

あそびこ

JA-ISE public relations magazine "Ensemble"

曲
の
風
のうのかぜ

伊勢市
JA伊勢バラ部会

佐津間 達也さん

特集

人と地球の明るい未来のために
エシカル消費と
食品ロスについて考えよう

人の記憶に 残るバラを

伊勢市西豊浜町の有限会社 大仲ばら園でバラを栽培する佐津間さん。

「出身は神奈川県で、結婚後は横浜市の会社に勤めていました。伊勢市にある妻の実家がバラ園を経営しており、結婚して数年後に、『両親が大切に守ってきたバラ園を将来も残していきたい』と2人で話し合い、伊勢市に移住して就農することを決意しました」と就農までの経緯を話す佐津間さん。

「就農当初は作業の一つひとつを覚えるのに必死でした。義父に栽培の指導してもらい、3年目になってそれぞれの作業がこながっていること、樹や葉の状態など、バラ栽培のいろいろなことに気付くようになりました。徐々に任せてもらえる作業も増えて

きて、今年からは防除も行っています」と話します。

令和元年に導入した『複合環境制御システム』について「バラの光合成を促す二酸化炭素量や水量、気温など、その日ごとに適した数値をパソコンやスマートフォンで設定することで、遠隔で栽培に適した環境を整えられ、ハウス内の環境を一目で把握することができます。このシステムを上手く使い、今後も作業の効率化と品質向上による収量の増大を目指したいです」と話す佐津間さん。

最後に「花束の写真とともに喜びの声をもらったとき、バラ栽培をしていてよかったなと思います。バラ自体は1カ月程度で枯れてしましますが、『バラを贈ったこと・もらったこと』は思い出とともにいつまでも人の記憶に残ると考えているので、記憶の中で咲き続けられるようなバラを栽培していきたいです」と話してくれました。



伊勢市
JA伊勢バラ部会
有限会社 大仲ばら園
佐津間達也さん(31)
伊勢市西豊浜町でバラを栽培する佐津間さん。約77アールで、今は「サムライ08」や「イリオス」など16品種を栽培しています。

動画はこちら



Contents

- 農の風..... 2
- 特集..... 4
- いせちゃんトピックス..... 6
- 旬を味わう..... 8
- くらしの活動だより..... 9
- 家庭菜園..... 10
- JAの保健室..... 11
- あんさんぶるひろば
我が家の人気者/
元気はつつシニアだより..... 12
- お便りのコーナー/おもしろ川柳/
わくわくプレゼント..... 13
- インフォメーション..... 14
- JA伊勢カレンダー..... 16

人と地球の明るく未来のために エシカル消費と食品ロスについて考えよう

12 エシカル消費はSDGsの17の目標のうち、特に目標12に関連します。

食品ロス問題ジャーナリスト 井出 留美

奈良女子大学食物学科卒。博士（栄養学／女子栄養大学大学院）・修士（農学／東京大学大学院農学生命科学研究科）。311食料支援で廃棄に衝撃を受け誕生日を冠した office3.11 設立。



他人事では済まされない 食品ロス問題

コロナ禍で一時、マスクの買い占めが起こりました。誰かが過剰なほど買いだめすれば、本当にマスクが必要な人が困ってしまいます。

同時に食料品の買い占めも問題になりました。野菜など生鮮食品を宅配する会社には注文が殺到し、注文できない人も出てしまいました。高齢や障害などで近所の店まで買い物に行けない人にとって、宅配は食材を確保する頼みの綱です。直接店まで買いに行ける人が一気に注文すれば、宅配でしか買えない人の機会を奪うことになってしまいます。

飲食店では食べきれないほど料理を注文して食べ残し「お金を払っているんだから食べようが残そうが自

分の勝手」と言う人もいます。飲食店で食べ残せば、生産者やお店の人が苦労して作った食材や料理、かけた時間やお金など、全てが無駄になります。残された料理は家畜の餌や肥料にリサイクルすることもできませんが、外食産業のリサイクル率は決して高くなく、ほとんどが「事業系一般廃棄物」として、家庭ごみと一緒に焼却処分されます。廃棄コストはお店が払うだけでなく、私たち市民が市区町村に納めた税金でも賄われるのです。

エシカルとは人や社会、環境を思いやること
「エシカル消費」という言葉を近年では中学校で習います。家庭科の教科書には「個人の満足だけでなく、人、社会、環境、地域などの側面にも配慮

した倫理的な消費」とあります。法律の縛りはないけれど、自分のことだけでなく、他の人や環境にも配慮することが大切だということです。

△配慮の対象とその具体例▽

対象	具体例
人	障がい者支援につながる商品
社会	フェアトレード商品 寄付付きの商品
環境	エコ商品 リサイクル製品 資源保護等に関する認証がある商品
地域	地産地消 被災地産品

**食品ロスを減らすため
私たちができること**
それでは、エシカル消費で食品ロスを減らすことはできるのでしょうか。
●無駄買いを防ぐ
家にある食材を確認してリストを作り、必要なものだけを買う。



●必要な分量を買う
一人暮らしなどで食材（野菜）を丸ごと使い切れないなら2分の1個、4分の1個の分量を購入する。



●保存して食べきる
野菜は市販の野菜袋に入れて品質を保ち、日持ちを良くする。



●余った野菜も無駄なく

カレーやスムージーなどに入れて食べきる。



●生ごみを減らす

家庭用生ごみ処理機にかけたりコンポストに入れたりする。



●フェアトレード商品を選ぶ

安い価格で販売されているものは、人件費や原料が安価な発展途上国で生産されているものが多い。発展途上国で作られたものや原料を適正な値段で購入することで、生産者の労働環境や生活を改善につながる。



JA伊勢が「エシカル消費」のために今後取り組むこと

令和4年度はJA伊勢にとって第12次中期経営計画の初年度となります。JA伊勢も「エシカル消費」を意識した事業に取り組んでいきます。

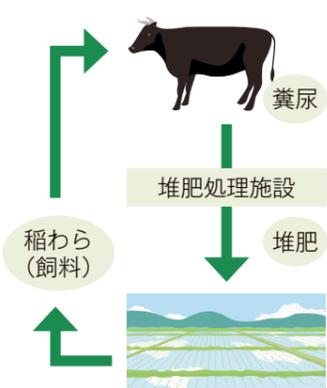
地産地消の取り組み

地産地消とは、その土地で生産された商品をその土地で消費することです。産直施設への出荷者拡大と売上拡大に取り組み、輸送にかかるエネルギー消費の抑制に取り組みます。



耕畜連携の拡大

稲わらを集めて肉牛の飼料とし、排出された糞尿を堆肥処理施設で堆肥化し、水田へ還元するなど、耕畜連携の拡大に取り組んでいきます。

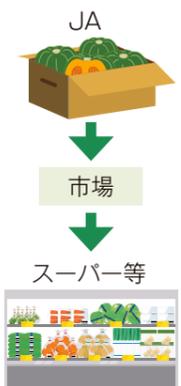


持続可能な食料システムの構築

国は「みどりの食料システム戦略」として、2050年までに化学農業の使用量を50%低減、化学肥料の使用量を30%低減、有機農業の取組面積の割合を25%に拡大するという方針を打ち出しました。JA伊勢もこの方針を意識しながら、持続可能な食料システムの構築に取り組んでいきます。

包装形態・物流等の見直し

農産物を市場を通してスーパー等へ届けるために、生産者・JAはパックやビニール袋などに小分け包装してから、段ボール箱に入れて出荷します。しかし、その箱や袋はお店に並ぶ段階では廃棄されることもあります。包装形態や物流等を見直し、脱炭素化・環境負荷軽減に取り組めます。



参考…農林水産省HP 消費者庁HP

農業塾「なごみ」
第11期生 卒業式



3月17日、鳥羽志摩経済センターで農業塾「なごみ」第11期生の卒業式を行いました。

同塾は農家の減少や荒廃農地対策として、農業初心者や定年退職者に農業に取り組んでもらおうと開始し、これまでの卒業生らは、現在は販売農家として活躍しています。

令和3年度は2名の塾生が1年間を通じて、JA伊勢のほ場で20品目以上の作物の栽培管理などを学びました。



卒業し、記念品を手に持つ11期生(前列右2名)

JA伊勢管内の
さまざまな情報をお届け！

いせちゃんトピックス

Ise-chan Topics

JA伊勢の取り組みや活動は「SDGs」の目標達成に貢献しています。今月号からは、それぞれの記事とともに関連した目標も紹介していきます。
※「SDGs」の詳細は2022年2月号の「あんさんぶる」をご覧ください。外務省のHPをご覧ください。



(SDGs 17の目標)



昨年度のカラマンダリンの出荷作業の様子

春のミカン
「カラマンダリン」出荷始まる



3月下旬から統一選果場で、春のミカン「カラマンダリン」の出荷が始まりました。

カラマンダリンは、実ができてから約1年かけて樹にならせたまま栽培することにより、極めて濃厚な甘さとほどよい酸味が特長で、三重ブランドにも認定されています。昨年はコマダ珈琲店のジャムにも使用されるなど、注目度も上がっています。4月下旬までに県内や中京、東京、大阪の市場へ出荷します。

尾鷲の伝統果実
「尾鷲甘夏」出荷始まる



尾鷲柑橘選果場で4月上旬から、同市の伝統果実「尾鷲甘夏」の出荷が始まります。

50年以上の歴史がある「尾鷲甘夏」は、園地が全て南向きの斜面にあり、同市の温かい気候と潮風を受けて育ちます。収穫後は酸を抜くため、一つひとつ袋に入れ、約2カ月の間、倉庫で保管することで、甘みと酸味のバランスがよく、さわやかな味わいに仕上がります。

「尾鷲甘夏」は4月下旬まで名古屋、県内市場に出荷します。



昨年の出荷風景

2年ぶりに中晩かん「せとか」「不知火」を
タイ王国へ輸出



2月18日、統一選果場で中晩かん「せとか」「不知火」のタイ王国への輸出に向けた検査と出荷作業を行いました。

当日は三重県職員やJA伊勢の担当者らの立会いのもと、日本の植物防疫検査官が、御浜町と紀宝町で収穫した「せとか」1.65トンと「不知火」0.9トンの計2.55トンの病害虫や小さなキズがないかを入念に検査しました。



この記事の動画を見る



入念に検査を行う様子

／ おもしろ農産物 ／



手のようなダイコン
(伊勢市/矢形さん)

あっぱれダイコン
(伊勢市/下里さん)

へんてこニンジン
(紀北町/石倉さん)

へんてこダイコン
(御浜町/南さん)

重さ925g
肺のようなトマト
(熊野市/Kさん)

おもしろい形の農産物を見つけたら、最寄りの支店・事業所または企画広報課 ☎0596-62-1125まで

田植えに向け
種もみ温湯消毒を実施



JA伊勢管内で2月24日から、紀宝育苗センターなど3カ所で農薬を使わずに種もみの殺菌を行う「温湯消毒」が行われました。

温湯消毒では、袋に入れた種もみを約60度のお湯に10分浸し、しっかりと冷却した後は10度の水に数日浸種します。催芽させたものを播種し、芽が出たら(出芽)、ビニールハウスで育苗します。

JA伊勢管内でも比較的温暖な紀宝町では、3月下旬から田植えが始まっています。



温湯消毒を行う職員(阿児育苗センターで)

くらしの活動だより

グループ活動で楽しい時間を過ごしませんか？

JA伊勢ファンクラブ「みらい」が発足します！

JA伊勢ファンクラブ「みらい」は、JAと農業の応援を目的に、男女を問わず、夫婦や若い世代など様々な方に参加していただくために、「JA伊勢女性部」から生まれ変わった新たな組織です。

新名称：JA伊勢ファンクラブ「みらい」

- 年会費無料
活動に参加される都度、参加費をいただきます。
- 男女・年齢を問わず、どなたでも気軽に参加可能
皆さんで楽しく活動に参加しませんか？
- メンバーと一緒に活動グループの結成が可能
共通の趣味を持つメンバー同士や農業に興味のあるメンバー同士で一定の要件を満たした活動グループを募集します。事務局も活動をサポートします。

〈JA伊勢ファンクラブ「みらい」への加入方法(新規の方)〉
ページ下部のお問い合わせ先までご連絡ください。

〈各活動への応募について〉
あんさんぶるや支店掲示板のほか、JA伊勢ホームページ・くらしの活動LINE・SNSから活動などをご確認・ご応募いただけます。

〈グループの結成について〉
詳細はページ下部のお問い合わせ先までご連絡ください。

【現在女性部に加入いただいている皆さまへ】

- 自動的にJA伊勢ファンクラブ「みらい」へと移行いたします。移行を希望されない方のみ、以下のお問い合わせ先までご連絡ください。※引き続き加入される方は、ご連絡いただく必要はございません。
- 女性部で行ってきた活動についても、今までどおり新体制でも実施します。

4月～5月の活動予定 どなたでも参加いただけます！ ※同時にJA伊勢ファンクラブ「みらい」へご加入いただくことになります。

活動内容	日時	場所	参加費	申し込み締切日
スマホ教室	4月20日(水)	玉城支店(玉城町)	無料	4月13日(水)
	5月13日(金)	阿児東支店(志摩市)	無料	4月28日(木)
	5月18日(水)	小保支店(伊勢市)	無料	5月6日(金)
	5月19日(木)	紀北支店(紀北町)	無料	5月6日(金)
JA伊勢管内健康ウォーキング	5月15日(日)	紀北町片上池(紀北町)	無料	4月28日(木)
	5月22日(日)	二見町潮風の道(伊勢市)	無料	5月9日(月)

朝市情報

活動内容	日時	場所
わのわ市	4月9日(土)	鳥羽支店前(鳥羽市)
	5月14日(土)	
あるがまま市	4月16日(土)	旧あぐり迫子店(志摩市)
	5月21日(土)	
しんめ市	4月23日(土)	神明神社横の広場(志摩市)
	5月28日(土)	

掲載している活動は一部です。上記以外の活動についてはお問い合わせいただくか、HPでご覧いただけます！

お問い合わせ

くらしの活動推進課
☎ 0596-62-1125 まで

LINE



SNS



ホームページ



旬を味わう
Cooking

甘夏の カップケーキ

調理時間
15分



ほんのり爽やかな
甘夏の風味を楽しめます

材料(2人分)

- 甘夏…………… 2個
- ホットケーキ
ミックス…………… 1袋(150g)
- はちみつ…………… 大さじ1
- 卵…………… 1個
- バター…………… 15グラム
- チョコチップ…………… 10グラム

下準備

バターは電子レンジ(600W)に
1分かけ、溶かしておく。

作り方

- 1 甘夏の上部を切り、中身をくり抜く。
- 2 中身をざるでこして、果汁を50ml用意する。また、果肉を20グラム用意する。
- 3 ボウルにホットケーキミックス、2の果汁とはちみつ、卵、溶かしバター、チョコチップを入れて、よく混ぜる。
- 4 1で作ったミカンの器に3を6分目まで入れる。
- 5 電子レンジ(600W)で3分30秒～4分ほど加熱する。
- 6 粗熱をとって完成

料理の動画はこちら▶



今月の食材

甘夏



栄養

ビタミンCやクエン酸やカリウムなどのミネラルがとても豊富です。ビタミンCとクエン酸にはどちらも抗酸化作用があるので、甘夏を食べることで、アンチエイジングや美容などの効果が期待できます。

選び方

ヘタが枯れておらず、持ったときに重みがあり、果皮にハリがあるものが良品

です。甘夏は皮に薄いシミや傷がついているものもありますが、味にほとんど影響はありません。

保存方法

日の当たらない冷暗所で保存します。1～2週間が目安です。酸味がある場合は数日おいておくと、酸味が少し抜けて食べやすくなります。



JAグループでは、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝える「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。



今すぐトライ！ 減塩アイデア

初級編

日本人はそもそも塩分のとりすぎになりやすい

日本には味噌や醤油を使った料理や保存食が豊富で、日本人はこれらから塩分を多くとっています。塩分とうまみと一緒にとる習慣が根付いているため、知らず知らず塩味を好む傾向があります。さらに、日本は海に囲まれているため、豊富な海産物からも多くの塩分をとっています。このような背景から、日本人は意識しないと塩分過多になりがちです。

特に塩分をとっているのは『新シニア』

年代別に見ると、最も塩分をとっているのは団塊世代から60歳代にかけてです。この世代は、外食や中食で世界各国の料理に親しみ、家庭では市販のたれや素を活用し始めた世代。さっぱり味を好んだ昔のシニアよりも、甘辛味やマヨネーズ・ケチャップ味を好む子ども舌の人や、よく噛まなくてもおいしく感じられる柔らかくて口溶けのいいものを好む人が多い傾向にあります。

食習慣をちょっと変えたり メニュー選びを工夫するだけでも減塩は可能です

●ご飯は硬めに炊く

軟らかいご飯には塩味の強いおかずが合うため、知らず知らずのうちに塩分をとりがちに。硬めに炊くことで噛む回数が増えて味を感じやすくなるため、薄味でも満足しやすい。

●野菜をゆでるときに塩を入れない

緑色の野菜は塩ゆですると色が良く上がると言われるが、実は塩を入れなくても問題はない。ゆで上がりも水にとらずに、そのまま冷ますと栄養の流出が抑えられる。

●魚や肉の加工品、漬物を取り過ぎない

魚の干物、練り物、ハム、ベーコン、野菜の漬物などは、塩をきかせて保存性を高めている。このため、とりすぎには注意したい食品として覚えておく。

●ドレッシングよりマヨネーズ

「サラダにはドレッシング」という人が多いが、同じ量ならマヨネーズの方がややエネルギー量は多いものの塩分は少ない。しかも、食材によく絡むので少量でも満足しやすいという利点もある。

●たれや素は使い過ぎない

「○○のたれ」や「○○の素」のような複合調味料は、意外に塩分が多いので使い過ぎに注意。毎日納豆を食べる人なら、たれを半分にすることから始めてみましょう。

まずは『これならできそう!』なものから実践してみてください。食塩を減らすことは、主に血圧を低下させるために有効です。心血管疾患や脳卒中、冠動脈性心臓発作のリスクを減らすのに役立ちます。また糖尿病の合併症や慢性腎臓病や胃がんにも関連しているため、「減塩」が重要です。

次回は減塩をサポートする調味料や調理方法などについて紹介したいと思います。

●パンとご飯ならご飯、 麺類ならそば・うどん



ご飯は塩分ゼロなので、パンとご飯ならご飯を選ぼう。塩を加えてゆでるパスタは、調味料の分も加えると高塩分になりがち。麺類ならそば、うどんがお勧め。ただし、汁には注意。

●味を薄くするのではなく量を減らす

「減塩＝味を薄くすること」と思いがちだが、量を減らすことでも減塩できる。例えば、牛丼を大盛りから並盛りにするとエネルギーだけでなく塩分も約3割減になる。

●みそ汁の代わりにほうじ茶

薄味のみそ汁を我慢しながら飲むくらいなら、いっそみそ汁をやめてお茶にするのもよい。特に、香りの高いほうじ茶は食事の満足度を高めてくれる。

●食卓には風味アップ食材を

食卓で料理にしょうゆやソースをかける習慣は見直しましょう。代わりに削り節、とろろ昆布、青のり、ごまなどの風味をアップさせる食材を使うと、無理なく減塩できる。



あなたもチャレンジ!

家庭菜園

強健で育てやすい

カボチャ

生育適温は17～20度で、ウリ科野菜の中では比較的低温に強く、

強健で病害虫も比較的少ない野菜です。ビタミン類、カリウム、カルシウムなどを豊富に含み、

特に免疫力を高めるβ-カロテン含量は野菜の中ではトップクラスです。

苗づくり

種は一般地では3、4月に12cmポットに3粒まき、本葉1枚の頃生育の良いものを残して間引いて1本にし、本葉4、5枚まで育てます(図1)。

畑の準備

植え付け2週間前に1㎡あたり苦土石灰100gを全面にまいて耕します。次に、畝幅(ベッド幅)90cmで、中央に深さ20cm程度の溝を掘ります。この溝1㎡あたり化成肥料100gと堆肥2、3kgを施し、溝を埋め戻して高畝を作り、黒マルチフィルムを張ります(図2)。

植え付け

遅霜の心配のない4、5月が植え付け適期で、株間90cm程度に植え穴を掘り、穴に十分水を注いで植え付けます。遅霜の恐れのあるときは、ポリフィルムでトンネル、ホットキャップやあんどんを作り、保温します(図3)。

整枝・交配

本葉5枚くらいで摘心し、生育の良い子づるを3本伸ばし、他の子づるはかき取ります(子づる3本仕立て)。伸びた子づるは重ならないように配置します。子づるから伸びる孫づるは順次かき取ります(図4)。着果節位は10節前後を目標にし、雄花開花日の早朝に花粉を雌花の柱頭にすすり付け、受粉(人工授粉)させます(図5)。

追肥・敷きわら

追肥は果実がこぶし大の頃、化成肥料を1株あたり30g程度、株元から離してばらまきます。茎葉と果実への泥はね防止のため、敷きわらなどの透水性の資材を敷きます。

収穫

開花後45～50日経って果実に爪が立たないくらい固くなった頃が収穫適期です。収穫後7～10日、風通しの良い場所に置いておくと甘みが増します(図6)。

図1 苗作り

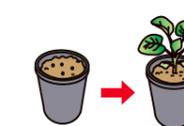


図2 畑の準備

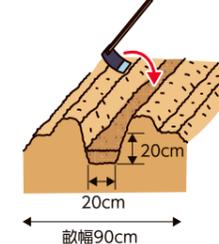


図3 保温

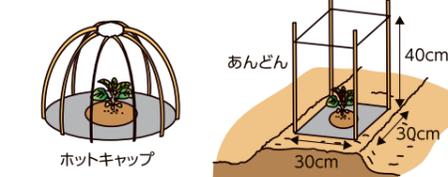


図4 整枝



図5 人工授粉

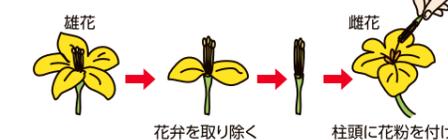


図6 収穫



あなさんぶに
ひろば

我が家の人気者



御浜町
ふくだ 福田 蓮くん(9)
さらちゃん(4)

豊かな自然の中で、
のびのびと成長してね

当日、素敵な笑顔で出迎えてくれた蓮くんとさらちゃん。お母さまによると蓮くんは優しい性格で、マイペースな妹のさらちゃんと時には喧嘩をしながらも、一緒にゲームをしたり、積み木やブロックなどで仲良く遊んでいるそうです。休みの日には愛犬たちも連れて、ご家族みんなで公園に出かけるそうです。将来の夢を訪ねると、蓮くんは何でも売っている自分のお店を持ちたい、さらちゃんは救急車に乗りたいと教えてくれました。お母さまは「豊かな自然の中で、自分の夢と希望を持ち、のびのびと穏やかに成長してほしいです」と話してくれました。

元気はつらつ
シニアだより

健康に気を付けて
1日1日を過ごしたい



大紀町
むらた 村田 清生さん(84)
よし子さん(76)

私たちは昭和42年に結婚し、今年で結婚56年目を迎えます。定年退職前はJAに勤め、現在は50アールで水稻、5アールでカボチャとダイコンをそれぞれ栽培しています。農繁期は忙しい日々を過ごしていますが、私の楽しみとなっています。毎日の日課は、妻と一緒に家の近くにある喫茶店に行くことです。また、健康維持のため、毎日朝と夕方の2回、愛犬の散歩に行くことも日課になっています。夫婦円満の秘訣は「喧嘩をしてもすぐに忘れること」です。喧嘩したことを引きずるのも2人にとって良くないので、うまく切り替えられることが一番大切なことだと思っています。今後の楽しみは、2人で旅行に行くことです。私が退職してから、1年間かけて北海道から沖縄まで全国を旅行しましたが「また行きたいね」と最近話すようになりました。もう一度2人で旅行に行ける日を楽しみに、これからも健康に気を付けて1日1日を過ごしていきたいです。

お便りのコーナー

「介護相談センターひまわり」の担当者に介護ベッドのレンタルの手続き等をしていただき、床ずれで苦労していた母親の調子がとてもよくなりました。とても親切な方で喜んでいきます。
(60代 男性)

旬の食材を使ったレシピが毎回楽しみです。
(40代 女性)

寒い毎日ですが、赤いイチゴの表紙に元気をもらいました。先日、ネットバンキングのことを窓口で教えていただきました。ありがとうございます。定期貯金の金利も良いと聞き、早速活用させていただきます。
(60代 女性)

JASSSを半世紀以上利用させていただいていますが、職員の方は、いつも対応が丁寧で好感を持って接してくれ、プリペイドカードの交換やタイヤの空気圧、問題があった時のお尋ねに親切に答えてくれます。これからも自動車のガソリン、洗車、灯油等、利用させていただきます。
(80代 男性)

おもしろ川柳

大賞
「聞いてない」
妻「言いました」
俺「ごめん」
(紀北町) PNI くりおこわ

メガネどこ
あんたの額
触ってみ
(伊勢市) PNI 晴耕

妻寝ると
同時に止まる
洗濯機
(伊勢市) PNI 健康第二

義母が逝き
今の師匠は
ユーチューブ
(伊勢市) PNI YOUTU婆

健診の
二日前から
食事変え
(伊勢市) PNI キタサン

募集中 日頃の出来事を川柳にしませんか？採用者(5名)には粗品をプレゼントさせていただきます。

- とじ込みハガキ(切手不要)にて、JA伊勢経営企画部企画広報課「おもしろ川柳」係まで(お一人さま3句まで)。
 - 文字は楷書ではっきりと書き、読みづらい漢字には読み仮名をつけてください。
 - ペンネームでの掲載をご希望の方も、本名は必ずご記入ください。 ●採用の決定については、職員の投票にて行っています。
- ※川柳の掲載にあたり、明らかな誤字・脱字は訂正し、句読点や仮名遣いについて加除する場合がございます。ご了承ください。
※応募作品は本人が制作した未発表のものに限ります。

わくわくプレゼント

問題 4月から発足した、男女問わず、夫婦・若い世代など様々な方がJAと農業の応援を目的に参加できる新たな組織です。(P.9)

JA伊勢ファンクラブ「○らい」

- 応募方法
- とじ込みハガキに必要な事項をご記入の上、郵送(切手不要)または、本・支店へお持ちください。
 - JA伊勢の子会社(株)オレンジアグリで栽培された三重南紀みかんを100%使用した「ミカンジュース」をクイズ正解者の中から20名様にプレゼント。当選者は発送をもってかえさせていただきます。



※写真はイメージです。
三重南紀みかんを100%使用した「ミカンジュース 1本」

2月号の解答は「SDGs」でした
たくさんのご応募
ありがとうございました。 応募総数566通

締切日
令和4年
4月28日(木)

JA伊勢と株式会社コメリとの協業に向けた協議開始のお知らせ

JA伊勢と株式会社コメリは、協業に向けた具体的な協議を開始することといたしましたのでお知らせします。

農業を取り巻く環境が非常に厳しい中、JA伊勢とコメリが双方の経営資源を有効活用することで、これまで以上に農業者の利便性の維持・向上が期待でき、農業者支援においてシナジーの創出が可能であると判断し、協議を開始することとしました。

協議に関する具体的な内容としては、JA伊勢が取り扱う肥料・農薬・農業資材等の商品をコメリ店舗で取り扱うことをベースに協議を行うこととしています。

今後、協業に関する具体的な取組みの合意が整い次第、改めてお知らせいたします。

【株式会社コメリ グループの概要】

(数値は連結ベースです)

- ・代表者：代表取締役社長 捧 雄一郎
- ・出店地域：46都道府県 1,212店舗 (2022年2月28日時点)
- ・事業内容：パワーおよびハード&グリーン等のチェーンストア経営
- ・株式上場：東京証券取引所 市場第一部

2023年版 JA伊勢オリジナルカレンダーフォトコンテスト作品募集

JA伊勢では、毎年オリジナルカレンダーを製作・発行しています。2023年版も引き続き、皆さまからカレンダーに使用する写真を募集します。たくさんのご応募お待ちしております。

2022年版の優秀作品は、JA伊勢のホームページで紹介しています。

■テーマ

「伝えたい 地域の四季」

農村風景や四季を感じる風景、行事、祭事、農畜産物などを被写体にした季節感のある写真

・写真は横位置で撮影されたもので、写真に日付が入っていないもの

・本人が撮影した未発表・未公開のもの

※以上、全て伊勢市・鳥羽市・志摩市・尾鷲市・熊野市・玉城町・度会町・南伊勢町・大紀町・紀北町・御浜町・紀宝町(以下JA伊勢管内)で撮影されたものに限りです。

■募集期限 令和4年8月31日(水)まで

■募集資格 JA伊勢管内に在住の方

※未成年者は必ず保護者の同意を得たうえでご応募ください。

■賞

- ・最優秀賞 1名…旅行券2万円分+管内農畜産物
 - ・優秀賞 17名程度…旅行券1万円分+管内農畜産物
- ※詳細はホームページをご覧ください。

■お問い合わせ

経営企画部 企画広報課 ☎0596-62-1125



「こんなときは？」の連絡先

交通事故に遭われた場合

☎0120-258-931

通帳・キャッシュカードの紛失・盗難

☎059-231-2523 (JA三重キャッシュサービスセンター)
※営業時間内は、最寄りの支店にご連絡ください

JAカードの紛失・盗難

☎0120-159-674 (NICOS盗難紛失受付センター)
キャッシュカード一体型をお持ちの方は最寄りの支店にも併せてご連絡ください

自宅葬・葬祭ホールの葬儀受付・相談窓口

●伊勢地区

生活サービス課 葬祭グループ
☎0120-009-836 (24時間受付)

●鳥羽志摩地区

生活サービス課 葬祭グループ 鳥羽志摩葬祭センター
☎0120-05-7756 (24時間受付)

●三重南紀地区

三重南紀経済センター 三重南紀葬祭センター
☎0120-059-792 (24時間受付)

令和4年度 暮らしの無料法律相談会の開催について

日付	時間	会場
4月22日(金)	午前10時 ～ 午後4時	本店
6月24日(金)		本店
8月24日(水)		本店・阿児支店
10月24日(月)		本店・御浜支店
12月23日(金)		本店
2月17日(金)	午前10時～正午	本店

■弁護士 加藤・川副法律事務所

■申し込み資格

JA伊勢管内(伊勢市・鳥羽市・志摩市・尾鷲市・熊野市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町・紀北町・御浜町・紀宝町)に在住の方
※相談受付は、開催日の2日前まで。ただし定員になり次第、締め切らせていただきますので、あらかじめご了承ください。

■お問い合わせ

経営企画部 企画広報課 ☎0596-62-1125

特殊詐欺被害の未然防止に向けたATMの利用制限について

JAバンク三重では、特殊詐欺の多様化と三重県警からの要請を踏まえ、一部のお客さまを対象に、ATMのご利用を制限させていただきます。

対象となるお客さまにはご不便をおかけいたしますが、安心してJAバンクをご利用いただくための取組みとなりますので、ご理解をいただきませうようお願い申し上げます。

■対象となるお客さま

JAバンク三重で口座をお持ちの満70歳以上の個人のお客さまで、口座残高が10万円以上かつ過去の1年間ATMでの「入金」「振込」「振替」のご利用がないお客さま

■ご利用制限の内容

ATMでの「出金」「振込」「振替」がご利用できなくなりますが、窓口では通常どおりすべてのお取引がご利用いただけます。

■開始日 令和4年4月21日(木)

■お問い合わせ お取引店舗まで

※本取組みの対象となるお客さまで、ATMでの出金等をご希望される場合は、お取引店舗へお問い合わせください。

農機センターからのお知らせ

農機点検整備・修理料金の一部改定について

4月1日から農機点検整備・修理料金につきまして、以下のとおり改定させていただきます。ご利用者の皆さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご理解をいただきますようよろしくお願い申し上げます。

農機点検整備・修理料金	
改定前	作業員1人1時間あたり 6,600円(税込)の工賃 (平日・休日・業務時間外とも統一料金)
改定後 (令和4年4月1日～)	【平日・業務時間内】 作業員1人1時間あたり 6,600円(税込)の工賃 【休日および業務時間外*】 作業員1人1時間あたり 8,250円(税込)の工賃

※…業務時間：原則8:30～17:00
休日：土曜日・日曜日・祝日等

- 出張修理の場合は、修理・整備料金とは別途に2,200円(税込)を申し受けます。
- 上記以外の点検料金、引取納品料金等の改定はございません。

春の農繁期に係る営業日の変更について

今年も春の農繁期を迎えるにあたり、各農機センターでは以下の期間中、土・日・祝日も休まず営業しております。営業時間は各地区によって異なりますので、詳しくは最寄りの農機センターまでお問い合わせください。

伊勢地区

■期間 4月16日(土)～5月8日(日)

■お問い合わせ

伊勢農機整備センター ☎0596-37-0403
玉城農機センター ☎0596-58-2911

鳥羽志摩地区

■期間 4月16日(土)～4月30日(土)

■お問い合わせ

鳥羽志摩農機センター ☎0599-55-0045

三重南紀地区

■期間 4月9日(土)～5月1日(日)

■お問い合わせ

三重南紀農機センター ☎05979-2-4393

4月 JA伊勢カレンダー

April 2022

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	4/1	2
3	4	5	6 休館日	7	8 特卖日	9
家庭訪問日						住宅・各種 ローン相談会 (ローンセンター)
10	11	12	13 休館日	14	15	16
ジェイエイサービス伊勢感謝祭						ジェイエイ サービス伊勢 感謝祭
17	18	19	20 休館日	21	22 特卖日	23
ジェイエイサービス伊勢感謝祭					くらしの無料法律 相談会(本店)	
24	25	26	27 休館日	28	29 昭和の日	30
5/1	2	3 憲法記念日	4 みどりの日 臨時営業	5 こどもの日	6	7
					家庭訪問日 (~11日)	

●新型コロナウイルス感染拡大の影響により、鳥羽マルシェ・ほほえみかんの営業および各イベントについて、イベント内容や営業時間の変更などをさせていただく場合がございます。予めご了承ください。

お問い合わせ先

住宅・各種ローン相談会 ローンセンター ☎0596-22-3446

くらしの無料法律相談会 企画広報課 ☎0596-62-1125

鳥羽マルシェ ☎0599-21-1080

ほほえみかん ☎0597-85-2169

編集後記

今月号から、あんさんぶるのデザインを一新しました。表紙については、良い意見をたくさんいただいております。これまで通り農産物をメインにした表紙を掲載していきます。また新たな取組みとして、「農の風」や「トピックス」、「旬を味わう」にQRコードを掲載し、記事に関連した動画を視聴できるようにしました。写真1枚だけではお伝えしきれない情報を発信していきます。ぜひスマートフォン等で読み取って視聴してみてください。(H)

JA伊勢の公式SNSで情報発信中!

最新情報やキャンペーン情報などを
発信していきます!



フェイス
ブック



ツイッター



インスタ
グラム



ホームページ

