

ふれあい
となみ野 2024
9月号



輝く農業人 板橋 一徳さん

▶ 20ページに関連記事掲載



ふれあい となみ野の — もくじ —

02 **JA**トピックス
TOPICS

04 **ほ**っとライン
HOTLINE

06 特集
JAとなみ野合併30周年記念イベント

08 営業時間短縮のお知らせ
金融取引各種様式変更について

12 米生産者の皆様へ

15 家庭菜園

16 **は**ート to **は**ート
ははえみの会's
Report

17 農産物直売所

19 知っ得! インフォメーション

20 フレンドリー広場

22 健康百科

24 おたよりコーナー

25 クロスワードパズル

JAトピックス TOPICS

あぐり館感謝セール・農機フェア

資材配送センターあぐり館、農業機械センター

8月8日、9日の2日間、あぐり館にてJAとなみ野合併30周年記念感謝セールと、農業機械センターにてミニ農機フェアを開催しました。

あぐり館では肥料や農薬などセール限定の特別価格になっており、多くの来店客が訪れました。また、8日には肥料メーカーによる「土づくりと肥料について」の家庭菜園ミニ講習会が行われ、受講者は土づくりの方法や追肥の仕方などを聞き「大変勉強になった」と感想を述べていました。

農業機械センターでは、除雪機や草刈機、管理機などの展示販売を行いました。来店客は実物を見ながら、各農機メーカーの担当者へ質問をしたり動作の確認をしていました。



▲ 目玉商品が並び店舗

メモをとりながら学ぶ受講者▶



▼ 各農機メーカーの展示販売



ありがとう定期 第1期の抽選を実施

JAとなみ野 本店

JAとなみ野合併30周年記念として募集していました、懸賞品付定期貯金（ありがとう定期）の第1期の抽選を行いました。抽選粗品はとなみ野の特産品3,000円相当の詰め合わせとして、季節の地場産野菜を100名の当選者へ配達しました。

ありがとう定期の募集期間は9月2日から10月31日まで。抽選で100名様へとなみ野の特産品の詰め合わせが贈られます。



新鮮野菜を
プレゼント

令和6年度 担い手農家・営農組織夏季座談会を開催

JAとなみ野 農業機械センター



▲ 真剣に聞き入る

8月6日に、担い手農家・営農組織夏季座談会を開催しました。開会にあたり土田英雄組合長より「品質の良いお米を作っていたきたい。たまねぎはなるべく早い段階で1万トンの出荷を目指している。販路拡大を図っているので農協への出荷をお願いしたい」と挨拶がありました。その後、経済部各課より米消費動向と今後の方向性や需要に応じた米生産について、また、令和6年産たまねぎの状況や生産拡大について説明がありました。

た。県砺波農林振興センターから令和6年産水稻・大豆の管理についての講習や、日本政策金融公庫から農林漁業セーフティネット資金の案内がありました。

大学生が農協の仕事を1日体験

JAとなみ野 本店他

2026年の採用に向け、大学・短大生の1DAY仕事体験を8月7日に行いました。午前中は金融共済部が貯金や共済について説明をし、実際にお札を数える札勘を体験したり、共済などの提案内容をワークシートを使いながら話し合いました。

午後からは、道の駅砺波「となみ野の郷」で接客体験やたまねぎ施設の見学、農業機械センターで経済事業の説明を聞きました。当日は検査員の鑑定会が行われており、お米や大豆などの等級について実物を見ながら説明がありました。また、農機の整備棟の見学も行いました。

参加した大学生は「農協は農業だけだと思っていたが、金融もあることを知った」と、農協の事業に関心を寄せました。



▶▶
若手職員が業務
を丁寧に説明

令和7年産のたまねぎ栽培に向けて

JAとなみ野 農業機械センター



▲ 80名が参加した

8月8日に令和7年産たまねぎ栽培・育苗研修会を開催しました。最初に令和6年産の出荷・販売状況について佐野園芸振興課長より説明がありました。その後、県砺波農林振興センター浅井班長より全戸調査などをふまえた令和6年産の栽培反省と、令和7年産栽培マニュアルの変更点などの説明が行われました。また、たまねぎ生産拡大に向け6種類の支援事業について提示をしました。

合わせてたまねぎ育苗研修会も行い、浅井班長より育苗管理方法について講習がありました。



良質な種もみの出荷に向けて

砺波市庄川、中野地区

8月20日、21日に第3回目の水稻種子圃場審査が行われました。圃場審査は、種もみを栽培している圃場を審査員が稲種委員と生産者と一緒に圃場内を歩き、雑草や異茎、病害等が無いかを確認しました。審査員は抜き取り対象になった異茎や雑草等を生産者に抜き取りを指示し、今後の圃場の管理について指導しました。一圃場で2回の審査を経て合格となり、種もみとして出荷することになります。

圃場審査は富山県の普及指導員とJAとなみ野の営農指導員が、大豆種子を含めた各品種の生育に合わせ4回に分けて行っており、今年度は水稻種子440.4畝、大豆種子155.3畝の圃場全てを審査しています。



▲ 朝から暑い日が続いた



▲ 検査をする農産物検査員

令和6年産米を初検査

JAとなみ野 ライスターミナル

県内JAのトップを切って、JAとなみ野は8月26日に令和6年産米の初検査を行いました。JA農産物検査員が、8月19日～20日に刈り取られた早生品種「てんたかく」1袋30㌔入り、432袋を調べ全量1等の格付けされました。今年はカメムシが近年より多く発生しましたが、圃場周辺の草刈りや防除などの管理を徹底し、品質は平年並みとのことです。

新米は8月27日より道の駅砺波「となみ野の郷」で販売を開始し、多くの来店客が新米を買い求めに訪れました。

最新品種の味くらべはいかが

砺波市鷹栖

砺波市鷹栖にあるイノハラぶどう園が、8月25日にプレオープンしました。ブドウの房売りの他、2種類以上の品種が入った味くらべボトルの販売や、キッチンカーではブドウを生絞した濃しぼりジュース、ブドウのジェラートなどを提供しました。

園主の猪原建実さんは「丹精込めて育てた美味しいブドウを食べて欲しい」と話し、特に甘く香りが良いマスカサティーンを味わって欲しいとのことでした。

営業日はホームページで案内。時期により品種が変わり、売り切れ次第終了になります。

イノハラぶどう園

富山県砺波市鷹栖 947

詳しくはホームページへ

<https://inobudou.com/> ↑



ほっとライン

HOTLINE



牡牛座

4/20～5/20

【全体運】いつものペースを大切に。気になることを残さないようにしていきましょう。技術向上の学びにツギがあります
【健康運】口コミの健康法をチェック。いろいろ試して 【幸運の食べ物】 ギンナン

米生産者の皆様へ

みなさまご存じですか??

米の出荷申込みが 「PC・スマホ」 より出来ます!!

- ◆JAとなみ野ホームページより
バナーをクリック!
- ◆申込の内容はEメールに送信される
ので、いつでも確認できます。

※申込にはGoogleアカウントが必要になります。

JAとなみ野ホームページ
<https://www.ja-tonamino.jp/>



紙を書く手間が省けて
とっても便利!!



お問い合わせ先

JAとなみ野 経済部販売課 TEL 0763-32-8620

お米をおいしく楽しもう
五ツ星お米マイスター●小池理雄

お米がみんなの食卓に並ぶまで

刈り取り直前の稲は、茎の先に米粒（もみ）がびっしりと付いた穂が垂れているんだ。田んぼから稲を茎ごと刈り取り、同時に穂からもみを取り外します（脱穀）。実はこの作業、昔は別々に行っていたから時間がかかったんだけど、今ではコンバインという機械で同時に行ってしまうんだ。

お米は農産物なので、収穫直後は水分をたっぷり含んでいます。このままだとカビが生えてくるので、まずはもみを乾燥させます。乾燥により14・5～15%くらいまで水分を落とすけれども、この数字は「1年間保存ができて、かつ味も落ちない」というギリギリのところなんだ。

乾燥の後、もみを覆っている硬い殻（もみ殻）を取り外すと、中から茶色い光沢のあるお米（玄米）が出てきます。玄米は温度管理された倉庫で保管された後、トラックなどで精米所に運ばれていくんだ。

精米とは、玄米をみんなが知っている白い米粒にする作

業のこと。玄米の茶色い部分（ぬか）を削るんだ。精米所は産地にも都会にもある。私のお店、小池精米店はそういった仕事をしているお店の一つなんだよ。

実は精米は難しい作業なんだ。ぬかの部分と白米の間にはお米のおいしさが詰まったうま味層がある。精米は機械で行うけれど、季節が違ったり精米するお米の品種が違ったりすると、それに合わせて機械のパワーを細かく調整してうま味層を残しているんだよ。精米と同時に田んぼから玄米と一緒に付いてきてしまった石や草の実や、割れてしまった米粒を取り除き、きれいな白米に整えてから袋に詰めるんだ。

お米がみんなの食卓に上るまでの間に、いろいろな工夫がされているのが分かるよね。



五ツ星お米マイスター
小池 理雄（こいけ ただお）
小池精米店三代目店主。1971年東京・原宿生まれ。大学卒業後、出版社、人事制度コンサルティングファームなどを経て、2006年に小池精米店を継ぐ。それまでの社会経験を生かし、新しいお米屋さんのあり方を常に模索している。



JAとなみ野合併30周年記念イベント

LIBERTAファミリーコンサートと 世界のカブトムシ・クワガタムシ展を開催

福野文化創造センターヘリオス

LIBERTAファミリーコンサート

8月4日に、JAとなみ野は合併30周年を記念し「LIBERTAファミリーコンサート」を南砺市の福野文化創造センターヘリオスで開催しました。公演は午前・午後の2回行われどちらも会場は満席になりました。

LIBERTAは歌の古瀬ゆうきさん、バイオリンの松澤つばささん、ピアノの三代川恭子さんの3名でファミリーコンサートなどを企画し活動しています。

参加者からは「LIBERTAを初めて知ったが、心洗われる素敵な歌声だった」「子供と一緒に手をたたき、歌う姿を見て自分も楽しむことができた」との感想が聞かれました。

古瀬ゆうきさん

南砺市福野地区出身。寛仁親王牌第38回童謡こどもの歌コンクールグランプリ大会大人部門で寛仁親王牌・金賞を受賞。



▲ あいさつをする土田英雄組合長



▲ 来場粗品を配布



▲ 会場に響く歌声



▲ 来場者も一緒に体を動かす



▲ バイオリンやピアノの音で動物を表現



蟹座

6/22～7/22

【全体運】 家族との会話を大切に。何げない会話が幸せを育みます。部屋の掃除は念入りに。寝具のクリーニングにツキ
【健康運】 やけどや急な発熱に気を付けて。適宜休憩を 【幸運の食べ物】 クワイ



家族連れて
賑わう会場



▲ 持参の虫かごにクワガタムシをプレゼント

世界のカブトムシ・クワガタムシ展

150種類以上のカブトムシやクワガタムシが展示されました。雄雌のカブトムシのプレゼントもあり開場前から多くの家族連れが並びました。展示会場では、興味津々に虫かごを覗き、家族と楽しそうに会話する子ども達が見受けられました。

合わせて、金沢工業大学「おしの会」の平野徳之氏による昆虫セミナー「2～3年後のミヤマクワガタが危ない～クワガタと地球温暖化～」も行われました。



◀ 解説をする平野氏



▲ 列に並び家族連れ

一緒に
最後の仕上げ



バルーン
アート



キッチンカー



営 業 時 間 短 縮 の お 知 ら せ



新システム設置作業に伴う営業時間短縮について

新システム導入にともない、下記支店の営業時間が短縮となります。組合員・利用者の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

下記の内容に変更が生じる場合は、当JAホームページ等でお知らせいたします。

支店名	営業時間変更日	支店名	営業時間変更日
中央支店	10月7日(月) 午後3時閉店	庄東支店	10月11日(金) 午後3時閉店
北部支店	10月8日(火) 午後3時閉店	井波中央支店	10月16日(水) 午後3時閉店
庄川支店	10月9日(水) 午後3時閉店		

金融取引の各種伝票様式変更について

当JAでは、JAバンクの窓口端末にかかるシステム更改に伴い、新たなシステムで窓口業務を実施いたします。つきましては、上記日程により各種伝票の様式を変更致します。

なお、入金申込書や払戻請求書等の旧伝票(現行伝票)を手元にお持ちの場合、お取引のある各支店窓口にて使用期限等をご確認いただきますようお願い致します。

また、窓口でのお手続きに必要な伝票を、**ご自宅のパソコンで作成できるサービス「QR伝票作成ツール」も導入致します。**作成いただいた取引情報は保存することができ、再作成もスピーディーに行うことができるほか、コメント入力も可能となります。皆さま、是非ご利用ください。

※様式変更後の各種伝票、「QR伝票作成ツール」にて作成した伝票は、各支店システム更改の翌営業日よりご使用いただけます。「QR伝票作成ツール」の概要やご利用方法等につきましては10ページをご覧ください。

※システム更改後、窓口では当面の間、従来よりも処理にお時間をいただく場合がありますので、ご了承ください。

様式変更となる主な伝票

業 務	主な伝票		
貯 金	入金申込書		
	払戻請求書		
	定期貯金口座開設申込書	定期貯金受入申込書	定期貯金解約申込書
	定期積金口座開設申込書	定期積金解約申込書	
為 替	振込依頼書		
振替決済	MPN受入票(一般・地公体)		
そ の 他	印鑑届	届出事項変更届	

※変更後の伝票(新伝票)は事前に配布いたしますので、ご希望の場合は各支店窓口までご用命ください。

※上記以外の変更となる伝票につきましては、窓口までお問い合わせ下さい。



乙女座
8/23～9/22

【全体運】運勢は穏やか。やりたいことを始めましょう。遠慮しないで積極的に発言を。迷ったときは相談すると道が開けます
【健康運】体に合わない下着は避け、良い姿勢を保って 【幸運の食べ物】エリンギ

店内振込依頼書の取扱い終了について

「店内振込依頼書」につきまして、**令和6年9月30日(月)**をもちまして**取扱いを終了**させていただきます。

取扱い終了日以降、**振込される場合は「振込依頼書」**をご使用いただきますようお願い致します。
組合員・利用者の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

取扱い終了となる店内振込依頼書

現金用

振替用



振込依頼書をご使用ください。

※摘要、コメントは
入りません



お問い合わせは 各支店窓口まで



QR伝票作成サービスの開始について

QR伝票作成ツール

JAバンクのホームページから伝票を簡単に事前作成

伝票の
手書きが不要！



窓口でのお手続きが
スピーディーに！

©よりぞう

QR伝票作成ツールとは

本サービスは窓口でのお手続きに必要な伝票をご作成いただけるサービスです。
伝票作成のデータ入力にご利用いただけるものであり、お手続きが完了するものではありません。

■対象のお取引

お預入れ（入金申込書）、お引出し（払戻請求書）、お振替（払戻請求書）、お振込（振込依頼書）、給与振込（振込依頼書）

POINT
1

手書きが不要^{※1※2}

ご自宅・オフィスなどインターネット環境があればお手続きに必要な伝票を作成できます。

POINT
2

取引所要時間の短縮

事前にお取引伝票を作成いただくことで窓口でのお手続きが簡単・スピーディーになります。

POINT
3

一度作成したデータを再利用可能

一度作成したデータをお客さまのパソコンに保存して、次回ご利用時にアップロードして再利用可能です。

※1：各伝票のお取引日・ご依頼日についてはご記入をお願いします。また、入金申込書、払戻請求書については、個人事業主（屋号付きを含む）および個人義のお口座の場合、お名前欄にご署名をお願いします。

※2：払戻請求書へのお届印押印は必要です。

ご利用の流れ



伝票イメージ

手書き
負荷が軽減

一度に複数件数の
処理が可能

自宅等で
印刷可能

詳しくは QR 伝票作成ツールの商品説明ページへ

<https://www.jabank.org/qr-tool/>



※ QR コードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。



蠍座
10/24～11/22

【全体運】上昇運です。難しいと思っていたことも少しずつ進み始めます。諦めずに継続しましょう。買い物にツキ
【健康運】体力向上のチャンス！ スポーツも楽しめます 【幸運の食べ物】トウガン

JAバンクアプリ プラス

新登場!

アプリで全部できるぞう。



振込・振替



カードローン※



税金・
各種料金の払込み
(ペイジー)



住所・電話番号
変更
アプリで完結!
来店・郵送不要

JAバンクを初めて
ご利用の方に



口座開設※
アプリで完結!
来店・郵送不要

通勤中に

休憩中に

帰宅後に

いつでも
手続きできるぞう。



JAバンクアプリ プラスのダウンロードは
こちらから。



口座開設と合わせて、
JAカード(単機能型)への
お申し込みもできます!



※JAによってお取り扱いできない場合や、一部機能に制限を設けている場合、対象商品・案件が異なる場合があります。

©よりぞう

お問合せ先

JAとなみ野 各支店窓口まで

警告

ウイルスに感染しました
サポートセンターに連絡してください
03-0000-4444

ちょっとまって! その警告 サポート詐欺かも?

●大事なことリスト

1. 画面を閉じる

画面を閉じられない場合は
パソコンやスマホを再起動

2. 電話をかけない

画面に表示されている電話番号
には電話をかけない

3. インストールしない

画面で指示されるアプリ等を
ダウンロード・インストールしない

**インストールしてしまったら
すぐにアンインストール!**

まずは

慌てず、落ちついて

冷静に対処しましょう

電話をかけてしまったら

電話の指示に従わない

電話がかかってきても無視するか、
着信拒否する

購入・契約しない

ソフトの購入やサポート契約を
求められても購入・契約しない

困ったことがあれば、周りの人や警察に相談を

警告画面の 番号には 絶対に電話しないで!



くわしくはこちらから
富山県警察公式YouTubeチャンネルを
チェック!

富山県警察サイバー防犯ボランティア



米生産者の皆様へ

JAとなみ野へ出荷される令和6年産米の概算金についてご案内いたします。

□ 令和6年産 出荷契約米の概算金

(JA米、紙袋60kgあたり、消費税込)

種 類	品 種	概 算 金 価 格		
		1 等	2 等	3 等
うるち米	富富富 (加算金含む)	16,800 円	14,700 円	13,700 円
	コシヒカリ	16,500 円	15,200 円	14,200 円
	てんたかく	15,500 円	14,200 円	13,200 円
	てんこもり	15,500 円	14,200 円	13,200 円
	つくばSD2号	16,200 円	14,900 円	13,900 円
	あきだわら	16,000 円	14,700 円	13,700 円
	その他うるち	15,000 円	13,700 円	12,700 円
酒 米	五百万石	16,500 円	15,100 円	14,100 円
	その他さけ			
もち米	新大正糯	16,500 円	15,900 円	14,900 円
	その他もち	15,700 円	15,100 円	14,100 円

- ばら、フレコンの場合は上記金額から△204円となります。
- 「JA米」の要件を満たさない「一般米」は上記金額から△300円となります。
- 買入時に、農産物検査手数料60kgあたり55円(税込)を徴収致します。

□ 加算金について

概算金とは別に「令和6年12月」にお支払い致します。

(紙袋60kgあたり、消費税込)

JAとなみ野独自【品質向上加算】		
品 種	加算額	要 件
コシヒカリ	1,500 円	JA 米 (1・2 等)
てんたかく	1,000 円	JA 米 (1・2 等)
全農加算		
品 種	加算額	要 件
富富富	800 円	栽培基準に準拠して栽培された米穀対象 (1 等)
特別栽培米コシヒカリ	1,550 円	栽培基準に準拠して栽培された米穀対象 (1・2 等)
アルギット米コシヒカリ	3,000 円	栽培基準に準拠して栽培された米穀対象 (1・2 等)

※加算金は重複致しません。制度米は除きます。

□ 追加支払いについて

需給動向をふまえて、概算金の追加払いを行う場合は、「令和6年12月」に実施します。

□ 令和6年産制度米概算金

(紙袋60kgあたり、消費税込)

種 類	制 度	概 算 金 価 格		
		1 等	2 等	3 等
うるち米	加工用米	9,000 円	8,400 円	7,400 円
	備蓄米	10,000 円	9,676 円	8,596 円

- ばら、フレコンの場合は上記金額から△204円となります。
- 買入時に、農産物検査手数料60kgあたり55円(税込)を徴収致します。

□ 令和6年産米の最終精算

令和6年産米の販売が終了した時点で種類ごとに共同計算を行い、銘柄別に概算金との差額を精算致します。

ご不明な点がございましたら経済部販売課までお問い合わせください。 TEL 0763-32-8620



山羊座

12/22～1/19

【全体運】運勢は荒れ模様。思い通りにならないことが多いですが明るい兆しも見えています。プレずに目的に向かってまい進を
【健康運】肌ケアは念入りに。ぱんそうこうを携帯して◎ 【幸運の食べ物】チンゲンサイ

令和6年産米委託契約内容のご案内

令和6年産の委託契約の内容について、以下の通りご案内いたします。

(1) 支出項目

支 出 項 目	内 容
概算金償還	支払概算金
概算金金利	概算金の金利（非課税）
流通・保管等に係わる経費	保管料、運賃、安全性確認検査費用
事故処理経費	事故処理に関する経費
手数料	全農・JA手数料
生産・集荷・販売経費に係る経費	広告宣伝費等
需給調整のための経費	需給調整のための経費
監査法人等に係る費用	外部監査法人等による共計調査費用
その他	その他の経費

(2) 支出見込み

○主食うるち米

(単位：円/60kg、税込)

支 出 項 目	富富富	コシヒカリ	てんたかく	てんこもり	つくばSD2号	あきだわら	その他うるち
概算金金利	55	55	55	55	55	55	55
流通・保管等に係わる経費	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050
事故処理経費	0	0	0	0	0	0	0
手数料	1,011	1,011	1,011	1,011	1,011	1,011	1,011
生産・集荷・販売経費に係る経費	50	50	50	50	50	50	50
需給調整のための経費	25	25	25	25	25	25	25
監査法人等に係る費用	1	1	1	1	1	1	1
その他	13	13	13	13	13	13	13
合 計	2,205	2,205	2,205	2,205	2,205	2,205	2,205

○酒造好適米、もち米、備蓄米

(単位：円/60kg、税込)

支 出 項 目	酒米	新大正糯	その他もち	備蓄米
概算金金利	55	55	55	20
流通・保管等に係わる経費	1,050	1,050	1,050	950
事故処理経費	0	0	0	0
手数料	1,011	1,011	1,011	1,011
生産・集荷・販売経費に係る経費	50	50	50	0
需給調整のための経費	25	25	25	0
監査法人等に係る費用	1	1	1	1
その他	13	13	13	0
合 計	2,205	2,205	2,205	1,982





水稻

美味しいとなみ野米は 積極的な土づくりから！

近年地力の低下や、異常気象により土づくり資材を施用している圃場と、そうでない圃場の格差が大きくなっています。珪酸質資材・有機質資材の散布、緑肥作物の作付を行い、高品質で良食味な『となみ野米』や『特産野菜』を栽培しましょう。

土壌改良資材の施用

稲は珪酸を多く必要とし、成熟期の稲わらには10%程度の珪酸分を含んでいます。

珪酸質資材の施用により…

- ・ 稲の茎葉が強くなる
- ・ 病害の抵抗が増す
- ・ フェーン時における水分蒸散を制御する
- ・ 食味向上や割粳軽減により斑点米を減少させる



土作り資材は

継続して施用する ことが大切です！

有機物の施用

稲わらの鋤き込みに加え、堆肥や地力増進作物を施用し、腐植の増加を図りましょう。

稲わら、粳殻の腐熟を進めるため、サブソイラや排水溝の設置による圃場の渴きの促進や、**秋耕は地温の高い10月中旬に** 行いましょう。

JAの完熟堆肥を 散布しましょう

畑の野菜の栽培においても堆肥散布は非常に効果的です。JAでは良質な堆肥を生産・販売しています。配達だけでなく、圃場への散布も行っていますので、ぜひご利用下さい。

堆肥配達料金 (2t車1台) … **6,600円**(税込) (堆肥代4,400円 + 運搬料2,200円)

堆肥散布料金 (2t車1台) … **8,800円**(税込) (堆肥代4,400円 + 散布代4,400円)

堆肥散布ご希望の方は9月末日まで、JAとなみ野 販売施設課までお申し込み下さい。

散布時期は10月を予定しております。(申し込み状況によっては11月上旬になる場合があります)

お問合せ先: **JAとなみ野 経済部販売施設課** TEL **0763-32-8635** 砺波市五郎丸994



魚座

2/19～3/20

【全体運】先人の考えに触れれば得るものがたくさんあります。読書もお勧めです。先輩の意見も参考に。古都探訪にツキ
【健康運】スポーツやウォーキングを楽しんで。深呼吸が◎ 【幸運の食べ物】サツマイモ



秋冬野菜の管理

主な夏野菜の収穫も終わり、秋冬野菜の播種・定植も品目によっては終わっているものがあるかと思います。美味しい野菜が食卓に並ぶよう、管理のポイントをしっかり押さえておきましょう。

だいこん

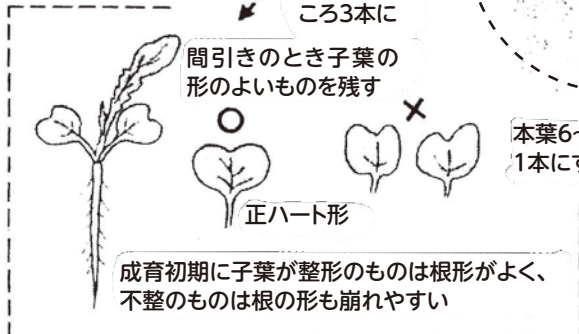


発芽ぞろい

第1回
本葉1枚のころ3本に

第2回(最終間引き)

最終的に最も葉の形や生育が良いものを、1本立ちにします。
間引きの際は、残す株の根を傷めないよう慎重に!



本葉6~7枚のころ1本にする

一本立ちにしたら追肥をします。やさしい燐加安 S540で10㎡あたり200gが目安です。肥料過多は曲がりや病害が発生するので注意しましょう。



はくさい

だいこんと同じく、15℃~20℃程度の冷涼な気候を好みます。

定植から10日後(本葉10枚くらいになった頃)を目安に1回目の追肥を。1回目の追肥から20~30日後(結球初期)に2回目の追肥を行います。

第1回追肥



化成肥料

追肥は葉にかからないよう注意しましょう。

第2回追肥



化成肥料

追肥は2回とも、やさしい燐加安 S540で10㎡あたり300gが目安です。

秋冬野菜の代表ともいえる「だいこん」「はくさい」「キャベツ」「カブ」「ブロッコリー」は全てアブラナ科の野菜で連作障害が出やすいです。特にアブラナ科にだけ発症する根こぶ病は難防除土壤病害のひとつで注意が必要です。

同じ場所でアブラナ科の野菜を作付けする場合は3~4年間隔をあけたり、播種・定植前にネビジン等で土壌を消毒したり、病害抵抗性のある品種を選定するよう心がけましょう。

第3回介護研修会

『♪音楽で共にほほえむ場づくりを考える♪』 ～音楽療法の工夫と実践～



7月28日(日)音楽療法士 丹保 博美氏による音楽療法の介護研修会を行いました。

演奏目的ではなく、楽器を使いながら楽しく気軽に交流を深めることを考えた研修会でした。

ほほえみの会所有の「トーンチャイム」と「ツリーチャイム」「鳴子」を伴奏の曲に合わせて鳴らし、楽器との関わり方や音楽で身体と心を癒すふれあい方を教わりました。



手で楽器を動かしながら歌をうたい脳に刺激を与えたり、うちわを叩いて太鼓のような音を出したりして、いろいろな「音楽療法」の楽しさを実感することができました。

オリンピック開会式直後の研修会だったこともあり「オーシャンゼリゼ」「愛の讃歌」等さまざまな曲を歌いながら合奏しました。

時には感傷的になり涙もろくなったり、明るく軽快になったりしながらリズムにのって楽しい時間を過ごしました。

JAとなみ野 共同購入



安心と信頼の
くらしの良品

JAとなみ野 共同購入について

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。

エーコープマーク品は、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。



※エーコープマーク品は、「となみ野の郷」にも取扱っております。
いつでもお求めいただけます。



● 下期注文書

令和6年 9月配布 (10月15日(火) 締切)

➡ 11月・1月の配達 (いずれも中旬頃)

お問い合わせ先：JAとなみ野 生活総合課 TEL32-8624 FAX32-8628



大盛況! お盆切り花即売会 8/12(月)~14(水)



お盆切り花即売会は、直売所の行事の中でも大きなイベントの一つで、今年も早くから準備を行い8月12~14日の3日間、特設会場にて開催しました。

開催期間、JAとなみ野農産物直売所生産者協議会花卉部会のみなさんが栽培した品質にこだわったきれいな切り花で会場中が一杯に!

小菊を中心にいろんな切り花が出品され華やかな空間が広がりました。

天候にも恵まれ、多くの方がご来場され大盛況! 今年のお盆は曜日の関係で来客が分散されていましたが、3日間で約4,200人が来場され、1万8千束の切り花を販売することが出来ました。

たくさんの切り花の中で、真剣に、また楽しそうに選ばれているお客様の顔が印象に残りました。

となみ野の郷
農産物直売所

イベント情報

となみ野米「こしひかり」新米まつり 9/20(金)~23日(月振)

令和
6
年産

新米

特別価格

精米
10 kg

精米
5 kg

新米キャンペーン特別価格は、
9/20(金)~10/14(月)まで

Soup
Stock
TOKYO

食べるスープの専門店の

冷凍スープ
冷凍カレー

新発売

冷凍食品コーナーで販売開始!!

となみ野米に
ぴったりなスープです!



「秋のお彼岸」のお花もたくさん!



今年の秋のお彼岸は、9月19日に入り25日に明けます。お彼岸用のお花をたくさん取り揃えてお待ちしております。お届け物におはぎもいかがですか?





ナメコとエノキタケの 酢の物

材 料(2人分)

ナメコ(足付き)	1パック
エノキタケ	1/2パック(3等分)
●土佐酢	かつおだし 100ml
	薄口しょうゆ 大さじ1
	みりん 大さじ1
	酢 大さじ1
	砂糖 小さじ1/2
オクラ	4本(塩でこすりゆでる)
キュウリ	1/2本(輪切りにし塩でもむ)
おろしショウガ	小さじ1/2
いりごま	少々

作り方

- (1) ナメコとエノキタケは石突きを落とし、ゆでてざるにあげ冷ましておく。
- (2) 土佐酢の材料を鍋で沸かし、冷ます。
- (3) (1)を(2)に漬け、味を含ませる。
- (4) (3)に小口に切ったオクラ、キュウリを入れ混ぜ合わせ、器に盛り付け、おろしショウガ、いりごまをのせ出来上がり。

マイタケとシメジの カレーナムル

材 料(2人分)

マイタケ	1パック
シメジ	1パック
サラダ油	適宜
ニンニク(みじん切り)	小さじ1/2
カレー粉	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
塩	少々
ナンプラー	小さじ1
レモン汁	小さじ1
黒こしょう	少々
レモンスライス	1枚
青ネギ	少々



作り方

- (1) フライパンにサラダ油をひき、ほぐしたマイタケとシメジ、ニンニク、カレー粉を入れ中火で炒め、仕上げにしょうゆを入れる。
- (2) ボウルに(1)の材料を入れ、塩、ナンプラー、レモン汁、黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩置く。
- (3) 器に盛り付け、レモンスライス、青ネギをのせて出来上がり。



シェフ永井のおすすめ

茨城県笠間市にある
「天晴(テンキチン)晴人」
オーナーシェフ

永井 智一



食育インストラクター

岡村 麻純



米粉をたくさん活用しよう

息子は小さな頃からアレルギー体質で、一年中食生活には気を使っています。その一つとして、なるべく小麦粉ではなく米粉を使うようにしています。米粉とはその名の通りお米を細かく砕いて粉にしたもので、子どもが大好きな白玉を作る白玉粉はもち米を、和菓子に使われる上新粉はうるち米を砕いたもので、昔から活用されていますが、最近では、碎く技術の向上によりさらに細かい米粉ができて、用途が一段と広がっています。

わが家でもパン好きな息子のために、米粉でパンを焼いています。小麦粉で作るよりもっちりとした仕上がりになり、子どもたちも大好きです。しかし、米粉パンを作り始めた当初は硬くなって失敗してしまうことも。小麦粉のパンはグルテンに気泡を閉じ込めて膨らませますが、米粉のパンはでんぷんの中に気泡を閉じ込めません。

お米のでんぷんは主にアミロースとアミロペクチンで構成されていますが、アミロペクチンが多い方がもちもちとした食感で、もち米はほとんどがアミロペクチンです。一方、普段私たちが食べているうるち米はアミロースが2割ほど含まれ、この割合の違いによって食感が変わっていきます。パンを作る際も、パンに適したアミロース割合の米粉を使うことがふつから焼くポイントのようです。また、米粉のパンはご飯と同じく乾燥には弱いので焼いた後も放置せず、翌日食べるときは電子レンジを利用して蒸して温めています。

他にもホワイトソースを作るときや、竜田揚げなどでも米粉を利用しています。米粉パンの端切れを冷凍し、フードプロセッサーで細かくしてパン粉にしているため、フライも米粉フライです。子どものアレルギー対策として使い始めた米粉ですが、使ってみると扱いやすく、多くの場面で利用できることが分かってきました。米粉の使いやすさがもたらす広まって、食料自給率も上がっていくと良いなとキッチンから大きな夢を描いています。

南海トラフ地震臨時情報(巨大地震注意)の発表

令和6年8月8日に日向灘で発生した地震(マグニチュード7.1)について、気象庁より「南海トラフ地震臨時情報(巨大地震注意)」が発表されましたが、地震発生から1週間が経過した8月15日17時をもって特別な注意の呼びかけを終了すると内閣府から発表がありました。



南海トラフ地震臨時情報とは

南海トラフ地震臨時情報は、南海トラフ全域を対象に地震発生の可能性の高まりについて、想定震源域内で大規模地震や地殻変動等異常な現象が観測された場合に気象庁より発表されます。

臨時情報は以下の4ついずれかの **キーワード** を付記して発表されます。

調査中

- ・監視領域内でM6.8以上の地震が発生し、南海トラフ地震との関連性について調査を開始する場合
- ・想定震源域内のプレート境界で通常と異なるゆっくりすべりが発生している可能性がある場合など、南海トラフ地震との関連性の検討が必要と認められる場合

巨大地震警戒

- ・想定震源域内のプレート境界においてM8.0以上の地震が発生した場合

巨大地震注意

- ・監視領域内で、M7.0以上の地震が発生した場合
- ・想定震源域内のプレート境界面において、通常と異なるゆっくりすべりが発生した場合

調査終了

- ・巨大地震警戒、巨大地震注意のいずれにも当てはまらない現象と評価された場合



臨時情報が発表された際は、後発地震に備え家具の固定、家族の安否確認手段の確認、非常用持ち出し袋の準備等日頃からの地震の備えを再確認する防災対応をとりましょう。

また平時のうちに経済的な備えを考えておくことが重要です。地震で自宅や家財に損害を受けたときに活用できるのが地震保険。仕組みを把握し、加入を検討したいですね。



フレンドリー広場

JAとなみ野管内の
キリンと輝く農業者を紹介しします

輝く農人

いた ばし かず のり
板 橋 一 徳 さん

山 野

栽培品目	水稻、海藻アルギットにら、 その他
栽培面積	水稻 200㌥ (うちアルギット米 130㌥) アルギットにら 20㌥ その他 10㌥

いつ就農されましたか

平成19年です。

就農のきっかけは

学校卒業後、一般企業で勤務をしていましたが、農業をしていた父から何度も誘いを受け、Uターンをして農業に携わるようになりました。

仕事のこだわり

海藻アルギットにらは、6月に植え付けし、収穫は翌年の6月となるため植え付けの圃場と収穫の圃場が別になります。連作障害がないので、前年と同じ圃場で繰り返し栽培できます。土づくりにこだわっており、海藻アルギットの他有機質肥料を使用しています。栽培は草刈りや水の管理を行い、収穫が始まると圃場管理と合わせて忙しくなります。お米には海藻アルギットを肥料に練り込んで使用しています。実際に食べ比べをしてみて、海藻アルギットを使用した農産物は食味や香りが良く、作物の持っている力を引き出してくれているように思います。

農業に関わってみて

全て自分で行うという、自営業としての責任が想像してい



← 海藻アルギット米とは



→ 海藻アルギットにらとは

たより重かったです。決まった拘束時間がない反面、休日という認識が薄くなってしまいます。良かった面は、農業を始めて人との繋がりが広がったのが大きいです。農業も1人ではできないというのを実感しました。今は県内の生産者をはじめ、全国各地の海藻アルギット栽培の生産者と交流をしています。農業をして美味しい物が食べられるのが嬉しいです。

目標や夢は

海藻アルギットにらや海藻アルギット米の産地を増やしたいです。品質の良いものは全国に需要があるので、一緒に栽培する仲間を広げていきたいです。

選歌の園

若芽旬会

我が暮らし急かす人無き今朝の秋
積ん読をやおら持ち出す長さ夜
待ち合いにひそと挿されし半夏生
八十路夏ラヂオ体操皆勤賞
槐咲く路地裏にジャズ扉押し
ビオトープ八尾生まれの螢とぶ
そのむかし妣と螢と蚊帳の中

砺波市 大谷こうき
砺波市 向山越中之助
砺波市 宮田 衛
砺波市 藤井雅晴
砺波市 家城久美子
砺波市 八田 幸子
砺波市 林 正子



出 町

ラテ ちゃん(9)
(シーズー)

〈ご主人〉 安田 愛弥 さん

名前の由来は、カフェラテ模様だからラテにしました。とても人懐っこいですがビビり屋さんです。寂しがり屋で甘えん坊なので、いつも誰かのそばにいるかわいい子です。家族の人気者♡



うちの元気くん



若林

たちわないくみ

立和名 郁海くん(2)(右)

立和名 菜里ちゃん(7)

★おうちの方から一言★

すくすく元気に
大きくなってね

パパ：一城さん ママ：仁美さん

こんにちは、アイスクリームとトミカとレゴが大好きな郁海です！トミカのパトカーが大好きなんだ。働く車はカッコいいよね。お出かけするときにも持っていくんだよ。最近は、お姉ちゃんと一緒に遊べるようになって、楽しいんだ♪



うちの元気ちゃん



雄神

やまもり みこと

山森 深琴ちゃん(3)(右)

山森 絃司郎くん(7)

★おうちの方から一言★

これからも友達と仲良く
元気に過ごしてね

パパ：淳さん ママ：千夏さん

きつねのぬいぐるみがお気に入りの深琴です♪昔からお家にあるぬいぐるみで、寝るときも一緒なの。可愛いでしょ！夏に太閤山ランドのプールに行ったり、お兄ちゃんと一緒にラジオ体操にも行きたよ。おままごと遊びも楽しいな。

ふれあいギャラリー

「夏の日」

投稿者 たまっこさん

夢の平からの帰り道、夏の太陽を浴びて光る水面が綺麗でした。



写真・イラスト募集しています。

テーマは「となみ野の四季」

◇募集要項

- 郵送は下記の宛先まで。サイズはL、又は2Lサイズ。(返却いたしません)
- メール添付は1枚まで。JPEG形式(5MB以内)。
- SNSへの投稿は「JAとなみ野のX(旧Twitter)」をフォローし「#JAとなみ野フォト」のハッシュタグをつけて投稿してください。ハッシュタグがあるもののみ対象となります。
- 「タイトル」と「説明もしくはコメント」を添えてご応募・投稿してください。
- 郵送、メールの場合は必ず、氏名、郵便番号、住所、電話番号を記載してください。X(旧Twitter)の場合は採用時にメッセージで確認致します。
- 掲載時にはお住いの市とお名前(ペンネーム可)を掲載致します。

締め切りは10月15日(火)まで
11月号に掲載いたします

応募先 〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11
「JAとなみ野「ふれあいギャラリー」係
メールアドレス kouhou@ja-tonamino.co.jp



← 詳しい内容はこちらから。
もしくは、ふれあいとなみ野
4月号をご覧ください。

高岡病院において、7月4日と8日に富山県と富山県看護協会が主催する県内の高校生を対象とした「高校生の一日看護見学」を行いました。看護業務と看護に対する理解を深め、看護職への進路選択の参考にすることを目的に、両日ともに40名ずつ計80名の1年生から3年生までの将来看護師を目指す生徒、医療関係の職業に興味を持つ生徒が集まりました。

病棟での看護体験では、看護師と共に患者さんの体を拭いたり、足を洗ったりして、実際に患者さんと触れ合うことが出来ました。緊張しながらも真剣に看護師に習いながら行っていました。患者さんから「ありがとう」や「頑張って看護師さんになってね」と言われ、はにかみながら笑顔で対応していました。また高校生同士で血圧を測ったり、車いす操作方法を学び、初めての体験に生き生きとした表情が見られました。

交流会では、「やっぱり看護師になりたい」「看護師になった気分になれた」などと参加できてよかったとの声が多く聞かれました

今後も当院として未来を担う看護師の育成への一助になるよう、地域に貢献できる活動を続けていきたいと考えております。



御隠居と熊さんの ぜい・きん・小話

— 確定申告が間違っていたとき —

砺波税務署

- 熊さん** 御隠居、まだまだ暑い日が続くでやんすね。
- 御隠居** そうじゃのう、早く涼しくなってほしいものじゃ。ところで熊さん、稲刈りの準備は進んでおるか。抜かりはないかのう？
- 熊さん** ええ。稲刈りの準備は抜かりないでやんすが、令和5年分の所得税の確定申告に抜かりがあったでやんす。
- 御隠居** おお。それは大変じゃ。「確定申告書等作成コーナー」を利用すれば自動で計算してくれるから計算誤りはないはずじゃが、いったい何を抜かっておったのじゃ？
- 熊さん** 実は、生命保険が満期になって受け取った一時金を申告に入れ忘れていたでやんす。
- 御隠居** そうじゃったか。生命保険の一時金の申告が漏れておったり、扶養控除の要件を満たさない親族を控除していた場合など、税額を少なく申告していたことに気付いたときは、「修正申告書」を提出して正しい税額に修正する必要があるのう。また、「修正申告」で新たに納めることになった税額は、修正申告書の提出の日までに納める必要があるのじゃ。そのほかに、延滞税や加算税もかかる場合があるから注意が必要じゃ。
- 熊さん** 御隠居、それは大変でやんす。早速、税務署に行って、「修正申告」をしてくるでやんす。
- 御隠居** 熊さん、慌てるでない。生命保険の一時金が漏れてい

- るだけか、もう一度きちんと見直してから「修正申告」をするのじゃぞ。ちなみに、申告期限を過ぎてから、税額を多く申告していたことに気付いたときは、「更正の請求書」を提出して正しい税額へ訂正を求めることができるぞ。請求内容が正当と認められたときは、納めすぎた税金が還付されるのじゃ。
- 熊さん** わかりやんした。もう一度しっかり見直してから、税務署へ行くでやんす。
- 御隠居** まあ待て、熊さんや。修正申告書や更正の請求書も、確定申告と同じように国税庁ホームページの「確定申告書等作成コーナー」で作ってe-Taxで提出することができるのじゃ。さらに、確定申告のデータが残っておれば、より簡単に作成することができるぞ。修正申告や更正の請求の手続については、国税庁ホームページにも掲載されておるから参考にするとよいぞ。
- 熊さん** 確定申告のデータは残っているはずなので、忘れないうちに済ませてしまおうでやんす。
- 御隠居** そうじゃな。熊さんの場合は酒を飲みすぎて忘れてしまう前にするのがよからう。
- 熊さん** 御隠居、それはないでやんす…トホホホホ…。



食材ごとの調理基礎

野菜・肉・魚などを調理する

際にはそれぞれ注意すべきことがあります。例えば魚では、1尾の魚は流水で表面をよく洗い、えらや内臓を処理したら再度流水で洗います。切り身魚は栄養分やうま味が流れてしまうため洗いません。魚に塩を振ると水分が出て、魚の臭みを抜くことができ、表面の水分を拭いてから調理すると良いといわれています。

解答…正解は④です。

解説…肉から出るドリップが調理中や保存中に他の食品に触れないようにします。加熱するときは、最初に表面を強火で加熱すると、肉の表面のタンパク質が固まるため、うま味や栄養分の流出を防ぐことができます。豚肉や鶏肉は特に寄生虫や食中毒予防のために中心部まで加熱して食べます。

生野菜には土からの汚れや細菌が付いているため、流水で葉の表裏、葉の元の重なっている部分をしっかりと十分に洗浄します。ゴボウ、芋、レンコンなど切り口が空気に触れると黒っぽくなる(褐変)

問題

食材の基本的な取り扱い方の説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ① レンコンやゴボウなど切り口が褐変しやすい野菜は、切った後しばらく低温で放置することで変色を防ぐことができる。
- ② 肉を焼くときは、低温からじっくり加熱するとうま味を閉じ込めることができる。
- ③ 生野菜は基本的に洗浄する必要はないが、肉や魚はよく洗浄してから調理する。
- ④ 肉から出たドリップが、調理中や保存中の別の食品に付かないようにする。

ものは、酢を入れた水に漬けておくことと変色を防ぐことができます。野菜はゆでるとかさが減ってたくさん食べることができ、あくも取り除けます。青菜は色きれいに仕上げるため、たっぷりの湯でふたをしないでゆでます。根元の部分から入れて茎が軟らかくなったら葉先も入れ、再沸騰したら水に取って素早く冷まししましょう。

刺し身などの生で食べる魚は、室温に長く置くと食中毒菌が増える恐れがあるため、食べる直前まで冷蔵庫で保存します。

『新版日本の農と食を学ぶ中級編』(61ページ)より

あなたの赤トンボはどれですか？

関東に住む私にとって「赤トンボ」と

は、アキアカネのことを指しているようです。以前、九州に住む生きものの調査の師匠と「赤トンボ」の話になったとき、「オレンジ色ばい」「え？ 赤いですよ」となりました。さらに「指や帽子に止まったりしてかわいいですよね！」と言うと「え？ ずっと飛んでて人に止まったりなどしない」と。

後に九州へ生きものの調査をしに行ったときに、「精霊蛸蛉(しょうりょうとんぼ)」という別名を持つウスバキトンボの大群を見ました。先祖の魂が帰ってくる夏ごろに多いためだそうです。大陸から海を越えて渡ってくるほど飛ぶことが得意で、あまり使わないため脚は細く、休むときはぶら下がります。ちよつと飛んだらすぐ休む東日本の「赤トンボ」とは大

違いでした。

代表的なアキアカネは、田んぼで羽化した後、夏は涼しい山へ避暑に行き、気温が30度を下回る秋に真っ赤になって帰ってきます。暑い時期にも田んぼで見かけたら、よく似たナツアカネだったりします。

「赤トンボ」は住んでいる地域だけではなく、季節によっても違ってきます。梅雨の前後に真っ赤なトンボを見かけたら、ショウジョウトンボです。能に出てくる赤い髪 of 怪しいな霊獣を「猩猩(しょうじょう)」といいます。この時期アカネの仲間はまだ黄色とだいたい混じったような色をしています。

あなたの心の中の「赤トンボ」はどれでしたか？



止まって休むアキアカネ



海を渡り北上するウスバキトンボ



全身真っ赤なショウジョウトンボ

食べ物や動物など、いろいろ好きなものがあると思います。そこで今回は〇〇のここが好きを募集します。〇〇の中に好きな物を入れて、その好きな理由と一緒にご紹介下さい。たくさんのおたよりをお待ちしております。

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

お金にまつわる
思い出

今月のテーマ大賞



父

の死後、母より子供3人が各々コインアルバムをもらいました。子供の頃から父が作ってくれました。自営の忙しい中、夜つまつまと「ないかな」と記念コインや年代毎のコイン、古いお札等を楽しく収めていたのを覚えています。無骨な人でしたが、ずっしり重いアルバムは父の愛だったなと思います。

(石崎さん)

初

めてもらったお給料、とても嬉しかったです。むかしは、給料袋に現金が入っていましたからね!

(福ちゃん)

も

う何十年前も前、職場の同僚と宝くじを買いましたが、何と1,000万円の当たりくじ!! 10人で等分し、1人100万円をもらったのです。当時としては大金でしたが、貯金したのか、何か買ったのか、さっぱり記憶にありません。棚ボタのお金はこんなものなのでしょうか?

(じゅつちゃん)

新

札はまだ入手していませんが、知人に見せてもらいました。ちよつともちやの札的なところもありますが、よく見ると手が込んだものとなっています。

(高嶋さん)

2

000年に発行された式千円札はどこへ行ったのでしょうか? 何年もの間、お目にかかりません。文字も図柄も忘れてしまいました。新紙幣と共に見たいものです。

(H・Kさん)

●式千円札を見なくなりましたね。図柄は守礼門と源氏絵巻が描かれていたね。図柄を選択された方にも感謝です。

(ふみ)

夫

婦で旅行に行き、金庫のお金を持ち忘れ、係の人が届けて下され本当に嬉しかったです。25年ほど経ちますが、今でも心に残っております。

(長田さん)

J

Aの金融担当さんには、何かとお世話になっていきます。

(平木さん)

毎

月、給料は現金で上司から手渡し。貰う時に、何事も「生きたお金の使い方」をしないと一言いわれて、ありがとうございますと頭を下げ、家に帰って神棚に上げていたことを思い出す。今は銀行振り込みとかで、明細書を渡されるだけでお金のありがたみが薄れている感じで、犯罪(大谷選手の通訳の事件等)も多くなっているのではと思う今日です。

(笑楽沖田さん)

早

く新札が手に入るのが楽しみです。

(高田さん)

私

●新札楽しみです。でも、私はしばらく大事にお財布の中ですかね!

(きなこ)

私

の妹弟の小学生、中学生の頃、祖父が東京オリンピック、大阪万博、沖縄国際会議の記念硬貨、2000円紙幣など、銀行で両替して子供達に分けてもらいました(しかし今はどこへ...?)。わからなくなりましたが、紙幣は1〜2枚あります。小学校低学年の頃、1円札、10円札があり、100円札も。10円札1枚で習字紙10枚買えました。

(清澤さん)

新

紙幣がおつりとか、ATMから出てきたら嬉しくなります。

(永田さん)

私

は、家族、弟妹の誕生日に「1万円」を新札であげております。7月早々に、新紙幣に変更になり、6日が誕生日の次男の嫁に出来たての新紙幣を両替してもらい、贈りました(銀行員の嫁にはタブーかも)。喜んでもらいましたよ。

(武部さん)



今月のたま吉くん賞

か

なり昔の、孫が2〜3才の頃の話です。お年玉に初めて、千円札を入れて渡しました。すると、孫は中を見てがっかりとした様子です。どうしたのかなと思っていたら、「紙のお金もお金だ」ということを、まだ認識できていなかったようです。「玉だけがお金」と思っていたようです。みんなで、大笑いしました。

(今井さん)

ず

っと以前にバスを降りる時、10円足りなくて運転手さんと話している時、サツと10円玉を出して下さる方があり、本当に助かりました。この方は、何も言わず立ち去られ、私はお礼もすっかり言えませんでした。いつか、別の形でお礼をと思っています。

(柄崎さん)

子

どもの頃、お祭りになるとお宮さんに出店がきました。このときだけは、お小遣いがもらえ、とても楽しみでした。

(ハッピーさん)

部

屋の片付けをしていたら、書類の間からでてきた封筒の中からお金が...これはもう時効だね。皆で何か美味しものを食べよう!!

(K・Hさん)

7

月3日に新紙幣が発行されましたが、これからは、キャッシュレス時代に入っていきます。世界中、カード1枚でほとんど全ての手続きや買物ができる時代に入っていきます。そして、スマートフォンでバーコードを読み取り、会計を済ませる時代です。電子マネーの時代です。しかし、私は現金主義で新紙幣を使うつもりです。ムダ遣いを防ぐ為にも。

(フニニさん)

高

校時代、初めてアルバイトして封筒に入れて渡してくれたお給料です。

(R・Kさん)

昭

和30年代、古本屋の一角に駄菓子がいっぱいあり、10円玉を持って行き、当たり、ハズレでばらのお菓子が買えた。今は、お金の価値観が全然違って、激動の時代を生きてきた年代です!!

(片山さん)

ス

マホを持つのが遅い方だったのが今では殆どが電子決済です。新紙幣の皆様にお会いできますのはいいことになることやら。

(齊藤さん)

フリー

最近あった事やちよつとした発見など何でもどうぞ!

夏

とスイカ。スイカ大好きだった母、懐かしく思い出します。

(長久さん)

家

庭菜園のコーナーを毎号参考にしていきます。イラスト入りの分かり易い説明で、理解しやすく助かっています。

(紫藤さん)

私

が作ったニンニクで黒ニンニクを作り、夏を頑張っています。

(斉藤さん)

広

報誌7月号の10ページの記事で、子どもたちの水分はスープやみそ汁を付けることが大切。米中心にするだけでも水分が取れると知り、孫に気をつけたいと思います。

(メンメンバアさん)

先

祖のルーツを尋ね茨城県から来られ、立派な名産メロンを頂き、友達と集い美味しく食べました。

(大浦さん)

毎

日暑い日が続くなか、今日はどのアイスを食べようかなあって考えるのが暑い日の楽しみです。

(森田さん)

●最近多種多様なアイスが発売されていますよね。美味しいアイスを食べ、酷暑の夏を乗り切りましょうね!

(なっぴ)

令和6年12月末までの特別金利！！

マイカーローン 借換キャンペーン

- ◎ディーラーローンをご利用中の方
- ◎残価設定型クレジットをご利用中の方
- ◎他金融機関でお借入の方

おトクに
なるかも!!



限定

最大軽減後の金利

変動金利型

年1.60%

【ジャックス保証料】
0.68%を含む
(基準金利年3.485%)

- ・お借入金額 最高1,000万円
- ・お借入期間 最長15年

※ローン商品の詳しい内容については店頭の説明書、またはホームページの説明書をご覧ください。

※店頭にて返済額の試算を承っております。

※金利引下げ条件については店頭にてお問い合わせください。

※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。

※ローンをご利用中に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。

※お借入後の利率は基準日(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。

JAとのお取引が初めての方もお気軽にご相談下さい。

スマホからのWeb申込みはこちらのQRコードから
パソコンからのWeb申込みはJAとなみ野HPから

<https://ja-netloan.jp/>

JAとなみ野

来店予約は
こちらから

平日 AM9:00~PM5:00 毎週日曜日 AM10:00~PM5:00 本店南館にて営業中!!

お問合せ先

JAとなみ野 融資課

TEL 0763-32-8613

秋桜の郷
コスモス
葬祭会館
Tonami



<https://cosumosu.org>

正社員およびパート従業員を
募集しています

ご興味のある方は弊社ホームページまたはお電話にて
お問合せください。

総合葬祭の株式会社 **コスモス**

〒939-1383 富山県砺波市高道11-1



0120-16-1059

TEL (0763)32-6623 FAX (0763)32-6618

JAとなみ野 稲刈跡おすすめ除草剤

ラウンドアップマックスロードで秋の稲刈跡防除

最近、
増えていませんか?

難防除雑草の塊茎も枯らし、
翌年の発生を減らす!

クログワイ

オモダカ

試験例

クログワイ

オモダカ

稲刈跡に再生した
クログワイ

土の中の塊茎

稲刈跡に再生した
オモダカ

土の中の塊茎

翌年4月 掘り取り調査

無処理区

処理区

無処理に対して
約1/7に減少!

試験方法

試験場所：富山県小矢部市 試験草種：オモダカ・クログワイ
処理日時：2013年10月31日
処理方法：ラウンドアップマックスロード500倍希釈液を散布処理。
9ヶ月後、30cm×30cm×深さ20cmの土壌中に形成した塊茎数を比較

10月
ラウンドアップ
マックスロード
液を散布

イボクサにも
お奨めです!



①型式-SHRE105G/U

動力用ULV5が標準で付属しています。小型軽
量でお求め安いエンジン式の動力噴霧器です。

②型式-SBL105R

質量2.5kgの楽々軽Wバッテリー
動噴です。ULV5は別売です。

背負い用 ULV5推奨おすすめ機種



ラウンドノズル®ULV5セット
動力用



ラウンドノズル®ULV5セット
バッテリー・人力用



ご購入前に必ず噴霧機の
推奨機種をご確認ください。

噴霧機メーカー別
推奨機種や適用作
物など最新の内容
はWEBからもご覧
いただけます。



【お問い合わせ先】

① ラウンドアップマックスロード

となみ野農業協同組合
資材配送センター・あぐり館
富山県砺波市五郎丸 111-1
TEL 0763-32-5440

② ラウンドノズル / 噴霧器

となみ野農業協同組合
農業機械センター
富山県砺波市五郎丸 994
TEL 0763-58-5520



20ℓ
ご購入の
方に

購入
特典
付

2ℓ

ご購入の
方に

5.5ℓ

ご購入の
方に

噴霧機

ご購入の
方に

購入特典

計量カップ付

バケツ付

専用ポンプ付

※各購入特典は
なくなり次第終了

軍手付

軍手付

品名・容量	
ラウンドアップ マックスロード	2ℓ
	5.5ℓ
	20ℓ
ラウンドノズル® ULV5セット	動力用
	バッテリー・ 人力用
噴霧機	① SHRE105G/U (動力用 動力用ULV5付)
	② SBL105R (バッテリー用 ULV5は別売)

●詳細は各支店にお問い合わせ下さい。

委員会報告

1. 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. 融資要項の一部改正について
2. 組合と理事との契約について
3. 共済事業の共同実施に関する契約書の再締結について
4. 令和6年度産米の米穀共同計算にかかる委託契約について
5. 令和6年度産米概算金価格の設定について
6. 令和6年度産米集荷拡大奨励要綱について

●審議の結果、すべての議案が承認されました。

報告事項

1. 北陸監査法人 令和6年度監査計画概要について
2. 令和6年度第1四半期末内部監査報告書について
3. 理事委員会の構成について
4. 令和5年度末基準体制整備モニタリングの結果について
5. 7月末財務の状況及び6月末月次損益について
6. 7月末支店別組合員異動状況について
7. 新営業店システム本設置時の窓口営業時間の短縮について
8. 令和5年度産米の販売進捗状況について
9. 令和6年度産たまねぎの調製選別結果について
10. 令和7年度産たまねぎの「作付計画」について
11. 経済事業の各種取り組み実績について
12. 7月末事業実績について

私たちのJA

[令和6年7月末現在]

正 組 合 員	8,818人 (8,958人)
准 組 合 員	4,103人 (4,160人)
貯 金	1,856億 1,853万円 (1,879億9,529万円)
貸 出 金	241億3,356万円 (244億4,522万円)
長期共済保有高	3,981億7,695万円 (4,130億6,219万円)
購買品供給高	17億3,910万円 (18億9,420万円)
販売品販売高	11億7,007万円 (20億3,629万円)
出 資 金	27億6,756万円 (27億7,790万円)

※ ()内は昨年同期

お知らせ

- 年金来店感謝デー
10月15日(火)
まると牛乳 1パック500ml
- 日帰り人間ドック 厚生連高岡健康管理センター
10月7日(月)～9日(水) 全地区
検診日の1ヶ月前までに生活総合課(☎32-8624)へ
お申し込みください。
- 依願退職(令和6年8月31日付)
浅野 友充 経済部 農業機械センター
所長代理

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。

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

JAとなみ野アルギットにら生産組合

生産者募集

海藻アルギットにらを一緒に作りませんか?

- 栽培に興味がある方
- 新しくニラを生産したい方

ぜひ、下記までお問い合わせ下さい。

●お問い合わせ先
JAとなみ野 園芸振興課
TEL 0763-32-8660



URL



MAIL



MAP



エックス
(旧Twitter)



Instagram



YouTube