

なめはな だより

第二十四回
通常総代会
 なのはな農協青年部

三月一日、なのはな農協青年部の第24回通常総代会が本店3階ホールにて開催され、総代24名が出席されました。

部員の減少が進む中で、研修会の実施や担い手育成の推進、食育活動を通じて持続ある農業を目指す活動を進めることを決定しました。すべての議案が承認され、前年度に引き続き、部長に西野和弘氏(中部支部)が選出されました。

西野部長より、新規部員が増えないうちで青年部員も高齢化してきている。自分達の子のような若い世代にも活動に参加してもらい、新規部員として加入してもらいたい。また、青年部活動を活発にしていきたいとお話がありました。



館盛専務 祝辞



西野部長 挨拶

なのはな農協担い手協議会
 【平成29年度(第11回)通常総会及び研修会開催】
『名称を「なのはな農協農業者協議会」に変更』

三月二日、なのはな農協担い手協議会(西村勉 会長 会員67名)の平成二十九年度(第11回)通常総会が本店3階ホールにて開催され会員30名が出席されました。今回の総会で規約を変更し名称を新たに「なのはな農協農業者協議会」とし会員を認定農業者または認定農業者に準ずる者(組織)で構成するとしました。

また役員改選で、会長に北部支店の高瀬昌弘氏(農)高島宮農)が新たに就任されました。高瀬新会長は、「会員の対象を広げ若い農業者に加入してもらい農業を盛り上げていきたい」と話されました。

研修会では、北陸スカイテック株式会社より「農業用ドローンについて」の研修をうけて急速に発展するスマート農業に熱心に耳を傾けておられました。

なのはな農協農業者協議会は、現地研修や県外視察などを行い、農業技術の向上や会員の交流を図っております。



新しく会長に就任された
 北部支店 高瀬昌弘氏((農)高島宮農)



研修会「農業用ドローンについて」
 説明を聞く会員の皆様

平成二十九年年度
**おまじりド・オブ・ザ・イヤ
 優良種子
 生産者表彰**

三月十九日、平成二十九年年度「とやまシード・オブ・ザ・イヤ」表彰式が、県J A会館で行われました。「とやまシード・オブ・ザ・イヤ」

の選奨は、富山県種子協会・種子生産部会が優良な種子を選奨するとともに、広く供覧することをもって生産者の高品質への追求に対する意識の高揚を図り、全国一優良な「富山の種もみ」の生産を目的に行われています。活力ある種子(発芽率)、充実した種子(容積重・千粒重等)など7要件について審査が行われ、優良種子の生産者に贈られる賞です。

受賞されました坂野利男氏をご紹介します。

この度の受賞を心からお祝い申し上げますとともに、今後益々のご活躍を祈念いたします。

【優良賞】

坂野 利男氏 (北部支店)



水橋営業所
**農機具
 内見会**

三月二日・三日の二日間、水橋営業所において農機具内見会が開催されました。

会場では春作業の主力となるトラクター・田植機・草刈機・動力散布機などの関連農機具が展示販売され、組合員の方々は商品の特徴や作業能力などの説明を受けながら品定めされていました。この度は内見会にご来場頂き、厚くお礼申し上げます。





三月九日、富山中央・富山西・富山北の3警察署と当農協は「災害時における警察活動に関する協定」を締結しました。富山市内で地震、風水害などの災害が発生した場合、3警察署からの要請を受け、当農協は、組合員というネットワークを活用した被災状況に関する情報の提供や、警察活動に必要な食料品等の物資の提供をいたします。地域社会に根差した組織として多くの人が安心して暮らせるよう、組織一丸となり社会貢献活動に協力してまいります。

災害発生時に警察活動に協力

3警察署と協定



3警察署長と室井組合長（左から2人目）



協定書に署名

第24回

女性部 総会



第二十四回女性部総会が三月二十二日、本店三階ホールにて開催され、八十八名が出席しました。

地産地消を合い言葉に、健康で、明るく豊かな家庭・地域づくりのため、一人ひとりの英知を結集し活動を進めることを決定しました。

記念講演として理学博士・レインボー体操専任講師二村ヤソ子先生より「レインボー体操で元気になるう！」と題

し、講演して頂きました。「レインボー体操は、身体の隅々まで血液を流し、身体を温めて免疫力を高め、病気になるない身体をつくるのが目的です。また、毛細血管を通じて筋肉に酸素と栄養を送ります。筋肉を鍛えて健康寿命を延ばします」実技も交えてわかりやすい内容で、楽しく聞き、あつという間の一時間の講演でした。



館盛専務のあいさつ



谷井悦子部長のあいさつ



二村ヤソ子先生の講演

レインボー 体操教室!

東部支部
呉羽支部

三月二十一日、レインボークラブ（東部支部・岡村多枝子代表）は新庄北公民館で、二十二日ラビット会（呉羽支部・谷井悦子支部長）は呉羽支店2階で理学博士・レインボー体操専任講師二村ヤソ子先生を講師に招き、研修会を行いました。

今回の研修では「寝たきりにならない為に！ 転ばないように！」間接を動かす運動方法など実技を交えてわかりやすい内容であり、楽しくあつという間の研修でした。

レインボークラブは毎週水曜日に新庄北公民館で、ラビット会は毎週木曜日に呉羽支店2階で、午前十時～十一時半にレインボー体操教室を行っています。その他、北部支部・水橋支部でも定期的に行っています。興味のある方は、ぜひ女性部各支部へお問い合わせ下さい。



ラビット会（呉羽支部）



レインボークラブ（東部支部）

日方江探種部会通常総会 及び種子生産技術研修会

三月十日、呉羽ハイツにおいて通常総会が開催されました。開会に当たり坂井隆俊部会長が挨拶され、続いてなのはな農協・館盛専務、富山農林振興センター・坪田次長、富山県主要作物種子協会・古瀬事務局長が祝辞を述べられました。議事では事業報告をはじめとする議案が審議され、29年産水稻種子においては登熟期の低温多雨等の厳しい栽培環境の中、栽培管理の徹底により収量がある程度確保され、契約数量に対する製品率は全品種の平均で105.3%と前年より増えたこと。また、今年度よりあらたに酒米の「富の香」の採種が計画されていること等の報告がされました。

また、種子生産技術研修会では、はじめに富山県農林水産部農産食品課・林副主幹より四月一日の種子法廃止に伴う富山県としての対応について、今後も今までと変わらぬ支援を行うこととの説明があり、続いて栽培技術について富山農林振興センター富山普及課・井上係長より良質種子の栽培ポイントが説明され、今年度も高品質な種子の生産に努めることを確認しました。



研修会の様子



館盛専務のあいさつ

Kitchenなのほな オープン!

当日、弁当・カレー
お買い上げの方
先着50名様に
ソフトアイス
プレゼント♪



4/
18

10:30~ オープニングセレモニー

11:00~ オープン

Kitchenなのほなでは、なのほな農協管内の野菜を使い、新鮮で安心・安全な食の提供や子供達への食農・食育活動、健康づくりのサポートを目的としています。毎週木・金・土曜日10時~14時までの出店予定です。また、各種イベント等にも出張致します。

なのほな農協農産物直売所前広場

〒930-2224 富山市田尻東8-4

平成29年産 備蓄米に係る共同計算について

1. 生産者手取り額

(単位：円/60kg、税込)

種類	銘柄	等級	概算金 (A)	精算金 (B)	生産者手取額 (C)=(A)+(B)	28年産手取額 (D)	28年産との差額 (C)-(D)
うるち米	全銘柄	1等	8,300	2,724	11,024	9,904	1,120
		2等	7,652	2,724	10,376	9,256	1,120
		3等	6,572	2,724	9,296	8,176	1,120

※精算金 (B) は、3月28日 (水) にお支払い致しました。



実施中

なのはなライス キャンペーン

期日 4月2日から
 4月27日まで

「八町米」を
 10kg以上お買い上げに
 になると、さらに八町米を1kg
 プレゼント!

全国どこへでも
 配送いたします。

ご贈答用化粧箱入「八町米」
 を全国どこへでも迅速で確実に
 お届けいたします。
 詳しくは、各支店または販売流
 通課までお問い合わせ下さい。

お米のことなら (フリーダイヤル)
 「販売流通課」

0800-1000-787

なのはな
 お電話お待ちしております。

最新鋭MRI装置を 導入いたしました!!

最近ではテレビなどでもよく聞くようになったMRI検査。頭・首や腰・肩や膝などの関節・お腹など全身の検査に使われ、CT装置などと比べてX線被ばくがない検査として年々MRIの担う役割は増してきています。

当院放射線科では、患者様によりよい医療を提供するため、導入後14年経過していたMRI装置を2018年4月より最新型に入れ替えます。今回入れ替えるMRIは北陸では初めてとなる最も新しい装置となり、これまでよりも快適にきれいな画像を撮ることができMRIとなりました。

より快適に

MRI検査を受ける時は、円形のトンネル内に入って検査しますが、これまでのMRIは内側が狭いために患者様にとって窮屈な検査になっていました。新しい装置ではこれまでに比べて内側が10cm広くなっており、より開放感の高い状態で検査を受けることができます。

また、年齢を重ねることで首がまっすぐに伸ばせない患者様には首が前に曲がった状態でも痛くない姿勢で検査に入って頂くこともできます。このような患者様は放射線科スタッフまでご相談下さい。

よりきれいに

MRIは大きな磁石を使って患者様の体の中を画像化しますが、この磁力が強いほうがきれいに撮れるという特長があります。新しい装置では磁力がこれまでの1.5T(テスラ)の2倍で、医療用として認可されている中で最大の強さを持つ3.0T(テスラ)装置になりますので、これまでより鮮明な画像が撮れるようになります。

腰が痛い・肩が痛い・頭のMRIを撮っておきたいなど、最新の装置でMRI検査を受けようと思われる方は、厚生連滑川病院放射線科にてお待ちしております。

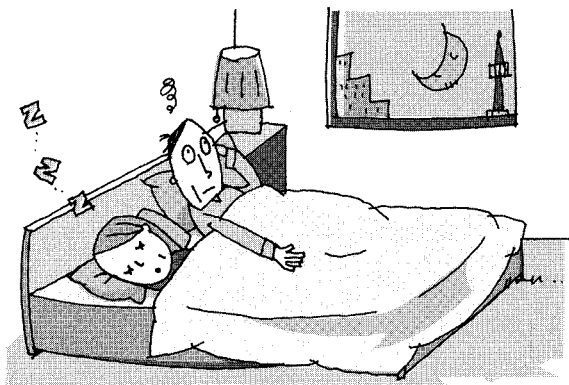


余裕の
検査環境

健康 目 科

不眠への対処法

佐久総合病院名誉院長・松島 松翠



不眠のタイプには、大きく分けて四つあります。

寝付くまで30〜60分以上かかる「入眠障害」、眠りに就いた後、夜中に何度も目が覚めてしまう「中途覚醒」、早朝に目が覚めて、それ以降は眠れない「早期覚醒」、睡眠時間は十分だが、眠りが浅く、ぐっすり眠ったという満足感が得られない「熟眠障害」の四つです。

中途覚醒には、特にストレスが関係しています。それを解消するには

まず遅寝・早起きが勧められます。床に入る時刻を遅らせて、朝起きる時刻を早くするので、寝床にいる時間は短くなりますが、中途覚醒が減るため、熟睡感が得られるようになります。

コーヒーや紅茶、日本茶などに含まれるカフェインには覚醒作用と利尿作用があります。眠る前に飲むと寝付きが悪くなり、夜中にトイレに行きたくなったりして、眠りが妨げられます。寝酒は寝付きを良くしますが、多過ぎると、中途覚醒・早期覚醒が多くなります。たばこに含まれるニコチンは、交感神経の働きを活発にし、眠れなくなりますので、眠る前の一服は禁物です。

体温のめりはりをつける、眠気が生じやすくなります。そのためには、眠る30〜60分前に、38〜40度のぬるめのお湯に入浴するのが効果的です。入浴で体を温めた後は体温が下がるので眠気を誘います。

不眠の背景には、過労やストレスだけでなく、うつ病など他の病気が隠れていることもあります。不眠が続く、本人がづらいと感じているときは、精神科や心療内科を受診するようにしてください。

御隠居と熊さんの ぜいぜいせん小話

未成年飲酒防止強調月間

熊さん・御隠居！春爛漫で桜も満開でやんすよ。待ちに待ったお花見のシーズン到来でやんす。

御隠居・熊さん。お花見で酒を飲むのはよいが、調子に乗りすぎて未成年者に飲酒を勧めたりはしとらんじやろくな。

熊さん・えつ。八つつあんとこの息子があつしよりも背丈があるもんで、未成年者とはわからず、ついつい富山の地酒を・・・

御隠居・なんとということじゃ！体が大きくても未成年者に酒を勧めてはならん！どうして未成年者の飲酒が禁止されとるか知っておるか？

熊さん・法律で禁止されているからでやんすか？

御隠居・もちろんそうじゃが、それ以外にも大事な理由があるのじゃ。成長過程にある未成年者の飲酒は、身体的・精神的に大きなリスクがあるだけじゃのうて、社会的にも大きな影響を与えるから、大人の責務として社会全体でその未然防止に取り組む必要があるんじゃ。

熊さん・具体的にはどんな影響があるんでやんすか？

- 1 脳の機能を低下させるおそれがある
- 2 肝臓をはじめとする臓器に障害を起

こしやすくなる。

3 性ホルモンに異常が起きるおそれがある

4 アルコール依存症になりやすくなる
といった影響があるのじゃ。

熊さん・あつしはなんと浅はかなことをしちまつたんだ！

御隠居・「未成年者飲酒禁止法」という法律では、①親が未成年者の飲酒を制止させなければならぬ、②酒を扱う販売業者や飲食業者も、未成年者が酒を飲むとわかつていながら酒を売ったりしてはいけない、と定めているのじゃ。

熊さん・日本の未来を担う未成年者の飲酒防止のよい方法はないんでやんすかね。

御隠居・そうじゃな。学校での教育のほか、家庭や地域社会で「なぜ、未成年者がお酒を飲んではいけないのか。」を理解するようしつかり説明して、飲酒をさせないよう注意していかねばならんじやろくな。特に4月は「未成年者飲酒防止強調月間」じやからのう。各地域で「未成年者飲酒防止キャンペーン」などの啓発活動も行われるそうじゃ。

熊さん・わかりやんした。八つつあんとこの息子には成人になってから勧めるとして、どうでやんすか、御隠居！今日のお花見はあつしただけで飲むでやんすか。

御隠居・やつぱり熊さんじゃ！おいしい富山の地酒で一杯といきますか。

(富山税務署)

春の土づくり運動

実施期間 3月～4月

いざ土づくり！ 美味しい富山を届けよう！



土づくり資材の散布

有機物の施用

深耕の実施

富山県土づくり資材技術連絡協議会 / JA全農とやま

産地として選ばれる「なのはな米」 1等比率95%以上を達成しよう!! ～「H30 JAなのはな米品質向上運動」実施中～

本年も高品質な「なのはな米」にするには、**健苗育成**による初期の強勢分けつ確保と、コシヒカリの田植えは5月15日を中心に行い、高温登熟による品質低下を回避することが重要です。

育苗のポイント

- ①老化苗にしない — **田植時期に応じた育苗計画**を立てましょう。
- ②軟弱徒長苗に — **浸種の温度を十分確保**し、芽出しを揃えましょう。
ならないように 緑化後は、**かん水過多**に注意し**早めに換気**を行いましょ。
- ③病害が発生 — **育苗期間を通じ**、目安温度より**高温にならない**ようにしまし
ないように しょう。

1 コシヒカリの田植時期は5月15日を中心に

コシヒカリの早い田植えは品質が低下する傾向があり、昨年も5月9日以前の田植えで出穂期が早くなり、高温の影響を受け、白未熟粒が多発し、整粒歩合が低下しました。

品質低下を抑えるため、**コシヒカリの田植えは5月15日を中心に行い**ましょう。

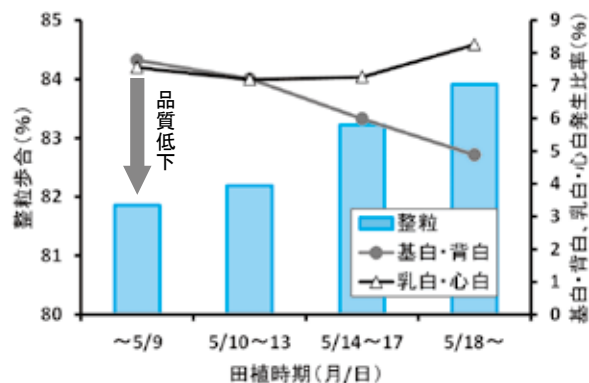


図 田植時期と品質の関係 (H26 ~ 29県総点検ほ)

2 育苗日数を長くしない

老化苗（葉齢が進んだ苗）を防ぐため、**播種から田植えまでを20日程度**となるよう育苗作業を計画しましょう。

表 コシヒカリの育苗計画の目安

消毒	浸種	播種	田植え	出穂期
4/7(土)	4/8(日)	4/18(水)	5/10(木)	8/1頃
4/15(日)	4/16(月)	4/25(水)	5/15(火)	8/4頃
4/21(土)	4/22(日)	4/30(日)	5/20(日)	8/8頃

播種が早いと育苗日数が長くなり老化苗になります！

老化苗を田植えすると…

初期の強勢な分けつの発生が少なく、穂数低下につながる。

出穂期が早くなり、品質低下につながる。

3 こまめな温度管理で健苗の育成を

目安より高い温度で管理すると、苗の徒長や細菌性病害が発生しやすくなります。温度管理を徹底しましょう。

(1) 種子消毒 ～必ず化学農薬で消毒～

目安	農薬名	モミガードC水和剤 200倍		
	消毒時水温	10℃以上	消毒時間	24時間

- ・防除効果を安定させるため、水温は**10℃以上**（12℃が最適）を保ちましょう。
- ・消毒ムラを防ぐため、消毒中に1～2回袋を動かしましょう。

(2) 浸種 ～開始を早めない～

目安	浸種時水温	10～15℃	浸種日数	7～12日間
----	-------	--------	------	--------

※ 水温×日数＝積算温度100～120℃程度を目安

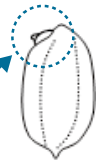
- ・水温10℃以下や15℃以上の浸種は、芽の不揃いが生じやすくなります。
- ・特に**浸種を開始した初日の水温（12～13℃）確保**が、催芽の揃いを良くします。

(3) 催芽 ～芽の長さをこまめに確認～（蒸気式育苗器利用の場合）

目安	催芽温度	28～30℃	催芽時間	20～24時間
----	------	--------	------	---------

- ・催芽の完了は、ハト胸から2mm程度芽が出た状態です。催芽時間は、品種や浸種条件により一定ではありません。**時々、発芽状態を確認**して、催芽の完了を判断しましょう。

○催芽の目安
ハト胸～2mmまで



(4) 出芽 ～育苗器の温度をこまめに確認～

目安	出芽温度	30℃	出芽時間	2～3日程度
----	------	-----	------	--------

- ・催芽と同様にこまめに確認し、出芽1cm程度になったら搬出しましょう。

(5) 搬出 ～換気の徹底と適切なかん水を！～

目安		緑化期	硬化期
	育苗日数	2～3日	13～15日
	温度管理	昼間	25℃以下
夜間		10℃以上	

【搬出直後】

- ・葉ヤケ防止のため、必ず土が落ちつく程度に**かん水**しましょう。ただし、低温、曇雨天が続く場合はかん水を控えましょう。

【緑化期】

- ・高温になる場合は、苗に風が直接当たらないよう風下側を開けて**換気**を行いましょう。
- ・**緑化が終了したら**、寒冷紗等の被覆資材を取り除き、徒長や葉ヤケを防ぎましょう。

【硬化期】

- ・かん水は早朝にたっぷりと行い、日中は床土の乾きに応じ、必要量をかん水しましょう。
- ・田植えの7～10日前から低温でない限り昼夜とも換気し、十分外気に慣らしましょう。

晴天日は、気温が低くてもハウス内の温度はかなり高くなります。**早めに換気を開始**しましょう！



★なのはな農協では、皆様に電子メールによる営農情報の提供を行っています★

※登録は無料です

〈情報提供内容〉

- ・栽培管理情報
- ・緊急的な気象情報や災害防止対策、栽培管理等の情報
- ・その他必要と思われる情報

★営農情報提供サービスへのご登録はこちらから
(QRコードにスマホ等をかざして必要な情報を登録してください)



(原稿提供：富山農林振興センター)



タケノコ

～春を告げる山菜の王様～

タケノコのプロフィール

【分類】イネ科

【原産地】中国(孟宗竹)

【和名】筍、竹の子(たけのこ)

【おいしい時期(旬)】春 3～5月

【主な栄養成分】カリウム、食物繊維、チロシン、グルタミン酸、アスパラギン酸



見分け方

穂先が黄色～薄黄緑色のものは、えぐみが少ない

細いものよりたくて短くずんぐりとした形で重みがあるもの

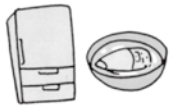
皮につやがあり、根元のいぼが濃赤色になっていないものが良品

皮や切り口のみずみずしいものがお薦め



保存方法

時間がたつごとにえぐみが増してしまうため、購入したらすぐに下ゆでしよう



水を毎日取り替えれば5日程度は日持ちするよ

下ゆでをしたものは皮をむき、すぐには使わないときは、全体が浸るように水に漬けて冷蔵庫で保存する

下ゆで(アケ抜き)方法



1 火の通りを良くするため、タケノコの先端3cmほどの部分を斜めにカットして、さらに縦に切り込みを入れる

※米ぬかの量は、タケノコ1kgに対して1/2カップくらいが目安

2

お湯をたっぷり沸騰させ、タケノコ、米ぬか(なければ米のとぎ汁)、赤トウガラシ2～3本を入れ、1時間ほど弱火でゆでる

3

根元に竹串がスッと通るまでゆで、そのままお湯が自然に冷めるまで置いておき(一晩置いてても可)、冷めたら皮をむいて調理する

タケノコのいろいろ

孟宗竹(もうそうちく)

一般的に流通しているタケノコのほとんどは「孟宗竹」で、ためて「香り」が良く、肉質が柔らかいのが特徴の主に九州や関西地方で栽培されている旬は3～5月ごろ



淡竹(はちく)

5～6月ごろが旬で、皮の色が少し赤茶がかったいて細長い形のアケが少ないので孟宗竹のようなアケ抜きは必要なく、皮をむいて水から下ゆですればよい



真竹(またけ)

孟宗竹や淡竹より時期がやや遅く、5～7月ごろに収穫される。細長くて皮に黒い斑点があり、アケは少なめで肉質は柔らかい。淡竹同様の下ゆでしてから調理すると良い



根曲がり竹

東北地方や日本海側、北海道など涼しい地域で育つ小さなタケノコの「チシマザサ」というササのタケノコで、「姫たけ」や「笹たけのこ」「月山筍」など地域によって呼び名が異なる



楽しみ方・食べ方のコツ

掘りたてで新鮮ならば、皮ごとアルミホイルに包んで焼くと美味!



掘り起こしたその場で、薄くスライスして、生のまま刺身身で食べることも少なく、香りが口いっぱい広がるよ



かつお節と一緒に煮る土佐煮やワカメと組み合わせる若竹煮、木の芽和え、天ぷら、たけのこご飯などは季節を告げるタケノコの定番料理



和食、中華だけでなく洋食にもお薦めのパスタ、ソテー、フリット、スープなど

タケノコのチカラ

カリウム

高血圧予防
心筋梗塞予防



疲労回復に!

食物繊維



脳梗塞予防
動脈硬化予防

チロシン

便秘予防

カットしたときに節の間に見られる白い粉のようなものは、アミノ酸の一種「チロシン」の脳を活性化させる作用があるといわれているよ



うま味成分のグルタミン酸、アスパラギン酸、チロシンなどのアミノ酸は、免疫向上、代謝促進、疲労回復、美肌効果も期待できる

タケノコのビミツ

竹は稲の仲間(イネ科)の温暖な地域に多く生える

タケノコは竹の芽の総称、竹の地下茎から伸びる若い芽の部分

「筍」は旬(10日間ほど)で「竹」に育ってしまうほど成長が早いにもかかわらず、寿命は100年以上ともいわれている不思議な植物



一般に多く流通している「孟宗竹」は中国江南地方が原産地で、日本へは江戸時代中期の1740年ごろに伝来したとされている

おいしく食べて
今日の朝ご飯
多日もスタート

永井智一

(ながい・ともかず)



茨城県笠間市にある「キッチン晴人(ハレジン)」のオーナーシェフ・永井智一さんに、元気が湧いてくる朝ご飯を教えてください。



朝ご飯の献立
アサリと菜の花の中華がゆ
新たまねぎとワカメのサラダ
生のりのだし巻卵
フキとレンコンのきんぴら
たけのご酢豚
カブと美濃ジンのビタルス
イチゴ

レシピ1 フキとレンコンのきんぴら

材料(2人分) 作り方

- レンコン…200g
フキ…1本
輪切り唐辛子…適宜
ごま油…小さじ1
- ①レンコンは皮をむき縦切りで1/4に切り、さらに厚さ1cmほどに切って水にさらす。
②フキは塩でこすり3cmほどに切り、熱湯でさっとゆで冷水に落とす。
③フライパンにごま油を入れ、①を中火でじっくりと炒め火を通し、②を入れさっと炒める。
④③に合わせ調味料、輪切り唐辛子を入れ強火で、煮汁を絡めて出来上がり(煮汁がなくなるまで炒める)。
- 〈合わせ調味料〉
しょうゆ…小さじ5
砂糖…大さじ1と1/2
料理酒…小さじ2

レシピ2 たけのご酢豚

材料(2人分) 作り方

- タケノコ水煮…1個
豚バラスライス…6枚
薄力粉…適宜
塩・こしょう…適宜
サラダ油…小さじ1と1/2
- ①タケノコは縦に6等分にして水にさらし、沸騰した湯で5分ほどゆでる(水煮の臭みを取るため)。
②豚バラ肉を広げ、水気を切ったタケノコを置いて塩・こしょうをして手前から巻いて、薄力粉を薄くまぶす。
③フライパンにサラダ油を入れ、②を入れ弱火で転がしながら火を通す。
④③に合わせ調味料を入れ、煮汁を絡めて出来上がり。
- 〈合わせ調味料〉
しょうゆ…大さじ2
黒酢…大さじ2
料理酒…大さじ2
砂糖…大さじ2

おすすめします

知識の泉・豊かな心とくらしに「家の光図書」

お申し込みは、
最寄りの支店へ



定価1,200円+税

少ない材料で手早く作れる
ウー・ウエンの
ごちそうおかず92

食材の数が少なく、調理も簡単なものに間違いなくおいしいウーさんの絶品レシピ92品。短時間でボリュームたっぷりのメニューがあったら、間に出来上がる。忙しい人や育ち盛りの子どもがいる家庭におすすめ!



定価1,300円+税

きょうの晩ごはん
ずっと作り続けたいわが家の献立

誰もが大好きなオーソドックスな家庭料理と、本当においしく作れるレシピで人気の著者による初の献立本。下ごしらえや段取りなど調理のポイントも満載。おいしくて作りやすい132品収録。長く使える一冊。



定価1,400円+税

育てて楽しむウメ百科
栽培から梅干し作り、
効能まで

梅の栽培法から収穫した実を加工する梅仕事、効能や活用方法まで、梅のすべてを網羅した決定版。鉢植え栽培のコツや実つきをよくする剪定法、梅を使う美容パックやうがい薬作りなど、多岐にわたって紹介。



定価1,600円+税

よく育つ! よく採れる!
超図解
野菜の仕立て方の裏ワザ

トマトやナス、キュウリなど、人気の野菜19品種の仕立て方と育てワザをイラストでわかりやすく解説。支柱の立て方や誘引、剪定方法などワンランク上の栽培を目指す家庭菜園オーナーは必見の裏ワザが満載!

まちがいさがし

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を右下の枠内の数字で探しましょう。(答は13P)



人事異動のご案内

人事異動を行いましたのでご案内致します。

【平成30年3月1日付】

和合支店 貯金担当（正職） 岡村 真理香
（和合支店 貯金担当 臨時）

水橋支店 貯金担当（正職） 村尾 咲季
（水橋支店 貯金担当 臨時）



二月二十五日に行われた、東京マラソン2018（42・195km）に当農協職員の杉谷大夢職員（中部支店）が出場しました。昨年同様、当JAのPRも併せて全胸・背マーク（JAなのはな、越中富山 コシヒカリ八町米）が付いたユニフォームを着用しての参加となりました。タイム（グロス）2時間34分51秒、参加者2万6611人中258位という結果でした。タイム、順位ともに昨年の記録を上回る大変優秀な記録でありました。杉谷大夢職員は「今回は、カンボジア代表でリオデジャネイロ五輪にも出場した猫ひろし選手とも並走できるなど楽しく走ることができた。今後もこのユニフォームを着用して他多くの大会に出場していきたい」と話していました。皆様あたたかい応援をよろしくお願ひします。

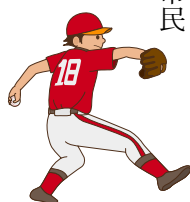


平成三十年度の主な大会のスケジュールについてお知らせします。

皆さまには日頃から「なのはな農協野球部」に對しまして、応援をいただきありがとうございます。今年も部員一丸となって全力でプレーいたしますので、これまで同様、野球部にあたたかい応援をよろしくお願ひいたします。

平成三十年度大会スケジュール

- ・ 東日本軟式野球富山県大会決勝
四月七日 射水市小杉・歌の森球場
対戦相手 大庵（富山（婦負））
- ・ 第六十二回高松宮賜杯全日本軟式野球大会
四月二十八日 市民
- ・ 第六十三回北日本朝間軟式野球大会
五月十一日（六月中旬まで）
五福他
- ・ 市民体育大会軟式野球競技会
五月十九日 県営
- ・ 第七十三回天皇賜杯全日本軟式野球大会
六月二日 市民



衣料総合展示会の開催

とき 4月20日（金）午前10時～午後7時
21日（土）午前10時～午後5時
ところ 富山県農協会館8階ホール

会場では紳士服・婦人服・小物類・着物類・寝具類等
お値打ち価格でご提供いたします。
皆様のご来場をお待ちしております。



なののはな カレンダー



1	
2	平成30年度新採用職員辞令交付 定休日（農産物直売所）
3	平成31年度採用者向け会社説明会
4	
5	
6	
7	
8	
9	定休日（農産物直売所）
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	定休日（農産物直売所）
17	
18	決算期末監事監査（本店） キッチンカーオープン（女性部）
19	
20	衣料総合展示会（農協会館8階ホール）
21	衣料総合展示会（農協会館8階ホール）
22	
23	定休日（農産物直売所）
24	いきいきサロン（高木）
25	
26	
27	
28	
29	昭和の日
30	振替休日 定休日（農産物直売所）

JA日誌



- 3. 2 水橋営業所農機具内見会（～3日）
- 22 女性部総会
- 25 住宅ローン相談会
- 29 役員会
- 30 支店長会議

役員会報告 3月29日(木) 開催

◆付議事項

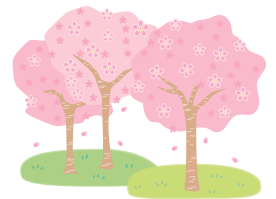
- ・平成29年度決算について
- ・平成30年度金融事業推進方策の設定について
- ・平成30年度共済事業推進方策の設定について
- ・平成30年度購買事業計画について
- ・平成30年度指導事業予算について
- ・平成30年度乾燥調製施設、水稻種子乾燥施設及び営農施設関係機械器具利用料金の設定について
- ・平成30年度季節労務賃金について
- ・経済事業にかかる理事との契約について
- ・内部監査計画について
- ・資産査定について
- ・出資金の減額について
- ・支店運営委員長の委嘱について
- ・共済担保貸付の利率改定について
- ・固定資産の取得について

◆報告事項

- ・2月末各事業実績について（貯金・貸出金・共済・購買）
- ・コンプライアンスプログラムの進捗状況について（第4四半期）
- ・苦情等対応報告について（第4四半期）
- ・事務ミス等の報告について（第4四半期）
- ・自主検査結果の報告について（第4四半期）
- ・貸出について
- ・農産物直売所の販売実績について

JAなののはな概況（2月28日現在）

正組合員数	5,442人
准組合員数	5,452人
貯金	1271億1220万円
預金	1092億5943万円
貸出金	163億4265万円
長期共済保有高	2678億5098万円
購買品供給高	46億1180万円
販売品販売高	34億3450万円



表紙説明《ルクリア(アッサムニオイザクラ)》

ヒマラヤから雲南にかけての、標高1300m～2500mの高原に自生する常緑の低木～小高木です。5種の野生種が分布し、その中でも、アッサム地方のカシー高原を故郷とするルクリア・ピンセアナがアッサムニオイザクラの名前で流通します。日本へは1975年頃に導入され、鉢花として親しまれています。

まちがいがし



答え

- 3…山の高さが違う
- 5…頬にご飯粒が付いている
- 6…籠の中のタケノコが増えている
- 9…おわんのふたがない
- 12…カップの形が違う

立山室堂直行バス

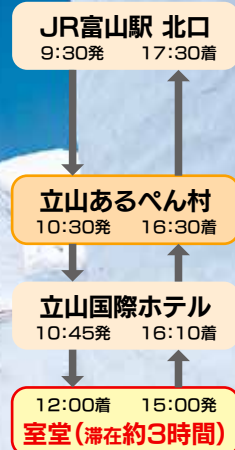
2018 4.29日▶5.6日 Spring Version

旅行代金 **6,500円**
(日帰り往復お一人様)

旅先案内人
旅行を楽しく過ごす
耳より情報局

あづみ村ツアーのらくらく 直行バスで雪の大谷へGO!!

インターネット又はお電話にてお申し込み!!
出発決定後、当日は(各乗車場所→)立山あるべん村にて受付。
【立山あるべん村は200台可能な無料駐車場完備ミニホースや山羊もいるよ!】
(オプションの押し売りしセット予約の方はお受け取り)
さあ出発!!! 車内はバスガイドによる楽しい山の案内等を聞きながら
圧巻の壁☆雪の大谷を通ると室堂に到着!
ワンポイント説明の後は出発時間まで、雪の大谷ウォークや雪原観光等
自由にお楽しみください!! (服装アドバイスは裏面をご覧ください)
お帰りは立山あるべん村にて、乗車券提示でお土産が**10%OFF!!**
(1,000円以上、一部商品を除く)のうれしい特典付^^



【お問い合わせ先】 富山五福ショッピングセンターアリス1階 JAなのはな旅行センター 電話076 (439) 3336

今が旬! 「新鮮・安全・安心」野菜紹介

直売所通信

「新鮮・安全・安心」旬の農産物や切り花など様々な商品がありますので、近所の方・友人・知人を誘い合っ
てご来店下さい。

営業時間のお知らせ **午前9時30分～午後5時**
(11月1日～4月30日まで)



わさび特有の鼻に突き抜ける辛みと、すがすがしい風味を併せ持つ春の訪れを告げる食材の一つ。おひたしや、醤油漬けなどがお勧めです。



なばなは栄養価が高く、ビタミンCはほうれん草の二倍です。炒め物、あえ物などどのような料理にも合う野菜です。



なのはな農協管内の大豆とお米を使用、保存料や食品添加物は一切使用していない、安全・安心なお味噌です。

なのはなHP リニューアルのお知らせ

平成30年3月1日からなのはな農協ホームページがリニューアルされました。さらに、なのはな農協・農産物直売所のFacebookもはじめました。今まで新鮮な野菜や果物を提供してきましたが、これからはキットキットなおトク情報もお届けします。皆様、ぜひご覧ください。