

食と農と暮らしと。あなたをリードするアクティブ・マガジン

かながわ西湘

2022

11

vol.194



特集 深刻な肥料価格の高騰 農業経営維持へ支援策

●組合員との対話を第一に ～JA役員が中核的農家を訪問～

資産相談センター定期相談会〈要予約〉

本 店	8日(火)13:30～／22日(火)13:30～
資産相談センター ☎ 0465 (47) 8191	

法律相談会〈要予約〉

本 店	18日(金)13:30～／19日(土)13:30～
開成事業所	4日(金)13:30～／11日(金)9:30～ 12月1日(木)13:30～
湯河原中央支店	1日(火)13:30～／12月1日(木)13:30～
組織相談部相談課 ☎ 0465 (47) 8176	

税務相談会〈要予約〉

本 店	9日(火)13:30～／12日(土)13:30～ 16日(水)13:30～
開成事業所	9日(火)9:45～／22日(火)9:45～
湯河原中央支店	24日(木)13:30～
組織相談部相談課 ☎ 0465 (47) 8176	

相続対策個別試算相談会〈要予約〉

本 店	19日(土)13:00～
開成事業所	5日(土)13:00～ 12月3日(土)13:00～
組織相談部相談課 ☎ 0465 (47) 8176	

遺言相談会〈要予約〉 13:00～

成田支店	16日(火)	0465 (36) 3166
大窪支店	17日(水)	0465 (24) 2318
大井支店	24日(水)	0465 (82) 0154
真鶴駅前支店	25日(木)	0465 (68) 2135

年金相談会〈要予約〉

井ノ口支店	9日(火)	0465 (81) 0351
湯河原支店	10日(水)	0465 (62) 3183
山北支店	12日(土)	0465 (75) 0004
真鶴駅前支店	16日(水)	0465 (68) 2135
箱根支店	17日(木)	0460 (82) 2208
国府津支店	19日(土)	0465 (47) 4178
下府中支店	26日(土)	0465 (47) 4831
岡本支店	12月3日(土)	0465 (74) 1611

ローン休日相談会 ☎ 0120 (97) 8847
JAかながわ西湘ローンセンター 9:30～18:00

5日(土)／12日(土)／13日(日)／19日(土) 26日(土)／27日(日)／12月3日(土)
☎ 0465 (46) 1178

不動産相談会 JAかながわ西湘不動産(株)
〈要予約〉 10:00～17:00

不 動 産 本 店	5日(土) 12日(土) 19日(土)	☎ 0465 (46) 1001
あしがら 営 業 所	26日(土) 12月3日(土)	☎ 0465 (82) 3133

シークワサー (和名：ヒラミレモン)

シークワサーといえば、沖縄をイメージしますが、管内でも数人の農家が生産しています。その1人、小田原市早川の青木洋一さんは、市内のスーパーや漁港の駅T O T O C O小田原などに出荷しています。

シークワサーは沖縄の方言でシーは(酸っぱいもの)、クワサーは(食べさせる)の意味。青い実は、生活習慣病予防効果があると言われて
いる『ノビレチン』が豊富。青木さんは「焼き魚やドレッシングなどの調味料の代わりにするといいですよ」と教えてくれました。



c o n t e n t s

かながわ西湘ニュース	3
〈特集〉深刻な肥料価格の高騰 農業経営維持へ支援策	4
人 蒔谷 睦子さん(成田支店)	7
営農コーナー	8
トピックス	10
私の時間 日比野 義介さん(岡本支店)	12
生活百科 手軽に健康 手指体操	
料理上手さん。いらっしゃ～い！(中井支店)	13
クロスワードパズル	14
ベジタブルライフ	15
インフォメーション	16

理事会だより～主な議題～ 令和4年9月27日

◆准組合員の意思反映・運営参画の展開について

J Aの自己改革を実践するための方針として、准組合員の意思反映が盛り込まれています。自己改革工程表の中では、さまざまな事業やイベント等を通じて意向調査を実施することになっており、今後の意思反映に向けた取り組み方法と意向調査の内容が報告されました。

◆階層別コンプライアンス研修会の開催について

不祥事再発防止をはかる態勢強化、コンプライアンス意識の醸成等を目的に、常勤・非常勤役員をはじめ、全職員を対象にした階層別コンプライアンス研修会、及び不祥事再発防止研修会を開催することの報告がありました。

◆販売経理システム導入に伴う業務契約について

販売業務の一部システム化による処理の統一化、組合員サービスの向上を図るため、新たな販売経理システムを導入することになり、その開発業者との業務契約について協議した結果、承認されました。このシステムの運用は令和5年3月1日からを予定しています。

組合員との対話を第一に

～JA役員が中核的農家を訪問～

J Aでは今年も9月上旬から10月下旬にかけて認定農業者や農業生産の中核的農家との対話運動を行っています。J Aが自己改革の中で力を入れている訪問活動の一つで、改革の評価や取り組みに対するさまざまな意見や要望をいただく場となっています。今年度からは、組合員との対話を通じて自己改革を実践していくサイクルを構築し、継続することが求められています。

対話の内容として、所得増大や地域農業の維持、経営基盤の確立など自己改革工程表の重点目標を紹介。また、改革の実践状況の評

価、地域農業への要望などの意見交換を行っています。常勤役員や支店長、営農経済センター長が認定農業者など130人を戸別訪問し、ニーズの把握や栽培状況なども確認しています。

10月4日には、天野信一組合長が中核的農家の一人、小田原市石橋の鈴木裕章さん宅を訪問。膝を交えた対話から、鈴木さんはJ Aが取り組む農産物の産地ブランド化や肥料高騰対策などを評価する一方で、農業者の所得増大や職員の人材育成に対して期待を寄せていました。

今後とも地域になくてはならないJ Aであり続けるため、いただいた貴重な意見や要望は事業計画などへ反映させるとともに、引き続き組合員との対話をすすめ、総合事業を基本とした『不断の自己改革』に取り組んでいく考えです。



J Aの自己改革の実践状況を説明する天野組合長

曾我の里支店 気持ち新たにオープン

10月11日、下曾我支店と曾我支店を統合した新店舗『曾我の里支店』がオープンしました。当日は来店者に花のプレゼントや支店敷地内で女性部の部員が地元産の野菜を使った豚汁を振る舞うなどオープンに花を添えました。組合員からは「これからも地域を支える支店として頑張ってほしい」と期待の声がありました。

曾我の里支店 住所：小田原市曾我別所778-1
☎0465 (42) 0747



来店者に花をプレゼントする尾崎康一支店長



収穫の秋迎え
日常の幸せ実感

実りの秋を迎え、J Aでは支店・本店・営農経済センター業務の垣根を越えて、生産者が丹精込めて栽培したコメの集荷作業に汗を流している。支店の渉外担当者も、先輩たちから『南京結び』や『荷積み』の方法を学び、作業の苦勞を体験。組合員と一緒に収穫の喜びを感じることが出来る貴重な時間である。

近年のコメの出荷契約数から見ると、令和3年度が17,232袋で、毎年右肩下りの状況が続いてきたが、4年度には19,271袋と増加に転じ、うれしい結果となった。これは、J Aグループ一体となった交渉努力によって、神奈川県産の米穀概算金が国内有名産地を上回る高値が維持されているところが大きい。

とはいえ、大幅な生産資材価格の高騰により連日、新聞紙上では生産者の苦悩が取り上げられている。このような中で、J Aグループの『国産国産』運動の呼びかけもあってか、政府も食料安全保障の強化や農産物、肥料、飼料の国内自給の見直しについて1年をかけて方向性を提案することとなった。特に、生産資材価格の高騰による農産物の価格転嫁では、全国的な消費者理解が不可欠であり、政府の提案が個々の農家へ直接反映されるものとなることに期待したい。

話は膨らみすぎたが、ひとまずは酒匂川の清流で育った新米や太陽の恵みを受けたとれたての果実を頂戴し、普段気づきにくい日常の幸せを感じたい。

(常務・市川)

特集

深刻な肥料価格の高騰

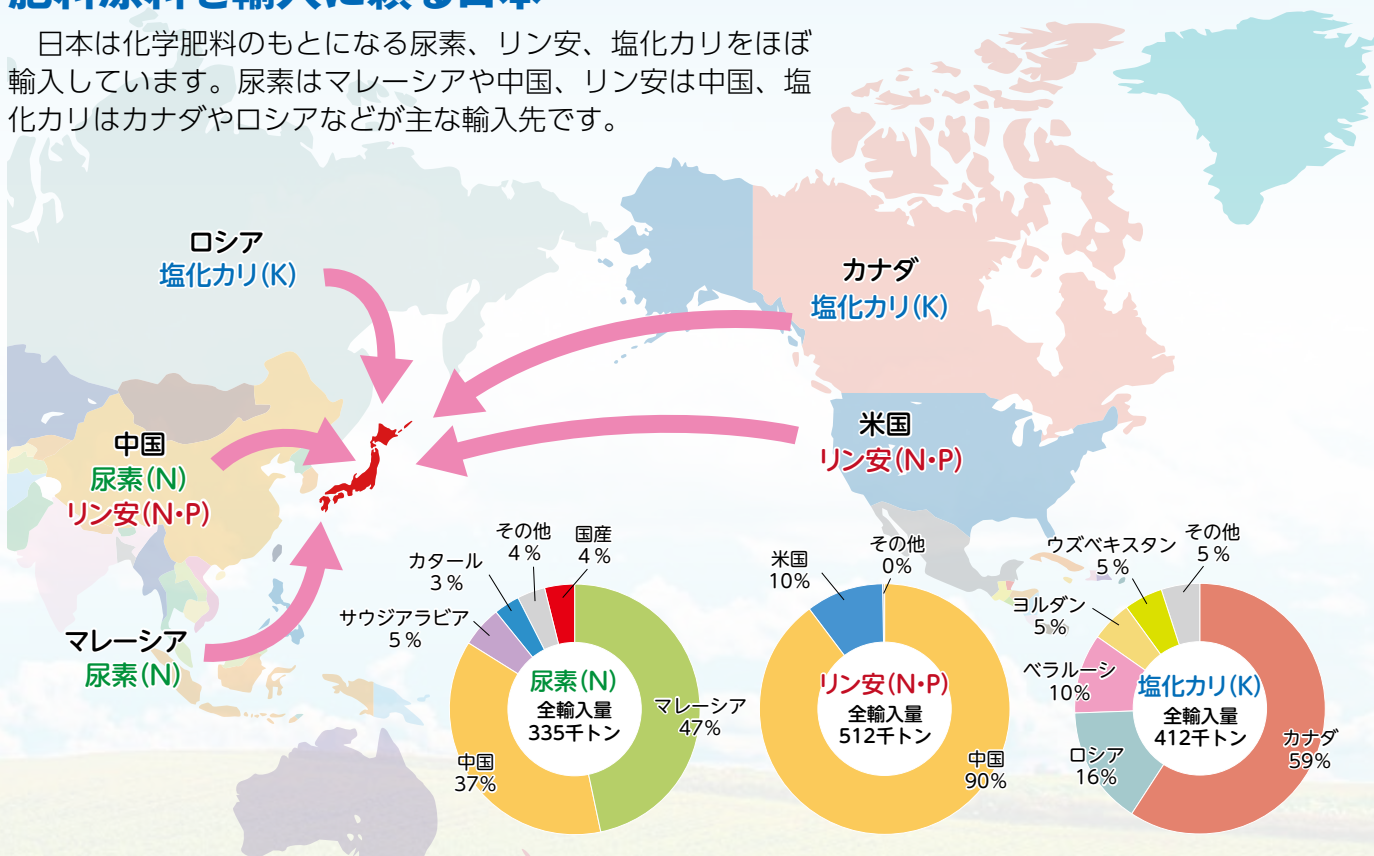
農業経営維持へ支援策

昨年の秋頃より食料品をはじめ私たちの暮らしに必要な生活必需品が値上げとなり、家計を苦しめています。農家に欠かせない肥料も同じで20%~60%高騰し、農業経営を圧迫していることも確か。今月号は今、直面する価格高騰の背景、そしてさまざまな支援策について解説します。



肥料原料を輸入に頼る日本

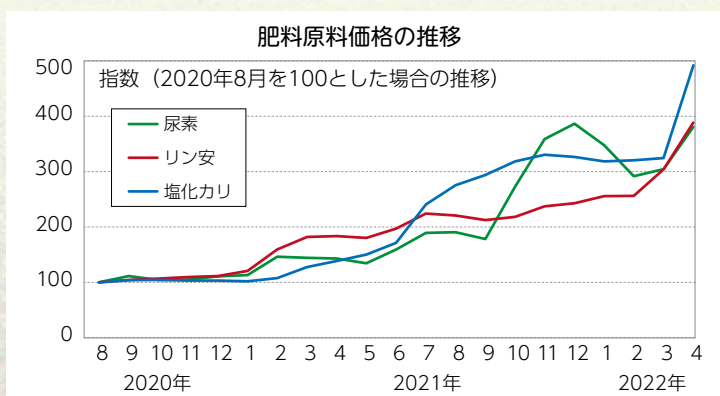
日本は化学肥料のもとになる尿素、リン安、塩化カリをほぼ輸入しています。尿素はマレーシアや中国、リン安は中国、塩化カリはカナダやロシアなどが主な輸入先です。



中国では、世界的な穀物需要の増加に伴う肥料需要の高まりで、国内市場への肥料供給を確実にするため、国内流通を優先して輸出を制限しました。

また、ロシアによるウクライナ侵攻の影響を受け、資源国であるロシアやベラルーシからの輸入が滞っています。それに加えて円安も進んでいることから、原料価格が一気に上昇。輸入に依存する日本ではこのような世界情勢の影響を直に受け、肥料価格が高騰しているわけです。

出典：『肥料をめぐる情勢』農林水産省（令和4年4月）



資料提供：全農

JAの対策は予約購入が対象

肥料の価格高騰に伴い、JA・国・県による支援事業がスタートしました。JAでは予約購入した肥料代金（値引額と消費税を除いた）の20%を支援。国では、価格高騰分の70%を、県は15%を補助することとなりました。なお、一部の行政でも独自の支援策等を実施しています。

■JAの支援策

対象となる肥料：令和3年度中の予約注文で購入が令和4年6月以降、または令和4年6月から令和5年3月末まで予約注文いただいた配合肥料・化成肥料。

※石灰・堆肥類等の土壌改良材は対象外です。

支援対象者：予約注文いただいた請求金額が3,000円以上、かつ上記期間中にご購入された方。

支払時期：申請手続きは必要なく、代金引き落とし口座に自動入金します。

※入金前に案内文書を通知します。

令和4年6月から10月末までに購入された方……………令和4年12月末まで

令和4年11月から令和5年3月までに購入された方………令和5年6月末まで

■国と県の支援策

対象となる肥料：令和4年6月から令和5年5月に購入した肥料（本年の秋肥と来年の春肥として使用する肥料）。

支援の内容：化学肥料低減の取り組みを行った上で前年度から増加した肥料費についてその85%（国70%、県15%）を支援金として交付。

支援金

=

当年の肥料費

−

当年の肥料費÷価格上昇率÷使用量低減率

×0.85

例1

肥料費10万円の場合（10万−（10万÷1.4÷0.9））×0.85=17,539円*

※1円未満切捨

例2

肥料費10万円、かつ当組合より20%の支援を受けた場合

10万円−2万円=8万円

（8万円−（8万円÷1.4÷0.9））×0.85=14,031円*

当年の肥料費はJAの支援を差し引いた額となります。

申請に必要なもの：①本年秋肥（令和4年6月〜10月に注文）、来年春肥（令和4年11月〜令和5年5月に注文）の購入価格がわかるもの（注文票など。本年秋肥と春肥はそれぞれをまとめて別々に申請。注文票のほか、領収書または請求書が必要）

②化学肥料低減計画書（下記の化学肥料低減に向けた取り組みに2つ以上取り組むこと）

※販売している農家（個人・法人）が対象です。

※化学肥料低減に向けた取り組み（2項目以上）については項目により証明資料が必要となります。取り組み内容のわかる書類（土壌診断結果、農作業日誌、購入肥料の伝票、作業時の写真等）を保管すること。

※令和6年12月頃に取り組み結果の提出があり、概ね5年以内に申請内容の検査が行われ、要件を満たしていない場合は支援金を返金することとなります。取り組みは確実に実行してください。

ア 土壌診断による施肥設計	イ 生育診断による施肥設計	ウ 地域の低投入型の施肥設計の導入
エ 堆肥の利用	オ 汚泥肥料の利用（下水汚泥等）	カ 食品残渣などの国内資源の利用（エとオ以外）
キ 有機質肥料（指定混合肥料等を含む）の利用	ク 緑肥作物の利用	ケ 肥料施用量の少ない品種の利用
コ 低成分肥料（単肥配合を含む）の利用	サ 可変施肥機の利用（ドローンの活用等も含む）	シ 局所施肥（側条施肥、うね立て同時施肥、灌注施肥等）の利用
ス 育苗箱（ポット苗）施肥の利用	セ 化学肥料の使用量及びコスト節減の観点からの施肥量・肥料銘柄の見直し（ア〜スに係るものを除く）	ソ 地域特認技術の利用

例）土壌診断を行い（ア）、化学肥料を減らして、堆肥や有機質肥料を活用する方法（エ、キ、ク、コ）があげられます。

農林水産省ホームページにおいて、本パンフレットの解説動画を掲載しておりますので、是非ご覧ください！



国・県の対策、JAでも申請受付

農業者5戸以上のグループもしくはJAなど農業団体からの申請となるため、当JAでは支店・各営農経済センターが窓口となって申請の取りまとめを行うことになりました。

秋肥の申請受付

各支店受付日：令和4年11月9日（水）午前9：00～午後3：00

各営農経済センター受付日：令和4年11月12日（土）午前9：00～午後3：00

※申請は上記の両日のみとなります。

※県協会への申請期限があるため、11月18日（金）を最終締め切りとします。

必要書類

- ・通帳の写し（口座番号・氏名が明記されたもの）
- ・注文書並びに領収書もしくは請求書
- ・農産物を販売していることが確認できるもの（確定申告書・領収書控等）
- ・その他必要に応じて徴求書類があります（土壌診断結果等）

※事業の申請に農産物ごとの作付面積が必要なため、あらかじめ作付面積のご確認をお願いします。

※春肥の申請は追って連絡します。

問い合わせ先：営農部営農指導課 ☎0465（46）6950、経済部購買課 ☎0465（47）0030、各支店・営農経済センター

肥料代を抑えるためのヒント



肥料の価格高騰がいつまで続くのか不透明の中、肥料を節減することも対策の一つです。

①土壌診断を受ける

まずは土壌成分の過不足を知ること。どの成分をどれだけ入れるかがわかれば、施肥コストを減らすことができます。

作物によって土の採取方法が異なるので、詳しくは各営農経済センターへお問い合わせください。なお、部会などでまとめて受ける場合は無料となります。

②堆肥・有機肥料の活用

有機肥料にはタンパク質や脂肪、繊維やミネラルが含まれています。それらが土の中の微生物によって分解されることで、植物が吸収できる養分になり、効果が長く続きます。また、土壌の団粒化が進み、通気性や保水性などが高まることで栽培に適した土になります。



有機肥料と微生物の力を活用

中井町松本 うえはら たけお 武雄さん

肥料価格の高騰を受け、有機肥料の活用がすすめられています。私は18年前より化成肥料に頼らず、微生物の働きに注目し、酵素と微生物の力を使った土壌改良材と有機肥料を野菜の畑に使用しています。

微生物とは目に見えない小さい生き物のことで、細菌や菌類などをさします。土壌環境を整えてくれますが、エサがないと活発に動いてくれません。そこで有機肥料（発酵した米ぬかや堆肥）を畑にまいて数を増やし、パワーを引き出します。菌の数が多ければバランスがとれ、良い畑となります。まるで人間の腸内フローラのようなものです。この方法を取り入れることで肥料の量が減り、微生物の働きで畑の地温が上昇し、作物の生育が良くなりました。

※微生物のエサとなる発酵米ぬかは納豆1パック（40～50g）をつぶして、1.5ℓの水と米ぬか15kgを混ぜて作ることができます。この作り方は以前、日本農業新聞で紹介され、参考にしています。メーカーによっては発酵しない納豆菌もあるので、いろいろお試しください。



微生物を活用した土を手にする上原さん



経験と努力で 良質米生産に自信

成田支店／小田原市西大友

澁谷 しぶや 睦子 むつこ さん



44歳。水稻1haを耕作。晴耕雨読がライフスタイル。趣味は読書。小説、実用書、参考書などジャンル問わず年間80冊以上を読む。



米はつきたてが一番



慣れた手つきでコンバインを操作する澁谷さん

丸々と太り頭を垂れた稲穂が秋風に揺れる中、コンバインが黄金に色づいた稲の海を悠々と駆け抜けた。

「収穫の初作業はいつも遠足の前日のようなワクワク感で胸が躍る」と話す澁谷さん。機械を操作する手さばきは軽やかだ。

岩手県の実業家出身で農業とは無縁だったが、嫁ぎ先の両親に農作業を一から教わり、コメの栽培技術を少しずつ習得。今では育苗から乾燥に至るまで、すべての作業を任されている。さらに「もっと良質なコメを作りたい」との思いが募り、両親の教えを基本に試

行錯誤しながらも、農家仲間から栽培方法を聞いたり、本で得た新たな技術を実践。温故知新を胸に栽培技術を高めている。

その甲斐あって、年を重ねるごとに品質、収量ともにアップし、昨年、念願だった『さかわのめぐみ』の出荷にこぎつけた。「コメ栽培を始めて15年。培ってきた経験と努力が認められた」と喜ぶ顔は自信に満ちている。

地域の稲作を守る 輪を広めたい

5年ほど前、『上府中地区まちづくり委員会』の農

業プロジェクトメンバーとなり、地域農業の振興に取り組んでいる。メンバーとともに近隣の小中学校で農業の授業などを行っており、千代中学校では田植えから稲刈りまでを指導。「子ども頃から土に触れ、農業に興味を持ってほしい」と活動の成果に期待する。

また、水路の管理やジャンボタニシ駆除など、個人だけではできない作業は地域の組合で協力し対応。「農業を続けるには地域の協力が不可欠。農家だけでなく、地域で稲作を守っていく輪を広げていきたい」と将来の展望を話した。

ミカン収穫時の注意点について

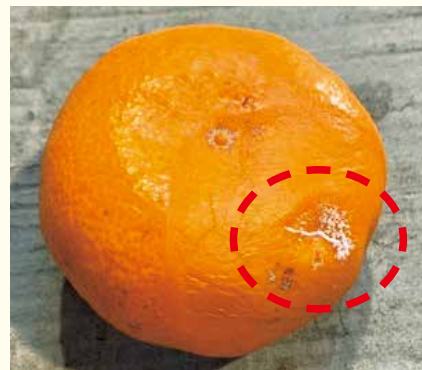
温州ミカンの本格的な収穫がまもなく始まります。今年は表作で収穫量が多く予想されます。適切な収穫作業を行い、果実の廃棄や未収穫による放置など無駄にしないようにしましょう。

1. 果実に傷をつけない

果実は傷がつくとそこからカビや菌が侵入し、腐敗の原因となります。特に収穫期に雨が降ると、果皮水分が多くなり柔らかくなるため、傷がつきやすくなります。また、雨が続くと収穫日が限られ、短期間のうちに収穫しなくてはならないと焦り、その結果、果実の取り扱いが手荒になり、傷果が発生しやすくなります。量が多い時こそ、丁寧に2度切りして、果実も落下させないようにしましょう。

枯れ枝の放置も傷の原因となります。風により硬い枝が接触することで腐敗し、カビ果実が発生しやすくなります。また、コンテナなどに枯れ枝が混入しても、果実が傷付きます。枯れ枝を取り除くことで、腐敗果の発生抑制効果が高まることになります。

収穫前に除去しておき、収穫時に果実が当たらないように作業しましょう。



腐敗（小腐れ、青・緑かび等）したミカン

2. 園内の腐敗果実を取り除く

園内の菌密度を下げ、果実に傷がつく機会を減らしましょう。腐敗した樹上の果実や落下した発病果実は徹底して取り除き、肥料袋などに集めて、胞子が飛散しないようにします。一個の果実が発病しているだけで、園内の菌密度は急上昇します。しっかりと除去して菌密度を低く保つことで、散布薬剤の効果が高まります。また、落下した果実を除去することは、有害鳥獣対策にもつながります。



園内に廃棄されたミカン

傷果・腐敗果を防ぐための薬剤散布だけに頼るのではなく、以上の注意点を踏まえつつ、総合的に対策をしましょう。収穫は快晴日に果実の着色が7～8分色以上で、まだ浮皮の少ない時期に行います。作業は安全第一ですので、慌てずケガのないように進めていくことが大切。特に脚立からの落下には十分注意しましょう。

令和4年産 米穀追加集荷にご協力ください

J Aに出荷されたコメは県内の学校給食用として利用されていますが、供給量が不足しています。出荷にご協力ください。

1. 日 時：令和4年12月6日（火）
2. 場 所：開成事業所 搬入時間 午前9時～10時
：成田総合選果場 搬入時間 午後1時30分～2時30分
3. 対象品種：はるみ、キヌヒカリ、てんこもり、さとじまん、コシヒカリ
4. 申込期日：令和4年11月25日（金）

※最寄りの支店でお申し込みください。



ミカン・キウイ 品質に期待 ～管内の畑で生育調査～

J Aでは9月20、21日の2日間、ミカンとキウイフルーツの生育調査を行いました。ミカン9か所、キウイフルーツ5か所を対象に果実の大きさを測定し、外観を確認しました。

現在のところ台風による影響もなかったことから、ともに傷果や落果が少なく、日照時間が長かったためキウイは昨年産より粒が大きく、ミカンは表年のため、質・量ともに十分期待できそうです。



ミカンの生育状況を確認する J A職員

イチゴ 新品種『かなこまち』を特産に ～収量増へ6軒が栽培～



丁寧に苗を植え付ける小清水さん

J Aかながわ西湘おだわらいちご生産部は昨年、県のオリジナル品種に登録されたイチゴ『かなこまち』の栽培に力を入れています。9月の下旬には苗の定植の最盛期を迎え、小田原市蓮正寺の小清水規さんは約300本の苗を期待を込めて植え付けました。

『かなこまち』は、神奈川県が約30年ぶりに誕生させた新品種。大粒で、程良い酸味とジューシーな食味が特徴です。生産部では、6軒の農家が栽培に着手しており、生産者は情報交換をしながら収量を増やす技術を模索しています。

小清水さんは「『かなこまち』を、多くの人に知ってもらえるよう、地域に根付いたイチゴにしていきたい」と地産地消の目玉になることを願っています。



プロフィール さいとう 齋藤 たけし 岳さん (25) 小田原市久野

小田原市江ノ浦に住むミカン農家の祖父から土地を借り、令和2年に就農。昨年、青壮年部久野支部に加入。12aの畑で温州ミカンや不知火などの柑橘を栽培。ネットショップなどで販売しています。



Q 就農のきっかけは？

A 幼い頃から自然が好きだったことありますが、保育を学んだ大学時代、農業体験の授業で土に触れる楽しさを知り、農業に興味を持ちました。卒業後、祖父母の柑橘栽培を手伝いたいという思いから、本格的に農業を志し、農業アカデミーを経て就農しました。

Q 農業の魅力は？

A 自然の営みの中で仕事をするところです。風や雨、太陽などの自然と調和しながら、大地の恵みを授かることに神秘と楽しさを感じます。また、手をかけて栽培したミカンが生長していく姿を見てみると、どんどん愛着が湧いてきて、わが子のように感じています。

Q 困ったときは？

A 農業の大先輩である祖父に相談しています。農業の基本はアカデミーで習いましたが、実践はまだ経験が浅いため、病気や害虫、鳥獣害など一人で対応できない時に祖父に協力してもらっています。いざというときにとても頼りになる存在です。

Q 今後の目標は？

A 保育と農業を繋げる取り組みが目標です。子どもを対象にしたミカンの収穫体験など食農教育を通して農業に興味を持ってほしいですし、五感で自然を感じとれることのできる人を育てる手伝いができれば…。保育にも貢献できるような農家になって『畑の先生』と呼ばれるようになりたいです。

下中たまねぎとキティちゃんがコラボ

～橘商工会が地域おこし 3種のグッズを販売～

小田原市橘商工会は、下中たまねぎとキティちゃんのコラボグッズを8月下旬から地域限定で発売しました。ランチトート、シャガードタオル、クリアファイルの3種類で、キティちゃんとはコラボすることで知名度アップを図り、地域の活性化につなげるのが狙いです。

デザインは下中の石塚明さんの畑がモデル。タマネギが育つ様子や収穫後に使うコンテナ、段ボールも描き、収穫風景がわかるようにしました。

石塚さんは「畑の様子が再現されている。キティちゃんですべて全国的に下中たまねぎが有名になってくれたら」と話しています。

販売場所は商工会や橘地区の小売店など※11か所で販売中。今後は取り扱い店舗を増やし、商工会員たちと一緒に農業と商業を盛り上げていく考えです。

※詳しくは小田原市橘商工会のホームページをご覧ください。



モデルになった畑でグッズをPRする石塚さん[㊟]と商工会の大村光俊事務局長[㊤]

70年の歴史刻むジュース作りに幕

～女性部鍛冶屋支部の『緑碧の滴』～



今年で最後を迎えた女性部のジュースづくり

女性部鍛冶屋支部は9月上旬、今年で最後となるミカンジュース『緑碧の滴』^{りょくへき しずく}作りを行いました。早生ミカン^{りょくへき}を栽培する農家の減少などによって製造が難しくなり、約70年続いた歴史に幕を下ろしました。

『緑碧の滴』^{りょくへき しずく}は早生の青切りミカンを使った爽やかな香りが特徴で、約70年前「摘果ミカンを有効活用しよう」と鍛冶屋支部が開発。多い時は3,500本を製造していましたが、年々早生ミカンの生産量が減少。原料の確保が難しくなり、今年製造したのはわずか253本でした。

また、部員の高齢化や減少も理由の一つ。果実を手作業で搾り、果汁を大鍋に移すなど力仕事が多く、部員にとってかなりの負担となっていました。

木村たえ子支部長は「ファンも大勢いて、製造をやめてしまうのは心苦しい。ジュース作りに興味のある人がいれば技術を伝えたい」と思いを語っていました。なお、今年は予約注文分のみでほぼ完売しました。



朝ドレファ〜ミ♪成田店でミカンの品種を聞く学生

協同組合の輪を広げよう

～全国漁協学校の学生が研修～

9月29日、千葉県にある漁協職員を養成する全国漁業協同組合学校の学生8人がJ A本店を訪れ、当J Aの事業や協同活動について学びました。J Aの協同活動への理解を深め、学生の視野を広げてもらう授業の一環です。

当日は自然環境変化に伴う問題点や他の協同組合との関係などについて意見交換。その後、朝ドレファ〜ミ♪成田店に足を運び、農産物だけでなく、地元漁港と連携した鮮魚や水産加工品の販売状況などの説明を受け、地産地消の発信拠点としての役割について学んでいました。

参加した学生は「立場は違っても協同の精神は同じ。協同組合同士の協力体制を目指し、漁業とともに農業も盛り上げていきたい」と将来の夢を語っていました。

サルの追い払いは地域みんなで

～H群に悩む片浦地区で煙火講習会～

小田原市鳥獣被害防止対策協議会とJ Aは9月22日、片浦地区でH群と呼ばれる野猿を追い払うための煙火講習会を開き、農家や地域住民ら約10人が駆逐用煙火の試し打ちを体験しました。

H群は、小田原市から真鶴町に生息している野猿。昨年、全頭捕獲が決定し、県や同市では箱わななどを設置し捕獲に取り組んでいます。現在、約8頭が確認されており、これから旬を迎える柑橘への被害が懸念されています。

地域では住民で構成されている追い払い隊がエアガンや煙火で追い払いをしていますが、被害の軽減にはつながっていないのが現状です。

参加者は「頭数は減ったが、まだ被害は少なくない。追い払いが早期捕獲につながれば」と気持ちを新たにしていました。



駆逐用煙火は上空に向けて発射

実りの秋を体いっぱいに

～准組の親子がサツマ掘り～

実りの秋を楽しもう——とJ Aでは10月1日、『准組・知っとく講座～サツマイモの収穫体験～』を開き、小学生以下の親子約40人が参加しました。准組合員に、地域農業を支え地域社会に貢献するパートナーとして意識を高めてもらうのが目的で、5月下旬に約500株の紅あずまを一緒に定植。サツマイモはやまきた野菜くらぶの協力ですくすくと育ち、当日は親子仲よく収穫を体験し、実りの秋を肌で感じとっていました。

収穫後は、去年の家の光『紙芝居コンテスト』入賞作品の『われらのひみつってるかい』を披露。サツマイモには無駄がなく、皮や茎、葉が食べられることを学び、女性部山北支部が調理したサツマイモの葉の天ぷらや大学イモ、はるみの新米のおにぎりに舌鼓。参加者は食の大切さを実感していました。

※この活動はJ A共済の支援を受けています。

こんなに大きいサツマイモが掘れたよ



自作の能面を手に笑みを浮かべる日比野さん



私の時間

木材工作は奥が深い

南足柄市
和田河原

日比野

義介さん

昔から木材工作が好きで、技術を学ぼうと木組会指物教室に入会するつもりが、ひょんなことから能面教室に入門。奥深い世界にハマっていききました。能面は無表情に見えますが実は表情豊か。左右で目や口の形が異なり、見る角度によって喜びや怒りなど様々な感情を表します。表情は型紙を使い、頬のふくらみや鼻の高さなどを確認して彫ります。彫りも難しいですが、一番難しいのが彩色。描き方で印象が変わるので、髪の毛一本一本、丁寧に描きます。残念ながらコロナ禍で教室は休止に。今は木組会に通い、椅子や道具箱、ペン立てなどを作っています。

指物で難しいのは、木を切る角度。少しでも角度が違えば木がピタッとハマらなくなります。ズレは鉋で調整。すき間なくきれいに完成するとうれしいですね。仕上げは紙やすりで磨き、温かみがあり、手を加えるごとに表情を変える木材。これからも木と向き合って技術を磨き、作品を作っていきたいです。

※指物…釘を使わずに木を組み立てていく技術

腕のつぼ刺激で呼吸を整える



つぼ 手三里

手の甲側、肘を曲げたときにできる横じわから、親指側の骨に沿って手の方向に指3本分のところにあります。軽く押すとじんわりとした痛みを感じます。

年末に向かっていますます頑張りたい季節です。パソコンやスマートフォンなどの操作、重たい荷物を運ぶなど、知らず知らずのうちに手指、腕を酷使していませんか。ここで一度心身の調子を点検し、整えましょう。

今回は、万能つぼ「手三里（てさんり）」を使った手指体操をご紹介します。首や肩の凝り、腰痛、背中の痛み、胃腸の不調、吹き出



腕のつぼ刺激で
たまった疲れをスッキリ!

健康生活研究所所長 ● 堤 喜久雄

基本の動き



①右肘を曲げて、左手でつかみます。左手の親指は右腕の内側に、中指は手三里に当たるようなポジションです。



②手三里を押さえ、息を吐きながら右手のひらを半回転させ前へ向けます。



③右腕を前へ伸ばして指先を開き、息を吐きながら①に戻ります。3回行ったら左腕に替え同じ動きをします。

ポイント

息は口から吐き、鼻から吸います。体操は呼吸に合わせて、1回につき20秒ほどかけてゆっくりと行います。

物やにきび肌、歯痛、眼痛、喉の痛みなどの緩和、さらには不安、落ち込みといった精神的な症状にもお勧めです。

つぼの刺激と筋肉の動きは呼吸に合わせて行います。どこでもできる簡単な体操を通して、丁寧に自分の心と体に向き合う時間をつくって、年末に向かいましょう。



中井町遠藤
そが みやこ
曾我 都さん

今回の
料理上手
さん

料理上手さん。 いらっしゃ〜い!

中井
支店



キムチチヂミ

■材料 (2人分)

- ・あげらく天*… 100 g (小麦粉70 g、片栗粉30 gでも可)
- ・冷水……………100mlと適量
- ・キムチ……………150 g (熟成しているものがおすすめ)
- ・ニラ…………… 1 / 4 束
- ・タマネギ…………… 1 / 4 個
- ・ニンジン……………10 g
- ・ゴマ油……………大さじ 2
- ・醤油麹……………小さじ 1

※エコーポ商品为天ぶら粉。朝ドレファ〜ミ♪で購入できます

■作り方

- ①キムチを食べやすい大きさに切る
- ②ニラは3 cmに、ニンジンは千切りに、タマネギは薄く切る
- ③あげらく天に冷水100mlを加え、生地がサラッとなるまで水を入れながら調節し混ぜる



- ④③に①と②と醤油麹を加え、混ぜる
- ⑤フライパンにゴマ油を入れ中火で熱し、④を入れ、薄く伸ばす
- ⑥⑤の周りがカリッとしてきたら、ひっくり返して裏面を焼く
- ⑦両面焼けたら完成



本人から一言

具はジャガイモやエノキダケ、チーズ、冷蔵庫の余りものなど何でもOK! ただし、材料は小さく細かく切って入れてくださいね。

POINT

生地が冷たいとカリッと焼けるので、水は冷水を使ってください

おまけ ゴマキンパ (韓国風のり巻き)

■材料 (20個分)

- ・ご飯……………400 g
- ・砂糖…………… 3 g
- ・塩…………… 4 g
- ・白ゴマ…………… 5 g
- ・焼のり…………… 5 枚 (4等分にカット)
- ・ゴマ油、白ゴマ…適量 (仕上げ用)

キンパのソース

- ・しょう油……………10 g
- ・りんご酢……………10 g
- ・水……………10ml
- ・からし…………… 4 g
- ・砂糖…………… 5 g

キンパの具材

- ・ハウレンソウ… 1 束 (200 g)
 - ・ゴマ油……………10 gと適量
 - ・塩…………… 4 g
 - ・ニンジン……………100 g
 - ・たくあん……………適量
- (のりの幅に千切り)

■作り方

- ①ご飯に[A]を加え混ぜる
- ②[B]を混ぜ、ソースを作る
- ③ニンジンは千切りして塩2 gをふり、少し置きゴマ油で炒める
- ④ハウレンソウは1分茹で、水にさらしてから絞り、塩2 gとごま油10 gを加えてあえる
- ⑤のりに①を薄くひろげ、③④とたくあんをのせて手前からきつめに巻く。
※具材が両端から少しはみ出るように
- ⑥仕上げにはけでゴマ油をぬり白ゴマをかけ、ソースをつければできあがり

クロスワードパズル



P13の「料理上手さん。いらっしや〜い!」で紹介されています。

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?

抽選で5名様にエコープ 国内産小麦粉使用『あげらく天(天ぷら粉)×2』をプレゼント!!



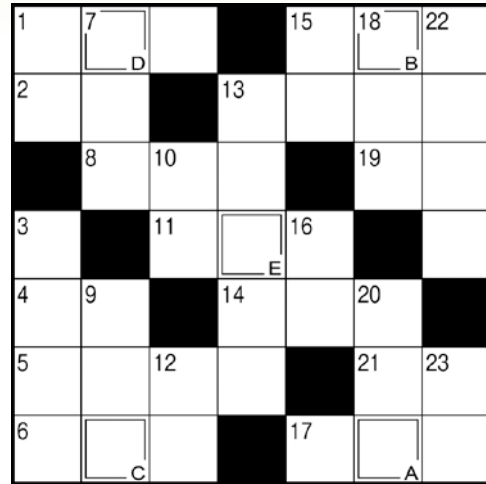
タテの
カギ

- ① 忘れないように取ります
- ③ とんぶりは、この植物の実を加工したものです
- ⑦ マチュピチュは——帝国の遺跡です
- ⑨ 「もしもし」と出ます
- ⑩ 枯れ山水の庭には作りません
- ⑫ 壱が一、貳が二なら、陸は
- ⑬ 王貞治選手は1、長嶋茂雄選手は3でした
- ⑮ 恋よりも深いものなのかも
- ⑯ 群れを作って生息する野生動物。H群やT1群など
- ⑰ モミジとも呼ばれることもあります
- ⑲ 不公平ではありません
- ⑳ 今年収穫した米のこと
- ㉑ トラクターを数えるときに使う言葉



ヨコの
カギ

- ① 11月3日は文化の日。——天皇の誕生日でもあります
- ② 浅草寺の表参道入り口に立つ雷——
- ④ カップルが組むことも
- ⑤ 11月23日は——感謝の日。国民の祝日です
- ⑥ 不審に思う気持ち。——の念を抱く
- ⑧ 牛や馬に与える餌のこと
- ⑪ 眼科で視力——を受けた
- ⑬ マラソン選手に沿道から飛ぶことも
- ⑭ クラブを持ってコースを回ります
- ⑮ 兵庫県の——市は子午線のまちとして知られています
- ⑰ イースター島にある巨大な石像
- ⑲ 根拠のないうわさ話
- ㉑ 木々が空中に伸ばすもの



答

	A
	B
	C
	D
	E

応募方法

郵便はがきに①クイズの答え ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥広報誌やJAに対するご意見・ご要望を明記し、「〒250-0874 小田原市鴨宮627番地 JAかながわ西湘・クイズ係」までお寄せください。応募は当JAの正・准組合員(家族含む)に限り、1人1通とさせていただきます。当選発表は1月号。
締め切りは、令和4年11月21日(月)

9月号の当選者

答えは『ツキミザケ』でした。次の方が当選されました。

長峯 幸代さん(久野) 鈴木 守さん(井ノ口)
河野 弘美さん(曽我の里) 高橋 美恵子さん(南足柄)
岸 桂子さん(下中)

応募総数は86通
(うち正解は86通)
カッコ内は支店

個人情報
について

クロスワードパズルの応募に記載の個人情報は、当組合からのご連絡や賞品配布に利用します。「クロスワードパズル」当選者発表時には氏名、該当支店を記載します。事前に承諾を得ず、個人情報をそれ以外に使用しません。



編集
後記

秋空の下、サツマイモの収穫イベントを開きました。土の中からオイモが出るたびに子どもの喜びの声。畑にはイモムシやカマキリ、トンボなどもいて、またまたみんな大興奮。長引くコロナ禍ですが、みんなの笑顔に私もパワーをもらいました。さあ、オイモを食べて取材に出発!! (M)



今月は

湘南ゴールド飲料

湘南ゴールドの果汁を使い、さわやかな香りとほのかな甘味に仕上げました。
湘南ゴールドの消費拡大とブランド力強化のため、キャンペーン価格2,900円よりさらにお得な特別価格でご提供いたします。この機会にぜひご賞味下さい。

★規格：290g×24缶
★価格：2,500円(税込) ※11月末までの特別価格です。
【通常価格3,400円】



<お問い合わせ先>各営農経済センター、経済部購買課 ☎0465(47)0030まで



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

マッシュルーム

～世界中で愛されるきのこ～

保存方法

日持ちしないため
早めに使い切ろう



冷凍保存

調理しやすい大きさにカットのラップで包むか保存袋に入れて保存。冷凍すると細胞が壊れるの風味や香りが失われ、歯応えも落ちる



変色防止には
レモン汁や酢が有効

冷蔵保存

2～3日の保存の際は水洗い不要。丸ごとラップに包むか保存袋に入れる。3日以降は加熱調理がお勧め

マッシュルームのチカラ

食物繊維

整腸作用があり
便秘改善や肥満予防

カリウム

むくみ解消、高血圧、
動脈硬化予防

うま味成分

各種アミノ酸を多く含み、特にグルタミン酸が豊富

ビタミンB

特にビタミンB2が多く含まれる。脂質・糖質・タンパク質の代謝をサポート。口内炎や肌荒れ予防、成長促進のビタミンBの仲間ナイアシンやパントテン酸も多く含有



良質なものの見分け方



マッシュルームのいろいろ



ホワイト種
(ホワイトマッシュルーム)

日本の定番種の全体が白く、小型のかさの表面が滑らかで、見た目にも上品。ブラウン種より日持ちはしないが、癖がなく淡白な味わい



ブラウン種
(ブラウンマッシュルーム)

かさは茶色で、軸は白色の小型のホワイト種に比べてやや日持ちする。原種に近いので、本来の濃厚な味わいと香りの良さが特長

ジャンボマッシュルーム

品種ではなく、栽培過程で優秀な物をえりすぐり、大きく育てた大型の物の直径10cm、重さ100g以上にもなる。そのまま丸ごとステーキや肉詰めにもカットして小型のマッシュルームのようにも利用できる



楽しみ方・食べ方のコツ

生食：サラダ、マリネ 加熱調理：炒め物、揚げ物、スープ



下準備

水洗いはNG。風味が損なわれる。表面の汚れは布巾やペーパータオルで取れない場合は包丁で取り除く。かさの裏側のひだの部分から包丁でめくると表面がきれいになる



生食

鮮度が大切。風味や食感が引き立つよ



薄くスライス
レモン汁や酢を掛けて変色を防止



だし

さっと加熱すればだしが出る! ホワイト種はさっぱり上品な味わい。ブラウン種は濃厚でしっかりとした風味



短時間加熱がお勧め。マッシュルーム自体もおいしく味わえるよ



インフォメーション



初心者向け

『スマホ教室』参加者募集!

スマホアドバイザーが親切丁寧にスマートフォンの操作を指導します。
生活に役立つアプリなどについて学ぶことができます。

日 時: 令和4年12月1日(木)、9日(金) 10:00~14:00

場 所: JAかながわ西湘 本店

募集人数: 各日16人 参加費: 無料

募集開始: 令和4年11月1日(火)~先着順

※両日とも同じ内容の講座になります

※ガラケーの方にはスマートフォンをお貸しします



お問合せ・お申込み: 組織相談部 組織広報課 ☎0465 (47) 8183

新型コロナウイルス感染症にかかる入院共済金等のお支払いについて

JA共済では、令和2年4月から実施している新型コロナウイルス感染症にかかる入院保障の特別取り扱い(以下「みなし入院」)の支払い対象者について、令和4年9月26日(月)より、以下のとおり見直しいたしました。

「みなし入院」のお支払い対象者について

令和4年9月26日(月)以降、医師により「新型コロナウイルス感染症」と診断された方のうち、**重症化リスクの高い下記の方**とします。

● 重症化リスクの高い方 ●

65歳以上の方

入院を要する方

妊娠中の方

重症化リスクがあり、新型コロナウイルス治療薬の投与または
新型コロナウイルス罹患により新たに酸素投与が必要な方

※令和4年9月25日(日)以前に新型コロナウイルス感染症と診断された方につきましては、重症化リスクにかかわらず、従前どおりのお取扱いといたします。

参考 新型コロナウイルス感染症と診断された場合のお支払い範囲

ケース	診断日*	
	9月25日以前	9月26日以降
入院された場合	○ お支払対象	○ お支払対象
宿泊・自宅療養された場合	○ お支払対象	○ お支払対象
重症化リスクの高い方	○ お支払対象	○ お支払対象
上記以外の方	○ お支払対象	✕ お支払対象外

※検査日ではなく、診断日での判断となります。

詳しくは各支店までお問合せください

22143330138

農業機械・自動車展示相談会を開催します

日 時: 令和4年11月18日(金)・19日(土) 9:00~15:00

場 所: JA全農かながわ西部農機・自動車センター(大井町上大井238)

内 容: 農業機械・自動車等の展示、販売

電動農機も多数
そろえています



同時開催

農業機械安全講習会

19日(土) 13:30~14:30

(電動刈払機、電動チェーンソー等の安全な取り扱いについて)

詳しくは、JA全農かながわ西部農機・自動車センター ☎0465 (83) 4171までお問合せください

JAかながわ西湘不動産(株)の営業時間の変更について

令和4年12月1日(木)より営業時間を下記のとおり変更させていただくことになりました。みなさまには御不便をお掛けしますが、何卒御理解くださいますようお願いいたします

変更日: 令和4年12月1日(木)

営業時間: 9:45~17:30

適用店舗: 本店(小田原市鴨宮627番地) ☎0465 (46) 1001

あしがら営業所(足柄上郡開成町みなみ1丁目23番地9) ☎0465 (82) 3133



JAかながわ西湘

本店 〒250-0874 神奈川県小田原市鴨宮627番地
TEL:0465(47)8125

●かながわ西湘11月号(vol.194) 令和4年10月20日(毎月20日発行)
●発行/かながわ西湘農業協同組合 ●発行責任者/宇留間優
●編集/組織相談部組織広報課

かながわ西湘ホームページ▶<https://ja-kanasei.or.jp/> かながわ西湘

