

あまいろ



NO.024



特集

親子で夏野菜を楽しもう

赤シソジュースが
好きなんだニャ〜!





**ブランド化を目指す
イチジク栽培**

弥富市五明でイチジク栽培に取り組む佐藤豊さんは、約39アールの圃場で「榊井ドーフィン」や「バナナーネ」の2品種を栽培しています。約20年前、伯父の引退をきっかけに引き継いだ畑の維持管理も兼ねて、同市の特産であるイチジクの栽培に取り組み始めました。現在は、ご両親や兄弟とともに家族5人で経営を行い、当JAを通じたコンテナ出荷を行うなど、安定した供給体制を築いています。

収穫期は8月上旬から11月中旬にかけて続き、午前中に収穫と選別、午後にはコンテナ詰めやパック詰めを行い出荷します。それ以外の時期は本業である建築業と両立しながら、剪定や施肥など圃場の管理に努めています。日頃の信頼の

6月のプレゼント

賞品

スマートウォッチ
Fitbit Inspire 3 (ブラック)
3名さまにプレゼント

※写真はイメージです



応募期間 2026 6/1日▶19日 当日消印有効

ホームページからの応募

ホームページのあまいろ応募フォームより
ご応募ください。 <https://www.ja-aichiama.com/>



ハガキでの応募

- ①郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号
- ②組合員区分 (正組合員世帯・准組合員世帯・組合員外のいずれか)
- ③「あまいろ」のご感想やJAへのご意見等をご記入の上、ご応募ください



宛先

〒496-0876 津島市大縄町9丁目63番地
JAあいち海部 プレゼント係 行

先月号の当選者 応募総数43通

たくさんのご応募をいただき、ありがとうございました。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

目次

- 02-03 生産者紹介/景品応募
- 04-05 特集 [親子で夏野菜を楽しもう]
- 06-07 News&Topics
- 08-09 みんなのコンテナ菜園
家庭菜園Q&A
- 10 おしえて! JAあいち海部の部署のコト
家族で楽しむおいしい一皿
- 11 チャレンジクイズ/お便り紹介
家族の一員/わが家のアイドル
- 12-13 海南病院だより
- 14-15 おしらせ
- 16 自己改革の取り組み/営農ミニ情報

地域を支える

農

農業人

WAZABITO

PROFILE

さとう ゆたか

佐藤 豊 さん

SATO YUTAKA

48歳

弥富市五明



積み重ねを最も大切にしている佐藤さんは「消費者の皆様
の信頼が第一」と話します。「コンテナ出荷では、当JAの選別
基準表に基づいた厳格な品質管理を徹底しています。また、
農業の魅力を支える仕事として、将来にわたって必要
とされる点」と力強く話す佐藤さん。高齢化が進む中で、次
世代が技術を継承し、食の供給を担う重要な役割を果たす
べきだと考えています。

一方で栽培には課題もあり、昨シーズンはアザミウマ類に
よる害虫被害が特に大きく、果実内部に影響が出るため外
観では判別が難しく、対応に苦労しました。今年はシートの
設置など新たな対策を講じ、防除方法の改善に取り組んで
います。「毎年異なる病害虫への対応は大変ですが、より良い
方法を模索し続けたい」と前向きに語ります。

今後の目標は、イチジクのブランド化と高収益化です。近
隣農家から農地を引き継ぎながら規模拡大も進めており
「現在は、生産している商品の販促活動や今後栽培が難しい
品種への対応などを検討して『儲からない農業』からの脱却
を図りたい」と意欲を見せます。

最後に「将来への食の供給を守るためにも、『商品の購入』
という形で皆様のお力添えをいただけますと幸いです。ま
た、生産者として魅力的な商品をご提供できるよう、日々切
磋琢磨してまいります」とメッセージをいただきました。

暑さを乗り切る
夏野菜パワー

夏バテしない
体づくりには

暑さに負けない体づくりのサポートが期待できるビタミンCや体内の塩分濃度を調整するカリウムなどが多く含まれています。

紫外線による
ダメージ対策には

紫外線によるダメージを対策する効果が期待できるリコピンやナスニン、ベータカロテン、ビタミンCなどが多く含まれています。

旬の時期は
栄養もたっぷり

旬の時期はその他の時期に比べ栄養豊富になるとされています。トマトの場合では、ベータカロテンの量が約2倍になるといわれています。

ひと手間でもっとおいしく!

親子で
夏野菜を
楽しもう

太陽の恵みを蓄え、みずみずしく育った夏野菜たち。一口かじれば、旬の味わいが口いっぱい広がりますが、味に敏感な子どもたちにとっては、その個性豊かな食感や香りが苦手の原因になることもあります。しかし、苦手は無理に克服しなくても大丈夫。調理の工夫次第で、驚くほどおいしく食べられるかもしれません。夏野菜のおいしい食べ方を、親子で試してみませんか？



イラスト：小林裕美子



トマト

夏にうれしい成分

リコピン／ベータカロテン／ビタミンC

食感の変わる
調理方法もおすすめ

湯むきや冷凍、乾燥などで皮や果肉の食感を変えてみましょう。

湯むきトマト

熱湯に40～50秒入れ、氷水で冷やして皮をむきます。お好みで種を取りサラダや煮込み料理に



フローズントマト

一晩冷凍するとシャーベットのような食感に



ドライトマト

100度のオーブンで2時間ほど乾燥させると甘さが増します



油やスパイスと調理

油やスパイスと調理すると青々としたおいが和らぎます。また油と調理するとリコピンの吸収率が高まります。

焼きトマト

オリーブ油と塩をかけ200度のオーブンで10～15分焼くと甘さが増します



トマトカレー

特にガラムマサラ、クミン、コリアンダーなどの組み合わせがおすすめです



甘さを引き出す

加熱すると甘さがアップし酸味が和らぎます。乳製品や砂糖と合わせるのもおすすめです。

トマト煮

じっくり煮込んで水分を飛ばすと、うま味と甘味が凝縮されます



トマトチーズピザ

トマトとチーズがお互いのうま味を引き立てます



監修者の声

親子で「おいしいね」と幸せを分かち合う食事の時間。無理をせず、苦手なものは食卓に並べるだけでも十分です。親子で「どうしたらおいしくなる?」と探究して、子どもにも興味を持たせるのもいいでしょう。冒険するように夏野菜の世界を楽しんでください。

管理栄養士 小嶋絵美
保育園の管理栄養士として食育や献立作成に携わり、2018年に独立。幅広い世代に健康・家計・環境に優しいレシピや食生活を伝えている。



揚げる・漬けるで 歯応えアップ

油で揚げたり塩で漬けることで歯応えのある食感に変えてみましょう。

ナスの天ぷら

衣のサクサクした食感で食べやすくなります



ナスの浅漬け

生で塩もみして浅漬けにすると、歯応えが良くなり塩味が食欲を刺激します

ナスのステーキ

こんがり焼くとステーキのようにジューシーな味わいになります



油と相性抜群

ピーマンの苦味成分は油に溶ける性質があるため、油で調理をすると苦さが和らぎます。

チンジャオロースー

ピーマンの繊維に沿って縦に切るとより苦味が抑えられます



肉巻き

豚ばら肉で巻いて焼くと、脂のうま味によって苦味を感じにくくなります

無限ピーマン

千切りピーマンにごま油や塩昆布、ツナをあえるとご飯が進むおいしさに



ナス

夏にうれしい成分

ナスニン／カリウム

皮が気になりにくい切り方を

ナスの皮の紫色が、子どもに未知の味への警戒心を抱かせることがあります。切り方やむき方を工夫してみましょう。



ミートソース

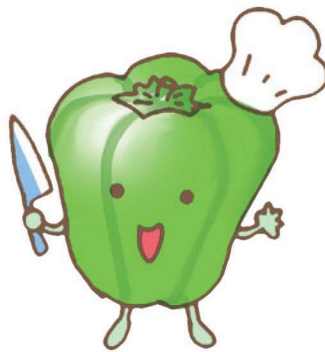
みじん切りにすると、皮を気にせず食べられます



ナスのラザニア

薄切りにすると皮が目立たなくなります

ピーマン



夏にうれしい成分

ベータカロテン／ビタミンC／カリウム

油やスパイスと調理

油やスパイスと調理すると青々としたにおいが和らぎます。また、ピーマンのビタミンCは加熱しても壊れにくいとされています。



焼きピーマン

弱火でじっくり焼くとピーマン特有の香りが弱まり、甘さも引き出されます



ガパオライス

ニンニクやハーブなどの風味で食べやすくなります

油と調理であく抜き不要

油で加熱調理をすると、水分とともにあくが抜けるため、事前のあく抜きが必要ありません。



ナスの素揚げ

油で揚げることでうま味が引き出され、苦さも和らぎます



麻婆茄子

ピリ辛の味がよく合います。素揚げしたナスで作るのがおすすめです



みそ炒め

しっかりと味付けすると渋さが気にならなくなります



加熱調理で軟らかく

加熱することで軟らかくなり、甘さが引き出されるため食べやすくなります。

かき揚げ

タマネギやニンジンと一緒に揚げると、甘さが加わり食べやすくなります



キーマカレー

みじん切りにしたピーマンをひき肉と一緒に炒めます



肉みそ

みじん切りにしたピーマンを肉みその具材にして炒めます



**01****次代を担う新入職員 令和8年度入組式を開催**

4月1日、本店にて令和8年度入組式を行い、常勤役員と部署長及び新入組者22名と職員登用者2名が出席しました。

当日は、平野和美代表理事組合長から挨拶が述べられた後に、新入組者への辞令交付が行われました。また、新入組者からも代表者が答辞を述べ、各々が自らの抱負を語る事で決意表明を行いました。

平野組合長は「皆様の若い力と新しい発想は、これからのJAあいち海部、そして海部地域の未来を支える大きな力です。仕事への情熱と誇りを持ち、これからの研修や業務に真摯に取り組み、大きく成長されることを期待しています」と話しました。

新入組者は、1か月の研修期間を経て5月から配属先での勤務となりました。



答辞を述べる新入組者の代表

02**早場米「あきたこまち」 県下一早い田植え始まる**

4月6日から、当JA管内の弥富市では早場米「あきたこまち」の田植えが始まりました。

同市は県下でも有数の水田地帯であり、昭和34年の伊勢湾台風の被害を契機に早期栽培に取り組んできたことから、県下でいち早く田植えが行われる地域として知られています。取材を行った4月9日は、弥富地域農業機械銀行受託部会に所属する有限会社古江トラクターがおよそ2ヘクタールの田植えを行いました。今年は例年より平均気温が高く、生育は旺盛です。

代表の古江真人さんは「気温が高いと藻が多く発生して雑草の生育も早まるため、注意しながら作業を進めて、皆様に美味しいお米を届けたい」と意気込みを語りました。

今後は、一般的な新米より約2か月早い8月上旬に収穫を行い、中旬ごろから出荷が始まる予定です。



順調に田植えをする古江代表

03**菜園倶楽部が開講 基礎から学ぶ野菜づくり**

4月9日、南部営農センターで菜園倶楽部の開講式を開催し、受講生8名が参加しました。

この取り組みは、組合員またはその家族を対象に新規産直出荷者の獲得を目的として、農業に関する知識と技術の習得を促し、産直店舗の品揃えの充実を図っています。初回となるこの日は、当JAの検校哲也営農主幹が講師を務め、野菜作りの基礎について講義を行いました。その後、圃場で実習を行い、黒マルチの張り方やスイートコーンの苗の定植方法、トンネル用透明マルチの設置方法など、受講生は圃場管理の基本を学びました。

受講生は「講義だけでなく実習もあり、具体的に学ぶことができました。今後の栽培にしっかり活かしたいです」と話しました。



スイートコーンの苗を定植する受講生

04 花菖蒲の目揃え会を開催 端午の節句に向け本格化

4月10日、早尾花卉（はやおかき）組合は愛西市にある北部集出荷場で花菖蒲（はなしょうぶ）の目揃え会を開催し、生産者や市場関係者18名が参加しました。

同組合は、約130アールの圃場で生産者10戸が木曾川の豊かな伏流水に恵まれた立地条件を活かしながら「紫雲（むらくも）」を中心に7品種を栽培しており、花菖蒲の出荷量は県下1位の産地です。当日は、初めに同組合の三輪昇組合長の挨拶や市場関係者からの市況報告等が行われた後に、実際の花菖蒲を用いて長さや曲がりなどの出荷規格の確認をしました。

担当する職員は「花菖蒲の産地は、全国でも限られています。土壌改良などの病害対策を行い、生産量を維持することで、産地を盛り上げていきたいです」と話しました。



出荷規格を確認する生産者

05 高品質なダイコンの安定出荷に向けて 春ダイコン審査会を開催

4月14日、八開春野菜組合は愛西市にある当JAの八開集出荷場で野菜優良品種選定拠点調査ほ事業の一環として春ダイコンの審査会を開催し、市場関係者や種苗会社など31名が出席しました。

同組合は、肥沃な土壌を活かしながら生産者31戸が約13ヘクタールの圃場で、「春宴」や「つや風」などの品種を出荷しています。また、気候条件が年々変化する中で、地域に適した品種を選定することで高品質なダイコンの安定出荷を目指しています。審査会では、1月に定植したダイコン6品種の調査ほ場を見学し、生育状況を確認しました。その後、収穫したダイコンを手に取り、立毛や収量、品質、食味などを審査しました。結果として、1位から順に「改良春の味」、「春のきらめき」、「春桜舞」が選ばれました。

担当する職員は「地域の特性に合った優良品種を選び、出荷量を増やしていくことで、産地全体の活性化を図りたいです」と話しました。



収穫したダイコンの品質を確認する生産者

06 あまトマト部会 課題を見据えるためのトマト食べ比べコンテストを開催

4月17日、あまトマト部会はトマトセンターにて若手生産者を中心としたトマト食べ比べコンテストを開催し、生産者や海部農林水産事務所農業改良普及課、JA職員などの14名が参加しました。

この取り組みは、近隣のスーパーなどで販売されているトマトを食べ比べることで、同部会の立ち位置を見直しながら将来のための課題を見据えることを目的としています。当日は、デジタルハリウッド大学の太場次一教授を招きながら、用意された仕入れ先の異なる12種類のトマトに対して色や大きさ、味などの項目を5段階で評価し、参加者同士で意見交換を行いました。また、結果を公表してから順番に意見を出し合い、将来に向けた課題を明確化しました。

担当する職員は「若手が中心となって課題を見据えていくことは、産地を継続するためにも意義のある活動であるため、JAとしても積極的に支援していきたいです」と話しました。



トマトを食べ比べる参加者

上手に育めるコツ
教えるニャ!



ベランダでも育てられる みんなの コンテナ菜園

写真・文:園芸研究家●淡野一郎

エダマメ

写真©ICHIRO AWANO

失敗の少ない夏まきがお勧め 摘心してさや数を増やす

エダマメをビールのおいしい6~8月の夏に収穫するには、温暖地ならば3~5月に春まきする必要があります。ただ気温が4月までは低く、5月は安定せず、発芽に適した地温を保てず失敗しがちです。

一方で、気温が十分に上がる夏まきなら手間をかけずにおいしいエダマメが秋に収穫できます。その場合の種まき適期は、7月下旬~8月下旬で、開花が高温時期に重なりさやが付きにくくなる梅雨どきは避けます。

夏まきは品種選びも大切です。気温が高いと開花や収穫が早まる極早生~中早生の品種を選びます。

もう一つ、出芽までの水やりの方法も重要です。エダマメは、出芽に多くの酸素を必要とするので、種まきたらたっぷり水をやり、その後は出芽まで控えるようにします。

【基本情報】

- 分類:マメ科ダイズ属 ●原産地:中国東北地方
- 発芽適温(地温):25~30度 ●生育適温(気温):20~25度
- 日当たり:日なた ●好適pH:6.0~6.5

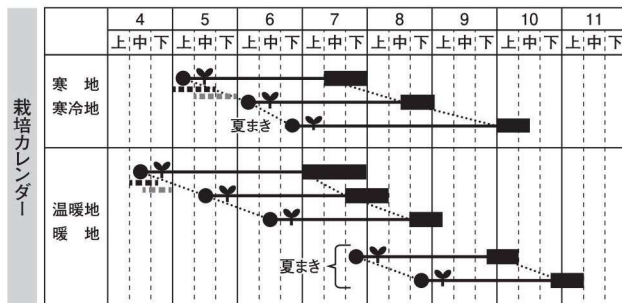
【病害虫情報】

ダイズサヤマバエ:幼虫が未熟なさやの中で豆を食害する。夏まきで発生が多い。
ワタノメイガ:葉を幼虫が巻いて中から食害する。8、9月の発生が多い。発生したら手で捕殺する。



茶豆風味で3粒さや率が高く、夏まきにも適した早生品種「おつな姫」

エダマメの栽培方法



1 種まき

鉢のまま植えられるジフィーポットにピートモスと赤玉土(細粒)を等量混ぜた土を入れ、種3粒を指で押し込む(写真1)。新聞紙の上にポットを置き、水をやったら、日当たりの良い、雨がかららない軒下などに置き、新聞紙をかける(写真2)。



ポイント

土が乾くようならポットの下に敷いた新聞紙へ水をやる。適温ならば3、4日で芽が出始める。出芽後は上から水やりができる。

2 間引きと植え付け

種まき後5~9日ほど、本葉(初生葉)2枚が開き切る前に間引いて2株にする(写真3)。IB化成16gと過リン酸石灰を約8g混ぜた土を入れたプランター(長さ60cm・深さ19cm・14L)に、15cm間隔で8株4鉢をジフィーポットごと植え付ける(写真4)。



ポイント

本葉2枚が開き切る前に必ず植え付け、苗の老化を避ける。

3 増し土

植え付け後9~13日で、初生葉を含む本葉6枚が開いたら株元に土を足す(写真5)。



4 摘心・追肥

さらに14日前後の開花が始まる頃に、本葉6枚を残して芽をはさみで切り(摘心・写真6)、葉の脇から出る側枝を伸ばす。併せて普通化成(NPK各成分8-8-8)約8gを施し(写真7)、土を株元に寄せておく。

ポイント

開花後は、さやを充実させるため、土が乾かないように注意する。



5 収穫

夏まきの場合、収穫は種まき後55~65日ほど。株の真ん中あたりのさやが膨らんできたら、株ごと刈り取って収穫する(写真8)。

ポイント

株から外したさやは鮮度が落ちやすいので早めにゆでて食べる。



※各種資材のお取り扱い、産直店舗(愛菜耕房・菜々耕房・グリーンプラザ)へお問い合わせください。

広報通信 2025年6月号より転載

家庭菜園



南部営農センター園芸課
営農主幹 桧校 哲也



Q

暑さに負けない野菜は、ありませんか？

A

酷暑には参りますね。熱帯生まれの野菜を、おすすめします。

インド東部からインドシナ半島などの熱帯に自生するタロイモを起源とするサトイモや、東北アフリカ原産のオクラ、インドの熱帯樹林帯を原産地とするナス。他にも、葉菜なら熱帯アジアの水辺で育つエンサイ(空心菜)、インド西部からアフリカ原産のモロヘイヤなども、現在の日本の暑さに負けないでしょう。

カボチャの原産地は、中央アメリカから南アメリカ高原地帯。現在では西洋カボチャが一般的ですが、16世紀ごろに東南アジアから伝来したとされる、日本カボチャの仲間の方が暑さに強い性質を持ちます。

トマトの原産地は南米アンデス、標高2,000~3,000mの山岳地帯です。赤道直下とはいえず、高地なのでほどよく冷涼です。強い光にさらされ、ほとんど雨が降らない、カラッとした明るい気候の土地です。

もともとは高山植物ともいえるトマトの生育適温は、15~25度。つまり、蒸し暑い日本の夏は、実は不得手です。ただし、常に強い光が注ぐ高地で生き抜いてきたトマトは、ある程度大きくなると自分で茎葉をたくさん茂らせて直射日光を和らげることができず。また、旺盛に茂る葉の表面から水分を蒸散させ、周囲を気化熱で冷やすという能力を身に付けています。

ところで、ご存じの通り植物は光を利用して光合成をしています。光が強くなればなるほど、ある程度まで光合成の量が増えますが、一定以上は光を強くしても光合成の量が増えなくなり、これを「光飽和点」といいます。

トマトの光飽和点は、真夏の太陽光と同じぐらいの7万ルクス。トマトは強い光を欲しがるので、曇天が続いて光合成量が低下すると、葉がぐったりと垂れ下がるなど、明らかに顔色が悪くなります。

一方、トマトと同じナス科でも、ナスの光飽和点は4万ルクスと低め。少し曇天が続いても意外に平然として顔をしています。

なぜなら、ナスの原産地はインドの熱帯樹林だからです。木漏れ日が差し込む湿度の高い土地で育ってきたため、トマトに比べてそれほど強い光を必要としない反面、水が大好きです。水が切れると、途端に弱ってしまいます。

ウリ科のスイカの原産地は、南アフリカのカラハリ砂漠。4000年前、古代エジプトですでに栽培されていたといわれ、日本にはシルクロードを通じて伝来したとされます。そんなスイカの光飽和点は、8万ルクス。とても強い光を好む作物です。

同じウリ科の中でもキュウリの原産地は、ヒマラヤ山麓。山水が豊かでほどよく冷涼な土地で育ってきたため、猛暑は苦手です。そんなキュウリの光飽和点は、5万ルクス。

同じ科の野菜でも原産地の環境の違いによって、それぞれ光飽和点も性質も大きく違うのですね。



オンライン
農業塾は
コチラ



管内の
病害虫情報は
コチラ



家庭菜園
情報は
コチラ

おいて! JAあいち海部の 部署のコト interview

今回は

生活部 やすらぎ課



写真(左から) 上段: 杉本・山田
下段: 三輪・眞野課長・加藤係長

Q どんな仕事をしていますか
A 生活部やすらぎ課は、ご遺族の皆様が安心してお任せいただけるよう、様々な葬儀プランをご用意し、通夜・葬儀から初七日法要までを真心を込めてお手伝いさせていただきます。

Q 組合員さんへのメッセージ
A 宗教儀礼・葬送儀礼自体のニーズが多様化し、一人ひとりを大切に想う葬儀施行が求められています。故人を偲び寄り添いながらのお別れへと意識が移り、葬送儀礼式の意義や価値観が日々変化しています。このような背景の中で、組合員・ご利用者様の要望に柔軟に对应した葬儀施行に取り組みます。葬儀前後に発生する様々なお困りごとに対して、JAの総合力を発揮しサービスの提供を行ってまいります。

レシピ提供 料理研究家 和田麻紀子 広報通信 2026年5月号 より転載

家族で楽しむおいしい一皿

初夏の恵みを世界の料理で楽しもう



トマトを丸ごと大胆な肉詰め

南フランス トマトファルシ

材料(4人分)

- | | | | | | |
|-------------|--------------|----------------------------|----|------|----------|
| トマト | 4個(1玉200g程度) | 好みのハーブ
(バジルやタイム、オレガノなど) | 適量 | | |
| ニンニク(みじん切り) | 1/2片(2.5g) | A | 卵 | | |
| オリーブ油 | 大さじ1 | | | パン粉 | 大さじ2(6g) |
| タマネギ(みじん切り) | 80g | | | 塩 | 小さじ1 |
| 合いびき肉 | 350g | | | カレー粉 | 1つまみ |

作り方

- ① オーブンを200度に予熱しておく。トマトはへた側を1cmくらいの厚さでスライスしてふたにする。残りの部分は中身をくり抜いて器にし、切り口を下にして水気を切っておく。ふたとくり抜いた中身は取っておく。
- ② ニンニクとオリーブ油をフライパンに入れて弱火で熱し、香りが出たらタマネギを加えてしんなりするまで炒めて冷ます。
- ③ ボウルに合いびき肉とA、②を入れてよくこねる。トマトの器にそれぞれ1/4量ずつ詰めてふたのをせ、深めの耐熱容器に入れてオーブンで30分焼く。
- ④ くり抜いた中身を塩少々(分量外)と好みのハーブで煮詰めてソースを作り、③にかけて出来上がり。

ポイント

堅めのトマトを使うと焼いても崩れにくいです。崩しながら食べるので崩れてしまってもおらかな気持ちでOK。座りの悪いトマトはほんの少しだけ底を切り落とすと安定します。

アレンジ

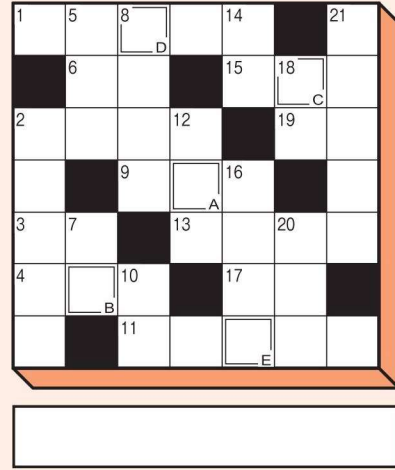
- 溶けるチーズをかけて焼く、中にモッツアレラチーズを入れる
- ズッキーニやパプリカなどの野菜も耐熱容器と一緒にに入れてグリルに

タテのカギ

- ② 完成しました!
- ⑤ 成長した羊の肉です
- ⑦ ペンは――より強し
- ⑧ 彼は大舞台で面目――を果たした
- ⑩ 手のひらや足の裏の反対側
- ⑫ 旬よりも時期が早いもの
- ⑭ この教科の時間にアサガオを育てた人も多いのでは
- ⑯ 古くから、夏バテ防止にも食べられてきた野菜
- ⑰ ウィッグや付け毛ではありません
- ⑳ クイズを出されて考えるもの
- ㉑ 中学校で教育――をおこなう大学生



Q 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?



ヨコのカギ

- ① 傘を忘れたときに軒先を借りてすることも
- ② 赤外線やX線もこれの一種
- ③ 梅雨入りすると、梅雨――がいつ頃なのか気になります
- ④ 簡単には意見を曲げません
- ⑥ 損の反対語
- ⑨ 親しいつきあいのこと。昔の――でなんとかしてよ
- ⑪ アメリカ原産の大きなカエル
- ⑬ 自宅を離れて観光などをします
- ⑮ ウメやブルーベリーの食べる部分
- ⑰ 合唱部が練習するもの
- ⑲ 一年で一番昼が長い日



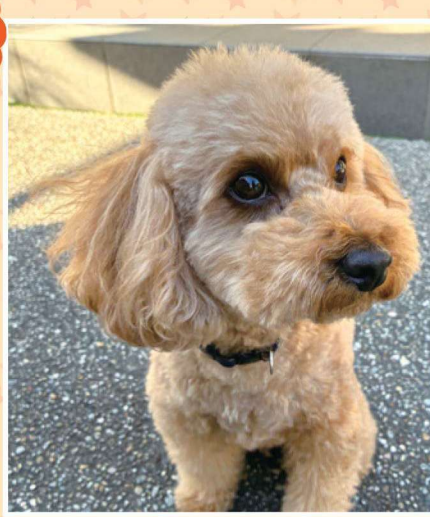
お便り紹介コーナー

Q 新入職員紹介の特集は、それぞれ個性が良く表れていて、とても良かったです。「新入職員さん頑張ってください」という気持ちで応援しています。
(八開管内 60代女性)

A ご声援いただき、誠にありがとうございます。まだまだ未熟で何かとご不便をおかけすることもあるかと思いますが、若く情熱をもって日々の業務に励んでいきますので、今後も応援していただくと幸いです。
(鍋田管内 30代女性)

愛西市のイチゴは、とても有名ですよね。イチゴを食べたくなった時は「ゆめのか」を買っています。
(佐織管内 60代女性)

プレゼント応募のコーナーは、掲載場所が最初の目次の所へ移動したんですね。記事を読んで、応募させてもらいます。
(佐織管内 60代女性)



美和管内 山田さん宅

トイプードル
モフちゃん(5歳)

家族から一言

いつも癒してくれてありがとう!



佐屋管内



祖父母から一言

みんな仲良く元気に育てて野菜たくさん食べてね!



海南病院だより

読んだ？



病院 からのお知らせ

新生児撮影サービスをはじめました！

新生児撮影サービスをご存じですか？「ニューボーンフォト」と聞くと、聞き馴染みのある方も多いかもしれませんが、ニューボーンフォトとは、「生まれたての赤ちゃんの写真」のことです。この貴重な瞬間を思い出として残すための方法として、近年人気を集めています。SNS等に投稿する方も多く、目にする機会が増えたように思います。

新生児撮影サービスでは、生後間もない赤ちゃんの神秘的な姿を、おくるみに包んだり、かごの中に寝かせたりして、可愛らしい衣装や小物を用いて撮影します。当院では、アイキッズ株式会社と連携し、令和7年12月より当院で出産された方を対象に導入いたしました。

●撮影プラン

《無料オプシオン》

・出産記念フォト(産着姿)院内撮影

《有料オプシオン》

・ニューボーンフォト

院内撮影または自宅撮影

●ポイント
プロの女性フォトグラファーが病室にて撮影を行います。研修を重ね専門知識の持つフォトグラファーが安心・安全な手法で撮影いたします。
・撮影中、ご家族の同席も可能です。

本サービスは簡単なお申し込みで、お気軽に人気のニューボーンフォトが残せるサービスです。ご家族の皆さんにとって、未来の宝物となる写真になれば幸いです。ぜひ、ご利用くださいませ。



ニューボーンフォト(院内撮影)



出産記念フォト

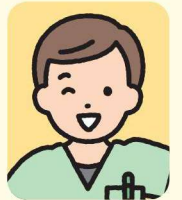


ニューボーンフォト(撮影風景)



出産記念フォト(撮影風景)

介護 ミニ知識



居宅介護
支援事業所

独居世帯の増加と 介護保険の未来 ケアマネジャーからのメッセージ

近年、現場で接する利用者さんの課題は、ますます複雑化しています。身寄りがない独居世帯や、認知症、複数の病気を抱える方が増える中で、「つなぎ役」である私たちケアマネジャーに求められる役割は、地域でより一層重要になっていきます。

こうした状況のもと、国では2040年の超高齢社会を見据え、介護保険制度の改正議論が活発に進められています。この議論は、私たちケアマネジャーが地域で高齢者を支える活動を、よりスムーズに行うための環境整備につながっています。今回は、現在議論されている重要なトピックスを二つご紹介します。

1.「地域で支え合う仕組みづくり」

私たちケアマネジャーは、介護サービス計画の作成に加え、利用者さんの生活上のさまざまな困りごと、たとえば庭の草むしり、通院の付き添い、銀行でのお金の引き出しなど、制度だけでは対応が難しい課題に日々直面して

います。こうした課題を、「誰もが直面する地域全体で解決すべき課題」と捉え、行政や生活支援コーディネーター(SC)など、多様な関係者と連携して地域の力で対応できる仕組みづくりを一緒に検討しています。

2.「専門職の活動を支える環境整備」

質の高いケアマネジメントを将来にわたり継続させるため、担い手不足解消に向けた資格制度の見直しが進められています。具体的には、受験資格となる国家資格の範囲を拡充するとともに、実務経験年数を5年から3年に短縮する方向で議論が進められています。さらに、時間的・経済的な負担が大きいとされる5年ごとの「資格更新制度」についても、定期的な研修の受講は維持しつつ、資格を失う心配なく専門性を高められる柔軟な仕組みへの移行が検討されています。

制度が変わっても、私たちの使命は変わりません。それは、利用者さん一人ひとりが、住み慣れた地域で尊厳をもって自分らしく生活できるよう、医療・介護福祉のサービスを適切にコーディネーターすることです。私たちケアマネジャーは、少しでも地域の皆さんの「安心」を支え続けるため、引き続き質の高い支援を目指してまいります。

室料差額(個室料金)改定のお知らせ

昨今の社会情勢や物価の高騰、および施設維持管理費の増大に伴い、室料差額(個室料金)を令和8年6月1日より左記のとおり改定させていただきますことになりました。

今後とも、より安全で快適な療養環境の提供に努めてまいります。何卒ご理解を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

改定日 令和8年6月1日

※令和8年6月1日以前より個室をご利用の患者さんにつきましては、退院まで改定前の料金を適用させていただきます。

※室料差額については、ご利用日数分が全額自己負担となります。

※室料差額は入退院の時間に関係なく、入院日・退院日をそれぞれ1日分として計算します。

(例：2泊3日の場合は3日分の室料差額が発生します)

種別	病棟改定前改定後	改定前	改定後
特室I	4階A病棟	16,500円	変更無し
	5階A病棟		
	6階A病棟		
特室II	4階B病棟	8,800円	9,900円
	5階B病棟		
	5階C病棟		
個室(トイレ有)	3階A病棟	5,500円	7,700円
	3階B病棟		
	4階A病棟		
	4階B病棟		
	5階A病棟		
	5階B病棟		
	5階C病棟		
	6階A病棟		
6階B病棟			
個室(トイレ無)	3階B病棟	3,300円	4,400円
	3階A病棟		
2人室	3階A病棟	3,300円	4,400円
	3階B病棟		
	4階A病棟		
	4階B病棟		
	5階A病棟		
	5階B病棟		
	6階A病棟		
6階B病棟			

健康 三二知識



歯科口腔外科代表部長
西口 浩明

噛み合わせと認知症予防

令和4年の調査(※1)によると、65歳以上の高齢者のうち12.3%(約8人に1人)が認知症であると報告されており、今後高齢者の人口が増加することで、認知症患者さんはさらに増加することが予想されています。認知症は、大脳辺縁系の海馬の萎縮により記憶障害が生じるため、徘徊や日常生活での介護者の負担などがおき、家族の日常生活にも影響を与えることから予防が非常に重要です。

そんな中、最近噛み合わせと認知症の関係が注目されています。「噛む」という行為は、単に食べ物をすり潰すという動作だけではなく、海馬を含む脳内の血流を増加させて、神経細胞の活動を活性化させることが明らかになってきました。実際に残っている歯の本数が少ない高齢者ほど認知症の発症率が高いことが示されています。また、65歳以上の認知症でない人を対象にした追跡調査(※2)では、歯がほとんどなく、入れ歯も使っていない人は、歯が20本以上残っている人や

歯がほとんどなくても入れ歯をちゃんと使っている人よりも、4年後に認知症を発症する割合が2倍であるという報告もあります。つまり、噛み合わせ(噛む力)を維持することが認知症予防につながるのです。噛む力を維持するためには、定期的に歯科医院を受診し、歯を失う原因となる虫歯や歯周病の早期発見・早期治療が不可欠です。歯を失い、噛み合わせが十分にできなくなることは避けられないかもしれませんが、認知症を防ぐためには、歯を失った場合でも入れ歯や歯冠修復で噛み合わせを維持し、噛む機能を補うことを心がけましょう。



※1 「認知症及び軽度認知障害の有病率調査並びに将来推計に関する研究」(研究代表者 九州大学 二宮利治)
 ※2 Yamamoto T, Kondo K, Hirai H, Nakade M, Aida J, Hirata Y. Association between self-reported dental health status and onset of dementia: a 4-year prospective cohort study of older Japanese adults from the Aichi Gerontological Evaluation Study (AGES) Project.

農業機械で道路を通行される皆様へ(お願い)

日頃より、地域農業の振興およびJA事業運営につきまして、ご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、田植えや収穫作業等の時期には、トラクターやコンバイン等の農業機械が道路を通行する機会が増加しております。その際、タイヤや機械に付着した土や泥が道路上に落ちることで、通行される地域住民の皆様や一般車両、自転車、歩行者の安全に影響を及ぼす場合があります。特に、雨天時や夜間は路面が滑りやすくなり、交通事故につながる恐れもあります。また、道路管理者や近隣住民の方から清掃に関するご意見をいただくケースもございます。

つきましては、農業機械で公道を走行される際は、下記についてご配慮ください。

お願い事項

- 圃場から出る前に、タイヤやロータリー等に付着した土や泥をできる限り落としてください。
- 道路上に土や泥を落としてしまった場合は、速やかに清掃してください。
- 道路走行時は、周囲の交通状況に十分注意し、安全運転してください。
- 地域住民の皆様への配慮を心掛け、安心・安全な農作業を心がけてください。

地域農業を守り、地域の皆様に信頼される農業を続けていくためにも、一人ひとりのご理解とご協力をお願いいたします。

農業機械について土や泥を落として通行しましょう

退職金専用

定期貯金

お取扱期間 令和8年 4/1(水) ~ 令和9年 5/28(金)

JAあいち海部は、セカンドライフを応援するぞう!

©よりぞう

～いきがい～



店頭表示金利より

プラス

年0.35%

上乗せ!

©あまにゃん

JAあいち海部で年金をお受取りまたはご予約の方は

店頭表示金利より

プラス

年0.45%

上乗せ!

貯金の種類

スーパー定期貯金1年もの
大口定期貯金1年もの

お預入金額

退職金受取金額の範囲以内

詳細はこちら



※お申込み時に、退職日および退職金受取金額を確認できる書類をご持参ください。

LPガス
緊急連絡先

平日/ガスコールセンター
TEL 0567-56-6824

夜間・休日/LPG集中監視センター
TEL 0566-99-4956

インフォメーション 各種お問い合わせは、左記へご連絡ください

農地相談に
ついての
お問い合わせ

賃貸
作業委託

南部営農センター農産課 TEL 0567-56-6801

北部営農センター農産課 TEL 0567-23-3011

東部営農センター農産課 TEL 0567-23-7322

農地の売買 生活部 資産相談課 TEL 0567-56-6805

病院等へのご遺体のお迎え
葬儀施行のお申込み

生活部やすらぎ課(24時間対応)
TEL 0567-56-6807

相談会スケジュール

場 所	6月	7月
法律相談日 予約制 9:30~12:00		
総合支援センター	19(金)	17(金)
税務相談会 予約制		
総合支援センター 9:30~12:00	11(木)・14(日) 18(木)・28(日)	9(木)・12(日) 16(木)・26(日)
東部営農センター 13:00~17:00	2(火)	7(火)
不動産・相続相談 予約制 9:30~15:30		
総合支援センター	14(日)・28(日)	12(日)・26(日)
お問い合わせ 生活部 資産相談課 : TEL 0567-56-6805		
葬祭相談 9:30~15:30		
生活部	2(火)・8(月)・14(日) 18(木)・24(水)・30(火)	6(月)・12(日)・16(木) 22(水)・28(火)
お問い合わせ 生活部 やすらぎ課 : TEL 0567-56-6807 ※事前に電話でのご連絡をお願いします。		
年金相談会 9:30~15:30		
本 店	13(土)・27(土)	11(土)・25(土)
十四山支店	6(土)・20(土)	4(土)・18(土)
甚目寺支店	23(火)	—
大治支店	—	28(火)
お問い合わせ 金 融 部 : TEL 0567-28-6757 ※予約を優先させていただきますので、金融部へご予約をお願いします。		
ひと・いえ・くるま土曜日相談会 予約制 9:00~16:00		
本 店	13(土)・27(土)	11(土)・25(土)
※予約が必要となりますので、お近くの支店までお問い合わせください。		
住宅ローン相談会		
ローンセンター	随時相談受付中 営業時間 9:00~17:00 予約優先	
お問い合わせ ローンセンター : TEL 0567-23-7312 融資部 融資課 : TEL 0567-28-9922		

産直店舗からの6月のお知らせ

愛菜耕房 (グリーンセンター津島店)

営業時間/9:00~17:00 (月曜日定休)
TEL 0567-23-3511

★感謝祭★ 5日(金)~7日(日)

菜々耕房 (グリーンセンター十四山店)

営業時間/9:00~17:00 (水曜日定休)
TEL 0567-56-6808

グリーンプラザ

営業時間/9:00~15:00 (水曜日定休)
TEL 0567-23-7380

★感謝祭★ 20日(土)~21日(日)

Aコープとびしま店

営業時間/10:00~19:00 (日曜日定休)
TEL 0567-52-1239

理事会報告

(令和8年4月30開催)

以下のことについて、原案通り承認されました。

協議事項

- 第1号議案** 第19回通常総代会及び地区別説明会の開催について(案)
令和8年6月23日に津島市文化会館で開催される通常総代会及び、事前の地区別説明会の開催について承認を得ること。
- 第2号議案** 令和8年度事業計画における「JAバンク経営戦略シート」の設定について(案)
令和8年度事業計画における「JAバンク経営戦略シート」の設定について承認を得ること。
- 第3号議案** 令和8年度の余裕金運用計画額および運用方針(総括表)確定値について(案)
令和8年度の余裕金運用計画額および運用方針(総括表)確定値について承認を得ること。
- 第4号議案** 令和8年度 信用・経済事業不良債権処理方針について(案)
令和8年度 信用・経済事業不良債権処理方針について承認を得ること。
- 第5号議案** 令和7年産 あきたこまち出荷契約米本精算について(案)
令和7年産 あきたこまち出荷契約米本精算について承認を得ること。

主な報告事項

- 1. 監査関係報告**
令和7年度第4四半期内部監査総括報告書について ほか2項目
- 2. リスク関係報告**
延滞・問題債権回収状況表について ほか12項目
- 3. 金融共済関係報告**
債券の保有方向性について ほか1項目
- 4. 経済関係報告**
令和8年3月末延滞債権状況について ほか2項目
- 5. 総務関係報告**
自己改革の取組結果について ほか7項目

女性部からのお知らせ

6月の行事予定カレンダー

1日	ヨガ教室 神守支店	17日	生け花教室 鍋田支店
	ヨガ教室 美和支店		3B体操教室 本 店
	編物教室 七宝支店	18日	ヨガ教室 南部営農C
2日	フラワーサークル 神守支店		筆ペン教室 立田支店
3日	生け花教室 鍋田支店	19日	アレンジフラワー 南部営農C
4日	ヨガ教室 南部営農C		生け花教室 本 店
	茶道教室 本 店	22日	ヨガ教室 七宝支店
	ヨガ教室 本 店	24日	3B体操教室 南部営農C
8日	筆ペン教室 佐屋支店	25日	体操教室 市江支店
	ヨガ教室 七宝支店		筆ペン教室 飛島支店
9日	アレンジフラワー 美和支店		ヨガ教室 本 店
	フラワー教室 甚目寺支店		ヨガ教室 甚目寺支店
10日	3B体操教室 南部営農C	26日	ストレッチ教室 大治支店
11日	体操教室 市江支店	29日	ヨガ教室 東部営農C
	ヨガ教室 甚目寺支店		
12日	ストレッチ教室 大治支店		
15日	ヨガ教室 神守支店		
	ヨガ教室 東部営農C		
	ヨガ教室 美和支店		
	編物教室 七宝支店		

お問い合わせ

JAあいち海部 総務部 女性部担当 梅村・堀田・長井
TEL 0567-28-6688

※急遽予定が変更になる場合がございますがご了承願います。

自動車事故・365日
安心サービス

JA共済事故受付センター
☎ 0120-258-931

土日夜間・相談24時間365日
※平日9:00~15:00まで
ご契約いただいた各支店でも受付可

休日・夜間も安心な
安心コールサービス

JA安心コール
☎ 0120-089-286

キャッシュカード・ローンカードの紛失・盗難時は
24時間365日受付
※平日9:00~17:00までJA各支店でも受付

無料職業紹介事業(農業)に
ついてのお問い合わせ

農産部 担い手課
TEL 0567-23-6913

当組合の個人情報取り扱いに
ついてのご意見・ご質問・苦情等

リスク管理部
TEL 0567-28-6856



生産コスト削減に向けた予約取りまとめ(指定日引取)や園芸フェアを実施

肥料・農薬等の情勢につきましては、物価高騰や原体の製造諸経費、物流経費等にかかる様々なコストが重なり、価格が上昇しております。

このような中、当JAでは生産資材コストの低減及び購入機会の提供を目的として、肥料の超大口仕入・農薬の相見積を継続し、予約取りまとめ(指定日引取)や園芸フェアを各営農センターなどで実施しています。

予約取りまとめ(指定日引取)では、当JAで指定した日に申込した肥料を引き取りしていただくことで1袋90円(通常:60円+指定日:30円)の値引きを行っています。

園芸フェアでは、季節に応じて必要な肥料・農薬等を安価にご購入いただけますので、ぜひご利用ください。今後も、農畜産物の安定生産と農業者に魅力ある地域農業の実現のため、コスト低減に向けた資材提供や生産性向上に努めてまいります。



れんこんセンターで園芸フェアを開催



れんこんセンターで指定日引取を実施

取り組み内容		令和6年度	令和7年度(3月末時点)
予約取りまとめ(指定日引取)	開催回数	18回	17回
	引取数	19,598袋	17,724袋
園芸フェア	開催回数	14回	14回
	削減金額	275千円	375千円

※削減金額…肥料の引取り値引き金額

※詳しくは、お近くの営農センターまでお問い合わせください。

営農三情報

肥料価格の改定について

令和8年6月吉日

あいち海部農業協同組合

組合員各位

平素は、購買事業に格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、中東情勢による肥料価格への影響を見通すことは現時点では困難なため、既に国際市況が急騰している輸入尿素を除き、秋肥価格は事態の長期化による影響を織り込まずに決定しました。肥料原料価格は、円安と国際市況の上昇により、輸入尿素・りん安・加里は値上げとなりました。また、国内における製造諸経費(労務費、物流費、包材費、諸経費等)の上昇、老朽化した設備の修繕費の増高等により値上げとなりました。

令和8肥料年度秋肥の価格改定において基準銘柄である高度化成(一般)[成分:15-15-15]は、令和7春肥価格対比で5.0%の値上げとなりました。(令和7肥秋肥対比: +9.5%の値上げ)

以上の情勢により、令和8年6月1日から下記のとおり価格改定をさせていただきますので、ご理解の程よろしく申し上げます。

1. 改定時期: 令和8年6月1日(月)より

※次回価格改定時期: 令和8年11月1日改定予定(春肥: 11月~5月)

2. 改定品目: 当用・予約全ての肥料(下記の商品は除く)

・夏季高温における品質収量向上対策として3品目は価格を据置とする。
(BBNKエース20kg、ソイルサブリエキス20kg、粒状ソイルサブリプラス15kg)

3. 価格変動幅: 当用価格対比(単位: 円/税込)

商品名	R8年肥料年度価格(秋肥: 6月~10月)	価格変動額	R7年肥料年度価格(春肥: 11月~5月)
中生用ひとまきくん(16)	5,120	330	4,790
かおり化成	4,740	300	4,440
IB化成-S1号	5,270	280	4,990
れんこんIB化成	5,010	260	4,750
石灰窒素(防散)	5,050	190	4,860
新ふりかけ堆肥eco	2,900	200	2,700

※一部価格が未決定の商品がございますが、価格が決まり次第随時改定致します。

※上記商品以外は各営農センター購買推進課までお問い合わせ下さい。

・北部営農センター(0567-23-3011)・南部営農センター(0567-56-6804)

・東部営農センター(0567-23-7322)



No. 024 **あまいろ** Jun. 6 2026

発行 / あいち海部農業協同組合 編集 / 企画部
〒496-0876 愛知県津島市大縄町9丁目63番地
TEL 0567-28-6760 FAX 0567-28-6655



梅雨の時期になり、暑さも徐々に厳しさを増してきました。この時期になると、紫陽花が咲いて見ごろを迎えますが、紫陽花の花は土壌の性質で青色やピンク色に変化するのをご存知ですか。また、花の色によって「花言葉」の意味も変わる面白い花ですので、鉢植えなどに挑戦してみて素敵な贈り物にしてみたいかがでしょうか?きっと喜ばれると思います。