

JA佐渡

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



春の息吹たっぷり！（今月の愛撮る：あいど小林 あかりちゃん・ひよりちゃん）

特集 第8回 組合員大会

第8回組合員大会が開催されました

3月5日（土）に金井コミュニティーセンターで第8回の組合員大会が開催されました。

組合員大会では「佐渡だからできる農業を核とした協同の力による「豊かな地域づくり」」をテーマに、今後3ヵ年のJA佐渡の取り組みにおいて【「農業振興」「地域貢献」「協同活動・組織活動」の活性化】【農政広報活動と地域内連携】が決議されました。また、TPP対策運動の継続・強化に関する特別決議が承認され、フリージャーナリストの東谷暁氏によるTPPについての講演が行われました。

ここでは議案の概要およびTPP特別決議の内容について紹介いたします。

第8回組合員大会議案の概要について

大会テーマ	活動の2つの柱	重点課題と主な活動、取り組み概要
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">佐渡だからできる農業を核とした協同の力による「豊かな地域づくり」</p>	<p>「農業振興」 「地域貢献」 「協同活動 ・組織活動」 の活性化</p>	<p>【農業振興】 ～「農業所得の向上」「農業生産の拡大」による「地域活性化」～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 佐渡でしかできない農業の推進と高品質な生産の取り組み ・ 中核的担い手育成・支援の取り組みと多様な担い手づくり ・ 複合営農推進と地域との連携による加工事業の推進 ・ 農を通じた豊かな地域づくりと地域産業の活性化 <p>【地域貢献】 ～安心して暮らし続けられる地域づくり～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ グループ会社、関連法人、連合会が一体となった総合事業の展開 ・ 環境・福祉などのボランティア活動を通じた地域貢献 ・ 地域での協同活動等の積極的な展開によるつながりの強化 <p>【協同活動・組織活動】 ～広く地域から信頼されるJAづくり～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 組合員・組合員組織等への加入促進による組織基盤の充実 ・ 准組合員や女性組合員の事業・運営への参画 ・ 組合員や事業利用者、地域住民の声を積極的に取り入れた事業運営
	<p>農政広報活動と地域内連携</p>	<p>【農政広報活動】 ～農業の維持発展を目指した農政広報活動～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ TPPや食料自給率など広報活動による地域住民への理解促進 <p>【地域内連携】 ～他法人・団体との地域内連携による事業展開～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ JAグループの枠を超えた連携による持続的な地域住民サービス等の仕組みづくり

※詳細は大会議案書をご確認下さい。



TPP対策運動の継続・強化に関する特別決議

TPP交渉は、昨年10月5日開催の閣僚会合において大筋合意に至り、本年2月4日の署名式をもって交渉は完結、わが国においてもTPP関連法案とあわせて国会審議が進められている。

しかし、私たち農業者にとって特に重要な農林水産物の重要5品目の輸入枠拡大、関税撤廃や関税引下げといった合意内容は、未だ払しょくされない政府への疑念と共に、生産現場には不安と怒りの声が広がっている。

我がJAグループは、これまで約3年近くにわたって、国民の「食」「いのち」「くらし」に大きな影響を及ぼし、国家の主権すらも揺るがしかねない極めて重大な問題であるTPP交渉に関して、広範な組織とも連携しながら、わが国の食料・農業・農村を守るための運動を展開してきた。

各国による署名式が行われ、国会での審議が行われている今なお、私たちの運動は一つの通過点に至ったに過ぎず、今後とも農業の再生産を可能とし、後継者が確保され、農業者が将来展望をもって農業に取り組むことができる日本農業の実現に向けて、下記のとおりJAグループ一丸の結集をもって運動に引き続き取り組んでいくものである。

記

1. TPP交渉の協定内容とこれまでの国会決議との整合性について、徹底した検証により、農業者のみならず広く国民にその内容の十分な説明を求める運動を進めていく。
2. わが国での国会審議や米国をはじめ参加各国の動向などを注視しながら、新たな食料・農業・農村基本計画等で推進するところの「食料の安定生産・安定供給、食料自給率の向上」と「農業・農村を守るための万全な対策の確立」に向けて運動を展開する。
3. 引き続き、21分野の協定内容が国民生活に与える影響を検証し、国民の広範な組織との連携による国民の生命とわが国の主権を守る運動を展開していく。

以上、決議する。

平成28年 3月 5日

第8回 JA佐渡 組合員大会

佐渡米生産者大会を開催

佐渡米生産者大会が3月5日に金井コミュニティーセンターで開催され、水稻生産者やJAの役員ら約350人が参加しました。

大会においては2年連続で高品質米を生産できたことを評価し、消費者に支持される米づくりの実践に向けた意識の統一を図りました。その中で佐渡米のより一層の飛躍を目指し、

- ・基本技術の励行に努め、1等米比率90%以上をめざそう
- ・経営規模に合わせた品種構成とし、適正管理・適期収穫に努めよう
- ・佐渡米憲章を確認し、消費者に愛される米づくりを実践しよう

を申し合わせました。

米穀情勢の報告では、JA全農にいがたの担当者より「佐渡米は販売先の評価も高く、取扱いの拡大希望も多い。需要に応じた高品質米の安定生産が重要」と報告されました。また、水稻指導課からは「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」の成果について報告があり、土づくりの強化による気象変動に負けない佐渡米づくりが呼び掛けられました。

(平成28年度の「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」の取り組みについては広報誌5月号で取り上げます。)

生産者大会終了後には新潟県の新品種「新之助」の試食が行われ、「モチモチしていて粒が大きい」「炊きたてもぜひ食べてみたい」といった声が上がりました。



水稻晩生品種「新之助」栽培への取り組み

JA佐渡では新潟県が示す「新之助生産対策実施要綱・要領」に基づき栽培を希望される生産者の方には水稻部会新之助栽培研究会に加入して頂いています。

研究会では平成29年一般流通に向け、研修会（栽培指導・GAP）を実施し安定した良品質生産を目指し取り組んでいきます。

●JA佐渡水稻部会新之助栽培研究会登録人数（3月1日現在）

○研究会員数……………55名 ・ 登録面積……………41ha

●「新之助」の食味特性ポイント

『食味の特徴』

- ・大粒でツヤが良く、ほんのりとした甘み、しっかりとした粘りと弾力があります。
- ・冷めても美味しく、時間がたっても硬くなりたくないため、おにぎりやお弁当に最適です。

水稲




育苗期間中の温度管理・育苗日数の徹底で
適正苗を作ろう！

～目指せ1等米比率90%以上で日本一おいしい佐渡米へ～

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！）～田植え日から逆算した計画的な作業を！～

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ます。
移植後速やかに活着根が伸び、分けつが早まります。

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

○ 出芽期 (上) (下) ・シルバーポリトウ+ラプシート等 [二重被覆] ・または、ミラシート等 [一重被覆]	○ 緑化期 ・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。	○ 硬化期 ・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）		
<p>※ 注意 点</p> <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、<u>換気を徹底し苗焼け防止</u>や<u>徒長にならないよう注意</u>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、<u>糞分が残っていないため活着が遅れる</u>。 ・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

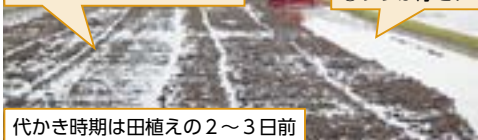
- ・なるべく、ほ場が乾いた状態で行う。※作業は「4月中旬以降」
※「作業機の沈み込み防止（耕盤の均平）」と「稲わらの腐熟促進」
- ・耕起速度はゆっくり行い、耕深（作土深）は必ず確認する。※目標作土深15cm（根の拡大につながり気象変動に負けない）

●代 か き

高品質米生産に向けた代かき作業のポイント

代かき開始水位のめやす：
田面の半分が見える程度
(写真は入水量の上限)

- 均平を確認しやすい！
- ワラが浮きにくい！



代かき時期は田植えの2～3日前

●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	35～40Kg
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 ・ 「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。

J A 佐渡米販売情報

27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	14,849	6,963	81	98
新潟一般	114,705	44,166	87	99
魚沼地区	12,112	6,658	62	100
岩船地区	12,028	5,351	94	99

主食用米の契約率は98%となり、昨年と比較して2カ月以上早い進捗状況となりました。

27年産米が早期契約に結び付いた要因としては、品質・食味が良好であり、取引先からの評価の高まりが上げられます。すでに、28年産米の購入希望も上がっておりますので、引き続き「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」の実践で高品質な佐渡米生産を目指しましょう。



(財)日本穀物検定協会が2月25日に発表した27年産米の食味ランキングで、139種の中から佐渡産のコシヒカリが最高評価である「特A」を獲得しました。

佐渡産コシヒカリが「特A」評価を受賞したのは平成に入ってから11年連続、23回目となります。

(23回は魚沼に次ぎ第2位の受賞回数です)

今後も一層の食味と品質の向上を目指しましょう。

よらんか舎 ^や 4月のオススメ情報 ~春の野菜の紹介~

免疫力を高める食べ物 かぶ

根は淡色野菜、葉は緑黄色野菜になります。根は、消化を助ける酵素や、デンプンを分解する酵素が含まれており、食べ過ぎや胸やけに効果があります。

葉の部分には、豊富な栄養が集まっています。各種ビタミンやミネラル、食物繊維も多く含まれているので、利用しましょう。



おいしいかぶの食べ方

生で食べたり、即席漬け等で食べましょう。

葉も生で食べたり、湯通ししたものを根と一緒に即席漬けにできます。

よらんか舎では、いろいろなかぶが出荷されています。食べ方レシピもありますのでご来店をお待ちしています。

新規会員募集

直売部会ではやる気のある新規会員を募集しています。

自慢の農産物を地域の消費者に届けてみませんか

会員向けの研修会や、店頭販売イベントにも参加できます。

新規会員を希望する方は、お近くの営農農機課へお問い合わせ下さい。

(組員加入等必要の場合があります)

おけさ柿担い手育成塾

～選定現地実習～

平成28年度に入って最初となる、おけさ柿担い手育成塾の現地実習を3月16日に行いました。受講生7名が参加し、西三川や新穂の柿園地を回りました。

今回の実習では12月に指導した枝の剪定が実践できているかを課題に、参加者の柿園地をまわって個々に指導を行いました。実際の枝振りを見ながら収量と大きさを鑑みた剪定のコツなどを指導し、参加者は時に大きく頷きながら、気になる点を次々と質問していました。



園芸情報

夏野菜の栽培のポイントと生産組織への加入について

1 連作は厳禁です

同じ科の野菜を続けて栽培すると、その科の野菜を好む虫や病気が残っていて、後作に影響が出ます。品目が違っていても同じ科の場合がありますので気をつけましょう。

ナス科	アブラナ科	まめ科	ウリ科
3年位あける	2年位あける	2年位あける	3年位あける
トマト・ピーマン なす・じゃがいもなど	だいこん・かぶ きゃべつ・はくさい ブロッコリー など	いんげん・えんどう えだまめ・あずきなど	すいか・メロン かぼちゃ・きゅうりなど
それぞれ違う科の野菜で輪作します。			

2 播種～育苗の注意点

気温が低い4月は発芽のための加温設備が必要です。気温が上昇すれば加温は不要ですが、苗を定植するまで作業が遅れます。育苗が難しい人は、苗を購入しましょう。

3 確実な活着のための定植のポイント

良い天候で風の弱い日を選びましょう。植え穴に使用することができる殺虫剤もあり、初期害虫を防除できます。(薬剤はJAに相談してください)

老化苗になる前に、ポットの土と畑は水平くらいで植えましょう。



4 植え付け後の管理

品目により変わります。病虫害防除や追肥を実施して、品質が良くおいしい野菜作りを実践して下さい。

5 JA佐渡生産者部会への加入

JA佐渡では、農業所得確保のために園芸導入による複合営農を推進しています。野菜部会や直売部会の組織があり、情報交換会や各種研修会を開催しています。本格的な園芸品目の導入を計画している方は、JA生産者部会への加入検討をお願いします。(最寄りの営農窓口にご相談をお願いします)

新規就農者紹介

かねこ やすたか
金子 靖隆 さん (36歳)

耕作地：小木堂釜

栽培品目 アスパラガス：10a
おけさ柿：6.7a

東京からUターンして就農した金子さん。準備型の新規就農給付金を利用しながら農業研修を受けていた時に、研修先のアスパラガスに魅かれ、その収益性の良さから栽培を決意しました。祖父が遺した日当たりの良いたばこ畑を転用し、アスパラガスを栽培しています。

アスパラガスの栽培には大量の堆肥が必要ですが、近所の金子牧場から仕入れるなど周囲にも協力して頂き、良い環境で栽培に尽力できています。

「これからアスパラガスが島内に出回るので、ぜひ旬の島内産を食べてもらいたい」と話していました。



プロ生産者に聞く

すえたけ ひさや
末武 寿弥 さん (76歳)

耕作地：沢根五十里

栽培品目 水稻：2.8ha
イチジク：20a
柿：5a

佐和田いちじく加工組合長とJAいちじく倶楽部長を務める末武さん。佐和田の特産品を作ろうと平成7年から仲間と共にいちじく栽培を始め、牽引してきました。現在は栽培振興に尽力するほか、畑野の加工場を利用していちじくジャム等の加工品を製造、販売に取り組んでいます。

農業を続けるコツは「自分自身に合わせた農業を楽しむ事。若い人は組織を作り、仲間と苦楽を共にし、その地域に合った農産物を、面白く楽しく農業に取り組めば必ずや道は開けると信じています。」と語られていました。



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

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「二人の歌謡ショー」

鳥羽一郎と石原詢子、心に染み入る二人の歌謡ショーをお楽しみください。

【代表曲】

鳥羽一郎：兄弟船、男の港、
カサブランカ・グッバイ
石原詢子：みれん酒、ふたり傘

・ **JA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28年7月5日（火）

開演時間：昼の部 午後2時半～

夜の部 午後6時半～

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、本店・支店の信用窓口へどうぞ。



農業税務ワンポイントアドバイス ～次の申告準備は今から始めましょう!!～

まるごと
おまかせ

JA記帳代行サービス

ご利用料金 年額32,400円（税込）

専任のスタッフが記帳代行業務を行い、各種提出書類を作成・提供します。
事務軽減、確定申告がとても楽です。

特典 経営改善提案会実施

個人ごとに蓄積されたデータから経営分析を行い、その結果をもとに今後の経営についての改善や所得向上のご提案をいたします。

らく
らく

Web農業簿記システム

ご利用料金 年額10,800円（税込）

インターネット環境（IE）があればご利用可能です。（Windows Vista以降）
JA取引は自動入力されるのでJA外取引を入力するだけで各種提出書類を作成できます。

申し込みについては JA佐渡 営農事業部 営農企画課（担当：藤原・森下）
までお気軽にお問い合わせください。まずは☎63-3101まで。

第9回春季営農フェアが開催

3月12、13日の2日間、中央営農農機センターを会場に第9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・各種農業資材を求めて2日間で2千人を超える来場者で賑わいました。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やきなど来場者に大変好評でした。



コープみらいきやっせフェスタで佐渡米をPR

2月28日に幕張メッセ国際展示場で開催された「コープみらいきやっせフェスタ きやっせ物産展2016」で佐渡米をPRしました。

佐渡Kids生きもの調査隊4名が佐渡の米づくりについて発表を行ったほか、佐渡米を使ったのりカップ作りを体験してもらい、手軽なご飯の食べ方提案を行いました。

来場者からは「のりカップの存在は知っていたが、のりカップでおにぎりができるとは知らなかった。早速、夕食で試してみたい」といった声が聞かれました。



極旨！さかな祭で佐渡米をPR

3月3日から6日までの4日間、東京の日比谷公園で開催された「極旨！さかな祭」で佐渡米をPRしました。

当日は「味で巡る日本の世界農業遺産」と題して、世界農業遺産の認定地域8つがご飯のお供になるご当地味噌やご飯海苔を用意し、それぞれの地域がPRを行いました。佐渡からは生産者と一緒に佐渡の農業や棚田などを紹介するとともに佐渡産コシヒカリ「朱鷺と暮らす郷」を提供し、来場者からは「佐渡のお米が美味しいとは聞いていたが、今日食べてみたら凄く美味しかった。」と感想をいただきました。



朱鷺と暮らす郷推進フォーラムを開催

朱鷺と暮らす郷づくり推進協議会は3月13日、朱鷺と暮らす郷推進フォーラムを佐渡市の金井コミュニティセンターで開催し、JA、生産者、市職員など農業関係者ら約100名が参加しました。

リオ五輪セーリング日本代表選手団に佐渡米を提供している（先月号掲載）ことから、選手団をサポートしている管理栄養士の武田哲子さんが講演で「佐渡米のおにぎりは他のものよりももちもちして、冷えてもすごく

おいしい。飽きずに食べられ、選手みんなに感謝されていた」と話しました。

講演後の意見交換では、生きもの調査のあり方や認証米のPR方法についてなど、多くの意見が交わされました。



カキまつり2会場に佐渡米を提供

3月6日に島内2会場でカキまつりが開催され、JAから佐渡米「朱鷺と暮らす郷」を提供させて頂きました。

沢根港で開催された「さわたカキまつり」では炊き上がったカキ飯が次々と会場に運ばれ、両津港で開催された「加茂湖カキまつり」ではカキ飯・カキ汁コーナーに長蛇の列が並びました。



佐渡の景観を守ろう ～環境美化ボランティア～

3月20日に恒例となっている第55回環境美化ボランティアを行いました。

この活動は3月と8月の年2回、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。



佐渡看護専門学校卒業式

3月4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13期生の36名が看護師への決意を胸に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看護師として就職することが決定しています。



はつらつ女性部 ～金井支部～

金井支部では「一品目以上1人1アール運動」でサツマイモを栽培しました。

11月にはこのサツマイモを使った料理講習会を開催し、イモ餅と「家の光」レシピを活用した米粉入りバウムクーヘンを作りました。フライパンで厚焼き卵を焼くようにバウムクーヘンを作った結果、米粉を手軽に使えるようになりました。その後の会食と雑談で楽しい一時を過ごしました。

グループ活動としてヘルシーダンス、手芸、大正琴クラブ等に取り組んでいますので、皆様もJA女性部に入会し一緒に楽しみませんか!!

また、金井支部としてたいやき作りに取り組んでおり、イベント等での販売の他、直売所「新鮮空間よらんか舎」で月に3回ほどたいやき販売を行っています。御来店の折にはお立ち寄りください。



新潟厚生連
佐渡総合病院からの

医療のお話

「脳ドックの紹介」



神経内科医長

笠原 壮

「脳ドック」というものをご存知でしょうか。

人間ドックは、体の状態をチェックして、病気の早期発見・早期治療に役立てる目的で始められたものですが、脳ドックは脳の病気を未然に発見することを目的に始まったものとされています。

当院では、人間ドックのオプションの一つとして、頭部の画像検査(MRI)を実施しています。脳ドックは全く独立したのではなく、人間ドックでの問診の結果や、その他の人間ドックの結果などを踏まえた上で、MRI画像を評価する流れとなっています。これは当院ではほぼ毎週行っている神経内科および脳神経外科(+α)の検討会の中で行っています。評価は脳そのものやその周囲、そして頸部(首)から頭部(頭蓋内)にかけての血管を主な対象と

しています。

具体的にはたとえば、頭蓋内に異常な構造はないか、年齢相応以上に脳の虚血(血流が悪い部分)が見られないかどうか。あるいは、主要な血管に写りの悪い部分(動脈硬化で狭くなっている部分)はないかどうか、脳動脈瘤はないかどうか、などです。

特に脳動脈瘤は破裂すると、くも膜下出血を起こす可能性があります。ありますが、未破裂の場合には自覚症状を来たさない場合もあり、その有無は特に慎重に評価しています。

もし脳ドックで異常が指摘される場合には、神経内科や脳神経外科の受診をお勧めしたり、場合によってはさらなる検査や必要に応じた治療を相談させていただいたります可能性もあります。

介護福祉情報

老健さど

老健さどで出会った人々(全3回) 第1回…佐渡との出会い

介護老人保健施設さど 施設長 服部 晃

私は平成4年より佐渡病院で、平成19年より老健で仕事をさせていたいております。出身は旧・西蒲原郡吉田町です。から、丁度佐渡の向こう側で育ちました。佐渡との付き合いを振りかえり、老健さどの生活や上手な利用法に触れたいと思います。最初は佐渡との出会いからお伝えします。

初の来島は医学部の学生の頃。金山や尖閣湾を見て、初めて旨い魚を食べた!と大いに感じ入りました。次は大学院生の時に、夏に開く海辺の高千診療所の代診医として来島、家族連れの夏休みでした。私と同じ名前の老舗旅館では下にも置かない丁寧な扱いをして下さいました。噂では昔、この旅館の鼻唄筋に与謝野晶子・鉄幹夫妻がおられるという話でしたが、残念ながら私たちはその栄誉に浴すことはありませんでした。その貴重さを考えるに、小学生3名連れては危ないと思われたのやも

知れません。宿の主たちはニコニコした好人物で、倅さんが大都会で仕事をしているがそのうち帰島しますと楽しそうに話してくれました。しかし後に聞くと、南の国に出張してその地で嫁さんを貰い、ついには帰国が難しいことになったとか。夢叶わぬ親御さんの寂しさが胸を打ちました。

高千診療所には常勤のスタッフが二人おり、午前中は少し混みましたが、午後は穏やかな海で釣りを楽しんだり、のんびりすることができました。看護婦さんは若く健康的でキリッとした美人でテキパキと仕事をこなし、経験之しい医師なんか居なくとも高千診療所は動くにつくづく実感しました。この後の佐渡病院、老健さどでもそうですが、佐渡の方は真面目、実直の方が多く、島外からの人を温かく受け入れます。一方、場所によっては言葉使いが異なるなど島の文化は多様であり、プライドも高い。そういう方たちの老健は? 次回から紹介しましょう。

みんなの広場

今月のさわやかくん



赤泊支店管内（赤泊）

はず じゆん
羽豆 純さん

笑顔を絶やさず、
毎日頑張ってます！

Q. 趣味または現在ハマっていることはありますか？
日本舞踊です。毎年2月に発表会があり、時期が近づくとう先生にならない練習に励んでいます。

Q. 休日はどのようにすごしていますか？
好きな仲間と飲むことです。大好きな仲間なので、一緒に飲み、色々な話をする日頃のストレス発散ができます。

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？
仕事の為の資格取得、体を動かすことをしたいです。仲間との旅行も予定しているので楽しみにしています。

Q. 仕事でやりがいを感じるの
はどんな時ですか？
逸見酒造に務めています。自分がやりたかったことをしているのが充実しています。出来上がったお酒を飲む時や、居酒屋や飲食店やSNSで、自分の会社で作ったお酒を飲んでいる人を見かけた時にやりがいを感じます。

アイドール 今月の愛撮る



金井支店管内（泉）

小林あかりちゃん（3歳）

ひよりちゃん（1歳）

しほりちゃん（0歳）

父 巧英さん 母 真紀子さん

優しいお姉ちゃんと天真爛漫な妹に、
この2月に妹が出来ました。

早く大きくなって、みんなで一緒に遊
びた〜い♪

ご両親からのメッセージ「姉妹仲良く、
元気に育ってね。」

「竹細工を次世代に継承」



真野支店管内（浜中）

ながい いさむ
永井 勇さん（86）

竹細工でなんでも作る永井さん。竹籠や田植籠、魚籠やざるなど幅広く手掛けており、また、見本さえあれば見ただけで創意工夫を凝らして作り上げます。その技術が評判となり、婦人画報等の雑誌に取り上げられる事もありました。

学生時代に家業の足しになれば、と見よう見まねで竹細工を始めました。当時は竹細工の収入はとて良かったのですが、その道に行かず自衛隊（当時は警察予備隊）に就職し、長らく勤め上げました。その後、佐渡に戻り働きながら竹細工を再び始め、時には中学校に竹細工の講師として教えるに行くこともありまし
た。昨年9月には通い弟子もでき、技術の伝承に力を入れています。

健康の秘訣は考えること。頭で寸法を考え、手先を使うのがボケ防止に良いと話して頂きました。

お知らせ

訂正とお詫び

J A 佐渡 3 月号のフォトニュース「新鮮空間よらんか舎通常総会を開催」で、個人表彰者名で誤りがありました。

誤：は真野支部：金子賢一さん
正：は真野支部：金子堅一さん
訂正してお詫びいたします。

佐渡乳業オンラインショップが開設しました!

佐渡乳業のオンラインショップを開設しました。
各種チーズ、佐渡バター、ヨーグルト、スイーツなど色々取り揃えています。

「佐渡乳業ショップ」で検索!!



J A を騙る布団の販売等にご注意下さい

新潟県内で J A の名をかたった布団の点検・買い換えを行う「点検商法」が発生しています。「農協から布団買いましたよね?」などと電話での問い合わせにご注意ください。

J A 佐渡では現在、布団の販売・セールスや点検等を行っておりません。

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・営農窓口業務：
4月17日(日)
～5月15日(日)

ガソリンスタンド：
4月17日(日)
～5月15日(日)

※春作業支援キャンペーン実施予定

ふれあい館からのお知らせ

春風を感じに、外出をしてみませんか?ふれあい館では「母の日セール」を開催させていただきますので、是非ご来店ください。

母の日セール

シルバーカーを特別価格で
ご提供します!! (5/20まで)

【特徴】

- ・軽量(4.1kg)で使いやすく、簡単折り畳み式
- ・材質はアルミニウム、樹脂加工
- ・手元ブレーキ、ストッパー付き
- ・バッグには荷物が沢山入る12L対応(10kg迄)



介護サービスセンター 佐渡市千種58-1(よらんか舎向かい)
ふれあい館 ☎63-2300(年中無休)

2月末 J A の概況

		前年比
組合員数	15,799人	(▲65人)
(内正組合員数)	(8,483人)	(▲218人)
(内准組合員数)	(7,316人)	(153人)
貯金	1,132億3,643万円	(▲9億9,875万円)
貸出金	163億7,107万円	(▲12億4,728万円)
共済保有高(保障)	4,239億8,985万円	(▲165億7,727万円)
購買品供給高	51億3,708万円	(▲2億9,131万円)
販売品販売高	59億2,253万円	(▲8億5,834万円)

- 2月17日開催の主な協議事項
- 平成28年度コンプライアンスプログラムについて
- 平成28年度内部監査基本計画について
- 特定個人情報取扱規程の一部変更について
- 平成28年度余裕金運用方針について
- 債権の償却について
- 目的積立金「米穀流通対策基金」の取り崩しについて
- 平成28年度販売手数料率の設定について
- 平成28年度農産物仮渡金の設定について
- 平成28年度グループ会社の事業計画について

理事会だより

- 2月18日開催の主な協議事項
- 第8回 J A 佐渡組合員大会議案について
- 平成28年度事業計画基本方針について
- 平成28年度の余裕金運用に関する基本方針および運用限度額の設定について

経営管理委員会だより

☆☆☆ 今月のAコープの日 >> 4月20日(水) ~ 21日(木) 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：ポイント10倍 *****

挑戦!!

クロスワード

タテのカギ

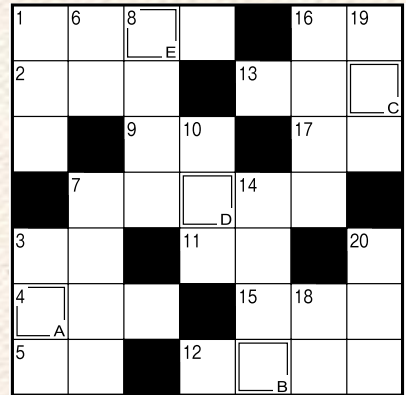
- ①危険を感じると切って逃げるトカゲもいます
- ③鶏の頭に付いています
- ⑥腕に——をかけて料理を作った
- ⑦ビールの原料によく使われる穀物
- ⑧ホーホケキョと鳴きます
- ⑩スピードを上げること
- ⑭日本風の料理のこと
- ⑯話し声が周囲にすっきり漏れている状態
- ⑰緊張したときにゴクリと飲み込む
- ⑱髪をとかすのに使います
- ⑳この上で白い石と黒い石が戦います

ヨコのカギ

- ①4月29日は国民の祝日、——の日です
- ②さおやリール、浮き、糸など
- ③ななつ、やつつ、ここのつ、——
- ④お坊さんの作業着 それ以外の人も普段着として着ることがあります
- ⑤玄関や金庫の扉に掛けるもの
- ⑦山菜をたくさんもらったので、隣近所へ——した
- ⑨えんぺらがある生き物
- ⑪髪をとかすのに使います
- ⑫チョークで字や図を描きます
- ⑬時代劇の俳優はたいてい頭に着けています
- ⑮——のクローバーは幸せを呼ぶそうです
- ⑯真珠を数えるときに使う言葉
- ⑰琵琶湖の——はオオナマズ?

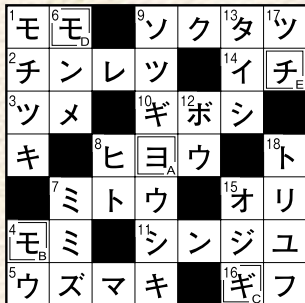
【解き方】

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

ABCDE
ヨモギモチ



3月号の当選者

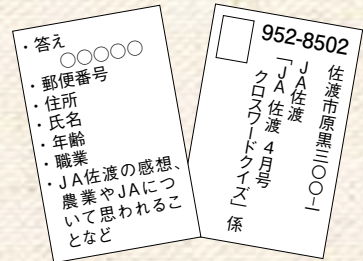
青木百合子さん
山下 敬爾さん
斉藤 哲久さん
逸見 正子さん
長田美和子さん

【締め切り4月20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



エコープ推奨品

エコープ佐渡オリジナル
さどっ粉でつくった
カレールウ (甘口・中辛)



☆規格 150g 各1袋
☆特典価格 358円(税抜)
通常価格398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。



エコープ推奨品クーポン券

エコープ佐渡オリジナル
さどっ粉でつくったカレールウ (甘口・中辛)

150g 各1袋 **358**円(税抜)
通常価格398円(税抜)

ご利用期間 平成28年4月1日～30日
※クーポン券1枚で2品まで購入できます!



Aコープの得する情報

佐渡産の米粉で
体にやさしいカレールウ
出来ました!



アレルギー物質
27品目不使用

エコープ佐渡 オリジナル商品

さどっ粉でつくった カレールウ (甘口・中辛)

- ★通常使用されている小麦粉の代わりに、朱鷺と暮らす郷の米粉(さどっ粉)を100%使用。
- ★合成添加物&化学調味料は使用していません。
- ★動物性油脂を使用していません。
- ★アレルギー物質27品目を使用していませんので、お子様からお年寄りまでお召し上がり頂けます。

調理例:

給食のカレーのような
やさしい味わい



佐渡のお土産として
島外の方への贈り物にも
どうぞ!

食ペて み〜っちゃ



女性部 真野支部
知本 チサさん

栄養満点の長芋
をおいしく召し
上げられ♪



長芋の漬け物&たたき長芋の梅肉和え& 長芋の磯辺揚げ

材 料

長芋の漬け物

長芋…………… 1kg
漬けダレ 醤油…………… 大さじ3
みりん…………… 大さじ2
砂糖…………… 大さじ2
酢…………… 大さじ1
柚子の皮…… 適宜 (お好みで入れる)

たたき長芋の梅肉和え (4人分)

長芋…………… 200g
梅干し…………… 1個 (練り梅でもOK)
ポン酢しょうゆ…………… 大さじ1
もみのり…………… 少々

長芋の磯辺揚げ (4人分)

長芋…………… 300g
米粉…………… 適量 (さどっ粉ミックス粉)
卵…………… 1個
のり…………… 1枚

作 り 方

長芋の漬け物

1. 長芋は皮を取り、5~7mmの厚さで輪切りにする。
2. 密閉容器に長芋を入れ、漬けダレを入れて全体にからませる。
※柚子の皮を入れる場合は、細切りにしてからませる。
3. 冷蔵庫に入れて一晩置けば出来上がり。
冷蔵保存で4~5日食べられます。

たたき長芋の梅肉和え

1. 長芋は皮を取り、1cmほどの大ききでさいの目に切る。
2. 1をポリ袋に入れてすりこぎ等でたたき、軽くつぶす。
3. 梅干しは種を取り、包丁でたたいて果肉をよくつぶし、ポン酢しょうゆで伸ばしておく。
(練り梅を使う場合も、ポン酢しょうゆで伸ばしておく。)
4. 器に長芋を入れて3をかけ、もみのりを散らして出来上がり。

長芋の磯辺揚げ

1. 長芋は皮を取り、小さめの拍子木に切る。
2. 1を数本ずつまとめて、2cm幅に切ったのりで巻く。
3. 米粉と卵を混ぜて生地を作り、2をからめる。
4. 180℃に熱した油でカラッと揚げる。

ワンポイント

磯辺揚げ：塩で食べると衣がパリッとして食感が良いです。
漬 け 物：柚子の皮がない時は、しょうがをきざんで入れてください。

家の光図書 新刊

お求めはお近くの JA 支店窓口へ

定番

・和洋中のプロの料理人とベテランの料理家が、定番料理の本当においしい作り方を丁寧に指導。全レシピプロセス写真を豊富に掲載。肉じゃが、ハンバーグ、餃子など、伝え続けたい人気メニュー 106点を厳選。
・おいしい家庭料理を作る会 編
・定価(税込) 1,728円

赤ちゃんが元気に育つ
妊娠・授乳中に食べたい和食

・食事指導に定評のある松が丘助産院の、野菜たっぷりのヘルシー和食。妊婦さんが積極的にとりたい根菜や青菜、きのこ、乾物などを使ったおいしい献立が簡単に作れる。安産につながる、母乳にもよいと評判。
・宗祥子 著
・定価(税込) 1,404円

米粉だから作れる
とびきりおいしい焼き菓子

・小麦粉・卵・乳製品不使用でも、本当においしいグルテンフリーの焼き菓子が作れる！米粉料理研究家の著者が自信を持っておすすめする、味と食感にとことんこだわったケーキ・クッキー・スコーンなど60点。
・多森サクミ 著
・定価(税込) 1,512円

また作ってと喜ばれる
お弁当のとおっておきおかず

・毎日効率よくお弁当を作るコツは、「作りおき」と「朝作るおかず」をうまく組み合わせること。5人の人気料理家が、それぞれ得意なおかずと日々のお弁当づくりの秘訣を紹介。定番もののほかアレンジも豊富。
・ワタナベマキ著/野口真紀著/堤人美著/市瀬悦子著
・定価(税込) 1,404円

