

ひすい倶楽部

2021

9

No. 379

JAひすい



特集●糸魚川の地産地消 日本の国消国産を学ぶ

営農情報●良食味米への総仕上げ 『収穫・乾燥・調製』のポイント！

教えて！食育ソムリエさん●ナス

JAひすい常勤役員コラム●地産地消と「国消国産」

いつも健やか●腹痛について



おにいちゃん

わたしが
生まれた時

おにいちゃん

わたし

おにいちゃんが
生まれた時

おにいちゃんが
生まれた時



糸魚川の地産地消 日本の国消国産を学ぶ

特集

日本で食べるものは
日本で作る

こく しょう こく さん

「国消国産」を
いっしょに考えよう



JAグループサポーター
林 修

なぜ今?
国消国産

生きるために欠かせない食料は
日本で作ったほうが安心

新型コロナウイルスの感染が広がりはじめたとき、マスク不足が大きな問題になりました。もしこれが食料だったら、どうなっていたでしょうか。いざという時、マスクのような工業製品は急いで作れますが、農地を耕し、自然と調和しながら、長い年月をかけて育てられる**農畜産物は、不足したからといってすぐに作れるわけではありません。**

日本の「食」をとりまく5つのリスク

食料自給率の低迷

食料の多くを
輸入に頼り続けている

農業生産基盤の弱体化

農家の減少と高齢化、
農地の減少が進む

自然災害の多発

世界と日本の農業が
多くの災害に直撃される

世界的な人口増加

世界の人口増加で
食料不足が懸念される

国際化の進展

輸入増加で食料自給率
低下の可能性が有る

日本の「食」は、今さまざまなリスクに直面

今、日本の食料自給率は38%*です。つまり**食料の約6割を輸入に頼っている**のです。その大きな要因は、農家の減少や高齢化など、**生産基盤の弱体化**です。さらに、日本も含めた世界中で**自然災害が多発**しています。もし、日本が多くの食料を輸入している国で自然災害などが発生し、食料生産が大幅に減少したら、日本の食生活にも多大な影響を及ぼしかねませんが、**食料の輸入は増加している**のです。さらに、今後も**世界的な人口増加**が予測される中、日本ではこれから先ずっと、食料を輸入し続けられるのかという懸念もあります。このように、日本の「食」は、多くのリスクに直面しているのです。

*カロリーベース 2019年 農林水産省による

だから今! 「国消国産」で 「食」の安心を次の世代に

そのようなリスクにさらされている中で、JAグループは、「**国民が必要とし「消費する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、「国消国産」という考え方を提起しました。**私たちの毎日の「食」の安心はもちろん、子どもや孫たちの世代にまで、この日本という土地で豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食卓を囲む笑顔が絶えることのないように、「国消国産」は、日本の「食」のこれからにとって、大きな意義をもっています。

地元生産者・振興局に聞く！ 糸魚川の農業について



農業生産法人 株式会社あぐ里能生
代表取締役 稲葉 淳一さん

能生谷で水稲・メロン・野沢菜を生産しています。農産物の販売はひすい食彩館とあぐ里能生の直売所で行っています。地元の方々にしっかりと味わっていただき、糸魚川の「旬」を楽しんでもらえるよう、がんばっています。



新潟県糸魚川地域振興局 農林振興部
副部長 片桐 美保子さん

食彩館で販売されている野菜には、誰が生産したか分かるラベルがついていますよね。糸魚川では「地元で頑張る農業者自身を売りこむこと」がカギになると考えています。消費者の皆さんには、おいしい野菜を食べて、自分の「推し生産者」をぜひ応援していただきたいです！

なぜ今？
国消国産

毎年5万人以上の農業従事者が減少し続ける日本

上側のグラフは、日本の農業従事者数の推移を表していますが、2016年から2020年の間に、**平均で毎年約5.6万人も減少**しています。新規就農者も増加していますが、減少するペースには追いつかないのが現状です。また農業従事者の約7割が65歳以上で、平均年齢は67.8歳(2020年)と、高齢化が進行しています。下側のグラフは、農地の面積の推移ですが、この60年間で約**167万ヘクタールも減少**しており、これは日本の国土の**1/25以上にあたり**ます。

基幹的農業従事者の推移



農地面積の推移



農業生産基盤の弱体化は今後の日本の「食」にとって大きなリスク

農業従事者の減少や高齢化によって耕作放棄地が増加すると、その土地を再び作物が生産可能な状態にするには、長い時間、手間をかける必要があります。農業従事者の減少と、それによる農地の減少という**農業生産基盤の弱体化は、国内の食料供給量の減少につながる**大きなリスクです。

だから今！
国消国産

「国消国産」で、日本の「食」を供給してくれる農業を応援

「国民が必要とし「消費する食料は、できるだけその「国」で生「産」するという「国消国産」をみんなですすめていくことが、国内の食料供給を支えてくれている農家と、農業を志す次の世代の背中を押すこととなります。農業従事者などの減少に歯止めをかけ、日本の「農業」と「食」の安定をはかっていくことが、私たちの安定した食生活につながります。



※写真はイメージ

ここがポイント！

- 日本の農業生産基盤は弱体化がすすんでいる
- 農業生産基盤の弱体化は、私たちの食生活に大きなリスク
- 「国消国産」で、国内農業の持続と食料の安定供給を



良食味米への総仕上げ

『収穫・乾燥・調製』のポイント！



いよいよ、皆さんが丹精込めて育て上げたお米の収穫作業が始まります。近年、乾燥・調製作業の失敗が原因で等級落ちする米が多くあります。適期収穫・適正な乾燥・調製で全量一等米を目指しましょう。

◆適期収穫

- ①コシヒカリの収穫適期は、出穂後の積算温度で1,000℃（高温年は950℃）が目安になります。
- ②外観での判断としては、籾の90パーセントくらいが黄化した頃が収穫適期になります。
- ③生籾は、籾水分が高いほど変質しやすいため、収穫後はなるべく早く乾燥機に入れ、通風してください。

◆適正な乾燥

- ①仕上げの水分は14・5%～15・0%が目標です。（16・1%～16・5%までは規格外米になります）
- ②高温での急激な乾燥は避け、初期水分が高い籾ほど低い温度で乾燥してください。

◆調製作業

- ①籾摺り機のロールの片減り、ムラ減りは籾混入の原因となるので、作業前に必ず点検してください。
- ②籾摺りは籾の温度が常温になってから行ってください。
- ③選別機のふるい目は1・90mm以上とし、適正な流量で選別してください。
- ④量目は30・5kgを厳守してください。

◆JAライスセンターの活用

乾燥・調製作業は品質を決める重要な作業になります。毎年この作業の失敗で等級落ちする農家が目立ちます。ライスセンターを活用することで品質の均一化を図ることができます。

ライスセンター利用料金

（玄米換算30kg/袋）

籾区分（水分）	参考料金（税込）
生籾（30%以上）	1,210円
（19.0～29.9%）	1,122円
半乾燥（16.0～18.9%）	803円
乾燥籾（15.9%以下）	341円

（宮農課 青代 明）

新之助の初栽培に取り組む

山岸 ^{ひろゆき} 寛幸さん



↑ 大野にある圃場と山岸さん。

山岸寛幸さん（姫川支店管内・大野）は水稲を手がけており、コシヒカリ（約35アール）と、今年から新たに新之助（約40アール）の生産を行っています。子どもの頃から父・利幸さんを手伝い、20年前に水田を譲り受けてからは兼業農家として米作りに励んでいます。

「最近の米作りは、中干しや溝切りの有無など、昔と比べてやり方が変わってきている。10日に1回は営農部から生育状況についてお知らせが来るので、指導にならって忠実に圃場管理を行っ



↑ 圃場を観察する山岸さんと新之助の穂。収穫が楽しみな実り具合です！

ている」と米作りのポイントについて教えてくれました。

「9月上旬には新之助を収穫する予定。旬から下旬には新之助を収穫するように、刈り取り適期に注意している。今年は新之助の栽培に初めて挑戦したが、今までに食べた新之助と、自分で作った新之助を食べ比べるのを楽しみにしている」と山岸さんは笑顔で語ります。今年は今ところ大雨や台風の影響も少なく、良食味米が期待できる、と話し

ました。

山岸さんは来年も引き続き水稲2品種の作付けを予定しており、新之助は作付け面積を増やすことを目標にしています。「おいしい米を作ることを一番大事にしているが、糸魚川の農家の高齢化も深刻な問題だ。自分が足を運べる範囲で圃場を拡大し、地域の農地を守っていきたい」と山岸さんは地域農業について展望を語りました。

山岸寛幸さんから

うちで育てた米を食べてくださる皆さんに、感謝しています。おいしい米を作るため、皆さんに喜んでいただくために、努力してきました。収穫を楽しみに、もうひと踏ん張り頑張ります！



教えて!



食育ソムリエさん



ナス

「なす紺」と言われる独特の美しい色を特徴とする、夏から秋にかけて旬な野菜がナスです。原産はインドで、中国を経由して伝わり、8世紀頃には食べられていたという記録があります。他の野菜と比べると、栄養価の面では目立った成分を含みませんが、和・洋・中のどんな料理にも合い、飽きずに食べられるところが魅力です。

もともと、原産地周辺の東南アジアなどでは、日本と違い白や緑色のナスが一般的です。そのため英語では「Egg plant (卵の植物)」と呼ばれるようになったそうです。日本では一般的にナスは茎も実と同じような濃い紫色をしていて、薄い紫色の花を咲かせます。

ナスの皮には「ナスニン」をはじめ、注目の抗酸化成分が入っています。ただし、ナスニンは水溶性のため、茹でたり煮たり、水にさらしてアクを抜いたりすると流出します。切ったらすぐに調理して、酸化や栄養流出を防ぐのがポイントです。油で炒める、揚げるなど、油でコーティングしてナスニンの流出を防ぐのも良いでしょう。ナスはスポンジ状の組織が油をしっかりと吸うので、カロリーが気になる場合は、ナスに軽く油を絡めて電子レンジで加熱すれば、べたっとするのを防ぐことができます。



ひすい食彩館
食育ソムリエ 猪又 玲子



食育ソムリエのマーク



食育ソムリエの調理メモ

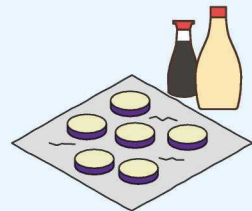


なすのホイル焼き

<材料>

ナス……………1個
しょうゆ……………小さじ2
マヨネーズ……………大さじ2
ピザ用チーズ……………大さじ2
かつお節……………適量

- ① ナスは1cm幅の輪切りにする。
- ② アルミホイルを広げ、輪切りにしたナスを並べる。しょうゆ、マヨネーズ、チーズの順にふりかけて、オーブントースターで焼き色がつくまで5分ほど焼く。
- ③ お好みでかつお節をかけて完成。



ちょっと一息

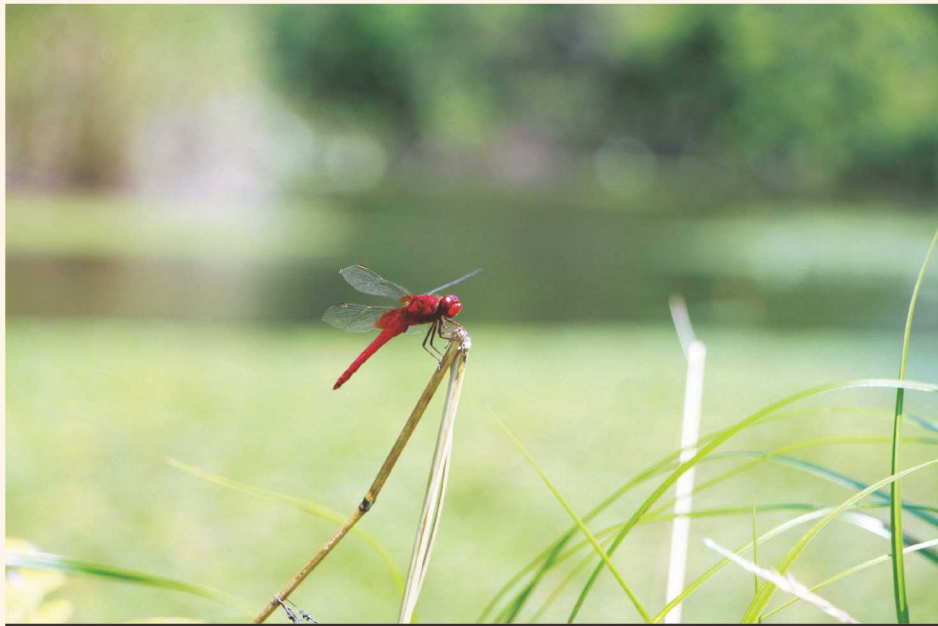
散

歩

道

身近なスポットを楽しみませんか？

■「田海ヶ池」(青海支店管内・田海)



池の近くの草むらで休むショウジョウトンボ。

からつと晴れた8月初旬。緑豊かな自然を求めて、田海ヶ池へと向かった。

田海ヶ池は面積約4ヘクタールのため池で、トンボが多く生息する場所として有名だ。平成5年には48種類のトンボが確認されており、全国でもトップクラスの「トンボの楽園」として知られた。しかし、近年は人の手によって放されたブラックバスなどの外来生物によって池の生態系に変化が生じ、令和2年9月に糸魚川市が池の水を8〜9割抜き、地引網により外来生物の駆除を行った。

最盛期に比べて種類は減ったと聞いたが、池の周辺ではシオカラトンボ、ショウジョウトンボはもちろん、チョウトンボなど普段あまり見ることができない種類のトンボも



たくさん観察できた。昆虫採集を楽しむ親子も見受けられ、まさに夏休みといった雰囲気だ。

池の周辺でトンボの観察をした後は遊歩道を歩き、木々から差し込む木漏れ日に癒やされながら森林浴を楽しんだ。「田海ヶ池の美しい自然がこれからも続くように」と願いながら散策にふけた。



遊歩道には木陰が多く涼しい。



田海ヶ池。

JAひすい 常勤役員 コラム

地産地消と 「国消国産」



JAひすい 金融担当常務
いわさき よしあき
岩崎 嘉明

地産地消は、国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する取組です。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化にもつながるものです。直売所は全国に約24,000カ所、うちJAの直売所は約1,700カ所あります。

JAひすいでは、平成13年に直売施設「ひすい食彩館」をオープンし、地産地消の取組みを推進してきました。販売額も平成15年度の約5,300万円から令和2年度は約1.2億円まで増加し、今年度は1.3億円を目標に生産と販売に取り組めます。

さて、全国で地産地消の取組みが進むなか、JAグループは「国消国産」を提起了しました。これは、「国」民が必要とし「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」するという考え方です。新型

コロナウイルスの感染が広がり始めたとき、マスク不足が問題になり、もしこれがすぐに作れない農畜産物だったら、どうなっていたかと考えると、国民全体で認識共有することが重要だからです。日本の食料を取り巻くリスクの高まりや「国消国産」の重要性を、多くの皆さまにご理解いただき、農業を応援したいと思っています。ただ、増やしていくために、JAグループ一丸となって「国消国産」の情報発信を行います。

JAひすいも、「ひすい食彩館」での販売を通じた「農業者の所得増大」、「農業生産の拡大」の取り組みと「国消国産」の意義等の発信により、「なくてはならない・必要とされるJA」という信頼と共感づくりに取り組んでいかなければならないと考えます。「国消国産」に関する情報はJAグループサイトの中でご紹介しています。

※3月号・6月号・9月号・12月号は、生活情報に代わり「JAひすい常勤役員コラム」を掲載します



『70歳からの ゆる～い筋トレ&ストレッチ』

山口 晃二(著)
定価 1,540円(税込)

お申し込みは最寄りのJA各支店へ



コロナ禍で外出できず、運動不足により筋力が低下してしまうシニアが増加しています。歩けなくなったり、認知症がすすんだり、介護が必要になる可能性も…。

本書は、介護事業を経験した著者だからこそわかる、「介護予防になる筋トレ&ストレッチ」を紹介しています。楽ちんなストレッチで体を動かすことを習慣化し、筋トレでしっかりと鍛えましょう。

腹痛について



JA新潟厚生連 糸魚川総合病院
外科医長 小檜山 亮介

腹痛（ふくつう、はらいた）とは、当たり前ですが腹部に感じる「痛い」という症状を総称したもので、日常生活において誰しもが1度は感じたことのあるものだと思います。腹痛は、①内臓痛（消化管の痛み）、②体性痛（膜の痛み）、③その他の痛みに分類されます。腹痛を主訴に救急外来を受診する方は5〜10%程度と多いです。胃や腸をはじめとした腹部臓器以外にも循環器系や泌尿器系、婦人科系などを原因とするものもあり、中には緊急に治療や手術が必要なものもあります。

うな指針があります。
①突然発症、②痛みの程度が強い、③初発、④今までの腹痛と異なる、⑤徐々に増強する、⑥右下腹部へ移動する、⑦意識障害や意識消失を伴う、⑧高血糖、低血糖を伴う、⑨最近の腹部外傷歴がある、⑩免疫不全のある方、妊婦の初めての腹痛などです。
あくまで目安ではありますが、これらに該当するのであれば救急外来を受診する事を一考いただく事が良いかと思えます。
もちろん軽症であっても重大な病気が隠れている場合があります。この腹痛はなんだろう…と悩むことがあれば、一度医療機関を受診してみてください。

糸魚川総合病院の休診日は土曜、日曜、祝日です。



～福祉用具・介護用品・補聴器・電動カーのことならふれあい介護センターへ～

レンタル 『あがりかまち用手すり たちあっぷ』

置くだけの簡単設置。あがりかま치의昇降をサポート。

※介護保険貸与適応商品



【特徴】

- ・対応かまち高さ4～36cm
- ・手すり高さ80～85cm（無段階調整）
- ・両手すり、片手すり、ステップ台など、状況に応じてお選びいただけます。

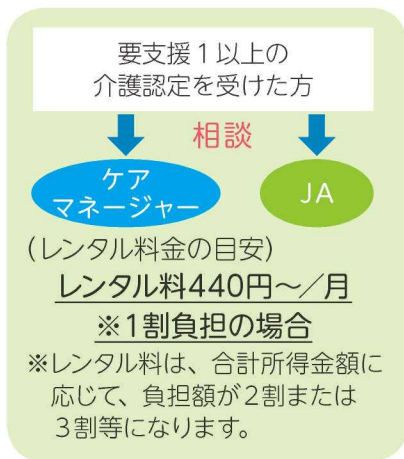
◎詳しくはお問い合わせください。

【材質】

- 手すり→プラスチック被覆スチールパイプ、アルミ合金（ジョイント）
- ベース→ステンレス
- ステップ台→スチール

矢崎化工株式会社

介護保険でレンタルする場合



【ふれあい介護センター愛あい（営農生活センター内）】 配達無料
ご注文・お問い合わせ先：0120-972-943（通話料無料）
営業時間：月～金曜日 8:30～17:00（新潟県介護保険事業者）

電動カー
試乗できます

マスク
除菌用品
あります

健康講演会のお知らせ

JAひすいと糸魚川総合病院の共催により、「健康講演会」を開催します。日本人の2人に1人が、一生のうちに「がん」と診断されています。医師が知る「がん」の情報を皆さんに知ってもらい、これからの人生のプラスにしていだけるようなお話をします。介護予防体操も行いますので、ぜひご参加ください。

【申込・問い合わせ先】

★JAひすい購買課

TEL 0120-528-014 (通話無料)

FAX 552-9380

★糸魚川総合病院地域連携支援部

TEL 552-0280

※参加をご希望の方は、9月27日(月)までに電話またはファックスでお申し込みください。

定員80名

※先着です

【日時】

令和3年10月9日(土)

開場13:00 開演13:30

【会場】

ヒスイ王国館2階大ホール (入場無料)

【講師】

糸魚川総合病院 外科部長 さわだ しげあき 澤田 成朗先生



【演題】

「糸魚川で『がん』と向き合うために」

今後の新型コロナウイルス感染症拡大状況により、中止となる場合がありますので、ご了承ください。

クミアイ家庭薬配置員 定年退職のお知らせ

クミアイ家庭薬配置員の金子保さんが定年退職となりました。36年間という長い間、浦本・大和川・早川・西海・大野・青海地区をまわり、家庭薬や健康補助食品などを配置してきました。

糸魚川で人気があるものは栄養補給ドリンク「ビタパッション」や「ビタエースゴールド錠」で、金子さんは全国1,000人の配置員の中、3年連続売り上げ全国1位の成績を残されました。

親子2代に渡り、長い間大変お世話になりました。地域の組合員の皆様のおかげで、仕事を全うすることができました。糸魚川はお年寄りの方や家族で家庭薬を使用している方が沢山います。「注文をいただいたら、できるだけ早く、その日のうちにお届けする」をモットーに、様々な地区を巡りました。今後とも、クミアイ家庭薬をご愛顧いただきますよう、お願いいたします。



JAカレンダー 9月

- 1日 農機課・農繁期対応 ~10月15日
能生給油所・農繁期対応 ~25日
- 7日 訪問日 ~9日
- 11日 自動車センター営業
- 19日 葬儀・法要事前相談会
- 25日 自動車センター営業

10月の訪問日は

5日(火)~7日(木)です

農機課・秋の農繁期対応について

農機課では秋の農繁期対応として、10月15日(金)までの間、土日祝日も休まず営業します。農業機械の修理・点検・整備など、お気軽にご利用ください。

【営業時間】

8:30~17:00

農機課：☎0120-640-184

能生給油所・秋の農繁期対応について

能生給油所では秋の農繁期対応として、9月25日(土)までの間、土日祝日も休まず営業します。なお、日曜祝日は短縮営業となります。

【農繁期中の営業時間】

平日・土曜日 7:30~19:00

日曜日・祝日 8:00~17:00

能生給油所：☎025-566-4626

私たちのJA

◇組合員数	11,754人 (正組合員) 2,693人 (准組合員) 9,061人
◇出資金	12億 760万円
◇貯金	873億 9,243万円
◇貸出金	112億 5,802万円
◇購買品供給高	10億 4,570万円
◇販売品販売高	6,432万円 (令和3年7月末現在)

編集室

7月~9月はオリンピックとパラリンピックで盛り上がりましたね。アスリートが競技に真剣に取り組む姿には、心を動かされます。運動不足気味な私も「やるぞ!」と意気込みながら散歩道の取材に出ましたが…歩いただけでヘトヘトに疲れてしまいました!まずはウォーキングから始めて、基礎体力をつけていきたいです。

まだまだ残暑が厳しく、外出時には飲み物を欠かさず携帯しています。皆様も熱中症にはくれぐれもお気をつけください。㊦

女性部 通信

『JAひすい女性部 大野 風鈴の会』

【大野地区】

JAひすい女性部大野 風鈴の会は…

月に何度か集まり、手芸や工作を皆で教え合いながら、制作しています。完成した「くす玉」や「ちゃんちゃんこ」等の作品を姫川支店窓口に飾り、多くの方にご好評いただいています。また、仲間づくり企画旅行なども積極的に参加をしています。



代表者 永澤 洋子さん

人数 25名

代表さんから一言!

手芸のイベントを開催したい! コロナの影響で開催できなかったのですが、今年はできたらと思っています。

気分転換もかねて、皆で夢中になれること、集まれることがとてもうれしい! みなさんに少しずつ協力をしてもらいながら、これからも続けていきたいです。



【お問合せ先】

購買課(女性部事務局) 担当: 齋藤 ☎552-6999

理事会だより (7月)

◇主な協議事項◇

(第6回理事会)

- ①県検査改善状況報告書の一部変更について
- ②大和川支店(仮称)建設工事設計金額の見直しと入札設計金額について
- ③JA全国大会議案にかかる組織協議について
- ④相談プラザの運営体制について
- ⑤令和3年産米の仮渡金について

※上記の協議事項は、理事会において全て承認されました

◇大和川支店(仮称)建設工事の入札結果について

本年5月の通常総代会で承認をいただきました大和川支店(仮称)建設工事の入札を下記の通り実施しました。

1. 実施日 令和3年8月3日(火)
2. 結果 市内の指名業者6社より参加をいただき、創和ジャステック建設(株)が予定金額の範囲内、かつ最低価格により落札しました。
3. その他 令和4年3月末完成予定に向けて建設工事を進めます。

同報無線放送予定

■営農情報

放送日	題名
9/10	積算温度による刈取適期について
9/17	米の検査状況と出荷の注意点
9/24	秋野菜の中間管理
10/1	玉ねぎの定植準備



だいご
大吾くん
(11歳)
きよひろ
清広くん
(11歳)
ひなちゃん
(9歳)



↑のときま水族館に遊びに行った時は、兄妹3人でイルカさんと握手したよ!

両親：佐藤克久さん・さつきさん(姫川支店管内・東中)

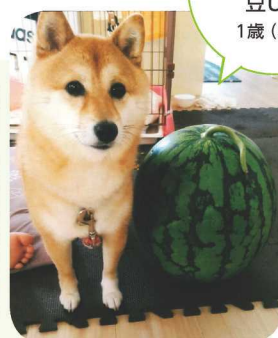
わたしは「ひな」。双子の「大吾」・「清広」と一緒に、仲良く毎日遊んでるよ! 最近「プレイボード」に夢中なの。兄妹3人、自分のプレイボードを持っていて、家の前の坂道で滑りながら鬼ごっこをして遊ぶのが楽しいんだ〜。運動するのが好きで、体操教室にも通ってるよ。逆立ちと側転が得意技!

ママが作ってくれるフレンチトーストが大好き! 自分でも真似して作れるようになったよ。家族でディズニーランドに行った時は楽しかったから、また遊びに行きたいな。大好きなくまのプーさんに会いにつれて行ってね、パパ!

名前
すず
豆しば
1歳(メス)



↑小さい時のわたしは耳がすこし丸いわね。



↑わたしの体くらいある、大きなスイカ!

飼い主：小林博幸さん、あゆみさん(青海支店管内・田海)

わたしは「すず」。名前はばあばがつけてくれたのよ。錦鯉センターでわたしと出会った時、椿お姉ちゃんが「すぐに連れて帰りたい!」って言ってくれたんだって! パパと相談して、次の日迎えに来てくれた時はうれしかったな。

好きな食べ物は納豆。納豆が入った容器のフタをあける音には、つい反応しちゃう! 家族が座っていると、体をぴったりくっつけてわたしも隣に座るの。「人懐こいね」ってよく言われるわ。お散歩が大好きで、道に松ぼっくりが落ちてると、くわえてルンルン歩いちゃう! ママが「かわいいね」って撫でてくれると笑顔になるよ!

今月の一枚

JA ひすいのオリジナルカレンダーを飾る
毎月の写真と撮影者の声を紹介します。

糸魚川の大地の恵み

～入賞～

「稚児行列」

早川 保さん

【コメント】

山寺の集落のなだらかな坂道を、稚児が真っ赤な衣装をまとい、大人の肩に乗って、太鼓の音と共に日吉神社に向かう様子です。刈り入れを待つ稲穂と稚児のあでやかな衣装のコントラストが気に入っています。

糸魚川市内には国が指定する重要無形民俗文化財が4つもあります。伝統的な祭りや豊かな自然を題材に、これからも美しいふるさとを撮り続けていきたいです。



撮影場所：根知地区 根知

ひすい倶楽部 No.379 令和3年9月発行

■発行/JAひすい 糸魚川市大町1-3-4 TEL 025-552-0317

■ホームページアドレス <http://www.ja-hisui.or.jp>

■メールアドレス soumu@ja-hisui.or.jp ■印刷/(株)第一印刷所

お願い 「わんぱくキッズ」「ペット自慢」のコーナーでは、登場して下さる方を募集しています。詳しくは、最寄りの支店または総務部総務課までお問い合わせください。
(TEL 552-0317 担当/七澤)



FSC® 認証紙とは、原材料として使用されている木材が適切に管理された森林に由来することを意味します。



この印刷物は大豆油にかわり米ぬか油を使用したライスインキで印刷しています。



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。