

2016
3

(第185号)

発行所

日立市多賀農業協同組合
日立市多賀町1-12-10
TEL (0294) (33)0 0 4 8
<http://www.ib-ja.or.jp/ja/taga/>

編集兼発行人

鯨岡敏夫



「桜」 (日立市千石町)
鈴木 貞一氏 撮影

今月号の主なトピックス

- 第68回通常総会について・高齢者叙勲 ————— ②
- 組合員説明会 ————— ③
- 朝市開催(あったか朝市)・朝市開催のお知らせ・営農指導講座開催のご案内 — ④
- 駐車場料金一部変更について・私の食育日記 ————— ⑤
- ベジタブルライフ ————— ⑥
- 女性部活動(そば打ち教室)・新茶のご案内 ————— ⑦
- 理事会だより ————— ⑧



平成28年度 第68回通常総会の 開催日時が決定しましたのでお知らせ致します。

平成28年度 第68回通常総会

と き：4月28日(木) 午前10時～

と ころ：多賀市民会館 2階大ホール

(日立市千石町2丁目4番20号 多賀市民プラザ内)

● 提出議案 ●

- 第1号議案 【報告事項】
- 第68年度(平成27年度)貸借対照表、損益計算書、注記表及び附属明細書の内容並びに全国農業協同組合中央会の監査報告及び監事の監査報告について
 - 第68年度(平成27年度)部門別損益計算書について
- 【決議事項】
- 第2号議案 第68年度(平成27年度)事業報告及び剰余金処分案の承認について
- 第3号議案 JA新3カ年計画の設定について
- 第4号議案 第69年度(平成28年度)事業計画「JA新3カ年計画」の設定について
- 第5号議案 定款の一部変更について
- 第6号議案 規約の一部変更について
- 第7号議案 信用事業規程の一部変更について
- 第8号議案 平成28年度の理事報酬額の決定について
- 第9号議案 平成28年度の監事報酬額の決定について
- 役員補欠選任について

高齢者叙勲

この度、高齢者叙勲(自治功勞)により、瑞宝双光章を授与される光榮に浴したところ、昨年12月21日ホテル天地閣において日立市商工会議所会頭、日立市長、日立市議会議長を始め、市内有力企業代表者による「叙勲・国家褒章受章者を祝う会」を開催いただき、また日立市多賀農業協同組合からお祝をいただき心からお礼申し上げます。

私は、昭和25年茨城県に奉職し、36年間一貫して米・麦・園芸などの生産と農政に従事してまいりました。退職後は財団法人茨城県野菜価格共済補償協会専務理事、日立市多賀農業協同組合理事(2期)を務めさせていただきました。米の生産過剰に対処して水田利用再編対策が施行され、この対策の推進について、先輩、同僚の支援・協力によりおおむね目的達成できたことによって、今回の受賞となったものと感謝しています。TPPの大筋合意により、かなりの

規模で貿易や投資が自由化され、経済に大きな影響を及ぼすものと思われます。農業を取り巻く環境の変化に対応して、農協法の改正やJA大会での農協の今後の方向を考えると、日立市多賀農業協同組合の現状からみて組織再編について方向を決めなければならないと思います。

日立市多賀農業協同組合のますますの発展と皆様方のご健勝とご多幸を祈念してお礼のことばといたします。



組合長と窪木氏

平成28年2月吉日

窪木 茂美

組合員説明会

去る1月10日(日)多賀市民プラザ2階大ホールにて、「農協法改正に関する説明会」が開催されました。(農協法改正について、組織再編の状況について、全組合員アンケートについての説明を熱心に聞いて頂きました。) 質疑応答では貴重なご意見や、たくさんの質問が飛

び交い大変有意義な説明会になりました。お忙しい中、94名の組合員の皆様にご出席頂きありがとうございました。

また、組合員アンケートの結果をもとに、当組合として組織再編問題を検討した結果、「当面は単独経営を継続する」こととしました。つきましては、今後も組合員の皆様のご期待に添えますよう、揺るぎない経営基盤の確立に向けて役職員一丸となって「限りなく奉仕しよう」を基本理念に日立市多賀農業協同組合の経営に邁進いたしますので組合員の皆様には、なお一層のご支援をお願い申し上げます。



説明会の様子

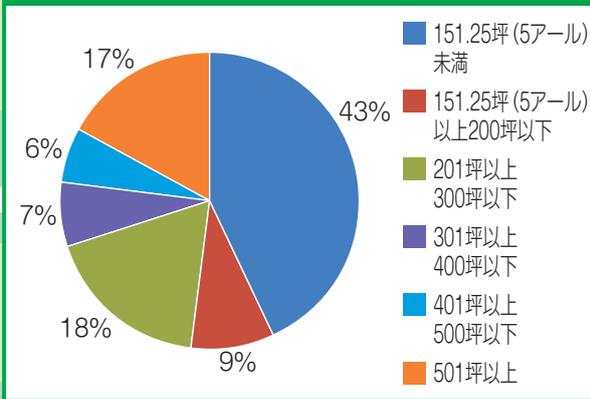


来場された組合員の皆様

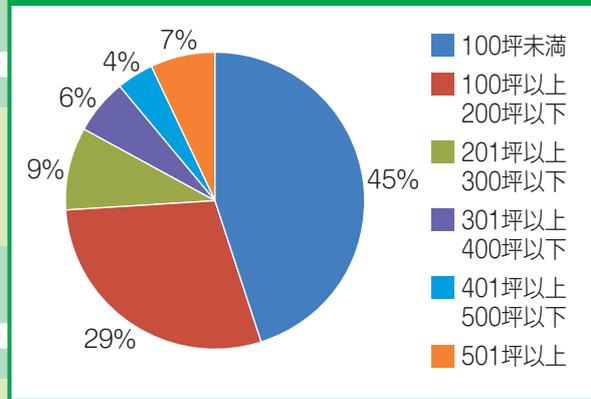
正組合員アンケート 集計結果について

- ・ 集計総数 671件
- ・ 平均年齢 73.7才
- ・ 性別割合 男性 506人 77.0%
女性 151人 23.0%

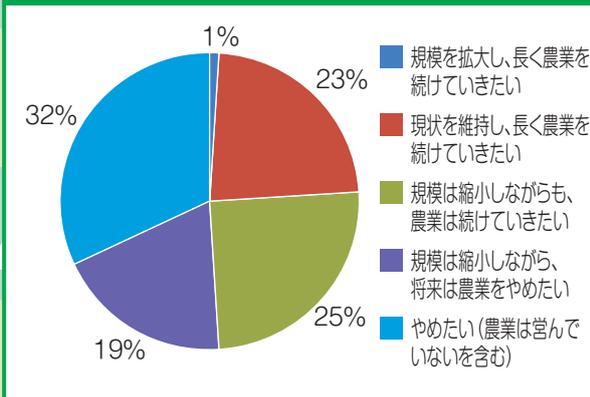
所有農地



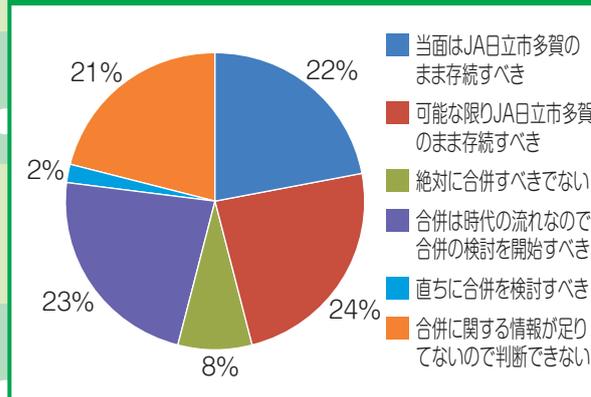
耕作困難地



今後の農業経営について



組織再編について



朝市開催(あつたか朝市)

第2回朝市が1月23日(土)10時から2時間JA有料駐車場で開催されました。寒い日でしたが、大勢のお客様の熱気で活気にあふれていました。

JA組合員の新鮮野菜、かわの製菓のお赤飯、長山糰本舗の甘酒、井上商事(太田)のおにぎり、JAゆめたがの焼いも・花苗・いちごなどを販売いたしました。そして、無料配布として、女性部有志の方による「おしるこ」が振る舞われ、お客様に大変喜ばれました。新鮮野菜はどんどん売れてなくなり、お赤飯やおにぎりはまとめ買いのお客様などであっという間に無くなってしまいました。寒い時には甘酒がおいしく、あつあつの焼いもは大人気で、焼くのが間に合わないほどでした。次回ご期待ください。

ご来場いただいたお客様に感謝申し上げます。ありがとうございました。

今後の朝市の予定は、4月23日(土)9時から11時です。
ぜひ、お越しください。



朝市開催のお知らせ

4月23日(土) 9時から11時 JA日立市多賀駐車場内

大勢のお客様のご来場をお待ちしております。

営農指導講座開催のご案内

日頃より、当農協の活動にご理解、ご協力を賜りありがとうございます。
このたび、営農指導員の秋山氏を講師に迎え、営農指導講座を開催いたしますので、奮ってご参加ください。お待ちしております。

1. 開催日時： 毎月第4木曜日 午前10時より(2時間程)
2. 会場： JA日立市多賀本店3階 会議室
3. 受講料： 無料
4. 参加形式： 自由参加
5. 参加資格： 組合員・員外を問わず農業に携わっている方、興味のある方

駐車場料金一部変更しました。

日上市多賀駐車場

24 時間 最大 700 円

- 最初の 1 時間..... **200 円**
- 以後 1 時間..... **100 円**
- 24 時間最大..... **700 円**
- 24 時間以降..... **100 円追加**



旬のジャガイモ

私の食育日記

タレント・食生活アドバイザー ● 岡村麻純

私には間もなく2歳になる息子がいます。とにかく食べることが大好きで、いろいろな野菜を、ただ蒸しただけでもおいしそうに食べてくれます。しかし、なぜかジャガイモだけが苦手なようです。ジャガイモが大好きな私としては少し寂しいです。

そもそもジャガイモはビタミンCがとても豊富な野菜。100g当たりミカンと同じくらい含まれています。さらにジャガイモのビタミンCは、加熱調理しても失われにくいのが特徴で、まだ加熱野菜が中心の息子にはぜひ食べてほしい野菜でもあります。そんな私が期待しているのが、この時期に出てくる新ジャガイモです。

新ジャガイモとは主に収穫してすぐのジャガイモのことをいいます。日本のジャガイモのほとんどが北海道で生産されており、夏に収穫後、貯蔵されて安定的に一年中出回っています。しかし、収穫後すぐに出荷する新ジャガイモは、春から夏ごろまでの期間限定です。新ジャガイモは完全に成長する直前で収穫をするため、比較的小粒で、皮が薄く、みずみずしいため、子どもも食べやすいように思います。

ジャガイモにおいて一つだけ注意したいのが、芽に含まれる毒性物質ソラニンです。新ジャガイモも保存を誤ると表面が緑色になってしまうことがあります。ここにもソラニンは含まれます。このソラニンは大量に摂取すると頭痛や吐き気を引き起こす可能性があり、子どもの場合はさらに症状が悪化する危険があります。この毒性物質は加熱してもなくなりません。きちんと取り除いて調理する必要があります。

そもそも水分が多いため、新ジャガイモはジャガイモより保存は利きません。せっかくの収穫したてのジャガイモ、できるだけ早くおいしくいただきたいです。新鮮な新ジャガイモで、わが子がジャガイモを大好きになっくれることを願っています。



アスパラガス

生命力に満ちあふれた栄養満点の春野菜

見分け方

アスパラガスのプロフィール

- 【分類】ユリ科(キジカクシ科)
- 【原産地】南ヨーロッパ~ロシア南部
- 【和名】オランダウド、松葉ウド、オランダキジカクシ
- 【おいしい時期(旬)】4~6月
- 【主な栄養成分】アスパラギン酸、ルチン、葉酸、カロテン、ビタミンC、E、カリウムなど



アスパラギン酸は疲労回復に効果的

天然の栄養ドリンクを食べているようなものね!

穂先が締まっている

びしっ

穂先にはアスパラギン酸やルチンがいっぱい

張りがあってすじっぽくないもの

形は正円形

葉っぱの部分ははかまと呼ばれます

はかまは正三角形のもの

みずみずしい切り口

保存方法

立てて冷蔵庫で保存

箱にすると上に伸びようとしてストレスがかかる

湿らせたペーパータオル

楽しみ方

シンプルに食べるのが一番

豪快に丸ごと1本!

一緒に炒めるとおいしいよ

肉巻き

ポーチドエッグ

フライ

ニンニク

タマネギ

同じユリ科の野菜と相性が抜群!

ヨーロッパではホワイトが人気

品種は同じでも育て方によって変わるのよ

土を耕けて尖を遮断

実は箱入り娘

アスパラ専用の鍋があるのよ

切り方で味わいに変化する

斜め切り

ぶつ切り

ポテラードパスタ状に

くるくる

変わり種のムラサキアスパラガス

ゆでると緑色になっちゃうから入りたくないよーのさっさと焼いてね!

アントシアニンの紫色の服を着てます

～女性部活動～



そば打ち教室

恒例になりました正月料理教室の一貫として、12月24(木)、25日(金)の2日間そば打ち教室を開催しました。

講師には引き続き、そば打ち4段をお持ちの橘道子女性部長をお願いしました。

今年は、31名の女性部部員の皆さんのほかに、組合長をはじめ、安達専務、助川部長等が参加されました。

受講される皆様は橘部長のアドバイスを聞いたり、手先を見入ったり、皆さん、とても真剣です。多少失敗しても、橘部長がさっと簡単に手直してくださいます。

その日の気温、乾燥具合などにより、分量や進め具合も異なり、とても難しさを感じました。

出来上がったときは皆さんとても嬉しそうで、笑い声が聞こえたりと、とても和やかな様子でした。



そば打ち教室の様子

組合員のみなさまへ

エコーブ銘茶は、まるやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶と、さわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を、熟達した技術でブレンドしています。茶葉はすこし細かくなりますが、この細かな茶葉こそ旨味の素です。

この包装は、光・水・空気を通しません。しかも真空後、窒素ガスを充填していますので、開封されるまでお茶の風味を保てます。

一ロメニ 開封後の保管

開封後は、茶葉にとって大敵の高温多湿を避けるため、冷暗所に保存の上、早めにお召し上がり下さい。また、夏場に1ヶ月以上保管する場合は、茶筒や茶袋をビニール袋に入れ冷蔵庫に保管することをおすすめします。

Green tea

新茶

玉翠 1kg(167g×6本)
白楽 1kg(167g×6本)
紫鳳 1kg(167g×6本)
プレミアム紫鳳 1kg(167g×6本)

『エコーブ銘茶』ってどんなお茶？

JAグループが半世紀にわたって育んできた「美味・安心・お買い得」自慢の緑茶ブランドです。

おいしい理由

成分充実した生葉

八十八夜前後に摘んだ若く軟らかい新芽を使っています。

伝統と熟達の技術

まるやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶と、さわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を熟達した技術でブレンドします。

新鮮な真空パック

エコーブ茶は、真空・窒素ガス置換包装により、組合員・利用者の方々が自宅で開封されるまで、新鮮さを保ちます。

お買い得理由

結集メリット発揮

組合員・利用者の方々のJAへの結集によって大量に取扱われているブランドです。

製造コストの削減

最先端のコンピューターシステムや高性能ロボットを採用し、大規模な省力化によるコスト削減を実現しました。

流通コストの削減

JAグループとメーカーの努力により、物流と商流の合理化をはかり、流通コストを大幅に削減しました。

安心の理由

残留農薬定期検査

定期的に残留農薬・添加物の検査を実施し、安全性の確保と自然な風味の保持に努めています。

国際品質保証モデル

ISO9001の認証を取得。全工場より完璧な品質管理を目指しています。

GAPへの取組

※GAPとは安全な食品の取組を行うための取組です。

自社農場・契約農場においてGAP認証取得し、食品安全や環境に配慮した農場で育った茶を原料として使用する取組を進めています。

夏は冷茶がおすすめ!!

- 約18の冷茶ポットに10g(大さじ2杯)の茶葉を入れる
- 水1ℓを入れかき回す
- 冷蔵庫で冷やす(約1時間)
- 茶こしを使ってコップに注ぐ(茶こし付きの冷茶ポットが便利)
- 2時間まで美味しく飲めます10gの茶葉で2ℓの冷茶がつけれます。

ポイント

冷水で入れる場合、茶葉は入れっぱなしで大丈夫、替くおろせせん。2日経過後はそのまま利用できます

全 販 JA・JA全農グループ ■■■ ハラダ製茶株式会社

