



# JA新潟市の自己改革

私たちJA新潟市は、持続可能な農業と豊かで暮らしやすい地域社会を実現するため、自己改革に取り組んでいます。



## 1. 農業の担い手の確保と育成

認定農業者や担い手への研修会や交流会を通じて、若い農業者への支援などを強化します。正組合員8,000名の確保に取り組んでいます。

## 2. 産地直売所やインショップの展開による農家所得の向上

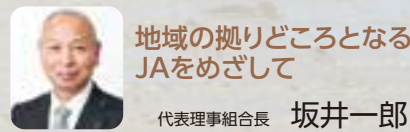
「農地(生産地)と都市部(消費地)」が近いというメリットを生かし、管内のスーパーと連携して青果物売り場付近に地場産野菜コーナーを設け、「インショップ型産地直売」を展開しています。今年4月末で60ヶ所に広がりました。

## 3. JA新潟市独自の園芸振興の取り組み

「米プラス1園芸拡大運動」を推進し、米作以外の園芸品目の産地化を進めています。行政等と連携し、北区のサツマイモ「しるきーも」のブランド普及、東区の特産品であるジャガイモのPR活動など地域独自の新たな園芸振興に取り組んでいます。

## 4. 新潟人のアイデンティティを育む「学校教育田」

農業との接点が少ない子供たちからこそ、地元の子供たちに農業体験をしてもらい新潟人としての豊かなアイデンティティを育むお手伝いをしています。市内33校2,653人の子供たちが参加しました。



地域の拠りどころとなるJAをめざして

代表理事組合長 坂井一郎

JA新潟市は、管内の新鮮で安全・安心な農畜産物を消費者の皆さまへお届けするため、JAの各事業を通じて、地域農業を守り、豊かで暮らしやすい地域づくりをめざしてまいります。

にいがたの農業とあなたをつなぐ

# きらきら らいふ



きらきら らいふはJA新潟市の情報誌です

だいすき！  
おいしい  
にいがた！



## 変わるJA 広がる地域のきずな

監修=広島大学助教 小林元

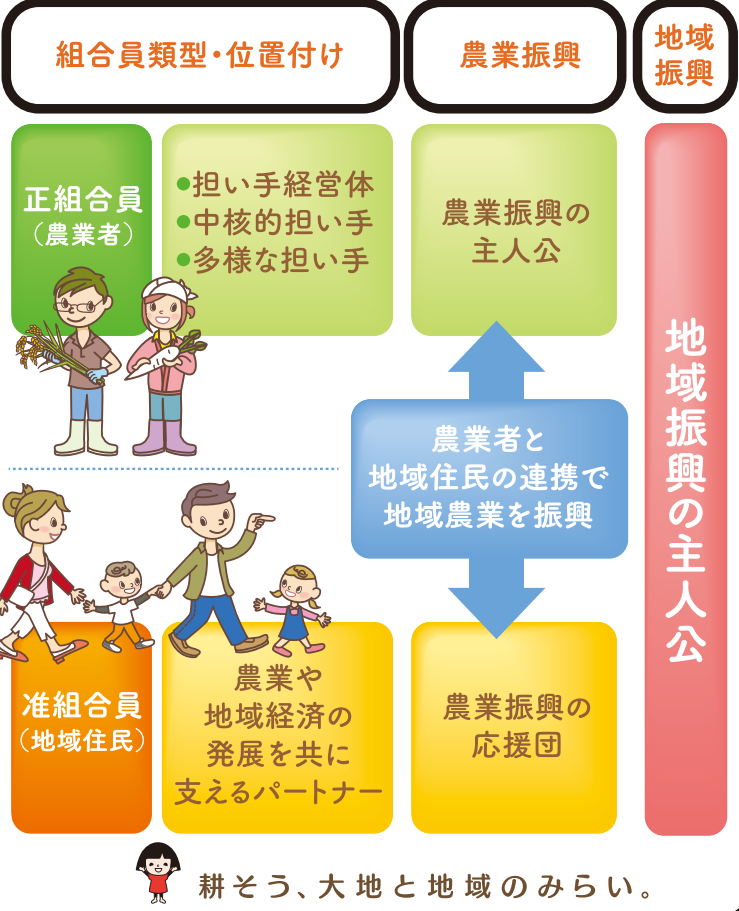
### Q. JAの正組合員と准組合員の違いって何？

### A. 正組合員は農業の主人公、准組合員は地域を豊かにする協力の仲間です。

JAの組合員は、農協法の中で、正組合員と准組合員に区分されています。JAの正組合員は、農業を営む人々や農業で働く人々、そして農家の家族の皆さんです。協同の力で豊かな農業を育むと共に、消費者に安全で安心な農畜産物をお届けすることで、わが国の食と農を守り、農業を通じて地域を豊かにする主人公、それがJAの正組合員です。

対して、農業に直接的に関わる人があまりない人々も含めて、だれでもJAの総合事業を利用できるように、准組合員という仕組みがあります。准組合員は、事業を利用するだけではありません。正組合員がつくった農産物を食べる人々でもあり、地域農業を、食を通じて支える大事な仲間です。中には、食べるだけでなく、一緒に農業に関わる准組合員も増えています。

現在の制度では、JAの運営は正組合員が中心となっています。これからは対話を通じて、准組合員の声もJAの運営に反映することが大事になっています。



### 農業を共に支えるパートナーになりませんか？

- 【組合員加入手続き・必要書類等について】
1. 出資1口の金額は1,000円です。
  2. 当組合に普通貯金口座をお持ちでない方は、出資配当金の振込先口座として口座開設のお手続きをお願いいたします。・加入申込書 ・印鑑 ・本人確認書類(運転免許証、パスポート、健康保険証など)
- ※詳しい内容について最寄の支店へお問い合わせください。



クイズ正解者の方へ**新之助**(5kg)を抽選で**10名**様にプレゼントします！  
応募は**キラキラマーケット**で！

8/15よりキラキラマーケットで期間限定で販売されるコラボ弁当の名前は？  
キ□□□夏御膳 **Q.□の中に入る3文字をお答えください。**

【クイズ応募締切】平成30年9月14日(金)  
【受付場所】いくとびあキラキラマーケットJA新潟市直売所  
下記の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、キラキラマーケットに備え付けの応募ボックスに入れてください。抽選のうえ10名様にプレゼントいたします。  
※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。発送は、10月中旬以降を予定しております。

プレゼント応募用紙

クイズの答え  
キ □ □ □

郵便番号 〒 \_\_\_\_\_ JA新潟市または、安全安心な食と農業に関するご意見・ご感想をお聞かせください。

ご住所 \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外には使用しません。

## Contents

- 旬のおいしいを作る生産者たち  
～今、食べたい旬の野菜～  
コラム「ごはんと私」
- キラキラマーケットニュース  
旬のおいしいをいただきます
- JA新潟市の自己改革  
変わるJA～広がる地域のきずな～  
農業を共に支えるパートナーになりませんか？  
クイズ「新之助」もらっちゃおう



# 旬のおいしいを作る生産者たち

## 今、食べたい旬の野菜

### 枝豆

東区一日市

農業畑やひといち(株式会社ars-dining)  
代表 桑野 友介さん

#### 新潟人は枝豆消費量全国ナンバーワン 栽培管理の徹底で美味さ追求

「採れたてを味わってもらいたい」とキラキラとした笑顔で話す農業畑やひといちの代表桑野友介さん。

2009年に同会社を設立し、枝豆の栽培等を始めた。阿賀野川下流の東区一日市の粘土質の肥沃な畑で、6月～10月下旬まで11種の品種を作付けている。8月の中旬からは、茶豆(品種:味太郎・晩酌茶豆)を9月中旬までキラキラマーケットをはじめとする市内の直売所に出荷している。また、採れたての枝豆の美味さが中央区新潟駅南口にある飲食部門の「居酒屋畑やひといち」でも味わえる。

「当社では、適期を見逃さず、栽培管理の徹底をすることが課題であり食味のよい枝豆を栽培するポイント」と枝豆のおいしさを探求している。

#### check!

- 居酒屋畑やひといち流  
美味しい枝豆の茹で方
1. 枝豆の毛を落とす為最初塩で揉む。
  2. 沸騰したお湯に塩を入れて1を入れる。
  3. 鍋に蓋をし再沸騰したら、湯面に浮かぶ枝豆の毛を取る。
  4. ざるにかけてお好みの塩を振り塩分を整える。
  5. 扇風機で一気に冷ます。



居酒屋 畑やひといち  
TEL:025-256-8440

枝豆の作付面積 / 600㏍(予定)



東区一日市 桑野友介

## 今、食べたい旬の野菜

### スイカ

北区神谷内

南浜すいか部会 副部会長  
阿部 浩行さん



#### ひとりじめしたくなるほど美味しい南浜産スイカ 市場ニーズにあった栽培で新品種に挑む

「小玉スイカのニーズが増えてきている」と話すのは、キラキラと輝く日差しの中でスイカを栽培する阿部浩行さん。

北区南浜地区の海岸砂丘地畑で6月中旬から8月の下旬頃まで、栽培されるスイカは、爽やかな甘さどシャリとした食感が自慢のおいしさだ。8月初旬からは、贈答品やお盆向けに販売される小玉スイカ(品種:ひとりじめBonBon)が最盛期を迎える。

「手軽に食べられる小玉スイカが人気だ。市場ニーズのあるカットスイカ用の新品種(シードレススイカ)の試作栽培もJAと取り組んでいる」と新たな品種の栽培にも挑戦している。

#### check!

- 阿部流 美味しいスイカの選び方
1. ボンボン(BonBon)と澄んだ音がするスイカは完熟している証拠。
  2. 果皮にツツヤがあり、シマ模様がかっきりしているもの。
  3. ツルのついた部分が緑色で、切り口が新鮮なもの。
  4. スイカは8℃～10℃が最も美味しく感じる温度なので、食べる1時間前に冷蔵庫に!
  5. スイカは中心部が最も甘いので、中心部分から放射状に切ると美味!



スイカの作付面積 / 60㏍

## 今、食べたい旬の野菜

### なす

北区内島見

高橋 義和さん

#### どんな料理にも合う万能野菜のなす きれいに磨いて艶やかに

「今年のなすの出来も最高!収穫が間に合わないほど」と優しい笑顔で話す高橋義和さん。

ゴールデンウイークに仲間たちと丸なす1,600本、やきなす60本、紫水70本、千両120本を植え付けた。新鮮ななすを消費者へと届けるため、早朝午前3時半、父親と一緒に畑へと出かける。祖父の代から丸なすをメインに作付けをしている。収穫は5月の中旬から10月末まで毎日続く。収穫を終えると、今度はなすをひとつずつ大切に磨きあげる。

「磨き上げたなすは、キラキラと黒光りしてとても艶やかになる。丸なすはやきなすと違って、特長がないが、どんな料理にでもあうので、たくさん食べてほしい」と自慢のなすの出来に自信を見せる。

#### check!

- 高橋流  
丸なすのいただき方  
油との相性がよいなすはなすのステーキがオススメ!大きめの丸なすを輪切りにして、豪快に焼く。醤油をちょっとかけて召し上がれ。



なすの作付面積 / 30㏍



北区内島見 高橋義和

## ごはん と私



遠藤 麻理氏  
新潟市出身、フリーアナウンサー。FMポート(新潟県民エフエム放送)の朝の番組「モーニングゲート」のナビゲーター。2017年11月に出版した初のエッセイ集「自覚自棄～わたしがこうなった88の理由～」が人気を博している。

小学生の頃は、学校から帰るとおやつを食べた。

ある日の帰り道、友人たちと、自宅で用意されているおやつが何かという話になったことがあり、驚いたことが二つあった。

ひとつは皆が「今日のおやつは」という言い方をしたこと。今日の…ということは、毎日違うということだ。毎日、昨日とは違う何かを用意されていることは、羨ましいというよりびっくりだった。

もうひとつは、聞いたこともないおやつの名前が挙がったこと。それは「モンブラン」であったり、「チョココロネ」や「エクレア」、「フルーツポンチ」だった。「ザ・ぼんち」なら知っていたけれど「フルーツポンチ」は、ポンチの辺りがまったく想像できなかった。

ではうちのおやつは何だったかという、それは、祖母が作る「みそにぎり」。おにぎりの表面に味噌がたっぷりぬってある。ソフトボール大のつかいおにぎり。三角や俵型が作れない祖母が握った、その不格好なまんまるおにぎりは、堂々とした風情で、毎日私を待

ち受けていた。それは「またこれ?」などとは決して言わせない風格があった。

大きく口を開けて、みそにぎりを頬張る。すると、しょっぱい味噌の味が口いっぱい広がって、そのあと白米の甘さがふんわりと鼻をぬけてくる。一口食べたおにぎりからはホッカホカの湯気が立ち上り、ハフハフ言いながらもうひとつ、大きく頬張る。最後に、味噌のついた指を一本一本舐めて、ごちそうさまとなる。

今こうして大人になって、いくらでも好きなおやつを食べられるようになった。しかし時々、無性にみそにぎりが食べたくなる時がある。ひどく疲れていたり、落ち込んだりした時、自分で米を炊いて、大きくてまんまるなみそにぎりを握って頬張る。

それは、大好きだった祖母に再び会える時間でもあるのだ。



いくとびあキラキラマーケット JA新潟市直売所

# キラキラマーケットニュース

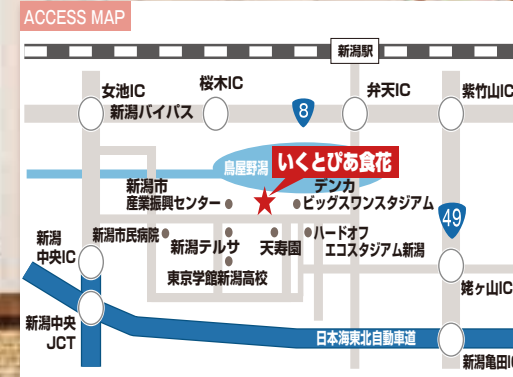
新潟のキラキラした暑い夏がやってきました!キラキラマーケットは、今春4月にリニューアル!さらに品揃えも充実しました。家族や友人が集まる夏休みは、新潟の美味しい食材でおもてなしをしませんか。皆さまのご来店お待ちしております!

夏ギフト好評販売中!  
**お盆セール** 6日間  
8月10日(金)～15日(水)  
枝豆・夏野菜・果物  
・お花など山積み販売

朝8時から盆のお花を販売します!  
**盆花の朝市** 2日間  
8月11日(土)・12日(日)  
お花のみ  
朝8時～10時  
10時より通常販売

パフェ作り体験・夏野菜カレーも販売 2日間  
**キラキラフェスタ**  
8月25日(土)・26日(日)  
月末恒例 **100円市** カレーの材料も100円  
・和菓子の菓匠庵が作る「かき氷」販売  
・農家入倉さんが作る「スムージー」販売

フェイスブックで最新情報をお届けしています。  
営業時間:10時～18時 8月の休業日:なし  
TEL:025-384-8487  
大人気  
**野菜のブーケ**  
プレゼントしませんか?  
(2,000円～要相談)



～旬のおいしいをいただきます～

## 農 X 食

### おいしい夏野菜を たくさん食べよう



#### 旬の夏野菜で作った キラキラマーケット特製 コラボ弁当

### 「キラキラ夏御膳」販売!

#### 期間限定販売!

「キラキラ夏御膳」  
8/15(水)～8/19(日)  
1日限定 20個 **777円(税別)**  
※天候により使用野菜が変更になる場合があります

キラキラマーケットに農産物や加工品を出荷する傍ら、マーケットの食育の日などで食の提案を行っている農家の大坂昌子さんとハーブを日常の食生活に取り入れる提案を行っているキツエミサの三橋店長によるコラボ弁当「キラキラ夏御膳」が完成!期間限定で8月15日～19日までの5日間販売を行う。

旬の夏野菜で作った特製弁当は、田舎のお母さんと帰省したお嫁さんが一緒に作ったおもてなしの料理のよう。お互いの得意料理を詰め込んだなんか懐かしい…

ちょっとオシャレ…なキラキラ夏御膳について大坂さんと三橋店長から話を伺った。

お二人で考案された「キラキラ夏御膳」はどのような思いで作られたのですか?

大坂さん：農家ならではの夏野菜をふんだんに使って、食欲がわいて

スタミナがつくようなメニューにしました。

三橋店長：目でみても食べても楽しめる元気がでるようなメニューにしました。

今回のお弁当のネーミングもお二人で考えたそうですが。

大坂さん：今回は販売価格が777円(税別)とお弁当ではちょっと高めめの値段なので、高級感のあるネーミングにしようとして「キラキラ夏御膳」にしました。この御膳は、すべて手作りで。夏場は暑くて料理も大変ですから、ちょっと自分へのご褒美に食べてもらいたいですね。

三橋店長：あと、今回だけのコラボ弁当にはしたくないな。大坂さんには、これからも新潟の伝統食を教えてくださいたいので、次回にも続くようなネーミングがいいなと思いましたが、美の秋には「キ

ラキラ秋御膳」など、旬のおいしさを味わっていただきたいですね。

キラキラマーケットは、生産者と消費者の交流の場ですが、消費者の皆さんへお伝えしたいことはありますか?

大坂さん：キラキラマーケットには、農家が丹精込めて作った旬の農産物が並んでいます。地場産農産物を買って食べていただくことが新潟の農業を守ることにつながります。ぜひ、新潟の農家の応援団になってほしいと思います。

三橋店長：食が命を作り、笑顔が命を育てます。命を育むすべての人が笑顔で過ごせるように、無添加で地元の旬の農産物を使ったものづくりをしています。

ハーブは、殺菌効果など様々な効用があります。シソやネギもハーブの一種です。調味料なども

こだわり、米油や笹川流れの塩などを使っています。ぜひ、お気軽にお立ち寄りください!

お問い合わせ キラキラマーケットJA新潟市直売所  
TEL:025-384-8487

