



CONTENTS

Z-1グランプリ初代王者!～加賀丸いもと餅もち～…表紙
営農だより～加賀丸いも特集～…P2
営農だより～田んぼの水管理はアクアポート～…P3
女性部だより…P4～6 中央支店の日／青壮年部活動…P7
加工センターだより／青壮年部活動／寺井支店活動…P8
加賀丸いもを全国にお届けしたい!～HABふむふむで紹介されました～…P9
支店出入口閉鎖について／確定申告／農業収支説明会…P10
JA通信…P11 年末年始の営業について…P12

第1回Z-1グランプリ初代王者! 加賀丸いもと 国造ゆずを使ったお雑煮 「加賀丸いもと餅もち」



JA能美 公式instagram
～FOLLOW ME～

12

2023 DECEMBER
No.550

 JA能美



加賀丸いも

出荷作業の
ピーク

JA能美丸いも部会では、6名の部会員がJA能美特産品である「加賀丸いも」の生産に取り組んでいます。

今年は、夏の猛暑にも負けず、例年通り高品質の丸いもが収穫できました。本店敷地内の選果場では出荷作業がピークを迎えており日本中の食卓に加賀丸いもをお届けするため、選別・箱詰等の作業に追われています。

高い栄養価と強い粘りが特徴の加賀丸いもは、時節柄、ご贈答用として幅広くご愛顧いただいております。

生産者が愛情を込めて育んだ自信作です。ぜひご賞味ください。

令和5年産 加賀丸いも 価格表

JA能美各支店・JAグリーン能美における店頭小売価格です。

規格	価格(税込)
10kg箱	13,000円
5kg箱	6,500円
3kg箱	3,900円
2kg箱	2,700円
1kg袋	1,000円



年越しには
「加賀丸いもそば」

調理例

■加賀丸いもの特徴である粘りの強さを活かした

「加賀丸いもそば」(乾麺)もごございます。ぜひ、年越しそばにもご用命ください。

加賀丸いも初競り

4年連続で最高額を更新

令和5年11月17日(金)に加賀丸いもの初競りが金沢市中央卸売市場で開催されました。

最上級品であるプレミアム1箱(特秀・2個入・約1kg)が4万2千円(昨年は4万円)で競り落とされ、4年連続で最高額を更新しました。

また、加賀丸いもプレミアムを購入された旅亭懐石のとやの神田学総料理長は「地元の食材である加賀丸いもの美味しさを全国から訪れるお客様に伝えたいですし、生産者の努力があつてこそその加賀丸いもですので、その気持ちにも応えたい。加賀丸いもは、いろんな料理に使用できます。食べる人だけではなく、どのように料理しようか料理人も楽しませてくれる野菜です、素材の良さを生かして何を作ろうか、考えるのが楽しみです。」と購入された思いを話してくださいました。

加賀丸いもは、すりおろして食べるのが王道ですが、お酒が進むアヒージョや、食べる手がとまらない加賀丸いもチップスなど美味しい食べ方がいろいろあります。自分好みの食べ方をぜひ探してみてくださいいかがでしょうか。



加賀丸いもプレミアムを購入した「旅亭懐石のとや」の総料理長と加賀丸いも生産者の皆さん





台数限定 60台！！

田んぼの水管理はこれで決まり！

水田用自動給水機 **アクアポート Aquaport**

早期予約キャンペーン

10/2(月)～3/8(金)の期間にご注文いただいた方に限り

メーカー希望小売価格¥49,800(税込)のところ

期間限定 15%OFF **¥42,330(税込)**

さらに10台以上購入の場合

1台当 20%OFF **¥39,840(税込)**

<例> メーカー希望小売価格¥49,800×10台＝¥498,000(税込)



大口価格 ¥39,840×10台＝¥398,400(税込)

※複数の生産者での購入は該当しません

※製品のお渡しは4月以降となります

- 何十万もする自動給水機は高すぎる・・・
- 機能が多すぎて使い方がわからない・・・
- 管理園場を増やしたいけど今の状態じゃ見回りができない・・・

手頃で手軽なアクアポートがそんな問題を全て解決！

お問い合わせは



(株)JAアグリライン石川

JA能美 営農推進課

☎ 076-268-3770

☎ 0761-57-2655



青壮年部・女性部合同活動

「おにぎりの日」におにぎりをプレゼント



お米の消費拡大・地産地消運動の一環として11月2日(木)にJAグリーン能美の店頭で、JA能美青壮年部盟友と女性部員合わせて8名で「ひゃくまん穀おにぎり」240個を来店客にプレゼントしPRしました。

おにぎりは片手で気軽に食べられます。おやつの代わりに、夜食などにぜひ『ひゃくまん穀のおにぎり』で空腹感を満たしましょう!

ごはんを食べよう! 毎月2日は『おにぎりの日』



グリーンレディース
カレッジ⑦

福井県 日帰りバス研修



～福井県食と文化を知る～

11月9日(木)・10(金)・13日(月) 福井県小浜市・若狭方面

総勢93名の部員は3班に分かれて日帰りで福井県の小浜・若狭方面へ行ってきました。片道2時間半と遠い道のりでしたが、バスの中は退屈することなく外の景色を眺めたり、おしゃべりをして楽しく過ごしました。

最初にJA福井県小浜支店敷地内にある直売所「若狭ふれあい市場小浜店」を訪れました。ここでしか買えないものや珍しいものを探す様子で皆さん店内を隈なく回り、買い物をしていました。小浜市内で採れた野菜はもちろん、鯖商品も多く並び、福井県内の名店商品(チョコレートや即席ラーメン)なども売られていました。

次に訪れたのは食の博物館「御食国若狭おばま食文化館」です。主食の米、食品と色、発酵食、雑煮の分布図、鯖街道などについて来場者の興味を惹くような展示がされており、昔懐かしい道具や食品サンプルを見て、子供の頃の思い出話に花が咲いていました。2階フロアには伝統工芸の若狭塗り箸が販売されており、貝殻のキラキラした模様が素敵でした。また体験ブース(若狭和紙、若狭塗り、若狭めのう細工)もありましたが、時間の都合で体験出来ず残念でした。

昼食後は、三方五湖と日本海を見渡せるレインボーライン山頂展望台を訪れ、景色を楽しみました。山頂展望台は2020年にリニューアルされ、ゆったりとくつろげるベンチやおしゃれなカフェ、足湯まであり、ゆっくり過ごしたくなるような名所となっていました。



1月～2月末まで 『冬の共同購入運動』実施します!!

安全・安心にこだわった食品、日用品、化粧品などを取り扱う共同購入運動。この冬1月～2月も実施いたします。秋に買い忘れたもの、もう無くなったから買いたいわ…という商品があればぜひご利用ください。女性部員に限らず、どなたでもご利用いただけます!!

支店窓口商品カタログがありますので、ご来店の際お気軽にご覧ください。

なお、カタログ内容は秋と同じです。ご注文は各支店窓口へ。

(冬の共同購入運動期間: 1月～2月末日)





● 親子「みそ料理教室」 ●

11月18日(土) 寺井地区公民館3階調理室



今年2月の「親子みそ造り体験」に参加した2組の親子が仕込んだ「みそ」と特産品の「加賀丸いも」を使った料理教室を開きました。新たに2組の親子も交えて、家族ごとに『丸いも入り豚汁、丸いもの磯部焼き、みそドレッシングサラダ』を作りました。調理の前に東美津子女性部部長がみそ樽の蓋を開けると「うわ〜っ」と歓声があがりました。みそが熟成すると黒カビが生えることもありますが、この樽のみそは『ねりわさび』を表面に乗せておいたおかげで、カビは発生しておらず、きれいな状態で、ほどよく柔らかく、うまく熟成したようです。

親子はそれぞれ調理に取りかかり、小さいお子様もお母さんと一緒に作れるとあって懸命に野菜を切ったり、次に何をすればいいのかを楽しそうに聞いていました。順調に調理が進み、ちょうどお昼に出来上がりました。

子供たちは自分が作った料理をとて美味しく残さず食べて、「お母さんといっしょに、お家でまた作ってみる!」とやる気満々でした。お母さんたちも加賀丸いもの調理方法を知ることが出来たと喜んでいました。

「みそドレッシング」を考案された女性部部員の川端睦美さんに、ドレッシング作りのポイントを教えてもらいました。皆さんもご家庭で作ってみてください。

みそドレッシングの作り方

【材料】		ポイント
味噌	大さじ 1	・ ボウルにすべての材料を入れ、よくかき混ぜる。(ドレッシング用のボトルで作るとなお良い。)
オリーブオイル	大さじ 1	
塩、コショウ	ひとふり	・ サラダを食べる直前に、ドレッシングをかける。
ほめられ酢	100 cc	
好みの野菜	適量	・ 必要な分量を作り、作り置きはしない。

◆ 辰口支部 体操教室 ◆

11月6日(月) 辰口支店

石川県レクリエーション協会の中嶋佳奈恵氏を講師に招き、「100歳まで動ける体づくり」と題して、体操教室を開催しました。

参加人数は34名と、たくさんの部員が集まり、健康な体を維持したい気持ちの高さを感じます。教室ではまず自分の体を知ることから始まり、腕の上がる高さや、片足立ち30秒間出来るかななどの各部位の動きや筋力チェックをしました。自分の体の可動域などを知ることで体重移動や力の入れ方、各部位の使い方を学びました。

これからの寒い季節、暖かい炬燵でぬくぬく過ごしたいものですが、健康で長生きできる「体づくり」は冬だからこそやらなきゃいけませんね。



◆ 寺井支部 体操教室 ◆

11月7日(火) 寺井支店

能美市ふるさと振興公社の西田幸子氏を講師に招き、イスに座って行う体操教室に11名の部員が参加しました。椅子に腰かけたままで、足踏みや腕振り、ストレッチなど約1時間行い、心地よい汗をかきました。年齢とともに筋力が低下しますが、腰を前に倒す際は股関節から倒すことを特に意識し、普段使わないであろうお尻やお腹の筋肉を使うことでさらに効果が増すそうです。教室の後半には、体だけでなく「頭」も使って足でジャンケンをするゲームもあり、楽しい体操となりました。

体操は無理なく「続ける」ことが大事です。健康維持のために皆さん続けましょう!!



毎月20日は 中央支店の日

中央支店では11月20日(月)に、石川県産ブランド米「ひゃくまん穀」を使用したおにぎり120個を中央支店に来店されたお客様にプレゼントし、県産米のおいしさをPRしました。



JA能美特産品 加賀丸いもの収穫体験

～青壮年部中央支部～

令和5年11月4日(土)に、JA能美青壮年部中央支部が「親子で加賀丸いもの収穫体験会」を開催しました。

6家族24名(大人10名、子供14名)の参加があり、初めての加賀丸いもの収穫体験ということで、探すのに苦戦しながらも楽しく、夢中になって取り組んでいました。

参加いただいた親子からは「楽しかった。」「また参加したい。」と好評をいただいたこともあり、JA能美の特産品である加賀丸いものをもっと身近に感じていただけるような取り組みを来年度は行いたいと考えております。

収穫した加賀丸いものはお持ち帰りいただき、各ご家庭で加賀丸いものの味を楽しんでいただきました。

JA能美の特産品である 加賀丸いものを応援しています

JA能美の各支店および営農経済センターでは、国の地理的表示(GI)保護制度登録作物「加賀丸いもの」オリジナルTシャツを窓口職員が着用し、加賀丸いものPR活動を展開しています。

まさに旬の「加賀丸いもの」は栄養満点の伝統野菜で風邪予防にも最適。粘り強さや丸い形から縁起物野菜としても重宝されています。売り切れ必至の「加賀丸いもの」をぜひご賞味ください。



加工センターだより

JA能美産の特産物を使用し「安全、安心な加工品作り運動」に取り組んでいます。



もちに関するお問い合わせは

JA能美加工センターまで

☎(0761) 57-1140 FAX(0761) 57-4123

**正月もちの
季節になりました!!**

JA能美加工センターでは、正月もちの製造が最盛期を迎えています。希少品種「新大正糯」を100%使用したおもちは、少ない水でついており、煮込んでも溶けにくく、伸びと粘りがあるのが特徴です。

また毎年ご購入されているお客様からは「塩加減がちょうど良く、食べやすい。」ととても好評をいただいています。

正月もちの事前予約は受付終了となりましたが、12月中旬よりJAグリーン能美で、とぼ餅、丸小餅、押し餅などを販売いたします。

なお、鏡餅は26日頃より販売を予定しておりますので、ぜひお買い求め下さい。

地域をキレイに

～青壮年部山上支部 清掃活動～

令和5年11月11日(土)にJA能美青壮年部山上支部は、地域貢献活動の一環として、カーブミラー磨きと農免道路の清掃活動を行いました。

参加した青壮年部員は5つのグループに分かれ、旧山上支店管内の幹線道路に敷設されているカーブミラー約80基を丁寧に磨き上げました。

また、辰口カントリエレベーター前の農免道路の清掃活動も合わせて実施し、空き缶やペットボトル、タバコの吸い殻等、能美市指定ゴミ袋約7袋分のゴミを回収することができました。

当日は肌寒い日でしたが、管内の交通事故が1件でも減ってくれたらという思いを込めてカーブミラーを磨き、また地域の皆様が気持ちよく生活できるように思いを込めゴミ拾いをしました。

今後とも地域貢献活動を通じ、地域に寄与できるよう取り組んで参ります。



寺井壮年団と協同活動

粗大ゴミ回収

令和5年11月5日(日)に、寺井支店職員が寺井町壮年団のみなさんと一緒に「粗大ゴミ回収」活動を行いました。

毎年恒例となったこの活動は、寺井町のお年寄り宅に伺い家電や家具などの不要なものを回収して回ります。

回収先のお宅からは「ありがとう」、「助かった」などの感謝の声をいただきました。

寺井支店では、これからも地域に根差した親しみやすい支店となるように地域に貢献できるよう頑張っています。



天秤座 (9.23~10.23)

【全体運】 家族や家の中のことを後回しにしないように。身の回りのことを優先させれば危険を回避できます。掃除は丁寧に
【健康運】 無理は禁物。適度に休憩し疲れをためないように 【幸運の食べ物】 京ニンジン

お正月は 加賀丸いもとJA能美の丸小餅でお雑煮を

～HAB北陸朝日放送「ふむふむ」で紹介されました～



令和5年11月1日(水)に、加賀丸いも生産者部会の北本農場さん(能美市)の圃場でHABアナウンサーの森重 有里彩さんが加賀丸いもの収穫を体験するなどJA能美の特産品である加賀丸いもを紹介していただきました。

収穫を終えたところで、JA能美の選果場に移動し加賀丸いもの根切り作業を体験。糸切りばさみを使って、一つひとつ手作業で丁寧に根っこを切り落としていました。

また、「加賀丸いもを支える地域の皆さんの苦労を体験できました」と感想を話されていました。



続いて、北本農場さんのご自宅に移動し、加賀丸いも料理を紹介していただきました。

北本 美咲さんは第1回Z-1グランプリ(オリジナルお雑煮コンテストで、テーマは「いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮!」)に「加賀丸いもと餅もち」を応募し、応募総数1,077作品の中から、全国1位となる初代グランプリに輝きました。

このお雑煮は、加賀丸いも、国造ゆず、JA能美の丸小餅、金沢伝統の紅白ふかしと石川県の食材が使用されています。

今回はグランプリのお雑煮をはじめ、加賀丸いものアヒージョや加賀丸いもチップスを作りました。

Z-1グランプリとは?

加賀丸いもは、強固な粘りと濃厚な味わい、ふわふわ食感で栄養価満点の伝統野菜です。

新年は加賀丸いもを使ったお雑煮を食べてみてはいかがでしょうか。

公益社団法人全国調理師養成施設協会が日本の食文化継承のため、お正月に食べる「雑煮」の豊かな郷土色に注目し、若い世代が雑煮に親しむ機会となることを目指して2022年に開催したコンテストです。

「Z」はお雑煮のZであり、全国調理師の頭文字でもあります。



【加賀丸いもと餅もち】のレシピ

材料(5人分)

加賀丸いも(すりおろし)……200g
国造ゆずの皮……4g
人参……40g
水菜……1/2株
卵白……20g(卵1個の卵白分)
むぎ海老……5尾
紅白ふかし……1袋(蒲鉾代用でも可)
丸餅……5個
塩……少々

お雑煮の出汁(市販の出し汁代用可)

出汁……600ml
酒……小さじ2杯
醤油・みりん・塩……少々

作りかた

- ① 加賀丸いものすりおろしに、塩と卵白を入れてまぜる。
- ② 人参を型抜きする。
- ③ お湯を沸かして水菜を茹で、型抜いた人参もゆでる。茹でた水菜を3cm位に切る。
- ④ 国造ゆずは、飾り用は千切り、加賀丸いもに入れるゆずは細かくみじん切りにする(ゆずの量はお好みで)。
- ⑤ 型抜きした人参の余りを細かくみじん切りにする。
- ⑥ みじん切りにした国造ゆずと人参はお好みの量を①に入れて混ぜる。
- ⑦ ラップを掛けて、むぎ海老を1尾入れて、約40gの⑥をのせて包む。ラップで包む時に形を整えるため、キュッと茶巾絞りをするように包み5個作る。
- ⑧ お湯で、⑦を7分から10分茹でる。
- ⑨ オープントースターでお餅を焼いておく。
- ⑩ お雑煮の出汁を作る。
- ⑪ 出汁に5等分に切った紅白ふかしを入れてひと煮立ちさせる。
- ⑫ ⑧の加賀丸いもに火が通ったら取り出して、ラップからはずし(熱いのでやけどに注意)お椀に入れて、焼けたお餅・水菜・人参・紅白ふかし・出汁の順で、最後に飾りの国造ゆずを入れて盛り付ける。



重要なお案内

【土曜日の支店出入口閉鎖について】



平素は格別のご厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、令和6年1月より土曜日における各支店の出入口を、防犯上の都合により閉鎖させていただくことといたします。

誠に勝手ではございますが、ご理解のほどよろしくお願いいたします。



出入口閉鎖対象となる店舗：中央支店、寺井支店、辰口支店、川北支店

今年もJA能美が 確定申告をお手伝いします！！

所得税の確定申告の時期が近付いてきました。JA能美では、税理士法及び同法施行令に基づき、所定の手続きを経て、申告期間の農業所得に係る決算資料の作成や確定申告書作成の相談をお受けしています。

申告相談は各支店でお受けしており、ご相談を受けた案件については基本的に「e-Tax(電子申告)」を利用して提出することとしています。

申告相談体制の詳細は最寄りの支店へご確認ください。

《JA能美の相談会場とご相談の受付期間》



- | | |
|-----------------------|------------------|
| ・中央支店：能美市粟生町ヨ1-1番地 | TEL：0761-57-0036 |
| ・寺井支店：能美市寺井町レ102番地 | TEL：0761-57-1141 |
| ・辰口支店：能美市岩内町ワ30番地 | TEL：0761-57-3115 |
| ・川北支店：能美郡川北町字壱ツ屋208番1 | TEL：076-277-1288 |

相談期間：支店により相談期間が異なる場合がございますので、
詳細は各支店にお問い合わせください

※混雑緩和のため、支店によっては地区毎に相談日を設定させて頂く場合もありますので、ご理解とご協力をお願い致します。

《農業収支決算説明会の開催》

令和6年1月17日(水) JA能美本店 2階第1会議室

1回目 午前10時～ 中央支店・寺井支店の組合員の皆様

2回目 午後1時30分～ 辰口支店・川北支店の組合員の皆様

※対象の皆様には1月初旬にご案内を致します。



射手座 (11.23～12.21)

【全体運】 あれもこれもと欲張ると収拾がつかなくなってしまいそう。あなたにとって大事なことを優先して。観劇にツキ
【健康運】 おいしい食事で元気をチャージ。旬の食材が吉【幸運の食べ物】 サトイモ



山羊座 (12.22～1.19)

【全体運】 勢いがあります。計画を実行に移しましょう。会合では発言を。あなたの意見が好結果につながります。周りへの協力が吉
【健康運】 頭痛は早めにケアを。目の疲れに効くマッサージも◎【幸運の食べ物】 芽キャベツ

JAN-ジャンー 2023.12 | 10



年末年始のお知らせ

令和6年1月4日(木)から通常営業。※JAグリーン能美は6日(土)からとなります

店舗休業についてのご案内

各店舗(支店)

令和5年12月30日(土)から令和6年1月3日(水)まで休業いたします。
(令和6年1月4日(木)より通常営業いたします。)

ATM稼働のご案内

当JA管内ATM(自動化機器)の年末年始稼働一覧(県内ネット)

店名	日・曜日	12月30日(土)	31日(日)	1月1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)
中央支店、寺井支店 辰口支店、川北支店 能美市ふれあいプラザ前店 アルビス辰口店 なでしこ店		 通常稼働 8:00~21:00					

各事業所 年末年始の営業と休業について

部署名	日・曜日	12月30日(土)~1月3日(水)	4日(木)~
農機センター、配送センター 自動車センター		年末・年始休業	通常営業 8:30~17:00

各給油所 年末年始の営業と休業について

給油所名	日・曜日	12月30日(土)	31日(日)	1月1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)~
本店セルフ給油所		通常営業 7:00~21:00	営業 7:00~19:00	年始休業			通常営業 7:00~21:00
辰口セルフ給油所		通常営業 7:00~21:00	営業 7:00~19:00				通常営業 7:00~21:00
川北給油所		通常営業 7:00~19:00	営業 8:30~17:00				通常営業 7:00~19:00

JAグリーン能美 年末年始の営業と休業について

12月30日(土)	31日(日)~1月5日(金)	6日(土)~
通常営業 9:00~18:00	年末・年始休業	通常営業(初売り) 9:00~18:00

★1月、2月の毎週火曜日は定休となります。

JA共済から自動車事故受付のご案内

自動車事故の受付は、フリーダイヤル安心サービスで対応いたします。

事故時の連絡

事故受付センターへ

24時間365日

フリーダイヤル **0120-258931**



事故受付、
アドバイス

携帯電話・PHSからもつながります。
救急119・警察110もお忘れなく。

事故以外の故障や トラブルでのご相談は

レッカーサービス・
ロードサービスの
サポートダイヤル

サポートセンターへ

24時間365日

フリーダイヤル **0120-063931**



レッカー
サービス



ロード
サービス

携帯電話・PHSからもつながります。

より早く、安心を
お届けします!!