

地域とJAを結ぶ、心ふれあう情報誌



苗彦

ふれあいだより

訪問日が5月より変更となりました。
毎月第2土曜の前後1週間の営業日にお伺いします。

 **JA京都にのくに**

ホームページもチェック!

<https://ja-kyotoninokuni.or.jp>



京都丹の国農業協同組合
(JA京都にのくに)



ja_kyotoninokuni



綾部市で「賀茂なす」を栽培する丹州河北農園の河北卓也さん

P3. 第22回通常総代会

P5. 世界ブランド化に向けて
“京の幸”をスペインでアピール

P6. キラリ＊アグリびと



2019
vol.263

7

就任のご挨拶



京都丹の国農業協同組合

代表理事組合長

迫 沼 満 壽
さこぬま みつはる

組合員の皆様にはご健勝でご活躍のこととお喜び申し上げます。

このたび第22回通常総代会後の理事会において、仲道前組合長の後任として、代表理事組合長に選出され就任いたしました。

現在、農業そしてJAを取り巻く環境はめまぐるしく変化しており、自己改革の成果を求められる中での就任に身が引き締まる思いであります。組合員の皆様、先人諸先輩が今まで汗し、築いていただいた功績に対し、心から感謝の意を表しますと共に、自身に与えられた使命をしっかりと受け止め、この難局を乗り切る決意でJA運営に取り組んでいく所存でございます。

我々は、JAグループのめざす姿の実現に向け「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標に、JA京都にのくへの自己改革の実現に向けて取り組みをすすめておりますが、この自己改革の実現には組合員の皆様との対話を重ねる中で、JAの未来像を組合員の皆様と共に作り理想を追い求めるための、将来にわたる持続可能な経営基盤を確立をめざした改革を着実に実践して参りたいと考えております。

食と農を基軸に地域になくはならないJAづくりのために、組合員の皆様のご指導ご鞭撻、そしてJA運動への積極的な参加とご利用をお願い申し上げます。就任のご挨拶いたします。

ご挨拶

組合員の皆様にはご健勝でご活躍のこととお喜び申し上げます。

先の通常総代会には多くの関係の皆さんご出席のもと、無事終了いたしましたこと厚く御礼申し上げます。貴重な紙面をお借りし私的なことで恐縮ですが、今回の総代会をもって任期満了となり、JAを退職させていただきました。

長い間多くの皆さんに支えられ、職務に当たらせてまいりましたが、平成9年に生まれ育った地元に戻りJA京都にのくの合併発足を機に地域の皆さんと触れ合うことが出来たことは、私の生涯の良い経験となりました。ここに至るまでの組合員はじめ地域の皆さん、そして関係機関・団体など多くの方々のご厚誼に対し心から感謝と御礼を申し上げる次第です。

今後はJA組合員そして地域住民の一人として、農と親しみながら地域の皆さんとの交流を楽しむことで、新たな生活を過ごしてまいりたいと考えております。JA運営を巡る難しい状況の中、更なるご理解・ご結集によって一層発展いたしますことと、皆さんのご健勝・ご多幸を心からお祈り申し上げます。次第です。

後になりましたが任期途中にも拘らず、心身の異常を来し昨年8月から非常勤の形で務めさせていただく事態となり、多大のご迷惑・ご心配を与えることとなりました。改めて心からお詫び申し上げます、退任のご挨拶とさせていただきます。

令和元年7月

仲道 俊博



林副組合長のあいさつ

林副組合長は冒頭のあいさつで、「JAをとりまく厳しい経営環境の現実を目をそらすことなく、将来にわたる持続可能な経営基盤を確立するために、さらなる改革を着実に実践してまいりたいと考えておりますので、今後とも一層のご理解とご協力をお願いいたします」と述べられました。

今回の総代会では、改正農協法により2019年度より公認会計士監査が義務付けられることに伴い、定款及び監事監査規程の一部変更、会計監査人の選任について審議・承認され、会計監査人には「みのり監査法人」が選任されました。

総代会での「主なご質問・ご意見と回答」については当誌8月号にて掲載させていただきます。



第22回通常総代会

全案が可決承認され、
新役員決まる！

6月22日(土)、第22回通常総代会を京都府中丹文化会館にて開催し、総代610名のうち564名(書面出席含む)と准組合員総代25名が出席しました。2018年度事業報告や役員選任など全11議案を審議し、全て原案通り承認されました。



議長を務めていただいた塩見繁雄さん(八田支店)㊦と倉橋昭代さん(何北支店)㊦

ご審議・承認いただきました事業報告ならびに事業計画などについては『協同活動の成果と目標』をお届けし、ご報告にかえさせていただきます。ディスクロージャー《概要版》をあわせてお届けしておりますので、ご一読ください。

第22回 通常総代会提出議案

提出議案

- 第1号議案 第22年度(2018年度)事業報告及び剰余金処分案について
- 第2号議案 定款の一部変更について
- 第3号議案 監事監査規程の一部変更について
- 第4号議案 役員推薦会議運営要領の一部変更について
- 第5号議案 3か年計画(第23年度(2019年度)から第25年度(2021年度))の設定について
- 第6号議案 第23年度(2019年度)事業計画の設定について
- 第7号議案 第23年度(2019年度)経費の賦課及び徴収方法について
- 第8号議案 第23年度(2019年度)における理事及び監事の報酬について
- 第9号議案 退任理事及び監事に対する退任慰労金の支給について
- 第10号議案 会計監査人の選任について
- 第11号議案 役員の選任について

報告事項

1. 第22年度(2018年度)貸借対照表、損益計算書、注記表、附属明細書及び部門別損益計算書について
2. JA京都にのくに自己改革の取り組みについて
3. 株式会社アグリサポート夢の第3年度(2018年度)事業報告、貸借対照表、損益計算書について
4. JAバンク基本方針の変更について

新役員紹介

第22回通常総代会において、新役員が選任されました。
また、同日開かれた理事会で役員執行体制が協議され、
代表理事組合長に迫沼満壽氏が選出されました。

理事



常務理事 新任 (資金共済担当)
長澤 睦男
実務精通



常務理事 新任 (企画管理担当)
安達 信宏
実務精通



常務理事 新任 (営農経済担当)
佐々木 真
実務精通



代表理事専務 新任
足立 良明
実務精通



副組合長理事 再任
林 三弘
舞鶴市



代表理事組合長 新任
迫沼 満壽
綾部市



理事 再任
今田 壽孝
舞鶴市



理事 再任
奈良井 敏弘
福知山市



理事 再任
萩野 功治
福知山市



理事 再任
河野 正一
福知山市



理事 再任
木村 勝利
綾部市



理事 再任
中田 義孝
綾部市



理事 再任
新井 美津代
女性



理事 新任
足立 進
福知山市



理事 新任
渡邊 光文
綾部市



理事 新任
岡本 清嗣
綾部市



理事 再任
矢野 隆一
舞鶴市



理事 再任
谷口 福三
舞鶴市



理事 新任
西山 和人
担い手



理事 再任
佐藤 正之
担い手



理事 新任
岩鼻 典子
女性

監事



員外監事 新任
細見 祐介
員外



監事 新任
荒賀 淑子
福知山市



監事 新任
波多野 文義
綾部市



常勤監事 再任
向山 吉行
実務精通



代表監事 再任
安達 初夫
舞鶴市



晩餐会風景



見た目も鮮やかな料理に感嘆の声を上げる女性ら

京野菜世界ブランド化プロジェクトは2013年のフランスのベルサイユ宮殿での晩餐会を皮切りに7年連続・7か国にて開催されました。今回のスペイン訪問でも地元農場や高級スーパー、「食」をテーマとしたレジャー施設などの視察も行われました。京都府産農産物の輸出の可能性を探り、ブランド力の強化と販路拡大を通じて農業者の所得増大を図るため、さまざまな取り組みを進めています。

晩餐会では当組合特産品である「万願寺甘とう」をはじめ「賀茂なす」、「京みず菜」などの京野菜・京都府産牛肉や宇治茶を使用したデザートなど、京の幸がふんだんに使用されました。また、地元産品と融合させた料理も提供され、料理人が技巧を凝らした見た目にも美しい料理がテーブルに並び、目と口で参加者を楽しませました。



万願寺甘とうも紹介されました

世界ブランド化に向けて ”京の幸“をスペインでアピール

J Aグループ京都は6月7日(金)、スペインの首都マドリードのデ・ラ・キンタ・デル・パルド宮殿で万願寺甘とうをはじめとした京野菜などを使った晩餐会を開きました。晩餐会にはスペイン・日本両国政府関係者や流通関係者らを含む約300人(当組合からは12人)が参加し、老舗料亭の料理人が腕を振るった京懐石に舌鼓を打ちました。

マドリードで晩餐会を開催



晩餐会で振る舞われた料理

会場となったデ・ラ・キンタ・デル・パルド宮殿



キラリ アグリびと

vol.34

綾部市 河北 卓也さん(47歳)

父親から賀茂なすハウスを受け継いだ2代目。賀茂なすの他に米もつくっており、両輪体制で営農している。河北さんのつくる酒米「山田錦」は、米、水、ラベル、すべて綾部産の特別純米酒「穂乃花(ほのか)」に使われている。

先代から受け継いだブランド。

努力を惜しむことなく

本物を届け続ける。

綾部の賀茂なす栽培を 定着された 両親の志に触れて

初夏、木々の緑が鮮やかさを増す田畑の風景に2棟のビニールハウスが並んでいます。中を覗いてみると、丸々とした球形の賀茂なすが実を付けていてこれから旬の時期を迎えます。ビニールハウスの主は、河北農園を営む河北卓也さん。河北さんの両親は綾部で早くから賀茂なすづくりに挑戦した先駆者で、河北さんはそれを継いで約20年になります。

「父が高齢になって継ごうかというときに『面倒ならやめてもいいよ』と言われましたが、やめられませんでしたね」と河北さんは当時を振り返ります。

「苗を植えたら収穫まで休みはありません。余計な葉を取っていかないと実に日光が当たらず薄緑色になってしまいます。葉にはトゲがありますが実の重さや品質をチェックするため、収穫は素手でやらなければなりません」

大変なことも多く、賀茂なすは継がないという選択肢もあつたかもしれませんが。「でも、両親が今まで頑張ってきて綾部を賀茂なすの産地にしようとしてきた経緯がある。それに、東京だと賀茂なすが1個700円とか1,000円で売られている。価値がまだまだ上がっていくと感じたんですよ」

先代から賀茂なすづくりを続けてきた経緯もあり綾部の賀茂なすは評価されていますが、河北さんは力を込めて言います。

「綾部の賀茂なすというブランドをどうやって広めていくかが大切。東京に行くと、丸なすを賀茂なすとして売っている店がたくさんある。似たものに奈良の丸なすがあるけど、賀茂なすは絞っても水分が出ないし、食感が違う。料理人と話をして『本物の賀茂なすを使いたい』と言われたら『ぜひ一度使ってください』と勧めます。お客さまが惑わないために、自分たちのつくっているものの価値を上げるために、ちゃんとしたものを届けたい」



賀茂なすのへたを持ち上げると緑色の部分が、他のなすと見分けるポイントなのだとか。

昨年からハウスを2棟体制にし、収穫量が増加。主にJAを通して京都市場に出荷されている。



賀茂なすは上賀茂、亀岡、綾部、久美浜など、京都府内のさまざまな地域で栽培されています。



賀茂なすの料理といえば田楽が有名ですが、河北さんのオススメは賀茂なすの素揚げ。肥料にゴマ油の残滓を使っているため、油との相性が抜群で、甘く仕上がります。



賀茂なすの主な収穫期は5月から8月にかけて。河北さんは栽培方法に工夫を凝らし、10月まで出荷できるようにしています。



「京都の中だけでの需要は飽和状態だ」と語る河北さん。「京都から東京へ商品が流れる仕組みをつくることができれば、京都での値段が上がる。そうすれば、他の人にも恵みがある」

地域のために 農家とJAが ともに目指すべきこと

その昔、賀茂なすは京料理でしか使われておらず、7月の祇園祭が終わると価格が下がる傾向がありました。

「需要があるとセリでの価格が上がる。15個で9,000円になることもあるけれど、需要と供給のバランスが悪い。9,000円もつかなくていいですよ。ずっと同じ価格でいてくれた方が嬉しい。毎日同じ仕事量をこなしているんですから」

賀茂なすを安定した価格で売るために、品質向上に取り組んできた河北さん。作付け前にはJAを通じて土壌分析をしたり、肥料をどうするかをTACに相談しているという。JAとのつながりは深い。河北さんは青壮年部の綾部支部役員および本部役員としてJA運動に関わって来られ、現在は青壮年部選出の総代を務める。

「農家としての面白さって、つくったものがお客さまの

手の届くところに届けられる、それで反応が返ってくる。ことだと思えます。そうすると、次の仕事をしようという気になる。水をやって肥料をやって愛情込めてつくったものがちゃんと評価される仕組みを、生産者と農協でつくっていかないと」

若い農家が減っている。今、現在、綾部市で賀茂なすをつくっている農家は6軒しかありません。

「僕たちには、生まれた場所の農地を守るという大きな使命があるんです。地域の景観を守るのは地域の人。畑が畑であり続け、水田が水田であり続けられるのは農家のおかげ。でも、農家の自助努力だけで守ろうとしてもどこかで限界が来る。私もあとどれくらい農家を続けられるか。70歳までできたとしてもあと20年くらい。農家が増えないと農業も維持できないし、地域も守れない。農家とJAは何をするべきか、同じ方向を向いて考えていかなければなりません」



「終活」についてわかりやすく説明いただきました

6月12日(水)、JA全農京都北部物流センターで「支部長・グループ長研修会」を行い、部員29名が参加しました。

「JA京都にのくに自己改革の取り組み」について安達常務から説明を受けた後、「ハッピーマイライフセミナー」と題し、家の光協会の山畑氏より「終活」について学びました。

学ぶ
簡単な風だしを活用した料理を
活用方法と
グループ長研修

女性部

joseibu-dayori

だより



その後、家の光6月号掲載のAコープマーク品「簡単和風だし」を使った料理講習会を行いました。メニューは「エダマメとシヨウガの炊き込みご飯」「丸ごと玉ねぎの薄味煮物」「鶏もも肉のかき玉甘酢あん」「お吸い物」の4品。参加者は「だしの旨みがよくわかった」「玉ねぎの甘みが出ていておいしい」と好評でした。



調理開始!!



出来上がり!

自動車共済 自動継続特約付契約にご加入のみなさまへお知らせとお願い

自動車共済 自動継続特約付契約は、窓口等での継続手続きなしに「終了契約と同条件」の内容で継続されますので、継続忘れがなく自動継続特約の割引が適用された掛金で安心して継続いただけるご契約となっております。

ご継続月の2ヶ月前までにお送りします「自動車共済契約終了のお知らせと継続契約の共済掛金払込のご案内」の内容をあらためてご確認ください。**ご契約内容に変更がある場合やご契約を継続されない場合には、継続月の前月15日までにJA窓口までお申し出**いただき、所定の手続きをお願いいたします。

また、**変更がない場合、お申し出は不要**です。

※変更があるにもかかわらずお申し出がない場合は、共済金をお支払いできないことがあります。

変更時にJA窓口までお申出が必要な内容

自動継続時の告知事項

- **主に運転される方(記名被共済者)に関しての変更**
(氏名・生年月日・運転免許証の色など)
 - **ご契約のお車に関しての変更**(用途車種・登録番号・改造など)
 - **その他重要な告知事項の変更**(自賠責共済[保険]契約への加入有無など)
- ※代表的なものになります。詳細につきましては、「自動車共済契約終了のお知らせと継続契約の共済掛金払込のご案内」の「継続後契約の告知義務について」をご確認ください。

ご契約期間中に下記の変更がある場合も、必ずJA窓口までお申し出いただき、所定の手続きをお願いいたします。

- **お車の変更(用途車種など)や入替え(買替えなど)をされる場合**
- **運転される方の範囲が変わる場合**(年齢条件、家族限定など)
- **ご契約者の住所を変更された場合**
- **ご契約のお車を譲渡または返還される場合**
- **ご契約を継続されない場合や解約される場合**

上記の変更がある時は、必ず当JAへお申し出いただき、所定の手続きをお願いいたします。

この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」をご確認ください。

【1926400015】

組合員の皆さまへお知らせとお願い

当JA定款規定により、組合員加入申し込み時の提出書類記載事項に変更があった場合は、その旨を申し出いただくこととなっております。つきましては記載事項である氏名・住所・電話番号等に変更がございましたら、最寄りの当JA各支店までお申し出いただきますようお願いいたします。また、組合員資格をお持ちの方がお亡くなりになられた場合も同様に、最寄りの当JA各支店までお申し出いただきますようお願いいたします。

JA京都にのくにからのお願い

長期間記帳されていない貯金通帳・定期貯金証書がございましたら、お預け入れ支店にて記帳いただきますようお願いいたします。

ご不明な点がございましたら、最寄りの支店窓口までお気軽にお問い合わせください。

■ 交通安全への取り組み

幼児・児童への交通安全啓発活動をご紹介します

当組合では、地域貢献活動の一環として、管内の幼児・児童への交通安全啓発活動を実施しております。ここではその一部をご紹介します。

● 親子の交通安全ミュージカル「魔法園児マモルワタル」の開催

6月5日(水)と6日(木)、中丹文化会館と舞鶴市総合文化会館にて管内の年長児を対象とした参加型交通安全ミュージカル「魔法園児マモルワタル」を開催。両日で約990名の園児・保護者が参加され、歌や踊りに合わせて交通ルールを楽しく学んでいただきました。



横断歩道は手を挙げて渡りましょう

● 青色防犯パトロールの実施とJA共済京都府小・中学生交通安全ポスターコンクールの開催

綾部市内において、「青色防犯パトロール隊」に加入し、下校時の交通安全の確保のためのパトロールを実施しております。また、共済連京都府本部と共催で、交通安全への意識を高め、それが世の中に広がることを願い「JA共済京都府小・中学生交通安全ポスターコンクール」を開催しております。



下校時にパトロールを実施しています

■ 総代セミナー

准組合員総代セミナー・女性総代セミナーを開催しました

6月18日(火)に准組合員総代セミナー、6月19日(水)に女性総代セミナーを綾部市ものづくり交流館で開催しました。参加いただいた准組合員総代および女性総代の方にはJAを取り巻く状況や同JAの自己改革の取り組みへの理解を深めるとともに、積極的な質疑応答を通じてお互いの理解を深めていただきました。



女性総代同士で意見交換していただきました



熱心に説明を聞いていただきました

■ 夏の夢彦フェア開催

省力化農機具の展示実演など盛大に開催

6月14日(金)・6月15日(土)の両日にわたり、JA全農京都北部物流センターにて「第22回夏の夢彦フェア」を開催しました。会場にはトラクターをはじめとした大型農機具から刈払機などの小型農機具・農業用ドローンやパワーアシストスーツなどの省力化農機具が展示されました。また、14日にはTACによる小豆の栽培などの技術講習を実施しました。



肥料の使い分け講座も実施しました

■ JA京都にのくに組合員講座

「にのくに未来塾」第4期開校

6月13日(木)、当JA本店にて組合員講座「にのくに未来塾」の開校式を開催しました。4期生の16名は計10回の講座を2年間にわたり受講されます。同日開催された第1回講座は立命館大学教授 増田佳昭先生を招き「協同組合について考えてみよう」と題して記念講演をしていただきました。



JAを取り巻く状況などをわかりやすく講義いただきました

各地でイベントを開催

6月15日(土)・22日(土)に「彩菜館」綾部店にて「新茶祭り」、東舞鶴店、西舞鶴店にて「さのぼり祭り」を開催しました。大勢の方に、新茶や万願寺甘とうのおいしさを堪能していただきました。

綾部店 [新茶祭り]

お茶の接待をはじめ、地元でとれた新じゃが、万願寺甘とうをふるまいました。小雨の降る中ではありましたが、例年通りで大変にぎわいました。

ホクホクの
新じゃがをぜひ!



綾部のかぶせ茶は日本一だよ!



地元のお茶を
選んでもらえると嬉しい



じゃがいも
おいしい☆



万願寺甘とうのPRも忘れず
頑張ってます!

東舞鶴店 [さのぼり祭り]

万願寺甘とうの素揚げと鉄板で作る焼きそばが大好評。ガラガラ抽選も盛り上がりました。

ピース☆



西舞鶴店 [さのぼり祭り]

東舞鶴店に続いて西舞鶴店でも「さのぼり祭り」。旬の生花がよく売れました。

生花の販売も
ありました



万願寺甘とうの
素揚げをどうぞ~



揚げるだけで、
十分なおいしさ!

ジュージュー!
音が食欲をそそる焼きそば!



ガラガラ抽選。
何が当たるかな!?



甘とうの
季節だねえ



揚げたての
フライドポテトをどうぞ!

お盆のお花をお探しの方はぜひお立ち寄りください!



彩菜館の

販売員に会いに行こう

「彩菜館」福知山店

左上から: 森川 陽子さん、福田 五月さん、
高橋 真由美さん、樋口 ふみ代さん

Vol.4

お店は遠くても、「思い」はそばに。

立地は決して便利とはいえない福知山店。けれどもここは、他店にはない魅力があります。ズッキーニや小梅といった、地元産の珍しい農産物だけでなく、福知山市内の各所から仕入れた季節の花もたくさん置いてあり、見た目にも華やかな店内。その他、月に2回市内へ出張して品物を販売したり、毎年春秋には「おこわ」販売などのイベントを開催したりと、地域に密着しながら、お客さまを大切にしています。

また、広域営農経済センターが併設されており、農薬や肥料、資材なども取り扱っているため、農家さんから専門的な質問をされることも。「別の仕事を経て、販売員になられた方ばかりです。特に福田さんは元々農業関係の仕事をされており、詳しい知識をお持ちなので、分からない時はよく助けてもらっています」と樋口さんは話します。生産者と消費者、そして市内と市外をつなぐ「彩菜館」福知山店は、「直売所」の枠を超え、愛され続けています。

お盆の食卓を、地元特産「万願寺甘とう」で埋め尽くせ!

万願寺甘とう
大感謝ウィーク



とき 2019年 8月7日(水)~13日(火)

ところ JA京都にのくに 農産物直売所「彩菜館」

4店舗 綾部店・福知山店・西舞鶴店・東舞鶴店にて

感謝企画第1弾

イベント全期間

万願寺甘とう

選果場からのとれたてを
日頃の感謝を込めて
【優品150g袋】1袋

特別価格にて
販売します。

感謝企画第2弾

13日限り

万願寺甘とう

秀品出荷箱入り
1kg
通常価格1,640円を

特別価格にて
販売します。

全店合計で先着300箱
お1人様2箱まで



※特価での販売は店頭販売のみです。
予約販売は通常価格となります。
※イベントの内容は予告なく変更する場合があります。

万願寺甘とうイメージキャラクター
あまとくん

8月の注目イベント

「彩菜館」お盆売り出し

盆花を特設テントで
販売します!

お盆に合わせて一生懸命
咲かせた花です!
是非お買い求めください。



綾部店・福知山店 2019年 8/11(日)祝 ~ 13(火)

西舞鶴店・東舞鶴店 2019年 8/10(土) ~ 13(火)

イベントの詳細は、各「彩菜館」へお問合せください

■綾部店

綾部市宮代町前田20番地 (JA本店横)
TEL. 0773-43-0831
休業日/年中無休(年末年始は除く)
営業時間/ 9:00~16:30
駐車場/ JA本店駐車場をご利用ください。

■西舞鶴店

舞鶴市南田辺11-1 (JA舞鶴西支店横)
TEL. 0773-75-9330
休業日/年中無休(年末年始は除く)
営業時間/ 9:00~16:30
駐車場/ JA舞鶴西支店の駐車場をご利用ください。

■福知山店

福知山市新庄100-2番地 (JA福知山支店横)
TEL. 0773-48-9040
休業日/年中無休(年末年始は除く)
営業時間/ 9:00~16:30
駐車場/ JA福知山支店の駐車場をご利用ください。

■東舞鶴店

舞鶴市字浜町10-1
TEL. 0773-65-3131
休業日/年中無休(年末年始は除く)
営業時間/ 9:00~16:30
駐車場/ 完備

営農経済部の野菜づくり教室

【栽培カレンダー】

7月	8月	9月	10月	11月
🌱 種まき	🌱 植え付け			🍅 収穫



日本には明治初期の1868年頃キャベツとともに導入され、戦後しばらくしてから栽培が盛んになったと言われています。茎が伸び、わき芽が結球するように改良されたキャベツの変種で、ビタミンCはキャベツの約3倍もあります。そのビタミンCが溶け出した煮汁ごと食べられる、カレーやシチュー、ポトフなどがお薦めの料理です。

寒さには比較的強いが暑さに弱く、高温下では結球しにくくなります。乾き過ぎや湿り過ぎを避けて肥切れをさせないように上手に育てましょう。

苗づくり (播種7月中)

セルトレイ128穴に1粒または2粒を播種し、2本ある場合は間引き1本にする。本葉3〜4枚くらいになった頃に移植します。

ポイント
キャベツと同時の播種になるので、同時に育苗しましょう。

元肥入れ畝づくり (1畝当たり)

植え付けの1か月前までに堆肥100〜300kgを施用し、植え付け2週間前くらいに苦土石灰10〜15kgを、1週間前になったら、のくに有機15kgを施用しましょう。(施用量はキャベツと同じです)

8月 植え付け

★成功のポイント！
暑さには強くないので、良い堆肥を元肥に十分与え、根張りをよくし、順調な生育を促すように。
植え付け時には、株元を軽く押さえて倒れないようにします。蒔き終わったら、株周りにたっぷり水をやりませう。

追肥・支柱立て

1回目の追肥

下方のわき芽が結球し始めたら、畝の片側に軽く溝を作つて、のくに有機5kgを施し、土を返すようにして畝を形作ります。

2回目の追肥

20〜25日後、1回目の反対側に同様に施す。
生育に応じて2回くらい追肥をして肥切れさせないように気をつけます。
また、大きく育つと倒れやすいので、風当たりの強い所では支柱を立てて倒伏を防ぎます。

★成功のポイント！
育成期間が長いので、肥切れのないように追肥をします。
特に、1回目の追肥は十分に吸肥させることが大切です。

敷きわら

高温乾燥期に入ったら、畝全体に敷きわらを行います。

摘葉・わき芽処理

芽キャベツを健全に育てる際、「葉かき」という摘葉作業をする必要があります。
10月頃になりわき芽が結球し始めたら、上の方の葉10枚くらいを残し、下の方の老化した葉を全て切り取ります。
その際、葉を茎の根元ギリギリで切り取ると、芽球を痛めたり芽球が取れる恐れがあるため、葉の柄を少し残して切るのがポイントです。

結球が進んでいくにつれて、弱ってきた下の方の葉や育ちの悪いわき芽も早めに取っておきます。

★成功のポイント！
込み合わないように、不要な葉は取り除いて下の方まで日当たりを良くし結球を促します。

11月 収穫

手でつまんで固くなってきたもので、球径が2〜3cmになってきたら、下部から順次もぎ取り収穫していきます。
結球がゆるいなどの不良球も早めに取り除くようにします。

病気・害虫対策

害虫や病気にかかりやすい芽キャベツ。アブラナ科の植物のため、モンシロチョウの幼虫やアブラムシなどの被害に遭うことが多く、特に植え付け直後に害虫にやられてしまうと、元気に育ってくれません。
害虫対策をしても虫がつくこともまれにあるため、日頃から芽キャベツの状態をよく見るのが大切です。
虫食いの葉を見つけたら、必ず害虫が近くにいるということなので、早め早めの対処をしましょう。

必ずスーパーで手に入るとは限らないまだまだ知名度の低い野菜ですが、栄養満点で使いやすい育てやすい芽キャベツ。着々と人気を集めていますので、皆さんも是非育ててみてください！

TACのひと言

キャベツと同じような栽培ですが、長く収穫できるのが特徴です。農薬の登録は「キャベツ」でなく「メキャベツ」なので使用農薬には注意を！キャベツと一緒に使えるフェニックス顆粒水溶剤またはアフーム乳剤がお薦めです。

特産 TAC
(舞鶴広域営農経済センター)
池田 光孝



高品質なのにくに米をめざして

7月に入り、旺盛な生育時期になっていきます。出穂に向けた幼穂形成期に入ってきました。

適正な肥培管理を！

左の写真は同じ時期に植えたコシヒカリで、出穂約10日前の写真です。右側の田は葉色が薄く、左側は葉色が濃くなっています。

では、右側と左側の田で採れた米の品質、収量はどちらがよかったのか？



現地講習会開催中

7月の幼穂形成期の現地講習会を開催しています。詳しい日程・開催場所は広域営農経済センターへお問い合わせください。また、米づくり情報（穂肥編・防除編）を発行しています。今年度からJA京都にのくにのホームページからダウンロード出来ます。

今月の米づくり



一般的に穂揃い期の葉色は葉色板で4・2〜4・5がよい状態です。右の葉色は3・5〜3・8、左は4・5前後と思われる。左の田は一等米で右の田は二等米でした。収量も左の田の方が一割ほどたくさん採れています。

以前は、葉色を見て穂肥の量を調節していました。一発肥料が普及し穂肥はしなくなりました。また、一発肥料は基準量で施肥していましたが、経験的に倒伏を恐れて施肥量を減らす生産者もいます。

その結果、登熟期の稲の栄養不足（肥料不足）が大きな要因で一等米比率が低迷し、また、収量が下がっている傾向が昨年多く見られました。特に高温時には肥料が多く消費され、葉色の低下が顕著に見られます。

適正な葉色に戻すために追肥をする

幼穂形成期の葉色を確認し、必要であれば追肥しましょう。

今年からの課題として、一発肥料を施用していても「幼穂形成期から出穂期までは必ず葉色を確認する。色が落ちていれば追肥をする」。生産者の皆さんで確認し、良品質米生産を心掛けましょう。

2019年6月 和牛子牛せり市の結果について

6月5日(水)福知山市中丹家畜市場において、黒毛和牛の子牛せり市が開催されました。出場頭数は112頭、JA京都にのくにからは雌6頭、去勢14頭の合計20頭が出場しました。

京都府の平均価格は前回1月市より42千円高い消費税抜価格789千円、京都府の平均価格は825千円でした。全国の子牛市場が5月以降軒並み下がっている中、京都の中丹市場だけが上がり出ました。その要因はJA京都にのくにから出場した、鳥取県の有名な種雄牛の産子が好評価を受けたことが大きかったと思われる。

その中の5頭の去勢子牛は全て95万円以上と全体の相場を押し上げました。人気だけでなく発育と体系の良さが購買意欲をくすぐったのだと思われます。ただせり市はどんな時もあります。好成绩に奮ることなく9月市に向かつて取り組んでまいります。

京都丹の国農協子牛せり市市況 (2019年6月5日)

消費税抜き

	性別	入場(頭)	成立(頭)	平均価格(円)	平均体重(Kg)	前回平均(円)	前年平均(円)
丹の国	雌	6	6	741,000	278	770,667	593,625
	去勢	14	14	861,000	294	697,000	681,143
	計	20	20	825,000	289	721,556	649,318
京都	雌	51	51	745,627	281	727,471	573,782
	去勢	61	61	826,098	305	757,879	680,527
	計	112	112	789,455	294	746,641	635,016

2019年度(令和元年度)産農産物検査に係る手数料等のご案内

JA京都にのくにでは、農産物検査機関としてJA京都にのくに「農産物検査業務規程」により下記の検査手数料を定めていますので、確認の上ご出荷ください。

検査手数料額(2019年4月1日現在) [農産物検査業務規程]より抜粋

種類	量目	単位	金額(税抜)
玄米	31kg~60kg以下	1包装につき	50円
	30kg以下	1包装につき	25円
	上記以外のもの	1トン当たり	790円
小麦	31kg~60kg以下	1包装につき	30円
	30kg以下	1包装につき	14円
	上記以外のもの	1トン当たり	470円
大豆及び小豆	31kg~60kg以下	1包装につき	40円
	30kg以下	1包装につき	20円
	上記以外のもの	1トン当たり	630円
飼料用もみ	20kg以下	1包装につき	25円
	上記以外のもの	1キロ当たり	0.79円
飼料用玄米	30kg以下	1包装につき	25円
	上記以外のもの	1キロ当たり	0.79円

台風・豪雨にそなえて園芸施設共済へ加入しましょう

耐用年数経過後でも補償が拡充。

●耐用年数経過後でも、最大で再建築価額の40%の共済金が支払われます。(復旧費用の補償選択で最大60%)

被害が小さければ翌年の掛金が少なくなります。

●危険段階別共済掛金率の本格導入により、過去の共済金の受取実績に応じて掛金が設定され、共済金の受け取りが少ない場合、翌年の掛金を引き下げます。

掛金を少なくすることもできます。

●共済金の支払対象としない金額(小損害不てん補)に、新たな選択肢(①10万円、②20万円)を追加し、掛金を少なくすることが可能となります。

小さな被害でも共済金が支払われます。

●小損害不てん補の最低価額を引き下げ(3万円または共済価額の10%→3万円または共済価額の5%)、補償が拡充されます。

掛金の割引が適用されます。

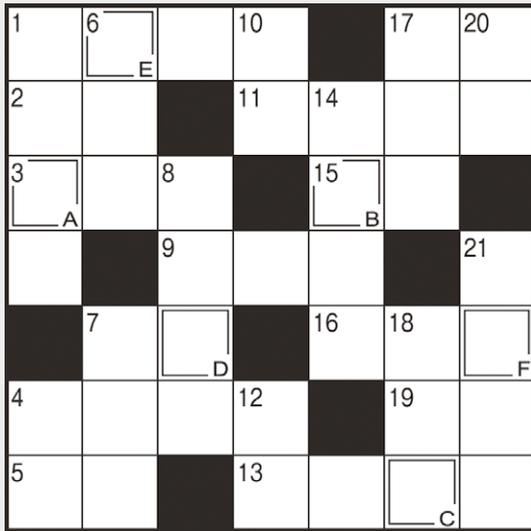
●パイプハウスの骨格が31.8mm以上の径のパイプにより造られている施設が対象。

詳しくは NOSAI 京都中丹支所 TEL 0773-42-8800 まで連絡をお願いします。

クロスワードパズル

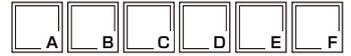


締め切りは7月24日(水)
【当日消印有効】発表は8月号



解き方

タテ・ヨコを全部解き、A→Fの二重ワクの文字を順に並べてできた言葉が答えです。



タテのカギ

- ① 大丈夫だから、——に乗ったつもりで待っててね
- ④ ブーブーと鳴きます
- ⑥ 高校の公民の教科の一つ
- ⑦ 新鮮な空気を取り込んで汚れた空気を追い出すこと
- ⑧ お好み焼きにたくさん入れる葉野菜
- ⑩ 彼とは同じ釜の——を食った仲だ
- ⑫ 肩と手首の間
- ⑭ 酸と混ぜると中和反応が起きます
- ⑰ 米国の50番目の州。南の島です
- ⑱ 焼き肉店のメニューで肝臓のこと
- ⑳ 由緒ある神宮や夫婦岩で知られる三重県の市
- ㉑ 一番良い物はベスト、一番悪い物は

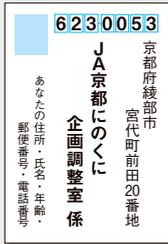
ヨコのカギ

- ① 七夕に彦星と会います
- ② オフの反対語
- ③ スズでめっきした鉄板。一斗缶やバケツなどに用いられます
- ④ 手紙のやりとりで交流すること
- ⑤ ナイアガラ川にあるものが有名
- ⑦ 時計を掛けたり絵を飾ったり
- ⑨ 京都市で行われる祇園祭は——神社の祭礼です
- ⑪ 高倉健主演の映画『——の黄色いハンカチ』
- ⑬ 百貨店ともいいます
- ⑮ ——は友を呼ぶ
- ⑯ 何人かでバトンをつなぐ競走
- ⑰ 息を吸うと膨らむ臓器
- ⑱ 観光、夜行、2階建てといえ

おたより募集

官製はがきまたは、Eメールにクイズの答えを下記要領でご記入の上、ご応募ください。正解者の中から抽選で、10名様に商品券(1,000円)をプレゼントいたします。また、「伝言板」と「アートギャラリー」に掲載分も商品券(500円)をプレゼントさせていただきます。

メールアドレス/ninokuni@ja-kyotoninokuni.or.jp



- ① クイズの答え
 - ② おたより・イラスト
 - ③ ご意見
 - ④ その他
- ②～④については、各コーナーでご紹介する場合があります。



※お寄せいただいたハガキ・Eメールの個人情報につきましては、各コーナーの目的以外には使用しません。
※匿名希望の方は、名前の横に、その旨をお書きください。

前号当選者発表(敬称略)

酒井 良子(綾部市) 上山 絹代(福知山市)
西山 静子(綾部市) 森田 好子(舞鶴市)
戸田 節子(綾部市) 山内 優奈(舞鶴市)
藤田 京子(福知山市) 野瀬 敦子(舞鶴市)
谷内 典子(福知山市) 吉田 鈴子(舞鶴市)

応募総数85通 ご応募ありがとうございました。



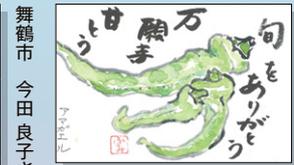
6月号の答え アマガエル



綾部市 安達英雄さん



答:アマガエル



舞鶴市 今田良子さん
舞鶴市 乾 富美さん

Art Gallery

伝言板

良い雨が降りました。水やりと違い、作物は大よろこびしているでしょう。おいしく育ってね。

舞鶴市 波多野 加代子さん

4月から3人娘がみんな下宿したため、主人と2人暮らしになりました。少しさびしい毎日ですが、入れ替わり立ち替わり娘が帰ってきて、彩菜館の野菜をいっぱい買って下宿に持って帰ります。彩菜館の野菜が食べたくなくなって帰ってくるようです。

舞鶴市 匿名希望

そら豆を塩ゆでにしてみました。ほんのり甘くて、旬のものは本当においしいですね。

福知山市 新宮 七郎さん

万願寺甘とうの出荷が始まりました。さっそく彩菜館で購入し夕食に調理しました。皆「おいしいね」と言って食べました。地元農家さんが丹精込めて作られたものは新鮮で食べて身につく感じがします。

福知山市 足立 演子さん

野菜の葉が夏の用意をしていないのに真夏が続く、野菜作りの難しさを感じています。

綾部市 酒井 聖義さん

今年は梅雨空でもすごしやすいし、雨も適当に降りあじさいもきれいに咲きました。バスルは頭の体操です。がんばってやっています。

綾部市 稲垣 治夫さん

▶▶▶▶▶ 5月末事業取扱高 ◀◀◀◀◀

● 組合員数 21,557人	● 貯金残高 1,536億7,597万円	● 長期共済保有高 5,620億6,067万円	
	● 貸出金残高 355億6,170万円	● 購買品供給高 2億6,075万円	
	● 長期共済新契約高 126億7,090万円	● 販売品取扱高 8,698万円	

理事会報告 6月の理事会では次の事項が協議されました

協議事項

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ① 代表理事・役付理事の選任と
常務理事の担当・順位の決定 ② 参事の辞任 ③ 理事会招集および議長の順序の設定 ④ 特定理事の選任 ⑤ 2019年度理事報酬額および支給方法 ⑥ 退任理事に対する慰労金の支給 ⑦ 業務別専門委員会への所属 ⑧ 役員賠償責任保険の加入 ⑨ 役員の兼職 ⑩ 子会社への役員就任 ⑪ 個人情報保護統括管理者の選任 | <ul style="list-style-type: none"> ⑫ 業務報告書の提出 ⑬ 業務報告書の提出
(株式会社アグリサポート夢) ⑭ ディスクロージャー誌の発行 ⑮ 2019年度余裕金運用計画額および
運用方針の変更 ⑯ 2019年度第1四半期の余裕金運用計画額
および運用方針の変更 ⑰ リース契約締結の変更 ⑱ 固定資産の取得 ⑲ 利益相反取引 ⑳ 出資の減口 |
|--|--|

報告事項

- ① 月例報告
- ② 2019年5月末事業実績の概要
- ③ 2019年度共乾調整施設の利用料設定(水稲)
- ④ 第22回夏の夢彦フェアの開催結果
- ⑤ 余裕金の運用状況
- ⑥ 共済金の支払い状況
- ⑦ 金融円滑化の対応状況
- ⑧ 2019年度組合員向け講座・セミナー開催結果
- ⑨ JA共済アンパンマン
交通安全キャラバン開催
- ⑩ 地区別総代等懇談会の開催結果
- ⑪ 組合員の加入脱退

今月の野菜の学校

綾部校



サツマイモの苗を定植しました。どれだけ大物が収穫できるか、今から楽しみです。

お詫びと訂正

先月の「夢彦ふれあいだより」にて誤りがありました。謹んでお詫びを申し上げますとともに下記の通り訂正させていただきます。

P8：第22回 通常総代会提出議案

【誤】・提出議案
第1号議案～第7号議案(略)
第8号議案 会計監査人の選任について
第9号議案 第23年度(2019年度)における理事及び監事の報酬について
第10号議案 退任理事及び監事に対する退任慰労金の支給について
第11号議案 役員の選任について

【正】・提出議案
第1号議案～第7号議案(略)
第8号議案 第23年度(2019年度)における理事及び監事の報酬について
第9号議案 退任理事及び監事に対する退任慰労金の支給について
第10号議案 会計監査人の選任について
第11号議案 役員の選任について

P14：前号当選者発表
【誤】 井治 昌則(綾部市) 【正】 伊治 昌則(綾部市)

あらたに対象のお取引をご契約いただいた方に

よりぞうボトル プレゼント!

対象期間
2019年 6月3日～7月31日

JAバンクキャラクター
よりぞう



※イメージ「よりぞうボトル」

対象のお取引について 次の商品をあらたにご契約、ご利用いただける方に「よりぞうボトル」を進呈いたします。

● 定期貯金 (10万円以上、個人に限る)	● JAネットバンク
● 積立定期貯金 (エンドレス型・自動積立型)	● JAカード (一体型・単体型)

あとかぎ

万願寺甘とうも出荷の最盛期を迎え、みなさんの食卓にも上がりましたか? 万願寺甘とうオフィシャルサイト(<http://amatou.kyoto/>)では「おすすめレシピ」を掲載しており、定番の塩昆布炒めをはじめとしていろんな食べ方をご紹介します。ぜひご覧ください。また、「我が家自慢の万願寺甘とう料理」があれば、本店 企画調整室までおはがき、メールなどで教えてください。 ヒロ

お中元・ご贈答に。大切なあの人へ――

にのくに自慢の「夏のギフト」を。



地元生産者が丹精込めて栽培しています。



万願寺甘とう



にのくに茶



インターネットからのお申し込み

<https://ja-kyotoninokuni.or.jp>

JA京都にのくに 検索

「彩葉館」ホームページからにのくに茶も購入できるようになりました!



平箱特上100gセット
100g×2袋
3,630円
【消費税込】(送料・箱代含む)



特上缶入り200gセット
特上玉露200g 特上煎茶200g
7,100円
【消費税込】(送料・箱代含む)



秀品 化粧箱入り 150g×8袋
3,000円
【消費税込】(送料・箱代含む)



秀品 出荷箱入り 1kg パラ
2,400円
【消費税込】(送料・箱代含む)



秀品 出荷箱入り 2kg パラ
4,000円
【消費税込】(送料・箱代含む)

※天候不良・広域的な病害虫の発生・その他理由により、生産量が著しく低下した場合は、別途設定させていただきます。
※代引き手数料については「彩葉館」窓口にお問い合わせください。 ※店頭での引き渡しも対応させていただきます。詳しくは「彩葉館」窓口にお問い合わせください。

募集人員 若干名

募集期間 随時

応募書類 (1)履歴書 (学校所定またはJIS規格)
(2)各学校所定の書類 (卒業見込証明書、成績証明書)

採用試験 筆記・適性検査・作文・面接 (随時)

詳しいことは、下記までお問い合わせください。

京都丹の国農業協同組合
企画管理部人事総務課
〒623-0053 京都府綾部市宮代町前田 20

TEL **0773-42-2092**

E-mail jinji@ja-kyotoninokuni.or.jp



2020年度 新採用 職員募集のお知らせ

来春、大学・短大・専門学校等を卒業される誠実で活力あるフレッシュな人材を募集しています。JAは一般企業と違い、組合員が出資してつくり、協同活動によってお互いの利益を高めていくという、人と人のつながりが大切にされる組織です。地域の農業を振興し、地域社会に貢献するとともに、全国段階まで連合組織が整備された日本中に仲間が広がる団体でもあります。厚生年金制度、健康保険組合による健康保険、役員共済制度による退職金制度等、社会保障の制度も整備しています。地元の農業と農家のために、やる気と熱意のある方の応募をお待ちしております。