

ふく ふる

6 Jun. 2023
No.38



◆附議事項◆

- 第1号議案 令和4年度決算について
 - 第2号議案 不良債権の処理方針について
 - 第3号議案 令和4年度固定資産の減損会計処理方針について
 - 第4号議案 令和4年度決算手当の支給について
 - 第5号議案 定款の一部変更について
 - 第6号議案 定款附属書総代選挙規程の一部変更について
 - 第7号議案 支店再編時期の一部変更について
 - 第8号議案 令和5年度における理事の報酬について
 - 第9号議案 令和5年度における監事の報酬について
 - 第10号議案 役員退任慰労金の支払いについて
 - 第11号議案 出資口数の減少について
 - 第12号議案 就業規則別表の一部変更について
 - 第13号議案 内部者取引管理規則の設定について
 - 第14号議案 信用の供与等(金融機関貸付)について
 - 第15号議案 宅地等供給事業を行う事務所の一部変更について
- 上記附議事項は可決承認されました。

◆審議事項◆

- 第1号議案 令和4年度決算棚卸監事監査の結果について
 - 第2号議案 会計監査人監査の相当性判断について
 - 第3号議案 令和4年度事業報告等監事監査について
 - 第4号議案 監事の選任議案に対する同意について
- 上記審議事項は可決承認されました。



JA福井県を
目一杯=FULLにお届け

Contents
No.038 2023.06

- 02 ふくいのでがんばる生産者
合同会社ジョリーファーム
代表 酒井 輝さん
- 04 若狭ふれあい市場
- 06 直売所&出荷者コーナー
- 07 青壮年部・女性部活動
- 08 今月のトピックス
- 11 健康ライフ
- 12 JA共済からのお知らせ
- 14 家庭菜園・ふくメール
- 15 クロスワード・今月のレシピ
- 16 あぐラジ放送中!

表紙紹介

合同会社ジョリーファーム 代表

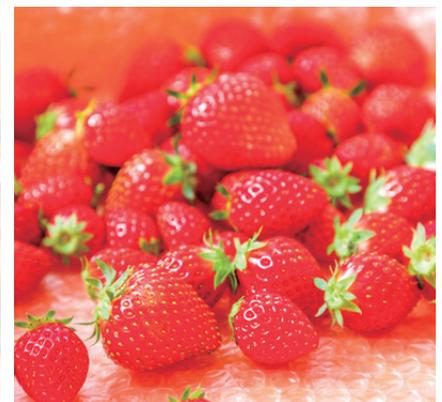
さかい ひかる

酒井 輝 さん (大飯郡高浜町和田地区)

ジョリーファーム
インスタグラム
@llc.jollyfarm



開園7年目「海辺のイチゴ畑ジョリーファーム」には、イチゴを食べる人たちの笑顔が見られました。大阪府出身でこの農園を切り盛りする酒井さんはようやくという表情。移住就農したいきさつをお聞きました。





お客様の声を 直に頂ける 農業をしたい



農業への関心が膨らみ 国内外で栽培を学ぶ

酒井さんは大学で農業を専攻し応用植物の研究を行い、卒業後はスイスで酪農、近畿で施設園芸に携わり、京都で就農して万願寺とうがらしを栽培していた経験をお持ちです。実家は農家ではなく、興味のきっかけは父親の仕事でした。「NGO団体に勤める父から飢餓のことを教わりました。食物に困る人がいる、それなら自分が百姓になって作る立場になれば、という気持ちで原点です」と話します。



コロナ禍でも諦めない 次の経営計画を立てる

平成29年に高浜町がイチゴ農園経営の公募を行っていることを知り、「イチゴは観光農園として成り立つし市場出荷もできて両立できる」と手を挙げ、選ばれました。とはいえ「施設園芸の経験があっても栽培は難しかったです。初年度は病気になりほぼ収穫ができず」と苦笑い。資料を取り寄せて勉強し、普及員と話をしながら対応策を取りました。「次の苗作りにどう生かすか、成功させるかだけを考えていた」と振り返ります。ところが開園3年目にコロナ禍になり休園。「観光農園はできなくても市場出荷はできるのでひたすら育て収穫しました。必ず人が来てくれるはず、その時に楽しんでもらえるように整えよう、今は耐えよう」と栽培も経営も踏ん張りました。

人の目とーTを上手に 組み合わせる

現在は4棟で4種類のイチゴを栽培しています。温度管理やカーテンの開閉はスマートフォンのアプリで管理。イチゴの品質を長く持たせる関西電力の実証実験にも協力し、数値を知り機械化を行ってより良い栽培を目指すスマート農業を実践しています。「ようやく実績が出て栽培のリズム

があつてきました。できれば棟数を増やしてネット販売を整備したい。悩みは資材高騰ですがJA福井県さんが買取価格でカバーしてもらえればうれしい。もっと出荷できずから」とさらなる規模拡大に意欲を燃やしています。



観光農園「海辺のいちご畑ジョリーファーム」
大飯郡高浜町和田55号101番地

※日時指定の完全予約制

期間：毎年1月～6月上旬 時間：60分食べ放題

電話予約：0770-50-9024

金額や予約の詳細はホームページをご確認ください

<https://mattis-tanaka.sakura.ne.jp/jollyfarm/index.html>



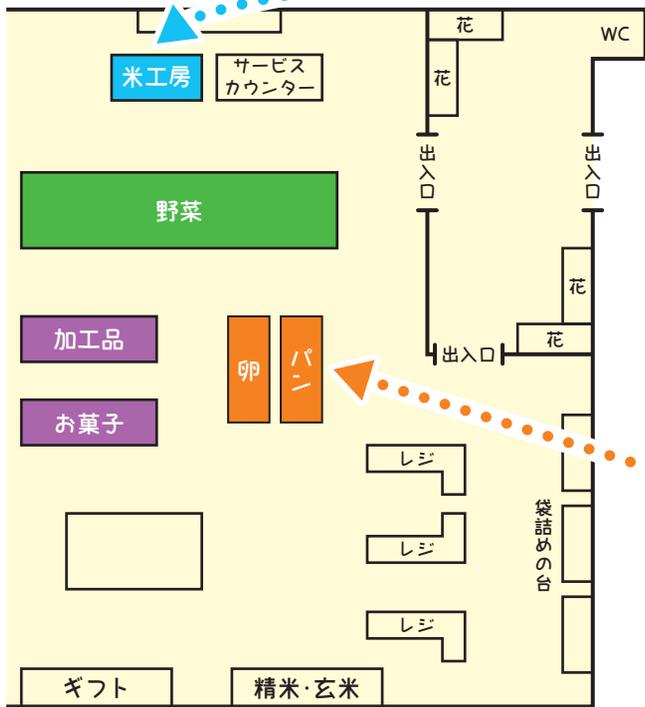
フォームからの
予約が便利です！



栽培面積：49a (4棟)
栽培品目：よつぼし、あきひめ、
紅ほっぺ、ほしうらら
販売：県内のJA直売所、
一部嶺南地域菓子店へ

新しい「若狭ふれあい市場」で Let's お買い物!!

4月12日に新築オープンした「若狭ふれあい市場」。売り場面積が2倍に拡大!地元産はもちろん県内外の新鮮野菜や加工品も揃っています。今回は直売所スタッフに新店舗のことを教えてもらいました♪



米工房



「いちほまれ」や「コシヒカリ」など県内産のお米がずらり。ご購入いただいた米は、無料で店頭精米いたします!

県内産の美味しいお米が揃ってます♪



焼きたてパン & 新鮮たまご

地元で人気のパン屋さんの美味しいパンが毎日入荷!新鮮たまごも揃ってますよ♪



野菜・果物コーナー

地元生産者が育てた穫れたて野菜や、県内外の新鮮野菜が毎日並びます!売り切れ必至!早めのご来店がGoodです!



初夏にかけてトマトやタマネギが美味しくなってきましたよ!





JA福井県特産品コーナー

JA福井県が製造・販売する特産品が一同に集結！
新しい発見や美味しい出会いがあるかも♪

全部美味しい！
中でも特に
からあげ弁当が
Good!



総菜&お弁当コーナー

地元の女性グループが総菜やお弁当を
店内調理。できたての味をどうぞ！

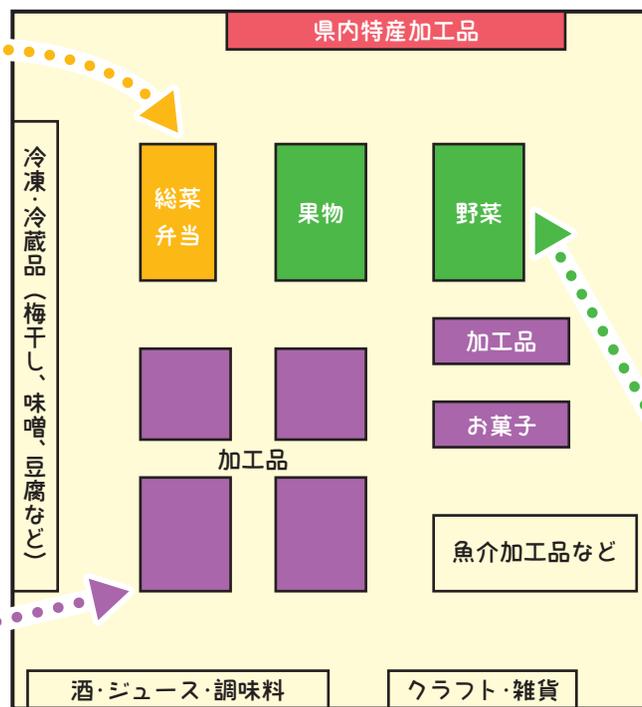


加工品コーナー

越前そばや昆布、おつまみやお菓子などなど
県内の名産品を中心に揃えて
います。



直売所スタッフの
村上太一さんが
全力でご紹介！



皆様のご来店
お待ちしております！

店舗情報

住所…小浜市遠敷8-8-3
営業時間…9:00～18:00
TEL…0770-56-5030
売場面積…384㎡



旬の農産物を
めいっばいお届けする
素敵なお店を
ご紹介します♪



すいかの屋根が目印♪

きららの丘

- 住所／あわら市牛山25-56
- TEL／0776-78-6020
- 営業時間／9:00～17:00
- 定休日／毎月第3水曜日
※6月～8月は無休(予定)
- 売り場面積／390㎡
- 駐車場／50台



「きららの丘」といえば、毎年5月下旬からメロン・すいか・梨・柿など、地元農家が作った旬のフルーツがたくさん入荷します!ぜひ直売所に足をお運びください!

JA職員が紹介

深町 治男 所長

福井県を代表するサツマイモ
「とみつ金時」もありますよ!



出荷者紹介!



あかば しげき

赤羽 茂基さん

- 生産地／あわら市北湯
- 農業歴／14年目
- 主な出荷物／メロン、すいか、ミディトマト(越のルビー) 他
- 面積／ハウス約40a
- SNS／Instagramでチェック! @shigekikkusu0428▶▶▶



家族で「赤羽農園」を営む赤羽さん。ハウス約40aの面積で、メロンやスイカ、ミディトマトを中心に夏は盆花(アスター)、冬はほうれん草やブロッコリーなど様々な農産物を栽培しています。生産者の顔が見えるお客様に安心していただける農業をモットーに、SNSを活用したPR活動にも力を入れていますよ。

「食育活動」にも関心を持っており、子供たちに食べることの大切さや農業についても伝えていけたら、と目を輝かせていました。



学童農園で 種芋植え体験



4月28日、上庄小学校の3年生の児童26名が里芋の種芋植えを体験!農事組合法人稲ノ郷(いねのさと)、奥越青壮年部上庄支部の盟友に指導を受けながら行われました。作業前に営農指導員が里芋の定植方法や生育についての説明を行いました。

児童達はどんどんとコツを掴んでいき、「里芋の芽はこれかな?」「掘って植えるの楽しい!」と話しながら、あっという間に約50メートルの畝に種芋を植えていました。



並んで種芋を植えるようす



青壮年部員の指導を受けるようす

種芋植え体験を経て、楽しかったと感想を話している中で、里芋に対して興味や疑問点が出てきており、秋の収穫体験を早くも楽しみにしている様子でした。

『食育活動』の一環として、児童に小さな頃から自分たちの住む地域の特産品を知ってもらうことで、自分も次の世代に受継いでいこうという自覚が芽生えてくれることを期待します。



第3回通常総代会開く 食と農を基軸に仲間の輪をひろげよう

第3回通常総代会のようす



JA福井県女性部は、4月28日、第3回通常総代会を県農業会館で開きました。アフターコロナを見据え、ようやく代議員制度に基づいて一堂に会し、代議員(女性部員)ならびに関係者ら50名の参加のもと開催しました。

はじめに、同部の小川喜久子部長が「食と農を基軸に、家庭でできる自産自消「おうち栽培」を各支部で取り組み、米粉の普及活用や手作りみその食農文化を活動を通じて継承して、農業への関心をより深め、次世代・地域社会へ繋げていきましょう。」とあいさつ。

議事では、同JAの機構改革に伴い、丹生支部の清水・越廼地区が福井支部に、朝日・越前・織田・宮崎地区がたんなん支部に編入し、7支部から6支部体制に編成。昨年度の活動報告や収支決算、本年度の活動計画などを承認しました。なお、今年度は、役員改選があり、新部長に高島美津子氏が選任されました。

本年度、JA運営参画の実現に女性の組合員加入を進め、手づくり加工品の詰合せの贈答品としてお中元に向けた取り組みや、地産地消運動、エコライフ活動などの仲間づくりについて計画しています。



5年度役員の方皆さん



12 未来の食料
15 未来の暮らし

高志高校×JA 米茶開発の取り組み

県立高志高等学校は、県内の企業・団体と協力しながら、SDGs（持続可能な開発目標）に関連した課題研究に取り組んでおり、3月11日には、県民ホールで課題研究発表会が開かれました。

同校2年生の加藤大幹さん、木村柊斗さん、島津敢太さん、牧野成さんら4人グループは、研究テーマ「お米のしずく」について発表。近年の「又余り問題を受け、米消費拡大に貢献しよう」と、当JA直売加工課ハイビース株と連携し、福井県産焙煎米を100%使用した飲料「米茶」の開発に取り組んでいます。

米茶の名称はテーマにもなっている「お米のしずく」で、ラベルなども同校生徒がデザインしました。グループリーダーを務める加藤さんは、「玄米茶に比べて味が少なくなくて飲み



県産米を100%使った「米茶」の開発に取り組んだ高志高校生徒

やすい。ほのかな甘みと香ばしさが感じられるお茶に仕上がってきていると話しました。

米茶は、7月頃に発表、JA農産物直売所や道の駅など部小売店で販売予定です。

2 未来の暮らし

JA福井県農業者大会 未来へつなぐ福井の農業

当JAと県JAグループは、3月8日、「JA福井県農業者大会」を未来へつなぐ福井の農業を福井県産業会館で開きました。

この日、管内の組合員をはじめ、



齊藤常務が園芸産地振興や新規就農者確保の取り組みについて講演しました

行政やJA職員など関係者約600人が参加。農業者の所得アップを目指し、中長期ビジョンに基づく県JAグループの重点戦略やJAの園芸産地振興に向けた取り組みを確認しました。

会場では、スマート農機や環境に配慮した肥料・農薬などの展示ブース、また園芸相談コーナーが設置され、多くの来場客で賑わいました。

研修では、JA坂井農場の長谷川彰前農場長による「坂井農場120年の歩み」先人たちが築いた坂井農場について、JA齊藤康浩常務理事による「JA福井県園芸産地振興による次世代対策の取り組み」についてなど講演がありました。

11 未来の暮らし

生活指導専門員 新しく齊藤さんが認定

組合員・地域住民のため、生活指導に関する必要な知識と技術を習得することを目的に、JA福井県中央会では県生活指導員会人材育成プログラムを策定しています。そのなかで、JA職員を対象とした「生活指導専門員」の認証制度を設けており、様々な研修会の受講や資格の取得などの条件を満たすことで認証されます。

令和4年度には、新しく当JA朝日支店の齊藤美穂主任が認定され、3月23日、認証証書の交付を同支店で行いました。

JA管内では、3月末現在、生活指導専門員の認証者は合計38人です。



朝日支店の木村秀幸支店長より齊藤さんに認証証書が手渡されました

17 未来の暮らし

児童養護施設へ いちほまれ贈呈



福井県健康福祉部の服部部長へ手渡す中瀬会長、田中副会長

当JA青壮年部とJA福井県青壮年部協議会は、3月20日、県内の児童養護施設に、県ブランド米「いちほまれ」合計500kgを贈りました。

地産地消の推進、地域の未来を担う子供たちの成長を願い、地域貢献活動の一環として、昨年に引き続き2回目の実施。

この日、県庁で贈呈式が開かれ、JA福井県青壮年部・JA福井県青壮年部協議会の中瀬忠会長が目録を、田中隆副会長がいちほまれの袋を、福井県健康福祉部の服部和恵部長に手渡しました。中瀬会長は、「福井のおいしいごはんを食べて元気に育てほしい」と話しました。

いちほまれは、福井県健康福祉部を通して、ほほ咲みの郷、陽、吉江学園、偕生慈童苑、白梅学園の5施設に100kgずつ届けられました。

9 産業と技術革新の基盤をつくろう

産業と技術革新の基盤をつくろう

8 働きがいも経済成長も

働きがいも経済成長も

7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに

エネルギーをみんなにそしてクリーンに



FBC「ふれあい若狭」に出演 若狭こすもかんとりーを取材



「ふれあい若狭」の収録に臨む辻さん(写真左)ら

小浜市尾崎の合同会社若狭こすもかんとりーで4月13日、福井放送(FBC)の人気番組「ふれあい若狭」の収録がありました。

若狭の特産品「若狭幸福(しあわせ)ねぎ」を栽培する同社のハウスで、収穫作業や青ネギを使った料理の撮影を実施。この日収録した内容は5月7日に放送されました。

司会の工藤遥アナウンサーが、代表社員の辻直也さんに教えてもらいながら、水耕栽培されている若狭幸福ねぎの収穫を体験。辻さんの妻で同社社員の有美子さんと、青ネギを使った「ネギ焼」と「ペロンネギ」の料理シーンを収録しました。



売り場面積2倍に拡大! 若狭ふれあい市場新築オープン

当JAの農産物直売所「若狭ふれあい市場」の新築工事が完成し、12日にオープンしました。開店を待ちわびた200人以上の行列ができ、地元野菜や加工品を買い求める人で賑わいました。

新直売所は木造平屋建てで、売り場面積が旧直売所の2倍(384㎡)に拡大。地元のグループが惣菜や弁当を作る加工場や精米所、荷受けや一時保管が可能な選別所が併設されています。本年度の販売額は昨年度の2倍強の2億5000万円を目指しています。

神事の後、完成式典が行われ、テープカットでオープンを祝いました。JAの寺井敏高副組合長は「嶺南の拠点として、嶺北と農産物を相互に流通させ地産地消を進めていきたい」と挨拶しました。



新築オープンでにぎわう若狭ふれあい市場



第3回「年金友の会」 マレットゴルフ大会を開催



プレーを楽しむ参加者のようす

4月18日、坂井市のテクノポート福井マレットゴルフ場において第3回「年金友の会」マレットゴルフ大会を開催しました。

「年金友の会」の坂井エリア会員54名が参加し、3〜4名ずつ15班に分かれ、それぞれ特色のある27ホールで技を競いました。

当日はやや肌寒い気温とはなりましたが、参加者からの歓声や笑い声などが各ホールから聞こえ、和気あいあいとプレーを楽しんでおられました。

◆**男性の部**
上位入賞者は次の皆様です。(敬称略)

◆**女性の部**

- ◆**男性の部**
- 優 勝 田谷 昭雄
- 第2位 上木 忠義
- 第3位 浅岡 威佐雄
- ◆**女性の部**
- 優 勝 篠崎 喜美子
- 第2位 出口 雅江
- 第3位 小林 かつえ



営農指導員の基礎を学ぶ 水稲育苗講習会を開催

福井営農経済センターは4月14日、令和5年水稲育苗講習会を東部農業施設センターで開催しました。管内で今年度から営農指導員となった5人が、健苗に向けたハウスや温度・水管理の基本を学びました。

同センター米穀施設課の林靖総係長が施肥やハウス準備、温度管理について説明。ハウス内では根の張りを確認して苗の状態をチェックするなど、参加者は営農指導員としての基礎を学びました。林係長は「実際の現場で育苗を学び、改善を重ねて次の年に活かすことで成長してほしい」と話しました。

参加者は「具体的な体験談を織り交ぜながら、営農指導員の基礎を



林係長(写真左)に苗の状態を学ぶ営農指導員



永平寺
特産

五領たまねぎ続々入荷!

たまねぎのおいしい季節到来
農産物直売所 れんげの里 主催
五領たまねぎ即売会開催!



五領たまねぎとは?

約30年以上前から
永平寺町五領地区で栽培され
一村一品運動により選定されました。
生食しても辛みが少なく
芯に近づくほど甘味が強い。
生での長期保存が難しいので
採れたての鮮度の良いものを
是非味わってみてください!

6月30日(金)
7月1日(土)
7月2日(日)
の3日間 9時~

※売切れ次第終了となります。
予めご了承ください。

五領たまねぎとふくいのみつね・塩を使って 万能調味料 たまねぎ麴づくり教室

〔日 時〕 6月30日(金)、7月1日(土)、7月2日(日)
10時~13時 (受付9時30分~)

〔会 場〕 れんげの里キッチン
(坂井市丸岡町新鳴鹿3-148)

- 〔参加費〕 お一人 1,000 円
〔持ち物〕 エプロン、手拭き用タオル、マスク、飲み物
たまねぎ麴を入れるタッパー(700ml程度)
〔申込方法〕 店頭申込用紙にてお申し込み下さい。
〔定 員〕 各日20名 定員に達した場合、参加をお断りすることがございます。

〔問合せ先〕 JA福井県 直売加工課(☎0776-54-0516)
農産物直売所 れんげの里(☎0776-97-8161)

たまねぎ麴を使った
調理と試食、
たまねぎのお土産付き♪



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



海の豊かさも
守ろう

HealthLife 健康ライフ



JA福井県厚生連
理学療法士
山 浩志

第二弾 農作業×理学療法 腰痛予防(重量物持ち上げ基本動作)

農業生産の現場では重量物の持ち上げ・下ろしや前傾・中腰姿勢での作業が多く、腰への負担がとても大きく、慢性腰痛、ぎっくり腰等に悩まされる方も多いと思われれます。

重量物を持ち上げる際に腰を痛める原因

① 立ったまま重量物を持ち上げる

床などの低い場所に置かれた重量物を、膝を伸ばして立ったまま力任せに持ち上げたり、腕力だけで持ち上げて上半身を起こすと、背中や腰に大きな負担がかかります。



② 腕を伸ばしたまま重量物を運ぶ

腕を伸ばした状態で重量物を持つと、腰周りの筋肉に余計な負担がかかります。また、中腰で重量物を運ぶことも姿勢が崩れた状態となり、腰への負担が大きくなるため注意しましょう。

重量物の持ち上げ基本動作

必ずしっかりと腰を下ろして片膝をつき、荷物にからだを近づけてから(腕の力だけで持ち上げようとするのではなく)全身の力を使って、ゆっくり真上に持ち上げるようにしましょう。身体の捻りを少なくする事も大事です。



日本生まれの
宅配ピザチェーン

ピザーラが

PIZZA-LA
JAPAN STANDARD

JA福井県の直売所はやってくる!

ブランドトマト「越の宝石(ジュエリー)」、「越のルビー」を使用したスペシャルピザのほか、人気メニューを数量限定で販売! キッチンカーで一枚一枚手作りし、丁寧に焼き上げた本格ピザをお持ち帰りできます♪



日程

事前予約可能です!

6/16(金)・6/17(土) 丹生膳野菜

6/18(日)・6/19(月) 喜ね舎愛菜館

詳しくは店頭ポスター・チラシにて(6月上旬配布予定)

新型コロナウイルス感染症にかかる 各種取扱いの見直しについて

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さまに謹んでお見舞い申し上げますとともに、一日も早いご回復を心よりお祈り申し上げます。

J A 共済連（全国共済農業協同組合連合会）では、令和5年5月8日以降、新型コロナウイルス感染症が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下、「感染症法」）」の5類感染症に位置づけられるという政府方針を受け、同疾患に対する各種取扱いを以下のとおり見直します。

何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

1 | 宿泊・自宅療養（みなし入院）について

新型コロナウイルス感染症に罹患され、病院または診療所への入院が必要な状態にも関わらず、病床の逼迫等の事情により入院することができず、医師等の管理下で宿泊施設や自宅での療養を余儀なくされた場合も、「入院」と同等に取り扱う特別取扱い（みなし入院）を実施しておりますが、今回の政府方針に伴い、本取扱いにおけるお支払い範囲は以下のとおりとなります。

なお、令和5年5月7日以前に新型コロナウイルス感染症と診断され、以下のお支払いの対象となる方については、同年5月8日以降であっても引き続きご請求いただけますのでご安心ください。

また、医療機関に入院している場合は、診断日に関わらず、ご契約の内容によりお支払いの対象となります。

新型コロナウイルス感染症と診断された場合のお支払い範囲※1

ケース		診断日※2		
		令和4年9月25日以前	令和4年9月26日以降 令和5年5月7日以前	令和5年5月8日以降
入院された場合		○ お支払い対象※3	○ お支払い対象※3	○ お支払い対象※3
宿泊・自宅療養された場合 (みなし入院)	重症化リスクの高い方	○ お支払い対象※3	○ お支払い対象※3	X お支払い対象外
	上記以外の方	○ お支払い対象※3	X お支払い対象外	X お支払い対象外

※1 共済金のお支払いは、ご契約ごとに定められている所定の条件を満たす必要があります。

※2 **検査日ではなく、診断日での判断**となります。

※3 請求日に関わらずお支払い対象となります。

**必ず
ご確認ください。**

**My HER-SYSの療養証明書機能の利用は9月末までとなる政府方針が示されています。
令和5年5月7日までに宿泊・自宅療養された方は早期のご請求を検討ください。**

2 | 約款に定める「特定感染症」について

災害や特定感染症による死亡または所定の第1級後遺障害の状態を保障する仕組み（災害給付特約等）において、これまで、新型コロナウイルス感染症を約款に定める「特定感染症」としてお支払い対象としてまいりましたが、令和5年5月8日以降、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが「5類感染症」に変更される場合、新型コロナウイルス感染症は約款に定める「特定感染症」に該当しなくなります。そのため、令和5年5月8日以降に新型コロナウイルス感染症と診断された場合、災害給付特約等のお支払い対象とはならず、疾病での保障対象となります。

case

1

令和5年5月7日以前に診断された方

災害給付特約等の **お支払い対象となります。**

- ※ 第1級後遺障害の認定日、あるいは死亡日にかかわらずお支払い対象となります。
- ※ 令和5年5月8日以降のご請求であってもお支払い対象となります。

case

2

令和5年5月8日以降に診断された方

災害給付特約等のお支払い対象とならず、 **疾病での保障対象となります。**

お問い合わせ

本件に関するお問い合わせについては、下記にて承ります。
なお、個別のご契約内容（共済金の支払いに関する事項等）については、ご契約先のJAへお問い合わせください。

JA共済相談受付センター

| 電話番号 |

☎ 0120-536-093

| 受付時間 |

※祝日を除きます。

月～金曜日※ 午前9時から午後6時

土曜日※ 午前9時から午後5時

※当会ホームページ（<https://www.ja-kyosai.or.jp/>）においても、新型コロナウイルス感染症に関連した当会の取組みについて、随時最新の情報を掲載しておりますので、あわせてご確認ください。

【23200010044】

家庭菜園

ニンジン 適期の種まきと灌水で発芽を万全に

園芸研究家 ● 成松次郎



ニンジンの発芽適温は15〜25度で、7〜10日で発芽がそろいますが、35度以上では発芽しません。発芽直後の種は乾燥すると枯死し、過湿では酸素不足で発芽不良になります。その後の生育適温は20度前後の冷涼な気候です。

【品種】耐病性、耐暑性に優れた品種を選びましょう。五寸系では「向陽」「タキイ種色」「ベーターリッチ」「サカタのタネ」の「ひとみ五寸」(カネコ種色)などがあります。ミニニンジンは極生地で柔らかく、生食向きです。

【種の準備】種まきの2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gを散布して、深さ30cm程度に耕しておきます。種まきの1週間前に、1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと完熟堆肥2kgを施し、土をよく混ぜておきます。70〜80cm程度の畝幅に、条間20cm深さ1、2cm程度のまき溝を2条作ります(図1)。

【種まき】畑が乾いているときは、まき溝に灌水(かんすい)をしておきます。溝に種を1、2cm間隔に条まきし、裸種子は5mmの厚さ、ペレット種子の場合は1cmの厚さを基準に覆土します。軽い火山灰土では手でしっかり土を押し入れつけておきましょう。さらに、もみ殻をかぶせて乾燥を防ぐ。黒寒冷しゃの被覆で地温を下げるなどの対策を行います。

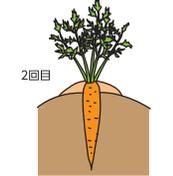
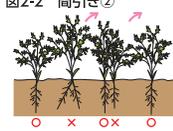
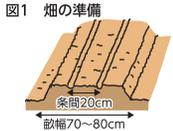
【灌水】種まき前に土にしっかりと水を含ませること、発芽後も土を乾かさなことが大切です。なお、黒寒冷しゃな

どの日射を遮る資材でべたがけたときは、発芽後すぐに取り除きます。

【間引きと追肥、土寄せ】1回目の間引きは本葉2、3枚のときに密生部や生育の遅れている株、逆に極端に進んでいる株を間引きます(図2-1)。2回目は本葉5、6枚のときに行い、株間を6〜10cmにします。間引く株の根元を手で押さえて引き抜きます(図2-2)。最後の間引き後に1平方m当たり化成肥料50gを追肥し、株元に土寄せして株をしっかりと固定させましょう。収穫期近くには、根の肩の部分にさらに土寄せし、根が緑に着色するのを防ぎます(図3)。

【病害虫の防除】葉はキアゲハの大好物なので、見つけ次第、手で取り除きます。ネコブセンチュウに弱いので連作を避け、前作に被害があるときは作付けを控えましょう。

【収穫】根径5cm程度に肥大した株から順次抜き取りまです。年内は肥大が続くので、太り過ぎて裂根しないうちに収穫をします(図4)。8月まきではさらに土寄せして越冬させ、葉が枯れた後でも適宜掘り上げて収穫できます。



栽培カレンダー(ニンジン)

月	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
冷涼地		●	●	●	●	■	■	■			
中間地			●	●	●	●	■	■	■		
暖地				●	●	●	●	■	■	■	

● 種まき — 生育 ■ 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。

ふくメール

読者からの声

● 紙面がリニューアルされて更に読みやすくなりました。いわかわファームさんの野菜を買いに道の駅みくにに行こうと思います。

(60代)

● 各支店で実施されたイベント記事を読むのが好きです。料理のコナーも参考にさせていただいています。ウドはあまり馴染みがないので、コーナーで紹介されると買ってみようかなと思うきっかけになります。

(30代)

● 年始めにこちらのクイズ企画で若狭の味噌をいただきました。毎朝の味噌汁に使いました。味わい深く、今後も定期的に使っていきたいと思いました。お煎餅など味噌に興味が出てきました。お煎餅など味噌に興味が出てきました。お煎餅など味噌に興味が出てきました。お煎餅など味噌に興味が出てきました。

(30代)

● 母の後継者として畑づくりも10年たちましたが、ふくふるの家庭菜園、わかりやすく教えてもらって実行しているおかげさまで、いつも立派な野菜、30種類収穫できておりありがたいございます。

(70代)

● JAというと嶺北地域のイメージしかなかったのですが、敦賀のとうだんつじまつり・若狭ふれあい市場の移転など、嶺南でもJAは地域の重要な役割を担っているんだなあと感じました。

(60代)

● ふくこむぎのチョコレート、お店でも見ていて気になっていたのですが、やっぱり買ってみます！こんないろんな味があるんですね。今月のレシピ、ウドはあまり使ったことないのでチャレンジしてみようかな。

(60代)

● 今月のレシピがいつもヒントになってうれしい。皆、自分流に頑張っている姿に勇気を頂いています。健康と生活のためにもまだ当分現役で働こうと毎日感謝して暮らしています。

(70代)

クイズに答えて
JA福井県の
特産品をゲット!!



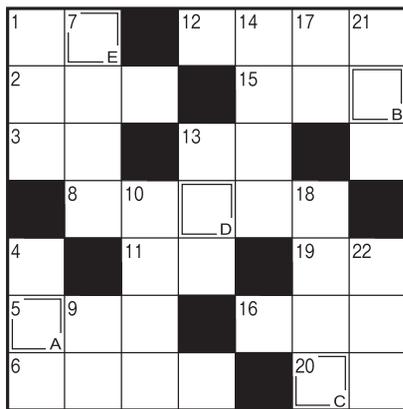
小浜加工センターより
ほっこり
どら焼き&
玄米茶セット



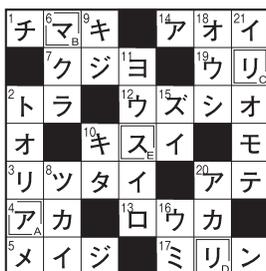
- ・いちごどら焼き
- ・いちじくどら焼き
- ・梅どら焼き
- ・若狭米こしひかり玄米茶

クイズ正解者の中から
抽選で15名様

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?



(5月号の答え)アマリリス



※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。

ヨコのカギ

- 1年が一番昼が長い日
- 徳川家康が晩年を過ごした——城
- 不動産会社が売買するものの1つ
- 『落穂拾い』や『晩鐘』を描いた画家
- 奈良や鎌倉のものが有名
- テッセンとも呼ばれるキンポウゲ科の花
- 相撲取りが踏みます
- 抑揚のないせりふ回しは
- トウモロコシやゴーヤーが多く出回る季節
- 弁当箱にご飯と一緒に詰めます
- コート、——ブーツ
- 円周率を表す文字
- ネタとシャリで作ります

タテのカギ

- 招く側がホストなら、招かれる側は
- タマネギを切ると出ること
- 建てたばかりの建物のこと
- 数字のゼロを日本語でいうと
- サーブ→ —— →トス→アタック
- 「海鼠」と書く生き物
- 置き時計はクロック、腕時計は
- 仕事や用事がない空き時間のこと
- コショウ、ナツメグ、シナモンなど
- プールの授業のときに着ます
- 領収書に収入 —— を貼った

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
※記入もれが多数あります。必ずご記入ください。
- ③今月号の感想など

応募先

《ハガキ》
〒910-0005 福井市大手3丁目2番18号
JA福井県 総務部 総務課
《メール》
fuku-full@ja-fukuiken.or.jp
QRコードからでもご応募できます→



応募締切

6月20日(火)

4月号 応募数:340 正解数:338

今月の
レシピ

麻婆豆腐に欠かせない「トウバンジャン」の原材料
「そらまめ」をたっぷり使った旨辛麻婆丼です!

そらまめ旨辛麻婆丼



材料 (4人分)

- | | | | |
|---------------|------------------|----------|--------|
| ・ごはん | …2合分 | 酒 | …大きじ2 |
| ・木綿豆腐 | …1丁 | しょうゆ | …大きじ1 |
| ・豚ひき肉 | …150g | ラー油 | …大きじ1 |
| ・青ネギ(小口切り) | …3本 | ● 甜面醤 | …小さじ1 |
| ・そらまめ | …20粒
(正味100g) | 豆板醤 | …小さじ1 |
| ・小松菜 | …2株 | オイスターソース | …小さじ1 |
| ・新玉ねぎ(みじん切り) | …1/2個 | 中華調味料 | …小さじ1 |
| ★ にんにく(みじん切り) | …1片 | ・水 | …200cc |
| しょうが(みじん切り) | …1片 | ○ 水 | …50cc |
| ごま油 | …大きじ1 | 片栗粉 | …大きじ2 |

作り方

- ①そらまめはお歯黒(黒い筋)に包丁を入れ、沸騰した湯に塩(分量外)を加え、2分ゆでて薄皮をむく。
- ②小松菜は株元に切り込みを入れ、1/2に切り分けてよく洗い、さっとゆでて水けを絞っておく。
- ③フライパンに★を入れ、強火にかける。しんなりとするまで炒める。
- ④続いて豚ひき肉を加えさらに炒める。
- ⑤豚肉にほぼ火が通ったら、●を加えてよく炒め、豆腐、水を加えて3分煮る。
- ⑥そらまめ、青ねぎを加えてひと混ぜしたら、○でとろみをつける。



JA福井県 広報誌

検索



農業を意味する「アグリカルチャー」と「ラジオ」を合わせて「あぐらじ」

FBCラジオで放送中!

農畜産物やJAの魅力ある“あぐり”情報をお届けします。

4月11日 若狭ふれあい市場



若狭ふれあい市場の宇野弥一郎所長(右)が出演



いちほまれせんべいなどの加工品も販売しております

4月25日 越前きゅうり・宮崎たけのこ



JA福井県きゅうり専門部会の浅川剛部会長(写真左から3番目)、福井西部支店営農経済課営農指導員の針山義弘係長(写真左から2番目)



あぐラジスタッフの方が、JA福井県のクックパッドに掲載中の「たけのこ炊き込みごはん」を作ってくださいました♪

☎ 電話出演 【宮崎たけのこ】宮崎筍生産部会の武田哲会長

第2・第4火曜日「良ーいドン!!」の中で放送(AM10:35~10:50)

聴き逃した方は、スマートフォンやパソコンで聴ける無料のサービス『radiko(ラジコ)』をご利用ください。

(1週間以内に放送された番組が聴けます)



『家の光』7月号のご案内

特集① 命を守る! 脱水・熱中症 予防と対策

記録的な猛暑が続いた昨年は熱中症で救急搬送される人が増加しました。脱水・熱中症を引き起こす原因は「からだ」「環境」「行動」の3点にあります。見落とされがちなのも多く、個々の生活にあわせた正しい対策がたいせつです。年々長期化する猛暑の中、脱水・熱中症から命を守るための正しい予防行動と対策について、熱中症研究の専門家に伺います。

別冊 冷凍する 干す 漬ける 付録 夏野菜まるごと使いきりブック

トマトやキュウリ、ナス、トウモロコシ、ゴーヤーなど、たくさん収穫できる夏野菜。フードロスを防ぎ、おいしく使いきるために、冷凍、干す、漬ける方法を紹介。長く保存できるだけでなく、食材としても幅が広がり一石二鳥。熱中症予防ドリンクのレシピや夏に気をつけるべき調理のポイントも紹介します。

お申し込みは、お近くの支店までお問い合わせください

ふくふる

Jun.2023 No.038

【発行】福井県農業協同組合 【編集・制作】総務部 総務課 【TEL】0776-50-7600 【FAX】0776-50-7602 <https://www.ja-fukuiken.or.jp/>

【印刷】福井県経済農業協同組合連合会 購買事業部 印刷課 〒910-0842 福井市開発5丁目204番地 【TEL】0776-54-7105 【FAX】0776-54-7543