

家族で読もう♪

JA佐渡



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

特集

生産者部会紹介 vol.2

今月号のみどころ

- 水稻情報
今年は大ヒビが入るようなきつい中干しは危険！
- 今月の旬の食材「梅」
- 乳製品レシピ
『らっきょう酢でつくるカッテージチーズ』



今年からりんごに挑戦！



生産者部会 紹介

Vol.2

今月号では「肉用牛部会」「酪農部会」「特産部会」「とれたて直売部会」を紹介いたします。

肉用牛部会

会員数 51人



あんどう ますみ
部会長 安藤 眞澄さん

主に黒毛和牛の子牛を生産し、年3回開催される高千市場でのせり競売に出品しています。また講習研修会や先進地視察・共進会等開催し、優良子牛の生産に取り組んでいます。

全島で年間400頭の市場出品を目標としています。今はCBS(JA大型和牛繁殖支援施設)の出品に支えられ、市場が成立している状況です。「口の付いたものはイヤ」なんて事は言わずに、新たな和牛生産への挑戦や飼料作物等の耕畜連携の実践に参加しませんか。

小規模ながら黒毛和牛繁殖とおけさ柿・水稻栽培を生業にしています。それぞれに課題を見つけ挑戦し、成果を追及することの繰り返しですが、夢があります。人生を懸けてみたいと考えています。

- 〈主な活動〉
- 1月 大日堂参拝
 - 4月、7月 高千家畜市場
 - 11月 和牛共進会
 - 6月 JA佐渡肉用牛部会及び佐渡和牛改良組合合同視察研修
 - 11月 JA佐渡肉用牛部会及び佐渡和牛改良組合合同研修会
 - 12月



酪農部会

会員数 7人



かねこ ともき
部会長 金子 知樹さん

佐渡島内の酪農家は7件と少ないですが、(株)佐渡乳業へ生乳を出荷し、牛乳やバター、ヨーグルト等の佐渡産乳製品の販売に結びつけています。

酪農部会の取り組みでは、年2回の出荷乳の品質や生産乳量の向上に向け搾乳器具の点検を実施し、その他にJAと連携し牛の飼養管理や夏場の暑熱対策の研修も行っています。島外でのB&W(ホルスタイン)の品評会の参加にも積極的に取り組んでいます。

平成6年に後継者として佐渡へ戻ってきました。18年ほど前に新しい牛舎にし、キャリロボ(自動搾乳機)を使用して牛40頭の搾乳と、育成牛30頭を飼育しています。令和4年には県のB&Wで最優秀賞を受賞しました。

- 〈主な活動〉
- 6月 酪農研修会
 - 6月、12月 ミルカー診断
 - 10月 新潟県ブラック&ホワイトショウ
 - 2月 酪農懇談会

B&W…ブラックアンドホワイト



特産部会



ほんま かずひさ
部会長 **本間 和久さん**

**切り花倶楽部:32人、採種倶楽部:20人、お茶倶楽部:16人
食茸倶楽部:46人、球根倶楽部:5人**

切り花倶楽部、採種倶楽部、お茶倶楽部、食茸倶楽部、球根倶楽部で組織される特産部会。活動はそれぞれの倶楽部ごとに時期や内容が異なりますが、それぞれが佐渡に古くから定着している特産であり、産地維持のための新規栽培者確保や既存生産者の安定した品質と収量を確保する各倶楽部の取り組みは共通しています。

特産部会長と食茸倶楽部長を務めています。

生椎茸用と乾椎茸用合わせて1,000本のホダ木で椎茸栽培をしている他、菊とストックを9a栽培しています。その他に水稲272a、おけさ柿20a、野菜等も栽培しています。自営農業以外にも仕事があり、年間通して忙しくも楽しく生産活動に関わっています。

●切り花倶楽部

〈主な活動〉

- 5月 スtock出荷反省会
- 6月 リンドウ販売会議
菊現地研修会(14名)
- 7月 盆前出荷目合わせ(両津 7名)
- 8月 先進地視察研修会(新潟市内 8名)
- 11月 スtock販売会議
ストック現地巡回(新穂 5名)
- 12月 菊の品種検討会(金井 13名)



●採種倶楽部

〈主な活動〉

- 3月~10月 トーホク圃場巡回(吉井、長江、両津地区)
- 3月~11月 花、カンラン、カボチャ 圃場調査(赤泊・佐和田管内)
- 5月~9月 圃場巡回
- 6月 圃場巡回(真野管内)
- 7月 出荷研修会
- 12月 次年度作付検討会

●お茶倶楽部

〈主な活動〉

- 5月 お茶刈り取り前圃場巡回
両津吉井小学校お茶授業
- 6月 お茶体験学習、試飲、食育学習
お茶摘み取り体験、お茶加工場見学
- 7月 野草茶加工場見学、夏季管理研修会
(講師:倶楽部長)
- 8月 お茶刈り取り前圃場巡回

●食茸倶楽部

〈主な活動〉

- 3月 春期研修会
- 5月 日椎連選別研修会
- 6月 日椎連箱物品評会
先進地視察研修
- 6月、7月 夏期現地巡回研修会
- 11月 秋期島内研修会
- 12月 きのごセンター巡回

●球根倶楽部

〈主な活動〉

- 4月 第1回球根圃場検査巡回
チューリップ・スイセンフェスティバル
- 5月 第2回球根圃場検査巡回
- 7月 チューリップ、スイセン出荷会議
- 1月 球根栽培研修会



とれたて直売部会



はまもと ふみお
部会長 **浜本 藤男さん**

会員数 495人

他の生産者部会組織とは少し異なり、販売目的に特化しているのがとれたて直売部会。その名の通り野菜や果物などの『とれたて』青果物を中心に、幅広い加工品も販売品目になります。

金井の『新鮮空間よらんか舎』や真野の『菜菜きて屋まの』、各エコーブ店内にも売り場を展開しています。活動は各支部独自のものがほとんどですが、会員相互の交流を広げるための支部交流を行っています。

加工柿の製造を含めて柿の生産を中心に農業に取り組んでいます。直売ではきくらげや山菜、干し柿等を販売しています。

直売部会は支部単位での活動も様々で、日々の販売と合わせて部会員みんなが生き生きしている組織だと思います。

〈主な活動〉

- 5月 菜菜きて屋まの創業祭
- 8月 よらんか舎創業祭
- 随時 研修会
(島内・島外・県外)、指導会



● 昨年の夏の干ばつや元日に発生した能登半島地震の影響により、ほ場に水が溜まらない事例が発生しています。令和6年の中干しについては、地域の水事情やほ場条件に合わせた対応が重要になります。以下の3つのポイントに留意し作業をお願いします。

● 昨秋のひこばえが多いため今年は今秋はワキ対策が重要です。

→ワキが発生した場合は、落水や夜干しを実施する。



【排水パイプの横からの漏水】

① 中干しのタイミングについて

水が潤沢・漏水してないほ場(水が溜まるほ場)の場合

- 水がたっぷりなほ場ほど還元が強く(根に悪い影響)、田面を出すことが今後の根張りを良くします。
- ほ場の中で平均的な5~10株の茎数を数え、50株植えの場合は1株当たり平均で15本になったら中干しを実施します。

※田植え後1カ月が目安です。

※茎数を数える際は、畦畔や欠株付近の株は数えないようにしましょう。

水が不自由・漏水するほ場(水が溜まらないほ場)の場合

- 中干しは「弱め(足がぬかるむ程度)」または「行わない」ようにし、漏水が悪化しないように努め、また、漏水箇所は見つけ次第改修してください。

⚠️ **きつめの中干しは次年度以降の作付けが困難となる可能性があります。**

【中干しの程度について】



小ヒビが入る程度



大ヒビが入ってしまうと根が切れ
肥料吸収が抑制されてしまいます。

② 溝切りについて

水が潤沢・漏水してないほ場(水が溜まるほ場)の場合

- ① ほ場の周囲に溝を切る。
- ② 溝切りの本数は8～10条に1本を目安に溝を切る。
- ③ 溝と溝をしっかり連結する。
- ④ 排水の良い所や田面が高い所は切る数を少なく、排水の悪い所や田面が低い所は多く切る。

水が不自由・漏水するほ場(水が溜まらないほ場)の場合

今後、水不足が予想され、仕上げ灌水まで用水が確保できないと考えられるほ場でも迅速に少ない用水を回すため、ほ場の周囲に溝を切りましょう。

③ 中干し後の水管理

水が潤沢・漏水してないほ場(水が溜まるほ場)の場合

中干し終了後は浅水の間断かん水を実施し、徐々に飽水管理へ移行します。

※急激なかん水は根の酸素不足による根腐れや下位葉の枯れあがりを生じさせやすいので注意する。

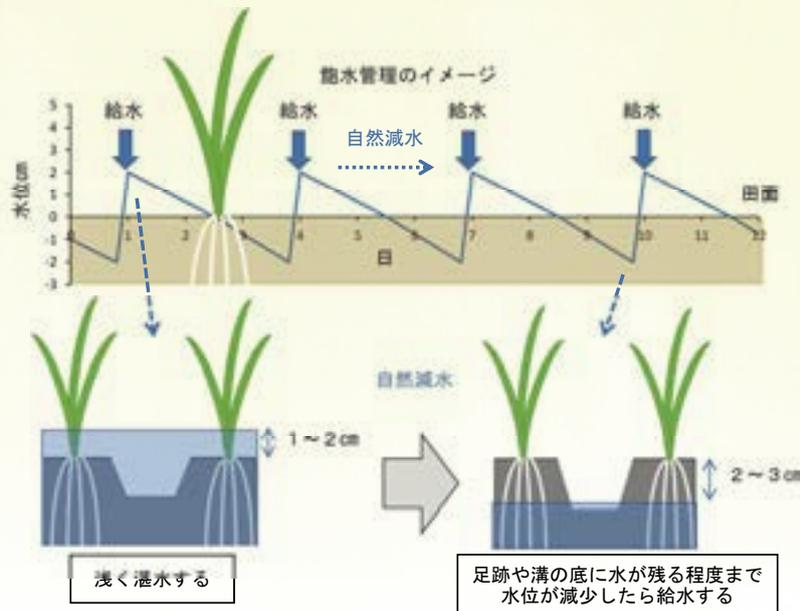
- ・ 間断かん水: 湛水状態と落水状態を数日間隔で繰り返す。

水が不自由・漏水するほ場(水が溜まらないほ場)の場合

用水が潤沢になく、降水量が少ない場合、大ヒビ(亀裂)が入りそうなほ場ではきつめの中干しは厳禁です。

少ない用水を有効活用するために飽水管理を行ってください。

- ・ 飽水管理は少ない用水量で湿り気を維持し、登熟期の高温障害を軽減できます。



◀ 水稲情報メール配信サービス

または登録用アドレス
wbmv6348reg@mr.cbz.jp

水稲の生育情報などを配信!



◀ LINE 公式アカウントができました! アカウント名: JA 佐渡営農情報

営農フェアなどのイベント情報や指導会案内など営農関係の情報を配信!
⑧ LINE アプリから読み込んで下さい



「落葉病」重点防除をお願いします

落葉病は6月上旬から7月中旬にかけて感染し、収穫前に発病します。

降雨が多い年は落葉病に感染しやすくなりますので、防除を徹底し落葉病への感染を防止しましょう。

防除を実施する際は散布ムラの無いよう、丁寧に散布すると同時に、適正な新梢管理を行い、防除効果を高めましょう。

また、カイガラムシの発生に注意し、臨時防除を検討する場合は各営農窓口へご相談ください。



農薬散布時の農作業事故に十分ご注意ください

近年、佐渡島内においても農作業中の事故が増加しています。農作業事故防止には1人ひとりの心がけが重要です。農作業中の事故・ケガを防止し、収穫の秋を迎えましょう。

- スピードスプレーヤーでは転倒・転落による事故のほか、枝と機械の間に体が挟まれる事故にも注意が必要です。挟まれ事故を防止するため、危険箇所を事前に確認することや障害物に目印を付けるといった対策が重要です。
- 摘果作業等で脚立を使用する際も、足場の状態を確認するなど、転落には十分注意しましょう。
- この時期は熱中症にも警戒が必要です。こまめな水分補給や体調不良時に無理して作業をしないなどの対策を十分に実施しましょう。



早期摘蕾作業で大玉生産！ 春季栽培管理 指導会

5月、各地区のおけさ柿園地にておけさ柿管理指導会が開催されました。生育状況を確認ののち、園地で実際に作業を行い、判断に迷った際は指導員に相談しながら、摘蕾や新梢管理について確認をしました。





6月は「牛乳月間」

「佐渡島」の豊かな環境が育む、古くから飲み親しまれる郷土生まれの「佐渡牛乳」。クリーンミルク生産農場に取り組む島内の酪農家が毎朝搾る新鮮で安全・安心な牛乳を、四季の乳質を大切にして皆様にお届けしています。



土日ミルクを
実践して
みませんか！

美味しい牛乳を使った
ソフトクリーム

佐渡乳業のソフトクリームは
ミルク感が強いのが特徴です。

土日ミルク



子どもの1日に必要な
カルシウムは牛乳3杯分！

牛乳に含まれるカルシウムは、骨の成長や健康な歯の形成に必要な栄養素。1日に必要な小中学生のカルシウム摂取量は650～1,000mgです。



給食のない休日
は、おうちで牛乳を飲もう。

しかし給食のない日、おうちで牛乳を飲まない家庭では小中学生のカルシウム摂取量が減っています。



合言葉は
「土日ミルク」！

土日になったらミルクを飲む。こんな習慣をつけることで、無理なく自然にカルシウムを摂取できます。ぜひ実践してみてください！

出展：Jミルク

佐渡乳業の美味しいソフトクリームを食べるならここ！

- ★ **佐渡乳業：直売所** 「みるくぽっと」 (佐渡市中興122-1)
 - ★ 北沢 Terrace (佐渡市相川北沢2)
 - ★ 小木や (佐渡市小木町1950-9)
 - ★ 犬と暮らすちいさなカフェ (佐渡市三宮26)
 - ★ SADO OUTDOOR BASE (佐渡市夷271-1)
-
- ★ ルルックキッチン (新潟市中央区沼垂東3丁目5番)
-
- ★ 上越妙高 雪国商店 新潟食の蔵 (東京都千代田区有楽町2丁目10番1号1F)

沼垂テラス
商店街内

東京交通会館内



梅雨の時期 爽やかな香りを楽しもう 梅特集



6月は「梅しごと」の時期。自家製の梅干しや梅酒などの保存食を作ってみませんか。

選び方

梅は収穫する時期や熟成具合によってそれぞれ色や固さ、風味が異なります。活用方法に合わせた梅を選んでみてください。傷がなく、きれいなものを選びましょう。



梅の種類	収穫時期	使い方	
フレッシュな青梅	6月上～中旬	カリカリと固くフレッシュな風味	梅酒、梅シロップ、梅味噌、しょうゆ漬け、砂糖漬け、甘酢漬け、甘露煮
黄色い梅	6月中旬	柔らかく甘い香り	梅酒、梅シロップ、梅味噌、梅ジャム
完熟梅	6月下旬	柔らかく芳醇な香り	梅干し、梅ジャム

保存方法

生の梅はとても傷みやすく、購入した袋のまま常温で保存するとすぐにカビが生えてしまいます。また、冷蔵庫で保存すると低温障害を起こして茶色く変色し、風味が落ちます。梅を購入の際は、あらかじめ用途を決めてすぐに加工するか、新鮮なうちに冷凍保存するようにしましょう。梅には強いアクがあるので、加工する前に数時間水に漬けてアク抜きをします。小梅や黄色味を帯びた梅は1時間程度、青梅は3～4時間程度が目安です。

【青梅】冷凍保存がオススメ！

冷凍保存すると梅エキスの抽出が早くなったり、梅酒などの漬ける過程での腐敗リスクが軽減できたりと便利です。通常は新聞紙などで包んで野菜室で保存します。

■冷凍保存■

- ①傷が付いていたり、漬けている梅を取り除く
- ②流水でやさしく洗ってよく水気を切り、キッチンペーパーで水気を拭き取る
- ③竹串でヘタを取り除く
- ④冷凍用保存袋に重ならないように入れ、できる限り空気を抜いて口を閉じる
- ⑤冷蔵庫で保存する

ポイント

- ・梅を冷凍保存する場合は、アク抜きの必要はありません。
- ・梅は必ず青くて固いうちに冷凍するようにしましょう。完熟してから冷凍すると、実が崩れやすくなります。
- ・梅酒や梅ジュースに加工する際は、冷凍したままホワイトリカーや氷砂糖と一緒に漬け込みましょう。また、一度冷凍すると実がやわらかくなるのでカリカリ梅には向きません。

黄色い梅

追熟させるにはザルなどにあまり重ならないように置き、風通しの良い、10℃程度の冷暗所に2日程度おいて置きましょう。追熟は腐敗のリスクがあるので注意して行ないましょう。

完熟梅

保存せずにすぐに加工してください。



新鮮空間

よらんか舎

よらんか舎
今月の逸品

佐渡産野菜はよらんか舎で♪

6月の売れ筋トップ5

- 1 きゅうり (ピーラーでひらひらきゅうりの中華サラダ☆)
- 2 トマト (サラダにスープに！)
- 3 かぼちゃ (コロケに！)
- 4 ブロッコリー (ラップをして500Wで1分！)
- 5 じゃがいも (煮込みに！揚げ物に！)

作ってみよう！「割り梅の砂糖漬け」



【材料】

- 青梅(若くて青く固いもの) 1kg
- 塩(青梅の10%) 100g
- 焼酎(35度) 適量
- 砂糖 800g

作り方

1. 青梅は、丁寧に水で洗い、たっぷりの水に2～4時間つけてアク抜きをする。
2. 水気を充分にきり、竹串などでヘタを丁寧にとり除く。
3. 梅に焼酎をからめ、塩をまぶす。手で一粒一粒に、塩をなじませる。そのまま、水が出るまで約3時間おいておく。
4. 梅をサッと水洗いし、塩気を洗い落とす。水気をしっかり拭きとる。
5. 包丁で半分に切り目を入れ、スプーンを差し入れて梅を半分に割る。
6. スプーンを使って、種を取りのぞく。
7. 殺菌した容器に、梅と砂糖を交互に入れる。上部に残った砂糖をまとめて入れ、梅がむき出しにならないよう蓋代わりにする。
8. 冷暗所で保存し、時々、混ぜて様子を見る。砂糖が溶けたら食べる。

漬け汁は、水や炭酸で割るとジュースとして楽しめます♪

店舗情報

さくらんぼ、梅等が出てくる6月!!
出荷情報はブログをチェック!!



「地元の新鮮な特産品が勢ぞろいする直売所へ、皆さんが楽しみに足を運んでもらい、手に取ってもらえることが嬉しいです。」



ちもと
知本 チサさん(74歳)四日町

野菜づくりを始めて14年目
栽培品目／ゴボウ、ナガイモ、サトイモ、ダイコン、カブ、ハクサイ、野菜苗、花苗 など

◆葉タバコ農家から、野菜専門の農家になりました。葉タバコ農家の時にも野菜を作っていたので、少しはノウハウがありました。せっかくならと、育てる野菜を砂地の畑が活かせる野菜を育てようと考え根菜を中心とした野菜を育てています。

🍃 心がけていること

主要品目として力を入れているゴボウは連作には向きません。しっかり畑を休ませ、美味しくて見た目の良いものが収穫できるように心がけています。

また、1年間野菜づくりに携わるようにしっかりと作付け計画を立てます。



🍃 八幡いも

作っている野菜の中で、佐渡の伝統野菜「八幡いも」の栽培もしています。

種をもらい作り始めて3、4年目になります。今では高齢化もあり佐渡で作っている人も少なくなりました。興味のある方は営農にご相談下さい。



🍃 花苗づくり

苗づくりは3月に入ると始まります。

苗の植え付けにベストな時期にお届けできるように生長させます。

🍃 楽しいところ

収穫時に良いものができたときが、すごく嬉しいし楽しいです。

直売所で手に取ってもらえることも作り甲斐に繋がります。



🍃 今後の目標

夫婦二人三脚で頑張れるだけ頑張っていきたいです。



みんなの広場

今月のさわやかくん

色々な土地に行き人とのつながりを作っていきたいです。



羽茂事業所管内
ふじい けんたろう
藤井 健大郎さん

Q. 趣味または取り組んでいることを教えてください。
音楽や旅行が好きです。家族がバンドをやっていたこともありギターをメインに、中学校、高校時代はバンドを組んだり、現在は地域の人と一緒に演奏しています。

Q. 音楽の好きなジャンルは何ですか？
ロックが好きです。邦楽・洋楽のどちらも聴きます。

Q. 旅行はどこに行きますか？
温泉が好きなので温泉地に車で行ったり、コンサートに行ったりしています。その土地に行ったときの空気感や緊張感が楽しみで、癒

しただけではなく所作や言葉使用などで作法も身に付く良い体験ができています。

Q. これからチャレンジしてみたいことはありますか？
これからも色々な土地に行って、人とのつながりや知らないことを学んでいきたいです。



佐和田事業所管内
えんどう ゆうま
遠藤 悠真くん (9歳)
あおい
蒼依くん (4歳)
父 武志さん 母 美雪さん

朗らかでレゴやビーズなど手先を動かすのが好きな悠真くんと、元気いっぱい公園などで体を動かすことが好きな蒼依くん。
とっても仲良しな2人の好きな食べものは、いっぱいある中でも目玉焼きとウインナーが好きです！
ご両親からのメッセージ「すくすくと、のびのびと育てね」



畑野事業所管内
ほんま やすお
本間 靖男さん (86)

「花」は心を和やかにしてくれます

いきいき人生

畑一面に花を育て道行く人を笑顔にしている本間さん。
転作地活用で何か良いものは無いかと考え、各所に相談したとき「花」を勧められ、昔から花が好きだったこともあり平成28年から道沿いにある畑で育てています。
毎年何を育てようかと計画するのも楽しく、農業新聞などで情報をも集め勉強しています。また、道路よりも少し下の目線になる畑なので、ただ育てるのではなく景觀を考え整えて作るようにこだわっています。今では、知人や楽しみにしている方から、今年は何を育てるのか聞かれ健康が続けているかと思える励みになっています。
「花」に関わることは好きで趣味も兼ねており身体が元気なうちはずっと続けていきますと笑顔でお話いただきました。



肺がんの予防・早期発見

内科医長 鈴木 遼 先生

●早期発見

早期にがんを発見し、治療を行うことが大切です。肺がんの場合、病気が進行してしまうと、体からがん

厚生労働省が公表した「2022年の人口動態統計（確定数）」によれば、がんによる死亡数は、男性32万3291人、女性16万2506人であり、全死亡数の24.6%、死因の第1位でした。
そして、肺がんの死亡数は、男性5万3750人、女性2万2913人であり、がんの中で第1位でした。国は「第4期がん対策推進基本計画」の中で、がんへの対策として「がん予防」「がん医療」「がんとの共生」の3分野に分けて検討しています。
今回は、最も死亡者数の多い肺がんにおける「がん予防」についてご説明します。

●喫煙

喫煙は、肺がんに限らず発がんの原因となります。たばこの煙には約70種類の発がん性物質が含まれており、吸い込むと速やかに肺に届く他、血液を介して身体中の臓器に影響を与えます。また、主流煙（喫煙者が吸う煙）だけではなく副流煙（たばこの燃焼部から出る煙）にも発がん性物質が含まれており、非喫煙者であっても「受動喫煙」が原因でがんが発生する場合があります。
喫煙をしないことが一番ですが、喫煙者であっても禁煙をすることで発がんリスクを下げられることが分かっています。日本からの報告では、11-15年の禁煙期間を設けることで、非喫煙者と肺がんの発症リスクが同等になると示されました。1日の喫煙本数や喫煙年数には個人差があるものの、禁煙が肺がんのリスクを下げることを疑う必要はありません。

●がん検診

早期の肺がんでは症状がでることは稀です。症状が出る前からがんを調べることが大切になります。
日本では、40歳以上を対象に、地方自治体が主体となって、肺がん検診が行われています。問診、胸部X線検査（レントゲン）を行います。
50歳以上かつ喫煙指数（1日の喫煙本数×喫煙年数）が600以上の方は、喀痰細胞診（痰の中にごん細胞がないかを調べる）を追加します。がん検診で異常を指摘された場合、医療機関を受診いただき、二次検診を行います。

●佐渡における予防・早期発見

佐渡総合病院呼吸器内科では、がん検診の二次検診を行っています。がんの精度の高いCT検査を行い、肺がんの有無を確認します。肺がんが強く疑われる場合は、より詳細な検査をご提示します。
がん検診以外にも、慢性的な咳、血痰、動いた時の息切れ、体重減少など、がんを疑う症状があれば受診を検討してください。結果は、がん以外の病気であることがほとんどですが、喫煙する方は特に肺がんが隠れている場合があります。

また、喫煙者に対して、禁煙外来を設けており、禁煙達成にむけサポートします。禁煙は、本人の禁煙に対する意思や目的意識が大切です。先にご説明した通り、禁煙による肺がんリスクの抑制は明らかです。将来を見据えて、禁煙をご検討ください。

佐渡ふれあい福祉会

介護福祉情報

スポーツドリンクと何が違う？

熱中症リスクが高まる季節になると、オーエスワン（経口補水液）とスポーツドリンクは何が違うの？という質問をいただきます。
両者の違いは「水分の吸収スピード」です。経口補水液の方が体内で素早く吸収されます。一般的なスポーツドリンクに比べて、電解質の濃度が高く、糖の濃度は低いため、素早い吸収に適した組成となります。そのため、下痢や嘔吐、発熱、激しい発汗、食事や水分摂取量の不足などによる脱水症には、経口補水液が適しているのです。

脱水による熱中症対策に 経口補水液 オーエスワン

5月1日～9月30日 期間限定価格
ケース単位でお得に販売！

ゼリータイプ



200g
×
30袋入

税込 6,000円

1本あたり 200円
(通常216円)



300ml
×
24本入

税込 3,550円

1本あたり 147.9円
(通常158円)



500ml
×
24本入

税込 4,800円

1本あたり 200円
(通常216円)

※ご紹介商品以外にも様々な商品を取り揃えていますので、お気軽にお問い合わせください。





春の訪れ チューリップフェスティバル

4月中旬、石井農園でチューリップフェスティバルが開催され、約6,000人が訪れ満開のチューリップほ場のもとスイセンも含めた販売も行われました。

ほ場一面に、チューリップは新潟県オリジナル品種「恋心」15万球、オランダ産ピンクダイヤモンド10万球、カナディアンリパレー5万球と、スイセンは「タヒチ」2万本が広がります。



美味しい佐渡産アスパラガスをお届け!

4月下旬にアスパラガスの共同選別研修が開催され、南佐渡アスパラガス生産組合の13名が視察に行きました。機械で長さや形などが選別され次々とパッケージされる様子を確認しました。

また、5月上旬にはJA佐渡アスパラガス倶楽部の立茎研修会が開催され、生産者16名が金井泉地区の研修ほ場で管理や収穫について確認しました。研修では茎枯れ病の予防には適時防除とビニール屋根による雨よけの徹底の説明が行われました。



佐渡の園芸振興のため頑張っています! “JA新潟かがやき”へ長期研修

先進JAの園芸振興の取り組みを学ぶため、JA佐渡の園芸担当職員2名がJA新潟かがやきで半年間の実践研修を3月から開始しました。イチゴ、きゅうりなどの栽培品目の生産振興とそれぞれの生産部会との関わりや、営農指導員としての関わり方などを学んでいます。



営農振興部営農振興課
内田 大稀
研修先：
JA新潟かがやき
しろね北アグリセンター



羽茂営農機課
小田 政幸
研修先：
JA新潟かがやき
西AC



今年の
デザインです!



田んぼアート田植え交流会

5月11日、今年で8回目となる田植え交流会が行われ、コープデリにいがたの組合員や佐渡kids生きもの調査隊の子供たちなど約90名が参加しました。

今年はJ-eco日本自然環境専門学校(学校法人キャリアテクニカ学園)考案のデザインです。日本自然環境専門学校は、年に数回佐渡で生きものを育む農法の学習や伝統芸能体験を実施していて、学習のテーマの1つにもなっている「共生」をトキ、サドガエル、太鼓などで表現しています。

また、生きもの調査も行われサドガエルも見つけたり盛り上がりを見せました。見頃は、7月上旬~下旬頃となります。



乳製品活用

★ レシピ ★

らっきょう酢でつくる カッターチーズ

次号
ホエーでつくる
パンの紹介を
します!

材料 (2人分)

牛乳..... 500ml
らっきょう酢..... 30ml~

- 1 フライパンに牛乳を入れる。中弱火程度で温める。
- 2 ふつふつと沸騰直前になったところで弱火にし、酢を少量ずつ数回に分けて加え固まるまで様子を確認する。
- 3 全体を優しく混ぜ、固まりが弱いようなら少量ずつ酢を足す。
- 4 ザルとボウルを用意し、目の細かい巾着などを被せ、移し入れる。
- 5 水分を搾り、チーズとホエーと分けたら出来上がり。



材料



ポイント

- ・あまりかき混ぜすぎないようにしましょう。
- ・好みの調味料、オリーブオイルや塩をかけてお召し上がりください。
- ・牛乳500mlでホエーが約300mlになります。



生活情報メール配信サービス

または登録用アドレス huvj8417reg@mr.cbz.jp

Aコープ特売情報やガソリン価格などの生活お役立ち情報を配信!

●●エコープでポイントを貯めよう!●●

エコープの日 6月17日(月)~18日(火)
ポイント10倍! 毎月第3日曜日 6月16日(日)
ポイント2倍! 毎週火曜日

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。
対象商品を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

らっきょう酢 1.8L 1本

クーポン価格 **908**円 **981**円

通常価格 998円(税込) 1,078円(税込)

ご利用期間 令和6年6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。

※LINEクーポン: 期間中何度もご利用いただけます。



0906 0098

エコープの得する情報

(株)ジェイエイ・エコープ佐渡×コカ・コーラ共同企画

コカ・コーラ社製品を買って応募しよう!

佐渡産

シャインマスカット

抽選で
25名様

プレゼント!

【応募条件】

コカ・コーラ社製品を1品以上含む
1回3,000円以上お買い上げで応募
いただけます。

【応募期間】 ※お1人様何口でも応募可能です。

令和6年6月24日(月)~6月30日(日)

【当選者発表】 各エコープ店頭にて掲示します。

令和6年7月23日(火)

詳しい応募方法については、店頭ポスターをご覧ください。



農業機械・自動車・
営農資材大展示会

農業機械・自動車・生産資材メーカー
約30社が勢揃い!!

ビッグフェスティバル in 佐渡 2024

令和6年

6月14日(金) 9:00▶16:00 6月15日(土) 9:00▶15:00

中央営農農機センター 佐渡市新保44番地1 63-3910

ご来場プレゼント

オリジナル
キャップ
プレゼント!



*画像はイメージです



YANMAR



ISEKI



くまがら



ハイゼット

最新も! 低価格も!! 幅広いラインナップ

各メーカーの機械・自動車が一度に見られるのはJAグループだけ!!



コスト低減

- JAグループ共同購入コンバイン
- 各社 低価格モデルコンバイン など

営農指導 セルフメンテナンス講習会

- ザルピオ
- 米の高温対策 など
- 色彩選別機のセルフメンテナンスポイント

*内容は当日変更になる場合があります

展示・実演 (新品・中古)

- 共同購入コンバイン展示
- 【操作体験】
- ラジコン草刈機



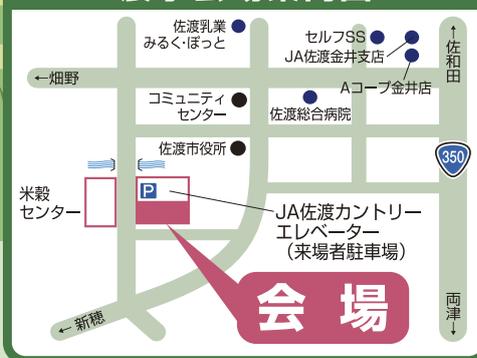
注目!

スマート農業

各社、最新機械やザルピオ対応農機など展示



展示会場案内図



会場

主催 / JA佐渡

後援 / JAグループ農業機械事業推進協議会
出展農機・自動車・営農資材メーカー

皆様方のご来場をお待ちしております!

アスパラガス新規栽培者募集!

*農業に興味のある方・
作りたい品目を増やしたい方
*今だからこそ農産物を作って
収入アップを目指ませんか?

アスパラガス栽培のメリット

- 育苗・畝作りなどを毎年実施しなくても大丈夫!
- 収穫は働きながらでもできる朝晩に可能!
- 面倒な選別調整作業はJAが対応します!
- 土日を活用して栽培管理ができる。(肥料散布・病害虫防除)
- 仕事をしながら収入源の1つに!

JA佐渡ではアスパラガスの産地化を進めています。

これからアスパラガス栽培に挑戦してみたい方向けに説明会を開催いたします。
生産者の園地へ見学に行つての説明もあります。ぜひ皆さまのご参加お待ちしております。

開催日時

令和6年 6月22日(土) 10:00 ~

会場

JA佐渡 中央営農農機センター
(金井新保44-1) 大会議室

申込締切

6月17日(月)

最寄りのJA営農農機課窓口へ参加希望の方はお申し込みください。

お問い合わせ先

相川 ☎74-2061

畑野 ☎66-3133

赤泊 ☎87-3133

佐和田 ☎57-2522

真野 ☎55-1030

両津 ☎27-5119

金井 ☎63-3217

小木 ☎86-3711

営農事業部営農振興課 ☎63-3106

新穂 ☎22-3137

羽茂 ☎88-3133



JA佐渡の年金・金融相談会 会場:真野支店

令和6年6月16日(日) 午前9時～午後3時

ご来店の際、お持ちいただきたいもの

- ① ねんきん定期便、ねんきん特別便 ② 年金手帳、年金証書、年金基礎番号通知書
(①・②は配偶者のものもお持ちいただくと便利です。)
- ③ 年金裁定請求書【郵送された緑色の封筒※ある場合】 ④ 認め印

貯金・融資・投資信託(NISA)・
共済等の相談もできます!

【年金相談】 専門の社会保険労務士

【金融相談】 JA佐渡職員

相談会は**予約制**となります。最寄りの支店窓口、または渉外担当者までお申込みください。
また、当日ご都合がつかない場合でもご自宅に伺い年金相談を承ります。

次回開催 令和6年7月21日(日)
会場:羽茂支店

エコープセール情報

羽茂店 リニューアルオープンセール

羽茂店限定 **ポイント5倍の3日間!!**
お得なオープン記念価格でご提供!

エコープ
羽茂店
6/5水～7金

エコープ
羽茂店
6/12水～15土

祝 **リニューアル&はもち祭りセール**

お祭りで羽茂地域が盛り上がります♪
ぜひ、一度足をお運びください!
営業時間:あさ9時～よる7時30分

金井店 お買得感謝セール

エコープ
金井店
6/23日
～25火
火曜はポイント2倍!
営業時間:
あさ9時～よる7時30分

高千店 創業祭セール

エコープ
高千店
7/10水
～12金
高千店限定
お買得クーポン実施!
営業時間:
あさ9時～よる6時

お詫びと訂正

5月号(Vol.370)にて以下の点が間違っておりました。
お詫びして訂正いたします。

2ページ

(誤) コシヒカリ9.4ha、他ホールクroppサイレージ(WCS)
など**15ha**を栽培しています。

(正) コシヒカリ9.4ha、他ホールクroppサイレージ(WCS)
など**あわせて約15ha**を栽培しています

7ページ 収入の執行結果金額の合計欄

(誤) **176,927,863円**

(正) **176,084,940円**



今月の「家の光」



定価 922円(税込)

お求めはお近くのJA支店窓口へ



別冊付録付き

4月末 JAの概況

組合員数	16,216人
(内正組合員数)	7,209人
(内准組合員数)	9,007人
貯金	1,347億1,778万円
貸出金	119億6,531万円
共済保有高(保障)	3,206億9,826万円
購買品供給高	9億3,911万円
販売品販売高	4億0,300万円

経営管理委員会だより

4月30日(火)開催の主な協議事項

- ① 令和5年度決算書類、部門別損益計算書、総代会参考資料の承認について
- ② 役員賠償責任保険の加入について
- ③ 地区営農委員会にかかる令和6年度活動予算の設定について

理事会だより

4月3日(水)開催の主な協議事項(臨時)

- ① 繰延税金資産のスケジューリングについて
- ② 目的積立金「税効果調整積立金」について

4月12日(金)開催の主な協議事項(臨時)

- ① 野村信託銀行への仕組貸出について

4月23日(火)開催の主な協議事項

- ① 出資金の減口について(1)
- ② 出資金の減口について(2)
- ③ 合併に伴う当組合における取引のリスク評価書の改正について
- ④ 一般貸出について

4月30日(火)開催の主な協議事項(臨時)

- ① 令和5年度決算書類、部門別損益計算書、総代会参考資料の承認について
- ② 自己資本比率の状況について
- ③ 合併に伴う当組合における取引のリスク評価書の改正について

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

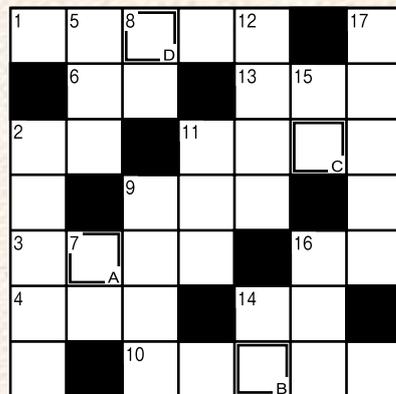
- アジサイに似合いそうな生き物。文部省唱歌の曲名にもなっています
- いとこのお母さんです
- 空き店舗に——募集の看板が付いた
- 野菜とハムやゆで卵などを盛り合わせて作ります
- 6月の第3日曜日は——の日です
- ポシットやリュックもこの一種
- 梅雨時に洗濯物を干すとパリッと乾かずこうなることも
- テレビ・ラジオ欄にたくさん載っています
- 倉敷市の——地区を歩いて回った
- 足が8本あります
- 手前の反対側

タテのカギ

- うちの——は稲、裏作はキャベツです
- 時には相手の——になって考えることも大切だ
- シカと大仏が有名な県
- 耕したり肥やしたりします
- カウボーイが首に巻きます
- スポーツ紙では打棒と書かれることも
- LDKのLです
- たる、おけにはめられています
- 部屋の模様替えのときに動かすこともあります
- もち米に具材を入れて炊いたもの
- 昭和の名曲『青い——』。同名映画の主題歌としても知られています

【解き方】

クロスワードを解いてA～Dの二重ワクの文字を並べると、一つの言葉ができます。それが答えです。

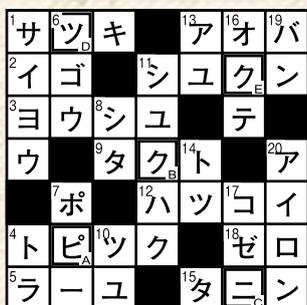


5月号の答え

ABCDE
ピクニック



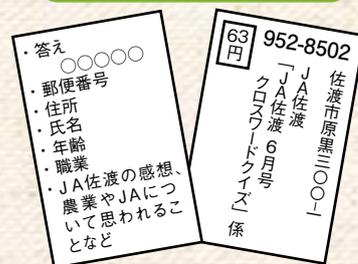
応募総数
49件



【締め切り6月24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。当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。
- 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。
- 必ず63円はがきまたは63円分の切手を貼って応募して下さい。
※当選者の方への商品券は今月中に発送いたします。

応募方法



今月の表紙

○農業と農家民宿と

5年前に佐渡に移住し、農家民宿「ミライサト」を営む伊藤毅さん(39)。水稻を中心としてこの春からはリンゴ畑20アール(ふじ・つがる)100本超の栽培を引き継ぎ始めました。

東京で働き、東日本大震災を経験し、どこでも生きていけるようにと香港で8年間メディアやPRの仕事を行いました。

日本へ戻り、尾畑酒造と縁ができた佐渡に移住を決め、酒蔵の仕事しつつ農家民宿をスタートしました。宿泊客や希望者には田植えや稲刈り、家庭菜園などの農作業を体験してもらっています。

農業に触れ合う場を増やし、普段食べているものが作られる現場を知ってもらい、鬼太鼓などの芸能や行事に参加して、地域との交流を深めて欲しいとお話いただきました。



6月の楽しみは「紫陽花」と「梅」です。

<紫陽花> 佐渡では、あじさい寺で知られる蓮華峰寺(小比叡)や島をドライブしているとみかける紫陽花を見ると、梅雨でジメっとしていても晴れやかな気持ちになります。また、ドライフラワーとしても紫陽花はいいですよ。色は抜けてセピアカラーになりますが、インテリアとしてとても好きです。

<梅> 今月号で紹介していますが「梅しごと」で作る爽やかな梅の香りを楽しむ梅ジュース、完熟梅で作るすっぱいけど甘みのある梅干し...1年に1度仕込めば1年また楽しめますね。

感想は
こちらまで!



編集
後記

