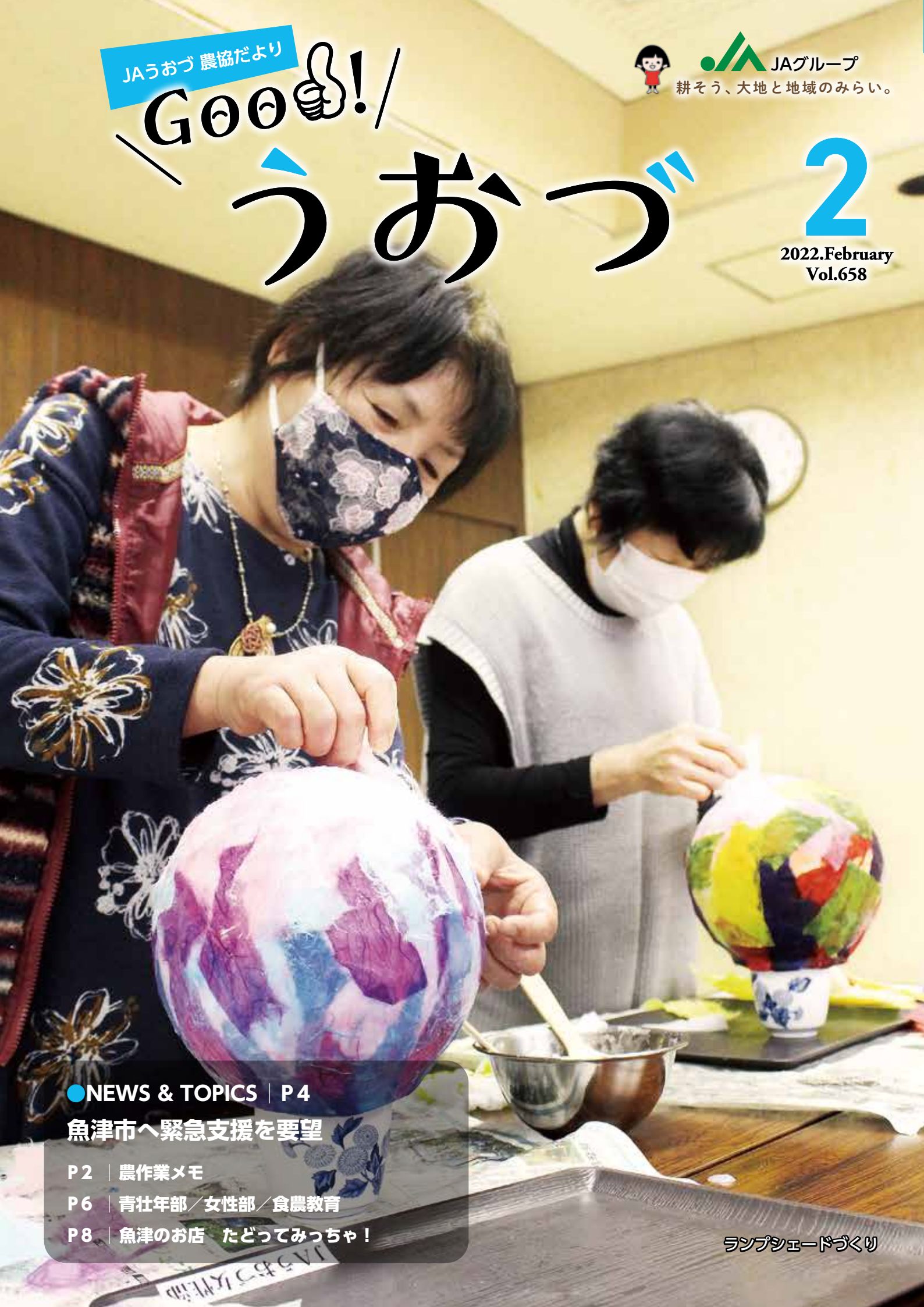
JAうおづ 農協だより

Goo!/ うおづ

JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。

2
2022.February
Vol.658



●NEWS & TOPICS｜P4
魚津市へ緊急支援を要望
P2 ｜農作業メモ
P6 ｜青壮年部／女性部／食農教育
P8 ｜魚津のお店　たどってみっちゃ！

ランプシェードづくり

農作業メモ

令和２年産契約出荷うるち米の最終精算金支払いについて

支払日　R3.12.23

（単位：円／60kg）

銘柄	等級	支払済概算金	仮精算金	精算金	２年産 最終価格
富　富　富	１等	14,500	-	154	14,654
	２等	13,500	-	506	14,006
	３等	12,500	-	426	12,926
コシヒカリ	１等	13,000	-	170	13,170
	２等	12,000	-	522	12,522
	３等	11,000	-	442	11,442
てんたかく てんこもり	１等	11,500	-	268	11,768
	２等	10,500	-	620	11,120
	３等	9,500	-	540	10,040
そ　の　他	１等	11,000	-	228	11,228
	２等	10,000	-	580	10,580
	３等	9,000	-	500	9,500

令和２年産契約出荷もち米の最終精算金支払いについて

支払日　R3.12.23

（単位：円／60kg）

銘柄	等級	支払済概算金	仮精算金	精算金	２年産 最終価格
新大正糯	１等	14,000	-	1,892	15,892
	２等	13,400	-	1,844	15,244
	３等	12,400	-	1,764	14,164
そ　の　他	１等	13,200	-	1,612	14,812
	２等	12,600	-	1,564	14,164
	３等	11,600	-	1,484	13,084

JAうおづ

取扱期間：2022年３月31日実行分まで

アグリマイティー資金（米価対策災害緊急資金）

新型コロナウイルス感染症により農業経営が悪化（米価下落を含む）した農業者・農業法人が対象

ポイント

保証料負担 最長５年間 ▶ 0％ ゼロ!! ※1

※１お借入れから最長５年間、富山県農業信用基金協会の保証を利用される方に対し、JAバンクが0.5％の保証料を助成します。

実質金利負担 最長５年間 ▶ 0.5％

チェック

新型コロナウイルス感染症の影響により農業経営の悪化が生じた先の運転資金

（例）✓肥料・農薬・飼料・資材等の購入
✓賃金の支払い　✓賃借料の支払い 等

もっと詳しく知りたい方は、JAうおづへ

■西部支店TEL22-4880　■東部支店TEL22-0695　■北部支店TEL22-1102　■中央支店TEL22-0387

農作業メモ

令和２年産契約出荷加工用米、備蓄米の最終精算金支払いについて

支払日　R3.12.23

（単位：円／60kg）

品種	等級	支払済概算金	仮精算金（格差是正）	第１回共同精算	精算金	産地交付金（1俵あたり相当額）	農家手取額
加工用米	１等	8,000	-	941.9	848.67	3,422	13,212.57
	２等	7,400	-	941.9	848.67	3,422	12,612.57
	３等	6,400	-	941.9	848.67	3,422	11,612.57
備蓄米	１等	8,000	3,422	941.9	848.67	-	13,212.57
	２等	7,400	3,422	941.9	848.67	-	12,612.57
	３等	6,400	3,422	941.9	848.67	-	11,612.57
輸出用米	１等	8,000	1,184	941.9	848.67	2,238	13,212.57
	２等	7,400	1,184	941.9	848.67	2,238	12,612.57
	３等	6,400	1,184	941.9	848.67	2,238	11,612.57

※備蓄米の追加精算金（格差是正）は基準反収別での精算となります。参考金額として基準反収536kgの分が記載してあります。
※産地交付金　加工用米　20,000円／10a　R2.11.30
　　10,570円／10a　R3. 3.22　交付済み
　　輸出用米　20,000円／10a　R3. 3.22

令和２年産ゆうだい21（非共同計算）の精算について

支払日　R3.12.27

（単位：円／60kg）

銘柄	等級	支払済概算金	精算金	２年産最終価格
ゆうだい21	１等	13,000	1,022	14,022
	２等	12,700	974	13,674
	３等	11,700	894	12,594

令和２年産大麦の精算金支払いについて

支払日　R3.12.24

（単位：円／50kg換算個）

銘柄	等級	荷姿	支払済概算金	精算金	２年産最終価格
ファイバースノウ	１等	フレコン	1,400	233.05	1,633.05
		紙袋	1,400	409.05	1,809.05

※JAうおづでは令和２年産は全量１等

令和２年産大豆の精算金支払いについて

支払日　R3.12.24

（単位：円／60kg）

銘柄	粒別	等級	支払済概算金	精算金	２年産最終価格
エンレイ	大	３等	4,800	6,128	10,928
		特定加工	4,560	6,128	10,688
	中	３等	4,800	5,754	10,554
		特定加工	4,560	5,754	10,314
	小	特定加工	4,560	5,238	9,798
シュウレイ	大	特定加工	4,560	5,034	9,594
	中	特定加工	4,560	4,658	9,218

令和３年産契約出荷うるち米の概算金追加支払いについて

支払日　R3.12.20

（単位：円／60kg）

銘柄	等級	支払済概算金	追加概算金	３年産支払済概算金
富　富　富	１等	11,000	150	11,150
コシヒカリ	１等	11,000	150	11,150
てんたかく	１等	9,500	150	9,650
てんこもり	１等	9,500	150	9,650
そ　の　他	１等	9,000	150	9,150

※２等・３等の追加概算金単価は１等の追加概算金単価と同一です。
※富富富について、栽培マニュアルの流通基準（「検査等級：１等」かつ「化学合成農薬の成分使用回数：12成分以内」）を満たす米穀には、概算金に800円／60kg（税込）を加算。

最近あった出来事や話題をまとめてチェック！

NEWS & TOPICS

JAうおづに関するニュースリリースやトピックスをお届けします。

NEWS.01 1/5 富山市公設地方卸売市場初競り

1月5日、富山市公設地方卸売市場（富山市掛尾）で初競りがあり、魚津市野菜出荷協議会やJAうおづから9名が挨拶回りを行いました。初競り前の初市式では、商売繁盛を祈願し三本締めが執り行われました。一行は青果部の初競りを見学し、カブやホウレンソウなどの県産野菜が次々と競り落とされ市場は活気づいていました。

国消国産 こくしょうこくさん

NEWS.02 1/5 営業車両安全祈願

1月5日、JAうおづ経済課は宮津八幡宮にて交通安全祈願を執り行い、役職員8名が参加しました。この安全祈願は毎年行っており、配達業務などの1年間の無事故を祈願しています。神事では、出席者全員が玉串を捧げ、お祓いを受けました。その後、職員がそれぞれの配送用トラックにお神酒をかけて清め、安全運転への心掛けを誓い、気持ちを引き締めていました。

NEWS.03 1/4 永年勤続表彰

奥村　和久　北部支店営農経済担当代理（左）、
小坂　真弓　西部支店金融共済担当代理（中央）、
米田　理香　北部支店金融共済担当代理（右）

1月4日、JAうおづは営農・経済センターで新年式を行いました。今年も昨年と同様にコロナ対策で密を避けるため、各部署からの代表者が出席しました。式では永年勤続表彰も行われ、勤続30年を迎えた職員2名、勤続20年を迎えた職員1名が表彰されました。海野組合長は「昨年はコロナ禍でもできる活動を考えて取り組んでいただいた。今年も今できる活動を常に考えながら事業に取り組んでいただきたい」と挨拶しました。

8 働きがいも経済成長も

NEWS.04 1/20 第5回カルチャー教室

1月20日、JAうおづ営農・経済センターで第5回カルチャー教室と今年度の閉級式が行われました。今回は防災時の食品備蓄について動画を視聴した後、防災ブレスレットを作りました。食品備蓄については、定期的に期限を確認する、災害時には優先順位をつけて備蓄品を食べていくなどの知識を学びました。

11 住み続けられるまちづくりを

NEWS.06 1/26 魚津市へ緊急支援を要望

１月26日、JAうおづは魚津市に対し、稲作農家支援に関する要望を行いました。米の消費拡大支援策、肥料や燃料などの生産資材の価格高騰を受け、米の次期作付に向けた緊急的な支援について、海野組合長は要望書を村椿魚津市長へ手渡し支援を求めました。

NEWS.05 1/15 りんご組合剪定講習会・防除暦検討会

1/15　加積りんご組合

１月15日～28日にかけ、各りんご組合（加積・上野方・西布施）が剪定講習会を開催しました。剪定作業は１年間の土台となる大切な作業になるため、毎年講習会を行っています。講師より昨年の状況を振り返り、農薬がしっかりと散布できるような剪定を行うなど、ポイント説明があり実演されました。また剪定講習会後には、今年度の防除暦検討会を行い、昨年の病害虫発生状況の説明と今年の防除計画を立てました。

おらとこ　子ども達を優しく見守る　谷欽太郎像 ＝道下地区＝

谷欽太郎は明治11年に道下村仏田に生まれ、明治34年に東京帝国大学（現東京大学）政治学科を卒業しました。大正４年には衆議院議員に当選し、立憲政友会に所属して政治活動をはじめました。

大正15年、私費で道下小学校の講堂を建設し、児童教育の充実と地域の文化活動振興に大きな働きをしました。昭和９年には政界から退き、「国産肥料会社」を道下村に設立しました（のちの日本カーバイド工業）。その結果、村の財政が豊かになり、新たな働き場所ができて村民の生活向上に大いに役立ちました。村民は欽太郎の気高い人格と優れた業績を永く語り継ぐために道下小学校の校庭に80周年記念として銅像を建てました。現在は正門の一角にあり、子ども達を優しく見守っています。

北部支店
購買担当
三井

北部支店営農
経済担当代理
奥村

Women's division
女性部

女性部 女性の集い

1月22日、JAうおづ女性部は「女性の集い」を開催し、ランプシェードづくりを行いました。このランプシェードはボールに和紙を貼って形をつくっていき、参加者はカラフルな色遣いで思い思いの作品に仕上げていきました。

4 質の高い教育をみんなに

Men's division
青壮年部

発表をする北部支部南塚浩さん

講演をする大城克明氏

新川ブロック農協青壮年組織協議会第2回研修会

1月22日、スカイホテル魚津で新川ブロック農協青壮年組織協議会第2回研修会が行われました。令和3年度の活動報告のほか、青年の主張・活動実績発表の発表会が実施されました。

その後の講演会では果樹研究センターの大城克明氏が「魅力ある果樹栽培のすすめ」と題して富山県の果樹栽培について講演されました。

2 飢餓をゼロに

食農教育

上中島田んぼの学校「修了式とごはんケーキ寿司づくり」

1月10日、上中島公民館で上中島田んぼの学校の修了式が行われました。修了式では参加者に修了証書とお米約5kgが贈呈されました。その後、JAうおづ女性部のやよい会が講師となり、ごはんケーキ寿司づくりを行い、参加した親子はカップにご飯を順番に詰めて飾り付けをし、持ち帰りました。

12 つくる責任 つかう責任

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

フキのとう

～香りと苦味が春を告げる山菜～

フキのとうのプロフィル
【分類】キク科フキ属
【原産地】日本
【おいしい時期(旬)】12～4月ごろ
【主な栄養成分】カリウム、アルカロイド、ケンフェロール、フキノリド、食物繊維、ビタミン類

解説：KAORU

選び方

すがすがしい香り

葉(がく)が閉じていて締まっている

つぼみが固い

根元の切り口や葉が黒ずんでいない

食べごろ
育ち過ぎていない小ぶりのものがお薦め。花芽がほんの少し見えるくらいに葉(がく)が開いている

つぼみが開いて花が開いているのは収穫適期を過ぎているよ

フキのとうのチカラ

アルカロイド(苦味成分)
体内の有害物質を排出、さらに肝機能を強化し新陳代謝を促進

カリウム
高血圧などの生活習慣病予防、むくみ解消に効果的

ビタミン類
各種ビタミン、葉酸などをバランス良く含有。代謝促進作用、抗酸化作用に期待

ビタミンK
骨や歯の強化に効果的

フキノリド(香り成分)
胃腸の働きを整え、消化を促進する効果に期待

食物繊維
整腸作用を促し、便秘解消や肥満予防に効果

ケンフェロール(苦味成分)
免疫力を高め、ウイルス感染予防や風邪予防効果に期待

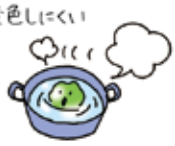
保存方法

鮮度が大切

冷蔵保存
鮮度が落ちるとあくが強くなり、苦味や えぐ味も増す

乾燥を防ぐ
軽く湿らせた新聞紙に包んでポリ袋に入れて保存

下ゆでして水(または塩水)に漬けておくと、あくが強くならず変色しにくい



冷凍保存
下ゆでしてあく抜きしてから冷凍庫へ

自然解凍であえ物や汁物などに利用

ふきみそ
長期保存可能

楽しみ方・食べ方のコツ

特有の香りと苦味を香辛料として活用
天ぷらやあえ物に広く利用

パスタ、ピザ、バターソテー、フリッターなどにしてもおいしいよ

あく抜き
塩を加えて沸騰した湯に入れて、パーパータオルなどで落としぶたをし3分程度ゆでる
冷水に取りしばらくさらして冷ましておく

ふきみそ
下ゆでしたフキのとう(または水にさらしたもの)をみじん切りにして油で炒め、みそ、日本酒(みりん)、砂糖を加えてとろ火でかき混ぜながら炒め煮に。焦げやすいので注意!

ひき肉を入れるとうま味もアップ!

フキのとうのヒミツ

特徴
日本原産の山菜　全国の山野に自生
ハウス栽培物　12～4月ごろまで
天然物　2、3月ごろ

春を告げる風物詩
北国では雪解けとともに旬を迎える

名の由来
冬に黄色い花を咲かせる
「冬黄(ふゆき)」→「ふき」になった
(諸説あり)

漢字
「冬季花蕾」
「蕗の薹」など

フキとフキのとうは同じ!?
フキはつぼみと葉柄が別々の時期に地下から出てくる。雪解けの春先(2、3月ごろ)に咲くフキの花蕾(からい)がフキのとう
開花後(4～6月ごろ)に地下茎から出てきた葉柄がフキ

INTERVIEW Vol.06
魚津のお店　たどってみっちゃ！

昔ながらのことと、新しいことを交ぜながら

二十四節気の小寒から立春までの間を「寒の時期」といいます。よく〝寒仕込み〟という言葉を耳にすることがありますよね。寒の時期に仕込みをすることをいい、この時期に最盛期を迎えるのが味噌作りです。そこで今回は宮津地区にお店を構える『宮本みそ店』の宮本晃裕さんにお話を伺ってきました。

――味噌屋を継ごうと思ったきっかけは？

小さい頃、学校から帰ってくると祖父母が経営している味噌屋で過ごしていた。祖父母が味噌を作ったり、田んぼをしたり、畑をしたりといろいろなことをしていたのを幼いながらに覚えていた。大人になり、就職先を探していたがしっくりくる職がなく、味噌作りの手伝いをしてみようかなぁと思ったのが最初のきっかけ。29歳の時に店を改装して、味噌屋を引き継いだ。

引き継いだ当初、『宮本みそ店』を知っているお客様が固定化していた。多くの人に知ってもらうきっかけとしてはじめたのが甘酒作り。昔、祖母が自分で飲むために作っていた甘酒が美味しくなくて。（笑）でももっと美味しい甘酒が作れるはず！と思い甘酒を作ることにした。県外の方にも『宮本みそ』を知ってもらいたいと、東京に味噌と甘酒を持っていって販売した。そしたら、徐々にいろいろなところでお店の商品を扱ってもらえるようになった。その後塩麹も商品化して、インターネット販売もはじめた。今では全国の方に商品を届けることができている。

――大切にしていることは？

祖母からよく言われていたのが、「楽したらキリがない」という言葉。今の時代、新しい機械もたくさんあるし、便利なものがでてきて昔より苦労することが少なくなってきている。だからといって便利なものばっかりを使うとそれに慣れてしまい、もっと楽な方にお金をかけてしまう。だから昔ながらのやり方で、できる限り手作りしている。加工所の設備も昔と全く変えていない。手作りだからこそ、お客様それぞれの好みの味を聞き、その方にあった味噌を作ることができる。味噌や甘酒を作るときのポイントなども隠すことなく誰にでも教えている。もっと沢山の方にご家庭でも安心して味噌や甘酒作りをしてもらいたいなと。

――今後どうしていきたい？

今までの10年間は『宮本みそ』をたくさんの方に知ってもらうためにいろいろ動いてきた。これからの10年は地元の方に喜んでもらえるようなことをしたい。今年の夏、新店舗をオープンする予定。空き家を改装し、お店とシェアスペースを作っている。シェアスペースでは地区の会合に使ったり、ワークショップを開いたりと様々な使い方ができたらいいかな。近所に住む方達の憩いの場になってほしい。そして世代交流や農業に興味のある方がでてきたら嬉しい。昔ながらのことと、今の時代の新しいことを交ぜながらこれからも動いていきたい。

宮本みそ店

住／魚津市宮津1187
電／0765-32-4156
営／10:00～17:00
休／土日祝

宮本みそ店の「宮」という漢字と、味噌作りに使う「枡（ます）」を組み合わせて現代の家紋風ロゴマークを作成。宮本みそ店が今後ますます発展しますようにという思いが込められている。2013年に「和食」が無形文化遺産に登録され、海外の方が見てもわかるようにとラベルには英語表記も付け加えた。

インタビュアー◎濱田真奈美

進めよう！ 国消国産（こくしょうこくさん）

国消国産 こくしょうこくさん

［今回のテーマ］

国消国産ってなに？

「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という、JAグループの考え方です。

食料自給率
38%
※2019年度、カロリーベース

世界規模での災害発生と農業被害
日本の「非常に激しい雨」ここ30年で
1.4倍

食を取り巻くリスクが増えています

平均年齢
平成の30年間で
10歳上がる

国内農業者の減少や高齢化、農地面積の減少

世界の人口増加による食料需給のひっ迫

2050年の世界の人口予測
97億人

新型コロナウイルス感染拡大により、マスクの需要が急激に増えました。その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は一時深刻なマスク不足に陥りました。もしそれが食料であったらどうなっていたでしょうか。

コロナ禍では、実際にいくつかの国が食料の輸出を制限しました。また、食料不足に陥っても、短期間での食料増産は難しいです。

こうした実態を多くの国民にご理解いただき「食料を生み出す農業・農村を支えたい」と思う人を増やしていくことが必要です。

耕そう、大地と地域のみらい。

出典：農水省 食料需給表、農林業センサス、農業構造動態調査／気象庁／国連 世界人口推計2019年版

にぎわいレシピ 作ってみんまいけ！

規格外の野菜を地元農家さんからゆずってもらい作っています

「宮本みそ店」さんと「TSUMUGI」さんが共同開発された「野菜だし糀」。

この調味料を使用したアレンジレシピを教えていただきましたので、ご紹介します。

「野菜だし糀」には地元魚津で作られた野菜を使用しています。

玉ねぎ糀はコンソメ代わりに、長ねぎ&生姜糀は中華だしとして。お湯や豆乳に、スプーン1杯入れるだけで、立派なスープが出来上がってしまう、万能調味料です。

長ねぎ&生姜糀の参鶏湯風スープ

■ 材料【2-3人分】

- にんにく …… 4片
- 生姜 …… 20g
- ごま油 …… 大1
- 長ねぎ …… 1本
- 手羽元 …… 6本
- 水 …… 1L
- 長ねぎ&生姜糀… 大2
- クコの実 …… 大1
- 乾燥なつめ …… 3個
- 胡椒 …… 少々

作り方

1. 鍋に潰したにんにく、厚めにスライスした生姜、食べやすい大きさにカットした長ねぎ、ごま油を熱し、香りを出す。
2. ①に残りの材料を全て入れて、30分以上弱火でコトコト煮込んだら出来上がり。

玉ねぎ糀のアラビアータ

■ 材料【2人分】

- トマト缶 …… 1缶
- おろしにんにく… 1片
- 鷹の爪 …… 1本
- オリーブオイル… 大2
- 玉ねぎ糀 …… 大2
- オレガノ …… 小½
- ショートパスタ …… 160～180g

作り方

1. フライパンににんにく、オリーブオイルを熱し、香りが出たら、鷹の爪、トマト缶、玉ねぎ糀、オレガノを加え、10分程煮込む。
2. 2Lの湯に小さじ2杯の塩を加えパスタを茹で、①のソースと絡めたら出来上がり。

※ 茹で時間は使用するパスタによって違うので、確認してください。

point!
- ショートパスタは、ソースと絡みやすいフリッジがおすすめ。
- オレガノの代わりにタイムやローズマリーでも美味しいです。無い場合は胡椒でも。
- お子様用に鷹の爪を抜いても美味しいです。
- ツナやベーコン、茄子、きのこなどを入れるのもおすすめ。

JAバンク
11:11
JA-UOZU

Watashi no iine!

vol.06

わたしの「いいね！」

JAカードについて

#06

#金融担当　#松原佳乃子　#JAカード

こんにちは。西部支店業務担当の松原です。

今回は、現在キャンペーン中のJAカードについて、お伝えしたいと思います。

JAカードとは、その名の通りJAで取り扱いをしているクレジットカードです。カードのブランドは「Visa」と「Mastercard」から選べます。

ここで、JAカードの**おすすめポイント**を2つご紹介します。

①いつの間にか貯まっている!?ポイント制度

JAカードはご利用金額に応じてポイントが付与されます。このポイントはギフトカードや商品に交換できたり、JAカードの請求額から差し引き（キャッシュバック）できたりします。普段の買い物の支払いをJAカードに変更しただけで、いつの間にかポイントがすごい貯まっていた…！というのは私の体験談です。

②JA給油所での利用でいつでも2円／L割引

JAサンポートを日頃よりご利用いただいている方は、JAカードを使わないともったいないです！給油金額が割引されるうえに、ポイントも貯まります！

JAカードにご興味を持っておられる方はもちろん、すでに持っていただいている方で「ポイントがどれだけ貯まっているかわからない」「貯まっているポイントの交換方法がわからない」という方も、ぜひ支店の窓口やお電話にて気軽にご相談ください！

JAカードのポイント交換の締め切りが近づいています!!
今すぐご確認ください！　応募受付期間２月28日まで

JAカードわいわいプレゼント2021概要
（一般カード）

ポイント付与期間	2021年２月～2022年１月ご請求分
ポイント交換期間	2021年４月１日～2022年２月28日
基本ポイント	ショッピングご利用金額合計1,000円ごとに基本ポイントが１ポイント

・ポイントの有効期限は２年度です。

JAカードを使うとポイントが貯まってお得に！

貯まったポイントは生活必需品や商品券など、いろいろな物へ交換できます！

ギフトカード＆チケット

詳しくは各支店へお気軽にご相談ください！

日本の「食」と「農」を学ぶ

クイズ食農王

ダイコン

現在、流通の主流となっているのは青首ダイコンと白首ダイコンの二つの品種群。青首ダイコンは、根の上部が緑色となる品種群で、甘くてみずみずしいのが特徴です。白首ダイコンは、「三浦大根」「練馬大根」に代表される品種群で、根が全て白く、漬物などへの利用が多くあります。また、ダイコンには全国各地に地ダイコンと呼ばれ、古くから栽培されてきた品種が多くあり、京都市の聖護院地域で栽培されてきた丸い形の「聖護院大根」もその一つです。

問題　ダイコンの栽培についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

（1）耐寒性があり、冷涼な気候が栽培に適しているが、耐暑性に対しては弱い。

（2）ダイコンの種子は、光によって発芽が促進される「好光性種子」なので、種まきの後の覆土は薄くする。

（3）ダイコンには多くの害虫が付くので、防虫網をかぶせてセルトレイで育苗し、本葉が6、7枚の頃に畑に定植すると良い。

（4）ダイコンは害虫の被害が少ないため、種まきは1カ所1粒とし、間引きの労力を少なくする方法が一般的である。

※正解は、15ページ

●日本農業検定事務局

JAうおづ

＃私のプチ百景

共済だより No.277

＃わが家のえがおちゃん

加藤（かとう）　楓花（ふうか）ちゃん　（H29.9.13生まれ）
小春（こはる）ちゃん　（R2.5.13生まれ）

お父さん
加藤　貴宏さん
お母さん
李紗さん

家族みんなでたくさん
お出かけしようね！

家族から
ひと言

皆さまのステキなお写真大募集!!

①氏名　②住所　③電話番号　④ペンネーム　⑤写真へのコメント を明記のうえ写真と一緒にお送りください。
※ご投稿いただいたものすべてを紹介できない場合がありますのでご了承ください。
※氏名、住所、電話番号の個人情報はJAうおづには掲載しません。
※お預かりした写真はご返却できませんので、ご了承ください。

メール　kumi-00@uozu.ja-toyama.jp
JAうおづ各支店　西部支店、東部支店、北部支店、中央支店、営農・経済センターに直接お持ちください。

期間限定

特別販売企画

好評につき
継続します！

期間：令和4年1月4日(火)～令和4年3月30日(水)

Aセット　ゴクッとじゅれ 10個セット

化粧箱入り
ゴクッとじゅれ　10個
（175g／1個）

通常価格　3,550円のところ…
3,000円【税込】

Bセット　ふじだけ＆ゴクッとじゅれセット

化粧箱入り
・ふじだけ　2本
・ゴクッとじゅれ　4個

通常価格　3,200円のところ…
3,000円【税込】

Cセット　うおづ詰め合わせセット

化粧箱入り
・ゴクッとじゅれ　2個
・加積りんごチューハイ　2本
・魚津の麦茶　2本
・キューブ米　5個
（化粧箱入り含む）

通常価格　3,500円のところ…
3,000円【税込】

まちの交通安全を見守るカーブミラー設置

JA共済連とJAうおづは、大光寺・大海寺野・北鬼江・浜経田の４カ所にカーブミラーを設置しました。この取り組みは、JA共済連富山が行っている地域貢献活動のひとつで、地域の豊かな環境づくりと交通事故の未然防止や交通事故の減少を願い実施されています。

大光寺

大海寺野

北鬼江

浜経田

人　事　異　動

新	氏　名	旧	
金融部共済課主任保全担当	吉　﨑　　誠	金融部共済課主任普及担当	（令和４年１月１日付）
西部支店金融共済担当	山　田　美　輝	北部支店金融共済担当	（令和４年１月12日付）
北部支店金融共済担当	谷　口　波瑠奈	総務部総務課付	（令和４年１月12日付）
営農経済部アグリショップ店長代理	松　本　友　義	営農経済部燃料課長代理	（令和４年１月21日付）
嘱託　営農経済部燃料課	河　村　寛　之	新採用	（令和４年１月21日付）

依　願　退　職

（令和３年12月31日付）

浜　守　千亜希	金融部共済課保全担当
有　馬　優　子	金融部共済課普及担当

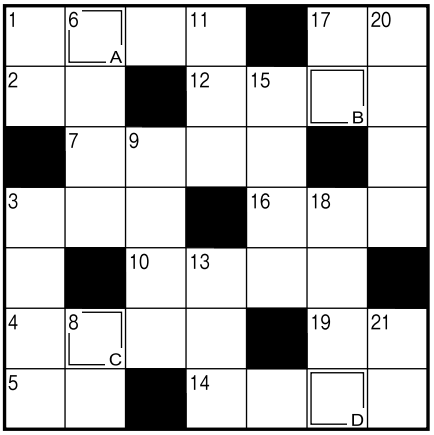
Crossword puzzle

ちょっと一息、頭の体操！

クロスワードパズル

クロスワードを解いて賞品GET!!

全部の文字を埋め、A～Dの二重ワクの文字を並べてできた言葉が答えです。



ヨコのカギ

1. 節分の日に丸かじりする地方もあります
2. 歯がある履き物
3. 世界遺産には文化遺産や――遺産があります
4. ほっそりした指の例えに使われる魚
5. 酸っぱいものを見ると湧きます
7. 特定のヤギの毛を使った高級な毛織物
10. 受験生が勝ち取りたいもの
12. 江戸幕府の旗本、御家人の総称
14. ――頭をたたいてみれば文明開化の音がする
16. 酒のお供です
17. 年齢を尋ねられたので――を読んで答えちゃった
19. 愛を英語でいうと

タテのカギ

1. 力士が頭のてっぺんに結います
3. ベッドルームともいいます
6. 南へと吹き抜けていきます
8. 父はロバ、母はウマ
9. 青→黄→赤と変わるものをよく見掛けます
11. 宍道湖の名産である二枚貝
13. 水瓶座と牡羊座の間
15. 訴えや申請などが退けられること
17. ――かまぼこ、――団子、――笛
18. 鉄道のレールの下に並べます
20. テレビ――の録画を予約した
21. 魚へんに師と書く出世魚

応募者２名様に抽選で、こめ油・あげらく天セットをプレゼント！

12月号の答え『**プレゼント**』

12月号当選者　川合　　礼さん（東　城）
谷口百合子さん（金山谷）

応募総数…24通　正解者数は24通でした!!

１月号の答え『**フクワライ**』

１月号当選者　松岡　和美さん（道　坂）
吉﨑百合子さん（宮　津）

応募総数…22通　正解者数は22通でした!!

おめでとうございます！

クロスワードパズル・おたより募集!!

３月号のテーマ「花粉症」

春が近づくにつれ、くしゃみや鼻水などアレルギー症状が出る方も多い花粉症。花粉症で苦しんでいらっしゃる方も多いはず。症状や対策など花粉症にまつわるエピソードをお聞かせください！

応募方法

郵便はがきに、①クロスワードパズルの答え、②おたよりコーナー「テーマ」または「フリー（ご意見・ご感想など）」、③郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号を書いて送ってください。

※おたよりコーナーへの投稿がなくてもクイズの応募は受け付けます。
※おたよりコーナーで紹介させていただく場合、フルネームでの掲載となりますので、ペンネーム希望の方はペンネーム等の記入もお忘れなくご記入ください。
※投稿すべてを紹介できない場合がありますのであらかじめご了承ください。

（２月25日消印有効）

937－0066
魚津市北鬼江360
JAうおづ編集部

①クロスワードパズルの答え
②おたよりコーナー「テーマ」または「フリー」
③郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号

おたよりコーナー

Letter Corner

●12月号のフリートーク

久しぶりの応募です。当たるといいなあ。（吉﨑百合子さんより）

応募ありがとうございます。当たるまで毎月応募お待ちしています！

「おたよりコーナー」を読んで子供の頃に食べた「いとこ煮」をなつかしく想い出しました。今度、妻に作ってもらおうと思います。（松岡肇さんより）

ぜひ作ってもらってください！寒い季節にピッタリですね。

農林産物品評会開催できよかったです。活気が感じられます。心と身体の健康を守るには、やはり地元の食材は最高ですね。（宮﨑稔さんより）

農業祭・品評会を開催でき、うれしく思います。今年も開催できるように模索していきます！

農業祭に行ってみたいです！（川合礼さんより）

ぜひ遊びに来てくださいね！

子供の頃時々買ってもらえた「小学〇年生」が今思えば何よりのプレゼントで楽しみで嬉しかった。クリスマスは、生クリームではなかったが、24日に食べたケーキが楽しかったこと。父は仏教だからとクリスマスには〝反対〟久方ぶりに昔を思い出しました。昭和30年代のことでした。（谷越恵子さんより）

子どもの頃のクリスマスは楽しみで心待ちにしていた記憶があります。今でもサンタさんを心待ちにしている私です。

今年もあと少しになってしまって、それこそ師走ですね。師が走るなんてね。新しい年の為にもうひとふんばりですね。来年もＪＡうおづ楽しませて下さいね。（雪だるまさんより）

今年も頑張って広報誌を作成していきます！皆さんのお宅に突撃した時はぜひ、やさしく迎えてくださいね。

お世話様です。ハーブや花々の種類（花言葉）、由来等教えていただければと思います。（田林富子さんより）

ありがとうございます。また検討していきたいと思います。

そろそろ「当選」というプレゼントがほしい!!（孫悟空さんより）

当選まで頑張ってご応募くださいね。

ちょっと一息、頭の体操楽しみにしています。（河西八重子さんより）

リフレッシュにお役に立てれば嬉しいです。

毎月、脳トレにピッタリです。（坂本恵子さんより）

普段とは違ったことをすることは刺激になりますね。

紙面がカラーになったので楽しく読んでいます。（谷口百合子さんより）

わかりやすくお届けできるよう心がけていきます！

今年も「ＪＡうおづ農協だより」楽しく読ませてもらいました。おたよりコーナーにも載せてもらったり、プレゼントもいただいたりしてありがとうございました。（石川美智子さんより）

ご応募いただきありがとうございます。これからもお待ちしております！

毎月ＪＡうおづ農協だよりが届くのを楽しみにしております。今月号に載っていましたが、農林産物品評会の林産物の部に「ぜんまい」があるのには少し驚きました。畑で植えていらっしゃるのでしょうか？（小林久雄さんより）

所有の山で採取されていると思うのですが…生産者さんに聞いておきます。

パズルが大好きです。来年もよろしくお願い致します。（中田信子さんより）

楽しんでいただけるようにこれからもパズルを掲載していく予定です。

寒くなるにつれ家にこもりがちになりますが、今年は早月川パークゴルフ場が出来るようになり、天気が良い日は行きたいと思っています。（アヒルさんより）

運動不足になりがちな冬ですが、パークゴルフでいい汗が流せそうですね。

ＪＡうおづ農業祭は楽しいイベントでした。（加藤敏明さんより）

ありがとうございます。また今年も楽しめるイベントになるよう準備していきます！

いつもＪＡだよりをあまり見ていなかったが、今回改めて読んでみたら地元の事がいろいろ載っていておもしろかった。（次回からは必ず読みます笑）（加藤美鈴さんより）

ありがとうございます。身近な話題を中心に掲載していますので、手に取って読んでいただければと思います。

ＪＡうおづ女性部がフードドライブを実施されたことを知りました。とても立派な活動で今後も継続されることを期待しております。（松岡和美さんより）

「ＳＤＧｓ」をよく耳にしますが、自分では何ができるかなと思うことがあります。フードドライブをきっかけに「もったいない」を自分でも取り入れていこうと思いました。

毎月楽しみながらクイズワクワクしながら解き終えたまんぞく感。今日の鍋焼きうどんとっても美味しいね♡ダブルまんぞくです。（江藏厚子さんより）

解き終えた時の満足感や達成感は私も好きです！毎月楽しみにしてくださいね。

県内感染者は現在まで無しが続いています。新しい年もこのように迎えられますように！（窪田輝美さんより）

年明けはやはり感染者が増えてきました。どうなるのか不安ですが、みんなで乗り越えていきましょう！

鍋つゆセットが当たりますように！（虎谷禮子さんより）

当たりますように、私もお祈りしています！

●今月のテーマ

―チョコレート―

バレンタインチョコは、男の子の孫が多くたくさんプレゼントしますがホワイトデーは期待はずれ！がっかり。まあいいか。（ゆりさんより）

お孫さんたちはお返しに忙しいんでしょうね。今年はお返しがくるといいですね。

昔はチョコレートといえば甘いものが好みでしたが、今ではブラックチョコの方が美味しいと思うし、ミルクとかイチゴなどが入っていると美味しいと感じなくなりました。苦手です。アーモンドチョコは好きですけど!!（孫悟空さんより）

好みは変わりますね。私はいろいろなチョコが好きですけど、最近ホワイトチョコにハマりました。

昔、駄菓子屋に行き、100円で何を買うか考えているときにチロルチョコのミルクにするかコーヒーにするかよく迷っていました。（Ｔ・Ｓさんより）

私も同じミルクとコーヒーで迷っていました。あと、五円チョコもよく買っていました。

勤めていた頃、男の人にほとんどチョコレートを配っていました。ほとんど義理チョコだったように思います。後には配るのがなくなりました。ホーッとしました。（谷口百合子さんより）

義理チョコも今では少なくなりつつあるようですね。友チョコや自分へのご褒美チョコはよく買っています。

チョコレートは、私大好き。子供の時は、チョコなんて買ってあたらんで指をくわえていたものです。自分で買って食べれるようになったら、なんでもチョコのついているお菓子を買ってしまいますね。太ってだから虫歯で歯がガタガタですね。太ってるし。（雪だるまさんより）

チョコだけが虫歯の原因ではないと思いますが、私も虫歯だらけです…食べたら歯磨きを心掛けなくては。

「チョコレート」は今はもうなつかしい思い出です。職場の男性に配ったりして楽しかった。みんなどうしてるのかなと、たまに思います。（Ｙ・Ｋさんより）

チョコを選ぶのも楽しみの一つですね。思い出と一緒にチョコレートを味わってみてはどうですか。

我家の冷蔵庫には一年中、小粒の個包装されたチョコレートが入っています。カカオの香りの良い物やイチゴの香りの物、アーモンドの入った物などチョット甘い物が欲しい時、口に入れてます。（ドクダミ花子さんより）

我が家にも同じくアーモンドチョコが常備されています。甘い物を食べると元気が出ますよね。

義理チョコとわかっていてもなかなか渡す機会がなかった乙女心の50年前！50年後、孫のチョコレートパワーをもらって満足～な気分ですね！孫の成長と共にもらうこと少なくなるよね。（匿名希望さんより）

私にも乙女心があったはず…年齢を重ねても乙女心を持ち続けていきたいものですね。

昔働いている時、職場で皆にいただいたことがあります。いい思い出です。（河西八重子さんより）

この時期はチョコレートもいろいろな種類が増えています。思い出と共にまた選んでみてくださいね。

チョコレートが大好きで、いつも食べていました。そのせいか、体重が増えて～。美容と健康に良いチョコレート。自分へのご褒美の日にだけ量を守って食べることにしました。（窪田輝美さんより）

ついつい食べ過ぎてしまう私も取り組まなければいけないと思いました。が、毎日がご褒美の日になってしまいそうです…

●今月のフリートーク

突撃！農家おじゃま取材「アグリみちした集落営農組織」の記事は大変参考になりました。立派な活動をしていることに敬意を表します。（松岡和美さんより）

皆さんに少しでも多くの情報をお届けできるよう、取材に励みます！

令和４年はコロナ終息の年でありますよう祈ります。（加藤敏明さんより）

落ち着いたと思ったら、ぶり返し。上手に付き合っていきましょうね。

新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願い申し上げます。（小林久雄さんより）

今年も広報誌の作成を頑張っていきます！よろしくお願いします。

おめでとうございます。今年もよろしくお願い致します。私はクイズ大好きです。（中田信子さんより）

今年もよろしくお願いします。私もクイズは大好きです。

毎月楽しみにしています。ウエブ版、もう少し早くアップしてもらえると助かります。（虎谷禮子さんより）

読んでいただきありがとうございます。ホームページの更新が遅くなり申し訳ありません。今後は早く更新できるよう心掛けます。

理事会だより

令和３年12月28日　出席理事13名　出席監事４名

報告事項

第１． 11月末事業実績について
第２． 令和３年度決算見通しについて
第３． 令和３年産米及び大豆の検査結果について
第４． 令和２年産米・大麦・大豆の精算及び備蓄米・加工用米・輸出用米の共同計算による精算について
第５． 令和４年産米の生産数量目標について
第６． 2022ファッション＆きものフェア（第39回）の実施について
第７． 令和３年度みのり監査期末会計監査の実施について
第８． 内部監査年間活動報告について
第９． 令和４年度役員報酬における審議会答申について
第10． その他
①店舗再編について　他
以上、報告されました。

協議事項

第１号議案　令和４年度事業方針の件
承認されました。
第２号議案　野菜集出荷用トラック（加積集出荷場）の更新の件
承認されました。
第３号議案　令和４年度余裕金運用計画及び運用方針の件
承認されました。
第４号議案　令和４年度信用供与等の最高限度額及び貸付金利率の最高限度並びに借入金の最高限度額の件
承認されました。
第５号議案　融資実行の件
承認されました。

なお、理事会議事録は本店・各支店に備え置いてあります。

行事予定

2/22(火)	「富富富」生産推進大会【富山国際会議場】13：30
2/25(金)	理事会【営農・経済センター】９：30
3/7(月)	地区別総代説明会　北部支店【新川文化ホール】18：30
3/9(水)	地区別総代説明会　東部支店【新川文化ホール】18：30
3/10(木)	地区別総代説明会　西部支店【新川文化ホール】18：30
3/13(日)	JAうおづ女性部第48回定期総会【営農・経済センター】10：00
3/24(木)	第57回通常総代会【新川文化ホール】18：30

令和４年１月28日　出席理事12名　出席監事４名

報告事項

第１． 12月末事業実績及び決算について
第２． 組合員の加入及び脱退について
第３． 令和２年産加工用米・備蓄米・輸出用米共同計算の残金処理について
第４． 令和３年度余裕金運用結果及び令和４年度第１四半期余裕金運用計画について
第５． 債権管理委員会協議結果について
第６． みのり監査法人期末会計監査の実施について
第７． 第57回通常総代会及び地区別総代説明会について
第８． 内部統制システム基本方針について
第９． コンプライアンス委員会報告について
第10． その他
①店舗再編について　他
以上、報告されました。

協議事項

第１号議案　定款一部変更の件
承認されました。
第２号議案　令和３年度剰余金処分案の件
承認されました。
第３号議案　令和４年度事業計画の件
承認されました。
第４号議案　令和４年度購買手数料率の件
承認されました。
第５号議案　経済事業に係る理事との契約の件
承認されました。
第６号議案　信用事業方法書（内国為替取引）の変更の件
承認されました。
第７号議案　経営戦略シート策定の件
承認されました。
第８号議案　令和４年度内部監査計画の件
承認されました。
第９号議案　職員採用の件
承認されました。
第10号議案　令和４年度コンプライアンス・プログラム策定の件
承認されました。
第11号議案　本店移転日決定の件
承認されました。
第12号議案　共済センター駐車場用地の件
承認されました。

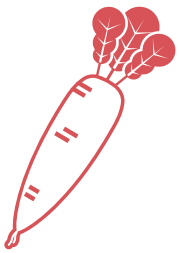
なお、理事会議事録は本店・各支店に備え置いてあります。

クイズ食農王　答え

解答
正解は（1）です。

解説
ダイコンの基本的特性は、冷涼な気候を好み、耐暑性は弱いですが耐寒性はある作物です。ダイコンのような直根性の野菜は、移植すると根が傷むため直まきで栽培します。株間25～30㎝の点まきとし、1カ所に4、5粒播種します。ダイコンの種子は光によって発芽が抑制される嫌光性種子で、1㎝を目安に覆土し、種に光が当たらないよう手などで鎮圧します。灌水（かんすい）は、土が乾燥したら行うとよいでしょう。

『新版　日本の農と食を学ぶ　中級編』（98ページ）より



Goo!うおづ
JAうおづ 農協だより
2022.February Vol.658
発行／魚津市農業協同組合　〒937-0067 魚津市釈迦堂1-14-17　編集／営農事務課　Tel.0765-24-9924　Fax.0765-24-9922　印刷／㈱すがの印刷

お問合せ・お申し込みは JAうおづへ

■西部支店TEL22-4880　■東部支店TEL22-0695　■北部支店TEL22-1102　■中央支店TEL22-0387

●編集後記　冬季北京オリンピックが始まっていますね。北京では天然雪がほとんど降らず、競技会場は人工雪で作られたと知り、驚きました。今年の冬は子供とスキー場へ出掛け、ウインタースポーツを楽しんでいます。「昔はもっとスキーが上手だったのになぁ」との記憶と実際の身体の動きのギャップに、もどかしさと翌日の筋肉痛への恐怖と戦いながら過ごしています。　（守内）

24時間受付・年中無休
葬儀・法要のことなら 安心と信頼の
JAうおづ葬祭事業
TEL(0765)23-0271
(または フリーダイヤル 0120-293-039)　担当：藤田

JAうおづ
正組合員戸数／2,309戸　准組合員戸数／3,122戸　正組合員数／2,529人　准組合員数／4,395人（令和3年12月末現在）
西部支店 Tel.22-4880　東部支店 Tel.22-0695　Tel.22-0797（営農相談用）
北部支店 Tel.22-1102　中央支店 Tel.22-0387
JAうおづ https://www.ja-uozu.jp/
公式HP　facebook　Instagram　Twitter　青壮年部