

# ふあ～みん Farming 8

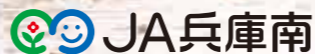
みんなで作ろう! JA兵庫南の元気生活応援マガジン

2022  
No.281



## 4 特集 JA兵庫南の便利なツールをご利用ください

- 2 四季旬菜 ブドウ
- 6 トピックス 伝統工芸「麦わら細工」関係者が視察
- 15 今月の作物 芽キャベツ
- 16 ふあ～みん 情報コーナー



🏠 おうちごはんを応援します

## らくらく作れてもう一品!

農産物をたっぷり使って旬を味わいましょう。簡単で、ちょっとアレンジを加えると作り置きにもなるレシピを坂本先生に教わります。



坂本 佳奈先生

食育・料理研究家。料理研究家の坂本廣子さんの長女で、神戸市東灘区でキッチンスタジオを主宰。体感型の食育教育や食文化を研究している。

### JA兵庫南の大麦粉を使って作る ブドウのクラフティ

材 料 / 直径20cm程度のパイ皿1枚分

- ブドウ……………30粒ぐらい(150g~200g)  
※品種は何でもよい
- 卵(Mサイズ)……………2個
- 砂糖……………80g
- 塩……………ひとつまみ
- 大麦粉(または小麦粉)……………50g
- 溶かしバター(または油)……………30g
- 牛乳……………200mℓ  
※牛乳150mℓと生クリーム50mℓでもよい
- ラム酒(またはみりん)……………大さじ1

作り方

- ブドウは種があれば取り除く。
- 卵、砂糖、塩をよく混ぜたら、大麦粉を加えて混ぜる。そこに溶かしバター、牛乳、ラム酒を加えてよく混ぜる。
- パイ皿にバター(分量外)を塗り、ブドウを並べ、②を流し込んで180度で30分~40分焼く。  
※切り分けにくい生地なので、カップケーキのように小分けに作るのも良い。
- 熱いままでも、冷やして食べてもおいしい。



Point

ギュッと凝縮されたブドウの甘みがアクセントに



作り置きに変身!

### ブドウのプレザーブ(1カップ分)

加熱することで保存しやすくなるほか、ケーキに入れたりジュースにしたり、用途が広がります。液をトロリとさせたいときはすりおろしリンゴを入れるのがポイントです。

- 材 料 ●ブドウ…200g(2カップ) ●水…1カップ  
●レモン汁…大さじ1 ●グラニュー糖…100g  
●お好みですりおろしリンゴ…40g

作り方 ①ステンレスの鍋にブドウ、水、レモン汁、すりおろしリンゴを入れて煮込む。②ブドウの皮が割れてめくられてきたら、火を止めて皮を剥き、実と皮を、液に色がつかまで煮る。③皮を取り出し、グラニュー糖を入れ、沸騰させて水分量が少なくなったら出来上がり。

## 地元のお米・野菜がそろう ふあ～みんSHOP・にじいろふあ～みん

ふあ～みんSHOP魚住

住 明石市魚住町錦が丘4丁目11-5  
電 (078)947-1515  
休 日曜・祝日

ふあ～みんSHOPかんき

住 加古川市東神吉町神吉1012-1  
電 (079)434-2201  
休 火曜

ふあ～みんSHOP播磨

住 加古郡播磨町南野添3丁目6-6  
電 (079)437-3835  
休 日曜・祝日

ふあ～みんSHOPいなみ

住 加古郡稲美町岡岡3丁目21-3  
電 (079)497-0222  
休 第1水曜

ふあ～みんSHOP二見

住 明石市二見町東二見210-1  
電 (078)942-1927  
休 日曜・祝日

ふあ～みんSHOP八幡

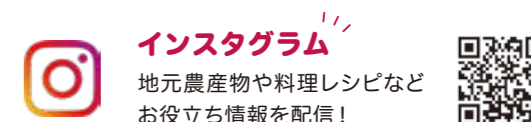
住 加古川市八幡町船町20  
電 (079)438-9595  
休 水曜

ふあ～みんSHOP高砂

住 高砂市伊保1丁目4-1  
電 (079)447-8877  
休 日曜・祝日

にじいろふあ～みん

住 加古郡稲美町六分一 1179-224  
電 (079)495-7716  
休 第1木曜







## 愛情を持って、根気よく

### ブドウ

「前原ぶどう園」 まえはら よしゆき 前原 芳幸さん



前原芳幸さんは、建築業からの就農です。ものづくりが好きで選んだ建築の世界でしたが、完成まで、すべて自分がやる仕事＝農業にも魅力を感じていました。「天職です」と笑う先に、もっと大きな夢がありました。

### 就農のきっかけ

ものづくりが好きで、建築を学び、そのまま就職しました。農業にも興味があったので、いろいろ調べて、平成21年に農業者大に入校しました。卒業後は先に就農していた父親の手伝いから始めて、令和2年から、本格的に就農。現在はブドウを15品種、6反で栽培しています。

### ブドウの品種

ブドウには、緑・黒・赤があり、最近では種なしで皮ごと食べられるブドウが人気です。代表格が緑の「シャインマスカット」で、当農園では5割、栽培しています。他にも、粒が20g以上になる黒の「グロスクローネ」や血圧を下げる効果があるというGABAが含まれる「ナガノパール」、ハートの形をしている赤の「マイハート」などがあります。

### 栽培方法

私は、根域制限栽培(\*)でブ



ドウを作っています。440ℓの土4mごとに1本の樹を植え、枝を一字にして、その両側に結実枝を伸ばしていきます。だいたい土10ℓで1房の収穫ができるので、1本の樹で40〜48房の収穫になります。樹の寿命は15年くらいで、植えてから2年目で結実します。

日々の作業では、根と水が理想的になるようにきめ細やかに管理をしています。水は井戸水を利用していません。どの作物もそうですが、手を抜くと良いものはできません。5、6月は選

定や誘引、摘粒、袋掛けなど、多くの作業があります。一番忙しいのですが、家族で愛情を持って乗り切っています。

\*土量を制限した培地に苗木を植栽し、灌水や施肥による制限を適正に行っていく栽培方法

### 販売店舗

8月から収穫が始まり、「涼香」すずか、「藤稔」ふじみのり、「ブラックビートル」…と続きます。朝採りにこだわって、その時期に美味しくなる品種を順に収穫し、ふあ〜みんなSHOP各店舗に出荷しています。

### 今後の目標

稲美町には、国営のブドウ園とワイナリーの史跡、「播州葡萄園」があります。将来、ワイン用のブドウを栽培して、東播磨産のワインを作る手伝いができたらなあと思っています。

農業はなかなか自分の思い通りにはなりません、やっつけて楽しく、天職かなと(笑)。

### 栽培 ONE ポイント

- つるを誘引する柵や支柱が必要。
- 日当たりがよく、風通しのよい場所に植える。
- 病虫害や鳥害から守るため、果房に袋をかける。

JA兵庫南では農産物直売所への出荷者を募集しています。最寄りの営農経済センター・ふあ〜みんなSHOPまでお問い合わせください!



採れたてをお届けします！  
JA兵庫南通販サイト、  
オープンしました

JA兵庫南では、管内の特産品をインターネット上で注文できるネットショップ「あおぞらふあ〜みん」を開設！これまでJA直売所で販売していた農産物を、より多くの方にお届けできるようになりました。気軽に旬の味を楽しんだり、贈り物に、ぜひご利用ください。あおぞらふあ〜みん  検索



うれしいポイント

特産品が味わえる！

JA兵庫南管内は、山や川、海と豊かな自然に恵まれており、瀬戸内の温暖な気候はさまざまな作物の栽培に適しています。地域のブランドには、朝採りにこだわった「スイートモーニング(スイートコーン)」、糖度13度の「いなみ野メロン」、甘さ際立つ「志方いちじく」、半世紀以上の歴史を持つ「清水イチゴ」などがあります。

うれしいポイント

旬に絞った限定販売！

作物には旬があります。野菜や果物の本来のおいしさは、旬の採れたてが一番！おいしいものをおいしい時期に、ぜひ味わってください。

野菜のちょっとした話や簡単レシピの画像と動画  
Instagramで紹介しています

野菜を無駄にしない、保存のコツをご紹介します！

野菜選びに役立つ、アドバイスがたくさん！

野菜が主役の簡単、ヘルシーなレシピが豊富！



JA兵庫南公式Instagramでは、農産物が主役のタイムリーな情報を発信中。プレゼント企画も大好評！

〈アカウント〉  
ja\_hyogominami



ふあ〜みんSHOPの盛りだくさんな情報  
お買い物前にLINEをチェック

- JA兵庫南のマスコット、ふあ〜みんくんの4コマ漫画や動画
- ふあ〜みんSHOPのイベント
- 料理教室
- 貸農園など



お得情報が満載



〈特集〉

JA兵庫南の  
便利なツールを  
ご利用ください

ネット  
バンク

メール配信

Web  
マイページ

インス  
グラム

ネット  
ショップ

LINE

JA兵庫南では、JA事業をもっと便利に快適に活用していただくための、さまざまなツールを充実させています。直接店舗に出かけることが難しい方でもサービスを利用しやすい環境を整えています。



直売所情報が  
スマホで  
分かれば  
いいな

特産品を  
お届け物に  
したいな



ホームページは  
こちらから

JA兵庫南 e.ふあ〜みん  検索

営農情報、貯金利用、共済確認もスマホで！

営農情報のメール配信

- 日々の作物管理に役立つ営農情報を提供します。
- 作物(水稻、麦、大豆)の生育状況や栽培管理に関するお知らせ
- 共乾施設(カントリーエレベーター、ライスセンター)の荷受期間など



貯金「ネットバンク」

- 来店せずにお取引
- 振込手数料が安くてお得
- いつでもどこでも残高確認
- 家計管理が簡単に
- JAネットバンク定期貯金の得トク金利



共済「Webマイページ」

- いつでもアクセスが可能
- ご契約内容の確認が簡単に
- 住所変更などのお手続き
- 連絡先の登録でご連絡が確実に





## JA青壮年部が小・中学生と田植え

JA兵庫南青壮年部は母里小学校の3年生を対象に田植えを行いました。稲作について事前学習をし、実際に田植えを体験するこの日は、「トライやる・ウィーク」の稲美中学校2年生も参加。泥の中での歩きにくさや小さな生き物に驚くなど、生徒らのにぎやかな声が田んぼに響きました。花房宏俊委員長は「快晴で良かった。今年は準備に工夫が必要なこともあり、我々にとっても学ぶことが多かった」と話していました。

6月9日



## 女性会阿弥陀支部で新サークル立ち上げ

JA兵庫南女性会阿弥陀支部は、「オカリナグループ ふれんず」を立ち上げました。オカリナは気鳴楽器で、素朴な癒やしの音色が特徴。魅力的な音色は聴く人を魅了します。オカリナを通じて仲間づくりや心豊かな日常を過ごそうと企画されたグループでは、唱歌や童謡などを演奏していきます。講師の松本千明さんは、「みんなで演奏して、美しいハーモニーをつくり、一つの曲をつくりあげたい」と語りました。

6月1日



6月10日



## 伝統工芸「麦わら細工」関係者が視察

城崎温泉で「麦わら細工」を製作販売しているかみや民芸店の三代目・神谷俊彰さんが、JA兵庫南の特産である六条大麦の茎の活用を視察しました。JA兵庫南では「六条大麦ストロー」などの大麦わら商品販売しており、茎を加工する作業は農福連携の取り組みで、福祉事業所に委託しています。

「麦わら細工」は、兵庫県伝統工芸品で、麦わらを染めて裂き、組み合わせてさまざまな柄を作って桐箱や色紙などに張りつめます。近年、原料である大麦の確保が困難になり、昨年度よりJA兵庫南の六条大麦の使用を模索し、試作を重ねていました。野村隆幸専務は「歴史ある伝統工芸品に、東播磨地域の六条大麦が活用されることは誇らしい。これを機にもっと交流を深めていきたい」と笑顔で話していました。

## 特産「スイートモーニング」の出荷始まる

明石播磨営農経済センターでは、スイートコーン出荷目標らし会を行い、生産者らと良質な出荷に向けたルールなどを再確認しました。JA兵庫南はブランド化を進めたスイートコーンを「スイートモーニング」として販売しており、糖度が一番高い早朝の「朝採り」を原則とするなどの基準を設けています。明石播磨スイートコーン部会長の佐藤通芳さんは「スイートモーニングは、多くのお客さまに待ち望まれている。良いものを出荷していこう」と呼び掛けました。

にじいろふぁ～みんやふぁ～みんSHOP各店舗でも、販売が始まり、開店前から多くのお客さまが並びました。早朝に収穫し、選別と箱詰めされた「スイートモーニング」は、その日のうちに店頭並びます。新鮮さとみずみずしい甘さが人気で、にじいろふぁ～みんで先頭に並んだ方は「昨年は売り切れて買えなかった。一番乗りで買うことができた」と話していました。

6月17日



## 地元プロサッカー選手が子どもたちを指導

JA兵庫南がサッカークリニックパートナーをしている、プロサッカークラブの「チェント・クオーレ・ハリマ」が日岡山公園グラウンドで「JA兵庫南子供サッカー教室」を開催しました。選手から指導を受けた子どもたちは、ボールの蹴り方を何度もチャレンジするなど、真剣な表情で取り組みました。JA兵庫南では子どもたちの育成と健康増進のため、スポーツ活動を応援しています。

6月11日



## ㈱八幡営農がパスタ用小麦を収穫

㈱八幡営農は、パスタ用の小麦「セトデュール」の収穫を行いました。「セトデュール」は、日本初の品種登録をされたデュラム小麦で、純国産パスタ「加古川パスタ」の原料です。8月にはにじいろふぁ～みんなどに商品となって並びます。本岡社一代表取締役は「今年は天候にも恵まれ、出来が良い。加古川パスタは、収穫から製麺までの期間が短く、香り高い麦の風味が楽しめます」と話していました。

6月8日



## 「第13期ちやぐりんスクール」が開校

JA兵庫南の「第13期ちやぐりんスクール」が開校しました。次世代を担う子どもたちに農業や自然の素晴らしさを肌で感じてもらうことを目的とし、全5講座でさまざまな体験学習を行います。開校式の後、スクール生らはにじいろ農園でジャガイモを収穫し、さつまいもの植え付けや田植えをしました。田植えでは泥に足を取られながらも懸命に作業する姿が見られました。

6月12日



## 第23回通常総代会を開催

いなみ文化の森「コスモホール」で、総代514人(書面議決を含む)が出席し、第23回通常総代会を開きました。令和3年の事業報告、令和4年度の事業計画など4議案と付帯決議案、報告事項2件を審議し、原案通り全て承認されました。

6月25日



## ファーム稲加見谷営農がもち麦を収穫

ファーム稲加見谷営農が、もち麦「キラリモチ」の収穫を行いました。精麦後、にじいろふぁ～みんなどに出荷されます。米や小麦に比べて食物繊維が豊富なもち麦は、ご飯に一握り程度混ぜて食べることで、血糖値の上昇を抑える効果や肥満や第二糖尿病の予防効果が期待できるといわれています。昨今の健康ブームも手伝って、評判は上々で、藤原敏正副組合長は、「これからも販路拡大に向けて、努力を重ねます」と語っていました。

5月28日



## 組合員対象ゴルフコンペ、大いに盛り上がる

組合員を対象とした「ゴルフサークルホワ～!!みんず」の第16回コンペが、小野グランドカントリークラブで開催されました。初夏の日差しに恵まれた最高のゴルフ日和となった当日の参加者は94名。例年、農繁期と重なる6月は参加者が少なめですが、今回は多くの方に参加いただき、白熱したコンペとなりました。参加者らはゴルフを楽しむとともに、メンバーとの親睦を深めていました。

6月7日





健康  
身知るべ  
HEALTH

## 腸活しましょう！

健康的な腸内とは、善玉菌がその他の菌に比べて活発な状態です。体の健康には、腸内の善玉菌が占める割合を増やすことが重要です。

## 腸内細菌ってなに？

腸内には約1,000種類、100兆個の細菌が生息しています。大きく分けると、善玉菌・悪玉菌・どちらでもない中間の菌の3グループです。健康的な腸内とは、善玉菌がその他の菌に比べて活発な状態です。

腸内細菌は肥満、糖尿病、大腸がん、動脈硬化症、炎症性腸疾患などと密接な関係があり、これらの病気がある人の腸内細菌は健康な人と比べて著しく変化しています。そのため、体の健康には、腸内の善玉菌が占める割合を増やすことが重要です。

## 善玉菌の効果

- 悪玉菌の増殖を抑え、腸内細菌のバランスをとる役割
- 便通の改善
- 食中毒菌や病原菌への感染予防
- がんの予防(発がん性腐敗産物の産生抑制)
- 腸内でビタミンB群や葉酸などを産生
- コレステロールの低下
- 免疫機能の向上

参考

- 1) 清水純, “腸内細菌と健康”, e-ヘルスネット(厚生労働省), 2019-3-4. (参照2022-5-16)
- 2) “乳酸菌”, e-ヘルスネット(厚生労働省), (参照2022-5-16)
- 3) 清水純, “食物繊維の必要性と健康”, e-ヘルスネット(厚生労働省), 2021-6-22. (参照2022-5-16)

## 善玉菌を増やすには？

## ●「生きた善玉菌を摂取する！」

ビフィズス菌や乳酸菌などを含むヨーグルト、乳酸菌飲料、納豆、漬物などを摂取しましょう。ただし、これらの菌は腸内に住み着くことはないため、毎日摂取して腸に補充することがおすすめです。



## ●「腸内に存在する善玉菌を増やす！」

野菜類、果物類、豆類などに多く含まれるオリゴ糖や食物繊維は、腸内にもともと存在する善玉菌に「栄養源」を与えて、数を増やします。主食を玄米ごはん、麦ごはん、胚芽米ごはん、全粒小麦パンなどに置き換えると、効率的に食物繊維を摂取できます。

暮らしの  
アドバイス  
LIFE

## 障害年金事例『初診日の証明が取れない場合』

年金編

## 本事例の概要

- ①請求者 50代・女性 Nさん
- ②傷病名 末期腎不全
- ③認定結果 障害基礎年金2級

## 請求手続き

Nさんは突然下腹部痛に襲われ、A病院を受診したところ嚢胞腎と診断されました。数日間入院しその後経過観察となりました。それからおよそ10年後に再び高熱を伴う下腹部痛が出現し、B病院へ救急搬送されました。検査の結果、腎盂腎炎と診断され数日入院しましたが、その後は経過観察となりました。しかし数年後に再度下腹部痛が出現し、C病院へ救急搬送されました。急性胆嚢炎、多発性肝嚢胞、多発性腎嚢胞を併発しており症状が徐々に悪化したため、腹膜透析が開始されることになりました。

Nさんは現在1日8時間の腹膜透析を欠かすことが出来ず、貧血や食欲低下の症状が見られます。

初診日証明を受けるにあたりA病院に確認したところカルテがありませんでした。B病院もカルテがなかったものの、

生命保険の入院給付金支払記録を取り寄せることが出来たので、B病院を初診日として請求したところ障害基礎年金の2級に該当しました。

## 請求のポイント

初診から10年以上経過している場合は医療機関でカルテが残っていないことが多々あります。(カルテの保存期間は5年の為)最初の病院で初診日の証明が取れない場合は2番目の病院、それでも取れない場合は3番目の病院というように医師の証明がされるまで繰り返す必要がありますが、Nさんの場合、A病院以降10年以上受診歴がなかったためB病院を初診日とする証明を必要としていたところ生命保険会社の給付申請時の記録が取れました。この他にも、お薬手帳や診察券、領収書や健康診断の記録なども参考資料とすることが出来ます。

情報提供者 年金サポートセンター兵庫南  
社会保険労務士 倉谷 和秀 (JA兵庫南顧問)  
☎(079)427-4678

もっと身近に！  
SDGs

## JA兵庫南の麦プロジェクト⑤

持続可能な開発のために17のゴールを目指すSDGsは、私たちの社会にも浸透しはじめています。農と地域に密着したJAの事業はSDGsと相性が良く、地域の特性を活かした独自の取り組みを進めています。

麦類連携協定が  
動き出しました

JA兵庫南では、東播磨の特産である六条大麦など、麦類のさらなる活用に向け、産・官・学が協力し合う連携協定を結びました。JA兵庫南、県立農業高等学校、株式会社オイシス、東播磨県民局の4者がそれぞれの強みを生かし、地元産麦類の消費拡大を喚起していきます。

## JA兵庫南

地元特産の麦類と  
事業者をつなぐ



## 株式会社オイシス

地元特産の麦類で商品開発

地域食材の活用に  
4者で取り組む

## 東播磨県民局

地元特産の麦類を  
普及促進、情報発信



## 県立農業高等学校

地元特産の麦類を研究、  
加工の提案

聞きました！  
連携協定で何ができるの？

## 01 商品開発が始動しています

さまざまな商品開発を手掛けている株式会社オイシスや、農産物の研究や加工を行う県立農業高等学校で、麦類加工品の試作が始まっています。

## 02 麺類や焼き菓子を試作

六条大麦の加工品として、着目されているのが麺類や焼き菓子です。六条大麦の用途は現在、麦茶の原料が大部分ですが、新しい商品の開発を模索しています。

## 03 互いの強みを生かして

東播磨の特産、六条大麦を、もっと多くの人に知っていただくために、東播磨県民局で茎を活用した装飾品(ヒンメリ)の展示を行いました。初めて見た方も多く、効果的なPRとなりました。



# 青壮年部のとれたてアドバイス

JA青壮年部のメンバーが毎月登場して、栽培する農産物のこだわりや直売所での買い物をもっと楽しくなるミニ情報を紹介します。

今月のナビゲーター  
**魚住 修司 さん**

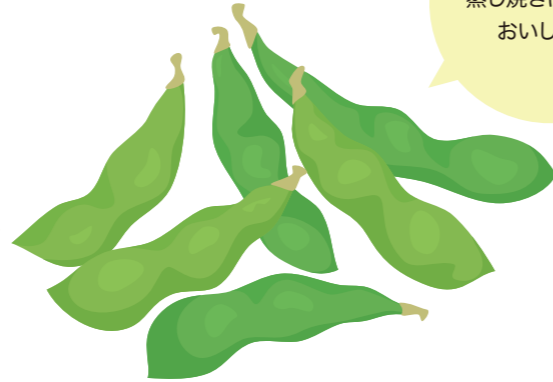


年齢=51歳  
就農歴=32年  
栽培品目=エダマメ、ホウレンソウ、コマツナなど  
青壮年部について=青壮年部の活動の一つで学童農園をしていますが、子どもから思いがけない質問が出ることもあり、もの見方もさまざまなので改めて実感しています。

テーマは  
**エダマメ**

さやのまま  
蒸し焼きにしても  
おいしい!

緑、茶、黒の  
種類があり、  
収穫時期や味が  
違います



## 鮮度が第一の枝豆、蒸し焼きもおすすめ

枝豆は緑、茶、黒と種類があり、それぞれ収穫時期や味が違います。私は緑豆と茶豆の特徴を併せ持つ品種、「湯あがり娘」を栽培しています。実が大きくて、風味がよく、甘いです。「畦豆」といって、畦の田んぼ側に大豆を植え付けることがあります。作物の特徴と農地の有効活用を考えた先人の知恵ですね。枝豆は鮮度が一番なので、その日に食べる分を直売所で購入することをお勧めします。食べ方は茹でるのが一般的ですが、洗った枝豆をさやごとオイル焼きにしたり、鉄板で蒸し焼きにしたりするのもおいしいですよ。

## JAからの お知らせ INFORMATION 永代供養墓「やすらぎの郷」好評発売中

メモリアルパーク竜山(高砂市)および国安東墓地(稲美町)

永代供養で永代に続く安心。生前予約承ります。

- 承継者がいなくても管理者が永代にわたり供養いたします。
- 子どもの負担を減らします。
- 宗教・宗派に関係なくご利用できます。
- 春・秋のお彼岸、お盆には合同供養実施(参加自由)。

<b>個人型永代供養墓</b> (単身者やご夫婦の方におすすめ) お一人用:一般価格27万円 特別価格 <b>25万円</b> (税込)	<b>家族型永代供養墓</b> (跡継ぎのおられない方、墓じまいの方におすすめ) 一般価格75万円 特別価格 <b>70万円</b> (税込)
<b>お二人用:一般価格37万円 特別価格<b>35万円</b>(税込)</b>	<b>合同式永代供養墓(集合型銘板付)</b> 一般価格お一人12万円 特別価格 <b>10万円</b> (税込)

※いずれも永代使用料・永代管理料・文字彫刻費・墓石代金または銘板代金が含まれます。  
※特別価格はJA兵庫南組合員様・JAやすらぎ会会員様限定価格です。  
※各供養墓の区画数は場所によって異なります。

まずはお気軽にお電話でご予約を ☎ 0120-140-870  
株加古川産業会館 JA石材センター  
営業時間/午前9時~午後6時 定休日/水曜、年末年始  
住所/加古川市平岡町高畑297-12(JAやすらぎ会館東加古川西側)

## JAの 知って役立つ お金の話

5 | 相続登記の義務化

現在、所有者不明の土地が、九州の広さほどあると言われていいます。令和6年4月から相続で不動産所得を知った日から3年以内に登記・名義変更手続きをすることが義務化されます。重要なのは、法改正以前に所有している相続登記・住所などの変更登記が済んでいない不動産に対しても罰金制度が適用されます。代々相続登記が放置されている土地など、売却や活用ができないばかりか、義務違反による罰則が生じることになります。



詳しくはトータルアドバイザーにご相談ください。  
JAトータルサポートセンター(西村・平山・鈴木)  
住所/明石市魚住町西岡500-2  
☎(078)948-3715

子どもと一緒に楽しむ  
KIDS

## いろいろ変わるよ

**色**が変わる

沸騰した水に赤シソの葉を入れ、10分くらい煮ます。葉を取り出したら砂糖、酢かレモン汁を加え、しばらくしたら火を止めて完成です。

きれいな赤紫色の飲み物ができます。

なぜ変わるの?  
シソの葉に含まれる色素と、酢やレモン汁の酸の成分が結びついて、きれいな色になります。

**形**が変わる

卵の白身(卵白)と砂糖をボウルに入れて、泡立て器やハンドミキサーでよくかき混ぜます。

生クリームのようなふわふわしたメレンゲができます。メレンゲはケーキやマカロンなどお菓子の材料にもなります。

なぜ変わるの?  
泡立てることで卵白の成分と空気がくっつき、ふわふわの形になります。

**大きさ**が変わる

強力粉、砂糖、天然酵母(市販品)、水をよく混ぜて生地をこねます。

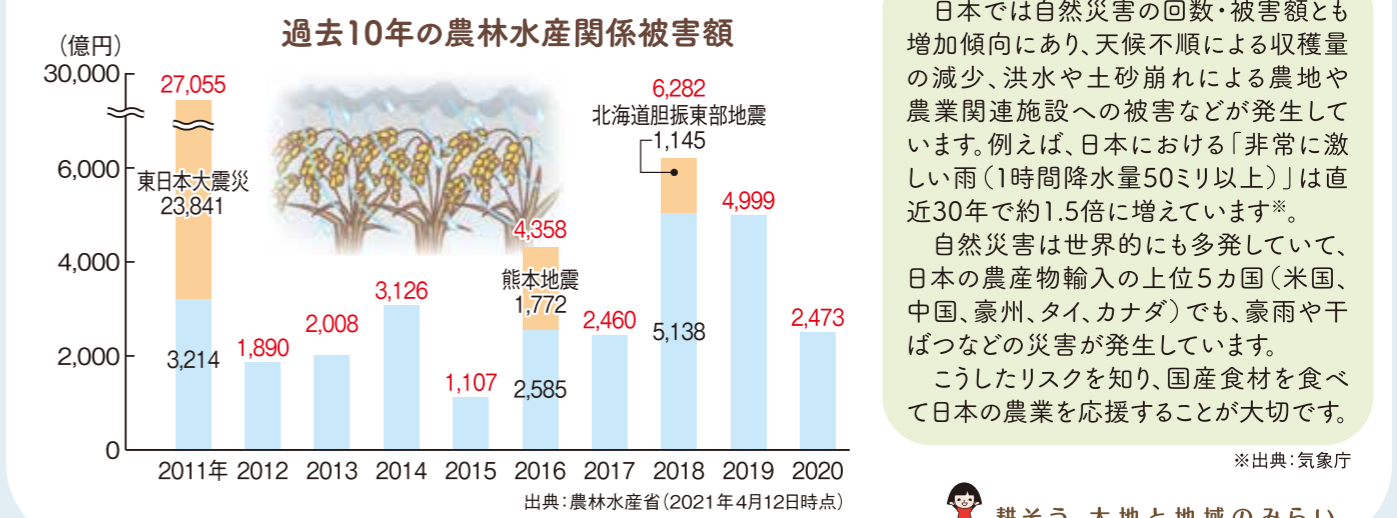
30度くらいの場所に1時間ほど置いておくと、大きくなります。パン作りの作業の一部でもあります。

なぜ変わるの?  
微生物の一種・酵母が生地の中の糖分をえさにして、二酸化炭素とアルコールを発生することで、生地が膨らみます。

## 進めよう! 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

【今回のテーマ】  
自然災害が多発… どんなりスクがある?  
日本だけでなく世界でも自然災害の発生が続けば、農畜産物が生産できなくなり、最終的には食料不足になってしまうリスクがあります。



日本では自然災害の回数・被害額とも増加傾向にあり、天候不順による収穫量の減少、洪水や土砂崩れによる農地や農業関連施設への被害などが発生しています。例えば、日本における「非常に激しい雨(1時間降水量50ミリ以上)」は直近30年で約1.5倍に増えています\*。自然災害は世界的にも多発していて、日本の農産物輸入の上位5カ国(米国、中国、豪州、タイ、カナダ)でも、豪雨や干ばつなどの災害が発生しています。こうしたリスクを知り、国産食材を食べて日本の農業を応援することが大切です。

※出典:気象庁

耕そう、大地と地域のみらい。





相談日のお知らせ

親身なアドバイザーがしっかりサポート

税務相談会 要事前申し込み

**魚住地区**  
9月21日(水)午前10時～午後4時  
魚住支店 ☎(078)947-2323

**加古川地区**  
9月21日(水)午後1時～3時  
加古川北支店 ☎(079)428-2153

**二見地区**  
9月9日(金)午後1時～4時  
二見支店 ☎(078)942-1924

**稲美地区**  
9月6日(火)午後1時30分～  
天満支店 ☎(079)492-0048

**播磨地区**  
9月15日(木)午前10時～正午  
播磨支店 ☎(079)435-1591

**高砂地区**  
9月6日(火)午前9時～  
伊保支店 ☎(079)447-0824

年金相談会 要事前申し込み

**9月10日(土)** 午前9時～正午  
米田支店 ☎(079)432-3728  
(申込締切)9月1日(木)先着6名

**9月14日(水)** 午後1時～4時  
加古川北支店 ☎(079)428-2153  
(申込締切)9月1日(木)先着6名

相続遺言(セミナー)相談会 要事前申し込み

**9月13日(火)** 午前10時～午後4時30分  
(会場)営農総合支援センター  
(問い合わせ先)天満支店 ☎(079)492-0048  
(申込締切)9月1日(木)

遺言相談会 要事前申し込み

**9月20日(火)** 午前10時～午後4時30分  
魚住支店 ☎(078)947-2323  
(申込締切)9月1日(木)

休日・夜間ローン相談会

**9月8日(木)** 午後5時～7時 加古川支店

**9月10日(土)** 午前9時～正午  
魚住支店、二見支店、播磨支店、かんき支店、  
神野支店、加古川北支店、しかた支店、  
天満支店、母里支店、加古支店、伊保支店、  
荒井支店、高砂西支店、米田支店

介護相談会

ケアマネージャーによる介護のご相談は随時行っております。  
平日 午前9時～午後5時  
ふぁ～みん介護センター ☎(079)447-0660

不動産相談会 要事前申し込み

専門スタッフによる不動産に関する無料個別相談  
(株)加古川産業会館 JA不動産情報センター 明石店 ☎(078)947-2324  
(株)加古川産業会館 JA不動産情報センター 加古川店 ☎(079)424-1387

終活相談会 要事前申し込み

専門スタッフによる終活に関する無料個別相談  
**9月20日(火)** 午前10時～午後3時  
(株)加古川産業会館 JAやすらぎ会館加古川 ☎(079)424-0038

ふぁ～みんデータ 令和4年6月末現在の協同の成果です

組合員数	62,738人	貸出金残高	1,772億3,468万円
うち正組合員	14,053人	長期共済保有高	8,478億7,424万円
うち准組合員	48,685人	購買品供給高	4億6,874万円
貯金残高	6,946億2,637万円	販売品販売高	5億4,707万円

理事会審議・報告事項 令和4年6月29日開催

- 令和3年度連結決算について(案)
- 第23年度県提出業務報告書について(案)
- 令和3年度自己改革の取り組み結果について
- 肥料価格改定について 他24件

本格的に 受講生募集 **かこがわ育農塾で 野菜づくりを学びませんか**

(株)ふぁ～みんサポート東はりまでは、加古川市からの委託事業として「かこがわ育農塾」を開催しています。秋冬作野菜について集中的に学ぶ秋冬作野菜入門コースの受講生を募集します。



〈秋冬作野菜入門コース〉  
農業技術指導員による講義と農地を使った栽培実習で、野菜作りの実践的なノウハウを学ぶことができます。

期間	令和4年8月27日(土)～令和5年2月4日(土) ※開講は8月27日(土)
時間	土曜日の午前9時15分～正午
回数	10回
講座・実習場所	〈講座〉加古川市立農村環境改善センター(八幡町船町9-1) 〈実習〉加古川市八幡町下村1306 ※いずれも「ふぁ～みんSHOP八幡」の近接地
講座内容	土づくり・野菜栽培・施肥・病害虫対策等に関する講座と圃場での野菜の栽培 キャベツ・ブロッコリー・白菜・大根・軟弱野菜等 ※水やり・除草等の管理作業は各自で随時行っていただきます。
対象者	加古川市内在住の満18歳以上の男女 ※応募者多数の場合は抽選。
募集定員	農業に関心のある方20名程度。ペアでのお申込み可。
受講料	5,000円 ※講座・実習に伴う苗、肥料、農具等は、当方で準備します。

**申し込み** 申込書に必要事項を記入の上、8月18日(木)までに(株)ふぁ～みんサポート東はりまへご持参ください。  
※土曜・日曜・祝日除く。※申込書は(株)ふぁ～みんサポート東はりま、JA兵庫南の支店(加古川市内)、加古川市立公民館にあります。加古川市ホームページからのダウンロードが可能です。

お問い合わせ・お申し込み  
(株)ふぁ～みんサポート東はりま(〒675-1222 加古川市平荘町神木44)  
☎(079)428-0450 FAX(079)428-0443

初盆飾り供養会

ご利用いただいた初盆用品の回収と供養をかねて「初盆飾り供養会」を開催します。

**日時** 8月15日(月) 午後2時～6時  
8月16日(火) 午前9時～午後2時

**場所** JAやすらぎ会館加古川  
(加古川市加古川町寺家町207-1)



お問い合わせ  
(株)加古川産業会館JAやすらぎ会館加古川 ☎(079)424-0038



たじま高原植物園と近代化産業遺産「明延鉱山跡」見学ツアー一日帰り旅行!

**出発日** 10月21日(金) **旅行代金** お一人様12,800円(税込)

**募集人員** 22名(最少催行人員15名) **添乗員** 同行いたします。

掲載時に旅行支援事業が実施されている場合は国の定める条件が一致する場合、適用させていただきます。(ワクチン3回接種済みなどが条件となります)

8:00	8:30	
JA稲美経済センター	JR加古川駅北側	加古川IC
—— 高速道路 ——		
10:40/11:40	12:10/13:10	
八鹿氷ノ山IC	たじま高原植物園	道の駅ようか但馬蔵
—— 見学 ——		
13:40/14:40	15:40/16:10	
明延鉱山跡・坑道見学ツアー	朝来IC	道の駅フレッシュあさご
—— ヘルメット着用で見学 ——		
17:10	17:40	
高速道路	加古川IC	JR加古川駅北側
—— バス ——		
		JA稲美経済センター

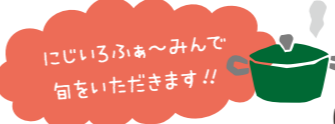


※写真はイメージです



※写真はイメージです

お問い合わせ JA兵庫南旅行センター ☎(079)424-1510



料理教室に参加しませんか

下記以外の教室を開催する場合もあります。ホームページ、チラシをご確認ください。LINEでも配信中

にじいろふぁ～みんのキッチンスタジオで旬の農産物を使った料理教室を開催します。ぜひお申し込みください。  
※新型コロナウイルス感染拡大防止により中止する場合があります。

〈場所〉にじいろふぁ～みんキッチンスタジオ(加古郡稲美町六分-1179-224) **〈当日の持ち物〉** ●エプロン ●三角巾 ●スリッパ ●筆記用具

<p><b>子供クッキング教室</b> 秋の里山ピザ・オレンジキン・フルーツポンチ</p> <p>講師 一般社団法人キッチン* コミュニケーション協会会員 笠原 麻希</p> <p>日時 9月3日(土)・4日(日)午前10時～午後1時</p> <p>定員 各12名(対象:小学1年生～中学3年生)</p> <p>参加費 2,000円(税込)</p>	<p><b>発酵ごはん始めませんか?いつもの調味料の代わりに</b> 日々の暮らしに少しずつ お持ち帰り付き～醤油麹作り</p> <p>講師 KOKAGE工房 日本発酵文化協会 認定発酵マイスター 発酵料理研究家 宝示 悦子</p> <p>日時 9月5日(月)午後1時～4時</p> <p>定員 12名   参加費 3,800円(税込)</p> <p>※この教室に限りご予約後のキャンセルはお受けできません。ご了承の上、お申し込みお願いいたします。</p>	<p><b>節会料理</b></p> <p>講師 日本料理 琴平グランドホテル 桜の抄 料理長 山口 和孝</p> <p>日時 9月8日(木) 午前10時～午後1時30分</p> <p>定員 12名   参加費 4,000円(税込)</p>
<p><b>メンズCooking教室</b> 秋を楽しむ和食ごはん♪</p> <p>講師 料理家 食育インストラクター 富川 美紀</p> <p>日時 9月24日(土) 午前10時～午後1時</p> <p>定員 10名   参加費 3,000円(税込)</p>	<p><b>毎日食べたくなるシンプルなお菓子</b> ～キャラメルクリームロールケーキ～</p> <p>講師 まいにちのお菓子 merci chocolat(メルシーショコラ) 櫻田 滋子</p> <p>日時 9月27日(火) 午前10時～午後1時30分</p> <p>定員 12名   参加費 3,300円(税込)</p>	<p>「ふぁ～みん7月号」掲載内容 お詫びと訂正 「ふぁ～みん7月号」で掲載いたしました8月の料理教室の下記の教室の講師名に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。 教室名 8月31日(水)開催「昆布・かつお・煮干しの出汁のひきかたを極めて作ろう!夏のワッフルメニュー」 誤:講師 Salon de Maki栄養士 川端 寿美香 正:講師 Salon de Maki栄養士 笠原 麻希</p>

9月の料理教室のお問い合わせ・お申し込みは8月15日(月)からです。  
お問い合わせ・お申し込み JA兵庫南 にじいろふぁ～みん事務所 担当:平島 ☎(079)495-7716 FAX(079)495-7733  
※お電話でのお問い合わせ・お申し込みは平日(午前9時～午後5時)のみの対応となります。  
※当日、参加者の定員(最少5名)が満たない場合は中止にします。  
※料理教室の詳細は、にじいろふぁ～みんに備え付けのチラシをご覧ください。また、JA兵庫南ホームページでもご案内しています。JA兵庫南ホームページへは、http://www.ja-hyogominami.com/eino/nijiro\_farming.htmlまたは、右のコードからアクセスできます。※FAXでのお申し込みの場合、折り返し確認のご連絡をさせていただきます。





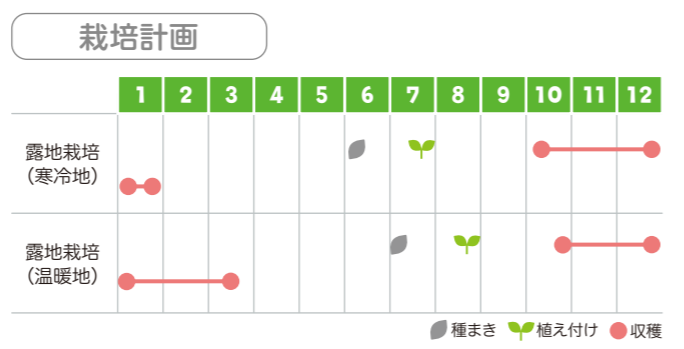


# 芽キャベツ

栽培が始まったのは比較的近年で、原産地はヨーロッパです。茎が伸び、わき芽が結球するようになったキャベツの変種。

JA兵庫南では農産物直売所への出荷者を募集しています。また、家庭菜園など、園芸について分からないこと・困ったことの相談も承ります。お問い合わせは各営農経済センターへお寄せください。

- 明石播磨営農経済センター ☎(078)948-5380
  - 加古川営農経済センター ☎(079)438-3930
  - 稲美営農経済センター ☎(079)496-5135
  - 高砂営農経済センター ☎(079)447-0881
- ※営業は月曜～金曜(午前9時～午後5時)、土曜・日曜・祝日は休み



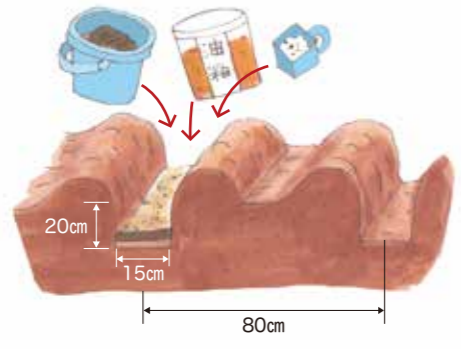
### 栽培特性

- キャベツよりも寒さには強いが暑さには弱い。
- よい結球は、13～16℃の条件でよく育つ。気温が高い条件下ではうまく結球しない。

## 栽培方法

### 1 畑の準備

植え付けの2週間くらい前に、畝の長さ1m当たり堆肥5～6握り、油粕大さじ4杯、化成肥料大さじ2杯を施す。溝を埋め戻して畝を立てる。



### 2 植え付け

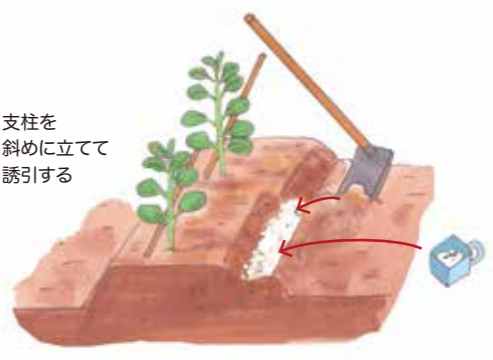
倒れないように株元を軽く押さえておく。植え終わったら株のまわりにたっぷり水をやる。



### 3 追肥

**第1回**  
下方のわき芽が結球し始めた頃、畝の片側に軽く溝をつくって肥料を施し、土を返すようにして畝を形づくる。

支柱を斜めに立てて誘引する



〈畝の長さ1m当たり〉  
化成肥料大さじ3杯

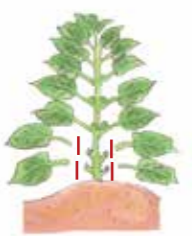
**第2回**  
20～25日後、第1回の反対側に同様に施す。その後、生育に応じて2回くらい追肥し、肥切れさせないように育てる。

**成功のポイント**  
高温乾燥期に入ったら、畝全体に敷きわらをして球の肥大を促すとよい。

### 4 摘葉・わき芽処理

結球が進むにつれて、下のほうの勢いの弱った葉から順次摘み取る。

上のほうの葉10枚くらいは最後まで残す  
下のほうの老化した葉を4～5枚かき取る



育ちの悪いわき芽は早めにかき取る  
**成功のポイント**  
不要な葉は取り除いて下のほうまでよく日が当たるようにし、結球を促す。

### 5 収穫

結球が2～3cmに達したものを、下部から順次もぎ取り収穫する。結球がゆるい球などの不良株があれば早めに取り除く。



## 肥料・農薬 紹介コーナー



**JA園芸化成S500**  
野菜が大好きな硝酸態チッソ入り肥料。有機肥料や一般化成肥料よりもすばやく野菜に吸収されます。



**アファーム乳剤**  
メキャベツのハスモンヨトウ対策に。優れた即効性を持ち、収穫前日数が短いため、害虫の発生に応じた使用が可能です。

## 6月号の答え

ラベンダー

ダ	イ	ダ	イ	ビ	ワ
グ	タ	イ	ギ	ン	ガ
ル	ガ	ク	ヤ	シ	
	サ	ク	ラ	ン	ボ
サ	セ	イ	ブ		タ
ト	ベ	イ	ラ	ツ	コ
ウ	ニ		ボ	ー	ナス

応募総数358人 正解者数356人  
正解者の中から10名の方に抽選で特産品等をプレゼントします。当選は商品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

## 編集後記

お気づきでしょうか? 月号から「ふぁ～みん」を留めていた金具をなくしました。冊子がバラつくのでは? など、さまざまな意見がある中、ゴミの分別や処理について考えました。環境問題への解決には小さな一歩かもしれない。どうぞ、皆さまご理解くださいますようお願いいたします。

の5文字を並べてできる言葉は何でしょうか?  
ヒント:「踊る阿呆に見る阿呆…」と言えば。

1	6	8			16	19
2				13		
		9	10		17	
	7			14		
3			11			20
4				15	18	
5			12			

## 応募要項

- クイズの答え、②氏名・年齢、③住所(郵便番号含む)・電話番号、④広報誌「ふぁ～みん」誌面へのご感想を明記して、下記の宛先までおはがきでお送りいただくか、下記のメールアドレスまでメール送信ください。
- 締め切り日(はがきの場合)8月末日消印有効 (メールの場合)8月末日受信のもの
- 【宛先】〒675-0066 加古川市加古川町寺家町621番地 JA兵庫南 ふぁ～みんクロスワードパズル係
- 【メールアドレス】fureai@ja-hyogominami.com (送信時、件名に「JA兵庫南ふぁ～みんクロスワードパズル係」と記入ください)

## 夕テのカギ

- 東海道新幹線の愛称の一つ
- 天気予報で使う単位はヘクトパスカル
- 食事の——にしっかりと手を洗った
- ゾウガメのように水の少ない所でも暮らせる亀
- 綿あめの芯棒に使うことも
- お化け屋敷で——満点の演出を楽しんだ
- 胸びれを広げて滑空します
- 東北三大夏祭りの一つ、秋田——祭り
- 固体と液体を分ける方法の一つ
- マンションの賃貸情報に載っています
- 「姿勢が悪いよ」と言われやすい体勢

## ヨヨのカギ

- 夏に咲く黄色い花
- 行きは良い良い——は怖い
- レタスやゴボウは——科の植物です
- すし屋の符丁でお茶のこと
- 能あるタカは隠してる?
- 北海道の北部にある島。昆布やウニが名産品です
- 停留所に止まります
- 漢字などの横に小さな文字で振ります
- 海からそよそよと——が吹いてきた
- 英国の通貨単位です
- 魚の下ごしらえをするときに取ることもあります
- 草を刈るときに使います
- 翼を持っています

## クロスワードパズル

## みなみかぜ

● 表紙を飾っているスイートコーンとっても美味しそうです。田中裕之さんの栽培の気配り、露地植えとハウスとでは肥料が違うんですね。ハウスにコーヒーと書かれてありビックリしました。JAの店頭に並べられるのを楽しみにしています。(播磨町 二三さん)

● JAの生産者さんも工夫をされていて、紹介しきれないことも多いですね。肥料についてはコーヒーが原料となっているもので、生産者さんたちは家庭で出たものをそのまま園場で使われることは、あまりないかと思っています。

● 神戸布引ハブ園のツアーがありました。先日、高山植物園に行ってきた。良かったですね。また、近場で日帰りのツアーがあったら行きたいと思っています。(加古川市 渡邊さん)

● JA ただ今、山上のさわやかな空気を妄想中です(笑)。近場でも日常から離れることは心身ともに良いことですね。

● 青壮年部のとれたてアドバイスが毎月気になってます。どなたがどんな工夫をされているのかと。今月の井上さんーおいしいメロン作りが努力されているんですね。味わうのが楽しみです。(高砂市 松本さん)

● JA 青壮年部の方々に、買われる時のアドバイスをお聞きすると、「フチとこの」の答えが……しっかりきっちりおいしいものを作っている自信がチクリ。

● 今回はLIFE BOXが目にとまりました。特に「配偶者の居住権」についてはじめて知ることができました。相続で役立てられるかどうかはわかりませんが、ありがたかったです。(稲美町 竹元さん)

● JA ささまざまな分野で法改正があり、知らないことも多いですね。トータルサポートセンターでは相談やローン、資産のことなどが相談できます。不安や疑問などお気軽にお問い合わせください。

● やさい花便り、毎回楽しみで拝読しています。六条大麦の花、初めて見ました。これからも楽しみにしています。(高砂市 秋田さん)

● JA 今月号はお休みです。この野菜も花の時期は短くて、取材の合間に咲いているものを見かけるたび、とりあえず撮っています。健気に咲いている姿を見返しながら、「かわいいわ」を連発しています。

● 以前から子供の料理教室に興味を持っていて、この度、やっと小学1年の娘が参加することになりました。娘自身も料理にとても興味があり、よくマイ包丁で色々カットしていました。子供がメインで、このことがますます嬉しくなっています。(加古川市 安達さん)

● JA 料理教室へのご参加ありがとうございます。子供がメインの料理教室は保護者の方は参加できませんが、子供たちは「フジヒ」と楽しく取り組んでいます。大人の方は、安心してお隣のじいさんやあみんにお買い物を楽しんでください。

● もっとスイートコーン出ますね。毎年、いなみ野メロンとスイートコーンを東京の子供達に送っています。前年、ご飯といっしょに炊いておいしかったと言っていました。丁度、裏面に「スイートコーンの炊き込みご飯」が載っていました。早速試してみます!(加古川市 栃原さん)

● JA ご家族を思う気持ちとおいしい食べ物、嬉しいふるさと便ですね。JA兵庫南の通販サイト「あおぞらふぁ～みん」も、ぜひご利用ください。

- ★ 魚座 [2.19～3.20生まれ] 1人より誰かと一緒に動いた方がたくさんのお得を得られます。休日は映画や音楽を楽しんで。下旬は謙虚に
- ★ 水瓶座 [1.20～2.18生まれ] 対人運が活性化。良いことも大変なことも外から飛び込んできそう。返事は慎重に。言葉を選んで話すよう心がけて
- ★ 山羊座 [12.22～1.19生まれ] これまでの頑張りや認められ成果が上がりだします。安定運ですからマイペースで。うれしいニュースも飛び込んできそう
- ★ 射手座 [11.23～12.21生まれ] 勢いのある好運運ですが下旬からは荒れ模様。用事もしじゃーも前倒しで。後半は頼まれ事で忙しくなりそう





このままでは  
シロアリに  
家が食べられて  
しまいます。

# シロアリ防除はJAへご相談ください！



大切な家、  
床下が  
心配だわ。

私たちの  
家は  
大丈夫かな？

## JAシロアリ防除感謝キャンペーン

申込受付期間 **9月30日(金)まで**

組合員の皆様への日頃の感謝と地元特産品に対する応援の気持ちを込めて、期間内にシロアリ防除を申込・施工いただいた方にプレゼントキャンペーンを実施します。

シロアリ防除施工いただいたお客様に…

- ヒノヒカリ(無洗米) 7kg  
※兵庫県産(JA兵庫南管内で栽培されたお米です)
- 農協全国商品券 3,000円分  
のうち、好きな方をプレゼントします。  
※プレゼントキャンペーンは、  
お申込金額13万円(税別)以上の方が対象となります。



## ただいま 床下無料調査実施中

※無料で床下点検および結果報告を行い、お客様にあった防除をお勧めします。その後、お客様から申し込みがあった場合に、有償にてJA取扱業者が防除を行います。

### こんなこと、思いあたりませんか？

- ☑ 「羽アリ」を家の中や近所で見かけたことがある。
- ☑ ご近所でシロアリ防除施工をした家がある。
- ☑ 家の中を歩くと床がプカプカするところがある。
- ☑ 家の柱をたたくと空洞音がするところがある。
- ☑ 家の中の畳に穴があいたり破れたりしている。
- ☑ 家の中で雨漏りや水漏れしているところがある。
- ☑ 家の中で湿気が多く感じるところがある。

## 最新デジタル補聴器

無料お試し実施中

Check

ひとつでも心あたりのある方はぜひご相談ください。

- ☑ テレビの音量が大きいと言われる
- ☑ 玄関のチャイムの音が聞こえづらい
- ☑ 電話に出ても聞きづらい
- ☑ 使用中の補聴器の雑音がうるさい、取り扱いが難しい など

聞こえに  
お悩みの方

デジタル補聴器があなたの悩みにお応えします!!  
今お使いの補聴器も点検・修理承ります。  
(主にJAでご購入の商品が対象となります)

### 聞こえの相談会実施中

- 8月16日(火) にじいろふぁ～みん
- 8月18日(木) 高砂西支店
- 8月23日(火) 伊保支店
- 8月25日(木) 米田支店
- 9月 6日(火)・7日(水) 二見支店
- 9月13日(火) 明石播磨営農経済センター

時間は全会場  
午前10時～  
午後1時

## JA兵庫南のオススメ!! 地元産六条大麦を使用した 贅沢な麦茶です!!



「ふぁ～みん麦茶」の  
ニューパッケージが  
登場!

- ふぁ～みん麦茶1ケース(500ml×24本) … **2,468円**
  - こだわり造り麦茶10g×30パック …… **379円**
  - こだわり造り麦茶300g …………… **271円**
  - 六条大麦麦茶10g×32パック………… **432円**
- ※価格はすべて税込価格です。

販売店 ふぁ～みんSHOP全店、にじいろふぁ～みん、  
ふぁ～みんグリーンいなみ(ふぁ～みん麦茶は  
営農経済センターでも販売しています)

16～17ページ掲載内容についての

お問い合わせ・お申し込みはこちら!! (受付時間/午前9時～午後5時)

明石播磨営農経済センター ☎(078)948-5380  
加古川営農経済センター ☎(079)438-3930  
高砂営農経済センター ☎(079)447-0881

稲美営農経済センター ☎(079)496-5135  
(ふぁ～みんグリーンいなみ ☎(079)496-5138)

営農・生活



# アグリふぁ～みん



農作業に欠かせない商品から暮らしに役立つサービスまで、JAのおすすめをご紹介します。

## 今月の特売コーナー 8月22日(月)～29日(月)

お問い合わせ・ご相談は、お近くの各営農経済センターまで。  
ふぁ～みんグリーンいなみ、ふぁ～みんSHOPかんきでも承ります。  
※各営農経済センターは土日・祝日が定休日です。  
※ふぁ～みんグリーンいなみ、ふぁ～みんSHOPかんきは火曜日が定休日です。



[肥料]  
**JA園芸化成S500**  
20kg

野菜が大好きなチッソを多く  
含んでおり、素早く吸収され、  
肥効が速く現れます。

店頭販売  
のみ

通常価格4,220円(税込)を  
特別  
価格 **3,995円(税込)**



[殺虫剤]  
**スタークル粒剤**  
1kg

水稻・野菜・花きに幅広い登  
録適用のある殺虫剤。  
※使用前にラベルをよくお読みた  
だき、記載以外には使用しないで  
ください。

店頭販売  
のみ

通常価格1,290円(税込)を  
特別  
価格 **1,260円(税込)**

## 除草剤

8月・9月はまだまだ草が元気です。目的に応じた除草剤で、草刈りのストレスから開放!!  
※価格は全て税込です。

商品名	特徴	規格	通常価格	特売価格
ラウンドアップ マックスロード	● 根まで枯らす。 ● 散布後から1時間経てば、 その後雨が降っても大丈夫。 ● 低温時にも強い。	500ml	2,160円	<b>2,080円</b>
		1L	4,240円	<b>4,060円</b>
		2L	6,600円	<b>6,330円</b>
パスタ液剤	● 地上部のみを枯らし、根は残す。 (畦に使いやすい) ● 作物のすぐそばで使える。 ● 作物の登録が多い。	500ml	2,390円	<b>2,320円</b>
		2.2L	8,110円	<b>7,850円</b>
バックアップ 粒剤	● 緑地管理用除草剤。 ● 粒剤であるため散布が簡便。 ● 残効期間が長く、安定した除草効果。	1kg	1,640円	<b>1,590円</b>

※使用前にラベルをよくお読みいただき、記載以外には使用しないでください。※一部店舗により取り扱いのない規格がございますので、店舗にご確認ください。



ピックアップ

金融

# 無料相談会のご案内

## 年金個別相談会

こんなお悩みありませんか？

ねんきん定期便の  
見方や内容が  
わからない！

定年後勤くと年金は  
もらえるのか？  
お得な方法を知りたい！

年金受給を目前に控えている方を対象にした個別相談会です。同JA専属の社会保険労務士が、ねんきん定期便の見方から年金に関するお手続きまでご相談にお答えします。

- 日時 9月10日(土) 午前9時～正午(予約制)
- 会場 米田支店 ☎(079)432-3728
- 日時 9月14日(水) 午後1時～4時(予約制)
- 会場 加古川北支店 ☎(079)428-2153

## 相続遺言個別相談会セミナー

こんなお悩みありませんか？

- 認知症になる前にする **相続対策** って？
- 相続手続きの **手順** は？

- 日時 9月13日(火) 午前10時～午後4時30分(予約制)
- 会場 稲美営農総合支援センター
- お問い合わせ先 天満支店 ☎(079)492-0048

## 遺言個別相談会

こんなお悩みありませんか？

- **遺言がある相続** とない相続の違いは？
- 孫やお世話になった方に **財産を分ける** には？

- 日時 9月20日(火) 午前10時～午後4時30分(予約制)
- 会場 魚住支店 ☎(078)947-2323

## トータルサポートセンターの 相続セミナー 8・9・10月

「大切な方が亡くなった時の相続の流れ」や「相続税がかかる人とは?」、「終活準備」をテーマに相続について説明します。 ※筆記用具をご持参ください。

- 日時 第2・第4日曜の午前10時～11時30分
- 会場 トータルサポートセンター(明石市魚住町西岡500-2)
- 定員 10名程度(予約必須)  
※下記お電話または右記二次元コードよりご予約ください。
- お問い合わせ ☎(078)948-3715



## 自動車共済イベント開催

ふあ～みんSHOPの商品が、その場で当たる「大抽選会」を開催します。

※当日、JA共済以外の自動車保険証券をご持参くださり、後日、お見積りをさせていただきます。先着20名様限定となります。

- 日時 9月10日(土) 午前9時～正午



同時開催

### webマイページ登録イベント!

当日、その場でwebマイページを登録いただいた方には素敵なプレゼントをご用意!

- お問い合わせ  
米田支店(高砂市米田町米田3)  
☎(079)432-3728 FAX(079)432-3504

## フォークギター弾き語り 「ふあ～みんず」 メンバーを募集!

初心者  
大歓迎

見学OK

- 活動日 毎月第1、3水曜日  
午後6時30分～8時  
※見学希望の方は事前にご連絡ください。
- 場所 JA兵庫南二見支店2階
- 会費 月2,000円(3カ月前分払い)
- 講師 仁科カオル先生(男性)

募集対象者 JA兵庫南組合員およびご家族  
(今から組合員加入されてもOK)

- お申し込み JA兵庫南総務部ふれあい広報課  
☎(079)424-1134  
メール fureai@ja-hyogominami.com



金融

# JA兵庫南におまかせください

募集期間  
令和4年  
9月30日(金)  
まで



最大金利軽減後  
基準金利 3.475% (変動金利)  
▶ **年1.00%** (保証料別途)

- ✓ 車検・修理費用に
- ✓ 購入費用に
- ✓ 他金融機関からの借換資金に

【お使いみち】  
自動車・バイク購入(中古車を含む)、修理、車検費用、借換等  
【ご利用いただける方】  
18歳以上、勤続3ヶ月以上で、前年度税込年収が100万円以上の方  
【ご融資額】1万円以上500万円以内  
※ただし貸付時年齢が満20歳未満または満71歳以上の場合については200万円を上限とし、満20歳以上の新卒内定者の場合については300万円を上限とする。

【ご融資期間】  
6ヶ月以上、10年以内(完済時80歳未満)

【ご融資利率】  
● 基準金利(変動金利)年3.475%  
● JAとのお取引により最大軽減金利適用中  
最大2.475%軽減

【ご返済方法】  
● 元利均等返済  
● ボーナス時の増額返済もご利用いただけます

【担保・保証人】  
● 兵庫県農業信用基金協会の保証をご利用いただけますので原則として不要です

※金融情勢により、金利見直しを行う場合もあります(令和4年7月1日現在)。

最大金利軽減後  
基準金利 3.475% (変動金利)  
▶ **年1.50%** (保証料別途)

- ✓ 後期の授業料に
- ✓ 教育関係資金に
- ✓ 他金融機関からの借換資金に

【お使いみち】  
教育施設に就学するご子息の入学金・授業料・その他の学資に必要な資金

【ご利用いただける方】  
満20歳以上71歳未満、勤続1年以上で、前年度税込年収が150万円以上の方

【ご融資額】1万円以上500万円以内

【ご融資期間】  
据置期間を含め最長15年(在学期間+9年)以内  
※据置期間は、ご子弟の卒業予定年月の末日の6ヶ月後までの範囲内。

【ご融資利率】  
● 基準金利(変動金利)年3.475%  
● JAとのお取引により最大軽減金利適用中  
最大1.975%軽減  
● 三大疾病保障特約付団体信用生命共済ご加入時+0.35%

【ご返済方法】元利均等返済

【担保・保証人】  
● 兵庫県農業信用基金協会の保証をご利用いただけますので原則として不要です

※金融情勢により、金利見直しを行う場合もあります。(令和4年7月1日現在)。

お申し込み時にセットで**最大軽減金利**が適用されます

JAネットバンク・JAバンクアプリ

投資信託またはiDeCo