



今月の表紙

手作りの「太閤干しもち」 寒餅づくり最盛期 (P4)

わたしたちの
寒もち食べこまん

とやまGAP推進大会で JGAPの取り組みを報告



えだまめ部会の取り組みを報告するJAいみず野竹内担い手支援課長

富山県と県農協中央会、全農とやまによる「平成30年度とやまGAP推進大会」が1月10日(木)に富山県農協会館8階ホールで開催され、県内の農業者や消費者、農業団体、行政等の関係者約230名が出席しました。

この大会は、農産物の産地間競争が激化する中、GAP認証が農産物の取引の条件として用いられるなど、安心安全で信頼できる農産物を証明するものとして重要性が増しており、全国的にもGAP認証の取得などの取り組みが進められていることから、GAPをめぐる情勢やその活用事例について知識を深め、富山県のGAPの一層の普及と取組拡大等を図ることを目的に毎年開催されています。

草野浩一県農林水産部次長、伊藤孝邦県農協中央会長の挨拶と富山県内のGAPの取組状況の紹介の後、「いみず野農協えだまめ部会のJGAP団体認証取得について」と題して竹内信一担い手支援課長が事例報告を行いました。

平成17年に9戸、1.7haから始まった黒大豆えだまめが平成30年には23戸、31.5haに拡大し「富山ブラック」とし

て県内外から高い評価を得ていること、産地の発展にはGAPが不可欠との判断により平成29年からGAPに取組んだ経緯平成30年9月21日に県内初、枝豆では全国初の団体認証を取得するまでの部会員の努力などについて説明し、今後は東京オリニック・パラリンピックへの食材提供を目指し生産拡大などを進めていくことや、えだまめ以外の作物でもGAP認証を取得できるよう営農指導を強化した点についても説明しました。

食材提供については現在関係方面への働きかけを進めています。



JAいみず野野菜集出荷施設で選別される黒大豆えだまめ「富山ブラック」

平成29年産 JA直売米の共同計算追加支払について(ご案内)

JAいみず野では、JA直売米の販売収益を『JA直売加算金』として生産者の皆様にお支払いさせていただきます。

平成29年産出荷契約米の最終精算について

単位：円 / 60kg、JA米、紙袋、税込

種類	銘柄	等級	概算金	全農仮精算	全農共同計算	JA直売加算金	最終手取額
うるち米	コシヒカリ	1等	13,500	312	198	30	14,040
		2等	12,500	664	198	30	13,392
	てんたかくてんこもり	1等	11,700	598	228	30	12,556

支払日：平成31年1月25日

越中いみず野米一番

品質向上プロジェクト表彰

1月28日(月)JAいみず野本店において「越中いみず野米一番品質向上プロジェクト研修会」が行われました。これは射水市農業技術者協議会が、「JAいみず野米」のより高品質で食味の良い米づくりを進めるために栽培研修会などを行ない、平成27年度から取り組んでいるものです。

この一年プロジェクトに取り組みました農業者を対象に、表彰が行われました。今回は移植の部に38点、直播の部



受賞団体代表のみなさん

に21点の出品の中から、栽培の管理状況や、品質・食味を審査し評価しました。最優秀賞は移植の部に農事組合法人若竹営農組合(多田哲郎代表理事)、直播の部に農事組合法人新田営農(山本久雄代表理事)が表彰されました。

当プロジェクトで調査した結果から31年度に向けた研修が行われ、より高品質で食味の良い米を作ろうと、参加された生産者が熱心に耳を傾けていました。

その後意見交換会が行われ、当プロジェクトに取り組む市内の認定農業者、営農経営体の代表者がお互いの情報交換や交流を図りました。

米をめぐる情勢は、消費量の減少や平成30年産からの米政策の見直しにより、産地間競争はますます厳しくなると予想されます。消費者や実需者に求められる高品質の米づくりを一層進めるよう、JAは射水市や県農業共済組合、高岡農林振興センターなど関係機関と一丸となって努めてまいります。

受賞者

【移植の部】

最優秀賞 農事組合法人 若竹営農組合
優秀賞 農事組合法人 新開発営農
優良賞 農事組合法人 荒町営農

【直播の部】

最優秀賞 農事組合法人 新田営農
優秀賞 農事組合法人 あしつきの郷

菜っちゃん新湊店「大寒フェア」

今が旬! 『甘い冬野菜』 もりだくさん

1月20日(日)、農産物直売所「菜っちゃん」新湊店にて、「大寒フェア」が開催されました。これは1年で一番寒い日とされる大寒にあわせて、野菜の出荷量が少なくなる冬の間にも、おいしい地元の野菜を楽しんでいただくために企画されました。

店内には、「とやまカン(寒)カン(甘)野菜」の代表格「寒締めほうれんそう」をはじめ、キャベツ、白ねぎなど、旬の地元産冬野菜が並んでいます。また、野菜たっぷりの温かいスープが振る舞われていました。時間をかけて煮込まれた野菜は味がよく溶けた甘いスープになり、「本当に野菜だけの甘み!」と驚かれるほど、大好評でした。

富山県が取り組むカン(寒)カン(甘)野菜に位置づけられるのはキャベツ、にんじん、かぶ、だいこん、ハウスねぎ、いちご、ブチヴェール、寒締めほうれんそう、寒締めこまつななど15品目。それぞれの野菜の特性を活かし「寒さ」で「甘さ」が増しやすい品種を選定していることが特長です。特に寒締めほうれんそうはビタミン類やβカロチンなどの濃度も上昇し、えぐみが少なくなるなどの付加価値も高まり、人気があります。

冬季限定の甘い冬の味覚をぜひ堪能ください。





手作り寒餅「太閤干しもち」

小杉地区の「にっこごちやん寒餅加工部」(町口かほる会長)の寒餅作りが、J A いみず野太閤山支店黒河倉庫にて始まりました。

寒中の季節恒例の寒餅作りは、今年は昨年より60kg多い900kgの餅がつかれました。もち米は射水産の新大正もちを使っており、地元で採れたヨモギ、紫イモのほか、昆布、ミカンなどが入った味が楽しめます。1月5日から11日にかけてもちつき作業を行い、1月15日までに長さ1メートル、高さ4センチ、幅12センチに固めた餅を、厚さ5〜6ミリに切り分け、1本のひもで15枚ずつ編んだ後、吊るす作業を行いました。およそ50日間冷気で乾燥させます。倉庫内は赤、緑、黄、白、紫とカラフルな餅のカーテンで彩られています。

乾燥を終えた寒餅は3月中旬から、太閤山の地名にちなんで「太閤干しもち」と名付けて出荷



手際よく寒餅を編む会員

され、直売所「菜っちゃん」太閤山店・新湊店、アルビス歌の森店で販売します。

寒餅作りベテランの18人の会員が手塩にかけたおふくろの味、やさしい甘さで飽きのこない、なつかしい農家の味をぜひご賞味ください。



▲ 30枚入



電子レンジ2分でサクサクに!

●太閤干しもち価格●

- ・30枚入り 1,200円(税込)
- ・15枚入り 600円(税込)
- ・10枚入り 400円(税込)

●お買い求めは●

- 農産物直売所「村の駅菜っちゃん」太閤山店
- 農産物直売所「村の駅菜っちゃん」新湊店

☎0766-56-1852
☎0766-84-8818

当J A顧問税理士による無料税務相談

(午前9時30分~11時30分)

2 February

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	1	2

3 March

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
24	25	26	27	28	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

◆○は、確定申告までの相談日

◆問い合わせ先 お近くの支店または

【ローン相談については】

J A いみず野 融資課 TEL (0120)307-132

【税務相談については】

J A いみず野 総務課 TEL (0766)52-0023

住宅ローンご利用の方へ

確定申告に向けた控除説明会

J A いみず野で住宅ローンをご利用された方を対象に、「住宅借入金等特別控除説明会」を毎年開催しています。

1月27日(日)にはJ A いみず野本店3階大ホールで、新築・リフォーム時の特別控除についての詳細な説明や当J A 顧問税理士の折橋清弘先生へ質疑応答がありました。

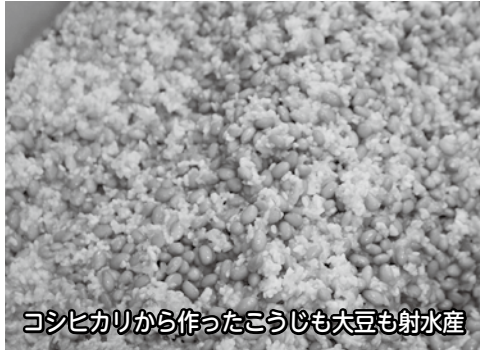
確定申告のお役にたてるよう行っているこの説明会は、お客様からも大変好評なものとなっています。

また当J A では、「顧問税理士による「税務相談日」」を設けています。ご希望の方はぜひお気軽にお問い合わせ下さい。

手造り無添加いみずの「みそ」 みそ仕込みが最盛期



蒸した大豆を機械でミンチ状にしています



コシヒカリから作ったこうじも大豆も射水産

JAいみず野味噌加工グループ（石川芳子代表）によるみそ造りが、最盛期を迎えています。
材料となる米と大豆はすべて射水産のコシヒカリとエンレイを使用し、無添加、減塩で、地産地消と安心な味噌造りに取り組んでいます。

みそ造りは、寒さが厳しいこの時期が空気中の雑菌が少なく仕込みに最も適しています。今シーズンは昨年12月から今年2月末まで約10tを生産する予定です。

この日も180kgのみそを仕込みました。蒸したコシヒカリにこうじ菌を混ぜ、こうじ造りから始めます。射水産大豆エンレイは、大豆本来のおいしさを引き出すためゆでないで蒸しています。蒸した大豆に麹、塩、水を加え、機械でミンチ状にして、たるに詰めて塩をふります。

この仕込み作業を終えた味噌は半熟成といふ、「半熟成」と「熟成」の2種類を出荷しています。

価格

- ・熟成味噌 1キロ入り 463円(税込)
- ・半熟成味噌 10キロ 4,000円(税込)
(半熟成味噌は2月末までの注文販売のみ)

ご注文・お問い合わせ

最寄りの支店又は
JAいみず野味噌加工グループ
TEL・FAX 0766-59-2388

ます。半熟成は、購入者が家庭で寝かせて熟成させるもので、梅雨明けごろから食べられます。熟成は、年間通してあり、今シーズン作ったものは温度管理のもと加工場で熟成させ、お盆頃から販売します。
すぐに食べられて便利な「熟成味噌」は当JAの各支店や村の駅「菜っちゃん」太閤山店・新湊店で販売しています。ご家庭の味が楽しめる「半熟成味噌」のお求めは最寄りの支店、またはJAいみず野味噌加工グループまでお問い合わせください。



肥料・農薬

取扱い拠点 設置のご案内

JAいみず野では昨年12月3日より3か所の『物流センター』を新設しました。担い手の皆さまからの予約注文を受け、合理的な物流を図り、より安価な肥料・農薬等の提供を目的としています。

また、営農推進員（TAC）（タック）が担い手の皆さまを訪問し、ご意見・ご要望等をお聞かせいただきながら、より良い営農活動につながることを目指しています。

●小杉物流センター

（配送担当地区：小杉・大島・新湊南支店管内）
所在地 射水市三ヶ975（旧小杉資材倉庫）
電話 0766-555-0031
FAX 0766-555-3023

●南郷物流センター

（配送担当地区：大閤山・三島野・南郷支店管内）
所在地 射水市串田1374-1（南郷支店倉庫）
電話 0766-544-11014
FAX 0766-544-11028

●東部物流センター

（配送担当地区：新湊・片口・堀岡・東部支店管内）
所在地 射水市加茂中部196（東部支店倉庫）
電話 0766-591-2561
FAX 0766-591-2335

役員会だより

第33回定例理事会

日時 平成31年1月24日(木)
午後3時より
場所 JA いみず野本店3階大ホール

◆平成30年度末(決算) 監事監査実施計画

◆協議事項◆

- 第一号議案 平成29年度産JA直売米の共同計算結果について(案)
- 第二号議案 内部統制システム基本方針策定の件
- 第三号議案 内部統制整備要領の廃止の件
- 第四号議案1 マネロンおよび反社会的勢力等への対応に関する規程類の改正について

2 特定事業者作成書面(リスク評価書)の改正について

第五号議案

全銀システム稼働時間拡大にかかるモアタイム振込手数料の設定について

第六号議案

理事に対する貸付承認について

第七号議案

出資口数の減少申込について

◆報告事項◆

- 一、12月末実績報告について
- 以上について、報告しました。

監事会

日時 平成31年1月24日(木)
午後1時30分より
場所 JA いみず野本店2階会議室

◆協議事項◆

- 一、平成31年度監事監査計画(案)について
- 以上について協議し、承認されました。

協同の力

JA いみず野概況

(平成30年12月末日)

正組合員数	5,404人
准組合員数	8,616人
みなさまの貯金高	1,396億36百万円
みなさまへの貸出金	274億72百万円
長期共済保有高	2,987億89百万円
購買品供給高	32億33百万円
販売品販売高	26億20百万円

JA自己改革に関する 全国一斉組合員アンケートへのご協力お願い

JAグループは、「農業者の所得増大」、「農業生産の拡大」、「地域の活性化」の3つの基本目標を掲げ、地域農業の振興や地域づくりに向けた自己改革に取り組んでいます。

全国のJAグループでは、現在取り組んでいる自己改革に対する評価をお伺いして、より一層、組合員の皆様の期待に応えられるよう、昨年に引き続き組合員アンケートを実施することといたしました。選出されました組合員の方には、当JA職員が自宅へ訪問させていただきます。

つきましては、本アンケートの趣旨をご理解いただき、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

- 対象者：正組合員 750名、准組合員 750名の計 1,500名
 - 期間：2月初旬～3月中旬
- (地区別組合員構成を考慮のうえ、無作為に抽出されます)

組合員資格の 確認のお願い

組合員の皆様には時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、組合員の皆様の組合員資格に変動が生じた場合には、定款の定めるところにより、書面にて当組合宛にその旨ご連絡いただくこととなっております。組合員資格の変動があった場合には、お手数ですが当組合の最寄りの支店までお申し出ください。

組合員資格の変動は、組合員資格を喪失した場合や、正組合員から准組合員に、または、准組合員から正組合員に資格が変動した場合が該当します。

ご理解とご協力をお願い申し上げます。



お問い合わせは最寄りの支店まで



●フラワーアレンジメント教室



12月12日(水)三島野支店において、フラワーアレンジメント教室を開催しました。

毎年お願いしている門田先生の指導の下、クリスマスやお正月に合わせた花材を準備してこられました。華やかな花材を見ただけで心ウキウキしたのは私だけではありませんでした。

真っ赤なカーネーションに淡い黄緑色に咲く蘭の花が、雪のように咲く白い綿花を一層引き立てていました。花器も又、シンブルなものではなく、横に広く船のような形をし、内側が金色に塗られた趣のある器でした。クリスマスに

は、玄関に飾りその後松と干支のかわいい「うり坊」も挿してお正月バージョンに変身です。そして、8本に先を割られた竹で花器を囲むように飾り、紅白の水引を結べばお正月用として今度は、床の間に飾ります。皆さんも毎回参加しておられて、要領良く早々に仕上げられました。

ひとつのアレンジでクリスマスとお正月が楽しんで少し得した気分になり、皆さん大満足でした。(二〇支部)



それぞれのアレンジを楽しむ部員

●お正月の寄せ植え

小杉支部では、12月20日(木)小杉支店2階にて講師に、島峰子氏(島種苗店)を迎え、寄せ植え教室を開催しました。

花材は、ヤンバルガンピ、コルジリネ・オーストラリア・レッドスター、シロタエギク、ハボタン2種、ガーデンシクラメン、プリムラジュリアン2色、ビオラです。いつもは梅、松、竹、南天など和風の寄せ植えなのでちょっとビックリ。予め、一人分として、底土と花のポットを入れた寄せ植え鉢が準備されていました。花の色が、赤、白、ピンク、黄色とカラフルなので、隣の人と花をトレードしあうなどして自分に合った寄せ植えへとイメージを膨らませる楽しみも感じました。

お手本の鉢を見ながら花を並べてみましたが、かっこよく納得のいく寄せ植えにはなりません。あつちからもこつちからも「先生お願いします」。先生が土を少し足したり減らしたりして花の高さを変えたり、花の向きを少し変えるなどちよつとした手入れによってまとまり、花が生きて見えるのには感心するばかり。土は鉢より少し低めに入れ、水を入れたときに土が流れ出ないようにとの注意を受けながら肥料を入れ、花と花との間に土を入れ根元を抑え仕上げていきました。

栽培方法はそれぞれ違うので、乾燥に注意する・液肥はこまめに与えるなど、その植物に合った長持ちさせるコツを教えてください。

「今までは壁を背にし、一方向から見るだけの寄せ植えだったと思

いますけれど、今回は、その日の気分や置く場所によって向きや花の組み合わせを変えて楽しんでみて「ください」と締めくくられました。元日、暖かい日差しを浴びたコルジリネの細い葉は、大きく両手を広げたかのように見え、その鮮やかなあずき色は、他の花の色を引き立たせ年明けを飾ってくれました。(小杉支部)



360°楽しめる寄せ植えを作ります

今後の日程

- 2月16日(土) 食と農を考える集い
- 3月6日(水) ほっとサロン(川口)
- 15日(金) 農山漁村チャレンジフォーラム
- 19日(火) 助け合い組織総会
- 21日(木) 女性部総会

農業機械大展示会

2019

ご来場者のみなさまに
粗品進呈

とき **3/1金・3/2土**
9:30~16:00 9:30~15:00

ところ **いみず野農業機械センター**
営農センター、射水カントリーエレベーター敷地に

イベントもりだくさん!

おいしいうどんのふるまいもあるよ!

富富富試食会

無料

富山つくしの新しいお米 1日200個限定!

米の食味値測定コーナー

「玄米」を一合お持ちください

無料

新米の味はどうか?

肥料: 農業展示相談コーナー

ドローン実演



お問合せ先 いみず野農機センター TEL:52-0455 / 小杉農機センター TEL:55-1765 / 新湊農機センター TEL:82-8530

JAいみず野特選企画

春の高遠城址・上田千本桜「池の平ホテル」1泊

出発日 平成31年 **4月12日(金)~13日(土)**

旅行代金 **28,800円** (お一人様2~4名1室和洋室)
(2名1室は1,000円増し)

募集人員 **25名様** (最少催行人員 20名)

食事条件 **夕食1回・朝食1回・昼食2回**

宿泊先 **白樺湖リゾート 池の平ホテル**



予定日程表

日時	行	程	食事
4/12 (金)	貸切バスにて (ガイド無し) 長野県 JAいみず野管内=小杉 IC=高速道=坂城 IC=上田城址公園 (千本桜)=きのこ村深山 (昼食)=小諸懐古園 (桜まつり)=白樺湖 (泊) 「池の平ホテル」 7:00 出発 休憩 3回 11:00~12:00 12:30~13:30 14:10~15:10 16:10 頃夕朝バイキング		昼:○ 夕:○
4/13 (土)	旅館=諏訪 (高島公園の桜) = 高遠城址 さくら祭り (昼食、弁当)=安曇野わさび農場 (買物) = 糸魚川 IC=高速道=JAいみず野管内 8:30 9:40~10:30 11:40~13:30 14:40~15:20 休憩2回 18:30過ぎ		朝:○ 昼:○

※バスの座席は申込順とさせていただきます。※下記コースは予定です。最終の日程表にてお確かめ下さい。

本旅行のお申込・お問合せは **各支店またはJAいみず野旅行センター** 富山県知事登録旅行業第2-267号 総合旅行業務取扱管理者 肥田 知久
■営業時間 午前8:30~午後5:00 ■休業日 土曜日・日曜日・祝祭日
射水市北野1555-1 TEL (0766) 52-0218 FAX (0766) 52-0286