

なめはな だより



こども食堂へ たまねぎ寄付



八月六日、当JAでは食農教育・地域活性化の一環として管内で収穫された、たまねぎ160kgを県内17のこども食堂でつくられている「県子どもほっとサロンネットワーク」へ贈呈しました。

こども食堂は、孤食や経済的理由で満足に食事を取ることができない子供達に無料で食事を提供しております。当日は県庁の県民会館連絡通路ピロティで贈呈式が行われ、前田仁一理事が「新鮮なたまねぎをたくさん食べてほしい、そして多くの子供たちの笑顔が見られるよう今後も貢献していきたい。」とあいさつされ代表者へ手渡されました。今後このような活動を通して、地産地消の大切さ等を伝え、地域の活性化に努めてまいりたいと思います。



たまねぎを手渡す前田理事(写真左)

農業がもたらす JAなのはな 子供農業スクール



女性部では、児童に農業やJAについての理解を深めてもらうことを目的とし、地産地消や食農教育の一環として「JAなのはな子供農業スクール」を当JAの農産物直売所2階で八月二日に開催し、管内の小学生親子と女性部員約二十人が参加しました。

富山県食生活改善推進連絡協議会会長の勝田幸子様を講師に招き、食品ロスをゼロ作戦について説明を受け、実際に食材の使いきり食べきりの方法を学びました。

調理実習では、普段は捨ててしまう野菜のヘタや種、皮を煮出して作る「ベジブロス」を使ったカレーと夏野菜のフレンチドレッシング添え・野菜ポタージュを作りました。

夏休みの一日、真剣に学び、親も子も食と農の大切さと楽しさを身近に感じられました。



調理実習の様子

レインボー―体操 研修会

七月三十一日、レインボークラブ（東部支部・岡村多枝子代表）は、新庄北公民館において理学博士・レインボー体操専任講師の二村ヤソ子先生を講師に招き研修会を開催しました。

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、病気になる身体をつくる事が目的です。また、毛細血管を通して筋肉に酸素と栄養をおくり、筋肉を鍛えて健康寿命を延ばします。

今回の研修では、寝たきりにならないために、使いすぎた自分の身体をしっかり手入れするため、家庭にあるラップの芯を使って簡単に行える方法を学びました。

レインボークラブは毎週水曜日に新庄北公民館で午前十時から開催しています。その他、呉羽支部・北部支部・水橋支部でも定期的に開催しています。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。



レインボークラブ(東部支部)

なのはな農協
農業者協議会

現地研修会

八月三日、なのはな農協農業者協議会(会長 高瀬昌弘 会員68名)の現地研修会が開催されました。

今回は、水橋支店 金木重三さんの「てんたかく81の取り組みについて」と呉羽支店(有)ツチダ農産 代表取締役 土田一正さんの「えんれいのそらの取り組みについて」と西部支店 寺家久雄さんの「オクラのハウス栽培について」の現地研修を行いました。

また座学研修では、富山農林振興センター北部班の田中班長から、高温・少雨に伴う水稲と大豆の管理対策を中心に、水稲の成熟期予想による適期収穫や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。



座学研修を受ける会員



「えんれいのそら」ほ場にて説明を受ける会員

なのはな農協
役員との懇談会を開催

なのはな農協 農業者協議会

八月六日、「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(会長 高瀬昌弘) 役員他7名と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、「農協改革の進捗状況」や「農協合併について」などの質問や要望が多数出されました。

組合長はじめ常勤役員・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「農業情勢が更に厳しくなる中、役員一丸となって励んで頂き、農業者の所得向上につながる様お願いするとともに、農業者協議会としても農協事業に貢献し農業振興に努めていきたい」と話されました。



役員との意見交流

高品質生産をめざして

てんたかく 刈取適期巡回

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管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」を出荷していただくため毎年行っており、今年は梅雨明け後の記録的な高温の影響などから、糊黄化率80%(積算気温900℃)からの収穫を開始し刈遅れを防止することに努めました。



刈取適期巡回の様子

令和元年産

「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150haの収穫が始まりました。

今年は、刈遅れ等による胴割米の発生を防止するため、糊黄化率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で「てんたかく」の荷受が行われました。



収穫されたてんたかくを受け入れる呉羽カントリーエレベーター



てんたかくの刈取 南部支店(農)のみどり野

にんじん栽培 実証試験



当JAでは園芸振興を図るため土地
利用型の高収益作物の栽培実証試験と
して、にんじん栽培を行っております。
今年度当JA管内では3経営体で約1.2
haのにんじんを栽培しています。七
月二十五日、和合支店管内の農事組合
法人 金山新営農の圃場約10aで播種
作業が行われました。播種は全農と
やまの所有する播種機で行われまし
た。にんじんは高温期に播種を行うた
め、発芽が
揃うまで灌
水が必要に
なり、圃場
にはスプリ
ンクラーを
設置し灌水
を行い発芽
を確保しま
す。
今後は雑
草や病害虫
の防除を行
いながら、
10月末の収
穫を目指し
ます。



水橋地区 金木重三さんの圃場



金山新地区 農事組合法人 金山新営農の圃場

イベントホール 切花特売で 長蛇の列



農産物直売所では、お盆前の
八月十日から十三日まで切花の
特売を行いました。毎年、同敷
地内のイベントホールに盆花
コーナーを設け、生産者の適切
な処理で安心・新鮮な小菊・ユ
リ・アスター・季節の花々を、
多彩に取り揃えて特価販売して
います。
七時の開店前から盆花を買い
求めるお客様で長蛇の列ができ、
今年も大勢のお客様で賑わい
ました。



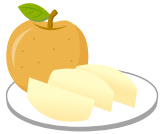
盆花を買い求めるお客様

呉羽梨選果場が 初選果



八月十二日、呉羽梨選果場で、初選果
が行われました。今年の梨は、台風によ
る被害も少なく、生育が順調に進み、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
ます。

選果場直
売所を中心
に販売・発
送を行って
いますので、
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。



選果仕分する様子



青山専務のあいさつ

北日本朝間野球 富山県大会



北日本朝間野球富山県大会で「なのはな農
協野球部」はチームプレーを活かし決勝まで
勝ち上がりましたが、八月三日にアルペンス
タジアムで行われました決勝戦で、コマツN
TCに3対4で敗れ準
優勝となりました。

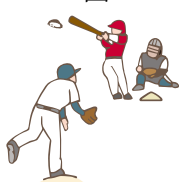
野球部を応援してい
ただいた組合員の皆様
方には野球部一同、感
謝を申し上げます。

また、今シーズン残
りの大会では優勝を目
指し、日々練習に取り
組んでまいりますので、
引き続き応援よろしく
お願いいたします。



令和元年度大会スケジュール

- ・ 第四十二回東日本軟式野球富山市大会
九月七日 市民(アルペンスタジアム)
- ・ JA親睦野球大会
(予選)
九月二十八日 五福公園
(準決勝・決勝)
十月十二日 県営
- ・ 第四十二回東日本軟式野球富山県大会
十月五日 砺波・新港



令和元年産 米農協概算金単価表

(単位：紙袋、60kg個、円、税込)

銘柄	等級	令和元年産概算金単価	(参考)平成30年産概算金単価	前年比
富 富 富	1等	14,500	14,500	0
	2等	13,500	13,500	0
	3等	12,500	12,500	0
コシヒカリ	1等	13,000	13,000	0
	2等	12,000	12,000	0
	3等	11,000	11,000	0
てんたかく てんこもり	1等	11,700	11,700	0
	2等	10,700	10,700	0
	3等	9,700	9,700	0
その他うるち	1等	11,200	11,200	0
	2等	10,200	10,200	0
	3等	9,200	9,200	0
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	8,200	0
	2等	7,600	7,600	0
	3等	6,600	6,600	0
備蓄米	1等	9,800	8,800	1,000
	2等	9,152	8,152	1,000
	3等	8,072	7,072	1,000

平成30年産 出荷契約米仮精算

(単位：円・60kg/個) 税込

	品 種 名	等級	仮精算金	概算金	追加概算金	合 計	平成29年産最終精算	前 年 比
			A	B	C	D=A+B+C	E	F
うるち米	富 富 富	1等	400	14,500	600	15,500	15,500	—
		2等	400	13,500	600	14,500	14,500	—
		3等	400	12,500	600	13,500	13,500	—
	コシヒカリ	1等	0	13,000	600	13,600	14,010	-410
		2等	0	12,000	600	12,600	13,362	-762
		3等	0	11,000	600	11,600	12,282	-682
	てんたかく てんこもり	1等	100	11,700	600	12,400	12,526	-126
		2等	100	10,700	600	11,400	11,878	-478
		3等	100	9,700	600	10,400	10,798	-398
そ の 他	1等	150	11,200	600	11,950	11,986	-36	
	2等	150	10,200	600	10,950	11,338	-388	
	3等	150	9,200	600	9,950	10,258	-308	
もち米	新大正もち	1等		13,000	—	14,100	14,696	-596
		2等	1,100	12,400	—	13,500	14,048	-548
		3等	1,100	11,400	—	12,500	12,968	-468
	そ の 他	1等	1,100	12,200	—	13,300	13,616	-316
		2等	1,100	11,600	—	12,700	12,968	-268
		3等	1,100	10,600	—	11,700	11,888	-188

仮精算金(A)は、8月28日(水)にお支払い致しました。



■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。

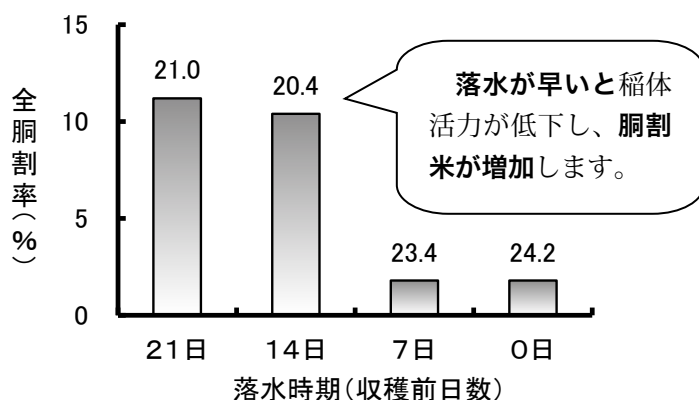
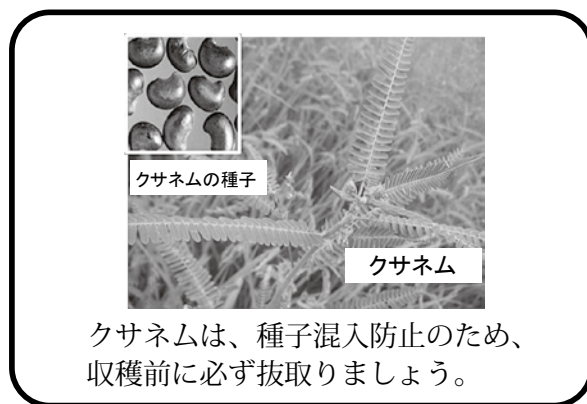


図1 落水時期と胴割米の発生の関係 (H4 農研)



2 コシヒカリの適期刈取

今年は高温年(出穂後20日間の平均気温が28℃以上の年)です。刈遅れによる胴割米の発生防止のため、**籾黄化率80%**から刈取りを始めましよう。

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。また、近隣の刈取適期標準票も参考にましよう。

刈取始め 籾黄化率80%～ (出穂後35日頃～)

- 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。

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1を参考にしましょう。

表1 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"> 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、2～3時間の通風乾燥を行い、送風温度を機種標準より下げて乾燥しましょう。 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。
20%未満の場合	<ul style="list-style-type: none"> ほ場内での胴割米の発生が懸念されるため、乾燥温度を機種標準より下げ（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。

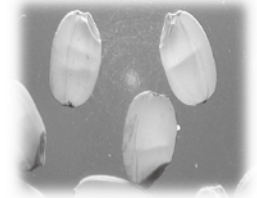
ポイント2 仕上げ水分

- 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2を参考に乾燥機を停止しましょう。

表2 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 適正な調製で整粒歩合80%以上に

- ①籾摺りは、碎米や肌ずれ米の発生を防ぐため、乾燥後2～3日置いて玄米水分が均一になってから実施しましょう。
- 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。

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

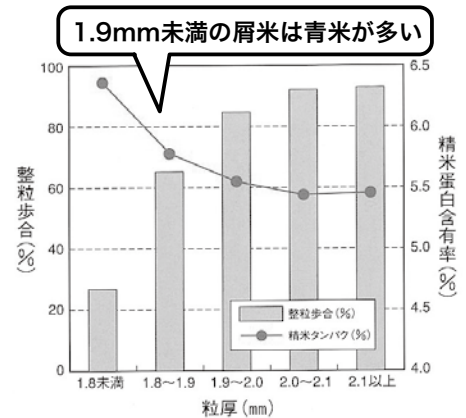


図2 粒厚別の玄米品質 (農研コシヒカリ)

秋の農作業安全運動実施中(8/20～10/20)

家族や仲間と声をかけ合って、農作業の事故を防ぎましょう。

(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★

※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

― 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？

御隠居・うむ。9月1日は、防災の日じゃろうか。

熊さん・さすが御隠居でやんすね。

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⑤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)のタックスアシスターを見るときよろろう。

熊さん・わかりやんした、御隠居。日頃からの準備が大切でやんすから、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)

最新鋭

da Vinci X(ダビンチ)導入 手術支援ロボットによる低侵襲手術

厚生連高岡病院

【ロボット支援手術の特徴】

1. 体への負担が少ない
数カ所の小さな切開部から手術を行う為、傷が小さく、出血も抑えられ、手術後の回復が早く、患者さんの負担が軽減されます。

2. 鮮明な3D(3次元)画像
モニターには高画質で立体的な3Dハイビジョンシステムの手術画像が映し出されます。

3. 精密な動きを再現
医師がロボットアームを操作し、人間の手より大きな可動域と手ぶれ補正機能を備えています。

4. 低侵襲ロボット支援手術の実績
ダビンチは今日まで世界中で約250万件(2015年実績)のさまざまな外科手術で使用されています。このような優れた機能は患者さんや医師にとっても大きなプラス効果をもたらしています。



※主な適応手術 ①前立腺がん ②大腸がん ③腎臓がん ④胃がん ⑤食道がん ⑥子宮がん など
※当院では、①前立腺がんは、9月にこのダビンチでの手術を予定しており、その後②大腸がん(直腸がん)へも対象を広げてゆきます。

【次回】具体的な前立腺がんのダビンチによる手術についてご説明します。



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



ズッキーニのチーズ焼き

作り方

- (1) フライパンにオリーブオイルをしき、ニンニクとズッキーニを入れ、ふたをして弱火で両面じっくりと焼く。
- (2) (1)にベーコン、カボチャ、ジャガイモを入れ、塩・こしょうを振り、ふたをして両面じっくりと焼く。
- (3) 焼き上げたズッキーニの上に他の材料をのせ、チェダーチーズを置く。ふたをして蒸し焼きにし、チーズが溶けたら皿に盛り付ける。パプリカパウダーを振り掛ける。リーフ(材料外)を飾る。

材料(2人分)

ズッキーニ	1/2本
ベーコン(厚さ1cm)	3枚
カボチャ(くし形薄切り)	3枚
ゆでたジャガイモ	1/2個
ニンニク	1片
チェダーチーズ	1枚
パプリカパウダー	適宜
塩・こしょう	適宜
オリーブ油	大さじ1



丸ごとマーボーナス

作り方

- (1) 米ナスは縦半分に切り、皮に沿って包丁を入れスプーンで果肉をくり抜き、サラダ油で素揚げにする。
- (2) フライパンにサラダ油をしき、豚挽肉とAを入れ弱火で炒める。
- (3) (1)でくり抜いた果肉とサヤインゲン、B合わせ調味料を入れ、さらに炒める。
- (4) 素揚げの米ナスを器に見立て皿に置き、(3)の具材を盛り付け、花さんしょうを散らす。好みでリーフ(材料外)を散らす。

材料(2人分)

米ナス	1/2個
豚ひき肉	50g
ゆでたサヤインゲン	3本
サラダ油	適宜
花さんしょう	少々
A	
みじん切りのニンニク、ショウガ	各小さじ1/2
B 合わせ調味料	
タカノツメ	1本
トウバンジャン	小さじ1/2
テンメンジャン	小さじ1/2
トウチジャン	小さじ1/2
料理酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
ごま油	少々

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

発酵食で長年の腸の不調を改善した著者による、体をととのえるレシピ。塩こうじや豆乳ヨーグルトなど手軽な作りおき発酵食品と、それらを取り入れて作る腸に効く27献立を紹介。簡単だから続けられる。



不調知らずの体になる
ここからはじめる発酵食

定価：1,400円+税

プリン好きで料理家4人が、濃いめで贅沢な味わいのレシピを提案。王道のカスタードから、一風変わった野菜プリンまで多彩なフレーバーを全39品紹介。どれも一度食べたら止まらない、あとを引くおいしさ！



濃いめがおいしい
至福のプリン

定価：1,300円+税

障害の有無にかかわらず、すべての子どもが同じ教室で学び、自分の居場所を見つけていきいきと成長できる。そんな「奇跡の学校」をつくり上げた公立小学校、初代校長による子育て論。育児に悩む保護者の方々に。



「ふつうの子」なんて、どこにもいない

定価：1,400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)



JA-SS 9月のお得なキャンペーン情報!

毎週木曜日特売日!

9月5日・12日・
19日・26日の

4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



1 日	
2 月	上半期末監事監査 (グリーンパワー) 定休日 (農産物直売所)
3 火	上半期末監事監査 (総合機械課・自動車課・水橋営業所・和合給油所)
4 水	上半期末監事監査 (水橋・呉羽営業所・呉羽給油所)
5 木	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)
6 金	上半期末監事監査 (北部)
7 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) 恵光学園いもほり (女性部)
8 日	
9 月	上半期末監事監査 (南部) 定休日 (農産物直売所)
10 火	
11 水	上半期末監事監査 (西部・旅行センター)
12 木	上半期末監事監査 (東部)
13 金	
14 土	
15 日	
16 月	敬老の日 定休日 (農産物直売所)
17 火	上半期末監事監査 (中部)
18 水	上半期末監事監査 (農協会館・農産物直売所)
19 木	上半期末監事監査 (八尾)
20 金	
21 土	
22 日	
23 月	秋分の日 定休日 (農産物直売所)
24 火	いきいきサロン (高木)
25 水	上半期末監事監査 (呉羽)
26 木	
27 金	
28 土	
29 日	
30 月	定休日 (農産物直売所)

役員会報告 8月27日(火) 開催

◆付議事項

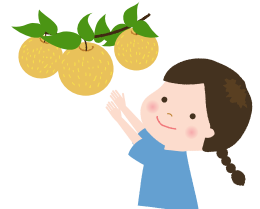
- ・消費税増税に伴う各種手数料の変更について
- ・貸出について
- ・出資金の減額について
- ・産米集荷対策とカントリー大口利用奨励について

◆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)
- ・令和元年産米検査計画について
- ・中期3ヶ年計画について

JAなのほな概況 (7月31日現在)

正組合員数	5,417人
准組合員数	5,542人
貯金	1156億9265万円
預金	959億9751万円
貸出金	170億5979万円
長期共済保有高	2499億1866万円
購買品供給高	22億4208万円
販売品販売高	2億2588万円



表紙説明 《グラジオラス》

アヤメ科グラジオラス属の植物の総称。日本には自生種はなく、園芸植物として植えられています。名前は古代ローマの剣であるグラディウスに由来し、葉が剣に類似していることが根拠といわれます。根は湿布薬の材料に使われます。

まちがいさがし



答え

- 2…遠くに山がある
- 6…犬の耳の動きが違う
- 8…つえの長さが違う
- 9…川の流れが違う
- 11…花がない



●JA日誌●

- 8.10 盆花フェア(～13日)
- 12 呉羽梨選果場幸水初選果
- 27 役員会
- 28 支店長会議



朝乃山応援ツアー 大相撲JAとなみ野場所観戦 ～日帰りの旅～

旅先案内人
旅行を楽しく過ごす
耳より情報局

旅行出発日

令和元年10月7日(月)

旅行代金

大人お一人様18,800円(1階タマリA席)

大人お一人様14,800円(1階イス席)

大人お一人様12,800円(2階イス席)

運行予定

JAなのはな = 富山県西部体育センター = JAなのはな
9:30 10:30着/15:30発

申込締切日/令和元年10月7日(月)

※ただし定員になり次第締め切らせていただきます

募集人員/45名

添乗員/同行して旅程管理業務を行います

最小催行人数/30名

申込金/6,000円(旅行代金に充当いたします)

食事条件/朝0回・昼1回(お弁当)・夕0回

利用交通機関/新富観光サービス

ポイント

- 1 富山県内での開催なので楽々です。
- 2 全行程添乗員同行
- 3 お弁当・お茶付です。

興行内容

8:00 開場～公開稽古

11:30頃 幕下以下の取組開始

初切・相撲甚句・やぐら太鼓実演

13:00頃 十両土俵入り・十両取組

13:30頃 幕内、横綱土俵入り、

幕内取組、弓取り式

15:00頃 打ち出し(終了)

※一部変更になる場合がありますので
予めご了承ください。

※大相撲巡業は、相撲道の普及、地域の活性化、青少年育成を目標に行われております。

※諸事情により参加力士が変更する場合があります。 ※暴力団または暴力団関係者の入場はお断りします。

【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・知人を誘い合ってお来店下さい。



ねぎ
(全地域)

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。肉や魚の臭みをとる、薬味に使うと食欲増進にも効果がありますね。



さつまいも
(池多・古沢他)

ホクホク食感の「紅あずま」「金時」。ねっとりした食感の「安納芋」「紅はるか」など好みの食感で選べる品種が増えています。サツマイモはゆっくり加熱することで甘味が増し食感も変わります。じっくり蒸すかオーブンで焼くと良いでしょう。



梨
(呉羽・老田)

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。時期によって回る品種が異なるので、風味や食感の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。

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)



JAなのはな農産物直売所 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/>