

SEISYUN 11

2024
vol.542

〈特集〉

改正食料・農業・農村基本法から学ぶ
これからの農業のカタチ



JA西春日井

<https://www.ja-nishikasugai.com/>


子どもたちの未来に
食の安心をつなぐ

国 消 国 産

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する



その考え方を

国 消 国 産

といいます。



JAグループサポーター
林 修

日本は今、食料の
約6割を輸入に
頼っています。



もしも輸入が難しくなって、
必要な食べものが足りなくなったら…
農畜産物は、足りなくなったから
といって、すぐに生産を拡大すること
はできません。だから、日ごろから
「国消国産」を進めることが、とても
大事。「国産」をもっと食べましょう。



国産を食べると、いいこといっぱい!



自給力アップで、
いざというとき安心!



日本の農業を
食べて応援できる!



おいしくて安全・安心な
食事を実現!



輸送で出るCO2を
減らし、SDGsに貢献!

国 消 国 産

が日本の食の未来をつくれます。

国産を食べて国 消 国 産 を応援!

食べて応援

その1

JA直売所 キャンペーン2024

JA直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つGet!
2つで1口・3つで2口応募できます!

47都道府県とっておきの
3,000円相当の農畜産物・加工品が
合計14,100名様に当たります!

期 間 2024年10月1日～11月30日

地域の新鮮でおいしい野菜や果物
などが並ぶ全国約1,700店舗の
JA直売所に行こう!

※一部実施していないJA直売所もあります。

JA直売所の検索も!

商品ラインナップは特設サイトへ



食べて応援

その2

おいしい秋を、味わおう。

今がチャンス!
送料をJAグループが
負担します!

お客様の
送料負担
なし

期 間 2024年10月1日～11月末日

JAタウンには、おいしい「国産」がいっぱい



おいしい日本と暮らそう
JAタウン

ご注文はこちら



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

これからの農業のカタチ

世界の食料情勢が大きく変化する中、2024年5月に日本の農政の指針を定める「改正食料・農業・農村基本法」（改正基本法）が成立しました。私たちの暮らしやこれからの農業はどう変わるのか、一緒に考えていきましょう。

改正基本法全文はこちら



e-GOV法令検索

そもそも食料・農業・農村基本法って？

1999年の制定以来、「農政の憲法」と呼ばれる

食料・農業・農村基本法は「農政の憲法」とも呼ばれている法律です。そこには日本の農政の基本理念や政策の方向性が示されています。（1）食料の安定供給の確保（2）農業の有する多面的機能の発揮（3）農業の持続的な発展（4）その基盤としての農村の振興などを理念として掲げ、国民生活の安定と向上および国民経済の健全な発展を図ることを目的としています。5年ごとに見直される「食料・農業・農村基本計画」もこの法律の下で策定され、食料自給率などの目標が見直されてきました。

保障上のリスクの高まりや地球環境問題への対応、海外市場の拡大など、日本の農業を取り巻く情勢は、法律制定時には想定されなかったレベルで変化しています。こうした情勢の変化を踏まえ、2022年9月から検証・見直しが進められ、24年5月に改正基本法が国会で可決・成立。翌6月に公布・施行されました。

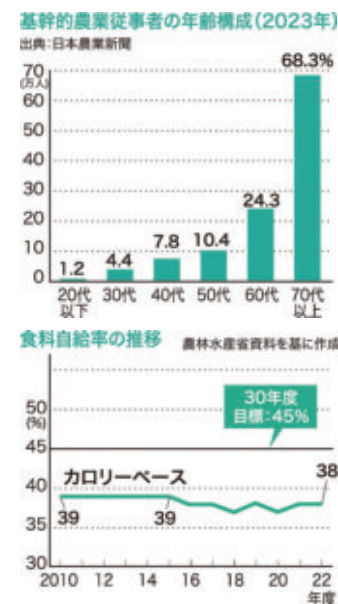
＜農政の変遷＞

1961年	他産業との格差是正をうたう農業基本法制定
：	：
92	農水省（当時）が「新しい食料・農業・農村政策の方向」（新政策）を発表
93	ウルグアイラウンド農業合意
93	戦後最悪の米の不作（作況74）
95	食糧法施行、食糧管理法廃止
99	食料・農業・農村基本法の制定
2000	中山間地域等直接支払制度の導入
2000	WTO農業交渉の開始
07	品目横断的経営安定対策、米政策改革、農地・水・環境保全向上対策の導入
09	農地法改正
10	農業者戸別所得補償制度の導入
13	首相官邸に農林水産業・地域の活力創造本部設置 農地中間管理機構（農地バンク）法制定
15	農協法改正
18	環太平洋連携協定（TPP）の発効
18	米の直接支払交付金と生産数量目標の配分を廃止
19	日EU経済連携協定（EPA）の発効
20	日米貿易協定発効
22	みどりの食料システム法制定
24	食料・農業・農村基本法改正

出典：日本農業新聞

日本の農業は大ピンチ!?

日本の農業の最も大きな課題といわれるのが担い手不足と高齢化。統計によると基幹的農業従事者数は、2000年から20年間で約240万人から136万人に減少し、7割近くが70代以上。この比率は今後も上昇するとみられています。



日本の食料・農業・農村は、世界的な気候変動による自然災害の発生、栽培適地の変化、国内人口の減少による国内需要の減少や高齢者の引退による農業従事者の大幅な減少など、これまで経験したことのない課題に直面しています。現在、社会全体が急速に変化し、変動性・不確実性・複雑性が増す中で、情勢の変化に対応し課題を解決していくためには、これまでの経験や既存の方法では難しくなっています。

今回の改正基本法では、生産・加工・流通・小売・消費の各段階の関係者が連携する「食料システム」という概念を新たに規定し、合理的な価格の形成や環境負荷低減など、持続可能性を維持するために関係者が一体となって取り組んでいくことを理念として掲げています。

改正基本法の下で、農業従事者・食品産業事業者は、持続可能性に配慮しながら、より収益性の高い経営の実現を目指すとともに、消費者は食料の選択や持続的な食料供給について理解を深めるなど、食料システムに関わる全ての人が、これまでの経験にとらわれず、新たな情勢に対応した取り組みを行っていくことが求められています。

なぜ改正する必要があったの？

日本の農業を取り巻く状況は、制定当時の想定を超えるレベルに

今回の改正のポイント？

「食料安全保障の確立」を

基本理念の中心に位置付ける

2024年5月に成立した改正基本法のポイントは次の五つです。

①国民一人一人の食料安全保障の確立

改正基本法は、「国民一人一人の食料安全保障」を基本理念の中心に位置付けました。食料安全保障とは「良質な食料が合理的な価格で安定的に供給され、国民一人一人が入手できる状態」のこと。国際紛争や異常気象で国内が食料不足になった場合には供給の確保を図ることが明記されました。これを受けて、平時からの対応を定めた関連法（食料供給困難事態対策法など）も成立しました。食料安全保障の土台となる農業生産を増大させるためには、海外への輸出を促進し、国内農業を発展させることが重要という考えも示されました。

②環境と調和のとれた

食料システムの確立

食料安全保障と共に基本理念の一つに位置付けられたのが「環境との調和」です。「食料システム」とは、食料を生産・加工し、消費者に届けるためのネットワークのこと。この各段階における温室効果ガスの排出など、環境に与える負の影響に着目し、負荷低減への対応も必要とされています。

③価格転嫁など合理的な価格形成の実現

農産物の小売価格に資材・燃料などの生

産コストや人件費、環境保全型農業に取り組む上で必要なコストなどを反映しにくい実態を踏まえて、農業従事者や食品産業事業者、消費者などが「合理的な価格」を考慮しなければならぬという考え方が示されました。これらを受けて、25年には適正な価格転嫁を促すための法律が制定される予定です。

④スマート農業で

農業の持続的な発展を推進

担い手不足や高齢化という今日の農業の課題を解決する方法として期待されているのが「スマート農業」です。人工知能（AI）やドローンなどを活用することで、少人数での栽培・収穫が可能になるといわれています。改正基本法では「先端的な技術（スマート農業）」を農業の持続的な発展にとって必要な施策として取り上げ、24年6月にスマート農業技術の活用を推進するための関連法も制定されました。

⑤「地域社会の維持」を柱とする

農村の振興

人口が減少し、集落の存続や農業インフラの保全が困難な現状を考慮し、農業従事者以外の人々とも協力して行う農地保全に向けた活動の促進、中山間地などの地域社会の維持に向けた支援などが明記されました。

Q 法改正によって日本の農業はどう変わるの？

A 食料安全保障強化に向けてスマート農業や輸出増が進む

法改正について、二つのポイントに絞って解説しましょう。

(1) サービス事業者との連携が進む

今、世界の人口増や政情の不安定化、異常気象の多発など、日本の食料安全保障を脅かすリスクが増大しています。一方で、国内の農業も担い手不足や高齢化が進み、食料自給率や農産物産出額は長らく低水準のままです。

切迫する日本の食料事情を解決する切り札として期待されているのが「スマート農業」です。これらを広めていくためには、改正基本法にもある通り、農業従事者とそれらを支援する事業者（サービス事業者）との連携が欠かせません。「ドローンによる防除作業」「センサー技術を使った生育予測」「AIによる育種管理」など、高度な技術を駆使した農業をサービス事業者と共に推進していくことが、食料安全保障の強化につながると思います。

(2) 海外への輸出が増加する

今回の改正基本法に新たに加わったのが「輸出の促進」です。農業従事者の収益向上が期待できるだけでなく、万が一のときは国内用にも転換でき、国内供給の下支えにもなるといわれます。輸出を推進する上で生産物に付加価値を与えられるかがポイントです。これにより輸出をうまく軌道に乗せる

ことができれば、若手の就農者が魅力を感じて事業に参加してくれる可能性もあるでしょう。輸出の促進は、持続可能な農業を実現する上で重要な取り組みになると思われます。

Q 私たち消費者が毎日の暮らしに生かせることは？

A 一人一人が地球環境問題を自分ごととして考えるきっかけに

改正基本法には「環境との調和」が新たな理念として取り入れられました。これを受けて、減農薬・減化学肥料などを通じて環境および生物多様性保全に取り組む農業従事者に対して公的支援（環境保全型農業直接支払交付金）が適用される見込みです。

環境に配慮した農法は手間がかかり、収穫量も安定しにくいいため、農産物の価格上昇につながるが予測されます。そのため、改正基本法の「消費者の役割」の項目には、「お店で購入するときは、環境負荷低減に役立つ商品を選択しましょう」という文言が追加されたのです。

農業は食料システムの一部なので、環境問題を考える際も、生産者だけでなく、商品を購入する消費者を巻き込んだ方が、より良い成果が上げられると思います。今回の改正基本法を通じて、消費者の皆さんも地球環境問題を自分ごととして捉え、少々値段が高くても環境配慮型の商品を選ぶという習慣を身に付けてもらえたらと思います。

消費者目線で“売り方”学ぶ 産直部会視察研修

J A西春日井産直部会は9月4日、静岡県島田市にある「KADODE O O I G A W A」の視察研修を実施し、部会員とJ A職員ら66人が参加しました。

同施設は、緑茶・農業・観光の体験型フードパークで、農産物や土産物を販売するマルシェの売り場面積は県下最大級。

参加者は、さらなる農家所得の向上に向けて、商品の荷姿や陳列方法、ポップの効果的な使い方、価格設定などを見学しました。



▲売り場を見学する参加者

イチジクのヒミツ教えて！ 地元小学生が現地訪問

北名古屋市立白木小学校3年生の児童は9月17日、社会科学習の一環として、学校近くのイチジク畑を見学しました。

この取組は、児童が地元農産物の生産に関わる仕事に興味を持ち、農家の工夫や努力について調べることを目的として行われたものです。

営農部職員によるイチジク栽培についての説明のあと、児童は畑の中を探検したり、イチジクの様子をスケッチするなど積極的に行動し、地域の農業を身近に感じていました。



▲生育途中のイチジクに興味津々の児童

地域防災の一助に 二市一町の消防団へ防災備品を寄贈

J A西春日井はこのほど、住民の命や暮らしを守る地域消防団の支援を目的に、J A管内の清須市、北名古屋市、豊山町の消防団に対し、防災備品を寄贈しました。9月30日は北名古屋市と豊山町、10月8日は清須市において各市町消防団長同席のもと贈呈式が執り行われ、丸山組合長は、太田北名古屋市長、鈴木豊山町長、永田清須市長に目録を手渡しました。

J Aが寄贈した品は、今後の災害救助活動などに役立てられます。

本取組は、地域貢献活動の一環としてJ A共済の助成金を活用し実施しました。



【北名古屋市長】
太田考則市長㊤、魚住好志消防団長㊤
寄贈品：トランシーバー30台



【清須市長】
永田純夫市長㊤、齋藤雅美消防団長㊤
寄贈品：投光器6台



【豊山町】
鈴木邦尚町長㊤、尾野康雄消防団長㊤
寄贈品：小型電動バイク1台

NEWS & TOPICS みのにん通信

J A西春日井は9月27日、本店で料理教室を開きました。コロナ禍の影響により、開催は5年ぶり。各支店にポスターを掲示して参加者を募り、10人が参加しました。

前回と同様、栄養士の伊藤久子先生に講師をお願いし、1時間半ほどかけて「まるごと茄子のトマトソース焼き」や「ガーリックシュリンプ」（作り方は9ページ参照）など4品を完成させました。

参加者は、お互いに協力し合いながら和気あいあいと調理に取り組み、試食の際の会話も弾んでいました。



▲役割を分担して調理に取り組む参加者

5年ぶりの開催に笑顔 J A西春日井 料理教室

特殊詐欺の被害を未然に防いだとして9月10日、当J A師勝支店と対応した職員に西枇杷島警察署より感謝状が贈られました。

8月上旬、閉店間際の師勝支店内で、窓口手続中に携帯電話でやり取りする来店客の様子に違和感を抱いた職員が支店長に相談。来店客に声をかけ、詐欺への注意を促しますが、その後も携帯電話に不審な人物からの着信があったため同席に通報。警察官の到着により来店客も詐欺を認識し被害を免れました。

渡邊署長から感謝状を受け取った職員は「お客さまに被害がなくてよかった。気づきや勇気をもって声をかけることの大切さを改めて感じた」と話し、気を引き締めていました。



▲渡邊教義署長、大野支店長、小出さん(写真左から)

気づきと声かけで詐欺をブロック 特殊詐欺未然防止に感謝状

NEWS & TOPICS みのにん通信

西枇杷島地区年金友の会 スマホの活用方法を学ぶ

西枇杷島支店は9月6日と13日、西枇杷島地区年金友の会の会員を対象としたJ Aスマホ教室を開き、のべ12人が参加しました。教室は、ドコモショップのスタッフを講師に招いてテーマ別に行われ、1日目はカメラ機能の使い方、2日目はアプリの楽しみ方について、参加者は自身のスマートフォンを操作しながら学びました。

参加者は「せっかくなら、ひとつでも便利な機能を覚えて帰りたい」など話しながら、熱心に取り組んでいました。



▲カメラ機能を使って撮影に挑戦する参加者

清洲地区年金友の会 岐阜へ日帰り旅

清洲地区年金友の会は9月9日、岐阜県の長良川温泉と谷汲山を目的地とする日帰り旅行を実施し、会員26人が参加しました。

最初に向かった関刃物センターでは、関が誇る様々な刃物を見学、J Aぎふの産直施設に立ち寄ったのち、長良川温泉で食事と入浴を楽しみました。

食後に訪れた「西国三十三所観音霊場」の第三十三番札所として知られる谷汲山華厳寺では、参拝など思い思いに時間を過ごし、会員同士の親睦を深めました。



▲華厳寺参拝の様子

△あいさつをする
浅野会長



高井 涼風さん 6歳

- ★好きな食べ物：スイカ
- ★お気に入り：エルサ(アナと雪の女王)
- ★好きな遊び：おにごっこ

高井 淳朗くん 0歳11か月

- ★好きな食べ物：バナナ
- ★お気に入り：ワンワン(いないいないばあ)

—ご家族からのメッセージ—
ニコニコ笑顔で元気いっぱい
たくましく育ててね



本店営業店管内
高井 幹朗さん・陽子さんのお孫さん

ウチの人気者！
タイニートイプードル
イヴ (4歳 ♀)

新川支店管内
飼い主：丹羽 健太さん
みか 未佳さん

飼いはじめたきっかけ
— 健太の一目惚れ

性格
— やんちゃ・寂しがりや

好きな食べ物
— レタス・フルーツ全般

チャームポイント
— くりくりの目と長い耳がチャームポイント！
いつも私たちの膝の上で寝ています

抱っこも
パパとママの顔を
ぺろぺろするのも
大好き！



飼い主さんから一言
— 人の顔を無限にぺろぺろしてくるため、
先に飼い主の体力が尽きます！
いつまでも元気でいてね～★

農をつなぐ

—管内の生産者の皆さん—



後藤 菊枝さん (清須市)
JA西春日井産直部会員

生産者さんにインタビュー！

- 出荷する農産物
主力…ホウレンソウ、コマツナ、エダマメ
その他…季節野菜
- 出荷先 アグリマルシェはるひ
- 農業歴
40年です。4年前に主人が亡くなってからは基本的に一人で
作業をしていますが、力が必要なときは息子たちが手伝って
くれています。
- これまでの農業を振り返って
栽培技術は講習会や生産者の会合で学びました。土作りか
らはじめ、農薬の使用にも神経をつかってきましたが、ここ
最近では、以前とは違う気温の変化に悩まされています。
- 農業への活力源
若い頃は、旅行が楽しみでした。今はカラオケと情報交換を
兼ねた喫茶店でのおしゃべりが活力源です。
- 農業で大切にしていること
作物をこまめに観察し、質の良い野菜を育てることです。



読者へメッセージ
自分が育てた野菜を手にとっていただけてうれ
しいです。これからも、地域の皆さんに喜んで
もらえるよう、野菜作りに励みたいと思います。



▲水上スキーを楽しむ井上さん

おじゃまします

Vol. 302

青山支店管内
井上 勢さん

ライバルは海女さん！
70代で筋肉ムキムキ

井上さんが本格的に水泳を始めたのは、高校生になってからでした。
小・中学生の頃は地元の大
山川(豊山町)で泳ぎ、高校
で水泳部に入部。技術を徹底
的に教え込まれるかなり厳し
い部活でしたが、そのおかげ
で泳ぎの基本とフォームが
しっかり身についたそうです。
海や川が好きだった井上さ
んはその後、船を持っていた
友人に誘われて水上スキーを
(写真、また、加山雄三主演の
映画に影響を受けてスキュー
バダイビングを始めました。
ハワイでは、プロ水上ス
キーヤーの講習を受け「練習
は裏切らない！」と向上心を
持ち続けることの大切さを教
わった井上さん。スキューバ
ダイビングのほかスキンドイ
ビングにも親しみ、潜った中
でも小笠原諸島とマーシャル
諸島の海は格別に綺麗だった
そうです。
50歳からは、体力づくりと
ケガのリハビリを兼ねて、ジ
ムに通い続けているとか。で
もやはりメインは水泳で、友
人から泳ぎのフォームを褒め
られると嬉しいそうです。
井上さんは「80歳になつて
も、体力の続く限り頑張るこ
と笑顔で話していました。」

伊藤久子先生の料理教室



JA西春日井料理教室で作ったメニューから2品をご紹介します!!

まるごと茄子のトマトソース焼き

材料（4人分）

ナス（中）……………4本	塩コショウ……………適宜
* トマトソース	ビザ用チーズ……………60g
タマネギ……………100g	バジルの葉……………少々
サラダ油……………大さじ1/2	
ハム（ベーコン）……………1枚	
乾燥粗挽きニンニク……………2～3振り	
トマトピューレ……………200cc	
顆粒コンソメ……………小さじ1	



作り方

①トマトソースを作る

タマネギをみじん切り、フライパンにサラダ油と共にに入れて火をつけ炒める。途中でみじん切りのハム（ベーコン）、粗挽きニンニク、トマトピューレ、顆粒コンソメを加え、弱火で全体がポテツとなるまで煮詰める。

②レンジ茄子を作る

ナスを洗い、1個ずつラップで包み、レンジで1個につき1分半～1分40秒加熱する。

③焼く

ナスの上下1cmくらいを残してナイフなどで縦に切り込みを入れて左右に開き①を挟む。上にビザ用チーズを乗せてオーブンまたはオーブントースターで7～8分焼く。チーズに軽く焦げ目がついたら完成。

ガーリックシュリンプ

材料（4人分）

エビ（中）……………16尾	片栗粉……………大さじ2～3
片栗粉……………大さじ2	サラダ油……………大さじ3
水……………100cc	バター……………7g
漬け込み用具材	パセリ（みじん）……………適宜
タマネギ（みじん）……………80g	レモン……………1/4個
乾燥粗挽きニンニク……………3振り	エビの殻……………3～4尾分
パブリカ（粉末）……………小さじ1/2	サラダ油……………大さじ2～3
塩コショウ……………小さじ1/2	
サラダ油……………大さじ1/2	

作り方

①エビ皮チップスをつくる

エビの皮をむき、殻の部分の洗ってザルに上げ、水気を取ってフライパンに入れ、サラダ油で10分程度揚げ焼く。キッチンペーパーに出して細かくつぶす。

②エビの下ごしらえ

エビの身は背ワタを取って片栗粉と水でもみ込むように洗い水気を取る。ボウルにAをすべて入れ、エビを加えてもみ込み10～15分ほど漬ける。
 ←タマネギはなるべく細かく切るのがポイント。

③エビを焼く

②のボウルからタマネギが付かないようにエビを取り出し、まべんなく片栗粉をつけ多めの油を入れたフライパンで揚げ焼く。エビをフライパンの奥へ移動させ、ボウルに残ったAの具材をフライパンの手前に入れて炒める。タマネギに火が通ったらエビと合わせ、火を弱めてバター、レモンの搾り汁、パセリを加えてざっと合わせる。器に盛りつけ①のエビ皮チップスを散らす。



営農情報

秋耕を行い、水田から発生する温室効果ガスを削減



尾張農林水産事務所
農業改良普及課
技師 笹野 果奈

■水田から出る温室効果ガス
地球温暖化の原因である温室効果ガスには、二酸化炭素、メタンや一酸化二窒素などの種類があり、このうちのメタンについて、日本が排出する約44%は稲作由来であり水田から発生しています（図1）。

■水田からメタンが出る仕組み
水田土壌は、水を張ると空気と接しなくなり、

酸素のない還元状態になります。還元状態の土壌内では、嫌気性のメタン生成菌の動きが活発になり、わらなどの有機物を分解する際にメタンが発生します（図2左）。未分解のわらが多く残っている水田では水を張ると土壌からメタンが発生し、中を歩く際に踏んだところからブクブク泡が出るガス湧きが起こります。

■水田から出るメタンの発生を抑制する方法
収穫後に「秋耕」を行うことで次年稲作でのメタンの発生を抑制できます。

■秋耕とは？

秋耕は、水稲収穫後すみやかに耕うんを実施することを表します。わらを分解する微生物の活動が盛んな気温の高いうちにわらをすき込むことによって、乾田条件下でわらの分解を促進できます。これにより、次作の稲作で水を張っても、メタン生成菌が分解できるわらの量が少なくなり、水田から発生するメタンが減ります（図2右）。

■秋耕のポイント

秋耕のポイントは、年内にわらをすき込むことです。必要に応じ腐熟促進剤を利用するのも効果的です。水田に水を張る時期までにわらの分解を進めておくことが大切です。

■最後に

前述の通り、メタンは地球温暖化の原因である温室効果ガスの一種ですが、それに加え、土壌中のメタンは水稲の根を

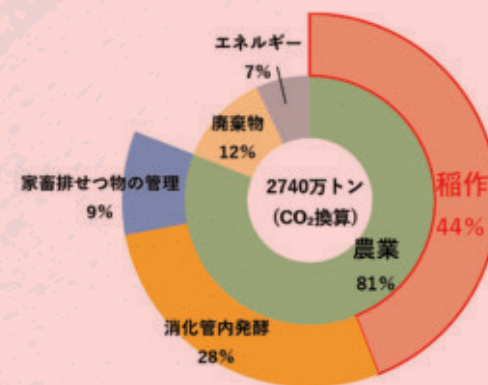


図1. 日本のメタン排出量の内訳（2021年）
温室効果ガスインベントリオフィス

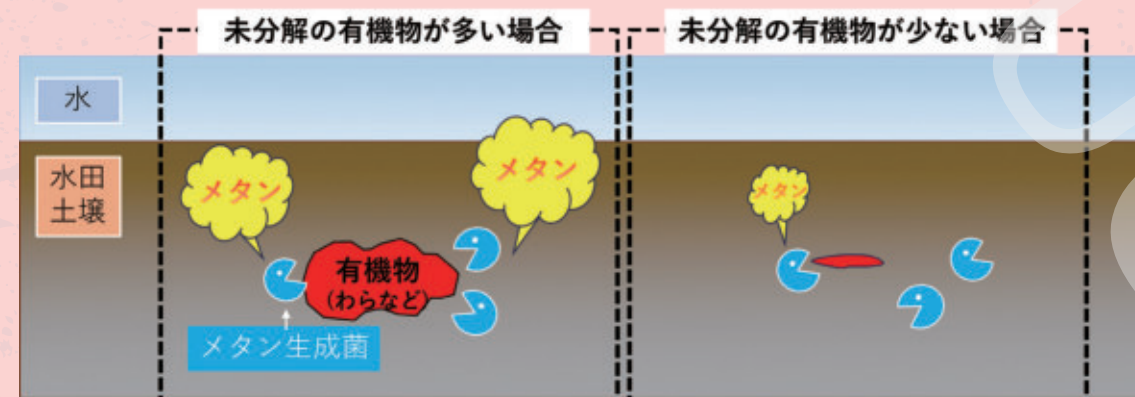


図2. 水を張った水田土壌からメタンが発生する仕組み

弱らせてしまいます。秋耕を行い、水田から温室効果ガスの一種であるメタンの発生を抑制しましょう。

11月

行事予定

5日(火)	税務相談(本店)
14日(木)	法務相談(本店)
16日(土)	農産物コンクール(アグリマルシェはるひ隣 営農倉庫)
16日(土)	税務相談(西春支店)
16日(土)~19日(火)	新米セール(アグリマルシェはるひ)
18日(月)	個別税務相談会(春日支店)
20日(水)	年金相談会(西春支店)
21日(木)	年金相談会(新川支店)
27日(水)	保有米の引取日
28日(木)	

☆休日ローン相談会 9日、16日、30日(西春支店)
 ☆税務・法務相談のお申し込みは営農部開発相談課まで
 (要予約) TEL: 0568-23-4056

理事会だより

(令和6年9月25日開催)

決議事項

- 第1号議案 令和6年度仮決算事務処理要領について
 第2号議案 当組合におけるリスク評価書の変更について
 第3号議案 職制規程等の変更について
 第4号議案 令和6年度の余裕金運用にかかる変更について
 第5号議案 令和5年産カントリーエレベーター事業利用精算について

全ての議案について原案の通り可決承認されました。

JAバンク・JAネットバンクを装ったフィッシングメール、サイトにご注意ください

2024年9月2日以降、JAバンク及びJAネットバンクを装ったフィッシングメールが利用者あてに送付され、JAネットバンクを装った不正なサイトに誘導する事例が確認されています。

当該フィッシングメールとJAバンク(JA、信連、農林中金)は何ら関係ありませんので、メールは削除していただき、メールに記載されているURL、不正サイトには絶対にアクセスしないようご注意ください。

万が一不正サイトに情報を入力してしまった場合は、お取引の店舗までご連絡ください。

編集後記

JA西春日井管内では稲刈りがほぼ終了し、水稲栽培を行われていた方々は一段落かと思われます。

今年は、昨年を超える猛暑で農作物にも人間にも厳しい夏となりました。暑い中、収穫に向けて作業をされていた皆さま、大変お疲れさまでした。

全国各地から届く令和6年産米の便り、当JA管内産「あいちのかおり」の新米もぜひご賞味ください!

農産物コンクール開催のお知らせ

アグリマルシェはるひ隣の営農倉庫において、下記日程で農産物コンクールを開催します。

出品農産物を募集しますので、この機会に皆さまの農業技術をぜひご披露いただきますようお願いいたします。

多数のご参加・ご来場をお待ちしております。

【日時】 令和6年11月16日(土)
 午前9時~午後3時

【場所】 アグリマルシェはるひ隣 営農倉庫
 ※農産物の出品に関する詳細は、本誌折込のチラシにてご確認ください。

地域イベントに出店します

JA西春日井は、地域との繋がりを深め、農業への理解醸成を図ることを目的として、下記イベントに出店します。

米のつかみ取りや地元で採れた産直野菜等の販売を行いますので、ぜひお立ち寄りください。

イベント名	日時	場所
清須市食育まつり	令和6年11月9日(土) 12時~16時 ※商品がなくなり次第終了します。	清洲城広場

JA愛知厚生連からのご案内

看護師を目指すかへ(JA愛知厚生連 看護専門学校入試情報)

JA愛知厚生連では3つの看護専門学校を運営し、本会の看護師として地域医療に貢献できる人材を養成しています。

■JA愛知厚生連 看護専門学校の特徴

- 奨学金と金制度があります
 - 看護師国家試験受験資格が得られます
 - 卒業後は、JA愛知厚生連の病院に勤務できます
- ・詳しくは、各学校のホームページをご覧ください。

更生看護専門学校(安城市)

問い合わせ先 ▶ <https://www.jaakosei.or.jp/kouseikansen/>
 試験日 ▶ 令和7年1月29日(水)
 出願期間 ▶ 令和7年1月6日(月)~1月24日(金)
 募集人員 ▶ 40名※社会人・推薦入試を含む



愛北看護専門学校(江南市)

問い合わせ先 ▶ <https://www.jaakosei.or.jp/aihokukansen/>
 試験日 ▶ 令和7年1月16日(木)
 出願期間 ▶ 令和6年12月13日(金)~令和7年1月8日(水)
 募集人員 ▶ 40名※社会人・推薦入試を含む



加茂看護専門学校(豊田市)

問い合わせ先 ▶ <https://www.kamokansen.jaakosei.or.jp/>
 試験日 ▶ 令和7年1月16日(木)
 出願期間 ▶ 令和6年12月13日(金)~令和7年1月8日(水)
 募集人員 ▶ 40名※社会人・推薦入試を含む



※一般入試の試験日程が変更になりました。
 募集要項を必ずご確認ください。

営業時間外の緊急連絡先 —24時間、365日対応—

- キャッシュカード・通帳などを喪失した時
JAの安心コール
フリーダイヤル 0120-089-286
- 事故等の場合
JA共済事故受付センター
フリーダイヤル 0120-258-931
- プロパンガスのメーターに関するトラブル
名古屋プロパン瓦斯夜間受付センター
連絡先電話番号 0568-79-1002

Goodヘルス! Goodライフ!

感染対策の基本は「手指衛生」

手指衛生(手洗い・手指消毒)

「手指衛生」は感染対策の基本です。手指についたバイキン(ウイルスや細菌)を洗い流したり消毒したりすることで、自分自身や周りの人への感染を防ぐ効果があります。

手指は、体の中でもいろいろな場所に触れる機会が最も多い部位です。そのため、触れた場所にいたバイキンが手指に移り、バイキンが移動する手段(人に感染する原因)になります。

手指衛生のタイミングは?

手指衛生をするタイミングは、以下の場面を意識すると良いでしょう。

- ① 食事やおやつの前後
- ② トイレの後
- ③ 出勤時(登校時)、退勤時(下校時)
- ④ 帰宅時
- ⑤ 鼻をかんだあと、手で覆って咳やくしゃみをしたあと
- ⑥ 動物(ペット)に触れたあと
- ⑦ 他人がよく触れる場所(共用する場所)に触れたあと

※ドアノブ、エレベーターのボタン、エスカレーターや階段などの手すり、電車やバスのつり革などの手指で触れる機会が多い場所 など

医療施設において、手指衛生は感染対策として最も重要であり、感染対策の基本です。手指が感染に深く関わっていると言っても過言ではありません。日頃から手指衛生を行う習慣を身に付けましょう。



支店通信

春日支店

2024.11

今回は春日支店管内の特産品である宮重大根を紹介させていただきます。

宮重大根は江戸時代に春日村宮重で栽培されていたもので、現在流通している青首大根の原種といわれている大根です。

現在は、あいちの伝統野菜にも選定されており、宮重大根純種子保存会が中心となって、種子の保存と普及活動に力を注いでいます。下の写真は清須市春日宮重町にある「宮重大根発祥之地趾」の碑。石碑にはその由来が書き記されています。

これから旬を迎える宮重大根の出荷時期は11月下旬から12月にかけて。JA西春日井農産物直売所アグリマルシェはるひで見かけた際は、ぜひ手に取ってみてください!



アグリマルシェはるひの外壁に描かれているのは宮重大根のキャラクター「宮重ダイちゃん」

