アグリあなん

AGURI ANAN

12

2022

No.376

今月の表紙：木頭事業所Ｙショップに新装開店

木頭事業所Yショップに新装開店！地域の生活基盤

木頭事業所は11月８日、Yショップに新装開店しました。10日までの３日間、開店記念セールをし、多くの地域住民の皆様に来店していただくことができました。

昨年９月、施設の老朽化と地域住民の皆様からの要望で一度新装開店した後、多くのお客様からご愛顧いただき、木沢Yショップを模範とし、木頭Yショップへと新装しました。

高知県への国道195号線沿いに建つ同事業所は、食品、日用品、農業資材を扱っており、地域住民の皆様の大切な生活基盤となっています。

福當所長は「木頭地区は高齢化や過疎化が進んでいるため、農業振興と地域活性化を支援していきたい」と意欲を燃やしています。

GAP実践大賞受賞 JAアグリあなんJGAPグループ

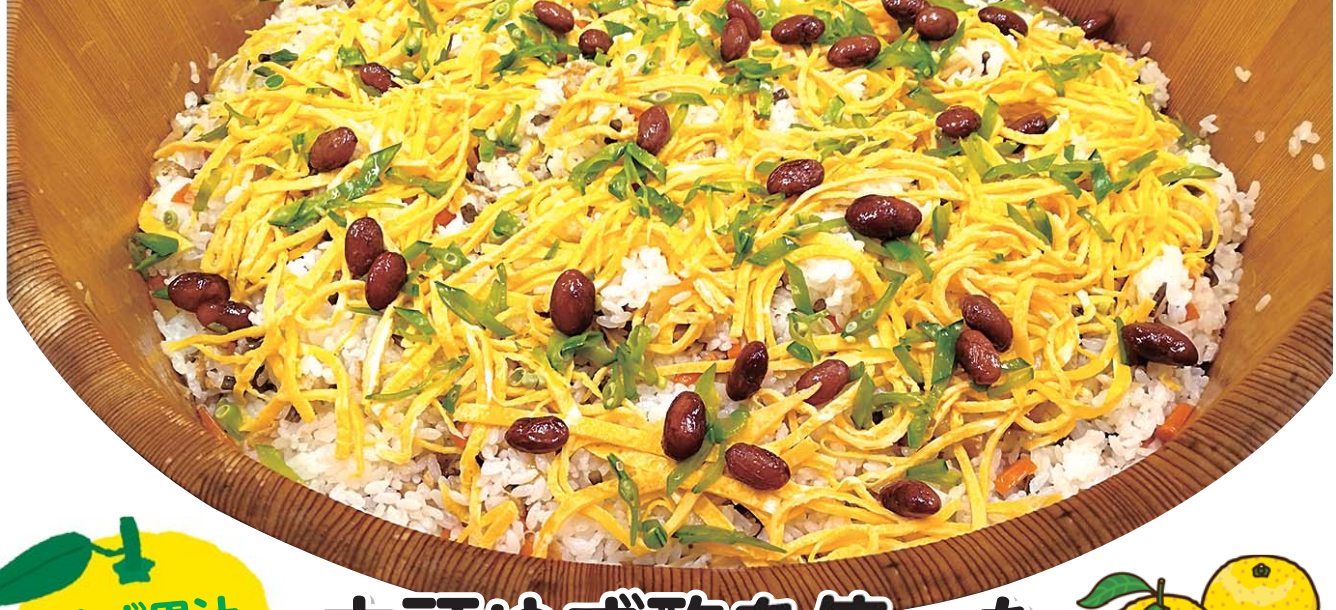
記念講演をする湯浅部長

10月28日、東京都で開催された「GAP JAPAN 2022」でJAアグリあなんJGAPグループがGAP実践大賞を受賞しました。JAアグリあなんJGAPグループは、JAすだち部会がハウススダチでJGAP（農業生産工程管理）を取得し、GAPをブランド化に活かした認証農場、団体の実践事例の中から最も優れた内容が評価されました。

生産者がGAPに取り組みやすい体制を構築、生産者と団体事務局の役割分担を明確にすることから始め、生産者は営農活動に集中でき、マニュアルの作成や各種帳票の整理などは団体事務局がしています。

表彰式にはJAから田中常務と湯浅経済部長が出席し、湯浅部長が「持続的・効果的な認証産地の構築」と題した記念講演をしました。

湯浅部長は「生産者自らが工夫し、さらに進化した管理手法を実践している方もおり、当グループの取り組みが他作物のモデルとなり、一層浸透していくことを期待している」と話しました。



ゆず果汁100%の搾り汁

木頭ゆず酢を使った郷土料理「かきまぜ」

那賀町には、「木頭ゆず」の果汁を使った「かきまぜ」という郷土料理があります。「かきまぜ」は、昔から地域に伝わるちらし寿司のことで、酢飯に木頭ゆず酢（ゆず果汁100%の搾り汁）のみを入れて作るため、ゆずの爽やかな香りと味が引き立ちます。

地域では子どもの頃から親しまれ、大人になってからも日常の食卓や農作業後、野菜の収穫時に作っています。安価でおいしく食べられる料理として愛され続け、この度、「かきまぜ」が文化庁の地域に根付く食文化である「100年フード」に認定されました。

100年フードへの認定により、雑誌“家の光”から取材を受け、木頭支部女性部は11月1日、「木頭ゆず」を栽培する部員が集まり、「かきまぜ」を作りました。同女性部は、「私たちにとっては日常にある料理だけど、100年フードに認定されて名誉なことだと思う。今はゆずの収穫真っ最中なので、これからの季節にゆず果汁を使って、ぜひ全国の消費者に作ってほしい」とPRします。

1月初旬発行の家の光2月号「やまけんのニッポン郷土食遺産」で今回のかきまぜが取り上げられますので、ぜひご覧ください。

この材料に醤油、みりん、砂糖があればOK

木頭ゆず酢を使うだけで
ちらし寿司のレシピで簡単に作れます

かきまぜを紹介する木頭支部女性部

毎年の恒例行事　今年も開催

女性部大野支部が 大野小児童に豆腐作り教室

女性部大野支部は11月９日、毎年の恒例行事「豆腐作り教室」を開き、大野小学校３年生の児童13人が参加しました。

児童は、大豆を茹でる大釜や豆乳を搾る様子に興味津々で、豆腐を切る作業を体験したほか、搾りたての豆乳を初めて味見し、感動していました。

同支部は、お土産に豆腐のほか、おからのパウンドケーキなどを用意して児童に手渡しました。児童は「家に持って帰って、豆腐に醤油をかけてそのままの味を味わいたい」と笑顔を見せていました。

大釜で大豆を茹でる様子

豆乳ができていますね～

豆腐を切る児童

説明を真剣に聞く児童

女性部新野支部　竹ぼうき作り

女性部新野支部は11月11日、久米アサエさんを講師に、旧新野支店隣の倉庫にて竹ぼうきを作りました。新野地区はタケノコの産地で竹が多くあり、昔は家の竹を使って竹ぼうきを自分たちで作っていたそうです。

昔ながらの竹ぼうき。お店には置いていない一点もので珍しいですね!!

見事な竹ぼうきを持って記念撮影★

オリジナルの竹ぼうき！お掃除がはかどりそうですね～♪

農業

管内の応援団

農家直営ジェラート店開店
素材の味をしっかりと
野村祐佳さん

今秋、徳島県阿南市福井町に農家直営のジェラート店「l'orto（ロルト）」が開店しました。ロルトという店名はイタリア語で野菜畑という意味です。店を開店したのは、Anto Farm（アントファーム）を経営し、アスパラガスを栽培する野村祐佳さんです。野村さんは5年前からアスパラガスの栽培に取り組んでいます。独自で「せいくらべ」という名前でブランド化したアスパラガスが今夏、徳島を代表する優れた県産品である「とくしま特選ブランド」に認定されるなど、高品質栽培に余念がありません。

「農家さんが廃棄するB品の野菜などがあれば声を掛けてください」と野村さん

毎日6種のフレーバーが登場します♪アスパラガスは出荷が始まる3月末頃から再登場します！

アスパラガスのB品を六次化産業にしてふりかけやアイスクリーム作りにも挑戦する中、年齢層関係なく食べられるジェラートの開発を思いついたそうです。県内外のジェラート店を視察して勉強し、県産の農産物を使った地産地消を目指しています。アスパラガスのほか、阿南市産のチンゲンサイや栗、梅などのほか、那賀町産の「木頭ゆず」や「相生晩茶」などを使い、野菜や果物の素材の味をしっかりと生かした自然な風味のジェラートを販売しています。子どもから大人まで人気が高まっています。

野村さんの今後の目標は、地元の野菜や果物を全国に向かって発信し、地域活性化に繋げることです。「野菜嫌いな人にも好きになってもらえるようなジェラート作りに励みたい」と意欲を燃やしています。

l'oreo（ロルト）
阿南市福井町古津137-4
10:00～17:00【水曜定休】

Monthly Topics

今月の話題

イチゴ「さちのか」出荷開始

当ＪＡでは10月28日、イチゴ「さちのか」の初出荷がありました。ＪＡ管内では、生産者37戸で桑野、新野、鷲敷、加茂谷地区を中心に「さちのか」を栽培し、主に京阪神市場へ出荷しています。

当ＪＡのイチゴは、県内一の早出し産地と言われています。今年産は来年5月までの出荷で、総出荷量１３０トン、目標販売金額は１億８０００万円を計画しています。

初日は生産者の乾理悦さんが37パック（１パック２５０ｇ）を出荷し、「今年産は高温で栽培に苦労したが、おいしいさちのかを消費者に食べてもらいたい」と期待を込めました。

阿南市学校給食に 木頭ゆず出荷

11月14日、食農教育と地産地消に繋げることを目的として、木頭ゆず振興協議会の協力のもと、阿南市の学校給食に木頭ゆずを出荷しました。メニューは〝卵とコンニャクのゆず味噌かけ〟でした。

当ＪＡは今年度、学校給食にオクラ、露地すだちを出荷し、３回目の取り組みでした。木頭ゆずの販売担当者は「子どもたちに木頭ゆずのファンになってほしい」と期待を込めました。

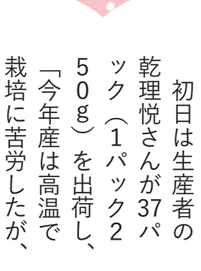
阿南給油所 計量機一新でリニューアルオープン

阿南給油所は11月１日、計量機を一新し、リニューアルオープンしました。４日間、給油でボックスティッシュプレゼントのキャンペーンを実施し、延べ３１２０台が来店、現金会員カードを作ると店頭表示価格より１リットル２円引きになることを伝え、新たに１４５人が会員になり、大好評でした。お客様からは「物価が高騰する中助かる」と喜ばれました。

阿南給油所は、阿南市の中心部に位置し、燃料の供給拠点として、石油類の販売及び配送業務を展開しています。

給油所は全国的に減少傾向で、県内でも需要の減少や後継者不足、施設の老朽化などで廃業が進んでいる中、同給油所は地域の生活基盤として重要な役割を果たそうと、約６年前には洗車機を一新し、年々客層が増加し、地域のパイプラインとなっています。

棚橋所長は「地域に密着した給油所としてお客様に安心して利用していただけるよう、今後も頑張りたい」と話しました。



職場体験

当ＪＡは10月27、28日の２日間、ＪＡや農業について理解を深めてもらおうと、那賀高校２年生の生徒３人の職場体験学習を受け入れました。那賀経済センターでは相生緑茶の袋詰め、すだちの選果作業、木頭ゆずの荷受けや出荷作業を体験してもらいました。

また、本部では、研修施設でトマトの収穫・選果作業、購買店舗で玉ねぎ苗の受け渡しなどを体験してもらいました。

体験した生徒は「家族がＪＡで働いているので、仕事に興味があり、体験場所にＪＡを選んだ。体験出来て普段家族がどんな仕事をしているのか少しだけ知ることができて良かった」と話しました。

購買等年間取引履歴の有料化について

日頃は、農協各事業に格別のご高配を賜り厚くお礼を申し上げます。

さて、令和３年12月配布の広報誌（No.364：12月号）でご案内させて頂きました年間の取引明細の有料化について、改めてご案内させて頂きます。

昨年より実施しております経済事業に於ける令和４年（令和４年１月１日～令和４年12月31日）の年間取引履歴を下記のとおり申込方式による有料化とさて頂きますので、誠に勝手ではございますが、ご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

なお、お申込は令和５年１月13日（金）までに最寄りの店舗にご持参下さいますよう併せてお願い申し上げます。事務都合により、令和５年１月下旬より取引履歴を郵送させて頂きます。

1. **購買取引年間供給履歴一覧表**（育苗センター、ライスセンターの一部含む）
   ※ライスセンターについては、個別張り込み分だけが履歴に載ります。
   共同張り込み分は下記③の明細となりますので、別途料金が必要です。
2. **販売精算年間履歴一覧表**（青果・花卉・果実・米穀など）
3. **ライスセンター利用明細書(兼)証明書**（共同張り込み分）

①②③
年間履歴各1通
300円(税込)となります。

お問い合わせ先　経済部　営農課 ☎ (0884) 26−1811
購買課 ☎ (0884) 26−1812

【組合員控】(注)合計金額は、基本購買代金として、翌月末に引落させて頂きますので、ご了承下さい。

NO	必要な年間取引履歴	必要部数	単価(税込・送料込)	合計金額
1	購買取引年間供給履歴一覧表	部	300円	円
2	販売精算年間履歴一覧表	部	300円	円
3	阿南ライスセンター・椿ライスセンター・新野ライスセンター利用者 ライスセンター利用明細書(共同張込分)	部	300円	円
合計		部		円

キリトリ

【農協申込用】

※農協使用欄

NO	必要な年間取引履歴	必要部数	単価(税込・送料込)	合計金額	ＪＡ担当者
1	購買取引年間供給履歴一覧表	部	300円	円	
2	販売精算年間履歴一覧表	部	300円	円	
3	阿南ライスセンター・椿ライスセンター・新野ライスセンター利用者 ライスセンター利用明細書(共同張込分)	部	300円	円	
合計		部		円	

※お申込者ご本人の年間履歴を発行させていただきます。

申込者住所

申込者氏名

申込者電話　（　　）　　−

(注)合計金額は、基本購買代金として、翌月末に引落させて頂きますので、ご了承下さい。

※農協使用欄

受付日	受付者	組合員コード

ＡＴＭ 年末年始 営業のご案内

ＡＴＭ	住　所	12/30(金)	12/31(土)	1/1(日)	1/2(月)	1/3(火)
阿南支店	阿南市領家町野神311-4	通常稼働	9:00～19:00			
北部支店	阿南市上中町岡288-4		9:00～17:00			
南部支店	阿南市福井町大西150-1					
見能林ATM	阿南市見能林町志んじゃく15-4 (鳥海印刷(有)横)					
農業共済組合南部支所前ATM	阿南市桑野町中野120					
橘ATM	阿南市橘町東中浜84-44 (徳島大正銀行橘支店前)					
椿ATM	阿南市椿町庄田5(旧椿事業所跡)					
新野ATM	阿南市新野町片山43-1					
相生支店	那賀郡那賀町延野字王子14-1					
宮浜ATM	那賀郡那賀町小浜224-1					
鷲敷ATM	那賀郡那賀町和食郷字南川104-1 (那賀町役場鷲敷庁舎前)					
もみじ川温泉前ATM	那賀郡那賀町大久保字西納野9-3					
加茂谷ATM	阿南市吉井町賀美40-1 (加茂谷Ｙショップ内)		休　止			
木沢事業所ATM	那賀郡那賀町木頭字広瀬5-3 木沢事業所(木沢物産センター内)		9:00~17:00	休　止		
木頭事業所ATM	那賀郡那賀町木頭和無田字 シモマツギ19　木頭事業所		9:00～17:00			
阿南医療センターATM	阿南市宝田町川原6-1 (阿南医療センター内)	休　止				

※手数料即時無料化対象以外の場合は、手数料が必要となります。

購買店舗　年末年始営業のご案内

店　舗	12/30(金)	12/31(土)	1/1(日)	1/2(月)	1/3(火)	1/4(水)
アグリ購買課	8:30~17:00	休　業	休　業	休　業	休　業	通常営業
お米屋さん	9:30~18:00					
アグリエール	8:30~17:00					
加茂谷Ｙショップ	7:00~19:00		8:30~17:00 時短営業			
那賀経済センター	8:30~17:00		休　業			
木沢事業所	7:30~18:00	8:30~17:00 時短営業				
スマイル号	11:30~17:30	休　業				
木頭事業所	8:30~18:00					
農機センター	8:30~17:00					

給油所店舗　年末年始営業のご案内

店　舗	12/30(金)	12/31(土)	1/1(日)	1/2(月)	1/3(火)	1/4(水)
阿南ＳＳ	7:00~22:00	7:00~22:00	休　業	8:00~19:00 時短営業	8:00~19:00 時短営業	通常営業
平谷ＳＳ	7:30~18:00	休　業		休　業	休　業	

※灯油等の配送は、12月30日(金)までとさせて頂きます。令和５年１月４日(水)より配送開始。
※Ａ重油は、12月30日(金)までに給油お願い致します。12月31日～1月４日まで休業させて頂きます。

JAの自動車共済をご利用のみなさまへ

令和４年12月31日(土)から令和５年１月３日(火)の事故受付は、
0120-258-931（ジコは　クミアイ）へお願いします。
＊24時間・365日でご利用いただけます。携帯電話からもつながります。

cooking delicious food

ゆずの季節になった今月は、“五倍酢”を使った
「ゆずジャム」、さらにそのゆずジャムと五倍酢を使った
「白菜のゆずジャム漬け」をご紹介します★(^^)／

このレシピで使う
エーコープマーク品

ジャムも自分で作っちゃお★

ゆずジャム

◆ 材料

- ゆず …… 500ｇ
- 砂糖 …… 300ｇ
- **エーコープ五倍酢 …… 大さじ2**

◆ 作り方

① ゆずはきれいに洗い、半分に切り外側の皮をむく。（苦味を抑えるため、皮の白い部分はなるべく除く）せん切りにして茹でる。

② 果肉は白い皮と種を除いて手でしぼる。鍋にゆず、砂糖、**五倍酢**を加え煮詰める。ややトロミがついた時に火を止める。

白菜とジャム?! いやいや、
とっても合うんです♪

白菜のゆずジャム漬け

◆ 材料

- 白菜 …… 1 kg
- 塩 …… 30ｇ
- ゆずジャム …… 大さじ4
- **エーコープ五倍酢 …… 大さじ1**

◆ 作り方

① 白菜はザク切りにし、塩をもみこんで3時間程おいて水気をしぼる。
ゆずジャム、**五倍酢**を加え漬け込む。

木頭ゆず祭り

11月5日、当JAなどで構成する木頭ゆずクラスター協議会主催の“木頭ゆず祭り”が未来コンビニで開催されました。大人気のご当地キャラクター“ゆずばあちゃん”が登場し、ゆず搾り体験や“かきまぜ”の実演などがあり、大盛況でした。

令和5年 1月 2月 各種無料相談会

税務相談（要予約）

1月**19日（木）** 9:00～12:00
2月15日（水） 9:00～12:00

※1月の税務相談は19日（木）に変更になりました。

法律相談（要予約）

1月10日（火） 10:00～12:00
2月 7日（火） 10:00～12:00

場所　アグリあなん

お問い合わせ

総務部（0884）26-1814
（月～金（祝日除く）8時半～17時）

理事会だより

令和4年11月30日（水）

協議事項

⑴ ディスクロージャー誌の開示について
⑵ 不良債権処理方針及び債権の直接償却について
⑶ 利益相反取引について

報告事項

⑴ 令和4年度上期監事監査について
⑵ 令和4年度10月末実績について
⑶ 内部監査報告について

お知らせ

職員の人事異動をお知らせいたします。
（令和4年11月21日付）

相生支店（共済）
儀宝和仁　前 那賀経済センター副センター長

第20回

阿南市加茂町の太龍寺

今月は阿南市加茂町の太龍寺をご紹介します。ロープウェーが鷲の里から出ているからでしょうか、那賀町鷲敷が住所だと思い込んでいました。紅葉がきれいな季節の写真を提供していただきました。紅葉で風情が出ていて、この季節なら、長い階段も頑張って登れそうですね。ロープウェーにも乗ってみたいと思いながらまだ実現していないので、空から景色を一望してみたいです。

編集後記

10月下旬、姪が誕生日だったので、甥がスターバックスコーヒーの“ダークモカチップクリームフラペチーノ”を買いに行こうと提案してくれ、ドライブスルーに出掛けました。

目の悪い私はメニュー版が見えず、甥が後部座席から何度も教えてくれたのですが、“ダークモカチップクリームフラペチーノ”となかなか言えず、大変恥ずかしい思いをしました。

それにしても中学１年の姪と小学６年の甥がスタバに行っていてお気に入りのメニューがあることを知り、オシャレな時代になったものだと驚きました。（亜）

JAアグリあなん 12月号（No.376）
発行 阿南農業協同組合 阿南市桑野町上張15 TEL (0884) 26-1814
印刷 鳥海印刷㈲

JAアグリあなん ホームページ　農業紹介 ホームページ　Instagram　Facebook　LINE