

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

10月号

2024

Vol.8

JA北新潟

初めてのメロン、 穫れました!

就農2年 広がるキズナ

Contents

Farmers Stories File.7

越後姫・メロン生産者 市川春香さん...2

北新潟News4

あなたもチャレンジ!家庭菜園.....7

コミュニティmanma.....12

ぶらり北新潟.....13

まんまの台所.....14



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。

コロナ禍で見つけた新たな道 深まる絆



市川さんの家族も新発田市に移住し、一緒に農業を楽しんでいる。父の重野昇三さん(右上)、母の重野裕子さん(左下)、祖母の重野イシさん(左上)。真ん中は両親の愛犬・とすけ

看護師から農業者へ

新発田市紫雲寺地区の砂丘地にある80アールの圃場には、新設の1棟を含むハウス7棟が並び、風の通る広々とした圃場を軽快に動く市川さんの姿がある。

看護師だった市川さんが本格的に就農したのは昨年。メインで栽培するのは越後姫で、今年から同じ高設栽培の棚を利用してメロン栽培にも取り組んでいる。

就農のきっかけは新型コロナウイルス。令和2年、感染が拡大を始めた当時は学校の休校など、人々の行動が大きく制限された。医療関係者への制限はさらに厳しく、市川さんは県外へ単身赴任している夫に会うことができない事態にもなった。夫が帰れない

についてＪＡなど関係機関と相談しながら、現在の場所を購入。購入した土地にはかつての名残を示すハウスの骨組みや、コンテナ、ビニールなどの残骸があり、荒れた土地は大工だった父が中心となって整備し、ハウスを修復して再利用できるようにもした。

両親は、市川さんの独立とともに新発田市へ移住し、市川さんと一緒に汗を流している。定年後の第2の人生を決断するにもいいタイミングだった。

“成り行き”だった 農業が今…

初年度、2棟4・8アールで生産した越後姫は、収量は目標に届かなかったものの粒も大きく好評だった。メロンは、紫雲寺地区で越後姫の高



▼ 今年栽培した越後姫。粒も大きく好評だった



▲ 収穫期のハウス内の様子。来年はもっと秀品率を上げたいという



越後姫の親苗。ランナーから伸びた子苗が次の定植苗になる



昇三さんは、主に施設の管理を担当



裕子さんは、今年試験的にブドウ栽培も始めた

まま半年が経ち、自身だけでなく子供たちにもストレスが募ったことから退職。家にいるだけの生活も辛く、「どうせなら全く違う仕事をした」と、いちご園でパートの仕事をはじめた。

両親も一緒に

いちご園で働きだしたことで、越後姫の苗づくりから収穫、出荷など一通りの作業を経験し、「設備が整えば独立できるのではないか」と発起。まずは土地探しから始めた。

市川さんは小千谷市出身で結婚を機に新発田市にきた。故郷に住む母に、越後姫栽培の意思を話すと、一緒に車を走らせて土地を探してくれた。新発田市の農業支援ワンストップ窓口を利用し、就農

設栽培などの技術を試行・導入し、経営のモデルを確立した、師と仰ぐ本間正司さんの勧めで栽培。さらに販売用のイチゴ苗8000株も栽培する。

コロナ禍がなければ、看護師を続けていたはずだった。市川さんは「農業を始めたのは成り行きだった」と振り返る。それが今、両親を含めた家族が生き生きとして農業を楽しんでいる。「もちろん選ぶのは子供だけど、将来一緒に農業ができれば」。市川さんの密かな夢だ。



越後姫・メロン生産者

まの はらそと
新発田市真野原外
はるか
市川 春香
さん(42)

北越後地区 2024.9

やわ肌ねぎ 新品種検討会開催

JA北新潟ねぎ部会(新発田支部)は新発田園芸センターで新品種検討会を行い、胎内支部生産者の圃場を見学しました。

昨年は猛暑・干ばつと、9月のまとまった雨により、軟腐病の発生が見られました。栽培講習会では(株)トーホクの担当者が、軟腐病に強いとされる「項羽一本太」の品種の説明を行い、新発田農業普及指導センターの普及員が当産地栽培試験の結果を報告。講習会終了後、「項羽一本太」を生産する胎内地区生産者の圃場見学を行いました。

新発田園芸センターの池田将大担当は「合併したからこそスムーズに連携ができる。今後、旧4JAのねぎ生産技術の高位平準化、面積増を図りたい」と意欲を見せました。



圃場見学をする参加者

北越後地区 2024.8.11

銀座のアンテナショップ THE NIIGATAでJA北新潟をPR!

JA直売課は、東京銀座にオープンした新潟県のアンテナショップ「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」で行われた「しばた大物産展」に参加し、JA北新潟をPRしました。

当日は、新発田の名産品のほか、JA直売所新発田こったま〜やの「今摺り米コシヒカリ」や「今摺り米パックごはん」などを販売。また、特別企画として販売した、夏野菜と味噌を詰め合わせた地場産の「旬野菜セット」や「地場産肉セット」は、首都圏にほとんど出回らないことから、ふるさとを懐かしむ県内出身者や全国各地のお客さまの注目を集め、たくさん注文をいただきました。

会場では来場者に新潟米の米袋で作った「米袋エコバッグ」をプレゼント。銀座で「おしゃれ」と好評のエコバッグを持ち歩くお客さまにも「新潟米」をPRしていただきました。



特別企画では、旬野菜セットなど、新発田の特産品に多くの注文をいただきました



PRに出向いた石山直売課長

2024.8.26

水稻の豊作と品質向上へ JA役職員が祈願祭

新発田市大友集落にある東泉寺の大友稲荷奥の院で、豊作祈願祭を行いました。昨年は連続した高温により米の未熟粒等が発生し、等級や収量に大きく影響。参列したJA役職員44人は、今年の収穫を前に豊作と品質向上を願い、住職の読経の後一斉に頭を下げ、五穀豊穡を祈願しました。

営農販売部の水澤明部長は「昨年は天候に恵まれず厳しい結果となった。営農TACを中心に一生懸命指導してきた。今年は順調に生育しているので、何としても豊作であってほしい」と力を込めました。



住職からお礼を受け取るJA経営管理委員会の齋藤松郎会長

胎内地区

キクラゲ栽培2年目「くわえ棚田振興会」

山間地にある胎内市鋤江集落の「くわえ棚田振興会」は、昨年からサルなどの鳥獣被害を受けにくいキクラゲの菌床栽培に取り組んでいます。今年度はスプリンクラー等の設備を増設し、7月から10月中旬までに昨年の2倍にあたる、約2トンの収穫量を見込んでいます。

集落内の圃場整備に伴う園芸品目の導入推進から、胎内市とJA、県の協力のもと、栽培を始めたもので、生産したキクラゲはJA直売所胎内ふれあい蓬莱館や市内道の駅などの施設で販売しています。JA合併を機にさらに広範囲で販売を行いたい考えです。

同振興会の会長を務める田村信秀さんは「肉厚でぷりぷりな食感のメイドインジャパンのキクラゲをぜひ食べてもらいたい」と笑顔を見せました。



キクラゲを収穫する田村さん



キクラゲのレシピはこちら

ぐらりと管内のニュースをお届けします

北新潟 News

JA北新潟 令和6年産米検査を各倉庫で実施

2 飢餓をゼロに



9月5日、初検査であいさつする齋藤会長



穀刺しで検査する米を抽出



島湯倉庫



本郷倉庫

令和6年産米の検査が管内の各倉庫で9月4日から順次始まりました。9月5日、島湯倉庫で行われた初検査では、うるち米の「ゆきの精」「ゆきん子舞」、もち米の「わたぼうし」など30キロ入りの紙袋403袋を検査し、全量1等米となりました。

島湯倉庫では初日、経営管理委員会の齋藤松郎会長が「農家の皆さんが丹精込めて育て収穫した米。連日、米不足の報道もあり、早く新米を消費者に届けたい。細心の注意を払い事故のないよう作業を行ってほしい」とJA職員や作業員に呼び掛けました。

主力のコシヒカリも順次荷受けし、検査を行っています。昨年は酷暑、少雨などの影響で品質が低下しましたが、今年は高品質で良食味な米となることを期待します。



女川倉庫

岩船駅前倉庫



令和6年産コシヒカリ1等米

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JAグループはSDGsの達成に向けて、事業・活動に取り組んでいます。



「緑肥」は青刈りして土壌にすき込み、土壌を肥沃(ひよく)にする目的で栽培される「緑の肥料」です。「対抗植物」は特定の病害虫を防除するために栽培し、土壌中の寄生性センチュウや病原菌の密度を下げ、被害を減らすことができます。

これらの植物は種類によっては、両方の働きをします。共通点は、土壌の改善と同時に、畑の生態系を多様にし、土着天敵などを活用して病害虫を抑えられることです。

【緑肥】有機物が微生物に分解されて腐植が作られ、団粒構造の形成、透水性の向上で野菜の根の環境が改善されます。マメ科は根粒菌により空気中の窒素を固定し、土壌が肥沃となります。

秋まきでは、裸地になるのを防ぐためにもイネ科のエン麦やライ麦をまき、また、マメ科のクローバー、ヘアリーベッチ(図1)では、翌年花を楽しんだ後にすき込みます。春まきではイネ科のソルガム(図2)、ギニアグラスなどを栽培し、夏に茎葉をくわや耕運機で2、3回すき込みます。その後、キャベツやブロッコリーなどが植え付けできます。イネ科作物は草丈が伸び、土づくり効果以外にも害虫の飛来阻止(隔離)、防風などの障壁効果も期待できます。

【対抗植物】ネコブセンチュウは、根にこぶを作って養水分の吸収を妨げて生育を阻害します。このセンチュウは地温の高い夏〜秋に増殖し、ウリ科をはじめ多くの野菜に被害を与えます。マリーゴールドやクロタリヤなどの対抗植物を春にまき、3カ月程度育てれば、センチュウ密度を下げるができます。ダイコンのキタネグサレセンチュウはマリーゴールドなどを作付けすることで被害を軽減できます。

表 主な緑肥・対抗植物とその効果

種まき期	科 名	品 目	主な品種※1	センチュウ抑制※2	雑草抑制	窒素固定	障壁	景観・美化
秋まき	イネ科	エン麦野生種	ハイオーツ、ニューオーツ	○				
		ライ麦	R-007、クリーン	○				
	マメ科	クローバー	くれない(クリムソクローバー)、フィア(白クローバー)			○		○
		ヘアリーベッチ	藤えもん、ナモイ		○	○		
春まき	イネ科	エン麦野生種	ハイオーツ、ニューオーツ	○				
		スーダングラス	ベールスーダン、ねまへらそう	○			○	
		ソルガム(ソルゴー)	つちたろう、元気ソルゴー	○			○	
		ギニアグラス	ナツカゼ、ソイルクリーン	○				
	マメ科	クロタリヤ	コブトリソウ、ネマクリーン	○		○		
		ヘアリーベッチ	藤えもん、ナモイ		○	○		
	キク科	セスパニア	田助		○	○		
		マリーゴールド	アフリカントール、グランドコントロール	○				○
		ヒマワリ	ハイブリッドサンフラワー、緑肥用ヒマワリ					○

※1 種苗会社は雪印種苗、カネコ種苗など。
※2 主な寄生性センチュウの抑制効果は、品種により異なる。

図1 ヘアリーベッチの利用

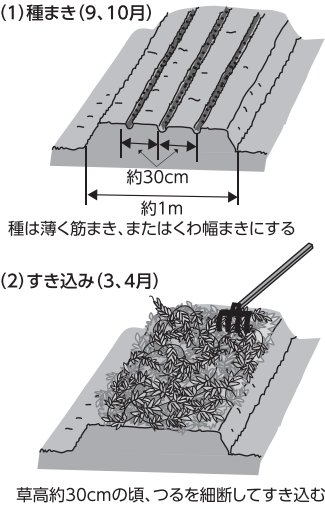


図2 障壁効果のあるソルガム



北越後地区

2024.9.14

砂里芋の魅力 テレビ朝日「食彩の王国」で放送

砂丘地で栽培される当JA特産品の砂里芋。先日テレビ朝日「食彩の王国」のロケが行われ、生産者の伊藤幸成さん、立ち上げ当時より砂里芋に関わってきた方をはじめとする部会員、JA職員が出演しました。

10月中旬に収穫期を迎える砂里芋ですが、伊藤さんの早掘りが出来る圃場でロケは行われました。新潟市にあるRestaurant ISOの磯部シェフが栽培の様子を見学しました。伊藤さんが大切に育てた砂里芋はプロの料理人により丁寧に下処理され、バターソースをかけたパイ包みと砂里芋がそのまま感じられる美しい冷菓になりました。磯部シェフは「初めて砂里芋を使用しましたが、くせがなく上品な味わいで驚きました。新潟県内にこんな食材があったことをはじめて知りました」と話しました。

その後、JA直売所新発田こったま〜やの窪田店長が砂里芋レシピの試作として、砂里芋のアヒージョとアヒージョから変化した牛肉とトマトソース煮込み、グラタンを紹介。簡単でおいしいレシピは好評でした。

放送は首都圏のみで放送され、放送終了後、視聴者から沢山のお問い合わせをいただきました。



北越後地区

2024.9.11

所得の向上目指しハウスの有効活用を 越後姫生産者 本間浩司さん 高温対策施し今年のメロン出荷

越後姫生産者でもある新発田市真野原の本間浩司さんは、越後姫をハウス7棟で栽培し、ハウスが空く期間に3棟のハウスでメロン栽培を行っています。秋から冬にかけては学校給食用にキャベツやダイコン、ネギ、ハクサイなども栽培します。

メロンは玉が大きくなる収穫の目前に割れやすいので栽培管理には細心の注意が必要だそうです。昨年は高温の影響で水管理が難しく、ワレの被害も多かったそうです。今年はその経験を活かして灌水のタイミングを朝と昼の2回に分け、量も調整しました。ハウスの立地条件による生育の違いはありますが、今年の仕上がりは順調です。

本間さんは「『しうんじ温室メロン』の知名度はまだ低いですが、いいものができるようこれからも努力していきたいです」と話しました。

メロン出荷はお彼岸頃まで続き、今年同部会では4,600玉の販売数量を計画しています。



早朝に収穫したメロン120個を慎重に箱に詰めていく本間さん

北越後地区

2024.9.12

ほうらいし 蓬萊柿(日本いちじく)の産地 五十公野地区 出荷始まる ピークは10月中旬

五十公野果樹組合は令和6年度のいちじく出荷目合わせ会を開き、生産者15人が出席しました。今年は昨年より1週間ほど早い出荷となりました。新発田農業普及指導センターの普及員によると、今年の蓬萊柿の生育状況は昨年並みですが、カミキリムシの被害などが散見されるそうです。そのため、早めの防除をするよう注意喚起がなされました。指導・販売を担当する新発田園芸センターの渋谷謙太郎係長は着色や熟度具合などの出荷規格について説明し、「雨の日の出荷は傷みやすいので、選別に十分気を付けてほしい」と話しました。

同組合の五十嵐純組合長は「早い時期に収穫される蓬萊柿の出荷が始まりましたが、本来の蓬萊柿の出荷はこれからが本番。昨年は暑さで大変でしたが、品質の良い物の出荷をお願いしたい」と話しました。蓬萊柿の出荷のピークは10月中旬の見込みです。



熟度などを確認する生産者

出荷された蓬萊柿

胎内 総合展示会

日時 令和6年10月26日(土) 9:00-14:30
場所 JA北新潟 胎内本部内各施設



胎内ふれあい蓬莱館、グリーンセンターなかじょう、胎内農機センター・胎内車輛センター、クローバーなかじょうSSが、日頃のご利用に感謝を込めて、大特価でご奉仕!ぜひご来場ください!

胎内 収穫感謝祭

日時 令和6年10月27日(日) 9:00-14:30
場所 JA北新潟 胎内本部特設会場



秋の収穫に感謝を込めて、各生産部会や関係団体などが出店いたします。お祭り広場やお楽しみ抽選会で豪華景品が当たります。(胎内市主催の「胎内いいもんマルシェ2024」と同日開催)

胎内 大収穫祭

日時 令和6年11月23日(土・祝) 12:00開演(受付開始AM11:00)
会場 ロイヤル胎内パークホテル
参加費 5,000円
募集定員 200名



胎内市産の農畜産物をふんだんに使用した料理でおもてなし。大好評の抽選会もあります。(参加には事前のお申し込みが必要です)

お問い合わせ:胎内営農センター 0254-43-3140

年金相談会開催のお知らせ

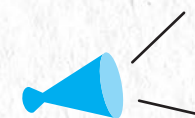
年金相談会

無料

無料年金相談会を開催いたします!専門の「社会保険労務士」が年金についてのお悩み・ご相談をお受けいたします。担当:児玉 修哉 社会保険労務士(金融共済部次長)

受付期間 10月15日(火)から募集開始!!
※定員になり次第受付終了となります!!
開催日 11月9日(土)
11月10日(日)
開催時間 午前の部 9:00~11:30(4名程度)
午後の部 13:00~17:00(6名程度)
(相談 1名あたり30分程度)
開催場所 本店(新発田市島潟1184番地1)

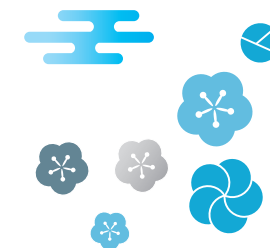
どなた様もお気軽にお越しください!
先着順となります。
本店金融課(☎0254-26-3048)
または最寄りの支店窓口へ
お申し込みくださいませ!



JAからのお知らせ

令和7年「JA正月食品」のご案内

今年も『JA正月食品』ご予約の季節となりました!

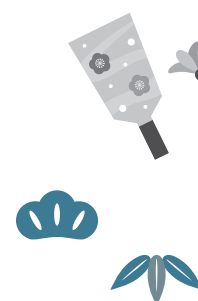


JAでしか買えない安心・安全な商品を多数取り揃えております。10月広報紙配布時、以前ご購入された方(過去3年間)に正月食品カタログをJA職員がお配りしております。カタログ配布対象外の方で、ご購入を検討されている方につきましては、お近くのグリーンセンターまでお気軽にお問合せ下さい!無料でカタログ等お届けいたします。

※『JA正月食品』お申込み期日 令和6年11月13日まで

『JA正月食品』に関するお問い合わせ先

○ 新発田物流センター 0254-26-7700
○ グリーンセンターなかじょう 0254-43-5511
○ かみはやしグリーンセンター 0254-66-6383
○ 朝日グリーンセンター 0254-52-2886



是非この機会にJA正月食品をご用命くださいます様、
よろしくお願いいたします。



お誕生日ご来店プレゼント

限定特典

JA北新潟
年金受給者様

9月・10月生まれの当JA年金受給者様は、ぜひ「年金振込通帳」をご持参の上、最寄りの支店までご来店をいただき、お声掛けください。「お誕生日プレゼント」を準備して、スタッフ一同皆様のお越しをお待ちしております。



手芸グループができました！

JA北新潟女性部胎内地区は、今年から家の光記事を活用した「手芸グループ」の活動を始めました。第1回目の活動「オニヤンマのお守り」作りには23人が参加しました。しっぽの黄色い模様の編み方に皆さん試行錯誤しました。編み方を教え合ってようやく完成！ 笑いもあり、楽しい会になりました。出来上がったオニヤンマは、ハチやアブ除けとしてバッグなどにつけます。今後も米袋エコバッグ作りなど家の光を活用した手芸をする予定です。



農道清掃を行いました

JA北新潟青壮年部紫雲寺支部は部員10人の参加により農道の清掃を行いました。清掃を行った場所は新発田園芸センターから紫雲寺支店の間の農道です。各自持参したトンブを使って、空き缶やペットボトルなどのゴミを拾い集め、軽トラック一台分のゴミが集まりました。同支部では毎年8月末に清掃活動を行っています。



JA北新潟女性部 岩船地区「タオル1枚運動」

未使用のタオルを集めています 色・柄・大きさはどんなものでも大丈夫！！

＜回収期間＞ **令和6年10月1日(火)～11月29日(金)**

お持ちいただいたタオルは・・・

未使用タオル 回収箱

へお入れください。

※集めたタオルは**社会福祉協議会**へ
寄付させていただきます。

皆様からのご支援・ご協力、
お待ちしております。



＜未使用タオル回収箱設置場所＞

- 関川支店 ● 荒川支店 ● 村上支店 ● 朝日支店 ● 山北支店
- 荒川営農センター ● 朝日営農センター ● よれっしゃ・こいっちゃん

特殊詐欺被害の未然防止に向けた70歳以上のお客さまのATMでのキャッシュカードによるお振込みの制限について

当JAでは、警察庁等からの要請のもと、特殊詐欺被害の未然防止に向けた取組みとして、一部のお客さまを対象に、令和5年10月26日からATMでのキャッシュカードによるお振込みを制限させていただいております。

新潟県をはじめ全国的に特殊詐欺被害（振り込め詐欺、還付金詐欺など）が増加していることを踏まえまして、今回新たに対象となるお客さまについて、下記日程のとおり、ATM振込限度額を引き下げさせていただきます。

今回の取組みは、お客さまの大切な貯金をお守りするための対策ですので、大変ご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

記

1 対象となるお客さま

過去3年間、キャッシュカードによるATM振込のお取引がない満70歳以上の個人のお客さま

2 利用制限について

上記1に該当するお客さまは、JAバンクキャッシュカードを利用した1日あたりのATM振込限度額を0円に制限させていただきます。

（注）キャッシュカードによる「お預け入れ」や「お引き出し」は従来どおりご利用いただけます。

3 利用制限の開始日

令和6年10月24日（木）

4 キャッシュカードによるお振込みをご希望のお客さま

お手数ですが、通帳、お届け印、運転免許証等の本人確認書類をご持参のうえ、お取引のある支店窓口までお申し出ください。

本件に関するお問い合わせ JA北新潟 本店 金融課 TEL(0254) 26-2600

新発田市「農業支援ワンストップ窓口」をご利用ください

ワンストップ 窓口とは

農業者の皆さんが相談に訪れやすい環境を整えるため、相談内容に応じて、関係する機関が一堂に会し、農業についてのさまざまな悩みにお答えする相談会です。ぜひ、お気軽にご利用ください。

- 開設日：毎週水曜日（事前申込があった場合のみ）
- 時間：午後1時30分～3時30分
- 会場：新発田市加治川庁舎
- 申込方法：事前予約制（相談希望日の2週間前までに相談内容をお知らせください）
- 相談内容：新規就農相談、集落営農の組織化・法人化、法人設立準備や手続き、農業経営の多角化・複合経営相談、各種支援制度、GAP取得 など
- 対応機関：新発田地域振興局、JA北新潟、新発田市農業委員会事務局、新発田市農林水産課 などの農業関係機関

メリット

- ①相談のために、あちこちの窓口へ出向く必要ありません！
- ②各機関からの相談後のサポートもスムーズです！
- ③必要に応じて、何度でも利用できます！

【お申込・お問合せ先】
新発田市農林水産課農政企画係
☎0254-33-3108



国指定名勝 清水園
新発田市大栄町7丁目9-32

「清水園」は、江戸時代に新発田藩主・溝口氏の命で幕府の茶道方であった縣宗知を招いて造らせた池泉回遊式と言われる京都風の庭園です。

池を中心に据え、ぐるりと回遊できるようになっており、様々な角度から景観を楽しむことができます。園内には5つの茶室が配置され、庭園の景観に茶室が溶け込んでいます。茶室は通常は公開されていませんが、市民茶会などで年に数回使用されています。

また、紅葉の季節には水面に色とりどりの紅葉した樹木が反映し、情緒ある美しい景色が楽しめます。紅葉のライトアップも予定(11月2～4日・17:00～19:00)しています。

営業時間: [3～10月] 9:00～17:00 [11～2月] 9:00～16:30
休園日: 火曜日(祝日の場合は翌日休園) ※4～5月、10～11月は無休
入館料: 大人700円、小中学生300円



順路の出口、庭門をくぐったすぐのスポット。観光ガイドボランティアの久志田さんのおススメの場所で、日く「しつとり」としていて紅葉の時期はまた違った顔を見せる」



入口の大門から真っ直ぐに延びた道は馬を走らせる練習に使ったとか。昔は奥に見える中門はなかったといひます



ライトアップにより幻想的な姿が浮かび上がります



紅葉した庭園。春夏秋冬様々な景色が楽しめます



大腸がんは 大腸カメラで早期発見！



村上総合病院
内科医長 小田知友美

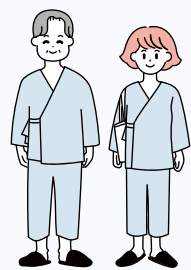
皆さん、大腸がん検診は受けていますか？依然として日本人の死因のトップはがん、全体の約4分の1を占めています。中でも大腸がんはがんの主な部位別の死因のうち男性では2位、女性では1位となっています。

大腸がんは大腸腺腫というポリープをもとにがんとなることが原因のひとつとして知られていますが、がんが相当進行するまではほとんど症状が出ません。

大腸がん検診で行う便潜血検査が陽性となった場合、次に行う精密検査は大腸カメラ検査(全大腸内視鏡検査)となります。大腸カメラと聞くと、「痛い検査」「大変な検査」と思われる方も多いと思います。

確かに、胃カメラと違って2L近い下剤を飲んで大腸の中をきれいにしてから行うため、検査前の準備から時間がかかりますし、お腹の手術をしたことがある方は検査中に痛みが出やすい場合もあり、決して簡単な検査とは言

えませんが、胃カメラと違って2L近い下剤を飲んで大腸の中をきれいにしてから行うため、検査前の準備から時間がかかりますし、お腹の手術をしたことがある方は検査中に痛みが出やすい場合もあり、決して簡単な検査とは言



コミュニティ manma

わがまち の 伝統

村上市荒川地区
金屋獅子踊り保存会



7月15日の村踊りの様子。
演目は「弓くぐり」で、約15分間の最上位の踊りになります

村上市荒川地区では4集落で伝承されている「三匹獅子」。それぞれ300年以上の歴史があるといひます。金屋の獅子踊りは「暴れ獅子」とも言われ、踊りが激しいのが特徴です。毎年7月14日の宵宮には、大人の踊り手が7つある演目すべてをフルバージョンで踊ります。演目ごとに演者が変わるため、全部で21人が踊ることになります。

ただ近年は若手の踊り手が少なく、昨年から中学生も宵宮の奉納の踊りを踊っています。

保存会の江端一善実行委員長(40)は「伝統は変わりながら続いていくもの。今後は小学生と一緒に踊れるようにしていきたい」と話します。

江端実行委員長(右上)ら
保存会役員のみなさん



新発田市
そら
肥田野 大空さん(14歳)
はるか
暖花さん(11歳)
あおば
葵馬くん(6歳)

やんちゃな下の子たちをいつも優しく見守るお兄ちゃん。大好きなおにぎりを食べる時もそれぞれの性格が表れています。育ち盛りで、おいしいお米にいつも助けられています。



特別編

阿部 ななさん(新発田市出身)
世界相撲選手権で金メダル！

2024年9月17日、ポーランド・クロトシ市で、世界相撲選手権が行われました。ジュニア(U-18)の部に、日本代表の 阿部ななさん(石川・金沢学院大学附属高等学校1年 新発田市立紫雲寺中学校出身)が出場しました。その結果、個人・団体で優勝し、見事世界一に輝きました。ななさんは、女子重量級(75kg以上)に出場。全試合「電車道」の圧倒的な強さで、初優勝を成し遂げました。

阿部ななさんのコメント

小さい頃からの目標が叶って嬉しいです。当高校の相撲部では、大学生と一緒に練習をするので、さらにレベルアップしたのだと思います。世界選手権では海外選手との体格差に負けないよう、立ち合いの一発目で相手の中に入り、押し込むことを意識して戦いました。次の目標は世界一2連覇です。これからも皆さんの応援をよろしくお願いいたします。

ななさんのお父さん 大輔さんのコメント

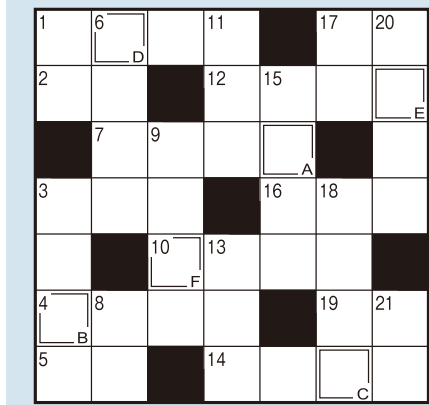
ななは、中学まで加治川相撲教室で厳しい稽古を積み重ねてきました。高校に入ってから、一層厳しい稽古で鍛えられ、メンタル・体力ともに成長したと思います。JAからいつも応援してもらうことが励みになります。ななにこれからも「試合を楽しむ」ことを願っています。引き続き皆様の応援をお願いいたします。



クロスワードパズル

二重マスの文字をA～F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

- 香り高い高級キノコ
- 環境問題に世界——で取り組む
- のどの——を覚えて水分を取った
- 財布やスマホを入れます
- 表ではありません
- レインボートラウトとも呼ばれる魚
- 古代人は木の棒と板をすり合わせて行いました
- 命を持つもののこと
- バンガローやロッジより設備が充実しています
- 港を示す地図記号はこの形
- 富有、次郎、市田といえ
- 地震のときに感じるもの

タテのカギ

- たき火やかまどにくべるもの
- 葛根湯(かっこんとう)は——葉の一つです
- 建物や壁に囲まれた小さな庭
- 土の中で「ジュー」と鳴く虫
- 印刷ではなく——のサイン
- 将棋の駒で、表側に動物を表す漢字が入っているもの
- 心と秋の空？ それとも女心？
- 海水と淡水が混じり合っている湖
- アヒルの原種です
- 勾玉(まがたま)のような形をした——ナツ
- パンダの好きな遊びの一つ。落ちないか心配
- 近頃はセルフで済ませられるスーパーも増えました

先月の答え

タカラクシダ
ワオンミナリ
ラソフドア
トウキヨウ
カンヤシカ
ソボミユノミ
コミヨウアン

「ツキアカリ」

応募方法

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来月のテーマ「鍋料理」・または広報誌へのご意見・ご感想
を記入しご応募ください。

■あて先 (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

■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。
※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。

■応募締切 当月25日(消印有効)

読者の声

今月のテーマは『秋』です。

我が子を筆頭に、父、弟、姪っ子と、みんな秋生まれです。夏が終わって朝晩が涼しく感じられる頃、おめでとう！が飛び交う毎年秋の恒例行事です。(50代女性 新発田市)

まんまの記事が、北新潟の情報が満載で地域の生産者に領いたり、今月の一皿では郷土料理を知ることができ、毎号楽しみです。(70代女性 新発田市)

大好きな高橋農園さんがトップページに！嬉しいです。高台にあるブドウハウスから見る菅谷平野は、二王子山を背景に最高のロケーション。カフェが出来たら素敵な観光場所になりますよね！(50代女性 新発田市)

やっぱり私は、【食欲の秋】ですね！新米、キノコ、ブドウ、栗…毎日が本当に幸せです!!(20代女性 新発田市)

まんまの台所、聞いたことはあるけど、レシピを知らなかった郷土料理「大海」。早速作り家族に喜ばれました。今後も郷土料理のレシピをお願いします。(60代女性 新発田市)

今から56年前の事です。私が勤めていた職場は夜勤がありました。今は亡き夫が夜9時半頃迎えに来てくれました。車庫から家までほんの2～3分の距離でした。秋で月がきれいな夜でした。夫の腕に手を入れたら「誰か見ているかもしれない」と私の手をほどいたのです。そんな時代が思い出されます。(70代女性 村上市)

ブドウの季節がやって来ましたね。さっそくデラウエア、巨峰、ピオーネ、シャインマスカットを親と2人で堪能しました。今年もブドウの食べ比べを楽しみたいと思います。(30代女性 新発田市)

健康コラムを読んで、「スポーツの秋」なので健康維持のため運動を始めようと思いました。(60代女性 胎内市)

秋は食欲の秋。落ち葉で焼いた焼き芋は格別です。入院中の母に熱々を届けたら、凄く喜んだのを思い出しました。(60代女性 村上市)

『秋』は収穫の秋です。9月初めから稲刈りしています。新米を食べるのが楽しみです。忙しさから解放されてから出かける紅葉狩りも楽しみです。(60代男性 新発田市)

自宅裏は一面田んぼです。青々とした稲が日増しに黄金色になり、晴れた日には遠くの山がくっきり見えます。山と黄金色の稲、私の大好きな秋の風景です。(70代女性 新発田市)

「大海」の作り方がとうございました。自分なりのそれらしき物を作るのですが…これぞ本当の大海です。(60代女性 村上市)

今は親戚にお願いしている田んぼですが、この時期刈り取った田んぼを見ると、忙しい中にも夫と一緒に働く楽しさもあった刈り入れ時を思い出します。(70代女性 村上市)

ブドウの生産者の記事がありました。秋の果物はなんでも好きですが、昔ながらの特に青い硬い酸っぱいリンゴは大好物です。(70代男性 新発田市)

あつという間にお彼岸を迎え、朝晩の冷え込みを感じる季節になりました。この間まで「もう8月か」と話していたのに、もう10月。気が付けば空は高く、山を見渡すと清んだ空気で木々がはっきり見えるようになりました。秋は紅葉、旅、スポーツ、読書、味覚と魅力が沢山。あつという間に過ぎてしまったとならないよう、五感を研ぎ澄まして、秋をゆっくりと感じたいです。(Y)

読者の声 来月のテーマは「鍋料理」です。鍋料理にまつわる思い出やエピソードなどを教えてください！

10・11月は国消国産月間

子どもたちの未来に 食の安心をつなぐ

国消国産

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する

その考え方を国消国産といいます。

日本は今、食料の約6割を輸入に頼っています。

もしも輸入が難しくなったら、必要な食べものが足りなくなったら…農畜産物は、足りなくなったら…と、すぐに生産を拡大することはできません。だから、日ごろから「国消国産」を進めることが、とても大事。「国産」をもっと食べましょう。

国産を食べると、いいこといっぱい!

自給力アップで、いざというとき安心!

日本の農業を食べて応援できる!

おいしくて安全・安心な食事を実現!

輸送で出るCO2を減らし、SDGsに貢献!

国消国産が日本の食の未来をつくります。

今月の一皿

ころころメロンの焼かないレアチーズタルト

メロン果肉を丸くくり抜いて飾りました。メロンそのものの甘さやジューシーさを堪能してくださいね♡

ころころメロンの焼かないレアチーズタルト

材料(18cmの型 1台)

メロン	1/2 個	ゼラチン	5 g	タルト生地	
クリームチーズ	200 g	水	大さじ 1	ビスケット	10 枚程度
生クリーム	100 c c	お湯	50 c c	無塩バター	50 g
砂糖	50 g	生クリーム(飾り用)			
レモン汁	大さじ 1				

作り方

●タルト生地
ビスケットをビニール袋に入れ、めん棒でたたき、細かく砕く。バターをレンジにかけて溶かしバターを作る。バターを細かくしたビスケットにしっとりするまでよく混ぜる。スプーンの背などを使い、生地をタルト型にギュギュッと押し付ける。冷蔵庫で固まるまで2～3時間冷やす。

●飾り付けのメロン
メロンを丸くくり抜く。(専用のくり抜き器がなければ、軽量スプーンなどの底の丸いスプーンでも代用できます)

●レアチーズケーキ生地と飾り付け
①ゼラチンに水を加えふやかしておく。
②クリームチーズをレンジに30秒程度かけて柔らかくする。砂糖、レモン汁を加え、泡立て器でよく混ぜる。混ぜたら生クリームを入れ、さらに混ぜる。(飾り付け用にくり抜いたメロンの残りの果肉や果汁を少し加えてもおいしいです)
③1でふやかしたゼラチンにお湯をいれて溶かし、2に混ぜ込む。
④タルト生地にレアチーズ生地を入れて冷蔵庫で固まるまで冷やす。
⑤タルトを型から外し、生クリームとメロンで飾り付ける。

タルト生地を型から外すときは、温めたタオルで回りを温めると外れやすくなります

JA北新潟の直売所をご紹介！

直売所通信

最新のイベント情報掲載の
カレンダーは
こちらから



新米販売スタート！

いよいよ10月から各直売所で地場産の新米を販売します！

5年産米の米不足で、直売所でも7月頃から数量限定や少量販売などを行いながら多くのお客様にお買い求めいただけるよう取り組んできましたが、ご好評により早期に完売し新米の入荷を心待ちにしてきました(#^^#)

新発田こったま〜やでは、新米販売に先がけ9月18日の「お米の日」に新発田地区の新米こしいぶきを店内精米し「今搦り米こしいぶき」として数量限定で販売(^^)／

炊き立てツヤツヤの試食品を提供しながら地場産の新米をPRしました♪

JA北新潟の精米商品は、北越後地区の「JA北新潟 特別栽培米コシヒカリ」、胎内地区の「胎内市産コシヒカリ(中条産)」「美穂の里コシヒカリ(旧黒川村産)」「新之助」、かみはやし・岩船地区の「岩船米コシヒカリ」の5種類の品揃え✦

10月からは当JAのオンラインショップでもJA北新潟各地のお米を取り扱い予定(^^)／

県内外の皆さんにJA北新潟の美味しいお米をたくさん食べていただけるよう、多様な販売手法に取り組む予定です。

生産者の皆さんが厳しい自然環境と向き合いながら丹精込めて育てたJA北新潟の逸品米✦

直売所が農家と消費者の懸け橋になるよう、作り手の想いやお米の美味しさを発信しながら令和6年産米の販売に取り組んで参ります(^^)／



9/18試食会の様子



様々な種類の品揃えです！

QR決済はじめました！

胎内ふれあい蓬莱館で既に導入しているQR決済を新発田こったま〜や、村上よれっしゃ・こいつちゃでもご利用いただけるようになりました♪

加速するキャッシュレス化、時代に合わせた対応でより一層ご利用しやすい直売所を目指してまいります！(^^)！

QR決済をご希望のかたは是非ご利用ください(^^)／



直売所情報

加治ふれあい市 営業時間変更のお知らせ

10/6(日)より営業時間を**7時～11時**に変更させていただきます。
(商品がなくなり次第終了、今シーズンの営業は12/1(日)で終了)

皆様のご来店を
お待ちしております。

