

JAうま

2023

2

Vol.323



特集1 「美味しい」を活力に、感謝の気持ちで農業に励む
土居 春奈さん

特集2 新鮮な卵をふんだんに使った美味しい洋菓子を、
消費者へ (有)豊岡農場



JAうま
Instagram



JAうま
Facebook



JAうま
ホームページ

JAうま農業協同組合



今月の目次 | contents

ページ	
2	特集1 「美味しい」を活力に、感謝の気持ちで農業に励む 土居町 近藤春奈さん
4	特集2 新鮮な卵をふんだんに使った美味しい洋菓子を、消費者へ (有)豊岡農場
6	令和4年度地区別組合員説明会 質疑応答(抜粋)
7	うまの話題 あったか荘ダイアリー
8	輝く女性部
9	料理レシピ ブロッコリー・ハクサイ
10	コスモスちゃん知恵袋
12	愛媛県厚生連から人間ドックのお知らせ
13	クロスワード・まちがいさがし
15	俳句と川柳／お便りありがとう
16	今月の予定

特集

「美味しい」を活力に、感謝の気持ちで農業に励む

土居町 近藤春奈さん

管内土居町天満で農業を営む近藤春奈さん(33)。建築の仕事に従事する夫と子供3人の5人家族。義父の仕事の都合もあって農業の一部を義父から引き継ぎ、農業の経験がないなか26歳で就農しました。義父から農業のノウハウを一から学び、栽培技術を習得した近藤さん。路地栽培とハウス栽培、合わせて1.5畝の圃場で青ネギを栽培しています。

「体力には自信があったから辛くはなかったけど、子育てと農業を両立させるのが難しく、経営の収支面にも苦労した」と就農当時を振り返る近藤さん。一年を通して、時期毎の出荷量や価格に合わせて栽培スケジュールを組



今月のうまキッズ

元気に心優しい、かっこいい子に育ってね!





み、収支の改善に努めたそうです。栽培面では、青ネギの瑞々しさや柔らかさを意識し、土壌の状態を見ながら施肥・灌水のタイミングや量に注意を払い作物を管理しています。新鮮さと品質の良さにこだわる近藤さん。学生時代の先輩や後輩の方たちに日替わりでパートとして手伝ってもらいながら丁寧に出荷調整を行います。収穫した青ネギは、西条市にある卸売市場に出荷するほか、学校給食と、一部を飲食店などへ供給しています。青ネギを納入する焼き肉店では「近藤さんちのうまネギ」という名前で提供されているという近藤さんの青ネギ。飲食店のお客様や学校給食で食べる子供たちなどから「このネギは美味しい」と評価してもらえるのが何より嬉しいと言います。「夫や両親、友人など、周囲のサポートがあつてこそ私の農業。感謝の気持ちでいっぱい」と近藤さん。「法人化も視野に入れ、美味しいと言ってもらえる作物をたくさん生産していきたい」と、これからの意気込みを話してくださいました。

新鮮な卵をふんだんに使った美味しい 洋菓子を、消費者へ (有)豊岡農場



管内土居町野田にある(有)豊岡農場。同農場では、自社で生産する新鮮な卵をふんだんに使った洋菓子を製造・販売しています。本号特集では、同農場が製造・販売するバウムクーヘンと、そのこだわりの製造過程などにスポットをあて、同農場の洋菓子の製造・販売事業についてご紹介いたします。

同農場は、昭和42年に創業。現在は、成鶏11万羽を飼育し、年間1,830ト、個数にして約2,900万個の鶏卵を生産しています。そのうちの約2,500万個は原卵でJAえひめフレッシュフーズ(株)GPセンターへ出荷。約400万個は、四国中央市と新居浜市の菓子店や飲食店へ原卵を納入するほか、箱やパック、ネットに詰め自社で商品化したものをJAうま産直市と、市内4箇所に設置する自動販売機などで販売しています。

鶏卵をつくる上でのこだわりは、餌にニンニクなど何種類もの自然由来のサプリメントを使用すること。更に、水は地元赤星山系の湧水を使用しセラミックを通して活性化させることで鶏への吸収を高めるなど、健康で丈夫な鶏の育成に取り組んでいます。同農場では、こだわりをもって生産した良質で新鮮な卵を使った美味しい洋菓子を消費者に食べてもらいたいと、15年程前に洋菓子の製造・販売を始めました。

同農場が製造・販売する洋菓子は、“マドレーヌ”と“サブレ”、イタリアの伝統的な焼き菓子である“ビスコッティ”のほか、“シフォンケーキ”や“フルーツケーキ”など。一昨年には“本格的に焼き上げた美味しいバウムクーヘン”を提供したいという思いから、バウムクーヘン専用のガスオーブンを導入しました。現在は、バウムクーヘンの製造・販売を開始するにあたり同社へ入社した三宅春香さんが全7種類の洋菓子の製造を担当。主に市内外の産直市や、同社の鶏卵自動販売機などで月間約1,500個の洋菓子を販売しています。

「私が作る洋菓子はシンプルなものが多く、素材の良し悪しがよく伝わると思う。洋菓子を通して、手間をかけて生産した卵の良さを伝えたい」と話す春香さん。春香さんが心を込めて焼き上げた洋菓子は、JAうまの産直市ジャジャうま市・おいでや市でもお買い求めいただけます。ぜひご賞味ください。



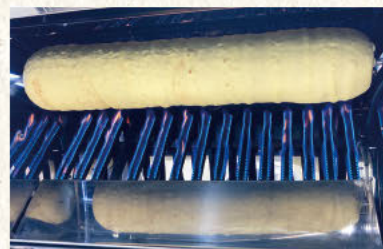
美味しさと香り、 食感にこだわったバウムクーヘン

適度に空気を含んだやわらかい生地作り

卵は卵黄、卵白ともに余すことなく使用。卵白はミキサーにかけてメレンゲにし、生地にさっと取り込みます。含ませる空気の量を考慮しながら材料を混ぜ合わせ生地を作ります。

ガスオーブンを使用したこだわりの焼き方

一般的に、バウムクーヘンを焼くオーブンは、電気とガスに分かれます。同農場ではガスオーブンを使用。直径14㍻程のバウムクーヘンを作るのに25～26回に分け直火でじっくりムラがないよう1時間半程かけて焼き上げます。季節や天候によって炎の大きさや、炎と生地との距離、焼き時間を微調整し、しっとりかつ適度なかたさがある食べ応えのある食感に仕上げます。焼きあがった生地にはラム酒をかけ香り付けします。



ご贈答用の
箱入り商品も
販売しています



洋菓子製造当初から販売 マドレーヌ

新鮮な卵をたっぷり使ったマドレーヌ。

洋菓子製造当初から販売するマドレーヌは、フワフワとしっとり双方の特徴を持ち合わせ、1個でも満足感が得られる商品に仕上がっています。



自社の新鮮な卵をたっぷり使った洋菓子を、時間をかけて一生懸命作っています。ぜひたくさんの方に食べていただき、自社の商品を県内や全国へも発信していければ嬉しいです。今後は洋菓子に限定せず、様々な加工品作りに挑戦していきたいと考えています。

具材たっぷり ビスコッティ

アーモンドやドライフルーツなど具材がたっぷり入っていて様々な味を楽しむことができます。

コーヒーや紅茶、ワインに「さっ」と浸して食べるとよりやわらかい食感を味わえます。



焼きたてのバウムクーヘンを手に
洋菓子の製造を担当する 三宅春香さん

令和4年度地区別組合員説明会 質疑応答（抜粋）

J Aうまでは、令和4年11月15日から12月7日までの間、管内各地区の会場で計12回に渡り、地区別の組合員説明会を開催しました。

同説明会では、上半期の決算及び自己改革の取組みなど、令和4年度の事業計画の進捗状況等についてご説明するとともに、ご出席いただいた組合員の皆様から、ご質問やご要望をお聴きしました。本ページでは、同説明会のなかで組合員の皆様から寄せられたご質問・ご要望の一部を抜粋してご紹介いたします。

Q 「ひめの凧」の栽培について、教えてほしい。

A 令和4年産の「ひめの凧」の栽培実績は、面積にして県内で505ha（生産者数467）、J Aうま管内では約5ha（生産者数7）となっています。県のオリジナル品種「ひめの凧」については、「ひめの凧」栽培者認定審査会で認定を受けた認定栽培者のみが栽培できる品種で、現状では一般の販売農家は取扱うことはできません。認定を受けるための現在の基準としては、①作付予定面積が25ha以上あること、②原則6月1日から同月10日までの間に移植を行うこと、③乾燥・調整は生産者本人の設備でふり目1.85mm以上を使用して行うこと、④その他「ひめの凧」美味しさ基準」並びに「ひめの凧」集荷・仕分け及び販売に関するガイドライン」等に基づき、区分して集出荷・販売できる体制が講じられていることなど、基準が設けられています。これ以外にも必要な要件がありますので、詳しい内容については、営農経済部営農指導販売課までお問い合わせください。

Q 肥料価格の高騰への対策についてお聞きしたい。

A 支援の対象となる肥料は、令和4年6月から令和5年5月に購入した肥料（令和4年の秋肥と令和5年の春肥として使用する肥料）が対象です。支援の概要としては、化学肥料低減の取組み（化学肥料の使用量を1割低減）を行ったうえで、

前年度から増加した分の肥料費について、その7割を国から、1割を県から支援金として交付されるというものです。令和4年秋肥（令和4年6月から10月）分の受付は終了していますが、状況が整い次第令和5年春肥（令和4年11月から令和5年5月）分の受付が開始されることになっています。なお、J Aうままで肥料を購入いただいた生産者の皆様には、申請書をお送りいたします。申請の方法等詳しくは、営農経済部もしくは各経済センターへお問い合わせください。

Q 令和5年10月から始まるインボイス制度について説明してほしい。

A インボイス制度の導入以降、事業者は消費税を申告する際「仕入税額控除」の適用を受けるための資料として、インボイス（消費税の適用税率と税額が分かる請求書）の提出が必要となるため、仕入先にインボイスの発行を求めるようになります。農業者でいうと、例えば飲食店等に農産物を直接納入している場合、課税事業者である納入先からインボイスの発行を求められることとなります。なお、このインボイスは、消費税の課税事業者（消費税を納める事業者）となつて、税務署に登録し認可を受けた適格請求書発行事業者のみが発行できるものです。消費税の免税事業者はインボイスを発行できませんのでご注意ください。

Q 産直市について、市場等で仕入れた青果物や菓子などの商品が増えているのか。地場農産物の品揃えを充実させるためにも、新たな作物の栽培を提案するなど、農家への営農指導・支援を強化してほしい。

A 産直市では、時期的な要因で出足する青果物があり、食品を扱う店舗として必要な品揃えを確保するという観点から、市場や卸売り業者等から仕入れし対応しています。青果物については、午後には品薄となることも多く、地産地消をより推進するという意味では、出荷会員を増やし、出荷品目についても広げなければならぬと認識しています。出荷会員の皆様には、栽培講習会で農産物の安全・安心対策、栽培方法等について共有いただいています。今後そうした場で、出荷数が不足している品目や、出荷をお勧めする品目についてもご提案したいと考えています。

Q 県一J Aの協議についてお聞きしたい。

A 昨年からは、将来的にJ Aグループ愛媛の経営資源を結集する「県一J A」構想についての検討を開始していますが、令和6年度中の合併基本構想の策定を目指して議論を進めているところで、現段階では決定した事項はありません。組合員の皆様には基本構想を含め、お示しできる事項ができた段階で適時ご説明いたします。



四国中央市新年交歓会

1月4日、令和5年の一年の躍進を願う四国中央市新年交歓会が、しこちゅ〜ホール（四国中央市市民文化ホール）で開かれました。同交歓会には、篠原実市長をはじめ、市内の企業や団体の関係者ら約300人が参加しました。

同交歓会では、篠原市長に続き、企業・団体からの参加者を代表してJAうまの合田久組合長が新年の挨拶を行いました。合田組合長は挨拶のなかで、ウクライナ情勢など不安定な国際情勢や円安等により肥料・飼料など資材価格が高騰し農家の経営を圧迫していることなどに触れ、「ここ四国中央市が実りある豊かな地域であり続けられるように、また、生活を支える「食」と「農」を次世代へ繋いでいくためにも、地元の農畜産物をより多く消費し地域の農業を応援してほしい」と述べました。

挨拶の後には、書道家の青柳美扇さんが書道パフォーマンスを披露。鮮やかな色で書かれた「福笑」の二文字を前に、今年一年の飛躍を願って、参加者全員で万歳三唱が行われました。



あったか荘ダイアリー

あったか荘三島

ごちそうをどうぞ

イベントの際は、工夫を凝らしたメニューを提供しています。クリスマスの時は、二日に分けて洋風と和風のメニューをお出ししました。食事を楽しんでいる方も多く、好評でした。



餅つき

毎年恒例の餅つきを行いました。皆さん、職員と一緒に安全に餅つきをすることができました。令和5年も、健康で実り豊かな一年になりますように…。



あったか荘川之江

年末イベント

年末は餅つき、ガラガラ抽選会、かくし芸大会などイベントが盛りだくさんで、皆さん楽しんで参加されました。かくし芸大会では、スタッフの色々な一発芸を見て皆さん大笑いされていました。



あったか荘土居

餅つき

昔ながらの臼と杵を使って、年末恒例の餅つきを行いました。どこからともなく力が湧いてきて、重たい杵を振り上げていた利用者さん。周囲の皆さんも「よいしょ」と掛け声をかけ応援しました。

来年の年男・年女の方に頑張ってもらい、あったか荘土居の立派な鏡餅ができました。



JA女性部組織結集品目

「エコープ 米粉入りてんぷら粉」

料理コンテスト

“サトイモのもっちりおやき” 優秀賞を受賞

JAえひめ女性組織協議会が主催するJA女性部組織結集品目「エコープ 米粉入りてんぷら粉」料理コンテストで、JAうま女性部が考案した“サトイモのもっちりおやき”が優秀賞を受賞しました。

女性部活動の活性化と部員相互の交流の場として、いきいきとした活動の輪を広げることを

目的に開催された同コンテスト。同協議会の創立70周年の記念企画として行われました。同コンテストには、県下の各JA女性組織から、「エコープ 米粉入りてんぷら粉」を使用した計32種類の料理がエントリー。様々なアイデアが詰まった料理が応募されたなか、JAうま女性部は、管内特産のサトイモ「伊予美人」を使った“サトイモのもっちりおやき”を含む3つの作品でコンテストに挑みました。うち、“強いもっちり感と、調味料を使用せず具材の塩味のみで味付けした美味しい一品で、彩りもよく、子供のおやつやお酒のおつまみなどにもピッタリ!”とPRした“サトイモのもっちりおやき”が、アイデアや創意工夫、作りやすさなどが評価され、第1次、第2次の審査を突破しました。

12月20日に行われた最終審査会には、JAうま女性部の河村洋子部長が出席しました。同部長は、同日の午前、調理会場となったJAえひめ中央のJA産直複合施設「みなとまち まってる」2階キッチンで“サトイモのもっちりおやき”を調理。午後、JA愛媛8階に会場を移し開かれた審査会では、最終審査に残った女性部の代表者5名が料理の特長などを紹介・PRした後、審査員らが各料理を試食しました。JAうま女性部が出品した“サトイモのもっちりおやき”について、審査員からは「特産のサトイモを上手く使っている。もっちり感があって、すごく美味しかった」と高く評価する声が聞かれました。今回の受賞を受けて河村部長は「管内特産のサトイモ“伊予美人”を使った料理で受賞できて本当に嬉しい。栄養のバランスも良いので、たくさんの方に食べていただきたい」と笑顔で話しました。

同コンテストで優秀賞に選ばれた“サトイモのもっちりおやき”。材料として使う「エコープ 米粉入りてんぷら粉」は、JAうま産直市ジャジャうま市・おいでや市でお買い求めいただけます。ぜひご自宅で調理して、もっちりとした食感をお楽しみください。

サトイモのもっちりおやき

【材料】(8個分)

米粉入りてんぷら粉 80g
サトイモ 100g
水 50cc
ごま油 小2

【具材】

たくあん(みじん切り) 30g
鮭フレーク 大4
黒ゴマ 大1
ネギ(小口切り) 適量
紅しょうが 適量

【作り方】

- ①サトイモは茹でて、半量はつぶし、残りはさいの目切りにします。
- ②ボウルに米粉入りてんぷら粉、サトイモ、水、具材を入れて混ぜ合わせ、8等分に分けて平たく丸めます。
- ③ごま油を熱したフライパンに②をのせ、両面にこんがり焼き色がつくまで焼いたら完成です。





ブロッコリーの保存方法

袋に入れるかラップにくるんで、冷蔵庫の野菜庫で立てて保存してください。下茹でしたものは水気を十分にきって、キッチンペーパーを敷いた密封容器などに入れて冷蔵庫に入れ保存することをおすすめします。

ハクサイの保存方法

ハクサイは縦にして保存することをおすすめします。丸のままの場合、濡れた新聞紙などでくるみ、袋に入れて冷蔵庫の野菜庫に入れておくとかなり日持ちします。ハクサイは買ってきても成長する野菜です。軸の切り口に、包丁で繊維に沿うように切り込みを何度か入れておくことでこれを抑えることができます。

ブロッコリーの茎ポタージュ

材料(4人分)

ブロッコリーの茎	1本分(300g)	バター	大1
タマネギ	1/2個(150g)	水	250cc
ジャガイモ	小1個(120g)	牛乳	300cc
		固形スープ	1個
		塩コショウ	少々

<作り方>

- ①タマネギは薄切り、ジャガイモは皮を剥き3〜5mm程の厚さに切ります。
- ②ブロッコリーの茎は、すじが残らないよう厚めに皮をとり、薄く切ります。
- ③フライパンを中火にかけ、バターを溶かし、タマネギとジャガイモを焦げないように炒め、さらにブロッコリーの茎を加えてさっと炒めます。
- ④水と固形スープを入れ、沸騰したら10分程煮てジャガイモが柔らかくなったら火を止めて冷まします。
- ⑤粗熱がとれたら、汁ごとミキサーにかけます。
- ⑥滑らかになったら鍋に移して牛乳を加えて温め、塩コショウで味を整えます。器に注ぎ、ブロッコリーの花を散らせれば完成です。



ハクサイとツナの春雨サラダ

材料(4人分)

ハクサイ	300g
ニンジン	50g
春雨	50g
ツナ缶	50g

<作り方>

- ①たっぷりの沸騰したお湯に塩を加え、半分に折った春雨を6〜7分茹でます。
- ②茹でた春雨をザルにあげ冷水で洗い流し、しっかり水気をきります。
- ③ハクサイは軸と葉に分けて、軸の部分は4cm程の長さの太めの短冊切り、葉の部分はざく切り、ニンジンは皮付きのまま3cm程の長さの千切りにし、下茹でして水気をしっかりときります。
- ④Aの調味料を混ぜ合わせたボウルに、水気をきったツナ缶、春雨、ハクサイ、ニンジンを入れてよく混ぜ合わせ、仕上げに塩で味を整えれば完成です。

具材

濃口醤油	大2
マヨネーズ	大2
砂糖	大2
酢	大2
オイスターソース	大1
コショウ	少量

あなたもチャレンジ！家庭菜園

園芸研究家 ● 成松次郎

リーキ トロリとした食感を楽しむ

西洋ネギともいわれ、フランス料理ではポアローと呼び名でシチューや肉の付け合わせに利用されます。土寄せした太く白い部分（軟白）は外観的には「下仁田ネギ」に似ていますが、葉ははかま状に両側に重なって付きます。煮込んで煮崩れせず、歯切れが良く甘味と香りがあります。なお、若取りしたリーキはポワロジェンヌといい、柔らかで生食もできます。

【栽培時期】根深ネギと似た作り方で、春彼岸ごろに種をまき、夏に苗を植え付け、冬に収穫する春まき栽培が一般的です。根深ネギより栽培期間が長くかかります。

【品種】「ポワロ」（タキイ種苗）、「ポトフ・ルフレ」（渡辺農事）などが、茎葉が太く寒さに強い品種です。

【苗作り】地床では、1平方m当たり化成肥料（NPK各成分10%）を100g、苦土石灰100gくらゐを散布し、畝幅100cm程度の栽培床を作ります。

図1 苗作り

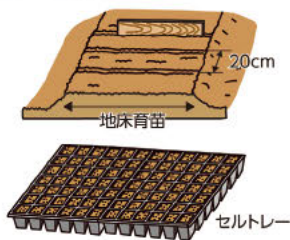


図2 畑の準備

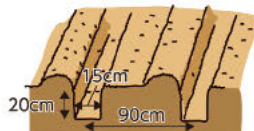


図3 植え付け

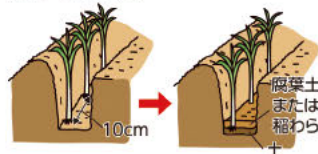
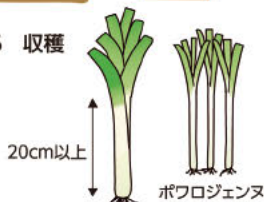


図4 追肥・土寄せ



図5 収穫



栽培カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷涼地				●	---	▲	—	—	—	—	—	■
中間地	■		●	---	▲	—	—	—	—	—	—	■
暖地	■	●	---	▲	—	—	—	—	—	—	—	■

● 種まき --- 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

【植え付け】中間地では5、6月が植え付け期となります。草丈7、8cm、鉛筆程度の太さの苗を、はかま状に開く葉を畝の直角方向にし、およそ10cm間隔で溝に立てます。根元に少し土をかけ、その上にならや腐葉土を5、10cmの厚さに入れます（図3）。

【追肥・土寄せ】秋口から3、4回、1カ月ごとに株元に畝1m当たり

【畑の準備】元肥は事前に1平方m当たり苦土石灰200g程度を散布し、その後完熟堆肥1kgと化成肥料150gを施用します。畝幅は90cm程度、植え付け溝は深さ20cm、幅15cmに掘り下げます（図2）。

化成肥料50gをまいて長ネギのように土寄せ（軟白）をします。このとき、葉と葉の間に土が入らないように丁寧にやります（図4）。

【病害虫の防除】リーキは農薬取締法では「ねぎ」に含まれ、ネギに使える農薬を利用できます。特に、軟腐病やハモグリバエ、アザミウマに注意します。軟腐病にはZボルドーなど、ハモグリバエ、アザミウマにはベニカ水溶剤などの登録農薬を使用基準に従って散布します。

【収穫】茎の太さが3、5cm、軟白長が20cm以上になれば収穫ができます（図5）。

※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。

「年金等の確定申告について」

三木茂 社会保険労務士からの
年金相談一〇メモ

2カ月毎に年金が振り込まれますが、65歳未満でその年金額が108万円以上の方や、65歳以上で158万円以上の方については、所得税及び復興特別所得税の源泉の対象となり、年金から所得税等が天引きされています。また、65歳以降は介護保険料も控除されています。1月から2月に日本年金機構などから「公的年金等の源泉徴収票」が送られてきますが、その中に年金支払総額や源泉所得税額、介護保険料額などが印字されています。

公的年金等の収入合計額が400万円以下で、かつ、その公的年金等の全部が源泉徴収の対象になっており、また公的年金等にかかる雑所得以外の所得金額が20万円以下である場合には、確定申告をする必要はありません。なお、年金から天引きされる社会保険料のほかに社会保険料を支払った場合や、生命保険料を支払った場合、医療費を多く支払った場合などについては、確定申告をすることで控除が適用され還付を受けることができますので注意してください。

一方、2カ月以上の年金の支払者に対して「公的年金等の受給者の扶養親族等申告書」を提出している方や、年金以外に給与所得がある方などは、多くの場合確定申告が必要になります。確定申告が必要なのにしなかった場合は、後日税務署より通知があり、延滞税などを納付することになるかもしれません。また、所得税の確定申告がない場合であっても、住民税の申告が必要な場合がありますのでご注意ください。

認知症対策として考えられる成年後見制度等について（1月号の続きです）

認知症対策として 成年後見制度があるって聞いたけど…？

ご本人が認知症になると生前贈与、遺言作成等の生前の資産承継対策のほか、預貯金の引出、不動産の処分等の財産管理をご本人のほか、ご家族も行うことができなくなります。

認知症発症後の対応と認知症発症前の対策として、①成年後見制度（認知症後の対応方法）、②任意後見制度（認知症前の対策）、③家族信託（認知症前の対策）、の制度がありますが、今回は、①成年後見制度（認知症後の対応方法）について解説いたします。

成年後見制度

「ご本人のため」に財産をしっかり守る。

ご本人の財産管理は、家庭裁判所の監督のもと成年後見人が行います。

成年後見人は家庭裁判所に対し、定期的にご本人のために行った財産管理の内容を報告する義務があり、ご本人が亡くなるまで成年後見人の仕事は続きます。

成年後見制度の財産管理は、**ご本人にとって本当に意味のある合理的な支出しか認められず、相続人や家族のメリットのあるような行為、例えば、相続対策としての生前贈与、生命保険契約、投資商品の購入、借入、財産の処分等はできません。**

また、成年後見人は家庭裁判所の職権で選任されるため、ご本人にある程度の財産がある場合は親族は選任されにくく、第三者専門職（司法書士、弁護士等）が選任される可能性が高くなります。専門職が後見人となると、毎月の報酬が必要になり、その費用はご本人が亡くなるまで続くため、数百万単位での出費になることも考えられます。

※将来変わる可能性もあります。

①成年後見制度 （認知症後の対応方法）



次回は、②任意後見制度（認知症前の対策）について解説してきたいと思います。

遺言では実現できない新たな相続
対策シリーズ(23) (復習シリーズ)

お問い合わせ先

JAうま資産保全サポートセンター 電話：0896-24-3827
または、JAうまホームページからお問い合わせください。

JAうま永年勤続表彰

1月4日、総合経済センターで年始会を開き「令和4年度永年勤続表彰」を行いました。永年勤続された正職員18名へ、合田久組合長より表彰状が授与されました。



永年勤続表彰者 30年（平成4年採用）
福田 為文 真鍋 澄子 山川 孔
篠原 育代



永年勤続表彰者 20年（平成14年採用）
大西 和彦 佐々木 剛 鈴木 哲也
矢野 孝裕 鎌倉 正和 藤田 義久
薦田 由香里 光田 昌紀 伊藤 美幸



永年勤続表彰者 10年（平成24年採用）
三宅 利典 井上 忠正 田邊 めぐみ
吉岡 政子 高橋 佳宏



人間ドック

お得情報

えがお つづく 未来へ

厚生連の人間ドックを受診してみませんか？

※人数に限りがございますのでお早めにお申し込みください。

対象者

正組合員・本人
准組合員・本人

ご家族はこの制度の
対象となりません。

お申込み

最寄りのJA各支店までお越しください。

JA 組合員 ご新規キャンペーン

先着 100名

厚生連人間ドックを
はじめて受診
(4月、5月に受診) **5,000円**の助成

申込 令和5年 令和5年
期間 1月16日～4月28日
受診 令和5年 令和5年
期間 4月4日～5月31日

JA 組合員 早得キャンペーン

先着 900名

4月、5月に受診
5,000円の助成

申込 令和5年 令和5年
期間 1月16日～4月28日
受診 令和5年 令和5年
期間 4月4日～5月31日

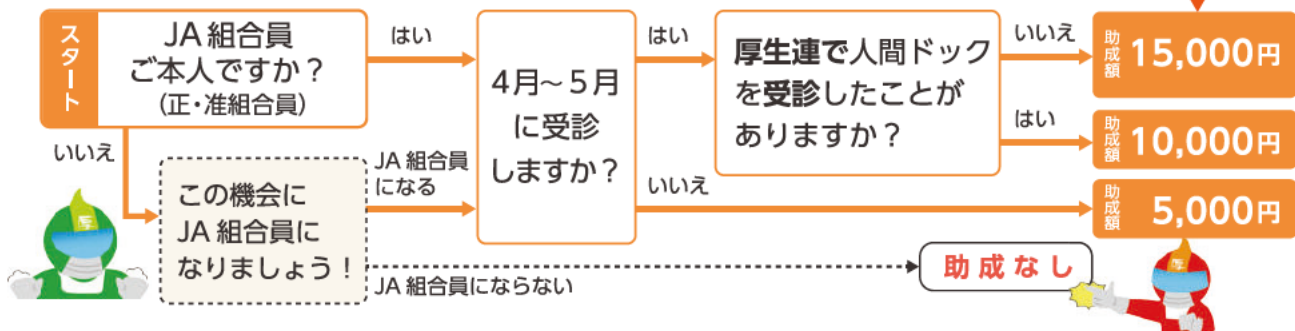
JA 組合員 健厚応援制度

対象期間内に JA へ申込、受診
5,000円の助成

申込 令和5年 令和6年
期間 1月16日～2月29日
受診 令和5年 令和6年
期間 4月4日～3月28日

あなたの助成額は…？

最大で **15,000円** お得！



コースのご案内 (1日人間ドック)

※特定健診の制度はご利用いただけます。ただし、契約内容によってご利用いただけない場合がございますので、詳しくは厚生連までお問い合わせください。

基本 胃部内視鏡コース 助成金最大で
通常料金 44,550円(税込) → **29,550円(税込)～39,550円(税込)**

女性プランの場合 助成金最大で
通常料金 50,600円(税込) → **35,600円(税込)～45,600円(税込)**

基本 胃部X線コース 助成金最大で
通常料金 40,150円(税込) → **25,150円(税込)～35,150円(税込)**

女性プランの場合 助成金最大で
通常料金 46,200円(税込) → **31,200円(税込)～41,200円(税込)**

愛媛県厚生連健診センター

〒790-0925 松山市鷹子町 533番地1

0120-874-702

受付時間 9:00～17:00(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

<http://www.kousei-ehime.or.jp/>



愛媛県厚生連

10名様以上のご利用は、**JA 厚生連無料バス** で送迎いたします。(要日程調整)



クイズに
挑戦!!

クロスワードパズル

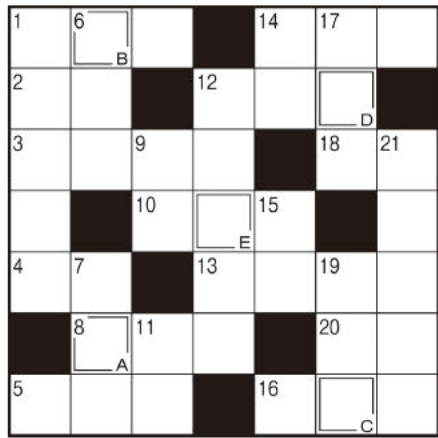
タテのカギ

- ①2月の誕生石・アメシストは紫色の——です
- ⑥刻みたばこを詰めて吸う道具
- ⑦しが大ならMは
- ⑨こうなった——を知りたいなあ
- ⑪暖炉にくべます
- ⑫3度の食事以外に食べるもの
- ⑭バレンタインデーに実らせる人もいます
- ⑮囲碁や将棋の指し手の記録
- ⑰百貨店の——ガイドで目当ての売り場を探した
- ⑲昆布と——節でだしを取った
- ⑳例年2月4日ごろ。暦の上ではこの日から春です

ヨコのカギ

- ①ウインタースポーツの代表格
- ②旧国名の1つ。現在の三重県の大部分
- ③お吸い物などを入れる器
- ④鬼は外、福は——
- ⑤掃除道具の1つ。魔女がまたがれば飛べるかも?
- ⑧車のフロントガラスに付くとガラガラして厄介です
- ⑩旅先で眺めることもあります
- ⑫もむと温かくなるタイプもあります
- ⑬遅い時間まで寝ずにいること
- ⑭仁徳天皇陵もこの1つ
- ⑮水分補給に役立つ——飲料は、電解質を加えてあります
- ⑰働き者だといわれる昆虫
- ⑳天ぷらを天——に漬けて食べた

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?



JAうまHP <http://www.ja-uma.or.jp>
からも応募できます。



12月号の答え

ユキアソビ
(応募82通)

※解答は、漢字、ひらがな、カタカナ
どちらでも構いません。

個人情報の取扱いについて
クイズ応募・投稿の際、ご記入いただいた個人情報については、プレゼント発送、本誌「お便りありがとう」コーナーへの掲載のみに使用し、他の目的に使用することはありません。

キリトリ線

郵便はがき

7 9 9 0 4 2 2

63円分の切手をはってください

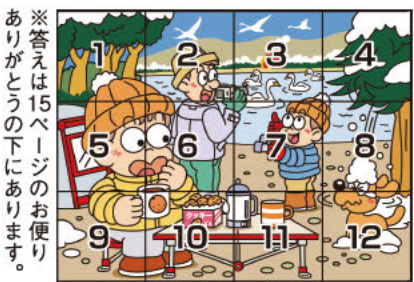


四国中央市中之庄町1684-4
JAうま 総合企画部ふれあい課
広報委員会 行

住所	(〒 —)		
TEL	()		
名前	性別	男・女	
	年令	才	
2月号 クロスワード解答			

※JAうま各支店・センター窓口にお出しいただくか、郵送してください。

まちがい
さがし



上のイラストには下のイラストと違う部分から力所あります。
間違っている部分を上の枠内の数字で探しましょう。

キリトリ線

おくる人のまごころを カタチにして...

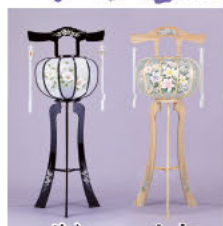


供物とは？

供物(くもつ)とは、通夜・葬儀の際に祭壇に飾り、故人や仏様、神様に供える品物のことで、一般的によく『おそなえ』と呼ばれます。通夜や葬儀の際にご親族やご友人、会社の関係者よりお悔やみの意味を込めて贈られるものを指しています。

地域や宗派によって種類は様々ですが、今回はプリエールで準備させていただくことができる供物を一部ご紹介いたします。ただ昨今では、家族葬も増え供物をご辞退されるご当家もあります。ご注文される場合は、ご当家へのご確認が必要かと思われます。

回転灯籠 (1灯)



塗り 25,000円(税込)
27,500円(税込)
白木 20,000円(税込)
22,000円(税込)



ゴールド 15,000円(税込)
16,500円(税込)
黒 13,000円(税込)
14,300円(税込)

盛籠 (1籠)



乾物 10,000円(税込)
10,800円(税込)
フリーズドライ 10,000円(税込)
10,800円(税込)
果物 10,000円(税込)
10,800円(税込)
菓子 10,000円(税込)
10,800円(税込)

夢想花 (1基)



10,000円(税込)
11,000円(税込)

生花 (1基)



10,000円(税込)
11,000円(税込)

枕花 (1基)



10,000円(税込)
11,000円(税込)

会員募集中
事前相談受付中

ご葬儀に関するお問い合わせ、事前相談をいつでも承っております。
色々な疑問や不安がございましたら、遠慮なくご相談ください。



葬祭会館プリエール川之江 TEL 0896-58-6889
葬祭会館プリエール三島 TEL 0896-24-5600
葬祭会館プリエール土居 TEL 0896-74-2020

※プリエール土居は葬儀利用が無い場合業務の都合上、スタッフが常駐しておりません。
そのため、電話はプリエール三島へ自動転送されます。ご了承くださいませ。

給与振込はJAにおまかせ

JAバンクえひめ

新規口座も

給与口座も

いつでもどこでも!

とっても便利!

新規 給与振込指定+JAネットバンクご契約で

給与受取口座をJAに指定すると今ならおトク!

3,000円分の ギフトカード等プレゼント!!

※所定の条件を満たした方が対象です

【本件に関するお問い合わせ先】

JAうま本店または各支店窓口

キャンペーン期間/令和5年2月1日(水)~令和5年5月31日(水)

Wチャンス

JAカード申し込みで

もっとおトク! /

1,000円分の

ギフトカード等

プレゼント中!!

※Wチャンスプレゼントは令和6年3月までにJAカード(一体型・単体型)・家族カードの新規申し込みした方が対象です。
※一人につき、一度のみのプレゼントとなります。

アンケートにご協力ください

1. 広報誌「JAうま」について、ご意見・ご感想を自由にお書きください

2. JA事業(金融共済店舗・経済センター・産直市など)をご利用にあたって、ご意見・ご感想を自由にお書きください

ありがとうございました

お便り投稿
(身近な話題・投句・イラスト・意見など自由にお書きください)

ご紹介の際は…(いずれかに✓) ☐実名可 ☐ペンネーム()

※JAうま各支店・センター窓口にお出いただくか、63円分の切手を貼って投函してください

俳句と川柳

俳句

バス待ちの人マフラーに顔うずめ
年の瀬は今年の夢を検証す
うれしかな今年もともに柿すだれ
黄蝶飛ぶ小春日和の菜園を
心して友と書き初めあつたか莊

JAうまホームページ（お問い合わせフォーム）もしくは、本誌P14のお便り投稿はがきにて投句ください。



川柳

二年ぶり孫が読み手のカルタ取る
戦争もコロナも過去になる今年
半夜干しいりこくわえて立泳ぎ
ああ寒い年のせいかと山に雪
初恋の残り火消える年過ぎる
白寿迎えこの一年を幸せに
ブラボーで選手の迎え温かい
運命は自分の意志で変えられる

短歌

古の歴史をつつむ庭園を
鎮めて紅葉綾なし彩う
焼芋が入っているのなどと言ひ
園児の心配さうな火の番
娘と話せ繋がることの重きなお
新たな年を迎えて生ける
いまはなき茅葺屋根の祖母の家
いろりの煙も遠き昭和よ
冬薔薇の凛と咲きたる公園に
北風たちのたじろぐ姿

信藤 國子
木原 晃
村田 菊子
高橋 寿子
石村 智子

鈴木久美恵
村上 佳子
守屋 陽一
一柳ヒサ子
鈴木 寿紀
鈴木 幸子
水田 隆子
石井 千恵

石川 節子
小田 和子
石村 幸子
白川 靖江
小田 慶喜

お便り ありがとう

☆サトイモ「伊予美人」を使ったグラタン、愛媛国体の時に民泊で作りました。全く同じではないけど、サトイモのホクホク感はまだありませんね。家でも作って食べました。近いうちに12月号に掲載されているグラタンを作りたいと思います。

(N・Sさん)

【編】サトイモ「伊予美人」のホクホク感とグラタンのクリーミーさがマッチしていて美味しい一品です。これからの旬の食材を使った料理レシピをたくさんご紹介できればと思っています！本誌の料理レシピを参考にさせていただきます。

☆もうすぐクリスマス！今年は家族3人でクリスマスチキンを食べながら、子供たちと一緒に手作りクリスマスケーキも作って食べようかなと思います。

(M・Yさん)

【編】冬はクリスマスや大晦日、お正月などイベントが盛り沢山！クリスマスにチキンと手作りケーキが食べられるなんて羨ましいです。ご家族で素敵なクリスマスをお過ごしください。



☆今年は家庭菜園で作っている大根が例年になく早く大きくなり、立派です。11月に暖冬、小春日和が続いたのでよかったのだでしょう。早速、大根で餃子を作りましょう。美味しかったですよ！

(ヒロさん)

【編】本誌の料理レシピを参考にさせていただきありがとうございます！自然の恵みをたっぷり蓄えて育った立派な大根！美味しいこと間違いなしですね。特に冬は大根を美味しくいただける季節！色々なお料理で旬の美味しさをたくさん味わってください。



☆いつも表紙の「今月のうまキッズ」。手に取るとしばらくして自分が笑顔になり、心の中でそっと声をかけています。うまキッズの子供たちにもいつも元気をいただいています。これからもずっと待っています。

(M・Sさん)

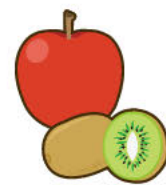
【編】読者の皆様から大好評の「うまキッズ」！今月もかわいいうまキッズが表紙を飾ってくれました。ほんと可愛らしくて元気をもらえますよ。



☆柑橘の充実が始まりました。楽しみます！

(Y・Nさん)

【編】柑橘が美味しい季節になりましたね！キウイやりんごなど美味しい果物も多く、私の胃袋は大きくなる一方！食べすぎには気を付けたいと思います。



☆気温が下がってきて鍋の季節になってきました。冬野菜を食べて身も心も温まりたいです。

(Y・Uさん)

【編】12月下旬から急に気温が下がって、冷え込む日が多くなっています。まだまだしばらくは寒い日が続くそうですね。ビタミンなどたくさん栄養を含んだ冬の野菜。たっぷり入ったお鍋などを食べて、風邪などひかないで寒い冬を乗り切りましょう。



☆今年も収穫作業が無事終わりました。何にもなく平凡に過ごせたことに感謝します。

(K・Iさん)

【編】収穫作業お疲れさまでした！私も当たり前ですが毎日が一番幸せなことだと感じます。令和5年もK・Iさんにとって素敵な1年になりますように。

「まちがいさがし」答え：1.....帽子のボンボンの大きさが違う 3.....煙突から煙が出ている 5.....テントの窓の形が違う
8.....犬の頭の上に乗った雪の量が違う 10.....カップの絵が変わっている

2

2023 February

月の予定



※1月15日現在の予定です。

変更になることもありますので事前にご確認ください。

月	火	水	木	金	土	日
		1 大安	2 赤口	3 先勝	4 友引	5 先負
6 仏滅	7 大安 年金 本店	8 赤口	9 先勝	10 友引	11 先負 建国記念の日	12 仏滅
13 大安	14 赤口 年金 土居中央支店	15 先勝	16 友引 よろず相談会 川之江中央支店 ※完全予約制※	17 先負	18 仏滅 相続サロン 中曽根ローンセンター ※完全予約制※	19 大安
20 友引	21 先負 年金 川之江中央支店	22 仏滅	23 大安 天皇誕生日	24 赤口	25 先勝	26 友引
27 先負	28 仏滅					

年金・・・年金相談日(午前10時～正午) ※完全予約制※

年金相談をご希望の方は、事前に各支店までご連絡(ご予約)をお願いします。

【高齢者介護のご相談窓口について】

高齢者介護に関して、JAうま福祉部では、専門のケアマネジャーが対応する相談窓口を設けています。介護に関するご質問やご相談がございましたら、JAうま居宅介護支援センター(Tel: 0896-28-9001)まで、お気軽にお問い合わせください。

I Love
ペット

上分町 石村さん



甘えん坊でお風呂が大好きなけちゃくんと、黒の毛並みが綺麗で大人しいわかちゃん。2匹は顔を合わせたり、一緒にお水を飲んだりとても仲良しで、石村さんは2匹の様子を見ていつも癒やされているそうです♡

●ペットのお名前

けちゃ(左) / わか(右)

●犬種

ミニチュアダックスフンド / 雑種

●性別・年齢

オス・2歳 / メス・16歳

●性格

甘えん坊 / 大人しい

●特技

おもちゃを取ってくる / 狙ったものは逃さない名ハンター

●飼い主からペットへの想い

私たちの癒しの存在です♡これからも長生きしてね😊

理 事 会 だ よ り

令和4年度 JAうま第9回理事会

令和4年12月26日(月)

- 第1号議案 令和4年度上半期末監事監査に対する回答(案)について
- 第2号議案 もち米訴訟に関する和解案について
- 第3号議案 大口貸出案件の承認について
- 第4号議案 金融機関向け貸出の新規与信について
- 第5号議案 理事に対する貸出案件の承認について
- 第6号議案 令和4年度第4四半期余裕金運用計画について
- 第7号議案 当組合における取引のリスク評価書の改正について
- 第8号議案 出資減口申込の承認について



※理事会議事録は、各支店で閲覧できます。

1・2ヵ月遅れることもありますので、ご了承ください。

