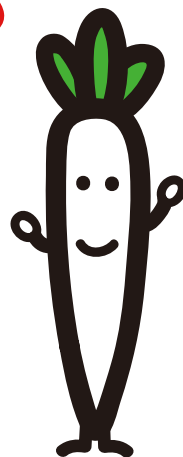


あおおぼ



WINTER
No. 75

2016年1月発行
広報誌

大人も子どもも笑顔に！ 都市農業を通じた地域交流の場



第44回東京都農業祭手づくり看板コンクール 最優秀賞受賞作品



新年あけまして おめでとうございます

代表理事組合長 榎本 高一

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られたことと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を申し上げます。

平成27年を振り返りますと、口永良部島や阿蘇山の噴火や大涌谷の火山活動、また、台風15号による被害など災害の多い1年でありました。一方、ラグビーワールドカップにおける日本代表の活躍や、2人の日本人がノーベル賞を受賞するなど、世界的に活躍する日本人のニュースは私たちを勇気づけてくれました。

一昨年6月より政府の規制改

革会議による農協改革が提議さ

れておりましたが、その影響を受け、8月28日に60年ぶりの改正農協法が国会で成立しました。政府は、「農協は農業者の所得増大に最大限努力せよ」との方針を掲げ、一方で10月5日にはTPPに大筋合意するなど、政府の言動は首尾一貫していないように感じざるを得ません。

他方、4月16日の「都市農業振興基本法」制定により、都市農業は振興すべき重要な社会全体の資本であると法的に位置付けられました。これを追い風に、JA東京あおばの使命「都市農業を守るために」を果たすべく、引き続き事業活動に全力で取り組む所存です。

また、10月には第27回JA全

国大会、12月には第31回JA東

京大会が開催され、「創造的自己改革への挑戦」農業者の所得増大と地域の活性化に全力を尽くす」を旗印に、JAグループとして3年後のめざす姿が示されました。JA東京あおばは、第7次中期経営計画（平成28年度～平成30年度）の策定に向け、①組合員の声を反映させること②10年後、20年後のJA東京あおばを支える若手職員の声をボトムアップすることを目的に、協議会ならびにプロジェクトを設置いたしました。

協議会には青壮年部女性部から各地区の代表者16名が組合員代表として参加、また、プロジェクトは若手職員10名を選抜し、現在協議を進めております。そして、

第6次中期経営計画で掲げた

「人材を人財へ」を実現するため、人財育成ワーキンググループを立ち上げ、組合員一人ひとりのニーズにお応えできる職員、「何かあつたらすぐJA」と頼りにされる職員の育成に努めてまいります。

JA東京あおばでは、「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」、組合員ならびに地域の皆さまにとってご利用しやすく、安全・安心な店舗施設の提供に努めるなど自己改革を進めてまいりました。そして、第18回通常総代会で可決いただいた支店再編計画に基づき、今年2月26日（金）をもちまして、高島平支店を赤塚支店へ、石神井公園支店を石神井支店へと統合する

運びとなりました。永年ご利用

ただいております皆様には、あらためて感謝申し上げますとともに、より一層のサービス向上と、信頼し、安心してご利用いただけるJAをめざし努力してまいりますので、今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

結びに、平成28年が組合員ならびに地域の皆さまにとって輝かしい1年になりますことをご祈念申し上げます。新年のごあいさつとさせていただきます。



平成27年 受章祝賀会開催

12

月24日(木)に、農業関係各功労
賞受章祝賀会をホテルカデン
ツア光が丘にて開催いたしました。



03

NEWS

板橋農業まつり

みどり豊かな大地を
未来へつなぐ 板橋農業

主催・板橋区

11

月14日(土)、15日(日)、
赤塚体育館通り周辺
にて、第38回板橋農業まつり
が開催されました。

都市農業振興基本法の成
立後初めてとなる開催という
ことで、坂本健板橋区長は都
市農業の重要性について、あら
ためて区民に理解を求めまし
た。区長は開会式の挨拶の中
で地産地消を掲げ、板橋農業
まつりを「見て、楽しんで、美
味しく食べてほしい」と話しま

した。

14日に行われ
たオープニングパ
レードでは、野菜
で作った宝
船を、区内農業者
とJA役職員が雨の中、力を
合わせて会場まで運び、沿道
からは声援が上がりました。

会場の一つである赤塚小学校
では、新鮮な地産農産物を
はじめ、江戸東京野菜「志村
みの早生大根」の販売や、東日



本大震災復興支援物産展な
ど約70店が出店し、多くの来
場者でにぎわいました。農業
祭共進会も行われ、会場内
には生産者が丹精込めて作った
農産物が並び、都市農業の力
強さをアピールしました。

02

NEWS

第44回 東京都農業祭

11

月2日(月)、3
日(火)第44回東
京都農業祭が明治神宮
にて開催されました。

同時開催された手づ
くり看板東京コンク
ールでは、JA東京あおば
青壮年組織協議会の作
品が3年連続4回目と
なる最優秀賞を受賞し
ました(表紙)。今年は
「江戸東京野菜」をテ
マに今までの図柄を刷
新し、現在にも引き継

がれる江戸東京野菜
と、それを育む都市農
地の重要性をアピール
しました。

2日には、青壮年組
組織協議会の会員が丹精
込めて手づくりしたデ
コトラ(花や野菜でデコ
レーションした軽トラッ
ク)が、代々木門から原
宿門にかけてパレード
を行い、都市農業と
JA東京あおばをPR
しました。



18回目となる今年の農業祭も、2日間にわたり多くの方が訪れ大盛況となりました。中でも人気を集めたのは、地元農産物の即売コーナー。採れたての新鮮な野菜や果物が、格安で購入できるとあって、朝早くから多くの人が詰め掛けました。このほか、女性部による田舎まんじゅうや伝統野菜・練馬大根の販売も、行列ができる人気ぶりでした。

会場内のブースには全国各地のJAが地元の特産品を販売。JA東京あおば



畑に植えられた大根は約4800本。農園主の榎本さんが愛情たっぷりに育てました

細長く中太の形状から、抜きにくいことで知られる練馬大根。それを引き抜くスピードや抜いた大根の長さなどを競うのが、「練馬大根引っこ抜き競技大会」です。9回目を迎える今回は632人が参加。会場となった榎本さんの畑で、2時間以上に及ぶ熱戦を繰り広げました。

選手権の部の総合優勝を果たしたのは、地元練馬区在住の萱嶋さん。実は萱嶋さん、第1回以来、すべての大会に出場しているという「強者」で、今回が2度

第18回JA東京あおば農業祭

11月21・22日

光が丘公園けやき広場

大人も子どもも笑顔に！ あおばのイベントで農を満喫



JA東京あおばの二大イベント、「農業祭」と「練馬大根引っこ抜き競技大会」が開催されました。当日は晴天に恵まれ、たくさんの方が来場・参加。消費者と生産者が収穫の喜びを分かち合う貴重なひとときとなりました。

第9回練馬大根引っこ抜き競技大会

12月6日

練馬区南田中の畑

GODAI君やすす夏ちゃん
らマスコットも会場を盛り
上げました



新鮮野菜の即売会は、瞬く間に売り
切れる盛況ぶり

農業祭のシンボル、野菜
宝船。使用した野菜は来
場者へ“宝分け”されました



地場産野菜をたっぷり使った「あおば
野菜9マス弁当」



のブースには、期間限定販
売の「あおば特製9マス弁
当」が並びました。農畜産
物の品評会では、地元農家
が丹精込めて育てた野菜
や花など1209点を出
品。石神井地区の井之口さ
んが生産したキャベツが見
事、都知事賞を受賞しまし
た。

メインステージでは、勇ま
しい鬼島太鼓の演奏や伝
統芸能の石神井台囃子、
GODAI君&すす夏
ちゃんショーなど、多彩なア
トラクションが会場を沸か
せました。このほか小動物
と遊べる「ふれあい動物
園」、青壮年部による餅つ
きの実演なども人気で、今
年も盛りだくさんの内容
となりました。

選手権の部で総合優勝を果たした萱嶋政好さ
ん。第7回大会に続く2度目の優勝を果たしました



目の優勝となりました。

「前回は大根が折れて、失
格してしまいました。これ
で雪辱が果たせましたね」
と晴れやかな表情で語っ
てくれました。グループの
部では101cmの大根を引
ぎ抜いた中村さんのグルー
プが優勝に輝きました。

会場では練馬大根をた
っぷり使った「すすろ汁」が
石神井地区女性部よりふ
るまわれました。今回引
抜かれた大根は、地元小
学校の給食の食材に用いら
れ、食育推進に役立って
います。

想像以上の抜きにくさに、親子で力
合わせて引っ張りました



故郷の味を 消費者にも

練馬区／芹澤さん

農の現場
都市農業の未来を探る

67



庭先で試験栽培しているレタスの苗



サトイモの出荷作業。丁寧に袋詰めしていく



サトイモの生育状況を確認する芹澤さん

「基本的に自分が好きなものを作っています。特にうちのサトイモは、われながらおいしいと思いますよ。故郷・山形の郷土料理、芋煮にして自分でもよく食べれています」。

懐かしそうな表情で、芹澤さんは言う。芹澤さんの故郷は山形県長井市。アヤマで有名な県東部の小さな町だ。

高校卒業までこの町で過ごし、18歳で上京して東京の大手電機メーカーに就職した。コンピュータ関連の技術者として40年以上勤め、6年前に定年退職した。その後は奥さんの実家を継ぎ、農家として第2の人生を歩んでいる。

現在はサトイモやプロッコリ、ネギなど年間10種類程度の野菜を作り、直売所で販売している。専業農家としてのキャリアはまだ長くないが、それを補って余りあるのが、技術者時代に培った合理的な思考だ。農作業の現場でもいろいろと研究し、実践している。

「例えば農薬をまく時は時期を慎重に選ぶことで、散布量を大きく減らすことができます。プロッコリなら今の時期に一回

散布すれば、後は寒くなるので害虫の発生は少ないのです」。こうした工夫で散布量は以前の3分の1に減らした。葉物類に至ってはほとんど使用していないという。

芹澤さんがここ数年取組んでいるのは、幼いころに味わった故郷の作物の栽培だ。3年前にはブドウの栽培をスタート。昨年はラフランスの苗木を山形から取り寄せ、試験的に栽培を開始した。「ラフランスは東京では無理じゃないかと言われたんですが、3つほど実がなったんですよ」。

一昨年には「おつな姫」という品種のエダマメの栽培もスタートした。甘味が強く、山形名産のただちや豆に似ているのだという。「『おつな姫』もおいしいですよ」と芹澤さんは話す。

芹澤さんにとって、幼いころに故郷で食べた採れたての作物の味は、今でも忘れられない思い出の味だ。あの時の感動をもう一度味わいたい、そして消費者にも伝えたい——。そんな気持ちで、今の芹澤さんの原動力になっている。

作り手の思いがこもったトマト

練馬区／櫻井さん



ミニトマトを収穫する
櫻井さん



自慢のミニトマト



さまざまな野菜を栽培する畑の奥にハウスが並ぶ

農の現場
都市農業の未来を探索

68

小雨がしとしと降る昼下がり。寒々しい外の光景とは裏腹に、ビニールハウスの中では収穫期を迎えたトマトが、あちこちの枝に真っ赤な実を付けていた。そのうちの一つを手のひらで包み、櫻井さんは丁寧にもぎとった。

「うちでは大玉と中玉の2種類のトマトを育てている。大玉は『アニモ』、中玉は『フルティカ』という品種なんだ」。

江戸時代から続く農家の八代目となる櫻井さん。自動車整備会社で20年以上勤め、42歳で家業を継いだ。以前はキャベツ栽培が中心だったが、今は年間30種類程度の野菜を生産し直売所などで販売している。中でもトマトは、売り上げの約半分を占める主力商品だ。

「20年くらい前からトマト作りを始めた。買いにくる人が『おいしい』と言ってくれるので、こっちもその気になって生産量が増えた。でもトマトは手間がかかるので、結構苦労するよ」。

特に大変なのは4月～6月ごろの受粉作業。花が咲くたびに一つずつ受粉させていく。この時期は働き詰めで、昼食を取る時間もないという。

トマト作りでは水やりの管理も大切だ。櫻井さんの場合、毎日一定量の水をまくように調整している。他にも牛ふん堆肥などを用いたり、農薬を通常の4分の1程度に抑えたりするなど、安全でおいしいトマトを育てるために、さまざまな取り組みを続けている。

「どうすれば良いものが効率よくできるのかを、いろいろと考えるながら作っている。でも相手は自然だからね。同じようにやっても年によつてうまくいったり、いかなかったり……。農業は、毎年1年生という気持ちで積み重ねていく仕事かな」。

しかし、そんな苦労も一気に報われる瞬間がある。「お客さんがわざわざ『おいしかったよ』と声をかけてくれたり、以前近所に住んでいた人が、わざわざうちの野菜を買いにきてくれることもある。そういうときは本当にうれしいし、やりがいを感じるね」。

農業を続けられるのは、「おいしい」というその一言を聞きたいため。真っ赤なトマトの一つ一つに、そんな櫻井さんの思いがぎゅっしりと詰まっている。

食のはなし

ベトナムのお料理教室



水 菜

タレント・食生活アドバイザー
岡村麻純

岡村麻純（おかむらますみ）
1984年7月31日生まれ。お茶の水女子大学卒。
大学で4年間食物科学を学び、食生活アドバイザーなどの資格を持つ。
公式ブログ：http://ameblo.jp/masumikamura/

水菜は、古くから京都付近を中心に栽培された京野菜の一つです。ここ15年ほどで全国に広がり、今では定番野菜の一つになっています。肥料を使わず、水と土だけで育てられたことから水菜という名が付いたそうです。

量が減少します。そのころカルシウムの摂取が不足してしまうと、骨や歯が弱り、骨粗しょう症の原因となります。さらに食物から摂取するカルシウムは年齢が高くなるほど吸収率が下がるため、より意識的に取ることが必要です。

あつさりした味わいでありながら、栄養価の高い野菜です。ワサビやダイコンと同じアブラナ科の野菜で、ピリッとした辛味成分を持ち、この辛味成分は抗がん作用があることが分かっています。

カルシウムと一緒にビタミンDを摂取することで吸収率を高めることができます。ビタミンDはきのこ類や卵、マグロやカツオなどの魚に多く含まれています。また、カルシウムの吸収率はリンとのバランスが大切とされているため、ハム・ソーセージ、練り製品などのリンを含む加工品を極端に多く食べ過ぎることは避けましょう。カルシウムを多く含む食品を取るようにすることが大切です。

牛乳などの乳製品はカルシウムの吸収率が良いのですが、たくさん取ると脂肪も取り過ぎてしまいます。それに比べ、野菜である水菜はたくさん食べても低カロリーです。

Recipe

水菜と揚げ餅のサラダ

調理時間 15分



1人分
132kcal

撮影：大井一範

材料（2人分）

水菜……………3/4束（150g）
切り餅……………1個
揚げ油……………適量
おろしドレッシング
ダイコン……………200g しょうゆ……………大さじ1
酢（またはレモン汁）…大さじ1

作り方

- ①餅は、約1cm角に切り、中温（約160度）の揚げ油で3～4分かけてじっくり揚げ、油を切ります。
- ②水菜は4cm長さに切ります。
- ③食べる直前に、ダイコンをすりおろして調味料を混ぜ、ドレッシングを作ります。餅、水菜とあえます。

残った餅が大変身!

お餅アレンジレシピ

お正月を過ぎて、残ってしまった餅。
アレンジしだいでさまざまな楽しみ方ができます。
餅を使った手軽なメニューをご紹介します!

レシピ提供: ベタホームのお料理教室

餅入りミネストローネ

371kcal

具だくさんのスープに餅をプラス。材料をカップに入れて電子レンジで温めるだけです。忙しい朝にもぴったりです!市販のトマトジュースを使うため材料もシンプル。



撮影:松島均

材料(1人分)

切り餅	1個	
カブ	小1個(50g)	
タマネギ	30g	
ニンジン	30g	
厚切りベーコン	1枚(50g)	
A	水	50ml
	スープのもと	小さじ1/2
B	トマトジュース(無塩)	100ml
	塩・こしょう	各少々

作り方

- ①切り餅は6等分する。
- ②カブは茎を1~2cm残して8等分に、タマネギは1cm角に、ニンジンは3mm厚さのいちょう切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
- ③深めの器に②とAを入れ、ラップを掛けて電子レンジで約4分(500W)加熱する。
- ④全体を混ぜ、Bを加えて軽く混ぜる。餅を重ならないように入れ、再びラップを掛けて電子レンジで約3分(500W)加熱する。そのまま1分ほど蒸らす。

餅の和風ピザ

355kcal

餅生地のお餅ピザ。もちもち、カリッとしたお餅の食感としょうゆの香ばしさが病みつきになります。おやつやおつまみにもお薦め。



撮影:松島均

材料(1人分)

切り餅	2個
ちりめんじゃこ	大さじ1
万能ネギ	1~2本
ピザ用チーズ	20g
しょうゆ	小さじ1
サラダ油	小さじ1/2

作り方

- ①切り餅は半分の厚さに切る。万能ネギは小口切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を温め、①の餅を2個くっつけて並べる。弱火でふたをして約2分焼く。
- ③②を裏返してしょうゆを塗り、ちりめんじゃこチーズを載せる。水大さじ1~2(材料外)を加え、ふたをして1~2分、チーズが溶けるまで蒸し焼きにする。
- ④③を食べやすい大きさに切り、器に盛る。万能ネギを載せる。

残った餅は?

真空パックの物は常温で商品の表示通りに保管しましょう。パックされていない切り餅は1切れずつラップに包んで保存袋に入れ、冷蔵庫で約1週間。それ以上保存する場合は冷凍しましょう。使うときは半解凍程度にして加熱調理します。



VOICE

読者の声

みそを使った和風グラタン、早速調理してみたところすごくおいしかったです。クッキングはレシピが大変参考になっており楽しみにしています。

毎日のお料理に役立てばうれしく思います。今号はお餅を使った手軽なメニューをご紹介します。

園芸植物のふるさと

「シクラメン」

暮から春を彩るシクラメン。原産地の気候を
知れば長く楽しめるかもしれません。



文・写真 ひど くにひこ
肥土 邦彦

東京都農業試験場にて花卉栽培、野菜栽培などの研究に従事。現在はJA東京あおば総合園芸センターふれあいの里で毎週日曜日、園芸相談員として勤務している。

シクラメンという植物

シクラメンは、サクラソウ科シクラメン属の球根植物です。シクラメン属の植物は、23種ほ

どが地中海沿岸地方を中心に分布しています。このうち *Cyclamen persicum* が現在の園芸品種になつています。大きな花を咲かせる普通種と小型の花

を咲かせるミニシクラメンがあります。

シクラメンという名前

シクラメンの学名 *Cyclamen persicum* という名前は、原種の花柄(花首)が花後にクルクルとらせん形に回る様子、ギリシャ語の円 (kyklos) からきています。残念ながら現在の園芸品種にはこうした性質はありません。種小名の *persicum* は、ペル

シアの意味ですが、現在のイランなどには自生していません。ギリシアなどの地中海沿岸地方が原産です。学名をつけた人が間違ってしまったのでしょう。

因みに、和名は「プ

タノマンジュウ」といいます。これは現地ではイノシシがシクラメンの球根を食べると言われていることから、sow bread (イノシシのパン)と呼ばれているのを訳したものです。イノシシはブタに、パンがマンジュウになつてしまいました。これではかわいそうということなので、植物学者の牧野富太郎先生が「カガリビバナ」と名付けています。先生が小石川植物園に勤めていたときに歌人の九条武子婦人が訪ねてきました。シクラメンの花を見て、「炎のような花ですね」というのを聞いて、名づけたということです。

シクラメンの原産地の環境

シクラメンの原産地である地中海沿岸地方は、夏、雨が少な



シクラメン園芸品種の原種
シクラメン・パーシカム
C.persicum



シクラメンの原種
シクラメン・ヘデリフォリウム
*C.hederifolium*の花柄は
クルクルとらせん状になる



古くからの人気品種
‘ビクトリア’

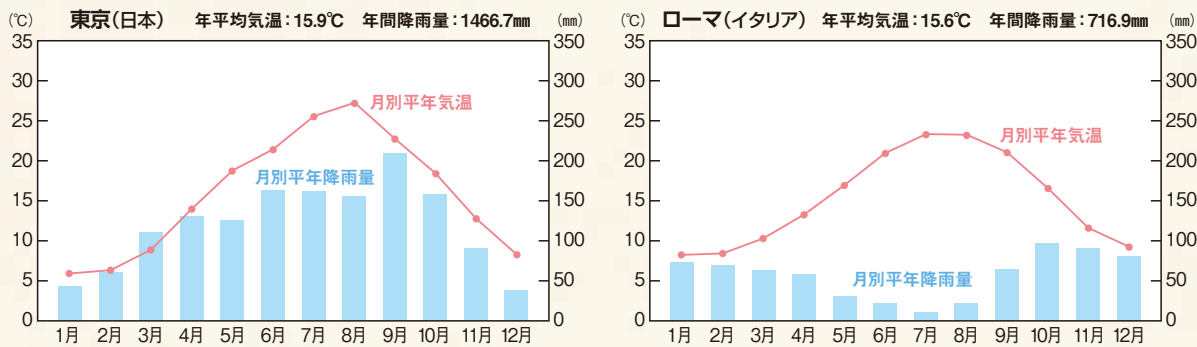


人気の複色品種
‘プルマージュ’



光が当たると紫が濃くなる
‘ピアス’

〈参考〉大陸東岸気候(東京)と地中海性気候(ローマ)の月別平年気温と降雨量



出典:肥土邦彦著『基礎から学べる「はなとやさい」づくりの園芸用語事典』,誠文堂新光社

く乾燥し、冬は比較的温暖で適度な降雨のある地中海性気候です。現地に自生するシクラメンは、乾燥する夏には葉を枯らし、

休眠してしまします。秋になり、雨が降るようになると生育を再開します。シクラメンの生育適温は、10〜20℃くらいです。

シクラメンを来年も楽しむために

シクラメンの株を購入された皆さんの中には、シクラメンが多年草の球根植物なら翌年も花を楽しむことができるのではと思う方もいると思います。管理は原産地での生育の仕方参考になります。春になり気温が上がってくると花も少なくなつてきます。水やりを控え、株を休眠させます。鉢土をカラカラに乾かし、枯れた葉を除き、雨の当たらない風通しのよい、涼しい場所で鉢ごと夏越しさせます。秋になり、球根が休眠から醒めると、芽が動き始めます。水やりを再開し、葉が展開したら薄い液体肥料を2週間に1度くらい施します。日当たりのよい場所と管理すると、1月くらいから花が咲きだすでしょう。

農家の人は、暮から花を咲かせるために夏に株を休眠させず、夏も生育を続けさせます。シクラメンの生育に適さない、暑い夏を健全に越させるためにシ

クラメンを日光や軽井沢などの高冷地に避暑にだす人もいます。こうした高冷地では夜温が下がるので、昼間、光合成で蓄えた養分を夜間呼吸で消費せず、有効に生育に活かすことができます。株の山上げ、山おろしなどの労力や苦労があるのですが、努力をしている方もいます。

シクラメンの香り

昔、「シクラメンのかほり」と

いう歌が流行しました。ところでシクラメンの花に香りはあるのでしょうか。現在の園芸品種の大部分には、香りはありません。花の大きさなどは、数値化して比較が可能ですが、香りは数値化しにくいものです。長い育種の過程で花の香りについては忘れられ、香りが無くなつてしまったと思われま

す。香りについて再認識され、原種をかけ合わせた香りのある新しい品種が作り出されています。



ミニシクラメンを使った寄せ植え



傷んだ花や葉は、茎をねじるようにして抜きたる



鉢と受皿がセットになった底面給水鉢は、受皿にぬくい水を貯めておく



芳香シクラメン「みやびの舞」



第7次中期経営計画策定に向けて 協議会・プロジェクト始動

J A東京あおばでは、第7次中期経営計画の策定に向け、協議会ならびにプロジェクトを設置し、協議を進めています。

11月4日(水)に開催した「第7次中期経営計画策定協議会・同プロジェクト合同会議」では、榎本組合長が「他の金融機関にはないJ Aの強みを活かして、地域に根

ざし、地域に必要とされるJ Aをめざしたい。忌憚(きなん)のない意見を出し合い、10年後、20年後につながる計画を策定してほしい」と開会のあいさつを述べました。

協議会とプロジェクト会議は別々に開催し、事務局である経営企画部草案に対しての意見・要望を出し合いながら進めています。

組合員一人ひとりのニーズにお応えできる職員の育成へ

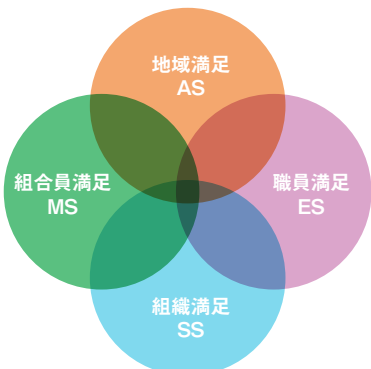
人財育成ワーキンググループ始動

J A東京あおばでは、有限責任監査法人トーマツをコンサルタントに迎え、独自の人材育成プログラムの構築を進めています。また、職員の幅広い意見を盛り込んだプログラムを構築するため、各事業部門の30代若手から40代管理職の12名を選抜しワーキンググループを結成しました。

おばが求める職員像を明らかにする人事労務基本方針の策定②将来のキャリアアップを見据えながら、農業協同組合ならではのさまざまな職種(部門)で経験を積んでいくキャリアパスの作成③必要な専門知識・資格・研修業務経験の情報を開示するステップアップガイドの作成を目的とします。平成28年10月に試行運用、平成29年度から本格導入する予定です。

JA東京あおばがめざす 4つの満足(4Sモデル)

組合員満足・組織満足・地域満足・職員満足の4つの満足が満たされてこそ10年後も元氣なJA東京あおばであり続けることができる



組合員のみなさまへ

出資証券のペーパーレス化 (交付廃止) のお知らせ

J A東京あおばでは、平成28年4月1日より出資証券の交付を廃止し、出資証券のペーパーレス化を実施いたします。

出資金の管理は、これまで通り管理システムにて電子的に管理いたします。

ペーパーレス化によって出資証券自体の効力がなくなるだけであり、出資の権利が無効になるものではありません。

出資証券のペーパーレス化を実施すると・・・

- ◆出資証券を紛失したり、盗難されたりするリスクがなくなります。
- ◆すでに発行済みの出資証券は無効となります。無効となった出資証券はJ Aに提出する必要はありません。



詳しくはJA東京あおばホームページにも掲載しています。
URL <http://www.ja-tokyoaoba.or.jp/>



J Aとくろ女性部(北海道)と 交流深める

11月18日(水)、J A東京あおば女性組織協議会は、J Aとくろ女性部30名の視察を受け入れました。J A東京あおばの直売所、こぐれ村を視察したほか、管内の生産者である山口さんの施設栽培の様子や白石さんの体験農園を視察しました。また、交流会の中では女性部の活動の1つであるタオル人形づくりを行い、「どれも個性的でかわいい」「簡単にできるので北海道に帰っても作ってみたい」と好評でした。J Aとくろ女性部の岡田部長は「楽しい時間をありがとうございました。今後もお互いに視察を行いましょう」と話しました。