

JAだより

いawaii



岩井農業協同組合・〒306-0631 茨城県坂東市岩井2229番地 TEL 0297-35-8331(代)



小豆大研究

4・5ページ



JA岩井HPでJAだよりが見られるようになりました



収穫の秋、そして食欲の秋

ガールスカウト稲刈り体験

ガールスカウト茨城県第8回は8月21日、稲作農家の飯田恵一さんの水田で稲刈りを体験しました。子どもたちに地域農業に親しんでもらうことを目的に、4月24日に田植えを行い、ちょうど120日後に収穫を迎えました。団員やその保護者ら23名が参加し、10坪の水田に入り鎌を使っての刈り取りとコンバインによる刈り取り実演・脱穀作業も体験しました。

今年初めて参加した子どもたちは「思ったより上手に刈り取りできた」「暑かったけど夢中になった」などと話していました。3回目の参加となった子どもからは「今年も良く出来た。食べるときはお米の粒を残さないように心掛けている」という言葉もありました。

この日収穫した新品种「一番星」は飯田さんの家で乾燥後、団員らそれぞれの家庭で、特徴である粘り気ともちもち食感を楽しみました。



J A 本支店の営業車に ドライブレコーダー設置

地域の見守り活動を強化

J A は9月、本店と金融店舗4支店で使用している営業車20台にドライブレコーダーを設置しました。既に設置している



染谷支店長(右)と信用渉外職員

共済営業車16台とあわせると計36台となり、地域の見守り活動の強化に貢献します。

これはJ A 共済の地域貢献活動の一環で、管内を運行する営業車の万一の事故に備える情報記録だけでなく、子どもたちの下校時や不審者抑制の防犯カメラとしての役割を担うことで、地域を見守る目になるというものです。

岩井東支店の染谷秀彦支店長は「J A の日々の営業活動が、児童の交通安全や事故の未然防止につながることで、地域の安全・安心に貢献したい」と話していました。

夏秋キュウリの目揃会開催 規格を周知徹底

めぞろい

J A と園芸部は8月27日、鶴戸の旧予冷センターにて夏秋キュウリ目揃会を開きました。出荷が本格化するキュウリの出荷規格と品質管理の徹底を促すのが目的。J A の担当者が「出荷始めの品質を最後まで維持し、長さや太さにバラツキがないよう、丁寧な箱詰めをしよう」と呼び掛けました。

目揃会は、生産者と部会役員、J A 担当職員らが出席。ソーシャルディスタンスを保った会場にて、最小限の人数で開催しました。

園芸部の福田邦雄部長は「目揃会が、園芸部全体を通して1年半ぶりの開催となる。コロナ禍で外食や家庭内消費までも伸び悩む厳しい販売環境ではあるが、値決め販売や加工業務向けも出荷しながら安定販売に繋げて欲しい」と販売目標達成に向けた意気込みを話しました。



出荷時の注意点を説明する鈴木新一予冷センター長

理事会だより

令和3年8月27日

主な報告事項

- ① 7月末実績について
- ② 組合員の加入及び脱退について
- ③ 令和3年度信用事業にかかるJA事務指導計画の見直しについて
- ④ 令和3年度7月末余裕金運用状況について
- ⑤ 未利用口座管理手数料の導入について
- ⑥ 令和3年度第2四半期のコンプライアンス関連諸規程に基づく報告について
- ⑦ 令和3年度上期自己改革取組結果について
- ⑧ 固定資産の取得について
- ⑨ 普通貯金等における解約の「別途表示」の制定について
- その他

主な協議事項

- ① 茨城県常例検査結果の改善状況等の報告について
- ② 第3四半期の余裕金運用方針について
- ③ 令和3年度「コンプライアンス・マニュアル」の一部改正について
- ④ 令和3年度JAまつりの開催について
- ⑤ 坂東市地域利便施設整備に関する参入意向調査回答について
- その他

今月の表紙



井上藤夫さん（大口）のお孫さん
 豪毅くん（10） 連鳳くん（3）
 恋南ちゃん（1）

令和3年度 JAまつり開催中止のご案内

本年度の『JAまつり』については、新型コロナウイルスの影響に伴うお客様の安全面を考慮し、開催の中止を決定致しました。ご来場をご検討いただいていた皆さまにはご迷惑をおかけ致しますこと、また、中止のご案内となりましたことを深くお詫び申し上げます。

なお、小規模の販売会を予定しておりますので、改めてご案内致します。今後ともJA岩井のご利用、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和3年9月
 岩井農業協同組合

便利でおトクな
JAバンク茨城
優遇プログラム
 が始まるぞう!

2021年
9月25日[土]
 サービス開始!

毎月末の取引内容に応じて、適用期間毎に

JAネットバンク
振込手数料が
どなたでも
1回/月 無料!
最大3回/月
無料!

他JA・他行宛の振込手数料が対象

提携ATM
入出金手数料が
時間帯問わず
最大3回/月
無料!

提携ATMの入出金手数料が対象
 (セブン銀行・ローソン銀行、
 イーネット・ゆうちょ銀行)

毎日の食卓に！

小豆大研究

日本人に最もなじみのある豆の一つ、小豆。
低脂肪で高タンパク質、ヘルシーな上に
不足しがちな栄養素を豊富に含む、
魅力的な食材です。
毎日の食事にぜひ取り入れたいですね。



イラスト：服部新一郎

小豆について

小豆と書いて「あずき」と読みます。江戸時代の学者・貝原益軒の『大和本草』（やまほとんぞう）によると、「あ」は「赤色」、「つき」は「溶ける」の意味があり、赤く、煮ると皮が破れて崩れやすいことから「あずき」になったといわれています。

主要産地は北海道で、国内生産の9割以上を占めています。小豆には普通の赤色の小豆の他、粒の大きな「大納言」や黄白色の「白小豆」などの種類があります。関東地方で赤飯に使われることが一般的な「赤ささげ」は、姿・形が小豆によく似ていますが別の種類の豆です。



小豆の花



白小豆



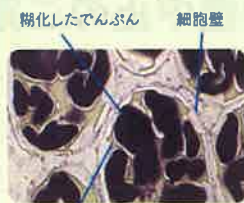
小豆

健康効果が期待できる「あん粒子」

あん粒子は、小豆やいんげん豆などでんぶんが多い豆類を加熱することでできる特有の成分で、タンパク質の膜がでんぶんを包み込んだ粒子です。食物繊維の量が乾燥豆のときより大幅に増加する特性があり、消化されにくく食物繊維と同様に働きます。脂質代謝、腸内免疫作用の改善など健康効果が期待されています。

ゆでてあん粒子化した金時豆の細胞

(顕微鏡写真)



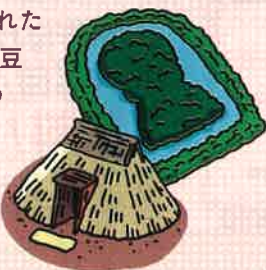
※細胞の構造がはっきり分かるよう、でんぶん粒を彩色して撮影

粒は小さくても栄養価に優れている小豆。低脂肪、高タンパク質で、不足しがちなビタミンB群や各種ミネラルを豊富に含んでいます。最近では、小豆に含まれるポリフェノールや食物繊維といった機能性成分の多さも注目されています。強い抗酸化作用を持つポリフェノールは、免疫力の増強や抗アレルギー作用、動脈硬化の予防など、さまざまな効果があるといわれ、食物繊維には便秘の予防や発がん物質など有害物質の早期排出の効果もあると考えられています。

小豆の栄養と健康

歴史に見る小豆と日本人の関わり

日本では、縄文時代から古墳時代前期まで、遺跡から小豆の炭化種子が発見されています。小豆の名は、奈良時代初期の『古事記』に初めて登場します。中国に始まり、朝鮮半島を経て日本に伝えられたとされる習俗では、小豆の赤色に魔よけなどの神秘的な力があると信じられ、行事や儀式などに供されてきました。



赤飯やいとこ煮など伝統的な料理以外は、和菓子など甘い食べ物に使われるイメージが強い小豆ですが、栄養価の高さ、機能性成分の豊富さから、毎日の食事にぜひ取り入れた食材です。料理に使う際は下ゆでをする必要があります。手間がかかって面倒に思われるかもしれませんが、一度に多めにゆでて小分けにして冷凍保存すれば1カ月は持ちます。もう一品欲しいときやトッピングなどで、すぐに使えるので重宝します。スーパードリンクなどで、水煮やゆで小豆の缶詰、レトルトパウチ製品が出回っているため利用してもよいでしょう。また、乾燥豆は賞味期限が常温で2年間と長期保存が可能なので、買い置きをお勧めします。

小豆を毎日の食事に

まずは
下ごしらえ!
小豆のゆで方

新感覚で小豆をもっと料理に取り入れてみましょう。
小豆の風味や食感が楽しめるレシピをご紹介します。

- 1 さっと洗った小豆を鍋に入れ、たっぷりの水で強火にかける。しばらく沸騰させてからざるにあげてゆで汁を捨てる。
- 2 小豆を鍋に戻し、新しい水をたっぷり注いで再び強火にかける。あくを取り除き、沸騰したら弱火にし、小豆が踊らないように落としぶたをして30〜40分ほどゆでる。途中、様子を見て、ゆで汁が少なくなったら差し水をして小豆が水面から出ないようにする。
- 3 軟らかくなったらゆで上がり。

このページで紹介したレシピは小豆を下ゆでして使います。



小豆とエビのマリネ

〔材料(4人分)〕

小豆(下ゆでした物)・・・100g(乾燥豆で約45g)
むきエビ・・・200g
カリフラワー・・・1/2個(200g)

A 白ワイン・・・大さじ1
塩・・・小さじ1/4
こしょう・・・少々
B オリーブ油・・・大さじ2
粒マスタード・・・大さじ1・1/2
酢・・・小さじ2
ニンニク(すりおろす)、塩・・・各小さじ1/2
粗びき黒こしょう・・・少々

〔作り方〕

- 1 エビは背に切り込みを入れてわたを除き、片栗粉適量(材料外)をもみ込み、水洗いする。水気を拭いてAを絡める。カリフラワーは小房に分ける。
- 2 耐熱ボウルにエビとカリフラワーを入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で5分ほど加熱し水気を切る。
- 3 (2)に小豆を入れ、合わせたBを加えてあえる。



小豆入り肉みその サラダうどん

〔材料(4人分)〕

小豆(下ゆでした物) 250g(乾燥豆で100g)
豚ひき肉・・・250g
ニンジン・・・80g
長ネギ・・・1/2本
ニンニク・・・1片
サラダ油・・・大さじ1
しょうゆ・・・小さじ1

A 水・・・1カップ(200ml)
みそ・・・大さじ3
酒・・・大さじ2
みりん・・・大さじ1

うどん(乾燥)・・・320g
サニーレタス・・・8枚(200g)
かい割れ菜(半分に切る)・・・60g
温泉卵・・・4個

〔作り方〕

- 1 ニンジン、長ネギ、ニンニクをそれぞれみじん切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油とニンニクを入れて中火にかけ、豚ひき肉、小豆、ニンジンを順に加えて炒める。Aを加えて弱火で10分ほど煮込む。長ネギを加えて中火で煮詰め、しょうゆを加える。
- 3 うどんはゆでて流水で洗い、水気を切る。サニーレタスは細切りにし、かい割れ菜、うどんと共に器に盛り、(2)をかけて温泉卵をのせる。



小豆入り豆腐つくね

〔材料(4人分)〕

小豆(下ゆでした物)・・・100g(乾燥豆で40g)
鶏ひき肉・・・300g
木綿豆腐・・・200g
長ネギ・・・1/2本

A 片栗粉・・・大さじ2
料理酒・・・小さじ2
しょうが(すりおろす)・・・小さじ1
塩・・・小さじ1/2
黒こしょう・・・少々

サラダ油・・・大さじ1/2
水菜・・・60g
ダイコン・・・300g
ポン酢・・・大さじ2

〔作り方〕

- 1 ダイコンは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切っておく。
- 2 長ネギはみじん切りにする。
- 3 水菜は根元を切り落とし5cm幅に切る。
- 4 木綿豆腐を水切りする。
- 5 ボウルに鶏ひき肉、(2)、(4)、Aを入れよく練り混ぜる。よく混ぜたところで小豆を入れ軽く混ぜ、8等分して小判形にする。
- 6 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、(5)を入れて焼く。焼き色が付いたら裏返してふたをし、弱火で5分蒸し焼きにし中まで火が通ったら火から下ろす。
- 7 (3)を敷いた器に(6)を盛り付け、(1)とポン酢を添えて完成。

受取書発行にかかるお知らせ

組合員・利用者 各位

2021年8月20日
岩井農業協同組合
代表理事組合長 風見 晴夫

当JAでは、職員がお客さまのご自宅等を訪問し、現金・通帳などをお預かりする際は、必ず、JA所定の「受取書等（受取書・定期積金掛込専用受取書・定期積金受取書・預り証）」をお客さまにお渡ししております。（名刺・メモ等を受取書等の代わりとすることは、絶対にありません。）

お取引の際に少しでも不審な点がございましたら、必ず、集金担当者ではなく、JA窓口までご一報をお願いいたします。

【必ず行います】

- 当JA職員が、訪問先または店舗窓口において、お客さまから現金、通帳・証書、払戻請求書等の重要物をお預かりする際は、**当JA所定の「受取書等」をお渡しします。**
- 定期積金の掛金をお預かりする際には、定期積金証書の裏面の掛込領収欄に、お取引日の領収日・領収印を押印します。
- 例外なく、定期的な担当者の変更を実施します。

【決して行いません】

- 当JA職員が**名刺やメモ等を受取書の代わりとして現金、通帳・証書、払戻請求書等の重要物をお預かりすることはありません。**
- お客さまのご印鑑やキャッシュカードをお預かりすること、キャッシュカードの暗証番号をお聞きすることはありません。
- お借入れの担保となる場合を除き、**通帳・証書等の重要物を長期に渡りお預かりすることはありません。**

【お客さまへのお願い】

- 「受取書等」の記載内容・お取引日に誤りがないか十分ご確認ください。
- 当JA所定の「受取書等」は、お客さまへ現金をお届けあるいは通帳・証書等をお返す際に、引き換えに回収しますので、それまで大切に保管してください。
- 通帳・証書等をお受け取りの際は、内容に誤りがないかご確認ください。通帳は、少なくとも月に1回はご記帳いただくことをお勧めいたします。ご記帳は最寄りのJAのATM、窓口をご利用ください。
- 当JA職員が、万一、受取書をお渡ししない等、お客さまとの対応について、ご不明・ご不審な点がございましたら、集金担当者にお問い合わせせず、直接、当JA金融店舗窓口までご連絡ください。

以上、お手数をお掛けしますが、何卒ご理解とご協力の程よろしくお願い致します。

コロナ禍でも大丈夫なの？

香典返しは？ 人数は？ どこまで呼ぶの？

新聞への載せ方は？
お通夜はどうする？

お手伝いは？

料金は？

お寺へはどう伝えるの？



家族葬ってどうなの？

会食はどうするの？

花輪は必要？

穏やかなお見送り、お手伝いいたします

家族葬

施主

施主

◆葬儀は、故人を偲んで成仏を祈願し（弔い）
最後のお別れをする大切な時間となります。
心穏やかに故人を送り出しましょう。

いつでもご相談お待ちしております。

JAメモリアル第一ホール
(株)コスモ

TEL 0297-35-6667

FAX 0297-35-7571

JAだよりいわい No.502 / 発行所 岩井農業協同組合 / 発行人 風見晴夫 / 編集 広報課 / 印刷 生文社

JAグループ茨城

令和3年度

農業機械導入 助成事業

規模拡大等により

コスト低減または農作業の安全
に取り組む農業者を応援します!!

事業対象者	本体価格(税抜)	助成金額
農業者(個人) および 農業法人等	250万円以上	25万円

事業対象者

農業者, 集落営農組織, 農業法人, 等

ただし, 行政, 大企業および行政・大企業が出資する法人は助成対象外となります。

募集期間

令和3年10月1日
~令和3年10月22日



本募集にあたりましては、助成金の総額に上限を設定させていただいております。そのため、上限を超える多数の申請を受け付けた場合、助成制度が受けられないこともありますので、十分ご理解いただいたうえで、申請いただきますようお願いいたします。本事業は、行政が実施する補助事業ではありませんのでご注意ください。税務上の取扱いにつきましては、個別に税理士等にご確認ください。

詳しくは、お近くのJAまで
お問い合わせください

事業実施主体：茨城県信用農業協同組合連合会

