

ながいき  なかま

ちょうせい

www.ja-chosei.or.jp/



綺麗に咲くのが
待ち遠しい!

女性部NOW

お酢で暑い夏を
乗り切ろう!

ななちゃんだより
梨畠を見学させて
もらいました♪



農業

ばんざい

一宮町在住 小高生也さん



就農するなら父とは違う品目に挑戦したかった

地元の農業高校卒業後、家業を継いで就農した小高生也さん。元々小高さんの家は施設野菜農家でしたが、「せっかくなら父とは違う品目に挑戦したい」という思いから花の栽培を始め、夏に新鉄砲ユリ、冬にスプレーストックを出荷しています。

ユリを栽培していく苦労した点について尋ねると、小高さんは「まわりにユリを栽培している人がいないこと」と話しました。栽培を始めた頃、葉の先が茶色く変色してしまって葉枯れ性が発生し、近くに相談できる人もいなかつたことからその対策に悩まされました。ユリは水と肥料を必要とする植物で、海岸沿いの砂地という環境の影響から水が不足していました。

でコーティング肥料を使用している事例を見つけ、昨年から自分の栽培にも取り入れました。従来の栽培で行っていた追肥を省力し、労力の軽減につなげています。

現在父親と作業を行っていますが、今後の展望として「一人でもできる品目の組み合せを検討したい」と挑戦し続けていく姿勢を見せてくれました。



花が咲いていない？

ユリの出荷が始まったということで取材させていただきましたが、畑には咲いた花が見当たらぬ…これは、消費者のもとでの開花期間を長くするため、ユリが開花する前に市場に出荷するからなのです。

目次

農業ばんざい 2

ながいきキッズ 3

あくていぶエイジ 3

とれたてニュース 4

みみよりあぐり情報 7

みんなの広場・なんでも掲示板 9

インフォメーション 12

編集部Diary 15

おいしく食べよう！ 16

ながいきレシピ「ゴーヤ」 16



ながいき キシブ

お姫様が大好き



茂原市在住 北田 みか子ちゃん(3歳)

将来は、ディズニー映画のお姫様「エルサ」になりたいと話すのは、茂原市に住む北田さん家のみか子ちゃん。元気いっぱいの女の子です。

お姫様が好き過ぎて、普段はワンピースしか着ません。くるっと回ったときに、ふんわり広がるワンピースがお気に入り。何を着るか、毎日自分で選んでいます。遊びも、お姫様ごっこが好きなみか

子ちゃん。映画の中でエルサが付けていた手袋に憧れており、使い捨てのビニール手袋を使ってエルサになりきっている姿は、とても愛くるしいです。また、女の子らしさが溢れる反面、水遊びや泥んこ遊びが好きだったり、ブランコをこぐとき大きな声で歌を歌つたりする、活発な面もあります。

好きな食べ物はラーメン。家族みんなが好きなので、みか子ちゃんも好きになりました。食べるときは、麺を上手にすすることができます。

そんなみか子ちゃんは、7月から保育所に通っています。お父さんとお母さんは「元気いっぱい遊んで、友達をたくさん作って欲しい」と話しました。

あくていぶ エイージ

長生村在住 佐瀬 昭治さん(89歳)
とみこ 富子さん(89歳)

日々幸せを感じています。



- Q. お二人のなれそめは?**
夫・親戚の紹介です。
- Q. 夫婦円満の秘訣は?**
夫・時にはケンカをし、更に仲良くなること。

Q. 生活信条をお聞かせください

夫・家族で暮らしていく、日々幸せを感じながら過ごしています。

妻・健康第一。

体操で身体を鍛え、ごはんもよく食べます。

Q. 今、興味を持つておられるごとを教えてください

夫・野菜作り。
妻・野球観戦。

ジャイアントツファンです。

Q. 昔の農業の思い出や苦労話をお聞かせください

夫・何事も手作業だったので大変苦労しました。

Q. 一番思い出に残る旅行を教えてください

夫・家族みんなで行った北海道。
妻・大阪万博。



出荷留意点を説明する市場関係者

J A長生ねぎ協議会は、生産者、長生農業事務所、J A全農ちば、市場関係者ら約30名出席のもと、本納支所で夏ネギの査定会を開催しました。出荷計画や販売方策の確認、現品査定などをし、関係機関が一丸となって有利販売に取り組むことを申し合わせました。市場関係者は「7月中旬から他産地の出荷が増えると予想されているので、早期出荷を心掛けたほしい」と呼びかけました。

夏ネギは他の作型に比べて、みずみずしくやわらかいことが特徴です。

6月 20日 夏ネギ査定会



出荷調製作業の様子

白子町の長ネギ出荷調製施設が、管内夏ネギの出荷に合わせて稼働を始めました。本年産は昨年より生育が早かつたため、調製施設も1週間早く稼働を始めました。

調製施設は、長ネギ生産者の出荷労力軽減を目的に、平成27年から稼働を始めました。現在出荷の簡素化に取り組み、作業効率の向上と選果コストの削減を図ることで、農家所得の向上に努めています。

調製施設では、7月までに昨年取扱数量の倍の、約6千ケースの出荷を計画しています。

6月 21日
稼働開始
長ネギ出荷調製施設



現品査定する生産者と関係者

査定会では、出荷留意点等の確認、現品査定を行いました。本年度の販売方針として、市場集約と直販の強化による有利販売に取り組み、農家の所得の向上に努めていくことを申し合わせました。

本年産は生育の遅れが懸念されていましたが、交配後は天候に恵まれ晴天が多く、出荷はほぼ例年通り始まりました。

6月
20日
長生マスクメロン査定会



消費者にも参加いただいた2次審査の様子

農林総合研究センター、長生農業事務所などの関係者が審査員となり、1次審査として出品された20点から上位7点を選出しました。2次審査には消費者10名にも参加いただき、試食して一番おいしく感じた1点に投票してもらいました。審査の結果、一宮町の田中孜さんが最優秀賞に輝きました。

その後は来場者への試食を行ったほか、おいしいメロンの見分け方や食べ方を紹介しPRしました。

JA長生は、中元需要を見据えたPRを兼ねて、そごう千葉店で長生マスクメロン品評会を開催しました。

6月 24日

長生地区 ふれあい感謝祭

長生地区運営委員会とJ.A長生は、組合員・地域住民との絆を深めることを目的とした「ふれあい感謝祭」を高根支所で開催しました。

長は「今まで以上に住民とJAがふれあつてもらい、1日楽しく過ごしてほしい」と話しました。

目玉は、朝どりトウモロコシ、長生マスクメロンや長生トマトなど、地元生産者の育てた新鮮野菜の販売です。開始と同時に大勢の方が店頭に押し寄せました。また、同JIA女性職

A group of people at a local market stall, examining fresh vegetables like carrots and cucumbers.

安全・安心な地元野菜をお届け

河野豊代表理事組合長は「全地区でふれあい感謝祭を開くようになり、今年で3年目。地域ごとの特徴が活かされ、内容も充実してきた。たくさんの人々に楽しんでもらえると思うので、ぜひ足を運んでほしい」と話しました。

員〇Bをはじめ、ながいきそば俱楽部、農業担い手で結成したみのりの会など、関係団体協力のもと米粉を使つた天ぷらの試食やカレーそばの無料配布などを行い、終始行列を作つていきました。イベントでは怒濤いなさ太鼓の迫力の太鼓演奏、BOS〇娘のライブがあり、来場者を楽しませてくれました。



ヨーヨーすくいなどにも親子の行列

千葉県農協農政対策本部とJJAグループ千葉は、東京都の衆議院第二議員会館で、日本と欧州連合（EU）の経済連携協定（EPA）交渉に関する県選出与党国會議員との意見交換会を開催しました。



齊藤副大臣(右)に要請書を手渡す河野副本部長(左)

また同日、JA全中は与党の幹部議員を招いた緊急集会を開催し、全国の農家やJA組合長など約500名が出席しました。各都県のJAグループからは「農家の當農意欲に悪影響を及ぼす」「交渉過程が不透明だ」と訴えました。

必要な国境措置などの確保、輸出拡大に向けた条件整備、可能な限りの情報開示を要請しました。

櫻田義孝自民党千葉県支部連合会会長は「皆さんの意向に沿う形で政府を支援していく」と語りました。齋藤健農林水産副大臣は「予断を許さない状況だが、農水省は合意ありきでなく内容重視で交渉している」と話しました。

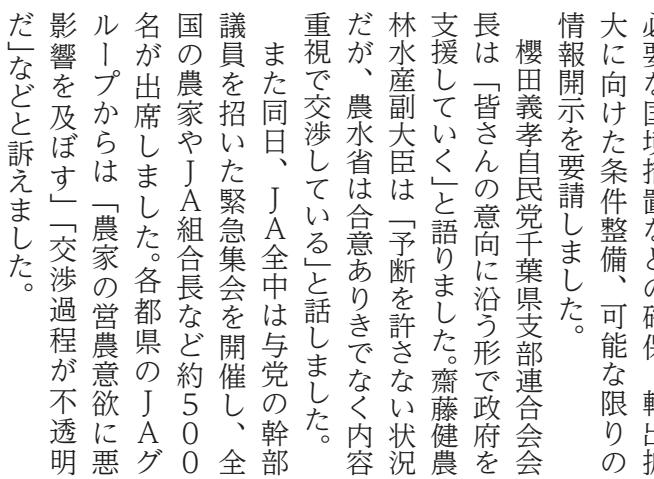
千葉県は酪農や豚肉などの産出額が全国屈指。同本部の小泉勉本部長や河野豊副本部長（JA長生代表理事組合長）、畜産・酪農が盛んな地域のJA役職員など約20名が参加しました。県選出国会議員など約20名に、現場の不安の声を伝えるとともに、会を開催しました。



意見交換会の様子

6月27日

EU・EPA交渉に 意見交換会・緊急集会



7月
1日
2日
夏の大展示会



今回もたくさんの方にお越しいただきました

J A長生は、長南町のJ A全農ちば南総センターで農業機械・自動車大展示会を開催し、約450名の方が来場しました。展示会は、生産者が労力軽減、農作業の効率化を援助することが目的で、年2回開催しています。

会場には、大型機械から小型機械、自動車などが多数展示されており、来場者はJ A職員や各メーカー担当者から熱心に説明を聞いていました。展示の他に今回は、空中からの薬剤散布を可能にしたドローンの実演が行われ、たくさん的人がその様子を見つめていました。



片岡組合長より白子たまねぎを贈呈

片岡組合長は「農家所得向上に向けて契約販売の拡大に取り組むなど、J Aにはいつも頑張ってもらっている。『白子たまねぎ』祭りも、毎年町の協力で盛大に開催することができ、消費者から喜ばれている。これからも白子たまねぎの名声を高める取り組みをし、更なるブランド化を図っていきたい」と今後の意気込みを語ってくれました。

ショードの後には、組合から山本譲二さんへ感謝を込めて、花束と白子たまねぎを贈呈。アンコールとして「まつり」を披露していただき、会場はこの日一番の盛り上がりを見せ、興奮冷めやらぬうちに閉会となりました。



刈払機を点検する職員(左)

7月
9日
**祝40周年
白子町玉葱出荷組合**

白子町玉葱出荷組合は、組合設立40周年記念式典として、白子町青少年センターで演歌歌手山本譲二さんの歌謡ショーを開催し、組合員など約450名が訪れました。

山本譲二さんの歌を聴き、今後もタマネギ栽培に励んでほしいという組合役員の思いから、今回の歌謡ショーが開催されることとなりました。山本譲二さんの軽快なトークと男の演歌に皆さん聞き惚れて、笑いあり感動ありの時間が過ぎ会場は終始盛会でした。



祝辞を述べる河野豊代表理事組合長

J A長生は、今回で3回目となる農機具の整備会を農機センターで開催しました。

組合員が持ち込んだ農機具(刈払機や管理機などの小物商品)を、J A職員が修理、メンテナンス、プラグの点検や交換、エアクリーナーの洗浄などを进行了。またその他にも刈払機などの新商品を展示し、メーカー担当者は組合員に紹介しました。

農作業事故防止、日頃の安全な農作業には、日々のメンテナンスが重要です。今後もJ Aは、農作業安全に向けた啓蒙に取り組んでいきます。

7月
11日
農作業安全に向けた整備会

時期が遅くなるので、べと病に注お、栽培上の留意点として、収穫期が遅くなるので、べと病に注

中生・中晩生になるにつれて、身が縮まって硬くなります。早生には向きますが、火を通すと甘味が引き立ちます。貯蔵性も高くなり、例えば「ターボ」では12月までの貯蔵が可能となります。な

たまねぎはサラダや炒め物・煮込み料理等、色々な料理に欠かせない野菜です。たまねぎはサラダや炒め物・煮込み料理等、色々な料理に欠かせない野菜です。

使い方や貯蔵期間等を考慮して、品種を選びましょう。

極早生・早生タイプの特徴は、みずみずしく、辛みが少ないので甘味が感じられ、サラダに最適です。柔らかいので煮込むとすぐに溶けやすいです。極早生は貯蔵に向きません。早生は8月程度までの貯蔵となります。

たまねぎの品種選び



はたけの話

意が必要です。また梅雨時期の収穫になるので雨の日を避け、よく乾燥し、貯蔵するものは特に、病気のないものを選別する必要があります。

たまねぎの肥大開始の時期は、平均気温と日長によって決まります。そのため、早く種をまいたから

と言つて早く収穫できるわけではありません。

左記の表や種苗メーカーのカタログ等を参考に、は種時期を守ることがポイントです。

作型	は種期の目安	収穫期の目安	主な品種	
			(黄色系)	(赤色系)
超極早生・極早生 (長生地域ではトンネル栽培向け)	9月5日～15日	4月上旬～4月下旬～	浜笑 瀬の宝	
早生	9月12日～18日	5月上旬～	ソニック、浜育 七宝早生七号	緋だまり
中早生・中生	9月15日～20日	5月下旬～6月初旬～	アドバンス ターボ、アトン	湘南レッド
中晩生	9月20日～30日	6月上旬～	もみじ3号 ネオアース	猩々赤

いつでもどこでも、みんなのJA

知って納得JA —協同組合の力—

Q JAの組合員って何をすればいいの？

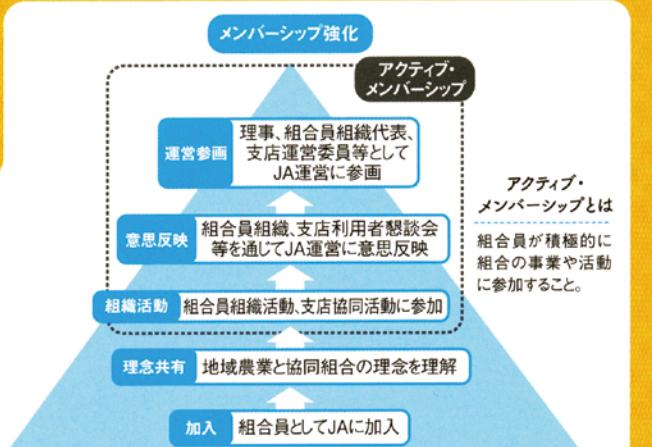
A JAの事業と活動に積極的に関わり、元気なJAを築くことが大切です。

JAは願い(課題やニーズ)を共有する組合員が集まって、組合員自らが事業と活動を通じて願いをかなえることを目的とする協同組合であり、組合員がJAの主人公です。

また、JAの主人公である組合員は、みんなで話し合つて決めたことを実行し、組合員組織に参加して活動を活発化するなど、組合員相互の発展のために重要な役割を担っています。組合員はJAの運営に積極的に関わるとともに、仲間づくりに努め協同の輪を広げましょう。

JAグループでは第27回JA全国大会でアクティブ・メンバーシップの運動を決議しました。組合員が元気な主人公となることで、より元気なJAを築きましょう。

(監修=広島大学 助教 小林元)



お酢の講習会に参加して

J A長生女性部の短期大学校第3回講座が、6月12日に白子町健康づくりセンターで開催されました。

今回はお酢の講習会で、エーコープの酢の製造元である大興産業株式会社の栄養士森中朋子さんに講義をしていただきました。私たちの班は睦沢3名と本納2名の編成で、早速お酢を活用した料理の始まりです。

今回のメニューは「カンタン！焼き鰯ずし」「にんじんと鶏むね肉のマスタードマリネ」「なすのねぎダレ和え」「わかめたっぷり酢一升」「ミニトマトとオレンジのコンポート」の5品です。

レシピを見て、声を掛け合いながら楽しい時間を共有しました。エーコープ五倍酢原液を使用した合わせ酢の混ぜ方には、材料の量と手順に歓声があがるほどの驚きがありました。5品のメニューもあつという間に出来上がり、楽しい試食タイムです。全てのメニューにお酢が使われているので、ヘルシーさが売りなのかと思いきや、鰯ずしやその他のメニューのボリュームなど、とても満足感があり、夏メニューにぴったりでした。

今回お酢の活用法をいろいろ勉強したので、マ

リネや漬け物にも挑戦して、健康管理や夏バテ防止に役立てようと思いました。



睦沢支部

組合員の皆さんにも、一部のレシピをご紹介します♪

にんじんと鶏むね肉のマスタードマリネ

材料(6~7人分)

にんじん…1/2本(100g)、タマネギ…1/2玉、鶏むね肉…200g、(片栗粉…大さじ3)、マスタードマリネ液(らっきょう酢…50cc、ぶどうのオイル…大さじ1、しょうゆ…小さじ1、粒マスタード…小さじ2)、乾燥パセリ…適宜

作り方

- にんじんは皮をむき、ピーラーで薄い帯状に切る。タマネギは皮をむき、繊維を断つように薄切り。鶏むね肉は一口大の斜めそぎ切りにし、片栗粉をまぶし、沸騰した湯で茹で、冷水にとって水気をきる。
- ボウルにマスタードマリネ液を合わせる。
- ボウルに、にんじんとタマネギを入れてよく混ぜ、しなりさせてから鶏むね肉を加えて味をなじませ、器に盛り付けて乾燥パセリを飾る。

わかめたっぷり酢一升

材料(6~7人分)

乾燥わかめ…6g、春雨…30g、白ネギ…1/2本、スープ(だし汁…900cc、塩…小さじ1/2)、五倍酢原液…小さじ1、しょうゆ…小さじ1、コショウ…少々)、卵…2個、ごま油…小さじ2、白ごま…適宜

作り方

- わかめは水で戻し、水気をきる。春雨は熱湯につけて戻し、食べやすい長さに切る。白ネギは小口切り。卵は溶きほぐす。
- 鍋にスープの調味料を入れて一度沸かし、わかめ・春雨・白ネギを加え、1~2分程度煮て、溶き卵を流し入れてフワッとさせる。
- 最後にごま油を加えて全体を軽く混ぜ、器に注ぎ白ごまを散らす。

食卓に酢を取り入れて、暑い夏を元気に乗り切りましょう！

これらは、各支所指導経済課で取り扱っています。



漬けもの酢(1ℓ)
(578円)



らっきょう酢(1.8ℓ)
(924円)



五倍酢(360ml)
(454円)

■平成30年度新採用職員募集のお知らせ

対象者:高卒以上

(1)採用予定人数 若干名

(2)採用職種 総合職(信用・共済・経済業務等JA事業に係る業務全般)

(3)応募資格 ①大学・短大・専門学校・高等学校を卒業の方、または平成30年3月末までに卒業見込みの方及び採用時点30歳以下の方②要普通免許(取得見込みの方も応募可能)

(4)募集方法 広報JAだより8月号及びJA長生ホームページ掲載・JA本支所窓口掲示による公募

(5)応募書類 ①履歴書(最近6ヶ月以内に撮影した写真添付) ②学業成績証明書 ③卒業証明書または卒業見込証明書 ※提出された書類は返却いたしません

(6)募集期間 平成29年9月5日(火)～9月12日(火)

(7)受付場所 長生農業協同組合 本所総務部及び各支所総務窓口

(8)選考方法 第1次選考 書類選考

第2次選考 論作文・面接試験(第1次合格者のみ) 平成29年9月20日(水)実施予定

第3次選考 面接試験(第2次合格者のみ) 平成29年10月2日(月)実施予定

※会場、時間等は通知します

(9)合否発表 平成29年10月11日(水)に本人へ合否通知発送予定

(10)待 遇 長生農業協同組合就業規則・給与規程による

(11)採用予定日 平成30年4月1日(日)

(12)そ の 他 ①個人情報は、採用選考及び職員管理以外の目的には使用いたしません。

②茂原公共職業安定所 求人番号12070-41579

■秋の農繁期休日営業のお知らせ

秋の農繁期対応として、各事業所の休日営業期間を下記のとおりといたします。天候等の影響から、事業所によって営業日・営業時間が変更となる場合がございますので、ご了承ください(変更の場合各窓口・店頭で事前掲示いたします)。

部 署 名	8月				9月			
	19日(土)	20日(日)	26日(土)	27日(日)	2日(土)	3日(日)	9日(土)	10日(日)
一宮・白子・長南・本納・茂原支所 各指導経済課 8:30～16:30								
睦沢・高根・日吉・東郷支所 各指導経済課・係 8:30～12:00(米の搬入のみ)								
農機センター 8:30～17:00								
長柄・本納給油所(セミセルフ給油所) 月～土 8:00～19:00 日・祝 8:30～17:00								

※一宮給油所は一宮支所指導経済課に併設のため、指導経済課と同じ営業日・時間となります。

※燃料配達は、平日のみ(ジャスポート白子、長柄給油所は土曜日も可)となります。日曜・祝日はお受けできませんのでご了承ください。

※セルフ給油所(睦沢・白子)は通常営業(年中無休、7:00～20:00)です。

※自動車センターは通常営業(土曜8:30～17:00、日曜祝日休み)です。

■大型直売所オープンに向けた生産者募集のお知らせ

JA長生では現在、茂原市内での大型直売所オープンに向けて協議を重ねています。それに伴い、丹精込めて育てた野菜や果物を出荷していただける方を募集しています。今後、出荷方法に関する説明会等を開催予定ですので、決定次第ご案内いたします。お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ:農産園芸部 TEL:24-5114

ホームページ:<https://www.ja-chosei.or.jp/inquiry/> (JA長生お問い合わせページ)

※ホームページからお問い合わせの場合「直売所生産者募集について」と記入してください。

■平成29年産米買入方法に関するお知らせ

平成29年産より、生産者手取り価格の向上を図るため、下記の通り買入方法が変更となります。

●平成29年産主食用米の集荷は買取り方式のみとなります。(追加払い、精算払いはありません)

●生産者価格は販売状況を勘案し、期間、品種、等級により設定します。追加払いはありません。また、一般米はJA米より1俵当り500円を減額した価格を設定します。

■甘く食感爽やか ～「ながいき梨」の季節です～

販売時期:7月末～10月中旬まで

価格:(幸水) 5kg平箱 3,000円～ 4.5kg手さげ箱 2,750円～

お問い合わせ:JA長生農産物直売所 TEL:40-1077

営業時間:9:00～16:30 年中無休(但し1月1日～3日は休み)

JA長生ホームページからもご注文・発送承ります。

<http://ja-chosei.or.jp/toretate/> (JA長生ホームページ とれたて彩菜)

※天候、生育状況により販売期間、商品の在庫は変動いたしますので、事前にお問い合わせください。

※時期により品種・販売価格は異なります。

4.5kg手さげ箱



■JA介護員初任者研修(ホームヘルパー養成研修)受講生募集

●講義・実技演習は土・日曜日、実習は平日が中心になります。

●資格取得後の就業もお任せください。

●JAの介護保険事業等に就業された方には、受講料の半額を助成いたします(先着順)。

研修期間:平成29年10月8日(日)～平成30年2月3日(土)延130時間

【通信教育・講義76.5時間、演習45.5時間、実習8時間】

会場:千葉県農業会館・中央介護福祉専門学校・県内JA他

定員:各JA会場12名(定員に達し次第締め切らせていただきます)

受講料:62,000円(テキスト代及び講義・添削指導、実習日、消費税含む。3回までの分割払い可)※施設実習の際、実習先より受講者が感染症に罹患していないか証明するための健康診断書の提出が求められます。通常は各自用意していただくものですが、当研修会では健康診断(別途4,500円)も研修会スケジュールの中で実施いたしますのでご安心ください。

お申し込み締切:8月31日(木)

お申し込み・お問い合わせ:JA長生福祉センター(茂原市高師1153) TEL:20-1888 FAX:24-5117

お申し込み受付:平日9:00～17:00 お気軽にお問い合わせください。

**JAグループ
共栄火災**

●JA 団体傷害保険制度●

JA自転車俱楽部

日常生活個人賠償責任補償特約付付帯交通事故傷害保険

自転車事故による相手方への賠償や
ご自身のケガへの充実した補償

●示談交渉サービス付きですので、日本国内においてご家族が加害者となる賠償事故の場合に、
共栄火災の専任スタッフがご家族に代わって示談交渉を行います。

こんなときに
保険金を
お支払いします

- 自転車で通行人に
ケガをさせてしまった。
- 駐車中の車に自転車で
キズを付けてしまった。
- ショッピング中にお店の
商品を壊してしまった。
- 自転車に乗っていて
転倒し、入院した。
- 道路を歩行中に、
車にはねられ死亡した。

年間保険料
4,800円

■お支払いいただく保険料は、被保険者ご本人の職業、年齢、
性別にかかわらず、年額4,800円です。
■被保険者ご本人の年齢によるご加入の制限はありません。

●JA自転車俱楽部は、全国共済農業協同組合連合会
(JA共済連)を保険契約者とし、長生農業協同組合
の組合員の皆さまを加入者(被保険者)とするJA団体
傷害保険制度です。

●日常生活における賠償責任と交通事故等によるケガを、
日本国内・国外を問わず補償する制度です。

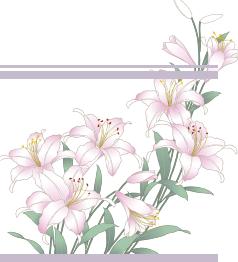
●詳しい内容は最寄のJAの支店までお問い合わせください。

取扱代理店:JA長生 引受保険会社:共栄火災海上保険株式会社

B1624300K1206-20161006

JA長生ホール やすらぎ 安心と信頼 JAの葬祭

葬儀・葬祭のことならJA長生にお任せください。



大ホール 約120名収容



ロビー



会食室



遺族控室

ご相談に応じ、家族葬などのプランもご提案させていただきます。
故人をお偲びし、ご遺族の心を大切に、皆さまが安心できるご葬儀
のお手伝いをさせていただきます。

やすらぎ葬

葬儀一式費用(モデルプラン)

■395,000円(税込)コース

附帯品 祭壇8尺、お棺(平棺セット)、
骨壺(白(鳳凰・花柄))、遺影写真(白黒(大小))、
供物、後祭壇、蓮華花(1対)、白木位牌、ローソク・
線香、受付記帳セット、果物供物、棺上花、
御靈燈(提灯)、銘木看板、案内看板、司会進行、
設営・立会、式場使用料

■520,000円(税込)コース

附帯品 祭壇13尺生花付、お棺(布棺セット)、
骨壺(ルリ)、遺影写真(カラー大小)、お供物、
後祭壇、蓮華花(1対)、白木位牌、ローソク・線香、
受付記帳セット、銘木看板(電装)、案内看板、
果物供物、棺上花、御靈燈(提灯)、司会進行、
設営・立会、式場使用料

火葬のみご希望される方

■火葬プラン

平棺、骨壺(白色)、仮位牌、お別れ花、ドライアイス10kg、立会

88,000円(税込)

ホールやすらぎにてご遺体をお預かりいたします

■お別れプラン

平棺、骨壺(白色)、仮位牌、お別れ花(切り花)、立会・設備、靈安室1日分

120,000円(税込)

告別式のみご希望される方

■一日葬プラン

平棺、骨壺(白色)、仮位牌、お別れ花(切り花)、式場使用(祭壇・線香等)、司会・立合、
靈安室1日分

200,000円(税込)

祭壇を使用しないご葬儀を希望される方

■コンフォートプラン

式場使用料(2日間、コンフォート含む)、布棺(棺布団のみ)、遺影写真(カラー、
キャビネ付)、骨壺、ワンポイント生花、後祭壇、立会・設備、式場設備品

295,000円(税込)

※その他費用(搬送料、火葬、靈柩車)は別途となりますのでご了承ください。

まかせて安心 JAの葬祭

真心込めて、お手伝いさせていただきます。
ご一報いただければ、係りの者がご自宅まで
お伺いいたします。

24時間
年中無休
受付

JA長生セレモニーサービスセンター
TEL 0475-32-2383
住所 長生郡長生村七井土1452

JAの葬祭業務のご案内

病院から自宅までご遺体の搬送・靈柩寝台車の手配・葬儀一式・花環・生花・盛籠・仕出し料理・斎場・会場の手配・ギフト・法事等のご相談もお受けいたします。

JA長生では、下記民間斎場とも業務提携しております、当JAセレモニーサービスセンター、
または最寄りの各支所指導経済課へご連絡いただければ、JAプラン価格でご利用
いただけます。

ご利用いただける斎場 (株)アスカ 茂原法輪閣 長生法輪閣 メモリアルホール六ツ野 本納法輪閣 白子法輪閣
(株)プレア プレア茂原ホール

一宮支所 tel. 0475-42-3700 白子支所 tel. 0475-33-2141 本納支所 tel. 0475-34-2233 一宮支所指導経済課 tel. 0475-42-4343
睦沢支所 tel. 0475-44-1231 日吉支所 tel. 0475-35-2005 東郷支所 tel. 0475-23-8181 茂原支所指導経済課 tel. 0475-24-5170
高根支所 tel. 0475-32-2216 長南支所 tel. 0475-46-1223 茂原支所 tel. 0475-24-5118

ななちゃん
だより

7月7日、ながいき梨の出荷を待ちきれないななちゃんは、梨の様子を見に一宮町の梨農家さんのところへお邪魔しました。梨畠は一面に広がる緑と、ところどころから差し込む日差しがとてもきれいでした。

ながいき梨は、幸水や豊水など色々な品種があるけれど、それぞれ特徴があってみんな大好き!早く出荷が始まらないかな♪

※梨の販売時期等については、本誌13ページをご覧ください。



福祉センター通信

熱中症

熱中症は、体の中と外の「あつさ」によって引き起こされる体の不調であり、体内で熱を作るような条件下にあつた人が発症します。熱中症は屋外で起こるものと思っている方も多いと思いますが、実は屋内での発症率も高いです。その中でも幼児や高齢者の方は熱中症になりやすく、注意が必要です。

高齢者の方は次のような落とし穴によって、熱中症を発症する場合があります。

- ・汗をかく等の体温調節機能が低下する。
- ・暑さを感じにくくなる。
- ・喉の渇きを感じにくくなる。

また、間違った認識で熱中症になる場合があるので注意が必要です。例えば、「冷房は体に良くないから…」と避けているうちに身体の体温が上がりすぎて熱中症になることもあります。定期的に水分を取り、温度計を置いて冷房器具を上手に使うことが大切です。

予防方法

高齢者の方はそれほど汗をかいていないようでも、いつの間にか脱水を起こしていることがあります。人によっては飲んでいる薬によって発汗が抑えられているケースもあります。窓を開けて風通しを良くしたり、冷房で部屋の温度を快適に保ったりしましょう。さらに、水分補給も忘れないことが大切です。

理事会だより

第5回理事会を6月14日、理事26人、監事6人の出席により開催し、主に次の案件を審議し、承認されました。

- 1、就業規則（休日振替）の一部変更について
- 2、ライスセンター業務の作業委託について
- 3、固定資産（茂原ライスセンターの改修）の取得について
- 4、貸出金の査定について

報告事項

- 1、5月末実績報告について
- 2、JA全国監査機構監査計画概要書について
- 3、有価証券の取得状況（5月）について
- 4、平成30年度新採用職員募集要項について
- 5、平成29年度役員研修旅行について
- 6、夏季一時金の支給について

第6回理事会を7月11日、理事27人、監事6人の出席により開催し、主に次の案件を審議し、承認されました。

- 1、上期監事監査結果について
- 2、規程及び規則の一部変更について
 - (1)理事会運営規則の一部変更について
 - (2)給与規程の扶養手当の範囲の一部変更について
 - (3)臨時雇用者就業規則の一部変更について
- 3、減損会計における固定資産のグルーピングの一部変更について
- 4、平成29年度仮決算処理方針について
- 5、平成29年度下期対策について

- 6、平成29年産米取扱方針について
- 7、「ゆうちょ銀行」ATMの顧客手数料見直しについて
- 8、貸出金の査定について
- 9、組合員の出資口数の減少について

報告事項

- 1、6月末実績報告について
- 2、第Ⅱ四半期内部監査報告について
- 3、有価証券の取得状況（6月）について
- 4、平成29年度仮決算等に係る本所運営委員会及び地区運営委員会並びに総代協議会正副会長会議の開催について

協同のちから

平成29年6月30日現在
(金額:消費税込み)

組合員数 15,565名
正 10,156名
准 5,409名
販売品販売高 21億円

購買品供給高 21億6千万円
貯金 1,275億円
貸出金 149億円
長期共済保障保有高 3,634億円

休日・夜間の緊急連絡先

葬祭 葬儀の場合

JA長生セレモニーサービスセンター
0475-32-2383
病院からご自宅までご遺体を搬送、その他すべて

自動車事故 自動車事故の場合

JA共済事故受付センター
0120-258-931
24時間・365日、事故受付とアドバイスを行います

キャッシュカード 紛失・盗難の場合

JAパンク千葉
カード紛失・盗難受付センター
043-202-1171

クミアイプロパンガス

JAあんしんセンター
0120-18-2571

おいしく食べよう ながいきレシピ

苦味が特徴のゴーヤは
お好みに合わせて下ごしらえ。

ゴーヤ

夏になると旬を迎えるゴーヤはにが〜いのが特徴ですが、苦味といえば好きな方と得意でない方に別れるものですね。

実は、ゴーヤの苦味は下ごしらえの仕方で調節できるのをご存知ですか?

塩もみすることで苦味が抑えられるというの一般的なお話ですが、これだけだとゴーヤの味が苦手な方にとっては「まだまだ苦い」と思うのではないですか。

そんなときは、塩と一緒に砂糖を加えてから揉み込むとさらに苦味を抑えてくれます。分量はゴーヤ1本に対して塩小さじ1/2杯と、砂糖小さじ2杯。良く揉んだら10分ほど放置するとあら不思議。口に入れてすぐの苦味だけでなく、後引く苦味までかなり和らぎます。

また苦味をとるためにには「ワタをしっかり取る」といわれますが、実はワタ自体には苦味がないので、見た目をキレイにするためのようです。

どちらも苦くないので
食べやすかったです。
田中 範子さん

サラダはゴーヤの食感も
楽しめました。
中村 あささん



調理(JA長生女性部睦沢支部の方々)



ベーコンとの相性よし!

ゴーヤとベーコンの中華炒め

材料(4人分) ゴーヤ…1本、ベーコン…6枚、玉子…2個、酒…大さじ1、しょうゆ…大さじ1、みりん…大さじ2、鶏がらスープの素…適量、オイスターソース…大さじ1、ごま油…大さじ1、塩…適量

作り方

- ①ゴーヤを縦半分に切り、ワタと種をとり、3mm幅に薄くスライスし、塩を振り10分程置き、熱湯で茹で、水気を切っておく。
- ②ベーコンは2cm幅に切っておく。
- ③玉子は塩を少々入れ、溶いておく。
- ④フライパンにごま油を入れ熱し、①と②を入れ炒め、鶏ガラスープの素、オイスターソースで味を調整、最後に③を入れて、大きくかき回し、玉子に火が通ったら、出来上がり。



ゴーヤ嫌いにもオススメ

ゴーヤとツナのサラダ

材料(4人分) ゴーヤ…1本、玉ねぎ…1個、ツナ缶…1缶、マヨネーズ…適量、塩…適量、コショウ…適量、かつお節…適量

作り方

- ①ゴーヤを縦半分に切り、ワタと種をとり、薄くスライスし、塩を振り10分程置き、熱湯で茹で、冷水に入れておき、しばらくたら水気を切っておく。
- ②玉ねぎは薄くスライスし、冷水に入れておき、しばらくたら水気を切っておく。
- ③ボウルに①と②と、ツナ缶を入れて混ぜ合わせ、マヨネーズ、塩、コショウで味を調整する。
- ④器に盛り、かつお節を振りかける。