2024
9
No.330

JAかが 広報

さあ、笑顔の産地へ

https://www.is-ja.jp/kaga

おいしい加賀梨、初出荷しました！

●加賀梨 …… 2～3
●加賀梨取材 …… 4～5
●JAのと 能登復興支援 …… 6
●カメラレポート …… 7～8
●支店レポート …… 9
●NISA …… 10
●農業まつり、給油所 …… 11
●元気村 …… 12
●日直営業表、LINEレシピ …… 13
●理事会より 他 …… 14
●クロスワードパズル 他 …… 15
●インフォメーション …… 16

●発行：JA加賀　●編集：総務部企画管理課ふれあい係　〒922-0497 加賀市作見町ホ10の1 TEL（0761）73-1313㈹

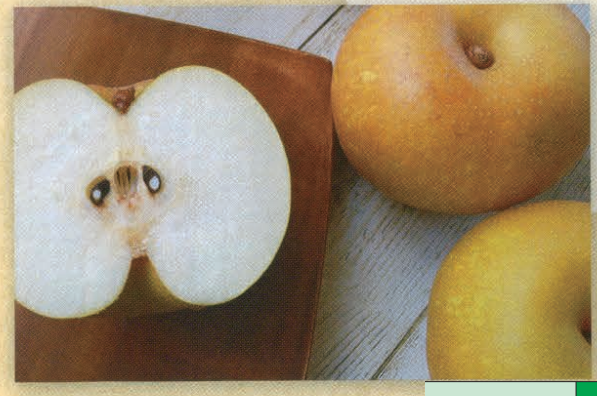
JA加賀

加賀梨
KAGANASHI

海と山、
加賀梨に
二つの名産地。
美味しさに
こだわる想いは
一つです。

海と山。2つの産地が競い合う、こだわりの美味しさ。

加賀市は石川県内No.1の梨産地。海側と山側に2つの産地があり、
栽培環境の違いからそれぞれに魅力の異なる美味しい加賀梨を生産しています。
海側の「小塩辻」は、大正7年の栽培開始から現在に至る約100年の歴史があり、
大玉・高糖度にこだわりながら高品質な梨の生産に取り組んでいます。
山側の「奥谷」では人里離れた山間地で
除草剤を使わない草生栽培、自然交配による受粉、果実に袋掛けせず、
防蛾灯設置による減農薬栽培を実施しています。
栽培手法や環境が違っても、
美味しい梨をお届けしたいと丹精込める生産者の想いは同じ。
ぜひ加賀梨のみずみずしい食感をご堪能ください。



JA加賀梨部会

加賀梨
KAGANASHI

冷やしてシャリシャリ、
甘くてみずみずしい。
加賀の梨。

新水
サイズは250～300gくらいと若干小ぶり。肉質はやわらかく多汁で、甘さの中にほどよい酸味も含まれていて濃厚な味わいです。
［出荷の目安］
7月末～8月上旬

愛甘水
果実の大きさは300～350g程度で、果皮の色は黄赤褐。ほどよい硬さの果肉とさっぱりした甘さが特徴です。
［出荷の目安］
7月末～8月上旬

幸水
果汁が多く、甘さの中にほどよい酸味。その甘味・食感・質の良さから、人気の高いロングセラー品種です。
［出荷の目安］
8月上旬～9月上旬

加賀しずく
2017年デビューの石川県オリジナル品種。果実の重さが約600g前後と大きく、酸味が少なく上品な甘さ。
［出荷の目安］
8月下旬～9月中旬

豊水
果肉が柔らかく、みずみずしい食感。甘味と酸味のバランスもよく、また比較的日持ちするので重宝されます。
［出荷の目安］
9月上旬～9月下旬

二十世紀
きれいな黄緑色でサイズは約300g前後の中玉。多汁でシャリシャリとした果肉は甘味と酸味がバランスよく調和しています。
［出荷の目安］
9月中旬～9月下旬

あきづき
果実の重さが約500g前後で、サイズもやや大きめ。果肉は緻密で糖度が高く、酸味は少なめで果汁も豊富です。
［出荷の目安］
9月中旬～10月上旬

加賀梨 初出荷

7月26日㈮に奥谷町、29日㈪に小塩辻町の選果場にて、加賀梨の初出荷が行われました。

早生品種の「新水」約1.6トンと「愛甘水」約4トンが県内外へ出荷され、スーパーやJAグリーン加賀元気村で販売されました。

県内最大級の梨の生産地である加賀市は小塩辻町約21ヘクタール、奥谷町約31ヘクタールの広大な面積で梨の栽培を行っています。それぞれの産地で栽培手法や環境の違いがありますので是非、加賀のおいしい梨を味わってみてください。

徳前藍の加賀梨収穫体験

驚きの連続のひと時でした

初めまして！食べることが何よりも大好きなフリーアナウンサー、徳前藍です。今のシーズンは、もちろん！家に加賀梨を大量にストックしています。暑さで火照った体をじゅわっと甘い果汁が癒してくれるんですよね・・・。今回は、〝加賀梨の収穫現場を見たい！〟という念願叶い、加賀梨の2大産地、〝小塩辻〟と〝奥谷〟に取材に行かせて頂きました。

まず初めにお邪魔したのは、大正7年の栽培開始から約100年の歴史を誇る『小塩辻』の組合長、瀬戸聖和さんの畑です。8月は収穫シーズン真っ最中ということで、丸々とした美味しそうな梨が沢山実っています。まず感じたのは、想像よりも木が低い！ということ。瀬戸さんの畑は高さ160センチ弱ぐらいでしょうか。瀬戸さんによると、植えた当時の園主の背の高さに合わせてあるということで、多くの畑ではずっとかがみながら作業をする必要があり、少し動きまわっただけで私は腰が痛くなってしまいました。

体勢のキツさをはじめ、収穫体験をする中で、収穫時期見極めの難しさ（結局私は最後までわかりませんでした）や、皮の薄い梨を扱うには細心の注意を払わなければいけないことなど、農家の皆さんの収穫時期の苦労を体験させて頂きましたが、瀬戸さんの場合、一番大変なのは春の受粉の時期とのこと。小塩辻では、一つ一つの受粉を全て手作業で行います。花粉をめしべにつける作業はもちろんのこと、ゴマよりも小さな花粉の玉を取り出し、乾燥させるという受粉のための準備も大変骨の折れる作業だということです。

驚きの連続のひと時でしたが、意外にも私が一番印象に残ったのは「俺、梨大好きだから毎日食べてるんだよね～」という瀬戸さんの些細な言葉です。小塩辻100年の歴史を繋ぐのは並大抵ではない努力が必要だったと思いますが、その根底にあるのはシンプルに〝梨を愛する思い〟なのかな？とも感じました。

続いて向かったのは、加賀インター近くの『奥谷』です。山道を抜けた先に、東京ドーム7.5個分の整備された畑が広がる景色はまさに圧巻！車窓から見えた瞬間「わぁ～！」と思わず大きな声が漏れました。こちらでお話を伺ったのは奥谷生産組合の組合長、灰谷信剛さん（まだ45歳。お若い！）。奥谷では〝人〟と〝環境〟どちらにも大きな特徴があると感じました。

まずは〝人〟。奥谷は若い移住者が相次いで就農し、約50年の間一度も面積が減ったことがないそうです。「先輩農家の元でしっかりと修行できること」「販路の確保をサポートしてもらえること」など、初めての方でも不安にならないように、手厚いフォローがあるということでした。ただでさえ1年を通して大変な作業が続く畑作業にも関わらず、奥谷の未来のための活動にも時間を割いていらっしゃることに心を打たれました。これから20代の方も仲間になる予定だそうで、奥谷の未来がとても楽しみです。

続いて、梨が育つ〝環境〟にもこだわりが沢山感じられました。山に囲まれ、ミツバチに受粉作業を手伝ってもら

特に感動したのが【防蛾灯】

防蛾灯

らうなど、豊かな自然と共存しつつも、木に風を送る装置や、大聖寺川からくみあげた水をまんべんなく撒くことができる装置など、設備面も大変整っています。その中でも特に感動したのが【防蛾灯】です。日が落ちると自動で点灯し、蛾が来るのを防ぐ明かりになります。この黄色い明かりが農園一帯に無数に輝く景色は、まるで夢のようにも感じられました。普段、夜には農園は閉鎖されてしまうので、この景色を特別に見ることが出来たのはとってもラッキーでした。

今回の取材で感じたのは〝美味しい加賀梨が食べられる、ということは当たり前ではないこと〟です。1年かけて苦労して梨を育て、歴史を繋ぐ努力をされてきた皆さんに感謝をする。私たちが出来る恩返しは、とてもシンプルです。〝美味しい梨を沢山頂くこと!!!〟是非、元気村でお買い求めください！

【徳前藍さんPROFILE】

元テレビ金沢アナウンサーで、現在はテレビ・ラジオ・CMで活躍するフリーアナウンサー。おしゃべりと食べることが大好きで、加賀市に移住してからは旅館の新米若女将としても奮闘中。

収穫体験絵日記

画:徳前藍

JAのと 能登復興支援

JA加賀の2部会、能登4JA部会に見舞金

JA加賀のブロッコリー部会とかぼちゃ部会の関係者は、能登半島地震で被災した能登地区4JA部会を見舞うため、8月13日㈫にJAのとを訪問しました。

JA加賀中村眞組合長は「大変な地震に遭われ、組合員や部会一同、一日も早い復興を願っている」と話していました。これに対し、4JAを代表してJAのと藤田繁信組合長は、「家屋、作業所の解体が思うように進まないが、皆様の支援で何とか立ち直りの方向に進んでいる」と礼を述べ、JA加賀の部会長から能登地区代表の部会長に対して積み立てた300万円の見舞金が贈られました。

カメラレポート Camera Report!

JAグループ能登支援

6月27日㈭に能登半島地震JAグループ支援隊として、当組合の職員がJAと共同育苗センターにて倒壊散乱している苗箱の処分・積み直し及び施設清掃等を行いました。

参加した職員は「JA一心・能登一心でこれからもともに頑張っていきたい。」と話していました。

フルーツ実守り隊

8月6日㈫にJA加賀小塩辻梨生産組合共同選果場にて「加賀フルーツ実守り隊」の出発式が行われました。

地元生産者、大聖寺警察署、JA加賀が果樹等の盗難被害防止を目的に結成し、今年で8年目の活動となります。

9月下旬ごろまで梨やぶどう畑を巡回する予定となっており、この日は巡回と生育状況の確認を行いました。

ルビーロマン初出荷

7月18日㈭に豊町の出荷場でルビーロマンが初出荷されました。豊町のルビーロマンは、今年も関東、関西市場での初競りで最高額で競り落とされるほど全国的に高い評価を受けています。ぜひ美味しいルビーロマンを食べてみてください。

カメラレポート Camera Report!

山中プラザ（仮称）地鎮祭

6月27日㈭に山中プラザ（仮称）建設予定地で地鎮祭が行われました。

当施設は、山中温泉総湯付近に建設される予定であり、ＡＴＭによる取引を基本とし、職員による相談窓口を山中温泉の中心地に、ＪＡらしい組合員・利用者との身近で新たな相談・交流の場を創設できればと考えております。

新精米機導入

この度、ＪＡ加賀は精米工場をリニューアルし、最新の精米機を導入いたしました。ＨＡＣＣＰの考えを取り入れた衛生管理基準により、みなさまにより安心で安全なお米をお届けいたしますので、引き続き、変わらぬご愛顧を賜わりますようお願い申し上げます。

地域農業振興促進大会

7月26日㈮に第40回地域農業振興促進大会が行われました。当日は、石川県立大学准教授山下良平氏による講演が開かれ、多くの生産者の方々にお越しいただきました。

また、今後の地域農業についての説明や報告が行われました。

支店レポート

各支店の活動の様子を皆様にご紹介致します

西支店

新店舗建設工事について

日頃より西支店をご利用いただき誠にありがとうございます。

さて、令和6年1月より西支店の新築工事が始まり約7ヶ月が経過し、工事については順調に進んでいます。新店舗につきましては、木造の平屋で温かみのある店舗です。

9月末に完成する予定で、新築オープンは10月21日(月)を予定しています。工事期間中はご利用の皆さまには大変ご迷惑をお掛けしますが、オープンした際には職員一同笑顔でサービスに努めて参ります。ご来店をお待ちしております。

北支店

来店感謝デーを開催しました！

8月15日(木)に来店感謝デーを開催し、たくさんの方々にご来店いただきました。楽しい時間をありがとうございました。

組合員・利用者の皆様へ

ゆとりある将来に備えるために…

こんな不安やお悩みございませんか??

人生100年時代

老後の時間が
長くなるリスクについて
考えたことありますか？

年金制度への不安

年金制度の仕組みご存知ですか？
年金だけで老後のお金
足りそうですか？

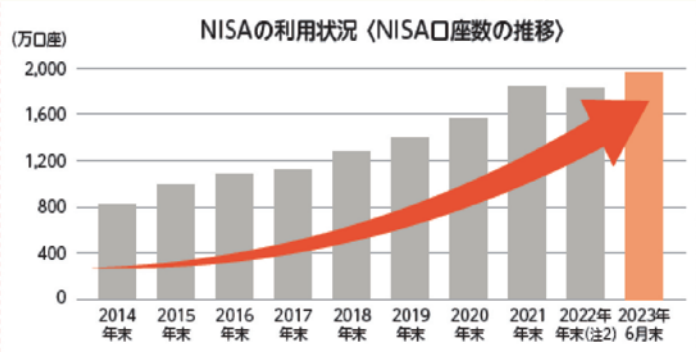
超低金利時代

今の預貯金の金利が
年何%かご存知ですか？

NISA制度ってどんな制度？

国民の資産形成を応援する**国の税制優遇制度**です。
NISA口座では投資から得た利益に税金がかかりません!!

NISA口座を保有しているのは…
国民の**約6人に1人**(注1)に
増えてきています！



(注1)金融庁、総務省のデータを引用しQUICK、農林中金にて作成。
(注2)マイナンバー導入前に開設された口座で、非課税保有期間が終了したものを2022年1月1日をもってみなし廃止したため、2021年12月末時点に比べて口座数が減少。
(出所)金融庁「NISA口座の利用状況調査」

比較項目	つみたて投資枠	成長投資枠
口座開設期間	いつでも開設可能	
非課税保有期間	無期限	
両制度の併用	併用可	
年間投資上限枠	120万円	240万円
非課税保有限度額	買付残高1,800万円	買付残高1,200万円（成長投資枠のみ利用の場合）
対象年齢	18歳以上(※)	
対象商品	長期の積立・分散投資に適した一定の投資信託	上場株式・投資信託等 ①整理・監理銘柄 ②信託期間20年未満、毎月分配型の投資信託及びデリバティブ取引を用いた一定の投資信託等を除外

※非課税口座開設年の1月1日現在

JA加賀では、皆さまの資産形成・資産運用をサポート致します!!

JAで未来のために、お金の準備はじめませんか??

JA加賀

詳しくは、店頭窓口または渉外員にお気軽にご相談ください。

- 中央支店 ☎73-3931
- 江沼支店 ☎78-0280
- 東支店 ☎74-1562
- 西支店 ☎72-0443
- 南支店 ☎76-0880
- 北支店 ☎74-0147

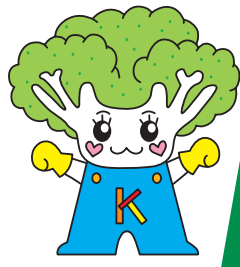
©よりぞう

投資信託に関してご留意いただきたい事項

◎投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証はありません。◎投資信託は預金保険、貯金保険の対象ではありません。◎JAバンク(*)が取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。◎JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の設定・運用は投資信託会社が行います。◎投資信託は国内外の有価証券等で運用されるため、信託財産に組み入れられた株式・債券・REIT等の値動きや為替変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は投資信託の購入者に帰属します。詳しくは、契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目論見書）をご確認ください。◎投資信託の運用による利益および損失は、投資信託の購入者に帰属します。◎一部の投資信託には、特定日にしか換金できないものがあります。◎投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的にご負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なお、これらの手数料等はファンド・購入金額等により異なるため、具体的な金額や計算方法を記載することができません。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面や投資信託説明書（交付目論見書）でご確認ください。購入時：申込手数料がかかるファンドがあります。運用期間中：運用管理費用（信託報酬・管理報酬等）が日々信託財産から差し引かれます。換金時：信託財産留保額がかかるファンドがあります。また、外貨に両替して購入・換金するファンドには、上記の各種手数料とは別に為替手数料がかかります。◎お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目論見書）を十分お読みいただき、内容を確認のうえ、ご自身でご判断ください。
*お客様と取引のある農業協同組合および当該農業協同組合が所在する都道府県の信用農業協同組合連合会ならびに農林中央金庫を含めてJAバンク会員といいます。

JA加賀

農業まつり



開催予告!!

はーべすとフェス

さぁ、笑顔の産地へ 10/19日(土) 20日(日)

給油所案内

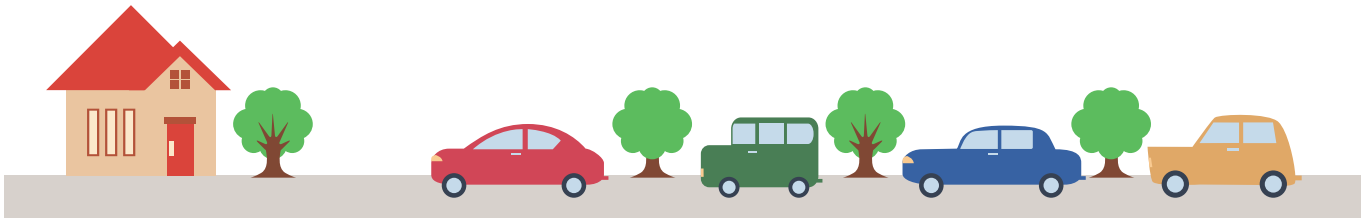
山代・大聖寺・片山津給油所 **水・金曜日**は**ガソリンがお得DAY!**
庄給油所 **水・土・日曜日**は**ガソリンがお得DAY!** ※現金会員・JAカード・JASSクレジットカード・プリカの方対象

大聖寺・片山津	通常営業時間（月曜日・火曜日・木曜日）	特売日営業時間（水曜日・金曜日）	洗車割引DAY	休業日
	8:00～18:00	8:00～19:00	木曜日・祝日	土曜日・日曜日

山代	通常営業時間（月曜日・火曜日）	特売日営業時間（水曜日・金曜日）	洗車割引DAY	休業日
	8:00～18:00	8:00～19:00	祝日	木・土・日曜日

庄(セルフ)	通常営業時間　（月曜日・火曜日・木曜日・金曜日） 特売日営業時間（水曜日・土曜日・日曜日）	休業日
	7:00～21:00	なし

※灯油の配送は庄給油所、軽油の配送は各給油所までご連絡ください。
●**庄給油所** 74-3222　●**山代給油所** 77-0825　●**大聖寺給油所** 73-2557　●**片山津給油所** 74-7377



今月の 元気村

GENKI MURA

〈営業時間／3月～10月 8：30～18：30／11月～2月 8：30～18：00〉※9月30日㈪は棚卸しのため臨時休業いたします

秋の味覚祭 開催!!

新米の季節到来!!

とれたての新米を精米したてで
やっぱりJA!! 味わってください!!
お米の店頭精米

県外発送も好評承り中!!

地元加賀市産米のご紹介

ゆめみづほ
程よい甘味と丸みのある粒が特徴の石川県の早生品種の代表格です。
コシヒカリに匹敵する食味の良さを持つとともに、おにぎりや弁当にしてもその美味しさが長持ちします。

コシヒカリ
おいしいお米の代名詞と言える「コシヒカリ」。全国的にもおいしいお米として知られている品種です。旨み・粘り・柔らかさ・香り・見た目すべてにおいて優秀なお米です。

ミルキークイーン
粘りが強い低アミロース米です。
他のお米に比べて、劣化が少ない、炊飯ジャーに入れても黄色に変色しにくく、冷めても硬くなりにくいのでお弁当やおにぎりなどにも最適です。
粘りが強いお米が好きな方にぜひオススメ!!

加賀ほまれ
JA加賀の特別栽培米（加賀市産コシヒカリ）です。農薬と化学肥料を慣行栽培に比べて50％以下に抑えたお米です。また、土づくりのための追肥を継続的に実施するなど、様々なこだわりにより安心安全な美味しいごはんとして令和2年にデビューしました。

加賀梨・加賀ぶどうBESTセレクション

加賀ぶどう KAGA GRAPES

梨とぶどうが実るこの季節、地元の品種を集めました。ぜひ、食べ比べてみませんか!

※天候不良などにより入荷がない場合がございます。

加賀しずく
2017年デビューの石川県オリジナル品種。果実の重さが約600g前後と大きく、酸味が少なく上品な甘さ。

豊　水
果肉が柔らかく、みずみずしい食感。甘味と酸味のバランスもよく、また比較的日持ちするので重宝されます。

あきづき
果実の重さが約500g前後で、サイズもやや大きめ。果肉は緻密で糖度が高く、酸味は少なめで果汁も豊富です。

ブラックオリンピア

巨峰の改良品種で、上質な香りが特徴。ハチミツぶどうといわれるほど甘い高級品種。

赤　嶺

リンゴに似た独特の風味を持った、皮ごと食べられる赤系の品種。

スチューベン

ニューヨーク生まれの黒玉系中粒種のぶどう。甘味が強く味が濃いのが特徴。

シャインマスカット

糖度が高く、酸味が少ない。種なしで皮ごとサクサク食べられる全く新しいマスカット!

安芸クィーン

ふわっと繊細な果肉、深みのあるコクと甘みが特徴。女性に人気が高い品種。

ロザリオビアンコ

皮ごと食べられ、酸味が少なく爽やかな甘みが特徴の翡翠色の品種。

大好評 安い!!鮮度!!
ボリューム満点

《売出期間》
9月19日 彼岸入り
～25日 彼岸明け

産直会員出荷の
お彼岸用 切花
大量入荷

JA加賀 経済農機センター
営業時間のお知らせ

日頃は、JA加賀経済農機センターをご利用頂きまして、心より御礼申し上げます。
つきましては、令和6年9月・10月の営業時間を下記の通りとさせていただきます。10月は農業まつり終了をもちまして今年の日直営業を終了とします事を何卒ご理解の程、よろしくお願いいたします。

9月予定 【令和6年9月16日(祝)から9月29日(日)の土日祝日を日直配置】

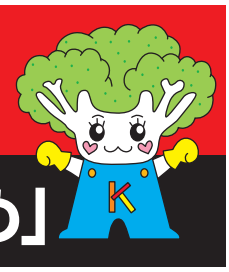
1日(日)	7日(土)	8日(日)	14日(土)	15日(日)	16日(祝)	21日(土)	22日(日)	23日(休)	28日(土)	29日(日)
秋繁忙期対応 8:30~17:30					日直配置 8:30~17:30					

10月予定 【令和6年10月5日(土)から10月12日(土)の土曜日を日直配置】

5日(土)	6日(日)	12日(土)	13日(日)	14日(祝)	19日(土)	20日(日)	26日(土)	27日(日)
日直配置 8:30~17:30	休業日	日直配置 8:30~17:30	休業日		農業まつり		休業日	

LINE おいしい Recipe

元気村の
旬な野菜を使った
レシピをお届け!!



今回の料理

「鶏肉と秋野菜のごろごろ甘酢炒め」

材料(2人分)

鶏むね肉	1枚
レンコン	200g
さつまいも	150g
塩コショウ	少々
片栗粉	適量
サラダ油	大さじ4
A しょうゆ	大さじ2
A 酢	大さじ2
A 砂糖	大さじ2
A 酒	小さじ2

作り方

1. レンコン・さつまいもを1cmの厚さで半月切りにし、水に5分さらす。
2. 水けをきりレンコン・さつまいもを一緒に耐熱ボウルにいれてラップをかぶせ600Wのレンジで3分加熱する。
3. 鶏肉を1口大のそぎ切りにし、塩コショウをふり、レンコン・さつまいも・鶏肉に片栗粉をまぶしはたく。
4. サラダ油の半分を入れ鶏肉に焼き色がつくまで4分焼く。焼き色がついたら一度鶏肉を取り出す。
5. 残りのサラダ油をひき、レンコン・さつまいもを両面カリっとするまで3分焼く。
6. 鶏肉をもどし、Aの調味料を入れて炒めれば完成。

理事会より

議件

とき●令和6年7月31日㈬　午後2時より
ところ●JA加賀　本店　会議室

第1号議案　出資口数の減少について
第2号議案　役員報酬額の設定について
第3号議案　令和5年度ディスクロージャー誌の開示について
第4号議案　コンプライアンス・マニュアルの一部変更について
第5号議案　業務行動指針の一部変更について
第6号議案　令和5年産出荷契約米共同計算の精算並びに生産者開示について
第7号議案　令和6年産米の米穀共同計算および委託契約内容について
第8号議案　農産物検査業務規程の一部変更について

報告事項

1. 令和6年度上期内部監査（無通告）について
2. 令和6年度内部監査（米穀共同計算）について
3. 令和6年度第1四半期自店検査結果について
4. 令和6年6月末事業実績報告について
5. ジェイエイサービス㈱ 令和6年6月末実績報告について
6. ㈱加賀福祉サービス 令和6年6月末実績報告について
7. ㈱アグリサポート加賀 令和6年6月末実績報告について
8. ㈱アグリサポート加賀 令和6年度上期決算報告について
9. 第28回農業まつりについて
10. JAバンク基本方針に基づく「経営状況に関する事項の報告」について
11. 令和6年度第1四半期相談苦情等対応状況について
12. 事務リスク管理規程に基づく令和6年度第1四半期事務ミス等報告について
13. 令和6年度第1四半期反社会的勢力にかかる取引排除の取り組みについて
14. 令和6年度第1四半期余裕金運用実績並びに令和6年度第2四半期余裕金運用計画及び運用方針について
15. ㈱加賀ガスサービスセンター　第28期上半期決算状況について
16. 理事に対する貸付実行について
17. 地方公共団体に対する貸付状況について
18. 生産資材にかかる全農農家戸配送体制への移行について
19. 土づくり資材の推進について
20. 令和6年度果樹・園芸作物の生育状況等について
21. 令和6年産大麦の検査結果について
22. 令和6年度農産物検査員の配置について
23. 山代給油所臨時休業について
24. お盆の給油所営業時間変更について
25. その他

あなたもチャレンジ！家庭菜園

園芸研究家●成松次郎

スイスチャード　カラフルな葉は観賞用にも

スイスチャードは和名をフダンソウ（不断草）といい、ホウレンソウと同じアカザ科の野菜で、おひたし・あえ物・炒め物に利用します。

生育適温は15～20度ですが、暑さ・寒さに強く、ホウレンソウの作りにくい夏に容易に栽培ができます。このように、フダンソウの名前は季節を問わず絶え間なく栽培できることに由来します。中間地では、春まきは4月に種まきし、5、6月に収穫し、夏まきは7月にまいて8月に収穫できます。秋まきは10月に種まきし、12月から下葉をかきながら収穫を始めます。

[品種]

「アイデアル」（サカタのタネ）、「ブライトライト」（タキイ種苗）は葉柄、葉脈が赤、白、黄色などに着色します。フダンソウと呼ばれる品種には、「ふだん草」「うまい菜」などがあります。

[畑の準備]

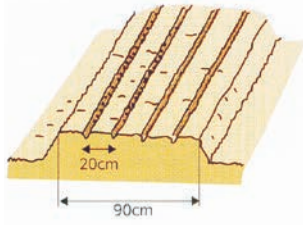
事前に1平方m当たり苦土石灰150gを予定の畑に散布して耕しておきます（図1）。その後、化成肥料200gと堆肥2kgを施し、床幅90cmの栽培床を作ります。

図1 畑の準備

[種まき]

10～30度で発芽し、適温は25度程度です。じかまきでは条間20cm程度、株間5cm程度の間隔で1カ所に3、4粒を種まきします（図2）。1粒の種（種球）から2、3本発芽するので、厚まきしないよう気を付けましょう。種まき後は、不織布でべたがけをして、幼苗を保護すると良いでしょう。苗作りをする場合はセルトレーや小型ポットを使い、本葉5、6枚まで育て、栽培床に条間20cm程度、株間15cm程度に植え付けます。

図2 種まき（じかまき）



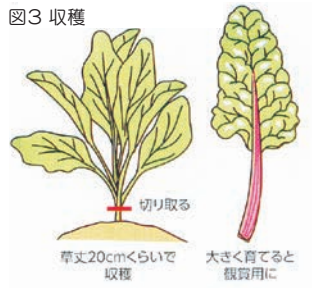
[間引き・追肥]

発芽後2、3回に分けて間引きます。初めは本葉が開く頃に、生長の遅れた株や密になっている所の株を抜き取ります。最後の間引きで本葉4、5枚の頃に株間15cm程度にします。このとき追肥として化成肥料は1平方m当たり30g程度を条間に施して根元に軽く土寄せします。

[収穫]

えぐみの少ない若取りを心がけ、春まきで種まき後40～50日、夏まきで30～40日、秋まきでは40～60日で、草丈が20cmくらいから収穫します（図3）。下葉からかき取って利用すると、長い間楽しめます。カラフルな品種を観賞用とするときは、葉の長さを40～50cmまで大きくすると良いでしょう。また、秋まきでは冬に向かうにつれ、葉が鮮やかに着色します。

図3 収穫



クロスワードパズル

CROSSWORD ● 頭の体操

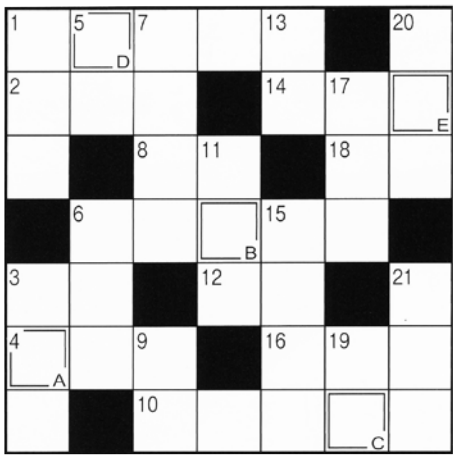
ヨコのカギ

1 9月2日は――の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
2 ドミソとかドファラとか
3 握りずしを数えるときに使う言葉
4 ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
6 前身は江戸です
8 敬老の日に――へ日本酒を贈った
10 素晴らしい考えのこと
12 南の島に似合う植物
14 ――手振りを交えて説明した
16 急須のお茶を注ぎます
18 ノブを持ってあけます

タテのカギ

1 わらなどで編んで米や炭を詰めます
3 「や〇のこと
5 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
6 アキアカネ、オニャンマといえば
7 からすみはボラなどの――を加工したものです
9 食パンのふちの部分
11 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
13 派手なところがありません
15 明日の授業に備えて――をした
17 房で売られる果物
19 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
20 天竺牡丹(てんじくぼたん)とも呼ばれるキク科の花
21 一時的に寝ること

二重枠に入った文字を、A→Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



〈解き方〉普通のクロスワードの要領で全部を解いてください。次にA→Eの二重ワクの文字を順に並べると、一つの言葉ができます。それが答えです。それをEメールかハガキに書いてご応募下さい。正解者の中から2名の方に景品を差し上げます。

★応募方法
応募はEメールまたは郵便ハガキで①答え、②本誌の好きなコーナーや本誌で気になったコーナー、③住所、氏名、年齢、職業、電話番号をご記入の上、左記までお送りください。

★あて先
○ハガキ

63 922-0497
加賀市作見町 ホ10-1
JA加賀 広報係

②①こたえ 本誌の好きなコーナーや本誌で気になったコーナー
③住所、氏名、年齢、職業、電話番号

○Eメール件名に「JA加賀広報パズル」と必ず書き furea i@kaga.is-ja.jp まで

★締切り
令和6年9月30日㈪当日消印有効

★今月号当選者発表
令和6年11月号誌上

景品

JA加賀 6次化商品詰め合わせ

7月号の答え及び当選者

「サルスベリ」

1	6		11	14	18	22				
サ	サ		ス	パ	イ	ク				
2		8		15						
ツ	バ	サ		リ	ン	ス				
カ		9	12		19					
	7	マ	リ		ナ	リ				
	ヒ	ー	ス	16	ロ	ー				
3			C							
ベ	コ		ト	ウ		23				
D			13			ハ				
4		10		17	20					
ニ	ボ	シ		カ	タ	ナ				
5					21					
ヤ	シ	ヤ	ゴ		ル	ビ				
					B					

★応募総数74件
(メール応募30通)

★当選者
八木智恵子 様
福島 智子 様

＊JA加賀所定の厳選なる抽選により決定しております。

編集後記

気温が高く蒸し暑い日が続いておりますので、水分補給や休憩をこまめにとり熱中症にならないように気を付けましょう。

今月号には、おいしい加賀梨の初出荷や、加賀梨の生産者のインタビューなど掲載してありますので是非お読みください。

また、おいしいフルーツが多く出てくる季節なので、フルーツを食べて元気に暑さを乗り越えましょう！

おいしく食べて美しく

栄養士●吉田理江

残暑の時期の胃腸トラブル対策で美しく

残暑の続くこの時期は、「寝ても疲れが取れない」「常に体がだるい」など日常的に疲労を感じていませんか？もしかしたら、食事が原因かもしれません。疲労回復と美肌づくりにお薦めの栄養素を二つお伝えします。

■タウリン

イカ、タコなどに含まれるタウリンには、疲労回復効果が期待できます。タウリンはアミノ酸の一種で細胞を正常に保つ働きがあるため、体の状態を良好に保つために必要な成分です。胆汁酸の合成や分泌を促進し、肝臓の健康をサポートします。肝臓は代謝や解毒などさまざまな機能を担っている臓器です。肝機能が低下すると体の疲労につながるため、肝臓に負担をかける、食べ過ぎ、アルコールの過剰摂取に気を付けましょう。肝臓に負担がかからない食生活を心がけることが大切です。暑い日は、冷製パスタにタコ、トマトを加えるとおいしく、そして手軽にタウリンが取れます。

■ビタミンB1

豚肉、そば、玄米などに含まれるビタミンB1は、炭水化物に含まれる糖質をエネルギーに変えるために必要な栄養素です。エネルギーの代謝が活発になれば体の機能も高まり、疲労回復に役立ちます。不足すると疲労物質の乳酸が体内に蓄積されるだけではなく、イライラしやすくなったり、食欲が低下しやすくなることがあるため、意識してビタミンB1を取るようにしましょう。タマネギ、ニラなどのネギ類に含まれるアリシンがビタミンB1の吸収を高めてくれるため、豚肉と一緒に炒めて食べると良いでしょう。そうめんの代わりにそばを食べるとビタミンB1を効率良く取れます。

暑い日は喉越しが良い麺類ばかりになりがちですが、栄養のバランスが偏り疲労が蓄積されやすくなります。野菜やタンパク質も取るようにしましょう。バランス良く食べることは、美肌づくりにも役立ちます。

税務相談のご案内

9月7日(土)
午前9時～午後1時
〔場所〕JA加賀本店2階総務部

10月8日(火)
午前9時～午後1時
〔場所〕JA加賀本店2階総務部

所得、譲渡、相続、贈与税などお気軽にご相談ください。
JA加賀顧問税理士がご指導します。

9月 10月 にこにこ倶楽部 予定表

●パッチワーク教室
9月3日(火)・17日(火)
10月1日(火)・15日(火)
午前9時30分～／にこにこランド

●書道
9月10日(火)・24日(火)
10月8日(火)・22日(火)
午前9時30分～／にこにこランド

●生け花
9月13日(金)・27日(金)
10月11日(金)・25日(金)
午前9時30分～／にこにこランド

●俳句
(合)同)9月9日(月)
(合)同)10月21日(月)
午後1時30分～／にこにこランド

どなたでも参加できます。
見学も随時行っております。
【問合せ先】総務部企画管理課ふれあい係 ☎73-5304

旬の情報をいち早くお届け!!
JA加賀公式SNS配信中!
イベント情報や旬の野菜の出荷情報、レシピなどのお得な情報をお伝えします!

LINEスタンプ第3弾 販売中♪

公式LINE		Instagram
JA加賀	JA加賀(自動車・燃料)	JA加賀

フォローよろしくお願いします!!

「えがお」と「まごころ」で「安心」
ケアセンター えがお
ヘルパーステーション えがお
訪問看護ステーション えがお
輸送サービス えがお
(株)加賀福祉サービス
☎73-0294

小規模多機能ホーム
なんごうえがお
加賀市上河崎町オ120
TEL.0761-75-7815
FAX.0761-75-7816

パートさん募集!

元気村で元気に働きませんか!

詳細は下記までお気軽にお電話ください!
TEL.0761-75-7100
(担当：店長 田川まで)

男性正社員募集

ジェイエイサービス㈱からのお知らせ

葬祭業務

初心者も親切・丁寧に教えます。

*葬儀の施行
(搬送～打合せ～施行)
*葬儀の際に付随する業務全般
年齢：40歳以下(長期勤務によるキャリア形成の観点から期間の定めのない契約で募集)

●応募 TEL:0761-73-5335 (前田)
ご連絡お待ちしております。

●中央支店……　〒922-0497　加賀市作見町ホ10-1　☎73-3931
●江沼支店……　〒922-0101　加賀市山中温泉中田町ニ32-2　☎78-0280
●南支店……　〒922-0322　加賀市上野町子103-1　☎76-0880
●西支店……　〒922-0004　加賀市大聖寺上福田町ハ14-1　☎72-0443
●東支店……　〒922-0304　加賀市分校町へ20-1　☎74-1562
●北支店……　〒922-0442　加賀市篠原町609-1　☎74-0147
●営農推進課……☎73-5311
●自燃課（自動車）……☎73-1314　●農機課……☎73-1455
●自燃課（燃料〈LPガス夜間・休日対応〉）……☎73-5855

JA加賀