JAうおづ 農協だより

Good! うおづ

7

2022.July
Vol.663

JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。

●特集　もも｜P6,7
突撃！農家おじゃま取材／
フルーツパラダイス
P2 ｜NEWS & TOPICS
P8 ｜青壮年部／おらとこ

大麦刈取り

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 6/11 ふれあい大市＆JA食のマルシェ開催

野菜の販売ブースでは今旬の「しんきろうトマト」も販売

おいで安のブース

屋外では女性部が風船をプレゼント

第９回JAうおづ「ふれあい大市」と新川地区の４農協（JAみな穂・JAくろべ・JAうおづ・JAアルプス）が初めて企画した「JA食のマルシェ」を合同開催しました。各JAの特産品や生鮮野菜、生活用品などが並んだ会場には多くのお客様が来場され、久しぶりに賑やかなイベントとなりました。

NEWS.04 6/7 Let's ゴルフ !!

６月７日、第３回JAうおづ豊作祈願祭ゴルフ大会が魚津国際カントリークラブにて開催され、73名が参加しました。あいにくの雨模様でしたが、参加者たちは元気よくプレーを楽しんでいました。入賞者には魚津の特産品が贈られました。

NEWS.03 6/2 県青田まわり

６月２日、富山県米作改良対策本部はJAうおづにて生産部会小委員会現地検討会（青田まわり）を行いました。管内の(農)NAセンターのコシヒカリと(農)布施の里の富富富の圃場で田植え後の生育状況を確認し、今後の水田管理について説明がありました。今年JAうおづで開催されたこの現地検討会は、毎年各JAで持ち回りで行われており、通常の青田まわりより１カ月早く開催することで中干しの徹底を促しています。

NEWS.02 6/1 JA自動車共済損害調査サービスにかかる感謝状贈呈式

６月１日、JAうおづはJA共済連富山より「令和３年度JA自動車共済損害調査サービスにかかる感謝状」を贈呈されました。この感謝状は自動車損害調査サービスを通じて契約者から高い満足度結果を得たJAを対象に贈っており、県内ではJAうおづとJA福光の２農協が対象になりました。海野武史組合長は「職員の取り組みが評価されたと思う。今後も組合員に寄り添う対応をしていかなければいけない」と挨拶しました。

NEWS.06 6/14 新川だいこん出荷開始

６月14日、新川大根出荷組合は春夏大根の圃場巡回を行いました。生産者や市場関係者などが参加し、大根の生育状況を確認しました。その後出荷検討会を行い、市場情勢や販売状況、今後の管理について話し合いました。大根の出来は良好で、７月中旬まで県内市場に出荷されます。

NEWS.05 6/14 大麦初検査

今月の表紙

６月14日、加積倉庫にて令和４年産大麦初検査が行われました。農産物検査員が大麦の水分や容積重、粒形や粒ぞろいなどを検査し、全量１等に格付けされました。刈取りは５月30日より始まりました。六条大麦ファイバースノウは「麦とろ麺」や「魚津の麦茶」に加工されています。

NEWS.09 6/22 下野方梨組合 畑まわり

６月22日、下野方梨組合は畑まわりを行いました。生産者ら約27名が参加し、圃場を順番に見ていきました。各圃場では着果具合や病害虫の有無、苗木の状態などを確認し、今後の管理について話し合いました。生育は順調で、８月中旬より収穫が始まる予定です。

NEWS.08 6/21 西布施ぶどう組合 畑まわり

６月21日、西布施ぶどう組合は畑まわりを行いました。生産者10名が参加し、早生品種「アーリースチューベン」の生育状況を確認しました。病害虫等の発生は見られず、順調に生育が進んでいます。８月上旬頃より収穫が始まる予定です。

NEWS.07 5/25 もも摘果講習会・畑まわり

５月25日に魚津市もも研究会が摘果講習会と畑まわりを行いました。講習会では県新川農林振興センターの坂田主任普及指導員より仕上げ摘果の実施時期などの説明がありました。今年のももの生育は順調に推移し、収穫は７～８月頃を予定しています。

農作業メモ

高品質な魚津米づくり
～的確な穂肥施用・水管理・病害虫防除の徹底～

下中島地区担当
海野　洋

穂肥の施用【分施の場合】

　コシヒカリの穂肥は、圃場ごとに幼穂長と草丈や葉色を確認し、適切な時期に散布量に注意して施用しましょう。

[コシヒカリの場合]

○追肥３号の施用	…１回目　出穂15日前（幼穂長15㎜の時期）は慎重に。（10kg以内／10ａ）
	…２回目　１回目施用の７日後、確実に施用しましょう。（10～13kg／10ａ）
○LP追肥38号の施用	…出穂15日前（幼穂長15㎜の時期）に。（15kg／10ａ以内）

☆草丈が長い・葉色が濃い場合は倒伏の恐れがあります。１回目の穂肥の時期に、草丈82㎝以上の場合は施用量を少なく（７割程度）するか、施用時期を３日程度遅らせましょう。草丈90㎝以上の場合は１回目の施用はしないでください。
☆基肥一発肥料を施用している圃場でも、出穂10～７日前に稲を観察し、葉色が淡く黄緑に見える場合は出穂３日前までに追肥３号（５～７kg／10ａ）を施用してください。

水管理

　穂ばらみ期（出穂の10～７日前）から出穂期にかけては稲体が最も水分を必要とする時期です。
　幼穂形成期～出穂までは**飽水管理**（田面が湿った状態）を行い稲の活力維持に努めましょう。
　出穂後は高温になる傾向があります。圃場の水分が少ないと白未熟粒等が発生しやすくなります。また、カドミウムの吸収を抑制するという重要な役割もありますので、出穂から**20日間の湛水管理（水位２～３㎝）**を徹底しましょう。

病害虫防除について

　本年もカメムシ類の発生が多くなると見込まれています。基本防除を適期に実施してカメムシによる斑点米を防ぎましょう。防除時期については、農作業特報等でご確認ください。あわせて畦畔の草刈りと圃場に隣接した雑草地等の同時防除を徹底しましょう。
　また近年、紋枯病が発生する圃場が増えています。粉剤防除の場合は出穂の10～７日前にモンセレン粉剤DL（４kg／10ａ）を散布してください。稲こうじ病の発生しやすい圃場や昨年発生が確認された圃場は、出穂10日前までにＺボルドー粉剤DL（３～４kg／10ａ）を散布してください。農薬の散布にあたっては、農薬の使用基準を守るとともに、他の作物に飛散しないように注意しましょう。

熱中症

　気温の高い７月、８月に熱中症による事故が多く発生しています。休憩をこまめにとり、水分補給をしっかりと行いましょう。作業を日中から朝夕に移すといった対策を行いましょう。お互いに声をかけあって農作業安全に対する意識を高めていきましょう。

○不明な点がありましたら各地区の営農指導員にご相談ください。

安全・安心な魚津米のために
しっかりと栽培記録とGAPを記載しましょう！

令和４年７月

魚津市農業協同組合からのお知らせ

無人ヘリコプター・ドローンによる水稲病害虫防除の実施について

当農協管内では、良質米生産のために粉剤防除のほか、無人ヘリコプター・ドローンでの防除を下記の日程にて実施いたします。天候等によっては日程の変更が生じたり、対象水田の隣接地にお住まいの皆様には一時的な騒音等によりご迷惑をおかけすることも考えられます。防除に際しては細心の注意を払って実施いたしますので、何卒ご理解をお願い申し上げます。

また、散布予定圃場には白色・オレンジ色の旗が立ててあります。圃場周辺の洗濯物や窓の開閉、駐車等についても格段のご配慮を賜りますようお願い申し上げます。

◎無人ヘリコプター散布日程

実施日　１回目　７月26日（火）～７月31日（日）　予備日８月１日（月）
２回目　８月６日（土）～８月11日（木･祝）予備日８月12日（金）

実施時間　朝５時～夕方５時頃　※天候等により日時が変更になる場合があります。

	散布薬剤	成　分
１回目	モンカットラブサイド20フロアブル	フサライド、フルトラニル
	スタークル液剤10	ジノテフラン
２回目	キラップフロアブル	エチプロール

散布日程

１回目		散布地区				
７月26日	火	中　島	松　倉	上野方		
７月27日	水	中　島	松　倉	上野方		
７月28日	木	中　島	下野方	上野方	加　積	片　貝
７月29日	金	中　島	下野方	上野方	加　積	片　貝
７月30日	土	中　島	天　神	道下・経田		
７月31日	日	西布施	天　神		加積・道下・経田　ドローン	
８月１日	月	予備日				

２回目		散布地区				
８月６日	土	中　島	松　倉	上野方		
８月７日	日	中　島	松　倉	上野方		
８月８日	月	中　島	下野方	上野方	加　積	片　貝
８月９日	火	中　島	下野方	上野方	加　積	片　貝
８月10日	水	中　島	天　神	道下・経田		
８月11日	木･祝	西布施	天　神		加積・道下・経田　ドローン	
８月12日	金	予備日				

○散布予定の田んぼには白色（無人ヘリ）・オレンジ色（ドローン）の三角旗が立っています。
○散布中は大変危険ですのでヘリコプターやドローン、作業者には絶対に近づかないでください。
○防除作業実施者は、北陸スカイテック㈱・魚津市農協です。
○作業実施にあたっては、行政等へ計画書を提出して実施しています。
○天候等により散布予定日や散布地区が変更になる場合があります。

魚津市農業協同組合　営農・経済センター　営農課　魚津市北鬼江360　TEL：0765-24-9923

アグリショップからのお知らせ

盆花・線香・ろうそくセット 販売始めます

日時　**８月11日(木･祝)～14日(日)　9:00～17:30**
場所　JAうおづアグリショップ（魚津市吉島1344-1）
☎(0765)22-0605

INTERVIEW Vol.11
突撃！農家おじゃま取材

「おいしい」の声を聞くために頑張っています

7月に旬を迎えるもも。今回はもも農家の関口謙三さん（天神野新）に取材しました！

―きっかけは？

私の家は8反ほど米づくりをしている農家でしたが、私は会社勤めで転勤族のため田んぼは人に任せていました。定年を目前に、これから米づくりをするにも機械投資にお金がかかるし、どうしようかなぁと考えていました。全国を転勤している時に福岡県のイチジク栽培を見たりしていたので、果樹栽培もありかなと。そんな時、JAうおづの広報誌で「魚津市もも研究会」の記事を見て、故宮坂勝夫さん（大海寺新）にももの話を聞いてみました。宮坂さんは「ももは手がかかるから、会社員の間はやめておいた方がいいよ。また、富山県は県外からたくさんももを仕入れているから、地場での売り先には困らないよ」ともアドバイスしてくれました。

話を伺ってもも栽培をすることを決め、定年1年前の暮れにももの苗を畑に植えました。定年を迎えてから、圃場づくりを自分の手で一から始め、防風ネットを張ったりして整備していきました。5年目にようやく販売することができるようになりました。初めは親戚や知り合いなどからスタートしていきました。県新川農林振興センターの方から市場へも紹介してもらい、販路を拡大することができたことで、お客さんも徐々に増えていきましたね。

―こだわりは？

お客さんに喜んでもらえるものを作るために、「味」と「見映え」にこだわっています。「味」（ももの糖度）は天候に大きく左右されてしまうのが難しいところで、雨が特に糖度を下げる原因になってしまいます。「見映え」をよくするために、袋掛けを行っています。袋掛けは害虫や病気を予防するために行います。2重袋を使用することで、緑色の地色が抜けてキレイなピンク色に発色してくれる効果があります。手間はかかりますが、お客さんの「おいしい」の声を聞くために頑張っています。

―おすすめは？

現在、早生品種から晩生品種まで15品種のももを栽培していますが、おすすめは「なつっこ」と「黄金桃」でしょうか。「なつっこ」は実が堅めで甘いももです。また「黄金桃」は濃厚な甘みの中にも酸味のバランスがいいももですね。富山県では「あかつき」がよく栽培されています。どの品種も自信を持って栽培しているのでぜひ食べてみてください！

関口謙三もも園

住／魚津市天神野新197
電／0765-31-7846

インタビュアー◎守内　尚代

野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの
フルーツパラダイス

イラスト：小林裕美子

桃

～繊細で上品な風格漂う夏の果実～

桃のプロフィル
【分類】バラ科モモ属
【原産地】中国
【おいしい時期(旬)】7～9月ころ(夏)
【主な栄養成分】ペクチン、カリウム、ナイアシン、β-カロテン、カテキンなど

解説：KAORU

選び方

桃のいろいろ

白桃系
果肉が白色、果皮がピンク色。果汁が多く、果肉は柔らかく甘味が強い。「白鳳」「川中島白桃」など

黄桃系
果肉・果皮とも黄色。果汁は少なめで、果肉は堅め。生食以外にシロップ漬けなどに利用。「黄金桃」「黄美娘」など

蟠桃
中国原産。平たく扁平(へんぺい)な形が特徴。果皮の色は紅色

桃のヒミツ

歴史

中国
3000年以上前から栽培

日本
縄文時代末期から弥生時代
食用や祭祀(さいし)用として

平安時代から鎌倉時代
薬用や観賞用

明治以降
食用として栽培が始まる

季語
「桃の花」が春、「桃の実」が秋の季語

保存方法

追熟
日持ちしないので早めに食べてね

まだ堅い桃は新聞紙に包んで常温に置き、柔らかくなるまで追熟させる。未熟なまま冷蔵庫に入れると、甘くならずに傷んでしまうよ

冷蔵保存
一つずつ新聞紙に包んで保存袋に入れ、冷蔵庫の野菜室へ

冷凍保存
すぐに食べ切れない場合は保存用袋に入れて冷凍庫へ

スムージーやシャーベットに

要注意
食べる2～3時間前に冷やすとおいしい！
2～3日で食べ切ろう

冷やし過ぎると味が落ちる……

桃のチカラ

カリウム
高血圧予防、むくみの改善、運動時の筋肉のけいれん予防に

ペクチン
食物繊維の一種。便秘の解消や美肌効果に

疲労回復に即効的な効果が期待できる。夏バテやスポーツ後にお薦め！

カテキン
皮に多い。老化予防、生活習慣病予防に

ナイアシン
冷え性改善や二日酔い予防に

β-カロテン
黄肉種に多い。老化予防、免疫力向上、視力維持に

楽しみ方・食べ方のコツ

おいしい切り方
縦の割れ目に沿って包丁を1周させ、両手で軽く持って種を軸に左右にひねると、実が二つに離れる

縦にくし切り
均等に甘さが行き渡る

湯むき
丸ごと沸騰した湯に入れてから氷水に落とし、皮を包丁で引っ張ると、楽にむけて表面もきれいに

デザートとして
生のまま冷やしてデザートに

ジュース

コンポートやジャムに

料理として

サラダ風
ルッコラやバジルと合わせる

オードブル
生ハムやモッツァレラチーズ、カッテージチーズと合わせる

ピューレ
ソース、ドレッシング、シャーベットなどお菓子作りに

Men's division
青壮年部

5月30日、JAうおづ青壮年部はほんごうこども園の園児達といちごの収穫を行いました。昨年10月に定植したいちご「宝交早生」を園児達は大切に摘み取っていました。赤くなったいちごを食べた園児は「おいしい！」と喜んでいました。

JAうおづ女性大学開校！

5月31日、令和4年度JAうおづ女性大学が開校しました。第1回は「カラーサンドを作ってみよう！」と題して、奥育子講師を招いて行いました。参加者はグラスに様々な色の砂を重ねて、自分だけのオリジナルカラーサンドを作りました。

おらとこ

鹿熊の刀踊り＝松倉地区編＝

松倉の鹿熊地区には、約600年前から伝わる『刀踊り』という伝統的な踊りがあります。戦国時代に栄えた松倉城は、南北朝時代から歴史に登場してきます。そんな戦国時代の時代背景を表している踊りが『鹿熊の刀踊り』です。近年までは門外不出として家督を継ぐ長男にのみ伝えられてきた秘伝の踊りでした。戦後、一時途絶えた時期もありましたが、昭和40年頃に所作や音頭を古老から聞き取り、再現・復活をし、平成４年には保存会が発足して今に伝統を伝えています。また、平成10年には魚津市の無形民俗文化財に指定され、現在では地区の男達が伝統を守り、受け継いでいます。

踊りは二人一組を基本とし、手踊りと刀踊りが交互に織りなされます。見た目より足さばきなどの所作は激しく、踊り手は若者が中心となります。手踊りは農作業、刀踊りは合戦の様子を表していると言われています。

毎年５月、戦国のろし祭りで披露していたのですが、新型コロナの影響で３年間中止となりました。しかし、今年は若手の新メンバーが加入したので、披露する場を設けたいと思い、普段は踊ることのない松倉城址本丸で地元の方に披露しました。晴れた日に、富山平野を眼下に見ながら松倉城址で踊られる刀踊りの姿は、さながら合戦に挑む戦国武将のようです。

左：西部支店営農経済担当代理　細川
右：西部支店金融共済担当　山田

Women's division
女性部

班長・地区リーダーの集い

6月25日、3年ぶりに班長・地区リーダーの集いが開催されました。エーコープ商品のお酢や漬物の素などを扱っている会社担当者から、商品の特徴やレシピの説明を受けました。参加者は担当者に商品の使用方法を確認したり、詳しい保存方法を聞いたりして、久しぶりの研修を有意義に過ごしました。

8 働きがいも経済成長も

06 エーコープ商品おすすめレシピ

A-COOP 安心と信頼のくらしの商品

エーコープ
らっきょう酢で 洗って 切って 漬ける だけ！

＼簡単！／ 甘酢漬けレシピ

今月のおすすめ商品
らっきょう酢
アグリショップで販売中!!

新しょうが

材料

しょうが	500g
エーコープ らっきょう酢	250cc

作り方

1. 洗って繊維にそって薄切りにする。
2. サッと湯通しし、粗熱が取れたら水気を絞る。
3. 容器にしょうがを入れ、らっきょう酢を注ぐ。

※ しょうがが浸かるまで。

小松菜のらっきょう酢漬け

材料

小松菜	500g
Ⓐ エーコープ らっきょう酢	90cc
Ⓐ しょうゆ	90cc

作り方

1. 小松菜を洗って3cm位の長さに切り、ポリ袋に入れる。
2. (1)にⒶを注ぎ、軽く重石をのせて密封する。

※ 翌日位から食べられます。

かぶの千枚漬け

材料

かぶ	500g
エーコープ らっきょう酢	150cc

作り方

1. 皮をむいて薄切りにし、漬けこむ。

※ 時々かき混ぜる。2〜3時間後から食べられます。
※ 昆布のせん切り、針しょうが、ゆずの皮のせん切り、唐辛子などを加えても美味しい。

たまねぎのカレーピクルス

材料

たまねぎ	1個(約300g)
Ⓐ エーコープ らっきょう酢	100cc
Ⓐ カレー粉	小さじ1/2

作り方

1. たまねぎはくし形に切る。
2. Ⓐを合わせ、切ったたまねぎを漬け込む。

※ 翌日位から食べられます。
※ 焼き魚などのつけ合わせにも使えます。

vol.11

災害に備えましょう

わたしの「いいね！」

#11

#共済普及担当　#志村朋子　#建物更生共済

みなさんこんにちは、西部支店の共済担当志村です。

梅雨に入り、一時的に大雨が降ったり台風が来たりと災害の多い季節になりました。富山県は大きな災害はないものの、実は、風、雨、雷などの自然災害の被害が多い県なのです。私も保障点検活動をしていると組合員さんから「強風の影響で瓦や雨どいが飛ばされた！雷が落ち、急にテレビがつかなくなった！エアコンが動かなくなった！」という声をよく聞きます。

また富山県はあまりありませんが、大きな地震もいつ起こるかわからないため、大きな災害にも備えておく必要があります。防災グッズや食料品などの準備はもちろん、大切なお家も守るために保険に加入しておくことをおすすめします。

JA共済の建物更生共済は、火災だけでなく自然災害や地震も保障に含まれています。全焼や全壊の被害でなくても、部分的な被害で請求いただける内容になっています。万が一被害にあわれた場合は、JAの担当職員が訪問し、請求の手続きもスムーズです。ご契約者様の中には、請求できるのに請求していなかった方も。一度加入内容を確認することも大事です。

詳しい内容、ご相談は各支店の窓口やお電話にて受け付けております。お気軽にお問合せください。

年金友の会会員親睦大会

6月19日、JAうおづ年金友の会連絡協議会は「第33回会員親睦大会」を新川文化ホールにて開催し、約500名の会員が来場しました。開催に先立ち、長年にわたり年金友の会連絡協議会の役員を務めていただいた関口正志さん（天神地区）、赤坂伊三吉さん（上中島地区）、川上仁さん（道下地区）の3名に感謝状が贈呈されました。

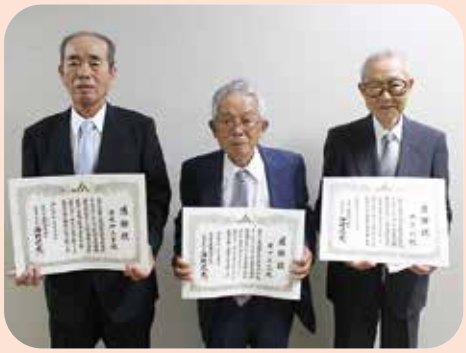
清水アキラさんの「ものまねショー」と美里里美さんの「歌謡ショー」は3年ぶりのショーとなり大いに盛り上がりました。

お楽しみ抽選会にて抽選中！

ものまねをする清水アキラさん

多くの会員様にご来場いただきました

しっとりと歌う美里里美さん


左から赤坂さん、関口さん、川上さん

上野方年金友の会　日帰り旅行

6月10日（金）参加者26名　立山雪の大谷

中島年金友の会　日帰り旅行

6月13日（月）参加者40名　磯はなび

中島年金友の会　日帰り旅行

5月31日（火）参加者18名　立山雪の大谷

年金友の会

共済だより No.282

#わが家のえがおちゃん

かねさか　　うい
金坂　羽唯ちゃん
（令和３年10月29日生まれ）

お父さん
金坂　翔平さん
お母さん
弥子さん

元気で明るい子に
育ってね

家族から
ひと言

皆さまのステキな お写真大募集!!

あなたのご自慢の写真をJAうおづで披露してみませんか？
写真にコメントをつけてご応募ください！
詳しくはページ下を見てね♪

JAうおづ

#私のプチ百景

#みーつけた！

チューリップ

チューリップ球根の掘り起こし作業中

球根は手作業で拾っていきます

広報担当の１枚

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。

農機GOGO JA躍進運動

除雪機はJAへ

今年は お早めに！

第1弾 除雪機キャンペーン！

除雪機は品薄が予想され、在庫に限りがありますので、お早めにご検討をお願いします。

実施期間 2022年 8月31日(水)まで

対象メーカー 井関／和同／クボタ／ヤマハ／ヤンマー／やまびこ／ヤナセ

ご成約特典

対象期間にご成約されたお客様に もれなく 2点セットでプレゼント！

mont·bell

モンベル製品の中から どちらか1点

ジャケット

または

グローブ

防水透湿性素材

＋

ガソリン携行缶

または

除雪機カバー

プレゼント景品は、写真と異なる場合がございますのでご了承ください。

お問い合わせはお近くのJA農機センターへ

富山県JAグループ/JA全農とやま

※本キャンペーンは、景品表示法に基づき実施いたします。

日本の「食」と「農」を学ぶ

クイズ食農王

●日本農業検定事務局

各地の郷土料理

郷土料理は、地域に生きてきた先祖の人たちの営みの中から生まれ、日々の暮らしと密接なつながりを持っています。郷土料理は家庭料理が基本で、地域のさまざまな行事と関係しており、その地域特有の四季折々の旬の野菜や魚などを使った季節を楽しむ料理が多いです。

問題

各地の郷土料理の説明で、間違っているのは次のうちどれですか。

(1) きしめん（愛知県）：手打ちの平たいうどんのこと。

(2) だし（山形県）：キュウリ、ナス、ミョウガ、シソの葉を細かく刻んで混ぜ合わせしょうゆをかけた物。

(3) がめ煮（大分県）：鶏肉のぶつ切りとゴボウ、ニンジン、こんにゃく、レンコン、サトイモ、シイタケなどをしょうゆと砂糖で煮た物。

(4) 冷や汁（青森県）：タラのアラを入れたみそ仕立ての汁のこと。

※正解は、14ページ

おたよりコーナー

Letter Corner

●今月のテーマ ― 七夕 ―

経田の港で行われる七夕まつり。家族が持ってきた七夕を集め点火すると大きな炎が夜空に映えます。又、カラオケ大会もあり楽しい一夜です。

（本新のT・K72さんより）

経田の七夕まつりはにぎやかだと聞いたことがあります。カラオケ大会もあるのは盛り上がりそうですね。

昔七夕と言えば8月7日に行われていました。私達は村の婦人会で作りました。切ったり、のりつけしたりつないだり、短冊を楽しみました。なつかしい思い出です。竹の枝にしばりつけ飾りました。ちょうちんにローソクを立て、火をつけ遠くからでも見えて楽しかった。（河西八重子さんより）

私も小さい時は浴衣を着て、自分で作った七夕を持って燃やしに行っていました。ちょうちんが燃えない様に恐る恐る歩いていた記憶があります。

玄関内に毎年ミニ七夕を作って飾っています。昨年は孫達へのお願い事を短冊に書いてみな叶えてもらいました。ただ「コロナ終息しますように！」だけはダメでした。今年もお願いしてみます。

（窪田輝美さんより）

願い事を叶えてもらえる素敵な七夕ですね！私も昨年、コロナ終息の願い事をしました。今年もしようと思います。

子供が小さい時、ちょうちんの中に電球も入れ七夕かざりを楽しんでいました。

（西尾まさ子さんより）

ちょうちんに灯りがともるととてもきれいですよね。七夕かざりにちょうちんは映えます！

七夕まつりの飾りをみていると、心が和みます。あぁ～夏っていいなぁーと思います。

（Y・Kさんより）

そうですね。日本の夏を感じます。最近飾ってある家も少なくなってきていますが、子どもが大きくなるまで頑張って作っていこうと思います。

私の地区では10年くらい前までは「七夕」飾りが各家の玄関先に飾られ、8月7日には角川の土手で燃やしていましたが、子どもが少なくなるとともに「七夕」飾りもなくなり燃やすこともなくなり淋しい時代になりました。

（孫悟空さんより）

私の地区では今でも七夕飾りを燃やしています。子供たちにもしっかりと記憶に残るように、自分で飾りを作るところからやってもらっています。

8月7日は、私が長女を出産した日ですね。それこそ2日に実家に帰って、私の実家の村は8月7日が七夕だから、姪っ子と七夕かざりを燃やしに行こうねって約束していたのに7日の朝に破水して、出産の運びになりました。長女を出産して病室のテレビで観たジャンボ機の墜落事故の映像はショックでしたね。

（雪だるまさんより）

とても記憶に残る出産になりましたね。七夕が誕生日だとみんなに祝ってもらえていいですね～。

七夕まつり＝花火ですネ!!七夕を燃やすのに漁港へ行き、帰りに花火を見ます。すぐ目の前に上がる花火は最高です。

（老桜さんより）

私は浜の方で上がる花火を遠くに見ながら、七夕を燃やしに行っていました。目の前で上がる花火は格別でしょうね。

●今月のフリートーク

先日年金友の会会員親睦大会に参加させて頂き、いろんな事を感じ取り至福な時間でした。思いがけない知人に会え、いかに自粛生活が長いか思い知りました。当日のメインである清水アキラさんの多才な芸に久し振りにお腹がよじれました。「見上げてごらん夜の星を」では、坂本九さんが同じ舞台に立っておられるかの様で、感動の涙が出ました。職員さんのキビキビした対応に見送られ会場を出ました。ありがとうございました。

（あじさいさんより）

こちらこそ、ご参加いただきありがとうございました。3年ぶりに開催でき、多くの会員さんにお会いできたことをうれしく思っています。

クイズ食農王 答え

解答 正解は（4）です。

解説 青森県の郷土料理は「じゃっぱ汁」。タラのアラを入れたみそ仕立ての汁。「じゃっぱ」とは魚の中骨、内臓、頭などのこと。

「冷や汁」は、宮崎県の郷土料理で、アジを火であぶり乾かした物をすり鉢ですり、すりごまと合わせる。その中に豆腐とみそを加えてさらにすり、冷まし湯でのばす。ネギ、キュウリの薄切り、おろしショウガ、青ジソを混ぜ合わせ、ご飯にかけて食べる物なので、（4）は誤りの選択肢となります。「きしめん」は愛知県の郷土料理で、手打ちの平たい麺のこと。きしめんが名古屋に定着したのは、うどんより早くゆだって安価であったからという説もあります。

その他、「いかめし」は北海道の郷土料理で生のイカのはらに水洗いした米またはもち米を詰めて、砂糖・しょうゆ・酒で甘辛く炊き上げた物。「あんこう鍋」は茨城県、「焼きまんじゅう」は群馬県と、各地に郷土料理があります。

『新版 日本の農と食を学ぶ 中級編』（54ページ）より

JAからのお知らせ

行　事　予　定

7/13(水)	第２回JAうおづ女性大学 【むかいさんちの農園】９：30
7/21(木)	第１回魚津 食と農の学習会 【魚津もくもくホール】９：30
7/23(土)	第23回魚津市農協組合長杯ゲートボール大会 【早月川緑地公園】８：30
7/27(水)	第２回カルチャー教室【魚津もくもくホール】９：30
7/28(木)	第２回無料法務相談 【営農・経済センター】14：00～16：00
7/29(金)	理事会【営農・経済センター】15：00
8/4(木)	北部支店上半期地区別総代説明会 【新川文化ホール】18：30
8/8(月)	東部支店上半期地区別総代説明会 【新川文化ホール】18：30
8/10(水)	西部支店上半期地区別総代説明会 【新川文化ホール】18：30

３年ぶりに ユリ見本園が開園!!

７月１日から、長引野で３年ぶりにユリ見本園が開園しています。予定では７月中旬頃まで。写真はユリ見本園開園のための準備の様子です。

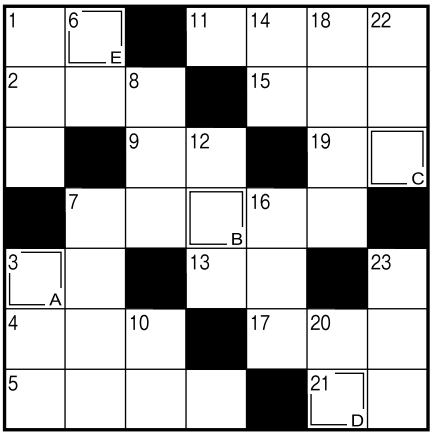
Crossword puzzle

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～Eの二重ワクの文字を並べてできた言葉が答えです。

応募者２名様に抽選で、なす漬の素・あっさり漬の素セットをプレゼント！



ヨコのカギ

1. ７月の第３月曜日は――の日。国民の祝日です
2. お遍路さんが巡ります
3. ムチとの使い分けが大切
4. 開くと花が咲きます
5. そうめんをゆでている途中に入れる人もいます
7. 泳げない人の強い味方
9. 夏の土用の――の日にはウナギを食べると良いといわれます
11. 輪島や呼子のものが有名
13. 蚕の繭から作る繊維
15. 鉄がさびるのはこの化学変化によるものです
17. 京都の夏を彩る――祭
19. 酔うとこの猛獣になる人も
21. １－１＝

タテのカギ

1. 前の反対側
3. 梅雨が明ければ夏本番。――が増します
6. 神社で神事に奉仕する女性
7. 土用干しをする漬物
8. 窒素（78%）、酸素（21%）などが含まれます
10. 音を聞き取る器官
12. 波――を上げて船が進む
14. 七夕飾りや短冊をつるします
16. カブトムシが集まる木の一つ
18. 歌謡曲などの前奏のこと
20. 唱歌『夏の思い出』の歌詞に出てくる地名
22. 継続は――なり
23. 列車を走らせるために敷きます

６月号の答え『ラベンダー』

当選者　河西八重子さん（舟　田）
川口真喜子さん（金山谷）

★ おめでとうございます！ ★

応募総数…16通　正解者数は16通でした!!

クロスワードパズル・おたより募集!!

８月号のテーマ「山の日」

８月11日は山の日です。2016年（H28）に新設された祝日で、「山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝すること」を趣旨としています。山についてのエピソードをお待ちしております。

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。

（７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

Good! うおづ
JAうおづ 農協だより
2022.July Vol.663

お盆期間中の営業について

	8/11(木・祝)	8/12(金)	8/13(土)	8/14(日)	8/15(月)	8/16(火)
サンポート東	8:00～18:00	7:00～19:00	7:00～18:00	8:00～17:00		
アグリショップうおづ	9:00～17:30（＊毎週水曜日は定休日）					
経済課・農機具センター	休	8:30～17:00	休		休	
各支店		通常営業			通常営業	

LPガス業務

お盆期間中（8/13(土)・14(日)）は警備保障対応となります。
TEL　24－8080

その他のお問い合わせ先

・JA共済自動車事故
事故に関する受付・お問い合わせは…
TEL　0120-258-931へ（24時間受付）
レッカー移動や故障時の応急対応が必要な場合には…
TEL　0120-063-931（24時間受付）
※携帯からも繋がります

・キャッシュカード事故受付
キャッシュカードの紛失・盗難時のお問い合わせは…
平日　8:30～17:00　お取引店（JAうおづ各支店）へ
平日上記以外の時間
土曜・日曜・祝日　TEL　0120-794-551へ

・JAカード（クレジット・VISA）の事故受付
JAカード（クレジット・VISA）の紛失・盗難等のお問い合わせは…
TEL　0120-159-674（24時間・年中無休受付）

・JAネットバンクの緊急利用停止のお問い合わせは…
TEL　0120-058-098（24時間・年中無休受付）

JAカードをお申込みいただいたお客さまに

©よりぞう

商品券1,000円分プレゼント!!!

当JAでは、JAカードをお申込みいただいたお客さまに、農協直売所等で利用できる商品券1,000円分のプレゼントキャンペーンを実施しています。JAカードの特典には、商品券のプレゼント以外にも、お得な特典をご用意しています。是非この機会にJAカードに入会されませんか？

詳しくは、以下のJA窓口までお問合せください。

キャンペーン期間　令和4年4月1日～令和4年9月30日

お得な特典の一例はこちら!!!

★JA直売所での利用代金を5％引！
★JA-SSでの利用代金を2円／リットル引！
★JAグループの店舗（直売所、給油所は除く）での利用で〈通常ポイントに加えて〉＋2％ポイント還元！
※対象：JA運営の購買店舗や関連施設。Aコープ、JAタウン、農協観光など農協関連店舗や施設。
★ご入会とご利用で所定の条件を満たしていただくと、**最大10,000円相当のポイント還元！**

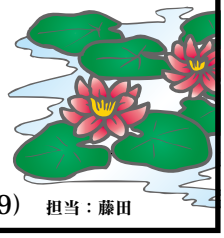
※特典の金額はポイント交換でキャッシュバックを選択いただいた場合の金額（1ポイントを4円で換算）を記載しています。
※ご入会日（カード発行日）から3カ月後末日までに、①WEBサービスIDの登録（1,200円相当）、②ショッピングのご利用金額（ご利用金額に応じて最大8,000円相当）、③携帯利用料金のお支払い（800円相当）で、最大10,000円相当のポイントプレゼントとなります。

JAうおづ　https://www.jabank.org/tsukau/jacard/

お問合せ先　西部支店　☎22－4880　東部支店　☎22－0695　北部支店　☎22－1102
中央支店　☎22－0387　本店金融課　☎24－9917

●編集後記　あっという間に梅雨明けとなり、うだるような暑さにぐったりしてしまいますね。食欲も落ちがちですが、そんな時はさっぱりと食べられる酢の物がお気に入りです。また、魚津の夏は美味しい果物が盛り沢山。ももや梨、ぶどうを食べて、暑い夏を乗り切りましょう！　（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



発行／魚津市農業協同組合　〒937-0066 魚津市北鬼江2-14-5　編集／営農事務課　Tel.0765-24-9924　Fax.0765-24-9922　印刷／㈱すがの印刷

JAうおづ
正組合員戸数／2,284戸　准組合員戸数／3,086戸　正組合員数／2,516人　准組合員数／4,334人（令和4年5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　Instagram　Twitter　青壮年部