

地域とJAを結ぶ、心ふれあう情報誌

苗彦



ふれあいだより

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



綾部市で茶園を経営する四方英幹さん

P 2. 新型コロナウイルス感染症に関するお知らせ

P 4. 特集 京のブランド産品『万願寺甘とう』本格出荷始まる

P 6. キラリ＊アグリびと



2020
vol.274

6

新型コロナウイルス感染症に関するお知らせ

JA共済からのお知らせ

このたびの新型コロナウイルスにより影響を受けられた皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。JA共済では新型コロナウイルス感染症による組合員・利用者の皆さまへの影響拡大を踏まえ、以下の通り対応しますのでお知らせします。

1 入院保障のお支払について

新型コロナウイルス感染症^(※1)により入院された場合は、「疾病による入院」として、**入院共済金のお支払の対象**となります。^(※2)(医療機関等の事情により、**宿泊施設や自宅等での療養を余儀なくされた場合**、所定の証明書をご提出いただくことで**入院共済金のお支払対象**としてお取扱いします。^(※2))

※1 新型コロナウイルス感染症を指定感染症として定める等の政令(令和2年政令第11号)第1条に定める新型コロナウイルス感染症をいいます。以下、同じ。

※2 ご契約ごとに定められている所定の条件を満たす必要があります。

2 共済掛金の払込猶予期間等の延長

新型コロナウイルス感染症により影響を受けられたご契約者様に対して、**共済掛金の払込猶予期間の延長等、特別な取扱いを実施**します。

詳細につきましては、最寄りの各支店窓口までお問い合わせください。

経済産業省「持続化給付金」のご案内

新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、農業を含め大きな影響を受けている事業者に対して、事業の継続を下支えすることを目的に事業全般に広く使える「持続化給付金」が政府により創設されました。中小法人等は最大200万円、個人事業者等は最大100万円給付されます。給付には要件がありますので、詳しくは「持続化給付金」事務局ホームページ(<https://www.jizokuka-kyufu.jp/>)をご覧ください。か、持続化給付金事業コールセンター(0120-115-570 IP電話専用:03-6831-0613)までお問い合わせください。

定額給付金に関する給付金のサギ(詐欺)に注意!

新型コロナウイルス感染症への緊急経済対策として、特別定額給付金が創設されました。この支給制度の開始に伴い、支給制度に関するサギ(詐欺)が増加することが考えられます。給付金を管掌する総務省や市区町村、JAをはじめとした金融機関が給付金手続きに関して、

- 1.現金自動預払機(ATM)の操作をお願いすること
- 2.受給にあたり、手数料の振込を求めること
- 3.メールを送り、URLをクリックして申請手続きを求めること

は絶対にありませんので、ご注意ください。

また、給付金制度に関する不審な電話等があれば最寄りの警察署までご相談ください。

『夏の夢彦フェア』の開催を中止させていただきます

例年6月に全農京都北部物流センターにて開催しております『夏の夢彦フェア』は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から**開催を中止**させていただきます。組合員の皆さまにはご迷惑をおかけしますが、ご理解いただきますようお願いいたします。

支店営業時間の変更(昼休みの導入)について

平素はJA京都にのくにをご利用いただき、厚く御礼申し上げます。

さて、昨年度より施行された「働き方改革」への対応・金融業界の経営・収益環境の変化に対処するため、当JAでは全般的な業務の見直しを実施しております。その一環として事業の継続、金融サービス維持・向上のための支店業務の見直しや効率化に向け少人数での支店運営など、支店機能の再編に取り組んでおります。

このような支店機能の再編に伴い、事務の集中処理によるサービスの向上と防犯上の観点から、一部支店において支店営業時間の変更(昼休みの導入)を6月1日より引き続き実施させていただいております。(すでに4月22日より新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として実施させていただいております)

組合員・利用者の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

営業時間を変更する支店

- 綾部市内の支店 ▶ 上林支店・豊里支店・何北支店・八田支店
- 福知山市内の支店 ▶ 三和支店・夜久野支店・大江支店
- 舞鶴市内の支店 ▶ 加佐支店・青葉支店・舞鶴東支店



窓口業務時間

変更前

午前8時45分から
午後3時まで

変更後

午前の窓口業務時間
午前8時45分から午前11時30分
お昼からの窓口業務時間
午後0時30分から午後3時

午前11時30分から午後0時30分の間は、**窓口業務を休止**させていただきます。

窓口業務休止時間帯の最寄支店(窓口対応支店)

綾部市内	綾部支店	綾部市宮代町前田20	電話 0773-42-2101
福知山市内	福知山支店	福知山市字新庄100-2	電話 0773-22-2321
舞鶴市内	舞鶴西支店	舞鶴市南田辺11-1	電話 0773-75-2288

第23回通常総代会提出議案

【と き】2020年6月25日(木)午後1時 【ところ】京都丹の国農業協同組合 本店

※第23回通常総代会は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、今回は実際にご出席いただかずに「議決権行使書」によって決議いただくことといたしております。

- | | |
|-------|--------------------------------|
| 第1号議案 | 第23年度(2019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 | 信用事業規程の一部変更について |
| 第4号議案 | 第24年度(2020年度)事業計画の設定について |
| 第5号議案 | 第24年度(2020年度)における理事及び監事の報酬について |
| 第6号議案 | 全国新聞情報農業協同組合連合会への加入について |

報告事項

1. 第23年度(2019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4年度(2019年度)事業報告、貸借対照表、損益計算書について

京のブランド産品

『万願寺甘とう』 本格外荷始まる

当JAの特産で、京のブランド産品「万願寺甘とう」の本格外荷が舞鶴市のJA検品場で始まり、全国の消費者に向けて出荷されました。

今年度は新型コロナウイルスの感染症拡大防止の観点から、例年開催しております「初出荷・出発式」を中止しましたが、本格外荷を迎えた5月20日には多くの報道陣が検品場に取材

に訪れ、新聞紙上やテレビニュース、情報番組で取り上げられるなど全国に向けて万願寺甘とうが大きな話題となりました。

今年度は生産者349人、栽培面積15・2haで万願寺甘とうの生産に取り組み、出荷量600t、販売金額4億3千万円をめざしています。



迫沼組合長（左）と添田会長（右）



万願寺甘とう部会協議会

添田潤会長

今年度は春先の気温が高く天候も良かったので生育も順調。万願寺甘とうの最大の特長は甘さと、辛くないのにとがらしの匂いがしっかりしていることです。素焼きや天ぷらなど様々な料理で、甘さと風味を楽しんでもらいたいです。

京都丹の国農業協同組合

迫沼満寿組合長

新型コロナウイルスの影響で農産物販売の先行きが見えない状況が続きますが、担当部署のこれまで培ってきた信頼を背景に、首都圏や大口販売先への販路の拡大などにも努めながら、産地基盤の強化と生産者の所得増大をめざしていきたい。



生産者圃場を取材

5月19日には、万願寺甘とう部会協議会役員の武田敏和さんに、圃場での取材に協力いただきました。

多くの報道陣に囲まれた武田さんは、丹精込めて栽培されている万願寺甘とうの前で、「新型コロナウイルス感染症の影響で販売の情勢が不透明ですが、販売はJAに委託しているため、私たち生産者はしっかりと質の高い『万願寺甘とう』を栽培していきたい」と万願寺甘とう生産への想いを熱く語られました。

担当職員が市場関係者と懇談

初出荷の翌日となる5月21日には京都市内の各市場で万願寺甘とうの初セリが行われ、当JAの担当職員が京都市中央卸売市場（京都青果合同株式会社）と京都府南部総合地方卸売市場（京都南部青果株式会社）を訪問しました。

例年は部会協議会役員と共に訪問していましたが、コロナウイルス感染症による各市場からの要請により今年度は担当職員のみでの訪問となりました。

京都府の市場は出荷量全体の約三分の二を占める非常に重要な販売先で、訪問当日は市場関係者と販売状況や市場ニーズについて情報交換を行いました。

今後も市場関係者や生産者との対話を通じて、万願寺甘とうのさらなる有利販売に向けた情報収集・関係の強化を進めてまいります。



出荷能力向上に 製函機を導入

万願寺甘とう検品場の出荷能力向上のため、出荷機械の導入を積極的に実施しています。昨年度導入した袋詰機に続いて、今年度は出荷箱を自動で作成する機械（製函機）を行政の補助事業を活用して導入しました。箱作成の作業負担が大幅に軽減されるため、作業効率の向上が期待されます。今後も検品場の出荷能力向上に向けた取り組みを進めてまいります。

昨年開催されました、「万願寺甘とうアイデア料理コンテスト」に女性部のみなさんから寄せられた「万願寺甘とう」を使った料理レシピを紹介します。

万願寺甘とう アイデアレシピ コンテストより



優秀賞

万願寺甘とうの ホットケーキサンド

〈材 料〉15枚分

餡 万願寺甘とう…300g バニラエッセンス…数滴 砂糖…80~100g
パン粉…大さじ2 塩…少々
生地 ホットケーキミックス…400g 卵(M)…2個 牛乳…300cc

〈作り方〉

- 餡 ①万願寺甘とうは細かく刻みます(食感が残るぐらい)。
②切った万願寺甘とうを鍋に入れ、砂糖と塩を加え、焦げ付かないように煮詰めます。
③水分がなくなればパン粉を入れて少し炒ります。
④最後にバニラエッセンスを数滴入れ、香りが立てば火から下して冷まします。
- 生地 ⑤ボウルにホットケーキミックス・卵・牛乳の順に入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
⑥ホットプレートを約200度に温め、お玉約2杯ずつ生地を細長く焼きます。生地から泡が出てくれば餡を入れ挟み、焦がさないように焼いたら出来上がりです。



キラリ アグリびと

vol.44

綾部市

しかたひでき

四方英幹さん (42歳)

高校と農業大学校、静岡の野菜茶業研究所で合わせて7年間、お茶の栽培を専門に学ぶ。その後、13年間の兼業農家を経て、7年前から本格的に茶園経営を始める。「日本茶インストラクター」の資格を持ち、日本茶の魅力伝える活動も行う。



日本茶は誇れる文化。

もっと魅力を伝えたい。

まっすぐに見えて 少し回り道があった 専業農家への道

全国的に名高い茶のブランド「宇治茶」の茶葉を多く生産する綾部市。この地で茶園を経営する四方英幹さんは、お茶が身近にある環境で育ちました。

「私の住む小西町には製茶工場がありましたし、家も兼業農家でお茶を作っていましたので、小さいときから自然とお茶に触れてきました」

高校の農業科、その後に進学した農業大学校でお茶の栽培を学び、さらに、お茶生産量日本一の静岡にある野菜茶業研究所にも入所。一見、茶農家をめざした迷いのない選択に見えますが、実はそうではなかったようです。「当時は特に農業が好きというわけではありませんでしたが、どちらも先生に勧められて行きました。将来について深く考えていなかった私に、茶農家への道を示していたのだ形です」

同研究所には全国から大規模茶農家の後継者が集まっており、兼業農家で小

規模の農家だった四方さんは、農家一本で生計を立てていくことを断念。農業資材を扱う会社員として働きながら、お茶の栽培をする両親を手伝っていました。そんな折、研究所時代の同級生から聞いて知ったのが「日本茶インストラクター」という資格。資格取得のための勉強を通して、茶への愛着と興味がだんだん増していきました。

「勢いで取ってしまったのですが、後押ししてください。当時の社長には感謝です」四方さんは資格取得後に専業農家となり、引退した農家の土地を借り受けながら規模を大きくしていきました。濃い緑色をしたかまぼこ型の木は、新芽の時期には綺麗な黄緑色になります。「これから一番茶だと思つと、茶農家としてのやりがいを感じて毎年ワクワクしますね」※

※新型コロナウイルス感染症拡大防止策として、取材は4月下旬に電話にて行っています



収穫された茶葉は町内の製造工場加工されます。写真は、茶葉を乾燥させるためにベルトコンベヤーでコンテナへ運ぶ作業のようす。



乗用型摘採機が使えない斜面で活躍するのが可搬式摘採機。機械の両端を2人で持って動かします。



4年前から毎年新植を行っている「さみどり」。年ごとにお茶の木が大きくなることがよく分かります。



茶葉は上質であればあるほど鮮やかな深緑色になります。



製品として販売される玉露の茶葉と実際に淹れた玉露。特有の旨みが凝縮されています。



四方さんお茶講座：豊里中学校で講座を開く四方さん。「実際に自分たちでお茶を淹れて地元のお茶を飲んでほしいですね」

資格を取得して お茶をつくるからこそ 抱く想い

山に囲まれた四方さんの圃場は、そのほとんどが斜面で土壌は赤土。四方さんは、赤土でつくった茶葉の特長について教えてくれました。

「宇治のお茶屋さんから聞いたのですが、『煎が効く』そうです。何煎淹れてもおいしいお茶が出るんです」
また、長く保存することも可能で、1年間寝かせることも。

「圃場のほとんどが斜面であることに加え、幕をかぶせるための仕切りや柱が多いため、乗用型摘採機が入れる場所は全体の2割くらいです。大変なことも多いですが、こういう特長があるならば頑張ってお茶づくりしようと思えます」

また、有志の一員として平地の大規模な茶畑の作業委託も受けており、地域の茶葉生産に貢献しています。

日本茶インストラクターの資格を持つ四方さんは、

地元の中学校や高校に出前講座に行くことがあります。高校生には茶かぶき(利き茶)で日本茶飲み比べの体験、中学生には急須でお茶を淹れて飲む体験の講座を開いています。そこでは、急須でお茶を淹れたことがない、家庭に急須がない生徒にも多く会おうそうです。

「家庭で急須を使ってお茶を飲むということを広めてほしいですね。日本茶で喉を潤すと心がホッとする気がして、そこが魅力なんです」
現在四方さんが育てているのは「やぶきた」という品種がほとんどですが、今後は玉露用の品種「うじひかり」や「鳳春」を新しく植えて規模を拡大していくことも考えています。

「自信を持っておいしさをすすめることができるお茶を栽培すること、茶畑の風景を地元を広げることが、茶農家である私の夢です」

女性部

joseibu-dayori

だより

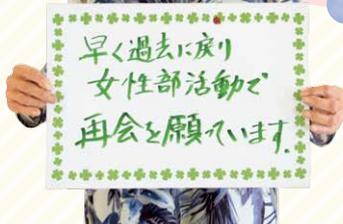


新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、女性部の活動を自粛されております。そこで今回は、女性部本部役員の皆さまからのメッセージをご紹介します。(敬称略)

女性部長
市村 扶美子



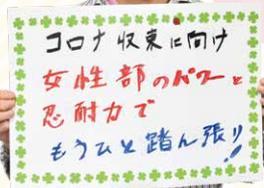
副部長
塩尻 幸子



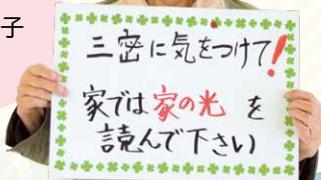
会計
竹原 由海子



委員
荒賀 淑子



顧問
岩鼻 典子



顧問
新井 美津代



家の光7月号 読みどころ



今月の表紙: 吉川晃司さん

※「家の光」は書店では販売しておりません。最寄りのJA京都にのくに各支店までお問い合わせいただくか、直売所「彩菜館」でお買い求めください。

おうちで 激うま! ホットプレート焼き肉



夏のスタミナ料理といえば焼き肉! 焼くだけのシンプルな調理法ながら、肉の下ごしらえや焼き方のひと工夫によって、いつもの焼き肉が有名店にも引けをとらないほどジューシーで極上な一品に! 家庭にあるホットプレートを使った究極の美味しい焼き方や、たれの作り方などを紹介します。

甘酒アレンジ

栄養に富む甘酒は、昔から夏バテ予防など、夏の飲み物として親しまれてきました。そんな甘酒の健康パワーを取り入れる、甘酒活用レシピを紹介します。



別冊付録
すてきな大人の
マナーBOOK

- 丸わかり野菜作り 畑の時間
- みんなでできた! JA女性組織
- フレミズほっこり事件簿

手芸 ストックマスクを作ろう

簡単にできる立体タイプのガーゼマスクの作り方を型紙つきで紹介。ガーゼが入手できないときの代用となる生地も紹介します。

蚊のトリセツ



夏のいちばんの厄介者、「蚊」に悩まされたいために、その効果的な対策を徹底的に調査しました。

「お酒を飲んでいると刺されやすい」「黒い服を着ていると刺されやすい」「蚊が好む血液型がある」といった巻のウワサも検証。農作業時のとっておき蚊対策も紹介します。



アグリサポート夢 取り組みレポート

JA京都にのくにが出資する農業法人・アグリサポート夢は5月5日より福知山市の中六人部地区で田植えを開始し、早苗を田植機で丁寧に植え付けていきました。田植機の作業員は「今年は昨年より水稲の作付面積が増えたので大変です」と笑いながら話されたのが印象的でした。

同法人は福知山市の中六人部地区を中心に農地を受託しており、水稲をはじめ小豆や地域特産物「万願寺甘とう」なども栽培、将来的には都市農村交流による農業体験講座の開講も予定しています。



順調に作付を行いました



迫沼組合長も視察で訪問、社員をねぎらいました

■ にのくに茶

令和2年産茶の製造始まる!!

新茶の季節を迎え、管内の各茶園にて茶の製造が始まりました。各品評会への出品茶は例年茶葉を手摘みで収穫していましたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、今年ではすべての出品茶を機械摘みで収穫することが茶部会にて決定されました。収穫された茶葉は出品茶に加工され、全国茶品評会をはじめとした品評会に出品される予定です。

また、5月16日に荒茶が初出荷されました。茶業界も新型コロナウイルス感染症の影響で消費が伸び悩んでおり全体的に低調な相場ですが、出荷された荒茶は比較的高い評価を維持できました。



出品茶の機械摘み

■ 福知山支店

SDGs 取組み宣言パネルを製作

福知山支店は当JAが4月より取り組んでいる「SDGs取組み宣言」の紹介パネルを製作し、5月11日より同支店窓口に掲示しています。

SDGs取組み宣言は、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」へのさらなる挑戦、連携による「地域活性化」への貢献、組合員の「アクティブ・メンバーシップ」の確立、持続可能な経営基盤の確立・強化、の4項目を中心に取組むこととしており、来店者が見やすく解りやすいように1項目ごとに具体的な取組み方針やSDGsの目標アイコンをA4サイズのパネルにまとめました。



ボードを掲げる窓口職員

■ 豊里支店活動活性化委員会

ご来店感謝Dayを開催

豊里支店の支店活動活性化委員会は5月18日から22日にかけて、同支店管内産の新茶を来店者にプレゼントする「ご来店感謝Day」を開催しました。

来店者の皆さまに対して、日ごろの支店利用への感謝と、同支店管内の特産物であるお茶の良さを知らうために、委員会特製「新茶バック」をプレゼントしました。



来店者一人ひとりに窓口職員がプレゼントを手渡しました

農業に関する
様々な質問に
お答えします

宮農経済部の 野菜づくり教室

問

夏野菜の
せん定の仕方のコツを
教えてほしい

トマト・なす・きゅうり

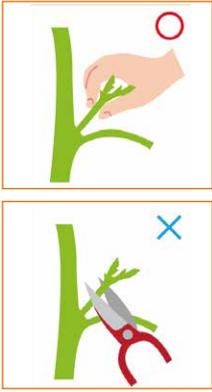
整枝や摘葉などのせん定作業は、株の葉を混み合わせせずに良品に育てるための重要な作業です。適切に行えば、長期間収穫することもできます。



トマト わき芽摘み(芽かき)
成長とともに主枝と葉の間から伸びる

側枝。そのままにしておくと、側枝に養分が回り、主枝の成長が悪くなってしまうので、芽(わき芽)のうちにかき取ります。これを芽かきといいます。芽かきは晴天時に手で掻き取ります。はさみを使うと病気のウイルスが伝染する恐れがあります。

芽かきが遅れると側枝が太くなり過ぎ、ハサミなど刃物で切り取ることになりません。養分の無駄になるだけでなく、切り口からウイルスの侵入する恐れがあることにもなるので、出来るだけ早く行いましょう。



摘芯

成長した主幹の先端を切り取るせん定で、実にたくさん養分を送るために必要な作業です。最上段の花房が開花したら、その上の葉を2〜3枚残して摘心します。

整枝



なす 主枝と一番花の下にあるわき芽を1〜2本伸ばして、3本仕立てに誘引し、残りのわき芽はすべて摘み取ります。枝数が増えたと風通しが悪くなり、果実色や形もわるくなります。

葉が込み合ってきたら老葉は摘除して風通しを良くします。特に葉が多いときの水不足は石果と言われる固い実が出来るので注意しましょう。同時に内側に伸びている枝や垂れ下がっている枝を間引きせん定します。

更新せん定

果実がなり疲れしてきた際には、枝を改めてせん定し更新させます。このようにすれば、新しく発生した側枝から品質の良い果実が収穫出来ます。

各枝の強い芽が残るように、3分の1から2分の1の長さに切り戻します。これを更新せん定といひ、8月上旬に行います。

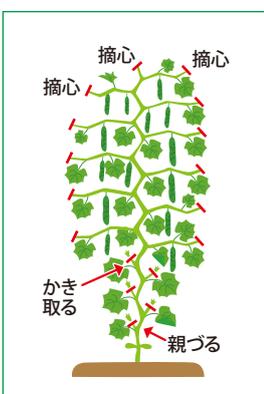
その時、株元から30cmほど離れたところからスコップなどを入れて根を切り、追肥と灌水を十分にすれば1ヶ月後には美味しい秋なすが収穫できます。

更新せん定方法



きゅうり 生育が大変早いいため、誘引や摘心は遅れないように入念に行います。植え付けてから1週間ほどで茎が伸び親づるになるので、ネットにまっすぐ添わせ、所々ひもで結び留めて誘引します。最初の4〜5節までの側枝(わき芽)は摘み取り、その後の側枝は葉を1〜2枚残した状態で先端を摘み取り芯止めをします。7節までの親づるについては、雌花はすべて摘花します。

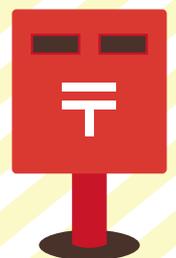
収穫が進んだ中盤には、株元に近い老化した葉を順に摘み取っていきます。風通しを良くして病気の発生を抑えるために、下から5節までのわき芽を早めに摘み取るようにしましょう。



野菜に関する
疑問・質問
大募集!!

野菜づくり教室は、農業に関する様々な質問にお答えするコーナーとなりますので、ハガキやEメールでどしどしお寄せください。みなさまからのお声をお待ちしております。

〒623-0053 京都府綾部市宮代町前田 20 番地
JA京都にのくに 宮農経済部 野菜づくり教室 係
einoukikaku@ja-kyotoninokuni.or.jp



高品質なにくに米をめざして
今月の米づくり



田植え後30日位から中干しの時期に入ります。収量・品質を左右する大切な管理です。

中干しの実施

目標茎数の8割(本数なら約16本、植え付け後35日前後)まで分けつが進んだら「中干し」を始めてください。中干しは、過剰分けつを抑えるとともに、土中への酸素供給や、根張りが良くなるなどの効果があります。
 また、中干し後は間断かんがいを行って根の活力を保ってください。

溝きり

排水不良・水不足の対策や中干しを効果的に行うためには溝切りが有効です。落水し土の表面が固まってきたら、溝切機で2.5〜3mの間隔(8〜10条)で溝きりを行い、入排水口と繋げましょう。

ケイ酸加里の施用

ケイ酸加里を施用すると、茎葉や根がしっかりとって倒伏に強くなるのと同時に、食味の向上にも効果があります。散布は中干し直前の水がある状態で行い、倒伏に強い稲作りを心がけましょう。

■ 散布量 / 10aあたり
 ケイ酸加里40kg

紋枯病予防

近年、紋枯病による減収等の被害が増えています。株元で発生するため発見しづらい病気で、倒伏の原因にもなります。7月上旬を目安にリンバー粒剤で予防してください。なお、Dr.オリゼフェルテラグレータム箱粒剤など、紋枯病予防剤を施用している圃場には必要ありません。
 詳しくは最寄りの営農経済センターへお尋ねください。

*特別栽培米の使用農薬及び肥料は、部会ごとの基準を守って栽培してください。詳しくは、各広域営農経済センター・地域振興係が開催する「現地講習会」や米つくり情報(本田編)を参考にしてください。米つくり情報はJAのホームページのブログでも閲覧が可能です。

おすすめの溝きり機のるたんEVO



■ 圃場内での抜群の操作性
 重心(エンジン)が前にあるため、車輪を軸に溝切板が軽く持ち上がり、圃場内で容易に旋回ができます。

■ 納得の溝きり
 まっすぐ深く安定したきれいな溝を切ることができ、作業効率も格段にアップします。

■ 乗用タイプ溝切板の特徴
 溝を無理に押し広げないため、くずれにくく、走行性能が良く、超湿地でもOK。

大竹 乗用溝切機 (NTH-1)
 (メーカー希望小売価格)
 ¥220,000円(税込)のところを

特価(税込)

¥190,000円

田植機の長期格納前の点検ポイント

～安心・安全にお使いいただくために～

バッテリーのマイナス端子を外して保管しましょう。

▶ 自然放電して、バッテリーあがりとなる恐れがあります。

各部にオイル・グリスを注油しましょう。

▶ サビが発生し、スムーズに動かせなくなる恐れがあります。

田植機の格納前に手入れをしておくことで、次年度の田植時のトラブルや損傷を防ぐことができ、エンジンがかからない「動きが悪い」といった不具合を防ぐことができます。
 また、今年の作業中に異音等気になる点がありましたら、農機センターで点検・整備をしておきましょう。

機体の泥を取り除きましょう。

● 植付部に付着した泥は、水で洗い落として乾いた布で拭き取っておいください。



水で洗い流してください。

燃料タンク・気化器内のガソリンを抜き取りましょう。

● 気化器内のガソリンは燃料コックを「閉」にしてワンタッチドレンを引けば抜き取れます。
 ● 燃料コックのポット内のガソリンも抜き取ってください。*

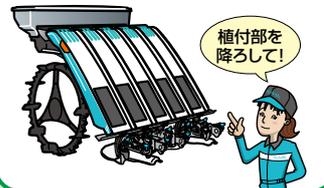


ワンタッチドレンでないものは、ドライバーを使用します。

気化器
ワンタッチドレン

植付部は最下部まで降ろして保管しましょう。

● 落下して、作業機や下に置いているものが破損する恐れがあります。



植付部を降ろして!

※燃料を満タンにしておく機種もあります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

無料法律相談会

農地・相続・日常生活のトラブル等法律のことなら何でもご相談ください。全国共済農業協同組合連合会（JA共済）の顧問弁護士が親身になって相談にお答えします。



予約制 ご予約についてはお近くの支店にお尋ねください

開催日 2020年7月17日(金)

場所 JA京都にのくに本店

時間 午後1時～午後5時

弁護士 淀屋橋法律事務所弁護士

JA京都にのくにからのお願い

- ① 休眠貯金等の取扱いについて、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。
- ② 金融機能の不正利用防止に向けた取り組みの一環として、普通貯金口座を複数お持ちで、現在ご利用いただいていない不要口座の調査、並びに整理（ご解約）のお願いをしておりますので、ご協力の程、お願いいたします。
- ③ 新型コロナウイルス感染症からご利用者の皆さまならびに職員の健康と安全を考慮し、最少人数での支店運営を実施しております。つきましてはお手続きに時間がかかることが予想されますので、信用窓口にてお手続きの際には時間に余裕をもってご来店いただきますようお願い申し上げます。

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。

JA共済からのお願い

各種お手続きにおける 本人確認書類の提示にご協力ください

JA共済では、2020年4月1日より、第三者による不正契約・手続きの未然防止等強化の観点から、共済契約の「ご加入・異動・共済金請求」などの各種お手続きの際に、運転免許証等の本人確認書類※の撮影、もしくは、本人確認書類の写しのご提出をお願いしております。

皆さまにはご不便をおかけいたしますが、契約者の皆さまのご安心のため、何卒ご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

※お手続きによっては、上記とあわせて「法令にもとづく取引時確認」による追加確認書類の提示をお願いすることがあります。

※ご利用いただける本人確認書類の詳細につきましては、組合担当者にご確認ください。

技術職募集

地元の農業にかかわるお仕事です。スキル・経験をお持ちの方、経験はないが「やる気」はあるという方をお待ちしております。

仕事内容

農業機械の修理及び販売

募集要項

- 勤務先…… JA京都にのくに 管内農機センター
- 勤務時間… 8:30～17:00
- 休日…… 土・日・祝祭日
- 募集人数… 若干名（正職員以外）
- 給与…… 面接にて決定 交通費支給 各種保険あり 経験者優遇
- 資格…… 高卒以上 試用期間あり 要普通免許（AT限定不可）
- 募集期間… ～7月31日
- その他…… 正職員登用制度有



まずは、お気軽にお電話ください。（担当：高尾）

お問い合わせは… **JA 京都にのくに 営農経済部**
TEL 0773-42-1813
京都府綾部市宮代町前田 20

2021年度 職員募集のお知らせ

2021年に、大学・短大・専門学校等を卒業される方、社会人として経験のある誠実で活力ある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、協同活動によってお互いの利益を高めていくという、人と人とのつながりを大切にする組織です。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の広がる団体でもあります。また、厚生年金、健康保険、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。

募集対象	2021年に大学、短期大学、専門学校を卒業される方、および35歳（昭和60年4月2日以降に生まれた方）までの社会人経験者
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・卒業見込証明書、成績証明書）
採用試験	一次試験 筆記、適性検査・作文（試験日は後日文書にて通知します） 二次試験 面接 一次試験合格者に文書で通知します。
採否の決定	文書にて通知いたします。

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



地域の皆さまが農家さんをサポート！
農家さんからの求人情報です。

**綾部市・福知山市・舞鶴市に
お住まいで、農業に興味のある方、
一緒に働きませんか？**

JA京都にのくにでは、農繁期などで人手が必要となる農家・農業者さんと、農業のお手伝いをして収入を得たいと考えておられる方を繋ぐ、「援農サポーター（農作業職業紹介事業）」を行っております。農作業への人手が欲しい農家・農業者の方（求人者）、また農業に興味のある方（求職者）を広く募集しております。

紹介・マッチング

JA京都にのくに

雇用契約

農業に関わる仕事がしたい

- 農業体験をしてみたい
- 空いた時間に短時間仕事がしたいなど

働き手が欲しい

- お茶の摘み手が欲しい
- 野菜の収穫作業を手伝ってほしいなど

求職者の皆さんからの応募動機の一部をご紹介します

- 空いた時間に、農業のお手伝いが出来ればと思います、応募しました。
- 農作業のお手伝いをする事で農業に携わり、体験を通じて技術を習得したいと考えています。
- 農作業の経験はありませんが、子育てが一段落したので短時間からでもお手伝いしたいと思います。

お問い合わせ先

JA京都にのくに
営農経済部 営農支援販売課

TEL 0773-42-1814

※AM9:00～PM4:00に受付しております

援農サポーターwebサイト

求人情報を公開しております。
ぜひご覧ください。

<https://ja-kyotoninokuni.or.jp/ennoh/>
許可番号 26-ユ-300530

さいさい*くらぶ **会員大募集!**

農応援コース 【年会費】9,800円(税込)
【募集締切】2020年6月30日(火)まで

特典1

地元の特産品を指定の住所に年3回(7月・9月・12月)送付します。

総額9,800円相当!

特典2

彩菜館のレジにて農家直売品をお支払金額より

5%割引!

地元の農産物を応援してください

キッズコース 【年会費】無料
【募集締切】2021年3月31日(水)まで

特典1

子供向け農業体験イベント「**農ふれあい教室**」に参加いただけます!

特典2

お子様(小学生以下)同伴で彩菜館にご来店いただくと、レジにて**農家直売品5%割引!**

※「農ふれあい教室」カリキュラムの第3回(夏野菜収穫・販売体験教室)、第4回(夏野菜収穫・出荷体験教室)は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、開催を中止とさせていただきます。なお、8月以降の第5回～第7回講座の開催につきましては、その時点の社会情勢を踏まえて決定させていただきます。

お問い合わせ・お申し込みはお近くの「彩菜館」まで!

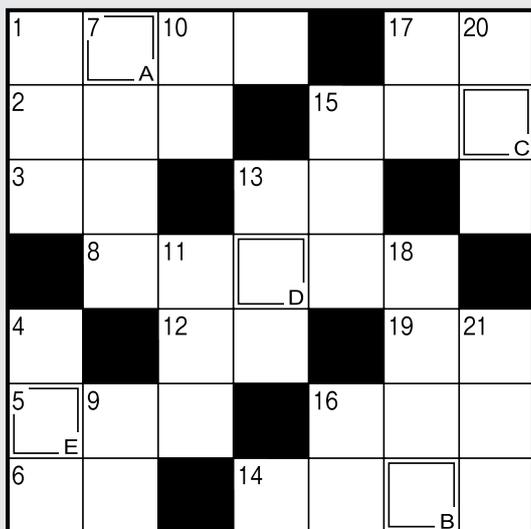
キャッシュレス・消費者還元事業終了のお知らせ

農産物直売所「彩菜館」など対象店舗において、キャッシュレス決済でお支払いいただくと最大5%還元を受けられる「キャッシュレス・消費者還元事業」は、2020年6月30日までとなっておりますのでご注意ください。

クロスワードパズル



締め切りは **6月24日(水)**
【当日消印有効】発表は7月号



解き方

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



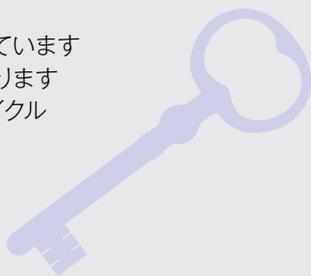
タテのカギ

- ① セーフではなくて
- ④ 赤い顔をして郵便物をのみ込みます
- ⑦ 漂白や殺菌に用いる白い粉
- ⑨ タコやイカが吐きます
- ⑩ 銃のこと。モデル——
- ⑪ 土用の丑(うし)の日によく食べられます
- ⑬ 冷やし中華に添える黄色い薬味
- ⑮ 水稻が育つ場所
- ⑯ 雨や日光を遮るために差します
- ⑰ ——眼鏡、——巻き
- ⑱ 寺社を巡って集めている人もいます
- ⑳ 畳表にも使われる植物
- ㉑ 目からぼろりと落ちることも



ヨコのカギ

- ① 夏の夜明けにラッパ形の花を咲かせます
- ② 元素記号はJ。『鉄腕アトム』ではアトムの妹の名前になっています
- ③ 誕生日が来ると一つ取ります
- ⑤ この全自動洗濯機のコース運転は、洗い→——→脱水と進みます
- ⑥ 起業して巨万の——を得た
- ⑧ カメが日当たりのいい場所に出ています
- ⑫ 「有りの実」と呼ばれることもあります
- ⑬ スチールやアルミに分けてリサイクル
- ⑭ 北海道和種という馬の俗称
- ⑮ 障子やふすまなどのこと
- ⑯ エジプトの首都
- ⑰ 自動車を数えるときに使う言葉
- ⑱ 義を見てせざるは——無きなり



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)

西山 静子(綾部市) 湯口久美子(福知山市)
岩鼻 久恵(綾部市) 荒川 茂子(福知山市)
野々垣ミサオ(綾部市) 河田 新次(舞鶴市)
岸本 千歳(綾部市) 坂根 芳子(舞鶴市)
森 照子(福知山市) 生橋千代子(舞鶴市)

応募総数91通 ご応募ありがとうございました。

5月号の答え イチジク

ア	ン	ジ	ク	シ	ン	バ
サ	ク	サ	イ	カ	ロ	ス
メ	カ	ン	タ	ク		
シ	コ	ナ	ミ	マ	イ	
イ	リ	グ	チ	ザ		
ツ	ブ	ア	ン	ツ	チ	
ユ	ミ	マ	ツ	チ	ヤ	



綾部市 速水 淑子さん



綾部市 野村 汐里さん



舞鶴市 匿名希望

Art Gallery



牧野 恵美子さん

伝言板

彩菜館にいちじくが並ぶのを毎年心待ちにしています。並んでいるのを見つけた時の喜びは筆舌に尽しがたい程です。生産者の名前もすっかり覚え、お顔を想像しながら感謝していただいています。これからもおいしいいちじくを作ってください。

綾部市 齋藤 礼子さん

竹藪を見に行ったら、掘り出しに大くたびれになる位たくさんタケノコが取れて、知人に配って喜ばれました。昨年は全く見つからなかったのに、年により差がありますね。

綾部市 森方 亨さん

若い頃、一度イチジクジャムを作ってみた事がありました。種が大きいので、ガーゼで絞りましたがジャムになるまで時間がかかり大変でした。味は大変おいしかったです。

福知山市 近藤 恵子さん

パズルも好きですが野菜づくりも好きで、高齢ながらわずかの夏野菜を作り、収穫の日を楽しみに雑草と闘っています。

福知山市 匿名希望

新型コロナウイルスなど関係なく今年の田植期も無事終わり、村中が青田となりホッとしている今日この頃です。

谷水や 青田広げる 峡の里

舞鶴市 野瀬 敦子さん

先日買い物に行く途中、川向いにキジの雄がいました。6、7年前にも同じ所で見ましたがありません。帰りにもまだいました。久しぶりに目にする事ができ、とても嬉しく「ずっと元気だいてね」と思わず声に出していました。

舞鶴市 波多野 加代子さん

4月末 事業取扱高

● 組合員数	● 貯金残高	1,570億2,001万円	● 長期共済保有高	5,349億3,228万円
21,106人	● 貸出金残高	346億 778万円	● 購買品供給高	1億1,257万円
	● 長期共済新契約高	60億4,949万円	● 販売品取扱高	3,219万円

理事会報告

4月の理事会では次の事項が協議されました

協議事項

- ① 2019年度事業報告及び決算計算書・剰余金処分案の概要
- ② 2020年度事業計画(案)
- ③ (株)アグリサポート夢の2019年度事業報告及び2020年度事業計画(案)
- ④ 定款の一部変更
- ⑤ 定款附属書総代選挙規程の一部変更
- ⑥ 京都府農業信用基金協会への増資
- ⑦ 全国新聞情報農業協同組合連合会への加入
- ⑧ 全国新聞情報農業協同組合連合会への加入に伴う中央会教育基金の減資
- ⑨ 第23回通常(書面)総代会の開催
- ⑩ 信用事業規程の一部変更
- ⑪ 2020年度不良債権回収基本方針
- ⑫ 利益相反取引

報告事項

- ① 月例報告
- ② 2020年度広域営農経済センター地区別担当者
- ③ 2020年度春の農繁期対応
- ④ 2020年度水稻苗申込状況
- ⑤ 利益相反取引完了報告
- ⑥ 共済金の支払い状況
- ⑦ 余裕金の運用状況
- ⑧ 2020年度不良債権回収実施要領
- ⑨ 2019年度内部監査年間業務活動報告
- ⑩ 2020年度支店活動活性化(委員会)活動計画
- ⑪ 支店活動活性化委員会定例会議の開催
- ⑫ JA京都にのくにSDGs取り組み宣言
- ⑬ 金融円滑化の対応状況
- ⑭ 大口信用供与先の状況報告

- ⑮ 2019年度不祥事未然防止にかかる取り組み
- ⑯ コンプライアンス・プログラムの進捗状況
- ⑰ 反社会的勢力等との取引排除にかかる対応状況
- ⑱ 疑わしい取引の届出状況
- ⑲ 2019年度利益相反管理体制の運営状況
- ⑳ ヘルプライン受付対応状況
- ㉑ 新型コロナウイルス感染拡大防止にかかる対応
- ㉒ 2019年度クールビズの取り組み
- ㉓ 遊休・不稼働資産の状況
- ㉔ 農業委員会委員の推薦
- ㉕ 組合員の加入脱退

5月の理事会では次の事項が協議されました

協議事項

- ① 第23回通常総代会提出資料
- ② 第23回通常総代会の招集および運営
- ③ 会計監査人の監査報酬等
- ④ 2020年度余裕金運用計画額および運用方針の変更
- ⑤ 2020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
- ⑥ 役員の兼職
- ⑦ 子会社への役員就任
- ⑧ 綾部市森林組合への増資

- ⑨ 出資の減口
- ⑩ 利益相反取引

報告事項

- ① 月例報告
- ② 2020年4月末事業実績の概要と2019年度支店等収支
- ③ 2020年度共同乾燥施設の利用率設定
- ④ 利益相反取引完了報告
- ⑤ 共済金の支払い状況
- ⑥ 余裕金の運用状況

- ⑦ 余裕金運用にかかるリスク情報
- ⑧ マネー・ローンダリング及びテロ資金供与対策に関するガイドラインに基づくギャップ分析
- ⑨ 金融円滑化の対応状況
- ⑩ 不良債権状況報告書
- ⑪ 2019年度資産査定の結果
- ⑫ JAの「経営状況に関する事項の報告」
- ⑬ 組合員教育・文化活動計画
- ⑭ 組合員の加入脱退

あしがき

今年も「万願寺甘とう」が出荷され、皆さんの食卓に上っていることと思います。素焼きや天ぷら、塩昆布炒めなどの定番の調理法もおいしいですが、新しい「万願寺甘とう」の魅力をご紹介するため、女性部の皆さんが開催された「万願寺甘とう アイデア料理コンテスト」に応募されたレシピを先月号より本誌に掲載しています。来月号以降も応募されたレシピを掲載する予定となっています。ぜひお試しください。(ヒロ)



おたよりをお待ちしています!

夢彦ふれあいだよりでは、読者の皆さまの声を多くご紹介したいと考えています。身近なエピソードや地域の話題、イラストや写真など、どしどしお寄せください。採用させていただいた方には農産物直売所「彩菜館」などでご利用できる「にのくに商品券」をプレゼントします。

〒623-0053

綾部市宮代町前田20

JA京都にのくに 企画調整室

Eメールでもどうぞ

ninokuni@ja-kyotoninokuni.or.jp

※作品・写真は返却できません。おたよりは誌面に掲載する場合があります。
※応募で記載された個人情報は「掲示板」への掲載、プレゼントの発送以外には利用いたしません。



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。



【万願寺甘とう】



【にのくに茶】

地元生産者が丹精込めて栽培しています。



農林水産大臣登録第37号



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



秀品 化粧箱入り 150g×8袋
3,100円
【消費税込】(送料・箱代含む)



秀品 出荷箱入り 1kg パラ
2,500円
【消費税込】(送料・箱代含む)



秀品 出荷箱入り 2kg パラ
4,300円
【消費税込】(送料・箱代含む)



「彩菜館」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！

特上缶入り150gセット
特上玉露150g 特上煎茶150g
7,640円
【消費税込】(送料・箱代含む)



平箱特上100gセット
特上玉露100g 特上煎茶100g
4,730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「彩菜館」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「彩菜館」窓口にお問い合わせください。

地域とJAを結ぶ、心ふれあう情報誌「夢彦ふれあいだより」

2020 6

京都丹の国農業協同組合 〒623-0053 京都府綾部市宮代町前田20番地 ☎0773-42-2092 URL <https://ja-kyotoninokuni.or.jp>

