



January 1

広報

えちご上越

ORIGINAL
DESIGN FOR

Vol.
23
2026

特集

組合員・利用者アンケート結果
コンクール入賞作品紹介

こころ耕し、いのち育む。
JAえちご上越

新年のごあいさつ

あけましておめでとうございます。皆さまにおかれましては、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

日ごろより、組合員・地域の皆さまに温かなご支援を賜り、深く感謝申し上げます。昨年は、さまざまな変化の中で「地域とのつながり」や「食の大切さ」を改めて感じる一年でした。

さて、令和七年産米については、猛暑による影響から一部で渇水被害が発生しましたが、収穫量では北陸農政局が発表した作況単収指数で100、上位等級比率では前年を10ポイント余り下回ったものの全体で約78%となるなど、概ね平年並みの収量・品質となりました。今後も、異常気象の中でも収量・品質を安定させるため、基本技術の励行を推進するとともに迅速な情報発信に努めてまいります。

米情勢については、全国的な米価高騰と集荷競争の激化により、令和七年産米の仮渡金を前年産よりさらに引き上げましたが、生産コスト増加分の販売価格への反映と、適正価格による消費者への安定供給という難しい局面に立たされています。JAとしては、需要に応じた米の生産と販売を基本に、生産者が安心してお米をつくり続けられる農業経営を実現し、消費者の皆さまにおいしいお米を、生産者も消費者も納得できる価格で安定供給していけるよう引き続き取り組んでまいります。

園芸振興では、猛暑による影響を受けたものの、えだまめの販売高一億円を二年連続で達成することが出来ました。引き続き、天候の影響を受けにくい栽培方法の確立で産地の信頼を高めブランド化を進めるとともに、園芸品目の新たな担い手育成と重点品目の生産拡大により農業者の所得増大につなげていきます。

我が国の農政は、不安定化している米の需給・価格への対応や、令和九年度からの水田農業政策の見直しなど、食料安全保障の確保に向けた課題が山積しています。JAグループとしては、現場実態をふまえた農業構造転換を進めるための要請等も行いながら、将来を見通せる持続可能な農業とJA自己改革の目標実現を目指してまいります。

令和八年度は、第八次中期三カ年計画の取り組み二年目として、皆さまとの対話をより一層大切にし、JAの強みである協同活動の充実と総合事業の実践により、「組合員や次世代の皆さんから信頼され選ばれ必要とされるJA」を目指してまいります。

結びに、皆さまの益々のご健勝とご活躍をご祈念申し上げ、新年のごあいさついたします。



令和八年一月
えちご上越農業協同組合

経営管理委員会会長

羽保真一

令和7年度 組合員・利用者アンケート結果報告

組合員・地域住民の皆さまが、日ごろJAえちご上越をどう評価しているのかを調査する「組合員・利用者アンケート」。ご協力いただいた皆さまありがとうございました。ここでは、アンケートの結果を報告します。

【アンケート実施期間】令和7年10月1日～11月30日 回答者数 **2,872人**

組合員資格内訳

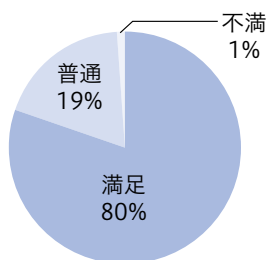
・正組合員 847人 ・准組合員 617人
・組合員外 1,199人 ・未回答 209人

年齢内訳

・10代 152人 ・40代 282人 ・70代 878人
・20代 86人 ・50代 243人 ・80代以上 321人
・30代 345人 ・60代 519人 ・未回答 46人

問1

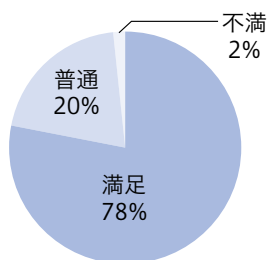
JAは農業関連事業や営農指導事業をはじめとして、信用事業、共済事業、生活関連事業などさまざまな事業を展開しています。各事業のサービスや商品に満足されていますか？



満足	普通	不満
2,291	531	25

問2

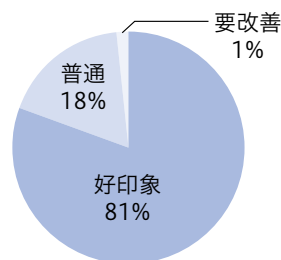
JA職員の対応や質について、総合的にどのように感じますか？



満足	普通	不満
2,225	573	47

問3

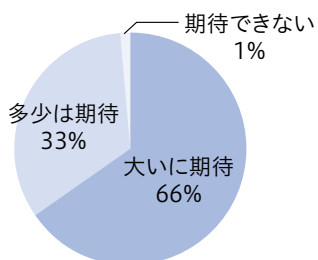
JAえちご上越の組織全体についてどのようなイメージをお持ちですか？



好印象	普通	要改善
2,278	501	45

問4

地域や農業の発展に向けて、今後もJAの事業や取り組みに期待しますか？



大いに期待	多少は期待	期待できない
1,851	942	33

特に期待する事業や取り組みがあればお聞かせください。

正組合員	准組合員	組合員外
米価の安定化	米の安定供給	米価の引き下げ
資材価格の引き下げ	米価の安定化	園芸教室
特産品の開発	家庭菜園指導強化	地域全体での農業振興
後継者対策	直売所	観光客向けの農業体験
園芸振興	信用・共済事業強化	子ども向けイベント
組織活動強化	生活店舗の維持	収穫体験イベント
スマホ講習	イベントの充実	農家支援
総合事業継続	食の安全	ポイント還元
農地の維持	身近な支店運営	特産品PRの強化

JAえちご上越への主なご意見・ご要望

- ・窓口ではJAらしい元気な声がけを望む
- ・農家とのふれあいの場を増やしてほしい
- ・直売イベントをもっと増やしてほしい
- ・今後の米の価格が心配である
- ・地域との連携をより強化してほしい

管内全域の幅広い層の方から貴重な情報をいただくことができました。JAでは、いただいたご意見・ご要望を踏まえ、今後の事業運営に活かしていきます。

ありがとうございます
ございました



ごはん お米とわたし

作文・図画コンクール入賞作品紹介

園児や小・中学生が、毎日のごはんでおいしかったことや家族とのコミュニケーション、お米・ごはん食に関しての思い出や考えたことなどを自由に表現するコンクールです。ここでは当JA管内から出品され、入賞した作品を紹介します。

作文部門

農林水産大臣賞
新潟県知事賞

心にもしみた思い出の味

上越教育大学附属小学校

3年

池田 いけだ

明日翔さん あすか

夏休みのお昼ごはんは、あつあつのごはんの上に、ばあばがつけたきゅうりを乗せて食べるのが一番のメニューでした。でも、今年は食べられませんでした。

夏休み、「元気になって帰ってくる」と言ってびょういんに行ったばあばと、とっぜんのおわかれをしました。じいじの畑には、ばあばがつけるはずだったきゅうりがぶら下がったままでした。

「よかったら、きゅうりとして行つて。ばあばがもう死んじゃったから使わねえんだ。」

目をまっ赤にしながらかつすじいじが、とても弱そうに見えました。

じいじの畑からとってきたきゅうりにミソをつけながら食べていたら、お母さんがばあばのきゅうりを出してくれました。私がおどろいた顔をしていたら、

「春にもらったのをれいとしてんだ。」

と教えてくれました。きゅうりのしるがしみた白いごはんを大きくほおって、一切れのきゅうりをちびちび食べて

いたら、まだばあばがいるような気がして心が温かくなりました。ばあばを思い出していたら、さみしそうないじの顔も思い出しました。

私は、ばあばの味でじいじに元気を出してもらおうと思って、「ばあばおにぎり」を作りました。かた手に乗せたごはんの真ん中にくぼみを作ってきゅうりを乗せて、まわりのごはんでおおってやさしくにぎる。自分用のおにぎりも作って、じいじのところに持って行っていっしょに食べました。

「おいしいよ。ばあばの味だ。ありがとう。」

じいじの目から大つぶのなみだがこぼれました。私もつられて泣いていました。

左手に乗せたごはんから立つゆ気の向こうに、ばあばが見えた気がしました。

「ばあばまたね。じいじのことまかせてね。」

つたえられなかったことが、言えました。

学校奨励賞(JA全中・JAグループ新潟(作文部門))

上越教育大学附属小学校

学校奨励賞(JA全中・JAグループ新潟(図画部門))

上越市立飯小学校



えみ 笑味ちゃん

農林水産大臣賞
北陸農政局長賞



U X新潟テレビ21賞



N H K新潟放送局賞



お米は青春の源!!

上越教育大学附属中学校 3年

あさやま りか
浅山 利華さん

一番好きなのは

糸魚川市立糸魚川小学校 1年

ほりえ すみれ
堀江 澄礼さん

輝くお米の収穫

上越市立飯小学校 6年

なかむら りんこ
中村 倫子さん



新潟県教育長賞

糸魚川市立糸魚川小学校 4年

みずしま あゆむ
水島 歩さん

新潟県 JA 共済

第40回 小・中学生交通安全 ポスターコンクール

入賞作品紹介

小・中学生に美術教育の高揚と交通安全の大切さを広く社会に訴えることを目的としている「新潟県JA共済 小・中学生交通安全ポスターコンクール」。ここでは当JA管内から出品され、入賞した作品を紹介します。

受賞者の皆さん
おめでとう
ございます!



新潟県教育長賞



上越市立城西中学校 1年

さかた とわ
坂田 士和さん

新潟県警本部長賞



上越市立板倉小学校 2年

まつだ かえ
松田 果英さん

金賞



上越教育大学附属中学校 2年

いなし みやび
稲井 みやびさん

学校賞

上越市立大和小学校

農ととに

地域の食を支える農業者



with agriculture

● 上越市小泉

農業生産法人 有限会社 内山農産
内山 節子さん

経営メモ

水稻

園芸

農産加工品(漬物、味噌、もち)

内山農産の情報は
こちらから





人気商品の「大根のさっぱり酢漬け」。ポリポリとした歯ごたえと辛みのないさっぱりとした甘みが特徴です。



あるん畑で販売中の手づくり味噌。代々受け継いできた大豆「十五夜豆」と自家栽培米の米麴を使用しています。



杵つきもちは、白、豆、草、玄米、黒米の5種類を販売中。

地元こだわる“食”を地域へ伝える

上越市小泉で、米をつくり続けて長い歴史を受け継ぐ「(有)内山農産」。約57畝の圃場で稲作を営みながら、専務取締役を務める内山さんが中心となって取り組むのが農産加工品づくりです。地元のものにこだわり、素材の味を生かした加工品は、多くのファンを獲得しています。

平成17年から農産加工品の製造・販売を開始した内山さん。「もともと加工に興味があり、いつか挑戦してみたいと思っていました。そんな時、知人や県農業普及指導センターからタイミング良く勧められ、挑戦することを決めました。最初はたくさん失敗しましたが、やっとの思いで商品化したものが売れたときは本当にうれしかったです。これが加工品づくりのおもしろさなんだ」と実感しました」と振り返ります。

内山さんのこだわりは、地元の食材で商品をつくること。自分たちで栽培したものにこだわって製造しているため、材料がなくなっても他産地のもので代用することはないそうです。

現在、(有)内山農産では、20代の従業員が活躍中。加工品づくりに内山さんと一緒に取り組んでいます。「若い力や感性がとても刺激になっていますね」と話します。

1月上旬から出荷が始まったのは、人気商品の「大根のさっぱり酢漬け」です。ほぼ無農薬で栽培した自家製のダイコンを天日干しし、酢と塩と砂糖で漬けたんだシンプルながらも、味わい深い一品です。JA農産物直売所「旬菜交流館あるん畑」と同社のオンラインショップで購入可能。1月上旬から3月下旬まで販売を予定しています。2月からは雪室貯蔵をし、再度6月ごろから出荷を開始しますが、1カ月足らずで完売するそうです。

雪室貯蔵をするようになったのは、2・3年前から。それまでは味噌を貯蔵していましたが、若手従業員の「雪室に漬物も貯蔵してみたらどうか」という一言がきっかけで取り組みを開始しました。「雪室では、ほとんど0℃に近い状態で貯蔵できるため、持ち込んだ時の色の変化せずに仕上がるんです。それからは毎年雪室に貯蔵し、『雪室熟成』のシールを貼り付けて販売しています」と話します。今後の目標は、昔からこの土地に伝わるものを絶やさずに伝えていくことと話す内山さん。「これからも一丸で安全・安心なものをお届けしていきます。地元の食に興味をもってもらえるよう、取り組んでいきます」と意欲的に話してくれました。

11/14

干しダイコン産地復活着々と 上越市谷浜地区で取り組み6年目

上越市谷浜地区で、「干しダイコン」産地復活の兆しをみせています。同地区では、昭和40年ごろより栽培が盛んに行われてきましたが、担い手の高齢化などにより栽培面積が大幅に減少していました。そんな現状をなんとかしようと、令和2年から“産地復活”に向けた取り組みに着手。栽培に取り組む(有)久保田農場では、当初20㍍だった面積が令和7年度は80㍍に拡大。地元だけでなく、今冬からは市場を通して東京都内のスーパーとも取引を開始し、販路が広がっています。今後は、生産力と販売力を高め、産地化に向けて一丸で取り組んでいきます。



乾燥具合を確認。約1万本のダイコンが干されています。



グループ討議を行う部員と羽深会長(中央)。

11/18

活発な意見交換を 青年部とJA常勤役員懇談会

JA事業への意思反映や青年部組織の強化を目的に、青年部と常勤役員の懇談会を行いました。青年部本部役員や常勤役員など26人が参加。懇談では、『JA運動の意義・役割と地域におけるJA・青年部の役割』をテーマに3グループに分かれて活発に討議。担い手確保に向けた次世代の育成や補助事業や補助金、融資相談の強化、園芸振興の維持拡大などさまざまな意見が出されました。

11/29

高品質なえだまめを目指して一致団結 えだまめ次年度対策会議兼優良生産者表彰式

JAえだまめ部会は、えだまめ次年度対策会議兼優良生産者表彰式を行い、部会員など43人が出席しました。渇水の影響を受けながらも、昨年に続き「えだまめ販売高1億円」を突破したことを報告。来年度もさらなる品質・製品率向上に向けて取り組むことを申し合わせました。

優良生産者表彰は以下の通りです。

< 共選優良生産者部門・最優秀賞 >
栽培面積1㍍以上の部 (合) J・ロカフード
< 優良技術生産者部門・優秀賞 >
味風香の部 (株) あぐり三和
新潟系14号の部 和田園芸振興組合(農) アグリ石沢
越後ハニーの部 (農) 上中村いきいきファーム



優良生産者として表彰を受けた皆さん。



営農情報



令和7年産米の検査状況について

当地域で収穫された令和7年産米の検査が8月28日から始まり、11月28日までに計画していた検査を終了しました。主食用米の1等米比率は77.7%となり、前年産の88.4%から10.7%低下しました。1等米比率については、「コシヒカリ」は基部・背白の未熟粒および着色粒等の混入により83.7%、「こしいぶき」は青未熟粒および背白・基部未熟粒の混入により85.7%、「みずほの輝き」は基部・背白の未熟粒および着色粒の混入が見られ74.2%となりました。

また、主食用米の出荷数量は550,964.4俵(1俵=60 kg)で、出荷契約数量566,202.0俵に対し出荷率は97.3%となっています。

<令和7年産米 品種別検査結果集計表> 最終検査実績 単位:俵=60 kg

	1等数量 (等級比率)		2等数量 (等級比率)		3等数量 (等級比率)		規格外数量 (等級比率)		計
コシヒカリ	201,979.4	83.7%	37,358.5	15.5%	1,669.5	0.7%	418.5	0.2%	241,425.9
こしいぶき	75,997.7	85.7%	11,993.5	13.5%	706.0	0.8%		0.0%	88,697.2
つきあかり	5,430.3	13.6%	32,345.2	80.8%	2,079.5	5.2%	195.5	0.5%	40,050.5
みずほの輝き	46,664.7	74.2%	16,199.4	25.7%	64.5	0.1%		0.0%	62,928.6
新之助	33,668.5	97.7%	801.5	2.3%		0.0%		0.0%	34,470.0
にじのきらめき	43,945.6	89.3%	4,852.0	9.9%	205.0	0.4%	195.5	0.4%	49,198.1
その他うるち	1,747.5	21.7%	4,698.0	58.4%	207.0	2.6%	1,393.5	17.3%	8,046.0
うるち米 計	409,433.7	78.0%	108,248.1	20.6%	4,931.5	0.9%	2,203.0	0.4%	524,816.3
酒米 計	12,760.1	73.5%	4,027.0	23.2%	115.0	0.7%	468.0	2.7%	17,370.1
もち米 計	6,164.0	70.2%	2,084.0	23.7%	358.5	4.1%	171.5	2.0%	8,778.0
合計	428,357.8	77.7%	114,359.1	20.8%	5,405.0	1.0%	2,842.5	0.5%	550,964.4

※小数点第二位を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。

<主な品種の品質概況>

【うるち米】

・コシヒカリ

充実度、粒張りは平年並み。基部・背白の未熟粒の混入が見られたが、青未熟粒の混入は少なかった。砕粒を含む胴割粒の混入は少なかったが、濃い茶色の着色粒の混入が多く見られた。また、カメムシ被害粒の混入が見られた。

・こしいぶき

充実度、粒張りは平年並み。青未熟粒および背白・基部未熟粒の混入が見られた。カメムシ被害粒は見受けられたが、胴割粒の混入は少なかった。

・つきあかり

充実度、粒張りは平年並み。心白粒および背白・腹白粒の混入が多く見られた。砕粒を含む胴割粒の混入は少なかったが、カメムシ被害粒の混入が見られた。

・みずほの輝き

充実度、粒張りは平年よりやや劣る。基部・背白等の未熟粒の混入が多く見られた。砕粒を含む胴割粒および黒い着色粒やカメムシ被害粒が見られた。

・にじのきらめき

充実度、粒張りは平年よりやや良い。背白・基部未熟粒等の乳白粒の混入が見られた。砕粒を含む胴割粒および黒い着色粒やカメムシ被害粒が見られた。

【酒米(醸造用米)】

全体的に充実度および粒張りは平年よりやや劣り、心白の発現についても平年よりやや劣っていた。胴割粒等の被害粒は平年より少なかった。

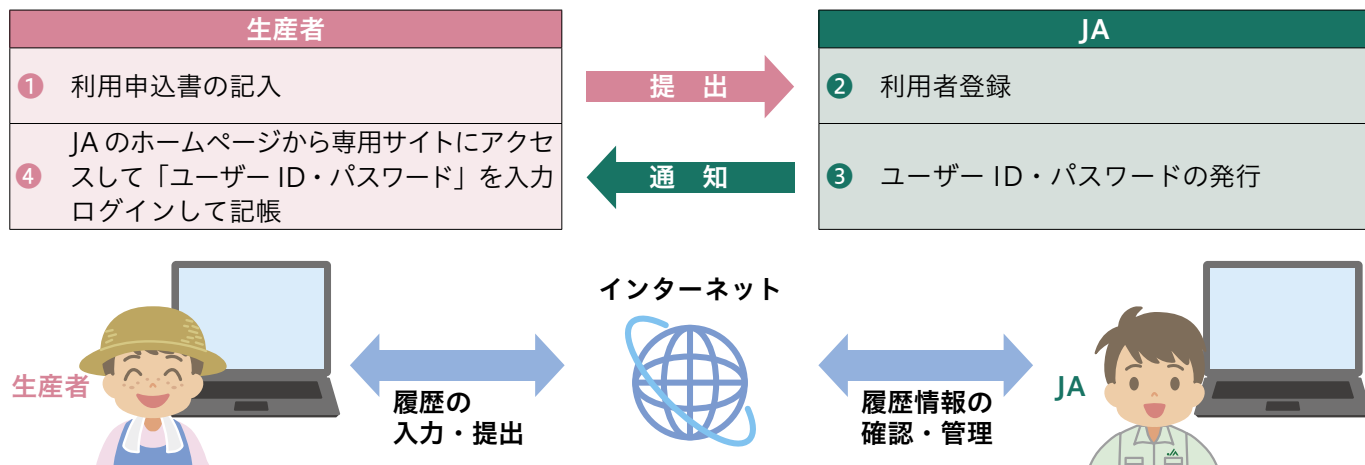
【もち米】

充実度、粒張りは平年並み。砕粒を含む胴割粒およびカメムシ被害粒の混入が見られた。また、前年見られたイネ墨黒穂病の被害粒はなかった。

履歴記入の手間を大幅短縮 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や米共同乾燥調製施設を利用される方が、パソコンやスマートフォンなどのモバイル端末から、専用Webサイトにアクセスして米の栽培履歴を入力・提出するためのシステムです。簡単な申し込み手続きで無料で利用できます。詳しくは、JAえちご上越ホームページ『営農情報』→『Web版米の栽培履歴』からご覧ください。



お問い合わせ先 農業対策課 TEL025-527-2050

令和8年産用水稲・畑作

肥料・農薬・資材のご注文は忘れなく

この表紙が目印



この一冊に
畑作用の申込書も
入っています

「営農生産ガイド2025」につきまして、ご活用いただきありがとうございます。
まだご注文いただけていない場合は、お早めのご注文をお願いいたします。
なお、令和8年3月末までに「営農生産ガイド2025」予約申込書にてご予約いただいたご注文分については、予約価格でご提供いたします。

JAの共同購入でコスト低減を実現！

■ 申込書の提出とお問い合わせは下記までお願いします。

- ・中央資材店舗 TEL025-527-2000
- ・はまなす資材店舗 TEL025-536-2285
- ・三和資材店舗 TEL025-532-2315
- ・ひすいグリーンセンター TEL025-552-8240
- ・頸北資材店舗 TEL025-530-3120
- ・頸南資材店舗 TEL0255-72-6503

※わかば資材店舗と能生グリーンセンターは、2月末まで冬季休業中のため、ご提出は最寄りの支店をお願いします。

農業法人求人情報コーナーの設置について

農業法人の労働力確保の支援として、令和8年1月から下記直売所に農業法人求人情報コーナーを設置しています。募集の雇用形態には通年雇用、繁忙期の季節雇用があるため、ご自身の希望に沿った求人を探すことが可能です。興味のある方は、下記直売所の求人情報コーナーをご確認ください。

- 設置直売所
 - ・旬菜交流館あるるん畑(上越市)
 - ・浦川原物産館(上越市)
 - ・ひすい食彩館(糸魚川市)
 - ・妙高山麓直売センターとまと(妙高市)
- 求人への応募について 求人票記載の法人お問い合わせ先へ直接ご連絡をお願いします



求人情報コーナーについてのお問い合わせ先 農業経営サポート課 TEL025-527-2035

「上越地域米」販売力強化・ブランド力向上に向けた取り組みを行っています

上越地域米「未来へつなぐ食と農」連絡会の活動について

1月23日の上越地域米「未来へつなぐ食と農」連絡会発足後、安全・安心で高品質な米の安定供給や、持続可能な農業の実現と生産者の所得向上に向けて、JAと上越市、妙高市、糸魚川市の3市が連携して取り組んでいます。上越地域米の認知度向上と農業者の生産意欲につなげるため、「食と農」の魅力を発信し、米産地として発展するよう連携・協力をしています。

JAと3市が協力し、令和7年産米の販売促進に向けてトップセールスを実施

11月6日に、令和7年産米の販売促進として、当JAの羽深会長と3市の副市長らが関東の米卸業者と米販売業者を訪問し、トップセールスを行いました。令和7年産米の品質概況を報告するとともに、令和8年産米についても産地指定による安定的な取引継続を要望しました。

また、調布市内のスーパーでは試食販売を実施。羽深会長と岩崎常務らが店頭に立ち、「上越地域米」の魅力を消費者に直接PRしました。

店頭販売を行う羽深会長(左)と岩崎常務(右)。



全国の消費者へ「上越地域米」産地をPR！

全国各地の取引先や消費者に「上越地域米」の産地について知ってもらえるよう、PR用の動画を作成しました。動画投稿サイト「YouTube」から、どなたでも視聴できます。

PR用動画を作成

動画投稿サイト「YouTube」で公開中！



YouTube 『JAえちご上越チャンネル』



(ショート編)

視聴にはこちらから！

ステッカーを作成

販売商品のパッケージにQRコードを載せたオリジナルステッカーを貼り、認知度向上を目指します。

パッケージに貼り付けたステッカー。QRコードを読み取り、PR用動画を視聴することもできます。



糸魚川産米ブランド化生産者大会を開催

11月29日に、糸魚川産米ブランド化生産者大会を糸魚川市内で行いました。糸魚川市農林水産業振興協議会が共催し、生産者ら約160人が参加。トップ産地に向け、次年度に向けた技術対策や販売状況について申し合わせました。

大会では、県糸魚川農業普及指導センターが令和7年産の「コシヒカリ」の品質と収量に影響した要因を紹介し、次年度に向けた管理対策の課題を説明。また、(株)キスメット・オリザジャパンの廣野利昭副社長が「自然と環境に調和した米づくりについて」をテーマに講演を行いました。

令和7年度 良質米共進会表彰受賞者

コシヒカリ「エコライス栽培」一等米比率の部 (株) TAKASE
「新之助」生産者の部 齊藤 省吾さん
優良種子もみ生産者の部 原 則男さん



「糸魚川産米の生産拡大、品質向上、販売強化ブランド化に向けて方針を確認して欲しい」とあいさつをする羽深会長。

ATMなどのサービス システム更改のため一時休止のお知らせ

問各支店・出張所または金融課 TEL025-527-2020

休止日／時間

	土	日	月
令和8年 1/11(日)12(月・祝) 17:30~12:00		17:30  12:00	
1/17(土)18(日) 21:00~8:00	21:00  8:00		
2/15(日) 6:30~12:00		6:30  12:00	

休止するサービス

JAバンクのATM 県内	JAバンクのATM 県外	他金融機関・ コンビニなど 提携ATM	JAネット バンク サービス	J-Debit ジェイ デビット
利用可※	×	×	利用可※	×
×	×	×	×	×
×	×	×	×	×

1月11日(日)[終日]、12日(月・祝)[終日]は、一部対象地域以外のJAバンクの口座あてのお振込につきましては即時入金されないほか、翌営業日の扱いとなります。また、同時時間帯における受取口座確認機能サービスはご利用になれません。あらかじめご了承ください。詳細は、JAバンクのホームページをご確認ください。



利用可※ 右記の点にご留意ください

- 振込については翌営業日扱いとなります。
- ペイジーの取引(公共料金などの収納サービス)についてはご利用いただけません。

現金のお引き出しはお早めに。

ご利用者さまにはご不便をおかけし誠に申し訳ございませんが、あらかじめ現金をお引き出しいただくなどのご準備をお願いします。

※JA(店舗・ATM)、他金融機関・コンビニなどの提携ATMによっては、ご利用可能日・時間・サービスが異なる場合がございます。詳しくはJA窓口・ホームページなどでご確認ください。

JAバンクのホームページはこちら



生活部

おいしさ長持ち！ロングライフパンはいかがでしょう

問店舗生活課 TEL025-530-7556

長持ちするので買い置きや備蓄に便利です。
新鮮牛乳を使用した風味豊かなミルクテイストをお楽しみください。



神田五月堂
東京ミルクパン
イチゴ



神田五月堂
東京ミルクパン
コーヒー



神田五月堂
クロワッサン

1箱(12ケ入) 各 2,040円(税込)

- 申込締切 令和8年1月29日(木)
 - 配達時期 令和8年2月中旬
- お申し込みは上記問い合わせ先までお願いします。

葬祭部

虹の会・ひすい会会員の皆さまへ大切なお願い

問虹のホール TEL025-527-2077

フロアリア TEL025-552-9245

ご自身が虹の会・ひすい会の会員であることをご家族に伝えていませんか？会員の皆さまには、複数の特典をご用意しています。万が一のときに備えて、ご自身が会員であることを事前に伝えておきましょう。

【特典の一部をご紹介します】

会員およびご家族さま
ホール葬祭壇料金

33,000円値引き

会員かつ組合員の皆さま
ホール葬祭壇料金

44,000円値引き

そのほかにも、それぞれの地域に寄り添った特典をご用意しています。

もしものときは
JAに連絡してね



新春ひな人形展示会 問店舗生活課 TEL025-530-7556

- 令和8年1月23日(金)~25日(日) 10:00~17:00(最終日は16:00まで)
- 会場 JAえちご上越本店(上越市藤巻5-30)

有名ブランド勢揃い！





上越あるん村

冬の味覚フェア

1/10(土) - 1/12(月・祝)

上越地域を代表する冬の葉物野菜「アスパラ菜」を大量入荷するほか、鍋に欠かせないハクサイやダイコン、長ネギといった旬の地場産野菜が大集合！12日には、「おしろこ」のふるまいも予定しています。そのほかおすすめ商品やお得な情報は、店頭や上越あるん村のホームページ、SNSをチェック！



今月のおすすめ

アスパラ菜

冬の葉物野菜の定番「アスパラ菜」が出荷本番を迎えます。寒さにあうことでさらに甘みが増します。

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

ひすい食彩館

新春大抽選会

糸魚川寒じめ野菜フェア

1/10(土) - 1/11(日)

大抽選会には、年末フェア期間中のレシート(ピンクレシート)3,000円で1回挑戦できます。キャベツやハクサイ、ダイコンなど、雪室や雪下で管理し、寒さにあって甘みが増した冬野菜が勢ぞろいします。



越後姫

1月中旬から、糸魚川産「越後姫」の出荷が始まります。11月の開花からハウスでじっくりと成長し、甘みが増した「越後姫」をぜひご賞味ください。

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

浦川原物産館

今月のおすすめ



焼きいも

焼きいもがおいしい季節になりました。毎日、専用機器でじっくりと焼き上げています。しつとりと甘い焼きいもをぜひご賞味ください♪

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

妙高山麓直売センター とまと



今月のおすすめ

そば粉

手打ちそばやそばがきにぴったりのそば粉をご用意しています。風味豊かなそばの香りを味わえます♪

妙高山麓直売センター とまと
妙高市坂口新田430-1
TEL 0255-82-2760 9:00~16:00

SNSで情報発信中！

上越
あるん村



LINE



Instagram



Facebook

ひすい
食彩館



Facebook



Instagram

妙高
山麓直売
センター
とまと



Instagram

フォローしてね



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

- 1 正月に食べる、もち入り汁物といえば
- 2 どら焼きに挟み込まれているもの
- 3 おせち料理の定番の一品。卵が材料の一つ
- 4 交差——、及第——
- 5 右手が——、という人が多数派です
- 7 本を読み終えること
- 10 ガラガラとのどを洗います
- 12 旅立つ人の——に駅のホームまで行った
- 13 フラヤ木やレンガの家を建てる童話があります
- 14 漢字で書くと百足。足の多い生き物です
- 17 椅子のこと。ロッキング——
- 19 アルカリと混ぜると中和します
- 20 焚くと良いかおりが広がります

タテのカギ

- 2 メレンゲをつくるときに使う道具
- 6 鍋料理の締めにも使う麺
- 8 晴れかなあ、雨かなあ
- 9 牛、豚、鶏のものがよく流通しています
- 10 令和8年の干支です
- 11 歯ブラシにつけます
- 15 自分の兄弟姉妹の息子
- 16 ダルメシアンは——模様の犬です
- 18 書初め大会で——に選ばれた
- 20 受験生が空欄に書き込んでいくもの
- 21 単位はアンペアです

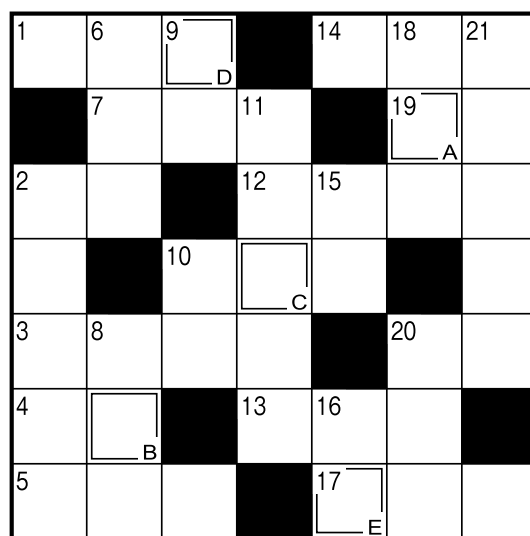
今月のプレゼント

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。

10名
さま



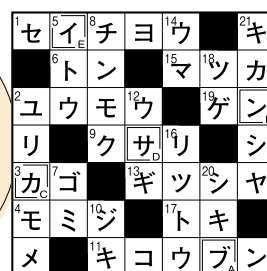
答え

A	B	C	D	E

11月号の答え

答え
「ブンカサイ」

応募総数は
215通でした。



パズルの答えと一緒に「おたより」もお待ちしております♪

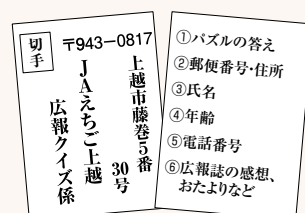
広報誌への感想やおたよりテーマ、日々の出来事など皆さまの投稿をお待ちしています。

『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、「杵つきもち 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。

Webでのご応募はこちらから



【締切】1/30(金)消印有効



※郵便料金の不足にご注意ください。

今月のテーマ

もうすぐ2026年！年末・年始をどう過ごしますか？

- 子どもたちが独立したので夫婦2人の年末です。こたつに入ってゆっくりテレビを見ながら過ごします。雪が平年くらいだと助かるのですが。
(上越市 W・Yさん)
- 年末は孫たちともちをついて、きな粉・納豆・ダイコンおろし・磯部・雑煮とワイワイ楽しくいただきます。
(妙高市 F・Tさん)
- 年始に孫たちにお年玉をあげるのを楽しみにしています。JAのカレンダーも飾って楽しめます！
(牧区 Y・Kさん)
- 午年で年男です。健康で家族と過ごせる時間を愛おしく思います。大雪予報も出ていますが、無理せず運動だと思って雪掘りをがんばります。
(中郷区 M・Kさん)
- ひ孫とババ抜きや神経衰弱など、トランプで遊びます。
(浦川原区 F・Hさん)
- 年末に大掃除をして、おいしいお酒とともに寝正月。
(糸魚川市 I・Tさん)
- 三が日は何と言っても駅伝！特に2、3日は箱根駅伝で、母校を応援しています。
(妙高市 T・Gさん)
- 実家に帰り、母のおせちづくりのお手伝いをして親孝行したいです。
(板倉区 S・Tさん)
- 年末ギリギリまで仕事になりそうです。年明けはゆっくりごちそうを食べられると良いな。
(妙高市 K・Yさん)
- 大晦日はみんなでカニを楽しみ、年越しソバを食べ、2年参りに行きます。
(中郷区 T・Tさん)
- 終活をしたいと思っていますが、身の周りに品物が多くありすぎるので、年末・年始に不要なものを片付けたいと思います。
(三和区 K・Mさん)
- 毎年同じことの繰り返しです。それができることがを幸せに感じますし、一番大切だと思います。
(三和区 K・Hさん)

テーマ以外のおたより紹介

- 各会場の農協まつりが紹介されているのを見て、どの会場も皆さん楽しそうで良い活動だと感じました。(糸魚川市 Y・Sさん)
- 今年度も盛り上がった農協まつり！皆さんはどの会場に出かけましたか？

組合員数 (令和7年11月末現在)

48,160人

・正組合員数 17,110人
・准組合員数 31,050人

役員会だより (主な協議事項)

第12回理事会(11月28日開催)

- ・上期監事監査指摘の改善結果について
- ・不良債権の処理方針について
- ・10月末仮決算結果ならびに年度未見込みについて
- ・12月賞与の支給について
- ・諸規程の変更について
- ・組合員・利用者本位の業務運営に関する取組方針の改訂について
- ・令和8年度 水稻育苗施設苗代金の改定について

編集後記

あけましておめでとうございます
1年があっという間に感じるようになりました。1週間もすぐに終わってしまうのです。毎週「あれもやりたかった」「これもやりたかった」と、できなかったことに目を向けがち。今年は「ここまでできた」とできたことにもなるべく目を向けて毎日を過ごしたいと思います。今年もよろしくをお願いします。



(大・は)

次号のテーマ

鬼は～外、福は～内。豆まきで追い出したいのはどんな鬼？



おもちのトツポギ風 水菜あえ

材料 2人分



・切りもち……………4個
・水菜……………150g
・ごま油……………大さじ1/2
・白いりごま……………適量

A ・酒、みりん……………各大さじ2
・ケチャップ……………大さじ1
・コチュジャン……………小さじ2
・砂糖、しょう油……………各小さじ2
・ニンニク(すりおろし) ……1かけ
・水……………大さじ4

調理動画を公開中！



YouTube
「JAえちご上越チャンネル」



©よい食P

つくり方

- ①水菜はさっと茹でて水を切り、3等長さに切る。
- ②Aの調味料を混ぜあわせておく。



- ③切りもちを横4等分に切る。フライパンにごま油を熱し、切ったもちを並べて焼く。



- ④もちに火が通ったら、②を加えて煮からめる。①の水菜を加えて混ぜあわせたら火を止める。
- ⑤④を器に盛り、白いりごまをふったら完成。

