

JA福井県を
目一杯=FULL
にお届け

ふくふく



2021

2

No.010

 JA福井県

Contents

2021.02 No.010

ふくいでがんばる生産者

▼西川誠一さん・郁子さん(河内赤かぶら栽培農家)

今月のトピックス

06 福井県からのお知らせ

07 税務署からのお知らせ

地域探訪

08 ▼丹南基幹支店「野菜集出荷施設」

10 家庭菜園・今月のシェフレシピ

11 理事会・監事会報告
クロスワード

表紙紹介

河内赤かぶら栽培農家

西川 誠一さん・郁子さん (福井市味見河内町)

850年以上の歴史を持つ福井市美山地区の伝統野菜「河内赤かぶら」は、山の急斜面を利用した焼畑栽培で古くから栽培されてきましたが、現在は平地での栽培も行われています。今年は、焼畑・平地合わせて10軒が約1ヘクタールを栽培。その中で栽培歴50年以上の西川さんに話を伺いました。



平地で栽培されるようす



鮮やかな紅色をしている赤カブで、しっかりとした歯ごたえと独特なほろ苦さが特徴



収穫作業が始まり、雪が降り積もる12月中旬まで作業は続きます



JA美山支店の営農指導員と今年の出来について話し合うようす

種を残し、栽培を続けたい 河内赤かぶらは美山の誉れ

重いかごを背負い 大野まで歩いた幼少時

西川さんは、毎年10月17日に地元のお寺の「報恩講」に出す料理のために河内赤かぶらの栽培をしています。河内(こうち)はこの地域の名前です。

現在は平地で栽培する西川さんですが、山の斜面で育てていた頃は、7月15日頃から山の芝を刈り、土を乾かして真夏の8月13日に播種後、すぐに野焼き。西川さん曰く「かぶらの種がびっくりして種がはじくくらいに」元気のいい畑だったそうです。何回か雑草を取って、10月下旬から収穫を始めます。

「収穫したかぶらはかごに入れ、そのかごを背負って山を下りて、また上る、の繰り返し。雪がちらつけば積もる前にかじかんの手



で拔きました」と昔を思い出す奥様。修業のような収穫作業だったとか。

西川さんも「抜いたかぶらは、大野市の七間(しちけん)朝市に出すためにかごを背負って、ここから歩いたんや」と小学生時代に父親と歩いた記憶をお持ちです。七間朝市が赤く染まるほどかぶらがいっぱい並んでいた。それから50年以上、赤かぶらを作り続けてきました。

美山の気候と 土壌だから育つ

焼畑の良さはどこにあるのでしょうか？

「山の斜面は害虫も少なく、農薬をまくこともなかった。燃やすことで土も良くなる相乗効果があったかもしれない。平地で育てたかぶらと比べると、肌理(きめ)も細かく、つるつるなかぶらになる」と西川さん。酢漬けにすると赤く染まり、お正月料理にもぴったり。ピリツとした辛みもあって歯ごたえも抜群です。「味噌汁に入れてもおいしいんだぞ」と西川さんのおすすめです。

農業者に還元できる 経営をしてほしい

美山地区の伝統野菜のひとつとして、また「福井百歳やさしい」のひとつとして位置づけられている河内赤かぶら。ですが、農家の高齢化による焼畑作業の厳しさや鹿の被害もあり収量が取れず、現在焼畑で栽培している農家は2軒です。

西川さんは「種は守らなアカン」と、純粋

種を守るため種取りをしており、この野菜を後世に残してほしいという強い思いをお持ちです。養蚕も手がけていたそうで、美しい山の中で、農業に深く関わり生きてこられました。

西川さんは河内赤かぶら生産組合の組合長を務めたこともある経験からJAに対して、「生産資材は安く、品物は高く、心がけてほしい。うまく還元してほしい」と提言。まだまだ現場で働く意欲を持つ、明るいご夫妻でした。



河内赤かぶらの他に小豆の栽培も。取材日は小豆を干していました。
「山ではソバ、あずき、粟、ひえなどを植えたんや」。



河内赤かぶらを酢漬けにしたもの。
赤くきれいに染まりました。

栽培品目：河内赤かぶら
栽培面積：3アール



五領玉ねぎ醤油が新発売！

J A福井県内の農産物直売所にて販売

当 J A 福井基幹支店は、12月25日（金）、永平寺町特産のタマネギである「五領玉葱」をふんだんに使った加工品「五領玉ねぎ醤油」を新発売しました。



「五領玉ねぎ醤油」のパッケージ

福井市内の醤油メーカーである株式会社フク醤油と共同開発したもので、すりおろし新ショウガをたっぷり入れた「生姜しょうゆ」に続く第2弾として販売。出荷できない五領玉葱の規格外品を活用し、五領玉葱のブランド化を目指してPRしていきます。

五領玉ねぎ醤油は、福井県産大豆を使用して作られた醤油をベースに、刻んだ五領玉葱80g入れ、ポン酢をアクセントに加えました。さっぱりとした味わいで、お肉料理や、福井県の名産である厚揚げなどにかけて食べるのがおすすめです。

J A 福井基幹支店宮農部園芸振興課の担当者は、「五領玉葱の存在感をしっかりと出すことができた。オリーブオイルと混ぜるとオリジナルドレッシングにもなるので、いろいろな使い方で味わってほしい」と話します。

1本200ミリリットル入りで価格は380円（税抜き）。今年の五領玉葱の収穫時期までは、J A 管内各地の農産物直売所で500本を販売予定です。

問い合わせは J A 福井県福井基幹支店宮農部園芸振興課、電話0776（33）8158。



J A 農産物直売所「喜ね舎 愛菜館」内の売り場のようす



丸岡高校サッカー部の健闘を願って激励

健闘を願って激励

12月14日、坂井基幹支店において第99回全国高校サッカー選手権大会出場を決めた福井県立丸岡高等学校サッカー部を激励しました。12月31日より開幕した選手権大会を前に、中川地区担当理事は管内で生産されたもち米で作った丸餅と、お祝い金の目録を手渡しました。嶋田芳秀校長と小阪康弘サッカー部監督、飯田晃明サッカー部副主将が出席し、県民の期待を背負ってベストを尽くすことを伝えました。中川地区担当理事は「3年連続31回目の出場で大変期待しています。優勝旗を福井県に持ち帰ることを願います。餅の様に粘り強く戦ってください」と激励しました。



SNS講習会開催

12月23日（水）農業会館にてSNS（ソーシャルネットワーキングサービス）講習会を開催しました。講習会には、広報誌やHP、インスタグラム、フェイスブックへの記事を投稿する広報担当職員や生活指導員らが参加。SNSを通じて利用者の交流を図る手法や、スマホを使った映える写真の撮り方などを学びました。

参加者からは「運営の目的やターゲット層を明確にし、認識を共有することが大切」など、今後の取り組みに役に立つとの声が聞かれました。

これからも、福井の農業の魅力や各地区のさまざまな取り組みを発信していきます。



すべての人に健康と福祉を



飢餓をゼロ



貧困をなくそう

組合員の皆さまに感謝を込めて。



©よりぞう

JAマイカーローン 応援キャンペーン!

期間限定固定金利
(最下限金利)

通常固定金利

年 1.0%



年 0.95%

■ご融資期間

6か月以上10年以内(1か月単位)

■ご融資金額(所要金額の範囲内)

10万円以上1,000万円以内(1万円単位)

ただし、ご融資時の年齢が71歳以上の場合200万円以内(1万円単位)

■お使いみち

自動車本体、付属品、税金、保険料など自動車購入にかかる諸費用、修理費用、運転免許証取得費用、車検手続費用、車庫建設費用など(車庫建設費用は100万円以内に限り)

■ご利用いただける方

- ・満18歳以上75歳未満で、最終返済時の年齢が満80歳未満の方
- ・前年度税込年収150万円以上の方
- ・その他JAの定める条件を満たしている方

■保証人

福井県農業信用基金協会の保証をご利用いただけます。別途、保証料をお支払いいただきますが、お支払い方法については選択することができます。

【一括前払い】

ご融資時に一括して保証料(年0.6%~年0.8%)をお支払いいただけます。

【分割後払い】

約返済時に保証料(年0.8%~年1.0%)をお支払いいただけます。

※本キャンペーンは福井県農業信用基金協会の保証案件のみ対象となります。

■お申込み時にご用意いただくもの

- ・ご本人を確認する書類(運転免許証、健康保険証など)
- ・所得を証明できる書類(所得証明書、源泉徴収票など)
- ・お使いみち、所要金額を確認できる書類(見積書、売買契約書など)

キャンペーン期間

令和2年8月3日(月)~令和3年5月31日(月)

※期間中に融資実行かお申込みを受けた案件が対象となります。

■金利引下げ条件

キャンペーン期間中に以下のうちいずれかの取引を行った方を対象に0.05%の金利引下げを行います。

- JAカード保有
- JAネットバンクの契約
- JAバンクアプリのインストール

◎組合員以外のご利用の場合は、JA所定の出資金をご出資いただくことで、准組合員としてご利用いただくことができます。◎繰上返済を行う場合や返済条件を変更する場合には、別途JA所定の手数料が必要となります。◎ご返済額の試算については、店頭へお申しつけください。◎詳しくは店舗またはホームページの説明書をご覧ください。

期間限定だぞう!

組合員の皆さまに感謝を込めて。

JAバンク



©よりぞう

令和2年8月3日現在

JA住宅ローン 応援キャンペーン

- ・一般型
- ・100%応援型
- ・借換応援型

令和2年 8月3日(月) ▶ 令和3年 3月31日(水)

店頭表示金利(年2.10%)より
年 ▲ 1.80%

当初 3年 固定金利

0.30%

店頭表示金利(年3.10%)より
年 ▲ 2.60%

当初 10年 固定金利

0.50%

※特約期間更新のときは…

再度固定金利をお選びになる場合
その時点の店頭表示金利から(3年固定)
年 ▲ 1.40%(10年固定)
年 ▲ 2.10%固定金利選択時における「金利引下げ条件」
下記両方の条件を満たされたお客様が対象となります。右より
1項目

JAカード保有
JAネットバンクの契約
JAバンクアプリのインストール

右より
2項目

給与振込
年金受取(同居家族または父母、祖父母)
定期貯金(本人または同居家族)
定期積金(本人または同居家族)
財形貯金
すまいるFカード保有
防犯モデル戸建て住宅認定を受けた住宅
口座振替取引3項目以上
当JAでお借入があり、過去1年以上延滞のない方
福井県農業信用基金協会の保証が受けられる方

【お借入期間】3年以上35年以内(1か月単位)とします。※お借入額が500万円以内の場合は、無担保とすることができ、期間は10年6か月以内とします。

【お借入額】10万円以上1億円以内(1万円単位) 融資限度額は、当ローンを含めた年間元金ご返済額の前年度税込年収に対する割合がJAの定める範囲内であり、自己資金が20%以上あることとします。なお、条件が緩和される場合もありますので、詳細はJAの窓口へお問い合わせください。

【手数料(消費税込)】住宅ローンをご利用中に繰上返済を行う場合や返済条件を変更する場合には、別途JA所定の手数料が必要となります。

【担保・保証】●融資対象となる土地・建物に対して、第1順位の抵当権を設定いたします。※抵当権設定手続に必要な費用は別途ご負担いただきます。●担保物件については、火災共済(保険)に加入していただきます。●福井県農業信用基金協会の保証をご利用いただけます(別途、保証料が必要となります)。なお、保証料率は福井県農業信用基金協会の審査により決定します。(一律保証料30,000円+段階保証料年0.09%~年0.15%)

【留意事項】※組合員以外の方のローンのご利用に関しては、組合員加入のため一定のご出資が必要となります。※店頭にて返済額の試算を承っております。※引下げ金利適用期間中に、適用条件を満たさなくなった場合やご返済が遅延した場合は、引下げ金利の適用を取消す場合があります。

詳しくは店頭の説明書、またはホームページの説明書をご覧ください。

JA福井県

検索

<https://www.ja-fukuiken.or.jp/>

お問い合わせは、お近くの支店、出張所まで

JA福井県



ふくいの食の輸出拡大と さかほまれの取り組み紹介

ますます拡大する海外への輸出

県では、海外との移動ができない中でも、県産農林水産物・食品の輸出拡大に向けて、様々な取り組みを行っています。

○食の営業代行（年間）

香港、台湾、シンガポール、タイに代行事業者を配置し、県内事業者の代わりに現地での営業・商談を実施

○海外企業とのオンライン商談会（10月）

県内企業17社が、シンガポール、香港などの食品輸入事業者および国内商社とテレビ電話で商談（日本語）



<お問合せ先> 県流通販売課 流通販売グループ ☎ 0776-20-0421

新しい酒米「さかほまれ」の紹介

「酒米」とは？

正式には「酒造好適米」と呼ばれ、大粒で心白発現率が高いなどを特徴とする、日本酒を造るのに適した品種です。

「さかほまれ」とは？

- ・県農業試験場が初めて開発した酒米で、高精白が可能な大吟醸酒用の品種です。
県酒造組合と共同開発し、約8000の候補から1品種を選抜しました。
- ・さかほまれの名には「日本一おいしいお酒になるように」、
「飲んだ人が栄えるように」との願いが込められています。
- ・全量が特別栽培で、奥越地域で生産されています。
（これまでの生産面積 令和元年度8ha、令和2年度15ha）
- ・さかほまれを使った日本酒は令和2年4月19日に一斉販売開始され、
醸造2年目となる今期のお酒は19の酒蔵から順次発売されますので、ご賞味ください。



〈令和2年に一斉販売開始した「さかほまれ」の日本酒〉

<お問合せ先> 県中山間農業・畜産課
6次産業化G ☎ 0776-20-0423

税務署からのお知らせ

◆今年の確定申告はご自宅から！

申告書の作成はパソコン or スマートフォンで！

国税庁ホームページ「確定申告書等作成コーナー」では、画面の案内に従って入力するだけで所得税や消費税の申告書、収支内訳書や青色申告決算書などが作成できます。

特に給与所得がある方、年金収入や副業等の雑所得がある方などは、国税庁ホームページのスマホ専用画面から、該当する項目に金額を入力することで簡単に申告書の作成ができますので、是非ご活用ください。

作成した確定申告書等(データ)は、ご自宅のプリンターで印刷して郵送でご提出いただくか、同コーナーの画面上からそのまま e-Tax を利用して税務署に送信(申告)することもできます。

【動画で見る確定申告】

確定申告書等作成コーナーから e-Tax で確定申告する方法が動画で見られます！



URL: <https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/shinkoku/kakutei/video.htm>

◆税務署での申告相談には「入場整理券」が必要となります！

税務署での申告相談の受付期間は、令和3年2月16日(火)から3月15日(月)です(※)。

本年の確定申告においては、新型コロナウイルス感染症の感染防止の観点から、確定申告会場の混雑緩和のため、会場への入場の際に、「入場整理券」が必要となります。「入場整理券」の配布状況に応じて、後日の来場をお願いすることがありますので、申告の準備はお早めをお願いします。

※ ご自身で作成された還付申告書は1月から受付をしております。

◆申告相談は国税庁ホームページ又はお電話で！

申告の相談は国税庁ホームページをご覧ください。お電話でご相談ください。

1月14日(木)から3月15日(月)までの期間中、「確定申告コールセンター」にて所得税及び復興特別所得税、消費税及び地方消費税、贈与税の確定申告に関するご質問やご相談にお答えします(最寄りの所轄税務署に電話し、自動音声案内に従い、『0』を選択してください)。

また、申告書の作成でお困りのときは、「税務相談チャットボット」にご相談ください。ご質問を入力いただければ、AIを活用した「**税務職員ふたば**」がお答えします。

◆マイナンバーの記載が必要です！

申告書には、マイナンバーの記載と本人確認書類の提示又は写しの添付が必要です。ただし、ご自宅から e-Tax で送信すれば、本人確認書類の提示又は写しの提出が不要となります。

(注) 本人確認書類として、公的医療保険の被保険者証の写しを添付する場合は、「保険者番号」及び「記号・番号」を復元できない程度に塗り潰してください。

【問合せ】最寄りの所轄税務署



税務職員ふたば



国税庁e-Taxキャラクター イータ君



丹南基幹支店 「野菜集出荷施設」

野菜集出荷施設は、ブロッコリーの選果を行い、冷蔵庫で保管して出荷できる施設です。平成29年に園芸産地広域拠点整備事業のひとつとして鯖江東部ふれあいセンターに隣接して建てられました。

丹南地域では、平成13年に鯖江市園芸振興プランに基づき、麦あとの水田活用のためブロッコリー栽培を推奨しました。集落営農法人や個人で取り組む人が増え、面積も年々増えていきます。施設担当の佐々木一海さんは「ほかの品目に比べ栽培しやすく、重量もそれほどないので荷運びもスムーズ。年に2回収穫できること、水稻の時期とも重ならないことが栽培のきっかけのようです」と話します。

丹南管内のブロッコリーは6月・7月の夏どりと10月から年明けまでの秋どりの2回収穫できます。夏はブロッコリーを傷めないように、天井からぶら下がった大きなホースから冷却用の空気を放出してひんやりと。また、氷を発泡スチロールに敷き詰めてから、冷蔵庫へ保管して出荷を待ちます。いずれも「採れたて新鮮」をモットーに、鮮度を保って市場へ出すよう気を配っている取り組みの現れ。「鯖江市産のものがあるなら買いたい」という消費者の声もあるそうで、注文も絶えません。

佐々木さんは「病気や台風の影響を受けても、生産者さんは立派なブロッコリーを作ってくれます。今年は広域の集荷をはじめ、坂井管内からの受付も開始しました。JA福井県になり、横断して利用できるようにしたいです」と話してくれました。



朝8時頃から生産者さんが採れたてのブロッコリーをトラックで持ち込み

ブロッコリー

作付面積 夏4.9ha、冬8.7ha(丹南地区内)

本年度集荷量 約13万個



パートナーシップで
目標を達成しよう



平和と公正を
すべての人に



陸の豊かさも
守ろう



海の豊かさを
守ろう



他の生産者のブロッコリーと
混ざらないように、管理もしっかりと。



ハサミでさくさく切り落とす作業。手を
切らないように慎重にかつスピーディに!



葉を落とすのと同時に等級分け。
「秀」「優」「規格外」に分けます。



コンベアーに載せて次の作業チームのところへ



長さを揃えるため茎を切って調整



氷を入れる作業。フタをして等級ごとに並べます。



サイズはM、L、2L、3Lの4つ。
サイズによって発泡スチロールに
入れる数も決まっています。



いっぱいになったらコンベアーで
冷蔵庫前へ運びます。



サイズに迷ったら
お手製のサイズ確認
ボックスへ。



出荷するまで時間があるときは冷蔵庫に保管。
繁忙期はすぐにいっぱいになるそうです。



高く積み上げた
出荷用の
発泡スチロール箱

あなたも
チャレンジ

家庭菜園

ジャガイモ 多様な品種を楽しむ

園芸研究家 ● 成松次郎



休眠の明けた芽は5度程度で活動が始まるため、早植えして発芽した芽は遅霜の被害を受けず。生育適温は10〜23度で、冷涼な気候を好みます。

「品種」ホクホクした粉質の「男爵薯」「キタアカリ」や、アンデスの栗ジャガと呼ばれる「インカのめざめ」、ねっとりした粘質の「メークイン」「レッドムーン」など料理に向いた品種を選びましょう。秋作を行うには「デジマ」「ニシユタカ」など休眠の浅い品種を使います。

「畑の準備」植え付け2週間前に1平方m当たり苦土石灰50gを施しよく耕し、1週間前に、畝間60〜70cm、深さ15cmの溝を掘り、畝1m当たり普通化成肥料100gと堆肥1kg程度を施し、土を戻してよく混ぜておきます(図1)。「植え付け」種イモの大きさは1個30gくらいが良く、大きいイモは各片に頂部に芽が付くように3〜4片に縦切りします(図2)。切り口は、日陰で短時間乾かしておきます。元肥の上に少し土を戻し、種イモの切り口を下にして、株間30cmに植え付け、7〜8cmの覆土をし

ます。マルチ栽培をすると雑草を防ぎ、地温が上がるため収穫期が1週間程度早まります。この場合、種イモを植え付け後、黒色ポリフィルムを張り、芽先がフィルムを持ち上げたら、フィルムを破り上に出します。なお、発芽後の遅霜被害対策として、不織布のべた掛けが有効です。

「芽かき」芽が10cmくらいに伸びた頃、強い芽を2本残して他はかき取ります(図3)。

「追肥・土寄せ」芽が15〜20cmの頃、畝1m当たり普通化成肥料50gを畝の両側にまき、5cm程度の厚さに土寄せをします。2回目の土寄せは同じようにつぼみが付いた頃に行います。土寄せは十分し、イモの露出を防ぎます(図4)。マルチ栽培ではマルチの裾を上げて追肥をします。

「収穫」開花後2〜3週間で新ジャガを楽しめますが、葉が枯れ始めてから掘り取れば充実したイモになります。晴天が続いた日にイモを傷付けないように掘り取ります(図5)。イモは光で緑化するため冷暗所で保存します。

図1 畑の準備

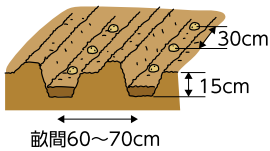


図2 種イモの切断

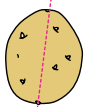


図3 芽かき

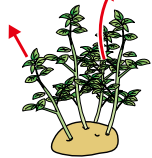


図4 追肥・土寄せ

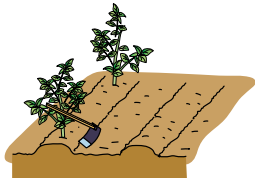


図5 収穫



※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 chefrecipe

シェフ：永井智一

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

トマトと豚ひき肉のあえうどん



材料(1人分)

豚ひき肉…200g
カットトマト缶…60g
タマネギ(みじん切り)…1/2個
カレー粉…小さじ2
かつおだし汁…1カップ
みりん…大さじ4
しょうゆ…大さじ2
ローリエ…1枚
生バジルの葉…10枚
冷凍うどん…1玉
サラダ油…大さじ1

- ①フライパンにサラダ油を熱して豚ひき肉、タマネギをしっかりと炒めてからカレー粉、カットトマトを入れ、さらに5分ほど炒める。
- ②①にかつおだし汁、みりん、しょうゆ、ローリエを入れ、煮詰めていく。
- ③汁が少し残る程度で火を止め、バジルを粗く刻んで入れる。
- ④ゆで上げたうどんが熱いうちに(3)を絡ませ、器に盛り出され。

アサリとイワシのミネストローネ



材料(2人分)

アサリ…250g
イワシ水煮缶…300g
カットトマト缶…180g
タマネギ(粗みじん切り)…1/2個
白ワイン…1/4カップ
水…2カップ
大豆水煮缶…100g
ローリエ…1枚
しょうゆ…大さじ2
塩・こしょう…適宜
生パセリ(細かく刻んだもの)…適宜
オリーブ油…大さじ2

- ①フライパンにオリーブ油、タマネギ、アサリを入れ、弱火で5分ほど炒める。
- ②①に白ワイン、水、カットトマト、ローリエ、イワシの水煮、大豆水煮、しょうゆを入れ、中火で20〜30分煮込んでいく。
- ③塩・こしょうで味を調え、器に盛り付け仕上げにパセリを振り出され。

理事会報告

●と き/令和2年12月24日(木) ●ところ/本店9階 大ホール

◆附議事項◆

- 第1号議案 令和3年度の生産調整方針について
- 第2号議案 就業規則の一部変更について
- 第3号議案 臨時職員就業規則の一部変更について
- 第4号議案 育児休業等に関する規程の一部変更について
- 第5号議案 介護休業等規程の一部変更について
- 第6号議案 出資口数の減少について
- 第7号議案 不祥事再発防止策について
- 第8号議案 春江地区支店再編計画について
- 第9号議案 貸出条件変更について

◆報告事項◆

- ①固定資産の処分(売却)について
- ②令和3年度賦課金について
- ③令和3年度水稻農業予約注文書について
- ④支店統廃合(敦賀美方管内)の概要について
- ⑤11月末実績について
- ⑥不祥事件にかかる報告について

その他

監事会報告

●と き/令和2年12月24日(木) ●ところ/本店3階 会議室

◆附議事項◆

- 第1号議案 資産自己査定監事監査について

SNS、cookpad
はじめました!!

Instagram



Facebook



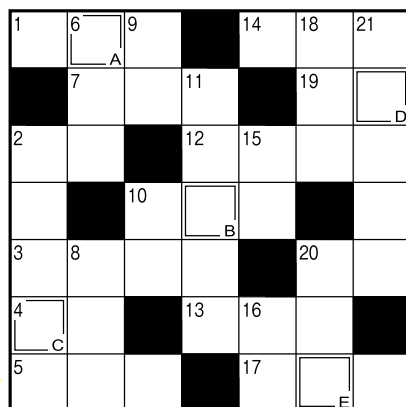
cookpad

『美山河内赤かぶらご飯』の
レシピも掲載中!!

旬な情報を投稿しています。

クイズに答えて
JA福井県の
特産品をゲット!!奥越基幹支店より
さといものコロケかしら?
3袋セット(1袋/5個入り)クイズ正解者の中から
抽選で15名様読者
プレゼント

二重マスの文字を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 最低気温が0度を下回る日のこと
- 2 だら焼きに挟んである物
- 3 片仮名語でいうとリベンジ
- 4 節分にまきます
- 5 冬、雪国の家の軒にぶら下がる物
- 7 ———の道も一歩から
- 10 牛肉はビーフ、鶏肉は——
- 12 お釣りと一緒に受け取ることも
- 13 多くの人が眠っています
- 14 チョコレートの原料になる植物
- 17 アルコールを含む調味料
- 19 間違った答えに付ける印
- 20 バレンタインデーに伝える人もいます

↓ タテのカギ

- 2 たき火の——を念入りに行った
- 6 チョコレートを——にかけて溶かした
- 8 構えてシャッターを切ります
- 9 ジャムやピクルスなどを詰めます
- 10 この——の輪、なかなか外れないんだ
- 11 就職活動の際に書きます
- 15 シャープペンシルに入れます
- 16 浜辺に寄せては返すもの
- 18 文庫本に布製の——を掛けた
- 20 夕方になると家々の窓にともります
- 21 アシカに似た海獣

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

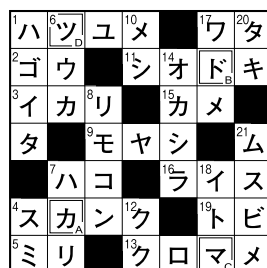
《メール》

fuku-full@ja-fukuiken.or.jp

QRコードからでもご応募できます→



〈1月号の答え〉カドマツ



応募締切 2月22日(月)

応募先

※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。

