

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.435

Wai!Wai! Himawari

特集 豊川市産春夏野菜
— 直売所のある暮らし —



7

JULY
2026



 JAひまわり



代表理事組合長
今泉秀哉



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.435
2026 JULY

7

〚御礼 そして、未来へのバトンタッチ〚

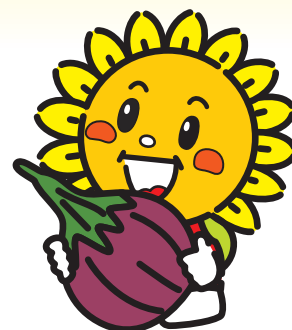
広報誌“ななかま”への投稿も、これが最後となりました。

さて、令和7年度において「合併推進協議会」の設置には至りませんでした。東三河地区3JA（ひまわり・愛知東・蒲郡市）の合併協議は、今後も継続していきます。そして、組合員の皆さんに判断材料を提供していくため、令和8年度から事務局体制を構築し、3年以内に方向性を明らかにしていくことを理事会で決議しましたので、ご理解の程よろしくお願い致します。

農業と農協の進む道には幾多の困難が待ち受けていますが、立ち止まっているわけにはいきません。農家組合員の皆さん、農業を応援して下さる准組合員の皆さん、そして役職員が心をひとつにして力を合わせ、農業と地域社会に根ざした農業協同組合としての役割を果たし、平和で心豊かなより良い世界をつくっていきましょう。

3年間、ありがとうございました。自身の非力さと至らなかった点への反省ばかりですが、次期体制にバトンを渡し、これからは一人の組合員として、しっかり応援し、協力していきます。JAひまわりの発展と、皆様のご健勝、ご多幸を心よりお祈り申し上げます。

- 2 ななかま
- 2 ひまわりキッズ
- 3 特集 豊川市産春夏野菜
直売所のあるくらし
- 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 暮らしサプリがらす
- 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



JAひまわりキャラクター まりくん



今月のひまわりキッズ HIMAWARI KIDS

中尾 真子さん (11歳)
紗子さん (10歳)
陸人くん (8歳)

中尾松太郎さん友香さんのお子さん
山道町

Q.好きな食べ物は何か?

A. 真子さん:モモ 紗子さん:アイスクリーム 陸人くん:マスカット

Q.好きな遊びは何か?

A. 真子さん:読書 紗子さん:ものづくり 陸人くん:ブロック

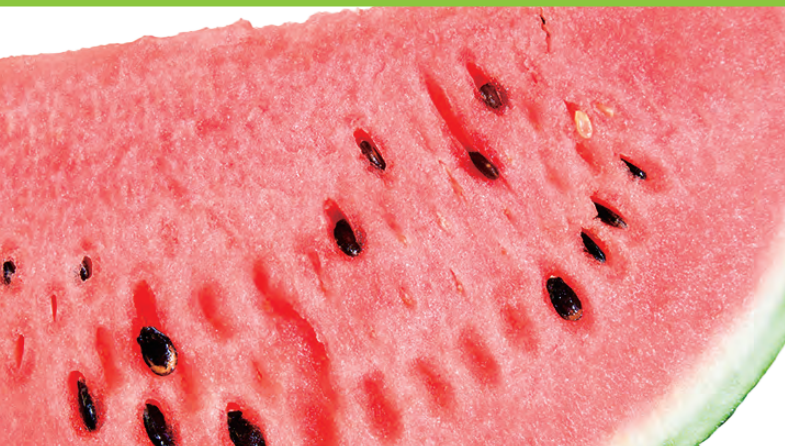
Q.ご両親からのメッセージ

これからも、元気でいてね。



豊川市産 **特集** 春夏野菜 直売所のある暮らし

直売所には春夏野菜が並んでいます。
地元の生産者が、丹精込めて栽培した野菜です。
今回は実際に直売所を利用している方に、春夏野菜の魅力や食べ方をお聞きしました。旬な春夏野菜をぜひお楽しみください。

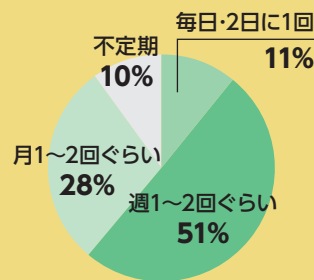


直売所の利用者に聞いてみました！

今回、直売所を利用している方に、どんな春夏野菜をよく買うか、どんな食べ方をしているかをお聞きしました。春夏野菜はキャベツ（春キャベツ）、トマト・ミニトマト、キュウリなど王道野菜の人气が高

く、野菜は新鮮であればあるほど、食感や甘みを楽しめるとのお声をいただきました。朝採れ野菜が並ぶ直売所は、春夏野菜の魅力が豊富です。

▼利用頻度



※JAひまわり独自調べ(平日午後2時~4時、グリーンセンター各店舗にて聞き取り)

▼来店理由

- 野菜はグリーンセンターと決めている。週に1回は来て、まとめて購入しています。
- 旬な野菜が売られているので、来店するたびにわくわくする！
- 皮付きのヤングコーンを食べて感動したことがあり、店頭と並んでいるかと思ひ、来ました。ヒゲも薄皮もつけたままで炊き込みご飯にするとおいしい！
- 仏壇のお花や自宅に飾るお花を買いにきました。その際には、必ず野菜も買っていきます。オクラなども楽しみ。ケールが売られている時は必ず買うようにしています。彩りが良くなります。



キャベツ(春キャベツ)

- 蒸す ●サラダ ●炒め物

蒸しキャベツの昆布和え

春キャベツ、塩昆布、ごま油、鶏がらスープの素で和えるだけ！塩味も加わり野菜本来のうま味を楽しめます。



利用者の声

この時期のキャベツはシャキシャキの食感と甘みが特徴で、サラダとしてそのまま食べても、調理してもなんでもおいしい万能野菜です！



トマト・ミニトマト

- サラダ ●お弁当にも

スライストマト

冷やして、切るだけ！くし切りやダイスカットなどいろいろな切り方で食べられます。和風ドレッシングやオリーブオイルで味を変化させるのもよし。



利用者の声

トマトは必ず買います！、推しの生産者さんのミニトマトは家族で大人気！2袋買ってもしすぐになくなります。グリーンセンターにしか置いてないので買いにきています！



スイートコーン

- 茹でる ●炊き込み ●炒め物

利用者の声

夏の代表格といえバスweetコーン。ラップで包んで電子レンジで加熱して食べると、簡単でおいしいです。

動画にてご確認ください

簡単調理

動画では皮付きのスイートコーンをあたためる方法を紹介しています！



野菜 × お肉



よく食べる野菜の食べ方を聞いていると、豚バラ肉で巻いたり、牛肉と一緒に炒めたりと、野菜とお肉を一緒に買われている人も多くいらっしゃいました。グリーンセンターではお肉もお買い求めいただけますので、春夏野菜とご一緒にどうぞ。

Instagramで情報発信中!



おかげさまで
フォロワー数
1万人以上!

当JAのInstagram「jahimawari green」では、出荷された野菜や旬な野菜のリアルタイムの情報や店舗のイベント情報などを発信しています。ぜひ、ご覧ください!



フォローはこちらから
お願いします▶



グリーンセンター・産直ひろば



グリーンセンター豊川
豊川市馬場町上石畑65番地
☎85-8318



グリーンセンター宮
豊川市東上町松本227番地
☎93-6111



グリーンセンター音羽
豊川市赤坂町大日6番地
☎88-6600



産直ひろば御津
豊川市御津町西方松本67番地
☎76-2135



産直ひろば小坂井
(Aコープ小坂井店内)
豊川市小坂井町門並18番地
☎78-3381

キュウリ



利用者
の声

キュウリはたくさん入っていてお手頃価格なので助かります。グリーンセンターで見かけたら必ず買っています。

- ミソをつけて
- 漬物
- サラダ

キュウリのピリ辛漬け

食べやすい大きさにカットしたキュウリに塩、鷹の爪(輪切り)、昆布茶を加えて揉みこみ、冷蔵庫で30分ほど置くだけ!おいしい1品が簡単に作れます。



(新)タマネギ



利用者
の声

新タマネギはこの時期だけなので必ず買います。生のままでも食べられますが、火を入れると一層甘味が引き立つので、スライスにして炒め物に入れたり、スープに入れたりします。

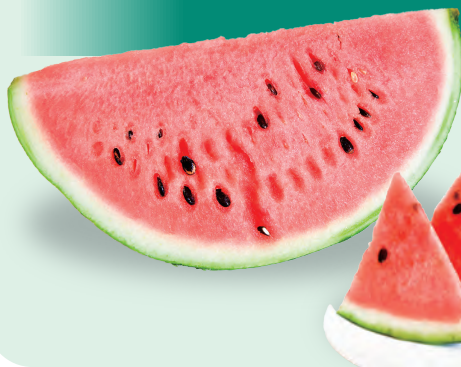
- サラダ
- 炒め物
- 煮物

新タマネギのポン酢和え

スライサーで薄切りにした新タマネギを、レンジでしんなりするまで温め、ポン酢をかけるだけ!さっぱりとおいしく食べられます。



スイカ



利用者
の声

夏といえは、やっぱりスイカ!毎年楽しみにしています。

その他にも フキノトウ、コシアブラ、ワラビ、青梅、ズッキーニ、ナス、ミョウガ、タケノコなどの野菜も人気でした!



※各店舗の許可を得て、身分を提示し、店内にてお声掛けさせていただきました。取材にご協力いただいた利用者の皆様ありがとうございました。

5/1

新任共済担当職員研修 基礎知識を学び、 安心を提供する

共済課は、今年度から共済担当（ライフアドバイザー）となった職員を対象に、ロールプレイング形式の研修を行いました。職員らは、この1カ月間で学んだ3Q訪問活動について説明を実践しました。

新任の共済担当者は緊張した表情を見せながらも、一人ひとりが丁寧に説明し、知識と対応力を高めました。



▲共済について丁寧に説明する新任共済担当者



▲とよかわバラの日をPRする関係者ら

5/11

6月2日「とよかわバラの日」に向けた イベント発表 豊川稲荷と砥鹿神社が 初の合作御朱印

J Aひまわりと豊川商工会議所を中心とした「とよかわフラワープロジェクト」は、6月2日の「とよかわバラの日」に合わせ、豊川稲荷と砥鹿神社と連携して、とよかわバラをPRしました。今回は、豊川稲荷の御開帳に合わせ、砥鹿神社と合作した御朱印が初めて頒布されます。御朱印には「とよかわバラ」があしらわれ、来場者へ地域の花の魅力を発信しました。

5/18

赤坂小米づくりボランティアが田植え おいしいお米ができますように

赤坂小米づくりボランティアの会と赤坂小学校5年生の児童は、赤坂町内の水田で田植えを行いました。田植えに使用した苗は、J Aひまわり音羽支店が提供したもち米の苗です。赤坂小学校では毎年、地元ボランティアとともに田植えや稲刈り、年末のもちつき大会を行い、地域とのつながりや食の大切さを学んでいます。児童らは「おいしいお米ができますように」と願いを込め、懸命に苗を植えました。



▲田植えに挑戦する児童

5/20

ハウスイチジクの出荷本格化 色味も良く、味もおいしい

いちじく部会は、ハウスイチジクの出荷を本格化しました。今年は加温開始時期を遅らせた影響で、昨年より約1週間遅い出荷となりましたが、4月以降は気候も安定し、生育は順調に進みました。豊川市は県内最多のハウスイチジク産地で、市場からも高品質産地として高い評価を受けています。今年産のハウスイチジクは、色付きや食味も良好です。



▲出荷場に出荷されたハウスイチジク



▲総合集出荷センターの設備を確認する各市長

5/21

東海地方の各市長らが JAひまわり施設を視察 総合集出荷センターと 管理棟を訪れる

東海地方の各市長約180人が、JAひまわりの総合集出荷センターと管理棟を視察しました。管理棟内の交流スペース「集」で施設概要や出荷場の説明を受けた後、総合集出荷センターを見学しました。施設内では高温対策を施した設備や集出荷の流れなどを確認し、各市長らは担当者の説明に耳を傾けながら、興味深く視察していました。

5/23・24

とよかわフラワープロジェクト おいでん祭で 「花ガチャ」を実施

JAひまわりと豊川商工会議所を中心とした「とよかわフラワープロジェクト」は、おいでん祭にてブースを出店し、「花ガチャ」を実施しました。当たりが出ると豊川市産のバラを使用したアレンジメントフラワーがプレゼントされます。2日間に渡り開催され、会場では見事当たりを引いた来場者の喜びの音が聞かれました。



▲「花ガチャ」を楽しむ来場者



農業は日々の積み重ねで成り立つ



vol.43
農畜産物を生産・出荷している方を
ご紹介します

いちじく部会所属

大須賀 真人さん

高品質なイチジクを
毎日収穫

就農してから30年以上にわたり、約27アールのハウスでイチジクを栽培する真人さんは、親の代から栽培を受け継ぎました。今期は4月1日に初出荷を行い、10月頃まで毎日収穫を行う予定です。朝5時ごろから8時ごろにかけて4棟のハウスを回り、収穫をし、パック詰め作業を行い出荷します。春先は天候が安定することが多く、色づきも鮮やかなため、「収穫していて楽しい時期」と話します。一方、梅雨時期や曇天が続くと赤くなるのが遅くなったり、果実が割れやすくなったりするため、より一層、収穫のタイミング



部会とともに

いちじく部会担当
宮崎慎也さん

お互いの印象は？

大須賀さん：物事をはっきりと言う人という印象があります。

宮崎さん：新しいことも最初に「やってみよう」と挑戦してくれる人だと思います。

あなたにとってどんな存在ですか？

大須賀さん：新規就農者の募集など部会のために動いてくれる存在です。

宮崎さん：部会を引っ張ってくれるトップランナー的な存在です。

相手の方にメッセージをどうぞ

大須賀さん：これからもよろしくお願いします。

宮崎さん：これからもいっしょに頑張っていきましょう。

JAHIMAWARI

大須賀さんが所属している いちじく部会

部会員数 47名 販売数量 46万パック
栽培面積 7.1ha 販売金額 2.1億円

いちじく部会にはハウス栽培と露地栽培の生産者が所属しています。部会では厳格な出荷基準を設けており、出荷時には職員も検品を行います。これにより市場からの評価が高い高品質なイチジクの出荷につながっています。



イチジクはとても繊細な果実です。少し触れるだけでも皮がめくれることがあります。収穫時やパック詰めの際は細心の注意が必要です。

産地としても評価を高く

豊川市ではイチジク栽培が盛んに行われています。主な出荷先は首都圏や大阪方面で、高品質な産地として出荷を待ちわびるファンがつくほどです。部会では、日々の管理を徹底することで良いイチジクにつながることを共有しています。温度や湿度の管理に加え、マルチシートを敷いて上下から光を当てることや、寒い時期には木を休ませることなど、基本となる栽培管理を部会員同士で呼びかけています。そんな部会の中でも、毎年のように部会の初出荷を担うのが眞人さんです。

眞人さんは、「取引先の市場では、イチジクが『マイナーな果実』ではなく、『メジャーな果実』として認知されるようになってきた。日々の積み重ねを大切にしながら、高品質なイチジクを出荷していきたい」と話しました。

材 料 (2人分)

サケのグリル

サケ…… 2切れ(1切れ80g)
 塩…………… 少々
 こしょう…………… 少々
 小麦粉…………… 適量
 オリーブ油…………… 大さじ1

サルサソース

トウモロコシ… 1本分(可食部約150g)
 紫タマネギ…………… 1/8個(25g)
 トマト…………… 1個(200g)
 パクチー…………… 2、3本
 オリーブ油…………… 大さじ2
 レモン汁…………… 大さじ1(1/2個分)
 塩…………… 小さじ1/2
 こしょう…………… 少々
 チリパウダー…………… 適宜
 ライム、レモン…………… 適宜

作り方

- ①トウモロコシは薄皮を1、2枚残して外側の皮をむく。ひたひたの水(材料外)が入った深めの鍋に入れて火にかけ、沸騰したら中火で5分ほどゆでる。ざるにあげて冷ましたら皮をむき半分に切ってまな板に立て、粒を削ぐようにして外す。
- ②サルサソースを作る。紫タマネギはみじん切りにして5分ほど水にさらし、水気をしっかりと絞る。トマトは1cmの角切りにする。パクチーはみじん切りにする。その他のサルサソースの材料全てをボウルに入れ、トウモロコシの粒と紫タマネギ、トマト、パクチーを加えて混ぜ合わせる。
- ③サケのグリルを作る。サケに塩とこしょうを振って小麦粉を薄くはたく。フライパンにオリーブ油を熱し、サケをこんがり焼き色が付くまで焼く。
- ④皿に③をのせて、②のソースをかけて出来上がり。ライムやレモンをお好みで搾ったり添えても良い。

ポイント

トウモロコシは全体に満遍なく火が通るように、箸で転がしながらゆでましょう。黄色い粒が鮮やかになるくらいがざるにあげる目安です。



サケのグリル
 トウモロコシサルサソース



げんきの源
 Genki no minamoto

夏を彩る甘い旬の味覚

今月の食材!
 スイートコーン
 (トウモロコシ)

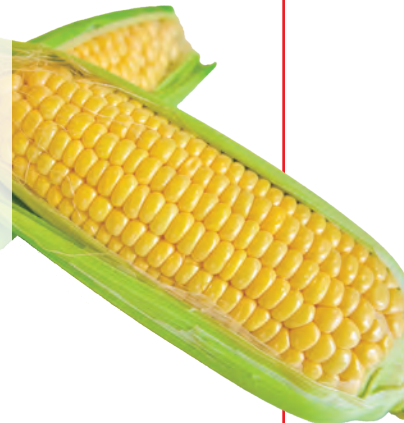
夏を代表する野菜として親しまれているスイートコーン。近年は品種改良が進み、粒皮がやわらかく、フルーツのような甘みを楽しめる品種も増えていきます。採れたては特に糖度が高く、生でも食べられるほどみずみずしいものもあります。

もともとトウモロコシは世界中で栽培されている穀物で、コムギと並ぶ「世界三大穀物」のひとつです。その中でも甘みを楽しむために改良されたものが「スイートコーン」と呼ばれ、日本で

も夏の人気野菜として定着しています。

豊川市でもスイートコーンの栽培は盛んで、この時期になると旬を迎えた新鮮なスイートコーンがグリーンセンターなどの直売所に並びます。朝採りのものは特に甘みが強く、みずみずしい食感を楽しめるのが魅力です。黄色だけでなく白色やバイカラーなど品種もさまざまで、それぞれ異なる風味や食感を味わうことができます。

栄養面では、炭水化物を中心にエネルギー源となるほか、食物繊維やビタミンB群などを含みます。調理方法も幅広く、ゆでる、焼く、蒸すだけでもおいしく食べられ、サラダやスープ、かき揚げなどさまざまな料理で活躍します。香ばしさとやさしい甘みで、子どもから大人まで幅広い世代に親しまれている夏の味覚です。





炭酸飲料にメントスを入れると、ペットボトルから勢いよく泡が吹き出す現象が起こります。一見すると化学反応のように見えますが、実際には炭酸ガス（二酸化炭素）が一気に放出されることで起きる物理的な現象です。

炭酸飲料の中には、目に見えないほど細かい二酸化炭素が水に溶け込んでいます。通常は安

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 暮らし

supplement of a living plus

おもしろ科学 炭酸とメントスのふしぎ



定した状態ですが、メントスを入れると状況が大きく変わります。メントスの表面には肉眼では確認できないほどの細かい凹凸があり、その凹凸が気泡の発生するきっかけになります。そこから炭酸ガスが次々と泡になって発生し、短時間で一気に広がっていきます。

その結果、大量の気泡が一度に生まれ、液体を押し上げる力

が強くなることで、ペットボトルの口から勢いよく噴き出します。条件によっては数メートル近くまで吹き上がることもあり、特にダイエット系の炭酸飲料では反応が大きくなる傾向があります。

この現象は危険な実験ではありませんが、勢いよく噴き出すため周囲が汚れたり、目に入ると危険を伴う可能性があります。そのため、屋内では行わず、必ず屋外で行うことが大切です。また、容器を人や建物に向けないよう注意が必要です。安全に配慮したうえで観察すれば、身近な飲み物の中にも科学の面白さが隠れていることが分かります。

花も果樹も野菜も育てる庭 子どもの笑顔が楽しみの一つに

ep. 43

松井 敏洋さん
花井町



en



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

- Gardening -
ガーデニング

3年ほど前から庭で鉢植え栽培を始めた敏洋さん。種から育てる「実生栽培」に興味があり、キウイやイチゴ、ドラゴンフルーツのほか、アボカドやマンゴーなども育てています。現在は、花や野菜が庭いっぱい広がっています。年末には春に咲く花の種をまき、温室で苗を育てます。春になると、オステオスペルマムやバラが庭を囲うように咲き、鮮やかに彩ります。



ことができました。一方で、害虫対策や強風で鉢が倒れてしまうなど、栽培管理に手を焼くこともあります。

大型連休には、お孫さんがミニトマトやイチゴ、メロン、スイカの収穫を楽しみに遊びに来るそうです。敏洋さんは「子どもたちの笑顔を見ると励みになる」と話します。今年もおいしいメロンやスイカを食べてもらいたいと意欲を見せます。

現在は多くの品種を育てていますが、今後は品種を厳選し、さらにおいしいメロン作りを目指しています。「糖度16〜17度の甘いメロンを作れたらいいですね」と笑顔で話してくれました。

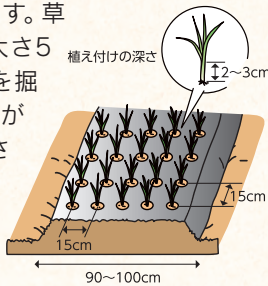
プロが教える
ワンポイント
アドバイス!

家庭菜園

Home vegetable garden 園芸研究家 成松次郎

3 畑の準備・植え付け

植え付け2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gを散布してよく耕しておきます。1週間前に化成肥料(NPK各成分10%) 200g、過リン酸石灰50g、堆肥2kgを全面にまき、深さ15~20cmに耕します。ベッド植え(4、5条植え)にする場合は幅90~100cmの栽培床を作り、条間、株間共に約15cmの穴開き黒マルチを張ります。草丈20~25cm、太さ5~8mm程度の苗を掘り上げ、葉ざや部が2、3cm埋まる深さで植え付けます(右図)。



4 追肥

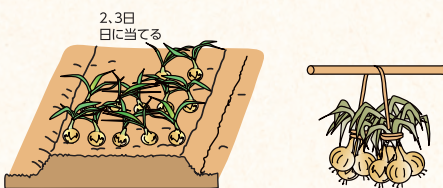
1月上旬~中旬と2月中旬~3月上旬に、1平方m当たり化成肥料約20gを株元(マルチ穴)に施します。

5 病虫害防除

病気では、赤色斑点のさび病、黄白色で不定形のくぼんだ病斑のべと病、害虫では、葉が白くかすり状となるネギアザミウマなどが見られるときは、登録農薬で防除します。

6 収穫

畑全体の7、8割の茎葉が倒れたら引き抜きます(左下図)。2、3日、日に当てて干してから、数球ずつ束ねて風通しの良い所につるし、保存(貯蔵)します(右下図)。



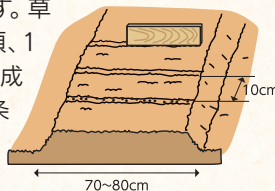
1 品種

早生系品種は収穫期が早い反面、貯蔵性に劣ります。反対に晩生系品種の収穫期は遅い反面、貯蔵性に優れます。長く収穫と利用を楽しむには早生と中生品種を作ることをお勧めします。早生には「ソニック」(タキイ種苗)、「浜育」(カネコ種苗)など、中生には「ターボ」「アトン」(いずれもタキイ種苗)などが良いでしょう。サラダ用の赤系品種には「猩々(しょうじょう)赤」(タキイ種苗)、「湘南レッド」(サカタのタネ)などがあります。

2 苗作り

種まき適期は、中間地では極早生8月下旬~9月上旬、早生9月上旬、中生9月中旬、晩生は9月下旬です。早くまき過ぎると、越冬するまでに寒さに感応し、とう立ちすることがあります。

種まき2週間前までに、1平方m当たり化成肥料100g(NPK各成分10%)、堆肥2kg、過リン酸石灰100gをまき、よく耕します。幅70~80cmのベッドを作り、条間約10cmで短冊状に深さ0.8~1cmの溝を切ります。そこへ、約1cm間隔で種をまき、軽く覆土します(下図)。その後、不織布を敷き、乾燥と強雨対策を行います。発芽後に不織布を除き、本葉2枚の頃、込み合った所を間引いて苗とします。草丈が約10cmの頃、1平方m当たり化成肥料約20gを条間にまき軽く耕します。



栽培カレンダー(タマネギ)

気候帯	早晩生	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	貯蔵期間
中間地 暖地	極早生	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	貯蔵に向かない
	早生		●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	8月上旬まで
	中生			●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	年内まで
	中晩生 晩生				●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	翌2月末まで

● 種まき - - - 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

「タマネギ」
品種を使い分けて長く利用する

タマネギの生育は、15~20度の冷涼な気候が適しています。10度以下では生育が停止しますが、春になり気温が上がると、日が長く

なって肥大します。タマネギは連作ができるので、家庭菜園の作付けにとって大変有利です。

SDGsな女性部



女性部のできごとをお伝えします

おいでん祭

青空市の出店と みたらしだんご・五平餅を販売

5月23日、24日に豊川市民まつり「おいでん祭」が開催されました。女性部のブースではおふくろ隊、楽笑会、卓笑会、オトワウォーキングが五平もちやみたらしだんごを販売し、青空市生産者部会が野菜などの販売を行いました。

天候が心配されましたが、今年も多くの来場者と触れ合うことができました。



新たなグループ「もぐウォーク」が活動をスタート 日常博物館見学と犬山城下町散策

わい！わい！活動の新規活動として「もぐウォーク」を立ち上げました。第1回目の活動として、5月19日に昭和日常博物館の見学と犬山城下町の散策を行いました。

昭和日常博物館では、展示物を見ながら昭和の暮らしを振り返り、当時を懐かしく感じるひとときとなりました。

天候にも恵まれ、絶好のお出かけの日となりました。犬山城下町では、城下町や犬山城周辺を散策しながら食べ歩きを楽しみました。また、松永製菓シルコッテ（しるこサンド）の工場見学も行い、ショップやアウトレットでの買い物も満喫しました。





農機センター西部出張所には5人の職員が配属されています。組織再編に伴い、小型農機の修理・農機の販売、大型農機修理の取次ぎなどを行っています。正確かつ確実な修理を行い、組合員が安心

して農業機械を利用していただけるように日々努めています。牧所長は「組合員の期待に応えられるような修理を心掛けてい」と話してくれました。

営 農 部 農機センター西部出張所

豊川市御津町上佐脇西区137番地

☎76-2200

営業時間 8:30~17:00

5・6月の繁忙期は毎週水曜日のみ休業。
その他の月については掲示板にてご確認ください。



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



大屋 春樹さん

Q.好きなことは何ですか？

サイクリング


Q.最近感動したことは何ですか？

中日ドラゴンズが連勝したこと

目指す職員像

多くの人から

信頼される職員

 **グリーンセンター・産直ひろば・Aコープ小坂井店
7月休業日のお知らせ**

グリーンセンター一宮	7月1日(水)
グリーンセンター音羽	7月8日(水)
グリーンセンター豊川	7月15日(水)
産直ひろば御津 ※6月より毎週日曜日が休業日になりました	日曜日
Aコープ小坂井店	無休

 **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

▶7月4日(土) スイカフェスティバル


旬のスイカを集め、試食会や特売を開催します。

▶8月31日(月)まで宅配料金割引


グリーンセンター全店で贈答用などの宅配料金を割引します。ぜひご利用ください。

 **Instagramにて
グリーンセンターの情報を
発信しています！**

JAひまわりでは、Instagramにて直売所の情報などを発信しています。各店舗に並ぶ旬な農産物をご確認いただけます。ぜひ、フォローをお願いします。

 **グリーンセンター・産直ひろば
Instagram**



 **Instagram
フォロワー1万人達成記念
抽選で10名様に当たる！
プレゼントキャンペーン**

〈期 間〉7月17日(金)～7月31日(金)

当JA管内で栽培された「アールスメロン」を10名様にプレゼント。詳しくは、Instagramをフォローしてご確認ください。

 **農機センター
7月休業日のお知らせ**

農機センター	☎85・2555
農機センター 西部出張所	☎76・2200

水曜日・日曜日・祝日

 **組合員の皆様へ
総代会記念品について**

JAひまわりの各店舗にてご使用いただける **農業応援商品券**を、配当金通知はがきの裏面にてご案内いたします。

6月24日(水)に開催の総代会終了後、**通知はがきが届きましたら両面を開いていただき**、商品券部分を切り取って、ご使用いただきますようお願い申し上げます。

なお、**使用期限があります**ので是非お早目のご使用をお願いします。


※再発行はいたしませんので、ご注意ください。

〈通知書発送時期〉7月上旬

〈使用可能店舗〉生産購買窓口、グリーンセンター各店舗、産直ひろば御津、Aコープ小坂井店

〈使用期限〉令和8年12月15日(火)

〈お問合せ先〉総務課 ☎85・3171

 **営農部よりお知らせ
中東情勢に伴う資材供給への
影響について**

昨今の中東情勢の緊迫化に伴い、ビニールや包装資材等の石油由来資材の入荷に影響が生じています。


今後の状況次第では一部の商品において購入数量の制限や供給遅延、一時供給停止等の対応を取らせていただく場合があります。

諸般の事情をご高察の上、ご理解をお願いいたします。

〈お問合せ先〉JAひまわり営農資材センター ☎85・1885

西部営農センター ☎76・2220

農機センター ☎85・2555

 **やすらぎマルシェ御津
やすらぎ会館
御津家族葬ホール内覧会を開催**

7月12日(日)に「やすらぎマルシェ御津」「やすらぎ会館御津家族葬専用ホール内覧会」を同時開催します。

やすらぎマルシェ御津は、新鮮野菜の販売や入棺体験、お子様向けのお菓子づくりなどご家族で楽しめるイベントです。また、同時開催のやすらぎ会館御津家族葬専用ホール内覧会は、リニューアルされた家族葬専用ホールをご覧いただけます。ぜひ、お越しください。

〈日 時〉7月12日(日) 9:00～13:00

〈場 所〉やすらぎ会館御津
(豊川市御津町御馬膳田134番地)

各種相談のご案内

遺言・相続相談会 (事前予約が必要です)

7月17日(金) | 13:00~17:00(1日4組・1組50分間)
本店 組織活性課 ☎85・3195
8月21日(金) (受付開始7月1日(水)9:00~)

年金相談会 (事前予約が必要です)

7月4日(土) | 9:00~16:00
本店 金融課 ☎85・3173
8月5日(水)
8月22日(土)

土曜共済相談会

7月4日(土) | 9:00~16:00
本店 共済課 ☎85・3590
7月25日(土)

税務相談会 (奇数月25日)

7月27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・日曜日 | 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。



第34回「豊美展」に お越しください

豊川美術協会が主催する第34回「豊美展」が開催されます。
ぜひ、お越しください。

〈日 時〉6月30日(火)~7月5日(日)
9:00~17:00(最終日は16:00)
〈場 所〉桜ヶ丘ミュージアム
第1室~第4室(2階全室)

〈お問合せ先〉JAひまわり企画課(豊美展事務局)
☎85・3171

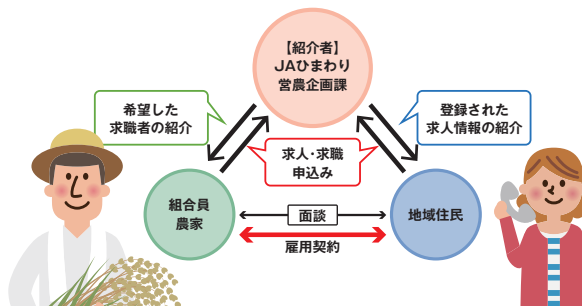


農作業の求人・求職 〈無料職業紹介〉

当JAでは管内の農家の労働力不足を補うため、職業安定法による無料職業紹介事業を行っています。農作業で労働力を必要としている農家とパート等として働きたい人の橋渡しをします。詳細はJAひまわりのホームページをご覧ください。下記へお問合せください。

〈お問合せ先〉

JAひまわり 営農部営農企画課 ☎85・1234
(総合集出荷センター 管理棟)



水曜日がお得!

わい! わい! ポイント制度キャンペーンについて



ポイント3倍デー

実施店舗 グリーンセンター豊川・一宮・音羽
産直ひろば御津
Aコープ小坂井店

★水曜日が定休日の場合は、その前日の火曜日





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

▼農-Farmers-のコーナーで女性が活躍している姿がともステキに思えました。私もピーマンが大好きな娘といっしょに家庭菜園を頑張ります！
小田 潤町 40代

▼豊川市産アスパラガスの魅力がよくわかりました。まっぱりした味わいのアスパラガスが大好きです。
佐土町 70代

▼アスパラガスの魅力が伝わってきました。栽培の過程・工夫がよくわかり、アスパラガスを見る目が変わりました。
伊奈町 60代

▼40代を超え、野菜を摂るようになり心掛けるようになりました。これから野菜を使ったレシピなど紹介していただけたらうれしいです。地産地消も心掛けていきたいです。
御油町 40代

▼巻末の「お出かけまりくん」を楽しみにしています。自分の知らないなかつた場所が発見でき、散歩コースになりました。
宿町 50代

▼アスパラガスについての特集があったです。新聞でも目にし、気になっておりました。豊川市産をもっとアピールできるように、私も知人に紹介します。
下長山町 40代

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〉

イタリア料理
GITA
ジータ

豊川市山道町1丁目83番地
☎84・3788
[営業時間] 12:00～18:30～
[定休日] 日曜日・不定休

※仕入れ等の状況によりメニューが変わることがあります。
※現在は前日までの予約制になっています。詳細はお電話にてご確認ください



自家製リコッタチーズのトルテッリ
発酵バターと焼きトウモロコシのソース

ジータでは地元農産物が多く使われています。季節の pasta では当JAのグリーンセンターオリジナル商品の「とうき美人」というトウモロコシが使われています。自家製のリコッタチーズを包んだトルテッリに発酵バターと熾火で焼いたトウモロコシのソースを絡ませます。香ばしく焼いたトウモロコシとチーズが相性抜群です。



「シンプルに美味しいと思うものをお届けしたい」というコンセプトのもと、三河湾の海の恵み、地元でとれる季節を感じられる食材など、素材本来の味を生かしたコース料理をご用意しております。GITAとはイタリア語で「小旅行」。日常を忘却し、小旅行気分で大切な方との食事を楽しんでいただきたいです。

「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	6億1,914万円
購買品供給高	5億1,550万円
貯金・定期積金	3,351億1,514万円
貸出金	765億1,392万円
長期共済保有高	5,804億4,826万円
年金共済保有高	73億4,025万円
組合員	正組合員 6,701人 准組合員 29,409人
	令和8年4月30日現在

理事会決議事項

■とき 令和8年5月28日(木)

■決議事項

- 会計監査人の報酬額について
- 令和8年度不良債権処理方針について
- 令和8年度リスク指標モニタリングシートの策定について
- 中期総合計画損益計算書(令和7年度実績・令和8年度計画)について
- 第78回通常総代会上程議案について
- 遊休資産(為当町六反田)の処分について
- グリーンセンター豊川空調設備(GHP)の更新について
- 職員給与規程の一部改定について
- 職員退職給与規程の全面改定について
- 就業規則の一部改定について
- 令和8年度特別手当の支給について
- 当組合理事との取引の承認について

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)

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)

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)

日曜日は無料相談日(要予約)



アパート物件情報・ 不動産売買のご用命は

資産管理課 ☎89・6211

Wai!Wai! Himawari 2026.7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

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

稲荷橋

いなりばし

豊川市小坂井町欠田

稲荷橋（いなりばし）と書かれた橋の横には、歩道専用の橋が架かっていて、「錦鯉」や「桜」の絵があしらわれているよ。めずらしくて思わず立ち止まっちゃった！もし、近くを通ることがあったら、見てみてね！



川には本物の鯉も泳いでいたよ！

新しく“8”にまつわる場所ができたんだって！いってみようかな。

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 JULY VOL.435

7

発行日：2026年6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 インスタグラム



✂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

✂キリトリ

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 7月号」係



PRESENT

JAひまわり産
『野菜ボックス』
1ケースを抽選で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、ご要望なども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7月15日迄

※写真はイメージです

✂キリトリ

※山折りして記入いただいた個人情報をお隠し下さい。

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。

✂キリトリ