



夢ミルク館(ホリ牧場)
トムくん

- ◆地域農業を次世代へ 気屋地区ほ場整備完工
- ◆スポーツ×農業・漁業 文化と魅力 世界へ伝えて
- ◆ブルーキャッツ石川かほく 地域を元気に
- ◆加害者にも被害者にもならないために



「ほくの里」

支店フリーダイヤル

内灘支店	☎ 0120-968-971
津幡支店	☎ 0120-968-972
津幡東支店	☎ 0120-968-973
宇ノ気支店	☎ 0120-968-974
高松支店	☎ 0120-968-975

「みんなのよい食プロジェクト」を推進しています。



発行/石川かほく農業協同組合
編集/リバノス編集局

石川県河北郡津幡町字清水チ329番地
〒929-0326 TEL. 076-288-3331

月刊：毎月10日発行
印刷：宮下印刷株式会社

<http://www.kahoku.is-ja.jp/>



JA石川かほく 発行



年頭にあたって

代表理事組合長 西川 一郎

新年あけましておめでとうございます。謹んで新年のお慶びを申し上げますとともに、組合員ならびに地域の皆様には、旧年中、当ＪＡの各事業に特段のご理解とご協力を賜りましたことに、心より感謝申し上げます。

さて、昨年を振り返りますと日本経済は長らく続いた「低成長・低物価」時代からの脱却を迫られ、新たな局面への転換期となりました。

日銀の金融政策正常化への期待と米国の金利動向が絡み合った為替市場の不安定な動きは、輸入物価を上昇させ、国内のインフレ圧力が強まった結果、電気料金をはじめ生活必需品の価格を押し上げるなど、物価と賃金が上昇しました。企業経営においては、従来のコスト削減一辺倒の戦略から、いかに生産性を高め、付加価値を創出していくかが問われる一年となりました。

こうした経済状況下で、特に国民生活に深刻な影響を与えたのが一昨年から続く「令和のコメ騒動」と呼ばれるコメ価格の高騰です。

猛暑など異常気象による生産量の減少や生産コストの上昇、さらに外食需要やインバウンド需要の増加など、複数の要因が絡み合いコメの価格は異例の水準まで跳ね上がりました。今もなお、現場では依然として

価格の高止まりが続いており、消費者のコメ離れや余剰米発生による価格下落が懸念されています。生産者と消費者の双方が納得できる適正な価格を目指し、ＪＡグループとして、食料の安定供給の責務を果たすとともに生産者が将来を見通しながら農業経営を継続できるよう、引き続き、需要に応じた生産に取り組んでまいります。

地域農業をめぐる情勢

近年、農業生産現場では、恒常化している夏の高温等、激変する気象条件に対して様々な栽培上の対応が求められています。また、担い手の高齢化や農業労働力不足、さらには生産資材価格の高止まりや鳥獣被害

の拡大等、地域農業を取り巻く環境は依然厳しい状況にあります。

地域農業・産地の維持安定に向けた情報収集・情報提供に努め、法人・部会の組織化や先進農業機械等の省力化技術の普及推進を行っているところでもあります。また、無料職業紹介所を軸とした労働力確保や新規就農者の獲得、担い手の育成を図るとともに行政およびＪＡグループと連携し、収益性の向上および高温耐性品種・技術の試験など持続可能な農業生産に向けて、取り組んでいるところです。

令和七年の農作物生産概況

水稻では、田植期の低温に加え、一昨年のひこばえ（二番穂）の肥大化によるガス湧きで活着不良が散見されました。六月に入り気温の上下はあったものの回復基調となりました。七月下旬には長期間の少雨で、自然水利の渇水が一部発生した一方で、八月初旬には一昨년을彷彿させ

るような集中豪雨により、冠水・浸水する圃場もあり、昨年も気象条件に苦慮した一年となりました。

皆様の生産努力により収量は平年並み、集荷実績は七万四千七百五十俵、一等米比率については品種全体で八十・六％と昨年より五ポイント低い結果となりました。また、二等以下の落等数は一万五千俵となりました。落等原因はカメムシ等による着色粒と胴割粒が大半を占め、本年度の課題となりました。

主食用米の仮渡金は、一俵あたり二万四千六百円と上がり、平成・令和の中では過去最高となりました。

青果物では産地の維持発展を第一として考える中、葉菜類を中心に高温障害が散見されました。スイカについては、新規就農者が加わり、作付面積が増え、出荷玉数は三万三千玉、単価については過去最高のキロ二百二十五・九円となりました。また、デラウエアでは単価は伸び悩んだものの出荷量四十トンを超え、ルビーロマンについても出荷房数が過去最高の一万房を超えるなど、高温年に呼応した生産努力により、販売高を伸ばしています。また、高松紋平柿の出荷量は八十五トンとなり、消費者ニーズへの対応として、果実の成熟を抑制する新技術スマートフレッシユと氷温冷蔵技術の導入により新たな販路を広げています。

畜産では、飼料コストが高止まり

している中、生乳単価が安定し落ち着きを見せ、コロナ禍で低迷していた生乳販売も回復基調となっています。

地震からの再生と地域の活性化へ

令和六年に発生した能登半島地震の復旧・復興が進む中、再生に向けた管内農業は新たな地域活性化を生み出した。JAグリーンかほく生産者直売所「そくさいかん」では、被災地をはじめとした管内農産物のPR販売として、毎週日曜日に新鮮朝市を始めました。地元農産物を通じて生産者と消費者の交流が広がっています。一方、甚大な被害を被った内灘町の水田は、国・県による復旧工事が進み、二年ぶりに約百ヘクタールで作付けを再開することができました。内灘町米生産者と当JA、PFUブルーキャッツ石川かほくが連携し、復興を祈念して田植えを行いました。収穫した米は復興米として、同チームの試合会場で配布されました。さらに同チームとは、高松ぶどうを使用したスパークリングワインを製造しています。

今後も、他業態との連携やイベント参加・実施により農を軸とした地域活性化へ取り組んでまいります。

持続可能なJA経営に向けて

農業・経済情勢が激動する中、組

合員のご理解・ご協力により経営・事業維持、社会情勢や組合員ニーズへの対応などに取り組んでまいりました。しかしながら、報道等でお知らせのとおり、七月に元職員による不祥事件が発覚しました。全容解明に向け特別調査委員会を設置し、原因究明・不祥事再発防止計画を策定、全役職員コンプライアンス研修会で再発防止計画の周知を行い再発防止に向け取り組んでいるところです。

ご迷惑をおかけした組合員・利用者様、当JAに関係するすべての皆様に対して信頼を回復すべく、改めてコンプライアンス意識の更なる向上ならびに内部管理態勢の充実強化を図り、役職員一同、不祥事防止に努めてまいります。

今年も農業・地域の在り方や組合員ニーズの多様化、複雑化により、JAの事業環境が大きく変化することが想定され、これら急激な変化に対応していく必要があります。

JA石川かほく自己改革の基本目標である「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の実現とともに将来を見据えた中期三年計画、施設整備計画を策定し、持続可能なJA経営に向けて、取り組んでまいります。

組合員の皆さまには今後ともご理解とご協力を賜りますとともに、組合員、並びにご家族の一層のご多幸を祈念し、年頭のあいさついたします。

謹んで新年のお慶びを申し上げます

旧年中は組合員・利用者の皆様には格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

本年も相変わらず倍旧のご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。



代表理事組合長	西川 一郎
代表理事専務	村井 一宏
常務理事	脇田 琢也
(金融共済担当)	
常務理事	竹中 義和
(総務管理担当)	
理事	今本 重蔵
	谷口 孝三
	中嶋 喜春
	井田 宏子
	吉本 悟
	瀬戸 一孝
	紺谷 剛史
	小町 実
	加藤 和人
	松井 秀憲
	橋場 弘
	酒井 隆宏
	高橋 恵子
	竹中 浩記
	夷藤 晴香
代表監事	山下 充晃
常勤監事	田中 光博
監事	安下 正之
	中農 清豪
員外監事	岩本 文雄

ほくほくニュース

地域農業を次世代へ 気屋地区ほ場整備完工

十一月十六日、かほく市気屋地区で平成二十八年度より進められてきた県営圃場整備工事が完了したことを記念し、完工記念碑除幕式が行われました。受益面積は三十・六ヘクタール、総事業費は九億五千三百五十万円でした。

式には関係者ら約四十名が参列し、村井一宏当ＪＡ代表理事専務が「大区画化圃場によるコスト低減や、農業法人の設立は将来の財産になる」と祝辞を述べました。

同地区では十アール程の狭小農地が多かったですが、約一ヘクタールへ区画整備し、農業用パイプラインの導入や暗渠排水工による用排水対策、農道を拡幅しました。効率的な営農環境へ整えたことにより、労働時間は五分の一度程度に短縮されました。

大区画化した圃場は、当地区の農事組合法人高峰ファームへ集積し、大型機械やスマート農業技術



晴天の中行われた完工記念碑除幕式

の導入により効率的な営農推進と生産コスト削減を図るほか、大麦や園芸作物の栽培で農業所得の向上を目指します。

種本博同組合法人代表は「圃場が大きくなったことにより大型農機だけでなく、ＡＩ技術なども活用しやすくなった。経験が浅い人や女性でも農業に取り組める環境を残し、地域農業を守っていきたい」と話しました。

スポーツ×農業・漁業 文化と魅力世界へ伝えて

一般社団法人スポーツコミッションかほくは、電動アシスト自転車「Ｅバイク」に乗ってかほく市を巡る外国人旅行者向けのモニターツアーを開催しました。

十一月七日には、同市在住のイギリス・ジャマイカなど外国人五名が「Ｅバイク」に乗って飲食店「鮎舟」を出発し、白尾灯台を通って、大崎にある喜綿農園を訪れました。特産「かほっくり」を大崎園芸生産組合甘諸部会の喜綿和彦部会長からアドバイスを受けながら収穫し、うみつこランド七塚で焼き立てを味わいました。

このツアーは「かほく市漁農共創架け橋プロジェクト」の一環。「玉達山」や「日本海」のほか「大海川」や「砂丘地」など、豊かな自然とスポーツを掛け合わせながら、伝統的な漁業や地域ブランド農産物の農業体験などを通じて、外国人旅行者に



「かほっくり」の収穫体験を楽しむ外国人

かほく市の文化と魅力を発信していきます。

今年度は試験的にツアーを行い、来年度からは新たな旅行プランとしての販売を目標としています。外国人旅行者を呼び込み、魅力を世界へ発信しながら、さらなる地域活性化を目指します。

農業の楽しさ知って 高松紋平柿収穫・脱渋体験

十一月七日、かほく市立高松小学校三年生五十五人と、大海小学校三年生三名は、同市夏栗の柿団地で市特産「高松紋平柿」の収穫・脱渋作業を体験しました。

児童らはハサミを持つと「どれ

が美味しいか触ってみよう」と意気込み、柿を吟味しながら慎重に収穫。中にはハシゴにのぼり、高い枝の柿を収穫する児童もいました。

その場で脱渋作業も体験。発泡スチロールの箱に柿をぎれいに並べ、アルコールを含ませた脱脂綿を入れて密閉しました。各学校で一週間ほど寝かせ、児童たちが味わいます。

池田昌健高松紋平柿生産組合長は「農業にふれる機会が少ない子たちにも楽しさを知ってほしい。将来この中から後継



教わりながら柿を収穫する児童

者が出ると嬉しい」と話しました。同生産組合では、児童への食育と地産地消を進めることを目的に体験学習を実施しています。次世代である子供たちに肌で感じてもらう、農業の魅力を伝えていきます。

いっぱい取れたよ 高松紋平柿収穫・脱渋体験

十一月十二日、かほく市立大海小学校三、四年生十名は同市特産の渋柿「高松紋平柿」の収穫・脱渋体験を行いました。

同校では、「大海つ子ふるさと

の宝づくりプロジェクト」の一環として、平成二十九年に運動場に高松紋平柿の木を二本定植。地元農家の谷口裕さんが栽培管理を行い、今年も収穫を迎えました。

児童は谷口さんの指導の下、葉や枝を掻き分け、立派に実った柿をハサミで丁寧に収穫。目標の六十個を超える、約九十個の柿を収穫することができました。その後、脱渋作業を行いました。



高松紋平柿を収穫する児童

四年生の城戸希美さんは「今年はいっぱい取れた。みんなで収穫して脱渋した柿なので、甘く、美味くなっている」と話しました。柿は約十日間かけて脱渋し、その後全校生徒に配る予定です。

地元の特産学ぶ 大海味噌づくり

十一月二十日、かほく市立大海小学校三、四年生十名は同市瀬戸町の畑で五月に植えた大豆「エンレイ」の収穫・脱穀作業を行いました。

同所在住の高崎武義さん、政勝さん兄弟協力のもと行われ、児童らは事前に刈り取った大豆を束ねて脱穀機へ運びました。運んだ後には、畑に残った大豆を拾いながら、莢を開いて豆の詰まり具合や色、大きさを比べ、生育の違いに興味を示しました。

三年生の金田来工さんは「大豆を束ねて運ぶ作業や、しゃがんだまま拾い集めるのがしんどくて大変だった」と手作業の大変さを感じました。

収穫した約十キロの大豆は、高崎さんの下で乾燥した後、児童らが選別・味噌仕込みを行います。



脱穀作業を見ながら大豆を運ぶ児童ら

高崎武義さんは「みんなで協力し、美味しい味噌を作ってほしい」と楽しみにしました。

同校では総合的な学習の一環として、同市大海地区に古くから伝わる「大海味噌づくり」を体験し、地元特産品の理解を深めながら郷土愛を育みます。

ブルーキャッツ石川かほく 地域を元気に

十一月二十二日、二十三日の二日間、かほく市のとり野菜みそブルーキャッツアリーナにて「復興米」を使ったおにぎりが観客に配られました。

復興米は、PFUブルーキャッツ石川かほくの選手らが令和六年能登半島地震の復興を祈念し、内灘町宮坂で田植え・収穫をした「ゆめみづほ」。生田勇人内灘町長や、おにぎりの製造に携わった(株)米心石川の社員らが、二千個のおにぎりを配布し、観客は笑顔で受け取っていました。

また、二十九日には「高松ぶどう」を使ったスパークリングワイン「KAHOKU BLUE 2025」の完成披露記者会見がありました。

ワインには間引きしたブドウを有効活用しており、七月に選手らが収穫をしました。今年は、輪島市門前町の(株)ハイデワイナリーに醸造を依頼。同社の高作正樹代表取締役は「昨年

より酸味を抑え、色味を濃くした。オール石川で作られたワインを多くの人に飲んでほしい」と話しました。

ワインは千本限定で製造され、ホームゲーム会場やオンラインで販売を開始しています。同市のふるさと納税返礼品としても扱う予定です。



「KAHOKU BLUE 2025」をアピールする関係者ら

加害者にも被害者にもならないために

十一月五日、当JAは石川県警察本部、津幡警察署、JA石川共済連と連携し、内灘高校にて「自転車交通安全教室」を開催しました。

開催にあたり、脇田琢也当JA常務理事が「事故は一瞬、後悔は一生。この教室を通して、交通事故の恐ろしさを実感してもらい、今後の通学時の安全運転を心掛けてほしい」と挨拶しました。

スタントマンによる実演では、実際に起きた自転車事故の再現。「止まれ」の標識を無視した時の車との接触や、周囲の安全確認を怠った時の歩行者との接触など、生徒たちは事故の衝撃や音を間近で体感し、危険性を学びました。

また、令和八年四月から十六歳以上を対象に青切符制度が導入されることから「ながら運転」などの違反とな

る行為と、反則金についても理解を深めました。

参加した生徒は「曲がり角での接触など、日常でよく見る場面での事故が多く怖かった。日ごろから交通安全に気を付けていきたい」と話しました。



車と自転車の接触事故の再現

絵本にわくわくアンパンマンどもくらぶ

十二月二日、当JA金融共済部は本店会議室にて「JA共済アンパンマンどもくらぶ」を開催し、十組の親子が参加しました。

小松市の図書館「空とこども絵本館」から池田真理子さん、山本郁乃さんが訪れ、参加者に絵本の読み聞かせや手遊びを行いました。

絵本「さんかくサンタ」には、

車や人形など子どもたちが喜ぶプレゼントの絵がたくさん描かれ、目を輝かせていました。リズムに合わせて動く手遊び歌は、親子で一緒に手や足を動かして楽しみました。クリスマスソング「赤鼻のトナカイ」では、お母さんが子どもを抱っこしながら曲に合わせて踊り、ステップを踏んだり、回るたびに子どもたちから歓声が上がりました。

最後に行われたクリスマスプレゼント抽選会では、当JAイメー

ジキャラクター「ほくの里」がサンタクロースの姿になって登場し、参加者に絵本が贈られました。

三人の子どもと参加した母親は「家で読み聞かせをしたり、図書館に行くことがあまりない。初めて参加したが、子どもにとって良い機会になった」と話しました。



プレゼントの絵に興味津々の子ども

元 気内灘とれたて市 大盛況

十一月十六日、河北郡市農業振興協議会内灘町支部と当JA内灘支店は、内灘町役場前特設会場で「元気内灘とれたて市」を開催しました。

会場には、地元生産者や支店活性化委員が栽培した新鮮で旬の農産物が約五十種類並びました。販売開始とともに、来場者はカゴいっぱい詰めていきました。来場者は「今日を楽しみにして



新鮮な地元野菜を買い求める来場者

いた。安くて新鮮な地元野菜がたくさん買えて嬉しい」と笑顔で話しました。

特 産品を知って さとやまマルシェ

十一月八日、かほく市で栽培される農産物や地域の魅力を県内外へ発信する「さとやまマルシェ」が道の駅高松里山館イベント広場で開催されました。

農産物販売テントでは、同市特産サツマイモ「かほつくり」や「高松紋平柿」のほか「砂丘長いも」が特別価格で販売。「高松紋平柿」の詰め放題が特に人気を集めました。



長蛇の列をつくった農産物販売テント

特産品がお得に手に入るイベントに、地域住民だけでなく、ご当地の農産物に興味を寄せた来場者で賑わいを見せました。

旬の味覚集まる かほく四季まつり

十一月十六日、かほく市七塚生涯学習センター駐車場で、かほく四季まつり「かにカニ合戦」海の幸・山の幸まつり」が開催され、旬の味覚を求め、多くの方が来場しました。

オープニングセレモニー後は、

当JA宇ノ気支店協力のもと能登半島地震の復興を支援する「チャリティ餅つき」が行われました。油野和一郎かほく市長、村井一宏当JA代表理事専務らが杵を振り、同支店職員が出来立てのきな粉餅を募金者へ振る舞いました。

場内には、県産スワイガニのブランドである「加能ガニ」と「香箱ガニ」がずらりと並び、売り場はカニ一色。カニ雑炊やカニ汁なども提供され、来場者は濃厚なうまみを堪能しました。

特産品販売ブースでは、同市特産「大崎だいこん」「砂丘長いも」などを販



賑わいをみせる特産品販売ブース

売。サツマイモ「かほつくり」と「高松紋平柿」の詰め放題は特に人気を集めました。ブース内では、生産者が来場者との会話を交えながら特産品をアピールする声で活気づき、盛り上がりしました。

ほのぼの だより

にっこり百彩会 作品発表会

十月二十五日、JA石川かほくの「秋祭り2025」が開催されました。

にっこり百彩会のコーナーには、井上チームと河合谷チームが素敵な作品を出品。祭り前日には、協力会員の皆さんが配列や作品のバランスを工夫した展示のおかげで、当日は多くの来場者が足を止め、鑑賞していただくことができました。

作品は、毎年協力会員の皆さんが夏ごろから企画し、にっこり百彩会の開催時に利用会員の皆さんと一緒に作品を作る一大イベントとなっています。

井上チームは、稲穂や布切れで作ったかかしを



工夫して展示された作品



作品を見て笑顔を見せる来場者

色紙に貼り付け、表情よく顔を書き入れて秋らしい作品が完成しました。ハンドタオル一本でできるタオル人形では、ウサギやクマを作り、リボンや首輪などのアレンジも加えられていて可愛らしく、思わず笑みがこぼれました。

河合谷チームは封筒を使ったエコバックを作成し、思い思いに自分の好きな柄紙や絵を切り貼りました作品が出来上がりました。

協力会員は、利用会員が楽しみ、達成感を味わうことができるようにサポート。完成した時には、皆さんのにっこり笑顔に満足するような表情でした。

毎年出来るまでの様子に事務局はほっこり。これからも、協力会員と利用会員の皆さんが楽しく活動できるように、支援していきたいと思っています。

にっこり百彩会事務局

新着情報

ほのぼのデイサービス

秋の紅葉ドライブ

木々の色づきは秋色に染まり、少し肌寒さを感じる季節となりました。ほのぼのデイサービスでは、季節の体感と心のケアに繋がるよう「秋の紅葉ドライブ」を11月17日～21日の5日間実施し、卯辰山のドライブを楽しんで頂きました。

出発時に降っていた雨も、卯辰山公園に着いた途端ピタッと止み、利用者は「日頃の行いがよかったのか、ちょうど晴れてよかったね」と満面の笑みを見せてくれました。車外に出て、赤や黄色のもみじを拾ったり、秋の澄んだ空気につつまれながら、わずかな時間ですが散歩し、紅葉を楽しんでいただきました。

利用者から「綺麗で最高やったわ」「また来年も来ようね」「一生の思い出になったわ。ありがとう」と喜んでいただきました。ドライブを終えてからも

紅葉の話で盛り上がり、笑顔もたくさん見られました。

今後も季節を感じるイベントなど、心身のリフレッシュと生活への活力につながる企画で、皆さんの在宅生活支援を続けていきます。

ほのぼのデイサービススタッフ一同



紅葉を見ながら季節を感じる利用者の皆さん



楽しもう 家庭菜園



いよいよ本格
的な冬到来とな
りました。



私が子供の頃
は、家庭の暖房

は石油ストーブ。祖母がストーブ
の上でさつまいもを焼いてくれ、
学校から帰ると玄関先まで香ばし
いにおいが広がっていたのを思い
出します。

また、学生時代東北で過ごした
私は、秋になると河原で里芋をた
くさん入れた「いも煮」を囲み、
安い日本酒で騒いだものです。

秋々冬はいろんな「いも」の収
穫期！今回は、さつまいもと里芋
についてお話ししたいと思います。

◎さつまいも

①収穫時期

さつまいもはメキシコを中心と
する熱帯地域が原産地なので、寒
さに弱い作物です。夏以降、いも
が大きくなるにつれ、うねからい
もの先っぽが少し顔を出します(こ

の部分ネズミにかじられている
こともあります)が、この細い部
分は十度以下の寒さに会った、貯
蔵中に腐りやすいので、十月中旬
までの晴れた日に傷をつけないよ
う丁寧に収穫しましょう。とはい
え、この情報、今月号の掲載では
少し遅かったですね…

②貯蔵方法

さつまいもを
美味しく食べる
ためには、貯蔵
が重要です。貯
蔵温度は十三度
〜十五度が適温



のため、新聞紙で包んだり、段ボ
ールにもみ殻を詰める等して、家の
中に置きましょう。

私は太っているのに寒がりのた
め、ファンヒーターをガンガンつ
けており、その部屋でさつまいも
を貯蔵していると、しばらくすると
と芽が出てきます。温度が高すぎ
るといもは春になったと勘違いし、
芽が伸び始めます。特に、ネズミ

にかじられたいもや、折れたいも
はすぐに芽が出るので要注意！

③豆知識

さつまいもは掘ってすぐ食べる
と「こぼこぼ」ですが、年明けぐ
らいからは甘さが増し、しつとり
とした食感になるので、私は一月
以降に食べるため、今は我慢して
熟成させています(笑)。

◎さつまいも

①収穫時期

さといもはイ
ンドが原産で、



二十五度〜三十度が生育の適温と
言われていますが、河北潟干拓地
でも生産されているように、北海
道以外の全国各地で作られていま
す。

さといもの収穫は、土がたくさ
んつくくと収穫作業が大変なうえ、
貯蔵中に雑菌が入って腐りやすく
なるので、二〜三日晴れ間が続い
た後、十一月下旬までには収穫を
終えましょう。

②貯蔵方法

収穫後は、一〜二週間ほど乾か
し、土を手で落としてください。
すぐに食べる場合は、親いもと子
いもを分けますが、長く貯蔵した
い場合は、傷をつけないように株

ごと貯蔵すると良いでしょう。

さといもはさつまいもに比べ低
い温度で貯蔵できますが、五度以
下にならないような場所(納屋な
ど)で段ボールなどにもみ殻を詰
めて貯蔵しましょう。

暖かい地域では、排水が良く冬
場も水がたまらない畑であれば、
穴を掘って埋めて貯蔵したり、収
穫せずにそのまま土の中で貯蔵し
たりするようですが、石川県では
難しいですね。

③豆知識

我が家の納屋にネズミを発見。
貯蔵中のさといもが被害にあつた
では…と心配しましたが、不思議
と食べられませんでした。どうやら、ネ
ズミはネバネバしたいものが嫌いな
ようです(それとも他にもっと
美味しい餌があったのか?)。

◎いも料理はおかず？

世界各地でいろんないもが食べ
られています。ほとんどが主食
として食べられており、日本人の
ように「おかず」としていもを食
べるのは珍しいようです。

今晚は、日本人らしく、さつま
いも入りのめった汁と里芋の煮も
の、いもの天ぷらでも食べようか
な(炭水化物の取りすぎに注意！)

パンジーとビオラ

土屋 照二

昨年、一昨年は夏の猛暑と秋の残暑で、例年八月二十日ごろにタネをまいているパンジーとビオラが一昨年は発芽不良で、昨年はタネまき後、日陰に置いて発芽はしたのですが、その後の日当りでの苗育てでかなり枯れました。両種とも発芽適温が十五℃ほどで、成育も冷涼な環境を好むからです。例年は順調に発芽、成育して十一月には開花していて、花好きの人には苗を分けているほどです。

◆冬も咲き続ける

パンジーもビオラも本来は秋まき一年草で春咲きの植物です。パンジーは一八三〇年代にイギリスで生まれました。ビオラ・トリコロル（三色のスミレの意）に四つの原種が掛け合わされて作出されました。一方ビオラはトリコロル種とパンジーでも用いられたコルヌータ種を主にして改良されたものです。現在では両種が交配され区別が難しくなっています。ヨーロッパで改良されたスイス・ジャイアンツという品種群が日本に導入され、昭和四十年ころから

日本での本格的な品種改良が始まり、翌年には日本初のF1品種群ができ、次々と後続の品種群ができました（図1）。その頃には大輪から中輪の品種があり、ビオラも含めて春咲き性の強いものでした。多くの品種は秋の短日下および冬の低温化で開花しなくなり、高温下では分枝しないという欠点がありました。これらの性質から冬に施設栽培して、夜照明すると開花が改善されます（図2・ビオラ左照明有）。昭和末期に七月まき、苗冷蔵、秋再育苗という作型で秋開花・出荷が行われてきました。平成十年ころから秋に開花し、冬も咲き続け、春には沢山の花を咲かせ、高温下でも良く分枝する品種が多くでき、今ではパンジーは秋出荷が主となりました（図3・秋咲き検定）。今では一般家庭でも八月中旬まで十月中旬から咲かすことのできる品種がほと

んどになりました。平年通りの気温なら、タネまき後しばらく日陰等の涼しい場所に置き、発芽を待ってから日に当てて育てれば良いでしょう。

◆サフランの開花

十月号でサフランとコルチカムについて紹介しましたが、コルチカムの球根を買い忘れ植えずに放置して開花させるといのはできませんでした。サフランは鉢受け皿に水苔を敷いて栽培する方法を紹介しましたが、十月終わりころ咲きました（図4）。もっとお洒落な容器に植え、球根数を増やして密にすれば良かったと後悔して

います。

◆ウマに関係する植物

今年はうま年です。そこでウマに因んだ植物を挙げてみました。高山の女王「コマクサ・駒草」は園芸品種もありますが、日本の限られた高山、それも他の植物を近づけないような瓦礫だらけの場所に生えています（図5）。キンポウゲ（ウマノアシガタ）は低い山や野にも咲いていて、鮮やかな輝きのある黄色い花で、一般の人にも良く知られています（図6）。他にはアセビ（馬酔木）、ウマノスズクサ（ジャコウアゲハの食草）、コマツナギ等があります。



図2

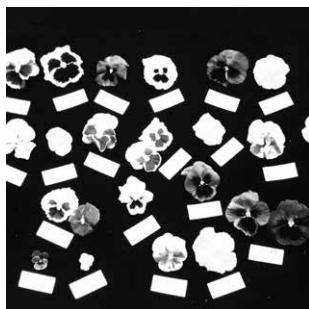


図1



図4



図3



図6



図5

第3弾

「食と農」講座開催

11月29日、当JA女性理事による「食と農」講座が開催され、30名が参加しました。「米」をテーマにした学習会と当JA管内の新米を使ったおにぎりづくりを行いました。

米農家でもある女性理事が、米の栽培工程とその作業スケジュール、玄米から白米になるまでの精米工程を説明。子供らに向けたお米クイズでは、収穫が1番早い品種や米の花の色についてなど、参加者は楽しく知識を学んだほか、稲穂や玄米、米ぬかなどの実物を見ながら理解を深めました。また、土鍋で炊いた「ひやくまん穀」「コシヒカリ」「ゆめ

みづほ」の食べ比べに加えて、シンプルな塩むすびから大人向けのご馳走おにぎりに、子供でも簡単に作れる「おにぎりらず」などに挑戦しました。

参加者は「いろんな種類を食べ比べて違いを知ることができたので面白かった」と喜びました。

米に対する関心が高まっている中、日本のソウルフードである米について改めて考えてもらうことを目的に、おにぎりを通して米作りや米農家の苦労などを知り、食と農への理解促進を図ります。

いろんな種類の
おにぎりを作ったよ!



食べ比べて
味の違いを知ろう!



米ぬかはどんな匂い?



津幡町 山下 亮一さん・里恵さん

仲
良
し
夫
婦

出会いは、水稻の農業散布ヘリの仕事でした。夫がオペレーター、私はアルバイトでナビゲーターをしていました。当時は結婚願望がなかった私ですが、水稻の時期が終わり“もう会えなくなる”“寂しいな”と感じ、焼き鳥屋に誘いました。

そのあとも積極的に誘いました。海岸の夕陽、ナイトズーなどデートを重ねるたびに、手を繋いでもらえるのではと期待する場面で繋いでもらえず、夫が私のことをどう思っているのか分かりませんでした。ある日、夫から「地元の友達とBBQをするから来てくれないか」と初めて誘われました。知らない人たちに囲まれて気まずい中、酒に酔いつぶれて寝てしまった夫。何とか家まで送り届け、私は母と姉と“なんなんだあの人は”と話していたところ、1通のメールが届きました。

『本当はみんなに“大事な人だ”と紹介するつもりだった。勇気が出なくて、恥ずかしくお酒を飲みすぎてしまった。付き合ってください。』

それから半年後に結婚しました。結婚16年目、3人の娘に恵まれ、毎日楽しく暮らしています。今の夢は、新婚旅行で行った北海道に娘たちと一緒に行くことです。

JAグリーンかほくからのお知らせ

開催決定!!
新春フェア

開催日 令和8年 1月8日(木)～1月12日(月・祝)

時間 AM8:30～PM6:30

場所 JAグリーンかほく
生産者直売所「そくさいかん」

イベント内容 ●8日(木)～12日(月・祝)
みかん特別販売(数量限定)

●10日(土)・11日(日)
そくさいかん女性部プレゼント
「本日のお品書き」(数量限定)

●11日(日)
新鮮朝市(白菜・キャベツ・ブロッコリー
大根・ねぎ等々)

作物の生育状況により内容を変更することがあります。ご容赦ください。
詳しくは、1月9日(金)の新聞折込チラシをご覧ください。

家族で楽しむおいしい一皿

ハクサイの季節がやって来た！ 鍋とサラダで栄養を逃さずいただきます

レシピ提供 ● 料理研究家 和田麻紀子

とろとろハクサイと
肉のうま味が食欲そる

ピエンロー (ハクサイと豚肉、鶏肉、春雨の中国風鍋)



材 料 (4 人分)

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

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。

アレンジ

- 食卓でかんきつを搾ったり、塩や辛味を入れる
- ご飯を入れて雑炊に

癖がなく食べやすいコールスローです

ハクサイとリンゴのコールスロー



材 料 (4 人分)

ハクサイ……………	1/8玉	塩こうじ……………	15g
リンゴ……………	1個	オリーブ油……………	大さじ2
赤タマネギ……………	1/4玉	レモン汁……………	大さじ1
ミックスナッツ……………	15g	砂糖……………	小さじ1
塩 (塩もみ用)……………	小さじ1	こしょう……………	少々

作り方

- 1 ハクサイは繊維を断ち切る方向に千切りにし、塩もみしておく。リンゴは千切りに、赤タマネギは薄くスライスして水にさらし、水気を絞っておく。ミックスナッツは粗く刻んでおく。
- 2 ハクサイの水気を絞って、残りの材料を全て加えて混ぜ合わせる。

ポイント

ハクサイの水分をしっかり絞ると味が薄くならず、おいしく楽しめます。

アレンジ

- ハムなどの具材を追加する
- マヨネーズを加える

料理レシピ募集

ご家庭で簡単にできる、地物・旬の食材を使ったレシピを募集しています。投稿くださったレシピをリバノスやホームページで紹介したいと思いますので、皆様のご自慢料理を送ってくださいね！また、いろいろな食材の保存方法をご存知の方も、併せて募集しています。たくさんのレシピをお待ちしております。

募集方法 (封書でお送りください。)

1. 住所、氏名、電話番号
2. 料理名または食材名
3. レシピまたは保存方法 (簡単にお書きください。)
4. 一言コメント ※ 1～5の事項を必ずご記入ください。
5. 写真

宛先

〒929-0326
河北郡津幡町字清水チ329
JA石川かほくりバノス編集部

※ レシピが多い場合は、リバノス編集部で選定させていただきます。

お便り OTAYORI コーナー

11月号に載っていた「大崎だいこん」。きれいで、美味しいでしょうね！買います。

かほく市 安下 礼子

11月号のほくほくニュースでは「大崎だいこん」の初出荷について掲載しました。今年の大崎だいこんは、生産者の栽培管理のおかげで、じっくり大きく育ちました。おでんにぴったりな品種ですが、皆さんはどんな料理で味わいましたか。来年度も当JAの秋の特産品を楽しみにしててくださいね。

身近な人が出ていると「元気に頑張っているな」と嬉しくなります。川柳は、生活のホットな話題がお題になっていますね。

かほく市 南 りょうこ

1月号の川柳のお題は「米」と、まさに今

話題になっていることですね。川柳のお題の文字は、バラバラに見えて実は1年を通してひとつの文章になっていたりと、石本先生の遊び心満載になっています。皆さんお気づきでしたでしょうか。ぜひ、昨年のリバノスを引っ張りだして、お題の文字を繋げてみてください。

「薄切り豚バラ大根」を作ってみました。身近にある材料で短時間で作ることができ、とても美味しかったです。

津幡町 永多 澄枝

「家族で楽しむおいしい一皿」のコーナーで紹介したレシピですね。豚バラと大根を用意して、あとは調味料だけでできるのは、とても手軽で「作ってみようかな」という気持ちになりますね。美味しかったようで良かったです。今後も旬の作物を使ったレシピを紹介していきますので、また作って、感想を教えてください。

玉ねぎ品種比較表を見てびっくりしました。こんなたくさんあるとは知りませんでした。用途も植え方もいろいろですね。売っているのは品種名が書いていなくて、本当に一般的なものだと思って買っています。

津幡町 多田 史代

「JAグリーンかほく取り扱いの玉ねぎ品種比較表」には、収穫時期やおすすめポイントなど、品種による違いを掲載していま

す。玉ねぎひとつにも、こんなにたくさん種類があるとは驚きですね。どれだけ違いがあるのか、食べ比べてみたいものです。

私は今、紅白のカブと玉ねぎを植えました。今秋はJAで買ったカキ貝のこやしを使用しています。大きくなーれ！！

かほく市 松本 恵子

JAグリーンかほくでの肥料のお買い物、ありがとうございます。植える時から収穫が待ち遠しいですね。JAの肥料を使っていたら、きっと大きいカブと玉ねぎがたくさん収穫できます。栽培でお困りのことがありましたら、JAグリーンかほくへお越しくださいね。豊作を祈っています。



その他、たくさんのお便りが届いています。紙面の都合上、全員の方のお便りを載せることができない場合もございます。ご了承下さい。実名で載せていただいておりますが、匿名希望の方は明記してください。お便りをお待ちしております。

<お便りのあて先>

〒929-0326 河北郡津幡町字清水チ329

JA石川かほくりバノス編集局

題「米」



石本よし一 選

新米でまずは美味しい塩むすび

藤沢 充子(瓜生)

評 古く米や備蓄米など、米のやりくりには秋の秋を迎えた。スーパーの米売り場には、新米が山のように積み上がっている。米の食事になじんだ私たちの口には、嬉しい新米をいただく秋である。かるい塩味だけで、新米のおにぎりをかぶりつくのもまた格別のおいしさである。生産者にとっても、消費者にとっても安心の米づくりが期待される。

佳作

一粒の米にも感謝手を合わす

吉田 順子(川尻)

新米が着いたと孫が大はしゃぎ

山崎 直樹(上矢田)

やはり米パンでは力土つとまらず

古林 照子(長柄町)

懐かしい米豊作の秋祭り

永下 茂和(坂戸)

稲刈りを終えた棚田に月を待つ

小田 慶喜(兵庫)

入選

米作り天の恵みに感謝する

山田 一枝(東荒屋)

米ぬかに漬けた野菜が気にかかり

かわきた茜(津幡)

お土産の古代米買っ道の駅

山崎 洋子(横浜)

高額の新米横目に米騒動

川端 春美(狩鹿野)

新米で黒豆栗入れみたま飯

高尾 弘子(上藤又)

はさがけで手塩にかけた棚田米

井田 宏子(井野河内)

新米のうまさあふれる碗の中

池田ひろみ(夏栗)

スーパーで米の値段を見て吐息

荒木加津子(狩鹿野)

語りつぐ米の大事さ孫の前

藏本 義弘(横浜)

千枚田復旧なかばの米作り

辻田 正寿(領家)

米値上げ天井知らずの物価高

山崎 邦夫(横浜)

米づくり価格上がってやる気です

兼保 直美(湯端)

亡き夫に新米ですよとおぼくさん

岡井 昭江(二ツ屋)

新米を離れた孫に送る祖母

澤本 昭子(内日色)

新米を買いだいたいけれど手が出せず

山田 節子(狩鹿野)

禁酒村地元の米で醸造酒

鈴木 準一(北中条)

新米におかず何もいりません

前山優美子(太田)

新米をふんわり三角へと握る

小田 和子(兵庫)

三月号題

「道」三句マデ

●締切り 一月十日必着

四月号題 「草」三句マデ

●締切り 二月十日必着

△投句先

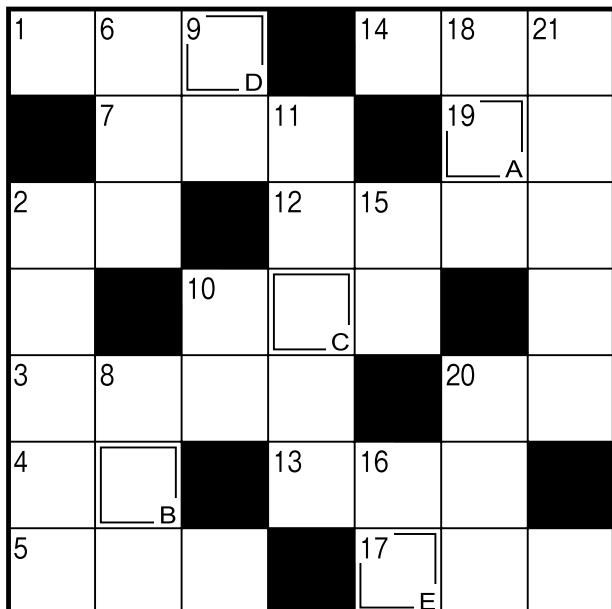
〒九二九-〇三〇八 津幡町字菩提寺フ三 石本よし一 宛

※投句の際、住所・氏名をお書き忘れのないようお願い致します。



クロスワードクイズ 頭の体操??

Q 二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



➡ ヨコのカギ

- 1 正月に食べる、モチ入り汁物といえば
- 2 どんぶり焼に挟み込まれているもの
- 3 おせち料理の定番の一品。卵が材料の一つ
- 4 交差——、及第——
- 5 右手が——、という人が多数派です
- 7 本を読み終えること
- 10 ガラガラとのを洗います
- 12 旅立つ人の——に駅のホームまで行った
- 13 ワラや木やレンガの家を建てる童話があります
- 14 漢字で書くと百足。足の多い生き物です
- 17 椅子のこと。ロッキング——
- 19 アルカリと混ぜると中和します
- 20 焚くとよいかがおりが広がります

⬇ タテのカギ

- 2 メレンゲを作るときに使う道具
- 6 鍋料理の締めにも使う麺
- 8 晴れかなあ、雨かなあ
- 9 牛、豚、鶏のものがよく流通しています
- 10 令和8年の干支です
- 11 歯ブラシにつけます
- 15 自分の兄弟姉妹の息子
- 16 ダルメシアンは——模様の犬です
- 18 書初め大会で——に選ばれた
- 20 受験生が空欄に書き込んでいくもの
- 21 単位はアンペアです



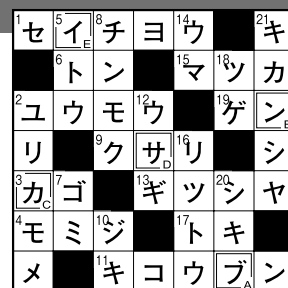
PRESENT

- ◆応募方法 ハガキに①答え②住所・氏名・電話番号③本誌に対するご意見・身近な役立つ情報などをご記入の上、下記あて先までご応募ください。正解者の中から抽選で5名の方に1,000円分の商品券をプレゼントします。
- ◆あて先 〒929-0326 津幡町字清水チ329 JA石川かほく「リバノス編集局」
- ◆応募締切 1月10日（消印有効） ◆当選発表 リバノス3月号

11月号クイズ当選者

〈答え〉ブンカサイ

- 桶谷 明美 さん
- 中井小夜子 さん
- 谷本 祥子 さん
- 喜多多賀子 さん
- 白江 悦子 さん



第10回 理事会だより

令和7年11月27日(木)開催

●審議事項

第1号議案 「お客さま本位の業務運営に関する取組方針」の改訂について

第2号議案 令和7年産大豆仮渡金について

●報告検討事項

- (1) 令和7年10月末事業実績について
- (2) 半期情報の開示（ディスクロージャー）について
- (3) 令和7年度会計監査人監査期中Ⅱ②の監査日程について
- (4) コンプライアンス関連事項の報告について
- (5) 全役職員コンプライアンス研修会の開催について
- (6) マネー・ローndリング等の防止にかかる対応状況報告について
- (7) 信用事業規程第2の2（1）、ハに規定する貸付（地方公共団体等）について
- (8) 令和7年産米集荷実績について
- (9) 年末年始業務予定について
- (10) 下期賞与支給について
- (11) 第6回JAグリーンかほくこども絵画コンクールの開催について
- (12) その他

●支店活性化委員から、こんにちは！●

培った経験で

9月に就任しました高松支店活性化委員の蔵谷清元です。支店恒例行事である「門松づくり」を12月25日に行う予定です。11月中旬から会議を開き、委員の意思疎通をはかりながら準備を進めています。活性化委員と高松支店職員みんなで協力しながら、華やかで迫力ある門松を支店前に飾ることができるよう頑張りたいと思います。日本の伝統的な正月飾りの門松は、新年の幸せや健康を願う意味が込められています。組合員の皆さまが輝かしい新年を迎えますことを心に作り上げます。

私は6年間、峠の駅「のでら」の駅長に就いていることもあり、組合員・利用者の皆さんと顔を合わせる機会が多く、いつも会話を楽しんでいます。今後、地域の一員として、私の経験や知識を活動に反映させたいと思います。

高松支店活性化委員

蔵谷 清元



しっかり食べて冬の健康な体づくり

栄養士 吉田 理江

お正月のごちそうを楽しんだ後、体重計の数字に驚いた方も多いのではないのでしょうか。

つい食べ過ぎてしまったときも、極端な食事制限や単品ダイエットは逆効果です。必要な栄養が不足すると代謝が下がり、かえって体重が戻らなくなります。大切なのは、しっかり食べながら体を整えること。今回はお正月太りを解消するために、お薦めの栄養素を三つご紹介します。

■食物繊維

野菜、キノコ、海藻、玄米に多く含まれる食物繊維は、お正月太り解消には欠かせない栄養素です。水溶性食物繊維は胃の中で膨らんで満腹感を与え、糖質の吸収を緩やかにして血糖値の急上昇を抑える働きがあります。不溶性食物繊維は腸の動きを促進し、便秘の改善に役立ちます。ワカメとダイコンのみそ汁や、キノコを使った炊き込み玄米ご飯などで取り入れてみましょう。

■タンパク質

肉、魚、卵、大豆製品、乳製品に含まれるタンパク質は、筋肉の材料となり基礎代謝を高めます。

筋肉量を維持すると消費カロリーが増え、太りにくい体になるため、毎食意識して取りましょう。また、消化に多くのエネルギーを必要とするため、食事による消費エネルギーも上がるのが特徴です。みそ汁にさば缶や豆腐を入れると手軽にタンパク質が取れます。1食当たりおわん1杯分を目安にすると良いでしょう。

■ビタミンB群

豚肉、ウナギ、玄米、納豆などに含まれるビタミンB群は、糖質や脂質の代謝を助ける働きがあります。特にビタミンB1は糖質代謝、ビタミンB2は脂質代謝に関与するため、不足すると疲労感が出やすくなるので意識して取りましょう。豚肉とキノコ、野菜と一緒に炒めると食物繊維も一緒に取れます。

お正月太り解消のポイントは、食事制限ではなく、バランスの良い食事と適度な運動です。食べ物を味方に付け、無理なく健康的に体を整えていきましょう。



警察官を名乗るオレオレ詐欺にご注意ください!!

電話で二セ警察官が、「あなたの口座が犯罪に使われている」「あなたに逮捕状が出ている」

等と不安をあおり、ATMやネットバンキングでお金を他人に振り込ませる手口が発生しています。

警察官は、スマホのビデオ通話で警察手帳や逮捕状を提示することはありません。



ATMでの医療費・保険料の還付は絶対にありません!!

「携帯電話を持ってATMへ」は詐欺です!

ATMコーナーでの通話は控えましょう。ATMコーナーで通話をしている人を見かけたら声をかけましょう。



対策
考えられる

●ATM・ネットバンキングの振込限度額を低く設定しておきましょう!!

重要

●留守番電話・迷惑電話防止機能などを活用して、犯人からの電話に出ないようにしましょう!!

不審に思ったら、直ちに警察110番・JAへご連絡ください。

JA石川かほく

個人対象

冬の貯金キャンペーン

実施期間 令和8年1月30日(金)まで

1 NEWマネー限定定期コース
(当JA以外からの預け替え等)

貯金種類

預入期間

預入金額

スーパー定期貯金 1年(自動継続) 50万円以上の新規預入
(お一人様500万円まで)

※既存の定期貯金への上乗せ書換えは対象外となります。

※既存の定期貯金を解約した資金は
新規資金の対象外となります。

適用金利

年

0.6%

(税引後
年0.478%)

2 新規または増額継続定期コース

貯金種類

預入期間

預入金額

スーパー定期貯金 1年(自動継続)

30万円以上の新規または
増額継続お取引
(お一人様500万円まで)※既存の定期貯金を解約した資金は
新規資金の対象外となります。

適用金利

年

0.3%

(税引後
年0.239%)

※お利息には、20.315% (国税15.315%、地方税5%) の分離課税がかかります。

※満期継続後の利率は、満期日における店頭金利になります。

※中途解約される場合には、解約日における当JA所定の利率にて計算されます。

お申込・お問い合わせは最寄りの支店まで

JAマイカーローン

WEBからの
仮申込で固定金利
保証料込

1.7%

組合員の方

固定金利
保証料込

1.6%

条件※に該当する
組合員の方固定金利
保証料込

1.5%

金利適用期間 令和8年3月31日(火)まで



スマホで簡単!

WEBから仮申込
仮申込後のキャンセルもOK

※下記のいずれかに該当する方を対象とします。

- ①JA住宅ローンのお借入れがある方
- ②JAマイカーローン完済後2年以内の方
- ③当JAに給与振込を指定の方

あなたに寄り添うパートナーバンク

JAバンク石川

JAバンク石川は、県下15JAとJAバンク石川信連の総称です。

JAバンク石川 マイカーローン

検索



令和7年～令和8年

■年末年始営業時間のご案内

年／月	日	曜日	本店・支店	自動車センター 農機センター 配送センター LPガスセンター	給油所		JAグリーン かほく	
					津幡セルフSS	宇ノ気SS		
令和7年 12月	27	土	休業	休業	7：00～ 21：30	7：30～ 19：30	8：30～ 18：30	
	28	日						
	29	月	8：30～17：30	8：30～17：30		8：00～18：00	休業	
	30	火						
	31	水	休業	休業				
令和8年 1月	1	木	休業	休業	休業	休業	休業	
	2	金			8：00～ 18：00			
	3	土						
	4	日				8：00～18：00		
	5	月	8：30～ 17：30	8：30～ 17：30	7：00～ 21：30	7：30～ 19：30		
	6	火						
	7	水						
	8	木						8：30～18：30



- 年末年始ATM営業のご案内
 - 通常通り営業いたします。
- 個人・法人ネットバンクサービスのご案内
 - 通常通りご利用いただけます。



第6回 JAグリーンかほく

こども絵画コンクール 作品募集

募集テーマ

描こう!
畑・野菜・農家のお仕事



応募締切

令和8年
1月19日(月) まで

応募資格

河北郡・かほく市在住の
小学生



くわしくは、本冊子
折り込みのチラシを
ご覧ください

JA石川かほく