

JAだより

しゅうそう

2022

11月号

Vol.678

真心を育む
しゅうそう大地から

特集 周桑産の
おいしいお米を食べよう!

おこめんうどん

おにぎり

炊き込みにぎり

周ちゃん飯

もくじ

② 特集 周桑産のおいしいお米を食べよう!

④ しゅうそうのマンスリーニュース

⑥ 自己改革実践中!

「アムスメロンを作ってみませんか?」

「未来をつくるニューフェイス」

⑧ 11月の栽培管理

⑩ キラリ女性部活動
「シイタケとチンゲン菜のレシピ」他

⑪ 周ちゃん広場情報局

⑫ ハートtoハート

「住人十色・お便りありがとう・手指体操」

⑬ JA俳壇・クロスワード

⑭ おしらせ

新米の季節が
やってきました!



JA 周桑
ホームページ

<https://www.ja-syusou.or.jp/>

新米の季節到来!! 周桑産の美味しいお米を食べよう~!!

本格的な新米の季節がやってきました! 毎日の食卓に欠かせないお米料理。おにぎりやおかずのお供として楽しみ方はいろいろ。お米を使った加工品もおすすです。「周ちゃん広場」美味しい周桑産のお米をぜひお試しください!

おいしい!
ヘルシー!

米粉のおすすめ

米粉の賢い使い方

米粉の魅力 知っていますか?

小麦の価格が高騰している今、日本において自給率100%で賄える米粉が脚光を浴びています。古くから和菓子を作るための材料として使われていた米粉。近年では、製粉方法の発達により、パンや洋菓子、麺類にも利用され、新たな食材として脚光を浴びるようになりました。小麦アレルギーの代替食材として、安心して使用していただけます。しっとり、もちもちとした

食感で、おいしくてヘルシー! 小麦粉を使用していた料理にもご家庭で簡単に代用できます。



米粉(グルテンなし)
1kg: 780円(税込)



水分の多いさらさらのカレーに、水溶きの米粉を加えてくぐるとかき混ぜながら火を通すと、とろとしたカレーの出来上がり。

片栗粉と同じように米粉を水溶きして流し入れ、満遍なくかき混ぜて、火が通るまでしっかりと混ぜ続けると、滑らかなカレーやシチューの出来上がりです。もう市販のルーを買う必要がないほどです。

ポイント①
カレーやシチューの
とろみ付けに

ハンバーグや肉団子のつなぎとして使うのも、簡単に取り入れられる使い方です。注意点は、米粉のたんぱく質の特性で、時間がたつと小麦粉よりも締まった感じになるので、温かいうちに食べる場合は、小麦粉と同じ感覚で使い、お弁当に入れるなど、冷めた状態で食べる場合は、作るときに、いつもより軟らかめに出来上がるように米粉の量を調整すると、冷めても締まって硬くなったような違和感がありません。



米粉100%で作ったミニバンズパンにハンバーグ(お肉のつなぎに米粉を入れたもの)を挟んだミニバーガーです。

ポイント②
材料をまとめる
つなぎとして

人気の米粉麺 『おこめん』食べたー!?

周桑産
ヒノヒカリ
使用

『おこめん』は周桑産「ヒノヒカリ」で作った米粉の麺です。米粉特有のもちっとした食感とあっさりとした味が好評の周ちゃん広場オリジナルの人気商品です。

J A周桑では地元で作った美味しいお米をもっとたくさんの方に食べてもらおうと『おこめん』を作成し、周桑産米の消費拡大に取り組んでいます。



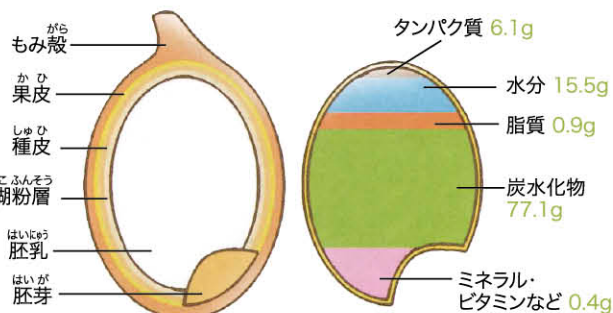
おからを使った具を丸めて、米粉の溶き粉にくぐらせ、米粉の加工品である玄米フレークを砕いてパン粉代わりに付けて、油でからりと揚げたコロッケです。

小麦粉と比べて吸油率が低い(油を吸い込みにくい)のでヘルシーな上、米粉のたんぱく質の特性で少ない水分で調理すると硬くなるため、揚げ物がカリッと仕上がります。また、時間がたっても衣がしんなりしないので、おいしさが持続する感じがします。料理の腕がなくても、カリカリサクッとおいしい揚げ物ができるなんてうれしいですね。

ポイント③
カラッと揚げ物の衣に

米粉はお米からできています

収穫した米のもみ殻を取って粉にすると玄米粉、種皮までを取った粉が一般的に売られている米粉です。一般的な米粉の栄養は白米と同じで、8割近くがでんぷん(炭水化物)です。



米の構造 米100gに含まれる栄養成分

おこめん
(5食入り)
580円(税込)

おこめん ラーメン
(1食、スープ付き) 150円(税込)

おこめん うどん
(5食入り)
580円(税込)

おこめん 切り出し
(5食入り)
580円(税込)

グルテンを含まないので、
小麦アレルギーを持つ人でも
安心して食べられるよ

いもたきの
しめにも♪



周ちゃん飯

その他にも唐揚げや
揚げ餃子、コロッケなど、
多数取り揃えています！



炊き込みにぎり

毎朝手作りして
います！
とってもおいしい
ですよ～♪



渡部朋明店長

周ちゃん広場の おにぎり工房



周ちゃん広場店内のおにぎり工房では、すべて周ちゃん広場で販売しているお米、野菜、お肉などを使用して手作りしています。周ちゃん広場オリジナルの、安全・安心の美味しさを作りたてでお届けしています！

周桑産のアスパラガスが
たっぷり♪



周ちゃん飯
1個
380円
(税込)

冷めても美味しい！
行楽にも♪



炊き込みにぎり
1パック
240円
(税込)

柔らかくてジューシーな鶏天が
ドドーン！とのっています。
アスパラガスの
天ぶらも美味しい！



周ちゃん
鶏天丼
1個
480円
(税込)

新発売

高齢の方や一人暮らしの方に便利！JA周桑の宅配弁当

『周ちゃん暮らしのサポート弁当』

- 昼食・夕食の2食セットでお届け 1,080円(税込)
- 月曜日から金曜日までのお昼の12時頃までにお届けします。
※曜日指定でのご注文もできます。
- お申込みは各支所まで

お問い合わせ
弁当工房(旧仕出しセンター)
TEL 0898-76-8020
または各支所まで！



専用の容器に入れて
お届けします



ボリューム
満点！

1自分のお届け例

ご注文お待ちしております！



JAや地域の話がいっぱい!

マンスリー ニュース

生産資材高騰 西条市に支援要請

9月7日、JA周桑、JAえひめ未来、東予園芸農業協同組合の組合長は、長期化するウクライナ情勢などにより肥料や飼料などの農業生産資材価格が高騰していることを受け、西条市長を訪問し、生産資材高騰対策に関する要請を行いました。要請内容は、肥料価格高騰の農家経営への影響を緩和する支援や、生産コスト増加を受けた価格転嫁などに対する消費者の理解醸成や県産農畜産物の消費拡大への取り組みなど。玉井市長は「持続可能な農業の実現に向け、前向きに検討していく」と話しました。



▲玉井市長(左から2人目)に要請書を手渡し様子

4カ月でこんなに大きくなりました! 壬生川小学校 サツマイモ収穫

9月26日、農振協・女性部西条西交通安全協会サポートのもと、壬生川小学校の2年生が、サツマイモの収穫にチャレンジしました。サツマイモは、5月25日にJA周桑壬生川支所に隣接する圃場に子どもたちで植えたもの。4カ月で丸々と大きく育ち、「こんなに大きくなった!」と子どもたちは大喜び。農振協壬生川支部の木原浩支部長は「この体験を通して作物を育てる大切さを知ってほしい」と話しました。



▲コンテナ一杯に収穫できました!

果樹肥料農薬価格高騰に係る 早期予約取りまとめ説明会

資材価格高騰下において、高齢化・担い手不足による生産力や生産意欲の低下などにより反収の減少や品質の低下が懸念されています。JA周桑では、果樹生産における経営コストの上昇を少しでも抑えるための資材の早期予約の説明会を、各支所で開催しました。今後、安定した収量及び高品質果実生産に向けた取り組みを産地全体で行い、選ばれる産地を目指します。

周桑産くるみの美味しさを知ってもらいたい くるみ研究会 テレビ・ラジオでPR

9月中旬から周桑産くるみの収穫が始まりました。芳醇な香りと豊かな風味が特徴のくるみ。周桑で生産されるくるみは大粒で、農薬の使用をできるだけ控えているので安全・安心。周桑で生産されていることを多くの人に知ってもらいたいと、くるみ研究会のみなさんがテレビ・ラジオでPRしました。



▲9月6日、NHKテレビ「ひめポン!」にくるみ研究会のみなさんが出演。研究会山之内守さんが、くるみの収穫の方法や、実の構造について紹介しました。くるみの風味の良さを活かした「くるみおはぎ」は絶品!



◀9月21日、青野武研究会会長が南海放送ラジオ「Tips」に出演。くるみの栽培を始めてから収穫できるまで7年。安全・安心の美味しい周桑産くるみを、多くの人に食べてもらいたいとPRしました。



ふたご座
5/21~6/21

【全体運】中旬までは計画的に動けます。仕事や学習の時間を詰め込んで。下旬は自由な時間を楽しみましょう。
外出も吉 【健康運】体力アップの好機。ハードなメニューもOK 【幸運の食べ物】ホタテ



サトイモ選別徹底を 目ならし会

9月12日から周桑産サトイモ「伊予美人」の出荷が始まりました。営農管理研修センターでは、サトイモの出荷を前に目ならし会を開き、正品、格外などの出荷基準を再確認し、より良い品物を出荷できるよう意思統一を図りました。里芋部会 越智計敏部会長は「どこをとっても良いサトイモであるように、しっかりと庭先選別を徹底し出荷してもらいたい」と話しました。



▲規格基準を確認する参加者

献穀栗収穫！ 宮中新嘗祭献穀栗「抜穂祭」

7月に行われた栗播種祭で播かれた献穀栗が、西条市小松町の藤井武彦さんの献穀田で実りの秋を迎えました。9月23日、栗が滞りなく献穀されることを祈念し「抜穂祭」が開かれました。三嶋神社宮司斎主のもと、神事が執り行われ、藤井さんが献穀田の栗を抜穂しました。「無事に収穫ができ、ほっとしています」と藤井さん。この献穀栗は、11月23日の宮中新嘗祭に献穀されます。



▲栗を収穫する藤井さん(右)

補助金交付対象水田の見直しに係るJAの対応について

令和4年度より、現場の課題を検証しつつ、今後5年間(令和4～8年まで)で一度も水張り(水稻作付)が行われない農地は令和9年度以降補助金交付対象から除外することが国より打ち出されました。これを受けてJA周桑としても周桑地区農業再生協議会を通じ、課題を抽出し、政策に反映していただくよう要請を行っております。

【課題】

- これから圃場整備を予定している地区では水稻作付ができない
 - 圃場整備ができていない地区ではブロックローテーションができない
 - 水管理などの作業がこれ以上できない、水路の補修が必要となる など
- 引き続き、地域の実態を把握し、政策に反映させるよう国が同席する会議等で要請していきます。
- また、秋には国よりプロセスが打ち出されるため、説明会を開催する予定です。

地域で農地を守る 農事組合法人設立

高齢化や後継者不足により農地の維持管理が困難となる中、「将来的に継続性のある組織化」として安用出作集落において「(農) やすで」が設立されました。

法人化により、継続的に農地集落の農地保全を行い、さらには野菜などの複合経営などを行うことで構成員の所得向上を図ります。



▲(農) やすでの皆さん

「里芋あんあん」日本農業新聞一村逸品大賞 表彰状をいただきました！

第19回日本農業新聞一村逸品大賞、前期優秀賞を受賞した「里芋あんあん」。「地元の農産物を活用し、アイデアにあふれた個性的な加工品として地域農業の振興に寄与するものである」として、9月29日、日本農業新聞、四国支局から表彰状をいただきました。山内謙治組合長は「女性部の皆さんがアイデアを出し合い、協力してくれたことが大きい。今後も6次化産業の開発に力を入れていきたい」と話しました。「里芋あんあん」は3月の中央審査会で、年間での大賞を目指します。

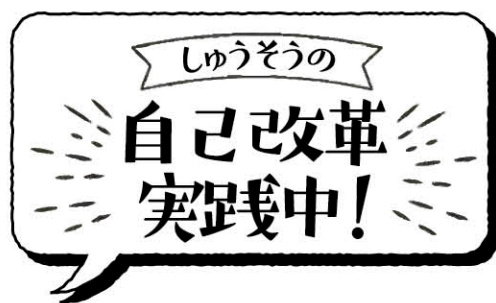


▲組合長室にて。サトイモ「伊予美人」の風味豊かな餡のどら焼きを、ぜひご賞味ください！

アムスメロンを作ってみませんか？

メロン部会 戸田公彦部会長が アムスメロン栽培の魅力を語る！

メロン栽培は、「家庭栽培のように簡単にできない」、「糖度をのせるのが難しい」など、プロでなければ栽培できないイメージを持っていますか？ メロン部会戸田公彦部会長に聞いてみましょう！



メロン部会 戸田公彦部会長
アムスメロン栽培を始めて約
40年。栽培面積19.6㌥年間
約6㌥（春作のみ）を出荷。

Q 初心者でも始められますか？

A 先輩農家の方など近くに教えてくれる人がいると安心ですが、JAでも新規栽培者向けの講習会を定期的に行っていますし、営農指導員も指導してくれます。周ちゃん広場横の研修施設、経営実証圃では、実習や体験もできるのでぜひ活用してほしいです。

Q アムスメロンの栽培期間は？

A 春作の場合、部会では3月の中旬から10日置きに4回に分けて定植し、6月の中旬から出荷が始まるので、約3カ月です。

Q アムスメロン栽培の魅力は？

A 単価が安定していることと、販路が決まっていること。栽培したメロンは、ほとんどを周ちゃん広場で販売し

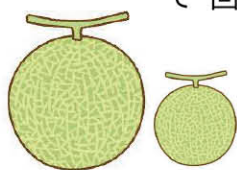
ており、朝早くから買い求めていただける人気商品です。消費者の皆さんに喜んでいただける商品を丹精込めて育て、収穫できた時の喜びはひとしおです。

Q メロン栽培で大変なことはどんなところですか？

A 露地品目ほどではないけれど、天候に左右されるところ。肥大時期に気温が低いと大きくなりにくかったり、糖度が上がり始める頃に天候が悪い日が続くと糖度がのりにくかったり…。自分の土地の特徴をつかんで温度管理をしっかりと行い、適切な時期に適切な対処をすることで、玉太りの良い高品質なアムスメロンに仕上がります。

Q 栽培を始めた当時はどうでしたか？

A 始めた当初は栽培指針もなく、ネットが入らなかつたり、糖度がのらなかつたりと苦労もありましたが、先輩農家の皆さんに指導してもらったり、仲間と良い商品を作ろうと研究を重ね、試行錯誤を繰り返しながらやってきました。今は栽培指針も確立しており、JA指導員も適宜巡回してくれるので安心して栽培できます。



アムスメロン栽培のメリットは、短期間でまとまった収入が得られることその他、箱単価の変動が少ないことが挙げられます。メロン栽培に興味がある、空きハウスの情報が知りたい、経営実証圃についてもっと聞いてみたい等、少しでも気になる

事がありましたら、お気軽に営農管理研修センター又は各サブセンターまでご連絡ください！



園芸生産指導課
長井 伸



▲今年5月の収穫の様子

栽培に興味を持っている方へ
農作物を育てることは簡単なことではありませんが、自分が育てたものを消費者の皆さんに喜んでもらえ、とてもやりがいがあります。アムスメロンは、出荷前に糖度検査を受けますが、クリアしたときは本当にうれしいです。定植してから収穫までの約3カ月間の努力が報われた喜びを、みんなで味わいましょう！ 興味のある方はぜひ挑戦してもらいたいのです！



しし座
7/23～8/22

【全体運】頑張るほど空回りしてしまうときはあるもの。肩の力を抜いてみて。視点を変えると意外な解決策に
気付けるはず 【健康運】チームでできる運動がお勧め。競技参加も吉 【幸運の食べ物】ハクサイ



JA周桑の研修施設、「経営実証圃」で研修を経て、就農1年目の日和佐さんと櫛部さん。今年初めての春作アムスメロンの出荷を終え、只今秋作栽培に挑戦中!

未来をつくる
ニューフェイス!

吉岡地区
日和佐雅彦さん
(61)

吉岡地区
櫛部 文恵さん
(59)

おいしいアムスメロンを届けたい

定年退職を機に農業の世界へ

以前は鉄鋼所で勤めていましたが、周ちゃん広場にたくさんさんの農作物が出荷されているのを見て農業に興味を持ち、定年退職を機に1年間JAの「経営実証圃」での研修に参加しました。アムスメロンを選んだのは、短期間で収入が得られ、消費者ニーズが高いのが決め手。気候が毎年違うので実証圃での研修の時とは同じようにいかなかったりしますが、JAの指導員もしっかりアドバイスしてくれるので、言うとおりにしていれば大丈夫! 秋作栽培も無事出荷できるよう頑張っています!

周桑のアムスメロンをたくさんの人に

もっとたくさんの人に周桑のアムスメロンを知ってもらいたい。今後も経験を積んで、おいしいアムスメロンを消費者の皆さんにお届けできるように頑張っていきたいです。高齢化が進み耕作放棄地も増えているので、若い人にもぜひ挑戦してもらいたいです。

一生懸命作っているの、ぜひ食べてください!

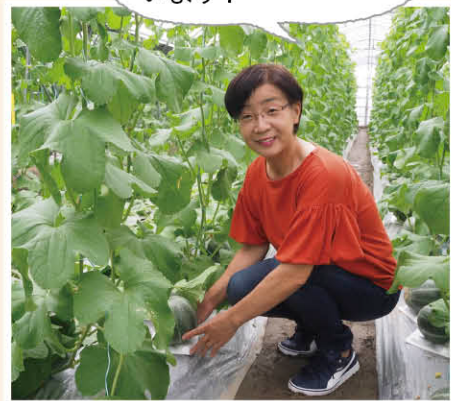
経営実証圃で 運命の出会い

日和佐さんとはご近所で昔からの顔なじみ。数年前、自分のペースで気兼ねなく作業ができる農業に興味を持ち始め、「経営実証圃」が研修生を募集していることを知りました。出向いたところ、アムスメロン栽培の研修に参加している日和佐さんが!それがきっかけでアムスメロン栽培を決意しました。いろいろ助けてもらったり、相談に乗ってもらったり、本当に感謝しています!

食べたらおいしい! 毎日が楽しい!

実は、あまりメロンやスイカは好きではありませんでした(笑)。でも収穫したアムスメロンを食べたらおいしい! 今では好きになりました。今もパート勤めをしながらの作業で忙しい毎日ですが、楽しく作業をしています。やりたくて始めたアムスメロン栽培。皆さんに喜んでもらえるメロン作りを、体が動く限り続けたいです!

毎日がとても充実しています!



冬春キュウリ



園芸生産指導課 中路 都雲

- ①**温度管理** 温度管理は、午前中25～28℃、午後は22～23℃、前夜半15℃、最低夜温11℃。※活着するまでは高めの温度管理にする。
- ②**水・追肥** 少量多回数を基本とし、1週間に2回程度。肥料は1回あたりN成分で0.5～0.7kg/10㎡とし、樹勢・果形を見ながら、量、間隔を調節する。
- ③**摘葉** 雌花への日照を良くし、果実の肥大促進、品質向上を図る。親づる：1回1～2枚を目安に。子づる：葉は15枚前後つけ、古葉・病気葉・黄化葉を除く。
- ④**側枝摘芯** 側枝は一節一果でピンチ、収穫後切り戻す。
- ⑤**病害虫防除** 活着後にアザミウマ、うどんこ病の防除を必ず実施する。ヨトウムシ、ホコリダニの防除も実施する。

アスパラガス



園芸生産指導課 向井 敏正

- ①**温度管理** 収穫期間中、雨天以外は開放し管理。収穫終了頃からは、夏場以上に開放し管理する。
- ②**灌水** 少量多回数にて水分状態を見て実施し、収穫終了後も刈り取りまで継続する。
- ③**葉面散布** アミノメリット青、その後はメリット赤にグリーンセーフプラスを混用し、定期的に散布する。
- ④**病害虫防除** ハスモンヨトウ・ダニ等の害虫や斑点病等の防除は早めに行い、被害を最小限に留める。

イチゴ



園芸生産指導課 日野 明菜

- ①**温度管理** 夜間の最低気温が10℃以下になり始めた頃から、サイドを閉めて夜間の保温に努める。内カーテンは、ハウス内最低気温が8℃以下になり始めた頃に設置し、保温を始める。
- ②**換気** 収穫期頃に高温になるとハウス内が過湿となり、頂部軟質果及び病害が発生しやすいため、換気は気温が上がり始めてから1時間ほど行う。曇天の場合は、日に1～2回換気をしてハウス内湿度を下げる。
- ③**摘花の目安** 頂花房13～15花程度、腋花房10～12花とする。

菊



- ①**施設菊** 年末出荷に向けて防除、管理を怠らないように気を付ける。出荷の際は、切り前、選花に細心の注意を払う。
- ②**温度管理** 蕾が大豆粒～開花までは、最低温度10℃を目安に管理し、日中は換気をする。
- ③**芽かぎ・摘蕾** 腋芽が伸びてくるので、伸びすぎないうちに順次かぎ取る。摘蕾は早め実施する。遅れると花首が小さくなるので注意する。
- ④**灌水** 定期的な灌水で収穫まで水不足にならないように注意する。多灌水は下葉枯れ上がり原因となりやすい。
- ⑤**母株管理** 母株は収穫を迎えるまでに優良系統の選抜しておく。また、当年にキクモンサビダニ等の被害があった株は、母株として使用しない。乾燥や過湿ならないように管理しながら、充実した新芽の発育を促すとともに、順次施肥、防除を行う。

ブロッコリー



園芸生産指導課 安東 知紗

中間管理

- ①**土寄せ** 倒伏防止と除草を兼ね、本葉6枚頃から行う。
- ②**追肥**
年内収穫
1回目 本葉6枚頃 しあわせ化成20kg/10㎡ 畝の中央へ施用
2回目 本葉10枚頃 しあわせ化成20kg/10㎡ 畝の肩へ施用
年明け収穫
2回目 本葉10枚頃 しあわせ化成40kg/10㎡ 畝の肩へ施用
3回目 本葉15枚頃 しあわせ化成40kg/10㎡ 畝の肩へ施用
収穫
①**収穫時間**
12月～2月 10時～16時の間は収穫しない。
10月～11月、3月～4月 10時～17時の間は収穫しない。
※時間厳守のこと。
②**収穫作業** 効率よく収穫するためLサイズ中心に収穫可能なものを確認(目印)しておく。
※品質低下が予想される場合は、Mサイズの収穫も行う。
③**荷造り** 収穫した花蕾は丁寧に取り扱い、速やかに鮮度保持袋(ベジフレッシュ)に入れ、箱詰めをする。雨天や凍結状態で収穫した場合は、しっかり水切りを行い、箱詰めする。

病害虫防除

薬剤は収穫までの期間に注意し、選定する。

白ネギ



- ①**追肥** (4回目) 最終土寄せ時に S604号30kg/10㎡
- ②**土寄せ** 台風等で倒れたり斜めになったものは、土寄せとあわせまっすぐに立て直す。
最終土寄せ後、軟白が仕上がるまでの日数は気温の条件によって異なる。軟白部は30cm以上ほしいため、35cm位までは土を寄せる必要がある。最終土寄せ時には、株元をしっかり押さえ、光が当たらないようにすることが大切。
- ③**軟白に要する日数の目安**
(収穫10月下旬～11月中旬) 30～40日
(収穫11月下旬以降) 40日以上



てんびん座
9/23～10/23

【全体運】のんびり過ごせます。趣味の時間を充実させ創作活動に力を入れるのも良さそう。おいしいものを食べて運氣アップ 【健康運】記録更新のチャンス! 準備運動はしっかりと 【幸運の食べ物】カブ

水稻



食糧生産指導課 伊藤 健太

- ①スクミリンゴガイ（ジャンボタニシ）対策 水稻刈り取り後、気温が高い内に3～4cm灌水し、3～4日放置する。（貝は水温15℃以上で活動）貝が活動を始めたなら石灰窒素を反当20～30kg散布し、3～4日放置して殺貝する。さらにかく拌すると殺貝率は向上する。灌水開始から石灰窒素散布の間、水がもたない圃場は足し水をする。※対策の中では1番効果が高い。

大豆



- ①収穫 収穫前に大豆圃場を巡回し、大豆の汚損粒の発生を防止するため事前に青立株の除去や除草を徹底する。莖が黒ずみ、手で莖を折った時にポキッと完全に折れる状態になると収穫適期。収穫は晴天時の午前10時～午後4時に行う。異品種の混入や異物、土汚れなどがないよう収穫、乾燥調整前には、コンバインを十分清掃する。収穫した大豆は網袋に6割程度入れ、日陰で風通しの良い場所に間を開けて積み、仕上げ水分が13%以下になるよう乾燥する。

麦



- ①排水対策・土壌改良 圃場に草がある場合は予め除草剤を散布し、圃場周囲に明渠やダンガン暗渠等を設置して排水対策を行う。また、土づくりとして、堆肥を反当1～2t程度、苦土石灰を140～160kg/10a散布（小麦については、アヅミン苦土石灰を反当100kg散布）して酸度矯正を行う。前年に株腐病が発生した圃場は、苦土石灰の代わりに消石灰を150～200kg/10a施用する。
- ②播種 ハルヒメボシは発芽が良く、粒が小さいため、播きすぎて過繁茂になると、小粒化して収量が低下するため播種量を守る。黒穂病・斑葉病対策としてベンレートTコート乾燥種子20kg当たり100g乾粉衣する。種子量はドリル播きで7～8kg/10a、全面全層播きで反当12kgで播種し、過繁茂にしない。播種の適期は11月10日～11月30日（小麦については11月10日～11月20日）で、播種深度は1～2cmを基準にし、深播きしない。元肥を散布し、播種後は速やかに除草剤（ボクサー乳剤・リベレーターフロアブル・クリアター乳剤等）の散布を行う。（上記、種子消毒、除草剤については、小麦も同様）

タマネギ



園芸生産指導課 佐々木 翔麻

- ①育苗管理 初期の生育が鈍いため、乾燥に注意し圃場に合った灌水を適宜行う。灌水後、根の見える所やこぼれ苗があれば、部分的に覆土を行う。定期防除は必ず実施する。
- ②間引き・土入れ（手播きの場合） 本葉2枚頃（草丈10cmくらい）、混み合っている所は10cm角で8本の目安で間引き。間引き後、根元が隠れるように土入れを2～3回行い、灌水も同時に行う。
- ③定植 葉色が濃く、活性の良い若苗を早めに定植する（55～60日苗）。
- ④定植基準日
（七宝早生）11月中下旬
（ターザン）11月下旬
（もみじ3号）11月下旬～12月上旬

山の芋



- ①圃場準備 予定地に10aあたり1.5tの完熟堆肥、苦土石灰160kg、石灰窒素80kgを施し、2～3回耕す。
- ②種芋の準備 1個重量200～300g程度のもので10aあたり約240kg必要。
- ③圃場の選定 灌排水の容易な所。前作は水稻がよく、大豆等は線虫害のため避ける。

柑橘



園芸生産指導課 長井 祐樹

- ①防除 今月は、収穫が始まる品種があるので収穫前の防除を徹底する。ヘタ落ち防止や後期落果軽減のために薬剤を散布する。ヘタ落ち防止のためマデックEW2,000倍を収穫10～20日前に散布、貯蔵腐敗防止のためベンレート水和剤4,000倍を収穫前日までに散布する。マデックとベンレートは混用可能。
- ②施肥 次年度の栽培に向けた秋肥の施用時期であり、樹勢の回復や耐寒性の向上、翌年の花芽分化促進に必要であるため、お礼肥を計画的に実施する。遅れても効果が期待できるので必ず施用する。アサヒエース60kg/10a。
- ③収穫 果梗枝を短く2度切りし、果実に傷が付かないようにする。薄皮は収穫期の高湿多湿条件下で発生しやすいので注意する。

柿



園芸生産指導課 永井 建成

- ①出荷 庭先選別基準を順守し、出荷する。
- ②防除 着色期に入ったら、カメムシに注意して防除を行う。

キウイフルーツ



- ①貯蔵病害の防除 収穫直前（前日～3日前）にロブラール水和剤1,500倍を果実にたっぷりかかるよう、丁寧に散布する。
- ②収穫 雨で濡れている果実は収穫しない。
- ③かいよう病の防除 収穫終了後、早急にICボルドー66Dを50倍でたっぷりかかるよう、丁寧に散布する。
- ④元肥の施用 収穫終了後にえひめ有機配合1号を80kg/10a施用。



簡単!便利!ヘルシー!
万能ムスイ鍋でクッキング

9月5日、周布支部で「ムスイ鍋」講習会を行いました。豆腐で作るドーナツや、ゴーヤの佃煮などを作り、熱伝導率や保温力の良さを学びました。「ムスイ鍋は調味料や油の量が抑えられヘルシー。時短で調理できるので便利!」と好評です。

家の光記事活用
マスクケース作り

丹原支部では9月15日、「家の光」の記事を活用して、マスクケース作りに挑戦しました。苦手なところはみんなで協力し、世界に一つだけのオリジナルマスクケースが完成しました。

米消費拡大運動
ライスバーガーを作ろう!

三芳支部では9月15日、ライスバーガーを作りました。牛と豚のカツや野菜をたっぷり挟み、豪華なライスバーガーができました。久しぶりに多くの部員が集まり、賑やかに活動を楽しみました。

米消費拡大運動
タコ飯を作ろう!

9月26日、壬生川支部ではタコ飯を作りました。大きなタコを使って風味の良いおいしいタコ飯に仕上がりました。タコ飯は、サツマイモの収穫に協力してくれた農振協や交通安全協会の皆さん(P4)にもお土産に配られました。



野菜大好きクッキング

今月の食材▶シタケ・チンゲン菜・サツマイモ・栗



わたしたちが
作りました!

吉岡支部のみなさん

ネギ塩シタケ



材料(3~4人分)

長ネギ……………1本
シタケ……………12個
いりごま……………小さじ1-1/2
ゴマ油……………大さじ3
A 塩……………小さじ3/4
鶏ガラスープの素……………小さじ3

作り方

- ①長ネギをみじん切りにしてボウルに入れ、Aと混ぜ合わせる。
- ②シタケの軸を取り、軽く洗う。
- ③シタケを耐熱皿にのせ、ラップをかけてレンジ(600w)で4分加熱する。
- ④③のシタケに①のネギ塩をのせ、レンジ(600w)で1分半加熱する。
- ⑤器に盛り付けて、ごまを散らしてできあがり。

チンゲン菜のカニカマあんかけ



材料(4人分)

チンゲン菜……………4株
カニカマ……………20本
ゴマ油……………適量
ショウガ……………4片
鶏がらスープの素……………小さじ2
酒……………小さじ2
塩……………少々
しょう油……………小さじ2
砂糖……………適量
水……………400cc
片栗粉……………小さじ4
卵……………4個

作り方

- ①フライパンにゴマ油をひき、みじん切りにしたショウガを炒める。4cm幅くらいに切ったチンゲン菜の茎の方を先に炒め、次に葉の部分を入れてしんなりするまで炒める。
- ②①にほぐしたカニカマを入れてさっと炒める。
- ③②に混ぜ合わせたAの調味料を入れて煮立てる。とろみが出てきたら、溶いた卵を流し入れ、ふんわりとろりとしたら火を止める。
- ④器に盛りつけてできあがり。



- ①ネギ塩シタケ
- ②チンゲン菜のカニカマあんかけ
- ③サツマイモの豆乳カレースープ
- ④栗ごはん
- ⑤シタケのネギ味噌焼き
- ⑥シタケの佃煮
- ⑦サツマイモの甘煮
- ⑧チンゲン菜のポン酢和え

その他のレシピは
JA周桑ホーム
ページで
公開中です!



ホームページ
QRコード

周ちゃん広場情報局



今月のおすすめ!

贈答用にも!



『柿』

9月中旬から周桑管内で柿の収穫が始まりました! 刀根柿、太秋、富有、太天、愛宕、横野など、さまざまな種類の柿が楽しめます! 12月下旬ころまで店内に並ぶ予定です。

品種ごとに違う食感や味わいを楽しんで下さい!

周ちゃんまるごとカフェ 今月のおすすめ♪

パウムソフト ～いちじく～



米粉のパウムクーヘン
贅沢に半分使用

¥580

「秋の味覚フェア」開催しました。

9月23日～25日までの3日間、「秋の味覚フェア」を開催しました。柿や梨、サトイモなどの秋の味覚が店内を彩り始めました。周ちゃん広場オリジナルの唐揚げ、コロッケ、お味噌などを特別価格で販売。営農指導員による秋苗の営農相談も好評でした。



▲店内は秋の装いに



▲営農相談

お知らせ Information

わたしたちと 一緒に働きませんか? スタッフ募集中!

時間 ① 8:30～16:00 ② 10:00～18:00
(①・②フルパート)

③ 週20時間未満 (アルバイト)
※短時間OK (時間は応相談)

休日 シフト制

待遇 ①・② 昇給あり、賞与あり、交通手当あり
③ 昇給なし、賞与なし、
交通費なし

時給 ①・② 860円～
③ 860円

〈お問い合わせ〉
周ちゃん広場事務局
0898-76-2022

秋の交通安全運動

9月22日、秋の交通安全週間に合わせて西条西警察署が主催で周ちゃん広場の来店者に交通安全を呼びかけました。周ちゃん広場駐車場に衝突疑似体験車などが設置され、多くの来店者が交通事故の恐ろしさを疑似体験しました。西警察署交通課の前課長は「夕暮れ時の早めの点灯や、歩行者も反射材をつけるなど、しっかりと事故を防ぐよう意識してほしい」と話しました。



▲交通安全教育車で運転能力を確認!

▲時速5kmの衝突でも怖い!



売上げ BEST3

第1位 イチジク

第2位 シャイン
マスカット

第3位 ブドウ

(9月1日～9月30日)

※順位は売上金額順

住人+色

メンバー絶賛
募集中です!

西条市徳田・田野・吉岡地区

TTYスポーツ少年団のみなさん



TTYスポーツ少年団は、徳田(T)、田野(T)、吉岡(Y)の小学校に通う1年～6年生までの14名で活動をする、ソフトボールチームです。土曜日は8時30分から16時まで、日曜日は8時30分から12時まで、毎週泥んこになりながら汗を流しています。しんどいこともあるけれど、泣きながらも頑張っています。それでもみんなソフトボールが大好き。家でも素振りやキャッチボールをして自主練習を欠かせません。「勝つことも大事だが、楽しんでもらいたい。チームプレーを通して、仲間との絆を深めてほしい」と渡部新吾監督。6年生のキャプテン、越智一稀くんは「一つずつエラーを無くして、試合に勝てるようにしたい。将来は甲子園に行ってプロ野球選手になりたい!」と夢を語ってくれました。

お便り
ありがとう

読者の皆さんからJAIに
寄せられたお便りを
ご紹介します♪

ペットボトルの飲むせとかゼリーを買ってみました。振り振りしながら飲むのが孫に大人気でした。(Oさん 70代)

小学生が田植え体験をしてお米ができるまでを勉強することで、ひと粒ひと粒のありがたみがわかり、とてもいい体験だと思います!(Tさん 50代)

周ちゃん広場の野菜や果物は、とても新鮮でみずみずしく、どこで買うよりもおいしくて大ファンです!これからも、期待しています!(Iさん 80代)

物価が高騰し、農家さんは天候や経済との闘いで日々大変ですが、美味しい作物がいつでも安心して食べられるのは皆様方のおかげです!頑張ってください!(Hさん 50代)

高齢になり、栽培管理を参考に野菜作りをするのが楽しみです。(Tさん 90代)

クッキングのコーナーの料理を作りました。すごく簡単でおいしい!これから旬の野菜を使った料理を楽しみにしています!(Wさん 40代)

周ちゃんまるごとカフェのおすすめのブルーベリーソフトを食べました。甘酸っぱくてとてもおいしかったです!(Hさん 60代)

手指体操、ポイントやステップアップがナイスアドバイスで結構効きますね!(Hさん 60代)

今は兼業農家ですが、退職後は勉強をして、元気に頑張っている皆さんのように色々農作業をしたいです。(Sさん 60代)

手軽に健康 手指体操

健康生活研究所所長●堤 喜久雄

手足じゃんけんで
脳トレと健康チェック その3

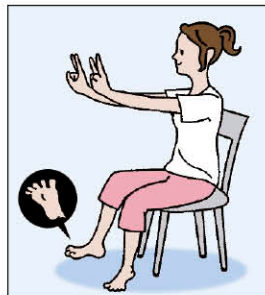
手と足でじゃんけんする 基本の動き



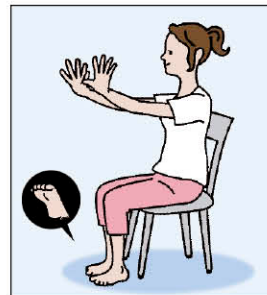
(1)最初の姿勢です。両手は肘を曲げてグー。両足は膝をそろえてそのまま地面に着けます。



(2)手はグー、足はチョキ「じゃんけんぽん」と声を出しながら、両腕を伸ばして手指はグーにします。足指はチョキ(親指を上にして、他は地面に着ける)を取りつつ片足を前へ出します。



(3)手がチョキ、足はパー(1)に戻ってから両腕を伸ばして手指はチョキにします。両足は指を広げながら膝も離します。



(4)手がパー、足はグー(1)に戻ってから両腕を伸ばして手指はパーにします。両足は指を曲げながら膝をそろえて前に出します。

丁A俳壇

近藤憲史選

栗飯で祝ふ卒寿の誕生日
細き道萩ゆらし行く秘境の地
角五つ蕾ふくらむ桔梗かな
幾山河越えて寧けき敬老日
秋思ふといつも何処かに亡夫の影
西條史絵図細かや秋燈下
一族のごとかたまりて毒草
老いて尚抱く夢のあり秋灯
雨上げし真夜の名月拝しけり
爽やかや和氣藹々の隣組
故郷の脳裏に浮かぶ秋彼岸
老いてなほ句を生き甲斐や生身魂
鴟高音糸一本で切る粘土
応えなき亡母に言問ふ星月夜
法師蟬締め切りせまる稿急かす
生身魂ホ句生き甲斐の白寿かな
打ち上げし藻屑乾ぶや秋の浜

真田 政之助
一色 智恵子
中村 知恵
白石 寿
西山 幸枝
越智 益美
川上 三宅子
三宅 品江
黒河 彰子
越智 綾子
吉田 百合子
川又 トシ子
松本 光枝
森川 むつ子
松本 喜久瀬
松本 さとみ
渡辺 蔵雄

選者吟

川風に総身安らぐ白露かな

近藤 憲史

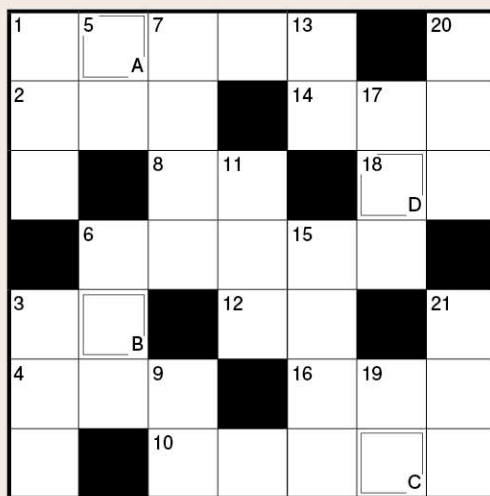
此の一句

鴟高音糸一本で切る粘土

この句は陶器(食器か壺か)が完成して、轆轤から糸で切り取って外そうとする緊張した瞬間を詠んでいる。秋を迎えて澄んだ大気の中に鴟が鋭い声を上げている。

クロスワード

二重マスの文字をA~Dの順に並べて
できる言葉は何でしょうか?



回答欄 A B C D

タテのカギ

- ① 機械などのパーツのこと
- ② オクトバーフェスト発祥の国です
- ③ 中国の大きな打楽器
- ④ 好・始・娘・妹は——偏の漢字
- ⑤ 池の——によって、土地を増やした
- ⑥ 日本国憲法では——の下の平等が保障されています
- ⑦ 学校の運動会で踊ることでもあります
- ⑧ 視聴——、円周——
- ⑨ 海水の影響で塩分を含む湖
- ⑩ 台所のこと。漢字で書くと「厨」
- ⑪ たんすやソファなどのこと
- ⑫ ノーの反対語
- ⑬ 阿寒湖のものは国の特別天然記念物

ヨコのカギ

- ① 巨峰やピオーネ、デラウェアなどの収穫体験ができます
- ② 竜宮城で舞う魚
- ③ 卵と鶏肉とご飯で親子——を作った
- ④ 実るほど頭(こうべ)を垂れる——かな
- ⑤ コロコロと気分が変わる人のこと
- ⑥ 無料です。代金はいりません
- ⑦ 秋の空にぼこぼこと浮かびます
- ⑧ ろうそくの炎にガラス板を近づけると付きます
- ⑨ 学校の教室に並べるもの
- ⑩ 船が停泊するときに下ろします
- ⑪ クルミが似合うげっ歯類

9月号のクロスワードのこたえ



※9月号の当選者発表については、賞品の発送をもって代えさせていただきます。(応募総数55通)

応募方法

抽選で毎月10名様に
JA周桑利用券
500円分をプレゼント

★締切：11月15日(火)※当日消印有効
★当選発表：賞品の発送をもって代えさせていただきます。

専用フォームからも応募できるようになりました!
JA周桑ホームページ
または下のQRコードから
アクセスしてください。



〒791-0593
西条市丹原町池田
JA周桑
企画管理課 行
TEL 0854-7701

63

- ① クロスワードの答え
- ② 本誌に関する意見・感想
- ③ あなたの住所・氏名・年齢・職業・電話番号・支所名

電子メールでも応募できます。
たくさんのご応募お待ちしております。
■e-mail
jasyuso@dokidoki.ne.jp

農業者年金へは、
次の要件を満たす方ならどなたでも
加入できます

国民年金第1号被保険者
国民年金保険料納付免除者を除く。

年間60日以上農業に従事

60歳未満

- あなたの老後生活への備えは十分ですか？
- 年金は家族一人ひとりについて準備することが大切です。
- 老後の備えは国民年金プラス農業者年金が基本です。

途中脱退、再加入も可能です

農業者年金
で安心して
豊かな老後を！

メリット
2
若年層には
手厚い政策支援
(保険料補助)



国民年金第1号被保険者等の農業者年金への加入要件に加え、
●39歳までに加入
●農業所得が900万円以下
●認定農業者で青色申告者等を満たせば受けられます

農業者年金 の6つのポイント

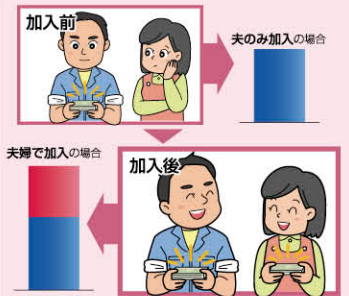
- 農業者の方なら広く加入できる
- 積立方式・確定拠出型で少子高齢時代に強い
- 保険料の額（月額2万円～6万7千円）は自由に決められる
- 終身年金。80歳前に亡くなられた場合は、死亡一時金がある
- 税制面の優遇措置がある
- 一定の要件を満たす農業者には保険料の国庫補助がある

メリット
1
女性に優しい！
奥様も単独で
入れます。

メリット
3
税制面で
大きな優遇



●支払った保険料は家族の分を含めて全額が社会保険料控除の対象となります



- 女性農業者の長い老後をしっかりサポートします！
- 女性農業者の老後の安心は自分で確保

家族経営協定で保険料補助も

お問い合わせは各支所へ

組合員情報受付窓口はこちら

JA周桑では、理事の職務執行に関する情報受付窓口を設置しています。理事の組合経営に関する気になる行為（組合経営に関する事象に限る）について、見たり聞いたりした事柄があれば、電話または封書でご連絡ください。

※情報受付窓口は、理事の職務執行に関わる情報を広く収集し、組合の業務執行の適正性を確保するための体制を整備することを目的としています。ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷またはそれに類似する内容のものは受付いたしかねますのであらかじめご了承ください。

宛先

〒791-0593 西条市丹原町池田1701番地1

周桑農業協同組合 常勤監事宛て

電話番号 0898-68-7800（月～金曜日：9時～17時 ※祝祭日・振替休日は除く）

周桑営農相談会開催中!!

周桑管内の農業者の方を対象に、新規就農や経営改善などの相談会を開いております。

相談会は予約制になっておりますので
必ずお問い合わせのうえ、ご来場下さい。

日時 毎月第1・3水曜日 10:00～12:00

会場 愛媛県西条第2庁舎

【お問い合わせ】

東予地方局農業振興課

地域農業室 0898-68-7322

集金時のお取り扱いについて ～ご利用の皆様へお知らせ～

いつも当JAをご利用いただきありがとうございます。

当JAでは、職員が皆様から現金や通帳および書類等をお預かりする際には必ずJA専用の受取書を発行することとしております。

ご留意いただきたい事項

- ①職員が、受取書を交付しないこと、または受取書以外の名刺やメモ等で現金や通帳等をお預かりすることはありません。
- ②発行した受取書の記載内容に誤りがないか十分ご確認ください。
- ③いかなる場合もご印鑑をお預かりすることはありません。
- ④職員から返却された通帳や証書などは、内容に間違いがないか、その場でご確認ください。
- ⑤受取書は、後日お客さまへ現金をお届けあるいは重要書類等をご返却する際に必要となりますので、大切に保管してください。

何卒、ご理解をいただくとともに、ご不明な点等がございましたら、下記連絡先までご連絡ください。

JA周桑金融共済部 貯金課 連絡先 0898-68-6266
(お問い合わせ時間) 9:00～17:00 (土・日・祝祭日を除く)

編集後記

私事ですが、先日くるみ研究会の皆さんと初めてテレビのニュース番組に出させていただきました(p4)。私の仕事は研究会の皆さんが栽培したくるみを使用した「くるみおはぎ」の紹介。あたかも私が作ったかのように出てしまいましたが、前日から研究会やJA担当者の皆さんがくるみの皮を丁寧に剥いたり、すりつぶしたりと準備してくれました！香ばしくて本当に美味しかった～♪周桑産はひと味違います！みなさんもぜひ周桑産のくるみを食べてみてくださいね！

広報 テラオカ



謹んでお悔やみ申し上げますと共に
故人のご冥福をお祈りいたします。

(2022年9月1日～9月30日)

(敬称略)

葬祭月日	地区	逝去者	喪主	続柄
9/1	桑村	倉橋 ナルミ	功	母
9/3	大頭	高橋 博子	司	長女
9/4	三芳	行本 修	幸音	夫
9/4	川根	越智 清定	光法	父
9/6	河原津	松木 平	雅彦	父
9/7	石田	木村 近恵	敬悟	母
9/9	古田	青野 美知雄	宮田 秀	義父
9/16	桑村	田中 眞文	亀子	夫
9/16	国安	日和佐カズ子	博定	母
9/16	上市	黒河 孝行	高橋 香代子	父
9/25	石田	戸田 允子	光昭	母
9/29	広岡	徳永 行男	賢一	父

お参り代行・お墓そうじ
ご相談お受けいたします

お墓の管理でお困りの方、
お気軽にご相談ください。



ルミエール 周桑

【年中無休・寝台車24時間受付・駐車場完備】

TEL (0898) 68-7681

FAX (0898) 68-3605

第4回 理事会議題

【議題】

【1】協議事項

1. 本・支所再編(案)について
2. 周桑農業協同組合本所庁舎管理規程の一部変更(案)について
3. 周桑農業協同組合就業規則の一部変更(案)について
4. 職員給与規程の一部変更(案)について
5. 経理規程の一部変更(案)について
6. 資産査定規程の一部変更(案)について
7. JAバンク業務継続要領の一部変更(案)について
8. 令和4年度JAリース(案)について

日時 2022年9月28日 9:00～

場所 周桑農協本所3階 大ホール

【2】報告事項

1. 月次貸借対照表、損益計算書および取扱高実績について
2. 部門別取扱高実績について
3. 有価証券残高報告書および自由金利貯金決定通知書について
4. 信用事業手数料一覧表の一部変更について
5. 令和4年産米集荷実績について
6. JA周桑ブランド農産物づくりについて
7. 野菜・果実の市況について

【3】その他

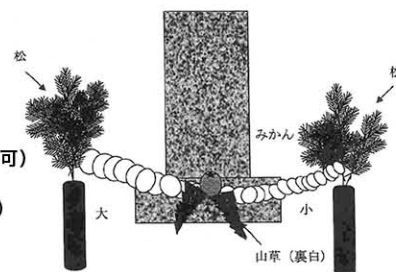
ルミエール周桑

已正月のお飾り販売

ルミエール周桑では、已正月のお飾り一式をご用意しております。予約販売のみとなりますので、ご希望の方は期日までにご注文ください。

価 格	2,500円(税込)
締 切 日	11月11日(金)
受 付 時 間	8:30～17:00(土日祝日も可)
引 き 取 り 日	12月3日(土)～12月5日(月) 9:00～16:00
引 き 取 り 場 所	ルミエール周桑本館裏 特設会場

※配達はありません。 ※餅は販売していません。



セット内容
・しめ縄 ・山草(裏白)4枚 ・みかん2個 ・松(おん、めん各1)

ルミエール会員募集中

JA周桑葬儀場「ルミエール周桑」の会員になると、次のような特典が受けられます。あなたも会員になりませんか？

会館葬

- ・枕花(1基) 16,500円(税込)
- ・花束(1個) 5,500円(税込)
- ・会館利用料33,000円(税込)

合計 55,000円(税込)の特典

自宅葬

- ・枕花(1基) 16,500円(税込)
- ・花束(1個) 5,500円(税込)

合計 22,000円(税込)の特典



ルミエール 周桑

【年中無休・寝台車24時間受付・駐車場完備】

TEL (0898) 68-7681

FAX (0898) 68-3605

JA周桑のペット葬



プラン1

お引取りプラン
14,000円～

プラン2

個別火葬プラン
24,000円～

プラン3

セレモニープラン
43,000円～

ルミエール周桑

受付時間 9:00～16:00

☎: 0898-68-7681

協力会社: ペットの訪問火葬 (株)えん心企画・愛心

※お越しいただく前に、事前にお電話にてお問い合わせください。

※ドライアイスの販売をしておりますので、お気軽にご相談ください。

うさぎ年 生まれのみなさん 大募集!!

広報誌「しゅうそう」新年号
(1月初旬配付)を、うさぎ
年生まれのみなさんの笑顔
あふれる写真でいっぱい
にしませんか? たくさんの
応募をお待ちしております!

掲載内容

- ・お名前
- ・お住まいの地区
- ・生まれ年
(例:平成●年生まれ)
- ・2023年に挑戦したい事
- ・写真



応募条件

- ・周桑管内在住で、うさぎ年生まれの方
※うさぎ年生まれのお友達やご家族など、複数人での応募もOK

応募方法

①住所 ②氏名 ③年齢 ④電話番号 ⑤2023年に挑戦したい事(70字程度)をご記入の上、写真を添えて次のいずれかの方法でお申込みください。

- ・お近くのJA周桑各支所または本所企画管理課で応募
- ・メールで応募(JA周桑本所メールアドレス:jasyuso@dokidoki.ne.jp)
※写真はデータを送付していただくか、または、直接写真をお持ちください。ご希望の方はJA担当者が撮影に伺います。(12月初旬までに撮影可能な方)



こちらからも応募できます!

JA周桑本所
メールアドレスQRコード

注意点

- ・広報誌は、JA周桑ホームページにも掲載させていただきます。
- ・写真に写っている方の了承を得た上でご応募ください。
- ・写真は縦・横どちらでも可
- ・画像を加工したもの(特殊加工や文字入れをしたものなど)は使用できません。
- ・応募多数の場合は、抽選にさせていただきますか、広報誌表紙に使用させていただくこともあります。

応募〆切

2022年11月4日(金) 必着

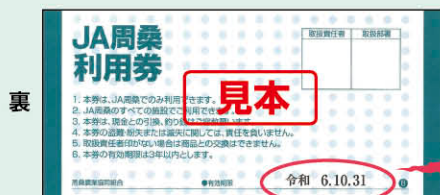
お問い合わせ

JA周桑 企画管理課 広報担当 (0898) 68-7800

ご確認
下さい!

JA周桑利用券お手元にありませんか?

JA周桑利用券の有効期限は発行日より3年以内となっております。
お手元にございましたら、有効期限を確認していただき、お早めにご利用ください!



期限内に
使ってね!

ここを確認!



“菊花展”開催のお知らせ

11月1日(火) 10:00~
11月2日(水) 15:00

場所

周ちゃん広場前駐車場

主催

JA周桑 農業振興協議会・女性部



※恒例のカラオケ大会は新型コロナウイルス感染防止のため、中止とさせていただきます。

田野女性部ふれあい直販所 “感謝祭”開催のお知らせ

日頃の感謝を込めて、下記日程にて“感謝祭”を行います。お買い物いただいたお客様に柿のプレゼント! 農産物がもらえるくじ引きも行います。ぜひお越しください!

11月5日(土) 8:00~
16:00

場所

田野女性部ふれあい直販所
(鶴の直販所)

お問い合わせ

JA周桑田野支所
☎(0898) 68-7078



※11月恒例の「柿まつり」は新型コロナウイルス感染防止のため中止とさせていただきます。

税務・相続 相談日

要予約

11月2日(水) 午前9:00~
本所 第1会議室
年金・ローン相談窓口

JA周桑組合員数

2022年9月30日現在

16,071名

正: 6,645名

准: 9,426名

次の家庭訪問日

11月15日(火)~17日(木)

ご意見やご要望を
お聞かせください。