

JA佐渡

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



盆花朝市：Aコープ新穂店

特集

28年産米をめぐる情勢について

28年産米をめぐる情勢について

1 27年産主食米の販売経過について

全国的には、27年産米は飼料用米などの取り組み拡大により生産調整が達成されたことから、全体需給としては改善され、27年産から28年産への切り替え時の持越し在庫は、大幅に減る見込みとなりました。これは、低価格銘柄から飼料用米等に転換された結果であり、そのため低価格銘柄は不足となり、早期に契約完了となり、取引価格も上がりました。

新潟米としては、県内一部地域での台風被害による収量減・品質低下となってしまいました。佐渡米としても同様の台風被害により作況99となり、集荷数量が若干減少することとなりました。結果として、取引先からは不足感につながり、早期契約完了に結び付きました。しかし、昨年11月に相対価格の改定(500円高)となると、出荷の進捗は鈍くなりました。

佐渡米は、26年産・27年産と連続で品質・食味共に良好であったことから、評価が高く、集荷全量が早期に販売先との結びつきが完了しました。

2 米取引先からの佐渡米に対する評価

27年産米に関する佐渡米の評価について紹介します。

- 27年産米は26年産米に引き続き高品質・良食味であった。消費地としては、高品質なお米を安定的に供給していただけるのが第一。28年産米も良い品質であることを期待している。
- (佐渡で行っている色彩選別機の導入補助について説明すると) カントリーの玄米は色彩選別を行っているのですが問題ないが、農家が調整した玄米の一部では、もみ・石等の混入が見受けられた。農家個々で色彩選別機を導入するのは、経費負担も含めて大変と思うが、是非取り組みを勧めてほしい。また、色彩選別を行った農家の玄米を使用したい。
- 他産地との差別化販売する上で、佐渡の取り組みは評価できる。特に朱鷺を象徴とした生物多様性農業は、他ではまねできないので、もっとPRすべきだ。

3 28年産米の需給見通し

28年産米の全国的な作柄は、主産地の生育が概ね順調に推移しているため、平年作以上が見込まれます。需給見通しとしては、全国の作況が100となった場合は、28年産から29年産への切り替え時の持越し在庫は5万トン程度となり、需給は均衡することが見込まれます。一方で、作況指数が103になった場合には、持越し在庫が28万トンとなり、需給緩和となってしまいます。また、佐渡米と同じ高価格帯で各県から新たなブランド米が売りだされることから、販売環境は非常に苦戦することが見込まれます。

その為、数量・価格ともに安定的に販売することが重要で、JA・全農に集荷結集し、早期の契約に結び付けるように努める必要があります。

4 28年産米の販売対策

(1) 基本的な考え方

需給緩和が想定されるなか、生産者手取りの最大化を図るため、早期に集荷量を確定し、全量を早期契約に結びつけるように取り組みます。

(2) 新潟米全体の販売促進対策

- 販促対策については、販売のスタートダッシュを図るため、新米出回り期のテレビCMを継続するとともに、イベントやキャンペーンなどPRを積極的に展開します。
- 卸・実需者（大手量販店・コンビニ・外食産業等）と連携し、新潟米PR活動と売り場展開を連動させて販売拡大を図ります。

(3) JA佐渡独自の具体的な販売促進活動

取引先から評価を得ている佐渡米の強みを発揮するために、具体的に次の表のことに取り組みます。

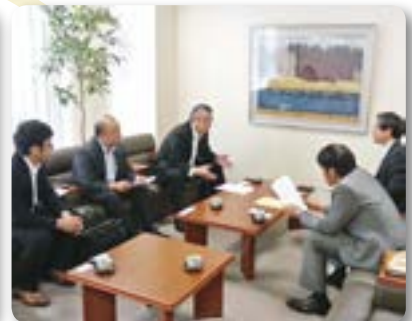
宣伝・PR活動	定期的な新聞広告の掲載	随時
	都営地下鉄優先座席でのポスター掲載	通年
	東京駅～スカイツリー～深川地区でラッピングバス走行	通年
販売促進活動	佐渡米取扱米穀店での物産販売	9～11月に5箇所を実施予定
	各種イベント・商談会参加	年間10箇所以上に参加
各種営業活動	JA役員によるトップセールス	年2回以上
	担当者による取引先訪問	随時
消費者交流	田植え、生きもの調査、稲刈り等の農作業体験を含めた産地交流（勉強会）	年4～5回
	生協主催の消費者イベントへの参加（食育の出前授業）	年3回以上
その他	JA佐渡HP上のブログ「佐渡のたんぼにつき」	随時
	フェイスブック「佐渡のたんぼにつき」	随時
	取引先向け情報誌「佐渡米通信こめーる」の発信	月1回



都営地下鉄広告



都内米穀店での物産販売



佐渡米トップセールス

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

水稲

一等米比率90%以上の達成と継続!!
仕上げかん水!適期収穫、乾燥調製!



出穂後30日まで間断かん水の実施! (コシヒカリ)

9月1日~7日の間は仕上げかん水として最低1回はかん水しましょう!

早期落水は根の活力が
急速に弱まり...

- 下葉の枯れ上がりによる倒伏や籾水分の低下
- 後期栄養不足が起こり、玄米の肥大を悪くし、未熟粒(厚みが薄い)、胴割米等の増加。

これらにより、
品質・収量が
低下します。

使用前に機械の整備点検・清掃を!!

毎年、機械の整備・清掃不足や人為的ミスによる格落が発生しています。必ず整備点検・清掃をお願いします。

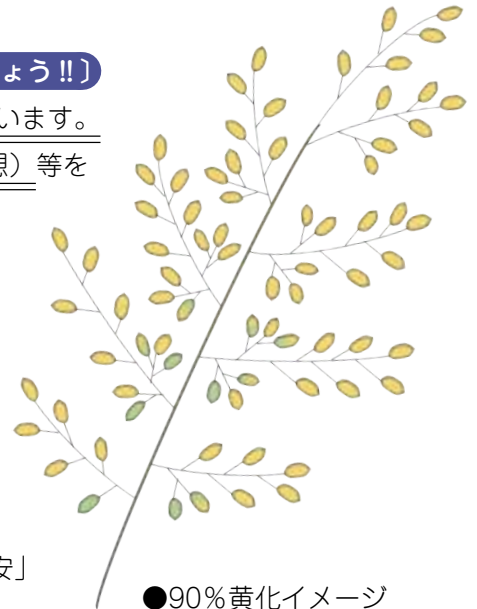
刈取り判断【適期刈取りで品質向上】〔必ずほ場毎に確認しましょう!!〕

- ◎各品種の出穂期は、地域やほ場の条件による差が大きくなっています。
- ◎未来プロジェクト展示ほ場の情報看板(積算温度に基づく予想)等を参考にしながら必ずほ場ごとに籾の黄化状況を確認し適期刈取りに努めて下さい。

◎籾のほとんど(90%)が黄化したとき。
(一穂の基部に緑色の籾が一部残っているとき。)

- ◎積算温度(出穂期)からみた刈取り適期の目安
 - ・コシヒカリ 1,000℃(出穂後40日程度)
 - ・こしいぶき 975℃(出穂後37日程度)

★この「のぼり」が立っているほ場に「刈取り適期目安」が記載してありますので、参考にして下さい。



●90%黄化イメージ



※積算温度に基づく刈取り予想適期については、9月の外務に同封されている営農情報または、佐渡米未来プロジェクト品質向上90展示ほ場情報看板等をご参照下さい。

水稲刈取り適期指導会も開催されますので、是非ご参加ください!!

乾燥・調製【籾混入や肌ずれに注意】

- ◎収穫後の生籾はなるべく早く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15%以下としてください)。
- ◎立毛胴割籾は送風温度を下げ、「ゆっくり」乾燥しましょう。
(毎時乾燥速度0.5%以下)
- ◎籾摺り作業は籾の温度が下がってから行いましょう(肌ずれ防止)。
- ◎調整は1.85mm以上のふるい目(網目)を使用し適正流量で行ないましょう。



カントリーエレベーター稼働予定のお知らせ

[受付時間]

9月末まで 午前9時～午後7時

10月から 午前9時～午後6時



	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	3
					新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎
4	5	6	7	8	9	10	11
新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎	新潟次郎
こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき
12	13	14	15	16	17	18	19
新潟次郎	荷受休止	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき	こしいぶき
こしいぶき				コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ
20	21 敬老の日	22	23	24 秋分の日	25	26	27
コシヒカリ	コシヒカリ	荷受休止	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ
28	29	30	31				
コシヒカリ	荷受休止	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	



							1
							コシヒカリ
2	3	4	5	6	7	8	
コシヒカリ	荷受休止	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	個別荷受延長対応	

品種別の受入期間(受入開始日・終了日)は今後の天候や生育の進み具合で、変更となる可能性があります。
荷受休止日は天候により解除する場合があります。その場合は前々日の正午までに決定しますので、お近くの営農窓口またはカントリーへお問合せ下さい。その他、ホームページでも最新情報をご確認頂けますのでご活用ください。
[カントリーエレベーター ☎63-6061]

稲わらや籾がらは燃やさずにすき込みましょう

稲わらや籾がらは貴重な有機質資源です。

稲わらや籾がらの焼却はやめ、環境にも人にもやさしい「佐渡米」づくりを実践しましょう。

稲わらや籾がらのすき込み・土づくりのポイント

- 秋すき込みは、地温の高い10月20日頃までに行う。
- 5～10cm程度の浅うちとし、ほ場の地表水排除に努める。
- 籾がらの分解はゆっくり進むため、長期的には土壌の物理性を改善するなど、土づくりに効果があります。
- 腐熟促進剤「アプリ革命」「わらゴールド」などもご活用下さい。

園芸情報

～玉ねぎの栽培管理について～

今回は、玉ねぎの栽培管理について紹介します。

1) 作型 (秋まき普通栽培)

● 播種 ▲ 定植 ■ 収穫

月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
秋まき普通栽培		●	▲								■	

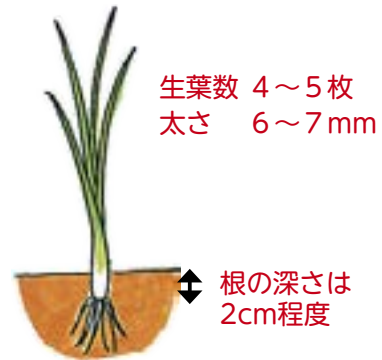
2) 栽培のポイント

○播種時期 9月5日～10日

- 播種時期が早すぎると、トウ立ちしやすくなり、遅すぎると収量が低下します。
- 乾燥防止のため、覆土後に鎮圧しかん水します。その後、敷きわら等で覆います。



えんぴつ程度の
太さの苗を
定植しよう！



○定植～越冬後の管理

- 定植時期は、10月末～11月上旬頃。苗姿は生葉が4～5枚、太さが6～7mm頃が目安です。
- 定植床は床面60cm、株間は12cm、条間20cmの3条千鳥で植えます。深植えにならないよう注意しましょう。
- 春先の追肥は、1回目は畑に入れるようになったらすぐに施しましょう。
2回目は4月15日までに追肥しましょう。
- 追肥が遅れると、裂球や腐敗が発生しやすくなるので早めの追肥を心がけましょう。

○収穫、乾燥

- 2～3日晴天が続いた後に収穫し、圃場で1日以上天日乾燥させると、貯蔵性が良くなります。

おけさ柿担い手育成塾

園地巡回による個別指導

8月3日の午前と午後の2回に分けて、おけさ柿担い手育成塾の一期生および二期生の柿園地を巡回し、園地管理の個別指導を行いました。

午前の部では二期生5名の園地で「夏枝が込みすぎているか」「摘果の状態が適正か」「枝下に紐を張り、1㎡の着果量が適正か」「葉色を調査し、施肥量が適正か」といったポイントを確認し指導を行いました。また、午後の部では一期生6名の園地で午前と同じポイントを確認したほか、昨年の調査結果と比較して各個人の理解と実施が出来ているかを診断しました。



おけさ柿情報 おけさ柿の今後の管理について

(1) 仕上げ摘果

果実肥大は十分確保できていますが、園地によりバラツキもみられますので、着果過多の部分は摘果しましょう。また、小玉果・傷果・奇形果・特に本年は日照量が多く日焼け果も見受けられますので、商品価値のない果実も摘果しましょう！

(2) 病虫害対策

ハスモンヨトウの予察調査で誘殺数が多い状況が続いており、多発した園地では臨時防除を実施しましょう。

(3) 反射マルチ・枝つり・支柱立て

反射マルチは最終防除終了後設置しましょう！(9月中旬頃)あわせて、作業効率とマルチ効果向上のため、支柱立て、枝つりも実施しましょう。



(4) その他

台風対策として、園地の整備、防風施設の点検をしておきましょう！

市場訪問における、おけさ柿への評価・要望について

7月28～30日にかけて、おけさ柿の取引先である京浜、北海道の各市場を訪問し、今年の作柄・出荷見通し等の産地情報を提供しました。その際に各市場からは

- 中央選果場で昨年更新した選果機について、手詰め選果に変わったことで、機械によるスレ等が軽減し、品質向上に繋がり一定の評価をいただいた。本年産も引き続き高品質な出荷を期待している。また、後半の販売に向け、アルコール脱渋品の出荷も強く要請された。
- 霜による被害での出荷減について非常に危機感があり、出荷数の確保と安定化を強く要望された。
- ギフト用での加工柿の需要は健康食ブーム等で品物が足りない、仲卸・小売りからの需要が旺盛で更なる増産を期待している。

といった評価・要望を頂きました。

中央選果場では、昨年に引き続き、さらなる高品質な出荷を図り、選果経費の削減、計画的な販売で、生産者の所得向上に努めていきます。

秋用農機具レンタル受付中

おいしい
佐渡米は
土づくりから!



高品質・良食味の第一歩は土づくりから! 土づくりは気象変動に負けない稲づくりをする上で必須条件となります。レンタル機を有効活用し、土壌改良に努めましょう。



プラソイラ

下層土を大きく破碎! 表層に上げて
作土層をリフレッシュ!



ブロードキャスター



有機も化成も
一度で混合・散布!
もう重くない!!



プラソイラ



自走コンポキャスター

【料金表】	トラクター	コンバイン			粗選機	土づくり作業機		
		2条刈	3条刈	4条刈		自走コンポ	ブロキャス	プラソイラ
基本料金 (1日当たり)	32,400円	43,848円	97,956円	170,640円	7,560円	12,960円	18,360円	15,120円
点検整備料	5,400円	5,400円	7,560円	7,560円	2,700円	2,700円	作業機: 2,700円 トラクター: 5,400円	作業機: 2,700円 トラクター: 5,400円
計	37,800円	49,248円	105,516円	178,200円	10,260円	15,660円	26,460円	23,220円

※レンタルには、この他にもご利用条件により諸費用が加算されます。
詳しくは最寄の営農農機センターへご相談ください。

【消費税8%含】

秋の農繁期対策のお知らせ

秋の収穫時期を迎え、「秋期農繁期対策」を実施し、安心して農作業を進める為の支援を行います!

対策期間

平成28年
9月10日(土)~
10月10日(月・祝)

- 日曜日・祝祭日・第二土曜日も営業
- 各営農・農機センターの営業時間: 午前8時30分~午後5時
営業時間終了後、夜間の電話受付で乾燥用機器等のトラブルにも対応します。
緊急夜間対応受付: 午後8時まで
- セルフスタンド及び有人スタンドでは「収穫支援キャンペーン」を実施
(今月号18ページの「農繁期JA-SSキャンペーン」をご覧ください)

【農繁期対応施設・問い合わせ一覧】

地区名	施設名	電話番号	地区名	施設名	電話番号	地区名	施設名	電話番号
相川地区	金泉農機センター	☎75-2224	金井地区	中央営農農機センター	☎63-3910	小木地区	小木営農農機センター	☎86-2551
	金泉給油所	☎75-2224		金井セルフスタンド	☎63-3189		小木スタンド	☎86-3739
高千地区	高千営農農機センター	☎78-2558	新穂地区	新穂営農農機センター	☎22-3144	赤泊地区	赤泊農機センター	☎87-2207
	外海府給油所	☎78-2125		畑野営農農機センター	☎66-3135		赤泊スタンド	☎87-2207
佐和田地区	佐和田営農農機センター	☎57-3737	畑野地区	畑野スタンド	☎66-4205	両津地区	両津営農センター	☎27-5119
	佐和田セルフスタンド	☎57-2229		松ヶ崎スタンド	☎67-2131		両津農機センター	☎27-7155
			真野地区	真野営農農機センター	☎55-2277		両津セルフスタンド	☎24-7750

若手生産者紹介

つちや **土屋** ともりのり **智徳** さん (38歳)

耕作地：泉沖

土屋さんは平成13年に島外の学校を卒業後、親の後を継いで就農しました。就農してからの15年で米の買取価格が3割は減少しているため、収益確保のためにコストダウンと作業効率化に積極的に取り組んでいます。

「いずれは近場での農地拡大をしたいし作業効率化で収量も増やしたい」と意欲的な土屋さん。高コストや作物の販売低価格に負けずに頑張らしましょう！と意気込みを話していただきました。

栽培品目

水稻：13.5ha
 大豆：80a、そば：40a



ベテラン生産者に聞く

きくち **菊地** ゆきお **行男** さん (68歳)

耕作地：井坪

就農をして17年目の菊地さん。フランス原産のいちじくで「黒いダイヤ」とも呼ばれるビオレソリエスを手がけており、高い糖度と濃厚な口どけから島外のホテルやレストランなどから高い評価を受けています。初めは栽培方法が分からず研究や試行錯誤を繰り返して、一定の収量が取れるまでには多くの労力を費やしたとの事。「佐渡のビオレソリエスに高い評価を貰っている。高品質のものを提供し、品質の均一化が重要である。佐渡のビオレソリエスを育てていきたい」と語られました。

栽培品目

いちじく
 (ビオレソリエス)：18a
 みかん：13a



新空 **よらんか舎** 9月のオススメ情報 **お彼岸もよらんか舎によらんかや**

平成28年度の彼岸は「彼岸の入り：19日（月・祝）」「彼岸の中日：22日（木・祝）」「明け：25日（日）」となっております。菊・ケイトウを中心にたくさんのお花を準備しますので、ご来店をお願い致します。

9月のおすすめ品目

「いちじく」

カリウムは血圧を下げる効果があるので、高血圧や動脈硬化などの予防になり、ペクチンなど、食物繊維も多く含まれているので便秘改善にも期待できます。シロップ煮やジャムなどの加工もできます。

「梨（日本梨）」

秋から冬にかけて出荷があります。甘い梨は子供にも人気です。

	9月	10月	11月	12月
旬の銘柄	幸水・豊水	あきづき・南水 二十世紀	新高・新雪	新興・愛宕

水分が蒸発しないように、新聞紙で包んでからポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存して、早めに食べ切りましょう。

JAグループ
共栄火災

●JA団体傷害保険制度●

JA 安心倶楽部

標準傷害保険

アクティブなあなたの日常生活を
しっかりサポート

24時間365日、ケガからあなたをおまもりします

●示談交渉サービス付きですので、日本国内にてご家族が加害者となる賠償事故の場合に、共栄火災の専任スタッフがご家族に代わって示談交渉を行います。

どんなときに、
お役にたつて
います〇〇〇

自宅階段より転落、
肩を骨折して
入院した。

畑で転倒して、
腰を骨折して
入院した。

自転車で通行人に
ケガを
させてしまった。

- JA安心倶楽部は、全国共済農業協同組合連合会（JA共済連）を保険契約者とし、JA佐渡の組合員の皆さまを加入者（被保険者）とするJA団体傷害保険制度です。
- ケガによる死亡や後遺障害、入院・通院、他人への賠償責任、携行品の損害など、日常生活のリスクを補償する制度です。
- 詳しい内容はお近くのJAの支店までお問い合わせください。

補償期間：平成29年2月1日（水）から1年

募集期間：平成28年11月1日（火）～平成29年1月13日（金）

加入条件：JA佐渡の組合員で、かつ補償開始時点で加入者ご本人の年齢が満80歳未満の方に限ります。（新規加入の場合）

この様な場合もお役に立ちます(保険金支払事例)

「JA安心倶楽部」では様々なケースでの保険金支払いに対応し、組合員の皆さまのお役に立っています。

<おケガによる保険金支払事例>

事故日	概要	支払保険金
H21.5月	畑で作業中、段につまずき転倒した。	140,000円
H21.9月	親戚宅の玄関を出る際に、転倒し肋骨を骨折した。	140,000円
H21.10月	自転車に搭乗中、ハンドルを傾け過ぎて転倒した。	260,000円
H21.11月	部屋の段差に足が引っかかり転倒した。	240,000円
H22.1月	料理中、魚を捌いていて包丁で左手親指を切った。	40,000円
H22.2月	山仕事に行く際に、田んぼと山の間の川に落ち、頭を打った。	480,000円

※支払保険金は事故当時の補償内容によるもので、現在の補償内容と異なる事があります。

<その他の保険金支払事例>

補償の種類	概要
個人賠償責任	息子が学校から自転車で帰宅中に老人に接触事故を起こした。相手は骨折で入院し、治療費・慰謝料等を賠償する事になった。
携行品損害	土産物店で買い物中に、誤って陶器を落とし弁償する事になった。 釣りに行った際に、誤って車で竿を踏んでしまい破損した。
被害事故補償	車のトランクに保管していたゴルフクラブセットが盗難にあった。 ストーカー行為を受けてケガを負い、【休業損害】が発生した。
弁護士費用	ひき逃げにより2ヶ月入院し、【治療費用】が100万円かかった。
法律相談費用	隣の住宅の塀が壊れて自宅の壁が壊れた。相手が過失を認めず、弁護士を立てて裁判となった。 マンションの給水管が破裂し自室が水濡れとなった。裁判を起こすにあたり、弁護士に相談した。

国が助える 安心が未来へつなぐ
担い手積立年金

農業者年金のご案内

～しっかり積立て、がっちりサポート安心で豊かな老後を～

- ☆あなたの老後生活への備えは十分ですか？
- ☆年金は家族一人ひとりについて準備することが大切です。
- ☆老後の備えは国民年金プラス農業者年金が基本です。



一人ひとりの農業者を応援する「農業者年金」

- ☆国民年金の被保険者で、年間60日以上農業に従事されている方は誰でも加入できます。
- ☆保険料は自分で選べ、いつでも見直しできます。
- ☆終身年金で80歳までの保証付きです。

政策支援の加入で保険料の国庫補助が受けられます

「保険料の負担が大きい」という方には、政策支援加入で保険料の一部を国が補助する制度があります。
政策支援の加入には、農業者年金への加入要件に加えて
●39歳までに加入 ●農業所得が900万円以下
●認定農業者で青色申告者など、5つの条件がありますので、ご注意ください。

◆農業者年金に加入すれば・・・◆ 農業者年金の支給額（年額）の試算

加入年齢	納付期間	運用利回り2.5%の場合		運用利回り3%の場合	
		男性	女性	男性	女性
20歳	40年	79万円	66万円	87万円	73万円
30歳	30年	52万円	44万円	56万円	47万円
40歳	20年	31万円	26万円	33万円	27万円
50歳	10年	14万円	12万円	14万円	12万円

(注) この試算は、通常加入で保険料月額2万円で加入し、65歳までの運用利回りが2.5%及び3%、65歳以降の予定利率が0.50%となった場合の試算です。制度発足以降の13年間（H26まで）の運用利回りの平均は、年率3.00%です。予定利率は毎年度、農林水産省告示により定められ、平成28年度は0.50%となっています。
*各金額は単位未満を四捨五入により表示しています。

詳しい内容や加入のお申込については、農業委員会またはお近くのJA各支店窓口までお願い致します。



JA佐渡 ふるさと定期貯金

「厳選佐渡育ち」

“トキが舞う佐渡”

お預けいただいた残高の0.05%を「佐渡トキ保護募金」へ寄付させていただきます。

1口あたり500万円（寄付額1年間2,500円）

特典

1契約につき年1回3kgの【厳選佐渡育ち】を

契約者または、契約者の指定する方へお届け!!

豊かな自然の中で作られた佐渡市認証米“朱鷺と暮らす郷”を更に厳選したプレミアム米(3kg)を、3年間お届けさせていただきます。故郷の味を御賞味下さい。

詳しくは、JA佐渡各支店窓口までお問い合わせください。

佐渡米のトップブランド「厳選佐渡育ち」



専用桐箱入り



農業税務ワンポイントアドバイス

～減価償却計算サービス～

農業税務申告には**JAの減価償却計算サービス**をご利用下さい！

- 税務申告時提出する減価償却の計算をJAにて自動計算させていただき、事務軽減を図ることができます。
- 申込後は、初期登録すれば自動的に計算し、毎年11月に送付いたします。
- 減価償却資産に変更がありましたら変更届を提出下さい。修正しまして再度送付いたします。

【ご利用料金】

基本料金 初年度のみ	1,000円
基本料金 2年目以降	500円
11資産以上の登録は1資産につき (初年度のみ)	100円
新規、売却、除却等の変更は1資産につき (2年目以降)	100円

例えば、今年から利用する方で、12資産ある方は1,200円です。翌年(資産変更なかった場合)は500円です。

まるごとおまかせ

農業税務申告が楽になる 記帳代行サービス もございます。



ご利用お待ちしております。

【問い合わせ】 JA佐渡 営農事業部 営農企画課
(担当：藤原・森下) ☎63-3101

JAエコープ佐渡・佐渡乳業の新商品！

自信を持っておすすめする、新商品をご紹介します。

JAエコープ佐渡 オリジナル商品 **米粉カレーパン**



佐渡産コシヒカリの米粉を使用したパンで、新潟産米粉で作ったカレーを包みました！

パンとカレーに米粉を使用したカレーパン！ 1コ **230円(税抜)**

佐渡乳業 **生乳仕立ての農場牛乳アイス**

クリーンミルク生産農場認定の佐渡産生乳を主原料に、ミネラルを多く含む佐渡の海洋深層水で作った塩を使用することで深みのある牛乳感が向上した逸品です。すっきりとした風味、滑らかな口当たり、さっぱりした後味など「佐渡牛乳」の味を生かしたアイスクリームです。



★容量：85ml 店頭価格：230円(税込)

佐渡乳業 **焼いて食べる農場カチョコカバロチーズ**

新鮮で良質な佐渡産生乳をさらに熟成させ、ミルク風味にココと旨みを増した手造りの逸品です。薄くスライスするとミルクの甘い風味が、少し厚めにスライスして加熱すると外はカリッ、中はトロッと弾力のある歯ごたえが楽しめます。



★容量：200g 店頭価格：1,160円(税込)

★乳業直売所(みるく・ぽっと)で販売中！島内量販店での取り扱いも予定しています。

朱鷺の舞う島
佐渡産コシヒカリ

新米贈答キャンペーン

【新米贈答キャンペーン期間：平成28年10月1日（土）～平成28年10月31日（月）】



朱鷺の舞

(5kg×1袋)

3,000円 (税・送料込)

トキのふるさと佐渡から自然の恵みと手づくりのこだわりが育んだコシヒカリをお届けします。

農薬や化学肥料を5割以上削減（当地区慣行栽培比）し、なおかつ佐渡市基準の「生きものを育む農法」により生産された佐渡産コシヒカリ100%です。

●お申込・お問合せ
 (株)コープ佐渡米穀センター
 ☎0259-63-6110
 または、Aコープ各店他島内取扱い店に設置されているチラシにご記入の上、お申込下さい。



朱鷺と暮らす郷

(5kg×1袋)

3,100円 (税・送料込)

さ

ふるさとの味を届けよう！

海外でも話題のKAKI！おけさ柿は佐渡発祥の秋の味覚です！

おけさ柿

発送受付：10月1日～11月4日
 発送時期：10月20日頃より順次発送

おけさ柿 価格

- (1) L / 2,900円 (送料・税込) (18玉入り)
- (2) M / 2,600円 (送料・税込) (20玉入り)
- (3) L / 4,300円 (送料・税込) (36玉入り)
- (4) M / 3,700円 (送料・税込) (40玉入り)

10月1日から、各営農窓口または中央選果場(☎24-7106)で承ります。

JA佐渡 購入

検索

とネットで検索、Amazonでのネット通販も可能です。

プチJA夏祭りを開催

直売所「新鮮空間よらんか舎」2周年を祝い、7月31日にAコープ金井店前でプチJA夏祭りを開催しました。屋外で催した金魚すくいやスイカ割り等には多くの家族連れが参加し、子どもたちに楽しんで頂けました。

また、店内では女性部による漬物物販売を行いました。畑野加工場で仕込んだ手づくり漬物物を試食販売したところ、試食で味に納得頂いたお客様に次々と購入して頂きました。



プチJA夏祭り



JA女性部漬物物販売

地産地消の料理教室を開催

7月23日、両津夷にある「あいぼーと佐渡」で料理教室を開催しました。料理教室には親子連れを含む10名に参加いただき、和だしのトマト煮など旬の佐渡産食材を使った様々な料理を作り、味わっていただきました。

なお、料理教室の様子はNSTのTV番組「N-STYLE プラス」にて9月2日に紹介されました。



～佐渡の景観を守ろう～ 夏の環境美化ボランティア

8月21日、環境美化ボランティアがJA佐渡管内で一斉に行われ、地域の方々をはじめ行政関係者、JA佐渡役職員、支店運営委員等の方々に参加し、沿道に落ちている空き缶などを拾いました。

このボランティア活動は「環境の島・佐渡」の景観を守るため、JA佐渡が地域貢献活動の一環として毎年春と夏に実施しているものです。



金井・新穂で夏祭りを開催

8月14日に金井会場（Aコープ金井店横）および新穂の夕映え市会場（新穂行政サービスセンター横駐車場）で夏祭りが開催されました。両会場ともに多くの方々にご来場いただき、子ども太鼓や盆踊りなどで夏の夜を楽しんでいただきました。

JA職員、青年部、女性部も屋台を出店し、焼そばや漬物物、かき氷などを販売して祭りに華を添えました。



金井会場



新穂会場

✿ はつらつ女性部 ✿ ～赤泊支部～

赤泊女性部では、部員が念願の100名になりました。

近況の活動としては、先ず7月12日に恒例となっている島内一日研修旅行をマイクロバス2台で行いました。最初に介護老人保健施設「親里」に、皆さんから寄付していただいたタオルを持って訪問させていただきました。それから長三郎で美味しい昼食をいただいて、午後は真野の「野菜農家知本さん」のゴボウ畑を見学、広い畑にはたくさんのゴボウがあって、ビックリしました。今後は収穫感謝祭やソバ集合会食などの事業が控えていますが、皆様のご協力をお願いいたします。



クミアイ家庭薬

健康 まめ知識

組合員のみなさん
ごまのパワーを
利用してますか？

ごまは栄養たっぷり

ごまの成分の半分以上は脂質で、ほとんどが不飽和脂肪酸です。タンパク質、カルシウム、ビタミンB1、ビタミンE、鉄分、亜鉛、食物繊維も多く、栄養的にはとても理想的です。ただ、ごまの皮は硬いので、「すりごま」や「ねりごま」などにするのが栄養を上手に摂るポイントです。



肝・肌・髪を健やかに

ごまは、薬膳でも様々な効果があると利用されています。

- 氣力を増す
- 肝・腎を強める
- 肌を美しくする
- 毛髪を黒くする
- 筋骨を丈夫にする
- 便秘を治す

ごまは、もっと身近に利用したい食材ですね。



クミアイ家庭薬のくすり箱がない方もご購入いただけます。

(お支払いは商品お届け時に代金引換えとなります。)



Kyoyaku
セサミン

60粒 (約30日分)
3,600円 (税抜)

ごま3000粒分のセサミン含有！
※セサミンはごまに含まれる希少成分。

JAグループ
お問い合わせ先

JA佐渡 最寄りの各支店

または

協同薬品工業(株) 新潟営業所
☎ 025-211-8771

新潟厚生連
佐渡総合病院からの

医療のお話

「長引く咳について」



内科医長

山岸 格史

はじめまして。本年4月から佐渡総合病院で働いている山岸といいます。専門は呼吸器内科です。

呼吸器の病気は多岐に渡りますが、受診する方の症状としては咳がもっとも多いと思います。とくに、長引く咳を訴えて受診される方がここ数年増えていきます。「きっかけは風邪だったようなんだけど、数日間（風邪そのものはない）が数日（風邪そのものをこえて咳が続く、感冒薬、去痰薬、鎮咳薬などを処方されてもなかなか思うように改善しない」といった方が多いです。さらに、咳とともに「のどに痰がからむ感じがしてすっきりしない、深呼吸ができない感じがする」といった症状がある場合、喘息の治療（とくに吸入療法）が奏功することがよくあります。程度は軽いですが、喘息のように気道粘膜が炎症でむくんで空気の流れが妨げられるために咳が長引いている

ことが多いのです。こうした方々は「日頃から風邪を引くと咳が長引きやすい、今は治っているけど小児喘息があった」という経験をしていることもよくあり、刺激に反応して気道粘膜に炎症がおこってむくんだ状態が続いてしまう、いわば「気管支の体質」が存在しているものと思われま

す。長引く咳の原因としては、その他にも肺炎、気管支炎、間質性肺炎、COPD、塵肺、百日咳、逆流性食道炎など様々なものがあります。頻度は高くありませんが、結核や悪性の病気が隠れていることもあります。長引く咳は体力を奪い、生活の質を落とします。咳でお悩みの方は是非ご相談ください。



介護福祉情報

低カロリーゼリーのご紹介

食欲がない時、甘くてさっぱりしたものを少し欲しい時、噛む力や飲み込む力が弱くても安心しておやつ感覚で食べられるお勧め商品はありますか。

食感、風味、果汁感が楽しめ、食べやすさに配慮した、ハウス食品の「まるで果物のようなゼリー」をお勧めします。

【商品の特徴】

- ① 生の果物のおいしさ（食感・風味・果汁感）に近づけたゼリーとなっています。
- ② 噛む力が弱い方でも食べやすいやわらかさ（舌でつぶせる硬さ）と、飲み込む力が弱い方でも安心して食べられる離水の少ないゼリーです。
- ③ 日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。
- ④ 一個（60g）当たり10kcalと低カロリーとなっています。



1個 108円（税込）

やわらか食

介護食

1個60gあたり10kcal

区分3

舌でつぶせる

商品等のご相談を承りますので詳しくは
ふれあい館（金井）
TEL 63-2300
ふれあい館南佐渡（羽茂）
TEL 88-3660
にお問い合わせ下さい。

佐渡ふれあい福祉会

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）

みんなの広場

今月のさわやかくん



新穂支店管内(新穂田野沢)
おくの しゅうへい
奥野 周平さん

患者さんに寄り添ったりリハビリを行いますので、よろしくお願いします!

- Q 趣味または現在ハマっていることはありますか?
- 職場の先輩と週に1回、バドミントンをする事です。早く上手くなって強い人に追いつきたいです。
- Q 休日はどのようにすごしていますか?
- 理学療法士協会の研修会に参加するなど、勉強に励んでいます。様々な症状の患者さんに対応出来るようになりたいです。
- 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?
- 仕事に活かせる資格の取得です。自分のレベルアップのため知識を深めていきたいです。
- Q 仕事でやりがいを感じるのはどんな時ですか?
- 患者さんからの「ありがとう」や「おかげで良くなった」と言われた時はとても励みになります。
- Q 好きな異性のタイプを教えてください。
- 趣味や話題の合う人。一緒にいて楽でいられる人です。

アイドール 今月の愛撮る



赤泊支店管内(下川茂)
しろいえ はる
城家 遙くん (10歳)
城家 滉くん (9歳)
城家 詩ちゃん (1歳)

父 奉則さん 母 悠希子さん

年の離れた兄妹は大の仲良しお兄ちゃんたちがバスケが好きなら詩ちゃんはボール投げが好き、とみんな似ています。ご両親からのメッセージ「これからも3人仲良く協力し合って楽しく過ごそうね!」

いきいき人生

「水墨画の個展を開きたい」



佐和田支店管内(八幡)
せきがわ のぼる
関川 登さん (87)

昭和60年に退職後、NHKの通信講座で水墨画を始めて今年で31年となりました。自転車で島内を回って写真やスケッチをとり、自宅の作業場でこれまでに400点近くの水墨画を描いています。若かりし頃、実家の旅館を5年ほど手伝った際に、客間の掛け軸を季節ごとに交換した経験が見る目を養ったとの事です。白黒の濃淡だけで描く水墨画は奥が深く、自身の力量を確かめるために様々な展示会に出展しました。これまで描いた水墨画を整理し、いずれは個展を開きたい、と話していただきました。

健康の秘訣は無理をしない事と食事に気を付ける事。野菜をたくさん食べる様にしている、との事でした。

お知らせ



農繁期キャンペーン期間
9月10日(土)～10月10日(月)

組合員に限り
レギュラー
ガソリン

通常価格より
2円引き!



洗車利用額	2,000円	3,000円	5,000円
通常価格	1,800円	2,700円	4,500円



洗車プリカ特価販売

キャンペーン価格	1,700円	2,500円	4,000円
----------	---------------	---------------	---------------

選果場パート募集

- ・募集期間 9月23日まで
- ・労務期間 10月上旬～11月中旬頃
- ・場所 おけさ柿中央共同選果場
(佐渡市原黒300番地1)
- ・賃金 時間給 838円
- ・就業時間 午前8時20分～午後5時20分
(昼休み 12時～13時)
- ・交通費 片道2km以上の方で往復距離支給(1km/20円)
- ・休日 基本的に週2日
- ・募集人員 約5名程度
- ・連絡先 おけさ柿中央共同選果場(☎27-7678)

牛乳・乳製品料理講習会のご案内

地産地消運動の一環として、佐渡産牛乳を活用した料理教室を開催します。一般参加もOK! 料理好きの仲間で交流しましょう!

【開催日時】平成28年10月4日(火) 14時～(受付13時半～) トキのむら元気館
平成28年10月5日(水) 10時～(受付9時半～) あいぼーと佐渡

【募集人数】各会場とも25名(定員になり次第、締切させていただきます。) 【参加費】無料

【申込〆切】平成28年9月23日(金) 【申込・お問合せ先】☎27-6161(総務部企画課:金子/鶴間)

メニュー

- ①豚肉のオニオンソース
- ②ミルクとろろ汁
- ③高野豆腐・じゃが芋のみそ炒め
- ④ミルクもち・黒蜜がけ

※メニューは若干変更になる場合もございます。

『家の光』予約受付開始

『家の光』12月号・1月号はお得な付録付き! ぜひご活用ください。

【2017年家計簿(12月号付録)】

「記帳・帳簿等の保存義務化」に対応しています。
家計簿記帳を使いこなすためのアイデア・事例紹介も掲載。

【エンディングノート(12月号付録)】

もしものときも安心、初めての人でも前向きに記入できるエンディングノートです。

【漬け物レシピ集(1月号付録)】

四季折々、一年中楽しめる様々な漬け物と作り方が掲載。

年間購読は『前納支払』がお得です!

平成28年12月号から平成29年11月号までの年間購読料を一括でお支払いいただく場合、1ヶ月分お得になります。

▼お支払いは購置決済をご利用ください。「総合ポイント」が貯まりお得です。

▼お申込方法:各支店・営業所窓口にて承ります。



12月号付録:
2017年家計簿



12月号付録:
エンディングノート



1月号付録:
漬け物レシピ集

7月末 JAの概況

組合員数	15,796人
(内正組合員数)	(8,407人)
(内准組合員数)	(7,389人)
貯金	1,099億5,369万円
貸出金	160億1,383万円
共済保有高(保障)	4,197億4,822万円
購買品供給高	17億7,163万円
販売品販売高	17億6,810万円

- ① 7月21日開催の主な協議事項
行政庁の指示による定款・規程等の字句修正について
- ② コンプライアンスマニュアルの一部変更について
- ③ 夏期賞与の支給について
- ④ カントリーエレベーター補修工事について
- ⑤ 外部出資の引き受けについて(新潟県農業信用基金協会)
- ⑥ 真野支店管内豊田倉庫土地等(遊休資産)の処分について

理事会だより

- ① 7月5日開催の主な協議事項(臨時)
大型和牛繁殖支援施設の取得に伴う開発申請等について
- ② 7月26日開催の主な協議事項
役員体制検討小委員会の設置および委員の選任について
- ③ 農協法改正に伴う諸規程の字句修正について
- ④ 高千家畜市場電動セリ機の更新について
- ⑤ おけさ柿中央選果場冷蔵庫設備の取得について

経営管理委員会だより

☆☆☆ 今月のAコープの日 >> 9月21日(水)～22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分速を60倍すると
- ③——にかけて育てた作物
- ⑤無の反対語
- ⑥()や【 】などのこと
- ⑦結婚式でご祝儀を渡したり芳名帳に記入したりする場所
- ⑨引いて当たり外れを決めます
- ⑪一重の人も二重の人もいます
- ⑬あまり腕の良くない医者のこと
- ⑮鳥籠の中に付ける棒
- ⑰マツタケを——蒸しにして食べた
- ⑲——のように丸い月
- ⑳カメやカップの背中に付いています
- ㉑プロレスの試合で「カーン!」と鳴らします

ヨコのカギ

- ①ススキや団子を供えて月を鑑賞します
- ②芸事の家元のこと
- ③——は熱いうちに打て
- ④お遍路さんがぐるりと巡る
- ⑥寝相の悪い人は蹴飛ばしてしまいがち
- ⑧夫のパートナーです
- ⑩ゆっくりとした速さで走ること
- ⑫丸々とした——のような赤ちゃん
- ⑭巨峰、ピオーネ、マスカットベリーAといえば
- ⑯花束に結ばばいっそう華やかに
- ⑰宣伝などを書いて通行人に配る物

【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。



8月号の答え

ABCDE
センプウキ



8月号の当選者

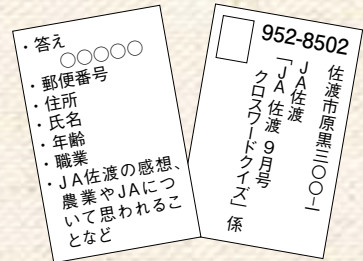
土屋 一己さん
寺尾 良子さん
関根 君江さん
菊地タマ子さん
磯野美知子さん

【締め切り9月20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。当選発表は10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



Aコープ推奨品

エコープ こめ油

☆規格 1500g 1本
☆特典価格 728円(税抜)
通常価格788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。

Aコープ推奨品クーポン券

エコープ こめ油

1500g 1本 **728**円(税抜)
通常価格1本788円(税抜)

ご利用期間
平成28年9月1日(木)～30日(金)
※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

エコープマーク品

こめ油 ～おかすがこめ油でより美味しく!～

酸化に
強い!

食べた時のサクツと感が違います!カラツと揚がり、酸化に強いので冷めても油のイヤなニオイがしません。

天然の
栄養が
摂れる!

こめ油には、油の食物繊維といわれる植物ステロールなど、コレステロールの低下に役立つ成分が豊富に含まれています。

べたつきが
少ない!

他の食用油に比べてべたつきが少なく、サラサラしているので、食器洗いもラクです。

こめ油は、抗酸化作用のある成分を豊富に含んでいるため、生活習慣病の予防にも効果的です。

Aコープは毎月**第3日曜日**JAポイント**10倍!!**
《今月は18日!》ポイントを集めるチャンス!是非ご利用ください。

食べまみ〜っちゃ



女性部 相川支部の皆さん

新タマネギの
梅おかか和え&
あらめ煮の油揚げ詰め&
白玉せんべい

野菜と海藻を
しっかり食べましょう！



材料

新タマネギの梅おかか和え

新タマネギ…………… 3個
梅干し……………
1~2個(種を取って細かくたく)
みりん…………… 小さじ1
削り節…………… 2パック(8g)

あらめ煮の油揚げ詰め(4人分)

あらめ… 160g(水にもどしたもの)
にんじん…………… 1/3本
油揚げ…………… 4枚
しょうゆ… 小さじ2と1/2
みりん… 小さじ2と1/2
① 日本酒…………… 大さじ1
だし汁…………… 160cc

白玉せんべい(4人分)

白玉粉…………… 120g
牛乳…………… 1/2カップ
塩…………… 小さじ1/3
バター…………… 小さじ2
ピーナッツ…… 適量(粗く刻む)
桜えび…………… 適量
黒ごま…………… 適量

作り方

新タマネギの梅おかか和え

1. タマネギをくし形に切ってほぐす。
2. 耐熱ボウルに1を半分いれてラップをふんわりとかけ(密閉しない)、電子レンジ(600W)で4分ほど加熱してざるに取る。残り半分も同様にしてあら熱を取る。
3. ボウルに2と梅干し、みりん、削り節を入れて混ぜれば出来上がり。

あらめ煮の油揚げ詰め

1. あらめはあく抜きして水を切り、だまかにぎざむ。にんじんは細切りに切る。
2. 油揚げは平たく押しつぶしてから半分に切り、お湯をかけて油抜きする。
3. 小鍋に2と①を入れ、10分ほど煮たら油揚げを取り出して冷ます。
4. 小鍋に1を入れて水分が少なくなるまで煮る。
5. 油揚げの中に4を詰めれば出来上がり。

白玉せんべい

1. ボールに白玉粉と塩を入れ、牛乳の3/4量を加えて軽く混ぜしばらく置く。
2. 粉が牛乳を吸ったら、こねながら残りの牛乳を少しずつ加えていき、耳たぶぐらいの柔らかさにする。生地を12等分にし、直径5cm位の円形にのばしておく。
3. フライパンにバターを少量入れて溶かし、2をのせる。ピーナッツ、桜えび、黒ごまを生地の上のせて上から軽く押し付ける。
4. フライパンを中火にかけ、表面が少しふくらんで中まで火が通るように両面を焼く。残りの生地も同じように焼けば出来上がり。

ワンポイント

新タマネギの梅おかか和え：冷蔵庫で5~6日は保存できます。
あらめ煮の油揚げ詰め：あらめの代わりにひじきでもOK。
白玉せんべい：バターは、焼く回数分に分けてそのたびに溶かすようにする。

家の光図書 新刊

お求めはお近くの JA 支店窓口へ

忙しい人でもすぐに作れる
いつもの材料でおいしい和えもの



・人気料理家のセンスが光る、美しくおいしい和えものレシピ。身近な食材と調味料でさっと和えるだけ。シンプルな調理法なのに副菜から主菜、おつまみ、ご飯ものまでバリエーション豊かなメニューが作れる。
・大原千鶴 著
・定価(税込) 1,404円

いちばんよくわかる
超図解 土と肥料入門



・野菜のできの良し悪しは、土で決まる！ 土に関する基本的な知識や土づくりのポイントと、作物の生育に欠かせない肥料について、豊富な写真とイラストでていねいに解説。自分の畑にあった土づくりができる。
・加藤哲郎 監修
・定価(税込) 1,620円

しっかり干しておいしく長もち
干し野菜のラクウマレシピ



・干すことで旨みや甘みが増しておいしくなると人気の干し野菜。しっかり干すことで栄養価もアップ、長期保存が可能になるのでいつでも使えて便利。おいしくて体にいい、干し野菜を余すところなく使える一冊。
・なすんじゃ 著
・定価(税込) 1,404円

季節の野菜を味わう
漬け物と常備菜



・梅干し、ぬか漬け、きんぴら、つくだ煮など、旬の野菜を使った自家製漬け物と毎日の献立に便利な常備菜。ご飯のお供はもちろん、おつまみやお弁当にも使えて便利。手づくりするから安心・ヘルシー・経済的！
・手づくり漬け物の会 編
・定価(税込) 972円

