

広報

えちご上越

2024 Vol.7

9

September



P.16 旬Kitchen



P.02 農とともに



P.07 えちご上越 News

特集
旬Kitchen
拡大版

ごはんがすすむ
おかずレシピ



P.04 特集



P.07 えちご上越 News

農とともに

上越市上箱井

みかみ さとし

三上悟史さん(45)

経営メモ イチジク 30畝
(樹井ドーフィン、黒イチジク、日本イチジクなど全10種類)

上越市上箱井でイチジク栽培を営む三上悟史さん。イチジクの持つ本来の甘みやおいしさを楽しんでもらおうと、使用する堆肥や収穫時期にこだわりを持って栽培に取り組んでいます。流通の難しいイチジクを直売所と自宅での販売に絞ることで、より多くの人に地場産イチジクを届けようと日々汗を流しています。

こだわりの肥料 甘みへのこだわり

就農したきっかけを教えてください。

平成19年に就農し、地元生産組合で専従社員として水稲に従事していましたが、体調を崩し、しばらく農業ができませんでした。体調の回復とともにリハビリを兼ねて農業に復帰したのが令和元年。当時、父が始めたイチジク栽培を手伝う中で、果樹栽培の奥深さに魅せられていきました。同じJAいちじく部会のベテラン生産者に指導を受けながら、日々研究を続けています。

現在の仕事内容を教えてください。

イチジク栽培は、地元生産組合の水稲作業を手伝いながら、春の堆肥播きに始まり、ネット張りや枝の誘引を行います。8月ごろからは収穫・梱包に移り、作業は11月中旬まで続き、その後、ネットを外し、12月上旬から次の年に向けた枝の剪定が始まります。暑さを好むイチジクですが、水やりや防除のタイミングなど、樹の様子を見ながら日々の適切な管理に努めています。

こだわっている点や、やがいに感じる点は何ですか？

イチジクは収穫後の追熟をしない果物です。樹でいかに熟させるかがポイントになってき



三上さんの主力品種となる「樹井ドーフィン」。



「収穫のタイミングを見極めるのが難しいです」と話す三上さん。



樹で完熟させる「樹熟イチジク」。収穫翌日には直売所に並びます。



ビオレソリエス
(黒イチジク)



日本イチジク



ゼブラスイート

ますが、熟しすぎてしまうと輸送ができなくなってしまう。それでもなるべく樹で完熟させる「樹熟イチジク」にこだわりの持った取り組んでいます。あるるん畑に出荷していますが、直売所が身近にあることがありがたいですね。

ほかに、甘みをのせるためのポイントとして、地元の畜産農家から入手した「乳牛の堆肥」をたっぷり使用することで、樹に栄養を行き渡らせています。

今後の目標を教えてください。

体調を崩し、リハビリを兼ねて始めたイチジク栽培ですが、自分のライフスタイルや働き方に合っていました。これからもスタイルを崩さずにマイペースに続けていきたいと思っていますが、イチジクはたくさん品種があるので、土壌や気候との相性を見ながら、今後いろいろな品種に挑戦してみたいと考えています。

消費者の皆さんへ一言お願いします！

以前はお盆前ころからだったイチジクが7月下旬から店頭並びようになりました。地球温暖化の影響か、年々イチジクの出荷が早まっています。

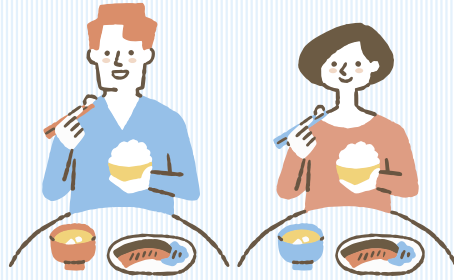
みずみずしさが特徴の早生品種、秋(10月ころ)の晚成品種のねっとりとした甘みと、季節ごとに違ったおいしさが楽しめる果実です。旬のイチジクを味わってください！

特集

旬 kitchen 拡大版

ごはんがすすむおかずレシピ

もちもち、ツヤツヤのおいしい新米の季節がやってきました。食生活が多様化する現在でも、ごはんは身近で特別な存在ですよ。今回はごはんがすすむおかずレシピを紹介します。



材料 つくりやすい分量

キノコ(シイタケ、マイタケ、シメジなど) ……合わせて200g
ショウガ(みじん切り) ……………小さじ2
豚ひき肉 ……………200g
米油 ……………小さじ2

A 味噌・みりん・酒 ……………各大さじ2
砂糖・しょう油 ……………各小さじ2

つくり方

1 キノコはいしづきを除き、粗くみじん切りにする。



2 鍋に米油とショウガを入れて中火で熱し、香りが立ったら豚ひき肉を入れ、木べらなどでほぐしながら炒める。豚ひき肉の色が変わりパラパラしてきたら、キノコを加え、水分をとばすように2分ほど炒める。しんなりとして表面につやが出たらOK。



3 混ぜ合わせたAを2に加え、火を強めて全体を混ぜる。水分がなくなるまで煮詰めたら完成。



キノコの肉味噌

キノコがたっぷりて後引くおいしさ。ごはんのほか、うどんや冷ややっこにのせたり、温野菜に添えたりするのもおすすめ。

材 料 4人分

パプリカ(赤・黄).....各1個(240g)
ピーマン.....4個(120g)
豚肩ロース肉.....400g
ゴマ油

A おろしニンニク.....小さじ1/2(3g)
味噌・酒.....各大さじ2
砂糖.....大さじ1
コショウ.....少々

つくり方

- 1 パプリカとピーマンはヘタと種を取り、大きめの一口大に切る。
- 2 **A**を混ぜ合わせる。
- 3 フライパンを熱し、ゴマ油大さじ1/2でパプリカとピーマンを強火でさっと炒め、つやが出たら取り出す。
- 4 3のフライパンにゴマ油大さじ1/2を足し、中火で豚肉を炒める。豚肉に火が通り始めたら、2を加える。味がなじんだら、3を戻し、強火で手早く炒め合わせたら完成。



パプリカのホイコーロ ☆

甘いパプリカと緑香るピーマンに味噌味がよく合います。

材 料 2人分

タラコ.....1腹(100g)
ジャガイモ.....小1個(100g)
卵黄.....2個分
しょう油.....小さじ1

つくり方

- 1 ジャガイモはよく洗い、水から茹でる。竹串がスーッと通るくらいになったら皮をむき、1cm角に切る。
- 2 タラコは縦に切れ目を入れ、しごいて身を取り出す。
- 3 ボウルに卵黄を入れて溶き、しょう油を加えて混ぜる。
- 4 3のボウルを80℃くらいの湯煎にかけ、絶えずかき混ぜながら火を通す。とろみが出てボウルの底に線が描けるほどになったら湯煎から外す。2を加えて混ぜ合わせる。
- 5 4に1を加えて混ぜたら完成。



ウニもどきソース ☆

濃厚な卵黄にタラコのプチプチ感を加えるとまるでウニ!茹でたジャガイモを合わせると、ホクホク感が楽しい一品です。

えちご上越 News



飾り付けを楽しむ子どもたち。
(7月28日・頸北わかば地域)

完成した
「ケーキ寿司」。



JAと地域とのつながりについて説明しました。(8月1日・八千浦南川支店)

7/28・8/1 JA事業・活動への理解を深め、結びつき強化を図る

頸北・わかば地域 各支店活動検討委員会 准組合員ふれあい懇談会

JAでは、准組合員にJA事業や取り組みを理解してもらい、いただいた意見や要望を事業に反映することを目的に、准組合員ふれあい懇談会を開催しています。

7月28日には、頸北わかば地域活動検討委員会がユートピアくびき希望館で子育て世代を対象とした「JAについて学ぼう＆国産国産料理教室」を開催。参加した子どもたちはJAやお米について学んだり、ごはんを使った押し寿司風ケーキ寿司づくりに挑戦したりしました。また、八千浦南川支店活動検討委員会は8月1日に懇談会を開催。JA事業の紹介動画を視聴後、「協同組合と組合員」について学習したほか、新潟県立看護大学から講師を招き、認知症についての理解を深めました。



迫力ある太鼓の演奏に参加者から大きな拍手が送られました。

7/27 地域・他施設と連携し初開催 上越地域 ふれあいの里・名立 ふれあい夏祭り

ふれあいの里・名立は7月27日にふれあい夏祭りを開催しました。同イベントは、地元町内会や総合事務所、JA支店の協力や区内にある福祉施設と連携し、初開催。名立太鼓連中による迫力ある太鼓の演奏やJA名立地区女性部による踊りの披露などで盛り上がる会場には、たくさんの施設利用者や地域住民が訪れにぎわいを見せていました。



活発な意見交換が行われた懇談会。

8/8 女性の声、目線をJA運営に 全域 女性部本部役員とJA役員との懇談会

女性部本部役員とJA役員との懇談会をJA本店で行いました。本部役員やフレッシュミズ代表など23人が出席。女性部の高宮照代部長は、「女性部ならではの発想を伝え、有意義な懇談会にしたい」とあいさつしました。

「少人数世帯が増えているため、あるるん畑で少量規格の野菜を販売して欲しい」「女性部対象のNISA研修会を開催して欲しい」などの要望が出されました。



コンバインのセルフメンテナンス講習を受ける参加者。

8/5 農作業事故を未然に防ぐ 全域 農作業安全管理者・オペレーター研修会

作業者の安全意識を高め、農作業事故を未然に防ごうと、農作業安全管理者・オペレーター研修会を上越支店でいきました。参加者約80人は、農作業事故の発生状況や発生要因のほか、事故防止対策などを学習。また、農業機械課職員が講師となり、コンバインの安全点検とセルフメンテナンス講習も実施し、無事故に向けて安全意識の高揚を図りました。



色鮮やかな盆花が並ぶあるん畑の盆花コーナー。

8/10～ 色とりどりの地場産盆花がずらり 全域 各直売所 お盆に合わせたイベントを開催

「あるん畑」、「ひすい食彩館」、「浦川原物産館」のJA直売所でお盆に合わせたイベントをそれぞれ行いました。

毎年大人気の各直売所の盆花コーナーには、アスターやユリ、ケイトウなど色鮮やかな地場産の盆花がずらりと並び、両手いっぱい盆花を買い求める来店者でにぎわいました。



ドローンによる穂肥施肥の様子を確認する参加者。(上越市木島)

7/24～ 持続可能な農業経営に向けて 全域 スマート農業システム「ザルビオ」対応農機実演会

衛星データとAIを活用した各種診断により最適な栽培管理をサポートする『ザルビオ』システム。JAでは同システムを生産者に紹介する「ザルビオ対応農機実演会」を管内3カ所で開催しました。農業用ドローンとザルビオの連携による穂肥の可変施肥散布で、労働力の確保や効率かつ低コスト栽培を実現し、持続可能な農業経営に向けて安定した収入確保が期待されています。



栽培したナスの出来を競う果実部門で、最優秀賞に輝いた安塚小学校の児童。

7/20 丹精込めてつくったナスとパネルがずらり 上越地域 NIIGATAナスサミット実行委員会 上越ナスまつり

NIIGATAナスサミット実行委員会は、7月20日に上越あるん村で「上越ナスまつり」を行いました。ナス栽培を通し、地場産への興味と消費拡大を目指す「ナス小学校プロジェクト」には、上越市内5校の2年生が参加。栽培したナスの品評会や栽培記録のパネル発表で競いました。また、越の丸なす部会は「越の丸茄子」試食会を実施。来場者に地場産ナスのおいしさをPRしました。

稲わら・もみ殻の 「秋すき込み」で土づくり

ケイ酸の補給が「土づくり」の第一歩
稲わらは焼却せず、すき込みして有効活用しましょう

秋すき込みの効果 多くの水田土壌でケイ酸が不足しています！

- すき込みを毎年行うことで、堆肥とほぼ同等の効果が期待でき、地力の向上・維持が図れます。
- 秋すき込みにより、翌春のワキの発生や浮きわらを軽減し、初期生育の向上が期待できます。
- 収穫した分のもみ殻をそのまま圃場に戻すと、10㍓あたり約25㍓のケイ酸が補給できます。



すき込みのポイント

- 1 すき込みは、稲刈り後の地温が低下する前の10月中旬までに行いましょう。
 - 2 コンバインで細断した稲わらを、圃場に均一に散らします。
 - 3 浅うち(5~10㍓程度)で、分解に必要な酸素供給と春先の土壌の乾燥を促します。
- ※すき込み時に深耕すると、下層に入った稲わらは分解しないので注意しましょう！
- ※腐熟促進剤を稲刈り後の稲わらに散布し、すき込むとさらに効果的です。

土づくり資材を積極的に投入しましょう

資材名	10㍓あたりの 施用量	10㍓あたり ケイ酸補給量
越後の輝き ソイルマイスター <small>(県下統一肥料で低コスト・省力型)</small>	30㍓(元肥)	9㍓
けい酸加里プレミア34 <small>(低地力圃場におすすめ)</small>	50㍓(元肥)	17㍓
スーパーシリカプレミアム <small>(追肥散布で登熟向上)</small>	30㍓(追肥)	9㍓

令和7年産米用 土づくり推進支援について

JAでは、異常気象に強い米栽培を目指して、下記の通り土づくりの取り組みを推進しています。



支援内容	土づくり資材の各価格(当用・予約)から、対象資材1袋に対して220円(税込)を差し引いた金額で提供 (フレコン規格の場合は、重量に応じて助成)				
対象資材	<table border="0"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ケイ酸資材</td> <td>越後の輝きソイルマイスター・えちご上越ソイル元気・けい酸加里プレミア34 スーパーシリカプレミアム・苦土重焼燐35・とれ太郎</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">稲わら腐熟剤</td> <td>ワラクサーL EX・ワラ分解キング・アグリ革命(細粒)</td> </tr> </table>	ケイ酸資材	越後の輝きソイルマイスター・えちご上越ソイル元気・けい酸加里プレミア34 スーパーシリカプレミアム・苦土重焼燐35・とれ太郎	稲わら腐熟剤	ワラクサーL EX・ワラ分解キング・アグリ革命(細粒)
ケイ酸資材	越後の輝きソイルマイスター・えちご上越ソイル元気・けい酸加里プレミア34 スーパーシリカプレミアム・苦土重焼燐35・とれ太郎				
稲わら腐熟剤	ワラクサーL EX・ワラ分解キング・アグリ革命(細粒)				
対象期間	令和6年9月1日(日)から令和7年8月31日(日)までの購入分が対象				

お米はJAへの出荷をお願いします 出荷時の留意事項について



消費者に安全・安心で良食味な「えちご上越米」を届けるため、以下の点をご確認ください。

① 運搬時の安全運転を！

○ 車両積載重量を守って安全運転を！

・積載重量オーバーは危険であると同時に、万が一の場合は、周囲を巻き込む大きな事故につながります。大型車両はもとより、軽トラックについても積載できる重量を確認し、交通ルールを守り安全運転に努めましょう。

○ 積荷の転倒防止対策を！

・米の運搬時には、転落防止のためパレットカバーの装着やロープ等で固定しましょう。

② もう一度量目の確認を！

・適正な量目確保は、米の流通に欠かせません。紙袋は[皆掛重量30.5*^g]で、フレコンは[正味重量1,028*^g+フレコン容器的重量]で出荷してください。

・調製から出荷までの期間があくと量目の変動する場合があります。出荷の際は、再度、量目の確認をお願いします。

③ 適正水分での出荷と均質性の確保を！

・玄米水分15.0%以下を目標に仕上げてください。高水分米は、保管条件によってはカビの発生につながります。また、極度の過乾燥米は、品質・食味の低下を招きます。適正水分での出荷をお願いします。

・効率的な検査実施に向け、均質性のとれた製品出荷にご協力をお願いします。品質の相違がはっきりしている場合は、別に分けて出荷ください。

④ 異物混入の防止を！

・土砂・石、雑草の種子、ネズミのフンなどの混入によるクレームが毎年発生しています。コンバイン・もみタンク・乾燥機・調製機などの清掃を徹底し、異物混入防止に細心の注意をお願いします。

⑤ フレコンのムシ付着(混入)に注意を！

・フレコン出荷の増加に伴い、フレコンにムシ付着(混入)のクレームが増加しています。フレコンにムシの付着が確認されるとえちご上越米の評価に影響する恐れがありますので、機械清掃の徹底をお願いします。

秋の農作業安全運動実施中！！

8月20日～10月20日は秋の農作業安全運動期間です

令和6年度スローガン 「大丈夫」その思い込みに気を付けて

年々農業機械の大型化がすすみ、転落や死角による事故が増加しています。“慣れ”は思わぬ事故を引き起こす原因にもなりますので、安全点検・声の掛け合いを徹底して農作業に取り組みましょう。



【事故防止対策】

・コンバイン作業は死角が多く、特にバック時は、クローラーの位置が見えにくくなっています。畦畔や障害物に注意して、転落防止に努めて作業しましょう。

・作業の際は、ヘルメットを着用しましょう。



【事故防止対策】

・フォークリフトやパレットに直接人が乗ることは禁じられています。(乗る場合は、専用ゲージの装着などが必要)

・積荷の下に入らないことを徹底しましょう。

・作業の際は、ヘルメットや安全靴を着用しましょう。



お問い合わせ先 農業対策課(経営サポート) TEL 025-527-2035

総務部 **総合ポイント制度の終了のお知らせ**

長らくご利用いただいております、JA総合ポイント制度につきまして、令和7年8月末をもって終了することといたしました。サービス終了後につきましては、組合員・利用者のサービスの向上に向けた新たな取り組みを検討してまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

※お手元の総合ポイントカードは、令和7年2月末まで引き続きご利用いただけます。

JAカード(クレジット機能付き)



(キャッシュカード一体型)



(単体型)

ポイントカード



今後の予定

- 令和6年9月末 新規会員の加入停止
- 令和7年2月末 ポイント付与を終了
- 令和7年8月末 ポイント還元および総合ポイント制度の終了

※詳細は通知ハガキ等でお知らせいたします。

問 各支店・出張所または企画課 TEL 025-527-2001

営農部 **「えちご上越米」新米セールのお知らせ**

日時 10月5日(土)・6日(日)
会場 上越あるるん村
(上越市大道福田639)

内容 **令和6年産「えちご上越米」の新米をイベント特価で販売予定!**

(全国各地への発送予約も承ります)

※詳細は、新聞折り込みチラシなどでお知らせします。

問 販売課 TEL 025-527-2051



生活部 **JAプロパンガスをご利用の皆さまへ**

令和6年度9月検針分(8月使用分)のLPガス代金が、県からの補助金により530円(税抜)値引きされます。
(新潟県LPガス料金高騰対策家庭向け支援事業)

詳しくは、9月発行の購買明細書をご確認ください。

※この事業は国の地方創生臨時交付金を活用しています。

問 JAライフサービス TEL 025-526-1090

Bパワー(ぼかし原料)注文受付中

JAでは、良質な農産物の生産・販売強化と土壌改善ならびに環境保全型農業の推進に向け、籾殻を有機資材(たい肥)に変える「Bパワー」の製造・販売を行っています。

お申し込み・引渡し場所

JA園芸拠点集出荷施設(上越市藤巻)

価格(1^{kg}あたり)150円(税込)

※受注生産のため、お早めにお申し込みください。

使用者の声

毎年Bパワーを30~45^{kg}購入し、
籾殻堆肥をつくる 妙高市 Kさん

栽培作物：ピーマン 800本
JA共同選別所へコンテナ出荷

野菜づくりに堆肥は欠かせません。良質な牛フン堆肥を大量に手に入れるのは大変ですが、Bパワーでつくった籾殻堆肥を併用することで、土づくりに必要な堆肥を確保しています。稲作の籾殻を有効活用できるので一石二鳥です!

【たい肥のつくり方】

- 【資材】
- 籾殻(10^{kg}分)：約130^{kg}
 - Bパワー：約6~7^{kg}(籾殻重量の5%)
 - 水：適量(握ったとき手のひらに水気を感じる程度が適量)
 - 米ぬか：約6~13^{kg}(籾殻重量の5~10%)
- 【畑地用】 尿素(約1.3^{kg})
- 【水稲用(5割低減栽培)】 発酵ケイフン(約25^{kg})

- 1 籾殻をビニールシート、またはコンクリート等の上に広げ、Bパワー、尿素または発酵ケイフン、米ぬかを適量混ぜ合わせる。その後適量散水し積み上げる。
- 2 この作業を繰り返し、高く積み上げる。
- 3 防風ネットとシートを被覆。温度が上がり発酵が始まればシートを撤覆する。
- 4 2~3週間そのまま。その後、切り返して酸素を補給する。
- 5 ③④を繰り返し、2ヶ月程度で完成。

〈混ぜ合わせて積み上げるつくり方〉

Bパワー・米ぬか・水・尿素または発酵ケイフンを混ぜ合わせる

高く積み上げる



■ お申し込み・お問い合わせ先 販売課(園芸拠点集出荷施設) TEL 025-521-5181

**ご葬儀
ご法要は**

JAセレモニーサービス

虹のホールいなだ フローリア
0120-971-959 0120-972-060



ホームページ

**JA自動車
共済安心
サポート**

24時間・365日の安心サポート

事故の場合 0120-258-931 レッカーロードサービス 0120-063-931

農業用廃プラスチック回収のお知らせ

農業用廃プラスチックなどについて、下記の通り回収を行いますのでご確認ください。

回収日時と回収場所 **回収時間 9:00~16:00**

回収日	回収場所	住所	電話番号
10月22日(火)~ 10月23日(水)	中央資材店舗	上越市藤巻5-26	025-527-2000
	はまなす資材店舗	柿崎区柿崎3315-1	025-536-2285
10月29日(火)~ 10月30日(水)	三和資材店舗	三和区野832	025-532-2315
	頸北資材店舗	頸城区百間町1029	025-530-3120
	ひすいグリーンセンター	糸魚川市大和川436	025-552-8240
	能生グリーンセンター	糸魚川市桂145-1	025-566-2022
11月7日(木)~ 11月8日(金)	わかば資材店舗	安塚区安塚2544	025-592-3238
	頸南資材店舗	妙高市高柳1-16-8	0255-72-6503

回収品目と回収料金 育苗箱1枚・ほか1kg当たり(税込)

品目	農ポリ類	農ビ類	育苗箱	廃棄農薬	空容器	廃棄肥料	米紙袋
単価	49円	82円	19円	225円	247円	225円	37円

※農薬…水銀剤・PCB・PCP・BHC などについては別料金となります。

提出していただくもの:委任状

処理・運搬等に関する事務をJAに委託していただくため、委任状の提出をお願いします。各営農センター・各資材店舗・各グリーンセンター・各支店に備え付けの用紙に必要事項を記入し、回収日当日にご持参ください。委任状への押印は不要ですので、記入例を確認し、ご記入ください。また、排出者が団体や法人の場合は、代表者名でご記入ください。

※用紙はJAえちご上越ホームページからも印刷できます。

梱包要領と注意事項

※分別していないもの・水濡れ・泥付は廃棄物としてできません。

ビニール類

ハウスビニール
畦シート

- 1梱包20kg以内とし、また大きさも1m以内で梱包する。
- ポリ紐で梱包する。(10kg以内)
- ハトメ・金具・ファスナーは取り外しておく。
- 水濡れ・泥付きのないようにする。

ポリエチレン類

ポリマルチ
農ポリ・肥料袋

- 1梱包20kg以内とし、また大きさも1m以内で梱包する。
- ポリ紐で梱包する。(10kg以内)
- 水濡れ・泥付きのないようにする。

水稲育苗箱

- 1梱包10枚とする。
- ポリ紐で梱包する(20kg以内)

農業空容器・農業農薬

- 1梱包20kg以内とする。
- 農業空容器と農業農薬は別々に梱包する。
- ダンボール箱や透明なビニール袋に詰めて梱包する。

8月19日に新登場！ JAバンクアプリ プラス 口座開設や各種サービスをすべてスマホひとつで

New



いつでも手続きできます



アプリでさまざまな取引ができます



振込・振替



カードローン



税金・
各種料金の払込み
(ペイジー)



住所・電話番号変更
アプリで完結！
来店・郵送不要

JAバンクを初めてご利用の方に /



口座開設

アプリで完結！来店・郵送不要

ダウンロードは
こちらから↓



令和6年
8月19日(月)
新登場



現在お使いの「JAバンクアプリ」と併せてご利用いただくとさらに便利!!

ホームページ
SNS

ホームページ



YouTube



Facebook



LINE
営農
(上越地域)



LINE
営農
(ひすい地域)



Instagram
営農部



クロスワードパズル

出題：ニコリ

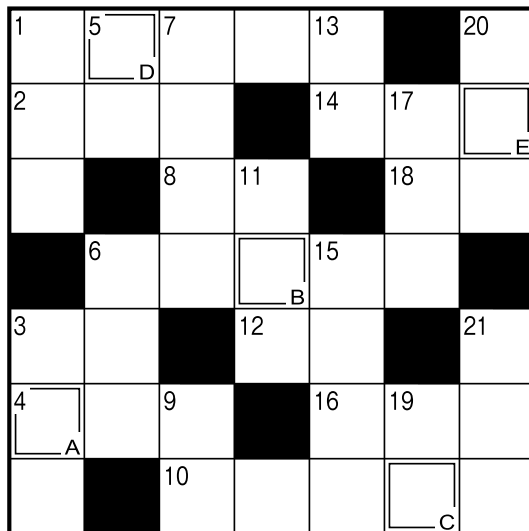
二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 9月2日は——の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
- ドミノとかドファラとか
- 握りずしを数えるときに使う言葉
- ミョウガはこの部分や若い莖を食べます
- 前身は江戸です
- 敬老の日——へ日本酒を贈った
- 素晴らしい考えのこと
- 南の島に似合う植物
- 手振りを交えて説明した
- 急須のお茶を注ぎます
- ノブを持ってあげます

タテのカギ

- わらなどで編んで米や炭を詰めます
- 「」や「()」のこと
- 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- アキアカネ、オニヤンマといえば
- からすみはボラなどの——を加工したものです
- 食パンのふちの部分
- 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
- 派手なところがありません
- 明日の授業に備えて——をした
- 房で売られる果物
- 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
- 天竺牡丹とも呼ばれるキク科の花
- 一時的に寝ること



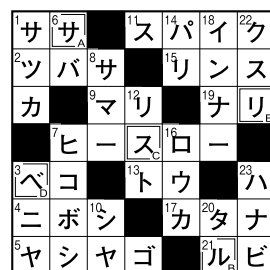
答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

7月号の答え

答え
「サルスベリ」

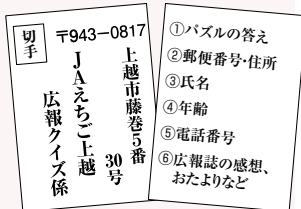
応募総数は
133通でした。



パズルの答えと一緒に「おたより」もお待ちしています♪

広報誌への感想やおたよりテーマ、日々の出来事など皆さまの投稿をお待ちしています。

『①パズルの答え、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、⑥広報誌の感想など』を記入し、ハガキまたは封書にてご応募ください。正解者の中から抽選で、「ニッポンエール グミセット」を10名さまにプレゼント！当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。



【締切】9/30(月)消印有効 ※郵便料金の不足にご注意ください。

* ハガキまたは封書に基づく個人情報は賞品の発送、おたよりなどの掲載に利用します。

今月のプレゼント

10名
さま

JA全農

「ニッポンエール グミセット」

日本全国47都道府県
の特色ある国産果汁
等を使用したご当地
グミをプレゼント！
味は選べませんので
ご了承ください。



役員 コラム

墓参りで想うこと

常務理事 岩崎健二

両親の墓参りを終え、静かな墓地で父・母の生前の姿が思い出され、懐かしさが胸に迫りました。特に、母が農業に情熱を注いでいた姿や、私が営農指導員としてJAに就職したことを喜んだ時の笑顔が鮮明に浮かび、母の教えや思いが今も私の中で生き続けていることを感じました。

農業は常に変化する環境の中で、私たちに多くの挑戦を与えてきました。最近の農業情勢は、気候変動や資材高騰、担い手不足など厳しい課題が山積していますが、母がJAに入組した私に対して常に言っていた「笑顔で農家を訪問する事。新しいことに挑戦する事」が今こそ求められていると感じます。

また、地域の農業を支えるためには、若手農業者の育成や新規就農者の受け入れが不可欠です。両親の教えを胸に、地域の農業を活性化するための取り組みを進めることが、両親への恩返しであり、私の使命だと思います。

農業の未来を切り拓くためには、先人たちの知恵を受け継ぎ、次世代に繋げていくことが重要です。改めて「笑顔で農家を訪問する事」を胸に、農業の発展に寄与していきたいと強く思いました。

おたより ＊ 広場 ＊

今月のテーマ

ズバリ！ あなたの一番好きな野菜は？ (その理由は？)

- ☑ トマトとナス、えだまめです。たくさん好きな野菜があります。家でもつくっているのが毎日食べています。今年はたくさん採れています。 (糸魚川市 W・Kさん)
- ☑ 好きな野菜はえだまめです。茹でたえだまめは甘くておいしいです。 (上越市 F・Cさん)
- ☑ ナスです。いろいろな料理方法があるので！特に漬け物が好きです！ (頸城区 S・Mさん)
- ☑ 好きな野菜は、なんといってもトマトです。見た目も、食べても元気をもらえるからです。 (柿崎区 T・Tさん)
- ☑ キュウリに味噌を付けて食べるのが好きです。キュウリは腎臓の働きにも良いそうです。 (上越市 O・Hさん)
- ☑ 夏はナス、キュウリ。冬はハクサイです。いずれも漬け物が良いかな？ハクサイは鍋にもGoodです。 (中郷区 T・Tさん)

☑ 先日、テレビで糸魚川市の「越の丸茄子」を見てから特に「越の丸茄子」が大好きになりました。テレビで紹介していた、輪切りにして“蒸かしナス”にする食べ方にハマっています。ステーキもヘルシーで好きです。 (板倉区 S・Tさん)

☑ やっぱりえだまめが一番好きです。でも家庭菜園では、すぐに黒くなって食べられなくなってしまいます。(汗)今年、初めて直江津トマトを食べました。本当においしくて、もうほかのトマトが食べられない。どうしたらあんなにおいしいくなるのでしょうか？ (柿崎区 K・Rさん)

☑ なんといっても夏はえだまめ！ビールに最高！！汗をかいた時はこれがないと。今が一番良いですね～。(上越市 I・Hさん)

☑ えだまめです。地元のは最高です！我が家では毎日食卓に上がり、ビールも進みます。我が家のわずかな畑で採れた野菜も新鮮でおいしく、安心して食べられますね。(上越市 S・Nさん)

☑ トマトです。子どものころ、畑のトマトをもぎ取りその場でパクリ！生温かい味が懐かしいです。(柿崎区 T・Nさん)

編 今月もたくさんのおたより、ありがとうございました。(金・洋)はえだまめが大好きです。夏はザルに山盛りになったえだまめをペロリと食べてしまいます。

次号のテーマ

【毎年恒例お題】 コレさえあれば何杯でも！私のごはんのおとも

編集後記

子どもの部活動で、週末になると県内・近県を飛び回っていたのが懐かしい今日この頃。
落ち着いたのでそろそろ海(釣り)へ…という気持ちはあるのですが、いかんせんまだまだ暑過ぎて…。
はやる気持ちを抑え、もう少し涼しくなるまでおあずけです。



(金・洋)

組合員数 (令和6年7月末現在)

49,074人 (正組合員数 17,824人、准組合員数 31,250人)

役員会だより (主な協議事項)

第7回理事会(8月1日開催)

- ・不良債権の処理方針(新規および変更)について
- ・利益相反取引の承認について
- ・諸規程等の変更について
 - I. コンプライアンス・マニュアル
 - II. 余裕金運用規程
 - III. 余裕金運用取扱要項
- ・新潟県農業信用基金協会への出資払込みについて
- ・第8次中期経営計画の骨子について
- ・固定資産の解体について

- ・共済事業の共同実施に関する契約の再締結について
- ・令和6年産米カントリーエレベーターおよびライスセンター利用者への仮払い(立替金)について
- ・令和6年産米の取扱いについて
- ・農政広報資金徴収基準について

第6回経営管理委員会(8月1日開催)

- ・利益相反取引の承認について
- ・コンプライアンス・マニュアルの改定について
- ・新潟県農業信用基金協会への出資払込みについて
- ・第8次中期経営計画の骨子について
- ・固定資産の解体について
- ・共済事業の共同実施に関する契約の再締結について

上越あるるん村



直売所
に行ってみよう

今月の
おすすめ商品

秋の味覚フェア

9月14日(土)～23日(月・振)

イチジクやブドウ、栗など、地場産の秋の味覚が大集合!子どもも大人も楽しめるイベントを開催します。



イチジク



ブドウ

収穫シーズン到来!さまざまな品種が並びます。品種ごとに食感、味わいが違うのでお気に入りを見つけてみてはいかがでしょうか。

フードバンク応援実施中

フードパントリーに向けた食材収集を行っています。缶詰やレトルト品、乾麺などの食品がありましたら、ぜひあるるん畑にお持ちください。

上越あるるん村の旬な情報は**こちら**から!



LINE



Instagram



Facebook



ホームページ
<https://arurunmura.jp/>

上越あるるん村 上越市大道福田639 TEL 025-525-1183 9:30～18:00

ひすい食彩館

新米フェア

※新米の販売開始時期
によって日程が前後
する場合があります。
(予定)

9月21日(土)9:00～12:00

新米コシヒカリ試食や糸魚川産野菜を使った漬物の試食、惣菜の販売を行います。

ひすい食彩館
糸魚川市東寺町1-6-64
TEL 025-553-0050
9:00～17:00



ホームページ



Facebook

今月の
おすすめ商品

イチジク



完熟で出荷されるためあまり日持ちはしませんが、その分甘みは抜群です。ぜひ旬の味をお召し上がりください!

ミョウガ

8月は小ぶりのミョウガでしたが、これからは大きくふっくらとした「秋ミョウガ」が出荷されます。薬味だけでなく、みそ汁や天ぷらにもおすすめ!



浦川原物産館

ブドウ

地元の上山本どう園を中心に、甘くておいしいブドウが入荷しています。種類も豊富なので毎年大好評!ぜひ秋の味覚をお召し上がりください!



浦川原物産館
上越市浦川原区顕聖寺619-1
TEL 025-599-2387
10:00～17:00
定休日 毎週火・水曜日

Calendar

JAえちご上越 令和6年9月 JA行事カレンダー

日	月	火	水	木	金	土						
1	2	3	4	5	6	7						
8	9	10	11	12	13	14						
15	16	17	18	19	20	21						
22	23	24	25	26	27	28						
29	30	各農機工場 秋季繁忙期休日対応について 営業時間 8:30~17:00		<table border="1"> <tr> <td>上越・頸北農機工場</td> <td>9月29日(日)まで</td> </tr> <tr> <td>頸南・わかば農機工場</td> <td>9月29日(日)まで</td> </tr> <tr> <td>ひすい農機工場</td> <td>10月14日(月)まで</td> </tr> </table> <p>上記期間は土・日・祝日も営業しますので、ご利用ください。</p>			上越・頸北農機工場	9月29日(日)まで	頸南・わかば農機工場	9月29日(日)まで	ひすい農機工場	10月14日(月)まで
上越・頸北農機工場	9月29日(日)まで											
頸南・わかば農機工場	9月29日(日)まで											
ひすい農機工場	10月14日(月)まで											

■葬儀相談会(事前予約制) 9月23日(月・振)
 会場:虹のホールおおがた(上越市大潟区雁子浜441-2)
 時間:①9:00~ ②10:30~ ③13:30~ ④15:00~
 問・申込 セレモニャーサービス課 TEL 025-527-2077

上越あろん村

食パン全品 20円引き! | 精肉 特価販売 | おすすめ商品 特価販売

■葬儀相談会(予約不要) 9月21日(土)
 会場:フローリア(糸魚川市南押上1-14-8)
 時間:9:00~14:00
 問 フローリア TEL 025-552-9245

金融 共済部 9月・10月はさらにおトク! JAカード限定! 直売所キャンペーン

JA直売所のご利用が
詳しくはこちら↓



問 各支店・出張所または金融課
TEL 025-527-2020

いつでもおトクな JAカード特典!

JA直売所のご利用は 請求時

5%割引!

9月・10月限定! キャンペーン

JA直売所のご利用金額の


10%相当ポイント還元!

対象期間 令和6年9月1日(日)~ 令和6年10月31日(木)
 還元時期 令和7年1月
 対象期間のJA直売所でのご利用金額合計の10%相当分から還元ポイント(4円で1ポイント)を計算します(小数点以下は切り捨て)。還元ポイントの上限は2,500ポイント(10,000円相当)です。

魅力がいっぱい 管内MAP JAえちご上越管内(上越市、妙高市、糸魚川市)のおすすめスポットを紹介します!

小滝川ヒスイ峡(糸魚川市大字小滝:糸魚川支店管内)

「小滝川ヒスイ峡」と呼ばれ多くの人に親しまれている「小滝川硬玉産地」は「姫川」の支流「小滝川」に「明星山」の大岩壁が落ち込んだ川原一帯を指しています。日本随一のヒスイの産地で、ヒスイのふるさと糸魚川を象徴する場所。遊歩道も整備されており、大自然の魅力を存分に楽しめます。



糸魚川市大字小滝 北陸自動車道「糸魚川IC」より車で約40分

イチジクのケーキ

材料 (型1個分 丸形:直径18㎝または四角:15㎝角)

イチジク……250~300g^ラ

(小さめなら6個・大きめなら4個程度)

ホットケーキミックス

……………150g^ラ

バター……………80g^ラ

砂糖……………大さじ3

卵……………2個

ラム酒……………大さじ2



つくり方

- 1 オープンを180度で予熱しておく。
- 2 耐熱ボウルにバターを入れ、電子レンジ600Wで20秒加熱する。柔らかくなったらよく混ぜる。砂糖、卵、ラム酒を加えてよく混ぜて、ホットケーキミックスを加える。粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

- 3 イチジクは洗い、皮付きのまま4~6等分する。(小さめは4等分、大きめは6~8等分)



- 4 2を型に流し込み、上に3のイチジクをのせる。180度のオーブンで30~35分焼いたら完成。



イチジクのノンアルコール

材料

イチジク……………大きめ1個半

くだものを漬けて飲みませ…………30ml

(または砂糖大さじ2・穀物酢20ml)

炭酸水……………60ml



つくり方

- 1 洗ったイチジクは皮ごと4等分に切る。
- 2 ①とくだものを漬けて飲みませをミキサーにかける。
- 3 氷を入れたグラスに②と炭酸水を入れ、かき混ぜたら完成。

今月の食材 イチジク

選ぶ際は、ぽってりとした丸みと表面の皮に張りがあり、キズや傷みがないものがおすすめ。先の方に裂け目ができ始め、中の赤い部分が見えるくらいが食べごろです。



おすすめ

エコープマーク品
くだものを漬けて飲みませ
ドリンクだけでなく、料理にも
使用できます。

調理動画を
公開中!



YouTube
「JAえちご上越チャンネル」

