

各務支店かわら版

JA 通信 12号 2018年 3月

JA 各務支店 Tel 058-384-1241

女性部活動 (みそ作り・豆腐作り)

女性部の方々が自分達で育てた大豆を使って、みそや豆腐を作りました。

- 平成30年1月29日(月)と2月8日(木)に稲村西支店のみそ加工室でみそ作りを行いました。丹精を込めて作ったみそは、健康にも良くとてもおいしいです。
じいちゃんを食べて1年後が楽しみです!!



大豆を漬けます。

1年後に食べます。

- 平成30年2月22日(木)に各務原中央営業所の調理室で豆腐作りを行いました。



できたての豆腐を使い、身体にやさしくとてもおいしい魚食ができて上がりました。



ミキサーで大豆をより潰していきます。

お鍋でグツグツと煮めていきます。



ヘルシー料理

営業関係 (スイートコーンの栽培管理について)

は種前後の管理のポイントについてご紹介します。

- ・ほ場選び**
日当たりと排水条件が良いほ場を選びます。
- ・土づくり**
堆肥および土壌改良資材は早めに施用し、十分に耕起します。
- ・ほ場準備**
畝巾幅160センチとします。マルチを早めに張り、(は種の1週間以上前)、地温を確保し、発芽を揃えます。
- ・は種**
条間50センチの2条、株間30センチで、一穴に2~3粒づつは種し、2センチ程度覆土します。
- ・間引き**
本葉3~4枚のころに、1本立ちとなるよう間引きをします。



公的年金のお受取りはJAで!!

年金のお受取りをJA口座にご指定頂きますと、様々な特典があります。

詳しくは、JA窓口もしくは渉外担当者へお尋ね下さい。

日よりお待ちしております。

