

みどりの風

midori no kaze



<https://www.ja-ichikawashi.or.jp>



特集 知れば知るほどおいしくなる!?

しょうゆってすごい!



耕そう、大地と地域の未来。

大地のものがたり

Daichi no Monogatari



8月に入ると、稲の穂は徐々に黄金色に色づき始め、背丈も約1mまで成長します。この時期の管理作業は草刈りや除草剤散布ですが、猛暑が続く季節。日中の暑い時間帯を避けて作業します。

また、田中調節池内では「五百川」や「ふさこがね」と言った早場米も栽培され、「コシヒカリ」より一足早く収穫されます。

Daichi no Monogatari ————— Rice 04

行徳支店建て替えプロジェクトを追う

8

新店舗建設に向けてカウントダウン

現在新店舗建設予定地にあった駐車場は閉鎖しています。閉鎖後、旧直売所や生け垣は残されたままですが、柵の一部や駐車場の精算機などの設備が撤去されました。

いよいよ新たな行徳支店の建て替えに向けて動き出しました。



建設に向けて駐車場の設備が撤去されています

CONTENTS

みどりの風
midori no kaze

9月
No.599

大地のものがたり
行徳支店建て替えプロジェクト

知れば知るほど
おいしくなる!?
しょうゆつてすごい!

インフォメーション

J・Aいちかわトピックス

支店だより

家族で楽しむおいしい一皿

営農技術

休市日

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

くらしの相談室

理事会だより

インフォメーション

まちがいがし
お便りコーナー

実績	令和7年7月末
貯金	3,703億円
貸出金	2,411億円
長期共済	6,655億円

16 15 14 13 12 11 07 06 03 02

JAグループキャッチフレーズ

耕そう、大地と地域のみらい。

JAグループは、第27回JA全国大会を契機に、目指す方向性を「キャッチフレーズ」に決めました。私たちは「耕そう、大地と地域のみらい。」を合言葉に、生産者と消費者の懸け橋となり、農業と地域のみらいを築いていきます。

特集

知れば知るほど
おいしくなる!?

しょうゆつて
すごい!

さまざまな料理に大活躍してくれるしょうゆ。

おいしさの秘密や種類、効用を知れば、

料理や食事がもっと楽しくなるはず。

しょうゆの奥深い世界をのぞいてみましょう!

協力：しょうゆ情報センター



濃口(こいくち)しょうゆ



おいしさの秘密

色・味・香り

しょうゆは色・味・香り、三つの要素から成り立つ調味料です。主原料である大豆のタンパク質と小麦のでんぷんを発酵・熟成させることで、さまざまな色や味、香りの成分に生まれ変わります。また、多くの成分が含まれながらも味や香りのバランスが崩れないのは、これらが長い熟成期間中に互いに作用し合い、絶妙な調和が取れているためです。

色

食欲をそそる 美しい色

濃口しょうゆは透明感のある鮮やかな赤だいたい色、淡口（うすくち）しょうゆは黄色みを含んだ淡い赤だいたい色など、素材の色合いを引き立てます。

種類によって異なるしょうゆの色

味

五原味（ごげんみ）が 出す奥深い味

甘味

小麦のでんぷんが醸造中にブドウ糖に変化して甘味が生まれます。しょうゆ全体の味を柔らかくし、丸みを持たせます。

酸味

乳酸菌の働きによってブドウ糖が変化して酸味が生まれます。塩味を和らげ、味を引き締める働きをしています。

塩味

しょうゆの塩分は、濃口しょうゆで15〜17%、淡口しょうゆは18%程度です。海水の約5、6倍に当たりますが、それほど塩辛く感じないのは、その他の成分が塩味を和らげて深みのある味を作り出しているからです。

苦味

苦味を直接感じることはありませんが、苦味成分が数種類含まれています。隠し味的存在として、しょうゆの味をすっきりと引き締めています。

うま味

大豆と小麦に含まれるタンパク質がこうじ菌の酵素で分解され、約20種類のアミノ酸に変化してうま味が生まれます。中でもグルタミン酸は、しょうゆのうま味の主役です。

香り

香りの成分は 約300種類

しょうゆの香りはこうじ菌、酵母、乳酸菌などの微生物の働きによって生まれます。しょうゆに含まれる香りの成分は、現在発見されているも

のだけでも約300種類。特定の香りが目立ち過ぎることなく、全体に調和してしょうゆの独特な香りを作り出しています。

これらは、魚介類や肉類の生臭さを消すスパイスのような働きを持ち、加熱すると香ばしい匂いが生まれます。

しょうゆ造りの歴史

しょうゆのルーツは、古代中国から伝わったペースト状の調味料・醬（ジャン）といわれています。「大宝律令」によると、宮内省の醬院（ひしおつかさ）で大豆を原料とする発酵調味料・醬（ひしお）が造られていたとされています。

鎌倉時代、信州の禅僧である覚心（かくしん）が中国からみその製法を持ち帰り、その製造の過程でおけの底にたまった液体が、今の溜しょうゆに近いものであったといわれています。

室町時代にかけて、しょうゆ造りは主に寺院に受け継がれ、室町時代の中ごろには現在のしょうゆに近いものが造られるようになりました。「醤油」の文字が誕生したのもこの頃とされています。室町時代の末ごろからは、関西を中心に工業化が始まりました。

しょうゆに秘められた

六つの効用

和食はもちろん、今日ではあらゆる料理に使用されるしょうゆ。下記しるえに、調理中に、そして仕上げに、しょうゆをちよつと使うだけで、料理を一段とおいしくしてくれます。実はそこには科学的根拠あり！昔から伝わるさまざまな調理法は、全て理にかなっています。しょうゆを科学すると、さらに効果的に使いこなすことができますのです。

消臭効果 生臭さを消す

刺し身にしょうゆを付けて食べるのは、味だけではなく、しょうゆに生臭さを消す大きな働きがあるからです。日本料理の下ごしらえにある「しょうゆ洗い」は、この働きを利用して魚や肉の臭みを消しているのです。

抑制効果 塩味を抑え和らげる

漬かり過ぎた漬物や塩づけなどにしょうゆをたらすと、塩辛さが抑え

対比効果 甘さをより引き立てる

甘い煮豆の仕上げに少量のしょうゆで塩味を加えると、甘さがいっそう引き立ちます。一方の味が強く、他方の味がごくわずかな場合、主体の味がより強く感じられる、このような効果を対比効果といえます。

相乗効果 だしと作る深いうま味

しょうゆに含まれるグルタミン酸と、かつお節に含まれるイノシン酸が

静菌（殺菌）効果 日持ちを良くする塩分と酸

しょうゆには塩分と有機酸が含まれているため、大腸菌などの増殖を止めたり死滅させたりする効果があるとされています。例えば、しょうゆ漬けやつくだ煮などはこの効果を利用して日持ちを良くしています。

加熱効果 食欲をそそる色と香りを出す

かば焼きや焼き鳥などの食欲をそそる香りは、しょうゆのアミノ酸と砂糖やみりんなどの糖分が、加熱によりアミノ・カルボニル反応を起こし、芳香物質ができるためです。この反応は、美しい照りを出す働きもします。

料理をもっと楽しむ 五つのしょうゆの使い分け

古くから日本各地で生産されてきたしょうゆは、それぞれの地域の嗜好（しこう）や醸造の歴史などにより、さまざまな個性を持っています。その種類は、日本農林規格（JAS）によって「濃口、淡口、溜、再仕込、白」の五つに分類されています。それぞれの色や風味、味わいの違いを知って使い分けると、毎日の料理がもっとおいしく、楽しくなりますよ。

濃口（こいくち）しょうゆ

最も一般的なしょうゆです。調理用・卓上用どちらにも幅広く使える万能調味料です。ピーマンじゃこ炒めは、しょうゆとじゃこのうま味でピーマンの苦みが和らぎます。

淡口（うすくち）しょうゆ

素材の持ち味を生かすために、色や香りを抑えたしょうゆです。レモンやオリーブ油との相性が良い他、キャベツなど淡色の素材に使うときれいな彩りになります。

溜（たまり）しょうゆ

とろみと濃厚なうま味、独特な香りが特徴です。「刺し身溜」とも呼ばれます。料理にうま味を足したり、照り焼きに使ったりすると特別な一品に。

再仕込（さいしこみ）しょうゆ

色・味・香りともバランス良く濃厚で、別名「甘露しょうゆ」ともいわれます。こんにゃくなど味や色が染み込みにくい素材に使うと、素材の持ち味もしょうゆの味も楽しめます。

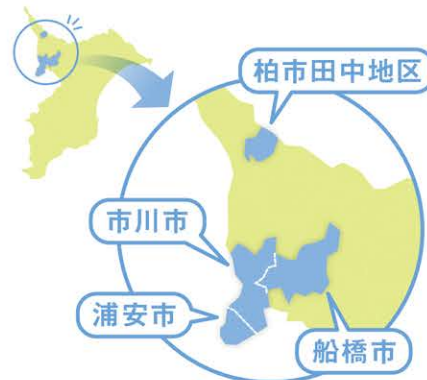
白（しろ）しょうゆ

淡く琥珀（こはく）色のしょうゆです。味は淡白ながら甘味が強く、独特の香りがあります。卵焼きに使うと主原料の小麦が香り、塩気が甘さを引き立てます。

使い分け提案 平川ちあき

料理家・お弁当作家。100種類以上のしょうゆを扱う専門店での勤務経験があり、プロの料理人やメニュー開発担当者にしょうゆの知識や味わいの違い、魅力を対面で伝えてきた。旬の食材を使った和食が得意。





TOPICS

JAいちかわトピックス

JAいちかわの今月の話題をお届けします



初出荷に向けて打ち合わせする生産者

梨の出荷に向けて打合せ会開催

果樹部会

果樹部会は7月7日、市川市の山崎製パン企業年金基金会館で令和7年度梨出荷打合せ会を開きました。生産者や市場関係者ら79人が生育状況、出荷計画などを共有しました。

今年は病害虫の被害も少なく、着果、生育ともに順調。出荷に向け、最後の病害虫防除の徹底を訴えました。

同部会は9月末まで「幸水」など4品種合計600tを東京都大田区の大田市場などに出荷する計画です。

また、同日の総会で板橋健一さんを部会長に選任しました。

有利販売目指し査定会開催

果樹部会

果樹部会は7月28日、市川経済センターで梨「幸水」出荷査定会を開きました。生産者や市場関係者ら38人が有利販売に向けて出荷基準を共有しました。

東葛飾農業事務所とJA全農ちばの職員が周辺産地の梨の生育状況や市場概況について説明。生産者が持ち寄った梨を市場関係者が焼けや形状、傷の有無、などで「秀」「優」「良」に分け、カラーチャートと照らし合わせながら出荷規格を再確認しました。



現品査定で出荷規格を確認する参加者

エコープ銘茶で
簡単!おいしい!水出し茶!

JAおすすめ銘茶!

宝玉 500g(167g×3本)

白楽 500g(167g×3本)

紫鳳 500g(167g×3本)

こちらから作り方の動画が見れます。
※写真はイメージです。

水出し茶の作り方

水出し茶ポットに茶葉を入れて
直接水を入れるだけで
簡単に水出しの **おいしい** お茶が作れます。

① お茶の葉 約10gをポットに入れます。

② 冷水1ℓをポットに注ぎます。

③ お好みの濃さになるまで待ちます。

④ 茶こしを使ってグラスに注ぎます。茶こし付きの水出しポットを使うと更に便利です。

水出しにすると、苦みを抑えてうま味アップ!

ご注文は
各経済センターまでお願い致します。

市川経済センター TEL:047-338-3500
船橋経済センター TEL:047-404-9555
田中経済センター TEL:04-7131-4143

全農 JA | JA全農グループ 製造者 ハラダ製茶株式会社

獅子座 7/23~8/22

全体運: 周囲からの助けもあり思いの外スムーズに進みます。感謝の気持ちを示しつつ手を取り合っていきましょう。
健康運: かぶれそうなものは遠ざけて。風邪予防が◎ 幸運を呼ぶ食べ物: ブドウ

蟹座 6/22~7/22

全体運: 良好運ですが欲張りになってしまいがち。趣味を楽しんだら次は仕事とめりはりをつけて。講習会には参加を。
健康運: 気にし過ぎは良くありません。気分転換を。 幸運を呼ぶ食べ物: サトイモ

6

第2回准組合員の集いを開催

明治座

当JAは7月26日、東京都中央区の明治座で第2回JAいちかわ准組合員の集いを開きました。坂本冬美さんの特別出演による五木ひろしさん60周年記念公演で、昼夜2回公演で合計2600人の准組合員がショーを楽しみました。



あいさつする今野組合長

初せり高価格取引でギネス認定

山治

浦安支店の正組合員、山崎康弘さんが営む水産物仲卸業、(株)山治が今年の初せりで北海道産の生ウニ400gを700万円で落札し、ギネス認定されました。

取引先のために初物を絶対手に入れたかったと言う山崎さん。「おいしいものが豊洲に入ることを世界にPRできた」と話しました。



ギネス記録を出した山崎さん

当JAの准組合員拡大運動を視察

JA松本ハイランド

当JAは7月14日、JA松本ハイランド(長野県松本市など)の視察研修を受け入れました。今野博之組合長が准組合員拡大運動やその背景を説明しました。

今野組合長は准組合員限定でみそ造りなどを行うカルチャー教室の開催など、他金融機関との差別化を図る取り組みを紹介しました。



当JAの取り組みを紹介する今野組合長

農薬講習会でチョウ目害虫防除学ぶ

野菜部会

野菜部会は7月17日、市川経済センターで農薬講習会を開きました。10人が参加しました。

講習はネギなどに対し、近年の暑さで発生が多発しているチョウ目害虫の防除を中心にした、殺虫剤と機能性展着剤の効果を中心に解説。効率の良い農薬散布で高品質な農産物生産につなげます。



チョウ目害虫に効果的な散布を学ぶ部会員

「船橋のなし」出荷始まる

船橋選果場運営委員会

船橋選果場運営委員会は7月28日、「船橋のなし」を初出荷しました。同市豊富町の梨選果場から、「幸水」2270kgを東京都江東区の豊洲市場へ出荷しました。

出荷を前に査定会を開き、現品査定で出荷規格を最終確認。生産者は選果ラインに立ち、秀・優・良の出荷基準に沿って一つずつ手に取りながら選果しました。

同委員会は9月末まで「幸水」など4品種合計430tの出荷を目指します。



輪踊りを楽しむ来場者

JA女性大学開校

ふれあいカレッジ

当JAは7月17日に田中支店で、29日に本店で、新たなJAファンづくりを目指し、地域住民を対象にJA女性大学「ふれあいカレッジ」を開催しました。

市の広報紙で募集した合計35人が参加し、開校式とフラワーアート講座を行いました。開校式ではJAの組合員の営農と生活を守る取り組みを紹介しました。

フラワーアート講座では、プリザーブドフラワーを使ったリースを作成しました。



選果作業をする生産者

雨の合間を縫って納涼大会開催

柏地区納涼大会

当JAは8月1日、田中支店で第38回柏地区納涼大会を開催しました。台風9号の接近により時間を変更して開催。組合員や地域住民ら約1000人が来場しました。

来場者500人に梨ウォーター、うちわを無料配布。職員がソフトドリンク販売やスーパーボールすくいを行い、組合員が焼きそば、柏地区青壮年部は自らが生産したトウモロコシを販売しました。やぐらでは柏地区女性部と一緒に地域の子どもたちが輪踊りを楽しみ納涼大会を彩りました。



リース作りを楽しむ参加者





船橋支店

通信員

三橋勇生

当JAの組合員小川晃さんと海老原和正さんが参加している富士講は8月3日から2日間、富士講創設100周年記念登山を行いました。

山梨県富士吉田市の北口本宮富士浅間神社で富士講100周年石碑を参拝後、8合目まで登りましたが、天候不良で登頂できませんでした。「次回開催は2年後。今度こそ登頂してみせる」と参加者は意気込んでいます。



家族で楽しむおいしい一皿

vol.6

【レシピ提供】料理研究家 和田麻紀子



ピーマンの甘さにカレー粉がマッチ

ドルマ（トルコ風ピーマンの肉詰め）

材料（3人分）

ピーマン…6個
タマネギ…1/4個（50g）
昆布…適宜
水…500ml
合いびき肉…150g
ご飯…100g
カレー粉…小さじ1/4
A 塩…小さじ1/4

しケチャップ…小さじ1
ローリエ…適宜
酒…大さじ2
B みりん…大さじ1
薄口しょうゆ…大さじ1
塩…小さじ1/2

作り方

- ① ピーマンはへたの部分を少し厚めに落として、軽く種を取る。へたはふたとして使うので取っておく。タマネギをみじん切りにする。昆布は水に浸しておく。
- ② ボウルに合いびき肉と①のタマネギ、ご飯、Aを入れてよく練る。
- ③ ②を①のピーマンに詰め、ピーマンのへたをふたのようにかぶせてようじで留める。
- ④ ③を重ならないように鍋に並べ、①の昆布と水、Bを入れて弱火で20分煮込んで出来上がり。



カレー粉の風味が食欲そそる栄養レシピ

カボチャのカレー風味サラダ

材料（4人分）

カボチャ…1/4個（350g）
ミックスナッツ…20g
ベーコン…2枚
クリームチーズ…30g
A マヨネーズ…大さじ2

しょうゆ…小さじ1
カレー粉…1つまみ
塩…小さじ1/2

作り方

- ① カボチャは種を取り、所々皮をむき、3cm角くらいの大きさに切ってずっと串が通るまで蒸し（電子レンジを使う場合は水にくぐらせてラップをかけ600Wで5分程度加熱）、軽くつぶしておく。
- ② ベーコンは1cm幅に切ってカリッとするとまで炒め、ナッツは粗く刻んでおく。
- ③ 粗熱が取れた①と②をボウルに移し、Aとあえて出来上がり。



親子料理教室で地元野菜PR

船橋地区女性部

船橋地区女性部は7月12日、の船橋支店で親子料理教室を開きました。市の広報紙で募集した16組56人が船橋産の野菜を使ったカレーライスを作りました。

子どもたちは部員の手ほどきを受けながら親と一緒にタマネギやカボチャを切り、カレーライスを完成させました。



親子で野菜を切る参加者



箱根を観光

市川地区女性部

市川地区女性部は6月23日、日帰り旅行を行い、神奈川県箱根町を観光しました。

一行は満開のアジサイで彩られた箱根神社を参拝。箱根園での昼食後、水蒸気爆発でできた大涌谷で今も活動する自然の迫力を肌で体感し、くろたまご館で買い物を楽しみました。



大涌谷を観光する部員



寄せ植えで支店入り口飾る

柏地区青壮年部

柏地区青壮年部9人は7月15日、田中経済センターで寄せ植え作りを行いました。

寄せ植えの花は部員が育てたもの。田中支店の入り口に飾ることで、来店者にJAらしさと地元の農産物をPRします。

部員は花を鉢に植え替えると支店入り口の花壇に敷き詰めました。



寄せ植えを作った青壮年部員



スポーツで部の枠を超えて交流

船橋地区青年部

船橋地区青年部は7月8日、船橋市の行田運動広場で第40回ソフトボール大会を開きました。同部と市川地区青年部、JAちば東葛西船地区青壮年部員47人が参加しました。

参加者は地区ごとにチームを組み、5チームで対戦。熱戦が繰り広げられ、船橋・西船混合Bチームが優勝しました。



ソフトボールを楽しむ参加者



廃プラスチック回収スキームなどの再徹底について

分別と回収スキームについて周知・徹底をお願いいたします

1 ゴム類の混入について

農ビは粉碎・洗浄を行って、「グラッシュ」と呼ばれるリサイクル原料として製品化されています。ゴムが混じったグラッシュを使用して作ったプラスチック製品は、すべて不良品となり、重大なクレーム事故となります。

ゴムは比重が塩ビと近く金属探知機にも反応しないため、製造過程で除去が困難です。排出物に、ゴムなどが混入することのないよう、周知徹底をお願いいたします。

— 実際に見つかったゴムの混入物 —

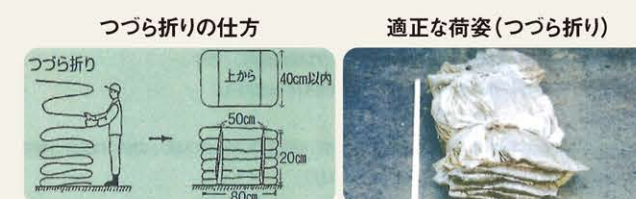


※「軽トラックで運搬する際に固定するゴムひも」や「ゴム手袋」、「ハウス内貼りカーテンをまとめるために使用するゴム」や「花の出荷用ゴム」が考えられます。

搬入規格

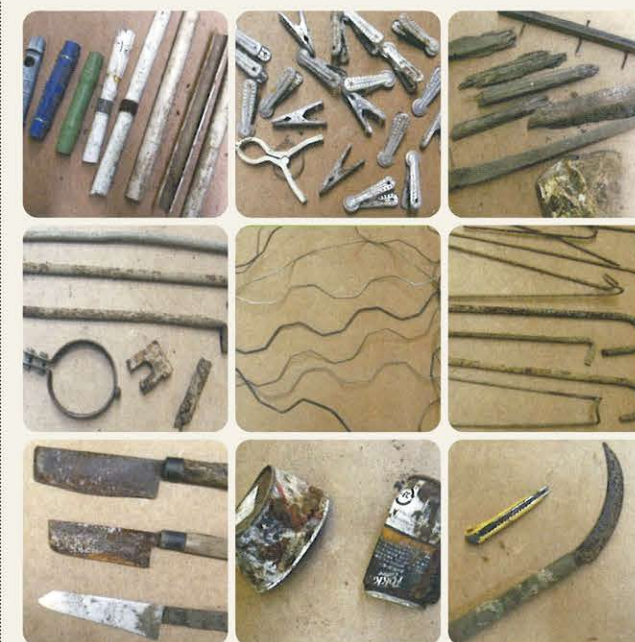
1 廃ビニールは、奥行40cm×幅80cm×高さ20cmぐらいの大きさでつづら折りにするようお願いいたします。

- (1) 梱包する際は、排出するビニールと同種類のものを使用してください。
- (2) 機械巻きによるロール状のものは、硬すぎて裁断機で裁断できず、異物の発見と除去が困難になります。



2 その他異物混入について

工場で発見された異物の実例です。



2 土・植物残さなどの付着物は、水洗いするなどできる限り除去してください。

土や植物残さが付着しますと、その重量分も処理量に含まれます。また今後の処分費用の増嵩（ぞうそう）につながる恐れもあります。（2020年度廃ビニール総重量のうち、11.2%が汚泥となっています）。



中央卸売市場
休市日

■は休市日
■は臨時開市日

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
9	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

山羊座 12/22~1/19



全体運：障害はあるものの乗り越えられます。初志貫徹で計画通り進めましょう。大変でも、やりがいのある選択をして。健康運：腰痛は甘くないで。サポーターなども活用を。幸運を呼ぶ食べ物：梨

図1 畑の準備



図2 苗作り

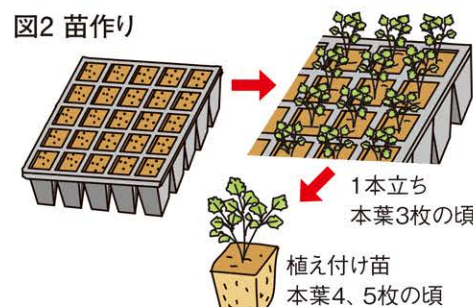


図3 植え付け

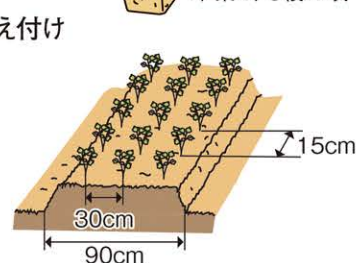


図4 暑さ対策

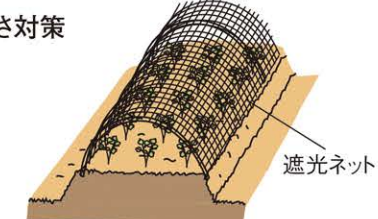


図5 収穫



あなたもチャレンジ！
家庭菜園

コリアンダー（パクチー）エスニックな香りと味を楽しむ

園芸研究家 成松次郎

コリアンダーは地中海原産のセリ科野菜。中国ではシャンツァイ（香菜）、タイではパクチーと呼ばれ、中華料理やエスニック料理に欠かせない食材です。セリに似た濃緑色の葉には独特の強い香りがあり、肉料理の添え物や炒め物に使います。成熟した種子は芳香とスパイシーな風味があり、香味料になります。比較的涼涼な気候を好み、中間地などでは夏には高温を避けるため、遮光するとよく育ちます。

中間地では冬を除いて周年栽培できますが、種まきに適しているのは春（4月）と秋（9月）です。収穫は種まき後約2カ月で始められます。

「種まき」ペンチなどを使い、種を軽く押して割れ目を入れ、一晩水に浸すと発芽が早まります。小型の連結ポットや7・5〜9cmポットに4、5粒まき、5mm程度に浅く覆土します。一つの殻に二つの種が入っているため、通常1粒から2株発芽しますが、その後間引いて本葉4、5枚の1株立ちの苗に仕上げます（図2）。間引きの際は残す株を傷めないように根元をはさみで切り取ります。じかまきの場合、条間30cm、約1cm間隔の筋まきをし、徐々に間引いて、最終株間を約15cmにします。

「植え付け」幅90cmのベッドでは条間30cmの溝を3条に切り、苗を約15cm間隔で植え付けます（図3）。「灌水（かんすい）」水分を多く必要とするため、土が乾いたら少量を回数多く灌水します。夏の暑さ対策には50%程度の遮光ネットやトンネル被覆します（図4）。夜間や曇雨天時は取り除くのが良いでしょう。終日遮光をする場合は20%程度を使います。

「病害虫の防除」アブラムシが付いたときは、見つけ次第、手でつぶしたり、登録農薬で駆除します。ハダニは主に葉裏に寄生し白い斑点やかすれた症状を示すので、登録農薬で防除します。農薬に頼らない防除法として防虫ネットのトンネル被覆がおすすめです。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

水瓶座 1/20~2/18



全体運：周囲からの支えがあり新たな一歩を踏み出せるでしょう。もやもやしていることがあるなら整理整頓から始めて。健康運：筋トレはやり過ぎず休憩も入れた方が成果あり。幸運を呼ぶ食べ物：シタケ

令和6年度JA共済優績ライフ アドバイザー全国表彰者のご報告

令和6年度JA共済優績ライフアドバイザー全国表彰式が7月16日、東京都千代田区のホテルニューオータニで開催され、田中支店の青山冬威課長代理が表彰されました。青山代理は5回目の受賞となりました。

これからも当JAはご契約者の皆さまに安心・満足を提供いたします。



事業資金の貸し出しを行っています

当JAは組合員の皆さまが行う事業の安定や拡大、設備の充実の支援を目指し、事業資金の貸し出しを行っています。

詳しくはJAいちかわの各支店までお問い合わせください

「船橋のなし」グミが販売中です

「船橋のなし」を使ったグミが好評販売中です。ぜひご賞味ください。

価格 200円(税込)

販売箇所 JAいちかわ各支店
(大柏、豊富、田中支店を除く)・各経済センター



JAの自動車共済 証券お預かりキャンペーン実施中!!

今ならキャンペーン応募
いただいた方に

もれなくプレゼント!

/// 応募期間 /// 令和7年7月1日(火)～9月30日(火)まで

お見積りで
もれなく

エーコープ
野菜と食べる
醤油ラーメン
1袋3人前

※1袋あたり:339g
(めん80g×3、スープ33g×3)

麺に使用している小麦粉は100%国産で、麺線に凹凸をつけた「もみ切り打ち」製法を採用し、スープがらみの良く、腰の強い食感に仕上がっています。添付のスープには丸大豆醤油を使い、あっさりとした中にコクのある醤油味に仕上がっています。

応募方法: 下記の専用応募用紙に、必要事項をご記入の上、JA職員に直接お渡しいただくか、JA窓口までお持ちください。

応募条件: 自動車の証券をご提示いただき、共済のお見積りをいただいた方に、プレゼントを贈呈いたします。キャンペーンの応募は1世帯につき1回までとさせていただきます。

※当選の権利を他人に譲渡したり、金品に交換することはできません。
※ご提供いただいた個人情報は、JAおよびJA共済連の事業および各種サービスのご提供、ご案内・充実等の目的以外には使用いたしません。
また、JA共済は「個人情報保護方針」を定め、個人情報の保護に努めております。

JA共済 証券お預かりキャンペーン 応募用紙

ふりがな	性別	生年月日
お名前	男・女	年 月 日
ご住所	〒□□□-□□□□	
お電話番号		
-		

くらしの相談会(住宅ローン・共済相談日)

住宅ローン(新築・リフォーム・借り換え)、共済(生命、建物更生、自動車など)のご相談を承ります。平日でも各支店窓口へご相談ください。

9月

各支店 9月27日(土)

午前10時～午後3時

10月の開催は
ございません



税務相談日

相続税、贈与税などの税金関係でお困りの方はお気軽にご相談ください。

9月

中央支店

9月3日(水)

田名部税理士
(田名部忠志
税理士事務所)

菅野支店

9月5日(金)

糸山税理士
(糸山徹
税理士事務所)

行徳支店

9月11日(木)

松林税理士
(松林優蔵
税理士事務所)

原木中山支店

9月25日(木)

松林税理士
(松林優蔵
税理士事務所)

大柏支店

9月24日(水)

田名部税理士
(田名部忠志
税理士事務所)

国分支店

9月19日(金)

糸山税理士
(糸山徹
税理士事務所)

船橋支店

9月3日(水)*

石原税理士
(石原典明
税理士事務所)

豊富支店

9月17日(水)*

酒井税理士
(酒井幸夫
税理士事務所)

田中支店

9月10日(水)*

酒井税理士
(酒井幸夫
税理士事務所)

9月24日(水)*

石原税理士
(石原典明
税理士事務所)

9月3日(水)*

白鳥税理士
(青山合同税理士法人)

9月17日(水)*

白鳥税理士
(青山合同税理士法人)

10月

中央支店

10月8日(水)

田名部税理士
(田名部忠志
税理士事務所)

菅野支店

10月10日(金)

糸山税理士
(糸山徹
税理士事務所)

妙典支店

10月2日(木)

松林税理士
(松林優蔵
税理士事務所)

大柏支店

10月29日(水)

田名部税理士
(田名部忠志
税理士事務所)

国分支店

10月24日(金)

糸山税理士
(糸山徹
税理士事務所)

浦安支店

10月16日(木)

松林税理士
(松林優蔵
税理士事務所)

船橋支店

10月1日(水)*

石原税理士
(石原典明
税理士事務所)

豊富支店

10月15日(水)*

酒井税理士
(酒井幸夫
税理士事務所)

田中支店

10月8日(水)*

酒井税理士
(酒井幸夫
税理士事務所)

10月22日(水)*

石原税理士
(石原典明
税理士事務所)

10月1日(水)*

白鳥税理士
(青山合同税理士法人)

10月22日(水)*

白鳥税理士
(青山合同税理士法人)

午後1時～★午後1時～午後3時★午後1時～午後4時

お問い合わせ先

中央支店 047(339)1116	大柏支店 047(337)7651	原木中山支店 047(377)6521	二宮支店 047(464)3051
菅野支店 047(321)1131	行徳支店 047(358)2111	浦安支店 047(351)2661	豊富支店 047(457)2004
国分支店 047(373)1171	妙典支店 047(358)3351	船橋支店 047(423)6131	田中支店 04(7131)4141

日程など変更になる場合がございます。
各支店までお問い合わせください。

kurashinosodanshitsu

くらしの相談室

年金相談会

年金の専門家が、地域の皆さまのご質問にお答えいたします。JAとお取引がない方でも、お気軽にご相談ください。ご来店の際、ご夫婦お二人の年金手帳・年金証書・認印をご持参くだされば、より詳しくご相談に応じられます。

9月

行徳支店 9月10日(水)

午前9時～午後3時

10月の開催は
ございません

法律相談日

土地の賃貸借問題などの法律関係のご相談に応じます。

9月

中央支店

9月16日(火)*

村越弁護士
(新千代田総合
法律事務所)

菅野支店

9月22日(月)

池田弁護士
(門山総合
法律事務所)

国分支店

9月4日(木)*

村越弁護士
(新千代田総合
法律事務所)

浦安支店

9月8日(月)

池田弁護士
(門山総合
法律事務所)

船橋支店

9月4日(木)*

清水弁護士
(羽田総合
法律事務所)

豊富支店

9月18日(木)*

中村弁護士
(羽田総合
法律事務所)

田中支店

9月25日(木)*

藤原弁護士
(ときわ総合
法律事務所)

10月

行徳支店

10月7日(火)*

村越弁護士
(新千代田総合
法律事務所)

妙典支店

10月14日(火)

池田弁護士
(門山総合
法律事務所)

原木中山支店

10月21日(火)

村越弁護士
(新千代田総合
法律事務所)

大柏支店

10月27日(月)

池田弁護士
(門山総合
法律事務所)

船橋支店

10月23日(木)*

中村弁護士
(羽田総合
法律事務所)

豊富支店

10月2日(木)*

清水弁護士
(羽田総合
法律事務所)

田中支店

10月30日(木)*

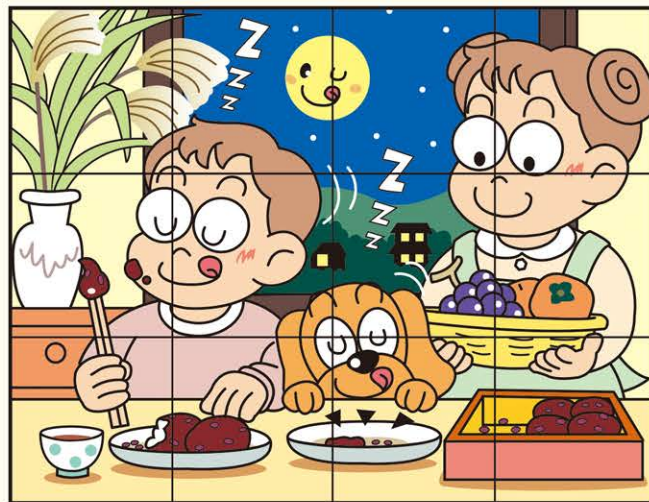
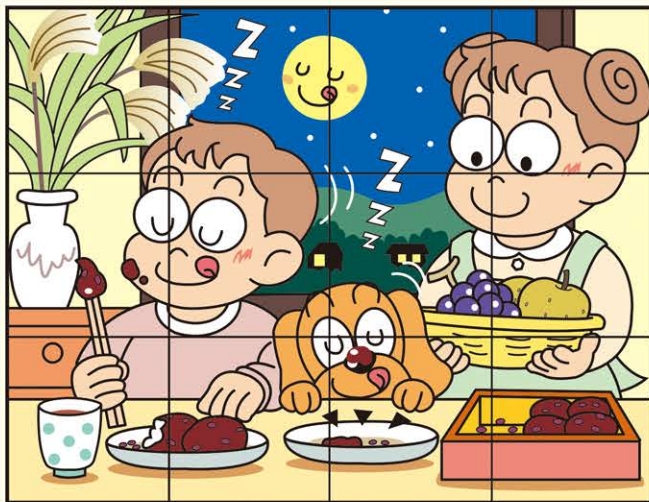
藤原弁護士
(ときわ総合
法律事務所)

午後1時～★午後1時～午後3時★午後2時～午後5時
★午前9時～午前11時

- 令和7年8月12日開催
提出議案
〔1〕令和7年度上半期決算について
〔2〕令和7年度下期対策及び令和7年度収支見込について
〔3〕自己資本比率算定要領の全部改正について
〔4〕就業規則の一部変更について
〔5〕年次有給休暇積立要領の一部変更について
〔6〕給与規程の一部変更について
〔7〕資格規程の一部変更について
〔8〕農産物検査業務規程の一部変更について
以上の案件が承認されました。
- 報告事項
令和7年7月末主要事業実績など16件の報告事項がありました。

定例理事会





応募締め切り→ 2025年**10月10日**必着

- 正解者の中から抽選で5名様に「農協全国商品券」1000円分をプレゼントします。
- 当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
- いただいた個人情報は賞品の発送と応募者属性の集計に使用します。

応募方法

【おはがきの場合】〒272-0811 市川市北方町4-1352-2
JAいちかわ教育文化部広報課「みどりの風」9月号クイズ係

【FAXの場合】**047-337-9356**

【インターネット経由の場合】

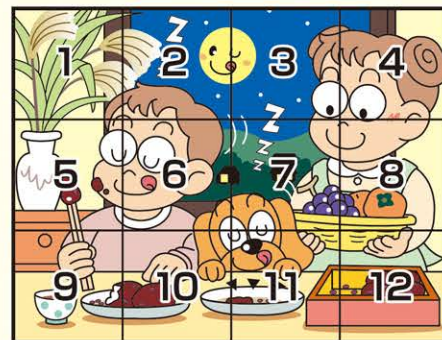
右の二次元コードから
アクセスしてください→



記入項目

- (郵便番号)住所 ●氏名(およびペンネーム) ●電話番号
- 答え ●誌面充実のためのアンケート(下の問1.問2)

<https://form.ja-group.or.jp/jaja0056/quiz202509>



7月号の答え

1.3.6.10.12

7月号のまちがいさがし応募総数は57通でした。

midori no kaze

お便り コーナー

家庭菜園の初心者です。野菜作りは難しいですね。専業農家さんに感服しています。農家さんをみんなで応援しましょう。

(ペンネーム ピィちゃんさん)

今年はキュウリ、ナス、トマト、ゴーヤ、エダマメがよくできました。

(ペンネーム シクラメンさん)

いよいよ市川の梨の収穫が始まりますね。おいしい梨を早く食べたいです。

(ペンネーム まつ、ぽっくりさん)

編集後記

ジョギングをはじめて二カ月が過ぎました。基本的に土日の早朝4時前後から。距離にして5〜7km。さすがに走っているのは自分しかいないため気持ちよく走ることが出来ます。帰るころには汗の量がすごく学生の頃を思い出します。また、必ずコンビニに寄りアイスコーヒーを購入。シャワー後、乾いた喉にアイスコーヒーは最高です。

⑤

先日、JR中央線の快速を利用した際、運転手や駅員がファン付き作業着を着ている姿を見かけました。当JAでも今年から外勤の職員がファン付き作業着で業務に当たっています。各社さまざまな熱中症対策を取っていることを実感しました。ちなみにファン付き作業服のことを一般的には空調服と言っていますが、(株)セフトが商標登録しています。何気なく使っている単語でも広報業務に携わっていると使い方を気にしてしまいます。

⑥

懸賞付きまちがいさがしは、こちらを使って応募ください。FAXやJAいちかわ各支店や渉外職員に渡してもOKです。

キリトリ線 ✂

「まちがいさがし9月号」の答え

(フリガナ)
お名前

(ペンネーム)

ご住所 〒

電話番号

(誌面充実のためにアンケートにお答えください)

問1.特集「知れば知るほどおいしくなる!? しょうゆつてすごい!」について

☐役に立った ☐役に立たなかった ☐どちらとも言えない

問2.良かった記事をお聞かせください。(複数回答可)

- ☐大地のものがたり 行徳支店建て替えプロジェクト ☐特集
- ☐トピックス ☐支店だより ☐家族で楽しむおいしい一皿
- ☐営農技術 ☐あなたもチャレンジ! 家庭菜園 ☐くらしの相談室
- ☐インフォメーション ☐まちがいさがし ☐お便りコーナー

「本誌」に対するご感想やご意見・ご希望、
あなたの身の回りの出来事などをご記入ください。
(お便りコーナーに掲載します)