

パソコン・スマートフォンから
**Amazonネット通販で
カンタン購入!**



JA佐渡 通販 検索



佐渡米、おけさ柿、チーズや佐渡バター
など、佐渡の農産物が絶賛販売中!!

右側のQRコードを読み込めば、
スマートフォンからも
確認・購入できます。



佐渡のたんぼにつき Facebook
ページで産地の状況を配信中!

水田の様子や農作業など、「佐渡の今」をお届けします。

佐渡のたんぼにつき 検索

右側のQRコードを読み込めば、
スマートフォンからも確認できます。



プレゼント
「朱鷺と暮らす郷」応募券
切り離して官製ハガキに貼り、
応募して下さい
(平成31年1月31日消印有効)

2018年(平成30年)10月19日発行
発行=佐渡農業協同組合 〒952-8502 新潟県佐渡市原黒300番地1 電話0259(27)6161(代表)
印刷所=第一印刷所

登録無料!パソコンで、携帯で、スマホで!
登録費用
年会費
全て無料

JA佐渡 メールサービス
新規会員募集中!!
お役立ち情報をメールでお届け!
生産者向け農業情報などを配信!
カンタン登録でお手軽に情報が届く!!

JA佐渡メールサービスは
空メールを送るだけの簡単登録!

【生活情報】Aコープお得情報、イベント情報
JA-SS最新の燃料価格
キャンペーン情報 etc...

【営農情報】指導会案内、営農指導情報
台風災害等緊急対策情報etc...

などの情報をメールでお届けしています。
QRコードを読み込むか、「xkrg8479reg@mr.cbz.jp」
へ空メールを送るだけで登録完了!



**プレゼント
コーナー**



認証米「朱鷺と暮らす郷」を
10名様にプレゼント!

プレゼント内容:
・「朱鷺と暮らす郷」5kg 1袋

【応募方法】官製ハガキにプレゼント応募券を貼り、お名前・住所・電話
番号・年齢・性別・職業、あわせて「JA佐渡コミュニティ誌」に
関するご意見、ご希望をお書き添えの上ご投函下さい。

※プレゼント応募券が無い応募は無効となりますのでご注意ください。

- 宛先: 〒952-8502 新潟県佐渡市原黒300番地1
JA佐渡「コミュニティ誌プレゼント係」
- 応募メ切: 平成31年1月31日(木) [当日消印有効]
- 当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

佐渡米大集合!!

～秋の実り特集・
佐渡米～

JA佐渡
コミュニティ誌
http://www.ja-sado-niigata.or.jp
JA佐渡 検索
Vol.04
2018.10 月号
TAKE FREE

輝けふるさと!作ろう佐渡の未来

第22回

**佐渡
ふれあい
アツセまつり**

11/3 文化の日
祝/土

午前9:00～午後2:00

ところ 新穂湯上～吾湯 佐渡広域総合食品流通センター
(豊後/佐渡ふれあいアッセ)

同時開催

第7回 道の駅
国際芸術祭
水彩画展 (無料)

野菜・果物の
大即売市



大人気
やさい、くだもの
体験セリ!

似顔絵・大道芸



さあけさ柿
試食販売!!

スタンプラリーでお得!!豪華抽選付き!!
さらに旅行券が当たる抽選会!!

第2駐車場(湯上温泉)利用の
方にはお得な特典あり!

アッセ会場、第2駐車場、
リョウツ・テ・プリマ会場を結ぶ
シャトルバスを運行!



催し物日程

- 9:00 開会
- 9:30 バンド演奏
- 11:00 チャリティとん汁
- 11:30 体験セリ・じゃんけんゲーム①
- 12:30 よさこい踊り
- 13:00 体験セリ・じゃんけんゲーム②
- 13:30 大黒舞
- 14:00 閉会

◆主催:JA佐渡、新印佐渡中央青果(株)、(株)コープ佐渡、(株)佐渡乳業、(株)JAエコープ佐渡、(株)JAファーム佐渡、大一青果(株)、(株)ヤマザキパン、橋本産業(株)、
(株)佐渡リカー、JA佐渡生産者部会連携会議、JA佐渡青年部、JA佐渡女性部、JA佐渡助け合い組織ほほえみ会、(福)佐渡ふれあい福祉会、
(学)新潟国際芸術学院 佐渡国際教育学院
◆後援:佐渡市、佐渡農業振興連絡会、(社)佐渡観光交流機構、(株)新潟日報社、(株)サドテレビジョン
◆協力:佐渡地区森林組合連絡協議会、佐渡地区漁協連絡協議会

下の券を切り取ってお持ち下さい!会場でお持ち下さい!会場でお持ち下さい!
第22回 佐渡ふれあいアツセまつり
お楽しみ券
●お楽しみ券は、お持ち下さい!会場でお持ち下さい!
●お楽しみ券は、お持ち下さい!会場でお持ち下さい!
●お楽しみ券は、お持ち下さい!会場でお持ち下さい!

JA佐渡のお米、今年もおいしく出来ました!

今年の米作りは夏の水不足から一転、収穫期の降雨に台風と例年になく大変な年でした。それでもおいしい佐渡米の新米を出荷できるのは、生産者の皆さんの努力のおかげです。JA佐渡と生産者の皆さんのこだわり抜いた、米作りなどについてご紹介します。

生物共生

生物多様性農業の取り組み

従来から実施している朱鷺と共生した米づくりに加え、平成30年産米よりネオニコチノイド系農薬を全面的に禁止しました!生きものが安心して共生できる環境作りが、佐渡米の安心・安全にもつながっています。



土壌づくり

こだわりの土作り

お米はタンパク値が低いほどおいしいお米となり、土壌の状態がこの値を大きく左右します。田んぼごとの土壌診断を行い、営農指導員と生産者が協力して良い米作りに役立っています。



品質向上

佐渡米未来プロジェクト「品質向上90」の取り組み

島内100名の「品質向上サポーター」を中心に、高品質・良食味な米づくりの指導会を実施しました。サポーターのほ場での指導会には多くの生産者が集まり、稲の生育確認や意見交換が活発に行われました。



佐渡米は冷めてもおいしくおにぎり・お弁当にピッタリ!と好評です。



お米の保存のコツ

精米したお米は、保存環境やストレスに影響を受けやすいもの。また、湿気やにおいに弱いので、シンク下など湿気がある場所や、洗剤や芳香剤と一緒に保存は避けましょう。



タッパーなど密閉できる容器に入れて、冷蔵庫の冷蔵室や野菜室に入れて保存するのがおすすめです。また、最近は冷やして保管できる「保冷米びつ」も人気です。



お米の洗い方のコツ

昔は何度もすすいでよく研ぐのが当たり前でしたが、今は精米技術が高くなり、何度も念入りに研ぐとかえって栄養分が抜け出てしまいます。

- 最初に浄水器の水やミネラルウォーターなどのおいしい水で素早くすすいですぐに水を捨てる。 ←ここで味が決まる!
- 水道水でもう一度すすぎ、手早く軽く20回程度研ぐ。強く押し洗いは厳禁!
- 水道水ですすいではすぐに水を捨てるを2~3回繰り返し、とぎ汁が薄く濁る程度でとぎ終わりです。

動画での説明はこちら→



佐渡米トピックス

平成30年も、いろいろな事に取り組みました。

田んぼアートの田植え体験

5月12日、新穂青木のほ場で田んぼアートの田植え体験が行われました。コープにいがた田植ツアーの参加者や佐渡の小中学生、JA行政関係者ら総勢135名が、泥に悪戦苦闘しながら一斉に田植えに取り掛かりました。また、田植えツアー参加者は田植え終了後に、平清水の堂林放牧場でわらび摘みを行い、佐渡の自然と景観を満喫しました。



小倉千枚田田植え

朝方まで続いた雨も止んで好天に恵まれた5月20日、小倉の千枚田で田植えが行われました。島内外の棚田オーナー12組80名を含む総勢120名余りが協力して、約2時間で63区画、1.5haの田植えを終えました。田植え終了後には昼食を兼ねた懇親会を行い、千枚田の米で作ったおにぎりや大黒舞などの郷土芸能を楽しみました。



JA佐渡米ラッピングトラック初出庫式

JA佐渡米を運ぶラッピングトラックが完成し、5月23日に金井のコープ佐渡米穀センターで初出庫式が開催されました。出庫式後にはさっそく埼玉行きの佐渡米を積み込み、埼玉に向けて出発しました。

佐渡から全国へ、ラッピングトラックが佐渡米を積んでお届けします。



佐渡米販売懇談会

6月22~23日の2日間、米卸業者ら25名が来島し、佐渡米販売懇談会を開催しました。22日の懇談会ではJA佐渡より「30年産米の集荷販売方針」の説明を行ったほか、23日の現地視察では世界農業遺産や生物多様性の取り組み、自然栽培米ほ場の視察を行いました。参加者からは「生物多様性の取り組みは他の産地では真似できない素晴らしい取り組みだ」と好評でした。



食農食育授業：生きもの調査

JA佐渡では次世代を担う生産者育成を目指し、田植え体験や佐渡米授業など、島内小学校の食農食育授業に協力しています。

7月11日、佐渡市立八幡小学校の5年生15人が八幡地区の加藤さんのほ場で生きもの調査を行いました。カエルや水生昆虫を次々と網ですくい取って種類を確認しました。



慶応大ラグビー部が稲刈り体験

JA佐渡では昨年より、慶応大学ラグビー部に佐渡米を一年分(30年度は2ト)提供しています。9月24~25日にラグビー部の6名とコーチが来島し、加茂湖沿いのほ場で稲刈りを体験しました。コンバインやバインダーを使った稲刈りをしたほか、ぬかるんだ足元に苦勞しながらも強靱な足腰を活かし、手際よく刈り取った稲を集めてはさ掛けを行いました。



JA佐渡取扱いの佐渡米たち

皆さんの食卓に上がる、佐渡米のラインナップをご紹介します

朱鷺と暮らす郷&厳選佐渡育ち

佐渡米の代表格「朱鷺と暮らす郷」噛んだ瞬間に甘い香りが広がり、噛めば噛むほど「コク」と「うま味」が広がります。

その高品質なお米をさらに厳選し、粒の大きさを揃えるなどこだわり抜いた、大切な人への贈り物に最適なトップブランドが「厳選佐渡育ち」です。

- ※「朱鷺と暮らす郷」：佐渡米取扱店、裏面のAmazonネット通販、コープ佐渡米穀センター(☎0259-63-6110)からご購入ください。
- ※「厳選佐渡育ち」：JA佐渡米穀販売課(☎0259-63-3101)へお問い合わせください。



自然栽培米

稲本来の力を最大限に引き出すため、田んぼに有機肥料や堆肥さえも使いません。太陽の恵み・自然の循環・生産者の努力と情熱で育まれたお米です。

すっきりとした香りと軟らか過ぎないお米は一粒一粒の食感が心地よく、飽きが来ない味わいです。

- ※ご購入はJA佐渡米穀販売課(☎0259-63-3101)へお問い合わせください。



棚田米

棚田地区の田んぼは昼夜の寒暖差が大きく、山から流れる清水や湧き水が冷たいことから、平野部の米と比べるとやや小粒です。

味の濃さやうま味がぎゅっとその一粒ずつに詰まっているため、一口噛んだ時からしっかりとお米本来のうま味が味わえます。



- ※ご購入はJA佐渡米穀販売課(☎0259-63-3101)へお問い合わせください。

佐渡産こしいぶぎ

佐渡産こしいぶぎは粘りが少なくあっさりとしているが、コシヒカリに引けをとらない甘みがあります。

「コク」はやや控えめで、うま味と味の濃さがよく、しっかりとした味わいが楽しめます。



- ※佐渡米取扱店、コープ佐渡米穀センター(☎0259-63-6110)からご購入ください。