

ひすい倶楽部

2022

8

No. 390

JAひすい



特集●糸魚川の地産地消 日本の国消国産を学ぶ

営農情報●安全・安心なお米の出荷を目指して 荷造り・出荷の注意点！

教えて！食育ソムリエさん●枝豆

JAひすい常勤役員コラム●持続可能な農業の実現こそ食料安全保障の要

いつも健やか●違和感という心の声を大切に

わたし

わたしが
生まれた時

今月の

wanpaku kid's

わんぱくキッズ!

(12ページで紹介)



林修先生と学ぶ「^{こく しょう こく さん}国消国産」講座

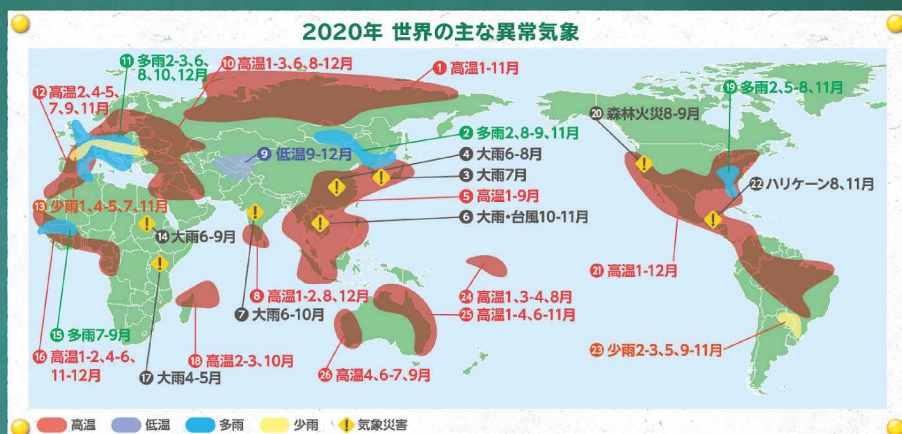
世界的に**自然災害**が多発

甚大な被害から食料の安定を確保するために

なぜ今？
こくしょうこくさん
国消国産

異常気象などの自然災害が、世界の農業を直撃

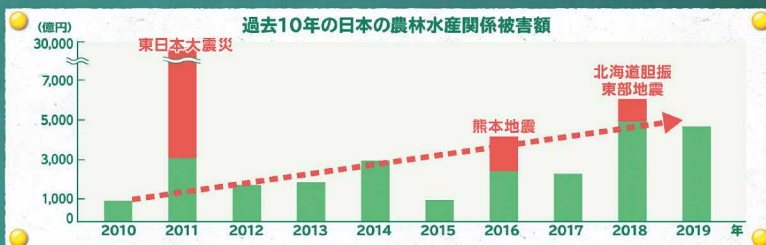
近年、世界中で異常気象などの自然災害が多発しています。日本が多くの食料を輸入している、米国、中国、豪州、タイ、カナダでも、豪雨、大雨、干ばつなどが起きています。中でも最大の農産物輸入国の米国では、竜巻やハリケーンによって、2017年に3060億ドル(当時のレートで約34兆6000億円、農業被害以外も含む)もの被害を受けました。自然災害による被害は、被災国の国内の食料供給に影響を与えるだけでなく、その国から食料を輸入している日本にとっても大きなリスクとなります。



出典：気象庁ホームページ

日本でも多発する自然災害は、大きなリスク

日本においても自然災害は多発しており、農作物だけでなく農地や関連施設にも多大な損害を与えています。自然災害の回数・被害額は増加傾向にあり、2019年の農業被害額は約4883億円にもなりました。これからの日本の農業にとっても、自然災害が大きなリスクとなっていくことは間違いありません。



出典：農林水産省(令和2年4月末時点)

だから今!
こくしょうこくさん
国消国産

「^{こく しょう こく さん}国消国産」で、日本の食料の安定を

日本だけでなく、世界でも自然災害の発生が続けば、農畜産物が生産できなくなり、価格の高騰が始まり、最終的には食料不足になってしまうリスクがあります。私たち一人ひとりが普段から、「国」民が必要とし、「消」費する食料は、できるだけその「国」で「生」産するという「^{こく しょう こく さん}国消国産」の考えを実践していくことが重要です。

- 1 自然災害の頻発で、世界中の農業に甚大な被害
- 2 日本においても自然災害が多発しており、大きなリスク
- 3 食料を輸入に依存することなく、「^{こく しょう こく さん}国消国産」で食料の安定を確保

ここがポイント!



JAグループサポーター・林修

糸魚川でおすすめの「地産地消」農産物

米 (コシヒカリ)

糸魚川産ひすいの里



茄子 (越の丸)

能生谷地区が栽培発祥



糸魚川のもんが
ええあんばい
なんだわあ

イチゴ (越後姫)

甘くて大粒なブランドイチゴ



メロン (夕かみ・パンナ)

果汁たっぷり、さっぱりした甘さ



抽選で850名様に

JAタウンクーポンコード2,000円分当たる!

3レシピの中から作ってみたいレシピを選んで投票しよう。

合計
1,000名様
に当たる!

選んで 作って シェアして 当てよう!

みんなで

**#国消国産
チャレンジ**

応募期間

8月1日(月)00:00~8月31日(水)23:59

作って 当たる

レシピ投稿
コース

**¥2,000
COUPON**

選んで 当たる

レシピ投票
コース

3レシピの中から好きなレシピを作って、SNSで投稿しよう。

抽選で150名様に厳選国産食材が当たる!

さらに /

キャンペーンサイトではコウケンテツさん考案の

オリジナルレシピを3品紹介!



こちらからチェック!



キャンペーンサイト

JAグループ公式SNS



Twitter



Instagram

安全・安心なお米の出荷を目指して 荷造り・出荷の注意点!

丹精を込めて育てたお米も、収穫まで残すところ1ヶ月弱となりました。最後の仕上げである荷造りなどについて、次の点に注意し信頼されるお米を出荷しましょう。

◆荷造り

きれいな紙袋で荷姿を美しく

①紙袋の更新・年度訂正を忘れずに!

紙袋は今年度購入したもの、または3年度の紙袋を年度訂正したもの以外は使用できません。(年度訂正は検査員の印が必要です。各グリーンセンターで受け付けておりますので、お問い合わせください)

②紙袋表示欄への記入は正しく!

コシヒカリ・こしいぶき・新之助の紙袋は年度・品種が印刷されていますが、その他の品種は直接記入か、はんこで表示してください。特にもち米については毎年記入漏れが確認されていますので、

検査証明書		商標、登録及び産地の 表示を印刷する
令和4年度	水稲うるち玄米	新潟県検査協会
銘柄/新潟県産	コシヒカリ	
年なしの場合は元号を記入		
正味重量規格	30kg	
検査請求者記載欄		
検査請求者	ひすい 太郎	
住所	新潟県糸魚川市(大字 大町)	
代理人	ひすい 農業協同組合	
住所	新潟県糸魚川市大町1丁目3番4号	
生産地	新潟県糸魚川市 X	
品種名	コシヒカリBL	

ここは記入しない

令和4年産米 出荷用紙袋記入例

忘れずに記入しましょう。

また、生産者住所は集落名を記入いただきますが、生産地に関しては記入が不要です。

③3回折って2回まわす!

紙袋に破損・汚損がないか、表面や内部にネズミや害虫の痕跡がないか確認をしてください。

紙袋は玄米を入れた後空気を抜き、折り目に沿って3回折り、内側にある緑色の縦線に合わせて両ミミをしっかりと折り込んで、口ひもを2回まわしてからひもの根元で真結びしてください。



紙袋の口ひもの結び方(例)

◆出荷に関して

調製・重量は正確に

①30・5kg(紙袋込み重量)を厳守!

販売先から重量の厳守が求められています。

重量が検査日当日にわずかでも下回った場合は検査が受けられず、出荷者ご本人に不足分を補っていただきます。

出荷者が使う計量器の誤差が原因となる場合もありますので、使用前の点検をお願いします。

②異物混入に注意!

お米の中に「石」や「機械の破片」、「クサネムの種」「ネズミの死骸」などの異物混入は苦情の原因となります。

一旦混入してしまうと除去が非常に難しいものもありますので、混入を起こさないよう掃除やほ場の管理を徹底してください。

たった1袋の苦情であっても、産地に対する信頼の低下につながります。消費者の立場に立った出荷を心がけましょう。

(販売課 八木)

越の丸茄子の ブランド力向上に向けて はしだて ちから 橋立 力さん



越の丸茄子は、能生谷地区で栽培が開始されて40年以上の歴史を持つブランド野菜です。箱詰めされたナスはお中元として贈られることも多く、消費者に喜んでもらえるよう、丁寧に出荷しています。

↑大きく実った越の丸茄子を収穫する橋立さん。鮮度とツヤを保たせるため、朝一番に作業をします。

橋立力さん（能生支店管内・高倉）は、弟の英二さんと共にハウスで越の丸茄子（約1.5アール）、を栽培しています。35歳の時に糸魚川にUターンし、森林組合に勤務しながら、実家の米作りや越の丸茄子の箱詰め作業を手伝ったのが、就農のきっかけでした。「専業農家になったのは12年前で、越の丸茄子の栽培の難しさを知った。高倉では生産者が多くいたので、栽培技術を教えてもらえた」と橋立さんは話します。橋立さんは令和2年に生産組織「JAひすい丸なす部会」の部会長となり、令和4年6月の出荷目合わせ会では、調整作業や箱詰めの実演を行いました。

越の丸茄子の生育には細かな管理が求められますが、夏場は整枝管理が特に重要で、暑いハウス内での作業が一番大変な工程になります。「丸々とした、きれいなナスを作るためには、しっかり手入れをすることが必要。先輩の生産者の皆さんが築き上げてきたブランドイメージを向上させ、『日本一おいしいナス』と評価してもらえるよう、これからも頑張りたい」と橋立さんは意気込みを語ってくれました。



↑丸なす部会の出荷目合わせ会で箱詰めの実演をする橋立さん。



↑橋立さんが越の丸茄子を栽培しているハウス。

教えて!



食育ソムリエさん



「枝豆」

夏の風物詩「枝豆」は、ビールのお供に欠かせない存在です。アルコールの分解を促進するビタミンB1やビタミンC、さらに肝臓の働きに重要な良質たんぱく質をバランス良く含んでおり、栄養的にもビールと枝豆の組み合わせはベストマッチです。

大豆の原産地は中国と言われ、古代から食料として利用されてきました。日本へは朝鮮半島を経て、稲作とともに伝わったと考えられています。未熟な大豆を食べるといふ、枝豆としての利用方法が始まった時期は不明です。江戸時代の書物に枝豆の記述があることから、17~18世紀頃のことと考えられます。

枝豆は収穫後も呼吸を続けます。その際に、実の中の「ショ糖」を消費しています。枝豆の甘味のもととなるショ糖は、収穫後にどんどん減ってしまいます。お買い上げ後はすぐに調理して、食べることをおすすめします。

塩ゆでにして、そのままおつまみとしていただくのが定番ですが、豆ごはん、かき揚げ、炒め物にしてもおいしいです。



ひすい食彩館
食育ソムリエ 猪又 玲子



食育ソムリエのマーク



枝豆のおすすめ調理法



【味噌汁】

枝豆はさやごとよく洗っておきます。鍋に水を入れ、沸騰したら枝豆をさやごと入れます。そのまま5分ほど加熱したら火を止め、みそを溶き入れます。枝豆からうま味が出るので、だし要らずでおいしい味噌汁になります。



【焼き枝豆】

洗った枝豆をそのままフライパンで焼きます。その際、油は引きません。ひっくり返しながら5分ほど焼き、焼き目がついたら、塩を振って完成です。

ちょっと一息

散歩道

身近なスポットを楽しみませんか？

「山口関所跡」根知川砂防ダム (糸魚川支店管内・山口他)



せせらぎが響く根知川の砂防ダム。

太陽が輝く某日。夏の新緑を求めて、根知川周辺を散歩した。山口のバス停を過ぎ、歩いていくと「関の址」と刻まれた関所があり、山口関所跡であることがわかった。

山口関所跡は、糸魚川と信州松本を結ぶ松本街道（塩の道）のルート上の関所跡だ。ここは別所・山寺への里道との分岐点でもあった。この関所を過ぎると急峻な山路になることから、要所として設けられたとされるが、設置年代は不明とされている。

この道をボッカや牛方が塩や海産物を運ぶために歩いたのか、と想像しながら、案内に沿って細い坂道を登ってみる。しばらく歩くと、「牛つなぎ石」があった。牛方が休

憩を取る際に牛をつないでおくための石で、越後と信州の交易を物語る貴重な歴史物だ。機会があれば、健脚作りのために塩の道探訪にも挑戦しようかと考えながら、坂を下り根知川の反対側へと向かう。

山寺の集落へ出て、更に奥の方へ進むと、せせらぎの音が強まった。根知川を見ると砂防ダムがあり、清らかな水が勢いよく流れ落ちている。「姫川は暴れ川」とよく聞くが、その支流である根知川も急勾配で流れが早い。昔は災害が多くあったそうだが、今は堤防や砂防ダムなど川の整備が進み、美しい景観を作り出している。

塩の道や砂防ダムを眺めながら、先人たちの努力を思った。



牛つなぎ石。



糸魚川市史跡・山口関所跡。

※ ボッカとは、背中に荷物を背負って徒歩で運搬する人のこと。

JAひすい 常勤役員 コラム

持続可能な農業の実現こそ

食料安全保障の要



JAひすい 代表理事組合長
よしはら かつひろ
吉原 勝廣

5月28日開催の第32回通常総代会ではコロナ禍の中にあつて、実出席と書面による議決権行使により423名の出席をいただき、全議案議決いただくことができました。心から感謝申し上げます。

JAひすいでは、今年度からスタートした第十一次中期総合計画の重点事項である「持続可能な農業の実現」「豊かできらしやすい地域づくりへの貢献」「不断の自己改革の実践を支える組織・経営基盤の強化」の3つを10年後のめざす姿勢、その実現に向けて取り組んでまいります。

そのような中、新型コロナウイルスに加え、ウクライナ紛争の発生により資材価格の高騰、物価高等が起きています。このことから組合員の農業経営や暮らし、JA事業にも大きく影響が及びつつあり、なかでも肥料価格高騰対策では国・県に対し支援要請を続けてきました。現在、令和5年用生産資材予約申込書のとりまとめを行っています。環境の劇的な変

化に的確に対応し、共同購入のメリット創出に向け取り組んでまいります。

一方、コロナ禍や海外情勢の変化によって食に関するリスクが顕著化し、日常的に使用する食料を海外に依存する我が国にとって、将来を見据えた「食料安全保障」の強化は経済、エネルギーの安全保障と並ぶ最重要課題と位置付けられてきました。一次産業に注目が集まる中、国民の命を守る「食料安全保障」を国家戦略として機能させるためには、農業経営の維持・安定が最も重要であり、国はぶれずに、若者が夢と希望が持てる農業の実現に向け、今後数十年の農政の根幹となるよう議論を深めてほしいと思います。当JAとしましても、農業者の所得増大をめざした農業生産の継続支援を充実するとともに、国産農産物に対する国民理解の醸成に向け、JAグループが提唱する国内で消費する食料をできるだけ国内で生産する「国消国産」の推進に取り組んでまいります。

※8月号・10月号・12月号・2月号は、生活情報に代わり「JAひすい常勤役員コラム」を掲載します



『ごみを出さない 気持ちのいい暮らし』

高砂 雅美 他(著)
定価 1,650円(税込)

お申し込みは最寄りのJA各支店へ



これまで「便利で豊かな暮らし」だと思っていた生活スタイルが、実は地球環境にダメージを与えていることが知られるようになりました。自分にとって負担の少ないことから、暮らしを少し変えてみませんか？ 水筒を持ち歩く、定番の洋服を長く着るなど、できることから始めると、気持ちのいい毎日が過ごせます。

本書では、実際に行動を起こしている6名の方が実践している、ごみをなるべく出さないために日々していることを紹介します。

いつも健やか

違和感という心の声を大切に



J A新潟厚生連糸魚川総合病院

内科医長 縄田 淳

わたくしは2021年4月から今の病院に赴任し、救急医だった経験を活かし、救急外来での診療や、入院患者さまの治療にあたっています。患者さまやそのご家族には専門用語を使わず、わかりやすい説明を心がけています。病院を受診する上で大事なことをひとつお教えいたしません。「受診のタイミングを逃さない」ことです。たとえば、脳梗塞^{のうこうそく}。頭の中の血管が血液の小さなかたまりで詰まったために、顔がゆがんだり、片腕の力が入らなくなったり、ろれつが回らなくなったりする病気です。ためらうことなく、救急車を呼びましょう。

入院し、手術を受けました。一カ月前から入浴中片方の睾丸^{こう}が腫れてきているのに気づきました。だんだん大きくなってきました。とある病院の泌尿器科を受診し、がんが疑われたため、二日後には入院し、翌日手術を受け、片方の睾丸を摘出しました。検査では「セミノーマ」という珍しいがんの一種だと判明しましたが、がんは取り切れていたようで、現在追加の治療はなく、ときどき検査を受けて確認してもらっています。

みなさまの中には、病院を初めて受診するのにためらいがある方もいらっしゃると思います。違和感という心の声を大事にして、病院を受診するのがおすすめです。

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～

『和風だし香る 茶碗蒸し 選べる3個セット 516円(税込)』

少量で栄養補給ができる茶碗蒸しです！

- ・80gの食べきりサイズ！
- ・エネルギー100kcal、たんぱく質5.0gが摂れます。
- ・常温でもお召し上がりいただけます♪

～こんな時、こんな方におすすめ～

- ・おかずの1品として
- ・甘いものが苦手な方
- ・調理が難しい方
- ・噛む力が落ちた方



生産国/日本 (株) クリニコ製 ※具材は入っていません。



お好きな味をお選びください！

【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

ひすい食彩館「お盆フェア」開催のお知らせ

ひすい食彩館では、お盆フェアを開催します。

【開催期間】

8月10日(水)～15日(月)

【営業時間】

9時～18時(夏季7月1日～8月31日)

8時30分～18時(8月11日～13日の3日間)

※通常9時～17時

【おすすめ商品】

お盆に欠かせない盆花や切り花は、アスター、オリエンタルユリ、トルコギキョウなどを多数ご用意しています。

越の丸茄子、メロン、枝豆、トマト、キュウリなど、採れたての新鮮な野菜や果物も豊富に入荷します。

ぜひお越しください♪



「大地の恵みフォトコンテスト」応募作品 大募集！

テーマ 『糸魚川の大地の恵み』
市内で撮影された季節感あふれる写真。

サイズ等 A4サイズまたはB4サイズのヨコ型
※画像データが3MB以上あるものに限
り、データでの提出も受け付けます。

表彰 最優秀賞：1点、優秀賞1点、入賞：10点
※各賞とも賞状と副賞あり

応募締切 令和4年9月30日(金)

応募方法

氏名(ふりがな)、住所、年齢、性別、電話番号、題名、撮影年月日・場所を応募作品の裏側(右上)に明記し、右記応募先へ郵送、またはご持参ください。応募は1人12点までです。被写体の了承を得たもの、未発表のものに限ります。今年撮影した写真でなくてもOKです。



【お問い合わせ先】
〒941-0061 糸魚川市大町1-3-4
JAひすい総務部
「大地の恵みフォトコンテスト」係
TEL：025-552-0317

JAカレンダー 8月

3日 訪問日～5日

11日 葬儀・法要事前相談会

13日 自動車センター営業

25日 農機安全講習会

27日 自動車センター営業

9月の訪問日は

6日(火)～8日(木)です

6月の支店再編に伴う表記について、今月号より各コーナーにおいて、支店管内をひかり・糸魚川・能生・青海の4支店の表記としてあります。

能生給油所の 営業時間変更について

糸魚川市大字桂（高速能生IC近く）にあります「能生給油所」は4月から9月の間は、**7時30分～19時**まで営業しています。

なお、お盆期間の8月13日(土)～15日(月)の3日間は、**8時～17時**までの営業となります。

グリーンセンターの 営業日変更について

グリーンセンター大和川店・能生店では、5月29日(日)から8月28日(日)までの間、**日曜日が休業日**となります。

私たちのJA

◇ 組合員数	11,614人 (正組合員) 2,606人 (准組合員) 9,008人
◇ 出資金	11億8,274万円
◇ 貯金	892億7,154万円
◇ 貸出金	116億170万円
◇ 購買品供給高	8億7,201万円
◇ 販売品販売高	4,779万円
	(令和4年6月末現在)

編集室

ある日の我が家の夕食は、トマト、ナス、ピーマンが入ったカレーとオクラのお浸しで、夏野菜が盛りだくさんでした。喜んで食べていると「今日の食卓に上がっている野菜は、全部うちの畑で採れたものだよ」と母の一言。びっくりして、3秒ほど固まってしまいました。地産地消を意識している訳ではないそうですが、季節に応じて小さな畑で楽しみながら野菜を作っている家族に、改めて感謝しました。皆さんは収穫した夏野菜をどうやって食べていますか？ ㊦

組合員総合健診 ご意見・ご要望 Part 2

Q 健診着にポケットを付けてもらえませんか？

A 検査時（レントゲン等）に貴金属等の物を身に付けていると、再検査になる場合があります。また、ポケットから物がこぼれ落ち紛失のおそれもあるため、ポケットのない仕様となっています。受診の際は、小さな手提げ袋等をお持ちいただくと大変便利です。

Q 検査場所によって、とても寒いです。何とかありませんか？

A 防寒対策については、感染防止の観点から、各自で対応をお願いしています。時期により、羽織るものをご用意ください。



多くのご意見ありがとうございました。
今後の組合員総合健診に活かしていきます。

★次号は組合員総合健診の申込方法についてお知らせします★

【お問合せ先】

購買課担当：田中・齋藤 ☎552-6999

理事会だより (6月)

◇ 主な協議事項 ◇

(第5回理事会)

- ① 定款変更認可申請の一部修正について
- ② 夏季賞与の支給について
- ③ 「ヘルプライン運営要領」の廃止と「ヘルプライン運営規程」の制定について
- ④ 規程の変更について

※上記の協議事項は、理事会において全て承認されました



同報無線放送予定

■ 営農情報

放送日	題名
8/12	玉ねぎの播種作業について
8/19	水稻の適期刈取について
8/26	秋の農作業事故防止に向けて
9/2	米の乾燥調製について



さな
紗那ちゃん
(3歳)

☆年齢は表紙
写真撮影時
のものです。



↑ダンゴムシ、見つけたよ!
虫さんとも仲良しなんだ♪



↑公園で遊ぶわたし。

両親：松澤智寛さん・恵理さん（糸魚川支店管内・大野）

わたしは「紗那」。生き物が大好きで、特にカエルがお気に入り♪ 保育園で捕まえたカエルを家で飼いたくて「紗那がカエルのお母さんになる!」ってママを説得したんだよ。公園に行くのも好きで、すべり台で楽しそうに遊ぶ私を見て、パパがお家に段ボールで大きなすべり台を手作りしてくれたの。勢いよく滑るのが面白いんだ♪

白いごはんが好物で、大人サイズのおにぎりを3個食べて、家族をびっくりさせたことがあるよ。じいじとパパがお家で作るお米はふっくらして甘いし、ばあばの手料理はとってもおいしいから、何個でも食べちゃう!

名前
はな

甲斐犬（黒虎）
10歳（メス）



↑家の庭で行儀よくお座りをするわたし。

飼い主：矢澤健三さん（能生支店管内・島道）

わたしは「はな」。お父さんとは、上越のペットショップで出会ったの。ドッグフードが主食だけど、お父さんが畑で作るキュウリやトマトが大好き! 「作っている半分は、はなに食べさせるようなものだ」って言ってたわ。

お散歩は朝夕の2回行くんだけど、ある日クマと遭遇したことがあったの。お父さんにケガをさせたらいけない! と思って、一生懸命吠えて威嚇して、無事に帰ってくることができたわ。「甲斐犬らしい勇敢さと優しさを持っている」ってたくさん褒められたの♪

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。

糸魚川の
大地の恵み

～入賞～

「枝豆たくさんなったね!
収穫がんばるぞ~!!」

おひさま保育園様

【コメント】

根の張った枝豆を引き抜こうと、子どもたちが一生懸命、力を込めて作業しているところを撮影しました。「うーん!」「よいしょ!」と声が聞こえてきそうところが気に入っています。豊かな自然の中で、子どもたちが様々な体験をして成長していく様子を、写真を通じて伝えられたらと思っています。



撮影場所：能生谷地区 小見

ひすい倶楽部 No.390 令和4年8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 ■印刷/(株)第一印刷所

お願い 「わんぱくキッズ」「ペット自慢」のコーナーでは、登場して下さる方を募集しています。詳しくは、最寄りの支店または総務部総務課までお問い合わせください。

(TEL 552-0317 担当/七澤)