

あま



No. 029

特集

- ・JAあいち海部のお得な「スマホ会員証」をご紹介します
- ・からだに愛情 みんなにやさしいヨーグルト



「新米」をお腹いっぱい
味わうこや!



**牛を思いやる酪農スタイル
木曽三川の輪中で牧場経営**

愛西市立田町で、約150頭の乳牛を管理して酪農に従事する加藤悠太さんは、加藤牧場の3代目として両親や従業員らの計7名で牧場を経営し、「明治おいしい牛乳」に使用される牛乳を、指定団体を通じて出荷しています。

酪農の魅力について「牛は可愛くて、愛情を込めて世話をすれば応えてくれるところなんです」と語る加藤さん。言葉の通り、牛にできるだけストレスを与えないようにするための快適な環境作りに注力しています。牛舎内は、大型の扇風機を設置し、さらに設定温度以上になるとミストが噴射される仕様を導入しています。また、牛達が休息しやすいように敷料を整えるほか、虫と鳥の侵入を防ぐネットも施して環境を

11月のプレゼント

コードレス高圧洗浄機

OC 5 Handy

賞品

2名さまにプレゼント

※写真はイメージです



応募期間 2026 11/1日▶17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91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/11月のプレゼント
- 04-05 特集 [JAあいち海部の
お得な「スマホ会員証」をご紹介します]
- 06-07 特集 [からだに愛情
みんなにやさしいヨーグルト]
- 08-09 News&Topics
- 10-11 あなたもチャレンジ! 家庭菜園
家庭菜園Q&A
- 12 おしえて! JAあいち海部の部署のコト
あじき先生の地産地消レシピ教室
- 13 チャレンジクイズ/お便り紹介
家族の一人/わが家のアイドル
- 14-15 海南病院だより
- 16-19 おしらせ
- 20 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

かとう

ゆうた

加藤 悠太 さん

KATOU YUUTA

38歳

愛西市立田町



牛舎を管理する加藤さん



飼料を食べる牛達



整えています。他にも、一回の搾乳量を抑えることで負担を軽減し、産次数を増やす「長命連産」に取り組んでおり、牛の更新回数や飼料費を抑えつつ、牛が健康で良質な生乳を効率よく生み出せるように努めています。

加藤牧場では、牛ふんに他の材料を加えて攪拌してから発酵させた堆肥の販売も行っています。配達にも対応しており、レンコンや水稲、花やイチジクなどを栽培する農家の方にご利用いただいています。そのため、一日の作業としては、早朝に牛舎の掃除や搾乳、牛の世話をした後に堆肥の配達を行い、夕方からも餌の準備や夜間の見回りなど多くの業務をこなしています。加えて、必要に応じて牛の助産も行い、多くの牛の命と向き合う、休む間もない毎日です。また、地元オペレーターへ牛ふん堆肥を提供し、飼料用トウモロコシを生産してもらう耕畜連携にも取り組んでいます。

今後多くの牛を管理していくためには人材の確保が課題であり、若手の従業員を雇用していくことで安定した運営に繋げたい加藤さん。最後に「昨今は肥料価格も高騰しています。良い作物は良い土壌から作られるため、ぜひとも牧場の牛ふん堆肥を使ってみて欲しいです。また、小売店などで牛乳を見かけた際は、手に取って購入していただき応援してもらえると嬉しいです」とメッセージをいただきました。

スマホでサクっとポイント活しよう♪

JAあいち海部の「スマホ会員証」をご紹介

当JAでは、令和8年10月よりスマホなどで活用できるポイント制度「スマホ会員証」の運用を開始しました。従来の物理的なポイントカードとは違い、「いつでも・どこでも・気軽」に活用することができます。

この特集では、「スマホ会員証」の登録方法やポイントの活用方法などについてお伝えしますので、ぜひともお得に活用してください。



「スマホ会員証」の登録方法

ポイントカードからの切替の方

1 JAあいち海部の公式LINEへアクセスする

スマートフォンのカメラで下記QRコードを読み取り、ログインページにアクセスします。
※未登録の方は「友だち追加」をお願いします。



▲公式LINE

2 メニュー画面の「スマホ会員証」を選択する

LINE画面のページ下部にあるメニュー画面から右上の「スマホ会員証」を選択する。



3 ログイン画面にて「会員No.」及び「初期パスワード」を入力する

ポイントカードの16桁の番号を確認しながら、会員No.とパスワードを入力



会員No.につきましては、ポイントカード右上に記載されている会員No. (16桁)を入力してください

初期パスワードは
Ja+生年月日西暦8桁
(例) 1990年1月1日
「Ja19900101」 ※Jは大文字です

※「ログイン状態を維持する」を選択することで、次回からの操作を省略できます。



4 会員規約への同意

会員規約を最後まで確認(スクロール)して、「同意する」を押します。

※受信メールのドメイン制限をされている方は「@cnt-ac-ja.jp」の解除をお願いします。

5 メールアドレスの登録

ご本人様のメールアドレスを登録します。

※後で登録することも可能ですが、ポイント失効等の大切なお知らせが届かなくなりますので、登録をお勧めします。

6 初期パスワードの変更

安心してご利用いただくため、初期パスワードを変更します。

※後で変更することも可能です。

7 登録完了

会員証が表示されたら、登録完了です。



新規会員登録の方

前述の1・2の手順を同様にを行い、3のログイン画面の下部にある「ポイント会員でない方」の「新規会員登録」から、画面の内容に従って登録をお願いします。



登録完了後、次回からは公式LINEのメニュー画面「スマホ会員証」からアクセスすると便利ニャ!

現在ご利用のポイントカードは、**令和8年10月1日(木)以降使用することができなくなりました。**

※現行のポイントカードの新規受付は令和8年6月30日(火)で終了しました。※スマートフォンをお持ちでない方は、7月中旬頃にお送りしました出資配当金の案内又はDM内にある「仮カード会員証」をご使用ください。※令和8年10月1日(木)以降、電話番号によるポイントの付与は行えませんのでご了承ください。



ポイントの利用方法

ポイントは、主に2通りの使用方法があります。
貯めたポイント数や目的に応じて賢く活用しましょう♪

利用方法 1

1ポイント=1円

で、値引きしてお買い物

ご利用箇所

JAあいち海部の産直施設
購買窓口・JA-SS※
※配送にはご利用できません。

利用方法 2

貯めたポイントを 地元の農産物に交換

支店窓口にて実施される地元農産物のポイント
交換会で利用できます。

詳しい付与基準や制度のご案内は
当JAのホームページで公開してるニャ♪



制度についてのご案内



ポイント付与基準



綺麗なお花で
ルンルンニャ～

令和8年度ポイント交換会対象商品

いっぱい貯めて
お得に使うニャ!

美味しいお野菜
ワクワクニャ～



ポイント 交換の 流れ

1

JAあいち海部の
各支店窓口にて
申し込み

2

商品お渡し日に
申し込み控えを持って
申し込みした支店にて
商品を受け取る



開催月	商品名・申し込み期間など		必要ポイント数				
12月	<div>ポインセチア (5合鉢・15センチ)</div> <div><table><tr><td>お 申 込 期 間</td><td>11/11～11/30</td></tr><tr><td>商品お渡し日</td><td>12/16</td></tr></table></div> <div></div>		お 申 込 期 間	11/11～11/30	商品お渡し日	12/16	<div>700ポイント</div> <div>数量上限 50鉢</div>
	お 申 込 期 間	11/11～11/30					
商品お渡し日	12/16						
1月	<div>あいち海部セット (れんこち×3・にんちー×2) レンコン(パック)×1</div> <div><table><tr><td>お 申 込 期 間</td><td>12/9～12/30</td></tr><tr><td>商品お渡し日</td><td>1/20</td></tr></table></div> <div></div>		お 申 込 期 間	12/9～12/30	商品お渡し日	1/20	<div>1,000ポイント</div> <div>数量上限 40セット</div>
	お 申 込 期 間	12/9～12/30					
商品お渡し日	1/20						
2月	<div>イチゴ(ゆめのか) (平箱2パック)</div> <div><table><tr><td>お 申 込 期 間</td><td>1/13～1/29</td></tr><tr><td>商品お渡し日</td><td>2/17</td></tr></table></div> <div></div>		お 申 込 期 間	1/13～1/29	商品お渡し日	2/17	<div>700ポイント</div> <div>お一人様2点まで</div> <div>数量上限 100セット</div>
	お 申 込 期 間	1/13～1/29					
商品お渡し日	2/17						
3月	<div>トマト(大玉) (1箱1kg入り)</div> <div><table><tr><td>お 申 込 期 間</td><td>2/10～2/26</td></tr><tr><td>商品お渡し日</td><td>3/17</td></tr></table></div> <div></div>		お 申 込 期 間	2/10～2/26	商品お渡し日	3/17	<div>300ポイント</div> <div>お一人様2点まで</div> <div>数量上限 80セット</div>
	お 申 込 期 間	2/10～2/26					
商品お渡し日	3/17						

※写真はイメージです。※交換にはポイント交換数に応じたポイントが必要です。
※交換内容につきましては、変更となる場合がございますのでご了承ください。
※お申し込み期間外の商品に関しては、申し込みをすることができません。
※原則、キャンセル不可となりますので、ご了承ください。
※交換数の上限に達し次第、受付終了とさせていただきます。

JAあいち海部の施設情報はコチラから

産直施設・購買窓口や各支店に関する情報は
当JAのホームページよりご確認ください。



からだに愛情 みんなにやさしい

ヨーグルト

子どもからシニアまで、家族みんなの元気を支える
食品として再注目されているヨーグルト。
さまざまな健康効果や料理をよりおいしくする
活用法などをご紹介します。



監修 五賀ひろか

管理栄養士・野菜ソムリエ
病院勤務後に独立し、企業向けレシピ開発やフードコーディネーターなど幅広く活動中。
SNSでは「頑張らない腸活」をテーマに発信。

イラスト：小林裕美子

肌の健康

腸内環境の状態は、肌の健康にも影響します。腸内に老廃物がたまった状態は肌にとっても良いことではありません。ヨーグルトには乳酸菌が豊富に含まれており、腸内環境を整えて肌の新陳代謝を促します。

健康効果4 ヨーグルトの

おいしだけじゃない！

腸の健康

ヨーグルトに含まれる乳酸菌は、腸内の善玉菌を増やして腸内環境を整える働きがあります。善玉菌が増えると悪玉菌が減り、便秘の改善やコレステロールの低下など体にうれしい効果が期待できます。

免疫力アップ

腸には多くの免疫細胞が集まっています。腸内の善玉菌を増やして環境を整えると免疫力アップにつながり、風邪などに負けにくい体づくりに役立ちます。乳酸菌が豊富なヨーグルトを積極的に取りましょう。



骨の健康

ヨーグルトをはじめとする乳製品に含まれるカルシウムは体に吸収されやすく、子どもの骨の成長をサポートしてくれます。また、加齢により骨密度が低下して起こる骨粗しょう症の予防にも有効です。

もっと知りたい！

ヨーグルトQ&A

Q 1 食べるのが
おすすめですか？

A ヨーグルトに含まれる乳酸菌などは胃酸に弱く、従って胃酸が薄まる食事の後に食べることで菌が腸まで届きやすくなります。

Q 2 1日にどのくらいヨーグルトを
食べると良いですか？

A 年齢や食べる目的により異なりますが、成人の場合は1日当たり100〜200gが目安です。

Q 3 おすすめの食べ合わせ
ありますか？

A 大腸まで届きやすく、善玉菌の餌になるオリゴ糖が多く含まれる、きな粉や蜂蜜などがおすすです。また、バナナやキウイフルーツなど食物繊維が豊富なフルーツを添えると、より効果的です。

Q 4 花粉症に効くって本当ですか？

A アレルギー症状を緩和するには、体の免疫機能を正常に保つことが大切です。腸内環境が整うことで免疫力が上がり、花粉症の症状緩和につながる可能性があります。

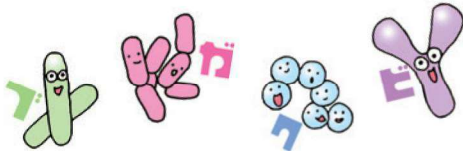
ヨーグルトの魅力 \ 再発見 /

再発見 1

世界は愛で、ヨーグルトは菌でできている！

菌の種類でヨーグルトを選んでみるのもいいかも！

ヨーグルトは乳酸菌やビフィズス菌などによって牛乳を発酵させた発酵食品です。菌によって特徴があり、人体への健康効果はさまざまです。酸味があるもの、もちっと感があるものなど、味も多種多様です。



●主な菌の種類と期待できる健康効果

ブルガリクス菌 (ブルガリア菌)	ヨーグルト作りに欠かせない乳酸菌の一種。腸内環境を整え、便秘改善に役立つ。
ガセリ菌	内臓脂肪を減らし、肥満予防に効果的。
クレモリス菌	独特な粘り成分が特徴で、食物繊維のように働く。
ビフィズス菌	大腸にも多く生息し、便秘改善に役立つ。

再発見 2

自宅で簡単！ 自家製ヨーグルト作り

専用のヨーグルトメーカーがなくても、常温の牛乳にタネ菌を混ぜるだけで作れるヨーグルトがあります。通販だけでなくスーパーなどで入手できるタネ菌もあります。作り方は商品の仕様書に従ってくださいね。

作り方



牛乳にタネ菌を混ぜて放置するだけ！出来上がったヨーグルトの一部をタネ菌として使用すれば、この先ずっと自宅でヨーグルトが作れちゃうんです！

よくかき混ぜて常温で静置する。夏は一晚で、冬は1、2日で出来上がり！

※変な色や腐った臭いがする場合は食べないようにしましょう。

再発見 3

料理にアクセント！ ヨーグルトの使い方あれこれ

協力：Jミルク



ミルクウェブサイト「ミルクレシビ」

ヨーグルトはそのまま食べるだけでなく、さまざまな料理のアクセントにも活用できます。調理の際は、加糖タイプやフルーツヨーグルトは避け、プレーンタイプを使ってください。

ゴボウとマイタケのヨーグルトカレー



ヨーグルトでまろやかな味に

いつも使っているカレーにヨーグルトをプラスすることで、辛さが和らぎこくも出ます。具材の肉が軟らかくなる効果も期待できます。

作り方は
コチラ



切り干し大根のピリ辛ヨーグルトあえ



サラダの爽やかなドレッシングにも

ヨーグルトをドレッシングの材料として使います。かむほどにヨーグルトの爽やかな風味が広がるため食べやすく、箸休めにもぴったりのおかずです。
(レシピ考案：奥泉明子さん)

作り方は
コチラ



ホワイト豚汁



みそとヨーグルトは好相性

米こうじで大豆を発酵させてうま味が増したみそとヨーグルトは相性抜群！ヨーグルトがみその塩味を抑えてうま味をさらに引き立てます。

作り方は
コチラ





01

永和支店の職員が詐欺被害を未然に防止 津島警察署より感謝状を授与

9月1日、永和支店は津島警察署にて詐欺被害の未然防止に対する感謝状の授与式が開催され、被害の防止に貢献した同支店の金融担当職員である谷川佑月さんと伊藤善啓支店長が出席しました。

当日は、同警察署の寺島忍署長から感謝の言葉とともに感謝状が手渡されました。当JAでは、詐欺被害への対策として高額出金を希望されるお客様に事情の聞き取りを行っています。今回の場合では、7月中旬頃に来店された年配のお客様が息子へ現金を渡したいとの事情でしたが、窓口にて対応した谷川さんは話される内容に違和感を抱き、上席に確認した上で支店から警察へ連絡したことで、被害を防止できました。

同支店の伊藤支店長は「金融機関として正しく対応を行ったことが、詐欺被害の防止へ繋がりました。今後もお客様が安心してご利用いただける支店であるように努めたいです」と話しました。



津島警察署より感謝状を授与

02

学生らが戦略を考えて農産物を販売 営農版5Daysインターンシップを開催

9月2日から6日の5日間、本店と愛菜耕房、菜々耕房にて営農版5Daysインターンシップを開催し、大学生12名が参加しました。

この取り組みは、当JAに関心のある学生らに対し、農家や職員との意見交換や営農施設の見学に加え、自らが販売戦略を立案して農産物の販売を行い、地域の利用者と触れ合う場を設けることで、JA事業への理解促進を目的としています。当日は、学生らが産直店舗の仕組みやマーケティングなどについて学んだ後に、農産物の販売に向けた価格設定や商品のPOPを自作し、産直店舗で販売へ挑みました。また、販売実績や改善点を踏まえたグループワークも行い、販売することの難しさや楽しさを分かち合いました。

参加した学生らは「自らが考えて販売した農産物を購入してもらえた時は、とても嬉しかった。有意義な経験を積むことができました」と話しました。



産直店舗にて販売を行う学生ら

03

弥富市の受託部会が新米を寄贈 子ども達が学校給食会で新米を味わう

弥富地域農業機械銀行受託部会と十四山営農受託部会は、弥富市の全小中学校へ市内で今年の8月に収穫された新米300kgを寄贈し、9月4日には同市の栄南小学校にて新米給食会が開催されました。

この取り組みは、同市が昭和34年に発生した伊勢湾台風の被害を受けたことを教訓に、早場米の栽培と県内で最も早い新米の収穫を行っていることから、学校給食で子ども達に新米を提供することで食を大切にする心を育むことを目的に行っています。当日は、同市の安藤正明市長や弥富地域農業機械銀行受託部会の古江真人代表が学校を訪問し、新米に合わせた献立を子ども達とともに味わいました。

子ども達は「大事に育てられた新米を食べることができて、とても嬉しかったです」と話しました。



子ども達と新米を味わう古江代表(中央)

04 災害時を想定してポリ袋で調理 女性部が蟹江支店で試食会

9月4日、女性部は蟹江支店で防災食を調理して来店客に振る舞う試食会を開催し、蟹江支部の部員4名が参加しました。

この取り組みは「防災週間」に合わせ、地域住民の防災意識を高めて家庭での備えに繋げることを目的に実施したものです。当日は、調理器具を十分に用意できない災害時にも活用できるポリ袋を使い、トウモロコシご飯と蒸しパンを調理しました。できあがった防災食は試食として提供を行い、来店客は実際に味わいながら災害時の調理方法に関心を寄せていました。また、作り方をまとめたレシピも配布し、日頃から調理方法を知っておくことや家庭での備えの大切さを呼びかけました。

試食した来店客は「防災食と思えないくらい美味しかった。ポリ袋を活用できることを覚えておき、非常時に役立てたいです」と話しました。



防災食を調理する部員

05 将来に向けた資産形成と運用を学ぶ 神守支店で初心者向けNISAセミナーを開催

9月9日、神守支店は初心者向けNISAセミナーを開催し、20名が参加しました。

当JAでは、組合員や利用者の方々に対し、財産の継承や資産形成のためのセミナーを定期的に開催しており、ライフプランのサポートに取り組んでいます。当日は、農林中金全共連アセットマネジメント株式会社から講師を招き、インフレへの備えが必要となる情勢の中で金利変動による影響や老後に向けた資産形成と運用の必要性などに加え、投資信託における注意点やリスクとの付き合い方について解説されました。また、NISA制度における年間の非課税枠などの基礎的な事項や、自らに適した投資信託を選択するためのポイントも説明され、参加者はメモを取りながら理解を深めました。

参加者は「投資について、仕組みやリスクなどを分かりやすく学ぶことができたので、とても有意義でした」と話しました。



初心者向けNISAセミナーを開催

06 地域に寄り添う支店を目指して 東部地区合同で支店まつりを開催

9月26日、甚目寺支店にて東部地区合同の支店まつり「花菜野菜果市場～はなやかマルシェ～」を開催しました。

この取り組みは、組合員や利用者に親しまれながら寄り添える支店を目指すとともに、地域との接点強化を目的としています。当日は、新鮮な野菜を販売する朝市や部会組織と地元企業の出店に加え、牛玉山観音寺の副住職によるライブペイントや大治太鼓によるオープニングイベントなどが行われました。他にも、職員による相談ブースや子ども向けのスタンプラリーに加え、同JAの広報大使「あまにゃん」との記念撮影や野菜とお菓子の詰め放題も開催されたため、早朝から訪れた多くの来場者で活気良く賑わいました。

イベントを企画した東部地区の支店長は「地域との繋がりがコミュニケーションを大切にしながら、JAファンの創出に繋がるきっかけとなれば幸いです」と話しました。



スタンプラリーに参加する来場者

上手に育てるコツ
教えるニャ!

あなたもチャレンジ!

家庭菜園

家庭菜園のプランニング

連作回避とスペースの有効活用

日本では、四季それぞれで気温や日長、雨量などにはっきりした特徴があります。そのため野菜の種類に適した栽培時期を選び、季節の変化に対応した栽培管理をしなければいけません。

狭い畑で多種類の野菜を作るには、菜園利用のプランが必要です。季節に応じた種類・品種を選び、菜園の利用ローテーションを考えましょう。

【野菜の選び方】

野菜の生育特徴から見ると、共通した栽培管理の方法があります。野菜の類縁関係を知ると、同じ仲間同士で肥料や病害虫が共通することが多いので、作付けプランを立てるのに役立ちます。野菜の種類と品種を選ぶポイントは、①利用・調理に適しているか ②その土地の気候や栽培時期が合っているか ③病気や害虫に強く作りやすいか、などをあらかじめ調べておきましょう。

畑の大きさによって野菜の選び方は異なります。パセリやミツバ、バジルなどのハーブ類は料理の付け合わせに少しあれば良いので、庭の片隅で自給できます。

畑が100平方mあると年間30品目以上を作ることができますが、スペースが広いほど栽培管理に手間がかかり、特に夏場の灌水(かんすい)や炎天下の草取りは、体の負担となることもあります。

【連作と輪作】

同じ畑に同じ野菜を連続して作ることを「連作」といいます。連作すると生長に障害が出る野菜があります。エンドウは一度作ると、4、5年は作れません。ナス、トマト、ソラマメ、サトイモなどは3、4年、レタス、ハクサイ、イチゴなどは2年、ホウレンソウ、コカブ、インゲンなどは1年です。サツマイモ、カボチャ、タマネギのように連作しても生長に障害が見られない野菜もあります(表)。

また、同じ科に属する近縁な野菜は似た性質を持っているため、病害虫と肥料の吸収が共通しています。そのため、連作すると土に生息する病害虫が増えたり、微量でも必要な肥料成分が不足して野菜の生長を妨げることがあります。

このような連作障害を防ぎ、地力が衰えないようにするためには性質の異なる野菜を計画的に順次、作付けする「輪作」をします。

表 連作障害の出やすい野菜、出にくい野菜

連作障害の出やすい野菜	スイカ、キュウリ、メロン、トマト、ナス、ピーマン、エンドウ、ソラマメ、エダマメ、サトイモなど
連作障害の出にくい野菜	サツマイモ、カボチャ、タマネギ、小松菜など

図 作付けプラン例(4m×5mの20平方mの場合)

	春～夏	秋～冬								
1年目	<table><tr><td>A ナス科</td><td>B ウリ科</td></tr><tr><td>D マメ科・ スイートコーン</td><td>C イモ類・ ヒガンバナ科</td></tr></table>	A ナス科	B ウリ科	D マメ科・ スイートコーン	C イモ類・ ヒガンバナ科	<table><tr><td>A 小型葉物類</td><td>B セリ科</td></tr><tr><td>D アブラナ科</td><td>C イモ類・ ヒガンバナ科</td></tr></table>	A 小型葉物類	B セリ科	D アブラナ科	C イモ類・ ヒガンバナ科
A ナス科	B ウリ科									
D マメ科・ スイートコーン	C イモ類・ ヒガンバナ科									
A 小型葉物類	B セリ科									
D アブラナ科	C イモ類・ ヒガンバナ科									
2年目	<p>前年にナス科を育てた場所 でマメ科・スイートコーンを 育てることで、連作障害を 回避する。</p> <table><tr><td>A マメ科・ スイートコーン</td><td>B ナス科</td></tr><tr><td>D イモ類・ ヒガンバナ科</td><td>C ウリ科</td></tr></table>	A マメ科・ スイートコーン	B ナス科	D イモ類・ ヒガンバナ科	C ウリ科	<p>前年に小型葉物類を育てた 場所でアブラナ科を育てるこ とで連作障害を回避する。</p> <table><tr><td>A アブラナ科</td><td>B 小型葉物類</td></tr><tr><td>D イモ類・ ヒガンバナ科</td><td>C セリ科</td></tr></table>	A アブラナ科	B 小型葉物類	D イモ類・ ヒガンバナ科	C セリ科
A マメ科・ スイートコーン	B ナス科									
D イモ類・ ヒガンバナ科	C ウリ科									
A アブラナ科	B 小型葉物類									
D イモ類・ ヒガンバナ科	C セリ科									
3年目	<table><tr><td>A イモ類・ ヒガンバナ科</td><td>B マメ科・ スイートコーン</td></tr><tr><td>D ウリ科</td><td>C ナス科</td></tr></table>	A イモ類・ ヒガンバナ科	B マメ科・ スイートコーン	D ウリ科	C ナス科	<table><tr><td>A イモ類・ ヒガンバナ科</td><td>B アブラナ科</td></tr><tr><td>D セリ科</td><td>C 小型葉物類</td></tr></table>	A イモ類・ ヒガンバナ科	B アブラナ科	D セリ科	C 小型葉物類
A イモ類・ ヒガンバナ科	B マメ科・ スイートコーン									
D ウリ科	C ナス科									
A イモ類・ ヒガンバナ科	B アブラナ科									
D セリ科	C 小型葉物類									
4年目	<table><tr><td>A ウリ科</td><td>B イモ類・ ヒガンバナ科</td></tr><tr><td>D ナス科</td><td>C マメ科・ スイートコーン</td></tr></table>	A ウリ科	B イモ類・ ヒガンバナ科	D ナス科	C マメ科・ スイートコーン	<table><tr><td>A セリ科</td><td>B イモ類・ ヒガンバナ科</td></tr><tr><td>D 小型葉物類</td><td>C アブラナ科</td></tr></table>	A セリ科	B イモ類・ ヒガンバナ科	D 小型葉物類	C アブラナ科
A ウリ科	B イモ類・ ヒガンバナ科									
D ナス科	C マメ科・ スイートコーン									
A セリ科	B イモ類・ ヒガンバナ科									
D 小型葉物類	C アブラナ科									

ナス科…トマト、ナス、ピーマンなど
ウリ科…キュウリ、カボチャなど
ヒガンバナ科…ネギ、タマネギなど
マメ科…エダマメ、インゲンマメなど

セリ科…ニンジンなど
アブラナ科…キャベツ、ハクサイ、ダイコンなど
イモ類…サツマイモ、ジャガイモ、サトイモなど
小型葉物類…ホウレンソウ、小松菜など

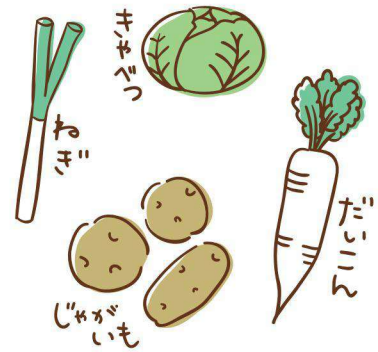
【作付けプラン】

例えば、4m×5mの20平方mの畑の場合は、家庭での消費量が多いダイコン、キャベツ、ジャガイモ、ネギなどを中心に4区画以上に分けて作付けプランを立てると良いでしょう(図)。

作付けプランは次の手順で作しましょう。

- ①菜園を均等に4ブロックに分ける。
- ②作りたい野菜を「ナス科」「ウリ科」「イモ類・ヒガンバナ科」「マメ科・スイートコーン」「小型葉物類」「セリ科」「アブラナ科」の7種類に分ける。
- ③1年ごとにブロックのローテーションを行う。

このようなローテーションで、ナス科やエンドウなどの連作障害をおむね避けることができます。



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

広報通信 2025年11月号より転載

家庭菜園



よく肥えた土、「腐植土」って、どんな土？

生物の体は、様々な物質から合成された化合物で構成されています。

例えば人体は、皮膚や筋肉、内臓、血液などできられています。それらの元は炭水化物、タンパク質、脂質などの化合物で、有機化合物と呼びます。

有機化合物とは簡単にいえば、生命体の主な構成要素となっている、炭素を多く含む物質のことです。燃やすと二酸化炭素を発生します。

植物の茎や根、葉、花などは、でんぷんやタンパク質、脂質、繊維などの有機化合物で構成されています。

このように、動物も植物も有機化合物でつくられています。

動物は成長に必要な栄養素を、でんぷんなどの有機化合物そのものをエサとします。植物は主に窒素などの無機化合物を栄養として採り入れます。

動物は、体内で無機物から有機物をつくり出せないため、植物が

南部営農センター 園芸課
営農主幹 検校 哲也



を捕食することで生きているのです。

自然界では弱い生き物が強い生き物のエサになり、さらに強い生き物のエサにされるといって、ピラミッド状の食物連鎖が形作られています。

食物連鎖の頂点にいるのは、海の中ではサメやシャチ、アフリカのサバンナではライオン、山林ではワシやタカなどの猛禽類です。

食物連鎖は弱肉強食の世界を表現しているように思われがちですが、必ずしもそうとはいえません。

ある環境の中で最も強いとされる動物であつたとしても、いつかは必ず死が訪れます。動物の死体はやがて分解されて土の一部となつてしまします。

もちろん動物だけではなく、植物も寿命がくると枯れて、土に還っていきます。ただし、土に還るといのはバラバラになって形も色もなくなり、土と混ざり合うということだけを意味するわけではありません。食物連鎖の頂点に立つとされるどんなに強い動物であつても、土の中にいる小さな生物のエサとなるのです。

土の中にはミミズやダンゴムシなどの土壌にすむ小動物、アメーバのよ

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



出典：土、地球最後のナゾ(光文社新書、藤井一幸)

Q どんな仕事をしていますか
A 〇事務指導課では、支店からの問い合わせ対応や事務手続き改正時の全店への周知研修を行っています。

〇本店営業課では、全店の営業状況把握のための確認連絡や各種書類の取りまとめを行うとともに、窓口営業ではお客様に気持ちよくご利用いただけるような丁寧な接客対応に努めています。

JAあいち海部の 部署のコト interview

おしゃべり！
今回は

金融部 事務指導課・本店営業課



写真(左から) 上段:斎藤課長、伊藤、伊藤課長補佐、浅田課長、佐野、福田部長
下段:荒井係長、岡、高田、早川

Q 部署の目標や課題について教えてください

A どの店舗へご来店いただいても変わらぬ「正確でスムーズなお手続き」とおもてなしをお届けできるように、全店での業務手順の統一に取り組んでおります。これからも皆様に寄り添い、気持ちよく丁寧なお取引ができる店舗づくりを目指しています。



あじき先生の



地産地消レシピ教室



安食はるか先生

清須市で30年、料理教室を主宰。現在は、京都へ帰郷し、料理教室・民泊・食体験を展開中。



キャベツと豚肉のみそ炒め物

材料 (2人分)

キャベツ	200g	A	みそ・しょうゆ・みりん	
豚こま肉	100g		酒・ケチャップ	各大さじ1
にんじん	少々		しょうがすりおろし	小さじ1弱
ピーマン	2個		片栗粉	小さじ1
サラダ油	大さじ1			

作り方

- ① キャベツはざく切りにし、にんじんは太めの細切り、ピーマンは一口大に切る。
- ② 豚肉は大きめの一口大に切る。
- ③ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、にんじんを入れて30秒、続けてキャベツとピーマンを加えて5秒ほど湯通しし、ざるに取る。
- ④ ③の湯で、豚肉もさっと湯通しする。
- ⑤ フライパンに油をいれて熱し、豚肉をさっと炒め、焼き色がついたら野菜を加え、全体を混ぜる。
- ⑥ 合わせたAを加えて炒め合わせ、汁気が少し飛んだら火を止める。

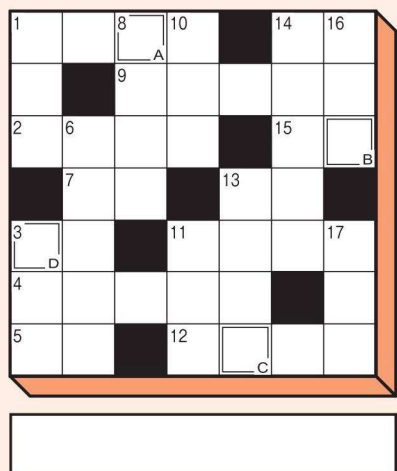
※湯通しをしなくても作れます。その場合は豚肉と野菜をしっかりと炒めてください。

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
- 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ました
- 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



Q 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?



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



A B C D E
ハ イ キ ン グ



お便り紹介コーナー

Q 毎月「あまいろ」が届くのを、楽しみにしています。表紙の子どもが可愛くて、心が和みます。また、友人や知人が掲載されていることもあり、嬉しくなります。
(市江管内 80代男性)

A ご愛読いただき、誠にありがとうございます。当JAの広報誌は、出演していただける皆さまのご協力によって成り立っており、いつも感謝しております。また、管内のお子様やペット、生産者の方々につきましても、出演していただける方を随時募集しておりますので、もしよろしければお声がけいただけますと幸いです。
(蟹江管内 50代女性)

G C 津島店、G C 十四山店を、よく利用しています。商品もお値打ちで友人にも喜ばれるため、他の地域の産直店舗も訪れてみたいです。

管内の生産者を紹介する記事は、自給自足を目指すわが家にとって、大いに参考になります。高齢になりましたが、野菜の栽培は難しくてもやりのある仕事です。
(佐織管内 70代男性)

市江管内



けんしん 佐藤 麗心くん(15歳) うりゅう 右龍くん(12歳)
まさむね 絹宗くん(11歳) あきの 愛季乃ちゃん(8歳)
ひなの 緋那乃ちゃん(1歳) 父 直弥さん 母 貴代美さん

両親から一言 人に優しく、大きく育ってね。

永和管内 横井さん宅

ミニチュアダックスフンド
オレオくん(10歳)写真上
ラテくん(2歳)写真下



家族から一言

いつも楽しく過ごさせてくれて、ありがとう!長生きしてね!





海南病院だより



病院 ミニ知識



がん化学療法看護
認定看護師

加藤 有香

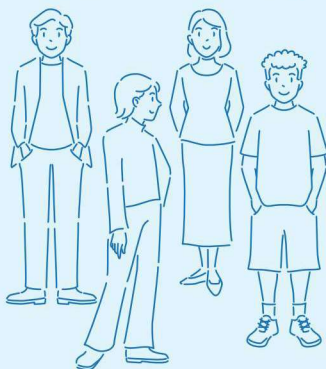
「アピアランスケア」を ご存じですか？

「アピアランス」とは「外見」を意味する言葉です。がん治療におけるアピアランスケアとは、治療によって生じる外見の変化に対して、その人らしい生活を続けられるよう支援することです。

抗がん剤治療では、髪の毛が抜ける、眉毛やまつ毛が少なくなる、肌が乾燥する、爪の色や形が変化するなど、さまざまな外見の変化が起こることがあります。「病気を治すためには、治療を受けなければならぬ」「生きるための選択」だと頭でわかっているにもかかわらず、外見の変化に心がついていないことがあります。

「人に会うのがつらい」「仕事に行きづらい」「自分らしくなくなってきた気がする」――そうした思いは、決して小さなものではありません。私たちは、外見を整えるお手伝いをしながら、その人の思いを聴くことも大切にしています。

『自分らしくいること 元気でいるコツ!』



「治療を受けながら、どのように過ごしたいですか？」
私たちは、その人に合った方法を一緒に考え、必要に応じて専門の窓口や利用できる支援につながるようサポートをしています。

外見の変化による悩みが少しでも軽くなることで、人と会うことや外出することへの前向きな気持ちを取り戻し、その人らしい生活を続けることにつながります。

がん治療は、病気だけをみるものではなく、生活を受けながら、その人らしく生活し、社会とつながっていくことも大切にしています。「こんなことも、相談していいのかな」と思うことも、ぜひお話しください。その『困った』と一緒に考えていくことも、私たち看護師の大切な役割と思い、日々の活動に取り組んでいます。

介護 ミニ知識



海南訪問看護ステーション

森山 希美子

『介護や私生活に ついての所感』

30代40代は、自分の事を二の次にしながらも、毎日を楽しく過ごしてきました。気づけば50代に突入した私は、「これからの人生をどう過ごしたらよいのだろう」と考える機会が増えてきました。子育てが一段落した一方で、後期高齢者となった親の体調の変化が気になる年代でもありません。「いつかは介護が必要になる」と感じながらも、ついまだ先のことだと思ってしまう。

しかし、介護はある日突然始まることがあります。だからこそ、「さあ、どうしましょう」と慌てる前に、自分自身の暮らしや家族との関わりについて、見つめ直しておくことが大切だと思っています。

介護保険制度がスタートして26年。制度自体は社会に浸透して利用しやすい環境になってきています。訪問看護という仕事柄、介護の知識は持っている私ですが、だからこそ、知識を備えておくだけでなく、親が「どんな暮らしを

望んでいるのか?」「もし困ったらどこまで手伝ってほしいのか?」といった親の気持ちが置いてきぼりにならないように、聞いておく必要があると感じています。普段から、小さな問いかけを積み重ねておくことで、将来の安心につながるのではないのでしょうか。

「人生100年時代」といわれる今、50代は、これからの人生をより豊かに築いていくための大切な年代だと思います。老後にはもちろん貯金も大切ですが、それと同じくらい「貯筋」、つまり自身の体力を蓄えておくことも大切です。今、私は仕事終わりに筋トレをして、未来の自分のために筋肉をコツコツと貯め、昔の趣味だった観劇を再開し、また新たに手芸教室にも通い始めました。

いつか訪れるかもしれない介護に備えながらも、一日を自分らしく楽しく過ごすこと。これが、私らしい50代の生き方です。皆さんは、これからの人生をどのように過ごしていきたいとお考えでしょうか?



健康 ミニ知識



眼科医師
小出 彩乃

急な目の痛みや吐き気、
頭痛はありませんか？

—「狭隅角」にご注意ください—

突然、目が痛くなったり、目がかすんだり、頭痛や吐き気がしたことはありませんか？

その症状は、もしかすると「急性緑内障発作」によるものかもしれません。

「狭隅角」とは、目の中で作られる水（房水）が外へ流れ出る通り道である「隅角」が狭くなっている状態です。もともと眼球の前後の長さが短い方や遠視の方、また、加齢によって目の中の水晶体が厚くなってきた方に多くみられます。

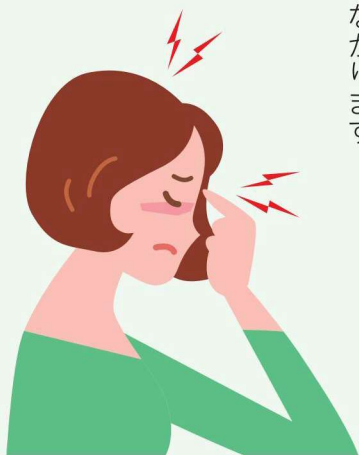
隅角が狭いと、何らかのきっかけで房水の流れが急に悪くなり、眼圧が急上昇することがあります。これが「急性緑内障発作」です。眼圧が高い状態が続くと、視神経が傷害され、視力低下や視野障害につながります。特に急性緑内障発作では、短時間のうちに視神経が大きく障害されることがあり、放置すると失明につながる可能性があります。突然の目の強い痛み、目のかすみ、頭痛、吐き気などが現れた場合は、「少し休めば治る」

と考えず、できるだけ早く眼科を受診してください。

眼科では、隅角の広さを調べる検査や眼圧測定、視神経の状態を確認します。狭隅角による発作を起こす可能性が高い場合には、レーザーで虹彩（茶目の部分）に小さな通り道を作る「レーザー虹彩切開術」を行うことがあります。また、状態によっては水晶体を取り除き、眼内レンズに交換する手術を検討する場合もあります。

さらに、狭隅角の状態にある方は、薬の影響で瞳孔が広がったり、房水の流れが悪くなったりすることがあり、これにより眼圧が急に上がることがあります。風邪薬や睡眠導入剤、胃力メラ検査で使用する薬、手術の際に使用する薬などにも注意が必要です。狭隅角と診断された方は、市販薬を含め、薬を使用する際には、医師や薬剤師に「狭隅角である」ことを必ず伝えましょう。

目の異変を早く見つけ、適切に対処することが、大切な視力を守ることにつながります。



子育て ミニ知識



小児科代表部長
六鹿 泰弘

子どもの感染症の見分け方

Q インフルエンザ、感染性胃腸炎、RSウイルス感染症等の見分け方はありますか？

A ご質問に挙げられた感染症の見分け方については、ご家庭で症状だけを見て正確に見分けることは困難です。どの感染症でも発熱や食欲低下など共通した症状がみられ、年齢や体質によつて現れ方も異なるためです。そのため、小児科では症状の経過や診察所見に加え、必要に応じて迅速検査などを組み合わせて診断をします。

それぞれの感染症には比較的特徴的な傾向がありますが、あくまで一般的な傾向であること意識してください。インフルエンザは、急に38〜40℃の高熱が出て、全身のだるさや頭痛、筋肉痛を伴うことが多く、咳や鼻水もみられます。感染性胃腸炎は、嘔吐や下痢がおもな症状で、発熱はあっても軽度から中等度のことが多いですが、特に乳幼児では嘔吐

や下痢による脱水に注意が必要です。RSウイルス感染症は、鼻水や咳から始まり、数日かけて咳が強くなります。乳児では、ゼーゼーという喘鳴（ぜんめい）や呼吸が速くなる、哺乳量が減るなどの症状が現れることがあり、細気管支炎や肺炎に進行する場合もあります。特に生後3か月未満の乳児の感染は重症化する場合があります。

前述の通り、これらはあくまで一般的な傾向です。インフルエンザでも嘔吐や下痢を伴うことがありますし、感染性胃腸炎でも高熱が出ることもあります。

ご家庭では病名を判断しようとするよりも、お子さんの全身状態を観察することが大切です。水分が十分に摂れているか、尿が出ているか、ぐったりしていないか、呼吸が苦しそうではないかを確認してください。水分が飲めない、呼吸が苦しそう、意識がはっきりしない、生後3か月未満で発熱があるなどの場合は、早めに医療機関を受診することをおすすめします。



購買請求書およびLPガス検針結果通知書のご提供方法変更について

日頃より当JAをご利用いただき、誠にありがとうございます。

当JAでは環境保護の取り組みの一環として、令和9年1月末をもって購買請求書およびLPガス検針結果通知書の書面(紙)での発行および郵送を終了し、「WEB明細サービス」でのご提供を基本とさせていただきます。

以下の①か②のお手続きをお願いいたします

①か②のいずれのお手続きもない場合、令和9年2月以降ご利用料金などの確認手段がなくなります。



①のお手続き WEB明細サービス(無料)ご登録

WEB明細サービスへの新規登録をお願いいたします。

※令和8年12月以前でも、ご登録いただいた翌月から請求書等の郵送を停止させていただきます。

・WEB明細には、「未請求金額」は掲載されません。

スマホの場合

パソコンの場合

下記ガイドをご参照ください

あいちあま 明細

②のお手続き 郵送の継続(有料)を希望される場合

※郵送を希望しない場合は投函しないでください。

※令和9年2月発行分から1通につき発行手数料として220円(税込)をご負担いただきます。

・令和9年2月以降は、「請求金額」が0円の場合は発行いたしません。

令和8年6月にお届けした「請求書等電子化のお知らせ」をご確認いただき、返信用ハガキを令和9年1月20日(水)までに郵便ポストへ投函してください。

上記①②のいずれもお手続きをいただいた場合は、請求書等の郵送は継続されます。

ご利用にはご登録が必要です

サクッとトウロク

パッとカンタン

WEB明細サービスは無料です。
(通信料はご利用者様負担となります。)

WEB明細サービスの始め方と使い方ガイド

①新規ユーザ申込

スマホはこちらから

①「ユーザ申込はこちら」を押します

②仮申込の手順

①すべての項目を入力します
※ユーザIDは利用者コードです

②すべて入力後「仮申込」を押します

③仮申込受付完了後、仮申込受付メールが届きます

③本申込の手順

①仮申込受付メールに記載の本申込用URLを押します

②本申込画面で、仮申込時に登録したパスワードを入力し、「本申込」を押します

③仮申込時のパスワードと一致したら本申込の受付完了です

④受付完了後、本申込受付メールが届き、WEB明細サービスへログイン可能となります

重要 複数の利用者コードをお持ちの方は、利用している全ての利用者コードでお申込ください

令和8年12月以前でも、ご登録いただいた翌月から請求書等の書面(紙)での発行および郵送を停止させていただきます。

メールアドレスの登録手順

メールアドレスを登録することで、請求書等が更新されたときにメールで新着通知を受け取ることができます。お手数ですがご登録をお願いいたします。

① ユーザID(利用者コード)とパスワードを入力しログインを押します

② WEB明細サービスにログインし「メール配信設定」を押します

③ メールアドレス① 新着通知を受信したいメールアドレスを入力

④ 新着通知 通知するを選択

⑤ 対象 帳票を選択
※水色になっていれば選択されています(PC・スマホによって色が違う場合があります)

⑥ 通知メールリンク先 通知するを選択

⑦ 閲覧機器 閲覧する機器を選択

⑧ メールアドレス①設定を押します

⑨ YESを押します

⑩ OKを押します

メールアドレスの登録は完了です

※ご登録いただいたメールアドレスに設定完了メールが届きます。

※メールが届かない場合は設定したメールアドレスに誤りがないか、また、「迷惑メールフォルダ」や「ゴミ箱」に振り分けられていないかをご確認をお願いします。

確認請求書の手順

① ユーザID(利用者コード)とパスワードを入力しログインする

② 帳票照会を選択

③ 購買請求書を選択

④ 閲覧月を選択

⑤ 請求内容をご確認

※「農協取引年次集計表」は、今までどおりご希望の方に発行いたします

JAあいち海部公式LINEにおける 広報誌・支店だよりの閲覧について

公式LINEでは、右記のメニューから当JAの広報誌や支店だよりをいつでもご覧いただけます。

まだご登録がお済みでない方は、この機会にぜひご登録ください。バックナンバーも順次公開中です。

メニューの
「広報誌・支店だより」
から見れるニャ!



- 広報誌「あまいろ」閲覧
- 支店だよりの閲覧
- 広報誌「あまいろ」への応募
- バックナンバーの閲覧

公式LINEのQRコード>



JA愛知厚生連

ともに、守り抜く。
JA愛知厚生連

更生看護専門学校／愛北看護専門学校／加茂看護専門学校

令和9年度 一般入試のお知らせ

令和9年度(2027年度)一般入試の出願が始まります。
出願を希望される方は各学校のホームページ募集要項をご確認のうえ、ご応募ください。

JA愛知厚生連 看護専門学校の特徴

- ・ 奨学貸与金制度があります
- ・ 看護師国家試験受験資格が得られます
- ・ 卒業後は、JA愛知厚生連の病院に勤務できます
- ・ 令和9年度も高等教育の修学支援新制度対象校です



JA愛知厚生連 更生看護専門学校

〒446-0026 安城市安城町東広畔47-1
TEL 0566-76-3420

募集要項



募集人員 40名

出願期間 令和9年1月4日(月)～
令和9年1月22日(金)

試験日 令和9年1月27日(水)

JA愛知厚生連 愛北看護専門学校

〒483-8086 江南市高屋町大松原137-7
TEL 0587-51-3350

募集要項



募集人員 40名

出願期間 令和8年12月11日(金)～
令和9年1月7日(木)

試験日 令和9年1月13日(水)

JA愛知厚生連 加茂看護専門学校

〒470-0343 豊田市浄水町1-58-5
TEL 0565-43-5101

募集要項



募集人員 40名

出願期間 令和8年12月11日(金)～
令和9年1月6日(水)

試験日 令和9年1月14日(木)

※募集人員には社会人・推薦入試を含む



あいちの味 当たる

第3弾

LINE Instagram 登録キャンペーン

応募期間
2026 **11.30** 月
まで

豪華
賞品

抽選で合計**200**名様に
あいちの農畜産物プレゼント!



A賞
50セット



あいち牛 ロース
しゃぶしゃぶすきやき用500g

B賞
50セット



愛知県産ブランド米
「愛ひとつぶ」2kg×2袋

C賞
100セット



愛知県産 野菜BOX

A賞からC賞のうち1つに応募できます。2027年2～3月頃発送予定

※商品・品目は変更となる場合があります ※画像はイメージです

キャンペーンの応募方法

愛知県内JAのLINEやInstagramを
登録してキャンペーン応募!

応募対象のアカウントやキャンペーンの
詳細は、Webサイトをご確認ください。
<https://www.jaaichi-well-being-cp.com/lp/>

WEBサイト
はこちら



LINEやInstagramの
操作説明はこちらを
ご覧ください

JAグループ 愛知

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

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

農地相談に
ついての
お問い合わせ

賃貸
作業委託

農地の売買

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
生活部 資産相談課 TEL 0567-56-6805

相談会スケジュール

場 所		11月	12月
法律相談日 予約制 9:30～12:00			
総合支援センター	20(金)	18(金)	
税務相談会 予約制			
総合支援センター 9:30～12:00	8(日)・19(木) 22(日)	10(木)・13(日) 17(木)・27(日)	
東部営農センター 13:00～17:00	10(火)	1(火)	
不動産・相続相談 予約制 9:30～15:30			
総合支援センター	8(日)・22(日)	13(日)・27(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	3(火)・13(金) 19(木)・25(水)	1(火)・7(月)・12(土) 18(金)・24(木)・30(水)	
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	14(土)・28(土)	12(土)・26(土)	
十四山支店	7(土)・21(土)	5(土)・19(土)	
甚目寺支店	24(火)	—	
大治支店	—	22(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・くるま土曜窓口相談会 予約制 9:00～16:00			
本 店	14(土)・28(土)	12(土)・26(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11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

●セール 20日(金)～22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

●感謝祭 6日(金)～8日(日)

●セール 20日(金)～22日(日)

グリーンプラザ

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

●25周年セール 21日(土)～23日(月)

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9月28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 総合審議会 会長および副会長の選任について(案)

役員改選に伴い、当JAの諮問機関である「総合審議会」の委員が改選されたことに合わせ、総合審議会規程第5条の規定に基づき、会長および副会長の選任(改選)について承認を得ること。

第2号議案 「リスク評価書(特定事業者作成書面等)」の見直しおよび「リスク低減措置表」の設定について(案)

「リスク評価書(特定事業者作成書面等)」の見直しおよび「リスク低減措置表」の設定について承認を得ること。

第3号議案 大口信用供与について(案)

大口信用供与について承認を得ること。

第4号議案 令和8年産出荷契約主食用米〔あきたこまち・コシヒカリ・ミネアヒ(中山間部)を除く〕・酒造好適米・もち米の生産者仮渡価格について(案)

令和8年産出荷契約主食用米〔あきたこまち・コシヒカリ・ミネアヒ(中山間部)を除く〕・酒造好適米・もち米の生産者仮渡価格について承認を得ること。

第5号議案 令和8年産米の米穀共同計算にかかる委託契約内容について(案)

令和8年産米の米穀共同計算にかかる委託契約内容について承認を得ること。

第6号議案 宅地等供給事業実施要領の一部変更について(案)

宅地等供給事業実施要領の一部変更について承認を得ること。

主な報告事項

1. リスク管理関係報告

延滞・問題債権回収状況表について

ほか3項目

2. 金融共済関係報告

令和8年度下期貸出商品別特別金利の設定について

ほか3項目

3. 経済関係報告

令和8年度8月末延滞債権状況について

ほか4項目

4. 総務関係報告

令和8年9月 自己改革の取り組みについて

ほか7項目

女性部からのお知らせ

11月の行事予定カレンダー

2日	ヨ ガ 教室	神守支店	16日	ヨ ガ 教室	神守支店
	ヨ ガ 教室	東部営農C		ヨ ガ 教室	東部営農C
	ヨ ガ 教室	美和支店		ヨ ガ 教室	美和支店
	編物教室	七宝支店		編物教室	七宝支店
4日	生け花教室	鍋田支店	18日	生け花教室	鍋田支店
5日	ヨ ガ 教室	南部営農C		3B体操教室	本 店
	茶道教室	本 店	19日	ヨ ガ 教室	南部営農C
9日	筆ペン教室	佐屋支店		筆ペン教室	立田支店
	ヨ ガ 教室	七宝支店	20日	アレンジフラワー教室	南部営農C
10日	フラワーサークル	神守支店	25日	3B体操教室	南部営農C
	アレンジフラワー	美和支店	26日	体 操 教 室	市江支店
	フラワー教室	甚目寺支店		筆ペン教室	飛島支店
11日	3B体操教室	南部営農C		ヨ ガ 教室	本 店
12日	体 操 教 室	市江支店		ヨ ガ 教室	甚目寺支店
	ヨ ガ 教室	本 店	27日	生け花教室	本 店
	ヨ ガ 教室	甚目寺支店		ストレッチ教室	大治支店
13日	ストレッチ教室	大治支店	30日	ヨ ガ 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



個々の需要に適した提案による 農業経営への積極的な支援



当JAでは、令和3年に農業融資担当を新設し、農業者のもとへ出向く体制を強化するとともに、関係部署との連携を深めて様々な資金ニーズに対応しています。特に経済部署と連携し、制度資金の仕組みや活用するメリットを積極的に周知しました。農業者一人ひとりの経営状況や課題を丁寧に把握し、それぞれに適した資金や商品を提案することで、

経営の安定や改善、設備投資による効率化・高度化を支援しています。また、資金面だけではなく関係部署と情報を共有しながら総合的な経営支援に取り組み、農業所得の向上と持続可能な農業経営につなげています。

今後も、農業資金をより身近に活用していただけるよう情報提供と相談対応の充実に努め、組合員の皆さまの経営を金融面から支えるとともに、地域農業の活性化に取り組んでまいります。

農業融資 新規実行額

	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
実行額	4億5,153万円	3億6,025万円	3億7,421万円	3億8,162万円



農業生産者から話を伺う職員(右)

営農ミニ情報

ここがPoint!

11月頃に春草の多くが
出芽し越冬します。

このタイミングで
散布!

(散布後2ヶ月間の平均気温が10℃以下)
※土壌処理効果はありません。

冬期散布で翌春を楽に! オオアレチノギクを根まで枯らすチャンス!

オオアレチノギクがロゼット状態で生えそろう時期が散布適期です



頑固なオオアレチノギクもしっかり枯らします!

オオアレチノギク散布適期

(散布後2ヶ月間平均気温が10℃以下、
雪が降る地域は積雪前まで)

【通常散布】50～100倍希釈
(10aあたり 薬量500～1,000ml/水量50L)

【少水量散布※】5～10倍希釈
(10aあたり 薬量500～1,000ml/水量5L)

※少水量散布にはラウンドアップマックスロード専用ノズル「ラウンドノズルULV5」が必要です。



低温にも強い!

**ラウンドアップ
マックスロード**

植物の活性が低い低温時にも、
しっかり枯らします。

気温が低いときに散布した場合の効果[処理21日後/枯殺率(%)]

従来のラウンドアップ **70%**

ラウンドアップマックスロード **95%**

試験場所: 日産化学工場微生物化学研究所(2006年) 試験草種: スズメノテッポウ 処理時期: 3月上旬 処理時の温度: 9℃

低温に
強い



2,030 (税込) 7,260 (税込) 12,580 (税込)

※農業使用の際は、農業ラベルの適用作物、倍率、使用方法を確認しご使用下さい。



No. 029 **あまいろ** Nov. 11 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

編集
後記



(K・T)

段々と肌寒い季節になってきました。体調を崩しやすいこんな時期こそ、あいちの伝統野菜「越津ネギ」を味わってみませんか?ネギにはビタミンCなどの栄養素が含まれ、昔から風邪の季節に親しまれてきました。煮ると甘みが強く出る「越津ネギ」は鍋物や焼き焼きにオススメです。旬のおいしさを、ぜひご家庭でお楽しみください!