

夢ある未来へ 人とともに、街とともに、大地とともに…

あつぎ

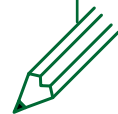
グリーンアート

JAあつぎ情報誌

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

SEP.
2026
vol.257

9



特集

4つのポイントを押さえて正しく使おう！
安全・安心なガスのある暮らし



神奈川生まれの「やまゆり牛」



「あつぎの梨」上々の出来



女性部文化交流会で練習の成果を披露



夏の風物詩である納涼盆踊り大会を各地区で開催



土とともに

農業で地域を支える生産者を紹介

食を支えるため 良質な農産物を生産 地域と共に歩む

厚木市戸田
今 秀之さん (32)

就農3年目を迎え、相川区にあるハウスでイチゴを栽培するほか、ミニトマトやキャベツ、ブロッコリーなどの露地野菜も生産しています。



イチゴの育苗ポットに培土を詰める今さん

状況を見極め管理を徹底

イチゴは「紅ほっぺ」・「おいこベリ」・「よつぼし」の3品種を生産。3月から育苗を開始し、12月中旬ごろに収穫を迎えます。栽培では、生育状況を小まめに観察して、ハウスの温度調整をするなど、丁寧な管理を徹底しています。また、夏場の主力品目であるミニトマトの栽培では、土壌診断を基に適切な施肥を実施。不足する栄養分を補うことで、健やかな成長を促進しています。

収穫した農産物は、夢末市とグリーンセンターのほか、市内のスーパーに出荷。丹精込めて栽培した農産物が売れるたびに、食を支えているという実感が湧き、日々の励みになっています。将来的には、取れたての味を多くの人に楽しんでもらうため、イチゴのもぎとり園の開園を目指しています。今さんは「食を支えるため、常に農産物が出荷できるよう計画的な作付けに努めたい。温かく支えてくれる地域の方々への感謝を忘れず、組織活動などを通じて地域の活性化にも貢献していけたら」と話しました。

2026
September vol.257



JA あつぎ
マスコットキャラクター
ゆめみちゃん



目次

土とともに.....	2
特集	4
4つのポイントを押さえて正しく使おう！ 安全・安心なガスのある暮らし	
グリーンニュース	7
第18期女性大学「夢末スクール」 依知支所で防犯訓練を実施 ほか	
あぐリスポット	10
夢末市・グリーンセンター かわら版	12
税のはなし／無料相談会のお知らせ	13
あつぎゆめ散歩／簡単！エクササイズ	14
スマイルステーション	16
インフォメーション	18
今月のレシピ／旬の農産物情報	20

JAあつぎ

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

JAあつぎ 検索



Instagram



JAあつぎ 公式



夢末市



グリーンセンター



YouTube



JAあつぎ公式
「ゆめみちゃんねる」



LINE



夢末市

食を支えるため就農を決意

前職は、製薬会社で医薬品の製造に携わっていた今さん。食料自給率の低下や農家の高齢化が社会問題になる中、人々の生活に欠かせない食を支えたいという熱意と、農業を営むことで自らの可能性を広げたいという思いから、農家への転身を決意。かながわ農業アカデミーやイチゴ農家での研修を通じ、栽培技術や知識を身に付け、令和6年4月に就農しました。

4つのポイント ② 安心のため警報器の設置を！

警報器は、ガス機器やガス管からのガス漏れを検知し、ランプと音声で異常を知らせる装置です。警報器には交換の目安があり、期日を過ぎると正常に動作しない場合があります。交換期限を定期的に確認し、過ぎている場合はガス事業者に問い合わせましょう。

LPガスの場合は低い位置に！
期限や設置方法を
必ず確認しよう！



ガス漏れが引き起こすリスク

- 【爆発】ガスが一定濃度で空气中に滞留し、火気や電気スイッチの火花などから点火することで発生
- 【中毒】換気不良の状態で生じた一酸化炭素を吸い込むことで発生
- 【火災】漏れたガスが火花や高温物に接することで発生

ガス漏れが発生する要因

- ・コンロ着火時に火が付かない、吹きこぼれで火が消えたなどの状態のまま点火を続けた
- ・ガス栓を誤ったタイミングで開栓した
- ・火を付けっぱなしにし、空だきや不完全燃焼が起きた
- ・ゴム管、ガス機器の老朽化や接続不良

4つのポイント ③ 古くなったらガス機器交換！

使用年数の経過とともに部品が劣化すると、故障やガス漏れを起こす可能性が高まり、火災や事故が起きる原因にもなりかねません。日頃の点検を欠かさないことはもちろん、古くなった機器は新しいものへ交換するようにしましょう。機器を交換する際は、安全装置の付いた「セーフティガス機器」を選ぶと、より安全に使用できます。

安全装置の例

ファンヒーター・ストーブ

エアコンと比べて部屋が暖まりやすい反面、やけどや火災のリスクを伴います。本体が倒れた際にガスの供給を休止する「転倒時ガス遮断装置」や、子どもの誤操作による点火・設定変更を防止する「チャイルドロック機能」などの有無を確認しましょう。小さな子どもがいる家庭では、機器に触れないための工夫も大切です。



ガスコンロ

平成20年4月以降に製造されたガスコンロには、「Siセンサー」が搭載されており、鍋底の温度を感知することで必要に応じた装置が作動します。例えば、煮こぼれや点火ミスで火だけが消えている状態になった場合にガスを止める「立ち消え安全装置」、調理中に油が危険な温度まで上昇した場合、自動的に消火する「調理油過熱防止装置」などがあります。

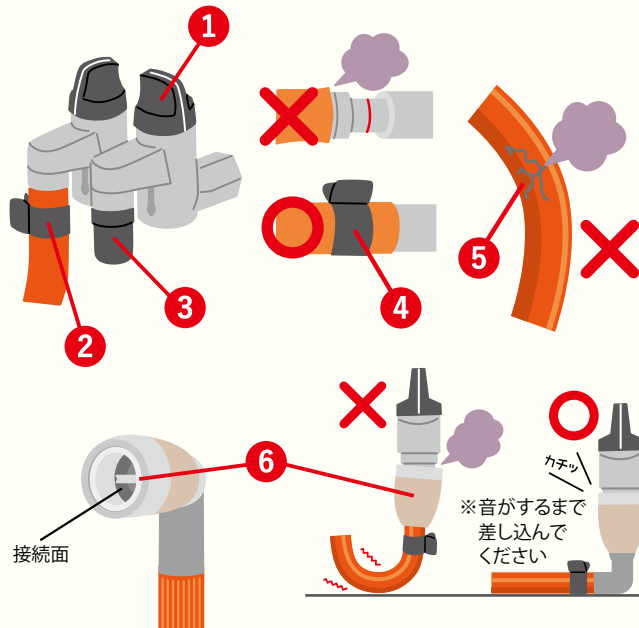


4つのポイント ④ ガス栓はいつも正しく接続！

ガス機器やガス栓は、種類によって接続具が異なります。無理に接続するとガス漏れや火災の原因になるほか、形状が異なる接続具を組み合わせたことにより、爆発事故が発生した事例もあります。ガス機器を使う際は、取扱説明書をよく読み、機器に合った接続具を適切に取り付けるようにしましょう。ゴム管にひび割れやゆるみ、汚れなどがないか、日頃から点検することも大切です。

接続時のチェックポイント

- ①ガス栓**
ガス機器が接続されていないガス栓は開けない
- ②ゴム管止め**
ゴム管が抜けないう、ゴム管止めを使う
- ③ガス栓キャップ**
使わないガス栓は、ガス栓キャップをかぶせる
- ④接続部**
ゴム管は、赤い線までしっかり差し込む
- ⑤ゴム管**
ひび割れや固くなったものは取り替える
- ⑥ソケット**
接続面にゴミなどの異物がないことや、ゴム管の形状などから接続時に無理な力がかかっていないかを確認し、音がするまでしっかり差し込む



4つのポイントを押さえて正しく使おう！

安全・安心なガスのある暮らし

風呂や料理、暖房機器などの燃料として、私たちの生活を支えてくれるガス。快適で便利な暮らしに欠かせない反面、誤った使い方や点検不足などから事故を引き起こす可能性もあります。ガスの需要量が増える冬を迎える前に、4つのポイントを参考にして、自宅で使うガスの安全を改めて確認しましょう。

LPガス(プロパンガス)とは？

LPガスは、液化石油ガス(Liquefied Petroleum Gas)といい、容器の中には液体が入っています。これは、石油ガスを液化したもので、主成分がプロパン(C₃H₈)であることから「プロパンガス」とも呼ばれています。「ガスが液体？」と思うかもしれませんが、ガスライターを想像すると液体ガスをイメージしやすいのではないのでしょうか。LPガスは気体より重く、ガスが漏れたときは床面を這うように広がって低い場所にたまる性質があります。また、本来は無臭ですが、ガス漏れの際に気付けるようガス特有の臭いを付けており、この臭い成分は燃焼すれば無臭になるため、正しく使っているかを確認する一つの目安になっています。

ガス事故の発生状況

LPガスや都市ガスによる事故は、誤った使い方のほか、機器・接続具の不備や劣化などが要因となり発生しています。

	令和5年	令和6年	令和7年
事故件数	194件	226件	277件
うち、漏えい	133件	169件	202件
うち、漏えい火災・爆発	56件	51件	72件
うち、一酸化炭素中毒・酸欠	5件	6件	3件
負傷者数	37人	38人	35人

経済産業省「液化石油ガス事故件数の推移」より

4つのポイント ① ガス機器を使うときは換気を！

ガス機器は、劣化や換気不足による不完全燃焼などにより、有毒な一酸化炭素が発生する可能性があります。一酸化炭素中毒は命に関わる危険性もあるため、ガス機器を正しく使って事故を防止しましょう。

ガス機器の種類

自宅にあるガス機器を把握し、使用時に換気がされているか改めて確認しましょう。機器本体や接続部、コンセントなどに傷や劣化している箇所がないかも点検しましょう。

家庭で使われるガス機器の例

- ・コンロ ・炊飯器 ・給湯器 ・湯沸かし器 ・風呂釜
- ・衣類乾燥機 ・ファンヒーター ・ストーブ など

一酸化炭素の危険性

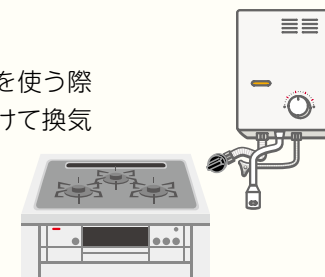
一酸化炭素は無色・無臭のため、発生しても気づきにくく、無意識のうちに吸い込んでしまう危険性があります。吸い込むと、血中のヘモグロビンと結合して酸素の運搬を阻害するため、体内の組織や臓器が酸素不足になり、さまざまな中毒症状を引き起こします。

一酸化炭素中毒の症状

- ・軽度では、頭痛やめまい、吐き気など
- ・重度では、意識障害やけいれん、命に関わる場合も

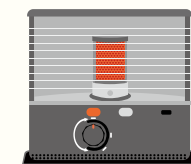
キッチンでの換気

コンロや小型湯沸かし器を使う際は、換気扇を回すか、窓を開けて換気しましょう。



部屋での換気

ファンヒーターやストーブを使う際は、1時間に1～2回程度換気をし、新鮮な空気に入れ替えましょう。



ガス臭いと感じたら

ガス機器の使用中に、ガスの臭いがする、急に機器が止まるなどの異変が生じたら、すぐに使用を中止し、点検や修理を依頼するようにしましょう。この際、周辺での火気の使用は厳禁。換気扇や電灯などのスイッチの入り切りで火花が発生する可能性もあるため、触らないように注意してください。ガス臭いと感じたら、窓やドアを大きく開けて換気し、ガス栓やメーターガス栓を閉めましょう。

JAあつぎホームページでも
最新トピックスを紹介しています。



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

17 踊り通じて交流深める 納涼盆踊り大会

JAあつぎは7月15日と22日の2日間、管内8地区で「納涼盆踊り大会」を開催しました。
各会場には多くの組合員・地域住民が訪れ、踊りの輪で交流を深めたほか、フランクフルトやラムネなどの模擬店や抽選会などの催し物を楽しみました。



皆で円を描いて
楽しく踊りました！



ヒップアップトレーニングに挑戦する受講生

17 運動で楽しく交流深める 第18期女性大学「夢未スクール」

JAあつぎは7月13日、地域で輝く次世代リーダーの育成とJAの理解促進を目的に、第18期女性大学「夢未スクール」を開校しました。今年は27人が参加し、全5回のカリキュラムを通して、地域への愛着を育むとともに、仲間づくりや組織活動への参画につなげていきます。

第1回目は、「おしりアーティスト」のハルカさんが講師を務め、ヒップアップに効果的な運動を紹介。参加者は、音楽に合わせて自宅でも取り入れやすいトレーニングを実践し、親睦を深めました。

ガスのことならJAあつぎ燃料課にお任せ！

JAあつぎでは、地域の大切なライフラインの一つとして、LPガスの供給を行っているほか、点検作業の実施やガス機器の販売などを通じ、安全で安心なガスのある生活を支えるお手伝いをしています。ガスに関するお悩みは、経済部燃料課までお気軽にご相談ください。



安全な暮らしを守るJAあつぎの取り組み

定期的な点検やニーズに合った商品提案を実施

JAあつぎでは、組合員・利用者に安心してガスを使用してもらうため、資格を持った職員による「ふれあい訪問」を実施し、個人宅・集合住宅におけるガス機器への疑問や故障の有無などを聞き取り、必要に応じた点検・修理を行っています。また、メーカーの担当者と連携し、ガス機器の使用方法や特徴、ニーズに合った使い方を詳細にご案内し、納得のいく商品を選んでもらうお手伝いをしています。

安全のために
知ってほしい！



経済部 燃料課 古性 健一

ガス使用時に地震が起きたら…

- ①ガスメーター(マイコンメーター)は、震度5以上の地震を感知すると自動的にガスを遮断するため、慌てずに自分や家族の安全確保を優先しましょう。
- ②揺れが収まったら、使っていたガス機器を確認し、火が付いている場合は消してください。
- ③ガス臭いと感じたら、4ページで紹介しているように行動しましょう。
- ④使用を再開する際は、各設備がしっかり接続されているか、ガス臭くないかを確認します。ガスが止まっている場合は、メーターの復帰手順に従って操作を行いましょう。

少しの工夫を積み重ねて節約につなげよう！

毎日使うからこそ省エネに向けた取り組みを

風呂や料理など、生活のあらゆる場面で活躍するガス。毎日使うからこそ、少しの工夫を積み重ねることで年間の使用料を節約できる可能性があります。使う量が増える冬を迎える前に、節約につながるポイントを確認してみましょう。

【キッチン】



- 湯の温度を調整し使用を最小限にする
- ガスコンロの使用時間を短縮し火力を調整する
- 調理家電を併用する
- 一度に多く作って冷凍する

【浴室】



- 浴槽に張る湯量を減らす
- 浴槽にふたをする
- シャワーは高すぎない温度で使い小まめに止める
- 入浴中は換気扇を止める

風呂と比べて低い温度で用が足る場合は、設定温度を低めにし、必要な時だけ湯を使うようにすると効果的です。ガスコンロは使った分だけガスを消費するため、高火力で使い続けられないよう、ふたを活用しながら必要に応じて火力を調整し、調理後は火を止めましょう。電気代とのバランスを考えて調理家電も併用すると、節約につながります。

湯の使用量や追いだきの時間・回数を減らし、高すぎない温度に設定することで節約につながります。浴槽にふたをし、入浴中は換気扇を止めると、浴槽の湯や浴室の温度が下がりにくなり効果的です。浴室の換気扇は、換気する時間・入浴する時間でオン・オフを切り替え、カビ対策と快適な入浴時間を両立しましょう。



経済部 燃料課 熊澤 俊延

JAを騙った訪問詐欺に注意！



近年、JA職員やガス事業者を名乗り、ガス機器の交換・点検を提案して高額な請求を行うなどの詐欺が発生しています。少しでも怪しいと感じたら、点検や手続きなどは一切行わず、JAあつぎまでお問い合わせください。

経済部(担当:燃料課) ☎221-0454



協力して生地を巻き上げる親子

4 夏の暑い時期をみんなに プロから学ぶ本格的な技と味 親子ロールケーキ作り講習会

JAあつぎは7月23日から25日の3日間、「ケーキ屋さんに教わる親子ロールケーキ作り講習会」を開き、地域の小学生親子141組330人が参加しました。

当日は、「ケーキハウス幸せの丘」のパティシエが講師を務め、厚木産のブルーベリーを使ったロールケーキの作り方を紹介。参加者は丁寧に生クリームを塗った生地を巻き上げ、仕上げに果物でデコレーションをするなど、本格的なロールケーキを完成させました。調理後はクイズを実施し、食と農への理解を深めました。

12 つくも責任つかう責任 地域農業に愛着持って ちゃぐりんフェスタ

JAあつぎは、家の光が発行する子ども向け食農教育雑誌「ちゃぐりん」を活用した体験学習「ちゃぐりんフェスタ」を各地区で開催しています。

7月30日には荻野地区運営委員会が主催し、同地区の親子14組34人が参加。生産者の畑を訪れ、トウモロコシの品種や特徴、おすすめの調理方法を学びながら、親子で収穫を楽しみました。収穫後は「ちゃぐりん」に掲載されるトウモロコシご飯の試食を行い、女性部員から調理工程も教わるなど、食と農のつながりへ理解を深めました。

管内の旬な情報をお届け! グリーンニュース Green News



刺股の正しい使用方法を学ぶJA職員

11 命が掛けられるまもつくります 店舗の防犯力を強化 依知支所で防犯訓練を実施

JAあつぎは7月14日、有事の際における対応手順などを確認し、防犯意識の向上を図ろうと、依知支所で防犯訓練を行いました。

当日は、厚木警察署の職員が強盗犯役を務め、窓口職員への脅迫から逃走に至るまでを想定した訓練を実施。役職員は、刺股の正しい使用方法など、事件発生時の対応方法や役割を共有し、危機管理意識を高めました。



優雅で一体感のあるフラで会場を魅了



繊細かつ調和の取れた響きを紡ぐ大正琴の演奏



オカリナの素朴で優しい音色を届ける



ウクレレで優しく柔らかな旋律を奏でる

17 パートナリングで目標を達成しよう 日頃の活動成果を披露 女性部文化交流会

JAあつぎ女性部は、同じ目的や目標を持った部員同士で「目的別・趣味別グループ」を結成し、踊りや手芸、楽器演奏など、多種多様な活動を展開し、交流を深めています。

7月2日には、日頃の成果を発表し、活動の意欲向上につなげようと、厚木市文化会館で「女性部文化交流会」を開催。同交流会には33グループ、延べ130人の部員が参加し、大正琴やウクレレの演奏、フラ、カラオケなどの発表で会場を盛り上げました。また、会場入り口には、手芸やチョークアートの作品、活動内容を記載したパネルなどが展示され、来場者を楽しませました。

部員は「発表の場があることで、グループの士気が上がる。今後も仲間との交流を深めながら、新たな演目にも積極的に挑戦していきたい」と話しました。

12 つくも責任つかう責任 適切な追肥時期の見極め学ぶ 水稻追肥時期現地検討会

JAあつぎは6月27日から7月29日にかけての6日間、良質・良食味米の生産振興を目的に、管内13カ所で水稻追肥時期現地検討会を開催しました。

当日は、JAや県農業技術センターの職員が講師を務め、現在の生育状況や栽培管理のポイントを説明。適切な水管理と時期・量を見極めた追肥の実施が重要だと呼び掛けました。また、近年発生が増えているカメムシ類やスクミリンゴガイ、ナガエツルノゲイトウなどの防除方法と有効な資材を紹介しました。



栽培管理のポイントを学ぶ参加者

4 夏の暑い時期をみんなに 手作りの楽しさを学ぶ 親子料理講習会

JAあつぎは7月29日、クッキングスタジオ「DaidoCoひなた」でエコープマーク品のむしパンミックスを使った講習会「親子で作ろう! クッキー&パン」を開きました。

当日は、JA職員が講師を務め、少ない材料や調理器具で簡単にできるウインナーロールなど3品を調理。親子での共同作業を楽しみました。



協力して調理を進める親子

3 すべての人に健康と福祉を 意識高め生活を豊かに いまから始める転倒予防

JAあつぎは7月7日、転倒に伴うケガのリスクを減らし、健康寿命を延ばすことで生活を豊かにしてもらおうと、「いまから始める転倒予防」と題した講座を開きました。

当日は、伊勢原協同病院の理学療法士が講師を務め、転倒の要因や要介護との関連性について説明。転倒予防に向けた体操も紹介しました。



講師と共に体操を実践する参加者



動画に沿って型にレジン液を流す参加者④

17 パートナリングで目標を達成しよう つながり強化へ新講座導入 「JAサテライトプラス」を新たに導入

JAあつぎは、地域貢献や組合員・地域住民とのつながり強化につなげようと、(一社)家の光協会が展開する体験型動画講座「JAサテライトプラス」を新たに導入しました。幅広い世代に参加してもらうとともに、交流の機会を増やすことで各事業との連携にもつなげていきます。

今年は、マジックや体操などをテーマに10月までに25回の講座を予定し、参加者の声を基にさらなる活用を目指します。7月30日には、依知支所で「レジンアクセサリ講習会」を開催し、「細かい部分が大きく映って分かりやすく、楽しく取り組めた」と好評の声が上がりました。



ホウレンソウ

石灰資材で酸性土を矯正する

ホウレンソウはビタミンやミネラルを豊富に含む緑黄色野菜です。特に日本人に不足しがちなビタミンB群(中でも造血作用に関係する葉酸)や鉄分、カリウムを多く含んでいます。冷涼な気候を好み、生育適温は15～20度です。耐寒性は強いものの暑さには弱く、25度以上になると生育が衰えてしまいます。関東以西の地域では、夏取り以外は栽培が容易で、特に冬取り(2～3月収穫)のホウレンソウは栄養価が高く、甘さも増しておいしいです。

品種

秋取り(10～11月収穫)では、生育の良い「アトラス」(サカタのタネ)、「福兵衛」(タキイ種苗)など、冬取りでは寒さに強い「クロノス」(サカタのタネ)、「伸兵衛」(タキイ種苗)などが良いでしょう。

畑の準備

ホウレンソウは酸性土を嫌います。土壌が酸性になると土壌中のアルミニウムが溶け出し、これが根の伸長を抑制するといわれています。そのため、アルカリ性である苦土石灰をまいて酸性土を矯正しましょう。

事前に1平方m当たり苦土石灰150gを畑全体に散布して、よく耕しておきます。次に、1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)200gと堆肥2kgを土とよく混ぜて、幅100cm、高さ5～10cmの栽培床を作ります。

種まき

適期は9～10月です。栽培床は平らにならし、条間20cm、深さ1～2cmのまき溝を切ります。このとき、園芸用支柱などを土に押し付けて平らなまき溝を作ると良いでしょう。その後、1cm間隔に種まきします(図1)。

種まき後は約1cm覆土をして、たっぷりかん水します。そして、不織布のべた掛けをして風雨や害虫から幼苗を守ります(図2)。

間引き・追肥

1回目の間引きは、発芽がそろったときに込み合っている所を抜き取ります。その後、2～3回に分けて間引きをして、最終的に株間4～5cmにします(図3)。

栽培期間が長くなる10～11月まきでは、草丈10～15cmの頃に1平方m当たり化成肥料30gを追肥し、株元に軽く土寄せします。

病虫害防除

ヨトウムシは見つけ次第捕殺し、アブラムシは、登録農薬で防除します。ただし、生育初期は不織布をべた掛けて飛来を予防すると良いでしょう。

収穫

株間が広い(疎植)と、どの葉にも光が当たるように広がり(開帳性)、反対に株間が狭い(密植)と葉は細く、立ち上がった草姿(立性)になる傾向があります(図4)。

草丈25cmを収穫の目安にしますが、30cm程度になってもホウレンソウ本来のおいしさは変わりません。

株元の根を鎌やはさみで切り取り、枯れ葉を除いて300gくらいを目安に束ねます。

園芸研究家 成松次郎

※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

図1 種まき

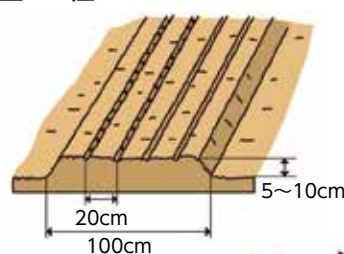


図2 べた掛け

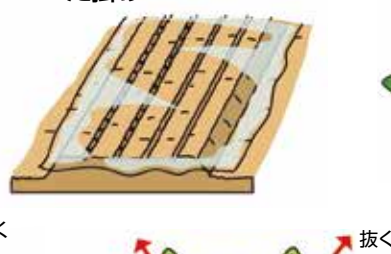


図3 間引き



図4 収穫



栽培カレンダー(ホウレンソウ)

気候帯	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
冷涼地		●	■	■				
中間地		●	■	■	■	■	■	
暖地		●	■	■	■	■	■	■

● 種まき ■ 生育 ■ 収穫

あぐりスポット

農業のお役立ち情報をお届け!



タマネギ栽培における 注意点と病害虫対策

タマネギ栽培は、秋から準備が始まります。近年は、高温期が長く続くなど、暑さに弱いタマネギには厳しい生育環境となっており、高温多湿による病害虫の発生も増えています。今回は、タマネギ栽培における注意点や近年発生が多く見られる病害虫についてご紹介します。



私をご紹介します

営農指導員(小鮎)
おのざわかずや
小野沢 和也

播種時のポイント

苗作りは、強い風雨にたたかれないようにし、発芽までは乾燥しないように気を付けましょう。



発芽時におすすめの資材「芽出たいシート」

暑い時期の芽出しに最適なべた掛け用の遮光シート。日差しを遮って温度を下げ、水分の蒸発を抑制することで、発芽に適した状態を保つことができます。併せて、風雨からも守ることができます。

価格:1m×10m 2,781円(税込) ※令和8年8月現在

定植時のポイント

べと病の越冬罹病株を防ぐため、育苗期間中に感染した苗は定植時に破棄しましょう。また、越冬罹病株を発見したら直ちに抜き取り処分しましょう。

べと病の症状の特徴

【一次感染】

越冬罹病株の特徴は葉の湾曲や色があせてきて(全身発病症状)、葉身に灰色の分生胞子を形成する。

【二次感染】

2～3月ごろでは、葉の表面に淡黄緑色や褐色灰白色の微斑点を形成し、感染株は枯死する。

べと病の感染経路

11～12月ごろに土壌中の卵胞子により感染(一次感染)した苗は、翌年の2～3月に越冬罹病株として分生胞子を飛散して感染源になる。感染株は約2週間後に発病する。



▲一次感染し葉が湾曲



▲二次感染し葉の一部が小判型に変色

■使用するマルチ

神奈川県内の産地では、幅135cmの穴なし黒マルチに小さい穴をあけて使用。定植に時間がかかるが、10アール当たりの収量が増え、雑草を抑制するなどのメリットがある。

栽培時に発生しやすい病害虫

■主な害虫と対策

- ・タネバエ、タマネギバエ
定植時にダイアジノン粒剤5を10アール当たり3～5kg全面混和する。
- ・アザミウマ類
発生初期にディアナSC、モスピラン顆粒水溶剤などで徹底防除する。

■主な病害と対策

- ・軟腐病
5月以降に発病が多く、収穫後にも発病する。立毛中では下位葉の葉鞘が1～2枚軟化倒伏する。強烈な悪臭を放つ。
- ・腐敗病
早春から発病し、葉身に淡黄緑色または淡黄白色のケロイド状壊死斑を生じ、患部で激しくねじれる。
- ・黒腐菌核病
3月ごろから葉先から灰白色に枯れてきて、根や地際部が腐敗し簡単に引き抜けるようになり、鱗茎下部から褐色に軟化腐敗しながら表面に黒色の小菌核を生じる。

■防除農薬

薬剤名	軟腐病	腐敗病	予防・治療	土壌消毒
バリダシン液剤5	○	○	治療	—
カスミンボルドー	○	—	予防・治療	—

薬剤名	黒腐菌核病	べと病	予防・治療	土壌消毒
フロンサイド粉剤	○	○	予防	○
バスアミド微粒剤	○	○	—	○
ダコニール1000	○	—	予防	—
プロボーズ顆粒水和剤	○	—	予防・治療	—

※農薬を使う際は、必ず使用方法や注意事項を確認してください

●詳しくは、各地区の営農指導員または指導販売部(担当:営農指導課) ☎221-2273までお問い合わせください



みなし譲渡課税について



さそう てつや
笹生 哲也税理士

Q1 みなし譲渡課税とはどのような制度ですか？

A1 土地や建物、株式などの資産を売却して利益が生じた場合、通常は譲渡所得税が課されます。しかし、無償や著しく低い価額で資産を譲渡した場合には、実際に売却代金を受け取っていないにもかかわらず、時価で譲渡したものとみなし、課税されることがあります。これが「みなし譲渡課税」です。大きな金額を受け取っていないにもかかわらず、税金が発生するため驚かれる方も多いですが、納税を不当に免れることを防ぐために設けられた制度です。特に法人への資産移転や相続の際に問題となることが多いため、十分な注意が必要です。

Q2 具体的にどのような場合に課税されますか？

A2 主なケースとして、以下の3つが挙げられます。

① 個人が所有する土地や株式を、法人に対して無償または著しく低い価額で譲渡した場合

譲渡した個人は時価で売却したものとみなされ、譲渡所得税が課されます。また、資産を受け取った法人は、時価と支払い額との差額を「受贈益」として収益に計上する必要があります。

② 遺言による法人への遺贈

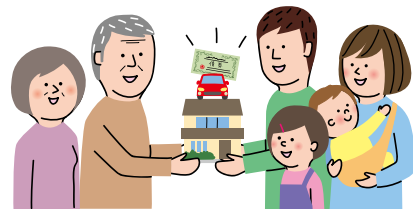
個人が亡くなった際、遺言によって特定の法人に資産を譲る場合には、相続税ではなく、被相続人の準確定申告において、譲渡所得として課税対象になります。ただし、一定の要件を満たす公益法人に対して資産を寄附した場合には、非課税となる場合もあります。

③ 相続において限定承認を選択した場合

限定承認とは、相続した財産の範囲内で借金などの債務を引き継ぐ制度ですが、この手続きを行うと、被相続人が亡くなった時点で財産を時価で譲渡したものとみなされます。その結果、被相続人の準確定申告において譲渡所得税が発生する可能性があります。限定承認は利用件数が少ないものの、不動産などを所有している場合、納税額が大きくなる可能性があります。

Q3 親族や同族法人に資産を移転する際の注意点を教えてください。

A3 「対価を受け取っていないから自分には税金がかからない」や「親族間の売買だから問題ない」と安易に考えるのは非常に危険です。不動産や株式のように評価額が大きい財産は、想定外の税負担が発生する可能性があります。相続・贈与・売買でどの方法を選択するかによって、課税される税金の種類や金額は大きく変わります。特に法人へ資産を移転もしくは相続する際は、必ず税理士などの専門家に相談し、最適な選択肢を確認することが重要です。



詳しくは、JAまでご相談ください。

困りごとはJAへ 事前予約制

無料相談会のお知らせ

日時等は変更になる場合がありますので、詳細については、担当部署もしくは最寄りの支所店へお問い合わせください。

法務相談

各種法律に関する相談についてお受けしています。

会場 JAあつぎ本所3階
「相談室303」

相談員 高橋暁子顧問弁護士

日程 9月4日(金) 9月18日(金)
10月5日(月) 10月19日(月)

※9時30分より(1人30分5人まで)受付順

お問い合わせ 各支所店または総合相談部(担当:総合相談課)
☎259-7776

税務相談

所得税・相続税など税に関する相談についてお受けしています。

会場 JAあつぎ本所3階
「相談室303」

相談員 JAあつぎ契約税理士

日程 9月9日(水)
10月14日(水)

※13時30分より(1人1時間3人まで)受付順

※ご予約は相談日10営業日前の12時まで

※上記日程以外での予約をご希望の場合は、お問い合わせください

お問い合わせ 各支所店

くらしによりそう総合相談会

相続遺言・民事信託、資産形成、ローン、保障見直し、葬儀、不動産活用などに関する相談についてお受けしています。

会場 JAあつぎ本所

相談員 JAあつぎ職員

日程 11月21日(土)

※10時より(1人1時間5人まで)受付順

※各支所店でも開催しておりますので、詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください

お問い合わせ 総合相談部
(担当:総合相談課・推進課) ☎259-7776



詳しくはこちら

新鮮で安全・安心な
農畜産物を食卓へお届けし、
皆さまに食と農の大切さを
お伝えします。

夢未市・グリーンセンター
Yumemiichi かわら版 Greencenter



▲直売所のイベント
カレンダーは、こちら
をご覧ください。

夢未市・グリーンセンターのおすすめ

牛肉でスタミナ満点！残暑を乗り切ろう！ 神奈川生まれのブランド牛肉「やまゆり牛」

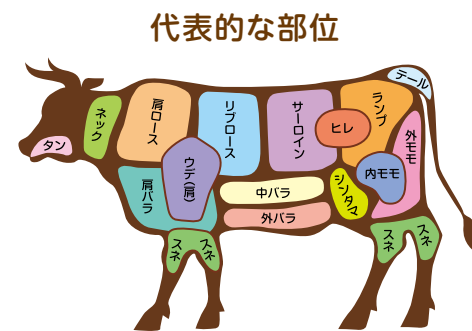
今回紹介するのは、かながわブランドに登録され、県内の指定農場で生産されるブランド牛肉「やまゆり牛」。牛肉のおいしい食べ方なども合わせてご紹介します！まだ暑さの続く9月は、牛肉を食べて乗り切りましょう！

「やまゆり牛」について

「和牛のように上質な牛肉を手軽に」をコンセプトに、黒毛和牛(父)とホルスタイン種(母)から生まれた交雑種です。赤身は肉としての風味が良好で脂質もおいしく、やわらかな肉質が特徴です。



牛肉をおいしく食べるポイント



●おいしい牛肉の選び方

鮮度の良い牛肉は艶があり、赤身の色が鮮やかで、脂肪との境界がはっきりしています。また、なるべくドリップ(肉汁)が出ていない肉を選びましょう。



●食べやすくするためのコツ

① 筋繊維を直角に切る



硬く筋が多い部位は、筋繊維に対して直角に包丁を入れると食べやすくなります。

② 肉をたたいてやわらかく



厚みのある肉は、棒などで満遍なくたたいてから調理するとやわらかな食感に。

③ 下味を付ける



時間がたった肉は、小麦粉をまぶしたり、塩やこしょう、しょうゆなどで下味を付けると、しっとりやわらかくなります。

グリーンセンターのおすすめ

スニーカー感覚の作業靴「ノベックロングスニーカー」

今回紹介する「ノベックロングスニーカー」は、長い丈に泥除け布が付いているため、中が汚れにくく、日々の手入れも簡単に行えます。つま先にはゴムカバーを使用しており、水が染みにくくなっています。また、面ファスナーで脱着しやすく通気性が良いため、長時間の作業も蒸れずに快適です。カラーは、グリーン・ブラウンの2色。農作業など本格的な作業からガーデニング、アウトドアまで、幅広く活用できる1足です。

価格:1足(M~3L) 3,960円(税込)



移動販売車「ゆめみちゃん号」

組合員・地域の皆さまの買い物を便利にするため、管内を運行しています！



巡回スケジュールについてはJAあつぎホームページをご確認ください。



休業日・営業日時のお知らせ

夢未市

厚木市温水255
☎290-0141
9時30分~17時
(ジェラートコーナーは10時~16時)

休業日

9月の休業日:9日(水)

毎月第3水曜日
(3月・9月は第2水曜日、
1月・8月・12月は除く)
1月1日~4日

グリーンセンター

厚木市三田1827-1
☎241-6150
9時30分~17時
(精米機は9時30分~16時30分)

休業日

9月の休業日:9日(水)

毎月第2水曜日
(8月は第1水曜日、1月・5月は除く)
12月31日~1月4日
※巡回指導時を除き、
JA営農技術顧問が常駐

グリーンセンター講習会のご案内

10月6日(火) 初心者向け

購入苗を上手に育てよう
~秋冬野菜の管理ポイント~

開催場所:グリーンセンター

開催時間:10時~11時

募集人員:12人(先着順)

参加費:無料

申込先:指導販売部(担当:総合販売課)

☎221-2273

② 依知村役場跡

明治22年に、上依知・猿ヶ島・山際・関口・中依知・下依知・金田の7つの村が合併して成立した「依知村」の役場跡地。昭和30年には、当時の厚木町・南毛利村・睦合村・小鮎村・玉川村が合併して厚木市政を施行し、同年7月に相川村・依知村、翌31年9月に荻野村が編入し、現在の厚木市が誕生しました。

📍厚木市山際1-2付近



③ 鈴木果樹園

平成元年から続く果樹園で、梨・ブドウ・カキのほか、水稻を生産しています。栽培では、土壌診断を活用し、適正な施肥に基づく土作りをはじめ、気候や生育状況に合わせた丁寧な管理などを通じ、品質の良い農産物の生産に努めています。主力の梨は「豊水」や「新高」、ブドウは「藤稟」や「シャインマスカット」などを栽培しており、8月から9月にかけては、直売所で新鮮な取れたての果樹を販売。夢末市やグリーンセンターにも出荷しています。予約や取り扱い品種の確認などは、電話にて受け付けしているほか、苗から育てた自家製の米「はるみ」も年間を通して販売しています。

販売期間

【梨】 8月上旬～9月中旬

【ブドウ】 8月上旬～9月中下旬

【カキ】 10月上旬～

※収穫状況により変更となる可能性があります



📍厚木市関口1119

🕒 9時～12時、13時30分～17時

🏠 なし

☎ 046-245-1355

① そば処 やま本

昭和58年創業のそば屋。今年4月にリニューアルした店内には、家族で手作りした椅子が並び、周囲を気にせずゆったりと過ごせる空間を作り出しています。そばは、当日ひいて打った麺を提供。おすすめの「鴨せいろ」は、鴨肉を焼くことで香ばしさやうまみを引き出すほか、天ぷらなどの揚げ物は注文が入ってから仕上げるなど、「おいしく、いつ来ても変わらない味」を大切に、一手間をかけて調理しています。店主自らが釣った鮎を使った料理も絶品。臭みをなくすために時間と手間をかけて下処理を行い、新鮮な状態で保存することで、年間を通して提供しています。冷たいそばや井ものは、店頭での注文や電話予約でテイクアウトも可能です。



暑い季節は、たっぷりの
具材と一緒に食べる
季節限定「冷やし〇〇」
シリーズもおすすめ♪



📍厚木市山際402-2 ☎ 046-245-7720

🕒 11時～14時、17時～21時30分

🕒 21時(ランチは定めない)

🏠 水曜日(ランチのみ営業)、木曜日

※出入口のスロープがつかずきやすいためご注意ください
※鮎料理はその年の釣果により提供できない期間もあります

📍住所 🕒営業時間 🕒ラストオーダー ☎電話番号
🏠定休日 ※営業時間等は変更となる可能性があります

足踏み+手拍子

散歩の
合間に!
簡単!
エクササイズ
体を動かして
毎日元気に!



(1) いすに座り、腕を振りながら足踏みを4回します。



(2) 手拍子を4回します。



(3) 腕を振りながら足踏みを4回します。



(4) 手拍子を2回します。



(5) 両腕を上げましょう。

痛みが出る際は、無理せず中止しましょう。

あつぎ ゆめ散歩

山際・関口
依知地区

地域の歴史を学び
地元の味を堪能

今回は、厚木市の北部に位置する山際と関口を巡ります。この地域は、工業地帯や高速道路の出入りが近く、日々多くの人が行き交っています。少し歩を進めると田園地帯が広がり、水稻の成長や田畑の様子から季節を感じることができます。訪れた際は、長年にわたって地域を見守ってきた店や歴史もぜひ巡ってみてください。



PRESENT QUIZ クロスワード

パズルを解いて、キーワードをお答えください。

応募者の中から抽選で**5名様**に夢未市等で使える
商品券500円分をプレゼント!!



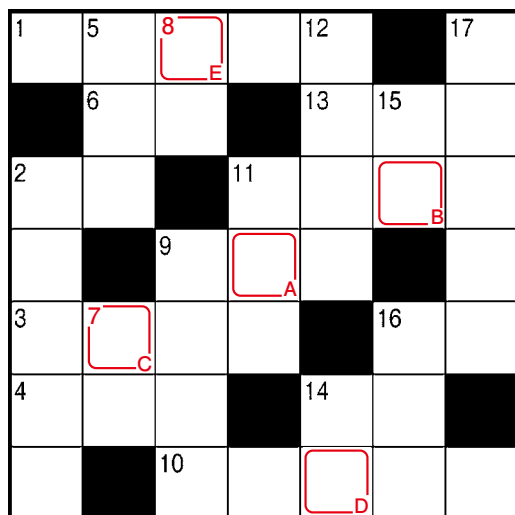
問題 二重マスの文字を A～E の順に並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

- 2 ススキや月見団子を供える行事
- 5 ブドウを使って仕込む酒
- 7 エックスとゼットのあいだ
- 8 カミの反対
- 9 北海道の市。監獄があったことで有名
- 11 悪いものが入っていないか、先に食べて証明します
- 12 高橋真梨子のヒット曲『——吐息』
- 14 羊の肉はマトン。子羊の肉は
- 15 ラッカセイにはタンパク——も豊富に含まれます
- 16 鹿児島県の桜島は活発に繰り返しています
- 17 這えば立て、立てば歩めの——

ヨコのカギ

- 1 秋らしい風情の雲。魚の名前がつきます
- 2 天・地——
- 3 大酒飲みのこと
- 4 先手が黒、後手が白を使います
- 6 サツマ、サト、コンニャクといえば
- 9 でこぼこの進みづらい道のこと
- 10 音楽にのれる人に備わっているもの
- 11 アルバイト、グミ、カルテといった言葉の元はこれ
- 13 形態——はものまねの一種
- 14 サギソウもデンドロビウムもこの仲間
- 16 ゆっくりりつって疲れを取ります



答え A B C D E

■8月号クロスワードの答え:
「コウシエン」



二次元コードを読み取るとホームページの応募フォームが表示されます。

※お寄せいただいた個人情報、広報事業、賞品発送に利用するほか、個人を特定できない統計情報とした上で、マーケティング等に利用させていただきます

宛先 〒243-0004 厚木市水引2-9-2
JAあつぎ総合企画部グリーンアートあつぎクロスワード・お便りコーナー係宛

応募方法 ハガキ・FAX・ホームページで①クイズの答え②郵便番号・住所③氏名④電話番号⑤年齢⑥組合員資格区分「正組合員(家族含む)」「准組合員(家族含む)」⑦身近な話題やJA・情報誌に関するご意見・ご要望を記載しご応募ください。

■FAX 046-223-8814
■<https://www.ja-atsugi.or.jp/form/greenart/> ■締め切り 9月15日(火)

お便りコーナー

読者の皆さまからいただいたお声をご紹介します。絵手紙や写真の応募も大歓迎です。たくさんのお便りをお待ちしています。

☑特集「田んぼの役割を学ぼう」を読みました。いつも見ている田んぼですが、知らないことがあり、新しい発見がたくさんありました。

(厚木市飯山 K さん)

田んぼには米を育てるだけでなく、地下水源や生態系の保全など、重要な役割があります。これからも自然豊かな田んぼの環境をみんなで守っていききたいですね。

☑暑い日が続きますね。農作業での体調管理に気を配りつつ、甲子園で躍動する球児の姿を励みにして、この酷暑を無事に乗り切りたいと思います。

(厚木市猿ヶ島 S さん)

近年の夏は記録的な猛暑が多く、体調不良になりやすい時期です。小まめな水分補給や適度に休憩を取るなど、熱中症には十分に注意してください。

☑「土とともに」で紹介されていた若い生産者の姿に心強さを感じました。地域農業の次代を担う生産者を、これからも精一杯応援していきたいと思います。

(厚木市宮の里 Y さん)

管内では熱意ある若い生産者が多く活躍しています。直売所にも出荷していますので、買って食べて地域農業の未来を共に支えていきましょう。

☑あぐリスポット「家庭菜園」を読みました。記事を参考にして、今年の秋はスナックエンドウの栽培に初めて挑戦しようと思っています。

(厚木市上古沢 A さん)

スナックエンドウはゆでたり炒めたりと、さまざまな料理に活用できます。収穫を迎えたら、お便りで教えていただけたらうれしいです。

他にもこんな
お便りをいただきました！

☑グリーンセンターで「ナガノパープル」というブドウを購入しました。皮ごと食べられて糖度が高く、コクもあって絶品でした。

(厚木市蔦尾 S さん)

☑今月のレシピ「オクラとサバ缶の冷や汁」をさっそく作って、旬の味を楽しみたいと思います。

(厚木市七沢 N さん)

たくさんのお便り
ありがとうございます♪



編集後記

日中の日差しが強く、厳しい暑さが続いています。小まめな水分補給を心掛け、引き続き体調管理には十分ご注意ください。さて、9月は実りの季節です。田んぼが黄金色に輝き、直売所には、地元の生産者が丹精込めて栽培した秋の味覚が並び始めます。旬の食材は栄養も満点なので、ぜひ食卓に取り入れて、心も体も健やかに秋の季節を楽しみましょう♪(吉岡)

わが家 Photo

厚木市
宮の里

あくつひろし 阿久津 宏さん
さちこ 佐知子さん
まつたのふたつ 松田 修達さん
ちひろ 知世さん
いおり 伊織くん



笑顔が素敵な仲良し家族 ～みんなで過ごす時間を大切に～

和気あいあいとにぎやかな雰囲気のア久津さん、松田さんご家族。近くに住む知世さんの妹家族も呼び、みんなでバーベキューをするなど、家族だんらの時間を大切にしながら、楽しい日々を送っています。最近、近所で「八坂祭」が行われ、家族みんなで訪れて地域との交流を深めたほか、宏さんは笛を担当して祭りを盛り上げました。

宏さんは、自宅でゆっくりお酒を嗜むのが楽しみ。佐知子さんは週2回、仲間と共にウォーキングをしています。

宏さんと佐知子さんは「健康に気を付け、孫と一緒にお酒

を飲めるまで元気に長生きしたい」と笑顔で話します。

伊織くんは、車や電車が好きで、夏は水遊びを楽しむなど、すくすくと成長しています。修達さんと知世さんはとてもアクティブで、キャンプは共通の趣味。伊織くんがもう少し大きくなったら、家族でキャンプに行きたいと考えています。最近、平塚で行われた「七夕まつり」を訪れたそうで、楽しい思い出をたくさん作りました。

修達さんと知世さんは「息子には自分の好きなことを見つけて元気に成長してほしい」と話しました。

組織ボイス

依知地区 上依知女性部

活気あふれる
充実した時間を

代表 古性 明美さん



Q1 上依知女性部について教えてください。

集まれば自然と会話が弾み、笑顔が絶えないにぎやかな部会です。現在は18人の部員が所属し、みんなが意欲的に活動へ参加しながら交流を深めています。

Q2 どのような活動をしていますか。

月に1回部会を開き、活動内容の話し合いや農業まつりに向けた手芸作品の制作などを通じて親睦を深めています。5月には「相模川ローズガーデン」を訪れ、川沿いを散策しながらバラ鑑賞を楽しみました。また、毎年7月はJAや地域の盆踊りに参加。そろいの浴衣を着て踊りを披露し、地域を盛り上げています。

Q3 今後の目標を教えてください。

地域との絆を大切にしながら、盆踊りをはじめとした体を動かす活動を続け、仲間と共に楽しく健康に過ごしていきたいと考えています。一人一人がやりがいを感じられる部会を目指して、今後も魅力ある活動を展開していきたいです。

JAあつぎ
グリーンホール

大切な方のお別れを、心をこめてお手伝いします。

24
時間電話
対 応

・24時間病院等へのお迎えと霊安室でのお預かりも承ります
・霊安室にお預かりして、ホールで納棺できます
☎046-221-1800(直通)
夜間受付電話(17時～翌日8時30分)は、
「JAあつぎ夜間コールセンター」が対応いたします。

事前相談で後悔・不安のないお葬式を

ほとんどの人にとって初めての体験である「葬儀」は、分からないことばかり。どのような葬儀にしたいかや費用面を把握しておくことで、不安が解消されると思います。ご相談は随時承りますので、お気軽にご連絡ください。

農業用廃ビニール・ロックウール等回収について

農業により発生したビニール等の廃棄物を回収し、適正な処理を行います。この事業における処理費用は厚木市の助成対象となっています。

搬入日

9月上旬

※詳細は各支所経済課へお問い合わせください

搬入場所

各支所(支店は除く)

回収対象

①肥料袋・農業用廃ポリエチレン・マルチフィルム・苗ポット・シクスライト(必ずひもで縛り、20kg以下で結束してください。特にマルチフィルムは泥やゴミを落として乾燥させたものに限りです)
②廃ロックウール・塩化ビニール・農業用廃硬質フィルム・育苗箱等(箱などに入れるか、運搬しやすいように容積を小さくして結束してください)

お問い合わせ 各支所経済課または
指導販売部(担当:営農指導課)
☎ 221-2273

JAあつぎ本所クッキングスタジオ「DaidoCoひなた」講習会のご案内

① 簡単和菓子作り講習会～くるみゆべしと黒糖まんじゅう～

日 時

10月7日(水) 10時～12時30分

参 加 費

組合員・組合員家族900円(税込) 一般1,200円(税込)

定 員

先着20人

② 旬の野菜料理講習会～サツマイモと秋の葉物野菜～

日 時

10月15日(木) 10時30分～13時

参 加 費

組合員・組合員家族1,200円(税込)
一般1,500円(税込)

定 員

先着25人

申込受付

9月4日(金)より

詳しくはJAあつぎ
ホームページをご
確認ください

お問い合わせ 組織文化部(担当:生活ふれあい課)
☎221-6881

JAグループ神奈川がお送りする新鮮情報番組		
	毎週日曜日 9時～9時30分 (再放送)毎週月曜日 10時～10時30分	
9月 6日 (再放送)7日	旬の野菜を見つけ！ ～いせはら～	JA湘南
9月13日 (再放送)14日	もったいない！食材レスキュー ～三浦半島～	JAグループ神奈川 協力：三浦市農協
9月20日 (再放送)21日	人と人を紡ぐ -清川-	JAあつぎ
9月27日 (再放送)28日	ありがとう20周年！ ともに未来へ～JAかながわ西湘～	JAかながわ西湘

各種相談受付(お問い合わせ 平日 8時30分～17時)	
農業に関する相談(要予約)	交通事故受付
日 時：平日 8時30分～17時 相談員：厚木市都市農業支援 センター職員 お問い合わせ：厚木市都市農業支援 センター ☎221-5511	日 時：平日 8時30分～17時 相談員：査定課職員および 全共連職員 お問い合わせ：共済部(担当:査定課) ☎221-2866
介護相談	結婚相談
日 時：平日 9時～17時 相談員：福祉課職員 お問い合わせ：組織文化部 (担当:福祉課) ☎225-7716	日 時：第2・4土曜日 10時～15時 ※場所は本所相談室302 相談員：専任相談員 お問い合わせ：総務部(担当:庶務課) ☎221-1666

なし・ぶどう もぎとり園のご案内

厚木市なし・ぶどうもぎとり即売会主催「もぎとり園」が開園します。今年も最高の出来です。ご来園お待ちしております(要予約)。

期 間

8月中旬～9月上旬

価 格

入園料無料
※収穫物の価格はJAあつぎホームページでご確認いただくか、各園へお問い合わせください

連 絡 先

事前の電話予約が必要。生育状況により対応できない場合もあります。

上愛甲梨組合たかざわふぁ～む 高澤 和雄 ☎250-1174

※団体予約受付先着順(詳細応談)
※個人一般来園者の方は土・日・祝日のみ対応

玉川ぶどう園 三橋 能弘 ☎248-0464

※団体不可(個人一般来園対応のみ)
※実施期間前でも対応できる場合がありますので、
お問い合わせください

詳しくはJAあつぎ
ホームページをご
確認ください

お問い合わせ 指導販売部(担当:営農指導課)
☎221-2273

アイマススキマ体操のご案内

日 時

10月21日(水) 10時～11時

場 所

JAあつぎ本所4階大会議室「夢」

定 員

30人

内 容

JA神奈川県厚生連の保健師を招き、隙間時間にできる体操を行います。体も心もリフレッシュする実践講座です。

申込方法 お問い合わせ先に直接お電話ください

参 加 費 無料

持 ち 物 筆記用具・飲み物
※動きやすい服装でお越しください

申込受付 10月9日(金)まで

お問い合わせ 組織文化部(担当:福祉課)
☎225-7716

詳しくはJAあつぎ
ホームページをご
確認ください

水稲収穫時期現地検討会のご案内

適期に収穫することは品質・食味を決める重要な要因の一つです。各地区で水稲収穫時期現地検討会を開催しますので、皆さまお誘い合わせの上、お気軽にご参加ください。

地区名	開催日	開催時間	開催場所
依 知	8月24日(月)	10時	金 田 耕 地
		15時	関 口 耕 地
	8月25日(火)	10時	山 際 耕 地
荻 野	8月27日(木)	10時	下荻野圃場
睦 合	8月25日(火)	10時	下川入耕地
		13時	三 田 耕 地
		15時	及 川 耕 地
小 鮎	8月28日(金)	10時	飯 山 耕 地
玉 川	9月 2日(水)	10時	玉川支所前
南毛利	8月26日(水)	13時30分	赤羽根耕地
		15時	上愛甲耕地
相 川	8月29日(土)	10時	下戸田耕地
		13時30分	上落合耕地

※清川地区は個別巡回を行います

お問い合わせ 指導販売部(担当:営農指導課)
☎221-2273

農機課農繁期休日対応日程

日 程

9月 5日(土)・6日(日)・12日(土)・13日(日)・
19日(土)・20日(日)・21日(月・祝)・
22日(火・祝)・23日(水・祝)・26日(土)・27日(日)

10月 3日(土)・4日(日)・10日(土)・11日(日)

受付時間

8時30分～17時

お問い合わせ 経済部(担当:農機課) ☎221-0454

理事会だより

令和8年7月29日に行われた理事会に上程された主な議案は、以下の通りです。

- ・6月末事業実績について
- ・第79回県農協大会中央会長表彰候補者推薦名簿について
- ・JAバンク基本方針に基づく「系統BISシステムによるモニタリング結果」の報告について
- ・マネロン等の防止にかかる対応状況について
- ・余裕金の運用状況と有価証券の取得・処分について
- ・第56回厚木市農業まつり・令和8年度各地区農業まつりについて

JAあつぎの概要(令和8年6月末日現在)

組合員数	18,884人
正組合員	4,022人
准組合員	14,862人
職員数(正職員)	342人
貯金	375,440百万円
貸出金	114,918百万円
共済保有高	568,176百万円
購買取扱高	1,681百万円
販売取扱高	545百万円
出資金	2,320百万円

19

18



今月のレシピ



蒸し鶏のピーナッツソースがけ

材料(2人分)

ラッカセイ(正味)	30g
鶏肉(胸)	250g
酒	大さじ1
白すりごま	大さじ1
みそ	小さじ2
マヨネーズ	大さじ1
砂糖	小さじ1
ごま油	小さじ1
水	小さじ2

A

作り方

- ①ラッカセイは殻をむき、フライパンに入れて弱火で15~20分いる。粗熱が取れたら薄皮をむき、半分は細かく、半分は粗く砕く。
- ②鶏肉は皮を取り、繊維を断ち切るように切り込みを入れる。ポリ袋に鶏肉と酒を入れてもみ込む。
- ③②を耐熱皿に入れてラップをかけ、600Wの電子レンジで3分加熱する。一度取り出して裏返し、再度ラップをかけて火が通るまで2分ほど加熱する。
- ④ボウルにAと①の細かく砕いたラッカセイを入れて混ぜる。
- ⑤鶏肉を食べやすい大きさに切って盛り付け、④をかけてから①の粗く砕いたラッカセイを飾って完成。

旬の農産物情報

9月のおすすめ「ラッカセイ」

ラッカセイは、抗酸化作用のあるビタミンEや、不飽和脂肪酸のリノール酸、オレイン酸などを含み、血糖値やコレステロール値などを抑える働きが期待されます。新鮮な地場産をぜひご賞味ください。

小鮎地区の50アールの畑で露地野菜を生産しています。ラッカセイは、香りが良くて甘みの強い「郷の香」と、白いさやとはっきりとした甘みが特徴の「Qなっつ」を栽培。8月中旬ごろからグリーンセンターに出荷しています。

栽培では、適切な施肥やきめ細やかな病害虫防除に努めるほか、鳥獣が多く発生する地域のため、畑の側面と上面にネットを張って対策しています。今年は長雨などの影響で発芽をそろえるのに苦労しましたが、良質なラッカセイが育っています。

ゆでるのもいるのもおいしいですが、細かく砕いたラッカセイをなますに入れるのもおすすめ。ラッカセイの香ばしい風味と甘みが、酢の酸味を和らげ、食べやすくなります。



私が生産する
ラッカセイは
グリーンセンターで
販売しています！



たかはし としみ
高橋 敏巳さん
(小鮎地区)