





直売所出荷を“生きがい”として  
楽しく長く続けたい

直売所出荷を“生き”  
楽しく長く続けたい



トマト、ナス、トウガラシなどの夏野菜の出荷が終わるとしばらく端境期に入りますが、11月頃からサツマイモや白ネギのほか、冬に向けてはブロッコリー、ハクサイ、カリフラワーを出荷予定です!  
端境期…季節の変わり目で、畑に収穫できる野菜がなくなる時期

Search!

今月の表紙は、光り輝く新米です!!  
新米の特長の1つに「香り」が挙げられます。炊飯器を開けた時の炊き立ての香りに注目してみてください。古米から新米に切り替えたタイミングで意識してみると、より香りを感じやすいと思います。新米の炊き方のコツをP23で紹介していますので、ぜひそちらもご覧ください。



## Contents

- 4 特集  
お米センターリニューアル!  
～農家組合員のお米をよりおいしく  
販売するために～
  - 6 今日からはじめる 家庭菜園
  - 8 ピックアップ! 地域のEすとニュース
  - 10 あつまれ 地域のEひと
  - 12 スタッフルーム
  - 14 旬の野菜おいしさ伝え隊  
おすすめレシピ



ヤマイモの生育を確認する伊藤さん。11月頃から出荷予定とのことです。ぜひお買い求めください。



とよ さと ちょう はつ ちょう  
豊郷町八町  
い とう げん ぞう  
伊藤 源三さん(70)

作物名	作付面積
野菜類	6.7a

(令和3年度)

休耕地を借り受けて野菜を栽培し、「やさいの里あいしよう館」と「やさいの里」を中心に直売所へ出荷しています。農家の家に生まれたため幼少期から農業に触れ、会社員時代も自給自足の野菜づくりを行ってきましたが、定年退職後に本格的な栽培を始めるにあたってJA東びわこ直売所統括課が開く園芸講座やJA家庭菜園専門誌「やさい畠」で基礎を勉強しました。



### 生育中のカラーピーマン



鮮やかな色合いが食卓に映えます！  
※写真はイメージです。

年に一種類以上は目新しい野菜を栽培し、良いと感じたら次年以降にも取り入れるようにしています。今年の夏はカラーピーマンに挑戦しました。赤・黄・緑と美しく、食卓を鮮やかに彩ってくれるので、宅食が多くなった今の時代に合っているのではないかと思

考えたい

直売所へ野菜を持って行き、明るいスタッフや出荷者、お客様の顔を見ると、「元気が湧いてきます。直売所出荷を生きがいのひとつとしている方が、私を含め大勢おられるのではないか」と思ふことがあります。今後の目標は、年齢に応じた栽培方法を考え実践していくことです。高齢化に伴う体力の低下は避けることができませんが、それを補うよう栽培法を工夫することで、野菜づくりを長く続けられるようにしたいです。そういった試行錯誤も生きがいのひとつだと感じています。まずは10年後の80歳を目指に、元気においしい野菜を栽培できるようがんばります。

# JA東びわこの精米施設 お米センターがリニューアル!

JA東びわこの精米施設　お米センターがリニューアル! 農家組合員のお米をよりおいしく販売するために、

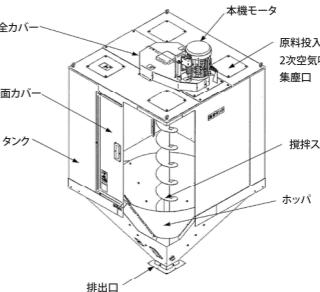
令和3年夏、6月から進めていた精米設備の更新工事が完了し、新たなお米センターに生まれ変わりました。

農家組合員の皆さんが心を込めて作られたお米をよりおいしく販売し、多くのご家庭に届けられるように——。今回は、リニューアルに伴うメリットや新たな取り組みを含め、JA東びわこが行う白米の販売についてご紹介します。

## 新しい精米設備　ここがスゴい!!

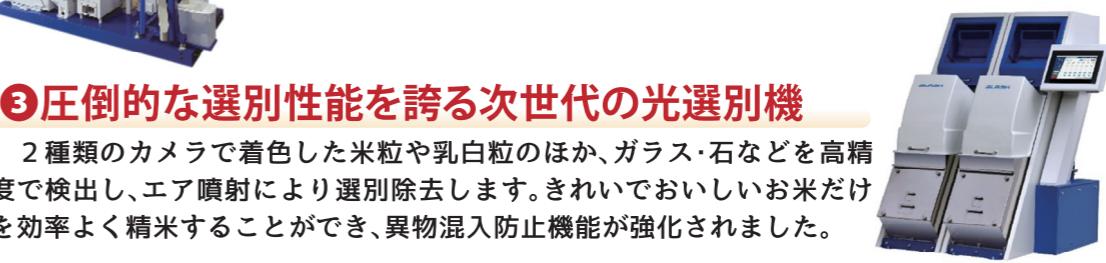
### ①味のばらつきが少ない混米タンク

生産者より持ち込まれたお米を均等にブレンドすることで、品質を安定させ、よりおいしいお米をお届けすることができます。



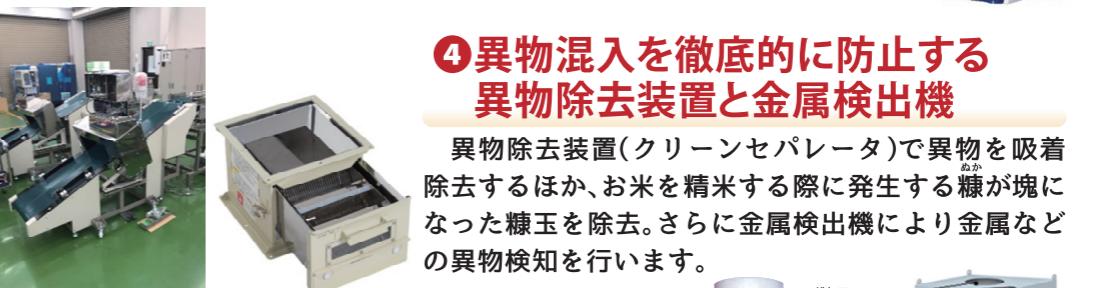
### ②おいしく搗ける小口精米ユニット

自動循環や精米圧力の自動調整、自動残留除去機能により、精米時にムラになったり搗きすぎることがなくなり、従来よりも安定した品質を保つことができます。



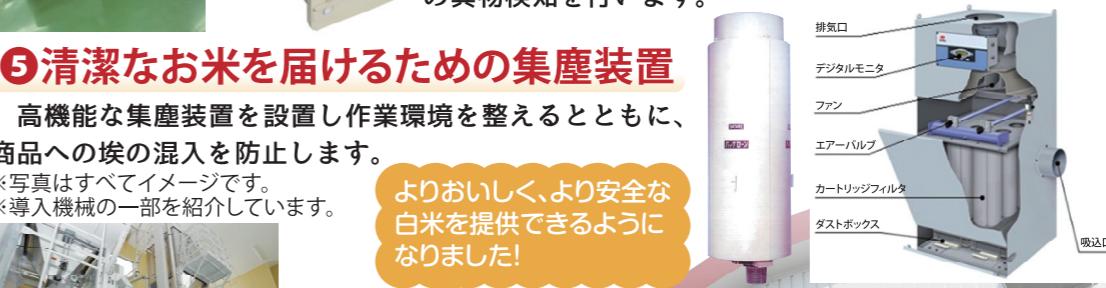
### ③圧倒的な選別性能を誇る次世代の光選別機

2種類のカメラで着色した米粒や乳白粒のほか、ガラス・石などを高精度で検出し、エア噴射により選別除去します。きれいでおいしいお米だけを効率よく精米することができ、異物混入防止機能が強化されました。



### ④異物混入を徹底的に防止する異物除去装置と金属検出機

異物除去装置(クリーンセパレータ)で異物を吸着除去するほか、お米を精米する際に発生する糠が塊になった糠玉を除去。さらに金属検出機により金属などの異物検知を行います。



### ⑤清潔なお米を届けるための集塵装置

高機能な集塵装置を設置し作業環境を整えるとともに、商品への埃の混入を防止します。

※写真はすべてイメージです。  
※導入機械の一部を紹介しています。



よりおいしく、より安全な白米を提供できるようになりました!



地域のお米を  
地域の食卓へ

もっと多くの人に知ってもらうために／9月中旬より

## 【地元産 白米】定期配達専用の特設サイトをオープンします!!

農家の皆さんが心を込めて作られたお米をより多くのご家庭に届けるため、定期配達専用の特設サイトを9月中旬より新たにオープン予定です。

※オープンに際しては、JA東びわこオフィシャルウェブサイトにてお知らせいたします。

**新米のお買い求めは定期配達購入がオススメです!**



通常販売価格より割引価格で購入可能!

定期配達をご注文の場合は、通常販売価格より割引価格で購入いただけます。

お米の買い忘れがない!

毎回ご注文いただく手間がなく、お米の買い忘れがありません。

品薄になりやすいお米も定期配達価格が優先!

人気で品薄になりやすい銘柄も定期配達のお客様を優先し、確実にご購入いただけます。



パッケージが新しくなります!!

特設サイトのオープンまでは、お近くの支店や直売所、お米センターまで定期配達希望の旨をお伝えください

お米の販売に関するお問い合わせは… JA東びわこお米センター ☎ 0120-89-0408

**J-A東びわこの農産物直売所でも白米＆玄米をお買い求めいただけます**

9月1日(水)より毎月第1・第3日曜日の「お米の特売日」を廃止し、いつでもお買い求めいただきやすい価格で販売いたします。

安全安心の生産者

お米を生産されている皆さまへ

生産者の皆さんのお米をよりおいしく、より多くのご家庭にお届けできるよう引き続き販売力を強化するとともに、農家組合員所得の向上に向けて取り組んでまいります。

今後とも収穫されたお米は、JAにお任せください！！

農業の応援団

お米を購入されている皆さまへ

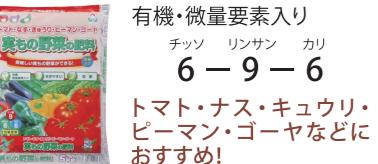
豊かな食生活を送るには、エネルギーの源となるお米が欠かせません。JA東びわこは引き続き、責任を持って安全・安心なおいしいお米をお届けしてまいります。地元で収穫されたJA東びわこ産のお米で“くらし”を元気に！！

食べて地域農業を応援しましょう！！



# 便利な使いきりサイズで 持ち運び楽々!!

実もの野菜の肥料 5kg



有機・微量元素入り

チッソ リンサン カリ

6-9-6

トマト・ナス・キュウリ・  
ピーマン・ゴーヤなどに  
おすすめ!

葉もの野菜の肥料 5kg



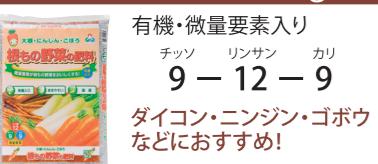
有機入り

チッソ リンサン カリ

8-8-8

ホウレンソウ・ハクサイ・  
キャベツ・レタス・コマツナ  
などにおすすめ!

根もの野菜の肥料 5kg



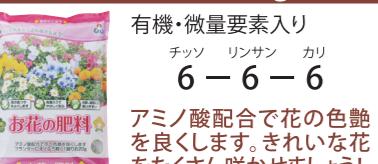
有機・微量元素入り

チッソ リンサン カリ

9-12-9

ダイコン・ニンジン・ゴボウ  
などにおすすめ!

お花の肥料 2kg



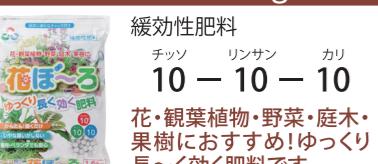
有機・微量元素入り

チッソ リンサン カリ

6-6-6

アミノ酸配合で花の色艶  
を良くします。きれいな花  
をたくさん咲かせましょう!

花ぼ～ろ 1.6kg



緩効性肥料

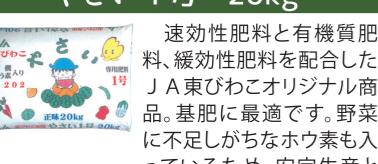
チッソ リンサン カリ

10-10-10

花・観葉植物・野菜・庭木・  
果樹におすすめ!ゆっくり  
長～く効く肥料です。

定番肥料はこちら

やさい1号 20kg



速効性肥料と有機質肥料、緩効性肥料を配合したJA東びわこオリジナル商品。基肥に最適です。野菜に不足しがちなホウ素も入っているため、安定生産と品質の向上に役立ちます。

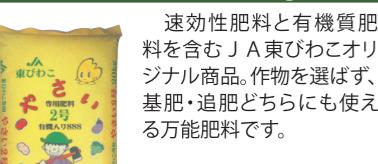
チッソ

リンサン

カリ

12-10-12-0.3

やさい2号 20kg



速効性肥料と有機質肥料を含むJA東びわこオリジナル商品。作物を選ばず、基肥・追肥どちらにも使える万能肥料です。

チッソ

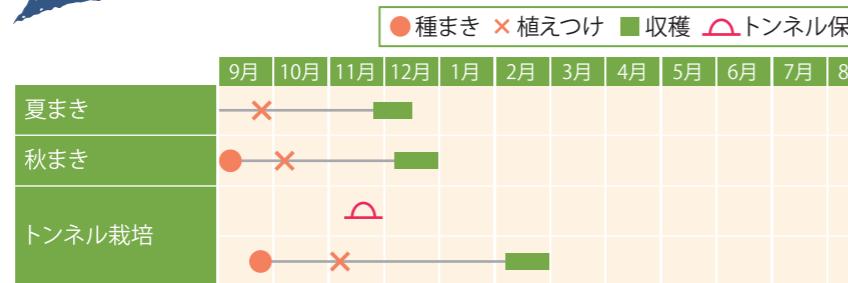
リンサン

カリ

8-8-8

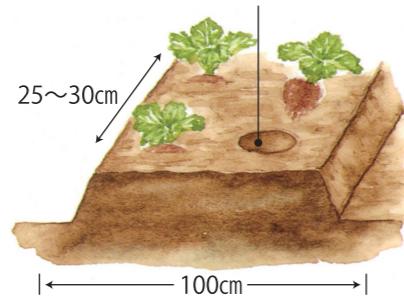
ご注文は、  
JA東びわこ最寄りの支店で!!

## 栽培カレンダー



### ③ 畑の準備・植えつけ

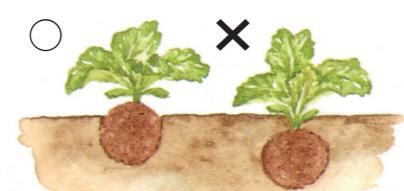
植える穴は大きめに



本葉3、4枚になったら植えつけましょう。  
苗には植えつけ前日にじゅうぶん水やりをして、根鉢を崩さないようにしましょう。  
マルチをするとときは、元肥を50%増量し、植えつけ前にマルチをしましょう。

元肥

「やさい1号」100g/m<sup>2</sup>  
(N・P・K=12・10・12)



### ④ 水やり

畝が乾くと生育が鈍るので、じゅうぶんに水やりをしましょう。結球はじめたら控えめにしましょう。



深植えや葉のつけ根に土が入る植え方は避けましょう。

### ⑤ 追肥・土寄せ

3回目  
1、2回目と同量



1、2回目「やさい2号」(N・P・K=8・8・8) 40~50g/m<sup>2</sup>

追肥は植えつけ後、半月おきを目安に3回行いましょう。1、2回目は畝の中央部に肥料溝をつけて与え、3回目は畝の肩へ与えましょう。マルチをしたときは追肥は不要です。

### ⑥ 収穫

球の上を軽く押さえ、硬さを感じるようになったら収穫しましょう。  
リーフレタスは、心葉がやや内側に向いてきたころが適期です。



湖東地域(彦根市・多賀町・甲良町・豊郷町・愛荘町)で農業に携わる若手農業者の集い

## ファーマーズクラブ ことのわ通信

こんにちは!私は「ファーマーズクラブことのわ」に入って3年目の西田昌起です。彦根の市街から少し離れた稲枝地域で米・麦・大豆・そばを作っています。のどかな田舎町の稲枝は、秋になると収穫を待つお米で一面が黄金色になり、農業をするには最高の環境で働いています。

私は大学を卒業してから、農業の基礎を学ぶため県外の農業生産法人に就職しました。その後、地元の彦根に帰ってきて本格的に就農すると同時に「ことのわ」に入りました。

「ことのわ」では、同じ農業を営む同年代の仲間に出会いました。就職と大学が県外だったこともあり、地元の農業仲間に出会う機会がなか

『ファーマーズクラブことのわ』では、湖東地域で農業を営む35歳までの仲間を募集しています!

■ファーマーズクラブことのわ事務局

湖東農業農村振興事務所農産普及課内 青年農業者担当 ☎0749-27-2228



◆仲間に刺激を受けながら農業に取り組む西田さん



### J A 東びわこの貸出機械を利用しませんか?

当JAでは、ブロッコリー、キャベツ、タマネギ、小菊などの品目を重点園芸品目と位置付け、農家に作付けを提案しています。それらを中心とした園芸振興を行う中で、畠立てや播種、野菜苗の移植など、一定の作業について省力化を図るために移植機や収穫機を導入し、農家に貸出を行っています。「令和3年度重点園芸品目栽培設計書」をご確認いただき、利用を検討される場合は最寄りの営農経済センターへお問い合わせください。

\*栽培設計書は最寄りの営農経済センターの窓口やJA東びわこのオフィシャルウェブサイトに掲載しています。

名称、型式	利用料金(税込)	名称、型式	利用料金(税込)
クボタ畠立成形ロータリー(RT3501)	1aあたり 275円	【苗管理】 葉切り機(タマネギ) みのるトリマー(TC-110D)	1回あたり 1,100円
【播種機】 クリーンシーダ(AP-1)	1aあたり 110円	【収穫機】 たまねぎ歩行型収穫機 (クボタ・ヤンマー)	1aあたり 340円
【移植機】 クボタ乗用半自動移植機(KP-201CRL)	1aあたり 385円	クボタたまねぎピッカー(KOP-1000)	1aあたり 450円
【移植機】 たまねぎ全自動移植機(OPK-4)	1aあたり 560円	クボタ乗用半自動移植機 たまねぎ全自動移植機 クリーンシーダ	



●お問い合わせ/最寄りの営農経済センターまでお気軽にお尋ねください。



梨の等級を決めるため話し合う生産者ら

J A 東びわこ彦根梨生産組合は7月26日、特産「彦根梨」の自合せ会を彦根市石寺町の果樹工房で開き、生産者ら約20人が集いました。この日は、早生品種の「筑水」「なつしづく」について、各生産者から事前に集めたサンプルで重量や糖度、内部の傷みなどを数値化したデータを参考に協議。販売時の等級を決めるため、梨を切り分けて味覚でのチェックも行いました。生産者は「質の悪いものを出荷して、消費者に悪い印象を与えたくない」と、協議に熱を込められていました。

今年の生育は昨年と比べて収量・品質ともに上々とのこ

とです。7月29日に初出荷を迎えた「幸水」など他の品種は

8月中旬から順次販売を開始しました。

目合せ会に参加した生産者は「品種によって特性が異

なるので、それぞれの良さを

ひめ味わってほしい」と話していました。

◆彦根梨の販売についてはP21

ピックアップ

E  
す  
と  
二  
ユ  
ー  
ス

### 第4回JA東びわこ旗争奪学童野球大会 多賀少年野球クラブAが優勝

6月・7月の5日間の日程で第4回JA東びわこ旗争奪学童野球大会を開催し、甲良町総合野球公園で15チームが優勝を目指して健闘しました。将来を担う子どもたちに試合を通じて様々な経験を積んでもらう場を提供し、スポーツを通じた健全な育成と各スポーツ少年団相互の交流・友情を深めることを目的に開いています。JA管内の中学校5年生を中心としたチームが対象で、彦根学童野球連盟が主催。JA東びわこが協賛しています!



優勝チームの選手に記念メダルを掛ける橋本成行専務

### あなたの町の JA共済代理店

#### カーメンテナンス 愛車堂

愛荘町島川1159

代表 西川 智己さん

T E L 0749-20-9198

宮業時間 8:00~19:00

定休日 日曜日

取り扱い 自賠責共済



JA共済代理店

愛車堂

カーメンテナンス

愛車堂

あいしゃどう





支店長

野瀬 武博

**野菜ソムリエ上級アロ  
KAORUの  
ベジタブル  
ライフ**

## キュウリ

~みずみずしさが涼を誇る夏野菜~

イラスト: 小林裕美子

**キュウリのプロフィール**

- 【分類】ウリ科キュウリ属
- 【原産地】インド北部、ネパールのヒマラヤ山麓
- 【和名】胡瓜
- 【主な栄養成分】カリウム、β-カロテンなど

**見分け方**

- 多少曲がっていても味は大きく変わらないよ
- 皮に張りがありイボがあるがついて果肉の堅いもの  
※イボのない品種もある

**保存方法**

- 水にも熱にも弱いデリケートな野菜。水気をしつかり拭き取り、ポリ袋またはラップに包んで冷蔵庫の野菜室へ。寒い時期は冷暗所でもOK
- 急激な温度変化、特に低温には弱いため、冷やし過ぎは厳禁
- 長期保存する場合は、スライスして水分を絞って冷凍保存  
10~15度を保とう

**楽しみ方・食べ方のコツ**

- サラダ、漬物、酢の物、炒め物など
- 漬物や酢の物にする場合は、調理する前に薄い塩水に漬けておくと、水分が抜けて味が染みやすくなる
- 天日で干すと、特有の青くさや苦味がやわらぎ、生とは異なる弾力がある食感に。炒め物、あえもの、漬物などに活用できる
- スライスして日なたで5~6時間ほど干す
- 色鮮やかにしたい場合は、塩を振ってからまな板の上で転がし(板振り)、素早く熱湯にくぐらせるといいよ
- ビタミンC
- 露地栽培の方がハウス栽培より多くのビタミンCを含んでいるよ!

**キュウリのチカラ**

主成分は水分

カリウムが豊富

95%以上が水分で、体を冷やす効果があるといわれているため、暑い夏の水分補給やほてりの抑制に役立つよ

取り過ぎた余分な塩分を排出させる作用があり、高血圧や生活習慣病の予防に効果が期待できる。利尿作用もあるため、むくみの改善にも効果的。皮にはβ-カロテンも含有、免疫力を高め抗酸化作用

**キュウリのいろいろ**

**白いぼキュウリ**

石川県の特産で長さ20~25cm、直径6~10cmほどの大型。大きいものは600g以上になる。皮は堅めだが、果肉は厚みがあって柔らかい。あん掛けや煮物、炒め物などにして食べる他、スープや酢の物にしても美味

**いぼなしキュウリ**

表面がつるつるとしている。歯切れが良く特有の風味も少ないため、キュウリが苦手という人にもお薦め。品種としては「フリーダム」など有名

**ミニキュウリ**

普通のキュウリを若いうちに収穫したもの、または小型専用品種として育成された8~12cmほどの小さいキュウリの総称

**四川キュウリ**

見た目がとげとげしいのが特徴。果皮の色は濃緑で皮がちりめん状になっている。中国系の「四葉(すうよう)」という品種を改良したもので、皮が柔らかく果肉がしっかりしているため、味が染み込みやすく、漬物にすると美味

**加賀太キュウリ**

石川県の特産で長さ20~25cm、直径6~10cmほどの大型。大きいものは600g以上になる。皮は堅めだが、果肉は厚みがあって柔らかい。あん掛けや煮物、炒め物などにして食べる他、スープや酢の物にしても美味

**馬込半白節成(はんしろふしなり)**

**相模半白節成**

**ホワイティ25**

**半白キュウリ(白キュウリ)**

皮が白みがかった淡い黄緑色。歯切れが良く、生食はもちろん漬物もお勧め

**キュウリのヒミツ**

「黄瓜」が語源? インドでは3000年以前から栽培。西アジアでも紀元前に定着。欧洲には14世紀ころに伝わった

日本では10世紀ころ渡来。栽培が盛んになったのは江戸時代後期から

完熟すると皮が黄色くなる

通年出回るが、本来の旬は夏

**キュウリの系統**

- 白いぼ系
- 黒いぼ系
- ブルーム系
- ブルームレス

※黒いぼ系は皮が堅めで少し苦味がある。現在は栽培量が少ない

※ブルーム: 果粉キュウリ自体が身を守るために自然生成するもので、表皮に付く細く白い粉

女性部 目的別グループ  
旬の野菜おいしさ伝え隊



おすすめ  
レシピ



女性部目的別グループ『旬の野菜おいしさ伝え隊』は2班制で活動しています。今回は2班のレシピを紹介します。

## キュウリとベーコンの中華スープ

### 材料(4人分)

- ◆キュウリ ..... 2本
- ◆ベーコン ..... 8枚
- ◆中華スープの素 ..... 小さじ2
- ◆水 ..... 600ml
- ◆塩・こしょう ..... 適量
- ◆かたくり粉 ..... 小さじ2
- ◆ごま油 ..... 適量

### 作り方

- 1 キュウリはピーラーで長く薄く切る、ベーコンは1cm幅に切る。
- 2 ごま油①を炒め、水と中華スープの素、塩・こしょうを入れてひと煮立ちさせる。
- 3 味を調整、かたくり粉でとろみをつける。



### 健康メモ

キュウリの成分は約95%が水分で、比較的多く含まれているカリウムには利尿作用があるので、むくみの改善が期待できます!

## カボチャのゴマだれ炒め



### 材料(4人分)

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| ◆カボチャ ..... 1/4(400g) | 【調味料】             |
| ◆鶏ささ身 ..... 6本(250g)  | 酒・みりん ..... 各大さじ2 |
| ◆酒 ..... 大さじ1         | 砂糖 ..... 小さじ2     |
| ◆かたくり粉 ..... 小さじ2     | しょう油 ..... 大さじ2   |
| ◆サラダ油 ..... 大さじ1/2    | 白すりゴマ ..... 大さじ2  |
| ◆水 ..... 大さじ2         |                   |

### 作り方

- 1 カボチャは、種とわたを取り除き、7mm~8mm厚さの角切りにする。
- 2 ささ身はすじを取り、3~4等分にそぎ切りにし、酒をふってかたくり粉をまぶす。
- 3 フライパンにサラダ油とささ身を入れ、火にかけて炒める。ささ身の色が変わってきたら、カボチャを加えて炒め、水を加えてふたをし、弱火で4~5分蒸し煮にする。
- 4 混ぜ合わせた調味料を入れ、火を強めて炒め合わせたら器に盛る。



野菜の中でもトップクラスの栄養があるカボチャ。皮には、果肉以上にカロテンが豊富に含まれています! できるだけ皮ごと調理しましょう。



J A 東びわこ女性部  
フレッシュミズ本格始動!!

## 親子で体験! ワクワク★ドキドキの料理&工作教室!!



7月31日、稻枝支店で女性部フレッシュミズ活動「親子で体験!簡単料理&キッズ工作教室」を開き、参加者が夏野菜を使った料理や手作りの入浴剤・キャンドル作りなどを楽しみました。

※県や保健所による新型コロナウイルス感染予防対策などのガイドラインに沿って、十分な対策を行い開催しました。

管内のおおむね45歳までの女性を対象とするフレッシュミズは、女性部のリーダー育成を目的に開いています。

今後は、12月にクリスマスケーキ作り、2月にはバレンタインチョコ作り体験を予定しています!!

※県や保健所による新型コロナウイルス感染予防対策などのガイドラインに沿って、十分な対策を行い開催しました。

## こころのとびら 人権を考える

**尊厳が守られる社会**

9月の第3曜日は「敬老の日」です。「国民の祝日にに関する法律」には「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う二日である」と定められています。現在、平均寿命の伸びや少子化の影響で、総人口のおよそ3人に1人が65歳以上となっています。

このよう、高齢社会の日本では高齢者の豊かな知識や経験を生かした社会での活躍が求められており、実際に80代、90代になつても様々な方面で活躍している人も少なくありません。一方で高齢者に対する虐待などの人権侵害は深刻な問題のひとつです。

2006(平成18)年に高齢者虐待の防止及び養護者に対する支援等の促進を目的に「高齢者虐待の防止、高齢者の養護者に対する支援に関する法律」(高齢者虐待防止法)が施行されました。この法律では、暴力行為や身体の拘束といった「身体的虐待」、食事や生活の世話をしなかつたり、必要な医療的ケアを放置したりする「介護・世話の放棄・放任」、言語や威圧的な態度、無視、嫌がらせ等によって精神的苦痛を与える「人理的虐待」、本人との合意がない、あらゆる性的な行為やそれを強要する「性的虐待」、本人の同意なしに財産や金銭を使用したり、本人の希望する金銭の使用を理由なく制限したりする「経済的虐待」などの行為が高齢者虐待として定義されています。

高齢者虐待防止のために高齢者だけでなくその世話や介護を行なう養護者にも支援が必要です。多くの場合、養護者に虐待を行うとすると意思はなく日々の世話や介護の負担が身体的・精神的な苦痛となり追い詰められて虐待に繋がってしまいます。だからこそ、周囲の人気が気に掛けることで、養護者が追い詰められてしまう前に支援を行うことができるはずです。

高齢者への人権侵害は、誰もが当事者となり得る問題です。年齢にとらわれず相手の尊厳を大切にすることが、誰もがいくつになっても活躍できる社会に繋がるのではないでしょう。

## 巨大なヒマワリにびっくり!!

愛荘町西出をお散歩していたら、畑に咲く

高さ3mほどの巨大なヒマワリを見つけたよ!

すごい!!

立派に咲き誇る大きなヒマワリに心が癒されました♪ありがとうございます!

ヒマワリの奥にはブルーベリーもモモ、リンゴが実っていたよ♪

高さ3mほどの巨大なヒマワリ!!



いっぴーの  
さんぽ  
ぶらり散歩

巨大なヒマワリと  
ハイ! いっぴー



## いっぴー・笑味ちゃんと 食と農を考えよう!

新しく採れたお米のことを「新米」と言いま  
すが、袋詰めしたお米のパッケージに「新米」と表示できるのは、いつまでに精米・袋詰めされたものでしょう?

- 1 収穫された年の12月31日まで
- 2 収穫された翌年の3月31日まで
- 3 翌年秋に新たにお米が収穫されるまで

答えはP23!!



①のイラストには②のイラストと  
違った部分が5カ所あります。  
間違っている部分を探しましょ  
う。※答えは23ページに掲載してあります。

まちがい  
さがし



※お知らせ内容は、予告なく変更となる場合があります。

## 令和3年度 彦根梨の販売について

美浜館をはじめ各直売所の混雑や道路渋滞を避けるため、今年度の販売を次の通りとします。

販売時期 令和3年9月10日(金)まで(予定)

### メイン販売場所

## 彦根総合地方卸売市場内ブース

住所／彦根市安食中町327

販売時間 10:00～12:00【売り切れ次第終了】

※天候不順などの影響により梨の収穫が行われない際は販売中止とさせていただく場合があります。  
あらかじめご了承ください。

### J A 直売所での販売時間

やさいの里・やさいの里二番館・やさいの里あいしう館・美浜館／13:00～【売り切れ次第終了】

※新型コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用やこまめな手指消毒、間隔をあけてお並びいただくなどご協力をお願いします。  
※熱中症対策をしてお越しくださいますようお願いします。  
※彦根総合地方卸売市場内ブースでは現金のみのお取扱いとします。クレジットカード及びポイントカードなどはご利用いただけませんのでご了承ください。  
生産者の皆さんが丹精込めて育てられた自慢の彦根梨を、多くの方に安全に召し上がっていただきため、何卒ご理解・ご協力よろしくお願ひいたします。

●直売所統括課／☎0749-28-7898

## 弁護士による 無料法律相談会のご案内

当JAの法律顧問である弁護士法人淀屋橋法律事務所による組合員向けの無料法律相談会を実施します。

法律相談であれば、相談内容は相続・離婚・債務整理・交通事故など種類は問いません。秘密は厳守されます。完全予約制のため、相談希望の方は事前に電話予約をお願いします。

令和3年9月16日(木)  
15:00～17:00

完全  
予約制

●場所／JA東びわこ本店  
彦根市川瀬馬場町922-1  
●受付人数／4名  
●お問い合わせ／金融部(担当:野村)  
☎0749-28-7810



## 『自筆証書遺言書保管制度』を活用しませんか？

全国の法務局において、自筆証書遺言書保管制度が導入されました。遺言書の保管申請時に民法の定める自筆証書遺言の形式に適合するか外形的なチェックが受けられ、遺言書を長期間適正に保管することができます。また、遺言書保管官が遺言者の死亡の事実を確認できたときに、その通知対象とされた方に対して遺言書が保管されている旨のお知らせを届けることもできます。なお、本制度に係る全ての手続きには予約が必要となります。

●お問い合わせ／大津地方法務局 彦根支局  
☎0749-22-0291

## 多賀そば(乾めん) 好評発売中!!

雄大な自然に囲まれた多賀町で育った特産品「多賀そば」。豊かな香りと抜群のど越しが自慢の逸品です。ぜひお買い求めください。



1袋(2食入り)

380円(税込)

化粧箱入(6袋)

2,500円(税込)

※写真はイメージです。

※価格は予告なく変更になる場合があります。

●販売場所／

J A 東びわこ各直売所、東部営農経済センター、多賀支店、大滝支店ほか

## 経済事業 臨時休業日のお知らせ

棚卸業務のため、次のとおり経済事業を臨時休業とさせていただきます。

●日時／

令和3年9月30日(木)終日

●対象／購買全般(燃料除く)

当日は何かとご不便をお掛けしますが、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。

令和3年9月30日(木)まで!!

## 農繁期の農家さま応援企画

配達 Go!Go!

55!  
キャンペーン開催

●ご注文・お問い合わせは／東部配送センター ☎0749-35-4411 彦根配送センター ☎0749-28-9830  
※決済方法など、詳しい内容はお問い合わせください。



乾燥機の燃料がない!  
買いに行くのも面倒…

灯油・軽油 配達します

※特別価格での配達は、農作業用燃料に限らさせていただきます。

特別  
価格  
灯油  
5円引き

特別  
価格  
軽油  
5円引き

他金融機関からのお借換えにもご利用ください  
令和3年12月30日(木)まで!! JAマイカーローン



固定金利

基準  
金利  
年3.0%

所定のお取引により  
金利を引き下げ!

最長10年まで

適用金利  
年1.00%

[保証料別] ※適用金利は金利情勢の変化により変更する場合があります。

(令和3年8月現在)

※審査結果によってはご希望に沿えない場合がございますので、  
あらかじめご了承ください。

現在  
ご加入の 自動車保険、高いと感じていませんか?  
自動車共済(保険)お見積りキャンペーン実施中!!

お見積りいただくと、もれなく食器用洗剤をプレゼント!!

ご用意いただいたものは、

①今の加入内容が分かる書類(証券・継続のご案内など)

②車検証

③自賠責共済(保険)証書

④運転免許証

この  
4つだけ!!

もちろんお見積りは  
無料です!



●お問い合わせ／詳しくは、お近くの支店窓口へお気軽にお尋ねください。

# 監事会・理事会・ 経営管理委員会だより

## 定例理事会

令和3年7月29日(木) 13:30~

- 第1号議案 ディスクロージャー誌開示の件
- 第2号議案 出資口数の減少承認の件
- 第3号議案 特定理事の選出の件
- 第4号議案 令和3年産米 個人バラフレコン調製料・庭先集荷利用料金の設定の件
- 第5号議案 令和3年産米 共同調製施設利用料金の設定の件

全議案承認されました

## 監事会

令和3年7月29日(木) 10:30~

- 第1号議案 特定監事の選出の件
- 第2号議案 理事会へ出席する監事の決定の件
- 第3号議案 令和3年度 第1・4半期末 定期監事監査実施計画書の件

全議案承認されました

ご注文やお問い合わせ  
ご相談など、どんなことでも  
お気軽にご連絡ください  
(市外局番 0749)



万が一の時はこちらまで (24時間365日対応)

- 自動車事故 自動車安心サポートセンター  
(JA共済にご契約の方)

平日 8:30 ~ 17:00 ☎ 28-7899  
ヨコは クミアイ

夜間 休日 ☎ 0120-258-931

- ガスのトラブル 全農関西エネルギー株式会社彦根販売所

☎ 28-2266

- 葬祭のことなら ゴヨウはクミアイに

☎ 0120-54-9312

- 介護のことなら

☎ 28-7171 (愛あいステーション)  
☎ 28-7878 (デイサービスセンター)

☎ 24-1177 (デイサービスセンターたかみや)

☎ 24-1166 (愛あいステーションたかみや)

- 賃貸住宅・リフォーム・駐車場のことなら

☎ 26-8808 (住宅相談センター)

- 相続対策のことなら

☎ 26-8808 (資産相続相談センター)

- 住宅ローンのことなら

☎ 26-9101 (ローンセンター)  
ローンは クミアイ  
☎ 0120-68-9381 (固定電話からのみ)

- 年金のことなら

☎ 28-7830 (年金相談センター)

- 農業機械のことなら

☎ 28-2227 (JA全農しが彦根農機センター)

- ガスのことなら

☎ 28-2266 (全農関西エネルギー株式会社彦根販売所)

- お米のことなら

☎ 28-7852 (お米センター)

☎ 0120-89-0408

- 燃料のことなら

☎ 35-4411 (東部配送センター)

☎ 28-9830 (彦根配送センター)

☎ 43-5921 (稻枝給油所)

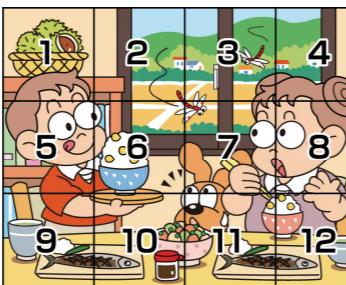
## 食育三行詩 大募集

テーマ  
元気が出る  
ごはん

※三行詩とは、三行詩程度の短い自由詩で、必ずしも三行である必要はありません。  
**募集期間** 令和3年9月30日(木)まで  
**応募資格** 滋賀県内に在住、在学の方。  
作品は未発表のもので、1人1点に限ります。

詳しくは、滋賀県 食育三行詩 で検索  
または、滋賀県健康福祉部健康寿命推進課 ☎ 077(528)3651まで

### まちがいさがしのこたえ



- 1 ⋯ 栗が一つ割れている
- 3 ⋯ 赤トンボが増えている
- 6 ⋯ 栗ご飯の量が違う
- 10 ⋯ ショウゆ差しの位置が違う
- 12 ⋯ 湯飲み茶わんの形が違う

### クイズのこたえ

1 収穫された年の  
12月31日まで

新米の表示に関しては、JAS法という法律で規定があり、収穫した年の12月31日までに精白、袋詰めされたものだけが「新米」と表示することができます。



### 新米の炊き方のコツ

収穫されたばかりのお米は水分量が高いと言われています。これは乾燥させて間もないうちには、元の水分量に戻ろうとする力が強いため、身の回りの水分を吸収しやすい傾向にあるからです。そのため、新米を炊くときは水の量を少なくして炊くのがおすすめです。また、炊き上がった上と下をかえすように混ぜて余分な蒸気を逃し、炊飯器内の上と下の水分量を均等にすることで、より味や香りを感じやすくなります。



オリジナル川柳や  
最近のニュースの  
おたよりも待ってます!



## おたより・ 投稿者大募集!!

EひとEすとでは、おたよりやイラスト、「わが家のアイドル」「笑顔キラリ」「元気で生き活き」「こぎげんペット」コーナーなどへの投稿者を募集しています!各コーナーについては簡単なアンケート用紙の記入がございますので、掲載を希望される方は、お気軽にご連絡ください。

Eメールや郵送でも応募いただけます。

### 【応募方法】

- ①住所
- ②投稿者の氏名
- ③電話番号
- ④ご家族、お子さま、ペットの名前(ふりがな)・年齢(掲載の有無)
- ⑤コメント(100文字以内)を記入いただき、写真をお送りください。

### 【あて先】

18ページの宛先、または、Eメール info@east.jas.or.jpまでご応募ください。

### 【お問い合わせ】

企画課 ☎ 0749-28-7801

**★夫婦と一緒にいる時間が増え、嫌な面も見える中、今まで知らなかつたやさしさを再発見!! 恍然としている!!**

〈彦根市〉原 薫さん



コロナ禍でふれあうことで  
愛が見え

〈彦根市〉原 薫さん

## 地域でつなぐ 読者のわ

### 7月のお便り

7月号の地域農業のEひとにグリーンアース元持が載りました。役員ほか、全員が頑張っています。今後とも、農協さんの協力をお願いいたします。

〈愛荘町〉  
森野 邦彦さん



今月のいいね



脇阪 夏音さん(彦根市)



近藤 静子さん(彦根市)



浅野 翔子さん(多賀町)  
夏野菜に囲まれ、  
幸せそういっぱいです!!



小杉 悅子さん(愛荘町)



辻 賢人さん(彦根市)



辻本 幸子さん(豊郷町)