

ゆいっと

～目指すのは、地域社会に貢献し続けるJA～



2023
4
vol.24



特集

【守山野洲地区】 若葉の香りと彩りを

P4 ● 営農情報

P5 ● 教えて！JA

P6 ● ゆいっとニュース

P10 ● 老上支店 新築オープン記念定期貯金

P11 ● レーク滋賀 直売所だより

P12 ● 輝く！ レーク滋賀女性部ニュース／めりえ紹介

P13 ● 各種明細・請求書等の配付方法変更のお知らせ

勝ち抜き！ あなたはどっちの「びわたん」を選ぶ？ 人気投票開催！

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

JALレーク滋賀



<https://ja-lakeshiga.or.jp/>
JALレーク滋賀 検索





特集 木の芽

守山野洲地区

若葉の香りと彩りを

吉川木の芽会

豊かな香りで和食の薬味として欠かせない「木の芽」は、山椒の若葉で、和食に添えられることが多く、料理の香り彩りを引き立てます。春先が旬の「木の芽」をビニールハウスで通年栽培しているのは滋賀県内でも野洲市吉川のみで、近畿でも有数の産地で、40年ほど前から栽培が始まったといえます。

今月は、そんな野洲市吉川で「木の芽」の栽培をしている「吉川木の芽会」の皆さんにお話を伺いました。

苗木の栽培が翌年の収穫を左右

「吉川木の芽会」は現在、4軒の農家が協力し「木の芽」を通年栽培しています。木の芽栽培は3月の種まきから始まり、5月に畝立て・定植、翌年2月ごろに苗木を収穫し、貯蔵用冷蔵庫で保存します。これをビニールハウス内のほ場に斜めに移植する「伏せ込み」をして、夏は10日ほど、冬は20〜30日ほどで出てきた新芽を摘み取って出荷しています。

「露地栽培している苗木は、自然の影響を受けるため、苗木の栽培が翌年の収穫を左右します」と話す山本直美さん。年間一人あたりが作る苗木は約3〜5万本。年によっては苗木が枯れてしまったり、連作障害が起ることもあり、そんな時は皆で助け合いながら取り組んでいるそうです。



一枚一枚丁寧に

日々、ビニールハウスの中の温度管理や、季節、気温に応じて天井に寒冷紗かんれいしゃや不織布ふしよくふをかけたり、ハウス横のビニールを上げて風を入れたり、こまめな調整が「木の芽」の栽培には欠かせません。そして収穫は一枚一枚をピンセットで丁寧に摘み取っています。「繊細な作業ですが、乾燥しないように手際よく作業することを心がけています」と辻美智子さん。収穫作業は早朝から始まり、大きさと形によって、「特秀」「優」といった等級ごとにパックに選別されます。

主な出荷先は大阪・京都の市場が中心で、その後、料亭、ホテル、スーパーなどに並びます。最盛期は1日あたり100〜200箱（1箱およそ100枚入り）が出荷されます。

市場への安定供給をつなぐ

「吉川木の芽」も後継者不足の問題に悩んでいます。これからも市場への安定供給を続けていくには担い手が必要です。昨年から辻良作りょうさくさんの息子の佳典よしのりさん（33歳）も加わりSNSで積極的に情報発信をしています。皆さんは「苗木の生育がうまくいけば安定した収穫が見込め、栽培も省スペースで力もあまり使わないので若い方にもぜひ挑戦してほしい」と望んでいます。

最後に「春先から夏にかけて需要が高まります。野洲市吉川の『木の芽』の香り、彩りをぜひ楽しんでほしい」と声を揃えました。



苗木の上に渡した板に乗り摘み取りします



伏せ込みした苗木から一枚一枚ピンセットで収穫



乾燥に注意しながらの選別作業



びっしりっと木箱に詰められ出荷



吉川木の芽会の皆さん

後列左から山本昌志さん、辻良作さん、辻佳典さん、山本直美さん
前列左から辻重男さん、吉川耕治さん、辻美智子さん、辻とみ江さん



ぜひチェックして
みてください！
木の芽屋
@kinomeyasan

Follow
Me

営農情報



令和5年産水稻栽培に向けて

今年も田植えのシーズンを迎えました。農作業は計画的にすすんでいますか？
田植え前後の作業を適切に実施し、安定した品質と収量をめざしましょう。
今回は、田植え前後の作業についてご紹介します。

ポイント 1

代かきのポイント

代かき作業を丁寧に行うことで植物残渣が分解されやすくなり、田植え作業の効率化や植え付けの精度が向上します。また、「ゆい」と「3月号」に掲載した除草効果にも影響しますので、耕起作業で田面の高低をできる限り修正してから代かき作業を行いましょ。

代かき作業前の入水量の目安は、土が7〜8割見える程度の浅水代かきがおすすめです。浅水代かきによって落水時における肥料等の流亡を防ぐことができます。

また、トラクターの速度は、時速2〜4kmのスピードで行います。これより速すぎても遅すぎても均一な仕上がりを目指すうえで支障があるのに注意してください。トラクターのスピードが速すぎると土を細かく砕くことができません。土が細かくなっていると、田植時に苗をうまく差し込むことができなくなります。反対にスピードが遅いと、土が細かくなりすぎてしまい、田面が柔らかくて植付けが安定せず、浮き苗等の原因となりますので程よい田面の硬さに仕上げることが意識しまし。

土は羊かん程度の硬さの仕上がりが最適です



土は羊かん程度の硬さの仕上がりが最適です

ポイント 2

田植えのポイント

田植え作業時の水位は、1〜2cmに調整することがポイントです。水位が浅すぎると田植え機に泥がついてしまい、走行中には苗の病気になることがあります。また、水位が深いと水温が上がらず活着できなかつたり、除草剤の影響を受けたりします。

田植え作業時の適温は、日平均気温が中苗で14℃以上です。できれば最高気温が20℃以上の日に行い、最高気温が12℃以下の日や強風の日は作業を見合わせましょ。

田植え後〜苗の活着までは、保温効果を高めるため水深を4cm程度とします。活着後は、日照量の多い日や温暖な日（気温15℃以上）は浅水で水温・地温を高め、寒い日（気温14℃以下）や強風の日は深水管理を行い、分けつを促すようにしましょ。分けつは、日中と夜間の温度差（水温差）が大きい環境のもとで促進されるので、入水は水温の低い早朝に短時間で行いましょ。

田植え作業時は、複数名で行うことが多く、苗の取り違い（品種の間違い）や苗箱施用剤と除草剤の間違い等が見受けられます。特に苗箱剤と除草剤の施薬は、十分に確認しましょ。

注意

田植え作業時は、複数名で行うことが多く、苗の取り違い（品種の間違い）や苗箱施用剤と除草剤の間違い等が見受けられます。特に苗箱剤と除草剤の施薬は、十分に確認しましょ。

補助作業する人も一緒に確認しましょ



補助作業する人も一緒に確認しましょ

農業に関する質問にお答えします！

教えて！JA



キクイモ 生育旺盛な健康野菜

キクイモは、北米原産のキク科ヒマワリ属の多年生植物です。やや冷涼な気候に適し、生育期間中は中間地では4～10月で、10月ごろに開花し、収穫期は茎葉が枯れる11月からで、シヨウガに似た塊茎を収穫します。キクイモにはイヌリンという水溶性食物繊維が含まれ、血糖値の上昇を穏やかにし、中性脂肪を下げる効果があるといわれている成分です。

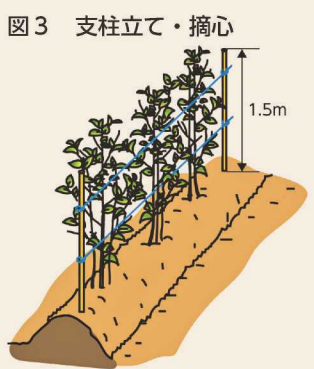
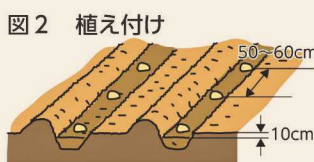
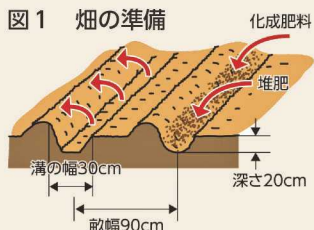
【品種】塊茎の表皮が白色と紫色の系統があり、紫種がやや大型です。

【畑の準備】 植え付け2週間前に1㎡あたり苦土石灰100gを施しよく耕します。1週間前に畝間90cm、深さ20cmの溝を掘り、畝1㎡あたり化成肥料（NPK各成分10%）100gと堆肥1kg程度を施し、土を戻してよく混ぜておきます（図1）。

【植え付け】 種芋（塊茎）は重さ20g程度に切り分け、深さ10cm程度に、株間50～60cm間隔で植え付けます（図2）。

【管理】 どんな土でもよく育ちますが、過湿を嫌うため、やや乾燥気味に管理します。

【支柱立て・摘心】 草丈が3mにも伸びて倒れやすくなるので、十分に土寄せをし、1.5m程度の支柱を立て株の周囲にひもを巡らせ倒伏を防ぎます（図3）。さらに、草丈が支柱の高さの頃、茎の先端を摘心します。10月ごろからヒマワリに似た黄色の花が開花します（図4）。日持ちの良い切り花としても観賞できます。



【病害虫の防除】 強健で病害虫の被害は少ない野菜ですが、生育後半にはうどんこ病が発生することがあります。気になるときは、カリグリーンなど野菜類の登録農薬で防除します。

【収穫】 茎葉が枯れてきたら、地際から茎葉を刈り取って、塊茎を収穫します。掘り上げた塊茎はしなびやすいため、3月までは土中に置いて必要に応じて収穫しましょう（図5）。収穫後はポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保管します。なお、畑に残した塊茎は野生化してはびこるので、全て掘り上げます。

ワンポイントアドバイス

塊茎から多くの芽が出るときは、芽かきをして、2、3本に整理します。



中主営農経済センター
営農購買課
川端 美知子

栽培カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷涼地				▲	▲	—	—	—	—	—	■	■
中間地	■	■	■	▲	▲	—	—	—	—	—	■	■
暖地	■	■	■	▲	▲	—	—	—	—	—	■	■

▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫



旬の情報をお届けします！

本部

「びわ湖マラソン2023」琵琶湖路を駆け抜けるランナーを特産加工品でサポート

11 役まげられるまわづくりを



当JAは滋賀県などが主催する「びわ湖マラソン2023」に協賛し、給水・給食ブースでの物品提供などを行いランナーをサポートしました。

ボランティアとして役職員28人が、一般ランナーとして職員7人が参加し、記念すべき第一回大会を盛り上げました。

当日は、折り返しポイントの第10給水所の給水・給食ブースで県産イチゴを使用した「滋賀県産いちごゼリー」、モリヤマメロンの果汁を使用した「モリヤマメロンスイート」、大津市の六条大麦を100%使用した麦茶「麦王」、草津市の特産あおばな信楽・朝宮の緑茶とほうじ茶をブレンドした「あおばな茶」など、当JAの特産加工品をランナーに提供しました。

当JAで事務局を務めた総合企画部の職員は「特産加工品でランナーをサポートできました。また、多くの役職員がボランティアや選手として参加し『びわ湖マラソン2023』を盛り上げることができ嬉しく思います。今後も積極的な地域貢献活動に取り組んでいきたい」と話しました。

また、当JAからは大会



特産加工品でランナーをサポート



ボランティアに参加した役職員

本部

安心してバトンタッチ「後から」ではなく元気なうちに事業承継を

8 働きがいも経営成長も



当JAは2022年度から農業経営の円滑な世代交代に向けて関係機関と連携した事業承継支援の取組み「JAグループ滋賀事業承継講座」を実施しています。

2月16日、JA滋賀担い手サポートセンターと事業承継の専門家・伊藤悠太郎事業承継士の指導の下、今年度3回目となる同講座を開催しました。

同講座では、まず伊藤事業承継士が親が元気な早い段階から事業承継に取り組む意義を説明。その後、お互いの確認事項や引き継ぐべき内容について親側だけが把握していることがないか作業項目一つひとつの課題を洗い出し、項目ごとの10年計画の策定を行いました。

今回受講した大津市で仰木棚田米の生産販売をするオージーアイ代表・中川秋生さん（79歳）と子の康男さん（47歳）夫婦は受講後、「家族内で話しを進めようとして

も、親子間では揉めることが多々あり結局、後回しにするのを繰り返してきたが、同講座を受講することで、まず何をするべきなのか目標が見えた。のちのち困らずにバトンタッチができるようにと家族に合った進め方でも良かった」と感想を話しました。



事業承継講座の様子

高島

2023年産 稲WCSに向けて発進

17 パートナースHIPで
目標を達成しよう



1月30日、2023年産の飼料用稲WCSの生産に向けての会議を安曇川宮農経済センターで開催しました。

WCS生産耕作者や同センター職員、コントラクター（収穫作業請負業者）である当JA子会社の詢アグリ西びわこが今後必要となるWCSの生産量などについて話し合いました。稲発酵粗飼料（稲WCS・イネホールクロックプサイレージ）とは、稲の穂と茎葉をまるごと刈り取って円柱状にしたもので、フィルムで巻いて乳酸発酵をさせた牛の飼料です。

当JAでは、主に安曇川町で生産したWCSを牧場へ運び、牛に与え、牧場で生産された牛ふん堆肥はWCSの収穫後のほ場へ散布しており、耕畜連携の取組みとなっています。

2022年産は21人の生産者が3825.2aのほ場で作付け、2703ロールを生産しました。



2023年産に向けた会議の様子

栗東

年金友の会会員のつどい 4年ぶりに開催

11 住み続けられる
まちづくりを



栗東地区年金友の会は2月23日、会員同士の親睦を深めることを目的に栗東芸術文化会館さくらで4年ぶりとなる「年金友の会会員のつどい」を開催しました。

つどいは2部制で、歌謡ショー主演の田川寿美さんの歌声に、客席から大きな拍手が沸き起こりました。また、歌まね・漫談「な〜んですか？」でお馴染み、堺すすむさんのギター漫談では、会場が笑いの渦に包まれました。

栗東地区を代表して、第1部では年金友の会理事の林喜男さんと経営管理委員の竹村明さんから、第2部では金融センターの職員から、感謝の気持ちを込めて、栗東産の自慢のお酒とお米を贈呈しました。



田川さんに栗東産のお酒を贈りました

本部

麦生産への理解を深める 水田農業振興フォーラム

9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



近江米振興協会は、麦生産への理解促進と近江米の需要量シェアの維持・向上を目的に2月4日、野洲市の野洲文化ホールで「水田農業振興フォーラム」を開きました。

講演では、当JA宮農戦略部TAC推進課の西村聡司課長補佐が登壇。今年度「びわなみ」の実証ほの設置を行い、県、全農と合同で播種後に月1、2回のペースで茎数、草丈、葉色、穂長などの調査を実施し、実証ほの施肥体系別の実証結果を説明しました。

来場者には、「びわなみ」を使った試作麺や菓子パン、2023年度から一般栽培が始まる近江米新品種「きらみずき」（滋賀83号）の試食サンプルが配布されました。



講演する西村課長補佐



旬の情報をお届けします！

草津

産学官が連携 SDGsをテーマに新商品開発

クサツエストピアホテル、草津ブランド認証農産物生産者や事業者、当JA草津営農経済センター、立命館大学、草津市の産学官が連携し、草津ブランドの農産物などを活用した新商品が同ホテルのメニューとして採用されることとなり、2月上旬に関係者が集いお披露目を開きました。

「草津ブランド」の農産物を使い、立命館大学びわこくさつキャンパスの学生が同ホテルと共に、新商品を考案。学生らは同ホテルの笠松研太統括料理長らとSDGsをテーマに共同開発しました。

琵琶湖の固有種「びわま」や地元酒蔵の酒粕を加えたドレッシングを使用した「愛彩菜と琵琶湖からすま蓮根のパウエ」や、愛彩菜の芯などを煮込んだスープと地元酒蔵の酒粕に愛彩菜を



商品開発に携わった産学官のメンバー

練り込んだスティック状のパンを添えた「愛彩菜のポターシユスープ」の他、デザートに「愛彩菜のシフォンケーキ」と「草津のフルーツと愛彩菜のジユレ」がお披露目されました。
4品は同ホテルの宴席のコース料理として提供される予定です。

17 パートナシップで目標を達成しよう



大津

水稲育苗ハウスを活用 ブドウ栽培研修会

大津南営農経済センターは1月下旬、上田上出張所で「水稲育苗ハウスを有効活用したブドウ栽培研修会」を開き、組合員15人が参加しました。

滋賀県大津・南部農業農村振興事務所の指導員と、当JA高島地区で先駆けて取り組んでいるTACの中辻秀章係長が講師を務めました。

栽培の特徴は、水稲育苗とブドウ管理作業の時期が重複せず複合経営が可能なことや、水稲育苗ハウスを所有していれば、比較的安価な設備投資で栽培することができ、軽作業が多く、誰でも取り組みやすいことが特徴です。

同センターでは、組合員に指導できるよう昨年3月から敷地内の水稲育苗ハウスでブドウ栽培を実施しています。

参加者からは「栽培に適した土壌や防除について教えてほしい」など熱心な質問がありました。



ブドウ栽培研修会の様子

事務局を務めた職員は「この研修会をきっかけに、大津地区のブドウ栽培が盛り上がることを期待しています。ぜひ直売所への出荷を目指してもらいたい」と話しました。

ブドウ栽培が盛り上がることを期待!!



9 産業と技術革新の基盤をつくろう



本部

全国「家の光」大会 絆深める活動を

11 住み続けられるまちづくりを



京都市内で2月15日から17日にかけて開かれた第64回全国「家の光」大会に、県内JAから役員らが出席しました。

同大会では「家の光」を活用した体験発表、同誌の普及活動に顕著な実績を上げたJAの表彰が行われ、愛読者拡大実績表彰で食農教育をすすめる子ども雑誌「ちやぐりん」の部で当JAが受賞し、木村義典理事長が表彰を受けました。

食育直売部くらしの活動課の西川理加課長は「当JA全体で普及推進を行った結果です。

今後も『家の光』を活用した活動に取り組み、人と地域の絆を深め、仲間づくりに努めたい」と話しました。



表彰式の様子

守山野洲

「近江のキャベツ」 収穫

8 働きがいも経済成長も



12月から3月にかけて、大津・湖南の各地で「近江のキャベツ」が収穫されました。

主力の晩生品種は、例年より成長が遅れたものの品質は上々。葉がずっしりと詰まった瑞々しいキャベツが各地に出荷されました。

「近江のキャベツ」は当JAの合併に先駆け、2015年から大津・湖南地域の旧4JAなどが広域連携して作付けを推進。近年の資材価格高騰の中、統一資材を使うことでコストを抑えた生産に繋がっています。

野洲市の岡田隆さんは「冬に何も植えない田畑が多い中、青々としたキャベツ畑は注目的。通りがかりの人が野菜づくりに興味を持つこともあり、農業のPRにも役立つ」と笑顔で話しました。



冬景色に青く映える岡田さんのキャベツ畑

栗東

イチジクの品質、 収量向上へ

8 働きがいも経済成長も



栗東いちじく生産組合は2月21日、同生産組合員のハウスで、冬期栽培管理を中心とした「栗東いちじく栽培研修会」を行い、19人が参加しました。

今回は初の試みとして、他地区の生産者とコミュニケーションを図り、品質・収量向上へ繋げるため、栗東地区以外の大津、野洲地区のイチジク生産者にも研修会への参加を呼び掛けました。

参加者は、滋賀県大津・南部農業農村振興事務所農産普及課から「イチジク栽培ごよみ」を基に1年間の栽培の流れや肥培管理の重要性について説明を受けました。

今後も、イチジクの品質向上に向けた研修会を積極的に実施する予定です。



熱心に話を聞く組合員



旬の情報をお届けします！

守山野洲

ブロッコリー統一実証へ TAC学び深める

長引く米価低迷に対し、当JAは管内統一でブロッコリーの栽培実証を始めます。これまでにも、地区単位で様々な品目を実証していましたが、統一実証は初の試みです。

当JA管内では、米価下落が農家所得に大きな影を落とす一方で京阪神の市場から根強い青果需要があります。そこでJAは、水田跡や遊休ハウスを利用したニンニクやイチジク栽培などを実証し、農家所得向上と市場需要充足を狙っています。中でも今回実証するブロッコリーは輸入量が不安定になり、国産品需要が高まっているため、特に有望です。

一方で、耕種専業から複合経営へ移行するにあたり、青果栽培や経営が軌道に乗るか不安視する声は少なくありません。そこで取組みに先立ち、各地区のTACが昨季からブロッコリー栽培を始めた西直幸さんのほ場を視察。西さん

ブロッコリーを栽培してみよう



9 農業と技術革新の発展をつくらう



西さん(左から2人目)に質問を重ねるTAC

から体験談やJAへの要望を聞き取り、各地区での相談対応に備えました。

営農戦略部の川島崇部長は今回の試みについて「ブロッコリーは、マーケットインの観点から非常に有望です。複合経営の有力な選択肢となるよう実証を進める」と熱意を見せています。

3月20日(月) OPEN!!

おい かみ

JALレーク滋賀 老上支店

新築オープン記念

定期貯金

JALレーク滋賀 全支店で
お取り扱いいたします





各支店窓口でのお預け入れて、
定期貯金を**10万円以上(期間1年)**
お預け入れいただいた方に、特別金利でお預かりします！

期間1年

0.12%

(税引後 年0.095%)

〈募集期間〉令和5年3月20日(月)～令和5年4月28日(金)

- ※お取扱いは個人の方のみとさせていただきます。
- ※特別金利の適用は初回満期日までとし、満期日以後は継続日における店頭金利を適用いたします。
- ※期限前解約をされる場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。
- ※お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。
- ※本商品は、金利情勢等の変化により、期間中であっても金利を変更または取扱いを中止する場合があります。
- ※店頭に説明書をご用意しています。
- ※金利は令和5年3月20日現在

くわしくは、お近くのJA窓口にお気軽にお問い合わせください。

JALレーク滋賀 JALレーク滋賀 検索

直売所の
イベントなどの
情報をお届けします！



レーク滋賀 直売所だより

グリーンファーム 堅田店

お花をプレゼント

いつもありがとう
ございます



2月14日のバレンタインデー
にお買い物いただいた方に、出
荷者さんのガーベラをプレゼン
トしました。
準備した100本の花束は1
時間ほどでなくなり、大変好評
でした。



田舎の元気や

「フルーツサンド」販売

フルーツ盛りだくさんで
心もお腹も
満たされます



田舎の元気やは、2月18日か
ら、土日限定で地元産の季節の
果物を使用したフルーツサンド
の販売をしています。
4月は「イチゴサンド」です。
スタッフの手作りで、数量限定
で販売。ぜひご賞味ください！

4月のイベント予定

グリーンファーム 石山店	4月29日(土)「春の苗まつり」夏野菜苗や玄米がお買得!!
グリーンファーム 堅田店	4月14日(金)～4月16日(日)「苗祭り」野菜苗・花苗の販売会開催
草津あおばな館	ゴールデンウィークイベント企画 決まり次第、店頭またはホームページ、各種SNSでお知らせします。
田舎の元気や	●4月8日(土)・9日(日) 出張研ぎ『スパッと』 一人様2本まで 受付時間:10時～16時 研ぎ代:洋包丁800円、和包丁1000円 ●4月29日(土)～5月7日(日) ゴールデンウィーク大感謝セール ※イベント名は変更になる場合があります。 春夏野菜苗販売
おうみんち守山店	●4月8日(土)・9日(日) お花見フェア☆お花見弁当等販売予定 ※イベント名は変更になる場合があります。 ●4月15日(土)・16日(日) 海のお魚販売

農商工福連携 地産地消プロジェクト

たまねぎ

玉葱ドレッシング

新発売! 200ml 450円(税込)

地元産の素材とりんご果汁や昆布エキスで絶妙な
バランスで仕上げました。サラダ以外にも肉・魚料理
など様々な料理にお使いいただけます。

- 農 高島市産を中心にJAレーク滋賀管内で収穫した玉ねぎを使用
- 商 高島市内の企業がラベルデザインを制作
- 工 高島市内で製造されたお酢とお醤油を使用
- 福 一次加工は就労継続支援B型事業所が担当

※当JA直売所以外は販売価格が異なる場合がございます。



JAレーク滋賀の直売所で好評発売中!

輝く！レーク滋賀女性部ニュース

JALレーク滋賀女性部は、日々、女性部活動を楽しんでいます。その活動の一部をご紹介します！

手作りこんにやく 大津支部

1月下旬に総務本部で「こんにやく作り教室」を開き、10人が参加しました。
草津支部の菜の花グループが丁寧に育てたこんにやく芋などを使い、湯がいてミキサーで攪拌。手でまんべんなく練り、大鍋で湯がいて出来上がりました。
また、田楽みそも2種類作り、参加者は「さっそく味噌田楽で楽しみたい」と話しました。



手作りこんにやく 食べるのが楽しみです

クラフトバンド作りに挑戦 栗東支部

「笑味ちゃんクラブ」は1月30日、栗東地区統括本部で「クラフトバンド手芸教室」を開き16人が参加しました。
小物入れやオリジナルバッグなどのコースに分かれて制作。
参加者は「大ききさや色を自由に選べるのでオリジナルの作品ができ、今後も定期的に参加してほしい」と、完成したバッグを眺めながら話しました。



集中して 取り組みました

刺し子風たい焼き柄の鍋つかみづくりに挑戦

2月1日「手芸グループ」は安曇川支店で「手芸教室」を開き5人が参加しました。
手芸グループ長の福井良子さんを講師として、「刺し子風たい焼き柄の鍋つかみ」を作りました。みんな楽しくお手本を参考に、一針一針丁寧に刺しました。
参加者からは「お手本どおりにできませんが、かわいい自慢の鍋つかみができました！大事に使いたい」と好評でした。



趣味を通じて 交流を図りました

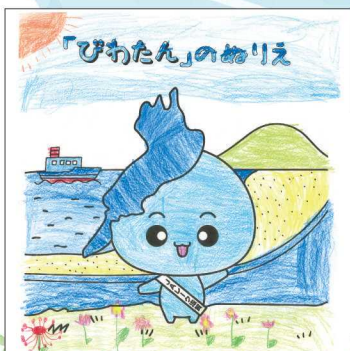
高島支部

女性部員募集中

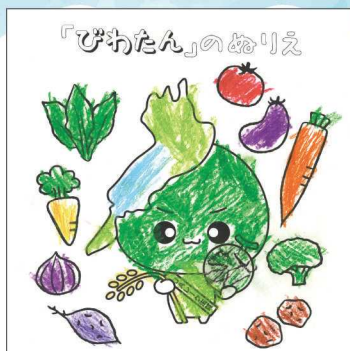
～お気軽にお電話ください～

【本部】 食育直売部	TEL. 077-582-8128	【守山・野洲支部】 守山野洲地区統括本部 (VIVA！あけとみ)	TEL. 077-585-2345
【大津支部】 大津地区統括本部	TEL. 077-525-8547	【高島支部】 高島地区統括本部	TEL. 0740-28-7755
【草津支部】 草津地区統括本部	TEL. 077-562-2391		
【栗東支部】 栗東地区統括本部	TEL. 077-552-0531		

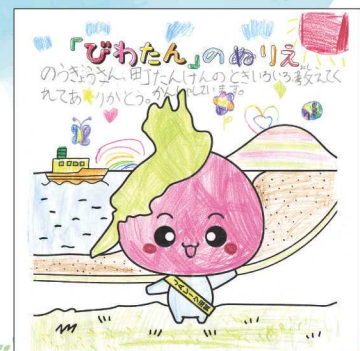
レーク滋賀通信Vol.4でご応募いただいた「びわたん」のめりえをご紹介します



大津市 H.Mちゃん(6さい)



守山市 M.Kちゃん(4さい)



草津市 M.Tちゃん(8さい)

たくさんのご応募 ありがとうございます！
少しずつですが「ゆいっと」で 紹介していきます。

※ご応募多数のためすべて紹介できませんので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

各種明細・請求書等の配付方法変更のお知らせ

総務部・各地区統括本部

組合員・利用者の皆さまには日頃より「A事業全般」にわたりご利用を賜り厚くお礼申し上げます。これまで広報誌「ゆいっと」とともに組合員訪問の中で配付しておりました各種明細・請求書等につきまして、下記のとおり配付方法を変更させていただきます。急な変更となり申し訳ありませんが、何卒、ご理解ご了承を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

現行

広報誌「ゆいっと」
+各種明細・請求書等の配付物を
組合員訪問時にお渡し



変更後

広報誌「ゆいっと」は組合員訪問時にお渡し
各種明細・請求書等の配付物は登録先住所*へ郵送

(※登録先住所への郵送となりますので、郵送先変更のご希望がございましたら、お手続きをお願いいたします)



第1回

勝ち抜き! あなたはどっちの

「びわたん」を選ぶ?

人気投票開催!

LINE友だち
限定企画

毎月、「びわたん」のいろいろな姿を紹介します!
あなたはどっちの「びわたん」が好きですか? 好きな「びわたん」に1票を!
得票数の多かった「びわたん」に投票された方の中から抽選で**10名**様に
「びわたん」オリジナルハンドタオルをプレゼント!

A

楽しくて仕方ないびわたん



B

はりきるびわたん



プレゼント



※カラーとデザインはお選び
いただけませんのでご理解
よろしくお願いいたします。

応募締切
4月14日
(金)

投票は
こちらから!



JALレーク滋賀
公式LINEアカウント

■ 投票方法

- ①公式LINEアカウントから
「びわたん」勝ち抜き人気投票専用ページへ
- ② **A・B**好きな「びわたん」を選ぶ
- ③必要事項を入力

■ 抽選結果の発表

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。

皆さまからいただいた個人情報は、プレゼント
発送の目的以外では使用いたしません。



お友達登録
よろしくね!

JALレーク滋賀のSNSで
情報をキャッチ!!

イベントやキャンペーンなど、
様々な情報を発信中!



おうみんち



近江のもち麦



草津メロン



おうみんち



グリーンファーム堅田



田舎の元気や



JALレーク滋賀

LINE 公式アカウント
@ja_lakeshiga

友だち
募集中



うれしい情報をLINEでお届け!

公園とリハビリと夫婦愛

徳川時代、佐賀藩主の別邸だった公園の清掃・除草に携わる私は一昨年の葉桜の時期、犬連れに追い越されながら、二人三脚の格好でほうき持つ私たちの前を歩く老夫婦を見た。

夫の右手を妻は左手で抱えびたつと添い、夫が左足を上げ一歩踏み出すと、それに合わせて、妻は左手にぐっと力を入れ、抱えている夫の右手を上げる。途端、不自由な夫の右足が自然に上がり、重しのようにぼとっと地に着いた。また夫が左足を踏み出すと、妻は左手で抱えていた夫の右手をぐっと上げる。ぼとっと地に着く夫の右足。息を合わせる妻の介助に思わずほろっ。

ある朝、芝生にぼうっと立って動かぬ夫、妻が手を引くが動かぬ。私がねじり鎌を持つ手を休め「奥さん、どうされた」と聞くと「体がしんどいのでしょうか」と。私が主人の方を向いて「おはようございます」と挨拶すると、彼はちょっと頭を下げただけ。奥さんが「脳梗塞で言葉が出ませんので」と言う。(大変だろう)私は息の詰まるような気がした。

夏が去り秋も過ぎ、やがて冬が訪れた。仲間とメタセコイアの落葉を掃いていると、毛糸の帽子にジャンパー姿の彼が力の入らぬ右半身を、ゆずぶりながらやって来た。私に気付き「おっ、お」と動物のような声を出した。手を上げ答えた私は十二、三メートルぐらい離れて、じっと見守っている奥さんを見付けた。(おっ、声が出たな)私はほっとした。

また春が巡り夏が過ぎ、稲穂がいかぶるように、伏し目になったころ、彼が一人でやって来た。まだ均衡のとれぬ手足

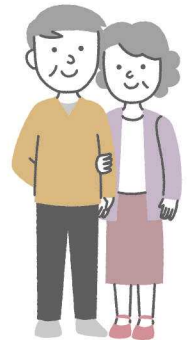
を振って歩く。(どこへ行くのだろう)と好奇の目を向ける私を尻目に、彼は左手で石段の中央の手すりにつかまると、左足で一段上った。

今度は左手に右手を添え、しっかり手すりをつかみ、右足を上げた。力を入れて荷物を負うようにやっと二段目を上った。次に右手を離し、左手だけでまた一段上げると、両腕で右足を上げまた一段上がった。どの位の時間だったのか、とうとう十二段目を上がった。

しばらく辺りを見回していた彼はまた両腕で、しっかり手すりにつかまり、まず右足をぼとっと一段目に落とした。次に左足をやや軽く下ろすと、すぐ両腕に力を含め右足を、ぼとっと落とした。

執念にも似た一人で石段の上り下りのリハビリ。ふっと木立の間から奥さんが出て来た。さつと夫に近寄りその右手をぐっと抱え、目と目を見合わせにっこり。そつと夫の動作を見ていたのだろう。私は思わず頭を下げた。

秋のそよ風の吹く公園で、二年間難病と闘う夫、支える妻。胸打つ夫婦愛を垣間見た。



JA滋賀中央会の作文集「思わず心があったまる話」より



皆さまからのお便り

たくさんのお便りありがとうございました。
一部ですが掲載させていただきます。
皆さまのご意見・ご要望につきましては、
今後の事業や広報活動に活かしてまいります。

- 地域の様子が身近にわかり、とても親近感があり楽しく読んでいます。プランターでする家庭菜園の紹介、栽培方法も載せてもらいたいです！(大津市 K.Nさん)
- 「営農情報」を参考に野菜作りをしています。野菜の値段が高いので今年も頑張ります。(草津市 S.Yさん)
- 田舎の元気やの月末セールに行きたいとおもいます。(栗東市 A.Tさん)
- 久しぶりにじっくり読ませてもらいました。「らくらく健康レシピ」で紹介されていた料理を作る予定です。(野洲市 Y.Mさん)
- 父が亡くなり、実家の畑にせっせと野菜を植えています。主人が「農業は奥が深いわ～」と言いながら、近所の人に聞いたり、ネットで調べたりしています。世話をすればするほど、美味しい野菜ができて、うれしいです。(高島市 S.Fさん)

- LINEでお知らせしてもらえるのでとても嬉しいです。行事や教室などたくさん利用させていただいています。ありがとうございます。(大津市 H.Mさん)
- いつも楽しい話題でいっぱいですね！今回は、地元草津地区の特集に感動しました！(草津市 Y.Yさん)
- 「直売所だより」とか「女性部ニュース」とか身近なので楽しんで読んでいます！クイズなかなか当たりません！(栗東市 T.Yさん)
- 「らくらく健康レシピ」の料理を毎回作っています。だいぶレパートリーが増えました。(守山市 T.Nさん)
- 「らくらく健康レシピ」と「営農情報」が好きです。田んぼの雪も溶けいよいよ春めいて来ました。(高島市 S.Hさん)



ゆいっとプレゼント

前回応募総数 331通

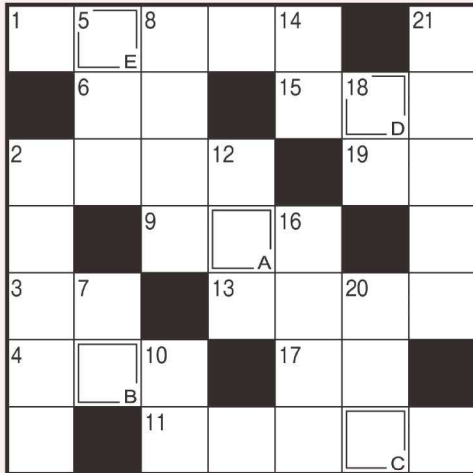
クロスワードパズルに答えて景品をGetしよう!!

正解者の中から抽選で**12名様に**
「びわたん」オリジナルグッズの
トートバック(2名様)やハンドタオル(10名様)が当たります!



※商品やカラー、デザインはお選びいただけませんのでご理解よろしくお願いします。

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？



※答えは次号に掲載します。

答え

Answer boxes labeled A, B, C, D, E.

ヨコのカギ

- 唱歌『花』に歌われている川
- 写真などを撮影するための施設
- ラクダやアルパカに似たアンデス地方の動物
- クジラより小さめです
- 4月なのに冷えるなあ、——の戻りかな
- 書類の何も書かれていない部分
- 新1年生の皆さん、ご——おめでとう!
- 爬虫(はちゅう)類は変温動物、哺乳類は——動物
- 1、3、5、7、9……
- 日本人の主食です
- 船を着けます

タテのカギ

- 野球のB S OのS
- 敵ではありません
- 正しい答えに付けるマーク
- 遠くて近きは——の仲
- シオマネキもこの仲間です
- 得意なもの。漢字で書くと十八番
- 体温計を挟みます
- 空弁(そらべん)が売られている所
- 田畑を耕す道具の1つ
- ギリシャ文字の最後の字。Ω、ωと書きます
- 選抜高等学校野球大会の会場です

LINEで簡単応募フォーム 当選確率UP!



公式LINEアカウントに登録 →



画面右下のプレゼント応募をタップ! 簡単応募フォームから応募できます!

応募締切 4月14日金 消印有効

官製はがきに下記を記入いただき、ご応募ください。下記二次元コードからも応募いただけます。



- 郵便番号・住所
- 氏名・年齢
- 電話番号
- パズルの答え
- よかったコーナー
- その他ご感想



※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。

前回答え：イチゴガリ



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/)をご覧ください。

無料

完全予約制



弁護士による

法律相談

当JAの法律顧問である弁護士法人 淀屋橋法律事務所による組合員向けの無料法律相談会を実施します。

法律問題であれば、相談内容は相続(税務相談除く)・離婚・債務整理・交通事故など種類は問いません。秘密は厳守されます。完全予約制のため、相談希望の方は事前に電話予約をお願いします。

開催日

開催日	開催場所	日程
	大津地区統括本部	大津市打出浜14-1 4/20(木)
	草津地区統括本部	草津市上笠4-3-17 5/11(木)
	栗東地区統括本部	栗東市小野493-1 5/18(木)
	守山野洲地区統括本部	野洲市小篠原2142-3 6/8(木)
	高島地区統括本部	高島市新旭町旭1-10-5 4/13(木)、6/15(木)

連絡先

総務部 077-525-4343

開催時間

15時～17時

受付人数

各会場4名



「びわたん」シルエットを探そう!

ヒントはこちら

- (1) 2ページ
- (2) 7ページ
- (3) 9ページ
- (4) 11ページ
- (5) 14ページ



びわたんの らくらく健康レシピ

vol.
24



調理時間 20分

recipe
1

たけのこステーキ 和風おろしソース

材 料 (作りやすい分量・2人分)

水煮たけのこ (300g)
大葉 (2枚)
万能葱 (適量)
塩胡椒 (適量)
オリーブオイル (大さじ3)
片栗粉 (適量)

〈和風おろしソース〉
大根おろし (100g) | ハチミツ (小さじ1)
玉ねぎおろし (20g) | 酢 (小さじ1/2)
醤油 (大さじ3) | 塩胡椒 (少々)
味噌 (大さじ2)

下準備

大根、玉ねぎはおろし器でおろし、和風おろしソースの材料を合わせておく。たけのこは半分に切る。万能葱は小口切りにする。大葉は千切りにする。

作り方

- 1 水煮たけのこを鍋に入れ、水を加え沸騰させ臭みを抜き、流水する。水気をよく切っておく。
- 2 フライパンを熱しオリーブオイルを入れ、塩胡椒、片栗粉をまぶした①を両面こんがり中火で焼く。
- 3 和風おろしソースの半分を入れて絡め、お皿に盛り付ける。
- 4 残りの和風おろしソースをたけのこにのせて、万能葱、大葉を盛り付けて完成。

Point

今月号の特集で紹介した「木の芽」は香りと華やかさをプラスしてくれる食材です。ぜひ盛り付けてどうぞ。



recipe
2

たけのこ厚揚げの和風グラタン

材 料 (作りやすい分量・2人分)

たけのこ水煮 (200g)
鶏もも肉 (100g)
厚揚げ (1枚)
ブロッコリー (1/2房)
長ネギ (1本)
オリーブオイル (大さじ1)
塩胡椒 (適量)
とろけるチーズ (60g)

〈和風ホワイトソース〉
豆乳 (250cc) | 白味噌 (大さじ1)
薄力粉 (大さじ2) | 塩 (少々)
バター (30g) | 胡椒 (少々)

下準備

鶏もも肉、厚揚げ、ブロッコリー、長ネギは食べやすい大きさに切り分ける。

作り方

- 1 水煮たけのこを鍋に入れ水を加え沸騰させ臭みを抜き、流水する。水気をよく切り、食べやすい大きさに切り分ける。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ熱し、鶏もも肉、厚揚げ、ブロッコリー、長ネギを炒め塩胡椒で下味を付け、グラタン皿に盛り付ける。
- 3 (ホワイトソースを作る) 鍋にバターを入れ弱火で溶かし、ふるいにかけた薄力粉を少しずつ加えて粉気がなくなるまで炒める。
- 4 豆乳を③に少しずつ加えて溶きのばし、白味噌、塩、胡椒を加えて味を調える。
- 5 ②に④の和風ホワイトソースをかけ、とろけるチーズ、胡椒、オリーブオイルをまわしかけ、オーブントースターで3~4分こんがり焼いて完成。

調理時間 30分

Point

たけのこや厚揚げを使った、体に優しいグラタンは、チーズがとろりと香ばしい、大人から子供まで大満足のメニューです。

編集後記

今月も広報誌「ゆいっと」をご覧いただきありがとうございます。新生活が始まり、桜も開花し、花や緑を感じられる季節にワクワクしますね。ワクワクするといえば「ゆいっと」は今月から誌面を一新しました。編集を担当

する総合企画課では、皆さん楽しんで読んでもらえる広報誌づくりを目指しています! また、皆さんからのご意見・ご感想をお聞かせください。それでは、今月もお身体にお気を付けいただき、お元気にお過ごしください。

JALレーグ滋賀 LINE友だち募集中!
@ja_lakeshiga

この印刷製品は、環境に配慮した原料で製造されています。印刷：「印刷工場」の環境負荷低減への取組みと、「印刷製品」の認定を受けています。

紙面の中にマークが5つ隠れているよ! ヒントは15ページにあるよ!

ゆいっと

2023年4月号【発行】JALレーグ滋賀【編集】総合企画課/大津市打出浜14番1号 vol.24 【TEL】077-525-4346【HP】https://ja-lakeshiga.or.jp/

●用紙：適切に管理された森林の木材を使用した作られた紙です。
●インキ：バイオマスインキ。植物由来の資源を原料の一部に使用して製造したインキです。
●印刷：「印刷工場」の環境負荷低減への取組みと、「印刷製品」の認定を受けています。

