

JA高岡 准組合員の情報紙

e-jan

everybody's JA newsの頭文字から名付けられました

No.12
令和4年
7月10日発行

編集/発行「地域とともに生きる」

JA高岡・(一社)高岡JA会館

〒933-8502 高岡市あわら町1番1号 TEL(0766)26-7410

目次

- 1 うま味・栄養価が増す 干し野菜を作ってみよう
- 2 林修先生と学ぶ「国消国産」講座
- 3 エコープ商品の紹介
JA高岡第58年度の収支・剰余金処分のご報告
第12次3カ年計画 JA高岡がめざす目標
- 4 貯金サマーキャンペーン/住宅ローンのご案内/直売所のご案内



干し野菜とは、野菜を切って天日干しまたは陰干ししたものです。「干す」という一手間を加えた野菜は、うま味や甘味が凝縮され歯応えがアップします。残り野菜も無駄なく利用できる、時短調理が可能になる、栄養価が増すなど生の野菜とは違う魅力が生まれます。ぜひ作ってみませんか。

基本の干し野菜の作り方

- 1 野菜を洗って水気を拭き、用途や好みに合わせて切る。
- 2 表面の水分をペーパータオルで拭き取り、ざるなどに重ならないように並べる。
- 3 天気の良い日に風通しの良い場所で干す。好みの状態まで乾燥したら取り込む。
- 4 そのまま調理に利用、または保存して活用する。

ニンジン
嫌いも克服



作り方

下処理

皮そのままに薄くむき（皮部分が黒っぽくなるため）、1cm程度の輪切り、いちょう切り、棒状の細切りなどにする。

干す時間、完成の目安

半日～1日程度干す。表面が乾いて白っぽくなり、しんなりしたら取り込む。



お薦め料理

ソテー、ピクルス、炒め物、あえ物、漬物、煮物など

油でさっと炒め、ツナ缶としょうゆで調味。干すことで炒め時間が短縮し、甘味がアップします。



かさが減り
うま味が凝縮

キノコ

作り方

下処理

シタケは軸を取り、かさを下にして半日～1日ほど干す。シメジは石づきを取り小房に分け、エリンギは縦切りにして半日程度干す。

干す時間、完成の目安

表面が乾いて、程よく縮んだら取り込む。



お薦め料理

だし、スープ、マリネ、炒め物、煮物など

キノコ、ホタテ缶、水を鍋で煮立たせ、みそを溶かせば、だしいらすの即席みそ汁に。

濃厚な甘味・
うま味に感動



トマト

作り方

下処理

へたを取って、皮付きのまま横半分に切り、種を取り除く。

干す時間、完成の目安

皮を下にして、半日～2日程度干す。全体的にしわが寄り、クタクタになったら取り込む。



お薦め料理

サラダ、マリネ、スープ、揚げ物、炒め物、煮物など

ニンニクやハーブの風味を加えたオイルマリネは、バゲットやサラダに。

特有の香りが
優しく穏やかに

ピーマン パプリカ

作り方

下処理

へたと種を取り除き、縦半割り、四つ割りなどにする。

干す時間、完成の目安

皮を下にして半日～1日程度干す。表面にしわが寄り、全体にしんなりしたら完成。



お薦め料理

マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など

皮目をあぶり、オリーブ油、塩、こしょうで味をなじませれば、華やかな一品に。

料理の幅が
グンと広がる

キャベツ ハクサイ

作り方

下処理

葉を1枚ずつ剥がすか根元を付けたくし切りにする。

干す時間、完成の目安

葉を広げて半日～1日程度干す。葉がしんなりしてきたら取り込む。



お薦め料理

ソテー、グリル、煮込み（ロールキャベツ・ハクサイ）、あえ物、漬物など

葉でウィンナーを巻き、トマト入りコンソメスープで煮る。下ゆでせずに巻くことができます。

生とは違う
食感に驚き

キュウリ

作り方

下処理

皮付きのまま、斜め切り、輪切り、棒状などに切る。

干す時間、完成の目安

半日～1日程度干す。表面が乾いて、全体的にしんなりしてきたら取り込む。



お薦め料理

マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など

干しキュウリのめんたいバター炒め。加熱しても水っぽくならず、癖になる歯応えです。

辛味が和らぎ
うま味アップ

タマネギ

作り方

下処理

皮をむいて根を取り、串切りや輪切りなどにする。

干す時間、完成の目安

半日～1日程度干す。表面にしわが寄り、全体的にしんなりしたら完成。



お薦め料理

サラダ、マリネ、あえ物、炒め物、揚げ物、煮物など

甘味が増したタマネギと豚肉をごま油で炒めるだけ。調味料も少なめで味が整います。

林修先生と学ぶ「国消国産」講座

「地産地消」 「国消国産」で 食卓からSDGsを 始めよう。

JAグループサポーター
林修

日本の食と農、SDGsの実現のために

「地産地消」「国消国産」

私たちが地域でできることー「地産地消」

日本の食と農、SDGsのために、地域でできる取り組みが「地産地消」。その地域で生産された農畜産物を、その地域内で消費することです。例えばファーマーズマーケットを利用すれば、新鮮な地元の農畜産物に出会えます。また、食材の長距離輸送にともなうCO₂の排出削減につながり、環境への負荷を減らせます。



昨夏のおぐりっち佐野店

日本の食と農を未来につなぐー「国消国産」

「地産地消」をはじめ、国産の農畜産物を消費することで、食の安心をすすめていくこと。それが「国消国産」。国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考え方です。日本の食料自給率はカロリーベースで37%。6割を輸入に頼っており、このままでは、いざという時に心配です。生産者は今、消費者ニーズに応える農畜産物づくりに取り組んでいますが、日本の食を守るためには、国産農畜産物をもっと食べて、農業を応援していくことが重要です。



生産者は今、消費者ニーズに応える農畜産物づくりに取り組んでいますが、日本の食を守るためには、国産農畜産物をもっと食べて、農業を応援していくことが重要です。

持続可能な社会をーSDGsにつながる「国消国産」

このまま日本が国内生産を増やさず、食料を海外に依存し続けたらどうなるか。安易に途上国から輸入をすることで、その国の食料を奪う可能性はないのか。「地産地消」「国消国産」をすすめることは、持続可能な食料、農業、地域社会、環境など、SDGsの実現に貢献します。またJAグループは、子ども食堂への食材提供、農業従事者への各種支援、フードロス削減など、さまざまな活動を展開し、SDGsの達成を目指しています。

地域で

日本で

世界に

地産地消



- ・地域で生産
- ・地域で消費
- ・「食」や「農業」の理解
- ・食料自給率の向上
- ・地場産への愛着心や安心感

例えば私たちにできること

- ・ファーマーズマーケットを利用する

国消国産



- ・食料安全保障
- ・食料自給率の向上
- ・生産基盤の維持・拡大
- ・次世代の担い手確保
- ・多面的機能の維持・増進
- ・環境負荷に配慮した農業
- ・ごはんを中心とした日本型の食生活

持続可能な地域農業地域社会づくり

例えば私たちにできること

- ・国産農畜産物を選んで食べる
- ・ごはん(お米)をもっと食べる

SDGs 持続可能な開発目標



JAグループの取り組み

「飢餓をゼロに」

- ・子ども食堂やフードバンクへの食材提供

「働きがいも経済成長も」

- ・農業従事者への各種支援

「つくる責任つかう責任」

- ・フードロス削減
- ・エシカル消費の推進
- ・農業生産における環境負荷の軽減 など


「国消国産」はSDGsの達成に貢献

10月16日は「国消国産の日」

10月16日は1945年に国連食糧農業機関(FAO)が発足した日です。国連はこの日を「世界食料デー」に定め、JAグループは「国消国産の日」として日本記念日協会に登録しました。JAグループは皆さんと共に「国消国産」をすすめ、持続可能な社会の実現を目指していきます。



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ



「安心・安全」にこだわる エコープマーク品


エコープ なす漬けの素

今や定番となっている「エコープなす漬けの素」。なすを漬けるだけでももったいない! いろんな野菜を漬けておいしくいただきます。

山形県の郷土料理「だし」

【材料】 野菜 1200g分

- ・エコープなす漬けの素 …… 1袋 (30g)
- ・きゅうり …… 5~6本
- ・なす …… 1~2本
- ・ダイコン …… 200g
- ・ナガイモ …… 100g
- ・みょうが …… 3~4本
- ・オクラ …… 3~4本
- ・大葉 …… 5枚
- ・漬物用昆布 …… 少々
- ・しょうゆ …… 大さじ2




【作り方】

- きゅうり、なす、ダイコン、ナガイモは細かい角切り、みょうが、オクラ、大葉は千切りにする。昆布はあらかじめ水でもどして細かく刻む。小さく刻んである昆布ならそのまま使用する。
- 袋に①、エコープなす漬けの素1袋、しょうゆを入れてよく混ぜる。
- 袋の中の空気をしっかり抜いて冷蔵庫にいれて一時間あまりでできあがり!

●それぞれの野菜の分量は目安です。あわせて1200gになるように準備してください。

「だし」は、山形県村山地方の郷土料理で、夏野菜と香味野菜を細かくきざみ、醤油などであえたものです。冷やっこにのせたり、炊きたてごはんのにせたりと、食欲の減退するこの時期にぴったりの漬け物です。



エコープなす漬けの素はあぐりつつ各店で好評販売中

安心と信頼のくらしの良品として、次のこだわりを持った商品開発を行っています

- 安心の国内産原材料を優先使用**
主原料が国産100%の商品に、エコープマーク品オリジナルの「国産愛用マーク」を表示します
- 安全・健康に配慮した品質基準を設定**
食品添加物など食品の安全性や、品質を規定する項目について、独自の品質基準や表示基準を設定し、自主検査を行ない、安全性の確保と品質の維持向上に努めています
- 地球環境に優しい商品を開発**
環境に優しいことを商品開発の重要なポイントにしています
- JAグループが品質を保証**
全農営農・技術センターに、エコープマーク品の商品検査を担当する品質管理室を設置しています

エコープって何の意味?? エコープはエー(A)は農業:Agricultureの頭文字(エー)、コープ(COOP)は協同:Cooperativeの頭4文字(コープ)の組み合わせからなっています。
現在、全国で使用されているマーク・ロゴは、「JAらしさ」を表す、自然、緑、人(協同組合の理念)などをモチーフにデザイン化されました。

JA高岡 第58年度の収支・剰余金処分のご報告 (令和3年3月1日から令和4年2月28日まで)

1. 損益計算書 (単位:百万円)

部門区分		金額
事業総利益	1	2,329
事業管理費	2	△ 2,255
事業利益	3=1+2	74
事業外損益	4	179
経常利益	5=3+4	253
特別収支	6	△ 61
税引前当期利益	7=5+6	192
法人税、住民税及び事業税	8	△ 23
法人税等調整額	9	△ 13
当期剰余金	10=7+8+9	155
当期首繰越剰余金	11	132
土地再評価差額金取崩額	12	43
当期末処分剰余金	13=10+11+12	331

(注) 百万円未満の端数を切り捨てて表示したので、差引・合計が一致しない箇所がございます。

2. 剰余金処分 (単位:円)

項目	内 訳	合 計
1. 当期末処分剰余金		331,915,030
2. 剰余金処分額		200,941,922
(1) 利益準備金	50,000,000	
(2) 任意積立金	100,000,000	
(3) 出資配当金	27,222,344	
(4) 事業分量配当金(右記★参照)	23,719,578	
3. 次期繰越剰余金(1-2)		130,973,108

- 出資配当は年1.0%の割合です。ただし、年度内の新規加入については日割計算です。
- 任意積立金は、施設整備等目的積立金に積み立てます。
- 次期繰越剰余金には、営農指導、生活・文化改善の事業の費用に充てるための繰越額が含まれています。

★事業分量配当金とは?

組合員の皆さまのJA事業の利用によって生み出された剰余金を、皆さまの利用分量に応じ、皆さまに還元(配当)する制度です。

- 定期貯金平均残高に対し 0.01%
- 長期共済新契約(保障)1万円に対し 1円
- 購買品供給高(肥料・農業)に対し 1.3%(消費税抜き)
- 当年産米売渡数量1俵(60kg)に対し 40円(消費税抜き)
- 当年産販売品受入高(米以外)1千円に対し 6円(消費税抜き)

第12次3カ年計画〔令和4年度～6年度〕 JA高岡がめざす目標

■持続可能な農業の実現 (農業者の所得増大・農業生産の拡大)

高齢化と農地集積による農業経営体数の減少が進む中、担い手経営体や地域農業を支える重要な役割を担っている多様な担い手への提案・支援を通して「持続可能な地域農業の実現」をめざします。また、収量の増加、生産コストの低減、生産性の向上などの取り組みを通して「農業所得の増大・農業生産の拡大」をめざします。

■豊かで暮らしやすい地域社会の実現 (地域の活性化)

福祉事業センター「もえぎの里」での地域における介護セーフティネット機能の発揮や健康づくり・生きがいを通して「豊かで暮らしやすい地域社会の実現」をめざします。また、地場農産物の販売、ひと・いえ・くるま・農業の総合保障や金融サービス・生活資金の提供など、総合事業の展開を通して「地域の活性化」をめざします。

■協同組合としての役割発揮 (組織基盤の強化・健全経営の確立)

次世代を担う複数正組合員・女性正組合員の加入促進や地域農業の応援者である准組合員の意思反映を図ります。また、不断の自己改革の実践や将来見通しを踏まえた経営改善に取り組みとともに、内部統制の強化とコンプライアンスの確立により、「協同組合としての役割発揮」をめざします。

JA高岡 サマーキャンペーン

実施期間 令和4年6月15日(水)～8月31日(水)まで

いつでも、どこでも、手軽で便利!
インターネットにアクセスするだけで振込や照会等のサービスが利用できます。

お申込はこちらから



https://www.jabank.jp/ JA ネットバンク

※1 利用可能時間、利用可能な環境、サービス内容の詳細等はJA ネットバンクホームページをご確認ください。

① 定期貯金 特別金利

ATM・ネットバンクからのお預け入れ

対象者	個人の方のみ (新規預入に限る)	預入金額	お一人さま：純増50万円以上 (1円単位)
対象貯金	スーパー定期貯金	預入期間	1年
	ATMからの預入：適用金利 0.03% (税引後0.023%) (ATMの入紙幣限度枚数は1回あたり100枚です。) 個人ネットバンクからの預入：適用金利 0.05% (税引後0.039%)	※ネットバンク画面から「サマーキャンペーン定期」を選択すると、左記金利が適用されます。 (50万円以上の預入額が必要です。)	

定期貯金適用条件

- 個人の方に限ります。
- お利息は2.0.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税となります。
- 中途解約をされた場合、当JA所定の中途解約利率が適用されます。
- 自動継続の場合には、満期日以降は自動継続時の店頭表示金利が適用されます。

② QUOカード進呈!!

新規でご契約

対象者	期間中に新規で対象取引を申し込みされた方	進呈商品	QUOカード 対象取引 × 1枚
対象取引	・個人ネットバンク※1 ・年金振込(58歳以上の予約含む) ・給与振込(予約含む)	※1 個人ネットバンクをお申し込みの場合は、申込完了画面等を確認させていただきます。 ※2 複数取引の場合は取引数分を進呈します。	

※各商品の詳細は、店頭またはホームページでご確認ください。

お問い合わせ・お申し込みはお近くのJA高岡店舗へ

JA高岡 住宅ローン

新築 土地購入 リフォーム 借換

他金融機関でお借入中の目的型ローンの借換
(例) 教育ローン + マイカーローン + 奨学金 + etc.

10年固定金利特約

【対象期間】2022年8月末日まで申込受付し、2022年12月末日までに資金実行できる方

最軽減金利 (保証料込) **年 0.80%**

【金利軽減条件】 ※店頭金利 年1.20%(保証料込)
給与振込(自動送金含む)をいただける方 または 当JA正組合員の方(ご家族の方)

※特別金利の対象になる住宅ローン商品は、富山県農業信用基金協会の保証付住宅ローンで、保証料利息方式(金利に保証料を含めてお支払いいただく方式)の10年固定特約型となります。
※分割後取保証料は、お客様からJAへお支払いいただく利息の中からJAが富山県農業信用基金協会へ支払います。

新規取扱手数料 **無料!!**

保証料は金利に **含みます!!**

※実行時には別途定額保証料10,000円をお支払いいただきます

固定期間再選択手数料 **無料!!**

一部繰上返済手数料 **無料!!**

※JAネットバンクからの一部繰上返済の場合に限りです

スマホ&パソコンでもお申込み可能!

「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にどうぞ
(ご利用に関しては、組合員加入のための出資が必要となります)

※商品内容について詳しくはお近くのJA窓口までお問い合わせください。※当JA店頭にて説明書をご用意しています。
※金融情勢により取扱いを中止する場合がございます。※詳しくは、ホームページの説明書をご覧ください。⇒ <http://www.ja-takaoka.or.jp/>

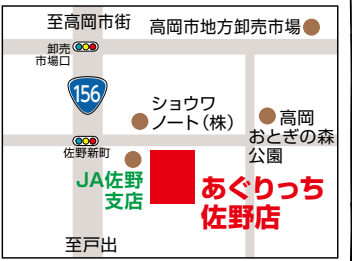
JA高岡 検索

あぐりっち JA高岡の農産物直売所

地元の農家のみなさんが丹精込めてつくった農産物が並びます

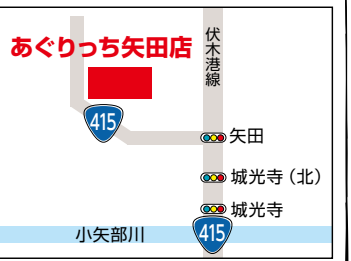
あぐりっち佐野店

住所：高岡市佐野1416-1
電話番号：0766-22-0230
営業時間：8:30～16:00
定休日：年中無休[年末年始除く]




あぐりっち矢田店

住所：高岡市伏木矢田4-26
電話番号：0766-44-6504
営業時間：9:00～12:00
定休日：年中無休[年末年始除く]




あぐりっち戸出店

住所：高岡市戸出吉住663
電話番号：0766-63-0107
営業時間：8:30～15:00
定休日：年中無休[年末年始除く]



あぐりっちアグリピア店

住所：高岡市西藤平蔵 234
電話番号：0766-63-1422
営業時間：8:30～15:00
定休日：年中無休[年末年始除く]



■ 地元の採れたて「新鮮」売り場には、採れたての野菜が数多く並びます。商品は地元の農家の方が朝一番に運び込むので、毎日新鮮です。鮮度がいいと、味も違います。「採れたてのおいしさを届けたい」そんな農家の方の気持ちが伝わっています。

■ 安全・安心 顔の見える農産物
商品に農家の方の名前がついているのは、商品の安全に自信を持っている証拠。また作った人の名前がわかると安心です。

■ 生産者が自ら作った「加工品」も大きな魅力
農家の方が手作りしたジャムや漬物やみそ、パンなど素材の味を生かした商品は、どれもおいしさ満点。直売所では野菜や果物、卵、花などの生鮮品だけでなく、加工品も地元の食材にこだわっています。