

広報

えちご上越

Vol.12 2025

2
February



P.16 旬Kitchen



P.02 農とともに



P.08 えちご上越 News

特集

- ①支店活動検討委員会
活動レポート
- ②日本農業新聞のスゝメ



P.04 特集①



こころ耕し、いのち育む。

JAえちご上越



柿崎区川井

ながい

よういち

長井洋一さん(76)

経営メモ レンコン 26畝(種レンコン栽培含む)
畑 25畝(サトイモ、ハツ頭、長ネギ、コンニャクイモ
パレイショ、ダイコン、ニンジン、イチジク)

柿崎区川井の長井洋一さんは、当地域でも数少ないレンコン生産者の一人。地域の消費者に喜んでもらうため、新鮮な良品を食べてもらいたいと、あるるん畑や浦川原物産館といったJA直売所での販売を軸に、手塩にかけた野菜を届けています。

新鮮良品で 消費者を笑顔にしたい

就農したきっかけを教えてください。

高校を卒業した後、養豚業を営んでいた実家に就農しました。42年間携わった養豚を60歳の時に辞め、それから園芸農家として野菜づくりを始めました。「大口レンコン」で有名な長岡市中之島地区の知り合いから種レンコンを分けてもらったことをきっかけに、10年前からレンコン栽培に取り組み、現在は、レンコンを中心にサトイモやハツ頭などの根菜類を栽培し、直売所へ出荷しています。

当初はつくってもどのように販売すればいいのか分からない中で、あるるん畑や浦川原物産館など、直売所の存在は非常に大きかったと思います。

現在の仕事の内容を教えてください。

5月の連休ごろから種レンコンを植え付け、その後は追肥や防除をしながら管理しますが、何よりも圃場の水を切らさないよう管理に努めています。

茎や葉が枯れる前に早めに収穫したシャキシャキレンコン、枯れた後のホクホクレンコンどちらもおいしいと思います。レンコンは水を張った圃場にあると鮮度が保たれ、9月ごろから翌年の3月まで長く収穫できる野菜なので私の作業スタイルにマッチしている品目だと思います。



手探りでレンコンを探しながら、傷をつけないように掘り起こします。



水圧による一次洗浄。



切り分けたレンコンを出荷前に再度丁寧に洗浄をする長井さん。



農とともに

こだわっているんですよ、やりがいに感じるんですよですか？

収穫した翌日には直売所に並べるよう心がけています。水分量の多い新鮮なみずみずしいレンコンを食べてもらえるのは直売所ならではです。消費者が喜んでくれるような良品をいかに出し続けられるかをいつも考えています。現在の私の農業が成り立っているのは直売所があったからと言っても過言ではありません。ほかの出荷者との差別化を図りながら、いかに良品を出せるか、自分が努力した分だけ消費者の喜びや直売所の発展に繋がっていくと考えています。

今後の目標を教えてください。

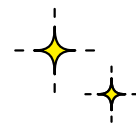
本当に満足いくものが栽培できるといのは何年かに一度。栽培において、まだまだ工夫できる余地があり、それを追求していきたいと思っています。また、常態化する異常気象と付き合っていく上で、常に新しい技術に目を向けて良品生産に努めていきたいと思っています。品質の追求にはキリがありませんが、まずは消費者に喜んでもらうことを第一に考え、鮮度を保てる範囲でコツコツと取り組んで行けたらと考えます。

消費者の皆さんへ一言お願いします！

消費者の皆さんは、良い物を求めて直売所へ足を運んでいただいていると思います。自分が食べておいしいと思うものを、自信をもって生産しています。安全安心な旬の野菜をお届けしていますので、ぜひお召し上がりください。

特集①

つながるココロ♡ 広がるチカラ



令和6年度

支店活動検討委員会 活動レポート

支店を中心に、組合員や地域の皆さまと意見を交わし、地域の特色や要望を活かした活動を行う「支店活動検討委員会」。令和6年度も各支店を中心に、活気あふれる活動を行いました。今回の特集では、各支店で行ったさまざまな活動の中から、ピックアップしてご紹介します。

准組合員ふれあい懇談会

頸北わかば地域



国消国産料理教室

八千浦南川支店



協同組合と組合員についての学習

有田・谷浜支店



シャインマスカット収穫体験

“おまつり・イベント”活動

和田支店



地場産野菜即売会

春日支店



食品サンプルづくり

三和支店



さんわ祭りへの参加

清里支店



きよさと坊太郎祭りへの出店

ひかり・糸魚川・青海支店



農業まつり

名立支店



農協まつり

牧支店



牧区地場産品市

吉川支店



窓口感謝デー

板倉支店



板倉ふれあいまつりへの出店

妙高高原支店



夏まつり

“食農教育”活動

ひかり支店



早川保育園スイカ収穫体験

能生支店



能生小学校野菜栽培教室

浦川原支店



浦川原小学校「上越丸えんぴつナス」の学習

大島支店



大島小学校田植え

大潟支店



えだまめもぎ取り体験

新井支店



米粉料理教室

泉支店



新井南小学校調理実習

中郷支店



中郷小学校ブルーベリー摘み取り体験

関山支店



サツマイモ収穫祭

さまざまな活動が盛りだくさん

安塚支店



安塚保育園児交流

谷浜支店



特殊詐欺被害防止チラシ配布

はまなす支店



林家木久蔵さん稲刈り

中央・春日支店



相続・贈与、資産形成運用セミナー

頸城支店



スマホ教室

上越支店



畑作園芸講習会

わかば地域



相続・終活セミナー

どの活動も、多くの皆さまからご参加いただきました。開催にあたっては、各地区の環境の違いを踏まえ、意見・要望などをもとに地区(各支店)のニーズに合った独自の企画・運営を基本としています。今後もより多くの方から楽しんでいただける活動を行い、地域とのつながりを深め、一層身近で頼れるJAを目指していきます。



威勢の良いかけ声が場内に響き渡りました。(新印上越青果(株))



地元産の農産物がふんだんに盛り込まれた宝船。(糸魚川青果卸売市場)



講師からポイントを聞きながら調理をする参加者。

1/16 魚料理に挑戦！ごはんがすすむおかずをつくろう 全域 男の料理講座

農業対策課は、あぐりキッチンで「男の料理講座」を行い、7人が参加しました。「あるるんの海」から講師を招き、魚を使った調理に挑戦。包丁の入れ方やうろこの取り方などを学びながら、「スケソウダラの煮付け」と「ブリの照り焼き」の2品を完成させました。参加者は、「うろこをよく取って、中身をしっかり洗うことで臭みがとれると教わったので、家でも挑戦してみたいです」と話しました。

1/5 一年の商売繁盛を祈願して 全域 新印上越青果、糸魚川青果卸売市場で新春初市

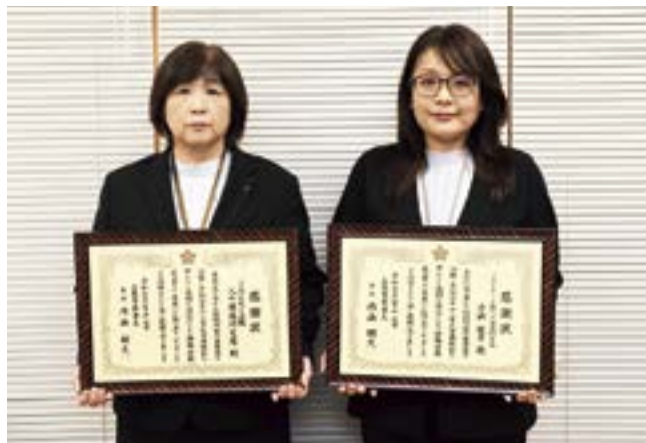
上越市藤巻の新印上越青果(株)で、新春恒例の初市式が行われました。市場には買参人や生産者ら約50人が参加し、商売繁盛を祈願。野菜や果物が盛られた縁起物の宝船が次々とせり落とされました。

当JAの羽深真一会長はあいさつの中で、「今年は合併2年目。さらに地域のため、農業の発展に向けて取り組んでいきたい。稲作と園芸の複合営農でブランド化、販売力の強化に努めていく」と抱負を述べました。

また同日には、糸魚川市横町の糸魚川青果卸売市場でも新春初市が行われました。地元産の農産物や鯛型のかまぼこなどを盛り合わせた宝船がせり落とされ、令和7年の取引がスタートしました。



あいさつをする羽深会長。(新印上越青果(株))



感謝状を受け取った八千浦南川支店の高倉支店長(左)と、小山支店長代理(右)。

1/17 「電話を持ってATMへ！」は詐欺です 上越地域 JA八千浦南川支店 上越警察署から感謝状受け取る

特殊詐欺被害を未然に防いだとして、八千浦南川支店と支店職員が、上越警察署から感謝状を受け取りました。12月上旬、ATMそばで作業をしていた職員が、携帯電話で話をしながらATM操作をする男性に気付きました。声をかけたところ話に不審な点があり警察に通報。特殊詐欺であることが判明し、被害防止に繋がりました。

同支店の高倉由美子支店長は、「今後も利用者への目配り、気配りをしっかりし、大切な資産を守っていきたい」と話しました。

社員募集(経験者採用・新卒者採用)のお知らせ



JAえちご上越グループ会社「(株)上越コープサービス」では、以下の要領で社員を募集しています。

- 職 種 ・電気工事事・設備工事事・営業職 各1名 ※資格・経験のある方を求めています。
- 応 募 資 格 経験者:概ね40歳以下の高卒以上の方 新卒者:令和7年3月高等学校以上の学校を卒業見込みの方
- 必要資格等 自動車免許(普通MT・準中型)、パソコン操作
- 応 募 方 法 電話連絡のうえ、履歴書(写真貼付)および職務経歴書を提出してください。
- 選 考 方 法 書類審査、面接試験

詳しくは、JAえちご上越ホームページをご覧ください。 問 (株)上越コープサービス総務課採用担当 TEL 025-524-7467

地方税統一QRコードを活用した納付について

令和5年4月から地方税統一QRコード(eL-QR)を活用した地方税の納付が始まりましたが、当JAの窓口でも令和7年1月20日より、地方税統一QRコード付納付書であれば、全国の地方公共団体の納税受付が可能となりました。
※窓口で納付される際は、「金銭収納受入表」をご記入いただく必要があります。

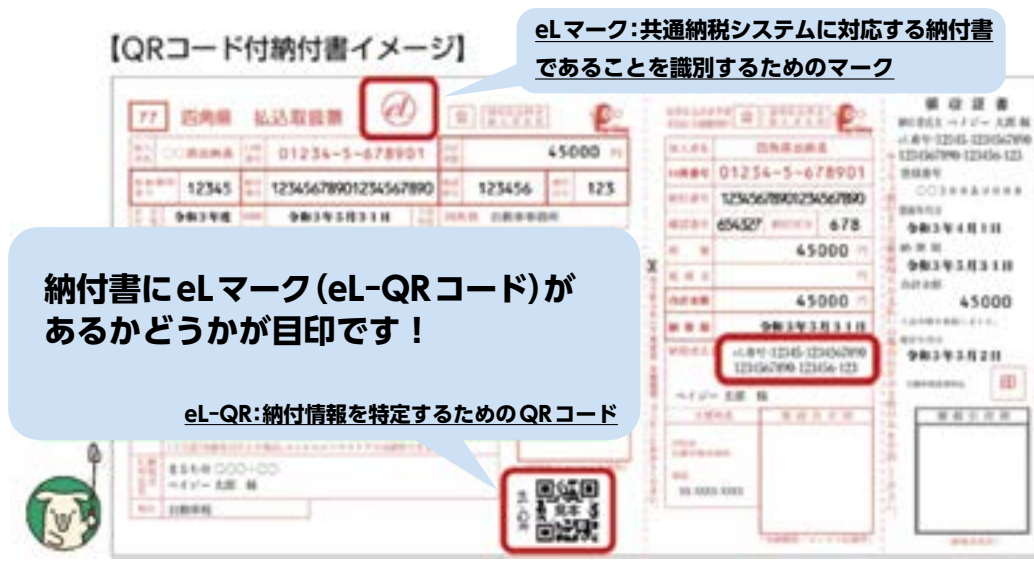
QRコードが印刷される主な納付書

固定資産税・都市計画税・自動車税種別割・軽自動車税種別割 など

ご留意事項

納付書上のQRコードを読み取り手続きを行いますので、納付書に印刷された金額のみお支払いすることが出来ます。延滞金については地方公共団体から別途送付される納付書にてお支払いください。

店舗窓口での納税のみならず、お持ちのスマートフォンやパソコンでいつでもどこでも簡単に納付することができます。この機会に、ぜひご利用ください。



納付方法	チャネル	決済方法	利用可能端末	備考
JAえちご上越	JAバンクアプリ	PayBによる収納	スマートフォン	JAバンクアプリのダウンロードが必要
	JAネットバンク	Pay-easy収納(※)	スマートフォン パソコン	JAネットバンクの申込が必要
	ATM	Pay-easy収納(※)	-	-
	窓口	-	-	-
地方税お支払いサイト	-	クレジットカード など	スマートフォン パソコン	詳しくは、「地方税お支払いサイト」をご確認ください。

(※) Pay-easy収納の場合、収納機関番号等の入力が必要です(地方税統一QRコード(eL-QR)の読取は不要)。

問 各支店・出張所または金融課 TEL 025-527-2020

ホームページ SNS

ホームページ YouTube Facebook LINE 宮農 (上越地域) LINE 宮農 (ひすい地域) Instagram 宮農部

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

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

山菜で所得アップ！ 出荷にチャレンジしてみませんか？

令和6年の出荷実績に基づく平均手取単価一例 ※価格は税込。市場出荷のため、単価に変動があります。

フキノトウ 2,852円/キ。		コシアブラ 8,541円/キ。		タラの芽 5,575円/キ。	
ワラビ 397円/キ。		ノカンゾウ 1,729円/キ。		山タケノコ 538円/キ。	

令和6年の山菜販売額は、令和5年に比べ約1.5倍の伸びを示しており、特に関東方面においてさらなる需要の見込める商品となっています。飲食業界もほぼコロナ禍前の水準まで回復してきており、令和7年一層の取り扱いの拡大が期待されます。出荷者は、出荷規格に合わせて荷造りを行い、各地区指定の集荷場に持ち込みをお願いします。集荷した山菜は、JAで選別やパック詰めなどの作業を代行しますので、出荷者の負担軽減につながります。

(※1回目の出荷の際は、お手数ですが下記お問い合わせ先までご連絡をお願いします)

●受入品目：アケビの芽、ウド、ウルイ、カタクリ、コゴミ、コシアブラ、タラの芽、フキ、ノカンゾウ、フキノトウ、ミズナ、山タケノコ、ワサビの花、ワラビ

山菜の収穫について、他人の所有地に立ち入るなど個人のモラルが問われるケースが増えています。採取可能な範囲を確認し、ルールを守って収穫をお願いします。

お問い合わせ先 各営農センター、または園芸拠点集出荷施設 TEL 025-521-5181

各資材店舗・グリーンセンター 3～5月 土・日・祝日の営業について

3月	営業時間	営業店舗
3月 8日(土)	8:30～	ひすいグリーンセンター
3月15日(土)	17:00	能生グリーンセンター

4月	営業時間(全店舗共通)						
	土曜日	8:30～16:00	日曜日	8:30～12:00			
	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

※4月29日(火・祝)は全店舗お休みです。

5月	営業時間(全店舗共通)						
	土曜日	8:30～12:00	日曜日	8:30～12:00			
	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	31				

※5月5日(月・祝)、6日(火・振)は全店舗お休みです。

お問い合わせ先 各資材店舗・グリーンセンター

ひすい地域 春の総合展示会開催のお知らせ

■日時

糸魚川会場
 3月 7日(金) 9:00～16:00
 3月 8日(土) 9:00～15:00
 ひすい営農センター
 (糸魚川市大字大和川436)

能生会場
 3月14日(金) 9:00～16:00
 3月15日(土) 9:00～15:00
 カーセンター能生自動車整備工場周辺
 (糸魚川市大字桂144-1)

■内容

自動車コーナー 新車・中古車展示販売、車検・点検予約、タイヤ販売
 農業機械コーナー 新・中古・小型農機等販売、点検整備予約
 肥料・農薬コーナー 肥料・農薬の即売会

省エネ器具、家電、住宅設備展示販売などを予定しています。



R6年 春の総合展示会の様子 (糸魚川会場)

お問い合わせ先 農機センターひすい TEL 025-552-6666

令和7年度 水稻栽培の中干し期間延長による J-クレジット制度の説明会を開催します

水稻栽培の中干し期間延長によるJ-クレジット制度とは？

水田から排出されるメタンの排出量削減に取り組んだ際に、その排出削減・吸収量を「クレジット」として認証し、取引（販売）を可能とする制度が令和5年に国から認証されました。中干し期間を延長することで、実施面積に応じてクレジット販売代金として生産者の皆さまに入金されるシステムです。

JAでは、地球温暖化対策による環境への配慮と農家所得確保の一助となるよう、令和6年度より取り組み実績のある「NTTコミュニケーションズ(株)」と、新たに「(株)フェイガー」の2社による説明会を下記の通り開催します。

J-クレジットの制度に参加するには、従来の中干し期間より、前後を含み7日間以上期間を延長する必要があります。地域や圃場条件によっては、減収の事例があること、また各種確認書類の提出やスマートフォンによる専用アプリへの登録作業も必要となるなどの留意点がありますので、取り組みをご検討の方は説明会への出席をお願いします。

J-クレジット説明会の日程

※事前申し込みは不要です。どの会場へご参加いただいても構いませんが、混雑回避のため最寄りの会場へのご参加をお願いします。

会場		開催日	開催時間
能生支店	糸魚川市大字能生1775-3	2月19日(水)	14:00～
ひすい営農センター	糸魚川市大字大和川436		18:00～
はまなす支店	上越市柿崎区柿崎3337-1		15:00～
上越支店	上越市大字長面94-1	2月20日(木)	13:30～
有田支店	上越市春日新田5-3-30		18:00～
頸城支店	上越市頸城区百間町310-2		18:00～
中央支店	上越市大字上中田990	2月21日(金)	13:30～
三和支店	上越市三和区野820		18:00～
浦川原支店	上越市浦川原区顕聖寺195-1		15:00～
板倉支店	上越市板倉区針881-4	2月22日(土)	①10:00～ ②13:30～

お問い合わせ先 各営農センターまたは農業対策課 TEL 025-527-2050

Web版「米の栽培履歴」利用者募集中！

JA えちご上越に米を出荷される方・米共同乾燥調製施設を利用される方が、モバイル端末から専用Webサイトにアクセスし、米の栽培履歴を入力・提出するためのシステムです。詳しくは、JA えちご上越ホームページをご覧ください。



ホームページ



YouTube



YouTube「JA えちご上越チャンネル」では、「Web版米の栽培履歴」の紹介動画を公開中！

お問い合わせ先 農業対策課 TEL 025-527-2050

クロスワードパズル

出題：ニコリ

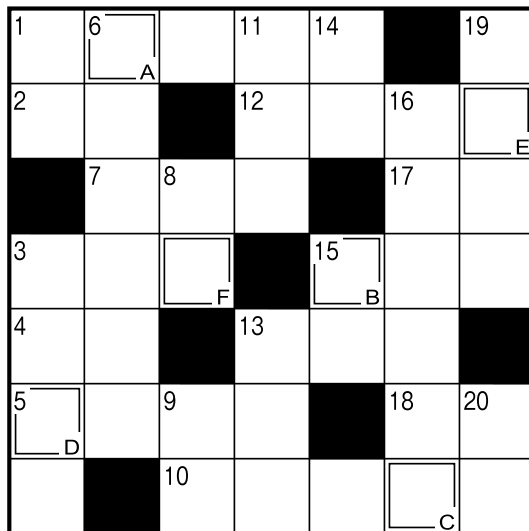
二重マスの文字をA～Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 1 2月14日に職場などで配る人もいます
- 2 リンゴの品種。青森県北東部に同じ名前市があります
- 3 天気が崩れて——が強まった
- 4 寒い日にはこりやすくなる人も
- 5 節分にイワシの頭を刺して飾ります
- 7 紅茶の茶葉とお湯を入れます
- 10 熱心に後輩を指導する、——のよい先輩
- 12 看護師——ともいうナースステーション
- 13 和歌山県には奈良県と三重県に囲まれた——があります
- 15 不利の反対語
- 17 古代インド発祥のエクササイズ
- 18 じゅうたんを敷く所

タテのカギ

- 1 教育・勤労・納税は国民の三大——です
- 3 気仙沼の名物、サメの加工品
- 6 さいころや角砂糖はこの形
- 8 封書を数えるときに使う言葉
- 9 キラキラ光る——入りのセーター
- 11 風を受けて水上を進みます
- 13 地銀よりも規模が大きめ
- 14 といで炊きます
- 15 水で洗い物をするとかじかむことも
- 16 多くが九州でつくられている酒
- 19 こ、これぐらい平気だい！
- 20 チョキがはさみならパーは

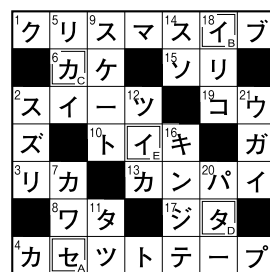


答え	A	B	C	D	E	F
----	---	---	---	---	---	---

12月号の答え

答え
「セイカタイ」

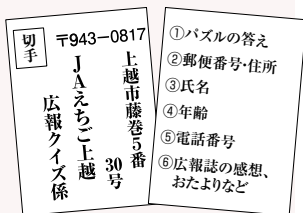
応募総数は
100通でした。



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、ホームページにてご応募ください。正解者の中から抽選で、「JAえちご上越 こがね姫」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】2/28(金)消印有効 ※郵便料金の不足にご注意ください。

※ 応募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えちご上越

杵つきもち

「こがね姫」

地元産のもち米「こがねもち」を使用した杵つきもち。1枚ずつ使いやすい個包装になっています。



役員 コラム

節分

常務理事 永田敬一郎

組合員の皆さまにおかれましては、2月に入り、寒さが一層厳しく感じられる季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。節分の季節がやってきました。節分は、冬から春への移り変わりを祝う大切な行事であり、地域によってさまざまな風習があります。今こそ、豆まきはしませんが、私がかつたころには、2月3日の節分には、豆まきをどこの家庭でも行っていました。家の中や外に向かって「鬼は外、福は内」と言いながら、豆をまくことで、鬼を追い払い、福を呼び込む行事を、訳も分からず行い、年の数だけ炒った大豆を食べるのが楽しかったものです。最近では関西から広まった「恵方巻き」が我が家の恒例になり、特定の方角を向いて無言で丸かじりしていますが、いずれも健康や長寿を願う風習だと感じています。今年も久しぶりに豆まきを行い、鬼のお面をつけて、家の外に追い出されるのも良いかなと思っています。節分を迎えるにあたり、組合員の皆さまもぜひそれぞれの地域の風習を楽しみながら、心温まるひとときを過ごしてください。鬼を追い払い、福を呼び込むこの行事が、組

おたより 広場

今月のテーマ | 寒～い冬に温まる! /

「あなたの好きな みそ汁の具は? 好きな○○汁は?」

- ☑ ナメコ汁です。自家製ナメコでポカポカします。
(糸魚川市 I・Tさん)
- ☑ たっぴりの長ネギを卵でとじるみそ汁! あとはやはり
今の時期は熱々の豚汁ですね! (妙高市 T・Yさん)
- ☑ みそ汁の好きな具は「あおさ」です。(上越市 S・Hさん)
- ☑ ユウガオのみそ汁が大好きです。毎年ユウガオを育てて、
冷凍して冬も食べています。(大潟区 Y・Yさん)
- ☑ ダイコン、ハクサイ、ジャガイモ、油揚げ、エノキダケなど。
忙しい朝でも、とにかく具たくさんのみそ汁が好きです。
(妙高市 I・Tさん)
- ☑ 酸っぱくなった野沢菜を刻んで酒粕のみそ汁に入れて
食べる。もちを入れると最高。ポッカポカに!
(板倉区 K・Tさん)

- ☑ 寒い冬に温まる私の好きなみそ汁はアンコウ汁です。
(妙高市 T・Hさん)
- ☑ 野菜のたくさん入った豚汁はとってもおいしいです。お
かずにもなります。もう一つ、大根おろしのみそ汁です。少
し酒粕も入れると体もホカホカ。胃にも優しくおいしい
です。(頸城区 S・Yさん)
- ☑ ジャガイモとダイコンと油揚げのみそ汁が大好きです。
やっぱり家で採れた野菜はおいしいです。
(柿崎区 F・Kさん)

テーマ以外のおたより紹介

- ☑ クロスワードパズルの応募が、ホームページの応募フォー
ムからできるようになり、大変利便性が高まりました。スマ
ホを利用して応募するため、二次元コードも良かったです。
(妙高市 M・F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)
の好きなみそ汁の具は、ニラとかき卵のみそ汁です。

次号のテーマ

雪がとけて…♪「あなたが春を感じる時は?」

編 集 後 記

先月号の編集後記で、「もちを入れたスープジャー
弁当に挑戦してみたい」と書いたのですが、さっそく
やってみました! 焼いたもちを冷ましてからスー
プジャーの中へ。そして担々風のスープを入れてみま
した。食べるころには柔らかくなり過ぎず、良い感じ
のおもちに。「次はおしるこにしてみようかな
〜」と思っています。ぜひおすすめがあったら
教えてください♪



(大・は)

クロスワードパズル

の応募が
ホームページ
からもできます!
ご応募お待ちしております♪

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

ホームページは
こちらから

組合員数 (令和6年12月末現在) **49,316人**
(正組合員数 17,764人、准組合員数 31,552人)

役員会だより (主な協議事項)

第13回理事会(12月26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
- ・不祥事件再発防止策の実施状況報
告について
- ・組織機構の見直しについて
- ・第8次中期3ヵ年計画について
- ・令和7年度事業計画について
- ・第24回通常総代会の開催について
- ・諸規程の変更について
I. 個人情報取扱規程
II. 特定個人情報取扱規程
III. 職員給与規程
IV. 専任職の就業規程
V. 臨時雇用者の就業規程
- ・固定資産の取得および売却について
I. 三和区井ノ口倉庫の売却
II. 葬祭販売管理システムの導入

- ・貸出の承認について
- ・令和7年度の賦課金、賦課方法、徴
収時期および徴収方法について
- ・令和7年度JAえちご上越米集荷販
売方針について
- ・令和6年産米仮渡金の改定および
追加払いについて
- ・南自動車整備工場の機能移転・統
合について

第8回経営管理委員会(12月27日開催)

- ・利益相反取引の承認について
- ・組織機構の見直しについて
- ・第8次中期3ヵ年計画について
- ・令和7年度事業計画について
- ・第24回通常総代会の開催について
- ・令和7年度の賦課金、賦課方法、徴
収時期および徴収方法について
- ・令和7年度JAえちご上越米集荷販
売方針について
- ・上川倉庫の整備について
- ・南自動車整備工場の機能移転・統
合について

合員の皆さまにとって素晴らしい1年の始
まりとなり、令和7
年が健康で過ごされ、
豊作となりますよう
お祈りしています。



上越あるるん村

真冬が旬

雪下・雪室野菜を販売中!

雪国ならではの知恵でおいしくなった野菜をご賞味ください!



いつもの野菜となにが違うの? **甘み・うまみが圧倒的に違います!**

温度0~3℃、湿度90~100%の中で野菜を保存すると、寒さから身を守ろうと糖を蓄えるため甘みが増します。特にジャガイモは際立って糖度が増し、驚くほど甘みが強くなります。ほかにも、ニンジン臭みがなくなったり、ネギは辛味が抜けるなど、雪のおかげで食べやすく、よりおいしくなります。

上越あるるん村の旬な情報はコチラから!



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



「あるるん畑」 「ひすい食彩館」「浦川原物産館」 出荷会員大募集

出荷会員になって自慢の野菜や加工品を販売してみませんか?



出荷会員登録条件

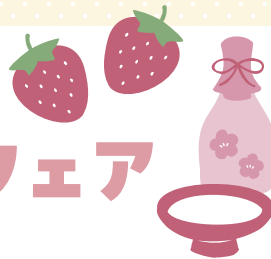
- ・JA えちご上越の組合員または組合員になる予定の方
- ・野菜・果実を生産されている方、生産を予定されている方
- ・地場産農産物を利用した加工品製造者の方(漬物・惣菜・乾物など)

※保健所の製造許可・届出が必要なものについては取得してください。(取得予定者も可)

興味のある方は、お気軽に各店へお問い合わせください。

お問い合わせ先 直売施設課(担当:鳥越・西條)
TEL 025-525-1183

ひすい食彩館



春の味覚フェア

2月15日(土)

糸魚川産の「越後姫」やアスパラ菜の販売のほか、冬野菜シチューと甘酒のふるまいを行う予定です。ぜひ旬の味覚をお楽しみください♪



糸魚川寒じめ野菜

冬の寒さによって甘みの増した冬野菜を「糸魚川寒じめ野菜」の名前で販売しています。ダイコンやキャベツ、ハクサイ、ニンジンなどの野菜を販売中!



今月のおすすめ

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

浦川原物産館

手づくりこんにやく

手づくりこんにやくはこんにやく粉ではなく、原料のこんにやくいもをすりおろして製造しています。そのため、風味豊かで適度な弾力と舌触りの良さが特徴。味が良く染みるので煮物や炒めもの、刺身にも最適です♪



今月のおすすめ

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

JAえちご上越 令和7年2月 JA行事カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
<p>能生グリーンセンター 冬季間休業のお知らせ</p> <p>■休業期間:2月28日(金)まで 休業期間中のご注文・配達などについては、ひすいグリーンセンターで対応します。 ご不便をおかけしますが、よろしくお願いいたします。 ■問 ひすいグリーンセンター TEL 0120-918-090</p>						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

■虹のホール
■フローリア
葬儀相談会

■葬儀相談会(事前予約制) 2月23日(日)
会場:虹のホールなおえつ(上越市石橋2-5-30)
時間:①9:00~ ②10:30~ ③13:30~ ④15:00~
■問・申込 セレモニーサービス課 TEL 025-527-2077

■葬儀相談会(予約不要) 2月23日(日)
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

上越あろ村
食パン全品20円引き!
福田 精肉特価販売
あろ海
おすすめ商品特価販売

生活部

JAハイゼット スプリングフェア実施中!



期間中、**JAハイゼット**のご成約で**新潟県産農畜産物**をもれなくプレゼント!
この機会に、ぜひお近くのJAカーセンター・各整備工場までご相談ください。



●新開発したFR専用CVTの採用など、安全・安心・便利機能が満載!

- キャンペーン期間 令和7年3月14日(金)まで
 - 対象店舗・お問い合わせ先
- | | |
|----------------------|------------------|
| カーセンター中央(上越市鴨島1196) | TEL 025-525-6515 |
| カーセンター北(吉川区原之町169-1) | TEL 025-548-2202 |
| 東自動車整備工場(板倉区針1385) | TEL 0255-78-2337 |
| 南自動車整備工場(妙高市関山1190) | TEL 0255-82-2112 |
| カーセンター能生(糸魚川市桂144-1) | TEL 025-566-2035 |

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!

地すべり資料館(上越市板倉区猿供養寺:板倉支店管内)

防災と地域の歴史を学ぶ「地すべり資料館」では、「地すべり」を中心に小学生や一般の方々が自然災害と防災について分かりやすく学習できるよう展示しています。当地に伝わる三つの伝説を紹介する「伝説の部屋」や、雪国の暮らしを紹介する「いたくら遊雪館」を併設するほか、館外には地すべりを鎮めるための人柱で全国的に有名な人柱供養堂もあります。



上越市板倉区猿供養寺401-1 TEL 0255-78-2687
開館時間:9:30~16:30 冬季(12月~3月)10:00~16:00
入館料:無料 閉館日:毎週火曜、12月29日~1月3日まで

豆腐を使って
さっぱりと。
レンコンのサクサク
食感が箸が
すすみます♪

レンコンのヘルシーキッシュ



材料 25×20×4cmパット1枚分

- ・レンコン……………200g
- ・アスパラ菜……………200g
- ・甘塩鮭……………2切れ
- ・ミニトマト……………10個
- ・卵……………2個
- ・ピザ用チーズ…100g
- ・春巻きの皮……………4枚
- ・顆粒コンソメ……………小さじ2
- ・トマトケチャップ……………適宜



【豆腐クリーム】

- ・絹豆腐……………400g
- ・マヨネーズ……………大さじ3
- ・塩、コショウ……………少々

作り方

- 1 バットにクッキングシートを敷き、春巻きの皮を四隅が少しはみ出るように敷き詰める。
- 2 レンコンは皮をむき、10枚程度を薄い輪切りにする。残りは薄いいちょう切りにする。水にさらしてアクを抜き、ざるにあげて水気をしっかり切る。
- 3 アスパラ菜は茹でてしっかり水気を切る。(太い茎はたて半分に切ってから)3等程度にざく切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- 4 甘塩鮭は焼いて身をほぐしておく。
- 5 【豆腐クリーム】豆腐はしっかり水気を切る。水気を切った豆腐をボウルに入れ、滑らかになるまで泡だて器で良く混ぜる。マヨネーズ、塩、コショウを加えて混ぜ合わせる。
- 6 5の【豆腐クリーム】に卵を割り入れ、よく混ぜ合わせておく。



- 7 ボウルにいちょう切りにしたレンコン、アスパラ菜、ほぐした甘塩鮭、ピザ用チーズ、顆粒コンソメ、6の2/3程度を入れて混ぜ合わせる。
- 8 1に7を入れて、残りの6を上から入れてならず。上にミニトマト、薄く輪切りにしたレンコンを並べる。
- 9 200℃に温めたオーブンで10分、さらに180℃で20分焼く。あら熱が取れたらバットから取り出し、食べやすい大きさに切り分ける。お好みでケチャップを添えたら完成。



今月の食材 レンコン

もともと水中に生えている野菜なので乾燥は大敵です。乾燥させないように、濡らしたキッチンペーパーや新聞紙で包み、冷蔵庫の野菜室か冷暗所で保管しましょう。

調理動画を公開中!



YouTube
「JAえちご上越チャンネル」



©よい食P

