

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

2025

Vol.20

 JA北新潟



「おいしい」がつなぐ 私の未来

にいのゆりか
失敗も力に 新野 憂理香 さん

Contents

Farmers Stories File.17
越後姫・ネギ生産者 新野 憂理香さん2
北新潟News4
ぶらり北新潟／manmaの台所12
コミュニティmanma13



JA北新潟は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています



越後姫の収穫は1月～6月



越後姫の他に夏ネギ、秋冬ネギも栽培。就農当初はトマトも栽培していた



成長した苗の葉かきをする新野さん。今年は2100株を定植する予定にしている



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J A 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ます。

File. 17



越後姫・ネギ生産者

村上市南田中
にいの ゆりか
新野 憂理香
さん(26)

20歳で就農・独立経営 いつか『レジェンド』に

失敗はモチベーションにつながる

「失敗は逆にモチベーションにつながる」。毎年見つかる栽培課題は都度メモを取り、次の年に生かす。課題をクリアすることによって自身のスキルアップを実感する。「いつか『レジェンド』たちに肩を並べられたら」。それは、越後姫栽培の先達であり、農業で新野さんを育ててくれた父でもある。

「農業を始めて、父を見る目が変わった。積み上げてきたものが違う。すごいと思う」と新野さん。「――面と向かっては言わないけど」と言葉を加えた。

新野さんは現在、父が経営する(有)大倉農園から土地を借りるなどして、越後姫4a、秋冬ネギ10a、夏ネギ7aを栽培する。主力となる越後姫はこの10月、定植に入る。

『おいしい』と喜んでもらえることは やりがい

新野さんは3年前に結婚。子供は欲しいが、会社員と違って産休制度もなく、ハウス建設時のローンが残る中、作業全てを1人でこなしている現状では出産は難しい。「妊娠・出産の問題があるため若い人の就農が難しいのでは」とも話す。

もちろん、出産・育児を諦めたわけではない。落ち込んだ時に背中を押してくれる夫もいる。「将来的に生産、育児をして、越後姫のハウスを増やしたい」と意欲的だ。

「『おいしい』と本当に喜んでもらえることに一番やりがいをを感じる」。そのやりがいを糧に、今は必死に仕事に向かう。

就農は県農業大学校を卒業してすぐの20歳。高校生の時に母を亡くし、父の力になりたいとの思いからだだったが、父からは独立経営を勧められてトマトとネギを栽培した。右も左も分からない中、県の農業普及員の指導で初年度を乗り切った。

大学校で農業を学んできたといっても、作物の出来や収量は全て自分次第。働くという事を実感したという。「収入は経費を払ってトントンだった。自分の失敗が減収につながり、頑張っても天気次第でダメになる。ひたすら技術を磨かなければならなかった」と語る。

紫雲寺地区の

越後姫農家に師事

収入確保の面から農業普及員の勧めで越後姫の栽培を取り入



定植前、高設栽培用の苗床にビニールを掛けて温湯消毒。土壌を殺菌する



直売所の仕事を体験！ 夏休みこども店長

直売所の仕事体験を通して直売所や地場産品、地域農業への愛着を持ってもらおうと、小学生を対象にした「夏休みこども店長体験」を3日間JA直売所「新発田こったま〜や」で開きました。延べ19人が直売所の仕事を体験し、米の低温倉庫見学や、食育かるたで食事の栄養バランスについて学びました。

直売所では「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」と大きな声で来店者にあいさつ。農産物の陳列作業やレジ作業を体験しました。



地域の盛り上げに一役 新発田まつり・中条まつりに参加

地域の活性化に寄与しようと「城下町新発田まつり民謡流し」「中条まつり民謡流し」に当JA役職員や子会社社員、青年部、女性部員が参加しました。

新発田まつりには51人、中条まつりには64人が参集し、他団体とともにまつりを盛り上げました。

そろいの法被、手にはマスコットキャラクター「きたっち」が印刷されたうちわを持って沿道の人たちにJAをPR。中条まつりには本物の「きたっち」も登場し、注目を集めていました。



新発田まつり



中条まつり

ぐらりと管内のニュースをお届けします



北新潟 News

2025.9

令和7年産米検査



2 飢餓をゼロに



岩船駅前倉庫

管内の令和7年産米の初検査が9月3日から各倉庫で始まり、生産者から出荷された米を農産物検査員が検査しています。

島潟倉庫では9月4日、経営管理委員会の齋藤松郎会長が「気温が高い日が続く、検査作業に当たる皆さんは事故と体調に十分留意してほしい」と呼び掛けました。

検査員は、適正な検査のため、各倉庫の初検査で検査手順を確認し、目合わせなどを行いました。

主力のコシヒカリも順次荷受けしており、検査は晩生の新之助なども含め10月下旬まで続く見込みです。



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。



山辺里倉庫



島潟倉庫



黒川カントリーエレベーター荷受け



本郷倉庫

2025.9.2・12

JA794人分の交通安全宣言署名を提出

当JAは、新発田警察署と村上警察署を訪れ、役職員・子会社社員794人分の交通安全宣言署名を提出しました。

宣言は交通法規を遵守し、他のドライバーの規範となることを誓ったもので、新発田署には近田俊幸理事長が、村上署には磯部浩好専務が訪れ、宣言を読み上げてそれぞれ阿部昭新発田署長、大竹健一村上署長に提出しました。

当JAでは朝礼で交通安全宣言を唱和しています。これからも無事故無違反で業務に当たるよう努めてまいります。



宣言を読み上げる
近田理事長(右)
＝新発田警察署

署名を手渡す
磯部専務(左)
＝村上警察署



にいがた岩船地区

2025.8.22

特殊詐欺未然防止で村上警察署から感謝状 荒川支店

JA荒川支店と同支店の森周作副支店長が、特殊詐欺被害を未然に防いだとして村上警察署の大竹健一署長から感謝状を受けました。

7月29日、60代の女性が携帯電話で話しながらATMを操作しているのに気づいた森副支店長が、不審に思って声を掛けました。女性は、日本年金機構をかたる人物から「払い過ぎた年金が戻ってくる」と、金融機関のATMコーナーに行くよう誘導されていました。森副支店長は女性を説得し、ATM操作をやめさせて村上警察署へ通報。還付金詐欺を未然に防ぐことができました。

村上警察署によると1月から6月末までの県内の特殊詐欺被害の件数は125件で、被害額は4億9000万円にのぼるということです。

現在、金融業態全般でフィッシング詐欺被害も増えています。JAバンクを装った詐欺メールも多いので、十分にご注意ください。



左から村上警察署の大竹署長、
森副支店長、河内政彦支店長

北越後地区

2025.8.20

JA役職員や地域の人たちが献血に協力

JA本店、新発田営農センターを中心とした役職員や、地域の人たち20人が、日本赤十字社新潟県赤十字血液センターが行う献血事業に協力しました。

JAでは社会貢献として毎年、献血バスの駐車場所の提供や役職員による献血で、献血事業に協力しています。受付で問診を済ませた職員から新発田営農センターに駐車した献血バスに乗り込み、ヘモグロビン濃度を測定し採血。バスの中では、看護師の指示に従いそれぞれが静かに400ccの採血に応じました。



看護師の指示に従い献血する職員たち

にいがた岩船地区

2025.8.22

高温耐性の極早生新品種を刈り取り

村上市の(株)ひだまり農産は、23アールの圃場で栽培していた、県開発の稲極早生新品種「新潟135号」の刈り取りを行いました。令和7年度、「新潟135号」は県内11カ所で展示圃を設置。当JA管内では新発田市でも設置していました。

「新潟135号」は高温耐性があり、草丈が短い穗重型で倒伏しにくく、大粒で、食味も「こしいぶき」と遜色ないということです。令和8年から一般栽培が始まります。



「新潟135号」の
刈り取りの様子

刈り取った米を確認する
川村学代表取締役(右)



北越後地区

2025.9.3

砂里芋の早掘り 出荷始まる 実りの秋に期待

砂地で栽培されるJA北新潟の特産品「砂里芋」の早掘り分の出荷が9月3日に始まりました。聖籠町で砂里芋を130a栽培する伊藤幸成さんの農作業場では、収穫した砂里芋の箱詰め、出荷作業が行われました。栽培する面積の内10aが早掘り分として出荷されます。

猛暑渇水の気象条件でしたが「太りも良く、品質も良い。消費者が待っていてくれると思うとうれしい」と収穫の喜びを伊藤さんは話しました。今年は稲刈り時期に重ならないよう昨年より早く出荷できるよう催芽を行い、昨年より1週間早い出荷開始となりました。

北新潟農協さといも部会では今年度販売数量330トン、販売金額1億6千万円を計画し、砂里芋出荷の最盛期は12月中旬を見込みます。



作業場で箱詰め作業を行う
伊藤幸成さん

北越後地区

2025.9.8

「ちゃぐりん」初めて読んだよ 感想文を応募 紫雲寺小学校4年生

新発田市立紫雲寺小学校の4年生37人が、子ども向け食農雑誌「ちゃぐりん」の感想文を、9月8日に発行元の(一社)家の光協会へ応募しました。

夏休み前、当JAの広報担当が4年生の出前授業の際に、同誌の感想文募集への参加を提案。児童は夏休み期間中に、興味を持った記事について感想文にまとめました。

審査結果は令和8年3月号の「ちゃぐりん」で発表される予定です。

食農雑誌「ちゃぐりん」についてのお問い合わせは、新発田物流センター、または最寄りのグリーンセンターへ。



紫雲寺小学校4年生たちが
「ちゃぐりん」の感想文を
応募しました

北越後地区

2025.8.26

イチジク出荷会議開催

イチジク(品種：榊井ドーフィン・ビオレソリエス)の出荷会議が新発田園芸センターで行われ、出荷者6名が出席しました。

市場関係者によると、イチジクは地元産の需要が高く、今年は特に品質も良いことから喜ばれているそうです。

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「選別の際は傷、スレなど混ざらないように注意して出荷してもらいたい」と話しました。

10月初旬には日本イチジク「蓬萊柿」の出荷も最盛期となり、イチジク出荷のピークを迎え10月末頃まで続く見込みです。



出荷上の注意事項を説明する指導担当



今年も良い出来栄と
話す生産者

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14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22日(土)
11月23日(日) 勤労感謝の日

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!



「フードバンク」支援活動への協力について

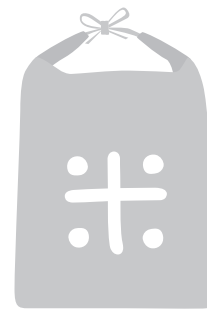
「フードバンク」への支援を目的として「お米」の募集をいたします。
組合員、地域の皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

対象: 組合員・地域住民の皆さま
日時: 10月21日(火)から10月23日(木)まで ※いずれも午前9時から正午まで
受付場所: ●島潟低温倉庫(新発田市島潟字弁天1449-1)
●胎内営農センター(胎内市本郷字家の下493-2)
●かみはやし営農センター(村上市山田930-5)
●荒川営農センター(村上市坂町字宮ノ腰2153)
●朝日営農センター(村上市古渡路648)
●各地区グリーンセンター

募集物資: お米(玄米・精米を問いません)※令和5年産から7年産に
限ります。年産を記載願います。

受付対応: 実施期間中、JA職員が待機しています。

問い合わせ先: JA北新潟本店 組織広報課 0254-26-2600



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。

JAからのお知らせ

令和8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ならではの安心・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。

カタログの配布がなかった方でも、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7年11月13日

『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

共済センターからのお知らせ

各共済センターは以下の通り6月から新体制にて営業を
行っております。

皆さまのご来店をお待ちしております。

※JA北新潟の共済契約者様・ご利用者様は、いずれの共済
センターもご利用可能です。



拠点センター		通常営業時間	特定日営業時間	特定日	休業日
共済センター中央店	新発田市島潟1184-1 0254-26-3522	9:00 ~ 15:00	9:00 ~ 18:00	毎週木曜日	毎週土曜 日曜 祝日
共済センター胎内店	胎内市本郷字家の下493-2 0254-43-7402			毎週水曜日	
共済センター村上店	村上市田端町8-5 0254-52-0555			毎週火曜日	
共済センター村上店 かみはやし営業所	村上市山田930-5 0254-66-8210		—	—	

日本航空で行くハワイ
キャンペーン絶賛募集中

八重山諸島・宮古諸島9島めぐりも
好評発売

農協観光はJAグループの一員です。
株式会社 農協観光

行政視察・地域団体・同級会のご旅行に関して新潟エリアセンター担当者
までご相談・お問合せくださいませ。

新潟エリアセンター ☎025-232-7778

〒950-1101 新潟市西区山田2310番地15号 JA全農にいがた県本部第二ビル3F

宿泊デジタル
パンフレットは
こちら

新潟発着ツアー
パンフレットは
こちら

緊急情報は緊急告知FMラジオで!

このラジオは、緊急時に自動放送され、J-ALERT
(全国瞬時警報システム)にも対応。新発田地域の
地震・津波・気象・水害などの緊急情報をいち早く
お伝えします。

試験放送: 毎月第1金曜 12:30

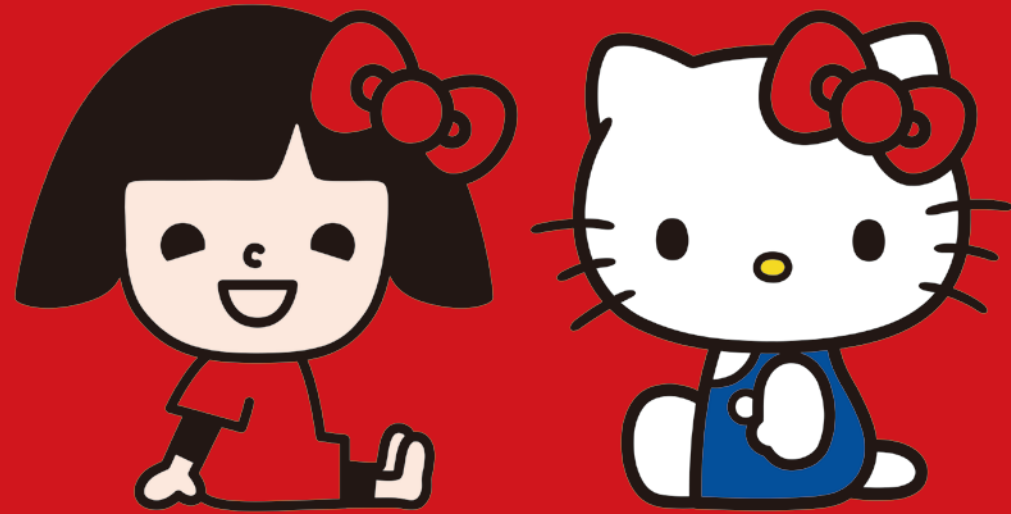
76.9
Rich on Nichel
シバラジ



- 価格: 9,900円(税込)
- エフエムしばた他で
販売中

株式会社エフエムしばた 〒957-0053 新潟県新発田市中央町5-8-47
Tel 0254-23-8800 https://shibaradi769.com

笑味ちゃん × HELLO KITTY



いっしょに、国消国産！

「国消国産」は、「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」という考え方です。子どもたちの世代に「食」の安心をつなげていくために。いっしょに「国消国産」を進めていきましょう。

© あらゆるよい食プロジェクト © 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. LK000009

10月16日は「国消国産の日」。

JAグループでは、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という考え方

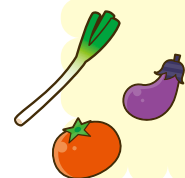
「国消国産」を提唱し、国連が制定した「世界食料デー」に合わせて、

10月16日を「国消国産の日」、10・11月を「国消国産月間」と位置づけています。

今、「農業」は後継者不足や耕作放棄地の増加、生産資材の高騰、災害級の気象条件など、様々な問題を抱えています。

「国消国産」に取り組むことで、

- ① 自給力アップで、いざというとき安心！
- ② おいしくて安全・安心な食事を実現！
- ③ 日本の農業を食べて応援できる！
- ④ 輸送で出るCO2を減らし、SDGsに貢献！



地元の農畜産物を選んで購入するなど、私たちの一歩が大切です。

実りの秋でもあるこの季節。

私たちの大切な食・農業を未来へつなぐため、「国消国産」について考えてみませんか。

あつまれ！ 女性部・青壮年部

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



常勤役員との懇談会

JA北新潟女性部は8月22日、新発田営農センターでJA常勤役員との懇談会を開きました。女性部役員とJA常勤役員ら25人が参加。JA事業について活発な意見交換が行われました。

加藤礼子部長は「お互いの考えを知ることが理解に繋がる。JAのより良い発展に貢献したい」とあいさつしました。

部員からは「合併により不便に感じている地域もある。どの地域でも平準化されたサービスを提供できるような体制、職員教育をお願いしたい」「女性向けにトラクターや管理機等の講習会をしてほしい」「女性総代の人数を確保するため、若手農業者の奥さまや新規就農者の正組合員加入を働きかけてもらいたい」などの意見が上がりました。



タオル一枚運動

女性部北越後地区は8月22日、「タオル一枚運動」で部員から寄付された未使用タオル293枚を新発田市社会福祉協議会に贈りました。地域貢献活動の一環として、20年以上継続している活動です。

新発田市社会福祉協議会の山口恵子会長は「デイサービス等施設ではタオルは何枚あっても助かるので喜んで使わせていただいています」と感謝を述べました。

女性部では、今後も活動を通して住みよい地域社会づくりに貢献してまいります。



山口会長へタオルを寄贈する加藤部長(右)

こどもクッキング教室



こども達に作り方を教える女性部員

女性部北越後地区は8月6日、新発田市イクネスキッチンスタジオで「こどもクッキング教室」を開きました。小学生とその保護者22人が参加。特産品のアスパラガスと新発田牛を使った「ライスバーガー」「じゃがいもの冷製スープ」

「ミルクもち」の3品に挑戦しました。

部員とJA職員が野菜の切り方や調理手順を分かりやすく説明。児童たちは一生懸命に取り組みました。参加した児童は「初めてピーラーを使ってジャガイモの皮をむいた。自分で作ったスープはおいしかった」とうれしそうに話しました。



ライスバーガーが出来上がり！



ミルクもちの材料を計量しています



コミュニティ manma



今年の祭りできぐるをまく大蛇。大蛇の長さは8.28水害(羽越水害)に由来しています

わがまちの伝統

世界一の大蛇「大したもん蛇まつり」製作の様子

関川村の「大したもん蛇まつり」の大蛇パレードが今年も8月31日に行われました。全長82.8メートル、重さ2トンの大蛇は「竹とわらでつくった世界一長い蛇」としてギネスに認定されています。巳年の今年は8年ぶりに大蛇が造り替えられました。今回の大蛇は10代目となります。

大蛇は村内54集落が分担して胴体54のパーツを造り、つなぎ合わせます。造り替えは今年2月。今回は、関川村村民会館アリーナを10日ほど貸し切り、希望した集落が合同で作業しました。

今年の役目を終えた大蛇は、村内の施設で来年の出番を待っています。



2月に各集落が合同で製作



竹で形をつくり、わらを編み込んでいきます



完成したパーツ。出来栄がいい集落は実行委員会から表彰されました



現在は村内の施設で来年の出番を待っています

ぶらり北新潟!

新潟県無形民俗文化財 岩船大祭 村上市岩船

岩船大祭は村上三大祭りの最後を締める、航海の安全と大漁、まちの繁栄を祈願する港町の祭りです。10月18日に宵祭り、19日に本祭りが行われます。今年は土、日に重なりました。1200年以上の歴史を持つ、石船神社の例大祭です。

本祭りでは絢爛華麗な9台のおしゃぎりがまちを練り歩きます。早朝に行われる石船神社での神事のあと、見どころの一つでもある木遣りが上げられ、その後、神様が宿る「お舟様」を乗せた岩船岸見寺町のおしゃぎりから御旅神事(巡行)がスタート。要所でおしゃぎり同士の掛け合いもあり、神様を神社に送り届ける夜中の「ともやま」がクライマックスです。



▲ 祭りのシンボルでもある「お舟様」(明神丸)を乗せた岩船岸見寺町のおしゃぎり。神様が石の舟に乗ってこの地にたどり着いたとする伝説があります



▲ 神社の参道を通り、神様を迎える神事に向かいます



▲ 岩船大祭の見どころの一つの「木遣り」。祭りのさまざまな場面で上げられます



◀ 早朝、各町内のおしゃぎりが神社前にぞろいます

今年の夏は日本の観測史上最高気温が更新されましたね。猛暑で食事が少なくなったり、「そうめんだけ」「毎日アイス」のような食事になることもあったと思います。偏った食事が続いた方は、腸内環境が乱れているかもしれません。近年、腸と脳は互いに影響し合う「腸脳相関」という考え方が広まっています。ストレスを感じるのと胃腸の不調が生じるのは、脳で感じたストレスが神経を介して胃腸に伝わるからといわれています。一方、胃腸にトラブルが生じると、それが脳に伝わって不安を感じたりします。腸内環境を整えることで、心身も健やかになると考えられています。

良い腸内環境とは、多種多様な腸内細菌が生息し、古い菌から新しい菌へと入れ替わりながら、常に変化している状態とされています。腸内には100兆個の菌が生息しており、その種類は700、800種類あるといわれています。特定の腸内細菌が大部分をしめる状態は「デイスバイオーシス」と呼ばれ、様々な病気の原因となることが分かっています。良い腸内環境を作るための活動…すなわ



暑さでヘトヘトな時期こそ腸活を

新潟医療センター 管理栄養士 岩崎さとみ



ち「腸活」の3つのポイントを紹介しましょう。

ポイント①「いい菌をとる」→乳酸菌や納豆菌、ビフィズス菌など、腸内で有益な効果を与える有用菌(プロバイオティクス)を絶やさないように継続して食べることが大切です。

ポイント②「いい菌を増やす」→いい菌の餌(プレバイオティクス)となる食物繊維を食べましょう。海藻類や果物に含まれる「水溶性食物繊維」と玉ねぎや豆類に含まれる「難消化性オリゴ糖」が餌となります。

ポイント③「いい働きをさせる」→腸内細菌が食品を分解・代謝して、健康に有用な代謝産物(ポストバイオティクス)を作ってくれます。食べる物の組み合わせを工夫して、ポストバイオティクスの産生を促しましょう。腸内細菌は私たちの食べた物を餌にしています。同じ物ばかり食べていると、それを餌にする菌だけが増えてしまいます。

残暑厳しい今年の秋、暑くてもできるだけ「バランスのよい食事」を心がけましょう。



今月の一皿 出汁をたっぷり含み、 ツルツルした食感がおいしい！ 岩船麩のエビしんじょう風

(本間のり屋麩店さんのレシピ参考)



材料(4人分)

麩(岩船麩)	4つ
むきエビ	150g
しょうが	1/2片
玉ねぎ	1/4個
干しシイタケ	
(一晩水で戻す)	2つ
片栗粉	小さじ2
塩	少々
A	
顆粒ダシ	小さじ2
醤油	小さじ2
みりん	小さじ2
塩	小さじ1/2
水	2カップ

作り方

- ① ポリ袋に水を入れ麩を水で戻す。(ボールに水を張って重しをして戻しても良い)
- ② エビは洗って背ワタを取り下処理をしたら、包丁で細かくたたき、ショウガはすりおろし、玉ねぎは細かじみじん切りにする。シイタケは細かく切る。
- ③ ボールに②の材料と片栗粉・塩少々を入れよく混ぜる。(ポリ袋で混ぜると洗い物が少なく簡単ですよ)
- ④ ①の麩を軽く絞って水を切り、包丁で3~4cm位の切り込みを入れ、指で空洞を作る。スプーンで③の具を麩の中に詰める。切れ目をつまようじで抑える。
- ⑤ 鍋にAと干しシイタケの戻し汁を入れて、④の麩を並べて火にかける。落とし蓋をして15分ほど中火で煮る。
- ⑥ 麩に味が染みて中の具に通ったら出来上がり！(今回は飾りにカボスの皮を乗せました。ユズの皮もオススメです)



つるりとした食感の中にもコシのある岩船麩。江戸時代の頃、北前船が麩を伝えたと言われています。昔は数店舗の店がありましたが、今では本間のり屋麩店、古金屋麩店の2店です。シンプルな材料ですが、配合具合により食感が違うそうです。ぜひ食べ比べてみてください。



これからの季節おでんにいれるのもいいですね！(本間のり屋麩店さんのホームページにたくさんレシピが紹介されていますのでご覧ください)

JA北新潟の直売所をご紹介します！

直売所通信

食べよう北新潟産
JA 北新潟直売所カレンダー



各直売所の
イベント情報掲載中！
ぜひご覧ください♪

10月10日(金)～

新米販売を開始します

JA北新潟の実りの秋を食卓へ



▲令和7年産から
パッケージを
リニューアルしました

いよいよ新米の季節。黄金色の稲穂が実り、今年も管内のお米が収穫の時期を迎えました。

炊き上がりのつややかに輝く一粒。口いっぱいに広がる香りと甘みはこの季節ならではの特別な味わいですね。JA北新潟の生産者が丹精込めて育てた美味しい新米をどうぞご賞味ください。

ご家庭の食卓はもちろん、大切な方への贈り物にもおすすめです。

地場産ワンコイン弁当販売！

管内の農畜産物を使用した「地場産弁当」を新発田・胎内・村上各地区の収穫祭で販売します。10月25日岩船・かみはやし地区合同収穫感謝祭・村上直売所、10月26日胎内地区2025収穫感謝祭、11月23日こったま～や収穫感謝祭で販売。3か所それぞれ自慢のお弁当が販売されます。値段は500円(税込)、一日限定100食です。

地元の食材が使われた特製弁当をぜひご賞味ください。(詳細は裏面のイベント情報をご覧ください★)



イラストはイメージです

直売所3店舗
共通の
お得な情報

毎月18日は「米の日」！ お米がお買い得です♪
JA直売所でJAカードをご利用いただくと
ご請求時に5%割引となります。ぜひご利用ください。

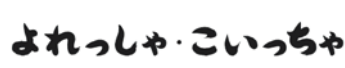
新発田直売所



胎内直売所

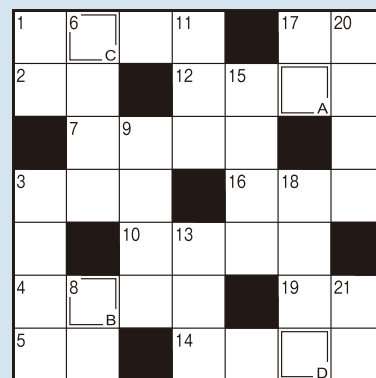


村上直売所



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

- 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- 祭りのときに引く車
- 雨だよ、すぐに止むさ
- 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ドンブリがなる木の一種
- 彼女は免許——の腕前だ
- 悪臭を放つことで知られる動物
- 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ハワイアンの演奏にも使われる弦楽器
- 玄関の上がり——に腰かけて話した
- 秋にもおいしい紫色の野菜
- 教育、勤労、納税は国民の三大——です

タテのカギ

- お代はいいただきません
- 転職をしたいが、いざとなると——を踏んでしまう
- 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- 皿を数えるときに使う言葉
- あえるとパスタが黒くなります
- 落ち葉をかき集める道具
- ハロウィーンの日に楽しむ人もいます
- 役場で——証明を取ってきた
- 新割りに使う刃物
- 事件はあっけない——を迎えた
- 写生をこういいます
- 動物や鳥などの集団

先月の答え



「ラッカセイ(落花生)」

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広報誌へのご意見・ご感想、来月のテーマ「ネギ」についてのエピソード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

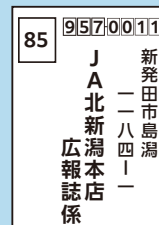
〈メール〉info@ja-kitaniigata.or.jp

■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



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

■応募締切

当月25日(消印有効)

読者の声



今月のテーマは『新米』です。

関東地方に住む子供達は毎年岩船米の美味しい新米を楽しみに待っています。今年は米不足と価格高騰でいつも以上に美味しいお米の有り難さを感じています。(60代 村上市)

新米の季節、でも我が家には高値の花です。(70代 新発田市)

今年は米の値段が高騰し備蓄米も頂きました。けれども新潟県人としてはこの時期の新米が何よりの楽しみです。多少値段は張りますが、やはり楽しみに待っていた新米です。今の時代、農家の方も大変だと思います。感謝しながら頂きます。(60代 新発田市)

今年も猛暑・水不足で美味しい新米獲れるか心配です。新潟米は日本が誇る美味しいお米ですから…。生産者の努力が報われますように！(60代 村上市)

各地区での活動が多数掲載され、様子が伝わり、とても良いな～と、拝見。黄金色の稲穂の収穫が真っ盛りで、生産者の皆さまに感謝です。新米に、たっぷりのはらこ(イクラの醤油漬け)をかけて食べる日を楽しみにしています。(50代 新発田市)

自営農家です。今年は猛暑が続く、田の水不足でモーターで水上げて大変な思いで管理をしていました。今年も美味しいお米が収穫できることを願っています。(70代 新発田市)

まんまの台所 野菜サラダに添えたり、お肉で巻物にしたりなどのイメージが多かったアスパラをかき揚げに使うのは初めてみました。カリッとサクッとハーモニーを1度試してみたいと思います。(50代 胎内市)

季節に合わせた各地の直売所の様子が見られて楽しいです。私も地元の直売所を利用させてもらっています。(50代 村上市)

新発田、胎内、村上、各地域の直売所に出かけ新鮮野菜や果物他諸々を手に取りスタッフに調理法を教えてくださいました。(60代 村上市)

米栽培の流れが大変良くわかりました。(70代 胎内市)

昭和30年代のころ、近くの精米所に刈り取った稲を運び、脱穀から玄米までやってもらいました。当時は、60kgの米俵で我が家でも小規模ながら農協へ出荷したものです。毎年、新米の季節になると精米所の順番待ちが思い出されます。(80代 胎内市)

アスパラガスのかき揚げのコーナーでぜひやってみようと思っています。簡単に出来るそうで助かります。(80代 新発田市)

大大大のお米好きです！待望の新米！が今年もまた健康で食べられることに感謝して、いただきたいと思います。(60代 聖籠町)

かみはやし地区の女性部による介護施設の清掃活動の記事を拝見しました。誠に素晴らしいことだと思いました。私は以前特養ホームに勤めたことがあり、いろいろなボランティア活動にお世話になりましたが、外仕事のボランティアの皆様には、本当に頭が下がりました。かみはやし地区の女性部員の皆様、本当にご苦労様でした。(80代 新発田市)

編集後記

今年初めて中条まつりを見に行きました。新発田の祭りはケンカ台和で男性がメインなのですが、女性が山車の上で踊る桜の花で彩られた華やかな山車に感動。そして見物客と山車の境目がない状態で間近で見る迫力と熱気にびっくりしました！今月号のぶらりりて岩船大祭をご紹介しますでしたが、地元のお祭りとは見比べて見るのも楽しいですね。昨年行きそびれた「岩船大祭」。今年は見に行きます。(Y)

読者の声

来月のテーマは『ネギ』です。ネギにまつわる思い出やエピソードなどを教えてください！

管内のイベントご案内

実りの秋を迎え、各種イベントが開催されます。
皆さまぜひ足をお運びください。

③ 岩船地区 地産地消イベント 産地まるごとフェア



日時：11月9日(日) 12:00～

会場：割烹 吉源

要予約 定員50名 料金5,500円(税込)

- ・村上牛陶板焼きと地場産食材を使用した料理
- ・村上牛生産者講演
- ・老舗割烹吉源の歴史と村上牛の美味しい食べ方
- ・北新潟産 農産物が当たるお楽しみ「抽選会」

問 申 にいがた岩船本部
TEL:0254-52-0511

①



岩船、かみはやし地区合同開催 収穫感謝祭

日時：10月25日(土) 9:00～15:00

会場：かみはやし支店

- ・体験コーナー
(紙袋エコバック作り)
- ・キッズコーナー
- ・飲食 (キッチンカー/村上牛串焼き)
- ・催し (お米すくい取り/やさい詰め放題)
- ・農機展示・車両展示 など



⑤



胎内地区「地産地消」 大収穫祭

日時：11月23日(日・祝)
12:00～

会場：ロイヤル胎内
パークホテル

要予約 定員200名

料金5,500円(税込)

- ・中条中学校吹奏楽部による演奏(オープニングイベント)
- ・地場産食材を使用したおもてなし料理
- ・胎内市産及び北新潟産農畜産物が当たるお楽しみ「大抽選会」

問 申 胎内営農センター
TEL:0254-43-3140

②



胎内地区 収穫感謝祭

日時：10月26日(日) 9:00～14:30

会場：グリーンセンターなかじょう前、直売所 蓬菜館
車輛センター前特設会場

- ・お楽しみビンゴ大会
- ・杵つき餅
- ・軽食コーナー
- ・人参詰め放題
- ・チューリップ球根つかみ取り
- ・人気車の展示販売 など



④

こったま～や収穫祭

日時：11月23日(日・祝)

会場：直売所 こったま～や

- ・越冬野菜の販売や地場産農畜産物の特価販売
- ・各種イベントコーナー など ※詳細は11月号でお知らせします



JA北新潟 農業男子と 婚活Cooking

in JA北新潟

～一緒に作って一緒に食べよう～

参加
対象

20代～40代の独身男女
男性：JA北新潟青壮年部所属
女性：県内在住

募集
期間 10月3日～10月31日まで

北新潟の農畜産物を
「知って」、「作って」、「食べて」を
農業男子と一緒に体験しませんか？



MENU
本格スパイスカレー

主催：JA北新潟青壮年部
問合せ先：JA北新潟新発田営農センター内
青壮年部事務局まで
TEL:0254-26-7000



◀コチラの申込フォーム
よりお申込み下さい

日 時：2025年11月15日(土)
10:30～15:00

会 場：イクネスしばたキッチンスタジオ
(新発田市諏訪町1-2-12)
※駐車料金 4時間まで無料

参加費：男性1,000円、女性500円

定 員：各10名
※応募多数の場合は抽選となります

内 容：○地場産農産物でスパイスカレー作り
○新発田駅周辺散策(蔵春閣など)
○新米コシヒカリなど
JA北新潟農畜産物が当たる
ビンゴ大会



予告

今年も開催!

北新潟フェス★

今年は農業者・消費者・
部会組織のみなさんが参加
型のイベントを12月中旬に
計画!

JA北新潟 大yammy鍋会

おおやみなべかい



詳しくは次号広報manma!
11月号でお知らせします★

