

green

グリーン・タイム

time

農業浪漫 石橋地区 早水孝夫さん

おすすめレシピ 麻婆(マーボー)ナスうどん



JAおやまイメージキャラクター
おやまるくん



JA おやま公式
ホームページ

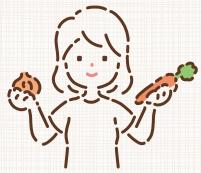
人と自然の調和から新たな創造を



農業浪漫

-NOGYO ROMAN-

農業の魅力、良さを知ってもらいたいと意欲をもって農業に励む



J Aおやま管内には、東部、生井、寒川、中、穂積、豊田、絹、桑、国分寺、石橋、野木の11地区に分かれ、75人の生産者がナス栽培に取り組んでいます。作付け面積は露地約746アール、ハウス約118アールで、主に品種「千両二号」や「式部」などのナスを栽培しています。ハウス栽培は2月から7月半ばまで、トンネル・露地栽培は5月から11月ごろまで出荷しています。

石橋地区なす部会の早水孝夫部会長は50歳の時に何か自分で経営できるものはないかと考え、栃木県農業大学校の就農準備校とちぎ未来塾に入学しました。「就農したい」と強く思い入学したわけではなく、農業とはどのようなものかと思い、サラリーマンとして務める傍ら、土曜日コースで農業経営や栽培技術の基礎や実習などを行い、農業を学んでいました。その中で仲間がたくさんでき、就農していく仲間を見て刺激を受け、就農を決断。その後、縁があり、同校を卒業して農業法人を営んでいるところで1年間、実際に働きながら農業経営や技術を学びました。

孝夫さんは、ナスとホウレンソウ栽培を主軸に、タマネギ・ネギ・サツマイモなどの苗を約50アールで栽培しています。経費があまりかかりず、安定的に収穫できる農作物としてナス栽培から始めました。「灌水管理や葉かき、切り戻し剪定など手をかけた分だけ高品質なナスが収穫できる」と孝夫さんは笑顔で話します。高品質なナス栽培には手間がかかるが細やかな管理をすることで、風通しが良くなり、擦れやキズも付きづらく、日の光や薬剤散布もナスにまんべんなく行きわたります。また、高品質なナスは梱包作業でもスムーズに作業ができる、作業効率化につながります。また、栽培管理データに播種日や播種条件、発芽日など栽培に



早水 孝夫さん (60歳)

石橋地区

生産品目:ナス、ホウレンソウ、タマネギ・ネギ・サツマイモなどの苗



関する情報を細かく記載し、日々の管理はもちろんのこと、次期作にも有効活用しています。

孝夫さんは「自然の中で楽しく、天候などで左右されることもあるが『自然と対話』しながら管理をすることが喜び」と語ります。2023年には認定農業者に選ばれ、現在孝夫さんはすべて一人で作業を行っていますが、今後、パートさんを4人程度雇い、規模拡大を目指します。主軸のナス・ホウレンソウ栽培の傍ら、現在、有機栽培で家庭菜園程度の野菜を栽培していますが、将来、主軸のナス・ホウレンソウ栽培もすべて有機栽培に切り替えられたらと考えています。また、とちぎ未来塾の仲間たちも近隣で部会長などとして活躍しており、情報交換の場を設けたり、研修会を実施したいと検討しています。

孝夫さんは日々進化を続けることを実感しながら、JAおやま産のブランド化を図り、農業の魅力、良さを多くの人に知ってもらいたいと意欲をもって農業に励みます。



9月14日
小山市内

「新規就農塾」 イチゴ苗定植体験会

JJAおやまは9月14日、2025年度のイチゴの研修生受け入れを目指し、イチゴ栽培の体験会を開きました。

JJAは農業の担い手になる農業経営者を育成・支援するJJAおやま新規就農塾推進協議会を2022年4月に設立。県、市町、農業委員会、JJAが会員となり、新規就農者の募集や研修会を開き、1年間の研修で就農を支援します。

体験会ではJJAいちご部会の生産者ハウスでイチゴ苗の定植体験とハウス見学を行いました。県内から参加した2人は、約1時間かけて各々イチゴ苗約100本を生産者から定植の仕方など丁寧に教わりながら定植しました。

協議会の山崎輝明会長は「持続可能な農業を目指して、新規就農者のサポートに取り組んでいきたい」と話しました。



秋冬ゴボウ田ぞろえ会

9月10日
桑集出荷所



JJAおやま牛蒡部会は9月10日、桑集出荷所で秋冬ゴボウの田ぞろえ会を開きました。市場関係者が販売情勢を報告。JAの担当者が出荷要領や規格、注意点などを説明しました。現物1本ずつ等級を検討して太さや長さなどの選別基準の確認をしました。

栃木県下都賀農業振興事務所の桜井利之副主幹は「病害虫の発生を抑える対策をしてほしい」と呼びかけました。

重田恵司部会長は「燃料や資材高騰など農業経営環境は厳しい状況が続いているが、価格転嫁できるように消費者に喜ばれるゴボウ生産に努めよう」とあいさつしました。

図画コンクール審査会

9月18日
本店



JJAおやまは9月18日、本店で管内小学校を対象に行つた「図画コンクール」の審査会を開きました。コンクールは、食農教育の一環で毎年JA独自で行っています。JA役職員や女性会会長、なのは花グループ会員らは、元教師の五十畠透さんを招き、図画を審査する際のポイントの指導を受けました。伸び伸び描かれた入賞作品12点を選びました。

今年は「農業・農村・自然・環境・人・家族」がテーマで、14校から178点が集まりました。色鮮やかに描かれたものやユニークに画用紙いっぱいに描いた作品など、多くの力作が出展されました。



新鮮野菜と相性バツグン!

JAのエーコープ『野菜と食べるラーメン』を作ってみよう♪♪

直売所で「エーコープ野菜と食べるラーメン」と「新鮮野菜」を買って、作って食べてみよう!!
エーコープマーク品は、国産原料へのこだわりと安全・安心をお届けするJAグループのプライベートブランドです。

今回使用したのは…

コレ!



野菜と食べる
味噌らーめん(3人前)
330円(税込)

3種のきのこのガリバタ味噌ラーメン

材料(1人分)

エリンギ	2本(50g)
舞茸	40g
しめじ	1/4株(40g)
にんにく	1片(8g)
バター	20g
醤油	小さじ1
小口ねぎ	お好みの量
サラダ油	大さじ1
<麺>	
Aコープ野菜と食べる味噌ラーメン	…1食

作り方

<下準備>

- 各材料を用意、計量する。
- きのこの石づきを切って取り除く。エリンギは縦に3等分に切る。舞茸としめじは、食べやすい大きさに割く。にんにくは、みじん切りにする。

①フライパンでサラダ油を熱し、にんにくから香りが出てくるまで炒める。その後きのこのを投入し、しなりと/orするまで炒める。

②醤油を投入して、軽く焦げ目が付くまで炒める。その後バターを加えて全体に絡める。

③麺を表示通り茹でる。スープも用意しておく。湯切りした麺をスープへ投入する。

④手順2のガリバタきのこ炒めをトッピングし、仕上げに小口ねぎを散らして完成。



// 他にも「野菜と食べるラーメン」シリーズ盛りだくさん! //



野菜と食べる
醤油らーめん(3人前)
330円(税込)



野菜と食べる
とんこつらーめん(3人前)
330円(税込)



野菜と食べる
坦々麺(3人前)
390円(税込)



野菜と食べる
タンメン(3人前)
390円(税込)

*JAおやまの直売所(グリーンセンター・のぎ松原大橋・よらっせ桑・国分寺・四季彩)で取り扱いしています。数量には限りがございますのでご了承ください。

ごま油の風味とピリッとした辛みがおいしい

麻婆(マーポー)ナスうどん.....

Delicious!!



材料 (4人分)

ナス	2本
ピーマン	2個
サラダ油	大さじ2
合いびき肉	200g
ニンニク(みじん切り)	小さじ1
ショウガ(みじん切り)	小さじ1
甜麺醤(てんめんじやん)	大さじ2
豆板醤(とうばんじやん)	小さじ2
水溶き片栗粉	大さじ2
ごま油	小さじ1
A	
しょうゆ	大さじ2
料理酒	大さじ1
砂糖	大さじ1
鶏がらスープ	小さじ1
冷凍うどん	2玉

作り方

- ①ナスとピーマンは縦半分に切り、さらに5mm幅の斜め切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、中火で合いびき肉をよく炒める。ニンニク、ショウガ、甜麺醤、豆板醤を入れ、さらに中火で2、3分炒める。
- ③②のフライパンに①を入れ、強火で2、3分炒める。Aを入れ、水溶き片栗粉でとろみを付け、ごま油を回しかける。
- ④沸騰した湯に冷凍うどんを入れてほぐし、冷水で締める。水をよく切ったうどんを③のフライパンに入れ、よく混ぜ合わせ皿に盛り付ける。



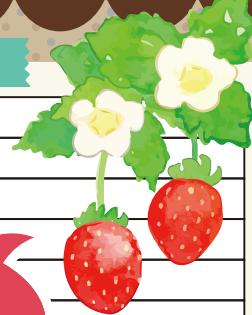
Eggplant
Green Pepper



Information

イチゴのパック詰め体験会参加者募集！！

1	実施日	令和6年12月7日(土) 13時30分～16時00分
2	集合場所	JAおやま美田支店(栃木県小山市小袋202-1)
3	対象者	新規にイチゴ栽培を考え、18歳から47歳の方
4	体験内容	イチゴのパック詰め体験、ほ場見学
5	参加費	無料
6	募集期間	11月29日(金)締切
7	募集人数	10名程度
8	持ち物	動きやすい(汚れてもよい)服装
9	申込み先	JAおやま営農企画課まで(TEL0285-33-4321)※平日8:30～17:00まで電話対応



JAおやま管内で
イチゴ栽培を
始めてみませんか？

はじめるなら今！NISAスタートキャンペーン



キャンペーン期間 2024年9/2日▶2025年3/31日

＼NISA口座新規開設+ご利用で／

最大 2,500円 現金
プレゼント！



NISA口座新規開設で

現金
1,500円 プレゼント



NISA口座を新規開設した方で

現金
1,000円 プレゼント

【キャンペーンに関する留意事項】●個人のお客様に限ります。●キャンペーン期間内にNISA口座を新たに投資信託取扱JAで開設された方。(他の金融機関からの金融機関変更によるNISA口座開設も含みます)。さらに2025年4月30日(水)時点において5,000円以上残高のある方(残高は契約金額とする)を対象といたします。●現金のプレゼントは2025年5月中旬に投資信託指定貯金口座にお振入いたします。現金振込みの際に投資信託指定口座が解約になっている場合は現金のプレゼントの対象外となります。●プレゼントは課税対象となる場合があります。詳細は所轄の税務署にご相談ください。●キャンペーン期間中であっても、情勢等によりキャンペーンの内容を変更・終了する場合があります。●NISA口座開設は当JAから税務署に届出をするため、開設まで二~三週間の期間を要する場合がございます。

投資信託に関してご留意いただきたい事項

●投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証はありません。●投資信託は、貯金や共済契約ではありません。●投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。●JAバンクが取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。●JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の設定・運用は投資信託会社が行います。●投資信託は国内外の有価証券等で運用されるため、信託財産に組み入れられた株式・債券・REIT等の価値変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は、投資信託の購入者に帰属します。詳しくは、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目録見書き)をご確認ください。●投資信託の運用による収益及び損失は、投資信託の購入者に帰属します。●当JAでは、お客様から有価証券の売買等に必要な金融機関をお預かりし、法令に従って当JAの財産と分別して保管せています。また、券面が発行されない有価証券について、法令に従って当JAの財産と分別し、記帳および振替を行います。●一部の投資信託には、特定日にしり換金できないものがあります。●投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的にご負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なお、これらの手数料等はファンド・購入金額等により異なります。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目録見書き)をご確認ください。購入時・申込手数料があるファンドがあります。運用期間によっては手数料がかかる場合があります。●お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目録見書き)を十分お読みいただき、内容をご確認のうえ、ご自身でご判断ください。

NISA(少額投資非課税制度)に関してご留意いただきたい事項

●NISA口座は同一の年において1人口座だけ開設できます。複数の金融機関で開設はできませんのでご注意ください。ただし、金融機関の変更是可能です。●NISA口座の申込書が複数の金融機関にそれぞれ提出されると、税務署における確認に時間を要し、NISA口座の開設に相当の期間を要する場合や、NISA口座が開設できない場合があります。●口座開設の手続き、留意事項はJA窓口でお尋ねください。他の金融機関でNISA口座をすでにお持ちは手続きが異なります。お手続き留意事項はJA窓口でお尋ねください。●NISA口座や課税口座の開設に関する最終的な判断は、お客様ご自身で行っていただきますようお願いします。●具体的な税法上の取り扱い等につきましては、税理士や税務署等にご相談ください。●基準超過日における氏名・住所の確認が必要になります。

お問い合わせ・ご相談は、お近くのJA窓口までお気軽ににお尋ねください。

小山農業協同組合 登録金融機関 関東財務局長(登金)第534号

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



『JAおやまるぐりーんたいむ』

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6日(水)
14:00～14:30

11月20日(水)
14:00～14:30

12月4日(水)
14:00～14:30

12月18日(水)
14:00～14:30



2024年11月 Vol.11 (6月・11月発行)

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

