



しらた 葉だより



平成30年8月15日発行
JA夢みなみ平田支店
平田村大字上蓬田字三斗等43
TEL:(0247)55-3121

第8号★

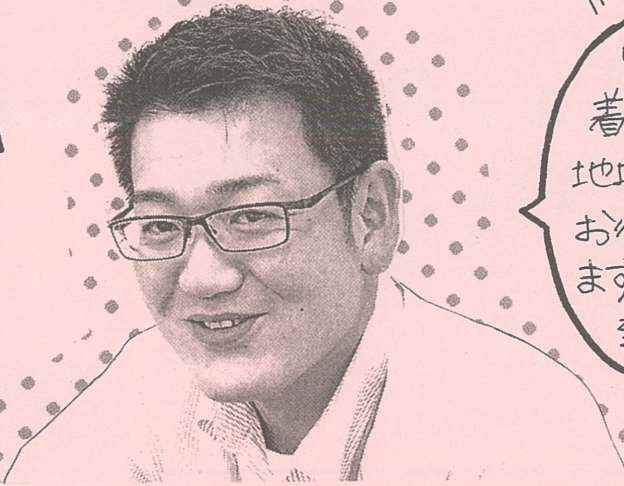
新・金融共済課長 就任!

くまがい ゆういち

熊谷 雄一

(前・自動車事故相談センター
主任)

出身：下北方



組員の皆様へ

7月より平田支店に
着任しました。組員や
地域の皆様の暮らしの
お役に立てる様、頑張り
ますので宜しくお願い
致します。



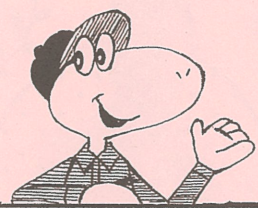
健康増進活動 宿泊コース in いわき



6月29日・30日の1泊2日で
健康増進を目的に健康診断や
講話、トレーニングなどをいわき
新舞子ハイッで行われました。
平田地区からは7名が参加し、自分の健康状態を
確認し、その後はゆったりとした時間を過ごしました。
2日目には茨城県に移動し、森田水産やめんたいパーク
大洗にも寄り、観光も楽しんだ2日間となりました!



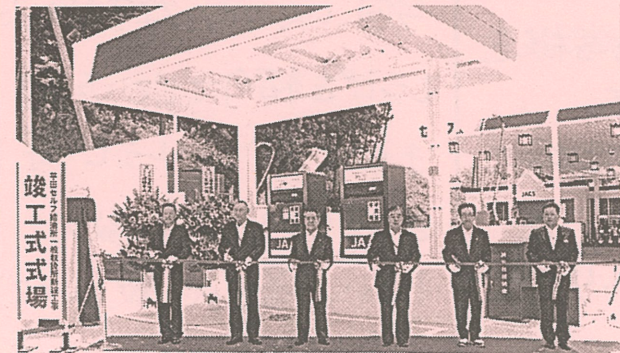
JA-SS 情報



平田セルフ給油所 (旧蓬田セルフ) リニューアルオープン!

6月末日で小平給油所が閉鎖になり、
7月から蓬田給油所が平田給油所へと
名称が変わりました!! 3月から行われて
いた地下タンク増設・拡張工事により、
灯油の配達拠点も平田給油所にな
っております。お問い合わせは

TEL: 55-3189 まで

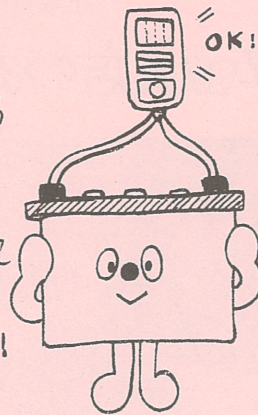


7月2日に行われた
平田給油所の竣工式の様子

平田SSから お知らせ

バッテリーの 無料点検実施中!

車のトラブルで一番多いのが
バッテリーです!!
JAFがレッカーで出重かする
理由の多くがバッテリーに
よるものだそうです。
今の季節エアコンを頻繁に
使うので、負担がかかり
バッテリーが上がることも...!!
トラブルが起こるその前に
一度点検してみませんか??

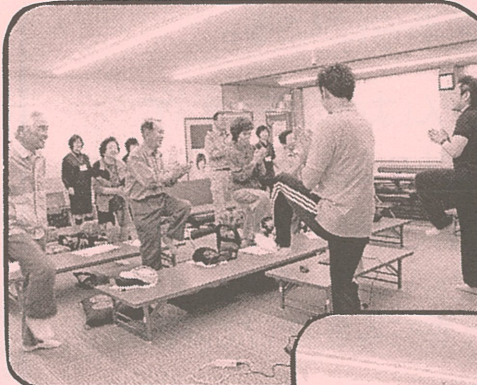


次回の特売日は 8月26日(日)です

生き生きくらぶ 小平 毎月元気に 開催中!



4月にオープンした生き生きくらぶ小平。
まだ参加されたことがない方の為に6月
様子を簡単にご紹介します! 暮らしや健康に
役立つ情報満載!是非一度足をお運び
下さい!
次回の開催は 9月1日(火)13:30~



← 理学療法士の方をお招きし、転倒
予防の健康講話
や体操を教えて
頂きました!

皆さんで歌いながら
手遊び運動をして
脳を活性化!多
やってみると意外と
難しいですよ...!



ナツメロ教室では
皆さんでカラオケを
しました!
素直な歌声が
響きわたり
ました! →

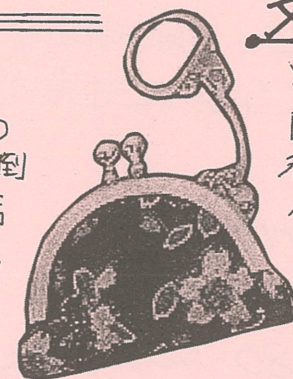


文化祭作品づくりです!

半目型の可愛いキーホルダー♡
100円が5枚入り柄もたくさん
種類があるので自分だけの
作品を作ってみませんか??

お茶会費+材料代 500円

予約不要!ぜひ
お越し下さい!



●平成30年度出荷米予約状況●

今年度の米予約数量が確定しましたのでお知らせします。

出荷契約数量(合計)

39,060袋

内訳 一般米... 22,420袋
加工用米... 15袋
飼料用米... 16,625袋



今年度も当JAへの出荷を
よろしくお願ひします!!

●米の刈取り適期(目安)●

水稻の生育状況を把握しましょう

刈取り時期が
早いと...

- ・作業能率が悪い
- ・未熟米・死米が多くなる

刈取り時期が
遅いと...

- ・胴割れ米・着色米が増加
- ・光沢がなくなり品質低下

①出穂後の積算温度による方法

出穂期からの平均気温を積算し、刈取りの適期を推定できます。ただし日照時間が少ない年は刈取りが遅くなるので注意が必要です。

②穂の黄化状況からみた適期

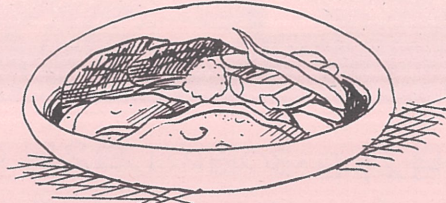
圃場全体を見渡して平均的な株の穂の黄化程度を観察し、籾の80~90%が黄化し、穂軸に緑色が60%程度残る時期が刈取り適期と言われています。

※圃場での生育ムラにより倒伏した箇所や、熟期の遅い所を一度に収穫・調整すると収穫物全体の品質低下に繋がります。状況に応じた刈取りを行いましょ!!

今、出荷最盛期の

いんげんとなすを使った
簡単レシピを紹介!!

いんげんとなすと車麩の煮物



材料(2人分)

- いんげん 40g
- なす 2個
- 車麩 1個
- しょうが(すりおろし) 1/2片分
- 揚げ油 適量
- だし汁 3/4カップ

(A)

- みりん 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- 砂糖 小さじ1

作り方

- (1) 車麩は水でもどして水気を絞り4等分に切る。
- (2) なすはへたを切って縦半分に切り、格子状に切り込みを入れ長さを半分に切る。
- (3) いんげんはへたを切って半分に切る。
- (4) 180度に熱した揚げ油でなすといんげんをさっと色よく揚げ、熱湯をかけて油抜きする。
- (5) 鍋に(A)を合わせて煮立て(1)と(4)を入れ、落としげんを沸騰後弱火で15分煮る。器に盛りつけ、しょうがを添える。

★女性部恒例★ 焼肉のたれ作り in 公民館



今年も美味しくできました♪



女性部の夏の恒例行事となりました焼肉のたれ作りを7月14日(土)に村の中央公民館で行いました。今年も11名の女性部員の皆さんに参加頂き、900mlのビン72本分のたれを作りました!暑い中、皆さん本当にお疲れ様でした!!

完成!!

あぶくま石川地区 組合員ゴルフ大会

6月16日~17日の2日間にわたり相倉田舎倶楽部で開催されました。本大会は組合員の親睦や交流を目的に毎年開催されており今年も参加者401人中、平田地区からは76名の方に参加いただきました。そして、両日とも平田地区の方が優勝されました!! スゴイ...!!!



16日 優勝
久保木 新作 さん
(永田)

17日 優勝
大沼 富男 さん
(上蓬田)

おめでとうございませす!!

平田支店のお花がキレイに咲いています!!



平田支店の入口にあるお花が序々に咲き始め、お客様をお出迎えしています。このお花達は女性部長の野崎友子さんから頂いたものです。いつもありがとうございます!!

編集後記

今回、いんげんとなすを使ったレシピを紹介させていただきました。珍しいレシピ等ありましたら、ぜひ教えて下さい。暑さが厳しいので体調には気を付けて下さい。