

みり

JA豊橋と
組合員との
ホットライン



特集

新しい一年を迎える縁起物

お正月に鏡餅を飾ろう

2024
年末号

vol. 333

目次 ■ C O N T E N T S

- 2 わが家のトッピーちゃん
家の光 2月号の主な内容
- 3 農に生きる
- 4▶5 特集◎新しい一年を迎える縁起物
お正月に鏡餅を飾ろう
- 6▶10 トッピーのトピックス
- 11 JA-SSおトク!情報
- 12 KAORUのフルーツパラダイス
- 13 食卓を彩る旬のレシピ
- 14▶15 女性部会だより
- 16 スマイル・
職員File 期待のホープにインタビュー
- 17 営農情報(水稻)・豊橋警察署だより
- 18 農業者セミナー
- 19 重油配達注文について・
定額減税に係る令和6年分確定申告について
- 20 無料職業紹介所にご相談しませんか?
- 21 2025味のトラベル・家財整理サービス
- 22 みんなの広場・まちがいさがし
- 23 インフォメーション・
理事会だより・編集後記
- 24 年々年始の営業案内



◎豊橋市東郷町
林 みよ子さんのひ孫さん

はやし 林 錬司さん(3歳)
れんじ 蜜乃さん(4ヶ月)
みつ
しぶた 渋田 汐那さん(1歳)
せな

◎保育園で何して遊ぶ?

錬司さん：ブロック、車のおもちゃ、お歌遊び

◎おうちでは何をして遊んでる?

錬司さん：トミカ、ブロック、砂場遊び
蜜乃さん：赤ちゃんメリー
汐那さん：おままごと、すべり台、ブランコ

◎好きなテレビは?

錬司さん：パウ・パトロール、おさるのジョージ
汐那さん：アンパンマン、ベイビーバス



★広報担当者より

3人とも仲良しで、撮影中はこっちが終始笑顔をもらいました。錬司さんはお兄ちゃんになったばかり、汐那さんは、年末号が発行になる頃にはお姉ちゃんになっていると思います。2人とも優しいお兄ちゃん、お姉ちゃんになってね!

撮影場所：仁連木町

◎お母さんがつくる料理で何が好き?

錬司さん：うどん、餃子、唐揚げ
汐那さん：炊き込みご飯、親子丼、焼きそば

☆お母さんに聞きました

◎お子さんはどんな子?

錬司さん：マイペース
蜜乃さん：さみしがり屋の甘えん坊
汐那さん：人見知りをしなくて社交的

★ご両親からメッセージ/林さん：人に優しく楽しく過ごしてね!
渋田さん：よく笑う子に育ってね!



家の光2月号の主な内容



※表紙は暫定版のものです。表記内容は変更になる場合があります。
定価 629円(税込み)

特集

ぽっこりお腹にバイバイ! すっきりお腹大作戦

『家の光』に寄せられるアンケートのなかで、近年増えているのが「下腹が出てきた」という体型のお悩み。加齢とともに体型は変化していくものですが、健康をおびやかす危険が潜んでいる場合も。医師やフィットネストレーナー、料理研究家、ファッションスタイリストなどの専門家を監修に迎え、がんこなぽっこりお腹を解消すべく、さまざまなアプローチで、夢の「すっきりお腹」をめざします。

お申し込みは
お近くの
支店窓口へ

地域情報特集

いま注目! 進化系農家レストラン

農家の女性たちが地域の伝統食や家庭料理を提供するイメージの強い農家レストランですが、近ごろは、名店で休業した店主やイベント性に加え、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的とした観光「ガストロノミーツーリズム」の影響で観光の目的地とされることも増えています。そんな進化系農家レストランの取り組みを紹介します。

農に生きる



「たくさんの人に 食べてほしい」

豊橋市柱二番町 岩見 誠司さん(47歳)



誠司さんは、今は、奥さんと一緒に14aのハウスでトマトを栽培しています。就農して4年目になります。「以前、両親が主に農業をやっているときは、別の作物を栽培していました。その当時は、たまに両親の手伝いをしていましたが、それほど農業には興味はなく、会社員として働いていました。しかし、両親もだんだん高齢となり、農作業が大変になってきた頃、水耕栽培の話聞き興味をもった事がきっかけで、会社を辞め農業大学で学びながら、トマト農家で1年間研修をした後、就農しました。まだまだわからない事はたくさんあるので、学ぶことは多いし日々勉強です。いいものが作れたときはうれしい」と話します。

トマトを育てる点で気をつけていることを聞きました。「今年、特に暑かったので苗の生長が早く育てにくい年でした。天候や状況の変化に応じて、栽培対策を行っています。JAが示した栽培暦とおりに、この時期にこの作業をするといったことをひとつひとつ正確に行って、毎日観

察を怠らず、少しでも不安なことがあるとすぐJAの担当者に相談して対策するように心がけています」と誠司さん。おすすめの食べ方を聞くと「品種によって、そのままがおいしいなどそれぞれベストな食べ方がありますが、私が育てている品種は皮が薄くて果肉が柔らかいので、我が家ではよくカレーにトマトをたっぷり入れて食べます。まろやかな甘みでもおいしいです」と教えてくれました。

トマト部会の役員も務める誠司さんの今後の目標は「安定的な収穫ができるよう知識を深めたい。部会として、いいものをしっかり出荷してたくさんの人に食べてもらおうことで消費拡大に努めたい」と話してくれました。

最後に消費者の方へメッセージ「JA豊橋トマト部会は、豊橋ブランドの高糖度トマト「麗」「美」「愛」なども栽培しています。みんなで一生懸命おいしいトマトを作っているので、豊橋のトマトを食べてください」と笑顔の誠司さんです。

鏡餅各部の名称



橙(ダイダイ)

四方紅(しほうべに)

裏白(うらじろ)

三方(さんぽう)

御幣(ごへい)

おめでたい
おいしい

お正月に鏡餅を飾ろう

新しい一年を迎える縁起物

新年も豊かな実りがあるように、との祈りを込めてお供えする鏡餅。松の内が明けたらおいしくいただいて、一年を健康に過ごしましょう。

鏡餅と一緒に飾る縁起物



譲葉(ゆずりは)

新しい葉が大きくなってから古い葉が落ちることから、代々家系がうまくつながっていくことを祈ります。



搗栗(かちぐり)

ゆでて干した栗の実。「勝ち栗」の語呂で縁起を担いでいます。



橙

枝から落ちずに実が大きく育つことから、代々大きくなって落ちないという縁起物です。



串柿

喜(よ)いことがやって来るといふ意の「嘉来」を表します。財(たから)が串で刺したように集まることの象徴ともいわれます。



海老(エビ)

腰が曲がるまでの長寿を祈ります。



裏白

古い葉の間から新しい2枚の葉が次第に伸びてくることから、久しく栄えわたるとの縁起を担いでいます。葉の形が左右対称なので、夫婦の相性を祝う意味も。



昆布

「喜ぶ」の語呂合わせです。



鶴・亀

それぞれ長寿の象徴とされています。

鏡餅の丸い形は、人の魂(心臓)を模したものといわれ、さらに昔の鏡が円形だったことから「鏡餅」と呼ばれるようになりました。
1695(元禄8)年に出版された『本朝食鑑』に「大円塊に作つて鏡の形に擬(なぞり)える」との記載があることから、鏡餅は拝み見るべきものだったのかもしれない。大小二つは月(陰)と日(陽)を表しており、重ね合わせるのには、福徳が重なって縁起がいいと考えられたからとも伝えられています。

お正月にお供えする理由



近年は個包装餅入りや餅をそのまま充填(じゅうてん)し、上下の餅が一体になったパックが多く販売されています。



鏡開きとは

鏡開きの日に年神様の力が宿った鏡餅を食べることで、一年を健康に暮らせるといわれています。

鏡開き

関東地方 1月11日

関西地方 1月15日、1月20日

※地域により異なることがあります。

供えた鏡餅を下げる日は地方によって違いがあります。年神様がいらつしやる1月7日までを松の内といい、鏡開きは、松の内が明けた1月11日に行うのが一般的です。松の内を15日までとする地方では、鏡開きを15日または20日に行うこともあります。

鏡餅から新しい生命を受ける

正月には、全ての人や物に新しい生命を与えるために年神様が現れると伝えられています。つまり全ての人や物が一年に1度新たに生まれ変わるといえることです。年神様の霊力は鏡餅に宿りますので、鏡餅を食べることで新しい生命をいただけるというわけです。

食べてこそ「鏡開き」

供えた鏡餅には年神様が宿っているとされるので、刃物を使わず木づちなどでたたいて割り（鏡を開く）、雑煮や汁粉などにして食べましょう。



お餅お役立ちコラム

【アスリートをサポート】

お餅には運動中の主なエネルギー源の糖質（炭水化物）が豊富に含まれているので、アスリートやスポーツ愛好家の味方になってくれます。

お餅ならコンパクトに栄養補給できます。茶わん1杯のご飯は食べられなくても、包装餅なら2個、3個と食べられてしまいます。緊張感から唾液の分泌が減少していてもお餅入り汁物なら食べやすいです。

糖質をエネルギーに変換する際に欠かせないビタミンB1が豊富なひき割り納豆を使った「納豆餅」などを、日常生活に取り入れてみるのも良いでしょう。

【包装餅と二緒に外遊び】

包装餅とキャンパスは相思相愛。お餅は、米に比べて少ない量でエネルギーを取れる上、腹持ちがいいので外遊びにもピッタリ。

包装餅には、次の四つのメリットがあります。

- コンパクトで持ち運びしやすい
- 水がなくても手軽に調理できる
- 栄養価が高くバランスも良い
- 長期保存できるから安心

包装餅があれば、外遊びの際の食事のバリエーションが広がります。いろいろなシーンに包装餅を活用しましょう。

【非常食に包装餅を】

包装餅の賞味期限は長いもので24カ月程度と長持ちです。その特性から保存食や非常食としても最適の食材といえます。中でも個包装のお餅はコンパクトで持ち運びしやすく、災害時にも取り扱いが容易です。



鏡開きに「お手軽」お餅料理はいかが



管理栄養士
大槻万須美さん

お餅を楽しめる簡単料理を三つご紹介します。

柔らかく加熱したお餅に大根おろしとしょうゆを絡める「からみ餅」は、年末年始に胃腸の疲れが残っている方にお薦め。かい割れ菜などで彩りをプラスするのも良いでしょう。

一口大に切ったお餅を水にくぐらせて耐熱容器に入れ、ケチャップ、顆粒（かりゅう）鶏がらスープのもと、チーズ、キムチをのせて、電子レンジで加熱して作る「チーズトッポギ風」は、仕上げに青ネギやのりを散らしていただきます。

また、切り餅を使えば「大福」も簡単にできます！ 1cm角に切ったお餅と、切り餅1個当たり大さじ2ほどの水を耐熱容器に入れてふたをし、電子レンジで加熱して柔らかくします。砂糖を加えて練れば、冷めても硬くなりくいので、あんこを包みやすくなりますよ。フルーツを加えても良いですね♪





第17回愛知県JA大会

J A豊橋と伊藤組合長が表彰される

11月12日、JAグループ愛知はZieta日本特殊陶業市民会館で、第17回愛知県JA大会を開催しました。県内19JA、県組合組織の代表者ら約1000人が出



議事の様子

席し、「食・農・くらしの協同でつくる組合員の幸せ〜JA版ウェルビーイング運動の実践〜」をテーマに、JAグループ愛知の今後3年間の基本方針となる3つの議案と大会宣言を採択しました。

各表彰では優良農業協同組合としてJA愛知西とともにJA豊橋が表彰されました。また農業協同組合功労者として伊藤友之組合長が表彰されました。

議事では第1号議案【県産農畜産物の安定供給と農業者に魅力ある地域農業を実現します】、第2号議案【組合員が「幸福」を感じるくらしを実現します】、第3号議案【地域農業とくらしを支えるJA経営を実現します】、および「JA版ウェルビーイング運動の実践」をテーマとした3つの基本方針をグループ一丸で最大限の力を発揮する「大会宣言」を採択しました。



開会のことばを述べる運営委員長の伊藤組合長



大村知事から表彰状を受け取る山口浩常務(右)

大会終了後は弘前大学学長特別補佐／健康未来イノベーション研究機構長・教授の村下公一氏が「食と農と健康を基軸としたWellbeing共創社会モデルの実践」と題して記念講演を行いました。

次郎柿のトップセールスを実施 首都圏の人においしい次郎柿を食べてほしい

JA豊橋は10月15日、東京都の大田市場で「次郎柿」のトップセールスを実施しました。

認知度向上や需要拡大を目指し、出荷量が多くなる時期に、主要出荷先である首都圏でPRしました。当日は伊藤友之組合長と柿部会的小林嘉部会長が次郎



次郎柿を紹介する小林部会長

柿や産地の特長などを紹介しました。紹介後には、来場者100人に次郎柿を配りました。小林部会長は「次郎柿の生産が110周年を迎えました。今年は夏場の強い日照りとカラムシ被害に苦労しましたが、おいしい次郎柿が栽培できたので、多くの人に食べてほしい」と話しました。

上期事業報告会

令和6年上期の活動や利用状況などを報告

JA豊橋は11月8日から22日まで各事業所で「令和6年度上期事業報告会」を開催しました。各地区の総代総勢217人が出席しました。

報告会では、まず山口浩常務が令和6年度の主な活動や組合員の事業利用状況、主要取扱高の推移、財務の状況などを報告しました。

次に繁原好幸常務、兵



事業利用状況などを報告する山口常務

藤信一常務、山口常務が令和6年度9月末時点の第7次総合中期計画の進捗状況を報告しました。また、以前問い合わせがあった「総代選出に対する考え方」についての説明も行いました。一連の報告・説明の後、質疑応答が行われました。今回の報告会で出された質問の回答は次号以降の「みどり」に掲載する予定です。



HP



Instagram



LINE

JA豊橋の旬な情報配信中!!



シイタケ詰め放題に挑戦する来場者



来場者にガス器具を説明するJA職員(中)



お楽しみ抽選会「何色が出るかな」

生活燃料課は11月16日、本店特設会場
で「ガスとくらしの相談会」を開催しま
した。
会場には最新の給湯器やコンロ、衣類
乾燥機などのガス器具が並び、来場者は
気になるガス器具の説明をJA職員から
聞き、実際に触れてみることで使いやす
さを体感しました。
ガス器具の他にも、プロハーブ化粧品
の販売や印鑑姓名鑑定、補聴器や水回り
リフォームなどの相談コーナー、お楽し
み抽選会コーナーなどが設けられ、来場
者のより豊かで快適な日常生活を過し
たいという思いに寄り添ったイベントと
なりました。また、自動車展示会も同時
開催されました。JAでんき相談会やJ
A-ISSコーナー、シイタケの詰め放題
のほか、キッチンカーも並び多くの来場
者ににぎわいました。
このイベントはクミアイプロパン利用
者をはじめ、JA利用者への日頃の感謝
を込めて定期的に行っています。

ガスとくらしの相談会 JAがくらしをサポート

JA豊橋施設内AEDを増設 多くの人を助けることにつながる

JA豊橋は各支店な
どにAEDを設置して
います。これまで設置
がなかった各事業所や
本店の2・3階、本店
隣接の研修棟、東田支
店隣接のローンセンタ
ーに計10台のAEDを
10月29日新たに設置し
ました。AEDの設置
台数を増やすことで、
万一の場合、近くにA
EDがあることでより
多くの人を助けること



AEDの設置を確認する職員(右)

につながります。この
取り組みは、JA共済
連愛知の地域・農業活
性化活動助成金を活用
しました。
JA職員は万一の時
に迅速な対応ができる
ように毎年普通救命講
習を行い、AEDの使
い方や応急手当を学ん
でいます。今回、新た
に設置し、JAのA
ED設置施設は25ヶ所
になりました。

食育ウォーキング 景色を楽しみながら次郎柿の収穫体験

JA豊橋は11月3
日に旧北支店周辺で
「石巻で一狩りしよ
うぜ!」と題して食育ウ
ォーキングを行いました。
公式LINEで募
集をしたところ100
人以上の応募があり、
市外からの参加者や親
子三代での参加者など
抽選で選ばれた約50
人が参加しました。
ウォーキングはスタ



「うまく柿が穫れるかな」

ート地点の旧北支店
から収穫体験を行う
石巻平野町の柿園ま
での農道を歩き、収
穫体験後旧北支店ま
で戻る約5kmのコ
ース。
柿園では1人に1
枚ずつ袋が渡され、
参加者は美味しそ
うな柿を袋いっぱい
になるまで収穫しま
した。



とよはし産学校給食の日

小学生が豊橋の農産物について学ぶ

豊橋市学校給食協会とJA豊橋は「とよはし産学校給食の日」として羽根井小学校と杉山小学校で豊橋産農産物についての授業を行いました。

●羽根井小学校（11月12日）

ブロッコリーについての授業を3年生児童84人を対象に行いました。

洋菜部会ブロッコリー部門の川後宏之部門長とJA職員が講師として同校を訪問。はじめにJA職員が市内で栽培されている農畜産物を紹介し、ブロッコリーの播種から収穫までの栽培の流れや出荷からスーパーに並ぶまでの流通の過程を写真を使って説明しました。また、クイズで「ブロッコリーのモコモコとした部分はなに？」という問題があり、「正解はつぼみ。寒さにあたるとアントシアニンによって赤くなる。寒さにより糖を出すので、赤くなった部分は実は甘くておいしい」などと職員は説明し、児童は



ブロッコリーの話をする川後部門長(左)



柿のクイズを出すJA職員

がいつばい。風邪予防にいいのでたくさん食べてほしい」と話しました。また、今年は豊橋で初めて次郎柿が実つてから110周年を迎え、これまでの次郎柿の歴史も紹介しました。

興味深く話を聞きました。当日には「米粉のホワイトシチュー」として豊橋産のブロッコリーを含むたくさんシチューが給食に出されました。

●杉山小学校（11月13日）

杉山小学校では4年生児童27人を対象に次郎柿についての授業を行いました。柿部会の鈴木貴広副会長とJA職員が講師として同校を訪問。JA職員は豊橋の農産物の説明と次郎柿の名前の由来や栽培過程、地産地消の取組み等を紹介しました。さらに、柿の花や柿の種類についてのクイズも行いました。鈴木副会長は柿を栽培するうえで苦労する点などを話し、「柿には美容と健康にいい栄養

学校給食アイデア料理コンテスト

地元食材を使って学校給食の献立考案

豊橋市学校給食協会は10月6日、ライポートとよはし内パルモ2階調理実習室で「令和6年度学校給食アイデア料理コンテスト」を開催しました。

豊橋農業協同組合長賞には、豊橋産の白菜やブロッコリー、玉ねぎなどを使用した岡田彩瑚さん（玉川小6年）の「野菜たっぷりぼかぼかシチュー」が選ばれました。JA豊橋からは伊藤友之組合長が審査員と

して出席。また、調理食材として、トマト、トウガン、ナス、大葉といった農産物を提供しました。今回、市内の小中学校に、豊橋の農畜産物を使った料理を募集したところ、122点の応募があり、その中から書類審査によって選出された5組が実技コンテストに出場し、親子やチームで協力して料理を作り披露しました。



豊橋農業協同組合長賞を受賞した岡田さん

地産地消コンテスト

学生が創作料理やスイーツで競う

豊橋調理製菓専門学校は11月6日、学生が地元特産物を使ったアイデアメニューを発表する「地産地消コンテスト」を開催しました。

「ウズラ卵」の5品。審査員は味や見た目、商品化の可能性などを審査し、114の応募作品の中から12作品を選びました。優秀賞はそれぞれの特産品から一品ずつ選ばれ、トウガンを使った料理では、永坂和一さんの「冬瓜を使ったはちみつレモンケーキ」、ブロッコリーを使った料理では、岡本莉帆さんの「ブロッコリーとパインアップルの生はるまき」が選ばれました。

今年使用する特産物は「トウガン」「ブロッコリー」「しらす」「ちくわ



審査する山口常務と加藤さん(右)

今年使用する特産物は「トウガン」「ブロッコリー」「しらす」「ちくわ



HP Instagram LINE

JA豊橋の旬な情報配信中!!

西郷小学校 柿の収穫体験 採れたての柿を警察官へ贈る

青年部会第六支部は10月31日、西郷小学校を訪れ、全児童を対象に柿の収穫体験を行いました。学校近くの柿園で、部会員が柿の収穫方法を教えたあと、児童は木に実った柿をほさみを使って1つずつ協力して丁寧に収穫していきま

きました。また、今年は豊橋で柿が収穫されてから110周年ということで110番にかけて、3年生児童が地元の警察官へ収穫したばかりの柿を



「おまわりさん、いつもありがとう」

贈りました。贈呈式では代表児童がいつもの地元駐在所の警察官に、感謝の手紙とお礼のメッセージや絵を3年生児童全員で書いた箱に柿を入れて手渡しました。収穫を体験した児童は「お世話をしてきた柿の木に実がなつてうれし。収穫は難しくて大変だったけど、楽しかった」と話しました。

石巻中学校受験生へ合格次郎柿贈呈 合格次郎柿で受験生にエール

柿部会技術改善研究会は10月28日、石巻中学校で「合格次郎柿贈呈式」を行いました。同研究会の鈴木義弘会長が同校を訪問し、3年生123人に合格次郎柿を贈って、これから受験を迎える生徒に志望校合格ができるようエールを送りました。鈴木会長は「柿は滋養強壮に良くビタミンCがたっぷりなので柿を食べ



合格次郎柿を手に笑顔の生徒たち

て健康に受験シーズンを乗り越えてほしい。みなさんの志望校合格を願っている」と激励しました。生徒代表の松井猛留さんは「地域の人が応援してくれることが私たちの励みになる。これを機にそれぞれの受験目標に向かって頑張りたい」とお礼の言葉を述べました。

ジヨイフル杉山でみかわポーク販売促進 地元養豚農家が「みかわポーク」試食販売

JA豊橋は10月26日、ジヨイフル杉山で毎週行っている新鮮野菜を販売する土曜店頭市で、地元生産者が生産しているブランド豚「みかわポーク」や新米の試食販売を行いました。

「みかわポーク」を販売する特設会場には、さまざまな部位の「みかわポーク」を販売。また、みかわポークを



みかわポークを買い求める来店客

使用したハンバーグの試食販売や薫製うずら卵や地元生産者の鶏卵、新米の試食販売も行い多くの人でにぎわいました。地元生産者が生産するみかわポークは新鮮で美味しく、試食を味わった来店客は「これからは、みかわポーク以外の豚肉は食べられないかも」と話し、買い求めています。

牛肉・豚肉大試食会 地元の牛肉・豚肉を食べて知ってもらおう

JA豊橋は11月9日、JAあぐりパーク食彩村で「牛肉・豚肉大試食会」として豊橋産ブランド品の牛肉や豚肉の試食会を開催しました。

特設ブースでは、地元の「みかわ牛」や「黒潮牛」、「みかわポーク」をもつと地元の人に食べて知ってもらおうことを目的にアンケートに答えた方に牛肉や豚肉を振る舞いました。また生産者も店頭



肉を振る舞う生産者(左)

立ち、消費者へPRをしました。さまざまな部位の豊橋産ブランド品の牛肉や豚肉を並べ、販売も行いました。たくさんの方が集まり「おいしい」「やわらかい」など言いながら試食をし、商品を買いました。来場者は「豊橋には、おいしい牛肉や豚肉があることを知り、今後は地元のものを購入したい」と話しました。



秋・冬生産物の飲食店・菓子店×農家マッチング新メニュー発表会 生産者と飲食店・菓子店が新メニューを共同開発

豊橋市は10月28日、複合施設「エムキャンパスフード」で生産者と飲食店・菓子店が共同開発した秋・冬の新生産物メニュー発表会を開催しました。地元農畜産物を使った新メニュー開発に向けて同マッチング会を7月下旬に行い、生産者11軒と飲食店・菓子店等9店がマッチングしたチームでメニュー開発に取り組み、コラボ新メニュー15品が発



新メニューを開発した生産者と飲食店

表されました。発表会では、生産者と飲食店・菓子店が試食を提供しながら味や風味、食感など生産物や料理のこだわりを説明しました。10月29日から、店舗によって提供期間は異なりますが、期間限定でそれぞれの店舗でコラボ新メニューの提供を開始しました。

オープンファームサンアグリマーケット 生産者をつながる、感じる、新鮮な出会い

グリーンセンター磯辺は11月17日、サンアグリフーズで行われた「オープンファームサンアグリマーケット」に出店し、豊橋産の直野菜の販売や野菜の詰め放題イベントを行いました。JA豊橋ブースは、朝から多くの人でにぎわい、豊橋産の新鮮な産直野菜の販売に加えて、タマネギとジャガイモの詰め放題、ニンジン詰め放題、みかんの詰め放題、チューリップの球



多くの人でにぎわうJA豊橋ブース

根詰め放題など来場者は買い物を楽しんでいました。「オープンファーム」とはたくさん生産者が一斉に自分の農場を開放し、普段入れない生産現場に一般消費者が遊びに行けるイベント。新鮮直売、農業者体験などで触れ合い、作り手と買い手が信頼関係を築くことを目的に行っています。

第1回JA豊橋杯ゲートボール大会 記念品に豊橋産農畜産物を贈る

JA豊橋は11月6日、高師緑地公園ゲートボール場で初開催となる「第1回JA豊橋杯ゲートボール大会」を開催しました。9チーム約50人が参加し、競技を楽しみました。結果は玉川チームが見事優勝しました。



優勝した玉川チーム

大会の記念品には、鶏卵、ウズラ卵、旬な柿などの果物詰め合わせを用いた。意し参加者に豊橋産農畜産物をPRしました。優勝した玉川チームをはじめ上位5チームに、伊藤組合長から農畜産物の記念品が贈られました。伊藤友之組合長は「地域の方に喜んでもらうJAであり続けるために、いろいろな企画を実施していく」と話しました。

次郎柿初結実から110年 地域の貴重財産を大切にしていこう

柿部会技術改善研究会は、豊橋市で初めて次郎柿が収穫されて110周年を迎える今年、柿部会員に対して古木調査を行いました。大正期に植えられ、今でも収穫できる古木が3軒の農家から計30本見つかりました。先人たちに植えられた古木は、病虫害や戦禍、数々の自然災害にも耐え、多くの実りをもたらしてきた一方、高齢化や後継者不足から、毎年多くの木が伐採され、年々古木が姿を消しています。往時を知る生産者が年々減



園主の加藤さんと古木をみる鈴木会長(右)

る中、地域の歴史や貴重な財産を記録し残しておくことで、古木の存在を広く地域や子どもたちに伝えていくことが目的。3軒うち1軒の加藤泰樹さんの柿園には、曾祖父の古太郎さんが大正4年ごろ、植えたといわれる19本の古木が、今年もたわに実をつけました。研究会の鈴木義弘会長は「想像していたより少ない印象だったが、地域で栽培を始めたきっかけや根付いたきっかけなど知ることができた」と話しました。



令和6年12月号みのり折込のアンケートクイズに多数のご応募ありがとうございます。

1月4日（神田新田SSは1月1日に掲示）に店頭にて当選者番号を掲示しています。

※当選者番号控をご持参の上ご来店ください。お待ちしております。

いなみSS 神野新田SS 石巻SS **毎週 金土日**

給油で**スロット回転!**

いなみSS・石巻SSは10ℓ以上の給油で

ガソリン 軽油 **最大 5円/ℓ引き**

いなみSS 神野新田SS 石巻SS

毎週 水 土

ガソリン 軽油 **3円/ℓ引き**

野依SS 豊南SS 大村SS

月曜限定 JA-SS **全SS**

メンバーズカード

ガソリン 軽油 **LINE と重なる日は!**

2円/ℓ引き **合計 5円/ℓ引き**

※上記価格値引きはLINE友達の方に限ります

LINE 1/10(金)~24(金)

友だち限定特典

ガソリン 軽油 **3円/ℓ引き**

いなみSS 神野新田SS 石巻SS

「タイヤの性能向上と環境の為に!」

チツ素ガス充填

1年間有効 **タイヤチツ素ガス充填**

フリーパス 3,300円

給油のついでに充填できるからラクラク!
豊橋エリア(いなみSS、神野新田SS、野依SS)なら「窒素ガス充填タグ」のご提示で充填可能です。

いなみSS 神野新田SS 野依SS

JA 豊橋様 **コラボ企画**

ガス展示会

1/25(土) 冬の経済感謝祭(石巻第六事業所)

ご来場特典① **ガソリン 軽油 5円/ℓ引き**
当日の追加でもOK!

ご来場特典② **お子様にガチャガチャ**

LINE 友だちの方に進呈!
QR 値引き券を当日お渡しします

タイヤお買い得価格で その場で交換できます

詳細(対象期間)は各SSスタッフへご相談ください。(QR値引きの重複利用はできません)

Jセルフ いなみSS

いなみSS 豊橋市 小島町小舟111
☎0532-21-1137

LINE QRコード

Jセルフ 神野新田SS

神野新田SS 豊橋市 神野新田町口ノ割80
☎0532-34-0721

LINE QRコード

セミセルフ 豊南SS

豊南SS 豊橋市 西赤沢町字堂田391-1
☎0532-23-2000

Jセルフ 石巻SS

石巻SS 豊橋市 石巻本町字中田48-1
☎0532-87-0018

LINE QRコード

フルサービス 野依SS

野依SS 豊橋市 野依町字花ノ木126-1
☎0532-25-2728

LINE QRコード

セミセルフ 大村SS

大村SS 豊橋市 大村町字仲田41-2
☎0532-55-8571

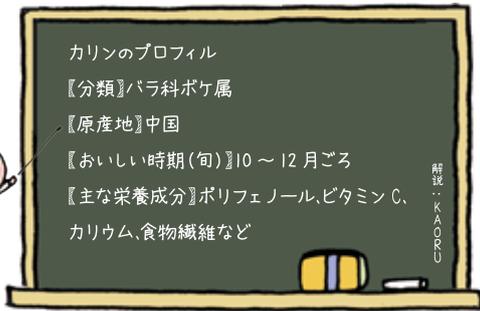


野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子



カリンのプロフィール

【分類】バラ科ボケ属

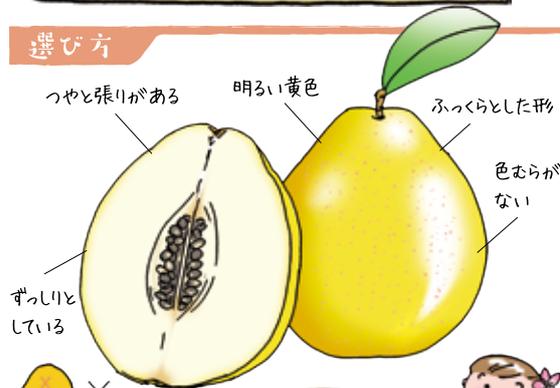
【原産地】中国

【おいしい時期(旬)】10～12月ごろ

【主な栄養成分】ポリフェノール、ビタミンC、カリウム、食物繊維など

解説：KAORU

選び方



つやと張りがある

明るい黄色

ふっくらとした形

色むらが
ない

ずっしり
している



- 傷がある
- 穴が開いている→虫食いかも……

フルーティーな香りは熟している証拠

保存方法

比較の日持ちする



黄色く熟し、少しべたつきを感じたら早めに使い切ろう

完熟
常温・冷蔵保存
新聞紙で包みポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室や冷暗所で保存

長期保存
スライスして蜂蜜漬け、果実酒、シロップ漬けなどに

追熟(黄緑色が残っている)
常温保存

新聞紙などで包んで風通しの良い場所で常温保存
数日～2週間ほどで黄色が濃くなる

カリンのいろいろ

安心の国産

山形県、千葉県、神奈川県、山梨県、長野県、奈良県、和歌山県、香川県、愛媛県など

カリンによく似た果実「マルメロ」

表面に産毛が生えている→マルメロ

カリンは皮がつるつる

果肉を食べるジャムはマルメロで作ったもの



カリン

冬の健康をサポートする芳香豊かな果実

カリンのチカラ

古くから健康に良い果実として親しまれてきた

ポリフェノール

細菌やウイルスによる喉の炎症を鎮める働き

カリウム

高血圧予防やむくみ解消に

ビタミンC

免疫カアップ
風邪予防や疲労回復に
美肌効果にも期待

食物繊維

腸内の有害物質を体外へ排出する働き

食べ方・楽しみ方

果肉は食べず、加えてエキスと香りを楽しむ

蜂蜜漬け

カリン 適量
蜂蜜 カリンが浸るくらい



1～3か月漬けたらだけ!

1、2か月くらいで実を取り出す
冷蔵庫、または冷暗所で保管
時々瓶を揺すって全体にエキスが回るように



パンやヨーグルト、パンケーキ、クラッカーにパイやクッキーなどお菓子作りに

カリン酒

カリン 500g
氷砂糖 100g
ホワイトリカー 900ml

半年～1年程度漬けたら

半年ほどで飲める
半年くらいで実を取り出し1年ほど置くとよりまろやかに



注意

種は毒性があるので食べないように!
加熱・アルコール漬け・加糖加工などで毒性は分解される

カリンのじみツ

歴史

古くから薬用や観賞用などに平安時代日本に渡来

中国の書物

『本草綱目』

生薬「榲桲(かりん)」

酔いさましやたんの除去に効果があると記されている



花言葉

「豊麗」

春に淡いピンク色の美しい花を豊かに咲かせることから



豚角煮

とっておき旬のレシピ

ポイント

調味料の代わりに、すき焼きのたれを加えると味が染み込みやすく、つや良く仕上がります。圧力鍋を使うと30分くらいで軟らかく仕上がります。

材料 4人分

豚バラ肉(塊)	1kg	ニンジン	1本
ショウガ(薄切り)	4、5枚	みりん	大さじ4
ネギ(青い部分)	1本分	しょうゆ	大さじ3
酒	400ml	砂糖	大さじ3
ダイコン	200g	ゆで卵(半熟)	4個

作り方

- ①豚バラ肉は沸騰した湯に入れて、さっとゆでこぼす。
- ②鍋に湯を沸かし①の肉、ショウガ、ネギを入れて、1時間ゆでる(このとき、湯が減ったら肉が漬かるくらいに湯を足しながらゆでる)。火を止めて、ひと晩冷ます。
- ③②の鍋に浮いた脂を取り除き、肉を取り出し一口大に切る。ゆで汁は取っておく。
- ④鍋に一口大に切った肉を入れて、酒を加えて強火で火にかけ

る。アルコールが飛んだらゆで汁を加え、肉が漬かるようにして火にかける。1時間煮たら火を止めて冷ます。

- ⑤ダイコンは2cm厚さの半月切り、ニンジンは1cm厚さの輪切りにする。
- ⑥④の鍋の脂を取り除き、⑤とみりん、しょうゆ、砂糖を加えて煮る。沸騰したら、弱火にして約30分煮含める。
- ⑦最後にゆで卵を加えて煮含める。



京風雑煮

丸餅と白みそ仕立ての優しいおいしさ

材料 4人分

だし	600ml	白みそ	200g
※水1Lに対し、昆布5g、かつお節8g		丸餅	4個
サトイモ	4個	糸がつお	適宜
ダイコン	4cm		

作り方

- ①だしを作る。水に昆布を入れて3時間置く。その後火にかけ沸く前に昆布を取り出し、かつお節を入れて沸騰直前に火を止め30秒置く。これを布巾でこし、絞らずにそのまま水が切れるまで置く。
- ②サトイモは亀甲形になるようにむき、5mm厚さに切る。ダイコンは5mm厚さのいちよう切りにし、それぞれ米の研ぎ汁でゆでる。軟らかくなったら、水で洗う。
- ③白みそを鍋に入れ、火を付けずに①のだしを加えて溶く。丸餅を入れて中火で5分煮て、火を止めて5分蒸らし、おわんに盛る。
- ④鍋に②のサトイモ、ダイコンを入れて温め、おわんに盛り、糸がつおをのせる。



松風焼き

2度びきのひき肉を使って作る、おせちの定番

材料 6人分

鶏ひき肉(2度びき)	400g	B	
A		酒	大さじ3
おろしショウガ	5g	しょうゆ	小さじ2
しょうゆ	大さじ1	片栗粉	小さじ1/4
塩	小さじ1/4	砂糖	大さじ1
卵	1/2個	ケシの実	少々
砂糖	小さじ1		
小麦粉	大さじ1		

作り方

- ①ボウルに鶏ひき肉とAを入れてよく混ぜ合わせる。
- ②①をクッキングシートに1.5cm厚さの四角になるよう広げ、フライパンで両面を焼く。
- ③Bを混ぜ、鍋に入れて火にかけ、とろみがついたら②に塗り、ケシの実を振りかける。
- ④③を扇形に切って、鉄扇串に刺す。

女性部会だより

No.331

令和6年年末号

JA豊橋女性部会

問合せ・お申込み
☎25-9225

運動教室《ストレッチ&筋トレ》

9月30日、本店で開催し16人が参加しました。ストレッチや筋トレの効果・方法を学ぶことを目的として、7種類のストレッチ、スクワットなどの軽い筋肉トレーニングをしました。レクリエーションでは2グループに分かれて椅子に座ったまま新聞で作った輪を足で隣の人に渡すゲームを行い、最後は、音楽に合わせてタオルを使ったストレッチで体をほぐしました。軽度の運動で楽しく汗をかき、リフレッシュできました。



陶芸教室

10月7日、「やきもの工房杉浦」で開催し11人が参加しました。各自、マグカップ、植木鉢、花瓶、箸置きなどを作りました。粘土で底を作り、側面をつけていきます。みなさん真剣に作業され、素敵な作品が出来ました。1カ月後の焼き上がりを待ち、作品を受け取りました。



ハンドメイド教室（つまみ細工）

10月8日、本店研修棟にてつまみ細工で「もみじの壁飾り」を作りました。もみじの葉は赤、橙、黄緑のちりめんの生地を使って剣つまみを作り台紙の上で組み立てながら貼っていきました。飾りのパールや茎、飾り紐を貼りフォトフレームに入れて完成です。かなり時間はかかりましたが、素敵な秋の作品ができました。



第68回ええじゃないか豊橋まつり（総おどり）

10月19日、総おどりに参加しました。当日は雨が降ってしまいましたが、駅前大通りでJA豊橋女性部会のプラカード・旗を先頭に、女性部会員・職員約90人が踊りました。曲は〈豊橋音頭〉〈新・豊橋とんとん唄〉〈マツケンのおえじゃないかⅡ〉〈新・鬼まつり〉の4曲。松平健さん本人が登場し参加者はビックリ！1時間30分踊りきりました。



女性部会親睦旅行

10月29日、日帰り親睦旅行を開催し、59名が参加しました。滋賀県の彦根キャッスルリゾートで「近江牛鍋と湖国の味覚弁当」を堪能し、ラコリーナ近江八幡で焼き立ての生バームクーヘンを食べたりお土産を購入して楽しみました。参加者の方から「バームクーヘンがふわふわで美味しかった」と喜びの声を聞くことができました。



健康料理教室

11月6・7日に、研修棟調理実習室と石巻構造改善センターで健康料理教室を開催しました。JA厚生連管理栄養士の指導で、減塩洋風お洒落なワンプレートおせちをテーマに【キャラメルナッツの田作り】【蓮根と数の子のわさびマヨ和え】【鮭の昆布巻き】【ガーリックシュリンプ】【レンジでミニ煮しめ】【2色の芋きんとん】【オープンで伊達巻】を作りました。



ペットボトルキャップ寄付

10月31日、皆さまから寄付をいただいたペットボトルキャップを市民活動プラザへ届けました。重量はなんと約267kg。令和4年から始めた寄付は今回で5回目となり、合計741.5kgになりました。寄付したキャップはリサイクル資源として売却されその収益が寄付となりワクチンが購入され、ワクチンを必要とする世界の子どもたちへワクチン接種されます。ペットボトルキャップ2kgで1人分のワクチンと交換できます。寄付のキャップは、きれいに洗って乾かした物を最寄りの支店または組合員課までご持参ください。今後ご協力よろしくお願いします。



東三河フードバンクへの寄付

11月8日、前日に各事業所へ届けられた食品164品を収集し東三河フードバンクへ寄付しました。青果はミニトマト4.5kg、トマト14kg、チンゲン菜5.1kg、小松菜1.9kg、干し芋、柿24kg、精米41kgでした。市内の子ども食堂、児童養護施設、母子生活支援施設、必要とする個人家庭に配布されます。次回の持ち込み日は2月6日(木)各事業所で回収を受付します。ご協力よろしくお願いします。



※女性部だよりでの案内は、親子料理教室と健康診断募集を除き女性部会員限定の募集となっております。女性部会へのご加入は最寄りの支店で手続きを行ってください。(年会費500円、印鑑が必要です)

スマイル Smile

豊橋市石巻本町
伊藤 鈴菜さん(21歳)

鈴菜さんは、今年度から事務機器などを取り扱う会社に就職し、営業職として働いています。「テレアポが一番大変ですが、話を聞いてくれた時やお客様が抱えている問題が解決された時に、私の電話がきっかけになれたとうれしく思います」と話します。

休日には、地元の友達と遊ぶことが多いと言う鈴菜さん。「ご飯を一緒に食べて近況報告をしたり、買い物によく行きますね。デイズニーへ行った時、旅行にも出かけます。夏に福井県に遊びに行った時、恐竜博物館に行ったのですが、迫力があってとても感動しました。年始には、神戸観光に行くので楽しみです。北海道や沖縄は行ったことがないです。



撮影場所：ココラフロント

「努力を惜しまない」

で行ってみたいし、京都も行ってみたい」と楽しそうです。趣味は映画鑑賞だそうです。「最近ハリウッドスターシリーズをもう一度全シリーズ見ました。デイズニー映画も好きです」と鈴菜さん。最近熱中していることは、ネイルだそうです。「道具をそろえて、ジェルネイルを楽しんでいるのですが、はまりすぎて最近、専門学校へ通って資格を取りたいと思うようになりました」と夢を膨らませる鈴菜さん。

そんな鈴菜さんの尊敬する人は二人いるそうです。「まずは、お母さんです。何を言っても受け止めてくれて怒ったところを見たことがない。私もお母さんのような器の大きい人になりたい。もう一人は、会社の上司です。知識をたくさん持って、相手の懐に入るパワー、スキルがすごくて、私も早く上司のようになりたい。忙しくても相談に乗ってくれて、的確なアドバイスをくれるので、憧れます。私も上司のように、目的を明確に持ち、努力を積み、何ごとも諦めず続けていき、もっと上を目指していきたい」と意欲満々の鈴菜さんです。

期待のホープインタビュー NO.14

職員file

中央支店
近藤 舞

窓口でお待ちしています!



入組して何年目?

4年目です。

担当業務は?

支店窓口でスマイルサポーターとして主に自動車共済の担当をしています。

仕事をするうえで一番気をつけていることは?

お客様の話やお困り事などを細かく聞いて正確にニーズを把握することです。

趣味は?

音楽を聴くことです。主に洋楽を聴くことが多いです。

今後の目標は?

業務を通じて、いろいろな経験を積んで、みなさんに信頼される職員になれるよう頑張ります。

組合員さんへメッセージ

自分の培ってきた経験を活かし、みなさんに貢献出来ればと思います。中央支店にお越しの際はぜひお声がけください。



所属長からのコメント

いつも明るく丁寧な対応で接客しています。今後もさらに知識の習得を目指し、しっかりお客様のニーズに合った提案をして、信頼される職員になることを期待します。

営農情報(水稲)

土づくりを実施し、次作の準備をしましょう。

土づくり

1. 稲ワラすき込み

土づくりとして稲ワラのすき込みを行いましょ。すき込みを行うことで、稲ワラの腐熟が促進され、次作のガス沸きの被害軽減や、浮きワラの被害軽減ができます。しかし、気温が低い時期では、腐熟速度が遅くなり、腐熟に時間が必要になります。すき込みが遅いと、次作までに腐熟が間に合わないため早め実施しましょ。また、腐熟促進資材として、「石灰窒素」(20kg/10a)を散布して、すき込むと腐熟効果がさらに高まります。しかし、次作に肥料が残ることがありますので、次作の元肥量には注意が必要です。また、土中に潜ったジャンボタニシを寒気にさらすことができ、殺貝効果も期待できます。

2. 土壤改良資材散布

土壤改良資材「農力アッププラス」(60kg/10a)を散布し耕起しましょ。農力アッププラスは、水稲の生育に欠かせないケイ酸や鉄分など様々な成分を含みます。ケイ酸は、根張りを良くし、葉や茎を丈夫にしますので、倒伏防止や病害虫被害の軽減が図れます。鉄分は、土壤から発生する有毒ガスと結合し、無害化して秋落ちを防止できます。

※ご不明な点がございましたら、最寄りの事業所まで問い合わせください。

営農部 指導推進課 ☎0532-25-3552

事件・事故 緊急事案は110番 ～警察の相談ダイヤル #9110～

豊橋警察署だより

110番通報のしくみ

愛知県内から110番通報をすると、名古屋市にある「愛知県警察本部通信指令室」というところにつながります。



事件ですか?事故ですか?



通報を受けた通信指令室は通報者から内容を聞き、その情報をもとに、管轄の警察署に指令します。

〇〇町地内において事件発生!現場へ急行せよ!



指令を受けた警察署は、パトカー・交番・駐在所等の警察官に指令します。

あなたの待つ現場へ向かいます!!



110番ってどんな時にかけるの?

110番は「早く犯人を捕まえるための電話」「皆さんの命を守る電話」です。

次のような場合は迷わず110番通報してください。

- 交通事故にあった! または目撃した!
- ドロボウに入られた! または目撃した!
- 指名手配犯によく似た人を見かけた!
- 不審な人が家の中をのぞいている!
- 怪しい人に付きまといられている...など

事件解決のキーワードは「素早い通報」になります!



110番映像通報システム

110番通報者がスマートフォンで現場の映像や画像を通信指令室に配信することが出来るシステムです。通信指令室が必要だと判断したときに、110番通報者に依頼をしますので、ご協力お願いいたします。

(著作権の放棄や通信料のご負担などに同意していただく必要があります)

愛知県警察からのおねがい

令和6年愛知県警察では、平均すると1日に約1,750件の110番通報を受けましたが、そのうちの2割以上が相談や問い合わせなど、緊急性のない通報であり、緊急の事件や事故への対応が遅れる原因となります。

110番は緊急時の通報電話です! 緊急性のない要望・相談・問い合わせは#9110 または最寄りの警察署へおかけください



豊橋市内で自転車盗が多発しています!

令和6年中豊橋市内では自転車盗が多く発生し、盗まれた自転車の約75%が無施錠でした。

警察官・警察職員採用試験のお知らせ

愛知県警察では、正義の心を持った若い力を求めています。

農業者セミナー



受講料
無料

農家のみなさまへ

令和6年度 農家支援プロジェクト

「夢を実現する事業計画の作り方」

〈講師〉 キャリアデザイン総合研究所 代表
愛知県農業経営・就農支援センター 専門家
中小企業診断士 キャリアコンサルタント

佐々木 史光 氏



適正な事業計画であなたの農業経営は変わる!

セミナー開催日程

令和7年 2月18日(火) 14:00~16:45(受付13:30~)

場所 豊橋農業協同組合 本店 1階 第1研修室

対象者 JA豊橋の組合員及びその家族

申込み 右記の参加申込QRコード、または最寄りの事業所、支店まで
お申込みください

問合せ 企画課または営農企画課までお問合せください

企画課: 0532-25-6363

営農企画課: 0532-25-4372



参加申込QRコード
(LINE)

----- 切り取り線 -----

令和6年度 農業者セミナー参加申込書

氏名		電話番号	()
住所	〒		



※ご記入いただいた情報は、今回のセミナー以外では使用いたしません

〆切: 令和7年1月31日(金)まで

重油配達注文について

JA重油のご注文は 配送日の2営業日前まで をお願いします。

▼▼ JA重油のご注文はこちらからお願いします。▼▼

スマートフォン・携帯電話からは

QRコードから
簡単にアクセス
できます。



JAあいち重油発注 **検索**

で検索してください。

URL <https://groupnet.ja-aichi.or.jp/nj/njkh001r01.asp>

※QRコードは株デンソーウェブの登録商標です。 ※携帯電話は、インターネット接続可能な機種からのみご利用できます。

お問合せ／JA豊橋 営農資材課 ☎0532-25-7165(重油)

定額減税に係る 令和6年分確定申告について

たちばな会計事務所より講師として税理士を招いて、定額減税に係る確定申告について、令和6年分確定申告の注意点、変更点等を説明します。



日時

令和7年1月15日(水)

午前・午後の2回(10時・14時) 事前予約制

※午前・午後ともに同じ内容となります(1時間～1時間半の予定)。

※午前・午後ともに定員(40名)になり次第予約受付終了となります。

場所

JA豊橋 本館1階(第1～第4研修室)

受付開始日

12月24日(火)より

予約受付先

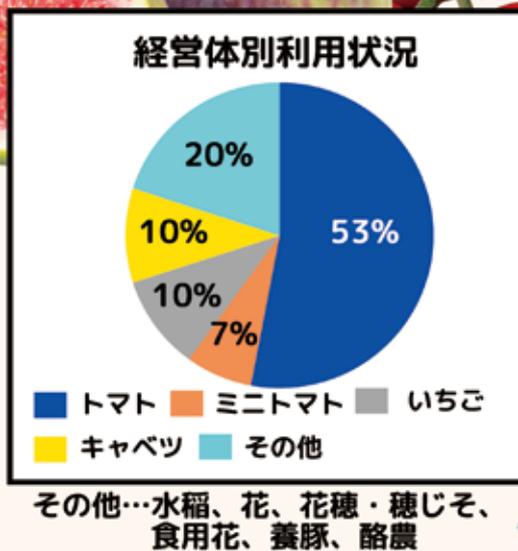
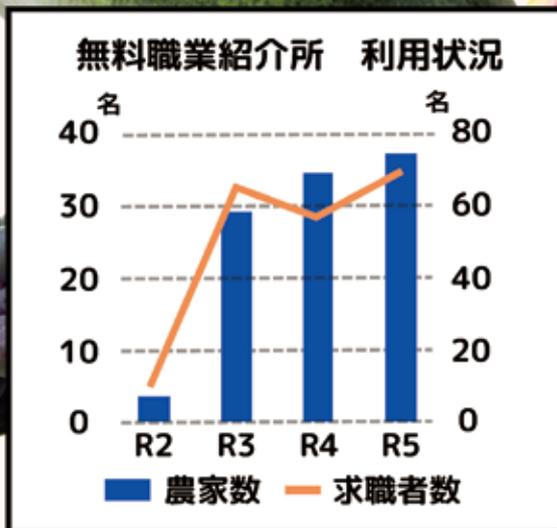
資産相談課 ☎0532-25-7055 (8時30分～17時30分)

※上記番号が繋がらない場合は、☎0532-25-9537

労働力不足の解消支援

長期雇用者向け

無料職業紹介所にご相談しませんか？



暖候期の収穫・管理作業など、労働力不足が心配される方はお早めにご相談ください
 ※現在の応募詳細はJAグループ愛知「農業求人サイト」で確認できます

農家で働いてみませんか？

未経験者
歓迎

労災保険
加入



求人情報はJAグループ愛知「農業求人サイト」に掲載！

応募はこちら！



お問合せ

JA豊橋 営農企画課（無料職業紹介所）
 ☎ 0532-25-4372/FAX 0532-25-6220

JAグループ愛知の選べるカタログギフト 「2025 味のトラベル」

全国四季折々の商品を皆様のご家庭へお届けします



お申込み受付中!!

- お届け期間:令和7年4月~令和8年3月
- 初回申込締切:令和7年2月7日(金)まで
- 単月でもお申込みいただけます
- 毎月のお申込みは前月20日まで
- お支払いは当JA口座より引き落としとなります
- カタログは当JA支店窓口にも設置してあります

「2025 味のトラベル」では、3つの特集ページを新設!

- 地産地消特集
愛知県のJA特産品や地域の素材を使用した特産品をご紹介します。
- カジュアルギフト特集
大切なご家族様へ日頃の感謝を込めたギフトとしてご利用ください。
- 家族団らん特集
ご家族が集まって食卓を囲む日にご利用ください。

〈お問合せ・お申込み先〉 JA豊橋 生活燃料課 TEL 0532-25-0023 FAX 0532-25-4738

生前整理・遺品整理はお任せください!



家族との絆を大切に、心を込めた生前整理・遺品整理

生前整理

- ・高齢者住宅へ入所することになった
- ・入院前に身の回りを整理しておきたい

倉庫・蔵の片付け

- ・使わなくなった農具を整理したい
- ・重たくて動かない、処分方法がわからない

遺品整理

- ・何から手を付ければ良いのかわからない
- ・遠方に住んでおり時間が確保できない

空き家・実家の片付け

- ・親が他界し実家そのままになっている
- ・遠方に住んでおり管理ができない

お問い合わせ

☎0532-25-0023

生活燃料課まで



お便りコーナー
まちがいがしと
共に投稿待って
います。

●浜松市……………女性 MK

特集の「これからの農業のカタチ」で農業従事者の年齢構成を棒グラフで見ると、高齢化が顕著で驚きました。70歳以上は本来、余生をゆとりく生きるイメージがあるのですが、高齢農業従事者に頼ってしまっていて頭が下がっていると思います。これからの農業や暮らしを自分事として捉え、協力できることを取り組みたいです。

☆そうですね。食料の選択や食料供給について理解を深めることで、いままでの経験にとらわれず食品を選んだり、地球環境問題を自分事と捉え、少々値段が高くても環境配慮型の商品を選ぶ習慣をつけることも大切ですね。

●岡崎市……………男性 HK

食卓を彩る旬のレシピで紹介されていたリンコンご飯がおいしかったです。旬のものを食べると元気が出ますね。

☆リンコンはシャキシャキとした食感でおいしいですね。鶏ガラだしで中華風にもアレンジできます。ぜひこちらも作って食べてみてください。感想お待ちしております。

●神奈川県……………女性 T

「農に生きる」で豊橋の次郎柿が初めて収穫させてから110年を迎える事を知りました。また、柿の木は大切に育てていけば、100年以上実がなる事など興味深く読みました。100年以上も実をつける木の柿を食べてみたいくなりました。

☆私も、味が気になって生産者の方に聞いたことがあります。味は変わらないういですよ。ずっと甘い柿が実るなんて感動でした。生産者みなさんの努力の賜物ですね。

●細谷町……………女性 HT

女性部がフードドライブの活動をしていると初めて知りました。今の世の中、景気が良くないですが、食品は集まるのでしょうか？

☆女性部だよりも紹介していますが、精米41キロ、柿24キロ、トウモロコシ、ミニトマト、45キロ、トマト14キロ、チンゲン菜5.1キロ、小松菜1.9キロと干し芋や調味料などの食品164品が集まりました。ご家庭で余っている食品がありましたら、ぜひ次回の寄付（令和7年2月6日）で協力をお願いします。

まちがいがし

右のイラストには左のイラストと違う部分があります。間違っている部分を下の枠内の数字で探しましょう。



← 今月の賞品

『豊橋産 旬の農産物』

正解者の中から
抽選でプレゼント!!

※写真はイメージです。

応募方法

■官製ハガキに下記の要領で送ってください。
応募はハガキのみです。(1月8日必着)

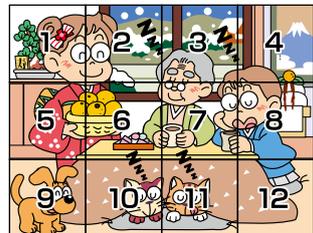
① こたえ(数字)

② JAみのに対する
ご意見ご要望

③ 住所・氏名・年齢電話番号

85 441-8124 豊橋市野依町 字西川5番地
JA豊橋 組合員課広報係 行

※応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。



前回の答え(違っている部分)

1…流れ星がない
4…靴下の模様が違う
7…袋が破れている
8…帽子の先の向きが違う
10…リボンが長い

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

理事会だより

RIJIKAI DAYORI

令和6年11月29日(金)午後1時30分より本店4階大会議室で開きました。

協議事項

- 1) 令和6年度上期監事監査結果について
- 2) 令和6年度下期不良債権処理方針について
- 3) 令和6年度上期ディスクロージャーについて
- 4) 愛知県信用農業協同組合連合会の増資協力要請に対する当組合の対応について(方針)

原案通り承認されました。

JA豊橋
LINE公式アカウント

お友だち募集中!



QRコードを読み込み、お友だち登録をしてください▲

安心メモ

24時間・365日受付

キャッシュカード、ローンカード、通帳、証書、印章を喪失(紛失・盗難)したときは

JA安心コール ☎0120-089-286

自動車事故・365日安心サービス

事故受付とアドバイス、レッカーサービス、ロードサービス

平日8:30~17:00

本店査定課 ☎0532-29-3881

夜間・土曜日・日曜日・祝祭日(365日24時間受付)

JA共済事故受付センター ☎0120-258-931

クミアイプロパン緊急連絡先

生活燃料課(24時間受付) ☎0532-25-3556

配達灯油(配送センター)

8:30~18:00 ☎0532-26-2161

配達定休日/木曜日・日曜日・祝祭日

葬儀施行のお申込み

JA葬祭(24時間受付) ☎0120-131-594

令和7年JA豊橋オリジナルカレンダー



フォトコンテスト採用写真発表

令和7年JA豊橋オリジナルカレンダーに掲載する写真を募集したところ、多くの方からご応募がありました。ありがとうございました。

その中からカレンダー掲載に採用された写真を発表します。

スマートフォンでご覧の方

QRコードを読み取ってください。



パソコンでご覧の方

JA豊橋ホームページからご覧ください。

【キャンペーン】-【イベント・フェスタ他】内の「令和7年JA豊橋オリジナルカレンダー掲載写真を発表!」にあるPDFをダウンロードしてください。

編集後記

「職員file 期待のホープにインタビュー」コーナーで今回出演した近藤さんのお母さんも以前職員で、実は広報誌に出演したことがあります! 1995年7月号広報誌「とよはしほくぶ」職員紹介の「おじゃまします。」コーナーで、入組2年目の初々しいお母さんの姿がありました。



近藤さんにその時と同じポーズをしてもらい、同じアングルで写真を撮影してみました。どうですか? 似ていますかね? ㊟

年末年始の営業案内

部 署	27日金	28日土	29日日	30日月	31日火 大晦日	1日水 元日	2日木	3日金	4日土	5日日	6日月
監 査 室	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○
リスク管理部	リスク管理課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	経営支援課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	審査課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
総合企画部	企画課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	経理課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
総 務 部	総務課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	人事課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	組合員課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
営 農 部	営農販売課	○	出荷対応	×	出荷対応	×	×	×	×	出荷対応	出荷対応
	指導推進課	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○
	営農企画課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	営農資材課	○	半直	×	△(重油)	×	×	×	×	半直	×
	畜産課	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○
	第一事業所	○	日直	×	×	×	×	×	×	日直	日直
	第二事業所	○	日直	×	×	×	×	×	×	日直	日直
	第三事業所	○	日直	×	×	×	×	×	×	日直	日直
	第四事業所	○	日直	×	×	×	×	×	×	日直	日直
	第五事業所	○	半直	×	×	×	×	×	×	半直	日直
第六事業所	○	半直	×	×	×	×	×	×	半直	半直	
経 済 部	産直プラザ二川	○	○	○	○	18時まで	×	×	×	×	○
	JAファーマーズマーケット吉田方店	○	○	○	○	18時まで	×	×	×	×	○
	グリーンセンター磯辺	○	○	○	○	12時まで	×	×	×	×	○
	産直プラザ岩田	○	○	○	○	12時まで	×	×	×	×	○
	ジョイフル杉山	○	○	○	○	×	×	×	×	×	○
	ゆめ彩館	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○
	店舗産直課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	農機課	○	×	×	×	×	×	×	×	日直	日直
	西部農機センター	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○
	生活燃料課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	LPガス	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	自動車課	○	×	×	×	×	×	×	×	×	○
	資産相談課(不動産センター)	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○
金 融 部	信用業務課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	事務指導課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	融資課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	資金運用課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	ローンセンター	○	○	○	○	×	×	×	×	×	○
共 済 部	共済事務課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	査定課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	普及課	○	×	×	○	×	×	×	×	×	○
	自動車共済受付(西支店)	—	○	—	—	—	—	—	○	—	—
支 店	○	×	×	○	×	×	×	×	×	×	
A T M 8:00~21:00 ※アビタ向山のみ 9:00~21:00	各支店ATM	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	磯辺支店福岡店・ 前芝支店大村店・石巻支店北店	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	大津支店杉山店	○	○	×	○	×	×	×	×	○	×
	アビタ向山店	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ピアゴ大清水店	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	あぐりパーク食彩村	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
あいちエネルギー	いなみセルフSS	○	○	○	②	③	×	×	③	③	○
	豊南SS	○	○	×	①	×	×	×	①	×	○
	野依SS	○	○	○	①	①	×	×	①	①	○
	神野新田セルフSS	○	○	○	○	④	⑤	⑤	⑤	④	○
	大村SS	○	○	×	①	×	×	×	①	×	○
	石巻セルフSS	○	○	○	②	②	×	×	②	②	○
	配送センター	○	○	○	×	×	×	×	○	×	○
あぐりパーク食彩村	○	○	○	○	15時閉店	×	×	×	×	○	

JA共済事故受付センター	緊急連絡先	0120-258-931
クミアイプロパン	緊急連絡先	0532-25-3556
営農用重油	緊急連絡先	0532-25-7165 (受付8:30~15:00)
配達灯油(配送センター)	緊急連絡先	0532-26-2161 (受付8:30~18:00)
JA葬祭受付コールセンター		0120-131-594

給油所営業時間	① 8:00~17:00
	② 7:00~19:00 (いなみSSはカーケア対応 8:00~19:00)
	③ 7:00~19:00 (いなみSSはカーケア対応 8:00~17:00)
	④ 24時間営業 (カーケア対応 8:00~17:00)
	⑤ 24時間営業 (給油のみ)