

にじのこうか



令和7年度 JAこうか女性部

部員募集中!

活動期間

令和7年4月～令和8年3月までの12か月



JAこうか管内 (甲賀市・湖南市) にお住まいの女性ならどなたでもご参加いただけます♪



倶楽部活動

初級英語教室 NEW

- サンシャイン(ウォーキング)
- フラワーアレンジメント
- 地産地消(家庭菜園)
- 実用筆ペン書道(初級コース)
- 手話コーラス
- パッチワーク

- 着付教室
- 写真講座
- よさこい
- カラオケ
- 絵手紙
- 気功

LINEのご案内

女性部活動のご案内をLINEでお知らせします♪ご希望の方には登録方法(友達登録)のご案内をしますので、加入申込み書の案内方法を「LINE」と選択してください。



JAこうか女性部は、「食と農」を基軸として仲間づくりに取り組み、みんなが『住みよい地域社会づくり』を目指して活動する組織です。仲間の輪を広げ、ともに楽しく学び、充実した活動を一緒に！

女性部員は現在716名加入しているよ！(2025年1月末時点)



全体活動

学習会・体験講座

- 地産地消料理教室
- 防災学習会
- こんにやく作り
- 食の学習会・家の光講座
- 園芸講座
- (食の講演・料理教室など)

仲間づくり活動

- 大阪・関西万博日帰り旅行
- ぎふワールド・ローズガーデン日帰り旅行
- 地区活動
- 仲間づくり「プラス1」活動

助けあい活動

- 愛の米募金運動
- 『家の光』愛用運動 など
- 環境問題への取り組み

健康寿命100歳プロジェクト 健康講座

そのほか JAしが女性協議会事業、JAいがふるさと女性組織交流事業 など

会費

女性部へのご加入 **無料**

倶楽部へのご加入 **複数入部可**
1倶楽部につき **300円**
(倶楽部員傷害保険に充当します)

- ご加入いただける方はJAこうか管内(甲賀市・湖南市)在住の女性の方です
- 活動期間は令和7年4月1日から令和8年3月31日までの12か月です

※女性部へご加入いただいた方は、倶楽部に加入されなくても、全体活動にご参加いただけます
※倶楽部会費は年会費とし、令和7年4月1日以降に脱退された場合の返金はできません
※受講料・材料費が別途必要な倶楽部があります。活動日に講師へお支払いください

倶楽部は定員に達している場合がありますので、お申込み時にJA支所またはくらしの活動課へお問い合わせください

お申込み方法

最寄りのJA支所窓口または本所2階くらしの活動課に備え付けの申込み書に必要事項をご記入の上お申込みください。

口座振替(JAこうかの貯金通帳をお持ちの方)の場合は貯金口座振替依頼書と申込み書を、現金払いの場合は現金と申込み書と合わせてお申込みください。

お申込み締切日 **3月14日(金)**

受付時間【支所窓口】9:00～15:00
【くらしの活動課】8:30～17:00

お問い合わせ

JAこうかくらしの活動課 ☎0748-62-0582

甲賀市水口町 水口6111-1

中面もみてね!



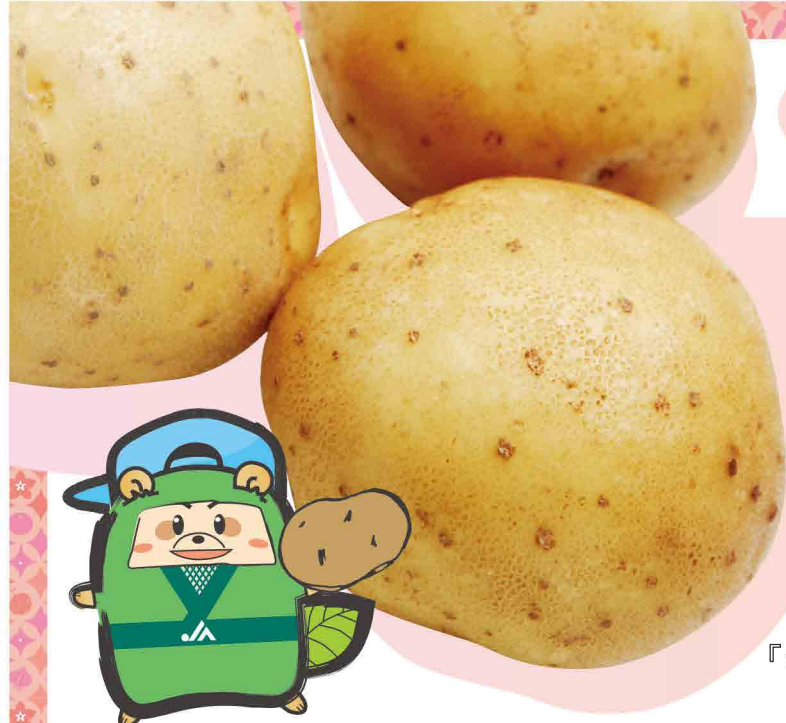
JA園芸相談員が栽培方法を伝授!

お家で簡単!

ジャガイモを

プランターで育ててみませんか?

参考に
して
ぜひ
作っ
てみ
て
くだ
さい
ね



さまざまな料理に使えて、保存も効く便利な野菜、ジャガイモ。3月は春植えジャガイモを植え付けるタイミング! 春作では『男爵』や『キタアカリ』、『メークイン』などの品種が定番です。今回は、園芸資材を豊富に扱う花野果市水口店の園芸相談員が、プランターでも簡単にできるジャガイモづくりをご紹介します♪



花野果市水口店
堀内 翔平
副店長

01 植え付け

深さ30cm以上の菜園用プランターに鉢底石を入れ、半分の深さまで園芸用土『花野果酵母』を入れる。

芽を上にしてジャガイモ(種イモ)を園芸用土に差し込む。

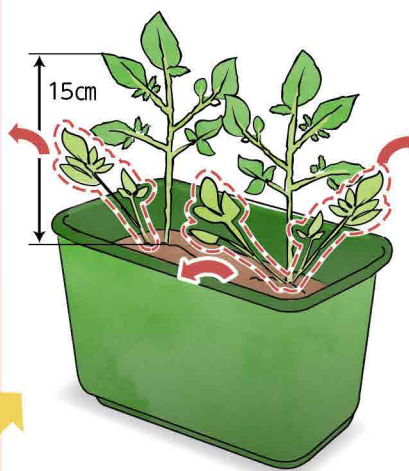
※食品用は芽が出にくいので種イモを買う



02 肥料をあげよう

『根を食べる野菜の肥料』を15g、肥料が種イモに触れないように注意して種イモと種イモの間に撒く。次に、種イモが隠れるまで園芸用土『花野果酵母』を被せ、鉢底から水が流れるまでたっぷり水やりを行う。

その後、芽が出るまでの間は地表面が乾いたら水やりを行う。水をやりすぎると、種イモが腐ってしまうので注意。



03 芽かき

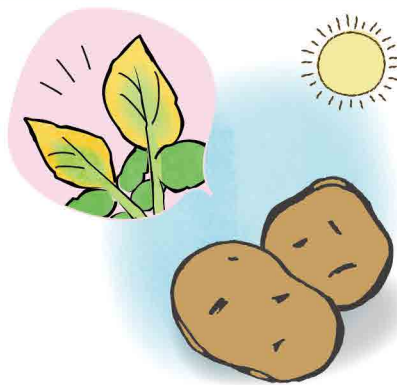
芽が出て、茎が15cm程度まで育ったら、元気の良い1~2本の茎だけ残してほかの茎は斜めに根本から抜く。(芽数が多いとイモが小さくなるため)

残した茎の長さが30cmほどになったら、菜園用プランターの9分目まで園芸用土『花野果酵母』を入れる。

※イモが地表に露出するのを防ぐため

04 収穫!

6月頃、茎葉が黄色くなれば収穫適期。掘り取りは晴天の日に行い、掘り取ったイモは冷暗所で自然乾燥させる。



害虫対策

アブラムシ類やオオニジュウヤホシテントウが多発します。風通しの良い環境で育て、軟弱にならないようにして、数が少ないうちに捕殺しましょう。



材料はすべて花野果市水口店で購入できるよ!
栽培でわからないことや詳しく知りたいことなどは、お店の園芸相談員へ気軽に相談してみよう!

「花野果市」や「ここぴあ」には、地元産の新鮮で安全・安心な農畜産物がたくさん並んでいます♪

QRから各店舗の情報を
ご覧いただけます

花野果市
水口店



甲賀市水口町水口6111-1
Tel.0748-62-0711
午前9時~午後6時
休 年始

Instagramも
CHECK!!



@HANAYAKAICHI

湖南市民産業交流促進施設
ここぴあ



湖南市岩根4528-1
Tel.0748-72-5552
午前9時~午後6時
休 年始

花野果市
貴生川店



甲賀市水口町貴生川285-2
Tel.0748-62-8312
午前9時30分~午後5時
休 土曜日、日曜日、祝日、年末年始

花野果市
石部店



湖南市石部中央4-8-50
Tel.0748-77-2027
午前9時30分~午後5時
休 土曜日、日曜日、祝日、年末年始

花野果市通信

花野果市通信では、直売所に
出荷されている生産者をご紹介♪
今回は、井上 和高さんと
寒竹 直美さんのご登場です!



生産者
湖南省三雲
『Myoei S&C』
いのうえ かずたか
井上 和高さん

出荷物
ほうれん草、
リーフレタス、
ナス、トウモロコシ
など

「いつかは地元で農業をしたかった」と楽しそうに話す井上さんは2023年に勤めていた保険会社を退職し、有機栽培を学ぶ学校に通いながら農業を始められました。生まれ育った妙感寺地域を守りたいという思いから、野菜の少量多品種栽培に挑んでいます。経験不足で作物の異変に対処できず失敗することも多いそうですが、収穫できた時や、ここぴあでお客さんが野菜を手にとってくれることがとても嬉しいと語ります。

井上さんのこだわりは、自家製のぼかし肥料(おから・米ぬか・竹チップ・くんたんを混ぜる)を作り、すべて有機栽培で野菜を丈夫に育てることを意識されています。有機JAS取得や栽培面積の拡大に挑戦中で、環境にやさしい農業を長く続けることを目指されています。また、3~4人の家族が食べやすいよう、ミニ白菜など小さめサイズの野菜作りを意識。ほうれん草は、えぐみを抑え、甘みが強いのが自慢です。

「珍しい品種が多く、姿は少し変わっていますが、どれも美味しいので、ぜひ手に取ってみてください!!」地域を思い、自然と向き合う井上さんの野菜を、ぜひ味わってみませんか?



生産者
甲賀市土山町
『幸苺』
かんちく なおみ
寒竹 直美さん

出荷物
イチゴ

山口県出身の寒竹さんは令和3年に、53歳で第二の人生としてイチゴ栽培を始め、今年で4作目を迎えられます。普段は一人で作業し、週末は旦那さんが手伝うそうです。毎日の収穫は大変ですが、日々少しずつ成長するイチゴが愛おしいと語る寒竹さん。直売所で積極的に対面販売を行なって「美味しい」と声をかけられることがやりがいになり、その背中を見て息子さんも農業を始めました。

寒竹さんのイチゴは寒暖差を活かして味を引き出しています。道の駅『あいの土山』の横にあるビニールハウス内は無加湿に近い環境で、イチゴは寒さに耐えてゆっくり育つことで甘さが凝縮され、大きくなります。さらに、いつも減農薬を心掛け、将来的にはイチゴ収穫体験を実施し、よりたくさんの方に楽しんでもらいたいと考えておられます。また、環境配慮のためプラスチックごみの削減や、多様な品種の栽培にも前向きにチャレンジされています。

「私のイチゴで幸せを感じてもらえたら嬉しいです♪」寒竹さんの愛情あふれるイチゴをぜひご賞味ください。



旬の地元食材

イチゴ

甲賀のゆめ丸 Cafe

おうちでカフェ気分♪

オーブンがなくても大丈夫! イチゴのミルフィーユ



材 料	6個分
・牛乳	150cc
・冷凍パイシート	2枚
・イチゴ	5粒
・粉砂糖	適量
①・卵黄	2個
・砂糖	40g
・小麦粉	大さじ1
・バニラオイル	適量

- 作り方
- ①耐熱容器に①を入れてよく混ぜる。粉気がなくなったら牛乳を少しずつ加え、その都度よく混ぜ、カスタードクリームができる。
 - ②ふんわりラップをかけて、600wの電子レンジで50秒加熱する。一度取り出してよく混ぜ、再び50秒加熱する。取り出してさらに混ぜ、表面に密着するようラップをかけ冷やす。
 - ③パイシートを6等分に切り、フォークで穴をあける。弱火で熱したフライパンにパイシートをのせてフタをし、焼き色が付くまで10分ほど焼く。ひっくり返してさらに10分ほど焼いたら粗熱を取り、パイ生地が完成。
 - ④パイ生地、カスタードクリーム、4等分に切ったイチゴ2切れ、パイ生地を順にのせる。粉砂糖とカスタードクリーム、2等分に切ったイチゴ1切れをトッピングしたらできあがり。

イチゴの甘みとバターがくせになる♪ イチゴバター



材 料	作りやすい分量
・イチゴ	80g
・砂糖	50g
・有塩バター	100g
・お好みのパン	適量

- 作り方
- ①イチゴをよく洗い、ヘタを切り落として1cm角程度に切る。
 - ②①のイチゴと砂糖を耐熱容器に入れて軽く混ぜ合わせる。600wの電子レンジで2分30秒ほど加熱し、粗熱を取っておく。
 - ③常温にもどしたバターをボウルに入れ、ハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。
 - ④③に②を加えて混ぜたらできあがり。焼いたパンに塗っていたく。

イチゴの魅力が、さらに広がるよ♪



組合員限定

JAこうか

募集期間 令和7年3月31日(月)まで

合併30周年記念定期貯金Ⅲ



組合員(新たにご加入いただける方を含む)およびご家族の方で、個人の方が新たなご資金で定期貯金を50万円以上(期間6ヵ月)お預け入れいただくと、下記の特別金利でお預かりします!

今回、合併30周年記念定期積金Ⅲ(毎月の掛金1万円以上かつ期間3年以上)を自動振替にてご契約いただいた方は、さらに...

プラス年0.30%

期間6ヵ月(単利型) 年0.70% 税引後年0.557%

お住まい又は勤務先が甲賀市・湖南市の方なら1口5,000円以上出資することで、組合員になることができます!

※組合員加入には当組合の審査が必要です

最大

期間6ヵ月(単利型)

年1.00% 税引後年0.796%

お問い合わせ・お申込み

最寄りのJA支所窓口・渉外担当者まで

募集総額が10億円に達した場合は取扱いを終了いたします

※お取扱いは個人の方のみとさせていただきます
※特別金利の適用は初回満期日までとし、満期日以後は継続日における店頭金利を適用いたします
※期限前解約をされる場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします
※お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります

※本商品は、金利情勢等の変化により、期間中であっても金利を変更または取扱いを中止する場合があります
※店頭で説明書をご用意しています
※金利は令和7年2月3日現在

クルマやバイクの購入・ローンの借り換えに

JAマイカーローンキャンペーン



固定金利 最長15年まで 基準金利 年3.15%
お取り引きにより 金利を引き下げ
適用金利 年1.15% (保証料別途) 令和7年1月1日現在

農業者以外の方もご利用いただけます。「JAとの取り引きはこれから」というお客さまもお気軽にどうぞ! 他社自動車ローンからのお借り換えにも!

適用金利の要件

- JAで下記項目の中から2項目以上をご利用中、またはご利用いただける方
- 給与振込 ●年金受取 ●JAカード(クレジットカード)
- JAネットバンク ●JA所定のお取り引き

お使いみち

クルマ・バイクの購入資金(中古車も含む)、他社自動車ローン(残価設定型クレジット含む)の借換資金。免許取得、車検・定期点検などに必要な資金、カーナビ等のカー用品の購入資金、支払済車両の購入資金(3か月以内)、車庫建設費(100万円以内)、借入にかかる費用 ※ただし営業用車両・個人間売買は除く

ご融資金額 1,000万円以内 ご融資期間 15年以内
ご融資金利 固定金利型(最終返済時までご契約の金利が適用されます)
ご返済方法 毎月返済、または毎月返済とボーナス(年2回)との併用返済
担保 不要
保証 JA指定の保証機関(滋賀県農業信用基金協会、三菱UFJニコス株式会社)の保証が必要です。一括払い・分割払いのいずれかよりご選択いただけます。

募集期間

令和7年4月30日(水)まで

手数料

融資取扱に関する事務取扱手数料は原則いただきません。全額繰上返済、一部繰上返済、その他返済条件の変更に手数料がかかる場合があります。詳しくは最寄りのJA支所にご確認ください。書面契約の場合、印紙税が別途必要になります。なお、電子契約の場合は、印紙税が不要となりますが、電子契約サービス手数料が必要です。

留意事項

ご利用に際しては、組合員加入のための出資など、一定の手続きが必要な場合があります。詳しくは最寄りのJA支所にお問い合わせください。ご返済の滞りなどが発生した場合には、金利軽減を中止させていただきます。お申し込みいただいても、審査結果によってはお客さまのご希望に沿えない場合がございます。また、審査結果の内容につきましては、お答えいたしかねますのであらかじめご了承ください。金利情勢等の変化により、期間中であっても金利を変更する場合があります。店頭で説明書をご用意しています。また返済額の試算も承っています。

お問い合わせ

最寄りのJA支所窓口・渉外担当者まで

甲賀のゆめ丸からのプレゼント♪



JAこうか女性部には、何名の方が加入しているでしょう?

(2025年1月末時点)

- ① 167名
- ② 617名
- ③ 716名

紙面の中にヒントがあるよ!



上記のクイズにチャレンジして、ご希望の賞品をお選びください。正解者の中から抽選で素敵な賞品をプレゼント♪

応募方法

ハガキに、①住所 ②氏名 ③電話番号 ④クイズの答え ⑤希望のプレゼント番号 ⑥本紙へのご意見・ご感想などご記入の上、下記のあて先までご応募ください

スマホからのご応募はこちら



右記のQRからでもご応募が可能です

※ハガキでのご応募に際して取得しました個人情報はプレゼント当選者への賞品発送にのみ使用いたします

締切日

令和7年3月24日(月) 当日消印有効

◎当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

応募先

〒528-0005 甲賀市水口町水口6111-1 JAこうか「にじのこうか」クイズ係まで

プレゼント

① JAこうかの甲賀市・湖南市産米 5kg 2名さま



地元農家が丹精込めて作ったお米! 品種は届いてのお楽しみ♪ ※写真はイメージです

② 甲賀のゆめ丸 キーホルダー&『近江の茶』煎茶70g セット 3名さま



約10cmのちっちゃな甲賀のゆめ丸をお出掛けに連れて行ってくださいね♪

③ 農協全国商品券 1,000円分 5名さま



右記ステッカーマークのある全国の農協直売所などでご利用いただけます!

JAこうか

0748-62-0210 kouhou@ja-kouka.jp

JAこうか ホームページ こうかの情報が盛りだくさん! https://ja-kouka.shinobi.or.jp JAこうか 検索

