

ぐりーんぴあ Green Pia

人と自然の調和から新たな創造を

1

vol. 299



特集 JAおやま自己改革 支店再編整備計画

1月のおすすめレシピ

- ・紅玉のグラタン
- ・季節のもずく酢



おやまるくん



Instagram



Facebook



X



LINE

JAおやま公式
ホームページ

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



JAおやまイメージキャラクター
おやまるくん

Contents もくじ

12

フルーツパラダイス
ブンタン
～秋冬が旬!
豊かな香りと上品な味わい～

13

おすすめレシピ

14

JAおやまのイチゴをご紹介!

15

・永山久夫の健康万歳!
・おいしく食べて美しく

16

・なくそう食品ロス
・お天気カレンダー

17

みんなの広場

18~20

Information

03

TOP NEWS

04~05

支店再編整備計画
最新情報

06~08

TOPICS

地域のニュースをお届け!

09

農業浪漫
石橋地区 青柳 亨さん

10

営農経済便り
花卉 アスター

11

水稻作付時期と
作付品種の提案について

<分類>バラ科オランダイチゴ属

<原産地>北アメリカ地方、南アメリカ地方

<和名>苺(イチゴ)、和蘭莓(オランダイチゴ)

<おいしい期間(旬)>1月～4月

<主な栄養成分>ビタミンC、アントシアニン、カリウム、カルシウム、葉酸、食物繊維など

<効能>風邪予防、歯槽膿漏、しみ・そばかす予防など

<ワンポイント>色鮮やかで、へたの付近まで真っ赤なイチゴは食べごろ♪表面に細かい産毛が立っていると新鮮!

イチゴの表面にあるツブツブは種でなく、ひとつひとつが果実。一粒のイチゴは、200～300個の果実が集まった集合果です。実のように見えるおいしい部分は、茎の先端の花床が膨らんだ偽果(ぎか)と言われるそうです。

「イチゴ」

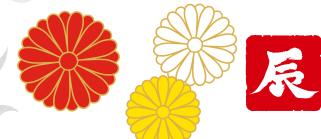


TOP NEWS

新年のご挨拶

代表理事組合長 渡邊文雄

明けまして
おめでとうございます



令和6年 明けましておめでとうございます。

代表理事組合長の渡邊です。皆様には新しい年を稳やかにお迎えのことと、心からお慶び申し上げます。また、日頃より当農協の事業運営には、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、昨年を振り返りますと、新型コロナワクチン接種が進み全国的にコロナ感染者の数が減少しています。感染上の位置付が季節性インフルエンザと同じ「5類」に引き下げられ、旅行、外食等の需要は大きく回復しているところです。また、各地区でのイベント等も多く開催されております。

農業分野においても、かつてない規模で主食用米以外への作付け転換を進めた結果、米価は回復傾向にあります。が肥料、農薬・飼料等をはじめ生産資材の高騰は、農家経営を圧迫しました。また、昨年は「持続可能な農業、地域共生の未来づくり3か年

計画の2年目にあたり3か年計画のメインテーマである「農業の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの基本目標を踏まえながら、令和5年度事業を進め参りました。

本年度は引き続き、農業農協をめぐる情勢は厳しさを増すと思われますが、地域農業を維持拡大させるため、既存生産者への規模拡大支援並びに次世代担い手の確保育成策に全力で取り組んで参ります。

また、自己改革の最優先課題と位置付け進めている支店再編整備計画も、現在、第2期再編の最後となる下野支店について、令和6年1月29日のグランドオープンに向け順調に準備を進めているところであります。

結びに、新しい年が組合員の皆さま方にとりまして、輝かしい一年になりますようご祈念申し上げ新年のご挨拶と致します。

本年もよろしくお願ひ致します。

代表理事専務
杉山 清司

常務理事
町田 勝弥

委員長 川中子幹彦
副委員長 大塚 力

企画管理専門委員会

委員長 上原 定男
副委員長 近藤 文二

金融共済専門委員会

委員長 小川 定男
副委員長 秋元 和重

貿農經濟専門委員会

委員長 石崎 隆一
副委員長 伊藤 進

理事

委員長 小林 道弘
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 仁井 豊一
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 久保 一雄
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 久保 雄正
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 静岡 仁樹
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 保沼 一誠
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 保沼 一誠
副委員長 佐々木 道弘

監事

委員長 佐々木 道弘
副委員長 佐々木 道弘

監事

支店再編整備計画



第2期支店再編
整備計画最新情報

石橋支店 店番号 013

国分寺支店 店番号 014

下野支店

店番号 014

令和6年1月29日(月) グランドオープン

当組合は、支店再編整備計画に基づき、令和6年1月29日(月)から、石橋支店・国分寺支店を統合し、下野支店にて営業させていただくこととなりました。

1. 統合後のお取引店舗

小山農業協同組合（金融機関番号4490）

下野支店

(店番号014)

TEL.0285-44-1115 FAX.0285-44-7664

〒329-0402 栃木県下野市 笹原 135-1

※上記住所に新築移転する新店舗となります。

令和6年1月29日(月)以降の各種お取引は、下記のとおりお取扱いさせていただきますので、お取引項目についてご確認下さいますようお願い申し上げます。



2. キャッシュカード・JAカード(クレジットカード)

●現在お使いのキャッシュカード・JAカード(クレジットカード)は、引き続きご利用いただけます。

3. 普通貯金(総合口座を含む)・貯蓄貯金・納税準備貯金・定期貯金通帳(積立式定期貯金通帳含む)

「石橋支店」「国分寺支店」の通帳のお取扱い

●「石橋支店」「国分寺支店」の通帳は、令和6年1月29日(月)以降は、ATMでは引き続き使用できますが、窓口では切替えの手続きが必要となります。お手数ですが、「下野支店」へご来店の際に通帳をご持参下さい。

●口座番号(7ヶタ)の変更はありません。

支店名と店番号(3ヶタ)が変更となります。

	支店名	店番号	口座番号(例)
統合前	石橋支店	013	1*****7
	国分寺支店	014	1*****7
統合後	下野支店	014	1*****7

4. 定期貯金・定期積金・通知貯金

- 証書は、引き続きご利用いただけます。切替えは必要ありません。

5. 国債取引口座

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。

6. 公共料金・クレジット等の各種自動支払い

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。
- それぞれの支払先への変更は、当組合で手続きさせていただきます。**
- なお、一部の自動支払いにつきましては、お客様より変更手続きを行っていただく場合もございますので、その際には改めてご案内申し上げます。
- 変更手続きが完了するまでの間、支払先からの領収書等に「石橋支店」「国分寺支店」の支店名が表示される場合があります。

7. 給与振込のお取扱い

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。
- 変更につきましては、当組合で手続きさせていただきます。**
- なお、一部の給与振込につきましては、お客様より変更手続きを行っていただく場合もございますので、その際には改めてご案内申し上げます。

8. 年金振込のお取扱い

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。
- 公的年金(厚生・国民・船員保険)振込につきましては、当組合において振込先の変更手続きをさせていただきます。**
- その他の各種年金につきましては、お客様より年金支払先に所定の変更届をご提出いただく必要がある場合もございますので、その際には改めてご案内申し上げます。

9. 各種振込について振込受取口座のご指定

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。
- お客様の振込受取口座が「下野支店(店番号:014)」に変更となります。
- 令和6年1月29日(月)以降の振込につきましては、下野支店(店番号:014)に変更していただきますようお客様からお振込人様へのご連絡をお願い申し上げます。

10. 融資、各種ローンのお取扱い

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。
- 現在お使いのローンカードは、そのままご利用いただけます。

11. JAネットバンクのお取扱い

- JAネットバンクのご利用にかかる変更登録は不要です。
- 現在ご使用のパスワード・ログインIDを引き続きご利用ください。

12. 共済契約(生命・建物・自動車等)のお取扱い

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。

13. その他のお取扱い

- 下野支店で引き続きお取扱いさせていただきます。
- なお、一部お取扱い内容を変更させていただく場合もございますので、その際には改めてご案内申し上げます。

ご不明な点がございましたら、統合前の各支店、統合後の下野支店または本店貯金為替課(0285-25-3156)へお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

LIVE / Topics

CHAPTER①

地域のニュースをお届け!
JA monthly news

11/7

西部集出荷所

2024年産イチゴ「とちおとめ」「とちあいか」目ぞろえ会

JAおやまいちご部会は11月7日、西部集出荷所で2024年産イチゴ「とちおとめ」「とちあいか」の目ぞろえ会を開きました。部会員、関係者ら77人が参加し、販売情勢や出荷要領、規格を確認しました。

目ぞろえ会では、年内は決められた各カラーチャートに合わせて熟度を統一することや、各規格とも満杯詰めを基本とすることを共有しました。

中島英樹部会長は「市場からおやま産の高品質なイチゴを期待されているので、期待に沿えるよう頑張ろう。今年はとちあいかの栽培が半数以上となる。とちおとめと共に品質を守り、飛躍の年にしたい」と話しました。

各規格とも満杯詰めを基本とすることを共有した。



11/9

石橋地区

担い手農家訪問

JAおやまの渡邊文雄組合長をはじめ常勤役員、営農支援センター課長らは11月9日、担い手農家への訪問活動をしました。

下野市の石橋地区で水稻や六条大麦を栽培する荒川剛士さんは「農産物の販売価格が上昇するよう協力してほしい」と要望しました。

同地区で雨よけ・抑制キュウリや加工用トマトなどを育てる小平悠介さんは、資材高騰への対策を求めた他、「規格外の農産物を破棄せず加工するなど(所得につながる)対策を考えてほしい」と話しました。

渡邊組合長は「率直な意見や現状を聞いた。農業がより良いものになるよう努めていきたい」と話しました。

「農業がより良いものになるよう努めていきたい」と話した。



桑青果物集出荷所

11/10 キウイフルーツ目ぞろえ会

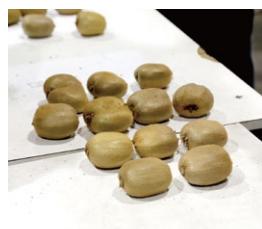
JAおやまキウイ部会は11月10日、桑青果物集出荷所で2023年産キウイフルーツ目ぞろえ会を開きました。

市場関係者が、キウイの販売・出荷情勢を報告。JAの担当職員が出荷要領を説明しました。

市場関係者は「果実全体に夏の異常気象の影響が出て数量が減少している。輸入が例年より早く切りあがる見込みで、JAおやま産を待ち望んでいる。最後まで大切に出荷するので、高品質の出荷をお願いしたい」と話しました。

神田賢二部会長は「しっかりと選別して高品質なキウイを出荷しよう」と呼びかけました。

高品質なキウイを出荷しようと呼びかけた



国分寺支店

11/10 下野市農政懇談会

小山農業協同組合農政対策協議会は11月10日、宇都宮農業協同組合農政対策協議会と下野市との農政懇談会を開きました。同市の国分寺支店で協議会会員や市、市議会議員ら23人が参加しました。

JAおやまの組合長で同協議会の渡邊文雄会長は「農業生産基盤の維持・拡大、担い手の確保・育成、農畜産物の消費拡大など地域農業の振興に向けた支援、対策の協力をお願いしたい」と要望しました。

坂村哲也市長は「農業は市の大切な産業の一つ。国にも要請しながら、できる限り応えられるようにしていきたい」と話しました。

「地域農業の振興に向けた支援、対策の協力をお願いしたい」と要望した



桑青果物集出荷所

11/14 秋冬ニンジン目ぞろえ会

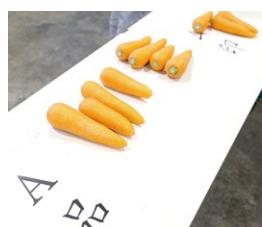
にんじん

JAおやま人部会は11月14日、桑青果物集出荷所で秋冬ニンジン目ぞろえ会を開きました。生産者、市場関係者ら19人が参加し、販売情勢や出荷要領、規格を確認しました。

園芸販売課の山崎輝明課長は「高温などで栽培が難しく、資材・燃油高騰など厳しい状況下にあることを踏まえて、価格・販売を強化してほしい」と訴えました。

赤荻稔部会長は「雨が少なく、高温の影響で発芽率が低く、苦労した年だったが、無事に出荷を迎えられた。規格に基づき、消費者のニーズに合ったサイズを出荷できるよう、早めの収穫を心がけよう」と呼びかけました。

苦労した年だったが、無事に出荷を迎えた。



LIVE Topics CHAPTER②

地域のニュースをお届け!
JA monthly news

11/24 東部トマト部会越冬トマト 目ぞろえ会・現地検討会

JAおやま東部トマト部会は11月24日、東部選果場で越冬トマトの目ぞろえ会を開きました。また、同日2カ所のほ場で部会員や栃木県下都賀農業振興事務所などの関係者ら約35人が巡回しました。

篠田安彦部会長は「猛暑の影響で8・9月は栽培に苦労したが、それ以降は良くなっている。今年は暖冬の予報だ。病気が出やすい傾向であるため、引き続き予防を徹底してほしい。来年6~7月まで水・追肥管理をしっかり行い、最後まで高品質なトマトを出荷しよう」と呼びかけました。

最後まで高品質なトマトを出荷しようと呼びかけた。



本店

11/28 女性会 家の光のつどい

JAおやま女性会は11月28日、本店で「家の光のつどい」を開きました。約100人が参加し、手芸や書道、地産地消料理など、展示された各支部の作品を見て回り、交流を深めました。

営農経済部営農企画課の小野田正和課長は、女性会における「家の光」の意義を伝えた他、本年度の普及推進運動実績について「推進目標674部を大きく上回る706部の購読者数となった」と報告しました。

普及拡大最優秀支部に生井支部、優秀支部に中支部、優良支部に寒川、穂積、桑の3支部を表彰しました。

展示された各支部の作品を見て回り、交流を深めた。



農業浪漫 NO GYO ROMAN



とおる
青柳 亨さん (22歳)

石橋地区

生産品目:イチゴ(とちあいか・ミルキーベリー)
・果樹(栗・柿)・花卉・野菜苗

農業の将来を見据え

本県生まれの農産物の代表格はイチゴ。生産・販売量ともに日本¹の「いちご王国」栃木県の主力商品です。

石橋地区の青柳亨さんは19歳で就農。農業高校を卒業後、新品種である「とちあいか」が今後、栽培管理や収量などの可能性があるのではないかと注目し、当初とちあいか（栃木137号）を学べる唯一であつた栃木県農業試験場いちご研究所で技術研修などを積みました。その後、壬生町にある余川ブルーベリー農園にて1年半、イチゴ栽培についてノウハウを実際に栽培しながら師匠である余川さんから学びました。

現在、亨さんは「とちあいか」12号²を栽培。繁忙期には両親にサポートしてもらいますが基本一人で勤しんでいます。イチゴ栽培の魅力は「小面積で高単価が見込める」と話します。

1年目は「とちおとめ」を栽培し、特に昨年作は小粒が少なく、1粒100グラム越えをするサイズが大きいイチゴ栽培が出来たと振り返ります。2年目となる今作は「とちおとめ」からすべて「とちあいか」栽培に切り替え、収穫に追われる日々が続いています。

亨さんの栽培方法は、下野市では珍しい養液栽培です。イチゴの養液栽培は、作業性や衛生面を

本県生まれの農産物の代表格はイチゴ。生産・販売量ともに日本¹の「いちご王国」栃木県の主力商品です。

石橋地区の青柳亨さんは19歳で就農。農業高校を卒業後、新品種である「とちあいか」が今後、栽培管理や収量などの可能性があるのではないかと注目し、当初とちあいか（栃木137号）を学べる唯一であつた栃木県農業試験場いちご研究所で技術研修などを積みました。その後、壬生町にてある余川ブルーベリー農園にて1年半、イチゴ栽培についてノウハウを実際に栽培しながら師匠である余川さんから学びました。

現在、亨さんは「とちあいか」12号²を栽培。繁忙期には両親にサポートしてもらいますが基本一人で勤しんでいます。イチゴ栽培の魅力は「小面積で高単価が見込める」と話します。

亨さんは消費者に喜ばれる農作物を作ることをボリシ³ーにしています。直売所にもイチゴを出荷していますが、市場出しとは異なる商品が好まれます。少し形が悪いものでも熟成しているイチゴや値段と量によって消費者の購買欲が変わるために、それらを見極めて値段設定などをして、日々購買の研究もしています。

今後の目標として、イチゴ「とちあいか」の面積拡大とともにロスを少なく、高収益を上げられるよう技術向上を目指します。農業は高齢化や後継者不足と問題は山積していますが、ロスを少なく効率良く作業管理をするような環境づくりが大切だと、亨さんは

考慮し、高さ1メートル程度のベンチ上に作業ベットを配置したもの。一般には高設栽培とも言われていますが、亨さんはさまざまな経験や研修で培った中で、高さ1メートルくらいにベットを設置しました。それは、将来を見据え、高齢になつた時やパート導入などを考え、誰もが作業やすいようにと考えました。

イチゴの高設栽培は丸屋根型ハウスで行われることが多く、ハウスを設置するのも先行投資としてコストがかかるところですが、余川農園でハウス設置も自家施工のノウハウを習得し、作業効率化を図るために通路間隔などオリジナルで設置しました。

亨さんは研究・実験をしながらイチゴ栽培の技術向上を図ります。それは、師匠である余川さんも同様で、養液の濃度や葉面散布、糖度を高め、花数を上げるためにどのようにしたらよいかなど実験棟を設け、楽しみながら日々試行錯誤しています。

亨さんは消費者に喜ばれる農作物を作ることをボリシ³ーにしています。直売所にもイチゴを出荷していますが、市場出しとは異なる商品が好まれます。少し形が悪いものでも熟成しているイチゴや値段と量によって消費者の購買欲が変わるために、それらを見極めて値段設定などを

今後の目標として、イチゴ「とちあいか」の面積拡大とともにロスを少なく、高収益を上げられるよう技術向上を目指します。農業は高齢化や後継者不足と問題は山積していますが、ロスを

少なく効率良く作業管理をするような環境づくりが大切だと、亨さんは



環境づくりが大切だと、亨さんは

将来を見据えています。

花卉

アスター

栽培カレンダー

園芸振興課
館野陽一

分類:キク科
原産地:中国北部
花色:赤・桃・黄・白・青・紫
花言葉:信じる心、追憶

●暖地では秋まきもできます

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
成育			種まき	成育						開花		
市販苗の植えつけ			●			●						
手入れ		立枯病	●	ウリハムシ	●	●	●	追肥				

※元肥は苗の植えつけ時に与えてください

育て方

適地

日当たりのよい場所。水はけのよい肥えた土。

種まき

春まき・秋まき可能。
直播きで間引きしながら育てられる。

肥料

月に4~5回の液肥、
月に1~2回の固形肥料で追肥をする。

病害虫

ウイルス性の病気にかかりやすいため、殺虫剤を散布。

酸性土を嫌うので植え付けの2週間前ほどに土を深めに掘り起こし、腐葉土3~4割と石灰を混ぜ込んでねかせておきます。
※アスターは連作を嫌う植物なので前年に栽培した場所を避けるようにしてください。(連作する場合は5~8年ほど期間をあけるようにしてください。)

アスターの種の寿命は1年。春まきの適期は3~4月。春は直播きして丈夫な苗を残しながら間引きして育てよう。秋まきは10月が適期。秋は箱まきして発芽させて、ある程度育ってから鉢や花壇に移して育てるのがオススメ。

スミチオン乳剤



500ml 1,430円(税込)

オルトラン粒剤



3kg 2,660円(税込)

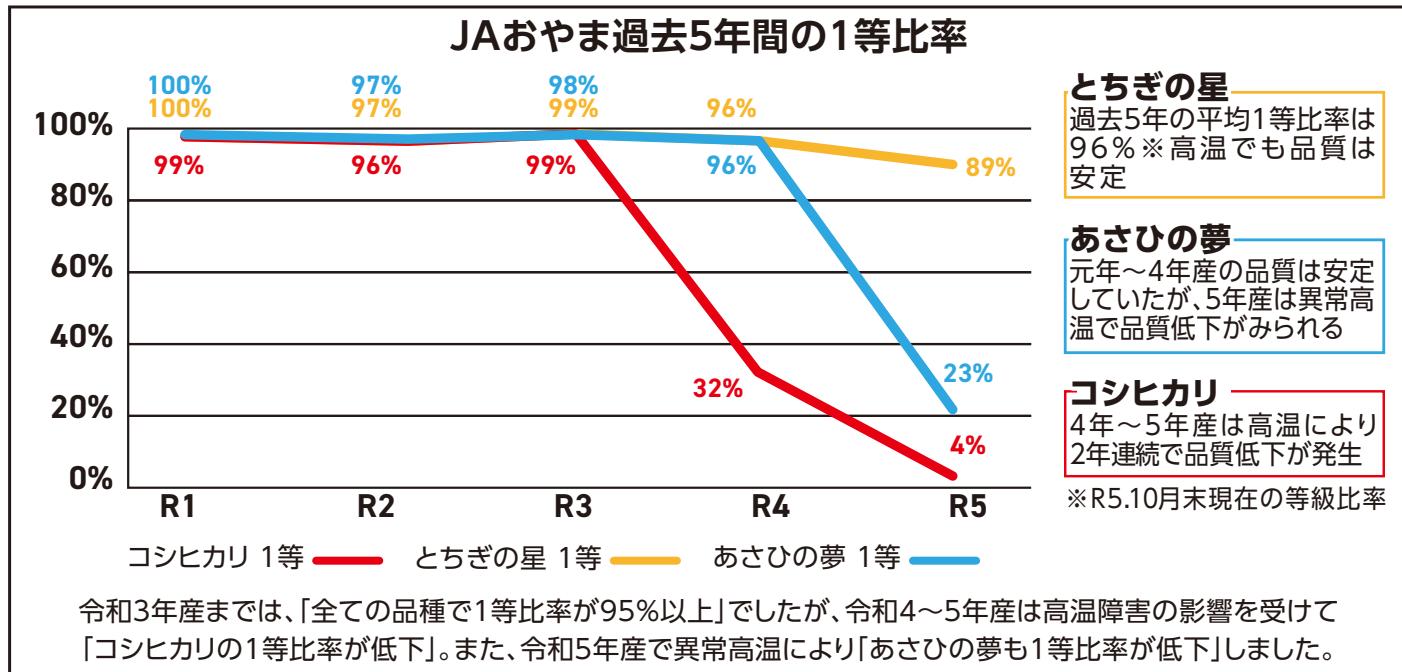
おすすめ農薬!



水稻作付時期と作付品種の提案について

01 令和5年産米の作柄概要

コシヒカリが生育期間中の高温による影響を受け、2年連続で2等比率の割合が高い状況となりました。等級落ちの原因として、「胴割・乳白粒の発生」が顕著となったためです。近年、日中から夜間にかけて気温の高い状況が長い期間つづくため、「移植時期の見直し」や「高温登熟性に優れたとちぎの星への品種転換」の検討をお願いいたします。



02 品質低下の要因として

近年、夏の時期が猛暑から酷暑へと変化してきており、7～8月の出穂から成熟期にかけて品質低下の発生しやすい、気象条件になっています。

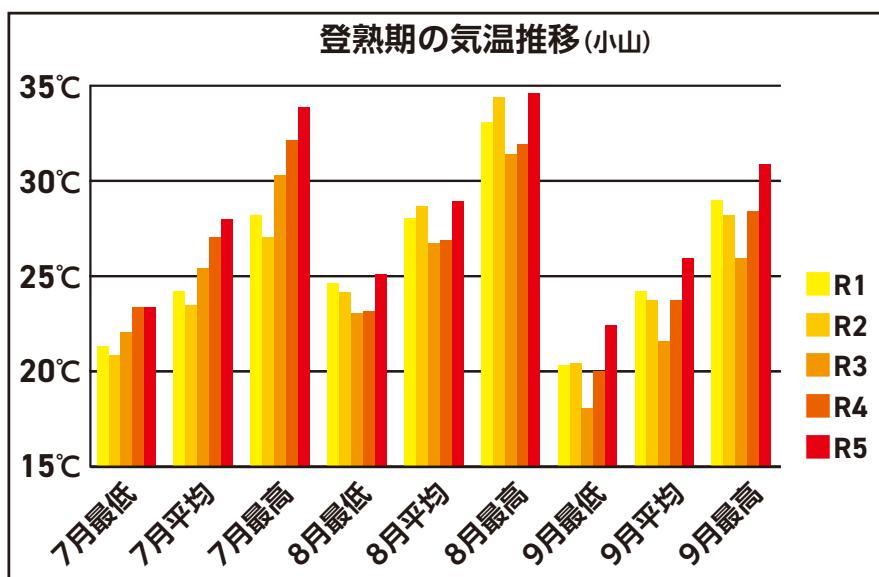
また、9月の収穫時期も気温が高いため、適期刈取の期間が短期間に集中することで、作業遅れが発生して品質低下を招いています。

①胴割粒の発生しやすい条件

- 出穂後10日間の最高気温の平均:30°C以上

②乳白粒の発生しやすい条件

- 出穂後20日間の最高気温の平均:32°C以上
- 出穂後20日間の平均気温の平均:27°C以上
- 出穂後20日間の最低気温の平均:23°C以上



03 令和6年産に向けての「作付時期と作付品種の提案」として

提案1

コシヒカリの移植時期の見直し

4月下旬～5月上旬の移植時期を避け、5月中～下旬ごろに田植え日を見直すことで、出穂時期を遅らせて、できる限り胴割・乳白粒の発生しやすい条件に合わないようにして、品質を確保しましょう。



提案2

とちぎの星への品種転換を検討しましょう

<品種特性>

- 高温登熟性に優れ、外観品質がよい
 - 縞葉枯病に対し抵抗性がある
 - 食味が優れ玄米は大粒で、過去に特Aを取得
- <参考施肥基準>※地力により加減
・窒素成分:6～8kg/10a(早植)

フルーツパラダイス

イラスト：小林裕美子

チェック
ポイント



ブンタンのプロフィル

- 【分類】ミカン科ミカン属
- 【原産地】東南アジア
- 【おいしい時期（旬）】10～3月ごろ
- 【主な栄養成分】ビタミンC、ビタミンE、カリウム、クエン酸、ペクチン、リモネンなど

解説 KAORU

ブンタン

～秋冬が旬！豊かな香りと上品な味わい～

ブンタンのチカラ



ビタミンC
ミカンなどと比べて
も含有量が多い
風邪予防、美肌効
果、疲労回復に



リモネン
皮に含まれる香り成分
精神をリラックスさせる
効果に期待



ペクチン
食物繊維の一種
薄皮にタハ
便秘改善、
血中コレステロールの
低下作用に期待

ビタミンE
血行促進
冷え性改善に

カリウム
むくみ予防
高血圧予防に

クエン酸
疲労回復や
食欲増進に

ブンタンのいろいろ

「文旦」、「サボン」や「ポンタン」とも呼ばれる

土佐文旦

最も生産量の多い
品種。果肉は淡い
黄色でしっかりしている。果汁は
少なめで爽やかな甘味と穏や
かな苦味が特徴

水晶文旦

高知県で誕生した
「晩王柑」と「土佐
文旦」の交雑種。果肉は水晶
のような光沢があり、ジューシー
で柔らかい。濃厚な甘味と爽
やかな酸味が特徴

晩白柚
(ばんぱいゆ)

熊本県八代の特産。
世界最大級のかんきつ(2kg以上のもの)。迫力ある
外観と香りの良さが特徴で飾って楽しむかんきつとともに皮が厚く2
ヶ月程度日持ちする

大橘

鹿児島県原産。鹿児島県では「サワーポメロ」、熊本県では「パール柑」の名で流通している。香りが良く、苦味は控えめで爽やかな甘酸っぱさ

安政柑

江戸時代の安政年間に広島県因島で誕生。甘味と酸味のバランスが良く、爽やかな風味

阿久根文旦

鹿児島県阿久根地方の特産。「阿久根ポンタン」「本田文旦」とも呼ばれ、「ポンタンアメ」にも使われる。白いワタの部分が厚くざぼん漬けなどにも利用される

平戸文旦

長崎県の特産。果皮は分厚く、品種改良にも使われる

保存方法

直射日光避け風通しが
良い冷暗所で保存



皮が厚いので、保存状態が
良いければ1カ月弱持ちする

箱ごと保存

注意
長期保存は水分
が抜けて食感が
悪くなる……

冷蔵保存

乾燥しないようボリ袋
などに入れるか、ラップ
に包み野菜室へ



注意
冷やし過ぎると低
温障害が出て風
味が落ちる……

選び方

へたが緑色

しっとりとした手触り

皮全体が
きれいな色

皮が滑らかで
きめ細かい

皮に張りがある

ずっしりとした重みを感じる→水分がたくさん！

食べ方・楽しみ方

甘味と酸味のバランスが良くすっきりとした上品な味わい。
後味に優しいほろ苦さを楽しめる



皮が厚いので、ナイフで少し
切り込みを入れてからむく

薄皮も厚くて苦味があ
るため、果肉を取り出し
て食べよう



白いワタの部分も
砂糖漬けなどに
して食べられる



粒がしっかりして歯切れが良
いので、料理にもお薦め



1月のおすすめレシピ

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



[材料 (2人分)]

紅玉	2個
ホタテ貝柱	2個
ホンシメジ	2本
無塩バター	適宜
白ワイン	大さじ2
ホワイトソース(市販品)	大さじ3
薄力粉	適宜
パルメザンチーズ	適宜
ディル	適宜
塩・こしょう	適宜

[作り方]

- (1)リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- (2)くり抜いた紅玉の中身は半分に切って種を取り。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- (3)フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、(2)の上にかける。
- (4)オーブンを200度に熱し、(3)にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。



[材料 (4人分)]

もずく	300g
柿	1個
ゴールドキウイ	1個
おろしそうが	小さじ1
リンゴ	1/2個
合わせ酢	
かつおだし	300ml
薄口しょうゆ	50ml
みりん	50ml
酢	100ml
砂糖	30g

[作り方]

- (1)合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、鍋でひと煮たちさせ冷ましておく。
- (2)もずくは沸騰した湯に入れ、ざるにあげて、そのまま冷ます。
- (3)合わせ酢の半量を(2)のもずくに入れ、1時間ほど漬けておく。
- (4)器に(3)のもずくを盛り付け、柿、ゴールドキウイ、リンゴ、おろしそうがを盛り、合わせ酢の残り半量を注ぎ出来上がり。

栃木県はイチゴの生産量全国1位!

JAおやまのイチゴをご紹介!



スカイベリー

大果で甘くてジューシーな味



どらおとめ

甘みと酸味のバランスが良いのが特徴



どらあいか

歯ごたえがあり、酸味が少なく甘みが強いのが特徴。



JJAおやま産のおいしいイチゴいっぱい食べてね!!

いちご部会
中島英樹部会長

JJAおやまいちご部会は98人の生産者が「どらおとめ」「スカイベリー」「どらあいか」の3品種を生産しています。
安全・安心で高品質なイチゴ生産に励んでいます。

イチゴをお求めなら! JJAおやまの直売所へ!!

直売所によって取り扱い品種が異なりますのでお問合せください。また、価格が変動いたしますのでご了承ください。
ぜひ食べ比べて、お気に入りのイチゴを見つけてみてください♪♪

→ 直売所の詳しい場所はJJAおやまホームページ
<https://www.ja-oyama.or.jp/>

新春プレゼント

FMラジオ「JJAおやまるぐりーんたいむ」リスナーの皆さんに☆☆☆新春プレゼント☆☆☆
下記の通り、JJAおやまオリジナル番組「JJAおやまるぐりーんたいむ」が放送されます。

【番組名】JJAおやまオリジナル番組
『JJAおやまるぐりーんたいむ』
小山市コミュニティFMラジオおーラジFM77.5MHz

【日時】1月17日(水)14:00~14:30
1月31日(水)14:00~14:30

JJAおやまいちご部会よりリスナーの皆さんに新春プレゼントとして下記のいちごをプレゼントいたします!

10名様 どらおとめ
(4パック入り)

10名様 どらあいか
(4パック入り)

10名様 スカイベリー
(2パック入り)

上記の「JJAおやまるぐりーんたいむ」の放送を聴いて、メッセージとキーワード「おやまるくん」を下記までお送りください!!
または…JJAおやまのSNS(X(旧Twitter)・Instagram・Facebook)をフォローしていただき、番組に
メッセージ(me@o-radi775.jp)とキーワード「おやまるくん」をお送りください。(メッセージには必ずSNSの
アカウント名も記載してください!)

◆メッセージには必ず

①氏名②住所③電話番号④メールアドレス⑤SNSのアカウント名⑥キーワード「おやまるくん」⑦番組の感想/JJAおやまへのコメント等を記載の上、おーラジまでメッセージをお送りください。メールアドレスはme@o-radi775.jp

皆さまからのたくさんのご応募お待ちしております♪

*2月2日(金)9:00~17:00 2月3日(土)9:00~17:00までに、プレゼントを小山市扶桑にある直売所「よらっせ桑」(小山市扶桑1-4-13)までに取りに来られる方で直売所で何か1点以上お買い上げしていただいた方が応募条件となります。

*応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。※当選者の方には、当選メールをおーラジよりお送り致します。

永山久夫の健康万歳!

おせち料理は長寿食

食文化史研究家・日本の長寿食研究家●永山久夫

昔はお正月が来ると、誰でも1歳、年を取りました(数え年)。その年取りを祝って、年神様と一緒にいただくのが「おせち料理」。

おせち料理には、タイやエビなど普段は口にできないぜいたくな料理が、何段もの重箱に山盛り。

祝いさかなの中でも重視されてきたのが魚卵類で、何種類か必ず用いられています。数の子やすじこ、イクラ、たらこなどで、中でも重要なのが数の子。ニシンの卵巣を加工したものです。数の子という呼び名はニシンの別名の「カド」の子がなまつたものですが、卵の数が多いことに由来するという説もあります。

数の子の色が黄金色で、しかも卵の数が多いことが、山と積まれた金銀財宝を表しています。正月にふさわしいおめでたい料理として欠かせません。卵の数が多いことは、たくさんの子宝につながり、子孫繁栄に結び付けられてきました。

おせち料理に用いられるサケの子のイクラやすじこ、それにスケソウダラの卵巣を塩に漬けたたらこ、ボラの卵巣で作ったからすみ、ウニなども色彩、数の多さが商売繁盛につながっています。

これらの魚卵は美味なだけではなく、タンパク質が多く、ビタミンDやミネラルの亜鉛も含まれています。いずれも、インフルエンザや風邪などの感染症を防ぐ上で欠かせない免疫力を強化する働きがあります。

イクラとすじこの赤い色素はアスタキサンチンという抗酸化成分で、脳や体の酸化を防ぐ成分として若返りにも役立ちます。イクラとすじこのどちらにも血液をサラサラにしたり、物忘れを防ぐ成分も多く、お肌の若さを保つビタミンAもたくさん含まれています。

おいしい、おいしい、今年の新米ご飯。

そのまま食べても喉が鳴るのに、イクラをたっぷりのせて口に運びます。新米ご飯のほんのりした甘さをイクラが引き立て、夢中で3杯も平らげてしまいました。



おいしく食べて美しく

しっかり食べて冬の健康な体づくり

栄養士●吉田理江

正月太りで体重が戻らないという悩みを抱える方も少なくありません。焦って食事を抜いてしまうと、基礎代謝が低下して痩せにくくなります。体調不良を招く恐れがあるため、食事を抜くのは危険です。今回は、「食べながら」健康な体づくりに役立つ栄養素を二つお伝えします。

■ カリウム

体内の余分な塩分を排出する働きがあるカリウムは、むくみ解消効果が期待できます。おせち料理など、塩分の取り過ぎが原因で体がむくみ、体重が増えた方にはお薦めの栄養素です。かんきつ類の果物、ジャガイモ、切り干し大根、アボカド、ホウレンソウなどに多く含まれているカリウムは、水に溶け出しやすい性質があるため、野菜からカリウムを取る場合は、生野菜、汁物などにして汁ごと取るのがお勧めです。おせち料理を食べた後のデザートにミカンを食べたり、サラダにアボカドをのせて食べるのも良いでしょう。

■ 炭水化物

体や脳を動かすエネルギー源となる炭水化物は、健康な体づくりに必要な栄養素です。米、パン、麺類などの炭水化物は太るというイメージがあるかもしれません、炭水化物は、糖質+食物繊維の総称です。炭水化物を抜くと食物繊維の摂取量が減り、便秘を招いてしまう恐れがあります。便秘は、直接的には体重増加につながりませんが、便秘で老廃物が腸内にたまると、有害物質が発生しドロドロの血液が体内を巡ります。質の悪い血液には脂肪が蓄積されやすくなるため、3食で炭水化物を取りましょう。そして、便秘になると吹き出物ができやすくなります。美しい肌を保つためにも炭水化物は必要な栄養素です。忙しいときは、レトルトのご飯を活用すると良いでしょう。

栄養素はチームで働きます。野菜、米だけを食べるのは控えましょう。肉、魚などのタンパク質、油などの脂質も取り、健康な体づくりをしたいですね。



なくそう食品ロス

家庭で最も捨てられる食品は?

食品ロス問題ジャーナリスト●井出留美

家庭で最も捨てられる食品は野菜です。農林水産省や自治体、民間企業など、さまざまな組織が調査を行ってきましたが、野菜が家庭で捨てられやすい傾向にあることは間違ひありません。

では、どうすれば捨てないで済むのでしょうか。さまざまな解決法があります。①買い物前に冷蔵庫の野菜をチェックする②買い物メモを作る③レタスやキャベツを丸ごとではなく、2分の1個、4分の1個買う④買った野菜を切って冷凍保存するなど……。

私がやっている対策の一つが市販の野菜保存袋を使うことです。

毎朝、青菜のスムージーを作るので、繰り返し使える、プラスチック製の緑色の野菜保存袋に青菜を入れています。

一度、チンゲンサイで実験したことがあります。そのまま野菜室に入れた場合と、野菜保存袋に入れた状態で野菜室に入れた場合と、1ヶ月保存したらどう違うのか。

そのまま入れた場合はミイラのように乾燥してしまい、使いものにならなくなってしまいました。一方、野菜保存袋に入れた方は、葉っぱの数枚は黄色くなってしまったものの、1ヶ月たっても根っここの水分が失われておらず、そのまま使うことができました。

保存袋は、なぜ保存性が高くなるのでしょうか。野菜は、そのまま置いておくとエチレンガスを放出し、これが劣化の原因になりますが、市販の野菜保存袋はこれを吸着してくれるのです。袋の中に水分がたまるのも劣化の要因になりますが、水分が付きづらい仕組みになっています。

繰り返し使えるプラスチック袋に加えて、100%オーガニックコットン製の野菜保存袋も併用しています。米国在住の女性が、食料品店で余った野菜を使ってインクを作り、このインクを使って、袋の表面に野菜や果物のイラストを描いています。彼女が、私の著書の表紙を印刷した保存袋を特別に作ってくれたこともあるんですよ。



お天気カレンダー

短時間の大雪に警戒

気象予報士●檜山靖洋

短時間の大雪が発生すると、車が動けなくなることがあります。1台の車が止まると後続の車も動けなくなり、多くの車が立ち往生してしまいます。これを防ぐために、大雪の予報が出ているときは、なるべく車の運転を控えること、万が一運転する場合も、立ち往生対策が必要です。

地球温暖化で冬の気温も上昇しつつありますが、日本では雪が降るくらいの寒さはあります。温暖化により気温が上がると、空気中の水蒸気量が増えるため、短時間で大量の雪が降り積もるドカ雪になることが多くなってきています。

短時間の大雪が予想されるときは、気象庁から「顕著な大雪に関する気象情報」が発表されます。東北から中国地方にかけての日本海側では、おおむね過去3時間で20cm以上、過去6時間で40cm前後の雪が降るようなときに発表されます。この情報を参考にして、車の立ち往生に巻き込まれないようにしましょう。



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



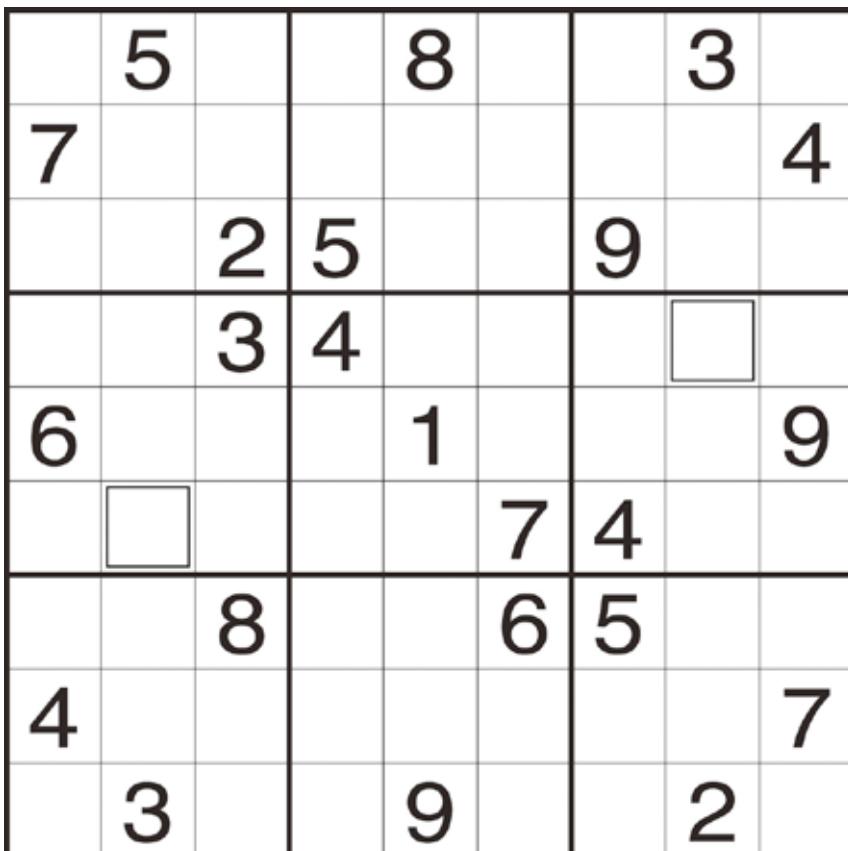
みんなで
やさしく「か」

数独

□一重枠に入った数字印
合計は15になります。
出題● 1コ

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。



回答欄

先月号クイズの答え



- テーマ投稿「今年の目標」
●美味しいトマトをたくさん作って、たくさん的人に食べてもらうことです！

(K・Nさん・36歳)

(編)トマトはビタミンCやリコピンなど栄養が豊富。自然の恵がいっぱいの美味しいトマトで元気な毎日を過ごし、たくさんの方が笑顔になれるといいですね☆

(編)トマトはビタミンCやリコピンなど栄養が豊富。自然の恵がいっぱいの美味しいトマトで元気な毎日を過ごし、たくさんの方が笑顔になれるといいですね☆

(M・Nさん・70歳)

(編)お便りありがとうございます。安全・安心な農産物提供のため、日々生産者と共にさまざまな活動を行っています。皆さんにも『地域のニュースをお届け』をより一層楽しんでいただけるよう努めたいと思います。

お便りコーナー

●今年もたくさん実をつけたキウイフルーツの中にも大変おもしろい形をした実が10個ほどなりました。見ていると、いろいろ想像するだけで楽しくなります。

おもしろい形の キウイフルーツ

(S・Sさん・83歳)



編集後記

新年明けましておめでとうございます。今年も広報誌「ぐりーんびあ」をどうぞよろしくお願ひいたします。2024年は「辰」。辰は「ふるう、ととのう」という意味で陽気が騒いで振動して活力旺盛になって大きく成長して形が整った状態を表すと解釈されているそうです。“辰”光閃発(しんこうせんぱつ)できるよう今年も精進してまいりたいと思います。(C・Y)

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。

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

•2024年2月号

「バレンタインの思い出」

▶締切1月10日(水)

•2024年3月号

「ひなまつりの思い出」

▶締切2月9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。

送り先

〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32

JAおやま「ぐりーんびあ」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。



Information

令和6(2024)年農業用免税軽油に係る申請について

«下野市にお住まいの方»

令和6(2024)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。

今年度も、**下野市役所3階304会議室**で申請を受け付けます。

※共同・受委託の方は栃木県庁下都賀庁舎第2福利厚生棟会議室で受け付けます。

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（下野市役所：下野市篠原26番地）

受付日 令和6(2024)年	受付時間、対象地区		受付会場
	午前(9:00~11:30)	午後(13:00~15:30)	
1月22日(月)	石橋 全地区	石橋 全地区	下野市役所 3階304会議室
1月23日(火)	南河内① 地区	南河内② 地区	
1月24日(水)	国分寺 全地区	国分寺 全地区	
2月 8日(木)	共同・受委託 9:00~11:30	共同・受委託 13:00~15:30	栃木県庁下都賀庁舎 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・下文狭・東田中・西田中・地久目喜・仁良川上・仁良川下・祇園町

②本吉田北・本吉田南・絹板・絹板台・台坪山・的場・上坪山・東根・塚越・磯部・川島・上吉田・鯉沼・三王山・西坪山・祇園・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。

※マスクの着用等、感染症予防策については個人の主体的な選択を尊重し個人の判断に委ねますが、発熱や風邪の症状等がある方は、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。

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農業等に係る免税制度については、地方税法の規定により、現在令和6(2024)年3月31日までの経過措置となっています。令和6(2024)年の交付時点では制度延長が未定のため、耕作面積の増加等により増加した分の免税証は、制度延長決定以降の交付となります。

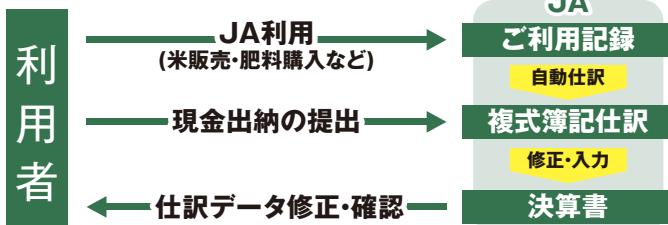
問い合わせ先	栃木県税事務所 軽油引取税調査担当	Tel 0282-23-6882
	下野市農業委員会事務局	Tel 0285-32-8915 (耕作証明書について)



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 | <ul style="list-style-type: none"> ○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取引の仕訣をします。 ○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6年分の申込期限は、令和6年4月末までと致します。 |
|-------------|---|

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

令和6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あげます。

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み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	コシヒカリ、あさひの夢、とちぎの星 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11日(月)からになります。		
2. 価格	苗880円/箱(税込価格) 乳苗495円/箱(税込価格)		
3. 申込書	各営農支援センターにあります。	4. 決済日	令和6年7月
受け渡し	原則として自己引取となります。 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。		
注意	・播種後の予約注文の変更、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 TEL0285-41-0525 西部営農支援センター TEL0285-33-1311 北部営農支援センター TEL0285-40-0401		
申込期限	令和6年1月 末日厳守		

詐欺は防げる!! 改めて家族や身近な人と話してみましょう

公的機関やJAの職員であっても口座番号や暗証番号を聞くことは絶対にありません。
知らないうちにインターネットバンキングを開設され、大切なお金が詐欺犯に奪われてしまう危険があります。

特殊詐欺チェックリスト

- 暗証番号を教えてください
- カードが悪用されています
- お金が戻ってきます
- キャッシュカードの交換が必要です
- 指示に従ってATMの操作をしてください
(判断を急がせるようなもの)
- 銀行協会/警察がご自宅に伺います

1つでも当てはまつたら詐欺です!
すぐに電話を切って家族や身近な人に相談しましょう。

詐欺にだまされないためには

- 公的機関やJAの名前を出されても、一度電話を切り、直接問い合わせて確認しましょう。
- 少しでも様子がおかしいと感じたら、家族や友人など身近な人に相談しましょう。事前に家族間で話し合っておくのも効果的です。
- 詐欺の手段は電話が9割近くを占めています。常に留守番電話機能を設定しておき、通話の録音や防犯機能が付いた迷惑電話防止機器を使いましょう。

JAPAN BANKは被害拡大防止に向けて、店舗での「声掛けの徹底」に取り組んでいます。

ATM付近で携帯電話を利用している方や窓口で多額の現金を引き出そうとしている方には、現金のご利用目的などをお伺いすることがございます。なにとぞご理解とご協力を賜りますよう、お願ひ申し上げます。

支店再編状況

令和6年1月29日(月)

グランドオープン

下野支店

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!!
皆さまのご来店をお待ちしております♪♪

私がご案内します!

西部営農支援センター購買課

橋本 笹

出身:群馬県板倉町
入組:2023年

西部営農支援センターの購買課に勤務しています。
農薬や肥料、資材などを主に販売し、農家の皆様のお役に立てるよう活動させていただいている。どんな些細な事でも対応いたしますのでお気軽にご相談ください。

専門家による
個別無料相談会を開催します

〈税務関係〉



本 店	2月15日(木)
野木支店	2月16日(金)
国分寺支店	2月22日(木)

・税金の様々なお悩みをお気軽に問合せ下さい。

〈相続関係〉



本 店	2月9日(金)
-----	---------

・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。

理事会だより

第10回理事会(11月21日)

- 令和5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
- マネー・ローンダーリング等および反社会的勢力等への対応に関する基本方針の一部改正について
- 理事と組合間の利益相反取引について
- 年末手当の支給について

ほか

JAの概況(2023年11月末現在)

貯金	1,703億 140万円
貸出金	316億9,549万円
購買品取扱高	32億2,780万円
販売品販売高	64億7,841万円
長期共済保有契約高	3,588億9,442万円

2024年1月号(毎月1日発行)

小山農業協同組合 〒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/> E-mail:pia@ja-oyama.or.jp