

農をつなぐ

はばたき

令和3年

3月

No.377



仲良く
元気に育ってね!
《おとうさん、おかあさんから》

**表紙モデル
募集中!**
詳しくは企画管理課まで
☎0596-52-0121

明和町南藤原 野呂 悠陽くん〈11歳〉 はるひ
ひいと 陽絃ちゃん〈2歳6ヵ月〉



育てたい夢、応援します
JA多気郡

JA多気郡
ホームページは
こちらから➡





～イチゴ栽培に懸ける～
明和町
吉田 裕俊さん

ケーキなどの洋菓子や和菓子のほか、様々なものに重用されるイチゴ。お子さまからご年配の方まで幅広い人気を誇っていますよね。多気郡管内でもイチゴ栽培は行われており、農産物直売所スマイルでも販売されているイチゴに管内の生産者名を目にされた方も多いのではないのでしょうか。今号ではイチゴ栽培に想いを懸ける若き生産者の吉田さんにお話しを伺いました。

明和町で生まれ育った吉田さん(34)は、大学進学、就職と名古屋で居住されていましたが、転職を機に愛着のある地元へUターンします。過日、祖父の他界を機に、これまでお米を作っていた田んぼの存続を巡って「残して欲しい」と父に懇願、ならばと稲作以外の農作物を栽培して農家として起業することを思い立ちます。明和町役場へ相談に伺ったところ、三重県農業大学校への入校を勧められ、大好きなイチゴを専攻として学ぶことを決めます。

1年間イチゴに関する基礎知識を修得し、卒業後の2年目には明和町のイチゴ生産者である山口剛司さんの元に師事することになった吉田さん。「何もわからない自分に対して優しく、時には厳しくイチゴ栽培の実務を一から教えていただきました。いまでも師と仰ぎ教えを乞う



栽培するイチゴ「かおりの」をチェックする吉田さん

MEMO **かおりの**
酸味が少なく、ジューシーで爽やかな甘さが魅力のいちごです。名称は「上品な香り」に由来しています。

こともあります」と語ります。自らの起業を想定し、山口さんの元で1年間学びながら、土地やハウスの準備も並行して進めていったそうです。農家として生きることを決めてから3年目、いよいよ独立していくことになりました。

「心が折れるとはまさにこのこと。起業1年目から自然の厳しさの洗礼を受けました」と語る吉田さん。4棟あるビニールハウスのうち、露地での土耕栽培と高設栽培を各2棟に分けてスタートしたのですが、収穫目前で大雨の影響を受け土耕栽培の2棟が水没してしまい、出荷できない事態に。2年目には全てを高設栽培に切り替えたものの、今度はアザミウマ(害虫)被害に悩まされるなど苦労が度重なっで押し寄せてきたそうです。4年目となった今でも「細かな問題は絶えず発生しています。でも一歩ずつ前に進んでいくしかありませんね。」

イチゴの収穫期は12月から5月頃まで。作業には父の支援を受けているとはいえ、出荷のピーク時にはバック詰めの作業や収穫株の手入れと多忙を極めます。頼れるのは自分だけと自ら鼓舞しながらの日々。6月から9月はイチゴの苗づくり期で10月にはビニール張り作業と年間を通してほぼ休みなしで作業に没頭されています。「11月にちょっとだけホッとできますよ」と笑顔の吉田さん。今後の目標は収穫量の増大と生産効率を上げること。また、同世代のイチゴ農家との交流と意見交換をしてみたいそうです。やりがいはどの問いには「美味しかったと言ってもらえるのがなにより嬉しくて。とても励みになります」と語っていただきました。起業して苦労を乗り越えてきた生産者としての自負が表情に溢れているようです。JAとしても次代を担う若き生産者を全力で応援していきます。

1月19日 柿の剪定講習会



明和町の園地で柿の剪定講習会を行いました。講習会には11人参加し、最初に多気営農センターの三谷営農指導員が、資料を使って柿の剪定方法を説明。「剪定をすることによって日当たりや風通しが良くなり、管理や収穫作業がしやすくなる。枝の配置を考えたが剪定しましょう」と呼び掛けました。園地では実際に柿の樹を剪定し、実のなる枝や不要な枝の見極め方、切る位置などポイントを説明しました。

1月19日 加工場で麴作り



多気加工場で地場原料を使った麴の加工が始まりました。蒸した米に麴菌をふりかけて種付けする米糘や水に浸けた大豆を煮て、種こうじを付けた豆麴を加工しています。2月上旬までに米1,200キロと大豆1,400キロを麴に加工し、2月中旬からは、麴を使った仕込み味噌作りを行う予定です。

1月27日 青島温州みかん出荷に向けて目ぞろえ会 多気営農センター



青島温州みかんの初出荷に先立ち、目ぞろえ会を開きました。部会員やJA職員など約15人が参加し、生産者は見本の青島みかんを

手に取って、色付きや傷などの出荷基準を確認しました。48戸の生産者が30ヘクタールで栽培し、3月上旬まで約10トンの出荷を見込んでいます。

NEWS FLASH

—ニュース フラッシュ—

1月8日 大豆検査始まる



令和2年産大豆検査が始まりました。管内の生産者から集荷した大豆を「農産物検査員」の資格をもつ営農担当職員が検査をしました。

形質や粒度、被害粒の混入状態などを確認し、規格に沿って検査し等級格付けしました。令和2年産大豆の出荷数量は6,000袋(1袋30キロ)を計画し、2月中旬まで検査業務を行いました。

1月14日 「美し国駅伝」応援で 3町選手団に飲料寄贈



明和町

多気町

大台町

「第14回美し国市町対抗駅伝」に出場する選手団を激励するため、スポーツドリンクを3町選手団に寄贈しました。

注：新型コロナウイルス感染症拡大をふまえ、大会は中止となりました。

1月19日 各営農センターで 廃棄農薬を回収



各営農センターで廃棄農薬や農薬空容器などの回収を行いました。期限が切れた農薬や処分に困っている農薬など78軒の組合員から1,615キロ回収しました。廃棄物には有毒物が漏出する可能性もあるため、職員は慎重に分類を行い、廃棄農薬処理業者へ適正な処分を委託しました。

「食」と「農」のつながりを実感しよう!

大豆栽培を通じた 食農教育を行っています



1月14日
宮川小学校3年生 脱穀学習



電動脱穀機で大豆を脱穀し、もみ殻やワラくずを風によって選別するための農具「唐箕」(とうみ)を使って小さいゴミを取り除きました。収穫した大豆で豆腐や味噌作りを行う予定です。

1月28日
外城田小学校3年生 豆腐作り



ひと晩水に浸けた大豆をミキサーにかけ、つぶした大豆を鍋に入れて煮る作業や搾った豆乳を鍋で温度を測りながら温める作業を楽しみながら、豆腐を完成させました。

「えごま」には、人間の体で合成できない 必須脂肪酸オメガ3「 α -リノレン酸」が多く含まれています。

「えごま実」を搾ることで「えごま油」になりますが、「えごま実」のままでも美味しく食べることができます。「えごま実」には、 α -リノレン酸のほか、カルシウムや食物繊維が豊富に含まれ、そのまま食べるとナッツのような風味とプチプチとした食感が楽しめます。すり鉢やミルで粉碎して食べると栄養分の吸収もよくなります。

生でも食べる事ができる「えごま」ですが、おすすめは「炒りえごま」です。
炒ることで、香りと味にコクが出ます!

「えごま実」の炒り方(フライパンで炒る)

1. 中火くらいで、フライパンを振りながらゆっくり混ぜ、乾炒りします。
2. 2、3粒パチパチとはじけたらOK。トレー等に移して余熱をとって下さい。

注意: 強火や炒りすぎは、苦味が出るので注意! また、 α -リノレン酸は熱に弱いので、強火や長時間炒ってしまうとせっかくの栄養分が破壊されてしまいます。

炒りえごまの保存

冷えてから密閉容器などに乾燥剤と一緒に入れ、冷蔵庫で保存してください。風味は次第になくなってしまいますので、早めに使って下さい。(1週間以内)



えごまレシピ

えごま豆乳坦々うどん

《材料 2人前》

- | | | |
|-------------------|----------------------------------|--|
| ●鶏ミンチ …………… 80g | B | ●豆乳 …………… 200cc |
| ●もやし …………… 80g | | ●えごま実 …………… 大さじ2
(すり鉢などで擦っておく) (約20g) |
| ●白菜 …………… 80g | ●ニンニク …………… ひとかけ
(みじん切りにしておく) | ●水 …………… 400cc |
| ●うどん(太め) …………… 2玉 | ●水 …………… 400cc | ●水菜 …………… 適量 |
| A | ●味噌 …………… 40g | ●酢 …………… 小さじ2 |
| | ●めんつゆ(3倍濃縮) …… 大さじ2 | |
| | ●酒 …………… 大さじ2 | |
| | ●コチュジャン …………… 小さじ1 | |

《作り方》

1. 白菜は太めの千切りする。
2. ひき肉を炒め、少し白っぽくなったなら白菜、もやしを入れて炒める。
3. 水400ccを加え、少し煮込む。
4. Aの材料を合わせておく。Bはミキサーやミルでしっかり攪拌して混ぜる。
5. 3にAを入れ、ひと煮立ちしたらBを入れて、最後に酢小さじ2を入れ、火を止める。(煮込みすぎないこと)
6. うどんを茹でる。
7. 器に茹で上がったうどんを入れ、5を入れ、水菜を添えて出来上がり。



Point ▶ ラー油を使わないのは、油の摂りすぎになるから(えごま実で良質な油が摂取できる)辛味の調整は、コチュジャンや少量のラー油で調整してください。ミキサーやミルがない場合、すり鉢で炒りえごま実をしっかり擦り、豆乳と合わせてください。



えごまたっぷり白玉団子 ～黒蜜ソースかけ～



《材料 白玉20～25個分》

- 白玉粉 …………… 100g
- 絹ごし豆腐 …………… 150g
- えごま実 …………… 20g

【黒蜜ソース】

- 黒糖 …………… 50g
- 水 …………… 50cc
- えごま実 …… 大さじ1 (約10g)

《作り方》

1. ボウルに白玉粉、絹ごし豆腐を入れ、耳たぶくらいの柔らかさになるまで、豆腐を崩しながら手でよくこねる。
2. 1にえごま実を加え、よくこねる。
3. 食べやすい大きさに丸め、火が通りやすいように中央にくぼみを入れる。
4. 3を沸騰したお湯に入れ、浮き上がってきたら冷水にとって冷やす。
5. 鍋に黒糖と水を入れ木べらで混ぜながら中火にかける。
6. 黒糖が溶けたら煮詰め、少しとろみがついたら火を消してすり鉢などですったえごま実大さじ1を入れ混ぜる。
7. 水気を切った白玉団子を器に盛り、ソースをかけて出来上がり。



Point ▶ メイプルシロップやはちみつに、すりえごまを入れてお餅にかけても美味しいですよ!



「えごま実」は、収穫後の「調製」にどれだけ手をかけているかで味や栄養分に差がでます。水洗いをして実についた汚れを落とし、目視と選別機によるW選別を行ったおすすめの実のみを販売しています。農産物直売所スマイルでは、「えごま実」を好評販売中です。えごま実レシピのほか、えごま油レシピをスマイルにて用意しています。

えごまの実 50g 450円(税込)

ふれあい課 掲示板

「JA多気郡ふれあい課」から耳より情報をお伝えするコーナーです。ご関心をお持ちいただいたらお気軽にお問い合わせ下さい。

お孫さんの輝く未来のために



JA共済 JAのこども共済

だーいすき。 ばあば、じいじ、

JAのこども共済 祖父母向けプラン

かわいいお孫さまのために、積立て、はじめませんか。

おじいさま・おばあさまが「学資金」「満期共済金」をお受取りいただけます。

たとえば

中学・高校・大学 選べる3つのプランで、お孫さまの成長を応援できます！



年齢、健康状態にかかわらず、12歳までのお孫さまがいる方にご加入いただけます。

ご契約例 こども共済 学資金型(基本型)

払込共済掛金総額 1,880,205円

給付総額 2,000,000円

給付率 約106.3%

共済掛金は月払い・年払いもできます。

お問い合わせはJA多気郡まで

この利率でご加入いただけるのは 令和3年3月末まで



JA共済

JAの個人年金 予定利率変動型年金共済

ライフロード

ゆとりが
あるって
いいよね。

この利率で
ご加入いただけるのは
令和3年
3月末まで

将来のおこづかいに、公的年金の足しに、
積み立て感覚で始めませんか？

皆さまにぴったりの柔軟な設計が可能です。

加入年齢	月払共済掛金	共済掛金払込終了年齢 /年金支払開始年齢
18歳～85歳	3,000円～	50歳～90歳 (5歳刻み)

最低保証予定利率の設定があります。

当初5年間の 予定利率	6年目以降の 最低保証予定利率
0.50%	0.75%

さらに、
共済掛金は
生命保険料控除
の対象です！

【共通ご契約例】 10年定期年金 男性 当初5年間の予定利率は一律0.50%となります。6年目以降の予定利率は毎年見直しされます(最低保証予定利率0.75%) 令和3年1月時点

年払共済掛金24万円(月換算2万円)/70歳払込終了/70歳年金支払開始の場合

ご加入 年齢	共済掛金 累計	10年間の年金受取総額 6年目以降予定利率	
		【最低保証予定利率】 0.75%で保障した場合	【現在適用の予定利率】 1.44%で保障した場合
30歳	960万円	1,092万円 増加額132万円	1,283万円 増加額323万円
40歳	720万円	790万円 増加額70万円	896万円 増加額176万円
50歳	480万円	509万円 増加額29万円	558万円 増加額78万円

年払共済掛金60万円(月換算5万円)/75歳払込終了/75歳年金支払開始の場合

ご加入 年齢	共済掛金 累計	10年間の年金受取総額 6年目以降予定利率	
		【最低保証予定利率】 0.75%で保障した場合	【現在適用の予定利率】 1.44%で保障した場合
60歳	900万円	947万円 増加額47万円	1,021万円 増加額121万円
65歳	600万円	626万円 増加額26万円	662万円 増加額62万円
70歳	300万円	310万円 増加額10万円	320万円 増加額20万円

◆ご契約後の方がお亡くなりになられた場合には、「死亡給付金」をお受取りいただけます(お払いいただいた共済掛金の総額を下回ることはありません)◆

【参考】 6年目以降の 適用予定利率	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
	1.56%	1.59%	1.63%	1.60%	1.60%	1.65%	1.66%	1.65%	1.50%	1.48%	1.47%	1.44%
全国経済ニュース 【JA共済調べ】	H29.9 東日本大震災		H29.10 1ドル=75円台	H29.12 第2次安倍政権発足	H30.8 消費税5%→8%へ	H30.1 自衛隊マイナスイテ入	H30.1 米トランプ政権発足	H30.4 消費税8%→10%へ	H1.10 新型コロナウイルス			

※この共済は6年目以降、毎年予定利率を見直す予定利率変動型の年金共済です。※予定利率とは、共済掛金積立金を積み立てる際に適用されるあらかじめ定められた利率のことです。当共済に適用される予定利率は、ご契約後5年間は固定ですが、ご契約6年目以降は毎年見直しされます。※ご契約時の予定利率は毎年設定されます。したがってご契約の都度によって適用される予定利率が異なり、最低保証利率が変更となる場合があります。※予定利率は共済掛金積立金にかかるものであり、お支払いいただいた共済掛金全体に対するものではありません。したがって、共済掛金全体に対する利率は予定利率よりも低くなります。※最低保証予定利率とはご契約時に定められ、ご契約6年目以降、共済期間を通じて最低保証される予定利率のことです。最低保証予定利率は共済期間を通じて変動し、また、※上記6年目以降の予定利率が1.48%の場合には、ご契約6年目以降、将来の年金の受取額が約束されるものではありません。年金受取総額は共済期間中に年金受取総額毎年金受取られた場合の受取総額を計算しています。※上記の金額は万円未満は四捨五入して表示しております。※予定利率が最低保証予定利率を上回る場合は、異なる場合、最低保証利率が適用されない場合があります。※最低保証利率が万円未満となる場合は、お引き上げさせていただきます。※共済掛金の払込方法にご契約時の変更ができます。ご契約の間に十分ご検討いただきますようお願いいたします。※増加額は共済掛金累計と受取総額の差です。※上記以外の方にもご加入いただけます。※月換算は、年払共済掛金12万円に対する金額を表示しています(月払の場合は異なります)。

お問い合わせはJA多気郡まで

この資料は概要を説明したもので、詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

ENC04880110

採れたて農産物を
紹介します!

多気郡産の農産物を 「食べて応援」「作って応援」 今月のおすすめ商品「新玉ねぎ」



「新玉ねぎ」は3月から4月頃に登場する、いわゆる「新もの」で、種類に関わらず収穫後すぐに出荷される玉ねぎの総称です。一般的な「黄玉ねぎ」は収穫後に乾燥・貯蔵してから出荷されますが、新玉ねぎは収穫してからすぐに市場に出回るため、皮が薄くて水分が多くやわらかいのが特徴。早生種や極早生種を使っていて、貯蔵の黄玉ねぎよりも辛味が少なく甘味もあり、生食に適しています。大きさは黄たまねぎとそれほど変わらず、形は球型～扁平です。



★選ぶポイント!

- 皮にツヤがあり、かたく締まりがあるもの
- すっしりと重みを感じるもの
- 表面に傷がない
- カビが付いていない
- 葉付きの場合、葉がまだ青々として首がギュッと締まっているもの

★保存方法

●冷蔵保存の場合

カットする前であれば、新聞紙に包み、ポリ袋に入れて野菜室で保存できます。冷蔵保存だと、だいたい4日～1週間ほど日持ちします。半分に切ってしまったものは、空気に触れないようにラップでしっかりと包んで保存してください。この状態で2～3日ほど保存できます。新玉ねぎは水分が多く傷みやすいので、カットしたら冷凍してしまうほうが安全です。

●冷凍保存の場合

使いやすい大きさにカットしてラップに包み、保存袋に入れて冷凍。もしくは、新玉ねぎをみじん切りにして、色づくまで炒めてから冷凍するのもおすすめです。炒めたら使う分量ずつに小分けしてラップに包み、保存袋に入れて冷凍庫へ。冷凍の場合は、1ヶ月を目安に使い切るようにしましょう。こうすると、必要ときにすぐに使えて便利です。



スマイル明和店
店長 長野裕成

スマイルからお得なお知らせ!

JAカードでお買い物をしよう!!

**商品代金が
請求時に5%割引**

JAカードは支店窓口にてお申し込みいただけます。

..... 農産物直売所スマイルからのお知らせ

今月の定休日 | 3月17日(水)

ポイント2倍デー | 毎週火曜日
定休日の翌日〔今月は18日(木)〕

旬の農産物イベント 中止のお知らせ

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、そして地域の皆様の健康と安全確保を最優先に考え、しばらくの間、旬の農産物イベントを中止とさせていただきます。何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

PayPay
がご利用いただけます

すまいるきまぐれレシピ

季節を感じながら行事食を楽しもう！ 私たちの生活には、季節や行事などにある「ハレの日」に食べる特別な食事「行事食」があります。また、日本の季節行事には農業に基づいたものが多く、行事を行うことで農耕手順の目安としていました。収穫に感謝するだけでなく、季節の変わり目に旬のものやごちそうを行事食として食べることで、栄養をとり、体調を整える役割も担っています。一年間を通して「自然の味処すまいる」オリジナル行事食を紹介します。

3月号は「4月の行事 花見」です。

花見は古くから親しまれた春の訪れを愛でる行事です。植物の開花は自然の歴であり、桜だけでなく、こぶしやツツジなど、その地域の代表的な花を見て、農作業を始める時期の目安としました。昔の「お花見」は、貴族にとっては風雅な宴、農民にとっては桜の木に宿った「田の神様」をもてなす豊作祈願の行事でした。それが庶民の春の行楽になったのは、江戸時代から。花見弁当や花見菓子の文化も生まれ、形を変えながら現在も続いています。



盛り付けの一例

この右の写真に紹介した 総菜(花見弁当用)は、自然の味処 すまいるでテイクアウト可能です！

花見弁当メニューの天ぷら、豚の角煮、だし巻き玉子、なばなのお浸し、黒豆煮、ひりょうずの煮もの、おからの煮ものはお持ち帰りできます。(サラダ、ご飯、フルーツは持ち帰りできません)

すまいるのテイクアウトメニュー

メニュー札に赤丸シールが貼ってあれば、テイクアウトOK！ パックも購入できます。テイクアウトしたい料理を取り、会計を済ませてからパックに詰めかえてください。
※詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

花見弁当 一番人気の定番！だし巻き玉子



材料《2人分》

- 卵 4個
- だし汁 100cc
- 薄口しょうゆ … 小さじ2 1/2
- 砂糖 小さじ2

作り方

1. 卵とだし汁、調味料を混ぜる。
Point▶ 泡だてないこと！ すき間を開けたお箸を直立させ、まっすぐ前後に動かす。ボウルの底に箸をこすりつけて、切るようにする。
2. 卵焼き器に、キッチンペーパーで薄く油をひき、お玉2/3を目安に、卵液を流し込む。火加減は中火。
Point▶ 卵液が多いと厚みが出て巻きづらくなる。火加減が強すぎると焦げやすく、弱すぎると油くさくなる。
3. 半熟になったら、奥から前に巻き込む。巻き終わった卵は、また卵焼き器の奥に戻す。
4. 先ほどのキッチンペーパーで、再度油をなじませ、2巻目以降は卵焼きを箸で持ち上げ、下にもしっかり卵液を流し込むようにする。
5. 卵液がなくなるまで、この工程を繰り返す。巻き簾で(巻き簾が無い場合は、卵焼き器の端で)形を整え完成です。



写真の盛り付けの一例ではコロナ終息の願いを込めて、家族3~4人分をお重に詰めました。メインのおかずレシピを紹介しましたが、普段食べている料理でもお重に詰めて家族と食べれば一段と美味しくなりますよね。コロナ禍での桜の楽しみ方を考慮しながら、家族でお花見を楽しんではいかがでしょうか。

ミツバ



香りが良く、お吸い物に重宝

ミツバは日本原産のセリ科野菜で、半日陰でもよく育ち、乾燥に弱いので、他の野菜の陰になる所に適します。種まきの適期は4〜5月と9月です。

ミツバの発芽適温は20度前後で、10度以下の低温や30度以上の高温では発芽が困難です。発芽後は10〜20度でよく成長します。なお、低温により花芽分化し、その後の高温・長日でとう立ちするため、温暖地では4月中旬以降、寒冷地では5月上旬以降に種まきします。

ミツバは、青ミツバ(または糸ミツバ)、切りミツバ、根ミツバの3タイプがあります。青ミツバは青々とした葉を楽しむ品種で、店頭に並ぶのはほとんどが水耕栽培です。切りミツバは冬に根株を掘り上げ、これを室(むろ)と

いう暗室に持ち込んで軟白させた物で、根を切って収穫されます。根ミツバは春から育てた根株に畑のまま土を掛け、早春に伸びてきたところを掘り取りまします。ここでは青ミツバの作り方を紹介します。

「品種」 「白茎ミツバ(関西系)」「タキイ種苗)」「白茎みつば(サカタのタネ)など。

「畑の準備」 種まきの2週間前までに1平方m当たり苦土石灰100gを施し、よく耕しておきます。その後、化成肥料(NPK各成分で10%)100g程度と堆肥2kgを混ぜ、幅60〜90cmのベッドを作ります(図1)。

「種まき」 ベッドと直角に、20cm間隔の細いまき溝を作ります。まき溝に1cm間隔に種をまきます。種は

好光性なので、隠れる程度(5mm)に土を薄く掛けまします。発芽まで、十分灌水(かんすい)します(図2)。

「管理」 早まきでは、ビニールフィルムでトンネルを作り、発芽を促します。不織布のべた掛けは、安定した発芽に役立ちます。

追肥は2〜3週間ごとに、1平方m当たり30g程度を与えます(図3)。また、乾燥に弱いため畑が乾いたら灌水し、真夏の高温・強光下では黒寒冷しゃなどで日よけします。

図1 畑の準備

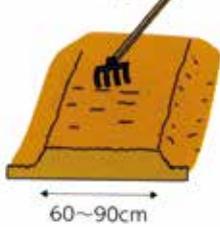


図2 種まき

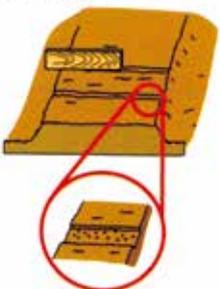


図3 追肥

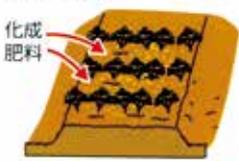


図4 収穫



提供:園芸研究家 成松次郎

《栽培のポイント》 ミツバの発芽適温、生育適温は15〜20℃で冷涼な気候を好みます。暑さ寒さに弱く、霜に当たると枯れてしまします。ミツバの栽培の中で一番難しいのが発芽させることです。発芽するのに長い時間が必要で、10日以上かかることもあります。種まき前に一晩水に浸しておくといでしょう。畑に直接種をまいてもいいですが、雑草の方が先に発芽し生育が旺盛になってしまします。そのため、育苗箱やポットなどで育苗してから植え付けるといでしょう。ミツバは芽を出すときに光が必要です。覆土が薄いと表面の土が乾燥しやすくなるので、こまめな水やりが必要です。発芽する途中で種が乾くと死んでしまうので、乾かさないように毎日様子を見るように心がけてください。定植は、本葉3〜4枚の頃に、畑に植え付けます。根が傷まないように気を付けながら、条間・株間を10〜15cm位の間隔で植えるようにしましょう。



明和営農センター 谷口 大将 営農指導員

《水耕栽培の場合》 ミツバは水耕栽培に適した野菜です。市販の食用ミツバを使って、家庭でも手軽に水耕栽培をすることもできます。コップなどに水耕栽培用の液肥を入れ、根元から約5cmのところまでカットしスポンジがついたままコップに入れます。暑い時期はこまめに水換えをしながら育てるようにしてください。濃度は希釈倍数を守って使用してください。

《病害虫防除》

★アブラムシ

・ダントツ水溶剤 2000〜4000倍

収穫3日前まで

★ハダニ類

・アファーム乳剤 2000倍

収穫7日前まで

★べと病

・ダコニール1000 10000倍

根株養成期但し、収穫75日前まで

★立枯病

・バリダシン液剤5 8000倍 育苗期



ご利用の皆様により安心して いただくために、抗菌・抗ウイルス 施工を行いました。

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、
ATMと本支店の金融窓口を対象に、農林中金とJA共済の支援により
抗菌・抗ウイルス施工を行いました。

組合員をはじめとした地域のご利用者さまに、これまで通り
安心してご利用いただけるよう、予防対策の一環として取り組みました。



施工内容

ATM本体および本支店ブース内で手を触れる箇所（タッチパネル・カウンター、記帳台、手すり、インターフォン等）
に対し、抗ウイルス・抗菌性能を付与したガラスコーティングを行いました。塗布することで、菌やウイルスの拡大を抑制
し、感染防止につなげます。

また、本店貯金為替課エントランスや各支店に非接触型消毒・検温器を設置しております。ご来訪のお客様におかれま
しては消毒及び検温をお願いしております。皆様のご理解・ご協力の程宜しくお願い致します。

- 入店時に、非接触型消毒・検温器により手の消毒及び検温をお願い致します。
- 37.5度以上の発熱が確認された場合には、入店をご遠慮下さい。

JA多気郡は、組合員をはじめとした地域のご利用者の皆様に安全・安心を第一に利用してもらえる店舗づくりを
進めていきます。



JA教育ローン



商品概要

ご利用 いただける方

- 満20歳以上の方
- 前年度税込年収200万円以上の方
- JAが指定する保証機関の保証が受けられる方
- 高校、高専、短大、大学などにご入学予定または在学中のお子さまがいらっしゃる方

お使いみち

お子さまの**入学金、授業料、アパート家賃**等にご利用いただけます。
また、他の金融機関からの教育ローン借換資金にもご利用いただけます。
※借入申込日から2か月前にお支払済みとなった資金も含まれます。

ご融資金額

1,000万円以内(1万円単位)

ご融資利率

最軽減後金利/年**1.48%** 基準金利/年2.68%

金利軽減内容

- 次の項目に該当する方については、基準金利より年**1.2%**軽減いたします。
 - 当JAで「給与振込」をご指定かつ「JAカード」をご契約の方
- 次の項目に該当する方については、基準金利より最大で年1.0%軽減いたします。
 - 当JAに「給与振込」をご指定の方(年1.0%)
 - 当JAで「JAカード」をご契約の方(年1.0%)

ご融資期間

6か月以上15年以内
※在学期間に9年を加えた期間を最長とします。

元金返済 据置期間

ご融資対象となるお子さまの卒業予定年月末日の6か月後まで据置可能です。
■ **参考** 令和3年4月1日ご入学 令和7年3月31日ご卒業予定のお子さまの場合
■ ご融資期間/最長13年
■ 据置期間/令和7年9月30日まで据置可能

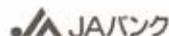
ご返済方法

元利均等月賦返済または元利均等ボーナス月増額返済がご利用いただけます。
なお、ボーナス返済のご利用は、ご融資額の50%以内です。
※元金返済据置期間中は、お利息だけのお支払いとなります。

保証

三重県農業信用基金協会(保証料 年0.3%~0.5%)または三菱UFJニコス株式会社(保証料 年1.0%または1.5%)の保証を受けていただきます。なお、三重県農業信用基金協会の保証を受けるためには、当JAの組合員に加入していただく必要があります。
※保証料は別途必要となり、お支払方法は、三重県農業信用基金協会保証の場合、ご融資時の一括前払いのみの取扱いとなり、三菱UFJニコス株式会社保証の場合、約定返済日の元金返済とあわせて分割払いのみの取扱いとなります。

●上記は商品の概要を示したものです。●ローン商品の詳しい内容については、店舗に説明書をご用意しております。●ご融資利率は、令和3年3月1日現在のものです。●金利環境の変化により、ご融資利率を見直す場合がございます。●お借入後、軽減項目に該当されない方については、ご融資利率を基準金利に見直しさせていただく場合がございます。●お申込みに際しましてはJAおよびJAが指定する保証機関において所定の審査を行い、その結果によってはご希望に添えない可能性がございます。●当JAでの借入累計額が500万円を超える場合は、組合員への加入が必要となります。●ご利用中の繰上返済や返済条件の変更については、別途所定の手数料が必要となります。●店舗にてご返済額を試算いたします。●詳しくはJAバンクの窓口にお問合せください。



満20歳以上の方なら、インターネットで24時間365日、気軽に仮申込ができます。

マイカーローンは今ならインターネット申込で
基準金利から年**0.05%**引き下げます。

ご利用をご検討されているお客様はまず、仮申込がおすすめです。



1

ホームページに
アクセスして仮申込

JA バンク 三重

2

審査結果をJAから
お電話などでお知らせ

3

JA 窓口で
正式なお手続き



JA住宅ローン
マイカーローン
教育ローン

JA多気郡・3月のイベントカレンダー

😊スマイルポイント2倍デー

日	月	火	水	木	金	土
	1 赤口	2 先勝 😊	3 友引 ひな祭り 給油所ポイント 2倍デー	4 先負	5 仏滅 給油所ポイント2倍デー	6 大安
7 赤口	8 先勝	9 友引 😊	10 先負 給油所ポイント 2倍デー	11 仏滅 西外城田給油所感謝デー	12 大安 勢和・真手給油所感謝デー	13 友引 ・休日ローン相談会 (本店10時～16時) 明和給油所洗車特売日
14 先負 明和給油所洗車特売日	15 仏滅	16 大安 😊	17 赤口 ・無料法律相談会 (本店10時～12時) 直売所スマイル 定休日 給油所ポイント 2倍デー	18 先勝 😊	19 友引 給油所ポイント2倍デー	20 先負 😊 春分の日 ・スマイルお米の日
21 仏滅	22 大安	23 赤口 😊	24 先勝 給油所ポイント 2倍デー	25 友引 西外城田給油所感謝デー	26 先負 ・スマイルお肉の日 勢和・真手給油所感謝デー	27 仏滅 明和給油所特売デー
28 大安 明和給油所特売デー	29 赤口	30 先勝 😊	31 友引 給油所ポイント 2倍デー	明和給油所特売デーは ●油類値引き販売 ●洗車値引き(ティアラコート、泡撥水洗車のみ) 毎週土日は明和給油所 油類値引き販売!		

3月31日(水)業務休業のお知らせ

令和2年度決算棚卸のため、下記の店舗を休業させていただきます。ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

- 明和営農センター ●多気営農センター ●奥伊勢営農センター ●明和農機センター ●多気農機センター ●パルスーション(自動車整備工場) ●津田店 ●丹生店 ●大台東部店 ●宮川店 ●大杉谷店

※店舗内に職員がいますので、お気軽にお声掛けください。

西外城田給油所閉店のお知らせ

長らく皆様にご愛顧いただいてまいりましたが、**令和3年3月31日(水)**をもちまして営業を終了する運びとなりました。皆様の長年にわたるご厚情に心から感謝申し上げますと共に、閉店によりご不便をおかけしますことを深くお詫び申し上げます。

<お問い合わせ先>

明和給油所 ☎0596-52-5020

勢和給油所 ☎0598-49-2144



ATM西外城田・波多瀬・領内閉鎖のお知らせ

このたび、ATM西外城田・波多瀬・領内は、**令和3年3月31日(水)午後4時**をもちまして閉鎖させていただきますこととなりました。ご利用のお客様には、大変ご不便をお掛けいたしますが、最寄りのJAバンクATM等をご利用いただきますようお願い申し上げます。

はばたき俳壇

北村 純一 選

今月の課題(隴・浅利 他当季雑詠)

ハガキに三句投句していただき20日までにお送り下さい。

JA多気郡はばたき俳句教室 〒515-0321 多気郡明和町大字齋宮1831番地21

◆ 神棚に若水供ふ父の影 年の初めに神聖な若水をお供えするのは代々の家長の役目。 先代の姿を心に厳肅なる行事。	◆ 福笑ひ自分で試して愉快なり 孫たちに準備した『福笑い』を待ちきれず独りで予行練習。 わくわくとなんとも楽しい一句。	◆ 身動きの取れぬ世相や滝凍てる コロナ禍に縛られた生活ですが、 いつかは解けて力強い流れを取り戻す日が必ず来ます。	◆ 行平で独り一合冬至粥 三年を終へまたも三年日記買ふ	◆ 唐突に花火上りし大晦日 歳開けて去年の家計簿未だ机上	◆ 若水や前かけの母かいがいし 新年やいつもの朝のコーヒーを	◆ お雑煮はいくつと問ひて焼き始め 八十六才まだまだいただこ年始の膳	◆ 重箱のおせちは今年どんな顔 みやあと鳴く猫の年始の隠居部屋	◆ 紅白に千両挿して門飾る 新年の故郷にある蕨の干支	◆ じんわりと五臓を洗ふ年酒かな 元旦や家系図看に孫と酌む	◆ 何か良き初夢なれどわすれおり 躓くな八十路の歩み年男	◆ 獅子舞が玄関あけて福来たる コロナ禍の座布団ひとつ三ヶ日	◆ 松納め捨田捨畑鄙の郷 鏡開き小豆ことと親ゆづり	◆ 風呂吹の湯気的眼鏡となりけり ほつこりと七草粥に癒やされし	◆ 成人式マスクの眼だけ笑つてる コロナ危機サラバと写経冬の夜									
大台 栗生 下村 猛	多気 荒蒔 西村 美智子	明和 養村 前田 泰彦	大台 高奈 中野 美津	明和 山大淀 大畑 葉子	多気 朝柄 深田 須美子	大台 栗生 下村 好子	明和 上村 中川 房子	多気 相可 奥井 ヨシヘ	明和 斎宮 河崎 恵子	明和 平尾 中村 貴美子	大台 高奈 小笠原利津子	明和 明星 栗谷 勇	多気 下出江 小柳 一郎	大台 高奈 大喜多 久枝	多気 丹生 森本 欣也	大台 高奈 伊藤 和美	大台 山大淀 濱口 孝子	大台 大ヶ所 伊藤 茂男	明和 明星 下村 ふく枝	明和 斎宮 中川 あき子	明和 有爾中 田中 操子	大台 滝広 神戸 裕子	大台 上楠 北村 千代子

◆ 鉄始め真白の石に当たりたる

純一

おもしろ川柳

（募集）お孫さんや家族友人とのいろいろな出来事を川柳にして下記までお送り下さい。（JA多気郡企画管理課）
〒515-0321 多気郡明和町大字齋宮1831番地21

- ◆お正月 昔のあそび みなれない
- ◆今年こそ 思い通りの一年に
- ◆年明けの 七草粥に 舌づみ
- ◆コロナ禍も 旅番組で 我慢する
- ◆カモを見て 風邪を引くよと 孫が言う
- ◆自恣の罪 秘書に背負わす 元首かな
- ◆孫達は ジジには勝てぬ 独楽回し
- ◆年酒飲み ころばぬ先を 棠じをり
- ◆寒い日は 猫も小鳥も 訪れず
- ◆お年玉 誰も来ずも 渡し役
- ◆グイパアの にぎやかしい お正月
- ◆消毒と マスク手洗い 身に付いて
- ◆コロナ菌 連れて田舎へ 里帰り
- ◆翡翠の 容姿して 水面
- ◆特攻機 乗り損のうて 今生きる
- ◆新コロナ 我は負けぬぞ 逃げるが勝
- ◆ダイへ行って 友達出来てたのしきに
- ◆呼ぶ声に 振り向き我かと 他人さん
- ◆海の上 昇る太陽 たくましく
- ◆コロナ禍や 孫とリモート おめでとう
- ◆はじめての 客なき正月 いとさみし
- ◆リモートで はい渡します お年玉
- ◆ひとりばち 客なき正月 障子張る
- ◆お七夜に 体温はかり 初詣で
- ◆昨日より 良い事ありて 足軽し
- ◆親鸞(しんらん)も 露店が無くて 寂しけり
- ◆孫よりのひ孫の 寫真(しゃん) 涙一杯

《警察からのお知らせ》 「子ども安全・安心の店」募集!

【要件】●県内で営業する事業所や店舗があること
●主に子供の通学路となっている道路に事業所を構えていること *子供の見守り活動に賛同頂ける方は大歓迎です。まずはお相談して下さい。

【活動内容】●子供の保護活動(子供が声掛けやつきまとい等により危険を感じるなどして、事業所等に駆け込んで来たときに、保護活動を行って下さい。) ●子供の見守り活動(子供の登下校時間帯に合わせ、通学路で見守り活動を行ってください。原則、毎月3日間以上、1回30分以上。)また日頃から、挨拶や声掛けなど、子供たちと積極的なコミュニケーションを図って下さい。

【活動紹介動画】

「子ども安全・安心の店」の活動内容について、実際に県下でも活動して



Part.1 Part.2

頂いているお店を動画でご紹介させて頂いております。是非ご覧下さい。

【応募方法】「子ども安全・安心の店」への活動にご理解とご協力を頂ける方は、管轄の警察署まで連絡をお願い致します。

松阪警察署:0598-53-0110
大台警察署:0598-84-0110

農業者年金で生活の安定を考えませんか？



若い今こそ
年金
アクション!

若い農業者の皆さん! 自分の老後自分で守れますか?

若い農業者の方は、国民年金の上乗せの公的な年金「農業者年金」に加入して安心で豊かな老後を!



ポイント
1

国庫補助で手厚い支援!
1万円の自己負担で **2万円の積立てが実現!**

まだ経営が安定していない若いうちは、月々の負担が少ない特例保険料(国庫補助)を活用して豊かな老後生活に備えましょう。

ポイント
2

早く加入すれば、**国庫補助が長く受けられる**

国庫補助部分の年金を受給するには、経営継承が必要です。国庫補助分を除いた本人負担分についての年金(農業者老齢年金)は、原則65歳から生涯受け取ることができます(60歳からの繰り上げ受給も可能です)。

ポイント
3

自ら支払った **全額社会保険料控除**の対象!
保険料は、**自由に選べる!**

国庫補助を受けていても、自ら支払った保険料は、家族の分も含めて全額社会保険料控除の対象です。また、増収したときは節税効果を期待して、いつでも通常加入に変更でき、保険料の額も見直しができます。

農業者年金の内容やご相談については、

最寄りのJAか農業委員会または農業者年金基金にお問い合わせください。

農業者年金基金

▶相談員TEL: 03-3502-3199

▶企画調整室TEL: 03-3502-3942

詳しくは <https://www.nounen.go.jp>



自然の味処

すまいるの
新メニュー



斎王味噌
ユクのある人気の
赤味噌



チャツネ
まるやかでブルーチー
な味わい



えごまの実
「如の青魚」といわれ、
α-リノレン酸が豊富な注目の健康食材

多気郡の特産品にこだわった味噌が絶品!

「斎王味噌」に、多気町産次郎柿を使用した「チャツネ」と大台町産えごまをパウダー状にし独自ブレンド。コク深くまるやかな味に仕上げました。仕上げに「すりえごま」をトッピングして、自然の味処すまいるでしか味わえない味噌カツをお召し上がりください。

味噌カツ
360円(税込)
夜メニューのとんかつ定食(1000円・税込)を味噌カツ定食に変更可能です。

※価格は変更させていただく場合があります。