

家族で読もう♪

JA佐渡

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

2024

9

Vol.374

今月号のみどころ

- 令和6年産米をめぐる情勢
- 水稲情報：適期刈取りと乾燥調製作業のポイント
- 佐渡産キッチン「オクラの豚肉巻き照り焼き」



盆花朝市

きれいな海と地域の方の人柄に惚れ、佐渡に1ターンで移住した伴さん。
おけさ柿を80a、ブドウはハウス2棟で取り組んでいます。

農業を始めて4年目。

新米農家ですが日々学びを得て、美味しい果物を届けられるように取り組んでいます。

羽茂農業振興公社で農業研修生としてノウハウを学び、昨年独り立ちしました。夫婦で作業分担しながら頑張っています。

ブドウはシャインマスカットを作っていて、1,700袋以上の房を管理しています。剪定や防除、袋掛け等、収穫できるように大きくなるまでブドウの作業はやりがいと楽しさがあります。特に摘粒は難しいですが楽しい作業です。

また、ブドウの棚を作業しやすいようにブドウに手が届きやすい高さで仕立てています。収穫したものはJAや市場、直売所に出荷するほか、ハネ品を有効活用するためネット販売にも力を入れています。

当初はネットで「ぼん農園」と検索してもヒットせず、なんとか知名度を上げようとインスタグラムを始めました。ハッシュタグを使い認知度を上げるところからのスタートだ！と頑張り注文数や問い合わせも増やすことができました。

農業はやらないといけないことが決まっております、自分たちがどう取り組んでいくかで結果を必ず見せてくれます。今年はこのように結果だったから、この作業を工夫すればもっと良くなるかも！と試行錯誤もしていけるのも農業の魅力なのかもしれません。



インスタグラム
ばん農園

食べてみ~ちゃ!

まずは冷やしてそのまま！
果物本来の甘みやおいしさを
まずは味わってみて下さい♪
柿は乳製品と相性がいいので
干し柿を作ったら真ん中でス
ライスしてバターサンドにし
て食べるのも美味しいですよ。



おけさ柿・ブドウ生産者
ばんとも
伴朋さん(羽茂地区)

令和6年産米をめぐる情勢

1. 5年産主食米の販売経過について

食料品価格が高騰する中でも、米価格の値上がりは比較的緩やかなため消費者は米の購入にシフトしています。

また、猛暑による影響で昨年の収量が全国的に少なかったため、スーパー等では品薄となる店舗もでており、購入制限を設けたりして新米の時期まで商品棚を空けないようにしています。

このような状況下の為、佐渡産コシヒカリの出荷進度は、生協等での販売が堅調であることから8月15日時点で84%となっています。

2. 米取引先からの佐渡米に対する評価と要望

●令和5年産米は災害級の天候による品質不良により歩留まりが悪かったものの、事前に消費者へ異常気象に伴う米の品質についてアナウンスしたため、見た目や食味に対するクレームは少なかったです。しかし、「2年連続での品質低下は他の産地に棚を奪われかねないので、令和6年産米の品質は1等米比率90%以上を目指して欲しい」と取引先より要望されています。

●「佐渡島の金山」が世界文化遺産に登録され、「佐渡米を扱いたい」と要望をいただいています。生産者の皆さまには1俵でも多く出荷いただきますようお願いいたします。

●過去のクレーム内容

- 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、カピタ糠玉混入）
- 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）

年産	元年産	2年産	3年産	4年産	5年産
件数	12件	16件	8件	8件	8件

出荷調整前に念入りな機械の点検と刈り取り時に注意をすることで、人的格落ち要因を減らしていきましょう。



3. 6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。6月末の民間在庫量は157万トン（前年▲40万トン）となり、大幅に減少する見込みです。

4. 6年産米の販売対策



(1) 新潟米・佐渡米販売の基本的な考え方

- 6年産米の販売環境は主食用米生産量の増加が見込まれており、全国主要産地との競争激化が想定されます。新潟県産米の主戦場である家庭用精米向けの販売促進を継続することとし、試食販売等の店頭プロモーションを積極的に展開します。
- 新米出荷時期に併せたテレビCM、デジタル広告、コシヒカリの全国一斉クローズドキャンペーンなどを展開し、新米販促のスタートダッシュをはかります。
- 定期的に既存の米穀店、新規営業先への訪問活動を実施することで、朱鷺と暮らす郷米などのこだわり米の結び付き強化をはかります。（佐渡米独自対策）
- 佐渡米販売懇談会を実施し、佐渡米の更なる需要を掘り起こすとともに、こだわり米の結び付き強化をはかることで、農家所得向上に努めます。（佐渡米独自対策）

(2) 新潟米としての販売促進対策

- 「新潟米」販売促進プロモーションのイメージキャラクターについては、過去4年間起用した稲垣啓太さんに加え、奥様の貴子さん（モデルとしてご活躍）を起用する。
あわせて、キャッチコピー「ごはんがおいしい幸せを、新潟米から。」と、「おにぎりロゴ」キービジュアルの浸透をはかります。
- 新之助がプレデビューから10周年であること、生産数量が拡大することから、引き続き、新之助の認知度向上とブランドイメージの定着をはかるため、テレビCMなどのプロモーションを実施します。



(3) 佐渡独自の販売促進活動

宣伝・PR活動	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
販売促進活動	佐渡市と連携しながら米穀店向けに新米店頭販促を実施 米穀店や実需先には佐渡独自の販売促進グッズの提供 こだわり米の精米キャンペーン	随時 通年 年3回
各種営業活動	役職員が米穀店への営業活動を行い、新規取引先の確保 佐渡市・米卸業者と連携し、既存・新規米穀店への訪問活動の実施 米卸業者等との佐渡米販売懇談会の実施	年5回以上 随時 10月～11月
消費者交流	生協が主催する田植えや稲刈りをはじめ、生きものを育む農法（ピオトープづくり）農作業体験を含めた産地交流 生協の組合員・職員との消費地交流による佐渡米の結び付き強化の実施 「佐渡島の金山」世界文化遺産登録に関するキャンペーン等	年3回 年1回以上 随時
その他	SNS「佐渡のたんぼにつき」による産地情報の配信 取引先向け情報誌「佐渡米通信こめーる」の発信	随時 月1回

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！

水稻情報

3ヶ月予報では8～10月の気温は「高い」確率が高く、高温登熟となる見込みです。水が潤沢にある地域では、出穂25日後まで落水はせず、飽水管理で登熟を高めましょう！

適期刈取りと乾燥調製作業のポイント

1) 刈取り適期のポイント

刈取り適期を判断するためには「積算温度」と「籾の黄化率」を確認することが重要です。

①積算温度を確認しましょう！

積算温度（出穂期から足していった温度）が下記の表の温度に達したときが刈取り適期の目安となるので、早めに作業計画を立て、始業前点検を始めましょう。

②令和6年は高温下での登熟となるので、積算温度で50℃ぶん前だおし2日程度早めに刈取りましょう。

【積算温度による刈取りの目安（高温登熟年）】

品 種	積算温度の刈取り適期の目安
コシヒカリ	950℃
こしいぶき	925℃



POINT

未来プロジェクトほ場に設置されている「積算温度計」で積算温度が確認できますのでご参考ください。（未来プロジェクト圃場の出穂期から積算されています）

但し、積算温度はあくまで目安のため、刈り取る前は必ず、籾の黄化割合をご確認ください。

！ 今年^①は高温登熟年のため、積算温度の刈取り適期の目安は平年と異なりますのでご注意ください！

○籾の黄化割合での刈取り適期の判断方法

①ほ場から黄化程度が平均的な穂を抜き取る

積算温度の刈取り適期の目安温度に近づいてきたらほ場中央で、籾の黄化程度が平均的な穂を5～6本程度抜き取る。

※畔際周辺や水口側は中央と生育が異なるため注意！

②全籾を穂軸から外す

カルトン（深みのある皿）で穂を挟み、穂軸を引くことで脱穀することができます。また、その際は籾を紛失しないように。お盆やトレーの上で行うようにしましょう！



◀LINE 公式アカウント
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！

③ LINE アプリから読み込んで下さい



◀水稻情報メール配信サービス

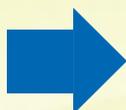
または登録用アドレス

wbmv6348reg@mr.cbz.jp

水稻の生育情報などを配信！

③ 粃の黄化率を確認する

直径10cm程度の皿に粃が重ならないように並べ、「黄色い粃」と「緑色の粃」を分けて「黄色い粃」が80%の場合、黄化率80%と判断する。



POINT

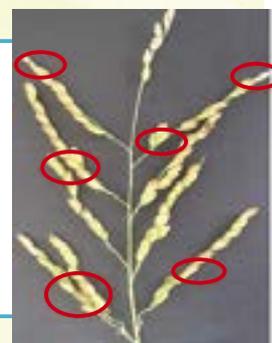
積算温度の刈取り適期の目安温度に近づいてきたら必ず粃の黄化率を確認する。本年は高温登熟年となるので黄化率80%に達したら刈取りを開始しましょう。



35℃を越えると高温不稔が部分的に発生します！

赤丸が付いている粃は高温の影響で発生した不稔粃です。

不稔粃は、緑色のままで黄化せず最終的に白色や褐色となり熟色が悪いため、黄化率の判断を難しくします。黄化率を見るときは不稔粃を除いて数えましょう。



2) 乾燥・調製作業のポイントについて

① 使用前に機械の整備点検・清掃を！

毎年、機械の整備・清掃不足による格落ちが発生しています。必ず始業前に点検・清掃をしてください。

② 乾燥・調製【粃混入や肌ずれに注意】

○ヤケ米防止：収穫後4時間以内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14%以上、15%以下の範囲で乾燥させましょう)

○胴割れ粒防止：8月の気温が平年に比べ高い予報のため胴割れ粒の発生が懸念されます。

胴割れ発生防止するために「2段乾燥」を行い、品質低下を防ぎましょう！

○粃水分と温度に注意：高温にさらされてしまうと、粃温度が高くなり、水分のバラつきが大きくなってしまいます。

予定より早く乾燥機が止まったり、仕上がり設定水分より1%程度下がることがあるため、こまめに手持ちの水分計で判定をしましょう。

○乾燥調製の留意点をまとめたポイントをHPに掲載しております。

乾燥・調製の
ポイント



3) 収穫前に雑草の抜き取りを

雑草が発生しているほ場では収穫前に抜き取りをし、種子の米への混入防止及び次年度の発生軽減に努めましょう。

世界文化遺産登録おめでとう！ 「佐渡島の金山」



経営管理委員会
会長 永井 充

世界文化遺産の認定おめでとうございます。
御尽力された関係者の皆様に敬意を表します。

金山の繁栄と共に人々の食を支える農業も発展し、棚田や水田が広がる佐渡独特の里山風景と、豊作を祈願する薪能や鬼太鼓などの伝統芸能など、多様な農村文化を守り継ぐ人々の営みが、今回の世界文化遺産認定と世界農業遺産認定（2011年）も含めた認定につながったと考えています。

JA佐渡は、世界文化遺産と世界農業遺産の島であることを誇りに、これまで以上に農業振興に努めてまいります。



佐渡産直ネット



さどまるしえがより便利になりました！



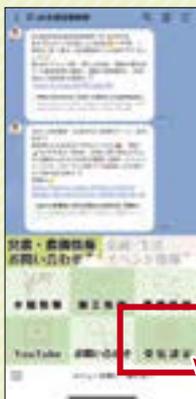
- お届け先をアドレス帳として保存、送りたい相手をすぐにご選べます。
(※さどまるしえ会員登録が必要です)
- 複数のお届け先を指定して、まとめて注文に対応！
- ソーシャルギフトに対応！メールやLINEなどのSNSで気軽にギフトを贈れます。
受取人様ご自身でお届け場所・日時を指定できるので、住所や都合を聞かなくても大丈夫。本名や住所も不要です。



10月からスタート！LINEがより便利に！ 受け取りたい情報を設定できるようになりました♪

ステップ1・

メニューから受信設定を選択



ステップ2・

連携サービスを選択
「許可する」を選択



受信設定ページに行くまで
少しお待ちください



ステップ3・

配信希望のそれぞれの項目に
「はい」または「いいえ」を
選択してください



最後までご回答いただいたら
「回答する」を選択して
登録完了です



* 受信設定をしないと情報が届かなくなります。(緊急情報等を除く) ぜひ設定いただきますようお願いいたします。



ほほえみ会研修旅行 高千の里との交流会

7月24日、佐渡の文化である版画鑑賞に行き、高千の里の利用者と交流会を行いました。助け合い組織ほほえみ会では清掃や除草、芸能披露などボランティア活動を主としています。高千の里では大黒舞、歌謡、フラダンス、オリジナルソングなど芸能披露を行いました。施設を利用する方も参加し活気ある交流となりました。



鉱山祭 汐風リレーマラソン

7月28日、金山労働者の慰労と、鉱山の繁栄を祈願するお祭りの、イベントのひとつでもある「汐風リレーマラソン」で佐渡米のPRをすべく「おいしい佐渡米」の名前で参加し、全10チーム中7位の成績で走りました。



よらんか舎10周年創業祭! 日頃の感謝を込めて

8月3日～5日の3日間、よらんか舎で創業祭を開催しました。10周年にちなみ直売商品10%割引を行いました。他にもその場で当たる抽選会などを行い多くの方が足を運んでくれました。



女性部 災害に備えて防災料理教室

7月20日、防災料理教室を開催し、調理器具や火元が限られる災害時、ポリ袋をつかう調理方法を学びました。日頃から防災の意識を持ち、生きるためには「食」を大切にすることが重要です。



「佐渡島の金山」世界文化遺産登録記念！来島者をお出迎え

8月3日、4日の2日間、「佐渡島の金山」が世界文化遺産に登録されたことを記念し、佐渡に来島する入口である佐渡汽船両津港、小木港で記念イベントが開催されました。JA佐渡も参加し、佐渡乳業の牛乳を配布しました。



みんなの広場

今月のさわやかくん

経営についても
どんどん勉強していきたい



相川事業所管内
やすだ りく
安田 陸さん

Q. 今取り組んでいることを教えてください。
畜産農家として頑張っています。田んぼもやっているのですが畔草も無駄にせず牛のエサに利用しています。体力のいる仕事で大変ですが楽しいです。

Q. 畜産の楽しさを教えてください。
出産から出荷まで自分の育てた牛たちが市場を通して買者に渡り好評価をもらえた時に良かったなという安堵とこれからも頑張っていこうと思えます。

Q. これからチャレンジしてみたいことはありますか？
中型・大型車両の免許や経営に役立つ資格を取りたいです。また、佐渡の畜産を支える1人として「人工授精師」

「削蹄師」の資格を取得しているので関係機関と協力して畜産振興に貢献出来ればと考えています。

Q. 仕事がおフの日は何をしていますか？
野球が好きで、相川のクラブチームに所属しています。島内の大会などに出場しては仲間と交流し反省会を楽しんでいます。



今月の愛撮る



畑野事業所管内
なかがわ そら
中川 蒼空くん (2歳)
父 歩夢さん 母 里奈さん

好き嫌いなく何でも食べる蒼空くんの一番の好物はいちごです！人見知りせず元気な性格で、外に出て遊ぶことが好きでボール遊びに夢中です。

ご両親からのメッセージ「これからも元気にすくすく育ててね！」

いきいき人生

継続することが大切



羽茂事業所管内 きくち たかし
菊池 孝さん (84)

友人に誘われグラウンド・ゴルフを始めた菊池さん。大会にも積極的に参加していて、ホールインワンを3回以上達成してダイヤモンド賞を獲得しました。

球を狙ったところへと届けられるように天気がいい日は小木城山公園に行き練習をしています。

グラウンド・ゴルフの他にはアユ捕りを楽しんでいます。18歳からはじめ、投網で捕っています。佐渡各地の河川でアユを捕り、すぐに調理できるようにして冷凍保存しています。ゴルフの大会後の打ち上げではアユを持っていき仲間と一緒に食べています。

健康の秘訣は、グラウンド・ゴルフを元気な限り続けることと、夜の晩酌を楽しむこととお話しただきました。

新潟厚生連

佐渡総合病院からの

医療のお話



その違和感「急性虫垂炎」 かもしれません

外科医長 服部 修太 先生

患者さんを診察するとき、お腹の右下に手術痕がある、なんてことが時々あります。創の場所だけでも外科医は何の手術をしたのか実は分かるのですが、患者さんに確認します。

「これは何の手術の痕ですか？」

多くの人はこう答えます。「これは昔、盲腸で手術したんだ。」

実は「盲腸」という名前の病気はありません。正式名称は「急性虫垂炎」です。慣例的に使われているため、患者さんと話すときに我々も「盲腸」と呼ぶことはあります。

「急性虫垂炎」はとてもありふれた病気で、一生のうち一度はかかる人の割合は男性で8:6%、女性で6:7%と言われています。10歳ぐらいの子供から80歳ぐらいの高齢者まで幅広い年齢層で見られます。

よくある症状は、37-38℃ぐらいの熱が出て、みぞおちの当たりの違和感から始まり、

数時間経つと段々とお腹の右下に痛みが移ってくる、というものです。痛みは持続し、多くの場合歩くことでお腹に響きます。診断を付けてなるべく早めに治療を始めた方が良いでしょう、こうした症状がある場合は受診してください。

急性虫垂炎の治療は①手術 ②抗菌薬による保存治療、の2パターンとなります。②では一旦治っても繰り返し場合があり、早期の手術が危険で②を勧めることもありま。患者さんの状態と希望に合わせて治療法を選択します。

40歳以上で虫垂炎になった人の中で、実は癌が隠れているということがあります。手術を行わないで治療した場合、特に、大腸内視鏡で病気がないか探さう勧められています。検診をあまり行っていない方であれば、これをきっかけに受けてもらえるようになれば良いですね。



佐渡ふれあい福祉会

介護福祉情報

快適な歩行を応援します

歩行をサポートする商品をセール価格にて販売いたします。室内でも使用しやすい小型タイプから、荷物をたくさん入れられる大型タイプまで、用途に応じたサイズを取り揃えております。どうぞお気軽にご相談ください。

秋の歩行応援セール

セール期間 9月10日～9月28日

小型タイプ

サニーウォーカー AW-RB

~~税込 17,160 円~~

税込 14,600 円



中型タイプ

リズムRWC

~~税込 18,700 円~~

税込 15,900 円



大型タイプ

マーチA

~~税込 18,700 円~~

税込 15,000 円



※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)



上品な甘さと つぶつぶ感が美味しい いちじく特集



ペクチンなどの食物繊維が、腸内環境の改善、コレステロール低下に役立ちます。タンパク質を分解するフィシンという酵素を含んでいるので、食後のデザートにぴったりです。赤い色は、ガン抑制効果があるといわれるアントシアニンです。

選び方

- ・ふっくらと大きく、果皮にハリと弾力があり、皮に傷のないもの
- ・全体に色づいて、おしりが開いているものが食べ頃

保存方法

傷みやすく日持ちがしない果実です。できるだけ早めに食べましょう。保存する場合は、乾燥を防ぐためビニール袋に入れて冷蔵庫に入れておきましょう。食べきれない場合は、シロップで煮てコンポートにしたり、ジャムにするという手もありますよ。

種類色々

ヌアールドカロン

強い甘味(最高糖度30度以上)と濃厚な風味、ねっとりとした食感で、雨にも強く裂果しない特徴があり、最も甘い優良品種で樹上のケーキとも呼ばれています。

ビオレソリエス

肉質は緻密でしっかりしていて、ネっとりとした舌触りでとても甘いです。「幻の黒いダイヤ」とも呼ばれる品種です。

ドーフィン

ねっとりとした食感に濃厚なまったりとした甘さがあり、その中にはほんのりと酸味もあり中央部のプチプチとした食感がさらにおいしさを際立たせてくれます。

バナーネ

糖度は、23度を超え、酸味は殆ど感じられず、イチジク特有のねっとりとした舌にとろけるような食感と濃厚な甘さが満足感を与えてくれます。



新鮮空間

よらんか舎

よらんか舎
今月の逸品

秋の果物・りんご色々登場!

生食のほか、スムージーやジャム、りんごバター、コンポートなど

お気に入りのりんごを見つけてチャレンジしてみませんか? ジャムにすれば長期保存ができ、トーストやヨーグルトなどに使えて便利です。

コンポートは冷やしてそのままデザートやアップルパイやタルトなどにも活用できます!



佐渡産野菜はよらんか舎で♪

9月の売れ筋トップ5

- 1 ブドウ (シャインマスカットなどハウスブドウが並び始めました!)
- 2 なす (種類豊富!)
- 3 きゅうり (きゅうりの佃煮にチャレンジ!)
- 4 いちじく (秋果のいちじくが並びます!)
- 5 オクラ (9月まで!)

店舗情報

果物の秋の始まり♪
出荷情報はブログをチェック!!





オクラの 豚肉巻き照り焼き

材料 (4人分~)

- | | | |
|--------------|--------------|-----|
| オクラ…………… 8本 | ハチミツ…大さじ1 | } A |
| 豚バラ肉…………… 8枚 | 酒……………大さじ1 | |
| 片栗粉…………… 適量 | みりん……………大さじ1 | |
| 塩…………… 少々 | 醤油……………大さじ1 | |
| コショウ…………… 少々 | | |
| サラダ油…大さじ1 | | |

- 1 オクラを水洗いし軽く水気を切り、ヘタの先を切り落とし、ガクをとる。
- 2 豚バラ肉を広げ、塩・コショウで味をつける。
- 3 オクラに豚バラ肉を巻きつけ、表面に片栗粉をまぶす。
- 4 中火にしたフライパンに油をひき、3を入れて全体に焼き色が付くまで焼く。
- 5 豚バラ肉に火が通ったら、Aを入れ全体に味がなじむまで煮詰める。火からおろし、お皿に盛り付けて完成。

POINT

- ・ハチミツを砂糖にしてもOK。また、ハチミツは1歳未満のお子様がいるご家庭では使わないようにしましょう。
- ・完成後はフライパンに油が残るのでチャーハンなどにアレンジすると無駄が無くなります。
- ・豚バラに巻く野菜・くだものを変えてアレンジしてみるのも◎

材料



QRコード
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18日(水)~9月19日(木)
ポイント10倍! 毎月第3日曜日 9月15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。

エコープの得する情報 贈り物やお土産にいかがですか?

(株)ジェイエイ・エコープ佐渡オリジナル商品
パッケージリニューアル!
むっさんこうんめえ!
さどっ粉入らあめん 醤油 みそ しお 冷し中華
各種3食入

※「冷し中華」は季節限定品です。
特長! 朱鷺と暮らす郷の米粉で作られたモチモチ食感とツルツとした麺!
便利! 生麺タイプなのに常温保存が可能
 エコープ全店で取り扱っております。
 お好みの野菜等と調理して是非一度ご賞味ください!

Acoop **エコープ推奨品クーポン券**
 エコープ **サラダ油** 1000g 1本
 クーポン価格 **338**円(税別) **365**円(税込)
 通常価格 448円(税抜) 484円(税込)
 ご利用期間 令和6年9月1日~30日
 ※クーポン券1枚につきお1人様1本限り
 LINEクーポンについては、期間中何度もご利用いただけます。
 0906 0098

おけさ柿

さどまるしえで
おけさ柿の注文が始まります

秋の佐渡を彩る果実「おけさ柿」
「ふるさとの味」心を込めて
お届けします。

さどまるしえ
受付 **9月17日**～

各営農窓口
受付 **10月1日**～

価格表

○中央選果場おけさ柿ギフト (送料・税込)

規格	玉数	価格
特秀 2L	8玉	4,500円
2段箱 L	36玉	5,300円
2段箱 M	40玉	4,600円
1段箱 L	18玉	3,700円
1段箱 M	20玉	3,200円
ミニ箱 L	8玉	2,500円

○羽茂選果場おけさ柿ギフト (送料・税込)

等級・階級	個数	価格
特選赤秀 3L	6玉	4,100円
赤秀 3L	28玉	6,700円
赤秀 2L	32玉	6,000円
赤秀 L	36玉	5,300円
赤秀 M	40玉	4,600円
秀 3L	28玉	6,300円
秀 2L	32玉	5,600円
秀 L	36玉	4,800円
秀 M	40玉	4,100円

中央選果場
おけさ柿ギフト



羽茂選果場
おけさ柿ギフト



恋 ちっや 佐渡に

佐渡で探す農活！島恋！in佐渡

2024 **11/9** 土 ~ **10** 日

参加対象

20歳以上の独身男女 (男性は49歳まで)
男性 ● 真剣に交際相手を探す独身男性農家
※もしくはJA佐渡組合員・組合員家族 ※JA佐渡管内居住に限る
女性 ● 「食」や「農業」に興味のある真剣に交際相手を探す女性
※県内外問わず募集いたします。

参加費

青年部 **10,000円** 女性 **15,000円**
部員外男性 **20,000円** 一人様
(船賃、宿泊費、食事込み)

● 申込方法/JA佐渡ホームページからインターネットで予約
● 申込締切/令和6年9月30日(月)
● 主催/JA佐渡 青年部 ● 後援/株式会社 農協観光

お問い合わせ先 JA佐渡 総務部 総務課 TEL:0259-27-6161 平日8:30~17:00(土日祝祭日を除く)
お申込み先 <https://www.ja-sado-niigata.or.jp> JA佐渡 島恋 検索

11月9日

佐渡汽船新潟港 9:40発
↓ ジェットfoil
両津港 10:47着
↓ 貸切バス
開会セレモニー
あいぼーと佐渡
自己紹介・交流イベント
11:20~12:30

昼食 & 料理教室
12:45~14:00

農業体験
おけさ柿の収穫・選別・箱詰
14:20~15:20

トキの森公園入場
15:30~16:20

国中平野を一望
トキのテラス見学
16:35~17:15

夕食交流会
「deVince へんじんもっこ」
17:25~19:25

北沢浮遊選果場跡
ライトアップ見学
20:05~20:35

ホテル着 20:45
ファミリーオ佐渡相川

11月10日

ホテル発 8:30
↓ 祝！認定世界文化遺産
史跡 佐渡金山
8:45~9:35
フォトスポット！
あめやの棧橋
9:55~10:15

農業体験 11:00~11:50
みかんの収穫・箱詰
雨天時：佐渡芸術体験

昼食
「長浜荘 魚道場」
12:15~13:15
砂金とり体験
西三川ゴールドパーク
13:25~14:05

佐渡乳業 バター作り体験
14:35~15:05

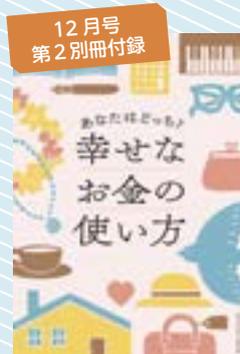
両津港 15:30着 16:05発
↓ カーフェリー (2等)
新潟港 18:35着

こちらからも
応募できます！



1号分お得な年間購読 9月下旬申込みスタート!

年間購読は12月号からスタートです!
家の光12月号・1月号は豪華付録付き



年間購読の申し込み受付は10月上旬までとなります。

12月号(11月1日発行) **1,027円**(税込)

1月号(12月1日発行) **922円**(税込)

詳しくは各支店・金融センター窓口までお問い合わせください。

前納がおトク!

誌名	年間定価合計	無償分	前納誌代
家の光	9,411円	629円	8,782円
地上	7,540円	618円	6,922円
ちゃぐりん	6,156円	492円	5,664円

※価格はすべて税込です。
※原則として、年間予約購読(前納)の中途解約はできません。

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

新潟県LPガス料金高騰対策家庭向け支援事業のお知らせ

JA佐渡では、新潟県LPガス料金高騰対策家庭向け支援事業に基づき、令和6年8月使用(9月検針分)のLPガス代金より583円(税込)の、値引きを致します。ご請求金額につきましては、購買取引明細書または検針票兼請求書(検針時のレシート伝票)にてご確認下さいませよう、よろしくお願い申し上げます。

お詫びと訂正

8月号(Vol.373)にて以下の点が間違っておりました。お詫びして訂正いたします。

4ページ 水稻情報
(誤) ホンハリカメムシ → (正) ホソハリカメムシ



7月末 JAの概況

組合員数	16,256人
(内正組合員数)	7,207人
(内准組合員数)	9,049人
貯金	1,327億891万円
貸出金	151億1,421万円
共済保有高(保障)	3,165億1,800万円
購買品供給高	21億6,685万円
販売品販売高	16億1,350万円

- ### 理事会だより
- 7月19日(金)開催の主な協議事項
- ① 行政庁の指示による定款・規程等の字句修正について
 - ② 佐和田セルフスタンドタンクローリー車の更新について
 - ③ 両津農機センター積載車の更新について

経営管理委員会だより

7月26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

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

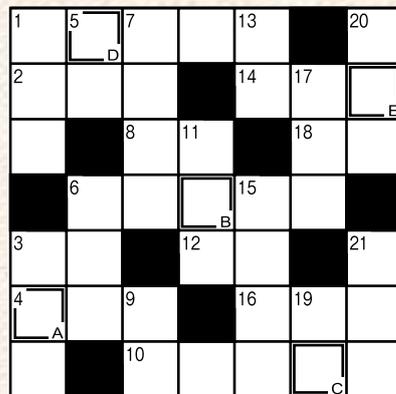
- 9月2日は——の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
- ドミノとかドファラとか
- 握りずしを数えるときに使う言葉
- ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
- 前身は江戸です
- 敬老の日に——へ日本酒を贈った
- 素晴らしい考えのこと
- 南の島に似合う植物
- 手振りを交えて説明した
- 急須のお茶を注ぎます
- ノブを持ってあけます

タテのカギ

- わらなどで編んで米や炭を詰めます
- 「」や「()」のこと
- 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- アキアカネ、オニヤンマといえば
- からすみはボラなどの——を加工したものです
- 食パンのふちの部分
- 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
- 派手なところがありません
- 明日の授業に備えて——をした
- 房で売られる果物
- 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
- 天竺牡丹(てんじくぼたん)とも呼ばれるキク科の花
- 一時的に寝ること

【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。

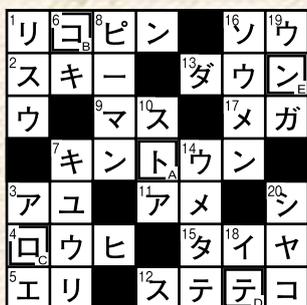


8月号の答え

ABCDE
トコロテン



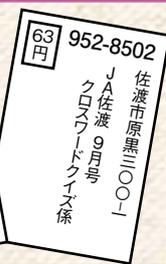
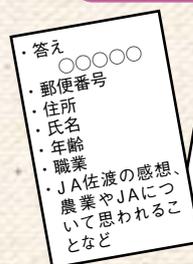
応募総数
51件



【締め切り 9月24日(火)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



こちらからも
応募できるよう
になりました!



今月の表紙

○色とりどりの花束を抱えて

8月11日～13日にかけエコープ各店、8月12日に女性部佐和田支部の活動として「盆花朝市」を開催しました。仏壇や墓前に供える盆花を求めて、早朝から多くの人々が訪れました。



編集 後記

稲刈りの時期になりましたね。また、秋は○○の秋と挑戦するには良い時期かもしれませんね。

たとえば「芸術の秋」として原風景を描いてみようと思うと、私は田んぼ一面に稲穂が揺れる様子や収穫時期の違う稲や収穫を迎えた稲、収穫後の田んぼのパッチワークのような様子を思い浮かべます。皆さまの原風景はどうでしょうか。ぜひクロスワードや感想フォームで教えてください。

ちなみに…! 8月号は表紙を「金」をイメージして例年と変えてみました。皆さんお気づきになりましたか?

「佐渡島の金山」が世界文化遺産に登録されました。多くの人々が佐渡に注目している時期になります。佐渡の美味しい農畜産物のPRにさらに力を入れてまいります。

感想は
こちらまで!

