ふれあいとなみ野

Tonamino

JAとなみ野

11 November

2019 Vol.297

特集1 ～JAとなみ野　合併25周年記念事業～

令和元年　秋巡業 大相撲JAとなみ野場所

特集2 ～目指せ全問正解 家族で挑戦！～

食育クイズ

JAとなみ野 合併25周年記念事業

令和元年 秋巡業 大相撲 JAとなみ野場所

JAとなみ野は砺波市柳瀬の富山県西部体育センターで10月7日、大相撲「JAとなみ野場所」を開催しました。当JAが合併25年目を迎えたことを記念し、組合員をはじめ利用者の皆様へ平素からのご愛顧に感謝し企画しました。

▲10月6日、木製の大タタキやクワ、タコなどで土俵築（どひょうつき）し、お清め式を行いました。

力士の鍛錬の様子を目の当たりにできる朝稽古

▲開場時間の午前8時に打たれた寄せ太鼓。

（写真上）地元、富山県出身の朝乃山が登場し、しこ名が呼び上げられるたび、観客からは歓声と拍手が湧き起こりました。取組では、隣の石川県出身の遠藤と対戦。土俵際までおいつめられるも押し返し、寄り切って勝ちました。

（写真上）佐野日出勇組合長が「農業の環境が大きく変化する中、農業者の所得増大と地域活性化を推進し、組合員の付託に応えたい」とあいさつ。
（写真下）朝乃山関にとなみ野産米100㌔と特産品「雪たまねぎ」100㌔を贈呈しました。

（写真上）色鮮やかな相撲のぼりが並びました。
（写真中）開場前から入場口には行列ができました。
（写真下）来場者に渡された、となみ野場所の座布団。

▲結びの一番で、白鵬が鶴竜との横綱対決を寄り切りで制しました。

歴史と伝統を持つ国技、相撲の様式美と迫力を堪能

本場所では見られない巡業ならではの催し物。
（写真上）床山が大銀杏（おおいちょう）を結い上げるまでを見せる髪結い実演。
（写真右上）「どすこい、どすこい」のかけ声とともに七五調の囃子（はやし）唄、相撲甚句（すもうじんく）が歌い上げられました。
（写真右中）相撲の禁じ手を面白おかしく紹介する初切（しょっきり）。
（写真右下）呼出しが太鼓のさまざまな打ち方を実演・解説する櫓（やぐら）太鼓打分。

▲入口近くで幕内力士が2人一組で行った握手会。15分交代で4組8名の関取が担当し、サインにも応じました。

▲全取組終了後、力士が行司から弓を受け、1日を締めくくる弓取式を行いました。

（写真上）朝乃山専用グッズ売り場。しこ名入りタオルやバスタオル（1,800円）は約1時間で完売しました。
（写真左上）相撲部屋直伝のちゃんこ鍋（500円）が人気を集めました。
（写真左下）撮影に応じる琴奨菊関。お相撲さんとの距離が近い地方巡業。

1 富山市友杉　富山産業展示館

令和元年度「とやま食の匠」認定式 となみ野農業協同組合 たまねぎ出荷組合を認定

10月26日、県内の農林水産物の生産や加工に関する卓越した知識や技能を有し、とやまの特産品の振興に寄与する個人又は団体を富山県が認定する「とやま食の匠」の「特産の匠」部門で、となみ野農業協同組合のたまねぎ出荷組合が認定されました。

たまねぎ出荷組合は、計画生産、計画出荷や共同選果、共同販売を進め、砺波平野を雪国産地の中でも最大級のたまねぎ産地として成長させました。県内外での宣伝、販売活動を積極的に行い、砺波市の特産物として雪たまねぎのブランド化を推進しています。

出荷組合の齋藤忠信組合長は「たまねぎ栽培は一から手探りで始めた。毎日田んぼに行き、試行錯誤を重ねた結果が認定に繋がった。今回の認定式をきっかけとして、さらに高品質な雪たまねぎの生産に励みたい」と話しました。

同組合長が代表を務める、南砺市野尻の農事組合法人ファーム野尻古村では、10月中旬から令和2年産たまねぎ苗の定植作業を開始しました。組合員が専用の定植機を使い、約6ヘクタールの圃場に「ターザン」と「もみじ3号」の苗を植えつけました。同組合は、たまねぎは天候の影響を受けやすいため、収穫後の乾燥調整をしっかりと行い、令和2年産は秀品率80パーセント以上を目指したいと話しました。

2 富山市友杉　富山産業展示館

富山県農林漁業振興会　農林漁業功労者に丹羽光代さん

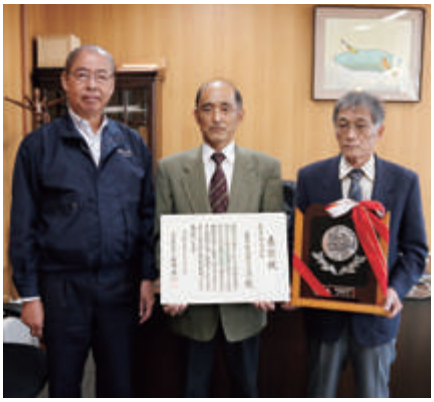
富山市友杉の富山産業展示館で10月26日、富山県農林漁業振興会の「令和元年度 富山県農林漁業功労者」の表彰式が行われ、JAとなみ野管内から散居の会代表の丹羽光代さんが受賞されました。28日、当JA役員室を訪れ、受賞の喜びを報告しました。

丹羽さんは平成22年から、となみの農産物生産グループ協議会の副会長として、学校給食食材の供給体制の確立や小中学生への食農教育、野菜残さを活用した資源リサイクルなど、多岐にわたり地産地消の学校給食食材供給体制の構築に尽力されました。

現在は、砺波市農産物直売所連絡協議会の副会長として、農産物の栽培等に関する研修、消費者との交流活動等に積極的に関わり、直売所相互の連携強化及び活性化に努めておられます。

3 富山市友杉　富山産業展示館

富山県　産業経済部門　農林漁業功労者表彰を農事組合法人　三清が受賞



10月26日、県内農業の先進的取組、地域への貢献に尽力した法人経営体の功績を表彰する富山県の「産業経済部門　農林漁業功労者表彰」を南砺市三清東の農事組合法人 三清が受賞しました。

同組合は、パソコンによる経営管理分析や、携帯電話を活用した管理作業の適正化に努め、水稲は全面積を乾田直播栽培で取り組むなど、低コスト稲作のモデル経営体となっています。

平成28年からは、南砺市が行うエコビレッジ構想推進モデル事業に参加し、地域内外から出る雑木類をチップ化し、堆肥を製造する取り組みを開始する等、地域資源を活用した循環型農業を進めています。

後継者の育成では、機械作業等に優れた組合員3人を専従者とし、若い世代へ農業技術を継承することで、法人設立から現在まで円滑な世代交代を行っています。

1 JAとなみ野ライスターミナル、砺波市西中

社会に学ぶ「14歳の挑戦」

社会に学ぶ「14歳の挑戦」は、中学2年生が1週間、学校外で職場体験活動や福祉・ボランティア活動等に参加することにより、規範意識や社会性を高め、将来の自分の生き方を考えるなど、生涯にわたってたくましく生き抜く力を身につけることを目的に富山県が実施しています。

○砺波市立出町中学校

砺波市表町の市立出町中学校の2年生5人は9月30日、JAとなみ野の農業施設で、倉庫内作業に取り組みました。

砺波市五郎丸の同JAライスターミナルを訪れた5人は、2つのグループに分かれ、農家から集荷された米の検査補助や、米を選別機にかけ、袋詰めするまでの作業工程を体験しました。

○砺波市立庄西中学校

10月3日、砺波市矢木の市立庄西中学校の2年生5人は、子ども特派員となり、学校給食に使う食材の生産者を取材しました。

生徒はサツマイモを生産する農家、砺波市西中の竹林順子さんの畑を訪問。インタビューや収穫体験、農産物に関するクイズ等を行い、その内容を映像に収録しました。

出町中学校

庄西中学校

2 富山市五福　県営富山野球場

JA親睦野球大会　準決勝・決勝

富山市五福の県営富山野球場で10月13日、JA親睦野球大会の準決勝・決勝が行われ、JAとなみ野は0−8でJAなのはなに敗退。決勝進出はかないませんでした。

JAとなみ野は頼みの投手陣が乱れ、四球や味方の失策から連打を浴び、相手打線に毎回点を許しました。

打線も精彩を欠きヒットは出るも、相手投手の要所を締めるピッチングに後が続かず、無得点のまま試合終了。5回コールド負けを喫しました。

〈試合結果〉

○一部リーグ

1位　JAなのはなA

2位　JAくろべ

○2部リーグ

1位　JAなのはなB

2位　JAあおば

最終回にヒットを放った干場裕太選手

3 JAとなみ野　本店

JAとなみ野窓口・渉外セールスロールプレイング大会を開催

JAとなみ野は10月18日、当JA本店で令和元年度「JAとなみ野窓口・渉外セールスロールプレイング大会」を開催。管内7つの支店から出場した7人が、ライフイベントに応じた商品提案を実演し、営業力などを競いました。

当JA役職員、農林中央金庫職員の審査の結果、渉外部門最優秀賞に福野支店の髙宮侑慈職員、窓口部門最優秀賞に出町支店の坂本夕貴職員が選ばれました。

大会後、髙宮侑慈職員が「アポイントメントとクロージングを中心にシナリオを考え、話す時は声のトーンに気を付けました」、坂本夕貴職員が「一方的に話し過ぎないようデモブックを活用し、お客様のニーズを引き出せるように心掛けました」と話しました。

2人は砺波地区農業協同組合協議会が11月に開催する「砺波地区窓口・渉外セールスロールプレイング大会」に出場します。

目指せ全問正解 家族で挑戦！

食育クイズ

いつもおいしく
いただいている食べ物に
関するクイズです。
何問正解できるかな？

出題・解説／藤原朋未（エミッシュ）　イラスト／信吉

Q.1 小松菜の名前は誰が付けた？

（1）徳川吉宗
（2）仁徳天皇

Q.2 イチゴはなぜ赤いの？

（1）動物に食べてもらうため
（2）ケーキにのせるために人工的に作られた

Q.3 どうして昆布は海の中ではだしが出ないの？

（1）実は少しずつだしは出ている
（2）昆布が生きているから（死なないとだしが出ないから）

Q.4 豆腐1丁には大豆が何粒使われているの？

（1）80粒　（2）100粒　（3）400粒　（4）1000粒

Q.5 鶏の卵はどうして真ん丸ではなく卵形なの？

（1）巣から転がり落ちないため
（2）ひよこが卵の中で過ごしやすい形のため

地上で産卵しますが、鳥類の進化の過程が卵に残されているのでしょう。

A.6　(2)草

解説：バナナが実っているところを見たことがありますか？　バナナは木のように思われていますが、実は草なんです。木の幹のように見えるのは、葉が何重にも重なった物で、横に切ったバウムクーヘンのような切り口も木のようです。

A.7　(2)走り

解説：食べ頃には、時期によって三つの呼び方があります。「走り」は出回り始め、季節を先取りした物です。「盛り」はその時期に一番おいしいとされる、まさに旬その物を指します。「名残り」は旬を少し過ぎ、余韻を楽しむ物。世界中で、ここまで「食べ頃」を呼び分けているのは日本だけかもしれません。

A.8　(1)アイスクリーム

解説：賞味期限は「おいしく食べられる」ことを保証する期限のこと。アイスクリームや塩、砂糖、乾物などは品質の劣化が極めて少ない（腐りにくい）食品として、記載の義務がありません。賞味期限と消費期限の違いについても調べてみましょう。

A.9　(1)3カ月

解説：ふ化後3カ月未満の鶏を「若鶏」と呼んでいます。若鶏はブロイラーとも呼ばれ、短期間で大きく育つように品種改良された鶏です。鶏は200日を過ぎるとだんだん肉質が硬くなってくるといわれています。

A.10　(3)サケ

解説：2017年の「家計調査」では、サケ、マグロ、ブリの順で多く食べられています。以前は、イカやエビが上位でしたが、ここ数年は順位が下がっています。切り身の状態で売られることの多い魚が調理のしやすさから上位になっているとも考えられています。

12月の運勢

モナ・カサンドラ
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読・探求。コンピュータによるホロスコープ作成の道を拓いた。現在は執筆活動を始め、さらなる占星の研究を重ねている。
ルネ・ヴァン・ダール研究所　http://www.rene-v.com/

Q.6

バナナは木にできる？草にできる？

（1）木
（2）草

Q.7

食べ物の旬の直前、出回り始める頃を何と言う？

（1）盛り
（2）走り
（3）名残り

Q.8

賞味期限を記載しなくても良い食品はどれ？

（1）アイスクリーム
（2）チョコレート
（3）クッキー

Q.9

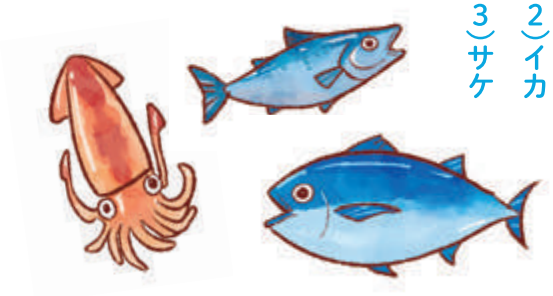
鶏肉の「若鶏」は何歳まで？

（1）3カ月
（2）1歳
（3）3歳

Q.10

日本で一番多く食べられている魚は？

（1）マグロ
（2）イカ
（3）サケ



解答解説

A.1　（1）徳川吉宗

解説：江戸幕府第8代将軍の徳川吉宗が小松川村（東京都江戸川区小松川）に立ち寄った際、青菜の入った餅の澄まし汁を献上されました。吉宗は香りの良い青菜をとても気に入り、土地の名から「小松菜」と名付けたそうです。その後小松菜は東京風のお雑煮にも欠かせない人気の野菜になりました。

A.2　（1）動物に食べてもらうため

解説：植物は次の世代を広く残すため、動物や鳥に食べられることにより、遠くまで種子を運ばれようとさまざまな仕組みを持っています。イチゴは動物に食べてもらうために、真っ赤で目立つ色に熟します。そして食べられることにより、種子が遠くまで運ばれ、ふんとして外に出されて新しい場所で芽を出すのです。

A.3　（2）昆布が生きているから

解説：昆布のだし（うま味成分）は、昆布が海中で生きているときは細胞膜で守られているため、外には出ません。しかし、収穫後、太陽に当てて乾燥させると、細胞膜が壊れて（昆布が死んで）しまいます。死んでしまった昆布を水に浸すと、この壊れた細胞膜からうま味成分が出てくるというわけです。

A.4　（3）400粒

解説：豆腐のほとんどは水分で、残りの1～2割が大豆の成分です。1丁に使われる大豆の量は約400粒ですが、1丁の大きさは地域によってさまざま。東京では300～350gが多く、地方では若干大きめの350～400g、沖縄では1kgが一般的です。あなたの地域の1丁はどのくらい？

A.5　（1）巣から転がり落ちないため

解説：魚やカエルの卵は真ん丸なのに、鶏など鳥の卵はいわゆる卵形。鳥は蛇など他の動物に狙われないよう、高い木の上に巣を作ります。そのため卵が木の上から転がり落ちないようにこの形になったといわれています。鶏は

牡羊座
3/21～4/19

【全体運】行動力が高まる時期。やりたいことに挑戦すれば、予想以上にすんなり成果が出せるはず。遠出の旅行も刺激大。
【健康運】運動不足は大敵。何かスポーツを始めて　【幸運の食べ物】毛ガニ

令和元年産水稲の作付面積及び予想収穫量（10月15日現在）

富 山

― 10a当たり予想収量は540kg（作況指数102）の見込み ―

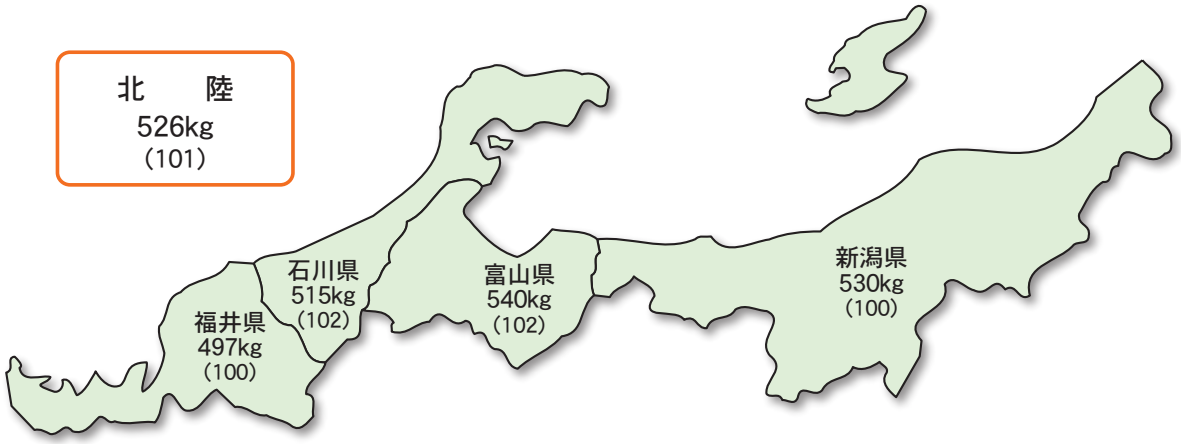
富山県における令和元年産水稲の作付面積は3万7,200haで、前年産に比べ100ha減少した。このうち、主食用作付見込面積は3万3,000haが見込まれる。

富山県の10ａ当たり予想収量

【作柄概況】

10月15日現在における水稲の作柄は、全もみ数は、田植期以降、概ね高温多照で経過したことから、「やや多い」となった。登熟は、8月下旬の寡照・多雨により緩慢になったことから、「やや不良」が見込まれる。10ａ当たり予想収量は540kgで、前年産に比べ５kgの増加が見込まれる。

県別10ａ当たり予想収量（10月15日現在）



【生育概況】

・田植えは5月1日頃から本格的に始まり、盛期は5月11日頃、終期は5月19日頃となった。
・8月1日に出穂したコシヒカリの出穂後20日間の平均気温は29.3℃（平年差＋1.8℃）と、田植えの繰り下げを開始した平成15年以降で最も高かった。
・てんたかくの出穂後20日間の平均気温は29.3℃（平年差＋1.8℃）と平年より高かった。出穂期は平年並みの7月21日、成熟期は平年より3日早い8月23日となった。

秋冬野菜の保存法

本格的な冬が近づいてまいりました。これからの時期に、簡単な方法で野菜を保存してみませんか？野菜の保存には冷やすのが一般的ですが、低温下で傷むものもあります。そこで野菜のもつ耐寒性を知り、さまざまな方法で保存を行い、冬を乗りきりましょう。

1．根菜類

●**ダイコン**　少量の場合は、ポリ袋に入れて室内の冷涼な場所に保管します。多量の場合は畑にそのまま置き、ダイコンが霜の害を受けないように、肩まで土寄せをして自然貯蔵します。3月頃まで置く場合は、葉を切って、頭を下に斜めにして土に埋めておきます。

●**ニンジン**　畑で、肩が土から出たものを先に収穫し、冬用は葉が半分ほど隠れるように土寄せをしておきます。

2．葉菜類

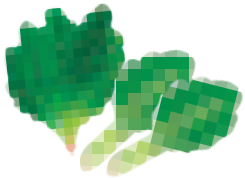
●**ハクサイ**　晴天日に、ハクサイの頭を押さえ硬く締まったものを収穫します。1個ずつ新聞紙に包み、温度差のない所に縦にならべて貯蔵します。

●**キャベツ**　寒さに強いので、そのまま畑に置いて必要な分だけ収穫します。収穫後は、新聞紙に包んで保存すれば長持ちします。

●**ネ　　ギ**　畑のすみに溝を掘り、ネギを立てて置き軟白部分まで土をかけて貯蔵します。少量なら土つきのまま肥料の空き袋などに入れて、納屋のすみなどに保存しておいても良いでしょう。

3．その他の葉菜類

結球しない葉菜類は、収穫したら長期間の保存はできません。ホウレンソウやコマツナ、カラシナなどの耐寒性が高い野菜を作れば、真冬でも収穫できます。べた掛け資材で保温すると、葉の傷みも少なくきれいなものがとれます。



4．イモ類

●**ジャガイモ**　貯蔵適温は5℃で寒さに強く、凍らない限り冬も常温に置けます。光に当てると緑変するので冷暗所で保存します。芽が出た場合は早めにかき取り調理してください。

●**サトイモ**　貯蔵適温は8～10℃です。収穫は晴れた日に葉柄を地ぎわで切って、なるべく株のまま掘り起し、1～ 2日乾かしてから貯蔵します。なお簡易な貯蔵法としては、ダンボール箱を利用した貯蔵法もあります。

●**サツマイモ**　寒さに弱く、12℃以下で黒変して傷みます。正月までに食べる分は新聞紙を厚めに巻き、箱に入れて室内保存をおこないます。

畑　作　業

●**エンドウ**

エンドウは連作を嫌うので、4～5年作られていない場所で、排水の良い圃場を選びます。播種は10月下旬～11月中旬に1穴あたり3粒播き覆土します。（早すぎたり、遅すぎると湿害や雪の害を受けやすいので注意しましょう。）エンドウには絹莢エンドウ・スナップエンドウ・実取りエンドウ等がありますので好みに合うものを選んでは種します。収穫は来年5月ごろからです。

●**春キャベツ**

アブラナ科の作物が5年ほど作られていない、水はけの良い圃場を選んで夕方に定植します。翌春5月から6月に収穫するキャベツの定植は、がっちりした苗を遅くとも11月中旬までに植えましょう。その際、ダイアジノン粒剤等を使用するとネキリムシの被害を軽減することができます。（弱小苗や遅植えの場合は、品質低下のおそれがあります。）

双子座
5/21～6/21
【全体運】考え方が両極端になりやすいかも。中庸を心掛けて。普段は見ないジャンルの芸能に触れることで、新発見あり。
【健康運】健康グッズに凝り過ぎる暗示。ほどほどに　【幸運の食べ物】タラ

第5回 おHIROME隊（体）験セミナー

「秋のおもてなし料理」

10月23日、「秋のおもてなし料理」と題して『まつり御膳』を21名の参加者で調理しました。講師は管理栄養士の源田美和子先生です。

はじめに、『まつり御膳』の「いわれ」や「しきたり」をお聞きします。何気なく食べていた料理に、いろんな意味や思いが込められていることに、深く感心しました。

さっそく、料理作りです。お祝いの膳に欠くことの出来ない「お赤飯」を蒸します。「炊き込みおこわ」を作ることが多くなった近年、蒸した赤飯の味は格別です。

そして、お赤飯になくてはならない「ゆべし」を作ります。「最近の棒寒天は短くなったよね」などと、参加者同士の会話も弾みます。

「煮物」では、豆腐・こんにゃく・人参・しいたけ・さといも・いんげんを美味しいだしで煮含め、色よく盛り付けます。「すずき」は、皮をむいてさっとゆでます。普段、乾煎りすることが多いのですが、ゆでることにより、柔らかさを調整することができます。色もきれいな赤色に仕上がりました。

また、今回は同じ具材で「白和え」と「じんだ」を作りました。「白和え」の優しい味と「じんだ」のコクのある味を食べ比べることのできる、貴重な経験となりました。

当初の予定になかった「菊花汁」もメニューに加わりました。これは、おひろめ隊前日に行われた『即位礼正殿の儀』にあやかって、卵豆腐を菊の花のように飾り切りし、青菜を添えた汁物です。『祝い膳』にふさわしく、高貴な一品となりました。

仕上がった料理を塗り椀に盛り、高御膳に配したところ、とても立派な『まつり御膳』が出来上がりました。今では家庭で作ることのなくなった『まつり御膳』ですが、古くから伝わる伝統料理を後世につなげていくことができるのは、『女性ならではのこと』と、改めて感じさせられる良い体験となりました。

カルチャーセミナー参加者募集！

カルチャー教室

冬はやっぱりかぶら寿司

どなたでも参加できます！

教室会場 本店

富山の冬はかぶら寿司。米こうじを使って、かぶら寿司を作りましょう。
かぶら1kg分で作ります。年末年始のごちそうにいかがですか？

講　師　厚生産業・ＪＡ生活指導員
参加費　500円　材料代　1,800円
開催日時　12月11日(水)　下漬け
　　12月13日(金)　本漬け

①・②どちらか受講時間をお選び下さい。
①午後1時30分～　②午後7時～

申込締切日　11月29日(金)

●参加費について　記載の参加費及び材料代は税込料金です。納入された参加費は原則として返金できません。
※ご記入頂いた個人情報は講座運営にのみ使用し、第三者に提供または開示致しません。

お問合せ・お申込み　ＪＡとなみ野　生活総合課セミナー係　TEL 32－8624　FAX 32－8628
※JAとなみ野各支店窓口、電話・FAXでも受付しております。

蟹座 6/22～7/22
【全体運】何かと迷いが生まれやすい傾向に。1人で悩まず、信頼できる人に相談を。リラックスするにはアロマが最適。
【健康運】快適に過ごせそう。運動で気分を変えて　【幸運の食べ物】ミカン

ほほえみの会 第４回研修会

ハート to ハート
ほほえみの会's Report

「みゅーじっくセラピー」

10月19日、南館においてほほえみの会研修会を開催しました。今回は「音楽で心を癒す」をテーマに『みゅーじっくセラピー』を体験しました。

普段は砺波市庄川町の「ケアポート庄川」で活動しておられる「みゅーじっくセラピー」グループの3名にお越しいただきました。

まず、季節の唱歌をピアノに合わせて歌います。話を聞いたり思い出したりしながら、懐かしんで歌います。また「リンゴのうた」や「世界の国からこんにちは」をクイズ形式にしながら、声高らかに歌います。歌うことで身体が温かくなり、脳の活性化が進みます。

次に取り組んだのが、楽器演奏です。３つのグループに分かれ、「ハンドベル」で和音のグループを作ります。歌に合わせて先生が合図され、「ハンドベル」を鳴らすと、美しいハーモニーが響きわたりました。

何曲かハンドベルで演奏したら、次は「トーンチャイム」という楽器に取り組みます。この楽器は長く鳴り響くため、うまく音を止めないと音が混ざってしまい、逆に不穏な音になります。１人１音ずつ楽器が渡され、曲に合わせて楽器を鳴らします。頭と手をフル活動させながら、真剣に取り組みます。2～３回練習し、何とかうまく演奏ができるようになりました。

最後は、体操です。みなさんよくご存知の『きよしのズンドコ節』に合わせて、きらびやかなうちわを持って踊ります。楽器演奏の緊張も解け、にこやかにうちわを動かします。笑顔も満開の楽しい時間となりました。

今回の研修で、音楽の持つ素晴らしさや楽しさを再認識することができました。

"Ienohikari"
家の光

より読みやすく、使いやすく！

12月号掲載分より

スマホをかざして動画が楽しめる

①スマホでアプリをダウンロード（無料）。
②誌面のマーク とその周辺に、スマホをかざす。
③記事の関連動画や音声が楽しめる♪
※詳しくは本誌各誌面をご覧ください。

地域情報版 ホームグラウンド通信

①オールカラー化!!読んでわかる⇒見てわかる記事へ
カラー化によって、地域発の料理や加工品に関する記事がより魅力的に。実用的な情報を増やして、より活用しやすい誌面になります。

②「ふれあいJA広場」ウェブ版開設
全国のJAの活動状況がわかるように！JA女性組織やJAの活動のヒントに。※閲覧の方法は12月号「ふれあいJA広場」をご覧ください。

別冊付録
すごい！みそ汁一年中
・日本古来の健康食「みそ汁」。
年中おいしい絶品レシピを約70品紹介

1月号
本誌
特集1 小さな稼ぎで、大きな幸せ
ちょっとしたアイデアや工夫が収入につながり、地域が活性化！

特集2 こんな食べ方があったなんて！お餅大変身レシピ
とびっきりおいしく斬新なお餅料理＆スイーツを紹介

獅子座 7/23～8/22
【全体運】スムーズに夢がかなう環境に恵まれやすい期間。飛び込めば、新たな道が開けそう。発想力UPには頭脳ゲームを。
【健康運】過信禁物。疲労を感じたら十分な休養を　【幸運の食べ物】小松菜

ほのぼの夫婦

共通の趣味で 同じ時間を楽しむ

高　波

松永（まつなが）　正昭（まさあき）さん（75）
妙子（たえこ）さん（71）

金婚式の旅行先クロアチア、ドゥブロヴニクで撮影

ご主人は、学校を卒業後、富山県庁で土木技師として勤務されました。本庁をはじめ、呉西地区を担当され、公共工事の調査、設計、監督業務に携わられました。

一方、奥さんは砺波市役所で介護職に従事しておられました。今も認知症地域支援推進員として活躍していらっしゃいます。

お二人に、趣味、生きがいをお聞きしたところ、ご主人は、退職前から始められた油絵をこれからも描き続けたいとおっしゃいました。趣味として続ける中で砺波市美術展や、富山県美術展にも出展され、現在は砺波市美術協会の会員として活動しておられます。

一方、奥様はグランドゴルフを始められてから20年以上になり、ご主人と共通の趣味だそうです。地域行事で行われた大会に誘われ、始められたグランドゴルフですが、練習や試合に参加することで、いろいろな人との交流があり、仕事とは異なる繋がりが出来たことが良かったと話されました。お二人で出場された、砺波市グランドゴルフ大会夫婦の部では、過去2回の優勝を誇ります。

お二人に夫婦円満の秘訣をお聞きしたところ、ご主人は「グランドゴルフや旅行など、共通の趣味があることで、同じ時間を過ごすことが自然と出来ています」とおっしゃい、奥さんは「お互いの時間を大切にする事を意識しています。細かいことを言い過ぎず、基本的な事は主人が決めています」と話されました。

★お互いに一言★

ご主人：仕事も遊びも体が大事です。健康第一で過ごしましょう。

奥さん：お互い健康に気を付けて、これからも人生を楽しめたらいいですね。

「塔のある街」
ご主人が描かれた油絵。チェコ共和国の首都プラハ。

我が家のアイドル

安　居

ミケくん（3）
ミッキーくん（3）
（モルモット）　〈ご主人〉**野村　善秋**さん

毛が長く暴れん坊で人の手もよく噛むミケ（左）と毛が短く温厚でおとなしいミッキー。そんな二匹の共通点は、野菜のグラノーラと庭木のキンモクセイの葉が大好物な事。葉っぱをやると、鳴きながらカリカリかじる姿に癒やされる、ミケとミッキーは我が家のアイドルです。

選歌の園

若芽句会

銀杏干す日に日に白く仕上がりて　砺波市　西出　紀子
市ひらくテント設営秋日和　砺波市　西田武佐史
澄む秋の玻璃戸に映る腰伸ばす　砺波市　寺　沙千子
稲手刈り競ひしころもこの匂ひ　砺波市　大谷こうき
刈り終えて安堵の柏手神棚に　砺波市　宮林　町子
オカリナとさやけき歌や福社の日　砺波市　坂東　國香
籾摺りは母杖をつき笑顔なり　砺波市　林　正子

乙女座 8/23〜9/22

【全体運】ストレスを感じやすいとき。友人と食事したり、季節のイベントを楽しんだりする時間を意識してつくるように。
【健康運】軽く体を動かして。リフレッシュにも◎　【幸運の食べ物】ダイコン

うちの元気くん元気ちゃん

南山見

高田 晴稀くん（5）
H26. 3. 19生まれ

咲幸ちゃん（2）
H28. 12. 13生まれ

★おうちの人から一言
来年は小学生だね。
友達と仲良くのびのび
頑張ってね。

パパ：好史さん
ママ：千恵美さん

はじめまして！昆虫と動物が好きな晴稀と、妹の咲幸です。大好きなクワガタムシをお父さんが捕まえてきてくれた時に世話をしていたら、右手の人さし指をはさまれたんだ。今年は、家族で富士サファリパークに行ったよ。ライオンに餌をあげる時は恐くて泣きそうになったけれど、トングで肉をはさんで食べさせたんだ。また家族みんなで、動物園に行きたいな♪

出　町

榮 優歌ちゃん（3）
H28. 2. 4生まれ

★おうちの人から一言
兄弟3人、仲良く
楽しく過ごそうね。

パパ：健二さん
ママ：朋江さん

はじめまして！ いちごとディズニープリンセスが好きな優歌です。おうちの近くで、お散歩するのも好きだよ。犬のはなちゃんに会いに行ったり、公園でブランコにのったり、となりのケーキ屋さんでいちごのショートケーキを買ってもらったり♪ 雨の日はお父さんに買ってもらった、ディズニープリンセスのぬりえをするのがお気に入りです☆

道の駅砺波　となみ野の郷

ハロウィンセールを開催

砺波市宮沢町のJAとなみ野農産物直売所「道の駅砺波 となみ野の郷」は10月26日、27日の両日、ハロウィンセールを開催しました。

里いも詰め放題や、となみ野米コシヒカリを特価で販売したほか、旬の秋野菜が店頭に並びました。

詰め放題は、26日に林地区産250㌔、27日に東野尻地区産と鷹栖地区産を250㌔用意しました。来店者は300円で袋を購入し、里いもを袋いっぱいに詰め込みました。

直売所に来店した大江美知子さんは「購入した里いもは、ダイコンやチクワといっしょに煮物にしたい」と話しました。

JA となみ野ライスセンター

白ねぎ出荷目揃え会

JAとなみ野は10月25日、砺波市五郎丸の同JAライスセンター集荷場で「富山しろねぎ」の初出荷と目揃え会を開きました。

砺波市、南砺市の生産者約10人は収穫した白ねぎを、2L～Mの4種類のパレットに並べ、出荷規格などを確認しました。

JA全農とやま米穀園芸部の長瀬由希子職員が、強風や大雨時に発生しやすい軟腐病対策や、収穫後の根葉切り作業の出荷基準について確認。「台風の影響で品薄の状態が続いている。市場価格も安定しており、どんどん出荷してほしい」と話しました。

白ねぎは県内市場のほか、中京市場へ年内いっぱい出荷されます。

天秤座 9/23～10/23

【全体運】人脈のネットワークを拡大できそう。特に趣味を通じて良い出会いがある予感。新装開店のショップもお勧め。
【健康運】食べ過ぎやすい月。栄養バランスも重要　【幸運の食べ物】レモン

おたよりコーナー

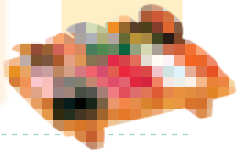
今月のテーマ大賞に選ばれた1名の方に「道の駅砺波 となみ野の郷」で使える商品券をプレゼント！

1月のテーマ

『お正月の思い出』（1月号に掲載）

2019年も残り2ヵ月を切り、年末年始にかけては様々な行事が行われます。今は、お正月を海外で過ごしたり、小売店や娯楽施設も元旦営業するようになった事で、各人の過ごし方も多様化しています。そこで今回は「お正月の思い出」をテーマにおたよりを募集します。家族で初詣に行った、年賀状の確認や返信、親戚が集まりおせち料理を食べた等、お正月の思い出をご紹介下さい。たくさんのおたよりをお待ちしています。

テーマ　私の好きな和食



今月のテーマ大賞

寒くなると食べたくなってくるのが、いとこ煮です。畑で収穫した大根、里芋、人参、そして油揚げとあずきをことことと煮込んで、少し甘めの味付けにして食べるのがお気に入りです。あずきは毎回炊くのが大変なので、一度に多めに炊いて冷凍しておき、食べたくなると使っています。いとこ煮というネーミングもほっこりとしてステキです。郷土料理だと思いますが、昔の人はよく考えたものだと感心して味わっています。（Yうさぎさん）

私の好きな和食は「すし」です。日本の代表的メニューで、富山はきときとの魚があり砺波は米どころでもあるので、とても美味です。甘酢の利いた酢めし（シャリ）は、食欲をそそいだり疲れを癒したりします。そして、そのシャリの上に乗る魚の種類も豊富で、年間を通してその季節毎に旬の魚の味を楽しめることが、私にとっては最高です。（渡辺さん）

我家は和食の中でも竹の子を使った料理が好きで、春になると店頭に並ぶのを心待ちにしています。煮物、混ぜごはん、天ぷら、酢ぶた等レパートリーは沢山あります。1シーズン中はほとんど毎日のように食べてもあきません。（北野さん）

私の好きな和食は、母の煮物です。焼豆腐、大根、里いも、人参、こんにゃく他どこにでもある、ごく普通の煮物です。味がしみていて、ごはんのおかずにも合うし、お酒にもあいます。私の子供達も大好きです。私も母に教えてもらった通りに煮るのですが、母のようにはなりません。子供達もまだまだやなと～。少しでも母の味になるようになりたいと思います。今はもう、母の煮物を食べることはできませんが～。（清原さん）

ズバリ！よごしです。葉物、ナス、シソの葉・実、その季節事でたくさん収穫した野菜の活用も出来、作り置きも出来て一石二鳥です。子供の頃から食べていたものが一番かなというより、ミソ味が好きなのかも…。ビール、お酒の友にも最高！（マーボーさん）

何と言っても刺身が好きです。さすが富山は、昔から良く食べ何かあると、後ふきはオードブルの刺身から必ず手をつけるくらいです。本当においしいですね！（マエチャン）

大根が成長するにつれ、葉っぱも予々に大きくなります。それをすぐにゆで細かく刻み、固くしぼり、みそで味付けし、それをごはんの上にのせていただくのが大好きです。これをよごしごはんと言い、私の大好きな和食です。（山本さん）

9月に、金沢の料亭へ行く機会がありました。目にも鮮やかなお料理の数々。治部煮おいしかった～。（ほ～ゆさん）

私は畑をしていて、秋の野菜と言えば大根、白菜、里芋、サツマイモ、カブラ等を作っています。やはり、その時採れた野菜を使って豚汁料理はなんといっても最高です。自分で一生懸命作った野菜を食べるのが一番おいしいです。（井田さん）

これからの寒くなる時期、食卓を家族皆で囲んで食べるすき焼きが大好きです。お野菜も沢山とれるし、とろけるような牛肉はおいしく栄養満点。すき焼きを食べると、皆が幸せな顔をします。これからすき焼きの季節が到来。笑顔の食卓待っています。（島田さん）

冬、春に採ったわらびを水で戻し、里芋や人参等その時の野菜とじっくり煮込んだわらびの歯ごたえ。何とも都会では味わえない食感です。（西村さん）

「私の好きな和食」は、みんな大好きな肉じゃがです。ほくほくのじゃが芋と玉ねぎの甘みと、牛肉の旨みがマッチして一口食べると身も心もほっと和みますね。（岡田さん）

味付け海苔と納豆です。前の晩にどれだけ飲んだとしても（？）、これを食べればシャキっとしますし、朝の香りがします。ただし、なかなか仕事モードにはなりませんが（笑）。なお、夕餉での好きな和食は「肉じゃが」です。また、一献進んでしまいますが…（笑）。（山本さん）

何と言っても酢の物です。おかずに良し。酒のさいに良し。具材は何でもOK。「酢の物」って「和食」ですよね～!?（久田さん）

フリー

※最近うれしかった出来事やちょっとした発見など何でもどうぞ！

10月7日、大相撲JAとなみ野場所へ行きました。最初は、大きな力士さんで誰かわかりません。友達に教えてもらい、白鵬、炎鵬、朝乃山、遠藤など握手会・サイン会にも並びました。私の宝物。JAとなみ野さんより、朝乃山に米俵100kg、玉ねぎ100kgと出た時、会場がワ～アと盛り上がり。朝乃山と遠藤の取組すごい歓声。すごく楽しい1日でした。ありがとうございました。（辻さん）

今年の夏は、大玉スイカが沢山実り、おいしくいただきました。甘くて、水分がたっぷりで本当においしいです。昨年は不作で残念でした。来年も頑張ります。（宮嶋さん）

山の山麓に住んでいます。夜景が美しく、気持が休まります。（谷田さん）

今年のイネ作りも終わりに近づいていますが、夏の異常気象で乳白色の米が多い為に、検査結果いまいちでガッカリです。（酒井さん）

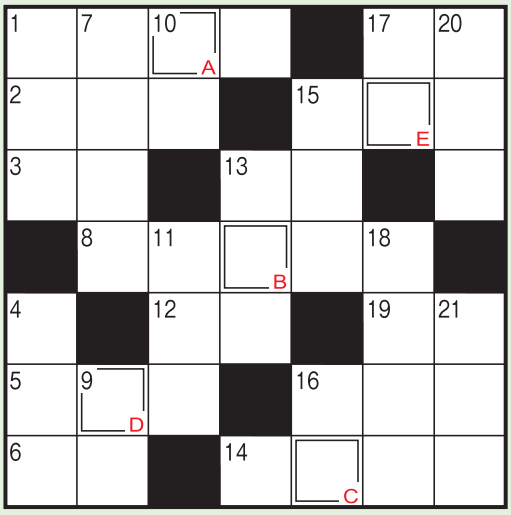
私達の砺波市は、大きな災害も無く大変良いところですが、油断は禁物だと日々心にひめています。（有沢さん）

数年前、山道の脇に咲いていたリンドウを少し採って来て鉢植えしたところ、種が飛んで庭のあちこちに花の株が増え、今年も花が咲き始めました。（竹部さん）

クロスワードパズル

プレゼント付

クロスワードを解いて、
A→Eの二重ワクの文字を
順に並べてできた言葉が答えです



タテのカギ ⬇

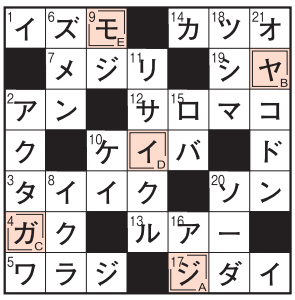
1 毛糸や棒針などを使って楽しみます
4 年賀状を書くために買ってこなくちゃ
7 積み上げて塀を作ることも
9 ポンポンと突いて遊びます
10 ツキノワ、ホッキョクといえば
11 肌のこと。ドライ――
13 食用にするユリの鱗茎（りんけい）
15 OPECは――輸出国機構の略称です
16 もろみなどを搾った後に残る物
17 水道、電気と並ぶライフライン
18 グルメとも呼ばれる――家
20 AMを聞こうかな、FMにしようかな
21 言葉のキャッチボールです

ヨコのカギ ➡

1 手にはめる防寒具
2 良い香りがする――キャンドル
3 リンゴの芯の周りに入っていることも
5 つらさをぐっと耐え忍ぶこと
6 穴を開ける工具
8 結婚指輪をはめるところ
12 餅をつく人が手に持ちます
13 冬空から降る白い物
14 ロシアの首都です
15 怖い話を聞くと凍りそう
16 住み込みではありません
17 無地の物には付いていません
19 トナカイもこの仲間

■９月号の正解

ジ A	ヤ B	ガ C	イ D	モ E



■当選者（敬称略）

【砺波市】岩原　玲子　【砺波市】小西　義男
【砺波市】齊藤　澄子　【南砺市】本江　悦子
【南砺市】片山　昭子
当選おめでとうございます。

応募方法

官製はがきに ①クイズの答え、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、電話番号を書いて、ハガキかEメールで送ってください。正解者の中から抽選で５名の方に「道の駅砺波　となみ野の郷」で使える商品券をプレゼントします。

▼ハガキのうら
①クイズの答え
②おたよりコーナー「テーマ」又は「フリー」
③郵便番号・住所
氏名・年齢
電話番号

あて先
〒939-1388
砺波市宮沢町3-11
「ふれあいとなみ野」係
E-mail:
kouhou@ja-tonamino.or.jp

応募締切
12月16日（月）必着

おすすめツアーのご案内

★詳しくはチラシをご覧下さい。

【旅行の企画・実施】㈱農協観光　富山支店

お気軽にお問合せください！ 旅はおまかせ となみ野セントラルツアー（株） TEL 32-8625

射手座 11/23～12/21

【全体運】いつも以上に積極性アップ！ 停滞していたことに取り組めば、好結果を手にできそう。くじや懸賞にツキあり。
【健康運】生活リズムを正すことで体調に好影響が　【幸運の食べ物】レンコン

シェフ永井のおすすめ

「キッチン晴人」のオーナーシェフ　永井　智一

白身魚のグリルサラダ きのこのバルサミコ掛け

材　料（2人分）

白身魚……2切れ
レンコン（下ゆでして厚切りに）‥50g
パセリ（みじん切り）……適宜
サニーレタス……1/4把
パプリカ（赤、黄合わせて）‥1/2個
オリーブ油……大さじ1
塩・こしょう……適宜

＜きのこマリネ＞
シメジ……1パック
マイタケ……1パック
ニンニク……1片
オリーブ油……大さじ1
バルサミコ酢……大さじ1
しょうゆ……小さじ1
白ワイン……大さじ1
塩・こしょう……適宜

作り方

(1) フライパンにオリーブ油をひき、塩・こしょうした白身魚を皮目から弱火でじっくりと両面焼き上げる。白身魚を取り出す。
(2) きのこマリネを作る。(1) のフライパンにオリーブ油を足し、つぶしたニンニク、ほぐしたきのこ類、白ワインを入れ、塩・こしょうをして中火で炒め、仕上げにバルサミコ酢としょうゆを回し掛ける。
(3) 皿にちぎったサニーレタス、食べやすい大きさに切ったパプリカ、レンコン、グリルした白身魚をのせ、パセリを散らし (2) を掛けて出来上がり。

マグロの揚げたたき

材　料（2人分）

マグロ（さくで）……150g
付け合わせ野菜各種‥‥お好みで
レモン……1/8個
おろしポン酢だれ……大さじ2
（大根おろしにポン酢を掛けた物）
揚げ油……適宜
小麦粉……適宜
塩……小さじ1

作り方

(1) マグロのさくに塩を擦り込み30分ほど置き、水気をしっかりと拭き取る。
(2) (1) のマグロに小麦粉を付け軽くたたく。
(3) 揚げ油を185度に熱し、(2) を周りがきつね色になるまで揚げる（60〜90秒ほど）。
(4) 揚がった (3) の油をペーパータオルで拭き、切り出す。付け合わせの野菜、器に入れたおろしポン酢、レモンを添えて出来上がり。

私の食育日記

旬を楽しむ季節風呂

タレント・食生活アドバイザー　岡村　麻純

春夏秋冬の四季があり、季節ごとにおいしい食の旬があるのは、日本の魅力的なところです。そしてもう一つ日本といえばお風呂。私は温泉が大好きで温泉ソムリエという資格を取得し、温泉の楽しみ方を広めていく活動もしています。

四季を大切にする日本は、お風呂でも四季を楽しみます。有名なのが冬至に入るゆず湯。お風呂にユズを浮かべてとってもいい香り。子どもたちも大はしゃぎです。ゆず湯に入ると風邪をひかないと言い伝えられています。これはユズに含まれるリモネンがリラックス効果とともに血行を促進する効果があるとされ、体を温め、冷えを防いでくれることからいわれています。

ゆず湯の始まりは、ユズが旬である冬の「冬至」と「湯治」を掛け合わせたという説もあって、日本人の旬を大切にする文化がうかがえます。この冬至にゆず湯に入るという習慣は江戸時代ごろから始まったそうですが、季節の旬の植物をお風呂に入れるという習慣はさらに昔からあったといわれています。

今でも、ゆず湯の他に、端午の節句のしょうぶ湯も有名です。他にも月ごとに季節風呂というものがあります。寒い2月は、干したダイコンの葉を入れる大根湯。干したダイコンの葉には、塩化物や硫化イオンが含まれ、まるで温泉のようです。わが家では冬に喉がイガイガして風邪の気配があると、ダイコンに蜂蜜を入れてしばらく置いた物をお湯で溶いて飲んでいます。旬の野菜には中からも外からも体を元気にしてくれる力があるのですね。

季節風呂には他にも1月の松湯、10月にはしょうが湯、11月はみかん湯などがあります。冬は体を温める効果がある物、夏は発汗を抑える物と、その時期の体調に合わせた内容になっているのもすごいところです。

最近では1年中食べられる野菜も増えてきましたが、旬を大切にし、四季を感じる力だけは、子どもたちにも養ってもらいたいと思います。

山羊座
12/22〜1/19

【全体運】周囲の助けを得て着実に物事が進歩していきます。丁寧に自分の考えを説明すること。休日は温泉がお勧め。
【健康運】健康ツールにツキ。逸品に巡り合えそう　【幸運の食べ物】白滝

健康百科

直腸がんに対しダヴィンチXiによるロボット支援下手術をはじめます

厚生連高岡病院
消化器外科診療部長　小竹（こたけ）　優範（まさのり）

２０１８年４月より直腸がんに対するロボット手術が保険適応となりました。ダヴィンチ・サージカルシステム（以下ダヴィンチ）を使用したロボット手術は、技術的に難しい直腸がんに対する腹腔鏡手術の欠点（可動域が制限されます）を補い、精密な手術ができるとして期待されています。

◎ダヴィンチ手術の特徴

ダヴィンチ手術は、通常の腹腔鏡手術をロボット支援下に行うものです。従来の開腹手術と比較して、通常の腹腔鏡手術と同様に、傷が小さく痛みが少ない、手術後の回復が早い、手術中の出血量が少ないなどの利点があります。

また、ロボット支援下で行う手術操作は①３Ｄのフルハイビジョン画像による視認性、②手の動きが鉗子に反映される直感的な操作、③人間の手以上に多関節機能を持った鉗子により自由な動き、④手の動きを縮尺して鉗子を動かすことにより繊細な動作が可能となります。

直腸がん手術では、狭くて深い骨盤の中でもロボットを使用すると、より簡単で繊細に行えます。ロボットにより精密な手術が行えるため、根治性や機能温存を高め、永久人工肛門回避といった手術成績の向上が期待できます。

厚生連高岡病院では、２０１９年８月にダヴィンチが導入され、消化管の手術では、まず直腸がんに対し２０１９年11月よりロボット手術を開始し、少しずつ適応部位を拡大して行く予定です。腹腔鏡手術やロボット手術を希望される方は、ぜひ厚生連高岡病院外科へご相談下さい。

農用高所作業機の事故事例と対策

ストップ！農作業事故

人間工学専門家　石川 文武

落葉果樹地帯を中心に使われている農用高所作業機の事故事例と防ぎ方を学びましょう。

【事例１】緩傾斜のある果樹園内で高所作業機のデッキを最も高くしてリンゴの収穫作業を行っていた。デッキに積んだコンテナでバランスが崩れたのか、自然に移動し始めた。慌てて足踏み式の緊急停止ボタンを踏んでエンジンを停止させようとしたが、下だけを見ていたため、木の枝が体に当たり、デッキから転落し、頸椎（けいつい）を骨折した。

対策……傾斜地作業にもかかわらず、駐車ブレーキをかけていなかった、アウトリガーの有無は不明だが、機体の安定確保をしていなかった、デッキ式にもかかわらず、転落防止のための命綱が使用されていなかった、ことなどが理由として挙げられます。

高所作業機は接地部の面積が狭い割にデッキやブーム式の場合のバケットが高くまで上がり、バランスを崩しやすい欠点があります。

【事例２】ブーム式の高所作業機で収穫を行い、隣の木に移動するためバケット内で前進操作を行っていた。地面のへこみにクローラーがはまり機体が転倒。収穫物と共に放り出され、全身を打撲した。

対策……ブームや、デッキを上げたままでも、移動できる作業機もありますが、作業台の高さが２ｍ以上の場合には時速１kmを超えない構造が安全装備検査合格の条件になっています。しかし、ゆっくりであっても平たん地の移動は可能ですが、路面が凹凸している場合には不安定になります。ブームやデッキは下ろして移動しましょう。

脚立やはしごに代わって高所作業ができる便利さはありますが、高所で作業をするための機械であり、安定性が求められ（静的転倒角は15度以上）ます。デッキ上での移動によって重心が接地部からはみ出さないようにすることと、過積載をしない、凹凸のある場所や傾斜地での作業は避けましょう。

水瓶座 1/20〜2/18

【全体運】環境改善に力を入れることで、うれしい変化が期待できます。大胆なイメチェンにトライするのも幸運の呼び水に。
【健康運】プレッシャーを感じがち。ストレッチ吉　【幸運の食べ物】そば

辞令

人事異動

※同一部署で同職位の場合、五十音順で記載しています。

（令和元年11月1日付）

新職務	氏名	旧職務
【管理室】		
兼施設体制整備担当	川邉　一史	管理室　総務人事課長 兼審査課長
管理室　総務人事課長待遇	金森　智生	庄西支店　営農購買課長待遇 大門素麺事業部担当
管理室　総務人事課付 育児休業	石野　未来	井波中央支店　金融共済課 主任
【金融共済部】		
金融共済部　次長 兼融資課長	水元　博明	中央支店長　兼営農購買課長
金融共済部　貯金為替課長	松田　恵子	金融共済部　融資課長
金融共済部　貯金為替課 主任	水口あゆみ	金融共済部　貯金為替課
【経済部】		
経済部　次長　兼営農・販売 戦略担当　兼施設体制整備担 当　兼農業施設管理担当	吉田　一博	井波中央支店長　兼営農購買 課長
経済部　販売施設課長待遇	波能　治男	管理室　総務人事課付 全農エネルギー㈱　出向
経済部　農業機械課　係長 井波農機センター　兼山野農 機センター	竹部　敏雄	経済部　農業機械課　係長 山野農機センター
経済部　販売課　主任	大橋　夕起	経済部　販売課
経済部　農業機械課　主任 砺波農機センター	梅基　真	経済部　農業機械課 砺波農機センター
経済部　特産振興課	小栗裕之介	経済部　生産企画課
経済部　資材配送センター 営農指導員	島根　賢士	経済部　資材配送センター
経済部　農業機械課　井波農 機センター　兼山野農機セン ター	中川　峻	経済部　農業機械課 山野農機センター

【中央支店】		
中央支店長 兼営農購買課長	田辺美由紀	金融共済部　貯金為替課長
中央支店　金融共済課長	柴田　秀治	庄東支店　金融共済課長
中央支店　金融共済課 係長	竹林　愛子	北部支店　金融共済課　係長
【北部支店】		
北部支店　金融共済課 係長	柏崎　泉	中央支店　金融共済課　係長
北部支店　金融共済課 主任	山根　智恵	庄西支店　金融共済課　主任
【庄西支店】		
庄西支店　金融共済課 主任	清原　和美	経済部　生活総合課　主任 生活指導員
庄西支店　金融共済課	山田　梨絵	庄東支店　金融共済課 金融渉外主任
庄西支店　金融共済課	竹田　桃香	北部支店　金融共済課
庄西支店　金融共済課 金融渉外主任	川原　和樹	井波本町支店　金融渉外主任
庄西支店　営農購買課 大門素麺事業部担当	川辺　聡	利賀支店
【庄東支店】		
庄東支店　金融共済課長	上銘　浩志	中央支店　金融共済課長
庄東支店　金融共済課長代理	寺　昌子	福野支店　金融共済課　係長
庄東支店　金融共済課 金融渉外主任	田嶋　唯	庄西支店　金融共済課
庄東支店　金融共済課	大森由美子	油田支店
【庄川支店】		
庄川支店　金融共済課 主任	森松　美緒	庄川支店　金融共済課

【福野支店】		
福野支店　金融共済課 係長	松本　真弓	井波本町支店　主任
福野支店　金融共済課	山本　百香	庄西支店　金融共済課
（令和元年11月20日付）		
福野支店　金融共済課	中野　紗織	管理室　総務人事課付 育児休業
【井波中央支店】		
井波中央支店長 兼営農購買課長	黒田　忠司	経済部　次長待遇　兼営農・ 販売戦略担当　兼施設体制整 備担当　兼農業施設管理担当
井波中央支店 主任　金融渉外担当	林　絵梨子	井波中央支店　金融共済課 金融渉外主任
【油田支店】		
油田支店　金融渉外主任	川邉　成弘	管理室　総務人事課
油田支店	横山朱美礼	金融共済部　貯金為替課
【井波本町支店】		
井波本町支店　金融渉外主任	嶋村　赳志	庄西支店　金融共済課 金融渉外主任
井波本町支店	田辺満里菜	庄川支店　金融共済課

退職

（令和元年10月31日付）

（依願退職）

伊藤　知花	経済部	営農センター　営農指導員（中央）
蓮川　貴博	経済部	農業機械課　庄川農機センター
犀川　磨央	経済部	農業機械課　井波農機センター
近藤　理紗	福野支店	金融共済課
早苗　和晃	油田支店	主任　金融渉外担当

入居者募集中

【 エンジェルガーデン 】

砺波市久泉の田園に立地します。入居者の方はバーベキュー広場、遊具を自由にお使いいただくことができます。年1回バーベキュー交流会も開催しています。

2LDK　5.8万円～

2LDK　（LDK 12.2帖、和室6帖、洋室 6.4帖）

礼金：なし　　敷金：2ヶ月
共益費：3,000円
駐車場料金：3,000円

● お申込・お問合せは、お気軽にご連絡ください。

地域開発センター

住所／〒939-1388　砺波市宮沢町3番11号

0763-32-8626

メール：tiiki@ja-tonamino.or.jp
宅地建物取引業　富山県知事(6)2263号

となみ野農業協同組合本店　管理室内

税の何でも相談

生命保険契約に係る年金に代えて一時金として受け取った場合

税理士　中島　伸生

Q　私が契約していた生命保険が満期（保険期間20年）になりました。保険契約では終身年金をもらうことになっていますが、都合で年金に代えて全額を一時金で受け取ることにしました。このような場合、一時金としてもらう生命保険金についての課税はどのようになりますか。

A　生命保険契約に基づく年金は、本来、雑所得として取り扱われることになっています。しかし、年金の支払いに代えて支払われる一時金のうち、その年金の受給開始日以前に支払われるものは一時所得の収入金額になり、同日後に支払われるものは雑所得の収入金額になります。なお、年金受給開始日以後に支払われる一時金であっても、将来の年金給付の総額に代えて支払われるものであれば、その一時金も一時所得の収入金額として取り扱われます。

したがって、ご質問の場合、生命保険契約に基づく年金の支給開始前に、年金に代えて一時金として受け取るとのことですから、その一時金は、一時所得の収入金額として取り扱われることになります。

◎総所得金額における一時所得の計算方法は

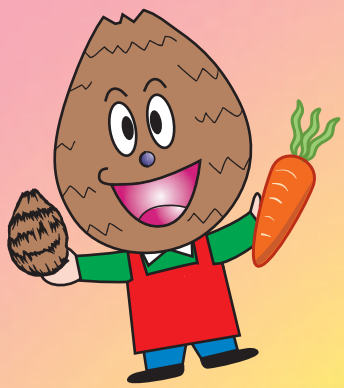
その年中の一時所得の総収入金額の合計額からその収入金額に係る掛金等直接要した費用を差し引き、さらに一時所得の特別控除（50万円が限度）を差し引いた金額の2分の1になります。

■無料税務相談会は12/11(水) PM1：30～4：30開催です。お申し込みは12/9（月）までに地域開発センター（☎32-8626）へ

ぐるめフェスタ inいなみ 2019

日時
11月24日(日)
午前9時～午後3時

場所
JAとなみ野 井波中央支店



イベント

- オープニングセレモニー　AM 9：00～
- 南砺市山野保育園児による遊戯　AM 9：30～
- 餅つき　AM10：00～
- ステージ　AM11：00～
  小次郎　ジャグリングショー
  民謡・芋洗い音頭
- 第29回 全日本いも洗いコンテスト
  受　付 PM1：00
  スタート PM1：30

コーナー

- さといも大鍋
- アルギット米おにぎり
- 地元産手打ちそば
- いわな塩焼き
- きのこ鍋
- 農産物・特産物市場
  米&地元野菜etc.

お問い合わせ／事務局　ＪＡとなみ野井波中央支店　ＴＥＬ0763-82-1551

魚座 2/19～3/20

【全体運】思いつきで動くとトラブルを呼びやすいよう。約束のドタキャンなど、避けましょう。和風の空間は心和みそう。
【健康運】スポーツの腕を鍛える好機。励んでみて　【幸運の食べ物】カキ

Calender 【行事予定】

11月	15 金	
	16 土	
	17 日	
	18 月	
	19 火	
	20 水	
	21 木	
	22 金	
	23 土	勤労感謝の日
	24 日	ぐるめフェスタinいなみ2019 ＆山野のさといもDAY
	25 月	
	26 火	
	27 水	日帰り人間ドック【若林・林地区】
	28 木	日帰り人間ドック【高波地区】
	29 金	
	30 土	
12月	1 日	JA共済親子ふれあい劇場「ももたろう」
	2 月	
	3 火	
	4 水	
	5 木	
	6 金	
	7 土	
	8 日	
	9 月	
	10 火	
	11 水	
	12 木	
	13 金	年金来店感謝デー（となみ野産にんじん）
	14 土	

理事会だより

令和元年10月15日

■付議事項

1．平成31年度上半期仮決算について
　承認されました
2．平成31年度上半期ディスクロージャーについて
　承認されました
3．組合と理事との契約について
　承認されました
4．令和元年産たまねぎの利用料金支援要項について
　承認されました

■報告事項

1．富山県常例検査について
2．平成31年度仮決算自己査定結果について
3．平成31年度第2四半期自主検査結果報告について
4．9月末財務の状況及び8月末月次損益について
5．9月末支店別組合員異動状況について
6．理事との契約にかかる報告について
7．令和元年度ＪＡ共済コンプライアンス点検の結果について
8．平成30年産米の販売実績について
9．令和元年産米出荷状況について
10．9月末事業実績について

お知らせ

■日帰り人間ドック　厚生連高岡健康管理センター

○12月23日（月）　高波地区
　検診日の２週間前までに、生活総合課（☎32－8624）へお申し込みください。

私たちのJA

令和元年9月末現在

正組合員	9,443人	(9,543人)
准組合員	4,342人	(4,335人)
貯金	1,779億7,558万円	(1,737億3,542万円)
貸出金	242億5,505万円	(246億7,661万円)
長期共済保有高	4,749億9,067万円	(4,947億3,948万円)
購買品供給高	24億7,993万円	(32億　925万円)
販売品販売高	32億5,135万円	(29億5,312万円)
出資金	28億2,638万円	(28億4,427万円)

※（　）内は昨年同期

富山の情報たっぷり

・北陸近畿版で身近な情報
・直売ページさらに充実
・TPP 反対キャンペーン

購読のお申し込みはJAへ
定価1か月2,550円

日本農業新聞

ふれあいギャラリー

「ひとやすみ」

応募者：ひま人（南砺市）
夢の平で撮った一枚です。

「雲海かな？」

応募者：小西文子（砺波市）
朝、東の空を見ると幻想的だった。今日は良い日になりそう。

あなたの写真・イラストをまってま～す！

『ふれあいとなみ野』では、あなたが撮った写真やユニークなイラストをお待ちしています。自由な発想で、どんどん送ってください。

《送り先》

- ●カラー、モノクロ、サイズ等は問いません。
- ●住所、氏名、年齢、写真には『題名』及び『コメント・説明』を入れてください。
- ●写真はお返ししますが、イラストはお返しできません。

〒939-1388　砺波市宮沢町3-11
『ふれあいとなみ野』係

採用の方には薄謝を差し上げます。

●今月の表紙
「社会に学ぶ14歳の挑戦 ～砺波市立庄西中学校～
子ども特派員が学校給食の食材生産者を取材～」
（5ページに関連記事掲載）

編集後記

この間、富岩運河環水公園で富山県主催のイベント「イタリアン食の祭典2019」が開催されました。ステージイベントも行われており富山県の石井隆一知事とイタリア料理店LA BETTOLA da Ochiaiの落合務シェフの対談があり、会話の中で、となみ野農協が特産化を推進する雪たまねぎの話が出ました。知事は雪たまねぎについて、冬は雪に埋もれ春には雪解けの水を吸収するため、みずみずしく肉厚なたまねぎに育つと、雪たまねぎの特徴を詳しく話し、シェフは料理に使った際、たまねぎが煮くずれしにくいため、パスタソースや煮込み等、イタリア料理に使いやすいと話されました。2人の対談の前に行われた、パンツェッタ・ジローラモさんのトークショーが終わった後、多くの来場者が帰路についた事は残念でしたが、令和2年産の定植が始まった今、このような草の根のPRが後々の知名度向上に繋がればいいなと思いました。（S.T）

となみ野農業協同組合
発行：〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11　TEL 0763-32-8600　FAX 0763-32-8644
発行日：令和元年11月10日　編集：管理室 総務人事課　印刷所：有限会社 アカマツ印刷
http://www.ja-tonamino.jp/　E-mail　info@ja-tonamino.or.jp