

苗彦



ふれあいだより



2023年新春座談会

- P 2. 新年のごあいさつ
- P 3. 万願寺甘とう生産者大会
- P 4. 2023年新春座談会





新年のごあいさつ

京都丹の国農業協同組合

代表理事組合長

迫沼

満壽



あけましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。旧年中はJAの運営に格別のご理解ご協力を賜り心から感謝いたしますとともに、本年も変わらぬご支援をいただきますようお願い申し上げます。

昨年は、当組合が合併して25年の大きな節目の年でありました。この節目の年に万願寺甘とう部会協議会が第51回日本農業賞で大賞に輝き、秋の農林水産祭では内閣総理大臣賞に選賞されたのをはじめ、日本穀物検定協会の「米の食味ランキンク」において丹波コシヒカリが初めて最高評価の「特A」に認定されました。また、全国茶品評会において、管内生産者が農林水産大臣賞に輝き、綾部市が産地賞を受賞するなど、生産者と共に取り組んできました。農業振興の成果が大きく花開き、地域農業に携わった多くの方々が、表彰されましたことは大変喜ばしいことであります。

万願寺甘とう部会協議会が内閣総理大臣賞に選賞されたことを記念して、本誌に「万願寺甘とうの未来を語る」をテーマに恒例の新春座談会を特集しております。地域で栽培されていた万願寺甘とうが、夏の京野菜を代表する逸品として全国に知られるまでに成長し、更には「二〇〇年続く産地」を目指した取り組みなどを生産者にお話しいただきました。長年にわたる先人からの協同活動の取り組みが、今ある産地へと繋がったこととあわせて、「地域の食と農」を守り貢献することを使命とする私たちJAの役割の大きさを再認識いたしました。

今年には、昨年の合併25年から新たな一ページを刻む年となります。今後も引き続き組合員の皆さんと一層対話を重ねながら期待と負託に応えるべく、農業者の皆さんの所得増大・農業生産の拡大への貢献を通じて、安心して農業生産活動に取り組める環境づくりとともに

に、農業者と消費者を繋ぐ大きな使命を果たしてまいりたいと考えております。

一方では、混沌とした世界情勢や長引く低金利政策のもとでJAの経営を取り巻く環境が激変している中で、持続可能な経営の実現に向けた改革を聖域なく進めていかなければならないことで、組合員・利用者の皆さんにはご不便をおかけすることになるかもしれないませんが、何とぞご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

結びにあたり、組合員はじめ地域の皆さんのJAへの更なる結集のもと、JAグループ京都をはじめ各関係機関の皆さんのご支援をいただきながら、さらに地域になくてはならないJAをめざして役職員一同努めてまいりますので、よろしくようお願い申し上げます。併せて、年頭のご挨拶とさせていただきます。

役員一同

【代表理事組合長】

迫沼 満壽

【副組合長理事】

安達 初夫
河野 正一

【常務理事】

佐々木 真
安達 信宏
長澤 睦男

【理事】

岡本 清嗣
中田 義孝
由良 茂文
渡邊 光文
足立 進
荻野 功治
荒賀 淑子
今田 壽孝
矢野 隆一
田端 一男
田中加寿子
市村扶美子
西山 和人
佐藤 正之
波多野文義
【常勤監事】
向山 吉行
【監事】
藤田 重行
森下 秀子
【員外監事】
細見 祐介

万願寺甘とう生産者大会



大会の様子



受賞を報告する添田会長



昨年受賞された賞状やトロフィーなども展示されました

JA京都にのくにと万願寺甘とう部会協議会は12月14日、第51回日本農業賞集団組織の部大賞受賞と令和4年度農林水産祭内閣総理大臣賞受賞を記念して「万願寺甘とう生産者大会」を綾部市中央公民館で開催し、生産者や関係者ら約120名が集まりました。

今年度は303人の生産者が約14・6畝で栽培され、出荷量は551トン、販売高は4億2590万円を突破し、6年連続での過去最高額更新となりました。

大会では、添田会長からの受賞報告をはじめ、行政担当者や市場関係者から万願寺甘とうを取り巻く環境やそれぞれの事例報告がなされました。

最後に、北山副会長が「8億円産地を目指して、栽培面積の拡大をはじめとした生産・販売力の強化に取り組む」と報告しました。
当組合では「生産量の増収と生

産コスト削減」「新規就農者の確保・育成」「販売単価の向上」に向けて、新しい栽培技術を導入し、協議会全員で共有、既存生産者一人ひとりの生産量の増収に取り組みます。また、新規就農者が技術をスムーズに習得できるノウハウの蓄積をさらに進めるとともに、新規就農時により条件の良い農地の確保ができる仕組みづくりを産地全体で取り組みます。販売については、市場を中心とする既存の販売先との関係をさらに密にし、販売力を強化するとともに、2023年度から新しくプレミアム商品を発売するなど、万願寺甘とう全体のブランド価値をさらに向上させていきます。これらの方策を協議会と一丸となって取り組むことで、8億円産地を目指します。



大臣賞を受賞 うの未来を語る

つなぐために、これからやるべきこと～



舞鶴地区 仲川 輝子さん

全くの未経験ながら平成18年にハウス3棟を譲り受け、万願寺甘とうで農業を開始。資料を片手に質問を重ね、失敗を繰り返しながら見様見真似で続け、5年を過ぎた頃に結果が出始める。しかし8年目の時に水害の被害を受けるが、ハウスが倒壊する苦境を踏み台にし、万願寺甘とう栽培に打ち込む。



主催者

JA 京都にのくに
組合長 迫沼 満壽



2022年は組合員の皆様にとって、集大成ともいえるような出来事がありました。JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会が、第61回農林水産祭において内閣総理大臣賞を受賞したのです。舞鶴発祥の伝統野菜・万願寺甘とうのブランドおよび販売力の強化、ハウス栽培の積極的な導入や、新規生産者の育成など、これまでの取り組みが高く評価されました。今回の座談会は、万願寺甘とう部会協議会の添田部会長を含む4名の生産者の方をお招きし、万願寺甘とうの100年続く産地になるための課題と未来への展望を熱く語っていただきます。

開催にあたって

JA 京都にのくに
組合長 迫沼 満壽



今回の受賞は日本農業賞大賞受賞に続く快挙で、生産者一人ひとりの努力の結晶でもある。



2023年新春座談会



祝！内閣総理 万願寺甘と ～伝統を100年先へ



綾部地区 山本 哲也さん

農業大学校で農業を2年間勉強した後、担い手養成実践農場研修を2年間受ける。綾部市で新規就農をして5年目。「にしゃたキラキラ情報局」に所属し、西八田地区のキラキラした魅力を発信する動画を制作・公開している。農福連携を推進する団体「あやべたがやす」を立ち上げる。ドローンの民間操縦資格を保有し、農業に活かす方法を模索している。

福知山地区 芦田 泰子さん

大阪府出身で、2020年に福知山市三和町に移住。田舎で暮らす夢と、好きなことを仕事にしたいという思いから農業の道へ。2年間の担い手養成実践農場研修を経て、2022年春に新規就農。万願寺甘とうを中心に、季節ごとに異なる野菜を年間で約25種類栽培している。趣味は料理とカメラ。

舞鶴市 添田 潤さん

万願寺甘とう部会協議会長。三重県の農業高等学校を卒業後、茨城県の有機農家で農業を始める。その後、1ターンで奥様の地元である舞鶴市に移住したのをきっかけに、万願寺甘とうの栽培を開始。舞鶴万願寺甘とう部会長も兼任している。

添田…2022年に万願寺甘とうが農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞したことを聞いて、最初思ったのは100年続けてきたことが実を結んだということ。小さな活動を積み重ねて大きな部会となり、国にも認められたと感じています。行政機関やJA職員の方々をはじめとするたくさんの方に協力していただき、「万願寺甘とうを応援しよう」という気持ちで今回の受賞につながりました。部会長としての自分はチアリーダーだと考えています。僕が引っ張るといっても、「目標あっちゃだよ、みんな頑張ろうよ」と、生産者やJAの人たちを元気づけて頑張っていきたいと思っていますので、これからもよろしくお願ひします。

山本…今回、賞をいただけたことはとても光栄なことだと思います。産地のこれまでの活動が評価され、生産者や関係機関の皆さんが胸を張れる形になりました。世の中の変化に前向きに対応しながら伝統野菜の生産を続けていく大切さを、改めて実感しました。

個々の努力を
想像して
胸が熱くなった

仲川：皆様方の産地としての熱意が、今回の受賞につながったと私は思っています。協議会や部会、J Aや、舞鶴市さん、京都府さんが同じ方向を向いて行ってきた結果。そして、添田部会長の熱意も大きかったと感じています。本当におめでとうございます。

芦田：まずは内閣総理大臣賞受賞おめでとうございませう。さつき添田さんが言ったように、これまでの小さな積み重ねの結果だと思います。栽培方法や規模も違うけど、個々の努力を想像してちょっと胸が熱くなりました。部会長やJ A京都にのくにさんが生産者をまとめてくれたからこそ、今の活気ある部会になっています。いち生産者として今回の受賞に携われたことに喜びを感じています。

課題を 克服した先に 楽しさが待っている

芦田：私は万願寺甘とうの栽培を露地で3年間やっています。作物を育てるのはしんどいことありますが、農作業がとにかく好きなので何をやっていても楽しいです。でも一昨年、梅雨の後に病気が圃場全体に広がった時は本当に大変でした。作物がどんどん悪くなるのを止める手段を必死で考えました。グループLINEで他の生産者の方に相談すると圃場まで見に来てくれて、技術や知識を惜しみなく教えていただき、とても助けられました。そのおかげで、昨年は自分なりに考えた改善点を踏まえ、納得できる結果になりました。とに



「これからは地域のことを考えられる農業をやっていききたい」と話す芦田さん。大変なことあるけど株が元気に育つ姿にうれしさを感じます。



PHOTO: KITAMURA DESIGN OFFICE LLC

「自分で栽培するからこそ味わえる旬の野菜のおいしさは、農業をやる醍醐味です」と話す仲川さん。

かく大きな失敗なく安定して栽培していくことが目標であり、課題でもあると思つて取り組んでいます。

山本：自分なりに苦労したのは就農して2年目の時。露地で万願寺甘とう2000本の栽培に挑戦しましたが、夏の豪雨に見舞われ、田んぼが水没してしまいました。経営的にも結構厳しいところがあったので、とても残念でしたね。それがきっかけで露地より高い土地でハウス栽培をすることを決めました。課題でいうと万願寺甘とうはすらつとした柔らかさうな、まっすぐな形を目指していますが、なかなかできない。水の量や栽培に対する勉強不足が課題だと僕自身は思っています。楽しみは、栽培管理の勉強をしていて、毎年目標とする結果が出てくることと、近所の農家さんと万願寺甘とうの話でつながれることです。

仲川：私は栽培に関する知識がないと

ころから始めたので、失敗の度に課題を見つけてクリアするという苦労の連続でした。とにかく収益と秀品率を上げるために一生懸命にやってきました。そこで土地の嵩上げをして、ハウス自体も3棟から5棟に増やした時に「収益ってこれだけ変わるんだな」というのを実感しました。課題克服が収益につながっているの、楽しさと苦労は裏一体みたいに感じています。

添田：農業では、作物が元気っていうのが本当にうれしい。万願寺甘とうに限って言えば、いろんな人たちと協力して、課題を乗り越えていくのが楽しいなと感じています。農業は本当に苦労の連続ですよ。これはもうみんなが経験する苦労と課題なので、乗り越えた先に楽しさが待っていると思いがちです。

迫沼組合長：将来的な話ですけど100

年続く産地になる条件は、生産量をしっかりと維持していくこと。それは産地の宿命でもありません。今回の内閣総理大臣賞で評価されたのは、部会や地域主導の技術共有と生産量拡大に向けた品種の育成、そして収益率の良さでした。京野菜の中でも万願寺甘とうは単価が高く、収益率の面で飛び抜けて良いので、生産者の方がしっかりと収益が得られるよう、私たちとしても努力が必要だと思っています。いただいた賞も「良かった」とただの記念にするだけでなく、販売にどう活かすか。2023年以降が正念場になってきます。

地元野菜を 知ることから 農業への関心を高める

山本…今、食料危機だと言われていますけど、JAさんがおっしゃられている「国産国産」という言葉にもあるように、地域の中で上手に食を充実させることが大事だと思います。例えば、子どもの頃から野菜に興味を持ち、一口野菜を指すように、小さい頃から自分の住む地域でどんな野菜がいつ栽培されているかを知っていれば「農業の仕事に就こう」という選択肢が生まれる。だからこそ地域の中で食を充実させることが「農業の持続

性」にとっても大事なんだと考えています。**菅田**…正直、私はまだ自分のことに必死なので、今日は皆さんのご意見を聞いて「地域のことを今後考えられたらいいな」という気持ちで参加しています。自分は元々、料理が好きで使用する食材の栽培に興味を持ったのが、農業を志すきっかけでした。だからより多くの人が食材に対して関心を持つことが、地域の農業への理解につながっていくと思っています。

添田…生産地域として生きていくための戦略を考えた時に、山本さんと菅田さんが言われたように、ひたすら万願寺甘とうの良さを楽しめる企画で、イキイキとやっていることを発信するしかないと感じています。面白くてワクワクすることを、食と農を通してやっていかなないと、次の世代につなげられないという危機感を持っています。



万願寺甘とうを使った
おかずレシピを発信し、
ブランドの普及に力を注いでいる

迫沼組合長…100年続く万願寺甘

とうの産地にするには、地元での消費と認知をどう広めるかがポイントになってきます。女性部の生活教室フェスタの「お米が進むおかずレシピ」に万願寺甘とうが使われたように、主婦層に対しておいしく食べる方法を発信していく必要があります。

仲川…私たちの地域は万願寺甘とうの産地だけど、みんなが食べているかというところでもない。でも規格外になったものをもつたないから知り合いにあげ

万願寺甘とうの栽培で 新規就農者の生活を 支える

ると「知らなかったけどおいしい」と喜ばれるんですよ。生産者を助ける意味でも、規格外品の流通も考えていただけたいという気持ちです。

仲川…次世代への継承を考えたら、稼げる農業にするのがまず一つ。そしてもう一つ大事なのが生産意欲の向上だと思えます。やる気があるから知識と技術が身に付いて、生産量と収益が上がるので、産地ごとの勉強会以外にも関係する機関でどうしたら生産意欲が湧くのかを今一度考えていただけたらうれしいですね。**山本**…私が就農できた理由の一つは、万願寺甘とうは生産に関する数字が明確で事業計画を立てやすかったからです。関係機関の皆さんや地元の方の理解も得られやすく、移住のしやすさもありました。以前の僕の農業のイメージは、キャベツやトウモロコシが畑一面に広がっているものですが、これから就農する方から、「万願寺甘とう畑」って言ってもらえるような「魅せる農業」をやっていきたいと思っています。

菅田…個人的には単価をできる限り維持してほしいというのが一番の願いです。



PHOTO: KITAMURA DESIGN OFFICE LLC

「内閣総理大臣賞は『絶対にみんなで獲りたい』
と思っていたので念願が叶いました」
と添田さんは笑顔を覗かせた。



「同世代の農家が増えたら農業の新しい展開が生まれるはず」と熱く語る山本さん。

ブランド力を高め、
100年先に
伝統をつなぐ

山本さん同様に、好きだからやってみたいもの、実際は農業で生活していく大変さを痛感しています。元々はいろんな野菜を作りたくて始めたけれど、軸は万願寺甘とうというスタイルでしばらくやっていきたいと思ってるので、とにかく単価を維持してもらいたい気持ちが強いです。

添田：この地域での大きな課題は、僕らの次の世代がいけないこと。他の産地だと、「3世代で作っています」というのを聞くので、これからの未来に万願寺甘とうをつなげられる産地にしていきたくてというのが一番です。あと新規就農者数が多いことがうれしい反面、戸惑いもあります。それだけの人の生活を僕らが背負っていかねければならないので。本場にちゃんと生産して良い単価を維持できるのかという怖さもあって、手放して喜んでいられないですね。

山本：これからはより多くの方に万願寺甘とうに関わっていただきたいです。例えばうちの農園で働いてもらったり、収穫体験をしてもらったりして「魅せる農業」というのを実践できたらいいなと思っています。

菅田：個人的に2023年は去年の反省を改善する策を考えて、目標を決めて達成していく。これを毎年、淡々と繰り返していくことが大事かなと思っています。万願寺甘とうに関してはハウスが新たに2棟立つので、露地とは違って上手くいかないこともいっぱいあると思うんですけど、楽しみながらやっ

ていきたいです。

仲川：JAや部会の組織はもちろん、各個人の夢も含め、万願寺甘とうの生産地として発展させていくために「これやっていこう」という方向性を決め、その足がかりとなる年にしたいという強い気持ちがあります。

添田：個人としては、去年と同じ失敗をせず、新しい失敗で課題を乗り越えること。部会としてはできるだけ閉じていかない。自分たちだけでやるんじゃなくて、万願寺甘とうを通じて外部の人とつながっていきたくらいなと思っています。

迫沼組合長：原種ができてから100年も越えて、万願寺甘とうという名前に改称してから、ちょうど2023年は40年になります。特に2022年は内閣総理大臣賞をいただいて、いろいろな方からの関心が集まっています。その中で、我々JA役員も、積み重ねてきた歴史を改めて再認識していきたく

いです。万願寺甘とうのブランディング戦略の一つとして、今後プレミアム万願寺甘とうの販売を予定しています。価格も改定して自信を持って市場に出す商品なので、生産者の方にも「万願寺甘とうブランド」を「守る意識」と「育む意識」を持ってもらい、100年続く産地として盛り上げていきたいです。



座談会 会場
ホテルベルマーレ

美しい海を望む舞鶴の迎賓館。70室の客室のうち、ツイン以上は舞鶴湾を望むお部屋でジャグジーバスをご利用可能。地元食材をふんだんに使用したお料理をお楽しみいただけるレストラン。照明・音響等の設備も整えた宴会場。海を望むチャペル。みなさまの大切な日を心よりおもてなしさせていただきます。

〒625-0036
京都府舞鶴市字浜2002-3
TEL 0773 66 2000



／新品種／

あも しろい 野菜



農業に関する
様々な質問に
お答えします

Vol.74

／営農経済部の／ 野菜づくり教室

定番野菜に加えて、面白い野菜を栽培してみても楽しいものです。今年の野菜作りの予定に加えてみてはいかがでしょうか。



グラッセ

定番野菜のカボチャの新品種。うどんこ病耐病性で作りやすい黒皮多収種が登場しました。近年は猛暑やゲリラ豪雨などで、うどんこ病が多発し、早期に葉が枯れ上がってしまうリスクが高まっています。枯れ上がり及早まれば、果実の肥大不足や品質の低下をもたらすほか、葉による日よけ効果が期待できず果実が直射日光にさらされて、日焼けしてしまいます。そこで、うどんこ病耐病性を持ち合わせた「グラッセ」は、これまでにないハイレベルな耐病性の品種として発表されました（特許第6306252号取得）。特に栽培後半は健全な葉の状態が非常に長く続き、果実肥大や食味向上をもたらしてくれます。草勢はやや強めで安定し、着果と肥大力が良好なため、多収が見込めます。へん平で濃い黒皮で貯蔵中の色あせも少ないことが特徴です。果肉は色鮮やかな濃黄色に仕上がっています。また食味もよく、粉質と粘質の中間で甘味が強い、煮崩れしにくい特性があります。

もちもち太郎（パープル）

モチモチ食感が魅力のもちトウモロコシに、果粒が濃い紫色で軸周囲も紫色の「もちもち太郎」です。一般的にトウモロコシと言えば黄色や白色の粒の、柔らかく甘い「スイートコーン（甘味種）」ですが、もちトウモロコシはアミロペクチンと呼ばれるもち質デンプンを多く含むため、モチのような粘りを持つのが特徴です。従来のもちトウモロコシは甘味がほとんどなく、サイズも小さいものがほとんどでした。この「もちもち太郎」は食感を残しながら糖度を高め、食味が良いのが魅力です。従来よりもサイズが大きく、収量もアップしました。

草丈はスイート種と比較すると高くなりますが、根張りが良いため倒伏には強いです。

茹でトウモロコシは特にモチ感と甘味を感じることができ、バター醤油で焼きトウモロコシもおすすめです。また、トウモロコシご飯はまるで赤飯のように仕上がります。サラダの彩りも鮮やかで料理のアクセントになります。



ストロベリートマト

日本では観賞用でよく知られているホオズキですが、ヨーロッパなどでは食用として栽培されてきました。日本でもここ数年、珍しいフルーツとして徐々に知られるようになりつつあります（イチゴのように野菜として分類されることもあります）。

食用ホオズキは、イノシトールという体内のコレステロール値を減少させる効果を持つ成分を多く含み、ビタミンAや鉄分も含まれているため、栄養価の高さからスーパーフードとしても認知度が上がっています。栽培を本格的に始めた地方も増えているようで、産地や生産者によっていろいろな名称で出荷されています。

生で食べるその味は、ベリー類のような甘酸っぱさがあり、プチとした食感がまたおいしいです。ジャムに加工したり、シロップ漬けやチョコレートフォンデュにいただくのもおすすめです。

※観賞用のホオズキには毒性がありますので、ご注意ください。



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



■ 農林水産フェスティバル2022

多くの来場者で賑わう

11月26日と27日に府内最大の農林水産イベント「食の京都大収穫祭～50th Anniversary 京都府農林水産フェスティバル2022～」が開催され、府内の農林水産物や加工品の展示販売が行われました。当組合管内からも、多くの生産者組織や営農組合・加工業者が出展され、新鮮野菜や農加工品を買い求める来場者で賑わいました。併せて、第4回丹波くり広域品評会の表彰式も行われ、管内からも多くの生産者が受賞されました。



管内生産者組織の出展ブース

京都府内の農林水産物が並びました



丹波くり広域品評会で入賞された皆さん

当組合管内からの受賞者は下記のとおりです(管内出品者のみ、敬称略)。

- 【近畿農政局長賞】
藤原孝一(福知山市夜久野町)
- 【全国農業協同組合連合会
京都本部長賞】
上延栗研究会(綾部市安場町)
- 【綾部市長賞】
梅垣清(綾部市小畑町)
- 【京都丹の国農業協同組合長賞】
中田清(福知山市夜久野町)

■ 書道・交通安全ポスターコンクール

木下愛子さんが京都新聞賞とKBS京都賞 山下由愛さんがKBS京都賞に輝く

12月17日、京都市内にて「2022年度 JA 共済 京都府小・中学生 書道・交通安全ポスターコンクール」の表彰式が開催されました。当組合管内からは京都新聞賞とKBS京都賞を受賞された木下愛子さん、同じくKBS京都賞を受賞された山下由愛さんが出席されました。当組合管内からの主な入賞者は右の通りです(当JA応募分、敬称略)。



書道コンクールで京都新聞賞とKBS京都賞を受賞した木下愛子さん(右)と交通安全ポスターコンクールでKBS京都賞を受賞した山下由愛さん(左)

書道コンクール

【条幅の部】

- ▷ 京都新聞賞＝木下愛子
(舞鶴市立明倫小学校3年)

【半紙の部】

- ▷ KBS京都賞＝木下愛子
(舞鶴市立明倫小学校3年)
- ▷ 全国共済農業協同組合連合会
京都府本部長賞・銀賞＝荒川 必きつと
(福知山市立修齊小学校4年)
- ▷ 同＝細川なつき
(舞鶴市立城南中学校2年)

交通安全ポスター コンクール

- ▷ KBS京都賞＝山下由愛
(舞鶴市立中筋小学校3年)

■ 有機栽培米反省会

有機栽培米生産拡大を目指して

12月5日、有機栽培米反省会を開催しました。全国的に普及が進められているみどりの食料システム戦略の「グリーンな栽培体系への転換サポート事業」を活用し、無農薬・有機肥料で水稻栽培をしていただくために、管内3名の農家とともに課題と対策を洗い出しました。今後、有機栽培米の生産を拡大するために「有機栽培米研究会」を立ち上げる予定です。



有機栽培米反省会の様子

■ 野菜の学校

9カ月にわたる講義を修了

当組合が開催している野菜づくり教室「野菜の学校」の卒業式が12月15日、全農京都北部物流センターにて行われました。卒業式では校長の綾部広域営農経済センター長から受講生一人ひとりに卒業証書が授与されました。



福井校長と卒業生の皆さん

■ JA共済アンパンマン交通安全キャラバン

アンパンマンたちと楽しく交通ルールを学ぶ

12月3日、福知山市の大江町総合会館イベントホールにて『JA共済アンパンマン交通安全キャラバン』が開催されました。このイベントは子どもたちを交通事故から守るために、JA共済の地域貢献活動の一つとして実施しているもので、当日は320名の親子が参加されました。

アンパンマンたちが登場すると、子どもたちから歓声があがり、歌や踊りを通じて、子どもたちはアンパンマンたちと一緒に交通ルールを学びました。



■ お米一握り運動

福祉施設にお米を寄贈

12月6日、女性部舞鶴ブロックの皆さんを中心に舞鶴市の社会福祉法人4施設にお米を寄贈しました。お米約140kgと善意の募金21,313円（お米60kgに交換）が寄せられました。訪問した施設からは「毎年気にかけていただき、ありがとうございます」と感謝の言葉が寄せられました。



皆さまの善意をお届けしました

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

■ JA京都府女性部・家の光活動体験発表大会

全国大会へ出場

JA京都府女性部・家の光活動体験発表大会が開催され、家の光記事活用の部で夜久野支部の荻野直美さんが優秀賞に選ばれました。

荻野さんは2月に開かれる「全国家の光大会・都道府県代表体験発表大会」で、京都府代表として発表する予定です。



発表する荻野直美さん

女性部

joseibu-dayori

だより



11
29

12
1

日帰り親睦旅行

80人が参加し、自然文化園やEXPO'70、万博記念公園太陽の塔内部の見学や中之島美術館での展示を楽しみました。



自然文化園では
きれいな花々に
癒されました



生で見る太陽の塔は迫力があります

12
3

おばあちゃんの技を子どもたちへ



稲藁をなうのは難しい…!

朝来支部の皆さんが舞鶴市の多世代交流施設まなびあむにて開催された「おばあちゃんの技を子どもたちへ」に講師として招かれました。子どもたちは朝来支部の皆さんに教わりながらしめ縄作りチャレンジ！稲藁をなっていき、かわいい蝶々の形のしめ縄が完成しました。

12月号が
新連載開始!

10分あったら
家活
やってみよう

「山奥ニート」
やっています。

漫画



高尾美穂の
らくヨガ



ぜひご購入ください

“Ienohikari”
家の光

- 定価(税込)
- 普通月号 629円
 - 付録月号(1・4・5・7・9月号) 922円
 - 家計簿付き12月号 1,027円

お申し込みはお近くのJAへ

JAグループ 家の光協会

〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11

TEL 03-3266-9039 <http://www.ienohikari.net>

優遇ポイントサービス

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。

ステージ判定日と適用期間

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

さらに、毎月ステージUPのチャンス!

- 例えば** [組合員] 組合員資格をお持ちの方(100point) → **ステージ2**
- さらに** [給与・年金振込] 給与や賞与を、指定されたJAの貯金口座でお受け取りいただいている方(100+100point) → **ステージ3**

優遇内容	ステージ1 (~99ポイント)	ステージ2 (100~199ポイント)	ステージ3 (200ポイント以上)
提携ATM入出金手数料無料	—	月2回まで	月5回まで
個人ネットバンク振込手数料無料	—	月1回まで	月2回まで

※ご自身のステージは個人ネットバンクログイン画面でご確認いただけます。

他にもJAとのお取引でポイントが付与されます。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。

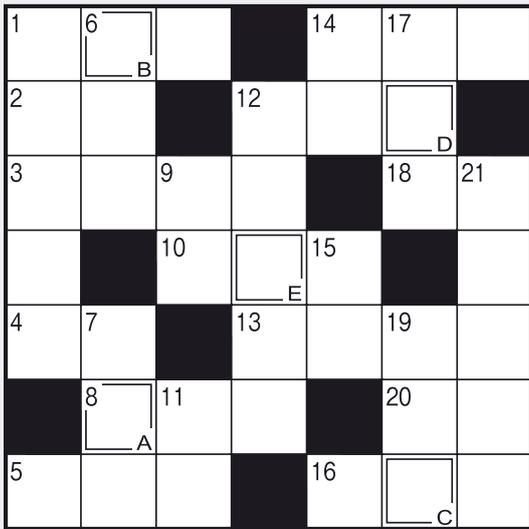
窓口でのお手続きに関するお願い

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、汚れがある硬貨につきましては、機械の故障の原因となり、お手続きにお時間をいただく場合がございますので、お手数ですが汚れを拭きとってのお持ち込み・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。

クロスワードパズル

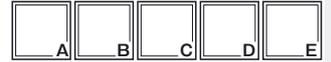


締め切りは 1月25日(水)
【当日消印有効】発表は2月号



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

- 2月の誕生石・アメシストは紫色の——です
- 刻みたばこを詰めて吸う道具
- Lが大ならMは
- こうなった——を知りたいなあ
- 暖炉にくべます
- 3度の食事以外に食べるもの
- バレンタインデーに実らせる人もいます
- 囲碁や将棋の指し手の記録
- 百貨店の——ガイドで目当ての売り場を探した
- 昆布と——節でだしを取った
- 例年2月4日ごろ。暦の上ではこの日から春です

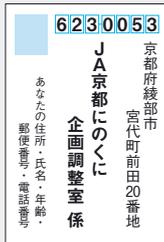
ヨコのカギ

- ウィンタースポーツの代表格
- 旧国名の1つ。現在の三重県の大部分
- お吸い物などを入れる器
- 鬼は外、福は——
- 掃除道具の1つ。魔女がまたがれば飛べるかも?
- 車のフロントガラスに付くとギラギラして厄介です
- 旅先で眺めることもあります
- もむと温くなるタイプもあります
- 遅い時間まで寝ずにいること
- 仁徳天皇陵もこの1つ
- 水分補給に役立つ——飲料は、電解質を加えてあります
- 働き者だといわれる昆虫
- 天ぶらを天——に漬けて食べた

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
Eメールで応募の際は件名に「クロスワード応募」とご記入ください。



- クイズの答え
 - おたより・イラスト
 - ご意見
 - 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。



12月号の答え フリソテ

今月の一枚



福知山支店で地域の皆さんを対象に「福知山支店福祉講座～介護予防編～」を開催しました。座ったままでできる「いきいき筋トレ」や頭を使う「後だしじゃんけんゲーム」「頭の体操十二支ビンゴゲーム」を職員とともに楽しみました。

伝言板

今年はやベツをたくさん作ることができ、おいしかった一年でした。

綾部市 小野賢師さん

9月初旬に植え付けたジャガイモを孫と一緒に収穫しました。大人の握り拳より大きなものがたくさん採れて大喜びしました。さっそくフライドポテトにしてみました。

舞鶴市 高田正徳さん

暑い鍋料理がおいしい季節。大根や白菜など冬野菜の出番です。土の中の野菜は栄養満点ですね。この時期ならではの食材をいろんなメニューで味わいたいものです。

舞鶴市 ペンネーム やすさん

振袖を着る年齢ではなくなりました。若い時分が懐かしいですね。

福知山市 大槻美徳子さん

今年も野菜がたくさん育ち、孫たちも喜んで食べてくれています。9か月の孫が野菜を使って離乳食を作ってもらいニコニコ顔で食べている様子を動画で送ってもらい楽しんで見えています。今が食べたいとき、少しでも新鮮なうちに、顔見がてら届けてきました。みんな喜んでくれて幸せです。

福知山市 平野直樹さん

成人式にあわせて作ってもらった振袖は、妹に引き継ぎ、成人式・卒業式、友人の結婚式と2人で何度も着ました。そして、姪っ子の十三参りでも活躍しました。

綾部市 白波瀬暁美さん

11月末 事業取扱高

● 組合員数 20,422人	● 貯金残高 1,664億3,164万円	● 長期共済保有高 4,629億8,791万円
	● 貸出金残高 386億4,289万円	● 購買品供給高 11億4,065万円
	● 長期共済新契約高 178億9,254万円	● 販売品取扱高 14億9,410万円

理事会報告

協議事項

- ① 営農経済事業の体制強化
- ② 2022年度半期ディスクロージャー誌の発行
- ③ 定年後再雇用規程の一部改正
- ④ 労働組合からの要求
- ⑤ 利益相反取引

報告事項

- ① 月例報告
- ② 2022年10月末事業実績の概況
- ③ 万願寺甘とう部会協議会生産者大会の開催
- ④ 2023年度水稻苗単価
- ⑤ 2022年産米の出荷実績
- ⑥ 利益相反取引完了報告
- ⑦ 共済金の支払状況
- ⑧ 余裕金の運用状況
- ⑨ 金融円滑化の対応状況
- ⑩ 不良債権状況報告
- ⑪ 支店活動活性化懇談会の開催結果
- ⑫ 府内JAくらしの活動支店表彰の推薦
- ⑬ 年末年始の営業
- ⑭ 組合員の加入・脱退



綾部市 青木和子さん



綾部市 大槻郁代さん

Art Gallery



福知山市 四方ふみ子さん



舞鶴市 今田良子さん



舞鶴市 田端みつ子さん



舞鶴市 永野功子さん

あとがき

あけましておめでとうございます。本年も「夢彦ふれあいだより」をよろしくお祈りします。昨年は当組合の誕生から25年の節目を迎え、本誌も通算300号を無事発刊することができました。次の25年・通算600号に向けて、今年も読者の皆さまに楽しい話題をお届けできるよう、取材や誌面づくりに取り組んでまいります。

(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、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。



第21回 JA京都にのくに 生産振興大会のご案内

日時：2023年2月2日(木) 13:30~
場所：綾部市中央公民館
(綾部市里町久田21-20)

参集範囲
組合員(地区営農委員、生産者部会、
営農組合組織、青壮年部等)
関係機関、JA役職員など



前回の様子

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！

2023年**3月31日**まで
期間限定

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%)が
別途必要

お使いみち	ご融資期間 (うち据え置き期間)
農業用建構築物資金	15年(3年)
農業用機械機具資金	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(—)
農地等の取得改良資金	20年(3年)
収入保険制度資金	1年(—)

※お使い道それぞれ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。 その他当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、元利均等返済または元金均等返済です。
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。