

なんさい

10 月号
NO. 281

2019 OCTOBER

特集① 秋のおでかけイベント情報

特集② 青パイヤ特集

特集③ 「JAの自己改革に関する組合員調査」 中間集計結果のご案内



JA南彩 |

検索

URL:<https://www.ja-nansai.or.jp>

ホームページで広報誌「なんさい」が見られるようになりました。



地域を結ぶ
ふれあい
ネットワーク



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

JA南彩

もくじ

CONTENTS

表紙の紹介	②
特集① 秋のおでかけイベント情報	③
カメラニュース	④⑤⑥
特集② 青パパイヤ特集	⑦
みんなの広場	⑧⑨
営農情報	⑩
稲わらは収穫後早めにすき込み、土づくり!	
TAC通信	⑪
特集③ 「JAの自己改革に関する組合員調査」中間集計結果のご案内	⑫⑬
お知らせ	⑭⑮⑯

表紙の紹介 **なんさいの宝物**

2019

10

vol.281

情報提供窓口の設置のご案内

JA南彩の監事は、監事監査の実効性を高めるために、「組合員からの情報提供窓口」を設置しております。

この受付窓口は、監事が当組合の監査を行うにあたりその一環として、理事の職務の遂行に係る情報を収集することを目的としております。当組合の理事の組合経営に関する気になる行為について、見たり聞いたりした事柄があれば電話または封書にてご連絡くださいますようお願いいたします。

なお、ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付いたしかねますので、予めご了承ください。

南彩農業協同組合 監事会

【ご連絡先】

住 所	〒346-0105 埼玉県久喜市菖蒲町新堀473
電話番号	0480-85-7331
担当部署	監査室（監事会事務局）
受付監事	常勤監事 小林 守 宛
受付時間	月～金曜日、午前8時30分～午後5時00分 （土・日・祝日を除く）

当組合の業務に関する苦情については、本支店で受け付けておりますのでご利用ください。

【相談・苦情受付窓口】

お近くの
支店または、

貯金・融資などに関することは、	金融部 (TEL 0480-87-1133)
生命・建物・自動車共済などに関することは、	共済部 (TEL 0480-87-1131)
購買・販売などに関することは、	経済部 (TEL 0480-87-1136)

受付時間：午前8時30分～午後5時00分（土・日・祝日を除く）

秋のおでかけイベント情報

採れたて野菜や果物、花などの即売会、また模擬店や催し物を開催して皆様のご来場をお待ちしております。

	日程	イベント正式名称	開催場所 (住所)	お問い合わせ先
岩槻	10月27日(日)	いわつきマルシェ in 目白大学 (目白大学桐葉祭同時開催)	目白大学 さいたま岩槻キャンパス (さいたま市岩槻区浮谷320)	「いわつきマルシェ in 目白大学 実行委員会」事務局 (岩槻区役所コミュニティ課内) ☎048-790-0122 (平日)
	11月16日(土) 11月17日(日)	さいたま市農業祭	さいたま市市民の森 〈見沼グリーンセンター〉 (さいたま市北区見沼2-94)	さいたま市農業祭実行委員会事務局 (農業政策課内) ☎048-829-1378 (平日)
春日部	10月19日(土) 10月20日(日)	第23回かすかべ商工まつり	春日部市大沼運動場 (春日部市大沼7-12)	春日部市商工会議所 ☎048-763-1122
	11月23日(土祝)	春日部市農業祭	ウイングハット春日部 (春日部市谷原新田1557-1)	春日部市農業振興課 ☎048-736-1111
蓮田	10月5日(土)	高虫そばまつり	蓮田市高虫そば畑会場 (蓮田市高虫)	蓮田市農政課 ☎048-768-3111
	10月13日(日)	江ヶ崎コスモスまつり	江ヶ崎コスモス畑会場 (蓮田市江ヶ崎)	
	10月19日(土)	閨戸コスモスまつり	閨戸コスモス畑会場 (蓮田市閨戸パルシー脇)	
	11月16日(土)	黒浜そばまつり	黒浜野菜共販 (蓮田市黒浜1090)	
	11月23日(土祝)	蓮田市農業まつり	蓮田市農業者トレーニングセンター (蓮田市井沼1071)	
宮代	10月27日(日)	第30回みやしろ産業祭	宮代町スキップ広場 〈宮代町役場前〉 (宮代町笠原1-4-1)	みやしろ産業祭実行委員会事務局 (宮代町商工会) ☎0480-35-1661
白岡	10月27日(日)	マチナカマルシェ	白岡駅東口どんぐり公園内 (白岡市千駄野925)	白岡マチナカマルシェ実行委員会 ホームページ https://machi-naka-marche.wixsite.com/marche
	11月16日(土)	第25回しらおか農業祭 農産物品評会同時開催	しらおか味彩センター (白岡市千駄野398) 白岡市役所 1F/101~103会議室	白岡市農政課 ☎0480-92-1111
久喜	10月20日(日)	第33回久喜市民まつり	久喜駅西口・東口駅前周辺	久喜市民まつりの会事務局 ☎0480-24-2249
菫蒲	11月3日(日祝)	久喜市菫蒲産業祭	あやめ公園 久喜市菫蒲町新堀1695	久喜市観光協会 ☎0480-21-8632

JAアグリホールくき 4周年記念感謝祭

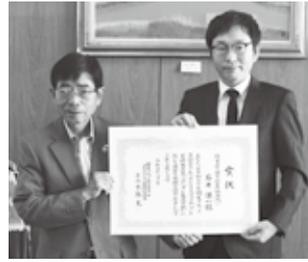
令和元年10月26日(土) 10:00~13:00
(イベントによって時間は異なります)

人形・ペット・ぬいぐるみ供養祭 供養料無料 / 他にも、イベント盛りだくさん! 是非、ご来場ください。

JAアグリホールくき (埼玉県久喜市菫蒲町菫蒲1603-1 ☎0480-85-9900)

関東ブロック大会で栄冠に輝く

8月7日と8日の2日間、さいたま市で「令和元年度関東ブロック農村青少年（4日）クラブプロジェクト実績発表会」が開催されました。農業技術や経営能力の向上、組織活動の活性化を目的とした大会で、関東ブロック（山梨県、長野県、静岡県を含む1都9県）の代表者が参加し、さいたま市岩槻区の石井謙一さんがプロジェクト発表の部（園芸・特産作物）で、見事優秀賞の栄冠を勝ち取りました。9月11日にJANA南彩に来訪され中野榮一組合長に受賞の



中野榮一組合長と石井謙一さん



さいたま市長と中野榮一組合長

報告をし、9月20日にはさいたま市長に表敬訪問しました。来年2月には、東京で行われる「全国青年農業者会議」に代表として出場します。また春日部市の平田雅之さんも、意見発表の部で優秀賞となりました。

彩玉梨品評会

8月23日、本店大会議室で彩玉梨の品評会を行いました。JANA南彩特産である梨の生産技術と品質向上を目的に行っております。



審査員には中野榮一組合長をはじめ、県果実連合会加藤幸雄会長、全農さいたまなど関係者8人が務め、形状や色沢、糖度など出品された32点を審査し、特別賞を含む6点と入賞3点を決定しました。

ぶどう（巨峰）品評会開催

9月5日、本店会議室でぶどう（巨峰）の品評会を行いました。ぶどうの栽培技術と品質の向上、また生産者が情報交換を図ることを目的に行っており、今回で3年目となります。

審査員には中野榮一組合長をはじめ、全農さいたまなど関係者7人が務め、果色や果粒の揃い、傷や病害虫の有無、糖度など出品された12点を審査し、特別賞を含む5点と入賞2点を決定しました。



タイ王国からの視察団を受入

8月20日、タイ王国農業・協同組合省の職員ら約70名の視察を受入れました。苜蓿カントリーエレベーター、苜蓿梨選果所の仕組みや運用方法、地域農業の概要などの説明を行いました。タイ王国の視察団からは、米の価格や施設の利用者などの質問があり、担当者が一つ一つ丁寧に回答しました。また、視察団は苜蓿グリーンセンターも訪れ、梨「幸水」の試食や農産物の買い物を楽しみました。

タイ王国農業・協同組合省のミーサク・バックデーター副事務次官は「カントリーエレベーターや梨の選果設備は非常に良いものがあり、参考になった」と話されました。視察の受入を通し、農業分野で日本とタイの交流を深める大きな橋渡しとなることができました。



春日部甘熟梨PRイベント開催

9月4日、春日部市役所1階市民ホールで、春日部市梨組合による春日部甘熟梨「豊水」の試食・販売のPR活動が行われました。甘熟梨は有機肥料を使った土づくりを行い、通常の梨より樹上で10日ほど成長させしっかりと完熟させてから出荷をしている内牧発のブランドフルーツです。



今回で9年目となるこのイベントではたくさんの方で賑わい、春日部市梨組合で用意した甘熟梨は即完売となりました。春日部市梨組合の田口宏組合長は「今年の梨も美味しく仕上がっています。春日部の梨を是非ご賞味ください」と話していました。



旅行定期積金『旅の彩』 満期2年目企画 宿泊コース開催

9月5日、6日にJ.A南彩旅行定期積金『旅の彩』の契約者を対象とした、「日本海の味覚を満喫！憧れの加賀屋に泊まる2日間」を開催しました。

1日目は「新湊きつときと市場」で海鮮料理の昼食をとった後、「新湊漁港」「瑞龍寺」に立ち寄り、和倉温泉 加賀屋に宿泊しました。夕食は、当日より秋のメニューとなった懐石料理を堪能いただき、ゆっくりとおくつろぎいただきました。

2日目には、「道の駅能登食祭市場」でのお買い物から、砂浜を走る珍しい道路「千里浜なぎさドライブ



和倉温泉 加賀屋にて集合写真

ウエイ」「勸進帳ものごたたり館」「長沖」「ひがし茶屋街」「兼六園」にて観光を楽しんでいた。参加者からは「たいへん立派な旅館です。タッフの対応も良く、加賀屋に宿泊できてよかった。行程もとても良かったので、また来年の企画もぜひ参加したい」との声が聞かれ、癒しと楽しいひとときにご満足いただきました。

年金受給者日帰り旅行 「巨峰狩りとシャインマスカットの旅」開催

9月13日にJ.A南彩年金受給者を対象とした、今年で8年目となる年金受給者日帰り旅行「巨峰狩りとシャインマスカットの旅」を開催し、172名の方に参加いただきました。

「シャトー勝沼」「ハーブ庭園旅日記」で観光と買い物をし、昼食は「風林火山響の里」で太鼓と尺八と三味線の民謡ショーを見ながら山梨の味覚冷やしほうとう「おざら」などを召し上がっていただきました。「里の駅いちのみや」では信玄餅など名物の土産を購入し、メインイベントの巨峰狩りは「勝沼フルーツ農園 古寿園」にて、もぎたて新鮮な巨峰を存分に楽しみました。



太鼓ショーを見ながら山梨の味覚を堪能（風林火山 響の里）

参加者へは、巨峰とシャインマスカットをはじめ、それぞれの場所にてお土産がもらえるプレゼント企画を用意しており「たくさんプレゼントがもらえて嬉しう」「毎年参加してると、やっぱり山梨のぶどうは最高だよ、また来年も参加するね」との声の聞こえ、おいしい味覚と楽しいひとときにご満足いただきました。

J.A南彩親子ふれあいフェスタ・J.A共済アンパンマン交通安全キヤラバン

9月14日、菖蒲文化会館アミーゴにてJ.A南彩親子ふれあいフェスタ・J.A共済アンパンマン交通安全キヤラバンが開催されました。

ステージでは、アンパンマン達が楽しく交通安全ルールを教えてくれるJ.A共済アンパンマン交通安全キヤラバンが行われ、公演終了後には、アンパンマン達との握手会も行われました。

また、親子ふれあいイベントとして、アンパンマン抱き枕や工作折り紙が当たるお楽しみ抽選会や、折り紙や塗り絵ができる親子ふれあいコーナー、ななさい小町によるJ.A南彩の特産品である梨（あきづき）と、青パイヤの販売コーナーなどが設置され、多くの方にご来場いただき、幼児から大人まで楽しめるイベントとなりました。



□やなせ・F・T・N

握手会の様子



親子ふれあいフェスタの様子

女性部活動報告

8月29日 菖蒲支部



農業者トレーニングセンターで15名が参加。竹俣講師の下、共同購入品を使用した「米粉の軽食クレープ」ほか5品目をあっという間に作りました。和やかな雰囲気の中、皆で楽しく食事をいただきました。

9月13日 久喜支部 太田地区



久喜江面支店会議室でミニデイサービスを行い13名の方々にご参加いただきました。木野講師による健康講話や箸入れ作り、懐しの歌をうたったり、フラダンスの余興を楽しんでいただきました。

青年部活動報告



JAさいたま中部ブロック青年部と村井英樹衆議院議員との意見交換会

8月20日さいたま市岩槻区で、村井英樹衆議院議員をはじめJAさいたま中部ブロック青年部、さいたま市農業青年協議会、JA埼玉県青年部協議会、JA埼玉県中央会、JA南彩菊池常務、JAさいたま峰岸常務、JA南彩青年部など42名が参加し意見交換会を開催しました。年々参加者も増え、今後の農業等に関する活発な意見を交わし、充実した意見交換会となりました。

8月24日 彩玉PR/JA東京中央
ファーマーズマーケット二子玉川店



8月24日 彩玉PR/JA東京中央
ファーマーズマーケット荻窪店



なんさい 小町 活動報告

8月24日 久喜梨まつり/
久喜市内量販店2店舗



8月27日 第5回彩玉なし共進会/
浦和駅中央改札口前



9月2日 JA農産物販売促進員研修会/
東京シティ青果 豊洲市場



9月13日 久喜市梨組合/
県知事表敬訪問



9月14日 梨(あきづき)・青パイヤPR/
JA南彩親子ふれあいフェスタ



青パパイヤ特集

令和元年の秋、青パパイヤも順調な生育で、いよいよ待ちに待った収穫期を迎えています。



そもそも、青パパイヤって？

南国の代表的なフルーツとして有名なパパイヤですが、沖縄やアジア各国では、果実が熟す前の青い時に収穫し、これを野菜として楽しめます。この果実が熟す前の青い時に収穫したパパイヤが青パパイヤと呼ばれています。シャキシャキとした歯ごたえ、ほんのりとした甘味…そして、その香りも、青パパイヤの魅力の一つです。

J A南彩では遊休農地の解消を目的として、青パパイヤ栽培の普及に取組み今年で3年目になり、管内51名の生産者で面積1.4ha（約1,400本）と多くの組合員に栽培していただいております。

青パパイヤの特徴はなんとと言ってもその「機能性」に

あります。脂肪や糖質を分解しダイエット効果を高めるほか、抗酸化作用、整腸作用、便秘解消、疲労回復、新陳代謝を促進するなどと言われています。

調理方法では、癖のない味がどんな料理にでも合うこと間違いなし。野菜用では汁物、炒め物、サラダ、ピザ、春巻きなど、また加工品では漬物、サプリメント、ドレッシングなど、幅広く利用できます。

J A南彩の直売所等で青パパイヤをお見かけした場合は実際に手に取っていただき、地域活性運動にご協力いただき、ご購入をよろしくお願い致します。

ここで!!買ったのはいいが、食べ方がわからない方へ青パパイヤレシピのご紹介を致します。

青パパイヤのささっとマヨサラダ



キレイになれちゃう嬉しいサラダ (^^)

材料 (2人分)

青パパイヤ…1/2個 ツナ缶1缶
☆すりおろしニンニク…1/4片分 マヨネーズ…大さじ1/2
ポン酢…小さじ1/2 塩…ひとつまみ 胡椒…少々

作り方

- ①青パパイヤは皮を剥いて種をスプーンで取り除き、せん切りにする。
- ②たっぷりの水に10分以上さらして灰汁を抜き、よく水けを絞る。(2分ゆでてもよい)
- ③油を切ったツナと☆を加えてよく和え、10分ほど置いて馴染ませる。出来上がり!

ポイント●美容に Good な青パパイヤにツナとニンニクをプラス♪
美味しい上に栄養の相乗効果でキレイになれちゃう嬉しいサラダ!!
水切りは、サラダスピナーがあると便利です!

青パパイヤのシャキシャキきんぴら



パパイヤを食べて健康になろう!!

材料 (2人分)

青パパイヤ…1/2個 にんじん…1/2本 胡麻油…大さじ2杯
(調味料 しょうゆ…大さじ2杯 みりん…大さじ1杯
酒…大さじ1杯 顆粒だし…小さじ1杯弱)

作り方

- ①青パパイヤは半分に切り、種をきれいに取り、ピーラーで皮をむく。スライサーでスライスし千切りにし、水にさらす。
- ②にんじんも、スライスし千切りにする。水にさらしたパパイヤと合わせて、ザルにあげる。
- ③フライパンに、胡麻油大さじ2杯、強火で、ザルにあげた、パパイヤと、にんじんを一気に炒める。
- ④数分炒め、しんなりしてきたら、全ての調味料をボールに合わせよく混ぜたものを、少量ずつ、フライパンに入れ良く炒めます。
- ⑤汁気が無くなるまで、よく炒め、白ごまを振りまきます。
- ⑥器に盛り付け出来上がり。

ポイント●暫く水にさらして、良く水気を切って調理して下さい。高温でサッと炒めるのがコツです。青パパイヤには、強いタンパク質分解酵素が含まれていて、体内の脂肪や糖質の代謝を高める効果が得られると言われています。アンチエイジングにも効果大です。

青パパイヤと簡単ベーコン炒め



定番の沖縄料理を食べやすく!!

材料 (2人分)

青パパイヤ…1/4個 ベーコン…3~4枚 サラダ油…適量
(調味料 にんにくチューブ…小さじ1/2 鶏ガラスープの素…小さじ1 味の素…少々 塩コショウ…少々 小ネギ…3~4本)

作り方

- ①青パパイヤは皮をむき千切りにし、30分くらい水でさらす。ベーコンは5mm幅くらいに切る。
- ②フライパンに油をひき、にんにくと①を炒め合わせる。パパイヤが透き通ってきたら、調味料を加える。混ぜ合わせたら出来上がり。
- ③お好みで小ネギの小口切りを加えても良い。

ポイント●青パパイヤはピーラーで簡単に皮が剥けます。後は中の種を取り千切りまたはしりしりしても簡単です。沖縄の定番料理ですが、ポーク缶やツナ缶ではなく、ベーコンで食べやすくアレンジしました。

彩農あり！

ほりかわ しゅうさく
堀川 周作さん（宮代町道佛）

堀川さんは、宮代町で実施している農業担い手塾「あくりねっとみやしろ」で実践研修を積んでいます。堀川さんの実家は農家ではありませんが、元々農業に興味があったことから、「はじめるなら早いほうがいい」と一念発起して会社勤めを辞め、3年ほど前に入塾しました。ここでは実践研修を通じて、栽培技術をはじめ農業経営のノウハウ等習得した後卒塾をしますが、卒塾後の宮代町内での就農を視野に入れながら日々努力しています。

夏場はオクラ、とうもろこし、これからはニンジン、ブロッコリーを栽培し、宮代町の新しい村内にある農産物直売所「森の市場 結」や近隣のスーパーを中心に出荷をするそうです。ここまで農業をやってみた感想として「自分で全て行うので仕事の責任は重いですが、農業は手をかけた分だけ成果につながることに喜びを感じる。また、誰かにやらされる仕事ではなく、自分で仕事を考えて進めていくのでとてもやりがいがあります」と話してくれました。

（田嶋通信員）



おもしろ 農産物

木村 洋子様
（久喜市菖蒲町上大崎）

8月18日の朝、木村さんの梨畑で、いつものように幸水を収穫していた所、おかしな梨を発見！この梨が見つかったのは、昨年ハダニの発生で落葉してしまい収穫が早く終了してしまった圃場で、その影響なのか今年は通常の開花より1ヶ月以上遅れて花が咲きました。洋子さんも「60年ほど梨農家をやっているが、こんな梨は初めて見た。宇宙人みたい」と話していました。



いきいきさん



やまざき
山崎 ひろ子さん (白岡市柴山)
JA南彩女性部 白岡支部



ひろ子さんは、ハウス栽培でトマト(白岡の太陽)をメインに米やブロッコリーを始め、1年を通じて季節のいろいろな野菜を数多く作っています。

そんな忙しい中でも時間があれば近所のトマト農家のお友達と買い物や食事会、そして毎年1月には、みんなで旅行に行き日頃の疲れを癒しながら楽しんでいます。さらに、お料理が得意なひろ子さんは、手打ちうどんや蒟蒻づくりをはじめ、自分で作った季節の野菜を使ってコロッケや餃子など色々な料理を家族に振舞っています。

「トマト作りも、収穫するまでには天候や病害虫防除や草刈りなど苦労はありますが、たくさんのお客様に喜んでもらえるような美味しいトマトを作っていくためにこれからも頑張ります。トマトも料理も美味しいって言ってもらえるとうごくうれしいですよね!」と笑顔で話してくださいました。

(板羽通信員)



直売所情報

旬の情報を
お届けします。

今月のオススメ!



完熟前の「青パイヤ」は
栄養の宝庫です!!

青パイヤのゴマダレ肉うどん

- | | |
|-----------------------------|--|
| ●材料 (1人分) | 《タレ》 |
| 青パイヤ(細切り) …60g | ゴマダレ……………大さじ2 |
| ミニトマト……………1個 | ポン酢……………大さじ1 |
| 大葉……………1枚 | 水……………大さじ1 |
| 豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)
……………30g | *青パイヤの細切りとは、皮
と種を取り除いた可食部を細
切りにしたものです。 |
| うどん……………1人前
(乾麺の場合は約80g) | |



*お好みに、食べるラー油をトッピングすると味の変化が楽しめます。
*調理の際、お肌の弱い方はゴム手袋の使用をおすすめします。

●作り方

- ① フライパンに青パイヤと豚バラ肉を入れ、青パイヤがしんなりするまで炒める。
- ② ミニトマトは半分に切り、大葉は細切りにする。
- ③ タレを混ぜ合わせる。
- ④ 器にうどんを入れ、①と②を盛り付け、③のタレをかけたら出来上がり。

稲わらは収穫後早めにすき込み、土づくり!

水稻は「^{ちりよく}地力で作る」と言われます。水田土壌中の有機物が分解して供給される窒素は地力窒素と言われ、水稻が吸収する窒素の60~70%は地力窒素に依存しています。

安定した米生産を維持するためには、稲わらのすき込みなど有機物による土づくり（地力の維持）が重要です。

収穫後、ほ場の稲わらや刈り株は早めのすき込みを行い、腐熟促進に努めてください。また、秋の耕うんは病害虫の発生や雑草の発生源を減少させる効果も期待できます。

1 稲わら等のすき込みで土づくり

水田の稲わらや刈り株は、すき込むことでゆっくり分解・腐熟してケイ酸や微量元素の補給、腐植の増加など地力の維持・増進、土壌の物理性の改善に役立ちます。水田の土づくりは、水稻の健全な生育や根の発達と活力を高めるなど天候に負けない米づくりにつながります。

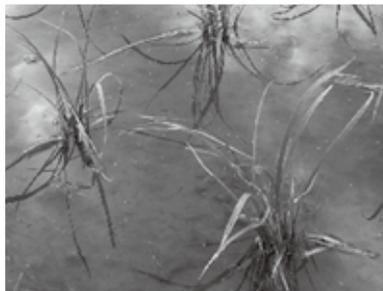
稲わら等の腐熟を促進するためには、

①すき込み時の耕深は、作業能率や分解に必要な酸素の供給を考えて通常より浅く5~10cm程度で行います。稲わらはムラのないよう均一にすき込みましょう。

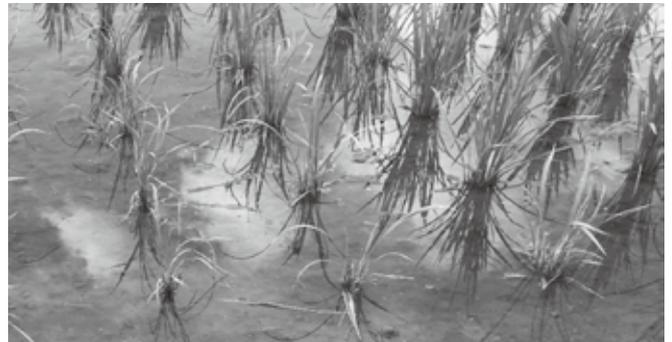
その際、腐熟を促進する資材や鉄分・ケイ酸を含んだ土づくり資材（スーパーワラブレンドや農力アップなど）を有効に利用しましょう。

②5月中旬から6月ごろ、田植後の水田の一部で水稻の葉先や下葉に多数の赤褐色斑点のできた（赤枯症状）、生育の不良な株が見られることがあります。気温の上昇によって、すき込んで未熟な稲わらの腐熟が進み、硫化水素を含んだガスの発生による根腐れと考えられます。

収穫後は早めにすき込みしましょう。



稲の根腐れ



2 秋耕うんの効果

ア ヒメトビウンカの発生を抑える

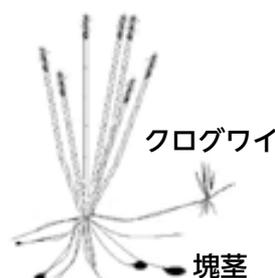
①刈り株のすき込みは、縞葉枯病ウイルスを媒介するヒメトビウンカの増殖を防ぎ、翌年のイネ縞葉枯病の防除につながります。

②ヒメトビウンカはイネ科雑草で越冬するので、畦畔雑草の防除も行いましょう。

イ 多年生雑草の発生源を減らす

①多年生雑草の地下茎を伸ばし塊茎で繁殖する「クログワイ」や「オモダカ」などは、稲の刈取り後も地下茎の生育を続けて地中に来年の発生源となる塊茎を形成します。

②収穫後早めの耕うんは、茎や根を切断して塊茎の形成を妨げるとともに、良く乾く田では表面に出た塊茎や地下茎が低温や乾燥によって枯死するなど、雑草の発生を減少させる効果が期待できます。



営農部営農支援課 南部エリア岩槻地区担当TACの渡邊です。

今回は土づくり肥料「アヅミン」のご紹介と、昨年度のアヅミン施用試験結果についてご報告いたします。

アヅミンは、主成分である腐植酸を約50%含んでいる土づくり肥料です。腐植酸とは土壤の緩衝能、保肥力、保水性、通気性の向上が期待できる有機物中の物質です。

アヅミンの主な効果としては、①地力を高める……堆肥と併用することによって土を柔らかくし、肥え持ちが良くなるほか、土壤中の微生物(バクテリア等)がバランスよく育ちます。②肥料の効果を高める…石灰、苦土を土壤に浸透・分散させ、肥料成分の流亡を抑え、効率よく作物に吸収させます。また施設栽培で問題となるリン酸の固定を抑制し、作物への吸収を促進する働きがあります。③作物の根の活性を高める発根を促し、根張りが良くなるほか、露地野菜においての塩類集積による濃度障害の軽減にも期待できます。

①～③のポイントをまとめますと、土壤のバランスを整え、作物の根張りを良くし、肥料成分を無駄なく吸収させる資材となります。施肥量としましては、水稻10アールあたり30～40kg、野菜・果樹等10アールあたり40～80kgとなり、年2回(例：春肥、秋肥各1回)を連年施用することで、さらに効果が望めます。また果樹園など耕起しにくい圃場でも、表層施肥で効果が発揮されます。注意点としまして、アヅミンは堆肥そのものではないので、圃場にはしっかりと堆肥を施用し、それに加えてアヅミンを施用することをお勧めします。

続きまして昨年度のアヅミン施用試験の結果ですが、昨年度は岩槻地区の山東な・小松菜生産者4名(山東な1名・小松菜3名)のハウス圃場での試験を行いました。生育期間の短い葉物野菜の根張りを良くし、養分を効率よく吸収させ、1株当たりの重量を増やすことが主な目的です。試験はハウス内に慣行区・試験区を設置し、試験区にはアヅミンを40kg/200坪施用しました。収穫時にそれぞれの区から5株ランダムに採取し、重量・草丈・根長・根の太さの4項目を測定しました。

採取した作物を並べて比較しますと、みかけの違いは特にありませんでしたが、4項目の測定値については、慣行区に比べ試験区の平均比率が、重量125.8%、草丈105.0%、根長104.8%、根の太さ120.5%と4項目すべてにおいて試験区が上まわりました。この結果から葉物については、草丈はほとんど変わらず、重量の乗った株を収穫できることがわかりました。今後につきましては、引き続きアヅミンの連年施用、土壤診断を行い、同時期の石灰・苦土・リン酸値を測定していきたいと考えております。

圃場が固いと感じる方や土壤のバランスが気になる方は、ぜひアヅミンをお試ください。アヅミンは各地区営農経済センターまでお問い合わせください。



県民の日記念行事

2019 彩の国

食と農林業

ドリームフェスタ

beyond 2020

近いがうまい
埼玉産

暮らしのとなりが
産地です

みんなで来てね!

あまちゃん
みんなのよいあまプロジェクト

草加市
まつばら綾瀬川公園

埼玉県草加市松江1-10

2019

11/16 土 17 日

AM10:00 ~ PM3:00

雨天決行
入場無料

特設ステージ

16 埼玉農業大賞表彰式
草加市農業祭
埼玉にゆかりのある
経験者入賞者

17 エルゴオアシ
ずばずば
さくさく
じゃんけん大会

主な催し物

農産物即売・
模擬グルメ 約70
団体

農林水産業紹介
花・福木・福の即売

ファミリー広場
ふわふわ遊具
地産体験
木工作・各種ゲーム

同時開催 ● 彩の国まつり ● NHK さいたま放送 ● 美味しさいっぱい畜産フェア ● 草加市農業祭 (15~16日)

主催 / 彩の国食と農林業の祭典実行委員会

後援 / 農林水産部、埼玉県教育委員会、埼玉県市長会、埼玉県町村会、草加市、埼玉県農業協同組合連合会、さいたま農業協同組合、草加市農業協同組合、埼玉県生活協同組合連合会、埼玉県消費者団体連絡会、ごんごんさいたま放送局、埼玉新聞社、FM NACK5

協賛 / 私たちは、埼玉県農林水産業を応援しています。

お問い合わせ 彩の国食と農林業の祭典実行委員会 TEL 048-829-3309 (JA埼玉県中央会内)

01

自己改革への評価

(単位：%)

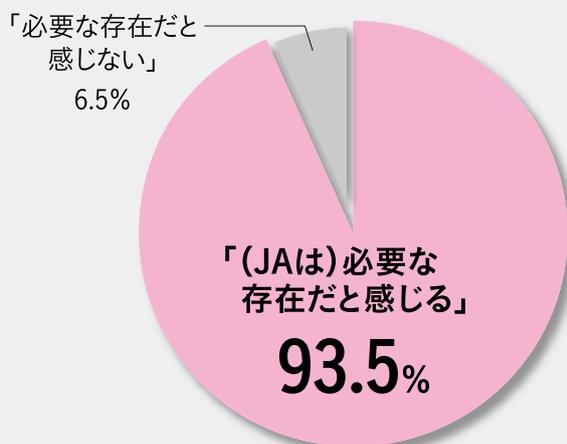
	期待度	満足度	改善度
	「期待している」	「満足」	「改善した」・ 「もともと良い」
営農指導事業	80.6	66.5	83.6
農畜産物販売事業	76.5	61.1	84.2
生産資材購買事業	72.4	60.3	84.0

●自己改革の取り組みについての評価は、営農指導事業、農畜産物販売事業、生産資材購買事業ともに、高い評価をいただいています。

(※)期待度は「期待している」「やや期待している」、満足度は「満足」「やや満足」、改善度は「改善した」「改善しつつある」「もともと良い」を集計しています。

02

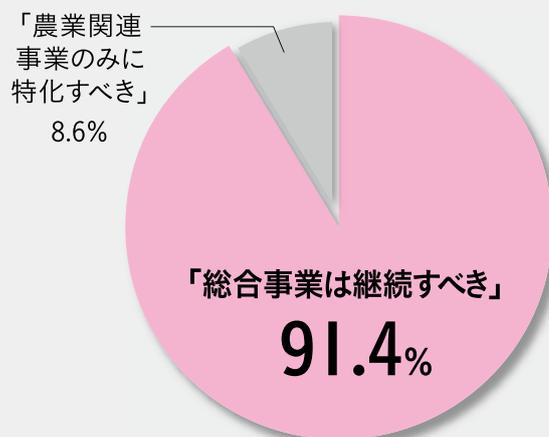
JAの必要性



●正・准組合員の93.5%が、「(JAは)必要な存在だと感じる」と回答しています。

03

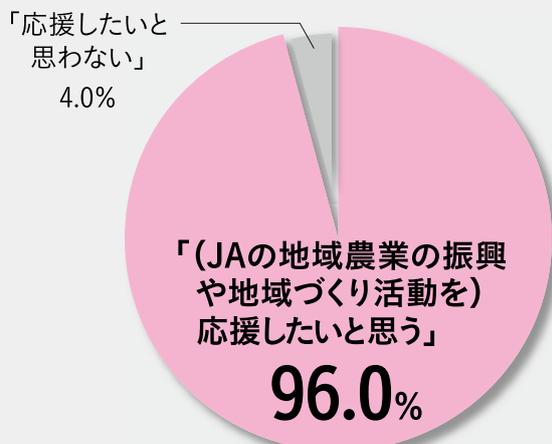
総合事業の継続



●正・准組合員の91.4%が、「総合事業は継続すべき」と回答しています。

04

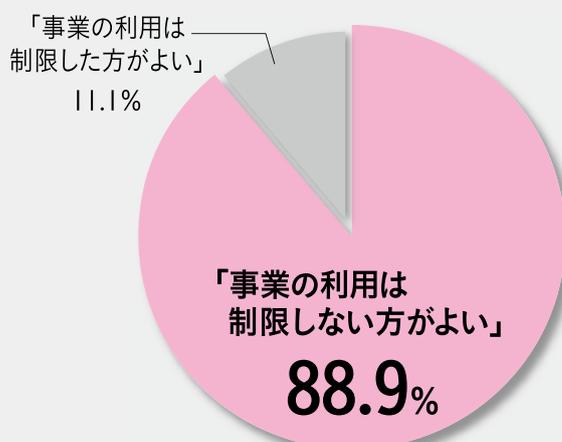
農業や地域づくりの応援



●准組合員の96.0%が、「(JAの地域農業の振興や地域づくり活動を)応援したいと思う」と回答しています。

05

准組合員の事業の利用の制限



●正・准組合員の88.9%が、「事業の利用は制限しない方がよい」と回答しています。

「JAの自己改革に関する組合員調査」 中間集計結果のご案内

JAグループサポーター
林 修先生



林先生コメント

回答者数

約 **319** 万人

自己改革への評価

期待度 約7~8割が「期待している」

満足度 約6割が「満足」

改善度 約8割が「改善した」・
「もともと良い」

総合事業の
継続

約9割が
「総合事業を継続すべき」

准組合員の事業の
利用の制限

約9割が「制限しない方がよい」

● 今回の中間調査結果では、全国で3,193,640人という、非常に多くの組合員からの声が寄せられました。おそらく、民間実施の調査では最大規模の調査ではないでしょうか。

● JAの自己改革について、農業関連事業が「改善した」「もともと良い」との声は約8割。また、約9割の組合員から、「総合事業を継続すべき」との声もいただいています。

● JAは協同組合。これからも、組合員との対話を大事に、組合員の声に基づいて地域に必要なサービスを提供し、利用してもらうことで、農業と地域を支えてほしいですね。

JAグループでは、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つを基本目標に、自己改革に取り組んできました。これらの取り組みについて、組合員の皆さまからの評価をいただくため、現在、「JAの自己改革に関する組合員調査」を実施しています。

本年5月末までに、全国で3,193,640人の組合員からご回答をいただきました。組合員の皆さまには、ご協力をいただき、まことにありがとうございました。

このたび、皆さまからいただいた調査結果を、中間集計結果としてご報告させていただきます。

なお、最終調査結果については、令和2年5月頃を目途にとりまとめる予定です。

- ▶ **調査期間**
平成30年12月～
令和元年12月
- ▶ **調査対象者**
全国の正・准組合員
- ▶ **中間集計の実施時期**
令和元年5月末



組合員の皆さまと
可能な限り
直接お会いして
調査にご協力
いただきました。



組合員宅で組合員調査を説明する職員(JA西びわこ)



集落座談会や研修会等の場で説明、回答を依頼(JAさが)



相談会のご案内

JAでは相談会を開催しています。お気軽にご利用ください。

地区	岩 槻	春日部	蓮 田	宮 代	白 岡	久 喜	菫 蒲
営農相談会 9:30～12:00	10月11日(金) 岩槻営農 経済センター	10月17日(木) 春日部営農 経済センター	10月25日(金) 蓮田営農 経済センター	10月16日(水) 宮代支店	10月28日(月) 白岡・宮代営農 経済センター	10月21日(月) 久喜営農 経済センター	10月18日(金) 菫蒲営農 経済センター
年金相談会 9:00～16:00	10月24日(木) 全管内一斉開催						
	岩槻城南支店 048(798)3345	春日部支店 048(736)5501	平野支店 048(766)2061	宮代支店 0480(32)0102	白岡大山支店 0480(92)2315	久喜江面支店 0480(21)1101	菫蒲南支店 0480(85)1022
税務相談会	10月10日(木) 12月10日(火) 岩槻城南支店 9:30～12:00 048(798)3345	10月21日(月) 12月17日(火) 春日部支店 10:00～15:00 048(736)5501	10月24日(木) 12月20日(金) 蓮田支店 9:30～12:00 048(768)2190	10月15日(火) 12月5日(木) 宮代支店 9:30～12:00 0480(32)0102	10月15日(火) 12月5日(木) 白岡大山支店 13:30～15:30 0480(92)2315	10月24日(木) 12月12日(木) 久喜江面支店 9:30～12:00 0480(21)1101	10月24日(木) 12月12日(木) 菫蒲支店 13:30～15:30 0480(85)0040

※個別の税務相談会は事前予約制になりますので、開催日までにお電話でのご予約をお願いいたします。(ご予約いただけない場合は受付できません) ご予約がない場合は開催中止となりますのでご注意ください。
 ※お申込みは、事前に各支店までご連絡をお願いいたします。
 ※都合により時間が変更になる場合があります。ご了承ください。

幸松支店及び豊野支店の店舗統合 蓮田支店及び黒浜支店の店舗統合のお知らせ

令和元年10月28日(月)より、下記のとおり変更となります。ご不便をおかけすることと存じますが、これまで以上に組合員、利用者の皆様の信頼にお応えし、より一層サービスの向上に努めてまいりますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

現 在

令和元年10月25日(金) 窓口午後3時まで

幸松支店 住 所 春日部市八丁目330-1
電 話 048-752-2234

豊野支店 住 所 春日部市銚子口623-1
電 話 048-736-0825

蓮田支店 住 所 蓮田市東2-4-20
電 話 048-768-2190

黒浜支店 住 所 蓮田市黒浜3108-1
電 話 048-768-0051

統 合

統 合

新店舗名称

令和元年10月28日(月)より

春日部東支店

住 所 春日部市八丁目330-1
電 話 048-752-2234

蓮田支店

住 所 蓮田市東2-4-20
電 話 048-768-2190

◎貯金・共済契約等のお取り引きは全て新店舗に引き継がれます。
 ◎お近くのセブンイレブン、ローソンのATMでもご利用頂けます。(キャッシュカード使用で、入出金のみ)

JASS-PORT (ガソリンスタンド) 久喜店から閉店のご案内

誠に勝手ながら令和元年10月31日(木)をもちまして当店は閉店致します。長きにわたりご愛顧頂きましたこと厚くお礼を申し上げます。

閉店に伴う当店のカードの取扱いにつきましては以下の対応をお願いいたします。

★現金会員カード：最終利用後に破棄をお願いします。

★JA-SSクレジットカード(個人・法人)：
 株ジャックスへ連絡をお願いします。
 (☎048-296-6000)

蓮田直売所・白岡直売所 閉店のお知らせ

誠に勝手ながら令和元年10月31日(木)をもちまして閉店させていただきます。長い間ご愛顧いただき深く感謝申し上げます。今後は他のJA南彩農産物直売所のご利用をお願いいたします。なお、ご利用いただいております「JA南彩ポイントカード」も引き続き下記店舗にてご利用いただけます。

【JA南彩農産物直売所のご案内】

岩槻農産物直売所「あさつゆの里」

さいたま市岩槻区城南4-1-40・☎048-798-8311

久喜農産物直売所「久喜キラリ直売館」

久喜市本町3-16-40・☎0480-25-1183

菫蒲グリーンセンター

久喜市菫蒲町小林227・☎0480-85-4444

南彩インフォメーション

information

★ クロスワードパズル

出題 ニコリ

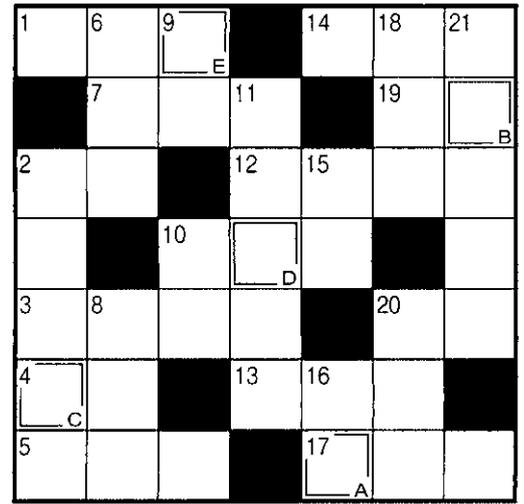
二重マスの文字を A→E の順に並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

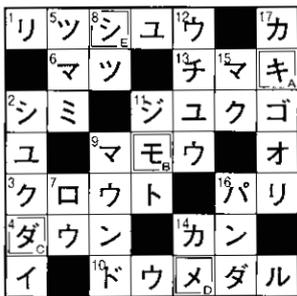
- 『羅生門』『鼻』は—— 龍之介の作品です
- 建築士が引いたり広げたり
- サケなどの卵の塩漬け
- 平仮名もアルファベットもこれの一種
- 便箋に引いてある線
- 資源などを再利用すること
- 王様の耳は—— の耳
- ゼイゴやゼンゴと呼ばれるうろこを持つ魚
- 長崎県の北の端にある島
- 炭酸水のこと。クリーム——
- だしで煮た鶏肉を卵でとじてご飯にのせる

ヨコのカギ

- 島根県の観光名所、—— 大社。神無月には日本中の神様が集まるのだとか
- 大福餅の中身です
- 10月の第2月曜は—— の日。国民の祝日です
- 絵画や色紙を入れます
- 江戸時代の旅人の履き物。二足の——
- 「カラスの足跡」と呼ぶシワができるところ
- 騎手たちが1着を争います
- 日本で3番目に広い湖
- 釣りで使う擬餌針のこと
- 一本釣りで知られる魚の一つ
- 京都三大祭りの一つ、—— 祭は10月に行われます
- 目で見える範囲のこと
- 得の反対語



8月号の答え



8月号応募総数73通

答え キモダメシ

当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

応募方法

正解者の中から抽選で10名様に図書カードをプレゼント。

【締切日】10月末日

発表は12月号です。

63 〒346-0105
久喜市菖蒲町新堀 473
JA南彩
広報係

● 郵便番号・住所
● 氏名・年齢
● JA南彩と本誌へのご意見(ご希望・短歌・イラストなど)

※応募ハガキに基づく個人情報は抽選、景品の発送、意見等の掲載に使用させていただきます。あらかじめご了承ください。
※おひとり様1枚までのご応募とさせていただきます。

【理事会だより】

令和元年8月28日、定例理事会が行われ、次の事項について審議され、全議案原案通り可決・承認されました。

- 令和元年7月末財務状況について
- 令和元年産出荷契約米概算金の設定について
- 職制規程の一部変更について
- コンプライアンス・マニュアルの一部変更について
- 蓮田直売所・白岡直売所の閉店について
- 営農経済センターの統合について
- 本店駐車場造成工事について
- 組合員の出資口数の減口について
- 組合員の出資口数の減口について

主要事業の概要

—— 令和元年8月末現在 ——

出資金につきましては、28億3,733万円です。

	令和元年8月末	平成31年3月末	前年度末増減
正組合員数	9,818人	9,822人	△4人
准組合員数	19,272人	19,052人	220人
組合員数合計	29,090人	28,874人	216人

	令和元年8月末	平成30年8月末	前年度同月対比
貯金高	2,786億2,341万円	2,777億8,198万円	100.3%
貸出金	556億2,446万円	542億5,254万円	102.5%
共済保有高	6,444億6,486万円	6,585億7,744万円	97.8%
販売高	11億5,448万円	12億0,441万円	95.8%
購買品Ⅰ供給高	11億2,222万円	10億2,176万円	109.8%
購買品Ⅱ供給高(各直売所・食堂)	6億2,861万円	6億4,466万円	97.5%

※貸出金については、貸付留保金を控除しています。

編集後記

夏の恒例となった、いつどこにやってくるかわからないゲリラ豪雨……晴天だからといって布団や洗濯物を干したまま出掛けてしまい、豪雨でビチャビチャに濡れてしまったり、窓を開けっ放しにしていると、雨が降り込んだという経験をした方も少なくないと思います。私も自分の部屋の窓を開けっ放しにしてしまい、豪雨が部屋に降っていて、小さな池と小川が出来ていました。夏場に窓を開けるのは危険だと学習した今年の夏でした。
編集担当 N



組合員の皆様へ

「始めませんか? JAふれあい食材」

「信頼を手渡して」
JAふれあい食材



～安心・安全な食材をご自宅までお届けします～

JAが自信を持ってお届けする「ふれあい食材」は、安全性を第一に考え、不要な添加物を排除し、遺伝子組み換え食品は使用していません。また全国の市場直送システムにより、厳選された産地からJA独自の輸送システムによって、新鮮で安全な良質食品だけを届けます。

配達方法は、2回分の食材を冷蔵・冷凍の宅配車で、夕食の準備ができるお時間までに、ご自宅へお届けいたします。配達日は月・水・金もしくは火・木・土の週3回ですが、日曜日・祭日・年末年始・お盆はお休みです。

JAふれあい食材とは?

毎日の食卓に必要な、料理の材料を**2日に1回**お届けする食材宅配サービスです。

バリエーション豊かな **6つのコース** と自由に選べる **2つのオプション** をご用意しております。

こんな、ご家庭にオススメ!

◎安心・安全な食生活を送りたい方!

食品添加物を可能な限り排除した食材をお届けします。

◎毎日の献立づくりに悩んでいる方!

健康を考えたバランスの良いメニュー提案します。

◎農作業やお仕事でお忙しい方!

お買い物時間が省けて便利です。

◎家計費の節約をしたい方!

人数に合わせた適量購入と自給野菜の利用で経済的です。

◎運転ができない方!

お買い物に行けない方に、重いものもご自宅までお届けします。

毎月カタログとチラシをお届けします!



バリエーション豊かな6つのコースをご用意!

調理コース 週3回のお届け

素材中心、手作り派のあなたにピッタリ!

主菜例



冷凍そば

1回あたり / 1,440円(税込) (2人用) 2,242円(税込) (3~4人用)

簡短コース 週3回のお届け

時短・簡単調理でお忙しいあなたにピッタリ!

1日目の食事例



1回あたり / 1,440円(税込) (2人用)

あじ選コース

1品1品こだわりの美味しさを堪能したいあなたにピッタリ!

肉コース

お肉好きなあなたにピッタリ!

魚コース

お魚大好き! カロリーや塩分にも気をつけてるあなたにピッタリ!

和楽セット

1人の食材だから無駄なく楽に食べられます。

専門の栄養士とともに素材を吟味し、毎日の栄養バランスを考えた偏りのないメニューを提案しています。

パン・牛乳・卵・切花等の取り扱いもしています。

JA南彩地区内どこへでも配達します。

自由に選べる2つのオプション品をご用意!

JAふれあいマルシェ

お好きな商品を1品から自由にお選びいただけます。

月4回のお届け



定期オプション品

牛乳、乳製品、たまご、みそ等の調味料等をお好きなコースに追加してお選びいただけます。

定期的にお届け



問い合わせは、お近くの支店または本店経済部 ☎0480-87-1136まで

お知らせ

番号案内サービス(104)へお問い合わせの際は、必ず**JA南彩の葬儀**とおたずねください。

(24時間・365日対応)

事前相談も行っています。お問い合わせください。

0120-145-731

JA南彩葬祭岩槻城南支店
☎048-797-4909

JA南彩葬祭白岡大山支店
☎0480-91-0490

JA南彩葬祭春日部支店
☎048-733-9099

JA南彩葬祭久喜江面支店
☎0480-25-2929

JA南彩葬祭蓮田支店
☎048-768-4445

JA南彩葬祭草蒲支店
☎0480-86-0400

JA南彩葬祭宮代支店
☎0480-32-4966

JA南彩催事センター
☎0120-145-731