

大地の声

2022 March

3

JA CHIBATOUKATSU



船橋市前貝塚町の金子敬義さんは、小さなころから跡を継ぐと決め、農業大学卒業後すぐ就農しました。お父様と共に4月から7月にかけてトマトを、9月から3月にかけて小松菜を栽培しています。

詳しくは16ページをご覧ください

各市へ寄贈—JA

【柏市へ米粉を寄贈】

当JAとJAいちかわは、柏市へ市産の米で作った米粉各100kgを寄贈しました。

1月25日に柏市役所で行われた寄贈式には、当JAから青木進組合長、山村勝則常務理事、JAいちかわから今野博之理事長、中村宏常務理事が出席。寄贈にあたり、太田和美市長は「子ども達には市内産の農産物を食べて育て欲しい。引き続きご協力をお願いしたい」と話しました。

贈った米粉は、市内67校の小中学校でシチューや蒸しパンなどの給食メニューで活用されます。



左から 山村常務、青木組合長、太田柏市長、今野理事長、中村常務



左から 青木組合長、星野我孫子市長

【我孫子市へ米を寄贈】

当JAは、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている家庭を支援するため、我孫子市へ市産コシヒカリ1トンを寄贈しました。

2月10日に我孫子市役所で行われた寄贈式では、青木進組合長が星野順一郎市長へ目録を手渡し、星野市長から感謝状が贈られました。青木組合長は「市内の子ども達や困っている方々の役に立ててほしい」と話しました。

贈った米は市内の保育園のほか、「我孫子市子ども食堂ネットワーク」を通じて子ども食堂で活用される予定です。

【船橋市へ米を寄贈】

当JAは、船橋市へ野田市産黒酢米1トンを寄贈しました。

2月17日に船橋市役所で行われた寄贈式では、青木進組合長が松戸徹市長へ目録を手渡し、松戸市長から感謝状が贈られました。松戸市長は「米は毎日の生活の基盤となるもので、社会を支える大きな力となります」と話しました。

贈った米は『NPO法人フードバンクふなばし』を通じて、食の支援を必要とするひとり親家庭や、生活に困窮している家庭が利用する『子ども食堂』に届けられる予定です。



左から 青木組合長、松戸船橋市長

通常総会を開催しました—柏地区青色申告部会、野田地区青色申告部会



挨拶する染谷透(前) 柏地区青色申告部会長



挨拶する遠藤徹也野田地区青色申告部会長

柏地区青色申告部会は1月18日、柏支店2階会議室で第36回通常総会を開催しました。また、野田地区青色申告部会は1月25日、野田地区経済センターで第37回通常総会を開催しました。今般の両総会は、新型コロナウイルス感染対策の為、書面による決議が行われ、議案はすべて承認されました。これにより柏地区青色申告部会の総会では、部会長に高橋新一氏が、副部会長に木村祐一氏が選任され、野田地区青色申告部会では遠藤徹也部会長、宇佐見稔久副部会長、染谷紀雄副部会長が再任されました。

抽選会を行いました—JAちば東葛年金友の会

JAちば東葛年金友の会は2月25日、本店3階会議室で抽選会を行いました。新型コロナウイルス感染症拡大により、総会やイベントなどの中止が余儀なくされるなか、少しでも会員の皆さんに還元すべく行われました。

抽選会には、野田地区年金友の会 小暮博会長、柏・我孫子地区年金友の会 伊原清会長、青木進組合長が出席。木下宏之専務、大塚幸夫常務、田村正幸監事が立ち合い、小暮会長、伊原会長、青木組合長により抽選が行われました。

今回は感染リスクを減らすため、くじ引き方式ではなくパソコンを使用した抽選方法を初めて採用しました。

なお、当選番号については、各支店窓口および当組合ホームページにてご確認ください。賞品のお届けは、3月中旬を予定しています。



キャラクターと共に
左から 青木組合長、伊原会長、小暮会長

使い勝手を考えながら—野田地区女性部

1月14日、野田地区女性部各支部の役員5名が、野田地区多目的ホール調理室の使用前準備を行いました。

12月にオープンした多目的ホール調理室の本格的な使用を前に、鍋や計量器など調理器具の整理・収納をしました。更に、使用される多くの皆さんに気持ちよく使ってもらうため、清掃も入念に行いました。

この調理室は女性部のほか、地域の方にも開放しているため、役員の皆さんは相談しながら様々な方の使い勝手を考えながら配置を行いました。



味噌づくりが始まりました—西船地区女性部、野田地区女性部



麹菌を混ぜる作業(西船地区)

を混ぜる「米麹作り」や、米麹と煮た大豆を合わせる作業を行いました。両地区で丁寧に仕込まれた味噌は、じっくりと寝かせて夏の終わりに天地返しを行い、秋口に出来上がる予定です。

なお、野田地区は4月いっぱいまで、女性部以外の組合員向け味噌づくりが引き続き行われます。

西船地区女性部は1月7日から2月14日にかけて、同地区多目的ホール調理室で計62名の方が味噌作りを行い、約1,428kgを仕込みました。

また、野田地区女性部は1月17日から2月14日にかけて計40名が参加し、同地区多目的ホール調理室で味噌作りを行い、約248kgを仕込みました。

米を蒸かしてから冷ましたのちに麹菌



大豆を冷ます作業(野田地区)

意見交換をしました—JA

2月16日、藤木しんや参議院議員が当JA本店を訪れ、青木進組合長と意見交換を行いました。

青木組合長が管内の現状や生産者が置かれている状況などを話した上で、要望を伝えました。藤木議員からは、農業を取り巻く全国的な動向や農協の在り方など様々な話がありました。

藤木議員は専業農家出身の唯一の議員として、農業の未来のために生産者の声に耳を傾け、国政に届ける活動をしています。



備えて ますか



お気軽に ご相談ください

コロナ専用保険については加入希望者が予想よりも多く販売中止になってしまったものもあります！

新型コロナウイルスの感染はいまだおさまらず、第6波とよばれる現在の状況がピークアウトしても新型コロナウイルスが無くなるわけではありません。いつ、誰が感染してもおかしくない状況のなか、しっかりとした備えがとても重要です。重症化しなくても入院や自宅療養を余儀なくされた場合、収入が無くなってしまったり、普段よりもお金がかかってしまう（食費や消毒液、マスクの購入など）ことで、普段の生活に影響が出てしまっている方が多数いらっしゃいます。

そんな時に役に立つのが・・・

医療共済や医療保険です！



JAの医療共済「メディフル」は 新型コロナにしっかり対応した共済です

（一日の入院でも一時金でまとまった共済金を受け取れます）

※医師等の指示に基づく自宅療養や宿泊施設での療養も入院として扱いますが、請求時には証明書の提出が必要となります。

資料は概要を説明したものです。詳細につきましては、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

今ご加入されている共済や保険がコロナに対応できているか（一時金タイプ・日帰り入院から保障）ご確認ください。他の保険会社でのご加入内容についてもJAでご説明いたします。

営農情報

【種籾の消毒時の注意点について】

～良質な米づくりをするために～

柏地区経済センター TAC 田島 大



イネばか苗病や細菌性の苗立枯細菌病など、種子伝染性の病害の発生を防ぐためには、薬剤による種子消毒を中心とした対策が必要不可欠のため、しっかりと対策を実施しましょう。

1. 種子伝染性病害

種子伝染性病害とは種籾の周りや内部に侵入した病原菌が育苗箱中に発生する病害です。

(1) イネばか苗病



[発病条件]
密播、育苗期の高温・多湿

(2) もみ枯れ細菌病



[発病条件]
土壌の高 pH
育苗期の高温・多湿

(3) 苗立枯細菌病



[発病条件]
育苗期の高温・多湿

2. 種子消毒の方法

(使用消毒剤)

- ヘルシードTフロアブル
- テクリードCフロアブル

(希釈倍率) 200倍

(浸漬時間) 24時間

(種子消毒時のポイント)

- ・種子 1 kg に対して薬液 2 L を用意し浸漬する。
- ・浸漬時の水温は 10 ～ 15℃ を目安に実施する。
極端な低温や高温は薬剤の効果不足・薬害と相まって発芽不良になりやすい。
- ・種子袋はゆすりながら薬液に浸す。浸漬中に種子を 2、3 回攪拌する。
- ・消毒後は、半日～1 日程度陰干し(風乾)し薬剤付着率を高める。(ヘルシードTフロアブルは必ず)

浸漬時の水量と使用薬液

希釈濃度	種籾量	4kg	10kg	20kg	40kg
200倍	薬量	40ml	100ml	200ml	400ml
	水量	8ℓ	20ℓ	40ℓ	80ℓ

※種籾の消毒について農薬使用以外に温湯消毒方法もあります。

温湯消毒方法の詳細につきましては、各経済センターへお問い合わせ下さい。

農家が語る成長を支えてくれたコミュニケーション

**人のつながりを絶やさない...
知って欲しい農家の現実、子供たちの経験は農家の希望**

■ 代々受け継ぐ「ひかりねぎ」、出荷の様子をスマホで動画に

父から地域ブランド「ひかりねぎ」の生産を受け継ぎ、就農して20年が経ちました。昨年にホームページを開設し、SNSを通じて畑の様子や料理レシピ、時には作物の病気被害状況をアップしています。最近はネギと牛乳を使ったクリームスープのレシピを投稿、また「ひかりねぎ」が出荷されるまでの様子をスマートフォンのアプリで編集して動画を作りました。初心者ながら意外と簡単に作ることができたので楽しかったです。発信している内容は生産者として何気ない日常ですが、情報発信によって消費者に自然と毎日格闘している農家の現実や生産現場を知ってもらうという意味でやれることはやっておきたいです。

■ 子供たちの笑顔が原動力、記憶に残る食育活動

「食」を身近に感じてもらいたい思いから食育活動を始めました。JA青年部・女性部、地元の小学校の先生と協力して、現在はさつまいもを使った農業体験とスイートポテトの調理実習を併せて実施しています。開催を継続するうえで、学校の先生の転勤、スケジュールの確保など困難はありますが、子供たちのおいしく食べる姿や畑に入ったときの楽しそうな姿を見るのが原動力です。SNSで活動の様子をアップすると「学生の頃、収穫体験をした」というコメントが寄せられ、農業の実体験が大人になっても記憶されているのは驚きとともに大きな喜びがありました。

今後は「食」に身近な存在の母親を対象に調理実習を開催したり、観光農園で多くの子供たちに農業体験を提供したいです。



●千葉県横芝光町/平野一裕氏



●出荷前のひかりねぎ



●千葉県八千代市/稲垣健太郎氏



●奥様の手作りPOP

試行錯誤の連続!社員時代の経営者的な視点が今でもいかされている

■ 引き継いだ祖父の田んぼ、トラクターの運転はYouTubeから

バリバリ仕事をしていた社員時代に、祖父から田んぼを引き継いだことで私の農家人生は始まりました。トラクターの運転がわからないからYouTubeの動画を参考してみたり、今でも大切に持っている野菜の本で色々な野菜を作ってみたり、毎日が試行錯誤の連続でした。新規就農セミナーなども、広報誌の広告をみて応募したり、そこで出会えた農家の方から栽培方法を聞いたり、肥料の相談をするなど、やれることはすべてやりました。

当時は、新参者で農機なんて高く買えないから、すべて中古でまかになっていました。まずは、何ができるのかを考え、農作物が出来て、将来の見込みをみてから判断し、見込みが出てきたら新品を購入するという考えでした。

■ 安くておいしい野菜を届けたい、ボランティアとママ友

私は、無人直売所をやっているのですが、根底には「おいしい」と言ってもらえる嬉しさ、喜んでもらいたい思いがあります。しかし、農家なので収穫のことも考えなくてはなりません。そうした時にボランティアを募集したり、パートで妻のママ友達の力を借りたりして収穫を手伝ってもらっています。お礼は採れたての新鮮な野菜。こうした活動を繰り返し行うことで、ネットワークが広がっていき、口コミで広がった評判で夏には遠方からとうもろこしや枝豆を買い求めに来る人で、家の前が車でいっぱいになったりします。

