



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



京の伝統野菜「えびいも」をつくり後進の育成にも力を注ぐ、福知山市の松尾秀雄さん

P 2. 実践 アクティブメンバーシップ「何北支店」

P 3. 2020秋の総合展示会を開催

P 6. キラリ＊アグリびと



2020
vol.279

11

実践 アクティブメンバーシップ

組合員・地域と共に成長する支店を目指して

何北支店

支店活動活性化委員会

委員長 木村勝利



何北支店は綾部市の物部・志賀郷の2つの地区を管轄としている農業が盛んな地域で、ともにさまざまなイベント等を開催する「地域力」のある地区であります。

何北支店の支店活動活性化委員会ではこのような地域の更なる活性化を主題とし、自治会の代表である連合会長をはじめ総代・女性部・営農委員・生産者部会などの代表を構成員として活動し、地域と連携しながら各種取り組みを行っております。

今年度については新型コロナウイルス感染症拡大にともない取り組みについて自粛しているところではありますが、例年では夏と冬2回の支店感謝祭、グラウンドゴルフ大会・ゴルフコンペ、旅行などを実施すると共に地域で開催される祭や花火大会などにも参加し、多くの地域の方々の協力のもと活動を行っております。

今後についても地域に根差し、なくてはならないJAとして支店活動活性化委員会を通じてより一層活発な地域となるよう貢献していきたいと考えております。

支店活動活性化委員会の取り組み

何北支店では「全ては地域・組合員のために行動します。」をキャッチフレーズに支店活動活性化委員会でも各種活動を行っています。

これまで支店活動活性化委員会でグラウンドゴルフ大会やゴルフコンペを実施し健康増進を目的にイベントを開催しているほか、夏と冬の年間2回、地域利用者への感謝を込めて「支店感謝祭」を実施してきました。



グラウンドゴルフ大会

また、地域の行事である物部下市天神祭や志賀郷地区花火大会、文化祭やあやべ作業所まつりなどにも支店・広域営農経済センター職員が参加し、地域のみならずとの交流の場となっております。

特に「支店感謝祭」は、閉店となった何北支店の購買店舗跡で志賀郷地域振興協議会により自主運営されている「七不思議マーケット」のコラボにて開催し、夏はかき氷、冬はぜんざい

を無料でお配りして来場されたみなさまにご好評をいただいています。

「七不思議マーケット」は毎月第2・第4の月、水で地元野菜をはじめ食料品や生活雑貨を販売し地域で買い物や集いができる場を作ることとを目的としており、JA施設である旧購買店舗を利用することで地域活性化に



七不思議マーケット

繋がっていただいています。

このような取り組みを評価され、平成29年度には府内JA全支店の中から府内くらしの活動支店表彰で最優秀支店として表彰を受けることができました。

本年度については新型コロナウイルス禍により地域行事と歩調を合わせながら活動を自粛している状況ではありますが、今後も地域が元気になる取り組みを行っていききたいと考えています。

我が支店の売りはコレ

支店長 井本 一寛



何北支店は外務員も含めて7人の小さな支店ではありますが、組合員・利用者のみならず安心してご利用いただけるよう親切丁寧な接客を心がけ、日々の業務に取り組んでおります。

金融機関や商店等も限られた当支店管内においてJAが身近であり、金融商品のみならず、あらゆる質問や相談に気軽に「来店いただけるよう地域コミュニティの1つとして信頼される存在でありたいと願っています。

当支店の管内はJA京都にのくの中でも農業の盛んな地域であり、Uターンはもとよりイターンにより移住される方も多く、魅力あふれる住みやすい地域であることが特徴であると考えております。

そのような地域において今後も組合員・地域利用者のみならずと共に成長し、より地域にとって大きな存在となるよう支店職員一丸となって励んで参ります。



入場ゲートにて新型コロナウイルス感染症拡大防止のため検温と消毒を実施しました



大型の最新農機具がずらり



小型の農機具も数多く展示されました

2020 秋の総合展示会を開催

10月23日と24日の2日間にわたり、全農北部物流センターで、「2020秋の総合展示会」を開催。最新のトラクターやコンバインの展示をはじめ、小型農機具や生活用品を展示、多くの来場者で賑わいました。今回の展示会では、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として来場者全員に検温をお願いし、会場各所に消毒液を配置して実施しました。このような感染症拡大防止に配慮した「新たな展示会」を今後も開催していく予定です。



さあ、1等はあるかな？



青壮年部の皆さんによる焼きそばとポップコーン

「彩菜館」は

元気な営業中！

開店14年目を迎えた「彩菜館」は、地域の農産物、特産品が購入できる店として地域の皆様に「愛顧いただき、年間35万人を超える方々にご来店いただいています。今年度はコロナ禍のなか、「彩菜館」運営への影響を大変心配しましたが、家庭での食事機会が増えたことで、多くの皆様に地元農産物をご支持いただき、過去最高のペースで来店客数、売上金額も伸び元気に営業を続けています。各種イベントの中止、規模縮小などが続いている、「彩菜館」の運営目的の一つである組合員・地域の皆様とのふれあいの場としての機能を果たすことは難しい情勢ですが、地元農産物にふれあえる場としては是非ご来店ください。

綾部店

「彩菜館」綾部運営協議会 会長 神田出(かんだいずる)

綾部店は、一番会員数が多く出荷品目も多岐にわたっています。堀川ごぼうや鹿ヶ谷かぼちゃ、タラの芽などの山菜、またスーパーではあまり見かけないグミ、アケビなど「彩菜館」ならではの季節に応じた農産物を販売しております。運営協議会では、「彩菜館」を活性化する活動を行い、JAと一体になって取り組みをすすめます。

- 特徴的な売れ筋商品 紫ずきん、栗、小豆、茶、山ぶき、ぶどうなど
- 年間来店者数 97,086名 ■会員数 512名
- 電話番号 0773-43-0831



福知山店

「彩菜館」福知山運営協議会 会長 高橋正(たかはしただし)

福知山店は、他3店舗と比べて市外にあるため少しわかりにくいですが、なすやトマト、きゅうりなど生産者自慢の新鮮な旬野菜を販売しています。秋には丹波栗やぶどう、また四季を通じて花も多く出荷されており、多くのお客様に愛されています。

- 特徴的な売れ筋商品 紫ずきん、トマト、きゅうり、いちご、ぶどうなど
- 年間来店者数 42,119名 ■会員数 307名
- 電話番号 0773-48-9040



西舞鶴店

「彩菜館」西舞鶴運営協議会 会長 泉陽一(いずみよういち)

西舞鶴店では、新鮮な地元野菜をはじめ、舞鶴発祥の万願寺甘とうやいちご、卵など品揃えが充実しています。また、生産者お手製の大根や白菜などの漬物や梅干しなどの加工食品もとても人気です。店内には、目を楽しませてくれる色とりどりのPOPと販売員の明るい笑顔が迎えてくれるアットホームな雰囲気のお店です。

- 特徴的な売れ筋商品 花、万願寺甘とう、トマト、いちご、卵など
- 年間来店者数 94,092名 ■会員数 349名
- 電話番号 0773-75-9330



東舞鶴店

「彩菜館」東舞鶴運営協議会 会長 佐藤正之(さとうまさゆき)

舞鶴の山と海の恵みを吸収して育った美味しい野菜が年中ならぶ東舞鶴店では、万願寺甘とうをはじめ沢山の京野菜が身近に買えます。花も充実しており、のくに管内産のお米やお茶に加え、ワカメや季節の果物も大人気。また、市内のこども食堂に農産物を提供するフードバンク活動にも貢献しています。

- 特徴的な売れ筋商品 花、万願寺甘とう、トマト、いちご、米、乾燥海産物など
- 年間来店者数 119,329名 ■会員数 295名
- 電話番号 0773-65-3131



ネット店 ■URL <https://www.saisaikan.shop/>

万願寺甘とう、米、茶など管内特産品を中心としたネット店を3年前に開設しました。コロナ禍のなか、ネット販売が好調で9月時点ですでに昨年の倍を超える注文をいただいています。

お得な
情報

最大約10%お得に!

■JAカード

三菱UFJニコス株式会社がJAバンクと連携し発行するクレジットカードです。

○「彩菜館」での特典(2022年3月31日(予定)まで)

【綾部店、西舞鶴店、東舞鶴店】

利用金額を請求時に5%割引!

【福知山店】

利用金額の2%相当をポイント還元!

○加入方法等

支店窓口でお問い合わせください。

■さいさい*くらぶ会員カード (JASL会員カードとは併用できません。)

「彩菜館」が地域農業を応援いただける会員に発行しているカードです。管内特産品を年3回送付させていただく「農応援コース(年会費有)」と「彩菜館」等が開催する農業体験教室に参加できる「キッズコース(年会費無料)」があります。

○「彩菜館」での特典(2021年3月31日まで(以降更新))

【農応援コース】

レジ会計前にカード提示で農家直売品を5%割引!

【キッズコース】

小学生以下の子供同伴でご来店いただき、レジ会計前にカード提示で農家直売品を5%割引!

○加入方法等

「彩菜館」までお問い合わせください。

※農応援コースは現在募集を行っていません。(募集期間:4月~6月(予定))

■JASL会員カード (さいさい*くらぶ会員カードとは併用できません。)

所定の手続きにより、当JAへ年金予約をされた会員に発行しているカードです(対象年齢:満55歳以上65歳未満)。

○「彩菜館」での特典(2021年3月31日まで(以降更新))

レジ会計前にカード提示で農家直売品を5%割引!

○加入方法等

支店窓口でお問い合わせください。

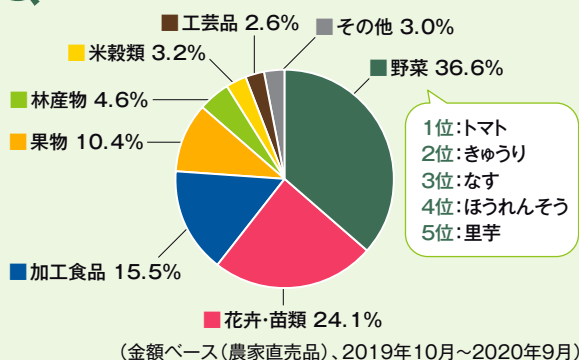
「彩菜館」の出荷会員になりませんか?

「彩菜館」は開店当初から組合員が主役の店として、一部花卉類を除き出荷会員が農産物を持ち込むスタイルで営業を続けています。そのため、利用者に安心して地元農産物を購入いただける反面、組合員の皆様から出荷がなければ運営も成り立ちません。まだまだ季節や時間帯によって品不足の課題がありますので、是非「彩菜館」会員に加入していただき出荷をお願いします。

Q 会員になるための条件はありますか?

J京都にのくいの組合員、または組合員で組織されたグループが条件です。ご加入いただければ、「彩菜館」4店舗全てに出荷できます。

Q どのような商品が売れていますか?



Q 売上速報メールとは何ですか?

1日2回、店舗別、商品別、単価別の販売数量・金額をメール(スマホ・携帯・パソコンなど)でお知らせするサービスです。簡単に登録でき、日々の出荷・販売にご活用いただけます。

詳しくは最寄りの広域営農経済センター、
地域農業振興係にお問い合わせください。

GoToトラベル事業地域共通クーポン取扱店舗に登録

新型コロナウイルス感染症防止対策をしっかりと図りながら、更なる利用者拡大を目的に10月1日から始まったGoToトラベル事業の地域共通クーポン取扱店舗に登録しました(紙クーポンのみ)。



マネージャーから

さつま芋、里芋、大根、白菜、ネギ。これから訪れる厳しい季節を迎え撃つため、しっかり食べておきたい季節の野菜が、皆様のご来店をお待ちしています。

並べられている野菜は、お客様に買って食べていただくために栽培されたものですが、それ以外にもたくさんの役割をしています。

生産者に丹精を込めて栽培される一方で、思い通りに育ち、収穫できた時は大きな喜びを与え、その野菜が人手に渡り、お客様から感謝の声が届いた時や、生産者仲間と工夫や苦勞が分かち合えた時などはなおさらで、さらなる意欲につながります。

スーパーマーケットなどの野菜売り場には、季節を問わず顔を並べるレギュラーメンバーが大勢いますが、「彩菜館」では季節の野菜が席を埋めます。旬を迎えた野菜は、味も栄養価も最高になると言われています。

食事は生きるための行為ですが、同じ食べるのなら「安全・安心」に加え、美味しいものもいいですね。しっかり食べて、厳しいと言われている今年の冬に備えましょう。

新型コロナウイルスには十分注意を払い、笑顔で、お待ちしております。



福井マネージャー

続けてきたからこそ

残したい。

価値と伝統を次代へ。

福知山市

松尾秀雄さん (82歳)

銀行を定年退職後、故郷の福知山市大江町に帰り農業を始める。当初はさといもを栽培していたが、農業7年目からえびいもに品目を変えて約15年となる。えびいもの他にも米、万願寺甘とう、小豆、黒豆を栽培している。趣味は旅行とゴルフ。

さといもと比べて つくる手間が違えば 味と食感も違う

冬の京野菜のひとつ「えびいも」。さといもの一種で、えびいものように反り返った形と表面の縞模様からこう呼ばれています。種芋を植えると芽から大きな親芋ができ、そこから小さな子芋や孫芋ができるという点では同じですが、さといもに比べてつくるのに手間が何倍も掛かるとのこと。教えてくれたのは、福知山市大江町でえびいもを栽培している松尾秀雄さん。元々さといもをつくっていましたが、この地が府内でも名産地だったこともあり、JAの勧めでえびいもをつくるようになって約15年になります。

「7〜8月の暑い時期の土入れは大変ですが、えびいもづくりには必要な作業です。土の入れ方で子芋、孫芋の質が変わります」

土入れが少なかった場合には、子芋は丸くて大きくなり、孫芋は多くできます。逆に、土が多かった場合には、子芋が細長い形になり、孫芋の数はやや少なくなります。そして、8月の終わりに親芋から地上に伸びている茎を切り落として子芋に栄養がいくようにします。これもまた、さといもづくりにはない作業だと松尾さんは言います。こうして手間をかけて育てたえびいもの価格はさといもの3〜4倍です。栗のようなホクホクした食感と香りの良さが、ワンランク上の高級食材を思わせます。

子芋となる茎が30cmほど伸びたときにこの作業を行います。すると、土の重さで茎が一晩で曲がります。この



松尾さんがつくっているえびいもの株は約500株。1株の収穫量は約2kgです。



赤くて長い茎は「ずいき」と呼ばれ酢漬けや煮物にしておいしく食べることができます。



収穫したばかりの子芋。子芋からは小さな孫芋ができます。



えびのような見た目になるのは子芋。左は、親芋。

親芋はあまり目にする機会がありませんが、京都市内では「頭芋」として、正月に縁起物として食されます。



後進の指導にあたる松尾さん。大江町で新しくえびいもをつくり始めた農家のところには松尾さんが直接現地に赴きます。

かつて名産地だった大江町 その伝統を守るため 後進の指導に力を注ぐ

京の伝統野菜であるえびいもの府内最大の産地は京田辺市。その他、京丹後市や亀岡市など北から南まで府内各地に生産地が点在しています。松尾さんがつくり始めたころは大江町だけでも15人ほどのえびいも農家があり、特産品のひとつになっていました。

「私が始めたころは、研修会をしていましたし、出荷時には収穫物を持ち寄って丸や秀のランク分けをみんなで作っていました」と当時を懐かしみます。しかし、高齢化でだんだん農家の数が減っていき、今ではその伝統を守る担い手の数は片手で数えられるほどに。この状況を見た中丹地域の農業改良普及センターは昨年からの担い手を増やすための活動にのり出しました。そのスタートとして、松尾さんは昨秋、収穫作業をえび

いもづくり志望者たちに見せました。結果、今年にのくに管内で新たに12人がえびいもをつくり始めました。その中には、30〜40代の若い新規就農者もいるとのこと。そして、今年からは松尾さんは実際の指導にも協力しています。

「大江町の方には私が圃場に行って作業を見せています。土の中の芋のできぐあいかどうかは掘らないと分かりません。上手くいっていることを願いながら、普及センターのつくるマニュアルと栽培カレンダーに則って指導していくだけですよ」

えびいものベテラン農家として京都府から「京都府農山漁村伝承技能」として登録されている松尾さん。「登録を受けているので、簡単にやめるわけにもいきませんよ。JAだけでもなく普及センターとも一緒に活動しながら、のくに地域のえびいも農家を増やしていけたらいいですね」

女性部

joseibu-dayori

だより



米粉のお菓子づくり

米粉を使ったロールケーキとシフォンケーキ作りを行いました。米粉加工グループゆめっこの方が講師を務め、米粉の魅力を活かした、ふわふわのおいしいケーキができました。

ゆめっこ 料理教室

9/30

生地を型に流し込みます



クリームをのせてスポンジ生地を巻いていきます



おいそうなケーキの完成です

親睦グラウンドゴルフ

親睦グラウンドゴルフを楽しみました。例年は女性部全体での開催ですが、今年はコロナ禍により、支部ごとの開催となりました。普段はあまりグラウンドゴルフをしない方も、いい運動になったと喜ばれていました。



けがをしないように、しっかり準備運動



ゴールまであと少し



ホールインワンなるか!?

熊本（人吉・球磨地域）復興支援

2017年11月にママさん大学で熊本を訪れ、現地の女性グループと交流した縁で、JA京都府女性組織協議会の呼びかけで、京都府内のJA女性部の支援活動として募金と手作りマスクを贈りました。

皆さんのお役に立ちますように



たくさんのマスクが集まりました

手作りマスク
673枚
募金額
197,400円



■ 農産物直売所「彩菜館」

さいさい*くらぶ“農”応援コース 第2回商品発送しました！

農産物直売所「彩菜館」では、さいさい*くらぶ“農”応援コースの特典として9月17日に「紫ずきん」「丹の国穂まれ」(紫ずきん・万願寺甘とう)、28日に「丹の国穂まれ」を発送し、上記の商品の中から1つ選択された農産物をお届けしました。

“農”応援コースでは、年に3回、にのくに管内の農産物を発送しており、第3回目の12月には「野菜・加工品詰め合わせセット」をお届けいたします。



丹の国穂まれ



紫ずきん

■ 農産物直売所「彩菜館」

新米キャンペーンを実施しました

9月15日から30日にかけて、「彩菜館」4店舗にて新米キャンペーンを実施しました。

期間中は丹の国米10kgを特別価格で販売し、多くのお客様にお買い求めいただきました。また19日には、彩菜館綾部店にて、綾部こだわりコシヒカリ部会による特別栽培米「丹の国穂まれ(2合)」のプレゼント(1,000円以上のお買い上げの方を対象・先着順)も行い、日ごろの感謝と「丹の国穂まれ」の魅力を伝えました。



丹の国米



新米キャンペーンのぼり

■ 女性大学

イチゴ苗の植え付けを体験

10月14日、本店にて女性大学第5回講座「イチゴ苗の育て方講座」を開催しました。青壮年部の森剛副部長と武田敏和さんを講師に、プランターにイチゴ苗を植え付けました。受講生は植え付けたプランターを自宅に持ち帰り、来春の収穫を楽しみに育てられます。



わかりやすく指導いただきました

■ 万願寺甘とう

産地の新たな一歩

～万願寺甘とう自動選別機見学～

万願寺甘とうの選別作業の効率化に向けて、自動選別機の見学会が行われました。

京都府を通じてメーカーの試作機を見学し、カメラを用いた形状確認による選別に、実用化に向けた意見を出し合いました。産地の将来的な実用化に向けて今後も取り組んでいきます。



開発会社の担当者から説明を受けました

■ にのくに未来塾

第8回講座を開講

10月21日に組合員講座「にのくに未来塾」第8回講座を開催しました。今回の講座では、JA京都中央会の山下部長と日本農業新聞の緒方論説委員にJAグループ京都の活動や農政と長期化する新型コロナ禍との共生に向けた提言などの講義を受けました。



塾生から多くの質問が出ました

■ えびいも出荷調整講習会

本格出荷を前に出荷手順を確認

10月27日、大江町の生産農家の圃場にて、えびいもの出荷調整講習会を開催しました。生産農家と関係機関が参加し、えびいも出荷の際に重要となる出荷調整作業(土落とし作業)と出荷手順について確認を行いました。



出荷手順を確認する生産者の皆さん

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



いも類の保管方法

秋の味覚の代表である、「さつまいも」や「さといも」などのいも類。おいしく堪能するためには保存方法が気になるところです。

適切に保存しなければ、冬の寒さで傷んでしまいます。それぞれの特長を生かした保存の方法をご紹介します。

さつまいも

掘り取り

掘り取る数日前に葉や茎、マルチなどを撤去し、圃場をよく乾燥させましょう。土が湿っている状態では傷口から腐りやすくなります。

掘り取ったさつまいもは表面が乾くぐらいまで乾かし（半日以上）保管します。

保管

さつまいもの保管に気を付けるポイントは、**温度と通気性**です。温度は5℃を下回らないように保管しましょう。数十個の保管なら、居間がさつまいもの越冬場所として適しています。

大きな紙袋と新聞を数日分、あと毛糸か綿の古着を用意します。紙袋の底と周囲に新聞を貼り、古着を幾重にも周囲に重ね、シワクチャにした新聞紙で包んださつまいもを袋の中心に重ねて置いて、上からも古着を重ねます。

上は通気性を考慮してぎゅぎゅ詰めにならない

ように注意をしましょう。この紙袋を居間の天井ギリギリの所の棚に置いておくと、水分がとび、でんぷんの糖化が進み、収穫時より甘いさつまいもが味わえます。

ダンボールでもできますが、通気性を考えてさつちり蓋をしないようにしましょう。「いもは掘りたてがおいしい」と言う人もいますが、保存するほど甘くおいしくなるのです。

但し、芽が出たり、保存場所の温度が高すぎると、腐りやすくなりますので注意が必要です。

居間での簡易貯蔵方法



キュアリング

さつまいもの長期保存と食味向上(より甘くするため)のために「キュアリング」という技術があります。温度32℃・湿度100%に保ち1000時間放置する技法です。キュアリングには専用の設備が必要になりますので、ご興味がある方は農機センターまでお問い合わせください。

さつまいも

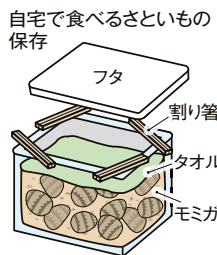
さつまいもに比べて、さといもの貯蔵は比較的楽です。

凍ることがない限りは傷むことはそうそうありません。地上部がマイナス5℃くらいでも大丈夫ですが、それ以下になると傷みが出てきやすくなるので、保温することが必要になります。

11月後半にすぎ(芋茎)を刈り取り、畝のうえに分厚くもみがらを被せてからマルチで覆います。これで1月中は大丈夫です。

2月以降までもたせようとするなら、水はけの良い場所に穴を掘って埋め、その上から土を被せ、さらにもみがらを被せる方法もあります。食べる分や販売する分をその都度取ってくるやり方で対応できそうですが、自宅用のさといもの保存法を一つご紹介しておきます。

ト口箱+モミガラ保存方法



① 少し大きめのト口箱発砲スチロールにもみガラとさといもを入れます。

② バスタオルなどをちょうど合う大きさに折つてもみガラの上に敷きます。

③ 割りばしで空気の抜け道を作り蓋をします。(密閉してしまつと露がついて、それが冷えていもを傷めてしまいます)

④ 廊下など、室内の暖かい場所で保存します。

じゃがいも

じゃがいもは温帯産なので、寒さには強く暑さに弱い性質です。

また1つ腐ると、箱詰めされた他のいもも腐りやすくなります。

そこで、掘ったじゃがいもは掘り出した後、コンテナに入れて暗所に数日間置き、その後腐ったいもを取り除いてから本貯蔵します。

本貯蔵は段ボールに入れて保管します。通気性・保湿度の面からも、意外と段ボールは保存に適した容器と言えます。

じゃがいもは光を浴びて光合成をすることによって緑化や萌芽(芽が出る)ことが促されますが、有害物質のソラニンを増殖させることにつながるため、保存には注意が必要です。ソラニンはじゃがいもの芽や緑がかったところに含まれるので、その部分は厚めに皮をむくなどして取り除いてから食べるようにしましょう。

また、湿気が多いと腐りやすいため、土がついたままにせずによく払うようにしましょう。

じゃがいもをりんごと一緒に冷蔵庫などに入れておくと長持ちするとよく言われますが、りんごから出るエチレンガスにじゃがいもの発芽を抑制する働きがあるので、たくさん買った時などに試してみると良いでしょう。

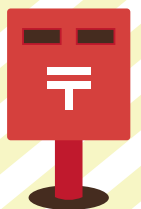
お詫びと訂正

8月号の「野菜づくり教室」にて誤った表記がございました。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。
2段目中段 追肥
【誤】 燐酸安加里 → 【正】 燐硝安加里

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京都のくに 営農経済部 野菜づくり教室 係
einoukikaku@ja-kyotoninokuni.or.jp



農業機械を「安心」して「末長く」「安全」にお使いいただくために

今シーズンの農作業お疲れ様でした。

農業機械はこまめに手入れすることによって、格納時のトラブル・損傷を防ぎ、「エンジンがかからない」「動きが悪い」「動かない」といった不具合を予防できます。

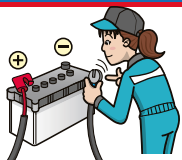
また、シーズン中に異音など、気になる点がありましたら、JAの農機センターで点検を受けて整備しておきましょう。

コンバイン・トラクタ共通のポイント

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。

※機体から外す場合は、マイナス端子から先に外して、日光の当たらない場所に保管してください。



各部にオイル・グリスを注油しましょう。

- サビが発生し、スムーズに動かなくなる恐れがあります。



不凍液が入っているか確かめましょう。

- 冷却水のままで保管すると、エンジンの凍結割れをおこす恐れがあります。

※不凍液（ロングライフクーラント）の有効使用期限は2年間です。

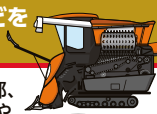


コンバイン

わらくずや雑草、泥などを取り除きましょう。

- ベルト、チェーン、切断刃部、回転部に巻き付いた雑草やわらくずなどを取り除いてください。

- クローラなどに付着した泥は、水で洗い落として乾いた布で拭き取っておいてください。



各部を清掃してください。



残っているこく粒を取り除きましょう。

- ネズミの害を防ぐために各部の掃除口を開いて、こく粒を取り除いてください。



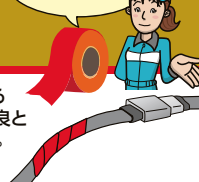
こく粒を取り出します。



配線の被覆がはがれている所は絶縁テープで補修しましょう。

- 配線のショートによる各部の破損、作動不良となる恐れがあります。

絶縁テープで補修！

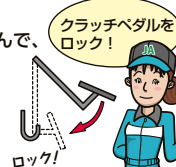


トラクタ

クラッチ板の固着を防ぐために、クラッチ「切」で固定しましょう。

- クラッチペダルをいっぱい踏み込んで、ロック金具で固定してください。

※湿式多板タイプは不要です。



燃料を満タンにしておきましょう。

- 空にしておく、タンク内に水滴ができ、サビの原因になります。



満タンに入れてください！

作業機（ロータリ等）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。

作業機を降ろして！



※コンバインを格納の際は水平な場所に置き、刈取部を一番下まで降ろして保管してください。

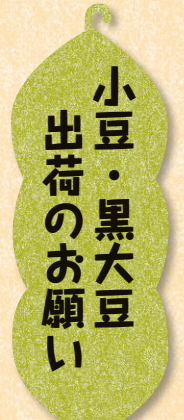
※点検整備受付中。お申し込みは各農機センターまで。

資料提供：株式会社クボタ

出荷の要領につきましては、最寄りの広域営農経済センターまたは地域農業振興係にお問い合わせください。

- ① 小豆は霜害にあうと品質が著しく低下しますので、適期の収穫をお願いします。
- ② 黒大豆は、乾燥時に皮と身が離れやすくなります。離れてしまったものは好まれませんので、急激な火力乾燥等を避け、時間をかけて乾燥してください。
- ③ 出荷の際は、破れにくい袋（米袋等）に入れ、氏名・重量を明記のうえ出荷をお願いします。

11月に入り、いよいよ収穫・出荷の時期が近づいてきました。管内の小豆・黒大豆は、良品質な「丹波の豆」として流通し高い評価を得ていますが、近年出荷量が不足しているのが実情です。実需者の期待に応えるためにも一粒でも多くの出荷をお願いいたしますとともに、適期収穫・適正選別により、産地の信頼を更に高めましょう。



JA京都にのくにご利用の皆様へ

日頃より当JAの事業活動に対しまして、格別なるご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。
この度、防犯・不祥事未然防止の取り組みによる経営の健全化を図るため、大変ご不便をおかけしますが、下記の通り業務の一部を変更させていただきます。ご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。

① 定期積金・共済掛金の集金方法の変更について

定期積金・共済掛金にかかる集金業務は廃止とし、口座振替または窓口での掛込に変更させていただきました。

② 営業時間外集金業務廃止について

現在、当JAでは、顧客サービスの一環として実施しております営業時間外集金業務(午後5時以降)を廃止させていただきます。

③ 現金・通帳・証書などのお預かり方法の追加について

当JAの職員が、皆様から現金・通帳・証書などをお預かりする際は、その証として「受取書」を発行しています。この度、当組合では、渉外担当者が集金する際のお預かり方法を従来の「受取書」「定期積金受取書」「預り証」をお渡しする方法に加え、端末機に電子サインしていただく方法が追加されました。

ご不便をおかけしますが、ご了承くださいませようお願い申し上げます。なお、本件についてご不明な点がございましたら、お取引店へお問合せください。今後とも、JA京都にのくにご愛顧いただきますよう、宜しくお願いいたします。

JA京都にのくからのお願い

- ① 休眠貯金等の取扱について、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た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。

複数の口座をお持ちの皆様へ

長期間利用されていない貯金口座が、振り込み詐欺やマネー・ローンダリング、その他不正に利用される事例が頻発していることから、警察や金融庁等からの指導もあり、当組合では、他の金融機関同様、お1人様1口座とさせていただきます。ご不要な口座の解約をおすすめしています。

家の光12月号 読みどころ

今月の表紙 小栗旬さん

「家の光」
12月号

免疫力を高めよう！
食べる腸活

特集
免疫力を高めよう！
食べる腸活

キレイを磨く
美活おせち
小栗旬
ドキュメント
コロナとJA

農ライフのすすめ/ すごいアスキの力

豊富な食物繊維と栄養成分を含むスーパーフードとして、今最も注目されているアスキ。腸内環境を改善する働きもあるアスキを、塩(ゆで)アスキにして日常の食事にとりいれてみませんか？

- 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
- ふるさとダイアリー



免疫力を高めよう！ 食べる腸活

感染症に負けないためには、免疫力を高めることがポイント。腸内環境をしっかりと整える「腸活」に取り組むことで免疫力を高めましょう。腸活にオススメの食材と効果的な食べ方をご紹介します。

※「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「彩葉館」でお買い求めください。

農業に関するお借入れは、 農業経営資金に お任せください！

期間限定

2020年 6月1日 ▶ 2021年 3月31日

標準金利(変動金利)年1.30%が、
最大年1%・最長10年の利子補給で

年**0.30%**(変動金利)

さらに
当JA農機センターからの
農機購入または
当JA広域営農経済センター
からの生産資材購入のための
お借入れの場合は…

変動金利
年**0%**

保証料
(0.32%)も
全額助成

お使いみち	ご融資期間 (うち振置き期間)
農業用建築物資金	15年(3年)
農業用機械器具資金	10年(3年)
果樹等永年性植物植栽育成資金	10年(3年)
家畜等購入育成資金	7年(2年)
経営資金	3年(—)
環境整備施設資金	20年(3年)

※各資金使途ごとのお借入れ限度額は5,000万円となります。

ご利用 いただける方	<ul style="list-style-type: none"> 組合員の方、またはご融資時までに組合員になれる方。 (組合員以外の方は、一定の手続きが必要となります) 農業を営む方および農業に従事する方。 ご融資時の年齢が満20歳以上で、最終償還時の年齢が満78歳未満の方。 農業を営む法人および農業者によって組織される任意団体。 その他JAが定める条件を満たしている方。
ご返済方法	<ul style="list-style-type: none"> 原則、元利均等返済です。
担保	<ul style="list-style-type: none"> 原則、不要です。ただし、必要に応じて保証人・担保を提供いただきます。
保証	<ul style="list-style-type: none"> 京都府農業信用基金協会の保証をご利用いただけます。
保証料率	<ul style="list-style-type: none"> 年0.32%
その他	<ul style="list-style-type: none"> ご利用中に繰上返済を行う場合や返済条件を変更する場合には、別途当JA所定の手数料が必要となります。

JAポイントサービス終了のお知らせ

平素は当JAに格別のご高配を賜り誠にありがとうございます。

長年ご利用いただいておりましたJAポイントサービスにつきまして、**2021年3月31日**をもって、事業利用によるポイント付与を終了させていただくこととなりました。

会員・利用者の皆様にはご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

なお、当該サービス終了に係る各種手続きなどの日程・期日は下記の通りとなっております。

ポイント付与対象期間終了日・確定日

ポイント付与は、2021年3月31日までの事業利用が対象となり、2021年4月20日に確定します。

キャッシュバック終了日

2021年3月31日時点で500ポイント以上の会員様に対し、2021年4月20日に登録口座へキャッシュバックを行います。(1ポイント1円、500ポイント単位、共済事業で付与されたポイントは除く。)

ポイント還元(ののくに商品券)終了日

ののくに商品券へのポイント還元をご希望の会員様は、2021年7月30日までに、最寄りの支店で手続きをお願いします。(1ポイント1円、500ポイント単位、商品券1枚(500円)から交換可能。)

その他

ポイント還元(ののくに商品券)終了日翌日の2021年7月31日をもって、保有ポイントは無効となりますのでご注意ください。

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、専門学校等を卒業される方、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
応募書類	<ul style="list-style-type: none"> (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**

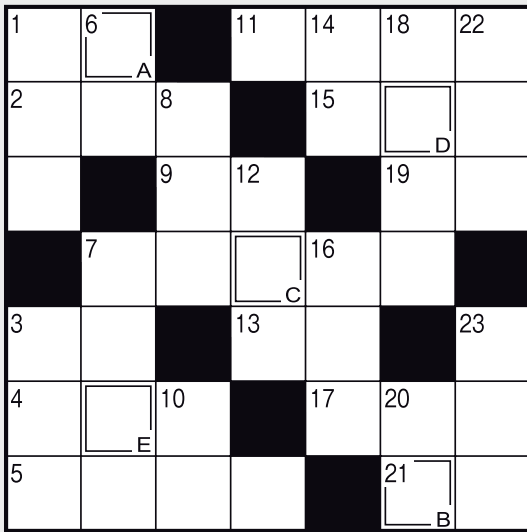
E-mail [jinji@ja-kyotoninokuni.or.jp](mailto:jijin@ja-kyotoninokuni.or.jp)



クロスワードパズル

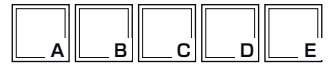


締め切りは **11月25日(水)**
【当日消印有効】発表は12月号



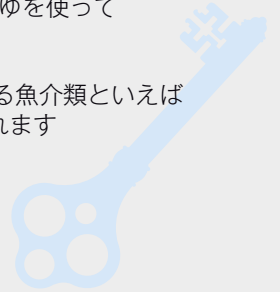
解き方

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。



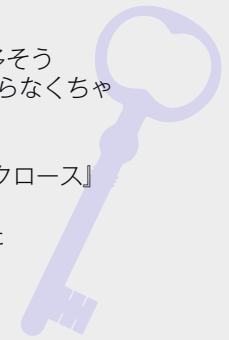
タテのカギ

- ① はたきやモップで取り除きます
- ③ —— ボクシングはムエタイを参考にして作られました
- ⑥ アルファベットの3番目
- ⑦ 素材の色が生きるように、——しょうゆを使ってお煮しめを作った
- ⑧ 時刻を知りたいときに見ます
- ⑩ 伊勢、車、牡丹(ボタン)から連想される魚介類といえば
- ⑫ 三十一文字(みそひともし)とも呼ばれます
- ⑭ 大きな石のこと
- ⑯ 茶室に敷かれている物
- ⑰ 初心者を表す片仮名言葉
- ⑳ ——に交われば赤くなる
- ㉒ 神社を示す地図記号はこの形
- ㉓ カメラや双眼鏡にはめられています



ヨコのカギ

- ① クリスマスツリーのでっぺんに飾ります
- ② 冬に着る厚手の上着
- ③ 魚偏に喜と書く魚
- ④ 受験生はこの前に座っていることが多そう
- ⑤ ——がカサカサ。リップクリームを塗らなくちゃ
- ⑦ 夏がサマーなら冬は
- ⑨ 1億は9——の数字です
- ⑪ 松任谷由実のヒット曲『——がサンタクロース』
- ⑬ 凝りやすい体の部位
- ⑮ ダイコンを——にしておでんに入れた
- ⑰ カタカタと布を縫う機械
- ⑲ 外(がい)の反対語
- ㉑ 冬至の日に浴槽に浮かべます



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

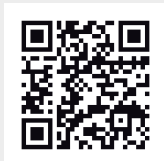
6230053

京都府綾部市
JA京都にのくに
企画調整室係

あなたの住所・氏名・年齢・郵便番号・電話番号

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)

村上 嘉彦(綾部市) 岸原 重子(福知山市)
四方加代子(綾部市) 田村 秀子(福知山市)
井上 光子(福知山市) 二谷千代子(舞鶴市)
匿名 希望(福知山市) 波多野加代子(舞鶴市)
藤井 澄夫(福知山市) 柳澤美代子(舞鶴市)

応募総数75通 ご応募ありがとうございました。

10月号の答え ワイングラス

ス	イ	ー	ト	ポ	テ	ト
ナ	ン	ク	ラ	マ	ボ	ク
カ	マ	ボ	ク	ラ	マ	ベ
シ	ン	グ	ラ	ス	バ	ル
ア	リ	チ	リ	リ	カ	ネ
ワ	カ	ケ	リ	カ	ネ	コ
セ	キ	セ	イ	イ	ン	コ



今月の一枚

9ページでご紹介した、女性大学第5回講座「イチゴ苗の育て方講座」でプランターに植え付けたイチゴ苗。本店某所でも育てています。今から春の収穫が楽しみです。

伝言板

初めて黒豆の枝豆を作ってみましたら、すごくたくさん実をつけました。おいしくて……これなら毎年作りたいと思います。今まで、買うものと思っていましたら、作れるんだと嬉しくなりました。

舞鶴市 田中 紀代子さん

今年の里芋は最高に良くできて一株で大きいバケツ一杯にとれました。都会から来られ農業をされている方から、芽の取り方・肥料のやり方など教えてもらいました(今までは自己流でやっていました)。そうしたら何とよくできて嬉しかったです。これからも勉強して野菜を作っていきたいと思います。

福知山市 赤穂 のぶ子さん

実りの秋がやってきました。新米にはじまり、ぶどう、梨、栗、柿、いちじく、枝豆など、本当においしい食べ物次々と……体も心も満たされています。

福知山市 井上 照美さん

「食べて」とご近所や知り合いの方が届けてくださる新鮮野菜。届けてくださる方の温かい心を一緒にいただきます。「おいしいネ」ありがたいネ「幸せ」と話しながら。

綾部市 塩尻 みどりさん

家の光に「心が整う小さな切り絵」の付録がついていました。趣味でいろいろ作っていますが、切り絵は初めてでした。挑戦してみても面白く、夢中で切っていました。なかなか難しかったですが、完成したら嬉しくて、また挑戦したいと思っています。

綾部市 大槻 美津枝さん

ワイングラスでお茶を飲み、ちよっと大人気分をあげわっている孫がいます。味が違うのでしょうか？

綾部市 出口 克子さん

生産者&JA 全国一万人以上の声を反映

価格を安く

必要な機能を厳選

快適・安全な作業性

様々な作業への汎用性

生産者の営農規模と栽培品目の拡大を支援する

共同購入トラクター

基本型式

SL33L

中型^{クラス}
33^(ネット値)馬力

型式

SL33LFQMAEP
キャビン仕様 359.7万円
メーカー希望小売価格 (税別)

型式 **SL33LFMAEP**
ロプス仕様
メーカー希望小売価格 **285**万円 (税別)

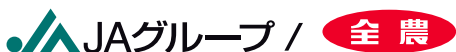


型式 **SL33LFQMAEPC2P**
半クローラ・キャビン仕様
メーカー希望小売価格 **412.4**万円 (税別)



標準ロータリーセット型式(オートヒッチはW3P装備で、標準3点リンクのワンタッチ着脱可能)、
ハイスピード仕様、小径タイヤ仕様(ハウス内作業に対応)など、オプションは裏面へ!

製品紹介動画
はこちら
(YouTube)



JAグループは生産者の需要を取りまとめ、一括発注を行うことで、メーカーは製造・流通の効率化をはかり、生産者へ価格メリットを還元します。

