



JAとのふれあい誌

# のうきょうすすずか

2  
2017 Vol.334



## CONTENTS

2

特集

JA鈴鹿

6次化商品続々登場!!

4

みんなのひろば

■わがやのアイドル ほか

■読者のギャラリー ほか

6

NEWS FLASH

■女性部井田川支部 クリスマスケーキ作り ほか

■農業の今後の見通しについて研修会を開催 ほか

8

農作業ファイル

■春期作業に向けて(茶) ほか

■いざいぎ農業大学 第15期受講生募集のご案内 ほか

10

情報プラザ

■小農機具出張整備会開催のお知らせ ほか

■お伊勢さん菓子博2017 ほか

# JA鈴鹿 6次産業化商品続々登場!!

JA鈴鹿では地産地消の取組として、地元産の米・野菜を使った新商品の開発に積極的に取り組んでいます。これまで、2015年3月「鈴鹿茶ペットボトル」、2016年6月「果菜彩米おかゆ」を発売してきました。2016年12月に新たに「白ねぎ味噌」「フリーズドライ米」を発売しました。今月の特集は新商品をご紹介します！

## 白ねぎ味噌

～野菜にディップ、  
あったかごはんやおかず添えて～

### 商品化の経緯

JA鈴鹿白ネギ部会が生産する白ネギは、安定した出荷と品質の高さが市場の信頼を得ており、2016年に産地指定を受けました。そんな鈴鹿の白ネギをより多くの人に味わってもらおうと商品化しました。

### 美味しさのヒミツ

原材料の白ネギ・大豆・ニンニクは、安全・安心に食べていただけるよう全て鈴鹿産のものを使用しました。

みじん切りにした白ネギに味噌を合わせ、トウガラシ・ニンニクを加えて作りました。白ネギの風味を残し、辛味仕立てにすることで、ご飯のおかずや調味料など幅広い分野でお使いいただけます。



果菜彩特別価格 450円(税込)で販売中

## 白ねぎ味噌 アレンジレシピいろいろ



### 白ねぎ味噌の焼きおにぎり

表面に塗った「白ねぎ味噌」に焼き目がつくまで焼いたおにぎりです。味噌の香ばしい香りが食欲をそそる一品です。



### 白ねぎ味噌田楽

風味豊かな白ねぎ味噌を塗って焼くだけの簡単レシピ。ナス以外に豆腐、こんにゃく、里芋等etc...食材は自由にアレンジできます。



# フリーズドライ米

～非常食やレジャーにぴったり!!～

## 商品化の経緯

「地元のお米をたくさんの人に食べてもらいたい・・・」そんな思いを形にしました。安全・安心に召し上がっていただくため、原材料は管内産コシヒカリにこだわり、栄養素を損なわないフリーズドライ製法を採用しました。

食器要らずの手軽さとコンパクトな作りのため、登山・釣り・キャンプ等のレジャーにはもちろん、災害用非常食など幅広い用途でご利用いただけます。



各種 300円(税込)

## 1. いつでもどこでもお手軽に!

調理方法はとてもカンタン♪  
熱湯を注いで10分でお茶碗一杯分のごはんが完成。(15℃以上の水でも20分で完成)

## 2. 味は選べる2種類!

白ごはんと梅ごはんの2種類を用意しました。お好みに合わせてお求めください!

## 3. 非常食や保存食として!

賞味期限は最長4年(梅ごはんは3年6ヶ月)スプーン付で食器の準備が不要です。

## 召し上がり方



1. お米を袋に入れて、熱湯を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。お湯を多めに入れるとお粥としても召し上がれます。

2. 袋のチャックを閉めて10分程お待ちください。(※15分お待ちいただくとより一層おいしく召し上がれます。)



3. 出来上がり。付属のスプーンをお使いください。なお、開封の際は「やけど」などにご注意ください。

## JA鈴鹿の6次産業化商品への取組み

JA鈴鹿では、地産地消の推進を図る目的に6次産業化商品の開発に積極的に取り組んでいます。現在販売中の「鈴鹿茶ペットボトル」、「果菜彩米おかゆ」、「白ねぎ味噌」、「フリーズドライ米」は、どの商品も「安心」・「安全」と「地元食材」にこだわった商品です。今後も6次産業化商品を第5弾、第6弾と商品開発に取り組んでいきます。

## JA鈴鹿の6次産業化商品は果菜彩各店舗でお買い求めいただけます。

**果菜彩 鈴鹿店**  
【JA鈴鹿本店敷地内】  
☎059-381-0831



**果菜彩 亀山店**  
【JA鈴鹿亀山支店敷地内】  
☎0595-83-1114



**果菜彩 稲生店**  
☎059-380-0831



果菜彩営業時間／9:00～18:00 年中無休(ただし、お盆・年末年始は除きます)





## わがやのアイドル

亀山市安坂山町  
比田 篤志さん・彰子さんの



長女 まりちゃん (5歳)  
次男 夏生(なつき)くん (2歳)

**面** 倒見のいいお姉ちゃんと少し甘えん坊のなつきくん。ふたりとも音楽が大好きで音にあわせて楽器をならしたり、歌ったりしています。

**ご両親から一言** ふたり仲良く、元気に過ごしてね！



生産者の顔が見える安心感!!

### 私が心を込めて 作りました!!

### 旬の野菜をぜひご賞味ください

**J** A 鈴鹿受託者部会の田中さんは、30haの田んぼと30aの畑で農業を営んでいます。1月から3月にかけて、ダイコンの出荷がピークを迎え、収穫作業に追われています。「変形やトウ立ちしないよう、収穫時期を逃さないよう心がけています。やわらかく甘みのあるダイコンなので、おろしやおでん等がおススメです」と話してくれました。

鈴鹿市牧田  
田中芳孝さん

出荷しているもの：  
果菜彩米、ダイコン、切り干しダイコン  
出荷場所：鈴鹿店



## 短歌

元日に墓前へ向かいし合掌の  
心新たに安寧を祈る

渡邊 嘉孝

もう米寿まだまだ米寿これからも  
買物料理に家庭菜園

長太 重策

年の瀬にあれもこれもとも思い立つ  
平生備へ肝心かなめ

前川美代子

元日や家族揃ってお雑煮を  
いただく幸福ありがたきかな

伊藤登美子

空仰ぐ光輝くお日様に  
明るき人生楽しく暮らしたい

曾我 しん

「ちはやふる」アニメのちから若者に  
ブームを起こしカルタが流行る

山本 新城

凍て空に光る星座の名も知らず  
見上げて思う美しきかな

田中 紀雄

年初めお伊勢詣りや人の波  
触れる出合の息白きかな

松本 澄子

## 俳句

雲ふる山に樵の一人おり

北川二三子

暮れてな命の限り蝉しぐれ  
日めくりの残り少なき師走月

加藤 英夫

松の内過ぎる頃には外の国  
空青し静かな日和草紅葉

石川 高子

生命線の如くひび割る鏡餅

石原 好子

美も汚もみんな隠して銀世界  
そここにみどりの帽子ふきのとう

山際 照代

のうぎようすずか4月号より川柳も掲載しますので、  
みなさまどしどし応募ください。

短歌・俳句コーナーの投稿は、最寄りの支店・出張所窓口もしくは  
P11左下の「のうぎようすずか」係まで郵送してください。





## 読者のギャラリー

読者の皆様が管内で撮影した写真を投稿していただいています。管内で撮影した人物、農産物、風景、ペットの写真などお気に入りの写真をご応募ください。



### 『わが家のなかよしニンジンさん』

亀山市小川町 片岡武治さん

- 丹精こめて育てた結果、なんと仲良しこよしのニンジンさんに育ってくれました。



### 『巨大門松』

鈴鹿市小社町

Photographer Mさん

- 某神社の鳥居前にある高さ2メートルを超える大きな門松。立派です。

### 投稿お待ちしております！

撮影した写真を下記の宛先まで送付いただくか、最寄りの支店までお寄せください。本文に①氏名(ペンネーム) ②住所 ③電話番号 ④写真のタイトル ⑤写真の簡単な説明(50字以内)を明記してください。  
※メールの場合、件名を「読者のギャラリー」として写真を貼付し、送信してください。

郵便 〒513-8650  
JA鈴鹿 のうきょうすずか係

メール soumu4@suzuka.jamie.or.jp  
※携帯電話からも送れます。



### 『仲良し日野菜』

鈴鹿市小田町

ばあちゃんさん

- 年末に収穫したら縄を編んだような日野菜がとれました。

○写真はお返しできないのでご了承ください。 ○紙面の都合上、掲載できない場合もございますのでご了承ください。



## 新鮮食材で楽しくクッキング



### 温野菜サラダ・ピーナツソース添え

1食当たり約210kcal



#### ●材料(3人分)

カボチャ	150g
サツマイモ	150g
ニンジン	60g
レンコン	60g
ゴボウ	60g

ピーナツソース	
ピーナツバター	大さじ1.5
蜂蜜	小さじ1
白ワインペネガー	小さじ2
酢	小さじ2
塩	小さじ1/2
みそ	小さじ1/5
練りからし	少々
水	適量

#### ●作り方

- (1)カボチャ・サツマイモ・レンコンは一口大に切る。ニンジン・ゴボウは6~7cmの長さに切る。
- (2)レンコンとゴボウは水にさらしてあくを抜く。
- (3)温めた蒸し鍋に、じっくり熱するほどに甘くなるカボチャとサツマイモを入れて10分蒸し、ニンジン・レンコン・ゴボウを加えて10~15分ほど蒸す(野菜の大きさにより調整)。
- (4)ピーナツソースの材料をよく混ぜ合わせる。ソースの濃度は水を加えながら調整する。
- (5)皿に蒸した野菜を盛り付け、ソースを添える。

★ピーナツの香りが、甘い野菜のおいしさをアップ。蒸し料理はお鍋一つで素材のうま味を引き出す簡単クッキング。蒸し板があると便利です。蒸した後の鍋の中のお湯には野菜のうま味が詰まっていますので、スープやみそ汁に加えましょう。





12/12

▲ 餅をつく部会員

## JA鈴鹿受託者部会 餅を贈り被災地の復興を支援

JA鈴鹿受託者部会とNPO法人「災害ボランティアネットワーク鈴鹿」が12月12日、被災地の復興を支援をしようと、中部育苗施設で390\*の餅をつきました。2011年に起きた東日本大震災の復興支援として始まり、今年で6年目になりました。

東日本大震災の被災地となった宮城県や熊本地震の被災地に餅を届け、現地の人々に振る舞いました。



12/20

▲ 蕎麦打ちをする会員

蕎麦を小分けする会員 ▶

## ふらっとののぼり蕎麦打ち道場 栽培から製麺まで自ら手掛ける

ふらっとほーむののぼりの会員11名が、12月20日、食彩工房味夢～みらい～で自ら栽培、収穫した蕎麦を使って、年越し蕎麦を打ちました。会員は、手水を加えながら生地を練り、約1時間格闘しました。出来上がった蕎麦は、21日に開催した同会の忘年会で振る舞われました。



12/13

◀ 真剣な表情でデコレーションする会員

## 女性部井田川支部 クリスマスケーキ作り

JA鈴鹿女性部井田川支部は12月13日、食彩工房味夢～みらい～でクリスマスケーキを作りました。米粉やお菓子作りに適したあやひかりを使ってスポンジを作り、イチゴ、ミカン、キウイを盛り付け、クリスマスケーキを完成させました。

12/15



賑やかな雰囲気です料理しました ▶

## 女性部加太支部 お正月料理作りに挑戦

JA鈴鹿女性部加太支部は12月15日、加太板屋にある林業総合センターでお正月料理作りに挑戦しました。「伊達巻」「ささみせんべい」「パインきんとん」など、定番の料理やアレンジレシピ計5品を作りました。



12/16

◀ 完成品をタッパーに移す部員

## 女性部加佐登支部 こうじ味噌作りで交流深める

JA鈴鹿女性部加佐登支部は12月16日、キュウリ、ナス等の古漬けを使ってこうじ味噌作りをしました。この日使った古漬けは有志の女性部員が夏頃から準備しており、深伊沢支部の森田支部長の指導の下、部員同士協力しながら作りました。

1/10



▲ 真剣な表情で話を聞く参加者

## 柿の剪定講習を開催 良質な果実の生産を目指す

1月10日、西部営農資材センター付近の柿の木圃場で柿の剪定講習を開催しました。

良質な柿の生産技術を学ぼうと約40名の参加者が集まり、三重県中央農業改良普及センターから講師を招いて、剪定作業を実演しました。

12/20



▲ 説明をする中央会森田部長

## 農業の今後の見通しについて 研修会を開催

12月20日、本店4階研修室でJA鈴鹿受託者部会員を対象に直近の農業情勢や平成30年産米に向けた課題と対応についてをテーマに研修会を開きました。

JAグループ三重が取組む自己改革の取組みを踏まえたもので、農業者の所得増大を目的に開催しており、担い手や正組合員との徹底した議論・話し合いを実施しています。

1/16~



▲ 大豆を均一に並べる参加者



◀ タルにいれて発酵させます

## 地元産大豆・米で味噌作り始まる

食彩工房味夢〜みらい〜で地元産大豆・米を使った味噌作りが1月16日から始まりました。味噌作りに使う材料は、自ら生産したものやJAで購入したものを使用します。仕込んだ味噌は約10ヶ月発酵させ、平成29年秋口に完成します。

12/27~29



▲ 多くの切り花が並びました

## 果菜彩各店で切花販売会を開催

12月27日~29日の3日間、果菜彩鈴鹿店、稲生店、亀山店の3店舗で切花の販売会を開催しました。果菜彩各店では売り場面積を拡大して仏花用の切花や柵がズラリと並びました。購入に訪れたお客様からは「多くの種類がある。花持ちがいい」と好評頂いています。



# 農作業 ファイル



良質な農産物  
づくりへ

## 茶

### 春期作業に向けて

#### ●防霜施設の点検

防霜対策(3月中旬頃)は、事前に防霜施設の点検を実施してください。

#### 防霜ファンの主な点検項目

- ①柱は傾いていないか
- ②回転・首振りなど正常に稼働しているか
- ③サーモスタットの設定温度で始動するか

#### スプリンクラーの主な点検項目

- ①管の破損、目詰まりはないか
- ②十分な水量を確保できているか

以上の項目を中心に、確認作業を行ってください。

#### ●春肥の準備

寒い時期の間に休眠していた茶樹の根が活動を始める3月頃は、依然として地温が低く、根の活動が始まっても有機質肥料の分解には、少し時間がかかってしまいます。

そのため、2月下旬頃を目安にして、少し早めに緩効

性の有機質肥料やコーティング肥料を施用し、ゆっくりと、継続的に土壌に分解吸収されるようにするとよいでしょう。

#### ●安全・安心な伊勢茶づくり

消費者から「安全・安心」であるという信頼を得るために生産農家の顔が見える伊勢茶づくりとして茶栽培管理記録(日誌)と荒茶製造日誌の作成・保管・提出などを今年も同様に行ってください。

#### ①茶栽培管理記録(日誌)の記帳・保管

・記帳 昨年の最終摘採後からの管理について記帳してください。

・保管 3年間保管してください。

#### ②荒茶製造日誌の作成・保管

・作成 製造ロットごとに作成してください。

・保管 3年間保管してください。

以上の項目に注意して消費者、取引先に開示できる情報とするため茶生産記録を作成・保管し、安全・安心な伊勢茶づくりを行いましょ。

## 花木

### ツツジ類の斑点性の病気について

今回はサツキ・ツツジ類の斑点性の病気について紹介します。主要な病害が3種類あり、いずれも不完全菌類の糸状菌になります。まず不正形で褐色の病斑を作り、健全部との境が淡褐色になったり、はっきりしない

のが斑点病です。また同様に褐色で周りのはっきりしませんが、表面に灰緑色のすすかびを生じるのが葉斑病です。最後に病斑が葉脈に区切られてやや角形で秋～冬に病斑が目立つのが褐斑病になります。似たような症状ですが病原が異なります。

## 加工用カボチャの新規栽培説明会を開催します。

農家の生産意欲や栽培技術の向上を目的に、系統出荷を中心に産地化を図っています。今回、生産に励む加工用カボチャの新規栽培説明会を開催することになりましたのでご案内します。

日 時 … 2月20日(月)

場 所 … 営農資材センター2階

時 間 … 13:30~



栽培に取り組んでいこうとお考えの方はぜひこの機会にご参加ください。

お問合せは 営農指導課 ☎ 059-384-1126

✂ 射手座 11/23 ~12/21

【全体運】コミュニケーション運が活発化。苦手意識を感じていた人とも、楽しく会話が弾みそう。開運には書籍整理を

♈ 山羊座 12/22 ~1/19

【全体運】人を当てにせず「自分のことは自分で」という姿勢が運氣上昇の呼び水に。精神面の充実を図るのも大賛成



肥料・農薬の使用方法など  
 営農に関するお問い合わせは……アグリホットライン(営農資材センター) ☎(0120)920880

肥料・農薬・生産資材のご用命は……配送センター ☎(0120)931254

# いきいき農業大学

## 第15期受講生募集のご案内

当組合では、いきいき農業大学を平成15年度に開設し、これまでに約440名の方が卒業しています。卒業後は、学んだ事を活かして家庭菜園を楽しんだり、農産物直売所「ファーマーズマーケット」へ本格的に出荷をしています。

平成29年度第15期生を下記の内容で募集致します。農業の基本技術を習得し、農産物の生産・供給を目指す、意欲ある方の応募をお待ちしております。

対象者	当JAの組合員またはその家族で、果菜彩出荷者または出荷者登録いただける方
定員	20名(申込書、入学審査により決定します)
期間	1年間
場所	営農資材センター2F、実習圃場、生産農家等
受講料	無料。ただし、果菜彩に出荷者登録する際に、入会金2000円・年会費3,000円が必要になります
申込方法	2月28日(火)までに最寄りの支店・出張所で所定の様式にてお申込みください。
通知方法	3月下旬(支店・出張所経由にて通知します)
事前説明会	受講希望者を対象に実施内容等についての説明会を開催致します。 2月22日(水) 午前10時より 本店5階大会議室

詳しくは最寄りの支店・出張所または営農指導課までお問合せください。 ☎ 059-384-1126

### 米生産者の皆様へ

## 平成28年産米の委託契約内容および経費上限目標額の通知について

平成28年産米出荷契約書約定事項第4項に基づき、平成28年産米穀に係る共同計算の経費につきまして、下記のように目標を設定し、経費削減に努めますので、生産者の皆様におかれましては、趣旨ご理解のうえ、よろしくお願い申し上げます。

#### 1. 共同計算の実施単位

(1) 銘柄別

銘柄等	
コシヒカリ、みえのえみ、みえのゆめ、キヌヒカリ、あきたこまち、その他(うるち米)、もち米	

(2) 栽培方式別

栽培方式	JA米、一般米
------	---------

(2) 農産物検査等級

等級	1等、2等、3等
----	----------

#### 2. 加算の実施

加算区分	加算額(円/60kg)	要件等
JA米	+300円	JA米要領により加算
水分格差	△200円	15.1%以上16.0%以下について減額
大口加算	+100円~+300円	大口出荷奨励基準(平成28年産米取扱基本方針)により加算

#### 3. 共同計算項目

項目	内容
概算金等金利	出荷時にお支払いした概算金に対する金利
流通・保管に係る経費	出庫・倉庫保管に係る経費
事故処理経費	事故処理に関する経費
集荷・販売に係る経費	広告宣伝・販売・安全安心対策のための経費
その他経費	県協議会・県監査委員会等経費
検査経費	農産物検査費用
手数料	全農・JA手数料

#### 4. 経費上限目標額

JA米 コシヒカリ 1等 1,486円/60kg



# 小農機具出張整備会開催のお知らせ

下記の日程で小農機具の点検整備会の開催を予定しています。点検や軽微な整備は無料で、基本整備料は半額で行いますので、ぜひこの機会にご利用ください。

(※部品・消耗品〈油脂類など〉の交換が必要な場合は実費負担となります)

**対象機種** 草刈機、動散等の持ち込み可能な小農機具

2月 22日(水)	稲生支店	午前9時～午前11時
	合川支店	午後1時30分～午後3時30分
2月 23日(木)	一ノ宮支店	午前9時～午前11時
	玉垣支店	午後1時30分～午後3時30分
2月 24日(金)	河曲支店	午前9時～午前11時
	深伊沢支店	午後1時30分～午後3時30分
2月 28日(火)	川崎支店	午前9時～午前11時
	亀山支店	午後1時30分～午後3時30分
3月 2日(木)	亀山神辺支店	午前9時～午前11時
	関支店	午後1時30分～午後3時30分
3月 4日(土)	整備センター	午前9時～午前11時 安全講習会も合わせて実施

## 農業機械の安全運転・メンテナンスの講習会

農業機械の安全な取扱方法やメンテナンス方法について説明します。

2月17日(金)  
天名支店  
午前10時～12時

機種/  
田植機、コンバイン等



## 茶用農機具点検整備会

茶農機メーカーのスタッフの来店も予定しています。

3月1日(水) 椿支店  
午前9時～午後3時

メーカー/  
落合刃物、共立、  
カワサキ機工、丸山



三重県農地中間管理機構から  
担い手の皆さんへ

## 農地中間管理事業に係る 農地の借り受け公募を実施しています

三重県農地中間管理機構が、農家(出し手)から農地を借り受け、規模拡大等を望む担い手農家等(受け手)へ一定の貸付ルールに基づき、農地を貸し付ける農地中間管理事業を実施しています。農地の借り受けを希望される方は、機構が募集する受け手の公募に応募してください。なお、平成26年度第2回公募で申し込まれた方は、平成29年2月が有効期限です。効力を継続させるためには、今回の公募での申し込みが必要です。

**申し込み** 平成29年2月20日(月)までに「農用地等借受申込書」を農地中間管理機構もしくは、JA鈴鹿農畜産課、鈴鹿市農林水産課、亀山市農政室

※「農用地等借受申込書」は三重県農地中間管理機構ホームページから入手できるほか、JA鈴鹿農畜産課、鈴鹿市農林水産課窓口、亀山市農政室でもお渡しできます。

**お問合せ** (公財)三重県農林水産支援センター農地中間管理課(0598-48-1228) 又は JA鈴鹿農畜産課(059-384-1163) 鈴鹿市農林水産課、亀山市農政室

## 育苗施設 アルバイト 募集!!

**内容** 育苗施設での播種・育苗管理など  
**時間** 8:30～17:00  
**時給** 850円  
**期間** 3月中旬～5月中旬まで  
**待遇** 通勤費支給(規程による)

**勤務地** 中部育苗施設(鈴鹿市地子町1270-1)  
西部育苗施設(鈴鹿市津賀町720)  
亀山育苗施設(亀山市海本114)  
南部育苗施設(鈴鹿市秋永626)  
**人数** 各施設 5名～6名

問合せ先 施設課 **059-370-6107**



http://www.ja-suzuka.or.jp JA鈴鹿 検索



## 行事カレンダー

### 2月

- 2 木 植木市
- 8 水 皆貯金日
- 9 木 皆貯金日
- 10 金 皆貯金日
- 12 日 植木市
- 22 水 植木市
- 23 木 無料税務相談会(国府支店)

### 3月

- 2 木 植木市
- 5 日 無料税務相談会(総合相談センター)
- 8 水 皆貯金日
- 9 木 皆貯金日
- 10 金 皆貯金日
- 12 日 植木市(春季大会)
- 18 土 年金無料相談会(総合相談センター)

日本最大級のお菓子の祭典が三重県にやって来る!



## お伊勢さん菓子博 2017

27th National Confectionery Exposition in Mie

- 開催期間 平成29年4月21日(金)～5月14日(日)
- 開場時間 10時00分～18時00分(但し、最終日は17時まで)
- 会場 三重県営サンアリーナ(伊勢市朝熊町字鴨谷4383-4)

入場料金(前売券) 4/20まで販売

大人:1,800円 シニア:1,400円 中学・高校生:1,200円  
小学生:700円 ※小学生未満は無料。

### 「全国お菓子であい館」にJAグループ三重が出展!

“お菓子屋さんへお菓子の原材料を供給する組織”として、ブース出展します! ぜひご来場ください。

#### 出展場所

メインアリーナ(全国お菓子であい館)内  
お菓子サポートカンパニーエリア



公式キャラクター「いせわんこ」

前売入場券は、コンビニエンスストアやイオングループなどで販売しています。

## 理事会だより

### 第370回理事会

- ▶平成28年産米共同計算に係る経費上限目標額の生産者開示について
- ▶組合員アンケート結果について

平成28年12月22日開催の第370回理事会および平成29年1月25日開催の第371回理事会では、次の事項について協議・承認され、報告が行われました。(抜粋)

### 第371回理事会

- ▶平成28年度第3四半期事業実績と仮決算結果について
- ▶金融円滑化にかかる取扱実績について

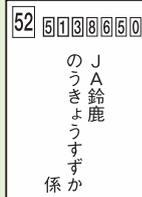
## わたしたちの JA

平成29年1月20日現在

貯金残高	3,958億8,396万円
貸出金残高	514億7,672万円
長期共済保有高	6,957億4,223万円
購買品供給高	28億7,349万円
販売品取扱高	53億4,040万円

## 応募方法

●締切2月28日(火) 当日消印有効



ハガキ記入例

- ①クイズの答え
- ②あなたの住所・氏名・年齢
- ③一番良かったコーナー
- ④本誌へのご意見・ご感想

### 12月号 答え・当選者 ススライ

森本 裕美さん(鈴鹿市林崎) 磯田久美子さん(福生西) 宮崎 量己さん(御園町) 太田由香理さん(越知町) 長尾 一葉さん(龜山市羽着町)  
応募総数91名中以上の5名が当選しました。おめでとうございます。

- ヨコのカギ
- ①「福は内」と言いつつ行います
  - ②こつこつと○○○○よく作業を続けた
  - ③早起きは三文の○○
  - ⑤攻撃の反対語
  - ⑥分別して回収に出します
  - ⑧人間の犬歯の別名
  - ⑫進化○○。感情○○
  - ⑬海水から作れる調味料
  - ⑭よそ行きではない服装
  - ⑮ワインボトルの栓によく使われる素材
  - ⑯文末に付ける「。」のこと
  - ⑰仙人はこれを手にした姿で描かれることが多い
  - ⑲生涯で一番高い買い物だとよくいわれます
- ↓タテのカギ
- ①うそから出た○○○○
  - ④1歳違いの兄弟姉妹のこと
  - ⑦顔の整った人が好みな
  - ⑨矢をつがえます
  - ⑩暖炉にくべる物
  - ⑪煮物をじっくり煮込むときの火加減
  - ⑬会社の運転○○○○を調達した
  - ⑮ワカサギ釣りの際に穴を開けることも
  - ⑯酔っぱらいが巻きます
  - ⑰長寿を象徴する鳥
  - ⑱駅の○○○○で新聞を買った
  - ⑳ニコリと笑うとペコリとへこむ
  - ㉑役者が観客に見せるもの

## クロスワードパズル

タテのカギ、ヨコのカギをヒントにしてクロスワードパズルを解いてください。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? 正解された方の中から5名様に粗品を進呈いたします。

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



# JAバンクではじめよう! 春のわくわく キャンペーン

平成29年 2月1日(水) ▶ 5月31日(水)

## JAバンクで新規にご契約いただくと 松下奈緒JAバンクオリジナル QUOカードをプレゼント!



給与振込  
5,000円券

**プレゼント条件**  
平成29年2月から6月に新規で5万円以上の給与の振込みをされた方

**応募方法**  
専用の「申込ハガキ」をご投函いただくか、「JAバンク三重」または「JAバンク」のHPよりご応募ください。

JAバンク三重HP [www.jamie.or.jp/jabanking/](http://www.jamie.or.jp/jabanking/)  
JAバンクHP [www.jabank.org/](http://www.jabank.org/)



JAカード  
一体型 1,000円券  
単体型 500円券

**プレゼント条件**  
キャンペーン期間中にお申込みのうえ、JAを決済口座とする本人カードが発券された方

**応募方法**  
専用の「申込用紙」をお近くの三重県下JAバンクまでご提出ください。



マイカーローン  
1,000円券

**プレゼント条件**  
キャンペーン期間中にお借入れされた方

**応募方法**  
専用の「申込用紙」をお近くの三重県下JAバンクまでご提出ください。

※本キャンペーンは、JAバンク[愛知・岐阜・三重]の共同企画です。※プレゼントの内容およびデザインはやむを得ない事情により変更する場合があります。※キャンペーン期間中に、上記応募方法によりご応募いただいた方のみ対象となります。※専用の「申込ハガキ」および「申込用紙」はお近くの三重県下JAバンクの店頭にご用意しております。※本キャンペーンは、JAによって異なる場合があります。※プレゼント発送時期:平成29年8月予定 ※詳しくは、お近くのJAバンクの窓口へお問合せください。

**JAバンク** 営業時間内に来店できない!という方でも、インターネットを使えば、  
**メールオーダーサービス** いつでも簡単に総合口座の開設などのお申込みができます!

※キャンペーン内容やJAバンクメールオーダーサービスに関する詳細は、JAバンク三重のHPをご覧ください。

for your Dream.  
**JAバンク**

JAバンク三重  検索