ゆいっと

～目指すのは、地域社会に貢献し続けるJA～

2021
9
vol.5

特　集

JAレーク滋賀の５つの地区 ③栗東地区

生産部会や組織を紹介

みんなのよい食プロジェクト

JAレーク滋賀

https://ja-lakeshiga.or.jp/

JAレーク滋賀 検索

特集

03 JAレーク滋賀の5つの地区 栗東地区

栗東地区の生産部会や組織を紹介させていただきます。商品については栗東市農産物販売所「田舎の元気や」で販売しておりますのでぜひお立ち寄りください。

朝獲れイチジク販売「栗東いちじく生産組合」

栗東いちじく生産組合は、全生産者がビニールハウスによる雨除け栽培に取り組んでおり、気象状況や病気、害虫の影響が少なくすむため、農薬の使用量を極力抑えることができ、安全・安心で高品質なイチジクを栽培できるのが特徴です。大玉で糖度も高く消費者からの評価も高いです。

栗東いちじく生産組合の皆さん

みずみずしいモモ販売「栗東モモ生産組合」

栗東モモ生産組合の皆さん

栗東モモ生産組合は、消費者の皆さまに美味しいモモを提供したいという思いで日々栽培に取り組んでいます。今年も糖度が高く、果実も大きいモモが収穫できています。期間限定・数量限定で販売していますので、一度ご賞味ください。

金勝山系の清らかな水でお米を栽培「こんぜ清流米研究会」

栗東市の中でも金勝山系の清らかな水を活かし、美味しいお米作りを追及している部会です。昨年度は近江米振興協会主催の「環境こだわりコシヒカリ」食味コンテストで優良賞を受賞された生産者もおられます。お米の栽培以外にも田植え体験や稲刈り体験、収穫祭など様々なイベントを企画し、地域のPRも積極的に行っています。

2020年度食味コンテストで優良賞を受賞した宮城定右衛門さん

【今月の表紙】

令和２年度滋賀県果樹品評会で受賞された、栗東いちじく生産組合の(写真奥から)
谷口健與さん、中井栄緒さん、佐野八千代さん

ゆいっと

vol.5　2021年9月発行

contents

2 〈特集〉JAレーク滋賀の5つの地区 ③栗東地区 生産部会や組織を紹介
4 営農情報 水稲
5 あなたもチャレンジ！家庭菜園
6 ゆいっとニュース
9 熱中症に気をつけましょう
10 突撃！直売所訪問 vol.4 グリーンファーム
11 ちょっとティータイム マキノのお茶でひと休み
SNS紹介
12 仮決算の商品棚卸に伴う一部営業時間変更のお知らせ
13 口座開設店舗以外の店舗でもお取り扱いが可能に!!
瀬田支店移転のお知らせ
令和３年度農業まつり中止のお知らせ
14 人権コラム
皆さまからのご意見
15 弁護士による法律相談
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(ユイット)」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。

安心とおいしさを追求する活気あふれる生産グループ「リッチグリーン」

滋賀県環境こだわり農産物認証の基準により軟弱野菜を周年栽培し、生協を中心に安定出荷することでブランド化を実現した組織です。所属する生産者間のネットワークを生かし、品物が不足する時期の相互融通により切れ間のない供給を実現し、取引先の信頼を獲得されています。

代表を務める藤田真吾さん

栗東産野菜を使った加工品を販売「女性部ベジまま工房」

安全・安心な地元野菜を中心に使った、お母さんの手作り料理を作っています。
毎週月・金曜日JA直売所「田舎の元気や３号館」にて販売中。

ベジまま工房の皆さん

栗東地区の組合員組織の紹介

栗東みずかがみ栽培部会

栗東市特別栽培米研究会

栗東市受託者組合

青壮年部

農政連　栗東支部

女性部栗東支部

女性部栗東支部
助けあい組織　みどりの会

栗東地区「年金友の会」

営農情報 水稲

今年の水稲の生育状況は、５月の日照不足の影響を受け、全体的に苗が徒長し、茎数も例年より少なく推移しましたが、６月中旬の気温が高く日照時間もやや多かったことで分けつが進み、概ね平年並みの茎数となりました。

病害虫の発生状況は、梅雨入りが早かったことから心配していた葉いもちが平年よりやや多くなっています。また、昨年地区によっては収量減の影響を受けたトビイロウンカに注視していましたが、７月末時点で近隣の府県には飛来しているものの滋賀県への飛来は確認されておりませんが今後も十分注意し発生時には早期対策を講じます。また、カメムシ類の対策として７月下旬から病害虫防除を実施しました。

水管理 ～早期落水にご注意～

高温による白未熟粒の発生や籾の充実不足対策、また、カドミウム吸収抑制のために出穂前後各3週間は水を切らさないよう常時湛水（水深3㎝から5㎝の浅水）を行いましょう。中干し後は水持ちが悪くなるほ場が多く、こまめな水管理を行いましょう。

また、刈り取り前の落水は、早くから落水をすると、被害粒（胴割粒）や茶米の発生が多くなり品質を落とす原因となります。そのため、落水時期の目安を収穫の5日前とし、収穫作業に支障のない限り遅らせましょう。

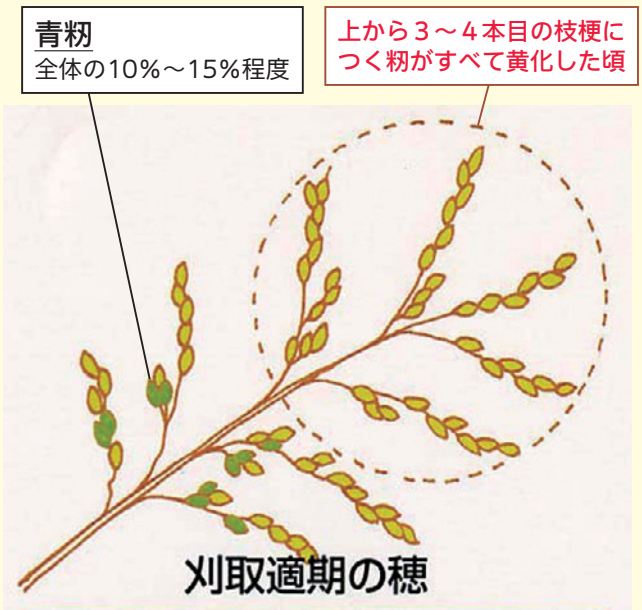
未熟粒（乳白粒・心白粒）

被害粒（胴割粒）

写真提供元：滋賀県農業技術振興センター栽培研究部

刈取適期

同じ品種でも移植時期によって刈り取り時期が異なりますので、ほ場で稲を確認しましょう。刈り取りの判断は、一穂の穂元に緑色を帯びた籾がうるち米で10～15％程度、もち米で10％程度残っているときです。刈取時期の目安は出穂日からの積算温度で判断するのですが、近年出穂後の気温が高く、登熟日数が短くなる傾向にありますので、収穫時期が近づいたらほ場に入り、葉色に惑わされないように穂をしっかり確認し、適期収穫を実施しましょう。また、粒の大きい品種ほど（秋の詩等）胴割れしやすいので、注意してください。



＼あなたもチャレンジ！／

家庭菜園

ニンニク

適期に植え付け、追肥と灌水を行う

園芸研究家　成松 次郎

中央アジア原産と推定されるヒガンバナ科の多年生草本で、生育適温は15～20℃、暑さに弱く、寒さには比較的強い野菜です。栽培は秋に種球を植え付け、初夏に収穫します。

強い香りの成分は硫化アリルで、体内で豊富に含むビタミンB_1と結合すると疲労回復効果があります。

【品種】温暖地向きでは「平戸」「嘉定」「上海」など、「ニューホワイト六片」は寒冷地から弱暖地にも向く品種です。

【畑の準備】植え付け2週間前までに、1㎡当たり苦土石灰200gを施して土に混ぜておき、1週間前に化成肥料（NPK各成分10％）100gと完熟堆肥を2kg施します。その後、幅70～100cmの畝（ベッド）を作り、穴の間隔が15cm程度の黒マルチフィルムを張ります（図1）。

【植え付け】9月上旬ごろに休眠が明けてくるので、種球を小片（鱗片：りんぺん）にばらし（図2）、寒冷地では9月中旬～10月上旬、温暖地では9月下旬～10月中旬に植え付けます。小片頂部を上にマルチ穴（15cm間隔）に深さ5cm程度に浅く植えます（図3）。

【わき芽かき】芽出し後に1株から2芽以上出たときは、生育の良い1芽を残して、手で早めにかき取ります（図4）。

【追肥・花蕾摘み】成長が再開する翌春2月と3月に1㎡当たり化成肥料50g程度を追肥しますが、マルチ栽培では所々穴を開けておきます。とう立ちしてつぼみが付いたら、球の肥大に影響があるため花蕾を早めに摘み取ります。畑の乾燥に弱いため、特に春先からの灌水が必要です。

【収穫】初夏になり、葉が半分くらい枯れたら、晴天日に抜き取って根を切り落とし、畑で2～3日乾かします（図5）。その後、茎を30cmほど残して切り取り、10球程度を束ねて風通しの良い軒先などにつるします（図6）。

図1　畑の準備

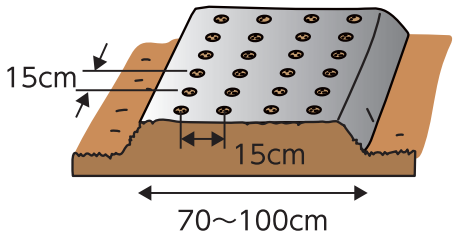


図2　種球の準備

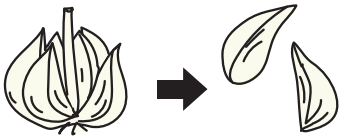


図3　植え付け

小片の上に5cmの土がかぶさる深さまで挿し込む

図4　わき芽かき

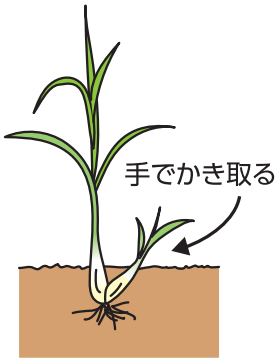


図5　収穫

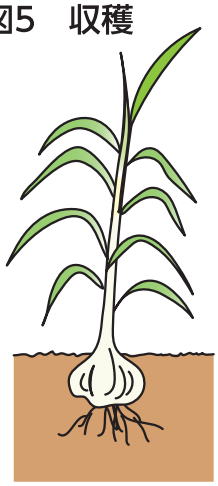
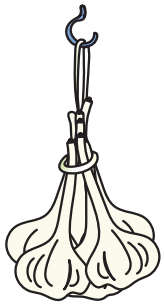


図6　貯蔵



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています

大津

みんなでわいわい アイデア光る作品づくり

7月20日に南大津支店で、カルチャースクール「第2回パッチワーク教室」を開きました。

コロナ禍で自由な行動が限られる中、受講生らは「毎月1回のこの時間が、先生やメンバーとアイデアを出し合い、作品づくりの情報交換やいろいろな話ができてとても嬉しく楽しみ」と笑顔で、「今まであたりまえで気にもしなかった仲間づくりの活動のありがたさ、集まれる場所があることが心のビタミンになることを再確認できた」と話しました。

同講座は、「普段から身に着けられる物を作ろう」というテーマで、バックやエプロン、チュニックなど様々な作品に個々が意欲的に取り組まれています。

犠田眞伸支店長は、「今後も女性部担当者を中心に接点活動や作品作りにも協力し、JAをよりどころにして受講生が楽しい時間を過ごせるような取組みをしていきたい」と話しました。

大津地区では各支店の職員が1人、女性部担当者としてお知らせやお得な情報を毎回提供することで、職員と受講者との接点活動にも取り組んでいます。

パッチワークの作品づくりに取り組む受講生ら

草津

「チャレンジメロン」子ども食堂などに届ける

草津地区は、7月上旬、草津メロントレーニングハウスで収穫した「チャレンジメロン」を滋賀県の社会福祉協議会に登録されている草津市内の子ども食堂に合計90玉、立命館大学に30玉のほか、加工品などの商品開発の材料として湖南農業高校に30玉を贈呈しました。

この取組みは、「草津メロン新規生産者育成プロジェクト」が発足した際、収穫したチャレンジメロンを地域貢献活動の一環として役立てようと始まりました。

メロンを手渡した吉川彰治草津地区担当常務は「次代の農業を担う生産者が作った草津メロンが、次代を担う子どもたちや若者たちのために役立つ。この連携はすばらしい。今後もこの活動を継続したい」と話しました。

草津営農経済センター営農購買課が生産者の高齢化対策として後継者育成や新規就農生産者育成のため2019年に立ち上げた「草津メロン新規生産者育成プロジェクト」で、毎年「チャレンジメロン」と称して草津メロントレーニングハウスでアムス、タカミメロン等4品種を作付けています。

「おいで子ども食堂」で手渡す吉川常務(左)

栗東

甘くておいしい イチジクを市場へ 約4万パック

栗東いちじく生産組合は、7月20日からイチジクを市場出荷しました。収穫量は平年並みで、約4万パックの出荷を見込んでおり、8月初旬にピークを迎え10月頃まで出荷を予定。

同生産組合は、全生産者がビニールハウスによる雨除け栽培に取り組んでいることから、気象状況や病気・害虫の影響が少なく済むため、農薬の使用量を極力抑えることができます。安全・安心で高品質なイチジクを収穫できるのが特徴。また、琵琶湖にやさしい栽培に取り組み「環境こだわり農産物」認証を受けています。「栗東いちじく」は、大玉で糖度が高いだけでなく、食物繊維やミネラルを多く含みながらも低カロリーな果物として、消費者から評価が高く人気です。

出荷に先駆け、7月中旬に市場担当者とJA職員が目合わせ会議をし、色つやや重量など出荷規格や基準を確認しました。JA担当者は「毎年市場から高い評価を受けており、今年も高値が期待できる。多くの消費者に栗東市自慢のイチジクを味わってほしい」と話しました。

市場出荷に向け準備をする生産者

栗東

積極的なSDGs活動を ミツロウラップ講座

栗東地区では7月14日、第1期生Woman（ウーマン）College（カレッジ）「チアフル」第2回目の講座を開き、18人が参加しました。「環境にやさしい暮らしづくり」をテーマに「ミツロウラップづくり」を行ったほか、自然と人間の共存について、地球温暖化など年々深刻になっている環境問題についても学びました。

ミツロウラップとは、オーガニックコットンにミツロウなどを染み込ませて作る食品用のラップのこと。抗菌性・撥水性があるため洗って繰り返し使え、リペアすることで1年以上使うことができます。おにぎりを包んだり、お弁当カップにしたりと多様に使えるため、環境や身体に優しいと注目されています。

材料を温めたホットプレートでミツロウと松ヤニを溶かしながら混ぜ合わせ、最後にホホバオイルを数滴入れてさらによく混ぜ、生地に染み込ませて乾かし、固まったら完成。

担当職員は「受講生がSDGs（持続可能な開発目標）に興味を持っているので、今後も環境問題について考え、一人ひとりの意識を高める活動を積極的に取り入れていきたい」と話しました。

完成作品を持って記念撮影

守山野洲

かんたん便利「くらしのお役立ち講座」

くらしの支援課（守山野洲地区）は7月27日と28日に、（株）HALムスイから講師を迎え「くらしのお役立ち講座」を開きました。

ムスイ鍋を使った時短料理の紹介や、自社商品を用いたキッチンの簡単除菌の実演に参加者は驚いていました。また、祖母の代からムスイの鉄製鍋を愛用する参加者が「丁寧に使えば、長く使い続けることができる」と鍋のメンテナンスを依頼する姿も。講師はSDGsの「つくる責任つかう責任」を取り上げ、リサイクルやリユースの大切さを説きました。

同講座は、JAが取り扱う商品の紹介を通して、くらしに役立つ情報を提供することで組合員・地域利用者との信頼関係を構築することを目的に、今年度は年3回実施の予定。今回は、当JAの施設2会場で4回行い、33人が参加しました。

除菌と洗浄について学習（野洲支店）

高島

新旭町のスイカ出荷始まる

今津営農経済センターは、7月下旬から新旭町で栽培されたスイカの出荷を始めました。大玉と小玉の2種類で合計約5000箱の出荷を見込んでいます。

生育は順調で糖度も高く「良品質のスイカが多く収穫できた」と生産者も納得の出来。生産者の佐々木幸則さんは「昨年産は天候不良が続き出荷数量が激減したが、本年産は休まず出荷できるだろう」と話しました。

出荷はお盆にピークを迎え、8月下旬頃まで京都合同㈱青果へ出荷されます。

出荷作業を行う生産者

高島

サラダかぼちゃ「すずなりカボちゃん」

安曇川営農経済センターは7月21日、サラダかぼちゃ「すずなりカボちゃん」の出荷を開始。このカボチャは、手のひらサイズの大きさで、サラダや漬物、浅漬け用として需要があり、3年前から栽培を始めました。今年度は集落営農組合を含む3戸の農家が、JA全農しがを通じて出荷しています。

収穫・選別は水稲作付けの合間にでき、作業を行う女性は「暑い中での収穫ですがちょっとした収入になり、会話を楽しみながらの作業なので苦にならない」と話しました。

同センターは「今後も需要のある品目の栽培を提案し栽培・出荷につなげることで、地域農業の活性化を図りたい」としています。

専用の出荷ケースに入った初荷（はつに）

熱中症に気をつけましょう

熱中症とは？

高温多湿な場所にいると、体内の水分や塩分のバランスが崩れ、体温調節が出来ず、体内に熱がこもった状態に。様々な不調が出現!!

軽症	中等症	重症
・汗がとまらない ・立ちくらみ ・めまい ・こむら返り	・頭痛 ・吐き気 ・体がだるい ・ぼーっとする	・まっすぐ歩けない ・けいれん ・体があつい ・意識がない

重症の場合は、救急車要請を!!

熱中症対策の基本

こまめに水分摂取

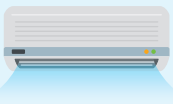
- １時間ごとにコップ１杯
- １日1.2ℓを目安に
- 大量に汗をかいたら塩分も（水1ℓに1～2gの食塩を）

梅干し１個

塩分：約２g

涼しく過ごす

- エアコンを活用
  《目安》室温：25～28℃
  湿度：50～60%
- 風通しの良い場所を
- 日傘や帽子で日差しよけ



体調を整える

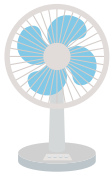
- 十分な睡眠
- バランスの良い食事
- 無理をしない

★お酒はほどほどに
（脱水傾向になりやすい！）

夏の農作業の注意点

- 気温の高い時間を避けて作業
- 日陰になる休憩場所を確保
- こまめに休憩（目安20分）

- 涼しい場所で作業着を脱ぎ、手足を出してクールダウン
- 屋外では帽子、吸汗速乾性の衣類を
- 屋内では送風機やスポットクーラーを



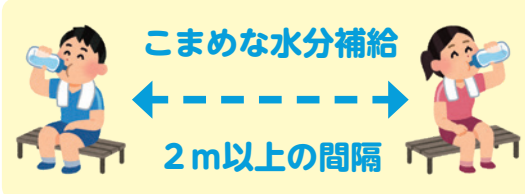
- ２人以上で作業
- 水分・塩分補給の声掛け
- 互いの体調の確認を

気温よりも大切！暑さ指数（WBGT）を参考に！

暑さ指数	作業内容の目安
32～33	安静
29～30	軽作業 軽い手作業や 楽な立位・座位での作業
26～28	中程度の作業 トラクターの操作 草むしり　等
22～25	激しい作業 シャベルを使う 草刈り、掘る　等
18～23	極めて激しい作業 激しくシャベルを使う、斧をふる　等

暑さ指数はこちらから見られます！
http://www.wbgt.env.go.jp/wbgt_data.php

新型コロナ感染症対策中の注意点



- ２m以上離れていれば、マスク外して大丈夫！
- マスク下での、負荷の強い作業・運動は避ける
- 換気もしつつ、エアコンで室温のこまめな調整

＜JA滋賀厚生連＞

突撃！

直売所訪問 vol.4

グリーンファーム

大津地区の農産物直売所「グリーンファーム」は、石山店・堅田店の2店舗があり、大津産の野菜や果物や卵、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。

毎朝、自慢の朝採れ野菜を出荷に来られる農家さんはいつも笑顔で元気！

スタッフ一同も親切・笑顔をモットーにお客さまをお迎えしています。

特に、大津産の玄米を量り売りし、その場で白米にするコーナーが「新鮮な状態で食べられて嬉しい」と人気です。

精米後は酸化するため、14日間くらいで食べきれる量のお買い求めがオススメ！

堅田店

石山店

お彼岸には様々な種類のお花が店内を彩ります。

また、新鮮野菜を求めて堅田店には地元だけでなく京都からもたくさんのお客さまが来店されます。

堅田店

農家さんから教えていただいた地元産野菜を使ったレシピを、スタッフが手作りして設置しています。お客さまに大人気♪

石山店

丈夫な米袋で作るエコバッグも魅力的だと好評！皆さんも作ってみませんか？

石山店

堅田店

湖都ブランド

大津地区オリジナルブランド「湖都」シリーズ

◀純米吟醸酒
湖都かがみ
内容量720ml
定価1,500円(税込)
アルコール分16度

◀本格麦焼酎
湖都蔵
内容量720ml
定価1,320円(税込)
アルコール分25度

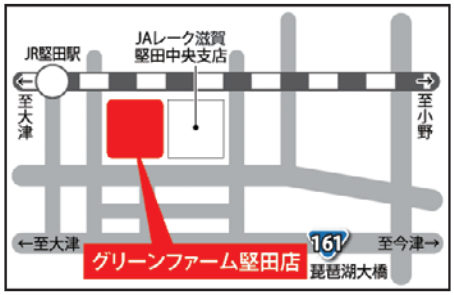
▲大津市産「はなふじ」米使用
湖都アイス
内容量120ml
定価270円(税込)

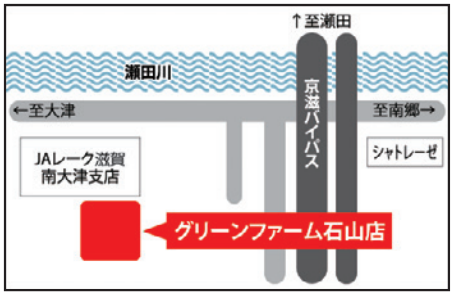
石山店

グリーンファームの店舗情報

大津市真野2-7-41
☎ 077-572-3817
【営業時間】9:30～17:00
【定 休 日】第2水曜、12/31～1/6

大津市石山寺3-7-10
☎ 077-533-0288
【営業時間】9:30～16:00
【定 休 日】第2水曜、12/31～1/6





安全・安心で新鮮な地元産にこだわっています。楽しい＆おいしい直売所に、ぜひお越しください！

石山店 山元店長

※ お酒は20歳になってから。※ 妊娠中・授乳期の飲酒は控えてください。※ 飲酒運転は法律で禁止されています。

ちょっとティータイム

マキノのお茶でひと休み

マキノ大沼の大自然で育ったおいしいお茶をご賞味ください！
JAレーク滋賀の各直売所で販売を開始しました。

特上茶

3,780円(税込) 1kg

大沼茶園で育てられた茶葉「やぶきた」のみを厳選したお茶です。滋賀県環境こだわり農産物の認証を受けています。

上 茶

3,450円(税込) 1kg

お手頃な価格で、毎日のお茶に最適。味と香りは特上茶と同様に良質です。

粉 茶

1,620円(税込) 1kg

一番安価で、人気が集中しています。品切れの節はご了承ください。

ほうじ茶

1,010円(税込) 500g

上茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもので、食後のお茶に好まれます。

ご贈答用もございます。
お土産に、緑茶・ほうじ茶・紅茶のティーバッグがおすすめです。

各種 600円(税込) 2g×20パック

「マキノ茶」はマキノ町大沼という集落の広大な茶園(約2ヘクタール)で栽培されている品種「やぶきた」の、一番茶のみを使用したお茶です。滋賀県が認証する「環境こだわり農産物」の認定も受けています。

また、マキノの紅茶「まティー」は同じ茶葉から製造しています。熱をかけて、揉んで発酵させ、乾燥させて作ります。この工程で茶葉がフルーツのような甘酸っぱい香りに変わります。こちらも大好評をいただいている商品です。

道の駅「マキノ追坂峠」や高島市農業公園「マキノピックランド」でもご購入いただけます。

ご贈答用もご用意できます！お問い合わせは下記の事業所まで
•今津営農経済センター:TEL.0740-22-4545　•マキノ支店:TEL.0740-27-1193

JAレーク滋賀のSNSをご紹介！

FOLLOW ME! SNS

近江のもち麦
草津メロン
おうみんち
おうみんちSTAFF
JAレーク滋賀
JAレーク滋賀 タイムライン
今津Aコープ・給油所
おうみんち

イベントやキャンペーンなど、様々な情報を発信中！

9/30(木)

仮決算の商品棚卸に伴う

一部営業時間変更のお知らせ

令和３年度仮決算の商品棚卸に伴い、９月30日(木)は下記の事業所で営業時間を変更させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。**10月1日(金)からは通常営業となります。**

営農経済センター(配送業務)

営 業 時 間　8時30分～12時まで

お問い合わせ

●大津地区

大津北営農経済センター	077-572-4931
大津南営農経済センター	077-549-1445

●栗東地区

栗東営農経済センター	077-552-5290

●高島地区

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
朽木事業所	0740-38-2326

●草津地区

草津営農経済センター	077-562-2186

●守山野洲地区

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
吉川事業所	077-589-3047

※９月30日午前中のご注文については、10月１日の配達とさせていただきます。(状況により、後日配達となる場合があります。)

ガス事業所

営 業 時 間　8時30分～12時まで

お問い合わせ

●大津地区

大津北部ガス事業所	077-572-2135
大津南部ガス事業所	077-549-8408

●草津地区

草津ガス事業所	077-562-2186

●高島地区

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

2021年
9月13日から
スタート

口座開設店舗以外の店舗でもお取り扱いが可能に!!

９月13日(月)から、従来は口座開設店舗に限定されておりました「氏名・住所・連絡先等の変更」や「普通貯金・定期貯金・定期積金等の解約」等が、口座を開設された店舗以外でもお取り引きいただけるようになります。

詳しくはお近くの店舗までお問い合わせください。

支店の連絡先一覧

瀬田支店移転のお知らせ

平素はJAレーク滋賀をご利用いただき誠にありがとうございます。

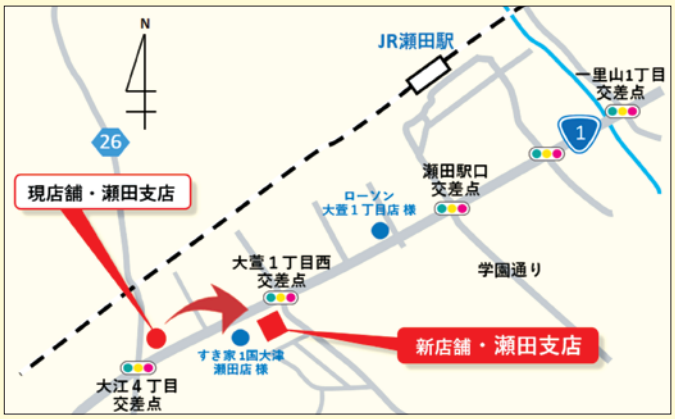
このたび瀬田支店は、10月11日(月)より新たな店舗で営業を開始いたします。皆さまに愛される店舗づくりを目指しますので、引き続きご愛顧賜りますようよろしくお願い申し上げます。

新店舗オープン後のお取引について

- お手持ちのカード・通帳は、そのままご利用いただけます
- 店名、店番号、口座番号の変更はございません

現在の仮店舗(住所:滋賀県大津市大萱１丁目2-29坂口テレビビル4F)は、
10月８日(金)15時をもって窓口・ATMの営業を終了させていただきます。

営業開始日	令和３年10月11日(月)	
店舗住所	滋賀県大津市大江４丁目5-15	
店舗営業時間	平日	９時00分～15時00分
ＡＴＭ稼働時間	平日	８時45分～20時00分
	土・日・祝日	９時00分～19時00分
電話番号	(077)545-4511	
ＦＡＸ番号	(077)544-1098	



令和３年度農業まつり中止のお知らせ

令和３年度農業まつりは、新型コロナウイルス感染症の収束の兆しが見えないことや、感染対策を行い、すべての来場者・出店者・出演者の方および従事者の安全を確保することが困難であることから、開催の中止を決定しました。

主催者といたしましては、合併初年度での中止となり、誠に残念ではありますが、苦渋の決断となりました。

開催を心待ちにしていた皆さまや関係者の方々に深くお詫び申し上げます。

人権コラム

異国との出会い（上）

先日M電工主催の「企業と生活者懇談会」でのことだ。二十一名のライフレポーターの自己紹介と企業側の挨拶が終わり、休憩の時間になったので、足元の化粧バッグを取ろうとした時、急に傍らから「ニーシイ　ヂョングオレン　マ（※1）（貴方は中国人ですか）」と声をかけられた。本物の中国語だ！　私は慌てて見上げた。

　すると私の椅子に片手をかけてしゃがんでいる六十歳前後の女性がいた。あれ！　自己紹介の面白かった方だ。「はい、そうです」。私は思わず頷いた。余りの驚きに日本語での応答だった。

　しかし、それにも拘らず彼女は嬉しそうに私の手を握って中国語で話を続けた。なんと彼女は大連で生まれ育ち、十二歳の時に日本に帰ってきたが、中国への思いを断ち切れず現在も日中貿易の仕事に携わっているという。

「大連は私の第二の故郷です。もう一度中国で生活してみたいが、家族がいるのでなかなか願い通りにいかないです。だから貴方もこの留学のチャンスを大事にして、ぜひ頑張ってくださいね」と最後に彼女は語った。

　その手は温かく、その目は優しかった。何だか、何とも言えない感動に包まれ、久しぶりに古い友人に会ったような、また母に会ったような親しみを覚え、嬉しさをかみ締めた。「シェシェ！（※2）」、気持ちを表せる言葉は当時の私にはこれしかなかった。

（注：本文中（※1）（※2）の表記については原文は中国語で書かれています）

JA滋賀中央会「思わず心があったまる話」より

皆さまからのご意見

皆さまからいただきましたご意見に回答させていただきます。

Q 総代会議案の理事の報酬を単純計算すると１人あたり約1,000万円となり、合併前のJAの基準から上がっています。将来を見据えて合併したはずなのに、理事の報酬が増えるのは理解できません。せめて県内JAの最高額を基準に報酬を決定してはどうですか。また成果が出てから報酬を上げてはどうですか。

A **当JAは経営管理委員会制度を採用しており、経営管理委員会が高度な業務執行が出来る理事を選任し、理事はすべて常勤であります。役員報酬の設定は、役員報酬審議委員会を設置・諮問し、近隣府県の役員報酬の平均値よりやや少ない報酬額を原案として提案し、「全国30位・滋賀県１位の規模のJAとして、その経営責任を担うに相応の金額である」として当委員会より答申を受けています。また、ご指摘の当JAの報酬額は令和２年度県内JAの最高額とほぼ同等の額であります。さらに役員報酬の基本的な考え方は、労働報酬でなく責任報酬であり、成果が出なければ改めるべきであります。今回は責任報酬の基本的な考え方に則りこの形で進めますが、お声は真摯に受け止めさせていただきます。**

Q ATMに６月30日で現金封筒の配布を廃止するという張り紙を見て驚きました。問い合わせると「窓口では今までどおり配布する」との事でしたが、決定はいつなされたのでしょうか。顧客や組合員に不利益なことを実施する場合、十分過ぎるほどの周知徹底の期間が必要だと思います。

A **ATMコーナーでの現金封筒の設置終了のご案内を貼付しましたが、周知する期間が短かったことはお詫び申し上げます。今後は十分な事前周知の期間を設定するようにいたします。今回の案内は、ATMコーナーへの設置を終了するということで、店舗内には従来どおり設置しており、お気軽にお声掛けくだされば今までどおりお渡しいたしますのでご安心ください。**

無料 弁護士による法律相談 完全予約制

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・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

開催場所		日程
大津地区統括本部	大津市打出浜14-1	11/9(火)
草津地区統括本部	草津市上笠4-3-17	9/9(木)、11/11(木)
栗東地区統括本部	栗東市小野493-1	9/14(火)
守山野洲地区統括本部	守山市吉身3-7-6	10/12(火)
高島地区統括本部	高島市新旭町旭1-10-5	10/14(木)

■ 連絡先

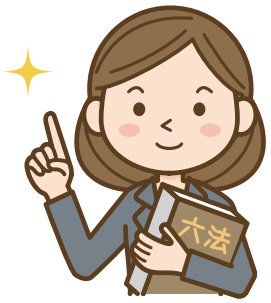
総務部　077-525-4343

■ 開催時間

15時～17時

■ 受付人数

4名

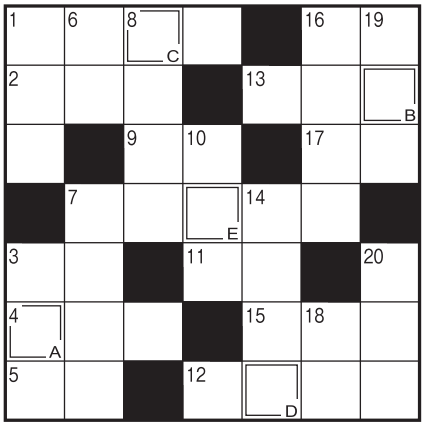


ゆいっとプレゼント

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！

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？



答 [A] [B] [C] [D] [E]

※答えは次号に掲載します。

ヨコのカギ

❶ 米の収穫作業の一つ。手で行うときは鎌を使います
❷ 家具などに使う籐(とう)のこと
❸ アルファベットの9番目
❹ フランス語で栗のこと
❺ 1位が金、2位が銀なら3位は
❼ 阿倍仲麻呂や吉備真備などがこの役を果たしました
❾ 鉄砲に込める物
⓫ チョキがはさみならグーは
⓬ ボール紙のことをこう呼ぶことも
⓭ 釣りに使う透明な糸
⓯ 宗谷、室戸、足摺といえば
⓰ 何もすることがない状態です
⓱ 喜・怒・哀・○○

タテのカギ

❶ 中東の国の一つ。首都はバグダッド
❸ 台風に備えて閉めておこうかな
❻ すしのしゃりにのせます
❼ 9月の第3月曜日は○○○○の日。国民の祝日です
❽ 難しくありません
❿ 町火消しが火事場で振った物
⓮ 草木も眠る○○○○時
⓰ 夕方「カナカナカナ……」と鳴くセミ
⓲ ハウスみかんの生産量が日本一の県
⓳ 鼻からあごまでを覆うように着けます
⓴ 十五夜に楽しむもの

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
9月10日(金)
消印有効

63切手
520-0806
大津市打出浜14の1
JAレーク滋賀
ゆいっとプレゼント係

- 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

前回答え：リツシユウ

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。

Let's Cooking!

JAレーク滋賀の らくらく健康レシピ

vol.5

recipe 1 鮭のきのこバターソース

きのこの旨みにバターのコクが加わったソースが美味しい、鮭の炒め物です。

エネルギー 213 kcal / 塩分 0.8g / 調理時間 25分

材　料（作りやすい分量・2人分）

鮭切身	…2切(160g)	レモン(くし形)	…2切
しめじ	…100g	オリーブ油	…小さじ1＋1/2
まいたけ	…100g	バター	…4g
ピーマン	…2個	A)塩・胡椒	…各少々
じゃがいも	…1個	B)塩・粗びき黒胡椒	…各少々

作　り　方

❶鮭にAをふる。じゃがいもは食べやすい大きさに切り、水に浸ける。しめじは石づきを切り落として小房に分ける。舞茸は小房に分ける。ピーマンは食べやすい大きさに切る。
❷じゃがいもは耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジ(500W)で3分ほど加熱する。
❸フライパンにオリーブ油を熱し、鮭を端に寄せて両面焼く。空いている面でピーマンを焼き、じゃがいもと一緒に皿に盛る。
❹❸のフライパンにきのこを入れて蒸し焼きする。火が通ったら蓋を取って、バターを加えて混ぜ、Bで調味し、鮭の上にのせてレモンを添える。

健康ポイント
鮭のピンク色はアスタキサンチンで強い抗酸化作用があります。きのこ類は食物繊維を多く含み、併せて、動脈硬化の予防の働きが期待されます。

※エネルギー、塩分は1人分の値です

+1 idea

いろいろな料理の下味付けや仕上げにお使いいただけます。ワンタッチキャップで片手で簡単便利にご使用いただけます。

recipe 2 かぼちゃのキッシュ

春巻きの皮で手軽に作れます。
プチパーティーにもおすすめ。

エネルギー 402 kcal / 塩分 1.7g / 調理時間 40分

材　料（作りやすい分量・2人分）

かぼちゃ	…200g	A)卵	…2個
ウインナー	…4本	牛乳	…150ml
サラダ油	…小さじ2	コンソメ	…1/2個
玉ねぎ(うす切)	…1/2個分	塩・胡椒	…各少々
塩・胡椒	…各少々		
春巻の皮	…4枚		

作　り　方

❶かぼちゃは厚さ1.5cm位のくし切りにし、耐熱皿に並べてラップする。電子レンジ(600W)で2分程度加熱し、やわらかくなったら熱いうちにつぶす。ウインナーは幅1cmの輪切りにする。
❷フライパンに油を熱し、玉ねぎとウインナーを炒めて塩・胡椒で調味する。
❸20cm前後の耐熱皿に春巻の皮を2枚重ねにして敷く。足りないところは少し重ねて敷き詰める。皿からはみ出た皮は切り落として、細切りにする。
❹❸にかぼちゃを均等に詰め、❷をのせる。Aをよく混ぜ合わせて流し込み、❸の細切りの皮を散らす。200℃に温めたオーブンで20分程度焼く。途中焦げそうになったらホイルをかぶせ、串で刺して卵液が出なければ、冷まして食べやすく切る。

健康ポイント
かぼちゃはいも類と同様に糖質を多く含む他、カロテンも多く、皮膚や粘膜を強くする効果があります。ビタミンCも多く、ミネラルも含む栄養価の高い野菜です。

※エネルギー、塩分は1人分の値です

料理レシピ提供：「ぱくぱく献立くん」　https://www.kondatekun.com/

編集後記

先日来の大雨により全国各地で被害が出ており、各地で多くの豪雨災害が発生しています。一日も早く復旧されることを心よりお祈り申し上げます。

JA共済にご加入中の方で、建物やお車に被害を受けられた方は、ご連絡・ご相談を承っておりますので、ご契約の支店またはお近くのJAにお知らせください。

JAレーク滋賀
LINE友だち募集中!
@ja_lakeshiga
LINE

●用　紙：古紙パルプ配合率70%の再生紙
●インキ：環境配慮型インキ(植物油インキ or ノンVOCインキ)
●印　刷：有害な廃液を排出しない水なし印刷
●製造、廃棄に発生するCO₂を滋賀県内の排出削減事業者のクレジットによりカーボンオフセット済
●CO₂排出量：97.0g/部

【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　【H P】https://ja-lakeshiga.or.jp/