ふれあい

となみ野

2026 10月号



2026年10月号　vol.380　令和8年10月10日発行

献穀田抜穂祭　となみ野便り

5・10ページに関連記事掲載

ふれあい 2026 10月号 となみ野

－もくじ－

02 JAトピックス

05 ほっとライン

07 家庭菜園

08 ハート to ハート ほほえみの会

09 新しいっておいしいよね！ 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

JAトピックス

１DAY仕事体験で農協業務に興味関心を

ＪＡとなみ野本店

９月９日、2028年３月卒業予定の短大・大学の学生を対象に、１DAY仕事体験を開催し、信用部門に興味を持つ近隣の大学生４名が参加しました。

当日は、まずJAとなみ野の事業概要について説明を行いました。その後、信用部門の事業内容の紹介をはじめ、職場見学、お札を数える札勘の体験、ボードゲームを使用したグループワークに取り組みました。グループワークでは職員も加わり、相談しながら楽しく進める様子が見られました。

終了後のアンケートでは、「職場の雰囲気を知ることができて良かった」といった感想が寄せられました。今後も、将来を担う人材の確保に向けた取り組みを継続してまいります。

なお、８月27日に予定していた営農部門の仕事体験は、大雨につき安全を考慮し中止といたしました。





▲職員の話を真剣に聞く学生

11月の運勢 モナ・カサンドラ

農林中央金庫職員がJAとなみ野で実地研修をしました

ＪＡとなみ野　本店ほか

８月 24 日から９月４日までの２週間にわたり、農林中央金庫の職員３名がＪＡとなみ野で実地研修を行いました。



▲苗並べ作業をする職員

これは農林中金が毎年実施しているもので、ＪＡや組合員の活動に直接触れる体験を通じて、自身のキャリアで果たすべき役割などを考えることを目的としています。

３名は、特産「雪たまねぎ」の播種や苗並べ作業をはじめ、金融窓口でのロビーアテンダント、渉外業務への同行を行いました。さらに、管内で開催された地域イベントでの販促業務など、営農と金融共済両部門にわたり、幅広い業務を体験しました。

研修を終えた職員は、「地域の方々と接することで、改めて仕事に対する責任を感じることができました」と、今後の業務に向けた意気込みを語りました。

大盛況！イベントでとなみ野の特産品を PR

北陸コカ・コーラボトリング砺波工場

８月 30 日に、北陸コカ・コーラボトリング砺波工場にて開催された「北陸コカ・コーラサマーフェスティバル 2026」において、特産の「雪たまねぎ」の詰め放題と、大門素麺の販売を行いました。

当日は朝からあいにくの雨模様でしたが、昼前には雨も上がり、会場にはたくさんの人が来場しました。

「雪たまねぎ」の詰め放題は終始大盛況で、多くのお客様が袋いっぱいにたまねぎを詰めていました。中には、となみ野管内でたまねぎが生産されていることを知らなかったと驚く来場者もいて、詰め放題を楽しく体験していました。



▲家族連れで賑わった

大学生が種もみの歴史を学ぶ

ＪＡとなみ野　稲種センター

東京都にある武蔵野大学が独自プログラムとして実践しているフィールド・スタディーズが、９月７日から９日までの３日間、砺波市内で行われました。



▲比重選別機を見学する学生

今回の学修テーマは「日本一のチューリップの街となみで学ぶサステナブルな取り組み」で、砺波市での実施は今回が初めてとなります。当プログラムを希望した大学１年生 25 名が参加しました。

最終日の９日に稲種センターを訪れ、種もみの歴史と栽培管理について学んだあと、施設の見学を行いました。学生たちは、展示してある稲の種類の違いに驚いたり、自動ラック式倉庫や選別機など、普段は見る機会のない大きな設備に感心していました。

牡羊座 3/21～4/19

【全体運】実りの季節を楽しみましょう。気になることはあっても思う以上にあなたに良いように進んでいきます。外出が吉
【健康運】かなりの無理も可能です。休憩も取ってより快適に【幸運の食べ物】サツマイモ

今年度の反省と次年度の栽培に向けて研修会を開催

ＪＡとなみ野　本店

９月 10 日、ＪＡとなみ野農産物直売所生産者協議会花卉部会は花卉栽培研修会を開催しました。

当日は、県砺波農林振興センター担い手支援課園芸振興班の谷口操枝主任専門員を講師にお招きしました。谷口主任専門員からは、今年度は定植後の高温乾燥や気温の影響による開花が早まったこと、さらに害虫被害について解説がありました。

また、次年度に向けた早めのほ場準備や土壌環境の整備、防除の注意点について説明があり、需要が見込める花の紹介も行われました。参加した生産者からは様々な質問が飛び交いました。



▲解説を聞く生産者

交通安全を PR　たま吉くんがドライバーへ呼びかけ

砺波市高道

９月 24 日、砺波市高道で秋の交通安全運動の一環として「た・ま・ね・ぎ作戦 2026 秋」が実施されました。当日は、当 JA のキャラクターであるたま吉くんが、砺波市交通安全協会庄下地区の会員や砺波警察署員 11 名と共に、ドライバーに交通安全を呼びかけました。ドライバーには、となみ野特産の「雪たまねぎ」と反射材、秋の交通安全運動のチラシが手渡されました。



▲交通安全を呼びかけるたま吉くん

シートベルトを
- た　たしかに締めよう
- ま　まず締めよう
- ね　ねまったら締めよう
- ぎ　ぎゅっと締めよう



高品質な苗へ技術指導　たまねぎの育苗巡回実施

ＪＡとなみ野管内

ＪＡとなみ野たまねぎ出荷組合は、９月 25 日にたまねぎ苗の育苗生産者を対象とした育苗巡回を実施しました。当日は生産者 13 名が参加し、当ＪＡ管内の６カ所をまわりました。

県砺波農林振興センター担い手支援課園芸振興班の高田健一郎班長が、育苗管理のポイントとしてセルトレイの構造について話をしたほか、かん水管理の基本や苗の徒長につながる注意点、また葉切りのポイントを説明しました。

参加した生産者からは、苗の状態や作業のタイミングなどについて質問があり、熱心に聞き入る姿が見られました。



▲高田班長の説明を聞く参加者

収穫の秋

店舗で提供するお米の生産地で稲刈り体験

ＪＡとなみ野管内

９月７日、８日の２日間、株式会社スープストックトーキョーと株式会社むらせの社員14名が、稲刈り体験に訪れました。店舗で提供しているお米の産地を知る取り組みとして、毎年行われているものです。

７日は、５月に田植えをした田んぼで、コンバインによる機械刈りと鎌を使った手刈りを体験しました。８日は、稲種センターと井波カントリーエレベーターの見学を行い、種もみの生産や米の流通、品質管理について理解を深めました。

※となみ野の郷にて冷凍スープと冷凍ご飯を取り扱っております。ぜひお買い求めください。





◀稲種センターで説明を聞く社員ら

実りの秋を実感　汗を流して稲刈り体験

砺波市立鷹栖小学校

９月18日、砺波市立鷹栖小学校の５年生が、学校田で稲刈りを行いました。田植えのときにも協力した、地域でつくる「たかの子協力隊」のメンバーが指導にあたりました。

児童たちは、稲を刈るときの鎌の扱い方や注意点の説明をしっかり聞いたあと、手刈りで稲を収穫しました。最初は思うように刈り取れなかった児童たちも、だんだんとコツをつかみ、声を掛け合いながら作業を進めました。



１時間ほどで全ての稲を刈り終え、協力隊のメンバーが稲架掛けを行いました。収穫したお米は、今後、家庭科の学習などで美味しく味わう予定です。



◀稲の束を縛るのに挑戦

越中一宮高瀬神社　献穀田抜穂祭

南砺市高瀬

９月23日に、令和８年度越中一宮高瀬神社献穀田抜穂祭が南砺市高瀬で執り行われました。

当日は、刈女を務める岩倉莉愛さん、山田さくらさん、山田咲希さん、橋場結衣奏さん、松平果歩さんの５人が、奉耕者の岩倉一弥さんから斎鎌を受け取り、斎田の稲を丁寧に刈り取りました。刈り取られた稲は、高瀬神社を通じ10月に伊勢神宮で行われる神嘗祭に奉納されます。

大役を務められた奉耕者の岩倉さんは、「雨が心配されましたが、無事にこの日を迎えることができて良かったです」と、ほっとした表情で話しました。





◀手刈りをする刈女

双子座 5/21～6/21

【全体運】丁寧な仕事がとても喜ばれます。マイペースで仕上げていきましょう。整理整頓してみるとうれしい発見の予感も
【健康運】軽いスポーツで体を動かせば元気がアップ！【幸運の食べ物】シイタケ

越冬野菜（たまねぎ）の植え付け

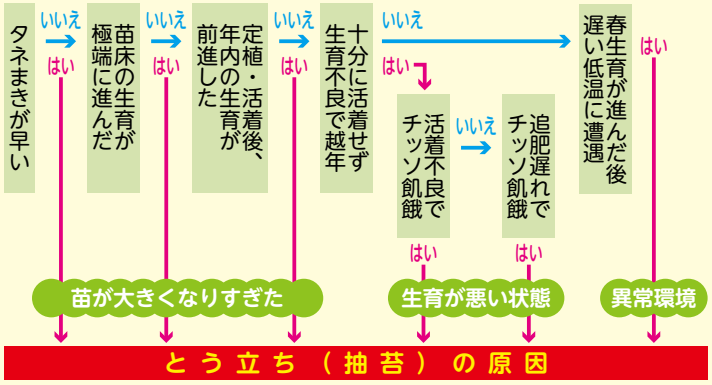
たまねぎを栽培をしていて心配なのは、とう立ち（抽苔）ではないでしょうか？今まで順調に育っていたのに、収穫前に花茎が伸びてきて、がっかり…という経験をされた方も多いかと思います。

とう立ちを確認できるのは、日が長くなってくる生育の終盤ですが、実は初期の生育状況によって、とう立ちするかどうか左右されます。

とう立ちの主な原因

たまねぎは、「一定の大きさに達した時に、一定期間連続した低温に遭うと、花芽ができる」という性質があり、日が長くなってくると、とう立ちします。冬よりも春先の日の長くなった時期の低温に敏感に反応します。

つまり、雪解け後の春の低温期に、大きくなり過ぎている株は、収穫する前（たまねぎが肥大する前）にとう立ちする可能性がある、という事です。



とう立ちさせないために

① 早植えをしない

早植えするとその分、生育期間が長くなりますので、春の低温期を迎える時には、株が大きくなり過ぎてしまい、とう立ちの危険性が高くなります。

たまねぎは11月１日～10日頃を目安に、定植しましょう。

② 元肥は入れすぎない

元肥を入れると成育が過剰になり、春の低温期を迎える時には、株が大きくなり過ぎてしまい、とう立ちの危険性が高くなります。ただし、水稲跡やせ地では適量に元肥を施します。

肥培管理は、追肥を主体とします。１回目の追肥は融雪後速やかに施し、その後２週間おきに２回目、３回目を施します。



追肥が不要な一発肥料もあります。
にんにくにもご使用いただけます。
1袋で　たまねぎ → 約250株分
　　にんにく → 約155～240株分

一発肥料：玉ねぎ・にんにく専用（1kg）

お買い求めは
JAとなみ野
あぐり館
まで！

家庭菜園



秋冬野菜の管理

長かった残暑も終わり、いよいよ秋らしくなってきました。
越冬野菜は１年の中でも病害虫の発生が少なく、作りやすい時期です。

秋どり野菜の収穫の見極め

ダイコン・ニンジン



収穫期の目安

ダイコン・ニンジンなどの直根類は根の肩の部分の張り具合や根元の直径を目安に判断します。収穫が遅れると、ダイコンはスが入ったり、ニンジンは裂根になりやすいので、注意して下さい。



ハクサイ



収穫期の目安



ハクサイの結球は通常タネまき後、40～50日で始まります。結球した頭の部分を軽く手で押さえて硬く締まった頃、また結球葉の頂部と外側の葉が並ぶ頃が収穫適期です。収穫は晴天の日に行うようにしましょう。

結球しなかった？

ハクサイは葉っぱがやや硬いですが、煮込んだりすれば美味しく頂けますので、きちんと収穫してあげましょう。

ブロッコリー



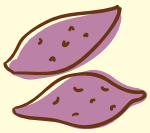
収穫期の目安

花蕾が10～12ｃｍくらいになったら、朝の涼しい時間に収穫します。収穫が遅れ、花蕾が緩んで膨らんでくると味も見た目も落ちてしまいます。

紫色に変色している

紫色に変色しているのは病気ではなく、ブロッコリーが寒さから身を守るためにアントシアニンという成分を作り出したものです。茹でれば緑色に戻りますし、糖度も増しているので、むしろ美味しく召し上がれます。

サツマイモ



収穫期の目安

サツマイモは葉っぱと茎が枯れ始めて来たら収穫時期のサインですが、定植後の日数もポイントとなります。定植後120日を目安に一度試し掘りをし、肥大を確認してみましょう（焼きいもにするなら200g～300ｇ程度のものが良いでしょう）。サツマイモは霜が降りる前に掘り終わりましょう。

おいしく食べるコツ

サツマイモは収穫してから置いていくと、デンプンが糖に変わり甘味が増します。ぜひ２週間ほど保管してから食べてみて下さい。ただしサツマイモは寒さに弱いので冷蔵庫に入れるのはNGです。12℃～13℃の温度の場所に置いておくようにして下さい。

獅子座 7/23～8/22
【全体運】大げさな表現に気を付けて。お金や契約に関することは冷静に内容を確認しましょう。下旬は味方が現れます
【健康運】アイマスクや蒸しタオルで目をしっかり休ませて【幸運の食べ物】ダイコン

ハート to ハート
ほほえみの会

第４回介護研修会







９月16日(水)、砺波市健康センターより管理栄養士の松村純子氏と藤田みゆ氏をお迎えし、「これからの健康づくり～人生100年時代を健康に～」をテーマに研修会を開催しました。

元気で長生きするためにフレイル予防の秘訣として、「運動による筋力維持」「バランスのとれた食事」「地域活動への参加」が重要であるとのお話をいただきました。

特に食事の面では、骨を強くするために欠かせないカルシウムに加え、ビタミンD(鮭・舞茸など)とビタミンK(納豆・わかめなど)を意識して摂ることの大切さを学びました。また、毎日７食品群以上をバランスよく食べるという具体的な目標を掲げ、食生活を見直すことの重要性を確認しました。

参加者からは食生活に関する質問が次々と上がり、健康への意識の高さがうかがえる活気ある研修会となりました。

遊休品出品のお願い

先月号でもお知らせいたしましたが、まだまだ秋の農業祭に向けての遊休品の受付をしています。

断捨離や家の整理をされた際など出していただけるものがありましたら、10月末まで、生活総合課・最寄りの支店までお願いいたします。

※タオル・靴下・洗剤・贈答品・食品・衣類(未使用のもの)等



皆様の温かいご支援を
お待ちしております。



ＪＡとなみ野　ほほえみの会事務局　TEL 32-8624

令和８年産「となみ野米コシヒカリ」新米キャンペーン！



今年も「となみ野米コシヒカリ」が直売所に登場！

９月 18 日（金）～ 10 月 12 日（月祝）まで、キャンペーン価格で販売しました。

今年も猛暑の夏でしたが、農家さんの努力でお米の品質は良好、豊作の年となっています。

待ちに待った秋の味覚。シルバーウィーク中は多くのお客様にお求めいただきました。

離れた家族に地元の味を届けたい…県外に発送される方も多く、複数個所に発送される方も見られました。

また、シルバーウィーク最終日の９月 23 日は「秋分の日」。先祖を敬い、亡くなった方々を偲ぶ日です。

直売所では、お彼岸用のお花をたくさん揃え、お客様をお迎えしました。

当日は天候にも恵まれ、開店時から墓参用の切り花をお求めいただきました。一緒におはぎを買い求めるお客様も多く、秋のお彼岸らしい１日となりました。





イベント情報

「ハロウィーン＆秋に食べたい旬の野菜・果物」祭り 10/24（土）・10/25（日）に開催します！

実りの秋！食欲の秋！直売所には秋の味覚が次々に到着しています。梨にリンゴ、ぶどうにいちじく。

そしてなんといっても里芋です。10 月に入り主力品種「大和」も収穫が始まっています。もっちりした舌触りと甘味が特徴の里芋は、まさにとなみ野の秋の代表野菜です。

利賀から白爵かぼちゃもやってくる予定…楽しみですね。



ハッピーハロウィーン！
イベント期間中お買い上げの方に、
お菓子プレゼント！
（数量限定）



天秤座 9/23～10/23
【全体運】五感を刺激するレジャーがお勧めです。おいしい物を食べたりコンサートに行ったり。買い物は下調べが大事
【健康運】適度な運動と小まめな水分補給で血行を改善【幸運の食べ物】ゴボウ

フレンドリー広場

今月の表紙を紹介します

となみ野便り



お　米

お米の栄養

【炭水化物】
　体の中でブドウ糖に分解され、エネルギー源になります。
【タンパク質】
　筋肉など体を作る基になります。このほかに、脂質・ミネラル・ビタミンが含まれています。
　人間が活動するためのエネルギー源がお米には含まれています。また、脂質が少ないこともお米の特徴です。

気になるお米の糖質は？

　お米の炭水化物には食物繊維が含まれています。この食物繊維は消化吸収されず、脂質、糖、ナトリウムなどを吸着して体外に排出する働きがあります。白米より玄米の方が多く含まれています。砂糖などの「糖類」とオリゴ糖などの「糖質」とは性質が異なります。
　バランスの良い組み合わせで、適正量をよく噛んで食べて、健康的な食生活を送りましょう。
（参照：農林水産省　お米と健康・食生活）

農林水産省サイトはこちら！

お米の炊き方のコツ

1．計量カップ(お米用)で正しく量りましょう。
2．手早く洗います。
　①最初はたっぷりの水で軽くすすいで、すぐに水を捨てます。
　②2～3回目は米が浸る程度の水でやさしく10回ほどかき混ぜ、水を捨てます。
　※してはいけないこと　× ゴシゴシ力を入れる。
　　× 泡だて器で強くかき混ぜる。
　　米粒が割れて食味が悪くなります。
3．浸水する時間は夏場は30分、冬場は1時間ほどを目安に。

お米の保存方法



- 直射日光を避け、風通しの良い涼しい場所におく。
　湿気や水濡れはカビの素に。
- 専用容器もしくは密閉容器に入れる。
　においがつきやすいので、強い匂いの物の近くに置かない。シンク下も避ける。
- 容器は清潔に保つ。
　空になるたびに洗ってしっかり乾かす。
　暑い時期は1カ月、寒い時期は2カ月を目安に食べきりましょう。
- 冷蔵庫で保存する場合は、1回分ずつチャック式の袋に小分けしましょう。
　何度も出し入れすると湿気がつきやすくなります。

選歌の園

みなかみ句会

秋気澄む一番ホールのティショット　砺波市　今井久雄
穂肥撒く青田に響くエンジン音　砺波市　今井順一
戸を開くぽたりと守宮降りにけり　砺波市　飯田静子
野萱草一株残し草刈女　砺波市　水上美恵子
蝙蝠の土あびあとの畑荒れ　砺波市　横山啓一
余りたる完熟トマト煮込む夜を　砺波市　今井久美子
大雷雨やりすごしたる畑の中　砺波市　小西とみ

我が家のアイドル



庄　東　**みたまくん(5ヶ月)**
〈ご主人〉谷井百合子 さん

とってもやんちゃボーイ！
食いしん坊！甘えん坊さん！

蠍座 10/24～11/22
【全体運】注目度がアップ。良いことが多いですが頼まれ事も増えそう。どれから取りかかるかしっかり見極めると開運
【健康運】ストレッチやつぼ押しで腰痛、関節痛を予防して【幸運の食べ物】カリン

うちの元気くん うちの元気ちゃん

募集中!!

現在、元気くん・元気ちゃんを募集中です。

お子様の「とびっきりの笑顔」をJAとなみ野の広報に掲載しませんか？

掲載された方にはとなみ野の郷商品券を差し上げます。

詳しくは、ホームページのお知らせ欄をご覧ください。

←詳しくは

お問い合わせ先

JAとなみ野　総務人事課（担当：嶋）
TEL　0763-32-8600
メールアドレス
kouhou@ja-tonamino.or.jp

うちの元気ちゃん



★おうちの方から一言★
少しずつ
おねえさんになってきたね。
たくさん食べて遊んで
大きくなってね。

福　野

村田（むらた）　夏紬（なつ）ちゃん(3)

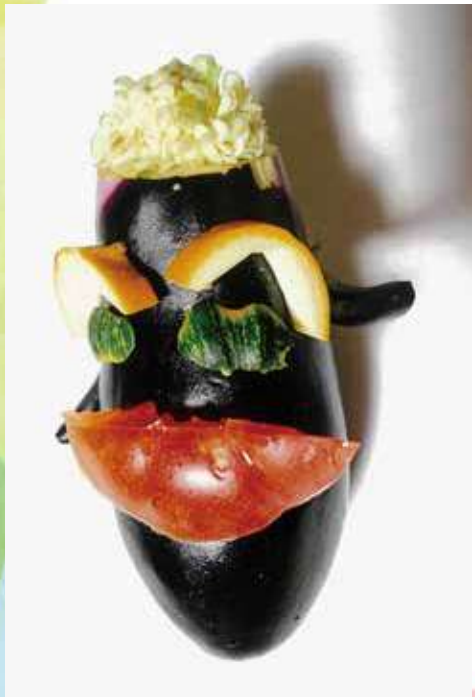
パパ：正志 さん
ママ：美貴 さん

Q 好きな食べ物は?
A ぶどうです。甘酸っぱくて美味しいから好きです。

Q 好きな遊びは?
A おままごとが好きです。お人形やぬいぐるみのお母さんになりきって、上手にお世話をしています。

Q 得意なことは?
A パズルが得意です。たくさんピースがあっても集中して取り組んでいます。

ふれあいギャラリー



「あそび心」

投稿者　南砺市　園児のママ さん

ナス、ズッキーニ、トマトでお面を作りました。両手のあるナスがおもしろく、ついつい顔を作ってみたくなりました。

令和8年度　ふれあいギャラリー　写真大募集

募集テーマ「私のお気に入りの写真」

今まで撮影された写真の中で、お気に入りの写真を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 11月13日(金)
12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。
SNS投稿	JAとなみ野のXもしくはインスタグラムをフォローし「#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。

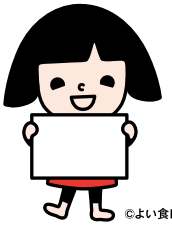
応募先　〒939-1388　富山県砺波市宮沢町3-11
JAとなみ野「ふれあいギャラリー」係

メールアドレス
kouhou@ja-tonamino.co.jp

「私のお気に入りの写真」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。

射手座 11/23～12/21
【全体運】上昇運です。願い事がかなうときですから、いつもより大胆な選択をしてOK。おけいこ事や旅行もツキあり
【健康運】活動的なほど元気でいられます。スポーツを
【幸運の食べ物】シュンギク



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！

次回のテーマ

『来年の自分へ伝えたいこと』（12月号に掲載）

10月に入り、そろそろ今年の反省や来年の計画を考える時期になってきましたね。そこで今回は「来年の自分へ伝えたいこと」を募集します。少し先の未来の自分へ、メッセージやエールを送りませんか？たくさんのおたよりお待ちしております。

今月のテーマ　お風呂の思い出

今月のテーマ大賞

山　仲間と一緒に、露天風呂を作った。釜を持ってくる人、石を寄せて組む人、薪を作る人。そして、♨あがりの🍺を用意する人。それは、格別の湯の思い出!!　（中島さん）

湯　舟で、親と一緒にタオル遊びをした楽しい思い出がなつかしい。　（秋桜さん）

大　地震や水害もなく、蛇口を捻ればいつでもすぐ風呂に入れることは、大変ありがたいことですね。　（齊藤さん）

昔　の話です。実家の母は、毎年田植えが終わると、近所の人たちと宇奈月温泉に1週間程泊りがけで行っておりました。　（武部さん）

去　年の夏、お風呂釜が故障して家族で毎日違う銭湯にはしごしました。でも、業者の方が頑張って4日で修理して下さいました。有難いやら、残念やら。でも楽しかったです。（岸川さん）

● 私もエコキュートが故障し、実家のお風呂や銭湯のはしごをしました。その時は大変でしたが、楽しい思い出となっています。　（いちご）

父　親が大工だったので、材木の端材がたくさんあり、我が家の風呂はそれで沸かしていました。子どもの頃から風呂を沸かすのは自分の仕事で、燃えやすいように端材の積み方を自然に覚えたものです。今ではその経験が、子どもや孫とのバーベキューに役立っています。　（山本さん）

若　かりし頃、岐阜県の新穂高温泉の露天風呂に入り、山から下りてきて蒲田川の清流の音を聞きながら、汗を流した事がなつかしいです。　（ヤマボーシのミーちゃん）

も　う20年以前になるでしょうか。お湯めぐりのスタンプラリーで、南砺市内の温泉を巡った事がありました。お風呂大好きで特にサウナが好きです。露天風呂で、冷やして汗を流す。水風呂にも入る最高のしあわせ。（武部さん）

浴　室で唄うと響いて歌が上手くなった気がしますが、カラオケ屋で唄うとさほどでもなくガッカリしますね。　（藤井さん）

子　供の頃、風呂は一日仕事でした。午前中、水は川からバケツで。午後から火入れ、木の枝か、稲藁等。今は、ボタン一つで夢のよう…。　（毛利さん）

お　風呂の思い出は、必ず毎日両親がお風呂に入ったら、呼ばれてアカスリで親がいいと言うまで背中をこすったことです。親もこすってくれました。　（仙道さん）

子　どもの頃は、薪風呂だったので農繁期になると、風呂を沸かすのは中学生だった私がしました。なかなか薪に火が付けられず、煙ばかり出て泣きながら沸かしました。今は、ボタン1つ押すと、いつでもお風呂に入ることができ幸せですね。　（R・Kさん）

● ボタン1つでできる家事も、昔はとても苦労があったのですね。普段は忘れがちですが、便利な暮らしができる事に感謝です。　（こねこ）

子　供が小さい頃、黄色のアヒルのおもちゃを湯船にたくさん浮かべていました。　（砂田さん）

子　供のころ、田植が終わると山の湯（湯谷温泉）か、林道の湯へ連れて行ってもらう事が楽しかった。山の湯は、梅雨どきで庄川の増水のため湯舟まで水が来ていたし、林道の湯には沢山のきれいな鯉がいて大変見事なものでした。今でも良い思い出です。　（富田さん）

6　月末に久しぶりに、福光法林寺温泉に行きました。露天風呂につかっていると、川のせせらぎをかき消すような蝉時雨。いよいよ、本格的な夏の到来かと覚悟しました。　（ハッピーさん）

今月のたま吉くん賞

小　学生の頃、銭湯にシャワーがなかったので、洗面器にお湯を溜めて髪を洗っていました。頭の後ろを洗おうとして、洗面器に深く頭を突っ込みすぎてでんぐり返しをしてしまいました。裸で公衆の面前で前転をした恥ずかしい思い出です。　（みゃんた）

浴　衣を濡らしながら7つの外湯をめぐる兵庫県の城崎温泉は、おもしろい体験でしたが、一番は長野県安曇の白骨温泉です。大自然に囲まれた乳白色のヒノキの湯船に浸かる気分は、「これが温泉だ！」と感じました。　（斉藤さん）

● 白骨温泉！乳白色のお湯にヒノキの湯舟、憧れです✨いつか私も行ってみたいと思います。　（あずき）

風　呂といえば市内にあった「スーパー銭湯」です。子や孫達と一緒に食事もして楽しみました。そんな施設が近くに無くなり寂しい限りです。　（八田さん）

嫁　いできて仕事が休みの度に姑と2人、温泉めぐりをしたことが想い出されます。ちなみに、支払いは姑でした。　（小西さん）

5　才位の時、母のお腹に下の弟がいました。当時、妊婦さんはさらしの腹帯を巻く習慣があり、お風呂上りに祖母に手伝ってもらいながら、母はグルグルとうれしそうに巻いているのを、そばで見るのがなぜか楽しみでした。　（佐武さん）

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！

最　近、再就職しました。初めての業種を経験して人生に深みを持たせられるよう楽しんで臨みます♪　（中嶋さん）

最　近、買物に行くと中国産の作物など多く見かけます。気になりましたので、本誌を拝読させていただきました。JAの取り組みをみて安心しました。目標②の視点の飢餓をゼロには、世界的視野からも大変重要です酷暑の状況をみると取組にあげられているのでうれしく思いました。　（是光さん）

今　年、人生初の夜勤の仕事を引き受けました。活動時間が大きく変わり分からないことがあったりなどしますが、暑さに負けず頑張っています。　（平岡さん）

虫　の声は秋だね。　（千場さん）

暑　い夏も梅酒とシソジュース、スイカの大豊作。食べて飲んで、体力をつけています。　（片山さん）

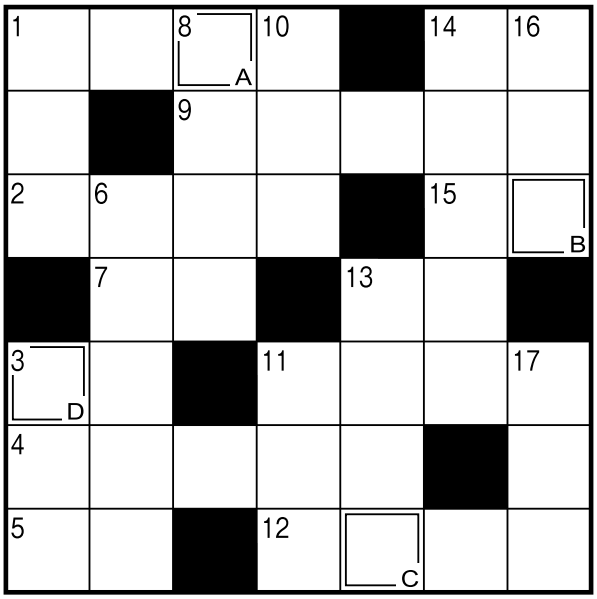
色　々、情報が得られるので楽しみにして読んでいます。　（前野さん）

山羊座　12/22～1/19

【全体運】少しずつ整ってきますから油断せず進めて。焦らなければうまくいきます。友人との交流は吉。皆で出かけましょう
【健康運】下半身を冷やさないように。持病に要注意【幸運の食べ物】ナガイモ

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～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

答え

A	B	C	D

郵便はがきに、① **パズルの答え** ② **次回のテーマ「来年の自分へ伝えたいこと」、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、ハガキかEメールで送ってください。

あて先

〇〒939-1388　砺波市宮沢町3-11
「ふれあいとなみ野」係
〇mail　kouhou@ja-tonamino.or.jp

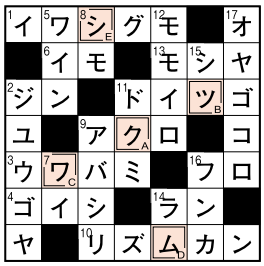
応募締切

11月13日(金)必着

当選者（敬称略・実名掲載）

【砺波市】小倉慶子
【砺波市】高原咲子
【砺波市】山本美穂
【砺波市】金村外喜子
【砺波市】猪原昭子
【南砺市】冨田伸男
【南砺市】中川一雄

8月号の答え　クツワムシ



ヨコのカギ

1　旧暦 11 月の異称
2　他のグループの客は入りません
3　俳句に入れて、季節を表現
4　もう 9 時?!　寝過ごした！
5　アウトの反対語
7　積もれば山となります
9　博多名物の辛子――
11　ここの紅葉の名所は、東福寺や南禅寺などが有名
12　赤ちゃんが誕生時にあげる声
13　割り算。加減乗――
14　ネコが前足で洗う場所
15　アイロンでのばします

タテのカギ

1　仏教の開祖です
3　「エイッ!」「ヤァッ!」と声を出して入れることも
6　千歳飴がつきものです
8　指先でパチンパチンと切る道具
10　固定――の住宅ローンを借りた
11　メーカー――小売価格は 9800 円です
13　とってもタフです
14　ストレス――にカラオケへ行った
16　漢字で書くと「御強」。もち米で作ります
17　人の長所や美点のこと



編集後記

皆さん新米は食べられましたか？お店には栗やリンゴなど秋の味覚が増えていますね。先日テレビを見ていて、栗に関するクイズが出題されていました。答えで、私たちが食べている部分は種にあたり、果肉の部分は鬼皮だと初めて知りました。意外と知らないことがまだまだありますね。（シマ）

健康百科　歯のこと、栄養のこと。いっしょにアップデートしましょう。

厚生連高岡病院　管理栄養士　林　幸代

私は歯が弱く、日頃からとても気をつけています。丁寧に歯を磨き、歯医者にも定期的に通っています。それでも虫歯になったり、詰め物が取れたり、冷たいものがしみたり…次々と不快な症状が起こります。そこで改めて「歯」について調べてみました。

虫歯には3つのタイプがあります。1つ目は、砂糖(ショ糖)をエサにして細菌が歯垢を作り、その中で酸を発生させて歯を溶かす虫歯。2つ目は、歯の磨きすぎがまねく虫歯。3つ目は、酸性の飲食物によって歯が溶ける「酸蝕(さんしょく)」です。

まず1つ目の対策は、「砂糖の量」と「取る回数」を減らすこと。お菓子やジュースをダラダラ食べ・飲みする習慣はやめましょう。砂糖を、はちみつやみりんに置き換えるのもひとつの方法です。

2つ目は、「磨けば磨くほど良いわけではない」ということを知ること。かつては「1日3回、食後3分以内」が推奨されていましたが、最近は「2＋2＋2＋2」という考え方も広まっています。1日2回、歯磨き剤は2cm、2分間磨く、磨いた後2時間は飲食を控えるという方法です。

そして3つ目。健康を意識した習慣が、かえって歯を傷めている場合もあります。注意したいのは、スポーツドリンク・炭酸飲料・酢などの酸性食品。熱中症対策としてスポーツドリンクをチビチビ飲み続けることは、酸蝕のリスクを高めます。また、酢を毎日飲む方は原液で飲むのは要注意です。すっきり感じるコーラやサイダーなどの炭酸飲料は特に酸性度が高く、ほかにもワイン・チューハイ・ビール・飲むヨーグルトなども酸性度が高い飲み物です。

歯を守るためには、3食をきちんと食べ、間食を減らすこと。そして、唾液をしっかり出すことが大切です。唾液には、口の中の酸を中和し、歯を修復する働きがあります。ゆっくり何回も噛むことで唾液はよく出ます。目安は「一口30回、一噛み1秒」。ただし、硬いものを無理に強く噛むと歯を傷めることもあるので注意が必要です。

噛む回数を自然に増やす工夫として、

- ピザトーストに切り干し大根をプラス。水気をぎゅっと絞って荒く刻みます。
- 親子丼に高野豆腐をプラス。たんぱく質・カルシウムも補給できます。
- ハンバーグに角切りれんこんをプラス。酢水にさらすとシャキシャキ食感に。

などいかがでしょうか。

そして、私が知らなかったこと。フロスや歯間ブラシは、「歯磨きの前」に使う、そして歯磨き後のうがいは、大さじ1杯程度の少量の水で1回だけが有効なんですって。



御隠居と熊さんのぜ・い・き・ん・小話

砺波税務署

― 国税に関する各種手続きはご自宅等から ―

熊さん　御隠居、最近のあっしは色々と忙しくしてやしてねぇ。ちょいと税金の相談をしたいのでやんすが、税務署に行く時間も取れないありさまで…どうしたものかと悩んでいるのでやんす。

御隠居　ほう、熊さんも大変じゃのう。税金の一般的な質問であれば、税務署に行かなくても国税庁ホームページ(https://www.nta.go.jp)の**「タックスアンサー」**を使って、よくある税の質問に対する一般的な回答を、税金の種類やキーワードごとに調べることができるぞ。電話で相談したいと思っておるのなら、**電話相談センター**に電話をしてみるのも手じゃな。

熊さん　さすが御隠居、よくご存じでやんすね。あっしの質問に御隠居が答えてくれるように、タックスアンサーや電話で税金の質問に答えてくれるのでやんすね。タックスアンサーや電話相談センター以外に、税金の質問に答えてくれる方法はないんですかい？

御隠居　そうじゃのう、タックスアンサー以外にも、**チャットボットによる税務相談**もあるぞ。時期に合わせて所得税の確定申告や年末調整に関する相談もできるし、相談が多い質問については、相談しやすいように項目が選べるようになっておるのじゃ。ＡＩを活用した自動回答でのう、メンテナンス時間を除いて24時間いつでも利用できるから、税務署に行かなくても税について調べられるのじゃよ。

熊さん　そいつは、いいことを聞きやした！国税庁ホームページってのは、便利でやんすね。ところで御隠居、税務相談以外にも、税務署に行かなくてもできる手続きはあるんでやんすか？

御隠居　税務相談以外にも、**ｅ－Ｔａｘを利用した納税証明書の交付請求や申告書等の情報の取得、個人・個人事業者の申告書の作成・提出**なんかもできるぞ。特に、毎年2月から始まる確定申告では、自宅で申告の手続きができるからのう、多くの人が利用しているのじゃよ。

熊さん　へえ、なるほど。御隠居、そんなに色々とできるのなら、もしかして税金の納付もできたりするんでやんすか？

御隠居　おお、熊さんや、いいところに気付いたのう。税務署の窓口や金融機関に出向かなくても納付手続きができる**「キャッシュレス納付」**という手続きがあるのじゃ。キャッシュレス納付には、ダイレクト納付やインターネットバンキングから納付するなど、様々な方法があるのじゃよ。スマホアプリで納付する方法もあるのう。

熊さん　税務署に行かなくても、こんなに税金に関する手続きができるのは助かりやすねぇ。

御隠居　そうじゃのう。詳しくは**国税庁ホームページ**(https://www.nta.go.jp)を見るとよかろう。

熊さん　わかりやんした、御隠居。さっそく、国税庁ホームページを見てみるでやんす。

水瓶座 1/20～2/18

【全体運】刺激的な運気。イレギュラーが多いので想定外のことにも対処が必要に。ただうれしい驚きもありそうです
【健康運】トイレは小まめに。水分補給は少し多めで【幸運の食べ物】ブロッコリー

家族で楽しむおいしい一皿

冬野菜の魅力を味わう おもてなしレシピ

レシピ提供●料理研究家　和田麻紀子

ハクサイとベーコンのグリル

ただ焼くだけなのにご馳走感たっぷり！



※写真は盛り付け例

材料(2人分)

ハクサイ(中玉)…1/8個(250g)
ベーコン……30g
ニンニク(スライス)…1片分(5g)
オリーブ油……大さじ1
塩…小さじ1/2+小さじ1/2
好みのハーブ※……適宜
黒こしょう……少々
※今回はタイムを使用

作り方

1. ハクサイは芯に切り目を入れ、手で縦半分に裂く。ベーコンは食べやすい大きさにカットする。
2. フライパンにニンニクとオリーブ油を入れて弱火にかけ、少しカリッとするまで火を入れて取り出す。同じフライパンにハクサイと塩(小さじ1/2)を入れ、フライ返しなどでぎゅっと押し付け5分焼く。焼き目が付いたらひっくり返し、またぎゅっと押し付け、ベーコンと塩(小さじ1/2)、好みのハーブを入れてふたをして、さらに5分焼く。
3. ふたを取ってニンニクを戻し入れ、途中でハクサイをひっくり返しながら、水分を飛ばすようにして焦げ目が付くくらいまで焼く。
4. 皿にハクサイを取り出して上からベーコンとニンニクを盛り、仕上げに黒こしょうを振って出来上がり。フォークとナイフで食べると良い。

ポイント

ハクサイの水分をしっかり引き出すのがポイントです。出た水分にベーコンとニンニクのうま味を含ませて、再度ハクサイに戻すようにして焼くとおいしく仕上がります。

アレンジ

- 塩を少なめにして、焼き終わりにしょうゆをかけて和風に
- ゆでたパスタを加え、チーズをかけて主食に

切り干しダイコンのオムレツ

切り干しダイコンのうま味がジュワッと広がる



※写真は盛り付け例

材料(2人分)

卵……M3個(1個当たり60g)
切り干しダイコン……30g
ニンニク……1片(5g)
青ネギ……2本(50g)
ごま油…大さじ1+大さじ1/2
しょうゆ……小さじ2
塩……1つまみ
こしょう……少々

作り方

1. 切り干しダイコンはひたひたの水に10分浸けて戻し、ぎゅっと絞ってから長さ3cmのざく切りにしておく。ニンニクはみじん切り、青ネギは小口切りにしておく。
2. フライパンにニンニクとごま油(大さじ1)を熱し、香りが出たらネギと切り干しダイコン、しょうゆを加え、きつね色になるまで炒める。
3. ボウルに卵と塩、こしょうを入れて混ぜ、②を加えて混ぜる。
4. ②のフライパンを軽く拭いて、残りのごま油(大さじ1/2)を引き、③を加えて丸く延ばし、外側が固まったらひっくり返してよく焼いて出来上がり。

ポイント

切り干しダイコンを戻すときの水は、多過ぎずひたひたくらいにするとうま味が逃げにくいです。

アレンジ

- 桜エビやハムなど動物性の食材を加えるとうま味の相乗効果でおいしい
- パクチーを加えて香り良く

私の食育日記

食育インストラクター
岡村　麻純



野菜のどこを食べているの?

料理のお手伝いをしてくれていた娘が「タマネギって土の中で育つから根っこかな？でも切ってみると根っこには見えないね」と疑問を持ちました。身近な野菜でもどの部分を食べているのか意外と知らないものです。

野菜の食べる部位を調べてみました。ホウレンソウやレタス、キャベツなどは葉を食べる葉菜類、サツマイモやダイコン、ニンジンなどは根を食べる根菜類、夏野菜に多いトマトやピーマン、ナスなどは実を食べる果菜類、アスパラガスやレンコン、ネギ、ジャガイモなどは茎を食べる茎菜(けいさい)類、そしてブロッコリーやミョウガなどの花のつぼみを食べる花菜類です。

同じ芋類でも、サツマイモは根を食べるけれど、ジャガイモは茎を食べていたということに娘はとても驚いていました。

ちなみに、娘が疑問に思ったタマネギは土の中で育つ根のイメージがありますが、実際には「りん茎」と呼ばれる葉が栄養を蓄え厚くなった部分です。畑でも成長とともにほとんどが地上に出てきます。そのため、レタスやキャベツと同様に葉菜類に分類されます。

この、どこの部位を食べているかによって栄養にも違いがあります。

例えば同じ野菜でも、主に光合成を行う葉の部分にはビタミンCが多く含まれています。根の部分はでんぷん質が多く、ビタミンEが多く含まれていて、これは体を温める効果があるといわれています。根であるサツマイモと茎であるジャガイモを比べてみると、サツマイモの方がビタミンE、食物繊維が多く含まれていて、ジャガイモはビタミンCが多く含まれています。

果菜類は水分量が多く体を冷やします。トマトやナスなどの色素成分には、抗酸化作用のあるものが多いとされています。

子どもと一緒に野菜の部位を選んで使ってみると、楽しくバランスの取れた食事が完成しそうです。

魚座 2/19～3/20
【全体運】良好運。細かい点は気にせず成り行きに任せてOK。夢をかなえるために動きましょう。目標は高く行動は一から
【健康運】サプリの取り過ぎは逆効果です。適度に活用を　【幸運の食べ物】野沢菜



農業との共生を探る

ジビエの流儀

近年、シカやイノシシなどの野生鳥獣による被害が大きな問題になっています。
地域の農業や暮らしを守るために捕獲された命を無駄にせず、
食肉として活用する「ジビエ」が注目されています。

監修：一般社団法人日本ジビエ振興協会　代表理事　藤木徳彦
取材協力：白神マタギ舎（青森県西目屋村）
イラスト：ゆきたけし

野生鳥獣による被害が拡大

里山を守るために、今考えたいこと

かつての日本では「マタギ」と呼ばれる狩猟者が、自然と共生しながら必要な分だけ野生鳥獣を捕獲し、その命をいただくことで、里山の生態系バランスが一定程度保たれてきました。

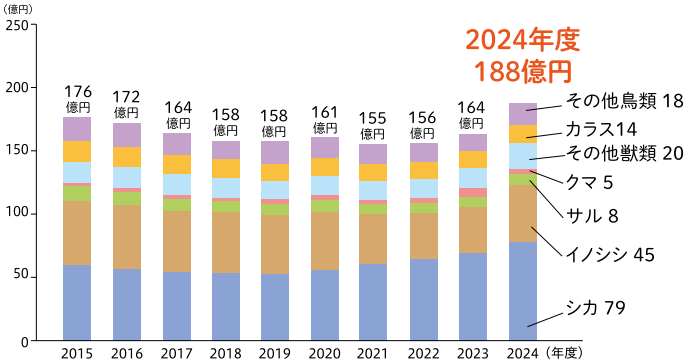
しかし現在、耕作放棄地の増加や里山の荒廃、マタギの減少などにより、人と野生動物の生息域の境界があいまいになり、両者が接近、遭遇することが増えています。

野菜や果樹などが食い荒らされる被害が発生し、農家が大切に育てた農作物が一晩で失われてしまうことも珍しくありません。また、市街地にクマが出没し、人身被害も発生しています。

野生鳥獣による被害を減らし、人が自然と共生できる環境を取り戻すためには、柵などによる侵入防止や緩衝帯の整備など生息環境の管理に加え、捕獲による野生鳥獣の適切な管理が重要とされています。

近年は、鳥獣害対策の強化により被害額は減少傾向にありました。しかし、対策が追い付かず被害額は再び増加しています。そのため、今後はさらなる対策の強化が求められています。

全国の野生鳥獣による農作物被害額の推移



※数値は四捨五入のため、内訳と合計が一致しない場合があります。

被害をもたらす主な動物



シカ
栄養状態の良い雌（めす）が、毎年1頭の子を産みます。樹皮の他、果物や野菜なども食べます。



イノシシ
行動範囲は狭く、人家近くの里山に生息。芋類、トウモロコシなど、何でも食べます。



ツキノワグマ
果樹や稲などの農作物を食い荒らす他、人里への出没が増え、人身被害も深刻です。

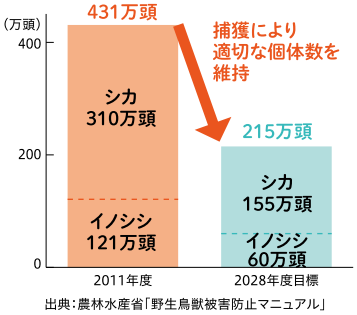
10年で被害額が増えた動物（2015年→2024年）

アライグマ	3億4400万円	▶ 6億9300万円
ヒヨドリ	4億7100万円	▶ 8億600万円
クマ	3億円	▶ 5億1900万円（参考：7億3800万円／2023年）

出典：農林水産省「全国の野生鳥獣による農作物被害状況」

鳥獣被害を減らすために個体数を適切に管理

急速に個体数が増えたシカやイノシシについて、国は捕獲を強化しています。



出典：農林水産省「野生鳥獣被害防止マニュアル」

山と共に生きるマタギ

現役のマタギ・工藤茂樹さん（青森県西目屋村）

私たちマタギは単なるハンターではありません。一年を通じて得られる山の恵みを「山の神様からの授かりもの」として感謝し、仲間と分け合ってきました。獲物は肉だけでなく、毛皮や内臓、脂まで余すことなく利用します。山を汚さず、山菜やキノコも取り尽くさないなど、自然と共生する知恵を受け継いでいます。

近年は山で狩りを行うマタギが減り、クマなど野生鳥獣たちが人を怖い存在だと認識しなくなったこと、農家の減少などで野生鳥獣が田畑に近づきやすくなったことが被害増加の大きな原因だと考えています。そのため、危害を与える恐れのある野生鳥獣を捕獲し、個体数を適切に保った上で、人と野生鳥獣が互いに生きられる環境づくりに取り組むことが大切です。

命への敬意を忘れず、自然と向き合う。それがマタギの精神です。この考え方は、これからの鳥獣被害対策を考える上でも、忘れてはならない視点だと感じています。

捨てるから生かすへ

ますます広がるジビエの活用

野生鳥獣の捕獲が強化され、2020年度のシカ・イノシシ・クマの捕獲数は136万頭余り（※）に上りました。

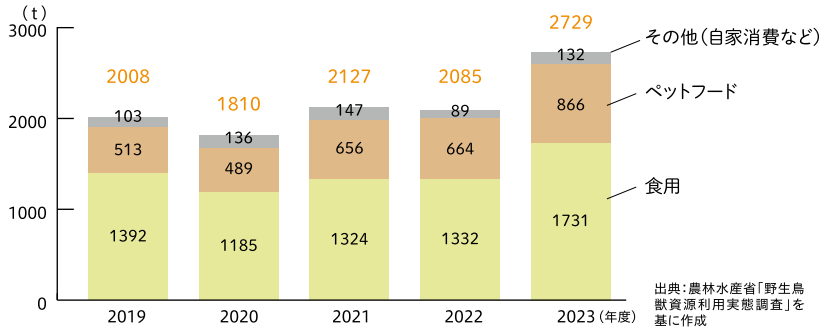
かつては、その多くが埋設・焼却処分などで廃棄されていました。しかし今、シカやイノシシを中心に、捕獲した野生鳥獣の命を無駄にせず、ジビエとして活用する取り組みが全国各地で広がってきています。

この取り組みは、山と共に生き、命への敬意を忘れない「マタギの精神」にも通じています。

ジビエは単なる鳥獣被害対策のみにとどまらず、山の恵みを地域資源として活用し、人と自然、そして農業との共生を考えるヒントとしても注目されているのです。

※環境省「狩猟及び許可捕獲等による主な鳥獣の捕獲数」より

ジビエ利用量



出典：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」を基に作成

ジビエの魅力とは？

（1）健康的な体づくりに役立つ

牛や豚に比べて高タンパクかつ低脂質で、鉄分やビタミンBなど幅広い世代にうれしい栄養素が豊富です。

（2）ペットの貴重なタンパク源にも

ジビエは、低脂質で栄養価が高いため、ペットの健康を守るペットフードの原料としても広まっています。

（3）食を通じて地域振興に

鳥獣被害軽減や特産品作りなど、地域の活性化にもつながります。

「国産ジビエ認証」とは安全・安心なジビエの証し

衛生管理などの基準を満たした食肉処理加工施設を認証するのが「国産ジビエ認証制度」です。2026年4月現在、認証を受けた施設は全国に43カ所あり、安全・安心で確かな品質のジビエ提供につながっています。

専門家に聞きました！

ジビエのおいしさを広め、クマも地域の資源に！

――ジビエと家畜肉との違いは何ですか？

野生動物は自然の中で育っています。そのため、一年中同じ品質で供給される家畜とは異なり、季節や年齢、性別、食べている餌などによって肉質や風味が大きく変わるのが特徴です。まさに自然の恵みを味わう食材だといえるでしょう。

また、野菜や魚と同じように、ジビエも旬を楽しめます。シカは山菜や新芽をたくさん食べる春から初夏にうま味が増し、イノシシは脂が乗る秋から冬も魅力的ですね。

――ジビエを食べる際の注意点を教えてください。

現在では、飲食店でジビエを食べることがほとんどかと思いますが、家庭で調理する場合は、唐揚げやハンバーグ、カレーなど、食べ慣れている料理に使うと、普段食べている肉との違いが分かって楽しいですよ。

なお、体内に細菌・ウイルス・寄生虫を保有している可能性が高いため、生で食べることは絶対に避けてください。厚生労働省では中心部を75度で1分以上、またはそれと同等の十分な加熱を推奨しています。

――今後のジビエの展望について教えてください。

牛肉の等級のような、誰もが分かりやすく、品質やおいしさを評価できる基準を整えていき、ジビエをより広く普及させたいですね。

各地で被害が深刻化しているクマも、おいしく安全に食べられるメニューの開発に挑戦し、新たなジビエの可能性を広げていきたいと考えています。



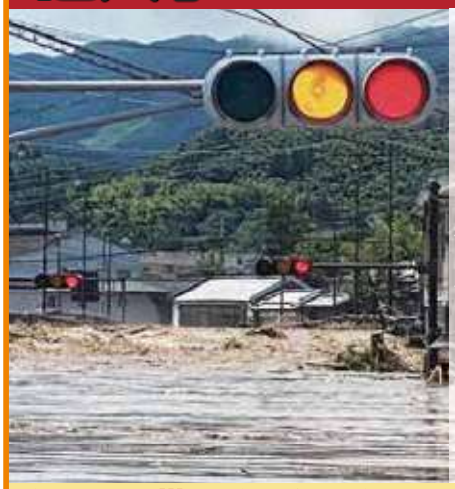
クマ肉の活用例。ポワレ（蒸し焼き）



一般社団法人日本ジビエ振興協会
代表理事
藤木徳彦さん

ジビエ料理を提供する「オーベルジュ・エスポワール」（長野県茅野市）のオーナーシェフ。

他人事ではありません!!

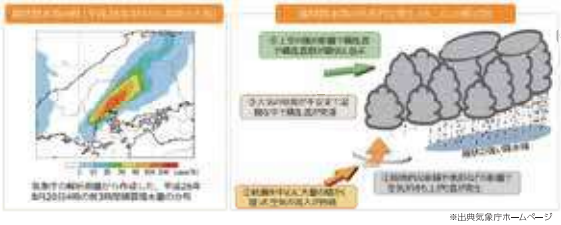


毎年のように線状降水帯による大雨が発生し、数多くの甚大な災害が生じています。

線状降水帯の代表的な発生メカニズム

線状降水帯とは

次々と発生する発達した雨雲（積乱雲）が列をなした、組織化した積乱雲群によって、数時間にわたってほぼ同じ場所を通過または停滞することで作り出される、線状に伸びる長さ50～300km程度、幅20～50km程度の強い降水をともなう雨域を線状降水帯といいます。 ※出典気象庁ホームページ



※出典気象庁ホームページ

※線状降水帯が発生していない場合でも、大雨になる可能性があります。

JA共済から富山県の皆さまに大切なお知らせです

線状降水帯は いつでも起こりうる!!



JA共済

保障点検活動実施中!!

もしもの時、大切な住まいや家財を守る保障があります。

建物更生共済 むてきプラス

保障の対象：建物

台風だけでなく、火災、地震、ケガにも、しっかり備えることができます。

建物更生共済 My家財プラス

保障の対象：住宅内の家財・家具

建物保障だけでは家財・家具は保障されません。

家財・家具の損害に備えるには、家財保障への加入が必要です。

- POINT 1 地震などの自然災害に強い!
- POINT 2 満期共済金がある!
- POINT 3 ケガにも備えられる!
- POINT 4 いろいろな出費も安心!

※継続特約を付加し、保障期間が20年、30年となる場合、継続後の共済掛金は継続時の共済掛金率で計算いたしますので、継続の時に共済掛金が変更となる可能性があります。
※①お支払いには一定の条件があります。※②地震を除く自然災害での災害の場合は風水災等共済金。
※③火災や自然災害にあわれたときに発生する残存物のとりかたづけに必要な費用や消火にかかった費用のほか、当面の生活に必要な費用等をお支払いします。

※警報等が発せられた場合等、お引受けできない場合がございます。
※この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書（契約概要）」を必ずご覧ください。またご契約の際には、「重要事項説明書（注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

お問合せ先 JAとなみ野
渉外推進課 TEL 0763-32-8614
共済保全課 TEL 0763-32-8615

資料請求はこちら
【26189990060】

資材配送センターよりお知らせ

1. 農業用廃プラスチック回収のお知らせ

日　時 11月7日(土)
午前8時30分～午前12時

収集場所 ① ライスターミナル
(資材配送センターあぐり館奥)
② 福野カントリー

- 印鑑は **不要** です。
- 回収経費（120円/kg税込）は **当日現金** で申し受けます。

※端数がある場合１kgに満たなくても120円いただきます。

2. あぐり館 農閑期の営業時間および休業について

営業時間変更

令和8年10月19日(月)～
令和9年 3 月31日(水)
平日 8時30分～17時

休 業 日

令和8年11月 1 日(日)～
令和9年 3 月 7 日(日)
土・日・祝日
(12/31～1/3の期間含む)

JAとなみ野　資材配送センター
TEL 0763-32-5440

山陰周遊

10年以上ガイド経験のあるベテランバスガイドがご案内　富山空港発着

美肌の湯・玉造と城下町・萩温泉に泊まる 山陰の美をめぐる旅

山陰を結ぶ高速列車

特急「スーパーおき」で駆け抜ける日本海!

国宝 出雲大社・足立美術館・萩・秋芳洞 3日間

と憧れの2つの名湯



▼出雲大社
（いずものおおやしろ）

イメージ

八雲立つ出雲の国を象徴する大社。大国主大神を祀り、あらゆる縁を結ぶ"むすびの神"として篤く信仰されています。



足立美術館

■日本庭園が米誌ランキングで「22年連続日本一」に選定
■「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」にて三つ星として掲載

22

イメージ

日本画と広大な日本庭園で知られる美術館

旅行代金 大人お1人様（4名様以上で1部屋利用）、富山空港起点

165,800円（税込）

2名一室利用は19,000円増し、3名一室利用は7,000円増しになります
※この旅行は、2名様以上でお申し込みください。

旅行実施日 令和8年12月1日㈫～3日㈭

■申込金/30,000円（旅行代金に充当します。）■募集人員:30名様（最少催行人員:20名様）
■締切日/出発日の20日前■添乗員/同行し旅程管理業務を行います
■食事条件/朝食2回、昼食3回、夕食2回■利用バス会社/日本交通（島根）、防長交通

※別途詳しい内容を記載した書面がございますので、ご確認の上お申し込みください。

スーパーおきイメージ

旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第939号
TOUR 株式会社 農協観光 富山エリアセンター
〒939-8153　富山市吉岡466-1
TEL(076)461-8755
総合旅行業務取扱管理者/中島 伸幸

株式会社農協観光は、
ボンド保証会員　旅行業公正取引協議会会員
一般社団法人日本旅行業協会（JATA）の正会員です。

旅行のお申込み・お問合わせ

富山県知事登録旅行業 第2-314号
となみ野農業協同組合
総務人事課 旅行担当
〒939-1388 富山県砺波市宮沢町3-11
TEL(0763)32-8625

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、ご遠慮なく上記総合旅行業務取扱管理者までお尋ねください。

秋の農機フェア

今年最後の 除雪機大商談会

11月14日㈯・15日㈰

時　間：9:00～16:00
会　場：JAとなみ野 農業機械センター
住　所：砺波市五郎丸994番地

多数の取扱メーカーを取り揃え!







昨年の様子

理事会だより

令和8年9月17日（木）

●詳細は各支店にお問い合わせ下さい。

■委員会報告

1. 本店施設建設委員会報告について

■付議事項

1. 外部出資の一部譲渡について
2. カスタマーハラスメント対応基本方針の一部変更について
3. マネロン・テロ資金供与対策への取り組みについて
4. 当組合におけるリスク評価書の改正について
5. 共済規程の一部変更について
6. 組合と理事との契約について（金融共済部）
7. 組合と理事との契約について（経済部）

●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8年度上半期末仮決算監事監査日程表について
2. 「コンプライアンス・マニュアル」の一部改訂について
3. 令和8年度「コンプライアンス・プログラム」および「個人情報保護計画」の進捗状況について
4. 令和8年度第2四半期苦情・クレーム受付状況について
5. 事務ミス等の発生状況について
6. 8月末財務の状況及び7月末月次損益について
7. 8月末支店別組合員異動状況について
8. 令和8年度第2四半期余裕金運用状況及び第3四半期余裕金運用方針・計画について
9. 有価証券の取得及び保有状況について
10. 大口貸出金の実行報告について
11. 年金友の会会員状況について
12. 理事との契約にかかる報告について
13. 令和7年産米の販売進捗状況について
14. 令和8年産米出荷状況について
15. 令和8年産たまねぎの選別結果について
16. 令和9年産たまねぎ作付計画について
17. 令和9年産たまねぎ利用料金の設定について
18. 令和9年度園芸機械利用料金の設定について
19. 8月末事業実績について

私たちのJA

〔令和8年8月末現在〕

正組合員	8,609人	（8,676人）
准組合員	4,064人	（4,061人）
貯金	1,761億7,248万円	（1,847億8,587万円）
貸出金	235億8,657万円	（232億2,018万円）
長期共済保有高	3,708億8,845万円	（3,819億3,424万円）
購買品供給高	24億8,586万円	（23億9,918万円）
販売品販売高	17億 260万円	（20億4,657万円）
出資金	27億3,639万円	（27億5,412万円）

※（ ）内は昨年同期

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14日（月）　高波地区

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。

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、お問い合せ下さい。



お問い合せ先　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　2026年10月号
令和8年10月10日発行　第380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　エックス（旧Twitter）　Instagram　YouTube