

広
報

えちご上越



ごはん〇お米とわたし、交通安全ポスター
コンクール入賞作品紹介

1

2024
(令和6年)
Vol.275



＊ 新年のごあいさつ ＊



経営管理委員会会長 羽深 真一

あけましておめでとうございます

皆さまにおかれましては輝かしい新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中はJAの事業・活動にご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、令和5年は、世界的なエネルギー価格の高騰が続く中でウクライナ・中東情勢など国際情勢が一段と不安定さを増し、農業経営をはじめ私たちの暮らしにも大きな影響を与えた年となりました。また、前例を見ない高温少雨が多く、農産物の収量減少や品質低下を引き起こしました。

令和5年産米について、収量では、上越地域の作況指数が93となり、平成15年産以来の不作となりました。品質でも、上位等級比率は12.7%と、例年に比べ大幅に低下しました。

このような状況の中、当JAでは、集荷結集による有利販売と生産資材の共同購入によるコスト低減等に取り組んだほか、行政やJAグループと一体となり、さまざまな施策を講じ、農業経営の下支えとなるべく支援に努めました。今後は、稲作の基本技術の励行を指導しつつ、気象条件ごとに栽培管理に関する情報を組合員の皆さまに適切にお伝えできるよう努めてまいります。

米の販売面においては、えちご上越米の全量販売を早期に達成するよう取引業者との結びつき強化に努めるとともに、棚田保全を目的とする「棚田米SDGs」に取り組み、取引業者と協力して多面的

機能を持つ棚田の有用性を広くアナウンスし、中山間地圃場の支援を進めてまいります。また、園芸振興においても、主力のえだまめを中心に生産拡大とブランド化を進めるほか、新たな園芸の担い手確保を行い、複合営農による所得増大につなげてまいります。

地域活性化に向けては、コロナ禍を乗り越え再び地域活動が復活しつつある中、組合員・地域の方々が集う支店協同活動等の充実と、農産物直売所等を活用し、今まで以上に上越産農畜産物の魅力の発信に努めてまいります。

令和6年度は、第7次中期3カ年計画の最終年度として、「みんなで拓く「農業」「地域」「組織」の未来」の実践に向けた取り組み成果を見える形で示します。また、担い手訪問等で広く組合員の皆さまよりいただいたご意見・ご要望を実現した先に、私たちの目指すべき組織の姿があるものと信じ、邁進していく所存です。

また、上越地区のJA合併協議については、昨年10月12日の臨時総代会におきまして、JAひすいととの合併を承認いただき本年3月1日に新JAが発足する運びとなりました。組合員の皆さまからご理解を賜りましたことにつきましてあらためて御礼申し上げます。合併を機に、地域農業の発展に一層貢献し、組合員や次世代の皆さまから信頼され、選ばれ、必要とされるJAを目指してまいります。

結びに、皆さまのご健勝と益々のご活躍をご祈念申し上げ、新年のご挨拶といたします。

農協まつり・収穫感謝祭 来場者アンケート結果

各地域で開催しました、農協まつり・収穫感謝祭などの秋のイベント内で行った来場者アンケートの結果をご紹介します。

アンケート回答者数:2,402名

【年齢内訳】

【性別内訳】男性:824名 女性:1,490名 未回答:88名

10代:119名

20代:61名

30代:203名

【組合員資格内訳】正組合員:605名 准組合員:406名

40代:218名

50代:269名

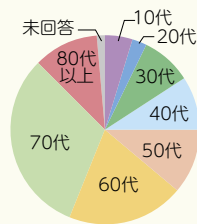
60代:480名

員外:754名 未回答:637名

70代:754名

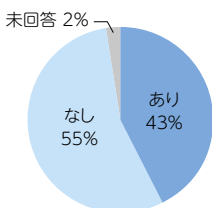
80代以上:271名

未回答:27名



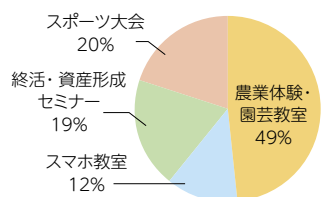
Q1.JAえちご上越は、これまで農協まつり以外にも支店を中心に農業体験・スマホ教室・終活セミナー・バスツアーなどの「協同活動」を開催してきました。あなたはJAえちご上越の協同活動に参加したことがありますか？

あり	未回答
1,027	57
なし	
1,318	



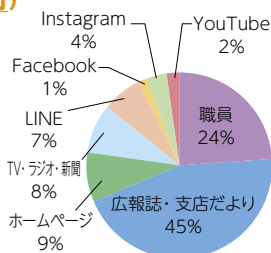
Q2.今後「協同活動」に参加するとしたら、どのような活動に参加したいですか？（※複数回答可）

農業体験・園芸教室	1,093
スマホ教室	278
終活・資産形成セミナー	435
スポーツ大会	444



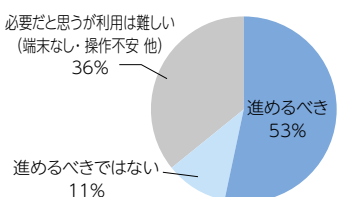
Q3.あなたがJAえちご上越の「協同活動」やイベント、事業の情報を得るのに活用したい手段は以下のどれですか？（※複数回答可）

職員	LINE
684	201
広報誌・支店だより	Facebook
1,273	34
ホームページ	Instagram
253	108
TV・ラジオ・新聞	YouTube
242	57



Q4.JAでは組合員・利用者へお届けしている月々のお取引明細などを、スマートフォンやパソコンでご確認いただけるデジタル化の取り組みを進めています。今後組合員・利用者への情報発信、またJAの利用や各種手続きに関して、さらにデジタル化を進めるべきだと思いますか？

進めるべき	1,183
進めるべきではない	239
必要だと思うが利用は難しい(端末なし・操作不安他)	791



Q5.JAえちご上越への主なご意見・ご要望

【JAについて】

- ・地域住民と接し、地域貢献できる事業を増やして欲しい。
- ・合併メリットが創出されるよう取り組んでほしい。農協離れにならないように。

【協同活動について】

- ・毎年農協まつりを楽しみにしている。おいしい豚汁や新米を食べることができてうれしい。
- ・子どもも楽しめるイベントがうれしい。楽しみながら農協とも関わりが持ててうれしい。

【デジタル化について】

- ・デジタル化を進める場合は丁寧に教えて欲しい。
- ・アナログ世代のため紙の方が安心する。紙媒体も残して欲しい。

アンケートにご協力いただきありがとうございました。幅広い層の方から貴重な情報をいただくことができました。ご意見の中には、支店・施設職員へのおほめの言葉もたくさんいただきました。

今回のアンケート結果をもとに、次年度の支店協同活動などに反映できるよう努めてまいります。

役員会だより(主な協議事項)

第16回理事会(11月30日開催)

- ・上期監事監査指摘の改善結果について
- ・「不良債権」の処理方針(新規および変更)について

- ・10月末仮決算結果ならびに年度末見込みについて
- ・12月賞与の支給について
- ・令和6年度営農関連手数料・利用料・運賃等の設定について

JAえちご上越の組合員
38,405人
(令和5年11月末現在)
正組合員 15,874人
准組合員 22,531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。

- 18 うんまいレシビ
- 17 おたより広場
- 16 クロスワードパズル
- 14 JAからのお知らせ
- 13 直売所通信
- 12 農政情報
- 10 営農情報
- 8 今月の話題
- 7 F I A C E
- 賞作品紹介
- コンクール入
- 全ポスター
- わたし、交通安全
- ごはん・お米と
- 特集
- とれたて情報
- 4 3 2 新年のごあいさつ

目次

ごはん お米とわたし

作文・図画コンクール入賞作品紹介



えみ 笑味ちゃん

©みんなのよい食プロジェクト

園児や小・中学生が、毎日のごはんでおいしかったことや家族とのコミュニケーション、お米・ごはん食に関する思い出や考えたことなどを自由に表現するコンクールです。ここでは当JA管内から出品され、入賞した5作品を紹介します。



全国農業協同組合中央会 会長賞
新潟県知事賞
管理栄養士「菜生」

上越教育大学附属小学校 5年 池田^{いけだ} 菜生^{なせい}さん

「ばあちゃん、ちゃんと食べてる？」

大阪で一人暮らしをしているばあちゃんに電話をする時、私が決まって言う台詞です。一人だから面どうくさいとか、おながへらないからほしくないとか、じいちゃんがなくなつてからのばあちゃんは、大好きな料理をあまりしなくなりました。

今年の春、四年ぶりに大阪のばあちゃんに会いに行きました。電話ではいつも「しっかりと食べとるで。」と言っていたのに、四年ぶりに会ったばあちゃんは、私と同じくらいの身長になっていて、私をおぶつてくれたせ中がとて小さく見えました。

「ばあちゃん、せがちぢんだんじやない？」
そう言う私に、ばあちゃんが、

「ばあちゃんは昔の人だから東京タワー。あんたはわかいけんスカイツリーだわ。」
と言って、みんなで大笑いしました。

次の日、仕事に出かけるばあちゃんに、ちゃんと弁当を持って行っているか聞いてみました。弁当を見せると、少のおかずしか入っていませんでした。そこで私は、ばあちゃんにもう一つおにぎりを作ってあげることになりました。私のおにぎりを見たばあちゃんが、

「バクダンみたいなおにぎりやな。」
と、おどろいて言いました。

「このくらい食べないと、私がばあちゃんをおんぶしないといけなくなるわ。」

四年前は、私がばあちゃんのおにぎりを「バクダンおにぎり」と言って、一個食べ終わるとおなががはれつしそうになる「きょうふのおにぎり」だったのに、今年はおにぎりがおどろかせました。おにぎりの大きさで、会えなかった時間の長さを感じました。

ばあちゃんがしっかりとお昼ご飯を食べるように、弁当箱を大きくすることにしました。私は、試しに新しい弁当箱におにぎりとおかずをしっかりと食べてみました。

「これならばばあちゃんも食べられる。」
そう思つて、私はお弁当テンプレートを作ることになりました。弁当箱と同じ大きさの箱を作つて、同じ大きさのおにぎりを新聞紙で作つてつめて、アルミカップの中に折り紙で作つたおかずを入れました。これを毎日見ながら、同じ量の弁当を作つてもらおうと思つたからです。仕事から帰つてきたばあちゃんに見せると、
「これは大変な栄養士さんに見はられた。」
と、笑っていました。

今でも、ばあちゃんは週に二回は「しっかりと食べる」と、力が出るな。」という言葉と一緒に、テンプレートと一緒に送つた弁当の写真をメールで送つてくれます。自分のためだけに「飯を作る」ことが、少しでも「楽しい」に変わってくれたらうれしいです。

「ばあちゃん、しっかりと食べてね。」





農林水産大臣賞
植えよ根付けよ
 上越市立城北中学校 3年
しまざき
嶋崎 ころろさん

NST新潟総合テレビ賞
ゆげがボワワン
たきたてごはん、おいしそう
 上越市立直江津南小学校 2年
さとう だい き
佐藤 橙希さん



JA新潟中央会会長賞
これが私の至福の時間
 上越市立直江津東中学校 2年
あきの ゆ き
秋野 友希さん



JA新潟中央会会長賞
お母さんおいしいごはんたいてね!
 上越市立戸野目小学校 4年
くすのき
楠 恵里花さん

第38回

新潟県JA共済

小・中学生交通安全ポスターコンクール

入賞作品介绍

小・中学生に美術教育の高揚と交通安全の大切さを広く社会に訴えることを目的に行っている「新潟県JA共済小・中学生交通安全ポスターコンクール」。今年度は、新潟県内から639点の応募がありました。ここでは入賞作品6点を紹介します。



新潟県警察本部長・JA共済連新潟県本部長賞
上越市立三郷小学校 3年
ひろた ちあき
廣田 千晃さん



新潟県教育長賞
上越市立大和小学校 6年
みずたに えいた
水谷 英太さん



新潟県知事賞
上越市立大和小学校 1年
くらまた しんぺい
倉又 新平さん



JA共済連新潟県本部長賞 金賞
上越市立直江津東中学校 3年
いべ ちひろ
井部 千尋さん



JA共済連新潟県本部長賞 金賞
上越市立直江津東中学校 2年
あきの ゆき
秋野 友希さん



JA共済連新潟県本部長賞 金賞
上越市立黒田小学校 1年
さかた かほ
坂田 佳穂さん

優秀学校賞
上越市立大和小学校

受賞者の皆さん
おめでとうございます!



地域のために 地域とともに



妙高市十日市
株式会社 米ファーム斐太

アスパラ菜ハウスにて。社員の皆さんと阿部社長(写真左)。



毎日一つ一つ株の生育を確認しながら収穫するアスパラ菜。



開いた花やつぼみは手作業で取り除き出荷。

経営 メモ	水稻	130%
	大豆	30%
	園芸	2%
2% (アスパラ菜、トウモロコシ、ピーマン、サツマイモ、カボチャ)		

妙高市十日市にある(株)米ファーム斐太。水稲では130%もの栽培面積を誇り、管内でも大規模法人の一つに数えられます。これだけの面積だと水稲に目がいきがちですが、夏場のトウモロコシやピーマン、カボチャ栽培など、園芸にも力を入れています。冬場にハウスで栽培するこだわりのアスパラ菜は化学肥料や農薬の使用を極力抑え、有機肥料をふんだんに使いつつ、病気になるにくい方法で栽培し、人気商品となっています。

そんな人気のアスパラ菜は、地元妙高市の学校給食にも使われています。給食にはもともと規格品のアスパラ菜を使っていますが、栄養教諭が栽培現場を訪れた際、出荷工程で捨てられる葉や茎を見て、それを食材として活用できないかとメニューに取り入れることに。そんな発想から生まれたアスパラ菜メニューは、昨年12月に行われた「第18回全国学校給食甲子

園」の調理部門で見事日本一に輝きました。この快挙について、同法人の阿部社長は「今まで出荷工程で廃棄していたものを、食べて喜んでもらえるというのは非常にうれしいことです」と話します。

同法人では、学校給食のほかにも、近隣小学校への米栽培指導や食育活動を行ったり、支援学校の生徒を受け入れ、職業訓練や人とかかわりを学ぶ場を提供し農福連携を進めるほか、地域外の方がワーキングホリデーを利用し、空き家に宿泊しながら農業体験を行う行政の取り組みに協力するなど、農業を営みながら積極的に地域と関わっています。「農業は、地域の協力なくしては成り立ちません。地域の農地を荒廃させない取り組みはもちろん、地域に協力できることは、これからも進んでやっていきたいです」と意気込む阿部社長です。



健康寿命をのぼそう大作戦！自身の健康について理解を深める

健康と生活を守るネットワーク会議 元気もりもり教室



椅子に座ったままできる簡単な筋力トレーニングなどを行いました。(11月22日)



講師から調理のポイントを学ぶ参加者。(12月4日)

JA えちご上越とJA厚生連病院などで構成する「健康と生活を守るネットワーク会議」は、組合員やその家族の健康維持・増進を目的に「元気もりもり教室」を開催しています。

11月22日には、『フレイル^{*}予防』をテーマにした教室を行い、20人が参加。けいなん総合病院の理学療法士が講師となり、家庭でできる予防体操を紹介したほか、上越市役所の保健師が「生活習慣病の発症・重症化予防」について説明しました。

12月4日には、「減塩」をテーマにした料理講習会を開催。「塩鮭ときのこの混ぜごはん」や「切り干しダイコンの洋風煮」など、参加者同士協力しながら4品を完成させました。

※フレイルとは、健康な状態と要介護状態の中間の段階と言われ、筋力や心身の活動が低下している状態のこと。

高品質なえだまめを目指して一致団結

えだまめ次年度対策会議兼優良生産者表彰式



優良生産者として表彰された皆さん。

12月5日に、えだまめ次年度対策会議兼優良生産者表彰式を行い、約70人が出席しました。今年度の栽培概況などを報告し、来年度はさらなる品質向上・収量確保に向けて取り組むことを申し合わせました。

優良生産者表彰は以下の通りです。

「栽培面積1畝以上の部」=最優秀賞：(株)ふるさと未来

優秀賞：(株)あぐり三和・早津知祥さん

「栽培面積1畝未満の部」=最優秀賞：堀口典幹さん、優秀賞：中村穰さん・(株)TAC

クリスマスにぴったりの一品が完成

さくらシンフォニー 米粉シュトーレンづくり



焼き上がりに溶かしバターとグラニュー糖、粉糖をトッピングしました。

JAフレッシュミズ組織「さくらシンフォニー」は12月13日、「米粉シュトーレン」づくりを行いました。会員のほか、女性大学「さくらカレッジ」の受講生など、12人が参加。ドライフルーツやナッツ、チョコレートチップなどをたっぷり使い、クリスマスにぴったりの一品を完成させました。参加者は、「簡単につくれてびっくり。家でもつくってみたい」と笑顔で話しました。



完成

行政とスクラムを組み令和5年産米の販売促進 米販売業者へトップセールス



実際の米を見てもらい、状況を説明する羽深会長。(右列手前から3番目)

酷暑で厳しい結果となった令和5年産米の販売促進として、羽深真一会長と上越市の小田基史副市長、妙高市の西澤澄男副市長などが都内の米販売業者を訪問し、トップセールスを行いました。令和5年産米の状況を報告するとともに、令和6年産米についても産地指定による安定的な取引の継続を要望しました。

酷暑を乗り越えた高品質自然薯がずらり 第31回新潟県自然薯品評会



最優秀賞にあたる『県知事賞』を受賞し、賞状を受け取る高橋さん。

12月8日にユートピアくびき希望館で、新潟県自然薯品評会が行われました。県内生産地から34点の自然薯が出品され、見た目や粘り、糖度などを厳正に審査。優れた自然薯を生産した9人の生産者を表彰しました。

当JA管内の入賞者は以下の通りです。受賞者の皆さんおめでとうございます。

県知事賞：高橋 三登一さん(大島区) 優良賞：関澤 悟さん(吉川区)
優良賞：高野 トメさん(吉川区) 特別賞：笹川 勇一さん(清里区)

さらなる結束を目指して

JA青年部本部設立10周年 記念タオルを作成



JAマスコットキャラクター「えこもりん」と「JAYOUTH」のロゴをデザインしたタオルを持つ小山部長。

JA青年部本部が設立10周年を迎えたことを記念し、オリジナルタオルを作成しました。形として残り、実用性のあるものをと意見を出し合い決定。小山竜満部長は、「今後も部員の意見や要望を聞きながら、一つひとつの課題に向き合っていく」と話しました。

『家の光』年間最高普及率賞を受賞

JAグループ新潟 家の光大会

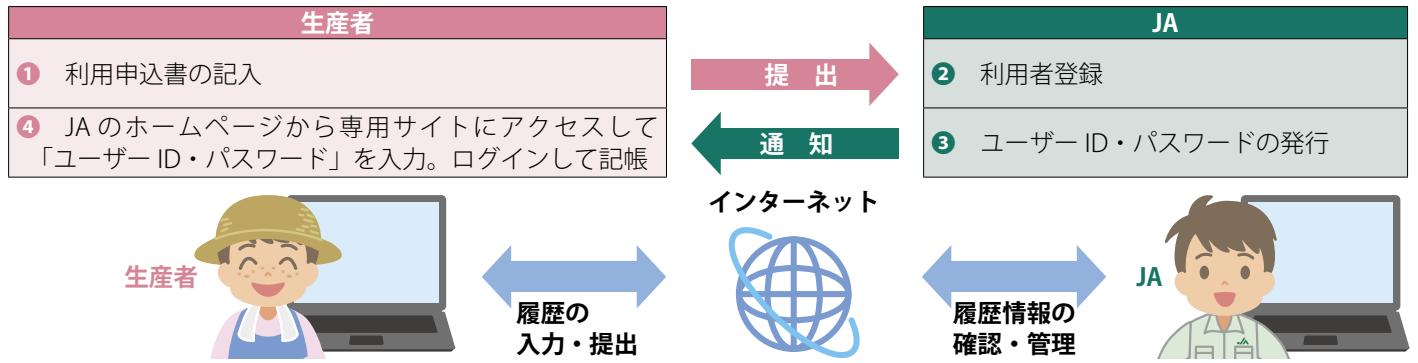


表彰を受けた羽深会長。(右)

「JAグループ新潟家の光大会」が12月14日に新潟市内で行われました。大会では、普及拡大優績JA表彰が行われ、当JAが「年間最高普及率賞」と「12月号の目標達成賞」を受賞し、羽深真一会長が表彰状を受け取りました。また、「家の光記事活用体験発表」として、JA女性部頸南支部の井上成子部長が全域で取り組む一地区一特産品づくりについて発表しました。

履歴記入の手間を大幅短縮！ Web版米の栽培履歴利用者募集中！！

JAえちご上越に米を出荷される方・米共同乾燥調製施設を利用される方が、パソコンやスマートフォン・タブレットなどのモバイル端末から、専用Webサイトにアクセスして米の栽培履歴を入力・提出するためのシステムです。簡単な申し込み手続きで無料で利用できます。詳しくは、JAえちご上越ホームページ：営農情報→Web版米の栽培履歴からご覧ください。



お問い合わせ先 農業対策課 (TEL:025-527-2050)

令和6年産用水稲・畑作 肥料・農薬・資材のご注文は忘れなく



昨年7月に配付しました「営農生産ガイド2023」予約申込書をご確認いただき、お申し込み忘れのないよう、ご注文をお願いします。

令和6年3月末までに「営農生産ガイド2023」予約申込書にてご予約いただいたご注文分については、予約価格を適用いたします。



JAの共同購入でコスト低減を実現！

- 申込書の提出とお問い合わせは各資材店舗まで
- ・中央資材店舗 (TEL:025-527-2000) ・三和資材店舗 (TEL:025-532-2315)
- ・頸北資材店舗 (TEL:025-530-3120) ・わかば資材店舗 (TEL:025-592-3238)
- ・頸南資材店舗 (TEL:0255-72-6503) ・はまなす資材店舗 (TEL:025-536-2285)

『農業簿記』記帳代行 募集のお知らせ

JAえちご上越では、農家の記帳・経理事務等の軽減を図るとともに、複式簿記記帳による経営の把握をすすめ、農業経営の改善・合理化を図るための経営支援を目的に、農業簿記記帳代行を実施しております。

農業簿記記帳代行のメリット

- 1 日常の簿記記帳・経理事務から解放され、農作業に専念できます。
- 2 パソコンや複雑な簿記の知識がなくても、必要な資料を提出していただくことによりJAで決算書を作成、青色申告により特別控除(最高65万円)を受けることができます。(個人)
- 3 決算書等の経営データから、簡易な経営診断を受けることができます。

年間ご利用料金(税別)

- 基本料金(個人・法人とも) 35,000円
- 収入割料金(収入金額1万円につき) 10円
- 初期登録料(利用初年度のみ) 12,000円



お申し込み・お問い合わせ先 農業対策課【経営サポート】 (TEL:025-527-2035)



令和5年産米の検査状況について

当地域で収穫された令和5年産米の検査が8月24日から始まり、11月29日で計画していた検査を終了しました。主食用米の1等米比率は12.7%となり、前年産より47.8%低下しました。品種別では、「コシヒカリ」は心白・背白粒等の混入過多により7.0%、「こしいぶき」も背白・基部未熟粒等の混入過多により6.9%、「みずほの輝き」は充実度や粒張りが平年よりもかなり劣り6.5%となりました。

また主食用米の出荷数量は528,395.0俵(1俵=60kg)で、出荷契約数量561,675.5俵に対し出荷率は94.1%となっています。

〈令和5年産米 品種別検査結果集計表〉(令和5年11月29日現在)

単位:俵=60kg

	1等数量 (等級比率)		2等数量 (等級比率)		3等数量 (等級比率)		規格外数量 (等級比率)		計
	数量	比率	数量	比率	数量	比率	数量	比率	
コシヒカリ	17,422.5	7.0%	182,353.4	73.5%	45,868.3	18.5%	2,344.5	0.9%	247,988.7
こしいぶき	5,537.0	6.9%	72,285.3	90.5%	1,946.5	2.4%	95.5	0.1%	79,864.3
つきあかり	4,166.3	8.4%	44,243.3	88.7%	1,443.5	2.9%	9.0	0.0%	49,862.1
みずほの輝き	4,799.5	6.5%	67,520.5	91.2%	1,628.5	2.2%	59.0	0.1%	74,007.5
新之助	23,302.0	97.1%	595.5	2.5%	51.0	0.2%	51.5	0.2%	24,000.0
にじのきらめき	2,659.5	15.7%	13,984.4	82.8%	189.5	1.1%	55.0	0.3%	16,888.4
その他うるち	393.5	7.1%	2,221.0	40.6%	949.5	17.3%	1,913.5	35.0%	5,477.5
うるち米計	58,280.3	11.7%	383,203.4	76.9%	52,076.8	10.5%	4,528.0	0.9%	498,088.5
酒米 計	1,940.5	9.5%	17,059.0	83.9%	949.0	4.7%	381.5	1.9%	20,330.0
もち米 計	6,807.0	68.2%	2,873.5	28.8%	221.5	2.2%	74.5	0.7%	9,976.5
合計	67,027.8	12.7%	403,135.9	76.3%	53,247.3	10.1%	4,984.0	0.9%	528,395.0

※小数点第二位を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。

〈主な品種の品質概況〉

【うるち米】

・コシヒカリ

充実度、粒張りは平年より劣る。心白・背白・基部未熟の粒が多く見られたが、青未熟粒は少なかった。胴割粒(砕粒含む)の混入と濃い茶色の着色粒が見られた。

・こしいぶき

充実度、粒張りは平年より劣る。背白・心白・基部未熟の粒が多く見られたが、青未熟粒は少なかった。胴割粒(砕粒含む)の混入が見られたが、カメムシ被害粒の混入は少なかった。

・つきあかり

充実度、粒張りは平年より劣る。腹白・心白の未熟粒が多く見られ、青未熟粒も散見された。胴割粒(破碎含む)の混入は見られたが、カメムシ被害粒は少なかった。

・みずほの輝き

充実度、粒張りは平年より劣る。背白・基部未熟、および痩せている未熟粒が多く見られた。胴割粒(破碎含む)と濃い茶色の着色粒の混入が見られた。

・にじのきらめき

充実度、粒張りは平年より劣る。心白・背白、および痩せている未熟粒が多く見られた。胴割粒(破碎粒を含む)の混入と濃い茶色の着色粒が多く見られた。

【酒米(醸造用米)】

全体的に粒張りは平年より劣り、心白の発現も劣っていた。また、胴割粒(破碎含む)も多く見られた。

【もち米】

品質は平年よりやや劣り、全体的に茶色の未熟粒が見られた。胴割粒(破碎含む)も見られた。

食料・農業・農村基本法関連施策の 具体化にかかるJAグループの重点要請

政府は、昨今の農業をめぐる大きな情勢変化に対応し、食料安全保障を強化するため、令和5年6月に「食料・農業・農村政策の新たな展開方向」を策定し、1999年の制定以来初となる食料・農業・農村基本法の改正および関係施策の具体化に向けた検討をすすめています。

日本の農政は、今まさに大きな転換点を迎えており、将来を見通した基本農政の確立をはかるとともに、経済対策・補正予算を含め、万全な予算の確保が必要となっています。

JAグループでは、農業所得の増大、農業経営の安定をはかるとともに、国内農業生産を増大することを基本に、生産者・事業者・消費者、国・地方公共団体が一体となって食料安全保障の強化がはかれるよう、下記の事項を要請しています。

1. 食料安全保障の強化

- (1) 食料安全保障の位置付け等について
- (2) 生産に必要な資材の安定確保・供給について
- (3) 農業者の経営安定対策の強化について
- (4) 輸入依存穀物・飼料等の増産対策について
- (5) 今後の備蓄のあり方について

2. 再生産に配慮した適正な価格形成の実現と 国民理解の醸成・行動変容

- (1) 適正な価格形成に資する仕組みの法制度について
- (2) 国民理解の醸成・行動変容について
- (3) 食品アクセスの仕組み

3. 農業の持続的な発展と農村の振興等

- (1) 経営体強化、労働力確保等について
- (2) 農地の適正利用・集約化について
- (3) 中山間対策を含む直接支払について
- (4) 環境の取組強化について
- (5) スマート農業の促進について
- (6) 関係人口等について
- (7) インフラ保全について

4. JA など関係団体の役割強化

JAグループでは、こうした取り組みを力強く後押しするとともに、将来にわたる食料安全保障の強化に向け、『食料・農業・農村基本法関連施策の具体化』を引き続き要請してまいります。

知って得する信用・共済



対象期間
2024.01.01
▼
2025.03.31

資産形成・運用 をJAバンクではじめると
もれなくもらえる

ギフトをプレゼント!

特典のお申込みは **オンライン** でも、**窓口(紙申込書)** でも!

資産形成・運用はじめるならJAバンク!

資産形成・運用
デビュー特典!!!



iDeCo をはじめた方

1,000円分

プレゼント!

条件 | iDeCoの新規お申込み+掛金拠出

iDeCoについて
詳しくは▼



オンライン で特典にお申込みの方
デジタルギフト

窓口
(紙申込書) で特典にお申込みの方
QUOカード

農業者年金 をはじめた方

1,000円分

プレゼント!

条件 | 農業者年金の新規加入

農業者年金について
詳しくは▼



オンライン で特典にお申込みの方
デジタルギフト

窓口
(紙申込書) で特典にお申込みの方
QUOカード



オンラインで特典にお申込みの方
オンラインでかんたん!
いますぐデビュー特典に申し込む

特典への
お申込みはコチラ!

窓口(紙申込書)で特典にお申込みの方
窓口を持ってください!
紙申込書をダウンロードする



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

上越あるん村

冬の味覚フェア

1/13日 - 1/14日

上越地域を代表する冬の葉物野菜「アスパラ菜」を大量入荷するほか、香りが高く、甘みの強いブランドイチゴ「越後姫」などが大集合します。そのほかおすすめ商品やお得な情報は、店頭や上越あるん村のホームページ、SNSをチェック！



上越あるん村より旬な情報をお届け!

各種SNS更新中!

あるん村公式LINE

Instagram

Facebook

ホームページ

<https://arunmura.jp/>



今月のおすすめ

ブロッコリー
ツナチーズ

地場産ブロッコリーとレンコンをのせた厚切りトーストです♪



250円(税込)



200円(税込)

ごぼうパン

ごぼうサラダのシャキシャキとした食感と、生地の黒ごまの香ばしさが楽しめます。

今月のおすすめ

雪下・雪室野菜

ニンジンやキャベツ、ジャガイモなど、雪の力で甘みが増した雪下・雪室野菜が勢ぞろい! 雪国ならではの知恵でよりおいしくなった野菜をご賞味ください!



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

焼き芋 好評販売中!!

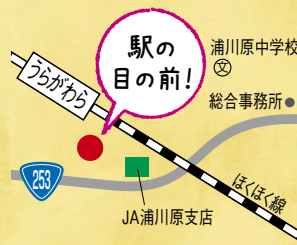
毎日、専用機器でじっくりと焼き上げています。しっとり、あま〜い焼き芋はいかがでしょうか!?



浦川原物産館 (浦川原区顕聖寺619-1)

TEL:025-599-2387

■営業時間/午前10時~午後5時
■定休日/毎週火・水曜日
12月31日~1月3日



あるん畑・浦川原物産館 出荷会員大募集

出荷会員になって自慢の野菜や加工品を販売してみませんか? 興味のある方は、あるん畑 (TEL:025-525-1183) までお問い合わせください。



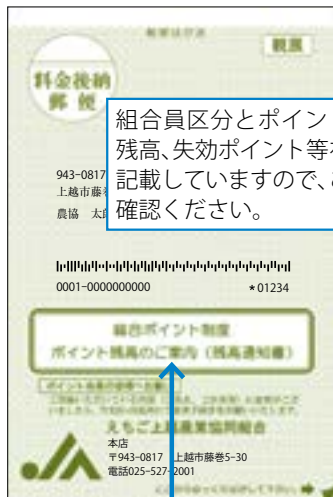
JA総合ポイント制度 残高通知書の発送について

1月上旬より「残高通知書」をお届けしますので、残高ポイントのご確認をお願いします。

なお、通知書作成時点でポイント残高が「0」の会員様につきましては、通知書の発行を省略させていただきます。

<残高通知書のお知らせ内容>

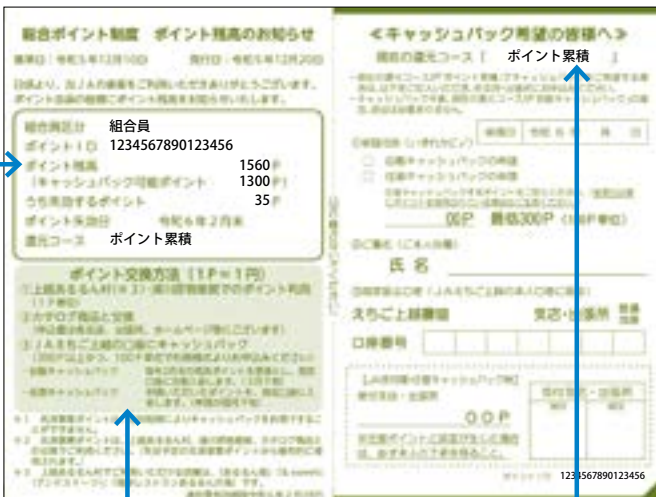
(表)



組合員区分とポイント残高、失効ポイント等を記載していますので、ご確認ください。

「総合ポイント制度 ポイント残高のご案内(残高通知書)」と記載しています。

(中面)ハガキを開いてご確認ください。



ポイントの交換方法を記載しています。

「ポイント累積」の方は「自動キャッシュバック」または「任意キャッシュバック」の申請が可能です。※現在のコースを変更しない場合、提出の必要はありません。

(裏)



ポイント付与基準を記載しています。

カタログ商品チラシとポイント付与基準表は各支店・出張所と当JAのホームページでご覧いただけます。

お問い合わせ先 各支店・出張所または企画課(TEL:025-527-2001)

**長期保存対応
常温5年間**

えちご上越米使用のカレーセット発売!!

あるるん畑では、えちご上越米使用の「CoCo壺番屋監修 尾西のカレーライスセット」を販売しています。

尾西食品(株)のアルファ米(※)とカレーハウスCoCo壺番屋監修のレトルトカレー、スプーンがセットになっていて、非常時でも日常でもおいしいカレーライスが食べられます。アルファ米の原料には、当JAが供給する加工用米が使用されています。災害用の備蓄として、ご家庭に常備してはいかがでしょうか。

※アルファ米とは、米を炊き上げた後、特殊技術で急速に乾燥させたもの。お湯または水を注ぐだけで、おいしいごはんができていきます。

**尾西の
カレーライスセット**
648円(税込)

袋を食器代わりにして食べられるので、アウトドアでも活躍します。

カレーは温めなくてもおいしく食べられます。しかも安心のアレルギーマテリアル(特定原材料等)28品目不使用商品です。

また、尾西食品では長期保存おにぎりも製造。あるるん畑で取り扱っていますので合わせてお買い求めください。

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。

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年産米の品質ならびに収量が平年に比べ低下していることから、10・11月に仮渡金の改定を行いました。集荷状況と今後の販売見通し等を考慮し、仮渡金の追加払いを下記の通り実施いたします。

1. 改定対象米穀および改定内容

(1) 改定対象米穀

- ・主食用米うち「コシヒカリ」および「コシヒカリ・こしいぶき以外の品種」
- ・酒造好適米「五百万石」「たかね錦」「楽風舞」「その他酒米」

(2) 改定内容 [単位:円/60kg俵(税込)]

銘柄	等級	改定後 (A)	現行 (B)	A-B 格差
コシヒカリ・一般米 (出荷契約米・契約栽培米)	3等	11,800	11,600	200
コシヒカリ、こしいぶき以外・一般米 (出荷契約米・契約栽培米)	3等	9,300	9,100	200
五百万石、たかね錦、楽風舞・JA米	2等	13,500	13,200	300
五百万石、たかね錦、楽風舞・一般米	3等	12,200	8,200	4,000
その他酒米・一般米	2等	9,500	9,200	300
	3等	8,500	7,500	1,000

※「こしいぶき」の3等については、据え置きとなります。

2. 仮渡金の改定日

令和5年11月末日までの出荷期限受入分について、12月15日に改定

3. 追加払い予定日

令和5年12月26日(火)

■お問い合わせ先 米穀販売課 (TEL:025-527-2051)

農業者年金への加入をおすすめします

老後の生活はお金がかかる！

高齢農家世帯(世帯主65歳以上の夫婦2人の場合)の家計費は、現金支出で月額約24万円です。(農林水産省の統計)

国民年金だけでは不足してしまいます！

農業者の皆さまが加入している国民年金の支給額(40年加入の場合)は月額約6万5千円。夫婦合わせて月額約13万円で、1ヶ月あたり約10万円が不足しています。

農業者年金に加入し、老後に備えましょう

～農業者の方なら広くご加入いただけます～

農業者年金の6つのポイント

- ① 農業者なら広く加入でき、家族一人ひとりが自分の年金をかけられます。
- ② 少子高齢化時代に強い積立方式(確定拠出型)です。
- ③ 保険料は月額2万円～6万7千円の範囲で自由に選択でき、いつでも見直すことができます。(35歳未満で一定の要件を満たす方は月額1万円から加入できます)
- ④ 生涯保障する終身年金です。
- ⑤ 入口(保険料)から出口(年金給付)の両方に、税制上の優遇措置があります。
- ⑥ 農業の担い手として頑張っている方には、保険料の国庫補助があります。

■お問い合わせ先

各支店・出張所または金融課 (TEL:025-527-2020)

JAえちご上越 各種SNSで情報発信しています♪



フォロー＆
お友達登録を
よろしく
お願いします♪



上越あるるん村のSNS紹介は、13ページの「直売所通信」をチェック★



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

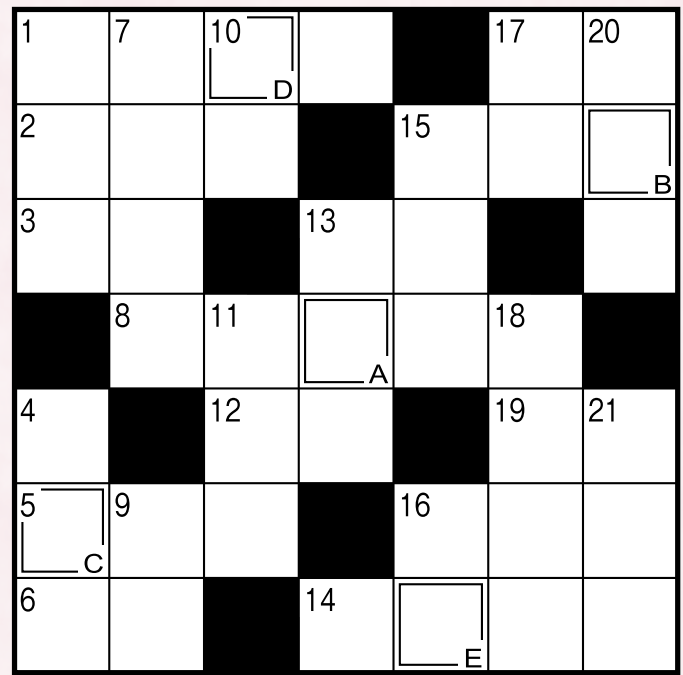
虹の会員募集中
「会員の3大特典あり」

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

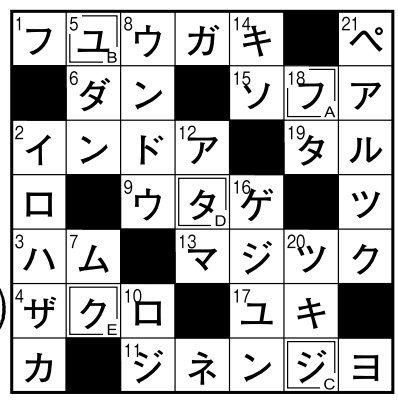
- ① 大学入学共通テストの理科の科目の一つ
- ④ キウイやポンカンの生産量が日本一の県
- ⑦ エッセーともいいます
- ⑨ かつお節や昆布で取ります
- ⑩ ガラガラとうがいをして洗うもの
- ⑪ ゆでた麺をざるにあげて行います
- ⑬ 大股の人は広めです
- ⑮ カメやカッパの背に付いています
- ⑰ や硯(すずり)を用意して書き初めをした
- ⑱ カラオケで楽しむもの
- ⑲ の計は元旦にあり
- ⑳ 旧暦1月の異称
- ㉑ 見張ること。——カメラ

ヨコのカギ

- ① おせち料理にも使うニシンの卵巣の加工品
- ② 旅行前に——ブックを買った
- ③ 俳人が名作を生み出した地に建てられていることも
- ⑤ 北を向いたとき西になる方向
- ⑥ 丁寧にいうとご飯です
- ⑧ 横綱を先導して土俵に上がります
- ⑫ セイウチの口からによっきり
- ⑬ 農地——、道路交通——
- ⑭ DNAが含まれる体の設計図。——操作
- ⑮ 猫が中で丸くなっているかも
- ⑯ 不要物を可燃、——、資源ごみに分別した
- ⑰ 彼女は——を言わず彼を外に連れ出した
- ⑲ エレベーターの表示では「B」

11月号の答え

答え
「フユジタク」



応募総数は
115通でした。



広報担当のつぶやき

今冬は、暖冬・少雪と言われていますが、ゲリラ豪雨ならぬゲリラ豪雪(?)が1回、2回続けば、降り方によっては雪国上越地域でも混乱してしまいますよね。たどえその後は降雪がなく、シーズントータルで見れば少雪となるかもしれませんが…。
“10年に1度の寒気”が毎年来る時代。異常気象は夏だけではないようです…。(汗)



(金・洋)

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

スタンダード？アレンジ？おもち大好き！

「我が家のおもちレシピはコレ！」

📧 おもちレシピはスタンダードです。雑煮・おしるこ・磯辺巻きなどです。(上越市 N・Yさん)

📧 我が家のおもちレシピは、年に一度の10種類の雑煮。この家に来て35年。毎年楽しみにしています。(柿崎区 S・Sさん)

📧 おもちを焼いて、のりを巻いて砂糖じょう油をつけて食べたり、前日につくったのっぺい汁、とん汁などの汁物に入れてちやちやっと1人昼食に食べるのも大好きです。(板倉区 S・Tさん)

📧 県外から、長男家族が年末年始毎年帰省しています。元日に雑煮をつくってくれますが、すまし汁のシンプルな雑煮です。(頸城区 S・Mさん)

📧 正月はやはり雑煮です。普通の雑煮もつくりますが、竹の子汁での雑煮もおいしいです。(中郷区 T・Tさん)

📧 お正月のおもちは、雑煮、具たくさんとん汁に焼きもちを入れたり、おしるこ、焼いたおもちに砂糖じょう油をつけてのりを巻いたり、熱々のうどん・そば・ラーメンに入れたりして食べています。(三和区 T・Yさん)

📧 一番好きなのが、ぜんまいが入った雑煮で食べるおもちです。雑煮の具が好きなのかもしれない。変わったところで、焼いたモチにしょう油とバターをからめたものもおいしいです。(浦川原区 M・Kさん)

📧 おもちをレンジで温めて、あずきの缶詰を水でとき温めたおしるこが簡単です。冬には最高です。(上越市 T・Mさん)

📧 数年前に料理雑誌に掲載されていた、もち入りのチーズケーキ。毎年つくっています。(板倉区 K・Aさん)

📧 レンジを使った簡単レシピです。耐熱容器に、おもち・ツナ・とろけるチーズを入れて、温めるだけ。最後にしょう油とりのりを散らして完成です。(上越市 Y・Mさん)

📧 我が家のおもちレシピはクルミ味噌です。焼いたおもちにつけて食べても良いし、ごはんにつけても、何にでも使えるのでたくさんつくります。(上越市 W・Mさん)

📧 今は亡き義母と毎年、年の瀬になると鏡餅とのし餅を何枚もつくり、切って寒風にさらし、揚げ、しょう油をかけた揚げかき餅。私たちが家族が私の実家に戻ってからも、幾度となく宅急便で送られてきた懐かしい味です。(妙高市 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した。(金洋は雑煮の具や汁とおもちは別で食べたいタイプです。)

次号のテーマ

地球の未来のために。

「私のエコ活動！」

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	
JAえちご上越	30号	
広報クイズ係		



1月のうんまいレシピ

今月の料理当番

妙高市立新井中央小学校



「全国学校給食甲子園」で優勝した、新井中央小学校の献立のうちの2品です。

「アスパラ菜めし」は、アスパラ菜の茎と葉をみじん切りにして炒め、ごはんに混ぜました。また、「アスパラ菜のごまこうじあえ」は、アスパラ菜特有の甘みや歯ごたえを楽しむため、キャベツやニンジンと一緒に茹で、味付けのベースに塩こうじを使っています。

アスパラ菜めし

材料(4人分)

ごはん……………4人分
アスパラ菜……………2本程度
ごま油……………小さじ1/2
塩……………ひとつまみ

つくり方

- 1 アスパラ菜を粗みじん切りにする。
- 2 ごま油でアスパラ菜を炒め、塩で味付けをする。
- 3 ごはんに②を混ぜたら完成。

食塩はほんの少いでOK★
ごま油の香る適塩にチャレンジ!

材料(4人分)

アスパラ菜……………1/2袋
キャベツ……………2枚程度
ニンジン……………1/6本
ねりごま……………小さじ1
すりごま……………小さじ1
A いらごま……………小さじ1
塩こうじ……………小さじ1と1/2
しょう油……………小さじ1

つくり方

- 1 アスパラ菜は3cm程度、キャベツは短冊、ニンジンは細切りにして茹でて冷ます。
- 2 Aの調味料を加熱して冷ます。
- 3 ①と②を和えたら完成。



アスパラ菜のごまこうじあえ

今月の食材



アスパラ菜

冬を代表する葉物野菜で、あるるん畑などの直売所で盛んに販売されています。上越産は茎が太くて柔らかく、甘みがしっかり感じられるのが特徴。生産者はおいしいアスパラ菜を多くの人に食べてもらえるよう、厳しい寒さを受けて甘みが一番増す12月下旬から3月上旬の出荷を徹底しています。

選ぶときは、葉や茎の色が鮮やかで切り口がみずみずしく、つぼみが開く前のものがおすすめ。新聞紙やキッチンペーパーなどに包んでビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。