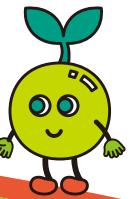


あおば

No.103
Winter 2023



「大人気」
きじまりゅうた あおばの台所

〔報告〕 〔特集〕

新年のじ挨拶
「たくあん漬け」ができるまで
組合員座談会

あおば No.103 令和5年1月発行 東京あおば農業協同組合 〒179-0075 東京都練馬区高松5-23-27 tel.03-5372-1311 ©広報誌「あおば」で取得した個人情報は、広報活動以外の目的では使用いたしません。 ©本誌内容の無断転載を禁じます。

新年あけまして
おめでとうござ
います

代表理事組合長 久保秀一



組合員ならびに地域の皆さまにおかれましては、健やかに新年を迎えたことをお慶び申し上げます。

昨年中はJA東京あおばの各事業ならびに活動に対しまして、ひとかたならぬご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年は、ウクライナ情勢などによる影響を受け、1990年以来となる円安水準、さらには頻発する自然災害などの影響により「食」や「農」を取り巻く環境は一段と厳しい状況となりました。生産現場では原料の輸入依存度が高い肥料、農薬、燃料といった生産資材の価格高騰が続き、生産者の皆さまも営農について苦労を重ねているところと思いま

す。当JAでは、こうした状況に対し、独自の支援策を策定し対応してまいりました。今後も行政と協力し支援を行なつてまいります。

新型コロナウイルス感染症は未だ収束の見通しが立たないなかではあります

が、全国旅行支援や外国人旅行客の受け入れ再開など明るい兆しも見えてきており、当JAの掲げる「10年後のめざす姿」の達成に向け役職員一丸となって取り組んでまいりますので、今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申し上げま

ります。当JAでは、組合員座談会や感謝の集い、第25回JA東京あおば農業祭などの行事も無事に開催することができました。

今年度は「第9次中期経営計画（農業振興計画含む）」令和4年度～令和6年度～の初年度です。この計画には各地区青壮年部・女性部の代表者からの意見も反映

されています。併せて、都市農業に対し、地域の皆さまにはご理解・ご協力をいただきますようお願い申し上げます。

結びに令和5年が組合員ならびに地域の皆さまにとつて、輝かしい1年となりますことをご祈念申し上げ、新年の挨拶とさせていただきます。



ANN あおばニュースネットワーク

2023 WINTER

AOBA NEWS NETWORK

洒井 利博
本橋 政春
植松 孝次
本田 章宏
加藤 誠

(組合長表彰)
(非常勤役員表彰)
(職員表彰)
(職員表彰)

田中 清平
加藤 茂平
JA東京中央会功労表彰

(徳丸第3)
(早瀬第2)

農業功労者表彰

練馬区民表彰 農林水産功労表彰
橋本 初枝
水橋 義輝
宮本 茂昭
小林 美知子
宮部 淑江
小美濃 敏夫
加藤 憲明

(田柄町)
(春日第2)
(若宮)
(谷原2-1)
(第11区)
(第19区)

浅見 喜代司

(丸羽)

01 NEWS 令和4年度農業関係各功労章

令和4年度農業関係各功労章受章者が決定いたしました。受章者は左記のとおりです。受章されました皆さま、おめでとうございます。

◇受章者一覧(敬称略)

02 NEWS 第25回JA東京あおば農業祭開催

11月19日(土)・20日(日)、「第45回板橋農業まつり」が赤塚体育館通りや板橋区立赤塚小学校など4会場で開催されました。初日のオープニングパレードでは、赤塚小学校3年生による鼓笛隊や重量約1.5トンにもなる「野菜宝船」が登場。会場ではその他、伝統野菜「志きました。





第16回

練馬大根引っこ抜き競技大会開催!



大会に参加した皆さんから、農家さんへの応援メッセージをもらつタネ!!



「568名
ご参加ありがとうございました。」

選手権の部では76名、グループの部では130組の合計568名が競技に参加しました。制限時間内に抜いた本数を競う選手権の部では、男性の部で23本を抜いた伊藤優寿さん、女性の部で21本を抜いた元谷範望さんが優勝しました。※結果については当JAホームページにも掲載しております。

大会で収穫された練馬大根は、翌日以降に同区内の小中学校の学校給食用食材となり、たっぷりの大根おろしとツナを使った和風スペゲティ「練馬スペゲティ」などとして提供されました。



今年は初の試みとして(仮称)農の風景公園でJA東京あおばと練馬区は「第16回練馬大根引っこ抜き競技大会」を開催し、568名の参加がありました。練馬大根は根が長く、中太りが特徴の伝統野菜。この大会は、そんな抜きにくい練馬大根を引き抜くスピードや抜いた大根の長さを競うものであります。

12月4日(日)、練馬区高松の(仮称)農の風景公園でJA東京あおばと練馬区は「第16回練馬大根引っこ抜き競技大会」を開催し、568名の参加がありました。

★結果発表★



名物

練馬大根の「たくあん漬け」ができるまで



2週間ほど風通しの良い場所で干すと、だんだんと柔らかくなっています。



干しあがった様子。 干したダイコンはこんなに曲がる。



西貝さん家のたくあん漬けの材料(作りやすい分量)
(練馬大根約10本当たり)

- 米ぬか1kg ※大根にたっぷりかけて、漬け込みます。
- 砂糖1.2~1.4kg ■塩0.4kg

甘めのレシピ



たくあん漬けの完成

たくあん漬けの材料、味付け、工程は、作っている農家さんや漬物屋さんごとに異なります。

味の違い、歯ごたえの違いを感じるのも手作りのお漬物を楽しむ方法の一つです。

取材協力:西貝家の皆さま(練馬区中村)

5

今回は農家さんで収穫された練馬大根がたくあん漬けになるまでに密着しました!

1



練馬大根は、引っ抜くだけで一苦労。葉を切ってからだと垂直方向がわかりやすいので抜きやすい!

2



適当な大きさ、太さの大根であることが、美味しく仕上がるポイント。

3



大根専用の洗い機を使えばアッという間に真っ白い大根に。

7



4



簡単そうに見えますが、しっかり編んでおかないと、干していくうちに落ちてしまいます。



練馬大根の今、昔

練馬大根の栽培は、江戸時代の元禄期頃(1700年頃)には盛んで、主に江戸の人々へ供給されていたとされています。明治期に入ると、東京の人口増加と共に需要はさらに増加し、栽培も一層発展していきました。練馬大根は、漬物用大根として知られ、たくあん漬けなどに加工され流通しました。昭和に入ると、大干ばつ・何とかの病気の発生、食生活の洋風化・急激な都市化による農地減少などにより、昭和30年頃から栽培が衰退し、市場にも出回らなくなりました。そうした中、平成元年より練馬区とJA東京あおばは「練馬大根育成事業」を開始し、今では、区内のレストランや学校給食の献立として親しまれるようになりました。練馬大根を引っ抜く速さなどを競う「練馬大根引っ抜き競技大会」も毎冬の恒例となっています。

練馬大根「たくあん漬け」

販売開始!

2月6日月

J.A.東京あおばの直売所で、「練馬大根育成事業」によって生産された練馬大根を使用した「たくあん漬け」の販売が始まります。

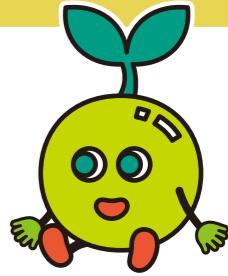


1本 650円(税込)

昔ながらの味わいを是非ご家庭でも



令和4年度 第1回 組合員座談会



お預かりしたご意見(抜粋)

総代定数に関する内容

Q1 総代になれる方の条件を教えてください。

A1 総代になれるのは正組合員です。各支部に総代人数が割り当てられており、支部によつては、支部長・副支部長等による推薦など、選出方法は様々となっております。

Q2 総代の人数はどのように定められていますか。

A2 農協法に則り、東京あおばでは定款第49条にて総代定数を600名と定めております。

Q3 正組合員2,500人以上では、500人以上の総代が必要ですが、正組合員2,500人を割る場合は、総代数の枠はあるのでしょうか。

A3 正組合員に対し、5分の1の割合で、総代を置かないといけないのですが、2,500人を割る場合には、正組合員数にたいして、5で除すことでの必要人数が算出できます。

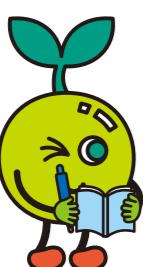
Q4 令和4年度肥料共同購入(秋肥)価格高騰対策支援について

A4 現在、肥料価格が3割～4割上がり、JA東京むさし、JA東京みらい等では助成を行なっているとの事なので、地域振

Q5 肥料・資材の件で、JAから助成を行う予定はあるのか。ぜひ、前向きに検討いただきたい。

A5 現在協議中です。
※座談会でいただいたご意見も踏まえ、左記の通り支援を行ないました。

「令和4年度秋肥予約共同購入」期間に申し込みおよび購入いただいた組合員に対して、令和3年度の単価により算出した金額と令和4年度の購入金額の差額を支援しました。(対象肥料のみ)支援金額は4,355,180円です。



令和4年6月28日(火)～7月20日(水)までに計8回、令和4年度第1回組合員座談会を開催しました。今回の座談会でいただいたご意見は、JA東京あおばの運営に反映してまいります。また、第9次中期経営計画(農業振興計画含む)を実践していくなかで、第2回組合員座談会も開催し、組合員の皆さんとの対話運動を展開してまいります。

役員の紹介から始まり、令和3年度事業報告及び第9次中期経営計画(農業振興計画含む)の説明、C-I(コーポラティブ・アイデンティティ)の紹介等の映像を閲覧後、鈴木裕専務より支店再編計画、古川栄理事本部長より総代定数の見直しについて説明しました。その後、意見交換の時間を設け、組合員の皆さんより貴重なご意見をいただきました。

組合員座談会日程			
開催日	対象支店	開場	参加人数
6/28(火)	練馬春日町・桜台	練馬春日町支店	15
7/4(月)	石神井・関町・富士見台	石神井支店	21
7/5(火)	田柄	田柄支店	10
7/6(水)	大泉・東大泉・西大泉	こぐれ村	27
7/7(木)	高松	高松支店	18
7/8(金)	平和台	平和台支店	19
7/11(月)	中村橋	Coconeriホール	13
7/20(水)	赤塚・板橋	赤塚支店	12
			合計 135

その他の内容

日本においては、農業縮小傾向だが、遊休地を利用し農産物の国内生産を向上させる等、国への働きかけをJA全体では行わないのか。

ドレス等を教えていただくなど、SNSの活用に向けて組合員の皆さまのご協力をいただくこと必要になると 思います。情報共有を進めるために、前向きに検討いたします。

JAバッジを変えたことを組合員にもっとアピールする必要がある。急に変えたので、組合員への説明が不足していると思う。

A6 C-1については、映像でもご覧いただきましたが、若手職員のプロジェクトとして、JA東京あおばのC-1戦略について取り組みをいたしました。キャラッチフレーズ、コーポレートカラー、ロゴマーク、オフィシャルキャラクターについて新たに策定いたしました。C-1については、広報誌、ホームページ、総代会資料には掲載していますが、組合員の皆さまへの周知は足りていないと認識しています。今後、支部回覧を含めて検討してまいります。

※令和4年8月に支部回覧(全戸配布)をさせていただきました。

A7 都内のJAにおいては、都市農業を守るための要望書を市区町村や東京都、国に提出しております。また、東京以外からも、そのような形で国への要望書が出されています。現在、遊休地の利用方法、企業による遊休地の取得等、様々な形で議論・検討がされているところです。

A9 第9次中期経営計画において、渉外担当者の相談業務強化と書いてあるが、青壯年部のポリシーブック作成の相談にも乗つてもらえるのか。自己改革が、映像の最後に出たが、JAの自己改革と協議会のポリシー・ブックとの連携は取る予定はあるのか。

A8 SNSなどの情報網が発達してきたので、営農指導に対する情報報を生産者への共有ができるようになつたと思うので、もっと情報共有できるシステムを活用してほしい。

A10 JAの組織力の良さを感じている。その組織力を次世代につなげたほうがよい。農業だけではなく都市型JAのあり方を検討していく必要があるのでないか。

A11 JAの強みは「組織」であり、人とのつながりであり、その中心に「活動」があると言われております。第9次中期経営計画を着実に実践し、組織力強化を図りたいと考えています。ぜひ、女性部のお力添えをいただければと考えています。

Q11 女性理事登用の話があつたが、どのようにしていくのか。

A11 監督指針が昨年改正となりまして、女性役員を早期に10%、令和7年度までに15%の登用を目指すように求められています。第9次中期経営計画のなかにも掲げていることから、今後理事会において協議してまいります。

A12 農業をやっていない組合員が増えているなかで、「農」をベースに会合などを企画しても集まるはずがない。

A13 「人と人とのつながりが重要で、組合員宅に訪問し、組合員と顔を合わせなければはじまらないと考えています。まさに、原点回帰でしっかりとやっていく必要があります。

Q13 収支構造改革の成果はよく理解できた。黒字経営にも関わらず、組合員へ還元されるものが減少傾向にあると感じるが、どのような方針なのか。

A14 支店統廃合によって、窓口の数も減つてしまつなかで、今後どのような戦略で顧客サービスを継続していくのか。

A14 経費削減のため、JA東京あおばだけではなく、全国のJAでも店舗統廃合を行なつておりますが、JA東京あおばにおいては、渉外担当者の人数を減らす予定はなく、今まで以上に訪問活動を重視していく予定であること、また、各渉外担当者のスキルを向上させ、様々な相談業務に台頭し提案ができる体制を構築してまいります。

地元北町に農業のある風景を残したい

「地元北町に農業のある風景を残したい」と書かれた見た目もおしゃれなドレッシングが目に留まった。

農の現場

都市農業の未来を探る

104

練馬区北町

田中慎司さん

たなか しんじ

ここ数年、練馬区内で頻繁に開催されているマルシェ。生産者から直接新鮮な野菜が買えると好評で多くの人で賑わいを見せていく。そのなかで、野菜と一緒に販売されている「kubonaka farm(クボナカ)」は、我が家のからの屋号で、地元に野菜があることをもつと知つてもらいたいと思っているから、クボナカを使つていいんだよ」と、教えてくれたのは、田中慎司さん(48)。野菜の食べ方について笑顔で丁寧に接客する田中さんの周りは、この日も多くの人で賑わいを見せていた。

田中さんは、練馬区北町の農家5代目。約20年勤めた地元のJAを退職し、2年前に就農。現在は、1年間を通じ多品目を露地栽培し、JA直売所やマルシェを中心に新鮮な野菜を販売している。「手探りの部分もあるが、自由に作付けし、何もないところに種をまき、畠がどんどん出来上がり作物が育つ瞬間に達成感を感じる」と笑顔で話す。「地元の先輩から、親身になつて農作業を教えてもらっている。教えてもらつたとおりに作ると、上手に育てられるから、さすがだなと思って助かっている。農業はや

り方が一つではないので、楽しい」と話す一方、勉強熱心な田中さんは、他にも動画サイトなどで農作業について日々勉強し、営農技術を習得している。日曜日は、ほこりや騒音の発生する耕耘作業を行なわないなど、周囲の住民への気遣いも忘れず、近隣住民との交流も増えている。

田中さんは、農商連携をテーマに練馬区が主催した「練馬ビジネスチャレンス交流会」をきっかけに、「地元の野菜を使いたい」地元飲食店とタイアップし、ダイコン、ニンジン、バジルの3種類のドレッシングを商品化。とともに、規格外品の有効活用を摸索していた田中さんと先方の地場産農産物を使用した商品を開発したいという思いがマッチングし、野菜のうま味を感じさせる商品が完成した。「お客様に買ってもらい、おいしかったと言わることが何よりうれしい」と田中さん。農業を支えるJA職員から、農業の主役となつた今、これから想いを聞いた。「JAに勤めている間に、相続等様々な事情で畑がなくなつていく場面を多く目にした。それがとても寂しかった。人が生きる根幹である食べ物を後継者の自分自身で作つてくことを大切にしたい」と柔らかい眼差しのなかにこれから都市農業に対する田中さんの強い気持ちを感じた。



タイアップしたドレッシング
(バジルは今後発売予定)



会話が弾むマルシェでの様子



なるべく「減農薬」を心がけている



旬を迎えたキャベツ



ここ数年、練馬区内で頻繁に開催されているマルシェ。生産者から直接新鮮な野菜が買えると好評で多くの人で賑わいを見せていく。そのなかで、野菜と一緒に販売されている「kubonaka farm(クボナカ)」は、我が家のからの屋号で、地元に野菜があることをもつと知つてもらいたいと思っているから、クボナカを使つていいんだよ」と、教えてくれたのは、田中慎司さん(48)。野菜の食べ方について笑顔で丁寧に接客する田中さんの周りは、この日も多くの人で賑わいを見せていた。

田中さんは、練馬区北町の農家5代目。約20年勤めた地元のJAを退職し、2年前に就農。現在は、1年間を通じ多品目を露地栽培し、JA直売所やマルシェを中心に新鮮な野菜を販売している。「手探りの部分もあるが、自由に作付けし、何もないところに種をまき、畠がどんどん出来上がり作物が育つ瞬間に達成感を感じる」と笑顔で話す。「地元の先輩から、親身になつて農作業を教えてもらっている。教えてもらつたとおりに作ると、上手に育てられるから、さすがだなと思って助かっている。農業はや

きじまりゆうた



VOL. 19

ほうれん草



余すことなく使える！ ほうれん草料理

みなさん、こんにちは！きじまりゆうたです。

今回は、緑黄色野菜の代表格、ほうれん草を使ったレシピをご紹介いたします。JA東京あおばの直売所では葉っぱの立った新鮮なほうれん草が出荷されています。サラダはごまが豊に香りホウレンソウのうまみが引き立ちます。クリーム煮は寒い冬にぴったりのコクのある味わい深い一皿となっていますので、是非ご家庭でお試しください。

プロフィール

豊島区（JA東京あおば管内）に生まれ育った料理研究家。料理研究家の祖母・故村上昭子氏、母・杵島直美氏という家庭に育ち、幼い頃から料理に親しむ。母のアシスタントを務めた後、独立。伝統の味を継承しながらも、若い男性の感性を生かしたレシピが大人気。NHK「きじまりゆうたの小腹すいてませんか？」「あさイチ」「きょうの料理」など多数メディアに出演中。

RECIPE

01

ほうれん草と豚しゃぶのごまサラダ

材料 2人分

ほうれん草	200g
シメジ	100g
豚ロースしゃぶしゃぶ用	150g
しょう油	小さじ1
塩	適量
酒	適量
A 練りごま・大さじ2 水	大さじ1
A 砂糖	大さじ1 しょう油・小さじ2
酢	大さじ1 塩 · 小さじ1/4

作り方

- ① 鍋に熱湯を沸かして塩を入れる。
- ② シメジの石づきを除き、粗くほぐしてサッと茹でてザルに上げる。
- ③ ②の湯でほうれん草をそのまま茹でて水に取る。
- ④ 鍋のアクをひき、酒を加え、ごく弱火で豚肉をサッと茹で、色が変わったら取りだす。
- ⑤ ほうれん草にしょう油をかけて水気を絞り、5cm長さに切ってほぐす。
- ⑥ Aを混ぜてタレを作る。
- ⑦ 器に、ほうれん草とシメジと豚肉を乗せ、タレをかける。



RECIPE 02 クリームドスピナッチ (ほうれん草のクリーム煮)

材料 2人分

ほうれん草	400g
玉ねぎ	1/2個
オリーブオイル	大さじ1/2
おろしニンニク	小さじ1/2
小麦粉	大さじ1
バター	10g
牛乳	300ml
塩	小さじ1/2
パルメザンチーズ	大さじ2

作り方

- ① ほうれん草を柔らかめに茹でて水に取る。
- ② 水気を絞って4cm長さに切る。
- ③ 玉ねぎは繊維と平行にごく薄切りにする。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、おろしニンニクを混ぜる。
- ⑤ 小麦粉をいれて馴染んだらバターを加えて少し炒める。
- ⑥ 牛乳を少しづつ注いでとろみをつける。
- ⑦ ほうれん草を入れてほぐし、塩とパルメザンチーズを加える。



直売所の最新情報は

Instagram／でも発信中!!



とれたて村石神井 (toretatemurasyakujii_aoba)	
練馬地区アグリセンター (nerima_agri_aoba)	
総合園芸センター ふれあいの里 (fureainosato_aoba)	
板橋地区アグリセンター (itabashi_agri_aoba)	
ファーマーズショップ にりん草 (nirinsou_aoba)	
JA東京あおば (jatokyoaoba)	

旬の農産物やイベント情報を
お届けするんだね!



税務・法律相談のご案内 お気軽にご相談ください

無料予約制

ご予約は各相談日の前営業日の午後3時までとさせていただきます。
※相談日が祝・祭日の場合は、店舗にお問い合わせください。

赤塚支店
税務相談 ランドマーク税理士法人 毎月第1・第3火曜日／10時～16時
法律相談 深沢綜合法律事務所 毎月第2木曜日／13時～16時

所在地 板橋区四葉2-8-3 TEL.03-3930-0115

練馬春日町支店
税務相談 ランドマーク税理士法人 每週木曜日／9時～12時
法律相談 深沢綜合法律事務所 每月第2金曜日／9時～12時

所在地 練馬区春日町1-17-34 TEL.03-3999-1451

石神井支店
税務相談 鈴木一郎公認会計士事務所 每月第2火曜日／13時～16時
法律相談 深沢綜合法律事務所 每月第3水曜日／13時30分～15時30分

所在地 練馬区石神井町5-11-7 TEL.03-3995-4121

東京協同サービス(株) 平和台支店
税務相談 鈴木一郎公認会計士事務所 每月第1・第4土曜日／9時～16時

所在地 練馬区早宮2-17-50 平和台S TビルⅡ TEL.03-3931-6051

大泉支店
税務相談 鈴木一郎公認会計士事務所 每月第2火曜日／9時～12時
法律相談 深沢綜合法律事務所 每月第3火曜日／9時～16時

所在地 練馬区大泉学園町2-12-17 TEL.03-3925-3111

関町支店 ご利用のお客様へ

店舗移転のご案内
令和5年1月16日(月)からは新店舗へご来店ください。
新店舗住所: 練馬区関町北4-11-3



お問い合わせ

ご不明な点がございましたら、下記の支店へお問い合わせください。下記の支店へお問い合わせください。

関町支店 TEL: 03-3920-4128
(平日9:00～17:00)



富士見台支店 ご利用のお客様へ

店舗統廃合のご案内
石神井支店(継承店舗)
住所: 練馬区石神井町5-11-7
ATM移転先住所: 練馬区南田中3-7-1

窓口 正午より休止

1月 27日 (金) 正午より休止

1月 28日 (土) 終日休止

1月 29日 (日) 終日休止

1月 30日 (月) 8:45より移転先にてご利用可能

富士見台支店は令和5年1月27日(金)をもちまして、石神井支店に統合させていただくこととなりました。現在、富士見台支店にてご契約のお取引につきましては石神井支店に移管させていただきます。また、当座貯金、普通貯金等の口座番号が変更になる場合がございますので、何卒、ご了承いただきますようお願い申し上げます。詳しくは、富士見台支店または石神井支店(継承店舗)へお問い合わせください。







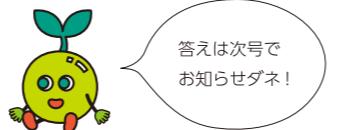
お問い合わせ

ご不明な点がございましたら、下記の支店へお問い合わせください。

富士見台支店 TEL: 03-3995-4191
石神井支店 TEL: 03-3995-4121

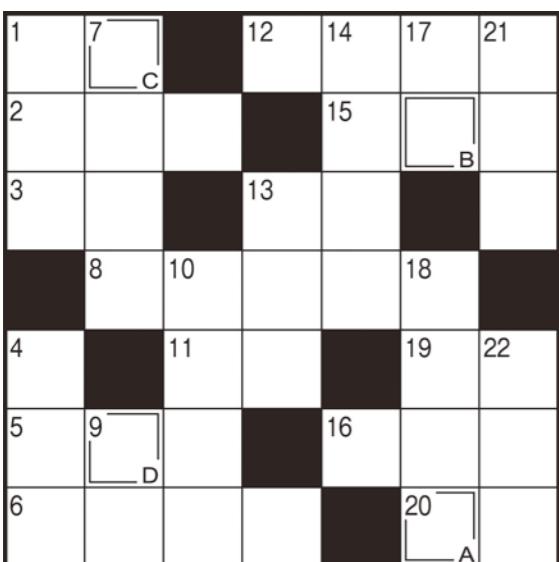
※富士見台支店の電話番号はご利用いただけなくなります。

クロスワードに挑戦!



答えは次号でお知らせだネ!

Q 二重マスの文字をA~Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



出題●ニコリ

応募締め切り 2月28日(火)必着

広報誌あおば 103号 応募用紙

ふりがな	
お名前	才
ペンネーム	*ペンネームでの掲載を希望される方は、こちらにご記入ください
ご住所	〒
お電話	
お取引店名	
組合員資格	正組合員・准組合員・組合員以外

クロスワードパズル解答欄

A	B	C	D
---	---	---	---

JA東京あおばの事業へのご意見・ご感想をお寄せ下さい。
そのほか、地域の話題や楽しいお話、俳句などのご投稿もこちらへどうぞ。

ヨコのかぎ

- 正月に飲む薬酒。お——気分がなかなか抜けない
- 髪の毛の渦巻き
- エッフェル塔がある都市
- 練り物やダイコンを煮込んで作ります
- 自分より後に生まれた人はみんなこれ
- 食事の管理や指導を行います
- 昨年はナスの——がとても良かった
- 太鼓や木琴やトライアングルなどのこと
- 毛筆でしたためること
- 大学入学共通テストは国公立大学だけではなく——大学も利用しています
- 計画のこと。お得な宿泊——
- 京都・三十三間堂の通し矢で新成人が引きます
- 、二タカ、三ナスピ

タテのかぎ

- 初詣で、受験を控える子の難関——を祈願した
- 2つで1組の——茶わん
- 客のためにワインを選びます
- 師匠の下で学びます
- 親から子へ受け継がれます
- 中期・末期
- 年賀状によく書かれる2文字の熟語
- 湖に張った氷に穴を開けて楽しむこともあります
- 登山やキャンプで使う寝袋
- コンコンと鳴く動物
- 警察は原則として——不介入です

読者のひろば

きじまりゅうたさん
のレシピさっそくト
ライします。
from プリマベーラさん

中村橋支店の新しい建物
が早くできるよう、待っています。
from Y.Kさん

いつも新鮮やさい
ありがとうございます。
from H.Tさん

支店職員の方々の親切な対応にいつも感謝しております。
from M.Nさん

今後も組合員に寄り添った対応をお願いします。
from ひささん

週3回買い物を行っています。
野菜売り場やお花売り場の元気の「いらっしゃいませ~」がうれしく、気持ちがよくなります。
ありがとうございます。

from ハリットさん ふれあいの里

家庭菜園いつも楽しみにしています。季節によつていろいろ工夫されていのを見て、大変だと感心しています。

from K.Sさん 赤塚支店

営業の方の感じがよくお嬢さんが良く話し込んでいてほほえましいなど感じています。
from とっちゃんさん 富士見台支店



from あっちゃんさん 大泉支店

その日に食べたい新鮮な野菜を買ってきてそれを娘に料理してもらい、夕飯のおかずにしています。旬のものを食べられてうれしいです。

from あずささん こぐれ村

前号の答え

A
ド
ン
グ
リ



発当表選りくに者がさかはとんえづうのせぜごごんざい応いたのましめた。たのましめた。まをすも。つて

編集後記

新年あけましておめでとうございます。

昨秋は、板橋農業まつり、JA東京あおば農業祭が3年ぶりの開催、区内各所にて毎週マルシェが開かれるなど、コロナ禍以前の賑わいが少しずつ戻ってきた日々でした。たくさんの方に板橋、練馬の農産物をお届けすることができたことも嬉しいことです。

しかしながら、昨年は物価の高騰に頭を悩ました1年でもありました。農業では、栽培に必要な肥料、農薬、ビニール資材、ハウス保温用の燃料などが、今まで経験したことのない値上がり幅となりました。農産物は栽培にかかる費用が高騰しても、価格への転嫁が難しいことが悩みもあります。良い農産物を適正価格にて販売できるよう、消費者の皆さんにもご理解をいただきながら、今後も『#食べて応援都市農業』にて、応援をよろしくお願ひいたします。

(担当:芳賀)

プレゼント

直売所で人気のエーコープ商品
セット(3点)をお届け



5名様