



# ふれあい

5

May 2020

No.138



丁寧の積み重ねを  
継続する大切さ

<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索







▲ ネギは頭をカットして調整

## 本格的に農業されたのは

26歳の時です。それまでは18歳から建築関係の仕事をしていました。現場に出て、26歳までの8年間働いていました。

## メインの作物は

露地栽培ではネギ、ほうれん草、キャベツ、枝豆です。

ハウスではトマト、万願寺とうがらしです。トマトは単為結果性のパルトという品種で、蜂もホルモン処理も不要で、作業の軽減ができました。ただ、樹勢が強い<sup>じゅせい</sup>ため、適正管理にはとても気を使っています。また、今年から伏見とうがらしにチャレンジしています。



▲ 畝間も綺麗にされています

## 伏見とうがらしはなぜチャレンジしようと思ったのですか

伏見とうがらしは京の伝統野菜のひとつです。江戸時代から京都の伏見地区で多く栽培されていたので、地区名をとってそう呼ばれるようになったそうです。現在は伏見区で京のブランド認証産品として伏見地域での出荷者はいません。新たな農産物の栽培導入を考えていたところ、JAからの提案もあり、伏見区で農業をしていたため、チャレンジすることに決めました。

## 先祖代々農家の家系ですが、ご自分の代になつてから取り組まれたことはありますか

ハウス栽培を始めたことと、有機肥料にこだわって生産していることですね。

最初に建てたハウスは親戚に余っている部材を分けてもらい1棟建てました。初めは親戚や色々な方にアドバイスをもらい栽培方法を学びました。その後栽培技術も身に付き、現在は3棟までハウスを増やしました。



▲ 伏見とうがらしにチャレンジ

## 販売経路について

主に京都市中央卸売市場と量販店です。きっかけを作ってくれたのは農家仲間ですが、自分の代からは量販店でのインショップ販売にも積極的に取り組んでいます。

量販店は規格に厳しいところがありますが、地場産や新鮮さを一番の売りとして期待されているので、規格については任されています。

過去に量販店の駐車場にテントを貼り、青空市なども行っていました。店の売り場には農家の顔写真が貼られたポップを置くなど、消費者の方に身近に感じてもらう様になっています。



## 日々思うこと

農業に楽はないということです。手間をかけると野菜はそれに応えてくれるし、手抜きすると顕著に表れます。

果菜類は手作業が多く手間がかかります。本当は時間が許すのであれば手間を惜しまずいくらでも時間をかけたいところですが、近年夏場は日中大変暑く、ハウス内はまさにサウナそのものですので、作業にかかる時間は朝と夕方勝負です。限られた時間の中で出来る最大の努力は惜しみません。



▲ 灌水チューブで水切れなし



▲ 増設されたハウス





# — 丁寧の積み重ねを

# 継続する大切さ—

農業に楽や近道はないと、この仕事を続けければ続けるほどに思いますと話す野村さん。

訪れた圃場のどの部分を見ても、きつちり丁寧に整理整頓されています。等間隔に並ぶ支柱や、脇芽が綺麗に摘まれた苗、草一つない畝間などから野村さんの農業への姿勢や性格が伺えます。



## 趣味やストレス発散方法は

家族と触れ合うことが一番です。3人の子供に恵まれましたが、子供たちと触れ合っている瞬間が一番の癒しであり、趣味と言えます。

最近では体力作りのために朝ランニングをしています。子供たちも一緒に走りたいとついてきてくれますので、共有の時間を大切にしています。

## 年齢を重ねての節目

40代が一番変わったと感じています。昔は肥料をやることも、子供が分かりやすいように「ごはんをあげてくる」と言い換えていました。成長するにつれて専門的な言葉にも理解や興味を示すようになったので、子供



▲ 脇芽は全て摘み取り

との会話を通して自分の考え方や感じ方にも変化が出てきました。地元の小中学校でも農業の話をしたことがありますが、人に伝える難しさや大切さを感じています。

## 他の農家さんとの交流は

下鳥羽出荷部、洛南支店青壮年部、地域の消防団に所属しています。同年代も多く、消防団には農家さんはもちろん、様々な業種の方があるので交流することが楽しいです。

## 好きな言葉はありますか

「継続は力なり」です。微々たることも続けていくことで意味や成果、新しい何かに繋がっていくと感じています。また、農作業は1人ですることが多いですが、農業は決して1人では出来ないと感じています。家族や仲間といった人との繋がりが大事にしています。



洛南支店  
のむら かつひろ  
野村 和弘さん(40)



◆乙訓支店

旬のタケノコ料理を身近に

乙訓支店女性部は3月30日に放送された関西テレビ「よいいドン!」の番組にタケノコのアイデア料理を教える産地の奥さんとして出演されました。

冒頭のタケノコ掘りの現場には神足支店の組合員である山田長作さん、作登司さん、雅也さん親子三世代が出演し、タケノコ掘りの実演を行いました。

「産地の奥さんごちそう様」のコーナーに移ると同女性部員の、石田祝子支部長、小山寿美さん、齊藤洋子さん、野村幸江さんの4名が誰でも気軽に作れるタケノコのアイデア料理として、タケノコのかざりいなや、バーガー、ロールパンサンド、お刺身、計4品を完成させました。

食材には旬のタケノコだけでなく、管内の特産品である花菜も使用され、どの料理も季節を感じられる一品となりました。



▲調理に勤しむ女性部員

現場のリポーター役で出演されているトミーズ健さんは、アイデア料理を次々口に入れ、「タケノコとパンも合いますね」と驚いた表情でした。

石田支部長は「若い方でも気軽に作れるように、レシピの材料はスーパーで簡単に揃えられるものを使っています。管内のタケノコは灰汁が非常に少なく、そのまま刺身にして山葵醤油で食べるのも美味しいですし、パンとの相性も非常に良いので、是非ご家庭でも実際に作って新しいタケノコの魅力を知ってほしいです」と話されました。

※今回の料理レシピを野村さんが簡単にまとめていただきました。下記に掲載しておりますので、是非ご家庭でもチャレンジしてみてくださいね♪



▲トミーズ健さん、服部支店長と皆さんで

タケノコレシピあれこれ

タケノコの湯がき方

- 1 皮についた土を洗って落とします。
- 2 タケノコの背の方に切り目を入れます。湯がいた後に皮がむきやすくなります。
- 3 産地で採りたてのタケノコは灰汁が少ないため、湯がく時に糠などは不要です、40〜50分湯がきます。
- 4 灰汁を感じるタケノコは、糠や鷹の爪を入れて湯がくと良いです。糠はお茶パックに入れて使うと後始末がしやすいのでおススメ。1時間くらい湯がきましょう。
- 5 竹串がすっと通れば湯がけています。冷めるまでそのまま置いておきます。
- 6 湯がけたら、タケノコの皮をむきます。姫皮は残しましょう。姫皮はあえ物・酢の物・お汁の具などに使え、そのままわさび醤油で食べても美味しいです。



タケノコバーガー

☆材料  
煮物の天ぷら(タケノコ・菜の花)・オリーブオイル・辛子

- 1 タケノコの煮物に小麦粉をまぶしておき、小麦粉・卵・冷水で作った衣をつけて油で揚げます。
- 2 マフィン成型器で焼き始めましょう。
- 3 菜の花をオリーブオイルで焼き、焦げ目がつくくらい押しつけて焼きます。
- 4 タケノコの天ぷらと菜の花を焼いたものをマフィンに挟みます。
- 5 マフィンの片方にだけ辛子をつけ、その上に焼いた菜の花、タケノコの天ぷらの順に乗せます。
- 6 切り口から中身も見えますし、食べやすいように半分にカットします。



タケノコのかざりいなり

☆材料  
すしあげ・菜の花・タケノコ・ゴマ  
タケノコの味付け  
(だし・酒・みりん・薄口しょうゆ・塩)

- 1 市販の味付きのすしあげを使うと、簡単に手軽にできます。
- 2 菜の花をさっと湯がきます。湯がいた後の湯に、すしあげを袋ごと浸けておきます。
- 3 すしあげを開くとき扱いやすくなります。
- 4 飾りに使うタケノコと、すし飯の中に入れるタケノコを味付けします。だしに酒・みりん・薄口しょうゆ・塩を入れ味付けします。
- 5 5分くらい炊いて、すし飯に入れるタケノコだけ取り出し、飾りのタケノコはそのままお出しに浸しておきます。
- 6 ゴマと刻んだタケノコをすし飯と合ませます。
- 7 すし飯をすしあげに詰めます。
- 8 おだしの汁を切ったタケノコで、いなりを飾ります。
- 9 飾ったタケノコの上に菜の花をのせて完成です。



タケノコのロールパンサンド

☆材料  
タケノコ5ミリ位の薄切り・卵・サラダチキン(薄くスライス)・レタス・カイワレ・マヨネーズ

- 1 卵を柔らかく炒め、スクランブルエッグ状にし、パンをトースターで焼き始めます。
- 2 タケノコの薄切りをマヨネーズで炒め、焦げ目がつくくらい炒めます。
- 3 パンにレタス・タケノコの炒めたいもの・サラダチキン・卵・カイワレの順に乗せて完成です。





◆羽束師支店

食農教育 じゃがいも植え体験

羽束師支店女性部は食農教育の一環として農業体験指導を行いました。

毎年恒例のイベントとして、羽束師小学校が近くの農家さんから提供されている畑へ出向き、今年もじゃがいも植え体験を実施し、1年生を対象に約100人が参加しました。

「羽束師ファーム」は地元の子供たちに農業に興味を持ってもらうため、農業体験活動や料理の講習等の手助けをしています。

女性部員よりじゃがいもの植え方について説明が丁寧に行われると、児童たちは植えたじゃがいもの上に優しく粉殻を被せるなど楽しそうに作業を進めました。

志渡岡志津子部長は「じゃがいもを植えた後も草むしりなど沢山お世話があつて、やっと立派なじゃがいもになります。というお話を子供たちに伝えると、また様子を見に来ます！」と頼もしい言葉を聞きました。私たちも子供たちと一緒に頑張つて立派に育てたいですね。こうした体験を通じて子供たちが少しでも食農に興味を抱いてくれたら嬉しいです」と話されました。



▲じゃがいも植え体験

◆洛南支店

第46回料理コンクール開催 〈地場野菜の料理競う〉

洛南支店女性部は2月19日に当支店3階会議室で「第46回料理コンクール」を開催されました。

長い歴史を誇る料理コンクールは毎回テーマが決められており、料理を通して技術向上と広い世代との交流を図ることを目的に定期的に開催されています。

今回の料理テーマは「心のこもった家庭料理」。作られた料理から作った相手への愛情が感じられる、地場野菜の素材の良さを活かした自慢料理が135点出品されました。

審査は、京都府京都乙訓農業改良普及センター、京



▲出品された料理の数々



▲審査中

都市東部農業振興センター、当JAが担い、味、見た目、経済性、獨創性を基準に厳選な審査が行われ、さつまいもケーキやこいもの素揚げ、くわい煮など多様な品目12品が入賞されました。

上位受賞者は次のとおりです。

- ▽京都府知事賞 山本紀美子さん
- ▽京都市長賞 中村節子さん
- ▽伏見区長賞 西村道子さん



第9回  
大原料理コンクール



2月21日に大原支店で「第9回大原料理コンクール」が開催されました。

「今夜の我が家の夕食」をテーマに菓子の部、主食・惣菜の部合わせて24点が出品され、そのうち10品が入賞となりました。

同コンクールは、地域特産物の有効活用、付加価値を高めた独自性の高い加工食品の技術開発や、伝統的な地域特産物を利用した加工活動など、料理を通して地域交流を深める、「食」の文化を伝承していく機会とすることを目的として毎年開催されています。

審査員には調理師専門学校の准教授の方や、特別審査員として現役オーナーシェフなど、沢山の方が来られました。

上位受賞者は次のとおりです。

- ▽京都中央農業協同組合長賞 砂山綾子さん
- ▽株式会社大原アグリビジネス21賞 小林栄さん
- ▽京都乙訓農業改良普及センター所長賞 細江聡さん
- ▽京都市北部農業振興センター所長賞 中西輝子さん



▲ 審査の様子



▲ 石川県の郷土料理  
べっ甲流し(砂山さん作)



▲ 干し柿のおやつ  
(小林さん作)

## 京都府による新型コロナウイルス対策 緊急支援事業補助金のお知らせ

新型コロナウイルス感染症により、急な販売先の変更や売上高の大幅な減少など経済活動に影響が生じている農林水産業者等を対象に、早急な出荷・販売回復等につながる新たな経営改善の取り組みが支援されます。

この事業は、新型コロナウイルス感染症に係る影響を受けた経営体が業績回復に向けて新たにチャレンジする取り組みを支援する補助事業です。(損失の補てんや、その緩和を目的とするものではありません)

農産物の次期作への切り替えに伴う廃棄等費用や種苗、肥料・農薬等の生産資材及び包装・出荷箱等の販売資材は、今までに栽培したことのない作物や品種を作付する場合などが対象となります。

### 対象者

新型コロナウイルス感染症によって出荷・販売等の経済活動に影響を受けた農林水産業者、または、農林水産業者等が組織する団体

(※影響を客観的に証明する必要があります。)

### 補助率・補助上限額・対象期間

事業実施に係る費用の2/3以内  
(上限額：20万円)

※国において、「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」が決定された令和2年2月25日以降の取り組みが対象となります。

### 補助対象取り組み例

#### ① 新たな販路の開拓や代替販路へのお荷等

- ・販売先から発注キャンセルが発生した農林水産物を直売したり、別の販売先に出荷したりするために必要となる経費
- ・新たな販路開拓のための商談や商談会等への出展料 等

#### ② 出荷できない農林水産物を使った新商品の試作・開発

- ・発注キャンセルにより出荷できない農林水産物を使った新商品の試作・開発や、その製品の成分や衛生(菌検査)等各種分析に係る経費
- ・開発した新商品のチラシやポスター等の販売促進資材作成費用 等

#### ③ 農産物の次期作への切り替え、畜産物の品質向上等

- ・次期作へ切り替えるための準備(廃棄、すき込み等)や切り替え作付計画による種苗費、肥料費、防除費等

事業に係る詳細のお問合せ先は、次のとおりです。

京都乙訓農業改良普及センター  
電話番号：075-315-2906



# 営農だより



## 新たな営農販売課の体制が始まりました

4月1日より営農販売課は、新規採用職員1人を含む6人体制となりました。

営農販売課は、営農指導から農産物の販売事業、TAC活動など本店一元集中型の少数精鋭体制で日々複数の兼任業務を行っております。

新たにスタートした体制は、多様化する高度な営農相談業務に対応することや新たな特産物の作付導入・販売、各種栽培試験など農業経営の安定や農業所得の増大を図ることを目的としています。

また、生産資材の紹介や購買事業との連携、更に組合員皆様の要望に応え、地域社会からの信頼を築いていきます。

新たな営農販売課をよろしくお願ひ申し上げます。



▲ 営農販売課の職員

## 業務用米の需要に向けて新たに作付けを開始

当JAでは、2020年、全農が業務用米の需要に向けて取り組む業務用契約栽培米の作付けを府内で初めて開始します。

全国的に業務用米の需要が増加傾向にあり、その需要に対応するため業務用多収品種の産地育成が求められています。



▲ 業務用米説明の様子



▲ 玄米サンプルを確認

全農は、この需要と生産者手取りの最大化に向け多収品種の普及と作付拡大を目的として全国に展開しています。

3月19日、向島支店で、取り組みに係る説明が行われ、生産者、全農京都、JA職員ら27人が参加しました。管内でも産米の集荷量が最も多く、水稲部として組織もあることから新たな産地として生産振興を行うこととなりました。

2020年は、1.5畝の栽培を予定しており、地域特性を把握するための展示圃を設置し、安定栽培にむけて各種栽培試験を行います。



## 異常気象に対応する品種試験良好

3月23日、向島支店管内の向島野菜出荷研究部は、異常気象に対応する「レタス」の品種試験の生育状況の調査を行いました。

近年、気象変動が激しく、その影響による病害虫発生や生理症状などが多く見受けられるようになりました。

同研究部は、気象変動に対応ができ、安定的に生産が可能な品種選定を目的として、種苗会社の協力のもとに栽培試験を行ってきました。



▲ 生育状況調査の様子



今回、これから収穫期を迎える試験圃場の「レタス」の各試験区の生育状況を生産者とJA職員ら5人が調査しました。

新たに導入を予定している品種など暖冬の影響が心配されていましたが、生育は良好で今後の安定生産が期待される結果となりました。

## たけのこ肥料を集中配布

4月4日、乙訓ライスセンターで、管内の地域特産物である「たけのこ」栽培用肥料の集中引取配布を行いました。

「たけのこ」は、収穫後、直ちに肥料を散布することで、次年度の栽培が始まるとされ、早くも2020年の栽培準備となります。

近年、気象変動が激しく、栽培現場では、土壌改良剤の施用など生産者の創意工夫と最新の技術革新により京都の伝統の栽培方法を伝承されています。



▲ 肥料集中配布の様子



当日は、事前にご予約をいただいた組合員の皆様が続次、引き取りに来られ、2100袋(20kg入り)の専用肥料が配布されました。

今後も組合員の皆様への生産コスト低減と所得の確保を目的に定期的に各種特産物の栽培用肥料の集中配布を計画しています。



## 水稲播種作業 スタート

4月10日、大原野事業センターで2020年作付用水稲苗の播種作業が開始されました。

本年は、新たに更新した播種設備を活用し早生品種「コシヒカリ」より作業が開始され、植付時期に合わせて中生、晩生品種など5月中旬まで続きます。

近年の温暖化による品質低下を防止する対策として播種期を遅らし、登熟期に高温が回避できるように工夫しています。

大原野事業センターでは、管内以外の地域からも水稲苗の需要が拡大しており、2020年は、4万枚の苗箱を供給する予定です。



▲ 播種作業の様子

## 水稲の除草対策と水管理

管内では、4月下旬頃から田植えが始まっています。遅い場所では水田の関係で半夏生の頃でしょうか？

昔から田植がこの時期を過ぎると大幅に収量が少なくなるといわれています。

さて、昨年も代かきを丁寧に行い、田んぼの凸凹をなくすことや漏水田をなくすお話をさせていただきました。

### 【除草剤はよく考えて】

昔から農業は草との戦いです。特に、除草剤は上手にやると効果があれば、安いものです。除草剤には初期、中期、後期の時期にやるもの、ヒエのみに効くものや広葉雑草に効くものもあります。例えば、ヒエが昨年多い田んぼは今年も発生が多い傾向があります。代かきを丁寧に行うことが大切です。また、ヒエの小さい内に防除し、ヒエが大きくなる(5葉期を過ぎる)と除草剤が効かなくなります。また、困っている草があれば、早めに普及センターやJAに相談をしてください。上手な除草は早期発見、早期防除に限ります。



### 【水管理について】

田植直後は深水管理をしますが田植後2週間を過ぎたら、浅水管理に切り替えます。1ヶ月たったら水を落とすし、根に酸素を与え

るため、間断かんがいをを行います。深水すぎると、草は生えませんが、分けつが少くなります。田植後約五十日で目標の1株18本から23本を確保し、中干しに入ります。昨年は中干しができていない圃場が多く根腐れにより、生育不良の田んぼが沢山ありました。中干しは通常1週間行い、砂地質の土壌は軽め、粘質の土壌は強めに行います。特に排水の悪い圃場は溝切りを行います。

幼穂形成期から出穂後1ヶ月は水が必要な時期です。しかし、最後の1週間は水を貯める必要はなく、田面が濡れていれば大丈夫です。早期落水すると、粃が太りにくく、小米が増加しやすくなります。

皆様は、様々な条件の田んぼで栽培されています。天候と相談し、必要な時に必要な水が入るようにお願いします。

京都府では、「京のプレミアム米コンテスト」が京都のおいしいお米を競うものとして平成29年度から開催されています。令和元年度、府内から174点出品され、当普及センター管内の農家が出品した「コシヒカリ」2点が金賞と入賞を果たしました。

(京都乙訓農業改良普及センター寄稿)





## 2020年4月からの経済部職員(エリア・農機担当者)の新体制について

組合員の皆様、利用者の皆様には、当組合の各事業につきまして、日頃より愛顧いただき誠にありがとうございます。2020年4月1日から、人事異動によるエリア担当者など配置換えを行いましたので、ご案内させていただきます。

今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

2019年4月より、労働者の長時間労働をなくし有給休暇を取得しやすくする等、健康で働きやすい職場環境を整えるなど「働き方改革関連法」が施行されております。

既に支店・事業所等における集金・配送業務等の活動時間を一部見直しさせていただいて業務を行っております。組合員の皆様、利用者の皆様にご不便をお掛けすることもあるかと思いますが、当組合の「働き方改革」への取り組みにつきまして、何卒ご理解とご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。また、経済部職員の業務用携帯につきまして担当者も休暇を取得している時や、業務時間外においては、電源を切るか、マナーモードに設定しておりますので、対応できない場合がございますので、ご了承ください。

### ◎西南部経済センター

センター長：新谷

【ブロック統括】副センター長：中野

【販売推進担当(出荷販売や部会組織の管理調整)】：石井主任



### ◆西部地区(エリア)・エリアリーダー：白川

〈神足・海印寺・大山崎〉

・地区担当：辻・(内田)・(高屋) ・農機担当：福田・(栞生)

〈乙訓〉

・地区担当：齋田

・農機担当：福田・(栞生)

〈神足・海印寺〉

・農機担当：福田・(栞生)

〈向日〉

・地区担当：舟岡・内田

・農機担当：仲澤・(畑)

〈大山崎〉

・農機担当：田中

〈大原野〉

・地区担当：白川・高屋

・農機担当：富阪

### ◆南部地区(エリア)・エリアリーダー：高橋

〈洛南〉

・地区担当：松田・(東村)

〈羽束師・淀〉

・地区担当：中園・野田

〈洛南・久世〉

・農機担当：畑

〈羽束師〉

・農機担当：福田・(栞生)

〈向島・久世〉

・地区担当：高橋・(東村)・

(高矢※主に事業センター)

〈向島・淀〉

・農機担当：田中

### ◎北部経済センター

センター長：笹川

【ブロック統括】センター長：笹川



### ◆北部地区(エリア)

〈岩倉・花脊・高雄〉

・地区担当：長谷川・(由里)・(原田)

・農機担当：安原

〈大原・花脊・高雄〉

・地区担当：原田・(長谷川)・(由里)

・農機担当：安原

〈市原野・花脊・高雄〉

・地区担当：由里・(原田)・(長谷川)

・農機担当：安原

※ ( ) は、補助担当です。

### ●経済センター担当者の営業活動(サービス業務)について

	業務内容	業務活動時間
エリア担当等	配送等のサービス業務	9:00 ~ 16:30

※配送等の業務については、上記時間での対応とさせていただきます。  
また、注文後の配送は、前日注文分を翌日配送とさせていただきます。

### ●農繁期における農機担当者の対応について

農繁期の土・日曜日は対応し、天候により翌週に振替休日を取得することとします。

また、担当地域の農機担当者が休暇を取得している際は、他の地区農機担当者が対応させていただきます。



備えることが、  
未来へのエールになる。



NEW 身近なリスクに

**身近なエール**

特定重度疾病共済

## 身近な生活習慣病のリスクに備える保障

ポイント1

三大疾病をはじめ、生活習慣が原因で発症する疾病等を幅広く保障します。

ポイント2

4つの疾病区分ごとに、共済期間を通じてそれぞれ1回、最大で4回共済金を受け取れます。

ポイント3

薬剤・通院・リハビリ等の継続的な治療に備えることができます。

ご契約例 加入年齢 30歳 共済金額 300万円 共済期間 80歳満了

各疾病区分のお支払事由に該当したとき

**特定重度疾病共済金**

1回あたり (最大4回)

**300万円**

ご注意ください

- この共済は、死亡時における保障はありません。
- 特定重度疾病共済金を4回お支払いした場合にはご契約は消滅します。

疾病区分	お支払事由
① がん	初めてがんと診断確定されたとき
② 心・血管疾患	急性心筋梗塞 1日以上入院されたとき
	急性心筋梗塞以外の心・血管疾患 20日以上継続して入院をされたとき
③ 脳血管疾患	脳卒中 1日以上入院されたとき
	脳卒中以外の脳血管疾患 20日以上継続して入院をされたとき
④ その他の生活習慣病	糖尿病 インスリン治療を6か月以上継続して受けられたとき
	肝硬変 次のいずれかによって診断されたとき ア.病理組織学的所見による診断 イ.画像所見および血液検査による診断
	慢性じん不全 次のいずれかに該当したとき ア.永続的な人工透析療法を開始されたとき イ.じん臓移植術を受けられたとき
	慢性すい炎 手術を受けられたとき

各疾病区分につき1回ずつ  
特定重度疾病共済金をお受取り(最大4回)

※共済金のお支払いには所定の条件があります。

30歳ご加入

80歳満了

**はじめの90日間はがんの保障がありません。**

- がんに関する責任(保障)の開始は、ご契約日からその日を含めて91日目からとなります。これより前に被共済者ががんと診断確定された場合には、がんにかかる共済金はお支払いいたしません。

●ご加入にあたりましては、お近くのJA(農協)へお問い合わせください。●この広告は概要を説明したものです。ご契約の際には「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

はじめて共済

検索

<https://shiryu.ja-kyosai.or.jp>

■JA共済ホームページアドレス <https://www.ja-kyosai.or.jp>



本サイトから「ひと・いえ・くるま」の各共済の資料請求・掛金試算ができます。

JA共済相談受付センター(JA共済連 全国本部)

電話番号: ☎ 0120-536-093

受付時間: 9:00~18:00(月~金曜日)

9:00~17:00(土曜日)

※日曜日、祝日および12月29日~1月3日を除きます。

※メンテナンス等により予告なく変更する場合があります。

※電話番号は、おかけ間違いのないようご注意ください。

くらしの保障、相談するなら



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

2048105136



定年退職

3月末付

- 上嶋 淳宏 大山崎支店 支店長
- 小林 芳文 向日支店 支店長
- 山岡 政信 羽東師支店 支店長
- 岩下 直利 リスク管理部  
コンプライアンス課 課長補佐



長年お世話になり  
ありがとうございます。

※上嶋 淳宏、小林 芳文、山岡 政信、岩下 直利は4月1日付で再雇用により、上嶋は総務企画部 総合企画課 課長にて、小林は信用部 資金課 課長にて、山岡は経済部 大原野事業センターにて、岩下はリスク管理部 コンプライアンス課にて勤務しております。

退職

3月末付

- 末松 美紅 乙訓支店
- 平城 光基 経済部 営農販売課

人事異動 ( ) 内は旧部署

4月1日付

- 山本 章司 信用部 部長  
(共済部 部長)
- 中井 勝司 共済部 部長  
(信用部 部長)
- 吉田 太 経済部 次長  
(経済部 西南部経済センターセンター長)

梶 学

大山崎支店 支店長  
(久世支店 次長)

秋山 健志

向日支店 支店長  
(向日支店 次長)

日下部 賢司

羽東師支店 支店長  
(乙訓支店 次長)

藤井 良一

市原野支店 支店長  
(大原支店 支店長)

福原 千里

大原支店 支店長  
(市原野支店 支店長)

新谷 雅敏

経済部 西南部経済センターセンター長  
(経済部 営農販売課 課長)

奥村 知久

乙訓支店 次長  
(大原野支店 次長)

井手 郁子

海印寺支店 次長  
(総務企画部 総務人事課 主任)

神山 茜

向日支店 次長  
(久世支店 主任)

上田 克巳

大原野支店 次長  
(海印寺支店 次長)

山田 東司典

久世支店 次長  
(淀支店 次長)

久門 輝之

淀支店 次長  
(総務企画部付)

中野 信也

経済部 西南部経済センター 副センター長  
(経済部 西南部経済センターセンター長補佐)

部長・支店長就任のあいさつ

信用部 山本 部長

この度、信用部部長に任命され4月1日付をもって就任致しました。現在の社会情勢は(新型コロナウイルス感染拡大)例を見ない状況で国内外経済に深刻な影響を及ぼし、一段の停滞も予測される中微力ではございますが、皆様方に信頼される組織構築に一層努めさせていただきます。今後ともご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

山本 章司



共済部 中井 部長

この度、共済部部長に任命され、4月1日付をもって就任致しました。JAを取り巻く環境は益々厳しくなる中、微力ではございますが、職責を全うするよう努力してまいりますので、皆様のご指導・ご鞭撻を賜りますよう、宜しく申し上げます。

中井 勝司



経済部 吉田 次長

この度、経済部次長に任命され、4月1日付をもって就任致しました吉田と申します。農協改革等、JAを取り巻く環境が厳しい中、私のような未熟者には重責でございますが、職責を全うするよう努力してまいりますので、皆様のご指導・ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

吉田 太





## 大山崎支店 梶 支店長

この度、大山崎支店長に任命され、4月1日付をもって就任致しました「梶学」と申します。微力ではありますが、組合員の皆様方をはじめ、地域の皆様方に気持ち良くご利用いただける支店づくりをめざし、職員と取組んで参りたいと存じます。今後とも格別のご厚誼を賜りますようお願い申し上げます。

梶 学



## 向日支店 秋山 支店長

この度、向日支店長に任命され、4月1日付をもって就任致しました。JAを取り巻く環境が厳しさを増す中ではありますが、組合員の皆様をはじめとする地域の皆様の信頼を得られるよう、誠心誠意努めさせていただきます。

これまで同様、皆様方のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

秋山 健志



## 羽束師支店 日下部 支店長

この度、羽束師支店長に任命され、4月1日付をもって就任致しました日下部(くさかべ)と申します。JAを取り巻く環境は厳しさを増し、農業においては「生産緑地の2022年問題」が目前に迫っているなか、組合員の皆様から信頼してご相談頂けるよう、誠心誠意努めてまいりますので、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

日下部 賢司



## 市原野支店 藤井 支店長

この度、市原野支店に支店長として就任することとなりました。8年前に渉外として市原野管内の組合員様宅を訪問させていただいたことを懐かしく思い出しております。今年度からは支店長として、地域の皆様に愛される支店作りに今以上にいっそう取り組んでいこうと考えております。どうぞ宜しくお願いいたします。

藤井 良一



## 大原支店 福原 支店長

この度4月1日付をもちまして、大原支店の支店長に就任いたしました福原と申します。農業を取り巻く環境は年々厳しさを増す昨今ですが、組合員の皆様方を初め、大原地域の方々に、より一層親しまれる支店になる様、職員一同励んでまいりますので、皆様方のご指導、ご協力を宜しくお願ひ申し上げます。

福原 千里



## 経済部西南部経済センター 新谷 センター長

4月1日付で西南部経済センター長に就任致しました。農業経営環境においては、近年の気象変動が激しい時代となり大変、厳しい状況にあります。新たな技術革新や創意工夫により組合員皆様の負担に比べられるよう微力ではございますが新たな決意をもって専心職務に精励する所存でございますので何卒これまで以上にご指導ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

新谷 雅敏



## 新採用職員紹介



ひろか  
林 洸香

(総務企画部 総合企画課)

何事にも一生懸命に取り組む、結果を確実に増やし、信頼していただける職員になるよう頑張ります。どうぞよろしくお願い申し上げます。



西井 まみ

(信用部 推進企画課)

みなさんに頼って頂けるような職員になりたいと思います。笑顔絶えずの頑張りをいたします。よろしくお願い申し上げます。



まおこ  
石原 真生子

(共済部 普及企画課)

何事にも一生懸命取り組み、早く一人前にいれるよう精一杯頑張りたいと思います。よろしくお願い申し上げます。



吉田 真依

(経済部 営農販売課)

組合員の皆様に気持ちよく相談していただけるよう頑張りたいです。自分自身も精進していきたく、何事にも誠心誠意努めていきます。よろしくお願い申し上げます。



わたる  
山崎 渉

(神足支店)

組合員の皆様のお役に立てる職員になれるよう日々努力し、業務に取り組んで参りますので宜しくお願いいたします。



こまき  
後藤 小巻

(向日支店)

皆様の地域の皆様へ寄り添い信頼していただける職員になれるよう何事にも精一杯取り組む所存でございます。どうぞ宜しくお願いいたします。



けいや  
堤 恵哉

(東向日支店)

何事にも真面目に一生懸命に取り組む、皆様に安心信頼される職員になれるよう頑張ります。どうぞよろしくお願い申し上げます。



# わが家の宝物 No.17

## スマイルキッズ

JA京都中央管内の素敵なお子さまをご紹介します。

山本 <sup>まこ</sup>麻湖ちゃん 4歳

<sup>さわ</sup>彩葉ちゃん 0歳

(東向日支店)



お父さん：貴之さん  
お母さん：リサさん

いつまでも仲よし姉妹でいてね。

## うちのペット

JA京都中央管内の可愛らしいペットをご紹介します。



ご主人は <sup>つとむ</sup>長谷川 勤さん  
(東向日支店)

わんちゃんの名前：マロちゃん(15歳)  
つぶらな瞳がチャーミングな優しい子です。



## 相続

### —その2（遺言書）—

相続の2回目は遺言書についてお話しします。

遺言書は亡くなったとき生前と同様に、自分の遺産整理や生活環境について自身の判断で自由に決めておくものです。具体的には自宅や田畑や駐車場などの不動産、普通貯金や定期貯金などの預貯金、株式や投資信託などの有価証券、自動車や家財道具、そうした生前の財産を亡くなったとき誰に貰ってもらうかご自身の判断で決めておくことができます。また、お仏壇やお墓の守、法要法要を執り行つてもらうこと、遺されたご家族や兄弟姉妹に託したいことなども遺言書に書くことでお願いすることができます。



# ふれあいよろずいらむ

—人生に加えるちよつとしたお話—

さらに、遺言書で財産を貰ってもらう対象者は相続人に限られず、それ以外の親族やご友人の方なども認められますので、本当に貰ってもらいたい方の名前を遺言書に書いておくことでご自身の意思を実現できます。

遺言書には大きく分けて自筆証書遺言と公正証書遺言があります。大きな違いは手書きで文書を書く必要があるか、原本を保管してもらえるか、亡くなった後、家庭裁判所に遺言書を提出する必要があるかということ（今年7月1日(水)から自筆証書遺言について方式や管理方法が一部緩和されますが、今後の運用について問題や課題もあるためこれまでの方式で作成されることをお勧めします）。自筆証書遺言はすべて手書きで文書を書いて、最後に必ず日付を「令和\*年\*月\*日」と省略せずに書き、住所及び氏名を書いて印鑑を押す必要があります。また、印鑑は実印で押印することが望ましく、文書は原則としてすべて手書きで書いてください（これを間違えてしまうと遺言書が無効になってしまいます）。



自筆証書遺言が完成したら書類を市販の封筒に入れて保管しますが、亡くなられた後どこに保管されているかわかるようにするため、信頼できる方に預けたり、貴重品が入っているタンスや金庫や仏壇などに入れておくことをお勧めします。

そして自筆証書遺言は原則として亡くなられた後、家庭裁判所に提出して相続人の面前で裁判官が開封し、相続人に確認してもらおう「検認手続き」を行う必要があります。この検認手続きは自筆証書遺言の有効・無効を決定するものではありませんので、その場に立ち会った相続人間で自筆証書遺言の有効性や内容をめぐって言い争いになることもあります。

このような自筆証書遺言の複雑な手続きや問題点、検認手続きの際の相続人間の言い争いをできる限り回避するために、準備されているのが公正証書遺言です。

公正証書遺言は公証人役場で親族など以外の証人2人の立会いのもと、公証人に対して遺言したい内容を伝える

ことで公証人に遺言書を作成していただくだけです。作成された公正証書遺言は公証人役場で保管され、さらに、その謄本（写し）を複数もらうことができますので、信頼できる方に謄本1通を渡しおけば、亡くなられた後に遺言書があることがすぐに分かってもらえます。

さらに、公正証書遺言は検認手続きが不要ですので亡くなったと同時に有効なものとなり、相続人間の言い争いをできる限り回避することができます。

公正証書遺言を作成する場合には公証人役場などにご相談ください。



加古総合法律特許事務所

弁護士・弁理士・薬剤師

加古 尊温

かこ たかはる



家族みんなで  
おいしく  
食べよう!



## らっきょうサンド

らっきょうの収穫が始まるころ、産地の鹿児島では、漬けものよりも生食が多く食べられます。いろいろな食べ方もありますが、子ども達が好きなマヨネーズを使用し、サンドイッチにすることで、喜んで食べてくれます。

調理時間 15分

### 材料 4個分

らっきょう …… 5個くらい  
たまご …… 4個  
ロールパン …… 4個  
マヨネーズ …… 大さじ4  
塩、こしょう …… 適宜

### 作り方

- ① たまごは固めにゆでて、細かく刻む。
- ② らっきょうは、細かくみじん切りする。
- ③ ボウルに刻んだたまご、らっきょうをいれ、マヨネーズ、塩、こしょうで味付ける。
- ④ ロールパンに切れ目をいれ、③をはさむ。

簡単! 15分料理!

### これさえ知れば、 もっとごはん上手 らっきょう

ゴボウの4倍の食物繊維 ビタミンB1の吸収も助ける

漬物としてなじみがあるらっきょうですが、5月下旬から6月にかけて、短い間ですが生のらっきょうが出回ります。手に入ったら、自家製の漬物を作るのもいいですし、「焼きらっきょう」もおすすめです。焦げ目がつくまでフライパンで乾煎りすると、辛みが和らぎ、ホクホクした食感も楽しめます。

### 料理上手の ワンポイント

らっきょうに辛みがある時は、刻んでからしばらくおいておくとよい。



## ニンジンとキウイの マヨ和えサラダ

カロテン豊富な緑黄色野菜—ニンジン。  
細く切ってキウイといっしょだと食べやすいね。

調理時間 10分

### 材料 2人分

ニンジン …… 60g  
キウイ …… 1個  
マヨネーズ …… 大さじ1.5  
④ ①の粗熱がとれたら水気を切り、キウイと④を入れて混ぜ合わせる。

### 作り方

- ① ニンジンのはできるだけ細い千切りにしレンジで1分加熱する。
- ② キウイは皮をむき、半月切りにする。
- ③ ①の粗熱がとれたら水気を切り、キウイと④を入れて混ぜ合わせる。

簡単! 10分料理!

### 体が喜ぶ! ナットクのヘルシーメモ ニンジン

β-カロテンの多さは緑黄色野菜の中でもトップクラスで、カロテンの名は英語の「キャロット」に由来しています。皮の近くに多く含まれているので、皮ごといただくか、薄くむいて食べましょう。油と一緒に取れば、なお吸収率UP。

### 体が喜ぶ! ナットクのヘルシーメモ キウイフルーツ

原産地は中国ですが、ニュージーランドで改良が進み、品種の多くが育成されました。国内でも愛媛、福岡、和歌山などで生産が盛んで、11月~4月頃が旬です。

1個あたりのビタミンCがレモンよりも多く、美肌作りにおすすめのフルーツです。



資料提供: JA全中





野菜ソムリエ上級プロ  
KAORUの

# ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

## ラッキョウ

～初夏が旬の薬効野菜～

ラッキョウのプロフィール

【分類】ヒガンバナ科ネギ属

【原産地】中国

【おいしい時期(旬)】初夏(5~7月ごろ)

【主な栄養成分】カリウム、食物繊維、アリシンなど

解説：KAORU



### 見分け方

**NG**

芽が伸びている  
収穫から時間が経過している  
緑がかっている  
硬いコシがある

**お薦め**

泥付き  
新鮮で風味や歯触りが良い

エシャロット、島ラッキョウ

葉が枯れていない

白い鱗茎(りんけい)がみずみずしくつやがある

粒が大きめでそろっている

白くふっくらとしていて、傷などが無い

### 保存方法

芽が出るのが早いので、購入後はすぐに下処理して保存

すぐに下処理できない場合は、新聞紙などに包みポリ袋などに入れて冷蔵庫で保存。できるだけ翌日には下処理を



### ラッキョウの力

**食物繊維**  
便秘予防

コレステロールの吸収を抑えたり、血糖値の上昇を抑える働きがあるといわれる水溶性食物繊維が多い。生活習慣病の予防効果が期待できる

**カリウム**  
高血圧予防、むくみ改善

利尿作用があり、余分な塩分を体外に排出する

**アリシン**  
疲労回復、血行促進、免疫力アップなど

特有の香りのもと。タマネギや長ネギ、ニラ、ニンニクにも含まれる硫化アリルの一種

### ラッキョウのいろいろ

**ラッキョウ**

漬物用として利用されるラッキョウの特有のピリッとした辛味と強い香りがあり、パリパリとした歯触りの旬は5~6月の主流は「らくだ」という大王品種

**エシャロット**

生食用で、軟白栽培された若いラッキョウの一般的な漬物用ラッキョウよりも穏やかな風味の爽やかな辛味と香りが特長

**島ラッキョウ**

沖縄県で主に栽培されている。辛味、香りとも強めで、生食すると特有の個性が楽しめる

### 楽しみ方・食べ方のコツ

甘酢漬け、しょうゆ漬け、みそ漬け、砂糖漬けなど

水洗った後、芽と根をカットして皮をむき、好みの漬け方で漬ける

生のままどうぞ!

おつまみ

スライスしてかつお節やしょうゆなどとあえる

エシャロット、島ラッキョウは、みそ、マヨネーズを付けてお手軽に

調味料

みじん切りにして、いろいろな料理に使える

天ぷらなどの揚げ物、炒め物

カレーに添える

しょうゆを垂らすと美味!

意外な食べ方 焼きラッキョウ

シンプルに串に刺して網で焼くだけ

ラッキョウ漬けは欠かせない!

洗いラッキョウとは洗って根を切った状態で販売されているもの。そのまま泥付きで売られている生ラッキョウと洗いラッキョウがある

### ラッキョウのじみツ

**歴史**

原産地はヒマラヤ地方(中国)。紀元前から栽培が行われ、当初は薬用だった

**平安時代**

日本への伝来は、9世紀ごろ。当初は薬用『新撰字鏡(しんせんじきょう)』『本草和名(ほんぞうわみょう)』は「薤」、『延喜式(えんぎしき)』では「薤白」の名で登場

**江戸時代以降**

食用としても広く栽培される。現在の主な産地は、鳥取県、鹿児島県、宮崎県、徳島県など

生命力旺盛! 精力が付くため、修行僧は食べてはいけないものとされていたとか!



# 定期積金 2020

2020年4月1日[水]~2021年3月31日[水]



期間中に

## 定期積金

をお取組みいただいた方

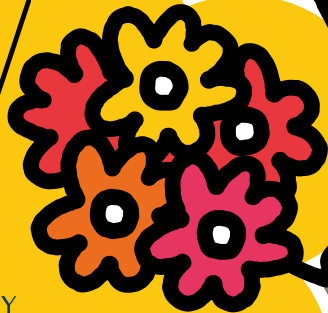
満期を迎える  
定期積金を

## 定期貯金

に振り替えていただいた方

©よりぞう

素敵な  
プレゼント



CHARMY  
**Magica 除菌+**(プラス)  
油汚れが「サラサラ落ちる」から  
あつというマジカ!

プレゼント対象となるご契約

### 1 定期積金

契約額が36万円以上の方 ※1回の掛込金額1万円以上

### 2 定期振替 (満期到来する定期積金を定期貯金へ振替)

定期積金を満期額の内、  
20万円以上の金額を定期貯金に振り替えた方

※1契約につき1点のプレゼントとなります。

※プレゼント賞品は充分にご用意しておりますが、数量に限りがありますので、あらかじめご了承ください。

**JA京都中央**  
<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索



神足支店 ☎075-951-1188

乙訓支店 ☎075-951-4384

海印寺支店 ☎075-952-3121

大山崎支店 ☎075-956-2135

向日支店 ☎075-933-1161

東向日支店 ☎075-933-5171

大原野支店 ☎075-331-0211

久世支店 ☎075-921-2166

羽束師支店 ☎075-921-6131

淀支店 ☎075-631-3337

洛南支店 ☎075-601-6175

向島支店 ☎075-601-2136

岩倉支店 ☎075-781-8228

市原野支店 ☎075-741-2471

花背支店 ☎075-746-0211

大原支店 ☎075-744-2236

高雄支店 ☎075-872-1230

竹田出張所 ☎075-647-7337

※くわしくは各支店窓口、または渉外担当者にご相談ください。※店頭にて説明書をご用意しております。





ニーストピックスコー  
ナーの「緊急SOS!池  
の水ぜんぶ抜く大作戦  
:」私は生憎TVを見れ  
なかつたのですが、30年ほ

ど前の子育て時代のママ友が「TV見たよ。大原野なつ  
かしい、声が聞きたいです。お電話ちょうだい」とお便  
りをくれました。早速30年ぶりに電話しました。懐  
かしい同じ声。変わつてない。顔が見えないからかもと  
心の中で思いながら一時間近く話してしまいました。  
まだまだ話し足りないので近々会いたいねと電話を切  
りました。

作業に協力参加された方、ありがとうございます  
した。

〈大原野支店管内〉野村 栄子さん

2月に味噌作りをさせて頂きました。そして今  
は塩こうじを作っています。上手にできると嬉し  
いです。

〈羽束師支店管内〉シヨコちゃんさん

「友情が育む優美な味」花菜への想い入れが文面か  
ら強く感じられ、気持ちがよく伝わって来ました。「ノ  
ンフィクション」を読んでいるようでした。

〈岩倉支店管内〉清水 喜代子さん

この時期になると青菜がとう立ちになり、先の所を  
つまみ取りサツと茹でてカラシ和え等にしていただいで  
いますが、とっても美味しく食しております。緑々し  
く食卓が華やかになります。

〈東向日支店管内〉藤田 勝子さん

年をとり、畑に出かけることもなくなった今日この  
ごろ。それでも春が待ち遠しく畑に出かけ、土筆でも  
採りたくなるものです。ウイルスが早く収まることを  
祈るばかりです。

〈淀支店管内〉春を待つ年寄りさん

高島屋の「みのりカフェ&みのり食堂」をよく利用し  
ています。非常に美味しいですね。J A京都中央の食  
材があるのは知りませんでした。もっと宣伝しても良  
いと思います!

〈東向日支店管内〉三宅 郁子さん

ジンチョウゲは私にとって故郷の高校を卒業して京  
都の会社へ就職し、社長のお宅の離れを女子寮として  
お世話になっていた時、庭で嗅いだいい匂いがジンチョウ  
ゲでした。それが親も姉妹も誰も知り合いのいない、  
たった一人での京都の出発の「応援の香り」となってい  
ます。大好きな香りの花です。

〈市原野支店管内〉サツちゃんさん

広報誌ふれあいでは  
読者の皆さんからの  
お便りを  
お待ちしております。

記事の感想や、近況報  
告、おもしろ情報から絵  
はがきなど大歓迎です。  
いただいたお便りは随時  
紹介させていただきます。  
たくさんのお便りを  
お待ちしております。



松村 みよ子さん  
(大原野支店管内)



森本 一子さん  
(長岡京支店管内)

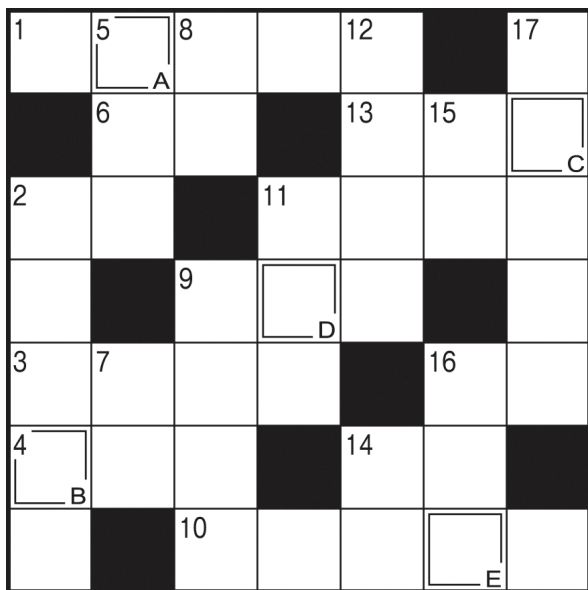


瀬戸 君代さん  
(市原野支店管内)



# クロスワードパズル

Q 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？



出題 ニコリ

**応募締め切りは5月31日(日)消印有効です。**

正解いただいた方の中から抽選で10名様に粗品を進呈いたします。当選者発表は7月号です。

617-0826  
J A 京都中央  
京都府長岡京市開田4-14-8  
総務企画部 宛

あなたの住所  
支店名 お名前  
ペンネーム  
(お名前で紹介して頂く場合は記載不要です)

①クロスワードの答え  
②感想・身近なニュース  
③特に気になった記事

絵・イラストなど

一部ハガキをお便りコーナーで紹介することもございます

(裏面)

## タテのカギ

- ② 知事選の期日前——に行ってきた
- ⑤ 耳は聴覚、鼻は嗅覚、目は
- ⑦ ゾウやライオンを
- 数えるときに使う言葉
- ⑧ 大きな口を持つ爬虫類
- ⑨ 往年のヒット曲
- 『——のハワイ航路』
- ⑪ 武者人形はかぶっていることが多い
- ⑫ 茶畑で行う収穫作業
- ⑬ 数え年70歳のお祝いです
- ⑮ アシカやオットセイより大きな海獣
- ⑯ 飛行機で物を運ぶこと
- ⑰ 田畑を耕す農耕機械

## ヨコのカギ

- ① 端午の節句に食べる和菓子
- ② 損の反対語
- ③ あの人、いい人なんだけど、——多いんだよなあ
- ④ 邦画ではありません
- ⑥ シオマネキやガザミはこの仲間
- ⑨ 馬具の一つ。足を掛けます
- ⑩ 春の大型——をゴールデンウィークといいます
- ⑪ クラブ——、救援——、——写真
- ⑬ 与党と対立することが多い
- ⑬ たくと良い香りがします
- ⑯ アスパラガスは主にこの部分を食べます

3月号の解答  
「ジンチョウゲ」

3月号の  
当選者

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 山口 憲司さん (大原野支店管内) | 三宅 郁子さん (東向日支店管内) |
| 清水 喜代子さん (岩倉支店管内) | 春を待つ年寄りさん (淀支店管内) |
| 藤田 勝子さん (東向日支店管内) | 芳山 明信さん (洛南支店管内)  |
| 金谷 和栄さん (羽束師支店管内) | 北村 知津子さん (岩倉支店管内) |
| 野村 栄子さん (大原野支店管内) | 前田 尚吾さん (羽束師支店管内) |

## クールビズ実施中です!!

期間：5月1日～10月31日

JA京都中央は今年度も節電対策に取り組みます。  
期間中は職員のノーネクタイ・  
ノー上着や職場の弱冷房を実施しますので、  
皆様のご理解をお願いいたします。

JA京都中央

## 表紙の紹介

【洛南支店】のむら かずひろ  
生産者 野村 和弘さん(40)

有機肥料にこだわり野菜を生産されています。  
今年から京の伝統野菜「伏見とうがらし」に  
チャレンジされます。  
詳しくはp2-p3のチャレンジページを  
ご覧ください。