

TOPICS  
その1

## 農業講座(中級編)でキュウリの呼び接ぎ

4月21日(水)當農生活部本店において、農業講座中級編受講生を対象にキュウリの呼び接ぎ実習を行いました。管内の組合員で、農業専攻のある高校で農業職員としての経歴を持つ乾昌氏を講師に招き、カボチャの苗にキュウリの苗を接ぎ、力を合わせる実習を行いました。

TOPICS  
その2

## 小曾根支店地鎮祭

5月19日(水)小曾根支店新築工事にあたり新店舗建設予定地にて地鎮祭を執り行いました。岸本組合長はじめ役職員、関係者らが参列し、工事の無事と安全を祈願しました。完成オープンは令和4年5月を予定しています。

TOPICS  
その3

## 特産実サンショウ集荷と樽漬け

実サンショウの収穫時期が到来する5月下旬、止々呂美特産物センターでは「実サンショウ」の集荷作業がピークを迎え、同センターにて山椒の樽漬け作業が行われました。同センターで集荷している品種は実が大きく、ピリッとした辛味や爽やかな緑色なのが特徴な「朝倉山椒」です。生産者から集められた朝倉山椒は農産物直売所などでも販売し、一部を樽漬けにしました。樽漬け作業は機械で作業をすると実が潰れてしまうことから、足で踏み込む昔ながらの方法で行われ、4人で直径約1・6m、深さ約2mの木製の樽に入り、45分間休みなく足で踏み込むことで実サンショウと塩が適度に混ぜ合わされ、絶妙な柔らかさになります。この作業をすることでき、風味を損なわず、長期保存が可能となります。

TOPICS  
その4

## 研修 SDGs



## 特産 集荷 「田中枇杷」の

枇杷の収穫時期が到来する6月下旬、止々呂美特産物センターでは枇杷の集荷作業がピークを迎えました。同センターで集荷している「田中枇杷」は箕面市北部の止々呂美地域の山の斜面で栽培され、大粒で甘味と酸味のバランスが良い品種です。一口食べると甘味とみずみずしさが口の中いっぱいに広がります。今年は昨年よりも多くの田中枇杷を集荷しました。



## 夏野菜の 基礎栽培 講習会

TOPICS  
その5

## 池田市児童が 組合員の田んぼで 田植え体験

TOPICS  
その6

## 夏野菜の 基礎栽培



6月23日(水)當農生活部本店会議室にて、農産物直売所の出荷者を対象に夏野菜の基礎栽培講習会を開催しました。當農担当職員が講師となり、トマトの栽培方法、きゅうりの仕立て方、ナスの剪定方法、スイカの適期収穫についての座学の後に、実際に実習圃場に移動して、剪定の実習を行いました。



5月26日(水)麻田支店研修室にて今年度入組の新入職員を対象に国連の持続可能な開発目標「SDGs」について考える研修会を開催しました。職員が正しくSDGsについて理解し、日々の業務で組合員や地域住民へ広めていけるようになることが目的。研修会ではSDGsの概要や当JAが実際に取り組んでいる業務内容を学んだ後、個人で取り組める内容やJA大阪北部として組合員や地域住民に広めていく方法を考え発表しました。

