

とぴあ家の人々

第44話
「とぴあ合併30周年を
お祝いしよう」の巻



「マンガ」とぴあ家の人々」好評につき、
実写版の動画をYouTubeにアップしています
(ホームページからも見られます)。ぜひご覧ください!



父ゲンジョウ 母リエ 長女りんか 次女あん 祖父うへい 祖母なみ

なにになにー! お祭りー!?



② ①



とぴあは
令和7年4月1日で
合併30周年を
迎えるんじゃないかなあ...



おかげさまで30年
とぴあ
3・4月号



なごみ
37歳

なつかしい
なあ

④



40リ
ようへい



みんなは
30年前って
どんな感じ
だったの〜?



30歳の
お誕生日って
ことね!

③

30年前に14のJAが1つになり
「とぴあ浜松」が誕生したんじゃないよ。
君たちが生まれる前の話だね。



おかげさまで30年



祝
30周年

そんなことあり!



リエワ
歳

若かった
わねえ

⑥



ゲンジョウ
13歳

⑤

これからも我が家をよろしくね!

とぴあのSDGs活動

地域の皆さまに愛され、親しまれる存在となるために
JAとぴあ浜松は「協同活動」と銘打って、地域貢献活動を行っています。

北宮農センター
三方原支店



いっぱい
採れたよー!



おいしい
パレイショ
ですよ!



がんばって
掘ってね!



昨年9月中旬に、浜松市立三方原小学校3年生の
児童と植え付けた秋パレイショが育ち、12月5日に収穫
をして、同日13日には三方原支店で販売体験にチャレ
ンしました。販売時には多くの来店客が訪れ、138袋
のパレイショを約1時間で完売しました。

大きなおイモがたくさんできました!
三方原小3年生が秋パレイショの収穫と販売体験

湖西地区



大豆と
米麴を
まぜまぜ

1月25日、湖西営農センターで大豆を使ったみそ造りと
きな粉あめ作りを行い、湖西市立白須賀小学校の5年生と
女性部員ら約50人が参加しました。使った大豆は全て、子
どもたちが種をまき、収穫して脱穀したものです。きな粉
あめ作りでは、炒った大豆からきな粉を作る作業を体験。み
そ造りでは、大豆と米麴、塩を手で混ぜ合わせ、ミンチした
ものをたるに詰めました。



おいしく
なるかな?



きな粉と
水あめを
混ぜるよ

白須賀小の児童が大豆の加工に挑戦!
みそ造り&きな粉あめ作り

