

JA佐渡

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



田んぼアート (新穂青木)

特集

新鮮空間よらんか舎3周年記念特集
「佐渡ミルク食材の店」認定の取り組みについて
平成30年産からの米生産について



おかげさまで3周年 直売所「新鮮空間よらんか舎」

JA佐渡の直売所「新鮮空間よらんか舎」が8月2日をもってオープン3周年となりました。これも日頃から御愛顧頂いている皆様のおかげであり、関係者一同、感謝申し上げます。

3年を経過した現状について、報告いたします。

新鮮空間よらんか舎運営委員会 知本委員長からのご挨拶

日頃より「新鮮空間よらんか舎」をご愛顧いただきまして本当にありがとうございます。

オープンから3年が経ち、多くの方々に時にはお褒めの言葉を、時にはお叱りの言葉を頂きながら、皆様のご要望に少しでも応えられる様に日々努力をしています。佐渡の大地にしっかりと根を張った大樹になれるよう後ひとふんばり！がんばります。

これからもご愛顧のほど、よろしくお願い致します。



●●● 人気野菜ランキング ●●●

春の売上ベスト3

- いちご
- りんご
- キャベツ

夏の売上ベスト3

- トマト
- なす
- きゅうり

秋の売上ベスト3

- りんご
- きゅうり
- なす

冬の売上ベスト3

- りんご
- さつまいも
- キャベツ

現状報告 (平成28年度実績)

出荷者数

303人

年間売上累計額

10,420万円

売上額 (年額)

1人あたり平均：34万4千円

季節別 平均売上額 (月額)

春：675万円 夏：923万円

秋：1,036万円 冬：842万円

※よらんか舎のみ 他の直売所の実績は含んでおりません



通年出荷者の事例

- ・キャベツ (冬～春)・長芋 (冬～春)・かぼちゃ (夏～冬)・ごぼう (1年中) など、出荷時期が長くて手間が掛からない野菜を組み合わせることで通年で出荷を続けている。
- ・出荷時期を前後にずらす事で、他の生産者が出荷していない野菜を提供し、売り上げに繋げている。



担当者からのご挨拶

日頃から新鮮空間よらんか舎をご愛顧いただき、まことにありがとうございます。おかげさまでオープンしてから3年が経ち、JA佐渡の直売所として名前を憶えていただけるようになりました。これからも地産地消をモットーに、農家の皆さんが丹精込めて育てた新鮮な野菜・果物を消費者の皆様にお届けしてまいります。

スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



農産物や加工品を出荷してみませんか？

「新鮮空間よらんか舎」では出荷希望者を募集しています。出荷した商品に対するお客様の“とれたて”の情報が得られるのも、大きな励みとなるはずです。

あなたも農産物や加工品の出荷を通じて、消費者とのふれあいを楽しんでみませんか？詳しくは最寄りの各支店営農窓口にお問い合わせください。

※出荷には正組合員資格が必要です。

生産者向け研修会について

園芸振興課では、これから直売所へ出荷したい、もっと品目を増やしたい、という生産者へ向けた各種研修会を行っています。お気軽にご参加ください。

【研修会事例：2017年度】

- | | |
|--|--|
| 6月 ：安心安全講習会（栽培履歴・出荷計画書）
秋野菜の栽培研修会（定番野菜の生産量増加）
切花研修会（菊・アスター等の栽培） | 10月 ：春野菜の栽培研修会（温床利用による冬播き）
11月 ：野菜関係 現地研修会
花関係 栽培研修会 |
| 7月 ：商品パッケージ研修会 | 12月 ：夏野菜の栽培研修会
DVD視聴研修会 |
| 8月 ：島内外先進地視察（上越、長野方面）
冬野菜の栽培研修会（ハウレン草等の施設栽培） | 翌年2月 ：販売研修会 |

直売所出荷1日の流れ



1. 収穫
出荷する量を考えながら収穫します。種まきの時期を調整するなど、生育に差をつけると、長い期間出荷できます。



4. ラベル貼付
商品に価格ラベルを貼り付けます。（自宅などで貼り付けてから持ち込むと、出荷作業がスムーズに行えます。）



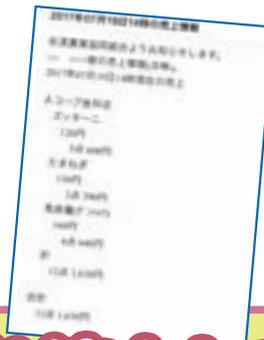
2. 出荷
きれいに袋詰めした農産物を持ち込みます。商品の売れ行きを以て、1日に何度でも持ち込めます。



5. 陳列
品目毎に商品を店頭で陳列します。



3. ラベル発行
専用の端末を使って、価格ラベルを印刷します。価格は自分で決定します。



6. 売上げ情報
メール会員には14時と18時の1日2回、売上情報が届きます。出荷した商品の販売状況の他、よらんか舎の品目ごとの在庫状況が配信されます。次回の出荷の参考になります。

皆さんの出荷をお待ちしています!

「佐渡ミルク食材の店」認定の取り組みについて

佐渡乳業では新たに、佐渡産の乳製品を積極的に取り扱う飲食店を「佐渡ミルク食材の店」として認定する取り組みを始めました。この取り組みは佐渡乳業から乳製品を仕入れている飲食店の中で、乳製品を積極的にレシピに活用し、メニューを通して佐渡の酪農業と佐渡産乳製品の魅力をお客様に伝えて頂いている飲食店を認定します。

このたび、「佐渡ミルク食材の店」認定第一号として下記の3店舗に認定証を発行しました。

今後は認定させて頂いた各飲食店と協力し、地域色を活かした創作メニューの開発や島内外へのPRを行い、酪農と食の架け橋を目指してまいります。



「佐渡ミルク食材の店」認定店 ご紹介

「味彩」

長木673（ホームセンタームサン佐和田店近く）
営業時間：11時～14時半、17時～21時半
定休日：水曜（8月は無休）



当店ではモッツアレラチーズをカプレーゼ・ピザなどに使用するほか、佐渡牛乳を使った手作りのジェラート、フルーツとジェラートをたっぷり入れたパフェなどを提供しています。佐渡の特産品である「おけさ柿」を100%使用したドレッシング「柿セレブ」は店内で販売しています。



写真：カプレーゼ、ナポリピッツァ、越後姫のパフェ



写真：マンゴーヨーグルト・スリート、水でじっくり抽出した水出しアイスコーヒー、佐渡番茶と牛乳を合わせた番茶ラテ、佐渡バターと生クリームたっぷりのハニートースト



「maSanicoffee」

両津湊353（佐渡汽船1F）
営業時間：4時半～19時15分 定休日：不定休

両津港で日替わりコーヒーやオリジナルブレンドコーヒーを提供しています。佐渡牛乳やヨーグルトを使ったドリンクメニューも、島内外のお客様から美味しいと好評です。出航前・帰港後の一服に御利用ください。

「deVinco（デビンコ）へんじんもっこ」

新穂青木749-3（南線、青木停留所近く）
営業時間：17時～22時 定休日：火曜

当店ではモッツアレラチーズをピザに使用するほか、佐渡牛乳や生クリーム、ゴーダチーズをパスタやチーズ盛合せ等に使用しています。乳製品とベーコンやサラミの味のハーモニーをお楽しみください。



写真：モッツアレラたっぷりのマルゲリータピザ



畜産活動報告

夏の高千家畜市場が開催

北川内の高千家畜市場で、7月2日に和牛の競り市が開催されました。

競り市では県内外からの20業者などが参加し、雌子牛29頭、去勢子牛41頭、成牛8頭が競りにかけられました。子牛1頭平均価格は65万1,132円で最高価格は94万0,680円と昨年度より価格は下がりましたが、概ね好調でした。



赤泊牛肉まつりで佐渡和牛食べ放題

7月9日に赤泊地区の旧おけさ柿選果場にて赤泊牛肉まつりが開催されました。

今年で28回目となる牛肉まつりは家族連れなど約250人が来場し、七輪を囲んで佐渡和牛の焼き肉を楽しみました。また、会場では両津市民バンドによる演奏のほか、バター作り体験や牛肉などの豪華景品が当たる大抽選会等が行われました。



畜魂祭～家畜の霊に感謝～

7月20日、新穂潟上の肉用牛中核育成センターの畜魂碑前で「畜魂祭」を行いました。これは食用に供用された牛に感謝し慰霊するとともに、今年度から稼働しているCBS（大型和牛繁殖支援施設）の発展を祈願するために行ったものです。

畜魂碑は20年前に建立されたもので、新穂潟上の牛尾神社宮司の神事の下、玉串奉奠（ほうてん）が行われ、出席者は黙とうを捧げ家畜の御霊を慰めました。



CBSに繁殖素牛を導入

新穂潟上のCBS（大型和牛繁殖支援施設）に7月17日、宮崎県より繁殖素牛22頭を導入しました。2月～3月に導入した繁殖素牛30頭は繁殖牛舎に移動しており、今回導入した繁殖素牛は隔離牛舎で病気等の検査・確認を行い、問題がなければ繁殖牛舎に移す予定です。今後43頭導入し、平成30年2月末には95頭規模になる予定です。

繁殖牛舎では先に導入した30頭がのびのびと過ごしており、約21日間の発情周期に合わせて人工授精が行われ、平成30年3月より子牛が産まれる予定です。



平成30年産からの米生産について

平成30年産以降、国はこれまでの制度を大幅に変更し、全国的に実施されてきた「生産数量目標配分」を廃止する方針を打ち出しました。

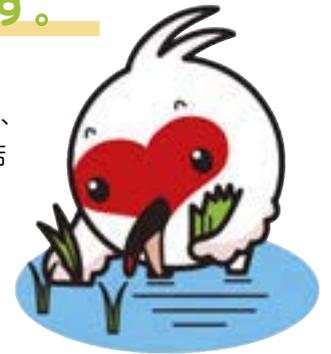
このことは米生産が過剰基調の中、生産者・集荷業者が自らの販売可能数量を見極めて生産量を調整していくことを課すもので、決して「生産調整の廃止」ではありません。このため、行政（県・市）、生産者、JA等が一体となって需要に応じた生産と販売力の向上に取り組む必要があります。

主食用米販売量を含め、 水稲作付面積は全体として前年並みを予定しています。

県は6月9日に【30年産の市町村別生産目標（暫定）目安】を示しました。

佐渡市農業再生協議会では方針作成者（集荷業者）ごとの販売計画数量も含め精査し、主食用米の生産目標数量を決定しますが、これまでの主食用米作付面積を維持及び若干の拡大にもつなげていきたい方針です（水田活用米穀の栽培も含め、水稲面積全体としても同様）。

皆様においては、ほぼこれまでどおりとして作付計画を立てながら次年度の準備をお願いいたします。



引き続き生産調整は必要です。

需要量以上の過剰作付は米余りに拍車をかけ、米価下落のリスクを高めます。これまで同様「生産調整」をお願いすることとなりますが、そのことで不作付け田の発生とならないよう、水田フル活用の取り組みをお願いいたします。

生産者毎の生産目標数量及び作付面積の目安は 平成30年1月頃のお知らせとなる見込みです。

経営所得安定対策交付金など次年度の米政策が1月頃と見込まれることから、佐渡市農業再生協議会からの目安配分のお知らせはこの時期となる見込みです。米価下落防止・佐渡米の安定販売のため、全生産者の協力をお願い致します。引き続き肩代わり等の手法も検討し、調整ください。

◆8月は平成30年版肥料・農薬・資材の予約注文書の取りまとめ時期です。早期取り組みにより予約メリットの最大活用を図りたく、前述の情勢を参考にご注文くださいますようお願いいたします。（一部、推奨農薬の品目変更がありますのでご確認願います。）



- 佐渡米需要の掘り起こしを強化していく中でも、実際に売れ残りが生じてしまっは米価は低迷・下落してしまいます。作付けにあたっては今後、佐渡市農業再生協議会が配分する目安数値に是非ご協力をお願いいたします。
- JAへ集荷結集を。一 産地がバラバラに販売すると、末端消費地でのバッティング等による価格の下落や量の不足からくる販売機会の喪失につながります。
- 1等米比率 90%以上目標。一 高品質な米は需要維持・拡大の絶対条件です。佐渡米の評価・信頼を高めるため、全体で取り組みましょう。

朱鷺と暮らす郷づくり推進フォーラムが開催

朱鷺と暮らす郷づくり推進協議会は7月2日、推進フォーラムを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120名が参加しました。

講演では首都圏の若手米穀店経営者らを招き、激化するブランド競争の実態や佐渡米の取り組みへの評価を話し、今後の生産・販売のヒントを学びました。また、会場との意見交換も行い、産地からの発信の強化、米の市場を大きくする運動の実践が重要だと認識を新たにしました。



田んぼアートが見ごろ

新穂青木（トキロードわき）のほ場で、田んぼアートが見ごろを迎えています。

認証米「朱鷺と暮らす郷」制度10周年を記念した、文字と朱鷺の羽ばたく姿がご覧いただけます。田んぼアートを見る高台への遊歩道も整備されたほか、高台の側面には地元の有志と研修に来た東京の農大生が作った草刈アート「トキ生きものとそだつお米」もあります。田んぼアートは8月上旬までが見ごろです。お早めにご覧ください。



JAバンクCM「トキと米づくり」篇が全国放送中!



JAバンクのCM「農業 loves you」シリーズの第六弾、「トキと米づくり」編が6月末より全国放送されています。

夜が明ける岩首の棚田、国仲平野の田植え、子供らの生きもの調査、羽ばたく朱鷺の映像と共に、「トキとチャレンジする島」として佐渡の取り組みが紹介されています。放送は9月まで行われるほか、動画配信サービス「Youtube」でも公開されています。

水稻

～ 一等米比率90%以上の
達成と継続!! ～

注意報発令!カメムシ防除を徹底し、班点米を防ぎましょう!!

班点米カメムシは今年も多発生しています。黒い色をしている班点米が混じった場合は非常に目立つことから、佐渡米の評価を落とすこととなってしまいますので、早生品種を含め適期防除を徹底し、他ほ場への侵入も防ぎながらカメムシ被害をなくしましょう!

また、草刈などの防除も併せて行い、刈った後の草は放置せずにはほ場外へ持ち出しましょう。

薬剤名 [成分]	使用登録および適期	水条件	使用量
キラップ粒剤 [1]	出穂の10～7日前	3～5cmの湛水	3kg/10a
キラップ粉剤 または フロアブル (液剤) [1]	1回目：出穂の5～7日後 2回目：1回目防除の 7～10日後	—	粉：3～4kg/10a 液：50～100ml/10a (1,000～2,000倍で 100～200 μ g/10a)
MRジョーカー粉剤 またはEW (液剤) [1]			粉：3～4kg/10a 液：50～75ml/10a (2,000倍で100～150 μ g/10a)

※早生はラジコンヘリ防除の前に1回目の防除を実行し、2回散布が原則。
コシヒカリは班点米常発地や班点米カメムシ類の密度が高い場合は2回散布。

○班点米を発生させるカメムシ

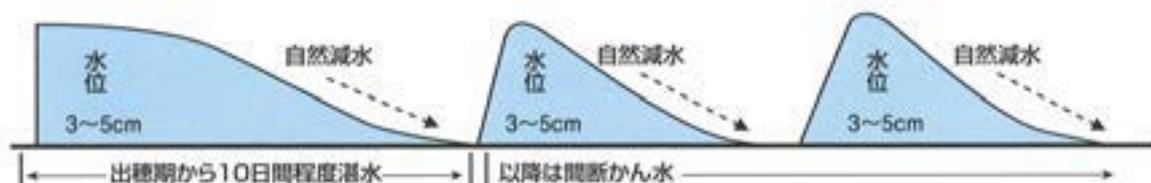


早期落水防止!仕上げかん水で品質向上を!

早期落水は登熟不良となり品質の低下を招きます。出穂後30日程度まで間断かん水(飽水管理)を行い、根の健全化と登熟に必要な水分補給を行きましょう!!

水管理の方法

○間断かん水(飽水管理)のイメージ



かん水し、自然に水が減って足跡や溝に水が溜まっている状態(土が湿っている状態)で再びかん水するもの。ほ場の条件に合わせて、長期かん水や田面が乾いて白く固くなる状態は避けましょう。

○熱中症予防の徹底!

暑い中での作業は、作業中でも定期的な休憩時間を設けましょう!

車内等でクーラーをつけ、涼しい所で体温を下げながら水分を補給しましょう!

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。
	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。
乾燥	胴割防止	①適期に刈り取る。（収穫－適期刈取を参照）②適正水分（15%）に乾燥する（※1）。③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。④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、バーナーに点火せずに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、籾が温かいうちは籾摺しない

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. 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び率は上がらず、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。

3. ロールが磨耗したら新品と交換する

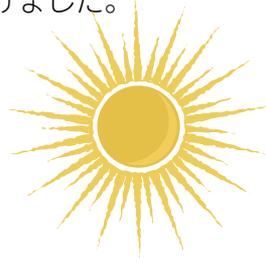
ロールのゴム厚残が5mm以下になったら「肌ズレ粒」が多発しますので、新品と交換してください。



点検の結果、破損・摩耗箇所が確認された場合は最寄のJA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合せください。

島内各所で穂肥指導会を実施

7月10～15日の間に、島内100カ所の「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」展示水田で穂肥指導会を行いました。各会場では生育状況を確認しながら穂肥施用についての説明を行ったほか、農作業時の熱中症対策について呼び掛けました。



佐渡米現地研修会を開催



7月8日、佐渡農業技術センターほ場で佐渡米現地研修会が行われました。会場では生育情報や間断かん水の実施についての説明があり、100名ほどの参加者は4カ所のほ場を順に周りながら生育診断、穂肥施用、雑草管理等について学びました。

また、センター内で農作業事故ストップ講座を行い、事故の事例や注意点を説明し無事故作業徹底を呼び掛けました。

佐渡米販売情報

28年産米の主食用契約状況については、ほぼ全量が契約となりました。既に29年産米の収穫前契約を推進しており、取引先からは、高品質・良食味の佐渡米を期待されています。早期落水による品質低下（充実不足、食味低下、心白）を発生させないように、適正管理に努めてください。

28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	15,419	12,184	108	99
新潟一般	127,488	86,406	107	100
魚沼地区	14,178	10,470	106	100
岩船地区	13,422	10,042	106	99



園芸情報

～ナスの更新剪定(切り戻し)で 秋ナスを楽しもう～

秋ナスは、ナスの栽培期間の後期にできますが、実が引き締まり、種も少なく一番おいしくなります。しかし、5月から栽培しているナスは、エネルギーを使い切り、花が咲かなかったり、花が咲いても直ぐに落ちてしまいます。

そこで、7月下旬～8月中旬までに枝を切り戻し、新しい枝を出させると、おいしい秋ナスが収穫できます。8月15日頃までに一気にせず、順々にやりましょう。(更新剪定から30日頃で再び収穫できます。)

更新剪定

原則的に枝はどこで切ってもよいが、葉が一枚でもついていたれば安心。

根を切った後
へ500倍の液
肥を流し込
んでおく。

幹から出ている短い枝は
残しておく。



30cmくらい

※株元から30cmくらい離し
2方向だけシャベルを深く
挿し込んで根を切っておく。

枝の切り込みが済んだら畝の表面を
軽く耕し、シロナやコマツナのタネを
バラまきしておくこと、次のナスの収
穫が始まるまでに一作収穫できる。

新しく発生した枝も
2葉ごとに花をつける。



おけさ柿市場訪問



平成29年産おけさ柿販売促進の一つとして、京浜並びに北海道地区の取引業者・市場訪問を実施しました。昨年度は大玉で価格も良好でしたが、作柄は霜被害が大きく影響し出荷販売量は過去になく少なかったことから、各社から本年産に対する出荷増に大きな期待が寄せられました。

7月上旬では着果数も確保できていることから、今後の仕上げ管理を徹底し数量・品質とも充実したおけさ柿が出荷できるよう努めることを伝えました。

果実生産量の減少は全国的な情勢で今後も進むことが予想され、これまで以上に各業者・市場とも取扱量・販売額確保にむけた産地と一体となった継続的な取り組みが重要とのことでした。

こうした情勢下で、おけさ柿は佐渡の特産物として、品質とおいしさを県内外の消費者に届けられるよう、産地、取引市場と相互に連携していくことと、秋に向かい具体的な情報交換が密にされることが確認されました。



「米・粳」を含む農作業場内収容動産の火災共済加入をお勧めします。



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**のいずれか一つに該当する場合
- 下記特約以外に特約を付帯せず、割引を適用しない場合

平成29年4月1日現在(円)

保障内容 構造	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	1,930	3,230	4,520	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。

※建物の構造、動力、電力、常時作業人員によって掛金が異なります。

※火災共済は、火災や落雷事故などの場合に共済金をお支払いする掛け捨て型の共済です。尚、地震や自然災害にも幅広く保障される長期満期型の建物更生共済の加入もご検討下さい。

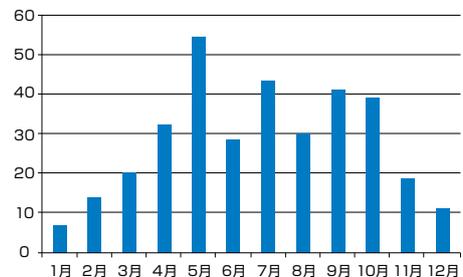
この資料は概要を説明したものです。ご契約にあたっては
「重要事項説明書（契約概要）（注意喚起情報）」 および **「ご契約のしおり・約款」**
 を必ずご覧ください。

この件に関するお問い合わせは、JA佐渡各支店共済窓口にお気軽にお問い合わせください。

【17177000124】

◎ 農作業事故を防ごう ◎

平成27年の農作業死亡事故件数は全国で338件。うち65歳以上の高齢者の事故は284件であり、事故全体に占める割合は84.0%を占めます。5月の事故発生が最も多いですが、7月～10月にかけて作業事故が多発しています。秋作業で主に使用するコンバイン、トラクターに関し、再度防止策を確認し安全に作業をしましょう。



コンバイン	事故の原因	割合	事故にあわない為に
	①移動・走行中 (特に、バック時に転落・転倒多発)	34.7%	①移動時、特にバック時注意 ②他者は、作業中近づかない
	②つまり除去 (エンジンを止めずに)	20.4%	詰まったらエンジンを切る
	③修理・整備・点検中 (カバー除去後の回転物)	16.8%	マニュアルの注意事項を守る 注油時は特に注意が必要
④手こぎ中 (巻き込まれ)	14.3%	①手こぎ位置（フィードチェーンの前側に立ち押し込むようにする）、足場の安定を確保 ②だぶだぶの裾やサイズの合わない手袋は使用しない	

トラクター	事故の原因	割合	事故にあわない為に
	走行中の転落・転倒 (変速機等の操作誤りで走行状態とスピードが一致していない)	33.8%	①作業時以外はブレーキの連結をロック（片ブレーキは横転のもと） ②運転基本の遵守
	作業機取替・整備中 (部品落下等)	21.5%	作業機に合った整備、脱着手順の遵守
	乗降中の転落・転倒 (機体の大型化で)	13.8%	①乗降時、握り棒を確実に持つ ②滑らない履き物を着用する
接触・巻き込まれ	10.8%	①必ずエンジンやPTOを切る ②回転部に手を入れない ③突起物に注意（レバーに触れ急に動き出す等）	

（農林水産省HPより抜粋編さん）



農業税務ワンポイントアドバイス

～頑張る担い手農家をサポートします!～

JA佐渡ではパソコンが苦手な方、申告書類作成が面倒な方、仕訳がよくわからない方に記帳代行サービスで農業税務の決算書を作成致します。

白色申告記帳代行コース

- ① 1年間の仕訳修正
- ② JA以外の取引入力
- ③ 家事関連費の按分処理
- ④ 減価償却計算
- ⑤ 収支内訳書作成
- ⑥ 青色申告会税理士指導会での確定申告支援

ご利用料金 年額
20,360円(税込)
青色申告会費込み

青色申告記帳代行コース

青色申告者を対象に
損益計算書、貸借対照表
などの決算書類を作成。
消費税の申告にも対応し
ています。

ご利用料金 年額
34,400円(税込)
青色申告会費込み

白色申告の方のみ JA利用割引特典 ①～④各項目1,500円値引き

- ① 肥料、農薬、生産資材の購入
- ② ガソリン、軽油、灯油の購入
- ③ 電気、水道、電話料金の口座振替(カード決済可)
- ④ JA口座への年金振込(本人指定及び予約者)

例：決算処理支援コース利用料金
最大値引き後実質利用料 **13,880円(税込)**



※JA佐渡農業青色申告会主催の税理士指導会へ参加頂くことを前提としていますので、入会が要件となります。ご利用料金に会費2,000円/年が含まれています。

平成29年の記帳代行申込については **平成29年8月31日迄** お願いします。

JA佐渡営農事業部 営農企画課 ☎63-3101 (担当 藤原、森下、小崎)までお問い合わせ下さい。
面倒な記帳はJAにお任せ下さい!
JA佐渡では頑張る担い手をサポートします!!

わたし達が
サポートいたします!



食農食育レポート

島内の小学校・保育園で行われている「食農食育」の取り組みについて紹介いたします。



行谷小学校：生きもの調査

6月22日、学区内の4会場で生きもの調査を行い、1～6年生の69名が参加しました。次々と見つかる様々な生きものを記録しました。



両津吉井小学校：お茶販売体験

7月6日、3年生13人が金井の直売所「新鮮空間よらんか舎」内で佐渡番茶の販売体験をしました。この番茶は先月に自分達で茶摘みしたものです。



河原田小学校：野菜作り体験出前授業

7月10日、2年生25人が育てているミニトマト、きゅうり、とうもろこし、なすのおいしい実のらせ方を教わりました。収穫がとても楽しみです。



金井小学校：カントリーエレベーター見学

7月13日、5年生49人が金井のカントリーエレベーターを見学しました。苦勞して登った屋上からの眺望に、みな歓声を上げていました。

『皇居勤労奉仕団』

平成29年度 佐渡地区説明会

この度、佐渡・下越地区JAグループでは「皇居勤労奉仕団」を結成し、来年の3月（予定）皇居にてご奉仕活動を実施いたします。

先般組合員の皆様にご案内しましたところ、佐渡から多数の参加申込み・お問い合わせを頂きました。つきましては、詳しい内容を含めた「説明会」を開催いたしますので、ご奉仕が初めての方やご興味ある方はお気軽にご来場下さいませ。



- ★とき／平成29年8月22日(火) 午後5時から
- ★ところ／ JA佐渡本店（佐渡市原黒300-1）

※参加資格につきましては、規定により15歳以上75歳以下で奉仕期間中に健康に責任を持てる方に限らせていただきますこと、悪しからずご了承願います。

<お問合せ先> JA佐渡旅行センター（☎ 27-6168）

横山委託店 受託者の募集について

JA佐渡では食料品や日用品が買える店舗が身近にあることは大切であると考え、業務委託店を展開しています。以下の店舗の業務受託者を募集しています。地域住民の支えとなる店舗の経営を行ってみませんか？

店 舗	JA佐渡横山委託店
店 舗 情 報	住所：佐渡市上横山244-2（国道350号線前）
業 務 内 容	食料品・日用品等の供給
そ の 他	店舗の愛称は受託者が自由に決定できます。
募 集 期 間	平成29年11月末まで
募 集 対 象	食品販売や店舗経営に興味のある方
お 問 合 せ 先	条件等の詳細については金井支店長 細野まで ☎0259-63-3131



川中美幸歌謡ショーを開催

JA佐渡金融事業部は7月4日、JA口座で年金をお受け取りの年金受給者および50歳以上で年金受取口座をJAに予約いただいた方に感謝を込めて「年金友の会限定【川中美幸歌謡ショー】をアミューズメント佐渡で開催しました。

昼夜2回のコンサートに合わせて約2,500人が来場し、歌とトークを楽しみました。なお、今回の歌謡ショーはBSNラジオ番組「Oh!演歌in佐渡」として7月9日に放送されました。



米粉パン作り教室を開催

7月11日、両津夷にある「あいぼーと佐渡」で米粉パン作り教室を開催し、14名が参加しました。講師には(財)日本米粉クッキング協会の太塚せつ子代表をお招きしました。

米粉には佐渡米を使って新たに開発したグルテンフリーのパンMIX粉を使い、佐渡産ゴーダチーズを入れたチーズ米粉パン等を焼きました。



エコープ店舗接遇講習会を開催

7月7日にJA金井支店にて「店舗接遇講習会」を開催し、エコープからチェッカー担当を含む16名が参加しました。講師に(有)ミコ能力開発研究所の葛西ミエ子講師をお招きし、レジの基本技術を中心に接客接遇を学びました。参加者はより良い対応を目指し、有意義な研修となりました。



JA女性部研修旅行

今年の研修旅行は約79名が参加し、歌舞伎座や浅草寺、スカイツリー等、東京の各所を巡りながら親睦を深めました。歌舞伎座ではイヤホンを使って解説を聞きながら、海老蔵・堀越勤玄親子が出演する「駄右衛門花御所異聞」を楽しみました。



✿ はつらつ女性部 ✿ ～相川支部～

相川支部では6月17日に、参加者29名で島内視察研修会を行いました。

最初に西三川さかや農園のバラ園を見学し、佐々木伸彦様よりお話を伺いました。本業はリンゴ農家であり、佐渡西三川産のリンゴが関東圏に口コミで広がり、出荷販売しているそうです。バラは趣味で始め、年々観光客が多く訪れるとの事です。

午後はJA畑野低温倉庫を視察し倉庫担当から28年産米の等級や倉庫管理などの説明を頂きました。1日有意義な研修会を行うことが出来ました。



新潟厚生連
佐渡総合病院からの

医療のお話

「てんかんを

御存知ですか？」



脳神経外科医長

村上 博淳

みなさんは「てんかん」と聞いて何を思い浮かべるでしょうか。

一昔前は、急に泡を吹いて倒れ、意識がなくなつて痙攣する、訳のわからない病気^①で、治ることはなく、これによつてはうつることもあると思われていたと聞いたことがあります。一部当てはまる部分もありますが、うつる^②は完全に誤りです。てんかんとは、脳の一部分から誤つた信号が出続けることで、一時的に手足が痙攣したり、意識がなくなつたりする病気です。誤つた信号が出る原因は様々で、生まれつき脳の構造の一部に異常がある場合や、怪我や脳卒中を契機に脳の一部分が壊れてしまった場合、脳腫瘍などの病気に伴う場合などがあります。

てんかんを持つている人は、百人に一人と言われています。この佐渡にも六百人以上いらっしゃる計算になります。現代及び過去の有名人の中にも、てんかんを持つていることがわかっていたり、公表している方もいらっしゃいます。てんかんとは決して珍しい病気でも特殊な病気でもないのです。て

んかんの七割は薬で治療出来ます。残りの三割の方も半数近くは手術などの方法で治療出来ます。つまり治療が困難な方は、全体の二割程度ということになります。手術を受けた方の中には、薬の治療も不要になつて、治る^③方もいらっしゃるのです。

てんかん発作を起こしているとき、ご本人は意識がなかったり、動けなくなつていることがありますので、もしそのような方を見かけた時には、その方が怪我をしないように周囲の安全を確保してあげてください。そして、出来ることなら、身体を横たえて（仰向けではなく横向きにして）窒息しないようにしてあげてください。通常、てんかん発作は十分以内に治まります。その後、しばらく意識がもうろうとしている場合もありますが、概ね三十分くらいで回復します。その間、見守つてあげることが重要です。それでも回復しない場合、または、初めて発作を起こした時は、別の病気が潜んでいる可能性がありますので、病院を受診して下さい。

介護福祉情報

佐渡ふれあい福祉会

介護タクシーご利用の方へ

介護タクシーご利用時に車いすをお持ちでないご心配される方もいらっしゃると思います。ふれあい館では、安心してご利用いただけるよう、二種類の車いすをご用意しております。

身体状況に応じてお選びいただけます	
 <p>フルリクライニング車いす 使用料 500円/片道</p>	 <p>介助型車いす 使用料 無料</p>
<p>背もたれを倒すと、脚部も連動して伸縮し、どの角度でも安定した姿勢が保たれます。寝たきりの方や、長時間座位保持が困難な方の身体的負担が軽減できます。</p> <p>※状況により背もたれを起こすことで、スムーズな移動が可能となります。</p> 	<p>座位保持が可能な方が使用し、介助者が後ろから操作する一般的な車いすです。（介助プレート付）</p> 

車いす利用を希望される場合は、介護タクシーをご予約の際、担当者にお申し付けください。又、介護タクシー等に関するご相談も承りますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

介護タクシーの御利用については
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。



みんなの広場

今月のさわやかくん



真野支店管内（真野新町）
いしづか ひろゆき
石塚 浩之さん

Life is beautiful !!

Q. 趣味または現在ハマっていることはありますか？
体操です。サンテラ佐渡スーパリアリーナなどで大人の体操教室に参加し、くるくる回っています！

Q. 休日はどのようにすごしていますか？
佐渡リハビリ中です(笑)進学や旅で長らく島外にいたので、佐渡で知らない所に行ったり、新しく出来た友人らと飲んだりしています。

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？
体操では後方伸身宙返り一回ひねりを飛び、2級船舶免許を取得して佐渡の海に乗り出したいです。海外に佐渡をPR出来るような何かにチャレンジしたいですね！

Q. 好きな異性のタイプを教えてください。
よく笑って、飲んで、と一緒の時間を楽しめる人です。



新穂支店管内（新穂青木）
いのうえ
井上 ミドリさん (82)

「サンボンネット(日よけ帽) スーに魅せられて」



定年退職後、友人からの誘いを切っ掛けにパッチワークや刺し子作りを始めました。20年以上続けて作った作品数は800以上！地区展や婦人会の発表会に出展するほか、孫にベットカバーを作って送ったりしています。様々な柄の生地を集めて、その柄を組み合わせてどんな作品を作るか考えるのも楽しく、頭の体操になります。

健康の秘訣は身体を動かす事。無理せずに足腰を鍛えるべく、週1回の水中ウォーキングを15年ほど、仲間と共に楽しく続けています、と話して頂きました。



アイドール 今月の愛撮る



相川支店管内（高千）
さかした はれ
坂下 晴空くん(1歳)
だん
暖くん(1ヶ月)
父 純一郎さん 母 暢子さん

車が大好きな晴空くんは、最近できた弟に興味津々!お母さんが暖くんの面倒を見ていると、お母さんに甘えながらも弟をつついたりなでたりします。ご両親からのメッセージ「兄妹仲良く優しい人になってね!」

お知らせ

エコープ 盆花朝市開催!

毎年恒例の盆花朝市を開催します。朝市限りのタイムセール品もあります!

8月11日(金・祝)
 小木店 あさ5時～
 赤泊店 あさ9時～

8月12日(土)
 新穂店・畑野店・加茂店
 あさ5時～

8月13日(日)
 金井店 あさ5時～
 高千店 あさ7時～

～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20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。

金井・新穂で夏まつりを開催

金井・新穂で夏まつりを開催します。久々に会う人々と旧交を温め、夏の夜を楽しみませんか?皆様のお越しをお待ちしています。

【金井会場】 場所: JA金井支店駐車場
 日時: 8月14日(月) 18～21時

【新穂会場】 場所: 夕映え市会場(新穂行政サービスセンター横駐車場)
 日時: 8月14日(月) 18～21時

小・中学生交通安全ポスターコンクールのお知らせ

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又はJA共済窓口にてご確認ください。

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

エコープ店営業時間のお知らせ

夏期営業時間から通常営業時間に戻ります。

- 【金井店・新穂店・畑野店・加茂店】
 8月21日(月)より 午前9時～午後7時30分
- 【赤泊店】
 8月21日(月)より 午前9時～午後7時
- 【高千店】
 8月21日(月)より 午前9時～午後6時
 (※日曜・祝日: 午前9時～午後5時30分)
- 【小木店】
 9月1日(金)より 午前9時～午後7時

秋期農繁期 対策のお知らせ

実施期間:
 9月9日(土)～
 10月15日(日)

各営農農機課及びセルフ以外のスタンドでも、日曜・祝日・第二土曜についても営業を行います。

6月末 J A の概況

組合員数	15,733人
(内正組合員数)	(8,178人)
(内准組合員数)	(7,555人)
貯金	1,107億4,404万円
貸出金	142億4,582万円
共済保有高(保障)	4,055億4,224万円
購買品供給高	15億4,080万円
販売品販売高	14億7,942万円

- 6月20日開催の主な協議事項
- ① 給与規程の一部変更について
 - ② 個人情報保護に関する規程類の一部変更及び廃止について
 - ③ 平成28年度業務報告書について
 - ④ 法人の准組合員加入について

理事会だより

- 7月5日開催の主な協議事項(臨時)
- ① 生乳プラントの取得について
- 6月21日開催の主な協議事項
- ① 総代の任期満了に伴う選挙について

経営管理委員会だより

★★★ 今月のAコープの日 >> 8月21日(月)～22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: ポイント10倍 *****

挑戦!!

クロスワード

タテのカギ

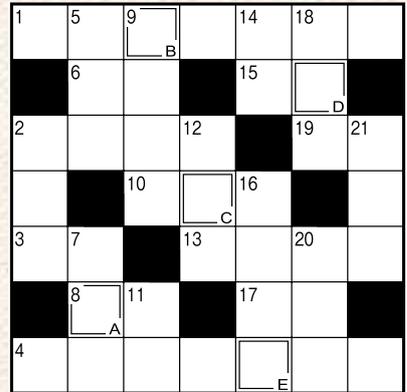
- ②小玉や種なし、四角い物などもある果実
- ⑤縁も——もない人に助けられた
- ⑦117に電話をかけると聞けます
- ⑨ロシアの酒の代表格
- ⑪ワインボトルの底に沈んでいることも
- ⑫オランダゼリともいう葉野菜
- ⑭木などにぽっかりと開いた空洞
- ⑯国語、算数、理科、社会など
- ⑰コンニャクイモの生産量日本一の県
- ⑲目上の人に勧める席
- ⑳アンデス、プリンスといえは

ヨコのカギ

- ①もくもくと高く盛り上がる雲
- ②洋風の上履きの一つ
- ③食事作りや掃除、洗濯など
- ④武田信玄から連想される四字熟語
- ⑥目や鼻や口があります
- ⑧酔うと赤くなる人も
- ⑩古い地層から恐竜の——が見つかった
- ⑬和風の宿泊施設です
- ⑮——より証拠
- ⑰日本列島をぐるりと取り囲んでいます
- ⑲歩き過ぎて足の裏にできちゃった

【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。



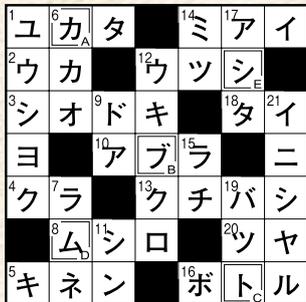
7月号の答え

ABCDE
カブトムシ

7月号の当選者

- 山口 竜徳さん
- 藤井 正一さん
- 大平 博さん
- 椎井 久美さん
- 町畑 成人さん

※当選者の方への商品券は
今月中に発送いたします。

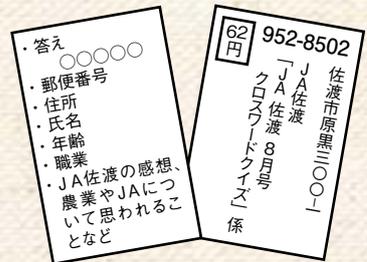


締め切り 8月21日(月)

※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。
※必ず62円はがきまたは62円分の切手を貼って応募して下さい。

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

「きゅうり漬けの素(浅漬用)」
「なす漬けの素(浅漬用)」



☆規格

きゅうり漬けの素(浅漬用): 25g × 6袋 1パック

なす漬けの素(浅漬用): 30g × 8袋 1パック

☆特典価格 各**410円**(税抜) 通常価格468円(税抜)

☆クーポン券1枚で2パックまで購入できます!

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

「きゅうり漬けの素(浅漬用)」 「なす漬けの素(浅漬用)」

きゅうり漬けの素(浅漬用):

25g × 6袋 1パック

なす漬けの素(浅漬用):

30g × 8袋 1パック

通常価格 468(税抜)

各 **410円** (税抜)

ご利用期間 平成29年8月1日～31日

※クーポン券1枚で2パックまで購入できます。



エコープの得する情報

補助券を50枚集めて行く

第12回ワイワイ旅行 「由良温泉と酒田舞妓に出会う旅」 参加者募集中!

ワイワイ旅行の補助券の発券は、8月27日(日)で終了いたします。参加のお申し込みは、補助券50枚をお持ちの上、最寄りのエコープ佐渡各店へお申し込みください。

◆旅行に参加希望されない方には、補助券50枚で「コココーラ 麦茶 2L 1本」もれなくプレゼント!
(景品交換期間:平成29年9月1日～9月30日)

※旅行の詳細につきましては、店内ポスターをご覧ください。



エコープは毎月**第3日曜日**JAポイント**10倍!!**
《今月は20日!》ポイントを集めるチャンス!是非ご利用ください。

夏バテ み〜っちゃん



夏バテに
備えてしっかり
食べよう!!

女性部 赤泊支部のみなさん



さばのミルクみそ煮& 根菜のミルクそばろ煮& たまねぎゼリー

材 料

さばのミルクみそ煮 (2人分)

牛乳	100cc
さば	2切れ
(A) {	
みそ	大さじ1
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
赤唐辛子	1本

根菜のミルクそばろ煮 (2人分)

牛乳	200cc
鶏ももひき肉	60g
かぼちゃ	1/8個 (200gほど)
じゃがいも	2個
めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ1
塩	少々

たまねぎゼリー

(A) {	
ゼラチン	5g
水	大さじ2
(B) {	
たまねぎ	200g (小2個)
水	1カップ
砂糖	大さじ2
コンデンスミルク	60g

作 り 方

さばのミルクみそ煮

1. さばの皮目に切り込みを入れ、熱湯を満遍なくかけて臭み取りをする。赤唐辛子は半分に切って種を除く。
2. 鍋に(A)とさばを入れ、牛乳を注ぐ。
3. 強火にかけて沸騰し始めたら中火よりやや弱火にし、落とし蓋をする。10分ほど煮たら火を止め、そのまま冷ませば出来上がり。

根菜のミルクそばろ煮

1. かぼちゃは種とわたを取り、じゃがいもと2cm角に切る。
2. 皿に1をのせてふんわりとラップし、レンジで3分ほど加熱する。
3. フライパンに牛乳、めんつゆ、ひき肉を入れて箸で混ぜる。ひき肉がほぐれたら2を加え、落とし蓋をして中火にかける。
4. 煮たら火を弱め、かぼちゃとじゃがいもが柔らかくなるまで煮る。塩で味を整えたら出来上がり。

たまねぎゼリー

1. たまねぎはたて半分に切り、5mmの薄切りにする。ゼラチンにAの水を加えてふやかす。
2. 鍋にBの水を入れて火にかける。沸騰したら1のたまねぎを加え、15~20分ほど中火で煮てからミキサーにかける。
3. 2が熱いうちにふやかしたゼラチン、砂糖、コンデンスミルクを加えて混ぜる。
4. 粗熱を取ってから3を型に流し入れ、冷やし固めれば出来上がり。

ワンポイント

さばのミルクみそ煮：塩さばを使う場合は味噌の量を減らし、塩加減を調整する。
たまねぎゼリー：たまねぎ臭さがないので、たまねぎ嫌いのお子さんにもオススメです。

家の光図書 新刊

お求めはお近くのJA支店窓口へ

このワザで味が決まる 「高太郎」のおつまみ和食



・東京・渋谷にある予約の取れない居酒屋「高太郎」店主による、ごはんにもお酒にも合うおつまみ和食。料理人ならではのワザで、定番料理も絶品に。調理のコツやポイントはもちろん、名物料理のレシピも公開！
・林高太郎 著
・定価(税込) 1,512円

野菜で整える いちばんやさしい 腸がきれいになる食べ方



・ベテラン料理家の著者が、介護や自身の経験を通して実践してきた、腸を整える野菜の食べ方を指南。手軽にできるから忙しい人でも無理なく続けられる。消化器病専門医による腸と食べ方についてのコラムも掲載。
・田口成子 著/大竹真一郎 監修
・定価(税込) 1,296円

JAで「働く」ということ 組合員・地域とどう向き合っていくのか



・JAをめぐる情勢が転換期にあるなか、職員たちがいかに自信や自覚をもって働くかが重要になっている。協同組合の特質を正しく理解し、理念を実践に移すポイントを事例を交えて解説した、職員必携の手引書。
・石田正昭 著
・定価(税込) 864円

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



好評既刊

・人気料理家のセンスが光る、美しくおいしい和えもののレシピ。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

