

家族で読もう♪

JA 佐渡

Sado

Vol.393

2026.04 月号



今月号の主なみどころ

- ★佐渡の旬を届けています！今月の農家さん
- ★佐渡米生産者大会・水稻情報
- ★佐渡産キッチン『春の天ぷら フキノトウ&新玉ねぎ×ニンジンのかき揚げ』

地域貢献と持続可能な農業の基盤として

これからも頑張りたい

しっかりとした収量が確保できるように工夫する

アグリス株式会社（AGRIS）は中川運送の農業部門として2017年に設立されました。現在は今城さんを中心に4〜5人で水稲栽培を担当し、「こしいぶき」と「コシヒカリ」を約30ha作付けしています。農業人口の減少が進むなか、地域農業の継続を担う存在として、地域に根ざした農業に取り組んでいます。

作業の効率化にも力を入れており、今年は直播栽培にも挑戦します。田んぼを耕しながら同時に播種を行うことで、人手の負担を減らしながら安定した生産につなげていきたいと考えています。

3月下旬から始まる種まきでは、5棟のハウスを使い約2,200枚の苗を育てます。田んぼの枚数も多いため、5月中に田植えを終えられるようスケジュールを組み、収穫まで忙しい日々が続きます。それでも、努力の分だけ収量がしっかりと確保できたときの達成感が、この仕事を続ける原動力になっています。

冬の時期には、1年間活躍した農業機械のメンテナンスを行います。農機具は2台ずつそろえることで効率よく作業ができる体制を整えています。また、米はフレコンで出荷し、もみ殻は果樹農家等の肥料として活用してもらうなど、地域の農業の循環にもつなげています。

これからも地域の農業を支えながら、佐渡の田んぼを守り続けていきたいと考えています。

アグリス株式会社 (AGRIS)
いまき あきひろ
今城 章博さん
(竹田地区)





JA佐渡米生産者大会

会場 金井コミュニティセンター

スローガン

- 気象変動に負けない米づくりで『おいしさ』と『みばえ』が光る佐渡米を消費地に届けよう
- 高品質と需要に応じた米づくりで産地の信頼確保

生産者・関係者含め約230人が参加しました。近年の異常気象には「これまでどおり」が通用しなくなりました。需要に応える「『おいしさ』と『みばえ』を兼ね備えた佐渡米づくり」を再確認し、産地の結束を強め、市場や消費者に安心と元気を届ける産地を目指すことを確認しました。

「3種のおにぎり食べくらべ」が200食限定で提供され、来場者に振る舞われました。



最優秀賞を受賞した本間さんの発表も行われました。「めざすは、「清」のこだわり米！もっと稲の力を引き出したい。」と題し、葉緑素計（SPAD）を活用した生育診断のほか、土づくりの資材へのこだわりなど米づくりで実践してきたことを発表しました。

本大会で紹介したスライドをJA佐渡ホームページで公開しています。

スライドはここから確認できます！



おいしい佐渡米コンテスト表彰式

最優秀賞

ほんま きよし
本間 清 さん(畑野)

優秀賞

きくち かつひこ
菊地 勝彦 さん(金井)
こいけ まさる
小池 卓 さん(畑野)



水稲情報

暑さ対策には
「水管理や施肥設計の見直し」の必要！
+ 「早期活着八割で増収！」



今回の生産者大会では、「おいしいおむすび」も食べる事が出来たし、なによりおいしいお米には様々な工夫や土作りが必要なことが分かってよかったなあ。



一発元肥に入っている「窒素・リン酸・加里」だけでなく暑さ対策には「耐暑肥」や田んぼの土からでてくる「地力窒素」も大切なことがわかったな～。
そして新潟県や佐渡地域の「地域慣行基準の窒素施用量」が他地域より少なくて、「弱い稲づくり」になっているようにも感じたな...。
あと、注文書に出ていた「イナズマS」とかいう肥料は窒素を含んでおらんけど、根の張り方や暑さに強い茎を作ってくれるんで、これからの異常気象では使った方が賢明だ！



そうなんです!! ご理解いただいております。
近年の異常気象には、これまでどおりでは、だんだん通用しなくなってきてしまいました。
地域慣行基準が令和5年1月に改訂され窒素1kg/10a追加されたので、暑さ対策の「耐暑肥」も基準内で施用できるようになりました。
また、佐渡は田植え後の強風や低温など本土と比べて初期生育の確保が難しい環境条件でもあります。生産者大会や春期営農フェアで説明があったように窒素・リン酸・加里以外にも硫黄やカルシウムも稲には必要で、「イナズマS」という肥料を移植前の育苗に散布することで発根・分けつを促進してくれるんです。



少し難しいんじやが、硫黄の天然供給量が減少していることも関係しているんじやなあ。
近年「酸性雨の被害」という話をあまり聞かなくなったじゃろう、これは排ガス規制が厳しくなり大気中の「硫黄酸化物」が減少したことが要因とも言われておるし、県下統一肥料には硫黄を含む「硫酸根」という成分が無くなったことも要因として考えられているんじや。



米価も令和の始めより高そうだ。
生協さんや卸業者の皆さんの需要にもこたえるため

- 窒素量の計算もやり直おし
- 育苗時には『イナズマS』を使って収量をアップを図る

ポイントをしっかり押さえておいしい佐渡米の生産を目指していこう！





新年度スタート

3月、JA佐渡は新年度がスタートしました。3月からの新採用職員と管理職への辞令交付式が行われました。管理職辞令交付式では、金融事業部の菊地部長が「一人ひとりの行動が、職場の雰囲気を作り、組織の成果を形作ります。令和8年度は全員で知恵を出し合い、力を合わせ気持ちよく成果をつかみに行く1年にしていきます。」と代表し決意を述べました。



佐渡看護専門学校卒業式 決意新たに医療への貢献誓う

3月6日、新潟県厚生連佐渡看護専門学校では17名が卒業しました。

卒業生に向けて学校長から「皆さんが今持つ自信に、知らないことを知る勇気と、時には一休みしてこれまでを振り返る『立ち止まる勇気』を加えてほしい」と語りかけ、日進月歩の医療現場へ羽ばたく卒業生の背中を力強く押ししました。

昭和10年の開設以来、佐渡島内で唯一の看護師養成所として地域医療を支えてきましたが、令和9年度末での閉校が決定しています。



羽茂ルレクチエ生産振興大会 高品質維持で市場評価高く

3月10日、羽茂ルレクチエ生産振興大会が開催され、生産者、JA、市場関係者ら約40名が出席しました。

記録的な猛暑や干ばつ、病害などの影響により、県全体の収量が大幅に落ち込みました。羽茂地区の総出荷量も約70トンと前年を下回り小玉傾向となりましたが、生産者の徹底した栽培管理と選果によって高い品質が維持され、市場からは強い引き合いがあり、キロ単価は過去最高となりました。

令和8年産に向けて、新規栽培者への技術指導や関係機関との連携を強化し、出荷量80トン、販売金額8千万円の目標達成に向けて産地一丸となって取り組む方針が確認されました。



JA食茸倶楽部春季研修会 春の椎茸栽培に向け対策共有

3月12日、今年度から新規参入する生産者もあり、倶楽部長からは「力仕事のため、腰などを痛めないよう健康に十分留意し、良質な椎茸を栽培してほしい」と呼び掛けました。

研修では、春子（春の椎茸）は2月の気温上昇で芽切りが進んだものの、その後の低温や強風で生育が停滞し、乾燥によるヒビ割れや変色が見られることから、対策としてほだ場の湿度を保つ「防風ネット」の設置を推奨しました。



また、極小径木を活用した身体的負担の軽減と収量確保の工夫や、乾椎茸の市場動向についても説明し、有利販売に向けた早期出荷を呼びかけました。

生産者らは栽培状況を共有しながら活発に意見交換し、今春の安定した収量確保に向けて知識を深めました。





米どころ新潟は酒どころ

佐渡金山の落ち葉から生まれた日本酒、にいがた酒の陣で来場者を魅了

3月7、8日に朱鷺メッセで開催された「にいがた酒の陣2026」にて、世界文化遺産「佐渡金山」で発見された酵母を用いた新銘柄「佐渡五醸（さどごじょう）」が初披露されました。

佐渡らしい酵母で酒を造れないかとの思いから、2021年にプロジェクトは発足し、天領盃酒造、加藤酒造店、逸見酒造、尾畑酒造、北雪酒造の5蔵と県醸造試験場が連携しています。

島内56カ所採取し、「道遊の割戸」の落ち葉から適した酵母を発見！各蔵は2025年冬から「佐渡金山酵母」と「佐渡産米」で本格的な仕込みを開始しました。

初の酵母での仕込みは、温度管理などが難しく、各蔵の蔵人たちが密に連絡・相談することで完成しました。同一の酵母と米での挑戦でしたが、各蔵の個性が表れ、アルコール度数や吟醸香、甘み、辛さ、酸味などに明確な違いが生まれました。

酒の陣の会場では各蔵でそれぞれ約160本強の生酒が販売・試飲提供され、来場者からは「華やかで香りが良い」「甘みと酸味のバランスが良くすっきりして飲みやすい」と好評。

プロジェクトを牽引してきた佐渡酒造協会代表の加藤一郎氏（加藤酒造店代表）は、「神憑り的な御縁で頂いた佐渡金山の酵母。初仕込みの成果を各蔵で共有して酵母の使い方や仕込みをブラッシュアップし、成長し続ける酒として来年以降も続けていきたい」と話しました。

今後は火入れを行い、4月中の一般販売を目指しています。各蔵約800本ずつが直売やネット販売、島内酒販店で販売される予定です。



地元み~つけた



金井地区

リラクゼーションエステサロン
楽Ne(ラクネ)

石見 真理 さん

お店データ

リラクゼーションエステサロン
楽Ne(ラクネ)

- ◆住所／佐渡市千種1158-1
- ◆営業時間／10:00～
- ◆完全予約制・不定休
- ◆お問い合わせ／TEL:090-7941-4723
E-mail:rakune33@yahoo.co.jp

◆Instagram



店内に一歩足を踏み入れると、リラック
ス効果のあるBGMと、その日に合わせ
て調整されたアロマの香りがやさしく迎
えてくれます。
店を始めたいきっかけは自身の体験でし
た。20代の頃、心身ともに元気をなくして
しまった時期があり、リラクゼーションの
施術を受けたことで心と身体が回復して
いく変化を実感しました。その感動から
「この素晴らしいさを多くの人に届けたい」
とこの道を志したといえます。
東京でリラクゼーションの技術を学び、
セラピスト兼講師として経験を積んだ後、
本場タイのチェンマイへ渡りタイ古式を
習得。現在はタイ政府公認校CCAスクー
ル認定インストラクターとして、サロンの
運営とともにタイ古式スクールも開講し
ています。

2011年12月、大好きな地元佐渡に「楽
Ne」をオープンしました。店名には、リ
ラクゼーションを通して「心身ともに楽に
健康になってほしい」という思いが込めら
れています。
楽Neには10代から70代まで幅広い年
代のお客様が訪れ、日々の疲れを癒やしに
来店されています。施術後には「身体が軽
くなった」「気持ちまで楽になった」と笑顔
で帰られる方も多いそうです。
石見さんは「年齢や職業を問わず、誰も
が心身ともに楽になれる場所でありたい。
ご縁のあるお客様に、家族のような気持ち
で向き合い、愛と思いやりを込めて施術を
届けていきたい」と話します。
地域に寄り添いながら、佐渡の人々の健
康と笑顔を支える場所として、これからも
歩み続けていきます。

山菜特集



寒い冬を越えて山からの
小さな春の恵み。
よらんか舎にも様々な
山菜が並びます。



ふきのとろ

- 食べ方** 天ぷら、みそ汁、ふき味噌、炒め物、パスタ、グラタン、アヒージョ など
- 調理のポイント** つぼみがまだ硬く閉じている小ぶりのものが美味。沸騰させた2%の塩水で3~4分茹でて冷水にさらしアク抜きを。天ぷらはアク抜きせずにそのまま揚げます。
- 栄養素** カリウムを豊富に含んでいます。苦味成分はアルカロイドとケンフェノール。香り成分はフキノリドというもので、健胃効果があると言われています。

アサツキ

- 食べ方** 天ぷら、サラダ、酢味噌和え、水炊き、パスタ など
- 調理のポイント** 葉先までピンとさせている、なるべく色が濃いものを選びましょう。水分を拭いた後、キッチンペーパーで包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保管することで、鮮度を保つことができます。また、使いやすいように小分けにして冷凍保存するのも有効です。
- 栄養素** ビタミンAの含有量はアスパラガスを上回り、にんにくと共通するアリシンを含み、血液をサラサラにし、脳梗塞や高血圧の予防に効果が期待されます。葉酸を豊富に含み、赤血球の形成を助けることで貧血予防に役立ちます。

行者ニンニク

- 食べ方** 行者ニンニク味噌、醤油漬け、天ぷら、卵とじ、餃子、おひたし、野菜炒め、酢味噌和え など
- 調理のポイント** ニンニクに似た強い香りがあり、葉先までピンとのびた状態が新鮮。お浸し、めたなどはさっと熱湯に通し冷水に放してアク抜きを。炒めたり薬味に使う場合は生のままで。採れたての行者にんにくの天ぷらも美味。つぼみは生のままおろして香辛料に。
- 栄養素** ニンニクより香りが強烈で、アリシンの含有量はニンニクの数倍。アリシンはビタミンB1の吸収を助け疲労回復や滋養強壮に役立つうえ、免疫力を高め、血行促進し冷え性や動脈硬化・血栓予防に効果があると言われています。ビタミンK、βカロテンなどのビタミン類も豊富。

コゴミ

- 食べ方** 天ぷら、和え物(ごま和え、酢味噌和え、白和えなど)、お浸し、サラダ、パスタ など
- 調理のポイント** 先端がよく巻かれ茎がしっかりした状態が新鮮。アクが少なく採れたてのものは生食も可。優しい歯ざわりがおいしく、生のまま天ぷらにしたり、軽く茹でて和え物、お浸しにするのもおすすめ。和え物やお浸しは独特のヌメリが美味。
- 栄養素** 抗酸化ビタミンのβカロテン、ビタミンC、ビタミンEをバランスよく含んでいます。葉酸も豊富なおうえ、不溶性の食物繊維が豊富なので整腸作用も期待できます。

ウド

- 食べ方** 天ぷら、酢味噌和え・ごま味噌和え(香りと歯触りを楽しめます)、炒め物 など
- 調理のポイント** 採れたての薄色のウドは、皮をはがし味噌などをつけて生で食べるのも美味
- 調理のポイント** 皮の近くにアクが多いため(切り口の内側の円の部分まで)厚めに皮をむき酢水にさらし下処理をします。アクが抜けて美しい白色に仕上がります。
- 栄養素** クロロゲン酸という抗酸化性を示す物質を含んでおり、日焼けによるメラニンの抑制などの効果があると言われています。豊富に含まれるアスパラギン酸は、疲れにくい体をつくるのに効果的と言われています。カリウムも豊富で、葉酸の含有量も多めです。

ワラビ

- 食べ方** 炒め物、ナムル、お浸し、天ぷら、炊き込みご飯、パスタ など
- 調理のポイント** 茎がしっかりとっていて産毛が多いものが新鮮。首が上を向いてないものが柔らかくて美味。重曹と熱湯を入れた鍋にワラビを入れて一晩置き、ゆで汁をすて、さらに半日ほど水につければアク抜き完了です。
- 栄養素** ビタミンB2と葉酸が豊富。低カロリーで糖質も低いため、ヘルシーな山菜です。乾燥ワラビにすると栄養価が高まり、カリウムや鉄分は生のものより10倍以上も増えます。

フキ

- 食べ方** 煮物、佃煮、炊き込みごはん、きんぴら、サラダ など
- 調理のポイント** 香りと苦味、シャキシャキの食感、うまみをいかす煮物がオススメ。調理前は葉と根元の硬い部分を取り、まな板に並べ塩をふって転がす「板ずり」を。香り良くするため葉も一緒に茹でてアク抜きします。
- 栄養素** 食物繊維とカリウムが豊富。ふきは水分が96%近くあるため際立って高い有効成分はありませんが、ポリフェノールなどの機能性成分の種類に長けています。

タラの芽

- 食べ方** 天ぷら、ごま和え、味噌和え、炒め物、肉巻き、パスタ、シチュー、アヒージョ など
- 調理のポイント** はかま(根元の固い皮)をはがし、天ぷらなどの揚げ物は洗ってそのまま使い、おひたしや和え物は熱湯でさっと茹でてアク抜きを。沸騰させた2%の塩水(水1Lに対し塩20g)で2~3分茹でて冷水にさらします。
- 栄養素** 山のバターといわれるほど良質なタンパク質と脂質を含みビタミン豊富。カリウムやβカロテンを豊富に含んでいます。ほか、マグネシウム、リン、鉄分などのミネラルも。



新鮮空間

よらんか舎

春に味覚で疲れを癒す

ぽかぽかした春の時期の野菜は、みずみずしくてやわらかく、香り高いものや、独特の甘味や苦味があるのが特徴です。寒い冬を越えて暖くなるこの時期、体調の管理が難しく疲れやすくなりますが、疲労回復や胃腸の働き、便通をサポートしてくれる野菜が多く見られます。

オススメ食材

セリ、フキ、フキノトウ、菜の花、スナップエンドウ、アスパラガス、たけのこ



佐渡産野菜はよらんか舎で♪

4月の売れ筋トップ5

- 1 キュウリ(水分沢山! サラダに!)
- 2 イチゴ(小ぶりな はジャムやジュースで!)
- 3 長ネギ(大きめに切って炒め物で!)
- 4 キャベツ(大胆に8等分! 焼き目をつけてステーキ風!)
- 5 生シイタケ(肉詰めシイタケ! 豆板醤でピリ辛味付け!)

店舗情報

春のラインナップになってきました!
お野菜・果物出荷情報をブログでチェック!!





春の天ぷら フキノトウ&新玉ねぎ×ニンジンの かき揚げ

材料 (6人分~)

- フキノトウ..... お好きな個数
- 新玉ねぎ..... 2個
- ニンジン..... 2本
- 天ぷら粉..... 大さじ3
- 天ぷら粉..... 180g } A
- 水..... 180ml
- サラダ油..... 適量

- 1 フキノトウをたっぷりの水で洗い、軸の部分を少し落とす。土や汚れが気になる場合外葉を数枚むき、再度水でしっかり洗って水気を切る。
- 2 玉ねぎをスライスし、ボウルに入れてしっかりほぐす。
- 3 ニンジンも千切りにしてボウルに入れ、玉ねぎとしっかり混ぜる。
- 4 3に【天ぷら粉:大さじ3】をまぶして全体に混ぜ合わせる。
- 5 深めのフライパンに3cm程度油を入れ170℃まで温度を上げる。
- 6 Aを混ぜ、衣を用意する。
〈フキノトウ〉
 下の葉を広げながら衣につけ、油にそっと入れる。
〈かき揚げ〉
 フキノトウを揚げた後の残った衣を4に入れ全体にまぶす。形を整え滑らせながら落とし入れる。上下を返しながらかき揚げがきつね色になるまで揚げる。

材料



POINT

・揚げ物をしている間は形を崩さないため、油の中に入れたら表面がかたまるまで触らないようにしましょう!

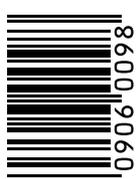
エコープ情報

春の 全国駅弁大会 第2弾

2026年 **4月19日(日)** 10時より エコープ金井店

金井店 お買得セール同日開催!
4月19日(日) ~20日(月)の2日間

★金井店以外のエコープでも、厳選された一部の人気駅弁を数量限定で販売します。販売は11時以降になります。無くなり次第終了です!お早めに!



A-coop エコープ推奨品クーポン券

エコープ **天ぷら粉** 500g

クーポン価格 **218円** (税込235円)

税抜通常価格 268円(税込 289円)

クーポン券利用期間 2026(R8) 4/1 ~ 4/30

※クーポン券1枚で1品限りお求めいただけます。
※LINEクーポンについては、期間中何度でもご利用いただけます。



1袋

JA佐渡総合ポイント制度の終了により4月はシステム移行期間のため、4月のポイント企画は実施出来ません。ご理解賜りますようお願い申し上げます。
6月より、新システムのAコープ佐渡ポイントの稼働を予定しております。



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。対象商品を特典価格にてご提供いたします。

JAのキャッシュカードを お持ちのお客様

特殊詐欺被害防止に向けた ATM利用限度額変更のお知らせ

近年、特殊詐欺の被害が社会的に深刻化しており、ATMでの不正な払出し事案も増加しています。こうした状況を踏まえ、お客さまの大切な貯金をお守りするため、キャッシュカードによる1日あたりのATMご利用限度額を、下記のとおり変更いたします。

本対応は、警察庁からの要請を踏まえた被害防止対策の一環です。お客さまにはご不便をおかけいたしますが、安心してご利用いただくための措置として、何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

■ 実施日

令和8年6月1日（月）

■ 変更内容



媒体種別	対象取引	変更前	変更後
ICキャッシュカード JAカード（一体型）	IC取引	100万円	50万円
磁気ストライプ キャッシュカード	磁気取引	50万円（変更なし）	

※県内外JAならびに提携金融機関ATM、コンビニATM、ゆうちょATMでのお引出し額、お振替額、お振込額とデビットカードご利用額を合算し、1日あたりの利用限度額が50万円となります。

※ご利用限度額を個別に設定しているお客さまは、引き続き現在のご利用限度額でご利用いただけます。

※ご利用限度額の変更をご希望される場合は、お取引のある店舗にお問い合わせください。

なお、限度額の引上げをご希望の際は、お客様へ目的をご確認させていただき、目的が確認できなかった場合は普通貯金規定第14条に基づき、限度額の引上げをお断りさせていただきます。

※満70歳以上かつ3年以上、①窓口またはATMでお取引がない個人のお客様、②ATMでのキャッシュカードによるお振込みがない個人のお客様は、ATMでのお取引が制限されておりますので、お取引のある店舗にお問い合わせください。

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。



運行案内 JA 佐渡 移動店舗 ときめき号

相川金泉地区

令和8年 **2/25 (水)** ~

運行中!

金融窓口機能を備えた「移動店舗」の試験運行から1年。今後も組合員の皆さま、地域の皆さまに利用頂くために運行地区を増やして参ります。

* 利用可能な取引内容

① 貯金入金(預入)・出金(払戻)

- * 1日の払戻限度額は1顧客30万円までです。
- * 定期性貯金取引については、受入は通帳式のみが対象となります。
- * 支払・解約取引については、共通印のみとなります。

② 通帳記帳・繰越

③ 為替振込(現金の場合は10万円以内)

④ 税金等の納付

⑤ JA 提出書類等のお預かり

- * 1顧客取引件数および取引上限額等の詳細についてご不明点はお問合せ下さい。
- * 学校関係のお取引についてはお預かりできませんのでご了承ください。



移動店舗に
関する
お問い合わせ

JA 佐渡本店金融事業部業務課 TEL:0259-27-5187

JA 佐渡金井支店 TEL:0259-63-3131

JA佐渡の年金・金融相談会

令和8年4月19日(日)

午前9時~午後3時 会場:佐和田支店



次回開催▶令和8年6月14日(日)
会場:真野支店

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

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。

貯金・融資・投資信託(NISA)・共済等の相談もできますよ♪

<年金相談> 専門の社会保険労務士 <金融相談> JA 佐渡職員

佐渡乳業*限定ギフト

60セット限定

3種類の

ゴーダチーズ食べ比べセット

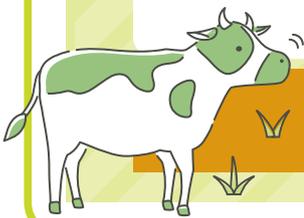


ゴーダチーズは穏やかでクセのないマイルドな味わいで、熟成が進むとうまみが凝縮され濃厚な味わいになります。

佐渡の初夏を告げるトビシマカンゾウを練り込んだゴーダチーズ・日本乳業技術協会推奨の乳酸菌を使ったゴーダチーズとセットになった限定ギフトをご用意しました！

- 農場オールドゴーダ(カンゾウ) …… 200g
- 農場オールドゴーダ(推奨乳酸菌) … 100g
- 農場オールドゴーダ …………… 100g

2,500円(税込み)
送料別



お問い合わせ・ご注文
佐渡乳業 ☎ 63-3151

4月末 JA佐渡総合ポイントカード終了

今までご利用いただきました皆さまに、心よりお礼申し上げます。
今後もよりよいサービスを検討して参ります。
引き続き変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



貯めたポイントを 失効前に使おう！

4月はポイントを利用するだけの期間です。
エコープ各店でお会計時にレジでポイントが使えます。

1ポイント ▶ 1円分

貯めたポイントは
エコープのお買い物で
使い切りましょう！

◇レシート見えてみて！

貯まっているポイントはお買い上げレシートの下部に表示されています。ご確認ください。

総合ポイントカード終了後の残ポイントは**失効**となります。

◇引換券(お買い物券)をお持ちの方

JA-SSスタンド及び一部購買店舗にて発券する【引換券(お買い物券)】の利用期限は**令和8年4月30日(木)**までとなります。

※引換券(お買い物券)に利用期日の記載がない場合も**令和8年4月30日(木)**までの取り扱いとなります。

※委託店でのご利用ポイントカードも対象となります。

JA佐渡総合ポイントに関するお問い合わせ 総務部 企画総務課 ☎27-6161



あなたの血圧、大丈夫？

内科医長 内田 純也 先生

誰もが一度は耳にしたことのある「高血圧症」という病気ですが、他人事だと思っていませんか？

日本では4300万人（4人に1人）の患者がいると推計されています。そのうち自身の高血圧症を認識していない者が1400万人に上ると言われています。

高血圧症とは、読んで字の如く通常よりも血圧の高い状態を指し、診察室血圧140/90mmHg以上の血圧と定義されます。高血圧症は無症候性が大多数ですが、180/110mmHg以上の著しい高血圧状態では頭痛や吐気を伴うこともあります。

高血圧症は、脳卒中や冠動脈疾患、慢性腎臓病、心不全、心房細動、認知症などのリスクを高めます。日本人の脳心血管疾患の最大の危険因子であり、寿命だけでなく、健康寿命を延伸させる上で高血圧症治療は重要です。

高血圧症の原因は、いわゆる「悪い生活習慣」です。そのため基本的な予防・治療の考え方は生活習慣の修正となります。具体的には食塩制限（6g未満）、野菜・果物の積極的摂取、適正体重の維持、運動療法、節酒、禁煙などです。実臨床では生活習慣の修正のみで有効な降圧が得られる患者はごく少数であり、多くは降圧薬の併用を必要としています。

こうした高血圧症治療の背景には、特定健診や特定保健指導の実施率の低さも影響していると考えられます。実際の外来では、高血圧症患者は30〜40歳代でも増えてきており若年者でも罹患しうる病気となりつつあります。たかが血圧と思わず、自身の生活習慣を省みるためにも一度健診や医療機関受診を検討してみたいかがでしうか。



「春の歩行応援セール」開催中

開催期間
3月14日～4月29日

■アルミ製一本杖(伸縮タイプ)
税込 2,970円
→ **税込 2,670円**

婦人向け
高さ：65.5～85.5cm



紳士向け
高さ：70.5～96.5cm



■リズムRWC
税込 21,230円

→ **税込 18,000円**



■ハーモニー AL
税込 24,860円

→ **税込 21,000円**



現在「春の歩行応援セール」を行っており、シルバーカーや一本杖が買い求めやすくなっております。お得な期間となっておりますので、購入をご検討中のお客様はぜひお気軽にご来店ください。また、ご来店が難しいお客様へは、無料で出張も行っておりますので、どうぞご相談ください。

春の歩行応援セール

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。



春期農繁期対策

【農繁期対策期間】

令和8年4月25日(土)～5月17日(日)

8:30～17:00

土・日・祝祭日についても購買窓口の営業(※高千、佐和田、小木は休日となります)および、農業機械の修理・整備を行います。ご利用ください。

※農繁期対策期間中お電話が繋がりにくい場合がございますのでご了承ください。

※平日は通常営業となります。

皆様の農作業を応援します!

春の作業支援キャンペーン

【キャンペーン期間】

令和8年4月20日(月)～5月22日(金)

JA佐渡 全スタンドにて

ガソリン・軽油(※軽油は対象外)が
JA佐渡通常組合員価格より

3円/ℓ引き

キャンペーン対象
カードはこちら!▶



- 外海府 SS/78-2125 ●金泉 SS/75-2224 ●畑野 SS/66-4205 ●松ヶ崎 SS/67-2131
- 小木 SS/86-3739 ●赤泊 SS/87-2207 ●佐和田セルフ/57-2229
- 金井セルフ/63-3189 ●羽茂セルフ/58-7391 ●両津セルフ/24-7750

実施期間は、農作業の進行具合で若干変更する場合があります。窓口にご確認ください。

営業
時間

中央営農農機センター
及び各営農農機課
8:30～17:00

セルフスタンド
7:30～19:30

有人スタンド
スタンドによって営業日、
営業時間が異なります

第33回通常総代会 開催のご案内

●日時

5月23日(土)午後1時半～

●会場

金井コミュニティセンター

組合員を代表する総代の皆さま
全員の出席をお願いいたします。

島の花園 チューリップフェスティバル

佐渡の春を彩るチューリップ・スイセンが咲き誇る石井農園では、新潟県オリジナル品種「恋心」も鑑賞できます。「恋心」の花束などの販売もあります。皆さまのお越しをお待ちしております。

【開催日】令和8年4月18日(土)・19日(日)予定

【会場】石井農園チューリップファーム
(佐渡市八幡1735-1)



*イベント情報はJA佐渡ホームページやSNSなどでお知らせいたします。

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

2月末 JAの概況

	本年度	前年度	前年比
組合員数	15,525人	15,796人	△271人
(内正組合員数)	6,642人	6,913人	△271人
(内准組合員数)	8,883人	8,883人	0人
貯金	1,348億3,376万円	1,344億8,717万円	3億4,659万円
貸出金	162億8,836万円	147億6,810万円	17億2,026万円
共済保有高(保障)	2,938億6,723万円	3,079億3,057万円	△140億6,334万円
購買品供給高	60億3,949万円	55億3,217万円	5億0,732万円
販売品販売高	96億9,319万円	72億9,139万円	24億0,180万円

経営管理委員会だより

2月26日(木)開催の主な協議事項

- 令和8年度役員報酬について
- 令和8年度余裕金運用に関する基本方針および運用限度額の設定について

理事会だより

2月9日(月)開催の主な協議事項(臨時)

- 令和6年度米最終精算の実施について
- 退職給与規程の一部変更について(案)

2月19日(木)開催の主な協議事項

- 令和8年度内部監査計画について
- 債権の償却について
- 債権の売却について
- 令和8年度JA佐渡グループ会社事業計画について
- 令和8年度余裕金運用方針について
- 令和8年度実施の共済端末機と周辺機器一式更改について
- 令和8年度販売手数料率の設定について
- 令和8年度農産物仮渡金について
- 令和8年度農産物の出荷契約金について
- 令和7年度目的積立金「農業応援積立金」の取り崩しについて

2月26日(木)開催の主な協議事項(臨時)

- 不祥事件の最終報告について
- 債権の償却について

挑戦!!

クロスワード

ヨコのカギ

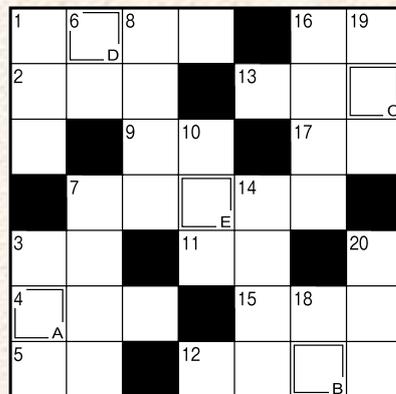
- ① ナノハナと呼ばれることもあります
- ② ーは流流仕上げを御覧じろ
- ③ 若いメンドリが生んだものには二つ入っていることも
- ④ 桜が咲く時期ならではのレジャー
- ⑤ 竿や糸、針を使って楽しめます
- ⑦ 津軽、関門、ドーバーといえば
- ⑨ セロリやミツバはー科の野菜です
- ⑪ うわ、服にコーヒーのーがついちやっ
- ⑫ 北口榛花選手の専門種目
- ⑬ お金を入れます。春に買うと「お金で張る」から縁起がいいそうです
- ⑮ ー転換しようと散歩に出た
- ⑯ 田植えに向けて育てます
- ⑰ 酔っぱらって巻く人もいます

タテのカギ

- ① 潮干狩りでよくとれる二枚貝
- ③ ガソリンはー性の高い液体です
- ⑥ 海に浮かべて目印にします
- ⑦ ゴロゴロゴロ…ピカッ!
- ⑧ 工事が終わり建物が完成すること
- ⑩ 相撲を取る人のこと
- ⑭ 連載ではありません
- ⑯ 伊勢神宮はーと外宮に分かれています
- ⑰ 白山山地を象徴する木
- ⑲ トランプのJ、Q、Kのこと
- ⑳ 唱歌「春の小川」に出てくる花

【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。

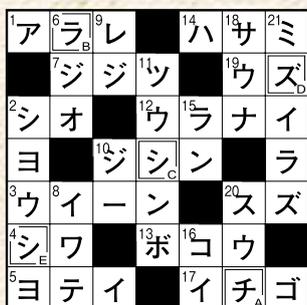


3月号の答え

ABCDE
チラシズシ



応募総数
145件

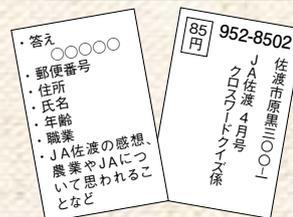


【締め切り 4月24日(金)必着】

- 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

○春の農作業に向けて 春期営農フェア (3/13-14)

春の農作業が本格化する時期、農機・自動車、営農資材、ガス器具などの展示・販売や、営農指導コーナーなどに多くの方が訪れました。農機具や資材について話を聞く姿もあり賑わいました。



編 | 集 | 後 | 記

春到来!今年も種まき猿が金北山に出てくる季節になりました。

しかーし、花粉や大気中の細かい粒子に粘膜が刺激され眼球や鼻を洗いたい!と苦しみもあり・・・

それでも、心地よい気温であったり、花盛りになって島内いろいろお出かけできるのが楽しいのでプラマイプラ!なのでこの時期が好きです!



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。

