

Tonamino

ふれあい と な み 野



3
March

2020 Vol.301

特集

山菜入門

～安全に採取、おいしく味わうための六カ条～



山菜入門

山菜アドバイザー
荻田 毅（おぎた たけし）

安全に採取、おいしく味わうための六カ条

山菜がおいしい季節になりました。

山菜を安全に採取し、

おいしく味わうためのポイントをお教えします。

さあ、春の息吹をいただきますしよう。

その一 時期

タイミングを逃さず
採取すべし

早春には新芽部分を摘んで食べる山菜が多い。そのタイミングを逃すと、あくが強くなつて食べることができません。この一瞬を逃さずに採取するところが山菜狩りの醍醐味（だいごみ）です。山菜は出てくる順番があるのでそれを覚えておくとう便利。フキのとう→コゴシ→タラの芽→ウド→ワラビ→ミズなど覚えておくと、今は何が旬なのか、次の狙いは何なのか分かりやすい。桜前線と共に山菜前線も北上し、標高を駆け上がります。



その二 場所

標高を変えて
「時間を巻き戻す」

日当たりの良い場所を好むなど、狙う山菜が好む環境を理解しておかなければ山菜は見つかりません。採取のタイミングを逃したら、採取場所を北上するか標高を高くするかして「時間を巻き戻す」。東京の3月の気候が、東北方や高い山の上では6月ごろまで再現されます。採取場所を少しずつずらしながら各地で追い求めることも楽しみの一つです。



その三 装備

天候の急変にも
対応できる服装を

春は天候が変わりやすいものです。天候の急変に対応できるよう、かつばや防寒服は常に準備しておきましょう。履物は登山靴やトレッキングシューズにスパッツか長靴が良いでしょう。山菜の近くにはトゲのある植物や皮膚がぶれる植物が生えているので、シャツも長袖が原則です。またタラの芽やミヤマライラサなど、トゲがある山菜を採るには軍手が必要です。採った山菜の鮮度を維持するために古新聞と水の入った霧吹き、高い山を登る場合はクマよけの鈴も持って行きましょう。



シオデ

天然のアスパラガス。味は市販されているアスパラガスと違いが分からないかもしれない。ゆでてマヨネーズで食べるとおいしい。

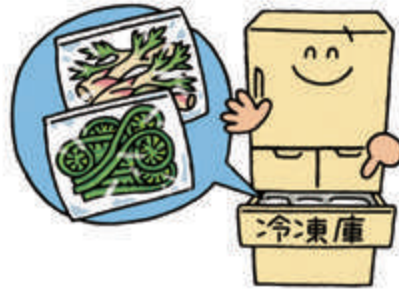


その四 採取後の処理

山菜ごとに

最適な保存方法を選ぼう

たくさん採れたら保存する必要があります。ゼンマイは重曹を使ってあく抜きをした後に乾燥保存、ワラビは同様のあく抜き後に塩漬にします。ミツバなどあくが弱く、香りや風味が大切な山菜は、短期間限定ながら生のまま冷凍保存するのがベスト。



その六 料理方法

風味を損なわず

あく抜きする

山菜の多くは「あく抜き」が必要です。面倒でもそれぞれのあく抜き方法を覚えましょう。あく抜きの所要時間をよく聞かれますが、山菜の鮮度により大きく異なります。大事なポイントは、あく抜きの途中にちよいちよい味見して抜け加減を確認すること。また、例えばヤマウドは酢水に漬けてあくを抜きますが、抜き過ぎると今度は食物繊維がボロボロになり、食感を損なうので注意しましょう。

その五 食毒判別方法

見分けが付かなければ 食べるべからず

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギョウジャニンニクに似たスズランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分らない場合は専門家に確認しましょう。



ワラビ

山菜狩りの王道食材。春から初夏まで新芽が続けることも、一度にたくさんの収穫が見込めることも魅力。あく抜きは一握りのワラビに対して小さじ1杯の重曹を振り、熱湯を掛け一晩置く。



ウド

桜の開花直後が発芽時期。そのタイミングを逃して「うどの大木」になったらもう手遅れ。あく抜きには酢水を使うのがポイントで、料理も酢みそあえが合う。



ゴゴミ

シダ類には珍しくあくが弱く、軽く湯がいただけで食べられるのが魅力。最近「アカゴゴミ」と呼ばれる赤色の別種も人気。ごまあえは絶品。



ウレイ

山菜はあくが強いという常識を覆し、さっと湯がいただけでヌメリのある味を楽しめる。野菜としても栽培されている。

ミヤマイラクサ

ミヤマは深山で、標高の高い場所で見つからない。小さなトゲを甘く見たら大変痛い目に遭うので、採取するときは必ず軍手を使うこと。塩ゆでした後、水にさらすことであくが抜け、トゲも気にならなくなる。



1 フラワーバレンタインセールを開催

道の駅 となみ野の郷

JAとなみ野はバレンタインデーに合わせ2月14日、道の駅となみ野の郷でフラワーバレンタインセールを開催し、買い物客にチューリップの切花をプレゼントしました。

チューリップは権正寺営農組合が赤色のコロンプスやピンク色のクリスマスパールなど70本を用意。店内で1,000円以上購入した来店客先着70人に、従業員が色鮮やかな切花を手渡しました。

砺波市神島の沼田倫子さんは「直売所にはよく買い物に来ます。今日は思いがけないプレゼントをもらえて嬉しい」と話しました。



▲来店客にチューリップを手渡す従業員

2 避難訓練を実施

高齢者福祉施設 ちゅーりっぷの郷

砺波市山王町のJAとなみ野高齢者福祉施設ちゅーりっぷの郷で2月18日、避難訓練を行い、非常時への対応を確認しました。訓練は、2階食堂から火災が発生した想定で行い、施設スタッフと居住者約50人が参加しました。

自動火災報知設備のベルが鳴ると施設のスタッフが各部屋を回り、居住者を非常階段へ誘導しました。避難し終わったことを確認し、各部屋の番号を読み上げ人数を確かめました。

この後、2階談話室に集まり、訓練の状況を振り返り日頃からの防火協力を依頼しました。砺波消防署の永山智之さんは「火災発生時は非常灯を目印に避難し、近くの階段から外に逃げてほしい」と話しました。



▲避難方法を説明する永山さん

3 野菜栽培・加工食品表示研修会を開催

JAとなみ野 本店

JAとなみ野農産物直売所生産者協議会・砺波市インショップ協議会は2月21日、JAとなみ野本店で野菜栽培・加工食品表示研修会を開催し、生産者約50人が参加しました。

研修会では県砺波農林振興センターの押川友技師が「除草剤・連作障害について」と題し、問題となる雑草の種類と、殺草する際に適した除草剤について解説。土壌病原菌の密度上昇や植物由来の毒素によって起こる生育阻害など、連作障害についての対策もアドバイスしました。

押川技師は「除草剤の効果を最大限に活かすには、土壌の状態と薬剤の使い分けが重要」と話しました。

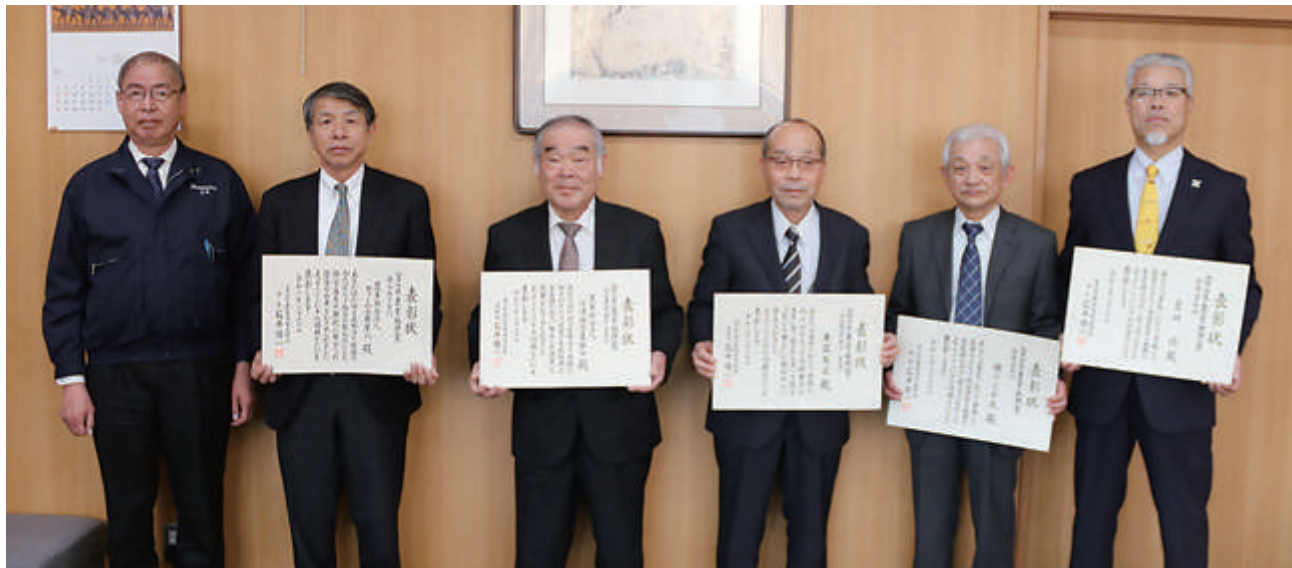
除草剤について解説する押川技師▶



1 令和元年度 富山県農業振興賞

JAとなみ野 本店

富山県農業振興賞は、農業生産の振興を図るため、県内の優秀な農業者等を表彰するものとして制定されたもので、前身の制度から含めると本年度で54回目にあたり、伝統と実績のある農業部門の表彰制度です。



(写真右から)

〈指導者部門〉

岩崎修 氏(岩屋)

平成16年に(有)カントリー岩屋の設立に尽力され、平成18年から同社代表取締役。(有)カントリー岩屋は岩屋集落だけでなく、近隣集落の水稲基幹作業や大豆の受託により経営面積を拡大し、地域農業に貢献。担い手組織のリーダーとして、土地利用計画の作成や適期作業の徹底等に手腕を発揮しておられます。

横川三千夫 氏(東中)

昭和48年から現在まで、水稲の病害虫発生圃の調査員として、発生状況の調査と情報提供に努められました。その調査結果は、県が発信する病害虫発生予察情報の基礎資料や防除要否の決定適期防除の推進に活用されました。

〈米部門 種子生産者〉

米道有正 氏(青島)

昭和53年から種籾生産に携わり、地域の播種農家の育苗を引き受けるなど、現在まで青島地域の良質種籾生産に大きく貢献。複数の品種を作付けし、品種ごとにきめ細かい圃場管理を徹底するなど圃場審査、生産物審査、農産物検査において例年高い成績を収めておられます。

〈麦部門 集団〉

農事組合法人 江波西営農組合 代表理事 高島喜章 氏(高波)

大麦を平成28年から作付けし、大麦跡大豆としてエンレイ、単作大豆はシュウレイを作付けして収穫作業の分散を図り、限られた労力で収益の向上を図る。水稲作付け時から大麦作付け予定地の排水対策の実施、水稲収穫後サブソイラーによる地下排水、額縁排水溝と排水口の連結による表面排水など排水対策を徹底しておられます。

〈複合経営部門〉

農事組合法人 ファーム五鹿屋八 代表理事 小幡和日出 氏(五鹿屋)

経営の向上と基盤強化を図るため、法人設立前の平成21年から、JAとなみ野の1億円産地づくりの戦略品目であるたまねぎを導入し、機械化一貫体系での取り組みを開始。平成26年からたまねぎ跡ににんじん栽培を開始し、水田フル活用による収益の向上に努め、育苗ハウスを活用したホウレンソウ栽培にも取り組んでおられます。

2 地元産そば粉100%のそば打ちとエゴマ初搾り体験

砺波市増山 増山城 蔵蕃そば

農地や水路などの維持保全活動を行う「ふるさと増山を守る会」は2月16日、砺波市増山のそば店「増山城 蔵蕃そば」で、地元産そば粉100%のそば打ちとエゴマ初搾り体験交流会を開催しました。

地域で生産される農産物を知ってもらい、地産地消の重要性を学んでもらおうと同団体が初めて企画しました。交流会には同地区の親子連れ7組17人が参加。そば粉約5kgと栽培を始めて3年目のエゴマが用意されました。

そば打ちには、蔵蕃そばの宮野健一さんが指導。地元小学生とその保護者が十割そばを打ちました。そば粉に湯を混ぜ合わせ力強くこねた後、生地を専用の包丁で均等な太さになるように慎重に切りました。手動式の機器を使いエゴマから油を搾り出す体験もしました。

参加した砺波庄東小6年の田中翼くんは「そばを初めて打ちました。こねる時はすごく力が入りました」と話しました。



3 (農)ファーム東宮森 コマツナ収穫大詰め

砺波市高波

JAとなみ野管内では2月中旬、葉もの野菜の収穫が大詰めを迎えました。砺波市高波の(農)ファーム東宮森のビニールハウスでは2月17日、組合員6人がコマツナの収穫作業に追われました。複合経営の一環として平成25年から3.6haの圃場に栽培品種「冬里」、今年度から新たな品種「ちぢみ」の栽培を始めました。

収穫したコマツナは道の駅 となみ野の郷と砺波市学校給食センターに出荷します。3棟あるハウスでは春に水稻育苗、夏場にタマネギ育苗、冬場はコマツナの他にホウレンソウを育て通年活用しています。昨年12月下旬から収穫を始め、作業は2月いっぱい行われました。暖冬の影響で、今季の収穫量は当初計画の1.4倍となる1tとなる見込みです。

ハウス内では組合員が26~30kgに育ったコマツナを鎌で刈り取り、根を切り揃えた後、袋詰めし専用のコンテナに詰めました。糖度6以上のコマツナのみ「寒締めこまつな」として出荷します。

組合員の宮野昭一さんは「今季は収量はあったが価格が下がった。来季はハウスの温度管理を徹底し糖度をさらに上げたい」と話しました。





4 (株)宮野営農設立

砺波市増山

株式会社 宮野営農の設立記念式典が2月3日、砺波市増山の増山城 蔵蕎そばで開かれ、高品質で求められる米作りへの思いを新たにしました。

前身の宮野営農は昭和61年より専業を開始。今後の維持、発展のために法人化しました。家族4人で運営し栽培面積は約44%。水稻とそばを栽培し、経営作目の集約による低コスト化と省力技術による経営の安定を図ります。平成30年にはOdakyu OX新百合ヶ丘店で梅檀野米の販促キャンペーンを行いました。

式典には15人が出席。宮野幸一代表取締役が「梅檀野の地での農業経営を通じて、安全で安心な食を持続的に提供できるように会社運営を行っていききたい」とあいさつしました。

5 富山市農協野菜出荷協議会が視察研修

JA となみ野 本店

富山市農協野菜出荷協議会は2月17日、JAとなみ野を訪れ農業用ハウスを活用した冬採れ野菜の栽培に取り組む農業法人などの視察研修を行いました。野菜生産者やJA関係者を中心に約20人が参加。農閑期を利用した施設園芸に理解を深めました。

砺波市柳瀬の(有)山本農産では、アスパラガスの伏せ込み促成栽培を視察しました。県砺波農林振興センター職員が播種から出荷までの流れや、伏せ込み床、電熱線などの設備について説明。参加者からは施肥管理や収量などの質問がありました。この日は、砺波市高波の(農)ファーム東宮森の寒締めコマツナも視察しました。

富山市太田の石川ミチさんは「露地だけで育てるものと栽培方法が異なり、手間がかかっている事に驚いた」と話しました。



▲▼農業用ハウスを活用した野菜栽培を視察する参加者



(農)ファーム東宮森



6 市内の酪農家が家畜慰霊祭を営む

砺波市本町 真光寺

砺波市畜産組合は2月19日、砺波市本町の真光寺で家畜慰霊祭を営み、食肉用として出荷された家畜の霊を慰めました。市内の酪農家をはじめ県や市、JA職員ら約10人が出席しました。

同組合の高畠実組合長は「牛や豚を飼育し生計を立てているものとして感謝したい」とあいさつしました。同寺の清水了渉住職が読経し参列者が手を合わせました。



新規就農者育成研修について

1. 目的

ＪＡとなみ野管内における農業構造は、平成17年に国が策定した「新たな食料・農業・農村基本計画」において、担い手農家の育成の明確化と支援の集中施策により、農地の集積も加速し、認定農業者、集落営農組織等が多く育成されました。

しかしながら、昨今は農業従事者の高齢化や担い手不足から労働力の確保が厳しい環境となっており、農地の引受が困難な状況となっています。

このことから、地域農業の発展へ向け新規就農者の育成や支援を目的に取り組むものです。

2. 募集期間

令和2年2月から随時募集中。研修開始は、令和2年4月から。

3. 応募条件

- (1) 富山県在住（定住予定者含む） ※男女不問、受入人数 若干名
- (2) 年齢18歳～50歳まで（就農時年齢）
- (3) 就農希望等の内容を相談（面談）の上決定



4. 採用後の条件について

- (1) となみ野農業協同組合の就業規則等、各種規定に基づき勤務

- ①勤務場所 当組合の農業関連施設 他（有）アグリとなみ野（ＪＡ出資法人）へ出向
- ②雇用期間 原則2年間となります。雇用期間の定めあり（12ヵ月）
- ③給与など
 - 1）給 与 時間給 850円～（通勤手当付与）
但し、採用後、3ヵ月間は試用期間となります。
 - 2）賞 与 年2回 7月・12月（予定）
- ④勤務時間 午前8時30分より午後5時まで（休憩60分）
但し、一部勤務場所により異なる。所定外労働あり
- ⑤休日・休暇
 - 1）週休2日制
 - 2）年次有給休暇 初年度10日（6ヵ月経過後）
 - 3）特別休暇 結婚・出産・服喪休暇 他
 - 4）その他 育児休業・介護休業・産前産後休暇
- ⑥福利厚生
 - 1）加入保険 健康保険、雇用保険、労災保険
 - 2）年 金 厚生年金
 - 3）その他 制服、作業服貸与



※研修期間中において、農業用必要となる資格や免許の取得について
別途費用が必要となるものは、原則個人で負担いただきます。
※詳細は、面談時に詳しく説明いたします。



●お問合せ先

ＪＡとなみ野 管理室 総務人事課 TEL 0763-32-8608 又は、
ＪＡとなみ野 経済部 生産企画課 TEL 0763-32-8619 へお問合せ下さい。



家庭菜園のおすすめタネ紹介

家庭菜園では、この時期から5月上旬にかけて野菜のタネまきや移植を行っておられることと思います。今回は、JAがおすすめするやさしいタネを紹介します。ぜひ栽培してみてください。

種は更新するのが望ましいですが、もし昨年から保管していた種を使用したい場合は、播種前に発芽試験をしましょう → 水でひたひたにしたティッシュの上に種をラップし、3～7日で発芽率50%以下なら要更新！

【葉菜類・根菜類】

品 目	メーカー	品種名	おすすめポイント
ほうれん草	サカタ	ミラージュ 	フザリウムによる萎凋病に強い耐病性をもつ。耐暑性にすぐれ作りやすいほうれん草。3月中旬～4月下旬の播種。
	カネコ	晩抽サンホープ	葉色が濃く、光沢のある晩抽性品種。春～夏まきで、品質最高！5月中旬～6月下旬まきの晩抽性品種。
小松菜	雪印	のりちゃん	濃緑、極立性で折れにくく多収の夏播き品種。
	トーホク	まさみ	高温期のハウス栽培で品質よく、株張りの強い品種。
	トキタ	春のセンバツ	春播きは春のセンバツが人気です！
キャベツ	トーホク	初恋 	球揃い抜群！食味が良い良質早生品種！
ブロッコリー	タキイ	ハイツSP 	色・形状・しまりのよい定植後65日で収穫できる中早生種！栽培適応幅が広い！
	サカタ	ピクセル	春まき初夏どり、夏まき初秋どりできる早生種。定植後60日で収穫できる早生種。
サトイモ	タキイ	大和 	植える時期が4月中旬～5月中旬でイモがたくさん収穫できる早生種です。味に癖がなく、煮ても蒸しても揚げてもおいしいと評判です！
白ねぎ 	タキイ	ホワイトスター	特に、春まきの夏秋どりから秋冬どりに最適。そろい極良で、秀品率が高い。苦み・辛みが少ない良質種。2月上旬～3月中旬の播種。
	サカタ	夏扇4号(夏秋どり)	夏秋および秋冬どりに適し、土質を選ばず、適応作型が広く、作柄が安定する多収品種。3月下旬～4月中旬の播種。
ニンジン	タキイ	向陽2号 	形質最高！どこでも作れる春・夏作兼用の五寸ニンジン！4月中旬以降の播種。

【果菜類】

品 目	メーカー	品種名	おすすめポイント
トマト	タキイ	桃太郎8 	桃太郎の中でも食味重視の品種。熟期は早生で、果色は濃桃色。青枯病にも比較的強い。
	サカタ	麗夏	着果性のよい大玉トマト。果肉はしっかりとて日もちがよく、果実の割れはほとんど発生しない、初心者向け品種。
ミニトマト	ナント	ピンキー	うす皮ミニトマト。やわらかな食感と、糖度は高く安定し、さわやかな酸味を併せ持つ品種。
	渡辺	CFプチプロ	
キュウリ	タキイ	VR夏すずみ	各種病害に強く作りやすいつるもちのよい「夏すずみ」！
	タキイ	シャキット	強耐病性で食味にすぐれる。イボイボが少し多め。
なす 	タキイ	千両2号	夏秋用ナスの代表品種！品質のよい長卵形ナス！
	タキイ	築陽	首太の太長ナス。肉質は従来の長ナスよりもやや緻密で、煮炊きのほか漬物用にも最適丸い茄子。火を通すと中がとろける美味しさ。
ピーマン	タキイ	京みどり	生育旺盛で栽培容易！夏バテ知らずの中型種！果肉はやや薄めで、やわらかく、高温期でもかたくなりにくい。
かぼちゃ 	サカタ	メルヘン	強粉質で甘みが強く、食味が抜群の手頃なサイズ！
	タキイ	ロロン	ラグビーボール形で極粉質！2kg程度で味わい深い品種。
枝豆 	丸種	たんくろう	黒豆の系統で、枝豆に向く早生品種です。黒豆特有の芳香と甘味があり、食味は最高。4月中旬～5月中旬まき。
	タキイ	快豆黒頭巾	
	カネコ	湯あがり娘	茶豆特有の甘味と芳香のある85日タイプの枝豆。
インゲンマメ	タキイ	多品種あります	播種は5月上旬～中旬が適期であります。
スイートコーン 	サカタ	ゴールドラッシュ	最も食味に優れるスイートコーン。4月中旬～5月上旬の播種。
	ナント	おおもの	大きいスイートコーン4月中旬～5月下旬の播種。

JAとなみ野 生活セミナー

 どなたでも
 参加できます！

一度は聞いてみたい！

仏事セミナー

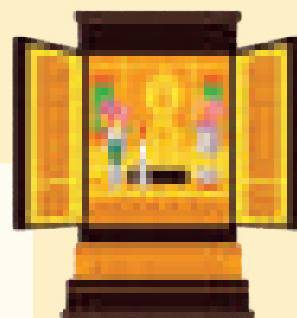
お仏壇やお墓のことを「いまさら、恥ずかしくて人に聞けないわ…」と思っていませんか。

お仏壇のお手入れやお墓の掃除、はたまた「仏壇じまい」や「墓じまい」のことなどを、専門家に聞いてみましょう。

当日は、真鍮製の仏具（おりんなど）を1点、お持ちください。

磨き方講習も行います。

お土産に「自分だけの腕輪念珠」を作ります。



★開催日時 令和2年4月13日(月)
午後1時30分～

★開催場所 JAとなみ野本店 南館会議室

★講師 (株)大越仏壇本店
副店長 平本 学氏
(仏事コーディネーター・お墓ディレクター)

★参加費 1,000円(女性部員は800円)

※準備の都合がありますので、必ず事前のお申込をお願いします。

締切日
4月3日(金)

※開催日時を控えていただき、当日お越し下さい。
別途、案内はありません。
※都合が悪くなった場合は、必ずご連絡下さい。

＜お問合せ・お申込先＞

JAとなみ野 生活総合課
TEL 32-8624・FAX 32-8628

※支店窓口もしくは上記まで
お申込み下さい。



蟹座
6/22～7/22

【全体運】前半はもたつきが感じられるものの後半は回復へ。大事なことはじっくり構え、下旬から始動するのが良い選択。
【健康運】持病のケアが重要。血の巡りを良くして 【幸運の食べ物】 新ジャガイモ

JAとなみ野 共同購入について

どなたでも
注文できます!

JAグループでは、共同購入運動をととして組合員や地域の方々の暮らしをサポートしています。

国内産の原料を優先的に使用し、添加物を極力排除するなど、組合員の意見や要望、JAの特色を活かした商品開発を行っています。

どなたでも注文をすることが出来ます。

購入希望の方は、最寄りの支店にカタログと申込書を備え付けてありますので、お気軽にお申し付けください。

●上期注文

令和2年4月10日締切 ⇒ 5月・7月の配達
(いずれも中旬頃)



JAとなみ野女性部

どなたでも
参加できます!

新女性部員 募集!

JA女性部では、地域の垣根を越えて、新しく女性部員(となみ野支部)を募集しています。

お申込先: JAとなみ野 生活総合課 TEL32-8624 FAX32-8628

今後の予定

- 生活セミナー 〈5月〉 ウォーキング
- 女性部セミナー 〈6月〉 にしんの麴漬



思いやりを共に

東野尻

さい かわ
犀川りょうあき
寮明さん(72)よし え
芳江さん(68)

ご主人は学校を卒業後、立山アルミに就職しアルミ建材の販売で富山県や石川県のほか宮城県などの東北地方を担当されました。

一方、奥さんは北陸銀行に就職され、主に呉西地区の支店を担当。金融業務に従事されました。

お二人は定年まで会社を勤め上げられた後、園芸や造園を学ぶ小矢部園芸高校専攻科に2年間通われました。その時に出会ったクラスメートとは現在も交流があり、毎週の食事会や年に1度の一泊研修を行い、食事やおしゃべりを楽しんでおられるそうです。

お二人に、趣味、生きがいをお聞きしたところ、ご主人は富山新聞の「地鳴り」や「くらしの日記」などの読者欄への投稿と温泉めぐり、読書と話されました。新聞への投稿は、平均して月に2回は掲載されることから、毎日の朝刊チェックが楽しみになったそうです。

一方、奥さんは1度退職された後再就職され、週3日の仕事をこなしながら、大正琴と3B体操を楽しんでおられます。琴は始められてから25年以上続けておられ、体操は自身の教室を開き指導者としても活躍しておられるそうです。

趣味や仕事に忙しいお二人ですが、そこで知り合った様々な方との出会いが、人生においてかけがえのないものになったと口を揃えておっしゃいました。

お二人の思い出をお聞きしたところ、結婚25年目にスペインとポルトガルへ10日間の旅行をしたことだそうです。「バルセロナで見たサグラダ・ファミリアの迫力には圧倒された。完成したらまた行きたい」とご主人。奥さんは「真っ白な漆喰で作られた建物が並ぶアンダルシアの村と、家々に飾られた鮮やかな花の美しさが記憶に残っています」と



当時の思い出を語られました。3月で老人会の役員を務め終えるご主人と同月に退職される奥さん。お二人とも十分な時間ができることから、国内は長崎県ハウステンボス、国外ではイタリアへ旅行に行きたいとおっしゃいました。

お二人に夫婦円満の秘訣をお聞きしたところ、ご主人は「家内には絶対に逆らわないことが一番」とおっしゃい、奥さんは「なんでも、どんな小さな事でも秘密にしない事」と話されました。

★お互いに一言★

ご主人：俺より先に逝くな。男としてこれほど惨めなことはないからね。

奥さん：楽しく2人で旅行に行きましょう。

お二人：残された日々、お互い健康でありたい。お金ではない。健康が一番。

選歌の園

若芽句会

胎動の子とセレナーデセーター編む
立春大吉籤で決まりし句座の席
ちよいと納屋行くだめだけに重ね着し
雪の立山仰ぎたれども夫はなし
下萌の中に地蔵のしたり顔
脱皮する想ひで沈む初湯かな
ジヨギングの途中に貰ふふきのとう

砺波市 源通ゆきみ
砺波市 中邨 宗承
砺波市 西出 紀子
砺波市 林 正子
砺波市 田村 浩美
砺波市 二俣れい子
砺波市 般林 雅子
砺波市 榎田 編む

我が家の
アイドル

林



クーくん(0)

(ソマリ)

〈ご主人〉大江 良子さん

ヨーグルトのフタを開けると、一目散にかけよってくるクー。活発な性格で家の戸を開けると脱走し、飼い犬のジョン子のエサをよくかじっています。いたずらをしても、アーモンドのような目で見つめられると叱れなくなる、只々かわいいクーは我が家のアイドルです。

乙女座
8/23～9/22

【全体運】運勢は回復傾向。年上の人の話を傾けて。相手の意見を受け入れる余裕が幸運をもたらします。早寝にツキ。
【健康運】神経質にならないで。美味な緑茶が味方 【幸運の食べ物】タケノコ

うちの元気くん元気ちゃん

南野尻

じょうほう
城寶

かいと
海斗くん(6)

H25.7.22生まれ

ゆうと

悠人くん(9)

H22.10.6生まれ

★おうちの人から一言

兄弟で仲良く
元気に育ってね!

パパ：和哉さん

ママ：奈美さん

ゆい

結衣ちゃん(1)

H30.5.30生まれ

はじめまして! レースゲームが好きな海斗(右)と兄の悠人、妹の結衣です。いつもはタブレットでWacky Motorsやヤマダ電機にあるマリオカートで遊んでいるよ。この前、家族で三重県の鈴鹿サーキットに行ったんだ! すぐスピードが出るカートに乗ったり、たくさんカードを集めたりして楽しかったよ☆大きくなったらカッコいい警察官になりたいな。



こんにちは! アナと雪の女王のエルサと、「おとうさんといっしょ」の歌のお姉さん、ゆめちゃんが好きな芙羽(奥)と妹の柚羽です。この前、さいたまスーパーアリーナにおとうさんといっしょのコンサートを見に行ったらよ! お母さんに作ってもらった、ゆめちゃんと同じブラウスとチェックのスカートを着て行ったんだ☆今は毎週おうちに遊びに来る、いとお姉ちゃんとおままごをするのがお気に入りです♪

東山見

もりつな
森綱

ふう
芙羽ちゃん(4)

H27.8.16生まれ

ゆずは

柚羽ちゃん(1)

H31.2.11生まれ

★おうちの人から一言

元気に
すくすく育ってね!

パパ：泰行さん

ママ：弘子さん

JA & Kubota

130TH ANNIVERSARY For Earth, For Life Kubota

Slugger GS

手放しが手離せない!!
直進アシストトラクタ 試乗体験会

～会場のご案内～



日時

3月24日(火) 10:00~12:00

場所

砺波市鷹栖地区
雨天時 JAとなみ野農機センター

主催

JAとなみ野

JAいなば

クボタアグリサービス 金沢事務所

☎: 076-275-1121

多数作業機をご用意してお待ちしております!



『母にまつわるエピソード』(5月号に掲載)

毎年5月の第2日曜日は母の日です。2020年は5月10日になりますが、花をプレゼントしたり食事に行かれたりする方もおられるのではないのでしょうか。そこで今回は「母にまつわるエピソード」をテーマにおたよりを募集します。母にプレゼントを渡した、孝行をした、迷惑をかけた、家の母は人に負けない特技を持っている等、母にまつわるエピソードをご紹介します。たくさんのおたよりをお待ちしています。

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!

テーマ

人にほめられた事

今月のテーマ大賞

定

年して1年たった時、痔臓がんがみつかり、15時間の手術を受けました。その後の1年は、食べれなく、体調も悪く65kgあった体重が42kgまで落ち食事準備が苦痛でしたが、孫たちが「おばあちゃんの料理おいしい」と言って食べてくれるのがうれしくて、味覚も抗がん治療でむずかしかったが、孫に味見をしてもらい作りました。孫から元気をもらい、3年がたちました。(斉藤さん)

自

分でも気がつかなかったのですが「すご〜くおいしそうに食べるね!」。在職中も食堂でよく言われました。これからも、いろいろな事に感謝して、おいしくいただきたいと思っています。(松田さん)

私

は、たまに働いている施設内のお祭りで頂いています。患者さん達から「仕事をして、踊りの練習に行つて大変だね。えらいね」と言われます。とても励みになります。これからもがんばります。(川原さん)

ほ

められた事といざ、じっくり考えたが、唯一、母から言われていたのは「赤ちゃんの時、夜中起きずに良く寝ていた事。手が掛からなかった」との事位ですか。(福沢さん)

急

なお客さんでも、冷蔵庫にあるもので手早く4〜5品料理作れます。いつもみんなにすごいとほめられます。料理は、とてもスキなのでうれしいです。(岡田さん)

い

くつになつてもほめられるという事は、嬉しいものです。還暦を迎え私たちは、去年中学の同窓会をやりました。私は、お世話係、そして司会も担当してと言われました。エッ、ムリ! □下手で、目立たない私です。でも、挑戦することになりました。練習する時間もなく、いざ本番。なんとか行けると思った途端に嘔んでしまいました。「不慣れですみません」と言ったら、スーッと緊張がほぐれました。次の日、1通のメール(苦労さまでした。司会上手でした。ね。)ありがとう!感謝します。(美ちゃん)

先

日、娘夫婦家族が年頭のあいさつにきました。その時にお正月定番のおせちとすき焼をこちそうしました。おせちと言っても煮物なので、学生の孫達には不評かと思つていましたら、煮物がこちそうだとほめてくれました。とても嬉しく思いました。(浅井さん)

小

学生の頃から、2人の姉たちは、マンガをよく描いて、子供ながら「上手だね!」といつも思っていました。私はいつまでたっても、小学1年生の「た〜た」しかかけずションポリ…。中学生になり、写生大会で瑞龍寺を描き、姉から「へたくそ」と言われていましたが、完成した絵は学校の廊下に貼り出されました。「がんばったね」と誰かに言われたような気がして嬉しかったです。(川原さん)

何

時も姿勢が良いと言われます。母は腰が曲がり「く」の字状態。我が道と思いを付けていました。(西尾さん)

ま

だ小学生の頃の事です。野に山に多くの時間遊びました。近所の小さい子供達と。大きい子供達からは、わらび、ぜんまい、あさつきと教えられ「これをもって帰られ。よろこばれるよ!」どころになつて、収穫ありです。おじいちゃん「うちのまごはやくにたつ」と人に話しているのを聞き、ほめられるとうれしくて、又よろこばれる事をしようと考え。年齢を重ねた今、まわりの人を惜しみなくほめ、共に喜びあいたい。(風さん)

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!

冬

になり、畑にも行けなく毎日家におります。その時、友達が車でお風呂へ行かないかとさそつて下さり、大変うれしかったです。ゆつくり風呂入りのしかったです。友達に感謝し、有難く思っています。(有沢さん)

雪

が寒い!ちよつと降つてね。運動不足です。(榎並さん)

も

の忘れの相棒と60年。穏やかな時もあれば、超ストレス!今、モットーとしているのは「自分はちゃんと生きている」「ふりまわされないで、介護はする」です。(小西さん)

冬

は温泉ですね。主人と一泊粟津温泉へ行きます。今から楽しみです!(窪田さん)

先

日、実家に帰省してきて久しぶりに長い期間だったので、戻ってきて方言がぬけず大変でした。(KDさん)

高

齢になつて仕事もしないので、暇つぶしに新聞のコラムの書き写しをしています。少しでもボケ防止になるかな?。(高田さん)

昨

年の12月12日に、友達3人で、小学校の時の同級生が群馬に住んでおられ、いつか来て下さいといわれ、ようやく決定、行つて来ました。とても良い所でした。お土産に、手編みのセーターをそれぞれ3枚。大変嬉しかったです。(チューリップさん)

毎

年今ごろは雪との格闘ですが、今年はまったくの雪のない毎日。楽しい毎日です。(北田さん)

今

年はオリンピック開催のため、各競技のルール等勉強中。(酒井さん)

今

年は暖冬で本当にありがたいです。シルバーカーを押す母を初詣に連れて行くこともでき、良い年をむかえられました。(藤田さん)

友

だちと手芸会をして、シュシュをつくりました。(飯田さん)

雪

のない冬。熊の爪あとのついた柿の木を伐採しました。少し心が痛いのですが、仕方ないです。じいちゃん、ごめんなさい。(満保さん)

今

年は雪もなく、庭にタカサゴユリがきれいに花を咲かせています。(竹部さん)



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 ビニール——の中で作物を育てた
- 4 ピッ、ピッ、ピッ、ポー
- 7 口紅を片仮名言葉でいうと
- 9 メロンやズッキーニもこの仲間
- 10 ハワイの代表的なビーチリゾート。
ダイヤモンドヘッドが見えます
- 13 視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚のこと
- 14 臭いため嫌われやすい昆虫
- 17 国語、数学、——、社会
- 18 ウナギの内臓を使って作る汁物
- 21 菜の花の咲く頃に降る——梅雨
- 22 土俵の上で戦います

ヨコのカギ →

- 1 冬が終わるとやって来ます
- 2 羊やアルパカの毛のこと
- 3 スナップエンドウの下処理の際に
取る物
- 5 掃き掃除をするときに使います
- 6 欲しかった商品が——になっちゃっ
た……残念
- 8 瞬間——の蛇口から熱湯をくんだ
- 11 契約書や伝票に押します
- 12 ハトの形をした笛
- 13 輪——、消し——、——手袋
- 15 物の重さのこと
- 16 選挙の立候補者が肩から掛けます
- 19 木がたくさん生い茂っている所
- 20 患者を診察する人



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、ハガキが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クロスワード
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

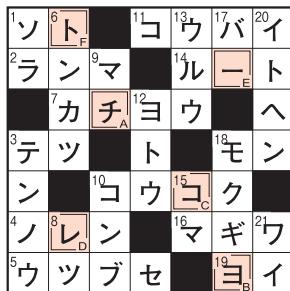
4月15日(水) 必着

■1月号の正解



■当選者(敬称略)

【砺波市】吉水 義明 【砺波市】柴田真智子
【南砺市】長井 静子 【南砺市】和田 明美
【南砺市】岸 久子
当選おめでとうございます。



取扱はじめました!

贈って喜ばれる。もらって嬉しい。

全国共通お食事券 ジェフグルメカード



使える	手軽	便利
全国35,000店 ブランド数1,000超	額面500円	有効期限なし

JTBナイスギフト、旅行券 好評取扱中!

ジェフグルメカードとは?

大手ファミリーレストラン、ファーストフード、居酒屋などの外食
チェーン店を中心として、全国35,000店舗の加盟店でご利用
いただける、外食産業最大のお食事券です。
百貨店内や商業施設内の加盟店(飲食店)もございます。

ジェフグルメカード主要加盟店



こちらのステッカーの貼ってある
店舗でご利用いただけます。

贈答用に
メッセージカード、のし、
化粧箱、包装紙などを
用意しております。
(有料)

お気軽にお問合せください! ☎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】 活気のある運気です。歓迎会の幹事などを引き受けると招福につながります。面倒見の良さを発揮して人気者に。
【健康運】 チームで楽しめるスポーツにツキあり 【幸運の食べ物】 アサリ



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

エビと春野菜のフリッター

材 料 (2人分)

エビ……………	2尾	ソース	
フキのとう……………	1本	マヨネーズ……………	大さじ2
タラの芽……………	2本	レモン汁……………	小さじ1
オニオンスライス……………	適宜	粉さんしょう……………	小さじ1/2
ミニトマト……………	2個	フリッター粉	
サラダ油……………	適宜	小麦粉……………	3/4カップ
		炭酸水……………	3/4カップ

作り方

- (1) フリッター粉とソースの材料をそれぞれよく混ぜ合わせておく。
- (2) エビ、半分に切ったフキのとう、タラの芽をフリッター粉にくぐらせ、180度に熱したサラダ油で2～3分揚げる。
- (3) 皿に土台としてオニオンスライスを置き、(2)を盛り付け、ミニトマトをあしらひ、容器に入れたソースを添えて出来上がり。

アドバイス

炭酸水の代わりにビールを使ってもOK。冷めてもカリカリとなる。



サワラとハクサイのサッと煮

材 料 (2人分)

サワラ……………	2切れ (30g)	合わせだし	
ハクサイ (芯の部分) ……	1/8個	かつおだし……………	3カップ
スルメイカ……………	適宜	みりん……………	大さじ2
ヒラタケ……………	1/4パック	酒……………	大さじ2
スナップエンドウ……………	2個	薄口しょうゆ……………	大さじ1
ショウガ薄切り……………	2枚	塩……………	小さじ1/2

作り方

- (1) 鍋に合わせだしを入れて沸かし、ハクサイ、切ったスルメイカ、ショウガを入れ、中火で5分ほど煮る。
- (2) 塩をして1時間ほど置いたサワラ、ヒラタケ、スナップエンドウを鍋に加え、5分ほど煮る。
- (3) 鍋の火を消し30分程度味を含ませ、ハクサイは半分程度に切り、他の食材と器に盛る。再び鍋を火にかけ、残っているだしを熱くする。だしを掛けて出来上がり。



私の 食育日記

油の種類



料理をするときに欠かせない油。スーパーでもたくさんの種類が並んでいます。その多くは植物油で、不飽和脂肪酸と呼ばれる成分が多く含まれています。不飽和脂肪酸は酸化しやすいのが特徴で、酸化してしまうと栄養も低下し、体に良くない影響を与えてしまうことがあります。そのため油は、特徴に合った使い方、適した保存が必要です。

植物油に含まれるのは、リノール酸、α-リノレン酸、オレイン酸という三つの代表的な不飽和脂肪酸です。その中で、リノール酸とα-リノレン酸は、体内で合成できない必須脂肪酸で、食事から摂取しなければなりません。リノール酸が不足すると、成長、妊娠、皮膚などの生理機能に、α-リノレン酸が不足すると、中枢神経や網膜機能に影響が出てしまうことが分かっています。

リノール酸が多く含まれる油には、ごま油があります。ごま油は、ゴマの風味が調味料としての役割を果たしてくれますが、ゴマに含まれる成

タレント・食生活アドバイザー 岡村 麻純

分に高い抗酸化性があるため、高温調理にも向いています。α-リノレン酸は、とても酸化に弱く不安定なものです。えごま油や亜麻仁油に多く含まれますが、加熱には向いておらず、生食用の油として使われます。

もう一つのオレイン酸も悪玉コレステロールを下げる働きがあります。オレイン酸はオリーブ油に多く含まれます。オリーブ油は香りが良く、生食でも使われますが、酸化しにくいので加熱調理にも向いています。また、米ぬかから作られる米油は、リノール酸とオレイン酸は多く含みますが、α-リノレン酸をほとんど含まないため安定していて、揚げ物などにも向いています。

油は、必須脂肪酸があるように、体内に必要な食品です。しかし、光や熱、空気に触れることで酸化してしまいます。冷暗所に保存すること、使用を開始したら長期保存はしないこと、加熱する場合は加熱に適した油を使うことなど注意が必要です。



山羊座
12/22～1/19

【全体運】しまったと思ったら一度立ち止まって考えましょう。運気は下旬から上昇。後から駆け付けた方が吉と出ます。
【健康運】食べ過ぎたらいつもより体を動かして 【幸運の食べ物】ゼンマイ

健康百科

厚生連高岡病院
小児科診療部長待遇

ひぐち おさむ
樋口 収

子どもの食物アレルギーについて



近年子どもの食物アレルギーは増加傾向にあり、様々なメデニアで取り上げられています。食物アレルギーの子どもは、特定の食物を摂取するとじんま疹が出たり、咳や喘鳴（ぜんめい）の後に呼吸困難となることがあります。また時に、血圧が低下したり、意識がもうろうとする「アナフィラキシーショック」という生命に関わる全身のアレルギー症状を起すこともあります。

1歳未満の乳児です。大人と異なり卵、牛乳、小麦などの頻度が高く、かなり身近な食材が食物アレルギーの原因となっています。

食物アレルギーと診断するためには、症状経過、血液検査などに加えて「食物経口負荷試験」という検査が非常に重要な役割を担います。これは疑わしい食品を実際に病院で食べて、症状が出るかどうかをみる検査です。

以前は食物アレルギーと診断されたら、一切食べない「完全除去」が主流だったのですが、最近では安全を確保しつつも必要最小限の除去で留める食事指導が中心となっています。食事指導を進める上でも、食物経口負荷試験は不可欠な検査です。

食物アレルギーは子どもから大人まで幅広く認められますが、発症時期で最も多いのは、1歳未満の乳児です。大人と異なり卵、牛乳、小麦などの頻度が高く、かなり身近な食材が食物アレルギーの原因となっています。

食物アレルギーと診断するためには、症状経過、血液検査などに加えて「食物経口負荷試験」という検査が非常に重要な役割を担います。これは疑わしい食品を実際に病院で食べて、症状が出るかどうかをみる検査です。

以前は食物アレルギーと診断されたら、一切食べない「完全除去」が主流だったのですが、最近では安全を確保しつつも必要最小限の除去で留める食事指導が中心となっています。食事指導を進める上でも、食物経口負荷試験は不可欠な検査です。

税の何でも相談

事業主の出張旅費、日当について

税理士 中島 伸生

Q

私は自営業ですが、事業主の私が出張に際して支出した旅費や日当は、事業所得の必要経費として認められますか。

A

従業員に支給する旅費や日当は、その従業員の所得の計算上非課税とされる場合や、従業員の給与所得として課税される場合であっても、いずれも事業目的の遂行上支出する費用に変わりはありませんので、事業主のその業務に係る所得の金額の計算上必要経費とされます。

一方、事業主は自らに給与を支給してこれを必要経費とすることは認められませんし、交通費や宿泊費用などの実費はともかく、日当そのものは支給基準をどのように定めていても必要経費にはなりません。

事業主が、仮に日当と名目で金銭を受け取ったとしても、出張先等でそれを実際何に使ったか用途によって必要経費の可否や勘定科目を判断することになります。例えば、出張先での得意先の接待費用や贈答品の購入費用等に支出したような場合は、接待交際費等として必要経費になりますが、家族や友人に土産物を買ったような場合の支出は事業主自身の生活費になり必要経費として認められません。

したがって、ご質問の場合、事業主の旅費や日当は、そのものの金額自体は直接必要経費にはなりませんが、支出内容により必要経費として認められることになります。



■無料税務相談会は4/24（金）PM1:30～4:30開催です。お申し込みは4/22（水）までに地域開発センター（☎32-8626）へ



統合農機センター開業に伴う 混合油の取扱い(販売)について

春暖の候、組合員の皆様には益々ご健勝のことお慶び申し上げます。また、日頃より農協事業に格別のご理解ご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、JAとなみ野は管内の農機センターを統合し、6月1日の開業へ向け、新たな農機センターの業務体制の整備に取り組んでおりますが、これまで各農機センターの店頭にて販売しておりました混合油の取扱い(販売)が出来なくなります。

つきましては、各農機センターでの取扱い(販売)については、4月末までとし、5月1日以降はJASS-PORTごかや又は、JASS-PORTふくのにてお買い求め下さいますようお願い申し上げます。

尚、いなみ配送センターでは電話注文による販売(配達致します)を承ります。(1日の配送量に制限がございますので早めのご注文をお願い申し上げます)

混合油の販売先

●店頭購入の場合

JASS-PORTごかや(砺波市五郎丸1071-5) TEL 0763-32-2304

JASS-PORTふくの(南砺市柴田屋30) TEL 0763-22-7244

●電話注文の場合

いなみ配送センター TEL 0763-82-0258

※いなみ配送センターへご注文いただければ、20L携行缶にて配達致します。

可能な限り20L単位でのご注文をお願いいたします。

携行缶については次回配送時に引き取り交換致します。

◎組合員の皆様にはご不便をお掛け致しますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。



魚座
2/19~3/20

【全体運】 高め安定運ですが、お金の管理は注意が必要。計画的に使うようにしてください。約束、契約事は後半ほど◎。
【健康運】 音楽に合わせて体を動かす体操が◎ 【幸運の食べ物】 トマト

Calender

【行事予定】

3月	15日
	16月
	17火
	18水
	19木
	20金 春分の日
	21土
	22日
	23月
	24火
	25水
	26木
	27金
	28土
	29日
	30月
	31火
4月	1水
	2木
	3金
	4土
	5日
	6月 日帰り人間ドック【福野地区】
	7火 日帰り人間ドック【福野地区】
	8水 日帰り人間ドック【福野地区】
	9木 日帰り人間ドック【福野地区】
	10金
	11土
	12日
	13月
	14火 日帰り人間ドック【井波地区】

私たちのJA

令和2年1月末現在		
正組合員	9,450人	(9,548人)
准組合員	4,362人	(4,355人)
貯金	1,754億8,670万円	(1,742億 731万円)
貸出金	239億9,200万円	(242億7,946万円)
長期共済保有高	4,708億2,423万円	(4,910億1,682万円)
購買品供給高	30億9,740万円	(44億6,612万円)
販売品販売高	55億7,689万円	(54億8,646万円)
出資金	28億2,638万円	(28億4,427万円)

※（ ）内は昨年同期

理事会だより

詳細は各支店にお問い合わせ下さい。

令和2年2月14日

委員会報告

1. 施設・体制整備等検討委員会の報告について
2. 総務金融・経済合同理事委員会の報告について

付議事項

1. 令和2年度内部監査実施計画について
承認されました
2. 役員選任・総代選挙日程について
承認されました
3. 全域理事・監事、員外監事候補者について
承認されました
4. 第11期総代選挙 選挙管理者及び選挙立会人の指名について
承認されました
5. 第11期総代選挙 投票所並びに投票管理等名簿について
承認されました
6. 農地利用集積円滑化事業規程の廃止について
承認されました
7. 定款及び定款附属書総代選挙規程の一部変更について
承認されました
8. 規約の一部変更について
承認されました
9. 就業規則および職員給与規程の一部変更について
承認されました
10. 職員退職給与規程の一部変更について
承認されました
11. バス運行管理規程の廃止について
承認されました
12. 第26年度（令和2年度）事業計画および購買・販売手数料率、額計画について
承認されました
13. 令和3年度JAとなみ野職員募集について
承認されました
14. 第26年度（令和2年度）における借入金の最高限度について
承認されました
15. 債権の償却について
承認されました
16. 減損会計におけるグルーピングの変更について
承認されました
17. 経済事業にかかる理事との契約について
承認されました
18. 令和2年度JAとなみ野コンプライアンス・プログラム、個人情報保護計画の策定について
承認されました
19. 当組合における取引のリスク評価書の改正について
承認されました
20. 令和2年度の余裕金運用について
承認されました
21. 令和2年度における同一人に対する信用供与等の最高限度額決定について
承認されました
22. 組合と理事との契約について
承認されました
23. 機構改革について
承認されました
24. 新規就農育成研修について
承認されました
25. その他
○労働組合の要求について
承認されました

報告事項

1. 平成31年度第3四半期末内部監査報告について
2. 富山県常例検査の結果について
3. 平成31年度決算末棚卸実査計画について
4. 平成31年度決算末監事監査日程について
5. 1月末財務状況及び12月末月次損益について
6. 1月末支店別組合員異動状況について
7. 平成30年産・令和元年産米の販売実績について
8. 令和元年産米・大豆の出荷状況について
9. 1月末事業実績について

お知らせ

人事異動（令和2年2月1日付）

新部署 現部署
中央支店 金融共済課 中嶋 由加里 管理室 総務人事課付育児休業



「日本百名山 劔岳」

応募者：小西文子（砺波市）

立山酒造の後ろに「劔岳 点の記」の劔岳が見えます。2,999m。



「美しい駅」

応募者：金沢駅（砺波市）

総ガラスのもてなしドームや木製の鼓門が特徴的です。

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

「地元産そば粉100%のそば打ちと
エゴマ初搾り体験交流会
～ふるさと増山を守る会～」

（6ページに関連記事掲載）

編 集
後 記

2月は、ふるさと増山を守る会主催の地元産そば粉100%のそば打ちとエゴマ初搾り体験交流会にお伺いさせていただきました。（6ページに関連記事掲載）参加者の親子や主催者、行政の方など多くの参加がありました。そして全員が初めに手洗いとアルコール消毒を行い、マスクの着用を徹底しており表紙のような様子となりました。新型コロナウイルスが小規模な地域行事にも影響していることを感じました。この先どのような形で進んでいくのかは分かりませんが、個人でできる基本的な対策を徹底し感染症を予防したいと思います。（S.T）