

家族で読もう♪

JA佐渡

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



特集

佐渡米の販売情勢と販促活動報告



かき氷専門店「氷 うめもと屋」

佐渡米販売情勢と 販売促進の取り組み

3年産の佐渡コシヒカリは8月中旬以降の日照不足や降雨もありましたが、集荷・検査については平年並みで進みました。

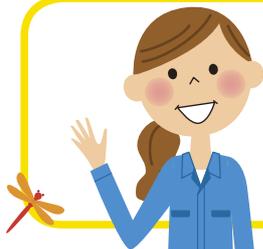
コシヒカリの品質については、出穂直後の台風による強風被害や日照不足による品質低下を心配しましたが、「乳心白粒」の発生も少なく、本年産米の1等米比率は約90%となる見込みとなっています。

生産者の皆様が夏の高温による品質低下に備え、「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」による基本技術（中干し等）の徹底に加え、ケイ酸肥料や穂肥の追加など品質・収量確保に取り組まれた結果だと思えます。

一方、北陸農政局から作況指数が発表され、強風や日照不足の影響から佐渡は作況指数95という結果となり、例年より収量が大幅に減る見込みとなっています。それに伴い、佐渡米の卸業者が希望している数量にお答えができない可能性も出てきているため、生産者の皆さまからは保有米数量を今一度見直しをしていただき、出荷可能なものを全量JAへ出荷いただきますようお願い致します。



農家の皆様へ



JA米としての集荷・販売は11月末の検査までとなります。
12月以降の出荷分については、仮渡金等の精算単価が変更になる場合がありますので、出荷はお早めをお願い致します。



「朱鷺と暮らす郷」推奨店加入説明会を開催！！

10月17日(日)に、「朱鷺と暮らす郷」を積極的に取り扱う推奨店(米穀店)を対象とした説明会を開催し、会場とオンラインをあわせて24名の米穀店が参加しました。当日は生産者から佐渡米の特長を説明いただいた後、JA職員より検査状況や新米キャンペーンの概要の説明を行いました。また、会場では「自然栽培米」のコシヒカリや新之助の新米の試食を行い、試食した米穀店からは「今年のお米は美味しいので、一生懸命に売っていきたい」という感想をいただきました。

関東信越の7生協（コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープにいがた、コープクルコ）が組織するコープデリ生活協同組合連合会ではトキと共生した米作りを応援するための「佐渡トキ応援お米プロジェクト」に取り組んでいます。この取り組みは「CO-OP産直新潟佐渡コシヒカリ」等を販売したうちの1kg 1円が「佐渡市トキ環境整備基金」に寄付され、「生きものを育むための環境づくり」に役立てられています。



贈呈式の様子

年	募金額（単位：円）
2010	1,563,028
2011	2,400,000
2012	2,089,894
2013	2,154,003
2014	2,400,000
2015	2,415,546
2016	1,805,473
2017	2,710,671
2018	2,708,842
2019	2,672,752
2020	3,237,683
2021	3,433,878
合計	29,591,770

コープデリ生活協同組合の役職員と組合員合わせて40名が参加し、佐渡産コシヒカリの販売による寄付金贈呈式と稲刈り交流を行いました。



新穂青木の田んぼアート会場で贈呈式を行った後に、コープデリの組合員や佐渡の農家とJA佐渡役職員、佐渡Kids生きもの調査隊ら総勢104名で稲刈りを行いました。

絵柄部分の稲の種類が混ざらないように気をつけながら参加者みんなで力を合わせて手刈りを行い、畦に運びました。落ち穂拾いも行い来年に向けて準備を行いました。





大根

旬：冬



大根の可能性を最大限に発揮する、大根特集

「大根は葉付きを1本で買うと良いですよ。」と聞いたことがありませんか？
それはなぜか…この特集で紹介していきます！

選び方

色が白く、ずっしりとしているみずみずしいものを選びましょう。
葉がついているときは、葉がしんなりしていないかもチェックポイントです。
大根の葉っぱはβカロテンなどの大根そのものには少ない栄養も豊富です。
だから、葉付きの大根の方がオススメです！

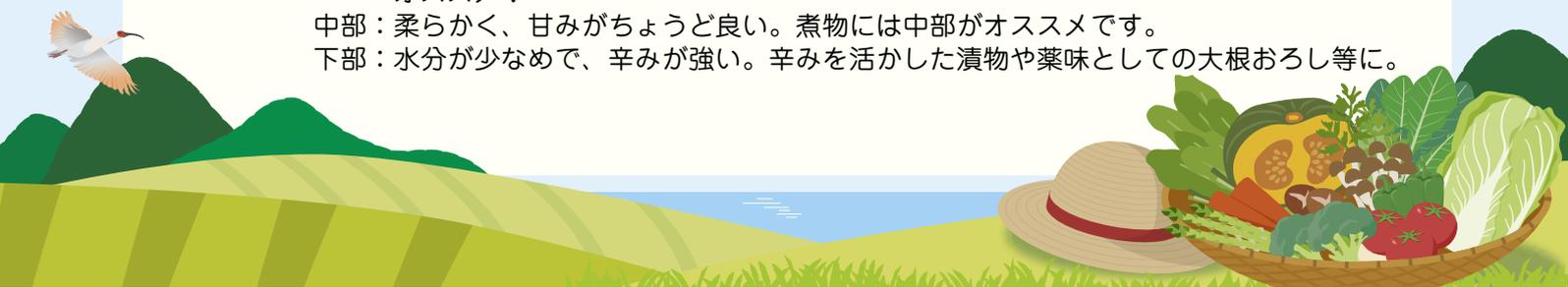
保存方法

- ①葉がついていると大根から水分が抜けていきます。根本付近から切り分けて保存しましょう。葉は切ったらすぐに使いましょう。
 - ②根の部分はラップで包むか、濡れた新聞紙で包んでナイロン袋に入れましょう。基本は野菜室で保存です。
- ※長期保存する場合は冷凍保存も可能ですが、大根の繊維が壊れるため食感が損なわれます。逆にそれを利用して時短で煮物等に応用するのは◎です。輪切りや乱切りなど使いたい大きさにカットしてから冷凍保存袋に入れて保存しましょう。

部位別の 特徴

大根は部位によって味や食感が異なります。料理によって使い分けましょう。

- 葉：根の部分に含まれない栄養分が豊富。漬物や味噌汁の具などに。
- 上部：水分が多く、甘みが強い。サラダ向け。みぞれ鍋、みぞれ煮用の大根おろしは上部がオススメ！
- 中部：柔らかく、甘みがちょうど良い。煮物には中部がオススメです。
- 下部：水分が少なめで、辛みが強い。辛みを活かした漬物や薬味としての大根おろし等に。



新鮮空間

よらんか舎



季節のオススメ特集

♪りんごのオススメ品種紹介♪ 第2段!!

●ぐんま名月

「あかぎ」×「ふじ」の交配品種。群馬生まれ。糖度は15度ほどになり、酸味が少ないため甘く感じられる。蜜が入りやすいのも特徴です。

●サンふじ(袋がけをしない「ふじ」品種)

「国光」×「デリシャス」の交配品種。食味は甘みと酸味のバランスが良く、蜜が入りやすい。香りもしっかりあります。

11月の売れ筋トップ5 佐渡産野菜はよらんか舎で♪

- 1 きゅうり (出荷が多いのは11月まで!)
- 2 長ねぎ (鍋にはかせない!)
- 3 ブロccoli (アヒージョ、シチューに)
- 4 大根 (先端は辛みを活かして漬物に!)
- 5 白菜 (鍋だけでなく八宝菜、炒め物にも)

更新頻度UP!

店舗情報

冬野菜も登場してきます♪
出荷情報はブログをチェック!! →



◀LINE 公式アカウントができました!
アカウント名: JA 佐渡営農情報

営農フェアなどのイベント情報や指導会案内など営農関係の情報を配信!
⑧ LINE アプリから読み込んで下さい



◀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を配信!

佐渡の美味しい ル レクチエを食べよう!



洋ナシ(西洋梨)とは

梨の種類には東洋種系梨（和梨・中国梨）と、ヨーロッパ原産の洋ナシ（西洋梨）があります。

洋ナシの大きな特徴はその形とその食感です。和梨（日本の梨）が丸い球形で瑞々しくシャリシャリした食感に対し、洋ナシは上が細くてお尻が大きい瓶のような形でねっとり甘く、香りも非常に芳醇です。また、和梨は収穫してすぐに食べられますが、洋ナシはある程度熟したものを収穫し、温度管理しながら成熟させます。これを追熟と言います。

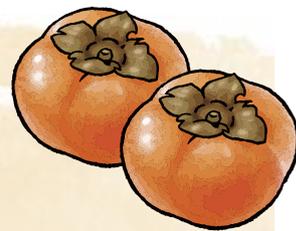
佐渡では主にル レクチエを栽培しており、西洋なし倶楽部では研修会で研鑽を積み、樹形を整え枝の剪定で日当たりを調整し、しっかり袋掛けをして日焼けや病気を防いでいます。また、草刈りや落ち葉の除去など園地環境を維持する事で褐色斑点病などの病気対策を徹底しています。

ル レクチエは、10月中旬～下旬頃に収穫した後、約40日間追熟します。市場には11月下旬に出回ります。収穫した果実は倉庫で保管し自然の温度変化を利用する自然追熟のほか、冷蔵貯蔵で熟成の進行を抑え、その後自然追熟する事で出荷時期の調整を行います。

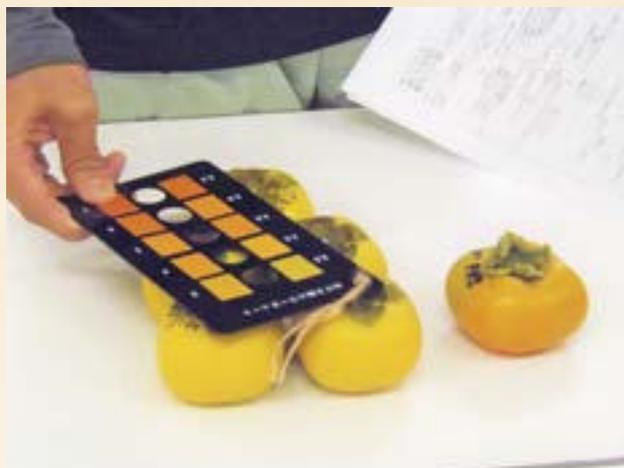
ル レクチエは、「表皮の色が完熟バナナの様な鮮やかな黄色」「甘く芳醇な香り」「茶色のじく部分がシワシワになる」「手に持つとやや弾力のある感触」が食べ頃のサイン！冷蔵庫で2時間ほど冷やしてから皮をむいて食べたり、少量の水や牛乳と共にミキサーにかけてスムージーなどにして、ぜひ佐渡のル レクチエを味わってみてください！



おけさ柿情報



おけさ柿の出荷時期を迎え、9月22日に中央営農センターで出荷規格確認の目合わせが行われました。出荷基準になる色とカラーチャートの確認や、傷や日焼けなど注意点の確認が行われました。



3日から選果が始まり続々とおけさ柿が中央選果場へ持ち込まれています。おけさ柿は選果ラインへ運ばれ検査を受けます。春先の霜により国仲を中心に被害にあっており、例年に比べ出荷数量が少ない見込みとなっています。11月中旬頃まで集荷作業が行われる予定です。

選果開始!



◀おけさ柿情報メール配信サービス

または登録用アドレス
qrug3381reg@mr.cbz.jp

おけさ柿の生育情報
などを配信!



◀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!



佐渡特選ギフト

全国送料無料!美味しい佐渡の味覚お届けします!

申込日
12/1まで

※干し柿(島娘)は
令和4年1/10まで



- ルレクチエは西洋なしの中でも生育日数が長いので、果肉が緻密で滑らかな糖度が高い品種です。適度な酸味と豊かな芳香をご賞味ください。

商品番号 A

西洋なし (ルレクチエ)

2.0kg (5~6玉入)

価格 **4,500円**(税込)

- お申し込み 12月1日まで
- 発送 11月下旬~



- 佐渡の特産「おけさ柿」を半生状に仕上げました。口の中ですとろける自然の甘みをご賞味ください。

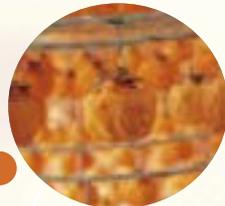
商品番号 B

あんぼ柿

4~5玉入 250gパック×6個/箱

価格 **4,500円**(税込)

- お申し込み 12月1日まで
- 発送 11月中旬~



- あんぼ柿を1個ずつ厳選し丁寧に個包装しました。大切な方への贈り物にピッタリ。ぜひ、お歳暮などにお使い下さい。

商品番号 C

特選あんぼ柿 (柿姫)

700g (12玉または16玉入)

価格 **3,800円**(税込)

- お申し込み 12月1日まで
- 発送 11月下旬~



- 佐渡の特産「おけさ柿」を日本海の厳しい冬の風にさらしミネラルたっぷりに仕上げました。天然の甘み、しっとりとした柔らかさをお楽しみいただけます。

商品番号 D

干し柿 (島娘)

5~6玉入 230gパック×6個/箱

価格 **4,500円**(税込)

- お申し込み 令和4年1月10日まで
- 発送 12月中旬~



- 温暖な気候で育つみかんは、佐渡が日本の栽培の北限と言われていいます。佐渡の南部を中心に栽培され毎年面積を拡大しています。佐渡のみかんは樹上で完熟させ、適度な酸味と甘味のある濃厚な味が特徴です。

商品番号 E

みかん

5kg (M・Sサイズ)

価格 **3,800円**(税込)

- お申し込み 12月1日まで
- 発送 12月上旬~



- 佐渡の「ふじ」はみつの入りや食感をよくするために、樹上で完熟させ収穫します。濃い甘みと、適度な酸味をご賞味ください。

商品番号 F

りんご (ふじ)

5kg (14~20玉入)

価格 **4,200円**(税込)

- お申し込み 12月1日まで
- 発送 12月上旬~



最寄りの支店営農窓口でも注文を受け付けております。ぜひご利用ください。

- ※全国送料無料にてお届けいたします。 ※品物の玉数指定はできません。
- ※ご注文受付順に発送いたしますが、天候等により発送が遅れる場合もあります。
- ※注文数量が予定数量に達した場合は、申込期日前に注文を打ち切る場合があります。
- ※お客様のお名前・ご住所等の個人情報はJA佐渡で厳重に保管し、発送及び今後の商品情報の提供などに使用させていただきます。



「さどまるしゅ」を検索または
こちらからアクセスできます。

JA佐渡農産物販売センター TEL 0259-22-4116
新潟県佐渡市新穂浦上2202-4 FAX 0259-22-4106

みんなの広場

今月のさわやかさん

子どもたちと、沢山遊びたい!



金井支店管内
おおくら ころろ
大蔵 想さん

Q. 趣味や好きなことはありますか?
映画を観る事です。恋愛映画や韓国映画が好きです。おすすめは「恋空」です。何度観ても泣けます。

Q. 休日はどのように過ごしていますか?
友達と一緒にドライブやカフェ巡りをしています。ドライブのときには海の写真を撮っています。

Q. これからチャレンジしてみたいことはありますか?
食えることが好きなので、全国の美味しいものを食べ歩きに行きたいです。特に大分のチキン南蛮や京都の抹茶

テイラミスを食べに行きたいです。

Q. 今、取り組んでいることはありますか?
保育の学校に行っています。子どもが好きなので実務も勉強も頑張っています。



今月の愛撮る



小木支店管内 (木流)
キクチ サクラ
菊地 咲来ちゃん (0歳)
父 将師さん 母 あゆみさん

いつもニコニコ笑顔がとっても可愛い咲来ちゃん。動くことが大好きで歩行器に乗って遊ぶことがマイブーム♪お兄ちゃん、お姉ちゃんと仲良く遊んでいます!
ご両親からのメッセージ「元気に健康でのびのびと育てね。」



相川支店管内 (北片辺)
ほうじょう ようこ
北條 洋子さん (66歳)

いきいき人生
気楽に自分のペースを大切に

料理と食えることが好きでコロケやかき揚げなどの惣菜屋さんをはじめた北條さん。ダシと塩、地元の野菜にこだわって作っています。自分で玉ねぎやじゃがいもなども育てています。

地元でお店を開きたいと思い自宅を改装しました。できるだけ出来たてを食べてもらえるよう工夫をしています。コロケは1日30〜50個ほど機械を使わずに作っています。手で潰すことで具材の良さを生かしゴロっとしているのが特徴です。始めた当初は両津や佐和田のイベントで惣菜を販売していましたが、いつか地元のイベントができればたら出店したいです。

健康のためにラジオ体操を毎日するように心がけ、気楽に自分のペースで生活を続けていきたいと語っていただきました。

新潟厚生連

佐渡総合病院からの

医療のお話



「佐渡島内の骨粗鬆症治療介入率をあげるためには」

整形外科医長 勝見 亮太 先生

高齢者が寝たきりとなつてしまう原因の一つである大腿骨近位部骨折、脊椎圧迫骨折などの骨粗鬆症による脆弱性骨折の診療は、患者さんの数の増加、高齢化、並存疾患の存在などによって、治療が困難となることも出てきています。

新潟大学の調査によると、佐渡島内の骨粗鬆症治療の介入率は9%程度にとどまり、上越地区25%、中越地区14%、下越地区18%と比較して低くなっています。この現状を改善するためには患者さんの治療への意欲と、島内の骨粗鬆症医療体制の整備が必要になります。骨粗鬆症は主に整形外科が治療を担うことが一般的ですが、佐渡島内で整形外科の診療が出来る施設は限られ、治療を必要とする皆さんに対して十分な骨粗鬆症治療を提供することが難しい状況となっています。そこで当院では治療を導入した一部の患者さんには、か

かりつけ医に内服薬の処方継続をお願いしています。

佐渡島内では特に、このように地域医療連携で骨粗鬆症に取り組まなければ、治療介入率を上げ、骨粗鬆症性の脆弱性骨折を減らしていくことは難しいと感じています。

全国的には「骨粗鬆症リエンササービス」という骨粗鬆症性骨折の防止を目的に、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士、理学療法士、作業療法士、医療ソーシャルワーカーなど様々な職種が連携し、骨折・転倒予防を行う取り組みが進んでいます。佐渡島内でもこの「骨粗鬆症リエンササービス」を立ち上げ、かかりつけ医や保険薬局、介護施設と連携し地域ぐるみで骨粗鬆症性脆弱性骨折に挑む必要があると考えています。



佐渡ふれあい福祉会

介護福祉情報

「履きやすいズボン」のご紹介

「手が後ろに回らないのでズボンを上げられない」「トイレで手すりに掴まるとズボンがずり落ちる」「ズボンを上げるときにお尻が引っかけたまま」などのお悩みを解決するために開発されたズボンです。トイレの際や更衣時に一人でも履きやすいよう工夫されています。

ウエストゴム部分の表裏に滑る生地を使用しているので、巻き込むことなくスルツと履けます。また、内側の前2ヶ所にすべり止めがついており、よくあるずり落ちを防止してくれます。通常のサイズよりも大きめの設定で適度な伸縮性もあるため、楽な履き心地となっているのも嬉しいポイントです。



お悩み解決パンツ
おしりスルツとパンツ (婦人・紳士 各サイズ)

税込2,980円

- サイズ/M・L・LL
- カラー/グレー・モカ
- 素材/ポリエステル100%(カチオン)

特徴1
ゴム部分が表裏ともに滑る生地

特徴2
ゴム取替口でウエスト調節可能

特徴3
2ヶ所
すべり止め付きでずり落ち防止

特徴4
ズボンが下までずり落ちにくい

※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。



介護・福祉についてのご相談・お問い合わせは「ふれあい館」へ ☎63-2300(代表)

食農食育レポート

9月15日

八幡小学校
稲刈り体験



5年生が加藤慎一さんのほ場で稲刈りを体験しました。加藤さんからコンバインでの稲刈りや脱穀についての説明と、鎌での稲刈り方法について教わりました。1株ずつケガに気をつけながら稲の重さを感じて丁寧に手刈りを行いました。

9月30日

新穂小学校
稲刈り体験



5年生が、もち米「こがねもち」の稲刈り体験をしました。刈り取った稲ははざ掛けするため、稲束をクロスさせ苦戦しながらも束を作りました。荷台を使いながら協力して運び、次々とはざ掛けを行いました。お米は文化祭で販売する予定です。

10月7日

行谷小学校
稲刈り体験



5年生が稲刈り体験をしました。刈り方の説明を受け手刈りした後、コンバインの仕組みを聞いてから、実際に乗り刈り取り体験をしました。

10月7日

小木小学校
さつまいも掘り



10月7日に1、2年生が5月に植えたさつまいもを収穫しました。土の中に隠れているさつまいもを丁寧に掘り出し顔よりも大きいさつまいもに大はしゃぎ！次々と山にして収穫を楽しみました。

はつらつ

女性部

赤泊支部



私たち赤泊支部では、毎年恒例の営農講座を4月13日に開催しました。営農指導員の方を講師にお願いして、土づくりから野菜の育て方等動画や資料に基づきわかりやすく教えていただき、美味しい野菜づくりに意欲的でした。

今年1人1アール運動の品目にサツマイモをあげ大半の方が自分の畑で育ててきました。コロナ禍のため料理講習は中止ですが、10月14日には島内1日研修を予定しています。部員との交流を図るためにも良い機会だと思っています。1月は手芸講習も予定されています。

みんな仲良く楽しく活動しております。

牛乳活用

★ レシピ

牛乳 × 米

スペインの伝統的なデザート

アロス・コン・レチェ

材料 (6人分)

米(洗わないで使用) ……………	50g	無塩バター……………	30g
レモンの皮……………	1/3個分	砂糖……………	80g
牛乳……………	800ml	シナモンスティック…	1/2本
生クリーム(乳脂肪分35%以上) ……	100ml	シナモンパウダー…	お好みで



- 1 レモンの皮をみじん切りにする。
- 2 牛乳・生クリーム・シナモンスティックを一緒に鍋に入れて弱～中火にかけ、沸騰しない程度に温める。温まったら火からおろす。
- 3 別の鍋に米とレモンの皮を入れ、温めた牛乳液を米から1cmの高さくらいまで注ぎ、弱～中火にかける。
- 4 ふつふつとしてきたら極弱火にして、時々木べらで混ぜながら焦げないように注意して煮る。ある程度煮ついたら、温めた牛乳液を100ml程度ずつ補充しながら煮つめていく。
- 5 ドロツとしてきたら砂糖とバターを入れ、溶かすように混ぜながら3分煮る。
- 6 バットに移し、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。冷えたら器に盛って完成。

材料



完成



ポイント

- ・レモンの皮の内側にある白いわたには苦味があるので、包丁でそぎ落とすようにして、白い部分がなくなるまできれいに取り除きましょう。
- ・シナモンスティックをパウダーにする場合は最後の仕上げのときに振ってみてください。



◀生活情報メール配信サービス
または登録用アドレス huvi8417reg@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 11月17日(水)～18日(木)
ポイント10倍! 毎月第3日曜日 11月21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。

◀ きりとりせん ▶



エコープ推奨品クーポン券

エコープ

信州なめ茸 200g 1本

クーポン価格 **228**円(税別) **246**円(税込)

通常価格 258円(税抜) 279円(税込)

ご利用期間 令和3年11月1日～30日

※本クーポン券1枚で1品限りお求めいただけます。

※LINEクーポン: 期間中何度もご利用いただけます。



0906 0098

エコープの得する情報

★エコープで早めに予約すると嬉しい特典付き★

クリスマスケーキ・アイスクリーム ご予約承ります!

特典付き予約期間 11月8日(月)～12月6日(月)

特典1 各メーカーカタログ表示価格より **1割引!**

特典2 各メーカーカタログに掲載されている2,000円以上の商品を1コご予約ごとに「ポテトチップス うすしお味 60g 1袋」もれなくプレゼント!

☆ご予約は、エコープ店内の専用発注書にてご注文ください。



11月11日は チーズの日!

チーズを120%味わい尽くす!見た目も味わいもいろいろな種類があり、そのまま食べて十分おいしいチーズですが、なかには保存期間も長く扱いやすいチーズもあります。ほんの少量でもお料理に深いコクと旨みをプラスすることができるとても便利な食材です。

サラダの具材なら、存在感のあるものを

チーズを具材としてサラダに加え、ドレッシングであえて一緒にいただくのもおいしいもの。



モッツアレラチーズ



雪の花みそ漬け

ドレッシングやソースには

風味がしっかりしていてあとを引くような個性のあるチーズがぴったり。



カマンベールチーズ

チーズそのもので野菜をあえるなら

なめらかで他の食材と混ぜ合わせやすく、口当たりの良いものがおすすめ。カマンベールチーズは少しかたいので、しっかりと室温に戻しておくか、急ぐ場合は電子レンジで10~20秒ほど温めるのが作りやすくするコツです!

クリーム
チーズ



カマンベール
チーズ

のせて焼くときは、とろけるタイプを

グラタンやドリアなど、上にチーズをのせて焼く場合には、とろりととろけて適度にもっちりした食感も楽しめるチーズを選びます。



ゴーダチーズ



モッツアレラ
チーズ

ぜひお試しください!

佐渡乳業ギフト

4選 冬ギフト

佐渡の恵みを
届けませんか?

農場ナチュラルチーズ & バターセット

佐渡バター(200g) 1個
カマンベールチーズ(100g) 1個
モッツアレラチーズ(100g) 1個
クリームチーズ(100g) 1個

4,044円 (税込・送料込み)

農場ナチュラルチーズ & 雪の花みそ漬けチーズセット

ゴーダチーズ(200g) 1個
カマンベール雪の花みそ漬け(100g) 1個
モッツアレラチーズ(100g) 1個
クリームチーズ(100g) 1個

4,520円 (税込・送料込み)

農場デイリー & バターセット

佐渡バター(200g) 1個
レアチーズケーキ(90g) 2個
モッツアレラチーズ(100g) 1個
クリームチーズ(100g) 2個

4,604円 (税込・送料込み)

農場アソートセット

佐渡バター(200g) 1個
ゴーダチーズ(200g) 1個
カマンベールチーズ(100g) 1個
モッツアレラチーズ(100g) 1個
クリームチーズ(100g) 2個
レアチーズケーキ(90g) 2個

6,744円 (税込・送料込み)

【お問い合わせ】(株)佐渡乳業 ☎63-3151

※送料及び消費税を含みます。

JA佐渡 令和3年度 スタッドレスタイヤ お買得キャンペーン!!

軽自動車用の
スタッドレスが
大満足価格で
お買得!

冬支度は
お早めに!



愛車に
ピッタリの
タイヤの
探し方



●タイヤ側面にサイズが表示されています

これがサイズ

キャンペーン期間 令和3年

10/22 金 ▶ 12/30 木

BRIDGESTONE **BLIZZAK VRX2**

YOKOHAMA **iceGUARD**

DUNLOP **WINTERMAXX 02**

145/80R13



旧型ワゴンR・アルト・ミラなど

80シリーズ	特別価格(1本)	特別価格(4本)
	¥10,450	¥41,800
	¥8,250	¥33,000
	¥7,150	¥28,600
	¥6,820	¥27,280

145R12-6PR



キャリイ・エブリイ・ハイゼットなど

Light Truck シリーズ	特別価格(1本)	特別価格(4本)
	¥8,690	¥34,760
	¥6,600	¥26,400
	¥5,610	¥22,440
	¥5,390	¥21,560

155/65R14



新型ワゴンR・ムーブカスタム・タントなど

65シリーズ	特別価格(1本)	特別価格(4本)
	¥12,100	¥48,400
	¥8,910	¥35,640
	¥7,810	¥31,240
	¥7,590	¥30,360

●掲載以外のサイズもお気軽にお問い合わせください。●表示された金額はすべて消費税が含まれております。

■組み替え・脱着料金、廃タイヤ処分料が別途かかります。

ご用命は右記の
各営農農機センターまたは
車両センターにて承ります。

高千・金泉地区 金泉農機車両センター ☎75-2224
佐和田・金井地区 中央営農農機課 ☎63-3217
新穂・真野・両津地区 中央車両センター ☎22-3133

畑野地区 畑野営農農機課 ☎66-3135
小木・赤泊地区 赤泊営農農機課 ☎87-2207
スタッフ一同お待ちしております!

点検整備で来季の作業をスムーズに! 農業機械格納整備受付中!

メリット 1 …作業中の突然の故障によるリスク減

作業中の突然の故障は作業の遅れや思わぬ事故にもつながります。
ダメージを受けている箇所を事前に確認、整備することでリスクを減らしましょう!

メリット 2 …整備・買い替えにかかるコスト減

事前の点検整備で大きな故障を未然に防ぐことができ、修理に係る費用負担の軽減に繋がります。
機械の寿命が延びるので更新頻度も減らせます。

メリット 3 …整備士の目で機械を良好な状態に保ちます!

大型機械は自己整備では十分にカバーできない場合が有ります。
専門の整備士の目で確認し点検整備を受けることで、機械を良好な状態に保てます。

整備内容については、ご依頼により「調子が悪いところ」「痛みが激しいところ」
などの他に、部分的な整備・点検・修理も行いますのでご相談ください。



お申込み・お問い合わせは各営農農機課へ



農業税務ワンポイントアドバイス

農業税務申告にはJAの減価償却サービスをご利用ください！

JA佐渡では、ご自身での減価償却計算が難しい方へのお手伝いや事務処理軽減として減価償却計算サービス(有料)を実施しています。お申し込みを希望される方は、12月末までに最寄りの営農農機課窓口で加入の手続きをお願いいたします。

◆新規申込・変更届提出の際、下記の書類が必要になりますのでご用意ください

- 1 減価償却の所有状況がわかるもの(前年度申告書類コピー)
- 2 当年10万円以上の所得資産がある場合は所得月日、価格等がわかるもの(領収書等のコピー)
- 3 売却または廃棄処分した資産がある場合はその月日、売却価格が分かるもの

【ご利用料金(税込)】

基本料金(初年度のみ)	1,000円
基本料金(2年目以降)	500円
11資産以上の登録は1資産につき(初年度のみ)	100円
新規、売却、除去等の変更は1資産につき(2年目以降)	100円

例えば、今年から利用する方で、12資産ある方は1,200円です。

翌年に資産変更がなかった場合500円になります。



○減価償却費計算サービスご利用の皆様へ

☆変更届の提出について **提出期限:令和3年12月末**

減価償却資産に変更がありましたら変更届を12月末までに最寄りの営農農機課窓口へ提出をお願いします。

お問い合わせ ▶ JA 佐渡 営農企画課 税務担当 ☎63-3106

…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



お問い合わせ ● 農業委員会・JA各支店窓口
● 独立行政法人農業者年金基金 ▶ 専門相談員 TEL.03-3502-3199 | 企画調整室 TEL.03-3502-3942

あったか 灯油 キャンペーン

期間 令和3年11月19日(金)～令和4年1月31日(月)まで

内容 セルフスタンドは店頭で灯油を会員価格より2円/ℓ値引き
 有人(フル)スタンド(灯油計量機設置店)は店頭で灯油を1ℓ以上お買い上げで粗品をプレゼント

灯油定期配送 キャンペーン

期間 令和3年12月、令和4年1月定期配送供給分

内容 定期配送価格より2円/ℓ値引き *詳しくは灯油定期配送キャンペーン申込用紙付きのチラシをご覧ください。

JA佐渡駅伝チーム 佐渡駅伝で力走します!

国仲平野を一周する第75回佐渡駅伝競走大会に、JA佐渡チームとして1チーム参加します。ぜひ、応援をよろしくお願いします!

日時

11月14日(日) スタート 午前8時30分

コース

河原田～新町～新穂～両津～吉井～河原田

区間

5区間 42.195km



エコープ 11月の特売情報

11月 3日(水)～ 6日(土) エコープ加茂店収穫祭セール
 11月10日(水)～12日(金) エコープ高千店収穫祭セール
 11月10日(水)～12日(金) エコープ畑野店収穫祭セール
 11月10日(水)～12日(金) エコープ赤泊店収穫祭セール
 11月17日(水)～19日(金) エコープ小木店収穫祭セール
 11月21日(日)～22日(月) エコープ金井店 全国駅弁大会セール
 この期間限りのお買得品をご用意して、皆さまのご来店お待ちしております!
 ◆ご来店の際には、マスク着用と手指の消毒にご協力をお願いいたします。

今月の「家の光」



定価 1,027円(税込)

お求めはお近くのJA支店窓口へ

*12月号・1月号は、エコープ高千店・加茂店・佐渡病院売店でも店頭販売しております。



別冊付録付き

中央営農農機センター及び資材店舗の 営業日変更のご案内

12月及び1月につきまして、日曜・祝日の営業を休止させていただきます。また、2月より日曜・祝日営業を再開いたします。

組合員のみなさまにはご不便をお掛けいたしますが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

【休止日】

12月：5日 12日 19日 26日

12月31日～1月3日(年末年始休業)

1月：9日 10日 16日 23日 30日

9月末 JAの概況

組合員数	15,337人
(内正組合員数)	7,258人
(内准組合員数)	8,079人
貯金	1,157億7,241万円
貸出金	118億7,355万円
共済保有高(保障)	3,353億6,327万円
購買品供給高	25億5,181万円
販売品販売高	26億1,510万円



理事会だより

9月22日(水)開催の主な協議事項

- ① 人事ローテーション基準の特例抜いについて
- ② 出資口数の減口について

経営管理委員会だより

9月28日(火)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

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

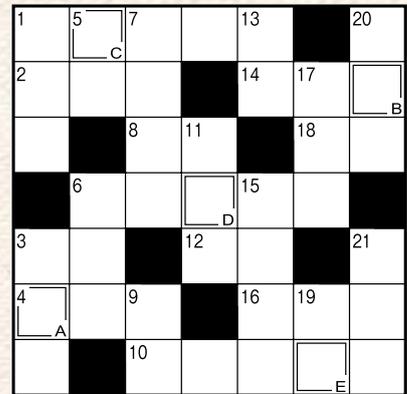
- ①別名は甘藷(かんしょ)。大学芋の材料です
- ②せき止めに良いといわれるバラ科の果実
- ③エックスとゼットの間
- ④——はあざなえる縄のごとし
- ⑥酢、しょうゆ、みりんを合わせて作ります
- ⑧おでこに手を当てて測ることも
- ⑩搾り汁から黒糖が作られます
- ⑫海の——、山の——をふんだんに使ったごちそう
- ⑭プレゼントに掛けて結びます
- ⑯東の空が明るくなってくるころ
- ⑰さなぎや幼虫から成虫になること

タテのカギ

- ①メダカもタイもサメもこれ
- ③みそ汁によく入れる海藻といえば
- ⑤水面に糸を垂らして楽しめます
- ⑥紙幣や硬貨を入れます
- ⑦鶴は千年、亀は——
- ⑨バナナの木は、本当は木でなくて——なのだとか
- ⑪鳥が羽ばたかせるもの
- ⑬林より木が1本多い
- ⑮葉が黄色く色づく街路樹
- ⑰——がびょうぶに上手に——の絵を描いた
- ⑲だんだん深まって冬に向かいます
- ⑳11月3日は——の日。国民の祝日です
- ㉑画家・ムンクの代表的な作品

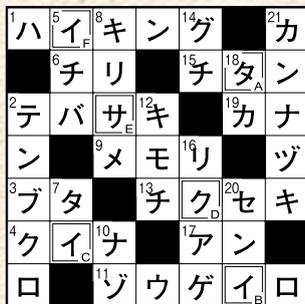
【解き方】

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。



10月号の答え

ABCDEF
タイクサイ



【締め切り11月22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。
※当選者の方への商品券は今月中に発送いたします。

応募方法



今月の表紙

○よね蔵グループの飲食店で佐渡産品を提供中！

かき氷専門店「氷 うめもと屋」(新潟市)では、佐渡乳業のカマンベールソフトを泡状(エスプーマ)でかき氷に合わせて提供中！華やかないちじくシロップの甘みに濃厚なカマンベールの味わいが合わさります。

かき氷の販売は10月末で終了しています。来春にまた再開予定です。

また、「海鮮家 葱ぼうず」(新潟駅南)では佐渡沖の鮮魚や佐渡米を提供しています。佐渡乳業のモッツアレラチーズの天ぷらは開店当初からあるロングセラーで、揚げたてを口にするとチーズが伸びて絶品です。

