

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

旬のフルーツ&夏野菜で暑さ対策

[農の現場から]

会社員×農業×トライアスロン



2021 August
No.231 08

桃が大好きなので、この時期はよく買いに来ます。ここは美味しい桃が他よりもお値打ちに買えるのでとても嬉しいです♪今日も良い桃がたくさん買えたので、食べるのが楽しみです♥



春日井市のホンチャオさん



春日井市の宏さん

今日のお目当ては旬の桃です!袋いっぱいに買いました。ここはやはり、新鮮な商品がたくさんあることですね。野菜だけでなく、魚も新鮮で良質なものが揃っているので素敵です♪



春日井市の優子さん

週に一度はここでお気に入りの「えごまパウダー」を買っています!他のスーパーには売っていないので助かっています♪野菜はもちろん、つくだ煮や天ぷらなどのお惣菜も美味しいので気に入っています♪



◀友だち登録用
QRコード
[@ja.owarichuoh]

JA尾張中央 LINE公式アカウントでおトクな情報を♪

産直施設のお買い得情報や、旬な農産物情報を中心に毎月第2・第4金曜日に情報をお届けしています!8月はお盆のセール情報をはじめ、営農生活センターのフェアと連動した特典も予定しています。
友だち登録をして、当JAの最新情報をチェックしよう!

産直施設に
行ってみよう!

産直施設 営業案内

グリーンセンター

組合員特別セール 8月13日(金)~8月31日(火)

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 臨時営業 8月10日(火)

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 8月11日(水)

FMぐうぴいひろば

組合員特別セール 8月13日(金)~8月31日(火)

営業時間 9:00~18:00 定休日 木曜日 臨時営業 8月12日(木)

Aコープ

毎月15日・25日はいきいきデー65

65歳以上のポイント会員様限定で2,000円お買上毎に後日ご利用可能な100円の割引券を進呈いたします!

Aコープ高蔵寺店

営業時間 9:30~19:30

FM・GC合同
お盆セール
8月7日(土)
~8月9日(月)

※7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いたします。



会社員×農業×トライアスロン



生産者プロフィール

まつうらまさし
小牧市本庄 松浦 将志さん(47)

会社勤めする傍ら、出勤前にグリーンセンターへ出荷するなど、時間を上手く活用して農業に取組む。



▲「YouTube」で習得した農作業のノウハウ
アーチ支柱に紐を張れば1本1本支柱を立てなくても

コンパニオンプランツとは

違う種類の野菜を混植することで、病害虫を抑えたり
生長を助けるなど良い影響が出る組み合せのこと。

「とんがりパワー(ピーマン)」「とろーり旨なす(白ナス)」「くり将軍(かぼちゃ)」の栽培に取組んでいます。

「幼い頃から畑仕事をする家族の姿を見て育ってきたので、これからは自分がやらなければという使命感から農業を始めた。仕事をしながらでも時間を使えば何でも両立できるので、今後はトライアスロンの練習も再開しながら農業に勤しみたい」と意気込みを話してくださいました。

先の大会以降は、練習時間を減らし、母親から畑仕事を受け継いで本格的に農業を始められました。無料動画サイト「YouTube」を見て農作業のノウハウを習得。減農薬栽培に努め、化成肥料や鶴糞などを土に混ぜたあとは、農業を使わずにコンパニオンプランツなど自然の力を利用して栽培しています。

当JAの営農企画課が推進する計画作付けにも積極的に参加し、今季は

「ちょっとしたすき間時間を利用すれば、やりたいことは全部できる」と話す将志さんは、平日は会社勤めする傍ら、出勤前や昼休みなどのすき間時間をフル活用して、農業とトライアスロンの練習を両立しています。

トライアスロンを始めたのは32歳の頃。バイク通勤を自転車通勤に変えたところ自転車の面白さに目覚め、社会人になつてからフルマラソンをしていたので『あと泳げればトライアスロンに挑戦できるのでは』と一念発起して水泳を開始。東京オリンピックの開催が決定した頃から、東京オリンピック出場を目標として、通勤時に自転車、仕事の合間にジョギング、休日は水泳と時間を余すことなく練習に打ち込み、平成30年にはデンマークで開催された「ITUロングディスタンストライアスロン世界選手権」に日本代表として出場しました。

「ちょっとしたすき間時間を利用すれば、やりたいことは全部できる」と

第19回 通常総代会

6月25日、本店で第19回通常総代会を開催しました。コロナ禍のため、昨年度に引き続き議決権行使書による書面決議を中心に執り行い、上程された第1号議案から第9号議案及び附帯決議案は、すべて原案通り可決承認されました。

本ページでは、事前に総代から寄せられた質問事項の一部について報告させていただきます。



Q1 財務・事業成績の推移では、平成29年度19億円から令和2年度22億円と順調に増えているのに、なぜ目標は15億円以上と低くなっているのか。また、自己資本比率の目標も低くないか。

A

日銀の低金利政策などにより信用事業の経営環境は厳しくなるものと考えます。今後も信用事業収益の減少が想定されますので、経営の合理化、収益構造再構築、経済事業の赤字削減などを実施します。JAバンク基本方針での自己資本比率8%基準を上回る自己資本を堅持するため、ALM委員会でのリスク管理を適正に行い、組合員・利用者の負託にお応えします。

Q2 各事業(指導、信用、共済、購買)重点実施策項目に対して、達成の為の具体的な計画(何を、どの様に、誰が(どの部門)、いつまでに)はできているか。

A

令和3年度事業計画は、部門別において事業方針・重点施策・重点実施事項を策定しております。例えば指導事業においての重点実践事項①中核的担い手への営農支援の充実は、「①-1 生産者との徹底した話し合い」「①-2 モモ栽培センターの育成による援農支援」など7項目の達成に向け具体策として定めております。いつ・誰が・何をするかなど細部まで行動計画として策定し、進捗状況は理事会に報告し管理しています。

Q3 支店数が多いため集約化及び要員の配置を適正化はどうか。

A

情勢変化に対応した組織となるために、支店・ATMなどの店舗網を含めた再編に取組みます。また、将来を見据えた人材育成、適正要員配置を行い事業管理費の徹底管理を行います。

Q4 地域の農家以外の人々との交流など、JA尾張中央として特色を出してほしい。

A

各支店でのふれあい委員会活動などを通じて農業とのふれあい、食農教育、収穫体験など地域住民へ農業の理解促進に取組みます。また、各種SNS(LINE・インスタグラム)による情報発信を行い、交流の場を提供します。

※「通常総代会上程議案に関するご質問と回答」から一部要約して掲載しております。

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 合併20周年記念事業

親子で楽しく桃収穫!

農業振興部営農企画課は7月10日、合併20周年記念事業の一環として「親子で農業体験 桃収穫体験」を開催し、親子19組42人が参加しました。当JAの試験ほ場で桃「白鳳」を収穫した後、収穫した桃でパフェを作りました。

毛利公彦農業振興部長は「桃にはそれぞれ違った味わいがあり、他産地に負けない美味しさがあります。地元にはおいしい桃がたくさんあるということを知つてもらえたうれしいです」と話しました。

参加した親子は「子どもが桃好きなので、自分で収穫したものを見て楽しむ体験させることができ、とても良かったです」と笑顔を見せました。

本取組みは、当JAが費用などを助成しています。



2 堀ノ内支店

詐欺被害防止! 支店職員に感謝状

春日井警察署生活安全課は6月18日、特殊詐欺被害を未然に防止したとして堀ノ内支店の山田真季さんに感謝状を贈りました。

当事案の発生は5月下旬。80代の女性が来店し「孫から電話があり今日中に現金が必要だ」と高額の出金を依頼。話の内容から特殊詐欺の手口に酷似していると感じた山田さんが念を押して確認し、さらに女性の知人と協力して娘さんに連絡を取ったことで詐欺だと判明。被害の未然防止につながりました。

山田さんは「特殊詐欺や振り込め詐欺防止のため、普段から徹底して声掛けをしています。被害を防止できてホッとしています」と笑顔で話しました。

土屋支店長は「今後もお客様の小さな変化に気付き、地域の皆さんに安心してご利用いただける支店づくりに努めています」と意気込みを話しました。



3 モモ栽培センター養成講座

養成講座で桃を初収穫

「モモ栽培センター養成講座」は6月23日、試験ほ場で桃「日川白鳳」を初収穫しました。同講座は、春日井市・小牧市を桃の産地として維持するため、桃栽培に関心のある地域住民が栽培技術を習得し、農家の作業支援ができる人材の育成を目的に平成25年から開いています。

今年度は前年比2倍の22人が受講。依頼農家も13戸となり、昨年度(10戸)から増加傾向にあります。また、今年から活動連絡手段に「LINE」を導入しました。これまで電話などで個別に連絡していましたが、「LINE」の活用により業務効率が向上。受講者からも使い勝手が良いと好評です。

養成講座終了後は「モモ栽培センタークラブ」に加入でき、実際に農家の支援作業を行います。





暑さ対策

さらに、気象庁によると日本付近にはしばらく高気圧が張り出し、気温の上がりやすい日が続くと見込まれています。

「なんだか体がだるい」「熱はないけど、体が火照る」といった症状は、夏バテの前兆。乳酸という疲れ成分が溜まって、疲労がとれない状態が続くと、食欲不振や倦怠感などといった夏バテの症状が出てくるのです。体から毒素を取り除くことも夏バテ防止のひとつ。

いま旬真っ盛りの農作物は体を冷やしてくれるものが多く、夏を過ごしやすくしてくれる優れものです。

毎日の水分補給、栄養補給に一工夫して、夏バテ知らずの健康な体づくりを目指しましょう。



特産の桃、大集結

当JAと春日井市で構成する春日井農業祭実行委員会は7月9日、春日井中央支店で「桃コンクール」を開き、市内の農家18戸から桃27点が出品されました。

当JAと小牧市などで構成する小牧市農業祭実行委員会は7月12日、本店で「小牧市農業祭総合品評会 桃の部(白鳳)」を開き、市内の農家40戸から桃76点が出品されました。



最優秀賞	長谷川和男
最優秀賞	木下 健
最優秀賞	落合かよ子
最優秀賞	鈴木 茂秋
最優秀賞	伊藤 真二
優秀賞	鈴木 理紗
優秀賞	西尾 正義
優秀賞	西尾 岩夫
優秀賞	西尾 幹行
優秀賞	安藤 義廣
優良賞	鈴木 正美
優良賞	鈴木 元
優良賞	落合 恵美子
優良賞	稻垣喜久治
優良賞	弘和 元
優良賞	梶田 弘和
優良賞	晴美 元
優良賞	壽子 弘和
優良賞	健 元

春日井農業祭 「桃コンクール」

小牧市農業祭総合品評会「桃の部」

フルーツと夏野菜で クールダウン & デトックス

どうして
クールダウンできるの?

「夏野菜は体を冷やす働きがある」と言われる
所以は、たっぷり含まれている水分もその
理由の一つですが、それだけでなく、カリウムや
ビタミン類などの栄養素が関係しています。

デトックス、してる?

デトックスとは「解毒」という意味で、体内に
溜まった有害な毒素を排出させること。乳酸
など疲労の原因になっている毒素を取り
除くことで、夏バテ防止に繋がります。



カリウム
五大栄養素「ミネラル」のひとつで、利尿作用を促すとされています。老廃物や毒素などを体内に溜め込まないためには、汗や尿の排泄が重要なので、カリウムの摂取を意識するとgood!

ビタミンC
暑さや睡眠不足でストレスを感じると、ビタミンCが消費されやすくなるため、積極的に摂るとgood! また、有害物質と結びついて毒素を体外に排出するとされています。

*他にも様々な効用があります。

簡単×オシャレ

デトックス ウォーター



水にフルーツや野菜を入れると、水溶性のビタミンやカリウムなどの栄養素が溶け出し、それを飲むことでデトックス効果が期待できます。

農家さんおすすめ!

**作り方は簡単
3STEP!**

レモン×きゅうり×ミント

レモンのクエン酸でさわやかな酸味を楽しめます。また、きゅうりに含まれるカリウムの利尿作用により、体内にこもった熱の排出を促す効果が期待できます!

材料 1人分

- レモン………1/2個
- きゅうり………1/3本
- ミント……………4枚
- ミネラルウォーター…500ml

① レモン、きゅうりを輪切りにする。
② 清潔なガラスの容器にレモン、きゅうり、ミントを入れる。
③ ミネラルウォーターを注ぎ、約1時間冷蔵庫で冷やす。

デトックスウォーターを作るときの注意点

- ① 清潔な容器で作って、必ず冷蔵庫で保存し、その日のうちに飲み切りましょう。
- ② 皮ごと使う場合は、しっかり洗い流してから使用しましょう。

デトックスウォーターに適した野菜&フルーツ



砂糖水シロップとお好きな果物を混ぜて冷凍庫に入れるだけ!

管理栄養士さんおすすめ!
グラニテ de デトックス

下準備

砂糖水シロップ作り
ボウルに砂糖(大さじ2)と水(100cc)を入れてよく混ぜ、電子レンジ(600w)で1分加熱して冷ましておく。

もつと冷たく
デトックススイーツ
グラニテ

レモンのグラニテ

材料 2人分

- 砂糖水シロップ
- レモン………2個
- ミント………2枚

① レモンを半分に切る。飾り用の1/2個を残し、果汁を絞る。絞った後のレモンの皮は粗目のみじん切りに、飾り用はいちょう切りにする。
② 保存袋に砂糖水シロップ・レモンの果汁・みじん切りにしたレモンの皮を入れ、約4時間冷凍庫で冷やす。

グラニテ(granite)とはフランス語で「ザラザラした」「ゴツゴツした」という意味があり、その名の通り、水の粒が荒くシャリシャリした食感が特徴です。



キウイのグラニテ

材料 2人分

- 砂糖水シロップ
- キウイ………2個
- レモン汁……少々
- ミント………2枚

① キウイの皮をむき、1個は一口大に切り、1個はみじん切りにする。
② 保存袋に砂糖水シロップ・①・レモン汁を入れ、約4時間冷凍庫で冷やす。

POINT

全体的に固まってきたら、一度冷凍庫から出してフォークでかき混ぜ、再度冷凍庫に入れましょう。この作業を2~3回繰り返すことで、シャリシャリとした食感に仕上がります!

+ミント

鎮静効果があると言われているミント。ミントを添えて精神的な緊張を和らげ、心身をリラックス。

桃のグラニテ

材料 2人分

- 砂糖水シロップ
- 桃………2個
- レモン汁……少々
- ミント………2枚

① 桃の皮をむき、1個は一口大に切り、1個はミキサーで攪拌する。
② 保存袋に砂糖水シロップ・①・レモン汁を入れ、約4時間冷凍庫で冷やす。
※写真は、彩りのため一番下にスモモを入れています!



家活講座でお菓子作り

家活講座とは、JAグループのファミリーマガジン『家の光』に掲載されている記事を活用した特別講座です。6月21日に開催した高蔵寺支店を皮切りに、計6支店で行いました。

今回は『家の光』令和3年2月号で紹介された「甘酒ブラウニー」と「ニンジンケーキ」を作りました。

参加した女性部員は4つのグループに分かれ、作業分担して協力しながらお菓子作りを楽しみました。

ふんわり焼きあがった ニンジンケーキ

ニンジンをたっぷり使い、
ほのかなオレンジ色が鮮やか!
野菜嫌いな子どもにも
ぴったりなケーキ♪



優しい甘さの 甘酒ブラウニー

ナツツの食感がアクセント!
砂糖を控えめに、
甘酒の甘さを活かした
体にも優しいケーキ♪

Information

家活講座の対象者は「家の光」を年間購読されている女性部員です。今後も料理だけでなく様々な内容を企画しますので、興味をお持ちの方はふれあい課までお問い合わせください♪

お問い合わせ先

ふれあい課 TEL:44-1003

今月の 素敵女性



高蔵寺地区 孫入 裕見子さん(68)

女性部歴：約3年
趣味：ボウリング 家庭菜園

3年前に退職した後、ご友人から誘われて入部した裕見子さん。はじめは健康体操クラブを希望していましたが、満員だったため6ヶ月間空きを待って入部しました。現在はボウリング部にも入部し、今年度のボウリング部長を務めています。

女性部の入部と同時に家庭菜園も始めました。産直施設で肥料や苗などを購入し、借りている畝でキュウリやナス、トウモロコシなどの夏野菜を栽培しています。最近のお気に入りはツルムラサキで、畝だけでなく自宅でプランター栽培もしています。

「女性部に入部したことをきっかけに、JAに関心をもち、これまで全く興味がなかった野菜作りも始めることができて充実した毎日を過ごせています」と明るい笑顔でお話しいただきました。



▲プランターで栽培しているツルムラサキ



船橋 れいかちゃん(11)・いおりちゃん(6)

松永 周真くん(9)・大地くん(5)

組合員 船橋 法和さん・さゆりさん

小牧市小木(小木支店管内)



▲おじいちゃんの喫茶店でおやつと一緒に♪

わが家の アイドル

まるできょうだい!なかよし4人組

近所に住んでいるという、いとこ同士のお孫さん4人組は、きょうだいのようにとっても仲良し。

小学校と保育園までさゆりさんがお迎えに来てくれた日は、法和さんが経営する喫茶店へ集まり、揃っておやつを食べるのが楽しみのひとつなのだそうです。

誕生日会やクリスマス、お正月などのイベントには必ずさゆりさんの手作り料理でお祝いします。4人は口を揃えて「おばあちゃんの作るご飯はとっても美味しいんだよ!」と元気いっぱいの笑顔で教えてくれました。

ご家族は「大人になってもずっと仲良しで、笑顔の絶えない関係でいようね。みんなの笑顔が大好きだよ」と温かく見守られています。

これからも 二人三脚

たくさんのサボテンたちに囲まれて

父親から農業を引き継ぎ、今ではおよそ90万本を栽培するサボテン農家を営む安田さんご夫妻。結婚して50年余りの間、2人で役割分担をしながら1年中出荷を続け、時代と共に求められるサボテンのサイズや用途に応え続けています。

夏の時期は4時30分に起き、5時からサボテンに水やりをするのが毎日のはじまり。忙しい毎日の中、勝さんはマッサージ機に15分座るのがささやかな楽しみ。と志子さんは、出荷作業の途中に時折家庭菜園で気分をリフレッシュすると調子が良いそうです。

「年に2回ほど、夫婦で星神温泉に行くのが楽しみ!ひと段落いたら体休めにいきたいな!」と笑いながらお話ししてくださいました。



安田 勝さん(76)・と志子さん(73)
春日井市桃山町(田楽支店管内)



▲夫婦共同作業でサボテン出荷の準備

家庭果樹を楽しもう！

須崎 静夫
営農技術指導員



イチジクの栽培

苗木の植えつけ適期は休眠期間中の11月～3月で、植えて2年目から収穫できます。

春から新梢を伸ばしながら、実をつける品種を「秋果品種」とい、これに對して、前年に小さな実（幼果）をつけて冬を越し、6月頃から成熟する品種を「夏果品種」といいます（図1）。葉っぱや果実から出る乳液でかぶれやすいので、注意してください。

● 整枝せん定

3月下旬頃、寒さが緩んでから行います。秋果品種では、もとから2～3節残して切り返します。夏果品種では、幼果のついた枝を残しついてない枝を短く切り返します。せん定後、主枝の先端側が高くなるように誘引してください。いろいろな整枝法（樹形）があります（図2）。

数回に分けて、上芽・不定芽・弱い芽を落とします。前後左右50cm間隔を目安に、樹全体の強さを揃えます。予め支柱を立てておくと、使う芽を決めやすくなります。

● 芽かき・支柱立て

展葉10枚、幼果がつき始めた新梢から順次、支柱などに誘引します。強めの新梢は少し寝かせ気味にして、弱めの新梢は立たせ気味にして、樹全体の生育を揃えましょう。

● 新梢の誘引

秋果品種では、7月下旬に新梢の先端を摘心して、果実肥大を促進します。葉のもとから出る副梢も、葉っぱ一枚残して早めに摘み取ります。

図1 着果タイプによる分類

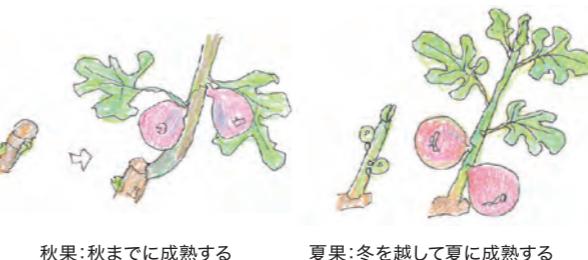


図2 整枝法（樹形）

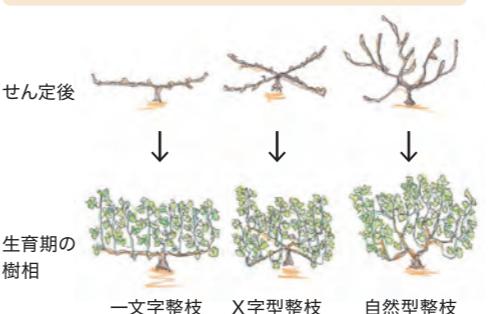


図3 アザミウマ類対策



● 収穫

果皮が色づき、柔らかくなったら軸（果梗枝）をつけて収穫します。

幹に穴が開いて、ボロボロになるのは、カミキリムシ類の仕業です。

果実を割って中が黄褐色なのは、アザミウマ類の仕業です。図3の対策を参考にしてください。

● 施肥例

休眠期（3月：元肥）、果実肥大（お礼肥）に施用します。樹勢が強い場合には、施肥量を控えてください。追肥は、少しづつ行うとよいでしょう。

収穫期間中（6～9月：追肥）、10月（お礼肥）に施用します。樹勢が強い場合には、施肥量を控えてください。

蟹座

全体運…計画、予定にあまりこだわらず臨機応変に。楽しいことは身近にあります。買い物はリストを作って出掛けます。





生姜と枝豆の炊き込みごはん

Recipe

4人分

- 生姜(あれば新生姜)……40g
- 枝豆(さや付き)………200g
- 油揚げ……………2枚
- 米……………2合
- 水…炊飯器の目盛りまでの分量
- 酒……………大さじ2
- 塩……………小さじ1/4

POINT

生姜は皮の部分に栄養素を豊富に含むため、皮を薄くむくとgood!

※新生姜の場合は、皮が薄いのでむかなくてもOK!

Cooking

- 生姜は皮をむいて千切りに、枝豆は沸騰したお湯で3分茹でてさやから出してください。



スプーンを使うと
薄くむけます!

- 油揚げは熱湯を回しかけ、半分に切ってから千切りにする。

- 炊飯器に洗米した米・①・②・酒・塩を入れ、炊飯器の2合分の目盛りまで水を入れて炊飯する。

完熟トマトのまるごとジェラート

Recipe

4人分

- 完熟トマト……………大2個
- ミニトマト……………4個
- 100%オレンジジュース…100cc
- はちみつ……………大さじ4
- レモン汁……………大さじ2

Cooking

[下準備]

完熟トマトはヘタを取り、前日から冷凍しておく。

- [下準備]した完熟トマトを冷凍庫から出し、水に浸して皮をむく。
- フードプロセッサーに、①・100%オレンジジュース・はちみつ・レモン汁を入れて攪拌する。
- ②を金属のバットに広げて冷凍庫に入れ、30分おきに4回混ぜながら約2時間冷凍する。
- お皿に盛りつけ、ミニトマトを添える。

POINT

好みで、オレンジジュースをヨーグルトに変えておいしいです♡



匂を召しませ

毎日照りつけるように降り注ぐ日差しにバテていませんか？
今月は夏バテで食欲が落ちているときでも食べたくなるレシピを紹介します。
旬の食材をしっかり食べて食欲増進しましょう！



モロヘイヤのチヂミ

Recipe

2枚分

- モロヘイヤ……………100g
 - にんじん……………1/2本
 - パプリカ……………1/4個
 - 長芋……………200g
 - 豚挽き肉……………100g
 - ごま油……………大さじ1
 - 仕上げ用ごま油……小さじ1
 - すりおろしニンニク…小さじ1/2
- [生地]**
- 片栗粉……………30g
 - 薄力粉……………30g
 - 卵……………1個
 - 塩……………小さじ1/4
 - 鶏ガラスープの素…大さじ1
 - 水……………50cc
- [タレ]**
- しょうゆ……………大さじ1
 - 酢……………小さじ1
 - 白ごま……………小さじ1
 - コチュジャン……………適量

Cooking

[下準備]

- モロヘイヤを沸騰したお湯で1分塩ゆでて冷水にとり、しっかり絞って3cmのざく切りにする。
- にんじんは千切り、パプリカは薄切り、長芋は皮をむいてすりおろす。

- フライパンに分量外のごま油を少々入れ、豚挽き肉を炒める。
- ボウルに【生地】の材料をすべて入れて混ぜ、[下準備]した野菜・すりおろしニンニクを加えてさっくり混ぜ合わせる。
- ごま油を熱し、②の半分を入れて広げ、焼き色がついたらひっくり返す。
- 裏面にも焼き色がついたら、仕上げ用ごま油をフライパンの鍋の縁をつたわせるように回しかける。
- 残りの生地も同様に焼く。
- 【タレ】の材料を混ぜ合わせ、好みでコチュジャンを添える。

POINT

モロヘイヤの茎には毒性を含む場合があるので、葉のみを使います。
焼き上がりにごま油を回しかけることで、表面がカリッと仕上がります♪

J A バンク優遇プログラム規定 変更のお知らせ

変更適用日 令和3年9月25日から(令和3年8月末時点のステージ判定による)

変更後の規定について(抜粋)

- ①サービス提供開始日の前月末日時点における当組合所定の取引に応じてお客様の得点を決定し、得点合計に応じて当月25日から翌月24日までステージを適用します。
- ②お客様に適用するステージは、毎月25日に更新します。
- ③得点対象となる取引項目、内容、各得点については次の通りとします。ただし、同一取引項目内で複数の取引を行っている場合は二重に集計されません。

得点対象取引	取引内容	得点
給与振込	一定期間内に給与振込として発信された振込を受け取られていること。	250
年金受取	一定期間内に公的年金(農林年金・農業者年金・国民年金等)として発信された振込を受け取られていること。	150
正組合員	当組合の正組合員であること。	100
准組合員	当組合の准組合員であること。または、当組合の正組合員の同居家族であること。	50
JAカード支払	一定期間内にJAカードの利用代金または年会費が当組合の口座から自動支払されていること。	50
貯金残高	月末時点での貯金残高10万円毎に(上限250点)	5

①手数料・各種サービス等の優遇は、原則サービス提供時点のステージに応じて提供します。

②各取引の得点、各ステージに必要な得点数は次の通りとします。

必要な得点	ステージ1	ステージ2	ステージ3	
	299点以下	300点以上	500点以上	
優遇項目	優遇内容		ステージ	
		1	2	3
ATM入出金手数料無料	当月25日から翌月24日のステージ適用期間に、提携ATM(※)において有料となる入出金取引を行った場合、ステージ別の優遇回数まで手数料が無料となります。	—	1回まで	3回まで
個人IB振込手数料無料	当月25日から翌月24日のステージ適用期間に、個人IBによる振込を行った場合、ステージ別の優遇回数まで振込手数料が無料となります。	—	—	1回まで

(※)対象となるATMはセブン銀行、イーネット、ローソン銀行、ゆうちょ銀行となります。

(※)令和3年9月25日から30日のご利用においては、全国キャッシュサービス提携行が無料の対象となります。

なお、当該期間においては取引時に手数料が発生しますが、同11月初旬にキャッシュバックが行われることにより優遇が行われます。

J A バンク優遇プログラム規定の詳細につきましては、当JAホームページのお知らせをご確認下さい。

お問い合わせは、最寄りの支店金融窓口までお願い致します。

営農生活部 各施設のお盆休みについて

小牧東部営農生活センター・小牧西部営農生活センター・春日井営農生活センター・物流センター・農機自動車サービスセンターでは**8月13日(金)～8月15日(日)**の3日間休業させていただきます。

なお、営農生活センターの休業に伴い、配達業務もお休みさせていただきます。

上記以外の部署につきましては、通常営業となります。



情報受付窓口のご案内について

平素はJA事業に対し、格別なご高配を賜わり厚く御礼申し上げます。

役職員一同、コンプライアンス意識の向上に努め、リスク管理体制の強化に取組んでおります。

なお、JAの業務に関してコンプライアンス上でお気づきの点がございましたら、右記窓口へご連絡くださいますようお願い致します。



情報受付窓口

住所 〒485-0803
小牧市高根二丁目7番地の1

電話番号 0568-47-5612

フリーダイヤル 0120-47-5020

担当部署名 総合企画部 リスク管理課

※お電話の場合は、午前9時から午後5時(土・日・祝日・12月31日から1月3日を除く)にお願い致します。

※ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受けたしかねますので、予めご了承ください。

愛知県立農業大学校 令和4年度学生募集

愛知県立農業大学校は、農業後継者や農業の担い手を育成する2年間の専修学校です。

広大な施設で実践的な農業を学ぶことができます。Uターン就農希望者も歓迎します。



農学科

定員 100名

専攻

- 鉢物・緑花木
- 果樹
- 酪農
- 切花
- 露地野菜
- 養豚・養鶏
- 作物
- 施設野菜



入試日程等の詳しい情報は、農大HPから入手できます。

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/noudai/>



お問い合わせ先
愛知県立農業大学校 教育部学務科
TEL: 0564-51-1602

