



第17回 通常総代会開催

6月26日(木)午後2時から、練馬文化センター小ホールにて、第17回通常総代会を開催いたしました。

内田副組合長が開会を宣言した後、榎本組合長が挨拶しました。

続いて、議長に選任された練馬地区の内田氏が挨拶し、議案の審議に移りました。担当理事より各提出議案について説明が行われ、議案は平成25年度

事業報告、平成26年度事業計画など多岐に及びましたが、慎重な審議の結果、すべての議案が可決されました。

議事終了後には、組合員の模範たる方、ならびに組合に功労のあった方を表彰しました。最後に、櫻井専務の閉会の挨拶をもって、通常総代会は終了いたしました。

報告事項

◆第17期貸借対照表、損益計算書及び注記表の報告について

◆第6次中期経営計画(平成25年度～平成27年度)『次代へつなぐ協同―協同組合の力で農業と地域を豊かに』の進捗状況について

議決事項

第1号議案 平成25年度事業報告及び第17期剰余金処分案の承認について

第2号議案 支店再編方針案の承認について

第3号議案 平成26年度事業計画設定について

第4号議案 定款の一部変更について

第5号議案 平成26年度理事及び監事の報酬等の額の決定について



表彰された方々(組合員の模範たる方)



01
NEWS

平成26年度事業推進大会

4

月11日(金)、ホテルメトロポリタン(池袋)にて、平成26年度事業推進大会を開催いたしました。

本大会の田中副会長が開会を宣言し、上野会長が挨拶を述べました。



続く榎本組合長の挨拶の後、信用共済事業については並木常務が、地域振興事業については内堀常務が、各事業目標を説明しました。加藤副会長が大会決議文を読み上げ、満場一致で承認されました。

その後、ご来賓の方々よりご祝辞をいただき、最後に榎本副会長が閉会を宣言して大会は終了いたしました。

02
NEWS

第17回 皐月展示共進会

5

月21日(水)～25日(日)、総合園芸センターふれあいの里にて、毎年恒例の「皐月展示共進会」を開催いたしました。

今回で第17回を迎えたこのイベントはJA東京あおば農業祭の一環事業で、今年も管内で生産されたさつき59点が出品され、会場を華やかに彩りました。

例年に比べ開花が遅れていましたが、この日に合わせて生産者が丹精込めて育てあげたさつきを、樹の完成



度花の形などを細かく審査し、各賞を決定しました。

また、併せて開催された即売会では、日頃のさつき栽培の悩みや管理方法などを直接プロの生産者に相談できるとあって、ご来場されたお客様にとっても好評でした。



03
NEWS

赤塚支店、板橋地区振興センター 新店舗オープン

6

月16日(月)、赤塚支店と板橋地区振興センターを新築移転いたしました。

オープンに当たり、榎本組合長のあいさつの後、テーパーカットが行われました。開店前から店舗の周りには長蛇の列ができ、職員が「いらつしゃいませ!」と元気な声でお迎えすると、待ちかねていたお客様たちでたちまちいっぱい。

板橋地区振興センターでは、オープンに合わせて直売所コーナーを常設しました。今まで取り扱っていなかった地場産の新鮮野菜や果物、色とりどりの花を取り揃え、皆さまのご来店をお待ちしております。

オープン記念として、地元江戸東京野菜「志村みの早生大根」の販売、小型農機展示会を開催。他にも、定期貯金契約者や野菜花等を1000円以上ご購入いただいたお客様には、先着で板橋地区女性部手づくりの紅白まんじゅうをプレゼントしました。

新店舗はさまざまな設備を備えて、組合員・地域の皆さまの期待に今後もお応えしていきます。



VOICE イベントが、とっても楽しみです。花や野菜の即売会など、ぜひ行ってみたいです。

読者の声

JA イベントはJAのホームページでも紹介しています。ぜひ、ご覧ください。

支店に人が集まる

コミュニティの場の提供をめざして



「JA東京あおばは、「都市農業を守るために」、

「組合員のくらしを豊かにするために」、10年後、20年後も
元気なJAであり続けなければなりません。

この特集では、JA東京あおばのめざす支店再編方針について紹介します。

支店再編方針について

平成25年6月に開催した「第16回通常総代会」において、「第6次中期経営計画（平成25年度～平成27年度）」が承認されました。左図は、第6次中期

経営計画の体系図です。

平成24年2月から平成25年11月まで計12回、「JA東京あおば施設および事業再構築検討委員会」を開催し、施設および事業再構築について協議・検討し支店再編方針案を策定しました。平

経営理念

わたしたちは、農業の豊かさ、人の和を大切に、地域になくてはならない存在をめざします。

ビジョン

わたしたちJAは、くらしのサポーターNO.1を宣言します。

10年後、20年後も元気な
JA東京あおばで
あり続けるために

- ①施設および事業を再構築します
- ②人材教育を実践します
…人材を人財へ
- ③財務基盤を強化します

第6次中期経営計画

成26年1月理事会決議を経て、第17回通常総代会にて支店再編方針案が承認・可決されました。

支店再編は、支店を統合・再配置することにより、施設にかかるコストを見直し、効率的な支店運営に取組むことにより、安定的な財務基盤を構築しようとするものです。

今後のさらなる高齢化社会を見据え、涉外体制の強化により「組合員・利用者皆さまのお宅がJAの窓口」となるよう出向く体制を充実させ「便利でより身近なJA」をめざします。

今後10年を目前に、現在の17支店を拠点となる支店を中心に10支店程度に統合・再配置します。

拠点となる支店「JA-village」を中心に、組合員・地域の皆さまが集うコミュニティの場となるよう店舗展開を図ります。

拠点となる支店

JA-villageについて

JA東京あおばの使命である、「都市農業を守るために」、「組合員のくらしを豊かにするために」、を実現します。拠点となる支店とは、組合員のさまざまなニーズにお応えできる機能を備えた店舗のことです。

用事がなくても足を運びたくなる地域コミュニティの場を提供します。

拠点となる支店の役割

都市農業を守るために

○農業生産の営農指導を充実させ、お役に立ちます。

○農業生産に必要な資材などを販売します。

○新鮮な農産物を扱う直売所を運営します。

○農業の担い手を育成します。

○都市農業が続けられるようご相談をお受けします。

渉外（地域振興）



相談



即売会



直売所



組合員のくらしを豊かにするために

○資産の有効活用、税務法律相談などさまざまなご相談をお受けします。

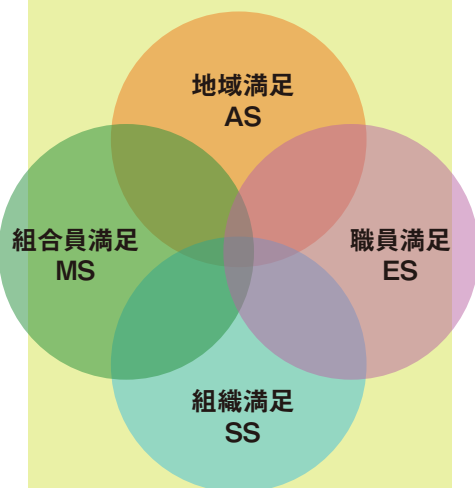
○信用や共済事業など、皆さまのくらしのご相談にお応えします。

J A東京あおばが めざす4つの満足



支店再編は、時代の変化に対応し、将来を見据えた改革であり挑戦です。

この改革と挑戦は、「組合員満足(Member Satisfaction)…農業づくり・地域づくり・協同組合運動に参加することでそれぞれのニーズが実現されること」、「組織満足(Social Satisfaction)…組合員・地域の皆さまに信頼され、地域の発展に貢献できること」、「職員満足(Employee Satisfaction)…仕事を通じて心を高められる職場であること」、「地域満足(Area Satisfaction)…環境・文化・福祉など、安全で安心して暮らせること」の4つの満足が達成できるものと考えています。



人材を人財へ

どんなに立派な支店を構えても、組合員のさまざまなニーズにお応えでき



○皆さまの「くらしのサポーター」窓口としてお役に立ちます。
○料理教室やサークル活動など学びの場を提供します。

教育文化活動の実践

わたしたち協同組合は、「One for All-All for One (一人は万人のために、万人は一人のために)」という考え方のもとに、協同組合運動を行っています。協同組合運動のひとつに、「教育文化活動」が位置づけられています。組合員とJA役職員がともに歩むJAをめざし、協同組合についての理解を深め協同組合運動の発展をめざす活動を「教育文化活動」といいます。(下図参照)

教育・学習活動

協同組合についての理解を深め、協同組合運動を発展させるための基礎的活動(組合員・役職員の教育・学習、次世代・女性組織などの協同組合学習)

組合員組織の育成活動

組合員組織の育成と自主・自立的な組織づくりのための活動(女性組織、フレッシュミズ、青年組織、作目別、子ども、元気高齢者、地域の皆さまなど)

生活文化活動

組合員・地域の皆さまの願いや期待を実現するための活動(食農教育関連、健康・福祉、趣味、生きがいづくり、スポーツ、環境保全など多彩な活動)

情報・広報活動

JAの事業・活動、農業情勢や組合員・地域の皆さまの求める情報を提供し、農業・JAへの理解を求める活動

J A教育文化活動



エダマメの苗を定植する中井川さん

練馬区／中井川さん

自然の力を
最大限に生かした
安全・安心な
野菜作り

農の現場
都市農業の未来を探る

55



イモのつるを敷き草に活用



ライ麦が植えられた畑

畑のあちこちに乾いた草やイモのつるが敷いてある。歩くと柔らかな感触とともに、足元から何匹ものクモが飛び出した。

「草やワラ、野菜くずなんかを乾燥させて、うねの間に敷いてるんだ。これがクモのすみかになるんだよ」と中井川さんが教えてくれた。クモは作物を害虫から守ってくれる益虫。そのすみかを作ること、害虫対策をしているのだ。

工夫はそれだけではない。高さ2メートルはあろうかという麦の穂が、うねに沿っていくつもの長い列を作っている。これらも益虫のテントウムシなどのすみかになる。こうした工夫により、中井川さんは農業を一切使わない野菜作りを実践しているのだ。

大学の農学科を卒業後、茨城県での1年間の農業実習を経て、24歳で家業を継いだ。同時にそれまで芝生作りが中心だった畑を、多品種の野菜を生産する中井川農園へと転換した。

めざしたのは、自然の力を最大限に活用した野菜作りだ。例えば種をまくときは、できるだけ満月や新月の時期に行う。こうすると月の引力の影響で、成

長が促進されるのだという。

畑を耕すときは、地表から5〜10センチの深さにとどめ、掘り過ぎに注意する。土中の微生物やミミズを傷付けないためだ。肥料には乳酸菌やEM菌などを必要に応じて使い、化学肥料は使わない。種子も、自然農法や有機農法で栽培したタネ、固定種のタネなどを積極的に導入している。

その結果、安全安心で栄養価の高い健康野菜が生産できる。

一般的にこうした自然農法の野菜は、都心の高級スーパーなどに出荷されるケースが多い。しかし中井川農園では約8割を庭先で販売する。「近隣の人に手頃な価格で食べてもらいたい」からだ。

残る2割は、イモ掘りや収穫・農業体験といったイベントを通じて、参加者に販売する。これらのイベント、もともとは近所の人々の要望にこたえて始めたが、今では中井川さんにとっても、消費者と触れ合う貴重な場になっている。

農業は手間も時間もかかる仕事。体験してみても初めて大変さが実感できる。こうしたイベントを通じて、農業や食の大切さを少しでも伝えていきたいと、中井川さんは考えている。

「他と同じじゃ
面白くない」

祖父から受け継いだ
農業の厳しさと楽しさ

練馬区／野坂さん



授粉作業をする野坂さん



江戸東京野菜
「内藤トウガラシ」の苗



鮮やかな黄色の
ズッキーニ

初夏、日中の気温は26度を超えた。野坂さんはこの日、朝5時半に起床してすぐ畑へ。ズッキーニの授粉作業などに取りかかった。「良かったら一つどうぞ」と差し出されたズッキーニの実は、店頭でよく見かける緑色ではなく、鮮やかな黄色。「この方が珍しいから、お客さんに人気があるんですよ」。

ほかにも上部が紫色のカブ、白と紫で彩られたレタスなど、野坂さんの育てる野菜には、変わり種が多い。「他と同じようなものを作っても面白くないですからね」。

大学を卒業後、物流会社に勤めた。しかしあまりの激務に体調を崩して退社。隣家で暮らす母方の祖父に誘われ、再就職が決まるまでのつもりで、祖父の畑を手伝い始めた。

とはいえ農業経験はまるでなし。おまけに虫が大嫌い。最初は農作業が苦痛だった。それが徐々に慣れ、収穫を迎えたときは大きな充実感を感じた。「少しでも興味があるなら、本格的にやってみたらどうだ」と祖父に背中を押され、ついに農業を継ぐ決心をする。

それから5年。基本的なことは祖父に教わり、後は独学で試行錯誤した。知識と技術を少しずつ身に付け、今は30歳の若さながら一人で畑を切り盛りしている。まだ失敗も多いが、最初に比べてかなり効率的に野菜を作れるようになってきたという。

今年は、さらに変わった野菜の栽培にもチャレンジしている。畑の一画ですくすくと育つのは、江戸東京野菜「雑司ヶ谷ナス」。江戸時代後半から大正時代の中頃にかけて、池袋近辺で盛んに栽培されていた幻の野菜だが、最近復活の機運が高まっている。同じく江戸東京野菜の「内藤トウガラシ」の定植にも、近日中に挑戦する予定だという。

他人と同じものを作っても面白くない――。実はこの台詞、祖父がしばしば口にしていた言葉でもある。その祖父、尾崎さんは4年前、不慮の事故で帰らぬ人となった。

「やさしくって、何でも自分でやっちゃう人で、僕にいろいろなことを教えてくれました」。

祖父との思い出が詰まった畑に立ち、野坂さんは今、農業をめいっぱい楽しんでいるように見えた。

食のはなし

ベトナムのお料理教室



ゴーヤー

夏野菜の代表格。独特の苦味で食欲増進！

独特の苦味と菌応えが特徴のゴーヤーは「ツルレイシ」とも呼ばれ、沖縄をはじめ、九州で栽培され、夏の野菜として、広く知られています。最近では、夏の暑さを和らげる「緑のカートン」として、都市部の学校や家庭でも盛んに栽培されるようになってきました。

ゴーヤーは6〜9月が旬。熟す前の未熟果を食べます。疲労回復に効果があるビタミンCが豊富です。ビタミンCには肌を若々しく保ったり、ウイルスから体を守ったり、血管や筋肉を丈夫に保つ働きがあります。また、苦味の成分モモルデシンには、胃液の分泌を促して食欲を増進させる働きもあり、夏バテ予防に役立ちます。

ゴーヤーのビタミンCは熱に強く、壊れにくいのが特徴。ゴーヤーの苦味を生かして、ゆ

でておひたしにしたり、炒めてゴーヤーチャンプルーにしたり、いろいろな料理に使われます。

選ぶときのポイントは、重みがあり、全体的に鮮やかな緑色で、黄色く変色していないこと。また、いぼが密で、張りとうやがあること。苦味は品種によつて強さに差があるため、外見では分かりません。

種と綿の部分に苦味があるため、スプーンで種と綿をきちんと取り除き、切ってから塩でもんだり、ゆでてから使うとよいでしょう。油で炒めると、苦味が和らぎます。

保存するときは、ポリ袋に入れて、へたを上にして、立てて野菜室へ。丸ごとなら約1週間持ちます。使いかけは種と綿を除いて、ラップでぴったりに包み、なるべく早く使い切りましょう。

Recipe

ゴーヤーチャーハン

調理時間 15分

材料 (2人分)

ゴーヤー……………1/2本 (150g)
ネギ……………10cm
焼き豚……………60g
卵……………1個
温かいご飯……………350g
ごま油……………大さじ2
中華スープのもと……………小さじ1/2
塩……………小さじ1/4
こしょう……………少々
しょうゆ……………小さじ1

作り方

- ①ゴーヤーは縦半分に切り、種と綿を取ります。さらに縦に2〜3つに切り、端から3〜4mm厚さに切ります。
- ②ネギは小口切りに、焼き豚は7〜8mm角に切ります。卵はほぐします。
- ③大きめのフライパンにごま油を熱します。強めの中火にし、溶き卵、ゴーヤー、焼き豚を入れてざっと混ぜ、ご飯を加え、卵と一緒にほぐしながら炒めます。
- ④全体によく混ざったら、ネギ、中華スープのもとを加えて混ぜ、塩、こしょうで味を調えます。しょうゆを鍋肌から回し入れて、ひと混ぜし、器に盛り付けます。



撮影：中里一暎

1人分
522kcal

新鮮食材で 楽しくクッキング

料理研究家 黛 かおる

料理研究家 高島 陽子

豆腐とトマトのサラダ

豆腐を焼いてステーキサラダ

1人分約152kcal



材料(2人分)

木綿豆腐	1丁(400g)
小麦粉	大さじ2
サラダ油	大さじ1
トマト	2個(300g)
オクラ	10本
削り節	小1袋(4g)
しょうゆ	大さじ3
練りわさび	小さじ1/2
みりん	小さじ1

作り方

- ①豆腐は8等分に切り、ペーパータオルで包んで少し置き、水気を切る。豆腐の水気を拭き取り、小麦粉を各面にまぶし、フライパンに油を入れて、豆腐の全面を回しながら焼き、取り出す。
- ②オクラは塩少々(材料外)で全体をもみ、熱湯でさっとゆで、斜め半分に切る。トマトは、くし形に切る。
- ③Aを合わせる。
- ④①②を盛り、③を掛ける。

豆腐に小麦粉を付けて焼くことで、こくが加わりボリューム感のある1品に。豆腐の水切りをしっかりとすることで焼きやすくなります。ドレッシングは市販の好みのものでもOKです。

ナスと厚揚げの丼

1食当たり約352kcal



材料(2人分)

厚揚げ	1/2個	みそ	大さじ2
ナス	2本	しょうゆ	大さじ2
シイタケ	3枚	かたくり粉	大さじ1
長ネギ	10cm	ワケギ	少々
ショウガ	1/2個	水	200ml
ごま油	大さじ3	ご飯	適量

作り方

- ①ナスを輪切りにし、フライパンに油を引き弱火～中火でじっくりと両面を焼く。
- ②厚揚げは食べやすい大きさに、シイタケ、長ネギ、ショウガはみじん切りにしておく。
- ③ナスが軟らかくなるまで焼けたら、いったんフライパンから取り出し、そこへシイタケ、長ネギ、ショウガを入れて焦がさないようによく炒める。
- ④シイタケと長ネギがしんなりしてきたら、厚揚げと水を入れて全体を合わせる。
- ⑤さらに、みそ、しょうゆを加え2～3分ほど煮込んだら、火を止めて、水で溶いたかたくり粉を入れ、とろみを出す。
- ⑥最後にナスをもう一度フライパンに戻して全体を混ぜ合わせる。
- ⑦⑥をご飯に掛けて、ワケギを添えていただく。

ナスと厚揚げで作るボリューム感のある丼です。軟らかくなるまでしっかりごま油で焼いたナスはコクがありみそとの相性もバッチリ。長ネギとショウガの風味が食欲をそそります。どんな種類のナスでもおいしくできます。

小型サイズの夏まきニンジンを

プランターで育てよう



イントは日当たりです。種を深くまきすぎると、種に光が届きにくくなり、発芽の妨げになってしまいます。まき溝を浅めにし、上からうすすらと見える程度に軽く土をかけてやるようにしましょう。



食卓を鮮やかに彩ってくれるニンジンには、ビタミンAを豊富に含む緑黄色野菜の代表選手。根部はもちろんのこと、新鮮な葉を天ぷらにしてもおいしくいただけます。年間を通じて出回っていますが、甘味がアップし栄養価が高まるのは、秋から冬にかけて穫れたもので、種まきの適期は7月上旬～8月上旬になります。

のポイントは、梅雨明け前に種をまくこと。ニンジンは乾燥に弱いので、梅雨が明けて晴天が続くと、発芽に失敗しやすくなります。種をまく前は十分に灌水し、まいた後も土が乾いたらこまめに水やりするようにしましょう。

ニンジンは、発芽のときに光が必要な「好光性作物」です。そこで第2のポ

指導・監修

JA東京あおば地域振興部

加藤 毅



ミニキャロットの種

小型サイズのニンジンには、3寸ニンジンやミニニンジンのほか、ミニキャロットやベビーキャロットなどの種類があります。



四季の花づくり

ハボタン、パンジーも種まきで

早川京子

水やりと草取りに忙しい時期ですが、ハボタン、パンジー、それに春早くから、長い期間にわたって花を見せてくれるデージー（ヒナギク）やクリサンセマムなどは種まきができます。

ハボタンやパンジーは、苗で買ってきて植えるのが普通になってしまいましたが、種まきから育てるなら、7月から始めます。ハボタンはいつまででも育ちますが、暮れから正月に程よい大きさで見栄えの良いものにするなら、七夕頃にまきます。本葉2～3枚のときと7～8枚のときに植え広げて根張りを良くして、丈夫な苗に育てましょう。9月以降にまくと、小さ過ぎるし、葉が色づかなくなります。パンジーの種まきは少し涼しくなったからの方が発芽は良いのですが、早くまけば早く咲きますので、やってみてはどうでしょうか。

夏まきニンジンの育て方

ニンジンのような根菜類は、発芽がうまくいけば成功したも同然。ポイントは乾燥と日当たりに注意することです。

1 土入れ

プランターは培養土が20リットル程度入るものを用意します。深さは20cm以上あれば大丈夫です。底面に鉢底石を敷き、肥料を含んだ野菜用の培養土を入れていきます。



2 まき溝付け

種をまく前に十分、灌水しておきます。



灌水後、棒で深さ5mmくらいのまき溝を付けます。幅20cmくらいの標準的なプランターであれば、15cm間隔で2列の溝を付けてやります。溝が深くなり過ぎないように注意しましょう。

3 種まき

まき溝のなかに1cm間隔で種をまきます。種が上から見える程度に土をかぶせ、掌で上から軽くおさえます。



5 追肥・収穫

最後に間引きした後、葉が黄色くなるようだったら、栄養不足のサイン。化学肥料を株元に一つかみ追肥します。順調に育てば、ミニニンジンなら種まきから80日前後、3寸ニンジンなら100日くらいで収穫できます。



4 間引き

種まきから1週間ほどで発芽します。続いて本葉が2~3枚になったら、株間が3~4cmの間隔になるように間引きします。さらに5~6枚になったら、10cm間隔に間引きします。

間引き後は生え際に光があたらないように、軽く土寄せします。



花後に株分け、植え付けしたアヤメやハナシユウブは根付いて、新しい葉が伸びてくる頃です。これを充実させることが来年、良い花を咲かせることにつながります。緩効性の化成肥料を今月に1度施し、1カ月後にもう1度同じものを施しましょう。夏は、頻繁に水やりをしますので、株の周りにばらまいておけばいいでしょう。

苗作りをしている菊は梅雨明け前に、花壇に定植します。

秋まきではありませんが、アサガオ、ヒマワリ、コスモスなど短日で花を咲かせる春まき草花を今からまくと、草丈が低いうちに花を咲かせます。ただ、植え替えている期間が取れないので、じかまきにして少し株間を狭くした間引きで対処します。

即売会、大盛況!



5月17日(土)、18日(日)、石神井地区振興センターにて毎年恒例の花・野菜・植木の即売会を開催いたしました。

支店前は色鮮やかな花々で飾られ、生産者による対面販売をしていた店内は、地場産野菜を求めるお客様で大にぎわいとなりました。駐車場内特設会場では、石神井地区女性部による手作り田舎まんじゅうが販売され、「懐かしい味でおいしい!」と大人気でした。また、今回は石神井支店職員による推進イベントとして「射てき」「スマートボール」といった

企画を行いました。こちらは得点により賞品がもらえるとあって、お子様を中心に大人気でした。

石神井地区以外にも板橋・練馬・大泉地区で開催した即売会も大好評で幕を閉じました。

たくさんのご来場、誠にありがとうございました!!

また、8月2日(土)、3日(日)には、ふれあいの里にて夏まつりを開催いたします。ぜひ皆さまお誘いあわせの上、お越しくださいませ。



ふれあいの里



詳しい場所等につきましては、お近くの支店にお問い合わせいただくか、当JAのホームページをご覧ください。

JA東京あおばグループ 東京協同サービス(株)からのお知らせ 法律・税務無料相談実施中!!

インターネットからも空室検索ができます!

▶▶▶▶ <http://www.tokyo-kyodo.co.jp/>

※都合により中止になる場合がございます。事前にお電話にてご確認ください。

■本店

税務相談日

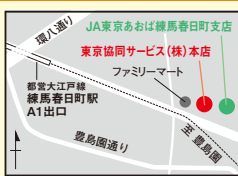
税理士 ランドマーク税理士法人
毎週木曜日/9時~12時

公認会計士

毎月第1・第4土曜日/9時~16時 **要予約**

法律相談日

弁護士 深沢総合法律事務所
毎月第2金曜日/9時~12時



所在地 練馬区春日町1-17-34
☎03-3577-8108

■石神井大泉支店

税務相談日

税理士 ランドマーク税理士法人
毎週木曜日/13時30分~15時30分

公認会計士

毎月第3土曜日/9時~16時 **要予約**

法律相談日

弁護士 深沢総合法律事務所
毎月10日/9時~16時 **要予約**
※水・土・日・祝日の場合は翌営業日



所在地 練馬区東大泉1-33-2
☎03-3925-3114

■平和台支店

税務相談日

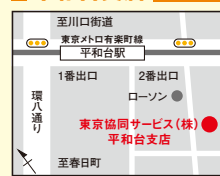
税理士 ランドマーク税理士法人
毎週木曜日/9時~12時

公認会計士

毎月第1・第4土曜日/9時~16時 **要予約**

法律相談日

弁護士 深沢総合法律事務所
毎月第2金曜日/9時~12時



所在地 練馬区早宮2-17-50
☎03-3931-6051



JA東京あおば年金無料相談予定表

平成26年7月~9月

相談受付時間 午前10時~午後3時

◆当JAでお取引がない方も大歓迎。◆ご相談ご希望の方は各支店にご予約をお願いいたします。

	7月	8月	9月
練馬春日町支店 ☎3999-1451		1日(金)	
中村橋支店 ☎3999-1611	2日(水)		1日(月)
桜台支店 ☎3992-6188		11日(月)	
高松支店 ☎3997-5231	9日(水)		10日(水)
田柄支店 ☎3939-0021		20日(水)	
豊玉支店 ☎3994-2911	23日(水)		24日(水)
平和台支店 ☎3937-0881		27日(水)	
板橋支店 ☎3932-1131	4日(金)		3日(水)
赤塚支店 ☎3930-0115		13日(水)	

	7月	8月	9月
高島平支店 ☎3975-2161	28日(月)		29日(月)
石神井支店 ☎3995-4121		6日(水)	
石神井公園支店 ☎3996-4166	7日(月)		8日(月)
関町支店 ☎3920-4128		18日(月)	
富士見台支店 ☎3995-4191	16日(水)		22日(月)
大泉支店 ☎3925-3111		4日(月)	
東大泉支店 ☎3925-3211	14日(月)		17日(水)
西大泉支店 ☎3978-1711		25日(月)	

小麦作付収穫体験、待望の麦刈り！

5月31日（土）、練馬区北町の畑にて、小麦の収穫体験を開催いたしました。

J A 東京あおばと練馬区が



企画するこの事業は今回で5回目となりました。参加者が昨年10月19日に種をまき、1月18日に麦踏みをした小麦

は、天候の影響で多少生育が遅れてはいましたが、その後順調に回復し、無事に刈取りを迎えることができました。

晴天のもとで行われた刈取り体験

には17名が参加し、慣れない収穫鎌に悪戦苦闘しながらも、笑顔で汗を流しました。その後、参加者はJ Aの用意したコンバインを使い、苦労して収穫した小麦の脱穀作業を体験しました。

参加者からは「鎌を使うのがむずかしかった！」「鎌で収穫した後、コンバインでの収穫を見たら早くて驚いた」と手作業の大変さに驚く声や、「苦勞して刈った小麦でうどんを作るのが楽しみ」と収穫の喜びの声が上がりました。

渉外担当者の資質向上をめざして

J A 東京あおばでは人材教育を徹底します！

その一つとして、外部より講師を招き、訪問のマナー研修会を実施しました。大切なことは「笑顔で、声は高めに大きく！元氣よく！！」です。インターフォン越しの「あいさつ」が、第一印象になります。とても大切なことなので常に心がけていきます。

研修で学んだことの実践練習として、渉外担当者役、お客様役の2名が1チームとなり、訪問応対を発表しました。互いの店舗の発表を見て良いところを吸収し合い、切磋琢磨しています。

地域の皆さまのお役に立てるよう、日々努力・勉強をしておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

安全な農作業と

無人野菜販売機メンテナンスを学ぶ

5月14日（水）、石神井支店にてJ A 東京あおば野菜組織協議会主催の講習会が開かれ、生産者29名が受講しました。

無人野菜販売機メンテナンス講習会では、(株)アルファロックスシステム赤司さんを講師に、日常のメンテナンスや不具合への対処法等を学びました。参加者のほとんどが無人野菜販売機を所有していることもあり、多くの人が熱心に質問していました。

農作業安全講習会では、「ヒヤリ・ハツとの法則（ハインリッヒの法則）※」を題材に、当J A 地域振興部農機サービス担当の内田が講師を務めました。講習では参加者自らが農作業中に危ない

どんな作業中に「ヒヤリ・ハツ」しましたか？

（農作業安全講習会でのアンケート結果から抜粋）

トラクター	8件
耕運機	7件
運搬車	3件
バックホー	3件
刈り払い機	2件
チェーンソー	1件
定植機	1件
その他	5件
合計	30件

と感じた事を発表し合い、事故防止の改善策を考えました。参加者からは「改めて思い出してみると危ないと思ったことが何度もある。これを機に気を付けたい。」との声上がり、手慣れた農機作業を見直す良い機会となりました。



※ヒヤリ・ハツとの法則（ハインリッヒの法則）

1件の「重傷」以上の事故の背後には29件の「軽傷」を伴う事故が潜み、その背後には300件の「ヒヤリ・ハツ」とした傷害のない事故が起こっている。