

Unity ユニティ

2024

1

睦月



みなさんとJAとうかつ中央を結ぶ広報誌



X(旧ツイッター)



Instagram



YouTube



ホームページ

※表紙登場者の紹介記事は16ページです。

 JAとうかつ中央

www.ja-toukatsuchuou.or.jp

謹賀新年



経営管理委員会会長
田嶋 幸浩



代表理事理事長
嶋村 正一

新年あけましておめでとーうございませう。組合員の皆様には、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。旧年中は、当組合の事業運営へ格段のご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございました。昨年は新型コロナウイルス感染症が五類に移行され、当組合におきましても、農業まつりをはじめとする様々なイベントも開催され、多くの皆様との対話を図ることができました。一方、長引くロシアのウクライナ侵攻やパレスチナ問題等からの世情不安や、急激な円安による生産資材の高騰に伴う相次ぐ値上げと物価高により、「食」の不安が顕在化し、「国消国産」が一層の重要なテーマと改めて認識された年となりました。

当組合では、昨春秋、地産地消推進の一環として常盤平支店敷地内に「ファーマーズマーケット」として「食」を開設いたしました。地域のみなさまへ、新鮮・安心・安全な地場農産物を年間通じて届けたいという願いを込めて取り組んで参りたいと思っております。末永くみなさまから愛され、親しまれるファーマーズマーケットとなるよう努めてまいります。

本年は、令和4年からの「中期経営計画」・「都市農業振興3か年計画」の総括の年となります。転換期を迎えた社会の動静を見定めつつ、経営理念の下、時期を逸することなく、不断の自己改革を行い、盤石な事業基盤の構築、協同組合としての人づくり、「食」「農」「地域」「JA」にかかる皆様からのご理解の醸成を実践し、一層のお役に立てるよう持続可能な意義ある総合事業への取り組みを進めてまいります。結びに、組合員とご家族、皆様のご健勝を心よりお祈り申し上げます。年頭の挨拶といたします。

経営管理委員会会長 田嶋 幸浩
役員一同

私たちのJA

11月主要事業実績等のご報告

出資金	16億24百万円
貯金	3,716億02百万円
貸出金	1,568億61百万円
販売品取扱高	9億12百万円
購買品取扱高	5億82百万円
長期共済保有高	6,177億23百万円

- 3 新年のご挨拶
- 4 かがやき
- 5 シェフ永井のおすすめ
- 6 JAニュース
- 8 特集『冬のあったかミルク鍋』
- 10 JAニュース
- 14 インフォメーション
- 16 今回の表紙/私の食育日記

理事会だより

令和5年11月30日(木)、本店3階役員会議室で理事会を開催いたしました。

協議事項

- 第1号議案
 - コンプライアンス・マニュアルの一部変更について
- 第2号議案
 - マネロン等関連規程類の一部変更について
- 第3号議案
 - 大口貸出について

報告事項

- (1) 利益相反取引の報告について
- (2) 中期経営計画取組み状況について
- (3) 令和5年度自己改革工程表(数値編)について
- (4) ペーパーレス会議システムの導入について
- (5) 令和5年度上半期実績について
- (6) 令和5年度子会社の上半期実績について
- (7) 令和5年度上半期決算監事監査意見書について
- (8) 令和5年度(7月～9月期)内部監査実施結果報告について
- (9) 不祥事未然防止策について
- (10) 10月期の事業実績等について

経営管理委員会だより

令和5年11月30日(木)、本店3階役員会議室で経営管理委員会を開催いたしました。

協議事項

- 第1号議案
 - 経営管理委員貸出の条件変更について
- 第2号議案
 - 不祥事対応要項の一部変更について

報告事項

- (1) 大口貸出について
- (2) 利益相反取引の報告について
- (3) 中期経営計画取組み状況について
- (4) 令和5年度自己改革工程表(数値編)について
- (5) 都市農業振興計画取組み状況について
- (6) ペーパーレス会議システムの導入について
- (7) 令和5年度上半期実績について
- (8) 令和5年度子会社の上半期実績について
- (9) 令和5年度上半期決算監事監査意見書について
- (10) 10月期の事業実績等について



「紅玉のグラタン」



シェフ永井のおすすめ

作り方

- (1)リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- (2)くり抜いた紅玉の中身は半分にとって種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- (3)フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、(2)の上にかける。
- (4)オーブンを200度に熱し、(3)にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。

材料(2人分)

- 紅玉 ……2個
- ホタテ貝柱 ……2個
- ホンシメジ ……2本
- 無塩バター ……適宜
- 白ワイン ……大さじ2
- ホワイトソース(市販品) ……大さじ3
- 薄力粉 ……適宜
- パルメザンチーズ ……適宜
- ディル ……適宜
- 塩・こしょう ……適宜

「季節のもずく酢」



材料(4人分)

- もずく ……300g
- 柿 ……1個
- ゴールドキウイ ……1個
- おろししょうが ……小さじ1
- リンゴ ……1/2個
- かつおだし ……300ml
- 薄口しょうゆ ……50ml
- みりん ……50ml
- 酢 ……100ml
- 砂糖 ……30g

作り方

- (1)合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、鍋でひと煮たちさせ冷ましておく。
- (2)もずくは沸騰した湯に入れ、ざるにあげて、そのまま冷ます。
- (3)合わせ酢の半量を(2)のもずくに入れ、1時間ほど漬けておく。
- (4)器に(3)のもずくを盛り付け、柿、ゴールドキウイ、リンゴ、おろししょうがを盛り、合わせ酢の残り半量を注ぎ出来上がり。

永井智一(ながいともかず) 茨城県立間市にある「天晴(あまはら)キッチン購入」オーナーシェフ



モナ・カサンドラの今月のあなたの運勢★1月 占いを学術的に解析する「ルネ・ヴァン・ダール研究所」の研究生となり、占星学のロジックを徹底的に解説・探究。コンピュータによるホロスコープ作成の道を開いた。現在は執筆活動をはじめ、さらなる占星の研究を重ねている。



牡牛座 4/20~5/20

【全 体 運】活気があります。華やかなことにツキがあるので遊びに行く計画を立てて。作業はスピードより正確さ重視で
【健 康 運】脳トレがお勧め。パズルや手の運動で脳を刺激して
【幸運の食べ物】エリンギ



▶加納さんが作った作品

編み物を作り始めたのは、草木の自然な色合いが好きで、自分で染めた糸でセーターを編みたいと思ったのがきっかけです。編み物教室に通いながら、草木染めのセーターや手袋など様々な編み物を作っていました。約28年前に羊の毛を糸にする講習会に参加し、講習会を行っていた染織家・箕輪直子先生の誘いもあり、箕輪直子先生の織物教室に通い始めました。現在は手織り・草木染めの教室を自宅で行なっています。教室を開いて約10年。



かのう かずこ 加納 和子さん (66歳 鎌ヶ谷市富岡)



▲二重織で織ったチーバクんのタベストリー



▲豊水梨の枝で草木染めたスカーフ

現在は11名の生徒がいます。小学生、50〜70代の生徒が在籍し、マンツーマンで指導を行なっています。マフラー、バッグ、タペストリーなど生徒が求める作品を作りながら教えています。草木染めには庭、畑にある草木を使用しています。織物の模様や色合を組み合わせる際、化学染料の色合いだと合わないものもありますが、草木染めたもの同士で合わせると色合いがとても綺麗です。作品は帯、タペストリー、ベストなど様々な作品を作っています。年2回程展示会があり、作品の展示、販売などを行なっています。織り機は卓上機(日本機)、高機(日本機)、海外機があり、作る織物に合わせて使い分けています。織物を織っている際、自分が考えていた柄が上手くできた時が一番嬉しいです。柄が出てきた時には次はどんな作品を作ろうか考えています。今後は難しい柄、ベストや帯などを作りたいと思っています。

ルネ・ヴァン・ダール研究所 <https://www.rene-v.com/>



牡羊座 3/21~4/19

【全 体 運】ピンチが接近中です。警戒を怠らないで。いつもより慎重に行動することで危険を減らせます。下旬からは上昇運
【健 康 運】体を冷やさないように。特に腰はしっかりケアを
【幸運の食べ物】シュンギク



流山農業まつり2023

地域農業をもっと身近に イベントで市民と交流

地域農業への理解を促進し、市民との交流を深めようと、当JAは12月10日、流山市総合運動公園で流山農業まつり2023を開催しました。

20以上のブースが設けられ、生産者団体の流山市農産物直売所「新鮮食味」は旬の野菜や果物、流山青壮年部は焼き鳥、流山女性部は豚汁、おにぎり、赤飯、流山青年部はじゃがバターなどを販売しました。

流山市内の各支店は、さいてっての商品、射的、駄菓子、くじ引き、たぬきうどん、焼きそばなどのブースを出店しました。

ステージ上では地元小学校吹奏楽部の演奏や和太鼓の演奏、マジックショー、参加型歌謡ショーなどが披露されました。

ミニ電気機関車やエアスライダー、抽選会も用意され、来場者から好評でした。

第14回まつど大農業まつり



大地の恵に”ふれあう”マルシェ 松戸農産物が並ぶ

農や食に触れ合い、農業振興や豊かな地域社会づくりに貢献しようと、当JAは11月23日、松戸市と共催で、21世紀の森と広場で第14回まつど大農業まつりを開催しました。

ステージ上では和太鼓・銭太鼓・エイサー、大道芸人によるバルーンアート、「ねぎらいの日」イベント、音楽演奏が行われました。会場では市内生産者や市関係の20団体以上がブースを設け、松戸市園芸出荷組合連合会や農事研究会、まつど農産物直売組合は旬の野菜やホットスナック、花卉園芸生産組合は花や苗、小金園芸出荷協会青年部はねぎ焼きとポークソーセージ、松戸市農業青少年クラブは焼きそばなどを販売しました。

当JAは、矢切ねぎふるさと便の受付、JAバンクとJA共済のPRを行いました。



蟹座 6/22~7/22

【全 体 運】吉凶混合ながら華やかな運氣。気持ちを上手に切り替えポジティブ思考でいきましょう。吉運が強まります

【健 康 運】慌ててけがなどをしないように。浴室は暖めて

【幸運の食べ物】ハクサイ



双子座 5/21~6/21

【全 体 運】一進一退のままならない運氣。急がずいつものペースを保つよう心がけましょう。下旬は作業も予定も挽回可能です

【健 康 運】寒さ対策を入念に。あったかインナーは特に◎

【幸運の食べ物】サツマイモ



家族でおいしく楽しむ 冬のあったかミルク鍋

家族でおいしく楽しむ

寒さが続く時期に家族でおいしく楽しむ
ミルク鍋レシピをご紹介します。

出典
「ミルクWEBサイト
「ミルクレシピ」



家族全員で楽しめる!

豆腐ともやしの まるやか ミルクたんたん鍋

材料(2人分)	
豚ひき肉	150g
木綿豆腐	1丁(300g)
もやし	1袋
ニラ	30g
豆板醤(とうばんじゃん)	適量
ニンニク	1片
A ショウガ	1片
長ネギ(白い部分)	1/2本
ごま油	小さじ2
甜麵醬(てんめんじゃん)	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
水	100ml
牛乳	300ml
鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2
みそ	10g
塩	小さじ1/8
すりごま(白)	小さじ1

作り方

- 1 下準備をする。木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。もやしは洗ってひげ根を取る。ニラは4cmの長さに切る。Aのニンニク、ショウガ、長ネギはみじん切りにする。
- 2 肉みそを作る。フライパンにごま油を弱火で熱し、Aを入れて香りが立つまで炒める。端に寄せて中火にし、豚ひき肉を入れる。肉の色が変わったら、炒めたAと合わせて甜麵醬、しょうゆを加え、全体がなじむまで炒める。
- 3 深さのある鍋か土鍋に、水、鶏がらスープのもと(顆粒)を入れて沸騰させ、もやしを入れてふたをし、1分30秒ほど蒸す。
- 4 ふたを取り、牛乳、塩、すりごま(白)を加え、みそを少しずつ溶かしながら入れる。木綿豆腐、ニラを彩り良く並べて中火にかけ、豆腐が温まり牛乳が沸騰する直前を目安に火を止める。
- 5 鍋の空いている所に(2)の肉みそをのせる。

おもてなしにも♪

とろ〜りチーズの 洋風ミルク鍋

作り方

- 1 下準備をする。カマンベールチーズは表面に放射状に軽く切り込みを入れる。ハクサイは葉と芯に分け、それぞれざく切り、ニンジンは皮ごとピーラーなどで薄くむき、くるくると巻く。エノキタケは根元を切り落とし、手でほぐす。長ネギは5cmの長さに切る。トウモロコシは根元を切る。ニンニクは表面に竹串で穴を開ける。エビは殻をむき、背ワタを取り除く。ゆでだこはぶつ切りにする。
- 2 鍋にAを中火で沸かし、エビ、ゆでだこを入れてさっと火を通す。取り出して粗熱が取れたらそれぞれ串に刺す。
- 3 豚ロース薄切り肉1枚を広げ、ハクサイの葉を適量巻く。豚肉とハクサイの葉がなくなるまで作る。ファルファッレを袋の表示時間通りにゆでる。
- 4 (2)とは別の鍋の底にハクサイの芯を並べ、中央にカマンベールチーズを置く。周りに(3)のハクサイの豚巻き、巻いたニンジン、長ネギ(白い部分)を立ててバランス良く詰め、空いた隙間にエノキタケ、トウモロコシ、ニンニクを詰める。
- 5 (4)にBを加え、中火で加熱する。全ての具材に火が通ったらファルファッレをのせ、エビとゆでだこの串は食べる直前に溶けたチーズに絡ませていただく。

材料(2人分)	
カマンベールチーズ	1個
豚ロース薄切り肉	150g
エビ(殻付き)	6尾
ゆでだこ	100g
ハクサイ	1/8個
ニンジン	縦1/2本
エノキタケ	1/2袋(100g)
長ネギ(白い部分)	1/2本
ニンニク	3片
トウモロコシ	少々
ファルファッレ(リボン形の pasta)	50g
水	500ml
A 酒	小さじ1
うま味調味料	少々
牛乳	500ml
水	200ml
白ワイン	50ml
B コンソメ(顆粒)	小さじ2

心も体もぽっかぽか♪

たっぷり キャベツと 鶏肉の レモンミルク鍋



材料(2人分)	
鶏モモ肉	300g
ウインナー	6本
キャベツ	1/4個
ニンジン	1/2本
レモン	1/2個
牛乳	300ml
水	400ml
A コンソメ(顆粒)	小さじ2
塩	小さじ1
粗びき黒こしょう	少々

作り方

- 1 下準備をする。鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。ウインナーは斜めに3カ所切り込みを入れる。キャベツはざく切り、ニンジンは1cm厚切りにする。レモンは皮ごと薄い輪切りにする。
 - 2 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したらキャベツ、ニンジン、鶏モモ肉、ウインナーを加える。ふたをして7、8分煮る。
 - 3 牛乳を加え、ふたをせず沸騰しないように弱火で2、3分煮る。薄切りにしたレモンをのせる。
- POINT** お好みのハーブやトマト、粒マスタードなど(材料外)を添えると味の変化を楽しめる。



旬の食材のおいしさを
牛乳が引き立てます

ハクサイと サケのミルク鍋

作り方

- 1 ハクサイを芯と葉の部分に分けて、芯は千切り、葉はざく切りにする。
- 2 塩ザケは湯にくぐらせ、氷水にサッと漬けて引き上げておく。漬けたれの材料を混ぜ合わせておく。
- 3 (1)と(2)の塩ザケ、5cmの長さに切ったニラを土鍋に入れて、牛乳と昆布だしを加える。火を通しながら、漬けたれに付けて食べる。

材料(作りやすい量)	
ハクサイ(上部)	3/4個
塩ザケ(切り身・甘口)	3切れ(240g)
ニラ	1わ
牛乳	600ml
昆布だし	200ml
ボン酢しょうゆ	80ml
漬けたれ	
卵黄	2個分
細ネギ	適宜
青のり	適宜
七味唐辛子	適宜

乙女座 8/23~9/22
【全 体 運】 好調です。本気を見せれば状況を変えられます。諦めずにチャレンジを。新年会やパーティーへの出席が吉
【健 康 運】 体を動かすほど調子が上がります。スポーツが吉
【幸運の食べ物】 レンコン

獅子座 7/23~8/22
【全 体 運】 もう少しで状況が変わります。面倒なことも手を抜かずに進めることが大切です。人との交流が開運のきっかけに
【健 康 運】 胃腸をいたわって。消化の良い食事で元気に
【幸運の食べ物】 カリフラワー



227名が参加 「チャリティーゴルフ大会」開催



組合員相互の親睦と、健康増進、社会福祉活動への寄付を目的として、当JAは11月27日、茨城県つくばみらい市の茨城ゴルフ倶楽部で第12回JAとうかつ中央チャリティーゴルフ大会を開催しました。227名の組合員が参加、24団体に協賛いただきました。

結果は、優勝：中島 一美、準優勝：長谷川 昇、第3位：加納 進の各氏です。



全国都市農業フェスティバルが開催 当JAがイベントに参加



11月19日に都立光が丘公園で開催された全国都市農業フェスティバルに松戸市が参加し、野菜セットやあじさいねぎ、加工品等を販売しました。ATELIERnihaku はキッチンカーで焼き菓子やサンドイッチを販売し、川上修平氏、成嶋伸隆氏がトークライブに出演。全国の農家さんと都市農業について活発な意見を交わすことで、都市農業の重要性を再認識できました。



「全国ねぎサミット 2023 in 農業王国ふかや」開催

11月25日、26日に「全国ねぎサミット 2023 in 農業王国ふかや」が埼玉県深谷市で開催され、当組合では矢切ねぎとあじさいねぎを出品しました。



各地で品評会を実施



第56回流山市農業共進会が11月17日、流山市コミュニティプラザ体育館で行われ、128点が出品されました。特別賞受賞者は、右記の通りです。

特別賞	受賞者	作物
千葉県知事賞	野能 哲夫	ほうれん草
流山市長賞	鈴木 正	青ねぎ
とうかつ中央農業協同組合経営管理委員長賞	中田 大地	カブ
流山市議会議長賞	秋元 翔太郎	キウイ
千葉県東葛飾農業事務所長賞	豊島 茂	春菊
千葉県農業共済組合長理事賞	石井 精一	コメ
東葛飾農林業振興普及協議会長賞	酒巻 稔	キャベツ
流山市農業委員長賞	鈴木 崇夫	人参
流山市園芸団体連合会長賞	石井 まさ子	小松菜
流山市農業関係機関連絡協議会長賞	伊原 幸子	里芋

流山市は、農産物品評会に出品された流山産農産物をとうかつ草の根フードバンクに寄付しました。贈呈式では、同市恩田一成経済振興部長と当JA 木ノ村 正浩常務理事が同フードバンクの梅澤一雄代表に農作物を手渡ししました。



第14回まつど大農業まつり農産物品評会が11月23日、21世紀の森と広場で開かれ、93点が出品されました。特別賞受賞者は右記の通りです。

特別賞	受賞者	作物
千葉県知事賞	安川 浩市	矢切ねぎ
千葉県農林総合研究センター長賞	石井 寛茂	あじさいねぎ
千葉県東葛飾農林業振興普及協議会長賞	安川 盛男	キャベツ
千葉県東葛飾農業事務所長賞	長谷川 義洋	ほうれん草
松戸市長賞	松戸 英樹	小松菜
松戸市農業委員会会長賞	高橋 健	ブロッコリー
千葉県農業共済組合長賞	高橋 健	かぶ
とうかつ中央農業協同組合経営管理委員長賞	青柳 綾子	人参
松戸市農事研究会会長賞	齊藤 康彰	大根



蠍座 10/24~11/22

【全 体 運】コミュニケーション運が活発化。あなたが間に入れば問題は解決へ。情報収集をしっかり冷静に対応しよう
【健 康 運】友人との運動やおしゃべりが健康を保つ
【幸運の食べ物】ゴボウ



天秤座 9/23~10/23

【全 体 運】家族や家の中のことを後回しにしないように。身の回りのことを優先させれば危険を回避できます。掃除は丁寧に
【健 康 運】無理は禁物。適度に休憩し疲れをためないように
【幸運の食べ物】京ニンジン

JA共済 農業・地域活性化積立金」を活用



千葉県立流山高等学校で11月20日、JA千葉共済連は地域貢献活動の一環として、農業機械を贈呈しました。

JA千葉共済連は地域の活性化や農業経営に貢献する取り組みを強化するため「地域・農業活性化積立金」を創設しています。



各地でゴルフ大会が開かれる



▲馬橋支店

馬橋支店は9月16日、「藤ヶ谷カントリークラブ」にて馬橋支店ゴルフコンペを開催しました。優勝：花嶋孝一郎、準優勝：酒井悦男、第3位：田中永志の各氏です。



▲南流山支店

南流山支店は10月6日、茨城県「千代田カントリークラブ」にて第8回南流山支店親睦ゴルフコンペを開き36名が参加しました。優勝：和田颯太、準優勝：篠崎純一、第3位：海老原充議の各氏です。



▲五香六実支店

五香六実支店は10月25日、「しいの木台スポーツ広場」にて年金友の会五香六実地区合同第7回グラウンド・ゴルフ大会を開催しました。優勝：阿部芙美子、準優勝：宇佐美トク子、第3位：米倉幸一の各氏です。



▲八木支店、十太夫支店

八木支店、十太夫支店は10月18日、茨城県「サミットゴルフクラブ」にて第4回八木支店・十太夫支店親睦ゴルフコンペを開き14組54名が参加しました。優勝：和田颯太、準優勝：河合房雄、第3位：鈴木政明の各氏です。



▲中央支店

中央支店は10月26日、「中山カントリークラブ」にて第46回中央支店ゴルフコンペを開催しました。優勝：松丸兼行、準優勝：平川勝昭、第3位：秋谷操の各氏です。



▲松戸南支店

松戸南支店は10月31日、「オークヒルズカントリークラブ」にて第12回松戸南支店親睦(イーグル会)ゴルフコンペを開き10組39人が参加しました。優勝：湯浅和弘、準優勝：湯浅尚之、第3位：栗山富和の各氏です。



▲流山支店

流山支店は11月18日、「千代田カントリークラブ」にて第7回流山支店ゴルフコンペを開催しました。優勝：染谷和成、準優勝：大川原誠一、第3位：高橋和江の各氏です。



新川小学校5年生が地元農産物を使った「オリジナルレシピ」を考案

11月18日に新川小学校で創立150周年記念事業の一環として新小発表会が行われ、各学年でテーマを決めて学習に取り組んできた成果を発表しました。同校の5年生は「農業・料理」をテーマに各クラス8グループが地元農産物を使った16種類のレシピを考案し、実際に料理を保護者や地域住民の方々に試食してもらいました。

同校は授業の一環として、流山市内の中山農園、鈴木農園にて農業体験を行いました。そこで課題を見つけ児童自らがその課題解決に向けて探求学習を進めています。

発表会当日には市内で採れる野菜をPRして地域に広めるために、中山農園の小松菜とほうれん草を使って「小松菜のじゃがバター」、「ほうれん草の和風パスタ」などを料理しました。約340人が試食に参加し、参加した方からは「美味しかった、彩がいい」などの感想が寄せられました。



▲5年1組考案メニュー ▲5年2組考案メニュー



あじさいねぎ収穫体験 15組の親子が参加

親子で野菜の収穫体験をしながら地元野菜と農業について学ぶことを目的に、松戸市立殿平賀小学校家庭教育学級は11月5日、同市新松戸のほ場で、「親子であじさいねぎ収穫体験」イベントを開きました。15組の親子が参加し、参加者は小金園芸品出荷協会の秋山尚文会長からあじさいねぎの栽培方法、収穫、水洗い、皮むきなどの一連の出荷調整作業を教わりながら収穫体験をしました。参加した児童からは「ねぎが好きになった」、「収穫するのが楽しい」との声が聞かれ、収穫したあじさいねぎを記念のお土産として持ち帰りました。



流山市内、保育園が参加 さつまいも収穫体験

城の星おおたかの森保育園は10月25日に八木支店管内のほ場で「さつまいも収穫体験」を行いました。参加した園児からは「楽しかった」、「またやりたい」との声が聞かれ、収穫したさつまいもはお土産として持ち帰りました。



山羊座 12/22~1/19
 【全 体 運】勢いがあります。計画を実行に移しましょう。会合では発言を。あなたの意見が好結果につながります。周りへの協力が吉
 【健 康 運】頭痛は早めにケアを。目の疲れに効くマッサージも◎
 【幸運の食べ物】芽キャベツ

射手座 11/23~12/21
 【全 体 運】あれもこれもと欲張ると収拾がつかなくなってしまいそう。あなたにとって大事なことを優先して。観劇にツキ
 【健 康 運】おいしい食事で元気をチャージ。旬の食材が吉
 【幸運の食べ物】サトイモ



お子さまの学資金づくりに。



くらしの保障、相談するなら



●ご加入にあたりましては、お近くのJAへお問い合わせください。
■JA共済ホームページアドレス <https://www.ja-kyosai.or.jp>

23481050076

JAでNISAをはじめませんか

NISAとは、国民の資産形成を応援する、国がつくった税制優遇制度です。どんな制度なのか、専門のJA職員が詳しくご説明いたします。

プレゼント

NISAのこと、資産運用のこと、JAにお気軽にご相談ください。

年末・年始窓口・ATM営業のご案内

平素はJAとうかつ中央をご利用いただきましてありがとうございます。年末・年始の窓口・ATMコーナーの営業は下記のとおりとさせていただきます。

営業案内 窓口・経済センター
年内は、12月29日(金)まで営業致します。
年始は、1月4日(木)から営業致します。

日付	ATM営業時間
12/30(土)	8:00~21:00
12/31(日)	8:00~21:00
1/1(月)	8:00~21:00
1/2(火)	8:00~21:00
1/3(水)	8:00~21:00

1/4(木)より通常営業です。

◆キャッシュカード・通帳を紛失された場合は、

JAバンク・キャッシュカード紛失共同受付センター
☎043-202-1171へご連絡ください。
窓口営業中は、お取引店舗へご連絡ください。

◆ICキャッシュカード機能が付いたJAカードキャッシュカード一体型をお持ちの方は、

上記「カード紛失・盗難受付センター」と
NICO盗難紛失受付センター
☎0120-159-674にもご連絡ください。

◆「ファーマーズマーケットさいてって」は12月31日~1月4日まで休業となります。

JAとうかつ中央

JA教育ローン

【カード型】最大700万円まで
修学期間内の安心を!



いつでも! 何度でも!

金利/年 0.800~3.775%

【変動型・保証料別】(令和5年10月1日現在)
※ご返済の試算等、お気軽にご相談ください。
JAとうかつ中央ホームページ
<http://www.ja-toukatsuchuu.or.jp/>



JAとうかつ中央

1月の相談日 (要予約)

顧問弁護士、顧問税理士等がご相談を承ります。
お気軽にご相談ください。

- 法律相談** 12日(金) 本店 午後2:00より
26日(金) 本店 午前9:00より
- 税務相談** 12日(金) 資産管理課(八木事務所)
午前10:00より
19日(金) 本店 午前9:00より
- 相談時間** お一人様30分間
- 受付期限** 相談日の3日前まで

※ご予約は各開催場所へご連絡願います。

相談課(本店) TEL:047(361)2206
資産管理課(八木事務所) TEL:04(7157)6330

子どもたちの未来のために今、日本の「食」を選ぼう。

生産資材の高騰で、苦境に立つ生産者。

農業生産に欠かせない肥料、家畜のえさ、燃料などは、かつてない値上がりが続いています。生産資材の高騰と上がらない価格の板挟みで、このままでは農業を続けたくても続けられないという生産者の悲鳴が聞こえてきます。



農畜産物の適正な価格をみんなで考え、生産者を応援。

生産資材の高騰などで、今、生産者は苦境に立たされています。農業は土を耕し、苗を植え、育てて、収穫するという、時間と手間がかかる仕事。いったん衰退してしまえば、回復が難しいのです。今、国産の農畜産物の適正な価格をみんなで考えることが必要ではないでしょうか。

国産の農畜産物を選び、食べる。それは、子どもたちの未来を選ぶこと。

子どもたちの未来に日本の「食」をつなげることは、「国産の農畜産物を選び、食べる」という身近な行動に、その答えがあります。それはまた、私たちの世代の責任ともいえるでしょう。日本の農業が持続可能であるために、適正な価格で国産農畜産物を選び、食べて、日本の農業を応援していきましょう。



耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ



魚座 2/19~3/20

【全 体 運】良い風が吹いています。お誘いには乗ってみましょう。今まで気付かなかった新しい発見があるはず。会合にツキ
【健 康 運】やったことのないストレッチに挑戦を。脳も活性化
【幸運の食べ物】イチゴ



水瓶座 1/20~2/18

【全 体 運】じっくり時間をかけるのが正解です。気持ちがいいたら深呼吸を。落ち着きを保つのが成功の鍵。美術鑑賞にツキ
【健 康 運】心の疲れに気を付けて。音楽や美しい景色が癒やりに
【幸運の食べ物】ダイコン



今月の表紙

今月は中央支店管内から
平川さんご一家を紹介します。

松戸市小根本

ひらかわ さとみ
平川 里美さん(20歳)

お父さん りゅうた
竜太さん

お母さん りか
里加さん



里美さんご紹介

・自己紹介

高校卒業後、浅草の芋菓子専門店で働いて今年で2年目です。お店では大学芋、スイートポテト、芋ようかん、かりんとう等を販売しています。

・お店ではどのような仕事を行なっているか

接客や芋菓子を作っています。多い日には1日で500人のお客様がご来店します。

・働いて楽しいと思える時

大学芋を作っている時が一番楽しいです。働き始めた当時は大学芋を揚げている時、手にやけどをよくしていましたが、現在はうまく揚げられるようになり作っていて楽しいです。1日で100キロ以上揚げる時もあります。

・習い事について

ダンスを3歳から中学2年生、高校1年生から高校3年生まで、ピアノを3歳から8歳まで習っていました。

・休日はどのように過ごしているか

友人とドライブ、ショッピングをして過ごすことが多いです。

・今後の家族との予定

今年の2月、3月中に家族で犬と泊まれるホテルに行く予定です。

私の食育日記

寒い冬は鍋料理で乗り切ろう

食育インストラクター
岡村麻純

冬になるとわが家の食卓に頻繁に登場するのが鍋料理です。湯気の出る鍋を囲んで熱々の料理を食べるのは、冬の幸せな時間です。

以前、雑誌の仕事で全国の郷土料理を取材した際、北から南までさまざまなご当地鍋があることを知りました。そんな中からわが家でも少しずつレシピを調べては挑戦してみています。みそのだしやサケが子どもたちに好評な北海道の石狩鍋や、「おにぎりがお鍋に入っている」と子どもたちが大興奮だった秋田県のきりたんぼ鍋、私の大好きなサトイモをふんだんに使った山形県の芋煮鍋や真っ白なスープでいただく福岡の水炊きなど、鍋メニューのレパートリーに加わったものがたくさんあります。

昔から愛される鍋には、ネギやハクサイなど冬が旬の野菜がたっぷりと入っているものが多く、これら旬の野菜は冬の体を元気に保つのに一役買ってくれます。例えば、鍋に欠かせないネギは、昔から風邪にはネギが良いといわれていたように、アリシンという成分が血行促進に作用すると期待されていて、体を中から温めてくれます。他にも、ハクサイは風邪予防にもつながるビタミンCとともにカリウムが多く、塩分を取り過ぎてしまう冬には欠かせない野菜です。冬のキャベツにもビタミンCが豊富な上に、キャベツの特徴的な成分のビタミンUは胃の働きを助けてくれるので、おなかを壊しがちな冬にぴったりです。

こういった野菜がたっぷりと食べられる鍋は、締めと呼ばれるスープの活用も魅力です。実は、野菜などに含まれる栄養は水溶性のものが多く、火を通す際、スープに溶け出してしまいます。しかし、締めでスープまでしっかり食べる鍋なら、栄養も無駄なくいただくことができます。

今年も新たなご当地鍋にも挑戦して、家族みんなで外からも中からも体を温めて、元気に冬を乗り切りたいと思います。



岡村 麻純(おかむらますみ)

食育インストラクター。お茶の水女子大学食物科学講座卒業。大学では食育をテーマに研究。男女2児の母。

お得な情報が満載 ホームページもご利用ください。



とうかつ中央 で 検索