

Community Magazine

2021 /

1

January

No.263

# ぐりーんぴあ Greenpia



特集

令和3年 お正月スペシャル

謹賀新年 丑年「牛」クイズ



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

人と自然の調和から新たな創造を

 JAおやま



TOP NEWS	03
地域のニュースをお届け! Topics	04
特集 令和3年 お正月スペシャル 謹賀新年 五年「牛」クイズ	08
季節の室礼(しつらい) ホームページを リニューアルしました!!	10
農業浪漫	11
女性会 地産地消料理展	12
今月のおすすめレシピ	13
ゴボウ販売会を開催しました!! 豊田北小児童 イチゴ農家のハウス見学	14
ベジタブルライフ	15
健康百科 未来を拓く協同組合 教えて! 日本農業	16
みんなのひろば/今月のクイズ?	17
INFORMATION	18

## とちぎ和牛

### とちぎ和牛とは

栃木県の豊かな自然と生産農家の愛情により育まれた和牛。

脂肪交雑が入り、きめ細やかな最高の肉質A・Bの4等級以上のもののみが名乗ることを許されたブランドが「とちぎ和牛」です。

### お肉の特徴

- ・枝肉格付がA・B4等級以上 (BMS5~12)
- ・特有の甘い香りでとろけるような食感が堪能できる。

### JAおやま管内では…

- ・とちぎ和牛生産者 …………… 37人
- ・肥育頭数 …………… 約2000頭

# 新年のご挨拶

代表理事組合長 福田浩一郎

## 新年明けましておめでとうございます。

組合員の皆様におかれましては、穏やかに新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

また、日頃より当組合の事業運営に深いご理解とご協力並びにご支援を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、昨年、新型コロナウイルス感染症の猛威に悩まされ続けた一年となりました。一昨年12月に中国武漢市で初めて報告された新型コロナウイルスは、その後、世界の主要国を中心に感染拡大し、国内においてもダイヤモンドプリンセス号における集団感染を皮切りに感染者が急増し、3月にはオリンピックの1年延期、4月には緊急事態宣言が発令されました。その後、感染者の増加は抑えられ5月末には緊急事態宣言も解除されるなど一時落ち着きを見せたところでした。しかしながら、感染対策と経済政策との両立は功を奏せず、再び感染が拡大しており、第2波、第3波の様相を呈し終息の兆しは未だ見通せない状況です。感染症は多数の罹患者とともに多くの尊い人命をも奪い、誠に悔しい限りであり、一日も早い有効なワクチンの供給を望むところです。

コロナ禍は農業にも甚大な影響を及ぼしました。営業規制、外出自粛等の影響により、花卉・牛肉をはじめ様々な農畜産品目が販売減となり、特に米は従来からの米消費減に追い打ちをかける外食需要の低迷で主食用米余りが加速しており、需要の回復はすぐには見込めない状況から、令和3年度は主食用米から飼料用米などへの転換に対して関係機関と連携しながら、より一層のご理解とご協力をいただく必要があると考えております。このような中、当組合は、大きく落ち込んだ花卉、和牛について、役員や関係団体、小山市、下野市、野木町の各行政にも購入のご協力を働きかけ多くの賛同を得ることができました。米についても、新規販売先の開拓、学校への寄贈による消費の拡大策等に取り組みました。今後も地道ながら地産地消の取組みを継続してまいります。

地域との連携では、新たに下野市と協定を締結致しました。JAと市が一体となって地域貢献できるよう、お互いの良いところを高めていき、地方創生や農業生産振興に努めながら更なる連携強化を図って参ります。

JAおやま自己改革の一丁目一番地として取り組んでおります支店再編整備は、第1期再編の間々田支店と小山支店がそれぞれ3月30日にオープン。大谷支店も9月28日に仮オープンし、現在は外構工事を行っており、地域の組合員をはじめご利用の皆様方には長らくご不便をおかけしておりますが、いよいよ本年2月9日にはグランドオープンする予定です。今後は、第2期再編に向けなお一層の取り組みを進めて参ります。

令和3年度は、創造的自己改革の実践3か年計画の最終年度となります。自己改革をより一層前進させ、地域になくてはならないJAでありつづけるためには何よりも組合員皆様方の声をお聞かせいただくことが肝要です。農業・JAを取り巻く環境は農家組合員の高齢化による離農や耕作放棄地の増加による農地の減少等致命的な懸念が続いており、これらに歯止めをかけなければ地域農業が立ち行かなくなります。農家継承の支援による新規就農者の拡大や農業所得増大モデル事業の継続実施、特に担い手農家のご意見ご要望を踏まえた事業運営が重要であります。今後とも行政諸機関と連携し、JAの総合事業をフル稼働させ、地域農業振興を図りながら農家組合員の所得向上、そして事業をご利用いただく全ての皆様方の満足度向上のご提案を行ってまいります。

結びになりますが、一日も早い新型コロナウイルス感染症の終息を願うとともに、新しい年が、組合員皆様方にとりましてより一層輝かしい一年となりますよう、ご健勝とご多幸を心よりご祈念申し上げ、年頭のご挨拶と致します。

本年もよろしくお願ひ致します。

生澤 良一	福田 真一	大島 茂男	手塚 孝夫	赤荻 稔	若松 富十男	監事	黒須 市郎	代表理事	望月 浩	常務理事	倉持 晶子	岡田 重幸	秋元 和重	小川 定男	大久保 誠	大橋 一稔	渡邊 稔	大塚 芳里	柿木 雅充	梅山 雅充	柏崎 文二	近藤 幸男	橋本 幸男	山口 富男	理事	吉見 悦雄	池貝 孝雄	副筆頭理事	宮田 良夫	筆頭理事	大出 晴二	仁見 一雄	常務理事	酒井 吉一	代表理事専務		
											玉野 文子	小林 文雄	渡邊 康博	横塚 一廣	大熊 光	荒井 壽	上原 進	静谷 要一	杉山 清司	諏訪 忠夫	海老原 一弘	生井 幸男	川中 子幹彦														

地域のニュースをお届け

# TOPICS

こんなことがありました



## 下野市・JAおやま・JAうつのみや

11月20日 下野市役所

## 包括連携協定締結

JAおやまは11月20日、JAうつのみやと下野市役所で下野市との包括連携協定を締結しました。下野市の広瀬寿雄市長、JAうつのみやの横松久夫組合長、JAおやま福田浩一郎組合長が調印しました。

同協定は、農業の生産振興や地域の安全・安心の強化など、複数の施策事業について、JAと下野市が連携・協力して取り組むことにより、地方創生のさらなる推進を図り、持続的なまちの実現を目的としたものです。

福田組合長は「現在の農業情勢は非常に厳しい状況。JAだけでは難しいさまざまな事業にも、地域を巻き込んで取り組んでいきたい。JA・市が一体となって、地域貢献できるような体制を作り、地域の活性化をしたいと考える。一つ一つお互いの良いところを高めていき、農業の生産振興に努め、相互連携・協力して取り組みたい」と意気込みを語りました。

あいさつする  
福田組合長



下野市と宇都宮農業協同組合及び小山農業協同組合との  
包括連携協定締結式



協定を締結した右からJAうつのみや横松組合長、  
広瀬市長、JAおやま福田組合長

## NHK「とちぎ630」収録

11月17日

JAおやまブロッコリー部会の川中子幹彦さんは、11月17日に地元の旬な食材のおいしさと魅力を紹介するNHK「とちぎ630」内のコーナー「とちぎグルメ部」の取材を受けました。(11月20日に放送されました。)

川中子さんのほ場にキャスターで同番組のとちぎグルメ部2代目部長の小澤見依子さんが訪れ、ブロッコリーを実際に収穫体験しました。「普段スーパーで売られている姿とほ場での姿の違いにびっくり」と小澤さんは、ブロッコリー栽培、収穫、出荷の生産者の手間暇を実感していました。

川中子さんは「ブロッコリーは、栄養満点で鮮やかな色で目でも楽しめる食材。これからの時期が旬だ。たくさんの方にJAおやま産のブロッコリーを伝えたい」と話しました。



川中子さんがブロッコリーの魅力をPR

## 野木第二中学校 職場体験学習 「マイチャレンジ」で講話

11月16日 野木第二中学校

JAおやまは11月16日、野木町立野木第二中学校2年生の中から約20人を対象に地域で働く社会人から仕事を学ぶ職場体験学習「マイチャレンジ」の講師としてJA職員が講話をしました。

学生からは「JAはどんな活動をしているのか」「JA職員としてのやりがいは」「仕事をする上で心掛けていることは」など多くの質問が寄せられました。

講師を務めた東部営農支援センター職員森健太さんは「組合員に感謝されることにとってもやりがいを感じる。職員は組合員のためにサポートできるように日々勉強をしている。そのために、皆も日々やれることをしっかりやろう」と社会人としてのアドバイスをしました。

今後もJAは小中学校に出向き、JAについての理解を深めてもらう予定です。



しっかり選果・選別し、出荷されることを説明する森さん

## JAおやま青年部 常勤役員と意見交換会 11月20日 本店

JAおやま青年部は11月20日、本店で常勤役員との意見交換会を開きました。青年部員14人と福田浩一郎組合長ら常勤役員4人、職員9人の計27人が出席。廃ビニールの処分方法や農産物の有利販売、青年部組織活性化に関する課題や要望について活発に意見を交わしました。

開催に当たって青年部は、地区ごとに意見を取りまとめました。「JAとして青果物の有利販売を強化してもらいたい」「外国人研修生について内外への視察研修の実施」「コロナ禍により薬剤・肥料の展示会が軒並み中止となっているので農薬・肥料など詳細が分かるような機会などを考えてほしい」などの意見・要望に対し、役員は一つ一つの意見に丁寧に答えました。



あいさつをする福田組合長



要望を伝える  
石川部長

## ヨークベニマルでとちぎ和牛1頭丸々販売促進

11月21・22日 ヨークベニマル雨ヶ谷店

JAおやまは11月21・22日の2日間、ヨークベニマル雨ヶ谷店で「とちぎ和牛」の消費拡大に向けて販売促進活動を行いました。

ヨークベニマル雨ヶ谷店オープン8周年を迎えるのに際して、とちぎ和牛の販売促進を実施。JAおやま肥育牛部会の稲葉一重さんが肥育した「とちぎ和牛」丸々1頭をしゃぶしゃぶ用、ステーキ用、すきやき用の用途別にカットし、2日間販売されました。

ヨークベニマル雨ヶ谷店に訪れた稲葉さんは「とちぎ和牛を求める消費者の声がモチベーションになり、もっといいものを追求していき、たくさんの消費者にとちぎ和牛を食べてもらいたい。今回は広く売り場を確保してもらい、たくさんの消費者にとちぎ和牛の美味しさを伝えられる」と笑顔で話しました。



とちぎ和牛をPRする稲葉さん（左）と  
精肉マスターの阿部さん（右）

## 大豆「里のほほえみ」検査

11月24日 西部共乾センター

JAおやまは11月24日から西部共乾センターで検査員、職員10人が参加し、大豆の検査を行い、大豆の病害、虫害、しわなどを厳しくチェックしました。11月24日には、大粒、中粒合わせて約54,420キロを検査しました。

今年は、梅雨入り後の継続的な降雨の影響により、ほ場の準備が進まず、播種作業は平年に比べて遅れましたが、収穫は大きな遅れもなく順調でした。

検査員は、乾燥・調整した大豆をカルトンに載せ、粒の状態を基に1等、2等、3等、特定加工用大豆の4段階に格付けしました。

JA管内では、101人の生産者が「里のほほえみ」を約183ヘクタール栽培しています。検査は12月23日まで行われました。



カルトンに並べ厳正に検査

## JAおやま女性会がJA職員に シトラスリボンを寄贈

11月25日 本店

JAおやま女性会は11月25日、本店でシトラスリボンを制作し、約400個をJA職員に寄贈しました。会員や関係職員ら22人が参加。

JAおやま女性会野木支部がシトラスリボンプロジェクトに協力したのをきっかけに女性会でも活動に賛同し、JA職員にも配布することになりました。

シトラスリボンプロジェクトは、コロナ禍で生まれた差別や偏見を耳にした愛媛の有志が作ったプロジェクトです。

制作をした女性会員は「とても細かい作業で大変であったが丁寧に制作した」「制作は難しく、時間がかかったが一つ一つ気持ちを込めて制作した」など話しました。



女性会から役職員を代表して酒井専務が受け取る

## 梨「幸水」整枝・剪定講習会

11月25日

JAおやま梨部会は11月25日、管内3カ所で梨「幸水」整枝・剪定（せんてい）講習会を開きました。部会員、関係者ら約60人が参加し、剪定方法を学びました。長果枝を多く利用すると、収量が増加する傾向にある「幸水」の特徴を考慮しながら、実際に剪定しました。

栃木県下都賀農業振興事務所の三坂猛課長は実践しながら「若い枝は養分をひっぱりやすいので、先端はなるべく若い枝にすること。主枝の先端は弱りやすく、新しい枝に変えていくことが大切」と呼び掛けました。

神保重治部会長は「この機会に疑問を一つ一つ確認して、安全・安心はもちろん、より高品質な梨を生産するために剪定技術を上げよう」とあいさつしました。



剪定方法を学ぶ生産者

## 担い手農家訪問 11月26日

JAおやまは11月26日、福田浩一郎組合長ら常勤役員、センター長が担い手農家に直接意見を聞く、今年度5回目の戸別訪問活動を行いました。生産者が抱える問題や意見、要望などを聞き取り、JA自己改革の重要課題である「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」の実現に向けて、担い手農家と意見交換を行い、担い手農家の現状を確認しました。

福田浩一郎組合長は「農家の声を反映し、サービス向上できるように努めたい。今後、より良い事業運営になるよう職員の人材確保・育成を図り、事業の見直しなど役職員一丸となって取り組みたい」と意気込みを語りました。



生産者と意見交換する福田組合長ら

## 農機展示会

11月26～28日 アクティー格納庫

JAおやまは、11月26日から28日の3日間、アクティー格納庫で農機展示会を開きました。新型コロナウイルス感染拡大防止のため、農業機械大展示会などが中止になり、組合員向けに新商品と低コストの農業機械展示会を開催。

会場には、最新鋭のトラクター、コンバイン、田植え機、防除機などを展示。来場者は実際に機械を見ながら、職員から新型農業機械の性能や型式などの説明を受けました。

福田浩一郎組合長は「3日間の農機展示会の目標達成に向けて、親切・丁寧にお客様に満足していただけるよう販売に力をいれてください」とあいさつしました。



農機について担当者から説明を受ける来場者

## いちご部会婦人部目ぞろえ会

11月27日 西部集出荷所

J Aおやまいちご部会婦人部は11月27日、西部集出荷所で令和3年産イチゴ「とちおとめ」の目ぞろえ会を行いました。生産者や市場関係者ら約30人が参加。規格ごとに並べた「とちおとめ」のパックを前に、出荷要領を確認。パックの上・下段の粒の大きさ、着色のばらつきに注意すること、フィルムをしっかりと留めることを申し合わせました。

中島英樹部会長は「おやまの高品質なイチゴが求められている。高品質なイチゴは、女性の素晴らしい選果・選別のおかげだ。コロナ禍での栽培となったが今まで通り厳しく選果・選別をし、安全・安心で食べて幸せになれるおやまのイチゴの出荷をしてほしい」とあいさつしました。



規格を確認するいちご部会婦人部

## 秋冬ネギ目ぞろえ会

11月26日 北部集出荷所

J Aおやまネギ部会は11月26日、北部集出荷所で秋冬ネギ目ぞろえ会を開きました。部会員や関係者約30人が、出荷最盛期を迎える秋冬ネギの規格を確認しました。

市場関係者が販売情勢を報告。他産地の出荷状況から、年内は品薄が続くことが予測されるとして年内出荷を呼び掛けました。

目ぞろえ会では、A2LやA1など、六つの規格ごとに並べられた現物を手に取り、葉曲がりや根の切り方、むき方などを確認。市場関係者と意見を交換しました。芯を除いた成熟葉を3枚残して出荷することや出荷当日に根切りや皮むきなどの調製をすること、出荷形態、根切り・箱詰めなどの調製について細かく申し合わせました。



規格を確認する参加者

## ちぢみほうれんそう目ぞろえ会

12月4日 東部集出荷所・北部集出荷所

J Aおやまほうれん草部会ちぢみほうれん草部は12月4日、東部集出荷所と北部集出荷所で、ちぢみほうれんそう目ぞろえ会を開きました。部会員、関係者ら60人が入念に出荷規格や出荷要領を確認しました。

寒締め栽培の特徴がしっかり現れる12月～2月の厳冬期を出荷期間とし、「冬期限定」とした商品性のある出荷を目指します。また、今作から新デザインの袋に変更となり、J Aおやまのイメージキャラクターの「おやまるくん」があしらわれています。

舘野延男部長は「出荷の時期をしっかりと見極めて、目ぞろえ会で今一度目をそろえていただき高品質なちぢみほうれんそうを出荷しよう」とあいさつしました。



ちぢみほうれんそうの規格を確認する参加者

## J A おやま 農政懇談会

11月30日 本店

J Aおやまは11月30日、本店で県議会議員を交えて農政懇談会を開きました。県議会議員や福田浩一郎組合長ら常勤役員、関係職員ら18名が出席しました。

福田浩一郎組合長は「コロナ禍で厳しい状況が続いている。花卉・牛肉が影響を受けていたが、6月になって業務用米が余ってきたことがクローズアップされてきた。新型コロナウイルスの影響は多方面に影響を及ぼしている。県・市・町・J Aが一体となって地域の農業の未来に協力していただきたい」とあいさつしました。

五十嵐清議員は「地元の議員6人が協力して地域を支えることができたらと考えている」と話しました。



あいさつする福田組合長

# 謹賀新年 丑年「牛」クイズ

新年明けましておめでとございます。  
今年の干支（えと）は丑（うし）。牛にちなんだクイズをお楽しみください。

Q1

日本で飼育されている  
乳牛と肉牛の頭数は  
どっちが多い？

- 乳牛
- 肉牛



Q3

牛乳のおいしい  
季節は？

- 夏
- 冬

Q4

日本で一番多い  
乳牛の種類は？

- ホルスタイン種
- ジャージー種



Q2

日本の都道府県で  
一番、生乳の  
生産量が  
多いのはどこ？

- 北海道
- 熊本県



## 解答

A1 肉牛

日本で飼育されている乳牛は135万2000頭、肉牛は255万5000頭と肉牛の方が多いためです（2019年）。乳牛は雌のみのため、乳牛から生まれた雄は肉牛として飼育されていることも、肉牛の方が多い理由の一つといわれています。

A2 北海道

北海道は生乳の生産量が404万t（2019年）で日本一！生乳とは搾ったばかりの乳のことで、牛乳は生乳を殺菌した飲用乳です。日本で生産される生乳は731万tにも上ります。北海道で生産された生乳は、牛乳以外にもチーズやヨーグルトなどの加工品になります。

A3 冬

牛は気候や温度、湿度などの環境の変化を受けます。乳牛の故郷は寒冷地であるため寒さには強く、冬に餌をたくさん食べて体に脂肪を付けます。冬の牛乳は脂肪分が高く濃厚な味がして一番おいしいといわれます。夏は餌を食べる量が減るため脂肪分が少ないといわれ、さっぱりとした口当たりです。

A4 ホルスタイン種

白黒のぶち模様のある牛がホルスタイン種です。日本で飼育されている乳牛の99%以上を占めています。ホルスタイン種の次に多いのはジャージー種。ホルスタイン種と比較してとれる乳量は少ないですが、乳脂肪分は高く濃厚な味です。

A5 x

脂肪分が0・5%未満の場合に無脂肪乳といい、脂肪分は0%ではありません。低脂肪乳は脂肪分が0・5%以上1・5%以下で生乳から成分（水分、脂肪分など）の一部を除去した物です。牛乳は生乳100%かつ成分無調整の物をいいます。



Q5

無脂肪乳の  
脂肪分は0%である。

● ○  
● ×

Q7

日本で牛乳が発売された  
当時はどんな容器だった？

- ガラス瓶
- ブリキ缶
- 紙パック



Q6

日本の牛乳輸入量の  
割合はどのくらい？

● 0%  
● 20%  
● 50%

Q8

牛乳を温めるときは  
電子レンジで加熱した方が  
栄養素が多くとれる。

● ○  
● ×



Q10

チーズには2種類ある。  
ナチュラルチーズともう一つは？

- プロセスチーズ
- カマンベールチーズ
- クリームチーズ

Q9

日本でアイスクリームが  
食べられ始めたのは  
いつから？

- 平安時代
- 明治時代



A6 0%

牛乳は自給率が100%の食材です。つまり、日本で販売されている飲用の牛乳は全て国産。牛乳は生鮮食品なので輸入に頼ることが難しいのですが、チーズなどの乳製品を含めても自給率は60%以上と他の食材と比較して高いのです。

A7 ブリキ缶

日本で牛乳が一般的に発売されるようになったのは明治初めの頃。大型のブリキ缶で運んだ牛乳をひしゃくですくって5勺(90ml)ずつ量り売りしていました。1888(明治21)年に衛生的なガラス瓶が用いられるようになり、紙パックで販売されるようになったのは1956(昭和31)年になってからです。

A8 ×

牛乳に含まれる栄養素であるタンパク質、ビタミンAなどは加熱に強い栄養素ですが、電子レンジで加熱すると急激に温度が上昇するため、ビタミンB12の量が半減してしまいます。牛乳を温めるときは鍋に入れて、ゆっくり加熱すれば栄養を損失しにくいのです。

A9 明治時代

平安時代に「削り氷」という氷菓が記録されていますが、アイスクリームが食べられ始めたのは明治時代になってから。1869(明治2)年に町田房蔵が横浜の馬車道で日本初の「アイスクリン屋」を始めました。当初は高価でしたが、1921(大正10)年にアイスクリーム製造専門の工場ができ、多くの人が買える価格になりました。

A10 プロセスチーズ

ナチュラルチーズは生乳から水分を除き、10倍に濃縮して発酵熟成させて作ります。カマンベールチーズやクリームチーズなどはナチュラルチーズの一種。一方プロセスチーズは、ナチュラルチーズを加熱してスライスチーズなどいろいろな形に加工した製品です。

# 季節の 室礼

和文化講師●滝井ひかる

## お正月

新しい一年のスタートです。気温が低いので場所によっては長く切り花を楽しめるこの季節。正月花は豪華でいつもよりちよつと値の張るもの。新年は華やかに大きく飾り、松の内が明けたら小分けに生け直して、2度3度と楽しみましょう。柳は寒中先駆けて芽吹くので「お芽出たい」木とされています。強くしなやかで折れにくいことから、祝い箸にも使われますよね。家内喜と書かれることも。縁を結ぶ結び柳に



して飾るといいでしょう。菊は丈夫で長持ちのする花材ですが、茎を切らずに手折るとよく水が上がりません。松も常緑で水を替えれば春先まで持ちます。ちなみに喪中でも生けていいのがオモト(万年青)。一年を通して青々と緑を保ち続けることから縁起が良くとされています。徳川家康が江戸城に入城した際に運ばれたので、引越しのときに最初に運び込むと安泰が続くといわれています。小さく生けるのに便利なのが、100円ショップなどで売っているプラスチック製の「升」。ミニ剣山かフラワーアレンジメント用の吸水スポンジを置いて水を入れます。木の升も風情がありますが、水漏れが心配なら、中に別の水入れを置くといいでしょう。升の周りに水引を結ぶと雰囲気が出ます。お正月以外の行事でも升を再利用してくださいね。

## ホームページをリニューアルしました!!

このたび、当JAのホームページをリニューアルいたしました!!  
リニューアルにあたり、SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)の情報発信も行います♪  
イベントの告知や旬の農産物の情報をはじめ、日々の出来事などを随時発信していきますので、ぜひ覗いてみてください!!



FaceBook



Twitter



Instagram



LINE



QRコードからご覧いただけます。ぜひ、「いいね!」や「フォロー」登録をお願いします!!



農に生きる 農と暮らす

# 農業浪漫

中地区

須賀芳成さん(53)

生産品目 肥育牛

## 肥育を追求して

JAおやま管内は牛の肥育が盛んに行われています。良質な稲わらをたっぷり食べて育った和牛は、肉質が柔らかく旨みが乗り県内外にファンの多い、当組合を代表する逸品です。

小山市中地区の須賀芳成さんは、肥育牛を肥育する事に奮闘しています。芳成さんの父、正次さんは、肥育牛のプロフェッショナルでした。正次さんの育てたとちぎ和牛は、数々の賞を受賞しています。質の良い牛を育て続け、県内外の共進会、共励会など数々の実績を挙げてきました。家にはトロフィーや賞状が所狭しと飾られています。

父が体調不良を訴え、入退院を繰り返していたため芳成さんは、2020年の2月にサラリーマンを辞め、就農することとなりました。現在約30頭のとちぎ和牛を一人で肥育しています。「父からたくさんのお話を聞いて教わりたかった」と語る芳成さん。今は、亡き父を思い試行錯誤の中、肥育を追求しています。そんな中、芳成さんは今年、小山農協肉牛枝肉共励会にて最優秀賞を受賞しました。



「牛にストレスを与えず、のんびりと過ごさせることが大切だ」と話す芳成さん。子牛を導入してから、肥育期間は約2年。肥育期間中は、健康に育てることを心掛け、餌の食べ残しなどが無いか毎日朝・昼・晩と欠かさず確認しています。

日々奮闘の中でも芳成さん自身が気を付けていること。それは、「健康維持」。芳成さんは、今まで一度もケガや病気、風邪など引いたことがありません。その秘訣はと尋ねると「ほぼ毎日とちぎ和牛を食べていること」と話します。「とちぎ和牛を食べ、バランスの良い食事をし、適度に運動をすることが秘訣だ」と笑顔で語ります。適度な運動においても牛舎を掃除することがよい効果を表している。幼い頃から父の手伝いをしていました。また、サラリーマンになっても土日など休みの日は牛舎の掃除をしていたと話します。「人間も牛も体調管理が大切だ」と力強く語ります。

芳成さんの目標は、父が受賞した「全農肉牛枝肉共励会」で、名譽賞を取ることに。全農肉牛枝肉共励会の名譽賞とは、全国で銘柄和牛を中心に出品され、その中で最も優れている枝肉に与えられます。「いい肉はやっぱり父が肥育した肉」と芳成さん。とろける甘味と牛の見た目が違うと。「やればやっただけ結果が出る。手を抜いたら手を抜いただけの結果。日々の健康第一にこれからも父の背中を目標に頑張りたい」と力を込めます。

# 炊飯器で簡単ピラフ



## 材料

- |                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| [A]・米……………2合      | [B]・ミックスベジタブル……………50g |
| ・たまねぎ……………1/2個    | ・冷凍むきえび(小)……………50g    |
| ・バター……………1cm×2cm角 | ・パセリ……………適量           |
| ・コンソメ……………1個      | ・塩・こしょう……………少々        |

## 作り方

- 1 たまねぎをみじん切りにし、バターは1cm×2cm角を用意する。
- 2 ミックスベジタブル、冷凍むきえびはあらかじめ下ゆでする。
- 3 米を研ぎAの材料を炊飯器に入れて、通常水加減で炊飯器で炊く。
- 4 米が蒸し上がる直前にBを入れて余熱する。
- 5 炊き上がったら、塩・こしょうを少々入れてかき混ぜ器によそり、パセリを飾る。

[特徴] バターの香りとパラパラ感でお店の味です。

女性会 小山支部  
高野 時子さん



「みんなのよい食プロジェクト」とは、JAグループがすすめる、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産と日本の農業のファンになっていただくという運動です。

## 料理楽しくステップアップ

### 1月のおすすめレシピ

- ・ 栗とアサリのチーズリゾット レシピ 1
- ・ 栗けんちんの漬けそば レシピ 2

# 今月のおすすめ レシピ

「キッチン職人」のオーケーシェフ 水井 啓一(あけい 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 養石料理を学ぶ。  
2013年12月に都とつを結ぶをコンセプトとした  
「キッチン職人」をオープンし、地元産産物を生かした料理を提供中!



レシピ  
1

## 栗とアサリの チーズリゾット

材料(1人分)

むきアサリ	30g
ゆでた栗	10粒
ニンニク(みじん切り)	1/2片
オリーブ油	大さじ1と1/2
チキンブイヨン	3/4カップ
冷や飯	100g
白ワイン	大さじ1
パルメザンチーズ	大さじ2
ミツバ	適宜
塩・こしょう	適宜

### 作り方

- ① フライパンにオリーブ油、アサリ、栗、ニンニクを入れ、弱火で炒める(ニンニクの香りを焦がさないように出す)。
- ② ①に白ワインを入れ、強火にしてチキンブイオンを素早く入れる。
- ③ ブイヨンが沸いたらあくを取り除き、冷や飯を入れほぐしながら1分ほど煮る。
- ④ 仕上げに適当な大きさに切ったミツバ、パルメザンチーズを入れ、さっくりと混ぜ合わせ塩・こしょうで味を調え出来上がり。



レシピ  
2

## 栗けんちんの 漬けそば

材料(4人分)

ささがきゴボウ	1本分
ニンジン(細切り)	1/2本
鶏もも肉(細切り)	1枚
むき栗	20粒ほど
マイタケ	1パック
サラダ油	大さじ2
いりごま	適宜
ミツバ	適宜
干しそば	400g

### ◆漬け汁

かつおだし	5カップ
しょうゆ	1/2カップ
みりん	1/2カップ
料理酒	1/4カップ

### 作り方

- ① 鍋にサラダ油を熱し、ゴボウ、ニンジン、鶏もも肉、栗を炒める。
- ② ①に漬け汁用の材料とほぐしたマイタケを入れ沸騰させ、中火であくを取りながら20分ほど煮る。
- ③ 器にそれぞれ②を盛り付け、いりごまとミツバをのせ、ゆでて冷水で締めたそばを添えて出来上がり。

# ゴボウ販売会を開催しました!!

JAおやまは、11月28日に絹ライスセンターで12月5日に東部・西部・北部集出荷所でゴボウの販売会を行いました。ゴボウ販売は、毎年JAまつりで好評を得ていましたが今年は、新型コロナウイルス感染拡大防止のためJAまつり開催が中止となり、ゴボウ販売の要望が多数寄せられ、ゴボウ販売会を開催しました。

消費者の期待に応え、安全・安心で消費者に喜ばれるゴボウの出荷に努めるためゴボウ部会一丸となって取り組んでいます。

販売会に訪れた客は「毎年楽しみにしている。JAおやまのゴボウは、新鮮で安心して購入できる」「泥つきゴボウだから香りがいい」「新鮮なゴボウを使って料理するのが楽しみだ」などと話し、購入しました。



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18人は12月4日、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見学は、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毎年開催し、10年以上続けています。

田波さんは、児童にイチゴができるまでの過程を説明。イチゴ

ハウスに初めて入った児童は「イチゴのハウスは暖かい」「甘い香りがする」などと驚く一方で、積極的に質問する姿がみられました。

児童からは「どれくらい栽培して収穫するのか」「なぜ栃木県は生産量が一位なのか」「イチゴはどれくらい前から栽培されているのか」などたくさんの質問が寄せられ、田波さんは一つ一つ丁寧に答えました。

# ベジタブル ライフ

イラスト：小林祐美子

## チコリー

～冬が旬の国産チコリー～

### チコリーのプロフィール

【分類】キク科キクニガナ属

【原産地】地中海沿岸、中央アジア

【おいしい時期(旬)】冬1～3月

【主な栄養成分】チコリ酸、イヌリン、カリウム、リン、カルシウム、ビタミンB・C

### 見分け方

みずみずしく変色していない  
全体にきれいな白色で  
葉先は黄色っぽいグリーン色

葉に張り艶があり  
傷がない

ふくらとして  
形が良い

触ったときに締まりがあり、  
重みを感じる

巻きがしっかりしている

**NG** ×  
鮮度に注意!  
茶色く変色した部分がある  
葉先がしおれている

### 保存方法

早めに食べ切ろう

とってもしっかりと  
乾燥しやすく  
日持ちしないよ



ラップで包み  
冷蔵庫の野菜室へ

### チコリーのチカラ

#### チコリ酸

苦味成分で  
ポリフェノール  
の一種

老化予防や生活習慣病  
予防に効果的  
根の部分に特に多く含ま  
れ、消化促進、肝機能の  
働きを高める作用がある



チコリーコーヒー

#### カリウム

高血圧予防に効果的  
余分な塩分を体外に排  
出する作用があり、あくみ  
解消に役立つ



#### イヌリン

水溶性食物  
繊維の一種

便秘解消や肥  
満予防に効果が  
期待できる  
根の部分に特に  
多く含まれている



ノンカフェインの健康的  
なドリンク  
チコリーの根を乾燥させ  
ば、煎ると、コーヒーの風  
味付けや代用として利用  
できる。欧州では古くか  
ら親しまれている

### チコリーのいろいろ



#### チコリー

最もポピュラーなチコリー。10～15cm程度で、根元が白く葉先が  
淡い黄色の特有のほろ苦さといはのやかな甘味が特長の生食では  
みずみずしくしゃしゃしゃとした食感が際立つのが加熱調理もOK



#### チコリーレッド(赤チコリー)

別名レッドアンディーブ。大きさは一般的なチコリーと同様だが、  
根元は白色で葉先の赤紫色が特長の鮮やかな赤紫色は、料  
理のアクセントにも最適



#### パンタレツラ

別名アスパラガスチコリーのチコリーの仲間のイタリア野菜。ズナ  
に1/7サイズを掛け合わせたような見た目で、しゃしゃしゃとした食感  
とほろ苦さが特長のスープや炒め物など加熱するとアスパラガス  
のような風味と甘味に

### 楽しみ方・食べ方のコツ

#### 生でそのまま

葉を枚ずつ剥がして、アボカド、トマト、  
卵生ハム、チーズなどのお好みの具  
やドレッシングをのせる



#### サラダ

魚介などと  
マイルドに



#### ポイント

チコリーレッドは加熱すると鮮  
やかさが失われるので、生のま  
まサラダやカナッペなどにする  
のがお薦め



#### 加熱して

バターソテーは風味が良く食べ  
やすい肉料理や魚料理の付  
け合わせにも



#### 揚げ物

フリッターは衣に  
チーズを加えると  
おいしい



フリッター  
天ぷら

#### 炒め物



オリーブ油と  
相性がグッド!

食べやすくカットし、ベーコンや魚介  
などと一緒に

#### オープン料理

グラタン

ドリア

他の野菜や肉、魚介と合わせて  
ボリュームアップ



#### 煮込みやスープ

火が通りやすいの  
でしっかりと加熱  
煮ると苦味が和ら  
ぎ甘味が増す



#### ポイント

加熱の際は、レモン汁  
を加えた湯に通すと  
少し変色を防げるよ!



### チコリーのじみツ

#### いろいろな呼び名

和名:菊苣菜  
英名:チコリー(chicory)  
仏名:アンディーブ(endive)

#### 歴史

起源は古バローマ

#### 江戸時代末期

日本に伝来  
当時は特有の苦味が日本人の好みに合わなかった……  
西洋料理の広がりとともに使われるようになる

#### 栽培

ベルギーやオランダで栽培が盛ん  
軟白栽培が主流  
日に当てずに白く栽培



寒い季節の農作業で  
注意したい脳出血

寒さが誘引する病気の一つに脳出血があります。動脈硬化や加齢で傷んだ脳の血管に急に大きな圧力がかかると、脳の血管が破れて脳出血になります。

脳出血は、ほとんど前兆がなく発症し死に至ることもあります。命が助かっても後遺障害が一生残る場合も多いのです。手足が自由に動かせなくなるまひ、言葉や視界の障害、記憶力や集中力の低下などさまざまな障害が残る可能性があります。場合によっては介護が必要になることもあります。

前日より気温が一気に下がった朝や温度差が大きい日に血圧は上がりがちです。血圧が高いのに、生活改善や必要な治療を行わず放置していると、脳出血を起こしやすくなります。とても危険です。

日頃から塩分の取り過ぎ、多過ぎる飲酒量、喫煙、ストレスなどの生活習慣は、高血圧につながります。思い当たる人は、高血圧予防のため



に生活習慣の見直しも大切です。

コロナ禍で「医療機関には新型コロナウイルス感染者がいて怖いから、行かない方がよい」と、定期的な通院を中止し、病気の治療が中断したままの人もいます。脳出血の予防には、まず、高血圧の人は適切な治療が必要です。今まで控えていた人も、通院を再開しましょう。血圧がやや高めになってきた人も、食生活や運動、睡眠など生活を見直してみてください。

農作業はトラクターで生活は自家用車、そんな運動不足の人はウォーキングなどの運動を継続しましょう。食生活は栄養バランスを考え、塩分控えめにして薄味に慣れましょう。冬になって寒い日に農作業をするときは、時間をかけて寒さに慣れてから作業を始めます。急に寒い場所に出たり、グツと腕に力を入れると血圧が上がります。毎日血圧を測定し、高い日や気分が悪い日は農作業を休む勇気も大事です。

## 未来を拓く協同組合

教えて!

日本農業

監修=JCA(日本協同組合連携機構)



## スマート農業

ドローン(小型無人飛行機)やロボット、人工知能(AI)などの最新技術を駆使した「スマート農業」が注目を集めています。すでに、自動走行トラクターを用い、限られた作期中で一人当たりの作業可能面積を広げ、働き方を改革する農業者が現れています。

スマート農業は、担い手の減少や高齢化の進行による労働力不足、熟練農業者のノウハウの継承といった課題を解消し、農業のやり方を大きく変えるのではないかと期待されています。全国のJAもスマート農業を推進。農業者の導入を支援したり、自ら活用したりするJAの数は2019年度で168JAに上ります。

無人トラクターで畑を起し、ドローンで農薬を散布、スマートフォンで農作物の生育を確認しながら、自宅で水田の給水栓を操作する――。夢のような農業の実現に向けて、JAも動き始めています。

## スマート農業の効果

- ①作業の自動化**  
ロボットトラクター、スマホで操作する水田の水管理システムなどの活用により、作業を自動化し人手を省くことが可能に
- ②情報共有の簡易化**  
位置情報と連動した経営管理アプリの活用により、作業の記録をデジタル化・自動化し、熟練者でなくても生産活動の主体になることが可能に
- ③データの活用**  
ドローン・衛星によるセンシングデータや気象データのAI解析により、農作物の生育や病害虫を予測し、高度な農業経営が可能に

農水省資料より作成

## &lt;事例&gt; ドローンによる省力化で規模拡大を支援

JA香川県は農業散布用ドローンの導入に対する助成事業を創設し、農業者の作業省力化や規模拡大を後押ししています。作業面積は導入前の139畝から105畝増の244畝(75%増)に達しました。



JA全中「JAグループの活動報告書2019」より作成

耕そう、大地と地域のみらい。



### お便りコーナー

◆ 地産地消料理展「ごぼうのから揚げ」作ってみました。とても美味しかったです。また何か教えて下さい。助かります。(のんちゃんさん)

編 地産地消料理展は、JAおやま女性会の会員が考案したレシピを掲載しております。その時期の旬の野菜や家庭で料理しているレシピを教えてください。毎回多くの方からご好評いただいております。

◆ 庭にたくさんキウイがなつたので、霜が降りる前にお母さんと急いで収穫しました!  
(なご美さん・42歳)

編 たくさんのキウイが実っていますね♪キウイフルーツなど甘いものは、害虫などの餌食になりやすいですが管理をしっかりされていたのが伺えます。リンゴと一緒に袋にし、冷蔵庫に入ると「エチレングス」をリンゴが発生し、熟されるようです。



◆ 大学生の孫が久しぶりに帰省した折、マスクをかけている顔を見て、僕(犬)もと自分のおもちゃを自らくわえ、恥ずかしそうに目線を下げているのが、とてもこっけい!なんとパステーが8月15日です。かわいいチロと孫。  
(S・Aさん・81歳)



## 今月のクイズ?

### 先月号クイズの答え



A シ B ユ C シン D ギ E ク

二重枠に入った 出題●ニコリ  
数字の合計はいくつ?

#### ルール

- ①空いているマスに、1 から 9 までの数字のどれかを入れます。
- ②タテ列(9 列)、ヨコ列(9 列)、太線で囲まれた 3×3 のブロック(それぞれ 9 マスあるブロックが 9 つ)のいずれにも 1 から 9 までの数字が 1 つずつ入ります。

解答欄

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

### 編集後記

ハッピーギュー(牛)イヤー!!今年が丑年。十二支は、植物が循環する様子を表しており、丑は十二支の2番目で、子年に撒いた種が芽を出して成長する時期とされています。急がず目の前のことを着実に進めることが成功につながると。「牛の歩みも千里」(牛のような速度でゆっくりと進んでいても、いずれ千里に届くこと。努力を怠らなければ成功を上げられることのとえ)を思い、ギューっと詰まった一年間を過ごしましょう♪(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!

### ●次号のテーマ投稿

※テーマにまつわる話を募集します

2021年2月号 締切 1月15日(金)  
「バレンタインの思い出」

2021年3月号 締切 2月12日(金)  
「ひなまつりの思い出」

①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。

②意見・感想

③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

### ■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。

「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応募ください。

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下さい

## 令和3年産水稻苗とりまとめについて

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、標記の件につきまして、昨年水稻苗を購入された方には、申込み用紙が配達されますが**新規で水稻苗を申し込む方については各営農支援センターで下記のとおり申込みをして下さい。**

1. 品 種	<b>コシヒカリ、あさひの夢、とちぎの星</b> ※とちぎの星につきましては、北部育苗センターでの扱いとなります。また、申込数量により引き受け出来ない場合がありますのでご了承ください。 ※上記以外の品種は、お受けできません。 ※北部育苗センターの稼働は、3月4日(予定)からになります。		
2. 価 格	稚苗 780円/箱	乳苗 450円/箱	※別途消費税が掛かります。
3. 申込書	各営農支援センターにあります。	4. 決済日	令和3年7月
受け渡し	○原則として自己引取となります。 <b>苗箱は、個人で育苗センターへ返却して下さい。但し返却箱数が不足の場合は、1箱300円頂きます。</b>		
注 意	○予約注文の変更、取り消しは、原則として認めません。 ○申込期限以降の注文及び変更は、お受け出来ない場合がありますので、お間違えお忘れ等のないようお願い致します。 ○電話での注文は、トラブルの原因になりますので、必ず申込書にてお申し込み下さい。		
問い合わせ先	東部営農支援センター ☎0285-41-0525 北部営農支援センター ☎0285-40-0401	西部営農支援センター ☎0285-33-1311	
申込期限	<b>令和3年1月末日 厳守</b>		

## 〈下野市にお住まいの方〉

### 令和3(2021)年農業用免税軽油に係る申請についてのお知らせ

栃木県では、毎年1月に、農業用の軽油引取税免税証を一括して交付しております。

今年度は、**下野市役所 3階304会議室**で申請を受け付けます。受付日時等は以下のとおりですので、交付を希望する方は、ご確認ください。

#### 1. 受付日、受付時間、対象地区及び受付会場(下野市役所：下野市笹原26番地)

受付日	受付時間・対象地区		受付会場
	午 前 (9:00~11:30)	午 後 (13:00~15:30)	
令和3(2021)年 1月26日(火)	石 橋 全地区	石 橋 全地区	下野市役所 3階304会議室
令和3(2021)年 1月27日(水)	南河内① 地区	南河内② 地区	
令和3(2021)年 1月28日(木)	国分寺 全地区	国分寺 全地区	
令和3(2021)年 2月8日(月)	9:00~11:30 共同・受委託	13:00~15:30 共同・受委託	栃木県庁下部質庁舎 第2福利厚生棟会議室

※南河内地区については下記①、②の区割りとなります。  
①下原西区・薬師寺一丁目~六丁目・成田・町田上・町田下・谷地賀上・谷地賀下・下文挾・東田中・西田中・地久目喜仁・長川上・長川下・祇瀬町。  
②本吉田北・本吉田南・桐板・桐板台・台坪山・的場・上坪山・東根・塚越・磯部・川島・上吉田・徳沼・三王山・西坪山・祇瀬・緑  
※朝一番、午後一番の時間帯は混雑します。遅い時間帯が比較的スムーズに受付できます。  
※更新手数料420円は、つり銭の無いようご協力をお願いします。  
※上記の期日に申請することが難しい場合は、農務事務所にお問い合わせください。  
※新型コロナウイルスによる感染症の拡大防止のため、マスクの着用及び体温測定のご協力をお願いします。  
※発熱や風邪の症状がある方は、来場を見合わせるようお願いいたします。

#### 2. 申請の際に持参するもの

- 免税軽油使用者証
- 印鑑
- 免税軽油の引取り等に係る報告書(※新規申請以外の方)  
**(納品書又は領収書を添付、写しでも可。未使用の免税証(原本)を添付。)**
- 使用者証更新手数料 420円(※新規申請及び使用者証更新の場合)
- 耕作証明書(※新規申請及び耕作面積が変更になった場合)  
**使用者証更新のみの場合、耕作証明は不要です。**

注:

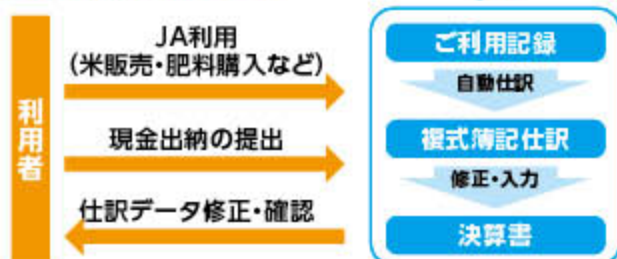
- 新規申請の方は、免税証の交付は後日になります。
- 令和3(2021)年一括交付では、地方税法の規定により、農業等に係る免税制度については現在令和3年3月31日までの経過措置となっています。現時点では制度延長が未定のため、今回の一括交付で交付となる数量は前年度交付した1年間分と同数量が限度となります。したがって交付数量が増となる方について、増分の免税証の交付は制度延長決定以降になります。
- 新規申請及び免税機械の追加や入替えをされる方は、機械を取得したことが確認できる書類(契約書・納品書・領収書等)を持参するか、機械の「メーカー名」「型式」「馬力」をメモ等に控えてきてください。
- 国税及び地方税の滞納処分を受けられた方は、処分解除の日から2年を経過しなければ申請できません。

**3. 問い合わせ先** 栃木県税事務所 軽油引取税調査担当 **下野市農業委員会事務局**  
TEL.0282-23-6882 TEL.0285-32-8915 (耕作証明書について)

## 農業簿記記帳代行利用者募集のお知らせ

当組合では、農家の記帳事務の軽減を図るとともに、農家の経営支援を目的とし、農業簿記の記帳代行を実施いたします。

### ●記帳代行のイメージ



- 利用手順**
- 利用者は現金出納帳をJAに提出します。JAは出納帳の入力、JA取引の仕訳をします。
  - JAで入力した内容を利用者が確認します。
  - 最終的に、JAが決算書を作成します。
- 利用料金: 40,000円(年払い)**
- 注: 青色申告者(新規も可)のみの募集です。また、令和3年分の申込期限は令和3年4月末までとします。

●申込・問い合わせ先 営農部営農企画課 ☎0285-33-4321  
または各営農支援センターへ

## 大谷支店ブランドオープン

**令和3年2月9日(火)**  
**オープンセレモニー開催!!**  
**農産物即売会も同時開催!!** 売り切れごめん!!

大谷支店、大谷南支店、大谷北支店が統合し、新生「大谷支店」として、9月28日(月)より仮オープンにて営業開始していましたが、このたび旧大谷支店の店舗解体撤去と外構工事が完了し、ブランドオープンの運びとなりました。外構工事中は大変ご不便をおかけし、ご理解とご協力をいただきましたこと感謝いたします。当組合自己改革の1丁目1番地である店舗再編整備における新築店舗第1号として地域に誇れる店舗が完成いたしました。これからますます組合員並びに地域の皆様に愛される店舗となれるよう役員一同、日々精進してまいりますので、より一層のご愛顧のほどお願い申し上げます。

なお、2月9日、10日、12日はブランドオープンキャンペーンとして窓口ご利用の方に記念品(粗品)をご用意してお待ちしております。

## 年金相談会

無料

- 日時** 令和3年2月20日(土)  
午前 9:00~12:00  
午後 13:00~16:00
- 場所** JAおやま 本店  
(小山市神鳥谷1-11-32)
- TEL** 0285-25-3156(貯金為替課)
- 参加要件** 次の支店管内にお住まいの方。  
寒川・中・穂積・豊田・旧大谷北・小山
- 講師** 笹沼和子氏(社会保険労務士)

### ※要予約

お申し込みはお近くの支店窓口へ!!  
ご参加いただいた方には、粗品を  
進呈いたします。

## 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 2月15日(月)

野木支店 2月17日(水)

国分寺支店 2月25日(木)

ご予約のお申し込みは、  
お近くの支店窓口へ

## 農道・畦畔などの芝焼き

越冬病害虫防除のため、芝焼きを実施します。

### 芝焼き実施日時及び実施主体

- 小山市** 実施主体 各地区防除協議会  
実施日 令和3年 1月31日(日) 午前9時~正午まで  
予備日 令和3年 2月 7日(日) 午前9時~正午まで
- 下野市** 実施主体 下野市  
実施日 令和3年 1月31日(日) 午前9時~正午まで  
予備日 令和3年 2月 7日(日) 午前9時~正午まで
- 野木町** 実施主体 各農事実行組合  
実施日 令和3年 1月31日(日) 午前9時~正午まで  
予備日 令和3年 2月 7日(日) 午前9時~正午まで

※尚、天候により延期の場合には、予備日となりますのでご了承願います。  
※当日、風向きによっては隣田等の可能性がありますので、洗濯物や窓の開閉には十分に注意願います。ご協力頂きますようお願いいたします。

## JAの概況

(2020年11月末現在)

貯金	1,678億 8,185万円
貸出金	281億 9,247万円
購買品供給高	33億 3,975万円
販売品販売高	61億 5,848万円
長期共済保有契約高	4,017億 9,878万円

## 理事会だより

### 第10回理事会(11月24日)

- 令和2年度JA経営情報の半期開示について
  - 小山農業協同組合役員選任及びスケジュールについて
  - 農事実行組合理程の一部改正について
  - 経理規程の一部改正について
  - 大規模災害への対応方針の改正について
- ほか

## クミアイ家庭薬

### Kyoyaku生姜プラス

ショウガの辛味成分ジンゲロールを含む生姜エキスを配合した“からだポカポカ”サポート飲料です。ピハツ、シトルリン、ヘスペリジン、ビタミンEもプラス。うすめて飲む10倍希釈タイプで、ホットでもアイスでも美味しく飲めます。



500ml  
税抜  
1,600円 価格

●お問合せは、クミアイ家庭薬販売員・協会のJA、または協同薬品工業(株)栃木営業所 ☎028-657-7310まで

JAグループだから

簡単! 安心!

JAでんき



W おトクな  
キャンペーン!

最大  
6,000円!!  
おトク

JAでんき新規申し込みで



最大 3,000円 割引!!

3ヶ月間毎月最大1,000円(税込) 割引!!

+ プラス



新規契約プレゼント! (3,000円相当)

JAでんきを新規にご契約のお客様に記念品をプレゼント!

5つのコースからお好きなものをお選びください 契約が完了後にお届けします

快速ドライブコース



エルサポートSSガンソリン粉

栃木県産おいしいお米



5Kg

栃木県産美味しいお肉



とちぎゆめポー

地産地消コース



とちぎ旬の農産物  
※旬によって変わります。

いろいろ選べるコース



カタログギフト

キャンペーン期間

令和2年10月1日

～令和3年3月末まで

●金額はすべて税込です。  
●一部対象外の種別契約があります。  
詳しくはJAエルサポートまで  
お問い合わせ下さい。



(株)JAエルサポート

JA でんき

検索

お問い合わせは **0800-700-0085**

受付時間 AM8:00~PM5:30 ●定休日/日・祝日 お気軽にお問い合わせください。  
内容確認や応対品質向上のため、録音させていただきます。

JAおやま

2021年1月号(毎月1日発行) 印刷所:株式会社ダイサン  
小山農業協同組合 〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32 総合企画室  
TEL:0285-25-3155 FAX:0285-25-3159  
URL: http://www.ja-oyama.or.jp E-mail: pia@ja-oyama.or.jp