

これまでも、これから、地域とともに

Kira kira

2021

8

vol. 067

その甘さ、
金メダル。

contents

- 02 ～生産者紹介～
キラキラ元気ファーマーズ
- 03 旬の農産物 ～アンジェレ～
キラキラキッチン
- 04 ～地域の情報～ とびつくす
- 06 まちさんぽ
- 07 キラキラコラム
- 08 JAインフォメーション
- 11 パズル、今月のプレゼント
お便りコーナーほか
- 12 直売所情報

家族で役割分担し複合経営 アンジェレ産地化目指す

第66回

Kira kira

元気
ファーマーズ



岡方地区/平林 首藤 正人さん(46) 留奈さん(7)
農業歴/ 20年 栽培品目/ ミニトマト(アンジェレ)、水稻、切り花

家族で役割分担し、複合経営確立させる

北区岡方地区の首藤正人さんのハウスでミニトマト「アンジェレ」の出荷が始まりました。アンジェレは全農が開発したオリジナルミニトマトです。子供のおやつ代わりにスナック感覚で食べられ、糖度8度以上の甘味と少ない酸味が特徴です。

首藤さんは農家に生まれ、子供の頃から家の手伝いをして育ってきました。大学で米や大豆の作物学を専攻した後、複合経営を学ぶため国内外で2年間施設園芸を研修し、26歳で就農しました。現在はアンジェレの他、水稻や切り花を妻・母の4人で、作物の役割分担をしながら農業を営んでいます。

アンジェレの魅力語る

4年前からアンジェレの栽培を始めた首藤さん。ハウス2棟、7.5アールにアンジェレ約1,300本分を作付けしています。アンジェレの魅力は栽培から出荷まで省力化が図れること。他のミニトマトと違い、出荷時にヘタを残す必要がないので収穫・出荷作業が楽になる。甘みを出すために水をしぼる灌水管理を考えなくていいのも大きいと魅力を語ります。

また、「今後はアンジェレの面積を拡大していきたい。水稻との複合経営をしっかりと確立していくことで農業収入の向上を目指す。岡方がアンジェレの産地になるように良いものを栽培していく」と展望を話しました。

楽しみながらお父さんのお手伝い

取材にお邪魔した日は、首藤さんの3人兄弟の末っ子、留奈さんが収穫のお手伝いをしていました。留奈さんはアンジェレは甘くて大好き。お父さんの仕事はよくお手伝いをします。一番好きなのはお米のお手伝い。と元気いっぱい答えてくれました。



首藤さんは「アンジェレは草勢が強い品種で、芽かき、葉かきといった管理が大切。子供たちが楽しみなが、仕事を手伝ってくれらるのでとても頼もしいし、ありがたい。これからも家族で協力しながら頑張っていきたい」と笑顔で話しました。

双子座 5/21~6/21



●表面的にはうまくいっていても針のむしろといったことがあるかも。人の話は最後まで聞いてきちんと対応を ★衛生管理が重要。手洗いはいつもより丁寧に♡桃

牡牛座 4/20~5/20



●ピンチに助けてくれる人が現れて、事なきを得ます。「まずい!」と思ったときは早めに相談をしましょう ★鍛える気持ちでスポーツにトライ!♡キュウリ

牡羊座 3/21~4/19



●丁寧に積み重ねてきたことが花開きます。運勢は好調。いつもより積極的に行動するのが幸運を招く鍵 ★適度な運動とバランスの良い食事が大切♡スルメイカ

今月の運勢 8

モナ・カサンドラ
●全体運 ★健康運
♡幸運を呼び食べ物



▲生育状況を確認する二人

アンジェレは、甘味と酸味とのバランスが良い、これまで日本になかったタイプのスナックタイプのミニトマトです。抗酸化作用のあるリコピンを豊富に含んでおり美容と健康にも良いです。また、ゼリー質が少ないため果汁が飛びにくく、ヘタがなく食べやすいので、子どものおやつにもぴったりです。



長浦岡方営農センター
斎藤 洋 営農指導員

首藤さんは昨年からミニトマトの規模を拡大するなど、園芸に熱心に取り組んでいます。これからも岡方地区の園芸生産拡大の先導役となっていただけのよう期待しております。

私もJA職員として全力でバックアップさせていただきます。

今食べたい旬の農産物 アンジェレ (ミニトマト)



うっしょにがんばりましょう！

Vol.
66

キラキラ

Kirakira Kitchen

キッチン

ミニトマト「アンジェレ」の和風ジュレサラダ

トマトは「グルタミン酸」、かつおだしは「イノシン酸」と呼ばれる旨み成分があり、合わせることで美味しさが増します。全農オリジナルミニトマト「アンジェレ」は生のまま食べても、加熱しても美味しいので、ぜひ、様々な料理に使ってみてね！

材料(2人分)

・アンジェレ……………8個
・かつお節パック……………1袋
・水……………100CC
・粉ゼラチン……………2.5g
(大さじ1程度の水でふやかしておく)
・大葉……………3枚

調味料A

・醤油……………大さじ1
・みりん……………大さじ1
・塩……………少々
・酢……………小さじ1/2
・レモン果汁……………小さじ1/2

作り方

- ①容器にゼラチンと大さじ1の水をふり入れ、ふやかしておく。
- ②小鍋に水100CCを入れて沸かし、沸騰したら火を止め、かつお節パック1袋を入れ5分程度置き、ボウルにザルをのせてこしておく。
- ③②の小鍋にこした②のかつおだしと調味料Aを入れ、沸騰する直前に火から下ろす。
- ④バットに③とふやかしておいたゼラチンを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤アンジェレは縦に半分に切る。大葉は千切りにしておく。
- ⑥④が固まったら、フォークなどで細かく砕いておく。
- ⑥器に切ったアンジェレを入れ、⑥のジュレをかけ、大葉をのせて出来上がり！



※広報誌で紹介したレシピは、当JAホームページ
“キラキラキッチン”に掲載しています！

乙女座 8/23～9/22



●どんなときにも誠意を忘れずに。あなたの真心は相手に届きます。けんか腰の態度は争いを招くだけなので自重して ★頑張り過ぎが心配。水分補給は小まめに ♥ミョウガ

獅子座 7/23～8/22



●注目されることが多く大活躍の月。それだけに忙しく大変ですが全力投球で頑張れば周囲からの応援も。充実のとき ★腹も身の内。暴飲暴食に気を付けて ♥ショウガ

蟹座 6/22～7/22



●計画、予定にあまりこだわらず臨機応変に。楽しいことは身近にあります。買い物はリストを作って出掛けて ★人との交流が心の健康に貢献。連絡を ♥ピーマン

7/2

トウモロコシ出荷目合わせ会 例年に比べ甘味強い

尾山スイートコーン出荷組合はトウモロコシの出荷目合わせ会を開きました。今年産は春先の霜の影響で、生育に若干の遅れが見られましたが、その後の好天と管理により、品質・収量は平年並み。雨が少なかったため、味が凝縮され例年に比べ甘みが強く仕上がりました。

同組合の熊倉守組合長は「春の霜で生育の不揃いが心配されたが、その後の管理で出荷まで来ることが出来た。今年はひときわ甘みが強く仕上がっているの、多くの方にトウモロコシを食べてもらいたい。暑い中の作業になるが、体調管理に気を付けながら、取り遅れが無いようにしっかりと収穫していきたい」と意気込みました。



サンプルの生育状況を確認する参加者

6/21

じゃがいも出荷開始前に意思統一 出荷組合が目合わせ会

松崎出荷組合はじゃがいもの出荷目合わせ会を開催しました。目合わせ会では組合員がサンプルを持ち寄り、出荷規格を確認しました。他にも出荷日程や市場情勢、他県産地の動向が説明されました。

同組合では品種「男爵」を中心に約2.1ヘクタール作付けします。今年産は4月の霜害が生育に影響し、掘り取りも一週間程度遅れました。

大形サポート店の小柳係長は「今年産は4月の霜の影響で、生育が遅れみなさん管理に苦慮されたと思う。今後は掘るタイミングを見極め、最後まで品質の良いものを出荷していただきたい」と呼びかけました。



出荷規格を確認する参加者

7/9

新幹線で枝豆高速輸送 朝取りの味そのまま東京へ

新潟市と市内の4JA（新潟市、新潟みらい、越後中央、新津さつき）で構成する「新潟市園芸作物販売戦略会議」はJR新潟駅から上越新幹線で枝豆60kgをJR東京駅に輸送しました。朝収穫されたばかりの枝豆を新幹線で輸送し、鮮度を保ったまま都内で販売・提供します。

中原市長は「新幹線で輸送することで新鮮なうちに枝豆を食べてもらえる。会社帰りのサラリーマンや晩御飯のおつまみとして食べてもらい、新潟の枝豆のファンになってもらいたい」と期待を込めました。



新潟駅での出発式の様子（石山組合長②番目）



枝豆が乗った新幹線を見送る

7/8

トルコギキョウ出荷始まる 需要も回復傾向

JA新潟市花卉振興協議会でトルコギキョウの出荷が始まりました。

豊栄地区は、トルコギキョウの生産高で県内最大を誇る切花の一大産地。約50アールに作付けされ、県内外の市場へ向け約15万本の出荷を見込みます。昨年、新型コロナウイルスの影響で花卉の需要が減少しましたが、今年に入り需要も徐々に回復の兆しを見せています。

約2万本を栽培する協議会草花部会の倉島貞臣部会長も連日、収穫・出荷作業に追われています。倉島部会長は「トルコギキョウは手間をかけ芽掻きをしっかりとやることで、美しく長持ちする花が咲く。梅雨に入り虫の発生も見られるので、湿度と害虫への対策を徹底していきたい」と意気込みを語りました。



トルコギキョウの生育状況を確認する倉島部会長

射手座 11/23～12/21

●良い結果が出る一方で、問題も持ち上がりそう。忙しく動き回っていればなんとかなり。前向きに捉えて ★小さな不調でも早めにケアを。無理は駄目 ♥マクワウリ

蠍座 10/24～11/22

●困難な状況がありますが、それを越えるきっかけも得られるとき。問題に向き合って。運勢は下旬から回復へ ★運動の回数や記録の更新など目標を立てると◎♥アオシジ

天秤座 9/23～10/23

●心配のし過ぎは禁物です。運勢は良好。始めてみれば意外になんとかできることが多いはず。協力者を募りましょう ★ラジオ体操など音楽に合わせた運動にツキ♥スイキ

今月の運勢 8

モナ・カサンドラ
●全体運 ★健康運
♥幸運を呼ぶ食べ物



ウラジオストクに新潟市の花PR オンラインでいけばなワークショップ

新潟市はウラジオストク(ロシア)市民向けにいけばなオンラインワークショップを開き、新潟市産の花をPRしました。これは今年新潟市とウラジオストク市が姉妹都市提携30周年を迎えるにあたり開催される、記念事業の一環です。

講師は新潟県で生け花の普及をすすめる花守代表の須田寛子さんが務め、生け花の実演も行われました。実演では東区の金子徳太郎さんのバラと、北区の倉島貞臣さんのトルコギキョウが使用されました。

須田さんは「生産者さんが良い物を作ろうと暑い日も寒い日も日々奮闘しながら丹精込めて栽培した花を、一輪一輪感謝と尊敬の念を含めていけている。これからも新潟の花と華道の魅力を国内外に向けて発信していきたい」と思いを語りました。



新潟市産の花を使い、生け花を仕立てる須田さん



南浜地区メロンリレー始まる タカミメロン出荷目合わせ会

南浜メロン部会は北部営農センターでタカミメロンの出荷目合わせ会を開きました。同地区では7月上旬から11月中旬まで品種をリレーしながらメロンの出荷が続きます。

此村和也部会長は「梅雨が明け、温度の上昇と共に病気が活発になってくる。暑い中の防除は大変だと思うが、最後まで管理を徹底し品質の良いものを出荷していこう」と語り、「これから南浜地区では盆用メロン、秋のはまかせメロンと出荷が続く。消費者に喜んでもらえる物を一生懸命栽培しているので、スーパーなどで見かけた際は是非手に取ってほしい」と消費者に呼びかけました。



サンプルのメロンをチェックする参加者ら



フラワーアレンジメント教室開催 女性部曾野木支部

女性部曾野木支部はフラワーアレンジメント教室を開催しました。花と緑のアドバイザーの臼杵ひとみさんを講師に招き、部員12名が参加しました。

ブリザードフラワーやドライフラワーを用いて、お供え用のアレンジ、フォトフレーム、バスケットの3種類の中から1つ選んで作成しました。

参加者は熱心に取り組み、作品が完成すると互いの作品を鑑賞しあって楽しんでいました。



作業風景



参加者で記念撮影



地元の伝統野菜「やきなす」 出荷ピーク迎える 天気良く、実大きく成長

木崎露地野菜生産組合なす部会で、大型なす「やきなす」の個選共販出荷が最盛期を迎えます。やきなすは全国でも新潟市北区の笹山・内島見地区のみで、約60年前から栽培される門外不出の伝統種。その名の通り焼くと実が引き締まり簡単に皮がむけ、とろけるようなやわらかさと、みずみずしい甘さが特徴です。

同部会の伊東部会長は「葉かきをこまめにし、実に日光を当てることでなす特有の黒光りしたいい色乗る。今年は雨が少なく天気も良かったので実が大きく、色乗りの良い食べ応えのあるなすに生長してくれた。消費者のもとに届くのが楽しみだ」と話し、「やきなすは焼く他にも、輪切りにし油にサッと通して鷹の爪と三杯酢で南蛮漬けにして食べるのもおすすめ。自分なりの食べ方を見つけて欲しい」と笑顔で話しました。



選別・出荷作業をする伊東部会長

魚座 2/19～3/20



●飛び込みでいろいろ頼られそう。効率のいいやり方を提案すると喜ばれます。グループ内ではサポートに徹して★むくみや肌荒れには注意を。トイレは小まめに♥スイカ

水瓶座 1/20～2/18



●大きな動きのあるとき。慌てそうになったら深呼吸を。落ち着いて対処すればピンチがチャンスに変わります★古傷が痛むかも。体のメンテナンスを♥岩ガキ

山羊座 12/22～1/19



●あまりやきもきせずに様子をみてみましょう。自然と良い流れが生まれてきます。計画の準備は入念に。買い物が吉★体力アップに良いとき。じっくり取り組んで♥デラウェア



まちさんぽ machi sampu

「酒屋朝市、小阿賀野川河川公園」





地場産の新鮮な農産物が並びます。



朝市の準備中



広々とした公園



バスケットコート



ベンチでゆったりとした時間を

江南区酒屋地区では昔から二、七が付く日に開かれる名物朝市があります。朝早くから野菜、果物、乾物などの露店が並び、多くの人々が利用しています。以前に比べると露店の数も段々と減ってきているとのことですが、今でも地元の方々にとって欠かせない存在となっています。

また、朝市が開催される土手のすぐ裏手には小阿賀野川河川公園があります。よく整備された園内にはジョギングコースやストレッチ施設、新潟市内では珍しいバスケのハーフコートが設置され、誰でも気軽に利用する事ができます。さらに休憩スペースや屋外テーブル・遊具などもあり、家族連れのBBQやピクニックにも最適です。

酒屋地区に訪れる際はこの名物朝市で買い物をし、隣の公園でひと休ませてみてはいかがでしょうか。





健康コラム

正しく恐れ、不安と付き合う

コロナの時代になってよく耳にする言葉があります。「正しく恐れる」、これは物理学者で随筆家としても知られる寺田寅彦さんが、昭和10年に浅間山の噴火に遭った際「ものをこわがらな過ぎたり、こわがり過ぎたりするのはやさしいが、正当にこわがることはなかなかむつかしいことだと思われた」（「小爆発二件」）と記した一文がもとになっています。

「恐れ」は、似た言葉の「不安」とともに、心理学的には危険に対する不快反応と考えられています。生後6か月頃に1次感情として発達し、知らない人へのおびえ（人見知り）のかたちで表出されます。その役割は「危険を知らせる信号」であり、さらに「自己防衛のための行動を顕在化させること」です。立ち止まる、逃げる、戦う、従う、このような防衛行動をとり続けた結果、私たちの恐れや不安は和らいでいくのです。一方、もし恐れや不安が強すぎた時は、自己防衛も過剰になります。その結果、思考停止、無視、排除、盲目的に信じる等、周りの人を困らせる状況

が生まれる素地を作ってしまうかねません。

それでは「正しく恐れ、不安と付き合う」には、どうしたら良いのでしょうか。心理学の専門家からは以下

のような対処が推奨されているようです。まず、恐れや不安はあって当たり前と認めること。恐れの原因となる脅威の完全な排除は目指さないこと。そのため、今自分で出来ることだけを行い、自分にとって丁度良い安全と安心を求めること。

恐れや不安は、人が安全と安心を確保するための行動を起こす時、無くてはならないものなのです。個人差はあるでしょうが、正しく恐れ、巷に溢れる情報を上手に選びましょう。そのうえで基本的な感染対策を行いながら、コロナ禍でも淡々と日常生活を送りたいものです。

新潟医療センター地域連携支援部長 西山 健



～身近な税金のお悩み相談～

税金コンシェルジュ

遺言について、今一度考えてみましょう

Q

遺言書の作成は財産が多い人がするものなの
でしょうか？少なければ必要ないでしょうか？

A

このコーナーでも何度かお話している遺言ですが、遺されるご家族の幸せのためにも、スムーズな相続のためにもお勧めします。財産が多い方はもちろんですが、財産が少ない方も同じです。

相続が発生して驚かれる方も多いのですが、相続人に認知症や障がい等により判断能力が不十分で自らの意思表示を行うことができない相続人が含まれる場合、遺産分割協議を行うことができません。

また、そのような相続人がいない場合でも相続の際に分割が決まらず、何年も名義変更ができない、今まで仲の良かった兄弟と完全に仲がこじれてしまうなどよくあることです。

遺言は「死」や「別れ」を意識することになるからでしょうか、遺言を遺す本人も、作成をお願いしたい家族も作成のタイミングを逃してしまいがちです。

しかし、遺言を残す方がいつ体調を崩すのか、いつ相続が発生するのかは誰もわかりません。

遺言を作成できるのは遺言を残す方に判断能力があるときに限られます。遺言が必要と感じた時には認知症による判断能力の問題や、突然の重病などで遺言を遺すことが難しくなるということも少なくありません。

遺言は、何度でも書き換えることが可能です。

遺言を遺してみようかと考えていらっしゃるのならば、なるべく早く準備に着手されることをお勧めします。



田中税務経理事務所
CFP 山崎 有希

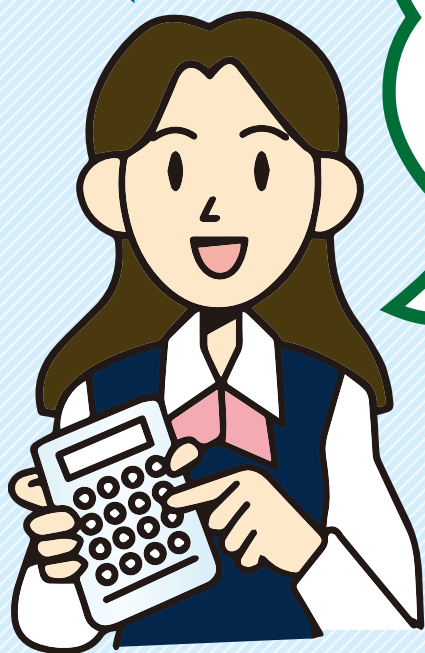
相続・遺言のご相談はJA新潟市まで 金融共済部（営業企画推進課） 025-270-2360

自動車共済

見積りキャンペーン



あなたはお車の
保障にいくら
払っていますか？



『JAの自動車共済』なら
“あっ”と驚きの
ご提案ができるかも！
一度、掛金のお見積りを
してみませんか？

今ご加入の保障内容が
わかるもの(証券・証書)
をご用意ください!!

JA共済

お問い合わせ／各支店 共済窓口または渉外担当者まで

〈有料広告〉

生花(葬儀・法事用)
有限会社 花蔵みなみ
北区松浜三軒屋町9-9
TEL 025-259-5898 FAX 025-259-7581

〈有料広告〉

**ご法事・お祝いには
専用の会席弁当をご利用ください**
ご自宅まで配達します
(一部地域を除く)
割烹 岩松 TEL 025-259-2010

JA新潟市 令和3年産米集荷検査方針

組合員の皆様より296,613俵の出荷契約をいただき誠にありがとうございました。本年目標310,000俵に向けて役職員一丸となり出来秋出荷を目指すとともに、全量販売につなげますので1俵でも多くの出荷をいただきますようよろしくお願い申し上げます。

1. 集荷・検査方針

- (1) 公平・公正・適正な農産物検査に取り組めます。
- (2) コシヒカリは食味・品質を測定し、JA新潟市産米の品質の底上げを図ります。
- (3) 庭先滞貨の解消を図るため、計画出荷により円滑な集荷に努めます。
- (4) 生産履歴とGAP(生産工程管理)の記帳・確認による安全・安心なJA新潟市産米の販売に努めます。
- (5) 検査現場につきましては、作業員の検温・手指の消毒を実施し、新型コロナウイルス感染防止に努め検査を実施いたします。

2. 集荷検査場所と出荷形態別対象米穀について

出荷形態に応じた検査場所の設置を図り、庭先滞貨のないスムーズな集荷を行います。

集荷検査場 所	丸山 低温倉庫	嘉木 低温倉庫	大形 低温倉庫	豊栄 低温倉庫	豊栄カントリー エレベーター
出荷形態	フレコン	通 袋	紙 袋	フレコン ・紙袋	生 粉

品種・種類	フレコン計量		通 袋	紙 袋	カントリー
	有	無			
コシヒカリ・こしいがき	○	○	○	○	○
※新之助	○	○	×	○	×
トドロキワセ	○	×	×	○	○
上記以外のうるち米	○	×	○	○	×
も ち 米	○	×	×	○	×
酒 米	○	×	×	○	×

※新之助の無計量荷受けは10月上旬以降とし、後日お知らせいたします。
※計量済みフレコン出荷者は事前に各営農センターに登録が必須です。

3. ランクSS米について

下記の基準を満たし、農産物検査員の目視により合格した米をランクSS米として区分し、加算を実施します。

【コシヒカリのランクSS米基準】

等 級	1等	支払方法
整粒歩合	75%以上	全量検査・ 食味調査終了後 (昨年度12月)
タンパク質 含有率	6.0%以下	

※格付数量によっては加算単価は変動する場合があります。

4. 仮払金の対応について

米粉用米・飼料用米については、国の交付金が12月まで支払われないため、希望者に仮払金(交付金の範囲内)を検査後に振込みいたします。尚、仮払金の返還は交付金の入金後に口座振替にて処理させていただきます。(金利はいただきません)

5. 検査結果について

検査結果および仮渡金の振込み案内は、ハガキにてご案内いたします。

お急ぎの場合は本店米穀課・各営農センター・サポート店へご確認願います。

6. 集荷手数料について

統一料金で徴収させていただきます。

7. 集荷協力金について

円滑な集荷の推進を図るため、各農家組合へ出荷実績に応じ集荷協力金をお支払いいたします。

8. 注意事項

1-水分について

水分は15.0%に仕上げて出荷をお願いいたします。
(備蓄米については水分15.1%以上の場合は買入できません。)

2-異品種・異物混入防止について

もち米にうるち米の混入や、害虫(イシメコクガ・コクゾウムシ)のクレームがあり、特に害虫を取り除くために、多額の費用が発生しており、今後共に影響を及ぼす可能性があります。
必ず刈取り前にコンバイン・乾燥機・糺り機・ライスグレーダー等の清掃・点検の徹底をお願いいたします。

3-新型コロナウイルス感染について

生産者の方が新型コロナウイルス感染された場合には、保健所の指示により作業場等の使用ができない場合があります。米の集荷も停止させていただく事もありますので、感染防止については十分な対策をお願いいたします。

9. 集荷休業日の設定について

国の働き方改革による長時間労働の是正並びに労働基準監督署の指導もあり、1週間に1日は各検査場所単位で休業日を設ける必要があることから、休業日を設定させていただきます。ご協力をお願いします。

10. その他

検査日程も含め集荷検査に必要な書類を8月下旬にJAより各農家に配布いたします。

〈有料広告〉



信頼される安心を、社会へ。
SECOM

セコム、
していますか？

セコム・ホームセキュリティ

セコム上信越 検索 0120-126-756 (24時間・年中無休)

〈有料広告〉

**お弁当・折詰のご予約・配達
承ります**



日本料理
まるふく

椅子・テーブル席もご用意いたします。

新潟市北区松浜本町1丁目1-18
電話 (025) 258-3040

営農経済部
からのお願い

豊栄カントリーエレベーターより網コンテナを借りて、まだ返却されていない方は至急返却をお願いします。稲刈りシーズンを目前に控え、網コンテナの在庫が不足しております。利用者の全員がスムーズに使用出来る様に、ご協力をお願いします。



網コンテナの返却をお願いします!

お問い合わせ／各営農センター・豊栄カントリーエレベーター

葬祭センター虹のホールにいがた・虹のホールとよさかでは皆様に安心してご利用いただくためUV-C置型空気殺菌器を導入いたしました。

利用者様のご意向に沿うよう、各種プランご相談に乗ります。お気軽にお声かけください。

安心してご利用ください

JA共済連の地域貢献活動促進助成金を利用し、葬祭センターに導入された空気殺菌器



営農情報
LINE
はじめました

これまで紙媒体でお届けしていた稲作速報や稲作技術情報、園芸情報がLINEでご覧いただけます。そのほか、営農に役立つ情報を幅広く発信していきます。



友だち登録よろしくお願い致します!

JA新潟市 営農経済部
アカウントID:
@270wpgsc



LINEを通じて個別にメッセージをやり取りすることは出来ません。友だち登録をしても、アカウント名や氏名、住所などの個人情報がJA側に知られること、料金が発生することはありません。

毒物及び劇物農薬の 購入時には 「印鑑」が必要です。

後日、印鑑を持参する等の便宜渡しは出来ませんので、ご理解とご協力をお願いいたします。



JAの自動車共済 あんしんサービス

事故の場合は、フリーダイヤル安心サービスにご連絡ください。

JA共済事故受付センター

☎ 0120-258-931

JA共済サポートセンター

☎ 0120-063-931

— 年中無休24時間受付 —

もしもの時は是非ご一報ください



JA新潟市葬祭センター

虹のホールにいがた

☎ 0120-77-1682

虹のホールとよさか

☎ 0800-800-2416

— 年中無休24時間受付 —

広報誌「キラキラ」に広告を出しませんか

1 掲載位置・募集数 掲載位置はページ最下段。最大12枠(1ページあたり最大2枠とする)

2 規格・掲載料(税込み)

1枠 縦60mm×横87mm

1回 10,000円

2枠 縦60mm×横182mm

1回 20,000円

※年間契約等、お得な割引制度もあります。

3 お申込み先 総務部総務企画課

☎ (025) 270-2222 までお申込みください。



〈有料広告〉

カルシウム欠乏対策に

作物の増収と品質向上が

期待できます!



供給 JAグループ KATAKURA CO-OP AGRI

議 案

- 1) JA全国大会議案に係る組織協議について
- 2) 理事に対する貸出の承認について
- 3) 大口先貸出金の決定について
- 4) 令和3年産米集荷手数料等の改定について
- 5) 令和3年産米集荷検査方針について
- 6) 店舗機能・ATM再編について

報告事項

- 1) 6月末実績報告について
- 2) 貸出金利の設定・変更について
- 3) JAバンク体制整備モニタリング報告
- 4) 南部営農センター肥料倉庫建設に係る投資計画について



わたしたちのJA

令和3年6月末現在

組合員数	16,334人
(内、正組合員数)	7,857人
出資金	3,185百万円
貯金	125,051百万円
貸出金	45,320百万円
長期共済保有高	350,733百万円
購買品供給高(工賃等含)	1,328百万円
販売品販売高	2,011百万円

お役に立ちますJA共済

共済金支払状況(令和3年6月支払分)

共済種類	件数	金額(千円)
ひと		
死亡	7	30,091
入院	79	10,739
後遺障害	5	19,125
小計	91	59,956
いえ		
火災・落雷等	10	661
自然災害	40	16,700
その他	0	0
小計	50	17,362
くるま		
車両	18	2,568
対人	3	6,747
対物	19	27,470
その他	16	1,957
小計	56	38,743
満期・年金・給付金等	476	695,797
合計	673	811,858

くろすわーどパズル

あたまの体操
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?

たてのかぎ

- 2 鉱石を高温でドロドロにする装置。
高炉とも呼ばれます
- 5 川や池の土手のこと
- 7 信号機で「止まれ」を示す色
- 8 家屋を壊して新しく造り直すこと
- 10 墨も料理に利用する魚介
- 12 大きな魚はこの形でパック詰め
されていることが多い
- 14 令和3年の——の日は8月8日。
国民の祝日です
- 16 ねぶた祭で知られる県
- 18 「五七五七七」などの形式で作られます
- 20 飛行機で人や荷物を運ぶこと
- 21 井戸端会議中に楽しむもの

よこのかぎ

- 1 最低気温が25度以上の夜のこと
- 2 寺子屋では字の——やそろばんを
教えました
- 3 地球の中心部にあります
- 4 長良川で有名な伝統漁法
- 6 親戚の——を頼って仕事に就いた
- 9 高速道路のサービス——で
一休みした
- 11 親潮は千島——とも呼ばれます
- 13 帰る客を玄関まで——に行った
- 15 力士が腰に締めます
- 17 割、分、厘の次
- 19 虫が入ってこないように
布団の周りにつるします

8月号のプレゼント

新潟海洋高校相撲部が開発したごっつあん
カレー2個を5名様にプレゼント!
暑さで食欲の落ちる夏に、カレーでごはんを
たくさん食べよう!



5名
様に

暑さで食欲の無いあなたに!
新潟海洋高校相撲部開発
「ごっつあんカレー」2個

7月号の当選者

東 栄 町/楯 春枝さん
親 松/村山 セヨさん
西 野/栗原 康子さん
内 沼/首藤真由美さん
東 中 島/岩間 幸代さん



7月号の
こたえ

A B C D
サンダル

- ①クイズの答え
- ②住所、電話番号
- ③氏名、年齢
- ④JAまたは本誌へのご意見・ご感想、
農家さんへの応援
メッセージがあり
ましたらお寄せ下
さい。

950-0806
JA新潟市
広報係
512の1
新潟市東区海老ヶ瀬

必要事項をご記入の上、官製ハガキ、またはFAX、Eメール
にて、ご応募ください。正解者の中から抽選で、5名様に
ステキなプレゼントをお届けいたします。

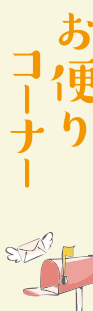
※お預かりしました個人情報につきましては、プレゼントの
発送以外の目的には使用しません。

FAX: (025) 270-2292 締切は、令和3年8月30日(月)
(当日消印有効)です。

E-mail : honten.soumu@ja-niigatashi.or.jp

応募方法

● 東区 I.S.さん
旬な野菜を新鮮で格安な価格で美味
しく頂いています。キラキラキッチンで
紹介された料理を作った私のレポート
リーを二つ増やしレシピを綴ってい
ますよ!家族も美味ししと大好評です。
北区 K.A.さん
7月号の表紙のなす!!鮮度の良さが
うかがわれます。とてもおいしそう!!
農家さんのご苦労が想像出来ます。暑
さに負けず頑張ってください。
江南区 K.Y.さん
私も野菜作り一年生です。生産者紹介
で知り合いが載っていたりと励み
になります。学校の情報や地域の情報
楽しみにしています。コロナで色々な
事が中止になっていますが、様々な
企画楽しみにしています。
江南区 K.M.さん
クロスワードの答えもナスの特集も
すっきり夏です。枝豆、トマト、ナス等
いっぱい食べて夏を乗り切りたいです。
北区 H.Y.さん
シバとツツジのお庭素敵ですね。家
にもシバを育てているんですがなか
なかな育ちません。いつも表紙に感
動です。先月はトマト、今日はナス
です。ナスに育ったナス、焼いて食
べたいです。ナス漬もおいしですね。
北区 S.M.さん
ぜひ木崎地区の丸なすにゆず味噌を
付けて食べてみたいです。これからも
美味しいナスを作ってください。
東区 K.Y.さん
キラキラキッチンさそく作って食
べました。昔はナスが嫌いでしたが、今
では食べられるようになりました。ま
た、トマトを栽培しており、毎日1〜2
個づつ食べています。
北区 A.M.さん
元氣ファーマーズの高橋さんの丸な
す。ピカピカに光って美味しそうです
ね。大好きです。ナスの蒲焼丼、キラ
キラキッチンを参考に作って食べて
みました。とても美味しかったです。
北区 T.H.さん
今年もナスの季節になりました。ふか
しかり、炒めたり、漬物にしたりと忙
しいです。から揚げにして保存してい
ます。
中央区 M.S.さん
仏様のお花はJAさんで買った活き
の良さが違います。玄関に置く鉢植
えも一昨年前から買ったらJAさんの
ものです。今年も新潟の「なす」をい
っぱい毎日食べて元氣です。



キラキラマーケットニュース

お盆を過ぎてもまだまだ暑い日が続きますね。
マーケットではとうもろこし、枝豆、スイカ、なすなど新潟を代表する夏野菜でにぎわっています。
暑い中、生産者さんが丹精込めて栽培した夏野菜をぜひご賞味ください。
さて、いよいよ来月中旬頃からこしいぶきの新米の入荷が始まります！お楽しみに！

■ イベント ■ 月末恒例 ■ 9月予告

カレーフェア

2日間
8月21日(土)・22日(日)

暑い日は、なぜかカレーが食べたくなりますが！キラキラマーケットで夏のカレーフェアを開催します！
カレーと相性抜群の夏野菜の販売や、簡単に食べられる人気のレトルトカレーなどを紹介します。

398円
(税込420円)

話題の新潟海洋高校開発
「ごっつあんカレー」

400円
(税込432円)

「よこすか海軍カレー」

肉が100g入っている
「やりすぎカレー」

600円
(税込648円)



**同時開催
辛いフェア**

夏ギフト

大好評でした！
大勢の皆様からのご利用ありがとうございました！

マーケットの人気企画

月末恒例 100円市

8月28日(土)・29日(日) 2日間

フルーツフェア

9月11日(土)・12日(日)

夏でもおいしくご飯を食べよう！

キラキラお米講座

お米の保存方法に気を付けると
今より美味しくご飯がいただけます。

お米の保存について

お米は空気に触れた瞬間から酸化がはじまります。
なるべく、空気に触れないようにする事が大切！

冷蔵庫の野菜室がおすすめ！

ペットボトルにお米を入れて冷蔵庫へ保存。
余ったご飯は即冷凍！
熱いまま1食分をラップの上にのせ、四角く薄く包み、冷凍庫へ。



旬のお得な情報をいち早くお届け



HP



Face Book



Twitter



LINE



Instagram

■ 新型コロナウイルス感染防止へのご協力について

- ◆ マスクの着用をお願いいたします。
- ◆ 入退店時、手指のアルコール消毒をお願いいたします。
- ◆ 店内では、間隔を十分空けていただくよう協力ください。
- ◆ 大声での会話はお控えください。
- ◆ 店内の換気、従業員の検温、アルコール消毒などの対策を実施しています。

JA直売所へ行こう！

JAカードご利用で
5%OFF

キラキラマーケットでもご利用できます。
カードの申込みは各支店で

お近くの
対象直売所
をさがす

※対象直売所でのJAカードご利用分について、カード利用代金請求時に5%割引いたします。

いくとぴあキラキラマーケット JA新潟市直売所 新潟市中央区清五郎336 TEL:025-384-8487

● 営業時間：10時～18時

JA新潟市農産物直売所にもいらっしやい！

あいちゃんのふれあい市
豊栄病院前 新潟市北区石動1-11-1
1月～5月(月、水、金)8:00～13:00
5月中旬～12月 毎日営業(不定休)6:30～13:00

JA新潟市ほほえみ産直広場 石山直売所
新潟市東区石山1-4-15(石山支店となり)
毎日営業(不定休)10:00～14:00

JA新潟市ほほえみ産直広場 中島直売所
新潟市東区東中島2-6-12(東新潟駅ちかく)
毎日営業(不定休)10:00～14:00