

Green-pia

ぐりーんぴあ

JAおやま

2022
Vol.286

12



特集

和食の食べ方教室

12月のおすすめレシピ

- ・ 栗いむシチュー
- ・ 炊飯器で栗のバターライス



Instagram



Facebook



Twitter



LINE



JAおやま公式
ホームページ

人と自然の調和から新たな創造を

ぐりーんぴあ Green-pia

耕そう、大地と地域みらい。
人と自然の調和から新たな創造を



「カーネーション」

＜分類＞ナデシコ科ナデシコ属
＜原産地＞南ヨーロッパおよび西アジアの地中海沿岸
＜和名＞「阿蘭陀撫子」「和蘭石竹」など
＜花言葉＞無垢で深い愛、真実の愛、永遠の幸福など
＜小山農業協同組合花卉園芸組合カーネーション部会＞
生産者数：4名
生産品種：赤色「フォルテ」、ピンク「モモカ」、「ピンクモンテズマ」など



13
おすすめレシピ

14
とっても新鮮!ごぼう販売会
年末大売り出し

15
ヘルス&ビューティー
知っておきたいマナー集

16
知りタイガーのJA 虎の巻
お天気カレンダー

17
みんなの広場

18~20
Information

03
TOP NEWS

04~07
TOPICS
地域のニュースをお届け!

08~09
和食の食べ方教室

10
営農経済便り
厳寒期のレタス管理

11
農業浪漫
ひでのり
栃木市 岸 秀紀さん

12
フルーツパラダイス
ミカン(温州ミカン)
~冬の風邪予防、美肌づくりに~

役員コラム



理事(国分寺)
営農経済専門委員会
北野 道世

やっと、国内ではコロナと共存する生活が始まり、経済も回る様になってほしいところですが、世界各地では異常気象、侵襲、威嚇等、どうにも安定しません。それに伴う生産資材の超高騰により皆様の経営もさぞ、影響が出ている事と思います。

しかし、苦境の時こそ、安定した農業経営と地域農業の維持改善は、不可欠です。そのためにも、役員一丸となって努力して参りますので、どうか、組合員皆様のご理解ご協力を賜ります様、宜しくお願い致します。



理事(石橋)
営農経済専門委員会
伊沢 隆一

理事の伊沢です。理事に選任されてから2年目を迎えております。

現在農業を取り巻く情勢は非常に厳しい状況にあると思います。

今こそ国内農業を見直す事が重要課題だと思われまふ。

安心して農業経営が出来る様、農業政策に小山農協としても真剣に取り組んでいます。

皆様のご意見を反映出来る様に微力ながら職責を務めて行きます。



TOP NEWS

特殊詐欺を未然に防ぎ 警察から感謝状

— 当JAでは、被害防止に向け業務に励んでおります!! —



インターネットバンキングによる高齢女性
性が特殊詐欺被害に遭うのを未然に防いだ
として、小山警察署は10月18日、小山支店
の藤本唯亜さん（31）に感謝状を贈りまし
た。

9月上旬、70代女性の名義でインター
ネットバンキング契約が締結されており、
契約確認のため連絡を入れたところ申込み
はしておらず、詳しく話を聞いてみると「市
役所から還付金があるため、口座番号と暗
証番号を教えてほしいと連絡があった」と
説明しました。不審に思った藤本さんは、
小山支店の吉田支店長に相談し、詐欺の可
能性があるとして同署に通報し、口座の出
金禁止登録などの処理を行い、詐欺被害を
未然に防ぎました。

藤本さんは「お客様が被害に遭わなくて
よかった。今後も常に気を付けてお客様の
財産を守っていきたい」と話しました。



色々な手口で犯人はお金をだまし取ろうとしています。

不審な電話や手紙を受けた場合は、一人で判断せず、
必ず家族やJA、警察に相談してください!!

LIVE TOPICS

～ CHAPTER ① ～

地域のニュースを お届けします!

JA monthly
news in Oyama

10月4日 北部営農支援センター



最高値は1キロ 4000円でした。



したが品質も良く仕上がった。とちぎ国体と同じ様に、かんぴょうの入札会も盛り上がりつつあった。



かんぴょう入札会

JAおやまは10月4日、北部営農支援センターで、2022年産第1回かんぴょうの入札会を行いました。生産者や栃木県かんぴょう干瓢商業協同組合の関係者ら約30人が参加しました。最高値は1キロ4000円でした。第1回には、生産者6人が約2.7トンを出荷。かんぴょう部会の近藤隆部会長は「今年は栽培に苦労



生井っ子プロジェクトのメンバーが

米贈呈・給食共に

子どもたちに地元産の農産物への理解を深めてもらおうと、生井っ子プロジェクトは9月下旬に新米の「生井っ子」を小山市立網戸小学校と小山市立下生井小学校に各60キロ贈呈しました。

10月6日には小山市立網戸小学校で交流給食会が開催され、同小の6年生と同プロジェクトの池貝孝雄会長をはじめ、池田浩前会長と川俣真男副会長が出席。交流給食会の米は贈呈した「生井っ子」を使用。

コロナ感染拡大防止のため、黙食でありましたが子供たちは美味しさに笑顔を見せました。



10月6日 小山市立網戸小学校



黙食でありましたが子供たちは美味しさに笑顔を見せました。



ホウレンソウ目ぞろえ会

J A おやまほうれん草部会は10月7日、北部集出荷所で2022年産ホウレンソウの目ぞろえ会を開きました。部会員、市場関係者ら36人が参加。現物を使って選別基準を確認しました。

目ぞろえでは、ホウレンソウを等級ごとに並べて①収穫は泥汚れにならないように乾いている時②泥は乾いたタオルで拭くなど泥ものは出さない—ことなどを申し合わせました。

有野一良部会長は「8月の猛暑の影響で生育の遅れが見られるが、適期収穫をし、高品質なホウレンソウを出荷しよう」と呼びかけました。

10月7日 北部集出荷所



「適期収穫をし、高品質なホウレンソウを出荷しよう」と呼びかけ



ReNEWAL OPEN

10月11日 野木支店



今回の改装で、相談ブースを増やし事務処理スペースを広くしました。

野木支店リニューアルオープン



スペースを広くしました。

野木支店の軽部隆幸支店長は「組合員・利用者に一層寄り添える窓口となり、より親身な相談を受けられるようになった。事務の効率も上がるので、顧客対応を高めていきたい」と話しました。



J A おやまキウイ部会は10月14日、小山市と下野市のほ場19ヶ所でキウイフルーツの本年度2回目の現地検討会を開きました。部会員ら20人が参加し、11月下旬の初出荷に向けて、生育状況を確認しました。

栃木県下都賀農業振興事務所は収穫時の注意点として①収穫果実を丁寧に扱う②軟化果・病害虫果・奇形果を確認する—ことを説明しました。

上野実部会長は「本年度の初出荷に向けて管理をしっかりと行い、高品質なキウイフルーツを出荷しよう」とあいさつしました。

キウイフルーツ現地検討会

10月14日



11月下旬の初出荷に向けて、生育状況を確認しました。



LIVE TOPICS

～ CHAPTER ② ～

地域のニュースを お届けします!

JA monthly
news in Oyama

トルコギキョウ部会現地検討会

JA おやま花^{かき}卉園
芸組合トルコギキョウ
部会は10月14日、栃
木市、小山市の2ヶ所
のほ場で現地検討会
を開きました。



部会員、関係者ら5
人が参加し、生産について意見交換しました。
栃木県下都賀農業振興事務所の寺内信秀係長
は①春から秋の多湿条件下で発病が多くなる斑
点病に注意し予防する②カルシウム欠乏症が原
因の葉先枯れ対策を徹底する③シロイチモジヨ
トウが多発しているため適切な薬剤防除をする
など今後のポイントを説明しました。

10月14日



部会員、関係者ら5人が参加し、生産について
意見交換しました。



10月14日 東部・北部集出荷所



ブロッコリーを等級ごとに並べ、
販売情勢や出荷要領、規格を検討しました。

秋冬ブロッコリー目ぞろえ会

JA おやまブロッコリー部会は10月14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。部会員、市場関係
者らが、東部会場は48人、北部会場は33人が参加。
ブロッコリーを等級ごとに並べ、販売情勢や
出荷要領、規格を検討しました。

館野延男部長は「これからは病気に注意し、
高品質なブロッコリーを出荷してもらいたい」
と呼びかけました。

園芸販売課の山崎輝
明課長は「しっかり目
を合わせて、良い物を
最後まで出荷してほし
い」と話しました。



新入職員農家研修

J A おやまは10月20・21日と27・28日、6班に分かれて2022年度採用職員を対象に農家研修会を開きました。

農家との触れ合いや農作業を通じ、組合員とJ A との結び付きを学ぶことを目的とし、3年ぶりの開催となりました。

受け入れ農家6戸が16人の職員を2～5人ずつ受け入れました。

職員らは「消費者に届くまでの過程を学ぶことができた」「農家をサポートできるような職員になりたいと思った」「この研修を忘れることなく業務に励んでいきたい」と意気込みを語りました。

10月20・21・27・28日



組合員とJ A との結び付きを学ぶことを目的とし、3年ぶりの開催となりました。



10月26・28日 絹・桑地区



生産者が抱える問題や意見、要望を聞き取り、意見交換しました。

担い手農家訪問

J A おやまは10月26日と28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、農産課長らが、担い手農家個別訪問活動を行いました。生産者が抱える問題や意見、要望を聞き取り、J A の自己改革の「農業所得増大」「農業生産の拡大」の実現に向けて意見交換しました。

桑地区で直売所向けに農産物を栽培し、青年部桑地区の部長を務める横島宏征さんは「生産資材や肥料、燃油が高騰しているので対策をお願いしたい。また、青年部の盟友をもっと増員し活性化を図りたい」と要望しました。



地域貢献活動

少年サッカー大会に協賛

J A おやまは10月30日、小山市内で行われた「第12回大谷カップ少年サッカー大会」に協賛しました。



地域に根差す協同組合として、地域の未来を担う子どもたちの健全な育成を支えるのが狙いです。大会には12チームが参加しました。各チームには、J A の米「とちぎの星」10キとJ A ノベルティグッズを全選手に進呈しました。

渡邊文雄組合長は「地元で取れたおいしい『とちぎの星』を地域の子どもたちに味わってもらい、食・農の大切さを感じてもらいたい」とあいさつしました。

10月30日 思川緑地



J A の米「とちぎの星」10キとJ A ノベルティグッズを全選手に進呈しました。



和食の食べ方教室

おいしく食べるための決まりごとを覚えて、みんなで和食を楽しみましょう！

監修：和 cultura 講師 滝井ひかる イラスト：出口由加子

1 時間目

おいしい食事は
正しい姿勢から

姿勢が良いとご飯をおいしくいっぱい食べられますよ。正座して食べるときも同じようにします。

1

背筋をぴんと伸ばして、おへそが真っすぐ前を向くように座ります

2

いすの背もたれに寄りかからず、自分のお尻でしっかり座りましょう

3

テーブルと自分のおなかの間は、にぎりこぶし1つ分くらい空けます

4

足を組んだり、肘を付いたりしないで座るとかっこいいですよ！



2

時間目

お箸の正しい
持ち方をチェック！

お箸の正しい持ち方ができるようになると、ご飯をきれいにおいしく食べられますよ。

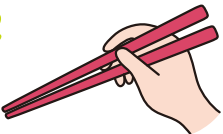
鉛筆と同じ！お箸の持ち方

1



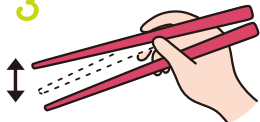
上の箸を鉛筆のように持って、中指の第1関節にのせます。

2



下の箸を親指の下に入れて、薬指の第1関節で支えます。

3



下の箸は動かさずに、上の箸を動かして食べ物はさめます。

4拍子でリズム良く！お箸の取り方

1



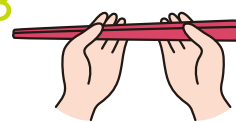
右手で箸の真ん中あたりを上から持ち上げます。

2



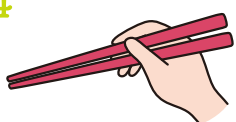
左手で下から支えます。

3



右手を箸の上の方までずべさせます。

4



右手でしっかり持ったら左手を外します。

取るときと逆の順番で お箸の置き方

左手で下から支えたら、右手を下から上へずべらせて持ち、左手を外して、箸置きの上に置きます。

左利きの人は、右手と左手を入れ替えてチャレンジしてみましょう

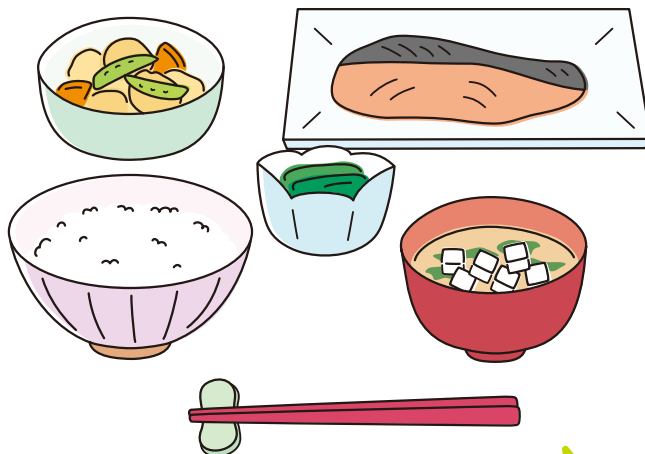
3 時間目

きれいに並べて
おいしくいただきます！

和食は、ご飯とみそ汁、おかず（主菜・副菜）を二つまたは三つ並べた「二汁二菜」や「一汁三菜」が基本。食器はおうちでも給食でも同じように並べます。左利きのため、これでは食べにくいなと感じたときは、ご飯茶わんとみそ汁わんなど、左右を入れ替えてもOKですよ。

おかず

みそ汁わんの奥に主菜（肉や魚など）、ご飯茶わんの奥に副菜（野菜を使った煮物など）、漬物やおひたしは真ん中に置きます



ご飯 茶わん

自分から見て左側に置きます。左手で持つから左側に置く、と覚えましょう

みそ汁 わん

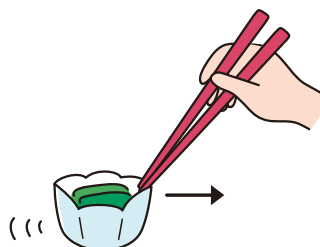
ご飯の右側に置きます

4 時間目

これってOK？
お皿の使い方

Q

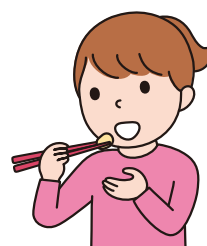
遠くのお皿をお箸で引き寄せてもいいの？



A 茶わんやお皿を引きずるとテーブルが傷ついたり、器がひっくり返ったり、嫌な音がしたりしてしまいます。お皿は引きずらず、手で持って動かすようにするときれいにかっこ良く食べられますよ。

Q

手をお皿代わりに使ってもいいの？



A テレビ番組でたまに見かける、手をお皿のように使う「手皿」。実は手が汚れてしまうので、あまりきれいな食べ方とはいえません。小皿など、手のひらにのる大きさのお皿は手に持って食べるといいですね。

5 時間目

みんなで楽しく！
食べるときのマナー

口の中に食べ物が入っているときは、中が見えたり、口から食べ物が出たり、くちやくちやと音を立てたりしないように、くちびるを閉じてかむと、周りの人から見てもきれいに食べられますよ。
食べ始める前には「いただきます」、食べた後は「ごちそうさま」と、動物・

植物の命や作物を育ててくれた人、ご飯を作ってくれた人に感謝の気持ちを込めてあいさつをしましょう。

食べ方のマナーはたくさんあって、初めは難しく感じるかもしれませんが、この特集を見ながら少しずつ覚えて、みんなでおいしく、楽しく食事をしてくださいね。



営農経済便り

「厳寒期のレタス管理」

これから厳寒期を迎えます。

レタス栽培では、トンネルの開閉作業がポイントとなります。

夜間は保温し、日中は高温にならない管理が必要です。

東部集出荷所
所長

七原 康弘



レタスの温度反応

【生育適温：18～23℃ 最高限界：30℃ 最低限界：-2℃】

30℃以上→呼吸量が増加。同化養分の蓄積が悪くなり、結果、根の生長も弱る。

10℃以下→生育緩慢となり養分吸収悪化、外葉ができない。

5℃以下→養分吸収が不能、球が肥大しなくなる。

0℃以下→葉の外側が水浸状となり、表皮がはがれる。

-2℃以下→凍害を受ける。（凍結が繰り返されると葉の表面から組織が破壊され、株はしだいに衰弱、腐敗病が発生しやすくなる。）

定植後の管理

☆トンネル内の温度管理目安

定植から外葉形成期：25℃ 暴れない程度に外葉を大きく伸ばす。

結球初期：23℃ 保温しすぎないように注意

結球中期：20℃

結球後期：15℃ 過湿・夜間の低温に注意

☆トンネル換気のポイント

換気の開始を早めにして、光合成を促進させる

✓ほんの僅かな換気で良いので寒さにならず

→ 本葉 8 枚前後から馴らし換気

✓葉面積が確保できたら積極的な換気

→ 本葉 10 枚目安

※生育が進んでからの急激な換気は、葉先枯れや病害につながる

✓換気をすることで、トンネル内の空気を循環させる

※病害の発生、変形球の発生を抑える

✓低温・乾燥で小玉になりそうなら、レタスが拳大以降から不織布被覆資材を投入

※不織布被覆資材は、高温や多湿になりやすいので、投入前に薬剤散布

☆厳寒期病害虫防除

厳寒期は、薬剤散布後の薬液による凍害・薬害が心配されます。

菌核病等の防除薬剤を定植前の苗にかん注処理し、予防的な散布を結球開始頃に行い防除していく。



おすすめ農薬（かん注処理剤）



◆菌核病・すそ枯れ病
といった病害に
高い効果を発揮

パレード 20フロアブル
当用価格
250ml ¥6,780（税込）



◆べと病には、
ジャストフィット！

ジャストフィットフロアブル
当用価格
100ml ¥3,910（税込）

農業浪漫

N O G Y O R O M A N



ひでのり
岸 秀紀さん (47歳)
栃木市

生産品目:カーネーション (10~11種類)

自分らしいカーネーション作りを

カーネーションはナデシコ科で原産地は、旧ソ連のコーカサス地方。ギリシャ時代から栽培が始まったと言われ、ギリシャ神話にも美しい娘の生まれ変わりの花として登場します。

小山花卉園芸組合のカーネーション部会では4戸のカーネーション栽培者がいます。栃木市の岸秀紀さんは同組合の組合長を務め、カーネーションを栽培しています。同組合は、JAおやま管内と近隣市町(栃木市、壬生町、鹿沼市)在住の花弁生産者26人で構成。カーネーション、菊、バラ、トルコギキョウ、切花の5つの生産部会からなります。

秀紀さんは30歳を機に就農。「長男であったため、いつかは継がなくてはと思っていた」と話します。現在、父・母・妻の4人で栽培しています。

カーネーションは6月下旬に苗を定植し、根が付いた頃にピンチ(芯止め)を行います。その後、病害虫対策やピンチをしつかり行い、10月から翌年6月まで、県内や東京方面に出荷します。

就農して数年が経った頃、栽培していたカーネーションが

開花してほしい時に開花しなかったことがありました。その時「どうして山や森、林などに咲いている草花は開花しないことも枯れることもないのだろう」と疑問に思いました。

秀紀さんは森、山に入り探求しました。森や山などの土台となる「土」にポイントがあるのではないかと思い、研究を重ねました。また、全国のカーネーション研究会などの講演会にも足を運び、最新の情報を収集しながら自分とチャネルが合う人の話や現地に足を運び、さまざまなことを吸収しました。

「カーネーションも同じ生物なのだからこそ通じるものがある」と秀紀さんは原点に戻ります。土の力、土壌循環作用を生かし、人工的な施設でも自然に近づけ、継続的に花を栽培します。カーネーションが生き生き育つように、健康的に過ごしやすいよう「カーネーションファースト」を心がけます。

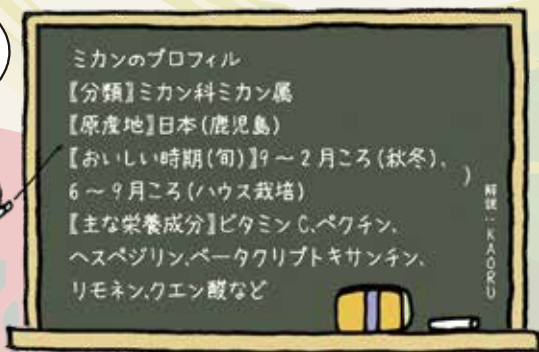
栃木市では、カーネーション栽培をしているのは秀紀さん宅のみ。「誰もやっていないことに挑戦し、考えることが好き」と農業の魅力を語ります。

「『良いもの』とは人によって違うと思うが自分にとって『良いもの』、見つからないわけではないけれど・・・笑。今後も追求していきたい、自分らしいカーネーション作りをしていきたい」と笑顔で話します。秀紀さんの想いをいっぱい

いに、開花を待ちわびて大きく膨らむ蕾。その蕾からは、美しい花びらが顔をのぞかせ、ハウス一面に広がっています。



チェックポイント



野菜ソムリエ 上級プロKAORUの

フルーツパラダイス

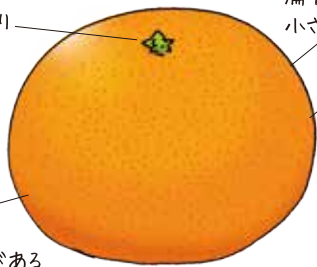
イラスト：小林裕美子

ミカン(温州ミカン)

～冬の風邪予防、美肌づくりに～

選び方

へたは濃い緑色より
黄緑色の方が
甘味が強い



扁平(へんぺい)で
小ざめ

重量感がある

全体が
濃く色づいている
果皮が薄く張りがある
皮のつづつが小さくはつきり

NG

- ・果皮が果肉から浮いている……
- ・傷んでいるものがあると周りにも影響



保存方法

へたを下にすると
傷みにくいよ

直射日光NGの湿度
がやや高く、風通し
のいい涼しい場所
で保存してね



箱ごと保存

傷んだものを取り
除き、ふたを開け
新聞紙などをか
けて冷暗所で保
存の時々上下を入
替えてね

冷蔵保存

新聞紙で"包んで"
ポリ袋に入れ、野
菜室で保存すると
より長持ち!



冷凍保存

皮をむきラップで包
み、保存袋に入れて冷
凍庫への皮付きの場
合は水洗いして水気を
拭き取り、保存袋に入
れる

ミカンのチカラ

ビタミンC

免疫力向上、風邪予
防、肌荒れ改善に

ペーダクリプトキサンチン

視力や消化器官の
健康維持、がん予
防、老化予防

ペクチン

じょうのう膜(白
い袋)に豊富の便
秘改善に

ヘスペジリン

毛細血管の強
化、高血圧や動
脈硬化予防

クエン酸

疲労回復や筋肉痛
の軽減に

リモネン

かんきつ特有の香
り成分、リラックス
効果、胃の働きを
活発に

楽しみ方・食べ方のコツ

生のままデザートに

真ん中からお尻の下
の部分が甘〜い



ちらしずし



サラダ



ジャムやソース



ソテーして
肉料理や魚料理



焼きミカン

皮ごとオーブントースターなどに入れ、焦
げ目が付くまで焼く。濃縮された甘味と
とろみのある食感に

ヨーグルトやパナライス、バゲット
などにのせるとおいしい!



ミカンのいろいろ

品種は100種類以上!

生育期間や収穫時期により大きく4種類に分けられる



9〜10月ころ

極早生(ごくわせ)温州

青ミカンとも呼ばれる。酸味
が強めでじょうのう膜が薄く
食べやすい
「日南1号」「上野早生」「豊福
早生」「宮本早生」など



11月下旬〜12月下旬ころ

中生(なかつて)温州

酸味が少なく甘味が強めで
日持ちも良い
「南柑20号」「石地」「愛媛中
生」「大津4号」など



10月下旬〜12月ころ

早生(おせ)温州

甘味と酸味のバランスが良く
風味豊か
「宮川早生」「興津早生」「山下
紅早生」「小原紅早生」など



12月下旬〜3月ころ

晩生(おくて)温州

1ヶ月程度貯蔵し甘味が増して
から出荷
糖度が高く、濃厚な甘さと程
よい酸味でこくがある
「青島温州」「十万温州」「寿
太郎温州」など



ハウスミカン

温室栽培されるミカンの総称。甘味が強く、やや
小ぶりで食べやすい

12月のおすすめレシピ

栗いむシチュー
炊飯器で栗のバターライス

栗いむシチュー

材料 (6人分)



作り方

- (1) レンコンは乱切り、タマネギはざく切り、ニンジンも乱切りにする。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、(1)とむき栗、鶏肉を入れ、タマネギが透き通るまで中火で炒め、水、白ワインを入れ強火で20分ほど煮込む。
- (3) 別の鍋でホワイトソースを作る。バターを弱火で溶かし、ふるった小麦粉を一度に入れ木べらで滑らかにする。牛乳、生クリームの順に少量ずつ加えながらとろみを付けていき、最後に塩こしょう、砂糖で味を調える。
- (4) (3)のホワイトソースの鍋に(2)の材料を入れ、さらに弱火で10～15分煮込む。ハウレンソウなど(材料外)をあしらひ出来上がり。



作り方

- (1) 米は研いでおき、タマネギは粗みじん切り、ベーコンはみじん切りにする。
- (2) 炊飯器に(1)とAを全て入れ炊飯する。
- (3) 炊き上がったら発酵バター、しょうゆを入れさっくりと混ぜ合わせ、5分ほど蒸らし、パセリをふって出来上がり。

※ 2つのレシピを一緒に作って合わせ、シュレッドチーズをかけてドリアとしても楽しめます。

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



むき栗	500g
鶏肉 (手羽中)	200g
レンコン	200g
タマネギ	1/2 個
ニンジン	1 本
サラダ油	大さじ 1
水	500ml
白ワイン	30ml
塩こしょう	適宜
砂糖	適宜
ホワイトソース	
バター	50g
小麦粉	30g
牛乳	600ml
生クリーム	100ml

炊飯器で栗のバターライス

材料 (6人分)

米	350g
タマネギ	1/2 個
ベーコン	40g
A	
むき栗	300g
水	340ml
コンソメ (顆粒)	小さじ 1
発酵バター	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1 と 1/2
パセリ	適宜

とっても新鮮!!

ごぼう販売会

2022年12月10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!!

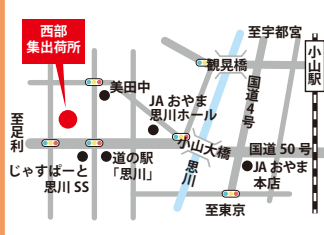
東部集出荷所

(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)



直売所情報

年末大売り出し



旬の新鮮野菜・くだもの・切り花が盛りだくさん! 年末年始の食材は、JA 農産物直売所で!

12月28日~31日
(31日は12:00まで)

新年は1月5日(木)予定
より通常営業いたします。

石橋農産物直売所「四季彩」

住 下野市石橋531-3
石橋支店敷地内
☎ 0285-53-2220
休 第2火曜日、盆、正月
営 9:00~17:00



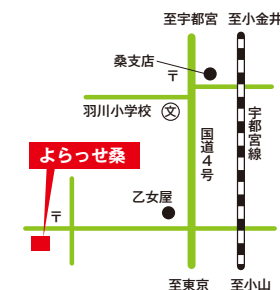
国分寺農産物直売所

住 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
休 盆、正月
営 9:00~14:00



よらっせ桑

住 小山市扶桑 1-4-13
☎ 0285-21-2816
休 盆、正月
営 9:00~17:00



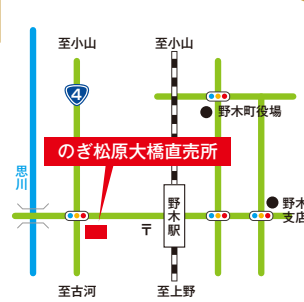
グリーンセンター

住 小山市乙女3-7-36
間々田支店敷地内
☎ 0285-45-4089
休 盆、正月
営 9:00~17:00



のぎ松原大橋直売所

住 野木町大字友沼4954-1
のぞみ館野木敷地内
☎ 0280-57-4721
休 盆、正月
営 8:30~17:00



乾燥小じわ

健康科学アドバイザー●福田千晶

空気が乾燥する冬は、肌の表面にある角質の水分が低下して、細かい「乾燥小じわ」が気になります。特に皮脂の分泌が少なく、皮膚も薄い、目の周囲や口元に乾燥小じわはしやすいのです。

乾燥小じわは、高齢者だけではなく、若い人でもできるため年齢にかかわらず、対策が大切です。まずは、乾燥を防ぐため室内では加湿器を使用したり、屋外ではマスクやマフラーで肌を覆うことが望めます。肌を覆うことは、やはり小じわの原因になる紫外線も防いでくれます。さらに保湿効果もある日焼け止めクリームやファンデーションは適した量を塗ることが大切です。

乾燥小じわを作らない、目立たせない、減らしたいときには、正しいスキンケアが必須です。クレンジングや洗顔は、肌を強くこすらず、すすぎまで丁寧に行います。その後は化粧水を肌になじませ潤いを補充します。そのとき目をギュッと強くつぶると目の周囲の皮膚はまつ毛で覆われたり、大きなしわができて深部まで化粧水がなじみません。コットンにたっぷりの化粧水を染み込ませ、目の周囲や口元は何度も重ねるように付けることもお勧めです。

さらに乳液やクリームを肌に塗り、肌の水分を逃さないようにします。製品によっては、乳液の後でクリームを重ねても良いです。また、各メーカーから小じわ対策の製品も出ているので、それらを使用するのも良いでしょう。

肌の健康は食生活や睡眠とも大きく関わります。肌でコラーゲンを生成するときに必要なビタミンCが豊富な野菜や果物、鉄分が豊富なレバーや赤身肉なども取ることをお忘れなく。そして、十分な睡眠やストレス解消も乾燥小じわ対策には欠かせません。笑ったときの小じわが魅力的な人もいますが、若々しさ維持のために乾燥小じわは防ぎたいものですね。



知っておきたいマナー集

お歳暮とお年賀のマナー

和文化講師●滝井ひかる

お歳暮はその名の通り「年の暮れ」を意味する言葉です。「歳暮の礼」といって、新年に先祖へのお供えを届け合ったことが始まりとされています。目下の者から目上の方へ一年の感謝の気持ちを贈る現在の形になったのは、江戸時代以降とされています。

年々、百貨店などのお歳暮商戦のスタートが早くなってきていますね。12月中旬を目安に、正月事始めといわれる12月13日からクリスマス前までに届くようにしましょう。日頃お世話になっている方への感謝の気持ちですから、本来はお歳暮を贈ったらお中元も贈ります。どちらか一方でしたらお歳暮が良いでしょう。贈る品は、食べ物でしたらクリスマスやお正月に皆さんで召し上がっていただけるもの、お正月休みまで賞味期限があるもの、を考慮しましょう。

年末年始に家を空けるご家庭もあるかと思います。お相手の好みや予定、地域の風習によって、贈る品や時期については臨機応変な心遣いが必要です。直接お届けしない場合は、贈った旨を伝える送り状を出します。お相手との間柄によって手紙、はがき、電話、メール、SNSにするのかを判断しましょう。

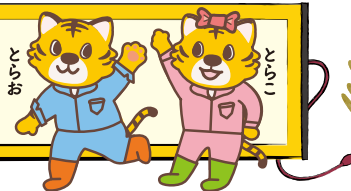
一方で、お年賀は新年のごあいさつに伺って直接お渡しすることが多いかと思います。元旦から松の内までに贈るものとされています。地方によって松の内の1月7日までとする場合と、1月15日までとする場合があります。新年のごあいさつですから、年末に繰り上げて渡したり、松の内を過ぎて贈ったりすることはありません。

お歳暮やお年賀の水引は何度あっても良いことから、ほどけて結び直せる紅白のちょう結びが基本です。熨斗（のし）も付けます。お歳暮の時期に遅れたら「お年賀」に、お年賀の時期に遅れたら「寒中御伺」に表書きを変えて、感謝の気持ちをお贈りしましょう。



知りタイガーの JA 虎の巻

第29回
JA全国大会決議
JAグループの実践

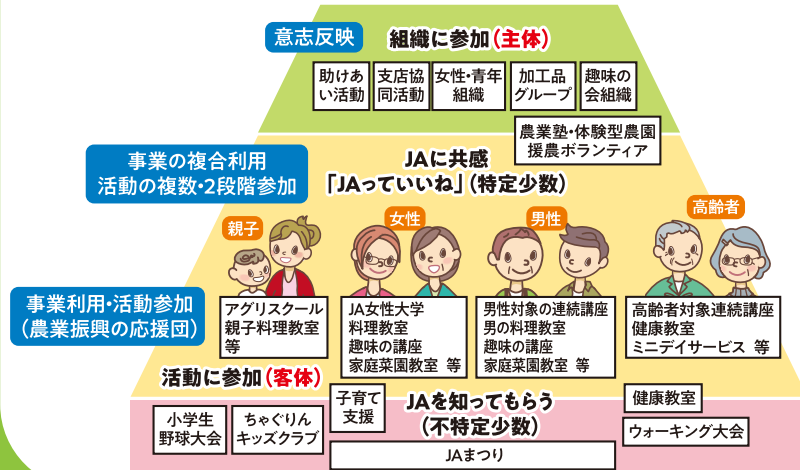


【今回のテーマ】



「豊かで暮らしやすい地域共生社会」の実現に向けて、JAはどういったことに取り組んでいるの？

JAくらしの活動による関係性づくりのイメージ



「豊かで暮らしやすい地域共生社会」の実現に向けては、地域の主役である組合員・地域住民とJAが連携した取り組みが重要です。



このためJAでは、1人でも多くの組合員・地域住民にJAのことを知ってもらい、共感してもらうための接点として、家庭菜園教室や親子料理教室、健康教室やミニデイサービスなどの「くらしの活動」を展開しています。

今後JAは、組合員・地域住民との関係性や年代、性別などに応じた、よりきめ細かな「くらしの活動」を検討・実践し、お互いの関係性のさらなる強化をすすめます。



耕そう、大地と地域の未来。

【お天気カレンダー】

雪国でも

気象予報士●檜山靖洋

冬型の気圧配置となり、日本海側ではたびたび雪が降る季節になります。太平洋側でも、ひとたび低気圧が通れば、寒気の強さによっては大雪になることがあります。

東京都心では、数 cm の雪が積もるだけでも、転倒する人が続出し、スリップ事故も多く発生、交通機関も乱れてしまいます。雪に慣れている雪国に住む人でも、シーズン初めての積雪の日や長期積雪になりかけている時期は転倒する人やスリップ事故が多くなります。



長期積雪の始まりの平年日は、札幌で 12 月 6 日（札幌管区气象台 HP より）、秋田で 12 月 27 日、シーズン初めての積雪の平年は、富山では 12 月 13 日（以上、気象庁 HP より）です。早めに冬用タイヤに交換しましょう。雪道を歩く際は、歩幅を小さく、重心は前で、靴の裏全体を地面に付けて、ゆっくりと歩く「ペンギン歩き」をしてください。

気象予報士・防災士
檜山 靖洋

1973 年横浜市生まれ。
明治大学政治経済学部政治学科を卒業後、印刷会社に就職。
1999 年に気象予報士を取得し気象会社へ転職。
2005 年から NHK の気象キャスターに。
朝のニュース番組「おはよう日本」の気象情報に出演中。



みんなの広場



みんなの広場

パズル頭の体操

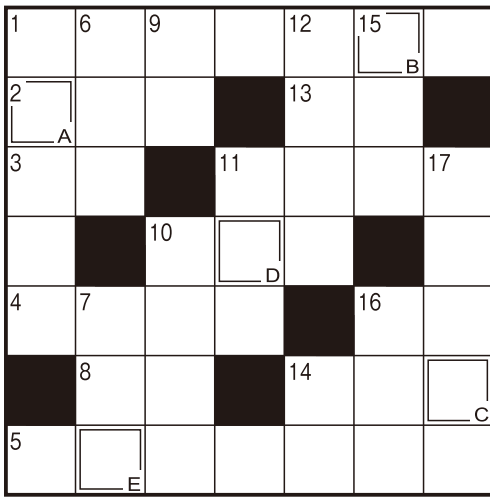
Q 二重マスの文字をA・Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？ 出題 ニコリ

ニコリのカギ

- 1 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
- 2 フランスやイタリアなどの通貨単位
- 3 旅先で泊まります
- 4 バットが出せず——の三振！
- 5 カーナビは「カー——システム」の略
- 6 年末、年の瀬ともいいます
- 7 物が汚れたり傷んだりすること
- 8 これから起こることを予測します
- 9 葦（アシ）の別名
- 10 イエス・キリストの母です
- 11 陸・海——

タテのカギ

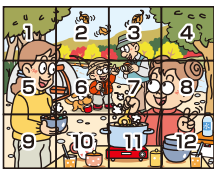
- 1 年末年始の学校に行かない期間
- 2 牛の脂はヘット、豚の脂は
- 3 げっぷのこと。——にも出さない
- 4 赤・青・黄・緑など
- 5 ポニーテールをすると襟足に
- 6 ちよろり
- 7 美川憲一のヒット曲『——座の女』
- 8 豚の形をした——箱
- 9 今年の来客数は昨年の3割——だ
- 10 珍しい書物のこと
- 11 いろいろと考えあぐねて悩むこと
- 12 良い考え。——が浮かんだ



回答欄

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

先月号クイズの答え



- 1 落ち葉の数が少ない
- 2 帽子をかぶっている
- 3 髪形が違う(結んでいる)
- 4 尻尾の位置が違う
- 5 ペットボトルが少ない
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12

作品展示コーナー

美しい蛾の姿

庭園灯のポールに大きくはねをひろげてとまっていたチョウに似た蛾を見つけ、その美しさに驚きカメラに収めました。

小玉スイカに負けない大きな

キンマクワウリの写真

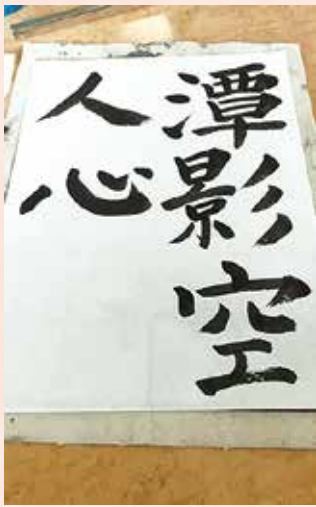
今年もキンマクワウリが沢山なり、850g位の小玉スイカに負けない大きさと、まっ黄色の美しさには取る度に驚いてました。

(S・Sさん・82歳)



日々、練習しています。

(マメ太郎さん・36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

2023年1月号「今年目標」

締切12月12日(月)

2023年2月号「大切にしているものは」

締切1月10日(火)

★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「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

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

12月に入ると・・・師走と言われている通り、冬至、クリスマス、大晦日と慌ただしくなる時期です。忙しい中でも風物詩を感じながら・・・ほっくーと一呼吸して1年を振り返ってみたいかがでようか。今年1年を振り返り自分にご褒美をあげてみるのいいかもしれません。楽しい年末を過ごし、新しい年をお迎えください。(C・Y)

肥料価格高騰対策(国事業)のご案内

支援の内容・対象者

肥料価格の高騰による農業経営への影響緩和のため、農産物の販売実績がある農業者に対し化学肥料低減の取組を行ったうえで前年度から増加した肥料費について、その7割を助成致します。

$$\text{支援金} = \left[\text{当年の肥料費} - \frac{\text{当年の肥料費}}{\left[\begin{array}{l} \text{秋肥:1.4} \\ \text{春肥:未定} \end{array} \right] \div \left[\begin{array}{l} \text{0.9} \end{array} \right]} \right] \times 0.7$$

支援の対象となる肥料

令和4年6月から令和5年5月に購入(発注および納品)した肥料

※本年の秋肥と来年の春肥として使用する肥料が対象となります。

※来年春肥については、国の申請スケジュールの都合上、令和4年12月までの予約申し込み分の肥料が助成対象となります。

申請に必要なもの

① 本年秋肥(令和4年6月～10月に注文)

来年春肥(令和4年11月～令和4年12月に注文)の購入価格がわかるもの。

(例:注文票・領収書・請求書等)

② 下記の化学肥料低減に向けた取組を令和4年度又は令和5年度に、2つ以上取り組むこと

・土壌診断による施肥設計 ・堆肥の利用

・有機質肥料の使用 ・肥効調整型肥料の利用 等

※その他の取組については、農林水産省の公式HPをご覧ください。

JAおやまでの申請受付について

申請受付は今年秋肥分と来年春肥分を一括して令和5年1月より受付致します。

※JA外で購入した肥料については、購入先で申請を行って下さい。

※購入先での申請が困難な場合は、資料が整っていること(品名・数量・金額・日付等が分かる書類の準備)を前提に、JAおやまにて申請を支援致します。

※ご不明な点がございましたら、営農支援センター又は営農企画課にご連絡下さい。

令和5年産春肥料予約申込書の一部価格訂正のお詫び及び申込のご案内について

日頃、当JAの事業につきましましては、特段のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

見出しの件につきまして、申込書の一部価格を訂正いたしました。組合員の皆様には大変ご迷惑をお掛けしてしまい、深くお詫び申し上げます。

また、春肥料・水陸稲農業予約申込をお済でない方は、申込を受け付けておりますので、是非、お申込みくださいますようお願いいたします。

提出先	各営農支援センター・購買所
決済日	令和5年10月20日

肥料配送期間 【1期配送:12月～1月】
【2期配送:2月～3月】

農業配送期間 【3月から】

お問い合わせはこちらまで

■ 東部営農支援センター	☎ 0285-41-0525
■ 西部営農支援センター	☎ 0285-33-1311
■ 北部営農支援センター	☎ 0285-40-0401
■ のぞみ館野木	☎ 0280-54-1655
■ 豊田購買	☎ 0285-37-0003
■ 絹支店購買	☎ 0285-49-1213
■ 石橋支店購買	☎ 0285-53-0042

「のぞみ館」日曜休業のお知らせ

農協事業につきましましては、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	令和4年	12月	4	・	11	・	18	・	25	日
	令和5年	1月	8	・	15	・	22	・	29	日
	令和5年	2月	5	・	12	・	19	・	26	日

年末年始業務のご案内

	一般業務	金融業務	ATM	支援C・のぞみ館	小山SS	思川SS
2022年 12/30(金)	通常業務				7:00 ～21:00	7:00 ～21:00
31(土)	休業	休業	9:00 17:00	休業	7:00 ～ 19:00	
2023年 1/1(日)					休業	
2(月)						
3(火)					8:00 ～ 18:00	
4(水)	通常業務			7:00 ～20:00	7:00 ～20:00	
5(木)	通常業務					

～野木町にお住まいの方～ 令和5(2023)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5(2023)年 1月18日(水)	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5(2023)年 1月19日(木)	9:30～11:30 野木学区 佐川野学区		
令和5(2023)年 1月11日(水)	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。

※受委託の方で新規申請及び耕作面積が変更になった場合は、「野木町農業再生協議会の受付印が押印された全員分の農作業等受委託契約書の写し」が必要です。

なお、その際は野木町農業再生協議会に農作業等受委託契約書の写しを持参いただくか、原本を持参いただき役場内コピー機にて印刷をお願いいたします。(コピー代:10円/枚)

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
- 野木町農業委員会事務局
- 野木町農業再生協議会

TEL 0282-23-6882

TEL 0280-57-4109 (耕作証明書)

TEL 0280-57-1202 (農作業等受委託契約書の写しについて)

インボイスの発行をお考えの組合員の皆様、 適格請求書発行事業者登録はお済みですか？

納税地の所轄税務署から事業者登録番号の交付を受けた事業者のことを、適格請求書発行事業者といいます。

インボイスは、適格請求書発行事業者でないと発行をすることができません。

令和5年10月1日のインボイス制度の開始と同時に適格請求書発行事業者となり、インボイスの発行ができるようになるためには、原則として令和5年3月31日までの間に「適格請求書発行事業者の登録申請書」を最寄りの税務署へ申請する必要があります。

なお、登録申請はあくまで任意です。特に消費税の免税事業者である方は、適格請求書発行事業者として登録されると課税事業者として消費税の申告が必要になりますので、申請の前に慎重な検討が必要です。

令和5年10月1日から登録を受けるためには、
原則として

令和5年3月31日までに
登録申請を行う必要があります

令和3年10月1日

令和5年10月1日

登録申請の受付開始

インボイス制度の開始



詳しくは**折込チラシ**をご覧ください

支店再編状況

桑絹支店

令和5年1月16日(月)グランドオープン

支店窓口：8:30 ～ スタート

購買：8:30 ～ スタート

— 支店窓口来店者には粗品プレゼント!! —

(粗品には数に限りがございますのでご了承ください。)



皆さまのご来店をお待ちしております ♪♪♪

GRAND OPEN



住所：小山市出井1083-3
(現桑青果物集出荷所敷地内)



— 無料相談会を開催します —

税務関係

本店 1月17日(火)

野木支店 1月17日(火)

石橋支店 1月25日(水)

・税金の様々なお悩みをお気軽にお問合せ下さい。

相続関係

本店
1月10日(火)

・相続(税)の事前相談からお葬式後のお手続きまでお困りのことがあればご相談下さい。

ご予約の申し込みはお近くの支店窓口へ



コミュニティFM「オーラジ」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7日(水)
14:00～14:30

12月21日(水)
14:00～14:30



インターネットでラジオが聴けます♪
「オーラジ」より公式アプリが登場!
FMプラブラをダウンロード後、
「オーラジ」を選択!!

理事会だより

第9回理事会(10月21日)

- 下野支店新築計画基本構想について
- 不良債権の処理方針について

ほか

JAの概況(2022年10月末現在)

貯金 1,709 億 8,859 万円
貸出金 305 億 2,471 万円
購買品供給高 27 億 5,618 万円
販売品販売高 53 億 185 万円
長期共済保有契約高 .. 3,740 億 6,029 万円