

人と地域とJAを結ぶ

／ ま ん ま ／

mannam / 北新潟

Happy
New Year
今年もよろしく
お願いいたします



1
月号
2026
Vol.23
JA北新潟



JA北新潟は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています

Contents

新年のご挨拶	2
北新潟News	4
あなたもチャレンジ! 家庭菜園	7
mannamの台所	10
コミュニケーション	12
びらり北新潟	14



新しい年もみんなが
食と農を通じて笑顔で未来へ



北新潟フェス2025“太Yummy鍋会”今年の鍋は『北新潟うんめえ鍋』

新年のごあいさつ



北新潟農業協同組合
経営管理委員会会長

齋藤 松郎

組合員の皆さま、地域の皆さま、明けましておめでとうございます。

謹んで新春のお慶びを申し上げます。また、旧年中は、地域農業の振興へのご理解とJA北新潟グループの事業をご利用いただき、厚く御礼を申し上げます。

さて、昨年の夏は、猛暑渇水により心配のつきない日が続きました。8月によりやく恵みの雨が降り、安堵したところでありました。令和7年産米は、農家の皆さまのご努力により、一等米比率85パーセントを超える結果となりました。またJAに多くの米を出荷いただいたことに感謝を申し上げます。

異常気象による自然災害、高齢化や人口減少を発端とする担い手不足、そして耕作放棄地の増加など、農業を取り巻く課題は尽きません。国際情勢の不安定化に伴う資材価格の高騰は、今も農業経営に大きな影響を与えております。私たちJAは、これからも地域農業の発展に向けた政策支援を求めていくとともに、食料安全保障の重要性や農畜産物

の適正価格の形成に係る理解醸成を同時に進めてまいりたいと考えております。

私たちJAは、自己改革に掲げる「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの柱のもと、持続可能な農業の実現に向けて、引き続き取り組んでまいります。そして、地域社会との連携、組合員や地域住民の皆さまとの対話を重視しながら、「地域に信頼されるJA」を目指してまいります。

今年の午年は、馬のように情熱的で行動力があり、華やかな存在感を持つ年と言われています。また、馬は古くから農業や輸送に不可欠な動物であり、「健康」や「豊作」と深く関わるかとされています。

駆け抜ける馬のように、1年がとどまることなく、明るい未来へ進む年になりますよう、お祈り申し上げ、新年のごあいさついたします。

謹んで新春のお慶びを申し上げます
本年もよろしくお願い申し上げます



経営管理委員

会長

神林地区（神林地区代表）

胎内地区（胎内地区代表）

豊浦・佐々木地区

荒川地区（岩船地区代表）

神林地区

五十公野・松浦地区（北越後地区代表）

紫雲寺地区

村上地区

胎内地区

担い手・組織枠（北越後地区）

朝日地区

山北地区

女性枠（胎内地区）

加治・金塚地区

聖籠地区

朝日地区

女性枠（北越後地区）

関川地区

女性枠（岩船地区）

川東地区

胎内地区

齋藤 松郎

阿部 元広

鈴木 均

加藤 定男

山田 哲也

鈴木 佐登志

清野 茂孝

嶋津 和文

鈴木 昭雄

川上 譲一

櫻井 賢七

渡邊 哲栄

加藤 孝平

森田 あけみ

村田 研悦

高崎 康也

佐藤 良夫

渡辺 博子

平田 誠

板垣 裕子

渋谷 芳男

菅原 一男

理事

代表理事理事長

専務理事（経済担当）

常務理事（金融共済担当）

常務理事（企画総務担当）

常務理事（営農販売担当）

監事

常勤監事

監事

員外監事

（株）ライフサポート北新潟
常務取締役

女性枠（神林地区）

女性枠（北越後地区）

担い手・組織枠（胎内地区）

菅谷地区

佐藤 志保

津村 智美

高橋 昌利

相馬 絢子

近田 俊幸

磯部 浩好

赤坂 浩一

田中 俊夫

石井 寛史

松村 康成

陸 勝

佐藤 潤一郎

神代 聡子

岩淵 昌勝

北越後地区 2025.11.27

片山食品㈱とコラボで管内産カボチャPR

新発田市内の漬物製造業社である片山食品㈱が企画したInstagramのキャンペーンで、当JA産の冬至用カボチャが景品として使用されました。

11月27日に出荷時期を迎え、JAの栽培・販売担当が同社へ手渡しました。冬至需要に合わせた抑制栽培のカボチャの品種はホクホクした食感で、色抜けが少なくツヤのある深緑色をしています。サクッと切れるので通常のカボチャに比べ調理しやすいことが特長です。

同社の小森課長は「今後も女性向けにSNSにレシピ掲載をしていくので、キャンペーン景品に地元の野菜を使っていきたい」と話しました。



カボチャを受け取る小森課長(右)

胎内地区 2025.12.3

共乾施設セルフメンテナンス研修 技能向上コースを初開催

JA全農にいがたと新潟県CE(カントリーエレベーター)協議会は安全作業による事故防止や、メンテナンス費圧縮を目的とした「共乾施設セルフメンテナンス研修技能向上コース」を胎内地区にあるJA施設で共同開催し、県内4JAから24人が参加しました。

研修は日常のメンテナンスについてヤンマーグリーンシステム㈱と㈱山川機設が講師を務め、搬送設備の調整・部品交換や、緩んだチェーンの調整方法、ベルトコンベアや昇降機の蛇行調整などについて学びました。

研修に参加した中条第2CE担当の須藤颯大さんは「自分のスキル向上につながる良い知識を学ぶことができた。同様の研修があれば、率先して参加したい」と学びの手応えを話しました。



実地研修を行う参加者

北越後地区 胎内地区

2025

気軽に集える「地域の茶の間」

地域住民たち誰もが気軽に集え、生きがいや健康づくりなどを目的に各地で開かれている地域の茶の間。胎内市の築地地区、新発田市の赤谷地区では、さまざまな活動の他に昼食を共にしながら楽しいひと時を過ごしています。

築地地区では、月に1度地域の茶の間「ついじさわやかハウス」が開かれて、午前中はレクリエーションなどを楽しみます。

昼食は、女性部胎内地区の部員でもあるスタッフ3人が、自分たちで栽培した野菜をはじめ、地元の農産物とお米を使用し、作ります。スタッフは「おいしく食べてくれるのがうれしい。張り合いになる」と話していました。

赤谷地区の地域の茶の間は年7回開催され、毎回、地域の約30人が楽しみに訪れます。地域のボランティアスタッフ8人で運営し、昼食も作ります。

活動は、地域の人が健康で暮らせるようにと保健師を招いての血圧測定や、寒暖差に気をつけた体調管理の講話など、毎回内容に工夫を凝らしています。



昼食を食べる「ついじさわやかハウス」の参加者



赤谷のお茶の間では、地域のボランティアスタッフが昼食を作ります

ぐらりと管内のニュースをお届けします



北新潟 News

かみはやし地区

2025.11.27

原木しいたけ「おいしい!」 神納小3年生が特産の収穫体験



4 質の高い教育をみんなに

村上市立神納小学校の3年生27人が、地区の特産「原木しいたけ」を栽培する「いそべ農場」を訪れ収穫を体験し、しいたけのアヒージョも試食して改めて素材のおいしさを味わいました。

地元の特産を学ぶ授業で、同農場の協力のもとJAの食農教育の一環として毎年行っています。児童らは7月にも農場を訪れ、原木しいたけの特徴や栽培方法を学びました。

収穫体験では、収穫の仕方を教わって1人2個ずつ収穫。アヒージョの試食では「おいしい」「しいたけ嫌いだけどうまい」と児童たちは口々に感嘆していました。

農場長の磯部正貴さんは「機械が使えないところが大変だが、手がかかる分、愛着が持てるので安心して消費者に届けられる」と話しました。



収穫体験する児童



しいたけのアヒージョも試食。みんな口々に「おいしい」とほおぼっていました

かみはやし地区

2025.12.10

稲穂からごはんになるまでを実演 みのり保育園で食農教育

みのり保育園で、JAの食育担当者が実際の稲穂を使って脱穀、粳すりなどを実演し園児たちに粳の状態からごはんとして食べるお米になるまでの過程を紹介しました。

鈴木龍輔指導員が稲穂から割りばしで粳を取り、「粳の殻はこの部屋にある堅いガラスと同じ成分でできている」と紹介。粳をすり鉢に入れ野球の軟式ボールを使って粳すりし、園児たちも粳すりに挑戦しました。

玄米、精米をカルトン皿に載せ色の違いも比較。園児たちは興味津々の様子で覗き込んでいました。

この日、園児たちは「シャカシャカおにぎりづくり」にも挑戦しました。



にいがた岩船地区

2025.11.27

最優秀賞に小野武広さん 畜産部会(岩船地区)枝肉共励会

JA北新潟畜産部会(岩船地区)は、同部会の枝肉共励会の表彰式を朝日営農センターで開きました。共励会の最優秀賞は小野武広さんが受賞しました。

共励会には24頭が出品され、格付け5等級22頭、4等級2頭と、4等級以上が認定される村上牛の認定率は100%、5等級率は92%と好成績でした。

キロ当たりの平均単価は2707円、枝肉重量は571キロ。最優秀賞の牛は、単価3742円と、かつてないほどの高値が付き、枝肉重量も661キロと出品牛の中では最重量でした。

この日は「畜魂祭」も行われ、出荷された牛の御霊を供養しました。

最優秀賞以外の入賞者は次の通り(敬称略)。

▽優秀賞=高橋利明、漆間平

▽優良賞=山賀治彦、漆間平、遠山幸一



最優秀賞を受賞した小野さん



シュンギクの生育適温は15～20度と冷涼な気候を好み、一般には春(3～5月)と秋(9～11月)が栽培適期ですが、早春まきのトンネル栽培では春から初夏の収穫を楽しめます。

【品種】シュンギクの種類は、葉の大きさや切り込みの入り方により実用品種では中葉種と大葉種に大別されます。中葉種は切り込みがあり、香りが強く、摘み取り栽培に適した節間の伸びやすい品種(株立ち型)では、「さとゆたか」(サカタのタネ)、「きわめ中葉春菊」(タキイ種苗)などがあります。抜き取り栽培に適した側枝の発生の多い品種(株張り型)では、「さとにしき」(サカタのタネ)、「菊次郎」(タキイ種苗)などがあります。

大葉種は葉が大きく厚みがあり、切り込みは浅く、苦さが少ない品種で、「菊之助」(タキイ種苗)、「おたふく春菊」(中原採種場)などがあります。

【畑の準備】種まき2週間前に、1平方m当たり苦土石灰100gを散布し、深く耕しておきます。

1週間前に化成肥料(NPK各成分10%)100gと完熟堆肥1、2kgを散布して土と混ぜ、ベッド幅70～80cmとし、高さ5cm程度の平畝を作ります。

【種まき】条間20cm、深さ1cm程度の浅いまき溝を3条作り、約1cm間隔で種まきします(図1)。好光性種子のため、覆土はごく薄くかけます。種まき後、十分に灌水(かんすい)し、発芽まで乾燥させないように注意します。種まき後にトンネル被覆して、中に幼苗を保護するための不織布をべたがけすると良いでしょう。

【トンネル被覆と換気】中間地や暖地の2、3月ごろはまだ夜温は低いです、昼間のトンネル内は高くなるため、本葉1、2枚の頃から換気を開始します。フィルムの裾を開閉する方法、フィルムに穴を開ける方法、穴開きフィルムを使う方法があります(図2)。生育後半にトンネル内の茎葉が繁茂する頃にはトンネルを除きます。

【間引き・追肥】発芽後、本葉2枚の頃3、4cm間隔に間引き、株元に軽く土寄せします。この後、本葉5、6枚の頃に、株立ち型で10～15cm、株張り型で10cm間隔に間引き、1平方m当たり化成肥料50gを株元にばらまき、土寄せします。

【収穫】中葉種の株立ち型は、草丈が25～30cm程度になったら、葉4、5枚を残し、摘み取り収穫します。以後、伸びてきた脇芽の葉を2、3枚残して切り取ります(図3)。中葉種の株張り型と大葉種では、草丈が20～25cm程度に育てきたら、株ごと抜き取り、または株元から刈り取って収穫します(図4)。なお、このトンネル栽培では晩春になると長日・高温の気象条件からとう立ち・開花が早くなり、長い期間の収穫はできません。

図1 種まき

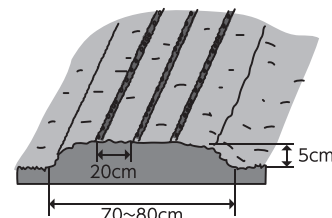


図2 トンネル被覆(穴開きフィルム)

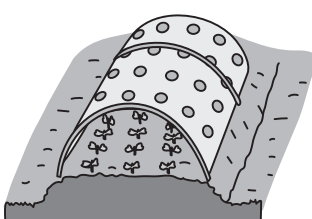


図3 摘み取り収穫

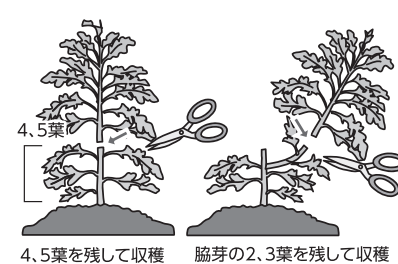


図4 抜き取り収穫(中葉種の株張り型と大葉種)



※図は中葉種の株張り型

栽培カレンダー(シュンギクのトンネル栽培)

	1月	2月	3月	4月	5月
中間地		●	○	■	
暖地		●	○	■	

● 種まき ○ トンネル 〰 生育 〰 トンネル除去 ■ 収穫

2025.11.27

営農指導員活動発表 営農販売部山田薫係長 最優秀賞受賞 全国大会へ

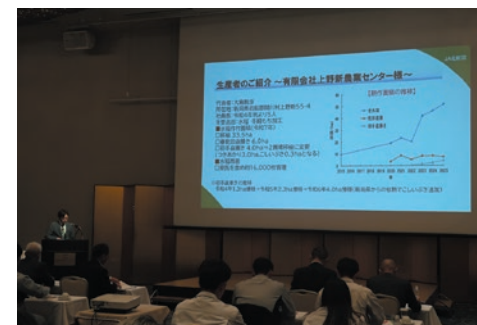
JA営農指導員活動実績発表大会がANAクラウンプラザホテル新潟を会場に開かれ、営農販売部経営支援課の山田薫係長が最優秀賞を受賞しました。

同大会は営農指導員が取り組んだ地域農業における課題と解決について発表するもので、営農指導員の資質向上を図ることを目的としています。

「農閑期を活用した水稲初冬直播き栽培技術の導入」と題し、農閑期に水稲初冬直播きを行うことで、春の繁忙期の農作業時間削減を目的とし、検証を進めました。

作業時間が移植栽培と比較し減少する結果を得られ、反収も目標とする数量を達成することができました。

山田係長は「成功事例に至った結果は、取組生産者である(有)上野新農業センターの発想力と推進力がなければ不可能だった。大島毅彦代表取締役が良い報告が出来た事をうれしく思う。今後も地域農業の稲作基盤を守るため、熱意を持って営農指導に励みたい」と今後の活動の抱負を述べました。



北越後地区

2025.12.14

長年のファンに支えられ最終営業 佐々木ふれあい市

新発田市の佐々木地区で平成3年から続けられてきた「佐々木ふれあい市」は12月14日で営業を終了しました。当日は開店前から大勢のお客さまが訪れ、市の終了を惜しむ声や出荷者との思い出話を楽しむ姿が多数見られました。

開店当時から通っていたお客さまは、「ふれあい市は新鮮な野菜を買えるだけでなく、おいしい食べ方なども教えてもらえて毎週来るのが楽しみだった。子供の食育の場としても利用させてもらい貴重な場所だった」と心あたまるエピソードも。

ふれあい市代表の加藤タカ子さんは「たくさんのお客さまに支えてもらいながら、ここまでみんなで続けることが出来た。お客さまとふれあうことが出来てうれしかった」と話しました。

「また会いましょうね」「元気でいてね」とたくさんのファンに惜しまれながら最後の営業を終了しました。



店内の様子



佐々木ふれあい市のみなさん

お誕生日ご来店プレゼント

限定特典

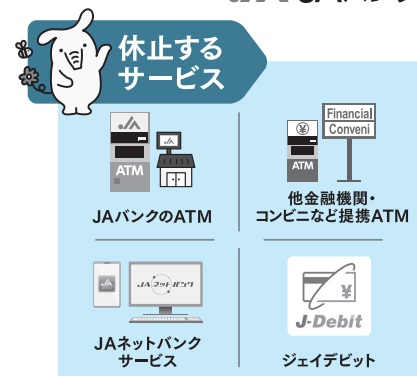
JA北新潟
年金受給者様

12月・1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

JAバンクからの大切なお知らせ ATMなどのサービスを 一時休止させていただきます。

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。
このたびJAバンクはお客様へのサービスや利便性の向上を目的としたシステム更改に伴い、
誠に勝手ながらATM・JAネットバンクなどのサービスを一時休止させていただきます。
ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



休止日	すべてのサービスが休止	県内JAのATMとJAネットバンクサービスはご利用可能
2026年	1.11 日	1.12 月・祝
	一部取引休止 17:30-24:00	一部取引休止 0:00-12:00
	1.17 土	1.18 日
	全取引休止 21:00-24:00	全取引休止 0:00-8:00
		2.15 日
		全取引休止 6:30-12:00

詳しくは
JA窓口へ

11/22-23

年金についての疑問を解消 本店で相談会

毎年好評を頂いている年金相談会を2日間にわたり、当JA本店で開催しました。社会保険労務士の児玉修哉金融共済部次長が相談役を務め、これから年金を受給される60歳代の方々、両日合わせて20人の疑問・質問にお答えしました。

相談内容については年金の「受給手続き」や「見込額」、定年制の延長や再雇用に伴う動きながら年金をもらう「在職老齢年金」の相談が多く、その他、労働・社会保険制度等についての相談にもお答えしました。

担当した児玉次長は「年金について不安のあった方も相談会に来られたことで疑問や悩みが解消されスッキリとした気持ちとなり、喜んで帰っていただき良かったです」と振り返りました。



年金相談会の様子

3/8～日本航空で行く ハワイ
キャンペーン絶賛募集中

好評につき追加設定

3/8～八重山諸島・宮古諸島
9島めぐり4日間

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

つながるステーション



シバラジ
RADIO SHIBATA 76.9

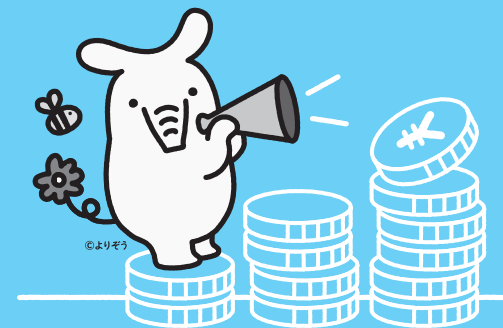
株式会社 エフエムしばた

〒957-0053 新潟県新潟市中央区 5-8-47
Tel 0254-23-8800 https://shibaradi769.com

（有料広告）



JAバンクで 資産形成・資産運用 の相談してみませんか



将来に備えて、お金の色分けや資産運用を始め
てみたい方、はじめの一步は JA へ。
お客さまのライフイベントに合わせた資産形成・
資産運用を全力でサポートいたします。

【投資信託に関してご留意いただきたい事項】

- 投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証はありません。
- 投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。
- JAバンク*が取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。
- JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の設定・運用は投資信託会社が行います。
- 投資信託は国内外の有価証券等で運用されるため、信託財産に組み入れられた株式・債券・REIT等の値動きや為替変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は、投資信託の購入者に帰属します。詳しくは、契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目論見書）でご確認ください。
- 投資信託の運用による利益および損失は、投資信託の購入者に帰属します。
- 一部の投資信託には、特定日にしか換金できないものがあります。
- 投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的にご負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なお、これらの手数料等はファンド・購入金額等により異なるため、具体的な金額・計算方法を記載することができません。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目論見書）でご確認ください。
 - 購入時：購入時手数料がかかるファンドがあります。
 - 運用期間中：運用管理費用（信託報酬・管理報酬等）が日々信託財産から差し引かれます。
 - 換金時：信託財産留保額がかかるファンドがあります。また、外貨に両替して購入・換金するファンドには、上記の各種手数料等とは別に為替手数料がかかります。
- お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書（交付目論見書）を十分お読みいただき、内容をご確認のうえ、ご自身でご判断ください。

*お客さまと取引のある農業協同組合および当該農業協同組合が所在する都道府県の信用農業協同組合連合会ならびに農林中央金庫を含めてJAバンク会員といえます。

資産形成・資産運用を始めるならJAバンク。ご来店をお待ちしております！

スパイスカレー作りで婚活

北新潟青壮年部(北越後地区)は11月15日、新発田市イクネスキッチンスタジオで婚活イベントを開催し男女12人が参加しました。「農業男子と婚活Cooking」と題して「食」と「農」をテーマに一緒にスパイスカレーを作り交流を図りました。パイオニアポークやサツマイモやタマネギ、新米コシヒカリなど地場産食材を使用。参加者はレシピを見ながら作業分担し調理を行いました。最後に味見をして、スパイスの量を調整しカレーを仕上げました。市内から参加した女性は「カレー作りを一緒にすることで、会話が自然と弾み男女問わず交流ができて楽しかった」と話していました。



本格スパイスカレーが完成♡



先進地視察研修

青壮年部菅谷支部は11月17日、先進地視察研修会を開催し部員7人が関川村の(有)上野新農業センターを訪問しました。2022年から実施している水稻初冬直播きの取組みについて説明を受け、機械による早生品種「つきあかり」の播種の実演を見学しました。部員は「今後、春作業の軽減を図るためには検討していかなければならない技術であり、前向きに検討したい」と期待を込めました。

4地区合同昼食会で交流

北新潟女性部は11月18日、ANAクラウンプラザホテル新潟で合同昼食会を行い部員185人が参加しました。パイオニアポーク、やわ肌ネギなど北新潟の農畜産物を食材としたメニューを堪能。昼食会後は、新潟テルサで毎年恒例の仲間づくりの集い企画が開催され、石原良純講演会やタケカワユキヒデコンサートを楽しみました。



管内特産品の
パイオニアポークを
使用した料理



昼食会では、
抽選会も行われました

第40回新潟県JA共済小・中学生交通安全ポスターコンクール

今年度のコンクールには新潟県内の小・中学校93校から396点の応募がありました。

JA北新潟管内の入賞者を紹介いたします。

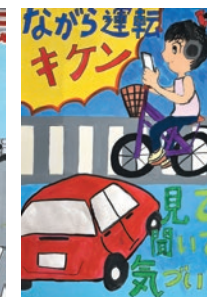
銀賞	新発田市立東豊小学校 1年生	おかだ りおさん
銅賞	新発田市立猿橋小学校 5年生	おおた にこさん
銅賞	新発田市立加治川小学校 6年生	まるやま しゅうへいさん
銅賞	新発田市立川東小学校 6年生	おの つか はなさん



太田日香さん作品



円山修平さん作品



小野塚羽那さん作品

岡田莉和さんから喜びのコメント

おうぼした理由は、みんなに交通安全を守ってほしいと思ったからです。

しっかり手を上げているようすが、よく分かるようにかきました。うまくかけたので入賞するじしんがありました。

入賞の連絡があったとき、とてもうれしい気もちになりました。おかあさんとおとうさんときょうだいから「すごいね」と言われました。

これからも交通安全のルールを守っていききたいと思います。



銀賞をとった岡田莉和さんと
作品



※入賞4名の作品は、後日 本店1階ロビーに展示させていただきます。



12月13日開催 『大Yummy鍋』で女性部が作り来場者にふるまいました！

今月の一皿 豆腐よせ

豆腐よせは崩した豆腐を固めた村上地域で年中行事やお祭りなどの「ハレの日」に作られる郷土料理です。甘じょっぱい味とツルンとした喉ごしは昔懐かしい風味です。型に入れた後、刻んだクルミなどを加えるのもオススメです！



材料 (15 cm四方の重箱 1 っ分)

・粉末寒天	10 g
(または棒寒天 1 本)	
・木綿豆腐	400 g
・しょうゆ	40cc
・砂糖	180 ～ 200 g
・水	400cc

作り方

- ① 豆腐は茹でてザルにあげ水分を切り、粗めに崩しておく。
- ② 鍋に水を入れ、粉末寒天と砂糖を混ぜ合わせたものを加え火にかける。沸騰したら2分程度よくかき混ぜ、溶けたら、しょうゆを加える。
- ③ ②に崩しておいた豆腐を入れ混ぜる。少し煮てから火を止め、粗熱をとり型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 食べやすい大きさに切り分けて出来上がり。

JA北新潟フェス! 2025 大Yummy鍋会

おおやみなべかい

農業のために 地域のために 明日のために
JA共済の地域貢献活動

“みんなでひとつの鍋を!”

「JA北新潟フェス!2025大Yummy鍋会」を12月13日に、かみはやし支店で開催しました。管内の農業者が持ち寄った農産物をJA女性部のメンバーが1つの大鍋でグツグツ。生産者と参加者合わせて142人がテーブルを囲んで交流しながら、できた鍋や新米を堪能しました。

オープニングは聖籠太鼓 響(sato-oto)による演奏。ゲストに、元SKE48でJA北新潟PR隊長の田辺美月さんを迎えての農業者トークでは、野菜の保存方法やおいしい食べ方などを教えていただきました。

さまざまな具材が煮込まれた鍋は大好評! 最後に鍋の名前を4つの候補から投票で命名。「北新潟うんめえ鍋」に決定しました。



農業者トーク



★その他の写真は当JAホームページ、SNSで掲載しています。



コミュニティ manma

全国中学生都道府県対抗 野球大会優勝メンバー

井上 慈温さん
(神林中3年・新潟NORTH所属)(左)

岩野 悠人さん
(聖籠中3年)(右)



昨年11月1～3日、静岡県で開かれた「全国中学生都道府県対抗野球大会」で新潟県選抜チームが優勝しました。2人は選抜チームのメンバーです。

新潟県は北信越ブロックの第1代表として出場。1回戦、2回戦は奈良と愛知にそれぞれ1-0で勝利。準決勝は東京に6-0、決勝は岐阜に1-0で勝って県として初優勝しました。井上さんはピッチャーとサードで全試合に、岩野さんは2回戦でレフト、決勝では代打で出場しました。

「チームとして優勝は最初から狙っていた」と言います。それほど充実したメンバーで、優勝の瞬間を「最高」(井上さん)。「めっちゃうれしかった」(岩野さん)と振り返ります。

2人とも高校でも野球は続け、『甲子園』を目指します。井上さんは「スタメンを張れる選手になりたい」と、岩野さんも「試合に出て貢献したい」と目標を話しました。

夢は2人とも『プロ野球選手』です。

クロモジ 忘れ難い日本の森の香り



植物民俗研究家/
和ハーブ協会副理事長
平川美鶴

「クロモジ」の名になじみのない方にも、つまようじの別名です、とお伝えすると「それなら知ってる!」と言っていた。この色が多いです。植物名の通り、緑色の樹皮に付く黒い斑点が文字のように見えることが特徴です。真冬は森の中で真っ裸ですが、春到来の頃には薄黄緑の小さな花を付け、同時に葉が広がっていき、秋に果実が熟し、黄色に色づいた葉が森を明るく照らすのもつかの間、静かに葉を落として土へ返っていきます。



枝葉が香るクロモジは山の神へのささげ物

「クロモジ」の魅力を語るには事欠きませんが、最も印象的なのは枝葉の香りです。散策の途中でクロモジに出合ったら、葉っぱを一枚だけ森から分けていただき大切に立ち上がります! その印象的な香りについて、民俗学の父・柳田國男は自著『神樹篇』(筑摩書房)で、「我々日本人の鼻の記憶、すなわちいつまでも忘れがたかった木の香」と表現しました。ちなみに香りの強い植物は古来、邪気や病魔をはらう重要な存在でした。中でもクロモジの枝は、小正月の年神様に五穀豊穡を願う餅花飾りに使われる他、岐阜県の山間部では五平餅の串として、東北のマガキ(狩猟を生業とする人々)は仕留めた獲物を刺して山の神へのささげ物としたそうです。また滋賀県と岐阜県にまたがる伊吹山麓の炭焼き職人たちは、五右衛門風呂の湯にクロモジ・タムシバ・ニワトコを混ぜてつかったそうです。山小屋ならではの何ともぜいたくな香りの和ハーブ入浴で、一日の疲れも吹っ飛びそうだなと思います。さらに島根県の隠岐諸島ではクロモジを「福木(ふくぎ)」と呼び、お茶にして飲む習慣があります。胃腸の調子を整えてくれるとされていて、スープなどの香り付けや薬酒にも使われています。

直売所通信



本年もよろしく お願いします



胎内の旬の味覚を
元気いっぱい
お届けします(^^)／



村上 よれっしや・こいっちゃん

岩船・かみはやし地区の美味しい地場産品は
活気あふれるよれっしや・こいっちゃんへどうぞ！



新発田 こったま～や

今年も美味しい地場産品と笑顔を
「こったま」お届けします♪



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♪



「こったま～や収穫祭」でも 地場産ワンコイン弁当販売！



先月号で胎内、岩船地域で販売した『地場産ワンコイン弁当』についてご紹介しましたが、11月23日に開催された『こったま～や収穫祭』でも旬の地場産品を使用した特製お弁当を販売しました。3回目となる今回は2種類のお弁当を用意しました。

地元の素材を使ったお弁当は買いやすい価格だったこともあり、お客様にも好評ですぐに完売となりました。

