

# ふれあい Fureai

8

August 2021  
vol.280

## P1 特集 第23回 通常総代会

### Contents

- 7 今さら聞けない!? ネット検索のキホン
- 9 営農情報
- 10 家庭菜園
- 11 地域の農業者を紹介します
- 12 ふれあいプラザ
- 13 ふれあいタイムス
- 16 アイデアイレシピをご紹介します
- 17 1支店1協同活動
- 19 JAからのお知らせ
- 22 パズル?頭の体操



第23回

# 通常総代会開催

6月19日(土)



## 剰余金処分計算書

(単位:円)

項目	金額
1 当期末処分剰余金	392,778,124
2 剰余金処分額	146,260,720
(1) 利益準備金	30,000,000
(2) 任意積立金	90,000,000
(うち次期情報システム更改等積立金)	(20,000,000)
(うち特別積立金)	(70,000,000)
(3) 出資配当金	26,260,720
3 次期繰越剰余金	246,517,404

## 事業の成果

(単位:千円)

項目	令和2年度
事業総利益	1,577,258
事業利益	111,749
経常利益	216,386
当期剰余金	122,972
総資産	162,204,547
純資産	11,910,474
自己資本比率	21.69%

- (注記) 1. 出資配当金は、年1.50%の割合です。  
 2. 任意積立金における目的積立金の種類及び積立目的、積立目標額、取崩基準等は別表のとおりです。  
 3. 次期繰越剰余金には、営農・生活・文化改善の事業の費用に充てるための教育情報繰越金 20,000,000 円が含まれています。

〈別表〉

(単位:千円)

目的積立金名	積立目標額	積立目的	積立基準・取崩基準	当期末残高	積立後残高
次期情報システム更改等積立金	20,000	JAグループ滋賀の県統一情報システム更改にかかる必要な経費に充てるため。	次期情報システム更改時に取崩すものとします。	-	20,000

令和2年度における出資者(組員)の皆さまへの配当金は1.5%です。配当金につきましては6月21日にご指定の口座へ振込させていただきます。詳細は、「出資金残高通知書兼出資配当金支払通知書」に記載しておりますのでご確認ください。

財務諸表についてはJAレーク伊吹公式サイトに掲載しますので、ご確認ください。

JALレーク伊吹



## 提出議案

- 第1号議案 令和2年度事業報告、剰余金処分案の承認について
- 第2号議案 令和3年度事業計画の設定について
- 第3号議案 共済規程の変更について
- 第4号議案 理事の退任に係る退職慰労金の支給について
- 第5号議案 令和3年度経営管理委員の報酬額の決定について
- 第6号議案 令和3年度理事の報酬額の決定について
- 第7号議案 令和3年度監事の報酬額の決定について

第23回通常総代会を米原市のルッチプラザ(米原市民交流プラザ)で開催し、総代、准組員総代合わせて536名のうち425人(書面議決を含む)に出席いただきました。議長には米原地区総代の前田義信氏が選任され、全議案を審議し、全てが可決承認されましたのでご報告いたします。

## 通常総代会と書面での質問と回答

Q1

今年の米価の見通しについてお聞きます。全中の水田農業

対策委員会では、8月の令和2年産米は60kgあたり12,473円、令和3年産米は11,366円まで落ち込むことを見通し、以後も1年を通して11,000円前後となるだろうと言っています。全国農業新聞でも、このままでは令和3年産米価は大幅に下落すると言っています。農水省の発表では、67,000haの減反目標に対して、4月末では37,000haしか達成していない。全中が言っているように3,000〜4,000円下がることが予想されていますが、まさにこれは、平成26年の米の暴落と同じです。レーク伊吹では農業の再生を掲げているが、この米価の下落



議長 前田義信氏

をどのように考えているかお聞かせいただきたい。

また、20万tの過剰米について、全国知事会議では政府が過剰米を買い上げ、生活困窮者に回せという声が強まっています。JAも転作一本だけでなく、過剰米を政府が買い上げて生活困窮者に回せと要求すべきではないでしょうか。この点について考えをお聞かせいただきたい。

Q2

コロナ禍で飲食店などの自粛が続き、米の需要が減少しています。全中やJA全農の情勢報告では、今年9月の令和3年産米価は60kgあたり11,350円まで落ち込むのではと見



通しています。政府の米減産(転作)対策だけでは、米の生産基盤を一層危うくするのではないのでしょうか。

いっぽう、コロナ禍の学生は、アルバイト収入や仕送りが減って食費をきりつめ、米すら満足に買えない状況に置かれています。ひとり親世代なども同様です。こうした状況から、「コメで困窮支援・拡充を」との声が国会でも与野党の議員から強まっています。全国でも、子ども食堂や学生への米の食糧支援が行われて大変喜ばれています。

当組合の総代会の名において、政府に対して緊急に米の買取を求めて、生活困窮者への支援、(例えば「お米券」の配布を行う。)東アフリカやアジアなどの飢餓に苦しむ5億人からの人々への海外支援(ODA等)に使うよう求めています。いかがでしょうか。

## A

令和3年産米の実需者との事前契約状況ですが、例年はこの時期までに8割から9割の契約が成立しているものが、今年度は実需者が米価が下がることを想定して事前契約を控えており、現在3割程度しか契約締結できない非常に厳しい状況です。JAとしては、出荷契約いただいた令和3年産米を全量売り切るため、JA全農を通じて実需者との交渉を重ねていますが、ご質問の

通りこのまま平年作となれば、米価は大幅な下落となる可能性が高いと思われるからです。

新型コロナウイルス感染拡大による影響も含め、毎年20万tの消費減少が進む中で、滋賀県をはじめ多くが適正生産を遵守していますが、生産調整を生産者に選択させる仕組みに転換した結果、東北・関東を中心に適正生産量を上回る過剰生産が行われている現状も米価下落の要因のひとつです。国において過剰生産が行われている地域に、強制感を持って需給調整を管理し、米価下落に歯止めをかけるよう強く要望していきます。併せて、収入保険・収入減少影響緩和対策(ナラシ対策)・農業者所得補償など、あらゆる施策により生産者の所得補償の充実を連合会を通じて要望してまいります。

また、主食用米からの麦・大豆・野菜・水田活用米穀などへの作付け転換については必ず必要であり、生産者の皆様にとつて最も有利な転換を進めていきます。生活困窮者への支援米については、人道的にも重要なことであり、国が主体となつて対応すべき重要事項と考えます。しかしながら、国内での支援米については主食用米の内数であることから国内の需給調整への影響は小さく、世界で飢餓に苦しむ人々へのODA政府開発援助等を利用した海外支援による需給調整に

についても、あらゆる機会に要望していきたいと考えます。

現在政府は、更なる需給調整を図るため全国的に、主食用から飼料用米への作付け転換を進めています。JAでは適正生産を遵守しているなか、主食用米として作付けされた水稻を今から飼料用米に転換することについては、生産者が自ら望まれる場合を除いて進めるつもりはございません。まずは、過剰生産が行われている地域が率先して飼料用米へ作付け転換し、需給調整を行うよう連合会を通じて強く要望してまいります。

## Q3

主食用米の生産目標が毎年減少、10〜20万tと需要に応じた方式へ変更になるのに、「農家組合員の所得増大と農業生産の拡大への更なる挑戦」と目標を立てておられるが、矛盾するように感じるのは私だけではないでしょうか。どれほどの農業者が所得拡大しているのか、数で知らせてください。

また、中規模の農業者は米の単価が上がるなければ増大しない。大規模農家へ流れている補助金を健康安価な自然食品の「米」のPRに、パンメーカーの様に素晴らしいコマーシャルを放映し、消費を増やし利益を増やすべきと考えますが、





従来の対応の他に新規のニュープランはあるのですか。全国のJAパワーでは是非見る方向で進んでください。

**A**

Q1・Q2でも回答させていいただきましたように、厳しい米穀情勢のなか、需要に見合った適正生産の遵守と徹底した需給調整管理及び、国内生産量に関係なく一定量が輸入されるミニマムアクセス米や、SBS(売買同時入札)米や加工米飯の輸入などが、国産米の需要に影響を及ぼさないよう徹底した対策を講じて、米価下落に歯止めをかけるよう連合会を通じて国に強く要望していきますが、このような情勢のなかでは、米だけで農業者の所得増大を図ることは非常に難しいと考えます。

そのためには、第1に生産者全員が適正生産を遵守できる体制や、輸入米が国内需給に影響を及ぼさない対策を国に強く要望すること、第2に水田フル活用として麦大豆・園芸作物などへの作付け転換が必要と考えます。麦大豆においても、基準反収以上の収穫があれば交付金を含めて米以上の所得になりますし、園芸作物でも価格変動はあるものの、反収が上がれば米以上の所得は確保できます。麦大豆・園芸作物に取り組めない生産者の皆様には、水田活用米穀や飼料用米により再生産可能な所得の確保を進めてい

きます。

JAでは、生産者がどれだけ所得増大されたのかは把握しておりません。JAは、農家所得の増大を図るためのあらゆる提案をさせて頂きますが、取り組んでいただくのは農家の皆様です。麦大豆・園芸作物ともに米以上の手間はかかると思いますが、農家所得増大のため、米の適正生産と作物転換への取り組みに理解をお願いいたします。

コマースナル放映につきましては、非常に効果は高いと思われませんが費用も莫大です。各産地で産米販売促進を目的に有名なタレントによるコマースナル放映を行っています。全国放送となれば制作放映で億単位の経費が必要となります。JA全農では、美味しいごはんを炊く楽しさを伝える「炊こうチャレンジ」や、レシピなどのお米に関する情報を発信する「ノーライス・ノーライフプロジェクト」など消費拡大に向けた、ポータルサイトやタレントによる動画を一堂に視聴できる特設サイトの開設など、できる範囲での消費拡大活動を行っていますのでご理解ください。



**Q<sub>4</sub>**

近年、プラスチックによる海洋汚染で魚介類の生態系に大きな影響を与えています。特に肥料のコーティング用に使われている大きさは回収が困難だといわれていますが、現在のJ Aの一発肥料は問題ないよう改良されていますか？

**A**

緩効性肥料のマイクロプラスチック問題については、J A系統・商系ともに完全な問題解決には至っておりません。

以前から、硫黄コーティング肥料が販売されており、被膜の主成分である硫黄は微生物により分解されるメリットはありますが、施肥時に被覆が崩れてしまいう緩効性が維持できない場合や、積算温度による溶出にぶれが生じ、効かなければならない時に効かないことがあるなど、溶出に安定性がないことがデメリットとなり普及拡大には至っていません。

現在J A全農では、被覆樹脂材を薄くしてマイクロプラスチックの排出削減等に取り組んでいますし、今後の技術革新により新たな腐食材による被覆が開発されれば、緩効性肥料のマイクロプラスチック問題は解決できると思われませんが、今しばらくの時間を要することをご理解ください。

**Q<sub>5</sub>**

経営管理委員18名は、各地域・地区から選任されたメンバーと思いますが、業務内容、中身についての公表は出来そうですか？

理事については、職員と兼務の方がおられますが、職員給与と理事報酬ダブルで支給されているのですか？

第5号議案・第6号議案において、報酬額の決定については、各委員会、理事会に一任と通例慣習になっているようですが、外部委員会(第三者委員会・理事会等)が適当なのでは？各委員の報酬額が内輪の関係者で決めているのは何故でしょうか？予算計上承認されたから、按分しているのも改革が求められる。

**A**

経営管理委員の業務とは、経営管理委員会において組合員の意思反映と、法令、法令に基づく行政庁の処分及び定款、規約に定める事項の他の決議をもって組合の基本事項にかかる意思決定をおこなうとともに、理事の職務執行を監督することです。

職員兼務理事には、部長職としての職員給与に加え、月額50,000円の理事報酬が支給されます。本来であれば部長の上には担当常務・専務・理事長の役員体制となり、担当常務・専務・理事長の役員報酬が必要となりますが、J Aでは常務は配置せず部長が理事を

兼務すること、常務報酬が不要となり常務制に比べ報酬額が大きく抑えられています。

役員報酬については、会社法第361条及び第387条で各人別の支給額を決定することを一任されていることや、昭和60年3月26日の判例(判例時報1159号150頁)により「株主総会の決議で取締役全員の報酬の総額を定め、その具体的な配分は取締役会の決定に委ねることができ、株主総会の決議で各取締役の報酬額を個別に定めることまでは必要ではない」などにより、JAにおいても実務上は総代会の決議をもって限度額を定め、その範囲内での配分を経営管理委員会、理事会等の決定に一任をいただく取り扱いを行っています。また、「各委員の報酬額が内輪の関係者で決めている」とのご意見については、経営管理委員の報酬額は経営管理委員会に一任され、理事の報酬額については理事会に一任されていますが、経営管理委員会及び理事会には、各会の健全性を確保するため代表監事・常勤監事・監事・員外監事の4名の監事が出席して監視し、検証しています。



今さら聞けない!?

# ネット検索の キホン

監修◎高橋暁子  
(成蹊大学客員教授/  
ITジャーナリスト)  
イラスト◎信吉

ネット(インターネット)検索を使うと暮らしに必要なさまざまな情報を入手できます。欲しい物を買っているお店や、行きたい場所までの道順、電車の乗り換え案内など、簡単に調べることができてとっても便利! そんなネット検索の基本や注意点を確認しておきましょう。

## いま一度おさらい 検索エンジンとは?

ネット上で情報を検索するシステムのことをいいます。検索エンジンによってウェブサイトを、ニュース、画像などさまざまな情報を探し出すことができます。日本ではグーグルとヤフーが二大検索エンジンです。キーワードを入力して検索すると、関連性の高いウェブサイトや動画などが表示されるので、調べ物に便利です。

検索エンジンは、独自の決まりによって、検索したキーワードと関連性が高いと思われるページを選び、順位を付けて、検索結果として表示します。検索結果の順位は情報が正確かどうかではなく、キーワードと関連性が高いと思われるページが上位に表示される仕組みです。キーワードに関連した画像や映像、そのキーワードに興味がある人向けの広告も同時に表示されます。

### 代表的な検索エンジン



グーグル  
<https://www.google.com/>



ヤフー  
<https://www.yahoo.co.jp/>

## !! 注意!! ネット検索の落とし穴

ネット検索はとても便利ですが、検索によって思わぬトラブルに巻き込まれたり、周囲に迷惑を掛けてしまうこともあります。ここでは、知らない引っかけや落とし穴についてご紹介します。注意点を気をつけてネット検索を活用しましょう。

### 注意 1 欲しい商品は信頼できる ネット店舗検索を

ネット店舗を探す場合にも、ネット検索は役に立ちます。ただし、店によっては個人情報や金銭を取られるだけで商品が送られてこないことも。「楽天市場」や「アマゾン」など大手のショッピングサイトでは返金保証があるため安心です。最近は、定期購入系のトラブルが増えています。最初だけ無料などにして高額な定期購入契約を結ばせる内容です。



スマホでは見づらい、小さな文字で条件が書いてあることもあるので注意。万一トラブルに遭ったら消費者庁の消費者ホットライン「188」に電話相談を。

### 注意 2 ほんとに大丈夫? 検索結果の「広告」

検索結果に表示されるのは、キーワードと関連性が高いと思われるウェブサイトなどだけではなくありません。そのキーワードに関連した広告が、スマホなら上部と下部、パソコンなら上部に表示されます。広告は誰でも出せるため、詐欺まがいのウェブサイトが表示されることも。過去には、フィッシングサイト(個人情報抜き取る詐欺サイト)に誘導する偽広告が表示されたこともあるため要注意です。広告は「広告」と「頭」に



付けて表示されるので間違えないようにしましょう。



## リアルタイム検索

SNS(会員制交流サイト)への投稿をリアルタイムに検索できる機能です。時系列順に投稿が表示されるため、最新の情報を把握できます。例えば地震や電車の遅延などのときにリアルタイム検索をすると、地震の震源地や遅延理由などの情報がニュースサイトよりも素早く得られます。流行や話題となっていること、口コミなどを調べるのにも便利です。ツイッターなどが対象です。

地震

検索

ウェブ 画像 動画 リアルタイム

「リアルタイム」をクリック

## サジェスト機能

検索エンジンで入力したキーワードと関連性が高いと思われる単語を予測して表示する機能のこと。検索窓で入力時に表示される他、ヤフーでは検索結果の上下に虫眼鏡マーク付きで表示されます。検索エンジンの利用者が多く検索している単語を関連して表示する仕組みです。お薦めされた候補から選ぶと、その単語も含めた状態でアンド検索ができます。

浜松

検索

浜松 観光  
浜松 天気  
浜松 ホテル  
浜松 うなぎ

検索ボタンを押す前に予測が表示される

## アンド検索

間にスペースを空けて複数のキーワードを並べて検索すること。アンド検索のアンドは、「そして」「および」などの意味の英単語「and」。複数のキーワード全てを含む検索結果が表示されます。一つのキーワードだけでは求める情報が得られないときに使えます。例えば「喫茶店 東京駅」で検索すると、東京駅近辺の喫茶店に関する情報が表示されます。

喫茶店 東京駅

検索

単語と単語の間にスペースを入れる

# 検索エンジンをもっと便利に活用しよう

検索エンジンでネット検索する際に、検索するためのコツがあることをご存じでしょうか。知っているも、もっと簡単に欲しい情報にたどり着けるようになります。ここでは知っておくと便利な代表的な「コツ」について紹介します。

### 注意 3 デマ投稿・拡散で刑事罰・民事責任?

ネット検索で表示されたウェブサイトやSNSの投稿などには、デマが混じっていることがあります。デマを信じて投稿・拡散してしまい、周囲に迷惑を掛けたり、相手から訴えられて刑事罰や民事責任を問われた例もあります。その情報源を調べたり、発信者が信頼できるかどうかを確認すると、情報の真贋がつかみやすくなります。情報が正しいか確認できないものは投稿・拡散しないようにしましょう。検索結果に表示されたことをうのみにせず、必ず確認する癖を付けましょう。



### 注意 4 個人情報特定されて空き巣被害も

ネット検索はあらゆる情報が調べられてとても便利ですが、逆にいえば誰でもどんなことでも調べられるということ。ネット上に、自宅の住所や勤務先、名前、生年月日、家族に関する情報など、個人情報を投稿してしまうと、ネット検索で簡単に個人が特定されてしまいます。その結果、空き巣被害やストーカー被害にながった事例は少なくありません。ネット上には個人情報を出し過ぎず、実名を伏せて利用したり、公開範囲も友達限定などにするようにしましょう。



## あなたはスマホ派? パソコン派?



ネット検索は、スマートフォンでもパソコンでもできます。スマホは画面が小さく表示できる情報に限りがあるものの、いつでもどこでも検索できるため、外出時などにお勧めです。パソコンは利用する場所が限られてしまう一方、画面が大きく検索結果を比較しやすいので、自宅でネットショッピングするときは主に使ったほうが便利です。



# 高品質米(プレミアム88)への重要ポイント

近年、出穂期以降の登熟期間の高温により、白未熟粒・胴割粒の発生等が見られます。  
今後、以下の対策を行い高品質米の収穫に繋がましょう!!

## 今後の対策

### 対策① 湛水管理 + 収穫間際までの水管理を!!

- ・こまめな水管理により、健全な登熟を維持
- ・収穫間際まで水管理することで、白未熟粒や胴割粒など品質低下の発生を軽減
- ・玄米の粒厚向上にも効果的!

### 対策② 適期収穫(出穂時期を確認し収穫期の計画を!!)

- ・収穫の早期予測をすることで計画的な収穫準備ができ、刈遅れ防止に効果的!
- ・収穫適期を過ぎると、白未熟粒、胴割粒の割合が急増し、品質低下に繋がるので注意

**栽培の手引き**

裏表紙裏の「収穫適期判定シート」をご活用下さい

➔

裏表紙裏  
「収穫適期判定シート」

刈取適期の穂

籾黄化率50%程度を確認してから約7日後で、上から3~4本目の枝梗につく籾が全て黄化した、籾黄化率85%の頃が収穫適期です!!

### 対策③ 適正な乾燥調製をしましょう。

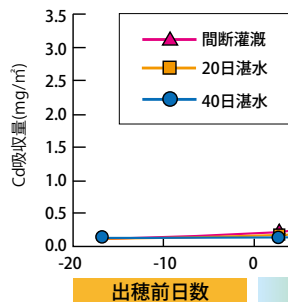
#### ◎ 胴割粒の被害防止対策

**出穂後6~10日の気温が高いと胴割粒の発生割合が増加する傾向にあります!!**

- ・収穫後は速やかに乾燥機に入れて十分に常温送風をします。乾燥時は毎時乾減率を0.8%以下に抑え、ゆっくり乾燥します。
- ・仕上げ水分15%の手前で1昼夜のテンパリングをします。
- ・急激又は過度の乾燥を避け、仕上げ水分が「14.5%~14.9%」以内になるよう、“均一”に仕上げます。

### ★出穂後の湛水管理も継続実施して下さい!!

出穂期前後は、水稻の一生の中で最も多くの水を必要とする時期であり、水が不足すると稲が十分に光合成できず白未熟粒の発生や籾の充実不足が助長されます。また、湛水管理はカドミウムの吸収を抑制させることから、出穂前後各3週間は常時湛水管理を行いましょう。



出穂後の間断湛水管理では、玄米カドミウムの吸収が高まります。常時、湛水管理(出穂後3週間)を継続実施して下さい。





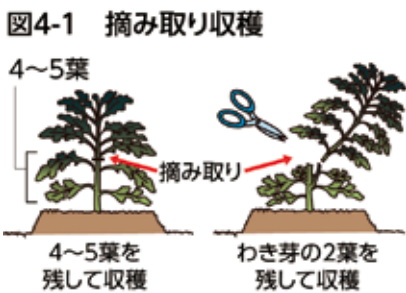
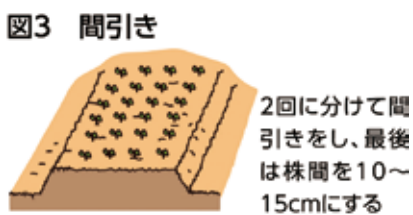
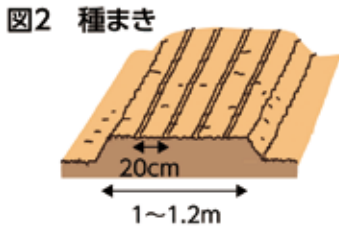
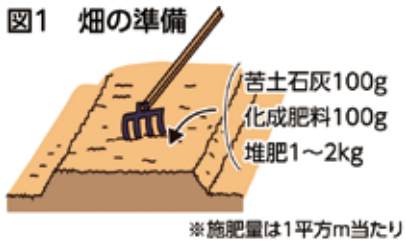
あなたも  
チャレンジ

# 家庭菜園



園芸研究家  
成松次郎

## シュンギク 収穫後に花も楽しもう



シュンギクの生育適温は15〜20度と冷涼な気候を好み、春（3〜6月）と秋（9〜11月）が栽培適期です。カロテンの含量が多く、ビタミンC、カルシウム、鉄分なども豊富です。

【品種】シュンギクの種類は、葉の大きさや切れ込み方により、大葉種、中葉種、小葉種に大別されます。大葉種は葉が大きく、切れ込みは浅く、えぐ味が少なく、「おたふく春菊」（中原採種場）、「菊之助」（タキイ種苗）などがあります。中葉種は切れ込みがあり香りが強い品種で、株立ち型では、「さとゆたか」（サカタのタネ）、「きわめ中葉春菊」（タキイ種苗）など、株張り型では、

「菊次郎」（タキイ種苗）などがあります。

【畑の準備】種まき2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、深く耕しておきます。1週間前に化成肥料（NPK各成分約10%程度）100gと完熟堆肥1〜2kgを散布して土と混ぜ（図1）、ベッド幅1〜1.2mとし、高さ5cm程度の平畝を作ります。

【種まき】条間20cm、深さ5mm程度の浅いまき溝を4条切り、1cm間隔で種まきします（図2）。好光性種子のため、覆土はごく薄く掛けます。種まき後、十分に灌水し、発芽まで乾燥させないこと。また、幼苗を保護するために不織布をべ

た掛けすると良いでしょう。

【間引き・追肥】発芽後、本葉2枚までに3〜4cm間隔に間引き、株元に軽く土寄せします。この後、本葉5〜6枚の頃に、10〜15cm間隔に間引き、1平方m当たり化成肥料50gを株元にばらまき、土寄せします（図3）。

【収穫】中葉種の株立ち型は、草丈が25〜30cm程度になったら、葉4〜5枚を残し、摘み取り収穫します。以後、伸びてきたわき芽の葉を2枚残して切り取ります（図4-1）。株張り型と大葉種では、草丈が20〜25cm程度に育ってきたら、株ごと抜き取るか、株元から刈り取って収穫します（図4-2）。なお、春に咲く黄色い花は美しいので、株を残しておきましょう。

※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。

好評  
発売中

## 園芸書 コーナー

家庭菜園の初心者から上級者まで、幅広い方におすすめの園芸書をご紹介します。野菜づくりの参考に、ぜひどうぞ!

温州ミカンや夏ミカンのほか、人気のレモンや最新品種のポメロなど88種類を掲載。

栽培の難易度が★の数で確認できます。



### NEW 家庭でできる おいしい柑橘づくり12か月

発売中 定価：1,540円(税込)

月ごとの具体的な作業内容や栽培のコツをわかりやすく解説した、柑橘栽培の入門書!庭植えと鉢植え、両方の育て方が分かる。剪定方法もイラストで紹介、「果実がならない」などのお悩み解決Q&Aもあります!

お近くのJAへお申込みください。家の光図書館の情報はインターネットでもご覧いただけます。

家の光ネット <http://www.ienuohikari.net>

# 地域の農業者を紹介しします



丁寧に摘果作業を行う今中さん。

## 農業に込めた想い

米原市春照 今中 達大さん(35歳)

しっとりとした食感と柿の持つ本来の甘味が口の中いっぱい広がる極上フルーツで、米原市の特産物のひらたねなし柿を栽培する今中達大さん。子ども頃から生き物を育てることが好きで、29歳の時に家庭菜園でトマトやジャガイモを栽培し、植物を観察して育てることの面白さを再確認。農業を仕事にしようという決意、JAの勧めで伊吹果樹組合に入り就農されました。現在は、春照と高番の農地26aで50本ほどのひらたねなし柿を栽培するほか、イチゴ栽培もされています。

ひらたねなし柿は本来渋柿、朝晩が冷え込みだす10月下旬から収穫を迎え、炭酸ガスを用いて渋を抜きます。今中さんは、美味しい大きな果実が多く付く樹を育てるのに重要な、枝と枝の空間をあけて風通しを良くしたり、収穫作業がしやすくなるような剪定作業に力を入れます。また、6月から収穫時期まで続く摘果作業は、密集して付く果実を形や成長する過程で果実に枝が当たることのないよう慎重に選び、1つの枝につき1、2個の果実を残し、栄養がたつぷりと集まる立派な柿づくりをされています。



1本1本の樹を大切に育て、美味しいひらたねなし柿を栽培されています。

今年、ひらたねなし柿の樹上で未熟な果実に1つずつ固形アルコールを入れた袋を掛け脱渋しながら成長させる「樹上脱渋柿 霊峰」の栽培にも取り組ま

れます。「霊峰」は大きさの規定もあり栽培には手間がかかりますが、独特の美しいゴマ模様で歯ごたえのある食感と、果肉が凝縮し黒糖のような上品な甘みがある人気商品。果実が大きくなる樹を選び、「霊峰」栽培のレベルを上げたいと意気込まれます。

さらには、米原市伊吹山文化資料館が開催する体験教室「伊吹まるかじり隊」のひらたねなし柿を学ぶ講座の講師を務め、地域の子どもたちにひらたねなし柿の魅力を伝えていきます。今年、参加者が「枝のオーナー」になり、選んだ枝の花を摘む作業

や秋の収穫を体験する企画。25人が参加し、柿の成長を楽しみにしているそうです。

今中さんは「子どもたちは楽しんで作業してくれる。農業に興味をもってくれるきっかけになれば嬉しい。これからも美味しいと笑顔になってもらえるように、手をかけていいものを作っていきたい」と話されました。

5月に開催された体験教室の様子。参加した子どもと花を摘む作業を行いました。



5月に開催された体験教室の様子。参加した子どもと花を摘む作業を行いました。

(写真：米原市伊吹山文化資料館より提供)



上品な甘みと食感がある人気商品「霊峰」

長浜市本庄町

大久保 末廣さん (72歳)

愛らしいメダカに  
癒される暮らし

大きな瞳が特徴で、4cmほどの小さな体で懸命に泳ぐ姿が愛らしいメダカ。大久保さんは8年ほど前、お孫さんと一緒に田んぼでメダカを捕まえたことをきっかけに飼育を始められ、現在は、10種類以上のメダカを大事に育てられています。

メダカは、水温が上昇し始める5月頃から産卵します。大久保さんは、卵が付着した浮き草を稚魚用飼育槽に毎日移しかえ、夏場には1日2回のエサやり、水の循環や小さな体に傷を付けないよう丁寧に扱う水



換え、日よけの設置などを行うことで水温が上がりにすぎないように気配りを続け、飼育を始めた頃から生存するご長寿メダカもいるそうです。

赤や青、シルバーなど色の種類が豊富なメダカの混泳は美しく、飼育槽に指を入れると近づいてくる姿がとてもカワイくて、大久保さんの癒しの時間だそう。種類の掛け合わせで稚魚が生まれることも楽しみみの一つで、これから青色がキレイなスカイブルーや、赤や黄色にラメの入った三色ラメなどの品種を飼育し、繁殖に成功させたいと話されました。

メダカ飼育の奥深さに驚きました!

わたしが  
紹介します!!

長浜南支店  
信用共済渉外  
堀江 拓斗



# ふれあいタイムス



FUREAI  
TIMES

2021年  
8月号

◎6月20日◎

## 世継でニゴロブナを放流

米原市世継では、世代をつなぐ農村まるごと事業として、水田に産卵前の親ブナを放流し、1か月後に1〜2cmほどになった子ブナを琵琶湖へつながらる川へ放流する「魚のゆりかご水田」の取り組みを、水田や水路に親しみをもってもらうと地域の子どもたちと一緒にしています。

今年も児童ら20人が参加。水田でヘビや、オタマジャクシなどの水生生物、琵琶湖から水路を上がってきた30cmほどのニゴロブナを捕まえて観察し、再び水路へ戻しました。児童は「普段見ることはないへびや大きなブナがいて楽しかった」と話しました。



▲水路を網でふさいで生き物を探す児童ら

◎6月20日◎

## 柏原花菖蒲園が満開でした



▲紫やピンクなど彩りが美しい花菖蒲

米原市柏原の約50aの農地で、手のひらより大きな花びらが華やかな花菖蒲が見ごろでした。この花菖蒲は、7年前から柏原農業振興保全組合が世代をつなぐ農村まるごと事業の一環で植えられています。近年はコロナ禍で中止されていますが、住民に農地が地域の財産であることを伝え、農業の応援団になってもらえたらと、地権者をはじめ柏原地区の住民を招いて農地に咲く美しい花菖蒲に囲まれながらのイベントを開催し、1000人ほどの住民が参加されています。

同組合の山根時男組合長は、「農家でない人にも地域の農業を知ってもらえるよう、美しい花菖蒲に囲まれて心が落ち着くこの場所で続けていきたい」と話されました。

◎6月13日◎

## 通常より7倍でっかい ニンニクを収穫

長浜東支店管内の畑で、通常の7倍近くの重さがある巨大ニンニクが収穫された話題になりました。

組合員が収穫期を迎えたニンニクを掘り起こしたところ、今まで見たこともない大きなニンニクで、縦10cm×横16cmと玉ねぎよりも大きく、1玉908gもあり、同じ畑で収穫された通常サイズ(136g)の6.68倍の重さがありました。

巨大ニンニクを見た瞬間「何これ! ヤバツ」と思わず大きな声で驚いたのは、普段から「マイツなぎ」を着て、田植えや稲刈り、畑の農作業を手伝う組合員の孫、中川結太さん(13歳)と大寧さん(9歳)の

◎6月22日◎

## 柏原支店に小学生が訪問

米原市立柏原小学校2年生の児童が、生活科学習の一環で柏原支店を訪問してくれました。この学習は、地域で働く人々と話して仕事を知ること、それらが児童の生活と関わっていることを理解するために実施されています。

児童は3つの班に分かれ、引率の先生と1班5人が徒歩で訪問。働いている人数や営業時間、仕事をしていて嬉しいことなどの質問をし、支店職員が1つ1つ丁寧に答えました。児童は「JAに来たのは2回目。保育園の時に来たことがあ



▲巨大ニンニクを手に大はしゃぎの兄妹

兄妹。料理にも積極的にチャレンジする2人は、巨大ニンニクをたっぴりと使ったペペロンチーノなどのパスタ料理に挑戦したいそう。収穫した組合員は「JAで購入した『くみあいやさいS282』を施肥しただけなんやけど」とビックリした様子。1片がどのようになっているのかも興味深いが、しばらくは観賞用として楽しみます。

た。今回は仕事をしている人と話ができ楽しかった」と話しました。



▲支店職員に質問をする児童ら

◎6月25日◎

## 長浜北小学校で 相撲アグリのお話を藤田さんが講師

長浜市立長浜北小学校の3年生140人を対象に、農事組合法人相撲アグリグリーンファームの藤田与史雄さんが、農業のお仕事についてお話をされました。これは、3年生の社会科「わたしたちのくらしと町で働く人々」の学習で、児童の暮らしと地域で働く人の結びつきを学ぶことを目的とされています。

藤田さんは、使用する機械の種類がたくさんあることや、米・麦・大豆以外に、タマネギやイチゴ、ブロッコリーなどの新しい特産物が作られている農業者もいて、農業の仕事は作物によって様々なことなどをお話されました。また、田んぼや水路に空き缶やビニール袋などのたく



▲農業のお仕事についてお話をする藤田与史雄さん

◎6月22日◎

## グリーンパワー長浜に舞鶴からの農業研修生を受け入れ

J A レーク伊吹が出資するJ A 主導型農業生産法人の株式会社グリーンパワー長浜で、実家が農業を営む京都府舞鶴市の佐藤朋也さん(20)を2年間の農業研修生として受け入れています。

農業機械の運転が楽しいことや、自然を感じながら仕事ができる農業が好きだと話す佐藤さんは、高校生の時から実家で大型トラクターやコンバインで作業を手伝っていたこともあり、機械操作や修理は慣れたもの。研修では、大規模農家

さんのゴミが捨てられていることで、ゴミ拾いに時間がかかることや、農作業中に機械に絡まると危険なことを伝え、絶対に「ゴミを捨てないようお願いします。」

が効率よく作業を進める方法や、改めてお米の栽培方法などを学び、毎日が充実しているそう。同僚の片桐尽士さん(25)によると、「初めて行う作業でも内容を聞いて段取りを手早く決定でき、理解も早くて効率よく作業する。また、1人で作業をしていると手伝いにくてくれるなど周囲へのフォローも完璧。その上、とても優しい」と称賛。同法人の宮尾英明取締役も農業に対するセンスがピカイチだと話します。

◎7月7日◎

## ながはまアグリネットワーク設立総会開催

長浜市役所高月庁舎で、「ながはまアグリネットワーク」設立総会が開催されました。この会は、長浜市の女性農業者や農業に興味のある女性の仲間づくりと、女性が活躍できる環境作りや地域農業の発展に貢献することを目的としています。当J A 管内の女性農業者でイチゴを栽培する(株)TPFの田中祥子さんや、なないろファームの中川亜希さんなど24人が入会、アドバイザーとしてJ A の女性職員も参加しています。

設立総会では、当J A 女性部にも所属する「ながはまアグリネットワーク」の中島一枝会長が「日頃の悩みを気軽に相談でき、たくさんさんの情報を得られる場として、一人一人の力が発揮でき農業を通



▲設立総会で挨拶をする中島一枝会長

じた地域作りをしていけるように環境を作っていく」と話しました。総会後は交流会が開かれ、自己紹介や法人化について困ったことや悩みごと、コロナ禍で困ったことなどについて意見交換が行なわれました。



▲農業研修に励む佐藤朋也さん(左)と同僚の片桐尽士さん(右)

佐藤さんは「知識や知恵をさらに身に着け、実家の農業をしっかりと営んでいけるよう努力したい」と抱負を語りました。

# こんにちは! 「にじの会」です!

## ふれあいサロンを心の栄養に



みなさんに  
笑顔で  
会える日を  
楽しみに  
しています。

盛夏の候皆様いかがお過ごしですか?

私たち「にじの会」は、発足して22年になります。例年約30集落様からお申込をいただき会員24名で集落の皆様に対して集落の会館等をお借りし、昼食を作り、レクリエーションや保健師さんによる健康チェックを行ってきまして。ところが昨年コロナウイルス感染症という初めて耳にする大変な病気が蔓延し、活動を自粛する事になってしまいました。そんな折、やっとうクン接種が5月頃から始まり、小さな明るい光が差し込んできたかのように思います。

にじの会総会においても「一歩ずつ前に進んでいこう」という思いで、秋にはふれあいサロンの開始について再協議することになりました。以前と同じ内容での再スタートは厳しいかと思いますが、Withコロナ時代という観点から計画できないかと考えています。また、再開の時には、ご案内をさせていただきますので楽しみにしててください。

私たちの「にじの会」ふれあいサロンがコロナで疲弊した人とのつながりをとりもってもらい、皆さんの心の栄養になればと思っています。

まだまだ暑い日が続きますが、コロナや熱中症などに十分気を付けていただきお元気で過ごしてください。

助け合い組織「にじの会」  
会長 清水京子



## 研修会を開催しました

JA助け合い組織「にじの会」は、3か月に一度の間隔で研修会を開いています。

令和3年6月25日(金)、JA本店大ホールで清水会長が講師になり第一回目の研修会が行われました。今回は色とりどりのクラフトバンドの中から好みの色を一巻き選んで小さな手提げかごを作りました。講師を務めた清水会長は、ホワイトボードにクラフトバンドに見立てた厚紙を使用し、おさえおきたいポイントと編み方を説明した後、経験のある会員と共に仕上げまでをフォローして回りました。完成した作品を手に「コロナ禍で家に閉じこもりがちになるところ研修会を計画してもらえると自分自身が嬉しい、きっと集落の皆さんもサロンの再開を待ってくださっているはず」と再始動を願う声がありました。

作品の完成までには2時間を要しましたが、おしゃれなかが自分で編めるとあってなかなかの好評でした。



編み方はホワイトボードを使って

説明の工夫をする清水会長



かごの底面からスタート

長短のテープを歪まないよう

文鎮で押さえています



かごの側面は輪っかを被せながら

編み上げます



難関の編み上げに集中



好みの色で編み上げたかごを手に

マスクを一瞬外してにっこり笑顔😊

## 作品展と講習会のご案内

助け合い組織「にじの会」で製作された「クラフトバンドの可愛いらしいかご」の作品展を行います。クラフトバンドかご講習会をご希望の場合は、生活振興課までお申込みください。

日程と人数によってはご希望に添えない場合がありますので、開催日の2カ月前までにお問い合わせください。講師はJA職員となります。

伊吹支店 ▶ 令和3年 8月2日(月) ~ 8月13日(金)

山東支店 ▶ 令和3年 8月16日(月) ~ 8月27日(金)

【お問い合わせ先】  
生活振興課 ☎ 52-6533





エコープ商品 「漬け物の素」は、ナスやキュウリを漬けるだけじゃない!



もっと美味しさ  
広がります!

# アイデアレシピをご紹介!



15g×5袋入り  
330円(税込)

きゅうり漬の素  
(さっぱり塩味)を使って

夏に食べたい!  
さっぱり塩焼きそば



味付けは  
きゅうり漬の素だけ!  
しっかりした塩味で  
美味しいです!

## ●材料(3人分)

きゅうり漬の素(さっぱり塩味) 小袋1袋	ピーマン	1個
豚肉(薄切り) 200g	万能ネギ	1束
ニンジン 1本	焼きそば麺玉	3袋
タマネギ 1個	サラダ油	大さじ1

## ●作り方

- ①ニンジン・タマネギ・ピーマン・万能ネギを細切りする。(ここでニンジン・タマネギ・焼きそば麺は電子レンジで少し温めておくと調理がしやすい)
- ②保存袋に豚肉ときゅうり漬の素(5g)を入れて揉みこみ、下味をつける。
- ③サラダ油を入れたフライパンに、下味を付けた豚肉を入れて炒める。
- ④豚肉に火が通ったら、ニンジン・タマネギ・ピーマンを加え、完全に火が通るまで炒める。
- ⑤焼きそば麺を加え、麺をほぐしながら炒める。
- ⑥きゅうり漬の素(残りの10g)と万能ネギを加えて、火が通ったら完成。

## タマネギの 浅漬け



切って混ぜても  
むだけ!

## ●材料(作りやすい量)

きゅうり漬の素(さっぱり塩味)	小袋1袋
スライスしたタマネギ	300g
水	100ml

## ●作り方

- ①スライスしたタマネギを、さっと湯通しする。
- ②保存袋(ジッパー付)に湯通ししたタマネギときゅうり漬の素、水を入れて混ぜ合わせる。
- ③ポリ袋の空気を抜いて袋の口を閉じ、冷蔵庫で1晩漬けて完成



30g×8袋入り  
497円(税込)

なす漬の素を使って

洋野菜の  
浅漬け

湯通しした  
ブロッコリーを  
漬けても美味!

お好みで  
マヨネーズを  
つけても♡

## ●材料(作りやすい量)

なす漬の素	小袋1袋
パプリカ	赤・黄1個ずつ
塩	少々
水	300CC

## ●作り方

- ①野菜を一口大に切って保存袋(できれば2重ジッパー付)へ入れ、塩を少々ふる。
- ②野菜から水分が出てきたら、なす漬の素と水を入れて混ぜ合わせる。
- ③冷蔵庫で1晩漬けて完成。



# 1支店1協同活動

各支店で取り組んでいる活動を紹介します

## 山東支店

5月27日～6月2日

『伊吹山椒』の集荷を行う山東支店で、出荷していただいた方に、同支店の営農指導員が愛情たっぷり育てた丸オクラ苗をプレゼントしました。丸オクラはカット断面が円形で、普通の五角オクラに比べて収穫が遅れても硬くなりにくい品種です。石川秀美支店長は「新しい取り組みで少人数にしか渡せなかったが、今後も『食』と『農』を通じてJ/Aを身近に感じてもらえるような支店づくりに取り組んでいきたい」と話しました。



丸オクラの特徴や栽培方法を伝えながら渡しました！

## 近江支店

7月1日～7月7日

『七夕に願いを込めて』と題し、来店者に笹飾りの短冊を書いていただきました。この取り組みは、コロナ禍で気持ちが落ち込む中、来店者に少しでも明るい気持ちになってもらおうと企画。支店職員が、みのりちゃん折り紙や色鮮やかな色紙で作った笹飾りと、来店者が記入した短冊を3mほどの笹に飾り、支店内が明るい雰囲気につつまれました。笹飾りは、七夕伝説のある米原市世継の蛭子神社に届けられ、7月10日に行われた祈願祭で、夢や願い事を書きつづけた短冊が七夕の夜空に届けられました。



来店者の願いがこもった短冊を職員が大切に飾り付けました

## さくらんぼ保育園

× 長浜東支店

7月12日

長浜市立さくらんぼ保育園の年長組12人がバケツ稲の中干し作業を支店職員と一緒に行いました。今年度からバケツ稲づくりに挑戦する同園では、種もみから苗を育て、5月中旬にバケツへ植え付けを行いました。中干しは、稲の根を丈夫に育てるための大切な作業です。今後も長浜東支店は園児らと稲の成長を見守り、お米の収穫や身近なものを活用した糶摺り、精米などを一緒に行うことで、『食』の大切さを伝える取り組みを続けていきます。



園児は、水の入った重いバケツを少しずつ傾けて水抜きをし、支店職員と草と稲の違いを確認しながら草取りをしました。

グングン成長するバケツ稲。お米の収穫が楽しみだね！



## 日本の食料自給率は わずか38%\*

いざという時に困らないために

※カロリーベース 2019年 農林水産省による

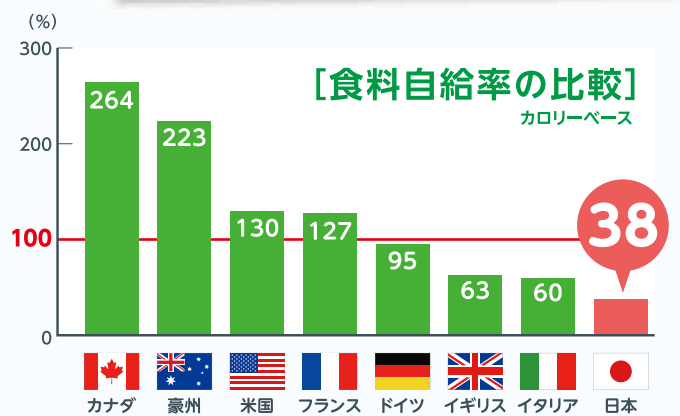


JAグループサポーター・林修

なぜ今?  
国消国産

### 日本の食料自給率は 先進国の中でも最低水準

コロナ禍でマスク不足が社会問題になり、国民生活に大きな影響を与えました。これがもし食料だったらどうでしょうか？そこで気になるのが、食料自給率です。こちらのグラフをご覧ください。日本は他の先進国と比べて、とても低いことがわかります。日本は今、食料の約6割を輸入に頼っているのです。



### 食料自給率の低迷は 日本の「食」にとって 大きなリスク

農地を耕し、自然と調和しながら、長い年月をかけて育まれる農畜産物は、不足したからといってすぐに作れるわけではありません。このまま食料を輸入に頼り続けることには、大きなリスクがあると言わざるをえません。実際に、新型コロナウイルスの影響で、約20か国が食料の輸出を規制したのです。これらの国々から多くの食料を輸入していた場合、国民の食生活に多大な影響が出たと考えられます。そのようなリスクを回避するためにも、食料自給率の向上は喫緊の課題といえるでしょう。

だから今!  
国消国産

### 「国消国産」で 日本の食料自給率の向上を

農林水産省は、2030年度までに食料自給率45%(カロリーベース)を目指しています。その実現には、「国」民が必要とし「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」するという「国消国産」をみんなですすめ、国産の農畜産物を食べて・飲んで・飾って・応援して、国内農業を後押ししていくことが必要です。「国消国産」の推進は、食料自給率の向上という、私たちが生きていくために一番大切な「食」の安心につながっていきます。

ここが  
ポイント!

- ① 日本の食料自給率は、わずか38%
- ② 食料を輸入に頼ることは、いざという時のリスクに
- ③ 「国消国産」で、食料自給率の向上を



耕そう、大地と地域の未来。



# 花 大売出し

開催日時

8月10日(火) 8時30分~10時30分

開催場所

JALレーク伊吹 経済センター野菜集荷場(長浜市加田町3143)

販売価格

小菊3色 1束 300円(税込)



数に限りがありますので、  
なくなり次第終了となります。

お問い合わせ先  
特産振興課 TEL.63-2108

シェフ  
永井の

## おすすめ

茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)」オーナーシェフ **ながいともかず 永井智一**

- 作り方
- ① フライパンで豚ばら肉を脂身の面から焼き始め、順に全面を焼き上げる。
  - ② 大きめの鍋に①、ひたひたの水(材料外)、ネギの青い部分1本分、シヨウガの皮(分量外)を入れ中火で2時間ゆで、ゆで上がった豚ばら肉を冷ましてから角切りにする。
  - ③ 鍋にAとトマトを弱火で2~3分炒めてからBと豚ばら肉、ジャガイモを入れ中火で15分煮る。
  - ④ ③を器に盛り付けさしゆを散らして出来上がり。

- 材料(4人分)
- 豚ばらブロック 500g  
ジャガイモ(ゆでたもの) 2個  
トマト(さいの目に切ったもの) 中1個  
さしゆ 適宜
- A  
ニンニク(みじん切り) 小さじ1~2  
シヨウガ(みじん切り) 小さじ1~2  
豆板醤(とうばんじやん) 小さじ1  
豆鼓醬(とうぢやん) 小さじ1  
サシダ油 小さじ1
- B  
水 2カップ  
さしゆ、酒、みりん、砂糖 各大さじ2  
ネギ(青い部分) 1本分  
シヨウガの皮 少々

### 豚ばら肉とジャガイモの辛煮込み



- 作り方
- ① 水ナスは皮をむき乱切りにしてボウルに入れAを入れ手でもみ込む。
  - ② ①にくし切りにしたフルーツトマトと大葉を入れさつくりと混ぜる。
  - ③ 器に盛り付け出来上がり。

- 材料(2人分)
- 水ナス 1本  
フルーツトマト 1個  
大葉(千切り) 5枚
- A  
塩 小さじ1  
オリーブ油(エクストラバージン) 大さじ1  
レモン汁 大さじ2

### 水ナスとフルーツトマトのマリネ



必ず食べる直前に  
作ってね!



## 多目的施設

# 「みのりハウス」 ご利用案内



この施設は、JAくらしの活動を通じ、食と農を基軸に組合員・地域の方々が交流を図ることを目的としています。実習室、研修室を設けており、組合員・地域の方々の交流の場としてご利用いただけます。

## お申込みから 開催までの流れ

### ①利用照会

電話や口頭で利用状況をご確認ください。

### ②施設使用申込書の提出

利用が可能となった場合施設使用申込書に必要事項を記入の上、最寄の窓口へ提出ください。

### ③施設利用料金の支払い

施設利用料金は、下記のとおり事前にお支払いいただきます。

### ④開催

ご利用開始時刻の15分前に開錠します。

### ⑤退出

ご利用が終了しましたら、研修室内の電話から終了報告をお願いします。所定の「使用報告書」を記入の上、利用者様のお立会いのもと、終了確認を行います。



## 施設名

JAレーク伊吹 多目的施設「みのりハウス」  
〒526-0021 長浜市八幡中山町1182番2  
(長浜北支店西側)

## 利用時間

9:00 ~ 16:00

\*利用時間には、準備・後片付け・清掃等にかかる時間が含まれます。  
なお、利用可能時間の範囲内で延長できます。

## 休日

祝日、お盆休み(8月13日~16日)  
及び年末年始(12月28日~1月5日)

\*JAの行事等によりご利用をお断りする場合があります。

## 利用料金

料金は全て税込表示です

	平日	土・日
実習室	350円	450円
研修室	200円	300円
実習室+研修室	500円	700円

\*利用料金は1時間当たりの料金です。原則1時間未満は切り上げます。

\*利用料金は事前にお支払いいただきます。

## 施設のご案内

**実習室**：調理台7台(内、講師用1台)  
25~30名程度同時に調理できます。  
大鍋等での調理が可能な業務用ガスコンロも設置しています。

**研修室**：各種講座や会議・研修室として多目的に利用できます。壁面に大鏡を設置していますので、様々な用途に使えるスペースです。47.5㎡(約14畳)です。



## お申し込み

ご使用の一週間前までに、「みのりハウス使用申込書」と利用料を、JAレーク伊吹各支店までご提出下さい。(平日9時~16時)  
ご利用日の3ヶ月前から申し込みができます。



## お問い合わせ

〒521-0062 米原市宇賀野280-1  
レーク伊吹農協 本店 総務部 企画管理課  
(Tel.0749-52-6521) (9時~17時 土・日・祝日・年末年始除く)



## JA全農しが長浜農機センターからのお知らせ

JA全農しが長浜農機センター(長浜市小谷丁野町360)は、  
2021年**8月13日(金)~16日(月)**の間は休業させていただきます。

●お急ぎの際の連絡先: JA全農しが農業機械課 ☎077-586-7014



# みんなで人権

J A滋賀同和対策本部  
「みのり」より

## 平凡なこと

先日、ハンセン病の治療と患者の人権を守ることに生涯をささげ、時代に先駆けて患者の強制隔離政策に異を唱えた京都大学の医師で浄土真宗の僧侶でもあった小笠原 登氏（1888～1970年）のドキュメンタリー映画「一人になる」を視聴してきました。

この映画はハンセン病患者の絶対隔離政策の歴史をたどりながら、その政策と闘い続けた医師 小笠原 登氏の生涯を映像化したものです。

全ての患者を国公立療養所に生涯にわたり隔離するという絶対隔離政策の元になった「癩」予防法が制定された1931年ころ、小笠原氏は京都帝国大学医学部附属病院の別棟に設置された皮膚科特別研究室（以下、皮膚科特研）と表記において、絶対隔離政策に反対して独自の医療を実践し、ハンセン病と診断されれば強制隔離される状況下、カルテの病名欄を空欄にしたり、「進行性皮膚炎」などと記入したりして、皮膚科特研に入院させるという緩やかな院内隔離を施すことをもって法律に違反していない事実を作るなど、可能な限りの方法を駆使してハンセン病患者の人権を守っていました。

また、小笠原氏は自らの体験や医学的知見に基づき、『癩』に関する三つの迷信」と題する論文を発表し、「不治の疾患」、「遺伝病」、「強烈な伝染病」という三つの迷信が「ライ患者の不幸を増大している」と指摘しましたが、「癩」絶滅・絶対隔離」という国策が押し進められる中で孤立無援となる状況に追い込まれまし

た。しかし、小笠原氏は一人になっても人との対等な関係のもと、患者の治療にあたられたのでした。

映画では、小笠原氏の信念とその実践について、当時の日誌や本県出身者を含む元患者の証言を交えて紹介されています。

その中で、一人の学生が小笠原氏を訪ねてきて質問をしました。「先生のライに対する信念は何ですか」と。それに対する彼の答えは一言、「平凡」。この言葉に尽きると思います。医師として、自己の医学的知見に基づきハンセン病患者に最善の治療をするだけ。彼には特別なことをしている意識は全くなく、医師として当然のことであり、「平凡なこと」だったのです。

目の前にある事象に関心を示すことなく、よくあることとして軽く受け流す、そして平々凡々と生活するということを「平凡なこと」とするのはなく、課題解決に向けて最善を尽くすことを当然のこと、「平凡なこと」として取り組むことの重要性を教えてもらったような気がします。

映画を視聴して、ハンセン病に関する医学的知見と、その歴史や社会問題について学ぶことで、人権侵害を被った人たちの痛みを実感し、こうした差別の歴史を二度と繰り返さないことが、今、私たちに求められているのだと感じました。

参考資料…人権週間ギャラリー展（2019年12月10日～2020年2月3日）における資料  
『ハンセン病と真宗 小笠原登の事績を訪ねて』（主催…真宗大谷派東本願寺）のパンフレット

## Mail from reader お便りコーナー

7月号から

### 米原市 西村さん

私達は田んぼや畑を作り、採れたての美味しくて安全で安心なものを口にしています。体が動かなくなっても、日本の安心できる物を食したいですね。「国産消費」で「食」の安心を次の世代につたえなければならぬです。

●現在、日本の食料自給率は38%。約6割を輸入に頼っている状況です。もし、海外からの輸入が制限されてしまったら、私たちの食べるものが今まで通りとはいかなくなるかもしれません。これからも、美味しい食卓と、その食卓を囲む笑顔が絶えることがないよう、「国産消費」について考え、農業の応援団を1人でも増やしていきたいですね。

### 長浜市 松浦さん

コキア（ほうき草）が梅雨にうたれ、少しずつ大きく育ってきました。植木鉢のコキアと地面のコキアは知力に差があり、成長にも差が出てきています。肥料を施しながら「大きく伸びてなあ」と声掛けをしています。暑い夏を乗り越えようと色鮮やかに美しい紅色にと色づきはじめ、黄緑色から紅色に衣替える自然の営みに目が離せません。毎日少

しずつ色づいてくれるのを楽しみにしています。大自然に感謝！  
●ふんわりとした草姿がユニークで可愛らしいコキア。色の変化が楽しみです。

### 長浜市 野上さん

今年はグリーンカーテンにヒョウタンを植えてみました。昔、祖父が出来たヒョウタンを水に浸けて種を出していたなあと思いつき、うまく成るか、楽しみです。  
●ヒョウタンは、末広がりが無限大の形に似ていることから、「無限にパワーを持つ」と伝わっている縁起の良い植物です。収穫した実は、乾燥・加工してヒョウタンランプや、形がカワイイので色を塗って飾るのもオシャレですね！

### 長浜市 川村さん



写真入りの絵はがきをいただきました！  
水田の風景に癒されるなあ～

## 経営管理委員会・理事会だより

経営管理委員会 令和3年6月19日  
第1号議案 経営管理委員会個人別報酬額の決定について

理事会 令和3年6月19日  
第1号議案 理事個人別報酬額の決定について  
第2号議案 理事の退任に係る退職慰労金の支給について  
第3号議案 業務報告書の承認について

令和3年6月29日

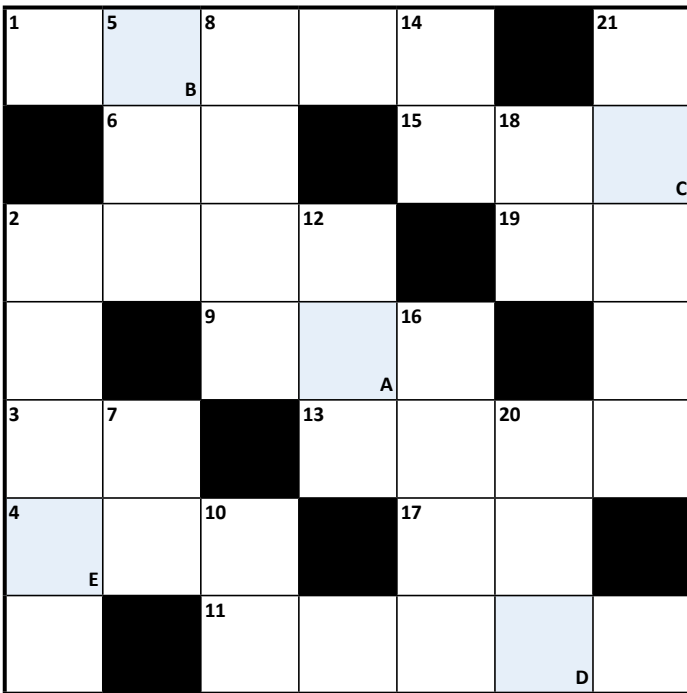
第1号議案 経理規程の一部変更について  
第2号議案 金融移動店舗車運行管理・事務処理要領の一部変更について  
第3号議案 「FinTech企業等との連携及び協働に係る方針」の改正について  
第4号議案 就業規則の一部変更について  
第5号議案 会計監査人との監査契約書の締結について  
第6号議案 資産査定要領の一部変更について  
第7号議案 ガイドラインに基づくギャップ分析について  
第8号議案 農産物検査業務規程の一部変更について

## わたしたちのJA【主要概況】

令和3年6月末現在

正組合員数	4,848人
准組合員数	7,426人
出資金残高	17億7千5百万円
貯金残高	1,452億9千8百万円
貸出金残高	194億3千2百万円
長期共済保有高	2,964億0千5百万円
年金共済保有高	32億2千7百万円
購買品供給高	2億7千2百万円
販売品販売高	1千3百万円

## 色マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



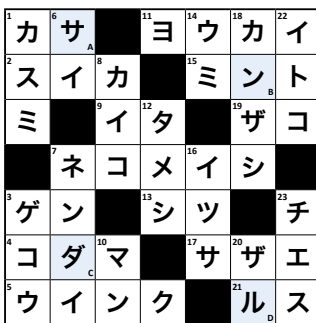
### 🔒 ココのワザ

- 最低気温が25度以上の夜のこと
- 寺子屋では字の——やそろばんを教えました
- 地球の中心部にあります
- 長良川で有名な伝統漁法
- 親戚の——を頼って仕事に就いた
- 高速道路のサービス——で一休みした
- 親潮は千島——とも呼ばれます
- 帰る客を玄関まで——に行った
- 力士が腰に締めます
- 割、分、厘の次
- 虫が入ってこないように布団の周りにつるします

- 🔒 Eメールのコツ
- 2 鉱石を高温でドロドロにする装置。高炉とも呼ばれます
  - 5 川や池の土手のこと
  - 7 信号機で「止まれ」を示す色
  - 8 家屋を壊して新しく造り直すこと
  - 10 墨も料理に利用する魚介
  - 12 大きな魚はこの形でパック詰めされていることが多い
  - 14 令和3年の——の日は8月8日。国民の祝日です
  - 16 ねぶた祭で知られる県
  - 18 「五七五七七」などの形式で作られます
  - 20 飛行機で人や荷物を運ぶこと
  - 21 井戸端会議中に楽しむもの

### 7月号のこたえ

A B C D  
サンダル



### 6月号の応募総数

122通でした。

当選された10名の方については景品の発送をもって発表にかえさせていただきます。たくさんのご応募ありがとうございました。

クロスワードクイズの答え  
〒・住所  
氏名  
年齢  
「ふれあい」の感想及びJAへのご意見・ご要望  
身近な話題など

63 5211-0062  
J A レイク伊吹  
「ふれあい」係  
米原市宇賀野280番地1

● E-mail での応募もお待ちしております  
アドレス: kouhou@lakebuki.jas.or.jp



正解者の中から抽選で10名の方に「図書カード」をプレゼント! 応募締切 8月20日 金

\*クイズにご応募いただきました記載の個人情報は、当選者へのプレゼント発送と「ふれあいプラザ」[お便りコーナー]でのご紹介、ご意見対応、各種サービスの提供・充実を行うために利用させていただきます。

### JALレーク伊吹 電話番号一覧

本店(代表)	☎52-6520
多目的施設みのりハウス(本店企画管理課)	☎52-6521
伊吹支店	☎58-0008
柏原支店	☎57-1010
山東支店	☎55-1014
米原支店	☎52-1011
近江支店	☎52-2460
長浜東支店	☎62-0677
長浜南支店	☎62-0239
長浜北支店	☎62-3374
経済センター	☎63-2101
伊吹資材センター	☎55-4080
米原資材センター	☎52-1014
介護福祉センター	☎54-2112

Follow me!

インスタグラムははじめました!

地域の「食」と「農」に関することや各種イベント情報などをお届けします

@ ja\_lakebuki

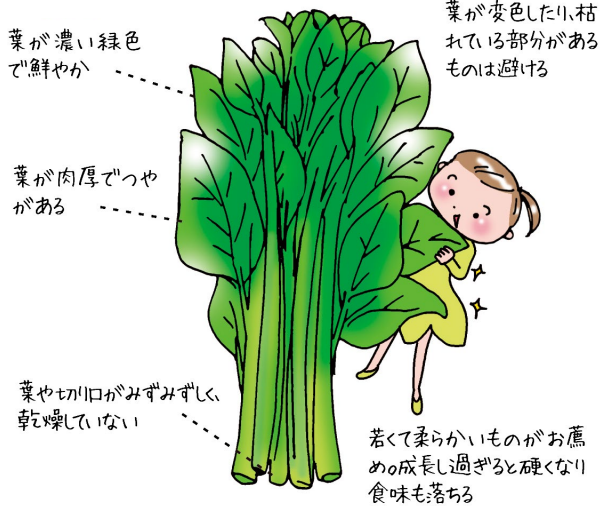
# ツルムラサキ ~夏が旬の緑黄色野菜~

## ツルムラサキのプロフィール

【分類】ツルムラサキ科ツルムラサキ属  
【原産地】東南アジア熱帯地域  
【おいしい時期(旬)】夏(6~9月ごろ)  
【主な栄養成分】β-カロテン、ビタミンC、  
ビタミンK、カルシウム、カリウム、食物繊維など

解説:KAORU

## 見分け方



葉が変色したり、枯れている部分があるものは避ける

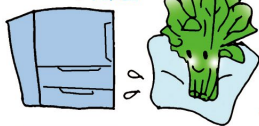
若くて柔らかいものがお薦めの成長し過ぎると硬くなり食味も落ちる

## 保存方法

### 冷蔵保存

湿らせた新聞紙やペーパータオルなどで包みポリ袋に入れる(水分保持できるように特に切り口はしっかり覆う)

### 野菜室へ



乾燥しやすく日持ちしないので2~3日で使い切ろう

根の部分を下にして立てると鮮度劣化しにくく茎も曲がりやすいよ

### 冷凍保存

#### 冷凍時のゆで方

- (1)よく洗って葉と茎に分ける
- (2)沸騰したお湯に塩を入れ、先に茎をゆでるの30秒ほどで葉を入れて15秒ほど一緒に硬めにゆでる
- (3)冷水で冷まし、水気を絞って、食べやすいサイズに切る
- (4)小分けにしてラップで包み、冷凍用保存袋に入れて冷凍庫へ

#### ポイント

少し硬めにゆでるのがポイント。解凍後も特有の食感を楽しめるスープや炒め物は凍った状態から調理可能

食感を生かすため加熱し過ぎに注意

## ツルムラサキのチカラ

葉野菜が不足する夏場の緑黄色野菜

骨の健康維持に役立つビタミンDやカルシウムも豊富で骨粗しょう症予防、骨や歯の強化に

高血圧予防やむくみ解消に作用するカリウムも多く含有



がんなど生活習慣病予防に効果が期待

抗酸化作用があり老化予防や免疫力向上に効果的なβ-カロテンやビタミンCが豊富

便秘解消や肥満予防に効果的不溶性食物繊維が多く含まれる

## 楽しみ方・食べ方のコツ

### 旬

夏がおいしい! 暑さと湿気がある場所で盛んに成長



葉はやや肉厚で、茎も太めなので食感が良い。ほんのり土のような特有の香りと粘りも特徴

### 調理法

#### 下ゆで

茎が太いので葉と茎を別々にゆでる

#### ゆで過ぎ注意

食感や食味が落ちるので2~3分程度で!

#### 油と好相性

ごま油で炒めてニンニクで風味を付けたり、天ぷらなどにすると特有の香りは気にならない

#### 注意点

生のまま炒める際も葉と茎を分けて、先に茎を炒めると火の通りが均一に



β-カロテンは油と調理することで吸収率がアップ!

### 幅広いメニューに♪

ほうれんそうや小松菜などの葉菜類と同じような幅広い使い方



おひたし

みそ汁



かき揚げ

ごまあえ



みそ炒め



パスタ

## ツルムラサキのいろいろ



### 赤茎種

紫色が特徴の赤紫色の茎と緑色の鮮やかな葉の色合いが美しく、観賞用としても利用される



### 緑茎種(青茎種)

国内で多く流通する鮮やかな緑色のツルムラサキの加熱すると粘りが出て、しっかりとした食感を楽しめる

## ツルムラサキのヒミツ

原産地の東南アジアではほうれんそうのような扱い方をすることから「インディアン・スピナッチ」とも呼ばれる



### 江戸時代

『新刊多識編』(1631年)

### 平安時代

日本名「豆留年良佐岐(つるむらさき)」と登場

### 日本での歴史

『本草和名』

ツルムラサキの中国名「落葵」の項目に「和名 加良阿布比(からあふひ)」と記述あり

『和名 加良阿布比(からあふひ)』と記述あり

貝原益軒『菜譜』(1704年)

「わかき苗も、葉もくらうべし」

### 現代

野菜として浸透したのは1970年代以降

