

ベリーネット♪ はが野

2025
9
No.342

あなたとJAはが野を結ぶ
コミュニケーション誌



特集

すとろべリー
フォト・ムービー
コンテスト2025
結果発表

P6
HAGANO
INTRODUCTION
なす部会
ハウスなす専門部

P7
フレッシュはが野
益子フレッシュ
直売所

P13
北陵ごはん
サツマイモと
レンコンの
秋おかず

P15
ベジタブルライフ
シイタケ

P20
発見!まんぶく
はが野ごはん
真岡市
なが勢



すとろベリー フォト・ムービーコンテスト 2025結果発表

井頭観光いちご園と益子観光いちご団地で撮影した写真・動画を募集した、

今年で8回目となる「すとろベリーフォト・ムービーコンテスト」。

管内外から多数の応募がありました。今回の特集では、審査結果を発表します。

組合長賞

仲良し姉妹の笑顔にイチゴも喜んでいるよう。可愛い表情です。

P.N いちさん【栃木県】



井頭観光いちご園賞



いちごを持った2人の“とびきりの笑顔”が印象的でした。

nanohana さん【栃木県】



益子観光いちご園地賞

笑顔がかわいいですね♪

P.N みやさん さん【埼玉県】



組合長賞・井頭観光いちご園賞・益子観光いちご園地賞の作品は、チラシやポスターなどに使用する予定です！



J.Aはが野賞



P.N 73 さん【埼玉県】



渡邊暁大 さん【東京都】

応募点数	写真368点・動画10点
応募人数	写真128人・動画7人
応募内訳	
県内	200
(うち管内)	(40)
(うち管外)	(160)
茨城	45
群馬	0
千葉	34
埼玉	39
東京	35
神奈川	12
その他	13



P.N リクサクカイ さん【埼玉県】

未来ちゃん賞



益子愛 さん【茨城県】



武藤ゆりえ さん【埼玉県】



平山亜璃香 さん【栃木県】



村山恵梨 さん【愛知県】



たくさんのご応募ありがとうございました。
紹介しきれなかった作品については、
JAはが野HP(<https://www.ja-hagano.or.jp>)
で公開しています。
また来年も開催予定ですので、
ご応募お待ちしております!



齋藤万里子 さん【栃木県】

HAGANO INTRODUCTION

JJAはが野 部会紹介

JJAはが野には組合員のみなさまで組織されたグループがたくさんあります。それぞれの部会がJJAと一緒に農業を通じて地域社会への貢献や発展を目的にしたさまざまな活動を行っています。

JJAはが野 なす部会 ハウスなす専門部



はが野では、夏野菜の代名詞『ナス』を寒い時期にも食べていただけるよう、24人の生産者が約5200アールのハウスの中で栽培しています。天候に左右されることなく栽培でき、価格も他の作物と比較して安定しているといったメリットがあります。また、部会全体で農作業の省力化を図るとともに、栽培技術を生産者同士で教え合い助け合っています。

「一年中栽培しているばが野のナス」を食べて、毎日を健康に過ごしてもうらうたい」と語るのは、JAはが野なす部会ハウスなす専門部の芳土戸智樹部長。

はが野では、夏野菜の代名詞『ナス』を寒い時期にも食べていただけるよう、24人の生産者が約5200アールのハウスの中で栽培しています。天候に左右されることなく栽培でき、価格も他の作物と比較して安定しているといったメリットがあります。また、部会全体で農作業の省力化を図るとともに、栽培技術を生産者同士で教え合い助け合っています。

おいしいばが野のナスを食べて毎日健康に過ごしませんか?また、はが野で一緒にナスを栽培してみませんか?芳土戸部長は、夫婦一人三脚でナスを栽培♪毎日、奥様への感謝を忘れたことはありません!ナス栽培が夫婦円満の秘訣かも?

青壯年部★女性会 女性大学男前クラブ 活動日記



Check!

「宮地区女性会」

私たちは『つながりつまむひ・かわらう』を合言葉に、会員同士協力しあい楽しく活動しています。

年4回の「ねとね塾」では、6月に多肉植物の寄せ植え、8月に笑いヨガ講座を行いました。今後は、10月に東洋羽毛睡眠講座、12月に料理教室を予定しています。SDGsの取り組みとして、年に3回アルミニ缶・エコキャップの回収を行い、収益金を「テイサービス」や社会福祉協議会への寄付に役立てています。

全体研修として、6月に迎賓館赤坂離宮や東京タワーの見学へ行き、会員の交流を深めました。迎賓館では、目を見張る物ばかりで感動を味わうことができました。

また、JAまつりへの参加を予定しています。まだ会員でない方は一緒に楽しむ活動をしてみませんか?お待ちしています♪

Fresh HAGANO 益子フレッシュ直売所



益子フレッシュ直売所からの今月のおすすめ商品は、地元果樹の里部会員が丹精込めて栽培した「梨・ブドウ」です。

梨は秋の代表的な果物です。果汁を豊富に含んだみずみずしい食感が特徴の「豊水」・甘味が強くさっぱりとした後味が魅力の「あきつき」をご賞味ください。

ブドウは近年、人気が急拡大している「シャインマスカット」は、皮ごと食べられる、種なし、大粒、高糖度という特徴を持ちブドウの女王とも呼ばれる人気種が、お手頃価格で購入いただけます。

10月には「にっこり梨」のほか、「リンゴ」なども順次、店頭に陳列しますのでぜひ、お買い求めください。

お客様のご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。

小島敬子さんが表敬訪問

女性会の小島敬子さんが7月30日に県JAビルで開かれた『家の光』記事活用体験発表で、最優秀賞に選ばれました。小島さんは「enjoy! 農業そして未来へ」と題して農業の道を歩もうと決心した経緯や自己研鑽(じこけんさん)、ボランティア活動などについて紹介しました。31日には本店を訪れ組合長へ結果を報告しました。



最優秀賞受賞おめでとうございます!



スマート農業の魅力を確認しました

機械導入で作業負担を軽減

芳賀地域スマート農業研修会

芳賀農業振興事務所は8月1日、芳賀町の生産者水田と同町工業団地管理センターで2025年度芳賀地域スマート農業研修会を開きました。認定農業者や集落営農組織、市町の職員などが現地で実際に水管理システムが稼働する様子を確かめ、講義研修で水管理システムへの知見を広げました。水田ファームを導入した山本毅さんは導入のメリットとして、スマホで水位・水温がわかる点や夜間や急な天候変化にも対応が可能な点などを挙げました。

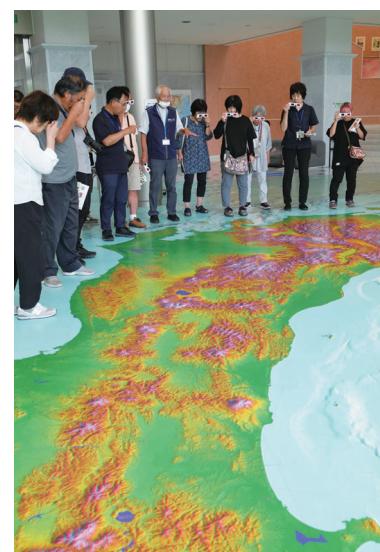
他業種への見聞を広げる

女性大学・男前クラブ

女性大学と男前クラブは8月2日、合同の「大人の遠足」を実施しました。茨城県取手市のキリンビル取手工場では、キリン一番搾りおいしさ実感ツアーに参加し、実際にビルが作られていく過程を見学しました。つくば市の国土地理院「地図と測量の科学館」では、地図や測量に関する歴史、原理や仕組み、新しい技術などを見学し、日本列島とその近海の地形の立体視や新旧地形図で身近な場所の歴史に思いをはせるなど楽しみながら学んでいる様子でした。



麦の味、香りって…?



日本列島の地形を体感!



梨の出荷リレーがスタート! 露地「幸水」目ぞろえ会

梨部会は8月4日、芳賀支店で露地梨「幸水」の目ぞろえ会を開き、出荷規格や日程、栽培管理などを確認しました。部会員全員で選別基準をそろえ、栽培技術の高位平準化を図りました。同部会では「幸水」のみで販売金額2億5200万円を目指しました。出荷時の申し合わせ事項では、カラーチャートを1.5、目標糖度を11.5以上に設定しました。同部会ではこれからも適期・適熟収穫を行うとともに、選果選別や生産履歴・GAPの徹底に努め信頼を確保していきます。



おいしい梨「幸水」を出荷しました♪



自然といっぱい触れ合ったよ

自然の中で思い出づくり 未来ちゃんクラブ バスツアー

農業体験教室「未来ちゃんクラブ」は8月5日、バスツアーを行いました。埼玉県の小松沢レジャー農園を訪れ、ニジマスのつかみ取りや昆虫採集、原木シイタケ狩りなどの体験を通して、自然を大切にする心を育みました。



道の駅ちちぶ「ちちぶの水」

新任役員施設巡回

5月の総代会で新たにはが野の役員に就任した役員が、8月5日に管内の施設巡回を行いました。支店やセンター等はが野管内の各施設を巡回するなかで、各施設の従業員数や実績などを記載した資料に目を通しながら支店長やセンター長から施設の概要などについて説明を受けました。



今回の施設巡回を今後の事業の検討に役立てていきます

イチゴの栽培適期をお伝えします

いちご花芽検鏡目合わせ会

はが野は8月8日、二宮東部集荷場でイチゴ花芽検鏡の目合わせ会を開き、生産者が育てたイチゴの苗を使って葉数の数え方などを共有しました。花芽検鏡は、苗のクラウン部(株元)の葉をナイフや針を使って花芽部まで1枚ずつむき、顕微鏡で生育段階を確かめます。目合わせでは、顕微鏡に搭載されたカメラの映像を見ながら検鏡の要点や処理したクラウン部を確かめました。また、経験が浅い職員は、他の職員や同振興事務所の担当者の話を聞きながら花芽を確認しました。



モニターを見ながら目合わせを行いました



JAと組合員の関係強化を目指します

みんなの声をJA事業へ 組合員との対話活動

はが野では、組合員のニーズを把握し、組合員の「声」に基づいた組織・事業運営を図るため「組合員との対話活動」を実施しています。8月8日には、真岡地区農区長会の要請により、真岡支店で開催しました。同農区長会は、米の荷受体制や、概算金などについて農業者視点の意見を交換しました。また、直播栽培などの省力化につながる技術を多くの生産者に伝えるため、水稻栽培講習会の開催を要望しました。渡辺栄組合長は「JAはが野は、これまで以上に組合員との話し合いをもって地域農業の振興に力を入れて行きたいと考えています」と話しました。

田んぼへ全力ダイブ!!

どろんこバレーボール大会

真岡市青少年クラブ協議会は8月10日、二宮運動場前特設会場で「真岡どろんこバレー大会2025」を開きました。大会の運営にはJAはが野青壮年部二宮支部の盟友も協力しました。優勝したのは県内外の社会人ソフトバレークラブの有志で結成した『泥まみ令和ーズ』。仮装部門では、ハローキティの仮装で大会に挑んだ「チームMUTUAL」が優勝しました。JAはが野も協賛し、JA管内で栽培されたとちぎの星を使用した「レンチンごはん」を参加者全員に贈呈しました。



真岡グリーンツーリズム協議会は、地元の梨などを販売しました



部会員の要望を職員が形に

夏秋ナス現地検討会

なす部会は8月下旬に各地区で第4回夏秋ナス現地検討会を開きました。8月21日には、市貝支部と芳賀支部が合同開催し、連作障害の原因や当面の栽培管理を確認しました。昨年から同支部では、屋外で開催していた現地検討会を、猛暑の影響により屋内での講習会形式で実施しています。生産者から要望の多かった内容「連作障害の原因と対策」についてJA職員が事前に調べ、参加者が理解しやすいようスライド資料にまとめて共有しました。



涼しい屋内で栽培技術を学びました



公正に抽選を行いました

いちご118億円記念 共済キャンペーン 抽選会

はが野では2025年産イチゴの販売額が118億円を突破したことを記念して、7月1~31日の期間中にJA共済に新規加入した方を対象に、抽選で「とちぎゆめパーク」が15名に当たるキャンペーンを実施しました。今回のキャンペーンには288名からの応募がありました。8月21日には渡辺栄組合長・飯山克則専務・山川久雄常務が抽選を行い、当選者15名を選出しました。当選された皆さんおめでとうございます!

女性会フェスティバル開催!!

女性会は8月23日、本店で第27回女性会フェスティバルを開き、会員215人が参加しました。「家の光」の記事を活用した体験発表を、益子地区の高徳美子さんと茂木地区の佐藤清子さんが行い、家の光協会会長賞に高徳さん、JA栃木中央会長賞に佐藤さんが選ばされました。また、「家の光」創刊100周年を記念して制作されたダンス「家の光100ダン」を参加者全員で踊りました。講演会では、津軽三味線・山口理貴さんとアコースティックギター・岩崎和広さんのデュオユニット「山崎」が演奏を行いました。



二人の体験発表に心を打たれました



生き生き 健康通信

季節の野菜レシピ さといも

けんちん汁

栄養量(1人分)

エネルギー 83kcal

たんぱく質 4.4g

食塩相当量 1.2g

野菜の量 35g

材料(2人分)

木綿豆腐	60g
大根	40g
にんじん	20g
ごぼう	10g
こんにゃく	30g
さといも	40g
ごま油	小さじ1/2
A 水	350cc
顆粒和風だし	小さじ1/2
B ミりん	小さじ1
しょうゆ	大さじ1/2



作り方

- ①豆腐の水気を切る。
- ②大根、にんじん、里芋は皮をむいて食べやすい大きさに切る。ごぼうはさざがきにして水に5分さらす。
- ③こんにゃくを一口大にちぎり、下ゆでする。
- ④鍋にごま油を熱し、②、③を入れて炒め、火が通ったらAを入れて中火で10分煮る。
- ⑤豆腐を一口大に切り④に入れ、煮立ったらBを加えて3分煮て完成。

十五夜は「芋名月」と呼ばれ、里芋などの芋類がお供えされます。お月見の日は、里芋が入ったけんちん汁を召し上がってみてはいかがでしょうか。ネギを加えても美味しいだけです。

*生の里芋は滑りやすいため、調理の際は怪我にお気を付けください。

この内容についてのお問い合わせは、栃木県県東健康福祉センター健康対策課(Tel0285-82-3323)まで

結核は まだまだ身近な病気です!

結核は今でも、全国で年間10,000人以上、栃木県では年間100人以上の新しい患者が発生しています。

結核の初期症状は風邪と似ています

とちまるくん ©栃木県

体がだるい

ゴホッ

咳や痰

微熱



このような症状が**2週間以上**続く場合は医療機関を受診しましょう!また、症状がない方も、ご自身の健康管理のために、年に1回は健診を受けましょう!

9月24日～30日は 結核・呼吸器感染症予防週間



呼吸器感染症が例年流行する秋・冬前だからこそ、マスク着用を含む咳工チケット、手洗い・手指消毒、換気など基本的な感染対策を心がけましょう。

芳賀農振だより

「みどり認定」を受けませんか?

☆みどり認定とは?

「みどりの食料システム法」に基づき、化学肥料・農薬の使用低減などに取り組む農業者の計画を県が認定する制度です。栃木県では令和5年度から認定が始まっています。

☆みどり認定のメリットは?

①設備投資の際の税制優遇が受けられます。青色申告を行う農業者の方は、認定を受けた計画に従って化学肥料・農薬の使用低減に必要となる設備を導入した場合、次の金額を上乗せした**特別償却(下図)**ができます(R8年3月末までの取得)。(機械など:取得価額×32%(建物など16%))

②さまざまな国庫補助金の採択で優遇されます。

多くの国庫補助金は採択の際、各申請者の計画の成果目標等をポイントに換算し、採択の優先順を決めています。さまざまな国庫補助金において、「みどり認定」はポイントの一部になっています。

③日本政策金融公庫の無利子融資等が活用できます。

☆申請方法は?→芳賀農業振興事務所までご連絡下さい(0285-82-3074)。

- ・農協の生産部会など、同じ品目や取組を行う生産者がまとまって1つの計画を作成し、グループとして認定を受けることも可能です。

特別償却のイメージ

700万円の機械(耐用年数7年)を導入した場合



生産部会

化学肥料・化学肥料を削減した栽培法



グループのイメージ

真岡北陵高校生が旬の野菜・果物を使ったレシピを紹介!!



調理手順

- ①さつまいもとレンコンを約1cm幅の輪切りにし、水にさらす
- ②水気を切って耐熱容器に入れ、調味料を入れる
- ③ラップをかけ、600Wのレンジで5分程度加熱する
- ④全体を絡めて皿に盛り、炒りごまを振る

料理紹介

秋に旬を迎えるさつまいもとレンコンを使用した、忙しい日にも簡単に作ることのできる料理です。フライパン等の器具を使わないので洗い物が減ることはもちろんのこと、子供と一緒に安全に作ることができます。

北陵ごはん

さつまいもと レンコンの秋おかず

材料(2人分)

材 料 名	分 量
さつまいも	120g(1/4本)
レンコン	60g(1/4房)
醤油・みりん・砂糖	小さじ1
酢	小さじ1/2
炒りごま	適量

どのくらい野菜を摂っている?

約90g / 350g

1日に摂ることが良いとされている野菜の量は350gです。この料理では約90gの野菜を摂ることができます!

私達がレシピを 考案しました♥

食品科学科2年生 左から

もりさき
森崎
あゆ
愛結
さかもと
坂本
あかり
耀



福祉部通信

~「夏祭り」すこやか大内~



すこやか大内では、8月9日に『恒例夏祭り』を行いました。夏祭りを行うにあたって、利用者様に、お神輿の修繕、提灯飾り・うちわ作りをしていただき、お祭り気分を盛り上げ!! 当日午前には、おやつ屋台の仕込みをして準備万端!! 午後になりデイのフロアで、『ワッショイワッショイ』の掛け声に合わせてお神輿を担いだり、利用者様が自前の衣装で踊りや歌を披露してくださったりと、皆様楽しんで夏祭りに参加されていました。もちろん職員も楽しかったです!!

おやつには“夏祭りと言えば”ということで、焼きそば、チョコバナナ、かき氷、ドリンクを用意し、召し上がっていただきました。「お腹一杯! おいしかったよ」「食べ物が沢山あって選ぶのに迷っちゃう!」「踊りがあって楽しかった~」と夏気分を満喫していただけたようです。

これからも、利用者様と一緒に楽しい行事を行って行きたいと思います。



介護のご相談は 0285-83-8941
生活福祉部までお気軽にご連絡下さい

あおぞら文芸

俳句 選 津田 和夫

川柳 選 市村 キヨ

短歌 選 松山 宏意

天突きや変わらぬ味の心太

檜山 順子(真岡)

新米は味より値段気に掛かり

古橋 保(真岡)

「夏休みまであと二日」と▽サイン
子らは酷暑の家路を急ぐ

佐藤 敏江(真岡)

山道に刈らず残るや百合の花

永嶋 静江(市貝)

ツバメの巣眺め帰郷の無事祈る

堤 喜久雄(真岡)

二月に一度の麻雀月に ひと日
ひと日の仕事捲る

おとうととゲーム楽しむなつやすみ

佐山 亜子(茂木)

年毎に重き増してく米袋

水沼 直人(芳賀)

五月女 修(市貝)

選者評
檜山さん=子どもの頃大人が喰る心太は高嶺の花だった。今はパックに入った心太を食すこともできるが、井戸水にさらし天突きで突いた心太のあの涼味は別物であろう。

永嶋さん=路傍を覆い尽くす夏草。人は通行の妨げになるため容赦なく刈り取るのだが、何故か山百合は刈らずに残す。あの獨得の香とうつき加減の真白な姿に人に躊躇させる何かがあるのだろう。

佐山さん=「なつやすみ」の語感がもつ何とう開放感。昔の子は川や海で思い切り羽根を伸ばすところだが、今の子は冷房のよく利いた部屋でのゲーム遊びに楽しみを見い出しているのだろう。

選者評
古橋さん=テレビ等で、新米の値段が、報じられる気に掛かりますね。味はわかりませんが、銘柄等々も。

堤さん=中七の助詞「て」が中八になってしまふので省きます。ツバメの無事帰郷を、祈ります。

水沼さん=米の袋が、年々重く感じるようになりました。自分の年齢のせいでしょうか。いつまでも若くはありません。自覚をしましょう。

選者評
佐藤さん=間近に迫る夏休み。その日数をかぞえつつ下校する子らの姿を描写。原作は「夏休みあと八日」と指折る児童汗振り払い下校路走る。ポイントは、この「八日」。いささか間延びを感じをうけませんか?歌に切迫感を持たせるには→→→が思案のしどころ。

五月女さん=趣味を持つことで毎日の生活や仕事に張りが出て、前向きになれるものです。原作は二月に一度の麻雀楽しみに日常生活・仕事に勤む。三句の「楽しみ」は言わず、読者にそう思って頂けるような具体を提示することが、俗に言う「ああ、そうですか」にしない秘訣かも知れません。

ベジタブル ライフ

イラスト: 小林裕美子



シイタケのプロフィル

【分類】ハラタケ目キシメジ科(ホウライタケ科、ヒラタケ科など)シイタケ属
【原産地】日本、中国、アジアの熱帯高地
【おいしい時期(旬)】秋、春
(多く出回る時期: 9~11月ころ、3~5月ころ)
【主な栄養成分】エルゴステロール、エリタデニン、β-グルカンなど

解説 KAORU

見分け方

かさが開き切ったり、ひだが茶色く変色していると鮮度が落ちているので避ける

軸は短く太く、かさの裏側のひだがきれいな白色でしっかりと張っているものが良品

同じ大きさなら重みがある方が選ぼう

~~1kg×袋入り~~
水滴の付いていないものを選ぼう

かさの開き具合が6~8割程度で肉厚なもの

かさが薄茶色でムラや染みがなく張りがある

乾燥いたけ

良品はしっかり乾燥して表面が茶褐色でかさの裏のひだが淡黄色

保存方法

生シイタケ

湿気があると傷みやすいので注意

軸を上に向けた状態で、新聞紙やキッチンペーパーで包み、口を開けたポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存する

乾燥いたけ

吸湿しやすく湿気が入るとカビが生えるため、乾燥剤の入った密閉容器に入れて冷暗所または冷蔵庫に入れておくと良い

冷凍保存期間は約1ヶ月
すぐに使い切れない場合は、丸ごと、またはかさと軸を切り離し、使いやすい大きさに切り、保存袋に入れて冷凍を。冷凍するとうま味成分が出やすくなり、味が良くなる。

シイタケのチカラ

高血圧予防
骨粗しょう症予防
がん予防
脳梗塞予防
便通改善

食物繊維が豊富
カルシウムの吸収を助ける
葉酸

ビタミンD
葉酸



エルゴステロール
光に当たるとビタミンDに変わりカルシウムの吸収を高める

エリタデニン
生活習慣病予防
血圧を下げたり、コレステロールの代謝を促して体外に排出

β-グルカン
免疫力を高める

シイタケ

～和食には欠かせない、うま味成分の宝庫～

漬込み方・食べ方のコツ



生シイタケは食感や風味を味わうのに適している。ソテーや揚げ物、炒め物などにして食感を楽しもう。乾燥いたけは香りやうま味が凝縮されていて、水で戻すだけで調理で大変便利。煮物やちらし寿司などに使うのがお手軽



生シイタケ

原木栽培は要チェック
ひだの部分にじみが付いていることがあるよ

戻した水は捨てずにだしとして料理に使おう



軽く洗ってから水に漬けて戻す。低温で時間をおけるとうま味成分が増加するので、時間に余裕を持って準備を。5~6度で8時間以上が理想

天気のいい日に天日干し!



軸を上向きに

生シイタケも乾燥いたけも、調理前に時間ほど日光に当てるといい。香りアップ、うま味も増すといわれている



軸も食べることができるのでも、先端の石突きをカットして調理しよう。手で剥いて汁物や炒め物などに

シイタケのいろいろ

原木栽培シイタケ



コナラやクヌギなどの丸太を使って栽培したもの。肉質が締まっていて香りが良く、風味が強いのが特徴。歯切れの良さや風味を楽しめる。国産の乾燥いたけのほとんどは原木栽培のシイタケ

菌床栽培シイタケ



おがくずに米ぬかやふすまなどを加えて作った培地で栽培する。日持ちが良く安定して生産できるのが利点。栽培期間も短く、低価格で大量生産可能

乾燥いたけ(干しいたけ)

かさの開き具合によって二つに大別され、肉厚で丸みのあるものを「どんこ(冬茹)」、かさが開いて薄いものを「香信(こうしん)」と呼ぶ。二つの大きな違いは食感。煮物や鍋物など歯触りを楽しみたいならどんこ、ちらし寿司や炊き込みご飯など風味がメインなら香信といった使い分けが一般的



シイタケのピミツ

原木栽培



自然栽培で、主にクヌギやコナラなどの丸太に種菌を植える方法。春と秋に多く出回り、春は身が締まっていて凝縮したうま味を、秋は香り高い味わいが楽しめる

菌床栽培



近年の主流で人工栽培のため通年収穫が可能。おがくずに米ぬかやふすまなどを混ぜて作った培地に植えて育てる方法

支店別組合員懇談会開催のお知らせ

開催日時	開催地区	会 場
10月17日(金) 午後6時00分～	二宮地区	二宮支店
	茂木地区	茂木支店
10月20日(月) 午後6時00分～	真岡地区（大内・中村地区）	真岡支店
	益子地区	益子支店
10月21日(火) 午後6時00分～	市貝地区	市貝支店
	芳賀地区	芳賀支店
10月22日(水) 午後6時00分～	真岡地区（真岡・山前地区）	真岡支店

※真岡地区につきましては、会場の都合により、分散して実施する予定でございます。

※日程が変更となる場合がございます。変更の際にはHP等でその旨を周知させていただきますのでご了承願います。

夏秋なす新規栽培者募集

- 露地栽培の夏秋なすはハウス栽培に比べ、初期投資が少ないのでお勧めです。
- 5月～8月まで月1回現地検討会を開催しております。
- 出荷についてはパッケージセンターの利用ができます。大幅な労力を軽減になりますので、女性やご年配の方でも栽培することができます。
- なす苗は農協で購入することができます。



夏秋なす栽培暦

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
主な作型	トンネル栽培	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	露地栽培	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

10aあたりの経営試算例(経費は初年度のものになります)

収量(kg)	単価(円/kg)	粗収益(千円)	経営費(千円)	所得(千円)	所得率(%)
6,000	300	1,800	800	1,000	55

◎優良事例として、新規で始めた方でも収量で8000kgを超えた方もいらっしゃいます。

何か園芸作物の栽培を考えている方にオススメです。

☆冬作には春菊、もしくはレタス栽培と併せることにより周年での出荷が可能です。

ぜひご検討ください。

連絡先:営農部営農指導G TEL:0285-80-1919 FAX:0285-85-0700

ネットで仮審査しませんか？

JAはが野 JAネットローン

スマホからでも パソコンからでも
仮申込OK!!

今すぐ金利をチェック

JAはが野 事前審査 検索

<https://www.ja-hagano.or.jp>

マイカー ローン 教育 ローン リフォーム ローン

多目的 ローン フリー ローン カード ローン

JAネットローンは どなたでも
365日24時間
仮申込受付中!

お問い合わせ先 はが野農業協同組合 金融部 ☎0285-83-7725

組合員の皆様からのご相談をお待ちしております。また「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にご相談下さい。(ご利用に関しては、組合員加入のための出資が必要となる場合があります。)

アグリセンターからのお知らせ

～水稻直播種子「リゾケアXL」をご注文の方へ～

各アグリセンターの窓口にて注文・申込を承りますので、大変お手数ではあります、お近くのアグリセンターにてご記入頂きますようご協力お願い致します。

JAふれあい食材 移動販売車事業終了のお知らせ

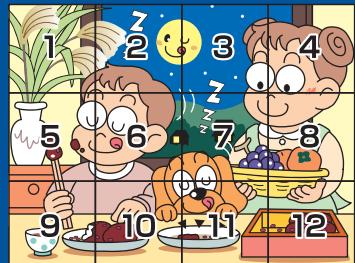
2025年9月末をもって
移動販売車での販売を終了
させていただきました。

組合員・地域住民の皆さんにとって生活の一助となることを願って続けてまいりましたサービスを終了することは、非常に心苦しい限りではございますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

まちがいさがし

問題

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右の枠内の数字で探ししましょう。



出題・イラスト:酒井栄子

19ページのハガキには、

「今月のクイズの答え」と一緒に「あおぞら文芸」「はが野への質問」などを記入し投稿してください。
郵便・FAX・Eメールで応募できます。(応募する際は、お名前・住所を必ずご記入ください)各支店窓口・各地区センターや各職員でも承ります。

応募締切
2025年
10月3日(金)
消印有効

✉ h.soumu6@ja-hagano.or.jp

📠 FAX:0285-83-7752

クイズ正解者の中から5名様に、

「はが野の“新米”」

をプレゼント!ふるってご応募ください。



※写真はイメージです。

<7月号クイズ>

7月号の答えは「1、3、6、10、12」でした。

正解者の中から5名様に、「はが野の“梨”」をプレゼントいたします!なお、当選は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

◆ご応募に関する個人情報は、厳重に管理し、賞品の発送やJAからのご案内以外には使用いたしません。

8月号答え

「ウミホタル」でした。

1	セ	5	ミ _B	7	シ	グ	13	レ		20	キ
2	カ	ン		ヨ			14	ツ	ギ		ホ _C
イ			8	シ	11	オ			18	ゾ	ウ
		6	シ	ヨ	ウ _A	15	ロ	ウ			
3	ツ	ケ			12	ミ	ツ			21	ゼ
4	ル _E	ン	9	バ			16	カ	ワ	リ	
ベ			10	ク	オ	ー	タ _D	ー			



おたよりひろば

はが野の直売所の記事を読みました。近所なので「あぐりっ娘」をよく利用しています。

(真岡 U・M)

「フレッシュはが野」時々よらせて頂いています。
(真岡 H・M)

旬の野菜や、地元のお惣菜などが店頭に並んでおります。ぜひ、ご利用ください!

花卉部会副部会長出演のテレビで見ました。お墓や仏壇でスプレーマムは何度も生けています。これからもきれいな花をお願いします。(真岡 T・S)
とちテレの「イブ6+」をよく見ています。私は花が大好きなので大塚さんのお話は興味をもって見ていました。(茂木 K・H)

はが野の生産者出演回をご覧いただきありがとうございました。お花は生活に彩りを添えてくれますね。

お手数ですが
切手を
お貼りください

3 2 1 4 3 0 3

栃木県真岡市八条95

JAはが野
総合企画部 広報行

お名前	フリガナ	年齢	歳	男・女
ご住所	〒			
電話番号	() —			
職業 ※いずれかに○	・専業農家・兼業農家・その他()			
趣味				
最近気になるニュース				

(2025.9)

私たちのJA はが野のすがた

(令和7年7月末現在)

組合員数(正・准)	1万9,511人
出資金	38億6,351万円
貯金残高	1,859億595万円
貸出金残高	429億5,570万円
購買品供給高	25億74万円
販売品取扱高	82億8,439万円
長期共済保有高	4,682億3,043万円

※購買品供給高および販売品取扱高は進捗状況

矢板家畜市場情報

令和7年8月期

和牛子牛
上場頭数 690頭 成立頭数 687頭

	雌	去勢
最高価格	1,104,400円	1,019,700円
最低価格	327,800円	408,100円
平均価格	611,016円	788,916円
平均体重	304kg	338kg
キロ単価	2,007円	2,330円

はが野スタッフ

JAはが野管内の職員を紹介します！

本店経済部
次長
(開発次長兼務)



大塚 剛志
おおつか つよし
出身 真岡市
入組 28年目



経済部の統轄業務を行っている
大塚剛志です。

長年の経験を活かして皆様を懸命にサポートしていく事はもとより『JAはが野が、組合員の方から選ばれるJA』となれるよう、堅実に業務を遂行していきたいと思っております。

プライベートでは、家で雑種の犬(そらちゃん)を飼っており、毎日必ずお見送りとお出迎えをしてくれるのですが、..それがもう。

尻尾を振りながら全力で来てくれるの..非常にかわいいですね!



写真左
玲奈ちゃん(8歳)
写真中央
映奈ちゃん(5歳)
写真右
祐奈ちゃん(3歳)

今月の表紙



元気いっぱいで笑顔が絶えない玲奈ちゃん、映奈ちゃん、祐奈ちゃんの3姉妹。3人はダンス教室に週1回通っています。今年は初めて1万人プールで遊びました!ケンカもしますが、引きすることなく、その日のうちに仲直りしています。

家族より一言:自分の事も、他人の事も大切にして、三姉妹仲良く協力し合って毎日を笑顔で過ごしてほしいな

市貝町市場

小森 一輝さん(お父さん) 恵梨奈(お母さん)

今月のクイズの答え

【感想・意見・要望】必ずご記入ください。
【あおぞら文芸(俳句・川柳・短歌)】※該当に○

キ リ ト リ 線

このハガキは11月号掲載用です

読者の皆さまへ、よりよい広報誌作りにご意見受付中

※クイズの答えのみの投稿は、プレゼントの対象外とさせていただきますので、ご注意ください。

※応募に関する個人情報については厳重に管理し、
賞品の発送やJAからのご案内以外では使用しません。

キ リ ト リ 線

発見「まんぶく」はが野ごはん! 元お相撲さんが経営している うなぎ&ちゃんこのお店「真岡市 なが勢さん」

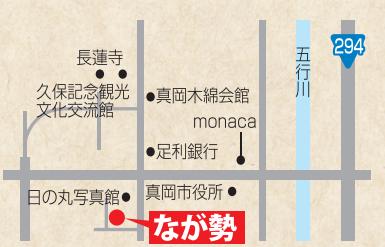
1916年創業のなが勢さん。元力士が三代目店主を務め、家族と共に営業しています。おすすめは、ボリュームたっぷりの「ちゃんこ鍋」と「もつ鍋」。また、お酒のおともに「鳥もつ」や「うなぎの白焼き」は最高です!

お昼はテイクアウトのみとなりますが、500円からお弁当の注文ができます。

店主から「お一人様からご家族様まで、楽しい時間を過ごし頂けますよう努力して参りますので、真岡にお越しの際はぜひ当店にお立ち寄りください」とのことです♪



・お弁当(テイクアウト) 1,000円(税込)



なが勢 栃木県真岡市荒町2056

営業時間 17:00~22:00(ラストオーダー) お昼はテイクアウトのみ

TEL 0285-82-3114

定休日 不定休 駐車場 あり



耕そう、大地と地域のみらい。



はが野農業協同組合 総合企画部

〒321-4303 栃木県真岡市八条95

TEL.0285-83-7701 FAX.0285-83-7752

友だち登録してね!



はが野LINE はが野HP