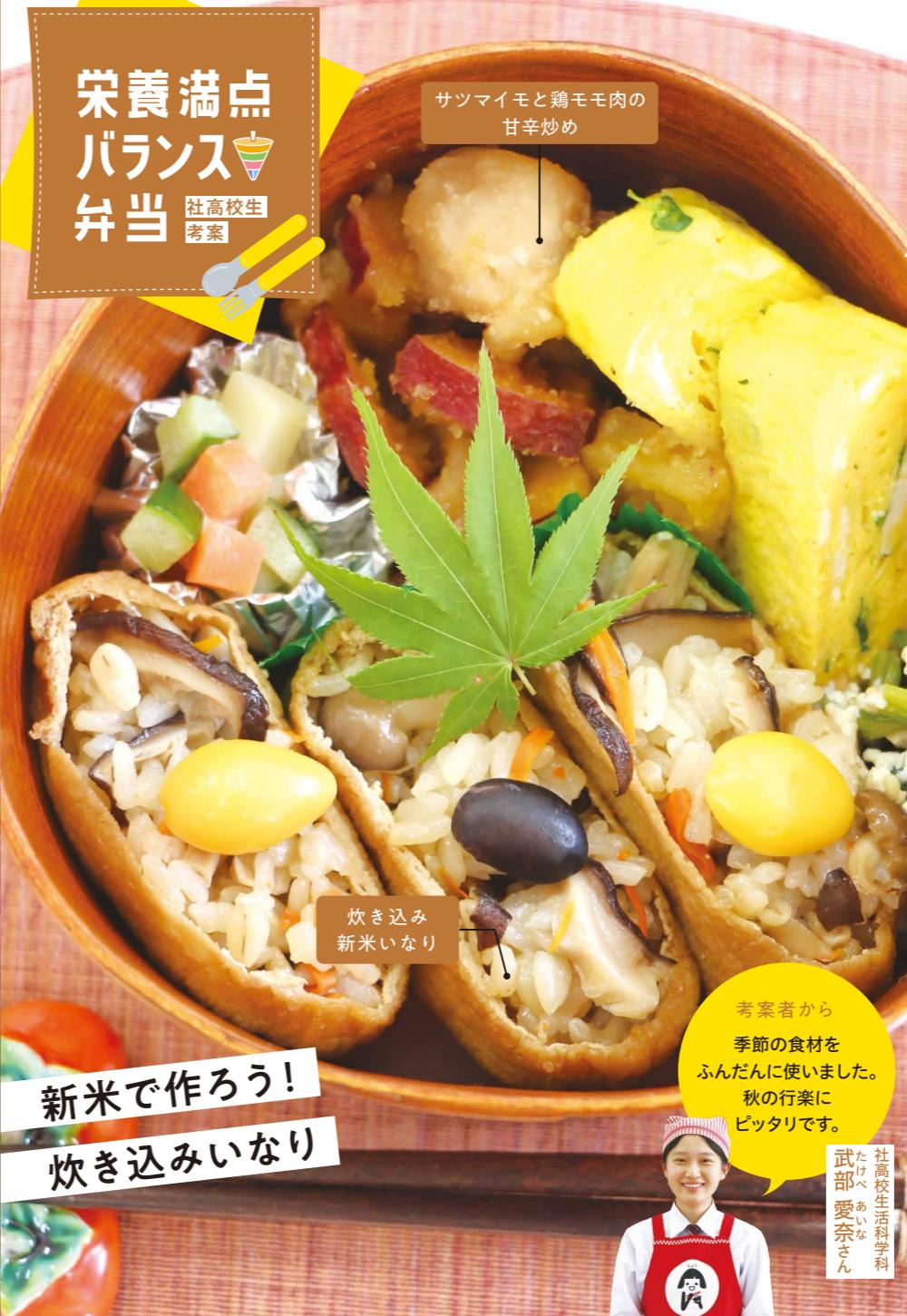




02 | 特集

みのり特産品の ココがすごい!

- 06 | MINORI topics
- 09 | あぐりLIFE
- 10 | 女性会通信「大正琴サークル」
30代からのながら運動
- 11 | 農NAVI「コマツナ」「水稻」
- 12 | MINORI INFO
- 16 | 栄養満点バランス弁当「炊き込み新米いなり」



[主食]

炊き込み新米いなり

材料(2人前)

乾燥シタケ…7g、A[マイタケ…10g、シメジ…10g、エリンギ…10g、エノキ…10g]、ニンジン…10g、米…1合、B[だし…100ml、シタケの戻し汁…50ml、もち麦…50g、酒…小さじ1、薄口しょう油…小さじ2と1/2、みりん…小さじ1]、味付いなり揚げ…適量、ギンナン…適量、黒大豆…適量

作り方(調理時間:10分)※炊飯時間は除く

- ①乾燥シタケを水で戻し、薄くスライスする。
- ②Aを粗みじん切り、ニンジンは細切りにする。③炊飯器に米、B、①②の順に入れて炊く。④③が炊けたら冷まし、味付いなり揚げに詰める。⑤ギンナンや黒大豆をトッピングしたらできあがり。

[主菜]

サツマイモと鶏モモ肉の甘辛炒め

材料(2人前)

サツマイモ…46g、鶏モモ肉…98g、片栗粉…20g、A[みりん…小さじ1/2、薄口しょう油…小さじ1と1/2、酒…小さじ1/2、砂糖…小さじ1/2、水…16ml]

作り方(調理時間:20分)

- ①サツマイモは5mmのいちょう切り、鶏モモ肉は7gごとに切る。②①に片栗粉を付け、揚げる。③フライパンにAを入れ、フツフツしたら火を止め。④③に油を切った②を入れ、絡ませたら完成。

注目食材

サツマイモ



ビタミンCや食物繊維がたっぷりで、美容効果が期待ができます。特に皮の部分の栄養価が高いので、皮ごと料理するのも◎。

お買い求めはこちら

ふれすこ西脇店、ふれすこ社店、道の駅みき直売所など

みのりほつとライン

本店・支店

- 本店(代表) 0795-42-5141
多可営農経済センター 0795-32-2235
社支店 0795-42-016
滝野支店 0795-48-3141
東条吉川農機センター 0795-47-1515
東条支店 0795-47-1155
三木支店 0794-82-3000
吉川支店 0794-72-0005
西脇支店 0795-22-6168
黒田庄支店 0795-28-2111
中町支店 0795-32-2233
加美支店 0795-35-0180
八千代支店 0795-37-0350

営農・生活施設

- 三木営農経済センター 0794-83-3113
吉川営農経済センター 0794-72-0280
加東営農経済センター 0795-40-0050
東条営農経済センター 0795-47-1191

子会社

- みのり協同産業(株) 0795-43-8201
(株)援農みのり 0795-40-0150
- 緊急時の連絡先(24時間対応)
●通帳、キャッシュカード等の紛失
JAバンクキャッシュカード
紛失共同受付センター 0120-689-801
●JAカードの紛失
Nicos盗難紛失受付センター 0120-159-674

JAみのりの経営理念

地域・人・くらしの未来づくり
(ゆたかなみのり)を目指します
<https://www.ja-minori.jp>





もち麦

もち麦

加東地区 西脇地区 多可地区

2017年から加東管農経センター管内で、従来の「シロガネコムギ」を「キラリモチ」に切り替えて栽培を開始。22年産からは、西脇・多可管農経センターの管内全域でも特産化に向け生産振興に取り組んでいます。23年、兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に選ばれました。みのりエリアが兵庫県内一位の面積を誇り、25年産は約155haとなりました。

玄米の3倍以上の食物繊維がとれ、パスタやうどんなどの加工品がたくさんある

ふれすこや
みのり特産館など
で販売中!

タマネギ

生食でも加熱でも
楽しめる



全地区
水稻の裏作として栽培でき、機械化も進めやすいことから、生産拡大に向けて管内でさまざまな取り組みを行っています。JAによる栽培講習会や実地研修会の開催、作業機械を貸出す農業用機械リース事業の展開などにより、みのりエリア全体で生産者が増加しました。

黒大豆

全地区

粒が大きく、食べ応えが特長の黒大豆。JAみのりでは特産品としての地位と品質の確立を目指し、生産拡大を図っています。1反当たりの収入も多いほか、特産作物の生産拡大助成の対象にもなっている魅力的な作物です。

粒が大きく、
食べ応えがある



直売所の人気商品。
売り切れ必至!

別所 レタス

三木地区

三木市別所地区で約60年前から栽培が続く伝統ある作物です。道の駅みき直売所に並ぶのは、別所園芸組合が朝採りしたフレッシュなレタス。シャキシャキの食感が、その新鮮さを物語っています。



CHECK!

道の駅みき直売所

いきいき朝市俱楽部のメンバーが心を込めて育てる、美しい野菜が並びます。

三木市福井2426(道の駅みき内)
0794-86-7010 9:00~18:00



たがーりっく

多可地区

国産ニンニクの需要の高まりを受け、2010年から多可町で栽培が始まりました。「たがーりっく」という愛称は町名とニンニクをかけて名付けされました。

希少な国産の

ニンニク



みのりエリアには山田錦をはじめ、黒田庄和牛、播州百日どり、野菜や果物など特産品が数多くあります。今月は、みのり管内で栽培されている魅力たっぷりの特産品を紹介します。

みのり

特産品の ココがすごい!

Local Specialty of MINORI area

酒米で日本初!『山田錦』の
ふるさとが日本農業遺産※に



酒米の王者 山田錦



※国内で重要かつ伝統的農林水産業を営む地域を、農林水産大臣が認定する制度のこと。現在28地域が認定されている。



鏡開きも
行いました

CHECK!

日本農業遺産認定 記念シンポジウム

兵庫県山田錦主産地農業遺産推進協議会は9月9日、日本農業遺産認定記念シンポジウムを三木山森林公园で開きました。地元の生産者、蔵元をはじめ関係者など約250人が出席。歴史と伝統ある山田錦生産を100年先につないでいくために必要なことを語り合いました。

みのりエリアの
おいしいお酒を
紹介しています



美味しいトコドリ
Instagram





黒田庄和牛

西脇地区

西脇市黒田庄町で肥育されている和牛。出荷する約95%が「神戸ビーフ」に認定され、世界の美食家の舌をうならせてています。黒田庄和牛同志会の皆さんのが愛情いっぱいに育て、極上の肉質を作り上げます。

出荷する約95%が
「神戸ビーフ」に認定

CHECK!

みのり特産館（神戸ビーフ直売所）

黒田庄和牛をはじめ、播州百日どりやもち麦など管内の特産品を販売しています。

●西脇市黒田庄町田高317-2
☎0795-28-4445 ①10:00～18:00
休水曜日(12月24日、31日は営業します。)

みのり特産館のイベントやセール情報を発信

QRコード
みのり特産館
Instagram



播州百日どり

多可地区

多可町の自然豊かな環境の中で、一般的な肉用鶏の2倍近く、おおむね100日間という時間をかけて育てられる地域が誇る特産品。広々とした鶏舎で育てられるため、肉は引き締まり、噛むほどにうま味があふれます。

第15回地鶏・銘柄鶏好感度
コンテストで最優秀賞を受賞



東条山の芋

加東地区

1945年から加東市東条地区で栽培が始まりました。きめ細かく、粘りが強いことが特長の「東条山の芋」は、お正月、おせちの後に食べる「とろろごはん」が最高です。

きめ細かく、
粘りが強い

いろいろな品種が
楽しめる

イチゴ

全地区

みのりエリアでは12月から5月にかけてイチゴの出荷が盛ん。ハウスでの栽培も多く、長い期間、おいしいイチゴを味わうことができます。



CHECK!

ふれすこ（西脇店・社店）

地元で生産・加工された新鮮かつ安全・安心な農作物や加工品をお届けしています。

[ふれすこ西脇店] ●西脇市西田町189-3 ☎0795-23-8318 ①9:00～17:00
[ふれすこ社店] ●加東市社338 ☎0795-43-8318 ①9:00～17:00



おすすめ野菜やイベント開催の告知など
お得な情報を発信
QRコード
ふれすこ
Instagram

日本のへそゴマ

西脇地区

多可地区

化学肥料や農薬を使用せずに
育てている希少な国産金ゴマ

甘み・旨み・香り高さが特長の金ゴマ「日本のへそゴマ」。東経135度、北緯35度の交差があり、日本列島の真ん中に当たる西脇市が、「日本のへそ」と呼ばれることに由来し、名付けられました。



ブドウ

三木地区

三木市吉川町や加東市で栽培が盛んなブドウ。若手生産者を中心に、粒の大きさ、揃い、色付き、どれをとっても申し分のない「プラチナぶどう」と呼ばれ、一房1万円近くする高級ブドウの栽培にも取り組んでいます。

千房に一房あるかないかの
「プラチナぶどう」の栽培も



やしろの桃

加東地区

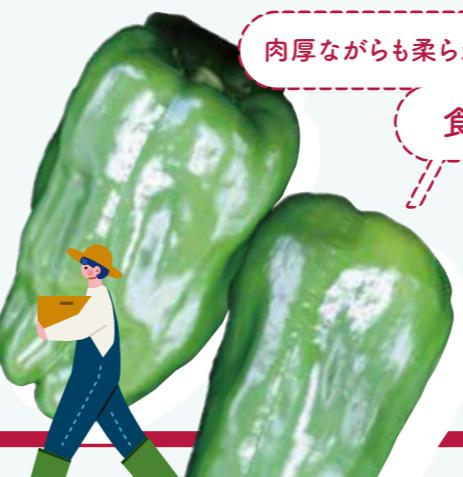
やしろ桃部会が加東市上久米のやしろ桃園で、主に「日川白鳳」「白鳳」「清水白桃」を栽培しています。完熟した桃を収穫後すぐに販売しており、6月下旬～8月上旬のシーズン期間中には県内外から購入のために多くの人が現地を訪れます。



東条ピーマン

加東地区

加東市東条地区では、東条ピーマン部会がピーマン「さらら」を栽培しています。苦味の中にも程よい甘みがあるので、苦手な人でも食べやすいピーマンです。



播磨やしろ茶



加東地区

加東市下久米の鹿野茶園で1977年から栽培されています。摘んだ新芽はそのままJAの製茶工場で加工し、何度も熱風の中で手揉みし、地元で愛される「播磨やしろ茶」が完成します。

新芽を摘んですぐに製茶工場で
加工するので特に香りが良いと評判



各地で日本酒の魅力を発信

【ひんやり酒市】

8月12日、13日、道の駅みきで日本酒イベント「ひんやり酒市」を開催しました。会場にみのり管内産山田錦で醸した冷やしておいしい日本酒21銘柄をズラリと並べ、JA職員が香りや味の特長を伝えながら販売しました。

【加東市「山田錦」乾杯まつり&東条山田錦の里探訪ウォーク】

9月21日は、社中央公園ステラパークで全国20の蔵元の日本酒や地元グルメが味わえる「加東市「山田錦」乾杯まつり」が開かれました。加東市内外から約5,000人が来場し、各蔵自慢の日本酒を味わいました。また、同日に開催された「東条山田錦の里探訪ウォーク」には、164人が参加し、約11kmのコースをウォーキング。山田錦の黄金色に輝く稻穂の実る田んぼや加東市内の自然豊かな風景を楽しみました。



①「ひんやり酒市」で日本酒を吟味する来場者 ②「乾杯まつり」では加東市産山田錦で醸した日本酒で乾杯! ③「探訪ウォーク」では、秋晴れの中、ゴールを目指してウォーキング

子どもたちに食と農の魅力を伝える

三木地区 西脇地区

青年部の各支部が実施した食農体験「KOUUNプロジェクト」を紹介します。

三木支部は9月22日、吉川小学校6年生を同支部員の藤田慎平さんのブドウ園に招き、ブドウの収穫・出荷体験「グレープハンター」を実施しました。

西脇支部は10月1日、西脇小学校3年生を藤原久和さんのは場に招き、稻刈り体験を実施。子どもたちは、稻刈り作業に汗を流しました。



①青年部員サポートのもと丁寧にブドウを収穫する子どもたち
②子どもたちは稻刈りを通じて農業の楽しさや大変さを感じ取りました

今年は4房が プラチナぶどうに認定

三木地区

北播磨地域で「千房に一房の奇跡」と呼ばれる高品質ブドウの栽培に取り組む「プラチナぶどうの会青年部」。8月27日は長谷生産組合管理棟で「目合わせ会」を実施し、部会員自らが厳選して持ち寄ったブドウ10房を目線を統一しながら検査しました。8月下旬から9月上旬にかけて検査を行い、今年は4房が認定されました。

プラチナぶどう認定

8月27日 小川真史さん ブラックビート 1点
9月5日 石田英也さん シャインマスカット 3点



①厳しい規格をクリアしたものだけが認定される「プラチナぶどう」
②目合わせ会では、脱粒による穴あきがないかの確認や房の重量の計測、カラーチャートを用いて果色を確認しました



地域イベントの様子もお届け

三木地区 加東地区 西脇地区 多可地区

第19回JAみのり旗学童軟式野球大会で西脇ワイルドキッズが初優勝

全地区

JAみのりでは子どもたちの健全な育成と組合員、地域住民とのふれあいを目的に毎年「JAみのり旗学童軟式野球大会」を開催しています。今年は9月6日、7日に、加東市のグリーンヒル・スタジアムなど3球場で行い、みのりエリアから15チーム総勢284人が参加しました。

決勝戦では、西脇ワイルドキッズと自由が丘レッドファイターズが対戦し、4対3で西脇ワイルドキッズが優勝を飾りました。最優秀選手賞に輝いた西脇ワイルドキッズの奥野暁斗選手は「4年生なので毎回試合に出ることは難しいけれど、毎日練習を頑張っているので、その結果が出て最優秀選手に選んでもらえてうれしかった」と笑顔を輝かせました。



①優勝した西脇ワイルドキッズの選手の皆さん ②開会式で選手宣誓を行う瀬南少年野球クラブの藤井太紳主将 ③各チームが優勝を目指して白球を追いかけました ④優勝チームに金メダルを授与 ⑤準優勝した自由が丘レッドファイターズの選手の皆さん

社・滝野地区ふれあい感謝祭&農機展示会を同時開催

加東地区

8月22日、23日、加東営農経済センター前で社・滝野地区ふれあい感謝祭&農機展示会を開催しました。農機具の展示や特産品の販売のほか、かき氷の無料配布、アンパンマングッズ抽選会、「ながら運動」でおなじみの徳田泰伸先生による握力＆精密体組成計測定などをを行い、地域の方々とのふれあいの場となりました。



握力＆精密体組成計測定の結果をもとに徳田先生から今後の過ごし方のアドバイスも

山崎純子さん出品の「芳彦」号が最優秀賞

西脇地区

兵庫県畜産共進会の予選を兼ねた「第36回JAみのり黒田庄牛畜産共進会」を9月26日、黒田庄ライスセンターで開きました。黒田庄和牛同志会の部会員が大切に育てた11頭が出品され、肩や腰の張り、体全体のバランスなどを審査。最優秀賞には山崎純子さんの「芳彦」号が選ばれました。最優秀賞を含む9頭の入賞牛は10月26日に加東市の播磨中央公園で開かれる「第107回兵庫県畜産共進会」に出品されます。



最優秀賞を受賞した山崎さん一家と「芳彦」号

農業に携わる人の工夫や想い、
育てる楽しさを伝えます

あぐりLIFE



西脇市

富澤 秀美さん

西脇市黒田庄町石原で金ゴマ「日本のへそゴマ」、山田錦、きぬむすめ、黒大豆などを栽培している。

「日本のへそゴマ」 金ゴマ 家族の絆で育てる

「大変な作業も家族みんなが手伝ってくれるから続けられるし、『やるぞ』と気合いが入るんです」と話すのは、西脇市黒田庄町石原で希少な国産金ゴマ「日本のへそゴマ」を育てる富澤秀美さん。父の吉山正義さんが、西脇市で生産が始まった平成20頃から続ける「日本のへそゴマ」栽培を引き継ぎ、父や子どもたちの力を借りながら農作業に励んでいます。

化学肥料や農薬を使わずに育てる「日本のへそゴマ」は、草刈りや防虫対策など、とても手間がかかります。特に収穫期は、稻刈りと作業が重なり、台風シーズンでもあることから天候が読みにくく、一年で最も忙しい時期。そんな時でも家族の支えがあるからこそ続けられると話す秀美さんは、「息子や娘が成長するにつれ、家族と一緒に出かける機会は少なくなったけれども、

農業人の いづれ日記



手作業で丁寧に栽培する姿に家族が惹かれ、手伝ってくれるため、家族内のコミュニケーションも増え、絆も深まります。西脇市民が食べているゴマは「日本のへそゴマ」となればいいのにと思っています。

地域のみのりはこちらにも!

ふれすこ西脇店

〒677-0003
西脇市
西田町189-3
☎0795-23-8318

ふれすこ社店

〒673-1431
加東市社338
☎0795-43-8318

道の駅みき直売所

〒673-0433
三木市福井2426
(道の駅みき内)
☎0794-86-7010

特産開発センター

〒679-0313
西脇市
黒田庄町岡22-1
☎0795-28-5155

みのり特産館

〒679-0321
西脇市
黒田庄町田高317-2
☎0795-28-4445

蔵元が各地で酒米の生育状況を確認

全地区

JAMのり管内の酒米を使って酒造りを行う蔵元が今年の酒米の生育状況などを確認するために各地を訪問。ほ場では、実際に稲穂を手に取り、草丈や粒数、粒張りなどを入念にチェックしました。



9月29日は、美嚢地区酒米協会が原料米产地求査会を実施。三木市内のほ場3カ所を巡回し確認しました。

「ふれすこ」でイベントを開催

加東地区 西脇地区

ふれすこ西脇店、社店では9月8日から12日にかけて「ポイント5倍&カボチャの重量当て」イベントを開催。カボチャの重量を当てた人には、管内の特産品や地元野菜をプレゼントしました。



- 1 カボチャの重量当てに挑戦する来店者
- 2 期間中、両店で揚げたての黒田庄和牛コロッケや播州百日どりチキンカツの販売も行いました

女性会活動の充実を目指して交流会を実施

全地区

みのりJA女性会は7月31日、たじまJA女性会との交流会を実施。意見交換では女性会活動の充実に向けたアイデアを共有しました。また、JAたじまで積極的に取り組んでいる地域活動「ピザ作り」を行い、親睦を深めました。



両JAの特産品を使ってみんなでピザ作り

ラジオ関西の番組で播州百日どりと黒田庄和牛をPR

全地区

8月26日、「播州百日どり」と「黒田庄和牛」のブランド力向上を目指し、ラジオ関西の番組「谷五郎の昼はGORO GORO」に養鶏事業所の藤本博之所長と特産開発センターの播田慶人センター長が生出演。リスナーにそれぞれの魅力をPRしました。



谷さんに番組内で播州百日どりと黒田庄和牛を試食してもらいました

伝統ある別所レタスの播種を実施

三木地区

別所園芸組合は8月、三木営農経済センターで特産「別所レタス」の播種を行いました。継続的な出荷を見据え、4品種を5日間かけ時期をずらして作業。10月下旬ごろから、道の駅みき直売所や近隣スーパーで販売する予定です。



土を入れたセルトレイに種をまく生産者

最優秀賞に藤本みゆきさんが輝く

西脇地区

但馬ビーフ、神戸ビーフの生産拡大、肥育技術向上を目的にJAみのり、丹波ささやま、兵庫南の3JAが9月12日、加古川食肉地方卸売市場で第17回令和神戸牛会枝肉共励会を開催。JAみのりからは、9戸の肥育農家が14頭を出品、12頭が神戸ビーフに認定されました。



- JAMのりの入賞者
- | |
|--------------------------------|
| 最優秀賞 藤本みゆきさん |
| 優良賞 山崎純子さん |
| 優良賞 三谷悟さん |
| △出品枝肉が最優秀賞に輝いた藤本みゆきさんとご子息の啓介さん |

コマツナ

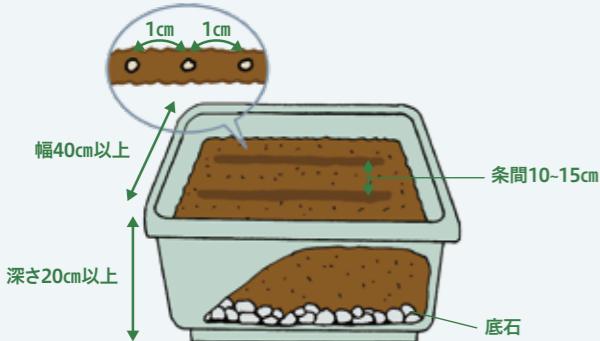
① | コマツナの特長

カロテンやビタミン、カルシウムなど疲労回復効果や免疫力を高める栄養素が豊富なコマツナ。年間を通して栽培が可能で寒さにも比較的強く、18~20°Cでよく育ち、-3~-2°Cでも越冬できます。

近年では同系統の野菜と交配して、耐暑性が強いものや、より食味の良い品種なども開発されています。好みの品種を見つけて栽培してみましょう。

② | プランターの準備と種まき

プランターの底が見えなくなるくらいまで底石を詰め、培養土をプランターの8分目まで入れます。深さ1cmの溝を10~15cm間隔で2列作り、種を溝まきします。土を薄くかぶせ軽く押さえてから水をたっぷり与えてください。



水稻 来年の良質米に向けての土づくり

深耕により、土壤の天地を返すことで、稻わらなどの有機物が鋤きこまれ、土の活力が増します。稻わらの分解は気温が高いほど進むので、鋤きこみは年内に終わらせましょう。

《石灰窒素》施用量…20kg(1袋)/10a



秋の荒起こし時に石灰窒素を散布して鋤き込むことで、代かきまでに稻わらが腐熟します。初期の窒素不足、わら浮きやガスわきなどが解消されます。

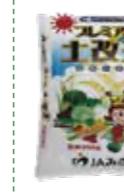
《アズミン》施用量…40kg(2袋)/10a



40kgの施用で堆肥1tに含まれる腐植酸が補給できます。腐植酸の働きで細根が増え、根張りがよくなります。また、土の保肥力を高め、肥料養分が吸収されやすくなります。

※プレミアム土改王との併用で、より効果が高まります。

《プレミアム土改王》施用量…80kg(4袋)/10a



健康的な土づくりに必要なリン酸、ケイ酸、鉄分、石灰、苦土や、その他微生物要素をバランス良く含んでいるので、水稻の品質向上と安定生産に効果があります。また、根・茎・葉を丈夫にし、倒伏・秋落ちを防ぎます。

※プレミアム土改王を購入された方には、ご希望により無料散布も行っています。

こちらも
CHECK



コマツナの名前の由来は江戸時代、タカ狩りで江戸川区の小松川村に訪れた徳川吉宗公が、地元でとれた冬菜が入ったすまし汁を食べ、おいしさに感動し、「この村の名前をとてコマツナと呼ぶように」と言ったことによるそうです。

③ | 間引き・追肥・水やり

子葉が開ききった頃3cm間隔に、本葉が7~8枚頃に1本おきになるよう間引き、手で土寄せを行います。追肥は、間引きとともにを行い、条間に油かすやばかし肥料をひとつまみまいください。土の表面が乾いたら水をやりましょう。

④ | 病害虫

アオムシ、ヨトウムシは見つけ次第、捕殺してください。アブラムシは病気を媒介するので、防虫ネットでの害虫対策がおすすめです。病気には比較的強いですが、モザイク病や白さび病が発生することもあります。多湿を避け、排水を良くしておきましょう。

⑤ | 収穫

草丈が20~25cmになったら、ハサミで根元から切り取るか、株ごと引き抜いて収穫します。

アグリ企画課からのお知らせ

ふれすこ新規出荷者募集中です!

あなたが丹精込めて作ったお野菜をふれすこ西脇店・社店で販売してみませんか?市民農園や家庭菜園で作ったお野菜も大歓迎!一品からでも出荷できます。お気軽にお問い合わせください。

問 アグリ企画課 担当 岡本 ☎0795-42-5144

女性会通信

あなたと一緒に
参加しませんか?

大正琴サークル

三木地区

三木支店別館2階会議室で活動しています。現在7人のメンバーが、毎年2月に開催される教室発表会に向けて大正琴を練習しています。興味がある方は三木営農経済センターへお問い合わせください。

活動日 4月~翌年2月までの第3金曜日、年間11回

場所 三木支店別館2階会議室

問い合わせ 三木営農経済センター ☎0794-83-3113



COLUMN

肩こり・腰痛を すっきり解消

立ちっぱなしや座りっぱなし同じ姿勢を長時間続けていませんか。毎日の積み重ねが、肩こりや腰痛などの原因になります。そんな時、おすすめなのが、「壁ドンストレッチ」。壁に手をついて身体を伸ばすだけで、凝り固まった筋肉を緩め、柔軟性を高めます。さらに、ふくらはぎをしっかりと伸ばすことで、血流が良くなり、むくみや疲労の軽減に効果的。スキマ時間に取り入れるだけで、姿勢も安定し気分もリフレッシュ。習慣にして体の軽さを実感してみませんか。

壁に手をついて身体を伸ばすだけ

壁ドンストレッチ

STEP①~③を2セット繰り返したら、足を変えてさらに2セット行います。(セット数は全年代統一)



① 壁に両手をつき、足を前後に開く。前足は曲げ、後ろ足の膝をぐーっと伸ばし息を吸う。

② 息を吐きながら、肘を曲げ、壁をゆっくりと5回押す。

③ 両手を伸ばして壁を強く押しつけ、かかとを床につける。

先生からひとこと

きちんと床にかかとをつけ、ふくらはぎを伸ばしましょう。
兵庫大学 ロコモ研究会 元顧問 德田 泰伸さん

30代からの
ながら運動

いつも健康で充実した毎日を過ごすために、若い人こそ始めよう。
スキマ時間トレーニングにレッツトライ!



JAバンクを装ったフィッシングメールにご注意ください

JAバンク利用者を狙ったフィッシングメールが複数確認されています。不審なメールと気付かず、認証に必要な情報を入力してしまうと、不正送金の被害に遭う可能性があります。

不審なメールを受信された場合は削除いただき、メールに記載されているURLには絶対にアクセスしないようご注意ください。

- <確認されているフィッシングメールの件名例>
- セキュリティ設定未完了の方へ(振込制限の可能性)
- 本人確認未完了による一部機能停止
- 振込サービスのご利用に制限がかかる可能性があります
- 取引目的等の定期的なご確認にご協力ください

★電子メールでお取引目的やお客さま情報を確認することはありません

JAバンクでは、電子メールやJAネットバンクを経由した確認依頼は行っていません。

口座番号・暗証番号等を電子メール等でお尋ねすることはできませんので、そうしたものに回答しないようにご注意ください。

万が一、不正サイトに口座情報等を入力してしまった場合、速やかにお取引JAまたはJAネットバンクヘルプデスクまでご連絡ください。

[JAネットバンクヘルプデスク]

☎0120-058-098

お問い合わせ時間:平日 9:00~21:00 土日祝9:00~17:00

西国三十三所巡礼の旅

～JAみのり・JA兵庫みらい合同企画～ 全12回シリーズ

1番札所「那智山青岸渡寺」から33番札所「谷汲山華厳寺」まで関西・東海2府5県にまたがる三十三所の観音靈場を全12回で巡ります。1回のみの参加、複数回の参加、ともに受け付けています。説明会を開催しますので、お気軽にご参加ください。

巡礼の旅説明会(参加費無料)

- 12月17日(水)
10:00 JA兵庫みらい本店
14:00 JA兵庫みらい小野農業生活センター
12月18日(木)
10:00 JA兵庫みらい三木市久留美支店
14:00 JAみのり加東農業センター



回数	旅行実施日(令和8年)	旅行代金	行程
第1回	1月28日(水)	17,000円	10、11、20番札所
第2回	2月11日(水・祝)	17,000円	6~9番札所
第3回	3月4日(水)	15,300円	4、5番札所
第4回	3月25日(水)~26日(木)	50,200円	1~3番札所
第5回	4月15日(水)	16,400円	12~14番札所
第6回	5月13日(水)	14,800円	15~19番札所
第7回	6月24日(水)	16,300円	22~24番札所
第8回	7月15日(水)	16,300円	25~27番札所
第9回	9月2日(水)	18,700円	31、32番札所
第10回	9月30日(水)	20,200円	30番札所
第11回	11月18日(水)	18,700円	21、28、29番札所
第12回	12月16日(水)~17日(木)	49,400円	33番札所、番外(善光寺)

※旅行代金は大人お1人様(税込)です。※交通費等は旅行代金に含みます。

※納経代金(1寺当たり軸500円、帳500円、白衣300円)は含まれていません。

問 申 旅行センター ☎0795-42-5400

これからも皆様の生活に寄り添い続けます！

JA共済連兵庫は、各月70名に兵庫県内JAの特産品をプレゼントするキャンペーンを実施しています。これからも地域の皆さまの生活に寄り添い続けるJA共済として、「兵庫県特産品を食して健康な身体づくりへ」という思いのもと、お肉・お米・特産加工食品の3コースを用意。ぜひご応募ください。

問 各支店



お歳暮に黒田庄和牛を贈ろう



お歳暮に特産「黒田庄和牛」はいかがですか。お世話になっている方に感謝の気持ちと特産品を贈りましょう。

販売場所

みのり特産館(神戸ビーフ直売所)

住 所 西脇市黒田庄町田高317-2

営業時間 10:00~18:00

定 休 日

水曜日(12月24日、31日
は営業)、1月1日~3日は
年始休み

インターネットでも
JAタウン

良質米生産のために土づくりを始めましょう

次年産の良質米生産に向け、JAみのりの土づくり専用肥料「プレミアム土改王」の土づくりキャンペーンを実施中です。令和8年産水稻土づくり肥料申込書で予約購入していただくと、1袋(20kg)につき、200円の助成を行います。

期 間

～令和8年2月28日(土)

予約価格

1袋20kg入り2,780円(税込)

※いったん予約価格でお支払いいただき、令和8年5月頃を目途に「良質米生産助成金」として購入者へ振込みいたします。※ご希望の方は無料散布も行っています。詳しくは、お近くの営農経済センターにお問い合わせください。

10a当たり4袋(80kg)が
目安です！



「東条山の芋」の季節がやってきました！



加東市東条地区特産の「東条山の芋」。きめ細かく、粘りが強い東条山の芋は、なんと言っても「とろろごはん」がオススメ。お歳暮、お正月の用意にぜひご利用ください。

等級	容量	価格(税込)
秀品	700g袋入り	1,200円
	1kg箱入り	1,900円
	2kg箱入り	3,600円
	3kg箱入り	5,100円
	4kg箱入り	6,400円
優品	700g袋入り	950円
	1kg箱入り	1,500円
	2kg箱入り	2,900円
	3kg箱入り	4,200円
	4kg箱入り	5,200円
赤ネット	1.5kg入り	700円

問 販 東条営農経済センター

☎0795-47-1191

新年のおせち予約注文承ります！！



旅行センターでは、今年も新年のおせちの注文を受け付けます。

見た目でも楽しめる彩り豊かなおせちで、お正月を迎えませんか。

申込締切 11月21日(金)

お届け日 12月31日(水)

消費期限 令和8年1月1日(木・祝)

問 申 旅行センター ☎0795-42-5400

