

Contents

2020.09 No.005

ふくいでがんばる農業者

▼▼福岡重光さん(吉川ナス生産農家)

Q & A

第一回 通常総代会の意見質問から

06 今月のトピックス

地域探訪

▼▼福井基幹支店「もぎたて館」

10

家庭菜園・今月のシェフレシピ

11

理事会・监事会報告
クロスワード

表紙紹介

吉川ナス生産農家

福岡重光さん (鯖江市)

たんなん野菜生産組合組合長
鯖江市伝統野菜等栽培研究会会長



おすすめの食べ方は、輪切りにして味噌やチーズをトッピングしてレンジでチンすること。「浅漬けもおいしいよ!」

丸く、大きくて重い、見た目にもインパクトのある吉川ナス。福岡重光さんは生産が途絶えそうになった伝統野菜を復活させた立役者のお一人です。栽培の苦労と楽しみを伺いました。

吉川ナス(よしかわなす)
福井県鯖江市の、かつて吉川村と呼ばれていた地域で栽培されていた丸ナス。黒紫色で皮は薄く、肉質は引き締まり、甘くとろけるが煮崩れしにくい。平成28年に地理的表示(GI)保護制度に、北陸初、伝統野菜初で登録された。



効率よく栽培と収穫ができるように工夫されたハウス

ふくいで
がんばる
生産者

農業は休みがないけれど、
野菜とお付き合いできる
楽しみがある



鯖江の「種」を残すために
11年前、10人で立ち上げた

福岡さんは鯖江市の伝統野菜、吉川ナスを生産しています。吉川ナスは品種改良がされていないため栽培が難しく、栽培農家が1件にまで衰退したとき、平成21年に福岡さんから農家10人が「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」を立ち上げ復活させた野菜です。

種を受け継ぎ、栽培に取り掛かりました。「最初は露地栽培でした。当時の私はナスを作ることも初めて。吉川ナスは千両ナスの5つ分くらい大きくて重さもあるので木が折れてしまつて……」と当初の苦労を振り返ります。研究会内で栽培講習会を繰り返し、木を吊るす方法、病気や虫との戦い方を学んできました。

栽培基準を守り
最良の状態で出荷させる

吉川ナスは1月終わりから種をまき、育苗をして連休後にハウス内へ定植、6月中旬くらいから収穫を始めます。「個人で育苗するのではなく研究会で行うため共通の育苗ハウスを持ち、水管理などを当番制で行っています。またハウス内の同じ場所で定植するので連作障害が出やすい。強い代木に接ぎ木をして育てているんです。1月の寒い時期から夏の暑さを超える、10月頃まで吉川ナスに付きっきりの福岡さん。定植後は、ハウス内の水管理と温度管理を徹底します。実がなりはじめたら、ナスの表面にしわがよらないように実らせていきます。これも共通の栽培指針を持ち、同じ品質のナスを出荷できるように研究会の皆さんが努めているから。努力と研鑽により吉川ナスの収量が増え、県外に出荷されるようになると、料理店からの引き合いが増えました。

「料理人の方がこれはいいと広めてくれました。いいものを作ると伝わるんだと実感しましたね」と顔をほころばせます。「JA福井県には、需要と供給のバランスもつてやってほしいです。流通の支援、売り先の拡大ができれば吉川ナス以外ももっと広まるはず」と販路への期待を語ってくれました。



丸オクラの栽培に挑戦中!!



平成14年の種を取り寄せ実験栽培。「昔のナスはどんなものなのか、興味があってね」

栽培品目: 小松菜、吉川ナス、メロン、パプリカなど。
水稲、大麦、ソバは集落営農組合で管理。
経営面積: 27a (野菜のみ)

Q&A 第一回通常総代会の意見質問から

令和2年7月5日に開催されました「第1回通常総代会」におきまして、総代の皆様から多数のご質問やご意見を頂戴いたしました。誠に有難うございました。貴重なご意見として、今後のJA福井県の事業に反映させて頂きます。また、その中から主だったものをご紹介します。

《第一回 通常総代会提出議案》

- 第1号議案 令和2年度事業報告及び損失処理案の承認について
- 第2号議案 第1次中期3カ年計画及び令和2年度事業計画の設定について
- 第3号議案 定款の一部変更について
- 第4号議案 定款付属書総代選挙規程の一部変更について
- 第5号議案 定款付属書役員選任規程細則の廃止について
- 第6号議案 規約の一部変更について
- 第7号議案 監事監査規程の一部変更について
- 第8号議案 農業経営規程の一部変更について
- 第9号議案 信用事業規程の一部変更について
- 第10号議案 役員退任慰労金規程の一部変更について
- 第11号議案 全国新聞情報農業協同組合連合会への加入について
- 第12号議案 令和2年度賦課金の額、賦課方法、徴収時期及び徴収方法について
- 第13号議案 令和2年度における理事の報酬について
- 第14号議案 令和2年度における監事の報酬について

以上、全ての議案について、可決、承認されました。

価格の低減を図ります。なお、拠点集約化は、あくまでも配送に関わる体制のみを集約するものです。農業施設センターや支店等の窓口では、これまでと同様に肥料・農薬等を取り扱い、利便性の確保に努めてまいります。

Q5. 賦課金については、旧JAで基準は違っていた。統一するのは仕方がないが、賦課金が大幅に増える担い手もいるので賦課金の上限を設けてほしい。

A5. 賦課金につきましては、指導事業(営農指導)に必要な経費に充てることを目的として、合併前の旧JAの組合長で構成された合併促進協議会委員会において慎重に協議検討を重ね決定された内容で、合併後の理事会におきましても同委員会で承認された内容で提案されています。指導事業につきましては、担い手部会などを設置して特別な支援を行い、各指導や助成等につきましても担い手への配慮を実施していることから、賦課金の上限は必要ないとの検討結果です。頂きましたご意見につきましては、今後、営農委員会(理事の委員会)で検討してまいります。

Q6. いちほまれの販売と作付けの見通しはどのくらいか。

A6. いちほまれにつきましては、令和2年度の生産計画は1,000㌧、5,000㌧です。2年後の令和4年には2,000㌧、10,000㌧とする予定ですが、今後、県のブランド米推進協議会と十分協議し決定してまいります。なお、新型コロナウイルスの影響で令和元年産米は、いちほまれを含めて全国的に販売環境が非常に厳しく、5月末の民間在庫は前年より16万㌧多い177万㌧となっています。令和2年産米が平年並みの収量であった場合は、いちほまれだけでなく、ほとんどの米が全国的に供給過剰状態となり、市場の状況がそのまま推移した場合は、米の販売状況は極めて厳しい状態となるかと予想されています。

Q7. 常勤理事24名の数は他の県外JAに比べて多くないか。

A7. 常勤理事の定数は合併前の34名から24名に削減となりました。最近合併の県域JAとの比較は下記の通りです。

令和2年3月末(JA福井県の実績指標は令和元年12月末)

項目	JA福井県	JA島根県 (合併5年目)	JA山口県 (合併1年目)
農産物販売高(百万円)	24,785	38,694	24,066
総貯金残高(百万円)	825,621	976,761	1,220,897
正組合員数(人)	44,423	63,419	75,826
総理事数(人)	54	65	45
常勤理事数(人)	23	33	41

Q9. 一般の不祥事の役員責任をどうするのか。

A9. 全容が解明でき次第、役員責任調査委員会(外部の専門家・有識者等の第三者委員による)を設置し、不祥事にかかる役員の実態について審議いたします。



Q3. 総代会の開催が年一回では、総代にどう説明するのか。定期的に説明会をできないか。

A3. 通常総代会につきましては、年に1回を予定しています。今年度は、コロナ禍のため総代会の事前説明会を開催いたしませんでしたが、来年度は開催を検討いたします。また、組合員の皆様の声を、支店ごとに広くお聞きするため「支店運営委員会」を開催いたします。加えて、広報誌「ふくふる」やホームページ等を活用して情報発信を行い、JA福井県の活動を皆様にご理解頂けるよう、努めてまいります。

Q4. 農業施設センター(物流・配送センター)又はふれあいセンターを、24施設から5施設まで減らして、利便性を確保できるのか。

A4. 肥料・農薬等の資材配送拠点がある農業施設センターにつきましては、拠点集約化により物流コストを削減して、資材

Q8. 役員退任慰労金規程は、時代に合わないのではないか。

A8. 役員退任慰労金規程につきましては、合併前は県下6JAが採用しており、全国の県域JAをはじめ、多くのJAで採用されています。また、県内の主な企業でも同様の規程が設けられていますので、ご理解頂きますようお願い申し上げます。

青年の主張 活動実績発表大会

7月18日(土)JA福井県本店(農業会館)においてJA福井県青年部が青年の主張活動実績発表大会を開催しました。

今回は新型コロナウイルス感染拡大防止のため本店への参加者を制限し、テレビ会議にて本店、基幹支店をつなぎ、およそ60人が参加。青年の主張の部は内江元泰さん(花咲青壮年部坂井地区)、活動実績の部は半原卓さん(ふくい青壮年部美山支部)が最優秀賞に選ばれました。内江さんは「なぜ農業なのか?バスケットから農業へ」と題して、小さい時から続けてきたバスケットと仕事の両立を悩み心機一転農業へと足を踏み入れた理由や若い世代が農業で活躍できるシステムが必要であることを発表。

半原さんは「自分たちに出来ること、地域の農業を守るため」と題し、青壮年部の主な活動を経て得られた貴重な体験談や地域農業を守り抜く意思を伝えました。受賞された2人は11月20日に静岡県で開催される東海北陸青年大会に福井県代表として出場します。



青年の主張発表(内江元泰さん)



活動実績発表(半原卓さん)

地域貢献活動の二環として 福井市内小中学校の 教職員へマスク寄贈

新型コロナウイルスの影響を受け、当JA福井基幹支店は、7月17日(金)、地域貢献活動の一環として、福井市の各小中学校の教職員へマスク2000枚を寄贈しました。

この寄贈は、JA共済の「地域・農業活性化積立金」を活用したもので、当JA福井基幹支店ではこれを使って、地元農業や地域のために、各地で地域の独自性を活かしたさまざまな地域貢献活動に取り組んでいます。

寄贈したマスクは、福井基幹支店管内の支店で、組合員限定の特別価格にて販売されている「絹マスク」で、洗って繰り返し使うことができます。夏用とオールシーズン用1000枚ずつ寄贈。絹マスクは、絹を100%使用しており、通気性や吸湿性に優れていることや、紫外線カットの効果も期待できます。

この日、JAの寺井敏高代表理事副組合長が、福井市教育委員会の古川雄一教育長へ目録を手渡しました。古川教育長からは感謝状が贈られました。古川教育長は、「学校の先生は1日中子ども達に接しており、感染防止のため、マスクを外すことができないので、機能性に優れたマスクの寄贈はありがたい。特に夏用マスクは、これからの暑い時期に是非活用してもらいたい」と話していました。



吉川教育長へ目録を手渡す寺井副組合長



寄贈した絹マスク(左:オールシーズン用、右:夏用)

越のルビ―勉強会を開催 県内中学生が来訪

福井をPRしたい「越のルビ―」をもっとたくさんの人に知ってほしいーそんな熱い思いを抱いて園芸特産部を訪れてきたのは、光陽中学校2年生の女生徒3名、先生同伴。

8月4日(火)午前9時からJA福井県経済連総合施設センター(福井市高木中央)にて「越のルビ―」勉強会が行われました。開催にあたって園芸特産部小林部長より「越のルビ―」の由来や特性を端的に説明し、生徒さん達へ励ましのエールを送りました。その後「越のルビ―」について「消費量の高い年代と性別は」「ルビ―の数はどれくらい」「どのくらい日持ちするの」「これからの販売方針は」など約40分に渡って質疑応答が行われました。

職員は食味や食感または値段など詳細を例にあげて分かりやすく回答し、最後に「JAとして若い担い手を育てながら広い範囲での販売を行っていきたく」と述べました。



勉強会の様子



説明する小林部長

気軽に相談 くらしの法律相談会

組合員を対象とした、くらしの法律相談会を8月5日(水)に春江支店で開催しました。本相談会は日常生活の出来事に関して悩みを持つ組合員が、気軽に相談できる場を提供することを目的としています。

当日は相談専門家として、田島義規司法書士並びに矢尾崇土地家屋調査士を招き、事前に予約された坂井地区の6名の組合員へ個別相談形式でアドバイスをしていただきました。相談内容は、相続登記、遺産分割、財産管理、境界問題など多岐多彩でした。

参加者の方からは「JAさんが相談会を開いてくれると、行きやすくてとても助かります」とのお声をいただきました。また、田島司法書士は「地元住民のあらゆる相談を地域から絶大な信頼を受けているJAが行う事は地域を守る観点からとても重要である」と話しておりました。

今回の開催にあたり、坂井基幹支店総合企画課資産管理グループの岡田担当課長は、「暮らしに纏わる各種法律に関して悩みを持つ組合員に対して、この相談会を機に問題解決の糸口になれば良いと思っております。また、地域に根ざすJAとして、相談機能を発揮できる体制づくりを更に強化していきたい」と話していました。

今後JAでは、組合員のあらゆる相談に対応していきますので、ご相談をお待ちしております。



JA福井県 助けあい組織 連絡会を開催

7月29日(水)JA福井県本店(農業会館)において、助けあい組織代表者および事務局、関係者など各地区7組織から17名が集まり「JA福井県助けあい組織連絡会」を発足しました。

これからの活動について、コロナ対策を講じてどのように取り組むことができるのかを協議し情報交換会を行いました。コロナ禍の中、憩いの場での活動や声かけ運動の代わりにして、チャットのポスティングなどを行いながら高齢者に対して支援活動に取り組むなどの報告がありました。第1回座長ふれあいわかば会田口艶子会長からの「自分が元氣・家族が元氣・地域を元氣!で、頑張っていきたいと思います」との言葉に代表者らは「交流を深めることが出来た」と述べていました。



ふれあいわかば会田口会長





いい種はいい作物に育つんや



福地鶏の、生みたてたまごですよ



福井基幹支店 「もぎたて館」

もぎたて館は、ハーモニーホール近く、8号線沿いにある農産物直売所です。交通の便が良く、駐車場も広く、程よいスペースと品ぞろえで県内外から来店がたえません。

平成21年にオープンした「もぎたて館」は、旧JA福井市南部管内の地域の方から「自分たちで野菜と加工品を販売できる場所を作りたい」という要望を受けて設立されました。もともと農家さんたちが、農産物販売会「ふるさと市」を定期的に開いていたこともあり、そのまま受け継ぎ、当初から新鮮な野菜を手ごろな価格で手に入れられると好評です。

現在は、もぎたて館出荷者協議会の会員で構成され、会員は約80人強。野菜はもぎたて館以外にも福井市にある大型商業施設「ショッピングシティ・ベル」へも卸しています。ベルに出荷する検品や陳列は会員同士(当番制)で行うなど運営にも積極的。もぎたて館は、栽培に

ついて出荷者同士の情報交換の場になっています。朝9時の開店時には、陳列中の出荷者に買い物が声を掛けるといった交流もあります。顔なじみになって会話の弾んでいる様子が見られ、ほほえましい光景です。河永所長は「個人農家が多く、施設的にも小回りがきき、臨機応変に対応できます。野菜の出来に感動した、地元飲食店オーナーから定期的な注文も入るほど、皆さまに気に入って頂いています。これからもうつと他の直売所と連携して地域を盛り上げていき、生産者利用者の方に喜んでもらうよう頑張ります」と意気込みを話してくれました。



店内に展示しているカラフルなポップ。分かりやすく上手!



出入口で、本日のおすすめ品を紹介しています。



南部管内で育った落花生を使った加工品。落花生ペースト、チョコレート、アイス最中などもありますよ。



心を込めて

出荷者の方が1個ずつきれいに拭いてツヤツヤにして袋詰めしています

大募集!
出荷したい生産者
加工所を利用したい
個人・グループ
★詳しくは、もぎたて館へ
お問い合わせください



隣にある加工所ではお弁当、お惣菜、スイーツなどを作っています。



もぎたて館
大人気のお惣菜&スイーツ

もぎたて館

福井市大土呂町20-6 ☎ (0776)38-3580
◎営業時間/9:00~18:00 ◎毎週水曜日定休

月1回...もぎたて館の日
8のつく日...お米の日
火・土・日...肉2割引



米どころエリアならではのディスプレイ



もぎたて館スタッフ一同



種子をモチーフにした畑の妖精

理事会報告

●とき/令和2年7月27日(月) ●ところ/本店9階 大ホール

◆附議事項◆

第1号議案 役員理事の変更について
(変更のあった理事)

役職名	氏名	地域
副組合長	宮田 幸一	若狭
専務理事(若狭)	谷口 忠司	若狭
地区担当理事(若狭)	高鳥 佐太一	若狭

- 第2号議案 建設委員会の委員変更について
- 第3号議案 出資口数の減少について
- 第4号議案 ディスクロージャー誌の縦覧開始について
- 第5号議案 正職員・臨時職員転換・登用制度規程の設定について
- 第6号議案 令和2年度専門委員会の委員委嘱について
- 第7号議案 金融円滑化にかかる基本的方針の一部変更について
- 第8号議案 令和2年度 信用の供与等の最高限度額の一部変更について
- 第9号議案 貸出について
- 第10号議案 貸出条件変更について
- 第11号議案 当座借越の申込について
- 第12号議案 余裕金運用リスク管理方針について
- 第13号議案 余裕金に係る重要な運用方針について
- 第14号議案 令和2年度 余裕金運用方針の一部変更について

◆報告事項◆

- ①総代会の意見・質問への回答について
- ②建設委員会運営規則の一部変更について
- ③建設委員会の報告について
- ④令和2年産米施設稼働計画について
- ⑤大口信用供与先の経営状況について
- ⑥令和2年度 第2四半期余裕金運用方針について
- ⑦令和2年度 第1四半期運用実績について
- ⑧令和2年度 第1四半期余裕金運用にかかるリスク管理報告について
- ⑨相談・苦情等対応状況について
- ⑩事務ミス等の発生状況について
- ⑪疑わしい取引の届け出状況について
- ⑫反社等との取引排除にかかる対応状況について
- ⑬6月末実績について
- ⑭子会社の経営状況について
- ⑮不祥事件にかかる報告について

監事会報告

●とき/令和2年7月5日(日)
●ところ/福井基幹支店 3階会議室

◆附議事項◆

第1号議案 不祥事件発生に伴う緊急一斉点検について

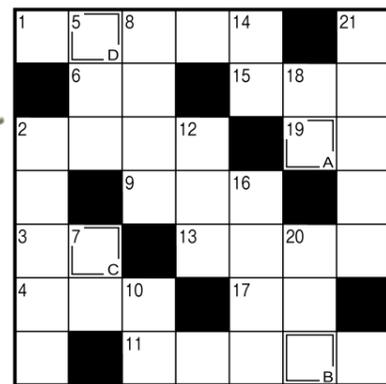
クイズに答えて
JA福井県の特産品をゲット!!



クイズ正解者の中から
抽選で15名様

坂井基幹支店より
アールスメロン(1玉)

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

- 唱歌「虫のこえ」ではガチャガチャと鳴いています
- 写真を並べて入れたり、貼ったり
- きつねうどんのメインの具
- 厳しさの度合いを緩めること。規制——
- すしに添えるショウガの酢漬け
- 涼しくなると不快——も下がります
- ぶどう酒の一つ。ブドウの実の皮を取り除いて造ります
- 秋桜とも呼ばれる花
- 郵便物に料金分を貼り付けます
- イチカバチカの——に出た
- うどんやそば、ビーフンなどのこと

↓ タテのカギ

- 俗に赤トンボと呼ばれるトンボ
- 半島は青森県北西部に位置します
- ギターやバイオリンに張ります
- 袋に「おてもと」と書かれている物もあります
- ホークはタカ、イーグルは——
- 謙遜して「せがれ」と言う人もいます
- 算数の文章題を解くために立てることも
- ギンナンは殻を割り、——をむいて使います
- 猫は出したり引っ込めたりできます
- 人体——を使って臓器の配置を学んだ
- 流し台や食器などに使われるさびにくい合金

(8月号の答え)モウシヨビ



応募締切 9月23日(水)

応募方法

下記の必要事項をご記入いただき、ハガキまたはEメールにてご応募ください。

- ①パズルの答え
- ②郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・電話番号
- ③今月号の感想など

《ハガキ》
〒910-0005 福井市大手3丁目2番18号
JA福井県 トータルサポート推進課
《メール》
fuku-full@ja-fukuiken.or.jp
QRコードからでもご応募できます→



※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
※読者の皆様からいただいた個人情報は、プレゼントの発送以外には使用しません。

8月号のクイズ応募締切が、7月20日(月)と誤っておりました。正しくは、8月20日(木)です。ご迷惑をおかけしまして、申し訳ございませんでした。

あなたも
チャレンジ

家庭菜園

エンドウマメ科の連作に注意

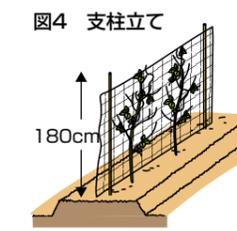
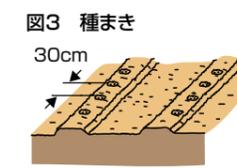
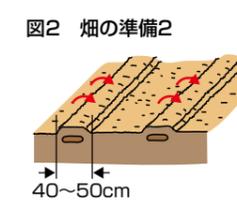
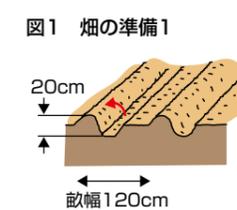
園芸研究者 ● 成松次郎



エンドウには若いさやを食べるサヤエンドウ、実が大きくなり、みずみずしいさやのスナックエンドウ、そして若く充実した豆を取る実取りエンドウがあり、それぞれ目的に応じた品種を使います。

【品種】サヤエンドウでは、「ニムラ白花きぬさや」(みかど協和)、「砂糖エンドウ白星」(松永種苗)など、スナックエンドウでは、「ニムラサラスナック」(みかど協和)、「スナック753」(サカタのタネ)などがあります。

【畑の準備】マメ科野菜は、同一の畑で連作すると生育障害が出やすくなり、4~5年はマメ科を入れていない畑をまきまきし、種まき2週間前までに幅幅120cmを取り、深さ20cmの溝を掘り、この溝1m当たり化成肥料(NPK各成分で10%)100gと堆肥1kgを入れ、土をよく混ぜて幅40~50cmの畝を作ります(図1・2)。



【追肥】春先に生育の勢いが良くなり始めた頃に開花始め頃にそれぞれ化成肥料を畝1m当たり10g程度、スナックエンドウ、実取りエンドウではさらにさやの肥大期にも同様に追肥します。追肥後は株元に土寄せをしておきます。

【支柱立て】早春から生育が盛んになり、つるあり種ではつるを絡ませるため支柱を立てネットを張ります(図4)。

【病害虫の防除】さやができる頃からハモグリバエが多発しますので、マラソン乳剤などを使用基準に従って防除します。うどんこ病には、カリグリーンなどの農薬で予防します。

【収穫】サヤエンドウは、子実の肥大が始まる頃に、開花後15日前後スナックエンドウはさやが鮮緑色で豆が肥大して断面が円形となる開花後25日前後です。

※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。

今月の chef recipe

シェフ: 永井智一 茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン講人)」オーナーシェフ

簡単洋風玉子丼



材料(2人分)
豚ひき肉...120g 水...1カップ
フルーツマト...2個 ブイヨンキューブ...1個
鶏卵...1個 アサツキ...小口切り適宜
サラダ油...大さじ1 ご飯...2膳分

- フライパンにサラダ油をひき、ひき肉をよく炒める。
- ①に角切りにしたフルーツマトを入れさらに炒める。
- ②に水、ブイヨンキューブを入れ、中火で煮込む。
- フライパンの水分が3分の1になったら、卵を溶き回し掛けてとじる。
- 丼にご飯を盛り付け、④をのせアサツキを散らし出来上がり。

手羽先とトウモロコシのスープ



材料(2人分)
手羽先...6本 塩...小さじ2
トウモロコシ...1と1/2本 粒こしょう...小さじ1
(生のまま6つにカット) 水...1200ml
ローリエ...1枚

- 手羽先は関節部分に切り込みを入れ、塩小さじ1ほどを擦り込む。
- 鍋に水、①の手羽先、ローリエ、塩と粒こしょうを小さじ1ずつ入れ中火にかける。沸騰したらあくを取りながら弱火にして20分煮込む。
- カットしたトウモロコシを入れてさらに15分煮込み、塩(分量外)で味を調え出来上がり。器に盛る。