JAだよりおおがた
Ogata
3
MARCH
2018 No.536

特集 JA健康寿命100歳プロジェクト

日本の伝統食 納豆で毎日を元気に健やかに！ 04

今月の表紙 **金花茶（キンカチャ）**

雪解けにはまだ少し早い3月1日、生態系公園の温室で撮影しました。
「金花茶」の名前は、金色の花を咲かせるチャの仲間という意味からきています。
1965年に中国とベトナムの国境近くの低地で発見され、ツバキ科としては珍しい黄色の花を咲かせるため「幻のツバキ」と呼ばれているそうです。

今月号の主な内容

02 あぐりプラザ情報・健康百科
03 女性部活動だより
06 おぉがたな話題・フォトニュース
08 営農だより
09 理事会報告・青年部活動報告と予定・職員人事
10 初めてのお誕生日・フォトニュース

JAグループ秋田キャッチフレーズ
いいねをいっぱい届けたい
JA大潟村

あぐりプラザ トクトク情報

★今月の特売日「３月決算セール！」

３月22日㈭・23日㈮

※毎週金曜日はフライデーセールを開催中です！

★ポイント３倍デー

３月16日㈮・26日㈪

お知らせ

★３月１日（木）から営業時間が
朝８：30～夜７：00に変更になっております。
また日曜日も休まず営業しておりますのでご利用よろしくお願いいたします。

★３月31日（土）は決算棚卸のため
午後１：00で閉店させていただきます。

お問い合わせは生活課（45－2214）まで。

整備課自動車よりお知らせ

自動車の検査登録手数料が変わります！

お問い合わせは整備課自動車（TEL45－2411）まで。

【開始時期】：平成30年４月１日より申請があったもの

手　　続		検査手数料（印紙代）	
		現　行	改定後
継続検査	窓口申請	1,100円	1,200円

健康百科　歯周病を防ぐには

佐久総合病院名誉院長
松　島　松　翠

歯周病とは「歯そのものの病気」ではなく、「歯を支える組織の病気」です。従って、歯周病が進むと歯がグラグラとなって、最終的には歯が抜けてしまいます。中高年で歯を失う原因で最も多いのがこの歯周病です。

歯周病の原因は、プラーク（歯垢〈しこう〉）というさまざまな生きた細菌が集まった物が、歯の表面に付着することです。プラークがたまると、細菌が出す毒素や有害物質によって、歯周組織に炎症が起こります。すると歯肉（歯茎）が赤く腫れたり、出血が起きたりします。さらに進むと、歯を支えている歯槽骨（しそうこつ）が溶け、歯がグラグラしてきます。

歯周病の予防で最も重要なのは、歯磨きなどによって、歯の表面や歯と歯肉の間にあるプラークを取り除くことです。プラークは食べかすなどとは違って、のりのように歯にべったり付着するので、口をすすぐ程度では落とすことができません。やはり歯磨きが基本です。歯ブラシの種類や磨き方については、歯科で指導を受けるのが良いでしょう。

日常生活の上では、特に喫煙習慣は歯周病の危険因子の一つとされ、歯肉の血液循環が悪くなるなど、歯周病を悪化させる原因ともなっています。従って、たばこを吸っている方は、やめるべきでしょう。

肥満や糖尿病などの生活習慣病があると、細菌に対する免疫力が落ちることから、歯周病の進行に影響があることが分かってきました。特に糖尿病があると炎症を進行させますので、食生活など、生活習慣の改善をして、糖尿病を治療することに専念してください。

第404号

女性部「活動だより」

☆これからの行事予定

◎３月20日（火）　水稲育苗・野菜栽培講習会
９時～　ＪＡ会館　（２ポイント）

★活動報告と各種会議報告

◎楽しく軽スポーツ（１月23日）

体育館で、スポーツ推進員の方々に「スマイルボウリング」を教えてもらいました。ボール、ピンも小さくてミニボウリングといったところでしょうか。２チームに分かれ、ピンを何回で倒すかを競いますが、ゲートをくぐらせなければならず、意識すればするほどそれに当たってしまい皆さん苦戦していました。スペアやストライクが出ると歓声が上がり、最後には軽く汗もかき楽しく時間を過ごすことができました。
（齊藤直子記）

スマイルボウリングの様子

◎ＪＡ役職員との懇談会（１月29日午前）

細川専務、大沼理事、高橋常務、菅原常監、相沢生活課長に出席いただき、ＪＡの現状や課題についてお話いただくとともに、ＪＡへの要望や意見などを出しました（※詳細は７ページに掲載）。ＪＡをより身近に感じることができたと思います。　（山本嘉子記）

◎女性部懇談会（1月29日午後）

婦人会・女性部の活動をよりよいものにするため、意見を出し合いました。

話し合いを活発にするため、グループに分かれて30年度のテーマや、取り組みたいこと、移動研修やバレー大会などについて話し合いました。次年度の事業計画の参考にさせていただきました。　（山本嘉子記）

◎こめ油料理講習会（２月９日）

村民センターで開催し、部員17名と保健センターの遠藤さんの計18名が参加しました。

「エーコープこめ油」を製造する築野食品工業㈱（東京都）から、フードプランナーで栄養士の大塚尚子氏を講師に迎え、まずはこめ油を使って「食べるラー油」を作りました。その後ラー油の応用料理「枝豆とラー油の炊き込みご飯」、「ネギの味噌汁（食べるラー油入り）」、「和風麻婆豆腐」、「豆腐サラダ（ラー油ドレッシング）」の４品と、甘酒のフレンチトーストを教えていただきました。

食べるラー油を買ったことはあっても、作ったことはなかったので、油の温度や材料など勉強になりました。先生によると、油の温度に気を付けることがポイントだそうです。常温で３カ月はもつので、春作業に向けて忙しい時に常備できるのはとても助かります。

食後にはこめ油の製造や米ぬか石けんの話で盛り上がり、楽しく美味しい時間を過ごしました。
（石川千春記）

講師の大塚尚子氏
（右から2人目）

まずはラー油作りから

ラー油の応用料理４品と、
甘酒のフレンチトースト

◎健康講座（２月13日）

今回は「認知症と介護について」と「リハビリの先生による軽体操」を勉強しました。

「もし自分が認知症と診断されたら告知してほしいですか？」、「誰かに打ち明けますか？」、「家で介護してほしいですか？」という質問に、「旦那？」、「子ども？」、「でも迷惑はかけたくない」など、様々な答えが出ました。

その人その人の人生があり、個性があるからこそ認知症の方への接し方は教科書通りにはいきません。だからこそ、それを見てきた家族が理解し、認め、寄り添ってあげられるのではないか、という講師のお話に、改めて考えさせられました。

その後、作業療法士の先生に、握力、片足立ちなどの基礎体力を測定してもらい軽い運動をしました。参加者の体力はまだまだ十分でしたが、老化は足腰からといいます。「１日8,000 ～ 10,000歩」と言いますが、皆さん歩いていますか？春まではもう少しあります。さあ今のうちに体力をつけて春仕事を頑張りましょう。　（小松ひとみ記）

◎楽しく軽スポーツ（２月16日）

３回目は３Ｂ体操でした。３Ｂ体操という言葉は以前から知っていましたが、初めての人は私を含めて数名いました。ボール、ベル、ベルターなどの用具を使って音楽に合わせて体を動かす体操です。初めは構えて動いていましたが、難しい体操ではないので、気軽に楽しくできました。用具だけでなく、手を繋いで大きな輪になって支え合いながらの体操もありました。楽しみながら、バランス機能や筋肉をほぐしたり、筋力を鍛えたり、美しい姿勢に近付ける体操なので、これからも是非参加したいと思います。
（齊藤美智子記）

３Ｂ体操の様子

◎「かご作りグループ」活動報告

「かご、作りたいね！」から始まったグループ活動。多数の参加をいただき、講師の丁寧な指導のもとエコクラフト、ＰＰバンドそれぞれ同じ形のものを作りましたが、配色が違うことで個性のある作品に仕上がりました。ＰＰバンドのかごは、復習を兼ねて２つ作る方が多く見られました。

休憩も忘れるくらい夢中になれた５日間。どちらも実用性のある作品で、これからの生活に取り入れられたらと思います。作品は婦人会・ＪＡ女性部の総会に展示させていただきました。

エコクラフトのかご作り：２月１日・５日、安田貞則先生　参加者14名。

ＰＰバンドのかご作り：２月８日・13日・19日、馬場千恵子先生　参加者18名。

ご指導・ご参加・ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。　（一箭薫記）

かご作りの様子とできあがった作品

日本の伝統食

納豆で毎日を元気に健やかに！

日本の発酵食の代表ともいえるのが納豆です。ご飯のお供として愛されてきただけでなく、近年ではその健康効果に注目が集まっています。おいしくて栄養価が高い納豆の魅力を探ってみましょう。

イラスト：MDR デザイン

納豆の魅力を再確認しよう

ご飯と納豆の関係

皆さんはどのように納豆を食べますか？

全国納豆協同組合連合会は一般消費者（男女各1000人、20～60代）を対象に定期的に納豆に関する調査を行っており、2017年の調査の結果、「納豆の食べ方」については、「ご飯にかけて食べることがほとんど」が48・0％、次いで「ご飯にかけて食べることが多い」が15・2％、合計6割以上でした。その上20代から50代以上までどの世代も過半数を占めていました。ちなみに納豆の食頻度について最も高い回答は「2～3日に1回」でした。

納豆とご飯は相性が良いことがうかがえますが、その理由は粒の大きさにもありそうです。納豆用大豆には極大粒から極小粒まで粒の大きさが分かれています。同調査で「最も好きな豆の大きさ」については、小粒が36・8％、超小粒が13・1％でした。同会専務理事の松永進さんは、「小粒の納豆とご飯粒の大きさが同じくらいなので、互いによく絡んで食べやすくなる」と説明します。

納豆が好まれる理由

現在の食は、簡便志向、経済志向、健康志向が3大志向といわれています。納豆は、その全てを満たしています。多くが小分けされていて調味料付きで混ぜるだけで出来上がりです。価格も手頃で、コンビニなどでも手に入ります。栄養が豊富で、昨今の発酵食品ブームもあり、その機能性はあらためて注目を浴びています。

整腸効果、美肌やダイエット、コレステロールの抑制、骨粗しょう症予防、免疫力アップ、血液サラサラなど、さまざまな効果が期待されているようです。

抜群に優秀な納豆の栄養

納豆は良質なタンパク源であり、必須アミノ酸、脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維などさまざまな栄養素が豊富に含まれています。ビタミン類のなかでも豊富に含まれているビタミンB2は、体内にたまった脂肪を分解・燃焼させる働きがあるだけでなく、疲労回復や肝機能の向上にも効果があるといわれています。ビタミンK2は中高年の骨を丈夫にする上でその機能が期待されています。

納豆といえば、イソフラボンやサポニンもよく知られた成分です。これらは抗酸化作用があり、アンチエイジングや女性の更年期障害の改善に役立つことが知られています。

うまみが詰まっているネバネバ成分も特徴的。これはアミノ酸の一種でグルタミン酸であり、ネバネバが胃壁を守ったり、

健康・長寿をサポートする

ポリアミン

納豆に含まれている成分にポリアミンという物質があります。動脈硬化を抑制する働きがあるとして、最近、注目を浴びています。動脈硬化の進行を食い止めれば、脳卒中や心臓病など重大な病気の予防にも役立ちます。体の中から老化防止、若返りを手助けしてくれるうれしい成分なのです。

取材協力：全国納豆協同組合連合会
http://www.natto.or.jp/

日本の伝統的食品として、健康増進に良い食品として、消費者に納豆の理解を深め、納豆の付加価値を高めるため情報発信を行っています。健康のための和食も提案しており、当会と米穀安定供給確保支援機構、海苔で健康推進委員会の３つの団体からなる“和”食文化推進協議会（※）でも活動しています。

※“和”食文化推進協議会
http://www.wa-shokubunka.com/

腸管の老廃物の通りを良くしたり、毒素の排せつを促したりすると考えられています。他にもまだまだ機能が期待できる成分が含まれ、一日1パックいただくのが理想といえるでしょう。

おいしく食べるコツ

アツアツ調理より、適温で

毎日でも食べたい納豆。そのネバネバ部分に含まれる成分のナットウキナーゼは熱に弱い性質を持っています。熱したり、熱いご飯の上にのせたりするとその機能が期待できなくなります。70度で酵素は分解するといわれています。50度より少し低めの温度で食べるのが良いとされます。子どもにも人気の納豆手巻きは手軽でお勧め。最近、ちょっとしたブームとなっている玄米のご飯粒とも絡みやすいです。

また、東北の郷土料理に納豆汁というものがあります。包丁でたたいて細かくした納豆を、出来上がったみそ汁の火を止め、最後に入れると良いでしょう。超小粒やひき割り納豆なら混ぜてそのまま入れても構わないでしょう。

一口メモ

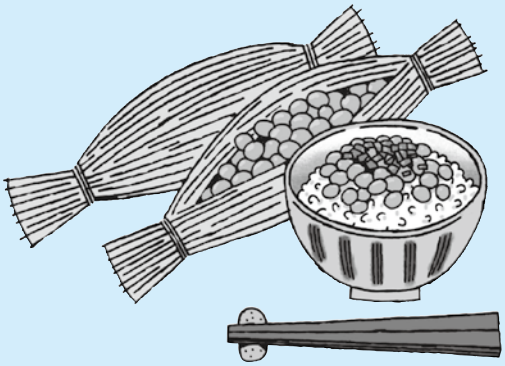
ナットウキナーゼ
血栓を溶かすので、脳梗塞、脳卒中、心筋梗塞などの予防・治癒などに期待できるといわれている酵素

調味料との新しい組み合わせ

市販の納豆の多くは、たれとからしが付いています。各メーカー、ブランドごとにさまざまな研究と工夫を凝らし、納豆と合う調味料として開発したものです。そのまま使うのが定番ですが、たまには味に変化をつけるのも楽しいものです。

納豆とオイル系の調味料は相性が良く、オリーブ油やごま油はおすすめです。調査ではマヨネーズ、ラー油などを入れる声もあります。

予想以上においしいといわれるのは、砂糖を加えた納豆です。北海道や東北の一部には砂糖を入れるのが普通の地域もあり、砂糖を入れることで粘りが増し、口当たりもなめらかになります。納豆の臭いも和らぎ、試す価値はあるでしょう。



納豆レシピ

家族で納豆3種巻き

世代を超えて愛されるのり巻き。納豆を加えて納豆巻きはいかがでしょうか。

のりには納豆に含まれないビタミンAやC、ヨウ素やマンガンなどの成分が含まれ、栄養バランスが整いやすくなります。

これにお好みの具を併せて、さらに栄養価もおいしさもアップ！

© 全国納豆協同組合連合会

材料（各適量）

【イカ梅納豆巻き】
納豆、大葉、イカのお刺し身、かつお節、練り梅、蜂蜜

【アボカド納豆巻き】
納豆、アボカド、千切り野菜（キュウリ、ニンジン、ネギなど）、ラッキョウの漬物（お好みで）

【ツナマヨ納豆巻き】
納豆、ツナ缶、缶詰のコーン、マヨネーズ、千切りキュウリ

作り方

（1）ご飯を炊き、すし酢を振り混ぜすし飯を作る

（2）のり、すし飯の上に具材をのせて完成

おおがたな話題

第15回　産地形成に必要な力は何か？

本誌２月号は、ＪＡの臨時総会によるたまねぎ「産地パワーアップ事業」の可決を伝えた。これによりＪＡは、組合員の所得増大を旗印に、乾燥・調製・貯蔵施設と関連農業機械を取得して“出口”と“指導”を担当する。

この際、あえて問うべきなのは、この件に端を発するＪＡと組合員の主体性や計画性であろう。一見、有利に見えても、国の事業は国の事業である。それを使いこなして組合員の所得増大とＪＡ事業の拡大に結びつけて行くには何が必要か、しっかり練り、合意形成に結びつけていかなければならない。さいわい総会では、それらに関する質疑もなされ、排水対策・技術指導なども論議されたようだ。だが、それはあくまでスタートに過ぎない。

産地形成に必要な力は何か。筆者もいくつかの成功事例や失敗事例を見てきた。では、成功と失敗を分ける転機は何か。いろいろあると言えばいろいろあるのだろうが、一番大事なのは「まとまりを作れるか」ではないか。「産地とはマーク（印）だ」とも言われるように、一定品質のものが一定時に一定量が出てくると、当てにできる存在になり得るかどうかだ。

筆者は２年前からＪＡ営農指導実践全国大会の審査員を務めさせて頂いている。そこで改めて感じるのは、成功事例には少なくとも２つの共通点があるということだ。１つは営農指導部門を不採算部門ではなくＪＡ全体の基軸と位置づけ、営農指導員はＪＡ職員の花形として活躍しているように見えることだ。もう１つは、ＪＡ単独でまとまるのではなく、組織を超えた産学官民横断的な研究会やプロジェクトチームを結成し、それを農業者とＪＡ等が主導して成果に結び付けていることだ。

しっかりとした位置づけと開放的な場づくりが相互信頼のまとまりと躍動を作り、発展のカギとなっている。

〈つづく〉

秋田県立大学 名誉教授
佐藤　了

（さとう　さとる）
1949年秋田県生まれ。北海道大学大学院農学研究科博士課程単位取得。農林省農事試験場、農林水産省農業研究センター、東北農業試験場で試験研究に従事。1997年に秋田県立農業短期大学教授に就任。秋田県立大学生物資源科学部教授、学部長を経て、2014年３月定年退職。専門は農業経済と地域計画。

フォトニュース PhotoNews

農作業効率化と環境保全を目指して
GNSS汎用利用・成果報告会

秋田県立大学と農研機構・東北農業研究センター、秋田県農業試験場などでつくる「大潟村GNSS利用コンソーシアム」は、GNSS（全球測位衛星システム）を活用し、自動操縦が可能な田植機の研究開発に取り組んでいます。自動操縦による農家の負担軽減や、農業排水の抑制に伴う八郎湖の水質汚濁防止の効果についての報告会を、２月19日にＪＡ会館大会議室で行いました。

農研機構・東北農業研究センターの長坂善禎作業技術グループ長は、「従来の落水移植と比較しても、植え付けの精度は同等で、生育と収量、品質に影響はなかった」と述べました。

県立大の近藤正准教授（農業水利学）は、「無落水移植で水資源を削減でき、窒素を22％、リンを19％排出削減できた」と述べました。

今後は、GNSSの利用を様々な農機具に応用し、汎用性を高めながらコスト低減を図っていくとのことです。また、５月にGNSS直進アシスト田植機の実演会を開催する予定です。

※フォトニュースは10ページにも掲載しています。

貴重なご意見ありがとうございます

女性部・JA役職員との懇談会

JA大潟村と女性部は1月29日に懇談会を開きました。

3月オープンのコンビニエンスストアや、同敷地内の発展計画をはじめ、女性部が普段利用する機会の多いあぐりプラザへの要望等が多数寄せられましたので、いくつかご紹介いたします。

コンビニ及び発展計画について

Q.コンビニ以外に、コインランドリーなどを設置するのか?

A.コインランドリー設置の要望は多いので、前向きに検討中です。

Q.組合員へ他の構想のアンケート等は考えているのか?

A.今のところアンケート等の実施は考えておりません。

Q.臨時総会では、発展計画として特産品を販売するなど、将来的に夢のある計画が出ていたが?

A.村内でイベント等があった時や、メロンの最盛期などは簡易テント等で販売を行う事を検討中です。

Q.籾からすれる精米機を設置してほしい。

A.そのような精米機を設置出来るよう検討中です。

内部留保について

Q.部門配賦で赤字になるようだったら、組合員から賦課金をもらう事も考えていかなければいけないのではないか?

A.今まで賦課金をもらっていないので、これからも賦課金に頼らずに経営していけるよう、JA各部署がさらに努力してまいります。

Q.なぜ今回の「産地パワーアップ事業」のような大きな事業が大潟村に来たのか?

A.あくまでも想像ですが、平成30年度から生産調整が廃止される事、また今後は大潟村も米の作付だけに頼らずに農業経営を行っていくようにという国の方針かもしれません。

店舗について

Q.店舗の商品は高いと言われているが、そうでもない。他店は税抜き表示になっているのでそう感じるが、店舗の方が安い商品がいっぱいある。税込表示なので非常に親切だと思う。

A.他店は税抜価格を大きく表示しているところが多いので、その表示価格に消費税を加えると当店の価格と同じくらい、逆に高い商品も多いと思います。ガソリン代をかけて他店で買い物するよりも、当店でお買物するほうをお勧めいたします。

Q.葉物野菜は少し鮮度が落ちていると感じることがある。霧吹きするなど工夫してはどうか?値引きコーナーに鮮度の悪い商品を出されても買いたくないので、まだ食べられる状態で出してほしい。あるいは、惣菜にまわして利用する事は出来ないのか?

A.野菜だけでなく、鮮魚等についても値引きコーナーに出すタイミングをもっと早くし、鮮度管理をもっと徹底するようにいたします。また、惣菜にまわして調理する事も部門で話し合い、なるべくロスが出ないように工夫してまいります。

Q.遺伝子組み換え食品に対する不安もあるし、Aコープマーク品をもっと拡大させてもらいたい。

A.安心安全なAコープマーク品については、欲しい商品があれば注文して取り寄せいたします。また、遺伝子組み換え商品はなるべく置かないようにいたします。

Q.規模を縮小することだけではなく、もっと売る努力をしてほしい。たとえば休憩スペースで試食会等をやってみては?

A.店内改装後はそのような企画も検討してまいります。

Q.魚のパックについて。4切れは多いと感じるので、2切れなど少量パックも置いてほしい。トレーでなく、袋でもいいと思う。

A.小さ目のパック等も用意いたします。

その他

Q.自己改革といわれているが、JAとしてどのように考えているか?

A.農業生産の拡大、地域の活性化、農業者の所得増大の実現に向けて、JA自らの創意工夫と経営判断に基づき農業・地域の発展に取り組んでまいりたいと考えております。

今後も皆様から意見をいただきながら、満足いただけるJA事業を目指してまいります。

貴重なご意見ありがとうございます

営農だより

※このコーナーは隔月で掲載致します。

園芸作物の栽培に取り組む大潟村の生産者を紹介していきます。

第４回は「かぼちゃ」の生産者です。

吉原　忍（よしはら しのぶ）さん（44）

家族構成：妻・子ども２人・父・母の６人
水稲8.4ha、麦・大豆（二毛作）4.8ha、かぼちゃ 1.3ha
昨年、かぼちゃの「GLOBALG.A.P（グローバルギャップ）認証」を取得
「特産かぼちゃ生産組合」（以下、生産組合）の組合長

栽培を始めたきっかけは

夏場の比較的手が空く時期に、稲作以外の栽培を始めたいと考えていたところ、たまたま周囲にかぼちゃ生産者が多く、教えてもらう機会に恵まれていたため２００３年に栽培を始めました。

（生産組合の）出荷先は

ＪＡを通して、約70％は全農に、約10％は全農を通さず関東や関西のスーパーに、約20％はパンプキンパイ等の原材料として加工用に出荷しています。

苗づくりの方法は

ＪＡで種子を購入し、空きハウス１棟で４，０００～５，０００本の苗を作って、1.3haの圃場に定植しています。

栽培しての感想は

かぼちゃの品種を「みやこ」から「くり大将」に変えてからは、芽かき期間が短くなったことにより作業が減りました。また、みやこの時はダンボールで出荷していましたが、くり大将に変えてからはコンテナを使用しています。くり大将は糖度の上昇が遅く傷むのも遅いですし、効率的に出荷できるようになりました。

これからの課題は

現在生産組合では、全農を通さず関東や関西のスーパーに10％ほど出荷していますが、そこからの引き合いが年々強くなっており、価格も上昇しています。しかしながら需要に対して供給量が追い付いていないのが現状です。全農への出荷量をキープしつつ、そちらへの出荷量も増やすため、生産組合では栽培マニュアルの作成や講習会の開催による技術の向上を図り、作り手と玉数を増やす努力をしています。

かぼちゃ栽培の年間スケジュール（圃場の場合）

3月	4月		5月		6月		7月		8月		9～11月
野鼠対策	播種	圃場準備	定植	整枝	皿敷き						野鼠対策
					養蜂箱設置						
							日焼け対策				
					交配			収穫・出荷			
	育苗（20日間）				防除						

かぼちゃ栽培を考えている農家の方々へひとこと

今まで園芸作物の栽培経験がなく、自分に合う作物を探している人こそ、まずはかぼちゃに挑戦してほしいです。かぼちゃの作業は稲作の合間にできます。

苗は生産組合で準備しており、栽培マニュアルもあり、仲間もいっぱいいるので、未経験者でも取り組みやすい環境が整っていますよ。

（「特産かぼちゃ生産組合」２０１７年度会員：60人、面積：15ha）

営業日、営業時間の変更について（お知らせ）

日頃より、ＪＡ事業をご利用いただきまして誠にありがとうございます。
さて、当ＪＡでは冬期間、営業日と営業時間を変更しておりましたが、平成30年３月１日より下記のとおり営業致します。今後ともＪＡ事業につきまして、特段のご理解を賜りますようお願い致します。

区分＼月日	平日	第１・３・５土曜日	第２・４土曜日 日曜・祝日
ＪＡ大潟村本所	８：30～17：00	８：30～17：00（当番制）	休
貯金（窓口）	※８：30～16：00	休	休
あぐりプラザ	８：30～19：00	８：30～19：00	８：30～19：00
給油所（ＪＡ-ＳＳ）	７：00～19：00	７：00～19：00	７：00～19：00
整備課（自動車・農機）	８：30～17：00	８：30～17：00（当番制）	日直
資材課	８：30～17：00	８：30～17：00（当番制）	８：30～17：00（当番制）
営農支援課	８：30～17：00	８：30～17：00（当番制）	休

※貯金窓口は16：00までですが、他金融機関への振込みの受付は14：45までとなっております。

青年部 活動報告と予定

随時部員を募集していますので、興味のある方はぜひＪＡ大潟村営農支援課（TEL：45-3033）までご連絡ください！

●活動報告

２月23日　資料作り（ＪＡ営農支援課）
２月27日　総会（ＪＡ会館・温泉で懇親会）
３月６・７日　県外研修・フーデックスジャパン（千葉県・幕張メッセ）

●活動予定　未定

五城目警察署からのおしらせ

雪解け時の交通事故防止

路面凍結！日陰や橋の上は要注意

★スピードを抑えた運転を！★

この時期は雪解けが進み、道路が乾燥して見通しも良くなることから、ついスピードを出しがちです。スピードを抑えて運転しましょう。

★路面凍結に注意！★

日中は乾燥している道路でも、路肩に寄せられた雪が解けて、夕方から早朝にかけて凍結するおそれがあります。
朝夕などの気温が下がる時間帯やトンネル、橋の上、日陰になっているところでは凍結しやすいので十分気を付けましょう。

★思いやり運転を！★

雪解けとともに、歩行者や自転車の動きが活発になります。お互いに思いやりの気持ちを持って安全に通行しましょう。

五城目警察署　TEL 018-852-4100

ＪＡ大潟村の概況　30年２月末現在

貯　金…290億5,312万円　正組合員数……1,097名
貸出金…　83億3,315万円　准組合員数……　41名
出資金…　9億4,005万円

理事会報告

２月27日開催

報告事項
・業務報告（１月末事業実績等）
・コンプライアンス委員会報告について
・安全衛生委員会報告について
・ＪＡ共済苦情等対応要領の一部改正について
・ＪＡＳＴＥＭシステム基盤更改危機管理計画書（ＪＡ版）、ＪＡＳＴＥＭシステム基盤更改窓口業務継続策（ＪＡ版）の廃止について
・Pay-easy（ペイジー）口座振替受付サービス利用規定について
・農家経営改善対策委員会報告について

議　案
第84号　建設委員会の設置及び委員の選任について
第85号　たまねぎ乾燥・貯蔵・調製施設建設に伴う設計・監理業者の選定について
第86号　コンビニエンスストア就業規則の制定について
第87号　職員給与規程の一部改正について
第88号　職制規程の一部改正について
第89号　就業規則の一部改正について
第90号　臨時従業員就業規則の一部改正について
第91号　購買事業利用高に対する還元について
第92号　組合員研修会並びに座談会の開催について
第93号　貸付金について

職員人事

異動　職員の人事異動を行いましたのでお知らせいたします。

３月１日付

氏名	新任	旧任
佐々木　新	生活課 コンビニ係 店長	資材課　資材係

退職　組合員の皆様、ありがとうございました。

２月28日付　**加藤百合子**（生活課・臨時職員）
佐藤美奈子（生活課・臨時職員）
お疲れ様でした。

No.228 初めての お誕生日おめでとう!!

金子　侑生（ゆうき）ちゃん

リズムにのってダンシング！何やらおしゃべり止まらない！好奇心も食欲も（笑）旺盛なゆうき。日に日に成長していく姿に、沢山の幸せをもらっているよ。父・母・兄より♪

このコーナーに掲載希望の方はご連絡お待ちしております。TEL 45－2211　広報担当

フォトニュース PhotoNews

親身になって相談に乗ります
年金無料相談会

金融課では2月8日、年金の受給を間近に控えた方や、現在受給中の年金に疑問がある方を対象に、個別の無料相談会を開きました。

相談会は、複雑で面倒な年金の手続きをお手伝いし、疑問や不安を解消してもらおうと、農閑期のこの時期に毎年行っています。

年金専門の社会保険労務士が一人一人と面談し疑問に答える形になっているため、参加者からは「色々とアドバイスをもらえて満足した」、「説明が分かりやすかった。またお願いしたい」など毎回好評をいただいています。

今回は10名の参加者が年金手帳や年金定期便などを片手に訪れ、じっくり相談しながら理解を深めていました。

年金専門の社会保険労務士が皆様の疑問を解決します

鮮やかなチューリップの祭典
「ポルダーリップウェーブ」

花き栽培部会O．F．S（大潟村フラワーグローイングセクション）は2月16～18日、「ポルダーリップウェーブ2018」を開催しました。

「ポルダーリップ」は、村産チューリップの愛称で、多品種栽培が特徴です。この催しは2004年に始まり、今年で15回目です。会場の干拓博物館には、会員が育てた切り花をはじめ、生け花や押し花など、63品種2000本が展示されました。

押し花や生け花の体験コーナーもあり、生け花を体験した大潟村の小日山泰雅君（6歳）は、「やってみて楽しい。黄色のチューリップが特にきれい」と感想を述べました。

他にも生産者の栽培ハウス内を見学するツアーや、干拓博物館が企画した撮影コーナーなどがあり、人気を集めました。

幼児・小学生対象の生け花体験コーナー

新品種や人気品種が並ぶ切り花展示コーナー

干拓博物館企画の撮影コーナー。「愛と平和」がテーマ

栽培ハウス見学ツアーの様子

※フォトニュースは６ページにも掲載しています。