

2021
11
Vol.273

JAおやま

ぐりーんぴあ Green-pia



特集

人と地球の明るい未来のために
エシカル時代の農業と食品ロスを考えよう

11月のおすすめレシピ

- ・栗のメンチカツ
- ・栗とベーコン、根菜の煮物



Instagram



Facebook



Twitter



LINE

人と自然の調和から新たな創造を



JAおやま公式
ホームページ

P13
おすすめレシピ

P14
秋に収穫された
お米販売中!

P15
ベジタブルライフ
トレビス
～特有の苦味と美しい赤紫色が持ち味～

P16
季節の室礼
仏事の豆知識

P17
みんなの広場

P18～P19
INFORMATION

P3
TOP NEWS

P4～P7
TOPICS
地域のニュースをお届け!

P8～P9
特集
人と地球の明るい未来のために
エシカル時代の農業と食品ロスを考えよう

P10
JAおやま事業のご案内
金融便り

P11
農業浪漫
野木地区 鈴木 雅人さん
奈津美さん

P12
女性会
地産地消料理展

常勤役員コラム



常務理事（信用・共済担当）
町田 勝弥

私は、今年の3月に当JAを定年退職し、この度の役員改選で信用・共済担当常務に就任しました町田です。在職中は、組合員・役職員の皆様には、大変お世話になりました。

さて、今年は3か年計画「創造的自己改革の実践」の最終年度になります。掲げた目標を達成するため役員一丸となり組合員の皆さんとともに事業運営に取り組んで参ります。

そのためには、第一線で働く職員が、笑顔で、元気に、やる気のある職場環境にすることが、私の役目だと思います。職員といっしょに汗をかき、組合員・地域住民にとってなくてはならないJAとなるよう取り組んで参りますので、今後とも、ご指導、ご協力を賜りますようお願いいたします。

おやま広域農機センター開所式



J A おやまは9月1日、アクティイーでJ A 全農とちぎと農機事業一体運営の「おやま広域農機センター」の開所式を開きました。J A おやま渡邊文雄組合長や全農とちぎの池田佳正本部長ら関係者約35人が参加し、決意表明やテープカットなどを行いました。一体運営は県内で4例目となります。

J A おやまとJ A 全農とちぎが所有する経営資源の効率的活用、マネジメントの一元化などにより、組合員に対するサービスの向上・事業競争力の強化・経営収支の改善を図り、組合員にメリットを還元することが目的です。

渡邊組合長は「農機事業を取り巻く環境は厳しい中ではあるが、J A と全農が経営資源を効率活用し、事業競争力を強化することで組合員に対するサービス向上とともに信頼・期待に応えられるようにしたい」とあいさつしました。

池田本部長は「競合に勝ち抜ける体質・体制を強化し、地域ナンバーワンと認められるような『おやま広域農機センター』にしたい」と話しました。



あいさつする池田本部長



あいさつする渡邊組合長



「おやま広域農機センター」をよろしくお願いします!!

スをお届け！



☑ 美田支店 地鎮祭(起工式)

8月27日 西部集出荷所敷地内



J Aおやまは2022年秋の完成を目指し、美田支店新築工事の地鎮祭(起工式)を8月27日、小山市小袋の西部集出荷所敷地内建設予定地で行いました。JA役職員や工事関係者ら40人が参加し、地鎮行事を通じて工事の無事を願いました。

渡邊文雄組合長は「組合員や地域の方々に良いサービスを提供し、地域農業の拠点となる店舗になるよう期待するとともに、工事が安全に完遂することを願う」とあいさつしました。

☑ 特別栽培米「生井っ子」刈り取り

8月31日 生井地区



小山市生井地区のほ場で8月31日から、減農薬・減化学肥料で育てた特別栽培米「生井っ子」の刈り取りが始まりました。9月中旬までに収穫し、道の駅「思川」やJAおやま直売所で販売しています。

「生井っ子」は、同地区の池貝孝雄さんを会長に生産者22戸で組織する「生井っ子プロジェクト」のメンバーが約30畝栽培しています。

池貝会長は「今年も高品質の生井っ子ができた。丹精して作った生井っ子を多くの人に味わってもらい、コロナ禍の暗い気持ちを元気にしたい」と話しました。

☑ 直売所「オリジナル腰幕」で飾る

9月7日 グリーンセンター・のぎ松原大橋直売所



J Aおやまは、「のぎ松原大橋直売所」と「グリーンセンター」の2カ所の直売所で農産物を陳列しているディスプレイ棚をJAおやまのイメージキャラクター「みんなのよい食プロジェクト」のシンボルマーク「笑味ちゃん」をあしらったキャラクター腰幕を製作しました。

直売所担当職員は「イメージキャラクターを使うことで、多くの方の目に留めてもらい、地産地消の魅力をたくさんの方に知ってもらいたい」と話しました。

地域のニュー

☑ NHK「とちぎ630」収録 特別栽培米「生井っ子」PR

9月8日 生井地区



地元の旬な食材のおいしさと魅力を紹介するグルメ番組NHK「とちぎ630」内のコーナー「とちぎグルメ部」の収録が9月8日、生井地区の池貝孝雄さんのほ場と自宅で行われ、9月17日に放送されました。

新米「生井っ子」の収穫体験と「生井っ子」を試食し、特別栽培米「生井っ子」の魅力を紹介しました。

池貝さんは、「安全・安心でおいしい米の『生井っ子』。厳しい検査をパスして、冷めてもおいしい『生井っ子』をたくさんの方に味わってもらいたい」と話していました。

☑ 梨「新高」「にっこり」目ぞろえ会

9月14日 東部選果場



J A おやま梨部会は9月14日、東部選果場で梨「新高」「にっこり」の目ぞろえ会を開きました。生産者ら39人が参加し、持ち寄ったサンプルを基に、収穫期後半の果色・果肉状態を確認しました。収穫遅れのないように注意すること、カラーチャートを基に収穫することや、輪紋病、芯腐れなどの果実は搬入しないことなどを申し合わせました。

神保重治部会長は「品質維持を心掛け、多くの人にJ A おやま産の『新高』『にっこり』を食べてほしい」と話しました。

☑ 図画コンクール審査会

9月15日 本店



J A おやまは9月15日、本店で管内小学校を対象に行った「図画コンクール」の審査会を開きました。

コンクールは、食農教育の一環としてJ A 独自で行っています。元中学校教師の五十畑透氏を招き、J A 役員、女性会会長となの花グループ役員が審査する上でのポイントの指導を受け、伸び伸びと描かれた入賞作品12点を選びました。今年は、22校から去年より約120点多い243点が集まりました。

入賞作品は、家の光協会主催の「世界子ども図画コンテスト」に出展。また、入賞作品を集めた2022年カレンダーを作成し、入賞者や管内の各小学校に配布する予定です。



☑ 稲刈り体験

9月16日 小山市立絹義務教育学校



小山市立絹義務教育学校は9月16日、旧延島小学校の近くのほ場で稲刈り体験を行いました。5年生27人が参加し、田んぼの学校実行委員の指導のもと、5月中旬に植えた稲を刈り取りました。

稲刈り体験をした児童は「稲刈りを初めてやった。大変だったけれど楽しかった」「自分の力で稲を刈ってみて、昔の人は大きな田んぼを自力でやっていたと思うとすごいなと思った」と話しました。

収穫した米は、給食で児童が食する予定です。また、稲刈り後、稲がどのような過程を経ていくのかなどの過程を総合的な学習の時間に学びます。

☑ 「田んぼの学校」稲刈り

9月24日 小山市立下生井小学校



J A おやま青年部生井地区の盟友を含めた「下生井小田んぼの学校」の実行委員会は9月24日、同地区のほ場で、5月中旬に田植えをした「とちぎの星」を収穫しました。

同実行委員会会長の池貝孝雄さんをはじめ、青年部、小山市立下生井小学校の4・5年生の7人の他、J A おやまの担当職員らが参加しました。

児童らは「みんなで稲刈りをするのは楽しい」「たくさん苦労があるのが分かった。残さず食べて無駄にしないようにしたい」「稲刈りするのに力が思ったより必要だった」などと笑顔を見せました。

☑ 「錦秋鐘和」配蚕

9月25日 稚蚕飼育所



J A おやまは9月25日、稚蚕飼育所で晩秋蚕期Ⅱにおける3齢飼育蚕の配蚕作業を行いました。蚕は、種紙の中にあるふ化したばかりの蚕を9月中旬に新しい蚕座に移し、餌を与え3齢まで飼育したものの。養蚕農家5戸に、「錦秋鐘和」1箱12、500粒換算で約48箱分の約60万頭の稚蚕を配蚕しました。

五十畑茂部会長は「養蚕農家は年々減っているが伝統を絶やさぬよう、繭生産を頑張る、稚蚕飼育所で大切に育てられた蚕をしっかりと成長させたい。いい桑を与え、温度管理に注意しながら今年も高品質な繭出荷を目指す」と話しました。



地域のニュー



☑ 東部トマト部会 令和4年産冬春トマト現地検討会

9月28日 東部管内

J A おやま東部トマト部会は9月28日、東部管内で令和4年産の冬春トマトの現地検討会を開きました。

同部会では東部・野木の2カ所のほ場を部会員や種苗会社、J A 担当者ら約30人が回りました。生産者は、現在の生育状況や病害虫の発生状況などを確認しました。

椎名功部会長は「すでに作付けが始まっているが来年度に向けて、この現地検討会で自分のほ場の現状を理解し、高品質の出荷につなげてほしい」と呼び掛けました。



☑ 生井地区の生産者が米を「フードバンク道の駅思川」に提供

9月29日 道の駅思川

J A おやま管内の小山市生井地区22戸の農家で構成される「生井つ子プロジェクト」の生産者と生井地区の生産者19名が初めて「フードバンク道の駅思川」に生井地区で取れた米30キを42袋（1、260キ）、約14、000食分を提供しました。

同プロジェクトの池貝孝雄会長は「職を失い困っている人や生活保護を受けている人などに自分たちのお裾分けをし、生産者として社会貢献をしたいと考え、生井地区の仲間と声をかけた。これを機会に協力して助け合う輪がもっと広がれば嬉しい」と話しました。



☑ 秋レタス・サニーレタス目ぞろえ会

10月4日 東部集出荷所

J A おやまレタス部会は10月4日、東部集出荷所で秋レタス・サニーレタスの目ぞろえ会を行いました。新型コロナウイルス感染拡大防止対策で、2部構成で行い、部会員、関係者ら約60人が参加し、販売情勢や出荷規格を確認しました。

岸均営農部長は「決まったことはしっかり守り、高品質なレタスを1キでも多く出荷してほしい」と話しました。

関敦部会長は「レタスは鮮度・品質が重要となる。適期収穫をして、消費者にJ A おやま産のレタスを届けよう。生産のプロとして恥ずかしくないレタスを出荷して、最後の1箱まで気を抜かず頑張ろう」と話しました。

人と地球の明るい未来のために

エシカル時代の農業と食品ロスを考えよう

他人事では済まされない

食品ロス問題

コロナ禍で一時、マスクの買い占めが起こりました。誰かが過剰なほど買いだめすれば、本当にマスクが必要な人が困ってしまいます。

同時に食料品の買い占めも問題になりました。野菜など生鮮食品を宅配する会社には注文が殺到し、注文できない人も出てしまいました。高齢や障害などで近所の店まで買い物に行けない人にとって、宅配は食材を確保する頼みの綱です。直接店まで買いに行ける人までが一気に注文すれば、宅配でしか買えない人の機会を奪うことになってしまいます。

飲食店で食べ切れないほど料理を注文して食べ残し「お金を払っているんだから食べようが残そうが自分の勝手」と言う人もいます。飲食店で食べ残せば、生産者やお店の人が苦勞して作っ

た食材や料理、かけた時間やお金など、全てが無駄になります。残された料理は家畜の餌や肥料にリサイクルすることとできますが、外食産業のリサイクル率は決して高くなく、ほとんどが「事業系一般廃棄物」として、家庭ごとと一緒に焼却処分されます。廃棄コストはお店が払うだけでなく、私たち市民が市区町村に納めた税金でも賄われるのです。東京都世田谷区の場合、事業系一般廃棄物の処理コストは1kg当たり59円（2021年4月発表）。焼却すれば二酸化炭素が排出されて気候に悪影響を与え、自然災害が起こりやすくなり、農作物もできにくくなります。

エシカルとは人や社会、

環境を思いやること

「エシカル消費」という言葉は中学校で習います。家庭科の教科書には「個人の満足だけでなく、人、社会、環境、

地域などの側面にも配慮した倫理的な消費」とあります。自分のことだけでなく、他の人や環境にも配慮することが大切だということです。

食品ロスを減らすため

私たちができること

それでは、エシカル消費で食品ロスを減らすことはできるのでしょうか。

● 家にある食材を確認しリストを作って買い物をし、無駄買いを防ぐ。

● 一人暮らしでキャベツを丸ごと使い切れないなら2分の1個、4分の1個を買う。

● 野菜は市販の野菜保存袋に入れて品質を保ち、日持ちを良くする。

● 冷蔵庫に入れる食品は容量の約70%に収め、管理しやすくする。

● 余った野菜はカレーやスムージーに入れたりして使い切る。

● 家庭用生ごみ処理機にかけたりコン

ポストに入れたりして生ごみを減らす。

「エシカル」といわれると難しく感じますが、他の人や社会、環境を思いやるということではないでしょうか。

「買い物は投票」ともいわれます。自分の消費行動は、他の人や社会、環境に大きな影響を与える、ということなのです。



ある市場で廃棄されるキャベツ。300ケースほど積み上がっていた（筆者撮影）

農業の視点から食品ロス削減を考えましょう！

規格外

不ぞろいでもおいしい野菜たち

決められた大きさや形から外れた野菜は「規格外」と呼ばれ、流通させることができません。でも形も大きさもバラバラなのが自然の姿。例えば、野菜宅配の「大地を守る会」では「もったいナイシリーズ」として規格外の農産物が販売され、野菜販売サイト「みためとあじはちがう店」では、規格外青果物を箱詰めして大田市場から直送しています。コロナ禍で「ポケットマルシェ」や「食べチョク」など、規格外を含めて生産者から直接購入できるサイトが大人気になりました。



規格外のトマト(筆者撮影)

鮮度

ニーズが違えば値段も変わる

「鮮度が落ちたら値引きする」のが一般的だと思います。2021年2月、経済産業省と複数企業は、鮮度が高いほど標準価格よりも値段を上げ、徐々に値段を下げる実験をネットスーパーで行いました。すると、値段が高くても、毎回鮮度が高い物を選ぶ消費者がいたのです。生産者にとっては利幅が増え、電子タグでどこの地域で買われたのかも追跡でき、興味深い結果となりました。



鮮度が高い物は標準価格よりも高く、鮮度が落ちてきたら値引きする実証実験
(2021年3月18日付Yahoo!ニュース掲載、筆者による記事、筆者撮影)

労働生産性

捨てる作業は無駄な作業

日本最古のリンゴ園、青森県弘前市のもりやま園では、全労働時間を計測した結果、主に3つの「捨てる作業」に全労働時間の75%を費やしていることが判明しました。摘果、枝の剪定(せんてい)、葉取りです。海外では葉取りをしていません。葉を取らない方が味が良い場合もあります。そこで葉取りをやめました。摘果したリンゴは世界初の摘果果によるお酒「テキカカシードル」として商品化しました。代表の森山聡彦(としひこ)さんは農家の労働生産性を上げるために尽力しています。



摘果したリンゴ(もりやま園提供)



食品ロス問題
ジャーナリスト
井出留美

奈良女子大学食物学卒。博士(栄養学/女子栄養大学大学院)・修士(農学/東京大学大学院農学生命科学研究科)。311食料支援で廃棄に衝撃を受け誕生日を冠したoffice3.11設立。『食料危機』(PHP新書)、『あるものでまかなう生活』(日本経済新聞出版)、『賞味期限のウソ』(幻冬舎新書)、『捨てられる食べものたち』(旬報社)、『捨てないパン屋の挑戦』(あかね書房)など著書多数。



JAおやま事業のご案内

金融 便り

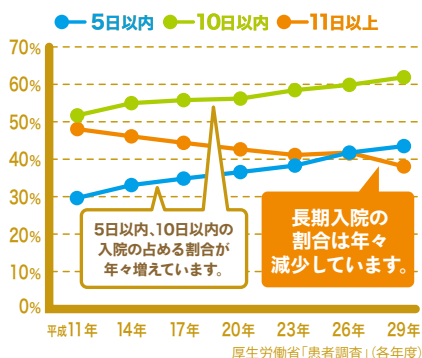


JAの医療共済に

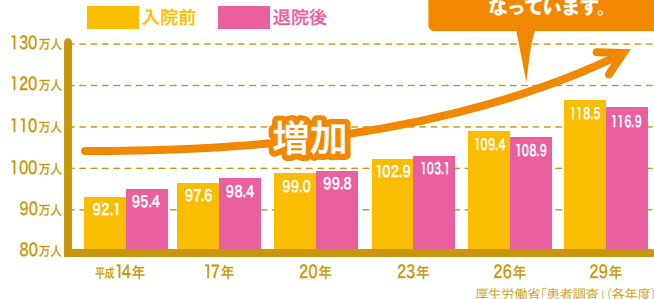


新しいカタチが誕生しました!

入院期間の推移



入院前・退院後の通院・在宅医療患者数



国民1人あたりの年間医療費(自己負担額)



入院前後の医療費が増える、入院中のみ保障される仕組みでは不足してしまう時代に...そこで! JAから

今の時代に合った医療共済が新登場しました!



NEW 医療共済

メディフル

新医療共済 メディフルは!

日帰り入院を含め、入院1日目からまとまった一時金をお受け取りできる
〈一時金保障方式〉

新型コロナウイルス保障対象!

自宅療養(入院)も治療共済金のお支払い対象です。
(お支払いには一定の要件があります)

入院前から退院後まで
様々な費用にお使いいただけます。

※日帰り入院は、入院基本料の支払の有無などにより判断されます。

メディフル支払 イメージ例



※お支払いの対象となる最初の入院の退院日の翌日以後60日以内に再度入院された場合は、入院の原因にかかわらず、これらの入院を1回の入院とみなします。

メディフル加入 イメージ例

4回型・終身保障
治療保障(一時金) **30万円**
+

- オプション1 手術・放射線治療保障
- オプション2 入院時諸費用保障
- オプション3 先進医療保障

オプションは[あり][なし]選択

農業浪漫

N O G Y O R O M A N



鈴木 雅人さん (29歳)

奈津美さん (29歳)

野木地区

生産品目：レタス・ブロッコリー・カボチャ

農業の未来を明るく照らす

JAおやま管内でもレタスの栽培は盛んです。今の時期はほ場で収穫されたばかりのレタスがコンテナに詰め込まれる光景が目につきます。

野木地区在住の鈴木雅人さんは、奥さんの奈津美さんとともにレタス栽培に勤しんでいます。春作と秋作合わせて、約1ヘクタール栽培。

「甘みのあるよいレタスを作るため、定植後、葉が伸びてくる頃に特に注意が必要」と雅人さん。「ハスモンヨトウ」や「アブラムシ」などの病虫害防除を徹底し、土作りに関しては、固すぎず柔らかすぎず、フカフカとしている土作りに力を入れています。

若いうちから農業を始めたいと思い、脱サラした雅人さん。「レタス栽培を始めたころ右も左も分からないとき同地区の先輩方の存在が大きかった」と雅人さんは話します。農業の基礎から始まり、資材や肥料設計など先輩方に教を請います。

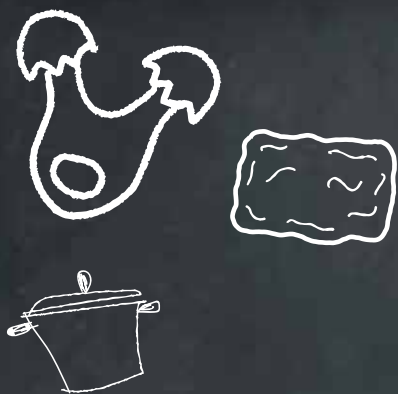
「農業の魅力は、土と太陽から元気をもらえること」と鈴木夫妻は話します。小学生の2人の息子さんたちもほ場に遊びに来て、率先してお手伝いをするのだとか。小さい頃は、喘息や熱などを頻繁に発症していたそうなのですが、ほ場で土いじりや太陽の光を浴びることによって病気もあまりしなくなったそうです。

奈津美さんは「種から苗が育ってきている姿は、とても愛らしくて、かわいい。その瞬間が好きで、子どもを育てるような気持ち」と笑顔で語ります。

鈴木夫妻は「子どもたちを通して、ほ場で農作業をすることは人間にとって大切さを感じる。『農・食』は人間にとって根本」と話します。

レタスは露地栽培なので、生育が天候に大きく左右されますが、歯ざわりの良さ、味にこだわりを持ち品質の良いものをコンスタントに出荷することを目指す鈴木夫妻。「消費者に美味しく食べてもらえることがやりがいに感じる」と話します。

太陽のようにキラキラと輝く雅人さんと奈津美さんは、農業の未来を明るく照らし、子どものように愛情をかけて育てたレタスを多くの消費者のもとへ提供していくでしょう。



女性会 地産地消 料理展



国産小麦で作る シフォンケーキ

小麦粉（国産）……………80 g
きび砂糖……………30 g
卵黄（中玉）……………4個分

豆乳……………50ml
菜種油……………大さじ2

☆メレンゲ
卵白（中玉）……………4個分
きび砂糖……………40 g

作り方

1. 卵4個を卵黄と卵白に分ける。卵白は冷凍庫に15分間入れる。
2. 卵黄をボウルに入れ砂糖を加え、泡立て器でよく混ぜる。
3. 菜種油を加え混ぜる。 4. 豆乳を入れよく混ぜる。
5. 小麦粉を10cmくらい上からふるいながら加え、しっかり混ぜる。
6. 冷凍庫より卵白を出し、ミキサーで混ぜ白っぽくなったなら、砂糖1/3加える。そして泡立てながら、残りの砂糖を2回に分けて入れる。メレンゲが立ちゆるやかに、おじきをするようになったら泡立てを終了する。
7. 卵黄のボウルにメレンゲ1/3加えて混ぜる。 8. メレンゲのボウルに7を全量入れ混ぜる。
9. 型に流し入れる。 10. オーブンを170℃に温め30分焼きます。
11. 焼き上がったなら逆さにし、冷ます。 12. 型から外し切り分ける。

〔特徴〕・春はいちご、夏はブルーベリーやラズベリー、秋はキウイフルーツなど季節ごとのジャムやソースを加えアイスなどを添えると、急な来客へのもてなしになります。
・残留農薬のない国産小麦が安全です。



「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活動です。

11月のおすすめレシピ

栗のメンチカツ
栗とベーコン、根菜の煮物

レシピ
1



作り方

- (1) ボウルにひき肉とAを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
- (2) (1) を4等分に分け、1つずつゆで栗を入れ成形し、薄力粉、溶き卵、パン粉を順に付ける。
- (3) フライパンにサラダ油を熱し、(2) を170度で4分揚げ、油から引き上げる。バットで3分休ませた後、油の温度を180度に上げ、2分揚げる。
- (4) 皿にレタスを敷き、半分に切った(3) を盛り付ける。好みの調味料を掛けて出来上がり。

レシピ
2



作り方

- (1) 鍋にサラダ油をひき、ベーコン、ニンジン、ゴボウを弱火でじっくりと炒める。
- (2) (1) にA(煮汁)の材料を入れ中火にかけ、沸騰したらゆで栗、こんにゃく、厚揚げを入れ、落としぶたをする。
- (3) 鍋を返しながらかき混ぜ、煮汁がなくなるまで煮る。
- (4) 皿に盛り付け、オクラを飾って出来上がり。

シェフ永井の

おすすめレシピ

料理楽しくステップアップ

永井 智一 (ながい・ともかず)

茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴天)」
オーナーシェフ



栗のメンチカツ 材料(2人分)

豚ひき肉……………120g
[A]
タマネギ(みじん切りをしてさっと炒めたもの) ……1/4個分
塩……………1g
こしょう……………少々
ナツメグ……………少々
ゆで栗……………4個
薄力粉……………適宜
溶き卵……………1個分
パン粉……………適宜
サラダ油……………適宜
レタス……………適宜
好みの調味料(ソース、しょうゆなど) ……適宜

栗とベーコン、根菜の煮物 材料(4人分)

ゆで栗……………8粒
厚切りベーコン……………100g
ゴボウ(乱切り) ……1/2本
ニンジン(乱切り) ……小1本
こんにゃく(一口大にカットしてゆでこぼしたもの) ……1/2枚
厚揚げ(好みの形にカットする) ……1/2枚
オクラ(ゆでたもの) ……4本
サラダ油……………適宜
[A](煮汁)
かつおだし(冷やしておく) ……300ml
しょうゆ……………大さじ1
みりん……………大さじ1
料理酒……………大さじ1
砂糖……………大さじ1/2

秋に収穫されたお米販売中!

今年もおいしいお米が収穫されました!
 J A おやまで取り扱っているお米をご紹介します♪
 J A おやまが取り扱うお米は安全・安心。
 お近くの下記の直売所・道の駅で販売中!!
 ぜひお買い求めください♪♪♪

毎月「5(ご)」と「8(はん)」のつく日は
 5日、8日、15日、18日、25日、28日

栃木県民ごはんの日



1日3食
 ごはんを
 食べよう



うまかん米

当J A管内の生産者がたっぷりの愛情を込めて生産した、美味しいコシヒカリです。一度お試してみてくださいはいかがでしょうか。

精米価格：2 kg / 700 円(税込) 5 kg / 1,600 円(税込)
 10 kg / 3,150 円(税込)

生井っ子

3つの川に囲まれた肥沃な水田地帯である生井地区の農家が手掛ける特別栽培米です。減農薬・減化学肥料で食味計を使った厳しい基準もクリアしたこだわりのコシヒカリ。

精米価格：2 kg / 1,100 円(税込) 5 kg / 2,700 円(税込)
 10 kg / 5,000 円(税込)



とちぎの星

大嘗祭で皇室献上米となった「とちぎの星」! とちぎの星は、粒が大きく、豊かな甘さが特徴です。

精米価格：2 kg / 680 円(税込) 5 kg / 1,550 円(税込)
 10 kg / 3,000 円(税込)



のぎ松原大橋直売所

野木町大字友沼 4954-1
 のぞみ館野木敷地内
 ☎0280-57-4721
 【定休日】盆、正月
 【営業時間】8:30~17:00



グリーンセンター

小山町乙女 3-7-36
 間々田支店敷地内
 ☎0285-45-4089
 【定休日】盆、正月
 【営業時間】9:00~17:00



よらっせ桑

小山町扶桑 1-4-13
 ☎0285-21-2816
 【定休日】盆、正月
 【営業時間】9:00~17:00



国分寺農産物直売所

下野市小金井 5-22-2
 北部営農支援センター敷地内
 ☎0285-40-8511
 【定休日】盆、正月
 【営業時間】9:00~14:00



石橋農産物直売所「四季彩」

下野市石橋 531-3
 石橋支店敷地内
 ☎0285-53-2220
 【定休日】盆、正月
 【営業時間】9:00~17:00



道の駅思川

小山町下国府塚25-1
 ☎0285-38-2551
 【営業時間】9:00~19:00
 (11月~2月: 9:00~18:30)

道の駅もつけ

下野市薬師寺3720-1
 ☎0285-38-6631
 【定休日】
 第1・第3水曜日、1月1日~3日
 【営業時間】
 (9月~5月) 9:00~18:00
 (6月~8月) 9:00~19:00

チェック
ポイント



トレビスのプロフィール

【分類】キク科キクニガナ属

【原産地】欧州地中海沿岸

【おいしい時期(旬)】冬(11~3月ごろ)

【主な栄養成分】カリウム、アントシアニンなど

解説 KAORU

野菜ソムリエ上級プロKAORUの

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

トレビス

～特有の苦味と美しい赤紫色が持ち味～

選び方

張りつつやがあり
みずみずしい

形がきれいな丸
みを帯びている
(結球タイプ)

葉の巻きがしっ
かり、ずっしり重
さを感じる

新鮮!
切り口の変色が少なく、乾燥していない

葉の色が
濃く鮮やか

NG

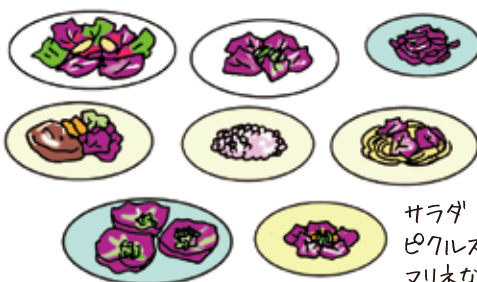
形がいびつ
葉先が乾燥して
縮れて薄い
葉と葉の間の隙
間が大きい



楽しみ方・食べ方のコツ

肉の付け合わせやリゾット、パスタ、
ソテーにしてもおいしい!

チーズや肉と
好相性のお互
いを引き立てる



サラダ
ピクルス
マリネなど

おしゃれ!
前菜などの器
代わりに利用

注意点

加熱すると苦味が増す
サラダなど生の方が食べやす
い傾向がある



保存方法

冷蔵保存

しっかり密着させてラップに包んで保存
袋や容器にカットすると断面が変色し
やすいので注意



乾燥に注意!
1~2日以内に
食べ切ろう



冷凍保存

食感はやや落ちる
1枚ずつ剥がして硬めに
ゆでて保存

トレビスのビミツ

レタスやシュンギクの
仲間だよ

葉が薄くサクサク柔らか
紫キャベツ(アブラナ科)とは
まったく別の野菜



トレビスのいろいろ

結球型

一般的に国内で出回っているのはこちらの丸く
結球するタイプで、葉先は赤紫色で軸は白
色の柔らかくサクサクとした食感



細長型

結球型と同じく葉先が赤紫色で軸が白色の
葉が結球しないものや半結球のものもある
赤チコリー(レッドチコリー)に分類



フランス



トレビス

呼び方



日本



キクニガナ

イタリア



ラディッキオ

米国



レッドレタス



結球した丸いものは
ラディッキオ・キオッジャ



不結球の長いものは
ラディッキオ・ロソ

トレビスのチカラ

主な栄養成分

カリウム

ナトリウムの排出を
促して血圧の上昇
を抑える作用の高
血圧予防、むくみ解
消に有効

アントシアニン

赤紫色の色素成
分の強い抗酸化
作用があり活性酸
素を除去する働き、老化予防や生活習慣病
の予防の他、眼精疲労の回復にも



歴史

欧州

イタリアやフランスなどでは
古くから親しまれている



日本

1980年以降、国内での栽培も始まる。イタリア料理やフランス料理
のレストランでは彩り野菜としておなじみ



季節の室礼

和 cultura 講師 ● 滝井ひかる

きせつのしつらい

立冬

暦の上では立冬。紅葉・照葉・落葉の季節ですね。この時期に、まるで春のように暖かい陽氣が戻ることがあります。冬の季語では「小春日和」といいます。春先の暖かい日のことを指す言葉ではないので、氣を付けてくださいね。

11月には、関東地方を中心に西（とり）の市が立ちます。11月の西の日に、各地の鷲（おとり）神社や大鳥神社で、開運招福や商売繁盛を願って開か

れます。

西の市で縁起物として売られている熊手。元来、西の市では農作業具が売られていました。物を掃き寄せる熊手が運を「とり」込む、福を招き寄せる、とされています。

熊手には、松竹梅や稲穂、米俵、おたふく、七福神などが付いています。10月20日や11月20日に行われるえびす講や、関西の十日戎（えびす）の縁起飾りに似ていますね。

立冬の時期の室礼は、色づいた実（み）物やつる物で、リースやスワッグ（壁飾り）を作って飾るのはいかがでしょう。ドライの実のは落ちやすいですが、つる性の植物は多少折れても自由に絡ませることができます。

紅葉狩りの思い出、紅葉やイチョウの押し葉を散らすのもいいですね。熊手と箕（み）を飾ってぜひ福を取り込みましょう。



仏事の豆知識 「生前整理とは？」

一般に人がなくなると、その配偶者や子供などの遺族が、遺品の整理や廃棄処分などを行います。これらを「遺品整理」と呼びます。

自分自身の回りの品物や財産の整理を、自分の体が元気で、時間や体力に余裕があるうちに行うことを「生前整理」といいます。残したいものを明らかにして、不要なものを選別し、廃棄やリサイクルなどで処分することで、相続の際の遺族の負担やトラブルを減らすことが出来ます。

整理の対象となるのは「財産」と「品物」があります。

「財産」には、金融資産（現金・預貯金・株式等）、不動産（土地・建物）、貴金属や美術品等があります。「あなたの財産を明確にし、その引き継ぎについて、あなたの意思を伝えること」は、相続時の家族間のトラブルを避けるためにとても大切です。

「品物」には、思い出品（写真・日記・手紙・ご自身で制作した絵画や工芸品等）、書籍やコレクション、パソコンやスマートフォンのデータ、書類、日用品等があります。また、「どうしても残したい」「どうしても残したくない（見られたくない）」についても対処すると良いでしょう。

これらは内容的に異なる部分がありますので、やり方については分けて考えた方がよいでしょう。

生前整理という言葉を知っていたり、必要性は分かっていたりしても、いざ実行に移すとなると先延ばしにしてしまう人も多いと思います。まずは小さな所から、コツコツ始めてみてはいかがでしょうか。自分にとって必要なものと不要なものを分けることは、残りの人生をより前向きに進むためのきっかけになります。



JAの葬祭をご利用ください

組合員・地域の皆様へ 真心と信頼のJA葬祭



恩川ホール
TEL.0285-38-3100
携帯電話にご登録ください
小山市萩島134



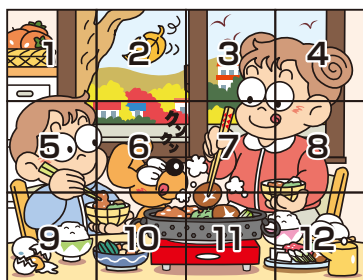
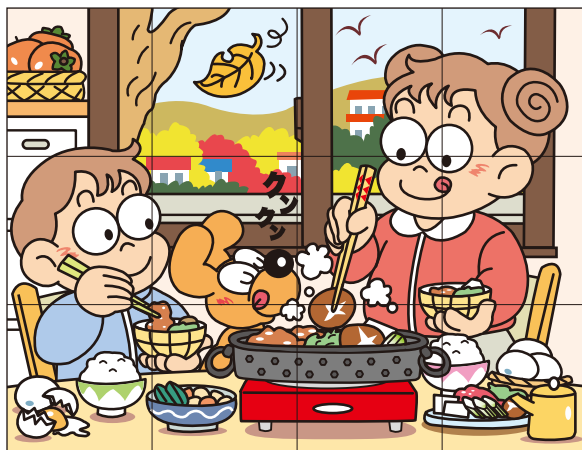
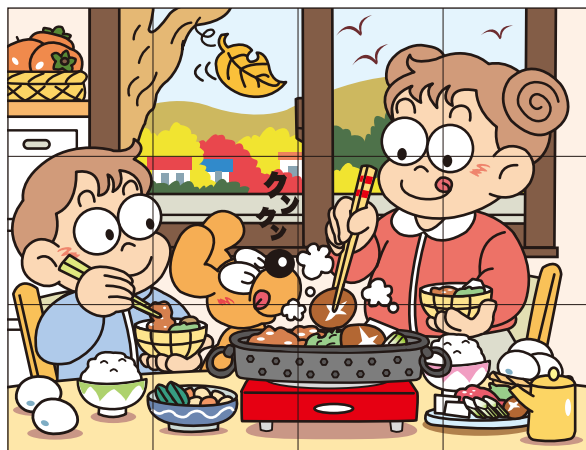
おとめホール
TEL.0285-41-2088
携帯電話にご登録ください
小山市南乙女2-1-6



まちがいさがし

出題イラスト 酒井栄子

Q 右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。
間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



回答欄

先月号クイズの答え

答え	2	6	4	3	9	7	5	1	8
12	9	7	5	6	1	8	3	4	2
	3	1	8	4	2	5	6	9	7
	7	4	2	1	8	3	9	6	5
	1	8	3	5	6	9	7	2	4
	6	5	9	2	7	4	1	8	3
	8	3	7	9	4	6	2	5	1
	4	2	6	7	5	1	8	3	9
	5	9	1	8	3	2	4	7	6

作品展示コーナー

● キュウイフルーツ・うろこ雲の写真(S・Sさん・80歳)
① キュウイフルーツ
我が家の庭先にあるキュウイフルーツが今年も沢山実をつけました。毎年剪定と花粉付けをするため大きな実をつけます。キュウイフルーツはフルーツの女王とか。10月収穫が楽しみです。



② うろこ雲
連日終息が見通せないコロナ報道に不安な毎日、そんな中ふと空を見上げると美しいうろこ雲にびっくり、あまりの美しさにしばらく見とれた癒やしの時間でした。



● 秋のリース作りしました。(プーさん・35歳)



テーマ投稿・お便り募集中

「みんなの広場」では、クイズのほかに左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。

掲載させていただいた方全員に Q&A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12月号「クリスマスの過ごし方」

締切11月12日(金)

2022年1月号「今年の目標」

締切12月10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・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。

① クイズの答えまたはお便りテーマ投稿のいずれかを記入ください。

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

送り先

〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32

JAおやま「ぐりんぴあ」編集部

FAX 0285-253159

Eメール pia@jaoyama.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。

編集後記

2021年の立冬は、11月7日。暦上では、冬の始まりを表します。少し季節を先取りした感じがしますが、冬に備えて健康管理により一層気を付けたい時期です。冬の準備のため秋の段階から食欲が増します。これからサマ、銀杏・柿・サツマイモ・リンゴなど旬の美味しい食べ物が増え、食べ過ぎに注意をしながら秋を満喫しましょう。(C.Y.)

保有資産(土地・建物等)の売却について

当組合では、保有資産を下記のとおり売却致します。購入希望の方は、現地を確認のうえお申込みください。

1 物件情報

物件名:立木倉庫
所在地:小山市大字立木430-2
土地面積:991㎡
地目:宅地
建物:倉庫、雨天検査場

2 売却条件

- ①土地については、登記面積とし、建物等を含めて現状の姿での売却となります。
なお、分割での売却は致しません。
- ②所有権移転等に伴う費用等は購入者負担となります。
- ③売買契約締結までに所定の時間を要しますことを承諾願います。

3 申込方法

希望者は、本店備付の「購入申込書」にて、本店へお申し込み下さい。

4 申込期限

令和3年11月30日(火)午後5時まで

5 決定方法

決定については、当組合の予定売買価格及び組合内の規定に基づき協議のうえ決定します。
協議の結果、売却しないこともございます。
なお、売却決定者へのご連絡は、令和3年12月21日以降に通知致します。

6 問合せ先

総務部総務課 電話番号0285-25-3155

令和4年度小山農業協同組合職員募集(4期)のご案内

採用予定者 応募資格

金融・共済・購買・販売・営農指導・農業機械整備 等 10名
総合職

- ・原則、令和4年3月に大学、短大(2年生以上の各種専門学校を含む)
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

- ・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
- ・成績証明書 1通
- ・エントリーシート 1通 (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。

※現住所と届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3年11月4日(木)～11月17日(水) 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3年11月24日(水)
- ・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

クミアイ家庭薬

クミアイ ビタエース「ゴールド」錠 第3類医薬品
270錠…5,940円(税込)



コンドロイチン硫酸を配合したビタミンB1主薬製剤。フルスルチアミン塩酸塩をはじめとする4種類のビタミンB群とコンドロイチン硫酸が、肩・腰・膝などの関節痛や神経痛、眼精疲労などに効果を発揮します。肉体的疲労時などのビタミンB1の補給にも。

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

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 12月15日(水)

野木支店 12月17日(金)

国分寺支店 12月24日(金)

ご予約の申し込みは、お近くの支店窓口へ

《小山市にお住まいの方》令和4(2022)年農業用免税軽油に係る申請についてのお知らせ

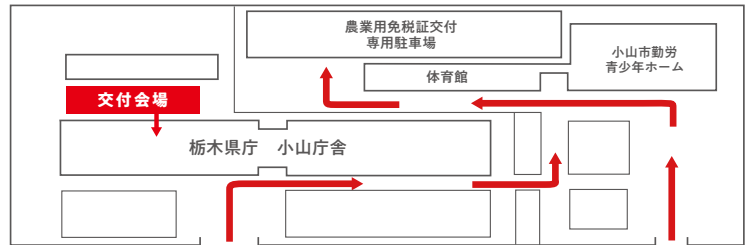
栃木県では、毎年1月に、農業用の軽油取引税免税証を一括して交付しております。

今年度も、栃木県庁小山庁舎(本館4階会議室)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、御確認ください。

※交付会場が変わります。福利厚生棟2階会議室→本館4階会議室

1. 受付日、受付時間、対象地区および会場案内図(小山庁舎:小山市犬塚3-1-1)

受付日	受付時間・対象地区	
	午前(9:00~11:30)	午後(13:00~15:30)
令和4(2022)年1月6日(木)	中 地区	大谷 地区
1月 7日(金)	寒川 地区	穂積 地区
1月 11日(火)	共同・受委託	共同・受委託
1月 12日(水)	豊田 地区(両毛線南側)	豊田 地区(両毛線北側)
1月 13日(木)	生井 地区	絹 地区
1月 14日(金)	間々田 地区	桑 地区



※朝一番、午後一番の時間帯は混雑します。遅い時間帯は比較的スムーズに受付できます。

※更新手数料420円は、つり銭の無いよう御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、県税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、マスクの着用及び手指の消毒等の御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にお願いします。

2. 申請の際に持参するもの

- (1) 免税軽油使用者証
- (2) 免税軽油の引取り等に係る報告書(※新規申請以外の方)
(納税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。)
- (3) 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)
- (4) 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:①新規申請の方は、免税証の交付は後日になります。

②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。

③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。

④受委託の方は、耕作証明書の発行に時間がかかるため、お早めに農業委員会で申請手続きを行ってください。

3. 問い合わせ先

- 栃木県税事務所 軽油引取税調査担当 Tel0282-23-6882
- 小山市農業委員会事務局 Tel0285-22-9242(耕作証明書について)

「肉用牛肥育経営安定交付金制度」加入に係わる最終報告について

平成31年1月から3月にかけて導入した肥育牛について、当JAの事務処理で「肉用牛肥育経営安定交付金制度」(牛マルキン)の対象となる14頭の加入登録漏れが発見されました。これにより肥育牛の販売金額が生産費を下回った場合に、肥育牛生産者に制度交付金が支払われないケースが発生しました。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により肉牛の販売価格が低迷し、令和2年8月販売で5頭、11月販売で2頭、令和3年5月販売で2頭が該当し、合計9頭が交付金支払い対象になりました。

加入登録が漏れた肥育牛生産者に対しJAの費用で補填を致しました。補填金総額は、9頭分で717,098円です。

肥育牛生産者の皆様及び組合員、関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことに、深くお詫び申し上げます。今後は、内部管理体制の強化等により再発防止に向けて取り組んでまいります。

この件に関するお問い合わせ先 営農部 農畜産課 0285-33-3088

コミュニティFM「おーラジ」77.5Mhz
オリジナル番組

『JAおやまるぐりーんたいむ』

＜放送予定＞

11月10日(水) 14:00~14:30

11月24日(水) 14:00~14:30

JAの概況(2021年9月末現在)

貯金	1,680億7,078万円
貸出金	294億2,942万円
購買品供給高	27億8,003万円
販売品販売高	49億9,569万円
長期共済保有契約高	3,891億4,603万円

理事会だより

第8回理事会(9月21日)

- 桑絹支店新築工事競争入札について
- 競売手続の開始について



JAでんま

皆さまの暮らしに寄り添うJAでんま



簡単

申込書の記入だけ
お手続きは
カンタン！

安心

でんきの流れるしくみは
変わらないので
あんしん！

お得

電気料金を
今よりおトクに！

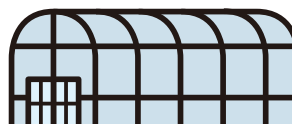


豊富な種類のプランをご用意しております！

使用量が少ない方から
沢山使用する方にも



営農用や
オール電化住宅にも
対応しています



さらに!!
新規ご契約特典

実施期間 ~令和4年3月末日

特典1 JAでんま新規申し込みで
3ヶ月間毎月最大1,000円割引!!
(税込)

最大 3,000円 (税込) 割引!!

特典2

**新規契約
プレゼント!**

JAでんま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
好きなものをお選びください

**3,000円
相当**

※契約をして翌月お届けします。
※動力は対象外

快適ドライブ



エルサポート
SSガソリン券

栃木県産おいしいお米



とちほのか
5Kg

いろいろ選べる

栃木県産おいしいお肉



とちぎゆめポー
100g×5枚

地産地消



とちぎ旬の農産物
※季節によって変わります。



カタログ
ギフト



(株) JAエルサポート



JAエルサポートは、JAグループ栃木の総合エネルギー会社です。

お問い合わせはコールセンター

0800-700-0085

通話
無料

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11月号(毎月1日発行)

小山農業協同組合 総合企画室 〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32

TEL:0285-25-3155 FAX:0285-25-3159

URL:https://www.ja-oyama.or.jp Email:pia@ja-oyama.or.jp