暮らしのなかにＪＡを

JA 京都

ぱあとなぁ～

2
February 2020

https://jakyoto.com JA京都 検索

Vol. 215

［特　集］

JA京都はがんばる 女性農業者を応援します

［農チャンネル］

高品質な「新丹波黒大豆」を 支える取り組み

JA京都のイベントや情報をお届けします LINE

京都マラソン2020

JAグループ京都は、京都マラソン2020を応援しています。

今月の表紙／林　良史さん「京の風」(P06)で登場!

特集 JA京都は

がんばる女性農業者を応援します

柔軟な対応ができる女性の視点や発想は、
これからの時代に農業の現場でも必要となってきます。
そこで今回は管内で活躍する女性農業者の活動を紹介します。

農業を続ける秘訣は体を労わること

松本（まつもと） 縁（ゆかり）さん　京丹後市網野町木津

就 農 歴：7年目

事業内容：茶（5.2ha）

始めたきっかけ

嫁いだときは「農業は手伝いません」と宣言しておられたそうですが、茶園を経営していたご主人が亡くなられた2012年に事業を引き継がれました。農家で育った松本さんですが、本格的な作業経験はないため、周囲は「本当にできるの?」という意見が多かったそうです。

現在の取り組み

今ではお茶栽培に必要な農業機械はほとんど操縦できるようになりましたが、栽培面積が広く、管理するだけでも時間と労力がかかるので、体調を崩さないように気を付けているそうです。12～2月の農閑期はたくさん食べて、体を休めるのが松本さん流の健康管理です。たまには友人と食事に出掛けたり、大学の同級生と旅行に行ったりして、楽しい時間を作ることも心掛けています。

今後の展開

「もっと技術力を向上させたい」という松本さん。これまでは家事もあるため時間が足りず、静岡や宇治での先進地視察や研修には行けませんでしたが、お子さんが進学で親元を離れる来年度からは「積極的に参加したい」と意欲的です。

松本さんは、地元で担い手が不足するなか、丹後茶の生産者の一人として「各農家で解決できないことは、地域全体で取り組まなければ」と地域農業への熱い思いを語っておられました。

JA担当者からひとこと

JA京都 丹後広域営農センター
TAC・営農相談員 岡下 智之

雪や霜などの自然のリスクが多い丹後で、収量を安定させることは難しいですが、丹後の他の茶農家や普及センターとも連携・協力して、良質茶の生産を目指します。

「やりがい」と「楽しさ」を見出せる農業

谷口 光里（たにぐち ひかり）さん　南丹市日吉町胡麻

就 農 歴：2年目
事業内容：栗（28a）、黒大豆（17a）、小豆（12a）
水稲の作業受託、水稲育苗など

始めたきっかけ

子どもの頃は、農繁期は休日も忙しい農家にはなりたくないと思っていた谷口さんですが、看護師を目指していた大学4年生のときに転機が訪れました。病気やケガで自由に動けない人も「食」は楽しみで、希望を見出せるものであると気付き、もっと「食」に関わりたいと考えました。大学卒業後に農業系の学校で農業経営を学び、実家に戻って就農しました。

現在の取り組み

就農2年目に家族経営から独立。来年度は壬生菜用のハウスを新規に建てる予定です。日吉の「京壬生菜」は市場での評価は高く、学校給食でも使われています。地域の子どもたちにも「地域の特産物を」という認識が広まっていることを追い風に「京壬生菜の産地再興」を目指し、少しでも地域に貢献したいと語ります。

今後の展開

休日は都市部のファーマーズマーケットや百貨店の食料品売り場などを回り、珍しい野菜を見つけたり、おいしいお惣菜に出会ったりするのを密かな楽しみにしているそうです。

将来は自分が栽培した「丹波の三宝（黒大豆、小豆、栗）」を使って、地元のカフェや加工業者さんなど製菓の技術を持った方とコラボレーションができたらいいなと話します。

JA担当者からひとこと

JA京都 南丹広域営農センター
TAC・主任　佐野 英明

大農家の3代目という環境を活かしながら、しっかりしたビジョンを持って計画的に農業経営をされています。広域での営農指導の経験をもとに、谷口さんへの有益な情報提供やサポートを行っていきたいと思います。

無理をせず、いつも自然体で

森 豊子（もり とよこ）さん　亀岡市本梅町井手

就 農 歴：11年目
事業内容：水稲（77.4a）、紫ずきん、栗など

始めたきっかけ

農業を本格的に始めたのは2009年ですが、1961年に結婚してからは専業農家であるご主人の仕事をずっと手伝っていました。

近隣に住む娘さん夫婦はそれぞれ会社勤めをしていることもあり「農業をできるのは私だけ」と一念発起し、主体的に関わるようになりました。

現在の取り組み

田んぼも畑も森さんが管理しているため、トラクターから田植え機、コンバインに至るまで乗用の大型機械を乗りこなします。「一人でするには必要でしょう」と森さん。

農作業を一手に引き受けていますが、自分の時間もしっかり確保します。40代から熱心に取り組んでいる「命の貯蓄体操」では、四つの教室で指導する立場でもあり、教えながら自分もリフレッシュできるといいます。

今後の展開

これからは、ご自身の体力に合った品目を経営に組み入れたいと考えているそうです。新しい品目の相談を待田課長補佐にしたところ、万願寺とうがらしを奨められ、現在検討中とのこと。

好奇心旺盛な森さんは昨年、栗の木を30本植えました。お孫さんたちが「栗拾いくらいやったらするで!」と言ってくれたからだそうです。

JA担当者からひとこと

JA京都 亀岡広域営農センター
課長補佐　待田 浩行

控えめながらチャレンジ精神旺盛な方で、いろいろな形で農業と関わっておられます。これからも森さんの体力と人生設計に合った新しい品目探しを手伝って応援していきたいと思います。

高品質な「新丹波黒大豆」を支える取り組み

「丹波黒」発祥と言われる地、丹波支店管内では、品質および作業効率の向上、最需要期の出荷を目指し、黒大豆の生産に取り組んでいます。

丹波支店生産課
〒622-0214 京丹波町蒲生梅の木5-1
TEL. 0771-82-1125

生産者を取り巻く厳しい栽培環境

「京のブランド産品」として消費者にも大人気の黒大豆。特にその発祥と言われる地、丹波支店管内で生産される黒大豆は大粒で品質が高いことから「黒いダイヤ」とも呼ばれ、高値で取引されています。

「京丹波町は丹波高原に位置し、夏は冷涼で昼夜の寒暖差が大きく、秋は深い霧が立ち、農産物の生育に適しています。その中で育つ黒大豆は、豆の表面に白い粉が付く『粉吹新丹波黒大豆』として知られています」と丹波支店の原田徳久支店長は話します。

しかし、生産量は減少傾向にあり、その原因はまず、高齢化や後継者不足による生産者の減少です。また、黒大豆は栽培期間が約半年と長いうえ、その都度必要となる管理作業が多くあることから「苦労豆」と言われるほど。特に収穫以降の乾燥、選別作業に時間がかかるため、乾燥作業が必要でない「枝豆」で出荷する生産者が増えています。

さらに、近年では異常気象が大きな問題となっております。

「必要な時期に雨が降らず、水分不足と高温により、せっかく開花した花が落花し着莢（ちゃっきょう）せず、収量に大きな影響を及ぼします。しか

豆の乾燥具合を手と目とで確かめる井上組合長

も気象条件は毎年違っていて、年々栽培が難しくなっています。昨年は樹勢が強く、なかなか落葉せず、収穫が10日から2週間遅れました。そういった意味では『毎年1年生』です」と話すのは、京丹波町富田地区で黒大豆づくりに取り組む富田黒大豆生産組合の井上益孝組合長です。当地域は丹波支店管内でも品質の高い黒大豆が生産されることで知られています。組合では、10人の組合員が合計1haのほ場で黒大豆の採種を行っています。井上組合長はさらに個人で工夫を凝らした黒大豆の栽培をしています。

労働力削減と品質向上の取り組み

井上さんは定年後60歳から農業を始めました。今年で10年目になります。最初は集落の先輩から技術を学び、1人でも作業ができるように、機械化を進めるなど手間を省く工夫をしてきました。

(1) 機械化による直播栽培

当初から、ほ場の耕うんや排水溝の設置、中耕（土寄せ）などの機械化を目指しました。2年前からは播種の方法も変えました。それまではセルトレーで苗を育て、ほ場に移植するという一般的な方法でしたが、直播にしました。

「直播の場合、雨の降る前の日に作業を行わなければならないというタイミングの難しさはありますが、移植する手間が省け、その後の生育も安定しており、十分に労働力の削減が図られています」と井上さん。組合でも同様の方法で播種をしています。

(2) 消石灰をたくさん入れる

「カルシウムの補給」と「酸性土壌の中和」を主な目的に使われる消石灰。一般的には10a当たり100kgほど入れますが、井上さんはその倍の200kgと多量の消石灰を入れています。カルシウムは細胞壁の形成に寄与するため、特に根の先端で必要になります。また、カルシウムを十分に吸収した野菜は、病気に強くなることも分かっており、黒大豆では「白絹病」などの発生を防ぎます。ほかに、肥料は作物の生育に合わせて、肥料成分の溶出を調節する被覆尿素肥料を使っています。

富田黒大豆生産組合
井上益孝組合長

(3) 高くボリュームある畝をつくる

畝は、一般的な高さより10cmほど高く、膝ぐらいの高さで大きくつくります。そうすることによって黒大豆の栽培に適した排水の良い土壌状態を保つことができ、根の張りが良い太く丈夫な茎が育ちます。台風でも倒伏しにくく、実の粒は大きく立派に育ちます。

(4) 種子消毒

農薬は初期の病害虫に幅広く対応できるよう播種前に種子消毒を行っています。

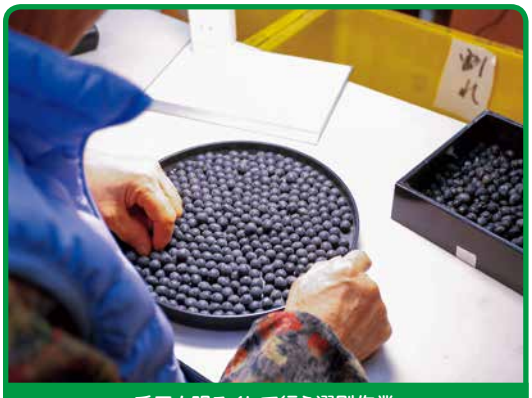
「苦労豆」は「黒いダイヤ」

黒大豆の生産で本当に大変なのは、収穫後の乾燥、脱粒、選別の作業です。選別作業は専門のスタッフの手で行っています。

井上組合長は「良いことはオープンにして広げていきたいと思います。京丹波の黒大豆は『黒いダイヤ』とも呼ばれ、高い収入が得られる品目です。富田黒大豆生産組合や私が実践の中で見出した技術が少しでも役立ち、黒大豆の栽培をやってみようという人が増え、さらに品質が向上するようであれば、これほどうれしいことはありません」と話します。

また「伝統文化を守っていくためにも新たなニーズを掘り起こさなければなりません。近年では、道の駅などで農産物を買い求める人が増えている中で、厳選された品物を提供するなど地域で連携し対応しています。併せて、丹波支店では地域特産物を全国にお届けするため、お客様に対しダイレクトメールを発送し、注文対応を実施しています。生産者が努力し出荷いただいた黒大豆をできる限り有利に取り扱う体制をさらに強化したい」と原田支店長は話します。

丹波支店
原田徳久支店長


手元を明るくして行う選別作業

食と農、そして地域を結ぶ

京の風

KYO no KAZE

諸先輩の知恵を若い世代へとつなぐ

船井郡京丹波町在住

林（はやし） 良史（よしふみ）さん

Profile

1981年、京丹波町で生まれる。高校卒業後は農業関連でない仕事を経験した後、実家の農作業を手伝いながら京都府農林水産技術センターで2年間研修を受けた。本格的に就農したのは2014年。2019年に京都府の認定農業者となった。

わたしの活動

黒大豆や枝豆などを中心に栽培し、出荷・販売しています。2019年には京都府若手農林漁業者の表彰をいただき、農業者としての自信がつきました。ここからまた気持ちも新たに農業に取り組みたいと思います。今の自分があるのは、これまで出会った先輩農家の知恵のお陰です。現在は、自分が若い農業者にできる限りその知恵を伝えています。

活動のきっかけ

兼業で農業を営む父のすすめで、本格的に農業をはじめました。京都府の青年会で広がった人脈をきっかけに「豆をやってみないか」という誘いを受け、「挑戦してみよう」と栽培を始めました。京都府からの表彰をいただくまで、本当にたくさんの方と出会い、支えてもらったので、今度は自分が若手を支えていけるようになりたいと思いました。

わたしの方針

この地域は過疎が進み、農業をしている仲間も決して大人数とはいえません。だからこそ、地元の人もIターンで入植した人も、ここの土地を選んで農業を営んでいる人たちが年齢関係なく、みんなで楽しくやっていけるようにできたらと思っています。

そして父親として、息子が「自分も農業がしたい！」と憧れてくれるような農業者になることが目標です。

活動の拠点

約6haのほ場で、黒大豆や枝豆を作っています。

ホッと一息

1歳の息子とのふれあいに癒されています。私にとってとても大切な時間です。

いきいき菜園生活

「ショウガ」の栽培について

弥栄支店生産課
中西 俊介

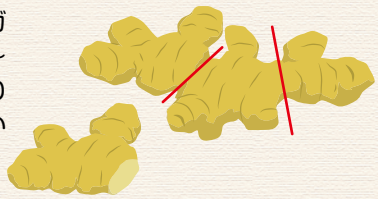
1 ほ場準備

4月上旬、植え付け2週間前に粒状苦土石灰を1㎡当たり100gまいた後、深さ約30㎝までよく耕します。植え付け1週間前に1㎡当たり堆肥を3kgと国産高度化成（14-14-14）100gをまいてよく混ぜます。混ぜた後、幅60～80㎝、高さ10㎝の畝を立てます。

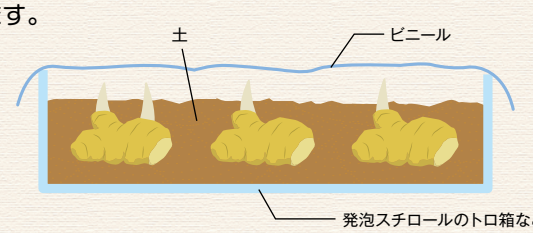
※乾燥に弱い作物ですが水はけが悪いと病気が出やすいので注意が必要です。連作は避け、昨年と同じ畑は使わないようにしましょう。

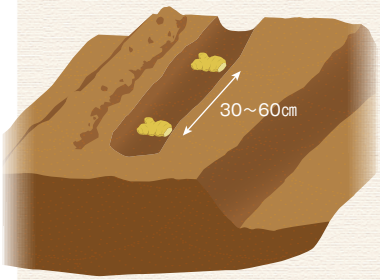
2 芽出しと植え付け

大きなタネショウガはあらかじめ40～60gに分割し、切り口をしっかりと乾かしておきます。



発砲スチロールのトロ箱に土を敷いて植え付け、上にビニールシートをかけて温床を作り、芽出しをしましょう。芽出しをしておくと、植え付け後の生育が早くなります。



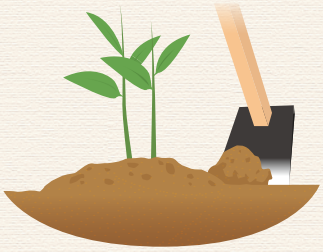


畝に深さ約10㎝の溝を掘り、タネショウガを畝に対して縦向きになるように30～60㎝間隔に並べます。芽が上を向くようにして、厚さ5、6㎝くらいの土をかけます。

※植え付ける時期は4月末～5月上旬。気候が安定し地温が15℃以上確保できる頃に植えましょう。地温が15℃以下になると生育が沈滞し、タネショウガが腐ってしまいます。

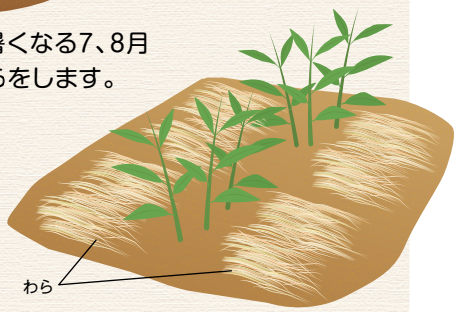
3 管理作業

本葉が2、3枚出たら、国産高度化成(14-14-14)を1㎡当たり30～50gまいて、中耕・土寄せを行います。1か月後（草丈が30㎝生長時）に2回目、3回目の追肥をする場合は8月中旬までにまき終えるようにしましょう。いずれも追肥時に中耕・土寄せします。



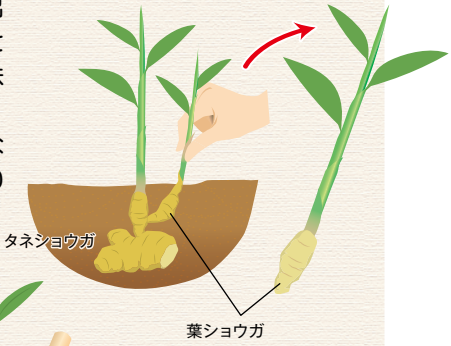
乾燥に弱いため、暑くなる7、8月頃までには敷きわらをします。

※一週間以上、雨が降らない日が続いたらかん水を行いましょう。朝夕、気温が低い時間帯に行ってください。土に湿気があれば毎日やる必要はありません。



4 収　獲

7、8月、茎が2、3本出る頃に、葉ショウガとして収穫できます。株全体を掘り上げずに、タネショウガを傷めないよう丁寧にかきとりましょう。



10、11月頃、秋葉が黄色くなってきたら、霜が降りる前に根茎を全部掘り上げましょう。

注意したい害虫

アワノメイガ
蛾（が）の幼虫でショウガの根や茎に入り込み内部を食害します。茎の中に入った幼虫は駆除が難しいので、定期的な防除が必要になります。食害を発見したら早めにその部分を切り取って処分してください。

ハスモンヨトウ
夜中に主にショウガ葉を食します。日中はわらの下や地面浅くに潜んでいるので捕まえて駆除しましょう。

保存について

新ショウガは本来、辛味が出ません。辛味は貯蔵してから出ます。ショウガは乾燥に弱いので適度な湿度が必要ですが、水が付着すると傷みやすいので表面についた水はふき取ってから保存します。ショウガの保存場所は気温14℃・湿度65%に保たれたところが適しています。

ハツラツ女性部

八木 12/19 ふれあいグループ 白みそ完成!!
～同支店にて～

11月中旬に仕込んだ白みそのパック詰め作業と、元部員の方に完成品の配布を行いました。

日吉 1/21 手芸教室で 指編みスカーフに挑戦!!
～同支店にて～

ルビーギャザー糸を使い、糸を広げネット状になった部分を左手の親指以外の４本の指に入れながら編んでいきました。

瑞穂 1/16 もみ殻堆肥完成 部員ら袋詰め作業
～同支店にて～

アグリジィティ株式会社の田村智広さんより土作りや施肥例の研修を受け、完成した堆肥の袋詰め作業を行いました。

和知 12/20 素敵な 寄せ植えが完成!!
～わち山野草の森にて～

同施設の山田義法園長を講師に、クリスマスからお正月にかけて飾れる寄せ植えに挑戦しました。

北部フレミズ 12/21 クリスマスケーキ 作りに挑戦!!
～アグリセンター大宮にて～

シフォンケーキを焼いて生クリームでデコレーションし、ビスケットにチョコペンでサンタの顔や文字を描いた後、お菓子などと一緒に盛り付けて完成させました。

野田川 1/16 立体的な仕上がりに シールちぎりあーと
～同支店にて～

専用キットに付属の濃淡のあるカラーシールを手でちぎりながら下絵シートに貼り付け、その上に絵柄シールを貼り付けて個性豊かな作品を完成させました。

女性部の活動は、JA京都の組合員・組合員家族の女性なら、どなたでもご参加いただけます。まずは女性部にご加入を。

峰山　スマイル生活講座　しめ縄作りのコツ学ぶ

12/19　～同支店生産課にて～

同支店管内在住の中島直行さんを講師に、順序立ててコツを教わりながら２種類のしめ縄作りに挑戦しました。

網野　ミニ門松作る

12/26　～同支店にて～

明田屋造園の廣野悦朗さんを講師に、竹やわらを使ってコンパクトサイズの門松を作りました。

弥栄　お正月用に松を生ける生け花教室

12/25　～同支店にて～

部員の平林洋子さんを講師に毎月１回開催しており、12月はお正月用の「松」を使った昔ながらの生け方を学びました。

間人　フラワーアレンジに挑戦!!

12/26　～同支店にて～

お正月の祝い花として若松やナンテン、梅の木を主にランやユリ、葉ボタン等を入れて華やかなアレンジメントに仕上げました。

女の井戸端会議 in 園部

女性の皆さんに集まっていただき毎回いろんなテーマで雑談します

〈テーマ〉
趣味を生かして生活を楽しむ

田中 満寿美（たなか ますみ）さん

♥それぞれの趣味について

◎**林**　女性大学の料理教室が一番役立ってるかな。昨年は災害時に役立つポリ袋の調理法も参考になったなぁ。お鍋１つでご飯が炊けたり、いろんな料理が簡単にできてね。教室で教わったジャガイモとベーコンにチーズをかけたピザのような料理も孫に大好評で、今でもよく作ってるよ。

◎**大下**　私も女性大学の手芸教室や家の光グループ、ウォーキングは参加するようにしてる。特に手芸はものを作ることが好きだし、家でも時間を忘れるくらい没頭してた。昨年は「ネズミ」の人形を作ったのが印象的で自分らしくアレンジもできて楽しかった。

◎**田中**　私は昔からハワイアンフラが好きで、今ではボランティア活動として敬老会などで披露してる。見に来た人に感動してもらったり、喜んでもらえたりするのがうれしいの。家ではハワイアンキルトを作って、飾る場所もないほどいっぱいになった。これも続けるという気持ちが楽しさにつながってると思う。

林 正子（はやし まさこ）さん

♥趣味を通じて人との出会い

◎**林**　私は歌を歌うことも好きで、童謡中心のサークルに入って老人ホームなどに慰問に行くの。人に喜んでもらえるとこっちも嬉しくなるし、買い物をしているときに「こないだの発表よかったよ」とか気軽に声をかけてもらったこともあるの。

◎**田中**　行ったとこ行ったとこで出会いがあるのは素敵やね。趣味を通じていろんな人と出会えて、お友達にもなれて輪も広がるよね。日帰り旅行とかでも同じ地域の人と話すだけじゃなくて、交流を深めるのも新しいこととか知れて楽しいよ。

◎**大下**　次の旅行で会ったときに「こないだ会ったね」とか言ったり、会話も弾んで仲良くなれるもんね。趣味に応じて部員もどんどん増えるともっと楽しいと思うなぁ。

◎**林**　最近は忙しい人も多いけど、皆が趣味を生かして楽しめる活動を続けていけるといいね。

大下 陽子（おおした ようこ）さん

園部黒田支店

活動報告と次年度に向けて研修

園部黒田支店は12月10日、特別栽培米「京みのり」の研修会を同支店で開催し、生産者35人が米の販売情勢や今後の販売の取り組み、２０２０年度の使用資材の確認を行い、次年度に向けて理解を深めました。

２０１９年度は78人の生産者によって６８４８袋の出荷があり、１等米比率は90％を超える結果となりました。

活動報告では同支店生産課の松尾桂一郎課長補佐より、現地での栽培研修会など例年の取り組みに加え、たわわ朝霧での販売促進活動や、農地・水・環境保全向上対策協議会の優良表彰で水稲部会が優秀賞を受賞したことなどを報告しました。

活動報告する松尾課長補佐

丹波支店

朝市で多彩にイベント

丹波高原朝採り野菜部会

丹波高原朝採り野菜部会は毎週火・木・土・日曜日に、京丹波町の丹波マーケススペース丹のまち広場「うるおい館」で朝市を開催しています。

今年度は来場者の確保を目的にさまざまな取り組みを行っています。12月には、部会員が栽培した「サツマイモ」で作る焼き芋の対面販売や、歳末セール、1月には初売りセールを開催し、旬の野菜を取りそろえて店頭で販売しました。

また、部会員の生産意欲を高めるため、種苗会社への視察や、講師を招いて栽培に関する技術や知識が身に付く講習会なども実施しています。

来店者は「旬の野菜が手に入る朝市はとてもありがたく、いろんなイベントがあり来店するのが楽しみになる」と話しました。

野菜を買い求める来店者

参加した部会員は「今後も来店者に喜んでいただけるイベントを企画し、朝市を盛り上げていきたい」と話しました。

丹波くりのせん定技術学ぶ

丹波くり部会京丹波支部

丹波くり部会京丹波支部は1月21日、京丹波町の今川敏夫副支部長の栗園で、丹波くりの冬季せん定講習会を開きました。同部会の梅原眞部会長と今川副支部長を講師に、部会員12人が低樹高仕立てのせん定の実習を行いました。

低樹高仕立ては、樹高を大幅に低くすることに加え、主幹を切り取る「芯抜き」と主枝や亜主枝を断幹・切り戻しすることで樹冠全体にまんべんなく光を当て、収量を確保する栽培方法。

また、害虫の冬季防除の重要性についても説明を聞き、特にクスサンの卵はそぎ落としてほ場に放置すると孵化して樹上に戻ってくるため、確実にすり潰すか園外に持ち出すよう指導を受けました。

参加者からは結果母枝先端の処理方法や、収量を維持しながら樹高を下げていく方法について積極的に意見が出され、有意義な意見交換の場となりました。

せん定実技講習を熱心に学ぶ

瑞穂支店

大盛況 来店感謝ＤＡＹ

瑞穂支店は12月13日、同支店で来店感謝ＤＡＹを開き、来店者にぜんざいの振る舞いや、先着１００人限定で鉢植えをプレゼントしました。

管内の利用者に日頃の感謝を込め、地域住民とのふれあいを目的に開催し、約１２０人が来店しました。

この日は女性部員の協力もあり、支

餅つきを楽しむ来店者

店前で餅つきを行い、ロビーには食事コーナーを設けました。来店者も餅つきを体験するなど、大変な盛況ぶりでした。

網野支店

日頃の事業利用に感謝 豚汁と焼き芋を振る舞う

網野支店は12月5日、お客様とのふれあい活動と日頃の感謝を込めて、同支店で大感謝祭を開き、来店者へ職員の作った「ほっこり豚汁」と網野産の「ほっかほかの焼き芋」を振る舞いました。

また、支店前では丹後やさい館「きちゃり〜な」による地場野菜の販売も行われ、多くの来店者でにぎわいました。

行列でにぎわう店内

間人支店

来店者へ豚汁振る舞う 感謝フェア

間人支店は12月13日、日頃の感謝を込めて「感謝フェア」を開き、来店者へ豚汁とおにぎりを振る舞いました。

豚汁は前日から女性部役員が仕込み、地元丹後町産の堀川ごぼうやえびいも、こんにゃくなどの具だくさんの豚汁を用意しました。また、フェア案内チラシ裏面のぬり絵欄に、色塗りして持参された方には紅白の餅をプレゼントしたほか、支店前では京野菜部会間人支部の会員が、地元野菜の即売を行いました。

来店者は「豚汁がとてもおいしかった。さまざまな催しがあってとても楽しかった」と話しました。

来店者へ紅白餅をプレゼントする職員（右）

久美浜支店

家族で楽しんで 新春まちがいさがし

久美浜支店は、支店だより1月号の付録として「新春まちがいさがし」を作成し、1月11日の一斉訪問日に広報誌とセットにして、管内の組合員宅へ届けました。

「新春まちがいさがし」は、A3サイズの用紙に支店職員らが乗り込んだ宝船などを印刷。10個のまちがいがあり、全て見つけて支店に持参すると素敵なプレゼントがもらえます。

デジタルの時代に、新年ぐらいはアナログの付録で家族そろって楽しんでもらおうと職員が企画しました。支店だよりは、JAと組合員、地域住民を結ぶ懸け橋になるようにと各支店が趣向を凝らし毎月発行しています。

支店だより付録の新春まちがいさがしをPRする職員

大好評 かぶと山カレー

久美浜支店は1月9日、「復活☆かぶと山カレーの日」と題して、同支店で来店者に創作カレーを振る舞いました。これは2年前のイベントの際に職員が企画し実施したもので、好評の声が多かったため復活に至りました。

カレーの具材には、久美浜産の梨やトマトに加え、今回はえびいもも使用し、来店者からは「フルーティーでおいしい。えびいもの入ったカレーは初めてで、新鮮味があった」と話しました。

来店者にカレーを振る舞う瀬尾支店長（右）

年金友の会便り

【加悦】今年一年の幸せを祈願 奈良新春二社詣り

春日大社の鳥居前で集合写真

加悦支店年金友の会は1月16日、奈良県の橿原神宮と春日大社の二社詣りと、ホテル日航奈良でランチバイキングを堪能しました。

ボランティアガイドから由緒ある奈良の歴史などの説明を聞き、今年一年の健康や幸運を祈願して参拝しました。

帰りの車中ではビンゴゲームなども行い、会員同士で親ぼくを深めました。

【野田川】大阪二社参りとランチバイキングを満喫

野田川支店年金友の会は1月18日、新春初詣企画「大阪新春二社参りと憧れの帝国ホテルランチバイキング」の日帰り旅行を実施し、会員48人が参加しました。

毎年の恒例行事で、例年だと雪の心配がありますが、今年は暖冬ということで天候にも恵まれ、大阪府の今宮戎神社と住吉大社の二社を参拝しました。

神社参拝のようす

帝国ホテルではランチバイキングを楽しみ、伝統料理のローストビーフやオールドファッションポテトサラダなどの多彩なメニューを堪能しました。また、食事をしながらバイオリンの生演奏を聴き、有意義な時間を過ごしました。

【大宮】自慢の歌声を披露

カラオケ大会

自慢の歌声を披露する会員

大宮支店年金友の会は16日、京丹後市大宮町のカラオケ店で新春カラオケ大会を開き、会員22人が日頃の練習成果を発揮して自慢の歌声を披露しました。

また、出場者だけでなく観客にもお楽しみいただける抽選会もあり、最後に全員で「青い山脈」を合唱しました。

【間人】盤上に熱い戦い展開

新春囲碁大会

間人支店年金友の会は16日、京丹後市丹後町の老人福祉センター「松風苑」で新春囲碁大会を開きました。

参加会員16人がAからCまでの3クラスに分かれて成績を競いました。各クラスの上位2人は、3月3日開催の北部年金友の会囲碁大会に出場します。

結果は次の通り（敬称略）【Aクラス】▼優勝＝谷輝一郎▼準優勝＝尾瀬崇▼3位＝祝前哲夫　【Bクラス】▼優勝＝中江敏夫▼準優勝＝大下省三▼3位＝川戸康弘　【Cクラス】▼優勝＝大森信太郎▼準優勝＝古田泰文▼3位＝吉岡美智雄

真剣な表情で対局する会員

たわわ朝霧

たわわ朝霧は、出荷者による野菜類や地元産品を素材とした加工品の試食対面販売など、お客さまにご来店が楽しみとなるイベントを実施しています。
また、日替わりで特価販売日を設けていますので、
お目当ての品をお求めにぜひご来店ください。

お米
食味ランキングで毎年上位に選ばれるおいしい京都産米をラインナップ!!

野菜
生産者の名前を表記しており、確かな品質を自信を持ってご提供します。

亀岡牛肉
地元亀岡牛肉をご入用の分だけ量り売りします。

ソフトクリーム
店内でゆっくりお召し上がりいただけます。

写真は全てイメージです。

特価販売日のお知らせ

日	月		火	木		金
お米の日	鶏肉の日	牛乳の日	お米の日	コロッケ・メンチカツの日		豚肉の日	亀岡牛肉の日
第3週	唐揚げ	京都農協牛乳	玄米	第1、3、5週	第2、4週	お買得品をご用意	お買得品をご用意
玄米 1kgあたり 通常価格から	100g 162円を	1ℓパック 208円を	1kgあたり 通常価格から	亀岡牛コロッケ 108円を	亀岡牛メンチカツ 162円を		
20円引	129円 お買得品をご用意	188円	20円引	88円	108円		

ファーマーズ・マーケット たわわ朝霧 Farmers Market "TAWAWA ASAGIRI"

農林年金の特例一時金をお支払いいたします

令和2年4月1日の農林年金改正法の施行日以降、対象者全員に特例一時金をお支払いして農林年金のお支払いは終了します。

農林年金に住所登録がないとお届けできません※
※対象者には農林年金から特例一時金のお支払いのご案内をお送りいたします。

対象者

農協、漁協、森林組合などの農林漁業団体にお勤めされたことのある方
(※農業共済組合、厚生連病院、土地改良区、農業会議、たばこ耕作組合、漁船保険組合、農事組合法人など)

特にこんな方は登録されていない可能性があります

1. 平成8年12月以前に団体を退職している。※1
2. 日本年金機構「ねんきん定期便」に農林年金期間が含まれていない。※2
3. すでに62歳を超えているが農林年金から何の連絡もない。※3
4. 62歳はまだ先のことだが、①②に当てはまる。

※1 特に退職時と「苗字(姓)」が変わられている場合、住基ネットで確認できません。
※2 農林年金期間は、ねんきん定期便の「一般厚生年金」期間に含まれています。
※3 平成31年4月1日時点で62歳を超えている。

お心当たりがある方、こちらまでご連絡をお願いします。

連絡窓口 農林年金 管理徴収課 03-6811-0550

農林漁業団体職員共済組合(農林年金) https://www.norin-nenkin.or.jp/

JA共済

えがお写真館 Vol.59

美山支店

徳田（とくだ） 莉恋（りこ）ちゃん (5)

優しくてしっかり者のお姉ちゃん。いつもニコニコ、ママを助けてくれてありがとう。大きくなっても、困ってる人に手をさしのべられる優しい子になってね。

亀岡中央支店

藤村（ふじむら） 悠正（はるまさ） くん (4)

悠正くん。元気いっぱい、笑顔ですくすく育ってね。
じーじ・ばぁーばぁより

「えがお写真館」は、JAのこども共済にご加入で就学前のお子さんを紹介しています。

お子様の教育資金の準備にJAのこども共済

趣味のある人生を愉しむ人を紹介します

人生の匠

京丹後市網野町
宇野（うの） 貞夫（さだお） さん［84才］

1935年生まれ。高校卒業後は生糸の卸問屋に勤める。その後、知人の紹介を受け自動車販売店の営業として定年まで働く。

自然や人と関わり興味を持ち続ける。

幼い頃から海や山の自然とふれあってきた宇野さん。その一日は、家からほど近い琴引浜の様子を見に行くことから始まります。

日中の時間は、所属する琴引浜ガイド「シンクロ」の案内活動や、庭木のせん定といった趣味に使います。中でも熱心に取り組んでいるのは、カラオケと水彩画。男声合唱団で10年間鍛えた喉を生かし、定年後に始めたカラオケは、年金友の会の食事会でお披露目しています。水彩画は、油絵を描く友人の影響で始め、京丹後市の高齢者大学の教養講座に通って10年になりました。毎年恒例の文化祭で作品を発表しており、昨年は出石の風景画を出品しました。

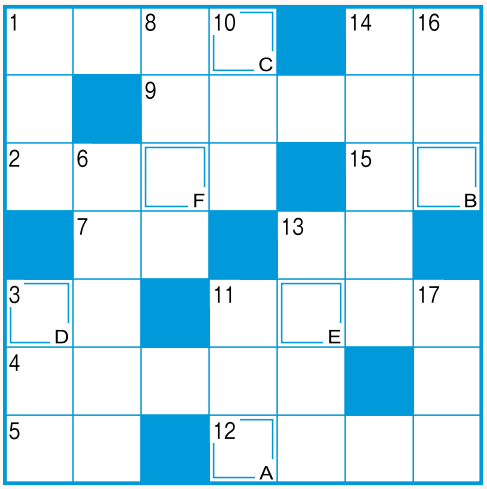
「自然相手の趣味が多いので、一日に何をやるということは決めない」という宇野さん。「これからも、いろいろな所に出かけ、さまざまなことに興味を持ち続けたい」と語ります。

JA京都12月末の事業概況

- ●組合員数……5万1,910人
- ●貯金残高……4,477億6,882万円
- ●貸出金残高……390億894万円
- ●長期共済保有高……1兆3,858億2,983万円
- ●販売品取扱高……41億7,444万円
  （うち酪農センター販売高……20億7,130万円）
- ●販売品販売高……18億6,211万円
  ※米販売分
- ●販売品販売高……1億5,802万円
  ※農畜産物直売所たわわ朝霧分
- ●購買品供給高……27億2,535万円
  （うち酪農センター供給高……9億2,520万円）

クロスワードパズル 頭の体操

アタマのタイソウ



二重マスの文字をA～Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

解答欄 A　B　C　D　E　F

タテのカギ

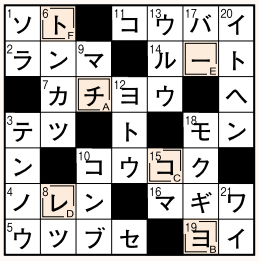
1　成長すると鶏になります
3　太陽が東から昇る時分
6　車の方向指示器のこと
8　事故などを現場に居合わせて直接見ること
10　工業――。――社会。――政党
11　地震、雷、火事、――
13　真ちゅうやステンレス、はんだなどのこと
14　雑巾を用意して年度末の――をした
16　版画を刷るときに使います
17　旧暦3月の異称です

ヨコのカギ

1　ひな人形に供える角張った食べ物
2　守備の反対語
3　サンとゴの間
4　兵庫県の郷土料理。地元では卵焼きとも呼ばれます
5　A、B、C……と数えて11番目
7　走ると切れることも
9　京の着倒れ、大阪の――
11　白井義男は日本人初のボクシング世界――です
12　骨と骨とをつなぎます
13　白米を量るときに使う単位の一つ
14　父や母の姉妹です
15　――して得取れ

●先月の答え

「チヨコレート」
（チョコレート）



●応募総数

169通
（正解者167通）

●当選者

西畑加代子さん（京北）
中村　昭子さん（丹波）
田中　宏子さん（福知山東部）
岩尾　　学さん（保津）
隅田　恵子さん（篠）
丸田　久子さん（岩滝）
和田　　正さん（野田川）
奥野　順子さん（伊根）
堀　福代さん（大宮）
中村　美雪さん（久美浜）

郵便はがきに答え・住所・氏名・年齢・電話番号、「ぱあとなぁ～」やJA京都に対するご意見などを書いて**2月25日（火）までに〒621-0806 亀岡市余部町天神又2番地　JA京都本店・くらしの活動課**あてに送ってください。正解者の中から10人の方に粗品をプレゼントします。当選者の発表は、「ぱあとなぁ～」3月号誌上でさせていただきます。なお、ホームページ「ご意見・お問い合わせ」欄からもご応募いただけますので、必要事項をご記入の上、どしどしご応募ください。

本誌にお寄せいただいた個人情報は、誌面作りやプレゼント品の発送に利用させていただきます。
また、お寄せいただいたご意見・ご感想やイラストは「お便り紹介」のコーナーに掲載させていただくことがあります。

お便り紹介

●1月号の「新春対談」を興味深く読ませていただきました。「ONE TEAM」でまとまっておられることに感心しました。だからこそ良い作物ができ、消費者に受け入れられるのだと思います。これからも攻めていく生産者姿勢と、守りゆく生産者魂を大切に頑張ってください。
（八木・八木貞子さん）

●毎月ぱあとなぁ～を楽しく拝読させていただいています。1月号の「いきいき菜園生活」には種子の寿命が載っており、2～4年あるものもあることを知り、びっくりしました。今までの私はどの種もいくら冷蔵庫の野菜室に保存していても、2年が過ぎれば発芽能力は無くなると思い捨てていました。もったいないことをしていたんだとすごく勉強になりました。
（瑞穂・上西うの江さん）

（加悦・小田靖子さん）

（福知山東部・田中裕美さん）

●毎月ぱあとなぁ～を楽しみに拝読させていただいています。特にクロスワードパズルは大好きですから、一番に頭の体操として取り組みます。1月号の「ハツラツ女性部」では文化祭の舞台発表が紹介されていて、当日の感動がよみがえってきました。
（和知・野間眞知子さん）

●元号が「平成」から「令和」へ改まり初の新年号、表紙から最後の頁まで楽しく拝読し感激に浸りました。迎春のごあいさつや新春対談等、いろんなテーマで元気をもらい、子年を一年歩んでいく励みになりました。本年も訪問日に配布される「ぱあとなぁ～」を楽しみにしています。
（弥栄・山副孝雄さん）

（網野・上田千秋さん）

（峰山・安田美喜さん）

◆おわびと訂正

ぱあとなぁ～1月号の「とぴっくす」の営農部「京都府農林水産業功労者表彰」内文章にて、「▼女性の地位向上＝石田忠美（亀岡市）」と掲載していましたが、正しくは「▼農林水産業各分野の振興＝石田忠美（亀岡市）」です。おわびして訂正いたします。

なるほど納得!

みんなのJA京都

知っているようで知らなかったJAのことをわかりやすくお教えします!

Q JAの購買事業はどんなことをしているの?

私がお答えします!

JA京都 常務理事
樅木　誠

A JAが農家組合員や利用者に肥料や農薬・飼料などを供給することです。

購買事業には、営農活動に必要な肥料・農薬・飼料・農産物の出荷資材などの生産資材購買と食品や生活に必要な生活資材購買などがあり、良品質な物を安定的にできるだけ安く供給することを目指しています。組合員からの予約注文を受けスケールメリットを活かして全農やメーカーと交渉することで、低価格・良質な資材を仕入れ供給するとともに、「京たんご梨」や「京の肉・亀岡牛」など、農家組合員が生産された地元農畜産物商品についても力を入れて推進しています。

●発行日／2020年2月15日 ●発行／京都農業協同組合
〒621-0806 京都府亀岡市余部町天神又2 ☎0771-22-5505
〈ホームページアドレス〉 https://jakyoto.com

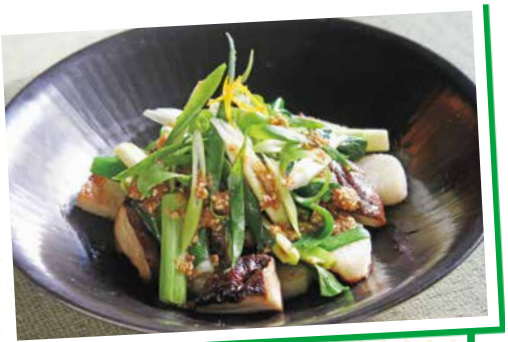
JA京都は「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。
JA京都広報誌「ばあとなぁ〜」は環境への配慮から、再生紙にベジタブルインク（植物油）で印刷しています。

季節のおいしいレシピ

レシピの考案●料理家・管理栄養士／吉村雅子先生

今月のレシピ

九条ねぎのゴマぽん和え



材料（2〜4人分） 〔調理時間10分〕

- 九条ねぎ……100g
- ナガイモ……100g
- シイタケ大……2枚
- ゴマ油……大さじ2
- 白ゴマ……10g
- きび砂糖……8g
- ぽん酢……小さじ2
- ユズの皮……少量

作り方

1. 九条ねぎは根を取り、葉の部分約10gを細くななめ切りにし、しばらく水にさらしたあと水気を切っておく。
2. 残りの九条ねぎは、長さ約5㎝に切りそろえる。
3. ナガイモは半月切りにして皮をむく。
4. シイタケは石突きを取り、4等分に切る。
5. フライパンにゴマ油を入れて中火で熱し、3をきつね色になるまで両面焼いて取り出し、2・4を入れてさっと炒める。
6. 白ゴマは粒が半分残るくらいまですり、きび砂糖とぽん酢を混ぜ合わせる。
7. 皿に5を盛り、その上に1の九条ねぎと細く刻んだユズを上にのせ、6を適量回しかける。

〈3月の訪問日〉　3月14日の第2土曜日です