

広
報

えちご上越

特集

第8回 JA えちご上越
フォトコンテスト結果発表

10

2023
(令和5年)
Vol.272



こころ耕し、いのち育む。

JAえちご上越

自然を愛し、田畑を守る 生まれ育った地で農業を。



黄金色の稲穂たなびく圃場にて。同法人が7月から10月末までの週末カフェ営業を行う『飯田邸』(左下)。



大島区菖蒲
農事組合法人 菖蒲生産組合
飯田^{りゅうま}琉真さん(23)



稲刈りと同時期に収穫するカリフラワー。複合営業で園芸にも力を入れます。



カフェでコーヒーを淹れる飯田さん。普段と違った仕事で気分転換。

保倉川の源流大島区菖蒲で、稲作と園芸の複合農業を行う(農)菖蒲生産組合。春から専従として就農した飯田琉真さんは、同地区の出身で、祖父、父とともに同法人の作業に従事し、地域農業を支えてきました。

飯田さんは高校を卒業後、東京農業大学へ進学。自然環境や関連する生態系について学びました。進学前から地元での就職を考えていた飯田さんは、迷わず地元の農業法人で農業を生業とすることを決めました。子どもころから作業を手伝っていた飯田さんですが、いざ仕事として向き合う中で、農業は植物や自然が相手であることから改めて「大変な仕事だ」と感じたと話します。また、中山間地

域ならではの作業も多く、収穫から逆算し時期毎に作業の段取りを考え、いかに効率よく進められるかという苦労があることも実感しました。しかし、その一方で手をかけただけ良くなつていく作物の生育過程を楽しむことは生産者の特権と話す飯田さん。「自分達で生産したものが消費者に『おいしい』と言ってもらえたときの喜びが農業の魅力です。」と振り返ります。

生まれ育った自然豊かな地で、新たな担い手として就農した飯田さん。大学で学んだ自然環境や生態系の調和を図りながら、その中で可能な限り中山間地域の田畑を守っていきけるよう、日々作業に動んでいます。

経営メモ	水稻	15.7%
	露地園芸	7.7% (カリフラワー、キャベツ、アスパラガス、ニンニク、ダイコン、タマネギ)

消費税

令和5年10月1日より

適格請求書等保存方式(インボイス制度)スタート

「インボイス制度」とは

売手(例:肥料を販売するJA)、買手(例:肥料を買う組合員)

売手であるインボイス発行事業者は、買手である相手先からの求めに応じて、「適格請求書(インボイス)」を交付しなければなりません(また、売手は交付した「適格請求書(インボイス)」の写しを保存しておく義務があります)。

買手は仕入税額控除の適用を受けるために、原則として、売手が発行した「適格請求書(インボイス)」の保存が必要です。

◎当組合のインボイス対応について

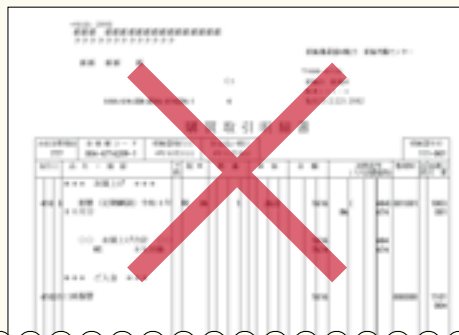
当組合では、インボイス制度の開始に伴い令和5年10月以降の取引分より、各事業単位で、必要事項を満たした「適格請求書(インボイス)」を交付します。

1. 「適格請求書」について



購買のお取引の都度発行する「送り状兼請求書」が「適格請求書(インボイス)」になります。

※各事業に応じた「適格請求書(インボイス)」となりますので、ご注意ください。



購買事業のご利用に基づいて発行される「購買取引明細書」は「適格請求書(インボイス)」とはなりません。

2. 定額取引(日本農業新聞・LPガス代金等)の「適格請求書」の交付について

広報誌9月号でもご案内しましたが、定額取引については原則、従来通り「購買取引明細書」に表示します。「適格請求書」が必要な場合は、個別に発行しますので下記施設へご連絡ください。

■日本農業新聞の適格請求書発行についてのお問い合わせ先

中央資材店舗(TEL:025-527-2000) 頸北資材店舗(TEL:025-530-3120)
頸南資材店舗(TEL:0255-72-6503)

■LPガスの適格請求書発行についてのお問い合わせ先

ライフサービス(TEL:025-526-1090)

役員会だより(主な協議事項)

第9回理事会(8月15日開催)

- ・令和5年度渇水緊急対策
農作物かん水用機械等燃料費助成金給付に関する要領の制定について

第10回理事会(8月17日開催)

- ・令和5年産米仮渡金について
- ・令和5年産稲種子仮払金について

第11回理事会(8月30日開催)

- ・「不良債権」の処理方針(新規および変更)について
- ・当組合における取引のリスク評価書の定例改正にかかる見直しについて
- ・合併に伴う定款および諸規程等の変更について
 - Ⅰ. 定款および定款附属書役員選任規程、定款附属書総代選挙規程
 - Ⅱ. 地域農業振興積立金規程
 - Ⅲ. 特定農地貸付規程

- ・合併臨時総代会の提出議案について
- ・職員懲戒規程の変更について
- ・春日支店の移転について
- ・固定資産の取得について

第7回経営管理委員会(8月31日開催)

- ・合併に伴う定款および諸規程等の変更について
 - Ⅰ. 定款および定款附属書役員選任規程、定款附属書総代選挙規程
 - Ⅱ. 地域農業振興積立金規程
 - Ⅲ. 特定農地貸付規程
- ・合併臨時総代会の提出議案について
- ・春日支店の移転について

目次

16	15	14	11	10	9	8	6	4	3	2
うんまいレシビ	おたより広場	クロスワードパズル	JAからのお知らせ	知って得する信用・共済	直売所通信	営農情報	今月の話題	特集 フォトコンテスト 結果発表	とれたて情報	F・I・A・C・E

JAえちご上越の組合員
38,297人
(令和5年8月末現在)

正組合員 15,877人
准組合員 22,420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。

第8回 JA えちご上越

フォトコンテスト



結果発表



JAでは、地元の食や農業、農村風景、自然、伝統文化を見つめ直し、その魅力を広く伝承するため、フォトコンテストを実施しています。テーマはJAえちご上越の「食」「農」「地域」。今年度は上越市・妙高市から79点の応募があり、9月14日の審査会で最優秀賞を含む12点の入賞作品が決定しました。入賞作品は、令和6年のJAオリジナルカレンダーに掲載します。



最優秀賞

大月のひかり

曾田 恵さん

撮影地：上越市牧区大月





夕暮れの高田平野

金子 和博さん
撮影地:箕冠城跡(上越市板倉区)

優秀賞



灯の回廊～豊作を祈願して～

小日向 博幸さん
撮影地:上越市安塚区

優秀賞

入 選



棚田の風景

山岸 松穂さん
撮影地:上越市柿崎区大出口



桜のトンネル

倉俣 数磨さん
撮影地:妙高市白山町



里山に春が来た

内山 勝彦さん
撮影地:上越市大島区田麦



秋晴れ

新井 浩樹さん
撮影地:上越市浦川原区坪野



里山に響く

金子 和博さん
撮影地:上越市清里区青柳



モー、暑いんです

飯原 仁さん
撮影地:笹ヶ峰放牧場(妙高市杉野沢)



冬晴れの里

新井 浩樹さん
撮影地:上越市牧区榎谷



秋の苗名滝

柴田 勉さん
撮影地:妙高市杉野沢



プラス・one

倉俣 数磨さん
撮影地:上越市清里区馬屋

新「JA えちご上越」誕生へ

上越地区JA合併協議会 合併予備調印式



両JAの役員が見守る中、予備契約書に調印しました。



調印式を終え結束の握手を交わす羽深会長(左)、吉原組合長(右)、伊藤会長(中央)。

当JAとJAひすいでつくる「上越地区JA合併協議会」は8月23日、本店で予備調印式を行いました。令和6年3月1日の合併に向けて協議を進めており、10月12日に各JAで開催する臨時総代会を経て、新たな「JA えちご上越」が発足する予定です。

調印式では、当JA経営管理委員会の羽深真一会長とJAひすいの吉原勝廣組合長が合併予備契約書にサインをし、JA新潟中央会の伊藤能徳会長が立ち会いました。羽深会長は、「組合員、JAを取り巻く環境変化に的確に対応し、豊かな地域社会と健全な経営基盤を確立する。組合員・利用者および次世代から、信頼され、選ばれ、必要とされるJAを目指す」と決意を話しました。

還付金詐欺から利用者を守る

JA有田支店 上越警察署から感謝状を受け取る



有田支店の川辺麗子窓口担当(中)、伊藤浩二支店長(左)、上越警察署の久須美賀通署長(右)。

還付金詐欺被害を未然に防いだ有田支店職員が、上越警察署から感謝状を受け取りました。

8月下旬に夫と来店した60代女性が「介護保険の還付のため、機械に着いたら電話してほしい」と市役所職員から言われたと話し、慌てた様子だったことから上越市役所へ確認。詐欺であることが判明し、被害防止につながりました。約10年前にも被害を防ぎ、2度目の表彰となった川辺担当は、「これから目配りと気配りを心がけたい」と話しました。



組合員・利用者とのコミュニケーションを大切に、引き続き被害防止に取り組んでいきます。

各地で令和5年産米の検査進む

「つきあかり」初検査・初出荷



粒の大きさや着色、水分量などを確認する検査員。

令和5年産米の等級を格付けするための検査を管内23カ所で行っています。今年度は、11月下旬までの検査を予定しています。

8月24日には長面検査場所で初検査を行い、上越市内の生産者が出荷した「つきあかり」の検査を実施。検査された米は早速トラックに積み込まれて出荷され、業者のもとで精米された後、関東地方のスーパーで8月下旬から販売されています。



えちご上越米の販路拡大のため、取引先からの需要を的確にとらえ、需要に応えるための販売戦略を実行していきます。



バケツ稲で農業の魅力を体験

あるん畑 バケツ稲の稲刈りを実施



稲刈り鎌を使って稲を刈り取る参加者。

出荷会員と一緒にはさかけを行いました。

あるん畑は、米づくりや地域農業へ理解を深めてもらおうと、5月下旬からバケツ稲づくりを行っています。約30人がバケツを家庭に持ち帰り、水管理や生育調整など適期管理を行ってきました。

9月16日には、稲刈りとはさかけを実施。参加者は田植えからの様子を振り返りながら作業を行ったほか、収穫後には新米おにぎりと豚汁を味わい、収穫の喜びを実感していました。

農業の大切さを学ぶ

新採用職員 農業実習で稲刈り



コンバインを慎重に操作し、稲刈りをする新採用職員。

令和5年度の新採用職員は、地域農業への理解を深めるとともに、農業から得た経験や知識を今後の業務に生かすことを目的に、4月から農業実習に取り組んでいます。これまでに田植えや草刈り、江たてなどの作業を行いました。

8月29日には上越市内で稲刈りを行い、新採用職員は交代しながらコンバインを操作したり、稲刈り鎌を使ったりして「つきあかり」を収穫。作業を終えると達成感に満ちた笑顔を見せていました。

支店から広がる協同の輪 地域に根差した活動を展開

支店協同活動 各支店活動検討委員会



真剣な表情で作品づくりを楽しむ参加者。

春日支店は9月9日、本店で食品サンプルづくり体験を開催しました。親子連れなど29組40人が参加し、食品サンプル教室「メコ☆しるSweets」の藤井裕子さんから、色付けや絞り出しのポイントを聞きながらかわいらしい作品を完成させました。

参加した親子は、「子どもと一緒に楽しくつくれてうれしい」と笑顔で話しました。

9月16日には、はまなす支店で落語家の林家木久蔵さんを招き、稲刈り体験と落語会を開催。4年ぶりに訪れた木久蔵さんは、地元農家らと一緒に「コシヒカリ」を収穫しました。収穫後には支店で落語会を行い、会場には地域住民の大きな笑い声が響いていました。



農家から指導を受けながら、コンバインで稲刈りを行う木久蔵さん。



ご当地柿崎区の話を取り入れながら、たくさん話芸で来場者の心を引きつけました。



今後多くの方から楽しんでいただける活動を行い、地域とのつながりを深めながら、身近で頼れるJAを目指します。



令和5年度農政広報資金について

対象の組合員の皆さまからの拠出金等により造成された農政広報資金は、さまざまな農政活動で活用されています。
令和5年度の取り組み事項および収支予算計画は以下の通りです。

<日本農業新聞 水田農業対・農政広報資金特集号(2023年7月)からの抜粋ほか>

◆ 令和5年度の取り組み事項

○ 基本政策の確立対策

「食料・農業・農村基本法」の見直しや農政諸課題について、組織討議等を通じた県内JAからの意見をもとに、国や県等に対して、要請活動等を通じた政策要望を行う。

○ 水田農業対策

米の需要減少が続く中、地域の実態を踏まえながら、今後の水田農業対策のあるべき姿等の検討や政策要望等について、全国や北陸四県農対本部と連携し、必要な取り組みをすすめる。また、JAグループ新潟・新潟米基本戦略を踏まえ、新潟米の販売力の強化や需要に応じた生産、JAグループへの出荷結集に取り組む。

○ 米消費拡大対策

新潟米の消費拡大に向け、行政や県内他企業と連携した施策に取り組むとともに、次世代の食習慣形成に重要な役割を果たす米飯学校給食等助成(米飯・米粉パン・米粉麺)を行う。

○ 園芸・畜産対策

園芸・畜産振興に向けて、各専門委員会での協議等を踏まえ、県農業施策・予算への要請や全国段階と連携した政策提案とその実現に取り組む。

○ 対外広報対策

農業やJA総合事業に対する県民理解醸成に向け、対外広報活動を展開する。また、米消費拡大推進協議会と連携した広報活動・各種イベント等を通じて、各年代層に応じた米を中心とした日本型食生活の普及・定着に取り組む。

○ 農政対策本部委員会の開催

水田農業対策、県施策・予算対策等の農政課題について検討するために、適宜開催する。

○ その他

国際貿易交渉対策や災害対策等、緊急的な諸課題に対して必要な取り組みを行う。また、地域農政等に関するJA段階の活動支援等を行う。

◆ 農政広報資金 令和5年度収支予算(令和5年4月から令和6年3月)

(単位:円)

項目		予算額	内容
収 入	拠出金	46,537,134	JA拠出金、県連拠出金
	負担金	20,609,716	JA負担金、県連負担金
	繰越金	14,079,844	前年度からの繰越
	雑収入	306	
収入合計		81,227,000	

項目		予算額	内容
支 出	大会集会費	1,000,000	全国集会、新潟米推進集会 他
	特別対策費	5,000,000	食料安全保障にかかる広報対策
	運営費	800,000	農対本部委員会、各種検討委員会 他
	対外広報対策費	35,000,000	JAグループ新潟統一広報助成、新潟米の需要創出に向けた消費拡大対策 他
	米飯促進費	2,400,000	学校給食助成、米飯消費拡大対策
	政策価格対策費	11,761,000	日本農業新聞特集号、6年産米の適正生産に向けた周知 他
	中央拠出金	13,248,000	JAグループ農政対策資金、広報対策資金
	組織活動費	11,317,762	
	(1) JA活動費	5,145,762	地域農政等に関する活動支援
	(2) 負担金・分担金	6,172,000	JA県青連・JA女性協、県米消費拡大推進協、北陸四県農対本部
事務費	700,000	事務委託費	
雑費	238		
支出合計		81,227,000	

◆ JA えちご上越 令和5年度農政広報資金拠出金の拠出基準

対象者 : 水田耕作面積10㌦以上の正組合員
対象面積 : 水田耕作面積(ただし、上限は1500㌦)
拠出単価 : 対象面積1㌦あたり5.2円



収穫感謝祭

10/14日 - 10/15日

地場産の秋の味覚が大集合する「収穫感謝祭」！ご家族皆さまで楽しめる催しも行いますので、ぜひご来店ください♪



地場産の新米発売中!



今摺り米コーナーでは、玄米を1キ。から販売中！無料で精米も行っていますので、一分から上白精米まで精米具合をお選びください。

今月のおすすめ



クロックムッシュ

2種のチーズと自家製のホワイトソースを使用しました。



▲200円(税込)



カレーパン

大人にも子どもにも大人気！中辛のカレーパンです。

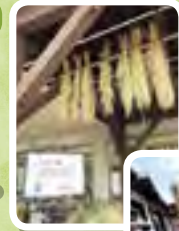
▲160円(税込)

バケツ稲通信

あるん畑店舗入口



8月11日



ついに
刈り取り!



9月16日

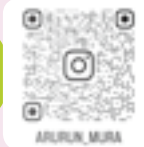
上越あるん村より旬な情報をお届け!

各種SNSやっています!

あるん村
公式LINE



Instagram



Facebook



ホームページ



<https://arunmura.jp/>

ハッシュタグは
#上越あるん村
皆さまからのフォロー
お待ちしております!

お問い合わせ先 上越あるん村 (TEL:025-525-1183)

浦川原物産館

今月のおすすめ

おやき

地場産食材を使った手づくりおやきです。毎週木曜日・日曜日は、店舗内で製造してできたてを販売中!



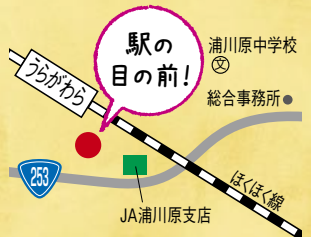
「あんこ」と「野沢菜」の2種類。各140円(税込)

浦川原物産館 (浦川原区顕聖寺619-1)

TEL 025-599-2387

■営業時間 10:00~17:00

■定休日 毎週火曜日、水曜日
12月31日~1月3日



「JA元気もりもり教室」のご案内



組合員とご家族の皆さまの健康づくりを目的とした「JA元気もりもり教室」を開催します。
住み慣れた地域で生き生きとした毎日を送れるよう、JAで健康づくりを始めてみませんか？

日 時	会 場	講 座 内 容
1 回 目 11月22日(水) 午後1時30分～ 午後3時15分	JA えちご上越 本店 別館4階	テーマ「フレイル予防」 【講義】①生活習慣病の発症予防、重症化予防の取り組み ②健康情報の提供 講師：上越市健康づくり推進課 【講義と実技】 ③フレイルの基礎知識と家庭でできる予防体操 講師：けいなん総合病院 リハビリテーション科
2 回 目 11月28日(火) 午後1時30分～ 午後2時45分	JA えちご上越 本店 別館4階	テーマ「生活習慣病の予防」 【講義】①食生活から考える生活習慣病予防対策 ・減塩の取り組みなど ②健康情報の提供 講師：上越市健康づくり推進課 ③普段の食事から生活習慣病予防を考えよう 講師：けいなん総合病院 栄養科
3 回 目 12月4日(月) 午前10時～ 午後1時	JA えちご上越 あぐりキッチン	テーマ「おいしく減塩！手間いらずの旬ごはん健康づくり」 【実習】調理実習を通しておいしく減塩するためのコツを料理のプロから学びます。

- 定 員 15名(応募者多数の場合は抽選) ■締切 10月27日(金) ■参加費 1回目・2回目：無料、3回目：500円
- その他 原則、全日程の参加をお願いします。参加者には詳細文書をお届けします。
- お申し込み方法 電話またはFAXで下記までお申し込みください。

お問い合わせ先 地域ふれあい課(TEL:025-527-2030 FAX:025-527-2039)

知って得する信用・共済

「秋・冬の貯いトク！ 定期貯金 キャンペーン」

令和5年10月1日(日)～12月30日(土)

【キャンペーン内容】

- ①ATMで
預け入れすると
金利0.02%
上乗せ！
※預け入れは20万円以上200万円
以内です。
- ②ネットバンクで
預け入れすると
金利0.05%
上乗せ！
※預け入れは20万円以上500万円
以内です。



“人生100年時代”に向けた 資産運用セミナーを開催

令和5年11月11日(土)

- 時 間 午前9時30分～午前11時30分
(受付：午前9時～)
- 参 加 費 無料
- 定 員 50名(先着順)
- 会 場 上越市市民プラザ 2階第3会議室
(上越市土橋2554)
- 講 師 農林中金全共連アセットマネジメント株式会社
営業部部長 石丸伸一郎氏
- 講座内容 ①資産形成・資産運用の必要性
②分散・長期・つみたて投資の有効性
③資産運用を始める前に…
④NISA制度の概要
⑤NZAM商品のご案内

お問い合わせ先 各支店・出張所または金融課(TEL:025-527-2020)



令和5年産米仮渡金の改定に伴う追加払いの実施について

今夏の異常高温の影響で、令和5年産「コシヒカリ」、「こしいぶき」の品質が平年に比べ著しく低下し、3等米が多く発生していることから、今後の販売見通し等を考慮し、仮渡金追加払いを下記の通り実施します。

1. 改定対象米穀および改定内容

(1) 改定対象米穀 ・主食用米のうち「コシヒカリ」、「こしいぶき」

(2) 改定内容

[単位:円/60kg俵(税込)]

銘柄	等級	改定(A) 仮渡金単価	現行(B) 仮渡金単価	(A) - (B) 格差
コシヒカリ・一般米(出荷契約米・契約栽培米)	3等	11,600	10,800	800
こしいぶき・一般米(出荷契約米・契約栽培米)	3等	9,300	9,100	200

※コシヒカリの出荷契約達成米(1~3等)については、出荷契約米と同額とする。

2. 仮渡金の改定日 令和5年9月末日までの出荷期限受入分について10月1日以降に改定

3. 追加払い精算予定日 令和5年10月25日(水)

■お問い合わせ先 米穀販売課(TEL:025-527-2051)

県からのお知らせ 「新潟おいしいもの総選挙～あなたが推す食材はどれですか?～」実施中!

■投票サイトからご応募ください 投票締切10月31日(火)

県産農林水産物のブランド化を推進するため、「新潟おいしいもの総選挙」を実施中! 県推進ブランド品目である右記6品目の中から、皆さんが「推す」1品目に投票をお願いします。投票やSNSでの情報発信をした方の中から抽選で、県産のおいしいものを食べつくすグルメ豪華ツアーが当たります。



新潟産えだまめ



越後姫



のどぐろ



ルレクチエ



にいがた和牛



南蛮エビ

新潟おいしいもの総選挙

検索

投票は→
こちら



■お問い合わせ先

新潟県農林水産部 食品・流通課(TEL:025-280-5305)

除雪機の点検整備を承ります

JAでは、安全で効率的な除雪作業のため、除雪機の点検整備をおすすめしています。

【基本点検料金】※センターへお持ち込みいただいた場合。全て税込価格。

- ・小型機(5~9馬力) 12,100円
- ・中型機(10~14馬力) 16,500円
- ・大型機(15~24馬力) 22,000円
- ・大型ディーゼル機(25馬力以上) 27,500円



※上記以外の除雪機はご相談ください。

※基本点検以外の修理・部品・油脂など、また出張・引取納品料金は別途必要です。点検整備については機種・予約総数により引き受けできない場合があります。また、作業スペースに限りがあるため、持ち込みの際は事前連絡をお願いします。

※年末年始は休業となります。早めの点検予約をお願いします。

※安全ボルト(シャーボルト)の予備をご用意ください。

■お問い合わせ先

上越農機工場 TEL:025-525-6614
わかば農機工場 TEL:025-592-2219
頸北農機工場 TEL:025-536-3640
頸南農機工場 TEL:0255-75-5032

JAハイゼット オータムキャンペーン実施中

期間中、JAハイゼットのご成約で働く人たちが選んだ軽トラ・ハイゼット 新潟県産農畜産物をもれなくプレゼント! この機会に、ぜひお近くのJAカーセンターまでご相談ください。



●新開発したFR専用CVTの採用など、安全・安心・便利機能が満載!

■キャンペーン期間 令和5年11月30日(木)まで

■対象店舗・お問い合わせ先

カーセンター中央(上越市鴨島1196) TEL:025-525-6515
カーセンター北(吉川区原之町169-1) TEL:025-548-2202
東自動車整備工場(板倉区針1385) TEL:0255-78-2337
南自動車整備工場(妙高市関山1190) TEL:0255-82-2112

昨年の振り返りや翌年の計画づくりに便利 3年連続日記のご案内

3年連続日記

令和6・7・8年版



**3年間の記録が
一目でわかる!!**

3年連続日記 10月1日発売
令和6・7・8年版
定価 **4,400円** (税込)



36ヵ月日記 縦・横
2024・2025・2026年版
10月1日発売 定価各 **2,970円** (税込)



栽培記録ノート (全3種)
10月1日発売 定価各 **1,100円** (税込)

■お申し込み先 お近くの資材店舗まで

お正月の食卓を華やかに JAの正月食品

年末年始に欠かせない餅や海産物、ハム、ミカンなど、JAが自信を持っておすすめする逸品をご賞味ください。
商品カタログは、10月上旬のふれあい訪問などを通じてお届けします。



■お申し込み方法

11月上旬のふれあい訪問時にJA職員に申込書をお渡しいただくか、最寄りの支店にお持ちください。電話、またはFAXでもお申し込みいただけます。

■受付期間 令和5年10月2日(月)～11月6日(月)まで

■商品のお届けについて

正月食品の冷凍・冷蔵品については、JA指定の運送業者が12月上旬から順次配送します。

■お問い合わせ先

店舗生活課(TEL:025-530-7556、FAX:025-526-3737)

上越市・妙高市農業委員会からのお知らせ

農地の貸し借り・売買などの際は、農業委員・農地利用最適化推進委員へご相談ください

○農地についての窓口になります

「農地を貸したい、売りたい人」と「農地を借りたい、買いたい人」の間に立って調整します。

○担い手への農地の集積と集約を進めます

担当地域で、担い手へ農地を集め、耕作しやすいように集約を進めるなど担い手を支援します。

○就農後は身近な相談相手となります

新規就農者のサポートチームの一員として、農地に関する相談などに応じ、経営が軌道に乗るよう支援します。

【上越市の方】 委員の連絡先は、下記事務局または区総合事務所内の駐在室へお問い合わせください。

旧上越市	上越市農業委員会事務局 TEL: (025) 520-5813 (直通)	牧区	牧区駐在室	TEL: (025) 533-5141	中郷区	中郷区駐在室	TEL: (0255) 74-2411	
		柿崎区	柿崎区駐在室	TEL: (025) 536-6711	板倉区	板倉区駐在室	TEL: (0255) 78-2141	
安塚区	安塚区駐在室	TEL: (025) 592-2003	大潟区	大潟区駐在室	TEL: (025) 534-2111	清里区	清里区駐在室	TEL: (025) 528-3111
浦川原区	浦川原区駐在室	TEL: (025) 599-2302	頸城区	頸城区駐在室	TEL: (025) 530-2311	三和区	三和区駐在室	TEL: (025) 532-2323
大島区	大島区駐在室	TEL: (025) 594-3101	吉川区	吉川区駐在室	TEL: (025) 548-2311	名立区	名立区駐在室	TEL: (025) 537-2123

【妙高市の方】

妙高市 妙高市農業委員会事務局 TEL: (0255) 74-0030 (直通)

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

0120-258-931

フリーダイヤル

レッカーロードサービスは

0120-063-931

フリーダイヤル

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。

人形・ぬいぐるみ供養祭を 開催します

- 日 時 10月15日(日) 供養読経 午前9時30分～
- 会 場 虹のホールあらい(妙高市高柳1-16-6)
- 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 가족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 日:10月14日(土)午前9時～午後3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15日(日)午前8時30分～9時15分
 - 虹のホールあらいのみ
- 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)

同時開催 二村祐輔氏の特別講演

午前10時30分～午前11時45分

日本葬祭アカデミー教務研究室代表の二村祐輔氏によるお葬式・供養についての特別講演です。



弁護士による無料法律相談会を 開催します

弁護士による無料法律相談会を下記の日程で行います。法律問題でお困りの方は、この機会にご相談ください。



- 相談弁護士 森 直樹 法律事務所弁護士
- 日 時 令和5年11月21日(火)
午前9時30分～正午
- 会 場 JAえちご上越 本店(上越市藤巻5-30)
- 対 象 者 組合員やその家族、当JAを利用されている方
- 募集定員 5人(1人あたり約30分) ※お申し込み順
- 申込方法 午前8時30分～午後5時(土・日・祝日除く)の間に、電話でお申し込みください
- ※お申し込みは10月31日(火)まで。受付の際に「住所・氏名・相談内容」を確認させていただきます。資料がある場合は、事前の提出をお願いします。
- ※新型コロナウイルス感染症などの影響で変更する場合があります。
- お申し込み・お問い合わせ先
各支店・出張所、または総務課(TEL:025-527-2001)

取得した個人情報 は法令を順守し、厳正に管理します。

NOSAI新潟 からののお知らせ 収入保険 加入申請受付中



経営努力では避けられない収入減少を補償

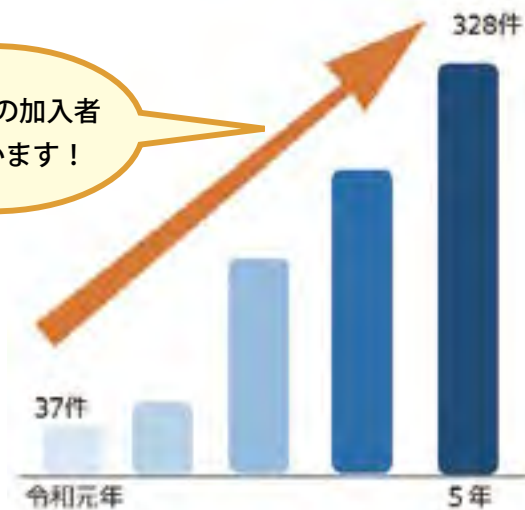
「農業経営収入保険」は、価格低下や自然災害などのあらゆるリスクから農業経営を守ります。

自ら生産した農産物の販売収入が基準収入の9割を下回った場合に、保険金等を受け取ることができます。

加入できるのは青色申告をされている方で、現在、令和6年の加入申請を受け付け中です(個人農業者は12月末まで)。基準収入や保険料等の試算もできます。

農業経営収入保険で「もしも」のリスクに備えましょう。

上越地域の加入者
増えています！



- お問い合わせ先
新潟県農業共済組合 上越支所(TEL:0120-916-403)

葬儀・法要は

年中無休 24時間対応

JAセレモニーサービス



おすすめ カンタンWEB見積 ホームページはこちらから

虹の会会員募集中 「会員の3大特典あり」

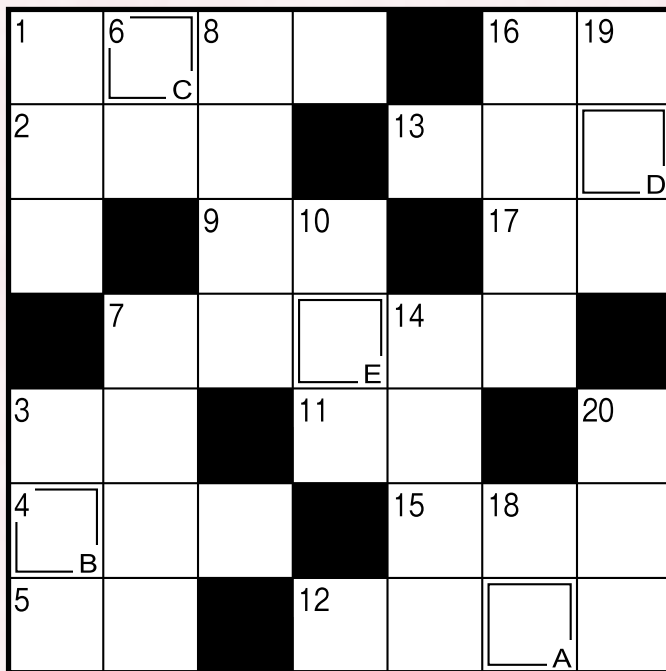
TEL 025-527-2077 フリーアクセス 0120-971-959



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

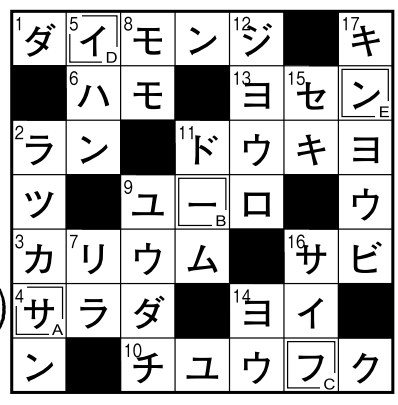
- ① オーストラリア固有の動物。子守熊ともいいます
- ③ スペード、ハート、ダイヤ、——
- ⑥ なるべく——嫌いをせずに食べてね
- ⑦ 2枚の書類にまたがるようにはんこを押します
- ⑧ カラオケでのレパトリー
- ⑩ HPと表される仕事率の単位
- ⑭ 秋の夜長にページをめくりつつ楽しみます
- ⑯ 木材を切る道具
- ⑱ 天井と向かい合っています
- ⑲ 絹ごしや木綿があります
- ⑳ リレーの選手がつなぐ物

ヨコのカギ

- ① 秋桜と呼ばれることもある花
- ② 有効利用されていない土地
- ③ イガに守られた実がなります
- ④ 野球では右翼手ということも
- ⑤ 小説家がつづるもの
- ⑦ 寒くなる頃に日本に飛んでくるものもいます
- ⑨ 春日局は徳川家光の——でした
- ⑪ 刺し身のにっていることもある花
- ⑫ 手紙のこと。往復——
- ⑬ 絵を描いたり粘土細工をしたりする教科
- ⑮ ローマやカイロ、マニラなど
- ⑯ 日本海に大きく突き出た——半島
- ⑰ 白川郷や下呂温泉で知られる県

8月号の答え

答え
「サーフィン」



応募総数は
86通でした。



広報担当のつぶやき

テレビ番組で赤いトウモロコシ「大和ルージュ」が取り上げられるとのこと、私も取材同行してきました。別の番組でも取り上げられたからか、あるん畑に並んでもすぐに売り切れてしまうほど人気だそう。連日の暑さの影響で販売期間は予定よりも早まる可能性もあるそうなので、あるん畑で出会えたらぜひ購入したい!と思っています。きれいな色が落ちてしまうため、電子レンジか蒸しての加熱がおすすめです。(大・は)

今月のプレゼント

尾西食品

「携帯おにぎり4個(鮭・わかめ・五目おこわ・昆布)セット」を10名さま

尾西食品(株)のアルファ米を使用した、長期保存用携帯おにぎり4個(鮭・わかめ・五目おこわ・昆布)セットを抽選でプレゼントします。水で60分、お湯なら15分で具材の旨みがつまったおいしいおにぎりができあがり! 長期保存可能なので非常食にもオススメです。



おたより広場

今月のテーマ

あなたの「お米・ごはん」に

まつわる思い出は？

私が小学生くらいの時、稲刈りの一休み、酔めしのおにぎりが忘れられません。母が朝早くからひじき、油揚げ、かんぴょうなどをに入れてつくってくれました。

(妙高市 K・Kさん)

学校から帰ると、塩・味噌・梅の母のおにぎりが戸棚にあり、それを食べてからすぐに山の稲刈りや稲架けの手伝いに行きました。そのおにぎりの「うまさ」が懐かしいです。手伝いも力いっぱい頑張りました。お米さんありがとう。

(牧区 Y・Sさん)

子どもが学校を卒業して、都会へ行き、お米を送ったら新潟の「コシヒカリ」はおかずなしで食べられると言ったこと。都会に行くと新潟、上越の良さが分かったことです。

(上越市 I・Hさん)

家から離れて生活するようになってから、帰省から戻るときに持たせてくれた母の炊き込みごはんや赤飯やいなり寿司です。学生の時も、就職してからも、結婚してからも、頼まなくてもそつと準備してくれていました。今は自分がその立場になりましたが、来ていません(汗)

(上越市 U・Tさん)

昭和23、24年頃(小学1年か2年)だと思えます。朝起きると私はすぐごはんの入っているお釜のふたをあけて「ワ〜〜〜」と泣いたそう。なぜかというところには、お釜の中はダイコンやジャガイモがたくさん入っており、食べたくなって泣いたそうです。母は私にいつも「何も入っていない」白いごはんを食べさせてくれたようです。

(板倉区 T・Tさん)

子どものころ、東京へ行く汽車の中で食べる昼食は家で作ったおにぎりやゆで卵でした。残ったおにぎりを東京のいとこにあげると、「田舎のおにぎりは真っ黒なんだね」と言われました。おにぎりは全部のりで巻くと思っていた私は、いとこの言葉が不

思議でした。「おいしいね」といとは笑顔で食べていました。

(柿崎区 U・Jさん)

仕事が終わって疲れて帰ると、夕食のごはんがおにぎりになっていることがありました。子どもがその方が食べやすいと思いつくってくれていました。おにぎりはもちろん、その気持ちが嬉しかったです。

(上越市 Y・Mさん)

子どものころに「ごはん」は1粒でも残すものではないとよく言われました。当時のSDGsですかね!!

(中郷区 T・Tさん)

今月もたくさんのおたより、ありがとうございました。新米をいただける季節となりました。生産者の皆さんのご苦労に感謝しながら今年もおいしくいただきます(金洋)

次号のテーマ

「文化の日」!

私も〇〇して文化人を目指します!!

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、「携帯おにぎり4個セット」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 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
	上越市藤巻5番30号	
広報クイズ係	JAえちご上越	



10月のうんまいレシピ

今月の 料理当番

地域ふれあい課

(025-527-2030)

鉄火味噌は大豆や野菜などを混ぜて加工をした保存食。冷蔵庫で4~5日保存可能なので、常備菜に最適です。加熱の目安はしゃもじに味噌が付かなくなるまで。焦げやすいのでしっかり練りましょう！ごはんが進む一品です。



鉄火味噌

材料(4人分)

大豆(水煮).....	50g
ゴボウ.....	1/2本
ニンジン.....	1/2本
ショウガ.....	1かけ
米油.....	大さじ1
味噌.....	130g
砂糖.....	50g
酒.....	大さじ1
水.....	大さじ1

<つくり方>

- 1 ゴボウはさがき、ニンジンとショウガは長さ3センチほどの千切りにする。大豆は水切りをする。
- 2 大豆を焦げ目がつくまで炒って皿に取り出す。
- 3 鍋に米油をひき、大豆、ゴボウ、ニンジンを炒める。
- 4 ゴボウとニンジンに油が回ったら、Aを入れ、弱火で加熱しながら15分ほど練る。ほどよく水分が飛んで、照りがなくなるくらいまで練る。
- 5 4にショウガを加え、よく混ぜたら完成。

今月の食材



新米&土鍋ごはん

稲刈りが進み、さまざまな品種の「新米」が並ぶようになってきました。この地域で生産される品種は、「コシヒカリ」や「こしいぶき」、「つきあかり」、「新之助」、「みずほの輝き」、「にじのきらめき」などでそれぞれに特徴があります。

毎食、炊きたてのごはんを食べたいところですが、一度に2~3日分をまとめて炊く場合は、熱々のうちにごはんをラップで包み、粗熱が取れたら冷凍保存がおすすめです。

また、土鍋で炊くことでいつもと違ったごはんに出会えるかも。ぜひお試しください。