

農協と組合員を結ぶコミュニティ通信

JAかとり

2025

8

No.292



今月の
表紙

大栄みらい学園 芋苗植え体験



JAかとりホームページ
<https://www.ja-katori.or.jp>
本誌はHPでも閲覧できます



6.19 現地で生育を確認 伊能歌舞伎米研究会が検討会を開催

伊能歌舞伎米研究会（匝瑳克己会長）は、現地検討会を開催し、印旛農業事務所、肥料・農薬メーカー、全農ちば、JA職員が会員6名の圃場を巡回しました。

圃場では、茎数や草丈、葉色、ようすいちよう幼穂長などの生育状況と中干しの状態もあわせて確認しました。

巡回後の講評では、農業事務所の担当者は「茎数はやや少ないものの、生育はおおむね順調。今後は穂肥の時期を見逃さず、肥料・高温障害を防ぐ水の管理、防除の徹底をお願いします」と呼びかけました。



生育状況を確認する伊能歌舞伎米研究会員と関係者

6.27 ちばエコ米コシヒカリ 生育状況を巡回調査

JA営農指導員は管内の「ちばエコ米コシヒカリ」生産者の圃場を巡回し、生育状況の調査を行いました。

小見川・東庄地区で栽培されている5圃場を巡回し、茎数・草丈・葉色・ようすいちよう幼穂長を計測。

調査の結果、例年に比べて幼穂の生育が遅く、草丈や葉色は濃い傾向が見られました。これは、雨や曇りが続いたことによる日照不足が要因と考えられます。

とりまとめた調査結果は生産者へ報告されます。



生産者の圃場を巡回するJA営農指導員

小見川水稻部会と東庄水稻部会が 水稻中間検討会を開催

小見川水稻部会（篠塚裕一部会長）と東庄水稻部会（田谷典夫部会長）は、香取農業事務所、全農ちばの担当者、JA職員とともに、各部会員の圃場を巡回しました。

圃場巡回では、茎数、草丈、葉色、ようすい幼穂長の計測や、カメムシなどの病虫害の有無を確認し、意見交換をしました。

農業事務所の担当者は「カメムシの防除や高温対策を実施し、水の管理にも十分注意してください」と呼びかけました。



◀6/26
小見川水稻部会

7/9▶
東庄水稻部会



6.17 メークインの出荷本格化へ 順調な生育確認

栗源園芸部メークイン部会（島田勇部会長）は、栗源集送センターで出荷査定会を開催しました。

生産者、市場7社、香取農業事務所、全農ちばの担当者が参加して今年度の販売や出荷計画を協議。現品査定で出荷規格や選別基準などを再確認しました。

全農ちばの担当者は「今後も猛暑予報が出ていることから、品傷みへの注意など、一層の品質管理をお願いしたい」と呼びかけました。

8月中旬までに約2万7千ケース（1ケース10kg）の出荷を見込んでいます。



生育は順調。見た目の良い芋がそろい、高品質なメークインの出荷が期待されます。

7.4 初夏・夏秋ネギ出荷に向け 目合わせ会 生産者が品質確認

山田支部ネギ部会（渡邊一志部会長）は、府馬野菜集荷場で初夏・夏秋ネギ出荷目合わせ会を開催。生産者10名とJA職員が参加しました。

現品査定で出荷規格や箱詰めなどの注意点を生産者同士で確認し合いました。

渡邊部会長は「暑さが厳しい時期が続きますが、熱中症にはくれぐれも気を付けて、体調に気を配りながら、無理のないよう作業に励んでいきましょう」と挨拶しました。

出荷は6月中旬から11月中旬にかけて6千ケース（1ケース5kg）を見込んでいます。



現品を手に取りながら出荷規格を確認する生産者

山田ニラ共同定植作業～暑さに負けず～

山田地区のニラ機械利用組合（実川孝之代表）は、4月4日に共同播種したニラ苗を6月7日～6月22日にかけて定植しました。

同組合5名のオペレーターが組合で所有している全自動定植機を使い、事前に申し込みのあった山田ニラ部会員23名の圃場に定植しました。

全自動定植機を使うことで効率よく定植作業を行い、部会員の負担が大きく軽減。今年はハウスと露地を合わせて約4haを定植しました。

定植時期が暑い日と重なり、生産者の圃場管理は大変でしたが、来年1月からの新物の出荷に向けて栽培管理に取り組んでいます。



全自動定植機を使用して作業効率アップ

7.14 JAかとり産直部会 視察研修・総会を開催

JAかとり産直部会（岩田清部会長）は、埼玉方面へ視察研修を兼ねた移動総会を開催しました。

総会では令和6年度事業報告や令和7年度事業計画など全議案が可決承認されました。

視察研修では、「明治なるほどファクトリー坂戸」で板チョコなどチョコレート菓子の製造工程を見学し、食品の安全管理や製造技術について学びました。次に、「道の駅 べに花の郷おけがわ」では、直売所の運営や販売方法を視察し、今後の産直活動の参考となる研修となりました。



明治なるほどファクトリー坂戸で記念撮影するJAかとり産直部会員

下総・神崎、佐原地区で 小麦の初検査

6月20日、佐原地区（みらい検査場）、6月24日、下総・神崎地区（西部広域低温倉庫）で小麦約317トン（フレコン316本、紙袋21袋）の検査が行われました。

生育は、一部に草丈のバラつきや、収穫期の降雨による湿害で黄化が見られたものの、概ね順調で1等比率は83.5%でした。収量も例年を上回る10アールあたり5.5俵程度となりました。



小麦を丁寧に検査するJA職員（みらい検査場にて）

6.21 楽しく学ぶ“伝え方”の コツ 役職員全体研修会を開催

香取市小見川市民センターいぶき館で役職員全体研修会を開催しました。

今回は、元吉本芸人でコミュニケーション・プロデューサーの夏川立也氏を講師に迎え、「吉本芸人として学んだ、ビジネスコミュニケーション術」をテーマにご講演いただきました。笑いを交えながら、日常業務に活かせる対話力や信頼関係の築き方について学ぶ、有意義な研修会となりました。



夏川氏の講演で、体を使ってコミュニケーションを学ぶ役職員たち

かがやけ！！女性部

6月17日 東庄支部 視察研修：君津・安房エリア

視察研修には、24名が参加しました。晴天の中、紫陽花や青い海の景色を楽しみ、「八天堂きさらづ」でのパン作り体験や、廃校を活用した「道の駅保田小学校」のマルシェを見学しました。農業や地域文化の工夫に触れ、道中では女性部活動についての意見交換や会話も弾み、学びと交流の多い有意義な一日となりました。



6月25日 小見川支部 7月15日 東庄支部 時短レシピ講習会

星野物産から講師（稲岡さん）を迎え、エコープ商品を使った料理講習会を開催しました。さば味噌缶の冷や汁など、忙しいときにも便利な時短レシピを学びました。ほかに、あげらく天で作るチヂミや、蒸しパンミックスを使った総菜風パンなど、夏野菜を使ったメニューに活かせる調理法が紹介され、参加者からは「新しい調理法を学び、様々な料理に活かせるのが良かった」との声が聞かれました。



◀小見川支部

▼東庄支部



7月8日 楽しく熱戦！女性部ポッチャ大会

多古町市民体育館で「JAかとり女性部ポッチャ大会」を初開催！

社会福祉法人『榎の実会（まきのみかい）』の皆さんのサポートで、参加した60名は声を掛け合いながら熱戦を繰り広げました。

参加者からは「思った以上に楽しかった」「次回も参加したい」との声が寄せられ、ポッチャの楽しさが広がる場となりました。

狙いを定めて
投げる！



ポッチャは、白い目標球に向かって赤・青のボールを投げ、どれだけ近づけられるかを競うスポーツです。

女性カレッジ 6/19 「梅干しづくりと梅干しを使った料理教室」

香取市にある栗源市民センターさつき館で第2回講座「梅干しづくりと梅干しを使った料理教室」が開催され、12名の参加者が初夏の味覚を楽しみました。講師は、地域で活動するJA女性部の皆さんが務めました。

今回の講座では、エコープのらっきょう酢を使用した「梅の甘漬け」づくりに挑戦。さらに、梅干しを使った3品「梅の炊き込みご飯」「蒸し野菜の梅だれ」「キュウリと新玉ねぎの梅あえ」の調理実習も行われました。

グループで協力しながら調理し、会場は終始、笑顔と会話があふれる和やかな雰囲気でした♪





康裕さん（右）と従業員

おじゃまします

香取市
(栗源地区)

あおやぎ やすひろ
青柳 康裕さん

(38)

観察と工夫を重ねて育てる、美味しい房総ポーク

家族、従業員あわせて6人で房総ポークの肥育に取り組み、母豚約200頭を一貫生産している青柳康裕さんをご紹介します。

青柳康裕さんのお話

21歳のとき、祖父の引退をきっかけに就農し、今年で18年目になります。繁殖から出荷までを一貫して行い、私は主にAI受精（人工授精）や出荷作業を担当しています。

畜産の技術は、父に一から教わって身につけました。今はSNSも活用し、気になったことを積極的に学んでいます。生き物と向き合うこの仕事は、マニュアル通りにいかない難しさがあります。季節や気温、環境のちょっとした変化で豚の体調や食欲が変わるため、鳴き声や豚舎のにおいから異変に気づけるよう、日々観察に力を入れています。また、豚が病気になるように、衛生管理により一層気を配るようになって出荷や外出のたびに、車や衣服の消毒を徹底し、病気のリスクを最小限に抑えています。

餌にもこだわり、無添加の原料や海藻を加えています。「ここの豚肉おいしか

った」と言っていただけのこと、大きな励みです。

毎日出る豚の糞尿処理は労力がかかりますが、丁寧に管理して堆肥化し、地元農家さんに提供しています。こうした資源の循環を通じて、地域の農業に少しでも貢献できればと考えています。堆肥の利用に興味がある方は、ぜひ気軽に声をかけてください。

これからも、人にも豚にもやさしい農場を目指し、規模も広げながら、より良い豚肉をもっとたくさんの方に安心して食べてもらえるよう取り組んでいきます。



趣味で飼育している錦鯉を眺めたり、農家仲間とゴルフを楽しんでリフレッシュしています！

食農活動で作物も心も大きくなれ！ 管内の小学生が農業を体験！

6月18日 おいしいお芋になりますように！

成田市立大栄みらい学園の3年生43人は、大栄ファーマーズクラブの皆さんの協力のもと学園前の畑でサツマイモ「シルクスイート」の苗植えを体験！

児童たちは苗の植え方を教わったあと、すぐにコツをつかみ「すごく早く植えられるようになった」とうれしそうに話しました。

また、「サツマイモの品種は何種類あるの？」「サツマイモの皮はなんで紫なの？」などたくさん質問し、サツマイモについて詳しく知ることができました。

植えたサツマイモは11月中旬ごろに収穫予定です。

マルチの穴あけに挑戦！



質問タイム！



サツマイモについて
教えてください！



栗源地区地域交流活動 地元の食材を使った給食

おいしいね！栗源の野菜とお肉でカレー給食

7月3日、栗源地区で生産された「房総ポーク」、「ジャガイモ（メークイン）」、「ニンジン」を香取市立栗源保育所へ贈呈しました。

食材は、翌日の給食でカレーに調理されて登場！園児たちは「おいしい！」「ニンジンがあまい！」と声を弾ませながら、カレーを頬ばっていました。

「わたしのおうちでもお野菜作ってるよ！」という声も聞かれ、園児たちにとっても、身近な“食”を改めて感じる機会となったようです。

保育所の先生方も「地元食材に触れる貴重な機会を作っていただき大変感謝しています。園児たちはいつもの給食とは違う特別な思いで給食を食べることができたと思います」と喜んでいただきました。



とてもおいしいね♪





年金友の会 笑顔あふれる親睦旅行



6月19～20日

小見川地区年金友の会は静岡県伊豆下田へ！



6月12～13日

東庄地区年金友の会は静岡県焼津市へ！

地域のいいとこ！

かどりの 発見

小見川地区で伝統の夏の風物詩を発見！

今回は明治時代から続き、小見川地区の夏の風物詩として親しまれている「水郷おみがわ花火大会」をご紹介します。



伝統と迫力が彩る夏の夜空

夏の香取市で開催される大きなイベントの一つが、『水郷おみがわ花火大会』です。

明治時代から小見川の夜空を彩ってきたこの花火大会は、関東屈指の歴史をもつ格式ある伝統的な夏の風物詩として知られています。地元の方はもちろん、多くの人々が訪れる人気の花火大会として親しまれています。

見どころは、全国の花火師が自慢の花火・尺玉を持ち寄って美しさを競い合う、名物「全国尺玉コンクール」。熟練の花火師たちが丹精込めて打ち上げる尺玉が夜空を華麗に彩り、観客を魅了します。

毎年約5,000～7,000発の花火が打ち上げられ、特に利根川の空間を最大限に活かした超特大スターマインは、目の前を包み込むような迫力で観客を圧倒します。

地元の伝統と花火技術の粋が結集したこの大会は、香取市の夏の誇りとして、ぜひ多くの方に観覧していただきたいイベントです。

第126回大会は8月1日（金）に開催されます。

（荒天の場合は8月4日（月）に延期）



問い合わせ先：

水郷小見川観光協会（香取市商工観光課内）

電話：0478-50-1212 住所：香取市佐原口2127

適正な収穫乾燥調整を

異品種混入に注意！

生産（栽培、乾燥調製）の過程で異品種、異物、害虫が混入してしまう可能性があります。原因と対策を改めて確認し、異品種混入を防ぎましょう。

- ・出穂期に圃場を確認しましょう。出穂状態や草丈・葉色等を確認し、圃場での異品種混入を防ぎましょう。
- ・コンバイン、乾燥機、粳摺り機は、作業前に必ず掃除を行いましょう。
- ・粳摺りで、品種が変わる際は収穫調整用米袋に一定量をとってから検査米袋に入れ異品種混入に気をつけましょう。
- ・出荷前に異品種、害虫混入が判明した場合は、最寄りの経済センターに連絡願います。

もみ混入による等級落ち防止！

- ・農産物検査規定では、1等米の「もみ混入」限度は0.4%以下です。（0.4%は1000粒あたり4粒）
- ・玄米調整時には、必ず調整具合を目で確認しましょう。
- ・もみ摺り機は使用方法を誤ると「肌ズレ粒」「胴割粒」も発生します。
- ・選別機は適正な流量で実施し、くず米を除去し、整粒歩合80%以上を目指しましょう。

貯穀害虫の対策について！

コクゾウムシやノシメダラメイガ等の発生を抑える基本は、害虫が発生しないように倉庫内の清掃の徹底です。

乾燥調整作業が始まる前に改めて清掃を心がけるようお願いします。



コクゾウムシ（成虫）



ノシメダラメイガ（成虫）



ノシメダラメイガ（幼虫）

千葉県肥料価格高騰緊急支援事業について

申請期間：令和7年6月2日（月）～8月15日（金）

申請期間がもうすぐ終了です！未申請の農業者の方は忘れずに！！

詳細はこちら↓↓

●申請窓口・相談など：千葉県肥料価格高騰緊急支援事務局

【URL】<https://jimukyoku.site/chiba/hiryoshien/>

千葉県 肥料 支援 検索

0120-975-335（平日 午前10時から午後7時まで）



JAかとりで働きませんか—いつでもご応募ください

JAかたりの正職員を募集します。日本の食と農業を支えたい方、地域に貢献したい方、私たちと一緒に働きませんか？

学生の方、学校を既に卒業の方どちらも応募できます。お気軽にお尋ねください。



応募資格	・高等学校を令和8年3月卒業見込の者 ・大学・短大・専門学校を既に卒業または令和8年3月卒業見込の者。高等学校を卒業した者。※既卒者は、40歳位までの方。 ※普通自動車免許を取得、もしくは採用日までに取得できる方
募集職種・採用予定人員	総合職（購買・販売・金融・共済等に携わる正職員） 高卒以上10名程度、高卒見込者10名程度
勤務地	JAかとり本・支店及び事業所
応募書類 ※提出書類は返却しません	高等学校を令和8年3月卒業見込の者 ・全国高等学校統一応募用紙 その1履歴書・その2調査書 それ以外の者 ・卒業証明書（又は卒業見込証明書） ・成績証明書（既卒者は職務経歴書でも可） ・履歴書（写真添付）
応募方法	応募書類を下記提出先へご送付ください。（随時受付） 【応募書類提出先】 〒289-0402 千葉県香取市小見1098-1 かとり農業協同組合 総務企画部総務人事課
採用試験日・選考方法	・書類審査、1次（筆記・作文試験）、2次（面接試験） ※試験日時・会場は、書類受領後応募者に直接通知します。
その他	問合せ先：JAかとり総務人事課採用担当 TEL:0478-70-7711 「マイナビ2026」にてエントリー受付中です。詳しくはQRコードよりご覧ください。 職場説明会・職場見学は随時承ります。ご希望の方は、採用担当までお問い合わせください。



JAかたりの

組合員になりませんか

JAかとりは、組合員をはじめ地域の皆様と手をたずさえ、助け合いの精神を大切に、様々な事業を行っています。

JAの組合員には、正組合員と准組合員の区分があり、ともにJAの事業やサービスをご利用いただけます。

組合員になって、食と農業を未来につなげる応援をしてみませんか。

○ご加入について

ご加入のお手続きは各支店で承っており、申し込み後に出資金をお預かりいたします。出資は1口1,000円ですが、個人の場合、10口（10,000円）からご協力頂いております。

○脱退について

毎事業年度末（12月31日）の60日前までに手続きをしていただくことで、その事業年度末での脱退となります。お預かりした資金については、その額を限度とし、総代会（翌年3月開催）終了後に当JAが指定した日に払い戻しいたします。

詳しくは最寄りの支店へ、お気軽にお問い合わせください。

理事会だより

日時：令和7年6月25日（水）午後2時
場所：栗源支店2階大研修室

主な議案

- 令和7年度上半期決算方針について
- 役員推薦委員の選出に伴う諸対応について
- 出資口数の減少について
- 令和7年産米の取り扱いについて

無料法律相談

～開催場所についてお知らせ～

■弁護士 みどり総合法律事務所
しまざき かつみ 弁護士
島崎 克美 弁護士
■日 時 令和7年8月8日（金）
■受付/会場 神崎支店
☎0478-72-2131

■弁護士 日本橋合同法律事務所
もりや ゆき 弁護士
森屋 有紀 弁護士
■日 時 令和7年8月28日（木）
■受付/会場 多古支店
☎0479-76-2011

◎どちらも実施日の前日までに本店または支店へお申し込み下さい。神崎、多古地区以外の方もご利用いただけます。

農業者年金加入者募集のお知らせ

加入申込やご相談については、JAかとり本支店・全国農業者年金基金・各行政農業委員会へお問い合わせ下さい。



来年度に向けた飼料用米専用品種種子の自家採種について

千葉県では飼料用米専用品種「アキヒカリ」について、自家採種する際は、受払簿の作成と保存が義務付けられています。受払簿の取り扱いについては各経済センターへお問い合わせください。

なお、自家採種した種子は、有償・無償を問わず、他人への譲渡が種苗法により、禁止されています。

【虹のホール見学・相談会開催】

＜虹のホールおみがわ＞

●9月11日（木）●9月22日（月）
10:00～14:00まで
香取市本郷218-2 ☎0478-82-0983

＜虹のホールさわら＞

●9月5日（金）●9月28日（日）
10:00～14:00まで
香取市佐原本1270-1 ☎0478-50-0983

『実際の式場をご覧いただきながら
ゆっくりとご相談いただけます』

- ・家族葬の費用について
- ・もしもの時の流れについて
- ・JA虹の友会員制度について

まごころをこめてお手伝い
大切な人を送るということと一緒に考えたい
《ご葬儀・葬祭はJAへ》

緊急連絡先 ＜24時間対応＞

緊急内容	対応先	電話番号
交通事故	JA共済事故受付センター	0120-258-931
キャッシュカード紛失・盗難	JAバンク・キャッシュカード紛失共同受付センター 平日9:00～17:00はお取引のあるJAの店舗で受付けます	043-202-1171
JAネットバンク緊急時のサービスの利用停止	JAネットバンクヘルプデスク	0120-058-098
LPガス	JAあんしんセンター	0120-182-571
葬儀関係	JA葬祭	0120-069-983

甘酒で冷やし坦々うどん

材料(6~7人分)

うどん	6玉
豚ひき肉	300g
チンゲン菜	3束
豆板醤	小さじ4.5
料理酒	大さじ6
塩こうじパウダー	小袋3袋
ごま油	大さじ3
【スープ】	
すりごま	大さじ6
味噌	大さじ6
米こうじの甘酒	6本
鶏ガラスープの素	小さじ4.5
無調整豆乳	600ml
ラー油	お好みで

作り方

1. フライパンにごま油をひいてひき肉を炒め、ざく切りにしたチンゲン菜を加えてさらに炒めて火を通し、豆板醤と酒、塩こうじパウダーを加え水分がある程度とぶまで炒める。
2. 【スープ】の材料を鍋に入れ、沸騰しない程度に加熱して味噌を溶かしたら冷蔵庫で冷やす。
3. 鍋に湯を沸かし、うどんを規定時間茹でて流水で冷やす。
4. 器に麺を入れて1のをせ、2を注ぎます。お好みでラー油をかける。



使用したエコープ商品



甘酒で鯖の味噌漬け焼き

材料(6~7人分)

鯖(切り身)	6~7切れ
えのき	300g
青じそ	6~7枚
大根おろし	大さじ6
料理酒	大さじ6
サラダ油	適量
【味噌だれ】	
味噌	大さじ3
米こうじの甘酒	大さじ6

作り方

1. 鯖は酒をふってからめたらキッチンペーパーで水気を拭く。【味噌だれ】は混ぜ合わせておく。
2. 魚焼きシートに油をぬり、鯖の大きさに合わせて1で作った【味噌だれ】の1/3量を広げる。その上に鯖をのせて残りの【味噌だれ】をぬる。
3. 2に根元を切り落とし食べやすくほぐしたえのきを加えて魚焼きシートで包み、10分ほど置いておく。
4. フライパンで蓋をして弱火10~15分焼いたら器に盛りつけ、青じそと大根おろしを添える。



使用したエコープ商品



▼女性部のポッチャ大会を取材中、気づけば私も真剣勝負に参加していました。結果は：まさかの才能開花? (気のせい)かも? 笑いあり、熱戦ありの一日で、楽しませていただきました。ありがとうございました。何より、たくさんの方とお話できて、仲良くなれたのが一番うれしかったです。これからも取材を通して地域の方たちと、どんどん親しくなっていきたいと思っています。(K.U.)

▼以前から気になっていたラーメン屋に行ってみました。いつも店の前に行列ができているのも納得できるおいしさで、大満足でした。食へすぎには注意しつつ、他のラーメン屋も行ってみたいですね。(R.U.)

編集後記

【次回外務デーのお知らせ】 8月25日(月)からとなります。