

JA佐渡

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

2013
8
Vol.241



特集

◎JA佐渡地域営農戦略の
策定について

特集 新 地域農業戦略の策定について

第36回JA新潟県大会決議で地域農業戦略の強化・再構築に取り組むことが決議され、今年度の重点取り組みの1つとなりました。

その背景には、本県における農家数の減少、高齢化、米価の下落などの危機的な状況に直面している現実があります。佐渡の現状もこの例外ではなく、JA佐渡でも現在の情勢に合わせた地域農業戦略への見直しを行い、生産・販売及び担い手対策の基本戦略を策定しました。

地域農業戦略の基本目標

JA佐渡・営農ビジョンの「**日本一安心・安全でおいしい農産物の島佐渡の実現を**」を基本に、

- ①「人とトキの共生する島」を目指す農業
- ②多様な担い手の育成による活力ある農業
- ③生産者と消費者が共感できる農業

により産業としての農業の再生ばかりではなく、農業を基軸とした地域の再生をめざします。

そのため、JAの果たす役割を経営ビジョンにおける「**力強い販売力を中核に、地域の発展をめざすJA**」と位置付け、販売を中核とした営農事業の展開と、佐渡ブランドの確立の更なる強化を進めます。

見直し・新規設置された生産・販売戦略項目

米戦略…佐渡市認証米拡大で、生物多様性農業の推進を図る



- ・佐渡米の品質向上のため「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」運動を展開し、101名の先導的農業者（佐渡米品質向上サポーター）と佐渡市・地域振興局・JAが協力しながら取り組みます。
- ・土づくりを実践するため、土壌診断結果に基づいた土壌改良材や堆肥等の施用を重点推進地区を設定して取り組みます。

土づくりの実践（秋肥予約重量）単位：トン				
	24年	25年	26年	27年
ケイ酸資材	241	270	300	330

- ・生きものと共生する農業をテーマに消費者との交流を促進し、佐渡米の実力向上（おいしさとおみばえ）を図ります。そのための全生産者が一体となった取り組みを消費者に伝え、佐渡米ファンの更なる確保に取り組みます。

園芸戦略…直売の充実等で再生産可能な農業へ



- ・複合営農の推進を図るため、生産組織・兼業農家・女性部・定年帰農者等多様な担い手に対し、直売所・ホテル・量販店・病院・学校給食等への出荷を目標に園芸作物の提案会を実施し作付け推進を行い、生産と販売の拡大を図ります。
- ・異業種連携による6次産業化に取り組むとともに、各業種が活用しやすい出荷形態・出荷規格等による販売拡大に取り組みます。
- ・おけさ柿…ほ場格付や園地巡回の実施で基本管理の徹底を図るとともに、大玉・高収量栽培実証や冷蔵柿・樹上脱渋に取り組むことで産地ブランドの強化に取り組みます。
- ・西洋なし…生産者による出荷品格付けなど品質管理を徹底し、ブランドの向上に取り組みます。
- ・乾燥椎茸…JA・種菌メーカーと一体となった栽培指導を実施し生産拡大に取り組みます。
- ・採種…種苗会社との連携をより一層強化し、たばこ廃作からの新規栽培者の確保・栽培面積の拡大に取り組みます。



畜産戦略…佐渡だからこそ取り組める畜産経営の仕組み作りを

- ・佐渡産和牛肉の年間供給を図るため、再生産可能な仕組みづくりを構築します。そのため現肥育農家の増頭と関係機関の支援のもと新たな肥育育成経営体立ち上げに取り組みます。
- ・クリーンミルク農場全戸認定を受け、消費者や周囲の目が厳しくなることが想定されるため、乳質の向上と共に畜舎回りや外観等を整備し、今まで以上に消費者に認められるクリーンミルク農場をめざします。



担い手育成戦略…多様な担い手の確保・育成、6次産業化への支援

「地区営農ビジョン」「人・農地プラン」の策定・実践活動を通じて担い手農業者を明確にし、担い手経営体の育成に取り組みます。また、多様な担い手による地域農業の維持・拡大及び組織化・法人化、新規就農支援に取り組むため、県・市と連携して窓口の一本化をめざしての「担い手支援室」の設置を検討します。設置までの当面の間、JA佐渡として「担い手支援窓口」を設置します。

一支店一共同活動運動の一環として、支店営農ビジョンの策定を通じて、地域の農業や集落のあるべき姿の検討を行い、実践運動をすすめます。

- ・複合営農、地産地消を核とした各種指導会を開催し、研修会を通じ新たな担い手確保に努めます。

- ・新規就農者の研修の場を佐渡市および担い手経営体との連携により確保します。
- ・県や市と連携して県内の異業種間の交流や研修会の支援を行います。
- ・地域資源（食材）を活用し加工等を含めた提案や支援を行います。
- ・おけさ柿、西洋なしの果汁ペースト加工に加え、新たな品目の開発に取り組みます。

地区営農ビジョンが動き出しています

JA佐渡地域農業戦略の目標は、農業ビジョンの「日本一安心・安全でおいしい農産物の島佐渡の実現を」の達成であり、産業としての農業の再生ばかりではなく、農業を基軸とした地域の再生を目指しています。

地区営農ビジョンは、地域の維持や次世代に地域農業を継承していくためにはどうしたらよいか考えるもので平成25年5月から各支店の支店運営委員を中心に支店単位でのビジョンの策定が行われております。

[主な検討項目]

①今後の地域農業のあるべき姿について

- ・担い手経営体の形成（個人か共同か・組織か）
- ・水稻の補完的作物をどうするか
- ・担い手経営体との関係について

②地域の中心となる経営体以外の農業者（多様な担い手）のあるべき姿について

- ・多様な担い手が果たす地域での役割
- ・担い手経営体との役割分担をどうするか
- ・新規栽培品目の検討、地産地消の拡大

③農を通じた豊かな地域づくり

- ・食農教育（生きもの調査・学校給食への関わり等）
- ・人と人とが支え合う地域づくり
- ・地域活性化のイベントの計画実践



農業のみではなく地域の将来について各地区毎に検討会を行っています

適切な作業と機械整備のポイントを押さえて、めざせ上位等級比率向上

* 上手な乾燥・調製作業のしかた *

丹精こめて育てた稲が、最後の仕上げによって、良くも、悪くもなります。人為的格落原因（籾混入、肌ズレ等）を防止して上位等級比率向上のために、次のことをよく守り、消費者に喜ばれる佐渡米を生産しましょう。

作業	項目	内容
収穫	適正な水管理	出穂後30日間は完全落水しない。（コシヒカリ） なお、9月1日～9月7日までの間に最低1回仕上げかん水を実施する。
	適期刈取	1穂の90%が黄色となり、下方に少数の青籾が残る頃に刈り取る。
	コンバイン刈取	露が完全に落ち、籾がさらさらした状態を確認してから刈り取る。
乾燥	ヤケ米防止	刈り取り後、すみやかに乾燥機に張り込み送風する。
	胴割防止	①適期に刈り取る。（収穫－適期刈取を参照） ②立毛胴割籾は、毎時乾燥速度が0.5%以下になるよう送風温度を低く設定し「ゆっくり」乾燥する。 ③適正水分（15%）に乾燥する（※1）。 ④もち米、酒米、胴割れしやすい品種「ゆきの精」はゆっくり乾燥する。 ⑤籾の状態に合った乾燥をする（※2）。
籾摺	肌ズレ防止	①適正水分（15%）に乾燥して籾摺りする。 ②乾燥後、常温まで冷却して籾摺りする。 ③籾摺機のロールの間隙を締めすぎない。

（※1）水分15%で乾燥を終わったつもりが、いざ出荷するとき過乾燥になっていたり、水分過多になっていることがあります。玄米水分は変動しますので、調製前に再度水分を計測し、適正水分（15%）になっていることを確認後、籾摺りを実行してください。

（※2）①刈り取った籾が少なく、乾燥機の金網が隠れないくらい少量の場合はムシロに広げて自然乾燥しましょう。
②雨・露で濡れた籾の場合は、バーナーにせず4～5時間通風してから乾燥しましょう。

上手な籾摺作業の仕方

籾摺機は使用方法を誤ると「肌ズレ粒」や「胴割粒」等の被害粒が発生します。これらの被害粒を発生させないように次の事項に注意して運転してください。

1. 乾燥後、籾が温かいうちに籾摺しない

籾が温かいうちに籾摺りすると、玄米の種皮が軟らかいため「肌ズレ粒」が発生しやすくなります。したがって、籾の温度が外気温まで下がってから籾摺りしてください。

また、外気温が低いとき、乾燥後送風冷却しながら排出すると「胴割粒」が増加し、籾摺りすると更に増加しますので注意してください。

2. 籾水分は15%以下に乾燥し、籾摺りを行う

ゴムロール式では、籾水分が高い場合は、玄米の種皮が軟らかいため「肌ズレ粒」が発生しやすくなります。したがって、15%以下に乾燥して籾摺りをしてください。

3. 舂仕切板を調整し、返り舂に玄米が混入しないようにする

二度摺り防止のために注意してください。

4. ロール間隙を必要以上に狭くしない

通常のロール間隙は0.8～1.2mmです。必要以上に狭くしても脱ぶ率は上がりず、モータの回転数が低下し能力が悪くなるだけでなく、「肌ズレ粒」が多発します。

5. ロールが磨耗したら新品と交換する

ロールのゴム厚残が5mm以下になったら「肌ズレ粒」が多発しますので、新品と交換してください。

6. 吊りタンクからの供給量を標準より少なめにする

吊りタンクからの供給量を多くしても能率は上がりません。標準より少なめにするにより選別がきれいになり、玄米仕切板が広く設定でき、却って能率があがります。供給量は、選別板上の米の層厚8～10mm程度（選別板上に手を置いて指先が埋まる程度）にしてください。

7. 原料に未熟米が多い場合、風選を強くして二番口に抜き出し、最後にまとめて舂摺りする

未熟粒を風選機で二番口に抜き取ると、ロール間隙を広く設定でき、脱ぶ率を高める効果があります。

点検の結果破損・磨耗箇所が確認された場合は最寄りの各農機センターへ部品の手配及び修理交換のご相談をお願いします。また、詳しい分解整備や出張点検についてもお問い合わせください。

地域営農相談会の開催について

JA佐渡では、平成19年より実施してきました夏季地域座談会の内容の見直しを行い、今年から営農情報を中心とした地域営農相談会を開催します。

産地ブランドの生き残りをかけた取り組みがはじまっている昨今で、佐渡が産地として生き残るには上位等級比率向上など園芸を含む佐渡農畜産物の実力向上による佐渡ブランドの確立が課題となっています。

「人とトキの共生する島」をめざす農業とともに農畜産物の実力向上を図り、農家の所得向上につなげる営農活動の実現が急務な課題となっています。

品質向上対策についての説明や、質疑応答・個別の相談を予定しておりますので、ぜひご参加ください。

開催時期	8月19日（月）～9月7日（土）
開催場所	支店ごとに集落単位を基本に会場を設定します
内 容	◎佐渡米の品質向上対策及び園芸振興に資する提案を中心に資料説明を行います
	・佐渡米の品質向上対策について（水稻の最終管理、土づくりについて等）
	・園芸振興策について（園芸重点品目の生育状況・今後の管理について、直売所の新設について等）
	・その他（農機レンタル情報、カントリーエレベーター優遇措置等、燃料支援策等）
備 考	◎質疑応答、個別相談
備 考	詳しい日程等は、各支店よりご案内致します

目指せ上位等級比率90%以上!日本一おいしい佐渡米の総仕上げ!!

水管理が品質向上の決め手!! (出穂後も飽水管理で登熟向上)

近年格落ち要因の第1位は「除く青未熟粒」です。水管理対策を徹底することで、穂肥を活かし、「除く青未熟粒」を抑えることができます。

●除く青未熟粒とは

「粒の厚みがなく扁平」「粒の幅が細い」「表面の縦溝が深い」などの充実不足粒の事です。

●除く青未熟粒の発生要因

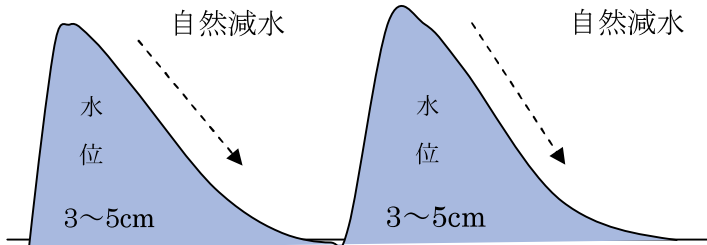
「籾数過多」「登熟期の水分不足」「地力低下等による後期栄養不足」など

早期落水は登熟不良となり品質の低下を招くので、出穂後30日程度まで「飽水管理」で、根の健全化と登熟に必要な水分補給につとめましょう。

【飽水管理の効果】

- ①地力窒素が継続的に発現し、登熟期間の稲体の栄養を補うことができます。
- ②乳心白や胴割粒の発現を抑える効果があり、米の品質が安定します。※特に高温の年に効果あり
- ③人体に悪影響を及ぼす重金属であるカドミウムの吸収を抑制します。

飽水管理のイメージ



★完全落水の目安は、玄米の大きさがきまる「出穂後30日以降」にしましょう!
水管理で生育後半まで根の活力を維持するとともに、地力窒素発現量を確保し登熟を高めましょう!!
※土壌を乾燥させると地力窒素発現量が抑制されてしまいます。



○田面の高い部分が隠れる程度入水!



○土が白くなるほどの乾かし過ぎに注意!

※用水確保が難しいほ場でも田面の足跡や溝に水がたまっている状態を保つ水管理を徹底しましょう。(土が湿っている状態を保つ)

- 湿田では週1回、乾田では週2回程度のかん水を実施しましょう!
- 強風・台風・フェーン現象が予想される場合は、事前に「かん水」しましょう!
- 用水確保が難しい地区は、水の有効利用に努めましょう!!

コシヒカリの仕上げかん水は9月1日~9月7日に行い登熟向上!!

のぼりが設置されているほ場には最新の稲作・生育情報看板が設置されています。
適期作業を行うためにもこまめにチェックしてみましょう!

JA佐渡米販売情報

24年産佐渡米販売状況

7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	16,549	15,988	98	97
新潟一般	123,251	122,055	103	99
魚沼地区	20,582	18,184	90	90
岩船地区	14,112	14,112	100	97

前年よりやや遅めの出荷進度ですが、契約はほぼ完了した中で出荷がすすめられています。

青年部・農家と米小売店との販売懇談会開催

7月9日に青年部、農家の研修の一環として、佐渡市認証米の取り扱い米屋さんと懇談会を開催しました。当日は、2班に分かれて小売店を訪問し、佐渡市認証米の販売状況や、販促資材の活用等を研修しました。

その後、小売店と懇談会を開催し、佐渡米の25年産米の取り組みや、生育状況の情報を報告しました。懇談会を通じて、産地、JA、生産者が問題点を共有しながら、安定的に佐渡米を取り扱っていただけるよう確認をしました。



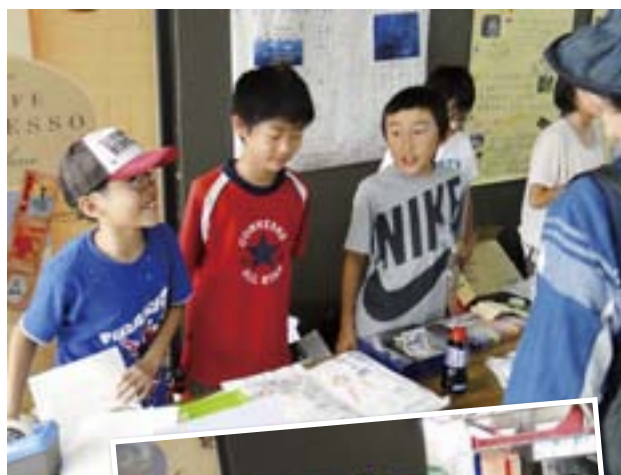
佐渡の名産をPR～二宮小学校6年生～

二宮小学校の6年生36名は、修学旅行の際に佐渡の特産物を持ち込んで、佐渡のPRを兼ねた即売会を新潟万代シティバスセンターで行いました。(株)コープ佐渡が販売している佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」や佐渡バターラスク、あんぼ柿やいごねりなどの佐渡のこだわりの商品を持ち込み、お客様に説明するためそれぞれの商品の特徴を事前に学習して即売会に臨みました。

児童たちは「佐渡の名産物、おいしいですよ～」と身振り手振りを加えながら呼び込みを行い、多くのお客様が足を止めて下さいました。販売額の一部は東日本大震災復興募金に寄付しました。

即売会に参加した児童からは「お米は重いので運びやすい2kgを選んだ」「横断幕やパンフレット作りを頑張った」など努力の姿がうかがえました。

二宮小学校の齋藤文敬校長は「児童たちの自主性を育てるためにこの取り組みをはじめ今年で3年目です。佐渡のPR活動を兼ねて、児童たちに佐渡の良さを再確認してもらえるこの取り組みを継続していきたい」と話しました。





JA佐渡切り花部会・とれたて直売部会 直売所先進地視察in長野

平成25年7月4日～5日にかけて、JA佐渡切り花部会員・とれたて直売部会員・全農新潟・JA役職員・Aコープ職員合わせて20名は、長野県上田市JA信州うえだ管内の農産物直売所「マルシェ国分」、長野の切花ほ場、長野市JAグリーン長野農産物直売所「Aコープ松代」への視察研修を実施いたしました。

今回の視察は、平成26年7月オープン予定のAコープ併設型の新直売所開設に伴い、先進地の店舗見学と運営方式等や開設までの取組み状況の聞き取りを目的としました。

マルシェ国分店は、県内で最大の売り場面積150坪の直売所として平成22年7月9日にオープンし、現在は直売所会員数550名が会員登録し、取扱い品目は農畜産物・農産加工品・工芸品・民芸品等で24年度の取り扱い実績は217百万円と年々増えているとのことでした。

Aコープ松代店は、平成11年からAコープ併設型の売り場面積60坪の直売所。400名が会員登録し、取扱い金額は24年度実績233百万円ということでした。

両直売所とも、果樹・野菜品目も多く栽培されている園芸地帯で条件は整っていますが、さらに年間栽培出荷、特に冬場のパイプハウス栽培を推進し、売上確保と農業所得向上を図っています。

今回の視察では、新直売所開設までの取り組みや園芸振興を進めるためのヒントを得ることができました。

JA佐渡は、佐渡産農畜産物の販売拠点・生産者と消費者交流が図られる新直売所開設をめざします。



2014 夏 OPEN 新直売所の名称を募集します

来年夏完成の直売所にふさわしい
「直売所の名前」を考えてください。

■応募期間／平成25年8月30日(金)当日消印有効

■応募方法／ハガキまたはFAXにてご応募ください。

①新直売所の名称 ②その名称にした理由
③住所 ④氏名 ⑤性別 ⑥年齢 ⑦電話番号

※皆様にご記入いただいた個人情報につきましては、本企画に利用する以外使用いたしません。
※採用された名称の一切の権利はJA佐渡に帰属します。

■発表／平成25年10月初旬ごろに入賞者ご本人へ通知し、JA佐渡ホームページ等でも発表いたします。最優秀賞1点(1名)の方へ1万円相当の商品券を進呈。

※採用名称の応募者が複数場合は抽選とさせていただきます。

■その他／新直売所に農産物を出荷してくれる会員も募集しています。詳しくは園芸振興課へお問合せください。

ご応募・お問合せ先

〒952-1208
新潟県佐渡市金井新保 44-1
JA佐渡 中央営農農機センター
園芸振興課 新直売所名称係
☎ 63-3101 FAX.63-3110



JA共済からのお知らせ

**「米・粉」「葉たばこ」を含む
農作業場内収容動産の保障のご案内**



建物や建物内に収容されている動産が火災等（火災・落雷・破裂・爆発等）により損害を受けた場合の保障を行う共済です。

●掛金割安な掛捨てプラン

火災共済（家財家具一式） 掛金例（期間1ヶ月、普通物件の場合）

※農作業場独立建物、動力1.5kW以上、電力10kW以上、常時作業人員5人以上の場合

平成25年4月1日現在（円）

構 造	保障内容	臨時費用担保特約なし			臨時費用担保特約あり		
		300万円	500万円	700万円	300万円	500万円	700万円
木造・防火造		1,950	3,260	4,560	2,260	3,780	5,290
耐火造B・C		920	1,540	2,150	1,060	1,780	2,490
耐火造A		280	480	670	330	560	780

・住宅との併用、規模、用途により掛金が変わる場合がありますのでJA窓口へご確認ください。
 (注) 上記期間以外をご希望の場合にはJA窓口までご相談ください。

本資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては「重要事項説明書（契約概要）」を必ずご覧ください。
 また、ご契約の際には「重要事項説明書（注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

詳しくはお気軽に最寄のJA各支店までお問い合わせください

農業者のための労災保険をご存じですか？

～いざという時のため、労災保険に加入しましょう～

労災保険は、労働者に業務災害（病気・けが等）が起こった場合にその治療費や生活を保障するための公的保険制度です。農作業中の事故の発生率が非常に高いことから、農業者は労災保険に特別加入することができます。万一の事故に備え、労災保険へのご加入をお奨めします。

療養・休業給付まで手厚い補償があります！

- ①治療費が無料です！
- ②休業給付が付いて安心！
- ③障害給付や遺族給付など手厚い補償内容！



	指定農業機械作業従事者	特定農作業従事者
加入資格	指定農業機械を使用する15歳以上の男女。 下記に挙げた指定農業機械を使う人であれば、兼業農家でも学生でも加入できます。	①経営耕地面積2ha以上または年間農畜産物販売金額300万円以上の個別経営の農業者とその家族従事者 ②①の条件を満たす地域農業集団または農事組合法人の構成員とその家族従事者
補償対象作業	土地の耕作・開墾、植物の栽培・採取の作業であって、指定農業機械を使用する作業及びこれに直接付帯する作業 ※指定農業機械とは ①動力耕うん機その他の農業用トラクター ②動力溝掘機 ③自走式田植機 ④自走式防除用機 ⑤自走式動力刈取機、自走式収穫用機械 ⑥トラック、自走式運搬用機械 ⑦次の定置式機械又は携帯式機械 ・動力揚水機 ・動力草刈機 ・動力摘果機 ・動力剪枝機 ・動力剪定機 ・動力カッター ・動力脱穀機 ・チェーンソー ・単軌条式運搬機 ・コンベヤー	土地の耕作・開墾、植物の栽培・採種、家畜・蚕の飼育の作業で次に掲げるもの ①動力により駆動される機械を使用する作業 ②高さが2メートル以上の箇所における作業（40度以上の傾斜地における作業を含む） ③サイロ、むろ等酸素欠乏危険場所における作業 ④農薬散布の作業 ⑤牛・馬・豚に接触し、またはそのおそれのある作業 ⑥①～⑤の作業に密接不可分に付随する準備・後始末作業

この件に関するお問い合わせは、JA佐渡 本店 教育人事課 TEL27-6161 まで

◆◆◆ フォトニュース



施設ボランティア
— JA佐渡ほほえみ会 —

6月29日(土)介護老人保健施設さど

施設周囲の草刈と花の定植を40名で行いました。時間の都合上、少々刈残してしまいました。来年は10人増員を目指し、皆様のご参加をお待ちしております！貴方もボランティアに参加してお得なスタンプをゲット！



新穂小2年生が酪農家を訪問

6月27日、新穂小学校2年生児童15名が食農教育の一環として、新穂舟下の本間敏明さんの牛舎を訪問し、乳牛の餌やり体験を行いました。

児童たちは乳牛の特徴をつかむためにイラストを描きながら実際に乳牛に触れたり、餌やりをしました。子どもたちからは、「二日にどれ位の牛乳を生産するのか」などの質問が活発に出され、普段学校給食で飲用している牛乳がどのようにしてできるかの理解を深めました。



JA佐渡 女性部研修旅行

6月20日(木)JA新潟女性協議会創立60周年記念大会
6月21日(金)ハンサムウーマン八重とあいつ浪漫の旅

研修旅行初日は60周年記念大会にてスピーチや芸能発表(相川音頭)を披露し、他JA女性部の工夫を凝らした発表も楽しめました。記念公演では美輪明宏さんの「生きやすい生き方」を学びました。
翌日はJAあいつ直売所を視察、規模の大きさや活気に感動しました。来年7月オープン予定のAコープ併設型直売所への夢が膨らみました。



7月25日発売

ドレッシング 柿セレブ誕生



佐渡産おけさ柿を100%使用したドレッシング『柿セレブ』が発売されました。(製造元:㈱フルティスト/代表取締役:伊藤哲夫) サラダや揚げ物、ヨーグルトやフルーツに必要最低限の調味料で仕上げた舌触りも良く上品な甘みのあるドレッシングです。当店は島内のホテルや旅館で料理として提供される他レストラン味彩にてケース販売されるので、誘い合わせの購入も可能です。
価格は200円(税別)の300円。ぜひ「柿の可能性」をお試ください。

【お問合せ】レストラン味彩 ☎57-28000

和牛共進会・高千家畜市場開催

北川内の高千家畜市場で、7月1日に和牛共進会、2日に競り市が行われました。競り市では島外からの16業者などが参加し、雌子牛26頭、去勢子牛39頭、成牛その他9頭がセリにかけられました。子牛1頭平均価格は43万5,814円で前回開催の4月と比べて2万8,878円安値でした。高千小学校5、6年生14名も訪れ、競りの様子を見学しました。



興味深く和牛を観察する児童たち

第15回全佐渡乾しいたけ品評会開催



佐渡農業振興連絡会きのご振興会は7月12日に第15回全佐渡乾しいたけ品評会と生産流通研修会を開催しました。品評会では島内から75点が出品され、JA佐渡食茸部会からは村上勉さん(佐和田)が最優秀賞である新潟県知事賞に、渡辺茂雄さん(両津)、菊池栄一さん(両津)の2名が優秀賞に選ばれました。

パラグアイ視察団 JA佐渡を視察

6月26日、南米パラグアイの協同組合の代表ら9人がJA佐渡で視察研修を行いました。この研修は国際協力機構(JICA)が行っているもので、日本における農協組織・事業を研修することを目的としています。



研修では江口誠治専務・末武浩二常務がJA佐渡の概況や管内農業の概要を説明し、重点取り組みなどを紹介しました。視察団は、佐渡市認証米を栽培しているほ場や佐渡乳業の製造ラインも見学し、生物多様性農業や安心・安全を考えた生産ラインについての理解を深めました。

JA佐渡 青年部研修旅行
上越市の農業法人視察

6月29日(土)~30日(日)



上越市の「農事組合法人ふぁーむ大地」は、水稻栽培と施設野菜を中心に経営し、直売所出荷や通信販売を行っています。青年部員は大規模経営でのほ場管理についてや、施設野菜栽培技術、担い手確保についての説明を受け、互いの産地の現状把握を行いました。その後、JAえちご上越の直営直売所「あるるん畑」を訪れ、出荷品目や宣伝POPに注目し、来年新設される直売所に向けての研修も行いました。

〜小木支部

活動報告

小木支部では5月27日に米粉料理講習会を開催しました。

この日は女性部員である鈴木弘子さんに講師をお願いして、教えて頂きました。

レシピは「かりんとう」「おかずパン」「じゃがいも餅」「グラタン」の4品。どれも米粉を使った料理です。



参加者は8名と少なかつたのですが、仲間とおしゃべりをしながら、楽しい時間を過ごしました。作り終えた後の試食会では、モチモチしておいしい！と好評でした。

小木支部では米粉活動の普及に取り組んでおり、今回の活動を通して仲間と楽しくおしゃべりしながらの料理講習をきっかけに、米粉の良さを広め、家庭で手軽に使っていただけるように取り組んでいます。

“もしもの未来”から見えてくる……。
やっぱり大切だね、日本の豊かな食と農 3

食べものが外国からの
輸入頼みになったら…

遺伝子組み換え大豆で作った豆腐でも、表示はなし？



分らないのよ。日本がTPPに参加したことで、遺伝子組み換え農産物を使っているのかどうか、表示しなくてよくなったの



遺伝子組み換え食品の
表示がなくなってしまう！？

豆腐や納豆、コーンスナックなどのパッケージでよく目にする、「遺伝子組み換えでない」という表示。現在、日本では33品目について、遺伝子組み換え農産物かどうか表示することが義務になっています。

この表示のおかげでわたしたちは遺伝子組み換え農産物を使っているのかどうかを知り、選択することができます。

ところがアメリカは、すでに日本の「遺伝子組み換え農産物の表示義務」を貿易障壁だと指摘しており、TPPでも同じような要求がされる可能性があります。

今のところ、遺伝子組み換え農産物については、人体への影響が十分には確認されていません。もしも表示義務がなくなってしまうら、わたしたちは、「安全・安心」を選ぶ権利さえ失うことになりかねないのです。

(監修/鈴木宣弘 東京大学大学院教授)



「食の安全・安心」を守るルールを、
外国からの要求で変えなくちゃいけないなんて、変じゃない!?



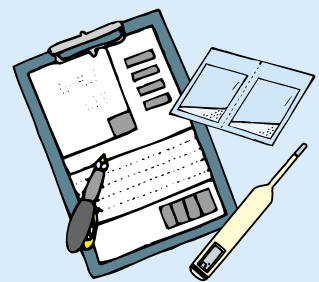
新潟厚生連
佐渡総合病院からの

医療のお話

「アルコールと肝臓について」

内科医長

渡邊 順



「酒は百薬の長」という言葉がありますが、この言葉通りの健康法として実施するには、お酒の適量を知ることがとても大事です。過度の飲酒は、肝臓の機能障害や肝硬変のみならず、膵炎、食道癌、心筋炎、糖尿病などのさまざまな病気をまねきます。今回は、この中でも肝臓とアルコールの関係についてお話したいと思います。

飲んだアルコールの大部分は小腸で吸収されますが、基本的にアルコールはどの粘膜からも、そのままの形で吸収されます。肝臓の細胞内で、アルコールはアセトアルデヒドに変えられ、さらにアルコール脱水素酵素の働きにより酢酸（お酢）に変わり、無害化されます。肝機能障害は、アルコールやアセトアルデヒドが直接的に肝臓を傷害するほか、アルコールを無害化することが負担となり、普段の肝臓の働きである糖・脂肪を分解・合成することが妨げられ、これらの作用が重なって起こると考えられています。

日本人の約半数は飲むと赤くなりやすい体質で、アルデヒド脱水素酵素の働きが遺伝的に弱く、過度の飲酒により、慢性的な肝障害を起こします。また、日本人の約4%はアルデヒド脱水素酵素の活性がほとんどなく、これらの人は、アルコールによる急性中毒を起

こす場合もあります。個人差は多少ありますが、日本酒換算で毎日平均3合以上（常習飲酒家、女性の場合では2合）を3年間以上続けると脂肪肝になり、毎日平均5合以上（大酒家、女性では3合）を10年以上続けると、肝硬変になると言われています。肝硬変初期では症状がなく、徐々に進行することにより黄疸や腹水貯留、胃・食道静脈瘤などの症状が出てきます。それに加え、肝硬変となった肝臓は発癌リスクが高くなります。つまり、癌がよく育つ畑ができあがったようなものです。また、常習飲酒家や大酒家が発症に飲酒量を増やすと、アルコール性肝炎を起こすことがあります。症状は腹痛、発熱ですが、脳症や腎不全、肺炎、消化管出血などを起こす重症なものでは、禁酒しても1ヶ月以内に死亡することがあります。

アルコールは適量であれば、末梢血行改善やHDLコレステロール増加、ストレス解消、コミュニケーションの空間を作るなどのメリットもたくさんあります。千利休の有名な言葉である「一杯は人、酒を飲み、二杯は酒、酒を飲み、三杯は酒、人を飲む」の通り、お酒はうまくつきあっているければ「薬」になるもの、飲み方を誤れば「毒」にもなることをよく知ってください。

佐渡ふれあい福祉会

介護・福祉



介護認定を受けるには

Q 私、70歳ですが最近、足腰が弱って家の中でもつかまりながら歩くようになりました。介護サービスを利用したいのですが、介護認定の手続きはどのようにすれば良いですか？

A 最寄りの佐渡市の本所、支所、行政サービスセンターでの申請手続きや、指定居宅介護支援事業者（ケアマネジャー）がケアプランなどを作成するところ、介護保険施設（特別養護老人ホーム）や老人保健施設など、地域包括支援センターでも申請代行が可能です。

○留意していただくもの
介護保険証、かかりつけの病院名、病院の住所、電話番号、主治医名です。
○調査について

申請後に佐渡市から委託された調査員がご自宅や入院されている場合は病院に訪問して、ご本人やご家族の方に身体状況などをお聞きします。

○医師の意見書について
佐渡市からご本人の主治医に意見書を求めます。
○介護認定審査会と決定通知について
佐渡市で介護認定審査会を開催し、後日に決定通知がご本人に通知されます。
○費用について
介護認定にかかる費用について個人負担はありません。

佐渡ふれあい福祉会でも左記4箇所対応が可能ですので、ケアマネジャーに遠慮なくご相談下さい。

【高千】	
高千の里	TEL61-6100
【相川】（北狄）	
金泉ふれあいの杜	TEL61-3300
【国仲】（金井）	
ふれあい館	TEL63-2300
【南部】（羽茂）	
ふれあい館南佐渡	TEL88-1500



介護・福祉についてのご相談・お問い合わせは [佐渡ふれあい福祉会] へ 電話63-2300(代表)

佐渡でも介護施設がおおくなり、問い合わせ等が増えてきました。そこで今月号より皆様からのご質問にお答えするコーナーを設けました。



「自然いっぱいの
佐渡が大好きです!」

Q 趣味は何ですか? また、休日は何をしていますか?
趣味はお菓子作りです。休日は友人と買い物へ行ったり

自己管理できる人で、真面目でちゃんとした仕事をしていていいですね。
お婿さんに来てくれる人を募集中!

Q その仕事でやりがいを感じるのとはどんな時ですか?
患者さんが、「だんだんよくなってきた」や「ありがとう」と言ってくれた時です。笑顔で退院される時にやっていてよかったです。

Q 好きな異性のタイプを教えてください。
身長180cm以上でイケメンで優しく趣味を理解してくれる人です。

Q お仕事は何をされていますか?
佐渡病院で看護師をしています。

Q これからチャレンジしてみたいことはありますか?
温泉旅行とかふらっと一人旅へ行ってみたいです!

今月の
さわやかさん



真野支店管内 (国分寺)
わか ゆきこ
若野 有希子さん

みんなの
広場

アイドル
今月の愛撮る!!



小木支店管内 (琴浦)

佐藤 早姫ちゃん (4歳)
舞ちゃん (3歳)

お父さん 明さん お母さん 亜妃子さん

優しく妹想いな早姫ちゃんと明るく元気な舞ちゃん姉妹!

お絵かきやパズルでいつも2人一緒に遊んでいます。

ご両親からメッセージ「いつまでも姉妹仲良く、素直で思いやりのある優しい子に育ててね」

いきいき人生
「夫婦仲良く長生きしたい」



相川支店管内 (達者)

池田 寅一さん (80)

稲作や青果の栽培に熱心に取り組んでいる池田さん。5年ほど前から興味のある大菊の栽培をはじめ、農作業の合間に手間暇かけて育てています。鉢上げを行った写真の大菊も秋には大きな花を咲かせます。手塩にかけて大菊は集落で開催している秋の文化祭で披露するほかに、近隣の介護施設へ寄贈し利用者の心を和ませています。

また、近隣の小学校で児童たちを対象に習字の勉強会を開催したりと幅広い活動を行っています。「今後も継続して地域の活性化に貢献したい」と今後の目標も話していただきました。

「健康の秘訣は夫婦で気遣いあって日々を過ごすことです」と話す池田さん。奥様との仲睦まじい様子がうかがえました。

お知らせ

佐渡汽船両津ターミナル ATM休止のお知らせ

佐渡汽船両津港ターミナルの耐震
改修工事に伴い、待合室に設置して
おりますATMを休止いたします。

ご利用のお客様には大変ご迷惑
をおかけいたしますが、何卒ご理
解を賜り、最寄のJA両津支店・
加茂出張所のATMコーナー等
ご利用いただきますようお願い申
上げます。

- ▼休止するATM
佐渡汽船両津港待合室ATM
- ▼休止期間
平成25年9月2日(月)～
平成26年3月20日(木)

JA佐渡商品券 ご利用期間終了のお知らせ

JA佐渡商品券のご利用期間が終
了いたします。まだ該当商品券をお
持ちのお客様はお早めにご利用くだ
さい。

- ▼利用終了日
平成25年8月31日(土)
- ▼払戻し有効期間
平成25年9月2日(月)～
平成25年12月30日(月)

詳しくはJA佐渡広報誌6月号を
ご覧ください。

夏の終わりに佐渡を美しく 環境美化ボランティア実施

JA佐渡では年2回、佐渡の美し
い景観を守るために、国道・県道・
農道などでゴミ拾いのボランティア
活動を行っています。涼しい早朝か
ら1時間程度の予定です。地域の皆
様もぜひご参加ください。

- ▼日時 8月25日(日)
- ※開始時間・集合場所等につきましてはお
近くの支店窓口へお問い合わせ下さい。

JAエコープ佐渡 盆花朝市・営業時間のお知らせ

早朝より「盆花朝市」開催!	
8月11日(日)	あさ5時開店 小木店
8月11日(日)	あさ7時開店 赤泊店
8月12日(月)	あさ5時開店 新穂店
8月12日(月)	あさ5時開店 畑野店
8月12日(月)	あさ5時開店 加茂店
8月13日(火)	あさ7時開店 高千店
8月13日(火)	あさ5時開店 金井店

小・中学生交通安全ポスター コンクール作品募集中

JA共済では「子供向けまたは歩
行者向け」「運転者向け」の交通安
全ポスターを募集しています。
詳しくはホームページまたはJA
共済窓口にてご確認ください。

<http://social.ja-kyosai.or.jp/contest/>

佐渡乳業ミルク工房直売所 8月は休まず営業!!

お盆の帰省に佐渡産生乳100%
のおいしい「ソフトクリーム」はい
かがですか?皆様のお越しをお待ち
しております。

- ▼通常営業時間
9時30分～16時
- ▼お盆営業時間(8月12日～8月16日)
8時30分～16時30分

金泉・畑野給油所 営業時間・定休日の変更

平成25年9月1日(日)より次の
とおり変更とさせていただきます。

営業時間(平日)
変更前 7:30～18:30
変更後 7:30～18:00
畑野SS定休日 第2土曜・祝日 (農繁期を除く)

6月末 JAの概況

組合員数	15,646人
(内正組合員数)	(9,137人)
(内准組合員数)	(6,509人)
貯金	1,135億9,424万円
貸出金	198億2,518万円
共済保有高(保障)	4,662億6,299万円
購買品供給高	18億7,285万円
販売品販売高	19億6,483万円

経営管理委員会だより

6月7日開催の主な協議事項(臨時)
① 共済借名契約訴訟に関する今後
の対応について

6月27日開催の主な協議事項

- ① 経営管理委員との契約について
- ② 子会社等の取締役・監査役の推
薦についての一部変更について
- ③ 支店運営委員の選任について

理事会だより

6月7日開催の主な協議事項(臨時)
① 平成24年度の業務報告書の提出
について

6月19日開催の主な協議事項

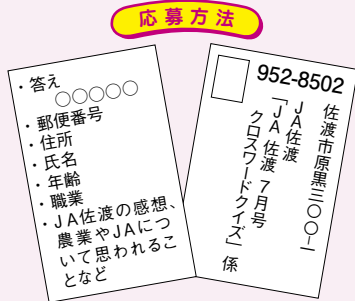
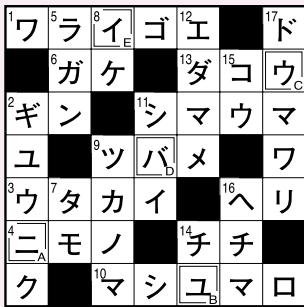
- ① コンプライアンスプログラム第1
四半期の取組結果および取り組
みスケジュールの変更について
- ② 職制規程の一部変更について
- ③ 給与規程の一部変更について
- ④ 余裕金運用に係る規程等の制定
および一部変更について
- ⑤ JA佐渡農業戦略の変更について

★★★今月のAコープの日 >> 8月19日(月) 20日(火) ポイント5倍! ★★★

***** 毎週火曜: ポイント2倍 毎月第2日曜: レジ袋持参で5ポイント 毎月第3日曜: 5% OFFの日 *****

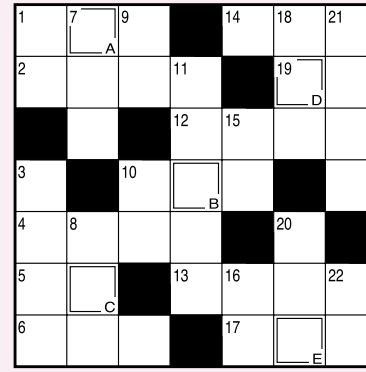
★7月号の答え

ニューバイ



【締め切り 8月20日(火)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9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～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。

7月号の当選者

山下敬爾さん/岩下彰顕さん/山本美幸さん/
 齊藤哲久さん/小林洋一さん
 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はしゃぎ過ぎて外さないようにね
- ③日本三名園の一つ、兼六園がある県
- ⑦旅館でお客さまのお世話をします
- ⑧豆類を暗い場所で発芽させたもの
- ⑨釣った魚を入れます
- ⑩焼き肉店のメニューで、牛の第1胃
- ⑪なかなか止ま(ヒック)らないんだよね(ヒック)
- ⑮弓に矢をつがえて狙います
- ⑯明ければ夏本番
- ⑱リボンをちょう——にした
- ⑳柔道場に敷き詰められているもの
- ㉑人手が加わっていること——授粉、——呼吸
- ㉒温泉地の多い静岡県の——半島

ヨコのカギ

- ①打ち上げ、線香、ねずみといえ
- ②布で——をしてスイカ割りをした
- ④短歌の七・七の部分
- ⑤虫よけのため布団を囲んでつるします
- ⑥日本風にしつらえた部屋のこと
- ⑩野球のキャッチャーが手にはめます
- ⑫ヤッホー(ヤッホー)
- ⑬3D映像は——的に見えます
- ⑭「——を曲げる」とは、気分を損ねてわざと意地悪く振る舞うこと
- ⑰——のごとく金銭を使う
- ⑱尺貫法の長さの単位の一つ

エコープマーク推奨品



エコープ 国内産 白玉だんご粉

☆規格 240g 1袋
 ☆特典価格(税込) 218円 (通常価格268円)
 下記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。

エコープの得する情報

●ワイワイ旅行補助券の発券は8月末まで!

『紅葉立山アルペンと宇奈月温泉』に行こう!の旅行補助券は、8月31日(土)で発券を終了します。旅行の参加申込みは、補助券を50枚お持ちの上、最寄のエコープ店へお申込みください。

●8月のAコープの日はポイント5倍!

日頃の感謝を込めて、8月のAコープの日はポイント5倍セールを実施します。ポイントアップの機会を是非ご利用ください。

Aコープの日 8月19日(月)～20日(火)

●営業時間のお知らせ

通常営業時間にもどります。
 【金井店・新穂店・畑野店・加茂店】
 8月21日(水)より あさ9時～よる7時30分
 【赤泊店】8月21日(水)より あさ9時～よる7時
 【小木店】9月1日(日)より あさ9時～よる7時
 【高千店】8月21日(水)より あさ9時～よる6時

エコープ推奨品クーポン券



エコープ 国内産 白玉だんご粉
 240g 1袋 **218円**(税込)
 (通常価格268円)

ご利用期間 平成25年8月1日～31日
 ※クーポン券1枚で1品限りお求めいただけます。

食ペて み〜っちや



女性部佐和田支部
本間 弘子さん

スタミナ料理で
元気もりもり！夏
野菜で体を中か
ら冷やして熱中
症対策。



干しバナナフリッター& 米粉パンケーキと夏野菜トマトスープ

材 料

干しバナナフリッター(4人分)
バナナ…………… 2本
米粉(ミックソフ)…………… 100g
ベーキングパウダー…………… 5g
卵…………… 1ヶ
牛乳…………… 100cc

米粉パンケーキ
干しバナナフリッターで余った衣

発酵黒にんにく
にんにく(球根のまま)…………… 適量
備長炭…………… 1本

夏野菜トマトスープ
きゅうり…………… 170g(中3~4本)
ナス…………… 170g(中3ヶ)
豚バラ肉…………… 100g
にんじん…………… 50g(中1/2)
たまねぎ…………… 100g(小1ヶ)
湯剥きトマト
… 250g(缶詰の場合は1缶240g)
モロヘイヤ…………… 1束
昆布つゆ…………… 大さじ1
水…………… 100cc
油…………… 少々
コショウ…………… 少々

作り方

干しバナナフリッター
1. バナナは皮をむき、風通しの良い所で1日~3日干す
2. バナナ以外の材料を混ぜ合わせ衣を作る
3. バナナに割箸をさし、分量外の米粉をまぶしてから2.の衣にくぐらせ低温でじっくり揚げ、少し色が付いてきたらできあがり

米粉パンケーキ
天ぷら鍋に少しづつ衣を垂らしながら成形し、両面をこんがり揚げる
※フライパンに油を引き、ホットケーキのように焼いても良い

発酵黒にんにく
材料を炊飯器にセットし、保温で夏場は1週間~10日、冬場は10日~2週間発酵させる
大量に作り冷凍保存すると良い

夏野菜トマトスープ
1. 肉を3~4cmにカットし、分量内の昆布つゆ半分程度とコショウで下味を付けておく
2. フライパンに油を引き肉を炒め、色が変わって来たら半生の状態で皿に取り出す
3. トマトは湯剥きしさいの目切り、にんじんは小さめの乱切り、きゅうりは皮むき器で縦に飾り剥きし1cmの輪切り、ナスはヘタを取り輪切りや乱切りの食べやすい大きさに揃える
4. 硬いにんじんから炒め、きゅうり・ナスを入れ更に炒めトマト・水・残りの昆布つゆを加え煮込む
5. 水分が少し飛んだら肉と八つ切りにしたたまねぎを加え更に煮込む
6. 火を止める直前にコショウで味を調べ、みじん切りにしたモロヘイヤを入れてできあがり

ワンポイント

- ・バナナは長く干すほど甘みが凝縮します。
- ・野菜スープはカボチャやジャガイモを入れてもおいしい。

家の光図書 新刊

お求めはお近くのJA支店窓口へ

井上ひさしと考える 日本の農業



・TPP交渉参加で揺れる日本。農業は本当に競争原理だけで考えてよいのか？著者がこれまで農や食に込めた熱いメッセージ集。これからの日本の農業や食料、TPP問題の本質を考えるためのテキストとして。
・山下惣一 監修 井上ひさし 著
・定価(税込) 1,470円

たまねぎ氷 スムージー&スープ健康法



・多くの健康効果があり、病気になるないと話題の「たまねぎ氷」を使ってできる簡単スムージー&スープレシピ。作り方は「たまねぎ氷」を野菜や果物、水分と一緒にミキサーにかけるだけなので毎日続けやすい。
・村上祥子 著
・定価(税込) 1,050円

15分でうまっ！ ベトナム&タイごはん



・ナンブラー、オイスターソース、ペーストさえあれば、15分でできるベトナム&タイごはん。意外なほど白いごはんに合うから、ふだんのおかずにもOK。生春巻きなど定番メニューから甘いおやつまで紹介。
・高谷亜由 著
・定価(税込) 1,155円

わたしのとっておき麺



・今注目の7人の料理家が、それぞれの得意テーマで創る「とっておき」麺料理。すぐできる夜食麺から、おもてなしの豪華麺まで、和洋中・エスニックと幅広く紹介。7人それぞれのキッチンの雰囲気も味わえる。
・冷水三子・渡辺有子・山戸ユカ・有元くるみ 共著
・定価(税込) 1,365円