

いすみ

2025
11
VOL.301

* * 地域の営農と生活をつなぐ広報誌 * *



食の未来を作る

特集

忙しい朝にも役立つ！
のり×みそレシピ



表紙の内容は2、8ページへ

 JAいすみ

目次

3. ベランダでも育てられる
みんなのコンテナ菜園
数独
4. 農ある暮らし
6. 特集 忙しい朝にも役立つ！
のり×みそレシピ
8. TOPICS in いすみ
10. 営農アドバイス
11. 家庭菜園
12. ぼくの夢、わたしの夢
愛デアキッチン
13. 作品コーナー
14. みんなのひろば
15. JAインフォメーション
理事会報告
16. グリーンスパ便り

※「かわいいかぞく」「羽ばたけ いすみキッズ」は休載します。

日本の食料を守る取り組み

国消国産への協力を呼びかけました



勝浦市



太多次町

JAは10月16日の「国消国産の日」に合わせて、いすみ市、勝浦市、太多次町、御宿町にいすみ米「コシヒカリ」を贈り、取り組みをPRしました。

国消国産とは「私たちの国で食べる食品は、できるだけこの国で生産しよう」という考え方です。JAグループは国産品の購入を呼びかけることで、日本の農家の存続と、食料自給率の向上を図っています。

各市町を訪れた高地孝夫組合長は「国産品への関心を高めるため、ぜひご協力いただきたい」と、市長・町長に依頼しました。



いすみ市



御宿町

増え続ける世界の人口。

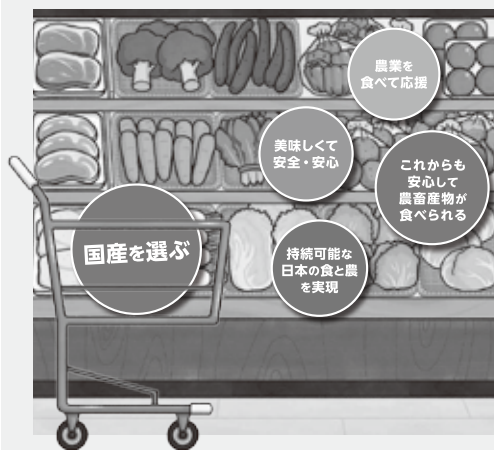
もし他国が輸出を
制限したら…

日本は食料不足に！

一人ひとりが国産品を
買って、農家を守ること
が大事です。

その時、あなたは

食の未来も選んでいます。



国産を選ぶ

農家を
食べて応援

美味しく
安全・安心

これからも
安心して
農産物が
食べられる

持続可能な
日本の食と農
を実現

JAグループ

日々のお買い物や食事は
子どもたちの食の未来に
つながっています。食料の
約6割を海外に頼る日本。
いざという時に食料に
困らないためにはどう
すればいいのでしょうか。
それには…

JAグループサポーター 林修



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

国消国産を進めていくことが大事です。
そのために私たちが普段からできることは、
「国産を選んで食べる」こと。それは、子どもたち
世代の「食の未来を選ぶこと」なのです。

写真・文：園芸研究家 淡野一郎

かきちシャ (サンチュ)

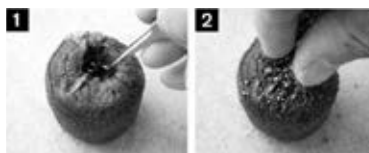
暑さや寒さに強く栽培しやすい
葉をかき採りながら長く収穫



かきちシャの栽培方法

① 種まき

種まきは、ピートモスなどの土でできた育苗用圧縮ポット「ジフィーセブン」(直径42mm)を使えば、苗をそのまま植え付けられて便利。ぬるま湯に浸けて膨らませておいたポットの中央にピンセットなどで深さ5mmほどのまき穴を開け、種を3、4粒ずつまいたら(写真1)、バーミキュライトをかける(写真2)。ハンドスプレーで優しく水をかけておく。種まき後は、不織布1枚をかけておく。



ポイント	芽を出すのに光が必要なので、バーミキュライトは厚くかけすぎないように注意する。
------	---

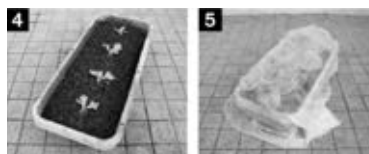
② 間引き

適温ならば4、5日で出芽してくる。本葉が1～2枚出たら、はさみやピンセットを使って1株に間引く(写真3)。



③ 植え付け

本葉が3～4枚になったら植え遅れることなく植え付ける。植え付け前の苗へはしっかり水やりしておく。元肥として肥料成分が長く効くIB化成を約56 g 混ぜた土をプランター(長さ約60cm・14ℓ)へ入れる。15cm間隔で4株を植え付けたら(写真4)、たっぷり水をやる。植え付け後1週間程度は、土を乾かさないように水やりして、根付きを促す。



ポイント	12月～3月までは、防寒、防霜、生育促進などの目的で不織布を1枚かけておく(写真5:べたがけ)。夏は日陰か、遮光ネットの下に置く。
------	---

④ 收穫

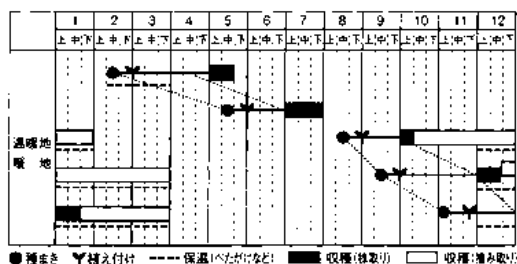
春・秋まきで種まき後60日くらいから、夏まきは45日くらいから収穫できる。



春まきは株ごと収穫。夏・秋まきは株取り収穫の後に摘み取り収穫もできる。葉が手のひらサイズの約20cmになったら下から2、3枚ずつ順次収穫する(写真6)。

ポイント	摘み取りながら長く収穫する場合は、植え付け後30日から、30日おきにIB化成を1株当たり約8gを施す。
------	---

栽培カレンダー



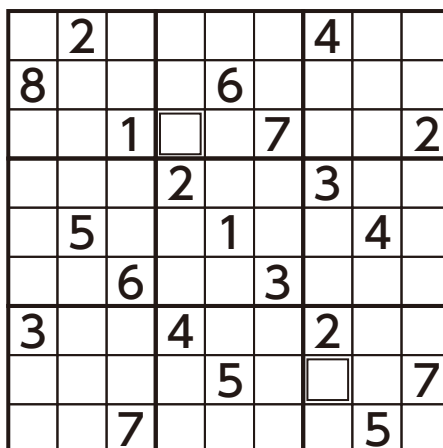
数独

出題：ニコリ

Q 二重枠に入った数字の合計はいくつ？

ルール

- 空いているマスに、1 から 9 までの数字のどれかを入れます。
- タテ列（9 列）、ヨコ列（9 列）、太線で囲まれた 3×3 のブロックのいずれにも、1 から 9 までの数字が 1 つずつ入ります。



10月号の答え 13

8	3	9	7	6	5	1	4	2
6	4	5	2	8	1	3	9	7
7	1	2	4	3	9	8	6	5
⑨	2	3	8	1	4	5	7	6
4	7	6	3	5	2	9	8	1
5	8	1	6	9	7	2	3	④
2	5	4	9	7	3	6	1	8
3	6	7	1	2	8	4	5	9
1	9	8	5	4	6	7	2	3

◆問題の答えは来月号で



「判定機使用」は甘柿の証！



ある暮らし



いすみ市神置

かね つな

よし ゆき

金網

良行さん（77歳）

「収穫しきれないくらい実る。今は毎日収穫だよ」と話す金網さん。毎年、約2万個も収穫するという園地には、鮮やかに色付いた柿がたわわに実っています。

44年前、行政が「夷隅を柿の里にしよう」と農家に呼びかけたことから、金網さんも栽培を始めました。当時は柿の栽培を始める動きが盛んで、夷隅郡市内の栽培面積は、全盛期には約30ヘクタールにものびりました。柿の生産組合



うし座
4/20～5/20

全体運
健康運

勢い余ってのミスに気を付けて。結論を急ぎたいときほど丁寧に検討を。うまい話は特によく調べましょう。

痛みのケアにはつば押しやマッサージが有効。

幸運の食べ物 セロリ



も盛り上がり、金網さんもそこに所属。主要品種の「西村早生」を中心に、仲間と一緒に美味しい柿づくりに取り組んできました。

その一環として生産組合の補助で買ったのが「渋果判定機」です。「西村早生」は中身に種がないと渋柿となる品種なので、柿が甘いか、渋いかを判別するためにこの判定機を導入しました。一度の検査で判定できる数は1個なので、収穫した柿を全て検査するのは時間が掛かりますが、なんと金網さんは、この作業を37年間も続けています。「今は機械自体が生産終了しているから、修理に出したりしながら、なんとか使っているんだ」と、大事に物を使っています。

なぜこれほどの手間をかけているのか。それは「お客さんに安心して甘い柿を食べてほしい」という金網さんの強い思いがあるからです。「見た目では一般のお客さんに甘柿・渋柿の見分けは付かない。だけど農家があらかじめ検査して、甘柿と判定された果実だけを出荷すれば、お客さんが安心して購入できる」と話します。そのおかげで、今までJA直売所「グリーンスパイス」に金網さんが出荷した柿は、一度も「渋かった」という感想はありません。

金網さんの柿は10月頃が最盛期ですが、その後も晩生品種の出荷が11月中旬まで続きます。生の柿だけでなく、干し柿も販売するので、好みに合わせて楽しめます。「干し柿は甘みが凝縮されるから、好きな人は多いんだよ」と笑う金網さん。柿を楽しんでほしいという一心で、真心こめて作業に励みます。

「赤く、大きく、甘い果実は柿の鉄則。お客さんにはそういう柿を食べてほしい」と笑顔で話していました。

忙しい朝にも役立つ!

のり×みそレシピ

日本で古くから愛されてきた「のり」と「みそ」。美味しいだけでなく、時短料理にも役立つんです。



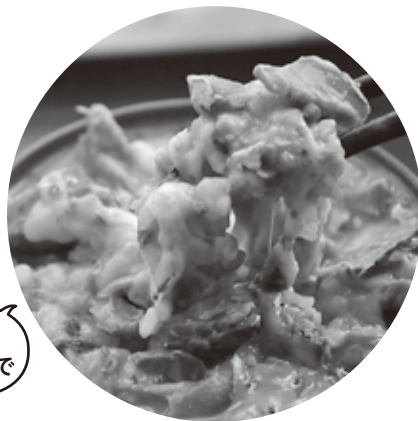
みそ野菜炒め

【材料（作りやすい分量）】

お好みの野菜……………200 g 程度
 A { みそ……………大さじ1
 みりん、酒……………各小さじ1
 青のり……………小さじ1

【作り方】

- ①野菜を切り、油を熱したフライパンで火を通します。
- ②フライパンの火を止めます。Aを混ぜ合わせて加え、青のりを散らして混ぜ合わせたら完成です。



電子レンジで

サバみそ煮のりチーズ丼

【材料（4人分）】

タマネギ（中）……………2 個
 サバ缶（みそ煮）……………2 缶
 スライスチーズ……………50 g
 焼きのり（全型）……………2 枚
 ご飯……………適量

【作り方】

- ①サバ缶（みそ煮）をほぐします。タマネギは薄切りにします。
- ②①を耐熱用の容器に入れ、スライスチーズを加えます。ふんわりとラップをかけ、電子レンジ（500W）で3分ほど加熱します。
- ③丼に盛ったご飯の上に①のをせ、のりを刻んでかけたら完成です。

のりとみそは風味豊かな日本の伝統食。
 体に嬉しい効果や美味しさの秘密が詰まっています。

うまみ成分が3つも含まれているのり

のりは、うまみ成分がとても豊富な食材です。代表的なうまみ成分「グルタミン酸」「イノシン酸」「グアニル酸」を全て含んでいます。3つとも全て入っている食品はのりだけとされています。

様々な健康効果があるみそ

みそは植物性のたんぱく質が豊富なうえに、食物繊維、ビタミンなども含んでいます。免疫力を向上させるなどの効果が分かっており、研究では、日常的にみそ汁を飲んでいる人はがんになりにくいということが実証されています。

大人気

JAの仕込みみそ

ご予約で **特別価格**

11月末まで予約受付中

※価格は税込みです



●食べ頃まるやか仕込み味噌
4kg (1kg×4) 3,460円



●食べ頃仕込み味噌 (赤・白)
7.2kg (1.8kg×4) 5,660円
4kg (1kg×4) 3,560円

●食べ頃仕込み味噌 減塩
4.5kg (750g×6) 3,930円

自家熟成タイプも
あります



これらの商品はひと夏過ぎた9月中旬・下旬頃
から食べ頃となります。

・食卓紀行	10kg	6,780円
・仕込みそ	詰替え不要 10kg	6,280円
	20kg	11,480円
	詰替え用 20kg	11,280円

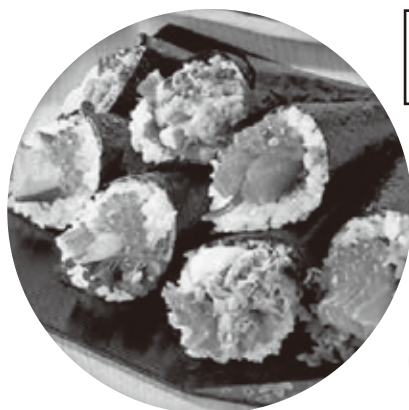
季節限定

この季節しか味わえない

しんのり
新海苔

お申し込み
11/21(金)まで

とれたての
旬の香り



ご購入の方に
保存袋 (チャック付)
プレゼント!

1箱 (10枚5袋) 入り **4,960円 (税込)**

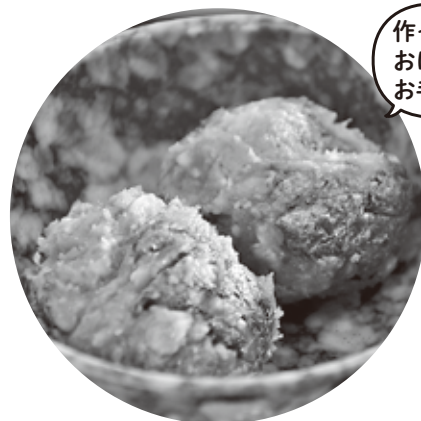
- ・口に入れるとうまみ成分がすぐに溶け出します。
- ・口いっぱいとうまみが広がり、甘い香りが鼻に抜けていきます。

商品お届け：12月中旬から下旬頃

今だけ

特別価格 & 季節限定で取扱中

ご予約は最寄りの
支所・購買店舗まで



作って
おけば
お手軽!

のりのみそ玉

【材料 (作りやすい分量)】

長ネギ.....1本
ニンジン.....1/3本
削り節.....小さじ1
みそ.....200g
焼きのり (全型)1枚
白ごま (お好みで)10g

【作り方】

- ①長ネギは半分に切って小口切り、ニンジンは細切りにします。
- ②フライパンに油 (小さじ1杯分) を熱し、①を入れて火を通します。
- ③②にみそと削り節を加えてもったりとするまで煎り、焼きのりを手で細かくちぎって加え、混ぜます。
- ④ラップなどで小さじ1杯分くらいの量を丸め、お好みで白ごまをまぶして冷蔵庫で保管します。食べるときに熱湯をかければみそ汁になります。

装飾として大人気！
色々な形があります



JA管内（いすみ市、勝浦市、大多喜町、御宿町）は、9月からパンパスグラスの出荷期を迎えました。
パンパスグラスは装飾品として人気の植物で、管内では2020年から栽培が始まった新品目です。他の園芸品目に比べて労力が少ないことから管内の生

9月～10月

お月見に！ ハロウィンに！ パンパスグラス活躍

イベント時も
大活躍



産者が増え、昨年は乾燥させた形態「パンパストライ」の出荷量で、県全体の8割を占めるまでに成長しました。今年は10月中旬までさらに多くの量を出荷し、花屋や市場からは「パンパスグラスの新しい産地」として注目を集めています。
生産者は、産地としてさらに信頼を得るために、規格を意識して良い品づくりに励んでいます。お月見やハロウィンなどの他、インテリアやブーケにも使えますので、ぜひお試しください。

出荷方法を勉強



10月

「国消国産」を呼びかける



詰め放題



おイモ買った！

JAは10月16日の「国消国産の日」に合わせて、直売所でのセイルとチラシの配布を行いました。食料自給率を向上させるためにも、できるだけ国産の食品を買うように呼びかけました。



プレゼント



9月10日

命を救うために



女性部は大原消防署で短期大学校の第9回講座を行い、短大生と女性部役員の18人が、署員に教わって救命法を実践しました。



AEDと
胸骨圧迫を実践

短大生が学んだのは、主に胸

骨圧迫の方法と、自動体外式除細動器（AED）の使い方です。胸骨圧迫の実習では、一定の速さと力で胸部を押し続ける必要があります。短大生は「意外と体力を使う！」と汗だくになっていました。座学でも、積極的に署員に質問したり、メモを取ったりして、一生懸命に勉強をしていました。



9月16日

「いすみっこ」で学ぶ自然



頑張ったぞ！



天日干して美味しく仕上げる



いすみ市立長者小学校は校庭内の田で稲刈り体験を行い、5年生が「いすみっこ」を収穫しました。これは、無農薬・有機肥料で稲を育てることで、田をとりまく自然を学ぶ取り組みです。やっと迎えた収穫期に、みんな大喜び。稲を腕いっぱい抱えて笑顔を見せたり、カニやカエルを追いかけたりと元氣いっぱいでした。収穫量は玄米で約4kg。炊飯してみんなで味わう予定で、児童は「美味しいご飯にして食べるのが楽しみ」と期待を寄せていました。



昭和初期の農具も体験！

10月5日

アンパンマンと学ぶ交通安全



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV



アンパンマンと一緒に楽しく交通ルールを学びました

「JA いすみとJA 共済連千葉は、夷隅文化会館で「JA 共済アンパンマン交通安全キャラバン」を開き、親子連れなど約800人が、アンパンマンと一緒に交通ルールを学びました。子どもたちは信号機の色に合わせてポーズをとるゲームを楽しみ、元氣いっぱい。アンパンマンが「信号の色をよく見て横断歩道を渡るう」と話すと、大きな声で返事をしました。同イベントは、JA 共済が取り組む「ひと・いえ・くるま・農業」の総合保障を通じた地域貢献活動の一環として行っています。

ソラマメ

●定植

育苗期間が15～20日で、本葉2～4枚までのときが定植適期です。ソラマメは根が少なく、再生力が弱いので、大苗での定植は減収に繋がります。注意してください。

☆定植ほ場

ソラマメは連作を著しく嫌うので、4年間ソラマメおよびマメ科野菜を作っていないほ場に植えてください。

☆定植方法

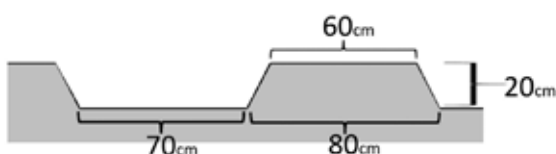
株間は50cmほど空けて浅植えします。深植えは側枝の発生が抑制されてしまうので厳禁です。植えたとき、マルチの穴は土を盛ってふさぎ、マルチの下に側枝が伸びて傷まないようにします。

●害虫・害鳥対策

☆アブラムシ対策
アブラムシは10月頃から発生が始まり、3月中旬頃に生長点付近に群生し、吸汁の際にモザイク病などを発生させます。
対策として、畝面を忌避効果があるシルバーポリマルチで覆うとアブラムシの飛来を抑

畝づくり(1条植え)

畝間:150～180cm 株間:40～50cm
ベッド幅:60cm ベッド高さ:20～30cm
栽植密度:1100～1650株/10a

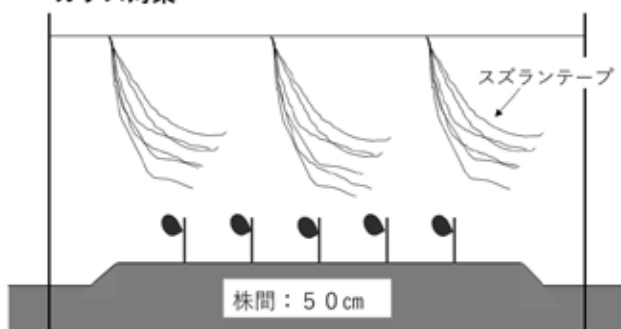


制できます。また、発生初期からの薬剤散布が重要となりますので、アブラムシの動向に注意を払いましょう。

☆カラス対策

定植から活着までの間に、カラスが苗を引き抜くことがあるので、テグスをほ場の周囲と内部に高さや方向を変えて張り、侵入を防ぎます。また、カラスは不規則に動くものを怖がるので、スズランテープなどをテグスに結び付けて苗の上から垂らすことで、ほ場の周りから歩いて侵入するのを防ぎます。

カラス対策



ソラマメに農薬を使用するときは、農薬に「野菜類」「豆類(未成熟)」「未成熟そらまめ」のいずれかの登録があることを必ず確認してください。

スプレーストック

●かん水

多すぎると加湿による病気の発生を招きます。反対に少なすぎると、施肥した肥料分が苗に吸収されません。天候を見ながら行ってください。蕾が見えたら、かん水を止めます。

●摘心

頂花が1・5輪から2輪咲いたときに摘心します。早すぎると一番上の分枝が伸びすぎて各分枝の花穂がそろわなくなり、遅すぎると花穂を付けた分枝が短くなるので注意してください。また、収穫直前のかん水は品質低下に繋がるので、摘心後はかん水を控えましょう。



収穫適期の花

●病害防除

菌核病、灰色かび病は、15～20℃で湿度が高い時期に発生しやすいので、ハウスを空けて風通しを良くします。

●収穫

市場出荷の場合、八重・一重ともに一番上の分枝の花が3・5輪から4輪開花したときが収穫適期です。

ナバナ

●収穫

☆収穫適期

開花前の蕾の閉まったものを収穫します。蕾がふくらんだもの（開花が近いもの）は出荷に向きません。

☆収穫方法

花蕾は、人形巻き、袋詰め、バラ出荷などの出荷形態によって長さが異なりますが、長さ15cm〜20cm前後でナイフやハサミを使って枝を傷めずに収穫します。

収穫後は直射日光を避け、日陰などに保管してください。また、蕾が黄色くふくらんだ花咲きの近いものは出荷しないでください。市場で花が咲いてクレームの原因となります。

●収穫適期・収穫中の施肥管理

☆2回目の追肥（10月号でも記載）

霜の降りる前（11月下旬頃）までに、磷酸安加里1号を30kg/10a（窒素4・5kg/10a）施用します。たい肥の施用は、霜が降りる頃からは気温が低いいため効果を得にくくなります。

☆第3回目

1月中旬頃に磷酸安加里1号を30kg/10a（窒素4・5kg/10a）施用します。

☆第4回目以降

必要に応じて、2月中旬、3月中旬に磷酸安加里1号を30kg/10a（窒素4・5kg/10a）施用します。

食用ナバナの追肥は重要で、肥切れさせないことで次々と花蕾が発生します。1回当たりの施肥量を少なくし、回数を多くして追肥するのが理想です。間隔の目安として月1回程度です。



園芸研究家 ■ 成松次郎

トンネル栽培に挑戦 冬も菜園を有効活用

トンネル栽培は野菜を寒さから守り、生育を促進させることで露地栽培よりも早い収穫ができます。また、トンネルがけをすれば霜に当たりにくいため、野菜が長持ちし長期間収穫できるメリットもあります。

【野菜の種類と品種を選ぶ】寒さに強い根菜類やホウレンソウ、小松菜などの葉菜類は、中間地（温暖地）では本格的に寒くなる11月下旬頃からトンネルがけをすれば、冬から春の端境期に収穫できます。品種選びでは耐寒性があり、寒さに当たってもとう立ち（つぼみができ、花茎が伸びる）が起こりにくい品種を選ぶと良いでしょう。

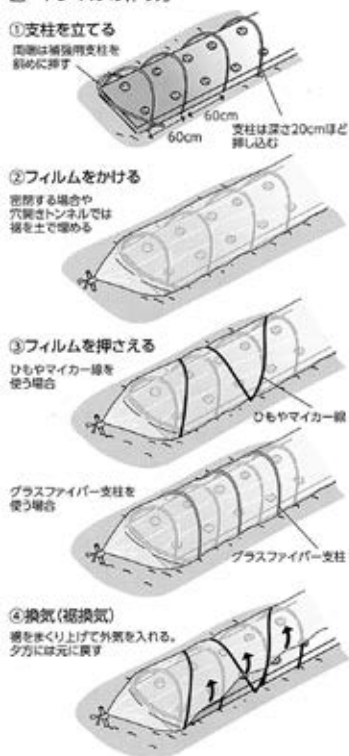
【被覆資材の選び方】保温用フィルムは、「農ビ」「農PO」などがありますが、軽くて、べたつかない「農PO」が多く使われています。穴開きタイプは保温効果がやや劣るものの、換気作業が省力化でき、穴から雨水が入るため使い勝手が良いでしょう。

不織布は保温や霜よけ効果があり、軽くて透光性も高いので野菜に直接かけたり（べたがけ）、トンネル内の野菜の上に敷いて保温効果を高めます。

マルチフィルム（以下、マルチ）は地温を上げて、生育促進効果を高めまします。地温上昇効果の高い「透明」や、雑草防止効果の高い「黒」などがあり、栽植様式に合わせた幅や穴開きの有無などの様々なタイプがあります。

支柱の長さは、ベッド幅、トンネルの高さ、地中に挿し込む長さから算出

図 トンネルの作り方



します。例えば、ベッド幅80cm、トンネルの高さ40cm、地中に挿し込む長さ約20cm（両側で約40cm）では180cm程度の長さが必要です。

【資材活用のポイント】晴天日にはトンネル内の気温は外気より高くなり、夜間は外気に近い温度になります。トンネル栽培は日中の気温を生育に適切な温度（15〜25度）に少しでも長く保てるものの、夜間の保温には十分ではありません。そのため、氷点下の時間が長いと凍害を被ることがあるため、不織布によるべたがけも必要です。

春に向かって光が強くなったら、トンネル内は30度を超えるため、温度が上がり過ぎないように換気をします。フィルムの裾を開閉する「裾換気」と、フィルムに直径10cm程度の穴を開ける「穴開け換気」があります。資材の再利用や換気の手間を考え、種まき時期にかかわらず穴開き率（フィルム表面積に対する穴開き面積の割合）1、2％程度の資材を選択すると換気の手間を省けます。





太東小学校 6年

とき た み お
時田 美桜さん

私の将来の夢は、動物園の飼育員になることです。動物の魅力がたくさんの人に知ってもらい、生き物を好きになってもらいたいです。



大多喜小学校 6年

おお た ひな の
太田 陽乃さん

私の夢は、動物園の飼育員さんです。なぜなら、動物を世話するのが大好きで、動物たちを少しでも健康にできる人になりたいからです。たくさん動物を元気にしたいです。

ぼくの夢、
わたしの夢



愛デアキッチン

材料 (2人分)

豚ロース (薄切り) … 6枚 エノキダケ…50g
ニンジン…30g 万能ネギ…30g 水菜…60g
シイタケ…3枚 塩、こしょう…少々
A { プレーンヨーグルト…大さじ2
だししょうゆ…小さじ1 七味唐辛子…適量

作り方

- ①エノキダケはほぐします。万能ネギと水菜は6cmの長さに切り、ニンジンは6cmの長さの千切りにします。シイタケは石突きを取り除き、半分ほどに切ります。
- ②豚ロースに塩、こしょうで下味をつけ、①のをせて巻きます。
- ③蒸し器に並べて7、8分ほど蒸します。蒸しあがったら半分に切り、器に盛ります。
- ④Aを混ぜ合わせてタレを作り、③に添えて完成です。

野菜の肉巻き蒸し



女性部東海支部
青柳 かほるさん 南 丈子さん
善茂作 清江さん

フレイル(虚弱)の
予防を意識した
レシピです!



やぎ座
12/22~1/19

全体運
健康運

運勢は順調。困っていたことが動き始めます。若い人の意見は聞いてみる価値あります。斬新な発想が前進の秘訣。
足湯や入浴で血行を促進。爪のケアも丁寧に。

幸運の食べ物 西洋梨

作品 コーナー

秋空に
映える
赤



「秋の宝石」

いすみ市松丸 緩鹿 公さん

作品コーナーに載せる
「身近な写真」「絵(絵はがきなど)」を
募集しています

①お名前②ご住所③ご連絡先を明記の上、作
品を添えて毎月10日(土日祝の場合は前営業
日)までに郵送またはEメールでご応募くだ
さい。

※作品にタイトルがある場合は併せてご記入ください。

郵送の場合

〒298-0112

いすみ市国府台1515-1

JAいすみ 総務部企画管理課
「作品コーナー」係

Eメールの場合

アドレス: kouhou@jaisumi.or.jp

※メールに「作品コーナー応募」と記載し、
画像データを添付してください。

●ご応募いただいた作品はお返しできません。●1回の
応募につき、おひとり様1作品でお願いいたします。●
応募多数の場合は抽選となり、掲載できない作品がござ
います。●印刷の都合上、掲載時は色合いが実物と異なる
可能性があります。予めご了承ください。



カラーに似た筒状の黄色い花で、
見る人の心を惹きつけます。

10年に1度の奇跡!

サトイモの花が 咲きました

大多喜町の岩瀬寛さんの畑で9
月上旬、サトイモの花が咲きまし
た!

サトイモは通常、地下茎(芋)を
育てることに集中するため、花を
咲かせることは非常に珍しく、
「十年に一度咲くかどうか」と言
われるほどです。岩瀬さんは初め
て花を見たとのことで「まさか咲
くとは思わなかった」と感激して
いました。

サトイモの花言葉

縁起が
良いと
されています

親芋の周りに子芋・孫芋が次々と育つ特性
があることから、こんな素敵な花言葉が込
められています。

- ・繁栄
- ・愛のきらめき
- ・無垢の喜び



グリーンズぱいすみで
秋を楽しもう!

農産物が美味しい季節!
グリーンズぱいすみは
旬の農産物が盛りだくさん!



野菜やお米を
出荷しています



地元農家の
農産物が
あります

甘い柿
出荷中です



4.5ページで
生産者を紹介!

キャンペーンサイト



11月末までキャンペーン中



新米
あります



グリーンズぱいすみの詳細は裏表紙へ



JAいすみ旅行センター

金額は、大人お1名さま代金です。

JAいすみ歳末謝恩旅行

1泊2日 白樺リゾート池の平ホテルに泊まる
信州周遊1泊2日

旅行期日：12月1日(月)～2日(火)

旅行代金：39,800円(4名1室)



個人旅行のご案内

詳しくはお問合せください。

明治座 ①松平健×コロケ 45周年特別公演

【公演期間】11/10～1/25(除外日あり)

②氷川きよし 特別公演

【公演期間】1/31～2/18(除外日あり)

HIS ※羽田空港発着。 出発日・ご利用人数により金額が異なります。
詳しくはお問合せください。

①沖縄! 八重山4島めぐり4日間

～石垣島・西表島・竹富島・由布島～

85,900円～(2名1室) 【出発日】12/3・12/10・1/14・1/21

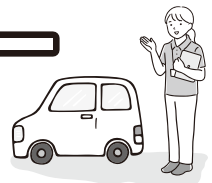
②沖縄! 南国の絶景・名所めぐり4日間

～首里城公園・古宇利島・瀬長島・海洋博公園～

89,900円～(2名1室) 【出発日】12/17・12/21・1/14・1/21・1/25・1/28

お気軽にご相談ください!

JAいすみ旅行センター ☎86-3211

ホームヘルパー
募集中!

JAで介護の仕事をしませんか? JAいすみ福祉センターで働く訪問介護職員(ホームヘルパー)を募集しています!

仕事内容

訪問介護職員として、利用者宅で身体介護・生活援助を行います。

身体介護…食事介助、排泄介助、入浴、清拭介助等
生活援助…掃除、整理整頓、洗濯、調理、配膳、下膳等

試用期間あり(期間3カ月)

雇用形態 パート労働者

必要な免許・資格

- ・介護職員初任者研修修了者、またはホームヘルパー2級(いずれかの免許・資格所持で可)
- ・普通自動車免許

【詳細・お問い合わせ】

JAいすみ福祉センター ☎86-6161

銘茶
飲み比べ
セット

期間限定

予約期間

11月21日まで

納品日 12月中旬頃

旬の贅沢を特別セットにしました!



エコープ銘茶を期間限定で人気の銘柄(白翔・宝玉・紫鳳)100gを各1本ずつ特別セットにしました。ぜひこの機会にご賞味ください。

こんな機会にぜひご活用ください。

- いつもよりちょっと贅沢なお茶を
- お世話になったあの方へ
- 上級茶をちょっとずつ飲み比べてみたい

特別価格 4,900円(税込)

- エコープ白翔100g 1本
- エコープ宝玉100g 1本
- エコープ紫鳳100g 1本

※画像はイメージです。表示記載価格はJA希望小売価格です。お近くのJA窓口へお問い合わせください。

ご注文の際にいただいた個人情報、申し込み商品の受付、注文商品の配達・配送その他締結・履行・費用・代金請求・決済、当組合の提供する商品・サービスに関する各種の情報提供等に利用いたします。

理事会報告

◇9月の定例理事会が9月29日に本所で開かれ、次の2議案を審議し、全案可決・承認されました。

①マネロンおよび反社会的勢力等への対応に関する「当組合における取引のリスク評価書」の定例改正について

②育児介護休業等に関する規則・就業規則・臨時職員等就業規則の一部変更について

編集後記

☆記録的な猛暑が続いた夏が終わり、やっと秋らしい気候になりました。秋と言えば「読書の秋」「芸術の秋」など色々ありますが、しかしJA職員としては、やはり「食欲の秋」を推したいので、食べ物話に少しお付き合いください。☆秋と聞いて、皆さんが真っ先に思い浮かべる食べ物は何か? サツマイモ、ブドウ、栗……色々あると思います。今月の「農ある暮らし」で紹介している柿も、この季節を代表する食べ物の一つですね。秋の農産物はスイーツの材料としても使いやすいので、子どもたちや若い世代にも大人気! 家族間の交流にも役買うのではないのでしょうか。旬の食べ物をみんなで楽しんで、秋を満喫しましょう!



見て楽しい！ 食べて美味しい！ 太巻き寿司に挑戦

女性部は9月17日、いすみ市内の浪花小学校で、5、6年生16人に太巻き寿司の作り方を伝えました。

太巻き寿司は千葉県でなじみの深い郷土料理です。具を順番通りに置いて太巻きを作り、最後に包丁を入れると断面に絵柄が現れます。児童は女性部員から聞いたとおりに具を並べ、丁寧に巻いていました。最後に包丁を入れるときは緊張していましたが、きれいなサザエの絵柄が現れると「ちゃんとできた！」と喜んでいました。

女性部の坂間範子部長は「伝統の料理をこれからも伝えていきたい。今日伝えた子どもたちも、家族で作って楽しんでもらえたら嬉しい」と話していました。

サザエの
太巻き寿司



お手本



美味しい！

完成～！

いこいの直売所

グリーンスパ便利

毎日
9:00～17:00
営業

11月末まで
キャンペーン中！

グリーンスパいすみは11月末まで「実りの秋！国消国産」A直売所キャンペーン2025に参加しています。直売所で買い物をしたり、来店したりすると、とっておきの賞品が当たるキャンペーンに応募できます。このチャンスをお見逃しなく！

来店・買い物をすると
**3,000円分の
賞品が当たる
チャンス！**

キャンペーン特設
サイトはこちら



実りの秋！国消国産

JA直売所 キャンペーン2025

実施期間！ 10/1(水)～11/30(日)

47都道府県 とっておきの農畜産物・加工品が選べる！

各都道府県 300名様 合計 **14,100名様に**
プレゼント！

国消国産とは「私たちの国で食べる食品は、できるだけこの国で生産しよう」という考え方です。

JAグループは国産品の購入を呼びかけることで、日本の農家の存続と、食料自給率の向上を図っています。

11月のミニ感謝祭は毎月開催

9日(日)・23日(日)

グリーンスパいすみの出荷者募集中 詳しくは最寄りの支所まで

JAいすみ大原農産物直売所「グリーンスパいすみ」 いすみ市若山411 ☎60-9820