



支店イベント(予定)のお知らせ

- ① 北部6支店ミニ支店まつり
開催日：令和7年6月14日(土)
開催場所：JAあいち海部 津島支店前駐車場
開催時間：午前10時～午後2時

詳しくは5月広報誌内のチラシを
ご覧ください



注) 会場に駐車場はありませんのでボナンザ立体パーキングをご利用ください
 駐車券ご持参の方に1時間分の駐車料金をお支払いします。
 ※J A月極駐車場及び隣接スーパー駐車場への駐車はご遠慮ください。

- ② 夏休み・冬休み子ども書道教室：7月下旬頃、12月下旬頃開催予定 ※6月・11月より募集開始予定

- ③ 相続・終活対策セミナー：7月・9月・11月開催

開催日：令和7年7月 8日(火) }
 7月18日(金) } 相続対策セミナー(入門編)
 7月30日(水) }
 9月16日(火) }
 9月19日(金) } 終活セミナー
 11月 8日(土) }
 11月14日(金) } 相続対策セミナー(応用編)
 11月26日(水) }



令和7年度「組合員支援セミナー」 開催予定のご案内(全開催分)			
日	開催予定日	開催場所	セミナー内容
①	令和7年7月8日(火) 10:00-12:30	南宮豊盛センター 2F 学び舎	相談対策セミナー(入門編) 「クイズで学ぶ相続の知識」
②	令和7年7月18日(金) 10:00-12:30	本店 3階 第1研修室	
③	令和7年7月30日(水) 10:00-12:30	南宮豊盛センター 2F 研修室	終活セミナー 「未来を楽々、資産を支える エンディングノート」 「わたしのきょうじ」書き方講座
④	令和7年9月16日(火) 10:00-12:00	南宮豊盛センター 2F 学び舎	
⑤	令和7年9月19日(金) 10:00-12:00	本店 3階 第1研修室	相談対策セミナー(応用編) 「クイズで学ぶ相続の知識」
⑥	令和7年11月18日(土) 10:00-12:30	南宮豊盛センター 2F 学び舎	
⑦	令和7年11月14日(木) 10:00-12:30	本店 3階 第1研修室	
⑧	令和7年11月26日(水) 10:00-12:30	東宝豊盛センター 2F 研修室	

※各回の申し込みは、開催約1週間前までとさせていただきます。
 ※お申し込みの際は、必ずお電話にてご予約ください。お席がなくなりし場合は大変申し訳ありません。

<開催場所の所在地>

本 店：津島市大崎町丁目3番地
 南宮豊盛センター：茨城県千賀平3丁目5番地
 東宝豊盛センター：津島市黒川町字車庫4ノ馬地

※詳しくは5月広報誌内のチラシをご覧ください

※令和 7 年5月13日(火)より申込受付開始

- ④ 立田水郷盆踊り大会出店：8月上旬 おもちゃ釣り・ジュース販売

- ⑤ キャラクターぬり絵募集・展示：開催期間調整中 ※未就学児対象で募集予定

- ⑥ 伊勢湾台風写真記録展：9月中旬から展示予定 ※約1ヶ月

- ⑦ 女性部立田支部筆ペン教室作品展示：12月中旬から1月下旬展示予定

- ⑧ 年末防犯啓蒙活動：12月12日(金)午前 ※年金支給日に併せ実施
※地域駐在所と協力しATM・支店窓口利用者にチラシ等配布

令和6年8月にはスーパーの店頭からコメが消えるという現象がおり、令和7年3月には政府が備蓄米を放出しましたがコメの価格高騰は現在も続いています。今月は高価になったお米を美味しく食べる為の保存方法などを紹介したいと思います。

Q. 湿気が多い梅雨や暑い夏を迎える季節などお米はどのように保存したらいいでしょう？

A. お米の保存の基本は、密閉容器に入れ比較的涼しい場所を選び、湿度が低く直射日光が当たらないところに保存することです。

お米にとって高温多湿は大敵。お米に付く虫は20℃以上で湿度60%以上という条件が揃うと発生する可能性がグーンと上がるといわれています。また、台所の流しなど特に湿気の多い場所で保管すると、お米が湿気を吸ってしまいカビ発生の原因にもなりかねません。お米の保存の基本は、密閉容器に入れて比較的涼しい場所を選び、湿度が低く直射日光が当たらないところが適しています。また、貯蔵する温度を10℃以下に下げると、米の酸化速度を遅らせることができるので、特に梅雨時期や夏場は冷蔵庫がお薦めです。ただしこの場合でも、古いお米は完全に使い切り、一度米びつを掃除してから新しいお米を入れる気遣いも大事。そうしないと、劣化を早めたり、虫が湧く原因になります。暑い夏場などは2、3週間くらいで食べきれる量を購入するなどの調整も必要となってきます。

Q. ごはんが残ったときどうすればよい？

A. ごはんが残ってしまったら冷凍がおすすめです。余ったご飯はあたたかいうちに薄く平らにして水蒸気ごとラップに包むか、フリーザーバックで密閉して、冷ましてから冷凍するのがよいでしょう。このとき、1膳ずつ小分けしておくのが便利です。解凍するときは自然解凍ではなく、凍ったまま電子レンジに入れて一気に加熱するのがよいでしょう。冷蔵庫で保存する場合は、なるべく翌日までに食べるようにしましょう。ご飯のでんぷん質が変質するので、2日目ぐらいから再加熱してもふっくらしたごはんには戻りません。ジャー保温は5時間が限度です。これは、長時間高温で保管すると、お米のでんぷん質に変質が起こり、黄ばみや特有のにおいが発生したりする原因となりますのでご注意ください。



「安心」して暮らせる「安全」な愛知に向けて

地域安全対策ニュース

NO. 13



愛知県警察本部
生活安全総務課



あなたはもう
だまされている

犯人は実在する**警察署等の番号**を表示させます。

【例】

犯人の電話番号
+11234567



表示される電話番号
052-951-1611

※「スプーフィング」と呼ばれるこの方法は未だ解明されていません。

01

警察署(本部)の番号でもすぐに信用しない

・留守番電話で相手を確認しましょう。

02

「0110」が警察とは限らない

・犯人は「0110」が警察というイメージを悪用します。

03

焦らず一旦電話を切り、折り返す

・相手の名前などを確認して折り返しましょう。



食・農・くらしのそばに

JAあいち海部



過去の支店便りはJAあいち海部のホームページで！！

公式
LINE 友だち登録



公式
YouTube 動画



公式ホームページ



公式
Instagram

