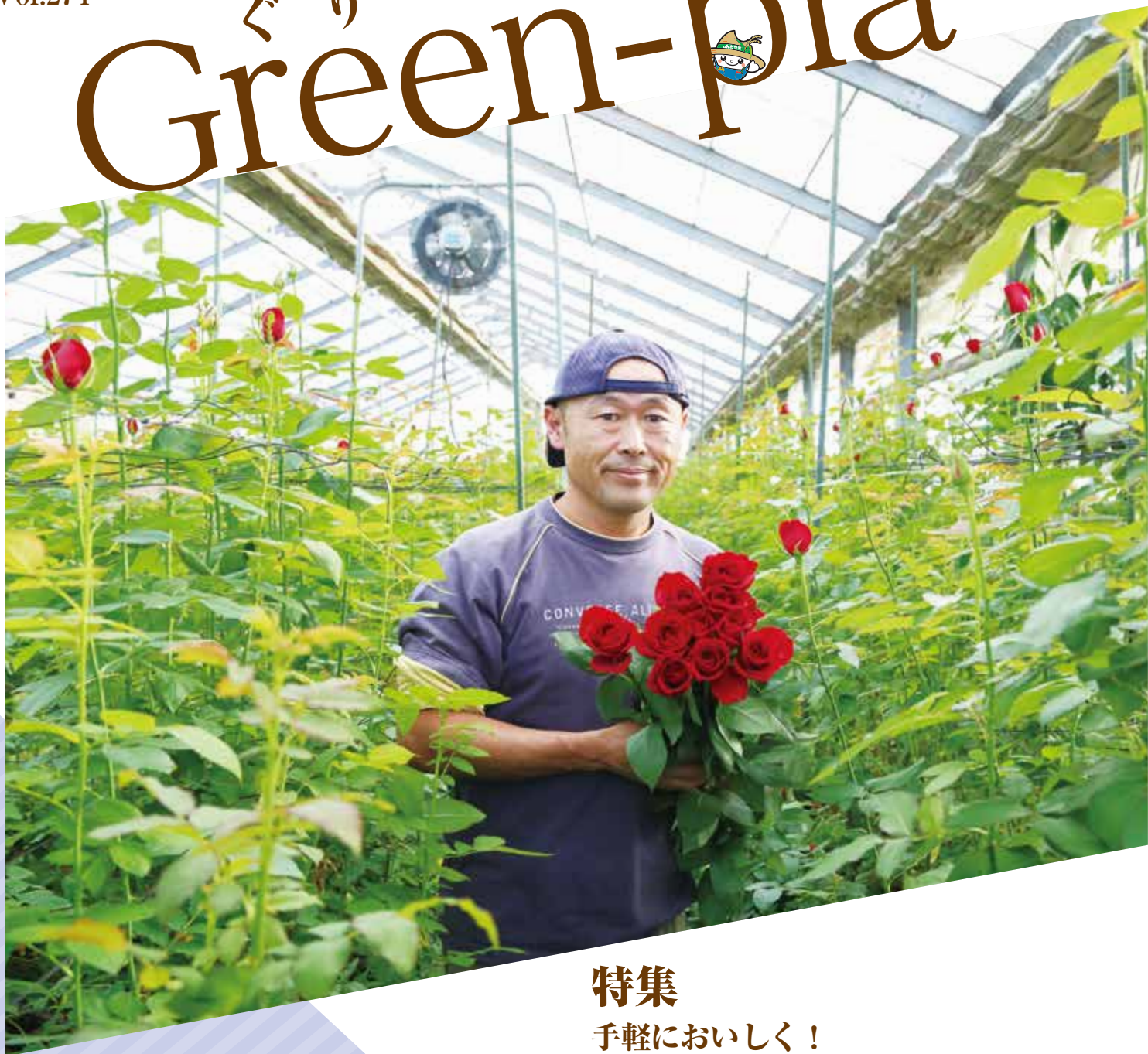


2021
12
Vol.274

JAおやま

ぐりーんぴあ Green-pia



特集

手軽に美味しく！
ごはんスティックストック

12月のおすすめレシピ

- ・タラのポン唐
- ・サンマのカレー煮



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

ぐりーんぴあ Green-pia

人と自然の調和から新たな創造を

P13
おすすめレシピ

P3
TOP NEWS

P14
ごぼう販売会
農業祭スタンプラリー

P4~P7
TOPICS
地域のニュースをお届け!

P15
進めよう!国消国産
家族の健康

P8~P9
特集
手軽に楽しく!
ごはんスティックストック

P16
季節の室礼
仏事の豆知識

P10
JAおやま事業のご案内
営農便り

P17
みんなの広場

P11
農業浪漫
小山花卉園芸組合 バラ部会 部会長
田辺 正剛さん

P18~P19
INFORMATION

P12
ベジタブルライフ
タアサイ
~栄養満点!中国生まれの冬の青菜~

常勤役員コラム



常勤監事
望月 浩

私は、平成30年に常勤監事に就任し今回の役員改選で再任いただき4年目になります。監事と情報を共有化し、当JAが長期的に健全で安定的な経営が図れるよう理事の執行を監査し、常勤監事として内部統制の確認と各部署の業務監査を実施すること、当JAの健全性を明確にし、組合員や地域の皆様方に安心してご利用いただけるよう、微力ながら取り組んでいきます。

さて、個人的に新たな趣味として今年から道の駅スタンプラリーを始めました。休日に家族と各地域の道の駅に出向き、その地域の農産物や特産品を見てから、その道の駅のスタンプを専用ブックに押印しています。ちなみに栃木県と茨城県は制覇し、現在群馬県と埼玉県方面に出かけています。近隣の道の駅でお会いしましたら、お気軽にお声を掛けてください。

ブロッコリーの収穫体験「グリーン・ツーリズム」



J A おやまは10月23日、野木町で消費者を対象にブロッコリーの収穫体験「グリーン・ツーリズム」を開きました。一般社団法人全国農協観光協会と共催で東京、神奈川、埼玉などの消費者23人が参加し、生産者と交流を深めました。

ブロッコリー部会の館野延男部会長が、包丁の使い方や切り落とし方などを説明。参加者はおいしいブロッコリーの見分け方や収穫のコツを学び、ビニール袋いっぱいにブロッコリー収穫を楽しみました。また、部会長の妻、さよ子さんからブロッコリーの美味しい食べ方や調理方法を教えてもらいました。

収穫をした参加者らは「ブロッコリーが栽培されているところを初めてみた。このように生産者が手間隙かけて栽培していることに感動した」「調理方法を教わったので、家に帰って食べるのが楽しみ」などと笑顔を見せました。





☑ かんぴょう入札会

10月5日 北部営農支援センター

J A おやまは10月5日、北部営農支援センターで2021年産第1回かんぴょうの入札会を行いました。生産者や栃木県干瓢商業協同組合、関係者ら約40人が参加。最高値は1^キ4、118円でした。

第1回目には、生産者7人が約2.8トを出荷。入札希望者は16社が参加しました。入札者は①種などの混入がない②真つ白③薄むき④短いものが紛れていないといった点で出荷品を点検し、入札価格を検討しました。

かんぴょう部会の生井幸男部会長は「気象条件が厳しく、出荷量が1〜3割減った。生産者の技術で高品質なかんぴょうを目指し、産地を守ろう」と呼び掛けました。



☑ 秋冬ブロッコリー現地検討会

10月7日

J A おやまブロッコリー部会は10月7日、北部管内と東部・野木管内で秋冬ブロッコリーの現地検討会を開きました。東部・野木地区管内では部会員や栃木県下都賀農業振興事務所、種苗会社、J A 担当者ら約50人が参加しました。

10月中旬から始まる収穫を前に、生育状況を確認。品種名や定植日などが書かれたほ場概要を片手に、花蕾の大きさや栽培管理などを見て回りました。

館野延男部会長は「雨が多かったので生育が悪かったり、病気など発生したりと懸念点があるが、今回の現地検討会を生かし高品質なブロッコリーを出荷しよう」と話しました。



地域のニュー

☑「田んぼの学校」収穫祭

10月8日 小山市立寒川小学校



小山市立寒川小学校の田んぼの学校は、「寒川尼と古代米の里づくり」実行委員会が19年前に立ち上げ、地域住民と連携して児童の環境・文化の学習を支えています。10月8日には収穫祭を開き、5年生19人が5月中旬に田植えをした緑や紫の古代米と「とちぎの星」を収穫しました。

児童は千歯こぎと足踏み脱穀機に稲を差し込み、もみを落としました。唐箕を使い、風を起こしてもみを選別しました。昔ながらの作業を通して、楽しみながら収穫しました。

児童らは「早くおいしいお米を食べたい」「昔の機械を使った収穫方法など多くのことを学べた」「お米を食べるときは昔の人の苦労を考えて食べたい」と話しました。

☑ 桑絹支店 地鎮祭(起工式)

10月11日 桑集出荷所敷地内



J A おやまは2022年10月末の完成を目指し、桑絹支店新築工事の地鎮祭(起工式)を10月11日、桑集出荷所敷地内建設予定地で行いました。

地鎮祭には、J A 役職員や工事関係者ら約35人が参加しました。くわ入れの儀を渡邊文雄組合長が行い、関係者が玉串をささげ、これから始まる工事の安全を祈願しました。

桑絹支店は、桑集出荷所敷地南側隣接地を取得して拡張し、店舗は集出荷所西側の桑購買所を解体撤去してその跡地に建設する予定。桑支店・絹支店が統合します。

渡邊文雄組合長は「桑絹支店が地域活動の中心となり、組合員をはじめ、地域の皆さまに喜びと感動を与える店舗となるよう期待する」と力強くあいさつしました。



☑ 秋冬ブロッコリー目ぞろえ会

10月15日 東部・北部集出荷所

J A おやまブロッコリー部会は10月15日、東部集出荷所と北部集出荷所で秋冬ブロッコリーの目ぞろえ会を開きました。東部会場では、部会員、市場関係者ら41人が参加。ブロッコリーを等級ごとに並べ、市場関係者とともに販売情勢や出荷要領、規格を検討しました。

館野延男部会長は「高品質なブロッコリーを出荷し、J A おやま産をたくさんの方に買ってもらえるようにしっかりと目を合わせよう」と呼び掛けしました。

園芸販売課の山崎輝明課長は「花蕾腐敗や花蕾がゆるいもの等、商品価値の低いものは出荷しないことなど再度注意をし、適期収穫を行うようにしてほしい」と話しました。



☑ 丸々と育ったコキアが緑から赤へ

10月19日 豊田地区

「飾り馬の里」の清水一男会長と秋元和重副会長、末廣敏夫さんらは、国の多面的機能支払交付金を活用し、小葉の遊休地約2000平方メートルにコキアを植栽し、地域住民に目で楽しんでもらえるよう「飾り馬の里」のメンバーと共に農地の景観維持に取り組んでいます。

コキアは、5月に約750株を植えて、10月19日時点では高いものだと170センチほど育ち、赤色に染まっていました。今年は赤色に染まったコキアを楽しんでもらうために地域住民が木製の椅子を作製。コキア畑をゆっくり堪能してもらうために畑の一角に設置。

清水会長は「地域の皆の憩いの場として、そして、たくさんの方々に見てもらいコロナ禍の癒やしにつながればうれしい」と話しました。



地域のニュー

☑ 晩々秋繭 出荷

10月23日 桑集出荷所

J A おやま養蚕部会は10月23日、桑集出荷所で繭の出荷を行いました。年5回行っており、今回は晩々秋蚕期繭と呼ばれる9月上旬にふ化した蚕「錦秋鐘和」を出荷しました。

生産者6戸が袋詰めを持ち込んだ約1340キの繭は、選繭台に載せ、汚れ繭、穴あき繭、薄皮繭、玉繭などを出荷者が手作業で取り除く「選除繭」を行い、群馬県の碓氷製糸に送りました。

五十畑茂部会長は「今年は、年間通しても気候変動が多く苦労した年ではあったが、目標を達成する事ができた。これからも皆で技術を高め、高品質の繭出荷を目指そう。多くの人に絹製品を使ってもらい、日本の良い絹文化を楽しんでもらいたい」と話しました。



☑ 担い手農家訪問

10月26日・27日 桑・絹地区

J A おやまは10月26日・27日の2日間、渡邊文雄組合長ら常勤役員、営農支援センター長、農産課長が担い手農家に直接意見を聞く担い手農家個別訪問活動を行いました。

桑地区の小林秀和さんは市場との安定取引や担当職員の育成、生産物の維持管理強化などの要望を伝えました。

「市場関係者、職員などの連携が重要となる。事業間の信頼関係を築き上げ、連携がうまく取れることが、有利販売につながるので事業がうまくいくような体制作りを考えてほしい」と話しました。

渡邊組合長は「農家の意見・要望をしっかりと聞き、反映させ、サービス向上に努めたい。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、役職員一丸となり取り組みたい」と意気込みを語りました。



手軽に美味しく！

イラスト／小林裕美子

ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？

そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！

脳と体のエネルギー源になるごはんをサッと手軽に食べられる方法です。

作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。

忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むごはんは好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良し上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。ごはんをおかずなどをそろえると洗う食器も多くなります。

そこで、今話題のごはんスティックストックを作り置きしてみたいかがでしょう。

ごはんを具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、ごはんスティックストックです。電子レンジで温めてのり

を巻けば片手でパクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

中身はアイデア次第

ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ごはんとのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベシッくな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ごはんに合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったお

かずを活用するのも一手です。

白ご飯以外もOK

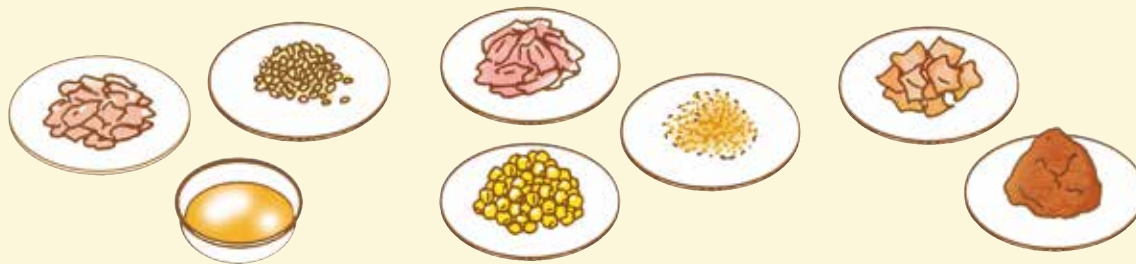
白ごはん＋具材の組み合わせの他、季節の炊き込みごはんで作るごはんスティックストックもお薦めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、パラパラせず食べやすくなります。



参考:「和」食文化推進協議会
「ごはんSTICK STOCK」

アレンジ具材

アラカルト



さけ＋ごま油＋いりごま

さけフレーク(大さじ1～2)をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。

ツナ缶＋コーン＋カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。

かつお節＋みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

夜や休日に簡単作り置き

材料（1本分の目安量）

- ご飯 …… 約75g(茶わん約1/2杯)
- 具材 …… 大さじ1～2(納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型) …… 1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルッと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

中の具材名をラベルに書き込んでおけば、選ぶ際に分かりやすくなります。

作り方



1

温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。



2

具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。



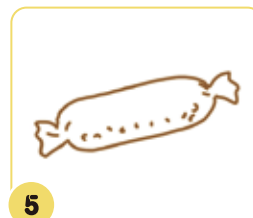
3

ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。



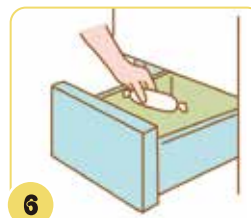
4

ラップの上から軽く握って、形を整える。



5

ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。

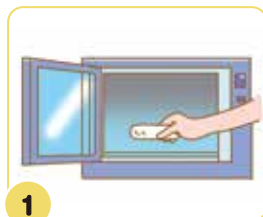


6

冷凍庫に入れてストック!

解凍していただきます!

食べ方



1

ラップのまま電子レンジで解凍(500Wなら約1分40秒*)。

※加熱時間は電子レンジのワット数や具材の種類によっても異なります。お好みで調整してください。



2

ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。



3

完成! そのまま手に持ってください! 2本でちょうどお茶わん1杯分のご飯の量になります。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト

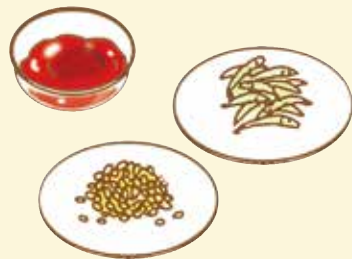
のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックにベストな大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサッと使えます。

POINT

のりを巻いての冷凍はNG

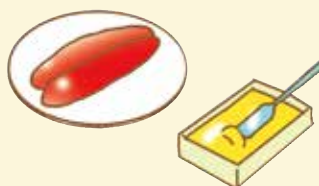
のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみてください!



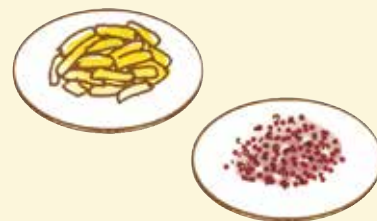
練り梅 + しらす + いりごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いりごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



明太子 + バター

ピリツとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



チーズ + しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。



JAおやま事業のご案内

営農便り



『直売所事業』



JAおやまでは5店舗の直売所を開設しています。

各直売所は新しい出会いの場所。大型スーパーには真似できない魅力が沢山あります。

店内には米・野菜や果実をはじめ生花や女性会が製造した加工品など地元組合員が生産した「安全で安心できる商品」が所狭しと並んでいます。

昨年9月下旬より全店舗共通・おやまるグリーンカードのサービスを開始し、ポイントサービスをスタートさせています。

また、JA管内全地域とはいきませんが小・中学校の学校給食への食材供給も行い、地元野菜を供給しています。

今後も生産者と消費者の交流の場として安心してご利用いただける直売所を提供致します。

各直売所においては新鮮な野菜達とともに皆様のご来店をお待ちしております。



『青果物市場販売事業』



園芸販売課では各集荷所、選果場より市場出荷される青果物の販売も担当しております。日々色々な青果物の現状を見定め園芸各品目部会と協議の上、市場と交渉し価格や数量を決めての値決め販売や、事前商談を行う予約相対取引等契約販売の実践、更に果実を中心にJAタウンを利用したネット販売や、ふるさと納税返礼品での取扱い等も増やして組合員の所得増大に努めております。

＼御礼！1万人突破！！入会費・年会費 無料！！

JAおやま農産物直売所ポイントカード

新規会員募集中

JA おやま 5カ所の直売所で使用できます！

100円(税込)で1ポイント！
500ポイントで500円分
商品券プレゼント



愛称：おやまるグリーンカード

おやまるグリーンカード



農産物直売所専用カード

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

小山市乙女 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

小山市扶桑 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



農業浪漫

N O G Y O R O M A N

≡ flower ≡



田辺 正剛さん(49歳)

小山花卉園芸組合 バラ部会 部会長

生産品目:バラ(赤/サムライ・ピンク/ピンク・ダイヤモンド・白/パニャアイス)・草花

“癒やしを与える花造り・咲ききる花造り”をモットーに

小山花卉園芸組合バラ部会の田辺正剛部会長は、バラを作って約30年。コロナ禍になってから経営を見直し、栃木県では珍しい『砂耕栽培』に取り組んでいます。バラ栽培では、土壌に苗を植え育てる土耕栽培やロックウール栽培という鉱物から人工的に作られた繊維に苗を植え、育ててベッドに定植し栽培する方法が主流ですが、正剛さんは先輩のすすめもあり、『砂耕栽培』に挑戦しました。

砂耕栽培は、字のごとく砂を使用しバラを栽培します。メリットとして、低コストで水・肥料管理がしやすく、害虫が寄りにくい、生産物の品質が高い、使用後の処理が簡略化できるなど多くのメリットがあります。

正剛さんは「砂耕栽培は、初めての挑戦ではあるが先輩の教えや他県での砂耕栽培をしている農家との情報交換、情報収集はとても勉強になる。現状の面積をフル活用し、高品質で収量増を目指す」と笑顔で話します。

≡ Beautiful ≡

また、草花の栽培にも力を入れていきます。正剛さんは、ヒマワリやそばの花、フウセントウワタ、アスクレピアスなどの四季折々の花を栽培し、消費者のニーズに合わせ、市場に出荷しています。

コロナ禍で消費者にも変化があると正剛さん。ホームユースが増えていると。「外出は出来ない中でも花によって四季を感じ、気分転換になる」と花の魅力を話します。

「癒やしを与える花造り・咲ききる花造り」をモットーに正剛さんはバラ栽培に励んでいます。「バラなど花も生きている。花瓶に生けてもなお、生き続けるバラ。毎日の変化を楽しんでほしい」と話します。

人を癒やす優しい風情を持っている正剛さんのバラ。バラの優雅な香りと優美な姿は、コロナ禍で落ち込んでいる人々の心を元氣付けてくれます。癒やしを与える花造り・咲ききる花造りに正剛さんは、日々奮闘しています。



チェック
ポイント



タアサイのプロフィール

【分類】アブラナ科アブラナ属

【原産地】中国

【おいしい時期(旬)】冬(12～2月ごろ)

【主な栄養成分】β-カロテン、ビタミンC・K、
カリウム、カルシウムなど

解説 KAORU

野菜のリエ上級プロKAORUの

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

タアサイ

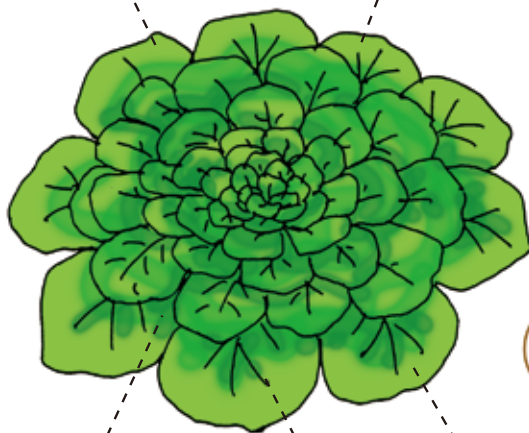
～栄養満点! 中国生まれの冬の青菜～

選び方

全体に張り
とつやがある

茎がみずみずしく
しっかりしている
ものが新鮮

細かいしわが
多い方が甘いよ



葉が濃く鮮やかな緑色、
葉が肉厚

葉が広がっていて大きい

葉脈がはっきりしている

NG

しおれている



保存方法

冷蔵保存

様子を見ながら
早めに使い切ろう



野菜室に立てて保存
乾燥を防ぐため新聞紙な
どに包んでポリ袋に入れる
根元を湿らせたペーパータ
オルで覆うとより長持ちする

冷凍保存



ゆでるか、炒めて、
一度火を通す
ラップに小分けして
冷凍用保存袋に
1ヵ月ほど保存OK



食感が損なわ
れないよう、凍っ
たまま鍋やフライパンに入れて調
理するのがポイント



長期保存
塩漬けもおいしい!

楽しみ方・食べ方のコツ

和洋中幅広い料理に



炒め物



煮物



あえ物



おひたし



スープ



漬物

下ゆで不要で
短時間調理♪



小松菜やチンゲンサイ
の代わりに
癖がなくシャキシャ
キとして旨味がある
火の通りが早く煮崩
れにくい

おいしくて栄養価アップ!

豚肉や牛肉、エビ、卵、油など



花芽は、ナバナと同じよ
うな食べ方がおいしい
おひたしがオススメ

タアサイのチカラ

β-カロテン

体内でビタミンAに変わり、皮膚や粘膜を保護
老化予防や美肌に効果的
強い抗酸化作用があり、免疫カアップ、生活習慣病
予防に効果が期待できる。ビタミンCとの相乗効果
で、冬の風邪予防や肌荒れにも効果的



カルシウム ビタミン

骨や歯を強化し、
健康維持に役立つ
骨粗しょう症予防に
も効果的



カリウム

余分な塩分を体外
に排出する作用
むくみの解消、高血
圧予防に効果が
期待できる



効果的な調理法

ビタミンAは脂溶性ビタミンで、油と一緒に
摂取することで吸収率が高まる。ビタミンC
やミネラル類は熱に弱いので、さっと炒める
など加熱時間を少なくするのがコツ



タアサイのビミツ

アブラナ科
菜の花と似た花芽を付ける
花芽の旬は2～3月

ハクサイやチンゲンサイの
仲間
不結球タイプ



中国語読み
ターツァイ

和名(別名)

如月菜(キサラザナ)

日本でも栽培
タアサイの変異種
「ちだみ雪菜」(宮城)



小松菜やホウレンソウにタアサイを
掛け合わせたもの



縮み

ホウレンソウ

縮み小松菜



12月のおすすめレシピ

タラのポン唐
サンマのカレー煮

レシピ
1



作り方

- (1) 生タラの水気をしっかりと拭き取り、大きめにほぐしたマイタケと一緒に片栗粉をまぶす。
- (2) サラダ油を180度に熱し、(1)の生タラを表面がカリッとなるぐらい(5~6分目安)しっかりと揚げる。続いてマイタケも揚げ、揚げ上がったら両方に薄く塩を振る。
- (3) 皿にタラとマイタケを盛り付け、混ぜ合わせたAを上から掛けて出来上がり。

レシピ
2



作り方

- (1) サンマに薄力粉を薄くはたき、フライパンにセロリ、トマト、タカノツメ、ニンニクと一緒に並べ、上からオリーブ油を回し掛ける(写真1)。
- (2) (1)を強火にかけ、サンマの両面が焼き上がったたら、Aを入れ強火のままふたをして煮る。
- (3) (2)の煮汁が少し残るまで煮詰め火を止め、皿に盛り付け、上にミョウガをのせて出来上がり。



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(旧キッチン晴人)」
オーナーシェフ



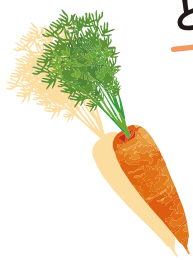
タラのポン唐 材料(3人分)

生タラ(薄塩を振って1時間ほど置いておく).....3切れ
マイタケ.....1/2パック
片栗粉.....適宜
サラダ油.....適宜
塩.....適宜
[A](ポン酢だれ)
ポン酢.....大さじ4
大根おろし.....大さじ3
ゆずこしょう.....小さじ1
ミツバ(1cmほどのみじん切り).....1/2把
トマト(さいの目切り).....1個

サンマのカレー煮

材料(3人分)

生サンマ(頭、尾、わたを取り3等分に切り薄塩を振って1時間ほど置いておく).....2本
薄力粉.....適宜
トマト(大きめの角切り).....2個
セロリ(筋を取って乱切り).....1本
ミョウガ(千切りして水にさらす).....2個
ニンニク.....1片
タカノツメ.....1本
オリーブ油.....大さじ3
[A](合わせ出し汁)
水.....200ml
カレー粉.....小さじ1
顆粒だし.....小さじ1
料理酒.....大さじ2
みりん.....小さじ2
酢.....小さじ2
しょうゆ.....小さじ1
塩.....小さじ1/2



とっても新鮮!!

ごぼう 販売会

2021年12月11日 (土) 9:00~12:00



ニンジンも販売!!

数量には限りがございますのでご了承ください。
お早目のご来場を! お待ちしております!!

東部集出荷所

(小山市大字東黒田 313-2)



西部集出荷所

(小山市大字小袋 201)



北部集出荷所

(下野市小金井 1007-1)



絹ライスセンター

(小山市大字福良 1081)



街めぐり

農業祭

2021

直売所

2021

11/13(土) - 12/31(月)

2022

地産地消で

農業祭
小山市
おやまを元気に!

スタンプラリー

対象直売所で
お買い物
スタンプ集めて
抽選BOXへ
ポン!

おやまの
特産品が当たる!

抽選で **200点!!**

対象直売所

道の駅 思川 / 絹ふれあいの郷 / JA おやまグリーンセンター / JA おやまよろっせ桑

Wチャンス!

スタンプを4色集めると
小山和牛が当たるかも!!



プレゼントの一例

— パーフェクト賞 — 15名様
おやま和牛(10,000円相当) 小山の名産品など

— 地産地賞 — 165名様

おやまの豚おとん(5,000円相当)

— JAおやま賞 — 20名様

小山市旬の野菜詰め合わせ(5,000円相当)

スタンプは1種類からでも応募OK ※店舗ごとにスタンプの色が異なります。
※スタンプラリーの開催店舗や応募方法などは裏面に記載。



【今回のテーマ】

農業は食料を生み出す以外に
どんな役割があるの？

農業は国土や多様な生態系を守る
など、「農業の多面的機能」という
重要な役割も果たしています。



農業の多面的機能



農林水産省 (https://www.maff.go.jp/j/nousin/noukan/nougyo_kinou/img/zentai02.jpg) の図を加工して作成

田んぼや畑があることで、中山間地域などでは川の洪水や土砂崩れを防ぎ、市街地や都市では気温上昇を抑え、災害時の防災空間になるなど、多くの機能を発揮しています。さらに、多くの生きもののすみかになり、また、美しい景観を生み出しています。

「農業の多面的機能」は中山間地域や都市部を問わず、私たちの生活にいろいろな恵みをもたらしています。この機能を次の世代につないでいくためにも、「国消国産」を進めていくことが重要です。



耕そう、大地と地域の未来。

家族の健康

冬の「皮膚掻痒症」に要注意

健康科学アドバイザー●福田千晶

冬は空気の乾燥により、屋外での農作業中は皮膚が乾燥しがちです。特に高齢になると水分や皮脂の分泌が少なくなるため、乾燥による皮膚掻痒（そうよう）症が増えます。

肌の表面は皮脂膜により乾燥から守られ、さらにその下の角質層には、角質細胞間脂質と水分を保持する天然保湿因子が整っています。しかし、乾燥や加齢によって脂質や水分が失われると、皮膚を保護する機能が弱くなり、ほんの小さな外力でも刺激となってかゆみを引き起こします。

皮膚が乾燥していると、本来は深部に位置しているかゆみを感じる神経が角質層まで伸びてくるので、わずかな刺激でもかゆみを感じるようになるのです。

乾燥によるかゆみの予防や対策として、屋外での農作業が終わったら、家の中では加湿器を使用して、湿度50%程度を目指し、室内の乾燥を防ぎましょう。

かゆみがあると入浴時に体をゴシゴシ洗いたくなりますが、強くこすると皮膚を守る皮脂膜が落ちてし

まいます。熱過ぎる湯、ボディークリームやボディークリームソープの大量使用、ナイロン製のたわしやタオルで洗うことなども、同様に皮脂膜が落ちてしまうのでやめましょう。入浴後は保湿剤を塗って乾燥を防ぎます。また、下着はかゆみを引き起こしやすい化学繊維より、木綿やシルクといった肌に優しい素材を選ぶと良いです。

激しいかゆみで苦痛が生じたり、市販の保湿剤を塗っても治らない場合は、皮膚科を受診してください。すでに治療中の病気のある人は、その病気がかゆみの原因になっていたり、薬の副作用で皮膚の異常が生じたりすることもあるので、主治医にも相談してください。



季節の室礼

きせつのしつらい

和文文化講師 ● 滝井ひかる

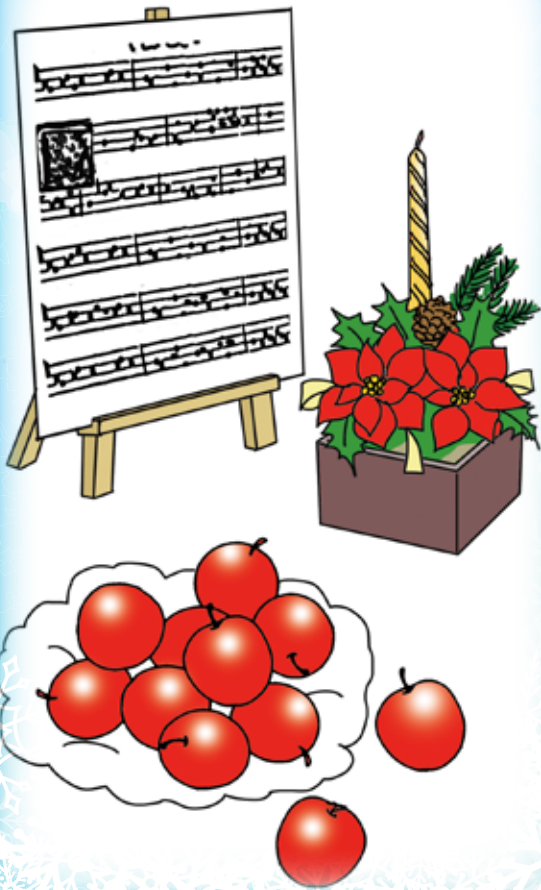
クリスマス

街はすっかりクリスマスデコレーションに彩られていますね。

季節の風物詩として、ぜひ室礼にも取り入れたいクリスマスカラー。クリスマスの装飾に使われる常緑樹は、エバーグリーンともいわれ「永遠の命」を表しています。モミの木は、葉が十字に見えることから、またヒイラギも神聖な木として、クリスマスに飾られます。赤は「キリストの血」を表しています。サンタクロースの赤い服は、教会の

祭服が元になっている、という説があります。白はホワイトクリスマスの雪……ではなくて「純潔」を表します。クリスマスツリーの上に輝く星飾りは「ベツレヘムの星」です。これはキリスト誕生の際に輝いた星、といわれています。ポインセチアがクリスマスに飾られるようになったのも、一説には葉の形がこの星に似ているから、とのこと。オーナメントの赤い玉は、知恵の実を意味するリンゴを表している、といわれています。

この時期の室礼は、雪に見立てた綿の上にミニリングを飾るのはいかがでしょう。聖歌の楽譜を飾るのもすてきですね。100円ショップで売っている赤い塗り物のますに吸水スポンジを入れて、金や銀のろうそくを立てます。その周囲をモミの木やヒイラギで飾りましょう。メリークリスマス！



仏事の豆知識

「玉串料と初穂料の違い」

玉串料というのは、神式の葬儀で神社に納める現金の事で、葬儀で納められる玉串料は、仏教における香典と同じ意味を持っています。

玉串というのは、神様に捧げる榊の枝の事です。神道の行事で神職が紙垂（しで）や木綿（ゆう）をつけた枝葉を祭壇に捧げるものです。この玉串に代わって納める金品のことを「玉串料（御玉串料）」と言います。葬儀だけではなく、結婚式やお宮参りなど神社の行事で神様への捧げ物、神社への謝礼として用いられるものです。

初穂料の初穂というのは、初めて穫れる穀物という意味であり、神様にお供えする物となっています。

初穂料は、主にお守りやお礼を収めたり祈禱をしてもらったときに使う言葉です。結婚式や七五三、お宮参りなどの慶事に神職へ渡す金銭は「玉串料」も「初穂料」も使えたと覚えておきましょう。「初穂料」は不適切という理由から弔事では使いません。



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



みんなの広場

パズルの体操

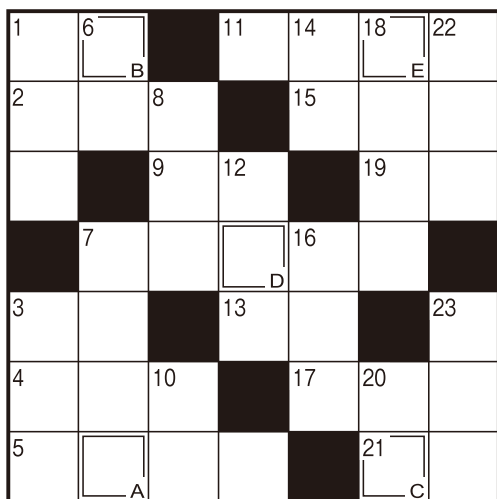
Q二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？ 出題ニッパ

ヨコのカギ

- 1 年の終わりの年——
- 2 広葉樹の落ち葉を發酵させて作ることも農機具などをしまっておく建物
- 3 定期貯金が——を迎えた
- 4 家事をする際に着ける前掛け
- 5 家を建てるときに神主さんを招いてする儀式
- 6 スプリングとも呼ばれる部品
- 7 酒よりお菓子の方が好きです
- 8 無地のものには付いていません
- 9 お——の家に回覧板を回した
- 10 食べ過ぎると手が黄色くなるかも？
- 11 大みそかの空に響く除夜の——
- 12 プラスでもマイナスでもないことを示す数字

タテのカギ

- 1 石川県を代表する色絵磁器といえは——焼
- 2 出生届を出すまでに決めます
- 3 花などで作るハワイの首飾り
- 4 ホップ・ステップ——
- 5 炭を入れて使う暖房器具
- 6 kg、kmのk
- 7 はがきを買ってきて——状を書いた
- 8 司に矢をつがえて狙うもの
- 9 ソーセージの種。薄切りにしたものがピザのトッピングにも使われます
- 10 サンタクロースのそりを引きます
- 11 木枯らしも風(おろし)もこれ
- 12 原価に利益や経費を盛り込んで付けます
- 13 まきをくへて使う暖房器具。
- 14 ペチ力はロシア風のこれです
- 15 23
- 16 22
- 17 20
- 18 18
- 19 16
- 20 14
- 21 12
- 22 10
- 23 8



回答欄

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

先月号クイズの答え



- 2 ……落ち葉の向きが違う
- 3 ……奥に建物がある
- 7 ……箸の模様が違う
- 9 ……卵が割れている
- 12 ……容器の大きさが違う

お便りコーナー

● 毎号、内容が充実しており、とても参考になり勉強になります。今後も更なる発展を期待します。
(エーコさん・55歳)

● いつも楽しみに拝聴しています。今月は、ぐりんぴあを見るのが遅くなり、お月見の事、とてもためになりましたが、時すでに遅しでした。「竹で作ったスズムシ」を見てみたいです。
(錠(かすがい)の母さん・57歳)

● クイズの中で特に、数独が好きです。歳と共に、解けるまでの時間が長くなっています。
(ひなのばーさん・68歳)

● (編)お便りありがとうございます。「参考になった」「勉強になった」「楽しみにしている」などのお声をいただけたらととてもうれしく、励みになります。

数独は、頭の回転を良くしたり、認知機能が高まる可能性や論理的に考える力など……たくさん良いことがあります。楽しみながら脳に良い効果を与えられるのはうれしいことです。

今後多く多くの情報をお届けし、より一層皆様に楽しんでいただけるような広報誌「ぐりんぴあ」作りに励みたいと思っています。毎月楽しみにしていただけましたら幸いです。

皆様からのお便りもお待ちしておりますのでドシドシ応募ください。お待ちしております！！



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 U O 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

2022年1月号「今年が目標」

締切12月10日(金)

2022年2月号「バレンタインの思い出」

締切1月14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。

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

送り先

〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32

JAおやま「ぐりんぴあ」編集部行

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

1年の締めくくりである師走。今年もあつという間に過ぎてしまったなあ。1年早かったという気持ちになる方も多いのではないだろうか。12月は行事が多い月とも言われています。日本の伝統行事として冬至があります。冬至ではカボチャを食べますがカボチャにはビタミン類が多く含まれていることから風邪予防として効果があり、厄除けとしても食べられていたとか。意味を考えながら伝統文化に触れてみるのはいかがでしょうか。(CY)

桑絹支店新築工事に伴うお知らせ

令和4年12月の竣工を目指して工事を進めています。
これに伴い工事予定地内にある各施設の稼働は下記の通りとなります。工事期間中は大変ご不便をおかけいたしますが、一層便利に、地域に寄り添う店舗づくりを目指してまいりますので、ご理解ご協力のほど宜しくお願い致します。

【各施設の予定】

- 桑 東 部 出 張 所 → 令和3年12月15日(水)迄営業致します。
- 同 A T M → 令和3年12月17日(金)午後12時迄稼働致します。
- 桑青果物集出荷所 → 工事期間中も基本的に平常通り稼働致します。
※現場の指示に従い安全第一でのご利用を宜しくお願い致します。



桑絹支店外観イメージ

「のぞみ館」日曜休業のお知らせ

農協事業につきましては、日頃より特段のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。
さて、JAおやまでは、下記の期日について、のぞみ館を農閑期のため休業とさせていただきます。
何かとご不便をお掛けいたしますが、ご理解ご協力くださいますようお願い申し上げます。

休 業 日

各日曜日

令和3年
12月 5・12・19・26 日

令和4年
1月 9・16・23・30 日

令和4年
2月 6・13・20・27 日

年末年始業務のご案内

	2021年12月 30(木)	31(金)	2022年1月 1(土)	2(日)	3(月)	4(火)	5(水)
一般業務	通常業務	休 業					通常業務
金融業務		休 業				通常業務	
ATM		9:00～17:00					
支援C・ のぞみ館		休 業					
小山SS	7:00～21:00	7:00～ 19:00	休 業		8:00～ 18:00	7:00～21:00	
思川SS	7:00～21:00					7:00～20:00	

人手が必要な農家さん！シルバー人材を活用してみませんか？

ハウス内での作業や袋詰め、草刈りなど…お仕事のご依頼は「シルバー人材センター」へ！！
お気軽にご相談ください。

公益社団法人

小山市シルバー人材センター

〒323-0829 小山市東城南5-15-8

ホームページ oyama-sjc.or.jp

TEL.0285-28-4130 FAX.0285-28-4132

小山シルバー

検 索



クミアイ家庭薬

クミアイ バススカット7つの植物エキス(保湿成分)配合 医薬部外品
1kg…1,430円(税込)



天然温泉にも含まれるミネラル成分に、7つの植物(トウキ、センキュウ、チンピ、ショウブ、カモミラ、ショウキョウ、ニンジン)のエキスを配合した薬用入浴剤(医薬部外品)です。疲労回復、冷え症、肩のこり、神経痛、腰痛、荒れ性などに効果的です。リラックスシンジャーの香り。

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 1月17日(月)

野木支店 1月17日(月)

石橋支店 1月25日(火)

ご予約の申し込みは、
お近くの支店窓口へ

《野木町にお住まいの方》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、農業用の軽油引取税免税証を一括して交付しております。

今年度は、野木町役場(新館2階大会議室)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。

1. 受付日、受付時間、対象地区および受付会場

受 付 日		受付時間・対象地区		受付会場
令和4(2022)年 1月18日(火)	9:30～11:30 友沼学区 (松原含む)	13:00～15:00 南赤塚学区 (丸林西含む)	野木町役場 新館2階大会議室	
令和4(2022)年 1月19日(水)	9:30～11:30 野木学区 佐川野学区			
令和4(2022)年 1月11日(火)	9:00～11:30 共同・受委託	13:00～15:30 共同・受委託	栃木県庁小山庁舎 本館4階会議室	

※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お願いいたします。

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。)
- (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。

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

●野木町農業委員会事務局 TEL0280-57-4109(耕作証明書について)

おやま広域農機センター 土曜・日曜・祝日について

おやま広域農機センターにつきまして、12月から下記のと通りの営業になりますのでご連絡申し上げます。

●12月1日~2月28日

土曜日:日直で対応

日曜・祝日:日直なし(休業)

●年末年始

12月29日・30日

日直で対応

12月31日~1月4日

日直なし(休業)

コミュニティFM「おーラジ」77.5MHz
オリジナル番組

『JAおやまぐるーんたいむ』

＜放送予定＞

12月8日(水) 14:00~14:30

12月22日(水) 14:00~14:30

JAの概況(2021年10月末現在)

貯金……………1,683億2,764万円

貸出金……………295億9,702万円

購買品供給高……………31億6,194万円

販売品販売高……………55億 763万円

長期共済保有契約高 ……3,876億4,586万円

理事会だより

第9回理事会(10月21日)

●旧小山支店建物解体撤去業者の選定について

●不良債権の処理方針について

●信用事業取扱手数料要領の一部改正について

JAのお葬式

大切な儀式を広い空間で。
三密を避けた安心安全を提供致します。

JA組合員・地域の皆様へ

JAおやまの葬儀は3つの式場を選べます。
(自宅家族葬プランもございます。)

思川ホール

ご遺体安置室
2室完備



※祭壇の写真は〈みやびコース〉のイメージです。

おとめホール

ご遺体安置室
対応可



※祭壇の写真は〈みやびコース〉のイメージです。

ホール葬プラン

300,000円(税抜) (平安Cコース) ~
330,000円(税込) (”) ~

そのほか6つのプランが
ございます

家族葬から一般葬まであらゆる規模・宗派に対応いたします

思川・乙女ホールでは組合員の皆様に対してコース料金から3%の割引を致します。(税抜価格40万円以上のコースが対象となります。)

小山聖苑



※祭壇の写真は翠蓮コースのイメージです。※小山聖苑使用料、火葬料などは別途かかります。

小山聖苑プラン

聖苑コース

150,000円(税抜) 165,000円(税込)

白菊コース

260,000円(税抜) 286,000円(税込)

翠蓮コース

380,000円(税抜) 418,000円(税込)

あやめコース

450,000円(税抜) 495,000円(税込)

蘭コース

600,000円(税抜) 660,000円(税込)

ご自宅よりお送りしたい方のために

自宅家族葬プラン

白雲コース

300,000円(税抜) 330,000円(税込)

青雲コース

390,000円(税抜) 429,000円(税込)

JAおやま思川・おとめホールでは、新型コロナウイルス感染拡大の防止、感染リスク低減対策を実施しております。

小山聖苑葬ご希望の方は

〈思川ホール〉 TEL.0285-38-3100

〈おとめホール〉 TEL.0285-41-2088

で受け付けます



2021年12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