

ふれあい

JA OWARI CHUOH FUREAI

2022 October
No.245 10

特集

新米の季節です お米を食べよう

[農の現場から]

心も体もヘルシーに、農業を楽しんでいく



今月の表紙「うまい新米あいちのかおり」

Instagramフォトコンテスト賞品受け渡し
in ファーマーズマーケットぐうぴいひろば

他の入選者の方々



たくさんのご応募
ありがとうございました。

次回は11月頃の
開催を予定してい
ます。お楽しみに♪



小牧市の美佐江さん

支店のSNSサポーターの方に
助けていただき参加することができ
ました。ありがとうございます。
普段はGC桃花台店とFMぐう
ぴいひろばによく通っています。
ここのお魚屋さんが大好きなので、
今日も主人と豊浜とれたて食堂で
ランチを食べてから来ました♪

名古屋市の彩子さんご夫妻

最近通い始めたGC味美店で、
この地域の桃を買って桃の丸ごと
パフェを作りました。滑り込み応募
でしたが、入選することができ
とても嬉しいです♪
FMぐうぴいひろばに来るのは
初めてなので、これからショッピング
をするのがすごく楽しみです♪

＼あいち米の最高峰／ 令和4年産『愛ひとつぶ』の販売が始まりました

『愛ひとつぶ』が目指したのは、白ご飯だけでごちそうと呼べる逸品。高温耐性を高めた品種『なつきらり』を県内の限られた登録生産者が栽培し、一定の品質基準を満たしたものがブランド米『愛ひとつぶ』として販売されています。噛むほどに甘みが増していくその味をぜひご賞味くださいませ。



▲愛ひとつぶの
パッケージイメージ

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
桃花台店
TEL: 79-6001

味美店
TEL: 35-5222
春日井中央店
TEL: 87-2622

FMぐうぴいひろば
TEL: 51-2882

Aコープ
TEL: 51-1213

組合員特別奉仕品 10月1日(土)~10月31日(月)

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

お米の日 | 月・木

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

お米の日 | 火・土

組合員特別奉仕品 10月1日(土)~10月31日(月)

● 営業時間 9:00~18:00
● 定休日 木曜日

お米の日 | 水・土

毎月15日・25日はいきいきデー

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
● 定休日 なし

※9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。

FM・GC合同
新米セール
10/21(金)
~10/23(日)

GC味美
周年セール
10/15(土)
~10/16(日)

日頃の感謝を込めて

ふれあい No.245 令和4年10月1日発行

■発行 / JA尾張中央
〒485-0803 愛知県小牧市高根二丁目7番地の1 TEL 0568(47)5700(代表)
■編集 / 総合企画部広報課 TEL 0568(47)5610



Instagram更新中！

LINEでお得情報配信中！

Welcome to Sanchoku!
ようこそ
産直へ
みんなで地域農業を応援しよう

アポなし取材でお買い物されている
方に直接インタビューするこの企画。
今回は番外編として、インスタグラム
フォトコンテスト入選の方にお話を
お伺いしました！



心も体もヘルシーに、農業を楽しんでいく

「しっかりと食べて、体を動かし汗をかく規則正しい生活。農業は健康的で一生涯続けられる仕事だと思います」と話す鈴木さん。

以前、東京で勤めていた鈴木さんは、帰省する度に田畑が無くなり変化していく風景に、実家の桃園もいつかは無くなってしまうのかなと寂しさや自身の無責任さを感じ、農業に関心を持つようになりました。その後は、大きく環境が変化することに数年程悩み続け、約2年前について就農を決心。全くの初心者からのスタートを切りました。

農業を始めた当初は、教えられたことをこなすことで精一杯の毎日でしたが、なによりも農業の楽しさに強く魅了されていきました。頑張ればその分応えてくれる畑や、自分が種から育てた野菜が美味しいと喜んでもらえることに、会社員時代とは違ったやりがいを感じるそうです。

鈴木さんのこだわりは、できる限り無農薬で野菜を栽培すること。友人や知り合いの「子供にはできる限り安全なものを」という思いをくみ、より安全で美味しい野菜作りに日々励んでいます。

これからについて「楽しくヘルシーに永く農業を続けていきたい。それでもっと農業の魅力を知つてもらい、農業に携わる若い女性がどんどん増えていくと嬉しいです」と話してくださいました。

生産者プロフィール

小牧市上末
鈴木 理紗さん(38)

約2年前に東京から地元に戻り、祖母の跡を継いで新規就農。現在は家族や地域の方に教わりながら、計35a程の農地で桃・柿・柑橘類・野菜など年間約100種類を栽培する。

桃をGC桃花台店・GC春日井中央店・FMぐうぴひろばに、野菜をGC桃花台店に出荷する。



農産物品評会

結果報告

8月22日(月)

今年も生産者が丹精込めて栽培した農産物が数多く出品されました。
同日の午後からは販売を心待ちにしていた来店者の手に次々と渡っていきました。



●会場：春日井中央支店

市内農家から「巨峰」13点、その他の品種として「シャインマスカット」「雄宝」「黄玉」など計18点が出品され、糖度・着色・房の形・玉揃いなどの項目について、総合的に優れたぶどうを選定しました。出品された農産物は、FMぐうぴいひろば・GC春日井中央店・GC味美店にて販売しました。

銅賞		銀賞		金賞		優秀賞	
藤松	巨峰	黄玉	雄宝	春日井市長賞	巨峰	安藤	尾張中央農業協同組合長賞
伊藤	稻垣	安藤	中日新聞社賞	春日井市農業委員会会長賞	伊藤	邦彦	尾張果樹振興会会長賞
（敬称略）	伊藤	堀田	春日井市農業委員会会長賞	牧野	伊藤	邦彦	尾張中央農業協同組合長賞
伊藤	昌弘	義邦	稻垣桂三会長賞	勝彦	美知代	堅治	水谷
堅治	美知代	孝彦	伊藤	勝彦	守	守	守



春日井農業祭 ぶどうコンクール



●会場：JA尾張中央 本店

市内農家からぶどう14点、いちじく20点、梨10点の計44点が出品され、外観・玉揃い・糖度などを中心に、ぶどうは食味も考慮して審査を行いました。出品された農産物は、GC桃花台店にて販売しました。

最優秀賞		優秀賞		優良賞		最優秀賞	
梨	梨	いちじく	ぶどう	いちじく	ぶどう	いちじく	ぶどう
沖野	水野	戸野	横山	鈴木	江口	西尾	鬼頭
（敬称略）	正哲	正司	守昇	守昇	恵人	啓彰	克彦
勝美	光司	守昇	守昇	守昇	恵人	啓彰	克彦

小牧市農業祭 農産物総合品評会 「ぶどう・いちじく・梨の部」

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 親子で農業体験

親子で協力してぶどうを収穫

農業振興部営農指導課は8月15日、本店で「親子で農業体験ぶどう収穫」を開催し、親子17組34人が参加しました。

今回は、本店隣の試験ほ場で「巨峰」「シャインマスカット」などのぶどう3房を収穫した後、ミニ体験「野菜スタンプdeマイバッグ作り」を行いました。

参加した親子は「大きなぶどうが3つも収穫できて嬉しい。子どもと一緒に特別な体験ができました」と話しました。

体験後には、収穫したぶどうの他、お土産として地元生産者が作るぶどうジャムを持ち帰りました。



▲収穫したぶどうを確認する職員

2 エビ芋研究会

地元特産のエビ芋を学ぼう

エビ芋研究会は7月13日、北里小学校で「エビ芋講習会」を行い、3年生児童95人が参加しました。

「地元の特産物であるエビ芋をぜひ知ってほしい」という同研究会の思いから実現したこの取組みは、同校で10年以上続く伝統的な授業です。今回は、他のいも類との違いについてクイズ形式で学んだり、実際のエビ芋を見ながら生育の確認をしたりと理解を深めました。

稻垣桂三会長は「エビ芋は非常に天候に左右されやすい作物なので苦労します。しかし、良いものが収穫出来ると嬉しく、やりがいがありますよ」と話しました。



▲エビ芋の説明をする稻垣会長と会員

3 小牧西部営農生活センター

秋のふれあいフェア

小牧西部営農生活センターは9月2・3日に「秋のふれあいフェア」を開催しました。

会場ではシャインマスカット・巨峰・梨など旬の果物や野菜苗、肥料、農薬、営農資材などがお値打ち価格で販売されました。その他、ガス器具や農機具、エアウェーブ、マッサージ機の展示相談会、キッチンカーの出店、射的・わなげなどのゲームコーナーといった様々なイベントを行い、朝から多くの来場者で賑わいました。

また、前回から続いて当JAのLINE公式アカウントを友だち登録した方のみが参加できる抽選会が行われ、人気を集めました。



▲旬の果物を購入する来場者

新米の季節です お米を食べよう

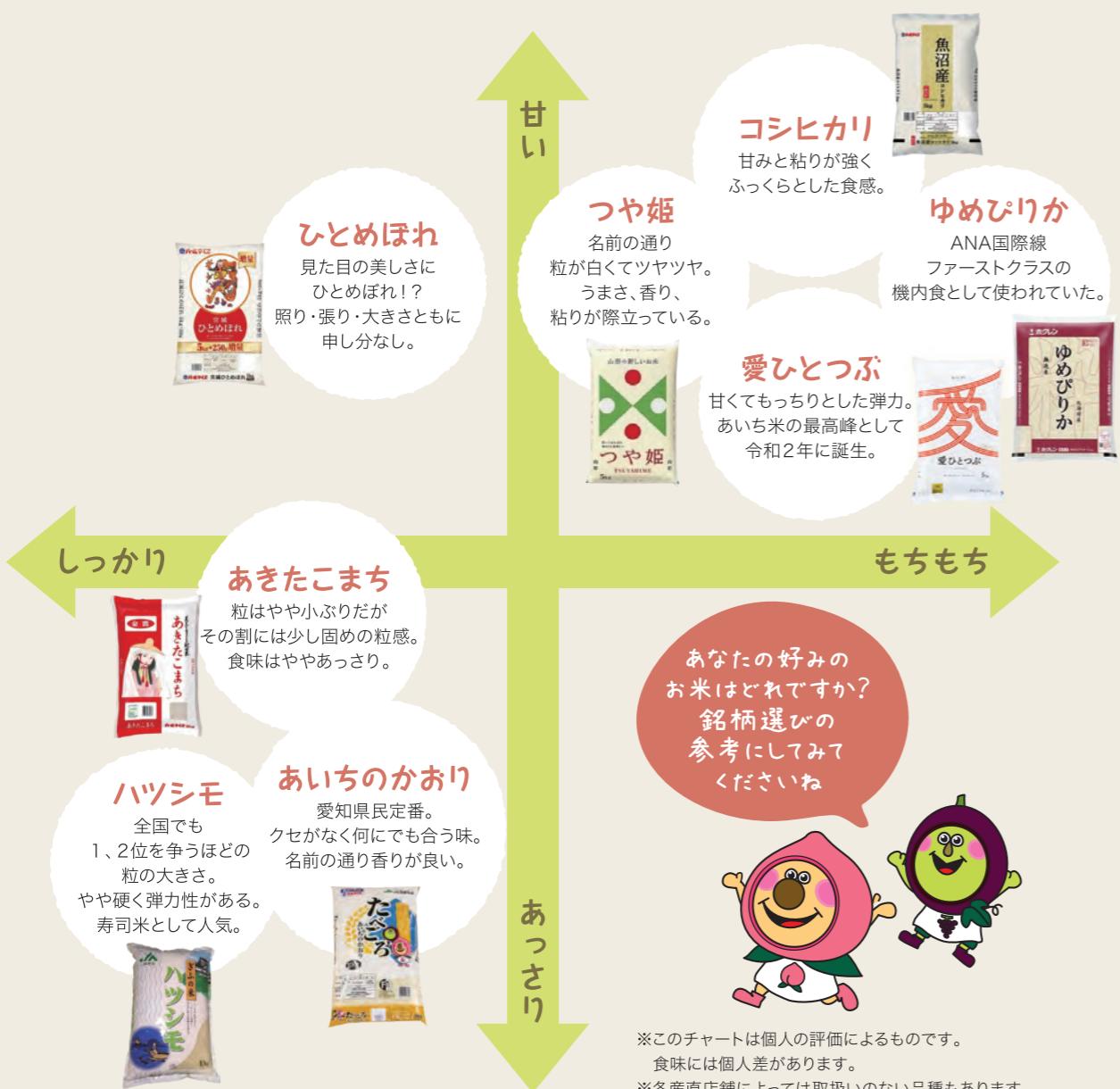
地元のお米が
やっぱり美味しい

愛知県では豊富できれいな水と
温暖な気候を活かして、安全安心
な米作りが行われています。
様々な情勢により物価が高騰
している今こそ、地元の農産物に
目を向けて、この秋は地元の美味
しいお米を食べましょう。

今回の特集ではお米の品種や
その特性に合ったおすすめの食べ
方、お米にまつわる豆知識など、
日々の食事をより一層美味しくする
ためのヒントをご紹介します。



産直店舗取扱い お米の食味マップ



料理に合うお米ランキング

白いご飯だけでご馳走に!

炊き立てが美味しいお米



- 1 爽ひとつぶ
- 2 コシヒカリ

ペチャッとならない!

カレーやシチューに合うお米



- 1 あいちのかおり
- 2 あきたこまち

冷めても美味しい!

お弁当にぴったりのお米



- 1 ゆめぴりか
- 2 つや姫

これからの時期にオススメ
旬のごはんのお供



小牧じねんじょ部会、
高蔵寺自然薯部会の夢とろろがおすすめ

すりおろした自然薯にだしを加えて伸ばし、とろろにしてとろろご飯にするも良し、すくずに食べやすい大きさに切ってバター醤油で焼いて食べるも良し！

疲労回復、かぜ予防にも効果があると言われています。

小牧じねんじょ部会は10月号のふれあいに、高蔵寺自然薯部会は11月号のふれあいに、それぞれ予約申し込み書を折り込む予定です。

精米の種類いろいろ

精米度合によって栄養価が異なります

	高	低
玄米	1番栄養価が高く食物繊維は白米の約9倍といわれている。	
3分づき	香りが玄米に近く、ビタミン・ミネラル・食物繊維が十分含まれている。	
5分づき	胚芽がそのまま残り、白っぽさが出ている。ボソボソ感は残るもの食べやすい。	
7分づき	食感が白米に近く、食べやすい。分つき米初心者はまずは7分づきから挑戦してみては。	
白米	ぬかや胚芽が取り除かれた状態でビタミン・ミネラル・食物繊維の含有量は少ないが甘みを感じやすい。	
無洗米	白米に残っている粘着性の強いぬかが取り除いてあるので、研ぎ洗いの必要がない。	

3～7分づきしたお米は洗米の際に白米に比べてかなり濃い研ぎ汁が出ます。この研ぎ汁をお米が吸ってしまうと炊きあがりが糠臭くなってしまうので、洗米1回目と2回目の研ぎ汁はすぐ捨てましょう。

新米を食べたいのに
まだ去年のお米が残ってる…！

そうだ！米粉にしよう！

- ① 米は水が澄んでくるまでよく洗う。
- ② たっぷりの水に3時間浸す。
- ③ 水気をしっかり切ったらザルやバットに広げ、風通しの良い所で一晩乾燥させる。
- ④ フードプロセッサーやすり鉢でパウダー状になるまで細かくし、ふるいにかけて完成。

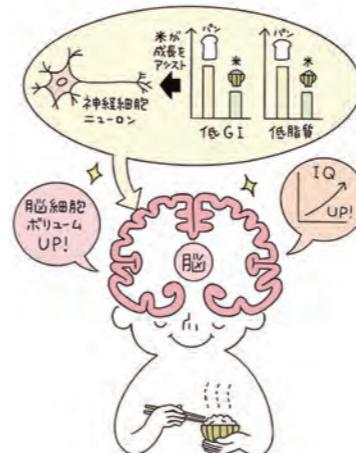


出来上がったら瓶に入れて冷蔵庫で保管し、早めに使い切りましょう。

米粉の使いかた

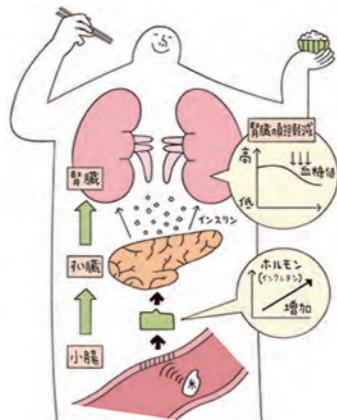
- ①コロッケ・唐揚げなど揚げ物の衣に…
フワッ・サクッとした軽い食感
- ②パンケーキやクレープに…
生地がモチモチ
- ③カレーやシチューのとろみ付けに…
小麦に比べてダマができるにくい

① 脳にはたらく



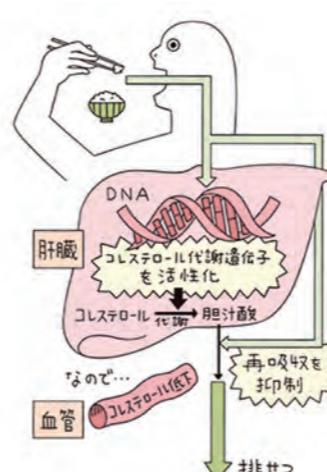
パン食よりも米食は低GI(※)・低脂質で脳細胞の成長を助けます。米食中心の子どもたちのほうが脳細胞の量が多く、IQ(知能指数)も高いという研究結果もでてきています。
※血糖値を上げるまでの速さ

②腎臓にはたらく



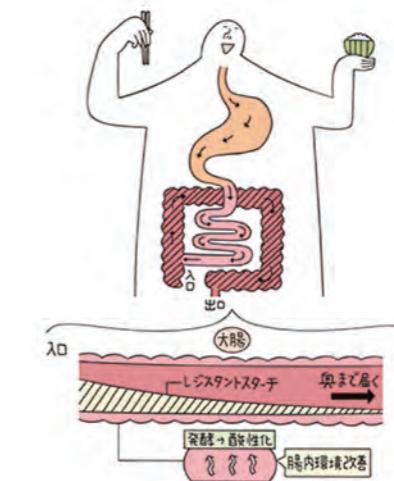
米の主成分はデンプンであり、タンパク質含量は低いと思われがちですが食品別にみると肉・魚に次いで3番目に多いことが分かりました。その米に含まれるタンパク質はホルモン分泌に作用し、糖尿病をはじめとした腎疾患を予防します。

③肝臓にはたらく



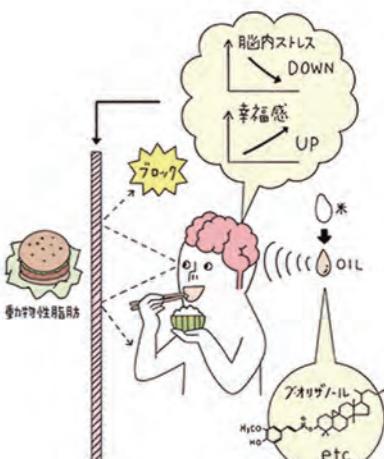
米に含まれる成分は肝臓の遺伝子を活性化し、コレステロールから胆汁酸への代謝をうながします。さらに胆汁酸がコレステロールとして再吸収されることを抑制し、肝臓および血液中のコレステロール値を下げる機能があります。

④腸にはたらく



小腸での消化・吸収に耐えた米のデンプンが大腸のすみずみまで届いて有益な脂肪酸を作ったり、ビフィズス菌の働きを助けることで腸内環境を整えます。

⑤欲にはたらく



米の油分に含まれる「γガムオリザノール」には動物性脂肪を食べたくなるような脳内ストレスを減らし、さらにおいしさや幸福感を感じる力を高める働きがあります。動物性脂肪を求める欲求をダブルでブロックすることが、糖尿病や肥満症の予防や改善に繋がります。

Flowers ~女性部の活動報告~

高藏寺地区 8月2日

プリザーブドフラワー教室

高藏寺支店レインボーセンターで第3回女性学級「プリザーブドフラワー教室」を開き、部員30人が参加しました。

部員は生け花用の花留めが入った花瓶にスターチスやクラスピディアなど6種類の花を使って色鮮やかなプリザーブドフラワーを生けました。

参加した部員は「同じ材料なのに作る人によって全く違うものになっていました。それぞれの個性が出た作品を見ることができて楽しかったです」と声を弾ませました。



▲講師にアドバイスをもらう部員



▲完成品

小牧地区 味岡支部 8月5日

お菓子作り

味岡支店で「お菓子作り」を行い、部員11人が参加しました。第2回目となる今回は、涼しげなフルーツくず茶巾とワインナーやちくわなどが入った簡単まんじゅうを作りました。

参加した部員は「暑い夏にぴったりな涼しげなスイーツが作れて楽しかったです。普段、和菓子をあまり食べないので嬉しいです」と笑顔で話しました。



▲くず餅の上にフルーツを乗せて飾りつけする部員



▲フルーツくず茶巾

フレッシュミズ講座 8月20日

バランスボール教室

小牧市高根の本店で管内の30代～50代の女性を対象にバランスボール教室を開催し、7人が参加しました。

インストラクターの鈴木佳世さんを講師に迎え、基本姿勢を確認した後、リズミカルな音楽に合わせてインナーマッスルの強化を中心としたエクササイズを行いました。

当講座では会員の年齢層に合わせて連絡手段にLINEを採用しており、今回もLINEを通じて参加者募集や開催時間の連絡を行いました。



▲音楽に合わせてエクササイズする参加者

今月の 素敵な女性



小牧地区
丹羽 恵子さん(69)

女性部歴：42年
趣味：旅行 茶道 パッチワーク

恵子さんは結婚してまもなくの頃、当時の婦人会に入っていた義母が亡くなったことをきっかけに、交代するように入部しました。初めはどんな活動をしているかも知りませんでしたが、子育てが落ち着いてからは趣味のパッチワーク教室に20年通い、現在はみそ作りを10年、健康体操を28年と長く活動を楽しんでいます。

「嫌ならすぐにやめるタイプですが、女性部は自分に合っていて楽しく続けられました」と笑顔で話す恵子さん。同じ趣味の仲間と出会い、互いに励ましあえることがとても嬉しいそうです。

これからについて「小牧支部長として、微力ながらも女性部活動に貢献していきたいです」とお話しいただきました。



▲お菓子作りに参加する様子



何をするにも、どこへ行くにもいつも一緒に仲良し3人組。たまの喧嘩も、ふと気が付くと仲直りしていて一緒にくっついているそうです。

夏休みは家の庭でプール遊びをしたり、豊山町のスカイプールに行ったりするなど、大好きなプール遊びを満喫。他にもチョコバナナやクレープなどのお菓子作りにも挑戦して、たくさんの思い出を作りました。最近、たくさん喋れるようになった賢杜くんは、お姉ちゃんたちに負けないと歌を歌ってくれるそうです。

ご家族からは「元気に大きくなって、仲良く3人ですごしてね」と温かく見守られています。

堀尾 笑里ちゃん(9)

有咲ちゃん(6)

賢杜くん(2)

組合員 堀尾 武秀さん・万祐子さんのお子様達

小牧市西之島(西支店管内)

これからも二人三脚

健康第一でこれからも二人一緒に

義正さんが剪定する庭木の前で笑顔を見せる神戸さんご夫婦は、今月で結婚62年目を迎えます。

お二人の趣味は旅行やカラオケ。以前は、町内で結成された「友遊会」というグループに約20年以上ご夫婦で参加しており、ほぼ毎年企画される温泉旅行やカラオケ大会と一緒に楽しんでいたそうです。「お酒を飲みながら時間を忘れて歌ったり、みんなで集まっていろんなところに行ったりしたね」と当時の思い出をたくさん教えてくださいました。

現在は自宅で家庭菜園をしたり、義正さんが毎日欠かさず書いている日記と一緒に見返したりと穏やかな毎日を過ごしています。

これからについて「無理をせず健康第一で!ずっと二人一緒に笑顔でいられれば何よりも嬉しいことです」とお話しいただきました。



神戸 義正さん(89)・幸子さん(79)

春日井市大留町(不二支店管内)

家庭果樹を楽しもう！



須崎 静夫 営農技術指導員

果樹の六次産業化

「六次産業」とは、農家が生産（一次産業）だけでなく製造・加工（二次産業）や販売（三次）まで主体的に行うことです。大々的には、ブドウ樹液の「美〇」化粧水やミカン果汁の「髪が映える（生えない）」育毛剤などです。

● 果実の利用

カットフルーツ、フルーツまるごと大福などお菓子への利用、柿渋、ジャム、ソース、ジュース、氷菓・ジェラート、ドライフルーツ（乾燥果実）など食材としての利用があります。

画材には、アケビ、イチジク、カキ、クリ（イガ付）、クルミ、ザクロ、西洋ナシ、仏手柑（ブッシュカン）などがあり（図1）、調味料には、柚子胡椒（ユズ）陳皮・青皮（ミカン）などがあります。

せん定枝は、よく乾燥させて、積木・鍋敷き・お皿・箸など、木工製品に加工できます。燻製用のチップには、カンキツ、クリ、クルミ、バラ科、ブドウなどを利用します。太い枝なら、よく乾燥させて薪に、陶器の釉薬には、ウメ、カンキツ、クリなどの焼却灰が使えます。

図1 食材(フルーツ大福・アイスクリーム・ジャムなど)



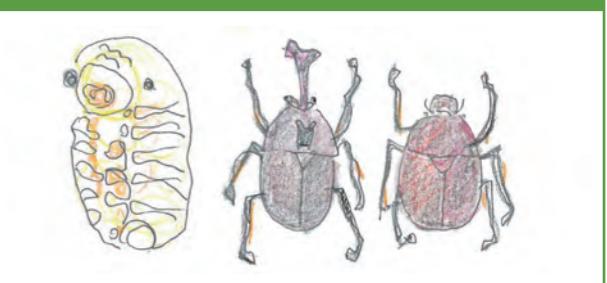
図2 画材(西洋梨orイチジク・ザクロなど)



図3 その他いろいろ(葉・釉薬・薪など)



図4 カブトムシ(幼虫～成虫)



著作権保護のためWEB上では非表示にさせていただきます。

せん定枝やリースには、アケビ、キウイフルーツ、ブドウなどが利用できます。金・銀・パールなど、カラースプレーすることもあります。つるで籠を作つても良いでしょう。

切り枝には、ウメ、スマモ、ブルーベリー、ブラックベリーなどを利用します。開花前に採取して、加温して花を咲かせる、季節の先取りになります。お皿や箸置きなど食器には、イチジク、カキ、ブルーベリーの葉、モモのつぼみ付き枝などが適しています。ウメ・スマモのように毒性があるものは利用できません。

枝や果実、クリのイガは煮出で、人気商品です（図4）。ナシ・ブドウ・モモ屋さんごめんなさい。

カブトムシは、4・5月連休の頃に幼虫を、夏休み前半に成虫ペアで人気ものです（図4）。

カブトムシは、4・5月連休の頃に幼虫を、夏休み前半に成虫ペアで人気ものです（図4）。



ピンク色のヴィシソワーズ

Recipe [4人分]

- じゃがいも …… 300g (2~4個)
- トマトジュース(無塩) …… 200cc
- 生クリーム …… 100cc
- バター …… 10g
- コンソメ …… 小さじ半分
- 塩 …… 小さじ4分の1
- 粉末パセリ …… 適宜
- 黒コショウ …… 適宜

POINT

- じゃがいもを炒めるときにこがしてしまって、きれいな色が出せなくなるので、注意して炒めましょう。
- ⑤で垂らした生クリームに、竹串などで筋を入れると♡の形に♪

Cooking

[下準備]

- じゃがいもは5mmの薄さに切り、5分程水にさらしておく。

- 鍋にバターを熱し、じゃがいもの水気を切って入れ、こがさないように弱火で5分ほど炒める。
- 浸るくらいの水(120cc程)とコンソメを加え、蓋をしてじゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- 粗熱をとり、ミキサーに入れてなめらかに攪拌させる。
- ボウルにうつしてトマトジュース、生クリームを加え、塩で味を調えたら冷蔵庫で冷やす。
- 器に盛りつけたら、分量外の生クリームを3滴ずつ垂らす。
- 粉末パセリ、黒コショウをふる。

みかんのソーダゼリー

Recipe [2~3人分]

- みかん …… 3個
- ブルーベリー …… 6個
- サイダー …… 300cc
- 粉ゼラチン …… 7g
- 砂糖 …… 大さじ2
- 水 …… 大さじ3(ゼラチンを戻す用)

Cooking

[下準備]

- みかんは皮をむいて、横半分に切る。
- 粉ゼラチンは、水にふり入れて5分ほどおき、戻しておく。

- サイダー50ccと砂糖を鍋に入れ、弱火にかけて溶かしたら、鍋を濡れ布巾の上にのせて粗熱をとり、粉ゼラチンを加えて溶かす。
- ボウルにうつして残りのサイダーを加えて混ぜる。
- タッパーなどにみかんを入れて②を注ぎ、ブルーベリーを入れ冷蔵庫で冷やす。
- 固まったらゼリーを崩しながらグラスに盛り付ける。

POINT

- 戻した粉ゼラチンを加えるときは80℃以下でないと臭みが出たりするので、粗熱をとってから加えます。
- タッパーのまま食卓に出してもgood! 輪切りのみかんをのせるとかわいくなります。



旬を召しませ

ニラたっぷりスタミナ丼

Recipe [2人分]

- 豚ばら肉 …… 300g
- ニラ …… 150g
- 卵黄 …… 2個
- 酒 …… 大さじ2
- 片栗粉 …… 大さじ半分
- ごま油 …… 小さじ2
- ごはん …… 適宜
- 白炒りゴマ …… 適宜

[A]

- しょうゆ …… 大さじ1
- 酒 …… 各大さじ1
- はちみつ …… 小さじ1
- すりおろしニンニク …… 小さじ半分
- 鶏がらスープの素 …… 小さじ3分の1
- 黒コショウ …… 少々

Cooking

[下準備]

- 【A】の調味料は全て混ぜ合わせておく。
- 豚ばら肉は5cmに切って酒大さじ2に漬けこんでおく。
※ 豚肉の臭み消しになります
- ニラは柔らかいところは4cmに、固い根元は5mmに切る。

- フライパンにごま油を熱して、片栗粉をまぶした豚ばら肉を炒め、火が通ったら【A】を加える。
- ニラを加えてさっと炒め合わせる。
- ごはんの上に盛りつけ、真ん中をくぼませて卵黄を置く。
- 好みで白炒りゴマをふる。

POINT

- ニラの持つアリシンと豚肉のビタミンB1が結びつくことで疲労回復が期待できます。
- 調味料さえ合わせてしまえば簡単にできるので、疲れた時にぴったりのメニューです♪



営農生活課からのお知らせ

“困った”を解決！JAのハウスクリーニング [見積無料]

施工内容



①エアコン
分解クリーニング

②浴室
クリーニング

③レンジフード
分解クリーニング

- 人気 No.1
人気 No.2
人気 No.3
その他
④キッチン ⑤トイレ
⑥洗面所
窓・サッシ・網戸、
床クリーニング
※一部まとめてお得プラン
対象外となります。

まとめて
お得プラン
実施中！

合計金額(税込)より10%OFF!

①～⑥のメニューから、2つ以上のメニュー
をまとめてお申込みください

※2022年10月現在のプランとなり、予告なく変更する場合
があります

料金見積もり、作業時間など詳しい内容につき
ましては、お近くの営農生活センターまでお問い合わせください。

見積もり・施工は、JAの選定した取扱業者
が丁寧に対応いたします。

不用農薬・廃プラスチック類の有料回収について

農家が農業を営むことにより発生した使用済みの各種資材(農薬・廃プラスチック等)は法律によって処理方法が規制されており、排出事業者(農業者)がその責任において適正な処理を行うことになっております。有料回収をご希望される方は、事前にお申込みをお願い致します。

申込締切日	令和4年11月4日(金)
回収日程	令和5年1月 6日(金) 午前 小牧東部営農生活センター 令和5年1月 6日(金) 午後 春日井ライスセンター 令和5年1月 10日(火) 午前 豊場支店資材倉庫(豊山郵便局東側駐車場) 令和5年1月 10日(火) 午後 小牧西部営農生活センター 令和5年1月 11日(水) 午前 春日井東部営農生活センター
申込書・委任状 提出場所	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 ・春日井東部営農生活センター・LPガスサービスセンター ※申込書・委任状は上記店舗にて用意しております ※回収料金は個別に連絡します
回収対象品	・不用農薬 ・農薬使用済み容器 ・農業用廃プラスチック資材(農業用ビニール・肥料袋・ニットポール等) ※一部回収できないものがあります。

※午前の部:午前9時30分～午前11時30分まで 午後の部:午後2時～午後4時まで
※巡回収集は法律上禁止されておりますので、必ず申込者が回収場所まで持ち込むようにしてください。
※申込みが多い場合は、回収時期を調整させていただきます。

小型車両系建設機械(バックホー)講習会の中止について

今年度開催を予定しておりました講習会について、新型コロナウイルスの感染が拡大している状況を鑑み、誠に勝手ながら開催を中止させていただくこととなりました。

参加をご検討していただいている皆さまにはご迷惑をおかけ致しますが、何卒ご理解のほどよろしくお願ひ申し上げます。また、小型車両系建設機械の技能講習は各教習センターでも行なっておりますので、ご確認ください。

お問い合わせ先

小牧東部営農生活センター TEL:79-8000 春日井営農生活センター TEL:81-7363
小牧西部営農生活センター TEL:73-4113 春日井東部営農生活センター TEL:51-1997

令和4年度『春日井地区年金友の会 会員の集い』中止のお知らせ

『春日井地区年金友の会 会員の集い』は開催に向けて検討を進めておりましたが、誠に残念ながら新型コロナウイルスの影響により中止とさせていただきます。
何卒ご理解のほどよろしくお願ひいたします。

JA共済からのお知らせ

新型コロナウイルス感染症にかかる入院共済金等のお支払いについて

令和2年4月から実施しております新型コロナウイルス感染症にかかる入院保障の特別取扱い(以下「みなし入院」)のお支払い対象者について、令和4年9月26日(月)より、以下のとおり見直します。何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

○「みなし入院」のお支払い対象者について

令和4年9月26日(月)以降、医師により「新型コロナウイルス感染症」と診断された方のうち、重症化リスクの高い以下の方とします。

重症化リスクの高い方

- 65歳以上の方 ● 入院を要する方 ● 妊娠中の方
- 重症化リスクがあり、新型コロナウイルス治療薬の投与または新型コロナウイルス罹患により新たに酸素投与が必要な方

※令和4年9月25日(日)以前に新型コロナウイルス感染症と診断された方につきましては、重症化リスクにかかわらず、従前どおりのお取扱いといたします。

※共済金のお支払いは、ご契約ごとに定められている所定の条件を満たす必要があります。

<参考>新型コロナウイルス感染症と診断された場合のお支払い範囲

ケース	診断日※	
	9月25日以前	9月26日以降
入院された場合	<input type="radio"/> お支払対象	<input type="radio"/> お支払対象
宿泊・自宅療養 された場合 (特別取扱い)	<input type="radio"/> お支払対象	<input type="radio"/> お支払対象
	<input type="radio"/> 上記以外の方	<input type="radio"/> お支払対象 <input checked="" type="radio"/> お支払対象外

※検査日ではなく、診断日での判断となります。

※今後、法令の改正等がなされた場合には、更なる取扱いの変更を行う可能性がございます。

お問い合わせについて

ご請求に関する支払い要件や加入状況等、詳細につきましてはお近くの支店共済窓口までお問い合わせください。

大感謝祭2022 開催のお知らせ

今年もJA尾張中央LPガスサービスセンター ガス展示会「大感謝祭2022」を開催します。
会場限定の大特価商品やお買い上げ大抽選会、ご来場抽選会など、お楽しみいただけるイベントを多数ご用意しております!皆さまのご来場をお待ちしております。

- 会場 JA尾張中央 本店3階
- 日時 令和4年11月12日(土)・13日(日) 両日とも 午前9:00～午後3:00
- お問い合わせ先 LPガスセンター 0568-28-0393

10月・11月の相談日

※諸般の事情により開催中止とさせていただく場合がありますのでご了承ください。

年金相談日

午前10時～午後3時

	10月	11月
●本店	6日(木) 15日(土)	10日(木) 19日(土)
●小牧支店	15日(土) 26日(水)	19日(土) 30日(水)
●北里支店	13日(木)	10日(木)
●味岡支店	27日(木)	24日(木)
●豊場支店	4日(火)	1日(火)
●春日井中央支店	8日(土) 25日(火)	12日(土) 22日(火)
●味美支店	18日(火)	15日(火)
●閔田支店	21日(金)	17日(木)
●坂下支店	18日(火)	15日(火)
●高蔵寺支店	12日(水) 26日(水)	9日(水) 22日(火)
●不二支店	4日(火) 21日(金)	1日(火) 18日(金)

要予約 法律相談日

午後1時～午後3時

	10月	11月
●本店	TEL 47-5630	12日(水)
●小牧支店	[小牧不動産センター] TEL 77-5160 ※会場は敷地内のコミュニティセンター	27日(木)
●味岡支店	TEL 77-2275	17日(木)
●豊場支店	TEL 28-1888	20日(木)
●春日井中央支店	[春日井不動産センター] TEL 81-7895	30日(水)
●味美支店	TEL 31-3443	11日(火) 25日(火)
●閔田支店	TEL 81-3445	4日(火) 18日(火)
●上条支店	TEL 81-3444	18日(火)

午後1時～午後4時

	10月	11月
●春日井中央支店	[春日井不動産センター] TEL 81-7895	18日(火)

ウキウキポイントカードについて ポイント会員資格喪失にご注意ください

ポイントカードを使用していないとカードの機能停止や後方ポイントの失効、さらに会員資格を喪失する可能性があります。各店舗に設置してある「ポイント記録端末」にて定期的なチャージをお願いします。

後方ポイントは店舗でのレジ精算ではチャージされません。詳しくは設置店窓口にお問い合わせください。

編集後記

新米の季節ですね。私はパンよりご飯派なので今年もお米をたくさん食べたいと思います。以前組合員さんにいただいたゴーヤの佃煮を卵かけご飯に混ぜて食べたらとっても美味しかったです。(柴)

要予約 税務相談日

午前10時～午後3時

	10月	11月
●本店	4日(火) 18日(火)	1日(火) 15日(火)
●小牧支店	[小牧不動産センター] TEL 77-5160 ※会場は敷地内のコミュニティセンター	5日(水) 11日(火) 25日(火)
●北里支店	19日(水)	2日(水) 8日(火) 22日(火)
●味岡支店	19日(水)	16日(水)
●豊場支店	12日(水) 26日(水)	10日(木) 24日(木)
●春日井中央支店	4日(火)	1日(火)
●味美支店	11日(火) 25日(火)	8日(火) 22日(火)
●閔田支店	4日(火) 18日(火)	1日(火) 15日(火)
●上条支店	18日(火)	15日(火)

午前10時～午後4時

	10月	11月
●高蔵寺支店	[高蔵寺不動産センター] TEL 51-1215	5日(水) 20日(木) 26日(水)

休日住宅ローン相談会 午前9時～午後5時(祝日は除く)

- 不二支店(ローン・相談センター) 毎週土・日曜日(祝日は除く)
- 小牧支店 【毎月第1・第3土曜日】10月は1日・15日
- 春日井中央支店 【毎月第2・第4土曜日】10月は8日・22日

共済窓口 土曜日営業 午前9時～午後4時(祝日は除く)

- 小牧支店 【毎月第1・第3土曜日】10月は1日・15日
- 春日井中央支店 【毎月第2・第4土曜日】10月は8日・22日

休憩時間 正午～午後1時

11月の相談日は、相談員の都合により変更になる場合がありますので、ふれあい11月号掲載の相談日をご確認いただくか、電話などで予めご確認ください。

令和4年度 第5回 定例理事会

日 時: 令和4年8月30日(火)

①信託規程の一部変更の取消について

全1項目

JADATA JA尾張中央の概要

組合員数	28,812人	購買品供給高	13億6,268万円
[正組合員]	8,315人	販売品販売総取扱高	1億3,511万円
[准組合員]	20,497人	長期共済新契約高	230億7,574万円
貯金	5,787億1,114万円	職員数	455人
貸出金	967億7,634万円		

令和4年8月末現在

暮らしに役立つ 家の光協会が発行する雑誌のご紹介

JAグループの
ファミリーマガジン
ステキな暮らしを提案
家の光



お申込みはお近くのJA本店(支店)へ JAグループ 家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷本郷町11 TEL 03-3266-9039 http://www.ienohikari.net



年間6回発行

発売月
春準備号 1月、春号 3月、
初夏号 5月、夏号 7月、
秋号 9月、冬号 11月

『家の光』地上
『ちゃぐりん』『やさい畠』
購読期間
令和5年1月～12月

誌名	年間購読料 (税込)	ウキウキ ポイント
家の光	8,782円	500
地上	6,922円	200
ちゃぐりん	5,664円	200
やさい畠	5,532円	300

お申込みはお近くの支店窓口まで

異説 真説

パスワードをお忘れですか？

「くそおー！何回やつても拒絶される。

俺だよ、俺。俺が分からんのか。お前はアホか」と

最近、IROとパスワードを入力すると、

ことごとく拒絶される。無情にも「パスワードをお忘れですか」と出てくるだけ。テコでも動かない。パスワードの入力は間違いないはずなのに何故だ?

「どうどう俺もボケてきたか」と自信を失いかけていた。

私のクレジットカードに誰かの不正使用の疑いがあったということで、カード会社が勝手に再発行手続きをとらなければ使用できないという措置をとつたらしい。とにかく仕方なく、わたしはカードを替えたのだ。

そうするとアマゾンなど、カード支払いのサイトのIROとパスワードをすべて変える必要がある。私はこの面倒な作業をやつてしまっていたのだ。

うちの事務所の女性スタッフさんがパスワードをメモ帳アプリに入力して、それをコピーペーストして使つたらいどうかと助言してくれた。そうしてメモアブリにパスワードを入力してエンターキーを押し

ワードをメモ帳アプリに入力して、それをコピーペーストして使つてみたらどうかとしないで済む時代になるのだろう。「俺だよ俺。俺が分からんのか?毎日付き合っているのに。おまえは認知症か」全國でパソコンのバカさ加減に泣かされている人がどのくらいいるのだろう。嫌いだ



税理士 花村一生