

ぱあとなあ〜

12
2024

<https://jakyoto.com> 検索

Vol. 269



[特 集 1]

2024年産
水稲の収穫を終えて

[特 集 2]

便利なJAのATMを
ご活用ください!

JA京都のイベントや
情報をお届けします

LINE



たわわ朝霧から最新
情報をお届けします



公式ホームページは
こちらから

JA 京都



JAグループ京都は、京都マラソン2025を応援しています。



わたしのパートナーを紹介します！

「わたしの」 パートナー

MY PARTNER



わたしのパートナー

船井郡京丹波町在住
野村 保さん

農業の師匠としての祖父

パートナーについて

祖父は新しいことに挑戦し、一度決めたことをやり抜く人です。京丹波ではハウス栽培の前例が少なかった約25年前にハウスを建て、JAが振興しているほうれん草栽培をスタート。研究開発されたばかりの京かんざし栽培にも手を挙げました。

私は地元で貢献したいと帰郷。青果御売業に勤めるうち「祖父や先人の方々が繋いできてくださった農業を引き継いでいきたい」と感じて、3年前に就農しました。

「消費者は野菜の顔を見て買うんですよ」と、細部まで気を配るよう教わりました。経営や栽培方法の意見が一致しないこともありますが、最後は信頼して任せてくれます。

長年の経験から私を導いてくれる祖父とともに、農業を通じて地域貢献したいと思います。



今月の表紙

船井郡京丹波町在住
野村 幸司さん

Profile

●屋号

京の丹波 野村家

●主な栽培品目と面積

ラディッシュとほうれん草
ハウス9棟、
京かんざし 約2a、
黒大豆枝豆約3ha など



幸司 なんてほうれん草の栽培を始めたのか教えてよ。

保 25年前、瑞穂はほうれん草を主体にやるとJAから話があったんや。

幸司 うんうん。

保 和知はミズナ、日吉は壬生菜に力を入れるよう采配があったんやな。

幸司 そういう歴史があって作るようになったんやね。

保 農家の跡を継げとは一言も言わなかったけど、よう帰ってきたなあ。

幸司 自主的にね(笑)ここが原点やから。



こんにちは! 白須です



建物や家財の地震に対する保障は万全ですか？

JA 京都 常務理事 白須 秀幸

皆様、「建物」や「家財」の保障を定期的に見直されていますか？

令和6年1月1日の能登半島地震によって、建物の倒壊に加え、火災、津波、液状化等の被害により、被災地では、今もなお癒えない傷が残っています。そのような中、令和6年8月8日には、日向灘を震源とする地震の発生を受けた南海トラフ地震臨時情報(巨大地震注意)の発表や、9月には能登半島を襲った記録的な豪雨などの自然災害が起きております。

現在、JA京都では、組合員の方々の生命や財産をお守りするため、災害から命を守るための情報や、事前に準備いただきたい備蓄品・生活再建に必要な保障などが掲載された「防災ハンドブック+防災チェックシート」などを使用し、多発する地震や、常態化・激甚化する豪雨、積雪や凍結、ひょうなどの自然災害に対する保障が万全であるか、わかりやすく確認いただける「保障点検運動」を実施しております。

ぜひ、この機会に皆様と一緒に災害に対する備えを確認したいと考えております。

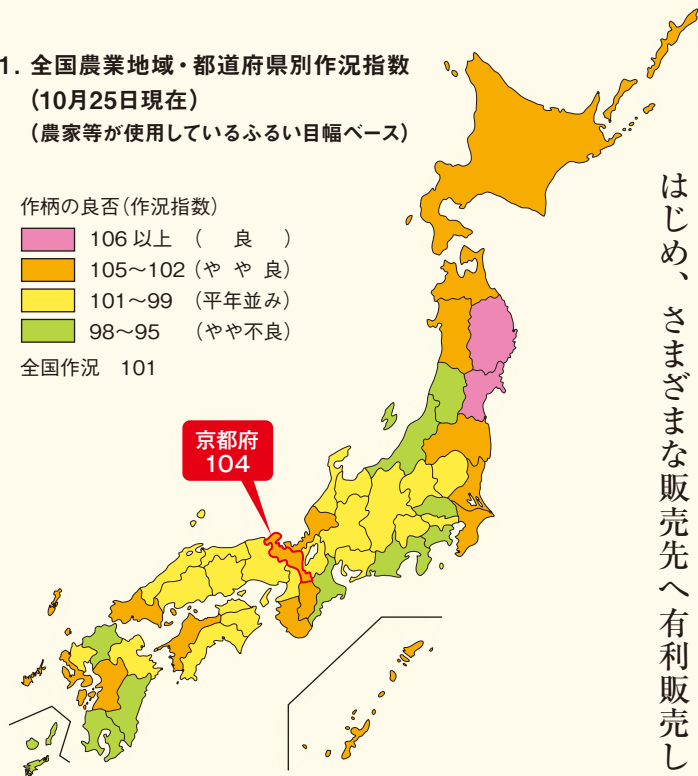
「 防災ハンドブック + 防災チェックシート 」



24263000303

図1. 全国農業地域・都道府県別作況指数
(10月25日現在)
(農家等が使用しているふるい目幅ベース)

作柄の良否(作況指数)
 106以上 (良)
 105~102 (やや良)
 101~99 (平年並み)
 98~95 (やや不良)
 全国作況 101



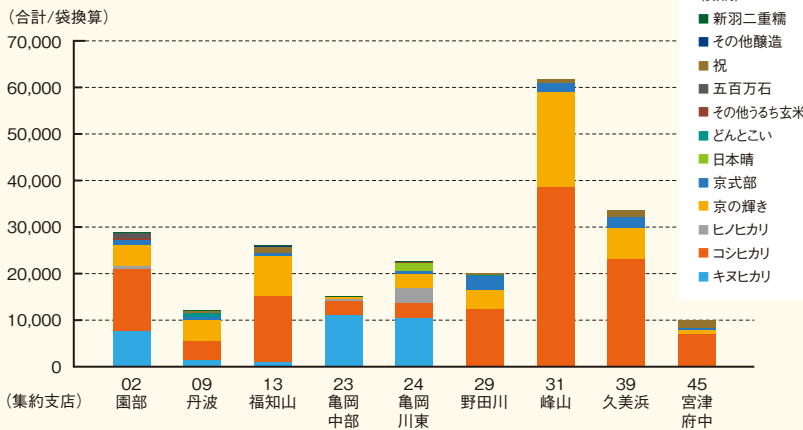
注: 1 作況指数は、10a当たり平年収量に対する10a当たり予想収量の比率であり、都道府県ごとに、過去5か年に農家等が使用したふるい目幅の分布において、最も多い使用割合の目幅で選別された玄米を基に算出した数値である。
 2 徳島県、高知県、宮崎県及び鹿児島県の作況指数は早期栽培、普通栽培を合算したものである。また、沖縄県の第二期稲は未確定の要素が多いことから、沖縄県計の作況指数の算出は、第一期稲の10a当たり収量と第二期稲の10a当たり平年収量の加重平均を用いた。

出典: 農林水産省 令和6年産水稻の作付面積及び予想収穫量

2024年産は本年の春に皆様より、34万1,249袋/30kgの出荷契約をいただきました。ありがとうございます。出荷いただきましたお米は、「京都ブランド力」と各地域でのこだわりの特長を活かして、当JAの農畜産物直売所「たわわ朝霧」をはじめ、さまざまな販売先へ有利販売しています。

2024年産 水稻の 収穫を終えて

図2. 集約支店ごとの銘柄別集荷数量 (11月19日現在)



作柄について

2024年産米の全国の主食用米作付け面積は125万9,000haで、加工用米や飼料用稲等から主食用米に作付け転換が行われたことにより前年に比べ1万7,000haの増加と考えられます。

全国のお食用米の予想収穫量は679万2,000tが見込まれ、前年産に比べ18万2,000tの増加となっております。

います。農林水産省が11月19日に公表した10月25日現在の作物統計調査では、水稻の作況指数は全国が「101」(平年並み)となっております。

近畿の主食用米の作付け面積の状況は、9万600haの作付で、予想収穫量は45万9,600t見込まれています。

近畿農政局が11月19日に公表した10月25日現在の作物統計調査では、京都府は「104」(やや良) (北部100「平年並み」、南部108「良」)が見込まれて





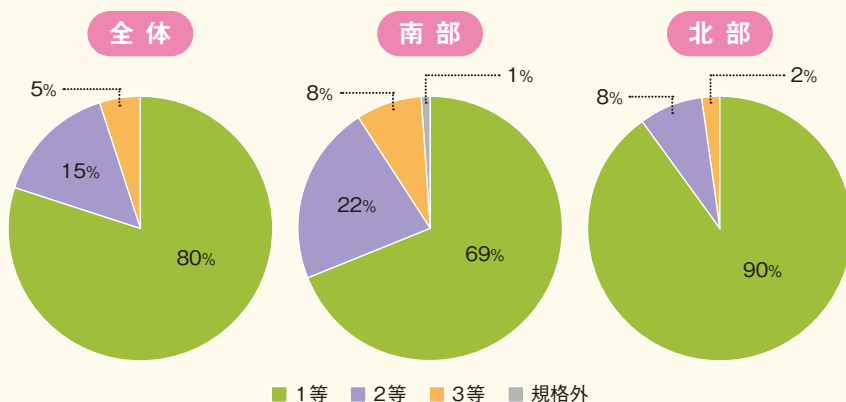
います。

この調査の作柄概況において、2024年産米は田植期以降おおむね天候に恵まれ、1穂当たりのもみ数は、梅雨明け以降の高温・多照で経過したこと等から「やや多い」となり、全もみ数は、穂数が平年並み、1穂当たりのもみ数がやや多いとなったことから「やや多い」となりました。

登熟は、出穂期以降高温・多照で推移しているものの、全もみ数がやや多いことによる相反作用等により「平年並み」と見込まれています。

しかし、一方で生産者からは、品種によっては作物統計調査で公表されているほど、収量は多くないという声を聞

図3. 検査等級の割合 (11月19日現在)



等級比率の状況

いております。これは出穂期以降の記録的な猛暑の影響で受粉不稔が発生し、図4「2等以下の格付理由別数量」のグラフでも示されているように、整粒不足や充実不足といった米が顕著に見受けられました。

J A京都管内の2024年産米の検査結果は、11月19日時点で1等米比率

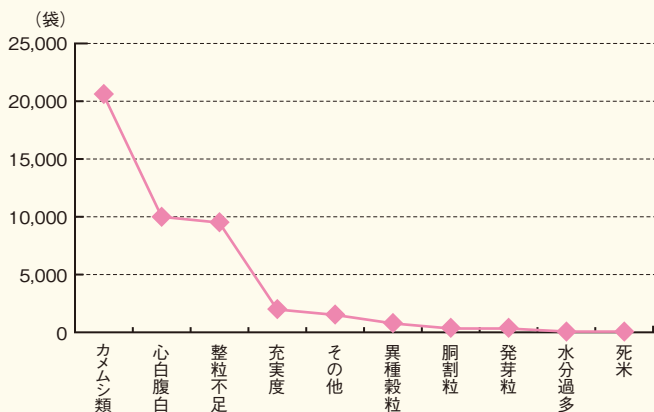


が79・9% (南部68・9%、北部90・3%) となっております。今後、施設検査がすすめられると、1等米比率は向上する見込みです。

2等以下に格付けされた理由の内訳をみると、本年度はカメムシ類による着色粒がもつとも多く、次いで乳心白等の白未熟粒が原因となっております。

ここ数年において温暖化の影響で越冬するカメムシ類の数が多く生息密度が高くなり、畦畔の草刈りや農薬による害虫防除をきっちり実施していても、十分な防除効果が発揮できなかったのではないかと推察されます。本年度は8月以降の記録的な高温等の影響により、高温障害による白未熟粒が発生しやすい年でした。特に出穂以降20日間が高温になると、白未熟粒が増加

図4. 2等以下の格付理由別数量 (11月19日現在)



することが知られています。毎年の気象が平年通りにならないことから、基本的な栽培管理を行うとともにこまめにほ場を観察し、適宜、栽培管理を行うことが必要です。

【追加集荷のご案内】

現在、全支店あげて全量集荷に向けた追加集荷の取り組みを実施しています。

今一度、保有米の在庫を確認いただき、一袋でも出荷可能なお米がありましたら、品質が低下しないうちにJAへご出荷いただきますようお願いいたします。詳しくは各支店生産課にお問い合わせください。



ATM を ご利用ください!

便利
ですっ!!

ATMでできる取引

- ① 入出金
- ② 振込
- ③ 通帳の繰越
- ④ Pay-easyの利用
- ⑤ 定期貯金のお預け入れ
などなど

ご不明な場合は
JA職員が
操作のお手伝いを
します!

©よりぞう

取引内容を詳しく解説するよ!!

1 入出金

窓口で伝票を記入しなくても、キャッシュカード・通帳があればATMで取引ができます!



必要なもの

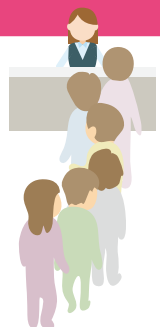
- 入金 ... 通帳またはキャッシュカード
- 出金 ... キャッシュカード

窓口が
混んでいても
安心!!

ATM
〇〇銀行



窓口



4

Pay-easy (ペイジー)の利用

税金、国民年金保険料、各種料金等がATMで納付・支払できます。

必要なもの

Pay-easy(ペイジー)マーク付きの各種納付書・キャッシュカード*

*店舗併設のATMのみ現金でのお支払いに対応しています。

いろいろとATMでできるんだね



2

振込

ラクラク
ふりこみ!

窓口で伝票を記入しなくても、ATMの操作のみでお振込みが可能です。また、1度お振込された振込先はキャッシュカードに登録することができ、次回からさらに簡単な操作で登録先へお振込みいただけます。

必要なもの キャッシュカード

おトク!!



窓口でお振込みするより
振込手数料がお得です!!

他金融機関あて振込手数料(1件あたり)

| | 窓口振込 | ATM振込 |
|-------|------|-------|
| 3万円未満 | 550円 | 330円 |
| 3万円以上 | 770円 | 550円 |

※2024.12月時点

5

定期貯金のお預け入れ

定期貯金専用の通帳もしくは、総合口座通帳でのお預け入れが可能です。

※条件によっては、窓口のみのお取引となる場合がございます。

※①～⑤について詳しくは支店窓口まで。

3

通帳の繰越

いっぱいになった通帳の繰越ができます。通帳繰越は店舗併設のATMでのみ対応しています。



※古いデザインの通帳は対応できない場合があります。

JA京都からのお知らせ

警察です。暗証番号を教えてください。



それは詐欺です!

警察・市役所やJA等の職員が、電話で口座番号・キャッシュカードの暗証番号などの重要情報を聞き出すことは絶対にありません!!

暗証番号は **教えない!!** キャッシュカードは **渡さない!!**

各種手数料変更等のお知らせ

平素よりJA京都をご利用いただきありがとうございます。

このたび、2025年4月1日(火)より下記手数料を変更ならびに新設させていただくことになりましたのでお知らせいたします。

今後もより一層のサービス向上を心がけてまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

またご利用の皆様におきましては、より便利で低コストの代替サービスとして各種振込や口座振替等をお客様自身がインターネットで行える「法人JAネットバンク」をお勧めしておりますので、この機会に是非ともご検討、ご対応くださいますようお願いいたします。

記

1. 窓口振込手数料(当組合本・支店あて)(変更)

(変更前)

| | |
|------|----------------------------------|
| 組合員 | 3万円未満1件につき110円 3万円以上1件につき220円 |
| 組合員外 | 3万円未満1件につき220円 3万円以上1件につき440円 |

(変更後)

| | |
|---|----------------------------------|
| 統 | 3万円未満1件につき220円 3万円以上1件につき440円 |
|---|----------------------------------|

※ATM、ネットバンクをご利用いただきますとこれまで通り無料扱いとなります。

2. 小切手用紙交付手数料(変更)

(変更前)

| | |
|---------|--------|
| 1冊(50枚) | 1,100円 |
|---------|--------|

(変更後)

| | |
|---------|--------|
| 1冊(50枚) | 5,500円 |
|---------|--------|

※政府による2026年度末までの小切手の全面電子化を促進する観点から変更いたします。

3. 取引履歴照合表等発行手数料(新設)

実費※+550円

※実費金額(電算センターへの照会手数料等)を加算します。

4. 媒体持込手数料(新設)1回につき

対象取引: 口座振替・振込・給与振込

| | |
|---------------|--------|
| 紙媒体※ | 5,500円 |
| 電子媒体(CD・DVD等) | 3,300円 |

※紙媒体はお客様作成の任意様式によるものや1日に10件以上の振込依頼書(単票式・連記式)

5. 伝票持込手数料(新設)

対象取引: 入金・払戻し

伝票持込 1日 11枚目から 110円

※11枚目以降1枚ごと110円加算 ※同日に複数回持込された場合でも合算した枚数で手数料が発生します。

※一度の持込みで複数名義の伝票が混在している場合であっても伝票枚数は合算させていただきます。

亀岡中央支店・保津支店の移転について

この度、地域の皆様に永年ご愛顧いただきました当組合亀岡中央支店と保津支店を、下記住所に移転する運びとなりました。

組合員・利用者の皆様にはご不便・ご迷惑をおかけすることとなりますが、役職員一同これまで以上に、地域の皆様に寄り添ったサービスに努めてまいりますので、今後とも変わらぬご支援、ご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

亀岡中央支店を主とし、保津支店を店舗内店舗として運営します。

移転先住所：京都府亀岡市安町96番1 TEL：0771-22-1186

移転日：2025年3月10日（月）

- ・店舗番号と口座番号の変更はありません。
- ・亀岡中央支店のATMは、移転先に移設いたします。
- ・保津支店のATMは、引き続き営業いたします（ただし、硬貨は終日お取り扱いできません）。

お詫びと訂正

10月号でご案内しました与謝野支店の住所地について、訂正しお詫び申し上げます。
正：与謝野町字四辻619 誤：与謝野町字四辻618-5、619

Egao Shasinkan

えがお写真館

Vol.113



網野支店

ながしま なつき
長島 捺希くん (4)

恐竜が大好きな捺希くん。家に帰ると、「ママーぎゅーしてー!」という笑顔を見せてくれて疲れが吹っ飛んでいきます。ちょっと怖がりだけど正義感が強く、これからも笑顔いっぱいの優しい捺希でいてね♡



亀岡大井支店

ゆげ かずや
弓削 一矢くん (3)・
いりや やまと
唯里矢ちゃん (0)・矢磨人くん (0)

弟と妹が2人も増えてビックリ! いたずらして泣かせてしまうこともあるけど、一緒に遊んでくれる優しいお兄ちゃんです。3人仲良く3本の矢のように成長してね。

「えがお写真館」は、JAの子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の子ども共済

JA共済

イベントや教室、農作業の話題など、JA 京都管内の出来事をレポートします。

その他の
新着情報はこちら



支店新築のために 地鎮祭を催行



地鎮の儀を行う大槻代表理事理事長

10月11日、亀岡中央支店と保津支店の移転に向けて、支店の新築工事を前に、地鎮祭を新築予定地で開催しました。
大槻松平代表理事理事長や人見英作理事ら関係者10人が出席しました。天候にも恵まれ滞りなく執り行われ、参加者はこれから始まる工事の安全を願いました。

肉牛共進で京都丹波牧 場が最優秀賞

第71回近畿東海北陸連合肉牛共進会が11月7日から10日にかけて、神戸中央卸売市場西部市場において開催されました。この肉牛共進会は、京都・兵庫・滋賀・三重・岐阜・静岡の6府県より100頭（第1部雌牛58頭・第2部去勢牛42頭）の黒毛和種が出品され、当JAから20頭（雌牛3頭・去勢牛17頭）を出品しました。各府県のブランド和牛の枝肉審査は、肉質が最も重視されます。霜降りの質と肉量の評価が審査され最終序列が決定されました。

高度な肥育技術を競った結果、八木支店管内の(有)京都丹波牧場出品の去勢牛「大13」が最優秀農林水産大臣賞を受賞され、最終日に開催された臨時枝肉せり市では、去勢出品牛のうち最高単価で取引されました。

昨年度の同共進会においても京都府から出品された去勢牛が最優秀農林水産大臣賞を受賞しており、2年連続の受賞に、京都府の肥育技術の高さが証明されました。



最優秀農林水産大臣賞を受賞された(有)京都丹波牧場 代表取締役 平井和恵さん

第15回おいしいお米コンテスト開催 谷口定己さんが知事賞に!

京都丹波米良食味推進協会は、11月19日に「おいしいお米コンテスト」を京都府農林水産技術センターで開催。亀岡市・南丹市・京丹波町・京北管内の米生産者からコシヒカリ39点、キヌヒカリ29点の合計68点の出品がありました。

同センターの栽培技術開発部中澤尚部長を審査委員長に、JA京都や府、市町、農業共済組合の関係者8人が今年の玄米の出来栄えと炊飯の食味を審査して10点の特別賞を選び、南丹市日吉町の谷口定己さんが出品したキヌヒカリが、京都府知事賞を受賞しました。

知事賞以外の特別賞受賞者（銘柄・市町）は次の通り。

△JA 京都中央会長賞Ⅱ畑恒夫（キヌヒカリ・亀岡市）、△JA 全農京都府本部長賞Ⅱ和崎久男（キヌヒカリ・亀岡市）、△JA 京都代表理事理事長賞Ⅱ上田正（コシヒカリ・京丹波町）、△京都府農業共済組合長賞Ⅱ中村孝男（コシヒカリ・亀岡市）、△亀岡市長賞Ⅱ小林敏晴（キヌヒカリ・亀岡市）、△南丹市長賞Ⅱ新矢孝一（コシヒカリ・南丹市）、△京丹波町長賞Ⅱ森脇茂和（コシヒカリ・京丹波町）、△京都丹波米良食味推進協会会長賞Ⅱ由里佳巳（キヌヒカリ・京北）、数井隆夫（コシヒカリ・亀岡市）



厳正に玄米を審査する

せん定講習会のようす



部会長 馬淵 勝英さん



丹波くりの品質向上に努めています



秋の味覚の代表格である「丹波くり」の生産にまい進するべく、部会を通じた新植苗木の取りまとめや、高品質の丹波くりを生産するために必要な部会員を対象とした研修会を開催しています。

JA京都丹波くり部会八木支部

生産部会の近況をお知らせ

部会紹介

Bukai Shokai #05

DATA

部会員数: 25人 生産品目: 丹波くり
昨年度の売上高: 200万円
[昨年の活動] 1月: せん定研修会、5月: 肥料・農薬取りまとめ、8月: 通常総会、10月: 苗木取りまとめ



趣味のある人生を
愉しむ人を紹介します

人生の匠



京丹後市丹後町
つばくら たかこ
坪倉 隆枝 さん
[89才]

ちりめんの町に生まれ育ち 地元ゆかりの紙芝居を創作

生家は丹後ちりめんの機屋さん。美しい生地や絵柄が身近にある環境で育ち、絵を描くことが得意でした。級友から「親に描いてもらったんでしょ」と言われることもあったといいます。

1998年、公民館講座「絵本を作ってみよう」への参加をきっかけに、地元・丹後の七姫伝説や郷土ゆかりの偉人・松本重太郎などをテーマにした大型紙芝居を次々と創作。こども園や小学校、老人施設などで披露しました。

何事にもひと工夫加えるのが好きで、紙芝居をするときにライトで絵の色が飛んでしまわないよう、蛍光色のポスターカラーを使ったり、読むときには独特の節をつけたりします。

持ち前のサービスピース精神と行動力で様々な取り組みに挑戦してきた坪倉さん。最近では家でゆっくり過ごす日が多くなりましたが「今でも講演を聞きに行くのは好きなんです」と学ぶ意欲は健在です。

1935年生まれ。JAの女性部支部長などを歴任。「シアターかたつむり」で読み聞かせボランティアに携わる。

年金友の会便り

年金友の会では、さまざまなサービスや特典をご用意しています。
入会金・年会費は無料。入会に関する問い合わせは最寄りの支店まで。

①開催日 ②場所 ③参加人数 ④結果(敬称略)

第25回京都府JA年金友の会グラウンド・ゴルフ大会

- ①2024年10月24日
- ②サンガタウン城陽
- ③108人の18チーム(京都の南部と北部・京都市・京都中央・京都やましろ・京都にのくにの各JAから3チーム)
- ④団体:弥栄Aチームが準優勝、丹波Aチームが3位
個人:前田義一(丹波A)準優勝、入江史郎(弥栄A) 3位



準優勝の弥栄Aチーム



3位の丹波Aチーム

第16回JA京都統一年金友の会ゲートボール大会結果表

- ①2024年10月30日
- ②グリーンランドみずほ
- ③8チーム(43名)
- ④優勝=飛球チーム(峰山)、準優勝=なごみチーム(京北)、3位=和知チーム(和知)、敢闘賞=大宮チーム(大宮)



挨拶をする杉田勇一 南部年金友の会 会長

昼神温泉1泊親睦旅行

【北部年金友の会】

- ①11月13~14日
- ②駒ヶ岳ロープウェイと美人の湯・昼神温泉
- ③39人

【南部年金友の会】

- ①11月20~21日
- ②駒ヶ岳ロープウェイと美人の湯・昼神温泉
- ③29人



そらさんぽ天龍峡



映画「母べえ」ロケ地の杵原学校での授業

組合員限定 暮らしの無料法律相談会

日時 電話相談 **2025年2月6日(木)**

※弁護士より電話がかかりますので、予約時間に確実に受けられるよう準備をお願いします。

担当弁護士 弁護士法人 小西総合 弁護士

申込方法 最寄りの支店までお越しいただき、申込書に必要事項を記入してください。
また、お電話でもお申し込みいただけます。

締切日 **2025年1月30日(木)**

相続、遺言書作成、
消費者問題、離婚など、
あらゆる法律の相談に
お答えします。

ハツラツ女性部

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。

※JA京都女性部では、新型コロナウイルス対策を徹底し、活動を行っています。

女性部
全体

第40回JA京都府ママさん大学 萩長門湯本温泉3日間を満喫

10/15~17

～山口県にて～



部員49人が5年ぶりの開催となったママさん大学に参加。天候にも恵まれた良い旅行となりました。

和知

グラウンドゴルフ大会

～わち夢広場にて～

10/30



部員25人が日頃の練習成果を発揮し楽しみました。92歳の部員がホールインワンを5回も出して優勝し大いに盛り上がりました。

丹波

紅葉を見ながら ウォーキング

～美山町にて～

11/13



今年度新規加入の部員を含めて15人が参加。身近な地域の魅力を再発見しながら、かやぶきの里や紅葉を楽しみました。

峰山

淡路島を楽しむ 日帰り旅行

～淡路島にて～

10/28



部員32人が参加。パルシェ香りの館でのお香づくり体験やあわじ花さじきでコスモスの彩りに感動し、ランチビュッフェを堪能しました。

加悦

千支の押絵「巳」を作る

～同支店にて～

10/29



手芸教室に9人が参加。部員の小田百合子さんを講師に、「巳」の押絵を作りました。

大宮

但馬の街を巡りつくした 日帰り旅行

～兵庫県にて～

11/16



部員20人が、豊岡駅から「たじまる号」1日乗車券500円の観光バスにて、但馬観光地の王道を余すことなく巡りました。



菜園生活



営農部 企画営農課
係長
能瀬 伸昭

「土づくり」について

土壌の状態が悪くなると、良い作物が育たなくなります。適切な土づくりを行い、良い土壌を作りましょう。

1. 土づくりの重要性

悪い土

- 土が細かくなり、硬くなる
- 適度な水分と通気が保たれない
- 窒素過多又は不足、微量元素の不足



- 土中の微生物の活動が悪くなる
- 根が健全でなくなり、作物の生育が悪くなる

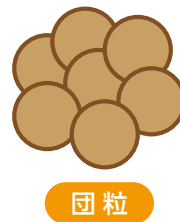
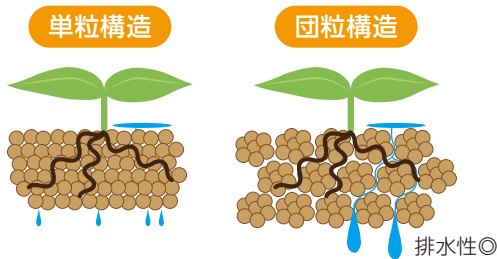
「土づくり」には堆肥がオススメ!

良い土

- 団粒構造が発達する
- 適度な水分と通気が保たれる
- 外気温の変動に対して温度が安定する
- 土中の微生物の活動が良くなる



- 発芽がそろそろ
- 定植後の活着が良くなる
- 根の発育が良く、肥料の吸収が安定する



2. 堆肥の施用効果と注意点

効果

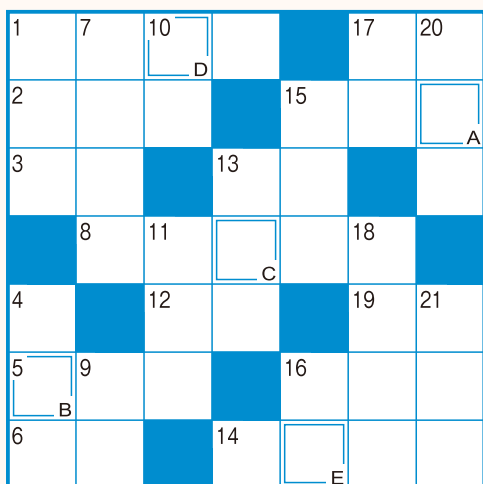
- [物理性]** ・土壌の通気性、保水性、排水性が改善され、作物の根域が広がる(団粒構造をつくる)
・耕起作業がしやすくなる
- [化学性]** ・養分の供給(窒素・リン酸など)
・保肥力を高め、肥料を吸収しやすい環境をつくる
- [生物性]** ・土壌微生物の生息密度、多様性が増加する
・土壌伝染性病原菌の抑制

注意点

- ・完熟堆肥を使う
- ・堆肥の肥料分を考慮する
- ・定植の直前に入れない(春作であれば前年の秋に)

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～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

- 1 年賀状をコレからSNSなどに切り替える人も増えました
- 4 サトイモの親芋のまわりにできます
- 7 コートなどに用いる毛織物
- 9 ここで話しているも——があかないから見に行こう
- 10 しんしんと降り積もるもの
- 11 箱根駅伝は10——、計217.1kmで競います
- 13 さんずい、うかんむりなど
- 15 ほうぎに乗って飛べるとか
- 16 10を3回かけ合わせると
- 17 縁起をかついで食べる受験生もいます
- 18 おせち料理に入れる紅白の食材といえは
- 20 チャールズ・チャップリンは——の王様です
- 21 可燃ではありません

ヨコのカギ

- 1 宝船の絵を枕の下に入れておくとよいものが見られるとか
- 2 窓を開けて取り込みます
- 3 カード式のホテルもあります
- 5 中東の国のひとつ。首都はテヘラン
- 6 きねと臼でつくもの
- 8 「本の虫」と呼ばれることも
- 12 七草を入れて炊くことも
- 13 初詣で一年の——を祈った
- 14 「見通しがきく」ことを願っておせち料理に入れます
- 15 マスカラを付けるところ
- 16 脊椎動物にはあります
- 17 「Rがつかない月には食べるな」といわれる貝
- 19 耳が冷えないようにイヤー——をつけた

解答欄

A B C D E

●前号の答え

「ホシガキ」

●応募総数

123通
(正解123通)

●当選者

大澤 久代さん(美山) 田中 節子さん(岩滝)
浅田紀三子さん(八木) 北田 周子さん(大宮)
塩貝 廣康さん(日吉) 志田慎太郎さん(網野)
段野 令子さん(福知山) 石井 正美さん(宮津)
井内 妙子さん(亀岡西部) 小嶋 雅子さん(宮津府中)



郵便はがきに答え・住所・氏名・年齢・電話番号、「ばあとなあ〜」やJA京都に対するご意見などを書いて1月14日(火)までに〒621-0806 亀岡市余部町天神又2番地 JA京都本店・総務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、「ばあとなあ〜」次号誌上でさせていただきます。なお、「kurasi-5@kyoto-ja.jp」へメールを送っていただいてもご応募いただけます。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、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。メールは応募受付を行うのみで、ご意見などに対して返信は致しかねますのでご了承ください。

お便り紹介

●炊き込みご飯は好きでよく作ります。賀茂なすを使った麻婆ナスの炊き込みご飯、早速作ってみたいです。

(亀岡中部・石田美代子さん)

●今年も夏が異常に暑く、栗はまあまあだったものの、柿やイチジクは全く駄目でした。いきいき菜園生活を参考に、来年もいタマネギをたくさん収穫したいと思っています。

(京北・江口満さん)



(峰山・坂田繕さん)



(弥栄・田辺武子さん)



(岩滝・水上省悟さん)



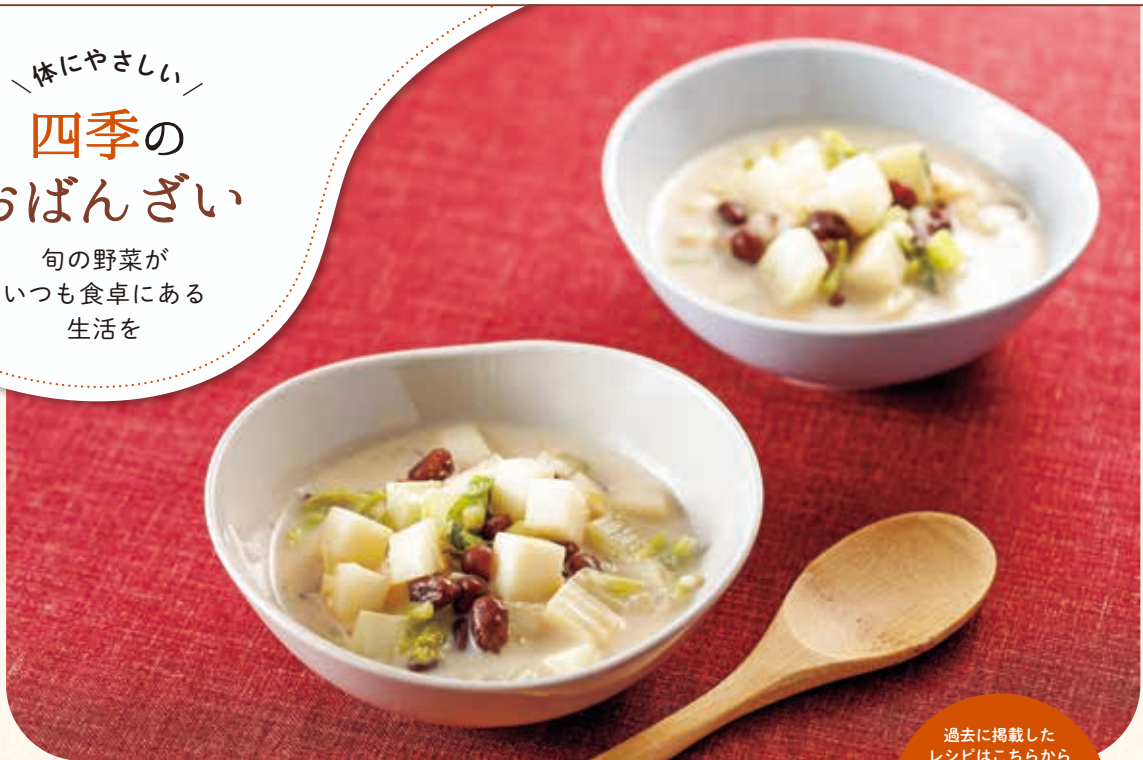
(瑞穂・末廣裕子さん)



(加悦・東垣早苗さん)

「体にやさしい」
四季の
おばんざい

旬の野菜が
いつも食卓にある
生活を



過去に掲載した
レシピはこちらから



小豆と冬野菜のミネストローネ

材料 (2人分)

| | | | |
|-------|------|------|--------|
| ゆで小豆 | 100g | みそ | 20g |
| 小カブ | 1個 | 塩こうじ | 小さじ1/2 |
| 小カブの茎 | 30g | 塩 | 小さじ1/2 |
| 白ネギ | 20g | 水 | 200ml |
| ハクサイ | 100g | 豆乳 | 200ml |

作り方

- ① 小カブは皮を剥き1cm角に切る。茎も長さ1cmに切る。
- ② 白ネギは縦4等分に切った後、みじん切りにする。
- ③ ハクサイは芯の部分を1cm角に切り、葉の部分は細くなり過ぎない程度の大きさに切る。
- ④ 鍋に①と③の芯の部分と②、水を入れて中火にかける。沸騰し芯が少し残る程度になってきたら、みそと塩こうじを加えて溶かし、①の茎と③の葉を加える。
- ⑤ ④にゆで小豆と豆乳を加える。沸騰直前で火を止め、塩で味を調える。

昔の人は薬としても用いたという小豆。和菓子のイメージが強いですが、普段の料理に使わないもったいないですね。破れない程度に煮て、ほろほろ食感も楽しんでください。



ポイント

小豆と豆乳は火を通し過ぎない。



teacher 吉村雅子さん

料理家・管理栄養士
京都生まれ京都育ち。野菜を中心としたレシピや食生活の提案など、WEBや雑誌の広告媒体で活躍中。

JA京都10月末の事業概況

| | | | |
|-----------|--|----------|---|
| ● 組合員数 | 5万2,145人 | ● 販売品販売高 | 14億843万円 ※米販売分 |
| ● 貯金残高 | 4,584億1,737万円 | ● 販売品販売高 | 1億3,862万円 ※農畜産物直売所たわわ朝霧分 |
| ● 貸出金残高 | 348億2,400万円 | ● 購買品取扱高 | 19億6,355万円 (うち畜産酪農センター取扱高 9億2,066万円) |
| ● 長期共済保有高 | 1兆1,077億6,610万円 | | |
| ● 販売品取扱高 | 31億580万円 (うち畜産酪農センター取扱高 15億4,346万円) | | |

〈次回の発行日〉 2月15日の第3土曜日です

