

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/

長生農業独立支援センター
協議会設立総会

ふれあい感謝祭
長生地区開催

丹精を込めた
一粒への思い。



皆で協力しあつて

農事組合法人ながいき集落営農組合さん

今回は、直売所（ながいき市場・一宮店）に美味しい「ながいきそば」を出荷している長生村の農事組合法人ながいき集落営農組合さんをご紹介いたします。

前身である「ながいきそば俱楽部」が平成27年に法人化し、今年でそばを作り始めて7年目となります。

きっかけは、遊休農地の解消で、そばは75日で収穫でき手間暇がかかるないと聞き、仲間を集めて始めてみたそうです。しかし、やつてみると大変で毎日が雑草との戦いででした。農薬を使わない栽培にこだわり、夏と秋の二期作で取り組んでいるため、特に夏場は強い日差しのもとで除草作業に奮闘しなければいけません。15haから始めた圃場も、現在では約25haにまで拡大し、皆で協力して管理を行っています。

代表を務める木島敬二組合長は「大変なわりにもうからないよ」と笑いながら「でも、だからこそ純粹に皆で頑張ろうってやっていける」と話し、他の皆さんも「木島組合長の人徳だね」と頷いていました。

そんな仲の良いながいき集落営農組合さんの夢は、美味しいそばを提

供できる自分たちの店を出すこと。現在は、そばの栽培から加工販売までを行っていますが「ゆくゆくは自分たちが作ったそばを店で食べさせれるところまで行きたい」と素敵な夢を話してくれました。



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

みんなの広場・なんでも掲示板 ━━ 8

みみよりあぐり情報 ━━━━ 6

インフォメーション ━━━━ 11

編集部 Diary ━━━━ 15

おいしく食べよう!
ながいきレシピ〈ナス〉 ━━ 16





ながいき
キシブ

えざわひな
茂原市在住 江澤陽菜ちゃん
(1歳1ヶ月)

Q. 今、一番興味を示すこと。

夢中になつてゐるのは何ですか?

アンパンマン、歌、ダンスのまねです。

Q. 名前の由来を教えてください。

元気で明るく育つてくれるよう 「太陽」の「陽」を使い「陽菜」と名付けました。

明るく元気に!

Q. 好きな食べ物は何ですか?

ポテト、やきうどり、ラーメンです。

Q. 現在のお子さんの状況は?

歌を歌つたり、曲に合わせてダンスをするようになりました。

Q. お子さんの面白いエピソードを教えてください。

大人の話す言葉を何でも真似します。「よかつたね~」「コラー!」など(笑)

Q. お父さん、お母さんから一言お願いします。

とにかく元気で明るくなんでも一生懸命にやる子に育つてほしいです。



あくていふ
エイジ

はやしまさお
長柄町在住 林正雄さん(81歳)
せつさん(75歳)

Q. お二人のなれそめは?

夫・妻:昔、勤務先で知り合いました。知り合って3~4年で結婚しました。

Q. 夫婦円満の秘訣は?

夫:多趣味の自分を文句も言わずに受け入れてくれる妻のおかげです。

妻:ワガママを言わないことです。

Q. 生活信条をお聞かせください

夫・妻:農業を生活の中心に置くことを大切にしています。

Q. 今、興味を持つておられるごとを教えてください

夫:週2回クラブ活動に参加しています。ゴルフ、ドライブ、バドミントンをしています。

妻:月に2回、福祉センターで行われるお楽しみ会です。

Q. 昔の農業の思い出や苦労話をお聞かせください

夫:大変なこともあるけれども、農業が好きなので苦労と感じません。妻:特に大きな苦労はありません、2人で農業が出来るのが良い思い出です。

Q. 一番思い出に残る旅行を教えてください

夫・妻:退職記念に行つた四国・九州旅行です。温泉にたくさん入り、自由気ままに楽しい旅でした。

とれたてニュース

6月 17日
長生農業独立支援センター協議会設立総会



センターの前でテープカット

J A長生と3町村（一宮、長生、白子）は、新規就農者確保、担い手の育成、産地の強化に協力して取り組むため、長生農業独立支援センター協議会を設立し、J A長生本所にて総会・調印式を開きました。複数の自治体とJ Aが連携するセンター設立は全国的にも例がなく、初の試み

です。
長生農業独立支援センター協議会設立総会

お問い合わせ…241-5700

このセンターの設立により、就農に係る相談窓口を一本化し、研修先行の指定や住居・農地探し等の支援を行い、永住し農業に取り組む若手の育成に取り組みます。町村への相談も今後は、すべてセンターで受付を行います。

初年度は、6人の新規就農希望者の受け入れを目指しています。また、未加入の自治体への働きかけも続けていきます。



調印書を公表する協議会役員



外観の審査をする審査員

農ちば、市場関係者等約40人が出席し、出荷規格や出荷留意点等の確認、現品を使った査定と研修を行いました。糖度を測り、切った状態のメロンも並べられ、果肉と香りの確認も行いました。

29日は、長生（ながいき）マスクメロ

生（ながいき）マスクメロン」の出荷を目前に控えた21日、J A長生施設会長に小高陽一長生村長が就任。副会長に林和雄白子町長と河野豊代表理事組合長、監事に馬淵昌也一宮町長が就きました。

中元・ギフト商品として人気の「長生（ながいき）マスクメロン」の出荷を目前に控えた21日、J A長生施設会長に小高陽一長生村長が就任。副会長に林和雄白子町長と河野豊代表理事組合長、監事に馬淵昌也一宮町長が就きました。



試食も大好評

審査員は「厳しい栽培環境の中で素晴らしいメロンを出品してくれた生産者の高い技術に拍手を送りました」と講評しました。

同日、直売所ではメロンの試食が行われ、多くの方から「甘くて美味しい」と嬉しいお言葉がありました。

6月 29日
令和元年産アーレスメロン査定会

ロンが最盛期を迎える中、「ながいき市場」において品評会を開きました。農林総合研究センター暖地園芸研究所河名利幸氏を審査員長に、全9人の審査員が厳正な審査を行いました。

品評会には、20点の長生マスクメロンが出品され、1次審査・2次審査を行い、厳正な審査の結果、最優秀賞に一宮町の田中孜さんが出品した外観・中身ともに見事なメロンが選ばれました。

同日、直売所ではメロンの試食が行われ、多くの方から「甘くて美味しい」と嬉しいお言葉がありました。



出荷調整時の注意を説明する市場関係者

J A長生ねぎ協議会は、本納支所にて2019年産夏ネギの査定会を開きました。生産者、長生農業事務所、JA全農ちば、市場関係者等24人が出席しました。

販売方針や出荷計画の確認をした後、現品査定を行い、長生ねぎのブランドを守るため、特に規格外について厳しく選別することを申し合わせ、市場関係者は「適宜収穫で、鮮度のいい夏ネギを出荷してほしい」と生産者に呼びかけました。

本年産は、7月末までに約1万5千ケース（1ケース5kg）の出荷を計画しています。

**6月
18日**
夏ネギ査定会



子供たちに大人気の遊びコーナー

J A長生は、高根支所の敷地内において、組合員・地域の方々への感謝とJ A事業をより広く知つてもらうことを目的に、地区運営委員と協力して、第5回ふれあい感謝祭を開きました。

6月 22日 第5回ふれあい感謝祭 [長生地区]



ななちゃんも登場



野菜の販売も盛況



定植機「ナウエルナナ」の体験をする受講生

長生農業塾ネギコースの第4回講座が行われ、14人の受講生が参加しました。

今回は、農薬散布と削り込み作業における小型管理機の適正な使用方法について実習を行った他、ロケット定植と、ねぎ平床定植機「ナウエルナナ」を使った定植を体験しました。

夏のような日差しの中で、受講生らは汗を流しながら作業し、自動で定植できる便利な機械に感心していました。

次回は8月下旬に土寄せ作業を行
う予定です。

6月 25日
**長生農業塾ネギコース
第4回講座**



来場者に説明する職員ら

J A長生はJA全農ちばと、地域の枠を超えてJAであるJA市原市と協力し、JA全農ちば南総センターにおいて、農業機械・自動車の展示会を開き、約650人の来場者が訪れました。

この展示会は、農繁期を前にした7月に毎年開いており、組合員へ農機コスト低減のための低価格農機をはじめとした一人ひとりにあつた農業機械の提案を目的としています。

会場では、JA職員やメーカーと商談する来場者の姿がたくさん見られました。

情勢報告と出荷規格の再確認を行い、現品査定において市場関係者から、箱の詰め方等について細かく注意点の説明がありました。

昨年は、例年よりししどうの価格が高く推移したので、本年も維持できるよう、今後の需要期にしっかりと品質・数量を確保し、出荷できるよう申し合わせました。



量目の確認をする市場関係者

農業に従事される皆さんに知っておいていただきたい情報 みみより あぐり情報

はたけの話

ハスモンヨトウの生態と防除



■ 生態

ハスモンヨトウは、ヤガ(夜蛾)の仲間で、幼虫は多くの種類の野菜や花を食害します。夏から秋にかけて発生が多くなり(図1)、夏が高温少雨だと多発することが多いです。

ハスモンヨトウの成虫は数百個の卵をまとめて産み付けます(卵塊といいます)。孵化後の幼虫は集団で作物の葉を食害し、体長1cm以上になると分散し個々で食害します。蛹の間は地中で過ごし、成虫になった後の2~5日の間で産卵を始めます。

■ 農薬による防除

卵から孵化したばかりの幼虫は、農薬が効きやすく、集団生活をしているため、農薬による防除効果が高いです。幼虫が体長1cmを超えると食害量が増えるだけでなく、農薬が効きにくくなるので、被

害が大きくなります。特に体長3~4cmの老齢幼虫は日中株元に隠れているため、より防除が難しくなります。

■ 物理的防除

防虫ネットを張ったり、捕殺する防除方法です。成虫が防虫ネットに卵塊を直接産み付けることがあり、孵化した幼虫がネットの目をくぐり抜けて侵入してくるので、定期的に卵塊が付いていないか確認し捕殺しましょう。

■ 防除のポイント

卵塊での捕殺と発生初期の防除が重要です。定期的に観察して初期防除を徹底しましょう。

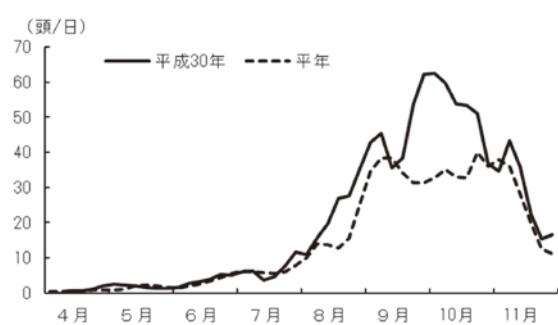


図1 フェロモントラップによるハスモンヨトウの発生消長
(千葉県病害虫防除課調べ)



水稻の収穫について

原因となります。平均毎時乾減水分率
0.7~0.8%で行いましょう。

いよいよ収穫が間近となりました。早刈りでは青未熟粒、刈り遅れでは胴割れ米等が発生し、品質・食味が低下します。収穫適期に収穫を行いましょう。

● 収穫適期について

収穫適期は帯緑色糀（図1参照）が1つの穂の中で15%以内になつたときです。これは出穂期（全穂数の40～50%が出穂した日）から数えて「ふさおとめ」で33日前後、「ふさこがね」で37日前後、「コシヒカリ」で38日前後の日です。ただし千葉県では気温が高い時期に登熟するため、天候によつて出穂から収穫適期までの日数が大きく変動します。収穫の際は実際の糀の状態をよく見て判断しましょう。

● 収穫から乾燥作業について

収穫作業は雨や露で濡れている時間を避けて行います。収穫した糀を3時間以上炎天下に放置しておくと品質が低下しますので収穫後は速やかに乾燥作業を行いましょう。

仕上がり水分は14.5～15%です。高温による急速な乾燥や過乾燥は胴割れ米の原因となります。平均毎時乾減水分率0.7～0.8%で行いましょう。

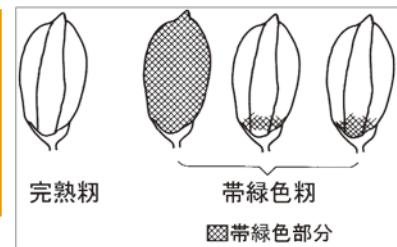


図1 帯緑色糀の模式図

表1 長生地域における出穂期・収穫期の目安(平年)

品種	植付時期	出穂期の目安	成熟期の目安
ふさおとめ	4月20日	7月8日	8月10日頃
ふさこがね		7月10日	8月16日頃
コシヒカリ		7月19日	8月26日頃



「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	チェック欄	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？		ガラス瓶等の清掃を行う	
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	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。
	全圃場確認していますか？		○交通量の多い圃場の巡回	
刈 取	刈取前の圃場内を確認していますか？		○使用前の清掃	金属ではネジ等の混入が多い。
	刈取前にコンバインの清掃と点検を徹底していますか？		○機械の整備 ○刈取前の圃場確認	
乾 燥	乾燥機の清掃と点検を徹底していますか？		○使用前の清掃 ○機械の整備	金属ではネジ等の混入が多い。
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となる。

クラスメイト

●月×日(○)
はれ
日直
ななちゃん

今月は長生地区の小学生の皆さんに作品を作成していただきました。今回紹介するのは、その中から選考した優秀作品です。



一松小学校6年 木島 柚香さん



高根小学校6年 鶴岡 杏菜さん

作品は8月1日(木)から30日(金)
まで高根支所に
展示しておりますので、皆さんぜひ
ご覧ください。



八積小学校6年 西原 莉子さん

農村の文芸

第517回

俳句

紫陽花は梅雨空ありて生きいきと
茂原 今田 秀子

茄子漬や幼き頃の母の味
太鼓森眼下に古邑濃紫陽花
長南 吉野 正一

腹ペコで財布はいつも大笑い
黒もしの枝を揃へて梅雨あける
長柄 白井 徳郎

年金は旅の友と楽しまれ
今は体と上手につき合ふ
一宮 横山美恵子

兄妹のセピア色した写真あり
仲良く笑う時をとどめて
長生 鈴木 綾子

南北の吹きつける風強すぎて
つぼみをつけしヒマワリちぎれ
白子 萬崎智津子

右左船頭巧みに舟下り
長南 矢代 守仙

黒南風や折りし手首をもてあります
睦沢 葵 かける
長生 斎木ひろみ

紅ばらや朝の露に香を移し

滴りて汗拭う手で西瓜食む
長南 山形 文一

令和に終戦記念日平和祈る
長生 長谷川 弘



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1153
JA長生管理部企画課「農村の文芸係」
までお寄せください。
※作品には必ず仮名をかり、意味や気持ち・情景
を添えて、毎月5日必着でお願いいたします。
※到着順に掲載しています。
※スペースの関係上、掲載されない場合がござります。あらかじめご了承願います。

令和誕生や事なき里の花は葉に

睦沢 加藤 秀子

短歌

紫陽花が小雨を浴びて鮮やかに
借景するもお茶を片手に

長南 三十尾光山

女性部短期大学第3回講座に参加して

6月10日、白子町の健康づくりセンターにて、大興産業株式会社の原田瑛里さんを講師に「酢」の講習会が行われました。

4種類の酢と「ぶどうのオイル」の説明後、6班に分かれて調理実習を行い、短時間で5種類の料理ができました。

「えびとしば漬けの彩りちらし」では、普段のすし飯の作り方と違い、砂糖と塩を混ぜた物を温かいご飯の上にありかけてから「五倍酢原液」を混ぜる作り方には驚きました。同じ「五倍酢原液」を使って「長いもそそうめのすまし汁」を作り、「ほめられ酢」では「簡単チンジャオロース」と「はるさめの酢の物」2品を作り、「くだもの漬けて飲みま酢」では「ブルーベリーのサワーソイミルク」を作りました。「ぶどうのオイル」を卵に少しいれただけで、焼き上がりの色が良くなりました。「らっきょう酢」は万能酢で何にでも使えますが特に野菜の即席漬けに重宝するそうです。

出来上がった料理は皆で感想を言いながらおいしくいただき親睦も深まり、5品も作れるのかという不安も役員の方々の助言で速やかにできました。また、酢には色々な種類があり、用途に応じて使い分けると一段と美味しく食する事ができるとわかりました。

夏に向かい体調も崩しやすくなります。が、毎日の食生活に上手に酢を取り入れて健康的に過ごしたいと思います。

役員の皆さん方、準備などありがとうございました。



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。
簡単なレシピの一部を紹介します！みなさんもぜひ作ってみてください。

ブルーベリーのサワーソイミルク

材料(6~7人分)

ブルーベリー(冷凍)…60g、エーコープくだものを漬けて飲みま酢…180cc、調整豆乳…700cc

作り方

- ①ブルーベリーと豆乳をミキサーに入れて攪拌する。
- ②①のミキサーに、エーコープくだものを漬けて飲みま酢を少量ずつ加え、よく混ぜ合わせる。



はるさめの酢の物

材料(6~7人分)

はるさめ(乾燥)…50g、きゅうり…1/2本、にんじん…1/4本、ハム…4枚

☆調味料

エーコープほめられ酢…大さじ4、ごま油…小さじ2

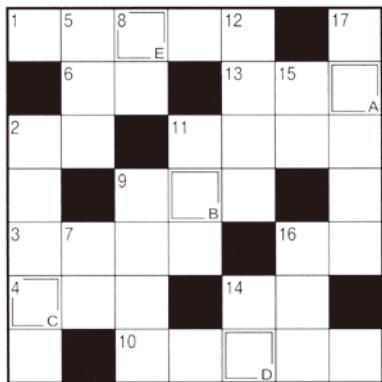
作り方

- ①はるさめ…袋の表示通りに茹で、食べやすい長さに切る。きゅうり…斜め薄切りにして、千切り。
- にんじん…皮を向き、千切り。
- ハム…半分に切り、5mm幅に切る。
- ②1をボウルへ入れ、☆調味料で和える。



こちらの商品は、各支所指導経済課で取り扱っています。ぜひ、お試しください。

くだものを漬けて 飲みま酢
ほめられ酢(300ml) (299円)
らっきょう酢(1.8l) (924円)
五倍酢(360ml) (454円)
飲みま酢 (500ml) (437円)



A～Eが答えです。

茂長長睦一原南生宮（敬称略）
安藤吉野海老根佐貫田長谷川（敬称略）
陽子一夫英雄雅子八重子

6月号の答えは「アマガエル」で、112番号が正解でした。抽選の結果、「長生マスクメロン」は次の方々に当りました。

- タテのカギ
 ②夏休みの最終日に慌てて片付ける子もいます
 ⑤酒のお供です
 ⑦建具の滑りを良くするために敷居に塗ることも
 ⑧脂——、糖——、タンパク——
 ⑨野球のピッチャーが登る所
 ⑪その人が住んでいる所。彼は——の名士だ
 ⑫ロケットが飛び立つ先
 ⑭鶴と並んでめでたい生き物
 ⑯芝居の最後に下ろす物
 ⑯上野動物園生まれのシャンシャンは何の動物?
 ⑰イチゴ味やメロン味のシロップをかけて食べます。パッピングやハロハロもこの一種

- ヨコのカギ
 ①令和元年は8月8日。暦の上ではもう秋です
 ②日焼けした後にできることも
 ③彼女の料理の腕前は——はだしだ
 ④アップの反対語です
 ⑥竹や梅と並んでめでたい植物
 ⑨こすれてすり減ること
 ⑩五輪で3位の選手の首に掛けられます
 ⑪辞書で四字——の意味を調べた
 ⑬おこわを竹の皮でくるんだ中華——
 ⑭握りしを数えるときに使う言葉
 ⑯フランスの首都。花の都といわれます



答え合わせと当選者発表

■応募方法
 ハガキに、答え、住所、氏名、年齢、電話番号、職業を、記入のうえ、「ちょうどいい」8月号でいちばん良かったと思う記事名と本誌に対するご意見・ご要望などを書いて、お寄せください。
 〒297-8577 茂原市高師1153
 J.A.長生管理部企画課「クイズ係」まで
 お寄せください。
 ※締め切りは、令和元年8月31日(土)消印まで有効です。

正解者の中から5名様に、「ながいき梨」プレゼント！



8月の運勢

モナ・カサンドラ



牡羊座

全体運 レジャー運良好。気の合う仲間たちと出掛けければ、わくわくうれしい発見あり。実力発揮のチャンスがある予感
健康運 エネルギッシュ。スポーツイベントが吉
幸運を呼ぶ食べ物 新ショウガ

牡牛座

全体運 「親しき仲にも礼儀あり」を肝に銘じたい時期。特に家族に口うるさくするのは避けて。開運には部屋の掃除を
健康運 胃腸に優しい食事にすると体調に好影響
幸運を呼ぶ食べ物 キュウリ

双子座

全体運 フットワークが軽くなりそう。学ぶ喜びを味わえるときなので、セミナーなどに参加してみて。
ご近所散策も幸運
健康運 疲れをため込まない工夫を。睡眠が大事
幸運を呼ぶ食べ物 車エビ

蟹座

全体運 物事が遅々として進まず、焦りが生じがち。慌てず、じっくり取り組んで。気分転換には絵画鑑賞がお勧め
健康運 冷たい物、甘い物の取り過ぎに注意
幸運を呼ぶ食べ物 昆布

獅子座

全体運 勢いのある月。やってみたいことに積極的にチャレンジを。自分の考えやプランを伝えると協力してもらえそう
健康運 体力の過信はNG。適度に休息を取って
幸運を呼ぶ食べ物 イチジク

乙女座

全体運 何となくモヤモヤしやすいかも。好きなことを楽しみ、気持ちを明るく変えてみて。デトックスにもツキあり
健康運 運動不足を解消すると好转。ヨガが最適
幸運を呼ぶ食べ物 シットウ

天秤座

全体運 人との交流から良い刺激を受けられます。飲み会など、出会い系の機会も大切に。思い切ったイメチェンもラッキー
健康運 体質に合う食材やサプリメントが見つかる予感
幸運を呼ぶ食べ物 モロヘイヤ

蠍座

全体運 自己流に固執せず、視野を広げましょう。柔軟な発想が運気上昇の鍵。ガーデニングや盆栽を始めるのもグッド
健康運 日焼け止め対策は万全に。曇りでも徹底
幸運を呼ぶ食べ物 イワシ

射手座

全体運 アクティブに動けばチャンスをつかめる兆し。未体験ジャンルでも成功確率は大。自分らしさを発揮できるはず
健康運 大いに体を動かし、夏を満喫できそう
幸運を呼ぶ食べ物 サザエ

山羊座

全体運 過去の出来事にとらわれがち。深刻にならず、気楽に考えてみて。心身共にリラックスするには呼吸法がベスト
健康運 冷房に当たり過ぎず、外の風を味わって
幸運を呼ぶ食べ物 梨

水瓶座

全体運 人の影響を受けやすい傾向。周囲を気にせず、マイペースに取り組んで。自然の中に出掛けると良い気晴らしに
健康運 体調管理を心掛けて。規則正しい生活を
幸運を呼ぶ食べ物 トマト

魚座

全体運 気持ちが揺れ動きやすいよう。大好きな曲を聴くなど、小さな幸せを大切に。鏡の前でほほ笑むのも効果的
健康運 治癒力を高める暮らしを目指すと好変化
幸運を呼ぶ食べ物 マスカット

■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。
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。

部署名	8月							9月		
	11日(日祝)	12日(振休)	17日(土)	18日(日)	24日(土)	25日(日)	31日(土)	1日(日)	7日(土)	8日(日)
各支所指導経済課 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 日曜日 休み				➡	➡	➡	➡			

※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。ご注文は、配達日前日の営業時間までにご連絡ください。

※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。

※長柄・本納給油所は、8月21日から31までの水・木は営業いたします。

■農業用燃料秋の農繁期対策について

実施期間:令和元年8月1日～9月30日

対象油種:米乾燥機に用いる灯油並びに、農作業機械に用いる軽油

配達価格設定(7月9日現在セミセルフ店頭価格)

油種	数量	店頭価格	秋用配達料金/ℓ	通常配達料金/ℓ	配達料金差
灯油	100ℓ以上	91円	96円	99円	△3円
軽油	100ℓ以上	121円	123円	126円	△3円

※諸情勢により、適用期間内でも価格修正をお願いする場合がございますので、ご了承の程お願い申し上げます。

その他:100ℓ未満は、通常配達料金価格です。



■ライスセンター、米集荷の短期アルバイト募集のお知らせ

勤務場所:各支所・各ライスセンター

時給:男性 1,100円 女性 900円

勤務時間:待遇等についてはお問い合わせください。

お申込み・お問い合わせ:お近くの支所 指導経済課まで

■令和元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、下記の通り買入れを実施します。

- 元年産の集荷は**主食のみ**買取り方式となります。
- 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俵当り500円を減額した価格を設定します。

ながいき市場通信 8月のイベント情報



7月のながいき市場トピックス

7月の土日イベントとして行われた「ながいき縁日」では、焼きとうもろこしやきゅうりの一本漬けなどが販売され、好評でした！

七夕の日は、店内に笹と短冊を用意し、たくさんの子供たちが願いを書いてくれました。

2019年8月



ながいき梨
ながいきの「ながいき梨」。7月下旬より幸水の販売が販売され、8月・新富・あさづきと順次、10月上旬頃まで販売します！



日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
28	29	30	31	1	2	3
				ソフトクリーム半額デー		ながいきBON祭り
4	5	6	7	8	9	10
ながいきBON祭り	お米の日 たまごの日			ソフトクリーム半額デー		ながいきBON祭り トマトの日
11	12	13	14	15	16	17
ながいきBON祭り	お米の日			ソフトクリーム半額デー たまごの日		ながいきBON祭り
18	19	20	21	22	23	24
ながいきBON祭り	お米の日			ソフトクリーム半額デー		ながいきBON祭り
25		26	27	28	29	30
ながいきBON祭り たまごの日	お米の日			ソフトクリーム半額デー		ながいきBON祭り



- トマトの日…店内の一部トマトが10%OFF
- たまごの日…店内の一部たまごが10%OFF
- お米の日…サービスカウンターのお米が10%OFF

ながいきBON祭り 毎週末開催！！

先月に引き続き、色々なお店を出すよ♪

J Aカード会員様限定 JA直売所ご利用割引実施中！

J A長生農産物直売所「ながいき市場」または「一宮店」での買い物にJAカードをご利用いただくと、ご請求時に5%割引となります。

この機会にぜひJAカードをご利用ください。

直売所に郵送専用申込書を設置いたしました。こちらもご利用ください。

*2020年3月31日ご利用分までとなります。
※JAカードご利用代金のご請求時に割引いたします。
JAカードのお申込み・お問い合わせは、お近くの支所窓口までお願ひいたします。

つどいの郷ATM一時休止のお知らせ

いつもご利用いただきありがとうございます。「つどいの郷」直売所移転にともなうATM移設作業の為、下記日程のとおり休止いたします。当組合では、今後もお客さまにご満足いただけるサービスの充実に努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願いいたします。

8月23日(金)	8月24日(土)～8月31日(土)
13:00～19:00 休止	終日休止

*8月23日(金)につきましては、8:00～13:00まで取扱可能です。

夏のご贈答品には「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とても爽やか!果汁も豊富でとってもおいしいです!

販売時期:7月下旬~10月上旬まで

価格:4.5kg 3,000円~

県内で最も出荷が
早い一宮・岬梨組合の梨

JAL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/> (JAL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。

販売およびお問い合わせ先

●JA長生農産物直売所
ながいき市場
■0475-44-6800

〒297-0012 千葉県茂原市六ツ野3981-1

■営業時間/9:00~18:00

■年中無休(但し1月1日~3日は休み)



詳しくは
WEBで!!



●JA長生農産物直売所 一宮店

■0475-40-1077

〒299-4314 千葉県長生郡一宮町新地57-1

■営業時間/9:00~16:30

■年中無休(但し1月1日~3日は休み)



米袋の年産表記の対応について

●改元対応について

従来、検査証明等には元号を用いた和暦による生産年を表記しておりますが、5月からの改元に伴い、販売上混乱をきたすことのないように表記統一することと整理しました。

●米袋への記入について

米袋の検査証明書の年産欄には元号を印刷しておりません。

今年産については元号は明記せず、1年産で統一することにします。

新袋の場合

検査証明書	
1 年産	水稻 玄米
銘柄 千葉県産	
正味重量規格 30kg	
皆掛重量 30.6kg	
検査請求者記載欄	

旧袋の場合

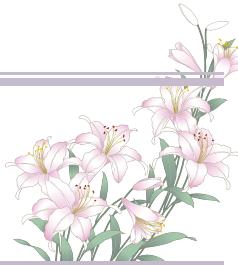
検査証明書	
平成 1 年産	水稻 玄米
銘柄	千葉県産
平成を二重線で 抹消する	正味重量規格 30kg
	皆掛重量 30.6kg
検査請求者記載欄	

～旧袋を使用する場合、検査員による訂正が必要な場合がございます～
各支所指導経済課に相談し、検査前に訂正を済ませるようお願いいたします。

※誤って31と記入してしまった場合や書き損じによる訂正等については、検査員による訂正印が必要になります。

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。



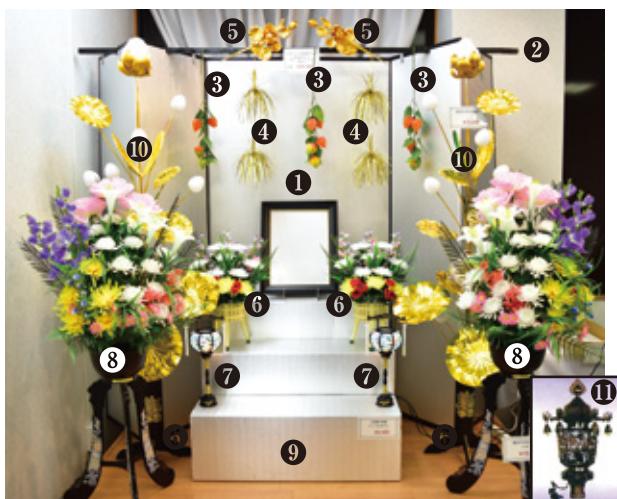
安心して迎える はじめてのお盆。

JA長生では新盆用品・新盆ギフトを
数多く取り揃えております。



JAオリジナル新盆飾りセットご予約承っております。

承り期間:令和元年7月31日(水)まで



①銀屏風	高179cm	1枚
②黒角棒	長200cm	1本
③ほおづき(造花)	長53cm	3本
④つるし四華花	長58cm	2本
⑤豆蓮華	長40cm	2本
⑥小判三本足仕上り(造花)	高50cm	2基
⑦吾妻回転一号(回転供養灯)	高27cm	2基
充実の7種13点セット価格	27,130円(税別)	
⑧〈別売品〉猫足花台仕上り(造花)1対(2基)	高 117cm	17,000円(税別)
⑨〈別売品〉三段飾り祭壇(ダンボール製)写真台付	幅 82cm	6,000円(税別)
⑩〈別売品〉施主花1対(金蓮花)	高 170cm	15,000円(税別)
⑪〈別売品〉ガス灯(プラスチック製)	高 35cm	6,000円(税別)

※写真の額は含まれません。



新盆用品・新盆ギフトは、
JA長生セレモニーサービス
センターで展示しております。

提灯等の
ご注文も
承っております。



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

今年の新採用職員11人が農業体験研修を行いました!
5日間の研修でしたが、農業の大変さと作物への感謝の気持ちを学んでくることが出来ました(*^*) お世話になった農家の皆さん、ありがとうございました。



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、実は屋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28日、JA長生本所に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、福祉センター職員を中心に、AEDの重要性や正しい使用法を学びました。



理事会だより

第6回理事会を令和元年6月18日、理事29人、監事5人の出席により開催し、次の案件を審議し、承認されました。

- 1、健康情報等の取扱規程の制定について
- 2、経理規程の一部改正について
- 3、余裕金運用規程の一部改正について
- 4、役員候補者推薦基準及び留意事項の変更について
- 5、決算要領の一部改正について
- 6、マネロンガイドラインに基づくギャップ分析等の実施について
- 7、減損会計における固定資産グループの一部変更について
- 8、貸出金の査定について

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20回不祥事再発防止対策会議結果報告について
- 5、5月有価証券取得状況について
- 6、リース期間満了による固定資産の譲渡について
- 7、長生農業独立支援センター協議会への参加について
(当日追加報告事項) 固定資産の取得について
- 8、第1回地区代表(幹事)会議協議結果報告について
- 9、ふれあい感謝祭の開催予定について
(当日追加報告事項) 夏季一時金の支給について

協同のちから

令和元年6月30日現在
(金額:消費税込み)

組合員数 15,898名
正 9,933名
准 5,965名
販売品販売高 19億7百万円

購買品供給高 20億5千万円
貯金 1,252億円
貸出金 157億円
長期共済保障保有高 3,544億円

※出資金名義、組合員資格等の変更がある場合は、各支所へご連絡ください。

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

ふわトロな美味しいナスを食べて
夏を快適にすごそう。

ナス

余分な熱を冷まし、体温を下げる夏野菜と言われている、ナス。

日本では奈良時代から栽培が行われていたようで、古い文献に「ナスの粕漬け」が高位の方への進物に使われていた記述が残っているそうです。

冷たい漬け物も夏らしい献立ですが、この季節にはカジキマグロなどのたんぱく質と合わせたメニューがオススメ。みそが決め手の、ご飯が進む一品です。

ゴマやお砂糖とも相性のいいナス。しっかり煮ると出汁の旨みも染みこんで、甘くてトロトロな優しい味のおかずになります。

紫色のナスの皮には、ポリフェノール類のアントシアニン系色素「ナスニン」が含まれていて動脈硬化の予防や老化防止、視力の改善などに効果があると言われています。

美味しいナスを食べて、暑さに疲れた体をリフレッシュさせましょう。

どちらも非常に美味しくナスの新しいレパートリーが増えました。
さっそく家でも作りたいと思います。
新井 洋子さん 川嶋 幸子さん



調理(JA長生女性部長柄支部の方々)



みそでこっくり

ナスとカジキのみそレンジ蒸し

材料(4人分) ナス…2個(160g)、セロリ…1/2本(50g)、赤ピーマン…小1個(40g)、カジキマグロ…4切れ、しょうゆ…小さじ2、A(みそ…大さじ3、砂糖…大さじ1/2、みりん…大さじ1/2、酒・ゴマ油…各小さじ2、ショウガのすりおろし…1かけ分)、塩、カタクリ粉

作り方

- ①ナスは太いところは3mm厚さの半月切り、細い部分は輪切りにし、塩小さじ1/2をまぶし、軽くもむ。少しあいてしんなりとしたら水気けを絞る。
- ②セロリは筋をとって小口切りにし、赤ピーマンはへたと種を除いて細切りにする。
- ③①、②にカタクリ粉をまぶし、Aを混ぜ合わせて加え、全体にからめる。
- ④カジキマグロにしょうゆをからめ、耐熱皿に2切れずつ並べ上に③を等分にのせる。ラップをふんわりとかけ、1皿につき電子レンジに6～7分かける。

「家の光」2006年1月号別冊付録「お料理カレンダー365日」から 調理指導：河野雅子



やさしい味

ナスのゴマ煮

材料(4人分) なす…8本(約650g)、だし汁…約4カップ、A(砂糖…大さじ2、しょうゆ・塩…各小さじ1、白練りゴマ…大さじ4)、塩、ゴマ油、みりん、しょうゆ

作り方

- ①ナスは皮をむき、薄い塩水に10分ほど浸してあくを抜く。
- ②ナスの皮は水にさらして水気を切り、千切りにしてゴマ油小さじ2でいためる。みりん、しょうゆ各小さじ2をふって汁気がなくなるまで炒りつける。
- ③①の水気を軽く絞って鍋に入れ、ひたひたのだし汁を注ぎ、落しつたをする。中火にかけ、ナスに火が通るまで10分煮たら、Aを加えてさらに味がしみこむまで、ふたを取って5～6分煮る。
- ④器に③を盛って煮汁をかけ、②のせる。

「家の光」2011年1月号別冊付録「お料理カレンダー365日」から 調理指導：やまとたのりこ