

家族で読もう♪

JA佐渡

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



特集

令和2年産おけさ柿 集荷販売状況



地産地消フェスタ

特集 令和2年産 おけさ柿 集荷販売状況



令和2年産おけさ柿を振り返って

本年の生育は開花が前年より遅くほぼ平年並みに開花しました。降霜等の被害も少なく全体の着らい数は平年に比べ多めとなりました。生育は、順調に推移し梅雨後半の降雨は多かったものの生理落果は少なく、8月以降台風による被害は無かったもののフェーン現象により8月下旬から9月上旬にかけて高温の影響を受け過去にない着色の遅れが発生しました。

刀根早生の本格的な集荷は10月11日頃より始まり集荷期間を10月29日まで実施し、平核無は集荷期間を6日延長しました。

肥大のほうは、8月後半まで平年より大きめでしたが、9月以降は、平年並みからやや小さく推移し結果的に11月10日の選果でもL以上比率が40%台と非常に小玉出荷になりました。一方果実品質は、糖度・品質が高く評価されましたが、7月の降雨の影響もあり、すす点病や果実の汚損が見られ集荷量の減少に影響しました。



🍊 集荷・選果・販売状況（11月16日現在）

本年の販売は、コロナの影響で販売環境が大きく様変わりをしました。

毎年実施している販売促進や入間の万灯祭り等の多くのイベントが中止となった一方でAmazonやJAタウン等のネット通販によるギフト販売は大きく伸びました。

市場情勢は、相場が非常に高い状況の中でおけさ柿の販売がスタートしました。当初先行産地の柿も着色が遅れており県産おけさ柿との販売競合が心配されましたが、当初の予想より早くに先行産地の出荷が切りあがったことと、県内産おけさ柿全般の出荷が遅れたことで、販売競合が少なく大きく相場を落とすことなく推移しました。

また本年も「冷蔵柿」は11月より貯蔵作業を開始し、12月より県内および京浜地区で販売を進めています。

JA佐渡の集荷実績は、67,059コンテナ（計画比91%）で、11月16日時点では昨年の集荷量より少ない状況となっています。小木・赤泊地区でも当初の計画を下回っています。しかし、最終集荷は11月20日（小木・赤泊：11月19日）を計画しており前年を上回る見込みとなっております。

販売単価は292円/kg（中央選果場）で、前年に比べkgあたり38円程高い水準となっています。

令和2年度 JA佐渡 おけさ柿選果場集荷販売状況（速報値 11/16 時点）

選果場	集荷コンテナ数 (20kg コンテナ)	前年比 (%)	市場販売平均単価 (円 /kg)	前年比 (%)
中央選果場	27,331	98%	292	118%
小木	14,815	80%	325	118%
赤泊	24,913	86%		
JA佐渡計	67,059	89%	—	—

🍊 おけさ柿果実品評会

中央営農農機センターで令和2年度おけさ柿品評会を開催しました。11月2日に審査を、11月5日に表彰式がおこなわれました。最優秀賞を信田 郁朗さん（赤泊）、優秀賞を石川 信さん（新穂）、優良賞を三浦 洋一さん（相川）、鈴木 学さん（金井）が受賞されました。



最優秀賞：信田 郁朗



特集

佐渡の「おけさ柿」 干し柿 & あんぽ柿



生産者で組織される柿部会には3つの組織があります。



干し柿倶楽部、あんぽ柿倶楽部を紹介！
自然な甘さと柿そのままの風味が楽しめる冬の佐渡の味覚、干し柿とあんぽ柿。
後味も上品で柿本来の味わいを堪能できます。

平安時代から続く 元祖スイーツ「干し柿」

倶楽部長の佐々木昇さんは、西三川地区の柿園地（1.5ha）で干し柿を年間約2トン、市場や直売所に出荷するほか、直接販売も行っています。佐々木さんの農園「松丘農園」は戦後、親御さんが松の多く生えたこの地に農園を開いたことから始まりました。徐々に柿の樹を増やし、現在は柿のほかにはすいかやりんごを手掛けています。昨年、農園の代表を息子さんに譲り、家族とパートの人たちでりんごの出荷や柿の加工を行っています。



【干し柿倶楽部】

会員：66名
出荷量：33トン

佐々木 昇 さん

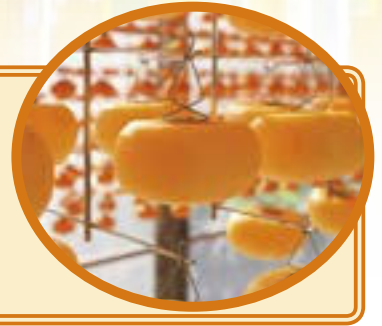
干し柿づくりは10月下旬頃、早生品種の皮むきから始まります。佐々木さんは手作りした干し場に剥いた柿を吊るし、扇風機で送風しながらじっくりと自然乾燥させます。乾燥しある程度出来上がったら乾燥機に移し、30度ほどの温風と湿度調整で仕上げています。品質の良い干し柿づくりのポイントは、丁寧な作業とカビの防止にあります。気温が高くて雨が降るとカビやすくなるので、その時は早めに乾燥機に入れて仕上げ作業に入るなど、小まめな作業を心掛けています。

機械乾燥のみで仕上げた干し柿と、自然乾燥後に仕上げた干し柿では仕上がりが異なります。購入したお客様からは、色艶や風味が良いと評価を頂いています。



干し柿倶楽部では

加工柿研修会では技術研鑽や確認を行い、品質向上につなげています。また、乾燥機や皮むき機のメーカー担当者に声掛けし、指導を受けることもあります。



ジューシーで 甘みたっぷり！ あんぽ柿

倶楽部長の齋藤真一郎さんは、新穂地区であんぽ柿を年間5万個、主に市場に出荷しています。おけさ柿の販売価格低迷に対して価値の向上と冬場の仕事づくり、収入源確保のひとつとして、平成21年からあんぽ柿の加工を始めました。消費拡大に向けて個別包装で食べやすくするなど、従業員と共にアイデアを出し合いながら工夫しています。



【あんぽ柿倶楽部】

会員：35名
出荷量：75トン

さいとう しんいちろう
齋藤 真一郎 さん

あんぽ柿づくりは10月下旬頃、早生品種の皮むきから始まります。あんぽ柿は、柿を軟化させず、皮をむきやすい状態で収穫することが重要になります。柿の収穫は11月中旬頃まで行い、収穫した柿は次々と皮をむき、乾燥機に入れて乾燥させます。衛生管理が重要になるため、消毒をしっかりと行い、清潔な状態での作業を心掛けています。乾燥を終えた柿は袋に詰め、正月明け頃まで出荷が続きます。

あんぽ柿は加工することで、ベータカロテンが大幅に増し、健康にとっても良い効果をもたらします。



あんぽ柿倶楽部では

加工柿研修会で技術研鑽や確認を行い、また、原料柿の長期保存方法や、軟果しにくい原料柿の栽培方法などの検討をして品質向上につなげています。また、衛生管理研修も行い、清潔さの維持にも気を付けています。



部会・倶楽部の取組紹介

西洋なし倶楽部

会員：16名
栽培面積：2.4ha
出荷期間：11月下旬～12月中旬



冬の新潟が誇る「西洋梨の貴婦人」ル・レクチェ



わたなべ いちろう
渡辺 一郎さん

倶楽部長の渡辺一郎さんは、畑野地区の園地（13アール）でル・レクチェ1.2トンを主に市場に出荷しています。以前はキウイフルーツを栽培していましたが、20年ほど前に栽培転換で西洋なしを始めました。

西洋なしの栽培は冬季の剪定から始まります。西洋なしは自分の花粉では実をつけにくいので、受粉樹として他の品種を混植したり、受粉セットで受粉作業を行います。5月の受粉作業後は摘果を行い、ある程度の大きさになったら素早く袋掛けを行います。西洋なしは僅かな傷や日焼けにも弱く、雨水が伝っただけでも表面に跡が付くため、隙間なくきっちりと袋掛けをすることが重要です。西洋なしは収穫後、1か月ほど保管して追熟作業を行います。出荷解禁日が決まっているので、収穫においては花の満開日からの積算温度で目安を立て、更に果実の表面でヨード反応を測って収穫を行います。追熟を終えた西洋なしは店頭へ届く配送状況も鑑みて出荷作業を行い、店頭へ最高の状態で並ぶように心掛けています。

西洋なし倶楽部では

指導会のほか、定期的に生産者の園地を巡回しています。ル・レクチェは主に新潟で栽培されているため、新潟に視察に行くこともあります。



よらんか舎
出荷情報

西洋なし
11月～12月中旬



部会・倶楽部の取組紹介

りんご倶楽部

会員：14名
栽培面積：8ha
出荷期間：9月～1月



1日1個のりんごは医者いらず

かとう しんいち
加藤 申一さん

倶楽部長の加藤申一さんは、真野湾を望む緩やかな斜面の園地（35アール）で王林やふじなど4種類を栽培しています。りんごの栽培は30年ほど前に、加藤さんのお父さんがりんごの樹を植えたところから始まりました。現在はりんごの他に水稲とおけさ柿の栽培に取り組んでいます。



りんごの栽培は冬季の剪定から始まります。摘蕾や摘花、摘果を適切な時期に行う事で樹の養分消費を少なくし、品質向上につなげます。その後、葉摘みで果実への日当たりを良くし、仕上げに玉まわしで果実を回し全体の色付きを良くします。りんごは柿の倍以上、15回ほど防除作業を行うなど病害虫対策を徹底するほか、鳥害対策も重要です。今年は鳥による食害が多く、園地に網や糸を張って対策していますが、皆さん苦労している様です。

収穫期を迎えたりんごは鳥に突かれる前に手早く収穫し、主に市場に出荷するほか、個人販売も行っています。

りんご倶楽部では

指導会のほか、年1回長野などの先進地へ視察に行っています。40～50代の若い生産者もいるので、より生産拡大できるように頑張っています。



よらんか舎
出荷情報

りんご 9月～3月



部会・倶楽部の取組紹介

ねぎ倶楽部

会員：16名
栽培面積：90アール
出荷期間：通年



鍋に炒め物に麺料理に… 長ねぎは料理のオールラウンダー！

たかやなぎ てるゆき
高柳 照幸さん

倶楽部長の高柳照幸さんは、西三川地区の園地(40アール)で毎月約1トンを、主に市場に出荷しています。以前は養蚕を手掛けていましたが、収穫期が長く作業負担が少ない農産物として長ねぎを勧められ、25年ほど前から栽培を始めました。

長ねぎの栽培は年3回、苗づくりから始まります。品種によって9か月で収穫できるものと約1年で収穫できるものがあり、時期に合わせた品種の栽培を行うことで、高柳さんは長期間、長ねぎを出荷しています。

栽培に約1年かかる「坊主知らず」という品種は5月に株分けして育て、9月に定植します。畑で冬を越し、翌5月から出荷が始まります。栽培に約半年かかる品種は、11～12月に種まきをして3月から定植し7月から出荷する品種と、3月に種まきをして5月に定植し9月から出荷する品種があります。

高柳さんの園地では坊主知らずのほかに春扇や夏扇、早生などの定番で栽培する品種とともに、様々な品種を試験栽培して翌年以降の栽培計画に役立てています。長ねぎ栽培の大敵は軟腐病などの病気なので、病気になりやすい梅雨などの長雨を避けて出荷し、同じ場所で同じ品種の栽培を繰り返さないなどの工夫を凝らしています。

ねぎ倶楽部では

指導会のほか、定期的に生産者の園地を巡回しています。指導会では市場の担当者にも同席してもらい、市場動向を確認しながら研修を行っています。



よらんか舎
出荷情報

長ねぎ 通年



新鮮空間 よらんか舎

季節の野菜・果物特集

○みんな大好きブロッコリー♪

ブロッコリーがたくさん出てくる季節になりました。茹でただけで美味しいブロッコリー、少量の油を入れて茹でると水っぽくなりやすく、保存に便利ですよ♪

○種類がいろいろさつまいも♪

紅はるか、金時、安納芋、シルクスweet、パープルsweetロード等、色々な種類があり、それぞれにオススメ料理があります。店内のPOPをチェックしてみてください！

佐渡産野菜はよらんか舎で♪

12月の売れ筋トップ5

- 1 長ねぎ (鍋物、スープ、薬味等に！)
- 2 大根 (おでん、煮物、味噌汁等に！)
- 3 白菜 (鍋物、八宝菜、漬物に！)
- 4 ブロッコリー (シチューにプラス！)
- 5 キャベツ (サラダ、回鍋肉等に！)

詳しくは店頭または
よらんか舎ブログをチェック！→



佐渡米情報



2年産 佐渡米販売状況

11月15日現在

コシヒカリ	主食用販売計画 (トン)	販売実績		主食用 契約率(%)
		数量(トン)	前年同期比(%)	
佐渡地区	15,103	2,048	76	85
新潟一般	90,491	10,334	80	91
魚沼地区	11,732	1,612	80	91
岩船地区	11,704	1,709	96	85

2年産 集荷検査状況(主食用のみ)

11月6日現在

	出荷契約 数量	集荷数量 (トン)	進捗率 (%)	1等米比率 (%)
コシヒカリ	14,549	13,017	89.5	74.1
こしいぶき	2,572	2,460	95.7	82.5
全品種計	17,711	16,040	90.6	75.0

○佐渡米販売情勢

2年産米の品質については出穂後10日間が涼しく、昨年のような高温障害を受けなかったため、コシヒカリの1等米比率は74.1%となりました。米卸業者からは今のところ品質が安定しており、歩留まりの良いお米という評価をいただいています。しかし、集荷されたお米の中には朱鷺と暮らす郷米が1等米限定となっているため、米卸業者に納品されているコシヒカリは1等米が6割、2等米が4割での取り扱いとなっています。そのため、米卸業者からは佐渡米未来プロジェクト品質向上90の取り組みにより、より一層高品質なお米をお届けすることが求められています。

佐渡米の販売実績は上記の表のとおり前年比77%と大幅に下回りました。これは昨年同時期において30年産米の在庫が少なく元年産米への切り替えが早く行われたため販売実績が好調でしたが、年は米卸業者で元年産米の在庫を抱えていることから、2年産米への切り替えが遅くなっていることが大きな要因となっています。



◀中京関西地区へのトップセールス(10月22日~23日)と関東地区へのトップセールスで販売情勢などの意見交換を行っている様子

○朱鷺と暮らす郷米を堪能

象印の新型炊飯器「炎舞炊き」で炊いた新米をおにぎりにして販売するキッチンカー「炎舞炊き 新米おにぎりWAGON」が10/20~11/8にかけて全国7ヶ所(東京、札幌、大阪、広島、仙台、名古屋、博多)を回り、期間限定でおにぎりが販売されました。期間中おにぎりに使用された白米には「朱鷺と暮らす郷」米が採用され、来場者は炊飯器の性能の良さを感じるとともに、ご飯の美味しさを堪能していました。



自民議員ら佐渡を視察

10月8日、自民党の国会議員で構成する「日本の生態系を取り戻す議員連盟」は世界農業遺産(GIAHS)に認定されている佐渡を訪れ、トキの生態とネオニコチノイド系の農薬の不使用などについて視察をしました。



◀水稲情報メール配信サービス

または登録用アドレス
wbmv6348reg@mr.cbz.jp

水稲の生育情報などの
水稲情報を配信!



◀その他園芸情報メール配信サービス

または登録用アドレス
pylq1332reg@mr.cbz.jp

水稲・おけさ柿以外の主だった
園芸品目の技術情報などを配信!

みんなの広場

今月のさわやかさん

人生を楽しく、やりたいと思ったことには挑戦していきます!



相川支店管内(下戸成屋浜町)

さとう みなみ
佐藤 南さん
職業 美容師

Q. 趣味はありますか?
三味線と筋トレです。

Q. 休日はどのようにすごしていますか?
ライフトレーニングジムに行つて筋トレをしています。パワーリフティングに取り組んでいて今90kgまで持ち上げられるようになりました。

Q. これからチャレンジしてみたいことや目標はありますか?
パワーリフティングの大会出場と日本記録を目指しています。また、海外旅行も好きなので英語を流暢に話せるようになるために勉強をしています。

Q. 仕事でやりがいを感じるのはどんな時ですか?
カラーの時にその方へ似合う色を探し、選ぶときです。実際に染めて喜んでいただくと嬉しくなります。



今月の愛撮る



畑野支店管内(栗野江)
つちや あゆむ
土屋 歩夢くん(6歳)

ひさき
悠生くん(5歳)

父 裕司さん 母 真由美さん

春は田植え、秋は稲刈りと柿もぎのお手伝いを楽しみにしている2人はケンカもするけれど、とっても仲よし!

2人のマイブームはお気に入りのヘルメットをかぶって自転車に乗ってお家の周りで遊ぶことです。ご両親からのメッセージ「いっぱいごはんを食べて元気にケガなく育てね。」



赤泊支店管内(徳和)

いしかわ かつみ
石川 克実さん(72歳)

いきいき人生
いろいろやっています。童話創作もそのひとつ。

日々、目にすることや物への関心を持ち創作活動をしている石川さんは、今年開催された第35回「家の光童話賞」で700点余りの応募作品の中から、4点の優秀賞の一つに選ばれました。作品は来年の「家の光2月号」に掲載されます。応募のきっかけは、家の光の中に見つけた応募要項でした。最初に応募した2011年の作品が佳作に選ばれ嬉しくなり、それをきっかけに続けてきました。作品作りの材料になるものは身近な生活の中であり、散歩中や畑での作業中ふっとわいてきたものを形にします。自分の経験を織り交ぜながら物語を紡ぐことで身近に感じられる作品にできます。今は5年前から始めた絵本作りにも取り組み、完成を目指しています。

健康面では、肺の衰えを指摘され昨年からは吹き矢を毎日やっています。ゲーム性もあり、楽しみながら的に向かっているとお話頂きました。



「脳卒中の予防」

脳神経外科医長 吉田 雄一 先生

脳卒中は、日本人の死因の第4位、介護を要する状態になる原因としては第2位と言われています。主に「脳梗塞」「脳出血」「くも膜下出血」の総称で、各々病気に至るメカニズムは異なりますが、高血圧、大量飲酒、喫煙が発症に関与する点は共通しています。

例えば「脳出血」は、脳内を貫通する細い血管が破れて出血し、脳の内部に血腫（血の塊）を形成したものをいいます。血腫によって神経線維が損傷したり、圧迫をうけたりすることで、手足の麻痺や言語障害をはじめとした様々な症状がでます。

原因として最も多いのは高血圧です。このことは、脳出血が生活習慣によって誰にでも起こり得るもの、ということを示しています。

佐渡病院でも季節の変わり目になると、脳出血で入院される患者さんが多くいらっしゃいます。加齢に伴って血管が脆くなるため、高齢の方に多いのは確かですが、50歳代、60歳代での発症も決して稀ではなく、場合によっては働き盛りの40

もありました。脳出血の予防として、塩分控えめの食事やお薬で血圧を管理することに加え、節酒、禁煙が推奨されています。

普段元気に過ごしている状況では、予防については意識しづらいものですが、一度脳卒中を発症してしまうと社会復帰が難しいケースもあります。お酒やタバコについて、好きなようにやって死ぬなら構わない、と考えられる方もいらっしゃるかもしれませんが、実際にはお亡くなりになるより要介護の状態で落ち着くことのほうが多く、ご家族の生活も大きく変わらざるを得ないのが現実です。

生活習慣の改善だけでなく、後遺症を残された患者さんが快適に暮らしていくけるよう、介護保険制度などのサポートを充実させていくことは非常に大切です。一方で、喫煙、飲酒をはじめコントロールできる部分を改善し、脳卒中に至る要素を未然に減らしていくことは、社会の基盤を安定化し、佐渡を元気にすることにつながると思います。

佐渡ふれあい福祉会

介護福祉情報

プレミアム商品券で介護用品を！

ふれあい館は、佐渡市プレミアム商品券の取り扱い店として登録しています。介護用品全般においてご利用が可能となりますので、案内いたします。

佐渡市プレミアム商品券
取扱登録店

40%もお得!!

当店は、**全店利用券**と**地域限定利用券**どちらもご利用いただけます。

有効期限 令和2年 10月1日～12月31日

※有効期限内にご利用ください。 ※お釣りはお返しできませんのでご了承ください。 ※プレミアム商品券でお買上げの商品等は返金できませんのでご注意ください。

佐渡市地域福祉課 商工・雇用推進室 TEL.0259-63-4152

※ご紹介商品以外にも様々な商品を取り揃えていますので、お気軽にお問い合わせください。



Japan Cheese Award 2020 部門受賞!

フレッシュ/プレーン部門【銀賞】

*農場クリームチーズ

非加熱・加熱圧搾/バラエティ部門【銀賞】

*農場ゴーダ 雪の花みそ漬



農場クリームチーズ



農場ゴーダ 雪の花みそ漬



ソフト/白カビ部門【銅賞】

*農場カマンベールチーズ

ソフト/バラエティ部門【銅賞】

*農場カマンベール 雪の花みそ漬

非加熱圧搾/4カ月未満部門【銅賞】

*農場ゴーダチーズ



農場カマンベールチーズ



農場カマンベール 雪の花みそ漬



農場ゴーダチーズ



佐渡乳業からコンテストに応募したチーズ5種類、すべて部門受賞を獲りました。

チーズプロフェッショナルの資格をもった審査員が選んだチーズを含め、弊社の商品をぜひご賞味ください!

牛乳 × にんじん



材料(6人分)

にんじん..... 1本(200g程度)
卵..... 2個
牛乳..... 100cc
砂糖..... 40g
サラダ油..... 大さじ1
ホットケーキミックス*..... 200g

※ホットケーキミックスを米粉(さどっ粉)で作ってみよう!
さどっ粉ミックス粉..... 160g
砂糖..... 40g
ベーキングパウダー..... 小さじ2
塩..... 小さじ1/4

- ①にんじんをすりおろす。
- ②ボウルに卵、牛乳、砂糖を入れてよく混ぜ合わせ、すりおろしたにんじんを加えて混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを加えてさっくり混ぜたら、サラダ油を加えて混ぜる。
- ④炊飯釜の内側にサラダ油(分量外)またはバター(分量外)を薄く塗り、生地を流し入れて数回トントンと底を叩き付けて空気を抜いて炊飯スタート。
- ⑤炊きあがったらお皿に移して完成! お好みでメープルやハチミツをかけて食べるのも◎

ワンポイント 串などを刺して中がまだ生焼けの場合は、もう一度炊飯してください。今回は1升炊きの炊飯器を使用しました。

牛乳活用 レシピ

やさしい甘みの
にんじんケーキ

はつらつ 女性部

畑野支部

畑野支部では、カラオケグループの活動を月2回、支部総会終了後の講演会、料理講習会、島内研修会旅行、農協まつりの参加など、幅広く活動を行っております。

今年は残念ながら、新型コロナの影響もあり、支部活動も中止になっております。コロナが終息したら、また、活動の場を設けて行きたいと考えております。



食べて み~っちゃん

炊飯器で生地を作る簡単米粉ピザ & 柿ミルク

新穂支部

材 料

米粉ピザ

<生地>

A	さどっ粉 (ミックス粉)	80g
	砂糖	5g
	ドライイースト	1.5g
	塩	1.5g
	スキムミルク	2g
バター	6g	
水	60ml	

<具材>

季節の野菜やキノコなどトッピングは自由!

トマト(トマトケチャップでもOK)...	1/2個
ピーマン	1/4個
タマネギ	1/4個
ニンジン(おろし器ですりおろしておく) ...	1/4個
オクラ	1/2個
ハム	2枚
ピザ用チーズ	適量

柿ミルク

おけさ柿	2個
牛乳	400ml



作り方

<米粉ピザ>

- 鍋にバターと水を入れ、弱火にかけて溶かす。
- ボウルに1とAを入れて混ぜ、炊飯器に平たくのばし入れ炊飯スイッチを押す。
- 生地が炊き上がったら炊飯器から取り出し上に具材をのせて、トースターで7~8分焼いて完成。

ワンポイント

- ☆炊飯器の内側にサラダ油を塗っておくと取り出しやすいですよ!
- ☆冷めたときや解凍後は軽く温めるか、お好みで生地に白玉粉を少量混ぜると生地が柔らかくなります。

<柿ミルク>

- 柿の皮をむき、4つ切りにする。
- 牛乳と柿を入れてミキサーにかけて、グラスにそそいで完成。

ワンポイント

- ☆梨やりんご、バナナなど果物をプラスしてミックスジュースにしてもおいしいです!



◀生活情報メール配信サービス

または登録用アドレス huvj8417reg@mr.cbz.jp

Aコープ特売情報やガソリン価格などの生活お役立ち情報を配信!

●●エコープでポイントを貯めよう!●●

エコープの日 12月21日(月)~22日(火)
ポイント10倍! 毎月第3日曜日 12月20日(日)
ポイント2倍! 毎週火曜日

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。
 対象商品を特典価格にてご提供いたします。

◀ きりとせん ▶



エコープ推奨品クーポン券

入澤製麺

「佐渡の朱鷺そば」 180g

「佐渡のなが藻そば」 200g

各1袋 **158**円 (税抜)

通常価格 189円(税抜)

ご利用期間 令和2年12月1日~31日

※クーポン券1枚で5袋(組み合わせ自由)まで
 割引価格にてお求めいただけます。



0906 0098

エコープの得する情報

この機会に **希少なおいしい**
 佐渡牛をぜひ食べて欲しい!

令和2年
 特選品

佐渡牛

ご予約承ります!

<ご予約承り期間> 12月2日(水)~12月12日(土)

<商品お渡し期間> 12月24日(木)~12月28日(月)

●ご予約方法

エコープ店内に設置してある佐渡牛専用予約用紙に必要事項をご記入の上、最寄りのエコープ店へお持ちください。

●お支払方法

ご予約商品引取り日に、ご予約されたエコープ店のレジにてお支払いをお願いいたします。

税務署からのお知らせ

確定申告に便利なID・パスワードを取得してみませんか！

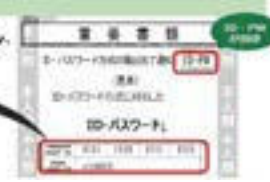
ID・パスワードとは

国税庁ホームページ「確定申告書作成コーナー」で申告書を作成し、

- ① ID (利用者識別番号)
- ② パスワード (暗証番号)

の入力のみでe-Taxで提出ができます！


※ 既に確定申告会場等で取得している方もいます。



確定申告会場は大変混雑します。来年の確定申告では、新型コロナウイルス感染防止の観点からも、ぜひご自宅等からe-Tax・スマホ申告をご利用ください。

ID・パスワードでe-Taxすると

- 自宅等からパソコン・スマホで入力・送信
- ICカードリーダーが不要
- 添付書類が提出不要 (ご自宅で保管)



相談会へ、ぜひお越しください！



「自宅等からのe-Tax・スマホ申告」に関する相談会開催日程等

日時	受付窓口	お持ちいただくもの
令和2年12月23日(水) 午前11時～午後2時	羽茂支所 市民生活係	<ul style="list-style-type: none"> ・免許証など顔写真付きの本人確認書類 (申告されるご本人様がお越しください) ・過去に利用者識別番号を取得した方は、利用者識別番号が分かる書類
令和2年12月24日(木) 午前11時～午後2時	両津支所 市民生活係	
令和2年12月25日(金) 午前11時～午後2時	市役所本庁 税務課市民税係	

※平成30年1月以降、確定申告会場で確定申告書を作成した方で、お手元の控えに「ID・パスワード方式の届出完了通知」をお持ちの方は、新たに発行手続きは必要ありません。

※ID・パスワード方式は暫定的な対応です。お早めにマイナンバーカードの取得をお願いします。

(お問い合わせ) 佐渡税務署 個人課税部門 電話0259-74-3276 (音声番号案内で「2」を選択してください。)

食農食育レポート



金井小学校：よらんか舎・カントリーエレベーター見学

11月4日、2年生がよらんか舎とカントリーエレベーターの見学をしました。それぞれ事前に考えた質問について教えて貰ったり、見学してから気になったことについて質問をして理解を深めました。



二宮小学校：稲刈り

10月14日、5年生が6月に田植えをしたほ場で稲刈り体験と希望者でコンバインの乗車体験をしました。親指を上にして持ち、鎌に気を付けながら稲を刈り取りました。



行谷小学校：柿の収穫・加工体験

11月5日、5年生が柿の収穫体験、加工体験をしました。柿専用のハサミを使ってひとつずつ丁寧に収穫をし、学校に戻って干し柿作りを教わりました。加工体験の後に柿の選別についてや質問コーナーを通してより柿について理解を深めました。



新種小学校：柿の収穫・加工体験

11月11日、3年生16名が柿の収穫体験・加工体験をしました。園地に行って柿の収穫体験をし、学校で干し柿を作るために柿の皮むきを体験しました。専用のハサミがあることや柿の形には4角形以外があることなどを学び質問コーナーでさらに柿について理解を深めました。



新種小学校：稲刈り

9月28日、5年生が稲刈り体験をしました。もち米「こがねもち」を刈り取り、はざ掛け用の束を作りました。収穫した稲は荷台を使って協力して運び、次々とはざ掛けを行いました。

金融情報

…農業者年金のご案内…

農業者年金で安心・豊かな老後を ～農業者の老後は国民年金だけでは不安です～

- 農業に従事する方の老後の安心に！ 国民年金+**農業者年金**
《加入条件》 ①国民年金第1号被保険者 ②年間60日以上農業に従事 ③20歳以上60歳未満の方
 - **積立方式**だから自分がかけた金額は年金として**生涯もらえます！**
 *仮に80歳前に亡くなった場合でも、死亡一時金が遺族に支給されます。
 - 保険料は**いつでも変更**できます！
 *月々2万円から6万7千円まで
 - 支払った保険料は全額社会保険料控除となり、所得税や住民税等の**節税**になります。
 - **政策支援（保険料の国庫補助）**が受けられます。
 例：認定農業者等で青色申告者かつ35歳未満の人は10,000円（5割）補助
- 詳しい内容や加入のお申し込みについては、**農業委員会**またはお近くの**JA各支店窓口**まで！



年末洗車キャンペーン

期間 令和2年12月19日(土)～12月27日(日)

【キャンペーン実施SS】

佐和田セルフSS、金井セルフSS、両津セルフSS

期間中800円以上の洗車コースで洗車していただいた方にティッシュBOXをプレゼント
 ※詳しくはJA佐渡セルフスタンドへお問い合わせください。

【問い合わせ】

佐和田セルフSS 57-2229 金井セルフSS 63-3189 両津セルフSS 24-7750



今月の「家の光」



別冊付録付き

定価 922円(税込)
 お求めはお近くの
 JA支店窓口へ

Aコープ 年末年始営業時間のお知らせ

令和2年	12月31日(木) 9時～18時
令和3年	1月1日(金) 定休日
	1月2日(土) 10時～18時
	1月3日(日) 9時～18時 (※高千店のみ9時～17時30分)
	1月4日(月) より通常営業

10月末 JAの概況

組合員数	15,561人
(内正組合員数)	7,516人
(内准組合員数)	8,045人
貯金	1,180億3,011万円
貸出金	122億0,055万円
共済保有高(保障)	3,495億4,335万円
購買品供給高	26億7,018万円
販売品販売高	33億5,003万円

①法人の准組合員加入について
理事会だより
 10月19日(月)開催の主な協議事項

※報告事項・意見交換のみ実施のため、協議事項なし
経営管理委員会だより
 10月27日(火)開催の主な協議事項

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

- ①クリスマスツリーのてっぺんに飾ります
- ②冬に着る厚手の上着
- ③魚偏に喜と書く魚
- ④受験生はこの前に座っていることが多そう
- ⑤——がカサカサ。リップクリームを塗らなくちゃ
- ⑦夏がサマーなら冬は
- ⑨1億は9——の数字です
- ⑪松任谷由実のヒット曲『——がサントクロース』
- ⑬凝りやすい体の部位
- ⑮ダイコンを——にしておでんに入れた
- ⑰カタカタと布を縫う機械
- ⑲外(がい)の反対語
- ⑳冬至の日に浴槽に浮かべます

タテのカギ

- ①はたきやモップで取り除きます
- ③——ボクシングはムエタイを参考に作られました
- ⑥アルファベットの3番目
- ⑦素材の色が生きるように、——しょうゆを使ってお煮しめを作った
- ⑧時刻を知りたいときに見ます
- ⑩伊勢、車、牡丹(ボタン)から連想される魚介類といえぱ
- ⑫三十一文字(みそひともじ)とも呼ばれます
- ⑭大きな石のこと
- ⑯茶室に敷かれている物
- ⑰初心者を表す片仮名言葉
- ⑳——に交われれば赤くなる
- ㉒神社を示す地図記号はこの形
- ㉓カメラや双眼鏡にはめられています

【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。

1	6	11	14	18	22
	A				
2		8	15		D
		9	12	19	
	7			16	
			C		
3		13			23
4		10		17	20
	E				
5				21	B

11月号の答え

ABCDEF
ワイングラス

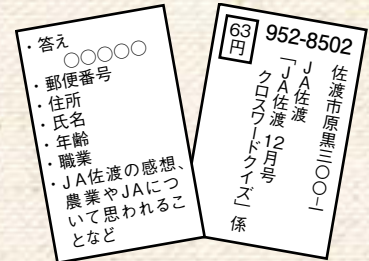


1	ス	イ	ー	ト	ポ	テ	19
2	ナ			ン		16	ツ
		7	カ	9	マ	13	コ
3	シ	ン	グ			14	ス
						17	バル
4	ワ		カ		10	チ	12
							リ
5	セ		キ		18	セ	15
							イ
							イ
							ン
							コ

【締め切り12月21日(月)必着】

- 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。当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。
- 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。
- 必ず63円はがきまたは63円分の切手を貼って応募して下さい。

応募方法



今月の表紙

11月15日に「第11回地産地消フェスタ2020」が開催され、女性部やとれたて直売部会による野菜販売が行われました。

新型コロナウイルスへの対策として様々な対策の中オンライン配信によるイベントや佐渡料理のコーナーをはじめテイクアウトのみの物販コーナーが設けられました。

