



# ふれあい

9

September 2024

No.164



継続すること、  
改良していくことが  
農業に取り組む姿勢です。

公式 LINE

検索 ID @ja\_kyotochuou



<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索



中井崇さんのおうちは代々農業を営んでおられて、崇さんで4代目だそうです。子供の頃からお父さんやお爺さんが農業をされている姿を見ていたため、自分も大きくなったから農業をするものだと思っていたそうです。そのため、大学も京都府農業大学校に行かれ卒業後、すぐに就農されました。奥さんも一緒に農業をされており、お子さんも大きくなり23歳、20歳、18歳、16歳と4姉妹で賑やかに一緒に暮らされています。娘たちと日々話をすることが元気の源になると話されています。



## チャレンジ Challenge

# 継続すること、改良していくことが

# 農業に取り組む姿勢です。

―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。

主にトマトときゅうりを生産していて、あとお米です。病害虫対策は私の代から天敵昆虫を放しています。※天敵昆虫とは害虫を食べる虫のこと。

―栽培面積、規模等を教えてください。

ハウス50坪（鉄骨ハウス30坪・パイプハウス20坪）、水稲100坪。

―好きな言葉、信念、座右の銘等を教えてください。

「継続は力なり」……継続することが大事だと思います。また、ダメだった時、何がダメだったか振り返り、次に改良していく心がけています。

―農業でやり方を変えた事等がありますか。

父がしている農業を継続していますが、天敵昆虫は新たに取り入れました。肥料も少し変えたぐらいです。

―農業で取り入れて楽になった方法や、ちょっとした小技がありますか。  
トマトの受粉にマルハナバチを導入したこと。

―今後、取り組みたいことはありますか。

今の農業を継続していきます。そして規模を維持していきたいです。

―よく使用している機械はありますか。

トラクターと管理機です。

―趣味、ストレス発散方法を教えてください。

趣味と言うほどではないですがスキーが好きです。娘たちと会話するのが楽しくストレスを忘れさせてくれます。娘たち若い世代の



▲加工用トマトのサンマルツァーノ





▲出荷箱詰め前のトマト



▲箱詰め中のトマト



▲黄色粘着テープで害虫駆除



▲トラクターに乗る父



▲定植中のきょうり

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。

朝からお昼まで収穫などの作業をしています。14時位まで体を休め、夕方まで

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。

毎日農業をすることにより体力をつけています。これが健康の源です。

考えを聞いて自分をアップデートしています。



▲30アールの鉄骨ハウス

野菜の箱詰めをして出荷に行きます。

野菜の食べ方で好きな食べ方はありますか。

トマトは収穫の時に味見も兼ねてつまんでいます。トマトジュースもよく作って飲んでいきます。

今農業に必要なことは何だと思われれますか。

やっぱり後継者問題だと思えます。また、肥料等も高くなってきており経費がかさんでいます。価格を自分で決められないのが残念です。

農業以外の仕事するならば何がしたいですか、何をしていると思われれますか。

考えたことはないです。やっぱり農業です。

他の農家さんとの交流はどのようにされていますか。

J A の営農者会に所属していますので、色々な方々と情報交換をしています。また、以前に京都市農業青年研究会に所属していましたので、この時に得た知識を役立てています。

何かこだわりはありますか。当たり前のことを当たり前にする。

前号(7月号)掲載の奥川さんからの質問があります。「何か珍しい作物を栽培しておられたら紹介してください。」

サンマルツァーノです。(代表的なイタリアントマトのひとつで生食用ではなく加熱加工用のトマト。形は縦長)



向島支店管内  
なかいたかし  
中井 崇さん(50)

# 第28回支店別懇談会及び通常総代会(意見書)質問と回答(抜粋)

J A京都中央は、地区別総代懇談会を6月10日～14日の期間に管内7会場で開催しました。また、第28回通常総代会を6月20日に京都市内のリーガロイヤルホテル京都で開催しました。この時にお伺いしましたご質問やご意見に対しまして、左記によりご回答させていただきます。



## 【全般的な内容】

**Q** 2万人近くの組合員の中で総代が約500名おられますが、総代会の実出席者は28名であるのが現状であり、JAはこれで十分とお考えのようですが、これでは全く懇親も意見交換もできていないと思うのですが、この点について見直されたほうが良いのではないかと思います。

**A** 総代会への出欠につきましては、支店及び地域運営協議会に一任させていただいており、書面議決により総代会の成立要件は満たしております。総代会終了後の懇親会につきましては、合併以来30年近く経過した現在、当初の目的は一定果たされたことから、新型コロナウイルス感染症が契機とはなりませんが、一つの区切りであると考え、開催しないこととさせていただきます。今後は、7月に開催するふれあい感謝祭等、組合員をはじめとする地域住民に広く参加いただけるイベント等に費用をかけてまいりたいと考えております。

**Q** 総代というのは組合員の代表であり、私たちは一任をいただいている身分であると思っております。2万人

の中の500人であると考えている中で、総代と上層部との考え方のズレがあると思っております。コロナ禍をきっかけに書面議決で済ませようという意図が見えるのですが、そのあたりはどう考えているのでしょうか。

**A** 昨年度から総代懇談会を年2回開催することとしており、その開催につきましては支店及び地域運営協議会に一任しておりますが、その中で様々な意見・ご要望を頂戴することとしたしております。このような機会を増やし、地域へ出向いて様々な意見を組合の運営に反映していきたいと考えております。組合員の意見を希薄にして書面議決で済ませようと考えているものではないかと承知しております。ご理解のほどよろしくお願いたします。

**Q** 下期の総代懇談会について、昨年は農繁期に当たることもあり見送りになったと記憶しております。今後は時期を検討いただく方がよいと思っております。

**A** 下期の総代懇談会については、農繁期を避け、農閑期に開催するよう検討いたします。

## ★1

**Q** 支店再編について、1行政区に1支店と計画されていると思うが、海印寺支店はどうなるのか。海印寺地域は農地の売却など開発が進んでいる地域で、農家は減少しているが信用・共済に力を入れている支店なので、将来的なことも考えて進めてほしい。

**A** 支店再編整備計画においては、ご指摘のとおり一行政区に1支店と決定しておりますが、向日市及び北部地域における統合の影響や問題点を慎重に検証して執り進めてまいります。長岡京市管内の支店統合については、現在、3支店あることから再編整備すべきであると考えますが、今すぐに進める状況ではないかと承知しております。今後、組合員のご意見も伺いながら進めてまいりたいと思っております。

## ★2

**Q** 農林中央金庫の報道についてあくまでも評価損で田安金利上昇の影響を受けていますが、決算上の現時点における評価によるもので、アメリカ国債の配当も継続されており、大きな問題ではないかと考えております。農中から各県連への配当は無配となって

いますが、これは農中法において定められているものであり、増資により別の形で各県連への奨励金を思案しているようですので、当組合への影響は軽微であると思われまます。

**Q** 近年、若い職員が農協を辞めるケースが多いが、給料が低いのではないかと。職員の給料は上げられないのか。

**A** 若手職員に限らず、転職する職員が増えているのが現状ではございますが、中小企業規模クラス組織において賃上げが難しい中、当組合は2年間で段階的に平均約1割の賃上げを行っております。

**Q** 役員の数が多く、その報酬についても高すぎるのではないかと。向日市の規模なら、理事は2人選出が妥当ではないか。

**A** 役員報酬については、審議会における答申をもとに決定しており、京都府下5農協の前年度の事業実績及び役員報酬額を確認して算出されております。役員数につきましては、各地域選出から1名選出されており、その他組

織及び全域から選出されることが定められております。

**Q** 長岡京市内の支店の統廃合は今後どうするのか。  
**A** ★1にて回答しているとおりでございます。

**Q** 向日市管内での鳥獣被害とその予防について、農協として何か対策は考えているのか。  
**A** 鳥獣被害の防除対策については、JAグループ京都や行政機関との連携を強化してまいります。

**Q** 不良債権処理等、信用事業の運営に対応できる体制及び人材の育成を願う。  
**A** 信用事業の運営に対応しうる体制の整備及び人材の育成は十分であると考えております。

**Q** 2024年度の米の市況はどうか。  
**A** 毎年7月末に国が公表する6月末の全国流通在庫数量により大きく左右されます。2024年については在庫数量が減少しているため、需要増が期待できると思われれます。

**Q** 第4号議案で役員報酬が前年度より30万円減額されているのはなぜか。  
**A** 今回の役員改選において副組合長を2名から1名に変更したことで、より減額となっております。ただし、年度途中から1名となるため、副組合長の年間報酬が単純に前年度の半分になっ

ているわけではございません。

**Q** 役員報酬は毎年度満額支給となっているが、他の企業も同様なのか。  
**A** 役員報酬については総代会において議案可決された後、理事会にて各理事の報酬額と支給方法が決定されており、総額の範囲内で支給されております。

**Q** 農林中央金庫の赤字について、影響が心配である。  
**A** ★2にて回答しているとおりでございます。

**Q** 年金友の会の会員数は8,110名と多く、総組合員数の4割程度を占める。また、会員数1万名を目標とされていることから、今後加入者数が増えると思われるが、会員にとっての利便性やメリットを求める。  
**A** 2024年3月末時点での年金友の会の構成員は8,110名、年金受取口座数は9,850件となっております。年金友の会は他の部会と比べて助成金を多く支出しており、年金受給日には窓口でトイレレットペーパーのプレゼントを行っています。誕生日プレゼントについても、他行では廃止となっている中、当組合では継続しています。また、年金特別定期貯金等の有利な商品もご用意しており、今後も手厚い助成やサービスの提供ができるように議論していきたいと考えております。

**Q** 理事の年間の活動内容や非常勤理事の出動回数について教えてほしい。  
**A** また、役員報酬が減っているのはなぜか。

**A** 理事は、月1回の定例理事会及び四半期毎の業務別専門委員会に出席するほか、地域運営協議会の会議や各地域での行事にも参加し、組合員の意見を組合へ伝える役割を担っていただいております。また、今回の役員改選において副組合長を2名から1名に変更したことにより減額となっております。

**Q** 働き方改革と言われているが、職員の残業の状況はどうなっているのか。従前のサービスと比べてしまおうで、前もって組合員への伝達をしっかりと行っている。  
**A** 職員には効率よく業務に取り組みように指導しており、残業時間は減少傾向にあります。以前と比べるとサービスの低下も懸念されますが、組合員及びお客様に対して事前に連絡して訪問する等、十分注意しながら取り組んでまいります。

**Q** JAではSNS等をどのように活用されているのか。他JAのSNSでは、リアルタイムで水稻肥料をまく時期を教えられたり肥料を買ったらプレゼントがもらえたりと、非常に役に立っている。  
**A** LINE及びInstagramを通じ、ふれあいマルシェ等のイベントに関する情報を中心に発信しております。また、営農メンバーや営農ウィークリー等において、農業に関する情報を発信しております。

**Q** 昨今、制度が非常に複雑になってきており、JAとして国の政策やインボイス制度に関する説明会を実施し

てほしい。当地域にはなじまない政策も多く、JAは全国組織であることから、国への要望をお願いしたい。

**A** 当組合としても組合員や地域の皆様と一緒に考えてまいります。生産者からも意見も出していきたい、行政に対して働きかけたいと考えております。

**Q** 若者の貯金口座がJAにはほとんどないが、JAが若い世代に浸透していないのはなぜか。  
**A** JAに限らず信金や労金といった地域金融機関共通の課題ですが、都会へ働きに出ている世代にとっては都市銀行やネット銀行の方が便利で、どうしてもそちらに流れてしまう傾向にあります。当組合としても若い世代との繋がりを強化してまいりたいと考えており、子育て世帯向けのローンキャンペーンやJAネットバンク・JAバンクアプリの普及により、勤労世帯等との取引強化に取り組んでおります。

**Q** 左京区北部の現況を理解したい。だき、少なくとも現状維持でお願いしたい。  
**A** 週1回、移動店舗で旧支店エリアを巡回しているほか、渉外担当者が戸別訪問を行っており、今後も維持してまいります。



わらわも  
たくさんのお客様を  
お出迎えしたぞよ~



# ふれあい感謝祭2024を開催

J A 京都中央は、令和6年7月20日(土)に京都府総合見本市会館(京都パルスプラザ)で「ふれあい感謝祭2024」を開催しました。

当日は多くの親子連れの方が来場され、2,500人を超える来場者で賑わいました。

会場では各支店が中心となって各ブースでお子さん向けの色々なゲームコーナーを催したり、J A 青壮年部の野菜や花き販売、女性部の加工品販売コーナーも設けられました。また、体験コーナーでは京都市消防局が起震車を出したり、自転車安全運転講習車やキッズふわふわ遊具のコーナーもあり、キッチンカーも8台が出店しました。

ステージイベントでは、「それいけ！アンパンマンミニショー＆握手会」が午前と午後2回開催され、多くの子供が楽しめました。この感謝祭は多くの方々とふれあいを通じてJ A に親近感を持っていただきJ A を身近に感じる催しになったと思っています。J A では来年も開催を予定しています。



## 色々なブースが出店

会場では29のブースが設けられ、各支店はスーパーボールすくいやヨーヨーつり、輪投げやお菓子すくい等子供が楽しめるキッズコーナーを中心に、本店各部署は野菜クイズコーナーやアンパンマンガチャガチャや家の光図書販売コーナーを設けました。



## 農業機械展示会

経済部は、ふれあい感謝祭で農業機械展示会を開きました。会場内の一画を大型機械から小型農機具まで水稻・野菜栽培用の各種農機具を展示しました。営農相談コーナーでは、異常気象による水稻の高温対策や斑点米カメムシ類の適期防除の啓発やキャンペーン期間中の除草剤予約コーナーや農業融資相談コーナーなども設置しました。



## JAのテーマソングを制作

JAでは今回の感謝祭を契機にテーマソングを制作しました。制作したのは7人の職員が結成する「ミノリヒメズ」というバンドです。この日にオリジナルソング「チュチュchuou!」を披露しました。今後JAでは支店や催事でこの曲を流していく予定です。



## ふれあい抽選会

会場イベントでは、JAのLINEにお友だち追加やインスタをフォローして参加できる「ふれあい抽選会」を午前と午後で2回開催し、各15名が1等から5等まで当選されました。



チュツ チュツ チュツ  
 チュウオウ  
 チュツ チュツ チュツ  
 チュウオウ  
 チュウオウ  
 たねをまいて 雨をまつて  
 おひさまのひかりを  
 チカラにかえて  
 ごはんは ヤミー ヤミー  
 おなかいっぱい たべたい  
 フラワはペリ ハッピー  
 チカラにかえよう  
 ながい野菜 あまい野菜  
 やさしい野菜 京野菜  
 みんなで食べよう 野菜を食べよう  
 たわわに実った京野菜 えいよう  
 愛じよう つまってる  
 みんなで食べよう 楽しく食べよう  
 みんなの元気を作ってる  
 のうぎょうの味方 チュウオウ  
 チュツ チュツ チュツ  
 チュウオウ  
 京うまれ京そだち  
 お野菜大好き みのり姫  
 ちさんちしょうべり ハッピー  
 わらわに続け  
 いぶく命 ピースな世界  
 ねがってる明日も 何千年と続け  
 小さい野菜 大きい野菜  
 やさしい野菜 京野菜  
 みんなでつなごう 未来へつなごう  
 たんせいこめて作られた  
 この地についた京野菜  
 みんなで食べよう 楽しく食べよう  
 みんなの元気を作ってる  
 笑顔が集まる チュウオウ

JAのテーマソング「チュチュchuou!」の歌詞を紹介するぞよ。



支店でふれあいマルシェを開催

淀支店は、8月9日(金)初めて「ふれあいマルシェ」を開催しました。当日は、女性部の方も手伝いをされて約50人の来場者があり、とても盛況でした。

北村幸則支店長は「沢山のお客さんが来店されマルシェの人氣が伺えた。今後も色々な工夫をして継続的に開催していきたい」と話していました。

現在、J A京都中央では経済部(会場は神足支店)、乙訓支店、羽束師支店、淀支店、向島支店で支店入口のロビーを活用して「ふれあいマルシェ」を開催しています。

地域運営協議会が主催し、営農者会や地域の農家の方々の協力で開催しており、地元農家の方が作られた新鮮な農産物等が毎回店頭に並んでおり、多くの地域の皆さんが来店されています。

J Aでは地域の皆様に身近なJ Aと感じて頂けるよう今後も開催支店を増やしていく予定です。開催日等はJ Aホームページにも掲載しています。



▲ お客さんと混み合う淀支店マルシェ会場



[マルシェの開催店舗]

会場	毎月の開催日	開始時間
神足支店(本店経済部)	第3木曜日	午前10時30分
乙訓支店	第2水曜日	午前10時
羽束師支店	第4火曜日	午前10時
淀支店	年2回予定	午前10時
向島支店	第4金曜日	午前10時

※売り切れ次第終了します。

大原野支店壮年部が「肥料・農薬勉強会」を開催

大原野支店壮年部は、8月6日(火)大原野支店2階会議室で「肥料・農薬勉強会」を開催しました。農薬や肥料の基礎知識の確認と使い方について学びました。

当日は部員等12人、南部農業振興センター職員2人、支店長等支店職員2人の計16人が受講し、講師は経済部営農販売課の職員3人が務めた。

北村 貢壮年部部长は、「部員の農業知識習得のため、毎年この時期に勉強会を開催している。病害虫の対策には、苦慮しているの、色々な対策等を教わった。早速、試みることにしたい」と話されていました。



▲ 勉強会の様子



年金友の会長岡京支部総会を開催

年金友の会長岡京支部は、7月25日、食事会を兼ねて亀岡市にある湯の花温泉溪山閣で総会を開催されました。神足支店管内から23人、乙訓支店管内から9人、海印寺支店管内から7人の計39人が参加されました。溪山閣では懐石料理に舌鼓みを打ち、久しぶりに会った各支部の会員との話に盛り上がりカラオケも盛況でした。

なお、行きのバス途中で総会を行い、昨年度の会計報告や今年度の活動計画等全議案が可決されました。今年度も日帰り親睦旅行や1泊旅行も計画され、グラウンドゴルフ大会とゴルフ大会に参加するとともに支部独自で輪投げ大会やウエルネス大会やウエルネス大会も計画されています。

総会では役員改選が行われ、乙訓支店管内の野村隆さんが長岡京支部の会長に就任されました。



▲ 総会に出席された会員の方々







▲ お食事後の記念写真

洛南支店は、7月2日(火)味覚友の会を開催し、京都市中京区にあるホテルモントレ京都でフレンチ料理を堪能されました。女性部の33人が参加され、皆様に食事を楽しまれました。平井雅人支店長は「毎年この時期に味覚友の会を開催している。毎回多くの方が参加され和やかな食事をされています。今後も皆様が楽しく集える企画を女性部役員の方と一緒に考えていきたい」と話していました。

洛南支店が  
味覚友の会を開催



## 期中採用職員募集のご案内（正職員）

京都中央農業協同組合

### 採用情報

**採用予定人数：**若干名

**職 種：**総合職

**業務内容：**信用事業(営業、窓口一般事務等)  
共済事業(営業、窓口一般事務等)

**応募資格：**キャリア採用 概ね40歳までの方  
(※関連業種経験者は年齢応相談)

**その他：**早期就業可能な方歓迎

**勤務地：**京都(長岡京市、向日市、大山崎町、京都市)

**給 与：**①初任給：応相談

②諸手当：通勤手当・家族手当等  
(給与規程により支給)

※渉外・その他担当者手当あり(5,000円～15,000円)

③臨時手当：夏期・冬期・年度末 年3回  
※前年度実績

④昇給：年1回

**福利厚生・休日休暇：**

各種社会保険(厚生年金・健康保険・雇用保険・労災保険)  
土・日曜日、祝祭日、年末・年始休暇、有給休暇等  
※担当業務によっては休日出勤あり(振替休日制度)

**就業時間：**8:45～17:15(休憩1時間)

### 採用選考のスケジュール

1.書類選考 2.筆記試験(一般常識、適正試験、作文) 3.面接試験

応募を希望の方は、まずは下記までご連絡ください。

〒617-0826 京都府長岡京市開田4丁目14番8号  
京都中央農業協同組合 総務企画部 総務人事課 中矢  
TEL: 075-955-8571 FAX: 075-955-3491  
E-mail: saiyou@kyo-ja.com  
ホームページ: <https://kyo-ja.com/>

人事異動( )内は旧部署  
— 8月13日付 —



寺田 晃二

監査室室長(久世支店支店長)

砂田 貴正

久世支店支店長(久世支店次長)

今崎 裕貴

久世支店次長(久世支店主任)

◆女性部本部

6/28

女性部が  
日帰り親睦旅行を実施

女性部本部は、6月28日(金)、神戸方面に親睦日帰り旅行を実施しました。11支部から71人の部員が参加され、6月1日に新規オープンした「神戸須磨シーワールド」で西日本初のシャチのショーなどを楽しみました。昼食は、神戸元町にある「萬寿殿」で本場中国料理を召し上がられ、そのあとは南京町にある「神戸クリスタル80」で『ヴェネチアンガラスの飾り物作り』を体験しました。周辺の南京町を自由散策し帰路につきました。参加された部員の方は「多くの部員が一堂に会して旅行が出来て楽しかった。ガラスで作ったネックレスやキーホルダーが家に届くのが今から楽しみです」と話されていました。

宮本玲子部長は、「毎年この時期の日帰り旅行は多くの部員の方が参加されます。交流も深められました。2月に予定している1泊の旅行も楽しみです」と話されています。



▲ 作成したヴェネチアンガラス小物



▲ 2号車



▲ 1号車

ママさん大学  
ご案内



第40回 JA 京都府ママさん大学  
大谷山荘に泊まる！パワースポットの旅



萩・長門湯本温泉3日間



元乃隅稲荷神社  
(写真はイメージです。)



角島大橋

日程 2024年10月16日(水)～18日(金)

募集人数 80名(最少催行人数35名)

旅行代金 129,800円(4～6名一室利用)

募集締切日 2024年9月17日(火)  
(9月26日(木)よりキャンセル料が発生)

往復新幹線利用。萩遊覧船や萩絵付け体験もあります。



1日目のご宿泊先  
萩温泉 萩本陣



2日目のご宿泊先  
長門湯本温泉  
大谷山荘



◆女性部本部

7/10・12

女性部合同料理教室を開催

女性部本部は、7月10日に向日支店調理室、12日に岩倉支店調理室を使用し、合同料理教室を開催しました。各支部長を中心に2会場で44人が参加しました。講師には大原にお住いのフランス共和国農事功労章シュヴァリエの坂本三郎先生をお招きし、「夏が旬の野菜を使った西洋料理」と題し、計4品を作りました。手に入れやすい野菜で家庭で簡単に作れる西洋料理を教わり好評でした。

また、大山崎支部はこの料理教室に参加された方が講師となつて、支部部員の方に同じメニューで料理教室を開催されました。

★作ったメニュー★

- ・オクラと茄子とミニトマトのアグロドルチェ (イタリア料理)
- ・にんじんの冷たいポターージュ (フランス料理)
- ・白身魚のパネソテ  
しば漬けのタルタルソース (フランス料理)
- ・トスカーナ伝統の  
ドーム型ケーキ「ズッコット」 (イタリア料理)



▲ 家庭で作れる西洋料理



▲ お揃いのエプロンを着て料理を楽しむ参加者

◆大山崎支店

7/4

ホウ酸団子作りを開催

大山崎支店女性部は、7月4日、大山崎支店2階会議室で恒例のホウ酸団子作りを開催しました。この生活教室は毎年開催されていて、いきいきサークルが主催しています。この日は、13人が集まりました。河崎綾子部長は、「ゴキブリを見かけたらゾッとします。薬局には色々な退治する薬品等売っていますが、やっぱり効き目はホウ酸団子が一番です。みんなでワイワイと楽しい時間を過ごせました」と話されました。



▲ みんなで楽しくホウ酸団子作り

◆乙訓支店

7/16

乙訓支店女性部が生活教室を開催

乙訓支店女性部は7月16日、乙訓支店改善センター2階会議室で生活教室を開催しました。この日は、家の光の記事活用として、「バンドナ帽子」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を使って作りました。

齊藤洋子部長は「家の光の記事活用をしようという事で色々本をめくり、このバンドナ帽子に決めました。役員で事前に試作をしたのですが、前面の裾に結束バンドを差し込むアイデアが生まれ、形がしっかりしかぶりやすくなりました。見た目もかわいらしく部員の皆さんには好評でした。これからは家の光を参考にしてみんなで色々な物を作っていききたい」と話されました。



▲ 完成したバンドナ帽子



▲ 作ったバンドナ帽子をかぶって記念写真

## 「京都茄子」「京おくら」の試食宣伝活動



▲ 人気を集めた「京都茄子」「京おくら」のピクルス試食



▲ 販わう京都市×(株)ミツカン×(株)ファンデリーブース

経済部営農販売課では、7月20日、パルスプラザ京都で開かれた「2024ふれあい感謝祭」で旬を迎えている「京都茄子」「京おくら」の試食宣伝活動を行いました。

今回、夏季の特産品で旬を迎える「京都茄子」「京おくら」を試食宣伝を行うことにより、消費者に地域特産物の魅力を情報発信するとともに消費拡大に繋げる目的で行いました。

当日は、京都市と株式会社ミツカン、全農京都府本部、JAの連携に

よる食品ロス削減に向けた取組の紹介も行われ、食酢を使用した「京都茄子」「京おくら」のピクルスの試食宣伝活動も行われました。

また、株式会社ファンデリーの協力により、「京おくら」を使用した冷凍食品が販売され、購入者には、ガチャボンマシーンで当たりが出るという無償で特別に製造された高温耐性品種「にこまる」の冷凍ご飯がプレゼントされるなどコーナーを盛り上げました。

# 営農だより



## 京都市バスと京都市地下鉄車両で「京おくら」「京都茄子」をPR

経済部営農販売課は、初となる試みとして、夏季特産品「京おくら」のPR広告を京都市バス車両で7月1日から12月末まで行っています。

京都市地下鉄東西線では、7月4日～7日まで車両の中吊広告でオリジナルポスターが掲示されました。

また、8月1日～4日まで、京都市営地下鉄烏丸線で車両の中吊広告に「京おくら」と「京都茄子」オリジナルポスターを掲示しました。

今回、夏季を代表する特産品の「京おくら」と「京都茄子」の消費拡大を図る目的で行いました。



▲ 地下鉄東西線 7月4日～7日に掲示



▲ 地下鉄烏丸線 8月1日～4日に掲示



▲ 市バス乗降口横に掲示

# ヤ蛾類による「京たけのこ」被害

経済部管農販売課では、「京たけのこ」栽培ほ場でヤ蛾類による葉の被害が多く発生しているため巡回調査を行いました。

近年の異常気象や生態系の変化による影響なのか現在のところ原因は不明ですが、関係機関と調査と協議を行っています。

ヤ蛾類の被害は、管内の京都市西京区から向日市、長岡京市、大山崎町など西山一体の栽培ほ場で発生しており、甚大なものから、軽微なものまで地域差はあるものの全域で被害が確認されました。

今後、京都乙訓農業改良普及センター、行政機関、試験研究機関などと害虫の特定や生態を把握するなど技術対策と防除方法などを検討するほか、来春の「京たけのこ」への影響など協議を行い、対策を行うこととしています。

※防除の場合は、「野菜類」の農薬登録があるものだけ使用可能です。注意してください。



▲ 葉を食害された被害



▲ 被害を受けたほ場

## 秋野菜の害虫対策

**ネキリムシ**  
(関東以南では主にカブラヤガ)



▲ ネキリムシ

**■ 生態**  
若齢幼虫は主に茎葉を食害し、老齢幼虫は株を根元からかみ切ります。苗や定植直後の株では1頭の幼虫が一夜に数株を加害するため、被害が大きくなります。

土壌中で越冬した中老齢幼虫が4〜5月に羽化し、11月末頃まで被害が継続します。若齢時は、雑草や作物の下葉の裏等に潜んで食害し、中齢以降になると夜間に這い出し株の根元を切断します。

さわめて雑食性で、雑草が多いほ場では、大きな被害が出る可能性があります。

**■ 耕種的防除**

ほ場及び周辺の除草をこまめに行い、生息密度を低下させます。また、除草後10日以上あけてから、は種又は定植します。

**「参考」**

は種又は定植時に土壌施用剤を施用します。  
ガイドベイトA 3kg/10a  
ダイコンとハクサイは、は種時、生育初期、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワーは生育初期、カブでは収穫3日前まで使用できます。

**ハイマダラノメイガ**  
(ダイコンシンクイムシ)



▲ ハイマダラノメイガ (京都府病害虫防除所提供)

**■ 生態**  
生育初期に被害が集中します。幼虫が生育初期の中心葉を綴り合わせ、生長点付近の芯を食害するため、ダイコンでは枯死や生育停止となり、キャベツでは3〜4個の脇芽が派生して正常な結球が望めなくなる等、大きな被害が生じます。

8月下旬から10月下旬までが主な被害時期です。夏季が高温少雨で残暑の厳しい年に多発しやすくなります。

**■ 耕種的防除**

防虫ネット等で被覆し、成虫の侵入を防ぐ時は裾が開かないように管理します。

**■ 薬剤防除**

は種前や定植時に長期残効性のある薬剤を施用します。

**「参考」**

ハイマダラノメイガの農薬  
ブフロレアSC(フロアブルタイプ)  
ダイコン、ブロッコリー、カブ、ハクサイ、キャベツ 2000〜4000倍、収穫前日まで、3回以内  
チューンアップ顆粒水和剤 2000〜3000倍、発生初期、但し、収穫前日まで、散布回数に制限のないBT剤です。  
BT剤とは昆虫病原性細菌バチルスチューリンゲンシスを活性成分とする微生物殺虫剤の総称でチヨウ目害虫に有効です。

(京都府京都乙訓農業改良普及センター寄稿)

# 京都光華女子大学／京都光華女子大学短期大学部との 産学連携による地域連携活動の取組

8月8日、経済部管農販売課では、京都光華女子大学のごども食堂イベントへ規格外野菜（京都茄子・京おくら）の提供を行いました。

同大学では、「ワクワクするごども食堂」をテーマに学部や学年を超えた学生・教員により、ごどもたちがワクワクできる居場所づくりに取り組んでおられます。

2024年2月12日には、同大学で栄養や社会福祉について学ぶ学生たちの企画による「おいでよーこわくわく食堂」第2回目が開かれ、食品ロス削減と野菜の魅力を学んでもらうイベントとして、規格外野菜を提供し、その食材に使用したメニューの喫食と規格外野菜をスタンプに利用したノボリ作りやスタンプリリーなど楽しく野菜を学ぶイベントが企画され、大盛況で終わっております。

今回は、第3回目の開催で、当日は、58人の親子が参加。楽しい時間を過ごし、旬の野菜を美味しく食べられる「冷やし中華」や頭を使った自由工作などで、夏をもっと楽しむ「学生企画」が催され、前回に引き続き大盛況で終わりました。

提供された「冷やし中華」▼



▲ 大盛況の光華ごども食堂イベント

## 「京おくら」メニュー考案と販売促進会

経済部管農販売課では、8月2日、8月23日の2日間、京都駅地下街京都ポルタのみのりカフェ前で旬を迎えている「京都茄子」「京おくら」のPR販売を行いました。

今回は、管内の特産物を販売促進会の開催を通じて、生産者の想い、地域の魅力を情報発信し、消費者に伝えること、新たな販売と需要を開拓し、管内特産物の販売拡大を図ることを目的に開きました。

また、京都光華女子大学短期大学部ライフデザイン学科との地域連携活動の一環で、学生が考案した「京おくら」のオリジナルレシピ「京おくらのチーズ春巻き」「京おくらのレモンサラダ」「京おくらの味噌マヨ焼き」「京おくらたつぷりドライカレー」「京おくらの甘辛ちくわ」などを学生が

自ら、消費者へ食べ方などを提案するなど、職員とともに地域の魅力から食べ方の提案を行いながらPR販売を行いました。

また、2022年より、京都市とミツカン株式会社と全農京都、同JAの連携による食品ロス削減に向け、食べ方提案を行っており、消費量に合わせ購入ができるよう「京都茄子」「京おくら」とともに1本から購入できるようにバラ売りを行いました。

PR販売に合わせ、同地下街にある全農京都が運営する飲食店「みのるダイニング」では、「京おくら」を食材に利用した8月31日までの期間限定メニューの「季節の膳」に「京おくら」を使用した「京おくらと京都ポークのしゃぶしゃぶ」が提供されました。



▲ 京おくらの食べ方などを紹介する学生



▲ 購入者へオリジナルレシピを紹介する学生



▲ お客様で賑わう販売促進会の会場



京都光華女子大学

京都光華女子大学大学院 京都光華女子大学短期大学部

京都光華女子大学短期大学部の学生が考案した「京おくら」を使ったレシピを紹介いたします。

「京おくら」を使った料理は、過日の6月21日に開かれた生産者、関係機関、JA担当者が招待された試食会で考案されたオリジナル料理「京おくらのチーズ春巻き」「京おくらのレモンサラダ」「京おくらの味噌マヨ焼き」「京おくらたっぷりドライカレー」などです。

今回の一連の取組は、JA京都中央との産学連携活動の一環で、同短大生の自由な感性、創造力を発揮したレシピを開発し、夏季に旬を迎える「京おくら」の消費拡大と認知度向上などを目的に開かれました。

また、調理技術の習得だけでなく、試行錯誤しながら、課題発見・問題解決能力の向上を図ることも目的の一つとされました。



## 京都光華女子大学短期大学部 ライフデザイン学科の学生が考案した 人気の「京おくら」レシピ

〈抜粋〉



### 京おくらのチーズ春巻き

材料 (2人分)  
京おくら……3本  
ベーコン……3枚  
スライスチーズ……3枚  
春巻きの皮……3枚  
油……適量

京おくらのクセのない味がチーズと相性よき！京おくら独特の歯ごたえも

#### 作り方

- ① おくらはヘタをとり、塩をまぶして板ずりをする。半分にカットしておく。
- ② 春巻きの皮を広げ、中央にベーコン・チーズ・①のおくらをのせて包む。巻き終わりを小麦糊で止めておく。
- ③ フライパンにたっぷりの油を入れて熱し、②を揚げ焼きにする。きつね色になったらできあがり。



### 京おくらとチーズの和風サラダ

材料 (2人分)  
京おくら……6本  
ミニトマト……3個  
スライスチーズ……1/2枚

ドレッシング  
酢……小さじ1  
しょうゆ……小さじ1  
ごま油……小さじ1  
花かつお……適量

小ぶりサイズの京おくらは、クセがなくて生でもおいしい！

#### 作り方

- ① おくらはヘタをとり、塩をまぶして板ずりをする。食べやすい大きさに切る。ミニトマトは半分に、チーズは色紙切りしておく。
- ② 酢・しょうゆ・ごま油を混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- ③ ①を②で和えて器に盛り、お好みで花かつおをかける。

### 京おくらのレモンサラダ

材料 (2人分)  
京おくら……4本  
ミニトマト……4個  
ツナ……適量  
ドレッシング  
[ だししょうゆ：レモン汁 = 1：1  
[ にんにく……お好みで

暑い夏にさっぱりサラダ！京おくらの強い粘りでドレッシングがよく馴染みます

#### 作り方

- ① おくらはヘタをとって軽く塩茹でし、食べやすい大きさにカットする。ミニトマトは半分にカットする。
- ② ドレッシングを作る。だししょうゆ(しょうゆでもOK)：レモン汁=1:1で混ぜておく。隠し味におろしにんにく(チューブ状やパウダーでもOK)を好みで加える。
- ③ ポウルに①の材料とツナを入れて和え、②で調味する。



### 京おくらのうまみ引き立つ あっさり塩味肉巻きおくら

材料(2人分)  
京おくら……6本  
豚薄切り肉……6枚  
塩……適量  
こしょう……適量  
料理酒……小さじ1  
油……適量

#### 作り方

- ① おくらはヘタをとり、塩をまぶして板ずりをする。
- ② 豚薄切り肉を広げて塩・こしょうし、①のおくらをのせてくるくと巻き付ける。
- ③ 油を入れて熱したフライパンに、②を巻き終わりを下にして並べ入れ、中火で焼く。焼き色がついてきたら裏返し、料理酒をふってふたをし、蒸し焼きにする。
- ④ おくらに火が通ったら、蓋を外して汁気をとばす。

### 京おくらたっぷりドライカレー

材料(2人分)  
鶏ひき肉……150g  
たまねぎ(みじん)……1/2個  
にんにく(みじん)……1かけ  
しょうが(みじん)……1かけ  
油……適量  
カレー粉……適量  
京おくら……8本  
トマト(粗みじん)……1個  
水または酒……150ml  
ケチャップ……大さじ1  
塩……少々  
こしょう……少々  
白ご飯

京おくら独特の粘りが余分な水分を除き、いい仕事をしてくれます！



#### 作り方

- ① 材料を( )内の指示に従い下ごしらえ。京おくらは塩茹でして1.5cm程度の輪切りにする。
- ② 深めのフライパンに油・にんにく・しょうがを入れて弱火でじっくり熱し、香りがたってきたら、みじんぎりにしたたまねぎを加えてあめ色になるまでじっくり炒める。
- ③ ①を端に寄せ、鶏ひき肉を加えて炒め、火が通ってきたらカレー粉を加えて炒める。
- ④ カレーの香りがたつたところに、トマト・ケチャップ・水を加えて10分ほど煮込む。味を調えた後、①のおくらを加えて混ぜる。



### 京おくらの味噌マヨ焼き

材料(2人分)  
京おくら……4本  
味噌マヨソース  
味噌……小さじ1  
マヨネーズ……小さじ1  
みりん……小さじ1/2  
好みで 粉チーズ

#### 作り方

- ① おくらはヘタをとって縦半分に切る。
- ② ①の断面に味噌マヨソースを塗って、お好みで粉チーズをふりかける。
- ③ オープントースターまたはグリルで5分ほど、こんがりきつね色に色づくまで焼いたらできあがり。

簡単に手間いらず！おくらの苦手なお子様にもピーマンやナスでもおいしくできます



新紙幣発行記念

募集総額

20億円

# 特別金利定期貯金

2024年

9月2日

2024年

9月30日

期間中、**新たなご資金**でスーパー定期貯金を  
10万円以上(期間5年・3年・1年)お預け入れの  
方は**特別金利**でお預かりします!(自動継続、個人の方限定)

期間  
5年  
年

# 0.40%

(税引後年0.318%)

期間  
3年  
年

# 0.30%

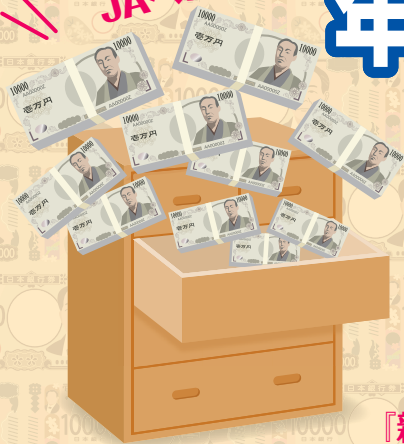
(税引後年0.239%)

期間  
1年  
年

# 0.20%

(税引後年0.159%)

お手元の現金は  
安心と信頼の  
JAへ!!



「新たなご資金」によるお預け入れに限ります。

※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。

※表示の金利は当初の約定期間のみで、ご継続後は店頭表示金利となります。

※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。

※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。)

※店頭に説明書をご用意しております。

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。

みのり姫



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!





# 日帰り入院でも、 入院前後にあれこれ お金がかかる。

もしものときの、頼れる保障。

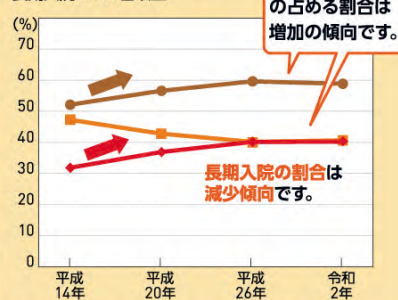
医療共済

## メディフル

入院日数は減っている一方、自己負担額は増加しています。

### 入院期間の割合の推移

短期入院: ● 5日以内 ● 10日以内  
長期入院: ● 11日以上



厚生労働省「患者調査(各年)」をもとにJA共済連作成

### 国民1人あたりの年間医療費 (自己負担額)



厚生労働省「令和2年度 国民医療費の概況」をもとにJA共済連作成

### JAの医療共済なら

**日帰り入院でも  
安心の一時金型**です。  
日帰り入院\*を含め、  
入院1日目からまとまった  
一時金を受け取れます。

\*日帰り入院は、入院基本料の支払いの有無などにより判断されます。

共済金のお支払いには所定の条件があります

※ご加入にあたりましては、お近くのJA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



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

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



本サイトから  
「ひと・いえ・くるま」  
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) 受付時間: 9:00~18:00(月~金) 9:00~17:00(土)

☎.0120-536-093 ☎.0120-167-100 (高齢者専用ダイヤル)

※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。※「高齢者専用ダイヤル」とは、直接オペレーターにつながり、高齢の方にもよりわかりやすく、丁寧に対応させていただく番号サービスです。



### げんきなカラダプロジェクト・あんしんくらしプロジェクト

みんなで一緒に健康をつくる「げんきなカラダプロジェクト」。  
いえ、くるま、農業といった大切なものを支える「あんしんくらしプロジェクト」。  
この2つのプロジェクトで、みなさまの豊かな生活づくりをサポートしていきます。

専用ホームページでは、健康増進や防災・減災等のサービスのご紹介、各種イベントのご案内、お役立ち情報などを掲載しています。ぜひご覧ください!

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



くらしの保障、相談するなら



耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

24481050051

# 「内縁について」



# ふれあいよろぎらいむ

— 人生に加えるちよつとしたお話 —

あります。

他方、「内縁」と「法律婚」と違いについてですが、「内縁」は、婚姻届の提出を要しないため、「法律婚」と異なり、夫婦のいずれか一方が、必ず、改姓(名字の変更)をしなければなりません(通称名としての使用を除いて、現在の制度では「内縁」しか、本当の意味での夫婦別姓を選択することができません)。

また、「内縁」は、戸籍に記載されず、「内縁」を解消した際にも戸籍に記載が残りません。そのため、「内縁」の夫婦の間にお子さんが生まれたとき、「認知」という手続きをしなければ、戸籍上、お子さんの父親が誰か分からないままになってしまいます。

さらに、「内縁」と「法律婚」の違いとして、「内縁」が不利に扱われてしまうのは「相続」のときです。「内縁」の夫婦のいずれか一方が亡くなった場合、何十年も一緒に夫婦としての共同生活を送っていたとしても、「内縁」のパートナーに相続権が発生することはありません。そのため、「内縁」のパートナーに遺産を相続させた場合、生前に、遺言書を作成したり、贈与するなどの対策を行ってお

く必要がありますので、くれぐれもご注意ください。

最後に、夫婦別姓を維持しながら、「内縁」の夫婦であることを証明する方法を紹介します。

その方法とは、「内縁」の夫婦が、それぞれの住民票について、役所に住民票の「世帯変更届」を提出して、ふたりの世帯を一つにして、その際、住民票の「続柄」の欄に「夫(未届)」または「妻(未届)」と記載できるようにします。このようにすることで、公的にも「内縁」の夫婦であることを証明することができます。

「内縁」と「法律婚」とは、その他にも違いがありますので、詳しく知りたいときには、弁護士などの法律専門家にご相談ください。



加古総合法律特許事務所

弁護士・弁理士・薬剤師

加古 尊温

結婚しても、夫婦別姓として、姓(名字、みょうじ)を変えたくないという理由から、役所に婚姻届を提出されないまま、夫婦関係を維持されているカップルが増えていきます。法律上の夫婦になるには、役所に婚姻届を提出して、戸籍に婚姻したことを記載されることが必要です。これを「法律婚」といいます。これに対して、婚姻届を提出せず、夫婦としての共同生活を送られることを「内縁」といいます。「内縁」は、実質的には、世間で言う「夫婦」の関係にありますが(この点で、「内縁」は、世間で言う「同居」や「同居」とは、全く異なります)、婚姻届を提出しないため、戸籍に婚姻したことが記載されませんので、「法律婚」にあたりません。

点と違いがそれぞれ存在しますので、「内縁」を選択することを考えている方のために、これから、「法律婚」との共通点と違いを簡単にお話してみようと思います。

まず、「内縁」と「法律婚」の共通点ですが、いずれも夫婦としての共同生活を営んでいるという点では全く違いがありません。こうした夫婦としての共同生活の実態があることを重視して、法律上も、「内縁」であっても、「法律婚」と同様、お互いに、相手方(パートナー)に対して、同居義務、協力義務、扶助義務、貞操義務や婚姻費用(生活費)の分担義務など夫婦としての共同生活を営む上で求められる多くの義務を負わなければならないなりません。「内縁」を解消したときには、「法律婚」の離婚と同様に、財産分与という義務まで負うことも

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。

やまもと いちか  
山本 一千花ちゃん 5歳  
しゅう  
朱佑くん 2歳  
(神足支店)



お父さん：けんさん  
お母さん：えりさん  
絵理さん

いつも仲良し、  
これからも仲良く  
元気でいてね。

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 三宅 智広さん  
(神足支店)

ペットの名前：ゆうすけ  
(柴犬(赤柴)、男の子 5歳)

お姉ちゃん2人の我が家の長男(犬)  
ずっと元気で長生きしてね♡



# フルーツ パラダイス

イラスト:小林裕美子

## スダチ

すがすがしい香りと酸味の「和食の名脇役」

### スダチのプロフィール

【分類】ミカン科カンキツ属

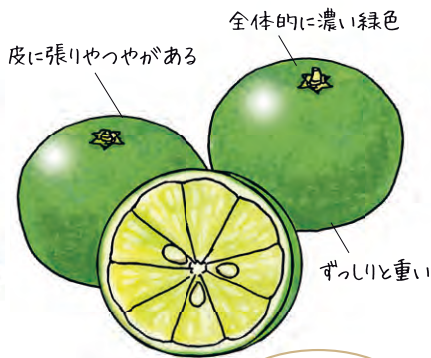
【原産地】日本(徳島県)※諸説あり

【おいしい時期(旬)】8月下旬~10月ごろ

【主な栄養成分】リモネン、スダチチン、  
ビタミンC、カリウム、クエン酸など

解説:KAORU

### 選び方



全体的に濃い緑色

皮に張りやつやがある

ずっしりと重い

露地物→皮は厚めで、香りと風味が豊か  
ハウス物→皮は薄めで、酸味がまろやか

完熟した黄色より  
未熟な緑色の方が  
香りも風味も豊か

### NG

しわ→鮮度が落ちているかも……  
軽い→果汁が少ないかも……



### 保存方法

#### 冷蔵保存

ラップで包むかポリ袋に入れて、冷暗所または冷蔵庫の野菜室へ

ハウス物は皮が薄く鮮度が落ちやすいので早めに使用する

#### 長期保存に

#### 冷凍保存

ラップで包んで保存用袋に入れて冷凍庫へ使うときは必要な分だけ自然解凍  
果汁を製氷器に入れ冷凍してもOK

### スダチのじみツ



#### 名の由来

古くから「酢」<sup>①</sup>として料理に使われていた「酢橘(すたちばな)」が転じて「スダチ」になったといわれている  
「菓立ち」「酢立」とも

### スダチのチカラ

#### リモネン

香りのもと  
精神のリフレッシュ、  
食欲増進や  
夏バテ予防に

#### カリウム

むくみの解消、  
高血圧予防に

#### クエン酸

疲労解消や  
ストレス緩和、  
冷え性改善に

#### スダチチン

果皮に含まれる  
脂質の代謝を改善  
する効果に期待

#### ビタミンC

老化や生活習慣病の予防  
美肌や貧血予防に

### スダチの仲間たち

※青玉の香酸かんきつ

甘味と酸味の  
調和が取れたま  
ろやかな味わい

酸味と苦味  
が強い華やか  
な香り

まろやかな  
口当たりと甘  
い香り

レモンのような  
爽やかな酸味  
とほのかな甘味



大分県など



高知県など



宮崎県など



沖縄県など

### 食べ方・楽しみ方

料理の風味を  
引き立てる

焼き魚



マツタケ料理



鍋物

#### 減塩効果

塩分が足りないときは  
スダチの酸味と香りをプラス!

刺し身、揚げ物、うどんなどの麺類



デザートなどに  
ジュース、ジャム、  
ゼリー、タルトなど

#### 調味料として

ポン酢  
スダチニショウなど



#### 切り方・搾り方

へたと平行に切ると搾りやすい



果汁が皮を伝って落ちるよ  
うにすると、皮の香りが果汁  
に移り、豊かな風味が楽  
しめる



断面を  
上向きに

# あなたもチャレンジ！家庭菜園 緑肥と対抗植物 栽培環境を改善

園芸研究家 ● 成松次郎

「緑肥」は青刈りして土壌にすき込み、土壌を肥沃にする目的で栽培される「緑の肥料」です。「対抗植物」は特定の病害虫を防除するために栽培し、土壌中の寄生性センチュウや病原菌の密度を下げ、被害を減らすことができます。

これらの植物は種類によつては、両方の働きをします。共通点は、土壌の改善と同時に、畑の生態系を多様にし、土着天敵などを活用して病害虫を抑えられることです。

「緑肥」有機物が微生物に分解されて腐植が作られ、団粒構造の形成

透水性の向上で野菜の根の環境が改善されます。マメ科は根粒菌により空气中の窒素を固定し、土壌が肥沃となります。

秋まきでは、裸地になるのを防ぐためにもイネ科のエン麦やライ麦をまき、また、マメ科のクローバー、ヘアリーベッチ

(図1)では、翌年花を楽しんだ後にすき込みます。春まきではイネ科のソルガム(図2)、ギニアグラスなどを栽培し、夏に茎葉をくわや耕運機で2、3回すき込み

ます。その後、キャベツやブロッコリーなどが植え付けできます。イネ科作物は草丈が伸び、土づ

くり効果以外にも害虫の飛来阻止(隔離)、防風などの障壁効果も期待できます。

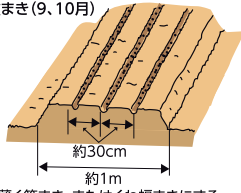
「対抗植物」ネコブセンチュウは、根にこぶを作つて養水分の吸収を妨げて生育を阻害します。このセンチュウは地温の高い夏・秋に増殖し、ウリ科をはじめ多くの野菜に被害を与えます。マリーゴールドやクローラ

リアなどの対抗植物を春にまき、3カ月程度育てれば、センチュウ密度を下げるができます。

ダイコンのキタネグサレセンチュウはマリーゴールドなどを作付けすることで被害を軽減できます。

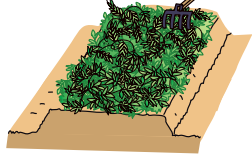
図1 ヘアリーベッチの利用

(1)種まき(9、10月)



種は薄く筋まき、またはくわ幅まきにする

(2)すき込み(3、4月)



草高約30cmの頃、つるを細断してすき込む

図2 障壁効果のあるソルガム

畑にナス、トマト、サトイモなどを育て、ソルガムは周囲に植える



表 主な緑肥・対抗植物とその効果

参考資料:「カバークロップ・草生栽培 栽培指針」千葉県、千葉県農林水産技術会議(平成24年3月)、  
【緑肥利用マニュアル】農研機構(令和2年3月)。

種まき期	科名	品目	主な品種※1	センチュウ抑制※2	雑草抑制	窒素固定	障壁	景観・美化
秋まき	イネ科	エン麦野生種	ハイオーツ、ニューオーツ	○				
		ライ麦	R-007、クリーン	○				
	マメ科	クローバー	くれない(クリムソングローバー)、フィア(白クローバー)			○		○
		ヘアリーベッチ	藤えもん、ナモイ		○	○		
春まき	イネ科	エン麦野生種	ハイオーツ、ニューオーツ	○				
		スーダングラス	パールスーダン、ねまへらそう	○			○	
		ソルガム(ソルゴー)	つちたろう、元気ソルゴー	○			○	
		ギニアグラス	ナツカゼ、ソイルクリーン	○				
	マメ科	クローラリア	コブトリソウ、ネマグリーン	○		○		
		ヘアリーベッチ	藤えもん、ナモイ		○	○		
		セスバニア	田助		○	○		
		キク科	マリーゴールド	アフリカントール、グランドコントロール	○			
ヒマワリ	ハイブリッドサンフラワー、緑肥用ヒマワリ						○	

※1 種苗会社は書印種苗、カネコ種苗など。  
※2 主な寄生性センチュウの抑制効果は、品種により異なる。

※ 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。

女性部員の方はぜひとも  
お友達やお知り合いの方に  
お誘い願います。

女性部員の方は JA 組合員に加入しませんか？  
JA は女性の JA 運営への参画に取り組んでいます。

詳しくは各支店または本店女性部事務局へ  
お問い合わせください。

寄せ植え・生け花



料理教室



地域の絆、  
仲間の輪を  
広げて  
みませんか

おしゃべり会



あなたの日常に  
きらめきを

手芸・パッチワーク



女性部  
部員  
募集中

新規加入者とご紹介者にオリジ  
ナルエコバッグプレゼント中！



旅行



体操



母から子へ伝えたい

# 我が家の味・土地の味!!

全国から応募のあったレシピの中から、今回はこの2品をご紹介します!

## おこめ焼き

つつい余ってしまいがちなごはんを食べものが豊富な現代に合わせ、おいしくアレンジして食べてもらうと地元で作られるようになったレシピです。お好み焼きをイメージした具材で小麦粉をお米にアレンジし、おやつ感覚で楽しみながら食べられます。



### 材 料

8枚分

ごはん	4 膳分(約600g)
ニンジン	1/2 本
キャベツ	200g
卵	4 個
サクラエビ	10g
和風だし(顆粒)	15g
お好み焼き用ソース	適量
マヨネーズ	適量

### 作り方

- ① ニンジン、キャベツはみじん切りにする。
- ② 卵に顆粒だしを加えてよく溶き、ごはん①、サクラエビを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②を丸い形に調べてフライパンに並べ、弱火で両面をよく焼く。
- ④ ③が焼きあがったら、ソースやマヨネーズをかけて完成。

ホットプレートで焼く場合は、弱火でじっくり両面に焦げ目がつくまで焼くと、香ばしく外はカリッと中はふわふわに焼き上がります。具材には余った野菜や海産物を入れるのもオススメ。お好みでウズラの卵や天かすをトッピングしても。



## まっこい 抹茶濃ミルクわらびもち

京都府山城地域で生産された甜茶を100%使用した抹茶「抹茶濃」を使った夏のデザート。昔から夏の手作りおやつは「わらびもち」でした。

### 作り方

### 材 料

流し缶[中] 1個分

スキムミルク	50g
ぬるま湯	2/4 カップ
抹茶(「抹茶濃」)	大さじ1
湯	1/4 カップ
わらび粉	80g
水	2と1/4 カップ
砂糖	大さじ7
きなこ	30g
A 塩	少々
砂糖	大さじ7

- ① スキムミルクをぬるま湯で溶き、抹茶濃はお湯で溶いておく。
- ② 鍋にわらび粉を入れ、水を加えながらダマにならないように混ぜる。
- ③ ②に砂糖と①を入れ、弱火で粘り気がでるまで加熱し、しっかりと練り上げる。
- ④ 熱いうちに水でぬらした流し缶に入れ、冷やし固めて切り分け、器に盛る。
- ⑤ Aを混ぜ合わせてふりかけ、完成。



材料をよく混ぜておくでダマになりにくく、もしダマになったら、火を入れる前にザルやこし器で通すと good。よく練り上げることで、プルプルんの弾力のあわびもちになります。スキムミルクや抹茶濃を入れることでカルシウムなどの栄養もしっかりとれます。



今年はいつもとよりとうがらしがたくさんなって2日に一度大きくなるので取って食べています。さつまいもの苗もつるが伸びて今から楽しみです。収穫できるのを楽しみに世話をしています。

〈海印寺支店管内〉河村 輝子さん

女性部合同料理教室のレシピで大山崎女性部部員12名参加で4品とも作りました。お腹も心も満足な時間を楽しめました。

〈大山崎支店管内〉大北 直美さん

7月号掲載の我が家のレシピの「トマトのファルシー」を採れたてのトマトで作りました。とてもおいしかったです。また作りたいです。

〈向日支店管内〉ハナちゃんさん

うだるようなこの暑さ。朝からクーラー扇風機はうなりっぱなし。電気代がどうのこうのと言つてられない。夏野菜はうなだれている。水をやる気も元気も気力もない。ほんまにどうなってるの、この異常気象。

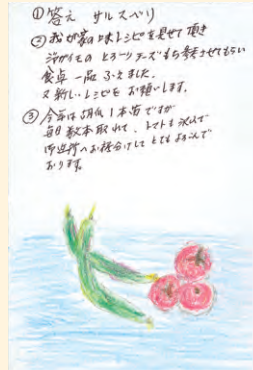
〈大原野支店管内〉とあちゃんさん

伏見区内でもキャベツを大量出荷されていること伏見区民として誇りに思いました。

〈洛南支店管内〉河村 司郎さん



鈴岡 建夫さん (高雄支店管内)



ペンネーム やまちゃんさん (岩倉支店管内)



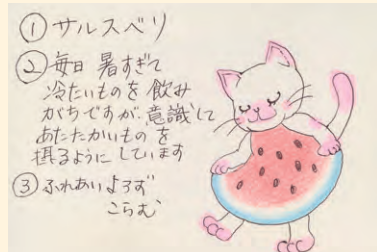
ペンネーム カナリヤさん (神足支店管内)



太田 啓子さん (岩倉支店管内)



森本 一子さん (岩倉支店管内)



ペンネーム てんてん丸さん (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。

7月号の解答  
「サルスベリ」

7月号の  
当選者

梶原 さゆりさん (神足支店管内)  
ペンネーム  
カナリヤさん (神足支店管内)  
ペンネーム  
マーちゃんさん (海印寺支店管内)  
今村 貴美子さん (向日支店管内)  
植田 節子さん (向日支店管内)

中村 時雄さん (羽束師支店管内)  
平岡 千明さん (岩倉支店管内)  
岩井 ひろ子さん (岩倉支店管内)  
上田 捷男さん (岩倉支店管内)  
太田 啓子さん (岩倉支店管内)

11月17日(日)は  
家族の日

# 第1回 家族の日 絵画コンクール

## 作品大募集!

ご応募は管内にお住まいの12歳までのお子様に限ります。

当JA店舗にて応募用紙をお渡ししますので、応募作品の裏に貼り付けてください。公式HPからもダウンロードできます。(A4サイズ)

※作品の提出は店舗までお願いします。  
※郵送等の受付はしておりませんのでご了承ください。

テーマ 家族との楽しいふれあい

部門 ①らくがき部門：0歳～6歳未満  
②お絵かき部門：6歳～12歳以下

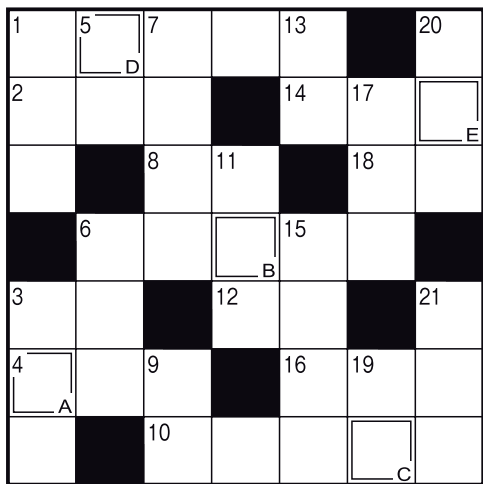
賞：各部門 最優秀賞1名・優秀賞1名・入賞3名

応募締切

2024年9月13日(金)

※作品提出必着

結果は広報誌11月号、  
ホームページで発表!



出題 ニコリ

### 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?

- ① わらなどで編んで米や炭を詰めます
- ② 「や( )のこと
- ③ 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- ④ アキアカネ、オニヤンマといえは
- ⑤ からすみはボラなどの——を加工したものです
- ⑥ 食パンのふちの部分
- ⑦ 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
- ⑧ 派手なところがありません
- ⑨ 明日の授業に備えて——をした
- ⑩ 房で売られる果物
- ⑪ 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
- ⑫ 天竺牡丹(てんじくぼたん)とも呼ばれるキク科の花
- ⑬ 一時的に寝ること

タテのカギ

応募締め切りは9月30日(月)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11月号です。

617-0826  
JA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  
〒(郵便番号) 市区町村(郵便局名) 番(丁目) 号(ビル名) 室(マンション名)

- 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
- 一部ハガキを便利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 9月2日は——の日。  
ハズレくじ対象の抽選もあります
- ② ドミソとかドファラとか
- ③ 握りずしを数えるときに使う言葉
- ④ ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
- ⑤ 前身は江戸です
- ⑥ 敬老の日に——へ日本酒を贈った
- ⑦ 素晴らしい考えのこと
- ⑧ 南の島に似合う植物
- ⑨ ——手振りを交えて説明した
- ⑩ 急須のお茶を注ぎます
- ⑪ ノブを持ってあげます

### 表紙の紹介

【向島支店】  
生産者  
なか い たかし  
中井 崇さん(50)

害虫対策に真剣に取り組まれておられ、また娘さんたちと毎日楽しく話をするのが好きなんですとお話される中井 崇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。