

# なめはな 花より



～地域みんなで支え合う～



# 自己改革の実践!

JAなのはなが取り組んでいる  
「農業生産の拡大」「地域の活性化」について、ご紹介いたします。

©おひいP



田んぼで観察する子供達

子供達に農業や農協についての理解を深めてもらう「JAなのはな親子農業スクール」が八月一日開催され、管内の小中学生親子と女性部員三十二名が参加しました。

午前中は、富山県農林水産総合技術センター農業研修所で「田んぼに生息する昆虫や微生物の世界」と題して様々な説明をしていただき、グループに分かれ田んぼで稲や大豆の昆虫や病気の観察や、顕微鏡を使った微生物の観察等を体験しました。



スイカの実験



顕微鏡を使って微生物の観察

「富富富」のおにぎりの試食会もありました。

午後からは直売所2階で、紙芝居やちゃぐりんを使った「食農クイズ」をして農業の勉強をしました。

「知らなかったことがたくさん分かった」「お米や大豆の害虫や病気についてたくさん勉強できた」「顕微鏡で虫を見るのがとても楽しかった」等の感想が寄せられました。

夏休みの一日、子供達は最後まで真剣に学習し、様々な体験をしました。

「野菜の収穫が楽しかった」「また来年も参加したい」「パーベキューが楽しかった」等の感想が寄せられました。

農家の家に泊まるという中々出来ない体験をしました。



野菜を収穫する子供達



『ちゃぐりん』を使って勉強

自然豊かな富山の農家で子供達に農村・農業体験を通じた食農教育を進めるためJAなのはな農協女性部(谷井悦子部長)では、グリーンツリーズを八月六・七日、水橋地区の金木重三さん宅で実施し、子供達八名が参加しました。

一日目はちゃぐりんを使った勉強や畑巡りをし、夕食は、とれたて野菜でパーベキューをしながら交流を深めました。

二日目はラジオ体操の後、畑で野菜の収穫や機械の見学をして楽しみました。

その後、収穫した野菜を使い、みんなで協力してカレー作りに挑戦し、お昼はおいしいカレーライスをいただき大満足でした。







J Aなのはな女性部は、八月十二日から八月三十一日までの間、呉羽梨選果場前でキッチンカー出張販売を行いました。

キッチンカーでは、お弁当やカレー、暑い夏にぴったりのかき氷やソフトクリーム等が販売され、連日商品を買求めるお客様で大盛況でした。

今後も各種イベントへ出張し「kitchenなのはな」のPRを進めて、地域の活性化に貢献してまいります。

また、キッチンカーの出張依頼がございましたら、なのはな農協営農部・有澤までご相談下さい。

営農部 TEL 43812213



呉羽梨選果場前



八月四日になのはな農協農業者協議会（高瀬昌弘会長 会員66名）の現地研修会が開催されました。

今回は、(有)グリーンパワーなのはなの「大規模区画田の取組み」と(農)高島営農の「富山米新品種「富富富」及び(株)GFMの「乾田直播」について現地研修を行いました。

また室内研修では、富山農林振興センター北部班の田中班長より、高温・少雨に伴う水稲と大豆の管理対策を中心に、今後の管理等の技術対策について説明を受けました。

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



参加された会員：「富富富」ほ場にて



農業用ドローンの実演：「(株)GFM」ほ場にて



説明を受ける会員：「(農)高島営農」ほ場にて



八月十三日、管内で栽培されている早生品種「てんたかく」の刈取適期巡回を富山県農林振興センター職員となのはな農協営農指導員で行いました。

刈取適期巡回は、高品質の「てんたかく」を出荷していたため毎年行っており、今年は「てんたかく」等の早生品種については梅雨明け後の記録的な高温の影響等から、籾黄化率80%（積算気温900℃）での収穫を開始し、刈り遅れを防止することに努めました。

カントリーエレベーターにおけるてんたかくの荷受けは、呉羽カントリーエレベーターと水橋カントリーエレベーターで行われました。

また刈取適期巡回の終了後、北陸スカイテック株式会社による農業用ドローンの実演を行いました。



農業用ドローンの実演・研修



刈取適期巡回の様子



## なのはな農協農業者協議会 なのはな農協役員 との懇談会



八月二十日、「今後のなのはな農協の事業について」をテーマに、なのはな農協農業者協議会（高瀬昌弘会長）となのはな農協役員との懇談会が開催されました。

農業者協議会から、「なのはな農協の水稲の生産計画」や「農協職員のドローン免許の取得」等の質問や要望がありました。

組合長はじめ担当部長からそれぞれ回答をもらい、意見交流が図られました。

最後に、高瀬会長から「農業情勢が厳しい中、農協事業に貢献するとともに農業者協議会としても農業振興に努めていき、農協と農業者が共に発展していきたい」と話されました。



役員との意見交流

## 梨選果場施設 が初選果

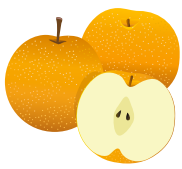


八月八日、初

選果が行われ、今年の梨の選果開始は去年よりも4日早く、小玉傾向ではあります。甘みの強い梨に仕上がっており、幸水を中心に十一月上旬までの出荷を見込んでいきます。

選果場直売所を中心に販売・

発送を行っていただきますので、幸水だけでなく豊水、あきづき、新高、新興とそれぞれの品種の味覚をシーズンを通してお楽しみ下さい。



室井組合長のあいさつ



選果仕分をする様子

## 三十年産「てんたかく」収穫を迎える 呉羽・水橋カントリー エレベーターで荷受稼働!

なのはな農協管内において、早生品種「てんたかく」約157haの収穫が始まりました。

今年も、刈り遅れ等による胴割米の発生を防止するため、稲黄化率80%での収穫を指導してきました。

管内の乾燥調製施設では、呉羽カントリーエレベーターと水橋カントリーエレベーターにて「てんたかく」の荷受が行われました。

また、施設のコンシカリの荷受については九月一日から、百塚カントリーエレベーターを皮切りに水橋カントリーエレベーター、呉羽カントリーエレベーターで行います。



てんたかくの刈取り  
(農)みどり野：南部支店管内



収穫されたてんたかくを荷受けする  
呉羽カントリーエレベーター

# 平成30年産 米農協概算金単価表

(単位：紙袋、60kg個、円、税込)

銘柄	等級	平成30年産概算金	平成29年産概算金	追加概算金	前年比
富 富 富	1等	14,500	-		-
	2等	13,500	-		-
	3等	12,500	-		-
コシヒカリ	1等	13,000	12,500	1,000	500
	2等	12,000	11,500	1,000	500
	3等	11,000	10,500	1,000	500
てんたかく てんこもり	1等	11,700	11,200	500	500
	2等	10,700	10,200	500	500
	3等	9,700	9,200	500	500
その他うるち	1等	11,200	10,700	500	500
	2等	10,200	9,700	500	500
	3等	9,200	8,700	500	500
新大正もち	1等	13,000	13,000		0
	2等	12,400	12,400		0
	3等	11,400	11,400		0
その他もち	1等	12,200	12,200		0
	2等	11,600	11,600		0
	3等	10,600	10,600		0
加工用米	1等	8,200	7,700		500
	2等	7,600	7,100		500
	3等	6,600	6,100		500
備蓄米	1等	8,800	8,300		500
	2等	8,152	7,652		500
	3等	7,072	6,572		500

# 平成29年産 出荷契約米仮精算

(単位：紙袋、60kg個、円、税込)

	品 種 名	等級	仮精算金	概算金	追加概算金	合計	平成28年産最終精算	前年比
			A	B	C	D=A+B+C	E	
うるち米	コシヒカリ	1等	312	12,500	1,000	13,812	13,108	704
		2等	664	11,500	1,000	13,164	12,460	704
		3等	584	10,500	1,000	12,084	11,380	704
	てんたかく てんこもり	1等	598	11,200	500	12,298	11,796	502
		2等	950	10,200	500	11,650	11,148	502
		3等	870	9,200	500	10,570	10,068	502
	そ の 他 う る ち	1等	558	10,700	500	11,758	11,256	502
		2等	910	9,700	500	11,110	10,608	502
		3等	830	8,700	500	10,030	9,528	502
もち米	新大正もち	1等	-	13,000		13,000	14,354	-1,354
		2等	-	12,400		12,400	13,706	-1,306
		3等	-	11,400		11,400	12,626	-1,226
	その他もち	1等	-	12,200		12,200	13,274	-1,074
		2等	-	11,600		11,600	12,626	-1,026
		3等	-	10,600		10,600	11,546	-946

仮精算金は、9月6日(木)に入金いたします。

# 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～

## ■今後の栽培管理のポイント(収穫期)

- 1 白未熟粒や胴割米の発生を防ぐため、刈取り 5～7日前まで**間断かん水**を行いましょう。
- 2 **適期刈取**で青未熟粒や胴割米を抑えましよう。
- 3 適切な**乾燥調製**で高品質な「なのはな米」に仕上げましよう。

### 1 刈取りまでの管理

- 刈取り 5～7日前までは**間断かん水**によって稲の活力を維持ましよう。
- フェーン現象等の高温が予想される場合は、可能な限り収穫前まで**入水**ましよう。

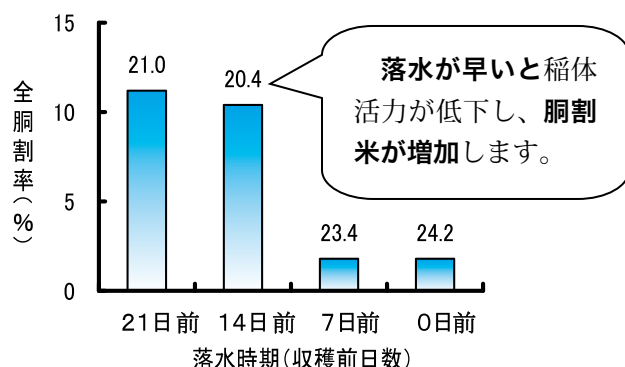
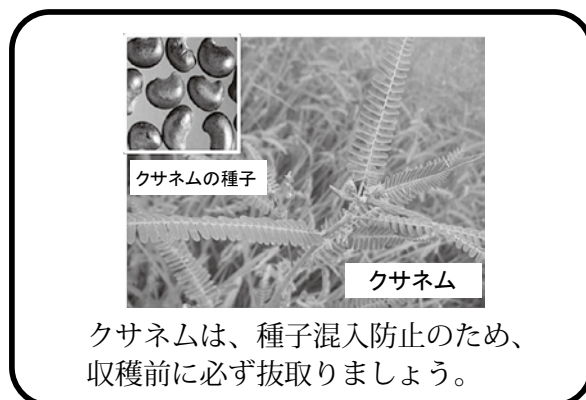


図1 落水時期と胴割米の発生の関係 (H4 農研)



### 2 ヨシヒカリの適期刈取

収穫前に必ずほ場ごとに籾の黄化状況を確認してください。近隣の「刈取適期表示」も参考にましよう。

#### 刈取始期 籾黄化率80%頃から

※胴割米発生防止のため、籾黄化率80%頃から刈取りを始めましよう。

- 刈取りは、朝露が完全に落ちて、籾がサラサラした頃から始めましよう。
- 刈取った籾は、ヤケ米の発生を防止するため、**4時間以内**に乾燥機に張り込み、通風してください。

#### 《刈取適期時の穂の状況》



○刈取適期は点線内の籾が全て黄化した時期が籾黄化率85～90%です。



### 3 乾燥作業

#### ポイント1 張り込み時の籾水分

○張り込み時に籾水分が25%以上または20%未満の場合は表2を参考にしましょう。

表2 乾燥作業の注意点

収穫籾の籾水分	乾燥作業の注意点
25%以上の場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>生籾の水分のバラツキが大きい場合は、水分ムラを少なくするために、<b>2～3時間の通風乾燥</b>を行い、送風温度を機種標準より下げて乾燥しましょう。</li> <li>籾水分17%程度で一度乾燥を止め、半日程度休止した後に再乾燥（二段乾燥）をしましょう。二段乾燥を行うことで、水分ムラが小さくなり、水分変化も少なくなります。</li> </ul>
20%未満の場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>ほ場内での胴割米の発生が懸念されるため、<b>乾燥温度を機種標準より下げ</b>（機種標準マイナス5℃の送風温度）、ゆっくり乾燥しましょう。</li> </ul>

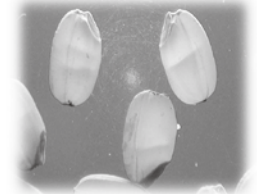
#### ポイント2 仕上げ水分

- 玄米水分が**14.5～15.0%**になるように乾燥しましょう。
- 外気温や湿度、張り込み量に応じた送風温度にしましょう。
- 青米の混入程度を確認し、表3を参考に乾燥機を停止しましょう。

表3 乾燥機停止水分の目安

100粒中の青米粒数	乾燥機の停止水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く
6～10粒	14.5～15.0%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	戻る

**嫌われる胴割米を絶対出さない!**



胴割米は、搗精時や炊飯時に割れて碎米になりやすく、食味が低下します。

○籾水分が17%以下になったら、手動水分計でこまかく水分をチェックしましょう。

### 4 調製作業

#### ポイント1 適正な調製で整粒歩合80%以上に

- ①籾すりは、乾燥後、籾が常温になり水分を均一にしてから行ない、碎米や肌ずれ米の発生を防ぎましょう。
- ②選別は、**1.9mmの篩目**を使用するとともに、**機種ごとの適正流量を守り**、屑米を徹底除去しましょう。また、色彩選別機を適切に活用し、高品質な米の出荷に努めましょう。

#### ポイント2 共同乾燥調製施設を利用しましょう

整粒歩合が高く、均一な製品に仕上げるため、カントリーエレベーターを利用しましょう。

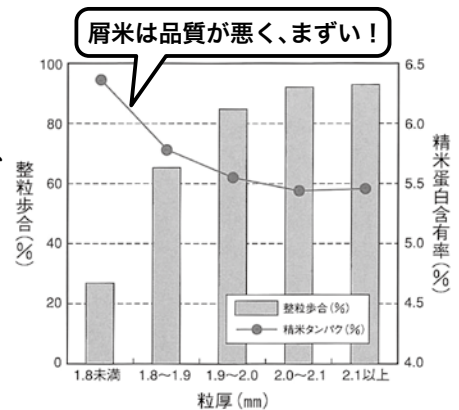


図2 粒厚別の玄米品質 (農研コシヒカリ)

## 秋の農作業安全運動実施中(8/20～10/20)

コンバインの詰まり除去時はエンジンを停止しましょう。

(原稿提供：富山農林振興センター)

★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★

〈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

# 「鏡視下手術の進歩」② 大腸がんにおける 腹腔鏡下手術



厚生連高岡病院  
消化器外科診療部長  
小竹 優範

近年、大腸がんの罹患率・死亡率は増加傾向にあり、一般的には開腹手術が行われますが、日本でも四半世紀前より腹腔鏡下手術が導入され増加傾向にあります。腹腔鏡下手術は、おなかの中に二酸化炭素を入れて膨らませ、臍から高性能カメラ（腹腔鏡）を挿入し、おなかの中をモニターに映し出し、5mmの鉗子でリンパ節郭清や大腸切除・吻合を行う手術です。開腹手術では20cm前後の切開創が必要ですが、腹腔鏡下手術では3〜5cm程度の切開創で済むため、患者さんにもたらす効果は、切開創の縮小化↓手術直後の痛みの軽減↓早期離床↓排ガス・排便の早期化↓早期の食事開始↓早期退院・社会復帰となり、「低侵襲手術」と言われています。腹腔鏡下手術の利点は低侵襲性だけではなく、高性能ハイビジョンの腹腔鏡による拡大視効果にて、従来の開腹手術では見えにくかった部位や細かい血管・神経までよく見え、がんの根治性を保ちながら機能を温存する繊細で質の高い手術が可能となります。当院では、昨年更なる安全性と根治性の向上を期待しICG（インドシアニンググリーン）蛍光対応4K内視鏡システムが導入されました。ICGを腫瘍近くに注入しリンパの流れを確認することで、より確実なリンパ節郭清が行え、またICGを血管に投与し腸管吻合部の血流を確認することで、術後の合併症を減らせることが期待されます。数年前までは、肛門に近い直腸がんに対しては肛門を残せないと言われた症例でも、現在では条件を満たせば肛門温存手術が可能となり、当院では腹腔鏡下での肛門温存手術に積極的に取り組んでいます。当院の大腸がん手術の98%以上に腹腔鏡下手術を行っています。大腸がん治療や腹腔鏡下手術に関してのご相談をいつでもお待ちしております。

## 御隠居と熊さんの ぜいけんせん小話

### 災害などにあったとき

熊さん・御隠居、9月1日は何の日かご存知ですか？

御隠居：うむ。9月1日は、防災の日じゃろうが。

熊さん：さすが御隠居でやんす。御隠居：備えあれば憂いなしじゃ。日頃から防災意識をもって生活することが大事じゃな。

熊さん：ところで、御隠居、地震や台風などの災害で被害に遭った時に、税金面で助けてもらえるってことはあるんでやんすか？

御隠居：所得税が軽減される制度があるぞ。地震、火災、風水害などの災害によって、住宅や家財などに損害を受けた時は、確定申告で、①「所得税法」に定める雑損控除の方法と②「災害減免法」に定める所得税の軽減免除による方法のどちらか有利な方法を選ぶことで、所得税の全部又は一部を軽減することができるんじゃ。

熊さん：二つの方法の違いはどこにあるんでやんすか？

御隠居：まず、損失の発生原因じゃが、①雑損控除は、災害、盗難、横領による損失が対象じゃが、②災害減免法は、災害による損害だけなんじゃ。

熊さん：ということは、「災害減免法」を選択できるのは、災害による損害を受けた場合だけなんでやんすね。対象になる資産に違いはあるんでやんすか？

御隠居：①雑損控除は、生活に通常必要

要な資産が対象、②災害減免法の場合は住宅と家財に限られておるんじゃ。熊さん：①と②では、計算方法も違うんでやんすか？

御隠居：そうなんじゃ。まず、①雑損控除額は、④損害金額から所得金額の10分の1を差し引いた金額と③損害金額のうち災害関連支出の金額から5万円を差し引いた金額のいずれか多い方の金額になるぞ。災害関連支出とは、災害により滅失した住宅、家財などを除去するための費用などじゃ。

次に②災害減免法の軽減額は、災害にあった年分の合計所得金額が1千万円以下であれば、段階的に所得税の免除又は軽減があるんじゃ。

熊さん：へえ、なるほど。御隠居：また、住宅借入金等特別控除の適用を受けている場合で、災害によって被害を受けたことにより住むことができなくなった住宅用家屋については、居住の用に供することができなくなった年以後の残りの適用年においても、引き続き、住宅借入金等特別控除の適用を受けることができるんじゃ。

熊さん：ちゃんと税金面での配慮があるんでやんすね。でも、申告の期限までに申告できない場合はどうなるんでやんすか？

御隠居：心配ご無用。災害等にあつて期限までに申告や納付ができないときは、申告や納付などの期限を延長したり、納税を一定期間猶予する制度があるんじゃ。詳しくは国税庁ホームページ（www.nta.go.jp）のタックスアサナサーを見るとよいぞ。

熊さん：わかりやんした。帰って国税庁ホームページを見てみるんでやんす。

（富山税務署）



おいしく食べて  
**今日の朝ご飯**  
今日もスタート

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ました。



シャキシャキレタスのスペアリブ茶漬け

材料(1人分)

スペアリブ…1本	合わせだし
レタス…1/8個	水…3カップ
ダイコン…皮をむいた1cm厚の輪切りを2個	コチュジャン…小さじ2
ダイコンの葉…適量	塩…小さじ1/2
焼きおにぎり…1個	料理酒…大さじ1
	ネギの青い部分…1本
	ショウガ…1片

作り方

- 1 スペアリブは塩(材料外)をして常温で1時間置き、熱湯でさっと湯がく。輪切りのダイコンは面取りしておく。
- 2 圧力鍋に①と合わせだしの材料を全て入れ、沸騰してから中火で10分煮る。
- 3 ダイコンの葉は材料外のごま油、酒、砂糖、しょうゆで炒め、きんぴらにする。
- 4 深めの器に焼きおにぎり、スペアリブ、ダイコン、レタスを盛り付け、青ネギとショウガを取り除いた②のだし汁を張り、ダイコンの葉のきんぴらを添え出来上がり。

ポイント

前日、夕食用に作ったダイコンとスペアリブの煮物と残ったご飯を焼きおにぎりにすると、合わせだしを作るだけでよく、まろやかな辛みのだしで食が進みます。コチュジャンの量は好みで。



おしゃれなインテリアとして大人気の苔テラリウム。手軽に作れるうえに室内で楽しめるので、初心者でも安心して育てられる。本書では種類別の作り方と特徴、管理方法を詳しく解説。苔の魅力が詰まった一冊。



部屋で楽しむ  
**小さな苔の森**  
定価：1,400円+税

「おいしくて体にいい」をテーマにした料理が人気の藤井恵さんによる納豆レシピ。そのまま使えるあえものやサラダはもちろん、ハンバーグやコロッケ、カレーなど多彩に展開。「1日1納豆」で毎日元気に!



体にうれしい  
**藤井恵のまいにち納豆**  
定価：1,200円+税

「家の光図書」

お申し込みは、最寄りの支店へ

おすすめします  
知識の泉・豊かな心とくらしに

**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11P)



# 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。

〔平成三十年九月一日付〕

東部支店 支店長

渡辺 昇

(南部支店 支店長)

南部支店 支店長

志賀 豊

(和合支店 次長 貸出主務兼事故担当)

兼 営農指導員 百塚・金山新地区担当

水橋支店 支店長

坪島 正明

(東部支店 支店長)

北部支店 次長 貸出主務兼事故担当  
兼 営農指導員 針原地区担当

村中 浩

(北部支店 次長 営農指導員 針原地区担当)

中部支店 次長 貸出主務兼事故担当 兼 営農指導員 広田・豊田・奥田地区担当

三枝 範彦

(中部支店 次長 心得 貸出主務兼事故担当)

兼 営農指導員 広田・豊田・奥田地区担当

和合支店 次長 貸出主務兼事故担当

川口 宏二

(北部支店 次長 貸出主務兼事故担当)

金融共済部 貯金為替課

古川 みらい

(西部支店 貯金担当)

経済部 農業機械課 水橋営業所

室井 寿俊

(経済部 農業機械課 呉羽営業所)

中部支店 貯金担当

船木 昌代

(和合支店 貯金兼貸出担当)

和合支店 貯金兼貸出担当

谷口 めぐみ

(西部支店 共済担当)

南部支店 主任 購買兼販売担当

村川 真一

(南部支店 主任 購買担当)

水橋支店 購買兼販売担当

石原 慎也

(水橋支店 渉外担当)

水橋支店 渉外担当

井澤 壘

(水橋支店 購買担当)

〔新採用職員〕

中部支店 (仮配属)

庄司 真也

(東部支店 (仮配属))

南部支店 (仮配属)

小島 七海

(北部支店 (仮配属))

〔臨時職員〕

南部支店 購買担当

斉藤 泰昌

(経済部 生産資材課 嘱託)

呉羽支店 購買担当 嘱託

中川 幸雄

(南部支店 購買兼販売担当 嘱託)

営農部 販売流通課 臨時

原崎 菜愛

(中部支店 貯金担当 臨時)

北部支店 貯金担当 臨時

光野 聖子

(北部支店 貯金担当 派遣)

水橋支店 購買担当 臨時

久郷 美津子

(呉羽支店 購買担当 臨時)

営農部 販売流通課 臨時

南 美奈子

〔平成三十年七月二日付〕

経済部 総合機械センター 自動車課 臨時

西野 正浩

〔平成三十年七月五日付〕

〔定年再雇用者〕

水橋支店 共済ライフアドバイザー 嘱託

大橋 治代

(水橋支店 支店長代理 共済ライフアドバイザー)

〔定年退職〕

今井 孝

平成三十年八月三十一日付

(水橋支店 支店長)

〔再雇用期間終了〕

岡崎 邦雄

平成三十年八月三十一日付

(呉羽支店 購買担当 嘱託)

〔依願退職〕

嘉指 貴子

平成三十年八月二十日付

(営農部 販売流通課 臨時)



越中富山 **コシヒカリ 八町米** **新米キャンペーン** **実施中**

期日 10月31日まで

**新米八町米9月下旬頃発売予定です。**

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。

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

お米のことなら「販売流通課」0800-1000-787 (フリーダイヤル)

なのはな お電話お待ちしております。



# なのほな カレンダー



1 土	第2回フレッシュミズの会・恵光学園いもほり(女性部)
2 日	
3 月	定休日(農産物直売所) 上半期末監事監査(グリーンパワー)
4 火	上半期末監事監査 (和合・生活福祉課・販売流通課・生産資材課)
5 水	上半期末監事監査(水橋・機械課・自動車課)
6 木	上半期末監事監査(西部・旅行センター)
7 金	上半期末監事監査(南部・呉羽営業所・呉羽給油所)
8 土	支店臨時営業日 8:30~13:00 (西部:金融店舗・八尾:農協会館支店は除く)
9 日	
10 月	定休日(農産物直売所) 上半期末監事監査(中部)
11 火	上半期末監事監査(東部)
12 水	上半期末監事監査(呉羽)
13 木	上半期末監事監査(北部)
14 金	
15 土	
16 日	
17 月	定休日(農産物直売所) 敬老の日
18 火	
19 水	上半期末監事監査(農協会館・農産物直売所)
20 木	上半期末監事監査(八尾)
21 金	上半期末監事監査(水橋営業所・豊田給油所)
22 土	
23 日	秋分の日
24 月	振替休日 定休日(農産物直売所)
25 火	いきいきサロン(高木)
26 水	
27 木	
28 金	
29 土	
30 日	

## 役員会報告 8月30日(木) 開催

### ◆付議事項

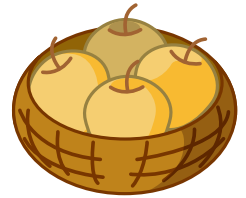
- ・固定資産の取得について
- ・出資金の減額について

### ◆報告事項

- ・7月末残高試算表について
- ・7月末各事業実績について(貯金・貸出金・共済・購買)
- ・平成30年産米検査計画について
- ・内部監査結果について

## JAなのほな概況 (7月31日現在)

正組合員数	5,442人
准組合員数	5,476人
貯金	1211億3362万円
預金	1049億6226万円
貸出金	158億3466万円
長期共済保有高	2616億 554万円
購買品供給高	22億7207万円
販売品販売高	2億3042万円



## 表紙説明 《オオグルマ(大車)》

キク科オグルマ属の多年草。原産地はヨーロッパからコーカサス地方にかけてであり、日本でも江戸時代から薬用として栽培されています。和名は小車(オグルマ)に似て大形であることからつけられました。草丈は1メートルから3メートルであります。

## まちがいがし



### 答え

- 2…月の顔が違う
- 7…団子が減っている
- 8…ご飯の量が違う
- 9…お箸でおかずをつまんでいる
- 11…しょうゆ差しがある



## ●JA日誌●

- 8. 8 呉羽梨選果場幸水初選果
- 30 役員会
- 31 支店長会議

# ＼こりゃあうれしい満足内容／ JAおすすめ日帰りプラン

旅先案内人

旅行を楽しく過ごす  
耳より情報局

6つの  
特典

- 特典1 お値段以上の満足料理
- 特典2 控室にてお茶とお茶菓子付
- 特典3 入浴用タオル付
- 特典4 宴会場にてカラオケ付
- 特典5 宴会時お一人お銚子1本とお二人にビール中瓶1本付
- 特典6 ちょっぴりプレゼント

●送迎はご相談ください ●15名様以上でお申込ください ●有料道路代は実費ご負担願います ●サービス料、消費税込み

**水原 温泉** かつらぎの湯 うみあかり ②-③

●おまかせコース  
14:00～17:00  
17:00～20:00  
無料シャワー・無料  
バス・無料サービス

富山県内全域  
お一人様 **6,200円**

※土、日曜日利用追加料金1,000円(税込・お一人様)  
※和宴会場  
椅子・テーブル対応、100名様まで可能。卓の形状は御確認ください。(円卓、長テーブル、和調等)

**アローヤ** 野草の宿 来夢 ②-③

●おまかせコース  
14:00～17:00  
17:00～20:00  
無料シャワー・無料  
バス・無料サービス

富山県内全域  
お一人様 **6,200円**

※土、日曜日利用追加料金1,100円(税込・お一人様)  
※和宴会場  
椅子・テーブル対応、80名様まで可能。卓の形状は御確認ください。(円卓、長テーブル、和調等)

**金太郎温泉** ②-③

●おまかせコース  
14:00～17:00  
17:00～20:00  
無料シャワー・無料  
バス・無料サービス

富山県内全域  
お一人様 **6,500円**

※日曜日利用追加料金1,100円(税込・お一人様)  
※和宴会場 椅子・テーブル対応、400名様まで可能。和式テーブルにて対応します。

**中川温泉** ホテルおがわ ②-③

●おまかせコース  
14:00～17:00  
17:00～20:00  
無料シャワー・無料  
バス・無料サービス

富山県内全域  
お一人様 **6,400円**

※日曜日利用追加料金1,000円(税込・お一人様)  
※和宴会場 椅子・テーブル対応、70名様まで可能。卓の形状は御確認ください。(円卓、長テーブル、和調等)

※お料理はどの施設もイメージ写真です。変わる場合がございます。

【お問い合わせ先】 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・知人を誘い合ってお来店下さい。



秋冬ねぎの出荷が始まります。ねぎにはビタミンA、C、カルシウム、βカロチンなど栄養豊富です。肉や魚の臭みを取り、薬味に使うと食欲増進にも効果がありますね。



食物繊維が豊富で皮の紫色の部分には抗酸化作用の高いアントシアニンも。よく洗って皮も生かしましょう。皮の下にアクの成分があるので水にさらすと色よく仕上がります。ホクホク?しっとり?好みの食感でお選び下さい。



さわやかな甘さ、みずみずしくシャリシャリした独特の食感が魅力の梨はカロリーも低く食後のデザートに最適な果物。独特の食感は石細胞という細胞が作り出しており、腸のぜん動運動を促し便通をよくする効果があります。

営業時間のお知らせ



午前9時30分～午後6時 (5月1日～10月31日まで)