Aichi Chuoh Tsushin

ACT アクト

碧海そだち「好き」を育む

9

2026
vol.366

いい「土」いい「笑顔」
JAあいち中央
https://www.jaac.or.jp/



特集１
「くみポケ」1周年を迎えました!

特集２
大豆の魅力にせまる

皆さまの“いいね!”と登録をお待ちしています

イチジクを収穫する菱田さん　生産者の紹介はこちら

My スタイル Style

次代の担い手



ドローンで、稲の防除作業をします。

イチジクの状態をしっかりと確認しながら、選別します。



菱田賢大（ひしだけんた）さん

安城市池浦町（37歳）

●栽培作物：規模
イチジク：ハウス40アール
米・麦・大豆：約25ヘクタール



車でドライブすることが好きです。時間ができたら山や海へ出かけ、自然を堪能しに行きたいです。

就農のきっかけ

就農前は、会社員や農業高校で講師をしていました。父の管理する農地が増えたことがきっかけで10年前に就農しました。いずれは自分もやることになるだろうと思っていたので、ためらいはなかったです。

大変なこと

イチジクと米・麦・大豆の作業の両立が大変です。特にイチジクの出荷は全て手作業で丁寧に行うため、収穫時期は体力勝負です。しかし手をかけた分、納得できる品質のものが収穫できると嬉しいですし、頑張れます。

今後の目標

イチジクと米・麦・大豆ともに収穫量を増やし、売り上げを伸ばすことが目標です。スマート農業も活用し、効率よく栽培していきたいです。まだ細かい作業など親から教わることがたくさんありますが、将来１人で経営していけるように、力をつけていきたいです。

―イチジク―

ＪＡあいち中央管内は県内で生産量１位（令和７年度実績）の産地です。ハウスイチジクは３月下旬から８月中旬まで、露地イチジクは７月下旬から11月上旬まで出荷しています。



いい「土」いい「笑顔」
JAあいち中央
〒446-8601 安城市御幸本町501番地１

ACT 2026.9 366
あいち中央通信／アクト

編　集／総合企画部 企画課 広報室
TEL 73-5504　FAX 73-5513
https://www.jaac.or.jp/　E-mail info@jaac.or.jp
発行日／2026年９月６日

ACT
Aichi Chuoh Tsushin
366.9

目 次

特集１
2

特集２
6

碧海のいぶき
8

やまけんの日本の佳い食を考える
10

green plaza
12

旬をいただきます
14

年金友の会　短歌・俳句
みんなのひろば
16

イキイキレディース活動ルポ
17

安城更生病院だより
警察署だより
18

information
PRESENT QUIZ
19

次代の担い手 myスタイル
20



インド風スパイスカレー　(P.14)

JAあいち中央と組合員・地域住民がつながる

「くみポケ」1周年を迎えました！

組合員や地域の皆さまに、JAをもっと身近に感じてもらえるサービス「くみポケ」。誕生して1年が経ちました。皆さま、すでにご利用いただいていますでしょうか？この1年で新しい機能も追加され、進化しています。誰でも登録できますので、この機会にぜひ始めてみてください！





Q「くみポケ」とは？

ＬＩＮＥ公式アカウント『ＪＡあいち中央 いい「土」いい「笑顔」』内のデジタルサービスです。「くみポケ」という名前は、ポケットにしまったスマホを通じてＪＡ（農業協同組合（くみあい））とつながり、「くみポケ」をきっかけにつながりを深め、ＪＡの事業や活動への参加を通じて「好き」の気持ちを育んでいただきたいという想いが込められています。「くみポケ」をＪＡと組合員、地域の方々との架け橋として、一緒に地域農業や食農教育、組織活動を盛り上げるために、運用を始めました。

Q「くみポケ」でどんなことができるの？

お知らせ配信

お得なクーポン、おすすめ情報などが配信されます。





※現在は終了している配信です。



イベント予約

まつりや収穫体験、料理教室などのイベントに参加できます！
支店窓口で申し込みいただいていたイベントに、スマホからお申し込みいただけます。「くみポケ」限定のものもあります。

\NEW!/ 産直ポイント

カードからデジタル版となります。産直店舗でお買い物をして、ポイントを貯めましょう！スマホで管理できるので、カード忘れや紛失の心配もいりません。

くみポケ会員証

ご自身の組合員資格区分を確認できます。ＪＡあいち中央の通帳をお持ちの方は、表紙裏に記載されているお客様番号（最初の「０」２つを除く８桁）を入力してください。
※口座番号ではないのでご注意ください。
組合員限定イベントへの参加や特典を受けることができます。

\組合員限定!!/ スタンプカード

イベントに予約して参加するとスタンプが貯まり、引換券や割引券と交換できるようになります。
※くみポケ会員証がゴールドかシルバーの方が対象です。くみポケ会員証からお客様番号を正しくご入力ください。
※イベントによって、スタンプ付与数が異なります。

!組合員限定!!

スタンプカード

イベントに参加してスタンプを集めよう！

くみポケでイベント予約をして、参加するとスタンプが貯まります。
今後、貯まったスタンプで、引換券や割引券などに交換ができるようになります。



「くみポケ」を利用するには、

LINE公式アカウント
JAあいち中央 いい「土」いい「笑顔」をお友だち登録！



1 上記の二次元コードを読み取り、画面の「追加」をタップ！

2 トーク画面の「くみポケ登録はこちら」をタップ！

3 必要事項を入力して「くみポケ」登録完了！

ID検索から友だち追加する方法
LINEアプリのホーム右上の友だち追加マークをタップ。
検索をタップし、LINE ID「@897qdtxg」を入力してください。

ココ！

※ＪＡあいち中央の通帳の表紙裏に記載されているお客様番号（最初の「０」２つを除く８桁）をご入力ください。
※口座番号ではないので、ご注意ください。



産直ポイント

お買い物で貯めたポイントをお得に使おう！

①レジでの値引き

レジ精算時に1ポイント1円で値引きできます。

②ポイント抽選会

ポイントを抽選権利と交換！毎月第３木曜日に、各店舗で開かれています。
※各店舗により、開催内容は異なります。

⚠ ６月30日時点で産直ポイントカード会員の方に左記のハガキを送っています ⚠

9月25日から現行のカードは使用できなくなりますので、デジタル会員証へ移行手続きをお願いします。移行方法が掲載された郵便ハガキをご確認ください。なお、移行手続き後でも、9月24日までは現行のカードをご提示ください。
ハガキが届かない方やお問い合わせは、お近くの本・支店、産直店舗まで。

イベント予約

「くみポケ」でこんなイベントを実施しました！



「くみポケ」限定



人気の安城梨「甘ひびき」の抽選販売



くみポケ会員限定の来場プレゼント





親子農業体験スクール「あおみっ子」の参加者を募集しました。



相談会の予約も！



これからもさまざまなイベントを発信していきます！お楽しみに！

JAあいち中央のイベントに参加してみよう!



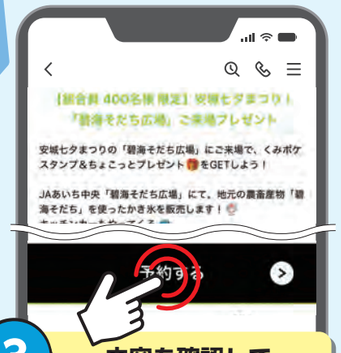
イベント予約には、くみポケ登録が必要だよ。
左ページの「くみポケ」を利用するにはから始めてね！



1 トーク画面の「イベント予約」をタップ！



2 参加したいイベントをタップ！



3 内容を確認して「予約する」をタップ！

4 必要事項を入力して予約完了！

※時期によって内容は異なります。

大豆の魅力にせまる

全国に認められた大豆栽培

当ＪＡ管内で大豆を栽培する鶴田晃康（つるたあきやす）さんが、第54回（令和７年度）全国豆類経営改善共励会にて農産局長賞を受賞されました！



鶴田 晃康さん（安城市赤松町）
栽培品種…フクユタカＡ１号
そらみのり
経営面積…水稲40ヘクタール
麦 26ヘクタール
大豆24ヘクタール

全国豆類経営改善共励会とは？

大豆などの豆類の生産拡大や経営改善、品質向上に取り組む優れた生産者・生産組織を表彰し、その取り組みを全国へ広く発信・普及することを目的として開かれています。

□主催
一般社団法人全国農業協同組合中央会
株式会社日本農業新聞

素晴らしい賞を糧にさらなる高みへ

スマート化と徹底した栽培管理をご評価いただき、素晴らしい賞をいただくことができました。身の引き締まる思いであるとともに、支えてくれた家族、ご協力いただいた多くの関係者の皆様に心より感謝いたします。これを励みに、今後より一層、高品質な大豆栽培に努めていきます。

基本作業の徹底

大豆栽培において最も重要なのは、基本作業の徹底だと考えています。雑草管理、病害虫の防除、排水対策など、一つ一つの工程に手間を惜しみません。天候や生育状況を日々見極め、最適な時期に適した作業を行うことが、確かな品質へとつながります。

地域の水田を守り抜く使命感

「お預かりした土地は最大限に活用し、稲、麦、大豆を栽培していこう」という強い気持ちで、日々土に向き合っています。適切な管理を徹底し、地域の貴重な資源である水田を守り抜くという意識を、これからも持ち続けていきます。

スマート農機の積極的な導入

効率的な大豆栽培を追求するため、大型機械や最新のスマート農業技術の導入など、前向きな投資を惜しみません。これらを活用して作業効率を高め、そこから生まれた時間を他の細かな管理に使うことができます。作業の効率化が、収量と品質の向上につながっています。

実需者と歩む、これからの大豆作り

今後は、さらなる増収と大粒比率の向上に努め、規模が拡大しても良い品質を維持したいです。環境変化に対応した栽培技術の導入や、新品種「そらみのり」の栽培にも力を注ぎます。実需者（実際に大豆を使って商品をつくる食品メーカーなど）の皆様と力を合わせ、多くの方々に地元のおいしい大豆を届けていきたいです。









ＪＡあいち中央営農部会（米・麦・大豆）



管内の約1300ヘクタールで
大豆を栽培しています。
田んぼを米と麦・大豆に分け、
米と麦・大豆をローテーションしながら、
２年３作で栽培しています。



部会が栽培する「フクユタカＡ１号」の特徴

①たんぱく質の含有量が多い
②ほのかな甘みとバランスのとれた味
③豆腐や味噌などの加工食品に適している
④熟した際にサヤ（豆を包んでいる殻）が
弾けにくいため、収穫ロスが少ない
→弾けて豆が落下し、収穫ができなくなってしまうことを防げる品種です。

大豆は栄養満点です！

大豆は「畑の肉」と呼ばれるほど、栄養が豊富です。食物繊維やイソフラボンなど、健康と美容に嬉しい効果をもたらしてくれます。

さまざまな加工食品に大変身！

産直店舗などで購入できます。



碧海のこだわり

消費者が欲しくなるような植物を生産する

木村弘司さん



作物紹介―温室園芸―
愛知県は花き・観葉植物の産出額全国１位を誇る。温暖で日照時間の長い気候を活かした施設栽培が盛んであり、高い技術力で１年を通して多品目・高品質な植物をニーズに合わせて生産している。

消費者のニーズに合ったものを作ることを心がけている

「植物に限らず、興味がないものはタダでも、安くても必要としてもらえない。逆に本当に欲しいものであれば、多少高価なものでも選んでもらえる。消費者が何を求めているのかを敏感にとらえ、消費者が欲しくなるような植物を生産することを心がけている」と話すのは、アンスリウムやフィロデンドロン、アロカシアなどの観葉植物を栽培する刈谷市半城土町の木村弘司さん。

農家の長男として育ち、愛知県立安城農林高等学校、愛知県立農業大学校で農業を学んだ。卒業後は2年間、アメリカで農業研修を受ける予定だったが、国内の花き栽培について知識を身につけるべきだと感じ、豊明市にある花き卸売市場で2年間働いた。その後、22歳で親元就農。約8年前に父から経営を引き継ぎ、現在は母、妻、従業員2人とともに、約40アールのハウスで１００種類以上の観葉植物を栽培している。

木村さんは、朝7時半頃から夕方5時頃まで、出荷に向けた選別や植え込み、鉢の手入れなどに取り組んでいる。かん水は自動で行うが、夏場は日中の高温時を避け、朝や夕方に行うなど、季節に応じて時間帯を調整している。最も多く栽培しているのはアンスリウム。夏場は高温により色が抜けてしまうため、主に3月から6月にかけて出荷している。また、消費者のニーズに応えるため、新たな品種の開発にも励み、オリジナル品種「スキンダプサス・オルモストシルバー」も栽培する。「ハウスと園芸店などでは環境が違うため、出荷後に植物が傷んでしまうことがある。そのため、ハウス内の温度・湿度を調整し、出荷先との環境の差をできる限り小さくしている。生産効率は多少落ちるが、傷みにくいと評価を受けており、高品質につながっていると実感する」と話す。

消費者と直接コミュニケーションをとることを大切にしている

「園芸店のイベントや即売会に積極的に出展し、消費者と直接コミュニケーションをとることを大切にしている。誰が生産したものかわからないより、生産者の顔が見えている方が安心して買ってもらえると思う。その分、プレッシャーはかかるが、育て方のアドバイスをしながら販売し、毎回楽しんでいる」と話す木村さん。

木村さんが副組合長を務めるＪＡあいち中央安城市温室園芸組合では、42人が花苗、鉢花、観葉植物、洋ラン、和物、切り花などの多種多様な花き類を栽培している。それぞれ栽培する品目が異なるため、個々での販売となるが、ＰＲ活動や即売会などでは組織として一丸となり、消費者と直接交流できる活動を行っている。

木村さんは「これからも消費者のニーズにしっかりマッチしたものを生産していく。『木村さんの商品は安心して買える』と言ってもらえるように、日々変化するニーズに対応しつつ、品質の良い観葉植物を生産していきたい」と目標を語った。

■生産者プロフィール
木村弘司さん（44歳）
刈谷市半城土町
休日は家族で買い物に行くことが多い。ショッピングモールなどを巡り、娘がはまっているシール集めを手伝っている。

Various Plants

木村さんが出荷する観葉植物には、このラベルが貼られています。見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。







(上右)これがオドゥブレ。小麦「キタノカオリ」は香りが強く、驚くほどに風味の濃いパンになります。旨い！(上左)小麦生産者の竹内さん(右端)が、キタノカオリの畑の雪を掘ると、緑の芽が雪の下で、春を待っていました！(下)14ヶ月齢の十勝若牛のお肉は、瑞々しくてクセがなく、とても美味しい！ステーキがおすすめです。

やまけんの 何⇒ 佳い食を 考える

文と写真：山本謙治



山本謙治(やまもとけんじ)
農畜産物流通コンサルタント&
農と食のジャーナリスト

農業・畜産分野での商品開発やマーケティングに携わる傍ら、日本全国の佳い食を伝える活動をしている。

第114回

めしにしましょう 十勝GIサンドイッチを創る！

十勝を代表するオドゥブレというパンで創るサンドイッチ

「めしにしましょう 出張食い倒れ編」(小林銅蟲(どうむ)著)というマンガの監修をしているという話を以前しましたね。このプロジェクトで、面白いことが始まりました！

「やまけんさん、十勝をパン王国にしたい。そして、十勝を代表するサンドイッチを創りたいんですよ！」と、キラキラした眼で迫ってくるのは、帯広市を中心に、十勝産小麦だけを使ったパンを販売する満寿屋商店の杉山雅則社長です。じつは十勝地方は日本の小麦生産の4分の1を占める国内最大の産地。昔はうどんなど麺用の中力粉が中心でしたが、近年では「ゆめちから」のようにパン用に向く強力粉品種が栽培されています。ならば、十勝産小麦を使って、十勝ならではの美味しいパンを創ろうということで、満寿屋商店では「オドゥブレ」というパンを生み出しています。オドゥブレとはフランス語で「小麦の水」を意味し、通常よりも水分を含んだモチモチとした食感のパンです。十勝産小麦のなかでも「キタノカオリ」という特別なパン用小麦を使用し、十勝の超軟水を合わせることで、小麦の香りが強く、様々な食材に合わせられるごはんのようなパンができました。

「このオドゥブレを使って、十勝産食材を挟んだサンドイッチを世に出したい！」というのが杉山社長の強い想い。よっしゃ！それならば「めしにしましょう」でおいしいサンドイッチを創ってしまおう、ということになったのです。じゃあ、何を具材に挟もうか!?というのが次なる課題。

地域ブランドを守るGI登録産品を具材にする

みなさんは地理的表示(GI)保護制度をご存じでしょうか。「その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度」ということで、愛知県では八丁味噌、豊橋なんぷとうがん、豊橋花穂が登録されています。もし、他産地や他国が勝手に登録したものを名乗って販売するようなことがあれば、行政が不正として取り締まるというものです。

そう、今回このGIに登録された産品を用いてサンドイッチを創ろうということなのです。

十勝でGI登録されているものは「十勝川西長いも」「十勝ラクレット」「十勝若牛」の3品。十勝では長いも生産が盛んですが、中でも川西地域は生産量2万トン、台湾など海外輸出も積極的に取り組む代表的な産地です。十勝ラクレットとはチーズのこと。十勝は日本有数の酪農地帯でもあるのですが、青草や干し草をたっぷり食べた牛の生乳を原料とし、熟成中の「磨き工程」では十勝川温泉のモール温泉水を用います。これによって、特有の旨味と香りが生まれるのです。十勝若牛は、和牛ではなくホルスタインの去勢牛を育てたお肉。肉牛としてのホルスタインは通常、20ヶ月ほどで出荷するのですが、若牛とあるように14～16ヶ月程度で出荷します。それによって瑞々しく、風味の良い肉質となるのです。

さあ、この3品を使ったら、どんなサンドイッチを創ることができるのか!?ここからは料理漫画家である小林銅蟲先生の出番です。

十勝GI産品巡りをして、悩みます！

ということで、まだ北海道に雪の残る2月に産地を巡るツアーに行ってきたのです。サンドイッチの土台になる小麦「キタノカオリ」は秋まき品種なので、芽を出して冬の間、雪の下でひっそりと力を蓄えているのを確認。JA帯広かわにしでは、1年通じて長いもを選果している巨大な加工施設に圧倒されます。十勝ラクレットは複数のチーズ工房が生産しているのですが、なかでも意欲的に取り組んでいる広内エゾリスの谷チーズ社へ。早朝から生乳の収集を自ら行う寺尾さんが、生乳をチーズにする一連の工程を教えてくれました。そして、圧倒されたのが十勝若牛を育てる株式会社おもて。表さんという方の牧場なのです。その規模なんと3800頭！健康そうなホルスタインの子牛から若牛までが圧巻に育っています。

さあて、これがどんなサンドイッチになるのか、次号をお楽しみに。







(上)まだタップリ雪が残る2月、十勝地方の食材を巡る旅をしました。(下左)JA帯広かわにしでは、先端的な技術で選果場を回していました。丁寧に選り分けられた長いもは高品質でおいしい！(下右)新得町の広内エゾリスの谷チーズ社を訪ねました。寺尾さんは有名な共同学舎出身。うま味が濃く優しい香りのチーズ、わたしは好みです！



野菜類のマグネシウム欠乏対策

西三河農林水産事務所
農業改良普及課
山科裕子

野菜のマグネシウム欠乏は、よく見られる障害の一つです。「苦土」と表記されることもあるマグネシウムは生体内で移動しやすい要素のため、比較的に欠乏が生じやすい要素の一つです。以下のような症状が出ている場合は対策をしましょう。


写真：下位葉の葉脈間黄化（キュウリ）
※写真提供：ＨＰ埼玉の農作物病害虫写真集

マグネシウム欠乏の症状

一般的な症状は、葉脈間の黄化です。葉脈の緑色は残るため、葉が網目状に見えます。野菜の種類によっては葉脈沿いに黄化が始まる場合や、葉縁から黄化する場合があります。

症状は、下葉や古葉、果実が実っている付近の葉から現れ、収穫期に発生しやすくなります（写真）。

マグネシウム欠乏の要因

土壌中のマグネシウム含有量が不足している場合の他に土壌が酸性になるとマグネシウムは土壌に強く結合し、植物が吸収しにくくなるため欠乏が生じます。

また、土壌中のカリウムあるいはカルシウムが過剰になると、マグネシウムの吸収が阻害され、欠乏が生じることがあります。

マグネシウム欠乏への対策

応急的に対策するには「硫酸マグネシウム16％」の３００～５００倍液を１週間おきに２～３回程度、葉がしっとり濡れる程度に葉面散布しましょう。また、土壌診断の結果、マグネシウム含有量が不足している場合は、基肥として「60水マグ」、「くみあい硫マグ」などを土壌診断結果に基づき施用しましょう。次作の対策として、土壌が酸性に傾いている場合は適正域（pH6.0～7.0）に近づくように土壌改良資材を施用しましょう。さらに、カリウムやカルシウムが多量にある場合は、カリウム、カルシウム施肥を控え、塩基バランスが良好になるように施肥を行いましょう。

マグネシウムが含まれる主な土壌改良資材や肥料（基肥・追肥）を下表に示したので、参考にしてください。

表　マグネシウムが含まれる主な園芸用の土壌改良資材・肥料（基肥・追肥）

資材の種類	資材名	保証成分（%）						
		窒　素	リン酸	カ　リ	ホウ素	マグネシウム	マンガン	ｱﾙｶﾘ分
速効性苦土補給肥料	硫酸マグネシウム16%	-	-	-	微量	16	微量	-
土壌改良資材基肥･追肥	くみあい硫マグ	-	-	-	0.08	25	-	-
土壌改良資材基肥	60水マグ（粉）	-	-	-	-	60	-	88.8
土壌改良資材基肥･追肥	スーパーマグ	-	-	-	0.13	33	-	-
土壌改良資材	炭酸苦土石灰	-	-	-	-	15	-	55
土壌改良資材	アズミン苦土石灰	-	-	-	-	15	-	50

クロゲハナアザミウマの対策

西三河農林水産事務所
農業改良普及課
犬伏加恵

キクとアザミウマ類

愛知県はキクの生産が盛んで、西三河農林水産事務所管内でも輪ギク、スプレーギク、小菊など様々なキクが栽培されています。キクにおける一般的なアザミウマ類の害は、葉や花を吸汁して傷がつき、茶色く痕が残り、品質が著しく低下するというものです。近年、キクで特徴的に被害が多い種としてクロゲハナアザミウマが増加しており、特に営利生産の現場では重要な問題となっています。

クロゲハナアザミウマについて

クロゲハナアザミウマの雌成虫の体長は1.2～1.3㎜とアザミウマ類の中でも小さい部類となり、肉眼で確認するのは容易ではありません。実体顕微鏡で確認すると、体色は黄色で胸部背板に黒褐色の斑模様があることが特徴的です（写真１）。２０１１年ごろから鹿児島県や沖縄県のキク産地で主要害虫となり、昨年は愛知県のキク産地でも大きな被害が出ました。

クロゲハナアザミウマの害は、他のアザミウマ類と同様に葉や花を吸汁して傷がつくものですが、葉ではかすり状になるためハダニの害と似ているところが特徴となります（写真２）。

一般的なアザミウマ類対策

アザミウマ類の生育適温での成虫の寿命は20～45日程度であり、短期間で大量発生します。アザミウマ類は、温室など施設内では越冬することが知られており、生育適温になると急速に増殖します。そのため、温室内では農薬散布による防除と、温室外からの飛び込みを防ぐ防虫ネット（目合い0.4㎜以下の赤色ネット、もしくは0.8㎜以下の赤色ネット）が重要となります。

屋外では、周辺の除草を行うとともに、農薬散布は、系統の異なる農薬でローテーションを組んで適切に実施する必要があります。

農薬散布の注意点

クロゲハナアザミウマは、他のアザミウマ類に効果のある農薬でも効きにくい場合があり、表１の農薬を試してみることをお勧めしています。農薬は必ずラベルを確認し、使用基準を遵守してください。また、葉裏に主に寄生するため、よく観察して早期発見に努め、発生が認められた場合は、薬液が葉裏までかかるように丁寧に散布してください。

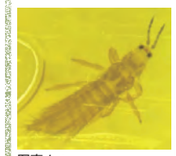

写真１：
クロゲハナアザミウマ(雌)


写真２：
クロゲハナアザミウマによる被害（キクの葉）

表1　「アザミウマ類」に登録のある農薬

農薬名	系統	希釈倍数/使用量	使用液量	使用時期	使用回数	使用方法
オルトラン水和剤	有機リン系	1000～1500倍	100～300L/10a	発生初期	5回以内	※散布
オルトラン粒剤	有機リン系	3～6kg/10a		発生初期	5回以内	※株元散布
トクチオン乳剤	有機リン系	1000倍	100～300L/10a	発生初期	5回以内	散布
スピノエース顆粒水和剤	スピノシン系	5000倍	100～300L/10a	発生初期	2回以内	散布
ディアナSC	スピノシン系	2500～5000倍	100～300L/10a	発生初期	2回以内	散布
アファーム乳剤	マクロライド	1000～2000倍	100～300L/10a	発生初期	5回以内	散布
アグリメック	マクロライド	500倍	100～300L/10a	発生初期	5回以内	散布

※オルトラン水和剤、粒剤は合わせて５回以内



旬をいただきます

料理研究家・栄養士
小瀧由美子先生

YouTube で公開中！

※今月の動画紹介はお休みします。

梨の米粉パウンドケーキ

梨の自然な甘さと、米粉のモチっとした食感を味わえる、
身体に優しいケーキです。

Recipe 432.5kcal

●パウンド型
18×8×高さ8㎝

梨	1個
卵	2個
砂糖	50g
米油	50cc
牛乳	大さじ3
米粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
クルミ(ロースト)	15g
粉糖	少々

Cooking

❶梨はヘタと芯を取り、皮のまま1㎝幅の角切りにする。

❷ボウルに卵を入れて溶きほぐし、砂糖、米油、牛乳の順に加えて混ぜる。

❸別のボウルに米粉、ベーキングパウダーを入れて混ぜ、②に加えて混ぜる。①と砕いたクルミを加えてさらに混ぜ、オーブンシートを敷いたパウンド型に流し入れる。

❹170度に予熱しておいたオーブンで③を40分焼く。焼き始めて10分経過したら、真ん中に切り込みを入れる。

Point▶ 切り込みを入れることで、火の通りが良くなり、見た目も良くなります。Photo02：参照

❺型から抜き、粗熱がとれたら等分に切り分けて器に盛り、粉糖を振る。



Photo02

産直店舗では旬の「碧海そだち」を使った簡単手料理の試食も行っています。ぜひお立ち寄りいただき、旬の野菜本来の味をお楽しみください。

●材料は4人分・表示kcalは1人当りのエネルギー

碧海そだち（へきかい）「好き」を育む

今月の「碧海そだち」



【梨】
食物繊維、カリウムを含みます。
ジャムやコンポートにしても楽しめます。

【レンコン】
ビタミンC、食物繊維、カリウムが豊富です。
きんぴらや、はさみ焼きにどうぞ。

【トマト】
βカロテン、リコピンが豊富です。
煮込んでも、スープにもいいですね。



インド風スパイスカレー

日本のカレーとは少し異なり、さまざまなスパイスを加え、
小麦粉のとろみはつけずに、肉や野菜の旨味を活かしたさらっとしたカレーです。

Recipe 681.8kcal

レンコン	100g
タマネギ	2個
サラダ油	大さじ4
Ⓐチリパウダー	大さじ1強
Ⓐコリアンダー	大さじ1強
Ⓐターメリック	大さじ1強
Ⓐシナモン	大さじ1強
Ⓐナツメグ	大さじ1強
Ⓐパプリカパウダー	大さじ1強
塩	少々
プレーンヨーグルト	200g
ピーナッツ(無塩)	50g
トマト	400g
鶏むねひき肉	100g
豚肉ひき肉	100g
塩	少々
胡椒	少々
トマトケチャップ	大さじ1
水	300cc
塩	小さじ1と½
ご飯	4人分
生ハーブ	少々

Cooking

❶レンコンは皮つきのまま3㎜幅の半月切り、またはイチョウ切りにする。

❷タマネギは1個を粗いみじん切り、1個をみじん切りにする。

❸フライパンにサラダ油大さじ3を引き、Ⓐを入れて弱火でよく炒める。香りが立ったら②の粗いみじん切りのタマネギ、塩を加えて10分程炒める。

❹ミキサーに③とプレーンヨーグルト、薄皮をむいたピーナッツ、トマトを入れ、材料がよく混ざるまでミキサーにかける。

Point▶ ピーナッツを加えると、味にコクがでます。Photo01：参照

❺③の空いたフライパンに残りのサラダ油を足し、鶏むねひき肉と豚肉ひき肉を炒め、塩と胡椒を入れる。さらに①、②のみじん切りをしたタマネギ、トマトケチャップを加える。

❻⑤に④を入れ、水を加えて15〜20分程煮る。その後、塩で味を調える。

❼器にご飯を盛り、⑥を盛り、ハーブを添える。

Photo01

年金友の会 短歌・俳句

【年金友の会賞】

毎夜八時安否確認娘と電話
変化なきこと互いに安堵
後藤　房子（高浜市）

評――
しみじみとした母と娘の情愛がにじみ出ている作品。
一人暮らしの作者であろうか、夜の八時に安否確認の電話をする娘、その電話の音を生きている証のように捉えた親。事実だけを平明なタッチで述べていながら二人の動作や、心情や生活まで見えてくる。作者の幸せな表情まで見えてくる。
何気ない日常におきる出来事を捉えてあたたかい温もりのある作品となった。
夜八時の電話がいつまでも続きますように。

【佳作】

しじみ狩しじみの叫びか矢作川
金銀の日矢鋭く目に刺す
杉浦　秀子（碧南市）

【年金友の会賞】

てっこう（手甲）をはめて出陣草取りじゃ
石橋登代子（碧南市）

評――
〈てっこう〉とひらがなで書かれた原句に、はじめは何の事かなと思いつつ、布や革で作られた、手の甲を覆うもの、夏の猛暑の中だけでなく、農作業の日焼け防止には必需品だと気が付いた。武具にも使われているから、出陣という言葉が、この句の草取りへの意気込みにも通じて来る。
ここ一週間ばかり酷暑の文字が、新聞にテレビに踊っているが、この暑さには、体調を崩さない様にと願っている。

【佳作】

友を見て百寿まで生きるこころざし
看護師の梅雨の晴れ間の優しい笑顔
スースーと妻の寝息の涼夜かな
梅雨明けて枝豆つまみ冷えたビール
一服は完熟枇杷や畑仕事

石橋　幸子（碧南市）
神谷　則子（安城市）
吉田　輝雄（安城市）
坂田　豊（刈谷市）
金原とみ江（碧南市）

「年金友の会 短歌・俳句」では、
ＪＡあいち中央年金友の会会員からの
短歌・俳句の投稿をお待ちしております。

住所・氏名・電話番号・最寄りの支店名を明記のうえ、以下の宛先・Ｅメールアドレスまでご応募ください。締め切りは毎月20日、応募数はお一人３首、５句までとさせていただきます。採用させていただいた方には、ふれあい商品券を進呈します。

みんなのひろば

お便り いつも ありがとう

「みんなのひろば」では、みなさんからの笑える話、写真、絵手紙、短歌、俳句などの投稿を募集しています。住所・氏名・電話番号・最寄りの支店名を明記のうえ、以下宛先までご応募ください。**締め切りは毎月20日です。**作品を採用させていただいた方には、ふれあい商品券を進呈します。応募作品は返却いたしませんのでご了承ください。なお、写真応募は郵送の場合、写真のサイズはＬ～２Ｌサイズまで。Ｅメールの場合、データ容量は２ＭＢ以下を目安とします。写真応募の際は、①タイトル②コメント③撮影日④撮影場所（なるべく詳しく）を記入してください。

■宛先　〒446-8601
ＪＡあいち中央 総合企画部企画課広報室
■Ｅメールでも受け付けています。
Ｅメールアドレス：info@jaac.or.jp



絵手紙
渥美文雄さん
安城市上条町



巨大ナス出現
グローブのような大きなナスを収穫しました。
撮影場所　安城市藤井町
神谷京子さん
安城市藤井町

助け合い活動組織 みのりの会



「みのりの会」は組合員とその家族、地域住民の助け合い活動を通じて、安心して暮らせる心豊かな地域づくりを目的とした組織です。
７月末現在212人が所属。1997年に発足以来、当JA各支店において、ふれあい広場（ミニデイサービス）などの活動をしています。



会員勉強会開催

■開 催 日：令和8年7月14日（火）
■開催場所：生活館２階ホール
■参加者数：72人

「みのりの会」では、会員の知識の共有と健康づくりを目的に、会員勉強会を年に１回開いています。
今年度は、「将来歩けなくなるのでは？不安な今こそ始め時！～ロコモ予防で健康寿命～」をテーマに、JA愛知厚生連の保健師を講師に迎え、勉強会を行いました。“ロコモチェック”や毎日続けられる“ロコトレ”のほか、“さあにぎやかにいただく”を合言葉に、１０種類の食品をバランスよく取り入れる食生活の大切さを学び、いつまでも元気に歩き続けるための健康づくりへの理解を深めました。


“ロコトレ”を学ぶ参加者

会員紹介
みのりの会 会員の声





安城西支店
岡田啓子さん

Q. みのりの会に参加しようと思ったきっかけは何ですか？
A. なんか楽しそうだな～と思ったことがきっかけです。

Q. 活動に参加して感じた魅力を教えてください。
A. 人とのふれあいに年齢は関係ないということです。

Q. 活動に参加して自分自身、どんな変化がありましたか？また、心がけていることは何ですか？
A. 活動に対して前向きになりました。みんなで、楽しむ！

Q. ボランテイア活動に興味のある方に一言お願いします。
A. ぜひ一緒に楽しみましょ～!!

安城西支店では年５回ふれあい広場を開いています。
皆さまのご参加をお待ちしています。

会員募集中！
ボランティアに関心がある方、体験からでもご参加できますので、お近くの支店まで、お問い合わせください。

エコキャップ回収運動

7月エコキャップ回収結果

回収個数	ワクチン
48,289個	56人分

ご協力ありがとうございます。
※エコキャップは各支店で回収しています。

安城更生病院だより

新型栄養失調 ～飽食の時代の栄養不足～

安城更生病院
栄養管理室　栄養士
高野　伸一



新型栄養失調とは、「毎日しっかり食事を摂ることができている（カロリーは足りている）のに、特定の栄養素（ビタミン、ミネラル、たんぱく質）が深刻に不足している状態」のことを指します。

これまでの栄養失調といえば、「十分な食事が摂れず、痩せてしまっている状態」を指していました。しかし現代は、コンビニエンスストアやファストフード店が増えたことで、手軽にエネルギーとなる食事を摂ることができるようになりました。新型栄養失調は、そんな食べ物に不自由しない現代人に増えている、いわば「飽食の時代の栄養不足」と言えます。

なぜ起きる？主な原因

主な原因は「食生活の偏り」です。現代社会では、普通に生活しているだけでこの状態に陥るリスクが潜んでいます。

①食事内容の偏り

コンビニ弁当、カップ麺、丼物など、カロリー過多になりがちな単品メニューや加工品だけで済ませることによる、ビタミン・ミネラルの欠乏。

②過度なダイエット

極端な食事制限や、特定の食品だけを食べるダイエットによる、たんぱく質や鉄分の不足。

③高齢者の食生活の変化。

噛む力や飲み込む力の低下、買い物の負担などから、麺類やお茶漬けなどさっぱりしたものばかり好むようになり、肉や魚の摂取量が減ることによる栄養不足。

その不調、もしかして？

こうした栄養バランスの崩れは、「疲れが取れない」「イライラする」「肌が荒れる」「風邪を引きやすくなる」などの不調につながります。これらの症状が多く当てはまる方は、一度ご自身の食生活を振り返ってみると良いかもしれません。

すぐにできる、2つの改善策

いきなり食生活を完璧に変える必要はありません。まずは「栄養密度」を上げることから始めましょう。

①「茶色い食事」に色をプラス

コンビニ弁当にサラダを付けたり、牛丼やラーメンに卵、ホウレンソウなどをトッピングしたりするなど、茶色い食事に「別の色を添える」ことを意識しましょう。

②食事にもう一品プラス

丼ものなどの単品で終わらせず、小鉢を1つ増やす意識を持ちましょう。冷奴、納豆、トマトスライスなど、調理不要なものでも十分です。

最後に

体調不良の原因が「病気」ではなく、単なる「栄養不足」であれば、毎日の食事で改善が期待できます。お腹を「カロリー」で満たす食事から、体を「栄養」で満たす食事へ、少しずつ変えていきましょう。

愛知県刈谷警察署からのお知らせ

警察署だより

巡回連絡にご協力をお願いします



刈谷警察署
地域課長
南　和良

はじめまして、今年の春に刈谷警察署に着任しました地域課長の南です。どうぞよろしくお願いします。

ところで皆さん、ご自宅に「巡回連絡に来た」と制服を着た警察官が訪ねてきたことはありませんか。

これは、皆さんのご自宅を受け持っている交番の警察官が行っている警察活動の一つです。

巡回連絡とは

巡回連絡とは、制服の警察官が皆さんのご家庭を訪問して、

○身近で起きている犯罪（空き巣などの窃盗事件、特殊詐欺など）の予防方法や発生状況の説明

○ご意見、ご要望、困りごとのお伺い

○皆さんが被害に遭われた場合など、非常時の連絡に役立てるため連絡票の作成

をします。

よくある質問

よくある質問として、

○「巡回連絡に来た」と言っているが、本当に警察官なのか

○連絡票の作成は必要なのか

があります。

このご時世、本物の警察官かどうか疑うのは当然です。警察官が訪問したら、警察手帳の提示を求めたり、警察署に確認の電話をしたりしていただいて結構です。

また連絡票には、非常時の連絡先として勤務先、ご実家などの電話番号を記入しています。

これにより、ご自宅が火災などの被害に遭われたり、留守中に盗難被害に遭われた場合などの連絡手段として役立てております。

この連絡票は、決して他人に見せることはありませんので、ご安心ください。

今後とも、巡回連絡を含めた警察各般の活動について、ご理解とご協力をお願いします。

PRESENT QUIZ

Q ○に当てはまる文字は何でしょう？

大豆は栄養が豊富なことから、何の肉と呼ばれているでしょう？

「　○　の　肉　」

○の中に文字を当てはめてね！

クイズ正解者の中から抽選で４名様に

当JA管内産のお米「コシヒカリ」5kgをプレゼント！



応募方法

①「くみポケ」のイベント予約から応募

手順１：ＬＩＮＥ公式アカウント「ＪＡあいち中央 いい『土』いい『笑顔』」を友だち追加し、「くみポケ会員証」から「くみポケ」登録する。

手順２：「イベント予約」から「ＡＣＴ９月号 PRESENT QUIZ」を選び、必要事項を入力して応募する。

▲「くみポケ」の登録はこちらから

②ホームページから応募

当ＪＡホームページの「イベント・活動報告」からプレゼント＆クイズに進みます。「プレゼントクイズに応募する」から、必要事項を入力してご応募ください。右記二次元コードから直接アクセスすることもできます。

③ＡＣＴ同封の「みんなのこえ」で応募

ＡＣＴ同封の「みんなのこえ」に、クイズの答・住所・氏名・年齢・職業・電話番号・最寄りの支店名・「ＡＣＴ」を読んだ感想を明記のうえ、最寄りの支店へお持ちください。

※当選者の発表は、**商品引換券**の発送をもってかえさせていただきます。
※**商品は下記の引換場所、引換日時での受け渡しとなります。**ご了承のうえ、ご応募ください。

●引換場所　ＪＡあいち中央本店
（安城市御幸本町501番地1）

●引換日時　2026年10月8日(木)、9日(金)／各日9:00～16:00

●締切　2026年9月25日必着

「くみポケ」からの応募の場合は、締切日の17:30まで

■先月号の答え　いちじく

編集後記

表紙に登場してくださった菱田さん。ドライブが好きとのことで、自然のある場所に行きたいと話されていました。そのお話を聞いて、私も自然を堪能することが好きなので、去年の夏は滝を見に行ってマイナスイオンを浴びたり、初めて上高地に行って川の透明度に感動したりしたことを思い出しました。今年は暑さに怯えてまだ行けていないので、この９月号が発行される頃には、夏の思い出が増やせているといいなと思っています。（梨）

生産者の皆さまへ

生産コスト上昇影響緩和対策（肥料購入特別支援）のご案内

支援の概要

■支援対象　当JAで購入（現金・クレジットでの購入は除く）された肥料の対象期間の累計購入額（本体価格）が20,000円以上の生産者
■対象期間　2026年6月1日（月）～2027年5月31日（月）
■対象肥料　営農センターで取り扱う肥料（土壌改良材、培土を含む）
■支援規模　購入費の5%、総額5,000万円以内
■支援金額　1,000円単位（1,000円未満切り捨て）
■支援時期　2027年7月（口座振込予定）
■申請手続き　特に必要ありません（購入データを基に当JAで算出します）
※今回のみの特別支援です。
※国などの支援措置が発動されたときは、本支援を実施しない場合があります。
■お問い合わせ　営農部営農資材課　☎0566-73-4402

農畜産課からお知らせ

令和8年産「コシヒカリ」仮渡金について

JA米：60kg　　単位：円（税込）

品種名	等級	令和8年産（1期）	令和8年産（2期）	令和7年産
コシヒカリ	1等	16,800	14,800	28,500
	2等	16,400	14,400	28,100
	3等	15,300	13,300	27,500

※令和8年産から対象期間（1期・2期）が設けられました。
1期：10月30日（金）まで　2期：11月2日（月）～12月30日（水）まで。
■お問い合わせ　営農部農畜産課　☎0566-73-4406

生産者の皆さまへ

収入保険へ加入しましょう

収入保険はすべての農作物を対象に、農業者の経営努力では避けられない様々なリスクによる収入減少を補償する国が実施する保険制度です。安定した農業経営のためにも「収入保険」への加入をご検討ください。

また、施設園芸農業者の皆さまは、台風や地震等、近年各地で発生している大きな自然災害に備え、災害対策の基本となる園芸施設共済への加入も併せてご検討ください。

ご加入を検討される方は愛知県農業共済組合までお問い合わせください。

「もしも」にそなえる、あなたへのエール。
収入保険

■お申し込み・お問い合わせ
愛知県農業共済組合中部支所　☎0566-45-5613

愛知県農業共済組合
ホームページはこちら
https://www.nosai-aichi.jp/