

＼ JAしもつけからのお知らせ ／

第11回 JAしもつけウオーキング大会

～JA健康寿命100歳プロジェクト～

開催日時 令和8年11月14日(土) 午前8時45分 受付開始 9時10分 開会式	小雨決行。 荒天中止で 順延しません。	コース 約3kmコース ※平坦な道が中心で、アップダウンの少ない 歩きやすいコースです	
集合場所 とちぎわんぱく公園 (栃木県下都賀郡壬生町大字国谷2273) ※正門駐車場をご利用ください	参加費 お一人さま 500円(昼食代含む) ※大会当日の受付時にいただきます ※募集開始から11月6日(金)までに、 新たにJAしもつけに出資していただいた方は 参加費無料		
対 象 JAしもつけ管内(西方町を除く栃木市、壬生町)在住 小学生以上 ※小学生の場合は保護者同伴	服 装 歩きやすい服装、帽子、タオルと 履きなれた運動靴	その他 水やスポーツドリンクなどをご持参ください。 また、ゴール時に完歩賞をプレゼント。	
申込締切 令和8年10月2日(金)まで	申込方法 氏名、住所、電話番号、当日の年齢を 下記にお申し込みください。 (グループでのお申し込みの際には参加者全員分)		
定 員 100名 ※定員になり次第締め切りとさせていただきます。 詳細について改めてご案内はありません。			

**お問い合わせ
お申し込み先**

ウオーキング大会事務局(営農経済部 営農企画課)
 電話:0282-20-8828 FAX:0282-23-3234
 Mail:s-eikikaku@ja-shimotsuke.or.jp
 受付時間:平日8時30分～17時まで

当日の連絡先

JAしもつけ北部ほととコーナ
 電話:0282-82-2981
 受付時間:8時30分～

人形供養祭

大切にしていた人の思いが宿るといわれる人形やぬいぐるみ。古くなったからといって、簡単には捨てられません。かわいがっていた人形やぬいぐるみとのお別れは、僧侶の読経のもと丁寧に供養してあげましょう。JAしもつけの人形供養祭にお持ちください。

各日2ホール同時開催 【開催時間】AM9:00～【供養式典】AM11:00～

令和8年11月3日(火・祝) ●ひらやなぎホール (栃木市平柳町2-15-24) ●アトラス壬生ホール (下都賀郡壬生町寿町5-23)	令和8年12月12日(土) ●おおひらホール (栃木市大平町富田5003-11) ●藤岡中央ホール (栃木市藤岡町大前1229-1)
--	---

※当日は混雑が予想されますので、お気をつけてお越しくださいませ

■**供養対象** 人形・ぬいぐるみ・ペットの遺影写真
人形・ぬいぐるみは供養終了後、お預かりして処理いたします。

■**供 養 料** 会員価格:100円～ 一般価格:3,000円
JAしもつけ葬祭の会員制度「みどりの会」会員さまには会員価格でご供養させていただきます。当日入会でも会員価格でご供養いただけます。この機会にぜひご入会ください。
※この供養料は、社会福祉協議会へすべて寄付させていただきます

■**みどりの会 抽選会**
会員限定 人形供養祭にご来場の方に豪華賞品が当たる三角くじ抽選会を開催いたします。

ご注意!
 人形のガラスケース、ひな壇、金属製のものは除いてお持ちください。

お問い合わせ先 JAしもつけ営農経済部典礼課 TEL:0282-29-1788

令和8年度

夏の思い出も、未来の夢も、
コツコツ貯めよう♪

サマーキャンペーン

夏の貯金は、今がチャンス! /

☆ スーパーおよび大口 ☆
定期貯金
しっかり貯めて、未来へジャンプ!

お預入れ期間	お預入れ金額	適用金利(年利)
1年	20万円以上	0.9%
	新規資金	税引き後 0.717%

● 組合員の方(新たに出資された方を含む)

キャンペーン期間

令和8年 6月1日(月)～令和8年 8月31日(月)

●詳しくは窓口またはホームページでご確認ください。

しもつけ あぐりくらぶ (発行)下野農業協同組合(TEL)0282-24-1180(FAX)0282-24-7882
(MAIL)hp-info@shimotsuke.or.jp(HP)https://www.ja-shimotsuke.jp

JAしもつけ 耕そう、大地と地域の未来。 新しい協同の力でJAしもつけは農業と地域社会の未来を創造します



配布エリア ▶ 栃木市(西方町を除く)・壬生町

JA Shimotsuke
community magazine
2026 Summer



おいしいお米が食卓に届くまで

毎日の食卓に欠かせないお米。JAしもつけ管内(西方町を除く栃木市・壬生町)は、肥沃な大地と豊かな水に恵まれ、おいしいお米づくりが盛んな地域です。今回は、お米が食卓へ届くまでの流れ(※)や、生産者の思いをご紹介します。

※さまざまある流通経路の一例です



知っておきたい！JAしもつけのお米

JAしもつけで主に作られているお米は？

とちぎの星

- 大粒で良食味
- 炊飯後も粒がしっかり、品質良好
- 暑さに強く、病気に強い

あさひの夢

- 品質・食味が良い
- 多収で収量が安定
- 病気に強く、倒れにくい

コシヒカリ

- 粘りと弾力がある
- ツヤがあり香り高い
- 品質が安定している

その他にも「にじのきらめき」や「ミルキーQueen」など、さまざまな品種が栽培されています！

JAしもつけのお米を支える生産者はどのくらいいるの？

※令和8年7月上旬 時点

	栃木地区	都賀地区	壬生地区	大平地区	藤岡地区	岩舟地区
生産者数(人)	390	240	179	241	234	111
作付面積(主食用米・新規需要米)(ha)	851	381.1	320	764	691.2	360

1haはサッカーコート約1.4面に相当します

生産者の思い



岩舟地区

いのうえ としお 井上 俊男さん(70)・礼子さん(62)夫妻

農業は日々の細やかな管理の積み重ねです

夫の家は専業農家だったので、結婚を機に就農しました。非農家出身であるため、目にするものすべてが新鮮で、日々楽しみながら作業に取り組みました。また、少しずつトラクターやコンバインの操作を習得し、作業効率の向上に努めました。現在は、種子用を含め「とちぎの星」6.4ha、梨1.4haを栽培しています。米、梨ともに栽培面積を拡大しながら、品質の高い種子用米づくりに取り組んでいます。

今年の生育は平年並みに順調です。品質を良くするため、田植えでは苗を植えずぎず、株間を適度に確保することを心掛けています。そうすることで、株が分けつした際も風通しが良くなり、病気の発生を抑えることにつながります。

一年を通してさまざまな作業がありますが、特に大変なのは7月から収穫前まで続く「雑草抜き」の作業です。異なる品種の穂や生育の異なる穂が一本でもあった際には、株ごと取り除くことで、種子用米の品質を保ち、翌年の食用米づくりを支えています。そのほかにも、田んぼ周辺の草刈りや毎日の水管理など、欠かせない作業があります。近年、秋になると雑草の生えた田んぼを見かけますが、採種後はヒエ一本も無くきれいなほ場に仕上げます。一つ一つの作業を丁寧に続けることで、品質の高い種子用米づくりに努めています。

近年は米が話題になることも多いですが、農業は日々の細やかな管理の積み重ねで成り立っていることを理解していただけたら幸いです。農機具や肥料・農業などの価格が高騰する中、生産者が安心して農業を続けられる所得の確保も大切に感じています。働きやすい環境づくりも進んでいますので、少しでも農業に興味を持っていただけたら幸いです。



2026年は国際女性農業従事者年です

2026年は国連が定めた「国際女性農業従事者年」です。農業や関連事業に携わる女性の地位向上を働きかけ、各国の食料安全保障の確立につなげます。JAしもつけでは、この取り組みに関連した企画や記事を積極的にご紹介してまいります。

お米づくりの現場

春

1. 田起こし・代かき

田んぼを耕し、土に肥料を混ぜて栄養たっぷりに。水を入れて表面を平らにし、田植えの準備をします。

初夏

2. 田植え

大切に育てた苗を田んぼに植えます。田植え機を使うと苗をまっすぐムラなく植えることができます。水分管理をしやすく、生育にも良いように稲と稲の間に溝を掘ります。

田植えの様子はこちらの動画でもご確認ください。



田植えの後は

3. 暑さ・病虫害対策

猛暑への対応として適切な水管理や、栄養を吸う害虫の駆除など、毎日田んぼを丁寧にチェックします。

夏の生育期を経て

もみの中のでんぷんが少しずつ固まって、お米になります。重くなるので穂の頭が垂れてきます。



井上さん夫妻に聞いた！

わが家のお米の楽しみ方

おいしく炊くこだわり

point① ガス炊飯器を使用

高火力で炊き上げるため、お米の甘みやうま味を引き出し、ふっくらとしたごはんに仕上がります。

point② お米と水の正確な計量

おいしいごはんを味わうためには、毎回同じ分量で炊くことが基本です。

炊きたてごはんの楽しみ方

おすすめ① 卵かけごはん

井上さん宅では、卵かけごはんには専用醤油を愛用しています。専用醤油が卵とごはんの相性を引き立て、炊きたてのおいしさをより楽しめ一品になります。

おすすめ② 塩むすび

余計な味付けを加えないことで、お米本来の甘みやうま味を感じられます。



収穫の秋

4. 稲刈り

田植えから約4カ月前後(90~120日程度)、穂の約90%が黄金色になった頃を目安に、いよいよ収穫です。



5. 出荷

収穫した米は、まず「もみ」の状態で生産者からJAのライスセンターに出荷されます。

6. JAのライスセンター

もみを保管に適した水分量に乾燥させ、もみ殻を取り除いて「玄米」にします。

+α JAしもつけには6か所(栃木・都賀・大平・水代・藤岡・岩舟)のライスセンターがあります



7. 精米工場

玄米同士をこすり合わせたり、圧力をかけたりして表面の米ぬかと胚芽(はいが)を削り取ります。こうして、よく目にする「白米」が出来上がります。精米したお米は5kgや10kgなどの精米袋に詰められ、製品になります。

+α JAの直売所(※)では、購入した玄米をその場で精米することもできます ※都賀「生出宿里の駅農産物直売所」、大平カインズモール農産物直売所「愛菜果」のみ

8. さまざまな流通ルートから食卓へ

精米したお米は、JA直売所やスーパーなどで販売されるほか、飲食店やお弁当、パックごはんなどにも使用され、さまざまな形で皆さんの食卓へ届けられます。



\\新米は10月頃から順次販売!//

JA直売所で新米を味わおう！

JAしもつけの農産物直売所では、10月頃からその年に収穫した新米を順次販売いたします。ぜひ、お近くの直売所をご利用いただき、収穫したてのおいしさをお楽しみください。

とちぎ農産物直売所「よつとこれ」



- 住所：栃木市大宮町1419-5
- 電話：0282-27-8555
- 営業時間：9:00~16:00
- 定休日：火曜日、年始(1/1から1/5)、他店舗都合日

都賀 おいでじゅくと「生出宿里の駅農産物直売所」



- 住所：栃木市都賀町大柿334-5
- 電話：0282-91-1181
- 営業時間：3月~10月 9:00~17:00/11月~2月 9:00~16:30
- 定休日：火曜日、年始(1/1から1/6)、他店舗都合日

みぶ農産物直売所「いなばの郷」



- 住所：下都賀郡壬生町大字上稲葉1664
- 電話：0282-82-8361
- 営業時間：9:00~16:00
- 定休日：年始(1/1から1/3)、他店舗都合日

大平カインズモール農産物直売所「あいさい か 愛菜果」



- 住所：栃木市大平町下皆川1700
- 電話：0282-45-1772
- 営業時間：9:30~18:00
- 定休日：年始(1/1から1/3)、他店舗都合日

もっと 詳しく知りたいあなたはこちらをチェック！

JAしもつけ



ホームページ

SNSもやっています！



Instagram

おかげさまで Instagramフォロワー数 2,000人突破！

LINEを新たに開設！



JAしもつけ 金融共済News!



JAしもつけ 葬祭センター