

ゆいっど

～目指すのは、地域社会に貢献し続けるJA～

2021

創刊号

vol.1

特集

JALレーク滋賀 ここに誕生！



JAレーク滋賀ここに誕生！



①合併認可書の引継ぎ 合併推進協議会 石田元会長 ②佐野会長による挨拶 ③三日月知事による祝辞

目指すのは、
地域社会に
貢献し続けるJA

令和3年（2021年）4月1日、県内8JA（JAレーク大津、JA草津市、JA栗東市、JAおうみ富士、JAMキノ町、JA今津町、JA新旭町、JA西びわこ）が合併し「JAレーク滋賀農業協同組合（愛称：JAレーク滋賀）」が誕生しました。

10年後、20年後も「食と農を基軸として地域に根差した協同組合」であり続けるJAとなるため、協同組合の原点を大切にし、8JAの合併の効果を発揮して、さまざまな困難も協同の力に変えていく取り組みを進めてまいります。

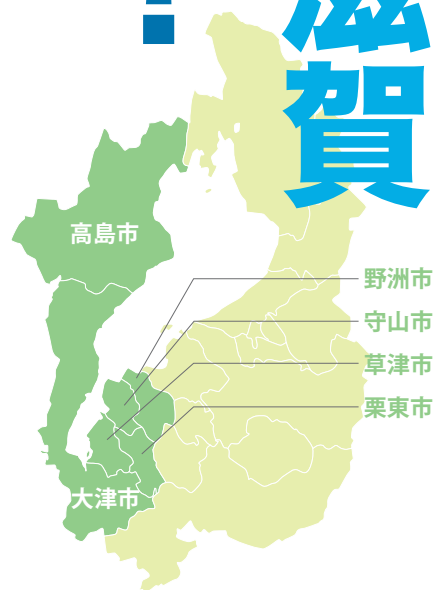
基本理念

組合員・利用者に寄り添い信頼され、地域社会に貢献し続けるJAを目指します。

JAレーク滋賀の概況

（令和2年3月末の8JAの実績）

組合員数	59,229人
正組合員数	19,055人
貯金	6,155億円
貸出金	876億円
長期共済保有高	1兆2,251億円
購買品供給高	55億
販売品販売高	89億



JAレーク滋賀は県内最大の規模となり、全国においても有数のJAになります。

役員紹介

●経営管理委員 35名

会長 佐野 宗二

副会長 小島 浩二

副会長 船橋 克典

副会長 田中 進

副会長 石田 佳寿

（大津地区）

井上 昭男

小谷 英利

中野 宗亮

正田富美子

（草津地区）

杉江 善博

田中 治嗣

梅影 忠義

（栗東地区）

武村 正人

中井 京子

（守山野洲地区）

勝見 正信

田中 靖志

前田美幸枝

堀 文男

（高島地区）

竹谷 了

大森 重俊

足立 哲夫

井上よし子

上野 壽久

徳岡 明治

服部みさ子

森田 康裕

中島 健一

木下 弥生

竹村 明

北中 良夫

西 直幸

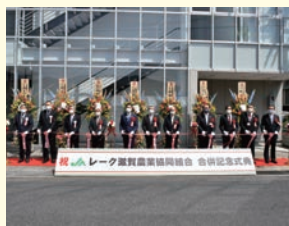
奥野 ゆ美

中田 多市

杉本 忠嗣

田村たま枝

【今月の表紙】



合併記念式典の様子

ゆいっと

創刊号 vol.1
2021年5月発行

contents

- 2 〈特集〉
JAレーク滋賀
ここに誕生！
・基本理念 ・役員紹介
・組織体制 ほか
- 6 ご当地魅力通信
- 8 ゆいっとニュース
- 11 ベジタブルライフ
- 12 JAレーク滋賀の
農産物直売所に行こう！
- 14 人権コラム
- 15 ゆいっとプレゼント

ゆいっと 結っ人

フランス語で「8」を意味する「huit（ユイト）」から連想。「8」は末広がりのイメージもあることから、8つのJAが合併することで人と人、地域のつながりをより広く結びつけることをイメージ。

食と農を基軸として 地域に根差したJAで あり続ける

組合員・利用者の皆さまにおかれましては、平素よりJAの組織活動ならびに事業運営につきまして、格別なるご理解・ご協力を賜り、衷心よりお礼申し上げます。

このたび大津・湖南・高島地区の8JAが合併し、「レーク滋賀農業協同組合（JAレーク滋賀）」が発足いたしました。

新生JAについては、平成30年（2018年）10月から合併に向けた研究を重ねており、令和2年（2020年）3月10日に合併推進協議会を設立し、合併実現に向けて具体的な協議を進めてまいりました。同年9月4日には「合併予備契約調印式」、10月には8JAの臨

時総会・総代会を開催し、8JAとも合併の承認をいただきました。

JAレーク滋賀は、「組合員・利用者に寄り添い信頼され、地域社会に貢献し続けるJAを目指します」を基本理念とし、組合員・利用者とのつながりを第一に、事業活動を通じて地域社会の発展に貢献をしていく所存です。

併せて、組合員・役職員が一体となり協同活動を展開し、地域の農業を支え、豊かで暮らしやすい地域社会の実現に向け経営基盤を確立し、将来にわたり、安心して農業ができる環境づくりを実践してまいります。

つきましては、10年後、20年後も食と農を基軸として地域に根差した協同組合であり続けるために、JAレーク滋賀が組合員・利用者の皆さまに愛され信頼され、喜ん



代表理事 理事長
木村 義典



経営管理委員会 会長
佐野 宗二

で利用していただけるJAになるとともに、滋賀県最大のJAとして、全国に誇れるJAを目指してまいりますので、今後ともご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

監事 6名

代表監事 山口 修（草津地区）
常勤監事 山敷 一雄（員外監事）
監事 岸場さち子（大津地区）
片岡 義博（栗東地区）

川端 範雄（守山野洲地区）
岡本 源一（高島地区）

理事 12名

代表理事 専務 木村 義典
代表理事 専務 稲田 眞士

常務理事 宇野 達朗（総務企画担当）

中山 俊彦（金融担当）

川端 均（営農経済戦略担当）

伊庭 尚（営農販売担当）

太田 俊広（購買担当）

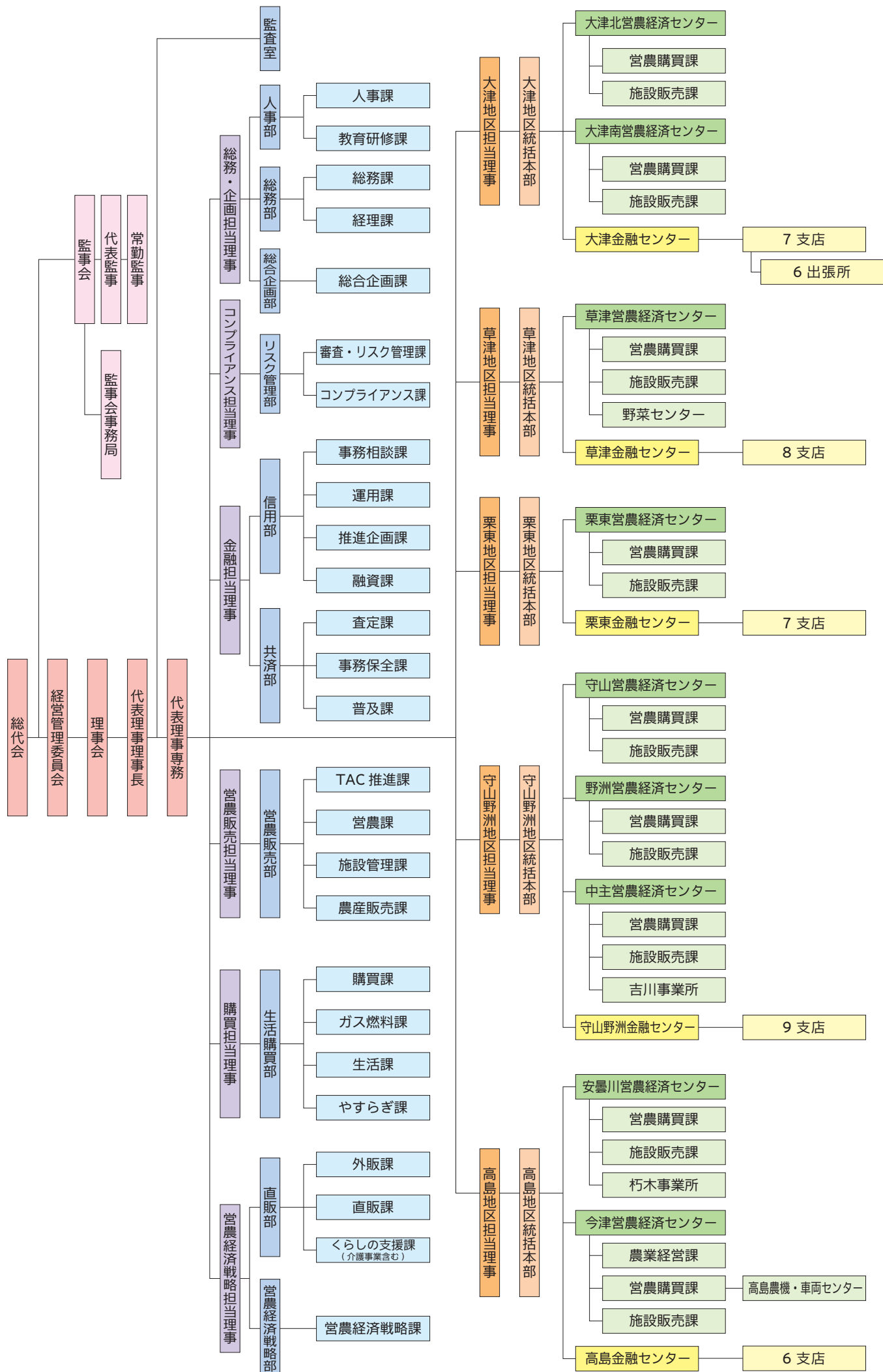
片岡 喜隆（大津地区担当）

吉川 彰治（草津地区担当）

山本 隆詞（栗東地区担当）

北野 悟（守山野洲地区担当）

早川 賢（高島地区担当）



JAレーク滋賀 組織機構図・連絡先一覧

事業部門ごとに本部機能を設置し、3本部の連携によるJA全体の統括を行います。

●総務本部

総務部、総合企画部、人事部、リスク管理部、監査室
滋賀県大津市打出浜14番1号

●金融本部

信用部、共済部
滋賀県草津市上笠四丁目3番17号

●営農経済本部

営農経済戦略部、直販部、生活購買部、営農販売部
滋賀県守山市吉身三丁目7番6号

地区統括本部

大津地区統括本部	077-525-8547
草津地区統括本部	077-562-2391
栗東地区統括本部	077-552-0531
守山野洲地区統括本部	077-582-3401
高島地区統括本部	0740-25-2626

営農経済センター

大津北営農経済センター	077-572-1158
大津南営農経済センター	077-549-8111
草津営農経済センター	077-562-2186
栗東営農経済センター	077-552-0575
守山営農経済センター	077-585-4385
野洲営農経済センター	077-588-3135
中主営農経済センター	077-589-2901
今津営農経済センター	0740-22-4545
安曇川営農経済センター	0740-32-1260

金融センター

大津金融センター	077-525-8806
草津金融センター	077-562-2393
栗東金融センター	077-551-0062
守山野洲金融センター	077-582-8127
高島金融センター	0740-28-7272

ローンセンター

大津ローンセンター	077-525-8612
草津ローンセンター	077-562-3194
守山ローンセンター	077-582-8867

直売所

グリーンファーム石山店	077-533-0288
グリーンファーム堅田店	077-572-3817
草津あおばな館	077-568-5000
田舎の元気や	077-552-8318
ファーマーズ・マーケット おうみんち本店	077-585-8318
ファーマーズ・マーケット おうみんち野洲店	077-588-3520
ファーマーズ・マーケット おうみんち中主店	077-589-2376

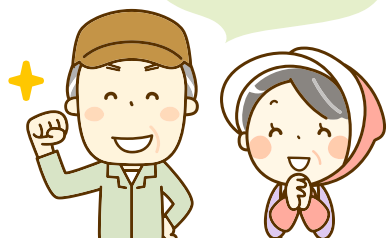
その他事業所

比良山口給油所	077-592-0247
平野給油所	077-549-2231
草津燃油配送所	077-562-2185
マキノ給油所	0740-27-0913
今津給油所	0740-22-1510
新旭給油所	0740-25-5702
大津北部ガス事業所	077-572-2135
大津南部ガス事業所	077-549-8408
草津ガス事業所	077-562-2186
マキノガス事業所	0740-27-1197
今津ガス事業所	0740-22-3708
新旭ガス事業所	0740-25-3402
安曇川ガス事業所	0740-32-1810
朽木ガス事業所	0740-38-2327
草津農業センター	077-568-2222
草津野菜センター	077-564-5415
A コーパネス	0740-25-5533
介護事業所 湖都里	077-545-3366
守山介護事業所	077-582-8814
やすらぎマキノホール	0740-27-8110
やすらぎ今津ホール	0120-70-9191
やすらぎ新旭ホール	0740-25-8194
やすらぎ高島ホール	0740-36-8115
オートパル高島	0740-25-3470
オートパル高島 マキノ店	0740-27-1196

支店

大津地区	打出浜支店	077-525-4347
	瀬田支店	077-545-4511
	上田上出張所	077-549-0321
	東大津支店	077-546-0312
	南大津支店	077-537-0022
	滋賀出張所	077-522-3462
	西大津支店	077-578-0127
	雄琴出張所	077-578-1201
	仰木出張所	077-572-1067
	堅田中央支店	077-572-1155
草津地区	伊香立出張所	077-598-2006
	志賀町支店	077-594-0013
	小松出張所	077-596-0012
	志津支店	077-562-0319
	老上支店	077-562-0255
	山田支店	077-562-0810
	常盤支店	077-568-0007
	笠縫支店	077-562-2181
	草津支店	077-562-2226
	アオバナ支店	077-565-1229
栗東地区	老上東支店	077-564-0336
	金勝支店	077-558-0351
	葉山支店	077-551-0062
	治田支店	077-552-1279
	大宝支店	077-552-3154
	栗東中央支店	077-552-0542
	出庭支店	077-553-5061
	小柿支店	077-553-5060
	吉身支店	077-582-8431
	赤野井支店	077-585-0021
守山野洲地区	明富支店	077-585-1002
	河西支店	077-582-2128
	守山支店	077-582-2144
	野洲支店	077-588-3134
	祇王支店	077-587-0072
	三上支店	077-587-0075
	中主支店	077-589-2481
	マキノ支店	0740-27-1190
	今津支店・今津東支店	0740-22-2571
	新旭支店	0740-25-2626
高島地区	安曇川支店	0740-32-0012
	高島支店	0740-36-0032

各地域
ご確認ください！



6市の特色をお伝えします!

ご当地魅力通信

大津の
特産品



近江かぶら

大津で約400年の
歴史を持つ
伝統野菜。



浮御堂

平地と山地を併せ持つ、
特殊な地域

大津エリア

市街化が進む大津地区は南北に長く、南部は湖南アルプスと呼ばれる田上山系が控え裾野には平坦な農地が広がっていますが、中北部は比叡山系・比良山系とつづく帯状山地と琵琶湖に挟まれた急傾斜地で平坦地が少なく、美しい棚田が見られます。気候も南部は比較的温暖ですが、北部は積雪が多く、比良山系からは「比良おろし」と呼ばれる局地風が吹き込みます。このように同じ管内でも南北で農業の条件が異なり、地域独自の農産物が栽培されています。

「草津ブランド」で地域を活性化

草津エリア

草津市の農作物は米・麦・大豆などの作物の他、市内に西日本最大級の野菜産地があり、現在も約2,000棟のビニールハウスが立ち並び、京阪神を中心に出荷されています。

また、草津市では、魅力的な地域資源を「草津ブランド」として認証すること、市内の地域産業の活性化と市のイメージアップを図ることを目的に、平成26年に農水産物や流通関係者らで「草津ブランド推進協議会」を設立し、農水産物6品目が「草津ブランド」として認証されました。

守山エリア

古くから環境が整っていた、恵まれた土地

守山市は、琵琶湖南東岸に位置しており、市内のほとんどが平地で、およそ半分を農地が占めています。水資源が豊富なため、古くから農業が栄え、管内の遺跡からは古代米や世界最古のメロンが出土。滋賀県伝統漁法のえり漁も守山市付近で発祥したと伝えられています。

守山の
特産品



モリヤマメロン



モリヤマイチゴ

現在は比較的温暖な気候を利用して「モリヤマメロン」や「モリヤマイチゴ」などが栽培されている他、京阪神向けの花弁栽培も盛んです。

草津の
特産品



草津メロン



草津あおばな茶

官民の連携では「市の花」であるあおばなを地域の産業振興に活用し、「草津あおばな会」を設立し、市内の事業者とともに商品開発をしています。

「草津ブランド」として「草津メロン」「愛彩菜」「近江草津米匠の夢」「琵琶湖元氣アスパラ」「草津あおばな」「琵琶湖からすま蓮根」があり、JAにおいても野菜センターや草津あおばな館を通じて、出荷・販売しています。

野洲エリア

丘陵地と平地を活かし、 様々な作物を栽培

平成16(2004)年に野洲郡中主町と野洲町が合併して発足した野洲市は、南東部の三上山(通称・近江富士)や妙光寺山などにより形成される丘陵地と琵琶湖に向かって緩やかに広がる平地からなります。

旧中主町地域では、ゴボウやシュンギク、ニンニクなどの作付が盛んな他、野洲市青年農業者クラブが毎年夏に「ひまわり迷路」を開くなど、農業の盛んな地域です。

旧野洲町地域では、近江米やキャベツが多く作付されており、地域の需要に応えています。

野洲の 特産品

キャベツ

シュンギク

高島エリア

県最大規模の道の駅を 構え、作物の販売が盛ん

高島市にはインスタ映えで有名な白鬚神社やメタセコイア並木などの観光スポットをはじめ、新鮮な地元野菜や特産品が揃っている県下「道の駅」売上No.1の道の駅「藤樹の里あどがわ」があります。

市内で栽培された野菜等についてはAコープパネス、大津・湖南地域にあるJAレーク滋賀の直売所やコープしまでもお買い求めいただけます。

高島の 特産品

風車メロン



富有柿



メタセコイア並木



白鬚神社

栗東エリア

豊かな自然と都市の 一面が調和するまち

栗東市は、古くから交通の要衝として栄える一方、緑あふれる森林資源に恵まれ、「緑と文化のまち」を形成してきました。豊かな自然と都市的機能の調和が、まちの歩んできた道であり、誇りでもあります。

栗東市には東海道・中山道の旧東海道沿いをはじめ市内各所に、寺社、古墳群などの歴史遺産が残されています。また市南部の金勝山系は、全国森林浴の森百選に選ばれた自然と史跡の豊富な美しい地域で、ハイキングコースが整備されています。

栗東の 特産品

純米酒「金勝」



旧和中散本舗「大角氏庭園」



金勝山金勝寺

いちじく

上写真2枚
提供：(一社)栗東市観光協会

topics

栗東

トレーニングハウス 竣工式

3月26日(金)、栗東市小野にある総合センター^{とうり}桃李館前(現：栗東総合センター前)にて、「トレーニングハウス竣工式典」を執り行い、栗東市長や栗東市農業委員会会長、栗東市農業振興会会長ら26人が参加しました。

栗東市における主要農産物の産地拡大、持続的・安定的な農産物の供給並びに農地の有効活用を促進することと、新規就農・定年帰農者の円滑な就農に資することを目的に、「令和3年度栗東市チャレンジ農業塾」を6月から開校、完成したトレーニングハウスで「ぶどう」や「カーネーション」を中心に、作付けから出荷の方法まで指導・支援します。

佐野宗二代表理事組合長(現：経営管理委員会会長)は、「意欲的な農業者への支援として、JAは何ができる



トレーニングハウス竣工式

のかを考え、トレーニングハウスの建設に踏み出した。本施設の完成により、栗東地区の地域農業のさらなる振興に取り組んでいきたい。」と挨拶しました。

竣工式典では、トレーニングハウスの成功や目的達成を祈願して、7人の代表者が「ひまわり」の祈念定植を行いました。

topics

草津

春ダイコンの 出荷始まる

湖南中央園芸組合の春ダイコンの出荷が3月10日から始まり、草津市にある野菜センターには連日、採れたてのダイコンが生産者から持ち込まれ、大津や京都市場への発送作業には慌ただしい日々が続いています。

春ダイコンは北山田地区の約22,000㎡のハウス群で栽培され、4月末頃まで約26,000ケースが出荷される予定です。



春ダイコンの出荷始まる

topics

高島

極早生品種「ハナエチゼン」 植付け開始

今津管内では、4月中下旬より極早生品種「ハナエチゼン」の植付がスタートしました。

毎年、「ハナエチゼン」は近江米の初出荷として県内の量販店や京阪神へ出荷されることでも有名な銘柄で、今津町の気候風土に合った銘柄でもあります。

早場米地帯今津町で生産される「ハナエチゼン」は、4月中下旬から植付が始まり、環境こだわり栽培の「みずかがみ」や「コシヒカリ」等が引き続き行われます。

植付け後の肥培管理等はホームページ等でお知らせする他、地域に配属されたTAC(タック)や営農指導員が栽培に関する相談に応じますので、お気軽にお声掛けください。お待ちしております。



「ハナエチゼン」植付 ※写真は昨年の様子

topics

守山

モリヤマメロン定植、 6月の収穫目指して

3月上旬から守山市で、特産品・モリヤマメロンの定植が始まりました。今シーズンは、部会員25戸がおよそ350aで栽培します。

今年で作付け44年目を迎えるモリヤマメロンは、徹底した品質管理に裏打ちされた豊かな甘みが特徴です。この栽培技術や味を後世に伝えるため、今シーズンからはベテラン農家のハウスに温度計などを設置し、新規就農者向けの栽培マニュアルに反映しています。

作付け品種は、柔らかく皮の近くまで甘いアムスメロンと大玉で香りが特に良いアールスメロンの2種類。アムスは6月上旬、アールスは7月上旬からおうみんち守山本店で販売予定です。

前田仁司^{まえだひとし}部会長は「皆さまが笑顔になるようなおいしいメロンを届けられるよう、部会員一同頑張ります」と話しました。



一株ずつ丁寧に定植します

topics

守山

守山営農経済センター事務所 建て替え、より便利な施設へ

当JAは現在、守山営農経済センター事務所の老朽化に伴う建て替え工事を進めています。

新事務所は鉄骨造りの2階建てで、のべ床面積680㎡の建物内には、事務スペースのほか、プライバシーに配慮した相談コーナーや商談室を設ける予定です。

また、約100人が収容可能な大会議室とより少人数での研修や相談に向く小会議室を設置。両会議室のある2階まではエレベーターを設けます。

3月16日に執り行った起工式には、旧JAおうみ富士

topics

大津

育苗センター稼働 環境にやさしい 無農薬の温湯種子消毒



温湯消毒

田上育苗センターで、令和3年(2021年)産水稻種子の播種が始まりました。品種はコシヒカリ、みずかがみ、キヌヒカリ、日本晴、秋の詩、滋賀羽二重糯の6品種で、約10万枚を播種しました。

また、滋賀県では特に貴重な水源でも

ある琵琶湖を抱えていることから県をあげて環境にこだわった農作物づくりを行っており、同育苗センターと伊香立育苗センターで、育苗段階での農薬使用をゼロにした種子消毒を3月28日～4月下旬にかけて実施。

温湯種子消毒機は、農薬を使用しない環境に配慮した水稻苗の生産と低コスト化を目指して17年前から導入しており、JAで水稻種子を購入いただいた組合員の中から希望者に有償で利用いただいています。



工事の無事を祈願する参列者

経営管理委員会の石田英雄^{いしだひでお}会長(当時)や地元農業関係者など約40人が参列し、工事の無事と守山営農経済センターの発展を祈願しました。

新事務所は令和3年11月に完成、営業開始は令和4年1月を予定しています。

topics

野洲

爽やかな香味の「木の芽」、 春の訪れ伝える食材

2月から4月にかけて、野洲市吉川地区で特産品の木の芽が旬を迎えました。

木の芽は、サンショウの新芽を摘み取ったもので、かんきつ系の爽やかな香味や鮮やかな緑色を活かして和食の薬味などに使われます。この時期に収穫したものは特に香り高いことから春の訪れを伝える食材とされています。

同地区では、高齢者でも収穫が簡単な軽量野菜として約40年前から木の芽の栽培をスタートし、現在は「吉川木の芽会」に所属する4戸の生産者が苗木を100a、毎年約5万本作付けしています。通年出荷している生産地は全国でも数少なく、県内では吉川地区だけです。

木の芽はデリケートなため、ハウスが高温になりにくい午前中、ピンセットで一つずつ丁寧に摘み取って、手作業で箱詰めしています。箱詰めされた木の芽は、京都や大阪の青果市場へ出荷し、料亭やホテルなどで使われます。



ピンセットを使って収穫

topics

野洲

近江のキャベツ収穫、 取り組み5年徐々に定着

2月上旬から3月下旬にかけて、大津・湖南地域で「近江のキャベツ」の晩生品種が収穫されました。

「近江のキャベツ」は5年前から大津・湖南地域の5市でJAや行政、市場が協力して作付けを推進しているブランド野菜です。稲作地帯の野洲市では、水稲と作業時期が大きく重ならないことやJAが乗用型の定植機を貸与するなど、省力栽培が可能のため、裏作・転作作物として徐々に定着しています。栽培面積は約200aと5市全体の4割強※にあたります。

topics

高島

交通事故ゼロを目指して 啓発活動

安曇川支店では、春の交通安全運動の期間中、支店前の交差点で毎朝交通安全啓発運動を行っています。

支店前の交差点は通学路となっており毎日多くの小中学生が元気よく登校していますが、交通量が多いことから職員が誘導して横断歩道を安全に渡れるようサポートしています。

また、高島安全運転管理者協会が開く交通安全立て看板コンクールにも応募しました。

このコンクールは高島市内の企業や団体が交通安全の啓発のためそれぞれの職場で立て看板を制作しその出来栄を競うものです。安曇川支店はこのたび、見事に優秀賞をいただくことができました。優秀賞に選ばれた作品は道の駅などに設置され、交通安全啓発に活用されます。

安曇川支店では今後も交通事故ゼロを目指し、様々なツールを活用しながら交通安全啓発を行ってまいります。



「採れたてキャベツをどうぞ!」と田中さん

県が定める「環境こだわり農産物」の基準にのっとり、化学農薬と化成肥料の使用量を慣行の5割以下に抑えて生産しており、学校給食や病院食にも使われています。

今シーズンの作況について、生産者の田中清蔵さんは「昨年大発生した裂球被害などもなく、シーズンを通して豊作でした」と笑顔を見せました。

※4割強…約45.4%



ベジタブルライフ

ウリ

～みずみずしい清涼感を楽しむ夏野菜～

ウリのプロフィール

【分類】ウリ科キュウリ属

【原産地】中国～インド南部

【おいしい時期(旬)】夏(5～8月ころ)

【主な栄養成分】カリウム、ビタミンC、葉酸、食物繊維など

解説：KAORU

見分け方

持ったときにしっかりと重みがある

皮につやがあり、みずみずしい

皮が滑らかで、傷や変色がない

程よい大きさ

NG

大き過ぎると熟し過ぎて中が空洞になっている傾向がある

白ウリを代表とするウリは、ウリ科のつる性植物になる果実の総称で「マクワウリの変種」

キュウリやメロンと同じウリ科キュウリ属で、熟しても甘くない

ウリのいろいろ

白ウリ

20～30cm程度の長さの円筒形の皮は淡い黄緑色だが完熟すると白色になる。肉質がしっかりしていて、歯触りの良さが特長の漬物に最適



ハヤトウリ

西洋梨のような形の歯応えが良く淡泊で「さっぱりとした味わい」の小ぶりのものは皮が薄いので、むかずに食べられる



ハガラウリ

20～30cm程度の円筒形で、白ウリの仲間。皮が濃い緑色の青系(細い縦じまが入る)と淡い緑色の白系がある。名の由来は歯がぐらぐらしていても食べられる軟らかさから



赤ウリ(モーウィ)

主な産地の沖縄県では「モーウィ」とも呼ばれる。皮が薄い赤茶色で、果肉は白色。30cmほどの長さの味はキュウリのように淡泊で「みずみずしい」



保存方法

冷暗所で保存が可能



なるべく早めに使い切つてね

新聞紙などで「包んで」ポリ袋に入れる

気温が高い場合や温度変化がある場合はラップに包むか新聞紙やペーパータオルで「包み」ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存



使いかけは中の種とわたの部分を取り除き、ラップで「包み」必ず冷蔵保存

ウリのチカラ

低カロリーでヘルシー



旬の夏には水分補給にも!

食欲のない時期に涼しげな色合いと食べやすさで「食欲増進」

ご飯のお供に最適
塩分過多には注意



カリウムが豊富

取り過ぎたナトリウムを排出して、高血圧予防、むくみ改善に効果が期待できる

食物繊維

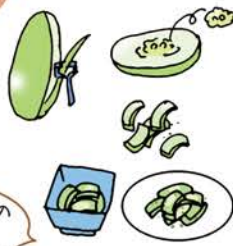
整腸作用や肥満予防に効果的

楽しみ方・食べ方のコツ

漬物やおえ物

縦半分に切って中の種とワタをスプーンなどで取り除く。漬物の場合はむかなくても食べられるが、硬い場合は薄くむく縦じま状にむく。薄切りにして塩もみをしてから水気を絞る

独特の歯触りの良さが楽しめる



加熱調理に幅広く利用できる



炒め物、煮物、みそ汁など

ガスパチョなどの冷製スープに

香りや癖がなく淡泊な野菜だけど……

あく抜き



断面をこすり合わせてから水にさらす

ウリのヒミツ

歴史

日本への渡来は奈良時代

平安時代

『延喜式(えんぎしき)』
『和名抄(わみょうしょう)』

江戸時代

一般に普及した



当時から漬物などに利用されていたよ

ハヤトウリ

大正時代に米国から鹿児島県への名の由来は「薩摩隼人」から

1 おうみんち守山本店

守山

📍 守山市洲本町2785 📞 077-585-8318 🕒 9:00 ~ 17:00

📺 第2水曜・年末年始(夏季は無休) 📺 144台

＜地域食材バイキングレストラン 🕒 11:00 ~ 15:00(受付は13:40頃まで) 📺 水曜＞

おうみんち守山本店は、メロンとホタルの看板が目印です。県下最大級の売り場では「モリヤマメロン」や「近江のもち麦」など、守山市・野洲市で採れた新鮮な農産物や加工品を販売しています。地域食材供給施設(バイキングレストラン)では、地場野菜たっぷりの手料理を楽しむ事もできます。また、併設する農園では「一日農業者体験・青空フィットネスクラブ」を開催しています。

JAレーク滋賀の

農	産	物	
直	売	所	に
行	こ	う	！

JAレーク滋賀には、地域の新鮮な農産物を販売する農産物直売所が数多くあります。今回は店舗ごとの魅力をご紹介します！近くの街に来られた際は、ぜひお立ち寄りください！

※各直売所の営業時間等については、新型コロナウイルス感染症の状況により、変更になる場合がございます。

近江の
もち麦



※現在「地域食材バイキングレストラン」は、新型コロナウイルス対策のため、弁当・スイーツの販売に切り替えて営業しています。

2 おうみんち中主店

野洲

📍 野洲市六条1319-1 📞 077-589-2376 🕒 9:00 ~ 17:00

📺 日・祝、年末年始 📺 17台



おうみんち中主店は、中主営農経済センター敷地内にあります。地元で採れた花や野菜が数多く並ぶほか、琵琶湖で採れた湖魚の佃煮や女性部員の手作りグッズなども販売しています。生産者への感謝のメッセージや取り置き注文を預かることも多い、地元密着の直売所です。



4 田舎の元気や

栗東

📍 栗東市小野547-3 📞 077-552-8318 🕒 農産物販売所・3号館・

資材センター 9:00 ~ 18:00 📺 年中無休(年始休業) 📺 100台

＜おにぎりドライブスルーおにぎり亭 7:00 ~ 15:00/レストラン 10:00 ~ 18:00＞



いちじく
ジャム

栗東地区の「田舎の元気や」は、食と農、生産者と消費者が交流できる店舗を目指し、農産物販売所とレストランが併設しています。

また「おにぎり亭」では、県下初のドライブスルー方式で、栗東産米の握りたてのおにぎりを販売しています。



3 おうみんち野洲店

野洲

📍 野洲市小篠原2142-3 📞 077-588-3520 🕒 8:45 ~ 17:00

📺 土・日・祝、年末年始 📺 16台

野洲駅前のおうみんち野洲店は、野洲支店(金融共済店舗)と同じ建物内にあるので、貯金や振り込み、カルチャー教室などの際に、気軽に立ち寄ることができます。店舗隣には「交通安全サロン」があり、イスに座ってゆっくりとお友達とおしゃべりを楽しめます。



6

Aコープパネス
直売コーナー

高島

🏠 高島市新旭町旭1-8-8 ☎ 0740-25-5533

🕒 10:00 ~ 20:00(4月~9月)・10:00 ~ 19:30(10月~3月) 🗓 月曜 📦 50台



高島地区のAコープパネス直売コーナーには、出荷者約150名が毎日採れたての新鮮な野菜を並べています。直売コーナーでは、野菜以外に、果物・花・豆・川魚・湖魚・加工食品なども販売しています。

高島市にお越しの際は、Aコープパネス内の直売コーナーにぜひ一度お立ち寄りください。



7

グリーンファーム
堅田店

大津

🏠 大津市真野2-7-41 ☎ 077-572-3817 🕒 9:30 ~ 17:00

🗓 第2水曜日、12/31 ~ 1/6 📦 80台

8

グリーンファーム
石山店

大津

🏠 大津市石山寺3-7-10 ☎ 077-533-0288 🕒 9:30 ~ 16:00

🗓 第2水曜日、12/31 ~ 1/6 📦 34台



大津地区の「グリーンファーム」は石山店・堅田店の2店舗があり、大津産の野菜はもちろん果物や卵、味噌やジャムなどの特産加工品のほか、生花など豊富に取り揃えています。

特に、大津産の米を量り売りしてその場で白米にするコーナーが、「お米まで新鮮な状態で食べられて嬉しい」と人気。地域の交流の場、ふれあいの場となる店づくりに取り組み、農家や調理法に詳しい職員が店頭で元気よく接客しています。

JAレーク滋賀の
直売所MAP

大津市

グリーン
ファーム
堅田店
⑦おうみんち
守山本店草津
あおばな館
⑤

守山市

草津市

栗東市

⑧
グリーン
ファーム
石山店

高島市

②
おうみんち
中主店③
おうみんち
野洲店④
田舎の元気や

野洲市

琵琶湖

5

草津あおばな館

草津

🏠 草津市下笠町3203 ☎ 077-568-5000 🕒 9:00 ~ 17:00

🗓 火曜(祝日の場合は翌日の水曜) 📦 80台



草津地区の「草津あおばな館」は、草津の生産者の「こだわり」と消費者の「おいしい・たのしい」がにつながる交流施設(直売所)です。生産者が見える「安心・安全」な新鮮野菜やお米・加工品までさまざまな魅力ある「草津のおいしい」が店頭に並び、みなさまに「草津の旬」をお届けします!!



人権コラム

紙芝居のおじいさん(上)

隣に住んでいるおじいさんは、どちらかというと無愛想な部類に入ります。庭の垣根越しに顔を合わせたときなどには、私の方からあいさつの言葉をかけたりするのですが、おじいさんはむっつりしたまま軽くうなずいて返すだけです。引越してきた当初、妻などは「何かあのおじいさんを怒らせるようなことしたのかな」と心配したのですが、誰に対してもそういう人なのだと判って少し安心したりもしました。

おじいさんは息子夫婦と同居しています。息子といっても既に五十前後の人で、奥さん共々働きに出ています。息子夫婦のお子さん、つまりおじいさんの孫にあたる男性も既に就職して今は遠くに住んでいます。

日中はおじいさんが留守を預かることになるわけで、天気の良い日はいつも庭で草をむいたり植木の手入れをしたり、ときどきテレビの音が聞こえてくる程度の静かな生活です。おじいさんが無愛想なのは、もしかすると社会から置き去りにされた環境がそうさせるのかな、などと思うこともありました。

さて、そんなおじいさんが先日、珍しく笑顔で私に「こんにちは」とあいさつしてくれました。そしてその笑顔が翌日も、その翌日も続いたのです。面食らった妻が、それとなく息子夫婦の奥さんの方に聞いてみたところ、老人会である仕事が終わってきたことが原因だということです。(続く)

JA滋賀中央会「思わず心があたたまる話」より



総代選挙のお知らせ

JAレーク滋賀における総代の選挙を下記のとおり行います。

■ 選挙期日：5月11日(火)

■ 投票開始時刻：午前9時
投票終了時刻：午後5時

■ 選挙定数：550名

■ 任期：3年間



■ 選挙区および定数・投票所

選挙区	定数	投票所・開票所
大津市	173	大津地区統括本部
草津市	78	草津地区統括本部
栗東市	40	栗東地区統括本部
守山市・野洲市	145	守山野洲地区統括本部
高島市	114	高島地区統括本部

※投票用紙に記載すべき選挙する総代の数：1名

毎月の経営管理委員会・理事会の協議事項は、[当JAホームページ\(ja-lakeshiga.or.jp/\)](http://ja-lakeshiga.or.jp/)をご覧ください。

JA合併に伴うお取引引きについてのご案内

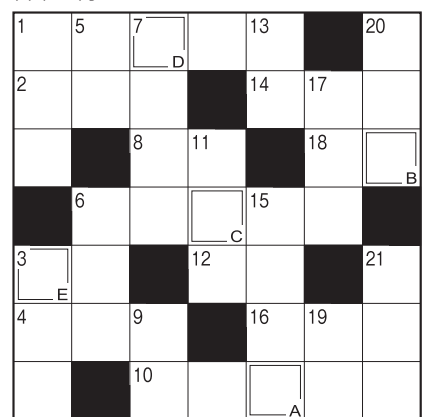
1. 合併日
- 令和3年4月1日(木)
2. お取引引き店舗
- お取引引き店舗の金融機関名、金融機関コード、店舗コードが変更となります。
(詳細は取引引き支店、JAのホームページにてご確認ください致します。)
3. 口座番号について
- 合併に伴う口座番号の変更はございません。これまで通りご利用いただけます。
4. 貯金通帳・証書について
- お手持ちの通帳は、合併日(4月1日)以降お取引引き店舗の窓口ご利用の際、「金融機関名・金融機関コード・店舗名・店舗コード」の変更のお手続きをさせていただきます。
 - 定期貯金・定期積金証書等は引き続きご利用いただけます。
5. キャッシュカード・ローンカードについて
- お手持ちのキャッシュカードおよびローンカードは引き続きご利用いただけます。
- ※合併に関して、当JAの職員がお客さまのお宅を訪問し、キャッシュカードやローンカードの切替を理由に、お客さまのカードをお預かりすることや、暗証番号をお尋ねすることはございません。当JA職員やJAバンク関係者、関係官庁職員等を騙る詐欺にはご注意ください。

6. 給与振込、年金振込など口座振替(公共料金・クレジット利用代金引き落とし)について
- 合併に伴う必要な手続きにつきましては、当JAで対応させていただきます。一部、お客さまからの手続きを要する場合がありますので、該当のご利用者さまには別途ご案内させていただきます。
7. 共済掛金の口座振替日について
- JA貯金からの掛金の口座振替日は、年払は契約月の翌月5日(12月分は12月5日)、月払は月末最終営業日に統一させていただきます。
8. 購買代金の引落しのご利用について
- 購買代金の決済日は、毎月20日締め翌月10日引落しに統一させていただきます。
9. 出資金について
- 各JAでの出資金の残高は新生JAに引き継ぎ、最高限度5,000口(1口1,000円)とします。
10. Aコープ、直売所ポイントカードのご利用について
- 現在ご利用のポイントカードをそのままご利用いただけますが、「おうみんちカード」は切り替えが必要となります。
11. その他
- 以下の点についてご了承願います。
- システム上の都合等により、合併日(4月1日)以降も旧JA名で各種お取引引きに関する通知等が届く場合がございます。
 - 複数の店舗でお取引引きいただいているお客さまにはご案内が複数届く場合がございます。



クロスワードパズルに 答えて景品をGetしよう!!

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



回答

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

※答えは次号に掲載します。

正解者の中から抽選で10名様に
**農協全国商品券(500円)が
当たります!**

ヨコのカギ

- ① 5月の空を泳ぎます
- ② ポカポカ陽気の日には脱いで腕に掛ける人も
- ③ 魚の胸や背、尾などのヒラヒラ
- ④ 『トッカータとフーガ』を作曲しました
- ⑥ 柱や立ち木の間に つるして使う寝具
- ⑧ トマトの実の食べない部分
- ⑩ バラは「愛」や「美」、アヤメなら「朗報」「希望」など
- ⑫ ○○を買って家を建てた
- ⑭ リュックやトランクもこれの一種
- ⑯ ゴールまで○○○5kmです
- ⑰ つるべを下ろして水をくみます

タテのカギ

- ① 亀が日なたで○○○干しをしている
- ③ 漢字で書くと雲雀。空高くさえずる野鳥です。あげ○○○、○○○笛
- ⑤ 砕けて石や砂になります
- ⑥ 突然、風船が○○○した
- ⑦ 種、稲、穂に共通の部首
- ⑨ 5月の第2日曜日は○○の日です
- ⑪ 和服の袖の下に垂れた部分
- ⑬ 物質の性質や星の動きなどを学びます
- ⑮ 胴が太いへびのような形をしているという、幻の生物
- ⑰ 二輪車のことです
- ⑲ 奈良や京都のように昔、都が置かれていた場所
- ⑳ 中国に次いで人口の多い国
- ㉑ 紳士服○○○は4階でございます

応募方法

官製はがきに右記を記入いただき、ご応募ください。
こちらからも応募いただけます。➡

※皆さまからいただいた個人情報は、クイズ当選者発送の目的以外では使用いたしません。
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

応募締切
5月14日(金)
消印有効

63 切手

520-0806

ゆいっとプレゼント係

大津市打出浜14の1
JAレク滋賀

- 郵便番号・住所
- 氏名・年齢
- 電話番号
- パズルの答え
- 好きなコーナー
- その他ご感想



Let's
Cooking!

JAレーク滋賀の

らくらく健康レシピ

vol.1



エコープの「こめ油」を使えば香ばしくカラッと揚げり、風味がよくなります!



そら豆と桜えびのかき揚げ

桜えびのほのかなピンク色が映えるそら豆のかき揚げです。

材 料 (作りやすい分量・2人分)

そら豆	…200g(正味60g)	A)小麦粉	…40g
桜えび	…4g	卵	…小1/2個
玉ねぎ	…100g	水	…50ml
小麦粉	…小さじ2	B)塩	…小さじ1/5
サラダ油	…適量	抹茶	…少々

作 り 方

- ①そら豆は皮をむき、黒い部分の反対側に1本切れ目を入れる。熱湯でさっとゆで、薄皮をむく。玉ねぎはうす切りにする。
- ②ボウルにAを入れてさっくりと混ぜ、衣を作る。
- ③①と桜えびを混ぜ、小麦粉をまぶす。②に入れてスプーンですくい、静かに170℃の油に落とし入れ、カラリと揚げる。器に盛り、抹茶塩を添える。

エネルギー
250
kcal
塩分
0.6g
調理時間
◎25分



そら豆は、糖質の代謝に大切なビタミンB1や脂質の代謝に欠かせないビタミンB2を多く含んでいます。

※エネルギー、塩分は1人分の値です



エコープの「福神漬」は、国産素材を使用。カレーとの相性も抜群です!



エネルギー
513
kcal
塩分
2.2g
調理時間
◎30分



トマトに含まれる食物繊維は水溶性のペクチンで、血清コレステロール濃度を改善する働きがあります。

※エネルギー、塩分は1人分の値です



夏野菜たっぷりのカレー

夏野菜は彩り鮮やか、栄養たっぷりです。カレーにどっさり加えていただきます。

材 料 (作りやすい分量・4人分)

玉ねぎ	…1個	グリーンアスパラ	…100g	サラダ油	…大さじ1
なすび	…2本	牛モモうす切	…150g	ご飯	…600g
トマト	…1個	カレールー	…80g		

作 り 方

- ①玉ねぎはくし形に切り、なすびは厚さ1cmの輪切りにする。トマトはひと口大に切る。アスパラは根元を切り、はかまを取って熱湯でさっとゆで、長さ5cmに切る。
- ②厚手の鍋に半量の油を熱し、玉ねぎとなすびを炒め、一旦取り出す。
- ③鍋に残りの油を足して牛肉を炒め、②と水2カップ、トマトの半量を加える。沸騰したらアクを取りながら材料が柔らかくなるまで中火で約10分煮込む。
- ④いったん火を止めて、ルーを割り入れて溶かし、再び弱火で約10分煮る。最後に残りのトマトとアスパラを加えてひと煮立ちさせ、器に盛ったご飯にかける。

料理レシピ提供:「ばくばく献立くん」 <https://www.kondatekun.com/>

編 集 後 記

JAレーク滋賀広報誌「ゆいっと」、無事創刊号の発刊ができました。合併前の準備段階では、「どんな広報誌になるんだろう?」と、漠然なものでしたが、そこから広報担当者で協議を重ね作り上げてきました。

新しいものを作るには難しさもありますが、親しみのある広報誌「ゆいっと」を作りたいです。地域の話題など、皆さんからの情報提供もお待ちしております。

お詫び

各地区旧JAから組合員・利用者の皆さまにお送りさせていただきました「JA合併に伴うお取り引きについてのご案内」の一部ハガキにおいて表現方法に不備がありました。謹んでお詫び申し上げます、下記のとおり訂正させていただきます。

【誤】当JA職員やJAバンク関係者、関係官庁職員等詐欺にはご注意ください。

【正】当JA職員やJAバンク関係者、関係官庁職員等を騙る詐欺にはご注意ください。

ゆいっと

2021年5月号
vol.1

【発行】JAレーク滋賀
【編集】総合企画課/大津市打出浜14番1号

【TEL】077-525-4343
【HP】<https://ja-lakeshiga.or.jp/>