

いつまでも地域と共に歩みたい
JA長生

ながいき  なかま

ちょうせい

www.ja-chosei.or.jp/

ふれあい感謝祭
長生地区開催

女性部短期大驾校
第3回講座「酢の講習会」

家族でつくる
美味しいねぎ。



農業 ばんざい

茂原市在住

田中
宏昌さん

中央右

中澤
なかざわ

俊雄さん
よしお

右

文江さん(叔母)
ふみえ
中央左



茂原市在住の田中宏昌さんは、父俊夫さんと叔父叔母の4人でネギや水稻を栽培しています。

幼い頃から、農業を営む家族の姿を見て育ち、自然と農業を志しました。就農7年目の現在は、JA長生青年部の部長も務めています。

お伺いした日は、ちょうどネギ

の植付け作業中で、真夏のような暑さの中、汗をかきながら俊雄さんと機械を動かしていました。宏昌さんが畝上げをし、俊雄さんがネギを植えていく。さすが親子の息はぴったりです。

植付けが終わると、これから収穫までの期間は、草取り、施肥、土寄せという作業の繰り返し。そ

の地道な作業の積み重ねが美味しいネギを作つていくのだそうです。

また、どんなご苦労がありますかと尋ねたところ「病気で収穫量が減った時は困ってしまった」と話してくれた宏昌さん。それからは毎年、病害虫の防除には気を付けています。

現在、頑張った分だけ結果がついてくるという農業に魅力を感じているという宏昌さん。お父様から技術を受け継ぎ、守り続けていくという力強い決意が伺えました。

受け継ぎ、守つていく



目 次

農業ばんざい ━━━━ 2

ながいきキッズ ━━━━ 3

あくていぶエイジ ━━━━ 3

とれたてニュース ━━━━ 4

みみよりあぐり情報 ━━━━ 6

みんなの広場・なんでも掲示板 ━━ 8

インフォメーション ━━━━ 11

編集部Diary ━━━━ 15

おいしく食べよう!
ながいきレンジピ〈ネギ〉 ━━ 16





ながいき
キシズ

優しいお兄ちゃんと 可愛い妹

今回は、長生村にお住まいの市東さん宅から、央輔（おうすけ）くん、れいちゃんの兄妹をご紹介します。お兄ちゃんの央輔くんの名前は、沢山の方々との出会いがある豊かな人生になつて欲しいとの想いから名付けられました。好きな食べ物は、キヤベツ、マーボー豆腐、カレーで、年中から始めた体操と最近では日本舞踊も始め、熱心に取り組んでいます。保育所の卒園式では、皆や先生と

のお別れに感極まり一番に泣いてしまったという央輔くん。感受性豊かでやさしい男の子です。

将来の夢は、理科の先生になること。東大に行きたいそうです。将来が本当に楽しみですね。

妹のれいちゃんの名付け親はお母さんです。れいさんという、とても素敵な女性の名前をいただきつけられました。好きな食べ物は、ぶどう、トマト、ブロッコリーで、最近ジャンプが出来るようになつたれいちゃんは、毎日得意げに披露してくれるそうです。そんなれいちゃんは歌も大好きで、歌手のクリスハートの歌を熱唱して皆を楽しませてくれます。

また、アンパンマンに出てくるキャラクターのものまねも上手で、まねをしながらお兄ちゃんにお説教すると、いう面白いエピソードも。二人はとても仲良しです。

最後にお父さんとお母さんから



あくて
ジ

あき ば
あきら
茂原市在住 穂葉 光さん(70歳)
じゅんこ
順子さん(70歳)

夫婦円満の秘訣は

思いやり

Q. お一人のなれそめは?

夫・妻: 兄弟の紹介でお見合いです。付き合い始めてから生年月日が全く同じことが分かって、自然と一緒になりました。

夫・妻: 思いやりだと思います。愚痴は聞いてあげて相づちをしたり聞き流したり、一呼吸おいてウフフで終わり。

Q. 夫婦円満の秘訣は？

夫・妻：思いやりだと思います。愚痴は聞いてあげて相づちをしたり聞き流したり、一呼吸おいてウフフでおわり。

Q. 生活信条をお聞かせください

夫：無理しないな。

Q 生活信条をお聞かせください
夫：無理をしない。
妻：色々楽しみながら過ごす。

夫…ブドウの栽培。
妻…旅行に行くことや趣味の園芸を
しながら孫の世話をすること。

Q 昔の農業の思い出や苦労話を
お聞かせください

お隣かせぐかさじ

夫：補修作業等するとき、高所での作業で注意することが多く苦労しました。
妻：父母と3人でネギを手植えしたのが大変でした。今は何もかも機械で出来るので、とても楽になりました。

Q. 一番思い出に残る旅行を教えてください

夫：鴨川方面への旅行。還暦の時で、子供たちが計画し祝ってくれました。
妻：子供たち3組の夫婦と過ごした時。とてもうれしく思います。

とれたて ニュース



現品を確認する生産者

6月18日 アールスメロン査定会

JJA長生施設野菜部会アールスマロン部は、一宮町のJJAグリーンウェーブ長生でアールスマロン査定会を開きました。生産者、農業事務所、JA全農ちば、市場関係者ら約40人が出席し、出荷留意点等の確認、現品を使った査定を行いました。

本年産は、晴天が多く積算温度を確保することができ、玉肥大も順調、糖度も十分にのっており、良質なメロンに仕上りました。市場関係者



出荷調整時の注意を聞く生産者

6月19日 夏ネギ査定会

JJA長生ねぎ協議会は、本納支所で夏ネギの査定会を開きました。生産者、農業事務所、JA全農ちば、市場関係者ら約20人が出席しました。

は「人気の長生マスクメロンのブランドを維持して、有利販売に取り組みます」と生産者へ呼びかけました。



厳正な審査を行う審査員

6月25日 長生マスクメロン共進会

JJA長生は、一宮町のJJAグリーンウェーブ長生で長生マスクメロンの

最後に、収穫適期が短い夏ネギを計画出荷し、有利販売につとめると共に鮮度と品質の良い夏ネギを出荷できるように申し合わせました。



生育状況を確認する生産者ら

6月26日 長南町蓮根組合圃場巡回

長南町蓮根組合は、生産者、農業事務所ら12人で、圃場巡回を実施しました。

情勢報告、販売方針や出荷計画の確認をした後、現品査定を行い、葉枚数、根切り、太さなど規格や調整の注意点を確認しました。生産者からは、曲がり具合や長さについて細かいところまで質問が出る等、活発な意見交換の場となりました。

共進会には、17点のメロンが展出され、いづれも甲乙つけがたい良品のため、審査は難航しましたが、最優秀賞に一宮町の岡野昭浩さんが選ばれました。

審査員は「どのメロンも大きさや見た目の良さはもちろん糖度も素晴らしい仕上がりとなっている。生産者の努力の結果だ」と講評しました。

本年産は、4～5月に晴天が多く気温の高い日が続いたため、生育が早く、また梅雨に入り十分な降水量も確保することが出来たため、蓮根にとって良い環境で栽培でき、生育も順調です。

農業事務所は「例年に比べ生育が早かつたが、防除もしっかりと先回りして出来ていた。収穫が非常に楽しみ」と話しました。

巡回後は、出荷予定量や収穫予定を申し合わせたほか、同組合の現状と今後について話し合いました。

**6月 23日
ふれあい感謝祭
長生地区開催**

長生地区運営員会とJA長生は、高根支所で「ふれあい感謝祭」を開催しました。当日は雨の心配もありましたが、約650人の親子連れなどが訪れ賑わいました。

開催にあたり芝崎紘一委員長は「今年で4回目を迎えたふれあい感謝祭。地域の皆さんにJAとふれあってもらい、一日楽しく過ごしていただきたい」と挨拶しました。

今年3月に発足した、長生地区女性部も出店。焼きそばなどを販売し、来場者に好評でした。また、農産物の販売では、長生ブランドのマスクメロン・トマト・タマネギの他、新鮮

なトウモロコシなどが店頭に並び、行列となりました。

イベントでは、怒濤いなさ太鼓の演奏やBOSO娘のライブが行われ、来場者を楽しませ盛り上げてくれました。

**6月 26日
JA長生本納蔬菜部50周年記念式典及び第37回通常総会**

歴史あるJA長生本納蔬菜部は、本納支所で50周年を祝う記念式典を開きました。

昭和43年、国からネギの指定産地に指定され発足し、当時は県下1位の生産者数とネギの出荷量で、千葉



新鮮な地元野菜が人気

のネギ生産を牽引してきました。

式典には、部員、農業事務所、JA

全農ちば、市場関係者、行政ら約50人が出席した他、祝電も届きました。2人の功労者に感謝状が贈られた他、記念講演として同部をよく知る市場

関係者ら2人が、当時を振り返りつつ、今後への活躍について語されました。

閉会後、第37回通常総会を開き、本年度の事業計画等について協議し、前年度事業報告など4議案が上程され、すべて可決承認されました。



挨拶をする愛敬謹部長



規格について説明する市場関係者

**7月 3日
ししどう査定会**

本年産は好天が続き、例年よりやや前進傾向で初出荷を迎えており、市場担当者は「適期収穫と選果選別に留意し、安定出荷をお願いします」と生産者へ呼びかけました。

生産者は、市場関係者へ詰め方の注意点や出荷規格について等、積極的に質問し、また、消費者の意見などをいち早く教えてほしいという想いを伝える等、有意義な意見交換の場となりました。



● **帯緑色粉による判断**
 「ふさおとめ」「ふさこがね」「コシヒカリ」の場合は、穂先の粉から順に成熟するため、すべての粉が成熟するまで待つと、刈遅れになります。

刈遅れの場合は、穂発芽、倒伏につながります。

「ふさおとめ」「ふさこがね」「コシヒカリ」の場合は、穂先の粉から順に成熟するため、すべての粉が成熟するまで待つと、刈遅れになります。

早刈りの場合は、粉の充実不足や、青米・未熟粒の増加につながります。

早刈りの場合は、粉の充実不足や、青米・未熟粒の増加につながります。

水稻の収穫時期が近づいてきました。収穫が適期から大きくずれると、それまで順調に生育していたとしても、収量や品質の低下につながるため、適期の収穫を心懸けましょう。

● 収穫適期について

早場米産地である千葉県では、気温の高い時期に登熟するため、当年の天候等により、収穫適期の変動が大きい傾向にあります。

そのため、実際に粉の状態を見て収穫時期を判断することがより重要になります。



図2 倒伏時の刈取り方法 図1 帯緑色粉の模式図



表1 長生地域における本年の出穂期・収穫期の目安

品種	植付け時期	出穂期の目安	成熟期の目安
ふさおとめ	4月20日	7月6日	8月10日頃
ふさこがね	4月20日	7月7日	8月10日頃
コシヒカリ	4月20日	7月16日	8月25日頃
	5月1日	7月22日	8月30日頃

シヒカリ」の場合、帯緑色粉（図1）が1つの穂の中で15%以内になつたときが収穫適期です。水稻は穂先の粉から順に成熟するため、すべての粉が成熟するまで待つと、刈遅れにつながります。

● 倒伏した株の収穫について

途中で倒伏した株は登熟が遅れるため、帯緑色粉を目標とせず、品質が低下する前に収穫します。

倒伏して刈取りが困難な場合は、コンバインの進行方向を株元から穂に向かう「①追い刈」、または向かって左側に穂がある「③左倒伏刈」を行うことで、刈取りしやすくなります。（図2）

「私達が作る米の信頼」を守るために

食品の安全性が叫ばれる中、米における異物混入が大きな問題となっています。石、木片、ガラス片、金属片等の混入が数多く報告されています。

米は食品であるとの認識を持ち、消費者に安心・安全な玄米を提供する為に異物が混入しないように生産工程ごとに下記内容をチェックし異物混入を防ぎましょう。

異物混入防止チェックリスト



生産工程	確 認 事 項	チエック欄	対 策	コ メ ン ト
除 草	圃場を巡回していますか？		○圃場の巡回により空き缶 ガラス瓶等の清掃を行う	ガラス片や金属片等は、圃場内に捨てられたジュース等の空き瓶や空き缶からの混入が多い。
	畦畔の除草をしていますか？			
出穂期	出穂状態や草丈・草姿・葉色等圃場確認をしていますか？		○除草作業により畦畔の清掃 ○交通量の多い圃場の巡回	除草作業が不十分だと雑草の種子の混入やカメ虫による着色粒の発生。
	全圃場確認をしていますか？			
刈 取	刈取前の圃場内を確認していますか？		○使用前の清掃 ○機械の整備 ○刈取前の圃場確認	金属ではネジ等の混入が多い。 石の混入は、倒伏した稻に付着した泥から混入。
	刈取前にコンバインの清掃と点検を徹底していますか？			
乾 燥	乾燥機の清掃と点検を徹底していますか？			
調 製	作業場は整理整頓のうえ清掃されていますか？		○使用前の清掃 ○作業時には、不要なものを身に着けない	作業場所で飲食をしない。
保 管	保管場所は整理整頓のうえ清掃されていますか？		○使用前の清掃 ○虫・鼠等駆除 ○施錠のある場所に保管	清掃が不十分だと異物混入や虫・鼠等の被害の発生原因。

はたけの話

GAPの視点で 農場運営を見直しませんか？



GAPとは？

「GAP」は、Good Agricultural Practice の略称で、農場にとってマイナスに繋がるリスクを予測し、それが起こらないように農場運営を改善することで、持続的な農業経営を実現するための取り組みのことと言います。

GAPの取り組みの視点

農場運営の改善のためにリスクを洗い出すには、「食品安全」「労働安全」「環境保全」等の視点があります。

食品安全は、圃場や出荷施設の衛生管理、農薬等の適正使用、異物混入防止などです。

労働安全は、事故を起こさない作業方法、健康管理、機械等の点検、農薬や燃料等の適正な保管などです。

環境保全は、適正量の施肥や薬剤の飛散防止、廃棄物の適正

な処理などです。

これらの視点で、農業生産や農場運営の工程を見直し、リスクを見つけたら、①必要な対策を考え、②それを実行・記録し、④問題があれば①に戻って更に対策を考え取り組む：と継続的に改善に取り組みます。

具体的な点検項目は、国の方ラインや平成30年2月にスタートした「ちばGAP」等で作物の分類ごとに例示されていますので、参考にしてください。

GAPに「取り組むこと」と「認証をとること」

まず「自らが実践すること」が大切ですが、社会的な信頼を得るために、JGAPやGLOBAL G.A.P.等の第三者機関の認証が求められることもあります。

皆さんの農場や農作業をより良くするために、GAPに取り組んでみましょう。



7月
7日~8日

夏の大展示会



7月
11日

農作業安全に 向けた整備会



今回もたくさんの方にお越しいただきました

JJA長生は、長南町のJA全農ちば南総センターで農業機械・自動車大展示会を開催し、473人が来場しました。展示会は、生産者の労力軽減、農作業の効率化を援助することが目的で、年2回開催しています。

会場には、大型機械から小型機械、自動車などが多数展示されており、来場者はJA職員や各メーカー担当者から熱心に説明を聞いていました。今後は10月26日～28日に長柄町のロングウッドステーションにて第43回JAグループ千葉農業機械大展示会を予定しています。ぜひお越しください。

農作業事故防止、日頃の安全な農作業には、日々のメンテナンスが重要です。今後も当JAでは、組合員が安心して農作業に取り組めるよう整備を行っていきます。

JJA長生は、農業機械の整備会を本納支所で開催しました。組合員が持ち込んだ農機具（刈払機や管理機などの小物商品）を、職員が修理・メンテナンス。プラグの点検や交換、エアクリーナーの洗浄などを行いました。またその他にも刈払機などの新商品を展示し、メーカー担当者は組合員に紹介しました。

真心をこめて丁寧に整備しました

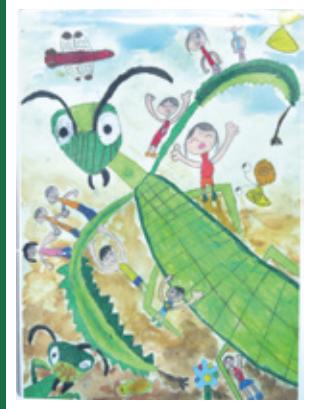
今日は茂原地区の小学生の皆さんに作品を作成していました。
今回紹介するのは、その中から選考した優秀作品です。



中の島小学校2年 久保埜心月さん



二宮小学校4年 蒔田 名菜さん



鶴枝小学校2年 山口 大輝さん

クラスメイト

●月×日
(○はれ直
日ななちゃん)

作品は8月1日(水)から31日(金)まで茂原支所に
展示しておりますので、皆さんぜひご覧ください。

農村の文芸

第505回

俳句

旅先で緑雨に濡れる二人とも

茂原 今田 秀子

さつば船皆祝福されし水芭蕉

茂原 高橋 良昌

能満寺古墳を飛び越ふ黒楊羽

長南 吉野 正一

捩花に蝶舞い降りてホバリング

長南 山形 文一

終戦記念日今年も平和祈る

長生 長谷川 弘

町内に祭の気配笛太鼓

睦沢 奎 かける

梅雨晴間覗く鏡の空青く

長生 斎木ひろみ

日ごと佳き日に受く力青田かな

睦沢 加藤 秀子

菩提寺の石段の峯盆の秋

長柄 白井 徳郎

短歌

九十九里乗馬行く後見送りて

足跡さらふ春の波

一宮 横山美恵子

産土に生きて七年目を見れど

夕日に染まる蟬しぐれ

長南 三十尾光山

二、三日大風つづき菜園に

植えた野菜の姿あわれに

白子 萬崎智津子



生活のひとこまや農業にまつわる情景などで一句詠んでみませんか?

※ハガキに住所・氏名・電話番号を明記の上、

〒297-8577 茂原市高師1-153

JJA長生企画部企画課「農村の文芸係」

までお寄せください。

※作品には必ず仮名をふり、毎月10日必着

でお願いいたします。

※スペースの関係上、掲載されない場合がございます。あらかじめご了承願います。

女性部短期大학교 第3回講座 「酢の料理講習会」に参加して



6月14日、白子町健康づくりセンターにて「酢」の料理講習会が行われました。エーコープの管理栄養士さんを講師に、多くの酢の説明や調理方法を学びました。酢の種類が多く驚きました。

今回の講習会では「ほめられ酢」「五倍酢」「らっきょう酢」を使用しました。「ほめられ酢」は、爽やかな風味で、和洋中のどんな料理にも合う調理酢でした。「和風ほめられ酢豚」と「ほめられ酢のポテトサラダ」を作り、とても簡単に味付けが出来ました。「五倍酢」は、酢を五倍に濃縮した酢で、「きのこのとろみ汁」や「りんご紅茶かん」を作りました。

「らっきょう酢」は、みょうがの混ぜずしを作り、色彩もよく出来上がりました。このらっきょう酢は、旬の梅を漬けたり、酢飯を作るのに最適だそうです。

2時間余りの講習の中で、

5種類の料理を作りました。楽しみにしていた試食会は、班ごとにテーブルを囲み、作った料理を試食し、酢のおいしさを改めて感じ、その味の良さに感動しました。知人たちにも、体に良い酢を積極的に広めていきたいと思います。皆様もぜひ、酢の料理を作つてみてください。

睦沢支部

暑い夏に負けないように、食卓に酢を取り入れましょう。
レシピの一部を紹介します、みなさんもぜひ作ってみませんか？



食卓に酢を取り入れて、
暑い夏を元気に
乗り切りましょう！

みょうがの混ぜずし

材料(6~7人分)

米…3カップ、水…3カップ、酒…大さじ1

☆合わせ酢として

エーコープらっきょう酢…1/2カップ、みょうが…3個、(塩…小さじ1/2)、きゅうり…1本、(塩…小さじ1/2)、ツナ缶…1缶、卵…2個、(砂糖・塩・油…適宜)

作り方

①米は洗ってザルに上げて水気をきり、分量の水と酒を加えて、30分くらいおいて炊く。

②みょうが…縦半分に切って、塩を入れた沸騰湯でサッと茹でる。ざるにあげて冷まし、水気を絞る。横に5mm幅に切って、合わせ酢のらっきょう酢に浸けておく。きゅうり…5~6mm角に切って塩をふり、しなりしたら塩を洗い流し水気をきっておく。ツナ缶…缶汁をきって、荒くほぐしておく。卵…砂糖・塩で調味し、炒り卵を作る。

③ご飯が炊きあがったら、みょうがを浸けておいたらっきょう酢をみょうがごと混ぜ、すし飯を作る。粗熱を取り、残りの具を混ぜ、皿に盛る。

※炒り卵は少し残して上に散らすとよい。

きのこのとろみ汁

材料(6~7人分)

生しいたけ…100g、しめじ…100g、えのき茸…100g

A(だし汁)…4カップ、しょうゆ…小さじ2、酒…小さじ2、塩…小さじ1

☆水溶き片栗粉

片栗粉…大さじ1/2、水…大さじ3、エーコープ五倍酢原液…小さじ1、卵…1個、しょうが汁…小さじ1

作り方

①しいたけ…石づきを切り落とし、かさは5mm幅に切り、軸は裂く。しめじ…石づきを切り落とし、小房にわける。えのき茸…石づきを切り落とし、半分に切る。

②鍋にAときのこ類を入れ、沸騰したら火を弱め、水溶き片栗粉を少しづつ加えてとろみをつける。

③エーコープ五倍酢原液を加えてひと混ぜし、卵を割りほぐして回し入れる。

④しょうが汁を加えて器に盛る。

こちらの商品は、各支所指導で取り扱っています。ぜひお経験ください。



■平成31年度新採用職員募集のお知らせ

対象者:高校卒業以上

- (1)採用予定人数 若干名
 (2)採用職種 信用・共済・経済業務等JA事業に係る業務全般
 (3)応募資格 ①大学・短大・専門学校・高等学校を卒業の方、または平成31年3月末までに卒業見込みの方及び採用時点で45歳以下の方 ②要普通免許(取得見込みの方も応募可能)
 (4)募集方法 広報JAだより8月号及びJA長生ホームページ掲載・JA本支所窓口掲示による公募
 (5)応募書類 ①履歴書(最近6ヶ月以内に撮影した写真添付) ②学業成績証明書 ③卒業証明書または卒業見込証明書 ※提出された書類は返却いたしません
 (6)募集締切 平成30年9月12日(水)
 (7)受付場所 長生農業協同組合 本所総務部及び各支所総務窓口
 (8)選考方法 第1次選考 書類選考
 第2次選考 筆記・面接試験 平成30年9月20日(木)実施予定
 第3次選考 面接試験(第2次合格者のみ) 平成30年10月3日(木)実施予定
 ※会場、時間等は通知します
 (9)合否発表 平成30年10月11日(木)に本人へ合否通知発送予定
 (10)待遇 長生農業協同組合就業規則・給与規程による
 (11)採用予定日 平成31年4月1日(月)
 (12)その他 個人情報は、採用選考及び職員管理以外の目的には使用いたしません。

■秋の農繁期休日営業のお知らせ

秋の農繁期対応として、各事業所の休日営業期間を下記のとおりといたします。天候等の影響から、事業所によって営業日・営業時間が変更となる場合がございますので、ご了承ください(変更の場合各窓口で事前掲示いたします)。

なお、米の自己運搬による支所搬入は、8:30~12:00までといたしますので、ご協力をお願いいたします。

部署名	8月						9月			
	11日(土祝)	12日(日)	18日(土)	19日(日)	25日(土)	26日(日)	1日(土)	2日(日)	8日(土)	9日(日)
一宮・白子・長南・本納・茂原 各支所指導経済課 8:30~16:30										
睦沢・高根 日吉・東郷支所 各指導経済課・係 8:30~12:00										
農機センター 8:30~17:00										
長柄・本納給油所 (セミセルフ給油所) 月~土 8:00~19:00 日・祝 8:30~17:00										

※一宮給油所は一宮支所指導経済課に併設のため、指導経済課と同じ営業日・時間となります。

※灯油・軽油は、現行の地区別・曜日配達となります。ご注文の受付は、配達日前日の営業時間までです。

※セルフ給油所(睦沢・白子)は通常営業(年中無休、7:00~20:00)です。

※自動車センターは通常営業(土曜8:30~17:00、日曜祝日休み)です。

■平成30年産米買入方法に関するお知らせ

生産者手取り価格の向上を図るために、下記の通り買入れを実施します。

- 平成30年産の集荷は買取り方式のみとなります。
- 買取価格は販売状況を勘案し、期間、品種、等級により設定します。追加払いはありません。また、一般米はJA米より1俵当たり500円を減額した価格を設定します。

JJA介護員初任者研修(ホームヘルパー養成研修)受講生募集

ホームヘルパーは、障害のある方やご高齢者の生活をサポートするやりがいのあるお仕事です。JJAグループが県下全域で行うホームヘルパー養成講座で資格を取得してみませんか。

- 講義・実技演習は土・日曜日、実習は平日が中心になります。
- 資格取得後の就業もお任せください。
- JJAの介護保険事業等に就業された方には、受講料の半額を助成いたします(先着順)。



研修期間:平成30年10月7日(日)～平成31年2月9日(土)延130時間

【通信教育・講義76.5時間、演習45.5時間、実習8時間】

会場:千葉県農業会館・中央介護福祉専門学校・県内JA他

定員:各JA会場12名(定員に達し次第締め切らせていただきます)

受講料:62,000円(テキスト代及び講義・添削指導、実習費、消費税含む。3回までの分割払い可)※施設実習の際、実習先より受講者が感染症に罹患していないか証明するための健康診断書の提出が求められます。通常は各自用意していただくものですが、当研修会では健康診断(別途4,500円)も研修会スケジュールの中で実施いたしますのでご安心ください。

お申し込み締切:平成30年8月31日(金)

お申し込み・お問い合わせ:JA長生福祉センター(茂原市高師1153) TEL:20-1888 FAX:24-5177

お申し込み受付:平日9:00～17:00 お気軽にお問い合わせください。

変わるJA 広がる地域のきずな

変わるJA 広がる地域のきずな

監修=広島大学
助教 小林元

Q. JAの自己改革の成果はどうやって測るの?

A. JAの役職員が正・准組合員の全戸を訪問し、アンケート調査を実施します。

JAの自己改革は、第27回大会の実践期間が終わる2018年度をひとつの区切りとしています。組合員がどのように自己改革を「理解」し「評価」しているか、組合員の声を「見える化」しなくては、改革の次の段階に進めません。

そのため、JJAグループでは初の取り組みとして、2019年に1000万人を超える全ての正・准組合員を対象としたアンケート調査を検討しています。全JAの役職員が正・准組合員の全戸を訪問。農産物の販売事業や生産資材の購買状況、営農指導への期待度や満足度、准組合員の事業利用度、総合事業の継続、信用事業の代理店化などについて、組合員自身の意思を明らかにすることになります。

JAの役職員は、組合員に直接向き合って、声を聴き、意見を交換します。JAの役職員にとって、自らの言葉で組合員と対話する契機ともなります。アンケート調査で把握した改革の実績や評価を基に、全国のJAは2019年度からのさらなる取り組みを検討し、次期中期計画に活かします。



全組合員調査・全JA調査を巡る日程

2018年末～ (期間は柔軟 に設定)	全組合員調査・全JA調査 →実績や評価を把握し、各JAは次期中期計画 を策定へ
19年3月	第27回JA全国大会の実施期間終了 各JAの自己改革工程表の区切り
5月	「農協改革集中推進期間」 (14年6月～5年間) 終了
9月	公認会計士監査の実施
21年3月	改正農協法による改革実施状況の調査期間 (16年4月～5年間) 終了

耕そう、大地と地域のみらい。
ながいき＊なかま

■JA長生農産物直売所オープン延期のお知らせ

今秋オープンを予定しておりました、JA長生農産物直売所ですが、みなさまのご期待にさらに応えできるよう、施設の充実を図るため、オープンを今秋から来春へ延期とさせていただきます。

関係職員一同、みなさまに楽しんでいただける直売所を目指し、オープンに向け準備を進めて参ります。

ご迷惑をおかけしますが、引き続きよろしくお願ひいたします。

お問い合わせ: 営農販売部 直販課 TEL:24-5114



■【講習会開催】直売所への出荷者、集まれ！

日時: 平成30年8月10日(金) 午後2時より

場所: JA長生本所4階会議室

内容: 今回は何店舗もの直売所オープンに携わってきた講師が、売れる品物の作り方から並べ方にいたる工夫を伝授します。

お問い合わせ: 営農販売部 担い手支援課 TEL:24-5700

今後も定期的に開催していくので、ご参加をよろしくお願いいたします。

■農業で働きたい方(パート)大募集！

JA長生では、農作業のお手伝いをしていただける方を農家(求人者)に紹介する、JA長生あぐり・アシスト農業無料職業紹介所を開設しています。農業で働いてみたい方、経験・未経験を問わず、お気軽にご相談ください!

平成29年度の求職登録者は、男女合わせて70名で、現在までに158名の方が登録しています。

求人先も露地野菜・施設野菜から果樹・花卉等まで様々です。あなたにぴったりのお仕事がきっと見つかります。

また、詳しい求人情報は、JA長生のホームページ(<http://ja-chosei.or.jp/>)にも掲載しています。

お問い合わせ: 営農販売部 担い手支援課 TEL:24-5700



県内で最も出荷が早い一宮・岬梨組合の梨

■贈答品には「ながいき梨」がオススメ！

甘くてシャリシャリとした食感が爽やか、果汁も豊富でとってもおいしいです!

販売時期: 7月末～9月下旬まで

価格: 4.5kg 3,000円～

営業時間: 9:00～16:30 年中無休(但し1月1日～3日は休み)

お問い合わせ: JA長生農産物直売所 TEL:40-1077

JA長生ホームページからもご注文・発送承ります。

<http://ja-chosei.or.jp/toretate/> (JA長生ホームページとれたて彩菜)

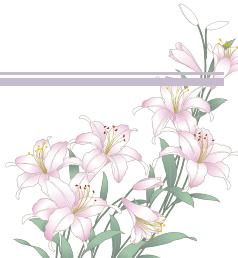
※天候、生育状況により販売期間、商品の在庫は変動いたしますので、事前にお問い合わせください。

※品種は時期により異なります。



JA長生ホール やすらぎ 安心と信頼 JAの葬祭

葬儀・葬祭のことならJA長生にお任せください。



各種葬祭品のご案内



生花



一段カゴ(一基)
16,200円(税込)・21,600円(税込)

*写真は21,600円(税込)のものです。

盛籠



缶詰(一籠) 14,040円(税込)～ 果物(一籠) 16,200円(税込)～

貸花環



通常価格 16,200円(税込)
やすらぎ価格 14,040円(税込)



通常価格 8,640円(税込)
やすらぎ価格 6,480円(税込) 通常価格 10,800円(税込)
やすらぎ価格 8,640円(税込)

料理



通夜振舞・忌中払・法事

*ご要望により、テーブル・座布団・食器類もお貸しいたします。

位牌



多種取り揃えております。

墓石



お墓のリフォーム
墓石・外柵のズレ、花立交換等

現地調査・お見積り無料です。
お気軽にご相談ください。

24時間年中無休受付

JA長生セレモニーサービスセンター

住所 長生郡長生村七井土1452

TEL 0475-32-2383

病院から自宅までご遺体の搬送・靈柩寝台車の手配・葬儀一式・花環・生花・盛籠・仕出し料理・斎場、会場の手配・ギフト・法事等のご相談もお受けいたします。

JA長生の斎場については、JA長生ホールやすらぎ・公営斎場(長南聖苑)を中心に葬儀施行しておりますが、下記民間斎場とも業務提携しております。JA長生セレモニーサービスセンター、または最寄りの各支所指導経済課へご連絡いただければ、安心のJAプラン価格でご利用いただけます。

ご利用いただける斎場 (株)アスカ 茂原法輪閣 長生法輪閣 メモリアルホール六ツ野 本納法輪閣 白子法輪閣
(株)プレア プレア茂原ホール

一宮支所 tel. 0475-42-3700 白子支所 tel. 0475-33-2141 本納支所 tel. 0475-34-2233 一宮支所指導経済課 tel. 0475-42-4343

睦沢支所 tel. 0475-44-1231 日吉支所 tel. 0475-35-2005 東郷支所 tel. 0475-23-8181 茂原支所指導経済課 tel. 0475-24-5170

高根支所 tel. 0475-32-2216 長南支所 tel. 0475-46-1223 茂原支所 tel. 0475-24-5118

ななちゃん
だより

美味しい「なかいき梨」の季節がやってきました！
一宮・岬梨組合の「なかいき梨」は出荷が早く、どこよりも先に食べられるのでとっても嬉しい～ (*^*)
暑くて食欲が落ちてしまう時の水分補給にも
ぴったり♪皆さんも、ななちゃんと一緒に梨を食べて、元気に夏を乗り切りましょう～！



福祉センター通信

熱中症

熱中症は、体の中と外の「あつさ」によって引き起こされる体の不調であり、体内で熱を作るような条件下にあった人が発症します。熱中症は屋外で起こるものと思っている方も多いと思いますが、実は室内での発症率も高いです。その中でも幼児や高齢者の方は熱中症になりやすく、注意が必要です。

高齢者の方は次のような落とし穴によって、熱中症を発症する場合があります。

- ・汗をかく等の体温調節機能が低下する。
- ・暑さを感じにくくなる。
- ・喉の渇きを感じにくくなる。

また、間違った認識で熱中症になる場合があるので注意が必要です。例えば、「冷房は体に良くないから…」と避けているうちに身体の体温が上がりすぎて熱中症になることもあります。定期的に水分を取り、温度計を置いて冷房器具を上手に使うことが大切です。

予防方法

高齢者の方はそれほど汗をかいていないようでも、いつの間にか脱水を起こしていることがあります。人によっては飲んでいる薬によって発汗が抑えられているケースもあります。窓を開けて風通しを良くしたり、冷房で部屋の温度を快適に保ったりしましょう。さらに、水分補給も忘れないことが大切です。

自動体外式除細動器(AED)講習会を開催しました。

6月30日、JA長生福祉センター定例会におきまして消防署の方を講師に、心肺蘇生法やAEDの実技講習を受けました。介護職員を中心に、AEDの重要性や正しい使用法を学び、万一の際に役立たせていきます。



理事会だより

第6回理事会を平成30年6月19日、理事29人、監事5人の出席により開催し、主に次の案件を審議し、承認されました。

- 1、経理規程の一部変更について
- 2、決算要領の一部変更について
- 3、コンプライアンス・マニュアルの一部改正について
- 4、組合員の出資口数の減少について
- 5、JA長生農産物直売所盛土工事請負契約の締結について

報告事項

- 1、5月末実績報告について
- 2、自主検査内部監査報告について
- 3、コンプライアンス委員会報告について
- 4、第3回組織改善委員会会議結果報告について
- 5、第8回不祥事再発防止対策会議結果報告について
- 6、有価証券の取得（5月）状況について
- 7、経済委員会報告について
- 8、夏季一時金の支給について

協同のちから

平成30年6月30日現在
(金額:消費税込み)

組合員数 15,777名
正 10,033名
准 5,744名
販売品販売高 21億1千万円

購買品供給高 19億7千万円
貯金 1,319億円
貸出金 149億円
長期共済保障保有高 3,601億円

休日・夜間の緊急連絡先

葬祭 葬儀の場合

JA長生セレモニーサービスセンター
0475-32-2383
病院からご自宅までご遺体を搬送、その他すべて

自動車事故 自動車事故の場合

JA共済事故受付センター
0120-258-931
24時間・365日、事故受付とアドバイスを行います

キャッシュカード 紛失・盗難の場合

JAパンク千葉
カード紛失・盗難受付センター
043-202-1171

クミアイプロパンガス

JAあんしんセンター
0120-18-2571

おいしく食べよう ながいきレシピ

日本のネギ栽培を牽引した
JA長生の本納ネギ

ネギ

ネギは日本全国で栽培されているからこそ、地域によって食べる部分や呼び名にさまざまな違いがあります。例えば私達の暮らす関東では葉の白い部分を中心に食べる家庭が多く根深ネギと呼ばれ、関西では葉の先端側の青い部分を食べる九条ネギが一般的で、青ネギとも呼ばれます。そして面白いのが、関東と関西の間にある中部地方。この地域では葉の根元から先端まで全部使って料理をすることが多いのだとか。

さて今年、JA長生本納蔬菜部が発足50周年を迎えました。今では日本全国にあるネギの生産地も50年前にはかなり少なく、JA長生本納蔬菜部は大規模なネギ生産地の先駆けでした。以来、本納ネギは高い品質が支持され、全国からの見学・視察を多く受け入れました。ここからネギの生産地は日本中に広がったのです。本納ネギの美味しいさがお手本となっているんですね。

冷めても美味しいので
お弁当のおかげで
ぴったりです
細 廣子さん

みそ煮はちくわを
さつまあげに変えたり、
色んなアレンジが利きそう
荒井ルイ子さん



調理(JA長生女性部茂原支部の方々)



サンショウの
風味が決め手!

牛肉と長ネギの粉ザンショウいため

材料(4人分) 牛こま切れ肉…250g、長ネギ…3本、A(しょうゆ…大さじ1/2、酒…大さじ1)、粉ザンショウ…小さじ1/4、サラダ油、塩

作り方

- ①牛肉はAを加えてもみこむ。長ネギは1cm幅の斜め切りにする。
- ②フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、中火で牛肉をいためる。肉の色が変わったら長ネギを加えていため合わせ、ネギがこんがりしたら塩小さじ1/3、粉ザンショウで調味する。

※『家の光』2009年1月号別冊付録「お料理カレンダー365日」から 調理指導: 檜見崎聰美



ネギとみその
相性ばっちり♪

焼きネギのみそ煮

材料(4人分) 長ネギ…2本(200g)、ちくわ…3本(100g)、A(みそ…大さじ1 1/2、みりん…大さじ1/2、砂糖…小さじ2、水…1/2カップ)、サラダ油

作り方

- ①長ネギは4~5cm長さに切り、両面に浅く斜めに切り込みを入れる。ちくわは斜めに1cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、ネギを並べ、焼き色がつくまで焼く。いったん火を止めて、ペーパータオルで余分な油を拭く。
- ③ちくわ、混ぜ合わせたAを加え、中火で煮からめる。

※『家の光』2014年1月号別冊付録「お料理カレンダー365日」から 調理指導: 田口成子