

広
報

えちご上越

特 集

「求められるえちご上越米」を
目指して

9

2021
Vol.247



こころ耕し、いのち育む。

JAえちご上越

継続にこだわり、変革にこだわる
試行錯誤を積み上げ、経験を積み上げる

頸城区北福崎
西條友人さん(37)



丁寧な仕事で商品をつくる友人さん。



雪下・雪室研究会の一員として、地域の園芸を支える。

「中学生のころから家の農作業を手伝っていました。僕にとってはそれが当たり前のことで、生活の一部でした」と話すのは頸城区の西條友人さんです。オクラとナスをメインに五月菜やスイートコーン、雪下ネギ、雪下白菜と一年を通して切れ間なく園芸品目を出荷している友人さんが、本格的に農家としての道を歩み出したのは25歳の時でした。就農当時はベテラン農家でもあるお母さんの弘子さんから知識や技術を学んでいた友人さんも、年数を重ねることで自身の経験値を積み上げてきました。

「中学生のころから家の農作業を手伝っていました。僕にとってはそれが当たり前のことで、生活の一部でした」と話すのは頸城区の西條友人さんです。オクラとナスをメインに五月菜やスイートコーン、雪下ネギ、雪下白菜と一年を通して切れ間なく園芸品目を出荷している友人さんが、本格的に農家としての道を歩み出したのは25歳の時でした。就農当時はベテラン農家でもあるお母さんの弘子さんから知識や技術を学んでいた友人さんも、年数を重ねることで自身の経験値を積み上げてきました。

園芸を継続することにこだわりを持ち、「野菜づくりに正解はないので毎年、試行錯誤です。もちろん失敗してしまうこともあります。その都度、母親やJAの営農指導員、農家の仲間に関わったりしながら、その経験を糧により良い作物づくりに生かしています」と話します。また、継続にこだわる中でも、作期をずらしたり、同じ作物でも品種を変えたり、土づくりを変えてみたりと、現状にとどまることなく、常に変革を求め、新たな挑戦を繰り返しています。

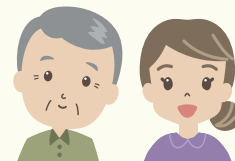
商品出荷時も、大きさや形をそろえた袋詰めや、直売所での陳列にこだわりの持ち丁寧な仕事を心がけている友人さん。直売所でもお客さんからの評判が良く、陳列中に声を掛けられることもあるそうです。

今後の目標について「あくまでも継続です」と話す友人さんは、続けていくことの難しさ、大切さを感じながら、日々試行錯誤を繰り返して、さらに経験値を積み上げてモノづくりにこだわっていきます。

経営 メモ	水稲	2畝
	園芸	66畝 (オクラ、ナス、ネギ、五月菜、結球レタス、スイートコーン、アスパラ菜、白菜、ラッカセイ)



広報誌などで「担い手訪問」という言葉を目にしました。担い手訪問とはどんな取り組みか、教えてください。



JAえちご上越では、地域農業を支える「担い手」と呼ばれる農家を訪ね、JAに対する意見・要望を聞いたり、農業経営に役立つ情報提供や「えちご上越米」の出荷結集に向けた声掛けなどを行う「担い手訪問」を平成29年から進めています。

当地域の担い手は個人・法人合わせて約1,100で、JA役員や支店職員、営農指導員らが一緒に順次訪問しています。今年度は約400件を目標に掲げ、7月末までに約150件の訪問を行いました。

目的は、担い手の皆さんと直接お会いし、率直な意見を聞いてJA事業に反映させること、そしてJA自己改革の進捗状況や成果について説明を行うことです。

訪問の際は、JAえちご上越の取り組みをまとめた「自己改革通信 ブリッジ」をお渡しして、農業経営の支援策や「えちご上越米」の出荷・販売状況、また生産コスト低減に向けたスマート農業の普及などを説明し、JAの方針をご理解いただいた上で、今後のJA事業や組織運営について率直なご意見・ご要望を伺います。



笹原会長(写真左)をはじめ、役職員による担い手訪問を行っています。率直なご意見・ご要望をお聞かせください。

これまでの担い手訪問では、「後継者の確保・育成」「中山間地域における集落営農の維持」を心配する声や、「えちご上越米の有利販売」「園芸品目の販売拡大」「農業資材の更なるコストダウン」を望む声など、様々なご意見・ご要望をいただきました。農業や農地の維持・発展に向けて課題は山積みであり、JA自己改革の基本目標「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の確実な実践が求められています。

担い手の皆さまからいただいた声はJA役職員で共有し、日々の業務をはじめ年度計画や中期計画の策定まで、あらゆる場に反映させ、実践してまいります。

役員会だより(主な協議事項)

第6回理事会(7月28日開催)

- ・「不良債権」の処理方針(新規および変更)について
- ・諸規程の変更について
 - Ⅰ. 経営管理委員会規程
 - Ⅱ. 子会社管理規程
- ・固定資産の解体について
 - Ⅰ. 農機センター上越高田工場
 - Ⅱ. 栗原倉庫
- ・総代選挙について
- ・新潟県農業信用基金協会への出資金払込みについて

- ・令和3年産米の取扱いについて
- ・令和3年産米カントリーエレベーターおよびライスセンター利用者への仮払い(立替金)について

第6回経営管理委員会(7月30日開催)

- ・諸規程の変更について
 - Ⅰ. 経営管理委員会規程
 - Ⅱ. 子会社管理規程
- ・農機センター上越高田工場の解体について
- ・総代選挙について
- ・新潟県農業信用基金協会への出資金払込みについて

JAえちご上越の組合員

39,363人

(令和3年7月末現在)

正組合員 16,829人
准組合員 22,534人

●氏名・住所・電話番号・組合員資格に変更があった場合は、JAまでご連絡ください。

15	14	12	11	10	8	6	4	3	2
おたより広場	クロスワードパズル	JAからのお知らせ	直売所通信	知って得る信用・共済	営農情報	今月の話題	特集 「求められる えちご上越米」 を目指して	役員室から	F A C E

2年ぶり「えちご上越米求評懇談会」開催 「求められるえちご上越米」を目指して

近年の米消費減退に加えて感染症拡大の影響もあり、令和3年産米の需給環境は大変厳しい見通しですが、JAえちご上越では、生産者の皆さまのご理解とご協力をいただきながら、「多様な需要に応じた米の生産と販売」を進めています。

このような情勢の中、7月には2年ぶりに「えちご上越米求評懇談会」を開催しました。今回は、初めての試みとして全国の取引先と会場をリモートでつないで懇談会を実施し、27社から参加いただきました。

ここでは、「えちご上越米」に対する各社からいただいた貴重なご意見・ご要望を紹介します。



▲全国各地の取引先がリモートで参加。

取引先から寄せられた「えちご上越米」への評価・要望など

	取引先名	意 見
1	JA あいち経済連 (愛知県)	愛知県内の外食店舗に供給しており、一時客足が鈍ったが現在はコロナ前の状態に戻っている。牧区産コシヒカリとしてPRして使用しており、店頭販売でも評価は高い。
2	(株) アグリトラスト・ジャパン (東京都)	町の米屋向けに「棚田米コシヒカリ」、大口実需先向けに頸南地域のコシヒカリを供給。米以外では「白小豆」(羊羹用)の契約栽培あり。高温登熟による品質低下の問題について、JAと生産者が一体となって取り組んでほしい。棚田米の魅力を消費者に理解してもらい、加算金として反映させて行きたいので、情報提供などの協力をお願いしたい。
3	伊丹産業(株) (兵庫県)	2年産米の検査について、非常にゆるいのではないかとと思われる。特に整粒歩合が等級をまたぐものが多い。3年産については、農産物検査員のレベルを上げるべく講習を行っていただき、適正な格付けをお願いしたい。
4	越後製菓(株) (新潟県)	旧頸北農協時代から始まり、約30年の付き合い。もち米中心だが、米菓・パック御飯用でうるち米の使用もある。2年産米で初めて「つきあかり」を使用。もち米の主力原料である「わたぼうし」の品質・食味には満足している。
5	(株) 大阪第一食糧 (大阪府)	近年、温暖化の影響で品質が低下しているのではないかと懸念している。品質の良い米の生産を目指してもらいたい。2年産米の販売は非常に苦戦しており、3年産米の価格の設定に関しては、よく検討してもらいたい。今後ともえちご上越米をPRしていきたい。
6	カーギルジャパン合同会社 (東京都)	米以外の穀物も扱っているが、ほかの穀物は価格が上がってきており、大きな要因は中国による「爆買い」。将来的には米の重要な輸出先となるのではないかと考えており、ブランド力があり、船での輸出がしやすい新潟県には地の利があると思われるため検討すべき事案ではないか。カーギルジャパンとしても具体的に検討していきたい。
7	木徳神糧(株) (東京都)	コロナ禍の中で2年産米は販売にかなり苦戦しており、3年産米で劇的に環境が変わることはないと考えている。実需者が求める米の生産をお願いしたい。2年産米では「つきあかり」の希望数量が確保できず、切らしてしまったので安定供給を望む。
8	(株) 幸福アグリ (大阪府)	2年産米はコロナ禍の影響で販売の進捗が良くない。上越米ブランドも確立されてきており、一定の顧客がいるが、今後、販売量を増やすためには、それなりの価格帯で、品質とのバランスが取れている手ごろな米も必要と思われる。
9	(株) シジシー・ジャパン (東京都)	「みずほの輝き」は品質・食味と価格のバランスが良く、加盟店からは高い評価を得ており、3年産米もしっかり販売していきたい。要望としては、今後も「みずほの輝き」を扱って行きたいので、むやみに販売先を拡大しないほしい。
10	JA 静岡経済連 (静岡県)	「JAえちご上越」はもちろん、地区名まで表示して販売している。令和に入り、元年産、2年産と乳心白粒、胴割れ等の被害粒が目立ち始めている。今年は異常気象に強い米づくりとして、土づくりに力を入れているとのことだったので、さすが上越米と言われるよう生産にご努力いただきたい。
11	(株) 静経ライス (静岡県)	主に静岡県内のスーパー、量販店、米穀店との取引を行っている。長年、米穀店向けに三和区産コシヒカリを中心に取り扱いしており、差別化策として店頭での精米を行っているところが多い。そのため玄米品質を気にされており、異常気象で栽培も大変とは思いますが、なるべく品質が一定な米の出荷をお願いしたい。
12	(株) 食創 (北海道)	2年産米の品質については、お客さまから好評をいただいております。しっかりと固定客の獲得ができています。要望としては、高温対策であり、高温登熟での品質低下を防いでほしい。北海道は道内産の使用率が85%と非常に高い地域ではあるが、新規顧客獲得を目指していきたいので、品質の確保をお願いしたい。
13	(株) 神明 (東京都)	近年、全国的に病害虫の発生や大型農家への農地の集約により、水田の手入れが行き届かないなどの要因から米の品質が低下している。取引先やその消費者にはえちご上越米のファンが多いので、品質の維持と向上をお願いしたい。また、コシヒカリの作付面積減少が気になっており、作付維持に努めてもらいたい。
14	全農パールライス(株) 東日本事業本部 (東京都)	主に、量販店及び生協向けに取り扱いしており、品質も良好で安定した販売を行っている。米の情勢については、厳しい状況ではあるが、販売が好調な業態(生協の宅配、外食のデリバリー、インターネット販売、パック御飯など)を中心に販売強化していきたい。また、コロナ禍の影響により、販売の長期化が懸念されるため、保管管理には万全を期していただきたい。
15	全農パールライス(株) 東日本事業本部 新潟支店 (新潟県)	全農パールライスの新潟支店として、新潟県内の米穀店中心に取り扱いをしている。また、JAえちご上越の産直精米工場との協力関係を一層強化していきたい。



	取引先名	意 見
16	津田物産(株) (大阪府)	主に、みずほの輝き、棚田米コシヒカリを精米商品として取り扱っている。2年産米については、非常に厳しい価格の中での販売となった。みずほの輝きについては複数年契約で安定供給に繋がったが、今後はいかに価格競争に巻き込まれないように育てていくかが問題。今年も高品質・良食味米生産の継続をお願いしたい。
17	東邦物産(株) (東京都)	単純な物の売り買いだけでなく、生産者まで直接声を届けるような機会をいただいており、感謝している。先行きは不透明だが、コミュニケーションを密にして、今後も販売を進めていきたい。
18	(株)名古屋食糧 (愛知県)	今回、直接圃場を見られず少し残念ではあるが、代わりに画像で生育状況や品質向上に向けた取り組みを説明いただきありがたい。米の取り扱いには米穀店向けが多いが、えちご上越米は食味ランキング8年連続特Aで、品質・食味が安定しているということで高い評価を得ている。一方で、調製施設によって個体差があるとの意見もあり、石抜き等の異物除去に関しては、一定の統一化をご検討いただきたい。
19	(株)ナンブ (埼玉県)	妙高コシヒカリの評価が高い。引き続き、安定した品質・数量、価格も含めて情報交換し、万全の体制で3年産に向かって行きたい。
20	(株)新潟ケンベイ (新潟県)	2年産米はコロナ禍の影響により、販売に非常に苦戦をしており、特にBランク米の業務用向け需要が落ち込んでいるが、多様な需要に応じた米の生産と販売という方針は継続、維持していただきたい。
21	パルシステム生活協同組合連合会 (埼玉県)	首都圏を中心に無店舗で、宅配事業のみで展開している。2年度はコロナ禍による巣ごもり需要から、受注金額で前年比118.9%（米の販売は109.7%）と大きく伸長した。2年産はエコ米を追加対応してもらった。7年までに有機や特裁等の販売割合を5割に上げる目標があるので、産地と一体となって消費拡大を目指していきたい。
22	(有)平原善一商店 (新潟県)	上越市内で特定米穀を中心に取り扱いしている。地元でもあり、JAえちご上越の品質向上に向けた取り組みを間近で見ているため、今後とも変わらぬお付き合いをお願いしたい。
23	ベイクックコーポレーション(株) (長野県)	長野県内でJAえちご上越産としてコシヒカリの販売を行っている。最近、特裁こがねもちの取り扱いを始めたので、3年産についても高品質米の出荷をお願いしたい。
24	(株)武蔵糧穀 (埼玉県)	埼玉県鴻巣市を拠点とし、関東の一部三県の量販店中心に精米販売を行っている。3年産に向けては、年間を通して安定した品質・価格で販売できる取り組みをお願いしたい。
25	(株)むらせ (東京都)	販売状況は順調ではあるが、天候による影響か品質のブレが見られる。みずほの輝きは1等米比率も高く、精米歩留も良好だが、コシヒカリに砕粒や粉状質粒が目立ち、精米歩留にも影響しているため、品質の安定した米の供給をお願いしたい。
26	(株)諸長 (新潟県)	2年産コシヒカリでは、高温の影響での乳心白粒、胴割粒が多かった。3年産については、高温対策を万全にしていいただき、高品質な米の供給をお願いしたい。
27	大和産業(株) (愛知県)	上越産については、量販店、生協を中心に家庭用として販売している。今後、コロナ禍の中で既存の販売方法では難しくなっているため、どの消費者をターゲットにして販売するかということを考えて取り組みをしていきたい。



▲壇上で決意表明を行う荒川さん。

懇談会の終わりには、生産者を代表してJA青年部部長の荒川正義さんが令和3年産米の出荷結集に向けた決意表明を行いました。

「当産地の生産者として、取引先からの要望に、しっかり応えるため、今こそ生産者とJAが一体となり、安定生産・安定供給に向けて、出荷結集を図らなければなりません。今後も需要に応じた米生産に積極的に取り組み、永続的に信頼される産地を目指します」

令和3年産米出荷契約状況

生産者の皆さまのご理解のもと、予想される令和3年産主食用米の厳しい需給見通しに対して、的確に対応した需給調整が実施されました。

出荷契約いただいた令和3年産米の販売に関しては、ほぼ全量、事前契約による結びつきが済み、各販売先からは良質米の出荷が期待されています。

需要に応じた安定販売を進めるため令和3年産米のJAへの出荷結集にご理解とご協力をお願いいたします。

令和3年産米出荷契約数量取りまとめ状況(R3.6.30現在)

単位:60kg個

区 分		3年産出荷 契約数量①	2年産出荷 契約数量②	増 減 数量	①/②
主食用米	コシヒカリ	260,997.5	267,415.0	▲6,417.5	0.97
	みずほの輝き	103,191.0	108,967.5	▲5,776.5	0.94
	こしいぶき	91,188.0	104,406.5	▲10,218.5	0.87
	つきあかり	63,020.5	77,623.0	▲17,602.5	0.81
	新之助	17,571.0	19,985.0	▲2,414.0	0.87
	その他うるち米	10,328.5	7,333.5	2,995.0	1.40
	酒米	16,090.5	23,910.0	▲7,819.5	0.67
	もち米	12,603.0	12,951.5	▲348.5	0.97
	主食用米計	574,990.0	622,592.0	▲47,602.0	0.92
非主食用米	加工用米	31,156.1	27,250.2	3,905.9	1.14
	米粉用米	17,668.8	17,271.6	397.2	1.02
	輸出用米	1,108.3	1,206.9	▲98.6	0.91
	飼料用米	68,813.1	14,649.1	54,164.0	4.69
	備蓄米	6,186.0	3,000.5	3,185.5	2.06
	非主食用米計	124,932.3	63,378.3	61,554.0	1.97
合 計		699,922.3	685,970.3	13,952.0	1.02



子どもたちが小松菜の栽培に挑戦

ちゃぐりん道場と保護者向け生活講座を同日開催



プランターに土を入れ、小松菜の種をまきました。

子ども向けの食農体験教室「ちゃぐりん道場」を7月31日に、JAあぐりキッチンで行いました。地域の小学生15人が参加し、野菜づくりに挑戦しようと小松菜の種をまいたり、雑誌『ちゃぐりん』の記事を参考に工作にも挑戦しました。

また、今年度はちゃぐりん道場参加者の保護者を対象に「生活講座」を同日開催。JAの幅広い事業・活動について説明したり、ヨガ教室を行い、日ごろの家事や仕事で疲れた体をリフレッシュしてもらいました。

検査計画など令和3年産米の重点事項を確認

永年勤続功労者表彰も実施 農家組合長会議



農家組合長会議の場で、20周年記念として組織功労者へ表彰状を贈りました。

令和3年産米の集荷・検査にかかる留意事項などを確認する農家組合長会議を、8月16日から26日にかけて全22会場で行いました。今年度はJAえちご上越20周年記念の永年勤続功労者表彰式も実施。通算で7年以上在職する組織功労者へ、表彰状を贈りました。

16日の有田支店会場では、農家組合長31人が出席。JAから、現在の稲の生育状況や令和2・3年産米の販売動向などについて説明したほか、今年度の検査計画や各施設の稼働計画を提示しました。

JAでは発足20周年を記念し、10月に記念誌の発行を予定しています。組合員の皆さまのお宅へ記念品と一緒にお届けしますので、今しばらくお待ちください。

新潟県の在来ナスをPR

第1回NIIGATAナスサミットを開催



会場に集まった市場関係者やバイヤーに向けて、各産地が誇る在来ナスをPR。

新潟県で生産される個性豊かなナスを集め、そのおいしさや特徴を広くPRする「第1回NIIGATAナスサミット」が7月17日、上越あるん村で開催されました。

会場では、県内の在来ナス17種類を展示したほか、ナスづくしの限定メニューの販売や小学生が栽培したナスの品評会などを実施。また、県内5力所をリモートでつないだ産地プレゼンでは、JA新潟市の「やきナス」、JA十日町の「梵天丸」、JAひすいとJAえちご上越の「越の丸ナス」、JAえちご上越の「上越丸えんぴつナス」の4種類が登場。生産者やJA職員が品種特性や調理法などを紹介し、今後の販路拡大に向けて市場関係者やバイヤーと意見交換を行いました。

地域の浄財を福祉へ

ふれあいの里名立 名立南部仏教協会がベッドを寄贈

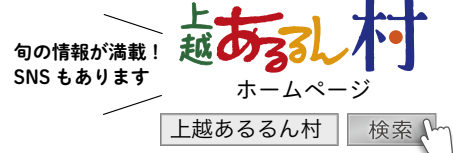


ベッドを寄付した永春会長と受け取る利用者、施設職員。

7月21日、ふれあいの里名立が名立南部仏教協会からベッドの寄贈を受けました。同協会の永春泰禅会長と石井浩順事務局局長が施設を訪れ、折り畳み式のベッド2台を利用者に渡しました。

同協会では毎年秋ごろに協会の僧侶が地域を托鉢に回り、皆さんから集めた浄財を福祉施設へ寄付しています。ベッドを受け取った施設職員は、「大変ありがたく感謝しております。いただいたベッドは大切に使用させていただきます」と話しました。

JAえちご上越の話題はフェイスブックなどで配信中!





傾斜のあるのり面での草刈り作業の様子を見学する参加者。

草刈り作業の省力化に期待

ラジコン草刈機実演見学会

農業機械課と上越市は8月4日、ラジコン草刈機実演見学会を清里区東戸野にあるグリーンファーム清里の圃場で開催しました。

見学会には約80人の農家や関係者が集まり、機械メーカーの説明を受けた後、グリーンファーム清里のオペレーターによる実演が行われました。実演された機械は、(株)アテックスの神刈RJ700Aクローラータイプで、走行はモーター、草刈り作業はエンジンを動力とし、刈幅700mmで、最大傾斜角度45度。最大作業能率は13.3a/hとなります。

平場をはじめ、中山間地域などの傾斜のあるのり面での草刈り作業で省力化が期待されます。



Point!

JAは行政と連携しながら、農作業の省力化に繋がる機械などを紹介し、地域農業を応援していきます。

余剰野菜をおいしく食べて食品ロスを考える あぐりコミュニティ食堂を初開催



くびき野NPOサポートセンターの話を熱心に聞く参加者。

あるん畑利用組合は7月31日、食品ロス問題やフードバンクの活動について理解を深めてもらおうと「あぐりコミュニティ食堂」を初めて開催しました。参加したのは子どもから大人まで約30人。出荷会員が持ち寄った米や規格外の野菜を使った弁当を食べながら、日本の食の問題などについて「くびき野NPOサポートセンター」の近藤尚仁事務局長から話を聞きました。

この日集まった食材はコシヒカリやえだまめ、ナス、ズッキーニなど約15種類。野菜は出荷規格より若干大きかったり、表面が少し擦れたりしていますが鮮度や味は十分。出荷会員が、「枝豆ごはん」や「ナスとトマトのマーボ」、「なます南瓜のカレー炒め」など9品が入った弁当をつくりました。



Point!

あるん畑では、食や農業の理解促進と、直売所の食品ロス抑制に取り組んでいます。

高品質・安定供給でブランド力向上を 雪下・雪室研究会 第5回総会



雪室・雪下野菜の高品質・安定生産を呼びかける相澤会長。

雪下・雪室研究会は7月29日に、第5回総会を富岡研修会議室で行い、生産者やJA職員など約20人が参加しました。相澤誠一会長は、「雪下・雪室野菜の知名度は上がってきています。ブランド化と特産化に向け、高品質、安定出荷を目指していきましょう」とあいさつ。総会では、令和2年度事業報告や令和3年度活動計画を承認しました。また、同研究会が昨年度から取り組んでいる、浦川原育苗センターの一部を活用した、雪室野菜の貯蔵実験の結果を報告。野菜の糖度の上昇具合や保存状態の結果を確認し、雪室保存に適する作物や品種の情報を交換しました。実験結果を今秋の栽培品目選定の参考にし、雪室野菜の生産拡大につなげていく考えです。



Point!

園芸による所得増大に向け、雪室・雪下野菜のブランド化と特産化を進めるとともに、高品質・安定出荷に努めています。

ケイ酸の補給が「土づくり」への第一歩 稲わらは焼却せず、すき込みして有効活用しましょう



秋すき込みの効果 多くの水田土壌でケイ酸が不足しています！

- すき込みを毎年行うことで、堆肥とほぼ同等の効果が期待でき、地力の向上・維持が図れます。
- 秋すき込みにより、翌春のワキの発生や浮きわらを軽減し、初期生育の向上が期待できます。
- 収穫した分のもみ殻をそのまま圃場に戻すと、10㍍当たり約25㍑のケイ酸が補給できます。

すき込みのポイント

1. すき込みは、稲刈り後の地温が低下する10月中旬までに行いましょう。
 2. コンバインで細断した稲わらを、圃場に均一に散らします。
 3. 浅うち(5~10㍍程度)で、分解に必要な酸素供給と春先の土壌の乾燥を促します。
- ※すき込み時に深耕すると、下層に入った稲わらは分解しないので注意しましょう！
- ※腐熟促進剤を稲刈り後の稲わらに散布し、すき込むとさらに効果的です。

土づくり資材を 積極的に投入しましょう

資材名	10㍍当たりの 施用量	10㍍当たり ケイ酸補給量
越後の輝き ソイルマイスター (県下統一肥料で低コスト・省力型)	30㍑(元肥)	9㍑
けい酸加里プレミアム34 (低地力圃場におすすめ)	50㍑(元肥)	17㍑
スーパーシリカプレミアム (追肥散布で登熟向上)	30㍑(追肥)	9㍑



令和4年産米用 土づくり推進助成について

JAでは、異常気象に強い米栽培を目指して、土づくりの取り組みを推進しています。令和4年産米用土づくり推進助成については、下記の通り実施しますので、組合員の皆さまの積極的な取り組みをお願いします。

助成金額	対象資材1袋に対して300円を助成。
対象資材	ケイ酸資材…越後の輝きソイル米スター・えちご上越ソイル元気 けい酸加里プレミアム34・スーパーシリカプレミアム 稲わら腐熟剤…ワラクサールEX・ワラ分解キング・ファイン・アグリ革命 石灰窒素(粒状) (※石灰窒素については10袋以上購入したものに限り) ※令和4年産米用としてJAから購買未収決済で購入した上記の土づくり資材が対象。 現金およびクレジット決済は対象外となりますのでご注意ください。
助成対象者	当JAの組合員および組合員が構成員になっている団体などJAが認めた者。
助成対象期間	令和3年9月1日(水)から令和4年6月30日(木)までの購入分とします。助成時期については別途お知らせします。

お問い合わせ先 農業対策課(TEL:025-527-2050)

稲わら・もみ殻の「秋すき込み」で土づくり



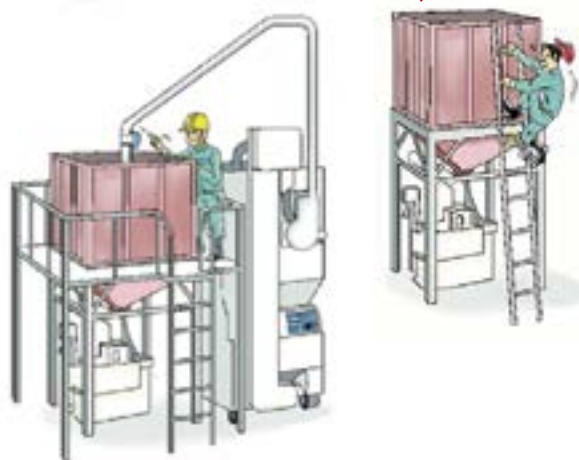
乾燥・調製作業で事故を防止しましょう！

収穫後の乾燥・調製作業において多くの事故が発生しています。高所からの転落は重大事故につながる事が多いので、事故防止に努めましょう。特に乾燥機に備え付けの鉄製はしごは細く、さらにホコリによって滑りやすくなるので注意が必要です。



●事故防止対策

- ・舂タンクや乾燥機の周りに足場を設置し、作業を行う。
- ・作業の際は必ずヘルメットを着用する。



乾燥機では搬送機のスクリューに、舂摺機ではベルトやスクリューに指が巻き込まれる事故が発生しています。

●事故防止対策

- ・舂が詰まったときは、電源を止めて回復作業を行う。



お問い合わせ先 農業対策課 (TEL:025-527-2035)



秋の農作業 安全確認運動実施中!!

安全・安心で良食味な「えちご上越米」を安定的に届けるため、以下の点をご確認ください。

①適正水分での出荷を！

- ・ **玄米水分15.0%以下**を目標に仕上げてください。高水分米は、保管条件によってはカビの発生に結びつきます。また、極度の過乾燥米は、品質・食味の低下を招きます。適正水分での出荷をお願いします。

②もう一度、量目の確認を！

- ・ 適正な量目確保は、米の流通に欠かせません。**紙袋は、[皆掛重量30.5kg]**で、**フレコンは[玄米重量1028kg+フレコン重量]**で出荷してください。
- ・ 調製から出荷まで日数があると量目変動する場合があります。出荷の際は、再度、量目の確認をお願いします。

③異物混入の防止を！

- ・ 土砂・石、雑草の種子、ネズミのフンなどの混入によるクレームが毎年発生しています。コンバイン・もみタンク・乾燥機・調製機などの清掃を徹底し、異物混入に細心の注意をお願いします。
- ・ 経営規模の拡大に伴い、フレコン出荷者が増えています。同時にフレコンにムシ付着（混入）のクレームも増加傾向にあります。フレコンにムシの付着が確認されると返品対象となりますので、機械の清掃の徹底と、もみすり調製後は早期の出荷をお願いします。

④出荷米は均質性の確保を！

- ・ 効率的な検査実施に向け、均質性のとれた製品出荷にご協力ください。品質の相違がはっきりしている出荷品は、別に分けて出荷してください。

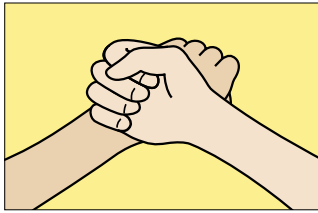
お米は全量JAへ 出荷時の留意事項について



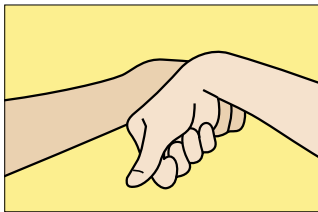
手首回しで柔軟性アップ！

健康生活研究所所長
堤 喜久雄

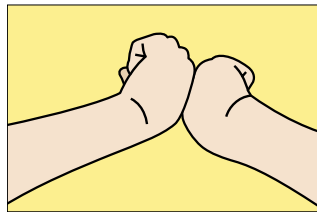
両手を離さずぐるりと1回転



(1) こぶしを軽く握り、右手を上にして手の甲同士を合わせます。



(2) 手の甲同士をこするように手首を回転させていきます。ゆっくりでよいので両手が離れないように注意して。



(3) 1回転したら、左手が上に来ます。



(4) 回転し終わったところで指をパツと開きます。再びこぶしを握り、逆回転させて1セットです。これを3セット続けて行いましょう。

体の機能は使われないと老化が進みやすくなります。特に骨と骨を結ぶ関節は硬くなると可動域が狭くなり、筋肉が緊張状態になります。体に余分な負担がかかり、不調につながります。つまり、関節の柔軟性と健康は密接な関係にあるのです。

ここでは手首の動きを柔らかくする体操をご紹介します。腕や肩の筋肉の血の巡りを良くするので、肩凝りの人にも効果的です。両手を同時に行うので集中力も上がります。

手首だけでなく、足首回しもセットにして起床後や就寝前の習慣にすると良いでしょう。柔軟性アップで、いつまでも健やかに！

知って得する信用・共済

JAカードのご入会とご利用で

最大 **10,000円** 相当のポイントプレゼント！

初年度年会費無料 条件達成で次年度以降も年会費無料

JAカードで毎日の暮らしをおトクに！

おトク
1

JA直売所・ファーマーズマーケットでJAカードをご利用いただくと

5%割引！

おトク
2

JA-SS・ホクレンSSでJAカードをご利用いただくご請求時に1%につき

2円割引！



併せて... (JAカード保有者限定) **JAバンク「投資信託ご成約特典」**

必ずもらえる！ JAカードポイントをプレゼント！

対象期間 令和3年4月1日～令和4年3月31日

詳しくはお近くの支店・出張所窓口で(投資信託の取り扱い中央支店・有田支店・上越支店・頸城支店・新井支店となります)

上越あるん村 地場産果実が勢ぞろい!

あるん村の杜 美肌に! お腹の健康に! 大人気のイチジクを使った商品が登場

いちじく大福

地場産イチジクを丸ごと使った贅沢なスイーツです。



1個380円

樹熟いちじくタルト

甘く熟したイチジクと、サクサクのタルト、カスタードクリームは相性抜群!



1カット380円
1ホール2,900円



いちじくマカロン

口どけのよいバタークリームにラム酒漬けのイチジクをサンドしました。

1個180円

いちじく丸ごとコッペ

イチジクのおいしさを丸ごと味わえる贅沢なコッペパンです。



1個420円

そのほか、ラム酒漬けイチジクを使ったブラウニーや、レアチーズ風味のいちじくジェラートも販売中です。

※全て税込価格。ジェラートは日替わりのため、掲載商品がメニューにない日があります。また、天候や生育の影響により商品内容が変更になる場合があります。

あるん村 イチジク、ブドウ、栗などの入荷が始まりました



生産者の愛情がたっぷり詰まった旬の味をお楽しみください。

あるん村・浦川原物産館 出荷会員大募集



直売所の出荷会員を募集しています。自慢の秋野菜や果物を販売しませんか? まずはお問い合わせください。

代表連絡先

あるん村

TEL:025-525-1183

浦川原物産館 おすすめ品



上越野菜コーナー

9月は、上越市の伝統野菜「上越野菜」の特設コーナーが登場。一口まくわやナス、えだまめ、ズイキなどを取りそろえて販売します。



浦川原産のブドウ

地元で生産されたブドウが出荷されています。手づくりのブドウジャムも人気です。

掲載内容に関するお問い合わせ先 上越あるん村(代表TEL:025-525-1183)、浦川原物産館(TEL:025-599-2387)

あるん畑利用組合 主催 あぐりコミュニティ食堂を開催します！

本来は食べられるはずの食品が廃棄されてしまう「食品ロス」について考えるとともに、フードバンクの活動に理解を深めていただけるようあぐりコミュニティ食堂を開催します！

内容

規格外のため出荷できなかった野菜などを使用してお弁当をお召し上がりください！

お弁当は、会場で食べても持ち帰ってもOKです。会場では「フードバンクじょうえつ」による一人親世帯への食料支援事業や、食品ロス問題に関する資料を掲示しますのでご覧ください。



- 日 時 令和3年9月25日(土)
参加者は午後6時から6時30分の間にお越しください。
- 場 所 あるんの杜レストラン「六花の里」
- 募集人数 組合員や地域の皆さま30人程度
(※申し込み多数の場合は、感染症防止の観点から人数を制限させていただく場合があります)
- 参加費 大人お一人200円、中学生以下は無料
- お申し込み先 あるん畑(TEL:025-525-1183)
※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、中止する場合がありますのでご了承ください。

精米商品の精米時期表示への変更について

精米商品は、これまで「精米年月日」を表示することとされていましたが、食品表示基準の一部改正(令和2年3月27日付)に伴い、「年月旬(上旬/中旬/下旬)」という「時期表示」が可能となりました。

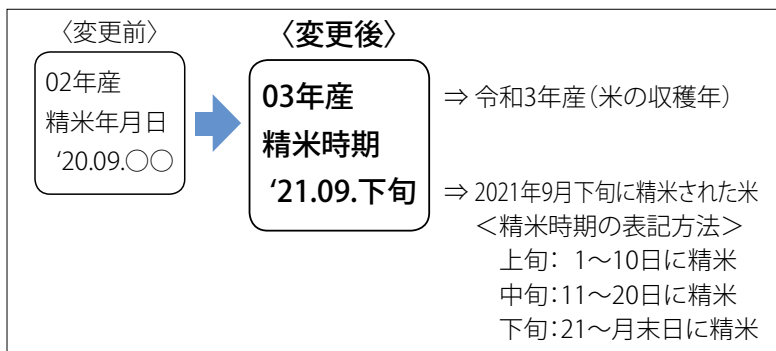
この改正により、精米時期の表示に幅を持たせることができ、精米日が古いという理由だけで廃棄または販売対象外とされていた「食品ロス」の削減につながると期待されます。

昨今注目されている「SDGs(持続可能な開発目標)*」の観点から、精米工場では生産から納品までを今までより計画的かつ効率的に行うことで、深刻化する物流問題の解決やエネルギーの削減に取り組んでいます。

以上を踏まえ、当JAでは以下の通り精米時期表示への変更を行いますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

- 変更時期: 令和3年9月下旬精米分(新米)から
- 対象商品: JAえちご上越が取り扱う全ての精米商品
(但し、業務用米は除く)
- ◎精米時期表示に関する説明は、農林水産省ホームページにも掲載されています。
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/attach/pdf/200414-2.pdf>
- お問い合わせ先
産直精米工場(フリーダイヤル:0120-11-5837、
土・日・祝日を除く午前9時~午後5時)

変更後の印字表示例



※SDGs(持続可能な開発目標)とは？

私たちの子や孫、さらにその先までずっと豊かに暮らしていけるよう、達成すべき目標を大きく17個に分類したもの。環境保全や貧困、平和、人権などあらゆる分野に配慮し、「地球上の誰一人取り残さない、誰も置き去りにしない」ことを基本理念としています。



JA みんなのよい食
プロジェクト
「笑味ちゃん」



JAの自動車共済なら

24時間・365日の安心サポート

事故の場合は

フリーダイヤル

0120-258-931

レッカーロードサービスは

フリーダイヤル

0120-063-931

平日の営業時間内(午前8時30分~午後5時)は、JAえちご上越までご一報ください。



農業用廃プラスチック回収日のお知らせ

資源リサイクルなどを目的に、JAでは11月に農業用廃プラスチックの回収を行います。広域的な回収機会を増やすため3週にわたって回収を行いますので、右記店舗まで持ち込みをお願いします。

JA資材店舗 回収日程

回収日	回収場所(住所)	電話番号
11月5日(金)～6日(土) 午前8時30分～午後3時	中央資材店舗(上越市藤巻5-26)	025-527-2000
	わかば資材店舗(安塚区安塚2544)	025-592-3238
11月12日(金)～13日(土) 午前8時30分～午後3時	頸北資材店舗(頸城区百間町1029)	025-530-3120
	頸南資材店舗(妙高市高柳1-16-8)	0255-72-6503
11月19日(金)～20日(土) 午前8時30分～午後3時	はまなす資材店舗(柿崎区柿崎3315-1)	025-536-2285
	三和資材店舗(三和区野832)	025-532-2315

大量に処分を予定される方、JAの回収スケジュールより早めの処分をご希望の方は、農業用産業廃棄物受入業者への持ち込みも可能です。

主な農業用産業廃棄物受入業者

会社名	住 所	電話番号
有限会社 川村商店	妙高市中川1-27	0255-72-9422
飛田テック株式会社	上越市中箱井47番地1	025-524-2535
上越マテリアル株式会社	吉川区西野島590番地1	025-539-3031
株式会社 上越ハイキー	上越市大字下真砂字西袋64-4	025-522-4649

※一部業者のご紹介となります。業者ごとに回収可能品目や休業日が異なりますので、事前にお問い合わせください。また、上記以外の近隣業者をご利用の場合は回収可能かどうか確認をお願いします。

「えちご上越米」新米セールのお知らせ

- 日時 10月2日(土)・3日(日)
- 会場 上越あるん村(上越市大道福田639)
- 内容 **令和3年度「えちご上越米」の新米をイベント特価で販売予定!**

(全国各地への発送予約も受け付けます)

※詳細は、新聞折り込みチラシなどで周知しますのでご確認ください。
※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、日程・内容などを変更する場合がありますのでご了承ください。

- お問い合わせ先 米穀販売課(TEL:025-527-2051)



令和3年度農協まつりの中止について

10月から11月にかけて開催を予定しておりました農協まつりは、現在の新型コロナウイルス感染拡大の情勢を踏まえ、参加者の皆さまの健康・安全を第一に考慮した結果、中止することといたしました。

開催を楽しみにしていただいた皆さまには大変申し訳ありませんが、感染リスクを最小限に抑えるため、ご理解をお願いいたします。

人形・ぬいぐるみ供養祭を開催します

- 日時 10月17日(日) 供養読経 午前10時～11時
- 会場 虹のホールいなだ(上越市稲田4-5-15)
- 供養料金 ・人形・ぬいぐるみ 1体につき500円(税込) **数量制限** 一家族さま10体まで
・ひな人形 一式5,000円(税込) ※ガラスケース・せともの・ブリキなどの不燃物はお断りしています。
- 人形受付 前々日:10月15日(金)午前9時～午後4時
前 日:10月16日(土)午前9時～午後4時 } 虹のホールいなだ・あらい・なおえつ・おおがた 各ホールにて
当 日:10月17日(日)午前9時～9時45分 虹のホールいなだのみ

同時開催
**葬儀・法要
相談会**
午前9時～正午

JAセレモニーサービスの新型コロナウイルス対策について

利用者・会葬者の安全・安心を最優先に、新型コロナウイルスの感染拡大防止に向けて以下の対策を実施しております。

- ①ご遺族や会葬者の皆さまには、マスクの着用をお願いしております。
- ②非接触型体温計・アルコール消毒を使用し、入館者の感染予防に努めております。
- ③安定型次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行い、徹底した除菌を実施しております。
- ④各所にパーテーションを設け、飛沫感染防止に努めております。
- ⑤通夜・葬儀・忌中では、密接を避けるため座席間隔を確保しております。
- ⑥ご利用後は施設消毒を実施しております。
- ⑦スタッフの検温・アルコール消毒を行い、日々の健康と感染予防に努めております。

- お問い合わせ先 JAセレモニーサービス(フリーアクセス:0120-971-959)

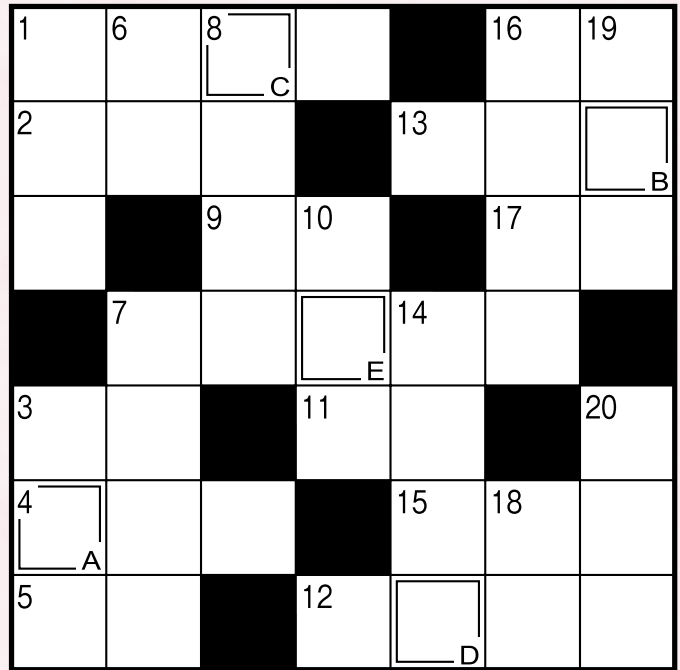




クロスワードパズル

出題: ニコリ

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？



答え

A	B	C	D	E

タテのカギ

- ① 中東の国の一つ。首都はバグダッド
- ③ 台風に備えて閉めておこうかな
- ⑥ すしのしやりにのせます
- ⑦ 9月の第3月曜日は——の日。国民の祝日です
- ⑧ 難しくありません
- ⑩ 町火消しが火事場で振った物
- ⑭ 草木も眠る——時
- ⑯ 夕方「カナカナカナ……」と鳴くセミ
- ⑰ ハウスみかんの生産量が日本一の県
- ⑲ 鼻からあごまでを覆うように着けます
- ⑳ 十五夜に楽しむもの

ヨコのカギ

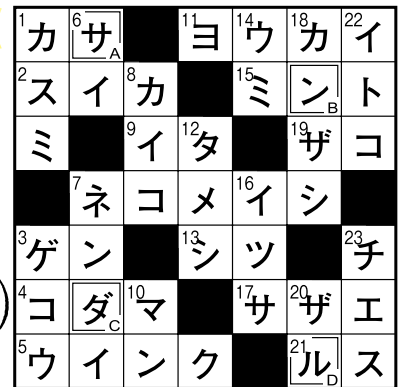
- ① 米の収穫作業の一つ。手で行うときは鎌を使います
- ② 家具などに使う籐(とう)のこと
- ③ アルファベットの9番目
- ④ フランス語で栗のこと
- ⑤ 1位が金、2位が銀なら3位は
- ⑦ 阿倍仲麻呂や吉備真備などがこの役を果たしました
- ⑨ 鉄砲に込める物
- ⑪ チョキがはさみならグーは
- ⑫ ボール紙のことをこう呼ぶことも
- ⑬ 釣りに使う透明な糸
- ⑮ 宗谷、室戸、足摺といえは
- ⑯ 何もすることがない状態です
- ⑰ 喜・怒・哀・——

7月号の答え

答え

「サンダル」

応募総数は
165 通でした。



広報担当のつぶやき

食べるのが追いつかないほど夏野菜が採れました！大好きなキュウリをムダにしないよう、しょう油と酢と砂糖で味付けしたバリバリ漬けをつくって味見をしたら、飛び上がる位しょっぱい(>.<)なんと砂糖と塩を間違えると大失態！…もったいないので砂糖を入れて食べています…。皆さんも調味料の取り間違えと塩分の取り過ぎにはご注意ください。

(宮・明)

今月のプレゼント

あるんの社の人気商品！

雪室人参ドレッシング 2本セット × 10名さま

(オリジナル & まろやか白味噌味)

冬の農業所得向上を目指す農家とJAが連携して開発しました。数メートルの雪が積もる上越市牧区高尾集落で1カ月以上、雪室でじっくり寝かせた雪室ニンジンを使用しています。まろやか白味噌味は、高田農業高校の生徒が考案した上越ならではの商品です。

メイド・イン・上越
に認証！



おたより広場

今月のテーマ

私はこの秋、

〇〇に挑戦します！(挑戦したい！)

私はこの秋、体力づくりに挑戦します！早朝ウォーキングに加え、スポーツジムに通って健康のため、筋肉をつけたいと思います。

(板倉区 S・Kさん)

私はこの秋、「本気で産後太りのダイエット」に挑戦します……というかしなければ……。あと3ヶ月がなかなかどうして……。

(上越市 A・Mさん)

私はこの秋、最近マイブームになっているサイクリングで少し遠出をしてみたいと思います。

(上越市 I・Kさん)

今年の市の健康診断で体重が増えていたので「運動」をがんばりたいです。とりあえず目指せ5割減量のため、早歩きをして

無理なく続けてみたいです。

(板倉区 S・Tさん)

私はこの秋、フルマラソンに挑戦したい！オリンピックのマラソンを見て感動しました。自分でも走ってみたくまりました。

(浦川原区 H・Tさん)

僕はこの秋に英語検定の5級(もしくは4級?)の取得に挑戦します。

(吉川区 T・Rさん)

12歳の男の子からいただいたおたよりです。資格取得に向けてがんばってください！

朝ごはんをしっかり食べたい。

(上越市 H・Tさん)

10年程前までつくっていました。が、面倒でやめていた「栗のしぶ皮煮」にまた挑戦したいと思っています。

(上越市 H・Aさん)

今はコロナ禍であまり外出する機会がありませんが、できれば「ブドウ狩りで秋を感じたい」です。自分の手で収穫したブドウ

の味は格別ですね。お気に入りには「シャインマスカット」です。

(三和区 S・Yさん)

今まで家庭菜園で秋野菜をつくっていなかったもので、いろいろな野菜を家内とつくってみて、と思っています。

(頸城区 A・Sさん)

私はこれといった趣味がないので、娘に「オカリナでも吹いてみたら?」と言われたので挑戦してみたいと思います。

(板倉区 T・Tさん)

片づけることに挑戦。苦手な片づけ。1日に3つ片づけよう。まずは机のまわりから。

(頸城区 F・Tさん)

今月もたくさんのおたより、ありがとうございます。ごさいました。(金・洋)がこの秋挑戦したいことは、「無期限活動休止」だったウォーキングを再開したいと思っています。

次号のテーマ

【毎年恒例】コレさえあれば何杯でも!

私のごはんのお供!!

パズルの答えと一緒に「おたより」もお待ちしています♪

テーマへのご意見や日々の出来事など何でもOK! 絵手紙やイラスト、俳句などもお寄せください。応募された作品の返却はできませんので、ご了承ください。皆さまの投稿をお待ちしています。

※郵便料金の不足にご注意ください。通常はがきは63円です。

『①パズルの答え、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、⑥広報誌の感想、おたよりなど』を記入し、ハガキまたは封書にてご応募ください。正解者の中から抽選で、「雪室人参ドレッシング(2本セット)」を10名さまにプレゼント! 当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※ハガキまたは封書に基づく個人情報は賞品の発送、おたよりなどの掲載に利用します。

切手	〒943-0817	①パズルの答え
	上越市藤巻5番30号	②郵便番号・住所
広報クイズ係	J A えちご上越	③氏名
	30号	④年齢
	30号	⑤電話番号
	30号	⑥広報誌の感想、おたよりなど

締切
9/30(木)
消印有効

9月のうんまいレシピ

今月の料理当番



生のまま食べるほか、スイーツの材料としての使われることが多いイチジクですが、パスタとの相性もバッチリ！ぜひ1度お試しください。

冷製パスタをつくる際は、せっかくのソースの味が薄くならないよう水分はしっかり取り除きましょう。

イチジクとクリームチーズの冷製パスタ

材料(1人前)

パスタ(乾麺)	70g
イチジク	1個
クリームチーズ	40g
塩(パスタを茹でる時に使用)	
……茹で湯に対し2%分(お湯1ℓで約20g)	
オリーブオイル	大さじ1
らっきょう酢	大さじ1
A 塩	小さじ1/4
乾燥バジル	小さじ1/2
ブラックペッパー	適量

作り方

- 1 ボウルに**A**を入れ、混ぜ合わせてソースをつくっておく。
- 2 ①に、8つ切りにしたイチジクと、1センチ角に切ったクリームチーズを入れる。
- 3 鍋でお湯を沸かす。お湯の2%分の塩を入れ、沸騰したらパスタを表示時間通りに茹でる。
- 4 茹で上がったパスタを冷水に入れて、ぬめりを取り、キッチンペーパーなどでしっかり水気をふき取る。
- 5 ②のソースにパスタを入れ、ざっくりとかき混ぜたら完成。

今月の食材



イチジク

プチプチの食感と、完熟のさっぱりした甘さが特徴のイチジク。通常食用にされる部分は、厳密には果実ではなく、イチジクの花に当たる部分です。漢字では「無花果」と書きますが、実際に花が咲かないわけではなく、実の中で無数の白い花を咲かせます。

選ぶ際は、ぽってりとした丸みと表面の皮に張りがあり、キズや傷みがないものがおすすめ。先の方に裂け目ができ始め、中の赤い部分が見えるくらいが食べごろです。傷みが早い果物なので、温度の高い場所に長時間置かないよう気を付けてください。ビニール袋に入れて冷蔵庫で保管し、なるべく早めに食べましょう。