



2021年応募入賞作品「ソバの花香る開田高原」(開田高原) 撮影者：鈴木典久様(上松町)

特集① = JA木曾事業拠点再構築計画 =

令和3年10月4日から「樫川支所と北部支所」
「日義・開田・三岳支所と中部支所」が統合となります

特集② 毎日の食卓に！ 小豆大研究

- 営農情報だより…(家庭菜園アドバイス)コマツナの栽培について
- 手軽に健康 手指体操…手首回しで柔軟性アップ！
- JA木曾女性部部員募集について
- 本所・中部支所 新築オープン記念定期貯金募集と
休日ローン&年金合同相談会開催のご案内について



※各ニュースには、SDGs（持続可能な開発目標）の17の目標を表示しています。

- 1 貧困をなくそう
- 2 飢餓をゼロに
- 8 働きがいも経済成長も

8月家畜市場、コロナ感染拡大下で価格下げる

8月5日 長野県中央家畜市場で定例8月市場が開催され、313頭の取引が成立しました。子牛全体の平均価格は前回6月市場から11,803円下げて733,447円（税込み）となり、前年同期の平均価格よりは50,284円上がりました。新型コロナウイルスの感染拡大で特に外食向け中心に和牛の消費動向が鈍化し、盆など需要期の枝肉相場の上昇も見込めず、配合飼料の価格が4期連続で値上げしていることなど、購買者にとっては先行き不安定な要素が影響し価格が伸び悩みました。去勢子牛の平均価格は前回より6,556円上げて778,770円（同）。雌子牛は同40,748円安い669,646円（同）でした。



猛暑の中、行われた8月市場

ハクサイ生産者を激励、組合長ら圃場視察

木曽特産のブランド「御嶽はくさい」の夏季収穫が本格化している中、ハクサイの生育や出荷状況などを把握するため、8月11日と12日にJAの田屋万芳組合長と中島拓也専務が木祖村と開田高原の圃場を巡回視察し、収穫や種蒔き作業などを行っている生産者らを激励しました。ハクサイの生育については7月に入ってから連日降雨が続いていましたが、品質は良好で大玉傾向となっています。県内他産地ハクサイの収穫も最盛期を迎え、出荷量も増えて需要が伸びない状況となっています。8月に入り、停滞する前線の影響による大雨で栽培管理にも苦労するところですが、秋の収穫に向けて品質管理の徹底と出荷量増加をめざします。



圃場を訪れ、生産者を激励する役員（開田高原）

- 2 飢餓をゼロに
- 12 つくる責任 つかう責任
- 15 陸の豊かさも守ろう
- 17 パートナーシップで目標を達成しよう

全国危険物安全協会理事長表彰 おんたけ燃料センターが受賞

JA木曽のおんたけ燃料センターが、危険物関係業務において危険物災害の防止等への多大な功績が認められ、全国危険物安全協会より理事長表彰授与の栄誉を受けました。

本来は、本年6月11日に開催予定であった長野県危険物安全大会において授与される予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、8月上旬に木曽危険物安全協会の大家考助会長から表彰状の伝達を受けました。JAでは今後も危険物の安全管理と災害防止に努め、組合員や利用者に安心して利用してもらえぬ施設をめざします。



- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任 つかう責任
- 17 パートナーシップで目標を達成しよう

小菊で稼ごう！新規栽培者講習会開催

7月22日 JA花卉生産部会は手軽に栽培できる量販小菊の新規生産者講習会を小菊栽培をしている大桑村の中振田勇さんの畑で5人の参加者で開催しました。JAの狩戸公彦営農技術員より、小菊栽培に適した畑や使用する肥料の種類、苗の植え方、畑の管理方法、収穫時期など定植から収穫までの流れを現地の畑を見ながら説明しました。18アールの畑で小菊を栽培している中振田さんからは栽培3年目の体験談を交え、「作る楽しさと稼ぐ楽しさもありますので皆さんと一緒にやってみましょう」と話しました。現在、小菊の生産者は管内で10人が栽培をしています。



中振田さんから話を聞く参加者

- 2 飢餓をゼロに
- 4 質の高い教育をみんなに
- 8 働きがいも経済成長も



女性部だより



さわやか教室 ステンドグラス風のアート「ディンプルアート」を体験

ディンプルアートは「ディンプルアート・カラー」という液体絵の具で描く新感覚アートです。この絵の具を使って下絵の黒い縁の線の中を塗り絵のように塗るだけで、ステンドグラス風の絵を描くことができます。

さわやか教室では、8月4日、21日の2日間、日義支所と上松町ひのきの里総合文化センターの2会場で開催しました。今までにも何度か手作りアートの講師として招いている泉澤香織さん（箕輪町）より指導を受けました。

描き方はとてもシンプルです。あらかじめ花や動物などを黒で縁取りして描いてあるプラスチック板に、10色の絵の具を使って各自思い思いのイメージで塗っていきましました。乾くとディンプル（えくぼ）という名前の通り、独特の艶や光沢とともにゴルフボールのような凹凸や波模様が現れ、ステンドグラスのように独特の風合いを持った夏らしい作品に仕上がりました。



グループ活動・フラダンス JA Hula wahine

木曽ダンスフェスタ2021

文化公園ホールで練習の成果をビデオ収録

毎年、木曽文化公園ホール（木曽町日義）で開催されている「木曽ダンスフェスタ」が新型コロナウイルス感染拡大により2年連続で中止となりましたが、代わりに木曽広域ケーブルテレビで公開する番組収録を8月1日に同ホールで行いました。JA女性部のフラダンスグループのほかバレエなど5団体が参加しました。

JAのフラダンスグループの参加者は5人と少なかったのですが、鮮やかな赤系と青系のフラドレス2着を着用して2曲のハワイアンに合わせ、南国情緒漂う優雅な踊りを披露していただきました。

なお、木曽広域ケーブルテレビでは「チャンネルきそ」で9月の特別番組として毎週土・日曜日に放送予定です。是非ご覧ください。





= JA木曾 事業拠点再構築計画 =

令和3年10月4日から 「樫川支所と北部支所」 「日義・開田・三岳支所と中部支所」 が統合となります

JA木曾は事業基盤強化の取り組みとして令和3年10月4日から樫川支所と北部支所（旧木祖支所）、日義、開田、三岳支所と中部支所（旧木曾福島支所）を統合します。

北部（塩尻市木曾平沢・贄川・奈良井・木祖村）における信用・共済・組合員に関する対応は北部支所、営農・購買業務は小木曾営農資材センターが担当します。

中部（木曾町）における信用・共済・組合員に関する対応は中部支所、営農・購買業務は日義地区の中央営農資材センター（お客様専用ダイヤル23-3350）が担当します。また、開田地区の営農・購買業務は開田支所から変更となる開田営農資材センターが引き続き担当します。

併せて、中部支所隣接地に建設を進めておりました本所・中部支所も同日より新事務所において営業を開始します。新事務所は鉄骨造2階建、延床面積1,200㎡。1階に中部支所、2階に本所機能を備えています。

なお、農業生活部農事園芸課・畜産課・施設燃料課は当面従来の（旧）本所事務所にて引き続き業務を行います。（電話番号が変更となります。☎ 22-2647 FAX 23-3183）

王滝支所と上松支所両金融店舗の中部支所への統合と南木曾支所の南木曾金融店化は、令和4年3月1日に予定しております。

10/4 本所・中部支所新築移転 オープン記念イベント

新型コロナウイルス感染防止対策にご協力をお願いします。



10月4日(月)～6日(水)

3日間毎日
先着50名様限定



ご来店いただいたお客様へ感謝の気持ちを込めて記念品をプレゼント！

A・コープきそ店にて
オープン記念セール開催！

- ★A・コープきそ店
開催日：10月15日(金)～17日(日)
- ★グリーンファームきそ
開催日：10月16日(土)～17日(日)
- ★ガス器具展示即売会
開催日：10月16日(土)～17日(日)
会場：A・コープ 2階



営農情報だより



ご相談・お問い合わせは 農業生活部 農事園芸課 ☎(0264) 22-2647 農事園芸課 栗山 孝治

家庭菜園アドバイス

コマツナの栽培について

コマツナは暑さや寒さに耐えるので栽培は容易で比較的生育期間が短く、ほぼ通年栽培することが出来ます。秋の種まきが最適です。ビタミン類、カルシウム、鉄分を多く含む緑黄色野菜です。

■畑の準備 (図1)

アブラナ科野菜 (キャベツ・ハクサイなど) との連作は避けましょう。

1㎡当たり堆肥2kg、化成肥料100g、苦土石灰100gを施し耕しておきます。通常は図のようにくわ幅のまき溝を作ってばらまきにしますが (図1-①)、狭い畑を有効に利用する場合は、幅90cmの栽培床 (ベッド) を作り、畝に直角に条間15~20cmの種まき溝をつくるとよいでしょう (図1-②)。

■種まき (図1)

条間15~20cm間隔で1cmの溝を切ってスジまきします。1cm間隔くらいに種をまき土をかけて軽く鎮圧して土を固めない程度に水をやります。芽が出るまでは種が流れないように水をやります。

晩秋~冬に栽培する場合はべた掛け資材を利用すると発芽が早まります (図1-③)。

■間引き (図2)

発芽してきたら間引きし生育に合わせて数回行います。本葉4枚までに株間5cm程度になるように1本立ちにします。本葉3枚以降の間引きは残す株の根を傷めないように注意が必要です。最後の間引き後に株元に土寄せします。

■管理

基本的には元肥で栽培可能ですが、肥料不足の場合は本葉2~3枚頃に追肥をします。

害虫防除として防虫ネットの利用も有効です。

■収穫 (図3)

草丈20~30cm頃が収穫適期になります。収穫が遅れると固くなって美味しくなくなるので取り遅れに気をつけましょう。

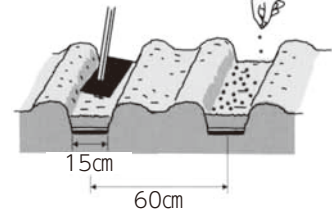
〈参考資料・図〉:

- ・株トーチ「ビギナーマニュアル」
<https://www.tohokuseed.co.jp/beginners/komatsuna.html>
- ・JA新聞連「JA広報通信・あなたもチャレンジ! 家庭菜園」
園芸研究家 成松次郎

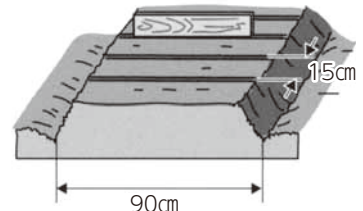
図1: 畑の準備と種まき

①溝にばらまきする場合

くわを前後に動かして底面を平らにする



②ベッドに列まきする場合



肥料は全面に耕し込んでおく

③べた掛け

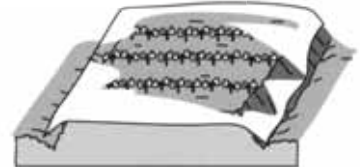
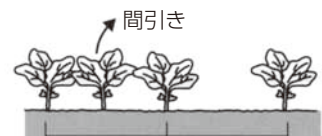


図2: 間引き



(1)子葉が重なる部分を間引く

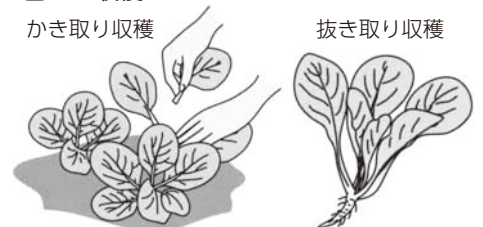


(2)草丈7~8cmのときに5~6cm間隔に間引く

図3: 収穫

かき取り収穫

抜き取り収穫



毎日の食卓に！

小豆大研究

日本人に最もなじみのある豆の一つ、小豆。
 低脂肪で高タンパク質、ヘルシーな上に
 不足しがちな栄養素を豊富に含む、
 魅力的な食材です。
 毎日の食事にぜひ取り入れたいですね。



イラスト：服部新一郎

小豆について

小豆と書いて「あずき」と読みます。江戸時代の学者・貝原益軒の『大和本草』（やまとほんぞう）に「あずき」とあり、「あ」は「赤色」、「ずき」「き」は「溶ける」の意味があり、赤く、煮ると皮が破れて崩れやすいことから「あずき」になったといえます。主要産地は北海道で、国内生産の9割以上を占めています。小豆には普通の赤色の小豆の他、粒の大きな「大納言」や黄白色の「白小豆」などの種類があります。関東地方で赤飯に使われることが一般的な「赤ささげ」は、姿・形が小豆によく似ていますが別の種類の豆です。



小豆の花



白小豆

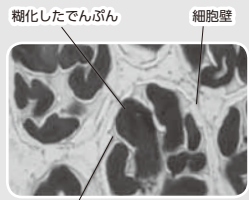


小豆

健康効果が期待できる「あん粒子」

あん粒子は、小豆やいんげん豆などでんぷんが多い豆類を加熱することでできる特有の成分で、タンパク質の膜がでんぷんを包み込んだ粒子です。食物繊維の量が乾燥豆のときより大幅に増加する特性があり、消化されにくく食物繊維と同様に働きます。脂質代謝、腸内免疫作用の改善など健康効果が期待されています。

ゆでてあん粒子化した金時豆の細胞
 (顕微鏡写真)



※細胞の構造がはっきり分かるよう、でんぷん粒を彩色して撮影

歴史に見る小豆と日本人の関わり

日本では、縄文時代から古墳時代前期まで、遺跡から小豆の炭化種子が発見されています。小豆の名は、奈良時代初期の『古事記』に初めて登場します。中国に始まり、朝鮮半島を経て日本に伝えられたとされる習俗では、小豆の赤色に魔よけなどの神秘的な力があると信じられ、行事や儀式などに供されてきました。



小豆の栄養と健康

粒は小さくても栄養価に優れている小豆。低脂肪、高タンパク質で、不足しがちなビタミンB群や各種ミネラルを豊富に含んでいます。最近では、小豆に含まれるポリフェノールや食物繊維といった機能性成分の多さも注目されています。強い抗酸化作用を持つポリフェノールは、免疫力の増強や抗アレルギー作用、動脈硬化の予防など、さまざまな効果があるといわれ、食物繊維には便秘の予防や発がん物質など有害物質の早期排出の効果もあると考えられています。

小豆を毎日の食事に

赤飯やいとこ煮など伝統的な料理以外は、和菓子など甘い食べ物に使われるイメージが強い小豆ですが、栄養価の高さ、機能性成分の豊富さから、毎日の食事にぜひ取り入れた食材です。料理に使う際は下ゆでをする必要があり、手間がかかって面倒に思われるかもしれませんが、でも、一度に多めにゆでて小分けにして冷凍保存すれば1カ月持ちます。もう一品欲しいときやトッピングなど、すぐに使えるので重宝します。スーパなどで、水煮やゆで小豆の缶詰、レトルトパウチ製品が出回っているのも利用してもよいでしょう。また、乾燥豆は賞味期限が常温で2年間と長期保存が可能なので、買い置きをお勧めします。

まずは
下ごしらえ！
小豆のゆで方

新感覚で小豆をもっと料理に取り入れてみましょう。 小豆の風味や食感が楽しめるレシピをご紹介します。

- 1 さっと洗った小豆を鍋に入れ、たっぷりの水で強火にかける。しばらく沸騰させてからざるにあげてゆで汁を捨てる。
 - 2 小豆を鍋に戻し、新しい水をたっぷり注いで再び強火にかける。あくを取り除き、沸騰したら弱火にし、小豆が踊らないように落としふたをして30～40分ほどゆでる。途中、様子を見て、ゆで汁が少なくなったら差し水をして小豆が水面から出ないようにする。
 - 3 軟らかくなったらゆで上がり。
- このページで紹介したレシピは小豆を下ゆでて使います。



小豆とエビのマリネ

[材料(4人分)]

小豆(下ゆでした物)
..... 100g(乾燥豆で約45g)
むきエビ 200g
カリフラワー 1/2個(200g)

A 白ワイン 大さじ1
塩 小さじ1/4
こしょう 少々

B オリーブ油 大さじ2
粒マスタード 大さじ1・1/2
酢 小さじ2
ニンニク(すりおろす)、塩 各小さじ1/2
粗びき黒こしょう 少々

[作り方]

- 1 エビは背に切り込みを入れてわたを除き、片栗粉適量(材料外)をもみ込み、水洗いする。水気を拭いてAを絡める。カリフラワーは小房に分ける。
- 2 耐熱ボウルにエビとカリフラワーを入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で5分ほど加熱し水気を切る。
- 3 (2)に小豆を入れ、合わせたBを加えてあえる。



小豆入り肉みその サラダうどん

[材料(4人分)]

小豆(下ゆでした物)
..... 250g(乾燥豆で100g)
豚ひき肉 250g
ニンジン 80g
長ネギ 1/2本
ニンニク 1片
サラダ油 大さじ1
しょうゆ 小さじ1

A 水 1カップ(200ml)
みそ 大さじ3
酒 大さじ2
みりん 大さじ1

うどん(乾燥) 320g
サニーレタス 8枚(200g)
かい割れ菜(半分に切る) 60g
温泉卵 4個

[作り方]

- 1 ニンジン、長ネギ、ニンニクをそれぞれみじん切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油とニンニクを入れて中火にかけ、豚ひき肉、小豆、ニンジンを順に加えて炒める。Aを加えて弱火で10分ほど煮込む。長ネギを加えて中火で煮詰め、しょうゆを加える。
- 3 うどんはゆでて流水で洗い、水気を切る。サニーレタスは細切りにし、かい割れ菜、うどんと共に器に盛り、(2)をかけて温泉卵をのせる。



小豆入り豆腐つくね

[材料(4人分)]

小豆(下ゆでした物)
..... 100g(乾燥豆で40g)
鶏ひき肉 300g
木綿豆腐 200g
長ネギ 1/2本

A 片栗粉 大さじ2
料理酒 小さじ2
ショウガ(すりおろす) 小さじ1
塩 小さじ1/2
黒こしょう 少々

サラダ油 大さじ1/2
水菜 60g
ダイコン 300g
ポン酢 大さじ2

[作り方]

- 1 ダイコンは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切っておく。
- 2 長ネギはみじん切りにする。
- 3 水菜は根元を切り落とし5cm幅に切る。
- 4 木綿豆腐を水切りする。
- 5 ボウルに鶏ひき肉、(2)、(4)、Aを入れよく練り混ぜる。よく混ぜたところで小豆を入れ軽く混ぜ、8等分して小判形にする。
- 6 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、(5)を入れて焼く。焼き色が付いたら裏返してふたをし、弱火で5分蒸し焼きにし中まで火が通ったら火から下ろす。
- 7 (3)を敷いた器に(6)を盛り付け、(1)とポン酢を添えて完成。



取材協力・監修

公益財団法人 日本豆類協会 : <https://www.mame.or.jp/>

秀作

- ① 巡りゆく紫陽花の園花盛り培いし僧の思いを留む 日義 越取 思正子
- ② 立葵雨に打たれて露こぼすコロナウイルスの放映は今朝も 木祖 安原 富貴子
- ③ 亡き母の「晴雨の友」と笠に書く松の笠はわが友となり 王滝 三浦 美春

【選評】①「紫陽花の園」は伊那市の深妙寺であろう。そこには「平和の鐘」が高台に設置されており、その願いを汲み取っている作者。

② コロナ禍で一年延期され、東京五輪が開会した。そして、コロナ感染者が急速に増加している昨日今日。上の句に詩情がある。

③ 松笠は木曾の特産品。昨今は愛用者がごく僅かとなった。

佳作

格子戸にはさまれ垂るる七夕飾り願いはすべてコロナ退散

奈良井 工藤 勇三

野の道にひとつ提灯ともすごと亡母の好みしホタルブクロ咲く

木祖 佐々木 千代子

夕暮の家路を急ぐ車窓より残雪光る霊峰の見ゆ

木祖 田上 二枝

遙かなる少女のときも老いわれも堂袋に惹かれて摘みぬ

新開 池井 十与子

酷暑などに負けてはならぬと向日葵が大きく開花し励ましくるる

開田 嶽見 和子

吾の部屋に長年放置のピアノあり思い出しつつ童謡弾きみる

開田 梅戸 幸子

遠き日に泣きしもありき過ぎ去れば皆なつかしく天の川見る

上松 古田 澄子

雨上がり窓越しに見る霧の山は大観の絵のごと町の宝ぞ

上松 野口 英作

どしや降りに勢いついた雑草は己を誇示してわれを悩ます

上松 原 きよ子

「バアチャン」と寄り来るひ孫のやはき手よいのち溢るる二歳は重し

大桑 科野 八重

梅雨空の小さな村の大火火百連発かひ孫らはしゃぐ

大桑 金澤 紀子

一年余会うこと叶わぬ旧友とワクチン打ちて再会約す

大桑 高橋 志げ子

※一人ハガキ1枚に未発表作品2首以内を記入し、住所・氏名・電話番号を明記のうえ、下記へ投稿してください。
 【投稿先】〒397-0001 木曾郡木曾町福島3807-1 「JA木曾本所企画管理部 JA歌壇 係」行
 【編集の都合により、9月末日までの到着はがきにて選考いたします。《11月号掲載作品を募集中です》】

御嶽海負けては苦いビールあけ
 熊警報もろこし畑をつつ抜けに
 中干しの稲健やかに育ちをり
 井戸水の昭和懐かし冷瓜
 解かれても正六角に蜘蛛の糸
 蝉時雨和尚の経の長さこと
 湖の隅々叩き夕立来る
 すぐ出口見ゆるトンネル合歓の花
 つゆ草に昨夜の雨粒朝日浴ぶ
 ピリ辛のランチを頼み暑気払ひ
 砂浴びの畑の雀や暑に耐へる
 薬味添へ夫の晚酌冷奴
 乾杯のビール片手に長話
 大輪のダリアに添木雨嵐
 眉毛にも夫白きもの鰻食ぶ
 辛抱は斯く有るべきと鷲立てり
 峰雲や二百地蔵奈良井宿
 トマトひとつ散歩の駄賃くるる人
 紫陽花の通せんぼする雨の路地
 青梅の漬かれれば味のまろやかに
 誕生日鰻を食べて祝ひけり
 そこここに猫の寝そぶる夏座敷

上松 高柳 和義
 木祖 佐々木 千代子
 王滝 小山 誠
 上松 徳原 義一郎
 大桑 加藤 孝治
 木祖 岩原 政広
 王滝 水宅 ゆき
 南木曾 楯 美江
 上松 徳原 キヨ子
 南木曾 平 田 さち子
 上松 吉村 行男
 福島 和田 迪子
 上松 福 邑 忠
 大桑 垣外 安喜子
 費川 小澤 典子
 大桑 木戸 口 信
 費川 小澤 ゆずりん
 大桑 北原 早苗
 南木曾 赤坂 敏
 開田 梅戸 幸子
 南木曾 藤原 勝
 上松 石田 なつ子

【選評】

●和義さん……木曾から出て居るからこそ応援しているのに、その度にかっかりさせられ、簡単に負けてなかなか旨いビールを飲ませてくれない。本当に……

●千代子さん……毎日のように、どこそこを気をつけるようにとの熊警報が鳴る。山の形態が変わってしまったのか、熊も人も大変。

●誠さん……花が咲き、稔りの時期に入っているのか順調に育っている様子。よい天候に恵まれて欲しいと思う。

選者の一句

かなかなの労ひ鳴けり畑上る

※一人ハガキ1枚に未発表作品3句以内を記入し、住所・氏名・電話番号を明記のうえ、下記へ郵送してください。
 【投句先】〒397-0002 木曾町新開2795-2 「古坂 房 先生」宛
 【締切日は設定しません、いつでもご投句ください。《毎月発表しています》】

俳句募集



手軽に健康 手指体操

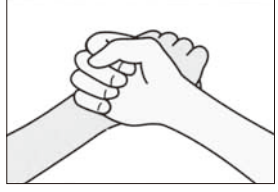
健康生活研究所所長
堤 喜久雄

手首回しで柔軟性アップ!

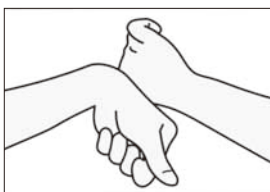
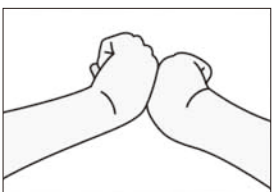
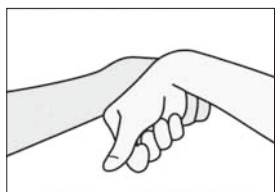
体の機能は使わないと老化が進みやすくなります。特に骨と骨を結ぶ関節は硬くなると可動域が狭くなり、筋肉が緊張状態になります。体に余分な負担がかかり、不調につながります。つまり、関節の柔軟性と健康は密接な関係にあるのです。

ここでは手首の動きを柔らかくする体操をご紹介します。腕や肩の筋肉の血の巡りを良くするので、肩凝りの人にも効果的です。両手を同時に行うので集中力も上がります。

両手を離さずぐるりと1回転



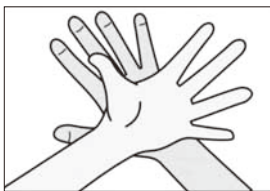
(1)こぶしを軽く握り、右手を上にして手の甲同士を合わせます。



(2)手の甲同士をこするようには回していきま。ゆっくりでよいので両手が離れないように注意して。



(3)1回転したら、左手が上に来ます。



(4)回転し終わったところで指をパッと開きます。再びこぶしを握り、逆回転させて1セットです。これを3セット続けて行いましょう。



お天気カレンダー

気象予報士(株式会社ハレックス)

檜山 靖洋

台風への備え

9月は過去に大きな被害を出した台風の襲来が多い月です。戦後間もない1945年の枕崎台風、1947年のカスリーン台風、1954年の洞爺丸台風、1958年の狩野川台風、1959年の伊勢湾台風、1961年の第二室戸台風。これらの歴史に残る台風は、いずれも9月に襲来しました。

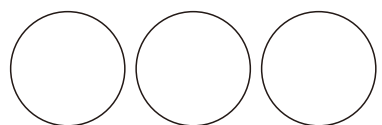
近年は地球温暖化の影響により、海水温が高い傾向が見られます。海水温が高いことは、台風が発達する条件の一つになります。さらに、温暖化により、夏から秋へ移り変わる時期が遅れ、台風を動かす上空の偏西風が弱まる傾向もあるといわれています。そうになると、日本付近で台風の進む速度が遅くなりま。発達した動きの遅い台風が近づくと、風雨が強い時間が長引き、大きな被害につながる恐れがあります。台風への備えを今まで以上にしっかりとしておくことが大切です。

きりとり線

おもて 15ページ「頭の体操 まちがいさがしに挑戦」解答用紙

9月号 No.391

答え(番号)



〒 _____ 番 _____ 号 _____

ご住所 _____

お名前 _____ 男・女

- *応募の締切 9月30日(休)
- *ご応募は、お1人様1枚を有効とさせていただきます。用紙が足りない場合は各支所窓口にご用意しておりますのでお尋ねください。
- *ご記入いただいた個人情報は、景品の発送以外には使用いたしません。
- *ご意見ご要望や情報は、クイズの解答に関係なくこの用紙のウラをご利用ください。

こちらの用紙を切り取っていただきJA木曾本支所窓口およびA・コープきそ店備え付けの応募箱へお出しください。

JAからのお知らせ



JAバンク休日ローン相談会のお知らせ

休日にゆっくり相談したいという地域の皆様のニーズにお応えして、休日ローン相談会を開催いたします。住宅・マイカー・教育など、ローンのことなら何でもJAにご相談ください。

- 開催日 9月19日(日)
- 場所 ローンセンター
(中部支所内〈旧 木曾福島支所〉)
- 時間 10時～15時

JAバンク 年金相談会のお知らせ

年金の専門家が分かりやすく相談に応じます。ご相談には基礎年金番号通知書(夫婦)、年金定期便(夫婦)、雇用保険被保険者証、印鑑をご持参ください。

- ・10月7日(休) 北部支所(旧木祖支所)
 - ・10月17日(日) 中部支所(旧木曾福島支所)
- 相談時間 10時～15時30分

インターネットで年金相談会予約受付中!
JA木曾のホームページより予約できます。



理事会だより

●8月27日(金)開催

【協議事項】

- ①7月末事業現況について
- ②訪問介護事業廃止に伴う規程の廃止について
- ③退職慰労金積立規程の変更について
- ④リース資産の取得更新について
- ⑤外務員の服務規程の一部変更について
- ⑥分割管理に関する規程の一部変更について
- ⑦業務内容方法書の一部変更について

【報告事項】

- ①業務一般経過報告について
 - ②JA木曾経営基盤強化計画検討会議中間報告について
 - ③新型コロナウイルス感染拡大防止にかかる対応について
 - ④豪雨によるJA施設内の被害並びに対応状況について
 - ⑤本所・中部支所建設計画費用中間報告について
 - ⑥自主(自店)検査結果について
 - ⑦農業生活・金融・共済各事業報告について
- ほか

虹のホールきそからのお知らせ

■「なんでも相談会」開催ご案内

- ・場所: JA虹のホールきそ
- ・時間: 9時～17時

開催日	9/13 (月)	9/19 (日)	9/25 (土)
	10/1 (金)	10/11 (月)	

■長野県の葬儀風習～会食の名称について～

木曾地域は葬儀後の会食は「お斎」といいますが、諏訪・伊那・飯田地域は「精進落とし」、松本地域は「忌中払い」、安曇野・大町地域は「棚上げ」と地域によって呼び方が様々です。聞き慣れない呼び方として、東信佐久地域は「灰寄せ」と言います。なお、神式の会食は全国的に「直会」と言います。現在は全県でコロナ禍の影響により、折詰を持って帰って頂くのが主流となっています。



JA虹のホールきそ

長野県木曾郡木曾町福島6448番地1
☎0120-23-2513 ☎0264-23-2513

きりとり線

う ら

「頭の体操 まちがいさがしに挑戦」解答用紙

1、JAや広報誌へのご意見・ご要望(どんなことでも、お聞かせください)

.....

.....

2、身近な出来事・話題など、情報をお寄せください(広報誌にて紹介させていただく場合がございます)

.....

.....

農事園芸課よりお知らせ

『ヤドリギ』出荷者募集

JAでは出荷量拡大のためヤドリギの新規出荷者を募集しております。

ヤドリギは高標高地の樹木に寄生し丸い形が特徴の植物です。近年、都市部を中心にクリスマスの装飾として人気が高まっており市場からの出荷要請がきております。

JAでは6年ほど前より出荷をしており、1つ5,000円～28,000円の価格で販売しております。出荷時期につきましては11月下旬を予定しております。

採取が非常に難しい植物でありますので、自己採取が難しい方へは業者への依頼も承りますのでご相談下さい。その際には採取業者と調整のうえ契約書を結んで頂きますのでご了承お願いいたします。

皆様の出荷をお待ちしております。

【お問い合わせ】 農業生活部 22-2647 (担当：狩戸)



JA祭開催中止のお知らせ

平素よりJA事業につきまして、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本年度開催を予定しておりました「JA祭」につき、未だに収束していない新型コロナウイルス感染症が拡大している状況を受け、みなさまの健康・安全面を第一に考慮した結果、開催を取りやめることといたしました。

感染拡大リスクを最低限に抑えるため、また、急激な感染拡大を防止するため、ご理解くださいますようお願いいたします。



令和3年9月
JA木曾

おたよりコーナー



令和3年7月中にいただいたおたよりから

ミニトマトを出荷しようと初めてのチャレンジです。若手の鈴木さんが時々現場に来て指導してくださっております。時々見ると身近に感じます。ありがとうございます。

(上松：大熊さん 67才)

昨年失敗してしまい、収穫できなかったキュウリ。今年は1本目が収穫でき、まるごといただきました。ピーマン、ミニトマトや、ジャガイモもたくさん収穫でき、夏だと感じます。(上松：下野さん 14才)

我が家の空にタカとトビが毎朝2～3回回転して帰って行く。「今日は置いてないなあ～」と思っているのか？残念そうに？女房がモグラを取って家の前の田の畔に置いておくと、すーと飛び降り口でつかみ、子どものいる巣に持って行く。時にはツバメの巣をねらう。へびも喜んで持って行く！(南木曾：須合さん 75才)

悲しいくらい、ミニ菜園の生育が良くないです。思いあたるのは土づくりの手抜き…。野菜って正直なんですね。反省です。よそ様の元気な畑をうらやましげにながめる夏です。ぴえん。

(王滝：島崎さん 52才)

梅雨続きで毎日のニュースで心配事ばかり。早く落ち着いてほしい。畑も作物より雑草の成長が早く、苦勞します。

(上松：村仲さん 80才)

近所にヤギが2頭いましたが、それぞれ別の所へ引っ越してしまいました。いつもA・コープでキャベツの葉っぱをもらって孫と散歩していましたが、少しさみしくなりました。いつも早くキャベツの葉を下さった方々ありがとうございました。(上松：木田村さん 71才)

J A 木曾女性部

部員募集

木曾郡内に住む女性なら誰でも入れます!!
女性部に入って一緒に仲間づくりや地域
貢献(ボランティア)活動をやってみませんか?



主な活動 地区別の活動(ボランティア・手芸・研修旅行)、仲間づくり活動を目的としたさわやか教室(ウォーキング・1泊旅行など)

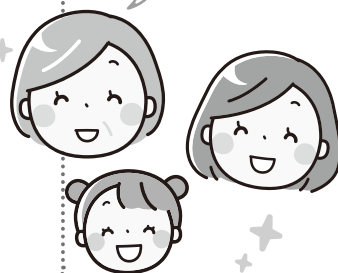
年会費 約1,000円(各支部により金額が異なります。)
別途、材料・旅行代は実費となります。

お申込先 お近くの支所または本所組合員課まで

お問い合わせ J A 木曾女性部事務局

: 企画管理部 組合員課 ☎: 22-2128 FAX: 22-2049

農家でなくても
誰でも入れます!!



グリーンファームだより

メーカーおすすめ品



(価格は税込みです)

高い所も安全に
充電式ポールヘッジトリマ

18V **バッテリーあり** SPH-18N

20,240円
 高さ3mの垣根なら満充電で30mも刈り込みOK! **KOSHIN**

枝切りバサミにサヨウナラ
充電式ヘッジトリマ

18V **バッテリーあり** SHT-1820

15,180円
 高さ1mの垣根なら満充電で100mも刈り込みOK! **KOSHIN**

本商品はお取り寄せ商品につき、お渡しまでに日数を要しますのでご承知おきください。

1台3役 コードレス24V
YARDFORCE 乾湿両用掃除機 DIY掃除機

LV CS16-JP

 大容量20Lタンク。泥汚れから水滴取りまで。ブロワにもなる。
19,800円

伸びた枝の切断に
充電式ポールチェーンソー

18V **バッテリーあり** SPS-1820

20,240円
 φ38mmの木の場合満充電で160本切断OK! **KOSHIN**

掻く・吹き集め・吸い込み・粉碎の1台4役
YARDFORCE ブロー&バキューム

YF545J(集塵袋付)

 面倒な庭の落葉掃除に。大活躍します。電源コード式。
9,800円

24V コードレス
YARDFORCE 耕うん機

LEC20-JP

 家庭園芸・家庭菜園の畑に最適! 雑草ごと耕してふかふかの土に。コンパクトだから荷台に車載もできる。
19,800円

9月のお休み：毎週水曜日、棚卸し休業日…30日(木)
 営業時間：午前8:30～午後5:30 グリーンファームきそ ☎22-3061



はこんな雑誌です!!

料理

- 旬の食材・基本の調味料でおいしく
- 調理時間は30分以内が目安
- 人気料理研究家が毎月レシピを考案

「家の光」の料理記事は簡単なレシピで、材料もわが家の畑から調達できるものが多く、助かります

園芸

- イラスト&写真でわかりやすい!
- 直売所での売り上げアップにも◎

連載記事の「畑の時間」は、定年退職後、右も左もわからず畑を始めたわたしの心強い味方です!

このほか楽しい記事がいっぱい!



家の光 YouTube で記事がさらに楽しく

掲載記事と関連した動画を「家の光YouTube」で配信中。本誌・別冊付録の誌面にある二次元コードを読み取ると、読者限定動画も見られます。



- 定価(税込) ●普通月号 629円
- 付録月号(1・4・5・7・9月号) 922円
- 家計簿付き12月号 1,027円

JAグループ 家の光協会
 〒162-8448 東京都新宿区市谷給河原町11 TEL.03-3266-9039
<http://www.ienohikari.net>

JAまごころ宅配をご利用してみませんか？

JAまごころ宅配はご自宅の玄関先まで「食料品」「日用品」などをお届けする便利なサービスです。

宅配は週1~2回です。

ココがオススメ!


おまかせコースは管理栄養士がバランス良くメニューを組み合わせてお届けしています。

1 おまかせコースで注文いらず



毎週2回、決められた曜日に食材をご自宅までお届けします。
※お届け曜日は地区により異なります。

2 管理栄養士がバランスを考慮した宅配メニュー



管理栄養士がバランス良く組み合わせた食材をお届けする「おまかせコース」が一番人気です。

3 こだわりの食材



生鮮食品は産地にこだわり、加工品は無添加・低添加を基本にお届けします。

コースの紹介

おまかせコース

幅広い商品をご希望の方はこちら



週2回お届け **アレンジメニューA**

新鮮なお肉やお魚など、お料理できる材料から、味付け加工した肉や魚、簡単調理品など様々な食品をお届けします。
【配送品目数】8~10品
【お届け内容】肉、魚、惣菜、練り製品、乳製品など

設定金額を抑えたい方はこちら




週2回お届け **アレンジメニューB**

アレンジメニューAよりも品目数を抑えてお届けします。
【配送品目数】6~8品
【お届け内容】肉、魚、惣菜、練り製品、乳製品など

ご家庭の食生活に合わせ、メニューの増欠品が可能です!!


調理品は不要! 料理が好きな方はこちら



週2回お届け **素材メニュー**

手作り重視で味付けを自由にお料理を楽しめる素材を中心に届けます。
【配送品目数】6~8品
【お届け内容】精肉、魚介類(切り身)など

調理をする時間がない方や、料理が苦手な方はこちら



週1回お届け **いきいき便利メニュー**

できるだけ調理に手間のかからない食品を中心に幅広くお届けします。
【配送品目数】9~10品
【お届け内容】生食、調理済み商品、レンジ対応商品など
※月・火・水のいずれかとなります。

選べるコース

チラシの中から自由に商品を選びたい方はこちら



まごころ宅配がお届けするチラシから商品を選び、ご注文いただいた商品をお届けします。
※地区別の配送日にお届けします。

月額料金

アレンジメニューA (8品~10品)	2人前 約25,000円 1人用...約16,000円 3人用...約33,500円
アレンジメニューB (6品~8品)	2人前 約22,000円 1人用...約13,000円 3人用...約26,000円
いきいき便利メニュー (9品~10品)	小セット (1~2人用) 約9,000円 中セット (2~3人用) 約11,000円

*月のお届け内容に応じて、多少金額が変動します。

無料お試しキャンペーン

- おためし① アレンジメニュー 1週間分(2回)お届けします!
- おためし② いきいき便利メニュー 1回分をお届けします!

免許返納キャンペーン

JAまごころ宅配では、運転免許を返納された方の特典をご用意しています。(運転経歴証明書の提示で加入から1年間適用)

特典内容 おまかせコース新規ご加入で毎月のご利用料金から **10%割引!**



今回は女性部さわやか教室「ディンプルアート体験」参加者の作品からの問題です。上と下の写真を比べると、3カ所の間違いがあります。挑戦してください。

①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨

※出題エリアNoは、左図の通りです。番号を確認のうえ、ご記入ください。

クイズの解答を募集します。

解答用紙はJA木曾本支所窓口または本誌9ページ下段の用紙を用紙を切り取ってご利用ください。答えとJAや広報誌への意見・要望を記入し、ご応募ください。

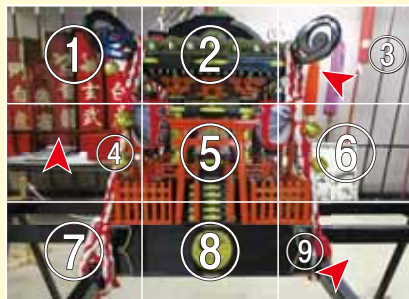
※ただし、お一人様一通の応募としてください。

正解者の中から抽選で8名の方に

チューリップ球根(混合10個入り)をプレゼント。

◎応募の締切 9月30日(木)

※印刷によるキズや汚れは関係ありません



おめでとうございます
7月号当選者は
鈴木 裕さん
原 嘉和さん
澤口 多恵子さん
野田 直樹さん
秋元 靖子さん
7月号当選者は
ほか3名

8月号の答え ③・④・⑨でした。(間違い探しの答えは▶ここ)

暮らしを応援!!

毎日の暮らしに必要な日用品などをご自宅までお届けする宅配サービス

JAまごころ宅配

～旬の食材やエコープマーク品を使ったお料理レシピ～

お申し込み・お問い合わせは
JA木曾生活センター 0264-23-2112

塩秋鮭とじゃがいものミルク煮



一口メモ

秋鮭とは「秋口に産卵のために遡上する白鮭」を指します。おなじ白鮭の仲間の時鮭などに比べると脂が少ないのが特徴です。オイルやバターを使ったレシピがおすすめです。魚に多く含まれるビタミンDはカルシウムの吸収を促進する働きがあります。

作り方

- ① 秋鮭は3～4等分に切り、小麦粉をまぶします。
- ② じゃがいもは大きめの一口大に切ります。
- ③ にんじんは乱切りにします。
- ④ モロッコインゲン(ブロッコリー)は茹でて、3cm程度に切ります。
- ⑤ フライパンにサラダ油を熱し、①を焼き、皿に取り出します。
- ⑥ 鍋にバターを熱し、②と③を炒めます。
- ⑦ 全体に油が回ったら牛乳を加えて中火で煮ます。
- ⑧ 野菜に火が通ったら⑤を加えて煮ます。
- ⑨ 汁気が半分程度になったらコンソメと④を加え、塩・こしょうで味を調えます。

材料 (2人前)

- | | |
|--------------|---------------|
| 塩秋鮭切身……………2切 | サラダ油……………小さじ2 |
| 小麦粉……………少々 | バター……………10g |
| じゃがいも……………2個 | 牛乳……………200ml |
| にんじん……………50g | コンソメ……………小さじ1 |
| モロッコインゲン…4本 | 塩・こしょう…少々 |

令和3年
10/4日
オープン

JA木曾 本所・中部支所

新築オープン!!



オープン記念①

オープン記念定期貯金

キャンペーン期間
2021年10月4日(月)～2022年2月28日(月)

年 **0.21%**
店頭金利に上乘せ

お預入れ期間 1年
募集総額 5億円(募集総額に達した時点で販売終了となります)
お預入れ金額 10万円～300万円
取り扱い店舗 全金融店舗



オープン記念②

休日ローン&年金合同相談会開催

開催日時 10月17日(日) 10:00～15:30

場所 中部支所(1階新事務所)

※ご来場にあたっては、事前にご予約をお願いいたします。
(ご予約がない場合、当日お越しいただいた際に多少お待ちいただくこともございます)



©よりぞう

休日ローン相談会

休日にゆっくりと住宅ローンなどの相談をいただけるよう、休日ローン相談会を開催いたします。
新築やリフォーム、住宅ローンの借換えをはじめ、マイカーの購入や車検の費用、お子様の教育資金などのご相談にお答えいたします。ぜひお気軽にご相談ください。



住宅



自動車



教育

年金相談会

年金の専門家である社会保険労務士による無料の個別相談です。ご相談には以下のものをお持ちいただくと、より詳しくご相談いただけます。

【お持ちいただくもの】

- 年金手帳・基礎年金番号通知書(夫婦)
- 年金定期便(夫婦)
- 年金証書(夫婦)
- 雇用保険被保険者証
- 印鑑



※上記商品・相談会の詳細については、お近くの金融窓口までお問い合わせください。

JA木曾

本所 金融共済部 (☎22-2128) 中部支所 (☎22-2220)

☐発行:木曾農業協同組合
長野県木曾郡木曾町福島3807-1 〒397-0001 ☎(0264)22-2128
☐発行人:代表理事組合長 田屋 万芳

〈ホームページ〉
<https://www.ja-kiso.iijan.or.jp/>



2021.9月1日発行(印刷)木曾オールプリント(株)



環境に優しい再生紙とベジタブルインキを使用しています。



国産100%再生紙