

JA佐渡

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



新穂管内（新穂舟下）の元気な仲よし兄弟

特集

生産者組織活動報告
平成24年産米総括と25年産米の生産目標

平成24年産米の総括と 25年産米の生産目標

(1) 平成24年産稲作の反省点

平成24年度は収量の確保と高品質良食味米生産を目標に「量・質兼備のおいしい佐渡米づくり」に取り組みました。結果として24年産水稻の作柄は総もみ数がとれたことから10 a 当たり収量541kg、作況指数は103の「やや良」と前年を上回るものの地域差は大きく、コシヒカリの品質は1等米比率56.9%と前年の73.8%を大きく下回りました。

地域的な傾向を見ると1等米比率は小木、赤泊で高く、次いで地力の高い国仲平野部となっており、相川や両津など沿岸部の低地力地域では低くなっています。

格落ち理由別では①除く青未熟（ヤセ米）、②基部未熟、③心白粒、次いで④胴割米の発生が近年になく多いのが特徴的でした。またカメムシによる斑点米も平年に比べ増加しました。

食味においてはタンパク含有率6.0%と平均値では目標値並みとなりましたが6.5%を超えるものもあり、さらにおいしい佐渡米にむけては、より一層の均一化が必要です。

品質低下の主要因は登熟期の高温と少雨による気象的要因に加え、低地力地域では22年よりはよかったものの依然後期栄養不足が見られ、基部未熟粒などの白未熟粒の増加につながりました。また、土壤水分不足と刈り遅れから胴割米（ほ場内ですでに割れたもの）の混入で更に品質が低下しました。

農業者アンケートからも「苗づくり」や「登熟期の水管理」、「適期収穫」等の基本技術が十分に実施できなかった状況や適正管理に対する認識の違いが浮き彫りになりました。品質・収量の向上には基本技術の確実な実践が強く望まれます。

(2) 平成25年産佐渡米の品質向上対策

目 標

コシヒカリ1等米比率	90%以上
タンパク含有率	6.0%

「量・質兼備のおいしい佐渡米づくり」の確立に向け「初期生育の確保」と「後期栄養の確保」を重点技術対策と位置づけ、地域別に課題を整理し確実な実践と食味向上にむけ次の取り組みを徹底します。

地域別の改善目標

※印は特に重要な課題

項 目	相川地域	国仲地域	南部地域	両津地域
初期生育の確保	※	※		※
後期栄養の確保	※		※	※

「初期生育の確保」－確実に穂肥を施用できる「健全なイネづくり」

- 育苗期間の適正化と「弁当肥」活用による活着の良い苗づくり
- 地力に応じた適正な基肥量の施用
- 保温的水管理の徹底

「後期栄養の確保」－稲体活力の維持による「粒張りの良いコメづくり」

- 適期中干し実施による的確な生育調節と適正もみ数の確保
- 生育診断に基づく適正な穂肥施用
- 登熟後期の水分補給に努め仕上げかん水（9月初旬）の確実な実施

品質、収量を確保するために特に重要技術

出穂期以降は飽水管理を継続

湿田では週1回以上、乾田では週2回以上のかん水

9月初旬（1日～7日頃）には仕上げかん水を実施

- 総合的な土づくりの推進（不足成分の補給と作土深の確保）

土壌分析結果からはリン酸とケイ酸の不足地点が多い

（ケイ酸は高温時の品質、収量の安定に特に必要な成分です）

主な改良資材

リン酸とケイ酸の補給 粒状ようりん 20～40kg

ケイ酸の補給 スーパーシリカ 40～60kg

ケイ酸とカリの補給 けい酸加里 20～40kg

有機一発基肥体系ではリン酸とカリの成分を補給する

施用時期は基本的には秋耕または基肥時とする

（リン酸の基肥はアオミドロの発生につながるので一発除草剤を適正使用）

低地力ほ場ではケイフンの施用も併せて行い地力の維持改善を行う

「更に品質向上のために」

- カメムシ防除の徹底（2回防除が基本）
- 適期刈取りの励行

「土づくり」と「重点技術」の**確実な実践**に取り組みましょう！！

24年産米検査成績状況表（契約米）

12月26日現在

（単位：60Kg換算個数、%）

品種名	契約数量	検査数量	進捗率	1等比率	主な格落ち理由				
					除く青未熟	基部・背白	心白粒	胴割粒	カメムシ
コシヒカリ	274,146.0	271,166.1	98.9	56.9	16.3	11.2	6.9	5.9	2.4
こしいぶき	38,808.5	39,399.0	101.5	75.4	7.2	4.1	1.0	1.5	10.0
その他	6682.5	6,807.0	101.9	26.8					
計	319,637.0	317,372.1	99.3	58.5					

※平成24年度の気象データ及び水稻生育経過について資料が必要な方は、最寄りの営農農機センターまでお申し出ください。

助け合いで広がる笑顔の輪

——JA佐渡助け合い組織「ほほえみ会」の活動——

皆さんの近所に困ったときに「助けて」と気軽に声を掛け合える関係の方はいますか？

地域での交流、つながりが希薄になりつつある中で、少しでも心豊かな暮らしを支えて行けたらと活動している組織が、JA佐渡助け合い組織「ほほえみ会」です。

賛助会員／103名

この会の目的を理解し、自分では直接活動できないが資金（一口八〇〇円）及び物資的な援助を提供していただける人または法人。

主な活動は、

- ・家事援助活動（有料サービス）
- ・特別養護老人ホームなどでのボランティア活動

「ほほえみ会」は、JAの高齢者福祉事業の一環として、高齢化社会に地域住民が互いに力をあわせ、助け合い活動を通じて豊かな地域づくりを目指すことを目的に、平成9年11月に発足しました。

1月1日現在、221名の方が会員登録をしています。

利用会員／2名

組会員とその家族および地域住民で、概ね65歳以上の高齢者と身の回りのことに他人の手助けを要する人。

協力会員／116名

組会員とその家族および地域住民で、心身ともに健康であり、この会の目的に賛同し理解と情熱を持って活動できる人。



JA健康寿命100歳プロジェクトの一環として、「快適ウォーキング講座」を開催

- ・一人暮らしの老人世帯へ安否確認を兼ねた声掛け運動
- ・地域の高齢者を招いて開催される「ほほえみ広場」などがあります。

※会員の方にはご希望によりほほえみだより（会報）が配布されます。

会員募集

互いに健康で安心して暮らせる地域づくり

助け合い組織を通じて、自分自身の視野を広げながら、満足感の得られる活動に参加してみませんか。多くの方のご参加をお待ちしております。

○お問い合わせ

JA佐渡 本店 企画総務部企画課 木林

「ほほえみ会」事務局

TEL 27・6161



161名の方楽しんでもらったほほえみ広場（H24年度）

シリーズ

生産者組織活動報告

安心・安全でおいしい農畜産物の生産に取り組んでいる生産者組織の活動をシリーズでご紹介します。

J A 佐渡 おけさ柿部会



部会長 土屋 忠司

J A おけさ柿部会では、おけさ柿の太玉、高品質、高収量の統一目標を設定し生産技術の向上を啓蒙し、さらには消費地での販売促進等の活動を行っています。

おけさ柿については、ここ数年で栽培者数・面積が大きく減少しており、担い手確保等産地の維持が大きな課題となっています。

これからは、栽培技術の平準化・向上とともに後継者等担い手育成、生産振興の具体化が部会の重点的な取り組みとなります。

J A 佐渡 あんぽ柿の会



会長 松井 忠利

あんぽ柿の会は会員28名で生産拡大と品質向上に向け、研修会や販売促進会等を実施しています。

生産量は少しずつ増加し年間35tとなり、県内を中心に京浜市場への出荷も行っています。

組織の重点目標は①出荷品質の統一、②生産量の拡大と販売期間の延長、③衛生管理の徹底で消費者に喜ばれる美味しいあんぽ柿づくりです。

今後も目標達成にむけて活動を充実させていきます。

干柿倶楽部



干柿倶楽部は会員110名で生産拡大と品質向上に向け、衛生管理研修会等を実施しています。

生産量は年間約30tで県内を中心に京浜市場への出荷も行っています。

組織の重点目標は、出荷品質の向上と平準化、干し場の衛生管理の徹底で消費者に喜ばれる美味しい干柿づくりです。

今後も、品質の平準化のための取組み強化が求められています。

JA-SSカード会員募集・現金カード 会員特典について

○ご利用にあたっては、JA-SS現金会員カードのご加入をお勧めします。

ご加入の際には給油所職員へお申し付け下さい。

《現金会員カード会員特典》…各種カードのサービスは下記の図を参照ください。

○会員割引でガソリン代がお得

現金給油会員割引について

現金給油については「会員価格」及び「組合員価格」の導入により現金給油割引を「現金会員カード」提示で割引サービスを受けられます。

「現金会員カード」をお持ちでない方は、早めにガソリンスタンド及び営農農機課窓口でカード発行及び組合員ご加入の手続きをお願い致します。



《JA組合員以外の方はJA-SS現金会員カード会員入会と同時に組合員加入がお勧めです！》

《組合員価格でお得な情報!!平成25年3月から組合員割引がスタート予定です》

○平成25年3月からすべてのJA佐渡給油所で組合員割引を実施いたします。

☆組合員加入特典でさらにお得!!

◎現金会員カード割引と組合員加入割引の割引価格でご利用できます。

◎新たに組合員加入された方に、総合ポイント2,000ポイント進呈

(JAエコープや給油所でポイントのご利用が可能)

◎すべての組合員に年1回200ポイント進呈

※准組合員加入時には出資金2,000円をいただきます。

JAの組合員は主に農業を営む正組合員と、主に事業を利用する准組合員がいます。

いずれも組合員としての特典を受けられます。

ご加入に関しましては各支店窓口・給油所にお申し出ください。



JA-SSで使用可能なカードとサービス (カードデザインはイメージとなります)

カード種類	現行サービス (総合ポイントはポイント会員のみ)		新サービス (総合ポイントセット加入※)		備考
	内容	対象店	内容	対象店	
現金会員 カード 	SS会員割引	セルフ 限定	SS会員割引 組合員割引	全給油所	
掛け会員 カード 	SS会員割引 掛け供給		SS会員割引 組合員割引 掛け供給		
JAカード  	ニコス割引		ニコス割引 SS会員割引 JAカード特別割引	POS設置 店	※最大6円 引きでお得!!

※給油代金のお支払いには、便利なJAカード(クレジットカード)がお勧め。

○クレジット請求時にガソリンリッターあたり2円割引実施中!(平成26年3月まで)

JAカードでの割引は最大6円引きですので断然お得です!

JA-SS・JAカード新規加入キャンペーン!

《キャンペーン期間 平成24年12月1日～平成25年3月31日》

＼ 特典 & サービスがいっぱい。／



特典1!

キャンペーン期間中、新規申込みの方にはもれなく、セルフスタンドでご利用いただける

洗車券1,500円

 プレゼント!

特典2!

JA-SS、ホクレンSSでJAカードをご利用いただきますとガソリンが

2円/ℓ割引

 (平成26年3月31日まで)

特典3!

全国各地の農協観光協定の施設（旅館、ホテル、入場、食事施設等）でJAカードを提示すると、割引等の特典が受けられます。

初年度会費
無料

さらに・・・

次の① ② ③

いずれかに
該当すれば

次年度以降の会費も
無料

- ① 年間12万円以上カード利用
 - ② 電気料金のJAカード支払いで
 - ③ 携帯電話料金のJAカード支払いで
- ※該当しない場合・・・年会費 1,312円

JA総合ポイントをセットすればもっとお得・・・

詳しくは、お近くのJA佐渡窓口まで、お気軽にお問い合わせください。

JAカード会員様には給油割引サービスがあります（詳しくはP6を参照下さい）

店頭価格から合計6円引き!! 断然お得です。

JA佐渡米販売情報

24年産佐渡米販売状況

1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	16,493	5,094	73	38
新潟一般	123,048	27,849	67	34
魚沼地区	19,772	6,141	81	37
岩船地区	14,416	3,812	70	35

前年同期と比べ、販売進度は遅れています。23年産米の在庫消化が優先され、新米の切り替えが遅れたことや、高価格帯銘柄の動きが鈍いことなどが要因です。

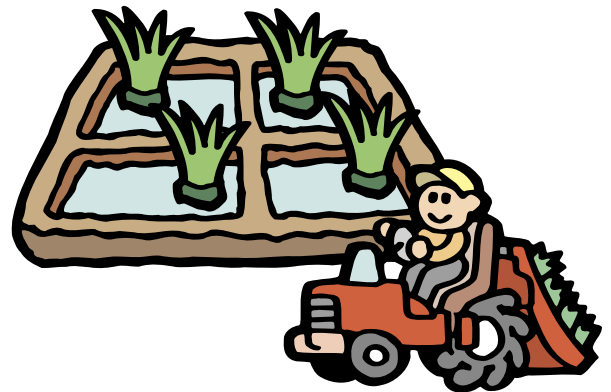
生産調整における「水稲作付け」の制度改正がありました。

「備蓄米・加工用米」が25年産生産調整の主要な取り組みとなります。

今年の生産調整ポイント

配分枠の確保や手取りの安定・有利性も想定し、「備蓄米・加工用米」中心の取りまとめを実施中です。

備蓄米・加工用米と同様に、新規需要米（米粉用米・飼料用米）でも配分基準単収で出荷する方式に変更されました。したがって一部の特定取り組みを除いては全制度で「契約数量」通りの出荷が必要となります。



～不作付け水田の解消を図りましょう～

米粉・飼料用米については一部、特定の栽培に限られますので個々の相談となります。（従来の“契約圃場からの全量出荷が原則”ではなく、“申し込まれた契約数量全量の出荷が必要”となります。（3等以上の品位が必要となりますので、「ふるい下」はこれらの契約数量に含めません。「ふるい下」は通常の「くず米」として取り扱われることとなります。）

より安心・安全なICキャッシュカードへの切替えはお済みですか？



ICキャッシュカード切替え手数料**0円!**

ICキャッシュカードはセキュリティを高めたより安心で便利なカードです。JAバンクではカードの不正使用を防ぎ、お客様の暮らしを守るために磁気キャッシュカードからの切替えをお勧めします。

*初年・2度目以上の再発行の場合は、JA指定の発行手数料が必要となります。

ICキャッシュカードは2種類のデザインからお好きな方をお選びいただけます。



- 偽造や不正な読み取りが困難なICチップを搭載することにより、安全性を強化。
- ICキャッシュカードに対応していないATMでの利用も可能。

1枚で2役、JAカード一体型がオススメです!



- ICキャッシュカードとクレジットカードが一枚になってお持ちすっきり。
- ショッピングや公共料金でのポイントサービス、JA-SSでの給油割引などの機能も充実。

1 1日あたりの利用限度額 **100万円**

※ICカードに対応していないATMでの利用限度額は50万円となります。
※ATMを利用した「お振替」・「お貸付」のお取引額および「デビットカード」によるお取引額も含まれます。
※お客様からのお申し出により、JA所定金額の範囲内10～200万円での利用限度額の変更が可能です。

2 代理人カード 代理人キャッシュカードの発行が可能です。

※利用限度額はATMでの現金のお引出し限度額のことであり、クレジットカードでのキャッシングご利用可能枠とは異なります。
※詳しくは、JA窓口までおたずねください。

3 お手続きに必要なもの

- 印鑑(お届け印)
- 現在お持ちのキャッシュカード
- 通帳

明日へつなぐJA貯金
JAバンク 新潟
JA/県信連

宝船8隻が入船
—新春恒例初市式—

1月4日に「青果物」の初市式が新穂潟上の佐渡広域食品流通センターで開かれしました。

J A 佐渡や J A 羽茂など生産者や、流通関係者など120人が集い、新春の取引が始まり手締めの後、果実や野菜が満載にされた8隻の宝船が、せり人の威勢の良い掛け声で応礼されました。

新印佐渡中央青果の猪股常務は「佐渡の流通の要として、人のつながりを大切に地産地消を進めたい」とあいさつ。

また、J A 佐渡経営管理委員会の高橋会長は「島内需要の掘り起こしや島外出荷の拡大には市場の役割が重要。栽培・出荷・販売まで J A 営農指導員と連携し、取り組みを進めてほしい」とあいさつしました。



手締めの様子



島内産の青果物の取引で賑わった佐渡の初市

新しくふれあい館が
オープンしました。

1月7日社会福祉法人「ふれあい福祉会」が運営する「ふれあい館」がAコープ金井店前に新築されオープンしました。介護や福祉の取り組みや各種福祉サービス相談等も受け付けておりますのでより一層のご利用をお待ちしております。



新築されたふれあい館



管内には福祉用品・用具が充実しています。

佐和田セルフスタンドがリニューアルオープンしました。

12月23日（日）に佐和田スタンドがセルフスタンドとしてオープンしました。

オープンを契機として組合員をはじめ地域の方々からより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々からのご利用をお待ちしております。



佐和田セルフスタンドオープンの模様



洗車機も大変好評です。



オープン初日の給油の説明の様子

新潟厚生連
佐渡総合病院からの

医療のお話

「胆石(胆嚢結石)について」



外科医長

佐藤 良平

お腹の超音波検査などで、胆石がありますね、と言われたことはないでしょうか。

お腹の右上にある肝臓では日々胆汁という液体が作られており、胆管という管を通して、肝臓の下にへばり付いている胆嚢という袋に一時的に溜められます。そして、食事をして食べ物から腸へ送り込まれると、胆嚢は溜めていた胆汁を腸に送り出します。そこで胆汁は食べ物と混ざり、脂肪や脂溶性ビタミンなどの栄養素とくっつき、腸から吸収されていきます。

胆石とは、この胆汁の流れのどこかに石ができたもので、一般的に胆石と言うと胆嚢にできた胆嚢結石のことを言います。成人の10人に1人は胆石を持っていると言われてます。では、胆石と診断されたらどうすればいいのでしょうか。胆石保有者の3分の2以上の人は無症状で、

特に治療を要としないことが多いです。しかし、残りの人は胆石発作や胆嚢炎を引き起こし、腹痛(典型的には食後の心窩部または右上腹部の痛み)や発熱、黄疸などの症状が出現します。程度にもよりますが、このような症状があれば治療を検討します。治療は、薬による治療もありますが、多くは手術で胆嚢を摘出したり、術前に体の外から胆嚢に針を刺したりする治療が必要となります。手術となれば、そのタイミングや方法は人それぞれなので主治医とよく相談してください。また、胆嚢以外に胆石ができた場合は、別の検査・治療が必要となる場合があります。

胆石はありふれた病気で特に治療を必要としないことも多いですが、腹痛などの症状が出てきた時などは病院を受診するようにして下さい。

はつらつ女性部

佐和田支部

活動報告

私たち佐和田支部では、佐渡農協に合併する前から盆花市を販売して何十年もなりました。

蝦夷菊(アスター)、ハスの花・葉、ホウズキ、キヨウ、うま、うし等々。

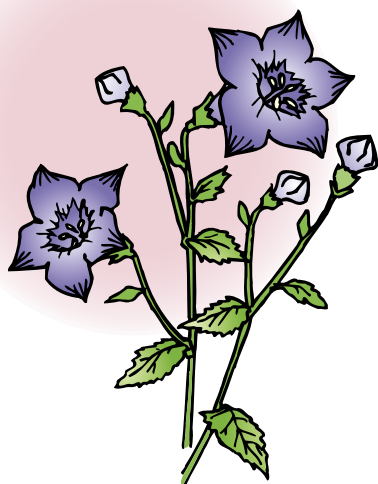
24年度は、猛暑と水不足の為、花が早く咲き大変でした。出荷した人達は、アスターはお盆に丁度きれいに咲かせるためには、天候に左右されるので、種を蒔

く時季が大変難しいとの事です。

盆花市当日は、朝早くから職員の方々に協力いただき、無事終える事ができました。

これからも伝統ある盆花市を部員みんなで協力して頑張って続けていけたらと思っています。

佐和田支部 本間 好子



田畑から
こんにちは

「珍・お座り大根
できました」

いけの じゅたろう
池野 寿太郎 さん (71)
相川支店管内 (入川)



並べて撮った大根の写真

Q 耕作面積について教えてください。
A 「稲作を6ha・そばを1haと野菜は16aくらい作付しています。」

Q 今回、この大根が取れた経緯について教えてください。
A 「昨年の12月に収穫したものが約500本の中に普段とは違う面白く珍しい大根があったんで並べて写真に撮ってみようと思いました。おそらく気象の影響でこのような大根ができたのではないかと考えています。」

Q 収穫して並べてみた時の感想をどうぞ！
A 「おお！こりや見事なものができたと感じました。」

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



● 小木小学校6年
中野 拓夢さん

「おこげがおいしい飯ごう」



● 真野小学校3年
伊藤 蒼さん

「にこにこごはん」



「人との関わりを大切にしたい」

佐渡看護専門学校に通っています。専門的な知識など憶えるのが難しく大変です。初めて聞く用語ばかりでとまどいもありましたが、ひとつひとつマスターしていく中で充実感も感じ励みにもなります。実習

今月の さわやかさん



新穂支店管内（新穂大野）
ふじた ちづる
藤田 千鶴さん

では患者さんと話をする中で人との関わりがとても大切だと改めて感じるようになりました。目標は看護師の資格を取得し、自分の可能性を確かめてみる事です。趣味は小説を読むことです。休日は、友達とドライブや買い物に出かけたりしています。旅行にもいってみたいです。その他には体を動かすことも好きなのでスポーツ活動にも参加してみたいです。理想の男性像は、家族想いでお互い気兼ねなく、友達感覚でいられる人です。

みんな



「60歳からの挑戦」

いきいき人生

両津支店管内（住吉）
ごんたい しげき
権代 茂樹さん（77）

老いてなお、挑戦の連続と語る権代さんは60歳の頃から、健康に一抹の不安を感じ「健康は良い食べ物から」を信念に有機農業による自給自足を始め、現在は合鴨農法の米作り、無農薬無化学肥料による野菜作り、鶏の平場飼育・観賞用の菊作りなど奥さんと共に営んでいます。70歳からは地域の活性化の為、地元にある温泉施設をお借りし「むら展」を有志により開催、73歳の時には「黒坂黒太郎うたとココリナコンサート」を企画し、いずれの企画も大変大勢の方から喜んで頂いたとのこと。 「人との出会いは学ぶことが非常に多い」と語る権代さんは、今は地元にある温泉で足湯による憩いの場をつくり元気老人づくりと地域の活性化につなげたいと元気に意気込みを話していただきました。

アイドル 今月の愛撮る!!



真野支店管内（真野）

佐々木 莉緒ちゃん（3歳）
優斗くん（2歳）

父 崇裕さん 母 真奈美さん

しっかり者の莉緒ちゃんはままごとが大好きで、マイペースな優斗くんは車が大好きです。

2人の好きな食べ物は、アイスとチョコです。良くケンカもするけど、いつも2人で仲良く遊び毎日とてもにぎやかです。

ご両親はすすくと元気に育ってほしいと願っています。

【訂正とお詫び】1月号の「愛撮る」で名前が間違っておりました。訂正してお詫びいたします。誤り⇒若林寛太 正⇒若林寛大

お知らせ

第3回春期営農フェア 開催のご案内

今年最初の営農フェアです。農業機械・自動車・営農資材を始め多数の展示品をご用意して、皆様のご来場を是非お待ちしております。

★開催日時・場所（予定）

3月9日（土） 午前8時30分～午後5時
3月10日（日） 午前8時30分～午後4時

支店別総代懇談会のお知らせ

各支店を会場に総代懇談会を開催し、総代のみならずから経営・事業に対するご意見・ご要望を伺います。

★期日・場所

相川支店	2月16日（土）
佐和田支店	2月16日（土）
金井支店	2月18日（月）
新穂支店	2月19日（火）
畑野支店	2月20日（水）
真野支店	2月21日（木）
小木支店	2月22日（金）
赤泊支店	2月27日（水）
両津支店	2月23日（土）

ガス国仲販売所移転に伴う 電話番号変更のお知らせ

金井セルフスタンドの新築移転に伴い、国仲ガス販売所が金井セルフスタンド内に移転しました。

電話番号が左記に変更となりましたのでお知らせいたします。

★ガス国仲販売所（金井セルフスタンド内）
電話番号 63・3189

JAバンク新潟 Eコ&食プレゼント

JAバンクでは、対象商品をご成約された方の中から抽選で次の商品が当たる懸賞付キャンペーンを実施中です。

「新潟米」バラエティセット
（新潟産コシヒカリ2kg×1・岩船産コシヒカリ2kg×1・新潟産こしいぶき2kg×1）
「いがた和牛（焼き肉用450g）」
「八色西瓜（約13kg・2玉入り）」
「くろさき茶豆（約2.5kg）」

●対象商品

定期積金（3年以上10年以下で36万円以上）

●キャンペーン期間

25年2月1日（金）～25年4月30日（火）

詳しくは、各支店金融窓口までお問い合わせください。

1月9日、旧ふれあい館において火災が発生いたしました。（8時半頃発生、2時間後に鎮火）

近隣への直接的被害及び類焼はなく新築したふれあい館には被害はないものの、煙や匂いが周辺一帯に漂い近隣の皆さまに大変ご迷惑を、ご心配をおかけしましたことをお詫び申し上げます。

12月末 JAの概況

		前年比
組合員数	15,171人	(▲148人)
(内正組合員数)	(9,352人)	(▲349人)
(内准組合員数)	(5,819人)	(201人)
貯金	1,149億8,763万円	(44億60万円)
貸出金	202億1,580万円	(14億3,718万円)
共済保有高（保障）	4,678億1,334万円	(▲127億7,431万円)
購買品供給高	45億9,946万円	(▲1億6,064万円)
販売品販売高	54億5,890万円	(9,936万円)

経営管理委員会だより

12月12日開催の主な協議事項（臨時）

①新畑野農業倉庫の新設工事の一部変更について

12月25日開催の主な協議事項

①組合員大会議案（組織協議案）について

②株農協観光の株式取得について

理事会だより

12月19日開催の主な協議事項

①休業及び営業時間の一部変更について

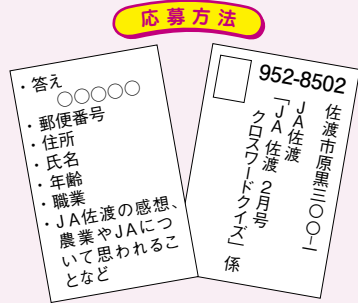
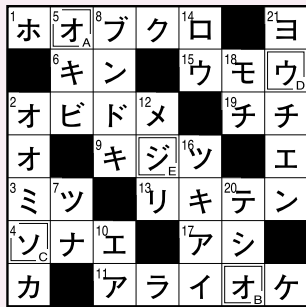
②給与規程及び就業規程の一部変更について

③コンプライアンス・プログラム兼不祥事ゼロ運動について

④一般貸出について

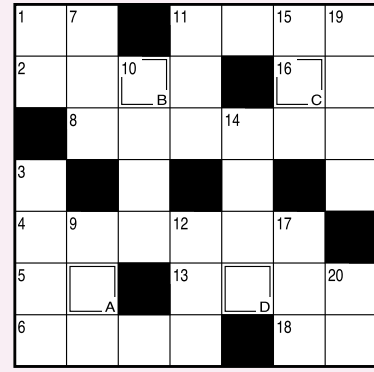
⑤出資口数の減口について

★12月号の答え
オオソウジ



【締め切り2月20日(水)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4月号誌面。

クロスワードに挑戦!!



【解き方】
クロスワードを解いてA〜D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。

12月号の当選者

長嶋 れい子さん/黒部 和子さん/寺尾 庄五郎さん
齊藤 哲久さん/中川 ミツエさん
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。

夕テのカギ

- ①「生まれ」を表す信号の色
- ③真っすぐ帰らずに食います
- ⑦細かく縫い目を入れて布を丈夫にします
- ⑨突破して決勝に進みます
- ⑩太いへビのような姿の幻の生き物
- ⑪山奥で——離れた生活を送る
- ⑫紅茶に切って入れたり唐揚げに搾って掛けたり
- ⑭オーストリアの首都
- ⑮水とは混ざり合いにくい
- ⑰パケツやマグカップの持つところ
- ⑲スキーをするための場所
- ⑳セイウチの口からよっきり

ヨコのカギ

- ①太陽が東から昇る時分
- ②空気の乾燥を防ぐ電化製品
- ④バレンタインデーに贈ります
- ⑤ないようでも七つあるとか
- ⑥鳥取県や島根県がある地方
- ⑧開店祝いなどで贈られる高級な花
- ⑩種子島でロケットの——を見学した
- ⑬——羽織にはかまの姿で高砂の席に座る新郎
- ⑮手——の補正機能が付いたカメラ
- ⑲鶏肉の部位の一つ

エコープマーク推奨品

エコープ
国産小麦冷凍うどん
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 国産小麦冷凍うどん」
☆規格 200g×5玉入
☆特典価格(税込)
278円(当店定価398円)
☆ご利用期間
平成25年2月1日～28日

エコープの得する情報

2月が旬のいちご

JAエコープ佐渡
販売課長 遠藤 友紀雄

イチゴは一番美味しく熟してから収穫されるので、収穫時期と出荷時期は同じです。
4月の露地物は安く、しかも甘さが強く、おいしい物が多いです。しかし、気温が高いせい痛みが早くなります。よって、イチゴが最も美味しく、安く沢山出回る時期は2月から3月と言えます。

佐渡産越後姫

「越後姫」は、甘さと酸味のほどよいバランス、芳醇な香りと硬すぎない果肉、まさに越後の姫と呼ぶにふさわしいイチゴです。

保存方法

生のままで食べるのなら、冷蔵庫に入れ、なるべく早く食べてください。加工して使う予定であれば冷凍保存できます。イチゴに対して5%から10%の量の砂糖をまぶして砂糖がなじんでから冷凍すると、解凍してそのまま食べても美味しく召し上がれます。

エコープ推奨品クーポン券
国産小麦冷凍うどん(278円)
*クーポン券1枚で1品限り。
ご利用期間
平成25年2月1日～28日

食べて み〜っちゃ



女性部赤泊支部
ひらの やえこ
平野 彌恵子さん

毎日の食事に不足しがちな野菜を、たっぷり食べられるよう工夫しました。



米粉で作る おからの小判焼き&米ストレッペ

材 料

おからの小判焼き（4人分）

キャベツ・白菜・大根	} 各30g
人参・玉ねぎ・大根葉（冷凍）	
シーチキン缶	2缶
おから	200g
米粉	120g
生しいたけ	100g
でんぷん	50g
塩	4g
油	少々

米ストレッペ（4人分）

米粉	100g
水	320cc
塩	少々
オリーブオイル	小さじ2
バター	大さじ4
粉チーズ	大さじ4
こしょう	少々

作り方

おからの小判焼き

1. 野菜（しいたけ含む）をきれいに洗いを切っておく。
2. フードプロセッサーで全部の材料（米粉・でんぷん除く）をミキシングする。
3. 2で作ったものに塩をふり、おからを入れて油でよく炒める。
4. 米粉、でんぷんを3に混ぜ込み小判型に丸めてフライパンに油を薄く引きふたをし両面を焼きできあがり。

米ストレッペ（手打ちパスタ）

1. 全ての材料をボールに入れ、手で混ぜ生地がなめらかになったら押しつぶしながら食べやすい大きさにちぎる。
2. 塩を入れ、沸かしたお湯で、浮き上がるまで2〜3分ゆでる。
3. 鍋にバターを入れて、中弱火にかけとかしたらチーズを入れゆであがったストレッペに混ぜて好みでこしょうを入れて仕上げる。

ワンポイント

米のストレッペはカレーをかけても大丈夫です。米粉の甘みで優しい味になります。

※ストレッペとは手打ちパスタのことです。



日本の食と農業を守るために TPP参加交渉反対