

組合員とJAを結ぶ情報誌 ともに歩もう 人 + 自然 + 未来

ふれあい

JA OWARI CHUOH FUREAI

特集

毎日の生活にハーブをプラス

カラダと暮らしに いい香り

[農の現場から]

自然の摂理を利用した

エコロジー=エコノミー農法

2020 April
No.217 04



NEW Welcome to Sanchoku!

よこそ
産直へ

テー
何を求めて
産直へ?!

in ぐうひいひろば

みんなで地域農業を応援しよう

今年度から始まつたこの企画。
アボなし取材で
産直施設でお買い物されていきます!
皆さんが何を求めて
産直施設を利用するか。
旬の採れたて情報をともに
お伝えしていきます!

JAでは、日本の農業を守るために「農業応援団」を募集しています。

農業応援団って??

地元で採れた農産物を消費する

地元の農家さんの所得向上に繋がる

耕作面積や農業に携わる人を増やす

日本の食の未来を守る

「産直施設を利用する」ことが「農業応援団」に仲間入りする第一歩。世代や地域を越えた多くの「農業応援団」を、広報誌「ふれあい」を通してご紹介していきます。

産直施設に
行ってみよう!

産直施設 営業案内

■組合員特別セール 4月10日(金)~4月30日(木)

■FM・GC統一セール 4月24日(金)~4月26日(日)

グリーンセンター桃花台店・グリーンセンター味美店

営業時間 9:00~18:00 定休日 火曜日

グリーンセンター春日井中央店

営業時間 9:00~18:00 定休日 水曜日 臨時営業 4月29日(水・祝)

ファーマーズ
マーケット
ぐうひいひろば

毎週火曜日はお米特売日

玄米全銘柄1kg 店頭表示価格より50円引き

ファーマーズマーケットぐうひいひろば・ガーデンセンター不二・フルーツ工房デザーラ
営業時間 9:00~18:00 定休日 木曜日 臨時営業 4月30日(木)

Aコープ

毎週水曜日はカード会員様割引デー 精算前のカード提示をお忘れなく!

Aコープ高蔵寺店

営業時間 9:30~19:30 定休日 第3火曜日

ぐうひいひろば
5周年です

※3月末現在の予定です。営業日の変更等は、店頭またはホームページにて随時お知らせ致します。



自然の摂理を利用した エコロジー・エコノミー農法

春日井市桃山町 高橋 敏明さん

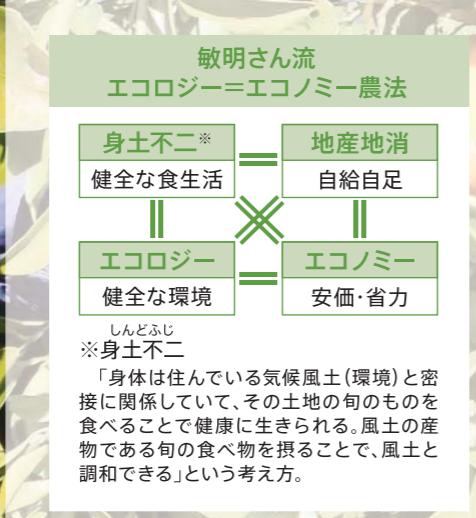


生産者プロフィール

春日井市桃山町
たかはし としあき
高橋 敏明さん(71)

結婚後、耕作放棄されていた畑を開墾して野菜作りを始める。平日は公務員として勤務し休日に農作業に励んでいたが、10年前に定年退職し、当JA産直施設に出荷を始める。

現在は約13aの畑で無農薬・有機栽培を行い、ファーマーズマーケットぐうびいひろば・グリーンセンター桃花台店・春日井中央店に出荷している。



以上の3点を守り自然耕の邪魔をしない”自然栽培”を実践しています。
「世界には慣行農法を始め、水耕栽培や永田農法など様々な栽培方法がある。野菜作りの原点に立ち返り、何種類もある栽培法を物理学・科学・生物学の観点から体系的にまとめ、『草のおかげで楽々栽培』という本を書きたい」とこれまでの展望について熱く語っていました。

敏明さんの野菜作りの特徴は、不耕起・ほどほど除草。土をいじるのではなく苗を定植するときのみ。草は土づくりに重要な役割を果たす微生物の餌や住処になるため、野菜が負けない程度に抜いて、置いておくだけです。①土と格闘しない②草と格闘しない③虫・微生物と格闘しない、

春日井市桃山町 高橋 敏明さん



特集

毎日の生活に
ハーブをプラス

暮らしに カラダと いい香り

まずは
check!

春先のお悩み、当てはまるものは
ありませんか？

- 花粉が飛び始める時期は、
毎年きまって体調を崩す
- 鼻詰まりがひどく、息苦しい
- 朝晩の寒暖差で自律神経が乱れ
ストレスを感じる

春の訪れを感じさせて
くれる植物、ハーブ。

春は新生活や新しい出会いでわくわくドキドキする
反面、カラダは寒暖差や気圧変動で自律神経が乱れ、
疲れ気味かもしれません。また花粉症の方は花粉からカラダを守ろうと防衛反応が過剰になり体力が低下してしまいます。

花咲く季節は、爽快なハーブのチカラを取り入れて、すっきり晴れやかな気分で過ごしましょう。



令和2年4月1日より

支店の対応力強化を目的とした 業務集約のお知らせ

業務集約について

- 業務集約とは、一部支店の共済・融資業務を当JA管内の他の支店へ継承することです。
- 支店の閉店等は一切ございません。
ただし令和2年4月1日以降、一部支店で共済・融資業務を取扱わない支店がございますのでご注意ください。
- 業務集約に際し、組合員・利用者の皆さんに特段お手続きをしていただく必要はありません。
- 業務集約後の共済契約につきましては、業務引継ぎ支店にてご契約を継続していきます。
共済金のご請求や満期共済金のお受取り等の諸手続きが必要な場合は、業務引継ぎ支店でお手続きをお願いいたします。
- 組合員・利用者の皆さんへ訪問させていただく専門担当者は今まで通り訪問させていただきます。
- ATMや精米機等の設備変更はありません。
ただし令和2年4月1日以降、一部支店のATM稼働時間が変更となりますのでご注意ください。
- 種や肥料・農薬、お菓子等の支店購買についても変更ありません。

業務集約対象支店は以下のとおりです

※記載のない支店に関しては業務内容に変更ありません

集約業務	集約対象支店	→	業務引継ぎ支店	
共済・融資	小木支店	→	北里支店	小牧市下小針中島二丁目46番地 TEL 77-1255
	外山支店	→	小牧支店	小牧市小牧四丁目7番地 TEL 77-5111(代表)
	二重堀支店	→	味岡支店	小牧市大字岩崎547番地1 TEL 77-2275
	陶支店	→	本店営業課	小牧市高根二丁目7番地の1 TEL 47-5630
	大草支店	→		
	堀ノ内支店	→	関田支店	春日井市浅山町一丁目3番45号 TEL 81-3445

集約業務	集約対象支店	→	業務引継ぎ支店	
融資	篠岡支店	→	春日井中央支店	小牧市高根二丁目7番地の1 TEL 47-5630
	春日井支店	→		
	田楽支店	→		
	上条支店	→		春日井市八田町一丁目16番地の3 TEL 81-5131(代表)

※詳細につきましては最寄りの支店へお問い合わせください。

Herb 04 カモミール

真っ白な花びらと黄色い花芯が印象的なカモミール。古代エジプトから「太陽神への捧げ物」とされるほど様々な効能のあるハーブです。リンゴに似た香りで気持ちを落ちさせてくれます。カラダをぽかぽかと温めてくれる効果もあり、リラックス効果とともに自律神経を整える作用も期待できます。寝る前にカモミールティーを飲むと、眠りに入りやすくなるともいわれています。



Herb 05 タイム

すがすがしく品のある香りで、主菜からスープ、デザートまで多くの料理に使われます。ハーブの中でもトップクラスの殺菌効果があり、風邪やインフルエンザの予防、口腔内の衛生保持に役立つといわれています。

Thyme

ホッと一息 ハーブティーの淹れ方

- 熱湯200mlにドライハーブをティースプーン山盛り1杯(フレッシュハーブの場合は山盛り2~3杯)入れる
- 蓋をして5分蒸らす
- 茶こしでこして完成



ココロとカラダにやさしい万能ハーブ

自然の恵みをそのまま味わって

ホッ と一息

Herb 01 ローズマリー

古代ギリシャ時代から人々の暮らしに癒しを与えてきたローズマリー。爽快で力強い香りを放ち、頭をスッキリさせて集中力ややる気を高める効果が期待できます。



Herb 02 ローリエ

地中海沿岸が原産で、香辛料として古くから利用されていました。甘い香りで苦味があることが特徴で、香り付けや肉・魚の臭い消しとしても使われます。



産直施設で購入できます!

煮込み料理に風味をPlus+

普段のボトフやロールキャベツなどの煮込み料理に、ローリエを1~2枚加えて煮込むと、風味が格段にアップ! 胃腸の調子を整えたり、血管を広げて血行を良くしてくれる効果も期待できるといわれているので、ぜひお試しください

Herb 06 ローゼル

科名: アオイ科 属名: フヨウ属

見た目の美しさと様々な効果を兼ね備え、女性に人気のローゼル。漢方の世界では「洛神花」という名前で重宝されています。フレッシュの状態で塩漬けして長期保存したり、乾燥させてハーブティーとしても楽しめます。

Cooking :

ローゼルゼリー

- 乾燥させたローゼル10gを水600mlで煮出し、ローゼルを取り出す
- 砂糖70gと粉末ゼリーの素10gをよく混ぜ、①にふり入れる
- ②を加熱し、軽く沸騰したら容器に移し替え、冷蔵庫で冷やし固めて完成



生のローゼル▶



ローゼル
(乾燥したもの)

Herb 03 レモングラス

科名: イネ科 属名: オガルカヤ属

インド・スリランカ・インドシナ半島が原産で、熱帯アジア地域に自生しているハーブ。レモンと同じ香りの成分である「シトラール」を含み、レモンのような強い香りを放つため、ルームフレグランスとして部屋の片隅に置いておくとリフレッシュできます。



植物本来のチカラで人々を癒す

ラテン語で「草」を意味するHerba(ヘルバ)を語源とし、現在では「健康や美容に役立つ植物」として幅広く活用されているハーブ。植物がもつ「チカラ強い生命力」が「なんとなく気分が晴れない」「やる気がでない」などの倦怠状態へ緩やかに働きかけ、ココロとカラダのバランスを回復し、全体のバランスを整えてくれます。

実はこれも「ハーブ」

「ハーブ」の辞書的な意味は、「香辛料として用いたり、民間療法に利用したりする香草・薬草」と定義されています。一般的にハーブというと、ローズマリー・ローリエなど西洋で使われている植物をイメージしますが、広義では東洋で薬草や香辛料として利用されていたものもハーブに含まれます。そのため、ワサビやニンニク、山椒もハーブの一種なのです。

ハーブは精神面と肉体面の両面に働きかけます。ハーブを選ぶときには一番重要なことは自分が好きな香りを選ぶこと。効果を重視して、ココロやカラダが受けつけない嫌いな香りを選んでも、良い効果は得られません。起床時や食後、入浴時や就寝前など、自分のライフスタイルに合わせてハーブを活用し、リラックスした毎日を送りましょう。

ハーブについて興味を持ったら

竹尾ハーブガーデン
TEL 0568-82-4831
春日井市大泉寺町292-480
10:00~18:00 不定休
※一度ご連絡してから足をお運びください。

ハーブ愛好家
たけお きよこ
組合員 竹尾 紀代子さん

イギリスのハーブガーデンを見学したことをきっかけに、生活に密着したハーブの魅力に出会い、自宅の庭にハーブガーデンを造設。ハーブをこよなく愛し、オリジナルのハーブ園では300種類ほどの植物を栽培されています。

※妊娠中は使用を控えた方が良いとされるハーブがありますので、ご注意ください。

風味や香りを楽しめるハーブは小さなスペースでも栽培できることが魅力のひとつ。ハーブの楽しみ方を知つて、お気に入りのハーブを探してみましょう。

当JA組合員のハーブ愛好家・竹尾紀代子さんにハーブの魅力について伺いました。

ハーブの魅力

③ 利用者ニーズに応えた店作り

GC味美店 リニューアルオープン

3月20日、グリーンセンター味美店がリニューアルオープンしました。“同店が生産者と消費者のふれあいの場として、地域の皆さんに地元農産物の魅力を伝える”というコンセプトのもと、店内レイアウトやディスプレイ等をリニューアルしました。

商品棚や冷蔵ショーケースを増設し、農畜産物を中心取り扱い商品を充実させました。また、園芸用品の購入が多い同店の特徴を生かし、イベントスペースを設けて、季節ごとに園芸教室を行なうイベントも企画しています。

生産者の方はリニューアルした店舗でますます積極的な出荷をしていただき、消費者の方は丹精込めて栽培された新鮮な農産物をぜひご賞味ください。



④ 営農専門担当者も参加

「モモ栽培センター養成講座」 開講式

J A尾張中央(春日井市・小牧市)地域担い手育成総合支援協議会は、本店で3月2日、令和2年「モモ栽培センター養成講座」の開講式を行いました。同講座はJAと愛知県尾張農林水産事務所が協力し、摘蕾・摘果・袋掛け・収穫・整枝剪定の作業を座学と実習で学びます。

今年は広報誌の他に、中日新聞にも募集記事を掲載。参加者は前年比2倍の12名に増加し、30代から80代の男女と幅広い世代が集まりました。また、初めての試みとして営農専門担当者2名も参加しました。

参加者は「今後、家業の農業を引き継ぐために小牧市へ帰ってきました。家族からの説明だけでなく、講座で基礎から学び、知識を深めていきたい」と意気込みを話しました。

⑤ 春夏野菜栽培開始前に

一年を通した適用登録農薬一覧の完成

営農指導課は営農技術指導員の協力のもと、産直出荷主要品目に対応した「春夏野菜 適用登録農薬一覧」を作成しました。春夏野菜の中から毎年出荷数の多い18品目を選び、それらに適応した農薬の現物写真を掲載して出荷者が視覚で確認しやすいよう工夫しました。約1,000部用意し、産直出荷者へ配布しています。

当JAでは、農作物を出荷する前に使用した農薬等を記入する栽培日誌の提出を義務付けています。農作物により使用できる農薬が異なるため、適した農薬以外を使用すると出荷停止となります。

適用登録農薬一覧は、産直出荷者向けに作成していますが、産直出荷者以外の方には各1枚500円(税別)で営農生活センター・産直店舗にて販売しています。



とれたて NEWS

J A尾張中央に関する最新ニュースをお届けします。



① 都市近郊JAの特徴を生かして

令和元年度「優良表彰組合」を受賞

当JAはJA全中の令和元年度「優良表彰組合」に選ばれ、3月6日長谷川浩敏組合長がJAあいちビルで表彰を受けました。「優良表彰組合」は地域農業の振興や地域社会への貢献、組織・運営の健全性等が評価されたJAに贈られるものです。

今回の受賞は、生産者と消費者の交流拠点としての機能向上を図っている産直施設や、パイプハウスへの助成・農機具のレンタル、学習農園・農業塾・アグリ講座の実施等の就農支援を行なっている経済事業をはじめ、生前からの相続相談の強化に取り組んでいる資産管理・相談事業や、広報誌・地域コミュニティー誌やSNSを活用した広報活動が評価されました。



② 桃現地指導会

暖冬で桃の開花早まる

桃生産部会は2月26日、小牧市高根にある鈴木明さんの桃園で摘蕾作業と病害虫防除についての現地指導会を行い、高品質な桃の多収を目指す部会員39人が参加しました。

杉山文一営農技術指導員は、病害虫防除について「昨年の台風の影響で、せん孔細菌病がかなり越冬している。発芽が悪い・葉が短い・枝や葉痕部の変色が見られたらせん孔細菌病の症状なので、繁茂前に早期切除することが重要」とアドバイスしました。

Flowers ~女性部の活動報告~

女性部合同旅行に行ってきました!

ハウステンボス＆嬉野温泉 2月18日(火)～20日(木)



春日井・小牧・高蔵寺の3地区合同で毎年恒例の合同旅行に行ってきました!日本三大美肌の湯のひとつ「嬉野温泉」に泊まり、イルミネーションに彩られたハウステンボスや、日本三大神社の祐徳稻荷神社などを観光しました。

小牧地区 2月5日(水)



女性大学閉講式

小牧市のまなび創造館で令和元年度閉講式を行い、受講生のうち65人に皆勤賞、64人に精勤賞が贈られました。

また、最終講座「昭和は遠くなりにけり江戸～昭和 小牧の街並み歴史風景」と題した講演会を開き、小牧の歴史について学びました。

春日井地区 2月13日(木)



芸能発表会

春日井市民会館で、華やかに着飾った発表者18組179人が日頃の練習の成果を披露しました。

また、コメディアン大村嵐さんによる『いま幸せでっか!!』と題した特別講演会も開き、ユーモアあふれる軽快なトークで会場を楽しませました。

高蔵寺地区 2月26日(水)



女性学級

春日井市のフィットネススタジオ『Studio Beau』代表インストラクターの榎本加代子さんを講師に招き、「シナブソロジー」について学びました。

講演会では「相違ジャンケン」や「2人組ジャンケン」など動作を加えたジャンケンを繰り返し行い、認知能力を高めました。

今月の 素敵な女性

いむら あさみ
春日井地区 井村 朝美さん 女性部歴 5年
趣味 宝塚歌劇団 観劇

65歳で退職されたあと、友人からお誘いをうけて女性部に入部されました。女性学級をはじめ、フラダンスや歌舞会の講座に参加され、フラダンスは年に2回の発表会に向けて日々生懸命練習されています。

女性部に参加してよかったですについて「1人ではちょっと続けられないな…と思うウォーキングやアレンジレシピが学べる料理教室など、色々な講座を受けられて充実している。『和』の講座にも興味があるので、茶道教室にも参加してみたい」と意気込みを話してくださいました。



色鮮やかな
衣装を身にまとい、
フラダンスを踊る
朝美さん



こいで あおい
小出 彩生ちゃん(10か月) ※2月撮影時点

豊山村農場(農場支店管内)

こいで しんご まい
小出 真吾さん・麻衣さんの長女

組合員 小出 強司さん



これからも
二人三脚

どこへいくにも二人そろって!
60年間けんかなしの仲良しご夫妻

今年の2月にダイヤモンド婚を迎えた松浦さんご夫妻。3人の息子さん娘さんと7人のお孫さんの家族全員で、お食事会を開かれ楽しいひと時を過ごされました。

これまで一度も夫婦喧嘩をしたことがないというお二人。物腰柔らかでいつもにこやかに会話を楽しめています。

俊彦さんは盆栽や畑仕事、幸子さんはカラオケやガーデニングなど多趣味のお二人。どこへ行くにもお二人そろって、地域の老人会の活動には毎月欠かさず参加しています。

最近うれしかったことは、1月に初ひ孫が生まれたこと。東京にいるのでなかなか会えませんが、携帯を

わが家の アイドル

お話することがとってもだいすき

4月は初めての保育園や1歳のお誕生日と、たくさんのイベントで大忙しの彩生ちゃん。

お話することが大好きな彩生ちゃんは、お散歩のときに見かける人へのっこり笑顔とあいさつは欠かせません。好きな食べ物はフルーツで、その中でもいちごはダントツ1位。初めていちごを食べたときの表情は、キラキラ輝いていたそうです♪

ご家族は「パパとママも、『この2人の娘で良かった』と思ってもらえるように頑張るので、これからもたくさん笑ってモリモリ食べて家族みんなで成長していこうね!」と温かく見守られています。



まつうら としひこ
松浦 俊彦さん(84) 幸子さん(82)
小牧市小牧原新田(小牧支店管内)

スマートフォンに変えて、お孫さんが送ってくれる写真や動画で日々の成長を見守られています。

「これからも2人そろって助け合い、健康で明るく生きていきたい」と温かい笑顔で話していただきました。

こちらのページは著作権の都合により、
非表示とさせていただいております。

こちらのページは著作権の都合により、
非表示とさせていただいております。

家庭果樹を楽しもう！



松山文一
農業技術指導員

結実の確保と 硬核類の摘果と 落葉果樹の袋かけ

1 結実の確保

結実を確保するには、受粉樹と
2品種以上の混植か人工授粉を行
う必要のある作目が多くあります。

表 結実の確保

作目	確保内容
ウメ	同一品種の花粉では結実(自家親和性)が低い品種や、花粉がほとんどない品種もあるので、受粉樹の混植(2品種植え)が必要です。
スモモ	同一品種の花粉では結実しない(自家不和合性)品種が多く、受粉樹用品種(専用品種)の混植か人工授粉が必要です。
モモ	花粉の多い品種が多く結実も良いが、一部花粉の少ない品種や無い品種があるので、花粉の多い品種を混植するか人工授粉が必要です。
クリ	自家受粉での結実(自家親和性)が低いので、受粉樹(熟期が違う品種)の混植(2品種植え)が必要です。
カキ	一部の品種を除いて、甘柿は雌花しか付きません。結実を良くするには、雄花の多い渋柿を受粉として混植します。
リンゴ	同一品種の花粉では結実しない(自家不和合性)ので、受粉樹の混植(親和性のある品種)か、人工授粉が必要です。
ナシ	同一品種の花粉では結実しない(自家不和合性)ので、受粉樹(開花時期の同じ2品種)の混植か人工授粉が必要です。
キウイフルーツ	着果する樹は雌花なので、雄花の品種が必要です。品種によって開花時期が異なるので、開花時期の同じ雄花の品種を選定します。

図1 モモの着果基準

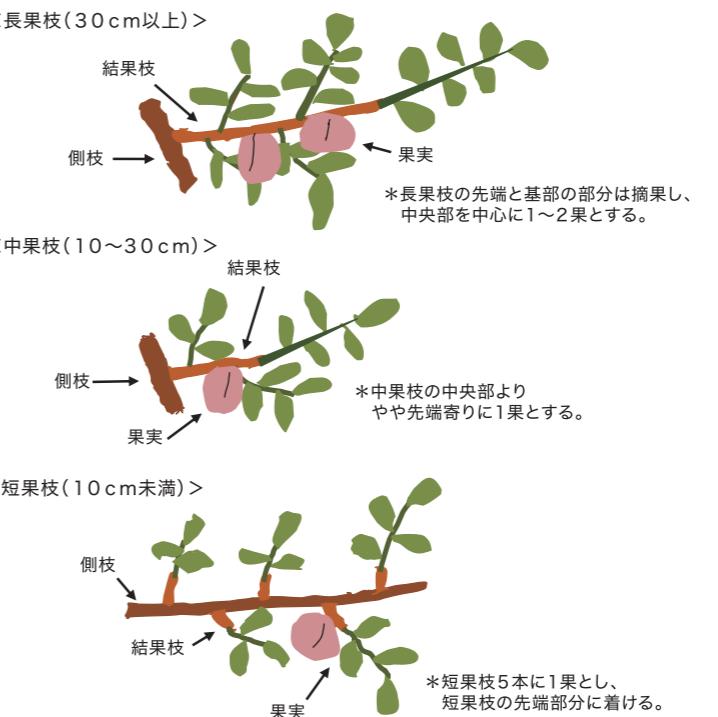
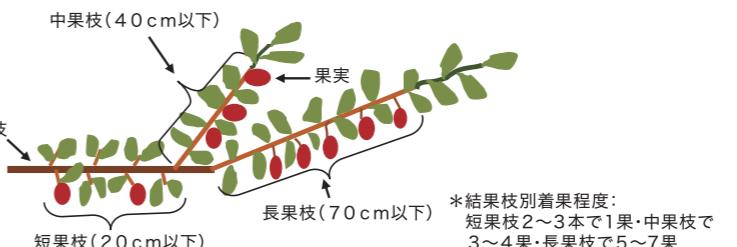


図2 スモモの着果基準



2 硬核類(モモ・スモモ・ウメ) の摘果

ます。表を参考にしながら、結実の確保をしてください。

②方法は、予備摘果が病害虫被害などを除去し、仕上げ摘果が着果数の制限の2回行います。家庭果樹の場合でも、仕上げ摘果時の1回は行ってください。

③摘果の程度は、モモは図1を参考にしてください。スモモは図2を行いまが、大玉品種(南高・長束・白加賀)は着果が多い場合、着果制限をすると大玉果実を生らることができます。

生産者の間では、栽培の省力化を図るため、モモやナシで無袋栽培が行われています。家庭果樹では、農薬の使用を減らすためにも袋を掛けください。また袋かけは、外観を綺麗にしたり、果実への病害虫の侵入を防ぐなどの効果もあります。袋は、モモ・ブドウ・ナシ・リンゴ・ビワなどで種類が異なります。作目に専用の袋を使用してください。

3 袋かけ



ミモザサラダ～レモンミルクドレッシング～

Recipe 4人分

Cooking

- ・グリーンリーフ………60g
 - ・ミニトマト……………4個
 - ・スナップエンドウ………8本
 - ・きゅうり……………1本
 - ・ゆで卵(固ゆで)………2個
- 【ドレッシング】
- ・レモン絞り汁………小さじ4
 - ・塩……………小さじ1/4
 - ・黒胡椒……………少々
 - ・コンデンスマilk…小さじ2
 - ・サラダ油……………小さじ4



アスパラガスと新玉ねぎのポタージュ

Recipe 4人分

- ・アスパラガス…120g(4~5本)
 - ・じゃがいも………140g
 - ・新玉ねぎ……………140g
 - ・塩……………小さじ1/4
 - ・バター……………20g
 - ・水……………200g
 - ・コンソメ……………小さじ1
 - ・牛乳……………300g
 - ・塩……………少々
- 【トッピング】
- ・クラッカー、黒胡椒

Cooking

- 【下準備】
- アスパラガスはピーラーで硬い皮をむき、長さ2cm程に切る。
 - じゃがいもは皮をむいて厚さ5mmの半月切りにし、電子レンジ(600W)で2分加熱する。
 - 新玉ねぎは繊維に逆らった薄切りにする。

- ①鍋に塩・バター・じゃがいも・新玉ねぎ・アスパラガスを入れてしっかりと炒める。コンソメ、水を加えて野菜がくたくたになるまで蓋をして煮る。
- ②粗熱を取り、①をミキサーでペースト状にする。中身を鍋に移し、ミキサーに牛乳を入れて再びミキサーをかける。鍋に戻して均一に混ぜ、沸騰しないように加熱する。塩で味を整える。
- ③スープを盛り付け、クラッカーを碎いてお好みで黒胡椒をかける。

POINT

1 野菜を焦がさないように炒める

2 じゃがいもの粒が残る場合があるので、しっかりと炒めて煮てください。電子レンジで加熱すると時短に！



旬を召しませ

春のおもてなし特集

春のうららかな気候とともに、甘みのある春野菜が収穫される今の中産直施設にも農家さんの新鮮野菜が続々と並び始めました。柔らかくみずみずしい春野菜たっぷりのごちそうを紹介します。



春野菜のチーズリゾット

Recipe 4人分

- 【下準備】
- 空豆は下茹でして薄皮をむいておく。
 - 新玉ねぎはみじん切りにする。
 - アスパラガスは根元を1cmほど切ってピーラーで硬い皮をむき、硬いはかまの部分を除く。斜めの切り口で3cm幅にカットする。
- ①鍋に塩・オリーブオイル・新玉ねぎを入れて炒め、米・白ワインを入れてさらに炒める。
 - ②熱湯とコンソメを合わせ、1/3量を①の鍋に加えて中火で煮こむ。残りの2/3量とアスパラガスを加えて煮る。
 - ③汁気が少なくなってきたら牛乳と空豆を加えて弱火で煮る。粉チーズと塩で味を整え、お好みで黒胡椒をかける。

POINT

1 アルデンテに仕上げるのがリゾットのコツ。米は水分を含むと割れやすくなるので、洗わずに使用してください。気になる場合は無洗米をお使いください。

2 米をかき混ぜながら加熱すると粘りが出てしまうことがあります。鍋底がこげないように時折、木べらで軽く鍋底をこそぐ程度でOK！

3 コンソメスープ、牛乳を入れてからまだ米が固すぎる場合、コンソメスープを追加して煮てください。

令和3年度 JA尾張中央 新規採用職員募集案内

●募集要項

対象者	大学院・大学・短期大学・農業大学校 令和3年3月に卒業見込みの方、あるいは卒業後2年程度の方
募集職種	営業・事務・営農・店舗購買
勤務地	春日井市・小牧市・豊山町
初任給	大卒200,000円、短大卒172,800円
諸手当	通勤手当、家族手当、時間外勤務手当等
昇給・賞与	昇給／年1回(4月)・賞与／年2回(7月・12月)
有給休暇	初年度10日・最高20日
福利厚生	各種社会保険、退職金制度、職員厚生資金貸付制度 等

詳しくは、マイナビ2021の募集情報をご覧ください。

今後のスケジュール及び申込み方法

就職説明会については、令和2年4月上旬を予定しています。
日程が決まり次第、株式会社マイナビ マイナビ2021に
掲示いたしますので、サイトからお申込みください。

お問い合わせ先

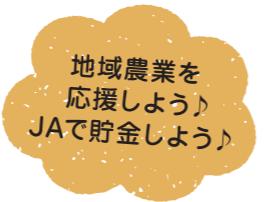
尾張中央農業協同組合 人事教育課 採用担当
TEL:0568-47-5615 FAX:0568-47-5611
E-mail:jinji@ja-owari-chuoh.or.jp

当JA組合員及びそのご家族の皆様へ 複数事業利用ボーナスポイントのお知らせ



下記のお取引をいただいたポイントカード会員様に

1,000 Pt
をプレゼントいたします！



グリーンセンター・
FMぐうぴいひろばの 年間6万円以上(税抜)
お買い上げ金額

+ 定期貯金残高 300万円以上

※複数事業利用ボーナスポイントは、当JAのグリーンセンター・FMぐうぴいひろば(Aコープ・ガーデンセンターは含みません)の1年間(2020年4月1日から2021年3月31日の期間)のお買い上げ金額と2021年3月31日の会員様(個人に限ります)ごとの定期貯金残高がともに上記基準を満たしている場合、2021年5月20日にポイントを加算します。(お買い上げ金額はポイントカードを提示してお買い上げいただいた金額となります。)※組合員外の会員様は対象となりませんのでご注意ください。なお組合員加入を希望される会員様は最寄りの当JA金融店舗へお問い合わせください。※上記ボーナスポイントは2020年4月現在の基準であり、今後変更することがあります。

新型コロナウィルスの感染拡大に対する対応について

新型コロナウィルスの感染拡大を防止するため、当JAの各種行事・研修会等については一部自粛させていただきます。

また、職員が業務中にマスクを着用して対応する場合がございますので、何卒ご理解いただきますようお願い致します。



ポイント交換カタログがリニューアル！

令和2年4月1日からポイント交換カタログが新しくなりました。

商品を入れ替え、さらに充実のラインナップに！
ポイント残高を確認してさっそく交換♪



カタログは当JAの本支店・営農生活センター・
グリーンセンター・FMぐうぴいひろば・
Aコープ高蔵寺店にてお取扱いしております。

※カタログは当JAのホームページでもご覧いただけます。
※交換手続きにはポイントカードが必要です。

お米のラインナップが充実しました



交換
ポイント
3,900P



交換
ポイント
2,700P



交換
ポイント
2,450P

たべごろ(あいちのかおり)
10kg

山形米 つや姫
5kg

北海道米 ゆめぴりか
5kg



交換
ポイント
5,700P



交換
ポイント
4,600P



交換
ポイント
4,000P

石川 溶けない
キャラクターアイス

若葉ビーフ
牛ロース肉すき焼き用
350g

山陰海鮮一夜干し &
宍道湖しじみ詰合せ



交換
ポイント
13,900P



交換
ポイント
340P



交換
ポイント
340P

T-fal
アクセススチーム

ライオン
luck plusバスタブクリーニング
(クリアシトラの香り)

花王
キュキュットCLEAR泡スプレー
(無香性)

