

# JA佐渡

<http://www.ja-sado-niigata.or.jp>

2012  
**10**  
Vol.231



特集

平成24年産おけさ柿  
作柄状況と販売対策について

 JA佐渡広報誌

# 平成24年産おけさ柿

## 作柄状況と販売対策について

### おけさ柿生育状況

生産予想量は前年比10%増

本年は、開花期以降の天候に恵まれ生理落果が少なく着果は良好で、8月時点の着果量調査では、前年比で20%程度多い着果量となっています。

しかし、夏場の連続した降雨不足と高温によって、日焼け果が多発し肥大も抑制されています。また、カメムシ類の発生も近年になく多い状況で、臨時防除を呼びかけましたが、収穫期の被害も懸念されています。

こうした状況から、前年比で10%増の生産量を見込んでいます。

また、9月になっても気温が高く推移しており、着色遅れが予想されます。

降雨が少ないことから、不十分な着色でも果肉登熟が進む「果肉先行」的



な品質にも注意が必要です。

特に、収穫時期の選果場からの収穫情報等に注意するとともに、丁寧な選果・選別を心がけてください。

### 全国的な柿の作柄状況

全国的に豊作基調

先行産地の和歌山や奈良等の柿の作柄は、昨年からみると「やや多め」、またみかんも裏年ではありますが、昨年より多い予測です。(9月10日時点)しかし、各地の流通・販売関係者には、全国的な果実の日焼け果やカメムシ被害等で、産地情報が下方修正される可能性を予測する声もあります。

先行産地や多品目の販売情報を捉え、スムーズな産地リレーができるよう精度の高い産地情報を消費地に提供することが、本年産のおけさ柿の有利販売において、重要な要素となります。

### JA佐渡おけさ柿出荷販売対策

販売単価300円/kgを目指して次の販売対策に取り組みます。

#### 販売対策

- ①市場への安定的な供給によって販売価格を確保します。
- ②積極的な産地PRを実施し、消費拡大を図ります。
- ③無選果品の販売を拡大し、選果コストの削減を図ります。
- ④ギフト品の取り扱いを拡大します。

#### 販売促進活動

県内および京浜市場で、生産者による店頭販売促進を実施します。

- ①京浜地区量販店：10月下旬
- ②県内量販店：10月中旬～下旬
- ③島内JAエコーショップ

イベント  
「ふれあいアッセまつり」でのおけさ柿PR



市場関係者を招き、販売懇談会を開催しました。(詳しくは8ページ参照)



中央選果場  
10月5日頃～11月15日頃  
(島内各選果場の情報に従ってください。)

選果場の受け入れ開始予定日および  
稼働予定期間は次のとおりです。



J A 佐渡おけさ柿  
選果場稼働計画

商品内容	代金 (送料・税込)
L (18個入り)	2,800円
L (36個入り)	4,200円
M (20個入り)	2,500円
M (40個入り)	3,600円

●受付期間

**10月1日～11月2日**

●発送開始日

**10月20日**

※天候等により発送が遅れる場合がありますので、ご了承ください。

●お問い合わせ・お申込み先

J A 佐渡中央選果場 おけさ柿販売所  
電話：24-7106

商品番号	商品内容	代金 (送料・税込)
01214-0141-3	おけさ柿 L 18個	2,800円
01214-0142-4	おけさ柿 L 36個	4,200円
01214-0143-5	おけさ柿 M 20個	2,500円
01214-0144-6	おけさ柿 M 40個	3,600円

さ  
おけさ柿  
全国発送受付中!

**24年産米  
初検査報告  
1等米比率76%**

JA佐渡は9月12日、宮川検査場（畑野）で平成24年産米の初検査を行いました。「こしいぶき」1041袋（1袋30kg）、「あきたこまち」458袋、「越路早生」18袋が検査を受けた結果、1等米比率は76%となりました。

検査に先立ち、高橋会長は、「24年産米は環境にやさしい佐渡米づくりとしてコシヒカリ5割減栽培が99%となった。その他区分も含め、集荷・保管や検査証明作業に万全を期すと同時に、倉庫内作業での安全対策にも十分な配慮をお願いしたい」とあいさつしました。

初検査結果について検査員は、「粒張り及び粒揃いは平年並みであるが、一部の地域にてカメムシによる着色粒と胴割れ粒の発生が見られた。今後、登熟期の連続高温で、

刈り取り時期が早まっているので刈り遅れに注意してほしい」と講評を述べました。

検査に立ち会った営農職員は、「当年度の気象状況から考えれば早稲品種での1等米比率76%というのは良い結果だろう。これから収穫されるコシヒカリを含め、1等米比率90%以上を期待したい」と話しました。



米の品質を厳正に検査する検査員

## 新米キャンペーンのお知らせ

新米のおいしい季節となりました。  
佐渡産コシヒカリの新米発売を記念して、キャンペーンを実施中です。  
親しい方に、穫れたてのお米を送りませんか。  
エコープ各店または島内の各取扱店でお申込みください。

### ▶ キャンペーン期間 ◀

平成24年10月1日(月)～10月31日(水)

#### Aコース

「朱鷺の舞」5kg  
3,000円（税・送料込み）



#### Bコース

「佐渡市認証米  
朱鷺と暮らす郷」5kg  
3,200円（税・送料込み）



### 【お問い合わせ・お申し込み先】

JA佐渡各支店・出張所  
JAエコープ佐渡各店、JA委託店  
コープ佐渡米穀センター（電話：63-6110）

## 「全国和牛能力共進会」に 佐渡の牛が新潟県代表として出品されます



イベントの詳細情報はこちら  
<http://zenkyo-nagasaki.com/>

10月25日～29日にかけて開催される「全国和牛能力共進会」の県代表に、佐渡から2頭の牛が選ばれました。

第2区（若雌・生後月齢14～17か月未満）から、菊池哲也さん（赤泊）の「かなこ」が、第3区（若雌・生後月齢17～20か月未満）から、梶井佐武郎さん（相川）の「めぐみ」が出品されます。

「全国和牛能力共進会」は、5年に一度全国の優秀な和牛を集めて優劣を競う大会で、今年は長崎県を会場に開催されます。

佐渡の牛2頭は、和牛らしい体型や品位などを競う「種牛の部」に出品され、約300頭の牛と優劣を競います。全国のブランド牛が集結する大会で、佐渡の牛が良い結果を残してくれることを期待しています。

菊池哲也さん（赤泊）  
「かなこ」



ご本人の都合により写真掲載をひかえさせていただきました。

「我が家の牛が全共に出品できるのは、夢にも思いませんでした。今回、出品する」かなこ」号は我が家で最も大事にしている系統の3代目にあたります。とにかく初めての経験でノウハウがまったく分かりませんので、関係機関のご指導を仰ぎながら新潟県の代表としてがんばりたいと思います。」

梶井佐武郎さん（相川）  
「めぐみ」



前回の鳥取全共に続く出場となり「県代表として佐渡の畜産振興と後継者や購買者にアピールできるような日々の努力を十分に発揮して、夢でもある上位入賞を目指したい。」

## 金井セルフスタンド移転新築オープンのお知らせ



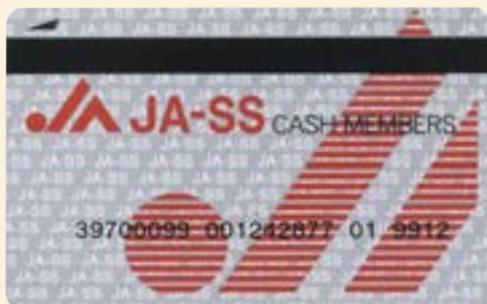
完成イメージ図

佐渡病院前道路の拡張工事に伴う移転のため、旧佐渡病院第一駐車場に建設中の金井セルフスタンドが、10月27日（土）より営業を開始します。

組合員をはじめ地域の方々から一層喜んでいただけるサービスに努めてまいりますので、引き続き多くの方からのご利用をお待ちしております。

### 新規カード会員募集

ご利用にあたっては、便利なJA-SSカードをお勧めします。給油所職員へお申し付けください。



### JAカード会員募集

セルフスタンドでのお支払いに便利なJAカード（クレジットカード）の会員を募集中です。さらに、JA佐渡総合ポイントカードと一体型にお申込みいただくと、給油時の金額に応じてニコスポイントと総合ポイントが貯まりお得です。※クレジット決済の場合は農業所得申告支援システムにデータが反映されません。

JAカード（JA佐渡総合ポイントカード一体型）



## 車両販売・車検・点検・板金塗装はJAにおまかせください！

このたび、取得困難な自動車一級整備士（国家資格）に私たちスタッフの中から1名が合格致しました。

これを機に、より充実した整備内容をご提供できることとなりました。

車両販売・車検・点検・板金塗装についての用命は私たちが責任を持って承りますので、より一層のご利用をお願いいたします。

**JA佐渡 車両センター**  
 (上新穂663-1)  
 電話 22-3133



自動車一級整備士となった田中将敬さん



皆様のご利用をお待ちしております

## 『家の光』 12・1月号は豪華付録付き！

12月号  
付録

自給・環境・ライフプランで豊かな暮らしを築く

### 2013年 家の光家計簿



家の光12月号  
980円 (税込み)

2013年家の光家計簿は、経済的で環境にやさしい暮らしをサポートする内容になっています。

☆**農家や家庭菜園の管理に役立つ企画が充実！**

- ・生産履歴の資料として役立つ「栽培管理メモ」
- ・自家生産物を金額に換算してみましょう「今月家計に使った自家生産物」

☆**家族のライフプランがたてられる！**

短期(月ごと)・長期(年ごと)のライフプラン表やマネープラン表は切り取って使うこともできます。子どもの進学や住宅のリフォームなど将来の目標がひと目でわかります。

☆**家庭の消費エネルギーを見直して節約&エコ！**

「環境家計簿」に電気・水道・ガス・ガソリンや灯油などの消費量を月ごとに記入。一般的な家庭の平均値と比べて消費エネルギーがチェックできます。

1月号  
付録

家族がつながる元気レシピ

### お料理カレンダー 365日



家の光1月号  
880円 (税込み)

素材の旬、味付けと栄養、見た目の組み合わせを考えた献立例を365日分掲載。毎日の献立づくりの悩みを解消します。

☆**健康管理に役立つ情報を掲載**

すべてのレシピに1人分のエネルギー量、塩分量、カルシウム量を表示しています。生活習慣病やメタボリック症候群、骨粗しょう症の予防やダイエットに役立ちます。

☆**使いやすい材料別索引付き**

巻末には、レシピに使用されている材料ごとにメニュー名とページ数を表記しています。「冷蔵庫にあるもので何がつくれるかしら？」と悩んだ時にピッタリです。

●『家の光』12月号・1月号・年間購読お申し込み受付中

12・1月号の購入をご希望の方は、下記の注文書にご記入の上、各支店・出張所窓口にお申し込みください。

(キリトリ)

### 講 読 申 込 書

JA佐渡 御中

平成 年 月 日

家の光 12月号・1月号・年間購読  
を申し込みます

お 名 前 \_\_\_\_\_

ご 住 所 \_\_\_\_\_

お電話番号 \_\_\_\_\_

支払方法	口座振替
	購 買

誌名・購読月号・支払方法の該当する項目を○で囲んでください

●いただいた個人情報は、注文以外の用途には使用いたしません

●ご住所・お電話番号については、ご記入いただける範囲で結構です

市場関係者に高単価を要望  
～おけさ柿販売懇談会～

9月5日、本店3階多目的ホールで平成24年度JA佐渡おけさ柿販売懇談会を開催しました。懇談会には北海道・関東・新潟の取引市場9社をはじめ、県・行政関係者、選果場関係者、全農・JA佐渡役員ら46名が出席しました。開会のあいさつで、JA佐渡高橋会長は「豊作であった22年度の単価を今年度も実現してもらいたい」と市場関係者に向けて話しました。

続いて産地から生育概況、今後の管理体制や他産地の状況等について説明しました。懇談では、市場関係者から「おけさ柿ならではの特長・魅力がほしい」「アルコール脱炭を活用してシーズン終盤まで安定した数量を確保してほしい」「市場との連絡を密にとつて互いに産地リレーを意識していきたい」等の意見、要望が出され、生産者側からは「生産者の高齢化や経済状況に伴う生産者減少は他産地よりも加速している。生産意欲の向上につながるような価格を」と双方さまざまな意見交換が行われました。



「豊作であった22年度の単価を今年も実現を」と要望する高橋会長



市場9社からもさまざまな意見・要望が出された

いちじく生産振興大会開催  
JA佐渡いちじく倶楽部

JA佐渡いちじく倶楽部は8月27日、佐和田地区を会場に、いちじく生産振興大会と現地研修会を開催しました。この大会は、倶楽部の目標である「販売金額1千万円」を23年度に達成したことを受けて開催したものです。

開会のあいさつで渡部博倶楽部長は「一緒になっていちじく生産を盛り上げ、販売につなげていきましょう」と話しました。続いて、各地区の取り組み状況報告、栽培管理の技術指導等が行われ、副倶楽部長の末武寿弥さんが「消費者との信頼関係を築き、体に気を付けて高品質ないちじくを生産していきましょう」と決意表明を行って大会を締めくくりました。



開会のあいさつをする渡部博倶楽部長



「柘井ドールフィン」のほ場で現地研修会を行った

椎茸佐渡特別入札会

8月29日に全農椎茸事業所で佐渡特別入札会が開催され、生産者9名・JA佐渡担当者2名が参加し、入札状況の視察研修を行いました。また、入札会に引き続き、先進地視察を実施。

鳥取県「日本きのこセンター」と、24年度農林水産大臣賞を受賞した森栄伸さんのハウスホダ場を視察し、今後の佐渡産椎茸の生産向上につなげました。



入札状況の視察研修を行う生産者

## J A佐渡切り花部会 山形で視察研修を実施

J A佐渡切り花部会は、J A山形おきたまで、水田転作による切り花栽培の視察研修を行い、7名の部会員が参加しました。

J A山形おきたまでは、ダリヤを作付け、市場価格は1本当たり120円(太田花卉市場)。水田転作切り花栽培品目として有望であり、初年度導入球の経費がややかかるものの、水稻栽培とのパッティングが少なく栽培もやや簡単に出れるとのことでした。



水田転作によるダリヤ栽培を視察した

## J A佐渡役員が 東北復興支援ボランティア

9月9日、10日にかけて行われた東北復興支援ボランティアに、J A佐渡から高橋会長をはじめ役員12名が参加し、J Aみやぎ巨根管内で、イチゴハウスの組み立て作業など支援活動を行いました。

高橋会長は参加にあたり、「被災地の復興に向けて少しでも役立てばという思いです。被災した農家と共に作業し、体験したことを組合員の皆様にも報告したい」と話しました。



イチゴハウスの復旧作業を手伝うJ A佐渡役員

## 佐和田セルフスタンド 建設に向け安全祈願祭

佐和田セルフスタンドが12月下旬にセルフスタンドとして新装開店することに伴い、9月4日に工事着工の安全祈願祭が行われ、J A佐渡役員、工事関係者らが出席しました。この安全祈願祭の様子は佐渡テレビでも放映されました。

工事期間中もスタンドの営業は継続しますが、利用者や近隣の皆様には騒音等ご迷惑をお掛けいたします。ご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



スタンド建設地で安全を祈念する高橋会長、齋藤副会長

## 佐渡農協OB会親善 ゲートボール大会開催

9月11日に佐渡農協OB会親善ゲートボール大会を金北の里を会場に開催し、35名の農協OBが参加しました。あいにくの雨のためグラウンド・ゴルフ大会は中止となりました。

熱戦を繰り広げた結果、優勝は混成チームの「チーム寿」、準優勝は畑野支部の「チーム松ヶ崎」となりました。優勝した「チーム寿」には佐渡農協OB会の中川静男会長からトロフィーが手渡されました。



熱戦を繰り広げたゲートボール大会

## J A佐渡青年部赤泊チーム 県青連野球大会優勝

7月に開催されたJ A佐渡青年部野球大会で10連覇を達成した赤泊チームは、佐渡代表として「第38回県青連野球大会」に出場しました。

結果は決勝で越後中央青年部と対戦し、8対0で優勝しました。

赤泊チームは新潟県代表として、10月18日に長野県で開催される関東甲信越地区大会に出場し、優勝を目指します。



新潟県大会で優勝した赤泊チームの皆さん

地産地消で佐渡を元気にしよう!!

## 佐渡産牛乳消費拡大キャンペーン実施中

佐渡牛乳 ホモ（白）1Lパックに1枚付いている「地産地消ポイントシール」を集めて11月25日（日）にトキのむら元気館で開催される「地産地消フェスタ」にご来場いただくと、会場で市指定ごみ袋と交換できるキャンペーンを実施中です。

また、上記の交換時に抽選会を行い、当選者には佐渡の“うまいもん”をプレゼントいたします。

★キャンペーン期間

平成24年10月1日（月）～ 11月25日（日）

★キャンペーン対象商品

佐渡牛乳 ホモ（白）1Lパック  
佐渡特選市場（新穂大野）の佐渡産野菜

★交換条件

市指定燃えるごみ袋 / 30ポイントで（大2袋）、  
20ポイントで（大1袋）と交換

★交換方法

- ① 11月25日（日）地産地消フェスタ会場にて交換（9：30～14：00）
- ② 11月26日（月）～ 30日（金）の期間、市役所農林水産課、各支所産業振興課、行政サービスセンター窓口で交換できます。（8：30～17：30 土日・祝日を除く）

※このキャンペーンは佐渡市地産地消ポイント交換事業社会実験として取り組むものです。

【シールイメージ】  
※実物とは若干異なる場合があります



## 佐渡産牛乳のまんかさ祭り・佐渡産トラック市開催

佐渡産乳製品の販売をはじめ、バター作りや子牛への哺乳体験など、親子で楽しめるイベントを開催いたします。佐渡地産地消推進協議会による「トラック市」も同時開催し、生鮮野菜や野菜苗、加工品などを販売します。みなさまのご来場をお待ちしております！

★日 時：平成24年10月14日（日）（9：00～13：00）

★場 所：道の駅（吾潟）佐渡乳業直売所前



前回（6月）開催時の様子

## コープ佐渡 建材センター 秋の展示会のご案内

水廻り関係の商品を主体に健康機器・木製建具等、お買得商品を取り揃えて、皆様のご来場をお待ちしております。

★日 時：10月14日（日）

★場 所：佐渡市吾潟152番地1  
コープ佐渡建材センター内

★お問い合わせ先：電話 24-1161



新潟厚生連  
佐渡総合病院からの

## 医療のお話

### 「再び、ワクチンのお話」



小児科医師

新井 啓

数年前、この欄にワクチンについてのお話が載りました。そのお話が載ってから今年までの間に、日本のワクチン事情もだいぶ変わってきました。

肺炎球菌ワクチン、Hibワクチンは、自治体からの補助で多くの子ども達が受けるようになりました。ロタウイルスワクチンが承認され、使えるようになりました。ヒトパピローマウイルス（HPV）ワクチンも多くの方がうつようになっていきます。最近では、二〇一二年九月から今まで生ワクチンを飲んでいたポリオの予防接種が、不活化ワクチンの注射に変わりました。今の小学1年生が生まれたばかりの頃に比べれば、ワクチンの種類はかなり増えています。

そこで、小児科医としては、もっと多くのワクチンを是非みんなに受けてほしいと考えています。ワクチ

ンには、うった本人の感染や重症化を予防する働き（個人免疫）の他に、みんながかかりにくくなることで流行するのを防いだり、その病気のものを世の中から無くしたりする働き（集団免疫）もあります。今、天然痘という病気にかかる人はいません。これはワクチンの効果なのです。おたふくかぜのワクチンは、うってもかかってしまう場合もあり、日本ではうたない子が多いのが現状です。でも世界には、しっかりとワクチンをうつことで、おたふくかぜにかかる人がほとんどいない国というのもあるのです。

水痘、おたふくかぜ、ロタウイルス、B型肝炎など、定期接種になっていないワクチンも希望すればうつことが出来ます。是非、お近くの医療機関で相談してみてください。

## はつらつ女性部

「やせごま」

講習会

小木支部では米粉の普及活動に取り組んでいます。

昨年に引き続き、6月18日に真野の宇治先生にご指導をいただき「やせごま」作り挑戦！笑顔にあふれた一日となりました。

参加者14人は昨年とはまた違ったメンバーで、さっそく家に帰って孫や子ども達に作って食べさせようと熱心に聞いており、楽しい講習会となりました。

今回の講習は今後の女性部の活動の励みになりました。今後部員の交流の場を増やせるように頑張りたいと思います。

小木支部



14人の参加者が「やせごま」づくりに挑戦



できあがった「やせごま」

# 田畑から こんにちは

## 「安心・安全な 商品を届けたい」

いちじく倶楽部・倶楽部長  
渡部 博 さん (72)  
相川支店管内 (相川大浦)



Q いちじくの栽培状況について教えてください。

A 「いちじくを栽培して約13年になります。面積は約13aです。」

Q 苦労することはなんですか？

A 「害虫駆除で春先に殺虫剤を散布する作業と誘引作業や稲わらを敷く土壌管理です。」

Q いちじく栽培の魅力は？

A 「定年になってから作付けを始めましたが、きつい仕事ができなくなつてからでも管理しやすく高齢者でも作業ができる事も魅力です。」

Q 消費者にメッセージをお願いします。

A 「安心・安全な生産・栽培を徹底して島内のより多くの人に食べていただきたいです。生食なので衛生管理を厳しくしているので安心してご賞味ください。」

また、高齢者になつてもでき重労働でないので放棄地等を利用して、いちじく生産にぜひ参加してほしいと思っています。」

# なの 場

## ぼくらの作品

### 第37回「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール応募作品より



河崎小学校3年 石川 史乃さん  
「ごはんおいしいなあ」



河崎小学校1年 山下 康太さん  
「ごはんをたべたぞ」



## 「農業経営について広く学びたい」

仕事は専業農家で畜産や稲作などで日々頑張っています。仕事は大変で忙しいですが農業経営について日頃の仕事を通じて学んでいる最中です。

繁殖和牛と稲作は忙しいですが日々の農作業は充実しており共進会で自分が育てた和牛が評価されている人です。

高値がついたときは仕事のやりがいを感じさせられます。また自家栽培した酒米で「風和」という品名で清酒としてだしているのひろめていきたいという目標もあります。

理想の女性像は控えめで芯があり、自分の目標をしっかり持っている人です。

## 今月のさわやかくん



金井支店管内（金井新保）  
なかがわ りゅうのすけ  
仲川 龍之介さん

# みんなのひろ



畑野支店管内（栗野江）

齋藤 キミエさん (74)

「身体を動かすことと、お風呂の中でストレッチをすることが健康の秘訣」と話していただきました。

幾つになっても向上心に燃える齋藤さん。これからもどんどん新しいことにチャレンジしてもらいたいです。

## いきいき人生

農家に嫁いで、ただ一心に働き続けてきた齋藤さんですが、書道は16年も続けているそうです。

字が上手になりたいと思っていた時に今の先生から書道を勧められたことがきっかけとなり、今では臨書を楽しんでいます。書道展の作品を書くことは大変ですがとてもやりがいがあるとのことでした。

アイドル  
今月の愛撮る!!

赤泊支店管内（莚場）  
いわがさか さつき  
岩ヶ坂 颯希くん（5歳）  
ゆうり  
悠莉ちゃん（1歳）  
父 惇さん 母 真琴さん

明るく元気一杯で田んぼの手伝いも大好きな2兄妹です。

颯希くんの大好きな食べ物はサクランボで悠莉ちゃんはパンが大好きです。好きなアニメは「スポンジボブ」で見るのがいつも楽しみです。

ご両親は「元気で活発な優しい子に育てほしい」と願っています。

# お知らせ

## 11月3日(文化の日)は 第16回ふれあいアッセまつり

ふれあいアッセグループが一体となり、佐渡の新鮮で安全な食材をPRします。

★日時 11月3日(文化の日)

午前9時～午後3時30分

★場所 佐渡広域総合流通センター  
(新穂潟上 道の駅隣り)

☆安い・安全・農産物の大即売！  
家族みんなで楽しめるイベントも盛りだくさん！皆様のお越しをお待ちしております。

## 10月のエコイベント情報

お買い得品を多数ご用意してお待ちしております。

★畑野店創業祭

10月11日(木)～13日(土)

★加茂店収穫感謝祭

10月17日(水)～19日(金)

★金井店収穫感謝祭

10月19日(金)～21日(日)

★新穂店収穫感謝祭

10月24日(水)～26日(金)

## 秋期営農フェア開催のご案内

農機・自動車を多数展示しますのでご期待下さい。ご来場者にはJA

佐渡総合ポイント1000ポイントを進呈いたします。

★日時 10月20日(土)・21日(日)

午前8時30分～午後5時  
(21日は午後4時まで)

★場所 中央営農農機センター  
(カントリーエレベーター横)



## 第29回岩の平園祭のご案内

佐渡の知的障がいを持った仲間が、製作した作品の展示・販売や芸能の発表、模擬店、福祉バザーなど、盛りだくさんの企画を用意いたしました。皆様のご来園を心よりお待ちしております。

★日時 10月21日(日)

午前10時～午後2時30分

★岩の平園、第二岩の平園

※佐渡市役所新穂行政サービスセンターからの送迎バス有り

★問い合わせ先 岩の平園

担当/高山(22-3880)

## 第27回佐渡総合病院 病院祭のご案内

毎年恒例の病院祭を今年も開催いたします。JA佐渡金井支店収穫感謝祭も同日開催いたしますので、ぜひご来場ください。

★日時 10月21日(日)

午前9時～午後3時30分

★場所 佐渡総合病院

★問い合わせ先 佐渡総合病院

総務課/後藤(63-3121)

## 平成25年度JA佐渡 職員募集のお知らせ

平成25年4月採用の職員【総合職(営業職)5名】を募集します。

詳しくは

総務部教育人事課(27-6161)

までお問い合わせください。

## 8月末 JAの概況

		前年比
組合員数	15,133人	(▲143人)
(内正組合員数)	(9,358人)	(▲375人)
(内准組合員数)	(5,775人)	(232人)
貯金	1,111億2,983万円	(19億8,824万円)
貸出金	210億3,872万円	(13億7,578万円)
共済保有高(保障)	4,751億1,295万円	(▲264億3,196万円)
購買品供給高	29億224万円	(▲609万円)
販売品販売高	23億3,496万円	(▲9,799万円)

## 経営管理委員会だより

8月9日開催の主な協議事項

①ふれあい館の移転・新設および資料館等の解体について

②不祥事に係る役員責任について

8月29日開催の主な協議事項

①理事選考委員会の設置および委員の選任について

②経営管理委員との契約について

## 理事会だより

8月20日開催の主な協議事項

①平成24年産米仮渡金の設定について

②平成24年産米カントリーエレベーター仮払金の設定について

8月24日開催の主な協議事項

①従たる事務所の移転・新設について

②外部出資の引き受けについて

③MS・MMF・米ドル・ファンド  
累積投資規程」の制定について

④一般貸出について

⑤農業機械保管事業の実施について

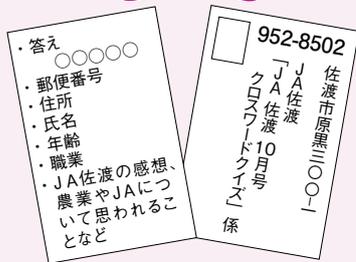
★8月号の答え  
カイスヨク

1	タ	ナ	バ	タ	ト	16	18	サ
2	イ	カ	ラ	ク	ラ	イ		
3	ヤ	ア	イ	ロ	ン			
4	キ	ヨ	ウ	フ	ク	ロ		
5	ウ	タ	タ	ネ	ン			
6	ス	ト	ン	イ	ド			
7	ナ	ン	ス	イ	ト	ン		

8月号の当選者

影山 秀子さん/加藤 ウメさん/高橋 香奈さん  
菊池 恵子さん/長 長一さん  
皆様にご記入いただいた個人情報につきましては、当広報誌に利用する以外使用いたしません。

応募方法



【締め切り10月20日(出消印有効)】  
※正解者の中から抽選で5名の方にJA商品券を差し上げます。  
当選発表は12月号誌面。

クロスワード  
に挑戦!!



1	7		15	18	22
2			13		
3	8	10		19	
4	9		14		20
5		12		21	23
6			17		

【解き方】  
クロスワードを解いてA〜Eの二重ワクの文字を並べると、一つの言葉ができます。それが答えです。

夕テのカギ

- ①屋根に落ちた雨水を地面まで導きます
- ③肥料の3要素の一つ、Kのこと
- ⑦釣り針の先にはこれが付いていることが多い
- ⑨危うきには近寄りません
- ⑩串——井——カレー
- ⑫縄文時代や弥生時代に使われていた器
- ⑬参勤交代のときには行列を整えました
- ⑮前田利家が藩祖の藩
- ⑯人気店の前にできる
- ⑱妻と連れ添います
- ⑳秋深き——は何をする人ぞ
- ㉑気体はガス、液体は——
- ㉒海で満ちたり引いたりするもの

ヨコのカギ

- ①しっぽを切って逃げる生き物
- ②やっぱり自分の——が落ち着くなあ
- ④地球の表面のおよそ3割
- ⑤綱引きや玉入れで競う——会
- ⑥ふかし芋を作るとき使います
- ⑧目で見える範囲のこと
- ⑩鍋物に入れる魚肉の団子
- ⑬太鼓や木琴、シンバルなど
- ⑭風を受けて水の上を進みます
- ⑮——マツタケ、味シメジ
- ⑰3人組のこと
- ⑲凹がオウなら凸は
- ㉑「幸水」「新高」などの品種があります

エコープマーク推奨品

エコープ

ホットケーキミックス

左下のクーポン券を切り取って、お近くのAコープ店にご持参ください。対象商品の特典価格にてご提供いたします。



☆対象商品  
「エコープ ホットケーキミックス」  
☆規格 800g (200g×4P)  
☆特典価格 (税込)  
198円 (当店定価298円)  
☆ご利用期間  
平成24年10月1日～10月31日

エコープの得する情報

エコープ ホットケーキミックスのご紹介

JAエコープ佐渡  
販売課長 遠藤 友紀雄

エコープ ホットケーキミックス  
800g (200g×4P)



●特徴

- ・香料、着色料は一切使用しておらず、生地本来の風味が楽しめます。
- ・適度な甘さで、しっとりソフトな食感です。
- ・小袋1袋で約4枚分のホットケーキが作れます。

イチゴジャムどら焼き

材料 (4人分)

- ・ホットケーキミックス…………… 200g
- ・イチゴジャム…………… 1カップ
- ・卵…………… 1個
- ・牛乳…………… 3/4カップ

作り方

- ①ホットケーキミックス、卵、牛乳を混ぜ合わせて生地を作る。
- ②ホットプレートかフライパンを温め、玉じゃくし1杯分の生地を直径12cmくらいに丸くのばす。
- ③ふたをして中まで火が通るように、裏返さずに焼く。
- ④焼きあがったらイチゴジャムを乗せ、もう一枚の生地をかぶせる。

エコープ推奨品クーポン券  
※クーポン券1枚で1品限り。  
ご利用期間  
平成24年10月1日  
～10月31日

# 食べて み〜っちゃ



女性部金井支部  
 なかがわ のりこ 仲川 則子さん (副支部長・写真左)  
 なかがわ きぬこ 仲川 絹子さん (写真右)

佐渡産の米粉と味噌と青しそですぐ作れる簡単料理です。青しそはビタミン・ミネラル豊富で抗菌・防腐作用があります。



## しそ巻&焼きおにぎり

～米粉利用の甘味噌の

“しそ巻おにぎり”はいかがでしょうか？～

### 材料

**しそ巻 (約12個分)**

米粉 (ミックス粉) .....	80g
味噌 .....	80g
砂糖 .....	80g
ゴマ (白、炒りゴマ) .....	20g
(白、すりゴマ) .....	20g
クルミ (刻んだもの) .....	30g
七味唐辛子 .....	少々
青しそ .....	24枚
油 .....	適宜
酒・みりん .....	各大さじ2

**焼きおにぎり**

米粉 (ミックス粉) .....	100g
ご飯 (※残りご飯) .....	200g
※注意…冷めたパラパラのご飯の方が扱い易く、温かく柔らかいご飯は粘りが出るので注意してください。	
水または牛乳 .....	150cc
(様子をみながら加減し、こね過ぎに注意)	
青しそ .....	20枚
(お団子状の物10個・大きさにより適宜)	
油 .....	適宜

### 作り方

#### しそ巻

1. 材料をすべて混ぜ合わせて一晩おいて味をなじませる。
2. 一晩おいた後、フライパンでよく炒めて冷ます。  
(様子をみて水分が足りなければ、みりん、お酒、ハチミツなどで調節する)
3. 冷めてからしっとり、しんなりしてきたら24等分にして青しそに包み油でカラリと焼くか揚げる。  
※油の分量は多すぎず様子をみながら揚げてください。

#### 焼きおにぎり

1. 水分量を牛乳で調節しながら、米粉・ご飯・牛乳を混ぜ合わせる。(ご飯のつぶし具合は好み)
2. 厚さ1cm位の三角か小判型に丸め、少量の油を引いたフライパンできつね色になるまで焼き色を付ける。  
※中の米粉に火が通るよう火加減に注意してください。
3. 熱いうちに練り味噌、ネギ味噌などを塗って、再度フライパンでこんがり焼き色をつけ青しそで包む。  
※残りご飯利用で、食欲がない時に時間もかかりませんので食べやすい一口サイズでどうぞ

### ワンポイント

- ・青しそは季節の物ですので、冷凍保存しておけば、おつまみ・お弁当などにいつでもお助けの一品になります。是非お試し下さい。
- ・おにぎりはこねて粘りが出た場合、お団子やお饅頭等のスイーツや具だくさんの味噌汁や鍋料理にも入れてみてください。

### この献立の栄養価 (1人分)

エネルギー	385kcal	たんぱく質	14.7g
脂質	11.9g	塩分相当量	1.4g



日本の食と農業を守るために TPP参加交渉反対