

JA佐渡

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

2015
4
Vol.261



営農フェア会場にて（今月の愛撮る：^{あいど}竜生くん・^{りゅうき}瑠菜ちゃん^{るな}）

特集

佐渡米生産者大会・JA佐渡米憲章

JA 佐渡「佐渡米生産者大会」

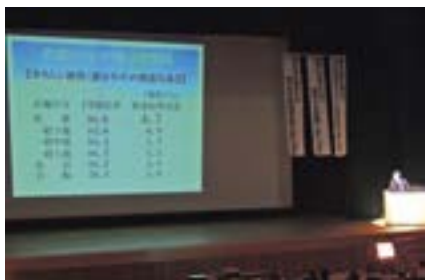
3月7日、佐渡米生産者大会が両津文化会館で開催され、生産者、役職員等約400人が集まりました。この大会は「26年産米の反省を踏まえた27年産米の栽培ポイント」「“おいしさ”と“みばえ”を兼ね備えた米づくり」を確認・実践するために開催したものです。

はじめにJA佐渡高橋会長から「昨年産米の米価下落はJA佐渡管内で6億円の収入減を招いた。佐渡のイメージを土台に消費者に喜ばれる米を生産し、佐渡ブランドを確立するとともに、水田フル活用で農家所得を向上させよう」と挨拶があり、高品質米生産者として近藤敬一さんと大坂隆次さん、下川茂中央生産組合の3者が表彰されました。

その後、米穀状勢や佐渡農業の課題を学ぶとともに、高品質良食味米づくりに向けて「佐渡米憲章」を採択しました。

米穀状勢についてはJA全農にいがた米穀部の高野洋米穀販売課長から

- 26年産佐渡米は品質が向上したことから市場評価が高く販売は順調で、佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷（さと）」は固定ユーザーから安定的に選ばれている



- 高品質米の安定生産と消費者ニーズに応じた多様な品揃えが必要であり、JA・全農への出荷結集および販売強化が重要との報告がされました。

また、佐渡地域振興局の高橋友行副部長からは、安定した高品質米生産が課題とした上で、「栽培体系の見直し」「カメムシによる斑点米被害の軽減策」が喫緊の課題であり、佐渡農業の将来は「人づくり」からと訴えました。JA佐渡水稲指導課からは26年産米の品質と取組みの成果が報告され、「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」活動をさらに充実させて、品質向上サポーターによる100カ所以上の展示ほ場での情報提供と定例的な現地指導会を実践していく事が話されました。

その後、日本一安心・安全でおいしい農産物の島「佐渡」の実現に向けて「JA佐渡米憲章」が提案されて、満場の拍手で採択されました。

最後に生産者を代表して、池田弘之水稲部会長が「情報交換を通じ、基本技術を励行して高品質米生産に取り組んでいこう」と決意表明しました。



池田弘之水稲部会長

JA佐渡米憲章

～日本一安心・安全でおいしい農産物の島「佐渡」の実現に向けて～

豊かな植生に恵まれた自然あふれる佐渡では、古くから米づくりに取り組み島民の食を守り続けてきました。また400年以上続いた佐渡金銀山に代表される佐渡の歴史は、現在の棚田を含む優れた景観と伝統を作り上げました。

一方で平成20年9月には、朱鷺の野生復帰が実現し、朱鷺の餌場としての水田の役割が再確認され、生きものを育む農法など、今日の生物多様性農業の実践に結びつきました。

これらの取り組みは、消費者の共感に繋がるとともに、世界農業遺産に先進国としては初めての認定を受けることとなりました。

『日本一安心・安全でおいしい農産物の島』を目指すJA佐渡は、米の品質と食味はもちろんのこと景観や環境対策においても、日本の水田農業のトップランナーとして、農業の価値を高めることに努めています。

このため、生きものを育むまなごしを持ち続け、佐渡島の豊かな自然環境と農村に伝わる文化を守りながら、未来の子供たちに佐渡のおいしい米を受け継ぐことを基本に据え、生産者・関係団体が一体となって次の事に取り組んでまいります。

- 一. 安心・安全を第一とした米づくりに専心します
- 一. “おいしさ”と“みばえ”を兼ね備えた米づくりに取り組みます
- 一. 田んぼとその周辺で生きものが育まれるよう努めます
- 一. 田んぼの多面的機能の発揮と里山の保全に取り組みます
- 一. 田んぼ環境の保全への理解者である消費者との輪を広げるため、交流活動を積極的に取り組みます
- 一. 地域に伝わる文化・伝統・芸能を大切に、郷土愛を育み、佐渡の美しい水田環境を次世代につなげていきます

平成27年3月7日「佐渡米生産者大会」

憲章にもとづく米づくり基本方針 10カ条

I. 安心・安全な米づくりの5カ条

- 1. JAとの生産協定・出荷契約を締結し、JA佐渡米基準を満たすこと
- 2. 農道や畦畔は草刈りを基本とし、「緑の畦畔づくり」に取り組むこと
- 3. 稲わらや籾殻の積極的なすき込みを行い、焼却は行わないこと
- 4. ネオニコチノイド系農薬を使用しないこと
- 5. 経営規模に応じた品種毎の作付比率とし、適正な管理に努めること

II. “おいしさ”と“みばえ”を兼ね備えた米づくり5カ条

- 1. 整粒歩合80%以上の粒張りの良い米とし、食味値80を目指すこと
- 2. 佐渡土壌マップに基づいた的確な土づくり資材の施用を行うこと
- 3. 稲の生育に合わせた中干し・溝切りを行い、出穂後30日間は完全落水を行わないこと
- 4. 生育状況の確認による適正な穂肥施用により、玄米タンパク質含有率はコシヒカリ5.5～6.2%、こしいぶき6.0～6.4%を目指すこと
- 5. 適正な乾燥・調製を徹底し、人為的ミスによる格落ちを発生させないこと

認定農業者説明、収入減少影響緩和対策

認定農業者になりナラシ・ゲタ対策で、経営安定を図りましょう。

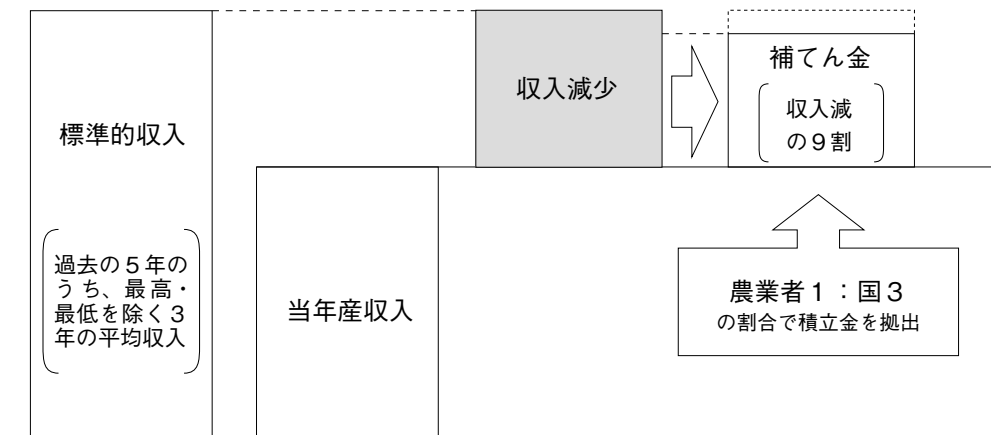
《ナラシ対策》

対象者：認定農業者、認定新規就農者、集落営農

収入減少影響緩和対策（ナラシ対策）は、米、麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいしょの当年産収入額の合計が、過去の平均収入である標準的収入額を下回った場合に、その差額の9割を、対策加入者と国が1対3の割合で拠出した積立金から、補てんするものです。

＜ナラシ対策イメージ図＞

（都道府県等地域単位で算定）



《ゲタ対策》 注) 27年度よりナラシ対策と同様に認定農業者になっていることが要件化

佐渡地域においては、大豆、そばに対して、標準的な生産費と標準的な販売価格の差額分に相当する交付金を直接交付するものです。

農産物検査を受検し大豆は特定加工用以上、そばは2等以上に格付けされた数量に対し交付金が支払われます。

※平成27年産から、普通そば、だったんそばの検査規格が改定され、2等の格付けが多くなると予想しています。

《認定農業者になるには？》

5年後に向けて、農業経営を改善する計画を立て、その計画が適当であると佐渡市に認められた者です。佐渡市農業再生協議会主催の、認定農業者の申請書き方指導会が下記の日程で実施されますので、是非ご出席ください。

4/16：相川開発総合センター

4/17：JA佐渡 本店

4/18：金井コミュニティセンター （全会場とも14時から）

水稲情報



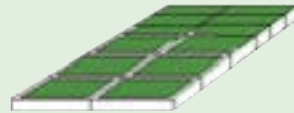
～1等米比率90%以上継続で
日本一おいしい佐渡米へ～

育苗期間中の温度管理・育苗日数の
徹底で適性苗を作ろう！

稚苗無加温育苗のハウス内管理ポイント（活着の良い苗づくり！）

ずんぐりした健全苗づくり！⇒ずんぐりした太い苗は、デンプンが蓄積され移植時のショックに耐えられず。移植後速やかに活着根が伸び、分けつが早まります。

●は種 田植え日から逆算した計画的な作業を！！（5月6日田植えの場合 ⇒ は種日 4月13日）

○出芽期	○緑化期	○硬化期
<ul style="list-style-type: none"> ・シルバーポリトウ(上)+ラプシート(下)等 [二重被覆] ・または、ミラシート等の [一重被覆] 	<ul style="list-style-type: none"> ・ラプシートやミラシート等の [一重被覆] ※低温時、ラプシートの場合はシルバーポリトウ+ラプシート [二重被覆] に戻す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的には被覆無し ※急な低温や霜の注意が必要な場合は、ラプシートやミラシート等を掛けて保温する。 
温度： 昼28～30℃ 夜15℃以上 4～6日間（加温育苗の場合2～2日半）	温度： 昼20～25℃ 夜15～18℃ 3～4日間	温度： 昼15～20℃ 夜10～15℃ 13～15日間
無加温育苗日数 25日以内（加温育苗の場合 22日以内）		
※注意点 <ul style="list-style-type: none"> ・芽の伸びすぎには注意。（1cmが目安） ・播種時、1箱に約1リットルかん水する。 ・覆土（掛け土）に盛り上がりが見られたら、かん水し、覆土を沈下させ、緑化する。 ◎ハウスの温度が30℃を超えないように換気を行う。（特に新しいビニールに交換したハウス） 	<ul style="list-style-type: none"> ・草丈5cmが目安。 【葉齢（葉の枚数）⇒ 1葉】 ◎好天や薄曇り時はハウス内の温度が高くなるので、換気を徹底し苗焼け防止や徒長にならないよう注意する。 ※かん水は1日1回を目安に午前中（育苗土が乾いている場合のみ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・草丈12cmを目安（葉齢で2～2.2葉）に植え付ける。 ※3葉まで大きくなった苗は、初に養分が残っていないため活着が遅れる。 ・かん水は田植え1週間前（生育後期）になったら、乾きを見ながら1日1～2回を目安に行う。（夕方のかん水は避ける）

●田植え前にべんとう肥の施用

- ・苗に活力を与え活着を促進するため積極的に活用！
- ・田植えの4～5日前に散布する。（但し、軟弱徒長苗には使用しない。）
- べんとう肥専用肥料（細粒）
1箱当たり15～20g散布（N 1.2～1.6g）

●耕起

- ・なるべく、ほ場が乾いた状態で行う。※作業は「4月中旬以降」※作業機の沈み込み防止（均平）と稲わらの腐熟促進
- ・耕起速度はゆっくり行い、耕深（作土深）は必ず確認する。※目標作土深15cm（根の拡大につながり気象変動に負けない）

●代かき

- ・水位は田面の高い部分が見え隠れする程度の最小限とし、均平に努める。
- ・代かき時期は出来るだけ、田植え2～3日前とする。※雑草の抑制

各作業の前後には、必ず配布済み「佐渡米づくりカレンダー」の「安心・安全佐渡米生産工程チェックシート」を確認しチェックしましょう。

●基肥

- ・ほ場条件を踏まえ、適正な基肥量を調節する。

基肥量の目安（コシヒカリ）		（10a当たり）	
対象地域	肥料名	さおとめ有機	コシヒカリ専用有機一発基肥
		国仲平坦地（高地力）	30Kg
山間・沿岸（低地力）	40Kg	40～45Kg	

※初期生育が確保しにくい地域では、さおとめ有機を使用する。
★全島的にケイ酸が不足していますので、秋施用が出来なかった場合は、基肥時のケイ酸資材の施用をおすすめします。

●田植え前の除草剤の考え方

- ・初期除草剤は極力使用しない。使用する場合は田植えの7日前までに使用する。
- ※代かき後から、除草剤散布までの期間が2週間以上空く場合は初期剤を使用する。

●田植え後の除草剤散布ポイント

- ・初中期一発剤は田植え後、7日以内を目安に散布し遅れないように適期散布する。

★JA佐渡おすすめ資材

「月光1キロ粒剤」 田植時から使用できます。
「月光フロアブル・ジャンボ剤」 田植後3日～
（注）同一剤でも使用方法が異なりますので、使用にあたってはご注意ください。

生産者部会再編および新部会長のご案内

生産拡大と振興をより強化するため、このたび、生産者部会を再編することとなりました。9部会14倶楽部が独立していた既存の組織体制を再編し、以下の図のように8部会23組織に再編成し、各部会が各組織を統括する組織体制となります。

この組織体制は3月14日の生産者部会連携会議で承認され、平成27年度からスタートします。

【再編後の組織図】



【新部長のあいさつ】

水稲部会



イケダ ヒロキ
池田 広之

基本技術の確実な実践で27年産コシヒカリの1等米比率90%以上の達成を目指します。

柿部会



コンドウ アキオ
近藤 昭夫

佐渡ブランドのおけさ柿を加工柿を含め生産振興します。また冷蔵柿の生産拡大に取り組みます。

果樹部会



ホソノ コウタロウ
細野幸太郎

佐渡はりんごやキウイフルーツ、みかん、びわなど、寒暖両系の作目が出来る、果物王国です。

野菜部会



ホリ テツロウ
堀 哲郎

佐渡島内の野菜の生産拡大のため、各倶楽部の連携と情報の共有で仲間作りを進めます。

特産部会



ワタナベ ユタカ
渡辺 豊

島の優位性を活かした、番茶・採種・食茸・切花・球根等を特産品としてPRし、栽培振興します。

とれたて直売部会連絡協議会



コダマ リュウジ
児玉 龍司

新鮮な野菜や果物、加工品等を皆様にお届けいたします。よろしくお願いいたします。

肉用牛部会



スエタケ イサム
末武 勇

生産振興に向けて部会員一同、事業に取り組んでいく所存です。

酪農部会



ホンマ ヤスヨシ
本間 靖芳

クリーンミルク生産農場の維持を図り、良質な佐渡牛乳の生産に努めます。

JA 佐渡米販売情報

26年産佐渡米販売状況

3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	15,783	8,594	103	91
新潟一般	126,730	50,627	106	76
魚沼地区	21,806	10,665	122	68
岩船地区	13,475	5,664	91	79



主食用米の契約は91%となり県内他産地よりも大幅に契約進捗は進んでいます。未契約分の約1,500トンについても、販売先からの需要はそれ以上にあり、現在販売先の特定を行い早期の契約となるように努めているところです。販売進捗としても前年同期以上となり、出荷の進捗は約50%となりました。



小木イチジク生産組合 通常総会 で表彰

3月10日、小木「こすぎや」で小木イチジク生産組合通常総会が行われました。総会では事業報告および予算承認が行われたほか、開業する北陸新幹線を利用した遠方への研修案などが話し合われました。

表彰では長年にわたるいちじく栽培振興への功労賞が菊地行男さんへ贈られました。



とれたて特売部会連絡協議会通常総会 & 新鮮空間よらんか舎通常総会

3月12日に本店において、午前中に「特売部会連絡協議会通常総会」、午後に第1回目となる「新鮮空間よらんか舎通常総会」が行われました。

午後の新鮮空間よらんか舎通常総会では約100名が参加し、表彰では支部表彰として真野支部が、個人表彰として曾我幸子さん、知本チサさん、菊地敬助さん、菊池哲也さん、小田千津子さんが、特別（最高齢出荷者）賞として本間渉さん（89歳）が表彰されました。その後、平成26年度事業報告および27年度事業計画・予算の承認が行われ、役員改選では運営委員長として知本チサさんが、副委員長として上杉育子さんが再任されました。

ドライフルーツ・ドライベジタブルづくり研修会

3月16日に新穂支店において、初めての「ドライフルーツ・ドライベジタブルづくり研修会」が行われました。この研修会は新穂支店が掲げる地域営農ビジョンの実践として、複合営農・園芸振興を目的に行われたもので、約50人が研修に参加しました。

研修では、自身もドライフルーツ等を出荷している上杉育子さんから作り方や衛生面での注意点、加工と免許についてなど多岐に渡る話がありました。また、メーカー担当者からは電気乾燥庫についての紹介が行われ、研修会終了後には参加者が、乾燥庫を触りながら担当者に細かく確認する姿が見られました。



畑作りの準備に「JA有機」堆肥をどうぞ！

いよいよ畑仕事の始まり！「JA有機」をご利用ください。

カントリーエレベーターのもみ殻と佐渡牛の牛糞を自然発酵させた混合堆肥は、島内産原料100%の安心して使用いただける堆肥です。

販売価格

500kgバラ積み 4,320円（税込）カントリーにて引き渡し

※引取の際は、荷台の両サイドにコンパネ等が必要です。希望により配達も致します。

30リットル袋（約10kg）432円（税込）各営農窓口で販売

軽トラックなどで引取に来れる方は、安価なバラ引き取りが有利です。

JA佐渡の生産者部会・倶楽部に入会されている方や、カントリーエレベーターを昨年利用された方には、さらに特別価格で提供します。

500kgバラ 4,320円 → **特別価格3,240円（税込）**

※配達運賃の特別設定もありますので、詳細は各営農窓口または有機センター（カントリーエレベーター内）☎ 63-6061 までお問い合わせ下さい。

年金友の会限定「森昌子」歌謡ショー

「せんせい」「哀しみ本線日本海」などで知られる森昌子の歌とトークをお楽しみください。

JA佐渡の口座で年金をお受取りの年金受給者および**50歳以上で年金受取口座をJA佐渡にご予約いただいた予約者限定**の歌謡ショーとなります。

開催日：平成27年7月15日（水）

開演時間：昼の部 午後2時半～

夜の部 午後6時半～

※昼・夜とも、開演時間30分前から入場できます。

会場：アミューズメント佐渡

主催：JA佐渡

お申し込み・お問い合わせはお近くのJA佐渡各支店の信用窓口へどうぞ。



佐渡総合病院 からのお知らせ

JA組合員診療費助成金制度の廃止について

現在JA組合員の皆さまに実施させていただいております診療費助成金制度につきまして、法令順守の観点から、平成27年3月31日をもって廃止とさせていただきます。

ご迷惑をお掛けしますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

JA組合員診療費助成金制度の廃止について「Q&A」

Q. なぜ診療費助成金制度を廃止するのですか？

A. 医療費の法令（保険医療療養担当規則及び健康保険法）で、健康保険を使用する診療費（保険診療）の値引きは認められないことになっています。

Q. 新潟県以外の厚生連ではどうなのでしょう？

A. 診療助成金制度は、以前は複数の県の厚生連で実施されていましたが、新潟県以外では既に参加していません。

Q. 診療費助成金制度が廃止になりますが、すぐに助成金は受けなくなりますか？

A. 従来診療費助成金制度は平成27年3月31日入院分までで廃止となりますが、申請の猶予期間を設けておりますので詳しくはお問い合わせ下さい。

その他ご質問等は

**佐渡総合病院医事課
☎63-3121 (代)**

までお問い合わせ下さい。



第7回春季営農フェアが開催

3月14、15日の2日間、中央営農機センターを会場に、第7回JA佐渡春季営農フェアを開催しました。

農繁期を前にして、お買い得な農業機械や電気自動車・各種農業資材をお買い求めになる方で賑わいました。自動車販売では抽選により軽トラックを割引するイベントなどが行われたほか、女性部が販売する焼きたてのたい焼きなど来場者に大変好評でした。

JAグループ国産農畜産物商談会

3月10、11日の2日間、東京国際フォーラムで「第9回 JAグループ国産農畜産物商談会」が開催されました。JA全農広報部が出展した「田んぼの生きもの調査」ブース内で「朱鷺と暮らす郷」米のPRと試食を行いました。来場者からは「冷めてからももちもちとした食感があり、とても美味しい」といった声が聞かれました。



売れる米づくり・水田フル活用推進集会

3月2日に「JAグループ新潟 売れる米づくり・水田フル活用推進集会」が新潟テルサにて開催され、県内の稲作農業者代表、JA役職員ら約1300人（うちJA佐渡からは35人）が参加しました。この集会は新潟県が日本一の米主産県であり、新潟米のシェア拡大と需要に応じた売れる米づくりの重要性を認識し合う集会となりました。



～看護師への決意を胸に～ 佐渡看護専門学校 卒業式

3月6日に新潟県厚生連佐渡看護専門学校の卒業式が行われ、第12期生の36名の生徒が看護師として学び舎を巣立ちました。

卒業生36名のうち17名の生徒が佐渡島内で就職することが決定しています。



さど食の陣に茶がゆが登場

3月13～15日にかけて、真野活性化センター「いぶき21」にてさど食の陣が開催されました。

JA佐渡特産部会の神蔵恵治さんが提供した自慢の茶がゆレシピを参考に、佐渡マスターズが茶がゆや番茶もちを販売しました。

お好みのトッピングが選べる茶がゆには長蛇の列ができ、来場者は伝統の味を楽しみました。

臨時総代会が開催 ～組織・事業の見直しについて～

両津文化会館にて3月7日に臨時総代会が開催され、組合員、役職員等約300人が集まりました。

本人出席：260名、書面出席：209名、委任状：1名、合計470名で行われた審議では、

- ・第1号議案「組織・事業に関する見直しについて」
- ・第2号議案「おけさ柿中央共同選果場選果機の更新について」

について採択され、すべての議案が賛成多数で可決されました。

この可決により平成27年度より組織・事業に関する見直しとして

1. 事業機能の強化
2. 出向く体制の強化
3. 事業拠点の再編と代替策の実施
4. 役職員のスキルアップ

に取り組むこととなりました。

最後に特別決議として「TPP交渉に関する特別決議（案）」が満場一致で採択され、「食の安全・安心及び食料の安定生産を損なわないこと」等の決議実現に向けて、組織の総力を挙げた徹底した運動展開を行う事が決議されました。



地域営農ビジョンでJA佐渡が優秀賞

平成26年度地域営農ビジョン全国推進大会が2月26日、27日の2日間に渡り東京都千代田区の新海ビルで開催され、JA佐渡が支援部門において優秀賞（全農会長賞）を受賞しました。

平成21年に策定された「JA佐渡農業ビジョン」を軸に支店毎の地域営農ビジョンを策定し取り組んだことと、環境保全型農業の多面的な取り組みに加え、生き物を育む農法の実践などが評価され受賞に至りました。JAはこれからも地域営農ビジョンの実践に取り組んでまいります。

佐渡の景観を守ろう ～環境美化ボランティア～

JA佐渡は、恒例となっている春の環境美化ボランティアを3月21日に行いました。

この活動は地域奉仕活動の一環としてJA佐渡役職員、支店運営委員、青年部、女性部、地域の方々が協力して行っているもので、地域の管内各地で沿道の空き缶・ごみ拾いを行っています。



✿ はつらつ女性部 ✿ ～両津支部～

私たち長江集落女性部は、現在9名の部員で活動しています。

毎年、1人1アール運動で小豆に取り組み、部員が協力し合いながら栽培してきました。

JA営農指導員に指導を受けながら栽培を行ってきましたが、最初の頃はうまくいかない事もあり苦労しました。

2年、3年と続けるうちに収穫量も増え、収穫祭やイベントのある時に販売しています。

これからも1人1アール運動が長く続くように取り組んでいきます。

新潟厚生連
佐渡総合病院からの

医療のお話

「心臓の不整脈で起こる 脳梗塞」



神経内科医長

三浦 健

脳梗塞は脳の血管が詰まって血液を受け取れなくなった細胞が死んでしまい、左右どちらかの手足の麻痺や言語障害などの神経症状が何の前触れもなく突然起こる病気です。脳梗塞の中には動脈硬化の他にも「心房細動（しんぼうさいどう）」という心臓の不整脈が原因で起こる脳梗塞があることをご存知でしょうか。実はこのタイプの脳梗塞は決して珍しくなく、当院でも脳梗塞で入院した方の約3分の1は心房細動によって起こった脳梗塞、すなわち「心原性脳塞栓症（しんげんせい）のうそくせんしょう）」でした。

心房細動は心臓の心房という部分がブルブルと不規則に収縮する不整脈です。動悸やめまいが起こることもありますが、症状が何もないことも多く、健康診断や別の病気で入院するときの心電図検査などで偶然見つかることもしばしばです。心房細動で心臓が止まってしまふことはいないので、心房細動になると心房で血の流れが滞って、血の塊（血栓）が出来やすくなり、出来た血栓が血流に乗って脳の血管を詰まらせるのが脳梗塞を発症してしまいます。これが心原性脳塞栓症です。長嶋茂雄巨人軍元監督やサッカー日本代表オシム元監督もこのタイプの脳梗塞だったそうです。

心原性脳塞栓症は動脈硬化による脳梗塞と比べ症状も重いことが多く、ひとたび発症すれば約6割は寝たきりなどの介護が必要な状態となり、或いは命を落とすしてしまうことさえある、とても怖い脳梗塞です。ですから心原性脳塞栓症は予防がとても大切です。まず心房細動をみつけることです。ぜひご自身の脈やご家族の脈をとってみてください。ある程度規則的なリズムを刻んでいれば正常ですが、心房細動ではどうでしょうか。脈は全く不規則でリズムの予想がつかないはず。スマートフォンが使える方は心房細動を見つけるアプリも出ていますのでこれを利用してみるのもよいでしょう。

心房細動が疑われたり、健康診断などで心房細動といわれたりした場合は、症状が無くてもかかりつけ医や病院を受診しましょう。ご年齢や血圧、心不全や糖尿病や過去の脳梗塞の有無などをみて血栓が出来にくくする「抗凝固薬」が必要かを検討します。もしお薬が出たら、内服を続けることが大事です。出血にも注意が必要になります。お薬を飲んで出血する危険性よりも、お薬をやめてしまうことで脳梗塞を起こす危険性の方がずっと高いのです。

それでも脳梗塞を発症してしまつたら、発症から間もなければ詰まった血栓を溶かす治療の可能性があります。手足が動かさない、うまくしゃべれないといった症状があれば、すぐに救急車を呼んで病院を受診しましょう。

介護福祉情報

レクリエーション について

老健さどでは、レクリエーションを週間・月間行事として、生活に楽しみと潤いをもたらし援助活動を提供・支援しています。聞き取り調査を行い、利用者様一人ひとりのご要望に合わせて個別の目標を立てて実施できるように取り組んでいます。

保育園児交流会・慰問会では、子供達が楽器演奏や踊りまたは声かけ・プレゼンテーションなどを行うほどに、楽しさ嬉しさなどで利用者様の身体がどんどん前のめりになっていくのが表れ、また、ご自身のお孫さんを見ている様だと涙を流す方、楽しく笑顔で園児に答えて下さる方が多く見られました。

参加型行事としては7月のオリンピック、8月の夏祭りなど様々な行事に利用者様に参加いただいています。

●当施設でのボランティア活動の募集も応募していただけますのでぜひご連絡をお待っています。



夏祭りでの鬼太鼓には皆様、昔を思い出したかのようには手招き・拍手などして喜ばれ、利用者様ご自身で歌など披露して楽しく過ごされました。

「レクリエーション」の本質は楽しさです。時間が経つのを忘れるほど楽しければ、心はずみ「またやりたい」というプラスの感情が生まれ、脳・身体・心の活性化が進みます。バラエティーに富んだレクリエーション（遊び）で、生の経験に配慮した楽しさを演出し、楽しむことを目標にしてレクリエーションを援助・運営を進めて効果的に活動を行っています。

老健さど

みんなの広場

今月のさわやかさん



真野支店管内（真野新町）
うすき みか
臼木 美華さん

春から新社会人!お客様から信頼される丁寧な対応を心がけます!

- Q. 趣味または現在ハマっていることはありますか?
美容や、ファッションに関する雑誌を読むことが好きです。
- Q. 休日はどのようにすごしていますか?
友達とカラオケに行きます。ジャニーズが好きで、西仁の「エターナル」や、大原櫻子の「頑張ったっていいんじゃない」をよく歌います。
- Q. これからチャレンジしてみたいことや目標はありますか?
温泉やUSJやディズニーランドなどいろいろな場所を旅行してみたいです。
- Q. 好きな異性のタイプを教えてください。
おしゃれで、友達のようにいっしょにいて気を使わない人がタイプです。

今月の愛撮る



両津支店管内（両尾）

川上 ^{りゅうき}竜生くん（5歳）
^{るな}瑠菜ちゃん（3歳）
父 充さん 母 マリサさん

家族みんな農業機械が大好きで、営農フェアや展示会には家族でお出掛け! 兄妹なかよく運転席に乗ってご満悦です♪
ご両親からのメッセージ「思いやりのある、やさしい子になってね」



金井支店管内 かあちゃん漬けグループからの
の ^だ野田 ^{えいこ}栄子さん（82）
あかつか ^{かずこ}和子さん（78）
赤塚

「こだわりの味をお届けします。
かあちゃん漬けグループ」



今回はかあちゃん漬けグループの、漬物と味噌作りの代表者二人の方からお話を伺いました。

お二人とも漬物作りがライフワークで、かあちゃん漬けグループとして皆で協力し合いながら漬け物を作っています。かあちゃん漬けの漬物は佐渡島内のほか、東京のアンテナショップへの出荷も行っており、評判がよく売り切れになることが多いです。また、若い人に声を掛けて一緒に作業し、後継者育成にも力をつけています。

健康の秘訣は二人とも「農作業と漬物をつけてみんなと話をすること。おしゃべりしながら楽しく漬けてます。」と話して頂きました。

お知らせ

よらんか舎 4月のオススメ情報 今月の野菜：山菜・生しいたけ



【山菜】

春の訪れを感じさせてくれる山菜。佐渡では「ふきのとう（1-4月）、わらび（4-6月）、うど（4-6月）、たらの芽（4-5月）、ふき（4-5月）」が採れます。おひたし、あえもの、天ぷら、煮物、と春の息吹を味わえます。直売所でもふきのとうから出荷が始まりました。（山菜はマナーを守って採りましょう）

【原木 生しいたけ】

秋と春に、伏せてある原木から発生します。きのこの本来の栽培方法である「木からはえる」しいたけであり、肉厚で香りも良いです。原木の生しいたけは、発生まで2年間、大切に育てられています。木の栄養と、生産者さんの愛情をたっぷり受けて、肉厚の原木しいたけができます。



いちご・おかし祭

4月12日（日）に新鮮空間よらんか舎内でいちごやドライフルーツ・お菓子などの試食販売をします。お楽しみに♪
詳しくは店頭告知またはよらんか舎ホームページ告知、メールサービス告知で確認をお願いします。



大人気！女性部たいやきコーナー



女性部ではこだわりレシピで作った美味しいたいやきを、直売所やAコープ等で販売するほか、イベント時にも販売しています。生地に佐渡産米粉（さどつ粉）を使用しているため皮はもちり、出来立てのたいやきを頬張ると焼きまんじゅうの様な香ばしさともちりとした食感、あんこの甘みが口の中に広がります。

イベント時には特に人気で長蛇の列ができ、あっという間に売り切れてしまうほどです。女性部が自信を持っておすすめする「たいやき」、ぜひご賞味ください。

【販売スケジュール】

新鮮空間よらんか舎：毎月3回程度で販売、よらんか舎イベントカレンダーを参照
Aコープ赤泊店前：11月～3月の期間のみ営業、毎週金曜日 12時～17時
Aコープ新穂店前：5日と18日の市の日（8月休み）9時～16時
Aコープ加茂店前：毎週水曜日 9時～15時
J A佐渡河崎営業所前：月1営業（営業日は店前に掲示）
各種イベント時販売：広報誌、J A佐渡ホームページ、メールサービスを参照



2月末 J Aの概況

組合員数	15,864人
（内正組合員数）	（8,701人）
（内准組合員数）	（7,163人）
貯金	1,142億3,518万円
貸出金	176億1,835万円
共済保有高（保障）	4,405億6,712万円
購買品供給高	54億2,839万円
販売品販売高	67億8,087万円

よらんか舎敷地内に 精米機を設置

直売所「新鮮空間よらんか舎」敷地内にコイン精米機を設置しました。4月1日10時から24時間体制で精米できます。どうぞご利用ください。



※100円専用です。ご利用の際には100円玉をご用意ください。

春期農繁期対策

春の農繁期対策の時期となりました。各窓口が農繁期対策として土日とも休まず営業致しますのでご利用ください。（農作業の進行具合で若干変更する場合があります。窓口にご確認ください。）

【農繁期対策期間】

農機整備：

4月19日（日）～5月17日（日）

ガソリンスタンド：

4月19日（日）～5月16日（土）

※春作業支援キャンペーン実施予定

営農窓口業務：

4月19日（日）～5月17日（日）

理事会だより

2月24日開催の主な協議事項

- ① コンプライアンスプログラムについて
 - ② 平成26年度監査機構「期中監査Ⅰ」改善結果報告について
 - ③ 平成26年度仮決算監査に係る改善結果（経過）報告書について
 - ④ 平成27年度内部監査基本計画について
 - ⑤ 平成27年度余剰金運用方針について
 - ⑥ 債権の償却について
 - ⑦ A L M委員会設置要領の一部変更について
 - ⑧ 系統債権管理回収機構への債権売却について
 - ⑨ 全銀でんさいネットへの加盟について
 - ⑩ 平成27年度グループ会社事業計画について
 - ⑪ 米穀流通対策基金管理規程の一部変更について
 - ⑫ 平成27年度販売手数料率の設定について
 - ⑬ 平成27年度農産物仮渡金の支払いについて
 - ⑭ 目的積立金「米穀流通対策積立金」の取り崩しについて
 - ⑮ 職制規程の一部変更について
- 2月28日開催の主な協議事項（臨時）
- ① Aコープ食品センター冷凍・冷蔵庫設備工事について
 - ② 出資口数の減口について

経営管理委員会だより

2月21日開催の主な協議事項（臨時）

- ① 組織・事業に関する見直しについて
- ② 2月25日開催の主な協議事項
- ③ 平成27年度の余剰金運用に関する基本方針および運用限度額について
- ④ 中央営農農機センターの事務所増築工事について

☆☆☆ 今月のAコープの日 >> 4月20日(月)～21日(火) ポイント2倍! ☆☆☆

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

挑戦!!

クロスワード

タテのカギ

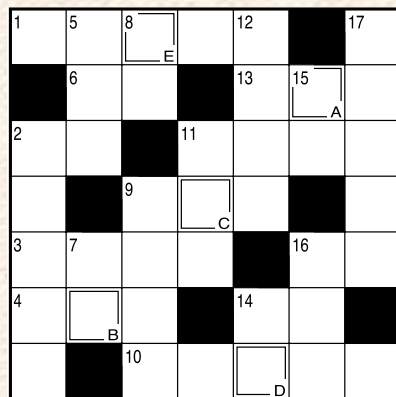
- ② 銭湯の服を脱ぎ着する所
- ⑤ 函館、神戸、長崎は美しいことで有名
- ⑦ 天ぷらを——に付けて食べた
- ⑧ 牛や馬がはみます
- ⑨ 電球をねじ込みます
- ⑪ ぴったり息が合うことを——の呼吸といいます
- ⑫ 履き物を入れておく家具
- ⑬ たるにはめます
- ⑮ レバーと炒めたりギョーザに入れたりする葉野菜
- ⑯ 押ししたり引いたりして開けます
- ⑰ ベチャクチャと楽しむもの

ヨコのカギ

- ① 漢字では石楠花、石南花などと書く花
- ② 自動車を数えるときに使う言葉
- ③ 百聞は——に如(し)かず
- ④ 火遁(かんとん)の——を使う忍者
- ⑥ お坊さんが着ます
- ⑨ 商品などをしまっておく建物
- ⑩ 伏見——や万願寺——はブランド京野菜に指定されている——です
- ⑰ 粗末な家のこと
- ⑮ 田んぼや池にすむ巻き貝
- ⑯ 和装の際の靴下?
- ⑰ 体には羽毛が生えています

【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、一つの言葉がでます。それが答えです。

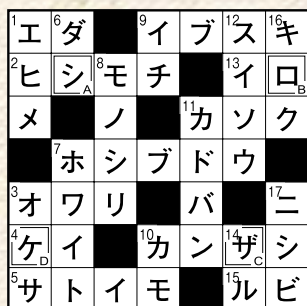


3月号の答え

ABCD
シロザケ

3月号の当選者

仲町 初世さん
矢田 勇さん
村井チエ子さん
藤井久仁子さん
市橋 道江さん

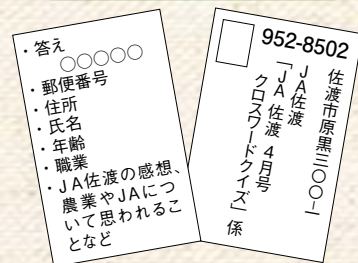


【締め切り 4月20日(月)必着】

※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。当選発表は5月号誌面。

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。

応募方法



エコープマーク 推奨品

エコープ さっぱり塩味 きゅうり漬けの素

☆規格 75g 1袋
☆特典価格(税抜) **245円**
通常価格298円(税抜)



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。

きりとせん



エコープ推奨品クーポン券

エコープ

さっぱり塩味 きゅうり漬けの素

75g 1袋 **245円** (税抜)
通常価格298円(税抜)



ご利用期間 平成27年4月1日～30日
※クーポン券1枚で1品限りお求めいただけます。

Aコープの得する情報

エコープオリジナル商品

さっぱり塩味 きゅうり漬けの素

★商品紹介

爽やかな酸味が特徴のさっぱり味のきゅうり漬の素です。きゅうりの1本漬にも最適です。

★使い方

<刻み漬け>

- ① きゅうり300g(約3本)をよく洗い、お好みの大きさに切り、ポリ袋に入れます。
- ② 本品小袋1袋を加えます。
- ③ 軽く混ぜ合わせ、100mlの水を入れて素を溶かし、袋の空気を抜いて封をします。
- ④ 一晩冷蔵庫にて漬け込み、できあがりです。

<きゅうりの1本漬け>

- ① きゅうり300g(きゅうり約3本)をよく洗い、両端のヘタを切り落とし、ポリ袋もしくは容器に入れます。(お好みで皮をむいてください。)
 - ② 本品小袋1袋を加え軽く混ぜ合わせます。
 - ③ 100mlの水を入れて素を溶かし、空気を抜いて封をします。一晩冷蔵庫にて漬け込み、できあがりです。
- ※パリッとした食感を好みの方は2～3時間の漬け込みでお召し上がりください。

【アレルギー品目】

乳、小麦、ゼラチン



食べて み〜っちゃ



女性部 両津支部
山本フミ子さん

ふるさとの農家の素朴な味です。みなさんお召し上がりください。



芋餅&コンニャク

材 料

芋餅

(3人分)

- さどっ粉 (米粉ミックス) …… 250g
- 求肥粉…………… 250g
- 砂糖…………… 30g
- じゃがいも (男爵いも) …… 500g
- 水(団子をこねる際に入れる)… 400cc
- つぶあん…………… 適量

コンニャク

(市販のコンニャク10個分程度)

- コンニャクいも…………… 500g
- 水…………… 1.8ℓ
- 炭酸ナトリウム…………… 20g

作り方

芋餅

1. 鍋にじゃがいもとあく抜きのための灰汁を入れ、水をひたひたくらいまで入れて、強火で30分、弱火で30分の合計1時間煮る。時々木杓子でそっとかき混ぜる。煮ている間に、自然と皮が剥けます。
2. 1を耐熱ビニール袋に入れて密封し発泡スチロールに入れ、おおむね一昼夜、そのままにしておく。(いもが真っ赤に染まっていれば成功です。)
3. じゃがいもを水洗いしてからフードプロセッサーでかき混ぜ、ペースト状にする。
4. さどっ粉、求肥粉、砂糖を水を加えながら混ぜ、軽くまとまったものに3を入れてこねる。
5. 蒸し器に濡れ布巾を敷き、4を小さく食べやすい大きさにしたものをに入れて強火で30分くらい蒸す。
6. お皿に盛り、あんこを載せたらできあがり。

コンニャク

1. コンニャクいもを皮を剥いて適当にカットしてからミキサーにかけ、水1.8ℓを入れて30分位ねかす。
2. 1を色が変わるまで火にかけ、色が変わったら、すこし冷ます。
3. 炭酸ナトリウムをぬるま湯で溶かし2を混ぜ合わせる。
4. 3をバットにあげて粗熱を取り、沸騰したお湯に入れ40分から50分位煮たらできあがり。

ワンポイント

芋餅…じゃがいもを多めに入れるとふっくらした仕上がりになります。
コンニャク…できあがったコンニャクを流水で30分ほど掛け流すと身がしまり食感が良くなります。

家の光図書 新刊

お求めはお近くの JA 支店窓口へ

はじめてでもおいしく作れる
和食 永久保存レシピ



- ・毎日食べたい「ふつうの和食」が初心者でも手軽に作れる。定番メニューは人気料理店店主・笠原将弘氏がていねいに指導。おもてなしメニューからおせちまで、家庭和食の全てを網羅した充実の260レシピ。
- ・おいしい和食の会 編
- ・定価(税込) 1,728円

バラの仕立てから草花選びまでよくわかる
美しいバラの庭づくり



- ・美しいバラ庭づくりのための悩みを全て解消! アーチやパーゴラ、フェンスなど、仕立てに応じたバラ選びや管理のコツ、日々の作業の仕方、組み合わせに おすすめの草花も、美しい写真とともに丁寧に解説。
- ・後藤みどり 著
- ・定価(税込) 1,728円

ちょっとした工夫でラクになる
わたしの1週間献立表



- ・人気料理家・飛田和緒さんが実践する1週間の献立アイデアを紹介。まとめ調理や漬けおき、使いまわしなどすぐに実践できるので、毎日のごはんづくりがラクになる。カレーやシチューの変身レシピも必見。
- ・飛田和緒 著
- ・定価(税込) 1,512円

散歩でよく見る花図鑑



好評既刊

- ・散歩でよく目にする身近な草花約160種の名前と特徴、近似種との違いを押し花のような美しい切り抜き写真で詳解。花の名前がわかれば、いつもの散歩がもっと楽しくなる。持ち歩きに便利なポケットサイズ。
- ・亀田龍吉 著
- ・定価(税込) 1,728円

