

# ひすい倶楽部

2024

1

No. 407

JAひすい



特集1 ● 組合長年頭あいさつ

特集2 ● 令和5年度糸魚川産米ブランド化生産者大会を開催しました！

営農情報 ● 令和5年産水稻の作柄反省と改善策 夏の猛暑にも耐えられる米づくりを考える  
教えて！食育ソムリエさん ● 大根

生活情報 ● しっかり食べて冬の健康な体づくり

いつも健やか ● 楽しく脳トレ！～安全なドライブで事故予防～

わたし

おとうと

おとうとが  
生まれた時

わたしが  
生まれた時

今月の  
wanku kid's  
わんぱくキッズ!  
(12ページで紹介)



公式LINEで情報発信中！友だち登録をお願いします



JAひすい  
公式アカウント



JAひすい  
営農情報



# 迎春



代表理事組合長  
吉原 勝廣

## ～協同の力で切り拓く、新たな時代～

新年明けましておめでとうございます。

組合員ならびに地域の皆様には、新春を迎え謹んでお慶び申し上げます。

日頃よりJA事業に格別なるご理解とご協力を賜り、心より御礼申し上げます。

昨年を振り返りますと、新型コロナウイルス感染症は5月に感染症法上の位置づけが2類から5類へ移行し、社会経済活動が活発化するなど、各地で賑わいが増してきました。JAひすいでも4年ぶりに市民会館を会場に農業まつりを開催し、組合員の皆様や地域の方々とふれあう場を設けることができ、地域に根ざした農業協同組合としての喜びと自覚を覚えるイベントとなりました。

一方、ウクライナ情勢等により、食品や生活必需品、生産資材などの値上げにより、日常生活や農業経営などに幅広く影響が続いています。また、令和5年産米は、夏場の記録的な高温の影響から著しい品質低下によって、農家経済にとって厳しい一年であったと実感しています。異常気象の常態化が懸念されるなか、昨年12月に開催した糸魚川産米ブランド化生産者大会では、令和6年度の技術対策について生産者

と意識共有してきました。あらためて基本技術を徹底し、気象変動に負けない米づくりを進めてまいります。このような状況から、JAグループ新潟では、生産現場の苦悩を訴え、収量・品質低下への対策や、物価上昇に伴う農畜産物の価格転嫁のあり方など国を始め行政機関に要請してまいりました。

JAでもできる限り、対応策を検討してまいります。さて、JAひすいは昨年10月に開催した臨時総代会の合併決議に沿って、本年3月1日から新「JAえちご上越」としてスタートすることになりました。先人から受け継いできた組合員との「つながり」を組織・事業・経営の基盤として強化し、農業振興の拡充、持続可能な農業経営の実現を図るとともに、金融共済サービスの提供、JAの総合事業を通じ、組合員や地域の皆様から必要とされるJAを目指し役員が気持ちを新たに組み立ててまいります。

結びに、組合員や地域の皆様にとって、新しい年が希望に満ちた飛躍の年になりますようご祈念申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。本年もよろしくお願い申し上げます。

### 賀正

本年もよろしくお願ひ致します

代表理事組合長	吉原 勝廣
常務理事	下澤 一彦
常務理事	岩崎 嘉明
理事	沢田 昌三
理事	小田島直人
理事	小嶋 修
理事	穂苅 晃
理事	小島 隆
理事	藤岡 勉
理事	保坂 義博
理事	原 直治
理事	齊藤とも子
理事	杉本 修
理事	齊藤 嘉一
理事	松澤 隆弘
代表監事	磯谷はるみ
代表監事	片山 敏隆
監事	中根 紀夫
常勤監事	小林 中
員外監事	山岸 博
職員	一同

# 令和5年度糸魚川産米 ブランド化生産者大会を開催しました！

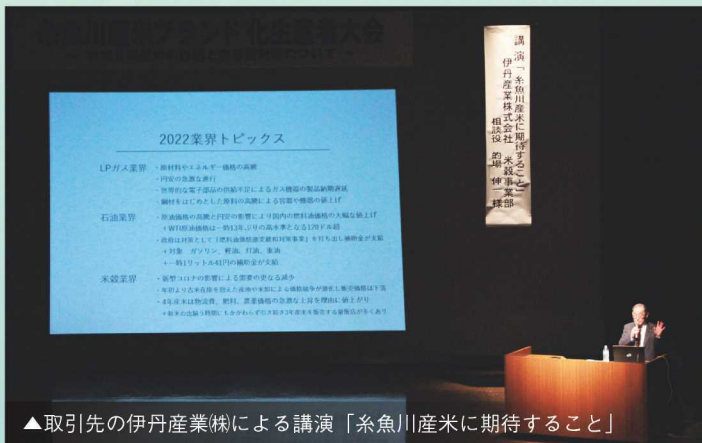
令和5年12月2日、糸魚川市寺町のビーチホールまがたまで「糸魚川産米ブランド化生産者大会」を開催しました。同大会は同市農林水産業振興協議会との共催で、管内の生産者や関係機関から約210名が参加しました。

良質米共進会表彰では、「コシヒカリー等米比率の部」「ライスセンターの部」「新之助生産者の部」「多収性品種の部」「優良種子もみ生産者の部」の5部門で生産者14人を表彰しました。

JA全農にいがたと糸魚川地域振興局は、新潟米の米穀情勢や令和5年産米の作柄と次年度技術対策について説明。夏場の記録的な高温と渇水、フェーン現象の影響により、一等米比率が22.4パーセントと過去最低となり、上越地域作況指数は「93」となりました。そのような結果を踏まえ、異常高温下における影響を少なくするための管理対策について全員で知識を共有しました。営農部は米の販売方策について説明。需要に見合った糸魚川産米の生産維持と集荷販売拡大について、最新の情報を生産者に伝えました。



▲良質米共進会表彰の様子。



▲取引先の伊丹産業(株)による講演「糸魚川産米に期待すること」



▲説明を聞く生産者。

## 表彰者紹介 (敬称略)

### <コシヒカリ「エコライス栽培」>

#### ① 一等米比率の部

- 最優秀賞 片山 雅彦 (谷根)
- 優秀賞 山本 隆一 (山寺)
- 優良賞 渡辺 好孝 (高谷根)

#### ② ライスセンターの部

- 早川ライスセンター  
最優秀賞 竹之内 豊 (平牛)
- 能生谷ライスセンター  
最優秀賞 渡辺 哲 (平)

### <「新之助」生産者の部>

- 最優秀賞 恩田 清繁 (寒谷)
- 優秀賞 恩田 良男 (大平)
- 優良賞 早津 四郎 (溝尾)

### <「多収性品種」の部>

- 最優秀賞 磯貝 泰助 (新町)
- 優秀賞 齊藤喜代志 (和泉)
- 優良賞 恩田 清繁 (寒谷)

### <優良種子もみ生産者の部>

- 最優秀賞 五十嵐久英 (上覚)
- 優秀賞 原 則男 (土塩)
- 優良賞 猪股 元始 (上覚)



## 令和5年産水稻の作柄反省と改善策 夏の猛暑にも耐えられる米づくりを考える

令和5年産の稲作は、夏場の猛暑の影響を大きく受けました。特に、新潟県の主力品種である「コシヒカリ」は、猛暑の影響により、品質が大きく低下するとともに、収量が落ちた農家も多く、厳しい結果となりました。来年以降に向けて、気象変動にどう対応していくかが、今後の課題となります。

### ◆米の白未熟発生に影響した要因

○気象的要因

― 出穂後の過高温と降水量が極少  
― コシヒカリには厳しい気温

コシヒカリの登熟適温と8月の気温・降水量  
(アメダスデータ=糸魚川東寺町・能生平)

コシヒカリ登熟期適温	25.5℃程度
糸魚川平均気温 (令和5年)	30.5℃
〃 (平 年)	26.6℃
能生平均気温 (令和5年)	27.8℃
〃 (平 年)	25.1℃
糸魚川降水量 (令和5年)	3.5ml
〃 (平 年)	218.7ml
能生降水量 (令和5年)	21.5ml
〃 (平 年)	232.5ml

※標高の高い地帯や日当たりの悪い水田では影響少

○栽培管理および生育面での要因と課題  
― 中干しの遅い水田では根の活力不足に  
― 穂肥不足

― 暑いほど養分は必要  
※収量低下した農家ではこの傾向大

― 最終落水が早い。出穂後25日は水分が必要  
― 穂数・籾数の多い稲では登熟にばらつき  
― 刈遅れの傾向

― 実の入っていない青い籾の見定めに課題  
― 水の少ない地域には限界あり  
― 遅い田植え極端に深い水田では影響少

### ◆課題をどう克服していくか

○可能な範囲で田植え時期を見直す  
○面積の多い農家などでは品種構成を見直す

○土づくりと水田の深さを確保

○田植え時期や水田の深さを考慮した元肥量

― 元肥量は6月末頃までの必要量で

― ケイフンの活用で元肥量節減

― ロングタイプの元肥でも1回は穂肥を

○極端な疎植はさける

― 未熟米増の要因

○早い中干しで無効分げつ抑制と根の活力向上

― 田植え30日後をめやすに開始

○2回目重視で十分な穂肥を施用

― 1回目は慎重に

― 2回目はまとまった量で

○最終落水は出穂後25日以降

○収穫時期は出穂後の積算気温を参考に

― 85〜90%の黄化

― 高温年は特に早めに

※これらができれば収量は確保できた

田植え時期比較の結果 (JAひすい実証圃)  
米の収量および品質整粒歩合

地区 田植日	坪刈収量 (kg)	籾数 (粒/m <sup>2</sup> )	登熟歩合 (%)	千粒重 (g)
大野 5/5	524.5	27,850	80.7	20.8
大野 5/15	586.1	29,416	86.3	21.3
大王 5/5	498.8	23,322	93.3	21.4
大王 5/15	531.7	24,374	81.7	21.9

(宮農課 園田)

# 今年度の越の丸茄子生産を 振り返る

## JAひすい丸なす部会反省検討会

# 農に生きる



↑越の丸茄子の出荷目合わせ会の様子。

12月5日、ブランド野菜「越の丸茄子」を栽培する生産組織「JAひすい丸なす部会」が、令和5年度の反省検討会を行いました。部会員の他、JA全農にいがた、糸魚川市農業経営支援センター等の関係者を含め22名が参加。販売実績や作柄の報告、次年度に向けた栽培技術、東京の豊洲市場市況等について情報を共有しました。

今年度は全体の出荷数量は約22トン（前年比96・5%）、販売金額は約2100万円（前年比130%）となりました。糸魚川地域振興局は「収量の多い圃場では、かん水と防除をしっかり行っていた。ツヤなし、空洞果も多かったため、気温の低い時にホルモン処理を行い、水不足に特に注意してほしい」と呼びかけました。

橋立力会長は「令和5年は真夏日が続き、作業に苦労した生産者が多かったが、平成23年以来12年ぶりに販売金額が2千万円を超え、嬉しい結果となった。今後も栽培管理を徹底し、良いものが多く収穫できるよう頑張っていきたい」と来年への意気込みを語りました。

同部会では、越の丸茄子の生産を継続する他、GI保護制度の登録について検討していく予定です。また、糸魚川市農林水産課では、令和6年に越の丸茄子のPR動画作成を予定しており、食農教育等に活用が期待されます。



↑説明を聞く部会員。



↑反省検討会の様子。

教えて!



# 食育ソムリエさん



## 「大根」

大根はアブラナ科の一年草です。大根の品種は100種類以上もあり、世界最多となっています。現在主流なのは青首大根で、首の周りが緑色になることから名づけられ、愛知県尾張地方の宮重大根を改良したものとされています。甘く柔らかい肉質が特徴で、生食にも向いている万能型の大根です。

### 【部位】

- ・ 上部…水分が多く、甘味が強いです。サラダ等の生食に適しています。
- ・ 中部…柔らかく、甘味と辛味のバランスが良いので、様々な料理で楽しむことができます。
- ・ 下部…下へ行くほど辛味が強くなります。水分が少ない分、調味料が浸透しやすいので、漬物や炒め物に最適です。大根おろしに辛味が欲しい時は下部を使うと良いでしょう。

### 【栄養素】

大根に含まれる栄養素のうち、主なものはビタミンC、消化酵素、イソチオシアネートの3つです。ビタミンCには、体内の活性酸素を取り除く抗酸化作用があるとされています。抗酸化作用によって免疫機能の低下を抑える効果、美肌効果が期待できます。

### 【選び方】

ずっしりと重みがあり、色が白くて皮のきめが細かく、ハリとツヤがあり、曲がっていないものが良いでしょう。ひげ根はできるだけ少ない方が良いでしょう。ひげ根がついているくぼみを通る筋が、真っすぐに通ったものを選びましょう。

### 【保存方法と期間】

大きくて冷蔵庫に入らない場合は、2つに切り、乾燥しないようにビニール袋に入れて密封してから入れましょう。なるべく立てて保存するのが良いでしょう。

葉つき大根を手に入れた時は、葉から水分が蒸発していくため、根と葉は分けて別々に保存します。



ひすい食彩館  
食育ソムリエ 曾根 美香



食育ソムリエのマーク



## 食育ソムリエの調理メモ



### 煮るだけ簡単! ほったらかし豚バラ大根

#### <材料> (2人分)

- 大根…………… 350g
- 豚バラ薄切り肉…… 150g
- 万能ねぎ…………… 適量
- ★ 水…………… 200ml
- ★ 醤油・みりん…各大さじ2
- ★ 砂糖…………… 大さじ2
- ★ 生姜チューブ…………… 3cm

- ① 大根は皮を剥き、1cmの厚さのいちよう切りにする。豚肉は3cmほどの長さに切る。
- ② 20cm鍋に★を入れて中火にかけ、煮立ったら1を加えて豚肉をほぐす。再び煮立てたら蓋を少しずらして乗せ、煮汁が少なくなるまで煮る。
- ③ 器に盛り、万能ねぎを乗せたら完成。

ちょっと一息

# 散歩道

身近なスポットを楽しみませんか？

「水嶋磯部神社」筒石の町を歩く  
(能生支店管内・筒石)



水嶋磯部神社。

本当に冬ののだろうかと思いたくなるほど天気の良い12月上旬。少し遠出をしてみようと思いつき、筒石方面へと車を走らせた。以前、筒石駅を訪れた際に気になっていた、水嶋磯部神社に立ち寄りてみることにした。

水嶋磯部神社は上杉謙信が能登の七尾城攻撃の際に祈願を行った場所とされている。小さな神社だが、国道8号線沿いの丘にあるため見晴らしがとて良く、拝殿の横からは筒石漁港や日本海を一望できる。お参りを済ませて海を見ると、カモメが数羽、気持ちよさそうに青空を飛んでいた。

神社を散策していると、海のさざ波とは別の水音が聞こえる。筒石川の流れる音のよ

うだ。神社を出て川の方へ行くくと、筒石橋の右側に下へ続く階段がある。川沿いに道があり、海に続いているようだったので、歩いて行くことにした。

川の水が太陽の光を反射して、キラキラと輝いている。流れに沿って先へ進むと、筒石の町が見えてきた。ここは古くからの漁村で、山々と海岸線のわずかな平地であるため、多くの木造家屋は3階建ての作りになっている。町並みに風情を感じ、写真を撮りながら進むと漁喜橋に着いた。国道8号線が目の前にあるのだが、橋が風景を切り取り、一つの風景画のように見える。自然と人工物が織りなす風景画に面白さを感じながら、しばらく海と筒石の町を眺めた。



漁喜橋から見た風景。



筒石橋の下を流れる川と海へ続く道。

## しっかり食べて冬の健康な体づくり

栄養士 吉田 理江

正月太りで体重が戻らないという悩みを抱える方も少なくありません。焦って食事を抜いてしまうと、基礎代謝が低下して痩せにくくなります。体調不良を招く恐れがあるため、食事を抜くのは危険です。今回は、「食べながら」健康な体づくりに役立つ栄養素を二つお伝えします。

### ■カリウム

体内の余分な塩分を排出する働きがあるカリウムは、むくみ解消効果が期待できます。おせち料理など、塩分の取り過ぎが原因で体がむくみ、体重が増えた方にはお薦めの栄養素です。かんきつ類の果物、ジャガイモ、切り干し大根、アボカド、ホウレンソウなどに多く含まれているカリウムは、水に溶け出しやすい性質があるため、野菜からカリウムを取る場合は、生野菜、汁物などにして汁ごと取るのがお薦めです。おせち料理を食べた後のデザートにミカンを食べたり、サラダにアボカドをのせて食べるのも良いでしょう。

### ■炭水化物

体や脳を動かすエネルギー源となる炭

水化物は、健康な体づくりに必要な栄養素です。米、パン、麺類などの炭水化物は太るというイメージがあるかもしれませんが、炭水化物は、糖質＋食物繊維の総称です。炭水化物を抜くと食物繊維の摂取量が減り、便秘を招いてしまう恐れがあります。便秘は、直接的には体重増加につながりませんが、便秘で老廃物が腸内にたまると、有害物質が発生しドロドロの血液が体内を巡ります。質の悪い血液には脂肪が蓄積されやすくなるため、3食で炭水化物を取りましょう。そして、便秘になると吹き出物ができやすくなります。美しい肌を保つためにも炭水化物は必要な栄養素です。忙しいときは、レトルトのご飯を活用すると良いでしょう。栄養素はチームで働きます。野菜、米だけを食べるのは控えましょう。肉、魚などのタンパク質、油などの脂質も取り、健康な体づくりをしたいですね。



### 『エキゾチック薬膳』

松島 由恵 (著)  
定価 1,760円 (税込)

お申し込みは最寄りのJA各支店へ



病院に行くほどではないけれど、いつも疲れている、なんだか調子が悪い…そんな人に作ってほしい、元気になれる薬膳レシピをご紹介します。

本書では、パクチーやアボカド、ナッツなど、様々な食材を使った、これまでにない新感覚の薬膳料理を掲載しています。

疲れ、冷え、便秘など不調を改善するおかずを症例別に紹介。体をいたわりながら多国籍な味が楽しめる「エキゾチック薬膳」を始めてみませんか？



楽しく脳トレ！  
安全なドライブで事故予防！



J A新潟厚生連糸魚川総合病院  
リハビリテーション科

西澤 伸

自動車を運転されている方で、信号や標識に気づくのが遅れ急ブレーキを踏んだり、カーナビの音声や外の景色に注意が逸れたりしてヒヤリ！なんてことはありませんか？自動車は便利な反面、事故ひとつで命に関わる事態にも発展します。実際に最近のニュースで、高齢者の交通事故をよく聞かれます。交通事故は決して他人事ではなく、「自分だけは大丈夫！」なんてことはありません。

自動車を運転するには、運転技術や視力以外に、信号や標識、歩行者などへの注意力、他のことに気を取られず運転に集中する力、車との距離感を認識する力、目的地まで正しい道を選んで運転する力などといった「脳の働き（高次脳機能）」が必要です。しかしこれらは、加齢に伴い低下してしまいます。そこで今回は、自宅で出来るお勧めの脳トレを紹介したいと思います。それは「間違い探し」です！皆さんも一度は遊んだことがあるのではないのでしょうか？新聞や雑誌などいろいろなところに掲載されており、ルールは簡単で、お手軽に楽しくできると思います。もちろん間違い探し以外にも様々な脳トレはありますが、大切なのは毎日継続して行うことです。そのため、家族や友人と一緒に行うと楽しく続けられるかもしれませんね！楽しく脳トレを行い、心も体もリフレッシュして、安全運転を心掛けていきましょう！

糸魚川総合病院の休診日は土曜、日曜、祝日です。



～福祉用具・介護用品・補聴器・電動カーのことならふれあい介護センターへ～

ノンスリップテープ



①幅9.5cm×長さ3m

各4,224円(税込)



②幅2.5cm×長さ2m

各968円(税込)

- ・水に濡れても滑らず、手すりに巻くだけの滑り止めテープ。
- ・ハサミで自由にカットできます。

※屋内専用です。表面が摩耗してきたら、滑り止め効果が半減しますので交換してください。

材 質：ポリエステル、  
アクリル系粘着剤他  
製造元：介援隊

【ふれあい介護センター愛あい（営農生活センター内）】 配達無料  
ご注文・お問い合わせ先：0120-972-943（通話料無料）  
営業時間：月～金曜日 8:30～17:00 （新潟県介護保険事業者）

電動カー  
試乗できます

マスク  
除菌用品  
あります

## 女性部直伝！みそ造り体験会を開催しました

12月9日～10日の2日間、JAひすい女性部「こぶしの会」がみそ造り体験会を開催しました。子どもから大人まで、19名が参加し、すりつぶした大豆と塩切り麴を混ぜ合わせ、種水を加えてこねる作業を全員で行いました。

今回仕込んだ60キロのみそは、3キロずつに分け、参加者が持ち帰りました。樽の中で熟成し、約1年後に食べられる予定です。

### 【参加者の感想】

- ・初めての体験で、ワクワクしました。みそが出来上がるのが楽しみです！
- ・大勢でみそ造りができて、楽しかったです。子どもも喜んでいました。
- ・みそをこねるのに、すごく力が必要ということが分かりました。女性部の方の話も聞けて、貴重な体験になりました。



## 安心して食べられるお餅を調理



12月13日、新潟県立糸魚川白嶺高等学校で、総合学科生活福祉系列の3年次生が、JA新潟中央会が提供した同県産の米粉ときな粉を使用し「牛乳もち」を作りました。牛乳もちは高齢者の飲み込みに配慮した、柔らかい食感のメニューです。生徒は4班に分かれて調理し、完成した牛乳もちにきな粉をかけて、全員で食べました。参加した生徒は「餅の固さを無くしたような柔らかい食感なので、お年寄りはもちろん、小さな子どもにもおすすめしたい」と話しました。

### ☆牛乳もちレシピ☆

#### 【材料】

- |           |     |           |
|-----------|-----|-----------|
| ・牛乳 480ml | ★ { | ・きな粉 小さじ4 |
| ・米粉 70g   |     | ・砂糖 小さじ4  |
| ・砂糖 大さじ1  |     | ・塩 少々     |

#### 【作り方】

- ① 鍋に米粉・砂糖・牛乳の順に入れて溶かす。だまが無くなったら弱火にかけて混ぜる。
- ② 煮立ったら、焦がさないように混ぜ、2分ほど煮る。
- ③ ★を混ぜておく。器に②を盛り付け、★をかけて完成。

## お知らせ掲示板

### 各施設の休業について

介護センター、グリーンセンター大和川店、ひすい食彩館、能生給油所は、決算棚卸等のため、下記のとおり終日休業となります。

休業日  
令和6年2月29日(木)

### グリーンセンター能生店 冬季休業について

休業期間  
令和5年12月～令和6年2月末

資材の購入・配達等は、グリーンセンター大和川店で対応いたします。



## JAカレンダー 1月

3日	能生給油所営業
9日	訪問日～11日
13日	自動車センター営業
21日	葬儀・法要事前相談会
27日	自動車センター営業

2月の訪問日は  
6日(火)～8日(木)です



## 理事会 だより

11月

### 主な協議事項

(第10回理事会)

- ① 県検査(事後確認)改善状況報告書の承認について
- ② 労組要求事項について
- ③ 令和5年産規格外米の精算(共同計算)について

※上記の協議事項は、理事会において全て承認されました



### 編集室

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願  
いします。今回の散歩道では、筒石の町を歩いてきまし  
た。ここを訪れると、中学校の課外学習で有間川から青  
海まで1日かけて歩いたことを思い出します。当時はゴール  
することに一生懸命で、町並みをゆっくり見ることはで  
きませんでした。大人になって改めて散策すると、歴史  
や情緒を感じました。何気ない日常に趣を感じる感性を  
忘れないようにしたいと思います。㊦

### 私たちのJA

● 組合員数	11,406人 (正組合員) 2,477人 (准組合員) 8,929人
● 出資金	11億5,603万円
● 貯金	891億3,939万円
● 貸出金	149億2,776万円
● 購買品供給高	18億2,780万円
● 販売品販売高	1億8,483万円 (令和5年11月末現在)

wanpaku kid's  
わんぱくキッズ!

いちか  
一香ちゃん

(6歳)

りょうし  
涼二くん

(2歳)

☆年齢は表紙  
写真撮影時  
のものです。



↑初めて涼二を抱っこした時。「一香、優しい顔してるね」って言われたよ。



↑私は小学校に入学、涼二は保育園に入園した時の写真。桜が綺麗だったよ!

両親：滝澤一也さん・絵理香さん(能生支店管内・大平寺)

わたしは「一香」。年長さんの時からお料理に興味を持って、最近は母さんのお手伝いをよくしているの。この前は一人でホットケーキを作ったよ! 弟の「涼二」、父さん、母さんにも食べてもらって「ふわふわで、とっても美味しいね」って好評だったんだ! 母さんやばあばの作る、にんじんがいっぱい入ったカレーも大好きだから、いつか自分で作れるようになりたいな。

ぬいぐるみが好きで、ベッドの周りには沢山の友達がいるの。一番のお気に入りにはユニコーンのバナナちゃん。名前をつけて可愛がっているよ!

ペット自慢

名前  
りく

スコティッシュフォールド  
4歳(オス)



↑頭の上にティッシュを乗せられても、動じないよ!

飼い主：宮本武司さん(糸魚川支店管内・寺町)

ぼくは「りく」。おっとりした性格で、家族からおもちゃで誘われてもポカンとしちゃうくらい、「のんびりしているね」って言われるよ。一緒に飼われている先輩猫の「ゆず」は気が強い女の子で、おもちゃにはすぐに飛びつくんだって。ぼくが宮本家に来た時は、ゆずが喧嘩をしかけてきて大変だったけど、今では適度な距離で2匹一緒に過ごしているよ。

マイペースなぼくだけど、おやつの際は本気モード! 大好きなちゅーるを早くもらいたくて、ゆずよりも先に素早くおねだりしに行くんだ!

今月の一枚

JA ひすいのオリジナルカレンダーを飾る  
毎月の写真と撮影者の声を紹介します。

～入賞～

「献灯祭」

小笠原 力さん

【コメント】

毎年1月14日の夜、能生白山神社拝殿で大ローソクの献灯祭が行われます。

事業所様や厄年の同級生など、スポンサーから寄付して頂いた大ローソクに灯す光景は圧巻です。この雰囲気が出ている点が気に入っています。



撮影場所：能生地区 能生

糸魚川の  
大地の恵み

ひすい倶楽部 No.407 令和6年1月発行

■発行/JAひすい 糸魚川市大町1-3-4 TEL 025-552-0317

■ホームページアドレス <http://www.ja-hisui.or.jp>

■メールアドレス [soumu@ja-hisui.or.jp](mailto:soumu@ja-hisui.or.jp) ■印刷/株式会社 DI Palette



FSC® 認証紙とは、原材料として使用されている木材が適切に管理された森林に由来することを意味します。



温室効果ガス排出量削減のために、植物由来の原料を配合した印刷インキを使用しています。



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。