

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

11 月号

2024

Vol.9

 JA北新潟



広大な砂丘地にニンジン畑広がる
市場出荷県内1位!
胎内のニンジン

Contents

Farmers Stories File.8	
ニンジン生産者 小泉 充さん.....	2
北新潟News	4
まんまの台所	6
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.....	12



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.8



ニンジ生産者
胎内市北成田
小泉 充
さん(42)

県内一の出荷量「胎内のニンジンを知ってほしい」

誰もが口にしている

胎内産ニンジン

胎内市は、ニンジンの市場出荷量が県内の6〜7割を占める大産地。スーパードに並ぶ県内産表記のニンジンを買ったことがある人なら、誰もが胎内産のものを口にしていると言えるだろう。

砂丘地で育ったニンジンは肉質がやわらかく、見た目もきれいだという。鍋が恋しくなるこれからの季節には栄養面、色どりからも欠かせない。地区に広がる砂地の圃場は、連作障害を防ぐため基本的にチュウリップ（球根）などの他の品目と2年3作のサイクルで栽培している。各品目の生産者がお互いの圃場を交換しながら育てるのが地区ならではの慣習だ。



部門長就任とともに

生産拡大

小泉さんはJA人参専門部会の部長を務めている。20歳で就農し、30歳で根菜部会の中の人参部門長に就いた。当時ニンジン栽培していた農家は十数軒、全体の栽培面積は8ヘクタールほどで、盛んだったニンジンの栽培が一度落ち込んでいた時期だった。当時は収穫が手掘りで重労働だったこともあり、高齢となった生産者が辞めていったことや、価格の落ち込み等による影響からだ。

部門長に就任後、ある程度産地として確立されていたこともあり、県内に拠点を置くスーパーから市場を通して大量に仕入れたい旨の打診があり、需要が増えたことで徐々に生産者の数も

増え栽培面積も拡大していった。

生産量が増える人と人参部門が単独の部会として独立。JAの共同選果場も更新され、部会員が共同で使用していた掘り取り機も、「機械自体が古くなっており、整備費や修理費に多くの費用がかかっていたため、それなら各々が機械を持った方がいい」と、小泉さんの呼び掛けに生産者たちも応え、それぞれが1台ずつ機械を導入し、機械化が進んだことで産地としても確立していった。

現在部会では、生食用の夏ニンジンが7ヘクタール、秋冬ニンジンが19ヘクタール。他に食品メーカーの加工用として11ヘクタールで栽培している。部会員も20人以上になっている。

さらなる出荷量増へ意欲

小泉さん自身は、秋冬ニンジン1・9ヘクタールと、加工用ニンジン0・8ヘクタールを栽培。他にタバコ1ヘクタール、水稲8ヘクタールを栽培する。ニンジンの栽培面積は今後も増やす予定だ。

「まずは胎内のニンジンを知ってほしい」。そして「機械化が進み、管理の手間もさほど掛からない。機械も貸すので、若い生産者が増えてほしい」と力を込める。ニンジンの栽培が増える一方で、チュウリップやタバコは減少しており、畑の栽培サイクルに頭を悩ますこともあるが、「需要はあり、今後もニンジンの出荷量を増やしていきたい」と、部会長として熱眼差して語った。



胎内市築地原にある圃場。ニンジン他、チュウリップなどの他の品目と2年3作のサイクルで順番に栽培する



掘り取り機で収穫の様子
(収穫期前の取材のため写真は夏ニンジン収穫時のもの)



にいがた岩船地区 2024.10~11

村上産おけさ柿出荷最盛期
村上市関口

村上市朝日地区関口集落の特産である「おけさ柿」の市場出荷が10月下旬から始まりました。出荷は11月中旬まで続きます。

出荷前には、関口柿生産者組合の役員やJA、県、市場の担当者が園地を訪れ色づき具合などを確かめました。

同組合は集落の約60軒で組織。11ヘクタールの園地で1800本の柿を栽培しています。昨年は夏の高温や渇水が影響して、収量が激減しましたが、今年は昨年の2.5倍以上の40トンの収量を見込んでいます。



出荷前には生産者やJA、県の担当者たちが現地で見回りし色づき具合などを確かめました

北越後地区 2024.10.1

新発田牛を知ろう！ 豊浦小学校

新発田市立豊浦小学校の3年生52人が新発田市の農畜産物についての学習で、豊浦地区で新発田牛を生産する五十嵐正平さんから肥育で大切にしていることなどについて学びました。

五十嵐さんは、稲わらを餌にして牛の糞から堆肥をつくる循環型農業に取り組んでいることや、毎日牛舎を掃除して、健康状態を確認し牛にとって一番いい環境を心掛けていることなどを説明しました。



枝肉のサシの説明する五十嵐さん

北越後地区 2024.10.16

JA北新潟ゲートボール大会 開催

新発田市五十公野レクリエーションセンターで、当JA年金友の会主催のもと、新潟県ゲートボール連盟、新発田ゲートボール連盟が後援となり、年金友の会ゲートボール大会が開催されました。

10チームが競技に参加し、心地よい汗を流しました。開会式で選手宣誓が行われました。豊浦地区のチーム「一球さん」が優勝、加治地区のチーム「加治」が準優勝となりました。表彰式で優勝チームの代表者に赤坂常務理事から優勝杯が手渡されました。



優勝杯を受け取る一球さんの代表者



開会式の様子

北越後地区 2024.10.20

ライフサポート北越後秋祭り
会場賑わう

(株)ライフサポート北越後は、虹のホールしばたで秋まつりを開催しました。人形供養祭、こども縁日コーナー、規格外野菜の詰め放題、ポップリ・ハーバリウムづくり体験会、お米重量当てゲーム、ヨガ体験会などのたくさんのお楽しみ企画が用意され、多くの人が来場しました。

市内から家族で来場した笠原浩さんは「スタッフの方の笑顔が良く、親切で接客が良かったです」と感想を述べました。



規格外野菜の詰め放題に長蛇の列

ぐるりと管内のニュースをお届けします

北新潟 News

胎内地区 2024.9.28

BSNキッズプロジェクト稲刈り お米の物語を体感

4 質の高い教育をみんなに



美味しいお米を味わい、体験を通してお米に関する知識・関心を深めてもらいたいと、「BSNキッズチャレンジ親子稲刈りツアー」が胎内市坪穴地区で(株)新潟ケンベイ主催のもと、実施されました。県内から集まった親子21組68人が稲刈りや田んぼの生き物調査を楽しみました。

参加者は、田植えでもお世話になった農事組合法人百笑つばあなの生産者と、胎内営農センター職員が指導し、稲を手刈りしていきました。刈り取った稲は束にして、はさ掛けしました。昼食は、ロイヤル胎内パークホテルで胎内市産の新米を味わいました。

新潟市から父親と二人で訪れた松澤菜々海さんは「お米が大好きで学校ではできないので参加しました。とても貴重な体験ができてうれしいです」と笑顔を見せました。

高橋浩司胎内営農センター長は「食と農を通じ、収穫したお米には一粒一粒に物語があることを感じてもらいたい」と話しました。

収穫したお米は、後日参加者に送られる予定です。

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。



にいがた岩船地区 2024.10.6

おにぎり専門店「ぼんご」スタッフが関川村を再訪問

東京都豊島区大塚にある、行列ができるおにぎり専門店「おにぎりぼんご」のスタッフら11人が、関川村女川地区を訪れ、春の田植え体験に続いて稲刈り体験を行いました。同店では同地区産の「岩船米コシヒカリ」を使用したおにぎりを提供しています。

JA岩船米生産対策協議会、関川地区岩船米協議会が主催。一行は春に苗を植えた圃場で手刈りをし、場所を移して生産者や地元関係者ら40人に店で出すおにぎりを振る舞いました。

ぼんごスタッフへは手打ちそばと地元食材の食膳が用意され、交流を深めました。

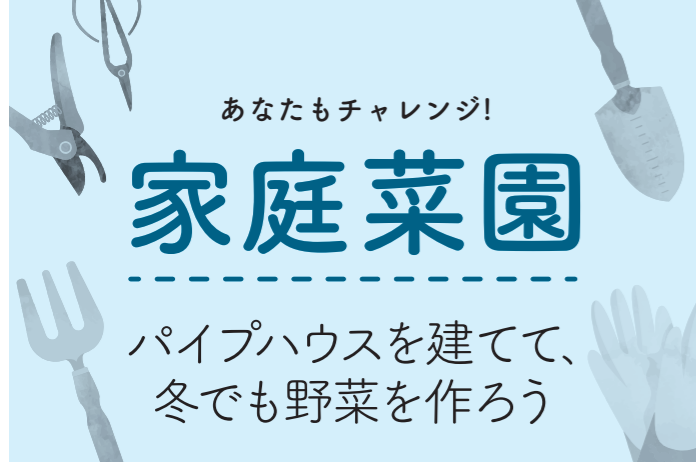


みなさんおいしそうにおにぎりをほおぼっていました

全員で稲刈り



ぼんごのみなさんには手打ちそばと地元食材の料理が振る舞われました



パイプハウス(以下、ハウス)は低コストで管理も容易です。冬でも収穫ができ、育苗に利用して「早出し栽培」もできるなど、多くのメリットがあります。

【ハウス栽培のメリット】

- (1) 端境期に収穫できる**
ハウス栽培は、露地栽培よりも暖かい環境で野菜を育てられるため、収穫期を前倒しにする「早出し栽培」はもちろん、寒くなってから収穫する「抑制栽培」もできます。
- (2) 安定生産ができる**
露地栽培では、雨による泥跳ねで野菜が汚れる、病害が広がる、トマトでは裂果や腐敗を招くのに対し、ハウスには露地栽培にはない雨よけ効果があります。
- (3) 良い環境で作業ができる**
雨や風が防げるので天候にあまり左右されず農作業ができ、作業小屋としても利用できます。暑いときは、ブルーシートなどをかぶせて日陰を作りましょう。
- (4) ハウスで育苗する**
ハウスは温度管理しやすく、育苗に適した環境になるため生育が安定します。さらにトンネルで覆うと保温効果が高まり、電熱温床マットを利用すれば、育苗する野菜の種類を増やすことができます。

【ハウスを建てる】

- (1) ハウスの構造**
ハウスの容積が小さいほど温度変化が大きく、容積が大きいほど温度変化が緩やかなので、大きいハウスは温度管理が容易です。棟高(ハウス頂点の高さ)と軒高(ハウスの左右の柱の高さ)の差が大きいと、積雪がある地域では雪が落ちやすくなります。降雪や強風が予測される時は、筋交いを通してハウスの強度を上げます(図1)。
- (2) 建てる場所**
南北建てと東西建てがあり、南北建ては日射が平均的になり、管理がしやすいので一般的です。野菜の生育に欠かせない光合成は、主に午前に行われるため、朝日がよく当たる場所に設置することが大切です。
- (3) 被覆素材**
被覆素材には「農ビ(塩化ビニールフィルム)」が多く使われてきましたが、最近では「農PO(ポリオレフィン系フィルム)」の使用が増えています。一般的に、農ビに比べ農POは「保温性が低い」「こすれに弱い」「裂けにくい」「べたつかない」などの特徴がありますが、栽培環境や野菜の種類に合った素材を選びましょう(図2)。

【栽培管理のポイント】

- (1) 春と秋は小まめに開け閉めを**
ハウス内が高温になり過ぎると野菜の生育に良くありません。日中は急激な温度変化を避けるため、小まめに換気して、低めの温度を維持します。
- (2) 広がりやすい害虫に要注意**
ハウスの中では、ダニなどの害虫が出ると広がるのが早いのが難点です。小まめに見回ること、見つけたらすぐに防除することが大切です。予防には、日当たりと風通しを良くし、室内の過湿、乾燥を改善しましょう。
- (3) ハウス内の空間を立体的に使う**
野菜の種類により草丈の高低、植え方によって栽培に必要な空間は異なるので、陰を作らない組み合わせで、立体的に空間を活用しましょう。

図1 ハウスの構造

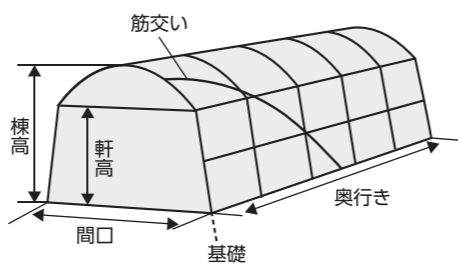
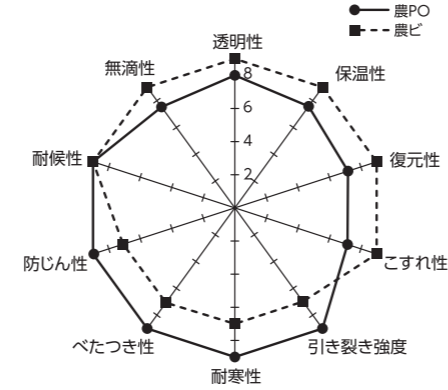


図2 農ビと農POの性能比較



出典:新井和夫(1999)、「農ビ・農POの特徴と栽培上の注意点」『園芸新知識'99.9』

北新潟 News

2024.10

ブランド米岩船米コシヒカリ 産地一体となり販路拡大目指す

10月初旬、合併後初めての新米販売の時期を迎え、主力である新米コシヒカリの販売が各JA直売所で始まりました。産地ごとに、JA北新潟コシヒカリ、胎内市産コシヒカリ、黒川産コシヒカリ、岩船米コシヒカリの4種が販売されています。

ブランド米である岩船米コシヒカリは、旧JAかみはやし、旧JAにいがた岩船がそれぞれ異なる精米加工、米袋で販売していましたが、米袋や精米方法を統一し、濃紺の高級感が感じられるデザインに一新しました。

かみはやし地区の小田泰徳営農センター長を中心に、岩船地区の朝日営農センター長、荒川営農センター長、直売所店長、米穀担当者が集まり、検討を重ねました。北越後地区の米袋に使用していた「北新潟米」のロゴマークも加え、JA北新潟としての統一感を持たせています。

精米加工については全農パールライスの精米工場に委託し、万全な品質管理やトレーサビリティに対応した精米工程で、更に安定した品質の岩船米販売に取り組めます。

小田センター長は「これまでと岩船米コシヒカリへの想いは変わりません。精米委託はお客様の安心にもつながります。甘み、香りといった味には自信があります。ぜひ広くみなさんにご賞味いただきたいです」とブランド米としての太鼓判を押しました。



今年入組した新人職員に聞きました

オススメの 新米の食べ方

特別な新米だから、
いくらのしょうゆ漬けで
食べるのが一番いいなあ
と思います!



新発田物流センター
さとう きょうま
佐藤 杏磨さん

新米はおにぎりにして
食べるのが好きです。
具はたらこをいれます☆



胎内支店 共済担当
ほんま はるな
本間 春菜さん



今月の一皿 まるごとすりおろしたにんじんがたっぷり にんじんドレッシング

にんじんの甘みが感じられるドレッシングです。1日置いて味をなじませるとさらにおいしいです。サラダやフライにかけて、食べるドレッシングとしてお使いください!



まるごとすりおろしたにんじんがたっぷり にんじんドレッシング

材料

にんじん	1本	塩	小さじ 1/2
玉ねぎ	1/2	マスタード	小さじ 1
オリーブオイル	50ml	しょうゆ	大さじ 1/2
(なければサラダオイルでも)		(好みではちみつか砂糖 小さじ1)	
酢	50ml		

作り方

にんじん、玉ねぎはすりおろし、材料をすべて入れて混ぜ合わせる。

作ってみてね!



農業者の税務説明会が開催されます

令和6年分の決算および消費税等説明会が税務署主催で開催されます。
所得税及び消費税の決算の仕方や決算書・収支内訳書の作成方法や作成に当たっての注意点などが説明されます。

新発田会場(新発田税務署管内にお住いの事業者が対象)

対象	開催日	開催時間	会場
農業所得関係 (青色申告者)	12月4日(水)	午前10時から正午	新発田市生涯学習センター 多目的ホール (新発田市中央町5-8-47) ※予約は必要ありません。 ※会場の駐車場は台数に限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください ※開催会場へのお問合せはご遠慮ください。
農業所得関係 (白色申告者)	12月5日(木)	午前10時から正午	
消費税 課税事業者等	12月6日(金)	午前10時から正午 午後1時30分から午後3時30分	

村上会場(村上税務署管内にお住いの事業者が対象)

対象	開催日	開催時間	会場
農業所得関係 (青色申告者) ※予約制	12月12日(木)	午後1時30分から午後3時30分	村上市生涯学習推進センター 2階大会議室 (村上市田端町4-1) ※事前予約が必要です(各定員20名)。 ※駐車場あり。 ※開催会場へのお問合せはご遠慮ください。
消費税 課税事業者等 ※予約制	12月13日(金)	午後1時30分から午後3時30分	

※村上会場は、白色申告者を対象とする説明会はありません。

遊休資産売却のお知らせ

当組合では遊休不動産を売却いたします。購入を希望される方は、総務人事課(TEL0254-26-2600)までご連絡ください。

物件名	所在地	面積㎡		建築年
		土地	建物	
黒川倉庫	村上市北中221-3	251.91	264.40	昭和49年
岩船事務所跡地	村上市岩船上大町1532-1	727.41	—	—
荒川SS跡地	村上市坂町1864-4	2,832.32	—	—
平林事務所跡地	村上市平林8-1	928.00	—	—
有線放送基地局	村上市牛屋1270-2	20.00	11.00	平成7年
女川Aコープ	関川村大字宮前24	301.00	204.22	昭和45年
中条駅前ATM跡地	胎内市表町1132-45	225.92	—	—
羽黒(仁谷野山林)	胎内市羽黒2862	19,596.00	—	—
きのと給油所跡地	胎内市乙字中野805-1	3,463.21	—	—
きのと支店跡地	胎内市乙字中野903-1	2,861.54	—	—
きのと米倉跡地	胎内市乙字中野902-1	1,753.39	—	—
堀切センター	胎内市苔実497-1	2,608.48	301.73	昭和63年
旧黒川センター跡地	胎内市栗木野新田字三の割310-1	2,417.89	—	—
大長谷雑品庫跡地外	胎内市大長谷山崎野51-3	232.99	—	—
旧川東支店	新発田市石喜180-1	2,931.49	1,198.00	昭和52年
旧金塚店	新発田市下小中山16-1	2,029.33	470.33	平成7年
旧Aコープ紫雲寺店	新発田市稲荷岡2098-1	1,273.69	507.63	昭和57年
松塚営業所跡地	新発田市藤塚浜1319	545.89	—	—

JAからのお知らせ

冬の生活応援

ほっこり快適暖房

灯油ポカポカキャンペーン

キャンペーン期間 2024年 11月1日(金) > 12月31日(火)

応募締切日 2025年1月5日(日) 23:59

新潟県内のJAで灯油をお買い上げいただくと
抽選で150名様に当たる!!

JCBギフトカード 5,000円分



応募資格 キャンペーン実施中の新潟県内のJAで、灯油を合計50ℓ以上ご購入された方

応募方法 STEP① 灯油50ℓ以上を購入したレシートまたは納品書をご用意ください
STEP② 右の2次元コードを読み取り、応募フォームにアクセスしてください
STEP③ 「お客様情報の入力」項目の必須項目を入力
STEP④ 「レシート画像1~3」に購入したレシートまたは納品書を添付
STEP⑤ 「アンケートの入力」項目を入力
STEP⑥ 応募規約に同意いただき「規約に同意して応募する」をクリック
STEP⑦ 「お客様情報の入力」をご確認いただき「送信する」をクリックして応募完了

応募はこちら



当選発表 厳正なる抽選のうえ、当選者を決定いたします。発表は2月末までに当選者に連絡いたします。

注意事項

※お一人様何口でもご応募できますが、WEB応募1送信につき1口とさせていただきます。
※複数のレシート・納品書の組み合わせによるご応募も可能です。
ただし、同一のレシート・納品書での複数回の応募はできません。
※はがきでのご応募は受け付けておりません。
※店舗によっては、実施していない場合もございます。

全農 JA ss

灯油のご注文は、最寄りの各店舗までお問い合わせください

JAセルフ新発田	0254-26-5636	JAセルフ聖籠	0254-27-5086	クローバーなかじょうSS	0254-43-4311
川東給油所	0254-25-2228	JAセルフ加治	0254-22-5222	かみはやし燃料センター	0254-66-6160
菅谷給油所	0254-29-3327	金塚給油所	0254-33-2658	村上燃料センター	0254-52-3328
豊浦給油所	0254-22-4569	紫雲寺給油所	0254-41-2513	山北燃料センター	0254-77-2146



あつまれ!
女性部・青壮年部

Instagram やってます!
@kitaniigata
seisounenjyoseibu
#ja北新潟

学校田の稲刈りをお手伝いしました!

JA北新潟青壮年部は、佐々木支部の活動として、10月3日、佐々木小学校の学校田で稲刈り指導を行いました。児童は、春に田植えをしたときは葉っぱが1~2枚の小さかった苗がとても大きくなったことに驚いていました。

最初は鎌の使い方に四苦八苦していましたが、部員やJA職員の指導を受けてだんだんと上達し、稲刈りを楽しんでいました。刈った稲はその場でコンバインにより脱穀を行いました。この他にも管内の小学校2校のお手伝いをしました。

JA胎内市青年部も、管内の小学校2校の稲刈り指導を行いました。



女性部かみはやし地区 エコたわし作り

10月8日、JA北新潟女性部かみはやし地区はエコたわし作りを行いました。本などで作り方を調べ、極太毛糸をかぎ針で編んで作りました。当日作り切れなかった分は各自持ち帰って作成し、色とりどりの可愛いエコたわしが完成しました。



9月に作った廃油石鹸をエコたわしとともに、10月27日に道の駅神林穂波の里とれたた野菜市で販売しました。廃油石鹸も販売し、売上は村上市社会福祉協議会様に寄付します。

「おうちでごはんフォトコンテスト」を実施します

JA北新潟女性部岩船地区は、「第4回おうちでごはんフォトコンテスト」の作品を募集中です。岩船米のPRの一環で、合併前から続いている取り組みです。

募集は岩船地区内在住者か地区内勤務者に限りませんが、毎年、思わずごはんが食べたくなるような楽しい作品が集まります。

入賞作品は当JA広報誌2月号やホームページで発表します。応募について詳しくはJA北新潟女性部岩船地区事務局までお問い合わせください。(TEL0254-52-0511)



園児たちに食農の大切さを伝えていきます!

JA北新潟女性部岩船地区は、管内の保育園で行うシャカシャカおにぎりづくりのイベントの際に、地区の特産や食農の大切さを伝える講師を担うことになりました。

JA合併前の昨年度までは営農部署が担当していましたが、女性部が組織的に1本化され、地区女性部の体制も整ったことから新事業として食農教育の一端を担います。来年1月まで10ヶ所の保育園を訪問予定です。



金融キャンペーンのお知らせ

秋も冬もおトクに過ぎず!
Autumn & Winter

ちよ
貯いトク
キャンペーン

令和6年
10月1日(火)-12月30日(月)



期間中にATMもしくはネットバンク・アプリプラスで
定期貯金をお預け入れすると金利上乘せ!



ATM
なら

定期貯金の店頭表示金利に

+0.10%

定期貯金の店頭表示金利に

+0.10%



ネットバンク・
アプリプラス
なら

JA北新潟

「JAとお取引はこれから」というお客様もお気軽にどうぞ。
●お取引条件の詳細につきましては、JA店内の表示等にてご確認ください。
●ホームページでもご案内しております。
●JAバンク新潟県信連では取扱いしていません。 JA北新潟 検索



アプリで色々できるぞう!
JAバンクアプリプラス
振込・振替 住所・電話番号変更

募集金額に達した場合、取扱期間内でも募集を終了させていただく場合があります。お問い合わせ・ご相談はJA北新潟各支店窓口へ

正月食品のご案内

オリジナル商品掲載ページはご覧になりましたか?

先月号でご案内させていただきましたが、今年も正月食品のお申込み受付が始まっています。

今年は合併後初めてのご案内となります。みなさまがご覧になりやすいようチラシ類を1冊のカタログにまとめ、商品を厳選しました。

これまで旧JAで、おすすめしていた餅や味噌等の商品のほか、村上牛、新発田牛といった各地区のおすすめ商品を、巻末のページ(p18、19)にまとめております。

合併してひとつになった他の地区の商品も楽しんで見ていただければ幸いです。



左からカタログの作成を担当した
資料課本間成美さん、関口希さん

正月食品カタログは当JAホームページからもご覧いただけます。
なお、今年の正月食品の申し込みは11月13日までとなります。

詳しくは 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)までお問い合わせください。



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。

乃木坂46は、国消国産を応援しています。



国消国産 で、日本の「食」に安心を!

私たちの食べものは、自然の力を活かし、多くの時間をかけて作られています。足りなくなったからといって、すぐに作ることはできません。でも、日本の「食」は今、多くのリスクを抱えています。



日本の「食」が直面している「5つのリスク」

食料の多くを輸入に頼る日本。輸入がもし止まったら、どうなる?




農家と農地が減っている。私たちの食べものは、どうなる?

約120万人 (2022年) 基幹的農業従事者数 約30万人 (約20年後)



世界や日本で自然災害が増加。農業が受けるダメージは、どうなる?



増え続ける世界の人口と食料需要。輸入量に頼る日本は、どうなる?

80億人 (2022年) 97億人 (2050年)



高止まりする肥料・家畜のエサ・燃料。農家の経営は、どうなる?

高騰する生産資材 2020年を100とする

エサ	139.5
肥料	134.1
燃料	129.7



自給力アップで、いざというとき安心!

おいしくて安全・安心な食事を実現!

国消国産 が日本の食の未来をつくります。

日本の農業を食べて応援できる!

輸送で出るCO₂を減らし、SDGsに貢献!



国産を食べると、いいこといっぱい!

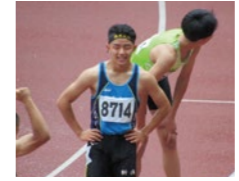
00で活躍!
manmaのスター★

八幡 歩真さん (胎内市立中条中学校 3年)



体を動かすのが好きで、小学校3年から胎内市ジュニア陸上に入り、陸上を始めました。中学1年生の時に下越地区中学新人陸上大会100m1位となり、3年生時には県大会と同様の大会である通信陸上大会で100m3位、共通200m1位の成績を収め、北信越大会共通200m2位、そして全国中学陸上大会共通200mで予選突破し16位(92人中)となりました。練習ではどの動きがどこに効いているのか、どこに意識をおくのか考えながら一本一本大切にしています。来年は高校生になるので、インターハイや上の大会を目指し、結果を出せるようにしたいです。

ご両親から応援のメッセージ
陸上では周りの仲間にも恵まれて伸び伸びと成長してくれました。高校でも頑張る姿を応援してます。



趣味で毎日に彩りを! わたしの元気のもと

神林 ハーモニカクラブ



村上市神林地区で活動するハーモニカのサークルです。メンバーは齋藤時芳代表ら5人。練習は基本的に毎週火曜日、「楽しく和気あいあい」がモットーです。7月には県内14団体が集う新潟県ハーモニカ協議会の演奏会にも参加。毎年目標の発表会でもあります。近年はコロナ禍で施設訪問が減っているようですが、「要望があればぜひうかがいます」とのことです。

ぶらり北新潟!

鮭のまち 村上

毎年、鮭の恵みに感謝する「鮭魂祭」が行われる「鮭のまち」村上。三面川への鮭の遡上もこれから徐々に増えていきます。三面川では現在、主に採卵のため、川を堰き止める「ウライ」と呼ばれる柵を設け、鮭を誘導して捕らえる一括採捕が行われています。左岸側のウライの下流では、昔ながらの「居繰網漁」(平日9:00~、土・日・祝9:00~、13:00~)も行われており、見学は自由に行えます。12月下旬までのシーズン中は、右岸のウライの傍にある第3ふ化場内の鮭直売所で、採卵後の新鮮な鮭や、醤油はらこなどの加工品も販売中です。また、日本初の鮭の博物館であるイヨボヤ会館の隣にある「越後三ノ丸流鮭塩引き道場」では、ベテランに習いながら鮭の塩引きを自分で作ることが出来ます。残念ながら今年の予約は全て埋まってしまったということですが、興味のある人は来年申し込んでみてはいかがでしょうか。

ウライ。川を堰き止める柵が川幅いっぱい設置されています

居繰網漁は、現在は三面川だけに残る伝統漁法です。二艘の川舟で川を下りながら鮭を捕ります

第3ふ化場は今年10月に新しくなったばかり。直売所もあり、新鮮な鮭を買うことが出来ます

イヨボヤ会館は、三面川の鮭にまつわるさまざまな展示があります

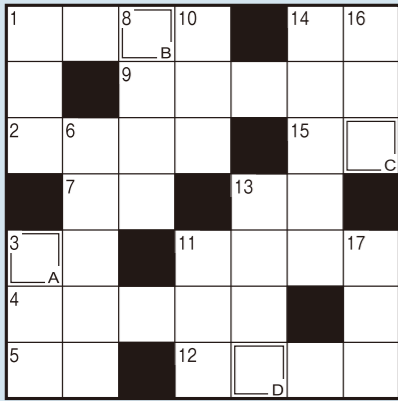
12月になると、町屋の軒先に鮭の塩引きをつくる「鮭塩引き街道」(小町~庄内町)も開催されます。町屋散策しながら「鮭・酒・人情(なさけ)」の村上のまちを味わってください





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？

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 11月23日は勤労―の日。国民の祝日です
2 灰皿にたまります
3 「―の精神」はモンテスキューの著書です
4 広島県の紅葉の名所のひとつ。世界遺産の神社があります
5 焼き鳥を食べると残るもの
7 金融―、―髪
9 そば屋や居酒屋の入口にかけられていること
11 ギンナンがなる木
12 「丸里よりうまい三里」と売りに来るもの
13 茶わんと反対の手で持ちます
14 3の3―は9です
15 クリの実を守るトゲトゲ

タテのカギ

- 1 「鳥」より一画少ない鳥
3 ―園に子どもを迎えに行った
6 お父さんそっくり! まるで―ね
8 料理店のメニュー表をこう呼ぶことも
10 美空ひばりのヒット曲。「柔」と書きます
11 患者を診ます
13 頭にキュッと締めるもの
14 ジャガイモのことです
16 ―応報、身から出たさびだね
17 漢字で書くと雲母。きららともいう鉱物です

先月の答え



「スポーツの日」

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「クリスマス」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。

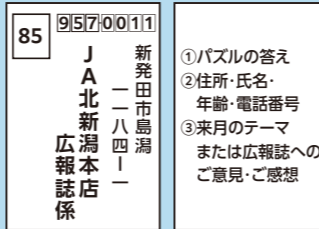
■あて先 〈ハガキ〉〒957-0011 新発田市島湯1184-1 JA北新潟本店 広報誌係
〈メール〉info@ja-kitaniigata.or.jp

■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。



▲メール



■応募締切 当月25日(消印有効)

読者の声



今月のテーマは「鍋料理」です。

冬になると我が家は鍋パーティーです。豆乳にキムチ、みそ、すき焼き……。みんなできつく鍋はいつものごはんと雰囲気も変わって楽しいですね!

(30代女性 新発田市)

大好きな鍋の季節がやってきました!我が家は鍋が好きすぎて週3ほど鍋をします。鍋好きが高じてリフォームに時には床から鍋専用のコンセントを設置しました。めちゃくちゃ便利です。

(50代女性 新発田市)

今年初めての新米。丹精込めて育てたおいしい新米。県外の親戚に早速送り喜ばれています。

(60代女性 新発田市)

「Farmers Stories」。一から始めた農業とのこと。立派なイチゴとメロンに驚きました。

(70代男性 村上市)

昔、八王子市近郊にいた頃に食べた郷土

料理の猪鍋が思い出されます。野性味あふれた味が忘れられません。

(80代男性 聖籠町)

ATMでのキャッシュカードの振り込みの制限について、このご時世です。詐欺のニュースを聞くと、気の毒ですし、自分も気をつけなければと思います。このような取り組み、ありがたいと思います。必要な時は窓口に行けばいいんですものね。自分であることを証明して、手続きすればいいのですから、自分を守ってくれる取り組みだと思いました。

(60代女性 新発田市)

鍋と言えばお正月の祝鍋!めでたいお正月ですからこそとばかりに沢尻山でちょっぴり高級。お肉や魚介、新鮮野菜で蓋を開けると歓声が!温かいお鍋で体も心もぽかぽか。幸せな一年の始まりです。

(50代女性 新発田市)

鍋料理で欠かせないのが、我が家では春菊です。雪の降るのが早い年は畑から採るときに手が冷たく折角の野菜も傷んでしまうので、今年はプランター3個くらいに植えて適期に食べようと思っています。

(70代女性 村上市)

家庭園芸の記事で緑肥の効果を知り、初心者の私はこれから勉強します。今年は、ニンニク栽培に挑戦中です。

(70代男性 新発田市)

管内の生産者を訪ねては、元看護士の奮闘ぶりが伝わりました。就農わずか2年でメロンやイチゴを育てるなど驚きです。それにはご家

族の協力や地域のJA、そして市の農業支援等相当なものだったと感じました。今後も地域の皆さんと仲良く頑張っていたきたいと思っています。

(40代女性 新発田市)

今年は夏に鍋が食べたくなり、大汗を流しながら食べました。最近は、肌寒くなって来たので今度は鍋料理で温まりたいと思います。

(30代女性 胎内市)

「管内の生産者を訪ねて」拜読しました。未経験での就農頼もしく感じました。高齢化の進む農業で若い人が沢尻山就農してくれることを願わずにはいられません。

(80代男性 新発田市)

子供たちが成人して家を離れて10年を超えました。あの頃団んだ鍋が懐かしく思い出されます。今はレトルトで一人様です。また皆で囲みたいと秋を感じながらしみじみと思っています。

(60代男性 新発田市)

やる気のない時は鍋ひとつで肉か魚、たくさん野菜が摂れるのでとても助かります。次の日のランチに、残った鍋にご飯を入れて雑炊にしたりうどんに入れて食べたり、2度楽しめる所も良いですね。

(50代女性 胎内市)

冬中、おでんの鍋を仕立てて足しながら食べます。大根がベースであとはいろんなもの。

(70代女性 村上市)

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

(株)ライフサポート北越後をご利用の皆様へ

営業時間変更のお知らせ

いつもご利用いただき誠にありがとうございます。

この度、ライフサポート北越後では社内研修のため営業時間を短縮させていただきます。

営業時間変更日

2024年11月12日(火)

営業時間

セルフ新発田・セルフ聖籠・セルフ加治 7時00分~15時00分
川東給油所・豊浦給油所・紫雲寺給油所

菅谷給油所・金塚給油所 8時00分~15時00分

車輛センター・事業本部 8時30分~15時00分

※葬祭センターは通常営業となります。

お客様にはご不便をお掛けしますが、ご理解のほど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

10月・11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。



電子カルテシステムの導入について

豊栄病院 医事課 宮北 寛夫

日頃より当院をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。さて、当院では令和6年10月21日(月)より、電子カルテシステムを導入いたします。これまで、紙カルテへの手書きと、パソコン入力を用いて記録を残してパソコン入力となります。電子カルテシステムを導入する利点は大きく2点ございます。1点目は、これまで紙カルテを持っていく職員しか患者様のカルテ情報を見ることが出来ませんでした。これからは一度に複数の職員が参照できるようになり、診療のスピードが上がり、患者様の待ち時間軽減に繋がります。もう1点は、全てパソコン入力になることで、処方や検査指示などに係るヒューマンエラーを点検チェック機能により防止することが可能になります。これ以上医療の質や安全性の向上を図ります。電子カルテシステムの稼働と同時に再来の受付方法が変

わりです。再来で来られた場合、正面玄関に設置いたしました再来受付機へ診察券を入れていただきます。画面表示の案内に従って受付していただきますが、使用方法にご不明な点がございましたら、近くにいる案内係へお声がけください。当院ではマイナンバー保険証が使用可能です。マイナンバー保険証を専用カードリーダーへかざすことで、保険証の資格確認の他に、電子カルテシステム上で他病院の処方や特定健診の情報を診察時に参照できるようになり、質の高い医療の提供が可能となります。ご来院の際、まずはマイナンバー保険証を専用カードリーダーへかざしていただきますようお願いいたします。電子カルテシステムの稼働当初はスタッフも慣れないため、ご不便をお掛けしてしまいうかもありませんが、何卒ご理解ご協力のほどお願い申し上げます。

編集後記

いろいろな事情で、9月、10月は試験勉強をしなければなりません。と言っても教科書を広げて少し読んでは飽きて、問題集に向かっては2問目で違うことを考え始める。「勉強しなきゃ」が先に立って、家の中の事も手につかず、休日も無為に過ごしていました。結局、中学、高校のときと同じ一夜漬けの状況に。なんだか懐かしかったです。合否の結果はまだ先。報告はしませんけど。(K)

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



買おう! 食べよう!!

JA 北新潟米

楽しいお食事、お弁当をお求めの際は「北新潟米」使用のお店を是非ご利用ください♪
お出かけやお買物の際は各地の販売店でもご購入いただけます。

岩船エリア

- 村上よれっしゃ・こいつちゃ
- 村上市塩町 石挽き蕎麦と和食処 悠流里 ユルリ
- 村上市野潟 かもめ弁当&食菜和ごころ
- 岩船港町 岩船港直売所 農産市場

かみはやしエリア

- かみはやし営農センター内直売課
- 村上市岩船駅前 お食事処 一平
- 道の駅 神林 (穂波の里)

胎内エリア

- 胎内ふれあい蓬莱館
- 胎内市本町 料亭 南都屋
- 胎内市乙 タラフクテイ お食事処 誠福亭
- 胎内市東本町 中条グランドホテル

北越後エリア

- 新発田こったま~や
- 新発田市島潟 ドライブイン豊山
- 新発田市新栄町 有限会社 北弁
- 新発田市富塚町 みや乃屋
- 新発田市諏訪町 割烹 北辰館
- 新発田市大手町 割烹 末廣
- 新発田市月岡温泉 ホテル泉慶

- 新発田市月岡温泉 ホテル華鳳
- 新発田市月岡温泉 風鈴屋
- 新発田市内 ウオロク店舗 インショップコーナー (コモ店、住吉店、東新町店)

新潟エリア

- 新潟市東区大形本町 小柳食品
- 新潟市中央区笹口 食堂いちばん

直売所イベント情報

11/23(土) こったま~や 収穫祭

イベントと無料体験

- お農場プレゼント!** 地場産紅白餅をプレゼント! 先着200名様
- ふるまいコーナー** 地場産豚汁 JA北新潟女性部による地元のおふくろの味!
- 無料体験コーナー** バターづくり シャカシャカ おにぎりづくり
- 店内販売** 越冬野菜や果物・新米 地場産肉を特価販売!
- イベントコーナー** 200食限定 地場産ガチャイベント 新発田牛、新米、野菜が当たる!
- 新米すくい** みかん つめ放題 シクラメン販売

