

農業と食を通じた`元気、づくり

組合員とJAのコミュニティ誌わい!わい!ひまわり vol.429

Wai!Wai! Himawari

特集 直売所の食材で料理に挑戦



1

JANUARY
2026



 **JAひまわり**

迎春

2026年(令和8年)



代表理事組合長
今泉 秀哉



専務理事
(企画・管理担当)
伴野 雅章

新年を迎えるにあたり、組合員の皆様に謹んでご挨拶申し上げます。

さて、「食料・農業・農村基本法」が改正され、“食料安全保障の確保”や“環境と調和のとれた食料システムの確立”、“農業の持続的な発展”などの方向性が示されています。

昨今の国際情勢の変動によって、食料の安全保障を確立することの重要性を改めて実感するところであります。

農業は、『食』を支える、人の命と豊かな暮らしを支える礎であると認識を広めると共に、持続可能な地域農業の確立に向けた取り組みを組合員の皆様とともに取り組んでいきたいと思っております。

本年もよろしくお願い申し上げます。



常務理事
(経済事業担当)
木藤 昇一

新年を迎えるにあたり組合員の皆様方に謹んでお慶び申し上げます。

昨年は、経済面における物価や賃金などの一段の上昇、政治面では女性総理の誕生など様々な分野で『転換』を実感する一年でした。そして令和8年は干支“丙午”にちなみ『発展と盛運』の年と言われます。

そのなかで当JAと致しましては、長期基本構想の基本目標である「農業と食を通じた“元気・づくり”」に向け、令和8年度を最終年度とする地域営農ビジョンの取り組みを進めるべく、役職員一丸となって尽力する所存です。

本年も組合員の皆様方のご理解とご協力を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。



Wai!Wai! Himawari

組合員とJAのコミュニティ誌 わい!わい!ひまわり

vol.429
2026 JANUARY

1

新年明けましておめでとうございます。

組合員の皆様におかれましては、新春を新たな気持ちでお迎えのこととお慶び申し上げます。

さて、急激に変化する社会経済情勢は、農業とJA経営に変革を強く迫ってきます。これまでのJA組織基盤や事業スタイルでは、持続可能な未来の姿が見えてきません。目の前の課題解決に取り組むと共に変化をおそれない新たな展開に進む時期が来たと考えています。

私たちは、「営農とくらしを支え未来につなぐ」ために役職員一丸となって頑張ります。様々な困難をのり越えるために、より一層JAひまわりに結集していただき、力を合わせて共に前へ進みましょう。

本年も宜しくお願い申し上げます。



常務理事
(信用共済事業担当)
吉村 正則

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は当JA信用共済事業の事業運営に多大なご配慮を賜りましたことを厚く御礼申し上げます。

昨年を振り返りますと、55年ぶりに大阪に戻ってきた日本国際博覧会の大成功、日経平均株価が50,000円を超え過去最高値を更新するなど、日本経済の景気については回復傾向ではありますが、物価高騰の高止まりなどにて消費者としての実感は薄いと感じています。

まだまだ先行き不透明な経済環境が続くと思われていますが、これからも総合事業の取組みを強化し、今以上に信頼されるよう健全経営を目指してまいりますので、本年も宜しくお願い申し上げます。



常勤監事
大井 年弘

新年にあたり、組合員の皆様方には健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

令和7年は、熊の被害が各地で発生している中、市内の鳥獣被害も増加しており農作物に深刻な被害が断続的に発生しています。新たに発足した内閣の農業政策に期待して持続可能な地域農業を支えるため組合員および地域社会からの信頼に応える事業運営を構築し会計監査人、中央会および内部監査部門との連携を密にして内部統制基

本方針に基づく内部統制の整備・運用状況の検証に努めてまいります。本年も宜しくお願い申し上げます。

INDEX

- 2 新年ご挨拶
- 3 特集
直売所の食材で料理に挑戦
- 6 ひまわりダイジェスト
- 8 農 -Farmers-
- 9 部会とともに

- 10 げんきの源
- 11 暮らしサブリバース
- 12 園 -Gardening-
- 13 家庭菜園
- 14 SDGsな女性部
- 15 To the future -未来へ-

- 16 ひまわり掲示板
- 18 MEMBER'S VOICE
- 18 地域農業応援店のWA!
- 19 理事会報告
- 20 お出かけまりくん

特集

直売所の食材で 料理に挑戦

営農渉外 山崎さん
(西部営農センター)

金融窓口 早川さん
(八幡支店)

営農企画 田中さん
(営農企画課)

今回の特集のレシピは
こちらから
ご覧いただけます



JAひまわり管内には、グリーンセンター豊川・一宮・音羽、産直ひろば御津・小坂井の5つの直売所があります。

地元農家が日々収穫した野菜や果物などを出荷し、自ら陳列しています。まさに「地産地消」の拠点です。

今回は、JA職員3人が直売所を訪ねて買い物に挑戦。普段あまり目にしない野菜との出会いもありました。

実際に選んで、調理して、味わってみた様子を特集で紹介します。

直売所へ行ってみた!

今回は、5つの直売所のうち「グリーンセンター豊川」に行きました。



グリーンセンター豊川
濱田店長



グリーンセンター豊川



グリーンセンター一宮



グリーンセンター音羽



産直ひろば御津



産直ひろば小坂井
(Aコープ小坂井店内)



出荷者シール

グリーンセンター豊川には、年間を通じて地元で生産された多くの農畜産物が並びます。冬の売場では白菜やほうれん草といった葉物、里芋・大根などの根菜類、さらにみかんなどの果物も豊富です。また、豊川市を代表する花き、農家の加工品、畜産物、新米も揃い、店内は季節感にあふれています。商品には生産者名を記載した「出荷者シール」が貼られており、どの農家が生産したかが一目でわかります。地元で作られた新鮮で安全な農畜産物、という安心の目印です。



豊川市産の
農畜産物が
並ぶ売り場



※出荷される農畜産物は
時期によって変わります。

店舗スタッフや生産者に
食べ方を聞いてみましょう

今回、職員が選んだのは「青パパイ」と「わさび菜」。

「初めて見た」という3人は、さっそく濱田店長に食べ方を相談しました。生産者や店舗スタッフに調理方法やおすすめの食べ方を直接聞けるのも直売所の魅力。

作り手の顔がわかり、調理法まで教えてくれる——生産者と消費者が直接関わることでできる売り場環境は、情報交換の場づくりと消費者の安心感にもつながります。



実際につくってみた!

わさび菜と キクラゲのパスタ



わさび菜はそのままサラダとしても食べられますが、わさびのような辛みがあります。今回はオイルベースのパスタをつくりました。加熱しすぎずにさつと炒め合わせるのがポイントです。わさび菜の代用として、水菜や春菊をつかってもおいしくいただけます。

詳しい材料や
作り方はこちら



茎と葉の食感が
楽しめる!



青パパイアと ミニトマトのサラダ



青パパイアは半分に切り、真ん中のワタの部分のスプーンですくい取ります。外皮はかたいのでピーラーでむき、うすくスライスするか、縦薄切りをし、ずらして千切りにします。少しえぐみがあるので、5〜10分水にさらしておく、さっぱりして食べやすくなり、栄養価も高く健康維持に役立ちます。

さっぱりとして
食べやすい!



いただきまーす!



私たちが

地元農業の応援団

直売所には旬の味覚を提供するだけでなく、生産者の思いや工夫も詰まっています。今回の特集では、食材との出会いを通して、地元農業の大切さと魅力を再発見しました。

地元の恵みを食卓に取り入れ、地域をいっしょに元気にしていきましょう。

11/8

JAひまわり・東三温室・豊川市が 合同トップセールス 大葉・ハーブなど 豊川市の特産をPR

当JAと東三温室園芸農業協同組合、豊川市は東京シティ青果にてトップセールスを行いました。当日はとよかわ大葉「いい大葉の日」にあたり、市の特産品である大葉やハーブを市場関係者や来場者に向けてPRしました。今泉組合長は「大地の香り高い緑の大葉はいろいろな食べ方が広がっている。産地として今後も出荷を頑張っていきたい」と話しました。



▲合同でトップセールスを行う様子

11/11

年金友の会グラウンドゴルフ大会 ベストスコアを目指して

金融課は豊川市スポーツ公園で年金友の会グラウンドゴルフ大会を開催し、友の会会員が参加しました。参加者はベストスコアを目指し、真剣な表情で楽しみました。

順位表
(敬称略)

午前の部
(男性の部)
優勝 山口 忠一
準優勝 長坂 健一
第3位 今泉 忠安

午後の部
(男性の部)
優勝 山口 哲由
準優勝 岡田 嘉昭
第3位 浅井 勝久

(女性の部)
優勝 河瀬 幸
準優勝 松田 節子
第3位 林 たみ子

(女性の部)
優勝 小野 英子
準優勝 安井 ひさる
第3位 杉村 秋子



▲グラウンドゴルフを楽しむ参加者

11/12

「ハニーレット®」の 本格的な出荷シーズンが始まる 甘味と酸味のバランスの良さと 鮮やかな赤が特徴

ミニトマト部会では11月に入りハニーレット®の出荷が本格的に始まりました。ハニーレット®は部会のオリジナルブランドとして商標登録されたミニトマトです。甘さと酸味のバランスが良く、鮮やかな赤色とツヤが特徴で、高品質なことから市場でも高く評価されています。ミニトマトの出荷は来年の7月頃まで続く予定です。



▲一粒ずつ丁寧に収穫する生産者

11/15

みのりの元気まつりを開催 地元農畜産物を使った 豚汁をふるまう

グリーンセンター一宮はみのりの元気まつりを開催し、多くの来場者で賑わいました。会場では地元農畜産物を使った豚汁がふるまわれ、来場者は笑顔で味わいました。また、五平餅の焼き体験や抽選会、野菜の詰め放題など多彩な企画が好評を博し、にぎやかな雰囲気包まれました。



▲多くの来場者で活気にあふれた会場



▲畜霊碑の前で手を合わせる今泉組合長

11/17

令和7年度畜霊祭 家畜への感謝とともに 御霊を供養

畜産課は令和7年度畜霊祭を開き、生産者や畜産事業の関係者らが参加しました。参加者は畜霊碑の前で感謝と鎮魂の意を込め、手を合わせました。今泉組合長は「家畜たちの尊い命に感謝し、御霊の供養をさせていただいた。今後も持続可能な畜産業に向け、関係者と協力していきたい」と話しました。

11/20

いちじく部会が総会を開く 令和7年あいちのいちじく コンテスト入賞者を表彰

いちじく部会は西部宮農センターにて令和7年度総会を開きました。総会では、全議案が承認されました。総会のなかで、8月26日にJ A西三河で開催された令和7年度あいちのいちじくコンテストで愛知県議会議長賞に輝いた部会員の小嶋隆さんに表彰状が授与されました。



▲受賞を喜ぶ小嶋さん



この産地だからこそつくれる
スプレーマムを、
全国で飾ってもらいたい



vol.37

農畜産物を生産・出荷している方を
ご紹介します

スプレーマム部会 研究委員所属
令和7年度研究委員長

黄木 康弘さん

(写真最左)

未来を見据え、
品種選定に取り組む研究委員

スプレーマムは毎年、県の試験場や
種苗会社から新品種が発表されます。
その特性を部会全体で共有するため、
研究委員（6名）が中心となり試験栽
培を行っています。挿し芽から育苗し、
開花までの日数、見た目のバランス、
発生しやすい病害など、現場でしか分
からない情報を丁寧に確認します。

部会では年1回、新品種検討会を開
催しています。令和8年度以降の候補
として50種類以上の試験栽培が進んで
おり、部会員が将来の主力品種を選
びます。研究委員の取り組みは、産地の
将来を見据えた大切な活動です。積み



部会とともに 花き課 スプレーマム部会担当 林 晃大さん

お互い(研究委員)の印象は

黄木さん：配属1年目で一生懸命に取り組んでくれている印象です。頑張り屋だと思います。

林さん：いい品種を選ぶために試行錯誤をしており、新しい品種への取り組み姿勢に感服しています。

あなたにとってどんな存在ですか

黄木さん：ともに部会員の一人として育てていくというぐらゐの気持ちで接しています。

林さん：検討会や視察の日程調整など多くの仕事に関りがあゐ、研究委員の方々に学ばせていただいています。

相手の方にメッセージをどうぞ

黄木さん：わからないことや経験していないことは周りに聞いて成長してほしい。部会のためにがんばってほしい。

林さん：これからもいい品種を検討し、産地を盛り上げていきましょう。

JAHIMAWARI

黄木さんが所属している スプレーマム部会

部会員数 46名 販売数量 13.3万ケース
栽培面積 35ha 販売金額 9.2億円

スプレーマムは、花もちの良さや茎のしっかりとした品質の高さから市場評価も高く、関東・関西の市場を中心に出荷されています。年間およそ1,500万本を出荷しており、出荷量は全国でもトップクラスを誇ります。



部会員が参加する新品種検討会では、良い品種と思ったものを部会員が投票します。11月に行われた新品種検討会で最も多く票数が入った「ハサウェイ」という品種です。



重ねた実績と経験を活かしながら、新たな品種づくりと環境変化への対応に挑んでいます。

スプレーマム発祥の地としての誇り

当JASスプレーマム部会は、昭和49年に全国で初めて周年栽培を確立したことから「スプレーマム発祥の地」と言われています。茎の太さや花の揃い、収量は全国でも高い水準で、長年築いてきた産地ブランドを守りたいという思いがあります。近年は気候変動の影響で、高温による立ち枯れ病が見られるなど、栽培環境は厳しさを増しています。高温耐性品種の検討に加え、初期生育の安定を目的とした冷房を使った育苗試験も行われましたが、燃料費や資材費の高止まりといった課題もあります。

黄木康弘委員長は「産地の強みを生かした品種を部会員でそろえて出荷し、全国でスプレーマムを飾っていただきたいと思う。将来的に、栽培に挑戦したいという方が部会に加わってくれたらうれしい」と話しました。

材料 (4人分)

ハクサイ	1/2玉
豚ばら薄切り肉	300g
鶏もも肉	1枚
春雨	50g
干しいたけ	25g
ごま油	大さじ2
塩	大さじ1

作り方

- ①干しいたけは軽く洗い、浸るくらいの水に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で2分半加熱する。石突きを切り落とし、食べやすい大きさに切る。戻した水は取って置く。ハクサイは5cm幅のざく切りにしておく。
- ②土鍋に①と干しいたけの戻し汁、水1.2L(材料外)を入れて火にかける。沸騰してきたら、食べやすい大きさにカットした豚ばら・鶏もも肉をほぐしながら入れる。ごま油を入れ、ふたをして30分煮る。
- ③別鍋で沸かした湯で戻した春雨と塩を鍋に入れ、一煮立ちさせる。味見して少し薄いくらいの塩味で仕上げる。

ポイント

薄味で仕上げ、食卓で各自味を調えて楽しめます。ハクサイは加熱で栄養が流れ出てしまいますが、鍋料理にしてスープも味わうことで栄養を逃さずいただけます。



ハクサイと豚肉・鶏肉・春雨の中国風鍋

げんきの源
Genki no minamoto

冬の食卓に欠かせない
低カロリーで
栄養豊富な万能野菜

今月の食材!
ハクサイ

ハクサイはアブラナ科の野菜で、中国が原産とされる冬の代表的な食材です。日本には明治時代に本格的に導入され、寒さに強く栽培しやすいことから全国各地へ広がりました。今では鍋料理や漬物をはじめ、多くの家庭料理に欠かせない存在です。

最大の魅力は、低カロリーでビタミンCやカリウム、食物繊維などを豊富に含んでいること。体を温める鍋料理との相性が良く、胃腸にやさしい食材として親しまれています。水分が多くやわらかい

ため、消化しやすく、健康維持や体調管理にも役立ちます。クセが少なく甘みがあるため、煮る・蒸す・炒めるなど調理の幅が広いのも特徴。特に冬に収穫されたハクサイは甘みが増し、じっくり火を通すことで旨味が引き立ちます。

外葉は炒め物に、中心のやわらかい部分は鍋やスープに使うと、食感の違いも楽しめます。また、生のまま細切りにしてツナとマヨネーズで和えると手軽な一品になり、シャキツとした食感が際立つサラダにも活用できます。

定番の鍋料理や漬物ではやわらかさと甘みを、炒め物では歯ごたえを楽しめる万能野菜です。寒さが増すほど味わいが深まるハクサイは、この季節の食卓にそっと寄り添い、料理の幅を広げてくれる頼もしい存在です。





新年を迎える際に鏡餅を飾ることは、年神様をお招きし、その年の健康と豊作を祈る大切な伝統行事です。丸い形には円満や和合の意味があり、大小二段に重ねることで「年を重ねる」「繁栄が続く」願いが込められています。上に乗せる橙（だいだい）は「代々家が続く」、裏

健康や経済、先進技術などなど…暮らしに役立つ知識をピックアップ

暮らしサプ⁺リ

supplement of a living plus

新年を彩る伝統文化「鏡餅」

鏡餅には松の内（地域により1月7日または15日まで）お供えし、鏡開きの日に家族でいただくのが習わしです。切らずに手や木槌で割るのは「切る＝縁

白（うらじろ）は長寿、讓葉は家系の継承といった縁起を担ぐ植物で、紙垂は神聖な場を示すものです。すべてに意味があり、一つとして無駄なものはありません。



を断つ」を避けるため。お汁粉や雑煮のほか、近年はチーズ焼きやグラタンなど洋風アレンジも人気です。
さらに、昆布（よろこぶ）、串柿（子孫繁栄）、海老（長寿）など縁起物を添えることで、より豊かな願いが込められます。鏡餅は単なる飾りではなく、家庭に幸せを招き入れる象徴なのです。年の初めに伝統文化に触れ、家族で由来を語りながら飾ってみてはいかがでしょうか。



シンボルツリーと水屋がある 夫婦手づくりの庭

ep. 37

林 美代子さん
一宮町



家庭菜園やガーデニングを
楽しんでいる方をご紹介します

45年ほど前に鉛筆ほどの細さで植えた夏椿が、今では立派に成長し、庭の中心でシンボルツリーとして存在感を放っています。その隣には、ご主人が手づくりした水屋が寄り添います。

美代子さんは約30年前から山草や樹を育て始め、今では庭全体が山の景観のように広がっています。瓦や石で小径を整え、回遊できるように工夫されており、四季折々の草木を間近で楽しめます。毎朝のようにジョウビタキ、ヤマガラ、シジュウカラなどの野鳥が木々にとまり、あいさつしてくれるそうです。

春一番に咲くセツブンソウやヒトリシズカ、ミカエリソウなど、山でそっと咲くような草花を好み、現在は120種類以上が植栽されています。また、クロモジをはじめとする木も30種類以上あり、庭のすべてがご夫婦による手づくりです。

一方で悩みもあり、ネコが来るのを防ぐため、フカフカの土を避け、あえて石を敷いたり枝を重ねたりして対策しているそうです。

美代子さんは「体力があるうちは庭づくりを楽しみたい。庭の花たちが元気をくれるから」と笑顔で話してくれました。



プロが教える
ワンポイント
アドバイス!

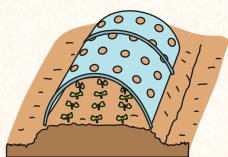
家庭菜園

Home vegetable garden 園芸研究家 成松次郎

4 トンネル被覆と換気

中間地や暖地の2、3月ごろはまだ夜温は低いです。昼間のトンネル内は高くなるため、本葉1、2枚の頃から換気を開始します。フィルムの裾を開閉する方法、フィルムに穴を開ける方法、穴開きフィルムを使う方法があります(右図)。

生育後半にトンネル内の茎葉が繁茂する頃にはトンネルを除きます。

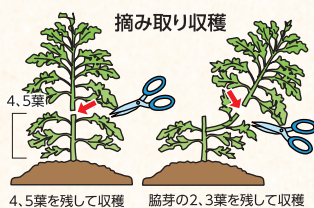


5 間引き・追肥

発芽後、本葉2枚の頃3、4cm間隔に間引き、株元に軽く土寄せします。この後、本葉5、6枚の頃に、株立ち型で10~15cm、株張り型で10cm間隔に間引き、1平方m当たり化成肥料50gを株元にばらまき、土寄せします。

6 収穫

中葉種の株立ち型は、草丈が25~30cm程度になったら、葉4、5枚を残し、摘み取り収穫します。以後、伸びてきた脇芽の葉を2、3枚残して切り取ります(下左図)。中葉種の株張り型と大葉種では、草丈が20~25cm程度に育ってきたら、株ごと抜き取り、または株元から刈り取って収穫します(下右図)。なお、このトンネル栽培では晩春になると長日・高温の気象条件からとう立ち・開花が早くなり、長い期間の収穫はできません。



抜き取り収穫
(中葉種の株張り型と大葉種)



※図は中葉種の株張り型

1 品種

シュンギクの種類は、葉の大きさや切り込みの入り方により実用品種では中葉種と大葉種に大別されます。中葉種は切り込みがあり、香りが強く、摘み取り栽培に適した節間の伸びやすい品種(株立ち型)では、「さとゆたか」(サカタのタネ)、「ぎわめ中葉春菊」(タキイ種苗)などがあります。抜き取り栽培に適した側枝の発生が多い品種(株張り型)では、「さとにしき」(サカタのタネ)、「菊次郎」(タキイ種苗)などがあります。

大葉種は葉が大きく厚みがあり、切り込みは浅く、苦さが少ない品種で、「菊之助」(タキイ種苗)、「おたふく春菊」(中原採種場)などがあります。

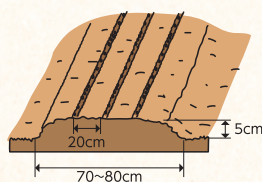
2 畑の準備

種まき2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、深く耕しておきます。

1週間前に化成肥料(NPK各成分10%) 100gと完熟堆肥1、2kgを散布して土と混ぜ、ベッド幅70~80cmとし、高さ5cm程度の平畝を作ります。

3 種まき

条間20cm、深さ1cm程度の浅いまき溝を3条作り、約1cm間隔で種まきします(図1)。好光性種子のため、覆土はごく薄くかけます。種まき後、十分に灌水(かんすい)し、発芽まで乾燥させないように注意します。種まき後にトンネル被覆して、中に幼苗を保護するための不織布をべたがけすると良いでしょう。



「シュンギクのトンネル栽培」 品種の使い分けに留意

シュンギクの生育適温は15~20度と冷涼な気候を好み、一般には春(3~5月)と秋(9~11月)が栽培適期ですが、早春まきのトンネル栽培では春から初夏の収穫を楽しめます。

SDGsな女性部



女性部のできごとをお伝えします



令和7年度すこやかセミナーを開催

食習慣の見直しで 学びも多い料理教室に

今年度のすこやかセミナーは、3カ月にわたり、介護予防教室【食習慣見直しコース】を計6回実施しました。5回目に行われた料理教室では、1食で「10食品群がすべてそろろう！身体喜ぶバランスご飯」というテーマで、レンコンバーグ、ほうれん草と油揚げのおかか和え、具沢山みそ汁、バナナミルク寒天を作りました。レンコンを2品に使い、食感が良いアクセントとなり、咀嚼を促進する意味でもとても良い食材ということを知りました。また、ハンバーグのひき肉を一人50gとしましたが、豆腐が加わることで食べ応えのあるハンバーグができました。参加者からも「参考になる話や体験ができて実生活に活かせる」という声が聞けました。



フレッシュセミナーを開催 あったか温活メニュー



豊川市内在住の子育て世代の女性を対象とした「JAひまわり女性大学フレッシュセミナー」の第1回講座を、11月19日に開催しました。今回は、JA愛知厚生連の管理栄養士を講師に迎え、「鮭のオイスターカレー炒め」「かぼちゃのほっこりサラダ」「生姜のきのこスープ」「さつまいものきんつば」の4品を作りました。

参加者からは、「魚料理のレパートリーが広がった」「これから温活を意識したい」といった声が聞かれ、できあがった料理を味わいながら交流を深めました。次回は、麴を使ったソースづくりの料理教室を開催する予定です。





三蔵子支店は13人の職員が配属されています。豊川市北部に位置し、農業地帯と市街化区域を併せ持つ支店です。地域に根差した支店で組合員や利用者が多く来店します。職員は互いに

協力し合い、組合員や利用者にとって身近な存在として利用いただけるように取り組んでいます。来店時には積極的に声掛けをして親しんでいただけるよう努めています。

伴事業所長は

「何でも話し合える、コミュニケーションが活発な支店づくりを心がけている。今後も組合員・利用者のくらしに寄り添った支店にしたい」と話してくれました。

豊川中事業所 三蔵子支店

豊川市三蔵子町北浦28番地
☎84-2255

JAひまわりの部署・職員を紹介します

未来へ

To the future

ピックアップ職員



藤谷 千晴さん

- Q.好きなことは何ですか？
コブクロのライブに行くこと
- Q.最近感動したことは何ですか？
天河大辨財天社に行ったこと

目指す職員像

周りの人たちを笑顔にできる職員



柴田 萌華さん

- Q.好きなことは何ですか？
NCT（韓国のグループ）のライブに行くこと
- Q.最近感動したことは何ですか？
母とジブリパークに行ったこと

目指す職員像

親しみのある職員

年末年始営業日のご案内

部 署 等	令和7年12月					令和8年1月			
	27(土)	28(日)	29(月)	30(火)	31(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)
金 融 (A T M)					①	①	①	①	
金 融 ・ 共 済	休	休			休	休	休	休	休
園 芸 販 売			②	②	②	休	②	休	
花 き 販 売			休	休	休	休	休③	休	
西 部 営 農 セ ン タ ー 購 買					休	休	休	休	
営 農 資 材 セ ン タ ー					休	休	休	休	
営 農 資 材 セ ン タ ー 東 部 出 張 所		休			休	休	休	休	休
農 機 セ ン タ ー		休			休	休	休	休	休
農 機 セ ン タ ー 西 部 出 張 所		休			休	休	休	休	休
畜 産 課 (販 売)	休	休	休	休	休	休	休	休	休
農 産 ・ カ ン ト リ ー	休	休			休	休	休	休	休
グリーンセンター豊川・一宮・音羽、産直ひろば						休	休	休	休
A コ ー プ 小 坂 井 店						休	休	⑥	
燃 料 (重 油 ・ 灯 油 の 受 付)		休			⑦	休	休	休	休
介 護 福 祉 セ ン タ ー					④	④	④	④	
ガ ソ リ ン ス タ ン ド					⑤	休	休	休	⑤
ロ ー ン セ ン タ ー ・ 不 動 産 相 談 セ ン タ ー					休	休	休	休	休
そ の 他 一 般	休	休			休	休	休	休	休

①本店・牛久保支店・一宮支店東上店・音羽支店・御津支店(9:00～17:00) 豊川支店グリーンセンター豊川店(9:00～18:00)

八幡支店・こうごゆ支店・一宮支店・小坂井支店(9:00～19:00) 本店イオン店(9:00～21:00)

②品目により荷受業務=営業 ③品目により荷受業務(変更の可能あり) ④訪問介護=個別対応(緊急時を含む) ⑤全セルフガソリンスタンド(7:00～19:00)

⑥Aコープ小坂井店(10:00～18:00) ⑦重油・灯油の受付 配達対応時間:8:30～15:00



JA愛知厚生連からのお知らせ 看護学生向け就職セミナーに出席します

病院の採用担当者、先輩ナースが皆さんをお待ちしています。ぜひJA愛知厚生連の病院ブースにお立ち寄りください。地域医療を担う8病院、あなたにふさわしい場所がきっとみつかります。

〈日 時〉令和8年2月1日(日) 13:00～17:00

〈場 所〉ポートメッセなごや

(〒455-0848 名古屋港区金城ふ頭二丁目2番地)

〈アクセス〉あおなみ線「金城ふ頭駅」下車徒歩5分

〈出展病院〉安城更生病院、渥美病院、江南厚生病院、海南病院、
豊田厚生病院、稲沢厚生病院、足助病院、
知多厚生病院

〈申込方法〉<https://nurse.mynavi.jp/event/10210/index.html>より



見学会や1day仕事体験についてももちろん、先輩ナースと直接話せるからこそ、働くイメージや雰囲気がいっしょに掴めます！

就職活動や国試対策に役立つ講座も開催されます。

※本イベントは完全予約制であり、感染拡大防止策を講じたうえで実施いたします。

なお、今後の状況により参加を見合わせていただく場合や、開催内容を変更する可能性があります。

〈お問合せ先〉

JA愛知厚生連看護統括部 ☎0561・56・0010

看護部ホームページ

URL:<https://www.jaaiikosei.or.jp/kango/>

または各病院へ



不要農薬及び 農薬空容器の回収について

不要農薬及び農薬空容器の有料回収を下記の日程で行います。回収にあたっては事前の申込みが必要となります。

〈回収日時及び場所〉

令和8年2月5日(木) 9:00～11:30

御津ライスセンター(御津町上佐脇西区117-1)

〈申込方法〉

各センターに据え置き書類(案内・申込書・委任状)を確認のうえ必要事項を記入し、令和8年1月15日(木)までにご提出ください。

〈お問合せ先〉

営農購買課(三上町西河原100)

☎85・1234

営農資材センター(三上町雨谷口34)

☎85・1885

営農資材センター東部出張所(大木町鎌水321-2)

☎93・2074

西部営農センター購買(上佐脇西区75)

☎76・2220



農機センター 1月休業日のお知らせ

農機センター ☎85・2555

水・日・祝・年末年始(12/31～1/4)

西部出張所 ☎76・2200

水・日・祝・年末年始(12/31～1/4)

各種相談のご案内

遺言・相続相談会 (事前予約が必要です)

1月16日(金) 13:00～17:00 (1日4組・1組50分間)
本店 組織活性課 ☎85・3195

2月20日(金) (受付開始1月5日9:00～)

年金相談会 (事前予約が必要です)

1月17日(土) (満席) 9:00～16:00
金融課 ☎85・3173

2月14日(土)

土曜共済相談会

1月17日(土) 9:00～16:00
本店 共済課 ☎85・3590

税務相談会 (奇数月25日)

1月26日(月) 14:00～17:00 (1日3組・1組50分間)
本店 組織活性課 ☎85・3195
一宮支店 ☎93・3535
御津支店 ☎76・2131
小坂井支店 ☎78・3141

土曜・日曜ローン相談会

毎週土曜・日曜 9:00～17:00
ローンセンター ☎56・7770

土地売却相談・土地活用相談・ 相続税試算相談

不動産相談センター ☎89・6211

随時開催しています。

※ご希望の方は事前にお問合せください

介護相談

介護福祉センター ☎83・8580

介護に関することはお気軽にご相談ください。

※介護サービスを利用していない方が対象です

葬儀相談

やすらぎ会館三蔵子 葬祭課 ☎85・0900

相談受付10:00～15:00

何でもご相談ください。

LPガス相談

燃料課 ☎89・5558

▲各種相談は随時受付しています。
事前にお電話いただくと受付がスムーズです。



LINE公式アカウント 新規友だち登録 キャンペーン実施中！



12月31日(水)までに新規でLINE
友だち登録した方に1月5日(月)～
1月31日(土)の期間内に使用できる

300円割引クーポンをプレゼント。

※先着1,000名様限定でお渡します。

※クーポンはJAひまわりグリーンセンター3店舗(豊川・一宮・音羽)と産直ひろば御津でご使用いただけます。



野焼きにご注意

豊川市では「廃棄物の処理及び清掃に関する法律(廃掃法)」および市の条例により、屋外焼却(野焼き)は原則禁止されています。ただし、以下については例外的に認められる場合があります。

1. 風俗慣習上または宗教上の行事のための焼却
例: どんと焼きなどの地域の伝統行事
2. 農業、林業、漁業を営むためにやむを得ない焼却
例: 稲わらの焼却など(ビニールの焼却は除く)
3. 日常生活を営む上で通常行われる軽微な焼却
例: たき火など

これらの例外に該当する場合でも、近隣住民からの苦情がある場合は指導の対象となる可能性があります。

また、焼却行為を行う際には、豊川市火災予防条例第46条に基づき、事前に消防署への届出が必要です。

《注意点》

- 焼却中はその場を離れない
- 消火器や水バケツなどの消火器具を準備する
- 風の強い日や空気が乾燥している日は焼却を避ける
- 一度に大量のものを燃やさない
- 衣服への着火や火傷に注意する
- 火が完全に消えてからその場を離れる



グリーンセンター・産直ひろば・Aコープ 1月休業日のお知らせ

グリーンセンター豊川・一宮・音羽 1月1日(木)～1月4日(日)

産直ひろば御津 1月1日(木)～1月4日(日)

Aコープ小坂井店 1月1日(木)～1月2日(金)



グリーンセンター・産直ひろば・Aコープ イベント情報

グリーンセンター全店

▶1月5日(月)～1月9日(金)新春野菜詰め放題

玉ねぎ・ジャガイモ詰め放題イベントを行います。

※数に限りがあります。

グリーンセンター一宮

▶1月11日(日)いちご甘酒のふるまい

無くなり次第終了

MEMBER'S VOICE

お便り紹介



貴重なご意見・ご要望をありがとうございます

皆様のご要望に応えられるよう、より一層努めてまいります

▼男性ばかりの料理教室があることを知りました。夫に勧めておいしい料理を作ってもらいたいです。
(70代 平尾町)

▼お出かけまりくんの丸型郵便ポストを子供と一緒に探しに行ってみようと思いました。
(40代 八幡町)

▼JAひまわりの女性部活動は知っていました。ソフトバレーや卓球などのスポーツがあることは知らなかったです。スポーツ仲間との楽しい時間はいいですね。
(60代 三蔵子町)

▼ウェルビーイングという言葉を知りました。自分たちで実現していけないといけないですね！
(60代 八幡町)

▼愛知県が開発したミカン「夕焼け姫」があることを知り、食べてみようと思いました。
(70代 上長山町)

▼産直施設は、いつも新鮮な野菜が買えるので重宝しています。これからは地元のものを買っていきたいと思います。
(30代 伊奈町)

「JAに対するご意見・ご要望を」

多くの組合員・利用者の皆様からのご意見・ご提案をお待ちしています。なお、次ページの専用はがき以外（官製はがき、封書）での投稿も受け付けています（その場合の郵送料は応募者負担です）。

グリーンセンターや産直ひろばで販売する農産物を使用する「地域農業応援店」を紹介します

〈地域農業応援店〉

cafe moe
カフェ モエ

豊川市本野町中貝津65-1
☎86・4137

【営業時間】
9:00～18:00
【定休日】
水曜日・木曜日



パスタランチ

地元の季節野菜をふんだんに使用した「野菜とベーコンのペペロンチーニ」は、フェデリニと呼ばれる細めのスパゲッティを使用しています。パスタランチには、パスタの他に、自家製胡麻ドレッシングの地元野菜のサラダ、スープ、デザートがつきます。ボリューム満点のランチメニューをぜひお楽しみください。



店主山脇弘統さんと妻の眞理子さん

創業当時から地元の農産物を使用し、新鮮で、季節感のあるメニューを提供しています。朝のモーニングセットや野菜をふんだんに使った健康的なランチメニュー、手作りのケーキが人気です。日頃の疲れを癒す憩いの場としてゆったりと過ごしていただけるカフェです。



「地域農業応援店」随時募集中 詳しくは企画課までお問い合わせください。☎85・3171

事業データ

販売品販売高	47億1,784万円
購買品供給高	32億3,396万円
貯金・定期積金	3,349億3,260万円
貸出金	742億8,586万円
長期共済保有高	5,853億2,437万円
年金共済保有高	74億7,019万円
組合員	正組合員 6,764人 准組合員 29,189人
令和7年10月31日現在	

理事会決議事項

■と き 令和7年11月28日(金)

■決議事項

- 職員給与規程の一部改定について
 - 宅地等供給事業実施計画について
- 以上議案は承認されました。

車で事故を起こしてしまったときは

共済課 ☎85・3175(直通)

8:30～17:00(土日及び祝日以外)

シコはクミアイ

夜間・休日の場合は ☎0120・258931

(365日24時間対応)



キャッシュカード・ローンカードを紛失・盗難されたときは

金融課 ☎85・3173 または 各支店窓口

9:00～17:00(土日及び祝日以外)

オヤクニハロー

JAの安心コール ☎0120・089286

(365日24時間対応)



プロパンガス・ガス器具のご用命は

燃料課 ☎89・5558 (365日24時間対応)



会館葬など各種葬儀のご相談は

葬祭課 ☎85・0900 (365日24時間対応)



あかり おとわ
酒井明莉さん(4歳) 音和さん(3歳)

酒井 亮さん 幸子さんのお子さん 当古町

Q.好きな食べ物は何ですか？

A.明莉さん：イチゴ 音和さん：バナナ・ミカン

Q.好きな遊びは何ですか？

A.明莉さん：トランポリン 音和さん：すべり台

Q.ご両親からのメッセージ

A.元気にすくすく育ってね！

Wai!Wai! Himawari 2026.1月号

●今回の特集に対するご意見をご記入下さい。

●JAひまわりに対するご意見・ご要望などをお書き下さい。

グレー線部とのりで貼り合わせて下さい

住 所

〒 _____

豊川市

お名前

年齢

組合員区分

○を付けて下さい

正組合員

・

准組合員

歳

電話番号

(_____) _____

ご協力ありがとうございました

のり

個人情報保護のため、キリトリ線に沿って切り取りのり付けしてご投函下さい。

皆様から寄せられたご意見等は、毎月の定例会議などにおいて共有化を図り、迅速な対応や改善を心掛け、事業運営や組織活動に反映できるよう努めて参ります。

また、投稿用はがきにより取得した個人情報については、商品発送、ご意見等における対応以外の目的には使用致しません。

豊川市周辺のお出かけスポットをまりくんが毎月ご紹介します

お出かけまりくん



今月のお出かけ先

グリーンセンター豊川 生活センター

グリーンセンターとよかわ・せいかつセンター
豊川市馬場町上石畑65番地

2026年は「午年」ということで、「馬場町」にあるグリーンセンター豊川と生活センターに行ってきたよ！

グリーンセンター豊川では1月5日から1月9日まで新春野菜詰め放題イベントを行います！今年もよろしくをお願いします！



生活センターには
燃料課と介護福祉課の
事務所があるよ

次は地域のアイデアが詰まったあの場所へ行ってみようかな

Wai!Wai! Himawari

組合員とJAのコミュニティ誌 わい！わい！ひまわり

2026
JANUARY
VOL.429

1

発行日：2025年12月15日

発行者：ひまわり農業協同組合 総合企画部 企画課

〒442-8517 豊川市諏訪1丁目1番地 TEL 0533(85)3171

広報誌はホームページでも見られます

JAひまわりホームページ

<https://ja-himawari.com/>



JAひまわり
LINE公式アカウント



グリーンセンター・産直ひろば
Instagram



JAHIMAWARIGREEN

✂ キリトリ

POSTCARD

料金受取人払郵便

豊川局承認

2047

差出有効期間
2027年
10月31日まで

4 4 2 8 7 9 0

豊川市諏訪1丁目1番地

ひまわり農業協同組合 総合企画部 企画課

「Wai!Wai! Himawari 1月号」係

PRESENT

豊川市産
『いちご』を
抽選で5名様へ
プレゼント!!



〈応募方法〉

裏面に住所・氏名・年齢・電話番号をご記入のうえご応募ください。また、JAひまわりに対するご意見、ご要望などお待ちしております。なお、当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

〈応募締切〉 2026年1月15日迄

※写真はイメージです

※山折りして記入いただいた個人情報をお隠し下さい。

山折り

本誌は、JAひまわりの組合員向け広報誌(月刊)です。農業者以外の方でもJAの組合員になることができます。組合員への加入等については、当JAの本支店窓口にお問合せください。