

SEISYUN 9

vol.552

2025

〈特集〉
知れば知るほどおいしくなる!?
しょうゆってすごい!



JA西春日井

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



みのもん

表紙写真：ニンジン

50th
おかげさまで50周年
JA西春日井

50周年記念 キャンペーン

募集総額
40億円
※期間中であっても募集金額に達した時点で終了とさせていただきます。

2025年 2025年
期間 **9月8日**月 ▶ **10月31日**金

窓口限定 **50周年記念特別金利**

さらに

期間中に、他金融機関より、**20万円以上**（期間5年）預替えて
スーパー定期貯金（自動継続扱）

5年もの **0.90%** 年 **1.10%** 年
(税引後 年0.717%) (税引後 年0.876%)

●既定期貯金の中途解約による新規お預け入れは対象外となります。
ただし、20万円以上の増額お預け入れに限り、キャンペーンの対象といたします。
●初回満期日以降の金利は継続日当日の店頭表示金利となります。

必ずご持参ください 他金融機関より預替えたことが分かるもの…
(例) 他金融機関の解約計算書、または払戻しの分かる通帳など
●本商品は他金融機関からの預替え資金のみを対象とさせていただきます。
●初回満期日以降の金利は継続日当日の店頭表示金利となります。

抽せんで当たる!

期間中、上記定期貯金100万円以上ご契約の方に

**あいち牛ロース
すきやき用700g** が当たる!

抽せんで
50名様に

※写真はイメージです

●抽せん権利は、1契約者様1口となります。
●当選の発表は令和7年11月中に当選者様に直接通知をもって代えさせていただきます。
●当選者様には後日改めて詳細をご連絡いたします。

うれしいプレゼント付き!

期間中、定期貯金をご契約いただいた方に

**よりぞうサランラップ
プレゼント**

先着
600名様に

※写真はイメージです
©よりぞう

●プレゼントは1契約者様あたりおひとつとさせていただきます。

●募集総額に達した場合、期間中であっても当キャンペーンの取扱いを終了いたします。●対象商品は原則、満期日が到来するまでは解約できません。万一、中途解約される場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。●既自動継続定期貯金の満期日継続、および既定期貯金の書換継続の契約は対象外となります。●他の金利上乗せ商品および契約特典付商品との併用したお取扱いはできません。●お利息には、20.315%（国税15.315%、地方税5%）の分離課税が適用されます。●店頭に説明書をご用意しております。詳しくはJA西春日井本支店窓口へお尋ねください。

知れば知るほどおいしくなる!?

協力：しょうゆ情報センター

しょうゆってすごい!

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!

味 五原味(ごげんみ)が出す奥深い味

甘味

小麦でんぶ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%、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。隠し味の存在として、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。

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、塩辛さが抑えられることがあります。しょうゆに含まれる有機酸類が塩味を和らげるためです。このように、混ぜたときに一方あるいは両方の味が弱められるのが抑制効果です。

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。

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。

下ごしらえに、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るのです。

静菌(殺菌)効果

口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口持ちを良くしています。

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働き合うつと、深いうま味を作り出されます。混ぜ合わせるにより両方の味が共に強められることを味の相乗効果と呼びます。そばつゆや天つゆなどがこの例です。

加熱効果

食欲をそそる色と香りを出す

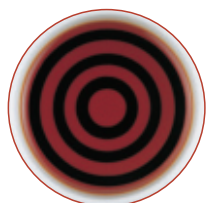
かば焼きや焼き鳥などの食欲をそそる香りは、しょうゆのアミノ酸と砂糖やみりんなどの糖分が、加熱によりアミノ・カルボニル反応を起こし、芳香物質ができるためです。この反応は、美しい照りを出す働きもします。



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。



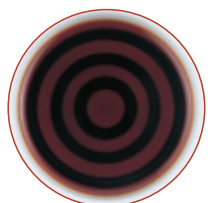
濃口(こいくち)
しょうゆ

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。



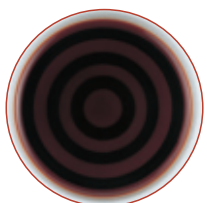
淡口(うすくち)
しょうゆ

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。



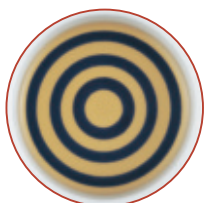
溜(たまり)
しょうゆ

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。こんにや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。味は淡泊ながら甘味が強く、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。

各地区で活動 年金友の会



JA西春日井年金友の会の活動が各地区で行われました。

新川地区では、7月に総会を兼ねた親睦旅行、健康講話会と運動教室、また50周年を記念したJAスマホ教室を開催しました。7月8日の親睦旅行では、日帰り若狭美浜温泉を訪れ海の幸を堪能。運動教室では、マットや椅子を使い、膝や腰のメンテナンスを目的としたストレッチを、JAスマホ教室では、アプリの楽しみ方や災害時の活用術について学びました。

師勝地区は、7月9日から10日にかけて山梨方面の親睦旅行を開催し、28人が参加しました。甲斐善光寺やワイナリー、山梨県立リニア見学センターなどを巡り、1泊2日の旅を満喫しました。

新川地区



JA愛知厚生連の
保健師による運動教室

新川支店



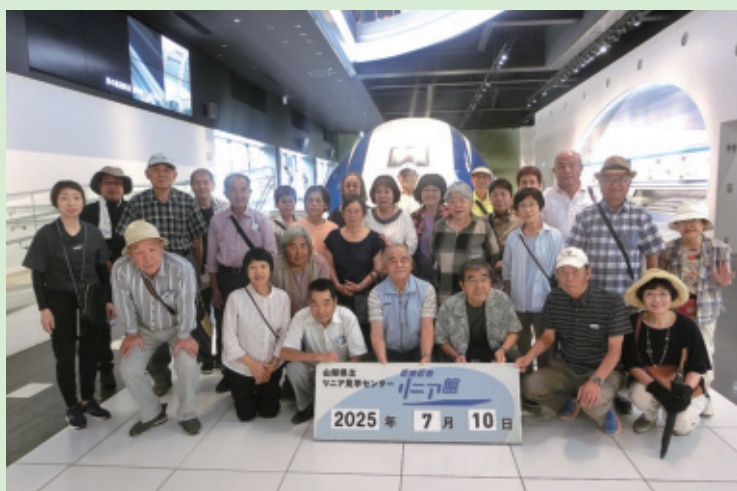
阿原支店



ドコモショップスタッフ
によるJAスマホ教室



師勝地区



▲山梨県立リニア見学センターにて記念撮影

山梨県立リニア見学センターは、日本で唯一時速500kmで走行する超電導リニアを間近に見られる施設。この日も試験走行が行われ、時速500kmを目の当たりにした皆さんは、車両が通過する一瞬の出来事に驚きと感動の様子を見せていました。



▲武田信玄創建の甲斐善光寺参拝



▲マルス山梨ワイナリー見学

協同活動のパートナー JA役員が准組合員と意見交換



JA西春日井は7月、地域農業の応援団と位置付ける准組合員とJA役員との意見交換会を新川支店、師勝支店、本店営業店で行いました。

参加した准組合員は、JA西春日井の概要や取組、管内農業の特徴などについて職員から説明を聞き、地域農業やJAへの理解を深めました。

また、この日参加者が体験した産直出張販売や地域住民向けイベントの開催、JAの情報発信をテーマに双方が意見を交わし、准組合員からは今後の組合運営や農業振興に向けた取組の参考となる貴重な声をいただきました。



▲テーマに沿って意見を交わす参加者(師勝支店)

新鮮な地元野菜が人気！ 地産地消の拡大目指し出張販売開催



JA西春日井は、7月から8月にかけて各支店で産直出張販売を開催しました。

支店では専用ブースを設け、アグリマルシェはるひから取り寄せた産直野菜やJAオリジナル商品、切り花などを販売。新鮮さや手頃な価格に興味を持った来店客が足を止め、気に入った商品を購入していました。

当JAでは、秋冬野菜が豊富に揃う12月にも同様のイベントを開催する予定です。店頭ポスター、広報誌などでご案内しますのでぜひご利用ください。



▲来店客で賑わう店内(青山支店)

NEWS & TOPICS **みのりん通信**



アグリスクール活動日記

第7講 7月5日 講義・施設見学

【主な内容】

- ・産直部会の登録方法と生産履歴記帳について
- ☆講義では、収穫した農産物を産直施設で販売するための手続きや、出荷までの流れ、注意点を確認しその後、産直施設のバックヤードを見学しました。

第8講 7月26日 講義・実習

【主な内容】

- ・農薬の使い方と秋冬野菜の防除について
- ・キャベツ、ブロッコリー播種(セルトレイ使用)



電話で「お金が戻る」に要注意！
詐欺未然防止で西春日井支店が表彰

愛知県西枇杷島警察署において7月23日、特殊詐欺被害を未然に防いだとして、西春日井支店に感謝状が贈られました。

詐欺の手口は、電話会社の社員を騙る人物がこの電話は不正取引に使用されている被害者への損害金に充てるため、お金を振り込んで欲しい。振り込んだお金は、後日還付される。などと電話をかけ、お金を振り込ませようとするものでした。

小林署長から感謝状を受け取った原支店長は「お客さまが被害に遭わなくてよかった。これからも職員が連携して、水際で被害を防ぎたい」と話しました。



▲感謝状を受け取った原支店長と小林署長、渡邊副署長



— 50周年特別企画! —

第6回

『カントリーエレベーター』



▲完成間際のカントリーエレベーター
(昭和62年せいしゅん10月号より)

JA西春日井カントリーエレベーターは、粉の乾燥作業労力の軽減、品質向上、農業施設費の削減などを目的に、組合員アンケート、代表者集会、集落座談会などでの意見集約を経て、昭和62年に建設されました。同年10月5日には、国会議員をはじめ県・町村関係の来賓を迎えて竣工式が挙行されました。

また、荷受け開始前には組合員向けに4日間の内覧会も行われ、多くの人々が最新の乾燥調製施設を見学に訪れました。

その後、10月14日に荷受けを開始し、管内の稲作における生産流通拠点としての役割をスタートさせました。



▲内覧会の様子
(昭和62年せいしゅん11月号より)



佐藤 詩ちゃん 2歳

- ★好きな食べ物：いちご、うどん
- ★お気に入り：水族館、カニ、シャチ
- ★好きな遊び：ねんど遊び、お絵かき

—ご家族からのメッセージ—
元気にすくすくと育ててね😊



阿原支店管内
伊藤 學さんのお孫さん

伊藤久子先生の 料理教室



牛肉のカルパッチョ

材料（4人分）

牛肉（もも又はランプ）…200g
※塊で用意する。
塩こしょう……………多め
サラダ油……………少々
【ラビコットソース】
玉ねぎ……………60g
トマト……………中1個
セロリ……………5cm程度
サラダ油
(オリーブオイル) ……75cc
塩こしょう……………小さじ1/3
米酢……………大さじ1と2/3
白ワインペネガー……………小さじ1
砂糖……………小さじ2/3
ベビーリーフ、レタスなど…適宜
ケーパー……………適宜



作り方

- ①ラビコットソースを作る
 1. 玉ねぎ、トマト、セロリ…みじん切り
※玉ねぎは水の中で1分ほどもみ、ザルにとって水気を絞る。
 2. ボウルにAを入れ、塩が溶けるまで泡だて器でしっかり混ぜる。
 3. 2に1を加えてざっと混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、塩こしょうを多めに振った牛肉を塊のまま置き、全部の面に焼き色をつける。
- ③アルミホイルを二重にして牛肉を包み、さらに上から布巾で包んで30分置く。
- ④牛肉を薄く切り、ベビーリーフを敷いて皿に盛る。
全体にラビコットソースをかけてケーパーを散らせば完成。

ウチの人気者!

ワン太郎

(10歳 男)

本店営業店管内
飼主：内藤 達夫さん

- 🐾飼いはじめたきっかけ
— 家内の希望
- 🐾性格
— 人見知り
- 🐾好きな食べ物
— ドッグフード
- 🐾可愛いところ
— お腹がすくと甘えてくる場所

食べることに
歩くことが
大好きなんだ!



🐾飼主さんからひと言
— たくさん歩いて健康を維持してね!



営農情報

米の収穫

適期収穫と秋耕について



尾張農林水産事務所
農業改良普及課
技師 森田 真菜

「あいちのかおり」等の中生品種が登熟する九月から十月にかけても高温が続く年が増えていきます。

●適期収穫の重要性

水稻の成熟期は出穂後の積算温度で決まります。そのため、登熟期間の気温が高い年は、成

熟期が平年より早まります。収穫が遅れると、着色粒、胴割粒が発生し、品質が低下します。また、高温下では、成熟期を過ぎた後の品質低下も早まります。さらに倒伏等が重なれば品質がいつそう低下します。収穫の適期をつかみ、品質向上に努めましょう。

●収穫適期の判定

成熟期頃の穂を見ると、一穂の中に黄化した籾と緑色の籾が混在しています。黄化した籾は登熟が完了した籾で、緑色の籾は未熟粒ですが、全ての籾が黄化するのを待っていると先に登熟した籾は胴割粒となってしまいます。このため、一穂の籾の85〜90%が黄化した時を収穫適期としています。

①穂の黄化率から判断

ほ場で穂の黄化率を確認することで収穫適期を判断することができます。稲の穂は穂先の方から黄化が始まります。ほ場で収穫適期を判断する際は、実際に穂を数本束ねて握ってみて、穂元の方に緑色の籾が10〜15%残っている時が収穫適期の目安です。

②出穂期以降の積算温度から判断

収穫適期は出穂期以降の積算気温から判断することもできます。「あいちのかおり」は、出穂期以降の日平均気温の積算温度が約1,000℃に達した時期が収穫適期の目安となっています。日数で判断すると、気温が平年並みであれば出穂から45〜50日後です。先に述べたように登熟期間の気温が高ければ、成熟期



▲黄化率を確認している様子

が早まりますので、出穂後日数を目安にする場合は天気情報等で気温に注意してください。収穫適期の判定にあたっては、積算気温から計算した算出日を目安として、実際にほ場で穂の黄化率も確認するようにし、総合的な判断が必要です。

また、収穫前の落水時期は、計画的に行ってください。早期落水は胴割粒や未熟粒が発生し、品質低下を助長させます。ほ場条件や天候に合わせて落水を開始してください。

●収穫後に秋耕を行い、水田から排出されるメタンの発生を抑制しましょう

温室効果ガスの一つであるメタンについては、日本の排出量のうち、約40%は稲作由来で水田から発生しています。水稻収穫後すみやかに耕うんを実施する「秋耕」を行うことで、次年の稲作でのメタン発生を抑制することができます。気温が高いうちにわらをすき込むことによって、冬季の乾田条件下でわらの分解を促進できるため、年内に耕起することが大切です。



あなたもチャレンジ！

家庭菜園

緑肥と対抗植物

栽培環境を改善

「緑肥」は青刈りして土壌にすき込み、土壌を肥沃（ひよく）にする目的で栽培される「緑の肥料」です。「対抗植物」は特定の病害虫を防除するために栽培し、土壌中の寄生性センチュウや病原菌の密度を下げ、被害を減らすことができます。

これらの植物は種類によつては、両方の働きをします。共通点は、土壌の改善と同時に、畑の生態系を多様にし、土着天敵などを活用して病害虫を抑えられることです。

「緑肥」有機物が微生物に分解されて腐植が作られ、団粒構造の形成、透水性の向上で野菜の根の環境が改善され

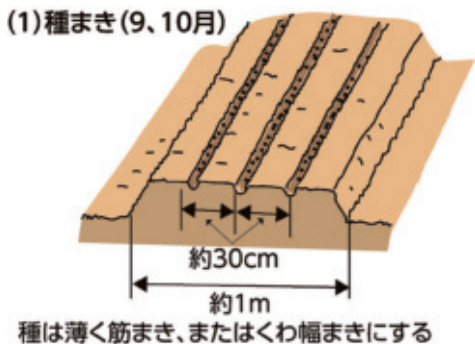
ます。マメ科は根粒菌により空気中の窒素を固定し、土壌が肥沃となります。秋まきでは、裸地になるのを防ぐためにもイネ科のエン麦やライ麦をまき、また、マメ科のクローバー、ヘアリーベッチ（図1）では、翌年花を楽しんだ後にすき込みます。春まきではイネ科のソルガム（図2）、ギニアグラスなどを栽培し、夏に茎葉をくわや耕運機で2、3回すき込みます。その後、

キヤベツやブロッコリーなどが植え付けできます。イネ科作物は草丈が伸び、土づくり効果以外にも害虫の飛来阻止（隔離）、防風などの障壁効果も期待できます。

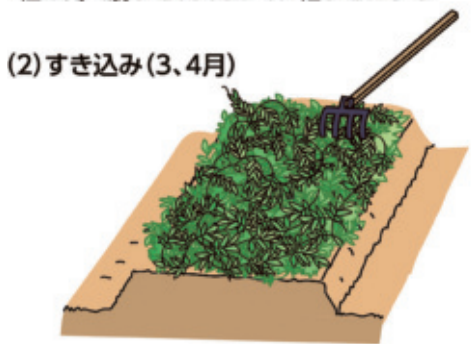
「対抗植物」ネコブセンチュウは、根にこぶを作つて養水分の吸収を妨げて生育を阻害します。このセンチュウは地温の高い夏〜秋に増殖し、ウリ科をはじめ多くの野菜に被害を与えます。マリーゴールドやクロタリシアなどの対抗植物を春にまき、3カ月程度育てれば、センチュウ密度を下げることができます。ダイコンのキタネグサレセンチュウはマリーゴールドなどを作付けすることで被害を軽減できます。

図1 ヘアリーベッチの利用

(1)種まき(9、10月)



(2)すき込み(3、4月)



草高約30cmの頃、つるを細断してすき込む

図2 障壁効果のあるソルガム

畑にナス、トマト、サトイモなどを育て、ソルガムは周囲に植える



表 主な緑肥・対抗植物とその効果

※1 種苗会社は雪印種苗、カネコ種苗など。
※2 主な寄生性センチュウの抑制効果は、品種により異なる。

種まき期	科 名	品 目	主な品種※1	センチュウ抑制※2	雑草抑制	窒素固定	障壁	景観・美化
秋まき	イネ科	エン麦野生種	ヘイオーツ、ニューオーツ	○				
		ライ麦	R-007、グリーン	○				
	マメ科	クローバー	くれない(クリムゾンクローバー)、フィア(白クローバー)			○		○
		ヘアリーベッチ	藤えもん、ナモイ		○	○		
春まき	イネ科	エン麦野生種	ヘイオーツ、ニューオーツ	○				
		スーダングラス	パールスーダン、ねまへらそう	○			○	
		ソルガム(ソルゴー)	つちたろう、元気ソルゴー	○			○	
		ギニアグラス	ナツカゼ、ソイルグリーン	○				
	マメ科	クロタリシア	コプトリソウ、ネマグリーン	○		○		
		ヘアリーベッチ	藤えもん、ナモイ		○	○		
		セスパニア	田助		○	○		
	キク科	マリーゴールド	アフリカントール、グランドコントロール	○				○
		ヒマワリ	ハイブリッドサンフラワー、緑肥用ヒマワリ					○

園芸研究家 ● 成松次郎

※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。

9月

行事予定

4日(木)	集団人間ドック(師勝支店)
5日(金)	税務相談(本店)
6日(土)	50周年記念式典 (名古屋芸術大学アートスクエア 大ホール)
9日(火)	個別税務相談会(清洲支店)
10日(水) ~11日(木)	保有米の引取日
11日(木)	集団人間ドック(新川支店)
11日(木)	法務相談(本店)
17日(水)	集団人間ドック(西春支店)
17日(水)	年金相談会(西枇杷島支店)
18日(木)	年金相談会(春日支店)
19日(金) ~23日(火)	秋作肥料特別セール (グリーン西春日井)
20日(土)	税務相談(西春支店)
20日(土) ~23日(火)	お彼岸セール (アグリマルシェはるひ)
26日(金)	集団人間ドック(本店)
28日(日)	JA共済アンパンマン交通安全キャラバン (清須市春日公民館 大ホール)
29日(月)	集団人間ドック(本店)

☆休日ローン相談会 6日、20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7年7月25日開催)

決議事項

第1号議案 ディスクロージャー誌の発刊について

第2号議案 役員候補者推薦基準の一部変更について

上記議案について原案の通り可決承認されました。

人事異動 ◆異動 ※令和7年7月1日付(旧部署)

荒木 愛 新川支店(清洲支店)

◆退職 ※令和7年7月31日付

荒木 裕介 新川支店

クーポン券の有効期限にご注意ください

「組合員限定クーポン券」の有効期限が迫っています。

お持ちの方は、期限内にグリーン西春日井又はアグリマルシェはるひにてご使用くださいますようお願いいたします。

なお、紛失の場合は再発行できませんのでご了承ください。

<組合員限定クーポン券>

有効期限 令和7年10月2日(木)

編集後記

9月になりましたが依然として暑い日が続いていますね。

8月は甲子園で夏の全国高校野球が行われ、球児の皆さんには大きな思い出ができたかと思います。私も高校時代は野球部でしたので、毎年甲子園の映像を見るとその頃を思い出します。

暑さや寒さに負けず、厳しかった監督にも負けず、ひたすら仲間と頑張ったなど…。当時は辛かったですが振り返ってみれば本当に良い思い出です。

高校球児からもらった力を糧に、厳しい残暑を乗り切ろうと思います。(ご)

JA西春日井 農産物直売所

アグリマルシェはるひ

お彼岸セール

新鮮な産直野菜もお見逃しなく!

セール期間

9月20日(土) ▶ 9月23日(火)

※写真はイメージです。

仏花、椿、和花束ね、菊(大菊、小菊)洋花など、お彼岸用切り花各種取り揃えております。

グリーン西春日井・アグリマルシェはるひ

営業時間変更のお知らせ

グリーン西春日井及びアグリマルシェはるひは、商品棚卸のため9月30日の営業時間を下記の通り変更させていただきます。

ご理解のほどよろしくお願いいたします。

■営業日 9月30日(火)

■営業時間 9:00~12:00

(株)JA西春日井エナジー 第2給油所

営業時間変更のお知らせ

令和7年10月1日より、JA西春日井エナジー第2給油所の営業時間を下記の通り変更させていただきます。

ご利用の皆さまにはご不便をおかけしますが、何卒ご理解を賜りますようお願いいたします。

営業日	営業時間
令和7年9月30日まで	令和7年10月1日以降
月~土	午前7時30分~午後8時 午前8時~午後7時
祝日	午前8時~午後7時
定休日	日曜、12/31、1/1~1/3

※祝日の営業時間及び定休日は変更ありません。

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(紛失・盗難)した時は・・・

JAの安心コール

フリーダイヤル 0120-089-286

■事故等の場合には・・・

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は・・・

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!

妊娠中・授乳中のインフルエンザ対策について

妊娠中は免疫力が低下しているためインフルエンザにかかると重症化し、流産や早産など重篤な合併症を起こしやすいといわれています。妊婦へのインフルエンザワクチン接種はインフルエンザの予防に有効で、妊娠中にワクチン接種することで母体だけでなく生後6カ月までの乳児のインフルエンザ罹患率も減少させます。このワクチンは病原性をなくした不活化ワクチンで、母体と胎児への危険性は妊娠全期間を通して極めて低いので、妊娠中、授乳中ともにワクチン接種を推奨しています。(参考:厚生労働省HP)

また、抗インフルエンザ薬であるタミフル、リレンザ、イナビルも妊婦、胎児への悪影響は報告されていません。これらをインフルエンザに感染した妊婦や分娩後2週間以内の褥婦に、症状出現後48時間以内に投与することで、重症化を予防するエビデンスがあります。さらにインフルエンザ患者と濃厚接触した場合にも70~90%の感染予防効果があります。

気になることがあれば、妊婦健診の際などに医師にご相談ください。

JA愛知厚生連 江南厚生病院

副院長兼周産期母子医療センター長

木村 直美

営業部からのご案内

不要になった農薬を回収します

使用期限が切れた

組合員皆さまの営農活動において、不要又は使用期限が切れた農薬を有料にて回収します。

環境保全の観点から、農薬の適正使用と適切な廃棄処理をお願いします。

種類	単位	価格(税込)	注意事項
農薬が少量でも残っているもの	乳剤・液剤	1 kg 1,000円	容器等が破損している場合は、運搬時に薬剤が漏出しないよう袋に入れてください。
	粒剤・粉剤		
	燻蒸剤 ※臭化メチル等		
	不明農薬 ※品名が確認できない農薬		
空容器	ガラスビン・プラスチック	1 kg 1,000円	形状が保てないものは回収できません。
	金属缶 ※20ℓ缶等		

申込締切日

令和7年9月26日(金)

※本支店窓口で所定の用紙に農薬の種類・目安の重量を記入の上、お申し込みください。

【注意事項】

①申込時は現物を持ち込まないでください。

②回収は事前にお申し込みいただいた農薬に限ります。

③指定日以外の回収は受け付けません。

④スプレー缶に入った農薬及び容器、また農薬以外の薬剤は回収しません。

⑤回収日・回収場所については、お申し込みいただいた方にのみ後日お知らせします。

<お問い合わせ先> 農地・営農相談室 TEL: 0568-23-4005