

なめはな だより



女性大学校 視察研修会!

第二回女性大学校視察研修会が七月十日開催され、女性部員五十七名が参加しました。今年度は共同購入商品「田舎そば」でおなじみの長野県小諸市にある信州ほしの株式会社へ行きDVD研修の後、製粉から製麺・乾燥・包装の一貫した生産ラインの工場内見学と蕎麦の試食体験をしました。また、軽井沢の「発地市庭」で昼食と直売所見学をしました、とても有意義な一日となりました。



研修を受ける女性部員



蕎麦の試食体験



生産ラインの工場見学



青田まわり：水橋 林 春枝さん ほ場にて

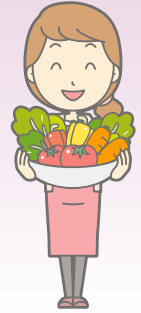


研修会：本店3階ホール

七月十八日に、JAなのはな「富富富」ブランド化推進協議会主催で「富富富」青田まわりが開催され、生産者が多数参加されました。青田まわりは、水橋支店（林 春枝さん）、北部支店（農）道正営農）、和合支店（農）はつちよう）管内ほ場3箇所を巡回して、現在の生育状況と今後の管理方法を確認しました。JAなのはな本店での研修会では、富山農林振興センターから今後の栽培管理について、穂肥や基本防除を適切な時期に行うことやJAなのはなから今後のスケジュール等について説明しました。JAなのはな管内では、令和元年産「富富富」の作付面積は70・1ヘクタール作付されています。

令和元年産「富富富」青田まわり JAなのはな「富富富」ブランド化推進協議会

漬物&料理 講習会



七月二十三日～二十五日女

性部呉羽支部（谷井悦子支部長）・東部支部（上澤圭子支部長）・北部支部（中村範子支部長）で、漬物&料理講習会が開催されました。

漬物の素でおなじみの厚生産業から講師を招き、簡単な漬物2品と新発売の旨だしパックのだしの素を使った料理2品・ほめられ酢を使った料理2品の計6品を作りました。

簡単に短時間でできた漬物や料理に「こんなに簡単にできるんだ」「今晚さっそく作ってみよう」と、参加者一同大好評でした。



東部支部



呉羽支部



北部支部



自家野菜活用 料理講習会!



七月二十四日、自家野菜を活用した料理講習会を女性部和合支部（上滝澄子支部長）で午前と夕方の2回開催されました。

今回は厚生産業の木村さんを講師に招き漬物講習と、とれたて野菜を共同購入商品を使ってアレンジしたアイデア料理を作りました。また、各家庭で作られた漬物やデザートを持ち寄り、みんなで試食しました。夕方の部では、旬の野菜を美味しく食べる簡単な調理方法なども紹介し、盛りだくさんの内容で「簡単で美味しい」と大満足の講習会となりました。



令和元年産

大麦種子 初検査

令和元年産大麦種子の初検査が七月十一日、日方江種子センターで行われました。

種子生産者や関係機関が見守る中、農産物検査員（JA職員）が容積重・千粒重や被害粒などの品質を入念に検査した結果、普通小粒大麦「ファイバースノウ」33,000kg全量が合格しました。

【初検査終了後に報告された品質概況】

- 容積重・千粒重は前年より軽い。
- 粒形・充実度及び粒ぞろい・色沢は良い。
- 被害粒の混入は見受けられなかった。
- 品質は総合的に平年並み。



大麦種子検査をするJA職員（北部支店 木下検査員）



坂井日方江採種部会長のあいさつ

富山きときと空港霧

FDA チャーター便で行く!

日本で一番宇宙に近い島!!

種子島 & 屋久島

世界遺産

3日間

旅先案内人
旅行を楽しく過ごす
目より情報局



■旅行代金(大人・子供同額・お一人様あたり)

129,000円~157,000円

※旅行代金以外に燃油サーチャージ1,700円が別途必要となります。

■旅行日 2019年

10/17(木)~19(土)

【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



毎日の暮らしをいきいきさせる いま読みたい記事がいっぱい！
食と農から始まる。JAグループのファミリー・マガジン



デザインを一新して、さらに読みやすく使いやすくなりました

毎月3大特集



手芸 & 健康

JA自己改革や協同の
たいせつさを伝える記事も
わかりやすく！
全国の地域情報も掲載

年6回別冊付録が
付きます



食と農から始まる。JAグループのファミリー・マガジン



誌代(税込)	2019年11月号まで	2019年12月号より
普通月号	617円	629円
付録月号(1・4・5・7・9月号)	906円	922円
家計簿付き12月号	1,008円	1,027円

※消費税率変更により、2019年12月号より定価を改定します。

お申し込みはお近くの本・支店(所)へ JAグループ 家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11 TEL.03-3266-9039 <http://www.ienohikari.net>

農業者年金で安心・豊かな老後を

～農業者の老後は国民年金だけでは不安です～

◎ 農業に従事する方の老後の安心に役立ちます。

国民年金 + 農業者年金

◎ こんな方が加入できます。

①国民年金第1号被保険者 ②年間60日以上農業に従事 ③20歳以上60歳未満の方

◎ 積立方式だから自分がかけた金額は年金として生涯もらえます。

(仮に80歳前に亡くなった場合でも、死亡一時金が遺族に支給されます。)

◎ 保険料はいつでも変更できます。

月々2万円から6万7千円まで

◎ 支払った保険料は全額社会保険料控除となり、所得税や住民税等の節税になります。

◎ 政策支援(保険料の国庫補助)が受けられます。

例:認定農業者等で青色申告者で35歳未満の人は10,000円(5割)補助



問い合わせ先

お住まいの市町村農業委員会・JAの
農業者年金担当

独立行政法人農業者年金基金
専門相談員 TEL.03-3502-3199
企画調整室 TEL.03-3502-3942

なのはな米1等比率
95%以上を継続!!
～IR1 JAなのはな米品質向上運動実施中～

高品質な「なのはな米」に向けて栽培管理を徹底することで、最後まで稲体の活力を維持し、粒を充実させて、収穫に備えましょう。

■今後の栽培管理等のポイント(出穂期～成熟期)

- 1 水管理 「出穂後20日間の湛水管理」と「収穫5～7日前まで間断かん水」を徹底!
- 2 病虫害防除 適期に2回の農薬散布で斑点米カメムシ類をしっかりと防除!
- 3 収穫準備 適期の収穫に向けて、コンバインや乾燥調製施設等を早めに点検・整備を!

1 出穂後の水管理

(1) 出穂後20日間の湛水管理

出穂後20日間は湛水状態(水深2～3cm程度)を保ち、登熟期間の稲体の活力維持を図りましょう。

(2) 収穫5～7日前まで間断かん水

湛水管理後は、刈取りの5～7日前まで間断かん水により根に水分と空気を十分に補給し、最後まで稲体の活力維持に努めましょう。

湛水管理で葉色が維持され品質低下を防止!!

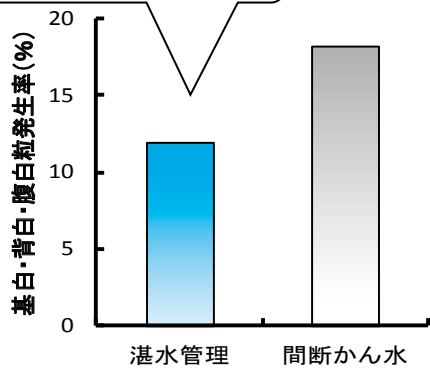
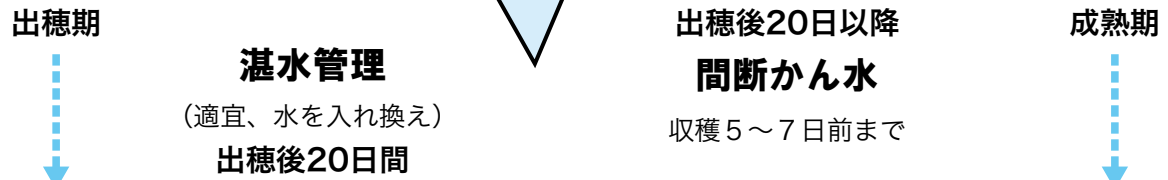


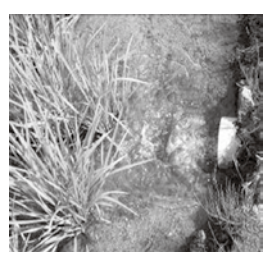
図 水管理方法と白未熟粒の発生率(H25農研)

天気まかせの水管理は、「白未熟粒」や「胴割粒」の発生を助長します!

〈適正な水管理(イメージ)〉



フェーン現象が予想される場合は、急な乾燥を避けるため、事前に入水しましょう。



2 病害虫防除

本年もなのはな管内では、平年より多い地点で飛翔性のカスミカメ類が確認されています。斑点米発生防止のため、確実な防除の実施に努めましょう。

○病害虫防除

防除時期	主な防除対象	農薬名	留意事項
穂揃期	いもち病 カメムシ類	●ビームキラップジョーカー粉剤DL ●ビームキラップジョーカーフロアブル	畦畔雑草も含めて防除
傾穂期	カメムシ類	●トレボンスター粉剤DL ●トレボンスターフロアブル	全品種：基本防除

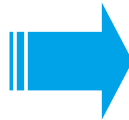
※病害虫防除の詳細は、「営農技術情報第5号」をご参照ください。

アカヒゲホソミドリカスミカメ

なのはな管内で発生が多いカメムシ！



- 体長 5～6mm
- 寄主植物
イネ科植物
(メヒシバ、ノビエなど)



水田内に雑草が発生していると、登熟期後半までカメムシの侵入を招き、斑点米の発生を助長するので、除草に努めましょう。

3 収穫準備

今後、登熟期間中の気温が高温となった場合、登熟日数（出穂～刈取適期）が短縮することがあります。早めに、コンバイン・乾燥機・籾摺機等の点検・整備や農作業場の清掃を済ませ、収穫の準備に努めましょう！

●農作業時の「熱中症」に注意！●

暑くなると農作業中の熱中症の発生が懸念されます。次のことに留意して、熱中症の発生を防ぎましょう！

- ① 天気予報と体調をチェック！
- ② のどが渇いていなくても、こまめな水分補給・こまめな休息。
- ③ 帽子や熱を逃しやすい衣服の着用。
- ④ 屋内作業では必要に応じて送風機などを利用。

熱中症に注意！



(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★

※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)



御隠居と熊さんの ぜいぜいさん小話

税に関する作文募集 中学生・高校生

熊さん・御隠居、今日も暑いでやんすね。これだけ暑い日が続くと、もううんざりでやんす。できることなら、夏休みのある学生時代に戻りたいでやんす。

御隠居・夏休みといえば、国税庁は、「税に関する高校生の作文」を募集しておるし、中学生の「税についての作文」も納税貯蓄組合と国税庁が共催して募集しておるぞ。

高校生の税の作文の募集は、昭和37年から始めて以来、応募件数も年々増加し、平成30年度には全国の1,810校から219,163編の作品が寄せられておるそうじゃ。

熊さん・なんと！21万編を超える応募でやんすか、すごいでやんすね。

御隠居・そうじゃな。これだけ多くの高校生が税について考えておるといふことは、日本の将来も明るいのではないかのう。熊さん・ところで御隠居、あつしの近所にいる中学生と高校生にも応募を勧めてみようと思ふんですが、募集要項をご存知でやんすか？

御隠居・募集要項は次のとおりじゃよ。

【応募資格】中学生・高校生
【文字数】中学生 1,200字以内
高校生 800字以上

1,200字以内
【テーマ】税に関すること（税に関して自

分で考えたこと、感じたこと、体験したことなどなんでも結構です。）

【応募点数】1人1編
【締切り】中学生
令和元年9月4日（水）

高校生
令和元年9月5日（木）

【提出先】富山税務署

【表彰】優秀作品には賞状と記念品を贈呈【発表】優秀作品は、都道府県名・学校名・学年・氏名とともに国税庁ホームページや国税当局が作成する広報誌等に掲載するほか、報道機関等に資料を提供するなど、広く発表します（作品は返却いたしません）。

熊さん・学校名や名前も書くでやんすか？

御隠居・作品の冒頭に題名、学校名、学年、氏名を忘れずに記載するのじゃ。

熊さん・なにか参考になる資料があったほうが考えやすいかもしれやせんねえ・・・

御隠居・そうじゃな、募集用資料を掲載したパンフレットが税務署に備え付けてあるし、各学校にも配られておるぞ。また、国税庁ホームページ（www.nta.go.jp）の「税の学習コーナー」では募集要項も掲載されているし、税について詳しく知ることが出来るから、作文を書くときの参考にするとういぞ。

熊さんなら、いい作文が書けそうじゃのう。

熊さん・いやあ御隠居、あつしは毎月、御隠居と税について、とことん語り合っ

ておりやんすから、作文といわず長編小説くらい書けそうでやんすよ）
御隠居・・・・・・・・・・（富山税務署）

本当は怖くない 癌の放射線治療 シリーズ①



厚生連高岡病院
放射線治療科
診療部長
高仲 強

癌の治療には昨年度ノーベル賞受賞の対象となつて一躍脚光をあびた癌の免疫チェックポイント阻害薬の開発など種々のものが発達してきていますが、基本的には手術、抗がん剤治療、放射線治療が癌の3大治療とされており、癌の治療はこれら治療法を組み合わせた、あるいは単独で行われるのが一般的です。一方、患者さんが癌の治療として思いつくのはまずは手術でしょうか。また、抗がん剤治療の認知度も高く、患者さんにとっては癌の治療は手術を中心に必要なに応じて抗がん剤治療を行うというのが認識ではないでしょうか。ただ3大治療の一つとはいいながら、患者さんにとっては放射線治療が最初の選択肢にはなりません。これは放射線治療がすべての施設で受けられる訳ではないため、最初に患者さんを診た内科医あるいは外科医が放射線治療を粗上げに上げることが一つの原因ではありますが、患者さんにとって認知度が非常に低いためか、何をするのか分からなくて怖い、放射線治療で治るのかというイメージがあるように思います。また放射線治療自体が地味で、神の手と言われるような世間に注目されるようなスーパーヒーローがいないのも一つの要因かと思えます。

しかし近年の放射線治療の進歩は極めて顕著で、小さい腫瘍に対する定位放射線治療や強度変調照射という最先端技術により過去治療出来なかつた腫瘍でも治療出来るようになり、画像誘導放射線治療という手法によりミリ単位の誤差で正確に照射出来る時代になっていきます。厚生連高岡病院では早くから放射線治療に取り組み、現在の最先端放射線治療を提供出来る呉西地区唯一の病院で、以前の放射線治療とは比較にならない副作用の少ない治療を提供しています。これらの最先端技術を患者さんに理解頂くことは非常に難しいのですが、現在非常に有用な治療になっていきます。

現在日本では二人に一人が癌になります。また手術等他の治療が困難な高齢者の癌患者も増えています。このような患者さんにも放射線治療は十分施行可能で、決して怖くない治療であることを患者さんに能動的に捉えて頂けると良いかと思います。



シェフ永井のおすすめ

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)」オーナーシェフ



「ゴーヤーと焼きナスのサラダ」

作り方

(1) ゴーヤーは半分に割り種とワタを取り、薄切りにして塩でもみ、熱湯(材料外)でさっとゆで、氷水(材料外)に落とす。

(2) 器に食べやすい大きさに切った焼きナスを並べ、水気を切ったゴーヤー、拍子切りにしたクリームチーズ、みじん切りにしたトマトをのせ、合わせたドレッシングを回し掛け、かつお節をのせて出来上がり。

材料(2人分)

ゴーヤー	1/2本
ナス(焼いて皮をむいておく)	2本
クリームチーズ	30g
トマト	中1/2個
塩	適宜
かつお節	適宜
ドレッシング	
ポン酢	大さじ2
大根おろし	小さじ2
オリーブ油	小さじ2



「カレー風味のゴーヤーチャンプルー」

作り方

(1) ゴーヤーは半分に割り種とワタを取り、幅5mmに切り塩を振りもんでおく。

(2) フライパンにオリーブ油をひき、8等分にした豆腐を並べ両面をしっかりと焼く。

(3) (2)にゴーヤー、一口大に切ったトマトを入れ、中火で炒める。

(4) (3)に溶きほぐした卵を絡め、こしょう、しょうゆ、カレー粉を回し掛ける。器に盛り、レタスを添える。

材料(2人分)

ゴーヤー	1/2本
木綿豆腐	1/2丁
トマト	中1個
卵	2個
レタス	適宜
オリーブ油	小さじ1
塩・こしょう	適宜
しょうゆ	小さじ1
カレー粉	小さじ1

おすすめします

知識の泉・豊かな心と暮らしに「家の光図書」

お申し込みは、最寄りの支店へ

水餃子で人気の「按田餃子」店主直伝、食材を上手に保存してムタなく、食べつなぐ「アイデアレシピ」。お金をかけなくても、食材を漬ける、干す、蒸すなどのちょっとしたひと手間でおいしいものが食べられる！



漬ける、干す、蒸すで上手に使いきる
食べつなぐレシピ

定価：1,400円+税

油控えめでうまみ調味料不使用のヘルシーチャーハンを50レシピ紹介。定番からごちそう、糖質オフまで、毎日食べてもあきないラインナップ。パラパラじゃなくても、間違いなくおいしいチャーハンが作れる！



パラパラじゃなくていい！

最高のチャーハン50

定価：1,000円+税

遠距離介護を続ける著者の実体験から生まれた親ごはんは、主菜と副菜を1食分ずつ詰め合わせた「冷凍おかずセット」は、栄養バランスはもちろん、解凍してもおいしくて柔らかいなど、高齢者に食べやすい工夫が満載。



なにしろ、親のごはんが気になるもので。
栄養バランスを考えた冷凍おかずの詰め合わせ

定価：1,300円+税

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)



19日 (月)	18日 (日)	17日 (土)	16日 (金)	15日 (木)	14日 (水)	13日 (火)	12日 (月)	11日 (日)	10日 (土)	支店・ 営業所
通常 営業	休業	休業	為替業務 のみ	為替業務 のみ	為替業務 のみ	通常 営業	休業	休業	休業	
19日 (月)	18日 (日)	17日 (土)	16日 (金)	15日 (木)	14日 (水)	13日 (火)	12日 (月)	11日 (日)	10日 (土)	給油所
通常 営業	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合・呉羽)	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合のみ)	通常営業 (和合のみ)	
19日 (月)	18日 (日)	17日 (土)	16日 (金)	15日 (木)	14日 (水)	13日 (火)	12日 (月)	11日 (日)	10日 (土)	農産物 直売所
休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	臨時 営業	通常 営業	通常 営業	

お盆の営業について、左記の通りご案内致します。



JA-SS 8月のお得なキャンペーン情報!

毎週木曜日特売日!

8月1日・8日・15日・22日・29日の **5日間!!**

ハイオク・レギュラー・軽油対象

1ℓあたり **大幅値引き!**

※値引き額は開催日に店頭にて発表します。

お問合せ先
JAなのはな

和合給油所
TEL 076-435-3050

呉羽給油所
TEL 076-434-2214



瓜類
甘みあっさり、食感シャキシャキ。冷蔵庫で冷やしてお召し上がり下さい。食べやすい大きさにカットした甜瓜を冷凍しても美味しくお召し上がり頂けます。



枝豆
枝豆と言えばビールのおつまみですが、アルコールの分解を進める成分が豊富に含まれており栄養面での相性もバツグンです。一般的な枝豆は、うぶ毛が白い白毛種ですが最近では茶豆や黒豆も独特のうま味から人気を集めています。

盆花フェア

イベントホールにて開催

8月10日(土)～13日(火)まで 午前7時～午後4時

8月14日(水)・15日(木) 午前9時30分～午後6時

直売所内で販売

農産物直売所 お盆休みのご案内

8月16日(金)～19日(月)の **4日間**



スイカ
暑い夏にコレ!甘くてサクサクとし、ずっしりと果肉がつまっています。ちびちび食べずにガブリとお腹いっぱいお召し上がり下さい。

JAなのはな農産物直場所 Facebook でも
キットキットな情報をお届けしています

JAなのはなHP
<http://www.nanohana.or.jp/>

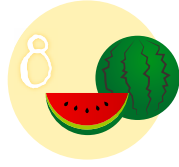
今が旬! 「新鮮・安全・安心」野菜紹介

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・知人を誘い合ってくださいませ。

募集中心 自慢の野菜・花・加工品を直売所で売ってみませんか。

なのほな カレンダー



1 木	
2 金	子供農業スクール（女性部）
3 土	
4 日	
5 月	定休日（農産物直売所）
6 火	
7 水	
8 木	
9 金	
10 土	盆花フェア（～13日）
11 日	山の日
12 月	振替休日 臨時営業（農産物直売所）
13 火	
14 水	為替業務対応のみ（本支店）
15 木	為替業務対応のみ（本支店）
16 金	為替業務対応のみ（本支店） 休業（農産物直売所）
17 土	休業（農産物直売所）
18 日	休業（農産物直売所）
19 月	定休日（農産物直売所）
20 火	
21 水	
22 木	
23 金	
24 土	
25 日	
26 月	定休日（農産物直売所）
27 火	いきいきサロン（高木）
28 水	
29 木	
30 金	
31 土	

役員会報告 7月30日(火) 開催

◆付議事項

- ・資産の償却・引当要領の一部改正について
- ・自己資本比率算出要領の一部改正について
- ・「自主検査要領」及び「自主検査チェックリスト」の改正について
- ・マネロンガイドラインに基づくギャップ分析の実施について
- ・貸出について
- ・次期共済端末機・携帯端末機の機器更新について
- ・令和元年産農協販売手数料について
- ・出資金の減額について
- ・固定資産の処分について

◆報告事項

- ・6月末残高試算表について
- ・6月末各事業実績について（貯金・貸出金・共済・購買）
- ・貸出について

JAなのほな概況（6月30日現在）

正組合員数	5,417人
准組合員数	5,523人
貯金	1139億8296万円
預金	941億2595万円
貸出金	170億8305万円
長期共済保有高	2533億2246万円
購買品供給高	18億9437万円
販売品販売高	1億8848万円



表紙説明《カラー》

ラッパのような円錐形の形が特徴的で花束としても人気の花。花だと思われがちな円錐形の部分は花ではなく、仏炎苞（フツエンホウ）と言う部位で、ガクが変化したものです。本当の花は、仏炎苞の中にある黄色の棒の部分です。

まちがいさがし



答え

- 4…島がない
- 5…旗の向きが違う
- 8…はしこが壊れている
- 10…リボンが時計になっている
- 11…口から吹き出した水の高さが違う

● JA日誌 ●

7. 1	支店長会議（6月）
6	全農農機フェア2019（～7日）
11	大麦種子初検査
30	役員会
31	支店長会議

予測できない

自然災害。

「自分」は、「我が家」は、
『大丈夫』
と考えていませんか？



起こってしまったからでは遅い自然災害！もう一度備えについて確認してみませんか？

突然、日本各地を襲う自然災害。
「台風」や「洪水」「大雪」さらには「地震」。
いつ・どこで・どんな自然災害が起きるかわかりません。

台風

雪害



突風



地震

大規模な自然災害が発生すると「家（建物）」には**大きな損害**が生じます。

自然災害で大きな損害が発生する可能性がある「家（建物）」。**自然災害への備え**は十分ですか？

建物更生共済「むてきプラス」^{【注1】}と「むてき」はこんなに違う！

例 建物の評価額(再取得価額):2,000万円 建物更生共済加入額(火災共済金額):1,000万円 付保割合50%

突風などで
100万円の損害



むてき
(H16.4~H29.3)

むてきプラス
(H29.4~)
【注1】

(比例てん補方式)
自然災害共済金
【注2】

(実損てん補方式)
風水災等共済金
【注2】

50万円 お支払い

100万円 お支払い



【注1】実損てん補特約を付加した場合。【注2】お支払いには所定の条件があります。

★★★詳しくはお近くのJAなのはな窓口まで、お気軽にお問い合わせください★★★

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。【19182400114】

