



ふれあい

11

November 2023

No.159



JAグループ京都は、京都マラソン2024を応援しています。

327



低農薬にこだわって、
生産から販売まで
安心の作物を提供したい。

公式 LINE

検索 ID @ja_kyotochuou



<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索



低農薬にこだわって、生産から販売まで

安心の作物を提供したい。

三浦昌也さんは、昨年早期退職して専業農家として農業に勤しんでおられます。特にいちご栽培に力を入れておられ、収穫の時期には沢山出荷をされています。奥さんは自宅でケーキ教室を開いておられ、誕生日ケーキの受注販売もされています。収穫したいちごはケーキの主材料としても活用されています。



チャレンジ
Challenge



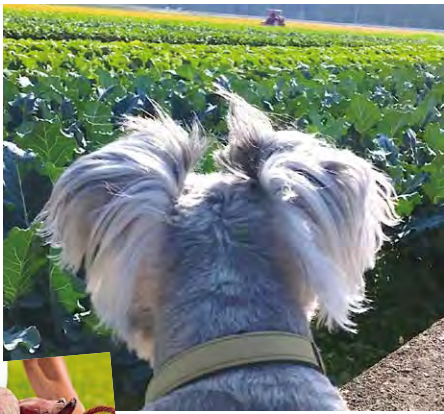
▲朝摘み完熟いちごです

—メインの農作物、栽培方法、病害虫対策などを教えてください。筒、なすび、水稲、いちご。

—栽培面積、規模等を教えてください。竹林2反、水田3反、畑2反、ハウス1棟。

—就農のキッカケ、どうやって農業をされるようになったのか教えてください。元々兼業農家で筒と米を栽培していましたが、昨年仕事を早期退職して専業農家になりました。





▲ 作業を眺めるはなちゃん



▲ これから敷き藁土入れです



▲ いちご苗の手入れをしています



▲ 収穫したシルクスイート

あまりうまくないですが、ゴルフが趣味です。

― 趣味、ストレス発散方法を教えてください

― よく使用している機械はありますか
トラクター。

― 今後、取り組みたいことはありますか
いちご作業は体の負担も少なく、年を取ってもやっつけていけるのもつといちごの規模を拡大したいです。

― 農業で取り入れて楽になった方法や、ちょっとした小技はありますか

― 特にないです。ひたすら頑張るしかないです。



▲ お菓子教室&ショップ



▲ 収穫したいちごを使ったケーキ

― 野菜の食べ方で好きな食べ方はありますか
サラダが好きですが、ドレッシングをかけずにそのまま食べるのが好きです。

― 一日のスケジュール、習慣、毎日していることを教えてください
今の時季でしたら、朝4時に起きてなすびを収穫してきて、箱詰めします。それからJAの集荷場へ出荷して帰ったらお昼頃になります。昼食後にまた夕方まで農作業をしています。朝は早いですが、寝るのは大体午前0時位です。

― 健康作り、体力勝負だと思いますが、実践していることはありますか
しっかりと寝ることが大事です。なんでも食べることが大事です。

― 今農業に必要なことは何だと思われませんか
収入の安定。

― 他の農家さんとの交流はどのようにされていますか

― 常につつておられる圃場を訪問して、なすびや青物の育て方等のアドバイスを受けています。

― 何か、こだわりはありますか
低農薬で安心して生産から販売まで食べられる作物を育てることです。

― 前号掲載の山本さんからの質問があります

― 「休日の過ごし方はどうされていますか？」
とにかく寝ています。



大原野支店管内
三浦 昌也さん(59)

2023年度下期渉外・LA決起大会



10月19日(木)、リーガロイヤルホテル京都で「2023年度下期渉外・LA決起大会」を開催しました。

同大会は、今年度上期において優秀な成績を収めた渉外担当者やLA担当者を表彰するとともに、今年度に掲げた信用事業と共済事業の目標必達に向けて、下期取り組みの意思結集をはかることを目的に開催しました。表彰においては、次の渉外担当者やLA担当者が受賞しました。

▽渉外の部(信用事業上期)

- 1位Ⅱ平野 正大(久世支店)
- 2位Ⅱ山田 尚義(海印寺支店)
- 3位Ⅱ鳥居 謙太(神足支店)

▽LAの部(共済事業上期)

- 1位Ⅱ今崎 裕貴(久世支店)
- 2位Ⅱ森井 達也(向島支店)
- 3位Ⅱ河邊 光希(海印寺支店)

また、下期の取り組みについての決意表明を信用部門は、平野 正大(久世支店)が、共済部門は、河邊 光希(海印寺支店)が代表して行い、自身の下期の取り組みへの決意を披露しました。



▲ 代表が舞台上がり元気よく「頑張ろうコール」を行いました

窓口ロープレ大会 日頃の成果を披露



10月11日、本店大会議室において「第9回窓口セールスロールプレイング大会」が開催されました。

同大会は窓口担当者の知識とCSマナーの向上、組合員や利用者のライフイベントに応じた提案型セールスの強化を目的として開催しています。

出場した13名は、設例の顧客情報をもとに、ライフイベントを想定した情報収集を行い、「マイカード」「ネットバンク」「J Aカード」「年金予約定期」などお客様のニーズに合った商品をチラシや手作りの資料を活用しながらお客様役の人に提案しました。9分間という限られた時間の中で、各自が日頃の業務や練習の成果を存分に披露し、アプローチからクロージングまでのセールス技術を競い合いました。

結果は次の通りでした。

- ▽最優秀賞Ⅱ加藤亜加里(向日支店)、優秀賞Ⅱ大谷桃香(海印寺支店)、第3位Ⅱ永井由実子(洛南支店)、信連賞Ⅱ大田理絵(向島支店)、トータル経営賞Ⅱ近藤弘美(久世支店)



▲ 見事入賞した発表者

若手スマイルサポーターが日頃の成果を披露

10月20日、本店大会議室において「第9回スマイルサポーターロールプレイング大会」を開催しました。

同大会は、共済窓口担当者が共済既契約者に対して保障点検活動(3Q活動)を行い、ニーズやライフスタイルの変化に応じた保障提案力の強化を目的としています。出場者13名は、設例の顧客情報をもとに、窓口での手続き終了後にプラスαの一言を投げかけ、ラブレッツ端末の各種機能を活用して、保障の必要性を感じてもらった上で、JA共済の各種商品を提案。10分間という限られた時間の中で、各自が日頃の業務や練習の成果を存分に披露し、アプローチからクロージングまでのセールス技術を競い合いました。

6人の審査員による厳正な審査の結果、見事、向島支店の山本理奈さんが第1位となりました。

山本さんは「緊張感の中、練習の成果を発揮できて非常に嬉しい。他の出場者のロールプレイングも大変参考になったので、今後の業務に活かしていきたい」と感想を述べていました。

表彰者は次の通り

- 第1位 山本理奈(向島支店)
- 第2位 植田真由(岩倉支店)
- 第3位 三木沙霧(向日支店)
- 笠原えりか(久世支店)
- 全共連特別賞

- 青木恵莉(羽束師支店)
- 橋本梨花(乙訓支店)
- 石田菜子(大山崎支店)
- 小松由美(海印寺支店)



▲ 見事入賞した発表者

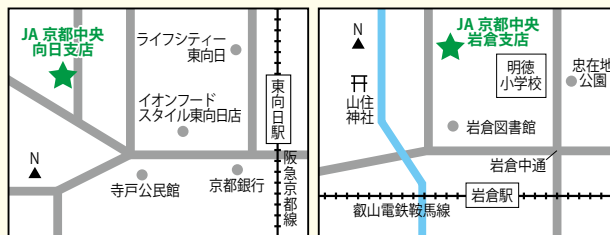


親子料理教室を開催します

冬に美味しいお菓子を作りましょう。ご参加お待ちしております!

- 開催日時・場所** 2023年
12月10日① 向日支店調理室
12月17日② 岩倉支店調理室
両日とも、午前11時から午後2時頃
- 対象者** 当JA管内にお住まいの小学生のお子さんとその親(原則親子2名)
- 募集人数** 1会場12組または24名程度
- 参加費** 1家族500円
- 料理講師** 学校法人 大和学園 坂本三郎氏
- ご準備いただく物** お子様のエプロン、三角巾(親子分)、マスク
親御さんのエプロンはJAでご用意します。
- 応募方法** 各支店に申込用紙(チラシ)を準備しております。ご記入のうえ支店窓口または渉外担当者にお渡してください。

※駐車場については、チラシ等でご案内します。



向日支店調理室

岩倉支店調理室

お料理メニュー

- ①ブルゴーニュの「パン・デピス」
- ②ヴァン・ショー風 ノンアルコールのホット・ドリンク
- ③ホットとするエッグノッグ(あったかいミルクセーキ)



①ブルゴーニュのパン・デピス



②ヴァン・ショー風 ノンアルコールのホット・ドリンク



③ホットとするエッグノッグ

【料理説明】フランスの伝統的なクリスマスのお菓子です。

※写真はイメージです。

締切日：2023年11月30日 ※定員になり次第締め切りとさせていただきます。

2024年度
内定式開催



当JAは10月3日に2024年度の内定式を実施しました。内定者6名と当組合の役員が出席しました。田村組合長から内定者の皆さんに向けて、「JAは地域に根差しさらなる進化をしなければなりません。皆さんの若い力、新しい視点、斬新なアイデアを大いに期待して、来年4月より共に働けることを楽しみにしています」と激励の言葉を贈られ

た後、内定証書を授与されました。式終了後のオリエンテーションでは内定者同士で自己紹介などをして親睦を深めました。



▲ 役員と記念撮影する内定者

年金友の会が
グラウンドゴルフ大会を開催



9月13日、長岡京市内の府立洛西浄化センターのグラウンドで第24回JA京都中央年金友の会グラウンドゴルフ大会を開催し、会員計78人が参加しました。雨で一日順延の開催でしたがこの日は天候にも恵まれ大会日和でした。

この大会は、「年金友の会」の拡大育成をはかるとともに、会員の健康と親睦・融和を深め、友の会の発展を目的としています。岡本彌一郎年金友の会本部長は「日頃の練習の成果を十分に発揮して水分補給を忘れず頑張ってください」と激励の挨拶をされました。

3ホール作られたグラウンドで、熱戦が繰り広げられました。主な受賞者は次の通りです。

▽団体の部

優勝 長岡京市支部

準優勝 淀支部

3位 高雄支部

▽個人の部

優勝 山本三美(長岡京)

準優勝 大谷綾子(洛南)

3位 植田喜美枝(長岡京)

なお、入賞した上位3チームは10月26日に城陽市にある「サンガタウン城陽」で開催された京都府大会に出場され、府内JAから18チームが出場されたなか、団体の部での入賞は叶いませんでしたが、個人の部で藤本勇さん(淀支店)が見事優勝されました。



▲ JA大会で優勝した長岡京市支部チーム

長岡京市年金友の会が
親睦旅行を実施



年金友の会長岡京市支部は10月23日、神戸への日帰り親睦旅行を実施しました。50人の会員が参加され、神戸港から出港する遊覧船に乗船され、大型船の建造風景や六甲山を背景とした神戸の街並みを堪能されました。近くの神戸メリケンパークのホテルで昼食を取られたあと、白鶴酒造資料館の見学や六甲有料道路から景観を楽しまれて帰路に着かれました。

小西信幸会長は、「久しぶりにみんなで集まりました。活動行事もコロナ以前のように徐々に再開してきている。この旅行の次は輪投げ大会を予定している」と話されていました。



▲ 挨拶をされる小西信幸会長

ホームページリニューアルのお知らせ

当JAでは、このたびホームページをリニューアル致しました。
より見やすくするために、「シンプル」な画面構成にし、
JA京都中央のイメージカラーである「紫色」を基調としています。
今後ともホームページもご覧いただき、
当JAを身近な存在にさせていただくとともに情報発信にご注目願います。

主な変更点

TOP画面には必要なメニューのみを並べ、検索ワードなどで必要なページに飛べるようにしました。

文字の大きさは見る方に合わせて変更できるようにしました。

JA京都中央の特産物は春夏秋冬で季節ごとに分けて紹介していきます。

採用のページは現在その職についている職員の声を紹介していきます。



Instagramでの情報発信について

当JAでは、現在色々な情報の発信ツールとして、ホームページとLINEを活用しています。

このたび、よりタイムリーな情報を発信していくために、Instagram（Instagram）も活用していきます。

写真や動画をメインに皆様に色々なJAに関することや皆様へのお得情報をお知らせしていきますので楽しみにしてください。

現在、準備を進めておりますので、利用開始日が決まりましたらホームページ等でお知らせ致します。



◆大原野支店

9/22 大原野ひまわり畑で
テレビ中継

大原野支店管内で9月下旬「ひまわり」が綺麗に開花しました。

夏のイメージが強いひまわりを、9月に見頃を迎えるように咲かせる、毎年恒例のイベントで、同JAの青年部・女性部も参加している「なんやかんや大原野 農家版」が主催となり、地元、洛西高校の生徒も協力してひまわりが開花しました。

今回はKBS京都放送の「きらきん」という番組内で「女と男」のワダちゃんと市川くんが9月22日に中継に来られました。この日は大原野女性部の村上貴美代支部長をはじめ8人の部員も撮影に協力しました。ひまわり畑の苗植えや草引き等にも参加していて、地域一帯で取り組まれています。



▲ テレビ中継の様子

◆向島支店

8/30 時短料理をレクチャー

向島支店女性部は8月30日、向日支店の調理室を借用して料理教室を開催しました。9人の部員が参加され、7月に女性部本部が各支部長を中心に料理教室を開催した時に教わった「時短でできる手軽な料理」5品を作りました。

この日は本部の料理教室に出席した宮本玲子支部長を中心に3人で部員にレクチャーしました。

宮本玲子

支部長は「時短でできる料理レシピを教わったので、皆さんに披露した。久しぶりに部員が集まり楽しい時間を過ごせた。これから色々な活動を再開していきたい」と話されていました。



▲ お揃いの笑味ちゃんエプロンをして料理作りを楽しむ参加者

◆淀支店

9/27 淀支店女性部が
生活教室を開催

淀支店女性部は9月27日、淀支店2階会議室で生活教室を開催しました。この日は、家の光6月号の記事活用として、「スマホクッション」作りをしました。18人の部員が参加し、各々が提供された布と手芸綿を使って飾り物にもなるスマホ置きを作りました。

島守敏子支部長は「家の光の記事活用をしようということで色々本をめくり、このスマホクッションだと短時間で作れるし、飾り物にもなると思い採用した。見た目もかわいらしく部員の皆さんには好評でした。これからも家の光を参考にしてみんなで色々な物を作っていきたい」と話されていました。



▲ 作品の前に記念写真

湯川智子海印寺女性部支部長は、「珍しい見学ができ、飲茶を味わいながら、部員とより親睦を深められた」と話され、洛南女性部の城内維子支部長も「今回もたくさん部員の方が参加された。これからも活動を活発化したい」と話されていました。

また、月化粧ファクトリーにも寄られ、出来たてのお菓子を試食し、最後に泉佐野漁協青空市場で海産物のお土産を買って帰路につきました。

参加した部員からは「何機もの飛行機が飛び立つところを非常に近い所から見学し、音と大きさに圧巻された」と話されていました。海印寺女性部は近くのホテルで「飲茶三昧」と銘された中華料理の昼食を取り、洛南女性部は和食専門店「匠」と銘された麺類と旬の和食の昼食を取りました。

海印寺支店女性部と洛南支店女性部は9月25日に研修旅行を実施しました。偶然にも行程は違うものの行先が同じで「関西国際空港の普段見られない保安区域の見学」に行きました。(海印寺は午前、洛南は午後見学)



▲ 関空の保安区域で記念写真(上：海印寺女性部、下：洛南女性部)



▲ 参加された部員のみならず



▲ 完成したお寿司

乙訓支店女性部は、9月26日、乙訓構造改善センター調理室で「さば寿司・巻寿司」の料理教室を開催しました。この料理教室には12人の部員が参加され、講師の先生をお招きせず、部員みんなが色々提案をしながら和気あいあいとお寿司作りが進められました。

当初予定がなかった「漬物の三角巻き寿司」も加えられました。これは家の光で紹介されていた牛乳パックで作るお寿司で珍しいということから追加されました。

齋藤洋子部長は、「やっぱりみんなでわいわいと料理するのは楽しいです。これからも色々な企画をしていきたいです」と話されていました。

9/25

関西国際空港へ研修旅行を実施

◆海印寺支店・洛南支店

◆乙訓支店

9/26

にこやかな料理教室を開催

営農だより



京おくら販売状況

2023年は、5月に台風が発生、梅雨前線の停滞により梅雨らしい天候が続き、露地作物全体が降雨過多と日照不足となりました。

今年の栽培は、ハウス栽培品の京おくらが5月30日から、京都南部市場向けに出荷が始まり、6月下旬から出荷量の増加とともに大手量販店の各店舗で販売され、7月上旬からは、京都市内の販売が展開されました。



▲株式会社ミツカン「もったい菜漬け」リーフレットからメニュー提供を受けたコラボPRリーフレット



7月16日～17日は首都圏において、京野菜フェアが開催されており、ブランド京野菜とともに「京おくら」も展示販売されました。

昨年に引き続き「京おくら」は、他県産に比べ品質も良く、株式会社ミツカンとの連携により食べ方提案のレシピを出荷袋に封入していることなども市場、量販店より好評をいただいております。

2023年9月末の出荷実績は、10・6トン、1千178万円となり、出荷数量は、前年比148・1%。販売金額では、前年比169・3%となりました。

○販売促進活動状況

- ・「ベルメール」2023夏号に「京おくら」掲載。
- ・生産者考案の4つのレシピの情報と「京おくら」の魅力が掲載。
- ・「京おくら」を食材に使用した冷凍食品「商品名…京の夏を粘り強さで味わう夏バテ知らずの麻婆夏野菜豆腐」が8月1日完成し、販売スタート。
- ・「みのるダイニング」「みのりカ



▲7/12 「あぐり京都」の収録

- ・「フエ」でミツカンのレシピ提供による食酢と「京おくら」を使用したメニューが7月5日より展開。
- ・8月1日～31日、「京おくら」と「京都茄子」を食材に使用した期間限定メニュー「季節の膳」提供。
- ・京都駅地下街京都ポルタ「みのりカフェ」前にて、7月21日販売促進活動実施。「京おくら」と「京都茄子」バラ売り。京都市、ミツカン コラボ食品ロスPR。
- ・KBS京都テレビ「あぐり京都」7月23日(日曜日)放送に「京おくら」、淀支店管内生産者の家村和徳さんが出演。
- ・京都駅地下街京都ポルタ「みのりカフェ」前にて、8月25日第2回販売促進活動実施。「京おくら」と「京都茄子」バラ売り。京都市、ミツカン コラボ食品ロスPR。



▲9/26 エコクッキングイベント



▲9/9 JR大阪駅アトリウム広場 全農みのりみのるマルシェ「京都の实り」

- ・9月9日全農みのりみのるマルシェ「京都の实り」JR大阪駅アトリウム広場にて販売促進活動。
- ・9月16～18日、イオンモール京都五条において、「京おくら」と「京都茄子」を利用したイベントを連携して実施。
- ・9月26日京都市「エコクッキング」イベントへの食材提供。

冬季特産物における株式会社 Mizkan との連携

京都市、株式会社ミツカン、JA全農京都、JA京都中央の食品ロス削減に向けた事業連携の取組は、夏期は、2023年5月から、食酢を使用した「京おくら」や「京都茄子」を食材に使用したレシピが掲載された「もったい菜漬け」リーフレットが作成され、量販売店で掲示されたほか、「京おくら」の出荷袋などにも封入し、事業を展開しました。また、JA全農京都が運営する「みのあるダイニング」京都ポルタ店で同リーフレットの中からメニューが採用され、新たに飲食店での連携も行われました。

10月以降は、鍋つゆ調味料を使用したレシピブック「もったい鍋」リーフレットで特産物のPRと合わせて事業を展開しています。

「みのあるダイニング」では、「九条ねぎ」「ハクサイ」「長ダイコン」を使用したレシピや管内の「しろ菜」などを使用した鍋物メニューが11月上旬より提供されています。



▲みのあるダイニングでの提供メニューを検討



▲「ねぎと黒こしょうまみれ!の水炊き」

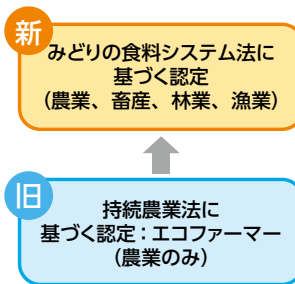


▲「もったい鍋」リーフレット

みどりの食料システム法に基づく新たな認定制度について

令和5年3月、国が定めた「みどりの食料システム法」に基づき、「京都府みどりの食料システム基本計画」が策定されました。

そこで、同年4月から、基本計画に基づき、環境にやさしい取組を行う農林漁業者を、京都府知事が認定する仕組みが新たに始まっています。(図1)



▲図1 新旧認定

■みどりの食料システム法とは

農林水産省は、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を実現するため、「みどりの食料システム戦略」を令和3年に策定しました。

この戦略では、2050年までに、農林水産業のCO₂排出量をゼロにする、化学農薬の使用量を50%減らす、化学肥料の使用量を30%減らす、耕地面積に占める有機

農業の取組面積の割合を25% (100万ha) に拡大する等の意欲的な目標を掲げています。なお、令和4年には、これらの目標実現に向けて、「みどりの食料システム法」が施行されました。

■新たな認定制度の概要

農業者は、みどりの食料システム法に基づいて定められた、京都府の基本計画に基づき、次に挙げる活動について計画を作成することで、京都府知事の認定を受けることができます。

【認定の対象となる活動】

- ①土壌診断に基づく土づくり、化学肥料・化学農薬の使用低減(慣行から3割以上低減)
- ②施設園芸の省エネ化や中干し期間の延長による、温室効



▲写真1 ハウス省エネ化

果ガスの排出量削減(写真1) ③その他(バイオ炭の農地施用、生分解マルチの利用、プラスチック被覆肥料の代替肥料導入等)

認定を受けると、国や京都府の補助金の採択における優遇や設備投資の際の税制優遇を受けられるほか、日本政策金融公庫の無利子融資等の活用が可能となります。

■認定の取得方法

環境にやさしい取組については、これまでエコファーマー制度による認定(※)を行っていましたが、新たな認定制度では、より幅広い取組が対象となるほか、グループでの申請も可能です。

新たな認定の取得にあたっては、計画書の作成や栽培履歴の提出が必要となりますので、まずは普及センターまでご相談ください。

※新たな認定制度の開始に伴い、これまでのエコファーマー認定は、有効期限の到来とともに失効し、順次廃止されます。

(京都府京都乙訓 農業改良普及センター寄稿)

2023年産米検査状況

9月16日に契約外米、27日に出荷契約米の検査を行いました。以降、10月下旬まで検査が行われました。

今年、梅雨の長雨と日照不足や品質に最も影響する登熟期が全国的にも高温で異常気象下であったため、品質への影響が心配されていました。

早生品種では、登熟期の高温の影響と思われる白未熟粒の混入が多く見受けられました。

また登熟期の高温は、災害レベルに達しており、乳白粒や背・腹白粒過多のほか、カメムシ類による着色粒も多く見受けられました。

晩成品種でも高温の影響を受けており、地力のある圃場でも乳白粒や背・腹白粒の混入が見受けられました。

斑点米カメムシ類においては、平坦地での晩生品種に「イネカメムシ」の発生が初めて確認され、出穂前の防除が必要となるなど早くも次年度への防除対策が急がれます。品質などの詳細結果と対策については、1月号に掲載を予定しています。また、技術対策などは、毎年作成している「肥料・農薬予約申込書」内に掲載いたしますので注文と合わせてご確認いただきますようお願い申し上げます。



▲ 高温による「背・腹白粒」・ヒノヒカリ



▶ 産米検査
生息地域の拡大とともに被害が拡大しているイネカメムシ成虫



京都光華女子大学短期大学部との地域連携活動

経済部営農販売課は、10月10日、淀支店管内の農産物生産現場で研修会を開催しました。

今回、京都光華女子大学短期大学部の地域連携活動の一環として、同大学部ライフデザイン学科の学生8人を対象に農業分野でのフードロス問題をテーマに、学生が課題を発見し、自ら、考え行動することを学ぶ目的で開かれました。

当日は、「九条ねぎ」、「京おくら」の栽培生産者の指導により、栽培圃場や出荷調整作業を見学し、生産現場での課題から、近年の異常気象に対応する栽培技術の工夫など学生が学びました。

また、「京おくら」栽培圃場では、収穫体験も行われました。

今後、学生たちは、生産現場での課題や自らの気づきを基にフードロス問題について取りまとめ、2024年1月に報告会などが計画されています。



▲ 九条ねぎ栽培の説明を行う岡本和也さん



▲ 京おくら栽培の説明を行う家村和徳さん

イオンモール株式会社と コラボイベントを開催

経済部営農販売課では、9月16日から18日の3日間、イオンモール株式会社とのコラボイベントをイオンモール京都五条で開きました。

イオンモール株式会社では、全国のイオンモールで「イオンモールのSDGsフェス」と題し、9月16日から25日までの10日間、各種のイベントを展開。

今回、9月16日と17日は、1階吹き抜けモールの特設会場で「ベジフィッシングゲーム」として、JA職員が考案したものをリニューアルして行われました。制限時間1分間に果実に傷等が入った規格外になった「京都茄子」を釣り上げるゲームで釣り上げたものは3個まで持ち帰ることができる。

18日には、「野菜スタンプでエコバッグをつくらう」と題して、大きくなりすぎた規格外の「京おくら」と果実に傷等が入った規格外になった「京都茄子」を利用し、輪切りにしたものをエコバッグにスタンプするもの。「京おくら」の輪切りにした5角の形がとてもかわいらしいなどと参加者から喜ばれました。

会場では、イベント参加者に京都市と株式会社ミツカン、JA全農京都、JA京都中央が連携して取組んでいる食品ロスの削減と野菜を無駄なく消費するレシピが掲載された「もったい菜漬け」リーフレットや特産品のオリジナルミニウチワなどが配布されました。



▲野菜スタンプでエコバッグをつくらう!



▲ベジフィッシング

水稻適期刈取現地検討会と採種圃場の二次審査会



▲刈取適期を診断する荒木技術顧問

向島支店の水稲部では、9月26日、毎年恒例の水稲適期刈取現地検討会と採種圃場の二次審査会を開催されました。

今年は、梅雨の長雨による日照不足や登熟期の高温などの異常気象下による晩生品種の品質への影響が心配されていました。

当日は、同水稲部員のほか、経済部営農販売課技術顧問の荒木俊光氏を指導者に、JA、行政関係機関の農業指導担当者ら18人が参加しました。

各栽培圃場を巡回しながら、それぞれの刈取適期を診断し、圃場に刈取適期を知らす立看板を5ヶ所設置。立看板を設置した巨椋池干拓農地では、他の地域からの入作農家の多いところでもあり、この取組は、組合員以外の生産者からも好評を得ています。

巡回した各圃場と採種圃場ともに生育は良好で、病害虫も問題なく、良質な産米と種子が期待されます。

敬老の日似顔絵コンクール

2023
年度

受賞者発表

最優秀賞



▲けいちゃん(5歳) 海印寺支店

優秀賞



▲ベンネム RKん(2歳) 淀支店

らくがき部門

入賞



▲ベンネム はなちゃん(3歳) 海印寺支店



▲いっちゃん(4歳) 向日支店



▲ベンネム みつちゃん(4歳) 久世支店

Nice!

最優秀賞



▲ベンネム あーちゃん(9歳) 大山崎支店

優秀賞



▲真野 奏汰くん(8歳) 乙訓支店

good!

入賞



▲八田 芽衣ちゃん(6歳) 海印寺支店



▲佐川 寛奈ちゃん(8歳) 大原野支店



▲佐川 絢香ちゃん(11歳) 大原野支店

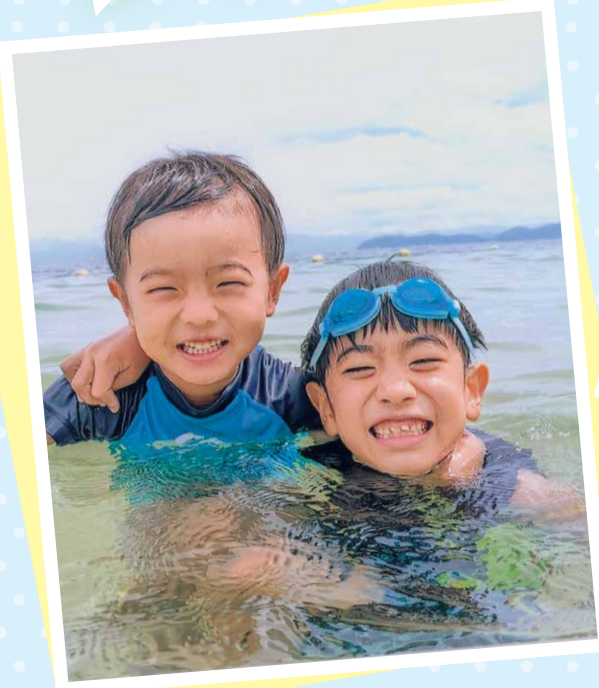
審査の模様

当JAの役員により合計55点の作品を対象に審査が行われました。それぞれの作品にお子様たちの祖父母に対する「愛」が感じとられ、審査に時間を要しましたが部門別に計10点の作品が選ばれました。受賞者の皆さまにはそれぞれ賞状と賞品が贈られます。受賞者の皆さまおめでとうございます。今回惜しくも賞を逃した方もご応募本当にありがとうございました。次回の開催をお楽しみに！



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。



お父さん：^{かずのり}和徳さん
お母さん：^{ゆか}有香さん

いえむら 家村
かいしん 海臣くん 7歳
たかおみ 崇臣くん 4歳
(淀支店)

毎日のようにケンカしているけど、なんだかんだ仲良し兄弟です。たくさん食べて、これからも仲良くすくすく大きくなってね。

うちのペット

JA京都中央管内の可愛いペットをご紹介します。

ご主人は 林 種男さん(淀支店)
ペットの名前：ドルチェちゃん
(メス2歳)



ママになったドルチェが母親と一緒に親子で展示会に出場することになり、楽しみが倍増です。入賞目指してがんばれ！

「死後事務委任」 について



ふれあいよろこび

— 人生に加えるちよつとしたお話 —

最近、身寄りのない高齢の方から「頼れる人がおらず、自分自身が亡くなった後の手続きをどうしたらよいか心配だ。」との相談を受けることがあります。国勢調査によると2015年から2040年の間に65歳以上の高齢者に限っても32・6%から40・0%に増加すると予測されており、少子高齢化や核家族化ということもあり、昔にくらべて、身寄りがない、相続人もいない高齢の方や、ご親族がいても親族関係が希薄であったり、ご親族もご高齢で認知症が進行しているなどの理由から頼れないなど、ご自身の死後に不安を抱える方が大変増えています。

このようなときに、自分自身が亡くなった後の不安を解消、解決するために、生前に遺したご自身の意思(遺志)を反映する方法として、「遺言書」を作成する以外に、信頼できる方との間で「死後事務委任契約」を交わすという方法があります。

「死後事務委任契約」とは、ご本人が、信頼できる第三者に対して、葬儀・火葬・納骨等の葬送やその他ご本人が亡くなった後に必要な諸手続きをすることを、生前にお願いしておくという契約であり、遺言書のように、どの遺産を誰に相続させるかということを決めておくものではありません。つまり、死後事務委任契約は、ご自身が亡くなったときに、遺産をもらってもらうというのではなく、死後の事務(入院医療費の支払いなど)を行うってもらうことを第三者にお願いするというものになります。

- そのため、死後事務委任契約は、必ず、生前に、信頼できる第三者との間で、どのようなこと(死後の事務)を行ってもらうのかを、契約書にしておく必要があります。契約書にしなければならぬと聞くと大変なことのように思えますが、ご自身や第三者が作成できない場合、例えば、公証人役場に相談して、文案を含めて公正証書という形で作成してもらうこともできます。
- ① 葬儀に関するもの
葬儀方式の指定、埋葬方法の指定、供養方法の指定など
 - ② 行政手続きに関するもの
死亡届の提出、運転免許証や健康保険証等の返還、年金の受給資格の抹消手続き、住民税や固定資産税等税金の支払いなど
 - ③ 生活に関するもの
生前利用したサービス(病院・介護施設)に関する料金の精算、居住する賃貸不動産の契約の解除や明渡し手続き、介護サービスでリースしている介護用具の返却手続き、水道光熱費等公共料金の支払いと解約手続き、パソコン、携帯電話の個人情報抹消処理、遺されたペットを施設に入れるなどペットの環境整備など。

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



乃木坂46と一緒に学ぶ「**国消国産**」

なぜ今
国消国産？

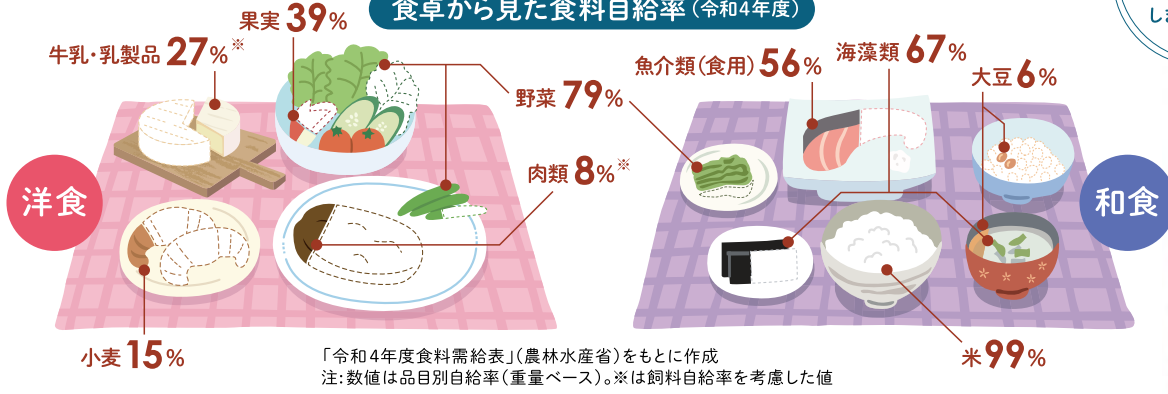
私たちが食べているものの約6割[※]は外国から輸入している

※出典:「令和4年度食料需給表」(農林水産省)

もし輸入が
止まってしまったら
どうなって
しまうのだろう



食卓から見た食料自給率(令和4年度)



「令和4年度食料需給表」(農林水産省)をもとに作成
注:数値は品目別自給率(重量ベース)。※は飼料自給率を考慮した値

国消国産を
すすめる？

『国消国産』は私たちの食卓を未来へつなぐこと

JAグループが『国消国産』を提起したのは、「私たちの『国』で生『産』した食べものを、この『国』で『消』費する」だけでは、食べものの多くを輸入に頼る危うい状況を変えられないからです。『国消国産』は、

「私たちの『国』で『消』費する食べものは、できるだけこの『国』で生『産』する」という考え方。これを実践することは、食料自給率の向上、ひいては私たちの食卓を未来へつなぐことにもなるんです。



「国消国産」は地産地消やSDGsにもつながっている

各地で、**地産地消**を
すすめよう！
その地域で生産された農畜産物を
その地域で消費しよう

例えば
JA直売所で
地元の新鮮な
農畜産物を手にとる

農家の皆さんを応援!!

国消国産の実現!

私たちの『国』で『消』費する食べものは、
できるだけこの『国』で生『産』する

そのことによつて

- 食料自給率が高くなる
- 農畜産物を生産する力が高まる
- 次世代の農業生産者が増える

SDGsにも貢献

- 食材を長距離輸送する必要がなく、CO₂排出量の削減で“つくる責任”に貢献
- 必要以上の食料輸入をしないことで、“飢餓をゼロに”に貢献

日本の未来を支える農業。乃木坂46は、JAグループの「国消国産」を応援します。



メンバーが生産現場で奮闘する動画を公開中!
楽しんで学べるコンテンツがたくさん!
ぜひアクセスしてください!

乃木坂46 国消国産



JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。



あなたの冬はどのコース!?

JA 京都中央

ウィンターキャンペーン 2023

2023年11月1日(水) → 12月29日(金)

対象商品 **スーパー定期貯金** (期間1年 自動継続)

どなたさまでも
お預け入れ
いただけます!



みのり姫

窓口コース

期間中、各支店窓口で対象商品を一口あたり10万円以上お預け入れいただいた方、または期間中に満期を迎えた定期貯金を10万円以上もしくは10%以上増額での書替をされた方に

5,000円相当の賞品が 当たるスピードくじ進呈!



京の肉

どちらか1点
当たるチャンス!
当選本数
合計100本!!
※当選された方
には順次発送
いたします。



フィナンシェとお茶セット

上記抽選でハズレた方には、お預け入れ金額に応じて**下記の賞品をもらえなくプレゼント!!**

10万円以上100万円未満の方

100万円以上500万円未満の方

500万円以上の方



レギュラーサイズ カイロ2枚1組

油汚れが
「サラサラ落ちる」から
あつというマジカ!



CHARMY Magica 除菌+(プラス)1本



レギュラーサイズ カイロ2枚1組
CHARMY Magica 除菌+(プラス)1本

配布スピードくじ

預入金額を合算し、その定期貯金の額面金額に応じてスピードくじをお渡しします。

- ◎ 10万円以上100万円未満 / スピードくじ 1枚
- ◎ 100万円以上500万円未満 / スピードくじ 3枚
- ◎ 500万円以上 / スピードくじ 5枚

★◎10万円の定期貯金を10口契約された場合スピードくじを3枚お渡しします。10枚ではありません。
★金利上乗せした定期貯金については、本企画の対象外となります。

※お預け入れは店頭金利となります。※賞品のお渡しは、当選のご本人様に限らせていただきます。※賞品の写真はイメージです。

さらにはじめまして定期貯金

当JAと定期貯金の契約がなく、新規で50万円以上お預け入れいただくと...

クオカード500円が 80名様に当たります!



※当選発表は、1月中旬以降に賞品の順次発送をもって替えさせていただきます。

ネットバンク コース

期間1年 **0.10%**
(税引き後 年0.079%)

期間中、JAネットバンクで新規定期貯金をお預け入れいただいた方は右の金利でお預かり!

ATMコース

期間1年 **0.04%**
(税引き後 年0.031%)

期間中、ATMで定期貯金をおつくりいただいた方は右の金利でお預かり!

上乗せ金利は初回満期日までとなります。自動継続後は店頭表示金利となります。

※個人の方に限ります。

※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。

※満期日前にご解約された場合は、JA所定の中途解約利率を適用いたします。 ※店頭に説明書をご用意しております。

※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障の対象となります。(決済用貯金以外の複数の貯金口座がある場合には、その貯金元本を合計して1,000万円までとその利息が保障されます。)



©よりぞう

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。

JA 京都中央

本店信用部 ☎075-955-8572 <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
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

高雄支店 ☎075-872-1230
竹田出張所 ☎075-647-7337

スマホ・タブレット
からもアクセス!



あなたの「想い」を形にしませんか？

一時払終身共済(平28.10)

ご契約例 男性(40歳加入) 共済金額500万円・予定利率0.8%の場合

90歳まで
ご加入いただけます



※解約返れい金は、組合の定める取り扱いに基づき計算した額をお支払いします。解約返れい金は、お払込みいただいた共済掛金の額が限度となり、早期にご解約される場合、お払込みいただいた共済掛金を下回ることがあります。
 *予定利率とは、共済掛金積立金(将来の共済金等をお支払いするために、共済掛金の中から積み立てられているお金)を運用する際に適用されるあらかじめ定められた利率をいいます。
 *予定利率は金利情勢に応じて毎月1日に設定され、月末まで同一となります。このため、ご契約される月によりお払込みいただく共済掛金変動(増減)する場合があります。
 なお、ご契約時の予定利率は、共済期間を通じて固定して適用されます。

POINT

- 1 **一生**にわたって、お亡くなりになられたときの保障が確保できます。
- 2 死亡共済金は**相続対策**にご活用いただけます。
- 3 医師による診査は必要なく、**簡単な告知**でお申し込みいただけます。

次の項目の両方が「いいえ」の場合にご加入いただけます。

次の1および2の各項目について、1つでも該当する場合は、「はい」を、すべてに該当しない場合は「いいえ」を選択してください。

告知事項	1 現在、病気や外傷で、安静療養中ですか。 (安静療養中とは、病気や外傷により、仕事や家事ができない状態で、入院中または家庭で療養していることをいいます。)	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
	2 今後、入院または手術(レーザー・カテーテル・内視鏡・放射線によるものを含みます。)の予定がありますか。 (医師により入院または手術をすすめられている場合や、医師と相談している場合を含みます。)	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ

*両方が「いいえ」の場合でも職業、これまでの共済金の支払請求内容などによってご契約いただけないことがあります。

ご存知ですか？

もしものことがあっても、
 資金を預貯金にいれたままお亡くなりになられた場合、**口座が凍結**され、
 思うように**資産が引き出せない**ことがあります。
 また、凍結を解除するには、**たくさんの書類と時間**を要します。
一時払終身共済の受取人の方はもしものときも
 すぐに共済金を受け取ることができるので、**安心**です。



共済は相続時の「強い味方」となります。**相続対策**に是非ご活用ください！

現在の共済掛金については、JA共済HP「掛金シミュレーション」にてご確認くださいか、お近くのJAにお問い合わせください。

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約にあたっては「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

【23261000251】

フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子

ユズ

～日本料理の名脇役～

ユズのプロフィール

【分類】ミカン科ミカン属

【原産地】中国

【おいしい時期(旬)】青ユズ(夏～初秋)、
黄ユズ(秋～冬)

【主な栄養成分】ビタミンC、ペクチン、
クエン酸、リモネン、ピネンなど

解説：KAORU

選び方



NG



しなびている
黒ずみや傷がある
へたの切り口が茶色く乾燥している

保存方法

冷蔵保存

乾燥しないようポリ袋などに入れるかラップに包み、冷蔵庫の野菜室へ

気温が低い時期は冷暗所でもOK。冷暗所で1週間、冷蔵では1、2週間程度保存できる

香りが命！
鮮度が良いうちに
利用してね

冷凍保存

皮
幅を広めにおき、ひたたりとラップに包んで
保存。凍ったまま細く刻んで利用

白い部分はある程度残すと香りが良いよ！

長期保存

薄くむいて細かくカットして天日干し、乾燥したら密閉容器に入れ保存。粉末状にしておくと便利だよ！

浅漬け、お吸い物、
ゆずこしなどに利用

ユズのいろいろ

本ユズ

木頭系



徳島県那賀郡木頭村(現・那賀町)で「選抜」果汁も多く皮が厚い

山根系



徳島県阿南市の山根氏によって選抜された早期結実品種

多田錦



種なしでとげも少なく扱いやすい人気品種

花柚(はなゆ)



ユズの近縁種の「花柚子」「オゆず」「常柚(とこゆ)」とも皮は薄めで、本ユズに比べて香りが穏やかな。花もお吸い物や料理の香り付けなどに利用される

鬼柚子(獅子柚子)

ガクタン(ガク)の仲間。ごつごつとした皮が特徴のジャムや砂糖漬けなどに利用される

柚柑(ゆこ)

ユズの近縁種で「柚香」とも酸味が強く香り良く、ポン酢などに利用される



ユズの子カラ

ビタミンC
皮に豊富な風邪予防、
美肌効果、疲労回復に



クエン酸
疲労回復や食欲増進に
カルシウムの
吸収を助ける働きも

ペクチン
食物繊維の一種
便秘改善や
生活習慣病予防に



リモネン、ピネン
皮に含まれる香り成分
精神をリラックスさせる
効果が期待



食べ方・楽しみ方

日本料理ではおなじみの調味食材
熱を加えても香りが消えないのが魅力

細く刻んで「漬け物」、
雑煮、あえ物などに



柚香蒸し



柚子釜



風味付け

刺し身や焼き魚、
煮物に



ゆずこしのような調味料や
ゆず茶、ジュース、
シャーベット、ゼリーにも



海外でも人気

日本産は海外産に比べて香り高く
高評価のフランス料理やスイーツにも
使われている



あなたもチャレンジ！家庭菜園

寒起こしと天地返し 農閑期に行う土づくり

園芸研究家 ● 成松次郎

最初は軟らかかった土は野菜を作り続けると次第に硬くなり、水はけが悪くなって病害虫が出やすくなります。春に備えて、菜園に野菜が少ないこの時期に土づくりをしましょう。

「水はけと通気の良い土」

根は水に溶けた酸素を吸って生長します。水と空気が土粒の隙間を動きやすいような土の構造が大切です(図1)。水はけを良くするには土を深く耕し、下層の固くて水の抜けにくい土層を壊します。団粒を作るのは砂や粘土をくつつ

図1 良い土の組成と団粒構造

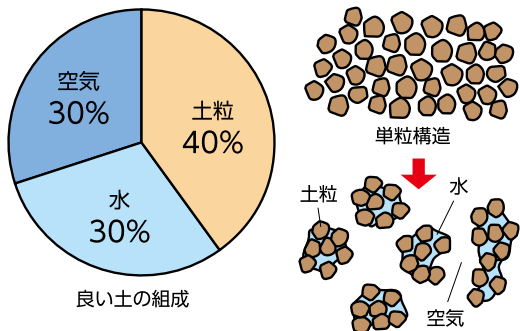
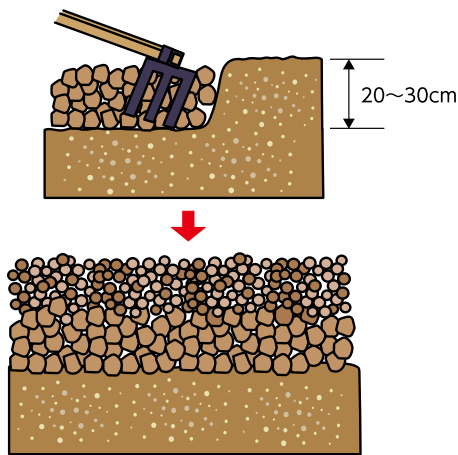


図2 寒起こし



ける役割をする堆肥などの有機物です。寒起こしや天地返しに合わせてパーク堆肥、家畜ふん堆肥などの有機物を混入します。

「寒起こし」

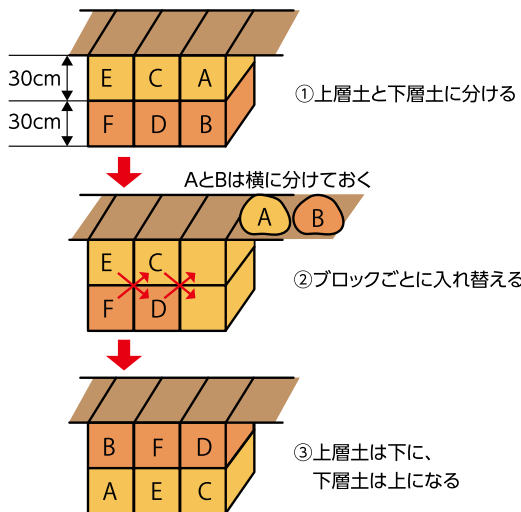
厳寒期の1、2月に菜園を20〜30cm粗く掘り起こし、土の塊を寒気にさらす作業です。土塊に含まれる水が夜間には寒さで凍結し、日中には溶けて乾燥します。この繰り返しで土塊が次第に崩れて、ふかふかの土になります(図2)。土中の害虫が寒さで死滅する効果も期待できます。

「天地返し」

同じ場所で野菜を長く栽培していると、上層土には養分が蓄積し、下層土には固く根が入りにくくなっていきます。上層土には土壤病原菌や有害センチュウが増えます。このような畑では連作障害が発生し、野菜の生育が悪くなります。

天地返しは、表面から30cm程度の上層土とその下60cm程度までの下層土を入れ替える土壤改良法です(図3)。普段耕す土層は軟らかでも、その下に固い土層があるこ

図3 天地返しの方法



とがあります。これを耕盤といえます。長い間、トラクターのロータリーで耕耘を続けていると耕盤ができてしまいます。天地返しで、耕盤を崩すことができます。これらはきつい仕事なので、作業の少ない冬のうちにやっておくが良いでしょう。連作が心配な菜園では、障害を避ける対策としても考えてみましょう。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

家族みんなで

おいしく食べよう!

シェフ永井の
おすすめ

鶏モモ肉と柿、 ロメインレタスのサラダ



材 料

4人分

鶏モモ肉……………200g	塩……………小さじ1/2
柿……………1個	ドレッシング
ロメインレタス……………1/2	レモン汁……………大さじ3
レモンスライス……………4枚	オリーブ油(エクストラバージン)
クルミ……………20g	……………大さじ3
パルメザンチーズ……………適宜	マヨネーズ……………大さじ3
オリーブ油……………大さじ1	ブラックペッパー……………少々
料理酒……………大さじ1	

作り方

- 鶏モモ肉を一口大に切り、料理酒、塩をもみ込んでおく。
ロメインレタスは5cmほどに切り、水洗いしてざるにあげておく。
柿は8等分にして皮をむく。
- フライパンにオリーブ油を熱し、①の鶏モモ肉を焼き上げる。
- 皿にロメインレタス、グリルした鶏モモ肉、柿、レモンスライスを盛り付け、
②のフライパンに残った肉汁を回しかける。
- ドレッシングの材料を合わせて、サラダにかけ、クルミ、
パルメザンチーズをかけ出来上がり。

フルーツの風味と
生おからが好相性

米粉とおからの ヘルシーケーキ



作り方

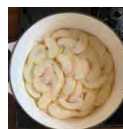
- よく搾った生おからと米粉をブレンダーにかけ、よく混ぜたらベーキングパウダーを加えてさらに混ぜる。
- Aの材料を全てボウルでよく混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。生地はポテッと
した感じになるように豆乳または牛乳(分量外)で調整する。
- オーブンペーパーを敷いた焼き型に入れ、表面を平らに整える。
- 180度に温めたオーブンで30~35分焼く
(竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK)。
- 表面にあんずジャムを塗り、再度オーブンで2分焼き、
取り出してからココナツパウダーを振る。
- 焼き型に入れたまま、網(ケーキクーラー)の上のせて冷ます。
- ⑥を焼き型から抜き、リンゴの蒸し煮
3切れでバラの花の
形を作ったのせ、ミ
ントの葉を飾る。

材 料 直径15cm×高さ6cmのケーキ型1台分

米粉……………100g	A 塩こうじ……………大さじ1
生おから……………100g	白みそ……………大さじ1
ベーキングパウダー (アルミニウムフリー)……………小さじ2	レモンの皮……………1/2個分
成分無調整豆乳または 成分無調整牛乳……………80ml	あんずジャム……………大さじ2~3
菜種油……………大さじ4	ココナツパウダー……………大さじ2~3
A てんさい糖……………50g	飾り
メープルシロップ……………大さじ1	リンゴ(蒸し煮用)……………1個
レモン汁……………大さじ1	ミント(葉)……………適量

ワンポイント「リンゴの蒸し煮」

- リンゴをよく洗ってから8等分し、芯の部分を取る。
- 塩水にくぐらせてから、厚さ2mmぐらいにスライスして鍋に平らになるように入れ、弱火で約18分蒸し煮する。





毎月J A マルシェに行くのが
楽しみで7月は赤いとうもろこ
しを買いました。スーパーでは
売られてないです。

〈神足支店管内〉梶原 陽子さん

今年は雨が少なく土が地割れして作物に影響しましたが、
スイカとメロンは例年通りの収穫ができました。

〈向日支店管内〉ペノンコさん

広報誌ふれあいを毎回楽しく拝読しています。特に表
紙紹介の方の農業に従事している様子に感心。応援させ
ていただきます。

〈海印寺支店管内〉トコちゃんさん

敬老の日の似顔絵コンクールに孫が描いてくれたこと
をうれしく思います。

〈高雄支店管内〉せんべいさん

あぜ道に彼岸花がたくさん咲いています。子供の頃、家
に持って帰れない花と言われていたので野の花のように
つんで帰ったことはありません。今もながめているだけ
です。

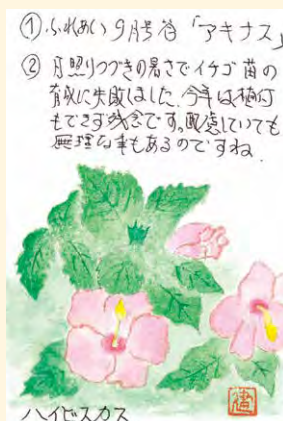
〈岩倉支店管内〉林 千鶴子さん

コットンフラワー収穫でき始めて、嬉しいです。実がは
せて綿が出てきたのに感動！

〈大山崎支店管内〉大北 直美さん



松村 みよ子さん (大原野支店管内)



鈴岡 建夫さん (高雄支店管内)



森本 一子さん (岩倉支店管内)

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います。

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いたしております。

9月号の解答
「アキナス」

9月号の
当選者

梶原 陽子さん (神足支店管内)
ベンネーム
マーちゃんさん (海印寺支店管内)
ベンネーム
トコちゃんさん (海印寺支店管内)
喜多 文子さん (向日支店管内)
ベンネーム
ノソコさん (向日支店管内)

森本 一子さん (岩倉支店管内)
ベンネーム
やまちゃんさん (岩倉支店管内)
林 千鶴子さん (岩倉支店管内)
ベンネーム
せんべいさん (高雄支店管内)
鈴岡 建夫さん (高雄支店管内)

複数の口座をお持ちのお客様へ

平素は当組合業務につきまして、格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。さて、近年ヤミ金融業者などによる違法な取り立てや、架空請求詐欺など、金融機関の預貯金口座を利用した悪質な事例が大きな社会問題になっています。

当組合では、このような犯罪に悪用される口座の開設を防止し、組合員・利用者様に安心してお取引いただくため、以下の事項について、お願いをしております。

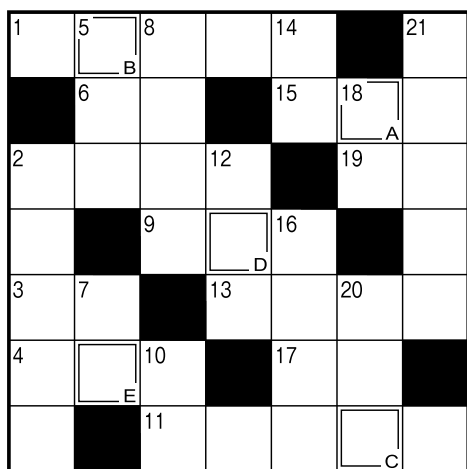
組合員・利用者様には、ご不便、お手数をおかけいたしますが、何卒、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

現在、新規での複数普通貯金口座の開設はご遠慮いただいております。

すでに複数の普通貯金口座をお持ちのお客様で、現在長期に渡り利用されていない口座については、ひとつの口座へおまとめいただきますよう、お願い申し上げます。

何卒、主旨をご理解のうえ、ご協力いただきますようお願いいたします。

なお、すでにお持ちの口座の通帳や印鑑等を紛失されており、ご利用いただけない場合は、支店窓口または渉外担当者にお申し出ください。



出題 ニコロ

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？

- 21 2人でおそろいの服を着ます
- 20 東京都中央区の地名。豊洲へ移転した東京都中央卸売市場があった場所
- 18 ベンのはキャップと呼ぶこともあります
- 16 1カ月の後ろ3分の1
- 14 応用に移る前にしっかりと
- 12 考えるときにひねるもの——栽培
- 10 ハウスを使わず作物を育てる筋トレなどはこの一種
- 8 ジョギングや水泳
- 7 白——に身を包んだ花嫁さん
- 5 ——大敵、運転中は気を引き締めて
- 2 日光の紅葉の名所。48個のカーブがあります

タテのカギ

応募締め切りは11月30日(木)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1月号です。

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

あなたの住所
支店名
〒
番地
（※お名前・住所は必ずお墨付で記載してください）

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)

ヨコのカギ

- 1 甘柿の王様と呼ばれることもあります
- 2 屋内のこと。——派
- 3 ポンレス——、——サンド
- 4 漢字では石榴、柘榴などと書く果物
- 6 たき火に手をかざして取ります
- 9 飲んで食べて話して楽しめます
- 11 山野で生まれ育ったヤマノイモ
- 13 奇術師が披露するもの
- 15 ベンチよりふかふかしています
- 17 富士山の山頂を白くします
- 19 漬物やワインを詰めます

表紙の紹介

【大原野支店】

生産者 **三浦昌也さん(59)**

こよなく苺を愛されていて、栽培にもひとときわ力を注がれている三浦昌也さんをご紹介します。詳しくはP2~3のチャレンジページをご覧ください。