

広報

# えちご上越



Vol.11 2025

1  
January



P.20 旬 Kitchen



P.08 農とともに



P.10 えちご上越 News

## 特集

- ① 農協まつり 来場者アンケート結果
- ② コンクール入賞作品紹介
- ③ 今たべたいおもちレシピ



P.06 特集③



P.10 えちご上越 News

HAPPY  
NEW  
YEAR

# 新年のごあいさつ

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、輝かしい初春を迎えられたことと、お慶び申し上げます。

昨年は、三月一日に上越地区のJ A合併が実現し、改めて組合員の皆さまとの絆を深め、農業振興に努めた一年でありました。多くの方々のご支援とご協力に心より感謝申し上げます。

また、能登半島地震により当地域でも多くの被害が確認され、その復旧に向け支援に取り組んでまいりました。改めて、罹災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

さて、令和六年産米の品質については、管内での上位等級比率が全体で88%を超え、高温と渇水に見舞われた令和五年産米から大幅に回復しました。作況指数については上越地域では101の平年並みとなりましたが、九月の長雨や倒伏の発生などにより地域間・品種間の格差が大きい年となりました。今後とも、良質米の安定生産に向け、土づくりなどの基本技術の励行を通じて、収量・品質の向上を図ってまいります。

米の情勢については、全国的な米価高騰により令和六年産米の仮渡金を大幅に引き上げましたが、一方で米の生産に必要な肥料や燃料は、この数年間、高騰・高止まりしております。持続可能な生産を実現するためには、コスト増加分を販売価格へ反映していかなければなりません。J Aは適正価格による消費者への安定供給のため、引き続き需要に応じた米の生産と販売に努めてまいります。

園芸振興では、重点品目の一つであるえだまめで販売目標として掲げていた一億円を初めて突破しましたが、課題も多くあります。今後も天候の影響を受けにくい栽培方法を確立し、産地の信頼を高め生産拡大とブランド化を進めるとともに、新たな園芸の担い手確保に取り組んでまいります。

令和六年五月には、農業をめぐる情勢変化を踏まえ、二十五年ぶりに食料・農業・農村基本法が改正・施行されました。改正基本法では、食料安全保障の確保が法律の目的に加えられ、適正な価格形成の実現につながる記載もなされるなど、J Aグループの要請内容が概ね反映された形となりました。この機会を日本農業の歴史的な転換点と捉え、農業を取り巻く課題に引き合い、J A自己改革の目標実現を目指してまいります。

令和七年度は、第八次中期三カ年計画の実践初年度となります。改めて協同組合の原点に立ち返り、組合員の皆さまとの対話により把握した願いの実現に向けて、組合員・地域の皆さまと役職員が価値観を共有し、J Aの強みである協同活動や総合事業を実践してまいりますので、一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

結びに、皆さまのご健康とご多幸をお祈り申し上げ、新年のごあいさつといたします。



令和七年一月  
えちご上越農業協同組合

経営管理委員会会長

羽保真一

# 令和6年度農協まつり 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:2,566名

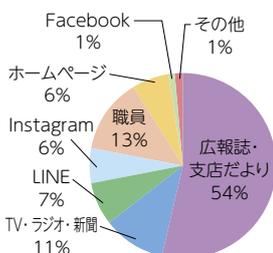
【組合員資格内訳】正組合員:618名 准組合員:475名  
員外:746名 未回答:727名

【年齢内訳】

10代:150名 20代:70名 30代:221名  
40代:263名 50代:219名 60代:467名  
70代:820名 80代以上:324名 未回答:32名



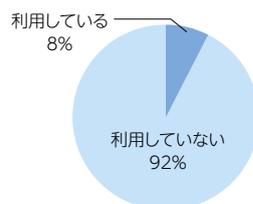
**Q1 あなたがJAえちご上越のイベント、事業の情報を得るのに活用したい手段は以下のどれですか？**



広報誌・支店だより	TV・ラジオ・新聞	LINE	Instagram
1,435	293	199	159
職員	ホームページ	Facebook	その他
354	170	27	34

**Q2 JAえちご上越では、購買取引の明細書や米の検査結果をスマートフォン等でお知らせする「ぽけっとあぐり」の提供を始めていますが、利用していますか？**

利用している	182
利用していない	2,193



**JAえちご上越への主なご意見・ご要望**

- ・集落訪問(訪問先での対話)はとても良い取り組みである。
- ・JA職員と顔をあわせる機会を増やしてほしい。
- ・各支店が拠り所であり続けるよう工夫してほしい。
- ・支店での窓口対応が早くて助かっている。
- ・広報誌は非常に参考になる。身近な情報をたくさん掲載してほしい。

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。

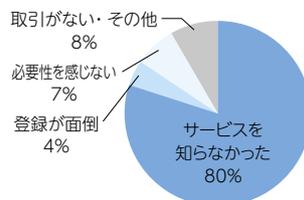
JAの情報発信については、広報誌を中心にホームページやSNSなどの電子媒体も含め、さまざまなツールを活用した発信に努めていきます。



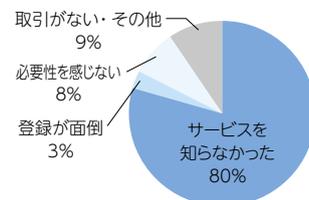
**Q3 「利用していない」理由は？**

	サービスが知らなかった	登録が面倒	必要性を感じない	取引がない その他
10～20代	126	7	11	13
30～50代	456	18	45	54
60代～	543	153	167	240

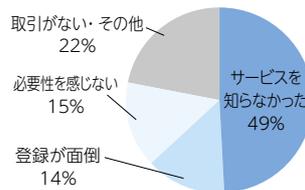
**10～20代**



**30～50代**



**60代～**



## 便利で簡単!! ぽけっとあぐり

ぽけっとあぐりは購買取引明細書や米穀検査結果通知書などをスマートフォンやパソコンでいつでも、どこでも確認できるシステムです。

登録手順は「JAえちご上越 YouTubeチャンネル」で紹介しています。



POCKET AGR1 ご利用メリット

※ぽけっとあぐりに登録後は、紙での帳表は送付されません。

- 1 カンタン登録!**  
JAえちご上越の通帳があれば来店不要!
- 2 いつでもどこでも確認できる**  
場所を問わずスマホやパソコンでいつでも確認できます。
- 3 過去3年分の明細を確認・印刷可能**  
過去3年分の明細をまとめて確認でき、印刷も簡単です。
- 4 今後も広がる使い道**  
今後も便利な機能が追加される予定です。

ご利用はこちらから  

PC用 <https://agri.jan-tis.com/tempRegistJa>

ぽけっとあぐりは、組合員とJAをつなぐJAグループ新潟のポータルサイトを指して開発されたWebアプリです。

# 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・ごはん食に関しての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、入賞した作品を紹介します。

作文部門

全国農業協同組合中央会 優秀賞

### お米を通して学んだこと

新潟県立直江津中等教育学校 2年 榎出 伊織さん

私達は普段お米を当たり前のように食べています。それは、お米を作っている人達の努力があつてのことです。

私は小学五年生の時に初めての米作りを体験しました。初めての米作りなので、右も左も分からない状態で最初は上手くできない不安がありました。しかし、晴天の中、汗を滝のように流しながら協力してくれている地域の人達と田んぼを耕したり、苗を植えたりしている中で、

「米作りって楽しいー」

と思うようになっていました。友達も、最初は緊張しながら作業をしていましたが、時間が経つにつれて楽しみながら作業するようになっていて、活動が終わる頃には顔や服が土で汚れていました。家に帰る頃には身体が疲れきっていて、鉛のように重くなっていました。だが、その後に食べたご飯はとても美味しかったです。

特に印象に残っていることは、収穫したお米を地域の市場で販売したことです。

初めて作ったお米に名前をつけたり、お米を入れる袋をクラスでデザインしたりしました。お米の名前は「ひまわり米」で、袋のデザインは私達の学級名のひまわり組とお米をイメージしたイラストにしました。お米の袋詰めは一つ一ついいねいに、美味しく食べてもらえるように祈りながら作業をしました。販売当日、私達が想像していた以上の地域の人達がお米を買いに来てくれていて、とても長い列ができて驚きました。私はレジの係をしました。袋詰の時と同じように、一人一人にいい接客を心がけて頑張りました。目が回る程の忙しさで、あつという間に完売してしまいました。こんなに私達が作ったお米を食べたいと思ってくれている人達がいっぱい嬉しかったです。私もお米を買って家族で食べてみると、とても甘くもちりとしていて、普段食べているお米の何倍も美味しく感じられました。私の両親も美味しいと言って食べていました。

私達は小学六年生の時も米作りをしました。そのとき作ったお米は、地域の酒蔵で日本酒になりました。私達はその酒蔵で見学をさせてもらい、日本酒ができる仕組みを学びました。お米を蒸す機械やお酒の発酵の様子などを見せてもらいました。お米を蒸す機械を見せてもらった時に蒸したお米を食べさせてもらいました。普段食

べているお米よりもやや硬い食感で、この硬さがお酒を作ることに適していると初めて知りました。次に、発酵の様子を見せてもらう時に、実際に酒樽に登り、発酵している音や匂いなどを体験させてもらいました。発酵している時にアルコールが出るので、お酒特有の強いアルコールの匂いがとても印象的でした。酒蔵で嗅いだアルコールの匂いは、スーパーなどに売っているお酒の匂いと違い、少し甘い匂いがしていました。「きつととても美味しいお酒になるだろう。」と思いました。

酒蔵見学をした後、私達は酒びんのラベル作りをしました。ラベルには、お米や地域の有名な場所などをモチーフにした絵を描きました。

仕込みをしたお酒は皆が二十歳になった頃に再び集まり、飲むことになっていきます。とても仲の良かった友達と再び会うことがとても楽しみです。

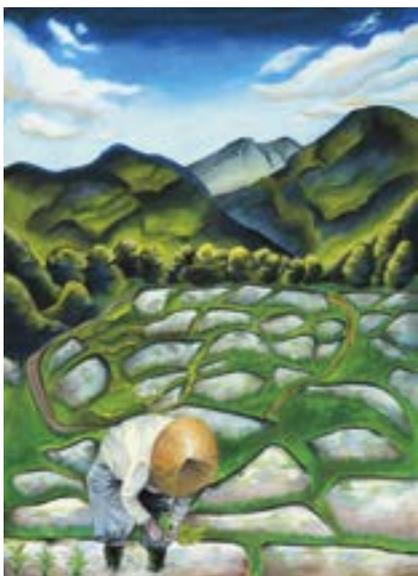
私はこのような体験を通して、米作りの大変さや楽しさ、そしてお米の美味しさを学びました。米作りは決して簡単なことではないので、米農家の皆さんに感謝をしながらお米を食べるようになります。

学校賞

新潟県立直江津中等教育学校

図画部門

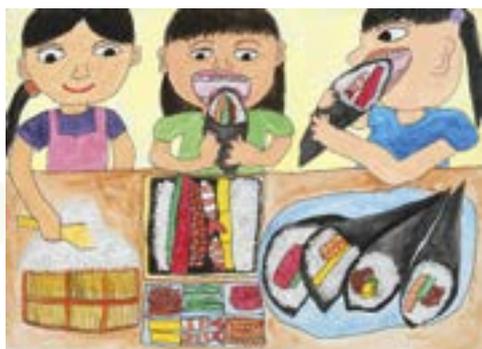
全国農業協同組合中央会 優秀賞  
TENYテレビ新潟賞



未来に遺したい田園風景

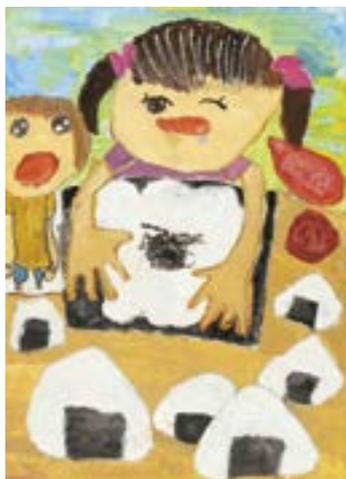
上越市立城北中学校 3年

かきざい そら 垣塚 奏来さん



U X新潟テレビ21賞

手まきずしパーティー楽しいな  
上越市立国府小学校 4年  
やまだ りさ  
山田 理紗さん



おにぎりおいしかった  
上越市立飯小学校 1年  
なかむら れいこ  
中村 礼子さん



N S T新潟総合テレビ賞

B S N新潟放送賞

「お米が出てきたよ！」  
上越市立飯小学校 3年  
なかむら ひろこ  
中村 浩子さん

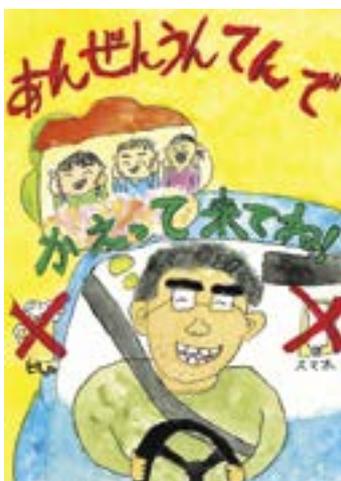
## 第39回 新潟県JA共済 小・中学生交通安全ポスターコンクール 入賞作品介绍

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としている「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609点の応募がありました。ここでは当JA管内から出品され、入賞した作品を紹介します。



金賞

上越市立板倉小学校 3年  
まきの りん  
牧野 鈴さん



金賞

上越市立黒田小学校 2年  
さかた かほ  
坂田 佳穂さん



新潟県教育長賞

糸魚川市立糸魚川小学校 3年  
みずしま あゆむ  
水島 歩さん

受賞者の皆さん  
おめでとう  
ございます!



団体賞(優秀学校賞)

上越市立板倉小学校

上越市立板倉小学校 6年  
ふるみ れお  
古海 伶音さん



金賞

お正月が過ぎると、余ってしまいがちな「切りもち」。そんな「切りもち」をひと工夫で、もっとおいしく食べられるアレンジレシピを紹介します。ぜひお試しください♪



## キノコのモチージョ

### 材料 (2人分)

- ・切りもち……………2個
- ・キノコ……………適量
- ・ブロッコリー……………適量
- ・ニンニク……………1かけ
- ・赤唐辛子……………1本
- ・オリーブオイル……………50ml
- ・サラダ油……………適量
- ・塩……………適量

### おすすめ

#### 杵つきもち「こがね姫」

地元産のもち米「こがねもち」を使用した杵つきもちです。衛生的なクリーンルーム内で杵つき製造した生もちを、1枚ずつ使いやすい個包装にしました。



今月のプレゼント！詳しくは16ページをチェック！

おもちがアセージョに！？  
お好みの具材どうぞ♡

### 作り方

- ①切りもちは長辺を半分に切る。キノコは食べやすい大きさに切り、ニンニクは半分に切って芯を取り除く。ブロッコリーは小房に分ける。
- ②小鍋に①を入れ、塩少々を加えて混ぜる。オリーブオイルと赤唐辛子を加える。
- ③②にサラダ油を具の半分くらいの高さまで注ぎ、中火にかける。煮立ったら弱火にして5分ほど煮込む。

## おかずにもなる アレンジレシピ

### 材料

- ・切りもち……………2個
- ・切り干しダイコン…30g
- ・天かす……………15g
- ・ごま油……………大さじ1
- A 片栗粉……………大さじ3
- ・鶏がらスープの素…小さじ1
- ・砂糖……………小さじ1/3
- ・しょう油……………小さじ1
- ・ごま油……………小さじ2

### 作り方

- ①切り干しダイコンをさっと洗い、たっぷりの水に15分ほどつけて戻して絞る。
- ②切りもちと切り干しダイコンを細かく刻んでボウルに入れる。天かすとAを入れて混ぜ合わせる。
- ③卵焼き用のフライパンにごま油を熱し、②を流し込み平らに整えて焼く。片面がきつね色になったら裏返し、ふたをして弱火で10分ほど蒸し焼きにする。

★お好みで酢じょう油やからしを付けても◎



## 切り干しダイコンもち

## おかきが電子レンジでカンタンに！

### 材 料

- ・切りもち …… 1個
- ・白ごま …… 小さじ2
- ・しょう油 …… 小さじ2
- ・砂糖 …… 小さじ2

### つ くり 方

- ①切りもちを1等角に切る。平皿の上にクッキングシートを敷き、切ったもちを間隔をあけて並べる。電子レンジ(500W)で5分ほど加熱する。膨らんでカリカリになるまで加熱する。(レンジにより調整)
- ②ボウルに白ごま、しょう油、砂糖を入れて混ぜ合わせ、加熱した①と絡める。



## おもちおかき



## ほうじ茶ミルクティーぜんざい

## ほっこり温まるスイーツ系♡♡

### 材 料 (1杯分)

- ・切りもち …… 1個
- ・牛乳 …… 100ml
- ・ほうじ茶 …… 100ml
- ・砂糖 …… 大さじ1/2
- ・茹であずき …… 適量

### つ くり 方

- ①切りもちは少し焼き色が付く程度に焼く。
- ②鍋に牛乳、ほうじ茶、砂糖を入れて沸かす。
- ③器に①のもちを入れ、②を注ぐ。最後に茹であずきをのせる。

## カンタン！混ぜてのせるだけ！



## ラー油しらすオイスター

### 材 料

- ・しらす
- ・オイスターソース
- ・ラー油

### つ くり 方

- ①しらすとオイスターソースを混ぜ、ラー油を加える。



## ネギおかかのごま油かけ

### 材 料

- ・ネギ
- ・かつおぶし
- ・ごま油

### つ くり 方

- ①ネギのみじん切りとかつおぶし、しょう油、ごま油を混ぜ合わせる。



上越市上千原

かねこ ひさえ

# 金子寿枝さん(64)

経営メモ 水稲 25畝 大豆 50畝 えだまめ 1.5畝  
ハウス(ブドウ) 1棟 ハウス(花卉) 2棟

園芸ハウスで花卉を栽培し、「あるるん畑」に出荷している、上越市上千原の金子寿枝さん。花はとてもデリケートですが、その特性の見極めや出荷に合わせた生育調整の難しさを「楽しみ」と捉え、愛情を注いで栽培に励んでいます。

## 花と向き合い30年

### 日々発見、日々勉強

就農したきっかけを教えてください。

私は非農家の生まれですが、嫁ぎ先が農家だったことから、会社に勤める傍ら春・秋の農繁期に田んぼの手伝いをしていました。その後、農地の拡大や子どもが生まれた影響もあり仕事を辞め、子育てをしながら農業を手伝っていました。水稲育苗用のハウス導入を機にその有効活用として花卉栽培に挑戦。3年前までは電照栽培した菊を市場に出荷していました。

現在の仕事の内容、これまでの取り組みを教えてください。

夫と、5年前に就農した息子が取り組む主力の水稲を手伝いながら、育苗終了後にハウスで花卉栽培を行っています。そこで育てた盆花用のユリやアスター、新年用にはユリやストックを直売所で販売しています。

需要時期が固定化している花卉は、天候の変化や生育状況を的確に捉え、ハウスの換気や遮光、時には加温などを行い、出荷時期を逆算して調整に努めています。



ストック(一重)。



ストック(八重)。



暮れの出荷に向け順調な仕上がりをみせるユリ。(12月10日現在)



# 農とともに

こだわっているんですよ、やりがいに感じるんですよですか？

花卉栽培では、花が購入者のもとで一番の見ごろを迎え、より長く楽しめるように調整することが何よりも重要となってきます。そのためにも、日ごろから植物の様子をよく観察することを心がけています。蕾で出荷するユリの場合、購入者のもとで咲かずに終わってしまうことがないように特に注意しています。デリケートな花を病害虫被害から守るための防除を徹底し、ストレスをかけずによりきれいな花が咲くように取り組んでいます。

## 今後の目標を教えてください。

花は多くの人に喜んでもらえるもの。待っていてくれる人のためにも、できるだけ長く続けていければと思います。一方で農業は何よりも体が資本なので、体調管理をしっかりしながら、無理なく栽培を続けていきたいと思っています。これまで30年ほど携わって来ましたが、花卉栽培には今でも新たな発見があり、日々勉強を続けながら、より多くの人にきれいな花を届けていけたらと思います。

## 消費者の皆さんへ一言お願いします！

地元で栽培された花には長持ちするメリットがあります。ぜひ、ご家庭にお花を飾り、きれいな色や香りを楽しみ、癒されていたただけからと思います。

# えちご上越 News



あいさつをする羽深会長。

## 11/30 トップ産地に向けて一丸 ひすい地域 糸魚川産米ブランド化生産者大会

糸魚川産米ブランド化生産者大会をビーチホールまがたまで行いました。糸魚川市農林水産業振興協議会が共催し、生産者ら約160人が参加。トップ産地に向けて販売状況の確認や次年度に向けた技術対策について申し合わせました。

大会では、県糸魚川農業普及指導センターが令和6年産「コシヒカリ」の品質と収量に影響した要因を紹介し、次年度に向けた管理対策の課題を説明。また、農研機構中日本農業研究センターの石丸努上級研究員が、「高温耐性品種の紹介と高温年における栽培改善の提案」をテーマに講演を行いました。



羽深会長から表彰を受ける生産者。

### 令和6年度 良質米共進会表彰受賞者紹介

<b>コシヒカリ「エコライス栽培」 一等米比率の部</b> 最優秀賞 相澤 正さん 優秀賞 日野 文雄さん 優良賞 関澤 善治さん	<b>「多収性品種」の部</b> 最優秀賞 磯貝 泰助さん 優秀賞 (株)テング沢農園 優良賞 木島 法晴さん
<b>「新之助」生産者の部</b> 最優秀賞 恩田 良男さん 優秀賞 齊藤 省吾さん 優良賞 恩田 清繁さん	<b>優良種子もみ生産者の部</b> 最優秀賞 山崎 敏男さん 優秀賞 吉原 勝廣さん 優良賞 五十嵐 伊佐雄さん



女性部では1年を通して多彩な趣味活動を展開。練習の成果を堂々と披露しました。



参加者約30人がさまざまな催しを楽しみました。

## 11/22 日ごろの練習成果に大きな拍手 全域 第19回女性部活動発表交流会

第19回女性部活動発表交流会をユートピアくびき希望館で行いました。10グループが出演し、約160人が来場。4年ぶりの開催となりましたが、おそろいの華やかな衣装を身に着け、大正琴やフラダンス、唱歌などを堂々と披露しました。仲間の部員や家族、地域住民も応援に駆けつけ、盛大な拍手で会場を盛り上げました。

## 11/21 多くの催しに笑顔溢れる 上越地域 ふれあいの里・高士 感謝祭

ふれあいの里・高士で、歌や踊りなどの催しを通して、利用者同士や施設職員との親睦を図る「感謝祭」を行いました。施設職員が手づくりの衣装で仮装し、「きよしのズンドコ節」や「マツケンサンバ」、フラダンスを披露。また、参加者全員で馴染みの曲の合唱や玉入れなどのゲームを楽しむなど楽しいひと時を過ごしました。



管内の受賞者、高橋さん(左から3人目)と丸山さん(右から2人目)、上野さん(右から1人目)。



冒頭あいさつをする金井和行部会長。

## 12/11 高品質自然薯勢ぞろいでハイレベルな戦い 全域 第32回新潟県自然薯品評会

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33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人を表彰しました。

### 当JA管内の入賞者紹介

協会会長賞 高橋 三登一さん 優秀賞 丸山 政俊さん  
特別賞 上野 泰弘さん

## 11/30 猛暑乗り越え、販売額1億円突破！ 全域 えだまめ次年度対策会議兼優良生産者表彰式

JAえだまめ部会は、えだまめ次年度対策会議兼優良生産者表彰式を行い、部会員・関係者など約50人が出席しました。今年度は、猛暑による影響を受けながらも初めて販売額1億円を突破。次年度はさらなる品質向上、収量確保に向けて意識統一を図りました。

### 優良生産表彰(共選優良生産者部門)受賞者紹介

耕作面積1 $\frac{1}{2}$ 以上の部 最優秀賞 (農)大潟ナショナルカントリー  
耕作面積1 $\frac{1}{2}$ 未満の部 最優秀賞 堀口 典幹さん



空くじなしのスピードくじ抽選会。(糸魚川お菓子まつり)



えこもりんは子どもたちに大人気！  
(秋の虹フェス)



児童はメイク方法の説明を真剣に聞きながら取り組んでいました。(和田小学校出前講座)

## 11/17~23 イベント開催や出前講座でセレモニーホールを身近に 全域 各セレモニーホールでイベント 小学校で出前講座

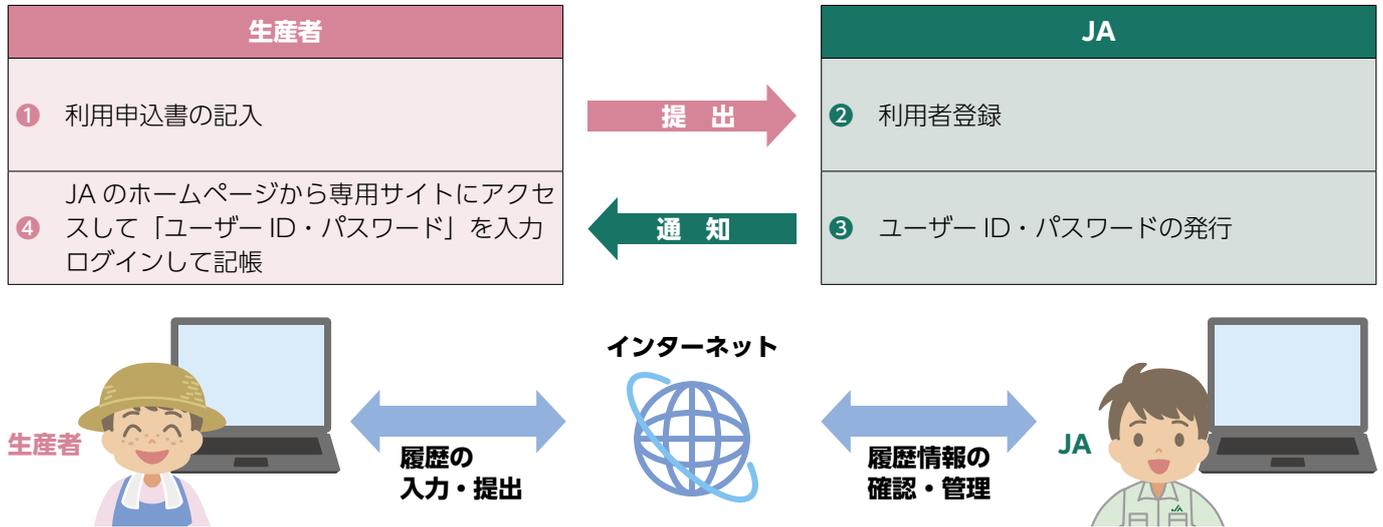
フローリアは11月17日、「糸魚川お菓子まつり」を行いました。地元菓子店が秋の味覚をイメージしたスペシャルスイーツなどを販売し、賑わいを見せていました。

また、11月23日には虹のホールなおえつで「秋の虹フェス」を初開催。家族3世代で楽しめるよう、子ども向けのフォトブースや体操体験のほか、メモリアルフォトの撮影、どら焼きづくりのワークショップなどさまざまな催しを行いました。

11月18日に上越市立和田小学校で「復元納棺師」の仕事を紹介する出前講座を行いました。「死生観」について学ぶ児童に向けて、仕事内容や体験談を伝えたほか、実際にマネキンを使用したメイク体験も行いました。

## 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や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 【上越・頸北・わかば・頸南地域】農業対策課 TEL 025-527-2050 【ひすい地域】ひすい営農センター TEL 025-552-6272

## 令和7年産用水稲・畑作 肥料・農薬・資材のご注文はお忘れなく

この表紙が目印



この一冊に畑作用の申込書も入っています

「営農生産ガイド2024」につきまして、ご利用いただきありがとうございます。まだご注文いただけていない場合は、お早めのご注文をお願いいたします。

なお、令和7年3月末までに「営農生産ガイド2024」予約申込書にてご予約いただいたご注文分については、予約価格でご提供いたします。

### 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下記までお願いします。

- 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
- ひすいグリーンセンター TEL 025-552-8240

## 営農部公式SNSで情報発信中！

営農部では、『LINE』と『Instagram』で情報をお届けしています。ぜひ友だち追加&フォローをお願いします！



営農部【公式】LINE  
タイムリーな営農技術情報や市況、支援事業案内等を発信しています。



営農部【公式】Instagram  
旬の野菜や料理、JAのさまざまな活動など写真・動画が盛りだくさんです。

# 令和6年産米の検査状況について

当地域で収穫された令和6年産米の検査が8月26日から始まり、11月29日までに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88.4%となり、前年産の12.7%から大幅に回復しました。

主食用米の出荷数量は546,562.4俵(1俵=60kg)で、出荷契約数量610,494俵に対し出荷率は89.5%となっています。

## <令和6年産米 品種別検査結果集計表> 最終検査実績

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	227,418.0	91.1%	20,171.0	8.1%	1,915.0	0.8%	197.0	0.1%	249,701.0
こしいぶき	78,252.4	91.2%	6,655.0	7.8%	798.5	0.9%	96.5	0.1%	85,802.4
つきあかり	32,593.8	74.2%	10,714.5	24.4%	612.5	1.4%	26.0	0.1%	43,946.8
みずほの輝き	59,609.8	92.7%	3,921.5	6.1%	734.5	1.1%	57.5	0.1%	64,323.3
新之助	29,497.5	97.9%	554.5	1.8%	61.0	0.2%	5.5	0.0%	30,118.5
にじのきらめき	27,082.2	87.0%	3,833.5	12.3%	201.0	0.6%			31,116.7
その他うるち	1,257.5	15.2%	5,142.5	62.0%	850.5	10.2%	1,047.5	12.6%	8,298.0
うるち米計	455,711.2	88.8%	50,992.5	9.9%	5,173.0	1.0%	1,430.0	0.3%	513,306.7
酒米 計	19,114.7	91.6%	1,218.5	5.8%	229.0	1.1%	296.0	1.4%	20,858.2
もち米 計	8,473.5	68.3%	3,081.0	24.9%	357.5	2.9%	485.5	3.9%	12,397.5
合計	483,299.4	88.4%	55,292.0	10.1%	5,759.5	1.1%	2,211.5	0.4%	546,562.4

※少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、粒張りは平年並み。心白・背白・基部未熟粒の混入が見られた。カメムシ被害粒の混入および発芽粒が見られ、検査の後半には砕粒を含んだ胴割粒が多く見られた。

#### ・こしいぶき

充実度、粒張りは平年よりやや良い。青未熟粒が見られたが、背白・基部未熟粒の混入は少なかった。カメムシ被害粒は見受けられたが胴割粒の混入は少なかった。

#### ・つきあかり

充実度、粒張りは平年より良い。心白粒および背白・腹白粒、青未熟粒が見られた。カメムシ被害粒が多く見られたが胴割粒の混入は少なかった。

#### ・みずほの輝き

充実度、粒張りは平年並み。背白・基部未熟粒の乳白粒の混入が見られた。砕粒を含む胴割粒、黒い着色粒やカメムシ被害粒、発芽粒が見られた。

#### ・にじのきらめき

充実度、粒張りは平年並み。背白・基部未熟粒等の乳白粒の混入が見られた。砕粒を含む胴割粒および黒い着色粒やカメムシ被害粒が見られた。

### 【酒米(醸造用米)】

全体的に粒張りは平年並み。心白の発現も平年並みであり、心白粒以外の乳白粒の混入は少なく、砕粒を含む胴割粒およびカメムシ被害粒は少なかった。

### 【もち米】

粒張りは平年並み。砕粒を含む胴割粒およびカメムシ被害粒の混入が見られた。また、イネ墨黒穂病の病害粒の混入も見られた。

総務部 **総合ポイント制度の終了およびポイント残高のお知らせの発送について**



永らくご利用いただいております、JA総合ポイント制度につきまして、令和7年8月末をもちまして終了することといたしました。総合ポイント制度の終了およびポイント残高についてのお知らせを12月下旬に発送しました。ハガキの内容につきまして、下記の通り確認をお願いいたします。

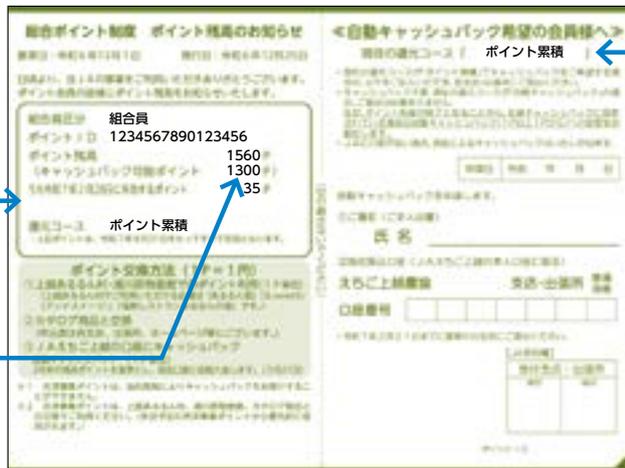


総合ポイント制度の終了と今後のスケジュールについて記載しています。

こちらのハガキです。  
ハガキを開いてご確認ください。

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。

キャッシュバックできないポイントは、上越あるん村、浦川原物産館、カタログ商品との交換でご利用ください。



「ポイント累積」、「任意キャッシュバック」の方は、「自動キャッシュバック」への変更が可能です。JAえちご上越の口座へキャッシュバックを希望する方は、最寄りの支店で手続きをお願いします。

※氏名・住所変更をされていない場合、お知らせが届かない場合があります。

カタログ商品チラシとポイント付与基準表は、各支店・出張所またはJAえちご上越ホームページからご覧いただけます。

問 各支店・出張所または企画課 TEL 025-527-2001

金融共済部 **くるまの保障は、おトクがそろったJAで！ JA自動車共済お見積りキャンペーン実施中**

今ならスマホでお見積りするだけで  
**抽選で**  
総計 **14,000名**さまに  
ダイソンヘアドライヤーや  
バルミュダザ・プレートプロなどが  
**当たる!**

自動車  
保険証券を  
撮って簡単!

応募方法

- こちらからアクセス!  
「お見積り＆ご応募」を押す。
- 「カメラで証券を読み取る」を押す。  
自動車保険証券を撮影!  
「読み取る」を押す。
- 「この情報でシミュレーション開始」を押す。お見積り結果が表示。  
結果→応募  
「応募」を押す。必要事項を入力し完了。

■ 応募期間 令和7年3月31日(月) 問 各支店または共済課 TEL 025-527-2022

ご葬儀  
ご法要は  
**JAセレモニーサービス**  
虹のホールいなだ フローリア  
0120-971-959 0120-972-060

JA自動車  
共済安心  
サポート

**24時間・365日の安心サポート**  
事故の場合 0120-258-931  
レッカー  
ロードサービス 0120-063-931



# クロスワードパズル

出題: ニコリ

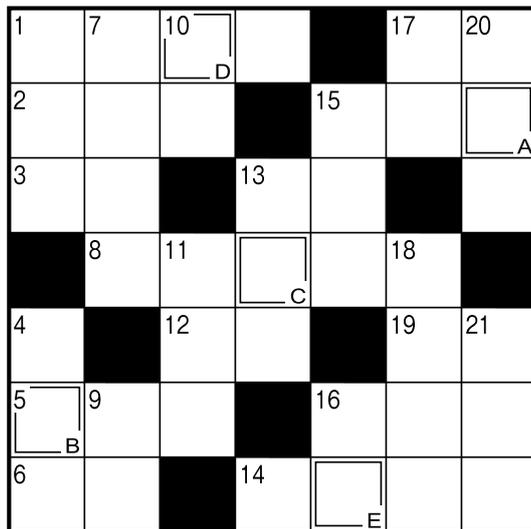
二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

## ヨコのカギ

- 宝船の絵を枕の下に入れておくとよいものが見られるとか
- 窓を開けて取り込みます
- カード式のホテルもあります
- 中東の国のひとつ。首都はテヘラン
- きねと臼でつくもの
- 「本の虫」と呼ばれることも
- 七草を入れて炊くことも
- 初詣で一年の——を祈った
- 「見通しがきく」ことを願っておせち料理に入れます
- マスカラを付けるところ
- 脊椎動物にはあります
- 「Rがつかない月には食べるな」といわれる貝
- 耳が冷えないようにイヤール——をつけた

## タテのカギ

- 年賀状をコレからSNSなどに切り替える人も増えました
- サトイモの親芋のまわりにできます
- コートなどに用いる毛織物
- ここで話していても——がわからないから見に行こう
- しんと降り積もるもの
- 箱根駅伝は10——、計217.1kmで競います
- さんずい、うかんむりなど
- ほうきに乗って飛べるとか
- 10を3回かけ合わせると
- 縁起をかついで食べる受験生もいます
- おせち料理に入れる紅白の食材といえば
- チャールズ・チャップリンは——の王様です
- 可燃ではありません



答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

## 11月号の答え

答え  
「ホシガキ」

応募総数は  
116通でした。

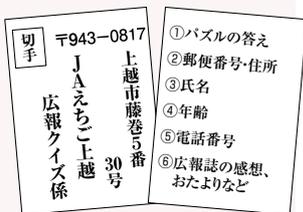


## パズルの答えと一緒に「おたより」もお待ちしています♪

広報誌への感想やおたよりテーマ、日々の出来事など皆さまの投稿をお待ちしています。

『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広報誌の感想など』を記入し、ハガキまたは封書、ホームページにてご応募ください。正解者の中から抽選で、「JAえちご上越 こがね姫」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。

【締切】1/31(金)消印有効 ※郵便料金の不足にご注意ください。



## 今月のプレゼント

10名  
さま

JAえちご上越

杵つきもち

「こがね姫」

地元産のもち米「こがねもち」を使用した杵つきもち。1枚ずつ使いやすい個包装になっています。



## 役員 コラム

米のこと

常務理事 下澤一彦

約半世紀前の子どもころ。秋に収穫した米(新米)を食べられるのは、その冬に迎える年末年始が最初でした。新米の味やかおりは、はつきりとは覚えていませんが、いつもより白く艶やかで、ねばりがあったように思います。天日干しで、今食べればうまさに感動することでしょう。正月が過ぎるとしばらく古米(新米のひとつ前の秋に収穫した米)に戻りました。

今は、秋には普通に新米を買うことができ、食べています。子どもにも新米の味が分かるようで、小学三年生と一年生の孫の食べっぷりが変わるとのこと。

昨年、夏ごろからスーパーだけでなく、「あるるん畑」や「ひすい食彩館」の売り場から米がなくなりました。棚の前で、「(都会の)親戚から頼まれたのに」と嘆いている人もいました。

長期間低迷していた米の価格が上昇しました。買う方は生産に必要なコストを理解し、ある程度の値上げは受け入れなければなりません。一方で、主食である米の価格が

クロスワードパズルの応募が  
ホームページから  
できるようになりました！

応募フォームで必要事項を  
すべて入力し送信！

ホームページは  
こちらから



JAえちご上越ホームページ



おたよりテーマや  
広報誌への感想、  
日々の出来事など  
皆さまの投稿を  
お待ちしております♪



※画像はイメージです。

編集後記

あけましておめでとうございます  
今年もよろしくお願ひいたします

今月号はおもち推しの1冊！(金・洋)はそんなにおもちが得意ではないのですが、うるち米でつくる「ひねりもち」は大好きです。このひねりもち、元々はお酒をつくる蔵人が蒸米を素手でひねりつぶしておもちをつくり、米の蒸し具合を調べていたようです。お米の甘みを楽しめるおいしいひねりもちはつつい食べ過ぎてしまいます。



(金・洋)

今月号の特集③と旬kitchenでは、「おもち」を取り上げました。皆さんはどんな食べ方が好きですか？私は電子レンジで柔らかくなるまで温めたおもちを砂糖じょう油で食べるのが大好きで、よく食べています。今一番やってみたいのは、おもちを入れたスープジャー弁当。冬は毎日スープジャーを持って来ているので、ぜひ挑戦してみたいと思います！



(大・は)

組合員数 (令和6年11月末現在)

49,241人(正組合員数 17,764人、准組合員数 31,477人)

役員会だより (主な協議事項)

第12回理事会(11月29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
- ・債権償却について
- ・10月末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
- ・職員給与規程の変更について
- ・上刈倉庫の整備について
- ・令和7年度水稻育苗施設苗代金について
- ・令和6年産大豆種子仮渡金の設定について
- ・令和6年産そば仮渡金の設定について

偶発的な需給実勢により決まる現状は、つくる方、買う方の双方にとって決して良いことではありません。十分な量の確保と、適正な価格の流通が安定しなくてはなりません。公的な制度が必要だと考えます。



上越あるるん村



今月の  
おすすめ

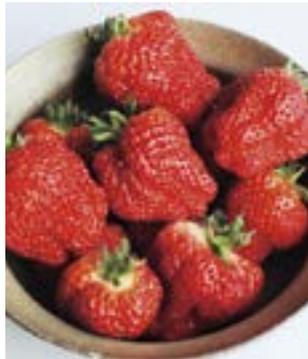
直売所

に行ってみよう

# 冬の味覚フェア

1月11日(土)～1月13日(月・祝)

上越地域を代表する冬の葉物野菜「アスパラ菜」が大量入荷するほか、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！11日には、「おしろこ」のふるまいも予定しています。そのほかおすすめ商品やお得な情報は、店頭や上越あるるん村のホームページ、SNSをチェック！



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♪



上越あるるん村の旬な情報はコチラから！



LINE



Instagram



Facebook



ホームページ  
<https://arurunura.jp/>

上越あるるん村 上越市大道福田639 TEL 025-525-1183 9:30～18:00

ひすい食彩館

1月11日(土)～1月12日(日)

# 新春大抽選会



大抽選会には、年末フェア期間中のレシート(ピンクレシート)3,000円で1回挑戦できます。

# 糸魚川寒じめ野菜フェア

キャベツ、ハクサイ、ダイコンなど、雪室や雪下で管理し、寒さにあって甘み抜群な冬野菜が勢ぞろいします。

アスパラ菜

冬の葉物野菜の定番「アスパラ菜」が出荷本番を迎えます。寒さにあってさらに甘みが増します。

越後姫

1月中旬から、糸魚川産「越後姫」の出荷が始まります。11月の開花からハウスでじっくりと成長し、甘みが増した「越後姫」をぜひご賞味ください。

今月の  
おすすめ

ひすい食彩館  
糸魚川市東寺町1-6-64  
TEL 025-553-0050  
9:00～17:00



ホームページ



Facebook

浦川原物産館

焼きいも

焼きいもがおいしい季節になりました。毎日、専用機器でじっくりと焼き上げています。しっとり甘い焼きいもをぜひご賞味ください♪



今月の  
おすすめ

浦川原物産館  
上越市浦川原区顕聖寺619-1  
TEL 025-599-2387  
10:00～17:00  
定休日 毎週火・水曜日



# Calendar

## JAえちご上越 令和7年1月 JA行事カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
<p>■ 能生グリーンセンター 冬季間休業のお知らせ</p> <p>■ 休業期間:2月28日(金)まで 休業期間中のご注文・配達などについては、ひすいグリーンセンターで対応します。ご不便をおかけしますが、よろしくお願ひします。</p> <p>■ 問 ひすいグリーンセンター TEL)0120-918-090</p>						
5	6 各支店 通常営業開始	7	8	9	10	11 上越あるん村 冬の味覚フェア ひすい食彩館 新春大抽選会 糸魚川寒じめ野菜フェア
12 上越あるん村 冬の味覚フェア ひすい食彩館 新春大抽選会 糸魚川寒じめ野菜フェア	13 上越あるん村 冬の味覚フェア	14	15 上越あるん村 お客さま感謝デー	16	17 近代 ひな人形ご予約会 (会場:本店) (1/19まで)	18
19 虹のホール フローリア 葬儀相談会	20	21 各地で 集落座談会開催 (2/12まで)	22	23	24	25
26	27 毎月27日は 上越あるん村 村の日送料 割引	28	29	30	31 ひすいグリーンセンター 午前のみ営業 (8:30~12:00)	<p>上越あるん村</p> <p>食パン全品20円引き!</p> <p>福田 精肉特価販売</p> <p>あさひ海</p> <p>おすすめ商品特価販売</p>
<p>■ 葬儀相談会(事前予約制) 1月19日(日) 会場:虹のホールおおがた(上越市大潟区雁子浜441-2) 時間:①9:00~ ②10:30~ ③13:30~ ④15:00~ 問・申込 セレモニーサービス課 TEL)025-527-2077</p>			<p>■ 葬儀相談会(予約不要) 1月19日(日) 会場:フローリア(糸魚川市南押上1-14-8) 時間:9:00~14:00 問 フローリア TEL)025-552-9245</p>			

### 金融 共済部

## JAバンクを装ったフィッシングメールにご注意ください!

### ! 偽メールにお気をつけください!

- ① JAバンクを装ったメールがくる
- ② JAネットバンクのIDとパスワードを伺うメールが届く
- ③ IDとパスワードを返信してしまい、知らない人に情報を盗まれてしまう
- ④ 盗まれたIDとパスワードを悪用されてしまう



### ポイント 操作を焦らされていませんか?

メールの件名や内容で慌てずに、まずは公式サイトからログインし、あわせて身に覚えのない取引がないか確認しましょう。

### ! 偽サイトにお気をつけください!

- ① JAバンクを装ったメールがくる
- ② 偽サイトにアクセスを促すメールが届く
- ③ 偽サイトにアクセスし、重要な情報を入力してしまう
- ④ 知らない人に入力した情報が送られ、情報を悪用される



### ポイント フィッシングメールなどに記載されているURLにはアクセスしない!

偽サイトにはID・口座番号・パスワード等は絶対に入力しないでください。

問 各支店または金融課 TEL)025-527-2020

## 魅力がいっぱい 管内MAP

JAえちご上越管内(上越市、妙高市、糸魚川市)のおすすめスポットを紹介します!

### 日本スキー発祥記念館(上越市大貫・中央支店管内)

明治44年1月12日、当時のオーストリア・ハンガリー帝国の軍人テオドル・エドラー・フォン・レルヒ少佐が、ここ上越市において日本で初めてスキーの指導を行いました。これが日本のスキーの始まりです。日本スキー発祥記念館はスキー発祥80周年を記念して、平成4年に開館しました。スキーが伝わった当時の貴重な資料やレルヒ少佐の遺品などを展示しています。



詳しくは  
ホームページから

上越市大貫2-18-37 TEL)025-523-3766

休館日:月曜日(月曜日が祝日のときは翌日)、祝日の翌日、年末年始(12月29日~1月3日) 入館料:一般460円、小中高生:160円

切りもちを  
一緒に炊くことで  
簡単おこわ風に♪

# もちで 中華風おこわ

## 材 料 3~4人分

- ・米……………2合
- ・切りもち……………2個
- ・豚肩ロース肉(焼き肉用)  
……………150g
- ・レンコン……………80g
- ・鶏がらスープの素…小さじ1
- ・水……………適量
- ・小ネギ……………適量

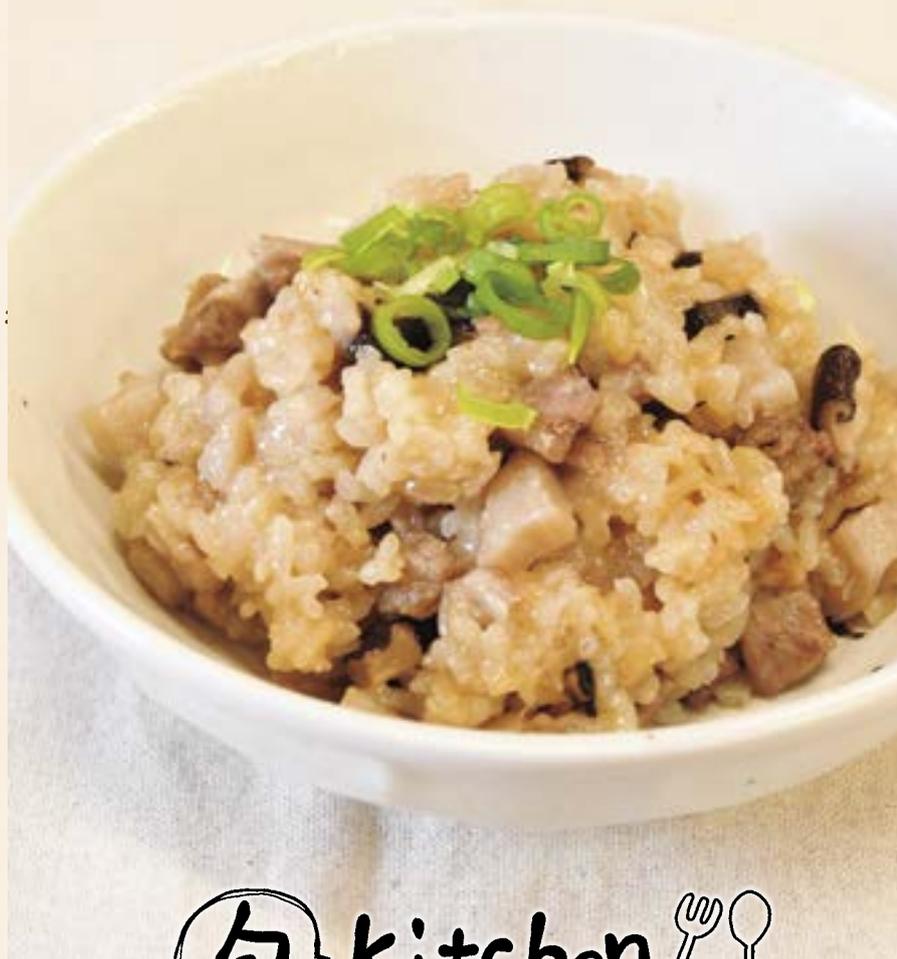


- A** ・干しシイタケ……………4枚(20g)  
・水……………150ml

- B** ・しょう油……………大さじ1と1/2  
・酒……………大さじ1  
・みりん……………大さじ1  
・ごま油……………大さじ1/2  
・砂糖……………小さじ1  
・塩……………小さじ1/2

## つくり方

- ① **A**をあわせて30分ほどつける。干しシイタケが柔らかくなったら水気をしっかり絞り、軸を落として7等角に切る。(戻し汁はとっておく)
- ② 切りもちを8等分に切る。レンコンは7等角、豚肩ロース肉は1等角に切る。



# 旬 Kitchen

- ③ **A**の戻し汁と**B**を混ぜ合わせ、全体で330mlになるように水を加える。
- ④ 炊飯器に洗った米を入れ、①、②、③と鶏がらスープの素を加える。通常の炊飯と同じように炊く。炊き上がった後、しゃもじで切るようにしながらよく混ぜ合わせる。器に盛り、小ネギを散らしたら完成。



## 今月の食材 もち

腹持ちの良さも注目され、消費量も伸びています。おかずやスイーツとしてのアレンジもおすすめ！6・7ページの特集③でも紹介しています♪

調理動画を  
公開中！



YouTube  
「JAえちご上越チャンネル」



©よい食P

