

となみ野 ふれあい



今月の表紙

上村農好会
サツマイモ収穫

▶ 8ページに関連記事掲載

大切なお知らせですので、必ずお読みください。

出町支店・油田支店・井波本町支店を
ご利用のお客様へ

となみ野農業協同組合

お取引店舗変更のお知らせ

日頃よりJAとなみ野をご利用いただき誠にありがとうございます。

さて、令和3年5月29日(土)開催の第26回通常総代会において店舗再編計画が承認され、令和4年1月22日(土)に下記のとおり店舗統合を実施することとなりました。

ご利用頂いておりますお客様には大変ご迷惑をお掛けいたしますが、今後とも皆様のお役に立てるよう役職員一同、サービスの向上に努めて参りますので、引き続き変わらぬご愛顧を賜りますようお願いいたします。

なお、店舗統合に伴い令和4年1月22日(土)以降の各種お取引について、次の通りお取り扱いさせていただきますので、ご確認くださいませようお願い申し上げます。

店舗統合実施日 令和4年1月22日(土)

店舗統合実施店舗

となみ野農業協同組合(金融機関コード:5921)

現在(旧店舗)		統合 先	統合後(継承店舗)	
店舗名	店舗コード		店舗名	店舗コード
出町支店 砺波市山王町 2-12 ☎(0763)32-3003	602	➡	中央支店 砺波市苗加 896 ☎(0763)32-2030	606
油田支店 砺波市三郎丸 247-1 ☎(0763)32-2046	611	➡	北部支店 砺波市林 1107 ☎(0763)32-3140	609
井波本町支店 南砺市本町 2-10 ☎(0763)82-1023	657	➡	井波中央支店 南砺市岩屋 277-2 ☎(0763)82-1551	665

※上記以外の店舗については変更ありません。

【各種お取引について】

貯金に関すること

1 貯金通帳のお取扱い

お手元の貯金通帳は、**令和4年1月22日(土)**以降も店舗窓口、ATMで引き続きご利用いただけます。
なお、店舗統合に伴い口座番号が変更となる場合がございます。口座番号が変更となるお客様には、別途、変更後の口座番号についてご案内申し上げます。

※口座番号が変更となる場合でも、引き続きお手元の通帳はご利用いただけます。

※通帳切替をご希望のお客様には、通帳記載ページが途中である通帳でも「継承店舗」の新通帳へ切り替えをさせていただきます。

2 貯金証書等のお取扱い

定期貯金証書等は切り替えをいたしません。ご継続または払戻しをされるまでお手元にお持ちください。
なお、ご継続または払戻請求につきましては、最寄りの店舗にお申し出ください。



【お届出印について】

貯金のお取引につきましては、現在のお届出印で引き続きお取引いただけます。

なお、現在、継承店舗においても貯金のお取引をいただいているお客様は令和4年1月24日(月)以降、「継承店舗」でご登録済みのご印鑑でのお取引となりますのでご了承ください。

3 ATMをご利用のお客様へ

①出町支店、油田支店、井波本町支店のATMにつきましては、**令和4年1月24日(月)以降**、引き続きご利用いただけます。

②キャッシュカードをご利用の場合、**現在ご使用のキャッシュカードは、引き続きご使用いただけます。**

※口座番号が変更となるお客様も現在ご使用のキャッシュカードを引き続きご使用いただけますが、キャッシュカードに記載されている口座番号は、変更前の口座番号ですのでご注意ください。

※キャッシュカードの再発行をご希望のお客様は、最寄りの店舗窓口へお申し付けください。

(キャッシュカード、お届出印、本人確認書類をお持ちのうえ、ご本人様がお来店ください。)

③通帳をご利用の場合、ATMでのお取引については、**令和4年1月22日(土)以降も引き続きご使用いただけます。**



【ATMの一時休止について】

店舗統合作業のため下記の日時にATMが一時休止いたします。ご不便をお掛けいたしますが、ATMのご利用につきましては、下記以外のJAとなみ野ATMのご利用をお願いいたします。

対 象 A T M	一 時 休 止 日 時
出 町 支 店ATM 油 田 支 店ATM 井波本町支店ATM	令和4年1月21日(金) 15時～23日(日) <u>一時休止</u>

令和4年1月24日(月)以降、通常稼働いたします。

4 各種振込について振込口座にご指定いただいているお客様へ

重 要

各種振込(家賃・配当金・地代・謝礼・報酬・還付金等)のお受け取りに「旧店舗」の口座をご指定いただいているお客様は、令和4年4月1日(金)まではお客様への振込が「旧店舗」宛に行われたとしても「継承店舗」に読み替えてご入金させていただきます。

なお、令和4年4月2日(土)以降の振込につきましては、読み替えを行いませんので、お手数ではございますが、令和4年1月24日(月)から令和4年4月1日(金)までの間に該当の振込元に新しい振込店舗および口座番号の変更をお届け頂きますようお願いいたします。



5 給与振込をご利用のお客様へ

重要

当JAから各企業あてに店舗および口座番号変更の案内をいたしますが、お客様におかれましてもお手数ではございますが、**勤務先の給与支払い事務のご担当者様に対して、令和4年1月22日(土)以降の振込先店舗および口座番号について変更となる旨、お届けいただきますようお願い申し上げます。**

6 年金振込をご利用のお客様へ

重要

令和4年1月24日(月)以降の年金振込のお取扱いにつきまして、新国民厚生年金、旧厚生年金、旧国民年金、船員年金については、特にお手続きをする必要はございません。

上記以外の年金につきましては、お手数ではございますが、各支払機関に対して令和4年1月22日(土)以降に振込先店舗および口座番号が変更となる旨、所定の変更届をご提出いただきますようお願い申し上げます。

年金の宅配等につきましては、「継承店舗」へお気軽にお申し付けください。

7 公共料金等自動支払をご利用のお客様へ

令和4年1月24日(月)以降の公共料金等の自動支払いにつきましては、「継承店舗」で引き続きお取扱いいたします。

それぞれのお支払先への店舗および口座番号変更手続は、当JAで手続きいたします。

※変更手続きが完了するまでの間、お支払先からの領収書等に旧店舗名で表示される場合があります。

8 マル優・マル特・マル財をご利用のお客様へ

少額貯蓄非課税制度(マル優)・少額公募非課税制度(マル特)・勤労者財産形成促進制度(マル財)のお取扱いにつきましては、当JAより税務当局へ利用金融機関店舗の変更手続をさせていただきます。

9 当座貯金をご利用のお客様へ

お手元の小切手帳は、令和4年1月21日(金)までに新しい小切手帳と差替えさせていただきますので、令和4年1月22日(土)以降は、新しい小切手帳をご使用ください。

なお、差替え以前にお振り出しされた「旧店舗」を支払場所とする小切手は、令和4年1月22日(土)以降、「継承店舗」に引継ぎいたします口座から引き落としさせていただきます。

10 代金取立手形のお取扱い

「旧店舗」が受託しております「取立手形・小切手」のうち、令和4年1月22日(土)以降に入金となります代り金は、「継承店舗」に引継ぎし、入金させていただきます。

11 国債取引口座をご利用のお客様へ

国債の元金・利金は、「継承店舗」に引継ぎいたします口座へご入金させていただきます。

12 JAカードをご利用のお客様へ

JAカードのご利用代金の自動支払いにつきましても、上記の公共料金等自動支払のお取扱いと同様に「継承店舗」で引き続きお取り扱いいたします。

13 JAネットバンクをご利用のお客様へ

JAネットバンク・法人ネットバンクご利用にかかる登録変更は不要です。現在ご使用中のパスワード・ログインIDはそのままご使用いただけます。





【JAネットバンク・JAバンクアプリでのお取引の一時休止について】

店舗統合作業のためJAネットバンク(個人・法人)・JAバンクアプリでのお取引の一部が下記のとおり一時休止いたします。ご不便をお掛けいたしますが、ご了承くださいますようお願いいたします。

種 類	一 時 休 止 の お 取 引
JAネットバンク (個人・法人)	令和4年1月21日(金)は、15時以降のお振込みが出来ませんのでご注意ください。 また、店舗統合日を跨ぐお振込みの予約は出来ませんのでご注意ください。
	令和3年12月23日(木)～令和4年1月21日(金)までの期間は、新規登録・登録変更・解約等を行うことが出来ませんので、ご注意ください。
JAバンクアプリ	令和4年1月22日(土)のご利用開始時間が6時からとなりますのでご注意ください。

令和4年1月23日(日)以降は通常どおりご利用いただけます。

融資に関すること

融資・各種ローンは、「継承店舗」で引き続きお取扱いいたします。

なお、現在ご使用のローンカードはキャッシュカードと同様に引き続きご使用いただけます。

共済に関すること

令和4年1月22日(土)以降、JA共済のお手続きは、「継承店舗」にてお取扱いいたします。

また、共済証書の変更手続きは不要です。現在の共済証書を大切に保管願います。

なお、共済掛金自動振替をご利用のお客様につきましては、令和4年1月22日(土)以降、「継承店舗」のお客様口座より引き落としさせていただきます。

※店舗統合作業が完了するまでの間、ご案内ハガキ等が旧店舗名で表示される場合があります。

そ の 他

1 生産組合、各種友の会について

生産組合、年金友の会、共済友の会等の活動につきましては、現在と変更はありません。

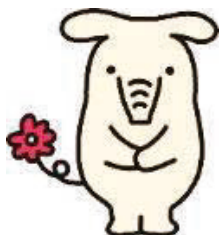
2 各種お取引についてのお問合せ先

ご不明な点につきましては、お手数ではございますが、現在のお取引店舗までお願いいたします。

お取引店舗の電話番号は、1ページに記載のとおりです。

【ご 注 意 く だ さ い】

今回のお取引店舗の変更も含め、JAとなみ野職員が皆様からキャッシュカードをお預かりすることや、暗証番号(4桁)をお問合せすることはありません。



令和4年4月に店舗業務内容の変更を予定しております。

変更内容につきましては、改めて当JAホームページおよび広報誌等にてご案内いたします。



となみ野農業協同組合

※このご案内は、令和3年9月30日現在のお取引情報を基に送付させていただいております。既にお取引を終了されておりますお客様につきましては、ご容赦願います。



三二耕うん機

早期予約

早期引き取り

キャンペーン

この特別価格は
今だけ!

数量限定!



対象期間

2021年11月1日(月) ▶ 12月29日(水)

対象メーカー：井関 ヤンマー クボタ

JAとなみ野農業機械センターの冬期間営業時間について

いつもJAとなみ野農業機械センターをご利用いただき、誠にありがとうございます。
当センターの営業時間を、改めてご案内申し上げます。

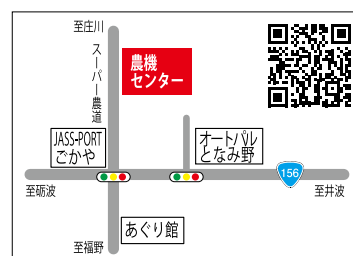
冬 期 間	営 業 時 間
令和3年10月25日(月) ～令和4年2月28日(月)	平日：8:30 ～ 17:00 (土・日・祝日は休業とさせていただきます)

○除雪機のお問い合わせ、修理はお早めに！

お問合せ先

JAとなみ野農業機械センター

〒939-1327 砺波市五郎丸994番地
TEL：0763-58-5520 FAX：0763-58-5568



蟹座
6/22～7/22

【全体運】 整理整頓に力を入れるのは吉兆。大掃除は早めに取り掛かりましょう。予定を入れ過ぎないように心掛けて
【健康運】 薬の飲み過ぎに注意。処方を守って 【幸運の食べ物】 下仁田ネギ

1 「富山しろねぎ」の 出荷基準を確認

JAとなみ野 大規模園芸施設



▲ネギの出荷基準を確認する生産者ら

JAとなみ野は10月15日、JA大規模園芸施設内の予冷施設で、品質の向上と安定した出荷を目的に「富山しろねぎ」の目揃え会を行いました。生産者やJAの担当者は、県砺波農林振興センター職員の指導のもと、出荷されたネギの軟白長や曲がり、結束の状態などを確認し、出荷基準の統一を図りました。

令和3年産は9月3日から出荷を開始。セントライ青果と丸果高岡青果市場へ昨年より約7トンの増の50トンの出荷を予定しています。

今年から新規生産者1人を加えた9人が、約5畝の圃場で露地栽培しており、12月中旬まで収穫が続きます。

JAとなみ野では「富山しろねぎ」の新規生産者を随時募集しています。

2 園芸施設でコマツナを収穫

JAとなみ野 大規模園芸施設

JAとなみ野が特産化を目指す園芸作物のコマツナの収穫を10月19日、JA大規模園芸施設内のビニールハウスで行いました。JA職員らが25～30株ほどに育ったコマツナを次々と引き抜き、根をハサミで切り落としダンボールに入れました。

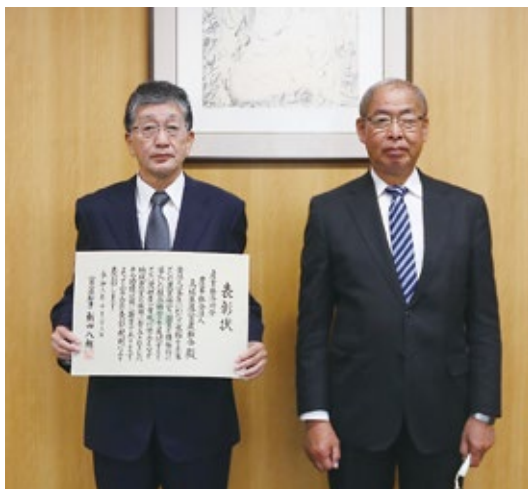
ビニールハウス内では10月から6月の間、播種と収穫を1～2カ月のサイクルで行っており、10月下旬からは寒締めコマツナの栽培を始めます。コマツナは「さくらぎ」という品種で、ハウスに隣接する集出荷施設で大きさごとに仕分けした後、市の学校給食センターや道の駅砺波の農産物直売所「となみ野の郷」に出荷します。



▲コマツナを収穫するJA職員ら

3 高堀集落営農組合が県功労表彰を受賞

JAとなみ野 本店



▲受賞を報告する浦井理事(左)

南砺市高堀の農事組合法人高堀集落営農組合の浦井邦男理事が10月25日、JAとなみ野本店を訪れ、地域農業の振興に寄与した個人や団体を表彰する、令和3年度富山県部門功労表彰の産業経済部門を受賞したことを、JAの土田英雄常務に報告しました。

高堀集落営農組合は、設立当初より主穀作に園芸を加えた複合経営に積極的に取り組んでおり、県の1億円産地づくり品目である「たまねぎ」の栽培を平成21年産から開始しました。生産の拡大と作業の省力化に繋がる機械化一貫体系を早期に確立し、たまねぎの大規模・高単収モデル経営体として、産地形成に大きく貢献しました。

平成27年からは、「とやま型農業成長戦略チャレンジ支援事業」において、園芸の重点的な生産を進めるチャレンジ経営体として取り組み、大麦、たまねぎ跡の圃場を活用し、ニンジン、ソバの栽培を行うなど、水田の高度利用を進め、「とやま型農業経営モデル」として、県内集落営農の発展モデルとなっています。

同組合の浦井理事は「水稻と比べて園芸作物の栽培は倍以上の時間や労力が必要になるが、効率的な作業と後継者の育成を積極的に行い生産を伸ばしていきたい」と話しました。





▲柿を収穫する
宮木さんら



直売所で販売される
ふく福柿 ▶

1 「ふく福柿」収穫始まる

砺波市井栗谷新

砺波市梅檀山地区で、山間地特有の昼夜の寒暖差を生かして栽培する、市特産のブランド柿「ふく福柿」の収穫が始まりました。同市井栗谷新の柿畑では10月5日、鮮やかなだいたい色に色づいた実を農家がハサミで1個ずつ丁寧に切り取りました。収穫した柿はすぐに専用の機械で脱渋し、あっさりとした上品な甘さに仕上げます。出荷は10月下旬まで続きました。

同地区の柿生産者9戸でつくる「ふく福柿出荷組合」は、約2.5畝で「刀根早生」を約1,000本栽培しています。今年は梅雨明けが早く、8月から9月にかけて好天が続いたことから高い品質となりましたが、1月の大雪や4月の遅霜の影響を受け、生産量は昨年より2トン少ない5トンとなる見込みです。

同組合の宮木武司組合長は「今年は天候に恵まれず心配したが、納得できる出来栄の柿を出荷できそうだ」と話しました。

ふく福柿は同組合の「ふく福柿集荷場」で直売する他、道の駅砺波の農産物直売所「となみ野の郷」の店頭に並びます。

2 大門素麺用の小麦を播種

砺波市大門

JAとなみ野管内の砺波市大門地区で小麦の植え付けが始まりました。10月7日は、同地区の「大門営農組合」の組合員が大型のトラクター2台を走らせ、播種作業に励みました。

小麦は同市で江戸時代から作り続けられている手延べ素麺「大門素麺」の原料に使われます。

今年は23畝の圃場で品種「さとのそら」を栽培し、40トンの収穫を目指します。

同組合の今村博信組合長は「地産地消を進め、大門素麺に使う地元産小麦の割合を増やしたい」と話しました。



▲トラクターで小麦を播種する今村組合長ら

3 上村農好会がサツマイモを収穫

砺波市東別所

砺波市東別所上村地区の20～40代の男性5人でつくる「上村農好会」は10月10日、会結成後に初めて植えたサツマイモを掘り出し、収穫の喜びを味わいました。同会は休耕田が増加する中山間地の同地区で、地域の活性化を目的に今年発足しました。

この日は、地元の高齢者団体「タッチの会」や砺波市梅檀山体育館を拠点に活動する中学生バレーボールクラブ「VC富山」、地域創生を研究する富山大学都市デザイン学部の佐伯淳教授と学生が掘り取りに加わりました。

参加者らは手やクワを使い、ツルにいくつも連なったサツマイモ「紅はるか」を掘り出しました。サツマイモは土産として持ち帰った他、収穫した一部は道の駅砺波の農産物直売所「となみ野の郷」で販売します。

VC富山の宝田菜里さんは「家には畑がないので今までにない経験が出来て楽しかった」、上村農好会の山岸龍一会長は「サツマイモは十分な量があり、農作業に親しんでもらえた」と話しました。



▲サツマイモを収穫するVC富山のメンバー



乙女座
8/23～9/22

【全体運】 恵みの多い期間です。いろいろなことありますが、あなたの思いやりが状況を緩和。感謝されるでしょう
【健康運】 楽しみながらできる運動にツキあり 【幸運の食べ物】 ブロッコリー



▲目録を手渡す高畠会長(左)

4 たかはた養豚が豚肉300㌔を寄贈

砺波市役所

砺波市頼成の「たかはた養豚」が砺波市学校給食センターに、給食の食材として豚肉「たかはたポーク」を300㌔寄贈しました。「たかはたポーク」は市認定のとなみブランド。

10月11日に砺波市役所で行われた贈呈式で、たかはた養豚の高畠実会長が「今年も美味しい豚肉ができたので、給食で楽しんでほしい」とあいさつ。白江勉教育長が目録を受け取り「たかはたポークで給食がよりいっそうおいしくなる」と話しました。

たかはたポークは11月16日の「ハヤシライス」、17日の「麻婆豆腐」で市内の公立幼稚園1園と小学校8校、中学校4校で提供されます。

5 大豆「えんれいのそら」の種子を収穫

砺波市上中野

大豆種子の収穫が最盛期を迎え、砺波市上中野の田んぼでは10月22日、葉が落ちさやが茶色く変化した大豆を、農家の飯田輝一さんが専用のコンバインで次々と刈り取りました。「今年は天候に恵まれ例年になく豊作」と話します。収穫は10月下旬まで続きました。

飯田さんは稲作に加え、麦の刈り取りを終えた圃場を農家から無償で借り受け、大豆やキャベツ、ブロッコリーを栽培しています。今年は6月中旬に大豆「えんれいのそら」を約7㍓に植えました。7月下旬にまとまった雨が降り、8月に晴天が続いたことから順調に生育が進み、収量は昨年より約2㍓多い16㍓となる見込みです。大豆はJAの稲種センターに出荷し乾燥調整します。



▲大豆種子を収穫する飯田さん

6 「白爵かぼちゃ」の加工が始まる

南砺市利賀村

南砺市利賀村地区の特産加工所で10月27日、特産「白爵かぼちゃ」の加工が今シーズン始めて行われました。白爵かぼちゃは熟成させることで甘みが増すのが特徴。強粉質で表皮が硬いため長期保存できます。同地区では十数年前から生産を始め、毎年5月中旬に定植し8月中旬に収穫されます。

この日は野菜生産出荷組合の従業員4人が、JAの選果場から運ばれたカボチャ8㌔の皮をむき、金属製のしゃもじで種を取った後、1.5㍓の大きさに角切りにしました。加工したカボチャは市内の保育所や小・中学校に出荷し、給食の食材に使われます。

同地区では昨年比0.8㍓減の5.2㍓の収穫があり、同組合ではそのうちの約1㍓を出荷先の注文に合わせて加工しています。

従業員の谷戸しげ子さんは「サラダやスープ、煮物など、いろいろな料理で利賀のカボチャを味わってほしい」と話しました。



▲カボチャを加工する従業員





海藻アルギットにら 生産者募集

県内外問わず販売先からの需要が高まっています！
あなたも高品質なアルギットにらの栽培で高収入を目指しませんか？

生産者の声

栽培体系が確立されているから、老若男女問わず安心して栽培できる！

選別機械の導入が進められているから、少人数かつ小さな面積で取組むことができた！

※JAとなみ野・JA山田村管内で機械による共同選別を実施(平成30年度)

生産者の仲間がいるから困ったときも情報共有ができて心強い！

販売先・消費者の声

全体的に色鮮やかでツヤがある！

他のニラに比べ葉が広く、肉厚！

甘味が強くて、シャキッとしておいしい！

興味のある方はお気軽に連絡ください。
現役生産者が説明に伺います。
栽培圃場の視察也大歓迎です！

富山県海藻アルギットにら生産組合
TEL(0763)82-1242

JAとなみ野生産企画課
TEL(0763)32-8619

日本テレビ
満天☆青空レストランで
紹介されました！





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、それぞれの野菜に合った方法で保存し、冬を乗りきり美味しくいただきましょう。

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。光に当たると緑変するので冷暗所で保存します。緑変したものは厚く皮をむいたり、芽が出た場合は芽の根元をしっかりと除去して調理しましょう。



○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。)



エーコープマーク品とは。



国産へのこだわりと安全・安心の品質。

JAグループの**プライベートブランド**です。

「安全・安心」に こだわり

食品添加物は摂取低減を基本として
開発しています。不必要なもの、
安全性に疑いのあるものは
使用していません。

安心の国産原料

エーコープマーク品は、安全・安心な国産
の原材料を優先的に使用しています。
主要原材料が国産100%であるもののみ
「国産愛用マーク」を表示する
ようにしています。

地球環境にも 配慮して商品開発を 行っています。

- リサイクルをすすめゴミを削減
- 再生紙利用で森林資源を保護
- 水質汚染の原因物質の未使用

でマエ
エーコープ
できるま
ーく品
でがプ

①ご意見収集

組合員や利用者の皆さんの
ご意見を収集します。



②商品の企画

ご意見をもとに、
ニーズに合う
商品を企画
します。



③検討と見直し

企画した商品の試作や、
品質検査を実施します。



④商品の生産

衛生管理の行き届いた
工場で商品を
加工・製造
します。



新商品紹介!

一日、大さじ1~2杯の酢を継続して
とると血圧の低下や、内臓脂肪の減少が
期待できます!

NEW



飲む黒酢deりんご

【ストレート】1ℓ 【6倍濃縮】300ml

飲む黒酢deブルーベリー

【ストレート】1ℓ 【6倍濃縮】300ml

1年以上熟成した有機玄米黒酢のみを使用した旨味成分が豊富で
芳醇な味わいが特徴の飲むお酢です。

JA 富山県女性組織協議会
おすすめ
商品

簡単!便利!
これ1本で
お料理上手!

お酢特有のツンとくる酸味を抑えている
ため、お酢が苦手なお子様でも安心して
食べられます。さわやかな風味になって
おり和洋中様々な料理に合います。

フレッシュミズとの共同開発企画品

ほめられ酢

れんこんの甘辛炒め



材料(4人分)

れんこん..... 200g
片栗粉..... 適宜
エーコープごめ油 大さじ2
付け合わせとして
ベーリーフ..... 30g
たれ
しょうゆ..... 大さじ1/2
エーコープほめられ酢大さじ3
いり白ごま..... 大さじ1



このレシピはWEBで
掲載しています。

作り方

- ①れんこんは、1cm幅の半月切りにして片栗粉をまぶす。
- ②フライパンに油を入れて熱し、①を加えて弱火で両面こんがりとし、火を止める。
- ③②に④たれを入れて再び火にかけ、全体にかきまぜる。
(焦げ付き防止のため。)
- ④器に盛り、いり白ごまをふりかけてベーリーフを添える。



山羊座

12/22~1/19

【全体運】 人気運に恵まれ心温まる出来事の多いとき。あなた自身の親切が周囲をハッピーにすることもしばしば。金運も良好
【健康運】 足元に気を付けて。足浴、つぼの刺激が◎ 【幸運の食べ物】 ホウレンソウ



シェフ永井のおすすめ

茨城県笠間市にある
三ッ晴(旧キッチン晴人)
オーナーシェフ

永井 智一



タラのポン唐

材料 (3人分)

生タラ	3切れ (薄塩を振って1時間ほど置いておく)
マイタケ	1/2パック
片栗粉	適宜
サラダ油	適宜
塩	適宜

A (ポン酢だれ)

ポン酢	大さじ4
大根おろし	大さじ3
ゆずこしょう	小さじ1
ミツバ (1cmほどのみじん切り)	1/2把
トマト (さいの目切り)	1個

作り方

- (1) 生タラの水気をしっかりと拭き取り、大きめにほぐしたマイタケと一緒に片栗粉をまぶす。
- (2) サラダ油を180度に熱し、(1)の生タラを表面がカリッとなるぐらい(5~6分目安)しっかりと揚げる。続いてマイタケも揚げ、揚げ上がったなら両方に薄く塩を振る。
- (3) 皿にタラとマイタケを盛り付け、混ぜ合わせたAを上から掛けて出来上がり。

サンマのカレー煮

材料 (3人分)

生サンマ (頭、尾、わたを取り3等分に切り薄塩を振って1時間ほど置いておく)	2本
薄力粉	適宜
トマト (大きめの角切り)	2個
セロリ (筋を取って乱切り)	1本
ミョウガ (千切りして水にさらす)	2個
ニンニク	1片
タカノツメ	1本
オリーブ油	大さじ3

A (合わせ出し汁)

水	200ml
カレー粉	小さじ1
顆粒だし	小さじ1
料理酒	大さじ2
みりん	小さじ2
酢	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1/2



作り方

- (1) サンマに薄力粉を薄くはたき、フライパンにセロリ、トマト、タカノツメ、ニンニクと一緒に並べ、上からオリーブ油を回し掛ける(写真1)。
- (2) (1)を強火にかけ、サンマの両面が焼き上がったなら、Aを入れ強火のままふたをして煮る。
- (3) (2)の煮汁が少し残るまで煮詰め火を止め、皿に盛り付け、上にミョウガをのせて出来上がり。

写真1

献立決めを楽にしたい

ここ数年1日3食、家族みんなの食事を作る日々が続いています。買い物、料理、後片付け。どれも思いの外時間がかかるものですが、何より悩まされるのは献立を決めることです。昼食の片付けをしなから、夕食は何にしようと考える日々。ついため息が出てしまいます。

そこで、献立決めを楽にするために、曜日でメインの食材を決めています。ごみの日の前は魚。他、月曜は鶏肉、何曜日に豚肉、牛肉というように決め、後は材料ごとにメニューをリストアップしておいて、そこから順番に作ります。新しいメニューは余裕のあるときのみ。献立表を作るめまさがなくても、これならゼロから何を作ろうと悩むことがなくなります。

もう一つは、1食に対して頑張り過ぎないことです。一汁三菜の食事にこだわらず、疲れていたら迷わず一品さぼります。それでも育ち盛りがいるわが家、栄養バランスは大事にしたい。そこで意識しているのが、食育活動でも使われる三色食品群です。食品を主な栄養ごとに、赤、黄、緑の3色に分類したもので、赤はタンパク質が中心の肉や魚、豆腐などで、主に体をつくるもの。黄はご飯、麺類などの炭水化物が中心で、エネルギーを作るもの。緑はビタミン、ミネラルが豊富な野菜などで、体の調子を整えるものです。1食にこの3つの色が入ってさえいればよしとし、緑はブチトマトのみが入ってきもありです。それでも、これにどこかで乳製品と果物を加えれば、バランスの取れた食事になります。

子どもたちには「食べることは生きること」と伝えていきます。バランスの良い食事は心と体の健康、病気を予防する力など、生きる土台になります。だからといって食事作りで毎日疲れ果ててしまつては本末転倒。1週間、1カ月を振り返ってみたときに、いろいろ食べているから大丈夫と思える緩さを大切にしています。



食育インストラクター

岡村 麻純



フレンドリー広場

ぼの夫婦

油 田

さくらい あき お
櫻井 昭夫 さん(74)
く み こ
久美子 さん(72)

一 ご職業など、これまでを振り返って

□ 油田農業協同組合(現：となみ野農業協同組合)に7年半勤め、車の販売などを担当していました。30歳の時に、これから田んぼを手放す人が増えるのではないかと考え、請負耕作を始め、当初は3畝だった請負面積が、現在は60畝を超えるまでになりました。60歳の時に息子に経営移譲してからは、倉庫番として手伝っています。

○ 松下電器の工場で家電製品に使われるコンデンサを作っていました。主人の独立をきっかけに辞め、それから30年以上、二人三脚で農業をやってきました。昔の農作業は、人力に頼る部分が多かったため、二の腕に筋肉が付き、好みの服が着られなかった事を思い出します。

一 趣味・楽しみなど

□ 旅行とお酒です。年に1、2回、私達夫婦と地元の友達の7人で旅行に行きます。自分が運転するハイエースにみんなを乗せて、全国津々浦々を回った事もありました。お酒は昔から日本酒が好きで、真夏でも熱燗を飲んでいました。地元の集まりなどで飲む機会があった時は一升以上飲み、日付が変わってから帰宅することよくありました。

○ となみ昇栄会という民謡の団体に所属し、週1回、民舞を習っていました。砺波市文化会館で年1回開催される文



化祭や地域行事などで踊ったり、老人ホームへ慰問に行く事もありました。10年近く続け、師範の資格をとる段階までいきましたが、農業が忙しくなった事もあり辞めました。

一 相手のここが魅力

□ 日常生活の様々な場面で細かい気遣いをしてくれるところです

○ ワンマンなところもありますが、自分を引っ張っていてくれるところです。

一 夫婦円満の秘訣

□ 隠し事をしない事と何でも言い合うようにする事です。

○ 主人を立てて一歩下がってついていくようにしています。

一 お互いに一言

□ もうしばらくよろしく。

○ 1日でも長生きして下さい。

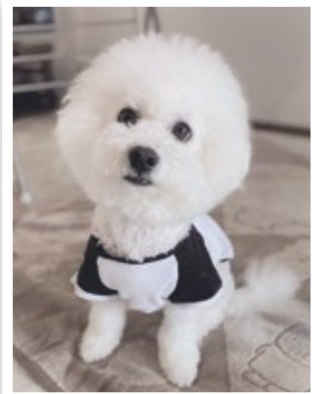
選歌の園

若芽旬会

巡検道挟んで木犀金と銀
起きるにも立つにも気合いい秋刀魚焼く
畑仕事終えて背伸びや天高し
献灯に父の名を見し秋彼岸
綱引きのごとき力や蔓たぐる
行き来無くすそ分け出来ぬ夏野菜
母百歳らん花束に顔隠れ

砺波市	砺波市	砺波市	砺波市	砺波市	砺波市	砺波市
八田	森田	堺井	田村	坂東	廣橋	八田
尚子	和子	洋子	浩美	國香	玉枝	幸子

我が家のアイドル



林

豆太郎くん(2)

(ビジョン・フリーゼ)

〈ご主人〉 島上 真 さん

我が家に来て2年半になる豆君。兄犬だったトイプードルの小太郎がいた時は遠慮がちでしたが、半年前に亡くなってからは、家族を困らせるような悪戯三昧です。なかなかの甘えん坊でもあり、大好きなおかあちゃんに、抱っこや添い寝をしてもらっている時が一番幸せそうです。



魚座
2/19~3/20

【全体運】 うまくいかないときもあるもの。無理は禁物です。困ったら1人で悩まないで。専門家の意見も聞いてみましょう
【健康運】 腰痛、関節痛の予防には筋トレがお勧め 【幸運の食べ物】 壬生菜



うちの元気くん



東般若

しま なりと
島 雅澄くん(1)

パパ:英人さん ママ:舞子さん

はじめまして! 白いご飯が大好きな雅澄です。いつもは、お兄ちゃんやお姉ちゃんと家の中でテレビを見たり、追いかけて遊んでいてよ☆あとは、今年の夏に捕まえたメスのクワガタムシを育てているよ♪花火に行ったときにお父さんの服にくっついてたんだ♪今まで昆虫ゼリーをあげていたけれど、寒くなってからは土の中でずっと寝ているからさみしいな。

★おうちの方から一言★

やさしくて思いやりのある男の子に育ってね。



うちの元気ちゃん



広 塚

よしだ ひかり
吉田 光凜ちゃん(2)

パパ:武史さん ママ:愛美さん

こんにちは! 親戚が作っているイチゴとお母さんの実家からもらえるブドウが楽しみな光凜です☆この前、七五三だったから、ドレスや着物を着て写真を撮ったんだ♪お姫様みたいに可愛くなれたよ♪いつもは、家で飼っている猫のキズナにCIAO ちゅ～るをあげたり、近所の犬のコジロウのところに散歩するのがお気に入りです。

★おうちの方から一言★

ケガをしないように、元気に育ってね!

健康百科

超高性能レーザーでの前立腺と尿路結石の治療を開始①

(ルミナスパルス120H)

厚生連高岡病院
泌尿器科診療部長

よつやなぎ さとし
四柳 智嗣



私たちの病院の特徴は、ダビンチ手術だけではなく、がん以外の疾患の手術にも全力で治療にあたることです。ダビンチのある大学病院や基幹病院の泌尿器科の多くは、がん以外の疾患の手術を多くはしない傾向があるようです。病院情報局(<http://hospi.a.jp/dpc>)ではいろいろな病院の手術件数を調べることが出来ます。ぜひ参考にしてください。私たちはダビンチ以外の手術もすべて減らすことなく、手術までお待たせする期間をできるだけ短くして対応しています。

当科の得意とする疾患のひとつ、前立腺肥大症に対する内視鏡手術には、古くからある経尿道的前立腺切除術(TURP)や比較的新しい各種のレーザー治療(ThVAP、CUP、トリウムレーザー治療など)多数の方法がありますが、私たちの病院でおこなっているレーザー治療はホルミウムレーザー前立腺核出術(HOLEP:ホーレップ)です。入院が短く、低侵襲で、痛みが軽く、根治性に優れた手術法です。

ごく小さな肥大病症の手術ではそれぞれの手術方法の治療成績に大きな差はないとみなされていますが、大きな前立腺肥大症の手術にはHOLEPが最も優れていると証明されているので私たちはHOLEPを標準の手術方法としています。日本ではHOLEPを実施できる施設はあまり多くはなく、北陸では当院を含めて数か所ですが実施されています。当院以外の北陸のHOLEP実施施設では年間10〜20件前後(病院情報局<http://hospi.a.jp/dpc>)しか行われていないようです。

HOLEPを技術の習得には週に1〜2件の手術を行い、比較的短期間で50例から100例を経験する必要があります。年間100例以上のHOLEPを行っている病院は当院を含めて日本に10か所もなく、良い手術であるのにエキスパートが少なく、技術が普及しないのも無理はありません。欧米ではHOLEPのエキスパートと呼ばれるのは年間100例以上の件数をおこなう医師とされています。私は幸い、県内外から通常の肥大病症の手術では治療が困難な症例を多数ご紹介いただいております。その数をずっと満たすことができ、技術の維持、向上させることができました。良好な成績を残しています。当院ではこれまでに約1000例のHOLEPの経験があります。患者さんに厚生連に来てよかったと言っていたことが当科の技術研鑽の励みになっています。

『2022年に挑戦したい事』(1月号に掲載)

2021年は57年ぶりに東京でオリンピックが開催され、日本が獲得した金メダル数は、これまでの大会で最も多い27個でした。そこで今回は「2022年に挑戦したい事」をテーマにおたよりを募集します。新しい野菜を育てる、海外旅行に行く、〇*ダイエットをする等、2022年に挑戦したい事をご紹介します。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」と「たま吉くん賞」に選ばれた方に、道の駅砺波「となみ野の郷」で使える商品券をプレゼント！

今月のテーマ

私の生活の知恵

今月のテーマ大賞



洗 濯はハンガーからはずさず、そのまま各自のもとへ。小さいものは各自のボックスへ。ラクチンです。
(明バアさん)

コ ロナ感染予防のため、外出の自粛が必要な今、家族はもちろん、家に訪ねて来る人も気持ち良く元気に過ごしてもらうために、常に玄関、洗面所、トイレ、リビング兼用のダイニングキッチンなどに生花を欠かさず飾るよう努めています。私の好きな花は、ランやバラやユリなどですが、花から元気をもらい前向きに暮らしています。
(渡辺さん)

コ ーヒーを淹れた後に残ったコーヒークスを脱臭剤に使っています。しばらく乾かしておいて、生ゴミを捨てる時に上からサッと振りかけただけで、ある程度のニオイは気にならなくなりますよ！
(水木さん)

性 格上、いっぺんに断捨離するのは難しいので、燃えるゴミの日に1袋分だけ不用な物を出すことにしています。
(芝井さん)

● 新型コロナウイルスのため、外出自粛、ステイホームをきっかけに断捨離をする人が増えました。断捨離をすると、家の中や人の心もすっきりしますね。マイペースでいいので、どんどん断捨離してください。手放した分、きつと何か新しい出来事に出会えると思います。
(ふみ)

着 なくなった、洋服を雑巾にします。無駄なく使えて、一石二鳥です。
(上田さん)

我 家では夏野菜のピーマンやきゅうりがなりすぎたり、孫が嫌がる野菜は何でも「無限〇〇〇〇」にして食べさせています。ピーマンは細切りにしておかか、とりがらスープ、ごま油、シーチキンとまぜてレンジでチーンすると、大人・子供までたくさん食べてくれ助かります。
(野澤さん)

毎 日の生活リズムを一定にしています。そして、無理をしないように心掛けています。
(中居さん)

● 余裕がないと周りが見えなくなりがちです。だから、身近な人や物に対して感謝の気持ちを忘れないことはとても大切なことだと思えます!! なかなか言葉にするのは難しいですが、美味しいスイーツがきつと代弁してくれていると思います。
(なっば)

こ れからの季節、野菜(特に葉っぱ)を茹でます。(塩を入れて)茹で汁を雑草にかけると除草剤になります。市販の除草剤には害がありそうで使っています。
(武部さん)

我 家の年表を作りました。とくに年号と西暦がわからなくなり、昭和元年、西暦1926年をふり出しに調べ、おもな出来事を書き出すうちに、こんな事もあるな事もあったと楽しくなりました。今では手元におき、とても役立っています。
(R・Kさん)

一 生活の知恵」と言えるかどうかは判りませんが、気分がムシヤクシヤしたりスッキリしない時は畑で草むしりをします。無心で作業をしていると、いつの間にか心身共に爽やかな気分になります! 人間は土にさわることで心が癒やされることを実感します。
(藤井さん)

新 聞の折込チラシが毎日沢山入っているので、正方形のゴミ入れを作って利用します。とても良いですよ。
(尾田さん)

私 は畑をして10年余り、義理の母が亡くなってから始めました。次の年にどこに何を植えてよいやら分からずノートに書く事になりました。そのノートもいま大切な物となり、毎年開いて参考にしています。
(高橋さん)

一 私の生活の知恵」というほどでもありませんが、300坪余りの庭の草むしりがとても大へんなので、とにかく「草の種が落ちない先に、まだ小さい内に草むしりをする!」ということに心がけております。
(小倉さん)

煮 魚を煮る時は必ず大豆10粒程入れて煮ると皮も破れず、きれいに煮上がります。皆様もやってみてください。
(飯田さん)

特 に色々とはしていませんが、肉を切る時はまな板を使う勇気がなくて、牛乳やジュースのパックの切り開いた物を使用しています。それとポイント集めが趣味です!!
(玉ねぎ予さん)



今月のたま吉くん賞

数 年前に、台所をオール電化にリフォームしました。問題となったのは、ガス釜でごはんが炊けなくなることでした。そこで改めてごはんの炊き方を調べて実践してみました。お米は、新米のときは軽く、古米になったら強く研ぐ。浸水時間は1時間程度。そして水加減を調整し、少し固めに炊けば電気釜でもおいしく食べられました。
(斉藤さん)

フリー 最近あった事やちよとした発見など何でもどうぞ!

夏 の終わりから、主人と夕食後にウォーキングを始めました。おかげで1日一万歩歩けています! 次の健康診断が楽しみです。一緒に歩きながら、ゆつくりとお話ができて夫婦円満にもなれそうです。
(小幡さん)

収 穫の秋、新米が美味しいですよ。炊きたてのお米の香りとおいげなんともいえません。朝食の準備をしながら幸せな気分になります。農家の皆さまに、感謝の気持ちでいっぱいです。今年もありがとうございます。いただきます! (沖田さん)

● まさに食欲の秋ですね! 旬なものをあたたかく美味しくいただけるのは、贅沢でとても幸せなことだと思います。本当に農家の皆様には感謝があります。ありがとうございます!!
(なっば)

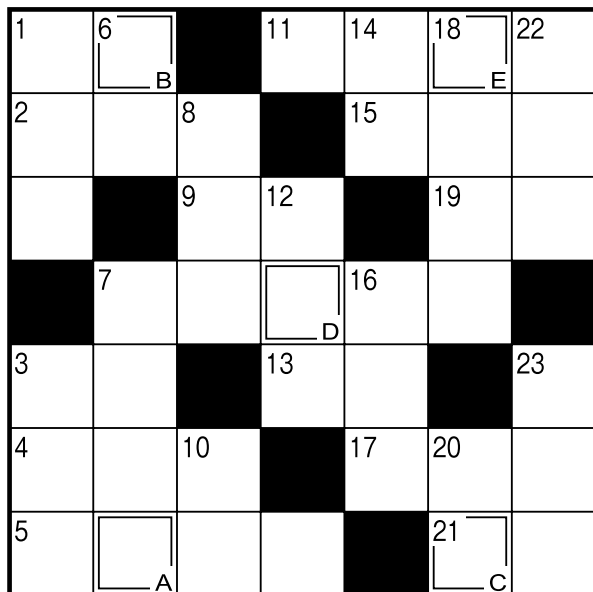
今 年も道や田んぼの脇に赤い彼岸花が咲いています。花を見て毎年不思議に思うのが、彼岸の時期がわかっていくののように咲く事です。9月の初めでもなく終わりでもなく咲くのがとても不思議です。どの花もその季節に合わせて咲きますが、彼岸の入りになるという事がわかって咲く彼岸花を見ると、もうすぐ秋だなあと感じます。
(山本さん)

散 歩コースをいくつか決めて毎朝好きなコースを歩きます。里山ならではの楽しみですね。
(福澤さん)

屋 敷林を守るのは大変です。野焼きが出来ない今、軽四トラックを購入し、クリーンセンターに月に2度持ち込む。草むしりより処理が大変です。やがて落葉の季節。毎日ゆうつつ気分!
(大谷さん)

クロスワードパズル

正解者の中から抽選で8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！



二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

郵便はがきに、①パズルの答え②次回のテーマ「2022年に挑戦したい事」、または「フリー」③郵便番号④住所⑤氏名⑥年齢⑦電話番号を書いて、ハガキがEメールで送ってください。

あて先

〒939-1388 砺波市宮沢町3-11 12月15日(水)必着
「ふれあいとなみ野」係
○MAIL kouhou@ja-tonamino.or.jp

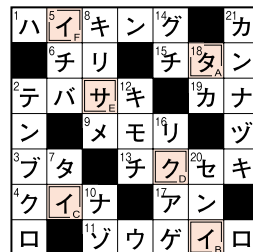
応募締切



当選者 (敬称略・実名掲載)

【砺波市】 尾田 浩美
【砺波市】 齊藤 浩美
【砺波市】 小西 笑子
【砺波市】 齊藤 誠一
【砺波市】 野田 恵子
【南砺市】 小西 厚子
【南砺市】 谷田真津男
【南砺市】 高野 光子

9月号の答え [タイイクサイ]



ヨコのカギ➡

- 1 一年の終わり。年の――
- 2 広葉樹の落ち葉を発酵させて作ることも
- 3 農機具などをしまっておく建物
- 4 定期貯金が――を迎えた
- 5 家事をする際に着ける前掛け
- 7 家を建てるときに神主さんを招いてする儀式
- 9 スプリングとも呼ばれる部品
- 11 酒よりお菓子の方が好きです
- 13 無地のものには付いていません
- 15 お――の家に回覧板を回した
- 17 食べ過ぎると手が黄色くなるかも？
- 19 大みそかの空に響く除夜の――
- 21 プラスでもマイナスでもないことを示す数字

タテのカギ↓

- 1 石川県を代表する色絵磁器といえば――焼
- 3 出生届を出すまでに決めます
- 6 花などで作るハワイの首飾り
- 7 ホップ・ステップ・――
- 8 炭を入れて使う暖房器具
- 10 kg, kmのk
- 12 はがきを買ってきて――状を書いた
- 14 弓に矢をつがえて狙うもの
- 16 ソーセージの一種。薄切りにしたものがピザのトッピングにも使われます
- 18 サンタクロースのそりを引きます
- 20 木枯らしも嵐(おろし)もこれ
- 22 原価に利益や経費を盛り込んで付けます
- 23 まきをくべて使う暖房器具。ペチカはロシア風のこれです

こりゃあ
うれい満点内容
JAおすすめ

個人宿泊プラン 富山県版

2021年9月 ▶ 2022年3月

富山県 宇奈月 宇奈月温泉 宇奈月温泉 宇奈月温泉 宇奈月温泉

黒部・宇奈月温泉 やまのは 本館

延対寺荘 竹亭

氷見温泉郷 かつろぎの宿 うみあかり 星の棟

4名1室利用大人お1名様
13,900円～23,300円

4名1室利用大人お1名様
11,200円～22,200円

4名1室利用大人お1名様
13,400円～24,400円

おひとり様の宿泊料金は、2021.9月より2022.3月の内、最安価～最高価を表示しております。
上記宿泊費用は、4名様1室利用のおひとり様宿泊料金です。その他に旅行業務取扱料金が掛かります。詳しくはチラシをご確認下さい。



富山県プレミアム宿泊券！

ご利用できる期間があと50日を切りました。
富山県プレミアム宿泊券は12月31日まで宿泊分まで利用できます。

おひとり 実質最大10,000円割引

ご旅行のお申込み・お問合せは

となみ野セントラルツアー TEL. 0763-32-8625

辞令

人事異動

(令和3年11月1日付)

新職務

氏名

旧職務

【金融共済部】

金融共済部 渉外推進課長

田中 俊夫

金融共済部 渉外推進課長
待遇兼 渉外トレーナー

金融共済部 渉外推進課長
代理 兼 渉外トレーナー

小橋 清敦

金融共済部 渉外推進課係
長 複合渉外

【経済部】

経済部 審議役(部長待遇)
営農・販売戦略担当 兼
販売施設課長

北村 竹司

経済部 審議役(部長待遇)
兼 販売施設課長

経済部 次長 兼 販売課
長

加藤 隆

庄川支店長

経済部 生産企画課 課長
待遇 営農指導員 特産振
興班長

永田 勝巳

経済部 販売課長

経済部 販売課 課長待遇
広域園芸振興担当 兼
営農・販売戦略担当

佐野 公靖

経済部 販売課 課長待遇
営農指導員 兼 広域園芸
振興担当

経済部 販売施設課 課長
待遇

小西 勇

金融共済部 渉外推進課長

経済部 生活総合課長

大野 昌弘

経済部 生産企画課 課長
待遇 営農指導員 特産振
興班長

経済部 販売施設課長代理

波能 治男

経済部 販売施設課 課長
待遇 米穀施設班長

経済部 販売施設課長代理

金森 智生

経済部 販売施設課 課長
待遇 園芸施設班長

新職務

氏名

旧職務

経済部 生産企画課 営農指
導員 地域指導班

高熊 莉歩

経済部 生産企画課

経済部 生産企画課 営農指
導員 地域指導班

高山 璃奈

経済部 生産企画課

経済部 販売施設課

末永 亨誠

経済部 販売施設課 主任

経済部 販売施設課

小栗裕之介

経済部 農業機械センター

【北部支店】

北部支店

八田 桃香

金融共済部 渉外推進課複
合課長

【庄川支店】

庄川支店長

今堀 利宣

経済部 次長 兼 生活総
合課長

退職

(令和3年10月31日付)

(依願退職)

氏名

旧職務

永井千衣子

経済部 生産企画課 営農指導員 地域指導班

本堂 沙綺

中央支店

下田 佳歩

北部支店



JA富山県青壮年組織協議会は、8月の記録的な大雨で被災した福岡県の農家への支援として、切り花約800束を福岡県農協青年部協議会を通じて購入しました。切り花は「食の王国フェスタ2021」で来場者に無料で配布しました。

10月26日は、JA富山県青壮年組織協議会の寺西雅典参与がJAとなみ野本店を訪れ、支援先からお礼として届いたノウゼンカズラの鉢植えを、JAとなみ野の松本憲一総務人事課長に手渡しました。

花は店頭飾らせて頂きました。

JAとなみ野 マイカーローンキャンペーン

【令和3年11月1日(月)から令和4年5月31日(火)までにお申込される方】
※かつ、ご融資日が6月30日(木)までの方が対象です。

店頭標準金利

年3.485% より

最大

年2.685% 引下げ

最大優遇金利

年

0.8

%

★変動金利型

★保証料別途



下記の **金利引下げ条件** を必ずお読みください。

金利引下げ条件

以下の1～5の組み合わせで最優遇金利となります

1. 当JAに給与振込・定額自動送金・年金口座よりローン返済(返済額以上)される方。
2. 当JAで住宅ローンをお借入中、または他行にて住宅ローンをお借入中で返済計画表を提出いただける方。
3. 当JAでJAカードをご契約中の方、または新たにご契約される方。
4. 当JAでネットバンクをご契約中の方、または新たにご契約される方。
5. 当JAで本ローン以外にローン契約をしている方。※住宅ローンは除く。

ご注意ください

- 表示金利は、令和3年11月1日から令和4年5月31日までに申込され、令和4年6月30日までに融資実行された場合に適用されるものです。
 - なお、金融情勢等の変化により、本チラシの表示金利を見直しさせていただきます場合があります。
 - お借入れ後の利率は基準日(4月1日および10月1日)の基準金利により、年2回の見直しを行います。
- ※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。
- ※融資課にて返済額の試算を承っております。
- ※JAマイカーローンをご利用中に、一部繰上返済または全額繰上返済を行う場合や返済条件を変更する場合には、別途当JA所定の手数料が必要となります。なお、ネットバンクからの一部繰上返済の手数料は無料です。
- ※ローン商品の詳しい内容については、店頭にて説明書をご用意しております。
- ※ご返済の滞りなどが発生した場合には、引下げ後金利の適用を中止し、店頭標準金利に引き上げさせていただきます。

JAマイカーローンの商品概要

ご利用
いただける方

- お借入れ時の年齢が満18歳以上で最終償還時の年齢が満80歳未満の方
- 原則として、前年度税込年収が150万円以上ある方(自営業者の方は前年度税引前所得)
- 当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方
- その他当JAが定める条件を満たす方

お使いみち

- 自動車購入資金(新車・中古車・自動二輪)
- 自動車購入時の諸費用(税金・自動車共済(保険)掛金、登録諸費用等)、車検・整備の費用
- 運転免許の取得費用
- 簡易な車庫建設のための費用(100万円以内)
- 他金融機関等から借入中の自動車資金の借換資金

お借入金額

- 10万円以上1000万円以内(所要金額の範囲内)

お借入期間

- 6か月以上10年以内

ご返済方法

- 元利均等返済(月払方式またはボーナス月増額返済併用方式)

担保・保証人

- 担保: 不要です。
- 保証: 当JAが指定する保証機関の保証をご利用いただけますので、原則、保証人は不要です。別途、保証料が必要となります。(保証料率: 年0.60%または0.70%)

Web事前審査のお申込は
こちらから

24時間受付中



JAとなみ野 融資課

平日 9:00～17:00

砺波市宮沢町3-11

Tel 0763-32-8613

お気軽にお問い合わせください!!

「JAとのお取引はこれから」というお客さまもお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。(ご利用に関しては、組員加入のための出資が必要となります。)

理事会だより

令和3年10月14日(木)

付議事項

● 詳細は各支店にお問い合わせ下さい。

1. 令和3年度上半期ディスクロージャーについて
2. 農水産業協同組合貯金保険機構の検査指摘事項に対する改善状況について

3. 組合と理事との契約について

4. 担い手農家次期作支援事業(肥料価格高騰緊急支援要綱について

● 審議の結果、すべての議案が承認されました。

報告事項

1. 令和3年度上半期仮決算について
2. 令和3年度仮決算自己査定結果について
3. 令和3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. 第48回JA富山県大会への出席について
7. 大口貸出金の実行報告について
8. 令和2年産米の販売実績について
9. 令和3年産米出荷状況について
10. 9月末事業実績について

私たちのJA

令和3年9月末現在

正組合員	9,246人	(9,367人)
准組合員	4,309人	(4,321人)
貯金	1,851億2,662万円	(1,811億6,933万円)
貸出金	235億1,168万円	(242億3,307万円)
長期共済保有高	4,427億9,947万円	(4,575億2,754万円)
購買品供給高	20億6,006万円	(21億1万円)
販売品販売高	27億8,697万円	(32億6,553万円)
出資金	28億950万円	(28億1,361万円)

※()内は去年同期

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15日(水) 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)

■ 年金来店感謝デー

- 12月15日(水) となみ野産にんじん 1袋

新規就農者

応援
します!

新規就農者を募集しています

JAとなみ野では、新たに農業を始められる方の育成や支援を目的に研修制度を開始しました。
詳細はJAとなみ野のホームページ又は下記まで、お問い合わせ下さい。



農業を通じて
地域で活躍して
みませんか?

お問い合わせ先 JAとなみ野 経済部 生産企画課 TEL 0763-32-8619

ふれあい となみ野 2021年11月号 令和3年11月10日発行 第321号

発行: JAとなみ野 〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11 □URL <https://www.ja-tonamino.jp/>
TEL 0763-32-8600 FAX 0763-32-8644 □MAIL info@ja-tonamino.or.jp
印刷: 有限会社 アカマツ印刷



URL



MAIL



MAP