

ふれあい

となみ野

2025

11

月号



輝く農業人 寺西 雅典 さん

▶ 10ページに関連記事掲載



ふれあい となみ野²⁰²⁵ — もくじ —

02 JAトピックス
TOPICS

05 ほっとライン
HOTLINE

07 家庭菜園

08 ウェルカム女性部
Welcome
はほえみの会's
Report

09 農産物直売所

10 フレンドリー広場

12 おたよりコーナー

13 クロスワードパズル

14 健康百科

JAトピックス TOPICS

南砺市地場産食材活用推進協議会が 視察研修を実施

JAとなみ野 福野カントリー

9月26日に南砺市地場産食材活用推進協議会が、学校給食への地場産食材活用拡大を目的に研修を実施されました。南砺市内小中学校の学校栄養教諭・管理栄養士8名が参加し、JAとなみ野福野カントリーを視察。生活総合課の谷田一浩主任が、米の受け入れから出荷までの工程や受け入れ品種について分かりやすく説明しました。参加者は大規模な設備に感心し、積極的に質問していました。視察後は、福野地域でサトイモを栽培する百生真さんのほ場も見学し、地場産食材への理解を深めました。



設備の説明を熱心に
聞く参加者 ▶

雪たまねぎの育苗管理巡回を実施しました

JAとなみ野 太田育苗ハウス他

9月26日、雪たまねぎの育苗管理技術を共有し、安定生産と品質向上を目指すことを目的に、管内の育苗ハウス巡回を実施しました。参加者は育苗管理者17名、県砺波農林振興センター担い手支援園芸振興班の浅井雅美班長、JA営農指導員6名。JAとなみ野の太田育苗ハウスをはじめ、育苗を行う6経営体を巡回し、各管理者から灌水時間や栽培管理の工夫について説明がありました。また、現在大量発生しているシロイチモジヨトウムシによる食害被害や育苗管理作業の進捗状況などを確認し、発生している場合は、追加防除の指導を行いました。

参加者同士で活発な意見交換も行われ、有意義な情報共有の場となりました。



▲ 説明を聞く参加者



▲ 施設の説明に耳を傾ける辻口所長(右から1人目)

種子生産の現場を視察

JAとなみ野 稲種センター

10月2日に日本銀行富山事務所の辻口康弘所長と、農林中央金庫富山支店の斎藤真二支店長、川島良史副支店長がJAとなみ野稲種センターを視察されました。松本憲一経済部長と藤崎実所長より、当地の風土や歴史、栽培についてDVDや資料を用いた説明があり、種子の生産や転作、販売などについて様々な質問が寄せられました。

また、品質管理やほ場管理の内容に感心され、取引先から「種が綺麗」「発芽率が良い」といった声が寄せられていることに納得されていました。

令和7年度 JA 親睦野球大会出場準優勝を獲得

富山市五福

10月4日に富山市五福野球広場にて、令和7年度JA親睦野球大会が開催され、JAとなみ野野球部が昨年に引き続き出場しました。

昨年は1部準優勝のため、決勝リーグからの参戦。初戦はJA全農とやま対戦し、4対2で勝利しました。決勝戦は、昨年も対戦した第1シードのJA高岡。接戦となり6回時点で同点のため、特別ルール(無死一、二塁から開始)が適用され、先攻のJA高岡に6対4と惜しくも負け、1部準優勝となりました。普段は異なる部署で勤務している部員ですが、声を掛け合いチームワークが発揮された試合になりました。



▲ 勝利を喜ぶメンバー



本店ATMを増設しました

JAとなみ野 本店

本店のATMを増設し、10月15日より2台体制で稼働しております。これまで年金受給日など、多くのお客様にご来店いただく際には、大変お待たせすることがございましたが、増設により待ち時間が短縮されました。今後もサービスの向上に努めてまいりますので、ぜひご利用ください。

なお、工事期間中はご利用のお客様にご理解とご協力を賜りましたこと、心より感謝申し上げます。

増設されたATM ▶



小学校で「お金」の授業を実施

砺波市立庄川小学校

10月20日、砺波市立庄川小学校の3年生19名を対象に、お金の基本的な知識を身につけてもらうことを目的とした「お金のキホン・モノの値段のきまり方」の授業を行いました。プロジェクターを使ってお金に関する基本的な知識を説明したほか、外国の紙幣に実際に触れる体験や、子どもたちの身近なお小遣いに関するクイズやグループワークも実施しました。JAとなみ野としては初めての取り組みでしたが、参加した児童たちは活発に意見を交換しながら、楽しく学んでいました。

なお、JAとなみ野では、こうした授業をはじめとした地域貢献活動にも積極的に取り組んでいます。



▲ グループワークの意見発表をする児童

イベントで「雪たまねぎ」を販売

富山市

10月18日・19日に富山駅南北自由通路で開催された「Buono! #とやまイタリアン2025」と、10月25日・26日にテクノホールで開催された「とやまグルメ・フードフェス2025」において、JAとなみ野特産の雪たまねぎや海藻アルギットニラのPR販売を行いました。「とやまテロワールベジ」に選定されている雪たまねぎと海藻アルギットニラの魅力を、来場者の皆さまにお伝えしました。

※「とやまテロワールベジ」とは、富山県の自然環境と、そこに暮らす人々が紡いできた風土や伝統などの文化・歴史が織りなす、土地の個性(テロワール)を感じられる野菜や果物、花などの生産・販売の取り組みのことです。



▲ 富山駅南北自由通路でのPRの様子



富山の野菜がおいしい!
とやまテロワールベジ!



牡牛座

4/20～5/20

【全体運】上昇運。しっくりいかなかったことも次第に整ってきます。周囲との和を大切に、流れに乗って。忘年会にツキ
【健康運】体にいいことを続けて。手応えを感じられるはず 【幸運の食べ物】アンコウ

地元産豚肉で笑顔広がる トントンの日会食会

砺波市立砺波南部小学校

10月7日、砺波市学校給食センターは「トントンの日」を開催しました。砺波市頼成の有限会社たかはた養豚より豚肉300kgが寄贈され、そのうち150kgは「豚肉とさつまいものみそからめ」として調理されました。残りの150kgは、翌10月8日の給食で「トントンハヤシライス」として提供されました。当日は、たかはた養豚の高畠豊世さんが砺波南部小学校を訪れ、ランチルームで児童たちと一緒に給食を味わいました。児童たちは地元の豚肉を使った料理をおいしそうに食べ、生産者との交流を楽しんでいました。



▲ 児童と会食を楽しむ高畠さん © 砺波市

ふく福柿の販売始まる

砺波市東別所

となみブランドに認定されている「ふく福柿」の販売が、10月19日より、ふく福柿出荷組合直売所にて始まりました。今年は暑さが続いたため、昨年より色づきが遅れ、出荷のピークは10月下旬になる見込みです。生産量は昨年と同じ約9トンを見込んでおり、今年は小ぶりながらも甘みが強いのが特徴です。

ふく福柿出荷組合直売所のほか、農産物直売所「となみ野の郷」や砺波市内のスーパーでも販売される予定です。ふく福柿出荷組合の宮木武司組合長は「皆様のご期待に応えられるよう丹精込めて育てました。ぜひ味わっていただきたい」と話しました。



▲ 一つひとつ丁寧に袋詰めをする

「大きなサツマイモ掘れたよ！」 園児がサツマイモの収穫体験

南砺市安清

10月22日、福野青葉幼稚園の年長児22名が南砺市安清の向井花子さんの畑でサツマイモの収穫体験を行いました。園児たちは一生懸命に畑の土をかき分けながら、サツマイモを一つひとつ掘り上げていました。大きなサツマイモを見つけた園児からは「大きい!」と喜ぶ声が上がリ、また、畑から出てくる虫に驚く様子も見られるなど、賑やかな声が響いていました。畑の散歩も行い、唐嶋田鶴子園長は「貴重な体験をさせてもらっています」と笑顔で話しました。

収穫したサツマイモはしばらく保管し、後日、焼き芋などにして味わう予定です。



▲ 「サツマイモ掘れた!」



◀ 向井さんからのサツマイモクイズに手を上げる園児

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。

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。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。



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。)

畑作業



蟹座

6/22～7/22

【全体運】大掃除は早めにスタート。余裕を持って予定を立てるとうまくいきます。いつものお店や集まりに幸せの予感
【健康運】疲れたら早めにケアを。危険な場所は避けて

【幸運の食べ物】ダイコン



秋冬野菜の保存方法

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。

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。



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。



女性部セミナー「寿司巻きづくり」



10月22日(水)女性部セミナー「寿司巻きづくり」を開催しました。

最近では、家庭で手作りする機会も少なくなった海苔巻き寿司。11月の農業まつりに向けた練習も兼ねて、女性部員13人が参加し、韓国のキンパ風巻きやサラダ巻きを作りました。つい具をたくさん入れすぎて形が崩れる場面もありましたが、笑い声が絶えず、和やかで楽しい時間を過ごしました。



第4回介護研修



10月17日(金)医療法人 真生会富山病院 理学療法士 種田啓之氏による「腰痛・膝痛・股関節痛 予防エクササイズ」の介護研修会を行いました。

それぞれの予防ストレッチを教えてください「3か月続けたら普段使わない筋肉を使うので新陳代謝が良くなり痩せますよ」の励ましで、みんなのやる気を引き出していただきました。

一番良いのは寝る前のストレッチで、心身をリラックスさせ睡眠の質も良くなるそうです。種田氏の楽しいトークで笑いがあふれるひとときとなりました。



お知らせ

JAとあみ野ほほえみの会
30周年記念講演会
開催のご案内

12月6日(土) 午後1時30分
農業機械センター2階大会議室

●記念講演

演 題:『おひとり様 一人生』

講 師:音楽療法士 高本 恭子 氏

参 加 費:無料 ※参加希望される方は事前にお申し込み下さい。

申込締切:11月25日(火)

申 込 先:生活総合課(担当:鍛冶澤) TEL:0763-32-8624
FAX:0763-32-8628



乙女座
8/23～9/22

【全体運】気が多くなりがちなので欲張り過ぎないように。用事はリストアップし優先順位を整理。後半は助けてくれる人あり
【健康運】香りの良い入浴剤で、ゆったりとバスタイムを 【幸運の食べ物】野沢菜



「ハロウィーン🎃&秋に食べたい旬の野菜・果物」祭り

10月25日(土)・26日(日)に開催しました!



利賀の白爵かぼちゃ、里芋、さつまいも、リンゴ、柿など…
秋の旬の野菜をたくさん取り揃えて、「ハロウィーン🎃&秋に
食べたい旬の野菜・果物」祭りを開催しました。

イベント期間中には、里芋を特価販売。

味は変わらないのに、形が整ってない等の理由で訳ありと
なってしまった里芋を販売しました。また、砺波市の特産品で
梅檀山地区にて栽培されている「ふく福柿」も入荷がありまし
た。

この時期にしか販売されない地元の味に、お客
様も大変喜ばれていました。

利賀村特産の「白爵かぼちゃ」は、甘味が強くホ
クホクしていて貯蔵性が高いのが特徴です。皮が
硬めなので、ためしに半分にカットして販売したと
ころ、好評でした。また、期間中はお買上げのお客
様へハロウィーン🎃お菓子をプレゼント🎁しました。

となみ野の郷
農産物直売所

イベント情報

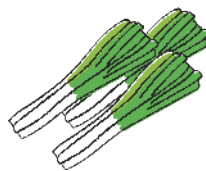
～冬といえば! なんととってもお鍋の季節～

お鍋におすすめ! 冬の野菜祭り / 11/22(土)～11/24(月)

ハクサイ・ダイコン・ほうれん草・白ネギなど…冬に旬を迎える野菜は、寒さ
から自分の身を守るため糖분을蓄積します。そのため甘くておいしいのが冬
野菜の特徴ですが、甘くておいしいだけではありません。特に白ネギなどは、
塩分を体から排出してくれる、カリウム成分が豊富です。

冬はどうしても濃い目の味付けが多くなりがち…毎日白ネギを食べて、余計
な塩分を出してしまいましょう! がんばるカラダに、いいことづくしの冬野菜。
鍋や煮物など、体が芯から温まる料理に使って、寒い冬に備えませんか?

直売所では、お鍋にピッタリな冬の野菜をいっぱい取り揃えています。また、
おすすめの「鍋つゆ」各種もご用意していますので、是非ご来店お待ちしております。



フレンドリー広場

JAとみなみ野管内の
キリンと輝く農業者を紹介いたします

輝く農業者

てらにし まさのり
寺西 雅典さん

井波高瀬

就農場所 三清かぶらずし酢房 代表
JAとみなみ野アルギットにら
生産組合 組合長
栽培品目 水稲、海藻アルギットにら、
カブ、パレイショ、サツマイモ、
ハクサイ、ナス

栽培面積 水稲1.5㍏、水稲(アルギット栽培)1.4㍏、海藻アルギットにら42㍏、カブ32㍏、パレイショ14㍏、サツマイモ9㍏、ハクサイ7㍏、ナス7㍏

いつ就農されましたか

30歳の頃です。

就農のきっかけは

父親がニラの栽培を始めた時からです。当時は全く農業に関わっていませんでしたが、初出荷時期に親が入院してしまい、出荷をするために農業に携わるようになりました。これも「天命」のように感じました。

仕事のこだわりは

アルギット農業の考え方を取り入れ美味しい野菜になるよう育てています。カブは3年前から、かぶら寿司用に栽培を始めました。カブにもアルギット資材を使い、美味しいかぶら寿司になるよう作っています。三清かぶらずしは農業まつりでも販売予定です。

新しい栽培方法にも取り組んでいます。気候や栽培状況が変わってきており、海藻アルギットにら栽培は遮光ネットを使用して暑さ対策をしています。また散水チューブを利用してカブの発芽率を上げる方法も考えており、この先も有効な手段を探しながら取り組んでいきたいです。



かぶら寿司を
世界中の人に
食べていただきたいです

農業に関わってみて

多岐にわたって多くの人と知り合えたことが良かったです。農業に携わったから出会えたと感じています。大変なのは、昨今の気候の変化が大きく、暑さのせいで発芽率が悪くなったり、雪が多く栽培期間が短くなったりして、判断が難しくなっています。植物の状態は見た目で判断するしかないので大変です。ですが、美味しいものを自分で栽培できるのがやりがいになります。

好きな料理は?

ニラを牛肉と一緒に炒めたものや、ニらよごしが好きです。特にニらよごしはご飯にととても合います。将来、商品化できたらいいなと思っています。

目標や夢は

かぶら寿司は全国的にはまだまだ知名度が低いので、もっと全国の人に知ってもらい北陸の郷土料理の代名詞になるようにしていきたいです。一緒にチャレンジしてくれる人を増やしたいです。

選歌の園

旬
悠
会

庭仕舞農の恵みに頭垂れ

砺波市宮村

今井秀昭

落葉掃く吾を急がす断捨離を

砺波市となみ町

今堀富佐子

月今宵夫と語らふ八十路かな

砺波市東保

長久 尚

星月夜逝きし人へとチエ口響く

砺波市神島

西田満寿子

住み古りし柱鎮もる十三夜

砺波市深江

二俣れい子

枝おろし秋の愁ひをばつと切る

高岡市戸出放寺

宮浦純子

ひらひらと風吹くまに秋の蝶

砺波市矢木

宮村 毅



南山見

でんぱくん(10)

ネザーランドドワーフのミックス

〈ご主人〉池田 浩吉さん

元々東京にいる息子が飼っていましたが、引っ越し時に飼えなくなり我が家へ来ました。家の畑で採れたニンジンが好きです。前は部屋の中を駆け回ったりしていましたが、今は食べたり寝ていることが増えました。ソンデレな所もありますが、可愛い子です。



蟹座

10/24～11/22

【全体運】欲張りになりがち。たくさんのが手に入るときだからこそ、いらぬものにはノーを。取捨選択を心がけて
【健康運】食事は彩りが大事。よくかんで食べましょう 【幸運の食べ物】ハクサイ



うちの元気くん



東般若

すがの みつき
菅野 珠月くん(5)

★おうちの方から一言★

大きくなってね

パパ：成則さん ママ：美鈴さん

元気いっぱいな珠月です！よろしくね。お店に来る仲良しのお客さんと一緒に走って遊んだり、おじいちゃんやおばあちゃんとプラレールで遊んだりするよ！運動会が楽しみなんだ。ねるねるねるねとかの、混ぜたりするお菓子が好きなんだよ。



うちの元気ちゃん



野尻

かみや くうな
神谷 空那ちゃん(6)

★おうちの方から一言★

頼れるお姉ちゃん、いつもありがとう

パパ：諒さん ママ：真央さん

初めまして、コギャルにハマっている空那です！日焼けキティちゃん可愛いでしょ。ヒョウ柄が好きで、仲良しのお友達と服をお揃いにしたり楽しいよ。あと、スポーツも好きで逆上がりを頑張ってるよ！お父さんから柔道も習ってるんだ。

ふれあいギャラリー

「秋真最中」

投稿者 南砺市 バッタといな穂さん

幾何学模様が田圃に描かれた時。今年も収穫祈りました。



ふれあいギャラリー 写真・イラスト大募集

令和7年度

募集テーマ「となみ野の四季」

JAとなみ野管内の四季折々の風景やイラストを募集中です！応募された中から毎月1枚ふれあいギャラリーコーナーに掲載いたします。掲載された方には薄謝を差し上げます。

締め切り
12月12日(金)
2月号に掲載
いたします。

募集要項

郵送 下記の宛先まで。サイズはL、又は2Lサイズ。

メール添付 データは1枚まで。JPEG形式(5MB以内)。

SNS投稿 JAとなみ野のXもしくはInstagram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。SNSの場合は採用時にメッセージで確認致します。＊郵送応募の場合、応募作品は返却いたしません。／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。

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

「となみ野の四季」を募集します。
皆さまのご応募お待ちしております！



← 投稿はこちらからもできます。



お正月と言えばお雑煮とおせち料理が定番ですが、各家庭によって食卓に並び品物が違いますね。そこで今回は、私の好きなお正月料理を募集します。我が家の定番や、思い出の料理などお寄せください。たくさんのおたより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

心に残った映画

今月のテーマ大賞



男 はつらいよ、の寅さんが大好きです。50作もある長大シリーズですが、恋をして失恋をしてケンカもするけど、昭和の頃のほんわかとしたあたたかい人間愛がいっぱいつまっています。何度見てもあきません。ワンパターンの繰り返しだったって? それを言っちゃ、おしまいよ (H・Kさん)

子 供の頃に母と観た「父ちゃんのパイが聞こえる」。病院のベッドからお父さんの運転する列車の汽笛が鳴り、煙が上がるシーンで涙したと記憶しています。違ふ所があるかもしれませんが、印象に残っています。 (尾田さん)

私 の最近見た心に残った映画は、「夢見る給食」です。食の大切さや食べ物から、身体や心も作られる事を知りました。食べ物って大切、と思いました。 (水戸さん)

中 学生の時、初めて自分のお小遣いで観た映画「小さな恋のメロディ」。今でもピージーズの「メロディ・フェア」を聴くとキュンとします。 (中川さん)

最 近も最近です。あの映画「国玉」です。3時間もありませんが、もう夢中でした。 (山田さん)

私 も見ました。見る前は3時間は長いなと思っていましたが実際に作品を見ているとあっという間の時間でした。とても感動的な作品でしたね。(あかつき)

40 数年前以上に公開された「E.T.」「南極物語」がロングヒットで、印象的でした。 (高橋さん)

一 フロントライン」。コロナ禍で、医療機関で働いていて、まさしく映画のような事があったので、あのときは大変だったと胸がいっぱいになりました。 (高嶋さん)

60 年前、初めて東京の映画館で観た「慕情」です。香港の美しいビーチリゾートレバンスベいの風景が、今も目に焼きついています。 (武部さん)

中 学生の頃に見た1967年公開のダスティン・ホフマン主演の「卒業」です。教会から花嫁を奪って、二人で逃げる最後のシーンが最高でした。この作品のテーマソング「サウンド・オブ・サイレンス」も、青春時代を表現した素晴らしい名曲でした。 (斎藤さん)

踊 る大捜査線。平成9年頃の刑事ドラマで織田裕二をはじめ、柳葉敏郎、深津絵里、いかりや長介などが出演し、手に汗握るストーリーや、「事件は会議室で起きているんじゃない。現場で起きているんだ」という名セリフは当時大流行し、今も私の心に残っている。 (笑楽沖田さん)

踊 るの心に残る名言はたくさんあります。「レインボーブリッジ、封鎖できませんー」 (銀時)

鳥 「バード」。小学校の時に初めて見た映画が、鳥の群で人間を襲うシーンがショックだった。 (O.Tさん)

何 と言っても「ALWAYS三丁目の夕日」です。昭和感たっぷり、人情味あふれる近所付き合いで笑ったり、泣いたりの日々。変わらないのは、きれいな夕日。この映画の中の三輪自動車やプロペラ飛行機、一平ちゃんやセーターなどが懐かし、子供時代に引き戻されます。主人公や周りの人、近所の人々が生き生きとしていて、見ているとワクワクします。 (柚子こ)

先 日観に行った「国玉」です。約3時間と、長めでしたが飽きる事無く楽しめました。機会に恵まれれば、本物の歌舞伎を観に行きたいです。(森田さん)

マ レフィセント役のアンジュリーナ・ジョリーが素敵でした。実写版「眠れる森の美女」大好きになりました。すごい女優さんですね。 (柴田さん)



今月のたま吉くん賞

オ ー!ゴッドです。正直者の主人公に神が指令を出すのですが、重くなく、ユーモアある会話が面白いのです。最後に別れを惜しむ主人公に対して、「ユース・ピーク・アイリッスン」のセリフで清々しいエンディングを迎えるのが最高でした。これを観て映画が好きになりました。 (山本さん)

随 分昔に見た「アラモ」ですが、護衛側の兵隊が奮戦し全滅するシーンには思わず泣けてしまいました。 (藤井さん)

心 に残った映画は「アルマゲドン」です。主人と付き合っていた時、観に行くと大泣きしたことを覚えています。それで結婚式にもこの映画の主題歌を使いました。 (齊藤さん)

昨 年上映された「機動戦士ガンダムSEED FREEDOM」です。劇場で観る戦闘シーンは効果音も大きくて迫力が半端なかったです。 (平岡さん)

一 ゴジラキングオブモンスターズです。渡辺謙さん演じる芹沢博士とゴジラのシーンが胸に沁みます。怪獣達の映像がリアルで何回見ても楽しめる作品です! (天野さん)

フリー 最近あった事やちょっとした発見など何でもどうぞ!

い つもパズルをとくのに苦せんしています。今日は、早くとけたからよかったです。 (金戸さん)

秋 も深まり、我が家の周りの稲刈りも終わり、その田んぼに熱気球を楽しむ人達を目にするようになりました。道の駅などでは、地元の野菜、果物、お米など新鮮な農作物が並び、一味違う美味しさです。体重増加を気にしながら、食欲の秋を楽しみます。 (宮川さん)

秋 分になり、ようやく涼しくなってきました。読書の秋、食欲の秋、スポーツの秋、これから思う存分楽しみます。 (高道さん)

孫 達の成長は早いものです。衣替えで慌てて制服を買いに行くお母さん!! 文化祭、発表会に間に合います様に。 (岸川さん)

蚊 対策として、防虫ネットパーカーを購入しました。効果抜群です。下半身のズボンも是非販売を希望します。 (古瀬さん)

初 めての野菜作り。猛暑で水やりには汗だく。それでもトマト、きゅうり、ナス。孫にも食べてもらえました。 (小森さん)

週 2回のデイサービスで、何十年ぶりの同級生に会って懐かしいやら、嬉しいやら体調不良の養生の方々、暇つぶしにクロスワードの本を買って解答。新聞やもちろんなみ野も応募したりして楽しんでいます。今までの健康の有難さをつくづく感じています。 (となみのおっさん)

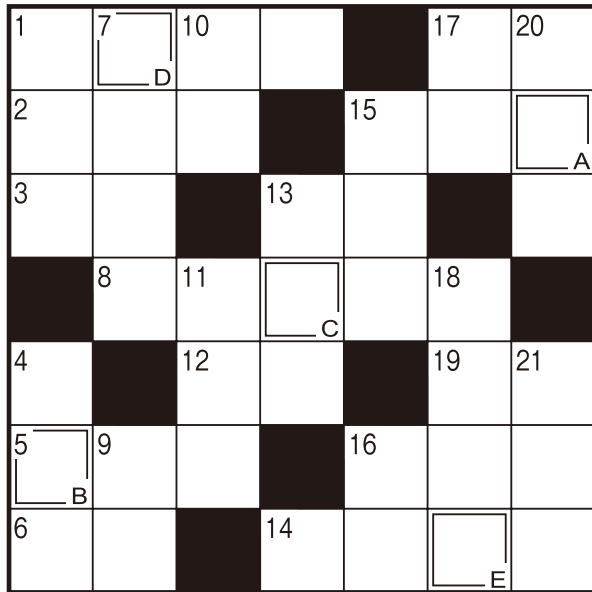


山羊座 12/22~1/19

【全体運】 上昇運です。忙しいですが努力に結果が付いてきます。いいかげんことはせず誠意を見せて。年末の休暇は多めに
【健康運】 あったか靴下や手袋を愛用して。つぼ押しも◎ 【幸運の食べ物】 ゴボウ

クロスワードパズル

正解者の中から抽選で7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回目のテーマ「私の好きなお正月料理」、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 応募締切
○〒939-1388 砺波市宮沢町3-11 12月12日(金)必着
「ふれあいとなみ野」係
○mail kouhou@ja-tonamino.or.jp

当選者 (敬称略・実名掲載)

【砺波市】山本京子
【砺波市】清原秋美
【砺波市】天野依子
【砺波市】中島雅夫
【南砺市】高橋眞智子
【南砺市】杉原幹夫
【南砺市】野原明美

9月号の答え [タミレ]



↑
ミ
ロ
の
カ
ギ
→

- 1 サンタクロースが乗るソリを引きます
- 2 練り物や大根などを煮込みます
- 3 ごはんのこと。握り——
- 5 和服の袖の下、袋状の部分
- 6 ——を憎んで人を憎まず
- 8 南米の北端にある国。首都はボゴタ
- 12 漢字では独活と書く山菜
- 13 木を切り倒すときに使います
- 14 dBと表記される、音などの強さを示す単位
- 15 暮れのあいさつとして贈ります
- 16 人間は二足——をする生き物です
- 17 疲れたときには出して、おいしいときには落ちるもの
- 19 泣き顔になること。——をかく

↑
タ
テ
の
カ
ギ
↓

- 1 夜目——笠の内
- 4 足の中に入れて暖を取ります
- 7 サッカー日本女子代表の愛称に使われている花
- 9 クリスマスツリーに使われる木
- 10 日本酒を温めること
- 11 じょうごとも呼ばれる道具
- 13 忘年会で乾杯の——を取った
- 15 高いところに載せたものを取るときの体勢
- 16 クリスマスツリーのてっぺんにも飾ります
- 17 青い染め物に使われる植物
- 18 物ごとの順序などがさかさまになっていること
- 20 ささがきにすることも多い根菜
- 21 韓国の首都

富山空港発着 露天風呂のある弊社Aランクホテルに連泊でゆったり 2～3名様で1部屋で用意

一度は行ってみたい 太平洋に浮かぶ 常春の楽園

大自然・歴史と美食の島

八丈島 3日間

東京から南方約300kmにある面積69km²、人口約7,000人の農業、漁業、観光の島です。黒潮の影響を受け、年平均18度の常春の島と呼ばれています。

八丈島 2月の 最高気温 12℃ 最低気温 9℃

玉石垣 海岸から運んだ玉石の石垣。陣屋跡、旧家、有力者の家に築かれています。(イメージ)

旅のポイント

- 1 太平洋に浮かぶ伊豆諸島の一つ八丈島をゆっくり巡るツアーです。八丈島まで航空機利用ですので楽々です。
- 2 ご宿泊は2015年7月にリニューアルオープンした弊社Aランクホテルのリードパークリゾート八丈島に連泊します。
- 3 ご昼食、ご夕食ともに島の名物をご用意いたします。

八丈富士 大坂トンネル展望台から望む 絶景の八丈富士と八丈小島

八丈小島

名物 島寿司

都立八丈植物公園 (イメージ)

ふれあい牧場 (イメージ)

黄八丈染元「ゆめ工房」 (イメージ)

旅行出発日 2026年 2月16日(月) ~ 2月18日(水)

旅行代金 大人お1人様 (2～3名様で1部屋ご利用) 富山空港起点 115,000円

旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第939号
株式会社 農協観光 中部支店

〒460-0003 名古屋市中区錦3-3-8 JAあいちビル西館9F

株式会社農協観光

ボンド保証会員

旅行業公正取引
協議会 会員

TEL(052)951-2124
総合旅行業務取扱管理者/三品 孝之・畔柳 豊

一般社団法人日本旅行業協会(JATA)の正会員です。

契約成立後、お客様の都合により契約を解除される場合、または旅行代金が所定の期日までにお支払いがなく当社が契約を解除した場合、旅行代金に対してお一人さまにつき取消料または同額の違約料をいただきます。
※出発日・コース等の変更も左記取消料の対象となります。
※オプションプランおよび宿泊等各種追加料金も左記取消料による取消料が利用日を基準として別途適用されます。
ただし旅行開始後の取消料は100%となります。

詳しい旅行条件を説明をした書面をお渡しいたしますので、事前にご確認の上お申込みください。

お申込み
お問合せ

となみ野農業協同組合 TEL 0763-32-8625
砺波市宮沢町3-11 富山県知事登録 第2-314号

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば、ご連絡なく上記総合旅行業務取扱管理者までお尋ねください。

編集
後記

いつもたくさんのおたより、ありがとうございます。そのおたよりですが、時々お名前がなかったり、ご住所の番地がなかったり記入もれがあります。必要事項に記入がない場合は抽選の対象外となってしまいますので、おたよりを送られる際は記入もれがないか再確認してから送ってくださいね。

(シマ)

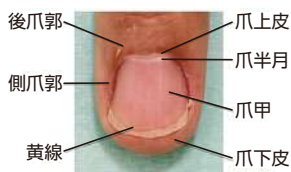
指の爪の伸びる速さは10日で1mm(余談ですが大陸移動の速度も同じ位です)、足の爪は半分程度です。年をとると爪の伸びる速さは遅くなり、爪のシワもできますが、加齢だけで形・色の变化は起こらず、正常であれば100歳でも20代と同様な爪を保てます。



加齢による爪甲縦条

つまり爪の形・色に変化が見られる場合、何らかの病気や外的な影響が後から起こった可能性があります。

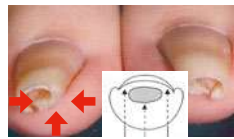
爪の根元にある白っぽい部分(爪半月)が乳白色なのはできたばかりの新しい爪で、水分を多く含んでいるからです。爪全体が薄いピンク色に見えるのは、下にある皮膚(爪床)からちょうど水分が送られているためです。



でも、爪先(黄線)は爪床から離れて水分が届かなくなるので、白っぽく見えるようになります。

爪は何も力が加わらなければ自然とカールする性質があります。(寝たきりの人が巻き爪になる理由)。普通は指の腹から上向きにかかる力と爪がカールしようとする力がちょうど釣り合っただけできれいなカーブを保っています。しかし、

そのバランスが崩れると巻き爪等の変形が起こります。写真ではヒールの高いパンプスを履くことで足に負担がかかり、親指(第1趾)の爪が巻いてしまった様子が写っています。また、爪が褐色に変わっているのは「爪甲内出血」と呼ばれるものです。強い力が加わると爪を作る部分(爪母)で内出血が起き、血液の成分が混ざり込んで爪が茶色っぽくなります。また爪の下の皮膚(爪床)が傷ついて出血すると爪の下に「かさぶた」ができて黒く見えることもあります。爪が伸びていくにつれて、こうした血のかたまりも前に押し出され、時間がたつと元の色に戻っていきます。



25歳、女性、両第1趾爪甲の巻き爪

健康な爪であれば爪の下に垢(あか)はたまりません。しかし、爪の下の皮膚(爪床)に刺激が加わったり、水虫の原因である白癬菌(はくせいきん)に感染したりすると「爪甲下角質増殖」と呼ばれる状態になります。垢がたまる爪床から爪への水分の通り道が塞がれてしまうため、透明さが失われ白く濁って見えるようになります。

爪を美しいままに保つには、「外力を避ける」「感染を避ける」こと、つまり窮屈な靴を履かない、清潔を心掛ける、等が大切と思われます。

御隠居と熊さんの ぜい・きん・小話

熊さん 御隠居！御隠居！！

御隠居 「……」

熊さん 御隠居！！！！

御隠居 うん？わしとしたことが… つい、考えごとをしておったんじゃ。

熊さん 「考える」と言えば、国税庁ホームページ (<https://www.nta.go.jp>) に、11月11日から17日まで「税を考える週間」とありやした。

御隠居 お～そうじゃ。もうそんな時期じゃのう。今年は「これからの社会に向かって」をテーマに、国税庁の取組などについて紹介するそうじゃな。

熊さん 国税庁の取組でやんすか。いつ聞いても、難しそうでやんすね。

御隠居 熊さん、そうでもないんじゃ。国税庁のホームページ内に特設ページを設けて、これまでの「税を考える週間」の歴史や国税庁のいろんな取組について、最新のデータで分かりやすく紹介するそうじゃ。

熊さん 特設ページでやんすか。見てみるでやんす。

御隠居 それからのう、「税を考える週間」の実施に合わせて、YouTube「国税庁動画チャンネル」に、新着動画を掲載するほか、X(旧Twitter)で各種情報を発信するそうじゃ。

熊さん 他にはどんなことをしてるでやんすか。

御隠居 税についての小学生の書道や中・高校生の作文、税の標語などで表彰された作品の展示をするそうじゃ。そうそう、



— 税を考える週間と租税教室 —

砺波税務署

社会人や大学生等を対象とした講演会や説明会も開催しとるのう。ところで熊さん、熊さんは租税教室を受けたことはあるかい。

熊さん 租税教室ってなんでやんすか。

御隠居 租税教室とは、税の意義・役割・必要性や、この国の財政の状況などについて、小学生や中学生、高校生に学んでもらうための教室じゃ。子供のころから税金に関する興味を持ち、健全な納税者意識を養っていかうと、国税庁では、租税教育にも力を入れておるようじゃ。

熊さん そうでやんしたか。あっしも税金についてもっと勉強したいでやんす。

御隠居 さすが熊さんじゃ。国税庁ホームページの「税の学習コーナー」には、租税教育に関連した資料を掲載しておるようじゃ。

熊さん わかりやんした。早速帰ったら見てみるでやんす。

御隠居 「税の学習コーナー」には、小学生向け動画のリンクがあるから、そこから始めてみるとよからう。

熊さん ご隠居、小学生向けとはあんまりでやんす。ところで、先ほどまでの考えごとは、何でやんしたんで？

御隠居 熊さんがどうすれば、税についてもっと考えてくれるようになるかを思案していたんじゃが心配なさそうじゃな。「税を考える週間」には、しっかり税の意義や役割について考えておくれ、熊さん！



国税庁HP
取組紹介ページ
二次元コード





サトイモのトロみが重くなく
さらっと食べられます

サトイモと鶏肉の みそグラタン

材料(2人分)

サトイモ	4個	小麦粉	大さじ2
鶏もも肉	1枚	塩	小さじ1/2
タマネギ	1/2個	こしょう	少々
バター	15g	みそ	大さじ1
牛乳	150ml	とろけるチーズ	70g
水	250ml		

作り方

- 鶏肉を一口大に切り、塩・こしょう、小麦粉をもみ込んでおく。タマネギは5mmの薄切り、サトイモは皮をむいて1cmの厚さに切っておく。
- 鍋にバターを入れ、鶏肉とタマネギ、サトイモを入れて炒める。鶏肉の色が変わったら水を加えてひたひたにし、ふたをして中火で10分蒸し煮にする。サトイモに箸が通らなければさらに数分加熱する。
- 牛乳とみそを加えて、軽くサトイモをつぶすようにしてさらに5分煮る。好みのトロみになるまで火を入れたらグラタン皿に移し、チーズをかけて200度のオーブンで10分焼く。焦げ目が付いたら出来上がり。

ポイント

サトイモはトロみが強く焦げ付きやすいです。作り方②の途中で一度混ぜると焦げ付きにくくなります。

アレンジ

- ご飯の上にのせてドリアに
- 牛乳を豆乳に変えてより軽い味に

皮に栄養が多い根菜を
そのまま保存食に

サツマイモと レンコンのピクルス

材料(4人分)

サツマイモ	1本
レンコン	1本
(野菜は合計250gくらい)	
酢	100ml
水	200ml
砂糖	50g
ローリエ	1枚
黒こしょう(粒)	5粒
唐辛子	1/4本

ポイント

野菜が多くピクルス液に漬からないときは、ラップをかけて落としぶたのようにしてください。

アレンジ

- レンコンをニンジン・ダイコン・カブなどに替える(いづれも生のまま漬ける)
- ミョウガやシナモンなどを入れる



作り方

- ピクルス液の材料を鍋に入れて火にかけ砂糖を溶かし、粗熱を取っておく。
- サツマイモは皮ごと5mm幅の輪切りに(太ければいちよう切り)、レンコンは皮をむいて5mmのいちよう切りにして軽く水にさらして水を切っておく。別的小鍋に水600ml(分量外)と塩大さじ1(材料外)を入れて

て沸かし、レンコンとサツマイモと一緒に2分、すつと箸が通るまでゆで、水にあげる。

- ②の水分をよく切って清潔な保存瓶に入れ、ピクルス液を注ぎしっかりと液に漬かるように保存する。30分すれば浅漬けになり食べられる。2週間ほどで食べ切る。

私の食育日記

食育インストラクター

岡村 麻純



冷凍保存を上手に使う

家庭で冷凍する際は、速く凍結するように小さく切って小分けで冷凍する。金属のトレイにのせて冷凍するなどの工夫も必要です。ホワイトソースや野菜、火を通した鶏ささみやサケを細かくしたもの、炒めたタマネギ、湯通ししたホウレンソウや小松菜、トマトなどさまざまなものを小分け冷凍するなど、冷凍保存を上手に活用していきたいです。

家庭での冷凍に適切な食材というと、食感の変化が気にならないもの、例えば炒めたタマネギのみじん切りや、炒めたひき肉、スープなどが挙げられます。パンや米などのでんぷんを多く含む食品も比較的冷凍しやすいです。他には、煮豆やあんこなど味が濃厚で水分の少ない食品も冷凍に向いています。肉や魚は加熱調理をしてから、野菜も軽く加熱してから冷凍した方が良くとされています。生の野菜や果物が冷凍に向きとされるのは、水分が多いため冷凍した際に細胞が壊れ、解凍すると水分が抜けて食感が変わってしまうからです。しかし、あえてその変化を利用することもあります。例えば、トマトはへたを切り落として冷凍しておくと、流水に当てるだけできれいに皮がむけ、形も崩れやすくなるためソース作りに適しています。また、冷凍したデラウェアなどのブドウも解凍すると皮がむけて便利で、ヨーグルトソースとして使えます。ダイコンもカットして冷凍しておくと細胞が壊れて味が染みやすくなり、手早く煮物を作ることができま

す。離乳食にはできるだけ多くの食材を使いたいと思いますが、少量の離乳食のためにたくさんの材料を準備するのはとても大変です。そこで便利なのが冷凍保存です。しかし、家庭の冷凍庫での凍結はゆっくりと冷凍させる緩慢凍結しかできないため、瞬間凍結された冷凍食品と同じような品質で冷凍できるわけではありません。家庭で冷凍するときは、緩慢凍結でも品質変化が少ない食材を選び、冷凍する方法を工夫することが必要です。

辞令

人事異動

(令和7年11月1日付)

新職務

氏名

現職務

金融共済部

金融共済部 貯金為替課 課長代理

酒井 祐美

庄西支店 副支店長

経済部

経済部 販売課 課長代理

安念 賀世子

福野支店 副支店長

経済部 稲種センター 所長代理

橋場 善史

経済部 稲種センター 係長
営農指導員

経済部 園芸振興課 係長 営農指導員

花島 充

経済部 園芸振興課 主任
営農指導員

経済部 資材配送センター 主任

安念 博史

経済部 資材配送センター

経済部 販売施設課

西部 考紘

経済部 資材配送センター

中央支店

試採用中央支店

平瀬 加代子

中途採用職員

庄西支店

庄西支店 副支店長

堀田 久美子

経済部 販売課 課長代理

福野支店

福野支店 副支店長

水木 博美

金融共済部 貯金為替課
課長代理

令和7年11月13日付 【産前産後休暇・育児休業】

新職務

氏名

現職務

管理室 総務人事課付

林 愛莉

金融共済部 渉外推進課
複合渉外

令和7年11月29日付 【産前産後休暇・育児休業】

新職務

氏名

現職務

管理室 総務人事課付

押田 良奈

中央支店

JA共済

ドカ雪・重い雪が増加傾向！雪シーズン前に考えたい

危険な雪害への備え

知る

大雪による 地球温暖化により、大雪の危険性が増大。／

被害の事例をご存知ですか？

屋根の折れ・貫通の修理
(軒樋の破損を含む)

約 420 万円

※損害額は一例です。損害額は損害の程度・被害の量・建築部材等により異なります。

備える

もしものとき、
安心して再出発ができるように

備えは **満額加入** で不安を **安心** に

物価高騰が続く今の時代、現在の保障内容では、生活再建にかかる費用が不足することも。実際の災害の現場では、満額で加入していなかったために十分な保障が受けられないということが起こります。現在の保障内容で十分なのか改めて確認しましょう。

➡ 詳しくは、お近くのJAへお問合せください

そこで！

建物更生共済

むてきプラス

建物更生共済

My家財プラス

建物・家財を
幅広く保障

ご契約者さまの声

大雪の重みで雨樋が破損してから3ヶ月後くらいにJAへ相談したところ、すぐに査定してもらえました。自己負担もなく、新しい雨樋に取り替えられて助かりました。



山梨県
60代 男性

25481050294

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

お問合せ先

JAとなみ野

渉外推進課
共済保全課

TEL 0763-32-8614

TEL 0763-32-8615



ぐるめフェスタ in いなみ 2025 井波の味

先着
100家族

つきたてお餅配布
1家族1パックプレゼント!
12時00分～

日時 令和
7年

11月30日



午前9時～午後1時

会場 JAとなみ野井波中央支店前



人気のキッチンカーもやって来る!

●トコトコテッチ (米粉のベビーカステラ) ●むすびや (おむすび) ●富よし商店 (たこ焼き)

山野さといも組合

規格外も
あります。
売り切れ御免!



里芋詰め放題

井波の味 ぐるめコーナー

- ◆里芋いも鍋 ◆里芋田楽
- ◆里いもコロッケ ◆里いもおはぎ
- ◆地元そば粉使用 手打ちそば
- ◆ポン菓子

100食
限定
10時より販売

自慢の一品! 展示即売コーナー

- ◆秋冬野菜etc ◆新米コシヒカリ
- ◆アルギット農産物 ◆チューリップ球根
- ◆りんご

※数に限りがあります。売り切れの際はご了承ください。



主催/ぐるめフェスタinいなみ2025実行委員会 共催/南砺市・JAとなみ野

事務局 JAとなみ野井波中央支店 ☎(0763)82-1551

JAの除雪機点検キャンペーン

新車への更新もご相談ください。



受付期間

令和7年11月21日(金)~12月10日(水)

対象機種

JA販売機種

基本点検内容

エンジン・電装・操作レバー・クローラ・除雪部
各部の状態を点検します。

キャンペーン料金

基本料金 通常 13,200 円(税込)→ **6,600 円(税込)~**

注意1 部品・オイル類は基本料金に含まれません。また、修理が必要な場合は別途
修理料金が発生します。(ご相談下さい。)

注意2 出張または引取・配達料金が別途必要になります。



雪が降る前に除雪機の点検をしませんか。

お問合せ先

JAとなみ野 農業機械センター

TEL 0763-58-5520

砺波市五郎丸994



URL



エックス (X Twitter)



「JAとなみ野2025」 ウィンターキャンペーン 定期貯金

【募集総額】10億円

スーパー定期1年 適用金利

募集期間

令和7年 11月4日(火)▶12月30日(火)

※募集総額に到達次第終了致します

対象者 個人(新規預入に限る)

お預入金額 10万円~500万円以内(一口あたり)

■個人の方に限ります。 ■途中解約をされた場合、当JA
所定の中途解約利率が適用されます。 ■お利息は
20.315%(国税15.315%地方税5%)の分離課税となります。
■自動継続の場合には、満期日以降は自動継続時の店頭表
示金利が適用されます。 ■商品の詳細は、店頭またHPで
ご確認ください。

窓口

店頭表示金利含む

年 **0.500%**

(税引後年0.3984%)

©よりぞう



お問合せ・ご相談は、お気軽にJA窓口または渉外担当者まで

**12月17日(水)より
配達希望承ります**

※生育状況により遅れる
場合があります。

大切な方の特別な日

チューリップを贈ろう

Anniversary / Birthday / New year / Gift / wedding



30本ギフト包装

gift
おすすめ



20本ギフト包装

1番
人気!



20本簡易包装

ご自宅
No.1

JAとなみ野

砺波切花研究会

いいはな と な み

0120-187-173

〒939-1327 富山県砺波市五郎丸994 TEL 0763-33-4187

お届け時期

12月中旬～3月

※終了時期は生育、在庫状況によって変わります。

各種クレジットでお支払いをご希望の方は、
JAとなみ野ホームページよりご注文ください。

JAとなみ野

検索

ご注文は
今月号折込の
注文書チラシを
ご利用下さい

<http://tulip-gift.jp>



**給食調理
スタッフ募集**



砺波駅

南口

市営
駐車場

現地

**年齢
不問**

勤務地

砺波市山王町2番12号
ちゅーりっぷの郷

時 給

1,100円

**JAとなみ野が運営する施設で、
高齢者が活躍する職場です！**

勤務時間

9:00～19:00

※土・日・祝日 歓迎！

休 日

シフト制

業務内容

入居者用食堂における食事
(朝昼夕3食)の提供、予約制
のため食数は決まっています。

勤務の時間例

- ① 9:00～13:00
- ② 13:30～17:30
- ③ 17:00～19:00 など

ご応募＆
お問い合わせ

■電話後、履歴書(写貼)をご持参ください。まずはお気軽にお電話下さい。
■砺波市山王町2番12号 JAとなみ野 高齢者福祉施設ちゅーりっぷの郷

TEL0763-32-8655 (担当：清原)

● 詳細は各支店にお問い合わせ下さい。

委員会報告

1. 第6回本店施設整備検討委員会の報告について

付議事項

1. 育児休業・育児短時間勤務等規程の一部変更について
2. 令和7年度上半期ディスクロージャーについて
3. 固定資産(ラック倉庫システム)の取得(更新)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. 富山県常例検査について
2. 福野駅前不動産の売却について
3. 令和7年度上半期仮決算について
4. 令和7年度仮決算自己査定結果について
5. 令和7年度第2四半期自主検査結果報告について
6. 9月末財務の状況及び8月末月次損益について
7. 9月末支店別組合員異動状況について
8. 有価証券の取得及び保有状況について
9. 「2025ウインターキャンペーン定期」について
10. 令和6年度産米の販売実績について
11. 令和7年度産米の販売実績について
12. 令和7年度産米出荷状況について
13. 9月末事業実績について

私たちのJA

[令和7年9月末現在]

正組合員	8,671人 (8,804人)
准組合員	4,065人 (4,104人)
貯金	1,858億3,293万円 (1,864億9,664万円)
貸出金	225億 466万円 (221億5,408万円)
長期共済保有高	3,807億2,704万円 (3,940億5,885万円)
購買品供給高	25億7,554万円 (22億6,550万円)
販売品販売高	43億9,164万円 (28億7,579万円)
出資金	27億5,412万円 (27億6,756万円)

※ ()内は昨年同期

お知らせ

■ 年金来店感謝デー

12月15日(月) 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
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

となみ野

2025年11月号
令和7年11月10日発行 第369号

発行: JAとなみ野 〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11
TEL 0763-32-8600 FAX 0763-32-8644

□URL <https://www.ja-tonamino.jp>

□MAIL info@ja-tonamino.or.jp

印刷: 有限会社 アカマツ印刷



URL



MAIL



MAP



エックス
(旧 Twitter)



Instagram



YouTube