



こころ耕し、いのち育む。

広
報

えちご上越

特 集

出荷結集運動展開中！求められるえちご上越米へ



JAえちご上越

2020

09

Vol.235



①=収穫時の注意点を説明する堀川担当。
②=カボチャの花。開花から約50日で収穫を迎えます。

地域一体となって農地を守る

甘くてほくほくとした食感の「カボチャ」。JAでは近年、中山間地域における水稲栽培と作業期間が重ならない園芸品目・カボチャに注目し、耕作放棄地解消に向けた1案として農家に提案しています。標高3333^{メートル}に位置する妙高市上中村新田では、「農上中村いきいきファーム」が、昨年度からカボチャ栽培に取り組み、農地保全につながっています。

平成15年に「上中村いきいき生産組合」を立ち上げ、平成19年に上中村いきいきファームを設立。現在は集落内の農家の9割が参加し、水稲と園芸の複合経営に取り組んでいます。

集落の女性や高齢者が活躍できるように、6年前から園芸品目を導入し、面積拡大に力を入れています。カボチャは、他の野菜と比べて水管理の負担が少ないことから導入を決めました。後藤

農事組合法人
上中村いきいきファーム
(妙高市上中村新田)
理事 後藤紀和さん(右から2番目)

経営メモ:
水稲:36% カボチャ:10%
大豆:1.3% えだまめ:90%



頭南営農センター
堀川正智(右)

紀和理事は、「女性や高齢者から農業に参加してもらおうことで、地域の農地を余すことなく活用できます」と話します。

上中村いきいきファームでは、8月下旬にカボチャの収穫ピークを迎え、収穫から約10日間乾燥させた後、市場に出荷。主に上越市・妙高市のスーパーに並びます。

カボチャ栽培1年目は、イノシシ被害に悩まされたと振り返ります。今年は、2重の電気柵では場を囲って対策を強化。また、各地域のカボチャ生産者と小まめに情報交換を行い、病気や夏の強い日差しが原因で起こる日焼け果を防ぐため、早めの対応を心がけてきました。今のところイノシシ被害は無く、生育も順調とのことです。

営農指導員の堀川担当は、「昼夜の寒暖差が大きい中山間地域で栽培されたカボチャは、甘みが強いことが特徴です。さらに甘みが増すよう、上中村いきいきファームでは有機肥料をたっぷり使用しています」と話します。

今後の目標について後藤理事は、「上中村新田は妙高山からの豊富な水と水はけの良い土壌で、農業に適した環境が整っています。この集落と農地を守り続けられるように、安全・安心な農産物の生産に取り組み、技術を磨いていきます」と意気込みを語っていました。



JAは農業協同組合ですが、信用・共済事業、高齢者福祉事業など幅広い事業を行っているのはなぜですか？



組合員の皆さんが安心して農業や生活を続けられるよう、JAは農業に関する事業だけでなく、暮らし全般を支えるために必要な多くの事業を展開しています。

例えば農家が生産した農作物を販売する販売事業や、組合員に必要な資材を供給する購買事業、お金や万一に備えるための信用・共済事業、高齢者福祉事業、葬祭事業などがあり、これらをまとめて「総合事業」と呼んでいます。JAは組合員や利用者の声に基づいて必要なサービスを提供し、組合員をはじめとした皆さんから利用していただくことで、農業振興と地域づくりに貢献しています。

また、総合事業全体の中で事業利益を確保しているからこそ、JAの経営基盤が安定し、充実した営農・生活指導や農業施設の運営などが可能となります。JAの経営が不安定では、このような農業関連事業を十分に行うことができなくなってしまいます。



理事長
羽深 真一

これからも「総合事業だからこそ」の強みを生かして、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」に取り組んでいきます。そして、協同組合の原点に立って組合員の皆さんとの話し合いを深めながら、持続可能な経営基盤の確立・強化に努め、地域になくてはならない組織であり続けたいと考えています。

役員会だより(主な協議事項)

第7回理事会(7月31日開催)

- ・「不良債権」の処理方針(新規および変更)について
- ・リスク評価書の一部変更について
- ・コンプライアンスプログラムの変更について
- ・定款および諸規程等の変更について
 - Ⅰ. 定款変更認可申請に係る字句等の修正
 - Ⅱ. 不祥事対応要領
 - Ⅲ. コンプライアンス・マニュアル
- ・持続可能なJA経営基盤の確立・強化に向けた施策について
- ・新潟県農業信用基金協会への出資金払込みについて
- ・「日中郷支店」土地売却について
- ・経営管理委員等に対する貸出について
- ・大口貸出の承認について
- ・豊原RCの農業機械点検整備施設への改修について
- ・板倉CE改修工事について

- ・令和2年産米の取扱いについて
- ・令和2年産米CEおよびRC利用者への仮払い(立替金)について
- ・持帰り検査受託取扱要領の変更について

第5回経営管理委員会(7月31日開催)

- ・コンプライアンスプログラムの変更について
- ・コンプライアンス・マニュアルの一部変更について
- ・持続可能なJA経営基盤の確立・強化に向けた施策について
- ・定款変更認可申請に係る字句等の修正について
- ・経営管理委員会規程の変更について
- ・新潟県農業信用基金協会への出資金払込みについて
- ・経営管理委員等に対する貸出について
- ・豊原RCの農業機械点検整備施設への改修について
- ・令和2年産米の取扱いについて

第8回理事会(8月18日開催)

- ・令和2年産米仮渡金について

目次

Face to Face

特集

出荷結集運動展開中！
求められる
えちご上越米へ

役員室から

今月の話題

営農情報

くらしに役立つJA情報
知って得する信用・共済

直売所通信

JAからのお知らせ

クロスワードパズル

おたより広場

今月のプレゼント
うんまいレシピ

JAえちご上越の組合員
39,870人
(令和2年7月末現在)

正組合員 17,055人
准組合員 22,815人

求められるえちご上越米へ

JAえちご上越では、全国の消費者から支持される「えちご上越米」を目指し、農家と一体となって安全・安心で良食味な米の生産に取り組んでいます。

令和2年度は、新型コロナウイルスの状況によっては価格相場の下落が心配されますが、全国40社を超える販売先を持つ当JAでは、需要に基づいた計画的な生産依頼と安定販売に努めています。JAへの出荷結集により、さらなる有利販売の展開が可能となり、農業所得の増大につながります。

ここでは、「えちご上越米」の販売戦略や今後の展望などについてお知らせします。

えちご上越米の販売戦略

1. 家庭用から業務用まで、主食用米の独自品ぞろえ

JAえちご上越は、新潟県内のどのJAよりも品種数が圧倒的に多く、さまざまな需要に対応できることから、全国の取引先より高い評価をいただいています。

- 地域の特色を生かしたこだわり米の「コシヒカリ」
- 冷めてもおいしい! 安定品質と良食味の「みずほの輝き」
- 安定した需要のある「こしいぶき」
- 弁当やおにぎりに最適! 業務用としての需要が高い「つきあかり」

令和元年度は「みずほの輝き」が8万9千俵、「つきあかり」は7万1千俵と集荷量が全国トップ!



業務用向けに生産拡大を進める「つきあかり」

多彩な品ぞろえで消費者の需要に応えています!

2. 安定した農業所得の確保に向けた「契約栽培」

- 主食用米のうち、主力の「コシヒカリ」、「こしいぶき」、「つきあかり」、「みずほの輝き」の複数年契約栽培を推進。取引先からの要望数量は50万俵以上で、さらなる生産拡大が求められています!
- もち米や酒米について、県内取引先との契約栽培による安定的な取り組み
- 一定の手取り水準を担保した多様な需要に応じた「水田活用米穀」の複数年契約栽培

令和2年産の主食用米と水田活用米穀について、契約栽培の取り組みは29万俵超となっています!(出荷契約数量の約43%)

卸売業者自ら、生産者へ出荷増を要請



高品質な「えちご上越米」をもっと出荷していただきたい!

▲▶ JAの生産・販売方針や、取引先からの要望などを共有した「需要に応じた米づくり推進大会」。(令和2年2月8日)



3. 地域の特徴や特色を生かした多様な「こだわり米」の販売

- 化学肥料・農薬の使用を抑えた「統一5割低減栽培米」や「棚田米」、「はさかけ米」、「地域指定米」など区分集荷の拡大
- 「コシヒカリ」だけで約40種類の区分集荷
- 区分集荷に対応するラック式倉庫(上越市長面・三和区)や、少量多品目な荷受けに対応した妙高はねうまカントリーエレベーター(妙高市梨木)などの施設整備

4. 多様な需要に応じた「水田活用米穀」の取り組み

- 酒造、米菓原料、冷凍米飯(チャーハン・五目ごはんなど)としての「加工用米」
- 菓子原料だけでなく、小麦の代替(グルテンフリー)としての「米粉用米」
- 主食用米と合わせた多様な需要対応で産地評価を向上
- 価格を固定した契約的な販売を実践

多様な区分集荷に対応する妙高はねうまカントリーエレベーター



えちご上越米の今後の展望

1. セブン-イレブンのおにぎりに採用！



当JAは令和元年度から(株)セブン-イレブン・ジャパン向けに主食用米の複数年契約に取り組んでいます。

セブン-イレブンでは、頸南地域のントリーエレベーターで取り扱った令和元年産コシヒカリ使用のおにぎりを、首都圏の店舗限定で「新潟県産コシヒカリ使用」と産地銘柄を表示して販売。セブン-イレブンのおにぎり商品名に産地を記載したのは初めてで、通常商品(産地を表示しないおにぎり)より売り上げが2割伸びたそうです。

今年度はこの取り組みを拡大させるため、当JAの全ントリーエレベーターのコシヒカリが産地表示おにぎりとして使えるよう、セブン-イレブン独自の混種防止対策に対応していく予定です。8月には上越市内のントリーエレベーターで事前審査が行われました。

将来的には「えちご上越産コシヒカリ使用」とうたった商品を展開できるよう、これからもセブン-イレブン・ジャパンや関係企業からの要望に応え、結び付き強化を図って行きます。



▲ントリーエレベーターでの審査風景。

2. CGCグループのスーパーに「えちご上越米」が！

中堅・中小スーパーマーケット協業組織「CGCグループ」の本部機能を担う(株)シジシー・ジャパンは、当JA産の「みずほの輝き」を扱う大口取引先です。CGCグループは加盟企業208社、4,115店舗を有する国内最大規模の協業組織で、平成28年から「みずほの輝き」を産地限定銘柄として取り扱っています。スーパー店頭ではプライベートブランド商品(PB商品)として精米を販売し、さらに惣菜コーナーの弁当などにも使用しています。

今後は「みずほの輝き」に加え、「つきあかり」や「棚田米」などもラインナップした「えちご上越米」シリーズのPB商品を展開できるよう協議を進めています。



▲スーパー店頭に並んだ「みずほの輝き」。

3. 全国の消費者へ「えちご上越米」産地をPR！

今年度は新型コロナウイルスの影響で、全国の米卸業者を招いて評価を聞く「求評懇談会」が中止となったり、産地見学会が見送られる状況となっています。そのような中でも、全国各地の取引先や消費者に「えちご上越米」の産地について知ってもらえるよう、PR用の動画を作成しました。動画投稿サイト「YouTube」から、どなたでもご覧になれます。ぜひご視聴ください。 **動画投稿サイト【YouTube】で公開中！**



◎ご視聴はこちらから！



またはYouTubeで【JA えちご上越チャンネル】を検索！

今後ますます厳しくなると予想される産地間競争を勝ち抜くため、また、全国からの要望を満たすため、生産者の皆さんからは高品質米の生産に専念していただき、JAが責任を持って販売していきます。一緒に農業所得の増大を目指していきましょう。

えちご上越米への出荷結集をよろしくお願ひします！

※8ページ「営農情報」のお知らせもご覧ください。

新鮮野菜で地産地消をPR

和田支店 地場産野菜即売会



地場野菜の種類豊富に取りそろえて、多くの地域住民を迎えました。

和田支店と支店協同活動委員会、女性部和田地区は8月1日、恒例の「地場産野菜即売会」を行いました。今年度は上越妙高駅の東口駅前広場にテントを設置して、トマトやえだまめ、ナスなど新鮮な地場野菜を販売。特に地場産えだまめの詰め放題と、トウモロコシの販売コーナーは大盛況でした。

即売会は今回で5回目の開催。地場野菜や加工品、女性部の手芸品などを販売して、地産地消の推進や地域住民との交流を深めることが目的です。当日はあいにくの雨でしたが、多くの人が訪れ、エコバッグいっぱいの商品を買い求めていました。

繁忙期を前に安全対策や点検方法を確認

農作業安全管理者・オペレーター研修会



コンバインの点検方法について説明を聞く受講者。

農業対策課は、「農作業安全管理者・オペレーター研修会」を8月6日・7日に行いました。この研修会は、秋の繁忙期を前に、認定農業者や法人の代表などに農作業中の安全意識を高めてもらうと開催。約140人が受講し、トラクター横転や草刈り作業中のケガなど、実際に起こった事例を基に事故防止対策を学びました。

また、定期的な点検と調整で、使用時のトラブル減少や修理費用の低減、機械寿命の延伸などに役立ててもらおうと、コンバインのセルフメンテナンス講習も実施。実際にコンバインを展示して、オイル漏れやファンベルトの張りなど点検項目を一つずつ念入りに確認しました。

ブランド力向上で所得増大へ

雪下・雪室研究会 第4回総会



会員一丸で雪下・雪室野菜のブランド力を高めていこうと呼びかけた相澤会長。

雪下・雪室研究会は7月29日に、第4回総会を富岡研修会議室で行い、生産者など約20人が参加しました。相澤誠一会長は、「上越地域でも雪下・雪室野菜の知名度は上がってきています。雪国ならではの商品をつくり、ブランド力を高めていきましょう」とあいさつ。総会では、令和元年度の活動実績や今年度の事業計画を報告しました。

同研究会は今年12月に、浦川原育苗センターの一部を活用した貯蔵室で、雪室野菜に最適な保存方法を探る実験を計画。米用紙袋や肥料袋などに野菜を入れて雪室で一定期間保存し、品質に差が出るか調べていきます。結果は会員で共有し、雪室野菜の生産拡大と農業所得増大につなげていく考えです。

工作やクイズで楽しい夏の思い出づくり

新井支店 えこもりん'Sクラブ



親子で力を合わせて工作に挑戦しました。

JAでは支店協同活動委員会が中心となって、小学生の親子を対象に食と農の魅力を伝える「えこもりん'Sクラブ」を行っています。

8月6日は新井支店で開催。親子4組が参加し、工作や食農クイズに挑戦しました。工作では雑誌『ちゃぐりん』の記事を参考に、トイレットペーパーの芯と割りばしを使った動くカブトムシを製作。昼食は、女性部による「ぶた丼」と「キュウリのごまサラダ」、「ナスのお吸い物」を全員で味わいながら、旬の食材について楽しく学びました。

JAえちご上越の話題はフェイスブックなどで配信中!



JA えちご上越

フェイスブックはこちら➔



こちらも
チェック!



こころ耕し、いのち育む。
JAえちご上越
ホームページ

JA えちご上越

検索

旬の情報が満載!
SNSもあります

上越あるん村

上越あるん村

検索





9月13日までは、ミニトマトとミニトマトの盛り合わせを提供。オリーブオイルと上越市特産品の「義の塩」で味付けしています。

自慢の野菜や加工品を1品サービス

あるるんの杜レストラン「六花の里」 農家さん応援プロジェクト

あるるんの杜のレストラン「六花の里」では8月1日から、各種プレートメニューに、あるるん畑の野菜や加工品を使用した料理を1品プラスする「農家さん応援プロジェクト」を行っています。

あるるん畑では現在、新型コロナウイルス感染防止のために試食イベントが全て中止となり、珍しい品種の野菜や新しい加工品などをPRする機会が減少。そのような中でも、地場産品のおいしさを多くの人に知ってもらえるよう、プロジェクトを計画しました。あるるんの杜は、「地場産品たっぷりのプレートメニューと一緒に、あるるん畑に出荷されたバラエティ豊かな野菜や加工品も存分に味わってください」とPRしています。

プラス1品のサービスは令和3年2月28日まで実施し、2週間から3週間ごとに内容を変更する予定です。



Point!

安全・安心で新鮮な地場野菜や加工品のおいしさを知ってもらうため、あるるん畑とあるるんの杜が連携しています。

生の声を聞くため農業の担い手を訪ねる

役員による担い手訪問を今年も実施



谷浜支店管内の「グリーンファーム桑取」の代表と意見を交わす笹原茂会長(左奥)。

役員自らが出向き、地域農業を支える担い手からJAへの意見・要望を聞くとともに、事業計画やJA自己改革などの進捗状況を報告する「担い手訪問」を今年度も実施しています。上越市・妙高市内の約1,300軒の担い手のうち、約400軒を訪問する予定です。

訪問先では、各種支援策や「えちご上越米」の販売戦略についてまとめた自己改革通信『ブリッジvol.10』を使って、農業所得増大に向けた取り組みを説明。また、園芸振興方策や経営強化策などについて意見を交わしています。



Point!

担い手の率直な意見・要望を聞くことで、指導事業や販売事業などを充実させ、農業生産の拡大と農業所得増大を進めていきます。

女性部活動の充実に向けて

女性部とJA役員の懇談会



グループに分かれて、意見交換を行いました。

女性部は8月3日に、JA役員との懇談会を本店で行いました。女性部からは本部役員12人、フレッシュミズ代表1人が出席。女性部の中川よしえ部長は、「活発に意見交換を行い、JAと女性部が協力して活動できる場をつくり出していきましょう」とあいさつしました。

意見交換の場では、各地域の今後の活動内容について討議し、「小学生向けの食農教育を青年部と連携して実施したい」や、「JAや女性部の情報をもっと地域に広く伝えてほしい」などをJAに要望しました。



Point!

JAと女性部は連携強化を図り、地域の活性化を目指します。

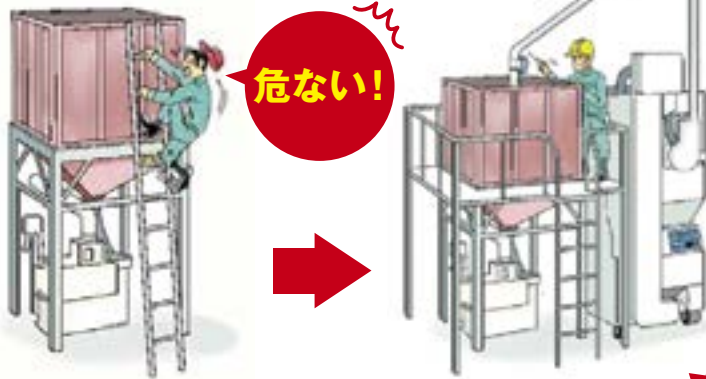


収穫後の乾燥・調製作業において多くの事故が発生しています。高所からの転落は重大事故に繋がることが多いため、事故防止に努めましょう。特に乾燥機に備え付けてある鉄製はしごは細く、さらにホコリによって滑りやすくなるので注意が必要です。



秋の農作業 安全確認運動

〈高所で作業を行う場合〉



- 事故防止対策
- ・もみタンクや乾燥機の周りに足場を設置して作業を行う。
 - ・作業時は必ずヘルメットを着用する。

危険 フォーク部分に乗っての作業は絶対に行わないでください。

〈フォークリフトを扱う場合〉

- 事故防止対策
- ・フォークリフトやパレットに直接人が乗ることは禁止されているので、乗る場合は専用ゲージの装着などが必要。
 - ・積荷の下には入らない。
 - ・作業時はヘルメット・安全靴を着用する。



安全・安心で良食味な「えちご上越米」を安定的に届けるため、以下の点をご確認ください。

- 1 適正水分での出荷を！**
 - ・玄米水分**15.0%以下**を目標に仕上げてください。高水分米は、保管条件によってはカビの発生に結びつきます。また、極度の過乾燥米は、品質・食味の低下を招きます。適正水分での出荷をお願いします。
- 2 もう一度、量目の確認を！**
 - ・適正な量目確保は、米の流通に欠かせません。紙袋は、**[皆掛重量30.5kg]**で、フレコンは**[正味重量1028kg+フレコン重量]**で出荷してください。
 - ・調製から出荷まで日数があると量目変動する場合があります。出荷の際は、再度、量目の確認をお願いします。
- 3 異物混入の防止を！**
 - ・土砂・石、雑草の種子、ネズミのフンなどの混入によるクレームが毎年発生しています。コンバイン・もみタンク・乾燥機・調製機などの清掃を徹底し、異物混入に細心の注意をお願いします。
 - ・経営規模の拡大に伴い、フレコン出荷者が増えています。同時にフレコンにムシ付着(混入)のクレームも増加傾向にあります。フレコンにムシの付着が確認されると返品対象となりますので、機械の清掃の徹底と、もみすり調製後は早期の出荷をお願いします。
- 4 出荷米は均質性の確保を！**
 - ・効率的な検査実施に向け、均質性のとれた製品出荷にご協力ください。品質の相違がはっきりしている出荷品は、別に分けて出荷してください。



お米は全量JAへ 出荷結集のお願い

ケイ酸の補給が「土づくり」への第一歩 稲わらは焼却せず、すき込みして有効活用しましょう



稲わら・もみ殻の「秋すき込み」で土づくり

秋すき込みの効果 **多くの水田土壌でケイ酸が不足しています！**

- すき込みを毎年行うことで、堆肥とほぼ同等の効果が期待でき、地力の向上・維持が図れます。
- 収穫した分のもみ殻をそのままほ場に戻すと、10a当たり約25kgのケイ酸が補給でき、翌春のワキの発生や浮きわらを軽減。初期生育の向上が期待できます。

すき込みのポイント

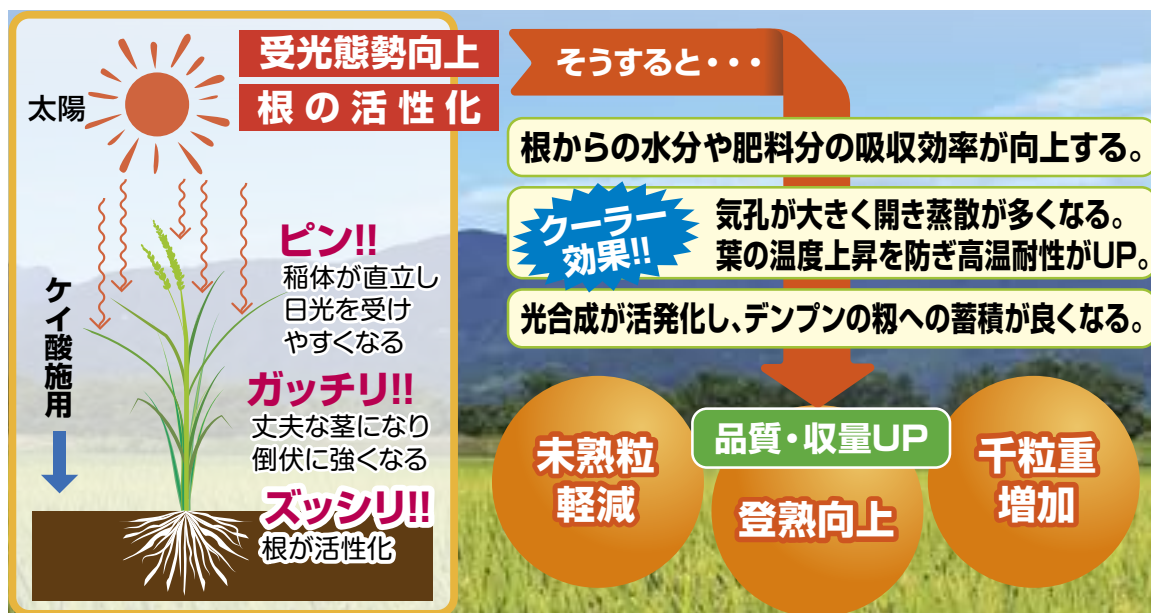
1. すき込みは、稲刈り後の地温が低下する10月中旬までに行いましょう。
 2. コンバインで細断した稲わらを、ほ場に均一に散らします。
 3. 浅うち(5~10%程度)で、分解に必要な酸素供給と春先の土壌の乾燥を促します。
- ※すき込み時に深耕すると、下層に入った稲わらは分解しないので注意しましょう！
- ※腐熟促進剤を稲刈り後の稲わらに散布し、すき込むとさらに効果的です。

土づくり資材を積極的に投入しましょう

資材名	10a当たりの 施用量	10a当たり ケイ酸補給量
越後の輝き ソイルマイスター <small>(県下統一肥料で低コスト・省力型)</small>	30kg(元肥)	9kg
けい酸加里プレミア34 <small>(低地力ほ場におすすめ)</small>	50kg(元肥)	17kg
スーパーシリカプレミアム <small>(追肥散布で登熟向上)</small>	30kg(追肥)	9kg

秋すき込みと土づくり資材の投入で

毎年不足しているといわれる約30~40kgのケイ酸を補給できます！



お問い合わせ先 資材について：生産資材課 (TEL:025-527-2060) 技術情報について：農業対策課 (TEL:025-527-2050)

介護保険サービスを利用するまでのお手続きの流れ

どうやって使うの？

いざという時に
困らないように！

くらしに役立つ



担当：高齢者福祉部



そろそろ介護が必要かな？

普段の生活の中で「いつもと様子が違うかな？」と気がなったら、介護に関する情報収集を始めましょう。困ったときは、誰かに相談したり、介護の手助けをしてもらうことで、介護する側もされる側も生活がぐっと楽になりますよ。

お気軽に

JA 居宅介護支援事業所

にご相談ください。

相談は無料です。

TEL: 025-521-0664 (平日の午前8時30分～午後5時まで)

介護サービスを受けるために必要な「要介護認定」の代行申請(無料)を行います。

- ・行政窓口で「要介護認定」の申請を行う。
- ・各地域包括支援センターに申請を行う。



〈申請時に必要なもの〉

- 介護保険被保険者証

JAからの代行申請で

介護サービスの利用開始に向けた手続きがスタートします。

①市の認定調査員による要介護認定調査

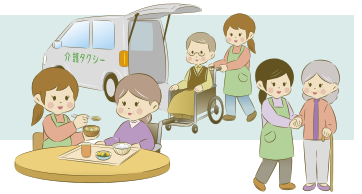
【訪問調査】

- ・認定調査員が事前に日程連絡した上で、申請者のお宅などに訪問します。本人の前で言いづらいことなどは、事前にご相談ください。
- ・所要時間は1時間程度です。
- ・本人や家族などに、1カ月間くらいの「心身の状態」や「介護や見守りの方法」、「日常生活の状況」などについて聞き取りや、動作の確認を行います。

【主治医意見書】

- ・市が申請者の主治医に意見書の作成を依頼します。

②担当ケアマネジャーが、利用者に必要な各種介護サービスをご提案します。



それぞれに合った介護で、誰もがいきいきと暮らしやすくなれますように！

日常生活のもしもに備える

普通傷害共済

(1万人集団契約)

ご加入者募集中！

知って得する信用・共済 vol. 6

共済課からのお知らせ

「一日一日を大切に、無事に過ごしたい」誰もが同じ願いを持っています。しかし、どんなに気を付けていても、突然起きる災害や事故は防ぎようがありません。そんなもしもの場合に備え、あなた自身のために、明日への「安心」を考えてみませんか。JA共済は、あなたの暮らしを頼もしくバックアップします！

☆意外と多い日常のケガによる入院・通院をサポートします！



転倒・転落
スポーツ中の事故
交通事故

私たちの暮らしの中で意外と多いのが、入院にいたらない小さなケガです。公的医療保障制度が充実している日本でも、医療費がタダということはありませんし、病院通いで仕事も早退などしなければならなくなり、収入が減ってしまうかもしれません。小さなケガへの保障を準備しておけば「安心」です！

☆99歳までご加入いただけます！

☆共済金をスピーディーにお支払いします！

けがで入院・通院をされた際、ケガされた部位や症状に応じて共済金の受け取り額が決まりますので、スピーディーに共済金を受け取ることができます。

詳しくはお近くのJA（または担当者）にお問い合わせください。



お問い合わせ先
最寄りの支店まで

20175670121



上越あるるん村に秋の味覚が大集合!

誰もが心待ちにしていた実りの季節! 米や野菜、肉、魚、農産加工品がそろった上越あるるん村には、秋の味覚が大集合しています。旬のおいしい食材を味わいませんか?

あるるんの杜

フルーツ 地場産果物のおいしさを引き出した

特製スイーツが登場!

いちじく大福

樹熟いちじくタルト

シャインマスカットタルト

ピオーネどっさりタルト



1個350円



1カット350円
1ホール2,600円



1カット420円
1ホール3,200円



1カット350円
1ホール2,600円

※シャインマスカットタルトとピオーネどっさりタルトは、9月中旬の発売予定です。
※価格はすべて税込です。

あるるん畑

ブドウ



イチジク



クリ



生産者の愛情と甘みが

たっぷり詰まった地場産果物を入荷予定!

あるるん海

9月は底引き網漁が解禁!
カレイやメギスなど旬の魚を入荷予定



店頭には新鮮な
海の幸がいっぱい!

ピカピカ、ツヤツヤの新米を召し上がれ!

予告

新米セールを開催します!

日時

10月3日(土)・4日(日) 午前9時30分~



①新米の特価販売 ②特設コーナーにて発送予約の受付

●新米の発送予約についてのお問い合わせ先 産直精米工場(TEL:025-532-4675)

※新米セールの詳細については、10月2日(金)の朝刊折り込み予定のチラシをご覧ください。

お問い合わせ先 上越あるるん村(代表TEL:あるるん畑025-525-1183)

集金業務の廃止についてのお知らせ

この度、当JAでは「定期積金・普通貯金」「振込」「共済掛金」および「購買代金」などの定例的な集金業務を廃止させていただくことといたしました。

集金をご利用いただいている皆さまには大変ご不便をおかけいたしますが、渉外担当者が順次訪問して【口座振替】への切り替えをご案内させていただきます。なお、定例的な集金は令和3年2月末をもって終了いたします。ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



農機センター 秋期の営業体制について

施設名	休日(土・日・祝日)を営業日とする期間
農機センターわかば	9月5日(土)～9月27日(日)
農機センター上越	9月5日(土)～10月4日(日)
農機センター頸北	
農機センター頸南	

※営業時間は午前8時30分～午後5時までといたします。

和田給油所 改修工事のお知らせ

和田給油所では、キャノピー(屋根)の改修を下記のとおり行います。

工事期間中も給油所はご利用いただけます。ご来店のお客さまには給油などの際に、ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

- 工事期間(予定) 令和2年10月1日(木)から10月31日(土)
- お問い合わせ先 和田給油所(TEL:025-524-7519)

支店をご利用の皆さまへ

相続や各種ローンなど時間を要するお手続きについては、事前にお電話をいただければ、お待たせすることなく対応いたします。よろしくお願いいたします。

令和2年度農協まつりの中止について

10月から11月にかけて開催を予定しておりました農協まつりは、現在の新型コロナウイルス感染拡大の情勢を踏まえ、参加者の皆さまの健康・安全を第一に考慮した結果、中止することといたしました。開催を楽しみにしていただいた皆さまには大変申し訳ありませんが、感染リスクを最小限に抑えるため、また急激な感染拡大を防止するため、ご理解をお願いいたします。

新型コロナウイルス対策 農家の皆さんも対象です! 家賃支援給付金のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大により、大きな影響を受ける事業者に対して、事業の継続を下支えするため、特に地代・家賃の負担軽減を目的に支給するものです。

- 対象者
新型コロナウイルス感染拡大の影響などにより売上高が減少した事業者。
- 申請期間・方法
令和2年7月14日(火)から令和3年1月15日(金)まで。Web上での申請を基本とします。また、必要に応じ、完全予約制の申請サポート会場にて、スタッフによるサポートが受けられます。

※支援対策の詳細は、中小企業庁ホームページ、または農林水産省ホームページの「家賃支援給付金」の項目をご確認ください。

- お問い合わせ先
まずは、家賃支援給付金コールセンター
(TEL:0120-653-930)まで。
※午前8時30分～午後7時まで、土・日・祝日含む。

 JAの自動車共済なら **24時間・365日の安心サポート**

事故の場合は **フリーダイヤル 0120-258-931** 24時間・365日

レッカーロードサービスは **フリーダイヤル 0120-063-931** 24時間・365日

平日の営業時間内(午前8時30分～午後5時)は、JAえちご上越までご一報ください。



よい食PLUS～お気軽クッキング～ 参加者募集のお知らせ

地場野菜を使って、無理せず簡単にできる料理を紹介します。講師はNHKなどで活躍中の料理研究家・きじまりゅうたさんをお迎えします。料理が苦手、めんどうと思っている方も、楽しくなること間違いなし！ご参加をお待ちしています。

■日時 令和2年10月17日(土)午前10時～午後1時

■講師 料理研究家 きじまりゅうた氏

■会場 無印良品 直江津 キッチンスペース
(上越市西本町3-8-8)

■対象 20～30歳代の男女 合計20人

■参加費 2,000円

■お申し込み方法

10月5日(月)までに「住所・氏名・年齢・当日連絡可能な電話番号」が分かるように、電話またはEメールでお申し込みください。(詳細は参加者に直接ご案内します)

※申し込み多数の場合は抽選。個人情報イベント運営に限り使用。
※新型コロナウイルスなどの影響で、内容変更や中止する場合があります。

■お問い合わせ・お申し込み先

JA えちご上越 地域ふれあい課「よい食PLUS」係

TEL:025-527-2030

Eメール j.tiikihureaika@ja-ej.com



Eメールはこちら

健康寿命100歳プロジェクト 「久比岐自転車道ウオーク」参加者募集のお知らせ

いつまでも若々しく健康で過ごせる身体づくりを目指して、健康ウオークを企画しました。一緒に海沿いの道を歩いて、心と身体のリフレッシュをしてみませんか。ご参加をお待ちしています。

■日時 令和2年10月22日(木) 午前10時～午後2時

■募集人数 30人

■参加費 1,500円(昼食代として)

■募集締切 9月30日(水)

■お申し込み方法

「住所・氏名・当日連絡可能な電話番号」が分かるように、電話またはEメールでお申し込みください。(詳細は参加者に直接ご案内します)

※申し込み多数の場合は抽選。個人情報はイベント運営に限り使用。

※新型コロナウイルスなどの影響で、内容変更や中止する場合があります。

■お問い合わせ先

JA えちご上越 地域ふれあい課「健康寿命100歳プロジェクト」係

TEL:025-527-2030

Eメール j.tiikihureaika@ja-ej.com



Eメールはこちら

食ネット・共同購入のお知らせ

女性部では、健康的な食生活に役立てるため、原材料を厳選した商品の共同購入運動を推進しています。10月から女性部だけでなく、組合員の皆さんもご利用いただけます。

取り扱い商品は80～90品で、月1回の配達となります。チラシは各支店にご用意してありますので、ぜひご利用ください。

■お問い合わせ先

・チラシについて 地域ふれあい課(TEL:025-527-2030)

・注文について 店舗生活課(TEL:025-530-7556)

<商品のご紹介>

こめ油

国産の米ぬかと米胚芽から抽出、精製された良質なサラダ油です。高温に強く、カラッと仕上がります。まろやかな風味で、保存性にも優れています。

1,500g 926円(税込)



令和2年度 「にいがた農業応援ファンド」募集事業のお知らせ

1. 1億円園芸産地チャレンジ事業

(上限50万円、県域助成枠:1,000万円)

「新潟県園芸振興基本戦略」で推進する販売額1億円増を目指す「産地育成計画」を策定している園芸産地において、園芸生産の規模拡大や新たに園芸生産に取り組む際に要する費用の50%を助成します。

■募集期間:令和2年10月1日(木)～令和2年10月30日(金)

■事業実施期間:令和2年10月1日(木)～令和3年3月31日(水)

2. 園芸生産拡大支援事業(上限30万円、県域助成枠:1,000万円)

園芸生産の規模拡大や新たに園芸生産に取り組む際に要する費用の30%を助成します。

■募集期間:令和2年10月1日(木)～令和2年10月30日(金)

■事業実施期間:令和2年10月1日(木)～令和3年3月31日(水)

3. 商談会等販路拡大の活動支援事業

(上限:国内10万円、海外50万円、県域助成枠:1,000万円)

商談会などを通じた県産農畜産物の販路拡大に繋がる取り組みに要する費用を助成します。

■募集期間:令和2年2月3日(月)～令和2年12月30日(水)

■助成対象期間:令和2年2月1日(土)～令和3年1月31日(日)に開催される商談会など

■お問い合わせ先 各支店・出張所、各営農センター、
または融資課(Tel:025-527-2002)



車両積載重量を守って安全運転を！

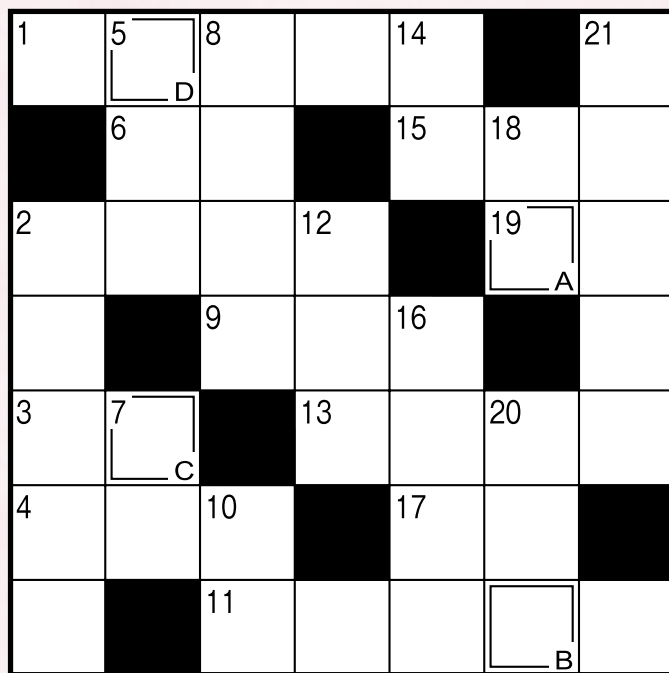
大型車だけでなく、普通車や軽自動車でも積載重量をオーバーしたら違反に問われるので注意が必要です。特に軽トラックでは、いっぱい荷物を積もうとすることがあるかもしれませんが、最大で積載できる重量を確認し、安全運転に努めましょう。



クロスワードパズル

出題：ニコリ

二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



答え

A	B	C	D
---	---	---	---

タテのカギ

- ② 俗に赤トンボと呼ばれるトンボ
- ⑤ — 半島は青森県北西部に位置します
- ⑦ ギターやバイオリンに張ります
- ⑧ 袋に「おてもと」と書かれている物もあります
- ⑩ ホークはタカ、イーグルは—
- ⑫ 謙遜して「せがれ」と言う人もいます
- ⑭ 算数の文章題を解くために立てることも
- ⑯ ギンナンは殻を割り、—をむいて使います
- ⑰ 猫は出したり引っ込めたりできます
- ⑳ 人体—を使って内臓の配置を学んだ
- ㉑ 流し台や食器などに使われるさびにくい合金

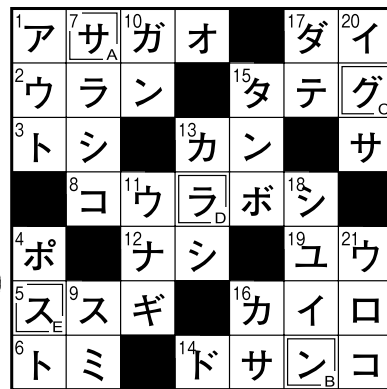
ヨコのカギ

- ① 唱歌『虫のこえ』ではガチャガチャと鳴いています
- ② 写真を並べて入れたり、貼ったり
- ③ きつねうどんのメインの具
- ④ 厳しさの度合いを緩めること。規制—
- ⑥ すしに添えるショウガの酢漬け
- ⑨ 涼しくなると不快—も下がります
- ⑪ ぶどう酒の一つ。ブドウの実の皮を取り除いて造ります
- ⑬ 秋桜とも呼ばれる花
- ⑮ 郵便物に料金分を貼り付けます
- ⑰ イチかバチかの—に出た
- ⑲ うどんやそば、ビーフンなどのこと

7月号の答え

答え
「サングラス」

応募総数は
161通でした。



パズルの答えと一緒に「おたより」もお待ちしています♪

テーマへのご意見や日々の出来事など何でもOK！絵手紙やイラスト、俳句などもお寄せください。応募された作品の返却はできませんので、ご了承ください。皆さまの投稿をお待ちしています。

※郵便料金の不足にご注意ください。通常はがきは63円です。

『①パズルの答え、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、⑥広報誌の感想、おたよりなど』を記入し、ハガキまたは封書にてご応募ください。正解者の中から抽選で、「新米の新米(つきあかり)2kg」を10名さまにプレゼント！当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※ハガキまたは封書に基づく個人情報は賞品の発送、おたよりなどの掲載に利用します。

切手 〒943-0817 上越市藤巻5番30号
JAえちご上越 広報クイズ係

①パズルの答え
②郵便番号・住所
③氏名
④年齢
⑤電話番号
⑥広報誌の感想、おたよりなど



おたより広場

● 今月号のテーマ ●

読書の秋におすすめする、私の1冊



司馬遼太郎さんの『関ヶ原』をおすすめします。
(名立区 M・Hさん)

私のおすすめは、仲村和代さん藤田さつきさん共著の『大量廃棄社会』です。コロナ禍の巣ごもり生活で衣類の整理をした人がたくさんいたと聞きました。この本を読んで、自分の買いたったもの方法や社会の現状はどうなっているのか、考えるきっかけになりました。
(上越市 E・Kさん)

元女子バレーボール日本代表の大松博文監督が書いた、『なせば成る』です。この本は学生時代の自分を励ましてくれて、不可能を可能にしてくれた本でした。皆さまもぜひ読んでみてください。
(上越市 O・Hさん)

おすすめの本は、さだまさしさんの『やばい老人になろう』です。

読んでみると年齢を重ねることが楽しみになる1冊です。もう1冊は、椎葉クニ子さんの『クニコおばばと山の暮らし』です。この本は、私の娘が「おばあちゃんとかクニコおばばが重なる」と祖母へプレゼントした1冊。本には生きる知恵が詰まっています。読むと生きる力が湧いてきます。
(清里区 I・Hさん)

私は東野圭吾さんの大ファンです。今読んでいる短編集『怪しい人びと』をおすすめします。
(妙高市 T・Sさん)

旅行雑誌をよく読んでいます。写真が多く、旅に行った気分になります。
(板倉区 S・Tさん)

私は図書館に行って、入り口でおすすめされている本をよく読めます。新しい本との出会いがあるので面白いです。
(柿崎区 K・Yさん)

その他の話題も

今年のイノシシの数は相当増えていると感じます。あらゆると

ころで電気柵を見かけます。私のように電気柵でないところはすぐに狙われてしまいます。
(柿崎区 H・Iさん)

やっと梅雨が明けたと思ったら猛暑日が続いて、日中は畑に出られませんが。朝の涼しい時間に収穫して、夕方に水やりをしているこの頃です。
(上越市 K・Kさん)

最近、3匹のツバメが仲良く巣から顔を出しているところを見かけました。昔は1つの巣に5羽くらい見かけた覚えがありますが、ツバメも少子化が進んでいるのでしょうか。気になります。
(中郷区 Y・Nさん)

編
今月は皆さんから、いろいろな本を紹介していただきました。学生の頃はたくさん本を読んでいたのですが、今はほとんど読まなくなりました。今年はまだまだ家で過ごすことが多くなりそうなので、皆さんのおすすめの本にチャレンジしたいと思います！今月もたくさんのおたより、ありがとうございます。

好きなおにぎりの具は？

● 次号のテーマ ●

広報担当のつぶやき

今年も8月に入った途端に気温が上がって、暑い夏になりましたね。去年の高田の最高気温40℃にはびっくりしましたが、今年は手放せなくなったマスクで余計に暑さを感じます。(汗)9月に入ってもしばらくは暑い日が続くと思うので、外で作業をされる方は体調管理に気を付けてください。私は先日、フォークリフト講習を受けて真っ黒に日焼けしてしまいました。日焼けも体に良くないので、日焼け対策も忘れずに！



(久・雅)

今月のプレゼント

令和2年度のJA新採用職員14人が真心込めて育てました！
新米の新米(つきあかり)2^キ×10名さま

当JAでは令和元年度からの試みとして、新採用職員が農業実習の一環で米づくりに挑戦しています。令和2年度の新採用職員14人も、田植えから稲刈りまで一連の作業を通じて、作物を育てる苦労や収穫の喜びを実感しています。新米職員が大切に育てた新米「つきあかり」を地域の皆さんからも食べていただけるよう、プレゼントとしてご用意しました。

オリジナルラベルをつけてお届けします！



※写真はイメージです。

9月のうんまいレシピ

今月の料理当番

ほっこり笑顔のお惣菜

おかげさま

今月の食材は、新潟県民が大好きな野菜・ナス！煮ても焼いても良しのナスは、油やお肉との相性が抜群です。

今回は、甘い味付けでごはんがすすむ「ナスのかば焼き丼」を紹介します。電子レンジを活用すれば、フライパンで加熱する時間が短くなるので、手軽にすることが出来ますよ。



ナスのかば焼き丼

材料(3人前)

- ナス……………2本
(今回は「上越丸えんぴつナス」を使用)
- 豚バラ肉……………250g^ア
- 青ジソ……………3枚
- 小麦粉……………適量
- 油……………大さじ2と小さじ1
- しょう油……………大さじ2
- みりん……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ1
- おろしショウガ…小さじ1

つくり方

- ① ナスの皮をむき、縦に1^{センチ}厚さに切る。耐熱性のポリ袋に、ナスと水(少々)を入れて電子レンジ(600W)で5分ほど加熱し、冷ましておく。
- ② ナスの粗熱が取れたら、両面にまんべんなく小麦粉をまぶす。
- ③ 材料Aの調味料を混ぜ合わせて、タレをつくる。青ジソは千切りにしておく。
- ④ 豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。
- ⑤ フライパンに油(小さじ1)を敷き、豚バラ肉を焼く。火が通ったら、皿に取り出しておく。
- ⑥ 同じフライパンに油(大さじ2)を足し、②のナスを入れて両面を焼く。焼き目が付いたら、⑤の豚バラ肉を戻し、③のタレを入れて味を整える。
- ⑦ どんぶりにごはんを盛り、肉、ナスの順にのせて、フライパンに残ったタレをかける。千切りの青ジソをのせたら完成。

①のポイント!



ポリ袋の開け口を上向きにして電子レンジに入れます。やけどに注意!

⑥のポイント!



ナスを片側に寄せて豚バラ肉を焼くと、盛り付けが楽になりますよ。

今月の食材



▲あるん畑でも人気の「上越丸えんぴつナス」。

ナス

新潟県はナスの作付面積が全国1位! 県内に現存する在来品種は20品種で、国内最多といわれています。

JAえちご上越では、実の柔らかさと甘みが人気のブランドナス「越の丸ナス」や、浅漬けに最適な「十全ナス」などを盛んに出荷。また、あるん畑では、夏から秋にかけて「長ナス」や「水ナス」、「上越丸えんぴつナス」など形や色、味、食感が異なるナスが大量に並び、買い物客でにぎわいます。

ナスは、乾燥と低温が苦手な野菜です。直射日光を避けて、涼しい場所で常温保存するか、冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。新聞紙に包んでからポリ袋に入れておくと長持ちします。