JA広報　生きるよろこびあなたとともに

あわじ島

今月の特集

販売事業……2・3

やっぱり淡路島たまねぎ!

JA AWAJISHIMA
2023（令和5年）
6
No.399

たまねぎ収穫風景
（倭文）

今月の特集

Feature

販売事業

やっぱり淡路島たまねぎ！

令和4年度特産事業振り返り

昨年の特産品販売事業においては、たまねぎ販売が何といっても大きな話題の年となりました。本格的に淡路島たまねぎの収穫出荷が始まった4月以降、過去に記憶のないような高単価で取引され、産地全体が活気に満ち溢れていました。また、レタス、はくさい、キャベツをはじめ各品目ともにコロナ禍における社会経済活動の縮小ムードに変化が現れ、青果物流通においても停滞ムードから脱却した年でありました。このような状況のなか、当組合の特産品販売も113億4,300万円の取扱金額となりました。あわじ島農協に農産物をご出荷いただきました組合員皆さまのおかげと厚くお礼申し上げます。いよいよ夏本番、田植え作業等が落ち着きますと淡路島たまねぎの出荷最盛期を迎えます。本年も生産者皆さまのご期待に添えるよう尽力いたしますので、あわじ島農協へのご出荷をお願い申し上げます。なお、あわじ島農協の青果物販売における遠隔地（京浜地区・中京地区）主力取引市場のたまねぎ担当者の淡路島たまねぎへの「期待の声」が届いていますので、ご一読下さい。

JAあわじ島のたまねぎに対する期待

セントライ青果株式会社
営業推進事業部
部長　飯田　一

淡路島の温暖な環境で育ったたまねぎの収穫が5月～6月。本年は大きな天候被害もなく、すくすくと大きく育ったたまねぎが、これから夏場に向けて中京市場へたくさん出荷されることを心より願っております。

淡路島たまねぎは、炒め物、煮込み料理、そしてサラダなど万能に使用出来、家庭で多く常備される重要野菜です。近年、国内たまねぎ産地の作付けが減少傾向のなか、しばらく府県産1位となっておりました佐賀県が7年前のべと病大発生から徐々に作付けが減少し、昨年から兵庫県が1位となっています。JAあわじ島の生産者の皆さまは、幾度の天候被害や病害の発生を乗り越え、たまねぎ生産にご努力いただいており、今後も大きな期待を寄せるところでございます。毎年、JAあわじ島管内のたまねぎ圃場を拝見して、関心するのは雑草が生えていない。晴れた日は圃場に出て肥培管理、防除などが徹底されており生産者がたまねぎ栽培に一生懸命向き合っている姿に頭が下がる思いです。

昨今は様々な情勢から肥料、農薬、そして資材等の値上げ、また輸送費の値上げと農業を取り巻く環境が一層厳しくなっており、我々卸売市場が買手や消費者に対して現状を説明し、理解して購入していただく努力を行ってまいります。

中京市場は、本年も甘くて柔らかくておいしい、JAあわじ島からご出荷いただくたまねぎを待ち望んでおります。

東京青果株式会社

野菜第三事業部
第二グループ
課長　鈴木　剛

北海道産は5月で出荷が終了し、佐賀県産を中心とした九州産は早生の面積増と大玉傾向で4月末から5月下旬まで潤沢な出荷がありました。6月に入り、佐賀産の品種が中生に切り替わり、出荷量は落ち着いてきています。JAあわじ島のたまねぎは5月初旬より販売しており、早生の時期は競合産地が多いなかですが、量販店からの評価も高く、切り替えも順調に進みました。7月から8月上中旬は競合産地が減少し、JAあわじ島産の需要が最も高まる時期です。しっかり販売していきますので安定供給をお願いします。

JAあわじ島だから出来る有利販売

関東・中京・北陸・関西に販売網があり状況に応じた出荷が出来、たまねぎだけではなくレタス・白菜・キャベツ等を含め、年間を通してあわじ島産野菜の取引先があることが大きな強みであります。

JAあわじ島に期待すること

消費者はサステナブル（持続可能性）の商品を求める傾向が強くなっている。このことを考慮した商品づくりが必要です。淡路島たまねぎはブランドです。生産技術・貯蔵技術・流通方法において新たな技術開発に取り組み、いつでも高品質なたまねぎを提供することで他産地との差別化を図り、信頼性の向上につなげて欲しいです。

最後に、JAあわじ島は長年にわたり市場・量販店・八百屋・加工業者から信頼できる取引先として支持されてきました。現在、農業を取巻く環境が急速に変化していますが、これまで培ってきたものを大事にすることと、新しい時代に合わせることを見極め、取引先から一層の支持を増やしていくことが大切になります。

これから暑くなりますが、JAあわじ島の品質の良いたまねぎを消費者にお届けください。よろしくお願いします。

令和５年度　淡路島たまねぎ生産出荷協議会

5月26日(金)に全農兵庫県本部主催による、淡路島たまねぎ生産出荷協議会が当組合本所にて4年ぶりに開催され、原口組合長をはじめ関係役職員、淡路日の出農協の役職員並びに取引市場関係者等約40名が参集し、産地並びに消費地情勢について報告があり、意見交換を行い、これからのたまねぎ販売について協議しました。

消費地へ魅力をお届け

「淡路島たまねぎ」ラジオCM

今年もおいしい淡路島たまねぎを多くの方々に食べていただこうと、ラジオでCMを放送しています。ぜひ一度お聞きになってください。

ＡＢＣラジオ（AM1008kHz）

●スポットＣＭ　●阪神タイガース戦ＣＭ　期間：5月～7月

ＭＢＳラジオ（AM1179kHz）

●ベースボールパーク　期間：5月～7月

ラジオ関西（AM558kHz）

●スポットＣＭ　期間：6月20日～7月29日（月～日　6時～19時台）
企画：原田伸郎『のびのび金ようび』（毎週金曜13:00～16:00）

原田伸郎『のびのび金ようび』6月23日(金)
『業界さんいらっしゃ～い』のコーナーに職員出演（約7分）

GAP部会 参加者募集

令和2年にグローバルGAPの団体認証を取得してGAP部会の活動を行っています。本年も**説明会**を開催し、参加者の募集を行います。

参加希望の方は**6月23日(金)までに**営農部農政課(TEL0799-42-5211)にお申し込みください。

・説明会を７月に予定しています。(申し込みのあった方に後日連絡させていただきます。)
・取扱品目は、鉄コンテナ出荷たまねぎとなっています。

農強 TOPICS

職員紹介

灘経済センター
永樂 真也

灘は港町らしく明るく気風に溢れた雰囲気です。そこに住む人々もまたそれに違わず、明るくひらけた気さくな人が多いなというのが灘へ来た当初の印象でした。

灘へ配属されて一年半が過ぎましたが、夏が近づいてくると鼻をくすぐる潮の香と菊の荷受中に微かに薫る花の香に気が付く余裕が出来、自分も灘に馴染んでこれたのかなと実感が持てるようになってきましたが、そこに至るまでには少なからず灘の明るい雰囲気の後押しがあったと思っています。

農協の仕事はどれも人と対面する機会が多いです。そのなかでより良い仕事をするにはその人について知る事が大事だと考えています。土地の風土は身近な環境として、そこに暮らす人に大きく影響を与えます。その土地を知り、そこに馴染んでこそ、そこに住む人のことを深く知る事が出来るのではないでしょうか。土地を知り、人を知り、共となす。より良い職員となれるよう、これからも知ることを続けていきたいと考えてます。

菊の荷受

夏をクール&スマートに!

省エネ・節約術

いよいよ夏本番!
暑〜い季節を無駄なく無理なく乗り切る、
賢い節電・省エネのこつをご紹介しましょう。

節約できる金額　節電効果　二酸化炭素削減量　※節約・削減効果の数値はあくまでも目安です。

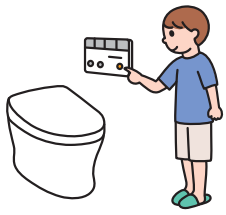
トイレ

電気便座の温度を下げる

年間の節約・削減効果

930円　26.4kWh　12.9kg

※電気便座の温度設定を「中」→「弱」にした場合(貯湯式)。冷房期間はオフ。



冷蔵庫

庫内温度を調節する

年間の節約・削減効果

2170円　61.7kWh　30.2kg

※周囲温度22度で、冷蔵庫の設定温度を「強」→「中」にした場合。

照明

白熱電球からLEDにする

年間の節約・削減効果

3230円　92.0kWh　45.0kg

※54Wの白熱電球を8WのLED電球に交換した場合(使用時間2000時間/年)。

テレビ

視聴を1時間減らす

年間の節約・削減効果

590円　16.8kWh　8.2kg

※液晶テレビ(32V型)をつける時間を1日1時間減らした場合。

イラスト：出口由加子

大切なお知らせ

JA口座でATMをご利用の皆さまへ

このたび、兵庫県内JAでは2023年8月1日(火)より、JAバンクATMにおいて**通帳のみでのご出金の取り扱いを停止させていただきます。**今後、JAバンクATMでのご出金の際は、キャッシュカードが必要となります。利用者の皆さまには大変ご不便をおかけしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

2023年
8月1日(火)より
ATMでのご出金に
キャッシュカードが
必要となります

× 通帳での出金

○ キャッシュカードでの出金

通帳によるJAバンクATMでの入金および記帳は引き続きご利用いただけます。

キャッシュカードを紛失・破損された方へ。

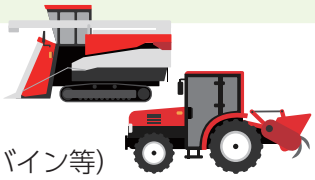
窓口にて、再発行の手続きをお願いいたします。

注意喚起

JA職員が口座の暗証番号をお聞きするようなことはありませんのでご注意ください。

トラクターの調子が悪いんだけどどないしよう?

農業近代化資金 制度資金



対象者

※認定農業者以外の方も申込できます

◎認定農業者の方
◎認定新規就農者の方
◎農業粗収益が200万円以上ある方

使いみち

◎農機具購入
（トラクター・コンバイン等）
◎軽四貨物購入
◎農業用倉庫（ハウス・畜舎等）の新築、修繕等

一般 **年0.80%**

認定農業者 **年0.35%**

JAバンク利子補給とJAあわじ島独自利子補給により最長５年間実質利子負担が年**0.00%**となる見込みです。

秋冬作の農作業に貢献
労働力不足を解消しよう!

お申し込みから貸出実行まで**約3か月**の期間が必要です。農機具等のご購入をお考えの際には、**お気軽に窓口にご相談ください。**

いい肉の日・・・・・6月29日(木)

JAあわじ島 夏季展示会

本年は各メーカーの協力により、ＪＡあわじ島が総力を挙げて贈る大展示会を開催いたします。
農機具、自動車や電化製品等の商品を幅広く展示・即売しますので、ぜひご参加ください。

日時 **令和5年7月**

21日(金) 9:00～17:00
22日(土) 9:00～15:00

場所 **美菜恋来屋**
（南あわじ市八木養宜上1408）

※天候により会場配置の変更がございます。
※詳しくは各支所・センター購買担当までお問い合わせください。

農業用廃棄ビニールの回収

農業用廃棄ビニール類の廃棄処理をご希望の方は委任状の申込欄に必要事項を記入・押印の上、期日までにお申し込みください。

申込期限 **令和5年6月23日(金)**

※回収方法、回収費用負担金等の詳しくは各支所・経済センター購買係までお問い合わせください。

回収品目

JAで購入された次の品目

- **ハウス、トンネル用ビニール全般（糸入は除く）**
- **フィルムマルチ（紙マルチ以外）**
- **各種肥料袋**

回収日時・場所（各経済センター）
(9:00～12:00)

7月	3日(月)	榎列集荷場・神代経済センター
	4日(火)	松帆経済センター・湊経済センター・津井経済センター
	5日(水)	伊加利阿那賀経済センター・志知経済センター・北阿万経済センター
	6日(木)	広田経済センター・倭文経済センター・市経済センター
	10日(月)	阿万経済センター・灘経済センター
	11日(火)	賀集経済センター(福良支所)・八木経済センター

日程
◆法律相談／7月5日(水)10:00～(本所)※予約制
◆年金相談／6月25日(日)13:30～16:30(本所)
◆休日ローン相談／毎週日曜日10:00～16:00(本所)
◆生花教室／7月13日(木)19:00～　※6月はお休みです

トライやる・ウィーク
職場体験で地域について学ぶ

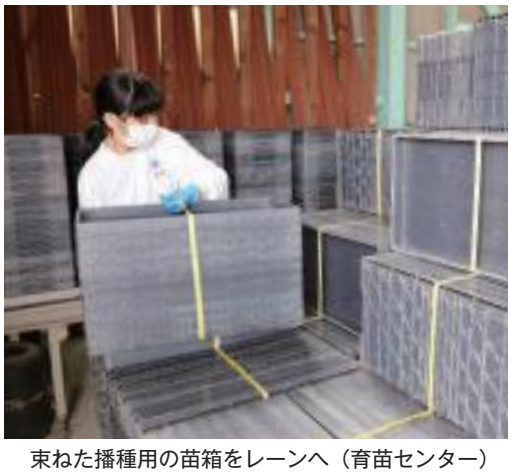
5月22日から26日にかけて、当JA経済センターおよび事業所で南淡中学校の「トライやる・ウィーク」の受け入れを行いました。

受け入れを行った生徒らは、様々な体験を通じて達成感や楽しさを実感したり、業務に一生懸命取り組んでいました。「最初は緊張して話せなかったけど、だんだんお客さんと話せるようになってきて楽しかった」と笑顔で話していました。

肥料の仕分け作業（阿万経済センター）

苗箱をカートへ（育苗センター）

苗箱を運ぶカートの準備（育苗センター）


束ねた播種用の苗箱をレーンへ（育苗センター）

たまねぎの積み方を教えてもらう生徒（賀集経済センター）

JA共済優績組合表彰

令和4年度JA共済優績組合表彰式において、新契約優績表彰（総合優績）を受賞いたしました。また、兵庫県本部表彰より、自動車共済事故受付業務対応において最優秀組合賞を受賞いたしました。組合員・利用者のご理解、ご協力に感謝申し上げます。

今後も皆さまに信頼していただけるJA共済を目指してまいりますのでよろしくお願い申しあげます。

見て触れて体験して学ぶ

JAあわじ島では子供たちに「食」と「農」の大切さを伝えるため食農教育活動を行っています。

たまねぎ収穫体験　5月11日　湊小学校３年生（前田　羊さん圃場）

湊小学校の３年生11名の児童がたまねぎ収穫体験を行いました。前田さんからたまねぎの収穫方法を教わり、一斉に圃場へ入り収穫しました。自分たちで収穫したたまねぎを「お味噌汁に入れるー」「お肉と焼いて食べるー」と嬉しそうに話しました。

収穫方法を真剣に聞く児童たち

優しく手を添えて収穫

「デッカちゃ～ん」と大きなたまねぎに大喜び

武庫川女子大学の学生がたまねぎ収穫体験
土と触れ合い農業について学ぶ

5月12日に武庫川女子大学食創造科学科の学生80名が淡路島の農業について学び、たまねぎの収穫体験を行いました。

講義は南淡路農業改良普及センターの川添哲弥さんからたまねぎの歴史や三毛作体系、淡路島たまねぎはどのように栽培されているのかを詳しく学びました。また、美菜恋来屋の榎本庄吾支配人からは、管内の特徴や直売所についての説明がありました。

収穫体験では圃場に入り、コンテナいっぱいに収穫しました。美味しいたまねぎの見分け方や食べ方を営農相談員に教えてもらい、楽しみながらも手際よく作業しました。

大学内でたまねぎレシピを作成し、優良レシピは美菜恋来屋イベントブースで提示し、ＳＮＳにて発信します。また、考案されたレシピをもとに全農兵庫直営神戸プレジールのメニューに期間限定で採用されます。

このたまねぎは美味しいかな？

二人で息を合わせて

賑やかな圃場

JAグループ兵庫 軟式野球大会
白球追いかけ奮起

5月20日、ＪＡグループ兵庫主催『令和５年度ＪＡグループ兵庫軟式野球大会』がアラジンスタジアム（加西市）で開催され、当ＪＡ職員のチームも優勝を目指し大会に出場しました。

チームワークを存分に発揮し、粘りましたが、４―３で初戦惜敗となりました。選手達は来年こそはと意気込んでいました！

ガッツポーズで一致団結

汗をかきながら
試合に挑む

スマート農業推進研究会
ドローンで水稲直播栽培試験

JAあわじ島では、JAグループ・兵庫県の関係機関・団体と協力し、スマート農業研究に取り組んでいます。

5月25日八木地区圃場にて、農業用ドローンを使用しWCS用稲を対象とした、水稲直播試験を行いました。種子にはリゾケアXLコーティング処理済み種子を使用し、散布後に除草剤散布も行いました。今後、発芽・生育状況や収量調査を行い、適応性について検証していきます。

管内の風景をパシャリ!!

管内ぶらり旅

福良女子会の生活教室をパシャリ!!

今回は楽しそうな声に誘われて、福良女子会の皆さんの生活教室にお邪魔しました。

教室では「ごきぶりだんご」作り、10年近く作っているそうで、とても手際がいい。

コロナの影響で、なかなか集まる事が出来なかったので「これから食事会や旅行に行きたい」と皆さん嬉しそうに話しました。

マスクを外してハイポーズ！

ごきぶりだんごの作り方

◎材料（80～100個分）
- ホウ酸（粉末）…500ｇ
- 砂糖……35ｇ
- たまねぎ……300ｇ
- 牛乳……大さじ1
- 薄力粉……140ｇ

◎作り方
①ざく切りにした　たまねぎと牛乳をフードプロセッサーで粉砕する。
　※水は一切使用しない
②ボウルに材料を全部入れて混ぜ、耳たぶくらいの固さに練り合わせる。
③直径3㎝、高さ2㎝くらいのだんご状にして、白い粉がふくまで直射日光に当て、十分に乾燥させる。

◎置き場所
- 台所（流しの下、食器棚の中、冷蔵庫の下など）
- 風呂（脱衣所、洗面所などの物陰）
- 居間（押し入れ、テレビ、タンスの裏側）

◎有効期限：約1年

Time Travel エピソード2

タイムトラベル

33年前 6月号表紙へ

時は平成2年6月たまねぎ収穫真っ只中、賀集地区の土居俊昭さん美津子さん夫婦のところへタイムトラベル！

「うちの奥さんはたまねぎを括（くく）らせたら誰にも負けへんかったわ」、「括ったたまねぎは、重たて農民車に積むんが大変やったんや」と嬉しそうに話す俊昭さん。

当時のたまねぎ収穫はほぼ手作業で、美津子さんは朝6時からお義父さんとたまねぎを引いていた。徳島県から2名の阿波はん（応援団）が泊り込みで来て、食事の準備、洗濯、終わればまた、たまねぎ作業と本当に大変だった。

今では機械化も進み、本当に作業が楽になった。農家は一人ではできらん、これからも夫婦で続けていけたらと笑顔で話していました。

今回の取材で私も33年前小さい手でたまねぎを括っていた事を思い出しました。農作業は機械導入で色々と変わりましたが、変わらないのは土居さん夫婦のように息の合った作業です。これからも夫婦、家族仲良く南あわじ農業を支え、変わらないたまねぎ産地であって欲しいと願うばかりです。

さて次はどこへ行こうかな？

1990年6月号「表紙」

当時を語る土居さん夫婦

今月の表紙

南淡町賀集

土居 俊昭さん38

美津子さん34

—タマネギ—

兵庫県のタマネギ生産は3,080haで、北海道に次いで第2位。そのうち三原郡内で約7割が生産されています。"産業野菜から特産野菜へ"合言葉の傾向が進行する中で、タマネギは数多三原野菜の中心作物。育苗から植え付け、冷蔵の出荷体系で年中流通。タマネギは消費地に供給されています。

100年以上も三原で栽培されているタマネギ。三原農業を語る時、タマネギなしでは語れない。

—ひと—

タマネギ、レタス、キャベツと1日中、忙しく働きまわる土居さん夫婦。ご主人は野菜部会の役員さん、奥さんも昨年、嬉入部若妻会リーダーとして大幅で部会活動にご協力いただいています。そして今回は広報にも…。「頑よりタマネギをアップで」と、これながら。

1990年6月号「表紙説明」

理事会だより（5月31日開催）

議題

○令和4年度決算書類の承認について
○第33回通常総代会について
○内部統制システム基本方針の改正について
○マネロンガイドラインとのギャップ分析について
○懲戒委員の選任について

JA活動の成果（5月末）

正組合員	5,461人
准組合員	3,784人

（単位：百万円）

貯金	212,871
貸出金	23,982
長期共済保有高	352,895
購買品供給高	753
特産品販売高	1,416
農産品販売高	57
畜産販売高	203

お便り紹介

ここでは皆さまよりいただいたお便りをご紹介します。

今年もびわの季節になりました。甘くてみずみずしいびわ待ってま～す😊それにたけのこのバター炒め簡単ですね、また作ってみます！
阿万　F・Tさん（60代　女性）

淡路島の番組には写らない日はないたまねぎは、今テレビの王様ですね。これ程に有名にされた農家の皆さまには頭がさがります。これからも頑張ってください。
湊　F・Kさん（80代　女性）

本当にいろいろなチャンネルで淡路島たまねぎを見かけます。農家の皆さんが一生懸命作ってくれたたまねぎ、今年もラジオCMを放送し各地へどんどん宣伝していきたいと思います！

南あわじ市に住んで28年。たまねぎのこの季節、毎日美味しくたまねぎを食べています。九州の妹にも毎年送っています。
福良　S・Sさん（70代　女性）

遊びの計画の参考に旅行案内がいつも楽しみです。コロナが5類になって、これから楽しみが増えそうですね。
北阿万　M・Kさん（60代　女性）

JA広報に知っている人の写真や名前が出ていたら嬉しくなり何度も見返します。私だけでしょうか？
賀集　N・Kさん（60代　女性）

私も読者のときはそうでした！その人が芸能人になったみたいで嬉しくなります。マスク姿が長かったので、これからは皆さんの笑顔をもっと写していけたらと思います。

この記事はWEBではご覧いただけません。

JAあわじ島

家庭菜園

あなたもチャレンジ

ニンジン　適期の種まきと灌水で発芽を万全に

園芸研究家　成松 次郎

ニンジンの発芽適温は15～25度で、7～10日で発芽がそろいますが、35度以上では発芽しません。発芽直後の種は乾燥すると枯死し、過湿では酸素不足で発芽不良になります。その後の生育適温は20度前後の冷涼な気候です。

【品種】耐病性、耐暑性に優れる品種を選びましょう。五寸系では「向陽二号」（タキイ種苗）、「ベーターリッチ」（サカタのタネ）、「ひとみ五寸」（カネコ種苗）などがあります。ミニニンジンは極早生で柔らかく、生食向きです。

【畑の準備】種まきの2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gを散布して、深さ30cm程度に耕しておきます。種まきの1週間前に、1平方m当たり化成肥料（NPK各成分10%）100gと完熟堆肥2kgを施し、土とよく混ぜておきます。70～80cm程度の畝幅に、条間20cm、深さ1、2cm程度のまき溝を2条作ります（図1）。

【種まき】畑が乾いているときは、まき溝に灌水（かんすい）をしておきます。溝に種を1、2cm間隔に条まきし、裸種子は5mmの厚さ、ペレット種子の場合は1cmの厚さを基準に覆土します。軽い火山灰土では手でしっかり土を押さえ付けておきましょう。さらに、もみ殻をかぶせて乾燥を防ぐ、黒寒冷しゃの被覆で地温を下げるなどの対策を行います。

【灌水】種まき前に土にしっかり水を含ませること、発芽後も土を乾かさないことが大切です。なお、黒寒冷しゃなどの日射を遮る資材でべたがけしたときは、発芽後すぐに取り除きます。

【間引きと追肥、土寄せ】1回目の間引きは本葉2、3枚のときに密生部や生育の遅れている株、逆に極端に進んでいる株を間引きます（図2－1）。2回目は本葉5、6枚のときに行い、株間を6～10cmにします。間引く株の根元を手で押さえて引き抜きます（図2－2）。最後の間引き後に1平方m当たり化成肥料50gを追肥し、株元に土寄せして株をしっかり固定させましょう。収穫期近くには、根の肩の部分にさらに土寄せし、根が緑に着色するのを防ぎます（図3）。

【病害虫の防除】葉はキアゲハの大好物なので、見つけ次第、手で取り除きます。ネコブセンチュウに弱いので連作を避け、前作に被害があるときは作付けを控えましょう。

【収穫】根径5cm程度に肥大した株から順次抜き取ります。年内は肥大が続くので、太り過ぎて裂根しないうちに収穫をします（図4）。8月まきでは、さらに土寄せして越冬させ、葉が枯れた後でも適宜掘り上げて収穫できます。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

図1　畑の準備

図2-1　間引き①

図2-2　間引き②

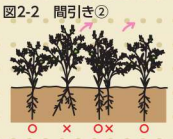
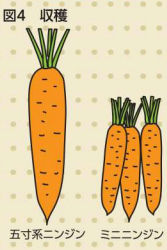


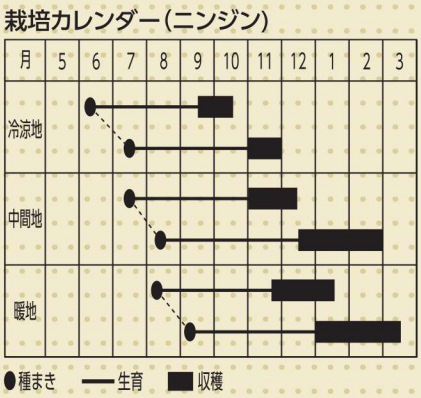
図3　土寄せ

図4　収穫



JA広報通信より

栽培カレンダー（ニンジン）



Nツアーだより

人気コース

1等席で鑑賞する

大歌舞伎と箱根・鎌倉周遊 3日間

旅のポイント

①往復とも徳島空港起点の設定、添乗員は羽田空港からご案内いたします。
②東京はホテルニューオータニ、箱根は箱根湯ノ花プリンスホテルに宿泊。
③歌舞伎座で9月大歌舞伎を1等席で鑑賞いただきます。
④東京は浅草と都心を遊覧、箱根は登山鉄道・ケーブル・ロープウェイを乗り継いで大涌谷、芦ノ湖遊覧船にも乗船。鎌倉は大仏、鶴岡八幡宮をご参拝と盛りだくさん。

旅行出発日　令和5年9月5日㊋、7日㊍、10日㊐、20日㊌

旅行代金　大人お一人様　129,800円（2～3名様1室利用、徳島空港発着）（伊丹空港発着の設定もございます。旅行代金同額）

宿泊ホテル　東京都内…ホテルニューオータニ・ガーデンタワー館（改装済）
箱根湯ノ花温泉…箱根湯ノ花プリンスホテル

食事条件　朝2回・昼3回・夕2回

※国内線旅客施設使用料が別途必要になります。
※締切日は各出発日の20日前（ただし満席になり次第締め切りさせていただきます。）

（各写真はイメージです。）

※最少催行人員：各出発日25名　※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので事前にご確認の上、お申し込みください。

旅行企画・実施
お問合せ／お申込み

観光庁長官登録旅行業第939号　JAグループ（株）農協観光兵庫エリアセンター
078-333-5933
〒650-0024　神戸市中央区海岸通1番地（兵庫県農業会館10階）
受付時間：平日9:00～17:30（定休日／土・日・祝日及び水曜日）

この記事はWEBではご覧いただけません。

ことだま

皆さま、こんにちは！いつもお便りありがとうございます。温かいお言葉に心が癒されました。ご意見も次に活かしていきたいと思いますので、皆さんのお便りどしどしお待ちしております！

さて、雨ばかり続くと晴の日がより恋しくなりますね。たまねぎ収穫に晴れてくれるように「てるてるたまねぎ坊主」を書きました。軒先には吊るせませんが、みんなでイメージしていただいたら天に届くかも…

（綾子）

JAあわじ島