

家族で読もう♪

JA佐渡

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



特集

令和3年産米をめぐる情勢について



田んぼアート「江」掘り体験

① 2年産主食米の販売経過について

全国的な情勢としては卸売業者が手持ちの元年産の消化を優先してきたことや、コロナ禍により減退した業務用等需要が回復していないことから、出荷進度は前年を大幅に下回っています。

新潟県産コシヒカリについても業務用需要の新米切り替えが遅れたことから、出荷進度は平年より大きく遅れています。一方、佐渡産コシヒカリは生協等での販売が堅調なことから、出荷進度は前年並みの状況となっています。

しかしながら、新潟県産コシヒカリは令和3年11月以降に一定程度の持ち越しが想定され、販売の長期化による流通コストの増加により、昨年は最終精算を9月に実施してきておりましたが、2年産米の最終精算は年内での実施は厳しい状況となっています。

② 米取引先からの佐渡米に対する評価

2年産米に関する佐渡米の評価についてご紹介を致します。

- 佐渡産コシヒカリは“おいしさ”と“みばえ”のあるお米なので、引き続き、高品質良食味なお米を生産して欲しい。
- 2年産米は石の混入が散見されたことから、稲が倒伏した年には刈取り時や調整作業に注意して欲しい。
- 色彩選別機を通したお米が増えてきていることは良い取り組みなので続けて欲しい。しかしながら、色彩選別機を通したお米の中には生産者の中でもバラつきが多い時があるので、もう少し品質の統一をして欲しい。

一方、卸業者や小売店からの苦情の発生は近年に無く多い傾向となっているため、出荷調整前に念入りに機械の点検を実施してください。

年産	29年産	30年産	元年産	2年産
件数	10件	10件	12件	16件

●これまでの主な苦情発生内容

- ①異物混入(お茶碗、ガラス片、プラスチック片、クサネム、石混入、カビた糠玉混入) ②包装汚れ
 ③品質不良 ④メイガの混入 ⑤カビ臭・高水分 ⑥コクゾウムシの混入 ⑦コンタミ(もち米の混入、
 粳混入)



コクゾウムシの混入



クサネム混入



ガラス片の混入

③ 3年産米の需給見通し

一般的には民間在庫量が200万トンを超えると価格が影響を受けるとされていますが、コロナ禍の影響により業務用需要が予想以上に減少したことから、6月末の民間在庫量は220万トン程度の水準となることが想定されます。2年産米の持越在庫の増加やコロナ禍による需要の減少・節約志向の高まりがあるため、需給緩和がより一層進み、3年産米は極めて厳しい販売環境となることが想定されます。

④ 3年産米の販売対策(抜粋)

(1) 新潟米の基本的な考え方

- 家庭用精米の販売促進をはかるため、テレビCM等により新潟米の需要喚起をはかるとともに、卸・実需者と連携したキャンペーン等の店頭プロモーションに積極的に取り組みます。
- 「朱鷺と暮らす郷」米の宣伝資材を作成および独自のPR媒体を活用した宣伝活動と、新型コロナウイルスに対応したテレビ会議等を活用した営業活動と販売促進対策に取り組みます。

(2) 新潟米としての販売促進対策

- 新テレビCMを新米時期に投入し、新潟米ブランドを訴求するとともに購入意欲を喚起します。
- SNS等を活用し、テレビCMと連動したプロモーションを展開することで、情報の拡散をはかります。
- 卸・実需者と連携したクローズド(懸賞)キャンペーンや新潟米フェア等の店頭プロモーションを強化し、家庭用精米の販売促進対策に重点をおいて取り組みます。
- 新潟県と共同宣伝を行うことで、新之助の認知度向上をはかります。

(3) 佐渡独自の販売促進活動

宣伝・PR活動	首都圏でのラッピングバスの走行を行うことで佐渡米の認知度向上 ラッピングトラック(1号車・2号車)による佐渡米の宣伝活動	通年 通年
販売促進活動	佐渡市と連携しながら、米穀店向けに新米キャンペーンの実施 米穀店や実需先には佐渡独自の販売促進グッズの提供 直売所「よらんか舎」を活用した佐渡米の食べ方紹介	11月 通年 通年
各種営業活動	JA役員によるトップセールス(WEB・実訪問)の実施 米卸業者・実需先とのテレビ会議・訪問による営業活動の実施 オンライン会議による新規取引先との営業活動の実施	年1回以上 随時 随時
消費者交流	コープデリ生活協同組合連合会が主催する田植え・草取り及び江掘りや稲刈りなどの農作業体験を含めた産地交流(予定) オンラインを活用した生協の組合員・職員との交流会	年3回 年1回以上
その他	Facebook「佐渡のたんぼにつき」による情報配信 取引先向け情報誌「佐渡米通信こめーる」の発信 YouTubeを活用した動画による産地情報の発信	随時 月1回 随時



オンラインによる主要取引先への
トップセールスの様子



コープデリ生活協同組合連合会との
稲刈り交流会の様子

適期刈り取りと適正な乾燥・調製で、**高品質な佐渡米**を消費地に届けましょう



適期刈取りのポイント

◎令和2年産米の出穂期から収穫予定日までの日数について（栽培実績書より）

出穂期	JA佐渡管内コシヒカリ平均	8月 8日	} 出穂期～収穫まで	約44日
収穫予定日	JA佐渡管内コシヒカリ平均	9月22日		

積算温度による刈取り適期の目安

品 種	通常年	高温登熟年
コシヒカリ	1,000℃（出穂後40日程度）	950℃
こしいぶき	975℃（出穂後37日程度）	925℃

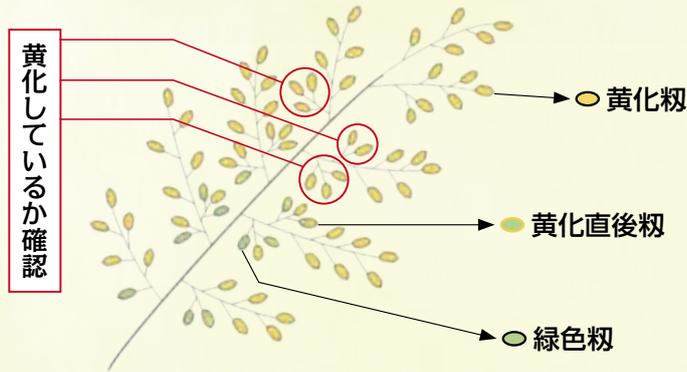
※高温登熟年（出穂期5～24日後の20日間の平均気温が概ね26℃を超える年）

令和2年度は出穂期が8月8日であれば収穫適期は9月12日頃（出穂35日後に950℃）となり、約10日程度収穫予定日が収穫適期より遅いことがわかります。

適期は約1週間程度ですので、適期間に収穫できるよう早めの準備と天気予報の確認をお願いします。

積算温度の目安の少し前から籾の黄化率を確認し、収穫判断をお願いします！！

※**収穫適期開始は黄化籾割合が85～90%くらいになった頃です。（下図参考）**



黄化籾率の調査方法

- ① 1次枝梗が9本程度の平均的な穂を選ぶ。
- ② 上位3本目及び4本目の1次枝梗に付いている2次枝梗籾が黄化しているか確認する。
- ③ 上記について、10本の穂で確認し、8本以上該当したら刈取適期とする。

○早刈りすると、、、

・青米・未熟粒の混入増加や収量低下の原因になります。

○刈遅れると、、、

・着色米・胴割米が増加して品質低下を招きます。また、倒伏を助長し収穫作業にも支障をきたします。

○フェーン時の対応について

・速やかに湛水し、稲体からの急激な蒸散による障害の発生防止につとめましょう。
天気予報もこまめに確認し、事前に予測される時は予め湛水するようにしましょう。



乾燥調製作業のポイント

使用前に機械の整備点検・清掃を！！

毎年、機械の整備・清掃不足や人為的ミスによる格落ちが発生しています。必ず整備点検・清掃をお願いします。

乾燥・調製【籾混入や肌すれに注意】

◎ヤケ米防止：収穫後はすみやかに乾燥機に張り込み通風または乾燥しましょう（仕上げ水分は15%以下）。

◎胴割粒防止：胴割しやすい（濡れ）状態や品種では送風温度を下げ、「ゆっくり」乾燥しましょう。

（毎時乾燥速度0.5%以下）

◎肌ズレ防止：籾摺り作業は籾の温度が下がってから行いましょう。

◎他、調整は品種毎の適正な網目を使用し適正流量で行ないましょう。

※玄米水分14%以下の過乾燥になると炊飯前の精米浸漬中に表面亀裂の発生が多くなり、炊飯中のデンプン溶出が過多になるなどの理由で食味は低下します。また過乾燥になると胴割米の発生もしやすくなりますのでご注意ください。



◀ 水稻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

水稻の生育情報などを
配信！



◀ 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！
⑤ LINE アプリから読み込んで下さい



いちじく

旬：夏～秋



佐渡島内でも、新潟でも人気の『佐渡産』いちじく
佐渡で広く親しまれ、なかでも黒イチジク『小木ビオレ』は
島外からの需要が高く人気のある果物です。
今回は“いちじく”を紹介していきます！

選び方

全体がふっくらとしていて、果皮につやがあり、実が引き締まったものが良品です。色づきは品種ごとに異なりますが、ヘタが緑色のものは未熟な状態であることが多いです。お尻が開いてきたら完熟のサインです。

保存方法

直売所に出荷されるイチジクは熟しているものが多いので、早めに食べることをお勧めします。保存する場合は一つずつラップで包んでから冷蔵庫で保存しましょう。

品種紹介

・樹井ドーフィン

最も一般的な品種。ほどよい甘さとさっぱりとした風味。比較的日持ち◎

・ビオレ・ソリエス

フランス原産の黒色品種。糖度が高く濃厚な味。果皮が薄いので皮ごと食べられる。

・ホワイトゼノア

黄緑色の果皮で、小ぶりの品種。芳香が強く、生食よりもジャムやケーキなどの加工品に使われることが多い。

樹井ドーフィン



ビオレ・ソリエス



ホワイトゼノア



その他

よらんか舎ではイチジクを使った加工品も販売しています。ドライフルーツのイチジクやいちじくジャムはお土産品などに人気です。

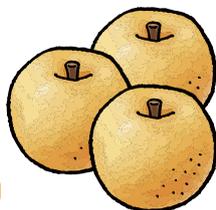


新鮮空間

よらんか舎

季節のオススメ特集

和梨のオススメ品種紹介♪



●幸水

和梨の約40%を占める代表的な品種。果汁が多く、強い甘味が特徴。

●二十世紀

多汁でシャリシャリとした果肉。甘みと酸味のバランス◎。

●新高

大きなものでは1kgにもなる赤梨。酸味が少なく、風味豊かな甘さを持つ。

9月の売れ筋トップ5 佐渡産野菜はよらんか舎♪

- 1 なす (秋の焼きナスがオススメ！)
- 2 きゅうり (サラダ、たたき、浅漬けに)
- 3 オクラ (サラダ、天ぷら、煮浸しに)
- 4 葉物野菜 (青しそ、モロヘイヤ、空心菜等)
- 5 ぶどう (シャインマスカットが一番人気！)

店舗情報

秋の果物が続々登場します！
出荷情報はブログをチェック！！→



◀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
qruc3381reg@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！

適格請求書等保存方式 導入

インボイス制度とは？

『適格請求書(インボイス)』は「売り手が買い手に対し正確な適用税率や消費税額等を伝えるための手段」として、現在の区分記載請求書等保存方式に変わり、令和5年10月1日から導入されます。

導入後は売手(適格請求書発行事業者)から「適格請求書等」の交付を受け、保存していることを前提に、買い手は消費税の「仕入税額控除」を受けられます。(「適格請求書等」の保存がない場合は控除を受けることができません)

【参考 消費税の計算】

課税売上に係る消費税額から課税仕入れ等に係る消費税を差し引いて計算します。

$$\text{消費税} = \text{課税売上に係る消費税額 (売上税額)} - \text{課税仕入れ等に係る消費税額 (仕入税額)}$$

仕入税額控除



適格請求書とは

下記AからFの事項が記載された請求書等(請求書、領収書、レシート、納品書等)のことをいいます。

【適格請求書記載例】

請 求 書		
△物産(株)		A
登録番号 T×××××		
○○商事(株) 御中		
11月分 18,400円(税込) ××年11月30日		
B		
日付	品 名	金 額
11/1	魚 ※ ← C	5,400円
11/3	牛肉 ※ ← C	10,800円
11/10	キッチンペーパー	2,200円
合計		18,400円
(10%対象 2,200円)		消費税 200円
(8%対象 16,200円)		消費税 1,200円
D	E	※軽減税率対象 ← C
F		

A: 適格請求書発行事業者の氏名または名称及び登録番号

B: 取引年月日

C: 取引内容及び軽減対象品目である旨
対象品目に「※」や「☆」を記載

D: 税率ごとに区分して合計した対価の額(税込または税抜)及び適用税率

E: 税率ごとに区分した消費税額等

F: 書類の交付を受ける事業者の氏名又は名称



※軽減税率対象品目の取引がない場合でも上記事項を記載する必要があります。

インボイスの注意点

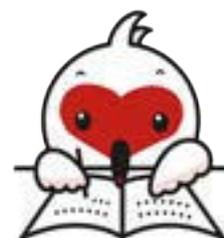
- 適格請求書発行事業者が課税資産の譲渡をした場合、買い手（課税事業者）の求めに応じ、インボイスの交付が義務付けられます。
- 適格請求書発行事業者であっても交付義務が免除される場合があります。
 - ※ 農協の委託販売（無条件委託方式かつ共同計算方式により生産者を特定せずに行うものに限る）は、特例によりインボイスの交付義務が免除されます。
 - ※ 直売所等は上記に該当しません。現在対応を検討中です。
- 免税事業者はインボイスを発行できません。インボイスが無いと買い手（課税事業者）は仕入税額控除ができなくなるため、免税事業者との直接売買は今後取り止めや縮小していくことが懸念されます。

事業者別 対応のポイント

課税事業者	<ul style="list-style-type: none"> ● 適格請求書発行事業者の登録を行う。 ● 適格請求書を発行するための経理システムを整備する。
免税事業者	<ul style="list-style-type: none"> ● 課税事業者になるべきか検討する。 【ご注意】免税事業者も「消費税課税事業者選択届出書」を提出し課税事業者となり、下記の申請で適格請求書発行事業者となれます。ただし、<u>課税売上高が1,000万円以下となっても消費税の申告が必要</u>となります。 ● 現状通り免税事業者を選択した場合、課税事業者との取引終了を視野に入れ販売対策を検討する。

申請手続き

- ① 「適格請求書発行事業者の登録申請書」を提出し、登録番号の交付を受ける必要があります。
- ② 申請受付は令和3年10月1日からはじまります。



≪ 免税事業者等からの課税仕入れに係る経過措置 ≫

「適格請求書等保存方式」の導入後は、適格請求書発行事業者以外の者からの仕入れについてはインボイスが無い場合、仕入税額控除を行うことはできません。

ただし、区分記載請求書等と同様の事項が記載された請求書等を保存し、この経過措置の適用を受ける旨が記載された帳簿の保存が必要です。下記の期間は仕入税額に一定割合を乗じた額を控除できる経過措置が設けられています。

期 間	割 合
令和5年10月1日から 令和 8年9月30日まで	仕入税額の80%
令和8年10月1日から 令和11年9月30日まで	仕入税額の50%
令和11年10月1日から	控除不可

インボイスに関するお問合せ先 ▶ 消費税軽減税率・インボイス制度電話相談センター

● 専用ダイヤル 0120-205-553 (無料) [受付時間] 9:00~17:00(土日祝除く)

みんなの広場

今月のさわやかくん

笑顔は人を明るくさせる



相川支店管内（姫津）
いわみ ともひろ
石見 友弘さん

Q. 現在も続けていることはありますか？
野球を小学校のころからずっと続けています。学生時代のポジションはピッチャーでしたがどこのポジションでも頑張っています。佐渡地区早起き野球大会にも出場しています。野球選手は大谷翔平選手が好きです。

Q. 休日ほどのようにすごしていますか？
毎週日曜日は野球の練習をしています。バスケのチームにも所属していて午後練習をしています。

Q. 趣味はありますか？
温泉が好きです。1人温泉はもちろん友人を誘って、佐渡島内のいろんな温泉に行っています。あとドライブも好きです。

Q. 何かひとことお願いします！
こんな私ですがどこかで見かけたら優しく声をかけてください。

Q. これからチャレンジしてみたいことはありますか？
金融機関に勤めているので様々な資格取得に向けて勉強中です。

Q. 何かひとことお願いします！
きで1人でも佐渡島内をドライブしています。



今月の愛撮る



畑野支店管内（目黒町）
なかがわ れいと
中川 麗翔くん（3歳）
るか
瑠椀ちゃん（0歳）
父 悠輝さん 母 唯さん

クルマや生きもの観察が好きな麗翔くんはクリームパンが大好物！ボール遊びなどの手遊びが好きな瑠椀ちゃんはくだものが大好物！2人仲良し兄妹です♪
ご両親からのメッセージ「2人とも元気に育ってね。」



赤泊支店管内（杉野浦）
きくち たまこ
菊地 タマ子さん（87歳）

楽しむことを大切に

いきいき人生

手先や体を動かすことが好きで、様々なことに挑戦している菊地さん。農作業のほかに苔玉づくりや手芸などに取り組んでいます。

苔玉づくりは6年ほど前から始め、飾る器も作っています。土をこねて作る世界に1つだけの器と苔玉づくりは年に1度のイベントとして毎年楽しみにしています。

また、人付き合いも大切にしていて、びんしゃん教室やいきいき教室に通いみんなと一緒に手先や体を動かして楽しんでいます。

自分が楽しめる範囲で、昔は自由にできなかったことができる今が一番楽しいと笑顔でお話いただきました。



「月経困難症について」

産婦人科医長 吉田 香織 先生

月経困難症は月経に随伴して起こる病的症状です。具体的には、月経時あるいは月経直前より始まる強い下腹部痛や腰痛などのいわゆる生理痛があります。その他に腹部膨満感、嘔気、頭痛、疲労、脱力感、食欲不振、イライラ、下痢、憂うつなど、さまざまな症状が見られます。

月経困難症の症状にはプロスタグランジンという物質が子宮を過剰に収縮させることで起こります。この物質が血液中に入り、嘔気、頭痛、下痢などの全身症状も出現します。また若い女性や出産経験のない女性の場合、子宮の出口が狭いために、経血がスムーズに外に流れにくいことから痛みが出やすくなると言われています。

月経困難症の治療では、一般的には鎮痛剤が第一選択となります。使用される鎮痛剤は、プロスタグランジンの合成を阻害する非ステロイド性抗炎症薬（NSAIDs）などです。NSAIDsには市販薬としても売られているものもあり、市販薬でも対応可能です。また低用量ピルなども有効です。他にも、ホルモン剤が付加された避妊リング、漢方薬、鎮痙剤なども使用することがあります。

月経困難症には、子宮内膜症、子宮筋腫、子宮腺筋症などの病気が原因で起こることがあります。これらの場合は、先ほど述べたお薬などで対応可能なこともあります。過多月経なども引き起こす原因となります。病変の状態や症状の程度によりですが、手術が必要になることもあります。

月経困難症でお困りの場合は婦人科でご相談ください。

佐渡ふれあい福祉会

介護福祉情報

吹き戻し健康法「長息生活」のご紹介

食事中に、むせたり咳き込んだりすることはありませんか？ 誰でも知っている「吹き戻し」に、そんなお悩みを改善する「すごい力」があることが医学的に証明されています。

食べ物を口から胃へ運ぶ一連の動作を「嚥下（えんげ）」といいます。この嚥下機能が弱くなると、食べ物や唾液が気道（気管）に入りやすくなり、むせたり咳き込んだりします。むせることが不安で食事を楽しめない人もいるかもしれません。

吹き戻しでトレーニングをすると、発声や舌の力が向上し嚥下機能が回復することで、むせや咳き込みが改善されます。

「長息生活」で楽しい食事時間を取り戻しましょう。

長息生活 トレーニング方法

ピロピロという音は鳴りません

1 大きく腹式呼吸を行い、息を整えます。

2 「長息生活」を口にくわえ、一気に吹き伸ばします。

4 ①～④の動作を1回として、1セットは10～30回を目安に繰り返します。

3 吹き伸ばしたまま5～10秒程度、巻き戻らない程度の最小呼吸で吹き続けます。

吹く回数の目安・・・朝・昼・夕の1日3セット、1セットにつき30回程度の伸展を目安にしてください。

【レベル0・1・2】
各レベル1本（3本入）
税込970円

【レベル3】
（3本入）
税込1,080円

※レベル0・1・2のみ、お得な10本入 税込2,860円/箱も扱っております（お取寄せ）



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）

おけさ柿情報



おけさ柿ギフト注文 取り扱いのご案内

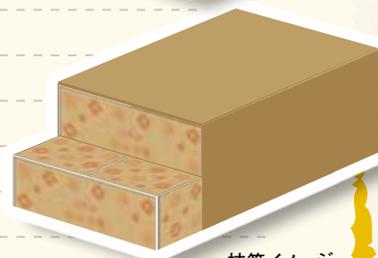
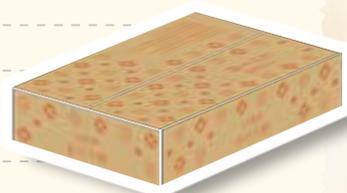
毎年、おけさ柿をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

さて、本年のおけさ柿ですが、4月に発生した大規模な霜害被害により、出荷量が大幅に減少することが予想され、現時点では従来のギフト規格での販売対応が難しい状況となっております。誠に申し訳ございません。

本年は、おけさ柿をご愛顧いただいている沢山の方のお手元に届けるために、新しいパッケージと規格にて販売を予定しておりますので、是非ご利用ください。

また、本年より開始した「さどまるしえ」を始めとして「Amazon」「JAタウン」などネット販売も拡充いたしました。色々な形でご自宅からご注文いただくことが可能となっております。

来年は従来のギフト規格での取扱と合わせて幅広いニーズにお応えしていきますので、引き続きご愛顧賜りますようお願いいたします。



柿箱イメージ

JA 佐渡各営農窓口でのお申込み (送料全国一律)

注文受付開始: 10月1日~11月2日

- 9~10玉入り(1.5kg) **2,600円**(税・送料込)
- 9~10玉入り(1.5kg) 2箱セット **5,000円**(税・送料込)

柿の発送は
【10月25日頃】を
予定しております。

※生育状況及び集荷状況により発送開始時期が大きく変動する場合がございます。ご了承ください。



インターネットでのお申込み

インターネットでのご注文は、複数の決済方法(クレジットカード払い・代金引換・クオネコ後払い)が選択できる「さどまるしえ」がおすすめです。

さどまるしえ ▶▶▶ URL : <https://sado-sanchoku.net/>



JA-SS

秋の

収穫支援 キャンペーン

キャンペーン期間

令和3年 9月11日(土)～令和3年 10月9日(土)

※キャンペーン期間は、農作業の進行状況で変更する場合がございます。スタンド窓口にてご確認ください。

組合員様
限定!

レギュラー
ガソリン
組合員価格より

JA佐渡全スタンドにて

2円引き

キャンペーン対象カードは
こちら!



- 外海府SS 78-2125 ●松ヶ崎SS 67-2131 ●小木SS 86-3739
- 佐和田セルフ 57-2229 ●金井セルフ 63-3189 ●両津セルフ 24-7750
- 金泉SS 75-2224 ●畑野SS 66-4205 ●赤泊SS 87-2207 ●豊岡店 28-2311

令和3年度 カントリーエレベーター稼働予定のお知らせ

日	月	火	水	木	金	土
					8月27日 新潟次郎	8月28日 新潟次郎
8月29日 新潟次郎 こしいぶき	8月30日 新潟次郎 こしいぶき	8月31日 新潟次郎 こしいぶき	1 新潟次郎 こしいぶき	2 新潟次郎 こしいぶき	3 新潟次郎 こしいぶき	4 新潟次郎 こしいぶき
5 新潟次郎 こしいぶき	6 新潟次郎 こしいぶき	7 新潟次郎 こしいぶき	8 こしいぶき	9 こしいぶき	10 こしいぶき	11 こしいぶき
12 こしいぶき	13 こしいぶき	14 こしいぶき	15 こしいぶき	16 こしいぶき	17 こしいぶき	18 こしいぶき
19 こしいぶき	20 敬老の日 こしいぶき	21 こしいぶき	22 こしいぶき	23 秋分の日 こしいぶき	24 こしいぶき	25 こしいぶき
26 こしいぶき	27 こしいぶき	28 こしいぶき	29 こしいぶき	30 こしいぶき	31 こしいぶき	9月1日 こしいぶき
2 こしいぶき	3 こしいぶき	4 こしいぶき	5 こしいぶき	6 こしいぶき	7 こしいぶき	8 こしいぶき
9 こしいぶき	10 こしいぶき	11 こしいぶき	12 こしいぶき	13 こしいぶき	14 こしいぶき	15 こしいぶき

受付時間

9月末まで 午前9時～午後7時
10月から 午前9時～午後6時

- ・品種別の受入期間（受入開始日・終了日）は今後の天候や生育の進み具合で、変更となる可能性があります。
- の表示は荷受休止日です。荷受できませんので間違えて刈り取りをしないようご注意ください。
- ただし、天候の状況により、荷受休止日を解除する場合があります。
- 上記の荷受期間変更や休止日の解除については、原則として前々日の正午までには決定しますので、各支店営農窓口またはカントリーへお問い合わせください。

JA佐渡ホームページ、メール配信サービスでも最新情報をご確認いただけますのでご利用ください。

※最終荷受日が10月10日(日)となります。(以降は選別調整作業に入ります。)

お願い

- ・品質事故防止のため、刈り取り後の速やかな搬入（最長4時間以内）にご協力ください。
- ・どうしても上記期間内に搬入できない場合は必ずカントリーへ事前にご連絡ください。個別に荷受期間相談させていただきます。

内容問合せ先 カントリーエレベーター ☎63-6061



甘さばっちり!メロン出荷目合わせ

8月3日に中央営農機センターでメロン出荷目合わせ指導会が開催され、出荷規格や販売情勢、今年の出来栄を確認しました。目合わせではグランドール（トキ色メロン）、アールスナイトの2品種をカットし、糖度を調査しました。今年は梅雨明けも早く天候に恵まれたこともあり、甘さは申し分なく仕上がっているとのことでした。



ハーバリウム作りにチャレンジ

7月13日、女性部本部役員会においてハーバリウム作りにチャレンジしました。ハーバリウムはガラスボトルの中にドライフラワーと専用のオイルを入れて作るインテリア雑貨です。コロナ禍の中、自宅でも楽しめることを各支部で実践してもらおうと、まずは本部役員のみなさんが取り組みました。講師に両津支部の松本敏枝さんを招き、レクチャーしていただきました。1時間以内で気軽に作れるのでみなさん楽しみながら制作していました。



Aコープ盆花朝市

毎年恒例の盆花朝市が8月11～13日の3日間、Aコープ各店で開催されました。生産者の皆さんの協力で多くの盆花が並び、各店とも盆花を求めて多くの人で賑わいました。



水稲水管理指導会

佐渡米未来プロジェクト90展示ほ場を会場に、水管理指導会が開催されました。8月3～6日に島内約100会場で行われた指導会では、出穂後の水管理やカメムシ防除などが案内されました。指導会の様子はYouTubeで配信しています。



配信はこちら!



はつらつ女性部

真野支部



1人1アール運動は例年通り支部会員の畑を借りてさつまいもの苗50本を5月28日に15名で定植をしました。

グループ活動のレクダンス・生花・家の光記事活用は各責任者を中心に月1回活動しています。今後、日帰り島内研修、はかま紙、つるし雛作りを計画していますが、感染状況を見ながら今後の活動を考えていきたいと思っています。

牛乳活用

★ レシピ

牛乳 × 梨

水切り不要! 梨ヨーグルトタルト

材料 (8人分)

<タルト> [18cm型]

梨	1個
プレーンヨーグルト	100g
砂糖	大さじ3
卵	1個
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ1
ビスケット	130g
バター	70g
ミント	お好みで



材料



- 1 ビスケットを厚手の袋に入れ、麺棒等でパン粉状になるまでしっかりと砕く。バターを常温に戻す。
- 2 砕いたビスケットにバターを加え、よく揉んで馴染ませる。
- 3 型に2のをせて、スプーンなどで生地を押し形を整える。しっかりと固まるまで、冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- 4 梨の皮を剥き、好きな大きさにくし切りにする。変色をおさえるために水200ccに砂糖大さじ1の割合で砂糖水(分量外)を作り漬けておく。
- 5 ボウルに砂糖と卵を入れ、粘り気が出てくるまでよく混ぜ合わせる。
- 6 5にプレーンヨーグルトを加えよく混ぜ、小麦粉とベーキングパウダーと一緒に振るい入れ全体を混ぜ合わせる
- 7 3(タルト生地)に6を流し入れ4を水切りしてのせる。180度のオーブンで約30分焼く。
- 8 粗熱を取って冷蔵庫で冷やしてお好みでミントを飾って完成。



ポイント

- ・できたての温かいままでも、もちろん美味しいですよ!
- ・タルト生地はバターをレンジで熱して液体状のものを使ってもOK!



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 9月20日(月)~21日(火)
ポイント10倍! 毎月第3日曜日 9月19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。

◀ きりとりせん ▶



エコープ推奨品クーポン券

エコープ

オリーブオイル 400g

クーポン価格 **548**円(税別) **592**円(税込)

通常価格 598円(税抜) 646円(税込)

ご利用期間 令和3年9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: 期間中何度でもご利用いただけます。



0906 0098

エコープの得する情報

いつもの調理油をオリーブオイルに替えて健康応援♪

エコープオリーブオイル 400g

【特長】エコープのオリーブオイルは、厳選されたオリーブの果実から搾った100%の純良なおオイルです。

オリーブオイルには、体に嬉しいことがいっぱい!

- コレステロールの低下作用 ●抗酸化作用
- 整腸作用によるダイエット効果 ●美肌効果 など

◀ 栄養を効果的に摂ろう! ▶

野菜に含まれるβカロテンやリコピンの栄養成分は、油に溶ける特性を持っているので、オリーブオイルと一緒に食べると吸収を助けてくれます♪



JAカード
会員さま
限定!!

新潟県内の
対象となる
Aコープで

JAカードを
ご利用いただくと

通常ポイントに加えて
**ポイント
+2%還元!**

対象店舗でのJAカード
ご利用金額合計の**2%**相当分を、
「JAカード わいわいプレゼント」または
「JAカード ゴールドポイントプログラム」
のポイントで還元します。
たまったポイントは
ポイントプログラムのさまざまな商品や
サービスに交換できます。

200円^(税込)ご利用で4円相当還元!
(1ポイント)

還元
ポイント数 = ご利用額 × 還元率 2% = 4円 [1ポイント相当額]

さらに

JAカードの新規ご入会・ご利用で最大**10,000円**相当のポイントプレゼント!

JAカード2%ポイント還元特典 対象店舗 (2021年8月時点)

JA名	店舗名
JA佐渡	Aコープ高千店
	Aコープ新穂店
	Aコープ小木店
	Aコープ加茂店
JA羽茂	Aコープ羽茂店
	小泊営業所
	大崎営業所

**JAカード新規お申込いただくと
JA商品券1,000円分を進呈します!**

JAカードをお持ちでない方は、ぜひ、この機会にJAカードのお申込みをお願いいたします。



JAカードのご入会は、お近くのJAまでお気軽にお問い合わせください。

JA佐渡 相川支店：0259-74-2061 佐和田支店：0259-57-2131 金井支店：0259-63-3131
新穂支店：0259-22-3131 畑野支店：0259-66-3131 真野支店：0259-55-3131
小木支店：0259-86-3121 赤泊支店：0259-87-3131 両津支店：0259-27-5118

※詳しくは、お近くのJA窓口へお気軽におたずね下さい。



○ **JA佐渡年金友の会 親睦旅行中止のお知らせ**

JA佐渡広報誌8月号(vol.337)でご案内させていただきました親睦旅行については、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、実施を中止させて頂くこととなりました。ご理解のほど、よろしくお願いいたします。

終活セミナー・事前相談会のご案内

○毎月 15日・25日 2回開催予定 (期間：令和3年3月から令和4年2月まで)
※完全予約制にて開催しております。

○会場 JAレインボーホール新穂 または JAレインボーホールまの 会食室
ご予約の際に、ご希望の会場・時間をお伺いいたします。
尚、葬儀の都合により、会場・時間については変更をお願いすることがございます。
あらかじめご了承ください。



～ テーマ『コロナ禍における家族葬について』～

新型コロナウイルスの影響により葬儀の形が目まぐるしく変わっている中で、親族・会葬者への対応の仕方や、感染防止を第一に考えた葬儀の形式など、当社スタッフ（葬祭ディレクター）が事例をあげながらわかりやすく解説いたします。

参加無料。ご参加いただいた方全員に、プレゼントをご用意しております！

○事前相談会（希望者のみ）

※館内見学や事前相談は、セミナー開催時以外でも随時承ります。

葬儀の基本の流れや、さまざまな不安に丁寧にお答えします。まずはお気軽にご参加ください。

お申し込み・お問い合わせ **JAレインボーホール TEL 0259-22-4447**



スタッフ 募集中

経験の有無は問いません。面接随時受付しています。お気軽にお問い合わせください。私たちと働いてみませんか。

お問い合わせ (株)コープ佐渡 TEL 0259-58-9161 (担当 本間)

今月の「家の光」



定価 629円(税込)
お求めはお近くの
JA支店窓口へ

(株)エーコープ佐渡 接客向上に努めています！

エーコープから、チェッカー担当を含む13名が参加し売り場接客研修会を開催しました。講師として、一般社団法人公開経営指導協会から、全国スーパーマーケット協会「チェッカー技能検定」審査員を務める成田講師をお招きし、レジ接客応対を中心に、お客様との様々な場面に対応が出来るよう指導して頂きました。



売り場接客研修会 7/13(火)
会場：JA佐渡金井支店

7月末 JAの概況

組合員数	15,314人
(内正組合員数)	7,261人
(内准組合員数)	8,053人
貯金	1,154億7,331万円
貸出金	118億8,941万円
共済保有高(保障)	3,384億6,892万円
購買品供給高	19億4,240万円
販売品販売高	21億1,915万円



7月16日(金)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

理事会だより

① 両津セルフ給油所の固定資産取得について
7月27日(火)開催の主な協議事項

経営管理委員会だより

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

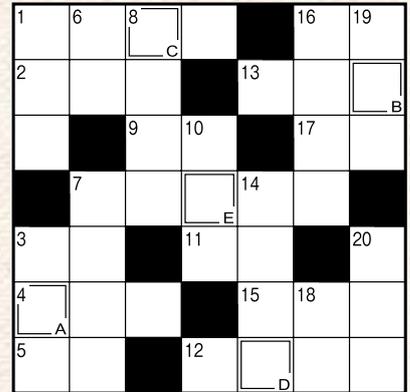
- ①米の収穫作業の一つ。手で行うときは鎌を使います
- ②家具などに使う籐(とう)のこと
- ③アルファベットの9番目
- ④フランス語で栗のこと
- ⑤1位が金、2位が銀なら3位は
- ⑦阿倍仲麻呂や吉備真備などがこの役を果たしました
- ⑨鉄砲に込める物
- ⑪チョコがはさみならグーは
- ⑫ボール紙のことをこう呼ぶことも
- ⑬釣りに使う透明な糸
- ⑮宗谷、室戸、足摺といえは
- ⑯何もすることがない状態です
- ⑰喜・怒・哀・――

タテのカギ

- ①中東の国の一つ。首都はバグダッド
- ③台風に備えて閉めておこうかな
- ⑥すしのしゃりにのせます
- ⑦9月の第3月曜日は――の日。国民の祝日です
- ⑧難しくありません
- ⑩町火消しが火事場で振った物
- ⑫草木も眠る――時
- ⑫夕方「カナカナカナ……」と鳴くセミ
- ⑮ハウスみかんの生産量が日本一の県
- ⑰鼻からあごまでを覆うように着けます
- ⑳十五夜に楽しむもの

【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。



8月号の答え

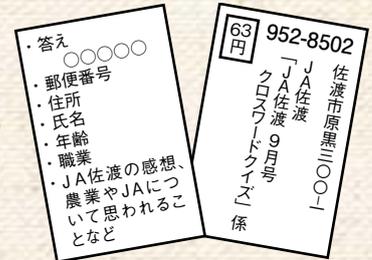
ABCDE
リツシュウ



【締め切り9月22日(水)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

○コープにいがた田んぼアクション in 佐渡

7月24日、田んぼアートほ場にて、2年振りに草取りと「江」掘り体験、生きもの調査を行いました。参加者全員の検温と手指消毒など新型コロナウイルス感染防止を徹底し、各自の距離を取りながらの実施となりました。

参加者は田んぼに分け入って草を抜き、江掘りでは大きなザリガニを見つけて歓声を上げていました。

