

人と地域とJAを結ぶ

まんま

manma!

北新潟

食と農を通じ
人々の笑顔を未来へ

4月号

2024

Vol.2

JA北新潟

甘く香る
越後姫から始まる
北新潟の春



Contents

Farmers Stories File.1	
越後姫生産者 佐藤一希さん.....	2
北新潟News.....	4
ぶらり北新潟.....	8
あなたもチャレンジ!家庭菜園.....	9
まんまの台所.....	10



JA北新潟は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています

管内の生産者を訪ねて

砂丘地から山間部まで、広大で多様な栽培環境で農業が営まれるJA北新潟。この地域の農を担い、食や暮らしを支える生産者さんの姿を紹介してまいります。

File. 1



越後姫生産者

たかぼたけ
胎内市高畑

かずき
佐藤 一希

さん(36)

おいしい越後姫づくりと収量安定を目指す

最盛期は夜から朝まで作業

佐藤さんが栽培する「越後姫」は、1月中旬から収穫が始まり、4月に最盛期を迎える。強い甘味とさわやかな酸味のバランスが特長だ。より日差しを取り入れられるように工夫された明るいハウスの中は、出荷を待つ越後姫にあふれている。

越後姫栽培は11年前から。県農業大学校で越後姫栽培を学び、ともに学んでいた1つ上の先輩が、越後姫農家のもとで修業していた姿に強く惹かれたという。「なにより楽しそうだった」

父の水稲栽培を手伝いながら、独立経営で越後姫5・2アールのほか、トマト5アールを栽培する。越後姫の最盛期には夜の10時から未明の3時まで収穫し、そこからパック詰めをして朝の9時に出荷。作業はほぼ1人で行う。

越後姫の栽培を始めた当初は、病気がついて思うように収量が上がらず「防除の体系ができるまでに3年くらいかかった」と言う。収量の確保には防除は大切な作業。ただ、「おいしい越後姫」が大前提だ。佐藤さんの越後姫にはリピーターも多く、「味を落としてお客さんをつかりさせるのは申し訳ない。量を取って、いかに味を乗せるか」と話す。

失敗したら

切り替えも大事

県やJAの指導員からアドバイスを受けながら試行錯誤を繰り返し、佐藤さんは自分の「味」を確立してきた。

「やり方に迷ったときには周囲から意見をもらい、いいと思っただ意見でも疑問を持って自分で調べてやってみる」。そして「やってみてダメだったら仕方ないと切り替える」と笑う。「自分のやり方を作り上げればそれがマニュアルになる。自分で段取りを考え、その成果が目に見えるとやりがいにつながる」と佐藤さん。

最終的な目標は今の収量の2割増にあたる反収6トン。「味は今より上をキープしつつ、気候に左右されずに安定供給できるようにしたい」と語った。

気温が上がリ、日照時間も長くなる最盛期には、さらに味が濃くなるという。収穫は6月いっぱいまで続き、胎内ふれあい逢彩館にも大粒の越後姫が並ぶ。



北越後地区 2024.3.6

次年度栽培に向け
砂里芋 栽培管理指導会 開催



JA北越後さといも部会は3月6日、栽培管理指導会を開催しました。参加した生産者17人は今年度の砂里芋の栽培を振り返り、次年度栽培のポイントなどを確認しました。

開会にあたり小林八寿夫部会長は「猛暑の中、皆さんの努力の賜物により、前年度よりも収量が増えました。先日沖縄の量販店を視察しましたが、産地として期待いただいていることもあるので、今後販路が拡大できるよう願っています」と挨拶しました。

昨年は芋の肥大も良く、目つぶれが少なかったそうです。酷暑のため、積極的に灌水をしたことが要因ではないかと声があがりました。



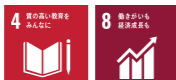
挨拶をする小林部会長



栽培のポイントに熱心に耳を傾ける生産者

にいがた岩船地区 2024.3.8

荒川支店LAが
中学生へアドバイス



荒川支店は3月8日、地元の荒川中学校の1年生4人の職場訪問を受け入れました。生徒たちは、それぞれが考えた将来働く上で大切なことなどを発表し、支店の2人のLA(ライフアドバイザー)がアドバイスしました。

同校1年生の進路学習で地区内16の事業所が協力しました。同支店では、生徒たちが働く上で必要なことについて自分の考えを紹介。2人はしっかりした考えに感心しながらも分かりやすくアドバイスしました。

生徒は「目標を立てて行動していくことが大事というのが参考になった。2人とも話しやすく楽しかった」と話しました。



働く上で必要なことなどについてLAがアドバイスしました

胎内地区 2024.3.5

「越後姫」目合わせ会



3月5日、JA胎内市果菜専門部会は3月の出荷最盛期を前に、胎内支店でハウスいちご(越後姫)出荷会議と目合わせ会を開きました。部会員や市場の関係者など9人が参加しました。部会では2024年度は6人が約50アールで栽培し、6月末までに約10トンの出荷を見込んでいます。

この日は市場の関係者が、出荷時間や大きさ、選別作業の留意点などを説明しました。その後、見た目の良い詰め方のテクニックを参加者全員で確認しました。

今井紀夫部会長は「今年も品質の良い越後姫を出荷するため、生産者一人一人が注意して出荷に努めます。胎内市産の越後姫をたくさんの人に食べてもらいたいです」と話しました。

昨年から、冷凍いちごの販売も始め、越後姫の出荷が終わる7月から市場へ出荷しています。



オリジナルキャラクター「ひめか」が目印

かみはやし地区 2024.3.3

「岩船米」の生産へ
温湯消毒



令和6年産の「岩船米」生産へ向け、水稻種子の温湯消毒が2月中旬から3月にかけて村上市のかみはやしカントリーエレベーター脇にある水稻種子温湯処理センターで行われました。

「岩船米」は旧JAにいがた岩船、旧JAかみはやし管内で栽培するブランド米。温湯消毒は、環境に配慮した消毒方法として旧2JAが共同で平成19年から行ってきました。

温湯消毒された種子は、主力の「コシヒカリ」や早生品種の「こしいぶき」、酒造好適米の「五百万石」「越淡麗」など8品種・約153トンでした。これから水稻の春作業が本格化します。



約60度のお湯に浸けて殺菌します

ぐるりと管内のニュースをお届けします



北新潟 News

合併発足式・合併セレモニー開催



新JA発足を記念し、3月1日に合併セレモニーが本店で行われ、40人がセレモニーに参加して、合併を祝いました。4つのJAがひとつになり誕生したJA北新潟は、経営理念を「食と農を通じて、人々の笑顔をみらいへつなぐ」とし、新しくスタートします。34,000人の組合員の皆様と共に、地域農業の発展のため、JA事業を進めてまいります。

齋藤松郎経営管理委員会会長を代行し、挨拶を行った阿部元広経営管理委員は「JAの存在価値は地域農業振興と農業経営のバックアップにあります。JA事業や活動をご理解いただき、ご利用いただくことを願っています」と述べました。来賓のJA新潟中央会の伊藤能徳会長から「各種農畜産物の生産、販売の強化、暮らしを支えるJAの役割、機能が期待されます。合併の効果を大きく発揮し、県内JAをリードする存在であっていただきたい」とお祝いの言葉が贈られ、その後テープカットが行われました。

セレモニー開会前に開催された合併発足式では「組合員の皆様・利用者の皆様・および次世代層の方々から『信頼され、選ばれ、必要とされるJA』を目指すこと」を役職員は誓いました。



セレモニーをWeb視聴するかみはやし支店の職員



合併初日の荒川支店の窓口

金融共済部からのお知らせ

● ゴールデンウィークのATM稼働時間について

4月28日(日)、29日(月・祝日)および5月3日(金・祝日)、4日(土・祝日)、5日(日・祝日)、6日(月・振替休日)のATM稼働時間は9:00～17:00となります。(一部ATMは19:00まで稼働)

● ローンセンター中央店・ローンセンター村上店休業のお知らせ

5月5日(日・祝日)は各ローンセンターを休業させていただきます。

経営管理委員及び理事に関する情報提供窓口の明示について

当組合の監事は、経営の健全な発展に資するため、農協法(法第35条の5)及び農協法施行規則(第81条)に基づき、経営管理委員及び理事の職務の適正な遂行を阻害する行為に関する情報(組合経営に関する事象に限る)の提供を求めています。

当組合の経営管理委員及び理事の組合経営に関する気になる行為について、見たり聞いたりした事柄があれば電話・FAXまたは封書にて下記宛に連絡くださいますようお願いいたします。

北新潟農業協同組合 監事会

○連絡先 住所 〒957-0011 新発田市島潟1184番地1
 電話番号 0254-26-6633
 F A X 0254-22-3939
 部署名 監査部(監事会事務局)
 受付監事 常勤監事 松村 康成

お電話の場合は、月曜日～金曜日(祝日を除く)の8時30分～17時までの間にお願いします。
 ※ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付いたしかねますので、予めご了承ください。
 ※当組合の業務に関する一般的な苦情については、下記の窓口をご利用ください。

【一般苦情相談窓口】

1. 支店・施設

店舗 最寄りの各支店・施設
 受付時間 支店・施設の営業時間内

2. 本店

住所 〒957-0011 新発田市島潟1184番地1
 電話番号 0254-26-2600
 F A X 0254-22-4979
 部署名 本店の各部・課(経済部・営農販売部・金融共済部・企画総務部)
 受付時間 8時30分～17時(金融機関の休業日を除く)

ふれあい市が今年もオープンします

期間中、毎週日曜日開催しています。皆様のお越しをお待ちしております。

ふれあい市加治店

新発田市下中26-2番(加治支店敷地内)
 4月14日(日)～12月1日(日)
 4月から9月 6:00～11:00(商品がなくなり次第終了)
 10月から12月 7:00～11:00(商品がなくなり次第終了)

ふれあい市佐々木店

新発田市佐々木70(JR佐々木駅前夢ハウス様倉庫前)
 4月21日(日)～12月8日(日) 8:00～11:00

お問い合わせ：新発田こったま～や ☎0254-20-8801



JAからのお知らせ

JA北新潟施設のGW等の施設営業について(お知らせ)

施設	期間	営業曜日・時間
新発田農機研修センター	4月27日～5月17日の間 営業	土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00 (左記期間以外は、平日 8:30～17:00、 第1・3・5土曜日 8:30～12:00)
胎内農機センター	4月20日～5月17日の間 営業	
かみはやし農機センター	4月20日～5月18日の間 営業	
村上農機センター	4月14日～5月31日の間 営業	
荒川農機センター		

※ 上記施設、8月31日、11月30日、2月28日は臨時休業(棚卸)とさせていただきます。

施設	期間	営業曜日・時間
新発田物流センター	3月～10月	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
	11月～2月	平日 8:30～17:00、第1・3・5土曜日 8:30～12:00
川東・聖籠グリーンセンター	4月～5月	平日 8:30～17:00、土曜日・日曜日・祝日 8:30～12:00
	6月～3月	平日 8:30～17:00、第1・3・5土曜日 8:30～12:00
豊浦・紫雲寺グリーンセンター	通年	平日 8:30～17:00、第1・3・5土曜日 8:30～12:00
なかじょうグリーンセンター	3月～10月	平日 8:30～18:30、土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
	11月～2月	平日 8:30～18:00、土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
きのと物流センター 胎内園芸センター 黒川センター	3月～11月	平日 8:30～17:00、土曜日 8:30～12:00(12月～2月休業)
	12月～2月	平日 8:30～17:00、土曜日・日曜日・祝日は休み
	4月～10月	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
かみはやしグリーンセンター	11月～3月	平日 8:30～17:00、第1・3・5土曜日 8:30～12:00
	4月～10月	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
朝日・荒川グリーンセンター	11月～3月	平日 8:30～17:00、第1・3・5土曜日 8:30～12:00

※ 上記施設、8月31日、11月30日、2月28日は臨時休業(棚卸)とさせていただきます。

施設	期間	営業曜日・時間
村上葬祭センター	通年	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00 ※24時間電話対応(☎0254-53-0383)
クローバーなかじょう	通年	平日・土曜日・日曜日・祝日 7:00～20:00
かみはやし燃料センター	通年	平日・土曜日・日曜日・祝日 7:30～18:00
村上燃料センター	通年	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
山北燃料センター	下記期間休業 (4月27日～29日、5月3日～6日)	※左記期間以外の営業時間は、 平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00
胎内車輛センター		
かみはやし車輛センター		

施設	期間 (令和6年4月27日～令和6年5月6日)	営業曜日・時間
葬祭センター	通常営業	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00 ※24時間電話対応(☎0120-21-5800)
セルフ新発田給油所	通常営業	平日・土曜日・日曜日・祝日 7:00～21:00
セルフ聖籠給油所		
セルフ加治給油所		
川東給油所	営業	※左記期間以外の営業時間は、平日・土曜日 7:00～19:00
豊浦給油所	(4月28日～29日、5月3日～6日 8:00～18:00)	日曜日・祝日 8:00～18:00 左記期間中は定休日も営業
紫雲寺給油所		
菅谷給油所	通常営業	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:00～18:00 左記期間中は定休日も営業
金塚給油所		
燃料配送センター	通常営業	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00 ※配送受付(☎0254-21-3456)
ガスセンター	通常営業	平日・土曜日・日曜日・祝日 8:30～17:00 ※緊急電話対応(☎0254-21-3457)
車輛センター	下記期間休業 (4月28日～29日、5月3日～6日)	※左記休業以外の営業時間は、 平日・土曜日 8:30～17:00
事業本部	下記期間休業 (4月27日～29日、5月3日～6日)	※左記休業以外の営業時間は 平日 8:30～17:00、第1・3・5土曜日 8:30～12:00



スイカはアフリカ南部カラハリ砂漠が原産のため、高温、強い光と乾燥でおいしいものが取れます。中間地では温床内で3、4月に種をまき、7、8月に収穫します。生育と病気に強い接ぎ木苗が市販されており、利用すると便利です。

【品種】家庭菜園では重さ2、3kg程度の小玉スイカがお勧めです。赤肉球形では「姫甘泉」(丸種)、「紅しずく」(タキイ種苗)、「紅こだま」(サカタのタネ)など、赤肉楕円(だえん)形では「姫まくら」(丸種)、「マダーポール」(ヴィルモランみかど)などがあります。

【種まき】温床マットなどで25～30度に加温したトンネル内(図1)で培養土を詰めた9cmポリポットに3粒ずつ種をまきます。本葉が出始めた頃には夜温15～20度に下げます。その後、良い苗を残し間引いて1本にし、本葉4、5枚の苗にまで育てます。

【畑の準備】植え付け2週間前までに1平方m当たり100g程度の苦土石灰を散布し、土とよく混ぜておきます。次に、畝幅250cm、深さ20cmの溝を掘り、この溝1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2kgを施します。この溝を中心に土を戻して幅90cm、高さ10cm程度のベッド(栽培床)を作り(図2)、黒マルチを張ります。

【植え付けと保温】風のない暖かい日に、深植えにならないよう株間80～90cmに植え付けます。植え付け後は保温と風よけのために、ビニールで30cm角の「あんどん」やドーム状のホットキャップをかぶせます(図3)。あんどんの中が茎葉でいっぱいになったら取り外します。

【整枝・敷きわら・追肥】本葉5、6枚で摘心し、強い子づる4本を伸ばします。つるが伸びていく場所にわらやつるが絡むシートを敷き、つるを片方に振り向けて重ならないように配置します(図4)。つるの長さが50cm程度と果実が卵大程度するとき、1株当たり化成肥料50g程度をつる先に散布します。

【人工交配・摘果】強い子づる3本に着果させるため、親づるから数えて15～20節目の雌花全てに交配します。早朝(9時ごろまで)に雄花を切り取り、花粉を雌花の柱頭になすり付けます。このとき、交配した雌花の近くに交配日を記したラベルを付け、収穫適期の目印にします。果実がこぶし大のときに変形果を摘果し、各つる1果(計3果)取りを原則とします。

【病害虫の防除】茎葉が日中しおれ、茎が割れるつる割れ病には、接ぎ木苗を使います。うどんこ病、アブラムシ、ハダニなどが発生したら登録農薬で防除します。

【収穫】小玉スイカは開花後(交配後)35～40日で熟してきます。収穫適期は、①巻きひげが枯れている ②果実の肩が張り光沢が出ている ③果実の尻の部分へこみ、指で押すと弾力を感じる ④地面に付く果皮が濃黄色となるなどでも判断できます(図5)。

図1 加温育苗

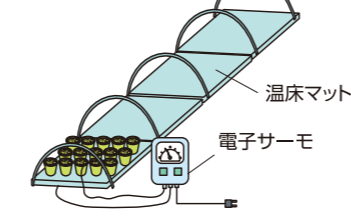


図2 畑の準備

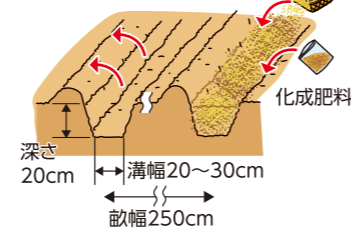


図3 植え付け

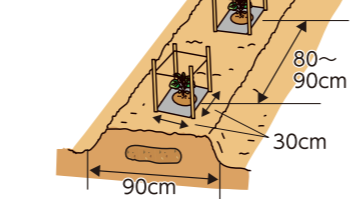


図4 整枝

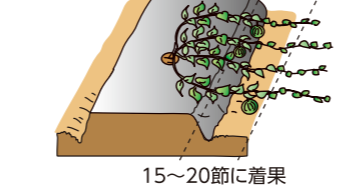


図5 収穫



栽培カレンダー (小玉スイカ)

	3	4	5	6	7	8
冷涼地		●	▲	■	■	■
中間地		●	▲	■	■	■
暖地		●	▲	■	■	■

●種まき ●育苗 ●植え付け ▲生育 ■収穫

ぶらり北新潟!

神林 水辺の楽校
つづらやま
村上市葛籠山1068-1

村上市神林地区の桜の名所。遊歩道を両脇から覆うように約500本の桜が並びます。見ごろの時期には家族連れや仲間同士でシートを広げたり、散歩したりする姿が多く見られます。

近くの小川には水遊びができる親水スペースがあり、夏には小さな子どもたちのはしゃぐ姿が見受けられます。

一昨年8月の豪雨水害で下流側にあるオートキャンプ場やトイレは被害を受け、しばらく使用ができませんでしたが、今年3月で復旧工事が終わり4月1日から利用を再開します。

桜の見ごろは4月中旬から下旬。満開の桜並木を楽しんでみてはいかがでしょうか。



見ごろになると桜のトンネルの中を歩いている感覚になります



近くを流れる小川。水遊びもできます



東屋でひと息

おいしく食べて美しく ナバナはビタミンCが豊富

季節の変わり目にはとかく体調を崩しがちです。それを防ぐために、日本人は季節を先取りする意味で、春だったら春に先駆けて芽を出したり、花を付ける若菜や野菜を食べて、体のコンディションを整えてきました。

その一つが、寒気が緩み始めるとスーパーなどに出回るナバナです。「菜の花」のことで、アブラナの若いつぼみを中心に摘んだものです。

ナバナはいかにも季節感を大切にしている日本人らしい呼び方ですが、ほろ苦さの中にかすかな甘みがあって、春先の若野菜らしい独特のおいしさが楽しめます。

ナバナで驚くのはビタミンCの多さで、ほうれんそうの3倍以上も含まれているのです。ビタミンCというと、お肌の染みを防いだり、風邪からがんまで予防するビタミンとしても注目されていますが、体細胞の酸化、つまり老化を防いだり、ウイルスに対する免疫力を強化する働きまであるのです。

ストレスに弱い人は、ビタミンCが不足しているのかもしれませんが。ストレスを跳ね返すホルモンの生成には、ビタミンCが欠かせないからです。

もう一つは、ビタミンCをコンスタントに取っている人ほど不老長寿という研究もあり、ナバナは「人生100年時代」の理想食といっても良いでしょう。

春に増える紫外線の害から健康をガードするベータカロテンも豊富。さらに若返り作用のビタミンEや骨を丈夫にするカルシウムやビタミンKまで含まれています。

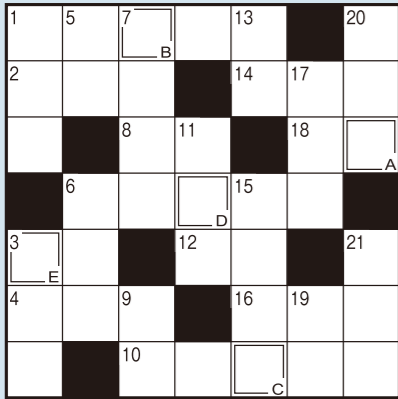
食べ方も簡単で、ゆでておひたしに。かつお節をかけるとタンパク質も一緒に取れて素朴なおいしさに。あえ物にしても美味。ほろっとした春先のほろ苦さがあり、軟らかい歯触りが春めいた気分にも彩りが美しいです。





二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

抽選で5名様に 農協全国商品券 1,000円分をプレゼント



ヨコのカギ

- 1 冬がウインターなら、春は
- 2 天ぷらやフライに付けられています
- 3 煮物を作るときにすくうこともあります
- 4 水中をふわふわと漂う生き物
- 6 平面は2次元、立体は
- 8 桃太郎がきび団子を着けていた場所
- 10 入学式で胸に着けるお母さんもいます
- 12 メジロやヒヨドリが吸うもの
- 14 関東—、—裁判所
- 16 漢字で書くと土筆。春の山菜です
- 18 オンの反対語

タテのカギ

- 1 ゴルフプレーヤーがカードに記録します
- 3 眠いときに出ます
- 5 アマではありません
- 6 お花見といえどこの花
- 7 テレビやエアコンの操作に使います
- 9 お酒は飲めません
- 11 みそ汁の具にしてもおいしい二枚貝
- 13 ストレスがたまるとこぼしたくなることも
- 15 ダブルプレーともいいます
- 17 湯が冷めないよう—ポットに入れた
- 19 当たりかな、外れかな
- 20 山梨県の県庁所在地である市
- 21 馬に乗る人のこと

読者の声 大募集!

今月のテーマは「**始まり**」です。



ハガキまたはメールで

- ①パズルの答え ②住所・氏名・年齢・電話番号 ③今月のテーマまたは広報誌へのご意見・ご感想
を記入し、お送りください。パズル正解者の中から抽選で5名様に農協全国商品券1,000円分をプレゼント!

宛先
(ハガキ) 〒957-0011 新発田市島湯1184-1
JA北新潟本店 広報誌係
(メール) info@ja-kitaniigata.or.jp

応募締め切り 4月30日(火)



▲メール

63 9570011
JA北新潟本店
広報誌係

- ①パズルの答え
②住所・氏名・年齢・電話番号
③今月のテーマまたは広報誌へのご意見・ご感想

※いただいたお便り、ご意見、ご感想は広報誌に掲載させていただく場合がございます。
※お預かりした個人情報につきましては、広報活動に利用する以外は使用しません。
□当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

次号の予告

来月号から新コーナーが始まります! 営農指導員の活動紹介や、直売所から旬のお知らせ、みなさんの地域のこと、おすすめのキャンペーン情報など。来月号も「広報誌manma」をよろしくお願いたします。

編集後記

先月創刊号を発行し、いよいよ新しい広報誌の発行が始まりました。特集ページ「Farmers Stories」は胎内地区の農家さんを岩船・北越後地区の職員が取材しました。今まで知らなかった地域の農家さんの魅力を発見することとなり、私たちも読者のみなさんと同じ気持ちで取材させていただきました(^) いろいろな地域にこれからどんどん出向いてまいります! お楽しみに★ (Y)

直売所で合併記念フェア開催



合併を記念して新発田こったま〜や・胎内ふれあい産菜館・村上よれっしゃ・こいっちゃんの3店舗で「合併記念フェア」が開催されました。

3月1日から3月3日までの期間、来店されたお客様に日替わりでたまご、チューリップ、今摺米パックご飯をプレゼントしました。

村上市坂町から胎内ふれあい産菜館に来店されたお客様は「いつも利用しています。これからも農業の魅力往直売所からも発信して欲しいです」と話しました。

また、3月1日には地場産農畜産物が入った特製の「北新潟豚汁」が振舞われ、「素材の味が違いますね。とてもおいしいです」と好評でした。



第1回目となる今月は、**北新潟豚汁** です。

地場産農畜産物がたっぷり!
女性部のメンバーで何度も作り、おいしく仕上げたレシピです。



どうぞ、召し上がれ♡

合併記念フェアでは、大根は岩船地区、人参・ごぼうは胎内地区、里芋・長ネギは北越後地区、しいたけはかみはやし地区のものを使い、4地区の味がひとつにまとまっておいしい豚汁になりました★
豚肉は新発田(パイオニアポーク)、胎内(阿賀北ポーク)、村上(朝日豚)の銘柄豚が使われました。



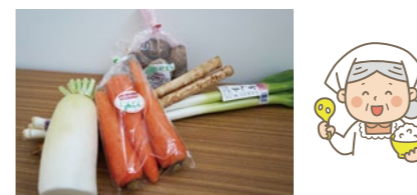
地場産農畜産物たっぷり「北新潟豚汁」レシピ

材料 (4人分)

大根	160g	しいたけ	40g	味噌	適量
人参	60g	しめじ	40g	顆粒和風だし	小さじ1
ごぼう	40g	まいたけ	40g	酒	適量
里芋	80g	厚揚げ	1/4枚	水	適量
長ネギ	80g	豚肉小間切れ	120g		

作り方

- ①ごぼうはささがきにし、水にさらす。大根、人参はいちょう切り、里芋は半月切りにする。
- ②①に材料がかぶる位の水を入れ、火にかける。
- ③しめじ、まいたけは硬い部分を切り落とし子房に分ける。しいたけは石づきを切り落とし薄切りに。厚揚げは油抜きし、1cm幅の短冊切りに。豚肉は酒を揉みこんでおく。
- ④②の材料が柔らかくなったら、厚揚げ、きのこ類、豚肉を入れ顆粒だしを加える。
- ⑤材料がすべて煮えたらお好みの量の味噌を加え、斜め切りした長ネギを入れる。



2024年度 塾生募集!

みらい塾は、学びを通じて交流や情報共有ができる
コミュニケーションの場です。
地域農業の活性化につながる取組みをJA北新潟がサポートします!

受講期間 令和6年6月～令和7年1月まで（年5回開催予定）

対象者 新発田市、聖籠町、胎内市、村上市、関川村 にお住いの
20代～50代の女性農業者で、年間を通じて受講できる方

定員 20名

受講料 無料 ※食事代等で一部ご負担いただく場合がございます



2023年度 第1回目の講義の様子

当みらい塾は、令和4年度にスタートしました。女性農業者を対象に募集し、昨年は15名の塾生で活動しました。塾生の栽培品目や経営内容は様々ですが、当塾を通じてコミュニケーションが図られ、お互いの課題や悩みを共有しています。

「もっと生産技術を高めたい」「農業経営をどうしたら改善するのか」など、学びたい情報をできる限り提供してまいります。

年間講座内容(予定) スケジュールは決定次第お知らせします

第1回	6月中旬	協同組合の役割 記念講演会(マーケティング・商品学)
第2回	7月中旬	地域農業の活性化、マルシェ出店検討
第3回	8月上旬	外部講師講演、塾生同士の交流会
第4回	11月上旬	先進農家へ視察研修(県内法人予定)
第5回	1月中旬	活動実績検証、次年度計画

*2回目以降は、参加者の皆様からのご意見を頂き決定させていただきます。



2023年度のメンバーです!



お申込み・お問合せは…
JA北新潟本店組織広報課 ☎0254-26-2600

