

ふれあい 1

FUREAI January 2024 vol.309



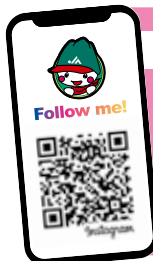
P1
特集

新年のご挨拶



Contents

- 3 JA共済 書道・作文・
 図画コンクール
- 5 営農情報
- 6 家庭菜園
- 8 ふれあいタイムス
- 10 JAからのおしらせ
- 11 パズル?頭の体操
- 12 JALレーク伊吹に
 ご意見をお聞かせ
 ください!



@ ja_lakeibuki

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



ふれあい 募集中!

表紙フォトコンテスト



応募はこちら



要項はこちら

新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

令和六年の年頭にあたり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。
組合員の皆様におかれましては、ご家族お揃いで健やかに新しい年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

さて、国内経済において長引く新型コロナウイルス感染症が五類感染症の位置づけになったことなどの規制緩和により、経済活動の正常化が進みつつあります。

J A レーク伊吹におきましても、昨年は令和二年から令和四年までの三年間、自粛しておりました地区別懇談会を開催することができました。各種イベント等の実施もコロナ禍前の状況に戻りつつあります。
一方、ウクライナ情勢や深刻化する中東情勢のなか、食料や資源価格の高騰等により、世界的な物価の上昇が懸念されるなど、依然として不透明な状況が続いています。

農業におきましては、農家組合員の高齢化や後継者不足など農業生産基盤の脆弱化が進んでいる中、担い手経営体や多様な農業者に対する支援が求められます。



代表理事 理事長
谷口 由行



経営管理委員会 会長
中尾 一則

J A レーク伊吹では米のマーケットインによる複数年契約や作付提案による契約栽培を推進し、事前契約買取販売方式を実践しております。需要に応じた農産物づくりと水田フル活用の推進による農産物の生産振興、トータルコスト低減の取組みにより、農家組合員の所得増大、農業生産の更なる拡大を目指しております。

また、「営農・経済事業の成長・効率化プログラム」の実施により、営農・経済事業の成長戦略と効率化戦略を進め、経営基盤の強化を図っております。

これからも「持続可能な農業、地域共生の未来づくり」を基本方針に、地域に根ざした協同組合の役割を果たし、地域のさらなる発展に貢献できるよう、役員員一丸となって取組んでまいります。

本年も旧に倍して一層の支援を賜りますとともに、皆様のご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。
年頭のご挨拶とさせていただきます。



謹んで新春の ごあいさつを申し上げます

～経営管理委員会一同～

伊吹・山東地区



松宮 信幸
経営管理委員会副会長
総務委員長



中川 俊秀
総務委員



常喜 兼雄
金融委員長



山田 浩司
総務委員



田中 隆三
経済委員



荒木 茂子
金融委員

米原・近江地区



土川 博司
経済委員



沢村 久義
金融副委員長



礒谷 玲子
総務委員



澤田 勉
経済委員



増田 義夫
金融委員

長浜地区



堀内 久範
経済委員長



北川 富美子
経済副委員長



藤田 與史雄
経済委員



西田 和男
金融委員



川崎 佐剛
総務副委員長



小川 仁平
総務委員

銀賞

滋賀県内の小・中学校から9,189点の応募があり、当J A管内から18作品が入賞されました。
入賞者のみなさん、おめでとうございます。

第51回

J A共済 滋賀県小・中学生

書道コンクール

J Aレーク伊吹管内入賞者



曾我 侑生 さん
北郷里小学校 1年



後藤 茉緒 さん
長浜小学校 6年



小齊 未悠 さん
伊吹山中学校 1年



木谷 莉緒 さん
双葉中学校 3年

佳作

渡部 律さん(柏原小学校 1年)
題名 おべんととわたし

横田 結愛さん(神照小学校 5年)
題名 楽しい食事

鍵弥 春邦さん(春照小学校 5年)
題名 命のお米

入選

膽吹 春太さん
(伊吹山中学校 2年)
題名 いつものお米

作文の部

J Aグループがすすめる「みんなのよい食」プロジェクトの一環として、主食であるお米の大切さを認識し、お米やごはん食の重要性への理解を深めることを目的として開催しています。

県内の小・中学校から、作文部門1,347点、図画部門1,414点と数多くのご応募をいただきました。その中から当J A管内で入選と佳作に選ばれた作品をご紹介します。





一年
上田麻友莉

上田 麻友莉さん
伊吹山中学校 1年



一年
山脇拓真

山脇 拓真さん
双葉中学校 1年



一年
谷村麻衣

谷村 麻衣さん
双葉中学校 1年



藤堂 巧也さん
長浜養護学校小学部 1年



大谷 柚凧さん
長浜養護学校中学部 3年



寺井 心音さん
長浜養護学校中学部 1年



松井 楓育さん
長浜養護学校中学部 1年

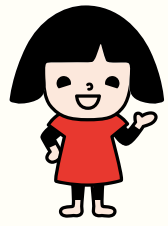


半紙の部

- 中川 結愛さん 長浜南小学校 5年
- 中嶋 叶夢さん 伊吹山中学校 1年
- 児玉 陽佳さん 伊吹山中学校 1年
- 脇坂 来花さん 双葉中学校 2年

条幅の部

- 中川 陽菜さん 大原小学校 1年
- 古谷 柚さん 長浜小学校 1年
- 箕浦 湊さん 山東小学校 3年



おじいちゃん
たのしいな
吉岡 暖徒さん
(坂田小学校 5年)
題名 田んぼをたがやす

たのしいな
吉岡 那津歩さん
(坂田小学校 4年)
題名 みんなでいねかり

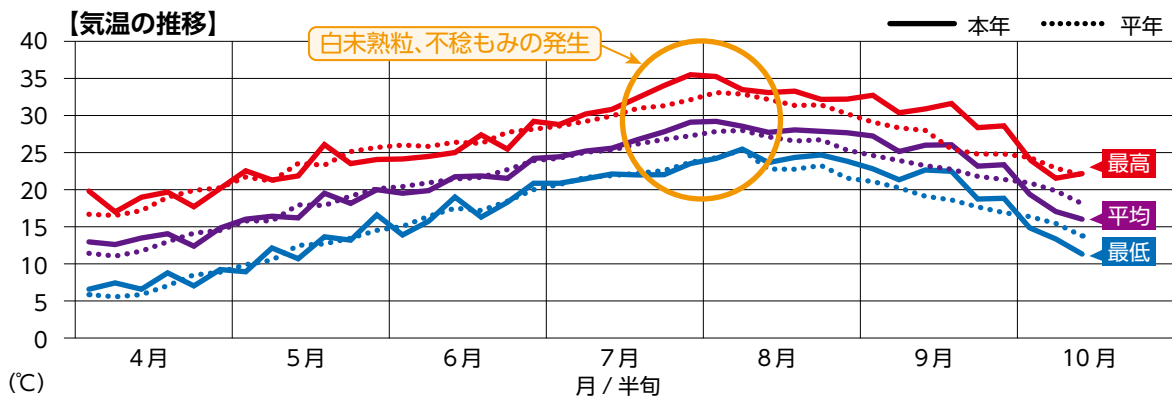
森花音さん
(長浜南小学校 5年)
題名 おもいのこもったお米



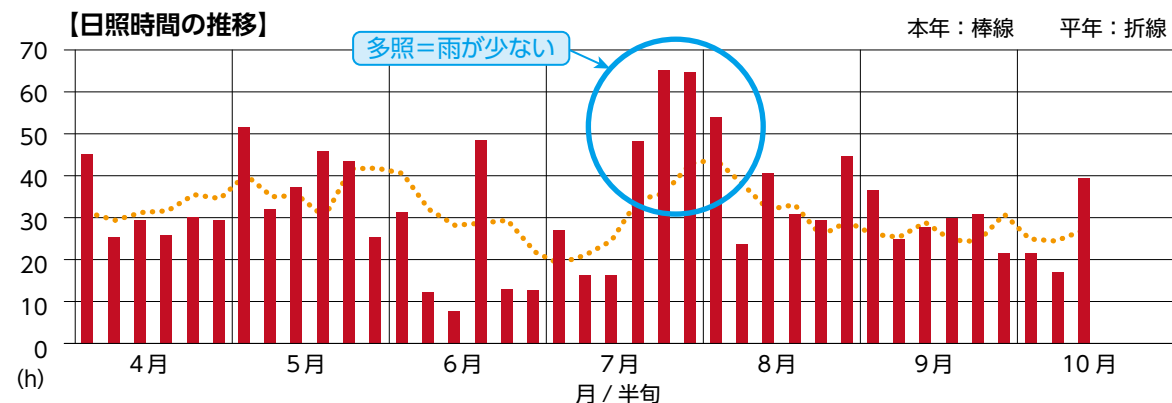
図画の部

生育ステージ	概要
育苗期	育苗期間中の気温は、概ね平年並～やや高く、苗は順調に生育しました。
移植期～ 分けつ期	5月下旬から梅雨入りし、日照時間が少なく分けつの発生はやや遅れました。6月は日照時間が平年に比べ非常に少なく、気温も低い日が多かったため分けつが抑制されました。
幼穂形成期～ 出穂期	7月下旬から8月上旬にかけて非常に高い気温が続き、白未熟粒発生要因となりました。最高気温35℃以上の高温が受粉障害による不稔もみの増加にもつながりました。
登熟期～ 収穫期	早生品種では7月の出穂期以降、収穫期まで平年より高い気温で推移し、登熟日数は平年より早まりました。 高夜温による消耗が大きくなり、栄養凋落が進み、外観品質、収量の低下につながりました。 中生品種では収穫期まで平年より非常に高い気温で推移したため、登熟期に栄養凋落し、外観品質、収量の低下につながりました。

令和5年 稲作期間半旬別気象表 (虎姫アメダスより)



4月上・中旬：高温 / 5月下旬～6月中旬：低温 / 6月末～9月下旬：高温 (異常高温7月末～8月上旬)



5月下旬～6月下旬：寡照 / 7月上～中旬：やや寡照 7月中～8月上旬：多照 / 8月下旬～9月上旬：多照

良品質米の生産にむけては生育ステージごとの技術対策が必要となります。詳しくは令和6年産 水稻・麦・大豆栽培の手引きをご確認ください。

家庭菜園

あなたもチャレンジ



園芸研究家 成松次郎

菜園の土壌管理 野菜の種類に合わせた土づくり

家庭菜園では多くの種類を栽培しますので、それぞれの特性に合わせて土壌管理が必要です。

【連作と輪作】同じ土地に同じ野菜を連続して作ると連作といえます。しかし、連作すると生長に障害が出る野菜があります。連作障害の原因は多様ですが、病害によるものが最も多く、次いで土壌の悪化によるものとなっています。

エンドウは一度作ると、7年は作れません。トマト、ゴボウなどは5、6年、インゲンマメ、サトイモなどは3、4年、キュウリ、ホウレンソウなどは1、2年です。カボチャ、タマネギ、サツマイモのように連作しても障害の出にくい野菜もあります(表1)。

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、微量でも必要な肥料成分が不足して生長を妨げることがあります。

図1 土壌診断キット



表1 野菜の休載年数

連作障害の出にくい野菜	カボチャ、タマネギ、ニンニク、サツマイモ
1,2年	キュウリ、ネギ、ホウレンソウ、ラッカセイ、ジャガイモ
3,4年	インゲンマメ、サトイモ、ナガイモ
5,6年	トマト、ハクサイ、ゴボウ
7年以上	スイカ、ナス、エンドウ

平野誠「作物の連作障害」(農文協、1985年)より引用、一部改変

表2 酸性に強い野菜と弱い野菜(例)

種類	酸性への適応性	pH(目安)
スイカ、ジャガイモなど	酸性に強い	5.0~5.5
インゲンマメ、スイートコーン、ダイコン、サツマイモ、サトイモなど	酸性にやや強い	5.5~6.0
キュウリ、トマト、ナス、エンドウ、キャベツ、ブロッコリー、ニンジンなど	酸性にやや弱い	5.5~6.5
ホウレンソウ、アスパラガス、タマネギ、ゴボウなど	酸性に弱い	6.0~7.0

藤原ら「新版土壌肥料用語事典」(農文協、1998)などより作成

そのため特性の異なる野菜を上手に組み合わせると一定の順序で作付け(輪作)をしましょう。

【野菜の適性酸度】雨が多い日本はカルシウム(石灰)やマグネシウム(苦土)が流れやすく、酸性土になりがちです。野菜の生育に適した弱酸性(pH 6.0~6.5)とするためにカルシウムとマグネシウムを含む石灰資材を投入します。酸性土が改良されると土壌微生物の働きが活発となって、有機物の分解を早める効果もあります。

野菜の種類によっては酸性を好むものもあり、野菜の種類に適した酸度(pH)に調整することが大切です。ジャガイモ、スイカはpH 5.0~5.5でよく育ちます。一方、ホウレンソウ、タマネギは特に酸性に弱く、発芽してもしばらくすると枯れてしまいます(表2)。酸性土壌ではアルミニウムイオンが溶け出し、ホウレンソウなどの根を障害するからと考えられています。

【酸性土壌の矯正】土の酸度を調べる診断キット(図1)や、土に直接差し込んで測定する土壌酸度測定器があります。石灰資材を過剰に与えると微量元素の吸収を妨げる恐れがあるため、測定値に応じた石灰資材を施します。施用量は土壌の種類によって異なりますが、一般的にpHを1上げるには粒状の苦土石灰では1平方m当たり150~200gです。なお、石灰資材は窒素肥料や窒素分の多い堆肥と一緒に施すと、アンモニアガスが発生し、窒素分が逃げてしまいます。そのため石灰資材と窒素肥料を同時に与えてはいけません。種まきや植え付け2週間前に石灰資材をまいてよく土と混ぜておき、1週間前に化成肥料と堆肥を施用します。

※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。

JALレーク伊吹の特産物!

山椒の出荷者大募集!

全国的に出荷量が減少しています!

葉山椒

日本の春を代表する香味野菜の一つで、独特の香りと素朴な美しさが好まれる葉山椒(木の芽)。地元市場によると、葉山椒は大変需要がありますが、地元や他産地からの出荷が少ない状況です。

2023年から葉山椒の出荷がスタートしました。市場の評価も高く、今年も新たな方々の出荷をお待ちしております。

出荷時期: 4月下旬~5月上旬頃

実山椒

冬の寒さや昼夜の寒暖差が大きい山間地で栽培されるJAレーク伊吹の実山椒は、柔らかくて香りが強く、市場や実需者から「もっともっと出荷してほしい!」との声があります!

2023年は、新規出荷者・出荷量ともに増加し、買取価格もアップしました。

出荷時期: 5月下旬~6月上旬頃

気候に恵まれ最高の山椒の栽培が可能なこの地域が、大産地となるよう一緒に取り組みを進めていこう!

お問い合わせ先 / 特産振興課 ☎63-2108 (平日8:30~17:00)

☑メールでのお問い合わせも受付しています
当JAホームページのお問い合わせフォームへお寄せください(お返事に時間がかかる場合があります)

会員数
8,675人
(令和5年11月末現在)

年金友の会



年金友の会のイベントを盛大に開催しています。今回は親睦旅行をご紹介します。

会員募集中!

料理100選のお宿月下美人での 昼食と秋の味覚林檎狩りの旅!



日帰り
10月30日(月)
米原近江
支部

米原近江支部

- そらさんぽ天竜峡
- りんご狩り
- ドライブイン酒蔵



日帰り
11月6日(月)
長浜
支部

長浜支部

- そらさんぽ天竜峡
- りんご狩り
- 杵原学校(学校体験)



日帰り
11月18日(土)
伊吹
支部

伊吹支部

- 元善光寺
- りんご狩り
- ドライブイン酒蔵



ふれあいタイムス

支店協同活動

◎11月7日◎

柏原支店

柏原放課後児童クラブの「のびっ子」にて、同クラブがバケツ稲で育てて収穫した米の脱穀や精米作業を行いました。



◎11月12日◎

長浜南支店

六荘まちづくりセンターで開催された「六荘秋のふれあいフェスティバル」にて、管内で生産された野菜や米の販売と新米コシヒカリのおにぎりを試食として振る舞いました。



◎11月26日◎

米原支店

米原市男女共同参画センターで開催された、「ウーマンフェスティバル〜N米原」にて、綿菓子・ポップコーンを振る舞い、来場された方々との交流を行いました。



#スマイル講座

◎11月17日◎

手作り味噌講習会

生活振興課は多目的施設「みのりハウス」実習室にて、厚生産業株式会社より講師を招き、手作り味噌講習会を開催しました。同社が製造しているエコープ米こうじを使用して早仕込み用の味噌を仕込みました。

女性部講座

◎11月24日・27日◎・12月4日◎

かんたん押絵・福龍

JALEEK伊吹女性部は、手作りの干支飾りを作成する講座を開催しました。



講座は女性部のすみれグループさんが講師を務め、来年の干支「辰」の飾りを作成しました。初めて参加された方は、「本当にかんたん」と出来上がった飾りの出来栄に大満足でした。



お詫び 12月号のふれあいタイムスのプロックリー・長ネギ収穫前研修会の記事に誤りがございました。深くお詫び申し上げますとともに、下記の通り訂正させていただきます。 ㊦ 京都合同青果 → ㊧ 京都青果合同



同調圧力

「A滋賀同和対策本部「みどり」より」



皆さんは、「同調圧力」という言葉を聞かれたことがあるのではないのでしょうか。同調圧力とは、少数意見を持つ人がいる場合に、多数意見に合わせるよう暗黙のうちに強制するものです。この同調圧力は、日本固有のものではなく、諸外国にも存在しています。英語では「peer pressure(ピアプレッシャー)」と言います。ピアとは、同輩や友人からなる集団のことで、その集団内の規範への同調や順応を構成員に強い心理的圧力を、そう呼んでいます。

同調圧力という社会現象というか心理的状态は、諸外国にも程度の差こそあれ存在しているにも関わらず、なぜ、日本社会では「日本人は同調圧力に弱い」と語られることが多いのでしょうか。例えば、日本人からすると、欧米人は集団の中でも自分が思ったことを遠慮なく口にしたり、自分一人だけが違う行動をとったりすることが平気なように見えます。

この点について、戦史・紛争史研究家の山崎雅弘さんは、「この国の同調圧力」という本の中で、注目すべきポイントとして、「同調圧力等が「存在するか否か」ではなく、それらの圧力に「抗う力」あるいは「抗う勇氣」を、国民や市民がそれぞれの内面に持っているかどうかではないかと、私は思います。』、続けて「抵抗」とは「自分は個人である」という意識ではないかと思えます。」と述べています。

そして、「個人」という要素の重要性について「個人を尊重しない社会や国家」とは、つまるところ「人間を人間として尊重しない

社会や国家」であり、社会や国家という集団を守るためなら平気で「同調しない人間」を虐げたり殺したりするような方向へと進んでいくものだ、過去の歴史が我々に教えている」としています。

ここで注意しておきたいのは、「個人主義」の概念が自分勝手な「利己主義」と混同され、どんな時でも自分の利益だけを考え、行動するのが個人主義だと勘違いする人が多いように見受けられます。しかし本当の個人主義とは、自分が個人として集団内で尊重されると同時に、自分もまた、自分以外のすべての人を個人として尊重する考え方です。

一人ひとりの人間が個人として尊重される社会とは、お互いに相手の基本的人権を認める社会と言い換えてもいいように思えます。人間を単なる「集団全体を円滑に稼働させる歯車のようなパーツ」とみなす社会では、一人ひとりの「自由」や「権利」はなかがしるにされてしまいます。日本社会では、集団全体の利益に結びつけて、人を統制する手段として「同調圧力」が使われます。日本と諸外国との間の「人権」に対する意識の差というものを感ずります。同調圧力に抗うためにも、「基本的人権」の意義を考えてみたいと思います。

2023年12月10日は、国際連合の第3回総会で、「世界人権宣言」が採択されて75周年になります。改めて世界人権宣言を読んで、「人権」意識を深める機会としませんか。

(注)「この国の同調圧力」

(著)山崎雅弘、出版：S B新書



紅玉のグラタン

●材料【2人分】

- | | | | |
|-------|------|--------------|------|
| 紅玉 | 2個 | ホワイトソース(市販品) | 大さじ3 |
| ホタテ貝柱 | 2個 | 薄力粉 | 適宜 |
| ホンシメジ | 2本 | パルメザンチーズ | 適宜 |
| 無塩バター | 適宜 | デイル | 適宜 |
| 白ワイン | 大さじ2 | 塩・こしょう | 適宜 |

●作り方

- ①リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- ②くり抜いた紅玉の中身は半分に切って種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- ③フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、②の上にかける。
- ④オーブンを200度に熱し、③にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、デイルを飾り出来上がり。



季節のもずく酢

●材料【4人分】

- | | | | |
|---------|------|--------|-------|
| もずく | 300g | 合わせ酢 | |
| 柿 | 1個 | かつおだし | 300ml |
| ゴールドキウイ | 1個 | 薄口しょうゆ | 50ml |
| おろししょうが | 小さじ1 | みりん | 50ml |
| リンゴ | 1/2個 | 酢 | 100ml |
| | | 砂糖 | 30g |

●作り方

- ①合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、鍋でひと煮たちさせ冷ましておく。
- ②もずくは沸騰した湯に入れ、ざるにあげて、そのまま冷ます。
- ③合わせ酢の半量を②のもずくに入れ、1時間ほど漬けておく。
- ④器に③のもずくを盛り付け、柿、ゴールドキウイ、リンゴ、おろししょうがを盛り、合わせ酢の残り半量を注ぎ出来上がり。



茨城県笠間市にある「天晴旧キッチン 購入」オーナーシェフ 永井智一

JAからのお知らせ

年金相談会

で聞いてみよう!

大切な年金! 気になっていることはありますか?

例えば…

- ・年金の手続きってどうすればいいの?
- ・年金はいつからもらえるの?
- ・日本年金機構から緑色の封筒が届いたが、何をすればよいの?

など、どんな些細な事でも大丈夫です。

●年金相談会の日程

開催日	開催支店	
	午前	午後
2月4日(日)	米原支店	
3月20日(水・祝)	山東支店	

●相談時間 / 午前9:00~12:00 午後13:30~16:30

★相談会は予約制ですので、お早めにお申し込みください

●ご相談は…レク伊吹ホームページまたは、各支店にてご予約ください

ご相談無料!



年金の請求手続きや受給方法などのご相談に社会保険労務士がお応えします!

JAが手続きをお手伝いします!



JAグループより、日々の暮らしを豊かに彩る良品をお届けです。

JAの個別宅配サービス

JAくらしの宅配便

「JAくらしの宅配便」は、国産原料や安全・安心な原料・製造方法にこだわった「エコマーク品」や、地産・県産・国産にこだわった食品などくらしの商品をご自宅までお届けするJAの宅配サービスです。

おためし会員

会費無料



まずは「おためし会員」登録を!

WEBサイトへアクセスして、会員利用規約等をご確認の上、会員情報を入力、ご登録ください。ご登録いただいたメールアドレス宛に、「おためし会員」としてのID・パスワードが送信されます。

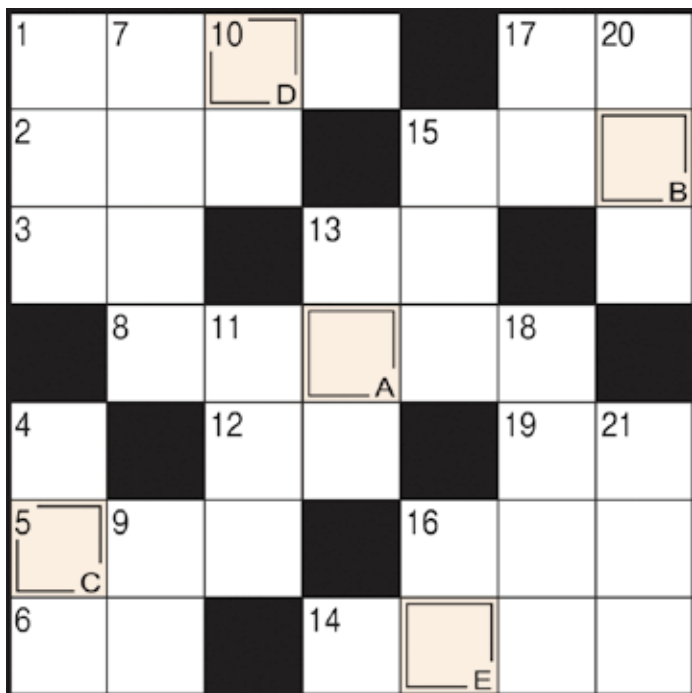
QRコードを読み取って
メインページの右上にある
会員登録ボタンから
登録してください



おためし購入時のお支払いは、クレジットカードもしくは代金引換からお選びください。おためし購入より、本会員の登録を行う場合は、購買課(☎63-2102)までご連絡ください。本会員のお支払いは口座振替のみとなりますので、別途手続きが必要となる場合があります。



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?



ヨコのカギ

- 1 おせち料理にも使うニシンの卵巣の加工品
- 2 旅行前に——ブックを買った
- 3 俳人が名作を生み出した地に建てられていることも
- 5 北を向いたとき西になる方向
- 6 丁寧にいうとご飯です
- 8 横綱を先導して土俵に上がります
- 12 セイウチの口からよっさり
- 13 農地——、道路交通——
- 14 DNAが含まれる体の設計図。——操作
- 15 猫が中で丸くなっているかも
- 16 不要物を可燃、——、資源ごみに分別した
- 17 彼女は——を言わず彼を外に連れ出した
- 19 エレベーターの表示では「B」

- 21 旧暦1月の異称
- 20 見張ること。——カメラ
- 18 ——の計は元日にあり
- 17 カラオケで楽しむもの
- 16 ——や硯(すずり)を用意して書き初めをした
- 15 カメやカップの背に付いています
- 13 大股の人は広めです
- 11 ゆでた麺をざるにあげて行います
- 10 ガラガラと音がして洗うもの
- 9 かつお節や昆布で取ります
- 7 エッセーともいいます
- 4 キウイやポンカンの生産量が日本一の県
- 1 大学入学共通テストの理科の科目の一つ

タテのカギ

A B C D E
シ ク ラ メ ン



11月号の応募総数

103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
テ・住所
氏名
年齢
「ふれあい」の感想または身近な話題など

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でのご応募もお待ちしております
アドレス:kouhou@lakeibuki.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 1月22日

※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を行うために利用させていただきます。

長浜市 高橋さん
今年の異常気象には、本当に困りました。つい先日にも畑にチヨウチヨウが飛んでいました。もう12月というのに!!玉ねぎの苗も育ちすぎて「とう」がたつと心配です。
● 飛び交う蝶には管内のキャベツやブロッコリーを出荷されている生産者さんも悩んでいたと思います。寒すぎるのは困りますが…
玉ねぎのとう(抽苔)については、「苗を植えるのが早すぎた」や「成長し過ぎた苗を植えた」とか、「肥料が多すぎた」など、様々なお話を伺います。これらに気象条件…もう、成り行きに任せるしかないかも知れません。

長浜市 福永さん 他多数
家のゆずがたくさん出来ました。(裏表紙のユズのチカラのところでもゆずにはすごい効用があること知りました。保存方法も参考になりました。
● 今年度、新たに企画した男の料理教室にも使用されたゆず。さわやかな香りは、作られた料理の美味しさに華を添えています。ゆずやみかんといえば、風呂やこたつが連想されます。寒暖差が例年になく激しいので、体調には十分に注意したいものです。

米原市 草野さん 他多数
今月号は米粉のクリスマスマズスイーツがたくさん載っていたので参考になりました。作ってみました。これからも、いろいろな情報を楽しみにしています。
● 小麦粉の値段は少し落ち着いてきましたが、米粉に注目が集まっています。ご家族でおいしいながら作るのも良いかも知れませんね。



12月号から

お便りコーナー

JALレーク伊吹に対する様々なご意見をお聞かせください!

当JAでは、地域に根差した協同組合の役割を発揮するため、日頃から組合員・利用者のみなさまのご期待に添えるよう各事業に取り組んでいます。

今後も、みなさまからのニーズに応えられるようご意見・ご要望をお聞かせください。

送付方法・封書

下記の封書へ記入いただき、封筒を作成して郵便ポストへ投函いただくか、最寄りの支店窓口へお渡しください。

メール

当JAホームページのお問い合わせフォームへお寄せください。



みなさまからの
ご意見をお待ち
しています!

※お寄せいただいたご意見等は、みなさんと共有するため、今後、広報誌で掲載する場合があります。ただし記入いただいた個人情報に掲載することはありません。

お問い合わせ/総務課 ☎52-6520(平日8:30~17:00)

のりしろ



差出有効期間
2026年2月
28日まで

5 2 2 8 7 9 0

米原市宇賀野280番地1

JALレーク伊吹

総務部総務課

ご意見募集 係

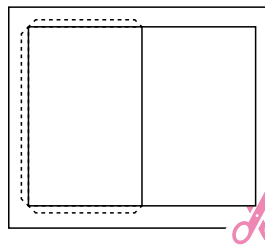


■この封書を投函いただくか、最寄りの支店窓口へお渡しください
■この封書でクロスワードパズルの応募はできません

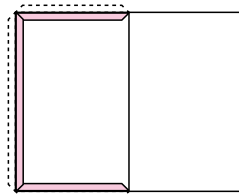
のりしろ

封筒の作り方

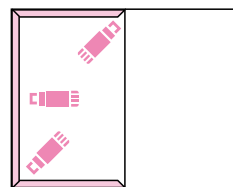
①封筒の部分を切り取ります。



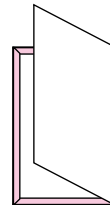
②のり付けする部分を内側に折り曲げます。



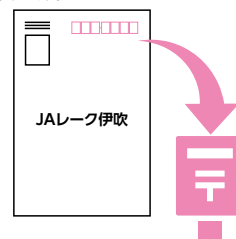
③折り曲げた部分にのりを付けます。



④折り返し張り付け封筒を作ります。



⑤完成



経営管理委員会・理事会だより

■経営管理委員会

11月の開催はありません

■理事会

令和5年11月29日

議案審議

- 第1号議案 令和5年9月期ディスクロージャー誌について
- 第2号議案 経営管理委員と組合間の利益相反契約の承認について
- 第3号議案 経営管理委員と組合間の利益相反契約の承認について
- 第4号議案 資産の償却・引当基準の一部変更について
- 第5号議案 レーク伊吹農業協同組合企業年金規約の一部変更について
- 第6号議案 長浜北部荷受センターの稼働中止について

報告事項

- ①上半期監事監査報告について
- ②内部監査の結果について
- ③資産査定の結果について
- ④マネー・ローndリング及びゼロ資金供与対策に関するアンケートへの対応について
- ⑤令和6年産水稻育苗供給価格について
- ⑥(株)グリーンパワー長浜の決算について
- ⑦(株)びわこライスの決算について
- ⑧組合員の加入・脱退について

わたしたちのJA【主要概況】 令和5年11月末現在

正組合員数	4,591人	貯金残高	1,428億1千4百万円	年金共済保有高	29億7千7百万円
准組合員数	7,541人	貸出金残高	192億3千6百万円	購買品供給高	5億7千9百万円
出資金残高	18億3千2百万円	長期共済保有高	2663億4千2百万円	販売品販売高	3億8千7百万円

2024年1月号

JAレーク伊吹へのご意見・ご要望をお聞かせください

▶該当する項目に○をしてください

農業のこと

お金のこと

経営のこと

その他

お返事をご希望の方は、
住所・氏名・電話番号を必ずご記入ください。

記入いただきました個人情報は、当JAの個人情報保護方針に従って取り扱います。
取得した個人情報はご利用者への返信、内容の総計的な把握等の目的以外には利用しません。また回答にあたり、当JAからJAグループ各組織に対して照会等を行う必要がある際に、個人情報の全部あるいは一部を共有させて頂く場合がありますことをご了承ください。

住所

名前

電話番号

問題

全部の熟語を漢字で書くと、リストの漢字が1つ余ります。その漢字は何？

解き方

熟語の読み方が並んでいます。読み仮名はどれも5文字ですが、2文字目と4文字目を隠してしまいました。残った文字から推理して、熟語を漢字で書きましょう。漢字はリストにあるものを1回ずつ使ってください。「ッ」や「ヤ」などは「ツ」や「ヤ」などと同じに考えます。

オ□セ□チ▶
 ダ□イ□ポ▶

ト□リ□ウ▶
 マ□チ□キ▶

シ□ク□ツ▶

リスト

一温識祝植泉第 知地豆頭物歩領

例題

タ□ジ□ウ→□□	英会室書上	タクジヨウ→卓上
ト□ヨ□ツ→□□□	図体卓話	トシヨシツ→図書館
エ□カ□ワ→□□□		エイカイワ→英会話

答えは
このページ下に
あるよ



新年あけましておめでと〜ございます。本年も広報誌「ふれあい」をこ愛読いただきました。ようしくお願いいたします。今年も辰年。少し調べてみると、東海道新幹線開業1964や青函トンネル開業(1988)など、鉄道の大きな節目があるようです。3月には北陸新幹線が敦賀まで延伸され、辰年の新たな節目に加えられます。新幹線の延伸で様々な経済効果がありますが、物価の上昇も気になるようです。いつまで続くのかと思いますが、これ以上は上がらずに様子見であって欲しいところです。しかし、収入は辰年だけに昇り龍のよう上がってくれることを多くの方が期待しているのではないのでしょうか。財布のひもが緩まない限り、経済効果も望めません。



編集後記

(珪)

ぎょうにゅう 牛乳 200mL + トツピングメニュー

チョコいっぱいのごほうびミルク

電子レンジであたためてね

てっふん

1/2枚

こまかくするととけやすいよ

ビタミンB2

めやす 小さじ1

チョコレートのしゅるいによってちょうせいしてね

夜間・休日の緊急ご連絡先

- 通帳・キャッシュカード紛失の場合 JAキャッシュサービスセンター ☎0120-016-663
- JAカード(三菱UFJニコス)紛失の場合 NICOS盗難紛失受付センター ☎0120-159-674
- 自動車事故等の場合 JA共済事故受付センター ☎0120-258-931
- レッカー移動や故障時の応急対応が必要な場合 JA共済サポートセンター ☎0120-063-931
- LPガスに関するお問合せ 長浜市プロパンガス事業協同組合 ☎0749-65-8091



JALレーク伊吹 電話番号一覧

本店(代表) ☎52-6520	伊吹支店 ☎58-0008	近江支店 ☎52-2460	経済センター ☎63-2101
多目的施設みのりハウス	柏原支店 ☎57-1010	長浜東支店 ☎62-0677	伊吹資材センター
(本店企画管理課) ☎52-6521	山東支店 ☎55-1014	長浜南支店 ☎62-0239	米原資材センター
介護福祉センター ☎54-2112	米原支店 ☎52-1011	長浜北支店 ☎62-3374	(経済部購買課) ☎63-2102

鯉時至←キハキ×△ 糸一織←米ハノト△ 崎野←ハノノ△△△△ 鷲野←△△△△△ 研香野←キハノ△△△ 鯉ノ△△



野菜ソムリエ上級プロKAORUの

フルーツパラダイス

イラスト:小林裕美子



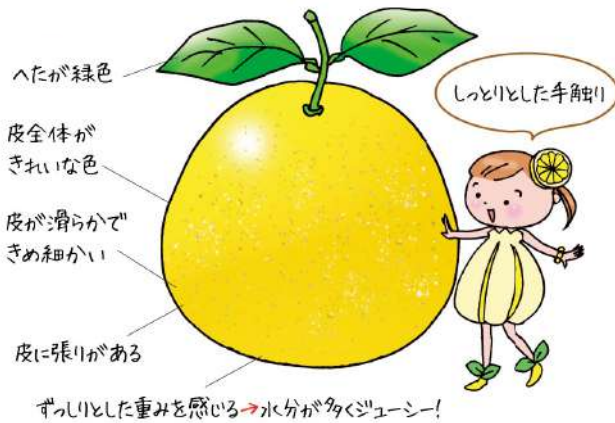
ブンタン ~秋冬が旬! 豊かな香りと上品な味わい~

ブンタンのプロフィール

【分類】ミカン科ミカン属
 【原産地】東南アジア
 【おいしい時期(旬)】10~3月ごろ
 【主な栄養成分】ビタミンC、ビタミンE、カリウム、クエン酸、ペクチン、リモネンなど

解説:KAORU

●選び方



●ブンタンのいろいろ

「文旦」や「ザボン」や「ボンタン」とも呼ばれる

土佐文旦
 最も生産量の多い品種。果肉は淡い黄色でしっかりしている。果汁は少なめで爽やかな甘味と穏やかな苦味が特徴

大橘
 鹿児島県原産の鹿児島県では「サワーポメロ」、熊本県では「パール柑」の名で流通している。香りが良く、苦味は控えめで爽やかな甘酸っぱさ

水晶文旦
 高知県で誕生した「晩王柑」と「土佐文旦」の交雑種の果肉は水晶のような光沢があり、ジューシーで柔らかい濃厚な甘味と爽やかな酸味が特徴

安政柑
 江戸時代の安政年間に広島県島田で誕生。甘味と酸味のバランスが良く、爽やかな風味

阿久根文旦
 鹿児島県阿久根地方の特産。「阿久根ボンタン」「本田文旦」とも呼ばれる。「ボンタンアメ」にも使われる。白いワタの部分が厚く、ぼん漬けなどにモリ用される

晩白柚 (ばんぱいゆ)
 熊本県八代の特産。世界最大級のかんきつ(2kg以上のものも)迫力ある外観と香りの良さが特徴で飾って楽しむかんきつとも皮が厚く2か月程度日持ちする

平戸文旦
 長崎県の特産。果皮は分厚く、品種改良にも使われる

●保存方法

直射日光を避け風通しが良い冷暗所で保存



外気に触れないよう新聞紙などで隙間をふさぐ
 しばらく置くと酸味が和らぎまろやかな味わいに

冷蔵保存

乾燥しないようポリ袋などに入れるか、ラップに包み野菜室へ



●ブンタンのチカラ

ビタミンC
 ミカンなどと比べても含有量が多い。風邪予防、美肌効果、疲労回復に

リモネン
 皮に含まれる香り成分。精神をリフレッシュさせる効果に期待

ビタミンE
 血行促進、冷え性改善に

ペクチン
 食物繊維の一種。薄皮に多い。便秘改善、血中コレステロールの低下作用に期待

カリウム
 むくみ予防、高血圧予防に

クエン酸
 疲労回復や食欲増進に

●食べ方・楽しみ方

甘味と酸味のバランスが良くすっきりとした上品な味わい。後味に優しいほろ苦さを楽しめる

