JAちば東葛 広報誌6月号

No.195

大地の声

2026 June 6

JA CHIBATOUKATSU

高校生レストラン
「のだかまキッチン」がオープンしました！

ホームページ

高校生レストラン

のだかまキッチン

5/12 OPEN!!

営業日
▶火・水・木曜日
営業時間
▶11：30～14：30
(L.O14:00)

野田市役所８階に野田鎌田学園高等専修学校の生徒さんによる高校生レストラン
「のだかまキッチン」
が開店しました！
当日は、開店を心待ちにしていた８０組以上の方が訪れ、賑わいました。
地産地消に取り組む生徒さんたちの食事をぜひ味わってください♪

※イベントや授業等の都合により営業日が変更になる場合が有ります

出来映えを報告―JAちば東葛西船橋葉物共販組合、JAちば東葛西船橋枝豆研究会

JAちば東葛西船橋葉物共販組合・三須栄一組合長、JAちば東葛西船橋枝豆研究会・田中秀和会長と梨本哲也船橋市統括理事、湯原靖雄組合長、髙橋敏行専務は５月７日、市のブランド野菜である小松菜と枝豆の今年の出来映えを報告するため、松戸徹船橋市長を表敬訪問しました。

表敬訪問では、作況を報告するとともに市長をはじめとする参加者に［茹で枝豆］［小松菜にくまん］［ジェラート］を試食いただきました。

写真左より　髙橋専務、三須組合長、田中会長、松戸市長、湯原組合長、梨本統括理事

松戸市長は「素晴らしい出来映え。消費者も待つ地元の農産物を維持するために、市としても生産者が困らないように取り組んでいきたい」と話しました。

児童たちとひまわり畑作り―船橋市農業士等協会

船橋市農業士等協会は４月21日、船橋市立金杉小学校に隣接するひまわり畑で、市の花でもあるひまわりの播種作業を同校児童と行いました。

児童たちが安全に作業出来るように、同協会に所属する生産者らが手分けをして耕起や種の仕分けをした後、１～６年生の児童が播種を行いました。

このひまわり畑は、平成９年から始まった同校の伝統的な行事。毎年、児童と地域住民が約２万本のひまわりを育てています。今年は７月４日、５日に開催される“ひまわりフェスティバル”に向け、除草作業などの管理を経て、児童が考えた図案をもとに迷路の形に整えられます。

黄金色に染まる大地―野田市内

大麦収穫の様子

県内最大の麦の作付面積を誇る野田市で、今年も麦の収穫が行われました。

５月中旬から下旬にかけ、農事組合法人野田市東部営農組合、㈱野田自然共生ファーム、穂結び合同会社が大きく実った六条大麦（カシマムギ）の刈り取りを行いました。

６月上旬からは農事組合法人野田市東部営農組合、㈱野田自然共生ファームに加え、農事組合法人小山営農組合、農事組合法人きまがせが小麦（さとのそら）の収穫を行います。

令和７年度の全体の作付面積は、大麦約31ha、小麦約160haと県内でも最大の作付面積と収量を誇ります。収穫した大麦は麦茶として、小麦はうどんなどの原材料となる製粉になります。

新入職員研修 ～力を合わせて農業体験！～

５月より仮配属でそれぞれの支店で日々業務に励む８名の新入職員が、農業体験を通して生産者さんとの交流を深め、農協職員としての意識を高めました。

稲作研修

５月11日、農事組合法人野田市東部営農組合が管理する水田（野田市目吹）で稲作研修を行いました。

今回も手植えに挑戦！同組合の組合員から植え方の説明を受けたあと、４つのグループに分かれて3aの水田に苗を植えました。

６次化研修

５月19日、西船橋葉物共販組合の三須栄一さん、藤田均さんのほ場で小松菜パウダー用小松菜の収穫を行いました。

先輩職員から収穫方法やコツを教えてもらったあと、５時間ほどかけて100ケース（1,000kg相当）を刈り取りました。

蔬菜組合 岡田支部

4月28日

生産者 13 名、東葛飾農業事務所、市場関係者、JA 全農ちばなどが出席し、トマトの査定会を行いました。

遠郷功支部長は「7月までの長期栽培作物です。これから夏場の暑さも加わるので、体調に気を付けて良い品質で安定的な出荷をお願いします」と挨拶しました。

5月12日

生産者 9 名、東葛飾農業事務所、市場関係者、JA 全農ちばなどが出席し、ニンジンの査定会を行いました。

年明けの雨不足で発芽不良が心配されましたが、病害虫などの影響もなく生育は順調。6月末まで出荷が続きます。遠郷功支部長は「支部でも主要品目の一つ。有利販売に繋げるためにも高い品質を維持していきたい」と挨拶しました。

大山出荷組合

5月8日

生産者 9 名、市場関係者、JA 全農ちばなどが出席し、キャベツの査定会を行いました。

白石清組合長は「資材高騰や他産地の出荷がある中でも高い品質を保つ大山出荷組合のキャベツを、市場でも有利販売に繋げて欲しい」と挨拶しました。

印内出荷組合

5月12日

生産者 15 名、船橋市、東葛飾農業事務所、市場関係者などが出席し、枝豆の査定会を行いました。葉付き・FG 袋入りをそれぞれ確認し、父の日に向け出荷規格の統一を図りました。

高中吉彦組合長は「より品質の高いものを提供できるよう、管理など気を付けて出荷したい」と挨拶しました。

北部連合出荷組合

5月8日

生産者 11 名、市場関係者、JA 全農ちばなどが出席し、トマト・みつ葉・ほうれん草の査定会を行い、それぞれの生産者が現品を手に、市場関係者と規格や状態・出荷時の留意点を共有しました。

張ヶ谷喜久夫組合長は「意見交換をして有意義な会にして欲しい。1円でも他産地に負けないように頑張っていきたい」と挨拶しました。

各地区査定会

川間園芸部

5月18日

５つの支部から生産者 17 名、東葛飾農業事務所、市場関係者、JA 全農ちばなどが出席し、枝豆の査定会を行いました。

それぞれが枝切りから袋詰めまでを行い、荷姿・量目の統一に向けて市場を交え話し合いました。

遠藤一彦部長は「全体で均一した品質を保ち、出始めからしっかり販売していきたい」と挨拶しました。

旭出荷組合

5月18日

生産者６名、市場関係者などが出席し、枝豆の査定会を行いました。

杉下茂夫組合長が「引き続き良いものを作って販売していきたい。PR を兼ねて試食販売なども行いたい」と挨拶し、野田市の枝豆ブランド「なつみちゃん」の有利販売に繋げるために市場と様々な意見交換をしました。

福田出荷組合

5月19日

生産者 10 名、市場関係者、JA 全農ちばなどが出席し、枝豆の査定会を行いました。

資材や量目などの見直しをしながら、規格や荷姿の認識を合わせました。

長島君哉組合長は「組合が統合して初の査定会。規格を再確認し、出荷に努めましょう」と挨拶しました。

ふたば青果物出荷連合会枝豆部会

5月26日

生産者９名、東葛飾農業事務所、市場関係者などが出席し、枝豆の査定会を行いました。

８月上旬まで続く出荷を前に出荷者同士で確認を行うとともに、物価高騰や資材不足が懸念される今後についての対応など、市場と意見交換をしました。

井出正美部会長は「今年も改めて目を揃えて出荷していきたい」と挨拶しました。

前貝塚トマト組合

5月19日

生産者２名、船橋市農業センター、市場関係者などが出席し、トマトの査定会を行いました。

それぞれのほ場で生育状況などを確認したのち、現品を手に形状や着色などの規格を共有しました。

岩佐達雄組合長は「作況は昨年よりもよく安定した出荷が見込める。病害虫など管理に注意しながらより良い物を出荷したい」と挨拶しました。

第39期女性短期大学がスタート―JAちば東葛野田地区女性部

野田地区女性部は4月22日、野田地区経済センター多目的ホールで第39期女性短期大学の開校式と第1回講座を行いました。今年は27名が受講し、会員の相互交流と豊かな地域社会への貢献に向けて活動します。

完成品を手に

キラキラのペンダント

そのあとの講座では、内田美和子さんを講師に「ギャラクシーアート作り」に挑戦しました。遠い宇宙や星空をテーマに、絵の具を使って幻想的な自分だけの宇宙空間を詰め込んだペンダントを完成させました。

健康から充実した生活を―JAちば東葛野田地区女性部

楽しく健康に！

野田地区女性部は5月13日、野田市総合公園体育館で「健康教室」を開催し、33名の部会員が参加しました。

今回はJA千葉厚生連の管理栄養士八角（はっかく）ひろ子さんを講師に、実際に身体を動かしながら“元気アップ体操”“食べる力を守る！バランス食と嚥下ケア”などを学びました。「さあ、にぎやかにいただく（食品群の頭文字）」を合言葉に、毎日12品目以上を目標にバランスの取れた食事を考えたり、ラップの芯など身近な物を使った体操をしたりと健康やフレイル予防に向けたポイントを学びました。

一人だと腰が重くなりがちな運動も、参加者同士で声をかけ合いながら「楽しくリフレッシュ出来ました」と楽しい時間に変わりました。

プレゼントにもピッタリのアレンジメント―JAちば東葛柏地区女性部

柏地区女性部は5月19日、柏集出荷場でアレンジメント講習会を行い、一般参加者を含む32名が参加しました。

皆さん真剣

エル・パテオの藪崎崇仁さんを講師に「どこにでも置けるアレンジメント」と題し、5つの花材を使いアレンジメントの基本の形・ファン（扇）作りをしました。

奥行きを感じるようなポイントを教えてもらいながら、ガーベラやバラ、カーネーションなど大きく開いた花を挿し、カスミソウやクジャクソウなど可愛らしい花や緑を段々に配置して、自分だけのファンアレンジを完成させました。

可愛い完成品

正面から見ると末広がりの扇型をしていることから、縁起が良いともされているため、自宅の観賞用はもちろん、プレゼントにも応用可能なアレンジメントをマスターしました。

～まぶしいほどの早苗の季節～

温かい日が続き田植えを待ちわびるように苗がスクスクと育ってきたころ、今年も田植えの時期を迎えました。

当JAの育苗センターもゴールデンウィーク前から続々と苗を運び出す生産者が見られました。

さて、この時期に聞こえてくる「丑の日だから田植えをしない」というワード。土を司る土公神がいるとされている土用の時期に土いじりをすると、神の怒りに触れて災いを招くと言われていたとか…そのほかにも、十二支のなかでもゆっくり歩く「丑」が成長の遅れを連想させるとも。

色々な言い伝えがある中、今年も皆さんが安全・安心に農繁期を越え、丹精込めて育てた新米が食卓に届く日が待ち遠しいですね。

※諸説あり

水稲防除の日程

稲の病害虫防除が始まります。散布中や散布後は、しばらく区域内に立ち入らないようにご注意ください。

なお、日程は下記のとおりですが、天候により変更になる場合があります。日程のお問合せは、最寄りの経済センターまたは市農政課にお願いします。

	地区名	実施予定日	目的
野田市内	今上	7月13日（月）	カメムシ防除
	関宿	7月17日（金）	
	小山	1回目：7月10日（金） 2回目：8月14日（金）予定	稲の健全な育成を目的に玄米黒酢を散布し、病気に負けない強い稲にする。
	船形		
	目吹		
	木野崎		
	関宿	1回目：7月 5日（日） 2回目：7月19日（日）	
	今上	1回目：7月11日（土）、12日（日） 2回目：8月 1日（土）、2日（日）	
	木間ヶ瀬	1回目：7月15日（水） 2回目：7月29日（水）	
柏市内	弁天下・布施下　他	7月16日（木）	カメムシ防除
	戸張・大井・高柳　他	7月17日（金）	
	鷲野谷・手賀　他	7月22日（水）	
	布瀬・金山　他	7月23日（木）	

令和８年度　ケット米麦水分計の点検について

日　時：令和８年７月２日（木）　13時から14時30分
場　所：野田地区経済センター
費　用：500円（税別）

営農情報

【斑点米カメムシ注意報最多】

野田地区経済センター　TAC.　吉野　広道

気象庁の記録によると2025年夏の平均気温偏差は過去最高の+2.36度でした。2023年以降、記録的に高い気温の夏が３年間続き、今年も猛暑の夏となりそうです。高い気温は斑点米カメムシ類の発生に好適なことから、計画的な防除をお願いします。

斑点米カメムシは畦畔や休耕田のイネ科植物で増殖します。稲の出穂に伴って水田に侵入し、登熟期のもみを吸汁することで米粒の一部または全体が変色・変形した斑点米を生じさせます。
防除対策の基本はほ場周辺の雑草管理と本田での薬剤防除となります。

☑ 防除その①

畦畔や農道のイネ科雑草は、カメムシの増殖源・ほ場への中継地となります。

稲の出穂２週間前までにほ場周辺の雑草を刈り取り、稲の出穂期前後にイネ科雑草の穂が出ないようにすることで水田への侵入量を減らし、被害を抑制することができます。

水田内のヒエやイヌホタルイなどはカメムシの誘因、発生源となり被害を助長するため水田内の雑草対策にも留意しましょう。

☑ 防除その②

本田での薬剤防除は出穂時期から殺虫剤散布が基本となります。出穂始め～出穂期に散布し、発生量が多い場合は出穂期10日後に追加散布をお願いします。薬剤については下記のとおりです。

※カメムシの種類や発生量、薬剤の種類により適切な散布時期・回数に若干の違いがあります。

農薬名	希釈倍数・使用量	散布液量(10a)	使用時期	使用回数
キラップフロアブル	1,000～2,000倍	60～200リットル	収穫14日前まで	2回以内
キラップ粒剤	3kg/袋	—	収穫14日前まで	2回以内
スタークル液剤10	1,000倍	60～150リットル	収穫7日前まで	3回以内
スタークル豆つぶ	250g/袋	—	収穫7日前まで	3回以内
スタークル粒剤	3kg/袋	—	収穫7日前まで	3回以内
ダントツ水溶剤	1,000倍	25リットル	収穫7日前まで	3回以内
トレボンMC	2,000倍	60～150リットル	収穫14日前まで	3回以内
スミチオン乳剤	1,000倍	60～150リットル	収穫21日前まで	2回以内

※使用前に必ず登録内容をご確認下さい

＝JAちば東葛管内　組合員さんのお店紹介＝

東部支店管内

中野 博士 さん・篤伺 さん

いける鮨

天王台駅北口から徒歩10分程の住宅街にお店を構える「いける鮨」さん。開店から47年目を迎える老舗のお寿司屋さんです。

博士さんが経験を積んだ柏市内「いける鮨」の暖簾分けとして我孫子市内に開店したお店には、地元の方など常連さんが通うほか、SNSや口コミを見て来る若い方や遠方の方も増えているとか。新鮮さにこだわり、食材はお2人が柏市場などで目利きしたものや、三崎漁港から直送の魚介類が並びます。特上握りや上握りが人気ですが、焼物やリクエスト(事前予約)料理も好評です。魚に合わせた日本酒も取り揃えているため、好みのペアリングを見つけるのも楽しみの一つかもしれません。

寿司屋の格式が高いイメージを崩すため、篤伺さんが握りだけではなく一品料理や創作料理にも力を入れるほか、新たに始めたSNSで雰囲気を伝えたり電子決済を取り入れたりと、色々な方に気軽に来店してもらうための気遣いが感じられます。

気軽に本格寿司がいただける「いける鮨」さん。ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

来年2月頃
リニューアル
オープン予定!

満席の場合があります。
事前のご予約がオススメです

【住　　所】千葉県我孫子市柴崎台3−4−1
【電話番号】04−7185−1030
【定 休 日】火曜日
【営業時間】昼…11:00~14:00(13:30L.O)
夜…16:00~21:30(21:00L.O)
※日・祭日は21:00(20:30L.O)まで

アンテナショップ daichi コーナー

『根芋×芝柏中』
根芋の未来をつなぐ一歩！

柏市の幻の伝統野菜『根芋』。柏市内でも限られた生産者のみが栽培する希少な野菜です。

この食文化を守るため、芝浦工業大学柏中学校の生徒チーム『るーとぽてと』が立ち上がり、『もっと根芋を知って欲しい!』と独自の根芋レシピを開発。

生徒たちの地域を思う情熱と伝統の味が融合した特別な一皿を、アンテナショップdaichiの定食の付け合わせとして5月23日から期間限定で販売!

若き情熱が詰まった、柏の伝統野菜を是非食べに来て下さい。

農産物直売所「ふなっこ畑」コーナー

父の日の贈り物に
「枝豆の花束」はいかがですか？

農産物直売所ふなっこ畑では、父の日当日の6月21日に「枝豆の花束」を数量限定で販売いたします。

採れたて新鮮な枝豆を花束のように束ねた特別なギフト。枝付きならではの香りと甘みが楽しめる、見た目も豪華な"食べられる花束"です。お酒のおつまみにもぴったり！お父さんへ日頃の感謝を美味しさと一緒に届けてみては？

価格は1束1,500円（税込）。当日限定販売となります。予定数に達し次第販売終了となりますので予めご了承下さい。

ひと手間でもっとおいしく!

親子で夏野菜を楽しもう

太陽の恵みを蓄え、みずみずしく育った夏野菜たち。
一口かじれば、旬の味わいが口いっぱいに広がりますが、
味に敏感な子どもたちにとっては、
その個性豊かな食感や香りが苦手の原因になることもあります。
しかし、苦手は無理に克服しなくても大丈夫。調理の工夫次第で、
驚くほどおいしく食べられるかもしれません。
夏野菜のおいしい食べ方を、親子で試してみませんか?

イラスト:小林裕美子

暑さを乗り切る夏野菜パワー

夏バテしない体づくりに

暑さに負けない体づくりのサポートが期待できるビタミンCや体内の塩分濃度を調整するカリウムなどが多く含まれています。

紫外線によるダメージ対策に

紫外線によるダメージを対策する効果が期待できるリコピンやナスニン、ベータカロテン、ビタミンCなどが多く含まれています。

旬の時期は栄養もたっぷり

旬の時期はその他の時期に比べ栄養豊富になるとされています。トマトの場合では、ベータカロテンの量が約2倍になるという情報もあります。

トマト

夏にうれしい成分

リコピン／ベータカロテン／ビタミンC

食感の変わる調理方法もおすすめ

湯むきや冷凍、乾燥などで皮や果肉の食感を変えてみましょう。

湯むきトマト

熱湯に40~50秒入れ、氷水で冷やして皮をむきます。お好みで種を取りサラダや煮込み料理に

フローズントマト

一晩冷凍するとシャーベットのような食感に

ドライトマト

100度のオーブンで2時間ほど乾燥させると甘さが増します

甘さを引き出す

加熱すると甘さがアップし酸味が和らぎます。乳製品や砂糖と合わせるのもおすすめです。

トマト煮

じっくり煮込んで水分を飛ばすと、うま味と甘味が凝縮されます

トマトチーズピザ

トマトとチーズがお互いのうま味を引き立てます

油やスパイスと調理

油やスパイスと調理すると青々としたにおいが和らぎます。また油と調理するとリコピンの吸収率が高まります。

焼きトマト

オリーブ油と塩をかけ200度のオーブンで10~15分焼くと甘さが増します

トマトカレー

特にガラムマサラ、クミン、コリアンダーなどの組み合わせがおすすめです

監修者の声

親子で「おいしいね」と幸せを分かち合う食事の時間。無理をせず、苦手なものは食卓に並べるだけでも十分です。親子で「どうしたらおいしくなる?」と探究して、子どもに興味を持たせるのもいいでしょう。冒険するように夏野菜の世界を楽しんでくださいね。

管理栄養士 小嶋絵美
保育園の管理栄養士として食育や献立作成に携わり、2018年に独立。幅広い世代に健康・家計・環境に優しいレシピや食生活を伝えている。

ナス

夏にうれしい成分

ナスニン／カリウム

揚げる・漬けるで歯応えアップ

油で揚げたり塩で漬けることで歯応えのある食感に変えてみましょう。

ナスの天ぷら

衣のサクサクした食感で食べやすくなります

ナスの浅漬け

生で塩もみして浅漬けにすると、歯応えが良くなり塩味が食欲を刺激します

ナスのステーキ

こんがり焼くとステーキのようにジューシーな味わいになります

皮が気になりにくい切り方を

ナスの皮の紫色が、子どもに未知の味への警戒心を抱かせることがあります。切り方やむき方を工夫してみましょう。

ミートソース

みじん切りにすると、皮を気にせず食べられます

ナスのラザニア

薄切りにすると皮が目立たなくなります

油と調理であく抜き不要

油で加熱調理をすると、水分とともにあくが抜けるため、事前のあく抜きが必要ありません。

ナスの素揚げ

油で揚げることでうま味が引き出され、苦さも和らぎます

麻婆茄子

ピリ辛の味がよく合います。素揚げしたナスで作るのがおすすめです

みそ炒め

しっかりと味付けすると渋さが気にならなくなります

ピーマン

夏にうれしい成分

ベータカロテン／ビタミンC／カリウム

油と相性抜群

ピーマンの苦味成分は油に溶ける性質があるため、油で調理をすると苦さが和らぎます。

チンジャオロースー

ピーマンの繊維に沿って縦に切るとより苦味が抑えられます

肉巻き

豚ばら肉で巻いて焼くと、脂のうま味によって苦味を感じにくくなります

無限ピーマン

千切りピーマンにごま油や塩昆布、ツナをあえるとご飯が進むおいしさに

油やスパイスと調理

油やスパイスと調理すると青々としたにおいが和らぎます。また、ピーマンのビタミンCは加熱しても壊れにくいとされています。

焼きピーマン

弱火でじっくり焼くとピーマン特有の香りが弱まり、甘さも引き出されます

ガパオライス

ニンニクやハーブなどの風味で食べやすくなります

加熱調理で軟らかく

加熱することで軟らかくなり、甘さが引き出されるため食べやすくなります。

かき揚げ

タマネギやニンジンと一緒に揚げると、甘さが加わり食べやすくなります

キーマカレー

みじん切りにしたピーマンをひき肉と一緒に炒めます

肉みそ

みじん切りにしたピーマンを肉みその具材にして炒めます

まちがいさがし

右のイラストには左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。

間違いがある部分の数字をお答えください

□ □ □ □ □

出題・イラスト：酒井栄子

正解者の中から抽選で５名様にクオカード(500円)をプレゼントいたします。

5月号の答え　1、7、8、9、11

1…花びらがチョウになっている
7…子どもの手の形が違う
8…子どもが帽子をかぶっている
9…お母さんの服の柄が違う
11…おにぎりののりの向きが違う

◎応募方法　ハガキ又はＥメールにて①答え②住所③氏名④年齢⑤職業⑥電話番号⑦７月23日は「文月ふみの日」。７月号のテーマは**「心を込めて手紙を贈りたい相手は？」**の答え(30字以内にて)をご記入の上ご応募ください。

◎宛　　先　〒277－0861 柏市高田362 JAちば東葛 総合企画部「パズル係」
または、info@ja-chibatoukatu.or.jp

◎締　　切　６月22日(月)（消印有効）

●当選者の発表につきましては、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
●応募については、管内にお住まいの組合員及びそのご家族の方に限らせていただきます。
●ご応募に際して取得しました個人情報は、「個人情報保護法」に基づいてお取り扱いいたします。なお、テーマについてお寄せいただいた一言・ご意見等は「――市　T.Oさん」との表記でご紹介させていただきます。

お便り紹介

6月号のテーマ『あなたが体験した親切エピソードは？』

●横断歩道で車が止まってくれた時　(野田市 I.Oさん)

●雨の日に傘を２本持っていた人に「どうぞ」と言われたこと　(野田市 K.Oさん)

●橋に留めてあった自転車が車道に出そうになったので押さえました　(我孫子市 T.Sさん)

●ベビーカーを押している時、風で飛んだ帽子を拾ってくれた　(野田市 T.Oさん)

●電車内で少し混んでいる時に席を譲ってもらったこと　(野田市 K.Nさん)

●雪の後に一人暮らしの老婦人の玄関先に積もった雪を除雪する近隣の青年　(柏市 S.Dさん)

●3回程小銭入れを落としましたが、親切な人が届けてくれました　(柏市 K.Yさん)

●慣れない駅で乗り換えに困っていた時、見知らぬ男性が目的のホームまで案内してくれました。不安な気持ちが和らぎ、人の温かさを感じました　(船橋市 Y.Mさん)

●電車内でヘルプマークを付けた人が困っている時に助けている人を見た　(柏市 A.Kさん)

●財布を落とした時に、中身もそのまま警察に届いていたこと　(野田市 A.Mさん)

●近所の人、いつも話し相手をする　(野田市 H.Nさん)

●両足が不自由な私は、どこに行っても皆さんの親切に助けられています　(野田市 H.Kさん)

●若いつもりですが席を譲られました(落ち込んだことかな?)　(野田市 Y.Kさん)

●隣の奥さんにお祝い事があり、一緒に喜びあったこと　(野田市 T.Kさん)

●ファミレスで手作りワッフルの作り方が分からないでいると、中学生のお兄ちゃんが丁寧に教えてくれてお友達になりました　(柏市 S.Nさん)

●仲間に入れなくて泣いている子がいたので、もう一度話す様に言いました　(野田市 K.Sさん)

●町のゴミ拾いをしてくれる人がいました(船橋市 E.Fさん)

●車での譲り合い(野田市 H.Yさん)

7月号のテーマ**「心を込めて手紙を贈りたい相手は？」**です

JAちば東葛

懸賞金品付 定期貯金

ご利用にあたっては、組合員への加入をお願いしております。

定期貯金募集!

募集期間 2026年6月1日(月)～7月31日(金)

抽選予定日 2026年8月下旬

懸賞品お届け予定日 2026年9月下旬以降

期間内においても金利情勢等の変動により、予告なく募集を打ち切らせていただく場合があります。

ほほえみ賞
抽選で60本

松坂牛 ロース焼き肉

まごころ賞
抽選で60本

農協観光 完全ワラ焼き鰹タタキ

ひだまり賞
抽選で60本

農協観光 和風仕立ての合鴨ロース

ぬくもり賞
抽選で60本

農協観光 干物セット7種盛

道の駅しょうなん 柏市産梨ゼリー

やすらぎ賞
抽選で120本

＊写真はイメージです。

〈商品概要〉●貯金の種類:預入期間1年以上の自動継続型定期貯金 ●お預け入れ金額:20万円以上 ●抽選権:20万円以上の新規または20万円以上の増額書替に対して20万円毎に1口の抽選権をお付けします。●適用金利:店頭表示金利とします。●お取扱い対象:個人の方に限ります。●対象資金:新たな資金、または既存定期貯金等に新たな資金を上乗せ(新たな資金とは、期間中に現金、振込み等によりお預け入れされたご資金です) ●中途解約:この貯金は期限前解約はできません。やむを得ず期限前解約する場合は、抽選権および当選した場合の当選権は失効するとともに、貯金金利はJA所定の中途解約率が適用されます。●当選番号:抽選日の翌営業日以降に店頭掲示いたします。●懸賞品は一時所得と考えられ、確定申告が必要な場合があります。詳しくは税理士等の専門家にご相談のうえご確認ください。●賞品により発送日が異なる場合があります。

詳しい商品内容は店頭の説明書をご覧ください。お問い合わせ・お申込みは各窓口までお気軽に!

JAちば東葛

福田支店 tel.04-7138-1211	二川支店 tel.04-7196-0003	行田支店 tel.047-439-3051
野田みずき出張所 tel.04-7170-1773	川間駅前支店 tel.04-7129-5561	土支店 tel.04-7172-0111
七福支店 tel.04-7125-1266	柏支店 tel.04-7140-1285	風早支店 tel.04-7191-2804
川間支店 tel.04-7129-4121	西船支店 tel.047-431-1285	東部支店 tel.04-7191-2141
木間ヶ瀬支店 tel.04-7198-1221		

※誠に勝手ながら風早支店は2026年6月18日をもって営業を終了し、東部支店へ業務を引き継ぎます。

総代会開催のお知らせ

下記の通り、第18回通常総代会を開催いたします。総代の皆さまのご出席をお願いいたします。

●日　時　令和8年6月25日（木）　午前10時～

●会　場　柏市民文化会館（柏市柏下107番地）（送迎バス便あり）

～交通アクセス～

●JR・東武野田線「柏駅」東口から徒歩20分

●柏駅東口より阪東バス【ウェルネス柏行き】「柏市民文化会館前」下車　徒歩約1分

柏駅東口より阪東バス【慈恵医大柏病院行き】「中央体育館・文化会館入口」下車　徒歩約4分

ATMについてお知らせ

日頃よりJAちば東葛をご利用いただき、誠に有難うございます。

この度の風早支店・東部支店の店舗再編にあたり、下記の通り名称および営業時間を変更させていただく事となりましたので、ご案内申し上げます。

ご利用の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

記

名　称		営業時間		適用時期
変更前	変更後	変更前	変更後	
風早支店	風早コーナー	9：00～18：00	9：00～16：30	6月23日（火） 10：00より

※土・日・祝日は従来通り休止となります

※再編に伴い、18日（木）営業終了後から22日（月）は休止となります

JA集団健康診断のお知らせ

費用の一部をJA・各連合会が助成しています。

（柏地区）

●日　時　8月4日（火）午前9時～午前11時（受付時間）

●会　場　柏支店2階大会議室

●健診料金　①8,680円　39歳以下、及び40歳以上の柏市国民健康保険以外の方

②　330円　柏市国民健康保険被保険者（40歳～74歳）（柏市助成有）

③　330円　千葉県後期高齢者医療制度被保険者（75歳～）（柏市助成有）

（すべて基本健診）（希望検査各項目は別料金となります）

●お申込み　6月26日（金）までに柏地区経済センターへお申込みください。

●お問い合せ　柏地区経済センター　TEL 04－7140－1288　FAX 04－7140－1289

※柏市の「特定健診」と連携しています。※受診費用助成については詳細をご確認ください。

（野田地区）

●日　時　8月6日（木）（受付時間）午前9時～午前11時

●会　場　野田地区経済センター

●健診料金　①10,880円（すべて基本健診）（希望検査各項目は別料金となります）

●お申込み　7月10日（金）までに最寄りのJA各支店へお申込みください。（FAX可）

●お問い合せ　野田地区経済センター TEL 04－7129－6611　FAX 04－7129－6616

※野田市の「特定健診」と連携しています。また、国民健康保険・後期高齢者医療制度において野田市の費用助成制度もあります。詳しくは野田市役所国保年金課へお問合せください。

※次回の健診（野田地区経済センター実施）は11月10日（火）を予定しています。

・西船地区につきましては、次号の広報誌にてお知らせいたします。

行事予定・6月

10日 ●理事会
12日 ●柏・東部地区申告部会通常総会
13日 ●一斉訪問日
17日 ●西船地区女性部春の社会見学
23日 ●西船地区女性大学講座第1回
25日 ●第18回通常総代会
26日 ●西船地区肩甲骨体操クラブ

臨時休業のお知らせ

店舗再編に伴い、以下日程にて**東部支店**を臨時休業いたします
6月22日(月)
事務所移転のため、以下日程にて**東部地区経済センター**を臨時休業いたします
6月19日(金)～22日(月)
システム休止のため、以下日程にて**野田・柏・西船・東部地区経済センター**を臨時休業いたします
6月20日(土)、7月4日(土)

源泉税個別相談会日程(土日・祝日を除く)
●西船地区／6月10日～6月17日 ●野田地区／6月11日～6月12日、6月16日～6月19日
●土支部／6月11日 ●柏支部／6月15日～7月3日 ●富勢支部／6月24日 ●風早支部／6月25日～6月30日
●手賀支部／6月26日～6月30日 ●我孫子支部／6月26日～6月30日

休市日

日曜・祭日のほか

休市日 6月17日(水)・24日(水)、7月1日(水)・8日(水)

JA顧問弁護士、税理士、社会保険労務士による無料相談会

6月の相談日

	開催日	開催場所	顧問名
税務相談	18日(木)	柏支店	春日
	23日(火)	西船支店	深代
	25日(木)	川間支店	根本
		行田支店	板倉
法律相談	18日(木)	西船支店	草薙
	23日(火)	川間支店	高山
労務・年金相談	24日(水)	西船支店	軍司

東部地区にお住いで法律相談をご希望の方は、本店相談部へお申込みください。

7月の相談日

	開催日	開催場所	顧問名
税務相談	2日(木)	柏支店	春日
		西船支店	板倉
	7日(火)	東部支店	松丸
	9日(木)	相談部 野田出張所	根本
	14日(火)	行田支店	深代
		東部支店	松丸
	16日(木)	柏支店	春日
	23日(木)	川間支店	根本
		行田支店	板倉
法律相談	9日(木)	柏支店	釼
	16日(木)	西船支店	草薙
	28日(火)	川間支店	高山
労務・年金相談	22日(水)	西船支店	軍司

理事会報告 －5月－

5月12日の理事会にて、下記の議案が審議されました。

協議事項

(1) 定款の一部変更について
(2) 職務権限規程関連の一部変更について
(3) 規約第34条に定める窓口業務時間及び休業の一部変更について
(4) 外部出資について
(5) 賃付金承認について
(6) 令和7年度決算について
(7) JAちば東葛自己改革工程表について
(8) 不良債権処理基本方針ならびに個別処理方針について
(9) 宅地等供給事業実施規程の一部変更について
(10) 令和8年度夏期賞与の支給について

報告事項

(1) 不祥事再発防止策(兼整備計画)取組状況報告について
(2) 取組指標を満たしていないJAの指定の解除について
(3) 出資金の減口処理取消しについて
(4) 令和7年度第4四半期コンプライアンス・プログラムの進捗状況報告について
(5) 令和7年度第4四半期事務ミス等の発生状況報告について
(6) 令和7年度第4四半期反社会的勢力排除対応管理先対応状況報告について
(7) 令和7年度第4四半期相談・苦情等対応定期報告について
(8) 令和7年度第4四半期疑わしい取引の届出状況報告について
(9) 令和7年度第4四半期自主検査結果報告について
(10) 令和7年度第4四半期ヘルプラインの運営状況報告について
(11) 令和7年度下半期個人情報の管理状況報告について
(12) 川間支店の入札結果について
(13) 令和8年度くらしの活動について
(14) 資産自己査定結果について
(15) 令和7年度内部監査業務活動報告書について
(16) 主要業務実績について

6月は牛乳月間

酪農の盛んな地域では、新しい草が伸びる頃から放牧を始め、冬を牛舎で過ごした牛たちは野に放たれ躍り上がって喜び、思う存分青草を食みます。
生命力あふれるこの時期、ミルク、これをもたらす命や自然、働く人々に感謝するお祭りやお祝いが世界各地で行われます。
このことから平成13年に国連食糧農業機関（FAO）が、6月1日を「世界牛乳の日（World Milk Day）」とすることを提唱しました。
日本では日本酪農乳業協会（現Jミルク）が平成19年に6月1日を「牛乳の日」6月を「牛乳月間」と定めました。

ミルクレシピ　みるくもっちーず

材料（2人分）

牛乳・・・・・・・・・・200㎖
片栗粉・・・・・大さじ2（18g）
砂糖・・・・・・大さじ2（18g）
スライスチーズ・・・・・2枚（36g）
※溶けないタイプ
お好みのフルーツソースまたはジャム　適量

1．砂糖と片栗粉と牛乳をしっかり混ぜてからフライパンに入れ、スライスチーズをちぎりながら加える。
2．中火にかけて（170℃くらい）絶えず底を混ぜながら1分半～2分ほど加熱すると、少し固まり始める。
　このタイミングで火を弱め（160℃くらい）ここから2～3分しっかり練り上げる。
3．全体に艶が出てきたら、型に流し入れ、ラップをして冷蔵庫で冷やし固める。※1～2時間を目安に
4．型からはずして器に盛り、フルーツソースをかける。

※溶けないタイプのスライスチーズを使いましょう。
※冷蔵庫で一晩くらいしっかり冷やすとレアチーズケーキ風の味わいが楽しめます。

牛乳月間　牛乳でスマイルプロジェクトサイト(https://smile.j-milk.jp/milkday/)より引用
ミルクレシピ　(一社)Jミルク WEBサイト「ミルクレシピ」(https://www.j-milk.jp/recipes/index.html)より引用
※ミルク餅まとめリンクもございます(https://www.j-milk.jp/recipes/keywords/milkmochi_recipe.html)

JAちば東葛 広報誌6月号
発行／ちば東葛農業協同組合　編集／総合企画部
〒277-0861 千葉県柏市高田362番地　TEL.04-7140-2215 FAX.04-7140-2216