

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



綾部市の「株式会社 上八田ファミリー農場」の皆さん

- P 2. 収穫の秋!管内各地で稲刈りが行われました
- P 3. 全国茶品評会にて「農林水産大臣賞」と「産地賞」を受賞
- P 4. 合併25周年記念 家の光クッキングフェスタを開催
- P 6. キラリ＊アグリびと



2022  
vol.302

# 10

収穫の秋!

## 管内各地で稲刈りが行われました。

8月下旬から9月にかけて管内各地でも稲刈りが行われました。稲刈り体験も開催されるなど普段農作業に関わることの少ない地域の皆さんや児童など収穫体験を通じて食と農への理解を深められました。

ここではその一部をご紹介します。



舞鶴市堂奥地区の圃場で、地元小学生が農業の総合学習の一環として稲刈りを体験しました。この学習には青葉支店活動活性化委員会の皆さんも協力・参加され、児童が一生懸命に稲刈りをする姿に目を細められていました。



歌手で女優の南野陽子さんをはじめとした音楽家の皆さんが、舞鶴市にある田んぼで地域住民と稲刈りを体験されました。イベントには地域や地元小学校の児童も参加し交流を深められました。



当組合の新入職員が福知山市毛原地域で行われた「毛原の棚田『taikan』ツアー稲刈り体験会」に参加しました。新入職員は春に田植え体験をした棚田で、酒米「五百万石」の刈り取りを行いました。



当組合が出資する農業生産法人「株式会社アグリサポート夢」が受託している圃場などでも、2台のコンバインで稲刈りが行われました。

## 令和4年(2022年)産米検査を実施

令和4年産の米検査が9月1日より始まりました。当JAの全検査員は、検査基準の統一及び技能確認を目的とした研修会を受講後、今年の検査を行っています。今年の玄米は品質の良いものもある反面、高温などの影響で白未熟粒が多く見受けられました。9月22日現在の米検査実施数量は41,086袋となっており一等米比率は34%です。

出荷いただいた産米はより一層の販売努力に取り組みますので、一袋でも多くJAへ出荷をお願いいたします。また、安全・安心な京都米をPRするためにも、産米を出荷される農家の皆さまには、必ず栽培履歴を記入の上、最寄りの広域営農経済センターまたは地域農業振興係へ提出いただきますようお願いいたします。



JA直売所でQRコードを読み込んで  
スタンプを貯めると豪華賞品が当たる!

JAグループ みんなで#国消国産

## 秋の大収穫祭

直売所に行こう! キャンペーン

実施期間 10/1(土)~10/31(月)

国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考えを「国消国産」といいます。

「国消国産」は私たちの生活に深く関わっています。現在、日本の食料自給率は37%で過去最低の水準になっており、私たちの食を取り巻くリスクは年々高まっています。

この秋は、直売所で秋の食材を楽しみながら、「国消国産」を実践してみませんか?



キャンペーンページ  
QRコード

# 全国茶品評会にて「農林水産大臣賞」と「産地賞」 京都府茶品評会にて「農林水産大臣賞」を受賞

今年度の全国茶品評会で「農林水産大臣賞」と「産地賞」、京都府茶品評会にて「農林水産大臣賞」と、各茶品評会にて管内の生産者・地域が優秀な成績を収められました。

8月23～26日の4日間にわたり京都府で開催された、第76回全国茶品評会かぶせ茶の部において、福知山市の土成茶園 大槻由美子さんが1等1席に選ばれ、農林水産大臣賞を受賞されました。また、部門別に入賞した出品財の上位3点の合計得点によって競われる「産地賞」についても、「綾部市」が2年連続で通算7度目、当JA管内としては14度目の獲得となりました。なお、全体の出品点数は100点、当JAからは28点の出品があり17点が入賞しました。

これに先立って開催された第40回京都府茶品評会においても、綾部緑茶生産組合 福井ヒデ子さんが1等1席農林水産大臣賞を受賞されており、当JA管内において「大臣賞」ダブル受賞の快挙となりました。また、関西茶品評会においても、5点の出品茶が全て入賞するなど、高く評価されました。

コロナ禍以降、感染防止の観点から多くの「摘み子」を必要とする「手摘み」出品が少ない状況が数年続いています。今年度は久々に例年に近い「摘採作業」が行われ、多くの「出品財」が出揃った年となりました。また、「手摘み」出品のみならず、機械による「機械摘み」出品財についても、数多く入賞するなど茶部会の「栽培から製造にいたる総合的な技術の高さ」「産地力」をあらためて印象つける結果となりました。

## 第76回 全国茶品評会 【かぶせ茶の部】 農林水産大臣賞



土成茶園  
大槻 由美子さん  
(写真は土成茶園代表  
大槻成利さん)

## 第40回 京都府茶品評会 【かぶせ茶の部】 農林水産大臣賞



綾部緑茶生産組合  
福井 ヒデ子さん

### 第76回 全国茶品評会(かぶせ茶の部)

(敬称略)

1等	1席	1位	土成茶園	大槻 由美子	農林水産大臣賞
	2席	2位	綾部緑茶生産組合	福井 ヒデ子	農林水産省農産局長賞
	4席	4位	舞鶴茶生産組合 薬師口支部	植和田 英子	全国茶生産団体連合会会長賞
	5席	5位	小西茶業組合	代表 大槻 正志	全国茶商工業協同組合連合会理事長賞

産地賞：綾部市

### 第40回 京都府茶品評会(かぶせ茶の部)

(敬称略)

1等	1席	1位	綾部緑茶生産組合	福井 ヒデ子	農林水産大臣賞
	2席	2位	舞鶴茶生産組合 岡田下支部	代表 増茂 義郎	
	3席	3位	土成茶園	大槻 由美子	

### 第47回 関西茶品評会(かぶせ茶の部)

(敬称略)

1等	3席	3位	綾部緑茶生産組合	出口 則明	日本茶業学会会長賞
----	----	----	----------	-------	-----------

# 合併25周年記念

## 家の光クッキングフェスタを開催

合併25周年を記念して、家の光クッキングフェスタを9月17日に16年ぶりに開催しました。地域の農産物の消費拡大を目的に、生米パン・生米スイーツの開発者「リト史織さん」に調理のデモンストレーションを披露いただいたほか、参加者には女性部員が事前に用意した2品を試食いただきました。

新型コロナウイルス禍の影響で米の需要減少が続いていた昨年、「少しでも米の消費拡大を」と考え、系統誌「家の光」別冊付録で取り上げられていた生米パンを女性部の支部長研修会で紹介したのできっかけに、女性部活動で生米パン作りに取り組まれました。

今年は女性部に限らず、より広く組合員や地域の皆さまに生米パンの魅力をお伝えするとともに、地域の農産物の消費拡大を目的に、ヴィーガン料理家で生米パンを考案したりト史織さんに、地元特産の万願寺甘とうと丹波黒豆を使用したレシピ開発を家の光協会を通じて依頼したところ、もち米と豆乳を基に作られた「生米チーズ」を使用した「万願寺甘とうの生米ピザブレッド」と地元産丹波黒豆を使用した「黒豆パウンド」の2品を



ポイントを説明しながら作り方を教えていただきました

考案、クッキングフェスタにて実演いただきました。出席された約80人の参加者の皆さんは熱心にメモをとるとともに、女性部員が事前に用意した2品を試食いただきました。併せて茶産地として全国的にも評価の高い、管内で生産さ



試食品作りに女性部員の皆さまにご協力いただきました



生米だからもちもちしていておいしい！

れた玉露の水出し茶を試飲いただきました。参加者は「生米からパンだけでなく、チーズまで作れるのに驚いた。ぜひ家でも挑戦したい」と話されていました。



### リト史織

ヴィーガン料理家。「Shiori's Vegan Pantry」主宰。生米パン、生米スイーツの開発者。大学卒業後、現エコー社東京社日本料理マスターカレッジで学ぶ。その後、飲食店、洋菓子店などに勤務。出産後、マクロビオティック、米粉、グルテンフリー、ローフードなどのインストラクターになる。現在商品開発、メディア出演、レシピ監修などをしながら生米パン講座、生米成形パン講座、生米スイーツ講座(準備中)を開催。



万願寺甘とうの生米ピザブレッドと黒豆パウンド



地元農家の方の圃場を見学され、実際に収穫も体験されました

### 生米パン・生米スイーツ

生米パン・生米スイーツは生のお米を浸水させ、ミキサーで粉碎して作るため、自分の家のお米を活用でき、お米の栄養を丸ごととることもできます。小麦を使わないので、アレルギーが気になる方も安心して食べられます。



クッキングフェスタで  
リト史織さんにご披露いただいた  
レシピをご紹介します。

## 生米チーズ

### 準備

•もち米を2~3時間以上浸水させる。

### 作り方

- ① 全ての材料をミキサーのコンテナに入れ、高速で攪拌する。
- ② 途中何度か止めて、コンテナの周りに飛び散った生地をスパチュラで落としながら、滑らかになるまで混ぜる。
- ③ 小鍋に生地を入れ、木べらでかき混ぜながら、弱火にかける。
- ④ とろみがついてきたら、焦げ付かないようにしっかりと練り上げる。
- ⑤ バットに移し、冷めたらラップをして冷蔵庫で保存する。

### 材料 《出来上がり約200g》

生もち米 …… 約25g(浸水後35g) 酢 …… 2g  
豆乳 …… 130g 塩 …… 3g  
オリーブオイル …… 50g

## 万願寺甘とうの 生米ピザブレッド

### 準備

- 米を2~3時間以上浸水させる。
- オーブンを200℃に予熱する。
- 生米チーズを作る。

### 作り方

- ① 天板にオープンシートを敷き温かいところに置いておく。
- ② ④のイースト以外の材料を全てミキサーに入れ、最後にイーストを入れる。高速で2分攪拌して、1度コンテナの周りに飛び散っている米をスパチュラで落とす。さらに高速で1分攪拌する。
- ③ 生地がなめらかになったら、天板に生地を入れる(生地温度が約40℃)。表面に霧を吹き、温かいところで2倍になるまで約30~40分醗酵させる。
- ④ 万願寺甘とうを縦半分に切り、ヘタと種を取り除きビニール袋に入れ、オリーブオイルと塩を加え、馴染ませておく。
- ⑤ 醗酵が終わったら、④の万願寺甘とうをピザ生地に並べて、生米チーズをかける。
- ⑥ 220℃で約20分焼成する。
- ⑦ お好みでブラックペッパーをかける。

### 材料 《オープン用天板…27×27cm》

生米 …… 約254g(浸水後330g)	万願寺甘とう …… 約7~8本(250g~280g)
油 …… 29g	オリーブオイル …… 20g
砂糖 …… 11g	塩 …… 4g
塩 …… 4.5g	生米チーズ …… 70g
ドライイースト …… 4g	ブラックペッパー …… 適宜
ぬるま湯 …… 150g(常温)	

hokahoka



## 黒豆パウンド

### 材料 《14.25cm×20.8cm×4.4cmホロー型1台分》

生米 …… 約115g(浸水後150g)	アーモンド …… 30g	油 …… 55g
豆乳 …… 80g	黒豆(浸水前) …… 20g	ベーキングパウダー …… 9g
砂糖 …… 50g	塩 …… 1.5g	黒豆甘煮 …… 80g

### 準備

- 米を2~3時間以上浸水させる。•黒豆を一晩浸水させる。
- 黒豆甘煮をザルに入れ、さらにペーパーで余分な水分をとる。
- オーブンを200℃に予熱する。

### 作り方

- ① 型にオープンシートを敷く。
- ② 米をざるに上げる。ざるを傾けながら数回上下させて、しっかりと水をきる。
- ③ 電子スケールにミキサーコンテナをのせ、米、豆乳、砂糖、アーモンド、塩、黒豆を入れる。
- ④ 高速で1分攪拌して、1度コンテナの周りに飛び散っている米をスパチュラで落とす。さらに高速で1~2分攪拌する。生地が滑らかになったら、油を加え低速で30秒攪拌し、1度スパチュラで混ぜて、さらに30秒低速で攪拌する。
- ⑤ 生地をボールに取り出し、ベーキングパウダーを入れて、ゴムべらで手早く混ぜる。
- ⑥ 型に生地を流し入れ、黒豆甘煮を生地の上ののせてオープンに入れて18~20分焼く。
- ⑦ 焼き上がったら型から出して、あら熱をとり、シートを剥がす。



# キラリ アグリびと

vol.68

## 綾部市 かみやた 株式会社上八田ファミリー農場

2000年、地域の圃場を守ろうと、農家の有志が集い設立。農地保全のほか、担い手確保にも努めており、新規就農者を積極的に迎えている。現在は町内約40畝の圃場のうち約19畝を管理している。

農地を守り、人を育てて、  
美しい景色を未来へ。

### 有志で作った 任意組織が法人化し、 地域を守る希望に

平成初期から圃場整備が進んだ上八田町。しかしながら、高齢化や人口減少で、整備が始まって間もない頃から圃場は徐々に荒れ始めていきました。この状況をなんとかしようと設立された農作業受託組織が前身の「上八田ファミリー農場」です。

「中山間地域にあり、谷間の方の圃場から荒れていくのは目に見えていましたから、早いうちになんとかしようと思いきや有志が集ったのが始まりです」と、代表取締役の塩尻泰一さんは言います。

当時、町内の皆さんに意向を尋ねたところ「団体ができたら預けたい」という声が上がったことが設立の後押しに。集落の同意で始まった小さな組織はどんどん大きくなり、上八田に不可欠なものになりま

した。そして2014年、株式会社法人化しました。労務担当役員の渡邊光文さんは

「農地を預けてもらえるということは、この皆さんがファミリー農場のことを知って任せてくださっているということ。この美しい景色を残せていることで、周りの他の地域からも評価されていますし、誇りに思います」と話します。塩尻さんも、

「町内には所属している方もしていない方もいます。ですが、田植えや草刈り、稲刈りの時には組織外の方も協力してくださいます。とてもありがたいですね」と嬉しそうに話します。

現在、約19畝の圃場を預かって米と小豆を作っています。その他、トラクターなどの機械を使った農作業も請け負っており、組織の所属に関係なく、ここに住む農家みなで圃場と景色を守っています。



コンバインで収穫・脱穀したもみをレザーコンテナに移して(上)、乾燥機へと運びます。



大きな圃場と、すぐそこに迫る山。中山間地域らしいのどかな場所です。



乾燥機を使い、もみの水分量を15%まで下げます。



組織の運営を支えるコシヒカリ。今年は少し早く、8月下旬から収穫が始まりました。



「丹波大納言」を育てる圃場。

## 新規就農者を歓迎し 後継者の育成に 取り組み

の野菜を栽培しながら、機械オペレーターとして組織外から上八田ファミリー農場の活動に協力しています。

設立から20年以上が過ぎ、当時を知る役員が多くなりが70代以上となりました。農家の高齢化が進む中で今後が課題となっています。懸命な活動のおかげで景色が守られているというのもひとつの理由なのかもしれません。上八田町は、新規就農者も比較的多いそう。総務担当役員の上三喜治さんは、

「研修で来たときに塩尻さんのこの地域への想いを感じたこと、皆さんが歓迎してくださったことで、ここへの移住を決めました。今はまだ、自分のところの経営でいっぱいですが、将来はこの地域の農業を支えられる人になりたいと思っています」と、山本さんは力強く決意を語ります。

「この地域からも空き家バンクに出ている家があるのですが、入居される割合が高いんですよ。そうして来た人が自治会で役員をやってくれることもあります」と、上八田の移住事情を教えてくださいました。

「農地は地域の財産だから地域に住むみんなで守らなければならぬですし、そのために後継者を育てることも重要です。」

そんな移住者の1人が、30代で舞鶴市から両親とともにやって来た新規就農者の山本哲也さん。現在は、万願寺甘とうなど

この組織の存在を知って『上八田で農業をしたい』と思って移住する人が増えてくれたらいいですね。」

# 女性部

joseibu-dayori

# だより



## 「京都米がすすむおかずレシピコンテスト」 の応募に向けて

コンテストに出品するため、万願寺甘とうなど地元農産物を使った料理を行いました。



## 9/15 女性大学

3B体操講座を開催し、音楽に合わせて楽しく体を動かしました。



ムリなく運動不足解消♪

## SDGs グリーンカーテン

女性部ではSDGsの具体的な取り組みの一つとして、朝顔のグリーンカーテンに取り組みました。

5月に会員の皆様のご自宅にお届けした朝顔の種が、大きく育てきれいな花を咲かせました。



＼年に1度今だけ！／

### 年間購読への切り替えは お済みですか？

年間購読の申し込み締め切り

2022年  
10月14日(金)

「家の光」は女性はもちろん、家族みんなで楽しく読めるJAグループのファミリーマガジンです。親子で読める童話や、料理、健康、農業、ガーデニング、フラワーレッスン、スマホ道場など、「得する、役に立つ、元気が出る」記事が満載です。年間購読していただくと、1冊分がおトク！

年間購読価格

8,782円

月払い価格合計(参考)

9,411円

月払いより  
1冊分(629円)  
おトク!

\* 価格改定があった場合でも1年間は追加料金がかかりません。

※「家の光」は書店では販売していません。年間購読のお申し込みは、最寄りのJA京都にのくに各支店・広域営農経済センターまでお問い合わせください。

## ■ さいさい\*くらぶ

### 秋の味覚の発送作業進む

当JAの農産物直売所“彩菜館”が運営する、地域の農業の応援団「さいさい\*くらぶ」では、地場産品をお届けする「農応援コース」を設けており、9月にお届けする農産物を発送しました。9月16日には、京都丹波黒大豆から生まれた枝豆「紫ずきん」と「万願寺甘とう」セット、9月26日には特別栽培米「丹の国穂まれ」の発送作業が行われました。



旬の特産物をお届けします

## ■ 役員トップセールス

### 実需者との意見交換を行う

米の収穫作業が本格化する前の8月24日、京都市内の取引先米問屋を迫沼組合長と佐々木常務が訪問し、取引先関係者と情報交換・トップセールスを行いました。これからの関係者との対話を通じたトップセールスをはじめ、米の有利販売に向けた取り組みを進めてまいります。



米問屋と対話をする迫沼組合長(右)佐々木常務(左)

## ■ 野菜の日

### 販促イベントを実施

8月31日、JAグループ京都農畜産物直売所協議会が開催した「野菜の日」統一イベントに、当JA農産物直売所“彩菜館”4店舗も参加しました。店舗に統一のぼりを掲示し、今が旬の地元野菜を販売したほか、831円以上購入した来店者に「笑味ちゃんウェットティッシュ」をプレゼントしました。



のぼりを掲げました

## ■ 三和ぶどう

### 多くの来場者で賑わう

福知山市三和町の秋の味覚「三和ぶどう」の販売が8月31日から9月上旬にかけて、三和支店前の特設売場にて行われました。多くの来場者が会場前に列を作り、用意された約760kgのぶどうは約3時間で売り切れるほど盛況でした。



多くの来場者で賑わいました

最新のトピックスは  
公式ホームページ  
Instagramにて  
発信しています。



公式Instagram



公式ホームページ

## ■ 福知山支店福祉講座「防災編」

### 災害への備えを学ぶ

福知山支店の支店活動活性化委員会と女性部の下豊富支部・中六人支部は第1回福祉講座「防災編」を開催しました。福知山市社会福祉協議会の担当者を講師に招き、日頃からの災害への備えや避難所内での出来事について防災カードゲームで学んだり、新聞紙で災害お役立ちグッズを作りました。



講座の様子



農業に関する  
様々な質問に  
お答えします

# 営農経済部の 野菜づくり教室

## イチゴ 前編

イチゴは、ビタミンCが豊富で約7粒で1日の必要量が摂取できます。水溶性食物繊維の一種であるペクチンに富み、腸内環境を整える効果があります。

ヘタを取ってから洗つと、水っぽくなりビタミンCが流れ出てしまうので、ヘタ付きのまま洗います。保存する際は、洗わずにラップをして野菜室へ入れ、早めに食べるようにしましょう。

### 【土づくり】

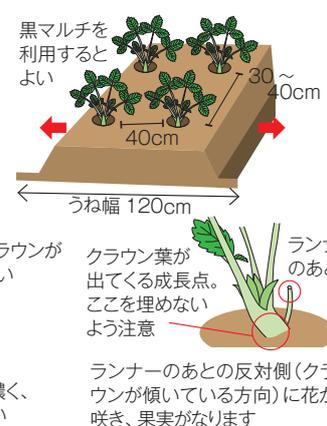
元肥として「のくに有機」15kg/aまたは「有機園芸654」25kg/aを目安に施します。栽培が半年程度になるため肥効が長く続く緩効性肥料や有機肥料を施用するとよいでしょう。イチゴの根は肥料焼けに弱いので、施す時期として定植の2週間前までに行います。

イチゴの根は、大部分が地表面から30cm以内に分布するため、乾燥の影響を受けやすいので、土壌水分を保つことが大切です。マルチを利用し、乾燥防止と果実の汚れや病気の予防をしましょう。排水の悪い土壌では高畝にして過湿を防ぎましょう。

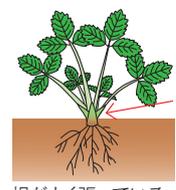
### 【定植】

10月頃、株間30×40cmで苗を定植します。葉の付け根のクラウン部分が葉の成長点なので、土に埋まらないよう浅めに植え付けます。親株から伸びたランナーと反対側に果実がつくので、ランナーを内側に向けて

植えると収穫作業が楽になります。植え付け後はたっぷりと水やりをしましょう。



**良い苗の例**  
3枚の小葉の形がよくそろっている



根がよく張っている  
健全な葉は厚くて緑が濃く、病斑などがついていない

### POINT

販売している苗の多くは親株側のランナーを長めに残しています。株をとる際、同様にすると植え付けの目印になります。

連作障害に気を付け、1〜2年あけるようにしましょう。

コンパニオンプランツとして、イチゴのそばにニンニクを植えると、開花が早くなり収穫期間がのびて収量が増えます。また、ニンニクの香り成分アリシンに抗菌力があり、炭そ病、灰かび病、萎黄病を抑える効果があります。

### 【管理作業】

日照時間が短くなり気温が下がると、クラウン内に花芽を形成します。さらに寒くなると成長を止めて休眠します。寒さで枯れた下葉や赤く変色した葉は、そのままにすると病害

虫発生要因となるため付け根から取り除いておきます。また、この時期に花が付き始めることもありすが、この時期の花は摘み取って株を充実させるようにしましょう。

### 豆知識

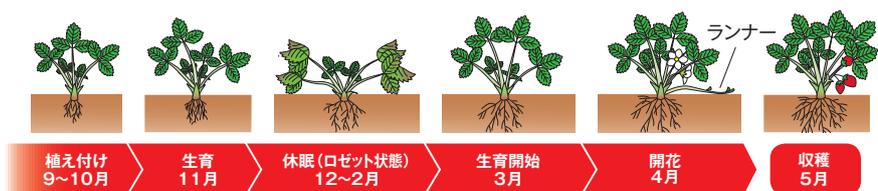
「休眠」は11月頃最も深くなります。秋から冬にかけて光合成産物は根に流れ、根の量が増加し糖やデンプンが根に蓄えられます。春の成長と開花結実に備える重要な機能となつていきます。

### 注意!

生育が止まったように見えても株は成長しています。最低でも週1回は水やりをして過乾燥に注意しましょう。特にランナー栽培は要注意です。

### 【追肥】

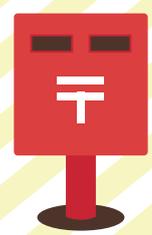
1回目は11月に根を張らせて越冬させるため、2回目は2月に新葉の成長を促すために施します。10mの畝に「野菜の達人」を2kgの目安で追肥します。肥料が根や葉に直接触れないように注意して、株元から10×15cm以上離れたところに施しましょう。液肥を利用すると効果が高くなります。



2月号後編へ続く

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。皆さまからの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京都のにくに 営農経済部 野菜づくり教室 係  
einoukikaku@ja-kyotoninokuni.or.jp



高品質なこのくこ米をめざして

# 今月の米づくり

天候や病害虫の発生は、年まわりによって異なりますが、良品質で安定した米づくりのために今からしっかりと土づくりを行います。

特に近年、田植え後の気温が高いため稲わらが十分に腐熟していない田では、ガス湧きによる根痛みがひどく発生する傾向にあります。

稲わらの分解には、石灰窒素(20kg/10a)またはワラゴールド(30kg/10a)の散布を行うと腐熟が促進します。

散布は秋起こしの1週間前に行くと効果的です。また、雨の影響で耕耘が難しい田で散布するだけでも効果があります。

稲わらの分解には気温が高い時期の散布がより効果的です。なるべく早めに耕耘を行います(詳しくは米づくり情報秋起こし編を参照ください)。

詳しくはお近くの  
営農経済センターに  
お尋ねください。



主催：中丹米振興協議会

## 自慢のお米を出品しませんか？ 「中丹米コンテスト」

出品米募集中!!

出品  
品種

「コシヒカリ」に限る

出品  
期限

2022年10月31日 月

出品  
数量

玄米30kgまたは玄米500gサンプル

◎ 1生産者1点に限ります。  
◎ 玄米30kgは所定の価格にて買い取らせていただきます  
(玄米500gはサンプルも返却できませんのでご了承ください)。

※上位入賞米は京都府主催の「京のプレミアム米コンテスト」に出品されます。  
※詳しくは、各広域営農経済センターまたは各地域農業振興係までお問い合わせください。

## 2022年度「直接流通米」の 買取価格が決定しました。

買取条件・単価につきましては、各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。

買取単価には適用時期があるため、期間内の出荷をお願いいたします。出荷が適用期間を過ぎた場合、買取単価が下がることがありますので予めご了承ください。

第1次買取単価適用時期

2022年10月31日検査分まで

※カントリーエレベーター等、施設へ出荷される場合は荷受け日  
が対象となります。  
※2022年7月末日までに出荷契約書を提出されていない場合は、  
買取価格が下がる場合があります。

## 「2023年度 共同購入水稲用肥料・ 農薬予約申込書」 について

「2023年度共同購入水稲用肥料・農薬予約申込書」を今月の農事回覧で取りまとめ  
していただいております。

早期予約購入や共同購入によるスケール  
メリットにより、有利に次年度の農業資材を  
調達することができます。

ご注文はぜひ、早期予約で!

2022年度

# 支店活動活性化懇談会の開催について



当JAの自己改革の取り組みの成果を共有し、今後に向けた改革の方向性の課題や取り組みについて、組合員からの意見を聞く場として、支店活動活性化懇談会を下記日程にて開催いたします。

## 2022年度 支店活動活性化懇談会

支店	開催日	開催時間	場所	支店	開催日	開催時間	場所
上林支店	11月18日(金)	19:00~	綾部市観光センター	夜久野支店	11月25日(金)	19:00~	夜久野ふれあいプラザ 研修室
綾部支店	11月2日(水)	19:00~	本店 3階 大会議室	大江支店	11月24日(木)	19:00~	大江支店 2階 会議室
豊里支店	11月8日(火)	19:00~	豊里 コミュニティセンター	加佐支店	11月11日(金)	19:00~	加佐支店 2階 会議室
何北支店	11月16日(水)	19:00~	何北支店 2階 会議室	舞鶴西支店	11月21日(月)	19:00~	舞鶴西支店 3階 会議室
八田支店	11月22日(火)	19:00~	東八田公民館 2階 会議室	青葉支店	11月10日(木)	19:00~	青葉支店 2階 会議室
福知山支店	11月17日(水)	19:00~	福知山支店 2階 会議室	舞鶴東支店	11月15日(火)	19:00~	まなびあむ 多目的室
三和支店	11月4日(金)	19:00~	三和支店 2階 会議室				

## 窓口での お手続きに関する お願い

各支店では、感染症拡大防止などのため、お待ちいただく時間の短縮に向けて事務処理の迅速化に取り組んでおりますが、利用者の皆さまにもご入金や現金振込など紙幣・硬貨を窓口にお持ちいただく際には、金種ごとに分けてお持ち込み・お手続きをいただきますよう、ご理解・ご協力をお願いいたします。

## 2023年度 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。

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

**募集対象** 来春大学、短期大学、専門学校を卒業される方、及び、40歳(昭和57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** (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)

**一次試験** 筆記、適性検査・作文

**二次試験** 面接 一次試験合格者に文書で通知いたします。

**採否の決定** 二次試験後1週間以内に通知いたします。



JAバンク

# 優遇ポイントサービス

お申し込みは  
不要です！



JAバンク優遇ポイントサービスとは、JAバンクとのお取引内容をポイントに換算し、個人のご利用者のATM入出金手数料や個人ネットバンク振込手数料の優遇を行うものです。ポイントの合計に応じて、3段階のステージ(ステージ1～ステージ3)をご用意しています。

月末のポイントに応じて、翌月25日から翌々月24日まで

提携ATM入出金手数料が **最大月5回まで無料!**

※ 提携ATM(セブン銀行・ローソン銀行・イーネット・ゆうちょ銀行)の入出金手数料が対象です。  
※ 他金融機関ATMの入出金手数料は対象外です。

個人ネットバンクでの振込手数料が **最大月2回まで無料!**

※ 個人ネットバンクにおいて、振込手数料の発生するお取引が対象です。

この期間に発生した対象回数分の  
手数料がその場で無料に  
なります!

例えば...

ステージ判定日	ステージ適用期間
10/31	11/25～12/24
11/30	12/25～1/24

ステージ判定日と  
適用期間



さらに、毎月ステージUPの  
チャンス!

ポイント付与やステージの詳細内容は、JAバンク京都ホームページまたは窓口までお問い合わせください。



## JA共済からの大事なお知らせ

組合員・利用者の皆さまへ

### 新型コロナウイルス感染症にかかる入院共済金のお支払いについて

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さまに謹んでお見舞い申し上げますとともに、一日も早いご回復を心よりお祈り申し上げます。

JA共済では、令和2年4月から実施しております、新型コロナウイルス感染症にかかる入院保障の特別取扱い(以下「みなし入院」)のお支払い対象者について、令和4年9月26日(月)より、右記のとおり見直しました。

何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

**「みなし入院」のお支払い対象者を以下のとおり変更します。**

令和4年9月26日(月)以降、医師により「新型コロナウイルス感染症」と診断された方のうち、**重症化リスクの高い以下の方**とします。

65歳以上の方

妊娠中の方

入院を要する方

重症化リスクがあり、新型コロナウイルス治療薬の投与または新型コロナウイルス罹患により新たに酸素投与が必要な方

※ 詳しくは、最寄りの支店窓口までお問い合わせください。

## ATM(現金自動預け払い機)の移設について(ご報告)

当JAは「かんばん交流館」(綾部市口上林地区)に設置しておりますATM機器を上林支店に移設いたします。

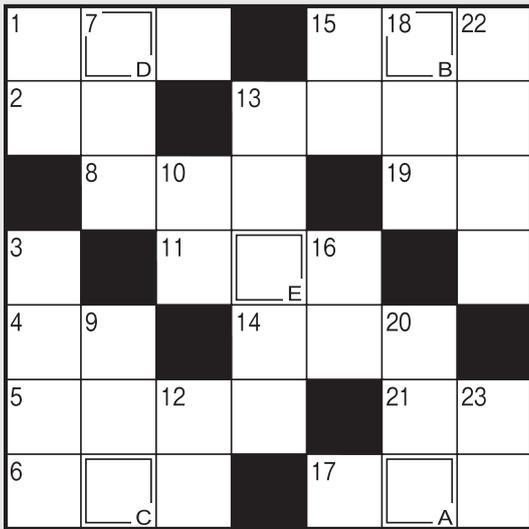
ATM機器の支店への移設により、支店業務の効率化や窓口での待ち時間の短縮化など、利用者の皆さまのさらなる利便性向上につなげてまいりますので、近隣地域の皆さまには大変ご不便をおかけいたしますが、事情をご賢察いただき、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

移転時期などにつきましては現在のところ未定ですが、決まり次第、本誌などにてお知らせしてまいります。

# クロスワードパズル



締め切りは **10月19日(水)**  
【当日消印有効】発表は11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 忘れないように取ります
- ③ とんぶりは、この植物の実を加工したものです
- ⑦ マチュピチュは——帝国の遺跡です
- ⑨ 「もしもし」と出ます
- ⑩ 枯山水の庭には作りません
- ⑫ 壺が一、式が二なら、陸は
- ⑬ 王貞治選手は1、長嶋茂雄選手は3でした
- ⑮ 恋よりも深いものなのかも
- ⑯ 桃太郎の家来の一員
- ⑰ モミジとも呼ばれることもあります
- ⑳ 不公平ではありません
- ㉒ 今年収穫した米のこと
- ㉓ トラクターを数えるときに使う言葉

## ヨコのカギ

- ① 11月3日は文化の日。——天皇の誕生日でもあります
- ② 浅草寺の表参道入り口に立つ雷——
- ④ カップルが組むことも
- ⑤ 11月23日は——感謝の日。国民の祝日です
- ⑥ 不審に思う気持ち。——の念を抱く
- ⑧ 牛や馬に与える餌のこと
- ⑪ 眼科で視力——を受けた
- ⑬ マラソン選手に沿道から飛ぶことも
- ⑭ クラブを持ってコースを回ります
- ⑮ 兵庫県の——市は子午線のまちとして知られています
- ⑰ イースター島にある巨大な石像
- ⑲ 根拠のないうわさ話
- ㉑ 木々が空中に伸ばすもの

### おたより募集

郵便はがきまたは、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



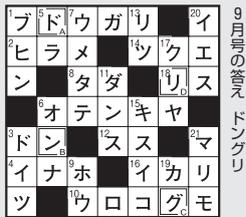
- ① クイズの答え
- ② おたより・イラスト
- ③ ご意見
- ④ その他

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。  
\*氏名の掲載を希望されない方は名前の横にペンネームをお書きください。

※クロスワードパズル  
当選者の発表は  
賞品の発送をもって  
代えさせていただきます。



9月号の答え  
トングリ

## 今月の一枚



農産物直売所「彩菜館」の一枚。  
9月16日から新米初入荷を記念して「新米キャンペーン」を開催しました。多くの人に新米を味わっていただくために、にのくに米コシヒカリ10kgをキャンペーン価格で各店舗にて販売し、買い求める来店者で賑わいました。

## 伝言板

小学1年生の孫が、月見団子を作りたいと言いつつ、一緒に作りました。小さく丸めるのは苦手そう。茹でてフルーツポンチにしました。大人は小豆と大きな粉砂糖。月より団子です(笑)

舞鶴市 高田 紀代美さん

今年初めてメロンを作ってみました。最初は順調と思いましたが、途中で枯れかけて実は大きいのにすじが途中で入らなくなったりで、甘いまともなメロンは2〜3個でした。来年はネットにはせず、地ばえで育ててみたいと思います。

舞鶴市 山田 信子さん

朝の日課がイチジクの食べごろ探しです。ちよつと触ってまだ早い見極めが大事です。次の日は少しはじめていて食べごろです。おいしい至福のひとときです。

舞鶴市 田中 紀代子さん

どんぐりと言えば、私たちが子どものころにはおやつがなくて裏山でどんぐりや椎の実を拾って、鍋で煎ってもらっては食べたものでした。今では考えられないですね。

舞鶴市 野瀬 敦子さん

毎年1種類でもと思いつきにトマトの苗を植え、2個ぐらい口に入れたいなと思いつきに楽しんでいました。初めはたくさん花が付き、ミニトマトぐらいになり「ヤッター」と思っていたら、カラスに目の前で持っていかれ残念な結果になりました。今では朝顔がトマトの枝に巻き付いて美しい花を見せてくれています。

綾部市 足立 多恵子さん

先日、孫たちとサツマイモ掘りをしました。昨年はひものようなイモでしたが、今年は畑を変えたのがよかったのか、まずまずの大きさのイモができました。大きいもや焼きいもでおいしくいただきたいと思います。

福知山市 真下 正寿さん

## 8月末 事業取扱高

● 組合員数 20,454人	● 貯金残高 1,665億 36万円	● 長期共済保有高 4,684億2,869万円
	● 貸出金残高 380億1,212万円	● 購買品供給高 6億5,606万円
	● 長期共済新契約高 94億9,188万円	● 販売品取扱高 5億5,582万円

## 理事会報告

### 協議事項

- ① JAデータ伝送サービス (AnserDATAPORT方式) 利用手数料の新設
- ② 代金取立手数料の改正
- ③ 利益相反取引

### 報告事項

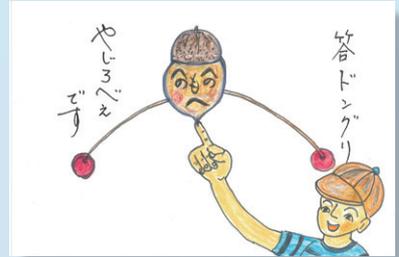
- ① 月例報告
- ② 2022年7月末事業実績
- ③ 令和5年度京都府農業政策・予算要請事項の積み上げ
- ④ 2022年度秋の農繁期休日対応
- ⑤ 2022年度共同乾燥施設荷受日程
- ⑥ 2022年度米検査計画
- ⑦ 肥料価格高騰対策
- ⑧ 共済金の支払い状況
- ⑨ 余裕金の運用状況
- ⑩ 金融円滑化の対応状況
- ⑪ 不良債権状況報告書
- ⑫ 合併25周年記念 組合員セミナー開催結果
- ⑬ 2022年度 JA 京都ののくに管理職 決起大会の開催
- ⑭ 2022年度決算方針および 上期決算スケジュール
- ⑮ 体制整備モニタリング報告
- ⑯ 組合員の加入脱退



綾部市 塩尻 みどりさん



綾部市 西山 絵理さん



舞鶴市 田端 みつ子さん

## Art Gallery



舞鶴市 永野 功子さん



福知山市 高見 たつ枝さん



福知山市 大槻 信弘さん

### あしがき

今年も共済連京都府本部が募集しました「京都府小中学生書道コンクール」と「京都府小中学生交通安全ポスターコンクール」の、当組合にお寄せいただいた作品を見させていただきました。中でも書道コンクールで条幅(タテ約136cm×ヨコ約35cm)の部に小学1年生が応募された作品を見て、自分の身長ほどの長さの紙に一生懸命書かれている姿を想像して、驚いてしまいました。いつも楽しませていただいています本コンクールに応募いただいた皆さまにこの場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。(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。本誌に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「ののくに商品券」をプレゼントします。

〒623-0053

綾部市宮代町前田20  
JA京都ののくに 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。  
※作品・写真はInstagramで紹介させていただく場合があります。  
※応募で記載された個人情報「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。

