

家族で読もう♪

JA 佐渡

Sado

Vol.386

2025.09 月号



今月号の主なみどころ

- ★今月の農家さん
- ★令和7年産米をめぐる情勢について
- ★水稲情報
- ★佐渡産キッチン『かぼちゃパフェ』

農業って楽しい！良いものを作りたい。

家族みんなでこれからも一緒に

私たちは、代々受け継がれてきた農地を家族で守り続けています。

小さいころから田んぼを遊び場にして、日々の作業や農機具に触れてきたことで、農業は私たちにとってとても身近な存在でした。子どもたちも自然と手伝うようになり、草刈り機などの農機具の扱いもすっかり慣れたものです。

お米づくりでは、家族の連携が力を発揮します。春の苗づくりでは、委託分も含めて2,000枚を超える苗を育てています。育苗ハウスへの運搬にはトロッコを導入し、作業の効率化を図っています。

田植えの後には、カメムシの防除作業が控えています。家族全員がドローンの免許を取得しており、協力して防除作業にあたっています。草刈りも2〜3人で短時間に集中して行い、効率よく進めています。

また、2年前におけさ柿の園地を譲り受けました。現在は試行錯誤しながら管理を行っており、秋に大きな実を収穫できるよう、定期的に園地を巡回して、奇形果を見つけたら摘果するようにしています。

農業は、同じ姿勢での作業が続いたり、収穫までの管理が大変だったり、苦勞も多い仕事です。それでも、家族で力を合わせて、楽しみながら農業を続けていきたいと願っています。

複合営農(米・おけさ柿・ハウスブドウ)

草刈り(写真右から) ^{のぐち}野口 ^{いずみ}泉さん ^{きょうか}杏香さん ^{たくみ}拓海さん
(両津地区)



令和7年産米をめぐる情勢



1. 6年産米の販売経過について

全国では、令和5年産米から令和6年産米への切替時期が前倒しとなった影響で、令和6年産米の販売開始の10月までの実績は、前年を上回るペースで推移し、好調なスタートを切りました。

しかし、11月以降は、全国的に作柄が不良であったことから、米卸業者は年間を通じて安定的に実需先へ供給するため、販売計画の見直しを余儀なくされました。その結果、全国の販売実績は6月末時点で前年の98%となっています。

佐渡産コシヒカリについても同様に、米卸業者が販売計画を大幅に下方修正したため、出荷進度は前年比78%と遅れています。これは、他の銘柄とは異なり、生協や量販店などで年間を通して必要とされる銘柄であることから、棚を空けないよう工夫しながら販売を継続しているためです。

2. 佐渡米に対する取引先からの評価と要望

●令和6年産米は、長雨等の影響により収穫量の減少および品質の低下が見られたため、米卸業者においては取扱量の減少や歩留まりの悪化につながり、販売計画の見直しを余儀なくされました。

このような状況を受け、販売先からは、実需先への安定供給を図るためにも、収穫量および品質の向上が強く求められています。

●佐渡米の強みは、島全体で環境にやさしい米づくりに取り組んでいる点にあり、実需先からも高く評価されています。こうした背景から、豊かな環境づくりにつながる米づくり、そして佐渡米ブランドの維持・強化を今後も期待する声が寄せられました。

●米卸業者や実需先（生協・飲食店・量販店等）からは、佐渡米を1袋でも多く取り扱いたいとの要望があり、令和7年産米についてもJAへの出荷結集を強く望む声が挙がっています。

3. 7年産米の需給見通し

令和6年から続く全国的な米不足に対し、政府は備蓄米の放出や海外からの輸入米の前倒しなどの対応を行いました。その結果、令和7年6月末時点の民間在庫は200万トンを超えると見込まれており、これは適正在庫量を大きく上回る水準です。

このような在庫の増加により、需給が大きく緩和され、米価の下落が懸念されています。

4. 7年産米における新潟米・佐渡米の販売の進め方

- 政府備蓄米（随意契約）の売れ残りが8月末時点で発生することが懸念されているほか、輸入米も並行して流通している状況を踏まえ、販売先との事前契約に最大限取り組み、全量成約を目指します。
- 生産者が持続可能な単価設定を行うことはもちろん、消費者の受け入れられる価格水準も考慮し、適切な単価設定を実施します。
- 米穀店への定期的な訪問活動に加え、新規米穀店への営業活動を展開し、佐渡市認証米を中心としたこだわり米との結びつきを強化します。
- 取引先との積極的な産地交流を推進し、佐渡米ファンの拡大を図ります。

5. JAへの出荷のお願い

JA佐渡では春から集荷推進活動に取り組んでおります。出荷契約数量の積み上げを実現し、事前契約に最大限注力することで、生産者の手取り最大化に努めてまいります。

つきましては、保有米数量および販売計画の見直しをご検討いただき、ぜひJAへの出荷をお願い申し上げます。

コープデリとの体験交流 Team ECO Work！開催

7月26日、暑い日差しの中76人が参加し、トキの餌場としてビオトープづくりや生きもの調査を行いました。



水稻情報

稲刈り日は以下の情報を参考に、自分の田んぼの状態と天気予報・作業能力を総合的に考えて決めましょう！



稲刈りは、昔、集落行事や家族総出で行う行事みたいなものだったが・・・乾燥も稲架に掛けていたので、乾燥機能力なんて考えてなく、晴れてたら子供から大人までみんなで作業していたなあ。今は田植え時期や籾の充実進度を考え、天気予報と積算温度等を参考に作業計画を立て行う一般作業となってしまったようだ。

POINT

- ①田んぼ毎の出穂期を把握しておく（地図等に月/日を記載しておく）
- ②普及センターのホームページや気象情報、各事業所生育調査代表田んぼ（地域解析ほ場）の積算温度計の積算温度を把握しておく
- ③大まかな「刈取計画」を立て、機械・乾燥機能力+手伝ってくれる人（労働力）の確保状況と天気予報を勘案し、ほ場毎の「刈取りと乾燥」計画そして籾摺り色彩選別を通すかの有無等段取りを決める
- ④田んぼ毎の「籾の黄化率」や「田んぼ土の締り（乾き）具合を確認して作業に入る

この頃は、天気予報の精度もあがったが、ゲリラ豪雨やいきなりのフェーンなど、計画を立てとっても突発的に変更を求められたりもすることが多くなったな。計画には余裕をもって、「刈り取り始め」を意識するとともに「刈遅れ」に注意し出穂期が○月□日だったから、△月□日迄には作業を終えるという考え方が重要だな。



出穂後の積算温度

出穂期から毎日の日平均気温を足していった温度を示し、高温年では900～950℃に達した時からが刈取り始めの目安となります。

高温登熟の年

近年は穂が出てからの気温が高く、登熟が早まる傾向でフェーンの遭遇や登熟途中の水不足や刈遅れで「胴割粒」「基部未熟粒」が発生しやすくなってきています。高温年は積算温度で「50℃」前倒して平常年より2日程度早めにする事で刈遅れを回避できるので、今後発表される「稲作速報収穫期版」を参考に、登熟期間を決定しましょう。

令和7年産の留意点

- 6月からの異常高温による稲体力衰弱・葉色低下・根の活力低下に加え、渇水による衰弱もあり、気象が回復しても満足な登熟とならない⇒高い整粒歩合にならない可能性があります。
- コンバインの走行重視でなく登熟が最後まで順調に進むよう「飽水管理」を継続しましょう。
- 8月5日からの降雨で気象が大きく変わりました、昨年も出穂後に斑点米カメムシが多発したように高温が続くと斑点米発生リスクが高まります。⇒次年度の雑草発生を減少させるためにもヒエの除去を行いましょう。併せて籾摺り後の玄米を観察し斑点米が多い場合は「色彩選別機」の活用も検討しまししょう。

アカスジカスミカメ

クモヘリカメムシ

イラスト出典：新潟県斑点米被害対策パンフレット



◀LINE 公式アカウント
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！
② LINE アプリから読み込んで下さい



◀水稻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

水稻の生育情報などを配信！

- 胴割粒はフェーンや晴と雨の交互に遭遇して玄米中の水分バランスの崩れから発生しますが、出穂してから10日間で33℃以上の高温に遭遇すると「胴割れの卵」ができ、発生率を高めるので、籾黄化率確認時には籾を取除いて玄米の割れ状況を観察しましょう。

刈取予定日が後なら、作業を早めるか、乾燥機を「ゆっくり・丁寧乾燥モード」を選ぶことや、「二段乾燥」を行い乾燥速度を遅くして胴割れを抑えましょう。乾燥調製の留意点をまとめたポイントをホームページに掲載しています。乾燥前の玄米でも、緑光（波長500-750 nm）を透過させると小さなヒビ（亀裂）も見えやすくなります。

緑LEDテープライトや
緑LEDライトを使い
プラ製ミニタッパにぐるぐる
入れて透過光で観察すると
発見しやすい！



写真1 胴割粒（風の子もろ）
左：肉眼
右：透視器（TX-300）

乾燥・調製の
ポイント

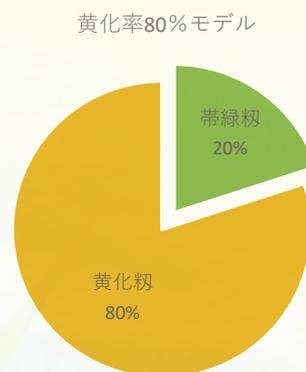


- 今年は穂揃いが悪く、不稔も多いので『「富山県方式（県栽培指針P107）」上位3～4本目2次枝梗籾（その穂の最終開花籾）の黄化を確認したら適期』はお薦めしません。手間がかかりますが、代表穂を抜き取り、籾をカルトンに並べて黄化籾だけ寄せて割合を見る方法がお薦めです。

<方法>

- ①積算温度の刈取り適期の目安温度に近づいてきたらほ場中央で、籾の黄化程度が平均的な穂を5～6本程度抜き取る。
- ②全籾を穂軸から外す。
カルトン（深みのある皿）で穂を挟み、穂軸を引くことで脱穀することができます。
- ③黄色の籾と緑色の残った籾を分別します。

直径10cm程度の皿に籾が重ならないように並べ、「黄色い籾」と「緑色の籾」を分けて「黄色い籾」が80%の場合、黄化率80%と判断する。





ほほえみ会研修旅行 高千の里と交流会

7月24日、高千の里の利用者との交流会を行いました。助け合い組織ほほえみ会では清掃や除草、芸能披露などボランティアを活動の主としています。

芸能披露を行い、利用する方から笑顔があふれ活気ある交流となりました。



青年部 「農業をおもしろく、楽しく」

滋賀県で「RICE IS COMEDY®」という農業プロジェクトを通して、一般的にネガティブに捉えられがちな農業を面白くポジティブに伝える様々な事業に取り組むONE SLASH株式会社より講師を招き講演会を行いました。

高齢化、担い手不足等で農業者の大半が農業に消極的で、諦めムードになっていた地元に固定観念に捉われず、他業種との連携等、発想の転換によりまだまだ可能性はあると呼びかけ、魅力ある地域を作り、子供たちが地元の良さに気づき、ポジティブに育ってくれるような活動を続けていると講演頂きました。



暑さに負けない稲を作るための穂肥指導会

7月中旬から地域ごとの水事情等に対応した水管理のポイントと「耐暑肥」散布のポイントを説明しました。

雨が少なく暑い年で、今年は葉色の低下が止まらないほど稲が疲れています。ようやく8月に入り雨が降りましたが収穫まで油断できません。耐暑肥や飽水管理で稲の栄養を補うよう呼びかけました。





新潟県JA共済優績 ライフアドバイザー表彰式

同表彰要領の基準に基づき、厳正な審査がなされ、JA佐渡からニューパートナー部門2名、具備基準達成者1名が選出され表彰式へ参加しました。式典では表彰と「今年度の意気込み」を発表しました。

JA共済はこれからも組合員・地域の皆さまの暮らしのパートナーであり続け、「ひと・いえ・くるま」の総合保障を通じて、皆さまの暮らしを一生涯サポートして参ります。



- 部門賞
(ニューパートナー部門)
菊池 航平
計良 祐貴
- 表彰具備基準達成者
大久保 紳代

佐渡産マグロ解体ショー

7月15日、エーコープ金井店で佐渡産マグロの解体ショーが開催されました。100kgにもなるマグロが見事に切り分けられ、「さく」になったマグロを多くの方が購入しました。



新コーナー!

地元み~つけた



米粉のお菓子を作る機会があり、手作りの良さを改めて感じました。そこで、佐渡でどんなものを作るのがよいかと考えた結果、アレンジがしやすい、昔から大好きだった「ベーグル」を作りたいと思い、販売を始めました。
ベーグルは、デザートとしても楽しめます。まずし、おかずを挟めばごはんにもなり、無限の組み合わせができるパンです。季節に合わせた味を楽しんでもらえるよう、種類を少しずつ変えながら、約10種類のベーグルを販売しています。

真野地区

SHIMAIRO

ほんま本間 おやこ 絢子 さん

お店データ

SHIMAIRO

- ◆委託販売
西三川くだもの直売センター
(週2回:水or木、日)
レンタルスペースfika、イベント販売
*販売情報はInstagramで確認できます

◆Instagram



から作っています。佐渡八千ミツや佐渡の塩、果物など、できる限り佐渡産のものを使うように心がけています。今後より良い商品をお届けできるよう、各地のベーグルを食べて研究を重ねたり、佐渡の皆さんはもちろん、島外の方にも味わっていただけるように通販の準備も進めています。
若い人たちにも「好きなことができる島だ」と感じてもらえるように、そして「佐渡」というブランドを大切にしながら、これからも新しいものを生み出していきたいと考えています。

カボチャ 特集



カボチャは日本カボチャ、西洋カボチャ、ペポカボチャの3種類に分けられます。栄養価の高さは、野菜の中でもトップクラスで、特にカロテンが豊富！

栄養素



三大抗酸化ビタミンといわれる、β-カロテン、ビタミンE、Cが多く、これら3つの成分が相乗的に働き、免疫力を強化、細胞の老化を予防し、動脈硬化やガンなどの生活習慣病の発症や進行を抑制します。野菜類の中で、特に多く含まれるビタミンEは、血行を促進し、体を温めるので、冷え性の緩和に効果的です。糖質や脂質のエネルギー代謝を活発にするビタミンB1やB2もバランスよく含まれ、栄養価の高さは、野菜の中でもトップクラスです。皮には果肉以上にカロテンが豊富に含まれているのでできるだけ皮ごと調理しましょう。

選び方

- 完熟しているかを見極める方法は、ヘタです。コルクのように枯れて乾いているもの(追熟されて果肉のでんぷん質が糖質に変わったもの)を選ぶ。
- 皮にツヤがあって硬く、しっかりと重みのあるものが良いです。
- カットされたものは、種がしっかりと詰まっっていて、果肉が鮮やかな色をしているものを選ぶ。

保存方法

- 丸のままなら冷暗所で1~2ヶ月保存が可能。
- カットしたものは傷みやすい種の部分をくり抜き、ラップをして野菜室で保存。



種類色々！

ひょうたんのような形の「バターナッツ」や、茹でると実がそうめん状になる、そうめんかぼちゃなど、ユニークなカボチャもあります。今では少なくなった日本カボチャは、各地に伝統野菜として残っており、水分が多く、ねっとりとした食感なのが特徴です。

佐渡産野菜はよらんか舎♪

新鮮空間

よらんか舎



佐渡番茶を楽しもう♪

JAグループ新潟TV番組「とれたて！えいとレシピ 暮らしに笑顔を、食卓に新潟の恵みを」は新潟総合テレビ(NST)『スマイルスタジアム』内のコーナーで放送しています。

料理家の村山瑛子先生がJAを訪ね、生産者と交流し農業へのこだわりや夢などを楽しく紹介します♪



JA佐渡の佐渡番茶を使ったレシピを提案頂きました！

動画やレシピはこちらから！
JAグループにいがたHP



9月の売れ筋トップ5

- 1 菊・切り花 (秋のお彼岸は9月20日出から9月26日金までの7日間)
- 2 ナス (油と相性◎！)
- 3 ブドウ (種類が増えてきました！)
- 4 キュウリ (サラダ・たたき・お漬物)
- 5 イチジク (ビオレおすすめ！)

店舗情報

ブドウ・イチジク・りんご・梨など
果物の秋の始まり♪
出荷情報はブログをチェック!!





材料 (4人分~)

<パフェ>

- ・かぼちゃペースト・ドーナツ
- ・かぼちゃの種
- ・みたらしかぼちゃ・ホイップ
- ・ブドウ
- ・かぼちゃチップス・クリームチーズ
- ・アイスクリーム
- ・佐渡番茶ゼリー
- ・お好みのシリアル
- ・ミント

<かぼちゃチップス>

- かぼちゃ……………100g
- サラダ油……………大さじ1
- 砂糖……………小さじ2
- 塩……………少々

<みたらしかぼちゃ>

- かぼちゃ……………280g
- サラダ油……………大さじ4
- 醤油……………大さじ1・1/2
- みりん……………大さじ1/2
- 砂糖……………大さじ2

<かぼちゃペースト>

- かぼちゃ……………300g
- 水……………適量
- バター……………10g
- 砂糖……………大さじ2
- 牛乳……………大さじ2

<佐渡番茶ゼリー>

- 佐渡番茶……………30g
- 粉ゼラチン……………10g
- 砂糖……………60g
- 水……………500ml



かぼちゃパフェ

<かぼちゃペースト>

- 1 かぼちゃの皮をむき小さめにカットする。
- 2 鍋にかぼちゃを入れ被るくらいの水を入れる。
- 3 中火で煮込み時々ヘラで押してみて崩れそうならOK。
- 4 うらごししたらAを加え入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
- 5 冷蔵庫に入れて冷やす。

ポイント・皮をむくときは削ぐように少しずつカットします。怪我に十分気を付けましょう。

<かぼちゃチップス>

- 1 かぼちゃをできるだけ薄くスライスする。
- 2 スライスしたかぼちゃにCを入れ、折らないように気を付けながら全体になじませる。
- 3 天板にクッキングシートを敷き、重ならないように並べる。
- 4 100℃のオーブンで60分加熱する。
- 5 オーブンから取り出し粗熱をとる。水分がまだ残っている場合は5~10分ほど追加で加熱する。

ポイント・かぼちゃが硬くて扱いにくい場合は、全体をラップで包み500wで2分ほど加熱すると包丁の通りがよくなります。過熱しすぎには注意！
・厚みにばらつきがある場合はひっくり返して反対側も加熱するとパリッと仕上がります。

<パフェ>

- 1 お好みのグラスに食材を積み重ねていく

写真は 佐渡番茶ゼリー⇒かぼちゃペースト⇒ホイップ⇒シリアル⇒みたらしかぼちゃ、クリームチーズ、ドーナツ1/2、アイスクリーム、ブドウ、かぼちゃチップス、かぼちゃの種、ミントの順で盛り付けています。

ポイント・楽しんでパフェを作りましょう！

<みたらしかぼちゃ>

- 1 かぼちゃを1cm角程度の大きさにカットする。
- 2 サラダ油をフライパンに入れ熱し、弱火にする。かぼちゃを入れ炒め焼きする。
- 3 余計な油をキッチンペーパーで吸い取りBを加え入れ全体を炒めて完成。

<佐渡番茶ゼリー>

- 1 鍋に水を入れ、沸騰させたら茶葉を入れ5分ほど煮だす。
- 2 ポウルに茶こしを使い移し入れたら、砂糖を加え入れしっかりと溶かす。
- 3 粗熱を少し取りゼラチンを加えしっかりと溶かす。パットに入れ冷やし固める。

ポイント・使用するゼラチンに合わせて溶かす温度帯の記載があればその温度に調整して溶かしてください。
・火傷しないように十分注意してください。

材料

<かぼちゃペースト>
種とワタを取るときはスプーンが便利

<かぼちゃペースト>
皮をむくときは削ぐように少しずつ

<かぼちゃペースト>
少しずつ金網にかぼちゃをのせてうらごししていきます

<かぼちゃペースト>
ツノが立つ程度に混ぜます

<佐渡番茶ゼリー>
沸騰したお湯に茶葉を入れ煮だします

<佐渡番茶ゼリー>
アツアツのうちに

<佐渡番茶ゼリー>
熱いうちに砂糖を入れ溶かします

<佐渡番茶ゼリー>
ゼラチンを入れる前に温度が下がっていたら加熱しましょう！
※使用するゼラチンの温度に合わせてください。

<パフェ>
容器に入れたらすぐに冷蔵庫へ！

完成!!

エコープ情報

エコープ金井店

全国駅弁大会

令和7年

10月19日(日)

第1弾
開催!

10時より
販売開始

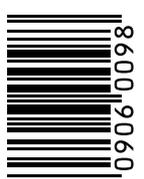
ご予約締切日
9月29日(月)まで

駅弁のご予約承ります!
エコープ店内設置の専用注文書にご記入の上、
受取り希望の最寄りのエコープ店へご予約願います。

10/19 エコープ全店
ポイント10倍日!!

当日、各エコープ店でも数量限定で厳選した
駅弁を販売!皆さまのご来店をお待ちしております。

きりとりせん



A-coop エコープ推奨品クーポン券

エコープ しっとりドーナツ 10コ入

クーポン価格 **278円** (税込300円)

税抜通常価格 318円 (税込 343円)

クーポン券利用期間 2025(R7) 9/1 ~ 9/30

※クーポン券1枚につきお1人様1袋限り。
※LINEクーポンについては、期間中何度もご利用いただけます。



お得に
ポイントをGET!

エコープの日 ポイント2倍

▶ 9/22(月)~ 9/23(火・祝)

ポイント
2倍!
毎週火曜日

ポイント
10倍!
毎月第3日曜日
9/21(日)

クーポン券を切り取って、お近くのエ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。

おけさ柿

さどまるしえで
おけさ柿の注文が始まります

秋の佐渡を彩る果実「おけさ柿」
「ふるさとの味」心を込めて
お届けします。

さどまるしえ
受付 **9月16日**～

各営農窓口
受付 **10月1日**～

価格表

○中央選果場おけさ柿ギフト（送料・税込）

規格	玉数	価格
特秀 2L	8玉	4,500円
2段箱 L	36玉	5,300円
2段箱 M	40玉	4,600円
1段箱 L	18玉	3,700円
1段箱 M	20玉	3,200円
ミニ箱 L	8玉	2,500円

中央選果場
おけさ柿ギフト



○羽茂選果場おけさ柿ギフト（送料・税込）

等級・階級	個数	価格
特選赤秀 3L	6玉	4,100円
赤秀 3L	28玉	6,700円
赤秀 2L	32玉	6,000円
赤秀 L	36玉	5,300円
赤秀 M	40玉	4,600円
秀 3L	28玉	6,300円
秀 2L	32玉	5,600円
秀 L	36玉	4,800円
秀 M	40玉	4,100円

羽茂選果場
おけさ柿ギフト



恋 佐渡に

佐渡で探す農活！島恋！in佐渡

2025 11/15(土)～16(日)

参加対象

20歳以上の独身男女（男性は49歳まで）
男性 ● 真剣に交際相手を探す独身男性農家
※もしくはJA佐渡組合員・組合員家族 ※JA佐渡管内居住に限る
女性 ● 「食」や「農業」に興味のある真剣に交際相手を探す女性
※島内外問わず募集いたします。

参加費

男性 **20,000円** お一人様
（船賃・宿泊費、食事込み）
島外在住 女性 **15,000円** 島内在住 女性 **10,000円**

- 申込方法 / JA佐渡ホームページからインターネットで予約
- 申込締切 / 令和7年9月30日（火）
- 主催 / JA佐渡 青年部 ● 後援 / 株式会社 農協観光

お問い合わせ JA佐渡 総務課 企画総務課 TEL:0259-27-6161 平日8:30～17:00(土日祝祭日を除く)
お申込み先 <https://www.ja-sado-niigata.or.jp> JA佐渡 島恋 検索

11月15日 土

- 佐渡汽船新潟港 9:40発
↓ ジェットフォイル
- 両津港 10:47着
↓ 貸切バス
- 開会セレモニー
あいぼーと佐渡
自己紹介・交流イベント
11:05～12:30
- 屋食 & 料理教室 12:45～14:00
- 農業体験
おけさ柿の収穫・選別・箱詰
14:20～15:20
- トキの森公園入場
15:30～16:20
- 国中平野を一望
トキのテラス見学
16:35～17:15
- 夕食交流会
「金井西洋館」
17:30～19:30
- 北沢浮遊鑑賞場跡
ライトアップ見学
20:05～20:35
- ホテル着 20:45
ファミリーオ佐渡相川

11月16日 日

- ホテル発 8:30
祝！認定世界文化遺産
史跡 佐渡金山
8:45～9:35
- フォトスポット！
あめやの棧橋
9:55～10:15
- 陶芸体験 10:50～11:50
食は器から
手ひねり小物作り
- 屋食 「長浜荘 魚道場」
12:00～13:00
- 砂金とり体験
西三川ゴールドパーク
13:10～13:40
- 佐渡乳業 バター作り体験
14:00～14:30
- 両津港 14:55着 16:05発
↓ カーフェリー（2等）
新潟港 18:35着

こちらからも
応募できます！



JAバンクは、年金バンク。

JA佐渡の年金定期貯金

おいしいとこ、まるかじり。

ゆたか

当JAで年金をお受け取りいただいていると
店頭表示金利に…

定期貯金
の金利が!

+年 **0.10%**

手ごたえ、ぎっしり。

そだち

当JAで新たに年金をお受け取りいただくと
店頭表示金利に…

定期貯金
の金利が!

+年 **0.20%**

ご利用いただける方

個人の方で、当JAに年金振込口座を指定されている方(指定手続き中、予約を含む)

※年金は国民年金・厚生年金・農業者年金・各種共済組合年金・企業年金・恩給・船員保険年金等の年金を対象とし、個人年金は対象外といたします。

※「そだち」とは併用はできません。

商品の種類

スーパー定期貯金(単利型)または大口定期貯金

預入期間

1年/自動継続(元金継続・利息口座振込)

預入金額

お一人につき30万円以上1,000万円以下

適用金利

預入時のスーパー定期貯金1年ものまたは大口定期貯金1年ものの店頭表示金利に年0.10%を上乗せした利率を初回満期日まで適用します。

※自動継続後も、原則として自動継続時のスーパー定期貯金1年ものまたは大口定期貯金1年ものの店頭表示金利に年0.10%の上乗せした金利を適用します。

※満期日前に解約する場合は、所定の中途解約利率を適用します。

ご利用いただける方

個人の方で、過去1年以内に当JAに年金振込口座を指定された方(指定手続き中を含む)

※年金は国民年金・厚生年金・農業者年金・各種共済組合年金・企業年金・恩給・船員保険年金等の年金を対象とし、個人年金は対象外といたします。

※「ゆたか」とは併用はできません。

商品の種類

スーパー定期貯金(単利型)または大口定期貯金

預入期間

1年/自動継続(元金継続または元利金継続)

※自動継続後は、スーパー定期貯金(単利型)1年ものまたは大口定期貯金1年ものとしてお預かりします。

預入金額

お一人につき30万円以上1,000万円以下

適用金利

預入時のスーパー定期貯金1年ものまたは大口定期貯金1年ものの店頭表示金利に年0.20%を上乗せした利率を初回満期日まで適用します。

※自動継続後は、原則として自動継続時のスーパー定期貯金1年ものまたは大口定期貯金1年ものの店頭表示金利を当該満期日まで適用します。(自動継続後は、年0.20%の上乗せは適用しません。)

※満期日前に解約する場合は、所定の中途解約利率を適用します。

詳しくは、お近くのJA窓口にお問い合わせください。



認知症について

脳神経内科医長 大津 裕 先生

認知症は、記憶や判断力などの認知機能が低下し、日常生活に支障をきたす状態を指します。代表的なものにアルツハイマー型認知症、脳血管性認知症、レビー小体型認知症、前頭側頭型認知症などがあります。

ですが、このような分類を気にする必要はあまりありません。病型による違いもありますが、もともとの性格や特性、周囲の環境などで症状の現れ方や問題点が異なり、適切な対応や治療方針も変わります。

ご家族にとって大切なのは、「できごとや言動を本人の性格や努力不足のせいになしなさい」とことです。物忘れによる同じ質問の繰り返し、時間や場所の混乱は、脳の病気によって生じる症状です。できないことはできません。責めたり訂正を重ねたりすると、本人は恥ずかしさや不安を感じ、さらに混乱が強くなることがあります。ときには答えを急がず、笑顔やうなずきで安心感を示すことも大切です。また、「できないこと」より「できること」に目を向け、家事や趣味など本人が参加できる役割を残すことが生活の質を保つ鍵です。多少時間がかかっても、食事や着替えなどはできる範囲で本人に行ってもらいましょう。

環境調整は症状の安定に役立ちます。例えば、部屋の動線をシンプルに保ち、よく使う物は決まった場所に置く。時計やカレンダーを見やすい位置に掲示し、メモで予定を示す。服は上下セットにして収納し、選択の負担を減らす。これらは混乱や不安を減らし、自立を促す助けになります。

日々の介護は、想像以上に心身の負担がかかります。どうかご自身の健康や生活も大切にしながら、無理のない形で向き合ってください。

エアウィーヴの介護マットレス

エアウィーヴ マットレス M80 (通気タイプ)

長さ: 191cm 幅: 91cm
厚さ: 8cm



レンタル商品



寝心地が選べる

片面は硬く、もう片面は柔らかく仕上げているため、身体の状態に合わせて使い分けができます。

レンタル料金/1ヶ月

介護保険利用 なし	4,000円
介護保険利用 あり ※要介護2~5の方が対象	400円~1,200円 (1割~3割 負担)

通気性抜群の体に優しいマットレス

ファイギュアスケーター浅田真央さんがブランドアンバサダーを務めるマットレス「エアウィーヴ」の、医療・介護向けウエルネスモデルのご紹介です。

「エアウィーヴ」で眠ることで就寝直後にスムーズに体温が下がり、深い睡眠量が増加します。また、低反発マットレスと比べて、少ない力で寝返りを打つことができるため、ご利用者様の翌日のパフォーマンス向上が期待でき、介助者様が行う体位変換の負担も軽減します。

佐渡ふれあい福祉会

介護福祉情報

※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。



Information

『家の光』12月号のテーマは
“あたらしい防災”です
**もしも、
イツモ化生活。**

外出先の「もしも」に備えて

「いつも」持ち歩く

たとえば“マイ防災ボトル”

12月号 別冊付録

『家の光』12月号 購読申込受付中!

定価 ●900円(税込)

IE no HIKARI

◎今年度より増刊号として家計簿のみの販売をします◎
(『家の光』12月号に別冊付録としては付きません)

家の光 『家の光』増刊号
2026年 家の光 家計簿 日記付き
●定価 660円(税込) (11月1日発行)

IE no HIKARI

今月の『家の光』



定価 900円(税込)
お求めはお近くの
JA支店窓口へ



別冊付録

誌代1年分を前納するとおトク! ※価格はすべて税込です。

誌名	年間定価合計	無償分	前納誌代
家の光	10,800円	900円	9,900円
地上	9,000円	750円	8,250円
ちゃぐりん	7,200円	600円	6,600円

※原則として、年間予約継続[前納]の中途解約はできません。

お問い合わせは各支店・金融センター窓口まで

7月末 JAの概況

組合員数	15,903人
(内正組合員数)	6,915人
(内准組合員数)	8,988人
貯金	1,298億3,895万円
貸出金	166億2,896万円
共済保有高(保障)	3,015億2,344万円
購買品供給高	23億5,839万円
販売品販売高	17億5,040万円

- 経営管理委員会だより**
- 7月28日(月)開催の主な協議事項
- ① 総代定数について
 - ② 経営管理委員との契約について
 - ③ 保管料の改定について
- 理事会だより**
- 7月23日(水)開催の主な協議事項(臨時)
- ① 代位弁済等に伴う外部出資の引き受けについて
 - ② 休業及び営業時間の一部変更について

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

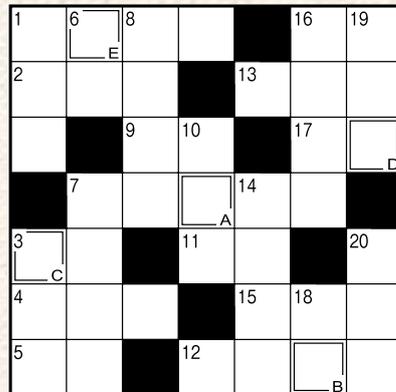
- ① 9月の第3月曜日は—の日。国民の祝日です
- ② 敷布団にかけます
- ③ ツナやビールを詰めます
- ④ 仕入価格のこと
- ⑤ 空振りしたらバットが切るもの
- ⑦ 高知市の景勝地。坂本龍馬像があります
- ⑨ 重い—を上げて出かけた
- ⑪ グリアヤコスモスはこの植物の仲間
- ⑫ 文は主語、—、目的語などからできています
- ⑬ 鶏卵の重量の60%を占めます
- ⑮ 兄が一人いる男性
- ⑯ しめ縄から下げる白い紙。「垂」「四手」と書きます
- ⑰ なくて七—

タテのカギ

- ① 車窓を流れていきます
- ③ おしゃべりではありません
- ⑥ アルファベットの5番目
- ⑦ 9月1日は—大震災の起きた日。現在は防災の日になっています
- ⑧ あばら骨ともいいます
- ⑩ 塗装していない、—のカウンター
- ⑭ 数え年 99 歳のお祝いです
- ⑯ ホッキョクグマの別名
- ⑰ 終わったら秋になります
- ⑲ 祭りの—で焼きそばを買った
- ⑳ 十五夜に供える月見—

【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、一つの言葉ができます。それが答えです。



8月号の答え

ABCDE
ウミホテル



応募総数
90件

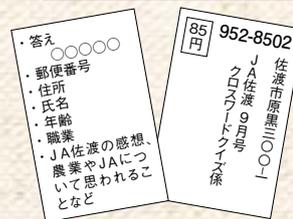


【締め切り9月24日(水)必着】

- 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85円はがきまたは85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。
- 二次元コードが読み取れない場合はJA佐渡ホームページ【広報誌クロスワード解答受付】よりご応募ください。

<https://www.ja-sado-niigata.or.jp/form/k-crossword.html>

応募方法



こちらからも
応募できるように
なりました



今月の表紙

○よらんか舎創業祭 (8/2・3・4)

用意する材料は
牛乳だけ!

今年で11周年を迎え、イベント期間中はガラポン抽選会や直売所商品の特別価格などあり多くの方が来店しました。

2日は女性部の取り組みで牛乳の消費拡大・利用推進を普及するためエコープ商品「ミルクプリン」を使い佐渡牛乳で作ったひんやりスイーツを来場された方に無料提供しました。



編 | 集 | 後 | 記

バッチワークのように稲刈りが進むのを見て今年も実りの秋になるといいな...と願うばかりです。今年には本当に雨が少なくて作物全般に大きく影響があり、取材に行くとき皆さん苦労されていました。毎日天気予報を見ては傘マークがあると降ってくれ〜!と願っても数日で晴れマークに変わり何とか雨が降ってほしいと「雨ごい」で検索をしたこともありました。佐渡でもいつか雨ごいに関する話を見つけたり聞いたりしましたが、その時代にもこのような日照りが続いたと思うと本当に大変な年だったんだと実感ができますね。お天道様は気分屋といいますが、なんとか作物を作るのに困らないような天気が続いて欲しいものです。

感想は
こちらまで!



佐渡の農業を応援しながら、一緒に働きませんか!

JA 佐渡職員募集

JA佐渡では、一緒に働く職員の募集をしています。

- 職種 総合職、技術職 募集人員 若干名
- 勤務場所 農機課、CBS(和牛繁殖施設)、貯金、共済係等
- 問い合わせ先 企画総務課 人事担当

☎ 27-6161まで お気軽にお問合せ下さい。

