年前に教室を開きました。教室では、花の作り方やアレンジの仕方のほか、作ったものをさまざまな形で長く楽しんでもらうため暮らしに役立つ提案も行っています。酒向さんは「ハンドメイドは作る人によって個性が出るので会話が広がり、作品が完成した時の喜びを分かち合えるのも嬉しい」と笑顔で話します。



JAめぐみの  
加工品詰合せ  
5名様

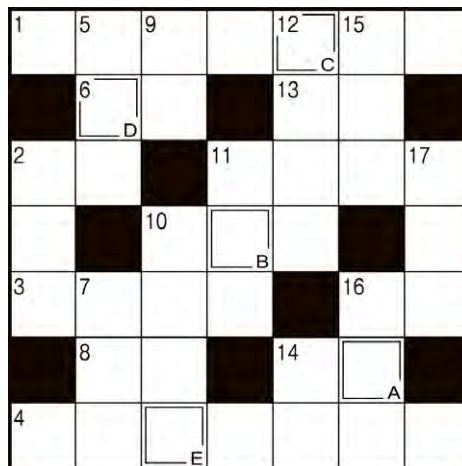
※賞品の内容は都合により変更となる場合がございます。



## 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の順に並べて言葉完成させてください。



→ エンのカギ

- 夏休みの朝に通ってスタンプをもらいます
- 早起きは三文の――
- サーファーが乗ろうとするもの
- アルコール分が含まれていない飲み物
- 疑問文では上げることが多い
- 葛まんじゅうの中に包み込まれているもの
- デジタル時代になり――の文字を見る機会が減りました
- 騎手が乗っていません
- 観光、スクール、二階建てといえば
- 鳥の体に生えるもの
- うな重と一緒に――吸いを注文した

↓ タテのカギ

- 3人組のこと
- 閻魔大王がいるところ
- ハワイ州の州都、ホノルルがある島
- 浴衣を着て――を締めた
- ショッピングモールには多くの――が入っている
- 左右反対に映ります
- メロンの生産量が日本一である県
- 糸を通して布を縫います
- 1とその数自体しか約数を持ちません
- 俵万智の第一歌集『サラダ――日』
- 阿寒湖で育つものが有名な藻類

## 5月号の答え

(応募総数 550 通)  
(正解者数 515 通)

Aコース  
まちがいさがし

2.4.5.9.11

Bコース  
クロスワード

シバザクラ

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(当日消印有効)

7月31日

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

服部千枝子様(関市)  
平野千恵様(郡上市)  
兼松幸治様(美濃加茂市)  
大平静子様(可児市)  
丸茂アサ子様(可児市)

Bコース

岩田徳子様(美濃市)  
渡辺千賀子様(郡上市)  
伊藤直子様(白川町)  
安江秀峰様(東白川村)  
横山晴美様(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。



JAめぐみの  
SUMMERキャンペーン2025

令和7年

7/1~  
8/29

# 貯キューンです! 真夏のあつあつ チャレンジ!

## キャンペーン対象商品

### 新規定期貯金

預入金額:50万円以上

預入期間:1年・3年 個人の方

## 組合員の方特別金利

(同居のご家族を含む)

1年  
年0.55%

(税引後 年0.438%) (固定金利)

3年  
年0.60%

(税引後 年0.478%) (固定金利)

新規預入金額100万円につき  
県内JAの特産品が  
抽選500名様に当たる!!

特典  
2

50名様

令和7年度  
郡上市産 新米 20kg

150名様

飛騨牛 1kg

300名様

明方ハム 5本セット



※写真はイメージです

## 抽選券のお渡し

※おひとりさま10枚を上限といたします。

## ウィンターキャンペーン時 金利アップ券

※ウィンターキャンペーン対象商品+0.05%  
※枚数に関わらずおひとりさま1契約限り

抽選結果はキャンペーン終了後、令和7年10月15日~12月26日まで各支店・HPに掲示いたします。

### ●抽選に関するご注意

※サマーキャンペーン終了後に厳正なる抽選をもって当選者を決定いたします。

※抽選が行われる以前に解約された場合、抽選の権利は無効となります。

※当組合に既にお預けいただいている普通貯金からの振替、および既存の定期貯金・定期積金の中途・満期解約による新規契約は対象外と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い合わせください。

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

めぐみの2025.7 16



## 家の光・地上・ちゃぐりんの価格改定のお知らせ

2025年9月号から、諸般の状況により、定価を改定させていただきます。  
また、毎号の価格を統一いたします。

| 誌名                          | 8月号までの価格(税込)           | 9月号からの新定価(税込)<br>※毎号統一価格 |
|-----------------------------|------------------------|--------------------------|
| <b>家の光</b><br>[Idea・Hikari] | 普通月号 629円              | <b>900円</b>              |
|                             | 付録月号(1・4・5・7・9月号) 922円 |                          |
|                             | 付録月号(家計簿付き12月号) 1,027円 |                          |
| <b>地上</b>                   | 普通月号 618円              | <b>750円</b>              |
|                             | 付録月号(4・11月号) 680円      |                          |
| <b>ちゃぐりん</b>                | 普通月号 492円              | <b>600円</b>              |
|                             | 付録月号(1・4・8月号) 576円     |                          |

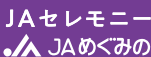
※「家の光」は、毎号別冊付録が付きまます。

※「ちゃぐりん」は2025年8月号、2026年1月号、4月号に別冊付録が付きまます。

年間予約購読(前納)の価格は、2025年11月号より改定いたします。

| 誌名                          | 2024年までの価格(税込) | 2025年11月号からの年間購読(前納)価格 |
|-----------------------------|----------------|------------------------|
| <b>家の光</b><br>[Idea・Hikari] | 8,782円         | <b>9,900円</b>          |
| <b>地上</b>                   | 6,922円         | <b>8,250円</b>          |
| <b>ちゃぐりん</b>                | 5,664円         | <b>6,600円</b>          |

※原則として、年間予約購読(前納)の中途解約はできません。



# 人形 供養祭

## 2025

「人形供養」  
大切なお人形やぬいぐるみに  
お別れができる

持込お参り時間  
AM 9:00 ~  
AM 11:00 の間

供養時間  
AM 11:15 ~

●ガラスケースや園壇・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。  
※人形供養祭会場写真はイメージです。

JAめぐみの  
**恵昇苑 おくみの**




**同時開催**  
**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。

**同時開催**  
**キッチンカー**  
がやってくる!

岐阜県郡上市白鳥町為真446  
TEL 0120-230-983  
TEL 0575-82-5893

## BBQにおすすめの明方ハム

### ラインナップ



### 明方ハム

表面をあぶるくらいで、  
焼きすぎないのがポイント!  
脂が溶けてジューシーな味わいに。

やわらかくてフレッシュなソーセージ。  
箸休めのサラダにおすすめです。

### ボロニアソーセージ



### 醤油フランク

パリッとジューシーな  
醤油味のフランクフルト。  
ビールがすすみます♪

### 組合員限定!! 特別価格のギフトセット!!

ご注文締切

令和7年 8月末日

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・送料別)

商品番号 EM-02



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

1セット **4,590円** (税込・送料別)

商品番号 EM-03



◎明方ハム(レギュラー) ◎明方ハム(郡上八幡限定)  
◎明方ハム(ヘルシーボーロ) ◎醤油フランク(5本入)

1セット **5,670円** (税込・送料別)

オリジナル  
保冷バックに  
入れて  
お届けします。



ご注文は、お近くの支店・事業所窓口まで



# 19周年大感謝祭開催のお知らせ

令和7年7月19日(土)・20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!**

※天候等により販売内容が変更になる場合があります。

「とれったひろば可児店」では、オープンから19年目を迎えました。日頃の皆様のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、大感謝祭を開催いたします。皆様のご来店、お待ちしております!!

※例年8月に開催していた大感謝祭を、今年は7月に開催させていただきます。



18周年大感謝祭の様子



とれったひろば可児店

可児市坂戸59

【TEL】0574-62-6023

【営業時間】9:00~17:00

【定休日】火曜日

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7年7月1日時点のものです。

### 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、  
田植えの応援作業等

【給 与】 時給1,400円

【期 間】 4月~11月

【勤務地】 可児郡御嵩町

【その他】 草刈り機をご持参ください

ふしみ営農



### 動物好きの人、元気に働ける人、大歓迎!

【仕事内容】 搾乳、餌やり、除糞、  
牛舎内の掃除、作業のサポート

【時 間】 6:30~20:00  
(休憩11:30~15:00)  
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200,000円

【待 遇】 昇給、賞与、退職金、  
労災保険、雇用保険

【資 格】 普通自動車免許

【勤務地】 関市東田原

小塩牧場



### 「人」と「牛」を大切にしている職場です。 畜産業全般に関わるお仕事♪

【仕事内容】 搾乳牛の飼育・飛騨牛の繁殖・牛舎の清掃・  
自給飼料の栽培・水稻栽培

【時 間】 5:30~18:30 (休憩180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

【休 日】 月休7日間

【給 与】 月給160,000円~180,000円 (総支給額200,000円~220,000円)

【待 遇】 昇給(年1回)、賞与(年2回)、通勤手当、残業手当、社会保険、雇用保険

【資 格】 普通自動車免許

【勤務地】 加茂郡坂祝町

臼田牧舎(株)



### 無料職業紹介サイト

求人情報掲載中!!  
御覧ください。

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。





## 第2回理事会報告(令和7年5月30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

### 協議事項

1. 第22回通常総代会開催要領並びに開催通知について
2. 令和6年度事業報告書、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、及び付属明細書について
3. 第22回通常総代会提出議案について
4. 集金等例外先にかかる報告・承認(4月)について
5. 内部統制システム基本方針について
6. 岐阜県農業信用基金協会への特別増資について
7. めぐみの農協繁殖牛預託事業実施規程の設置について
8. 令和7年度夏季賞与の支給について
9. 農協役員損害賠償責任保険の加入について
10. 理事との利益相反契約の承認について
11. 組合員の出資口数減少の承認について

### 報告事項

1. 中小企業者等金融円滑化に係る取扱状況報告について
2. JAバンクの内部管理態勢構築にかかる指針の一部変更について
3. 犯罪防止に関する協定の締結について
4. 購買請求書の電子化(WE B閲覧サービス)の導入について
5. 令和6年度積雪被害による見舞金支払い報告について
6. 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22回通常総代会で令和6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。



## 税務相談会

無料

### 郡上・ おくみの会場

8月1日(金)

🏠 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

※9月は4日(金)の予定です。

### 可児会場

8月12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。

※8月6日(金)までにお申し込みください。

☎(0574)62-5105(予約制)

※9月は8日(火)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

## ローン相談

無料

ご来店の際は、事前のご予約をおすすめいたします。

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   | 8月23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 6日(水) 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 2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21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♪



## ナス



## お求めはこちらから

とれたっひろば可児店・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

6月中旬～10月中旬

※気候等の影響により、出荷量が変動する場合があります。

ナスは煮る、焼く、揚げる、漬けるなど色々な調理法に合う万能野菜！現在の主流は長卵形のナスだけど、歴史の長さを物語るように、各地の気候風土に根差した在来品種が数多く残っているんだ。

卵サイズの丸型から細長い大長ナスまで、形も大きさも様々。漬け物に向くものや焼き物に向くものなど、特徴を生かした郷土料理も地域に受け継がれているよ。「茄子紺」といわれるように、日本では黒紫色のナスが主だけど、白や緑色のナスもあるんだ！



ごこみん

## とっておき旬のレシピ

## 蒸しナスとツナのマリネ

## 材料 (2人分)

|                  |   |                  |
|------------------|---|------------------|
| ナス……………3本(約250g) | A | しょうゆ……………大さじ1    |
| ツナ(油漬け)…小1缶      |   | 梅干し……………小1個      |
|                  |   | オリーブ油……………大さじ1/2 |
|                  |   | シソ……………5枚        |

## 作り方

- ① ナスはへたを落として縦にしま模様になるようピーラーで2、3カ所皮をむき、一口大の乱切りにする。Aの梅干しは種を取って刻んでおく。
- ② ボウル(耐熱用)に①のナスを入れ、水にくぐらせて水気を軽く切る。
- ③ ②にツナとAを入れてラップをして、レンジ(600W)で2分加熱する。軽く混ぜてさらに2分加熱し、刻んだシソをあえたら出来上がり。塩味は梅干しの塩分濃度によるので味見をして調整する。

## アレンジ

● ショウガを加える ● オリーブ油をごま油など好みのものに変える



## ポイント

ナスは自律神経を整えてくれるといわれ、夏バテ防止にととても良い野菜です。水にさらし過ぎず、くぐらせる程度に。皮に栄養が多いためむき過ぎないようにしましょう。

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。

2025

7

NO.268

●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](mailto:pr@jamegumino.gjadc.jp)

●2025年7月号 令和7年7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

