

ワンダフル!

8
2025
No. 383

水稻の現地検討会開く

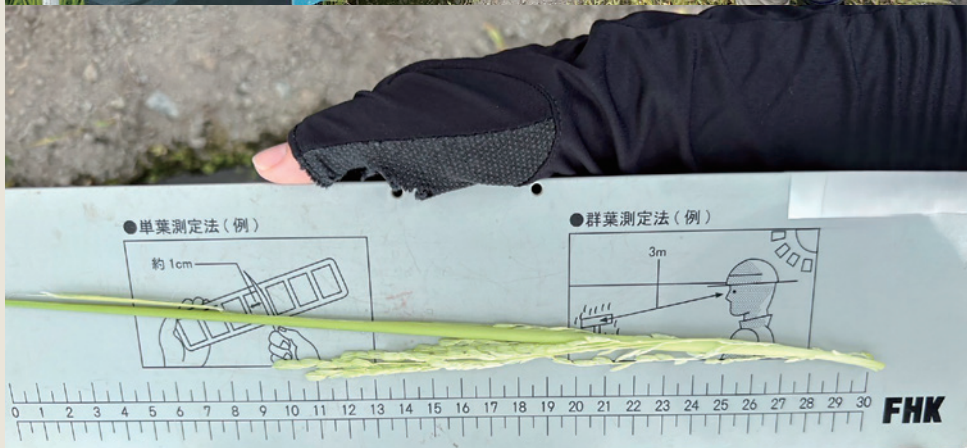


**令和6年産米
最終精算追加払いのお知らせ** (P. 4)

CONTENTS

- 03 Activity report
活動報告
- 04 令和6年産米
最終精算追加払いのお知らせ
正職員募集のお知らせ
- 05 かんた君がリニューアル!
- 06 ご飯をおいしく楽しもう
野菜もの知り百科
- 07 家族で楽しむおいしい一皿
- 08 Cross word puzzle 一頭の体操—
Photo studio
Reader's letters
Board meeting 理事会から
Editor's letter

広報誌 **ワンダフル!**
8 Aug. 2025 No.383



COVER

水稻の現地検討会開く

JA茨城みなみは7月10日、取手市渋沼の田んぼで水稻現地検討会を開きました。

当JAでは毎年、出穂期や収穫時期の予測、防除の適期などを見極める目的で検討会を実施しています。

当日は組合員をはじめ、JA職員やつくば地域農業改良普及センター、クミアイ化学工業株式会社の関係者らが参加し、複数の田んぼを巡回。「コシヒカリ」を中心に、稲の生育状況を確認しました。

つくば地域農業改良普及センターの担当者は「今年は草丈が長い傾向が見られる。一方で茎数はやや少なく、葉色は平年並み前後」と話した他、県内各地でイネカメムシの発生が報告されていることから、適期の防除対策を呼び掛けました。



◆ JA女性部が交流会に参加

J A茨城みなみ女性部は7月9日、稲敷郡美浦村にある中央公民館で開かれた「令和7年度 県南地区女性部交流会」に参加しました。茨城県J A女性組織協議会の主催。交流会は、県内J A女性部が日本舞踊や演奏、合唱などを披露し、地域の枠を超えて親睦を深めることが目的です。

当J A女性部からは20人が参加。練習を重ねたマツケンサンバのダンスを披露しました。選曲や振り付け、小道具の準備に至るまで、参加者全員でアイデアを出し合い、心を一つにして本番に臨みました。他J Aの女性部員も踊りに参加し、有意義な交流の場となりました。



マツケンサンバを披露する女性部員ら

◆ 年金友の会が親睦旅行

J A茨城みなみ年金友の会は7月15、16日の2日間、親睦旅行で山梨県を訪れました。当日は、当J Aの齊藤組合長をはじめ、会員33人が参加し、和やかな雰囲気の旅となりました。

初日は、富士河口湖で昼食をとった後、「旅の駅」で買い物を楽しみました。宿泊は石和温泉で、温泉に癒されながら参加者同士の交流を深めました。

2日目は、山梨の名産を味わえるワイナリーや、自然の美しさを堪能できるハーブ庭園を見学し、帰路につきました。

参加者からは「とても楽しかった。また参加したい」と多くの声が寄せられました。



令和6年産米最終精算追加払い見込み額

(紙袋 1等/60キロ当たり)

銘柄	区分	概算金 (税込)	【1回】 追加払い 金額(税込)	【2回】 追加払い 金額(税込)	【最終精算】 追加払い 金額(税込)	合計金額 (税込)
		農協手数料を 含んだ総額	令和6年 出荷日翌月 支払	令和7年 1月31日	令和7年 8月予定	農協手数料を 含んだ総額
コシヒカリ	JA米	18,000	5,000	1,500	2,100	26,600

コシヒカリ以外の品種につきましては、令和7年8月中旬頃に追加払い金額が決定次第、改めてお知らせいたします。

※全品種 1・2等間格差 300円/60kg 2・3等間格差 1,000円/60kg 一般米格差 600円/60kg
※概算金価格から検査手数料【55円(税込)/60キロ】と販売手数料【473円(税込)/60キロ】が控除となります。
※水分13.5%未満の過乾燥米は概算金価格より、1,000円/60キロの減額となります。
※表示の価格は、消費税・包装代を含んでいます。フレコン出荷は包装代を差し引いた金額となります。

〈本件についてのお問い合わせ先〉

茨城みなみ農業協同組合 営農経済部 TEL. 0297-85-3381

◆ 令和6年産米 最終精算追加払いのお知らせ

令和6年産JA米コシヒカリ(1等・60kg)の最終精算見込み額は26,600円となる見通しです。これに伴い、追加払い金のお支払いは令和7年8月末頃を予定しています。

なお、コシヒカリ以外の品種につきましては、令和7年8月中旬頃に追加払い金額が決定次第、改めてお知らせいたします。

今後も、需要に応じた販売を推進し、生産者により多くのメリットを還元できるよう努めていきます。引き続きご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

JA茨城みなみ 正職員募集のお知らせ

【募集職種・人員】

総合職 5人
(参考・2024年度 総合職6人採用)

【採用予定日】

2026年4月1日(新卒)

【勤務地】

当組合の事業区域内
(つくばみらい市・取手市・守谷市)

【賃金】

大卒200,000円
短大卒189,500円
高校卒181,000円
※賞与年2回(事業業績等により支給あり)
※通勤手当支給あり
※その他、当組合の規程等による。

【勤務時間】

8:30~17:00
※その他、当組合の規程等による。

【休日】

土、日、祝祭日
※その他、当組合の規程等による

【加入保険など】

○雇用保険・労災保険・健康保険・
介護保険・厚生年金
○退職金制度あり
※その他、当組合の規程等による。

【受験資格】

(1) JA茨城みなみ管内(つくばみらい市・取手市・守谷市)に通勤が可能なこと
(2) 国内の高等学校を卒業し(2025年3月卒業見込のものを含む)、又はこれと同等以上の資格を有するもの
(3) 普通自動車免許を有すること

【応募締切日】

2025年9月30日
(郵送可・簡易書留)

【応募先及び問い合わせ】

〒300-1537 茨城県取手市毛有111
JA茨城みなみ 企画総務部
総務課 TEL: 0297(63)2211

【提出書類】

・履歴書(写真貼付の事)
・成績証明書
・卒業(見込)証明書

【採用選考】

○1次選考(書類審査)
○2次選考(採用試験)
○3次選考(面接)

【採用試験日】

2次選考は、WEBテスト方式
○試験科目
【大卒・短大卒・高卒とも試験内容は同一】
1 基礎能力検査
2 性格検査

※申し込みの際に提出いただく個人情報につきましては、採用者選考にのみ使用いたします。尚、応募書類については返却いたしません。選考作業の終了後、速やかに廃棄します。予め了承のうえ申し込みください。

コシヒカリ専用基肥一発肥料

かんた君がリニューアル！



容量：20kg

成分（%）

かんた君

15-15-15 Mg 3

かんた君…ホントに令和にあってるの??

- ◆20 kgは重くて作業がしんどい…
 - ◆異常気象で気温が高い。肥料の溶出のタイミングはあっているのかなあ…
 - ◆もう少し環境にも配慮できたらよいなあ…
- …こんな声いただいてました！



そ・こ・で！！
時代にマッチ！
二代目にチェンジ！



二代目 かんた君

コシー一発

成分（%）

20-14-10 Mg 3

15kg
軽量袋

さすが二代目！
高温対策もばっちり！

★1袋あたりの重さが20kgから**15kgに軽量化**！

1袋あたりのチッソ量は同じなので、施用袋数は従来と変わりません。

★今の気候に合わせて、**後半の肥効を重視**！

速効性：遅効性のチッソ分の割合を、5：5から4：6にし後半を強くしました。

★**暑い夏にも肥切れしにくい設計に変更**！

チッソは4タイプ配合し、後半まで肥効が途切れず収量向上も期待できます。

★新しいコーティング肥料を配合し、**環境負荷も軽減**！

詳しいことはお近くのJAにお問い合わせください

 JAグループ茨城



お米をよりおいしく炊くには？

お米を洗ったり炊いたりするときには冷たい水を使い、冷蔵庫の中で6時間以上吸水させることで、水が米粒のすみずみまで行き渡り、その水が熱伝導の役割を果たして芯まで熱を伝えることができます。低温の状態から炊き始めることで、沸騰までにかかる適度な時間（8～10分ほど）を確保しやすくなり、じっくりと熱が入ることでふっくらと炊き上げることができるよう（炊飯器の場合、普通炊飯モードは温度を上げて吸水させていくため、単純に熱が入る早炊きモードがお勧めです）。

そうはいっても、夏は水道から出る水の温度が20度を超えてしまいがち。水温を下げるために、炊飯時に氷を入れて炊く方法がメディアなどでよく紹介されていますが、この方法はお勧めできません。その理由は、氷を置いた箇所とそうでない箇所の温度差が生まれてしまうからです。すると、米の吸水速度が変わってしまい、熱の入り方も変わり、炊きむらが生じてしまいます。

実際に氷を置いたまま炊飯したら、釜のご飯の上部だけを取り除いてみると、全体的に硬めに炊き上がり、所々のご飯粒の表面が溶けてい

る一方で、釜の中心や下部は全体的に軟らかい印象でした。全体のご飯をほぐすと、ご飯粒が団子のようにダマになっている部分もあれば、ご飯粒の表面がけば立ってしまっている部分もありました。氷によって、熱の対流に影響が出てしまうことも推測されます。

夏は米に最初に触れる水と、最後に触れる（吸水と炊飯の）水だけでも、あらかじめ冷蔵庫で冷やしておくとうちに使おうと良いでしょう。吸水は冷蔵庫の中がお勧めです。



水を溶かした冷水はすぐに使うか冷蔵庫へ

オクラ（アオイ科フヨウ属）

オクラの原産地はアフリカ北東部で、語源は現地と呼ばれている「ンクラマ」だとされています。日本では「ん」から始まる名詞はないですが、アフリカには多くあります。キリマンジャロも「キリマ」が山、「ンジャロ」が白を意味しています。キリマン・ジャロではありません。

米国では19世紀初めから広く栽培され、日本には幕末に伝わりました。和名は「アメリカネリ」で、ネリはトロロアオイのことです。オクラもトロロアオイもフヨウ属（ハイビスカス属）で花がよく似ています。

日本で多く栽培されるようになったのは、高度成長期に入り食の洋風化が進んだ頃です。品種はほとんどが固定種の五角オクラでした。ナスやキュウリなどの果菜類は戦後にF1化が大きく進みましたが、オクラはだいたい遅れて1980年代に初めてF1品種が発表されました。出荷産地では早生で生育旺盛でそろいの良いF1品種が主に使われています。家庭菜園ではさやが丸いものや長いもの、さや色が赤いものや白いものなど、いろいろな品種が栽培されています。オクラの花は野菜の中でもとても美しい花の一つで、レモンイ

エローの大きな花弁と深紅の花芯を楽しむために栽培している人も多いです。

オクラには滋養強壮効果があり夏バテ予防に有効といわれています。

ところで、オクラという名の歌人がいます。山上憶良（やまのうえのおくら）で、『万葉集』には彼が詠んだ「銀（しろがね）も 金（くがね）も玉も 何せむに まされる宝 子にしかめやも」が載っています。子どもはかけがえのない宝物です。日本は少子化で危機的状況になっています。オクラは栄養価の高い野菜なので、どんどん食べて子どもの健康の維持と促進に努めたいですね。



家族で楽しむおいしい一皿

子どもも喜ぶ 夏の元気をサポートするお手軽メニュー

食感も楽しいスタミナレシピ

オクラの豚肉巻き



材料(4人分)

オクラ 8本
 豚肩ロース薄切り(しゃぶしゃぶ用など) ... 100g
 塩・こしょう 少々
 片栗粉 少々
 A
 しょうゆ 大さじ1
 みりん 大さじ1
 酒 大さじ1
 砂糖 小さじ1
 油 小さじ1
 青ジソ 適宜
 ミョウガ 適宜

作り方

- ①オクラはがくを取り除き、豚肉を端からクルクルと巻き付けて軽く塩・こしょうを振り、味がよく絡むように片栗粉を薄く付ける。Aを混ぜ合わせておく。
- ②油を引いたフライパンを強火にかけ、①のオクラと豚肉をこんがりとし色が付くまで転がしながら焼く。
- ③豚肉に火が通り、焼き色が付いたらAを入れて絡める。お好みで食べやすい大きさに切り、千切りにした青ジソとミョウガを添える。

ポイント

オクラはビタミンなどが豊富な上に、加熱しても栄養素が壊れにくい優秀な野菜です。大人は薬味を添えて味の変化を付けても楽しめます。

アレンジ

- 厚めに肉を巻いてボリュームに

インドのサラダ「ライタ」を
シンプルにアレンジ

キュウリの ヨーグルトあえ

材料(2人分)

キュウリ 1本
 プレーンヨーグルト 大さじ2
 オリーブ油 小さじ1
 塩 小さじ1/2
 こしょう 少々

作り方

- ①キュウリの皮をピーラーで2、3カ所しま模様にもういて乱切りにする。
- ②その他の材料を全て加えてあえたら出来上がり。

アレンジ

- クミンやコリアンダー、カレー粉などのスパイスをプラス
- トマトや水にさらしたタマネギのみじん切りなど好みの野菜を入れる



ポイント

暑い国・インドで定番の、ご飯にもパンにも合う優秀な副菜です。キュウリは野菜の中でも水分量が多く、体を冷やす効果があるといわれています。

Reader's letters

自慢の一品 M. Mさん (つくばみらい市)
種から育てたきゅうりの収穫の時期となりました。大変よくできており、我が家のママが作る自慢のきゅうりの漬物で食が進みます。

ジャガイモづくし Y. Hさん (つくばみらい市)
初めてジャガイモ掘りをしました。16個も取れたので大喜び。今夜はじゃがバター。明日はカレー、肉じゃが、ポテサラだな。

感謝を忘れずに K. Kさん (守谷市)
令和の米騒動と言われていますが、お米を作って下さる方への感謝を忘れずに大切に食したいです。農家の皆さん…ありがとうございます。

Board meeting

理事会から

第6回 令和7年7月31日(木)開催

【協議事項】

- 業務分掌職務権限表の一部変更について
- 役員賠償責任保険の更新について

【報告事項】

- JA住宅ローン・リフォームローン及び賃貸住宅(アパート)ローン金利設定について
- 内部監査報告について
- 令和7年度 仮決算棚卸監査並びに上期監査の日程について
- 令和7年度 6月仮決算結果について

Editor's letter

夏本番の暑さが続いています。皆さまいかがお過ごしでしょうか。日差しの強さに加えて、熱帯夜も増えてきました。体調を崩しやすい時期でもありますので、どうぞ無理をせず、こまめな休息と水分補給を心がけてください。

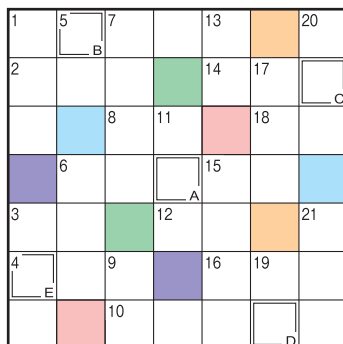
さて、ふと立ち止まって空を見上げると、青空に入道雲が浮かび、どこか懐かしい夏の風景が広がっています。忙しくて暑い毎日の中でも、そんな瞬間に季節を感じる心のゆとりを大切にしたいものです。皆さんが季節を感じる瞬間はどんな時ですか? (I)

CROSS WORD PUZZLE — 頭の体操 —

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?

正解者の中から抽選で
3人にプレゼント

●3名の方に・・・粗品



6月号の答え

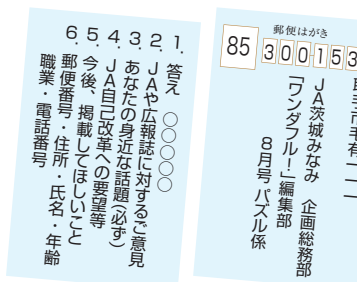
Answer

【ウ メ シ ユ】
A B C D

当選者発表

◎粗品(農産物直売所商品)

古 橋 幹 夫 さん (つくばみらい市)
菊 地 利 子 さん (つくばみらい市)
海老原 守 さん (守谷市)



→ ヨコのカギ

- ① ミーンミン、シャワシャワ、カナカナカナ……
- ② 物事にかかわりを持つこと
- ③ 代金は今度まとめて払うね
- ④ 西田佐知子のヒット曲、『コーヒー——』
- ⑤ さだまさしの名曲『——流し』で歌われているのは、長崎県などでするお盆の行事
- ⑥ スイカにかける人もいます
- ⑦ 2分の1がハーフなら4分の1は
- ⑧ チョウが吸うもの
- ⑨ 台木にくっつけたり挟んだりして育てます
- ⑩ もう一杯、お——!
- ⑪ 鼻の長い動物

↓ タテのカギ

- ① 国際博覧会(万博)には——各国が出展します
- ② 朝顔に——とられてもらひ水(千代女)
- ③ 官の対義語
- ④ 合格を目指して受けることも
- ⑤ 二十四節気のひとつ。令和7年は8月23日です
- ⑥ 悪夢を食べるといわれる想像上の動物
- ⑦ 旧国名のひとつ。今の滋賀県あたり
- ⑧ 人が並んで作るもの
- ⑨ コイン——に荷物を入れた
- ⑩ 紙幣のすかしは——防止策のひとつです
- ⑪ 魚などの内臓のこと
- ⑫ あぶく。ソーダ水からたくさん出ます
- ⑬ 半透明でプルプルした洋菓子

応募方法

☆答えは、官製ハガキ又は、
Eメール jaibam@ja-ibami.or.jp
☆締め切り 2025年9月30日
☆当選者発表 2025年10月号

※メール応募の場合もハガキと同じ要領でお願いします

Photo studio



中島 ゆき さんの作品 (つくばみらい市)