

Community Magazine  
**Green-pia**  
ぐりーんぴあ

特集1

第44回「ごはん・お米とわたし」  
作文・図画コンクール

特集2

2020年オリンピック・パラリンピックを楽しもう 後編  
注目のパラリンピック競技

3



JA おやまホームページ  
<http://www.ja-oyama.or.jp>

人と自然の調和から新たな創造を  J A おやま

2020 vol.253  
March

# ニンジン

分類 セリ科ニンジン属

原産地 アフガニスタン

和名 人参、芹人参

おいしい期間(旬) 11月～2月(周年)

主な栄養成分

カロテン、ビタミンB・C、  
カリウム、カルシウムなど

効能

ガン予防、視力維持、粘膜や皮膚の健康維持・  
アンチエイジングなど



カロテンは、油に溶けやすいのでバターや油と一緒に調理するとカロテンの吸収が促進されるのでGOOD!

- 18 17 16 15 14 13 12 11 10 08 06 04 03
- CONTENTS
- TOP NEWS
- 特集1  
第44回「ごはん・お米とわたし」  
作文・図画コンクール
- 特集2  
2020年オリンピック・  
パラリンピックを楽しもう後編  
注目のパラリンピック競技  
地域のニュースをお届け!
- TOPICS
- 女性会  
地産地消料理展
- 青年部  
俺たちの育った町
- 豊田北児童イチョ農家のハウス見学  
農業浪漫
- ベジタブルライフ
- 今月のおすすめレシピ
- 健康百科・JAと農業  
みんなの広場・今月のクイズ?
- INFORMATION

# Green pia

人と自然の  
調和から  
新たな創造を

March 2020 vol.253

# 管内小・中学校へ 地元産イチゴ「とちおとめ」を寄贈



小山市



野木町



下野市

当組合は、管内の小山市、下野市、野木町の小・中学生約2万500人に学校給食用の地元産イチゴ「とちおとめ」を贈呈しました。地元の特産品を学校給食として児童・生徒に提供し、食への関心、食を支える農の役割を感じてもらうのが目的です。

1月14日は、福田浩一郎組合長が野木町役場を訪れ、真瀬宏子町長と菊地良夫教育長に目録と地元産イチゴ「とちおとめ」のパック詰めを贈りました。

福田組合長は「子どもたちに地元産のイチゴのおいしさを味わってもらいたい。この活動を進めることで、豊かな地元の味をつないでいってほしい」と期待します。

真瀬町長は「大変ありがたい。県のイチゴは全国に誇れることを生徒・児童にも伝え、大切に食べさせたい」と感謝を述べました。

また、17日に下野市、29日に小山市を訪れ、同様に贈呈式を行いました。

# 「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール



JAGグループは、国産・地元産農畜産物の販売促進運動「みんなのよい食プロジェクト」の一環として、これからの食・農を担う次代の子どもたちに、お米の大切さを周知することを目的に、毎年「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールを開催しております。

今回も昨年9月に各小中学校からご応募いただき、審査の結果、当組合管内では47人が入賞。小山市立絹義務教育学校の渡邊太智さんと小山市立間々田東小学校の山下咲羽さんが金賞に輝きました。



金賞

「みんなでつくった  
だんけつの証」

小山市立絹義務教育学校

二年 渡邊 太智

ぼくの学校は、見わたすかぎり田んぼに囲まれ、毎日友だちと一しょにスクールバスに乗って登校しています。朝、「おはようございます。」と、運転手さんにあいさつして決められた席にすわり、出発後のまどから見える景色は、まるで広大なサッカー場みたいであの上でプレーできたらいいなあと思います。

六月のはじめ、ぼくは田んぼアートにさんかしました。大ぜいの人たちが集まり、係の人の説明後、初めてはだしになってつけたチョコレートのようなドロドロの田んぼに右足をそつと入れてみました。すると、地めんに足を入れたのにまだまだ下にしずませないと固い所まで足がとどかなくて思い切って力強くふみこんでみました。バスのまどから見た風にゆれたぎつちりつまった苗の下は、こんなにやわらかいとは思ぞつとちがつておどろきました。

苗のかたまりから三本ずつ根をはがすようにとり、苗がおれないようにやさしくふわふわな土の中へ植えました。みんなで一しょに横一列に並んで一歩ずつ前へ植えるたび、まだ小さな苗をふまないようにしました。田んぼのはじめまで来たときがゴールでした。田んぼから上がって後ろをふり返つたら、ぼくの植えた苗の先が見えたり見えなかったりしていたのでちゃんと周り一しょに育つか心配でたまりませんでした。

今朝の朝ごはんの中心は、真っ白で、たきたてのいい香りのするごはんがお茶わんの中で光っています。毎日見てきた。お米の一粒一粒の中には、みんなで力をあわせて前へ進んで植えた団結の証なんだと思ってお米の大切さを知ることができました。来年はオリンピックで外国人が多く来ます。おいしい日本食を届けたいので、このゆたかな自然を守りつづけたいと思います。

金賞

「土なべご飯」

小山市立間々田東小学校

四年 山下 咲羽

最近おどろいたことがあります。それはすい飯器で炊いたご飯と、土なべで炊いたご飯の味や食感が全くちがったことです。いつもと同じお米で炊いたのに、土なべで炊いたご飯は、おかげが無くても食べられるくらいあまい味がして、ふつくりしていてとてもやわらかくて、びつくりしました。

初めて土なべで炊いたご飯をみた時は、まさかおなべの中に、ご飯が入っていると思わなかったのです、すぐおどろきました。またお母さんが初めて土なべで炊いたご飯には、おかげがたくさん出来ていて、弟と取り合って食べました。とてもおいしかったので、一杯二杯といつもよりたくさん食べてしまいました。

わたしも、土なべで炊いたご飯をみんなに食べてもらいたいと思ったので、お母さんに教えてもらいながら作ってみました。

作り方は、まずお米を洗います。こまではすい飯器の炊き方といっしょでした。お米を洗ったら、お米に水をすわせるために水につけておきます。夏場は三十分から一時間、冬場は一時間から二時間位がいいそうです。

次に、土なべを火にかけます。最初はふつとつするまで強火で、ふつとつしてきた音が聞こえてきたら、弱火にして、一合の場合九分間火にかけます。九分たつたら火を止めて今度は十五分位むらします。ぜったいにフタを開けてはいけません。

むらし終わつたら、底からすくうように全体をまぜて、出来あがりです。

初めてわたしが炊いたご飯は、思ったより上手にできてしまったので、おかげが少ししか出来ていませんでした。おかげが食べたかったので、残念でした。弟がおかげが食べたいと泣いてしまったので、しかたなく弟におかげをあ

げました。今度炊く時は、おこげがたくさん出来るように炊けるといいなと、思いました。

すい飯器は、スイッチをおすだけで自動でご飯を炊いてくれますが、土なべは自分で時間をかくにんしたり、メモリがないので計量カップで水の量を計ったりするなど、作業工程も多く大変だけれど、おいしいご飯を作るには、手間と時間が必要なんだなあ、と思いました。

今は、ご飯のほかにお肉やお魚などのおかずがたくさんあるので、ご飯だけでおなかいっぱいにするということはないと思います。でも昔は、そんなにおかずがあったわけではないので、おいしいご飯は大事だったのだと思います。昔ながらのご飯の炊き方で昔の人の気持ちを考えながら、ご飯のありがたさをかみしめました。

土なべで炊くだけですごくおいしいご飯が出来るので、また作ってみたいと思います。まだ作ったことがない友達にもぜひ教えてあげたいと思います。

## 第44回「ごはん・お米とわたし」作文・図画 審査結果

小学生部門	金賞	小山市立絹義務教育学校	2年	わたなべ 渡邊	だい ち 太智	小山市立間々田東小学校	4年	やました 山下	さわ 咲羽
	銀賞	小山市立大谷南小学校	1年	くろかわ 黒川	りく 琉佑	下野市立石橋北小学校	3年	たかはし 高橋	みゆ 未夢
		小山市立中小学校	1年	たむら 田村	えい 瑛翔	下野市立石橋北小学校	5年	なかがわ 中川	せいと 聖都
		下野市立古山小学校	2年	さいとう 齋藤	はる 小椋	小山市立間々田小学校	5年	こばやし 小林	やま 大翔
		小山市立豊田南小学校	2年	い 伊藤	りゅうき 琉希				
	銅賞	小山市立羽川小学校	3年	つの 角田	ゆづき 佑月	小山市立間々田東小学校	5年	おか 岡田	まほ 真歩
		小山市立旭小学校	4年	お 小貫	ね 寧々				
	佳作	小山市立小山第一小学校	2年	な ナサン	さら 咲良	小山市立穂積小学校	4年	の 野原	せな 星海
		小山市立乙女中学校	2年	やまなか 山中	りょうか 涼夏				

小学生部門	銀賞	小山市立若木小学校	1年	むらやま 村山	あん 杏	小山市立羽川西小学校	4年	まつもと 松本	ひさのり 尚紀
	銅賞	小山市立中小学校	1年	まつおか 松岡	あつき 純光	小山市立若木小学校	5年	ささき 佐々木	しゆん 純
		小山市立間々田東小学校	2年	しまだ 島田	けい 結惟	下野市立古山小学校	6年	ふくしま 福島	あかり 明香里
		小山市立豊田北小学校	3年	あらかわ 荒川	けい 慧多	小山市立乙女小学校	6年	かざま 風間	あかり 明莉
		小山市立間々田東小学校	3年	しまだ 嶋田	ゆきや 佑希也	小山市立穂積小学校	6年	おの 小野	でら 麗貴
		下野市立古山小学校	4年	ほん な 本名	かな 奏絵				
	佳作	小山市立小山城東小学校	1年	にい 新関	あか 茜音	小山市立小山第二小学校	4年	ひら 平井	りみ 律光
		小山市立下生井小学校	1年	やま 山田	いち 一太	小山市立豊田北小学校	5年	つち 土谷	もも 桃花
		小山市立寒川小学校	1年	すが 菅沼	みづき 美月	小山市立絹義務教育学校	5年	やす 安田	たけ 楓杜
		小山市立乙女小学校	1年	たか 高橋	ゆう 優亜	下野市立国分寺東小学校	5年	おお 大橋	ほまれ 誉礼
下野市立石橋北小学校		1年	ます 増淵	めい 愛依	小山市立羽川小学校	5年	おやなぎ 小柳	なな 七菜	
小山市立羽川西小学校		2年	お 大手	あゆむ 歩	下野市立古山小学校	6年	しみず 清水	そうや 爽椰	
小山市立羽川西小学校		2年	い 磯	あや 綾乃	小山市立若木小学校	6年	ひが 日向野	の 匠	
小山市立小山城東小学校		3年	やま 山田	なる 成熙	小山市立小山城東小学校	6年	なす 那須	かずま 千馬	
下野市国分寺東小学校		4年	お 大屋	きよたろう 恭太郎	小山市立豊田南小学校	6年	いわ 岩瀬	せき 陽亮	
野木町立友沼小学校		4年	いがらし 五十嵐	せん の すけ 仙之助					
中学生部門	銀賞	下野市立国分寺中学校	3年	いし 石井	まなみ 愛美	下野市立石橋中学校	1年	あおき 青木	はやと 颯斗

# 注目のパラリンピック競技

東京で開催されるパラリンピック競技大会では、22競技が実施されます。

そのうちパラリンピック特有のボッチャとゴールボール、2016年のリオのパラリンピックから採用されたカヌーとトライアスロンの4競技についてルールと見どころをご紹介します。イラスト：服部新一郎

## ボッチャ

緻密な戦略で

トリッキーな展開が

繰り広げられる頭脳戦

### ボッチャとは

重度脳性麻痺（まひ）者、もしくは同程度の四肢重度機能障がい者のために欧州で考案された球技です。1984年からパラリンピック正式種目として行われています。

「陸上のカーリング」という異名を持ち、赤・青のボールをそれぞれ6球ずつ投げたり、転がしたり、他のボールに当たったりして、ジャックボール（目標球）と呼ばれる白いボールに近づくかを競います。手で投げられない場合は、足で蹴る、あるいは勾配具（ランプ）を使って転がすなどの方法で投球を行います。

パラリンピックでは障がいの種類と程度によって4クラスに分けられ、それぞれ個人戦とチーム戦（またはペア戦）で順位を競います。男女の区別はありません。ボールは大きさと重さは規定されていますが、皮やフェルトなど

### 見どころ

まさに頭脳戦。さまざまな戦略を駆使して競技に臨みます。最初に投げるジャックボールの位置をどこにするかで駆け引きが始まります。遠い位置に投げるか、近距離で勝負するか。何を主眼に置くかで戦い方が変わります。

カーリングのように相手のボールをはじくなど、自分が優位に立てるように位置取りしていきます。ジャックボールの位置そのものも球ではじいて移動させることができます。そこがカーリングとは異なる点であり、戦局がどう展開していくか見逃せないポイントです。

材質や硬さは選手の障がいの特性やプレイスタイルによって使い分けられるマイボール制です。



## ゴールボール

第2次世界大戦で視覚に障がいを受けた傷痍（しょうい）軍人のリハビリテーションプログラムとして考案された、視覚に障がいがある人たちが行うチーム球技です。1976年にパラリンピックの正式種目となりました。

視覚障がいの程度にかかわらず、選手はアイシールド（目隠し）を着用して視覚を完全に遮断した状態で競技に臨みます。1チーム3人で、バレーボールコート大のコートで対戦します。両サイドにゴールがあり、鈴の入ったボールを転がして相手のゴールに入れて得点を競います。

攻撃側は、投げるボールのス

ピードやバウンドの高低をコントロールして、ディフェンスしにくいコースを狙います。守備側は、ボールの鈴の音や相手選手の足音、ボールがバウンドした位置などによってボールのコースを察知し、全身を使ってボールを止めようとします。選手は音を頼りにプレーするので、観客には静かに見守ることが求められます。

### 見どころ

できるだけ音を出さずに投球したり、投げ手以外の選手が足音や手拍子、声を出したりといった、音を使った駆け引きが大きな見どころです。ボールの大きさはバスケットボールとほぼ同じですが重さは約2倍。猛烈な勢いで転がるボールとそれを全身で受けるダイナミックな動きは迫力満点。見た目以上にハードで高度な技術が求められます。ゴールが決まった瞬間やタイムアウトなどゲームが止まっているときには大きな歓声を送りましょう。こうした選手と観戦者との一体感も観戦の醍醐味（だいごみ）です。



ボールの位置と動きに集中、瞬時の判断とダイナミックな動き

## ゴールボール

## 東京2020大会概要

●正式名称：東京2020パラリンピック競技大会 ●開催期間：2020年8月25日(火)～9月6日(日) ●競技数：22競技

アーチェリー、陸上競技、バドミントン、ボッチャ、カヌー、自転車競技、馬術、5人制サッカー、ゴールボール、柔道、パワーリフティング、ボート、射撃、シッティングバレーボール、水泳、卓球、テコンドー、トライアスロン、車いすバスケットボール、車いすフェンシング、車いすラグビー、車いすテニス

### カヌーとは

パドルを操って進む小舟の総称で、水上の移動手段として数千年前から歴史に登場します。競技としてのカヌーは19世紀に英国で発祥。流れのない直線コースで一斉にスタートして着順を競うスプリントと、激流を下りながらゲートを通してタイムを競うスラロームとに大別されます。障がい者が行うカヌー競技全般をパラカヌーと呼びます。カヌーと体のフィットティングは重要で、障がいに応じて座席の改造や固定ベルトなどを工夫します。

パラリンピックでの採用種目は個人200mスプリント。下半身や体幹に障がいのある選手が対象で、障がいの程度により3クラスに分類します。

艇はカヤックとヴァアの2種類。両側にブレードが付いたパドルを用いるカヤックと、東京2020大会の新種目であり、カ

## カヌー

上半身の力を駆使したパドリングテクニックが光る、水上の熱き戦い



### 見どころ

「水の上は究極のバリアフリー」と言う選手もいるほど、カヌーに乗り込むと障がいを感じさせません。スプリントは短距離を全速力で駆け抜けるため、しぶぎを上げ、水面を滑るように突き進んでいく迫力に圧倒されます。いかに効率良く、力強く、また安定してパドルを回転させることができるか。パドリングテクニックが勝利を左右します。「カヤック」と「ヴァア」との違いを見比べる楽しさもあります。水の上を爽快に漕ぎ進む姿と鍛えぬいたバランス感覚に魅了されるでしょう。

ヤックより艇が長く、本体の左右どちらかにアウトリガー(浮き足)が付いたヴァア。ブレードが片側だけのパドルを用います。

## トライアスロン

不屈の精神とチームワークで3種目に挑む

### トライアスロンとは

スイム(水泳)、バイク(自転車)、ラン(長距離走)の3種目を連続で行って、順位を競うトライアスロンは、1974年に米国で誕生しました。

障がいがある選手が行う競技をパラトライアスロンと呼び、スイム750m、バイク20km、ラン5kmの全25・75kmの合計タイムで順位を競います。スイムからバイク、バイクからランに競技種目を転換(トランジション)する所要時間も合計タイムに含まれます。このとき1人では競技することが困難と認められた選手に限り、手助けをする「ハンドラー」を1人つけることができます。また、視覚障がいの選手は「ガイド」と呼ばれる伴走者1人と共にレースを行います。

障がいの種類や程度に応じて、「シッティング(座位)」「スタン

ディング(立位)」「プラインド(視覚障がい)」に分けられ、障がいに応じて用具や装具の使用や改造も認められています。

### 見どころ

天候や気温など自然の影響により困難なレースとなっても選手たちは不屈の精神で挑みます。その姿は私たちに感動をもたらす、世界的にも愛好家が多い理由でもあるのでしょう。

トランジションの様子も見どころの一つ。ウエットスーツや他の用具・装具の着脱、準備をハンドラーが支援します。また、選手とレースを通して伴走し、選手の目となり安全にコースを導くガイドには高い競技力や判断力が必要です。日頃から選手と練習を共にし、チームワークを磨く彼らの存在にも注目!



地域のニュースをお届け

# TOPICS

こんなことがありました



## カボチャ栽培講習会

1月16日 東部集出荷所・北部集出荷所

J A およまかぼちゃ部会は1月16日、東部集出荷所と北部集出荷所で栽培講習会を開きました。部会員、関係者ら約20人が参加。種苗会社と園芸植物育種研究所、栃木県下都賀農業振興事務所が、品種ごとの特性や管理方法、今後の栽培ポイントを指導しました。

昨年度産は、定植前後の夜間低温や梅雨降水量増加、7月からの低温日照不足などで難しい栽培でした。種苗会社の関係者らは「急な気候変動に耐えられるようにカボチャの生育適正温度帯と栽培時の気温、地温をしっかりと把握し、カボチャにストレスのかからない生育環境をつくってほしい」と話しました。



## 促成キュウリ目ぞろえ会

1月20日 東部集出荷所

J A およま南部キュウリ部会は1月20日、東部集出荷所で促成キュウリの目ぞろえ会を開きました。

生産者、市場関係者ら約20人が参加しました。出荷規格を厳守し、生産者、市場、J A 全農とちぎと連絡を密にし、有利販売に努めることを確認しました。

市場関係者が販売情勢を報告した後、J A 担当職員が出荷要領を説明しました。現物を手に取り、曲がりの限界やねじれなどの規格を確認。

尾島賢一部会長は「生育遅れが懸念されるが、じっくり構えて良いものを作り、目をそろえ、高品質を目指そう」とあいさつしました。



## 女性大学（メイクレッスン・閉講式）

1月21日 本店

2019年度のJ A およま女性大学が1月21日に閉講しました。J A 管内に在住する女性が対象で、J A のコミュニティー紙（新聞折り込み）などを見て応募した42人が参加。

最終回は、ノエビア鉢形西部の桜井早苗さんが講師となり、本店でメイクレッスンを行いました。4班に分かれ、美しく見える基本のお手入れを学びました。クレンジングの仕方、化粧水の付け方、ファンデーションやリップの塗り方など丁寧に教わり、実践して自分磨きに励みました。

全講座を終了して参加者は修了証をもらい「新しい友達ができ楽しく参加できた」「なかなか一人では体験できないことができた」などと話しました。



## 東京で消費宣伝と店頭試食販売 2月1日

J Aおやまは2月1日、東京青果株式会社と協賛で青果物の消費宣伝、店頭試食販売を東急百貨店の本店・東横店・吉祥寺店のハヤシフルーツ3店舗で行いました。

品目は、イチゴ・トマト・キュウリ・レタス・ちぢみホウレンソウ・ニラの6品目。イチゴは、朝採れで店頭にて手詰めを行った新鮮な商品を販売しました。トマト・キュウリ・レタスは、サラダとして試食提供し、各品目のファンを作ろうと、生産部会代表者、J A全農とちぎ、J A職員が店頭に立ち、消費者とコミュニケーションを取り、J Aおやまの主力品目の魅力をPRしました。



## 女性会・第20回全体ボウリング大会 2月1日 小山ゴールドレーン

J Aおやま女性会は2月1日、小山ゴールドレーンで、第20回全体ボウリング大会を開きました。同大会は会員同士の交流と親睦、軽運動によるリフレッシュを兼ねて毎年行っています。

大会には、102人の会員が参加し、支部ごとに分かれ、団体戦、個人戦の2ゲームでの合計得点を競い合いました。ナイスプレーや珍プレーの連続で、拍手や笑い声が絶えず、楽しみました。

大会は、2ゲームの合計から入賞を決定。団体の部は野木支部、個人の部はA部門で新千恵子(間々田支部)さん、B部門で秋元智子(野木支部)さんが優勝しました。



## ビール大麦採種ほ場現地検討会 2月6日 豊田地区

J Aおやまビール大麦採種部会は2月6日、豊田支店管内で、現地検討会を開きました。部会員、関係者ら約25人が参加し、栽培管理や生育状況を確認しました。

大島三千男部会長は「現段階の生育状況を確認し、しっかり指導を受け、高品質出荷に向けて努めていこう」とあいさつしました。

栃木県下都賀農業振興事務所の墨野倉真二副主幹は①生育を調整するために計画的に麦踏みをしっかり行う②確実な排水対策を実施③1回目の麦踏みは葉が2.5枚以上になってから行う④麦踏みは、必ず土が乾いている時に行う⑤雑草防除は早めに行う—など注意を呼び掛けました。



とちぎ和牛のおかげでおいしいと好評

# ローストビーフ

## 材 料 (4人分)

- |   |  |
|---|--|
| ① 和牛もも肉(ローストビーフ用) … 600～700g<br>塩 …………… 小さじ1            | ③ グレイビーソース<br>赤ワイン …………… 100ml<br>醤油 …………… 大さじ2<br>ハチミツ …………… 大さじ2<br>酢 …………… 大さじ1 |
| ② サラダ油 …………… 大さじ1<br>タイムなどのハーブ …………… 適量<br>(使わなくても良いです) |  |

## 作り方

- 1 牛肉を冷蔵庫から出して、常温に30分置き、塩を全面にふってザラザラがなくなるまで良くすり込む。
- 2 余分な水分をキッチンペーパー等でふき取り、フライパンにサラダ油を中火で熱し、(タイムを入れて)5、6分かけて全面に焼き色をつける。
- 3 フタをして10分ほど、弱火で蒸し焼きにする。  
途中何度か返して、焼き具合を見る。
- 4 取り出した肉をアルミ箔の上にキッチンペーパーを2枚重ねて包み、粗熱が取れるまで30分位おく。
- 5 グレイビーソース  
肉を焼いた、残りの油に赤ワイン、醤油、ハチミツ、酢を加えて、中火で5分程煮立てる。
- 6 粗熱が取れた肉を薄くスライスして、グレイビーソースを添える。

### 【特徴】

和牛(両親が和牛で固体番号のある牛)を使う事が大切です。  
とてもおいしい出来上がりになります。

※近くのスーパーで月曜日が和牛半額の日がありますので  
予約をしておいて購入します。おいしいと言われます。とちぎ和牛のおかげですね。

女性会国分寺支部  
永井 春江さん



# 俺たちの育った町



会計 大出 純 さん(34)

- 生產品目 米
- 家族構成 妻、子ども2人

副部長 岸 裕太 さん(28)

- 生產品目 イチゴ
- 家族構成 妻、子ども2人

部長 石川 達也 さん(33)

- 生產品目 イチゴ
- 家族構成 妻、子ども2人

監事 島田 泉 さん(27)

- 生產品目 イチゴ
- 家族構成 妻



中地区  
青年部

中地区青年部は、27～44歳が在籍し、12人で構成されています。

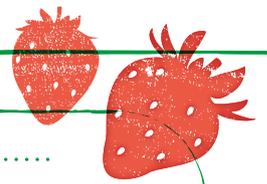
中地区青年部の夢…それは、結婚率100%!!を目指しています。みんなに愛されキャラの盟友が結婚し、幸せになってもらいたいと熱く語っていました。

また、若い女性をもっと農業の中で活躍してほしいと話してくれました。中地区は、イチゴ農家が多く、繊細なイチゴだからこそ女性のアイデア、力が必要だと話していました。「自分で作っているものだからこそ愛着もあり、達成感も感じる。生き物だからこそ成長していく過程が目に見えて、楽しさがある。人とのつながり、努力が反映され、結果として人で帰ってくる気がする」とメンバーは語ります。

青年部の活動を通して、自分の同じ立場の人と知り合うことにより、時には助け合い、時にはお互い刺激し合って、より高いレベルの農業を目指すことができるのが中地区青年部です。

今回ご協力いただいた場所

魚藤 住所:小山市大字下河原田1110 TEL:0285-38-0073



# 豊田北小児童 イチゴ農家のハウス見学



小山市立豊田北小学校の3年生16人は1月16日、同市小宅の田波一雄さんのイチゴハウスで社会科見学をしました。田波さんのイチゴハウス社会科見学は10年以上続きます。地域農家の仕事に関心を持ち、仕事の様子などを意欲的に調べ、農家の仕事と自分たちの生活とのかかわりを考えることが目的です。

田波さんは、児童に播種（はしゅ）から収穫までの栽培行程を説明。児童からは「どれくらいの大きさになったら収穫するのか」「一つの苗で何個のイチゴができるのか」「どんな気持ちでイチゴを育てているのか」など多くの質問があり、丁寧に田波さんは答えました。

見学した五十嵐羽奈さん（8）は「苗を冷蔵庫に入れることや、どうして甘いのかなど知らなかったこと

がいっぱいあった」と話しました。田波さんは「実際にイチゴのハウスを見学することで農業を身近に感じてもらいたい」と話しました。

見学後は、田波さんが栽培したイチゴ「スカイベリー」を試食。児童らは「甘い」「すごく大きい」「とても甘い香りがする」と笑顔を見せました。



農に生きる農と暮らす

# 農業浪漫

野木地区

針谷 正幸さん(52)

生産品目 トマト、ブロッコリー、米、トウモロコシ

## 農業は、毎年勉強

トマトは、ペルー、エクアドルなど中南米のアンデス山脈沿いの地方が原産地です。日本の文献にトマトが登場したのは16世紀頃。初めは観賞用で、明治時代以降に食用になりました。西洋には、「トマトが赤くなると医者が青くなる」という話があるほどトマトは栄養価が高く、身体に良いと言われています。

2月、管内の各地区でトマトの出荷が本格的に始まりました。各集荷所・選果場には続々とトマトのコンテナが運び込まれ、出荷作業が急ピッチで行われています。産地間競争が激しさを増す中、消費者に喜ばれるおいしいトマトを作ろうと野木地区の針谷さんは、トマト生産に励んでいます。

正幸さんは、33歳の時自動車関係の仕事からUターンをし、就農しました。現在は、妻とパートナーさんで作業を行っています。

次男の漣くん(9)は、正幸さんのお手伝いをよくします。



す。ハウスの中を掃除したり、正幸さんの跡を追って、楽しそうに作業のお手伝いをします。時には、一緒にハウスにも登り、お手伝いをするそうです。漣くんは、農家に興味を持っており、「将来農家になるかな」と正幸さんは笑顔をみせます。

正幸さんは、「農業は、毎年



勉強だ」と話します。トマトの味は、日ごろの水分管理、温度管理などの積み重ねで決まります。5年前に環境制御モノタリング制度を設けました。毎日のハウスの温度、湿度はもちろんのこと二酸化炭素や日射量、地温など細かくグラフで表され、管理を行います。正幸さんは、「トマトは、デリケートなため、自分でグラフを通し、目で見て、データに基づいた栽培と日々の努力の積み重ねが大切だ」と話します。

今の時期に行っている作業は、芽かき、葉かき、誘引、収穫など。芽かき、は、各節から出てくるわき目を早めに手でかきとり、主枝だけを伸ばすように管理すること。風通しを良くさせることで病害虫の発生を予防するとともに、栄養分を実に行き渡らせることができる大切な作業です。小さいうちに処理をすることを正幸さんは心掛けています。小さいうちに処理することで大きな病気や被害を受けることがないようにするために日々注意をしています。

農業の魅力は、「消費者にすぐに届けることができ、消費者の顔が見える。自分が動けば動いた分だけ結果が出る」と栽培の魅力を感じています。

今後の目標は、「現状維持」。しかし、自然を相手にしている農業で現状維持を保つには、そう簡単にはいきません。今までの経験を糧に高品質に向けて、正幸さんは努力を惜しまず、農業に励んでいます。



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

# ベツタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

## グリーンピース

～春を楽しむ未熟なお豆～

グリーンピースのプロフィール

【分類】マメ科エンドウ属

【原産地】中央アジア～中近東

【おいしい時期(旬)】春(1～6月)

【主な栄養成分】

タンパク質、糖質、食物繊維、

ビタミンB群・C、

カリウムなど

解説 KAORU

### 見分け方

鮮やかな緑色

さや付きを選ぼう  
さやから出すと草  
燥して日持ちしない

皮が薄くて上品な  
風味と甘味。一般  
的なグリーンピースより  
粒が大きいよ

紀州うすい

豆の粒がふっ  
くらとそろっている

丸くて張りがある

さやは食べずに中の  
豆だけを食用とする  
ふっくらとしたさやの中  
に豆が並んで、7個前  
後入っている

### 保存方法

乾燥に弱い  
保存袋などに入  
れて野菜室へ

生は鮮度が落ち  
やすい。すぐに食  
べない場合、塩  
ゆでして冷凍保  
存がお勧め

### グリーンピースのチカラ

バランス良くさまざまな栄養素を含有

ミネラル

カリウム、  
亜鉛、銅、  
マンガン、  
鉄

ビタミン

B1・B2・B6・C  
パントテン酸

食物繊維が豊富

野菜類の中でトップ  
クラスの不溶性食物  
繊維も多く含まれ便  
秘の改善などに効果  
が期待できる

定番 豆ご飯

豊富に含まれるビタミンB  
群がご飯など炭水化  
物の代謝を高めるため、  
効率的なエネルギー供  
給が可能

### 楽しみ方・食べ方のコツ



おいしいゆで方

パチっとはいけるような食感を楽しもう



1. さやから豆を取り出す
2. 大きめの鍋を使い、沸騰したたっ  
ぷりの湯に塩を少し加えてゆで  
る。3～4分程度  
塩を入れると鮮やかに発色して甘  
さを引き立てる
3. 火を止める。粗熱が取れるまでゆ  
で汁の中で冷ます  
※ゆで汁ごと保存容器に移して冷  
蔵庫で保存する

冷まし方のポイント

翡翠(ひすい)のよ  
うな色鮮やかな  
仕上がりが理想  
的。すぐに取り出  
すとシワシワに



水を細く流し入れ  
て鍋全体を徐々  
に冷やす。急激  
な温度変化を与  
えない

ご飯を  
炊くときなどに

さやも一緒に入れ  
ると香りや風味が  
増す



ゆでる際に  
だしを使ってご飯  
に混ぜるだけで  
手軽な豆ご飯に

そのまま炊き込んだりスープにすると、栄養成分も無駄なく摂取できる

生鮮物の利用

風味と色彩を生  
かしてご飯と一  
緒に炊き込む。ベーコンと  
炒めたり、バター煮にして  
肉料理の付け合わせに



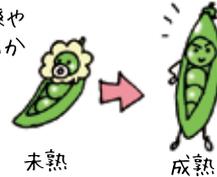
乾物(草乾燥豆)の利用

川豆や煮豆など  
砂糖で甘く煮る  
うぐいす豆



### グリーンピースのヒミツ

季節を感じさせる爽や  
かな色と香り、ほのか  
な甘味が特徴



未熟な豆が  
グリーンピース、  
成熟すると  
エンドウ豆

鹿児島県産などが  
1月から出回る。生鮮  
品は各別

古代エジプトや  
古代ギリシャで食  
べられていたよ



8～10世紀ころにインドや  
中国へ。平安  
時代には伝  
播(でんぱ)の辞書『和名抄  
(おみょうしよう)』野豆(和名;  
乃良未女(のらめめ))として紹  
介

料理楽しくステップアップ

## 3月のおすすめレシピ

- ・ シジミとセリのペンネ レシピ 1
- ・ 畑の様子(揚げ焼き野菜の温サラダ) レシピ 2

# 今月のおすすめ レシピ

「キッチン職人」のオーナーシェフ永井晋一(ながい ともかず)  
1975年茨城県水戸市生まれ。高校卒業後、都内のすし店で修業後、帰郷し懐石料理を学ぶ。  
2013年12月に畑とつながるをコンセプトとした  
「キッチン職人」をオープンし、地元農産物を生かした料理を提供中!



レシピ  
1

## シジミと セリのペンネ

材料(2人分)

ペンネ	100g
セリ	1束
オリーブ油	大さじ2
ニンニク	1片
シジミ	200g
水	2と1/2カップ
塩・こしょう	適宜

### 作り方

- ①鍋にオリーブ油とつぶしたニンニクを入れ熱し、ニンニクの香りが立ったらシジミと水を入れ強火にかける。
- ②途中あくを取りながら4分の1ほどに煮詰める。
- ③鍋に塩を入れて沸かし、ペンネをゆでる。
- ④ゆで上がったペンネを②に入れ、シジミのだしをしっかりと吸わせ、長めに切ったセリを入れ、塩・こしょうで味を調え出来上がり。



レシピ  
2

## 畑の様子 (揚げ焼き野菜の温サラダ)

材料(2人分)

アスパラガス	2本
ニンジン	1本
スプラウト	適宜
松の実	適宜
煮詰めたバルサミコ	適宜
岩塩	適宜
小麦粉	適宜
オリーブ油	大さじ3

### 作り方

- ①ニンジン、アスパラガスはスティック状に切り、小麦粉をはたいておく。
- ②フライパンにオリーブ油を入れ熱し、①をじっくりと揚げ焼きして火を通す。
- ③平皿に②を盛り付け、煮詰めたバルサミコで線を描き、岩塩を振り、松の実、スプラウトを散らし畑の様子を表現する。

### POINT

パーティーなどにいかがでしょうか? ニンジンやアスパラガスは、他の畑の野菜に変えてもOKです。いろんな味、香り、色を楽しんでください。

## 耳掃除のやり過ぎは駄目

3月3日は耳の日です。

耳掃除は気持ち良いと感じます。理由は、耳の穴には迷走神経と呼ばれる神経があり、触れると快感を生じるからです。そのため気持ち良く頻繁に行いたくなるのですが、実は耳掃除のし過ぎは危険なのです。

耳あかの源は、耳穴の古くなった皮膚の細胞と、耳垢腺から出る分泌物が混じり合った物で、本来は外穴にとどまり、屋外での農作業などでも虫やごみが耳に入り傷付かないように、自然に外耳道を保護してくれるのです。そして、耳あかは自然に少しずつ耳から出て行きます。

ところが耳掃除をすると、耳あかを耳の奥に押し込むことがあります。また、耳の皮膚は薄いので、耳掃除の折に傷を付けることもあります。耳の傷が原因で血液や浸出液が出てそれが固まると、かゆみを起こします。かゆくなるとさらに、耳掃除をしたくなり、傷を付けるという悪循環になります。しかも、耳の傷が炎



症を起こすと外耳炎になり、痛みや耳の周囲の腫れを伴い、耳鼻科での治療が必要になります。

耳を掃除するのは、清潔になるイメージもありますが、実は耳掃除のし過ぎは、耳の自然な清浄作用がなくなり余計に不潔になります。しかも、外耳炎や耳のかゆみ、不快感の原因にもなるので耳掃除のし過ぎはやめましょう。木製や金属製の耳かきを使用したり、耳の奥深くまで掃除するのは傷を付けやすいので気を付けましょう。耳掃除は、清潔な綿棒を使い、月に1〜2回で十分です。入浴や水泳の後に耳の中に水が入ったときは、タオルや綿棒で入り口付近だけ水を拭き取ります。

耳あかが多量になったり、耳が不快な場合は、耳鼻科を受診して相談してください。同様に、高齢者や耳掃除を極端に嫌がる人、耳あかがベトベトして自分で耳掃除がしにくい場合も、耳鼻科を受診しましょう。気持ち良いと感じる人も多い耳かきですが、頻度も強さもやり過ぎは危険なので気を付けましょう。

## 農業を拓く協同組合

## JAと農業

監修=JCA  
(日本協同組合連携機構)

### 「組合員」としての役割発揮

JAは、組合員が一人では解決できない農業やくらしの困りごとを、他の組合員と力を合わせて解決するための組織です。そのためには、組合員同士で意見を出し合い、それをまとめることが必要となります。このような役割を「意思反映」や「運営参画」などと呼んでいます。しかし組合員になって間もない人がこうした役割を果たすのは容易ではありません。

そこでJAでは、組合員に対してまずは地域農業や協同組合、JAへの理解促進をはかり、その上でJA事業の複合利用や、さまざまな活動への参加を呼びかけています。さらに組合員の傾向や特性に合わせて、受け皿となる組合員組織(集落組織、支店運営委員会、年金友の会・共済友の会など)を整備しています。こうした多数の組合員が集まる「場」を通じて組合員の「意思反映」を図るとともに、その代表者による「運営参画」を進めています。

#### 語句解説

【地域農業振興の応援団】(ちいきのうぎょうしんこうのおうえんだん)  
JAグループは、准組合員を「地域農業や地域経済の発展を農業者と共に支えるパートナー」と位置付けています。地元産農畜産物の購入などによる「食べて応援」、援農ボランティアなどによる「作って応援」といった活動を促進し、正組合員だけでなく、准組合員も積極的な役割を果たす中での「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」を目指しています。

### 組合員のメンバーシップ強化イメージ

#### アクティブ・メンバー

理事、組合員組織、支店運営委員等としてJA運営に参画

組合員組織等を通じてJA運営に意思反映

- 組合員組織、支店等の活動に複数参加
- 事業の複合利用

地域農業、協同組合、JAの理念を共有

JA加入・事業利用

### 准組合員の「地域農業振興の応援団」取り組みイメージ

- 作って応援
- 体験型農園
  - 直売所への出荷
  - 援農ボランティア

- 食べて応援
- 直売所で地元農畜産物を購入
  - 農業応援金融商品(農業応援貯金)
  - 農業まつり、支店まつり
  - 農業体験イベント
  - 直売所でのイベント

第28回JA全国大会決議(概要版)をもとに作成



耕そう、大地と地域の未来。

# 編集後記

3月になるとまだ寒い日もありますが、春の訪れを感じることも多くなってきますね。日本人にとって馴染み深い桜も開花してくることでしょ。日本三大桜と言われている、『福島県の三春滝桜』・『山梨県の山高紙代桜』・『岐阜県の根尾谷薄墨桜』を一つずつ訪れてみたいものですね。(C・Y)

## テーマ投稿・お便り募集中

掲載させていただいた方全員にQUOカードプレゼント!

「みんなの広場」では、クイズのほかに下記の各コーナーを設けています。お好きなコーナーにどしどしご応募ください。

### ●次号のテーマ投稿

※テーマにまつわる話を募集します

2020年4月号

「お花見と言えば」

締切3月13日(金)

2020年5月号

「ストレス解消法」

締切4月17日(金)

### ■お便りコーナー

身近な話題、最近夢中になっていること、我が家の自慢、生活の知恵などお送りください。

### ■作品展示コーナー

読者の皆様の作品(絵はがき・ちぎり絵・俳句・川柳・短歌・写真)身近な風景やおもしろい形の野菜の写真などお気軽にお送り下さい。  
※人物写真の場合、肖像権等についてご注意ください。

- クイズの答えまたはお便りテーマ投稿のいずれかをご記入ください。
- 意見・感想
- あなたの郵便番号・住所・氏名(フリガナ)(ペンネーム) 年齢・電話番号

### 送り先

〒323-0034 小山市神鳥谷 1-11-32  
JAおやま「ぐりーんぴあ」編集部 行  
FAX 0285-25-3159 Eメール pia@ja-oyama.or.jp

●ペンネームやイニシャルを希望の方は忘れずにお書き添え下さい

# みんなの広場

## 作品展示コーナー

絵手紙

孫の靴を絵手紙にしてみました。原本は喜んで持ち帰りました。  
(S・Aさん・80歳)



## お便りコーナー

毎回、おいしいレシピや農業で頑張っている若者の特集して読んで読みやすく、楽しみにしています!  
(M・Sさん・20歳)

レシピや健康百科よかったです。  
(A・Eさん・66歳)

地産地消料理展「サツマイモのグラタン」とても作りやすい料理です。  
(M・Nさん・66歳)

どんな内容なのか楽しみにしています。野菜の作り方載っていると助かります。  
(ゆうちゃんママさん・41歳)

### 編

お便りありがとうございます。レシピや農業浪漫、健康百科など、毎回多くの方からご好評いただいております。これからも、皆様に楽しんでいただけるような情報を提供できるよう努めたいと思います。皆様の健康法やレシピなどのお便りもお待ちしておりますので、ドシドシご応募してください。お待ちしております。

みんなでやってみよう! 出題●ニコリ

# 今月のクイズ?

先月号クイズの答え

8	1	9	7	2	4	5	6	3
5	6	2	8	3	9	7	1	4
4	3	7	5	1	6	8	9	2
7	9	1	4	8	3	6	2	5
6	5	3	1	7	2	4	8	9
2	4	8	6	9	5	1	3	7
1	2	4	3	5	8	9	7	6
3	8	5	9	6	7	2	4	1
9	7	6	2	4	1	3	5	8

答え 9

二重マスの文字をA~Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか?

1		8	10		14	16
			C			
2	6		F		15	B
		7			13	
3			11		E	17
4						
5			12		A	

解答欄	A	B	C	D	E	F
-----	---	---	---	---	---	---

### ヨコのカギ

- ひな人形に供える角張った食べ物
- 守備の反対語
- サンとゴの間
- 兵庫県の郷土料理。地元では卵焼きとも呼ばれます
- A、B、C……と数えて11番目
- 走ると切れることも
- 京の着倒れ、大阪の——
- 白井義男は日本人初のボクシング世界——です
- 骨と骨をつなぎます
- 白米を量るときに使う単位の一つ
- 父や母の姉妹です
- して得取れ

### タテのカギ

- 成長すると鶏になります
- 太陽が東から昇る時分
- 車の方向指示器のこと
- 事故などを現場に居合わせて直接見ること
- 工業——。——社会。——政党
- 地震、雷、火事、——
- 真ちゅうやステンレス、はんだなどのこと
- 雑巾を用意して年度末の——をした
- 版画を刷るときに使います
- 旧暦3月の異称です

# ●手数料改定のお知らせ

平素は当組合をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。  
 この度、各種手数料につきまして令和2年3月2日(月)より、下記のとおり改定させていただくことになりましたので、お知らせいたします。  
 お客さまには何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

## 1. 為替手数料

単位：円

種類	区分		改定後		改定前	
			当組合本支店	他金融機関	当組合本支店	他金融機関
送金手数料	普通扱い	1件につき	440	660	440	660
振込手数料	電信扱い	3万円未満1件	220	660	220	550
		3万円以上1件	440	880	440	770
	文書扱い	3万円未満1件	220	660	220	440
		3万円以上1件	440	880	440	660
	ATM システムカード扱い	3万円未満1件	110	440	110	440
		3万円以上1件	110	660	110	660
ATM 他行カード扱い	3万円未満1件	220	550	220	550	
	3万円以上1件	330	770	330	770	
代金取立手数料 (隔地間)	至急扱い	1通につき	—	1,100	—	880
	普通扱い	1通につき	—	880	—	660
その他 諸手数料	○送金・振込の組戻料		1件につき	1,100	1件につき	660
	○不渡手形返却料		1通につき	1,100	1通につき	660
	○取立手形組戻料		1通につき	1,100	1通につき	660
	○取立手形店頭呈示料		1通につき	1,100	1通につき	660
	○離島回金料			無料		無料
			ただし、1,100円を超える取立経費を要する場合は、その実費を徴収いたします。		ただし、660円を超える取立経費を要する場合は、その実費を徴収いたします。	

各種手数料は全て10%の消費税・地方消費税を含みます。  
 (注) システムカードとはJAバンクカード、JFマリンバンクカードです。  
 (注) ATMによるお振込みには、別途顧客手数料(出金)が必要となります。

## 2. 法人JAネットバンク関係手数料

単位：円

種類	区分		改定後					改定前				
			自店 舗宛	当JA 他店舗宛	県内 他JA宛	県外 JA宛	他行宛	自店 舗宛	当JA 他店舗宛	県内 他JA宛	県外 JA宛	他行宛
月額基本 手数料	照会・振込サービス		1,100					1,100				
	データ伝送サービス		3,300					3,300				
振込手数料	3万円未満	1件	無料	無料	110	220	220	無料	110	110	440	440
	3万円以上	1件	無料	無料	330	440	440	無料	330	330	660	660
給与振込 手数料	3万円未満	1件	無料	無料	無料	無料	220	無料	無料	無料	無料	220
	3万円以上	1件	無料	無料	無料	無料	220	無料	無料	無料	無料	220

各種手数料は全て10%の消費税・地方消費税を含みます。

## ●令和2年度 大口利用農家対策の実施について

標記の件につきまして、下記の通りご報告いたします。

- 1. 目的** 地域農業の担い手となる専門的・大型農家の育成とニーズに応えるため、肥料・農薬の供給対策を設定する。
- 2. 対象基準** ①前年の肥料年間購入金額が20万円以上を対象とする。  
②前年の農薬年間購入金額が20万円以上を対象とする。
- 3. 対象期間** 令和2年3月1日～令和3年2月28日までの1年間
- 4. 奨励措置** 供給時に都度引き

ランク別	供給金額	奨励基準
ランク1	20万円以上 40万円未満	2.0%
ランク2	40万円以上 60万円未満	2.5%
ランク3	60万円以上 80万円未満	3.0%
ランク4	80万円以上 100万円未満	3.5%
ランク5	100万円以上 200万円未満	4.0%
ランク6	200万円以上 300万円未満	4.5%
ランク7	300万円以上	5.0%

ただし、入札による価格対応の場合については対象外とする。

### ●税務相談会を開催します

「相続税がいくらかかるのか心配」「生前贈与とはどんなものか知りたい」「固定資産税の負担が重い」など税務相談に応じます。

**本店 4月14日(火)**

**野木支店 4月17日(金)**

**国分寺支店 4月24日(金)**

ご予約のお申し込みは、お近くの支店窓口へ

### ●クミアイ家庭薬

180粒(約30日分)  
**Kyoyaku DHA&EPA 4,800円** 税抜価格



健康維持に大切なn-3系脂肪酸の補給に役立つ健康補助食品。1日6粒でDHA600mg、EPA108mg、DPA23mgを摂取できます。ビタミンEの一種であるトコトリエノールもプラスしました。魚の摂取が不足している方、生活習慣の乱れが気になる中高年者、頭をよく使う方などに。



●お問合せは、クミアイ家庭薬配置員・最寄りのJA、または協同薬品工業(株)栃木営業所  
☎028-657-7310 まで

### ●JAの概況 (2020年1月末現在)

貯金	1,653億4,909万円
貸出金	277億4,978万円
購買品供給高	40億8,799万円
販売品販売高	78億2,832万円
長期共済保有契約高	4,099億9,378万円

### ●理事会だより

#### 第12回理事会(1月23日)

- 3か年計画「初年度の実績と今後の取り組み」について
- 賃貸施設資金の貸付について
- 信用事業方法書(為替取引)ならびに信用事業方法書(金銭債権の取得又は譲渡及びこれに付帯する事業)の変更について ほか

# 令和3年度採用(大学・短大) 第1回JAおやま説明会の開催について

- 1 日 時** 令和2年3月14日(土) 午前10時～正午
- 2 場 所** 小山農業協同組合 本店 3階 鳳凰の間  
〒323-0034 小山市神鳥谷 1-11-32
- 3 申込方法** マイナビ2021「JAグループ栃木」から事前に申し込みしてください。  
または電話、Eメールでも受付しています。  
総務部 人事課 ☎0285-25-3072 Eメール jinji@ja-oyama.or.jp  
※質問等がある場合は、ご記入(お伝え)下さい。
- 4 必要事項** ・氏名 ・住所 ・学校名 ・連絡先電話番号
- 5 受付期間** 令和2年3月2日(月)～3月13日(金)
- 6 持ち物** 筆記用具、応募票(当組合ホームページよりダウンロードして下さい。)

※その他ご不明の点につきましては、人事課までお問い合わせ下さい。

## 令和3年度小山農業協同組合職員募集のご案内

- 採用予定者** 金融・共済・購買・販売・営農指導・農業機械整備 等 20名
- 応募資格** 総合職  
・原則、令和3年3月に大学、短大(2年生以上の各種専門学校を含む、以下同じ)、  
高校卒業見込みの者であり、JAおやま管内居住の方  
・その他 普通自動車運転免許取得者(取得見込者含む)
- 出願手続** 提出書類
- | 大卒・短大卒・専門卒                                | 高校卒                   |
|---|-----------------------|
| ・履歴書(写真貼付) 1通                             | ・履歴書(写真貼付) 1通         |
| ・卒業見込証明書または卒業証明書 1通                       | ・調査書 1通               |
| ・成績証明書 1通                                 | ・受験票用写真(縦4cm×横3cm) 1枚 |
| ・エントリーシート 1通<br>(当JAホームページよりダウンロードして下さい。) |                       |
| ・受験票用写真(縦4cm×横3cm) 1枚                     |                       |
- ※写真は、最近3ヶ月以内に撮影したもので、裏面には必ず撮影年月日、氏名を記入してください。  
※現住所と帰省先が異なる場合は、電話番号を含め両方を記入し、受験票等送付先住所を指定してください。  
※申込受付後に受験票と採用試験開催案内を送付致します。
- 応募受付期間** **大卒・短大卒・専門卒** 令和2年3月16日(月)～3月31日(火) 必着  
**高校卒** 令和2年9月5日(土)～9月10日(木) 必着
- 書類提出先** 小山農業協同組合 本店 総務部 人事課 〒323-0034 小山市神鳥谷 1-11-32
- 応募方法** 郵送または持参してください。
- 採用試験** ・筆記試験  
**大卒・短大卒・専門卒** 令和2年4月7日(火)  
**高校卒** 令和2年9月17日(木)  
・面接試験  
筆記試験合格者に対して、後日面接試験を実施する

### 問い合わせ先

総務部 人事課 ☎0285-25-3072

ホームページ

<http://www.ja-oyama.or.jp/>