

# なめはな だより



# にんじん 播種作業

スマート農業  
実証プロジェクト  
試験運用

北部支店管内の（農）高島営農は八月三日、にんじんの早生品種「紅ひなた」の播種作業を行いました。その後、除草剤を散布しスプリンクラーを設置しました。さらに、スマート農業実証プロジェクトの試験運用の一環として、スマートフォンと連動した土壌水分計「フィールドサーバー」を設置し、土壌水分等のデータを確認しながらかん水作業を行いました。「フィールドサーバー」により、生産者は農業現場で必要とされる圃場の環境情報を常時モニタリングし、データに基づいた栽培管理が可能となります。

七月の長雨やお盆を過ぎてから暑い日が続く、厳しい環境での栽培ですが、十月中の収穫を目指して今後も管理指導を行ってまいります。



土壌水分計「フィールドサーバー」



スプリンクラーによるかん水の様子



播種作業の様子

# 加工用キャベツ の定植始まる

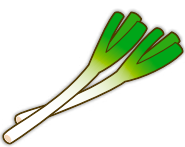
当農協では、加工用キャベツ栽培の取組を始めて今年で五年目を迎えました。八月月上旬から管内の圃場で定植作業が始まりました。西部支店管内の寺家久雄さんの約30㍏の圃場でも定植作業が行われ、乗用半自動定植機を使用して一日で定植作業を終えることができました。今年は、育苗期間中の日照量が少なく苗が長くなってしまふ傾向にありましたが、植え付け後の活着は順調に進んでいます。七月の長雨・日照不足が影響して全国的に野菜価格が高騰しており、カット野菜の需要が高まっています。今回定植したキャベツは十月頃から収穫が始まります。収穫までの間の管理指導を引き続き行ってまいります。



西部支店管内 寺家久雄さん 圃場  
定植作業の様子

# なのはな農協青果出荷組合協議会 圃場巡回・役員会

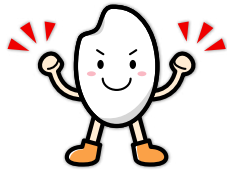
なのはな農協青果出荷組合協議会は管内にある7つの野菜出荷組合で構成された協議会です。八月四日に圃場巡回及び第2回役員会を行い、圃場巡回は和合支店管内の西村善蔵さんの白ネギ、ハウス栽培の軟弱野菜と黒崎甚英さんの白ネギ圃場を巡回しました。役員会では、市場の動向や野菜出荷時の衛生管理、今後の栽培管理等を議題に取り上げました。今年には新型コロナウイルスの拡大の影響により情報交換の場が少ない状況でしたが、感染予防を徹底して行った今回の圃場巡回・役員会は大変有意義なものとなりました。



圃場巡回の様子  
黒崎甚英さん 白ネギ圃場



圃場巡回の様子  
西村善蔵さん ハウス



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、早刈りによる青米の混入や刈遅れ等による胴割米の発生を防止するため、収穫前までの適切な水管理に努めました。

八月十一日、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当農協の営農指導員で行いました。

高品質生産をめざして  
**てんたかく刈取**  
適期巡回の実施!



刈取適期巡回の様子



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。

当農協管内において、早生品種「てんたかく」約155秒の収穫が始まりました。今年登熟後半に入ってから高温が続く、刈遅れ等による胴割米の発生を防止するため粉黄化率85%での収穫を指導してきました。

令和2年産米「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!**



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 呉羽支店管内

**いざ土づくり!**  
美味しい富山を届けよう!

期間.....  
**9/15**  
▼  
**11/15**

**秋の土づくり運動推進中**

① 土づくり資材の散布  
② 有機物の施用  
③ 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

# なのはな農協農業者協議会 現地研修会

八月一日になのはな農協農業者協議会（会長 高瀬昌弘 会員66名）の現地研修会が開催されました。

今回は、東部支店管内の（農）おおしまのJコートコシヒカリ肥料での栽培ほ場と水橋支店管内の基盤整備ほ場でのリモートセンシング（肥料診断）の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



水橋支店管内の基盤整備ほ場で説明を受ける会員

班長から、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。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、総会及び研修会等が開催中止・延期になりました。

なのはな農協農業者協議会は、新型コロナウイルス感染症予防対策を取りながら、今後も現地研修会など、農業技術の向上や会員の交流を図ってまいります。



室内研修を受ける会員

# 切花特売 盆花フェア イベント ホール

農産物直売所は、お盆前の八月十日から十五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。

今年は新型コロナウイルス感染症予防として、スタッフはマスク着用での対応、3密への配慮、来場者の検温、アルコール消毒の徹底を行いました。この度の「盆花フェア」にご来場いただき、厚くお礼申し上げます。



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、なのはな農協呉羽梨選果場で、初選果が行われました。今年の梨も甘みの強い梨に仕上がっており、幸水を中心に十一月下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。



青山専務のあいさつ



選果仕分する様子



# 令和2年産米農協概算金単価表

(単位：円/60kg、税込)

銘 柄	等 級	令和2年産概算金単価	(参考)令和元年産概算金単価	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	11,500	11,700	-200
	2 等	10,500	10,700	-200
	3 等	9,500	9,700	-200
その他うるち	1 等	11,000	11,200	-200
	2 等	10,000	10,200	-200
	3 等	9,000	9,200	-200
新大正糯	1 等	14,000	13,000	1,000
	2 等	13,400	12,400	1,000
	3 等	12,400	11,400	1,000
その他もち	1 等	13,200	12,200	1,000
	2 等	12,600	11,600	1,000
	3 等	11,600	10,600	1,000
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	9,800	0
	2 等	9,476	9,152	324
	3 等	8,396	8,072	324

# 令和元年産出荷契約米仮精算金単価表

(単位：円・60kg/個) 税込

銘 柄	等級	仮精算金	概算金	追加概算金	合 計	平成30年産最終精算金	前 年 比
富 富 富	1 等	300	14,500	500	15,300	15,934	-634
	2 等	650	13,500	500	14,650	15,286	-636
	3 等	550	12,500	500	13,550	14,206	-656
コシヒカリ	1 等	150	13,000	500	13,650	13,960	-310
	2 等	500	12,000	500	13,000	13,312	-312
	3 等	400	11,000	500	11,900	12,232	-332
てんたかく てんこもり	1 等	250	11,700	500	12,450	12,828	-378
	2 等	600	10,700	500	11,800	12,180	-380
	3 等	500	9,700	500	10,700	11,100	-400
そ の 他	1 等	200	11,200	500	11,900	12,288	-388
	2 等	550	10,200	500	11,250	11,640	-390
	3 等	450	9,200	500	10,150	10,560	-410
新大正糯	1 等	1,750	13,000	-	14,750	15,546	-796
	2 等	1,700	12,400	-	14,100	14,898	-798
	3 等	1,600	11,400	-	13,000	13,818	-818
そ の 他	1 等	1,450	12,200	-	13,650	14,466	-816
	2 等	1,400	11,600	-	13,000	13,818	-818
	3 等	1,300	10,600	-	11,900	12,738	-838

仮精算金は、8月26日(水)にお支払い致しました。

# なのはな米1等比率95%以上!!

～「R2 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)

梅雨明け以降、気温は高温で推移しています。

- 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。
- 2 **適期刈取**で青未熟粒や胴割米の発生を抑えましょ。
- 3 適切な**乾燥調製**で高品質な「なのはな米」に仕上げましょ。

### 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ょ。
- 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ょ。

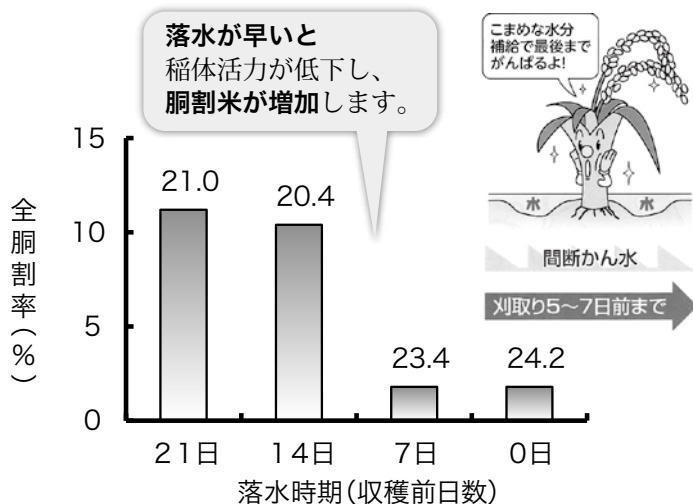
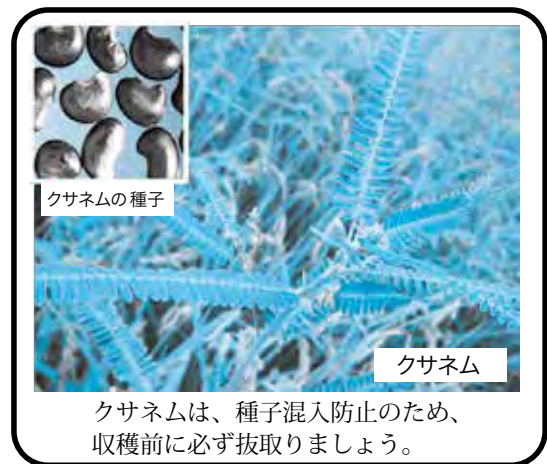


図1 落水時期と胴割米の発生の関係 (H4 農研)

注) 図中の数値は収穫時の籾水分 (%)  
品種はコシヒカリ



### 2. コシヒカリの適期刈取

#### (1) 出穂後20日間の湛水管理

- 今年、高温年(出穂後20日間の平均気温が28℃以上の年)となりました。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**を始めましょ。
- 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ょ。

#### 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ょ。
- 刈った籾は、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に応じた乾燥

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"> <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、通風のみや<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	100粒中の 青米粒数	100粒中の 青米粒数
0～5粒	15.0～15.5%	乾く（-0.5%）
6～10粒	14.5～15.0%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	もどる（+0.5%）

**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、色彩選別機を積極的に活用し、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、  
カントリーエレベータを利用しましょう。**

1.9mm未満の屑米は青米が多い

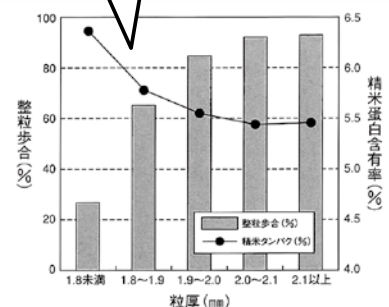


図2 粒厚別の玄米品質（農研コシヒカリ）

**秋の農作業安全運動実施中  
(8/20～10/20)**

**熱中症や用水転落事故に注意しましょう**  
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。

**★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)

# 御隠居と熊さんのゼンセン小話

## 災害などがあったとき

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・・・ということじゃ、「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、計算方法も違うでや

んすか？

御隠居・・・そうなんじゃ。まず、①雑損控除額は、①損害金額から所得金額の10分の1を差し引いた金額と②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、災害にあつ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。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 (<https://www.nta.go.jp>) を見るとよからう。

また、今年はコロナウイルス感染症の影響により、国税の納付が難しい人や会社も多いのではなからうかのう。

そういつた場合には、税務署に申請することにより納税が猶予される場合があるんじゃ。猶予が認められると納税が一年間猶予され延滞税は軽減されるぞ。さらに有利な特別猶予を受けると、延滞税はかからずに担保が不要となるそうじゃ。詳しくは、**金沢国税局猶予相談センター (0120-948-364)** へ相談してみるとよからう。

熊さん・・・わかりやんした、御隠居。行きつけの飲み屋もコロナの影響により、収入が大きく減ったらしいんで、まずは、電話で相談するよう言ってみるでやんす。

(富山税務署)

# 多様化する当院理学療法のご紹介



厚生連高岡病院  
リハビリテーション部技師部長  
理学療法士  
寺田 一郎

皆さんは理学療法をご存じでしょうか？病気が、高齢、障がいなどによって運動機能が低下した状態にある人に対し、運動機能の維持・改善を目的に運動や物理的手段(温熱、電気、光線など)を用いて行われる治療法です。一般の方が持つておられるリハビリ治療のイメージに、最も近いものだと思います。当院では、脳卒中による片麻痺や骨折の手術後に対する運動機能回復だけではなく、多様な理学療法を行っております。

例えば、

- ① 胸部・腹部の外科手術を受ける方に、術前から術後の痛みや不動により起こる合併症の予防と早期の運動機能回復の目的で、肺炎予防のための呼吸練習や傷の痛みを伴わない基本動作(寝返り、起き上がりなど)を指導。
  - ② 前立腺がんの手術を受ける方に、術後の排尿障害に対する尿漏れ対策を術前から指導。
  - ③ 乳がんの手術を受けた方に、肩関節の動き、リンパ浮腫改善のための治療。
  - ④ 心筋梗塞や心不全などの方に、体力、日常生活動作能力の改善を図るため、心電図や血圧、呼吸状態を観察しながら負荷を調節しての運動指導。
  - ⑤ 肺炎や慢性肺疾患などの方に、排痰方法や呼吸苦を伴わない日常生活動作の指導。
  - ⑥ 身体機能・能力に応じた、生活環境整備や適切な福祉用具利用の提案。など、皆さんがあまりリハビリとしてイメージを持つておられない治療も担っています。
- 一昔前、リハビリテーション(理学療法)は病状が安定してからの後療法という認識でした。しかし、今や発症・術後早期どころか術前より開始し、合併症の予防、早期の機能回復を目指す重要な手段となっております。
- リハビリ治療は「辛いもの、痛いもの」と思っておられるかもしれませんが、決してそのようなことはありません。私たちは、患者さんが少しでも早く、より自立した日常生活・社会生活へ復帰され、本人・ご家族が笑顔を取り戻せるようサポートしていきたいと思えます。





# 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  
「天晴 (旧キッチン晴人)」オーナーシェフ



手羽先と  
トウモロコシのスープ

### 作り方

- (1) 手羽先は関節部分に切り込みを入れ、塩小さじ1ほどを擦り込む。
- (2) 鍋に水、(1)を手羽先、ローリエ、塩と粒こしょうを小さじ1ずつ入れ中火にかける。沸騰したらあくを取りながら弱火にして20分煮込む。
- (3) カットしたトウモロコシを入れてさらに15分煮込み、塩(分量外)で味を調え出来上がり。器に盛る。

### 材料(2人分)

手羽先	6本
トウモロコシ	1と1/2本 (生の状態でカット)
ローリエ	1枚
塩	小さじ2
粒こしょう	小さじ1
水	1200ml



簡単洋風卵丼

### 作り方

- (1) フライパンにサラダ油をひき、ひき肉をよく炒める。
- (2) (1)に角切りしたフルーツトマトを入れさらに炒める。
- (3) (2)に水、ブイヨンキューブを入れ、中火で煮込む。
- (4) フライパンの水分が3分の1になったら、卵を溶き回し掛けてとじる。
- (5) 丼にご飯を盛り付け、(4)のをセアサツキを散らし出来上がり。

### 材料(2人分)

豚ひき肉	120g
フルーツトマト	2個
鶏卵	1個
サラダ油	大さじ1
水	1カップ
ブイヨンスープ	1個
アサツキ	小口切り適宜
ご飯	2膳分

センスあふれる料理で人気の著者が実践する、器のある豊かな暮らし。料理家ならではの器選びのコツと今すぐにマネできる使い方が満載。料理が映える盛り付けのアイデアや簡単でおいしいレシピも約40点紹介。



## 器は自由に おおらかに

おいしく見える器の選び方・使い方

定価：1,500円+税



# 「家の光図書」

おすすめします  
知識の泉・豊かな心とくらしに

お申し込みは、最寄りの支店へ

# まちがいがし

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。

(答えは11P)



## 秋の機械対応並びに臨時営業日について

### 呉羽経済センター・水橋経済センター

**臨時営業日** 9月12日(土) **営業時間** 午前8時30分～午後5時まで

\*なお、資材センターは、3月から10月まで休みなく営業しております。(午前8時30分～午後6時まで)

**総合機械センター・呉羽営業所・水橋営業所は**

**9月22日(火)まで無休で秋の機械対応をいたします。**



## JA-SS 9月のお得なキャンペーン情報!

毎週  
木曜日は  
ハイオク・レギュラー・軽油対象



1ℓあたり

**特売日!**  
**大幅**  
**値引き!**

9月3日・10日・17日・24日の

**4日間!!**



※値引き額は開催日に店頭にて発表します。

JA-SS

お問合せ先

**JAなのはな**

和合  
給油所  
呉羽  
給油所

TEL 076-435-3050

TEL 076-434-2214

## ゲートボール親善大会・年金友の会パークゴルフ大会

**開催中止のお知らせ**

この度、新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、開催中止を決定いたしました。会員皆様のご理解とご協力の程、よろしくお祈りいたします。なのはな農協年金友の会

# なのほな カレンダー



1 火	上半期末監事監査 (グリーンパワー・水橋支店・水橋営業所・水橋経済センター)
2 水	上半期末監事監査 (南部支店・東部支店)
3 木	上半期末監事監査 (機械課・自動車課・北部支店)
4 金	上半期末監事監査 (西部支店・旅行センター・販売流通課・和合給油所)
5 土	
6 日	
7 月	定休日(農産物直売所) 上半期末監事監査 (和合支店・生活福祉課・生産資材課・資材センター)
8 火	上半期末監事監査 (呉羽支店・呉羽経済センター・呉羽営業所・呉羽給油所)
9 水	
10 木	上半期末監事監査 (中部支店・農協会館支店・農産物直売所)
11 金	上半期末監事監査 (八尾支店)
12 土	
13 日	
14 月	定休日(農産物直売所)
15 火	
16 水	
17 木	
18 金	
19 土	
20 日	
21 月	敬老の日 定休日(農産物直売所)
22 火	秋分の日
23 水	
24 木	
25 金	
26 土	
27 日	
28 月	定休日(農産物直売所)
29 火	
30 水	

## 役員会報告 8月27日(木) 開催

### ◆付議事項

- ・定款及び信用事業方法書の一部変更について
- ・臨時総代会の開催について
- ・農業資金融資要項の一部改正について
- ・出資金の減額について
- ・農産物検査業務規程の一部改正について

### ◆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2年産米検査計画について
- ・金利リスク量計算要領の改正について

## JAなのほな概況 (7月31日現在)

正組合員数	5,375人
准組合員数	5,489人
貯金	1126億6592万円
預金	902億7536万円
貸出金	168億5493万円
長期共済保有高	2389億9851万円
購買品供給高	19億9450万円
販売品販売高	2億9845万円



## 表紙説明 《ヒオウギ》

ヒオウギは山野の草地や海岸に自生する多年草である。高さ60-120センチメートル程度。葉は長く扇状に広がり、宮廷人が持つ檜扇に似ていることから命名されたとされる。別名に烏扇(からすおうぎ)。花は8月ごろ咲き、直径5-6センチメートル程度。花被片はオレンジ色で赤い斑点があり放射状に開く。午前中に咲き夕方にはしぼむ一日花である。

## まちがひさがし



### 答え

- 4…ぶどうが房ない
- 5…ペットボトルが1本多い
- 8…頬にブドウの汁が付いている
- 10…葉の形が違う
- 11…犬の鼻の上のブドウの大きさが違う

## ●JA日誌●

- 8. 10 盆花フェア(～15日)
- 12 呉羽梨幸水初選果
- 27 役員会  
支店長会議



感動の宮古ブルーに出会う旅

大自然の美と文化に触れる **宮古諸島5島めぐり**

3日間

「GO TO TRAVEL」適用コース!

旅行出発日 **2020年11月1日(日)**

旅行代金 大人お一人様 / 2~3名様1室ご利用の場合 **123,000円** (お支払額)

お支払金額 **95,000円** ※1名1室利用時15,000円増

■募集人員: 20名様 (最少催行人員16名様) ■利用航空会社: 全日空  
 ■利用バス: 宮古協栄バス又は当社基準同等クラスバス会社  
 ■宿泊ホテル: サンタモニカヴィンズ (洋室)  
 ■食事条件: 朝2回、昼3回 (内1回お弁当)、夕1回  
 ■添乗員: 出発地より同行いたします

1日目	高山空港—(空路・羽田経由)—宮古空港—宮古島—ホテル
2日目	ホテル—来間島—宮古島—池間島—ホテル
3日目	ホテル—伊良部島—下地島—宮古空港—(空路・羽田経由)—高山空港

※この行程表は予定であり天候・交通事情またはその理由により変更になる事もございます。 ※後日改めて、集合・解散地(および時刻)をお知らせいたします。  
 この他、バスで行く「日光・草津3日間」のコースもございますので、お問合せください。

JAおすすめ旅行

秋の道南名所・温泉めぐり

函館と登別温泉 2泊3日の旅

旅行出発日 **2020年10月25日(日)**

旅行代金 大人お一人様 / 2名様1室ご利用の場合 **116,000円** (お支払額)

お支払金額 **88,000円**

■募集人員: 20名様 (最少催行人員16名様)  
 ■利用航空会社: 全日空 ■利用バス: [現地] エルム観光  
 ■宿泊ホテル: [函館] ホテルリソル函館 [登別温泉] 登別石水亭  
 ■食事条件: 朝2回、昼3回 (内弁当含む)、夕1回  
 ■添乗員: 同行して旅程管理業務を行います

**ポイント**  
 「Go To TRAVEL」適用ツアーです!  
 新型コロナウイルス対策は万全です!  
 安心の添乗員付き

1日目	高山空港—(空路)—千歳空港—函館山—ホテル
2日目	ホテル—函館市内—大沼—洞爺湖—旅館
3日目	旅館—支笏湖—千歳空港—(空路)—高山空港

旅先案内人

旅行を楽しく過ごす

耳より情報局



【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

**旅行センター営業日変更のお知らせ**

9月1日(火)から**日曜・祝日**が休業となります。  
 皆様のご理解とご協力の程よろしくお願ひします。

営業時間のお知らせ

午前9時〜午後5時

**直売所通信**

今が旬! 「新鮮・安全・安心」野菜紹介

「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。

会 員 自慢の野菜・花・加工品を  
 募集中 直売所で売ってみませんか。

**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。時期によって出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。

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/>