

地域とJAを結ぶ、心ふれあう情報誌



苗彦

2023

vol. 313

ふれあいだより

JA京都 **にのくに**

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



ja_kyotoninokuni



公式LINEアカウント
「ふれ愛」



にのくにびと：小松 美香さん

P 2. 災害シーズン到来 台風や大雨などもしもの災害に備えるために

P 6. にのくにびと 男性初心者料理教室「おじさまの腕まくり」

講師 小松 美香さん



避難場所や避難経路の確認

自治体などが作成しているハザードマップを確認して、避難場所や避難経路を確認しておきましょう。ハザードマップは各自治体(綾部市・福知山市・舞鶴市)のホームページで確認できます。

また、家族がバラバラでいるときに災害が発生した場合に備えて、集合場所や、どの親戚や知人に安否を連絡するかなどを決めておきましょう。



災害が近づいたときの注意点

ラジオやテレビなどで最新の防災気象情報を入手し、早めの対策を講じましょう。ただし、台風が通過している最中や雨が強く降っているときに、外の様子を確認しに外出することは控えましょう。水の状況は急変することがあるので、河川や用水路、田んぼの状況を確認しに行くことは非常に危険です。

土砂災害から身を守るために

集中豪雨や長雨などで地盤がゆるむと、土砂災害(土石流や地すべり、がけ崩れなど)が発生しやすくなります。気象情報や各自治体から発表される土砂災害警戒情報に注意しましょう。また、土砂災害の前触れのような異変を感じた場合は、すぐに周りの人や自治体などに知らせ、安全な場所に避難しましょう。

土石流の前兆現象

- 川の流れがにごり、流木が混じりはじめる
- 雨は降り続けているのに、川の水位が下がる
- 山鳴りがする

地すべりの前兆現象

- 沢や井戸の水がにごる
- 地割れができる
- 斜面から水が噴き出す

がけ崩れの前兆現象

- がけから小石がパラパラと落ちてくる
- がけから水が湧き出ている
- がけに割れ目が見える

安全に避難するために

台風や集中豪雨などにより、災害が発生する恐れが高まったとき、市区町村より避難に関する情報が発表されます。避難するときは危険が迫る前に行動し、避難することを必ず誰かに伝えておきましょう。

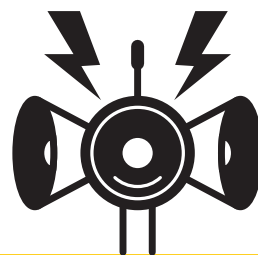
警戒レベル4までに
必ず避難

避難情報等

警戒レベル	状況	私たちがとるべき方法	避難情報等
5	災害発生または切迫	命の危険、直ちに安全確保	緊急安全確保
4	災害のおそれ高い	危険な場所から全員避難	避難指示
3	災害のおそれあり	危険な場所から高齢者等は避難	高齢者等避難
2	気象状況悪化	自ら避難行動を確認	大雨・洪水注意報
1	今後気象状況悪化のおそれ	災害の心構えを高める	早期注意情報

河川水位や雨の情報(警戒レベル相当情報)

	浸水の情報(河川)	土砂災害の情報(雨)
5相当	氾濫発生情報	大雨特別警報(土砂災害)
4相当	氾濫危険情報	大雨警報
3相当	氾濫警戒情報 洪水警報	-
2相当	氾濫注意情報	-
1相当	-	-



「みんなで減災」(内閣府) <https://www.bousai.go.jp/kyoiku/keigen/gensai/gensai.html>、
「減災のてびき」(内閣府) <https://www.bousai.go.jp/kyoiku/keigen/gensai/tebiki.html> をもとに J A 京都にのくに作成



災害シーズン到来

台風や大雨など

もしもの災害に備えるために



先月襲来した台風7号をはじめ、日本各地で災害が多発しています。いざというときのためにあらかじめ準備しておくことが大切です。日ごろの備えで大切なことを確認しておきましょう。

普段の災害への準備

非常持ち出し品の準備

非常持ち出し品はなるべく軽くコンパクトにまとめ、両手が自由に使えるリュックサックなどにまとめておきましょう。その際、持病がある方は常備薬も併せて準備しておきましょう。

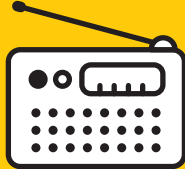


準備しておきたいもの

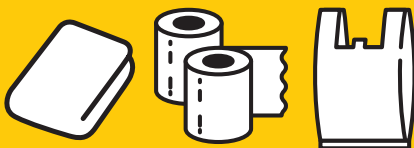
- 非常食(最低1人3日分)
- 飲料水(1人9ℓ)



- 救急用品
- ラジオ
- 懐中電灯



- タオル・ティッシュ・ポリ袋などの生活用品
- 貴重品
- 持病の常備薬
- モバイルバッテリー など



防災のために特別なものを用意するのではなく、普段の生活で使える安価なもので備えましょう。

賞味期限が切れる前に新しいものと入れ替えられますし、分散しておくこともできます。

■ 役員トップセールス

関東の市場関係者に万願寺甘とうをアピール

7月28日に豊洲市場内のフレッシュラボにて「万願寺甘とう」のトップセールスを開催し、迫沼組合長、佐々木常務をはじめ綾部市・福知山市・舞鶴市などの関係者が、万願寺甘とうの展示や試食品の配布等を通じて、関東圏の市場関係者にPR活動を展開しました。



多くの市場関係者に試食いただきました



スピーチをする迫沼組合長

■ 役員農家訪問

担い手・農業法人関係者と対話

当JAの迫沼組合長と佐々木常務は、8月9日から10日にかけて、管内の担い手農家・法人を巡回訪問し、意見交換を行いました。

この巡回訪問は生産者の皆様が感じているJAへの要望や課題を今後の組合活動や自己改革に活かすとともに、当組合の運営方針などを説明し、対話を通じてお互いの理解を深めることを目的に毎年実施しています。

今後も組合員との対話を重ねてまいります。



■ 彩菜館お盆売り出し

多くの来店者で賑わう

農産物直売所「彩菜館」各店にてお盆売り出しを開催しました。暑い中でしたが、早朝より生産者が丹精込めて育てられた花や野菜が準備され、盆花や地元の新鮮野菜を買い求める来場者で賑わいました。また、8月8日から14日にかけては毎年恒例の「万願寺甘とう大感謝ウィーク」を開催。地域特産物「万願寺甘とう」を特別感謝価格で販売し、多くの来場者が買い求めていました。



多くの花が所せましと並べられました

■ 鬼力の由良川夏まつり

女性部大江支部が花を添える

8月5日に『鬼力の由良川夏まつり』が大江駅周辺で開催されました。昨年までは新型コロナ禍の影響により中止や規模を縮小しての開催でしたが、今年は大江高校軽音楽部や和太鼓の演奏などのステージ発表が行われ、夜店も並びました。祭りのフィナーレには4年ぶりとなる花火大会が盛大に開催されました。

J A 女性部大江支部は、“大江音頭”と“福知山音頭”の盆踊りの「連」に参加し、祭りに花を添えました。



踊りを披露する女性部員

■ 朝来地区盆踊り大会

万願寺甘とうをPR

8月12日、舞鶴市朝来地区の盆踊り大会が4年ぶりに開催されました。この大会に舞鶴東支店活性化委員も協賛し、準備委員のメンバーとして準備を進めてきました。当日は活性化委員と職員で万願寺甘とうの炭火焼コーナーを出店し、万願寺甘とうのPR活動を行いました。用意していた万願寺甘とう5kgは約2時間でなくなりました。小さなお子さんから大人まで、皆さんとても美味しいと喜ばれました。



焼きたての万願寺甘とうを楽しんでいただきました

■ 台風7号

管内に大きな被害を及ぼす

8月14日深夜から15日未明にかけて近畿地方を北上した台風7号は、管内にて大雨をもたらし、何北支店・大江支店・加佐支店管内を中心に床上浸水や土砂崩れなど、家屋や農地に大きな災害をもたらしました。

被害を受けられた皆さまには、心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧をお祈りいたします。



大江支店横(15日)

■ 八田農産物直売所お盆フェア・八田支店まつり

地元の味と楽しさが満載

8月11日、八田支店にて八田農産物直売所お盆フェアが開催され、八田支店まつりも併せて開催しました。暑い中、早朝より多くの来場者が訪れ、用意された地元農産物や果物、盆花は飛ぶように売れ、短時間で完売となりました。来場者には支店職員からお菓子のプレゼントがあり多くの方に喜んでいただきました。「孫にいいお土産ができた」などの声が聞かれました。



早朝より多くの人で賑わいました

■ 男性初心者料理教室「おじさまの腕まくり」

「初めての揚げモン」に挑戦

8月5日に男性初心者料理教室「おじさまの腕まくり」の第2回講座を開催し、13人が「冷やし担々麺」、「万願寺甘とうのフリッター」、「きゅうりのメンマ和え」に挑戦しました。今回のメインは「万願寺甘とうのフリッター」。当組合特産の万願寺甘とうを丸ごと一本揚げました。

講師の小松先生からのサプライズで、自分で具材をカスタマイズした「俺の食べるラー油」も調理。受講生の皆さんは楽しんで調理されました。



万願寺甘とうを揚げる受講生

■ アグリサポート夢

ドローン防除を実施

当J Aの出資型農業生産法人「株式会社アグリサポート夢」は7月30日から8月9日にかけて、福知山市中六人部地区と三和町にて防除作業を受託した圃場約60haで水稲へのカメムシ防除作業を2台のドローンを使用して実施しました。同社では今後、小豆栽培での防除や施肥作業などにもドローンの活用を計画しています。



防除をすすめる同社社員



男性初心者料理教室「おじさまの腕まくり」 講師 小松 美香さん



「ここはかつて、曾祖父が住んでいた家なんですよ」。
案内された屋内に足を踏み入れると、オール板張りのリノベーション空間。太い梁、風格ある古材に加え、欄間、レンガの囲炉裏など繊細な技巧が目を引きまします。先祖から引き継いだ古民家を拠点に、食のクリエイティブ・プロデュースを手掛ける小松美香さん。料理人として12年のキャリアを持ち、地域の食材を活用したメニュー開発からイベント開催を手掛ける一方、料理教室の講師や、バーベキューインストラクターもこなす、その多才な素顔に迫りました。

食のクリエイティブ・ プロデューサーに



料理教室を主宰する母の元、舞鶴市で育った小松さん。子どもの頃から料理は身近にあった。高校卒業後にフレンチレストランのホールで働き始め、経験を積み、ワイン醸造士であった現在のパートナーと出会うと、料理人への転身を志す。「世界的ソムリエの田崎真也さんは、料理人を目指してソムリエになられました。私はその逆ですね」と小松さん。その後、宮津市で地元の食材を生かしたレストラン「mogmog」をオープン。同時期に地元食材の可能性を追求する取り組み「宮津おいしいグルメ開発研究所」を立ち上げ、レストランの営業だけでなく、地

元食材を使ったメニューの考案、商品開発、料理教室などに携わるようになる。

小さな縁から 男性料理教室の講師に

パートナーの職場が舞鶴市に変わったことから宮津のレストランは閉店することとなったが、こうした地域の食に関するクリエイティブ・プロデュースを続けるうちに、小松さんのもとにさまざまな依頼が来るようになっていった。JAA京都にのくにとの関わりも浅からず、地元食材へのこだわりから、地域の野菜が集まる「彩菜館」を利用していたことが縁で、万願寺甘とう時短レシピの考案や、現在開催中の人気料理教室「おじさまの腕まくり」の講師を小松さんが務めている。「皆さま、調理中は会話を楽しみ、できあがった料理の試食時はさらに賑やかに過ごされます」と小松さん。参加者からの評判は上々だ。

「かっこいい『おじさま』になっていただくことが裏テーマなんです」と、いたずらっぽく話す小松さん。新鮮な地域の食材を美味しく楽



BBQインストラクターの資格を活かした「出張講座」も人気。



自らレシピを考案して手ほどきをする小松さん。

しむこと。究極的には自分で育て収穫した野菜を地域の食材と一緒に調理し、家族に味わってもらいたいんです。そんな理想的な『おじさま』になってほしくて、講座でのレシピを考案する際にもそのことを最優先に考えています。

朗らかで、やさしい人柄の小松さん。料理人としての技術と経験、地元食材に対する豊富な知識。母譲りの「教え上手」も手伝って、舞鶴の地でも、食にまつわるクリエイティブ・プロデュースの機会は、今後ますます増えていきそうだ。



〈舞鶴市〉

平井 暦 ちゃん

いつも周りのみんなを明るくさせてくれる暦ちゃん。いつまでもその素敵な笑顔を絶やすことなく、元気に成長してってください。

パパとママの宝物の暦ちゃん。大好きだよ♡

パパ・ママ より



お子様募集!!

にこにこ SmileShotに掲載する地域の元気なお子さんを募集しています。掲載させていただいた方には、掲載写真をパネルにしてお送りします。

対 象：0歳から6歳までの管内在住のお子様（小学校入学未満）

応募方法：件名に「Smile Shot 応募」と明記し、下記メールアドレスまで必要事項をご記入の上、写真を添付してお申し込みください。（ninokuni@ja-kyotoninokuni.or.jp）

必要事項：氏名・ご住所・電話番号・お子様との続柄・お子様の名前・お子様の年齢・お子様へのコメント

Art Gallery



綾部市

赤阪 富美さん



綾部市 安達 孝子さん



綾部市

ベンネーム ラブさん



舞鶴市

高田 紀代美さん



福知山市

ベンネーム オリフボン 育人さん

今月の一枚



野菜の学校での一枚。実習園場にて紫ずきんの紐はりをしました。受講者らは、どうしたらうまく紐がはれるかを話し合いながら、工夫して作業を進められました。

伝言板

連日の猛暑で夏野菜がぐったり。キュウリはまっすぐ伸びずに釣り針のように曲がったり先端が細くなったり。なすも実のつきがよくありません。早く涼しい秋が待たれます。

福知山市 真下 正寿さん

今年は雨が降らず酷暑でした。なすも干あがってしまい、早くから秋なすを楽しみにしています。

綾部市 ペンネーム ぼつちやりさん

毎年ゴーヤのカーテンを作っています。しかし今年成長が悪くゴーヤも大きくなりならず、葉が枯れてしまいました。土が悪いのか暑さなのか……。

福知山市 森 照子さん

今年の春、5年ぶりに防草シートをはずし、ミニトマト、万願寺とうがらし、なすを植えてみました。ミニトマトが赤くなった頃、おサルさんが来て、ほとんど食べてしまいました。来年は私や子ども、孫が食べられるようにしたいです。

舞鶴市 ペンネーム 一期 一笑さん

ことわざに「秋なすは嫁に食わずな」。2つの意味がありますが、美味しい秋なすは私の大好物です。どのような調理をして食しようかな！ワクワクしています。でも、旬のものは美味しいから食べ過ぎないようにこの教訓を忘れないように。

綾部市 山田 治栄さん

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

京水菜

日本だけで栽培されている独特な漬け菜で、シャキシャキとした歯切れのよさと煮くずれしないのが特長の野菜です。一年中栽培することができます。小株で収穫されることが多いですが、大株での収穫もおすすすめです。

【土づくり】

堆肥、苦土石灰、肥料の順で全面にばらまいて、よく耕します。作付の2〜3週間前に堆肥を1aあたり150〜200kg散布し、作付の2週間前に苦土石灰を1aあたり10〜20kg散布します。そして作付の1週間前に肥料にのくに有機を使う場合は、1aあたり10kg散布します。

【直播の場合(種まき)】

まき溝の深さは1〜1.5cmでつくりまします。そして、畝肩の幅は40cmで2列つけまします。小株や中株で収穫する場合は、条間は15〜20cm、株間は5〜7cm間隔でつくりまします。大株で収穫する場合は、条間は30cm、株間は20〜30cm間隔でつくりまします。1か所に4〜5粒ずつ種をまきまします。育つにつれて間引いて1本立てにします。地下水位の高い畑では、盛り土をして上げ床にするとよいでしょう。

【苗の場合】

大株で収穫したい場合におすすすめです。128穴のセルトレイに1つの穴に2〜3粒ずつ種を入れます。本葉2枚のころに間引いて1本立てにし、本葉が4〜5枚で苗が完成します。

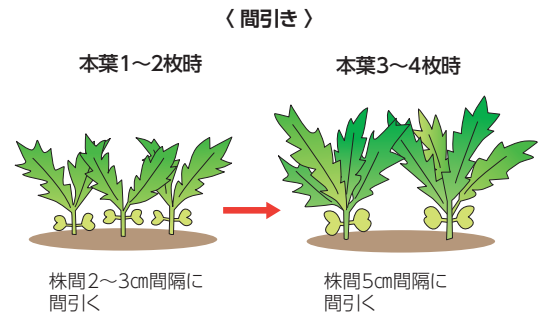
少ない本数の場合は、ポリ鉢を使います。やり方はセルトレイと変わりません。

【植え付け(苗の場合)】

移植を冬季にする場合は、マルチをするのが有効です。穴をあける間隔は、条間、株間ともに、直播の場合と同じです。

【害虫対策】

水菜を含むアブラナ科野菜共通の問題として、ヨトウムシやコナガ、キスジノミハムシなどの害虫に弱いので、防除を怠ってはいけません。



大株にする場合は、株間が15cm以上になるように間引く

ん。特に、キスジノミハムシの被害に合うと、商品価値がなくなってしまうため、注意が必要です。これらの害虫に有効な殺虫剤として、アディオン乳剤があります。アディオン乳剤を使う場合は、30000倍にうすめます。

【収穫】

小株では、葉の長さが25〜30cm(25〜75gまで)で収穫します。中株は、500g程で収穫します。800g以上で大株が収穫できます。数回霜にあてることで味が凝縮します。

【失敗しないコツ】

水菜は、生長期に水分が不足するとしつかりと生長しません。間引きまでは乾燥に注意し、畝が乾いていたらたっぷり水を与えましょう。マルチをして育てる場合は、最初に水をたっぷり与えておくこと水不足はあまり心配ありません。また、大きくなつてからの水の与えすぎは、根元が腐り、立枯病になる恐れがあるため注意が必要ですよ。

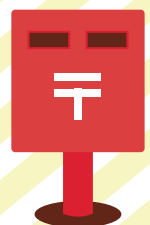
【おすすすめの調理方法】

大株は、浅漬けや鍋で召し上がるのがおすすすめです。小株は、サラダにトッピングしてもおいしいです。

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



女性部

joseibu-dayori

だより



詳しくは、
企画調整室・
女性部事務局まで。

8/1 フレミズと交流 ～地元食材を使った料理教室～

東八田支部は、フレミズに講師を依頼し、昨年の「京都米がすすむおかずレシピコンテスト」で最優秀賞に選ばれた「京都の牛乳・万願寺甘とうイタリアンコロッケ」作りをしました。



タマネギをみじん切りにし、
万願寺甘とうは1.5cm角に切ります。



牛乳でジャガイモを
やわらかく茹でます。

コンテストは、
今年も予定されています。
女性部員皆様からの
たくさんのご応募を
お待ちしております。

応募締切
9月29日



作業を分担して形よく丸めました。



フレミズ講師
ご指導のもと
クリーミーなコロッケが
できました。



8/24 女性大学

青葉山ろく公園で陶芸教室を行いました。受講生は自分の手で粘土をこね、想像力を発揮しながら独自の作品作りを楽しみました。



初めに、先生から
作り方を教わりました。



思い思いの
作品作りに集中

初めての陶芸！
難しいけど、楽しい～

家の光10月号 読みどころ



みんな大好き
ジャガイモレシピ
大人も子どももそろって大好きなジャガイモ。焼く、揚げる、蒸かすなど、調理法次第でバラエティに富んだ料理が作れますが、今回は、家庭でよく調理される肉じゃが・ポテトサラダ・ポテトフライなどの定番料理をよりおいしくするためのレシピをご紹介します。

健康のためにウォーキングを始めてみたけれど、効果が出ない、体を痛めてしまったという経験はありませんか？健康運動指導士の黒田美恵子さんに健康寿命を延ばすウォーキング術をお聞きしました。また、シューフィッターの木村克敏さんの「最高の一足に出会う！」も必見です。

【特集】
今日から始める
ウォーキング



男性初心者料理教室「おじさまの腕まくり」が「ふれあいJA 広場」で取り上げられました。

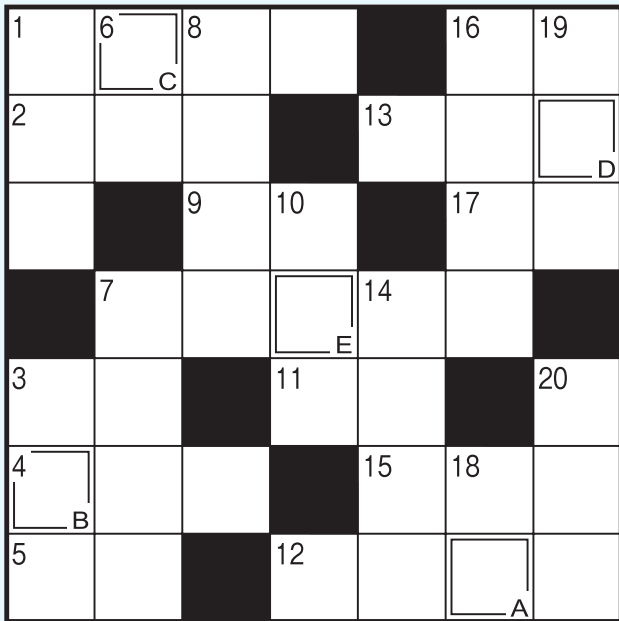
今月の表紙：高杉 真宙さん

※「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・広域営農経済センター、彩葉館にてお買い求めください。

クロスワードパズル



締め切りは **9月20日(水)**
【当日消印有効】発表は10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 オーストラリア固有の動物。子守熊ともいいます
- ③ スペード、ハート、ダイヤ、——
- ⑥ なるべく——嫌いをせずに食べてね
- ⑦ 2枚の書類にまたがるようにはんこを押します
- ⑧ カラオケでのレパートリー
- ⑩ HPと表される仕事率の単位
- ⑭ 秋の夜長にページをめくりつつ楽しみます
- ⑯ 木材を切る道具
- ⑰ 天井と向かい合っています
- ⑱ 絹ごしや木綿があります
- ⑳ リレーの選手がつかぐ物

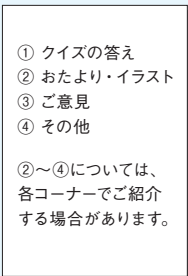
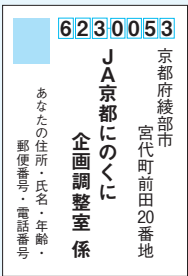
ヨコのカギ

- ① 秋桜と呼ばれることもある花
- ② 有効利用されていない土地
- ③ イガに守られた実がなります
- ④ 野球では右翼手ということも
- ⑤ 小説家がつづるもの
- ⑦ 寒くなる頃に日本に飛んでくるものもいます
- ⑨ 春日局は徳川家光の——でした
- ⑪ 刺し身にのっていることもある花
- ⑫ 手紙のこと。往復——
- ⑬ 絵を描いたり粘土細工をしたりする教科
- ⑮ ローマやカイロ、マニラなど
- ⑯ 日本海に大きく突き出た——半島
- ⑰ 白川郷や下呂温泉で知られる県

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。



- 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。

ふれあいスタッフ

舞鶴西
支店

大島 将樹

皆さまの夢の実現をサポートします。

舞鶴西支店で住宅ローンを中心に各種ローンを担当しています。資金のお借り入れはご利用いただく方にとって大きな決断ですので、どんな些細な質問にも丁寧にお答えし、商品の説明やお手続きについても、専門用語等を使わずにわかりやすい説明を心がけています。皆さまの夢の実現に向けて全力でサポートいたしますので、どうぞお気軽にご相談ください。



7月末 事業取扱高

● 組合員数 20,157人	● 貯金残高 1,671億3,486万円	● 長期共済保有高 4,479億5,113万円
	● 貸出金残高 399億3,620万円	● 購買品供給高 3億5,968万円
	● 長期共済新契約高 52億3,253万円	● 販売品取扱高 4億3,443万円

理事会報告

協議事項

- ① 信用事業手数料表の一部改正および主な手数料一覧表の廃止
- ② 2023年度余裕金運用方針・計画の変更
- ③ 利益相反取引

報告事項

- ① 月例報告
- ② 第1四半期の結果と第2四半期の取り組み
- ③ 肥料価格高騰対策の申請
- ④ 両丹茶・京都府茶品評会入賞結果
- ⑤ 2024年度京都府農業政策・予算要請に係る意見の積み上げ
- ⑥ 秋の農繁期休日対応
- ⑦ 農産物応援定期貯金キャンペーンの実施
- ⑧ 共済金の支払状況
- ⑨ 余裕金の運用状況
- ⑩ 2023年度第2四半期余裕金運用方針・計画の変更
- ⑪ 余裕金運用にかかるリスク情報
- ⑫ 金融円滑化の対応状況
- ⑬ 大口信用供与先の状況
- ⑭ コンプライアンス・プログラムの進捗状況
- ⑮ 相談・苦情等対応状況
- ⑯ 事務ミス等の発生状況
- ⑰ 事務指導による検証状況
- ⑱ 自主検査結果
- ⑲ 反社会的勢力等との取引排除にかかる対応状況
- ⑳ CCS(顧客属性照会システム)における定期確認
- ㉑ 疑わしい取引の届出状況
- ㉒ ヘルプライン受付対応状況
- ㉓ 遊休・不稼働資産の状況
- ㉔ 労働組合との交渉結果
- ㉕ 組合員の加入脱退

ATM(現金自動預け払い機)の廃止について(ご報告)

永らくご利用いただきました下記ATMを廃止させていただくこととなりました。廃止に伴いご利用の皆様には大変ご不便をお掛けいたしますが、最寄りの支店ATM、または提携金融機関 ※1※2 やゆうちょ銀行のATM※2、コンビニエンスストアなどに設置のATM※2をご利用いただきますようお願いいたします。

今後も、より一層のサービス向上に努めてまいりますので、何卒ご理解とご協力を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

※1 提携金融機関とは、都銀・地銀・第二地銀・信金・信組等になります。 ※2 J Aバンク以外のATMでは手数料のかかる場合があります。また、一部 お取引できない金融機関もあります。詳しくはJ A各支店窓口までお問い合わせください。

廃止する ATM コーナー	ご利用停止日
厚中町 ATM (福知山市厚中町78)	2023年11月 1日(水) 15:00
上夜久野 ATM (福知山市夜久野町直見17)	2023年11月15日(水) 15:00

複数の口座をお持ちの皆さまへ

日本および国際社会が共に取り組まなければならない課題として、マネー・ローンダリングやテロ資金供与への対策の重要性が高まっており、当組合においても、京都府・農林水産省等の関係省庁等と連携しながら、金融機能の不正利用防止に向けた対策を進めています。その一環として、複数の普通貯金口座(総合口座を含みます)をお持ちのご利用者様を対象に、口座の集約化(一人一口座)をお願いしております。ご利用されていない口座が金融犯罪に使用されることを未然に防ぐための措置ですので、ご理解いただくとともに、ご協力いただきますよう、お願ひ申し上げます。

あとかき

夏空を見上げた時、小学生のころ、学校のプールに泳ぎに行った帰り道に夕立に遭いびしょびしょになったことをふと思い出しました。昔は夕立の激しい雨が毎日のように降っていたと思いますが、今年はさっぱり……。気候が変わってきたのかもしれないね。
(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「彩葉館」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。
※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。



キャンペーン期間

2023年
8月1日

火

2023年
9月29日

金



農産物応援 定期貯金 キャンペーン

お預け入れ特典

あなたの貯金で
地域農業を
元気にしよう!

期間中、新たな資金で対象商品の「スーパー定期貯金30万円以上(期間1年・自動継続)」をお預け入れの方に、お預け入れ金額に応じて、**万願寺甘とう(優)150g1袋の引換券**を進呈します!



お預け入れ金額	引換券	お預け入れ金額	引換券
◎30万円以上60万円未満	1枚	◎180万円以上210万円未満	6枚
◎60万円以上90万円未満	2枚	◎210万円以上240万円未満	7枚
◎90万円以上120万円未満	3枚	◎240万円以上270万円未満	8枚
◎120万円以上150万円未満	4枚	◎270万円以上300万円未満	9枚
◎150万円以上180万円未満	5枚	◎300万円以上	10枚

※引換券のお渡しは一人様10枚を上限とします。

さらに
Wチャンス

スーパー定期貯金10万円以上お預け入れいただき、**当JAで公的年金または給与をお受取りの方**の中から抽選で合計253名様に、下記の①~④のいずれかが1点が当たります!



当選本数
3本

①プレミアム
万願寺甘とう
(木箱16本入り)

②丹の国秋セット
万願寺甘とう
秀150g×4袋
紫芋きん
秀200g×3袋

③特別栽培米
(丹の国穂まれ 5kg)

④丹の国茶
(特上煎茶・特上玉露 各60g)

◎抽選日:10月2日(月)
◎発送日:10月上旬~中旬
※抽選権は10万円ごとに1口付与します。
※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。

- 対象商品は10万円以上(期間1年・自動継続)でお預け入れいただけますが、30万円未満の方には「万願寺甘とうの引換券」の進呈はなく、Wチャンス賞の応募権利のみとなります。
- 金利は店頭表示金利でのお預かりとなります。
- 新たな資金とは原則当JA内にはない資金としますが、下記の資金は新規資金とします。
 - ★期間内に満期を迎える満期共済金
 - ★期間内に満期を迎える定期積金満期金
 - ★当JAの年金受給者・給与振込で、期間内に入金となった年金受給額及び給与振込入金額
 - ★当JAへの出荷による期間内に入金となった農産物販売代金

※お預け入れは自動継続に限らせていただきます
※お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります
※貯金保険制度の付保対象貯金です。1JAごとに貯金者1人当たり元本1,000万円までとその利息が保護の対象となります。(決済用貯金以外の複数の貯金口座がある場合には、それらの貯金元本を合計して1,000万円までとその利息が保護されます。)

自慢のお米を
出品しませんか?

出品米
募集中!!

中丹米コンテスト

主催:中丹米振興協議会

出品品種:「コシヒカリ」に限る

出品数量:玄米30kg または 玄米500g サンプル
(1生産者1点に限りです)

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サンプルも返却できませんのでご了承ください)

出品
期限

2023年9月29日 金

- ※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 または各地域振興係までお問い合わせください。

2023年9月・10月は

JA直売所のご利用が

15%

JA直売所(JAカード5%割引実施店舗)で、**対象期間中にJAカードをご利用いただくと、ご利用金額合計の10%相当分※をポイント還元!**

いつもの5%割引と合わせて、15%相当おトクにご利用いただけます!
※還元ポイントの上限は2,500ポイント(10,000円相当)です。

いつもお得なJAカード特典

JA直売所のご利用は請求時
5%割引

期間限定キャンペーン

JA直売所のご利用額の
10%相当
をポイント還元(還元上限あり)
還元時期:2024年1月

※JAビジネスカード、JAコーポレートカード、JCBブランドのJAカードは本特典の対象外です。
※JAカードでのお支払いが対象です。電子マネーやコード決済等のお支払いは、JAカードを登録されている場合でも本特典は適用されません。

対象期間

2023年9月1日~10月31日

JA全農京都農機センター 農繁期休日対応の お知らせ

秋の農繁期を迎えるにあたり、JA全農京都農機センターでは、農繁期休日対応を2023年8月26日より9月末の期間中実施します。農機具等の修理等のご依頼は、JA全農京都綾部農機センター(TEL.0773-42-3044)までお願いいたします。

(天候・管内圃場の作業状況により農繁期休日対応する期間が前後する場合がございます)

