

みんなでいきいき！楽しく交流

女性部活動

詳しい内容はJA福井県公式SNSをご覧ください



Instagram



Facebook

坂井



9/17 坂井支部坂井地区
季節の野菜を使った料理

長谷川マチエさんを講師に旬の野菜を使った料理作りに挑戦。長谷川先生の料理教室は毎月第3水曜に坂井支店で好評開催中です！



8/30 坂井支部丸岡地区
クッションマホスタンド作り

和裁士の前田千春さんを講師に、コロンとした三角で可愛いスマホスタンドを作りました。手縫いでみなさん全集中していましたよ！



9/29 敦賀美方支部敦賀地区 手芸クラブ

家の光掲載の「手まりストラップ」と、保冷剤で作る「ふるふる芳香剤」を作りました。楽しくみんなで作業♪



9/1 福井支部 女性部員増強運動の日
〈中央エリア〉

福井中央エリアでは、防災食で作る料理を紹介、南部エリアでは酢で作ったヨーグルトを支店利用者に配布し、女性部の仲間作りをPRしました。



〈南部エリア〉

福井

9/6 福井支部南部エリア 親子フレミス大会



親子16人が、カボチャを使ったポタージュ、チェー、春巻き、蒸しパンケーキを作りました。



9/30 福井支部ジンジャーガールズ部会
新ショウガ目ざろえ会

今年はサイズも良く肌つやも抜群★直売所などではPR用パネルや音声でも、“ガールズたちのショウガの魅力”をお客様へ届けます！

JA福井県女性部の
仲間になりませんか？

お試し参加も大歓迎！
お気軽にお問い合わせください。

福井	福井営農経済センター	経済課	☎0776-33-8165	担当：野村
坂井	坂井営農経済センター	経済課	☎0776-67-8203	担当：堀端
奥越	大野支店	営農経済課	☎0779-65-8893	担当：竹内
	勝山支店	営農経済課	☎0779-88-1333	担当：山内
丹南	丹南営農経済センター	経済課	☎0778-51-8003	担当：飯田
敦賀美方	敦賀支店	営農経済課	☎0770-47-6109	担当：堀部
若狭	嶺南営農経済センター	経済課	☎0770-56-5024	担当：古田

理事会報告

●とき/令和7年9月26日(金) ●ところ/本店9階 大ホール

【附議事項】

- 第1号議案 出資口数の減少について
- 第2号議案 金津育苗保温庫兼サテライト集荷施設工事の固定資産取得額の変更について

上記附議事項は可決承認されました。

監事会報告

●とき/令和7年9月25日(木) ●ところ/本店3階 会議室

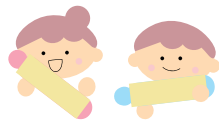
【審議事項】

- 第1号議案 令和7年7月重点監事監査の結果について

上記審議事項は可決承認されました。

家族の笑顔がいっぱい

「家族を描こう」コンクール表彰式

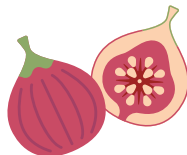


JAバンク福井県信連主催の「第39回『家族を描こう』コンクール」表彰式が9月1日、TRETAS(トレタス)グリーンホールで開催されました。今回は県内の園児が描いた5372点の中で、園の推薦作品158点を審査。大賞や金賞など40点を選出しました。

表彰式では、大賞から銅賞までの20作品の受賞者に、表彰状と記念品を授与しました。



笑顔あふれる作品がとてもステキでした♪



独特の甘みと食感を味わって 「若狭イチジク」収穫

若狭地域の特産「若狭イチジク」の収穫が8月上旬から始まっています。今年は少雨の影響で若干小ぶり傾向ですが、色づきも良く甘味も十分あり上々の出来です。

若狭町の西哲寛さんのハウスでは、8月3日から収穫を開始。十分な水管理を徹底し、糖度の高いイチジクを栽培しています。1日30パック(420g入り)をJAに出荷し、多い時で80パックほどになると言います。

若狭イチジクは小浜市と若狭町上中地区の「若狭イチジク生産協議会」の会員7人が栽培。10月中旬までに昨年並みの5tを出荷し、県内スーパーやJA直売所で販売します。



一つ一つ丁寧に収穫していきます

感謝の気持ちを込めて

みはまやすらぎホールで人形供養祭

JA葬祭みはまやすらぎホールで8月31日、人形供養祭を開催し、311人が来場しました。6月にオープンした同ホール。組合員や地域住民への再周知を目的に行われました。

思い入れがある手放せない人形やぬいぐるみなど2,500体以上が会場に集まり読経により供養され、来場者はこれまで一緒に過ごした時間に思いを込めながら焼香し、別れを偲びました。

会場では抽選会やお菓子詰め放題、事前相談などのイベントも同時開催。今後も定期的な開催を予定しています。



年1回の開催を希望する声をたくさんいただきました

直売所の発展に貢献

中野利久雄さんに感謝状を贈呈

JAの農産物直売所「若狭ふれあい市場」の運営委員会会長を21年間務めた、小浜市の中野利久雄さんへ9月1日、長年の貢献を称え感謝状を贈呈しました。

2003年に営業を開始した同直売所。翌年に運営委員会会長就任以降、出荷者のまとめ役として店舗運営に貢献しました。生産者としても「若狭イチジク」や「白ネギ」など若狭地区で普及していなかった農産物を率先して試験栽培し、多くの特産作物の普及振興に尽力されました。

小浜支店で開いた贈呈式では、村田昌司常務理事から中野さんに感謝状を手渡しました。中野さんは「若狭の生産者と直売所の発展を思い21年間務めてきた。今後も若手や直売所運営に貢献できれば」と話していました。



中野さん、21年間ありがとうございました

土づくり肥料の効果検証 おおい町で坪刈調査

おおい町の水稲圃場で9月4日、坪刈調査をしました。土づくり肥料の実施と未実施場所の1坪分の稲を刈り取り、成果を確かめる調査です。大飯支店や県、肥料メーカー担当者が参加して、種類の違う肥料を撒いた2箇所と、撒いていない1箇所から刈り取り天日干し。乾燥後調査を行います。

おおい町の圃場は地力不足のデータがあるため、肥料効果を確かめようと5年ほど前から毎年実施しています。



調査圃場の稲刈りをする担当者ら

あま〜い三方梨いっぱい♪ 児童が梨収穫体験

若狭町立みそみ小学校3年と野木小学校5年の児童が9月9日、若狭町特産の「三方梨」の収穫作業を体験しました。児童18人は同町岩屋の吉田清隆さんの農園で、収穫方法を教えてもらいひとつずつ収穫してきました。梨の試食も行い「甘くて美味しかった」と大満足の様子でした。



梨を手にニコニコ!



ブロッコリー育ててね! 園児に苗を贈呈

鯖江市は9月12日、JA福井県たんなん野菜生産組合と協力して市内27箇所の保育園らにブロッコリーの苗645本を贈りました。県内一のブロッコリー産地として、地域農業を知ってもらおうと毎年配布しています。

同市中野町の中河保育所で開いた贈呈式では、佐々木勝久市長や生産者の吉村恭平さん、JAの営農指導員が園児に苗を手渡しました。「みんな大切に育てます」と元気に挨拶し、吉村さんに教えてもらいながらプランターに苗を植えていきました。



園児が植えたブロッコリーはクリスマス前に収穫時期を迎えます

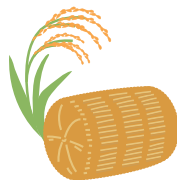
11月の新嘗祭献納へ 福井市で献穀粟・米抜穂式

11月23日の「新嘗祭(にいなめさい)」に供える粟の抜穂式が9月14日、福井市の圃場で行われました。奉耕者の宮永政幸さんやJAの齊藤雅幸組合長、刈女らが大きく実ったアワを丁寧に収穫していきました。

宮永さんは「今日の日を迎えるまで様々な協力をいただき大変感謝している。献納に備え最大限の努力を続けたい」と話していました。福井県からの献穀は今年で130回目。10月下旬に5合(約650g)を献納します。



丁寧にアワを収穫する奉耕者の宮永さん



刈り取りをする烏帽子姿の渡邊さん

9月21日には福井市で米の抜穂式がありました。式典では渡邊源治さんや杉本達治福井県知事らが、豊かに実った「いちほまれ」の穂を鎌で刈り取りました。

渡邊さんは「この栄誉を心の糧に今後も地域農業の発展に貢献したい」と謝辞。調製後の10月下旬に1.5kgの精米を献納します。



農業のために 地域のために 明日のために

JA 共済の地域貢献活動

©2017 JA-KYOSAI

JA共済では「組合員や利用者が安心して暮らせる地域社会づくりを」をテーマに、地域の皆さんの暮らしに貢献できる活動を行っています。JA福井県でも、JA共済の地域・農業活性化積立金を活用したさまざまな活動を展開中です。このページでは各地区で行う地域貢献活動をご紹介します。

東郷地区で育てました♪ カボチャの料理教室&試食会

福井南部支店で8月28日、カボチャを使った料理教室を開きました。食のよろず研究所の出倉弘子さんを講師に、東郷地区で育てた「ダークホース」を使った「手作りカレー」「カボチャときのこのアヒージョ」「きんつば」を作りました。スパイスから作ったカレールーは辛さ控えめですが奥深く、カボチャの優しい甘さとも相性抜群でした。

9月10日には「ダークホース」の試食会を同支店で開催。「カボチャのスープ」「蒸しパン」「カボチャのケーキ」などを来店客が試食しました。甘くて美味しいと大好評でした。試食会は今後も開催する予定です。



「ダークホース」は粘質が強くほっこりしていて、ハートのような形が特徴のカボチャです♪



吉川ナスのこと、いっぱい知ることができました♪

吉川ナスをもっと知ろう

まるっと!満足ツアー開催



農産物直売所「つつじの里さばえ」は9月15日、「吉川ナスまるっと!満足ツアー」を鯖江市の鯖江東部ふれあいセンターなどで開きました。県内の親子ら15人が、地元の伝統野菜「吉川ナス」の特徴や選果場の見学など行いました。

同センターでは、吉川ナスを栽培する福岡重光さんらが特徴や出荷数を説明。つつじの里さばえでは「ベジチェンすみ」の名で活動する野菜ソムリエの澁谷澄枝さんが、吉川ナスを使った麻婆なすを作り味わいました。

直売所に登場!

新米はさ掛けディスプレイ



9月19日から28日まで、JA直売所「喜ね舎愛菜館」「丹生膳野菜」「若狭ふれあい市場」の3店舗で、新米を使ったはさ掛けディスプレイを設置しました。

来店者や地域住民の方に新米収穫の秋を感じてもらうことで、地元農産物への関心と地元農業への理解を高めてもらうことを目的に、日本の伝統的な稲作風景「はさ掛け」を再現。

喜ね舎愛菜館では高さ約3m、幅約7mのはさに、地元で収穫した「あきさかり」約270束が掛けられました。



記念撮影をしたり、子どもの頃を思い出して懐かしむ方もいましたよ

かわいいパッケージも注目してね♪

丹生
膳野菜
編

旅する
直売所

シーズン2

自慢の名品を紹介

シーズン2は、直売所の推しの逸品を紹介します。

若手職員が「これ食べてみたい!」と試食もしました!

★今月の旅人★

越前レタス

10月下旬から販売予定

※価格は店頭でご確認ください。

朝採れならでのシャキシャキ食感!

朝採れの新鮮な「越前レタス」は、福井市清水地区などで春と秋に栽培されています。シャキシャキとした食感が魅力で、そのままサラダにしたり、焼き肉を巻いたりして楽しめますよ。加熱すると甘みが増し、さまざまな料理に活用できるのも特徴です。

いち
おし

※撮影のため通常勤務時の
服装ではありません



各直売所の
ようすは
こちらの動画を
チェック!



ゲキおし

今日も獲れたて！ 海の幸もご家庭へ

越前・越廼の漁港で水揚げされた新鮮な魚を販売しています。丸ごとの一匹はもちろん、刺身や下処理済みの魚もあり、家庭で手軽に調理できる工夫がされています。時には思わず「うおっ！」と驚くような魚も登場。品揃えが豊富だと評判の直売所です。



カジキの頭も
持ってます！

越前・越廼の魚たち

生魚、切り身、刺身のほか
焼き魚、フライなど
調理済みのお惣菜も
たくさん揃えています。

※価格は店頭でご確認ください。

見て、この量で
この価格！

丹生膳野菜
勝木所長



たけのこ水煮

カット 890円(税込)
徳用 648円(税込)
株元 800円(税込)

越前ニュースイート
(トウモロコシのボイル)
486円(税込)

アレンジ料理に大活躍！

定番人気商品の2強がこちら。年間を通して購入できるのは、福井市宮崎地区で収穫されたタケノコを水煮にしたパックと、清水地区で育ったトウモロコシ(ニュースイート)をボイルしたパックです。炊き込みご飯や煮物、炒め物はもちろん、野菜やお肉と合わせれば、料理の幅がぐんと広がりますよ。

所長おし



🍴 レシピチェック！

たけのこチャーハン
<https://cookpad.com/jp/recipes/20769494>



推しが集まる店はココ！

丹生膳野菜

住所：福井市風巻町27-2
電話番号：0776-98-3577
営業時間：9:00～17:30
定休日：年中無休(年末年始除く)



周辺地図

たべおし



米粉パン

くるみとレーズン
2個入り 380円(税込)
さつまいもロール
1個 230円(税込)

直売所で焼き上げる もちりパン

ホカホカと甘い香りが漂ってきたら、それは米粉パン。直売所で焼き上げているので、時間ごとにさまざまな商品が並びます。季節に合わせた新商品も登場し、米粉ならではのもちもち食感が楽しめます。食べごたえもあり、お腹も大満足です。



イベント予定

11月22・23日 収穫感謝祭
12月上旬予定 干し大根販売会
12月25～30日 歳末感謝祭

公式Instagramは
こちら!

@fukuneko_farm



福猫農園

たにぐち

谷口 優香さん

ゆか

坂井市三国町の三里浜砂丘地で農業を営む谷口優香さん。ハウスの中で真っ赤に実ったミディトマト「越のルビー」の収穫に汗を流していました。ハウス5棟と露地でトマトの他、メロンやスイカ、冬には小かぶを栽培しています。

2021年にふくい園芸カレッジへ入校。元々はWebクリエイターとして活動していましたが、「子供達に自分の作った野菜を食べさせたい。自分で作れば安全性も保証できる」という思いと、ご主人の勧めもあり農業の道へ進むことを決意。2年間学んだ後、新規就農のしやすさを考え、23年1月から現在の地で農家としての第歩を歩み始めました。

谷口さんが農業をする中で抱える課題。それはここ数年の猛暑です。そこで厳しい気象条件でも作れる品目にも目を向けています。今年は、パイアを試験栽培したそうです。まだまだ本格栽培というわけではありませんが、気候を考えたとで、「作付け品目の見直しが必要な時期なのかもしれない」と話していました。また、根を強くする効果が期待できる「乳酸菌資材」も積極的に取り入れています。栽

培中は分かりにくいですが、シーズン最後に株を抜いた時の根の張り方が目に見えて変化していると実感したといいます。

今年あわら市で初開催する「キッチンカー×マルシェ×農家」のコラボイベント「IDAY産直パントリー カムカムエヴァデ」では企画側として動く谷口さん。農産物を使って特別メニューを作りキッチンカーで提供して味わってもらおうというものです。「野菜も食べてみたいと分からない。作り手の顔が見える、そこで会話が生まれる。そんな繋がりを感じられるイベントにしたい」と。初めてのイベント企画に緊張感もありながら、ワクワクも感じているようでした。

「もっともっと自ら情報発信して、消費者に直接届けられる農家を目指したい」と話す谷口さん。明るい笑顔と強い信念で、新しい農家のスタイルを牽引してくれそうです。

編集ノート

娘の玲奈さんも一緒に楽しく撮影が進みました。優香さんのワンショット撮影では、カメラの後ろで必死にお母さんを笑わせようとする姿も微笑ましかったです(笑)



農業を意味する「アグリカルチャー」と
「ラジオ」を合わせて「あぐラジ」



福井県内の魅力ある
農産物などを紹介します

放送中!

●9月9日
お米

今年度から、紹介した
品目の試食販売会を
生産者と共に行ってい
ます。
お米の試食販売会は
9月25日にトレスで
開催し、約80人が来場
しました。

(この試食販売会は福井県から 生産者の高嶋俊輔さん
の受託事業です。)



**Youtubeでも
あぐラジをお楽しみ
いただけます!!**

◀左のQRコードからご覧ください▶

ご案内

Ntour
HAWAII
何度でも行きたくなる〜ALOHA MAGIC〜
ハワイ・ホノルル5日間

2026年

旅行
実施日 小松空港発着：2月5日(木)～9日(月)
大人おひとり様 2～3名1室利用

旅行
代金 小松空港発着：**389,000円**

別途必要になるもの

羽田空港施設使用料 (3,850円) 国際観光旅客税 (1,000円)
現地空港諸税 (約11,000円) 渡航手数料 (4,400円)
ESTA申請料 (9,900円) 燃油サーチャージ
(37,000円/2025年7月1日現在) は別途販売店へお支払下さい



- 添乗員/同行し旅程管理を行います ■募集人員/20名様(最少催行人員15名様)
■食事条件/朝3回・昼2回・夕3回(機内食は回数に含まれません)
■査証要否/ESTA要 ■パスポート残存期間/入国時90日以上必要
■利用予定航空会社/日本航空(JL) ■利用予定ホテル/THE TWIN FINツインフィン

旅のポイント

- ★安心の日本の翼 "日本航空" を利用
- ★2022年開業!サーフィン文化をモチーフにしたリゾートホテルにご宿泊
- ★鉄板焼きやディナークルーズ、中華料理など多彩なグルメで旅を彩ります
- ★初心者にも、リピーターにも嬉しい 充実の観光と全夕食 付き
- ★小松空港より 添乗員 が同行いたします!旅の不安もおまかせください

【申込先】 JA福井県旅行センター TEL: 0776-33-8181

\\リクエスト多数により掲載決定!

やさい美的レシピコンテスト 入賞レシピ

すき焼き風ピーマンの肉のせ

さつぽん



材料
(4人分)

- ・ピーマン ……4個
- ・妙金なす ……4本
- ・しらたき ……90g
- ・合い挽き肉 ……140g
- しょうゆ、みりん、水 ……各60cc
- ・ほんだし ……大さじ1/2
- ・ごま油 ……大さじ1

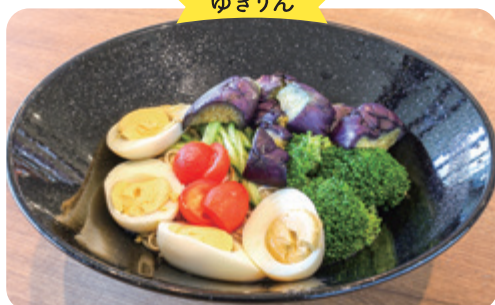


作り方

- ①ピーマンを半分に切り種を取り、氷水につける。
- ②なすはみじん切り、しらたきは短めに切る。
- ③フライパンにごま油を熱し、なす、合い挽き肉を入れて炒める。
- ④肉の色が変わったら○としらたきを入れて炒め、水分を飛ばす。
- ⑤④を冷ましピーマンにつめる。

あげだしなすソーメン

ゆきりん



材料
(4人分)

- ・なす ……4本
- ・ブロッコリー ……1/2個
- ・きゅうり ……1本
- ・そうめん ……4束
- だし ……300cc
- しょうゆ ……大さじ3
- さとう ……大さじ2
- みりん ……大さじ1
- ・ミニトマト ……4個
- ・ゆで卵 ……4個
- ・塩こしょう ……少々
- ・揚げ油 ……適量



作り方

- ①なすは縦半分に切って切込みを入れ、一口大に切り水にさらす。ざるに上げて水気をふき、揚げて油抜きする。
- ②ブロッコリーはゆで、湯切りし塩こしょうする。
- ③きゅうりは板ずりをして、斜め薄切りにしせん切りにする。
- ④そうめんは表記時間どおりにゆで、流水でよく洗いざるに上げる。
- ⑤○を煮たてなすを加え、2～3分煮て火を止め、粗熱を取る。
- ⑥深皿に⑤のつゆ、そうめんを入れ、なす、きゅうり、ブロッコリー、トマト、ゆで卵を盛りつける。

その他のレシピも
クックパッドで公開中!



Instagramでも
レシピ更新しています!



クロスワードパズル

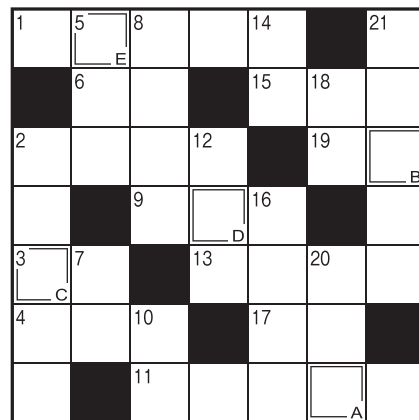
二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

→ ヨコのカギ

- 育つこと。
七五三は子どもの——を祝う行事です
- 果敢に若武者が戦う
- 江戸時代のタクシーです
- 秋の山を彩ります
- 「豚」の音読み。——カツ
- 金属の輪を長くつないで作ります
- 旅先の体験を書き綴ったもの
- 平安貴族の乗り物。
モーと鳴く動物が引きまます
- よく晴れた日の、夕日の色といえ
- 佐渡島にはこの鳥の保護センターがあり
ます
- ギターに張ります

↓ タテのカギ

- 川辺や海岸で見られる冬鳥。
東京都民の鳥です
- 熱海と並んで有名な、伊豆半島東部の
温泉地
- 分別して出します
- 雄弁は銀、——は金
- 陶器よりも高い温度で焼きます
- 耳の長い動物
- 天高く——肥ゆる秋
- 暦の上ではこの日から冬
- 櫛（くし）の材料によいとされる木
- 『源氏物語』の作者は紫——です
- SLとも呼ばれる蒸気——



応募先

※記入もれが多数あります。必ずご記入ください。

《ハガキ》

切手	910-0005
福井市大手3丁目 2番18号	
JA福井県 総務部 総務課	

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

《メール》

fuku-full@ja-fukuiken.or.jp

QRコードからも
ご応募できます



※読み取れない
場合はメールアドレスを手入力または
ハガキでご応募ください

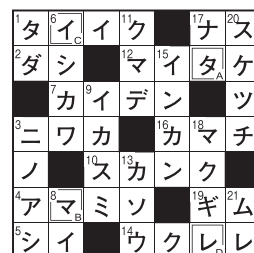
丹生膳野菜より
新米コシヒカリ3kg



正解者の中から抽選で **10名様**

●10月号の答え●

タマイレ



応募締切

11月20日(木)

※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。

9月号

応募数: 348 正解数: 345

読者からのメッセージをご紹介♪



表紙の女の子の笑顔がとても美
しい顔で、微笑ましいです。
勝山市・Kさん(60代)



暑さに負けないキラキラ笑顔
で読者の笑顔も大収穫！



特に、旅する直売所シリーズがと
ても良かったです。いつも旅行先や、
近所にある喜ね舎などの直売所によ
く行くので、若狭の方も機会があれば
行ってみようと思いました。
福井市・Kさん(20代)



これからも直売所巡り楽しんで
ください！



うちのぶどうの姉妹が夢に向
かって進む姿や取り組みを読んでぜひ
シフォンケーキが食べたいとなりました。
高浜町・Fさん(50代)



ふわふわでとても美味しいです
よ！ぜひ食べてみてください！



JA News & Topics中でも、モ
ルックで楽しく交流を！が気になりま
した。一度やってみたいと思いました。
福井市・Tさん(60代)



私も密かに気になっているス
ポーツです。奥深くてハマリそ
うな予感…！



イチジクを食べたことがなかつ
たけど、お菓子やサラダにもなること
を知り、買って食べてみようと思った。
永平寺町・Bさん(20代)



ぜひレシピも試してみてください
！私は去年初めて食べて好物
の一つになりました♡

ふく
メール



編集後記

- 今月号からクロスワードパズルのレイアウトを変更しました。これからも見
やすい誌面を目指していきます。
- 推し活をしている私ですが、9月に推しグループが新曲の発売記念で「お
渡し会」を開催したので、大阪まで行ってきました。メンバーと1対1で話
せて、直接CDを渡してもらえたイベントでした。初めての参加でかなり緊
張していて頭真っ白になった中、なんとかひねり出した私の第一声は「お
世話になっております！」でした。強いハートと語彙力が欲しい ぶり

JA福井県
https://www.ja-fukuiken.or.jp/

SNSで旬な情報
投稿中!!



FukuFull

2025.11 No.067

【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