

花

HANA
MUSUBI

7

2026 JUL

むすひ



02p > 特集

令和7年度

園芸技術員試験研究発表
について

04p > 園芸にチャレンジ

もも収穫ポイント



多くの人と出会い、気持ちを通じ合う そんな縁を大切にしたい

 JA中野市

【その②】

プラムふくろみ病防除薬剤選定試験 ～そこに代替薬剤はあるのか？～ 横田 聡

■ 目 的

「ふくろみ病」対策として、殺菌剤の選択と普及目的で現地試験を行った。

■ 結 論

休眠期、発芽前の適期にトレノックスF、ムッシュボルドー DF、トレノックスF＋ナリアWDG、石灰硫黄合剤の4剤のいずれかをしっかり散布すればふくろみ病は抑えられる結果に至った。農薬の残効期間である14日間は降水量20ミリ、平年比の20％であり、降雨が少なく感染リスクが低かったことも要因の一つと考えられる。散布日が3月25日で園地の発芽が4/1であったことから、防除適期は発芽7日前と推定される。

■ 次年度へ向けて

前年の多発や菌密度の高さ、薬剤の散布ムラがあると発病するリスクが高くなるので、天候の安定した日、無風の日を選んで十分な量を散布する必要がある。発芽前防除を徹底して、しっかり薬剤がかかるように剪定講習会等で伝えていきたい。

結果 調査日 5/13 結実判明後

	結実数	被害果	被害率
試験区①(トレノックス)	22	0	0%
試験区②(ナリア)	23	6	26%
試験区③(ムッシュボルドー)	26	0	0%
試験区④(トレノックス＋ナリア)	25	0	0%
対照区(石灰硫黄合剤)	22	0	0%
無散布	25	12	48%



ふくろみ病被害果

【その③】

イネ 高温対策について 佐藤 正隆

■ 目 的

近年、出穂期に高温となるのが常態化してきている。高温耐性品種は全国的に出始めてきたが、依然として主力品種はコシヒカリである。白未熟粒の発生軽減効果のある殺菌剤があり、病害防除と高温障害対策が兼ねられるか検証し、今後の対策に取り入れていきたい。

■ 結 論

本年は8月上旬、中旬の気温が平年並みとなり、高温障害の発生が少なく登熟が順調に行われ全体的に白未熟粒の発生が少なく、費用対効果での有意差がなかった。また病害に関してはいもち病に強い品種であったためいずれも発生はみられなかった。

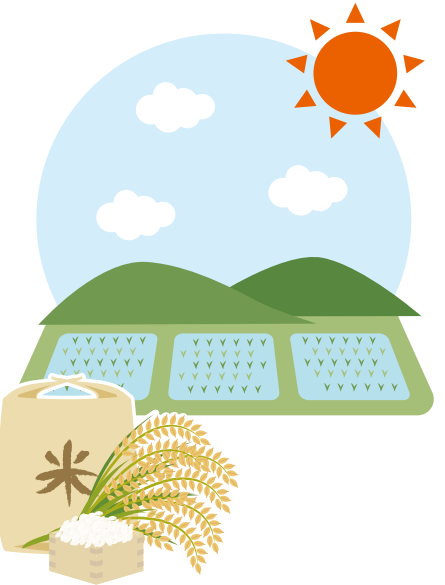
■ 今後に向けて

高温対策は重要な課題であり、高温耐性が高い品種の導入と併せてコシヒカリ等既存品種の高温対策の試験を継続していきたい。

白未熟粒被害率 (重量比)

	1回	2回	3回	4回	5回	平均
試験区	4.2%	3.3%	3.5%	3.7%	4.0%	3.74%
対照区	4.5%	4.8%	4.5%	4.7%	4.2%	4.54%

※農水省の乳白粒混入程度の上限は1等 6%、2等 11%
試験区、対照区ともに1等品質である



令和7年度

園芸技術員試験研究発表について



JA中野市では、①園芸品目の生産振興、②技術員の技術習得、③新技術開発を3本柱に、毎年一人一研究に取り組んでいます。6月号に続き、令和7年度園芸技術員の主な試験研究発表についてご紹介します。

【その①】

クイーンルージュ®果実袋試験 ～幻が現実に～ 宮澤 芽衣

■ 目 的

クイーンルージュ®の着色は温暖化の影響や日照量、低温などの気象条件によって左右されることが多く、年によっても着色状況が異なり、着色管理に苦労することが課題である。栽培管理は、着色始期に短期間で着色を進行させ、一定数まとめて収穫できるよう指導する必要がある。そこで、ももの着色管理を参考に遮光果実袋(KMP)を用いた着色向上試験を行った。

■ 結 論

KMP果実袋は着色向上に有効であった。果粒軟化期直後の着色初期に除袋、白色袋に掛替えを行えば、粒果底部までしっかり着色が入り、房全体も着色ムラやまだらのないきれいな鮮赤色になることが分かった。しかし、果実袋を用いた着色管理は、果実袋の費用や掛替えのコストがかかるため、基本的には新梢管理や摘粒等の栽培管理で着色を向上させていくことを第一に考えていきたい。

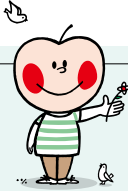
■ 今後に向けて

クイーンルージュ®の着色向上にはベレーゾン7日前までに糖度を上げ、着色初期からスタートダッシュよく着色させていくこと(材料)＋房に散乱光が当たる事(環境)が条件で、そのための管理として適切な新梢管理と着果量制限は今後の指導課題になるため、次年度以降試験したい。

KMP着色進行の様子



出荷用カラーチャートの③の着色であった



7月号目次

02 特集

令和7年度園芸技術員試験研究発表について

04 園芸にチャレンジ

もも収穫ポイント
今月の資料情報

06 JAからのお知らせ

本館建て替えに関するお知らせ

08 ジェイエイ・アップルからのお知らせ

シャトレーゼからのお知らせ
工機センターからのお知らせ

09 みんなのページ

まちがいさがし
～体を動かすためのヒント～手軽に体操

10 JAインフォメーション

理事会から
年金得とくカード提携店紹介



収穫の様子

【今月の表紙】

今月は、6月下旬より出荷の始まったプラム「大石早生(おおいしわせ)」の園地にお邪魔しました。園主の上原祐一さんは、徹底した栽培管理で高品質なプラムを生産されています。上原さんが特に力を入れているのが「摘果(てきか)」の作業です。丁寧に摘果を行うことで、残した一玉一玉にしっかりと栄養を行き渡らせます。こうして大切に育てられたプラムは、大石早生ならではの爽やかな酸味と豊かな甘みがギュッと詰まった、極上の一品に仕上がります。旬を迎えた夏の味覚を、ぜひご賞味ください。

もも収穫ポイント

今回は「美味しいもも」「高品質なもも」の収穫に向けて収穫前管理（水分管理、着色管理）、適期収穫のポイントについて掲載します。



Topic 1 水管理のポイント

土壌水分変動を極端にしない（定期的なかん水）

- 乾燥傾向の場合は、収穫予定日の10日前までかん水を実施する。
- 晴天が5～6日連続したらかん水を実施する。
- かん水設備の無い園地：タンク等で水を運び、根元を中心にかん水を実施する。
※1樹当たり100～200リットル程度（目安）

土壌乾燥防止

- 雑草は短く刈り込みすぎないように注意する。
- 樹冠下マルチや敷きワラ等、幹まわり2m範囲中心に実施する。

停滞水対策

- 園地によって土壌条件が異なりますが、暗渠・明渠等を実施し排水対策を行う。
※水が溜まりやすい場所では、果実の生理落果や食味不良が起こる場合もある。



Topic 2 着色管理のポイント

除袋～収穫までの流れ

除袋 ▶ 収穫前最終防除 ▶ 葉摘み・徒長枝整理 ▶ マルチ敷き ▶ 収穫

除袋

- 収穫予定日の約10～14日前に除袋を実施する。
- 除袋適期：果実の地色が抜け、やや緑色が残っている時期。
※除袋遅れには注意！果実の地色が完全に抜け、黄白色では遅い。
- 除袋時間：果実温が低い時間帯（早朝）に除袋は行わない。
※果実温が低い時間帯に除袋を行うとその後、日焼けを生じやすくなってしまいます。

葉摘み

- 果実に密着している葉（2～3枚）を摘む。
または密着している部分の葉を取り除く。
- 2重袋では基本的に葉摘みは不要。

反射マルチ

- おすすめは白系マルチ！「タイベック・パールライト」
※熱反射が少なく、高い光反射により果実ロス軽減、ムラなく着色が可能。
- 除袋3～4日後に反射マルチを設置する。



除袋適期目安：果実のやや地色が残る時期



タイベック使用：葉陰でもムラなく着色



Topic 3 収穫のポイント

収穫時間帯

- 早朝～10時頃までを基本とする。（果実温度が低い時）
※日中の気温が高い（果実温度が高い）時間帯は、果実軟化が進むため収穫は避ける。

収穫方法

- 手のひらを果頂部にあて、指先を果頂部にかけて、枝先へ倒す。
※収穫カゴには満載しない。特に果頂部の保護に努める。
- 収穫後の果実、収穫箱（コンテナ）は、直射日光が当たらない風通しのよい場所に保管。

収穫適期

- 縫合線が張り、軸部周辺にやや地色が残り、やや硬い果実の状態がよい。
- ももの毛が横を向いてしっとりした感触の状態がよい。
- 自身で必ず食味チェックを行ったうえで収穫を開始する。

今回のもも収穫ポイントを参考に
「美味しいもも」「高品質なもも」の収穫に向けて栽培管理をお願いします！
また、本年も夏場の高温が想定されますので、熱中症対策を万全に
無事収穫が終えられるよう今後の作業を進めていただきたいと思います。

ご不明な点やご相談がありましたら、お気軽に園芸課・もも担当までお問い合わせください。

営農センター内 園芸課・もも担当 TEL: **0269-23-3933**

資材課より今月号の
オススメ資材をご紹介します

今月の資材情報

今月のお買い得情報

腰を掛けながら、
楽々作業！



滑りを防ぐ
Wストッパー
付き

ヒップステップ HS-15

特別価格 **15,500円(税込)** 【通常価格】15,700円(税込)

規格

- サイズ / ステップ巾: 35cm×30cm、ステップ高: 15cm、腰掛高(地面より): 62cm～77cm
- 重さ / 1.9kg ● 日本製 ● 耐荷重 / 約80kg

特徴

- 軽くて持ち運びやすいアルミ製の踏み台です。
- 持ち手は腰掛にもなり、果樹園での収穫や剪定など、定位置での作業が楽に行えます。（持ち手は15cm伸縮）
- 幅広ステップ(35cm×30cm)で足元をしっかりと確保します。
- ハンドル上部を補助腰掛としてご使用頂けます。

お求めは、営農資材店または、園芸資材店、北部センターまで TEL: **0120-20-4312** (営農資材店フリーダイヤル)



北側 三好町通りからの眺め

正面入口 歩行者の眺め

スケジュール

年	月	旬	事業工程
R8	5	上旬	建物本体工事 着手
R9	2	末頃	新本所完成・各種完了検査
			引渡し以降、順次引越し・片付け作業開始
	4	初	新本所開所式・現本所閉所式
		上旬	現本所解体工事 着手
	9	末頃	現本所解体工事 完了
	10	初	駐車場整備工事 着手
	12	下旬	駐車場整備工事 完了
			駐車場整備完了をもってグランドオープン

※上記のスケジュールは予定であり、今後の状況により変更となる場合がございます。

工事期間中のご注意

新本館の建設にともない、工事期間中は駐車場への入出通路が「一方通行」となり、本館正面玄関も閉鎖します。御用の方は南側出入口から入館をお願いいたします。

ご来組の皆さまには大変ご不便とご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。



完成イメージ図

本館建て替えに関するお知らせ

JAでは、農業の持続的な発展と組織基盤強化に向け、未来の組織の土台を担う「人財」の育成とともに、本館の建て替えに着手いたしました。

半世紀以上もの間、組合員・地域の皆さまとともに歩んできた現本館。これまで紡いできた熱い思いとたゆまぬ情熱を未来へつなぐ、新たな地域の拠り所を目指して生まれ変わります。



4月28日に起工式を執り行い、5月上旬に着工いたしました新本館の建設工事は、約1年の工期を経て令和9年4月初旬に完成する予定です。その後、現本館の解体工事を進め、令和9年12月下旬にグランドオープンを予定しております。

まちがいさがし

出題・イラスト:ゆきたけし



応募の締め切りは7月31日(金)

左上のイラストには右のイラストと違う部分が**5カ所**あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。

正解者の中から抽選で3名様に粗品をプレゼントいたします。Eメール、FAXでの応募も受け付けています。(裏表紙参照)

【6月号の答え】

- 4 … 風鈴の形が違う
- 6 … スイカの模様の向きが違う
- 7 … 船が航行している
- 9 … 蚊取り線香の向きが違う
- 12 … 女の子の靴下の色が違う

- ① こたえ
- ② 郵便番号・住所
- ③ 氏名・年齢
- ④ 電話番号
- ⑤ 広報誌やJAへのご意見・ご要望
- ⑥ 良かったコーナーを2つ

85 383-8588
中野市三好町
JA中野市広報誌
「花むすび」
編集係
一ノ八

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



シャトレゼ オープン5周年!

いつもご愛顧いただきありがとうございます。

ジェイエイ・アップルがフランチャイズ経営する「シャトレゼ信州中野店」は、7月31日で5周年を迎えます。

ご来店いただいた組合員および地域の皆様の支えがあってからこそ深く感謝しております。

「シャトレゼ信州中野店」では、夏の贈りものに最適な商品を多数ご用意しております。

お中元やご挨拶の手土産には、白州名水で作った涼しげな逸品をぜひご利用ください。

尚、ご予約の際は、店頭スタッフまでお問い合わせください。

フルーツのジュレ

ナチュラルスイーツコレクション



6個入り	9個入り	12個入り	11個入り	16個入り	20個入り
1,350円(税込)	2,008円(税込)	2,581円(税込)	2,192円(税込)	3,002円(税込)	3,790円(税込)

Châteraisé シャトレゼ 信州中野店 ☎0269-38-1317

～体を動かすためのヒント～ 手軽に体操

背腹をゆっくり曲げ伸ばしましょう!

日本体育大学准教授 伊藤 由美子

職場における熱中症予防対策は進んでいますか?厚生労働省のウェブサイトによると、熱中症とは高温多湿な環境下において、発汗による体温調節などがうまく働かず、体内に熱がこもることによってさまざまな症状が現れる状態であるとされています。

また、熱中症患者のおよそ半数は65歳以上の高齢者といわれています。まずは各自が小まめに水分補給することを心がけ、さらに家庭や職場などでも周囲に気を配りながら過ごしたいですね。

さて今回は、腕と背腹(せはら)の運動をご紹介します。腕の動かし方はこれまでご紹介した通り、上げる、曲げ伸ばす、振る、回すことができます。背腹の動かし方は2通りあり、曲げ伸ばす、倒すことができます。イラストを参考にしながら、無理のない範囲で取り組んでみましょう。

日本体操協会公認
体操プログラム
「The Taiso (ザ・タイソウ)」
20秒バージョン



日本体育大学 准教授 伊藤 由美子 (いとう ゆみこ)

千葉県生まれ、農業を営む両親の元で育つ。
日本体育大学大学院 体育科学研究科 博士前期課程 体育科学専攻健康科学・スポーツ医科学系修了。専門領域は体操。
(公財)日本体操協会 Gymnastics for All委員会 委員長
国際体操連盟 (FIG) Gymnastics for All委員会 委員

レッツ、トライ! 腕を曲げ伸ばす運動 + 背腹を曲げ伸ばす運動



※初めは無理をせず、ゆっくりとできる範囲で続けましょう。

※余裕がある方は、4で肘と膝を付けてみましょう。

イラスト:出口由加子

ジェイエイ・アップル(株)工機センターのおススメ商品



HUSTLER 新しいスタイル、新しい毎日。



選ぶ楽しさ、使う楽しさ、出かける楽しさ。
新しいハスラーが、
あなたらしい毎日をもっとアクティブに彩ります。

自分らしくカスタマイズ フロントグリルオーナメント (アクセサリ)

標準装備のライトグリーンから、上質感のある金属調シルバーへ変更可能。フロントフェイスをよりスタイリッシュに演出します。



毎日にも、もしもの時にも。

ACパワープラグ

外出先での充電や照明の使用に便利。アウトドアはもちろん、停電などの非常時にも安心してお使いいただけます。



SUZUKI HUSTLER 価格 1,637,350円～(税込)

お問い合わせ:ジェイエイ・アップル(株)工機センター ☎0269-22-4531

年金受給をされている皆様へ

日頃は、大切な年金のお受け取りに、JA中野市をご指定いただき誠にありがとうございます。
令和6年4月より「JAながの」と連携し、JAながの提携協力店舗でも「年金得とくカード」が使用できるようになりました。
当JAの年金受給者の皆様方に感謝の気持ちを込めてお得な特典をご用意しております。ご利用をお待ち申し上げます。

JA中野市・JA
ながの提携店情
報はQRコード
よりご確認ください。



- 特典1 お誕生月にステキな品をプレゼント

お誕生月にお届けします。※一部地域を除きます。
- 特典2 特別金利の定期貯金

定期貯金「四つ葉」店頭金利に金利上乘せいたします。(契約期間1年) ※詳しくは下記のJA窓口にお問い合わせください。
- 特典3 ●直売所(いまい鮎・オランジェ)で利用可能クーポン券のプレゼント

●しゃぼん玉館のセレモニー特典

※セレモニー特典についてはジェイエイ・アップル㈱会館窓口にお問い合わせください。☎0269-26-1122
- 特典4 年金得とくカードサービス

事業提携協力店舗でお得なサービスを受けられます。
- 特典5 各イベントの実施

●マレットゴルフ ●旅行

店舗・施設名	住所 電話番号	サービス内容
金太樓	中野市吉田768-11 0269-23-3465	得とくカード提示者は100円引き。(60歳以上の個人。団体のお客様は除きます)
戸隠手打ちそば処 善八	中野市草間1538-4 0269-26-0757	注文時に得とくカードをご提示していただいたお客様に、「自家製そば団子」をサービスいたします。
お食事処 山どり	中野市江部1367-1 0269-23-0888	上コースかつ重(ソース)を100円引き。
中華料理 蘭蘭	中野市金井101-1 0269-23-3664	得とくカード提示者は50円引き。(60歳以上の個人。団体のお客様は除きます)
元祖 つけめん丸長	中野市新保56-2 0269-26-7108	得とくカード提示者は、麺類1品につき100円のトッピング1品無料。 (お持ち帰りのお客様は除きます。カード提示者本人に限らせていただきます)
そうげんラーメン	中野市草間1554-1 0269-23-3867	得とくカードをご提示いただいたお客様は、餃子一皿(450円)を100円引きで ご提供。
有限会社 すぎやき	中野市中央1-11-20 0269-22-2919	得とくカード提示者で、800円以上お食事またはテイクアウトをされた方は 50円引き。(ただし現金支払いのみ)
御食事処 しんしゅう	中野市中央4-2-32 0269-26-6672	得とくカード提示者で800円以上のお食事をされた方は50円引き。 (ただし現金支払いのみ)
三幸軒 信州中野	中野市中野262-5 0269-26-0292	お一人様1,000円以上で、得とくカード1枚につき100円引き。
焼肉牛角 信州中野店	中野市吉田12-7 0269-24-0298	お会計金額より10%引き(他割引券と併用不可)。
原豆腐園	中野市中央2-6-11 0269-22-4805	得とくカードをご提示いただいたお客様は、200円以上の商品につき20円引き。
かもめ寿し	中野市中野1747-15 0269-22-2536	得とくカードをご提示いただいたお客様は、お会計総額(税込)5%引き。 (宴会コース・配達を除く。現金支払いのみ)
(株)鈴木 鈴木書店	中野市中野1612 0269-22-5125	得とくカードをご提示いただいたお客様は、店頭価格より5%引き。 (ただし本関係は除く)
有限会社 マツヤスポーツ	中野市中央1-4-23 0269-22-4706	得とくカードをご提示いただいたお客様は、店頭価格より3%引き。
有限会社 竹内製印社	中野市一本木475-3 0269-22-5505	得とくカードをご提示いただいたお客様は、10,000円(税別)以上の実印・銀行印を お買い上げの場合5%引き。
ジェイエイ・アップル(株) 燃料課(高丘SS・平岡SS・南部SS)	中野市吉田519 0269-22-4300	得とくカードをご提示いただきますと、オイル交換を総額より500円引き。
セコム上信越株式会社 中野営業所	0269-22-7626	◎セコム・ホームセキュリティ(一般住宅向けプラン・シニア向け見守りプラン)工事料金および保証金に関してご優 待割引あり。◎セコムみまもりホン2 加入料金に関してご優待割引あり。※ご本人様・ご家族様ご利用できます。
日本連合警備株式会社 長野支社	026-222-2488	対象プランの初期費用0円。①標準プラン:月々2,860円(税込)②安心プラン:月々 3,410円(税込)③充実プラン:月々6,270円(税込)～※ご本人様・ご家族様ご利用できます。
有限会社 たかやしろワイナリー	中野市竹原1609-7 0269-24-7650	会員特典(サービス内容)全ての商品5%引き。
川合屋精肉店	中野市大字中野1632-ハ 0269-22-3238	得とくカードをご提示のうえ、1,000円以上お買い上げの場合、お会計総額(税込) より5%引き。(ただし、現金支払いのみ)
綿貫産業	中野市大字金井850 0269-22-2145	得とくカードご提示で、ジンギスカン(ラム肉含む)1kg1袋100円引き。
上田菅平高原 グランヴィリオゴルフ倶楽部	上田市菅平高原1223-3307 0268-74-2311	◎5～6月および9～10月の期間 全日200円引き◎7～8月の期間 全日400円引き (但し、ビジター様に限ります。(メンバー様は除く) ※5組以上のコンベ及び他の割引券等の併用はできません。)
信濃ゴルフ倶楽部	上水内郡信濃町大井高山2433 026-255-6700(代)	喫茶券1枚を進呈(アルコールを除く)。※カード1枚でご本人のみ
千曲高原カントリークラブ	千曲市大字八幡2 026-272-2490	◎毎週金曜日/8,600円昼食付◎土日祝/11,000円昼食付 ※料金には消費税・利用税・保険料・カートナビ協力金が含まれます。※イベント時は上記料金対象外となります。
長野デュエンスゴルフクラブ	長野市北郷2016番地327 026-239-1026	詳細は上記QRコードよりご確認ください。
斑尾高原カントリー倶楽部	中野市大字豊津8156 0269-38-3766	通常利用料金より平日1,000円割引・休日2,000円割引 ※会員(メンバー)については、メンバー料金から通年 300円割引※ビジターは、セミシーズン、夏季特別、ラストシーズン、コンベ等特別料金時は対象外。※カード1枚でご本人様のみ
妙高サンシャインゴルフ倶楽部	上越市中郷区江口846-1 0255-74-2421	◎平日7,600円(食事付き)◎休日12,200円(食事付き)(ゴルフ振興金30円含む) ※カード1枚でご本人のみ

(令和8年4月現在) ※詳しいサービス内容につきましては、各店舗・施設へお問い合わせください。

【お問い合わせはJA窓口へ】金融推進課☎0269-22-4192 金融共済課☎0269-38-1330

健康教室

「8月 健康教室」を開催します



参加費
無料

JA中野市では、健康寿命創造運動の一環として健康教室を下記の通り開催いたします。
なお、完全予約制といたしますので、参加ご希望の方は総務企画課まで申し込みをお願いします。

- 【開催日時】令和8年8月26日(水) 午後2時00分～

【会場】中央公民館2階 210 体育室

【内容】体の機能を引き出すリハビリ体操
講師:佐久平総合リハビリセンター 加藤 弘貴 氏
※身体を傷めないリハビリ体操を行います。
- 【申込締切日】定員30名になり次第締め切ります。

【持ち物】●ヨガマット
(大型バスタオルでも可)

参加ご希望の方は、事前に予約をお願いします。

【お申し込み・お問い合わせ先】 総務企画課 TEL:0269-22-4191

各種共済加入説明会 ご案内

近年、自然災害による果樹等の生産者に与える影響は大きいと、営農の継続、経営安定を目的に果樹共済・収入保険・園芸施設共済加入説明会を開催いたします。この機会にぜひご参加ください。



【開催日】令和8年8月6日(木)

【時間】①午前11時00分～
②午後1時30分～

【会場】営農センター会議室

【内容】(1)果樹共済について
(2)収入保険について
(3)園芸施設共済について

【説明者】NOSAI長野 北信支所

【お問い合わせ先】

営農支援課 TEL:0269-22-4221
園芸課 TEL:0269-23-3933

- 報告事項

 - (1)各専門委員会等の報告
 - (2)県常例検査受検報告
 - (3)内部監査報告
 - (4)組合員の加入脱退等の報告
 - (5)コンプライアンスの実施状況について
 - (6)マネロン調査について
 - (7)組合員協同活動実施要領による事業実施状況等について
 - (8)仕組商品のリスク管理について
 - (9)部分直接償却実施債権の現状と今後の回収処理方針について
 - (10)令和8年5月降雹被害報告について
 - (11)固定資産取得報告について
 - (12)給与調整手当内規の改定について
 - (13)子会社の役員執行体制について
 - (14)ジェイエイ・アップル(株)5月末実績報告について
 - (15)しゃぼん玉館改修工事について
 - (16)その他
 - ①理事会付議案件の状況報告について
- 協議事項

 - (1)5月末実績検討について
 - (2)役員研修視察について
 - (3)その他
- 決議事項

 - (1)行政庁提出用業務報告書の修正について
 - (2)ディスクロージャー誌について
 - (3)個人情報保護法関連規程類の一部改正について
 - (4)マネロン取組状況について
 - (5)信用事業方法書の改正について
 - (6)大口貸出金について
 - (7)固定資産の取得について
 - (8)労組からの夏季要求について



大切な財産について、JAとともに次世代へとつなぐ準備をしませんか？

相続発生前の 無料個別相談会を 開催します

JA中野市では、右記の通り相続発生前の無料個別相談会を開催します。悩みや不安がある方は、この機会にJAにご相談ください。なお、完全予約制になりますので、令和8年9月8日(火)までにJAバンクホームページに事前予約登録いただくか、金融推進課までお問い合わせください。

【開催日】令和8年9月10日(木)
【開催時間】①午後1時00分～ ②午後2時00分～
③午後3時00分～

【会場】金融店本所1階 会議室(中野市三好町1-2-3)

※ご予約いただいた方は、上記の会場にお越しください。
※当日は長野県信連の専門職員と会場をオンラインでつなぐ「リモート相談会」になります。
※先着3組様になり次第締め切ります。
※1組様あたり45分間の個別相談となります。



～相談例～

- ✓ 相続税がかかるかどうか不安
- ✓ 相続対策として、何ができるかわからない
- ✓ 子や孫に財産を残したいがどうすればいいか等々

【お問い合わせ先】金融推進課 TEL:0269-22-4192

地元野菜で かんたん クッキング



猛暑でも火不要の ひんやりきのこレシピ

スマートフォンからも
レシピを紹介しています。
こちらからどうぞ。



今月は、暑い夏にぴったりな火を使わないひんやりきのこレシピをご紹介します。

きのこの明太レモン

2人分 カロリー:168kcal 糖質:11.0g



調理時間

10分

※冷やす時間除く

材料(2人分)

えのき……………1袋(約200g)
エリンギ……………1本(約60g)
明太子……………30g

◆調味料

マヨネーズ……………大さじ1/2
レモン果汁……………小さじ2
醤油……………小さじ1
レモン(スライス)……………1枚

作り方

- ① えのきは根元を切り、長さを半分に切る。エリンギは細めの短冊切りにする。
- ② 耐熱容器に①のきのこを入れ、ラップをかけてから電子レンジ600Wで3分加熱する。
- ③ 明太子は皮を除いて◆調味料と和える。
- ④ ②の水気を軽く切り、粗熱を取ってから③を加えて混ぜる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし、器に盛る。あればレモンスライスを1/6に切って飾る。

ひとくちメモ

明太子の皮を除くときは包丁で切れ込みを入れてスプーンなどでこそげると取りやすいです。

えのきの冷しゃぶユッケ風

2人分 カロリー:276kcal 糖質:22.0g

材料(2人分)

えのき……………1袋(約200g)

◆ユッケ風たれ

焼肉のたれ(市販品)……………大さじ2
しょうゆ……………小さじ1
ごま油……………小さじ2
卵黄……………1個
小ねぎ……………少々

作り方

- ① えのきは根元を切り落とし、大きめにほぐす。
- ② 耐熱容器にえのきを入れてラップをかけてから電子レンジ600Wで5分加熱。
- ③ きのこの水気を軽く切り、◆ユッケ風たれをかけて混ぜる。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ④ ごま油をかけて混ぜる。
- ⑤ 器に盛り、中央に卵黄をのせる。周囲に刻んだ小ねぎを散らす。



調理時間

10分

※冷やす時間除く

ひとくちメモ

ごま油の香りは加熱すると飛びやすいのでレンジで加熱後にかけてください。



組合員専用サイト「HANAMUSUBI web」の最新情報や、組合員の皆様に役立つ情報などを
随時JA中野市LINE公式アカウントにて配信していますので、**お友達登録をお願いします。**



第256号 2026年7月16日発行
毎月1回発行

発行/中野市農業協同組合
〒383-8588 長野県中野市三好町1丁目2番8号
TEL 0269-22-4191 FAX 0269-22-7883
URL <https://www.ja-nakanoshi.ijjan.or.jp/>



私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

編集/総務企画課 印刷/PO印刷株式会社
広報に関するご意見・お問い合わせはこちらへ

自然環境に配慮し再生紙、
リサイクル対応型インキを使用しています。

E-mail n-kouhou@nkn.nn-ja.or.jp