

ふれあい

9

September 2025

No.170



小山農園®
KOYAMA NOUEN

OPEN



母から引き継いだ畑。
今の自分は周囲の助けが
あってこそ。

公式 LINE

検索 ID @ja_kyotochuou



<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索





チャレンジ

Challenge

母から引き継いだ畑。 今の自分は周囲の助けがあつてこそ。

小山さんは早くに母を亡くされ、自分が農業を引き継がなければと思われ就農されました。何もわからないなか周りの人が助けてくれたから今の自分があると話されていました。4年前に自宅横に「小山農園」という看板を掲げ直売所を開設されました。今では遠方から来ていただくお客さんもおられるとのこと。お子さんも3人(10歳・8歳・6歳)おられ、父親と奥さんで農地を守っておられます。

―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。

タケノコ、ナス、大根、白菜、玉ねぎ等を作っています。直売や朝市に出して学校給食にも提供しています。あと水稻です。なるべく農薬を使わないように育てています。

―栽培面積、規模等を教えてください。

竹やぶ4反、水田2反、畑3反です。冬は田を畑にし、近所の方からの耕作依頼も含めて畑は7反しています。

―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。

父は学校の先生でしたので、畑は母と祖母が中心でしていました。その母が大学3年生の時に亡くなったので、その後の畑を守らねばという思いから農業に精を出しました。

―好きな言葉、信念、座右の銘等を教えてください。

「続けるのは難しいが、やるしかない。」です。やればなんとかなると信じています。

―農業でやり方を変えたこと等ありますか。

米を早生にして5月の連休後に田植えをして9月に稲刈りをしています。そしてその田を畑にすることによって秋冬の野菜の量を増やしました。

―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。

農業は小規模なのでマルチャーを購入しました。トラクターに付けるのではなく手押しですが小回りが効いてマルチ張りがとても楽になりました。

―よく使用している機械はありますか。

トラクターとマルチャーです。

―趣味、ストレス発散方法を教えてください。

ゴルフです。夏は忙しくて行けませんが、秋・冬は月に1回くらいは友人と行きます。打ちっぱなしに行くだけでもストレスの解消になります。

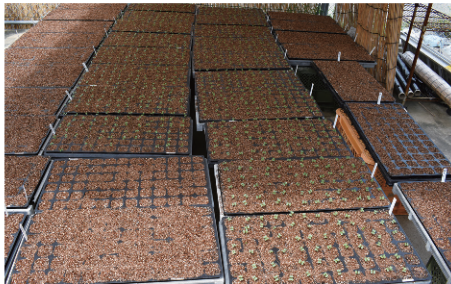




▲ 子供たちも直売所のお手伝い



▲ 売り場に並ぶ収穫物



▲ 安心・安全で美味しい野菜づくりにこだわる



▲ 「小山農園」を4年前に開設

― 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。―
 毎日子供たちと風呂上りにストレッチを5〜10分程しています。

― 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。―
 夏ですと5時に起きてさっそく野菜の収穫をしています。途中、朝食を取ったあと収穫物を持ち帰り、昼までに袋詰めをしています。昼食後配達や出荷をしたのち畑に戻り夕方遅くまで農作業をします。疲れて9時〜10時頃に寝ています。

― 年齢の節目で農業に対して変わったことはありますか。―
 ここ2年ほどはどれだけ手間を省けるか、時間が掛からないようにするかを考えています。また、父(76歳)との農作業の量や範囲を考えるようになりました。

― 野菜の食べ方で好きな食べ方がありますか。―
 焼きナスとキャベツのポトフが大好きです。

― 農業以外の仕事をするなら何がしたいですか、何をしていると思われませんか。―
 通常なら会社員になっていたと思いますが、母が大学3回生の時に亡くなったので、その頃は祖父の介護も必要だったので、「家を守っていこう」という考えしかありませんでした。教えてもらいながら手さぐりのスタートでしたね。

― 前号(7月号)掲載の藤井さんからの質問があります。「今、思いえがいている楽しい夢は何ですか?」―
 妻と子供3人とで沖縄に家族旅行に行くことです。なかなか長い休みは取れないので、農業も少し休めて子供も学校休みの冬休みにぜひ行きたいです。

― 他の農家さんとの交流はどのようにされていますか。―
 いきいき朝市(毎週土曜日に開催)に出荷されている地元農家の方とよく話をしています。



大山崎支店管内
 こやま よしひろ
 小山 悦弘さん(46)

2025年度

第29回支店別総代懇談会及び通常総代会 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9日～13日の期間に管内9会場で開催しました。また、第29回通常総代会を6月24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。



みのり姫

Q 総代会資料の表紙について。第〇〇年度はわかりにくい。令和〇年度の方がわかりやすい。

A 来年度より第〇〇年度の下に(令和〇年度)と表示するように検討致します。

Q ネットショップの普及率は。スマホで注文しにくい。スマホ教室など開催してほしい。

A 普及活動だけではなく、実際に使っているだけのように信用・共済・経済合同のスマホ教室の予定をしております。

Q 経済センターの17時～15時閉店は6月に聞いた。急に決まったのか。夕方に翌日の準備をするのに利用できない。また残業等の削減にどういった努力・取組みをしたのか。PDCAのA(アクション)ができていない。毎年意見しても何も変わらない。改善するつもりはあるのか。

A 「働き方改革」に取り組む中、以前から17時までの営業時間が課題であり、業務の効率化などを進めるにあたり営業時間の短縮に取り組めます。エリア担当の業務時間に関しては16時30分まで、店舗電話対応は17時までと変わりますが、対応しておりますのでご迷惑をおかけしますが、まずは週一回のノー残業デーの実践の徹底を行っております。

Q 窓口での同一店舗電信振込3万円以上で手数料200円がかかるのは農協だけではないか。

A 他行において、ATMの場合は無料とされている金融機関はありますが、窓口での同一店舗電信振込においては手数料(200円～550円)を設けられています。JAも同様で、ATMでの同一店舗電信振込は無料となっております。

Q 「総代会資料P313」の職員情報はもう少し細かく記載し、どの店舗がどれくらいの職員体制でどのくらいの業績を上げているのかわかるようにしてほしい。それがまた将来の店舗統合の議論の指標にもなるのでは。

A 職員情報について、事業所別及び支店別に掲載方法を検討致します。

Q 通常総代会への参加が少なすぎるが、開催の意味があるのか、懇親会等もなくあえて縮小しているのか。

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せたことから、開催しないこととさせていただきます。来年度におきましては、合併30周年を迎える節目の年度となりますので、懇親会の実施を検討する予定であります。

Q 今年度も総代会資料「P94(経営管理)」で支店再編整備計画が謳われているが長岡京市の3店舗は統合していくのか懸念している。

A 支店再編整備方針においては、1行政区に1支店としておりますので、長岡京市管内は支店統合について、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ございません。現状においては店舗を機能させるため、役席者になっていきますので支店としての機能を維持するために統合を検討することも必要であり、そのためには継続して支店再編整備計画を検討協議していく必要があることをご理解いただきたいと思います。

Q 事業総利益(2024年度→2025年度)の減少要因は。

A 2024年度までは日銀の特別奨励金のごございましたが、2025年度は特別奨励金が廃止されたことや、政策金利上昇後の金利支払いが到来する関係から前年比マイナス計画となっております。

Q 農協が業務提携されている企業の評価をされているか。過去に大きなトラブルがあったがその後農協としての対応はどうしたのか。

A リスク管理部が取引企業の財務状況を評価させていただいており、特に問題はありません。

Q 投資信託は行う予定はあるか。

A 本店扱いで2026年度より導入予定です。

Q 「京式部」の導入はあるか。

A 「京式部」は、特別栽培米(減化学、減農薬栽培)の基準、定められた栽培法により栽培することとなっているほか、全量JAを通じて全農京都に販売することとなります。また、府内の北部地域の「コシヒカリ」に次ぐ品種として育成されたものです。更に当JA管内では、登熟期の高温により品質を確保することが困難なことがあり、導入を進めるものでないと判断しております。

Q 令和7年の玄米買取価格について。

A ヒノヒカリ・にこまるの一等価格は30kgで11,900円を最低保証価格としています。

Q 出荷契約を行っている生産者が出荷契約数を下回る出荷を行ってもペナルティはないのか。

A 業者とJAの買取価格差もありますが、不作等も想定されることからペナルティはありません。

Q 近年若い職員が農協を辞めることが多いが給料が低いためではないか。職員の給料は上げられないのか。優秀な職員に多くの給料を支給してほしい。

A 若手職員に限らず、転職する職員が増えてきているのが現状でございますが、当組合では3年間で段階的に平均15%の賃上げを行っており、優秀な職員には賞与で対応しております。

Q 役員(理事)数が多く、理事の定数について向日市の規模なら2人の選出が妥当では。

A 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 J A京都中央は広域であり、様々な地域の事情もあるかと思うので、理解されたい。今後地域のような事情を鑑みて事業運営を行います。

Q J Aと全農とのお米の関係性を教えてほしい。米問題、価格の適正化を願いたい。

A 当J Aでは、全農へ全量出荷しており、ほぼ全量が全農を通じて、管内の学校給食用として流通しております。昨年から一令和の米騒動として、報道され、備蓄米の主食用米としての放出など、新たな取り組みなど進んでいる中、生産農家の適正価格が問題視されるような状況となり、今後、国による検証のあと報道されることと見込まれております。

Q 農機を多く購入しているが、今後は現在の農機担当が定年し10年後も同じように対応してくれるのか不安である。

A 様々な手段を講じてはいるものの採用には至っておりません。他J Aと同様に全農へのタイアップは打診を継続して行っており、今後も働きかけていきますので、ご迷惑をお掛けしないように努力いたします。

Q 職員の人間関係の問題に関して役席者などは何かされているのか。

A 職員の階層別に人権問題やハラスメントに対する研修会に参加して意識やスキル向上に努めております。

Q 農林中央金庫の外部出資と取引について。農林中金への出資については946万円であり、無配当の影響は軽微なものです。

Q 有価証券の評価差額が10億あり、考えて購入すべきでは。

A 有価証券での運用についてはALM委員会にて協議検討し購入を行っております。また、全ての有価証券は償還時まで保有することを想定しております。

Q 経済事業の赤字は理解をしている。またその補填を信用事業および共済事業で賄っていることも理解をしている。

A 経済事業の赤字を信用事業及び共済事業の収益で補っている現状であります。経済事業の赤字を圧縮できるように努力いたします。

Q J A赤字転落ワースト30に京都のJ Aが4 J A入っている。京都中央も入っている。

A 一部の雑誌社が京都のJ Aに対して批判的な内容を掲載しておりますが、将来の見通しを踏まえた事業計画の策定と収支シミュレーションの作成を通じて経営課題の早期改善に努め、安定した収益の確保に取り組みます。

Q 数字の単位をできるだけ統一した方がいいのでは。

A J A京都中央会からの作成の手引きに沿って、通常総代会資料を作成しておりますので、数字の単位については変更する予定はございません。

Q 農機について、J Aはクボタの取扱いのみであるが、ヤンマーなどのメーカーと競合させ価格など下げられないか。また岩倉の農機センターはスペースも狭いため、旧大原支店に農機センターなどを設置することはできないか。

A 岩倉農機センター以外の倉庫利用の場合、農機担当者1名での修理作業となるため事故等を考えると設置は困難です。また、ヤンマーの取扱いができますが、J Aグループ京都ではクボタがメインメーカーであることから現時点では価格面で優位なクボタに対応しております。

Q 窓口で待たされる時間が長い、信用の窓口は3人いるが、3人が座っていることも少ない。人事について職員の増員等配慮していただけないか。新規採用等はもうなっているのか、支店にはきっちとした人員補充をお願いしたい。

A 中途採用の募集は常時行っておりますが、思い通りに確保出来ていないため、派遣社員の導入等により人材を確保致します。また、新採用の初任給についても引き上げを行い人材確保に努めて参ります。

Q 花背地区への移動店舗、一日当たりの利用客は約10人程度とあるが、花背以北には金融機関はないため、今後も継続していただきたい。

A ご意見として承ります。

Q 移動店舗について、生活用品等も一緒に販売できないか。

A あくまで金融店舗として運用しており、購買品の販売は予定しておりません。

Q 新店舗にかかわる土地売買費用、建設費用はどれくらいでしたか。

A 京都市の収用による補償金約2億円の範囲内で、土地売買費用及び新店舗建設費用を拠出しております。

Q 近年、総代会は書面議決での出席を推奨しているように見えるが、このままでは繋がりが希薄になり一層J A離れが進むと思われる。組合組織としてこのようなやり方で良いのか。また総代会のバスや懇親会も無くなり経費削減となっているが別の方法で組合員に還元してはどうか。

A 総代会については書面議決を推奨しているわけではございませんが、総代との繋がりが希薄とならないために、総代懇談会を開催させていただいております。来年度は合併30周年となる節目の年度となりますので、懇親会を実施することを検討致します。また、

前年度より組合員加入促進や組合員との繋がり強化も含めた取り組みとして、京都パルスパラザ大展示場に「ふれあい感謝祭」を開催し、本年度も開催する予定をしており、組合員や地域住民に還元致します。

Q 事務処理能力に支店間に差があるように見受けられます。どの支店に行っても同じになるように人材の育成に力を入れてください。

A 各支店間で事務処理能力に差がないように系統団体が主催する研修会等に積極的に参加致します。

Q 羽束師支店に人を入れてください。

A 現在、営業担当者の中途採用の募集を行っているとともに、派遣社員の登用により人員配置を予定しております。

Q 農協が地域からなくなり農協離れの上このお米問題、組織が大きくなりすぎ。何のための農協が考え直す時ではないでしょうか。人員削減、店舗の統廃合だけが変革ではないと思います。

A 店舗統廃合により地元支店が無くなったことにより農協離れが懸念されておりますが、持続可能なJ A経営基盤の確立・強化のために今後も支店再編整備方針に基づく経営資源の再配分を進めて安定した収益を確保し組合員や地域住民に対して還元して参ります。

Q 米不足の解消に取り組んでほしい。食の安全を未来ある子供達のためにもぜひ重要視した考えを方針にしてください。

A 花背久多地域においては、2021年より、耕作放棄地の解消など、担い手農家と検討し、「京の輝き」を新たに栽培され、ゼロから作付けを始め、現在では13ヘクタールを作付され、J Aへの出荷も2000袋(1袋当たり30kg)増加しました。

わくさんのご来場！
ありがとうございました。



ふれあい感謝祭2025を開催



JA京都中央は、令和7年8月2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2025」を開催しました。

当日は多くの親子連れの方が来場され、約2,300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、JA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、「人気キャラクターの交通安全キャラバン&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JAに親近感を持っていただきJAを身近に感じる催しになったと思っています。JA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26のブースが設けられ、各支店はスーパーボールすくい・射的・輪投げ・ダーツ・お菓子すくい等お子さんが楽しめるキッズコーナーを中心に出了店しました。また、営農者会や青壮年部の皆さんは野菜の販売をされ、本店各部署は家の光図書販売コーナーや野菜クイズコーナー、ガチャガチャ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。会場内の一面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。



京都産農産物を 使用した キッチンカー登場

会場には8台のキッチンカーが出店しました。から揚げ・ラーメン・カレー・クレープ・ホットドック等幅広いメニューを用意しました。多くの来場者が休憩コーナーでくつろいでおられました。



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11名が1等から3等と特別賞に当選されました。



▲みのり姫とよりぞう



▲キッズエリア(ふわふわ遊具)

洛南支店が 味覚友の会を開催



洛南支店は、7月15日(火)恒例の味覚友の会を開催し、今年は京都市下京区にある京湯元ハトや瑞鳳閣で京懐石をいただきました。女性部の31人が参加され、ワイワイと会話が進むなか美味しい食事を楽しまれました。

村上拓哉支店長は「毎年この時期に味覚友の会を開催しています。毎回多くの方が参加され、和やかな食事会となっています。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。



▲お食事後の記念写真

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(金)、食事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25人、乙訓支店管内から7人、海印寺支店管内から5人の計37人が参加されました。

溪山閣ではお肉の食べ比べと名付けられた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、行きのバス車中で総会を行い、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が10月に計画され、淡路島の洲本温泉へ行くことになりました。

他には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ェルネスダンス大会も計画されています。



▲総会に出席された会員の方々

11月16日(日)は
家族の日

第2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 2025年9月19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!



ご応募いただいた
お子様には
素敵な賞品を
プレゼント!

女性部が日帰り親睦旅行を実施



女性部本部は、7月4日(金)、神戸方面に親睦日帰り旅行を実施しました。10支部から94人の部員が参加され、六甲アイランドにある「てっちゃん工房」で『MYちくわ作り』を体験したり、お酒で有名な「沢の鶴資料館」を見学しました。ちくわ作りは細い竹串に用意されたすり身を平たく巻いていくのですが、巻いていくのに苦労されていた部員の方もおられました。でもその甲斐のあって焼きあがったちくわはとても美味しかったです。昼食は「神戸ポルトピアホテル」の最上階にあるレストランでbuffet形式で美味しいお料理をたくさんいただきました。最後に「神戸ハーバーランドUMIEモザイク」に寄って買物や散策をしたのち帰路につきました。

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」「初めてちくわを作りましたが面白かったです。また家族で行きたい」と話されていました。

湯川智子部長は、「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泊の旅行も大勢で行きたいです」と話されていました。



▲1号車



▲2号車

あなたの日常に
きらめきを

女性部 部員募集中

新規部員
続々加入中!!

多様な活動を通じて地域の交流を深め、女性の力で地元京都を盛り上げていきましょう!

「地域の絆、仲間の輪を広げてみませんか /



新規加入者にご紹介者に
オリジナル
エコバック
プレゼント中!



活動は
ホームページ
でも紹介中



7/28
8/4

女性部支部合同料理教室を開催

女性部本部は7月28日(月)に岩倉支店調理室で、8月4日(月)には向日支店調理室を使用し今年も支部合同の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2年前に開催した時にお世話になった大原野にお住まいの野菜ソムリエ上級プロの西村秋保先生をお招きし、「時短で出来る手軽な料理」と題し、計5品を作りました。調理時間を短くして手軽にできる料理を教わり今回も好評でした。

参加された部員からは「他の支部の方と一緒に料理をしながら交流を深めることができました。」調理時間の短縮方法や食材の有効活用など色々と教わったので、早速取り入れていきます」と話されていました。



▲ 出来上がったお料理です。



▲ 全員が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

★作ったメニュー★

- ・牛ごぼうご飯
- ・オクラとキュウリのゴマみそディップ
- ・セロリと切干大根のマリネ
- ・プチトマトとチーズのおかか和え
- ・野菜とわかめのスープ

※この中から2品のレシピを22頁で紹介しています。

第41回 JA京都府ママさん大学のご案内

今年は人気の沖縄八重山4島めぐりです！
お友だちを誘って行きませんか。
こだわりのポイントをお知らせします。

- ①ホテルは2連泊で移動がなく楽です。
- ②夕食は琉球舞踊を見ながら郷土料理を。
- ③遊覧船・水牛車・グラスボード・
マングローブ遊覧等の島めぐりで景色をお楽しみいただけます。
- ④JA直売所「ゆらていく市場」でお買物。
- ⑤JA京都市女性部の方と一緒にです。交流会もあります。

行 先 沖縄八重山4島めぐり3日間

石垣島 西表島 竹富島 由布島

旅行日 2025年10月9日(木)～11日(土)

旅行代金 158,900円(2名1室)

※詳しいチラシは支店にございます。お申し込みは支店へ



◆神足支部

7/23

交通安全教室を開催

神足支店女性部は7月23日(水)長岡京市産業文化会館1階会議室で初めての交通安全教室を開催し、女性部員だけではなく部員のご主人も参加され30人が講習を受けました。

長岡京市交通対策協議会や向日町警察署の方を講師に迎え、交通安全の講話を聞いたあと、危険予測トレーニングやドライブレコーダーによる認知身体機能のチェックもしてもらいました。そして、最後にはフレイル予防の話を聞いた安全運転ツボ体操もしました。

佐々木豊子支部長は、「交通事故防止のため常に安全への意識を高めることが大事だと思いますのでこの教室を開催しました。運転する人もしない人も安全に暮らすという意識を改めてしました。これから交通安全に心掛けたいです」と話されていました。



▲危険予測トレーニングをする参加者

◆乙訓支店

6/20

乙訓支店女性部が総会を兼ねた食事を実施

乙訓支店女性部は6月20日(金)、第9回乙訓女性部総会を開催し、今年は近くのしょうざんリゾート京都の桜蘭で中華料理の食事会も実施しました。部員24人が参加し、庭園散策とお買物も楽しめました。行きの車中で総会を開催し、全議案可決されました。その中で、令和7年度の活動計画として、家の光大会で「ほりほり体操」の発表を提案し、部員からは楽しみにしているという声も上がりました。食事後は、意見交換会をし、今後女性部でやってみたいことや部員の得意なことなどを発表しました。

齊藤洋子部長は「毎年この時期に総会を兼ねて日帰り旅行や食事会をしています。部員の親睦が図れるとともに今後の活動計画をみんなが共有でき、より絆が深まっています。これからも皆さんの提案を大事にしていきたい」と話されていました。



▲昼食前に全員で記念写真

◆大原野支店

7/28

大原野支店女性部が親睦食事を開催

大原野支店女性部は、部員同士の親睦を図るため、親睦食事を企画し、7月28日(月)、しょうざんリゾート京都の千寿閣で食事会を開催しました。

当日は、28人の部員が参加し、参加者は美味しい京懐石に舌鼓を打ちながら、賑やかに楽しい時間を過ごしました。

齊藤アヤ子部長は「今年も多くの部員が集える食事会が開催出来て良かったです。これからも色々な活動を活性化していきたい、女性部を盛り上げていきたい」と話されていました。



▲参加者で記念写真

地元野菜や「京都茄子」「京おくら」のPR販売

営農だより



▲ 営農者の農産物販売ブース



▲ 京都市環境政策局循環社会推進部による食品ロス削減のPRブース

経済部営農販売課では、担い手組織の営農者会メンバーと8月2日、パルスプラザ京都で開かれた「2025ふれあい感謝祭」で旬を迎えている「京都茄子」「京おくら」や管内の農産物のPR販売を行いました。

また、PR販売には、産学連携を行う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も参加。学生は、自ら考案した「京おくら」のレシピが掲載されたオリジナルリーフレットを配布し、食べ方などを購入者らに紹介されました。

今回、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、京都市とミツカン株式会社、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ました。

駅構内に初、「京おくら」「京都茄子」のPRポスターを掲示



▲ 阪急電鉄 長岡天神駅



▲ 阪急電鉄 河原町駅

経済部営農販売課では、夏季特産品「京おくら」「京都茄子」のPRポスター広告の掲示を阪急電鉄株式会社京都線の2駅でPRを行いました。駅構内へのポスター掲示は、初の取組で期間限定の7月12日～18日の7日間掲示されました。



▲ 京都駅地下街連絡通路



「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。また、8月1日～7日の7日間は、京都駅地下街の同駅から八条口との連絡通路にも「京おくら」と「京都茄子」のPRポスター広告の掲示を行いました。

タケ類におけるノメイガ類による被害



▲ 葉が食害され褐変した状況

経済部管農販売課では、「京たけのこ」栽培ほ場でノメイガ類による葉の食害が昨年に引き続き多く発生しているため継続的な巡回調査を行っております。

昨年の被害と類似する被害が7月上旬から下旬に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帯の栽培ほ場で発生しました。2024年10月に被害地域で採集された幼虫及び蛹は、農林水産省植物防疫研究所により、外来種の「シナチクノメイガ」によるものと同定されています。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。

管内における2024年産「京たけのこ」の出荷量は、前年比48.8%となり、降雨量や同「シナチクノメイガ」による被害の影響が原因を調査中です。今後継続して害虫の特定や「シナチクノメイガ」の生態を試験研究機関などと対策を検討しております。

事故無く秋作業を乗り切りましょう

秋は稲刈などで農業機械の使用頻度が高く、農作業事故が増える時期です。次のポイントを参考に、十分注意して農業機械作業に当たってください。

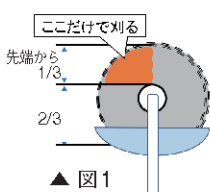
刈払機

農業機械作業中の負傷事故数で最も多いのは刈払機です。

● 草刈作業をする時には、ヘルメット、ゴーグル又はフェースガード、前掛け・すねあて、安全靴、防振手袋を着用しましょう。

● 草を刈る場所に空き缶や空き瓶などが落ちていないかを確認しましょう。刈刃がこれらに当たると非常に危険です。

● 刈刃の左側の前から3分の1のところだけを使って、右から左に振りながら刈るのが基本です（図1）。



▲ 図1

こうすれば、刈った草が散らかりにくく、刈刃と保護力バーとの間に草が詰まりにくく効率がよく刈れます。逆向けに振ると、硬いものに当たった時に刃が自分の体の方

へ跳ね返るので危険です。

● 刈刃と保護力バーの間に刈った草が詰まった時は、必ずエンジン止め、電動のは電源ボタンをオフにし、刃が止まったことを確認してから草を取り除きましょう。

● 草が詰まるからといってカバーの位置をずらしたり、取り外したりすることは、異物の飛散を防ぐ効果がなくなるので絶対やってはいけません。

● 草刈作業をしている人には近づかないことが基本ですが、どうしても声を掛ける必要がある場合でも、後方から近づかないでください。作業者が振り返った時に切られることがあります。作業者は長い棒やライト・鏡などを使って合図しましょう。

コンバイン

コンバインの事故は、移動走行中、詰まり除去中、手こぎ作業中と様々です。

● 次の注意点を作業する全員に周知しておくことが大切です。

● 隅刈りは十分余裕をもって行いましょう。狭い範囲で無理な方向転換をし、後進時に畝を乗り越えて転倒す

る事故も起っています。後進時は死角が多いので、特に安全確認をしてください。

● 収穫作業時に稲わらなどが詰まった時は、必ずエンジンを止めて異物を取り除いてください。

● 側面を開けて手こぎ作業をする際は手袋を外して作業してください。手袋がチェーンに引っかかって手まで引き込まれることがあります。もし引き込まれたら、キークンコンバイン側面にある緊急停止ボタンでエンジンを止めます。

この他にも注意すべき点はたくさんありますが、機械操作をする人だけでなく、周囲の人にも安全意識を持ってもらうように声を掛けて、事故無く秋作業を乗り切りましょう。

J A 共済のサイトに掲載されている動画を紹介します(約3分)



刈払機刃との接触編



コンバイン巻き込まれ編

「京おくら」の産地見学と 収穫体験会

8月4日、経済部管農販売課では、羽東師支店管内で「京おくら」の栽培を学ぶ産地見学会を開きました。

産地見学会は、京都光華女子大学と同短期大学部の学生8人を対象に栽培から販売までにおける情報や生産地の想いなどを学び、京都府産「京おくら」の魅力を伝え、消費拡大を図る目的で開かれました。

また、参加した学生は、8月11日に開催される同大学主催の「こども食堂」イベントで、産地見学と収穫体験会で学んだ栽培方法や生産者の苦労話などの想いを伝えることとしています。

当日は、「京おくら」栽培生産者の黒川尚輝さんの圃場で経済部西南部経済センター齊藤篤副センター長から、「京おくら」の栽培概況の説明が行われた後、黒川さんの指導で参加者全員が収穫体験を行いました。

収穫した「京おくら」は、学生それぞれが持ち帰り、試食されました。当日、生でも食べられると説明を受け、その場で試食する学生もおられました。試食した学生は、「甘くて粘りも強く美味しい」と味わっておられました。



▲「京おくら」の産地見学と収穫体験

「京おくら」メニュー考案と販売促進会

8月8日京都ポルタにて開かれた販売促進会で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」のレシピが掲載されたリーフレットを学生自ら、消費者へ食べ方などを提案するなどの、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。

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「京おくら」を使ったレシピを紹介します。「京おくら」を使った料理は、過日の7月4日に開かれた関係機関J A 担当者が招待された試食会で人気のあつたオリジナル料理です。



▲「京おくら」のオリジナルレシピを紹介する学生



▲「京おくら」の学生考案レシピ試食会

人気の「京おくら」レシピ



外はカリッ
中からとろりの
新食感

京からおくら

〔材料（2人分）〕

京おくら……………8本

★下味

醤油……………小さじ1

酒……………小さじ1

鶏がらだし……………小さじ1

にんにく……………適量

しょうが……………適量

片栗粉・小麦粉・油

〔作り方〕

- ① おくらは板ずりして洗い、水気を切る。
- ② ①を一口大に切り、下味をからめて10分ほどおく。
- ③ ②を液から取り出し片栗粉と小麦粉をまぶす。
- ④ フライパンにひたひたの油を熱し、③を揚げ焼きにする（あまり触らない）。
- ⑤ さっくり揚げたらできあがり。



▲ 京都光華女子大学短期大学部の皆さん

おぐらの
ネバネバ感が少ない
ので苦手な人にも
ぜひ

京おぐらの ガンボスープ

【材料 (2人分)】
ソーセージ …… 2本
玉ねぎ …… 1/3個
トマト …… 1個
おくら …… 2本
黄パプリカ …… 1/3個
バター …… 5g
水 …… 300ml
塩コショウ …… 適量
コンソメ …… 0.5個

【作り方】

- ① トマトは湯むきしてあら切りにする。
- ② その他の野菜とソーセージは適当な大きさに切る。
- ③ 玉ねぎをバターでじっくり炒める。
- ④ ①のトマト、その他の野菜、分量の水、コンソメを加えて煮込む。
- ⑤ 塩コショウで味を調える。

無限京おくら

冷やしておいしい、
汗をかく夏に
ぴったり!



【材料 (2人分)】
京おくら …… 8本
塩昆布 …… 10g
ごま油 …… 小さじ1
いりごま …… 適量

さっと作れて
美味しい



【作り方】

- ① おくらは塩(分量外: 適量)をまぶして板ずりする。
- ② 耐熱皿におくらを入れ、ふんわりとラップをして600wのレンジで40秒加熱する。
- ③ ②に塩昆布、ごま油、いりごまを加えて、粘りがでるまで混ぜる。

夏バテ知らずの京おくらねばねば丼

【材料 (2人分)】
麦入りごはん 適量
京おくら …… 6本
麵つゆ …… 小さじ1
長芋 …… 適量
麵つゆ …… 小さじ2
かつお節 …… 適量
納豆 …… 2パック
キムチ …… 好みで

【作り方】

- ① おくらは板ずりして洗い、水気を切った後、一口大にして、麵つゆと混ぜ合わせる。
- ② 長芋はすりおろし、麵つゆ・かつお節と混ぜ合わせる。
- ③ 麦入りごはんをどんぶり鉢によそい、よく混ぜた納豆と長芋、おくら、好みでキムチを盛り付けて完成。

京おくらに
もやしとささみの
組み合わせが
抜群!

京おくらがアクセント! もやしと 鶏ささみのナムル

【材料 (2人分)】
京おくら …… 4本
もやし …… 1袋
鶏ささみ …… 2本
ごま油 …… 大さじ1

★合わせ調味料

鶏がらだし …… 大さじ1
しょうゆ …… 大さじ1
みりん …… 大さじ1
にんにく …… 適量
粒コショウ …… 適量

【作り方】

- ① 京おくらは縦に4等分に切り、もやしは洗って水気を切っておく。
- ② 鶏ささみは軽く酒をふってラップをし、電子レンジで加熱後、あらくほぐしておく。
- ③ フライパンにごま油を入れて、京おくらから先に炒め、しんなりしたらもやしも加えて炒める。
- ④ ボウルに合わせ調味料を入れ、②と③を加えて和える。

* 冷やしてもおいしい



京おくらと豚肉の ごまみそ炒め

京おぐらの
ねばねばがうま味を
逃しません!

【材料 (2人分)】
豚こま切れ肉 …… 200g
京おくら …… 8本
なす …… 1本
サラダ油 …… 大さじ1
塩こしょう …… 少々

★ごまみそだれ

酒 …… 大さじ1
みりん …… 大さじ1
白ごま …… 大さじ1
味噌 …… 大さじ1と1/2
砂糖 …… 小さじ1
片栗粉 …… 大さじ1

【作り方】

- ① おくらは板ずりしてからガクを除き、斜め半分に切る。なすはへたを落として縦半分に切り、1cm幅の斜め切りにする。
- ② 豚肉は塩こしょうしておく。
- ③ 油を入れたフライパンで、②を中火で炒める。肉の色が変わったら、なすを加えてしんなりするまで炒め、最後におくらを加えて油が馴染むまでさっと炒める。
- ④ 最後にごまみそだれを加えてからめたら出来上がり。



京おくら de スリランカカレー

ココナツミルクの
甘味に、ほんのり
スパイシー

【材料 (2人分)】
おくら …… 8本
玉ねぎ …… 1/4個
トマト …… 1/4個
にんにく・しょうが・
ココナツミルク …… 適量

★調味料

カレーリーフ …… 1枚
塩 …… 少々
クミンシード・コリアン
ダー・ガラムマサラ・
ターメリックパウダー …… 各小1

【作り方】

- ① おくらは板ずりして洗い、斜めに2〜3等分に切る。
- ② 玉ねぎはスライス、にんにく・土しょうがはみじん切り。トマトはざく切りに。
- ③ 鍋に油を入れて中火で熱し、②とカレーリーフを炒める。
- ④ ①を加えて2〜3分炒め、香辛料を加えて炒める。
- ⑤ ココナツミルクと塩を加え、弱火で煮る。
- ⑥ おくらが柔らかくなったらできあがり。



京おぐらの 超簡単卵スープ

やわらかい
京おくらだからこそ
切って入れるだけ!

【材料 (2人分)】
京おくら …… 2〜4本
卵 …… 1/2コ
鶏ガラスープ …… 300ml
淡口しょうゆ …… 小2/3

しょうが汁 …… 少々
塩・コショウ …… 適量
ごま油 …… 適量

【作り方】

- ① おくらは板ずりして洗い、輪切りにしておく。
- ② 鍋に鶏ガラスープを作り、しょうゆとしょうが汁を加え、塩・コショウで味を調える。
- ③ 沸騰したら溶き卵を回し入れ、最後に①のおくらを加える。
- ④ 仕上げにごま油を加えて火を止める。

* 生でも食べられるおくらですが、おぐらの加熱時間が短いと時間が経つとスープに苦味が出ることがあります。

照り焼き風の
和風ソースと
ちりめんじゃこが
京おくらを
引き立てます



京おくらたっぷり和風ピザ

【材料 (ピザ1枚分)】
ピザ生地 …… 1枚
京おくら …… 5本
赤パプリカ …… 1/4個
京都茄子 …… 1/4本
ちりめんじゃこ 適量
オリーブオイル

★和風ソース

みりん …… 大さじ1
醤油 …… 大さじ1
しょうが汁 …… 大さじ1
砂糖 …… 小さじ1

【作り方】

- ① おくらを板ずりして洗い、3-4mm幅に斜めに切る。
- ② パプリカはスライス。
- ③ 茄子はいちょう切り。
- ④ 和風ソースを作る。分量の調味料を煮立てておく。
- ⑤ ピザ生地に④を塗り、①〜③とちりめんじゃこを彩りよく盛り付ける。オリーブオイルをかける。
- ⑥ 250度のオーブンで5分、向きを変えて3分焼く。

日頃の感謝の気持ちをこめて 年金定期貯金

取扱期間 **2025年9月1日(月)~2026年3月31日(火)**

※金融情勢の変化等によっては期間中でもお取扱いを中止させていただく場合がございます

- ◎継続は対象期間内に満期到来した定期貯金を10万円以上増額して書替された方
- ◎1契約1,000万円まで

年金のお振込みを当JAにご指定いただいている方
※新しくお受取りを開始する方も対象です

御予約は
55歳以上の方
が対象です

組合員の方または新たに組合員に
ご加入いただける方

期間
1年
年**0.50%**
(税引後年0.398%)

組合員以外の方

期間
1年
年**0.45%**
(税引後年0.358%)

当JAに年金受給の予約をいただいている方

期間
1年
年**0.30%**
(税引後年0.239%)

組合員加入の
詳細については
最寄りの
支店まで!

※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。※個人の方に限ります。※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人当たり元金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、それらの貯金元金を合計して1,000万円までとその利息が保護されます。)※組合員加入には当組合の審査が必要です。

JA 京都中央年金友の会 会員の皆様へ

「齋宮歴史博物館」見学と椿大神社 浜島温泉に泊まる

★齋宮とは…伊勢神宮に仕えた「齋王」の宮殿で、その歴史について学びます★椿大神社 (つばきおおかみやしろ) …全国猿田彦神社の総本山を参拝します

旅行出発日 **2025年11月18日(火)~19日(水) 2日間**

旅行代金 **39,800円** (大人4名以上1室利用)
大人3名1室利用 41,800円 大人2名1室利用 43,800円

申込締切日 **2025年10月20日(月)**

最少催行人員 **30名** ※ただし定員になり次第
締め切らせていただきます。



露天風呂からの夕日(イメージ)



浜島温泉「鮎望荘」夕食(イメージ)

働くみなさまの 心配ごとにお応えします。



あなたに寄りそう3つの安心

医療共済
メディフル

幅広い病気や
ケガへの備え

身近なリスクに
そなエール
特定重症疾病共済

三大疾病などの
重い病気への備え

働くわたしの
せせエール
生活障害共済

就労不能
への備え

共済金のお支払い等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。
■JA共済ホームページアドレス <https://www.ja-kyosai.or.jp>

資料請求は
こちら



聞かせて! **くらしのこと** アンケート
キャンペーン



アンケートに
答えるだけで
豪華賞品が
当たるチャンス!

くらしの保障、相談するなら

JA共済

耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

25481050067

ふれあいよろずいらむ

— 人生に加えるちよつとしたお話 —

遺産の前渡し

(特別受益)とは？



遺産分割(相続手続き)は、話し合いがつかないとき、原則として、民法で決められている法定相続分にしたがって行われますが、例えば、相続人の一人が、亡くなった方(被相続人)から生前に大きな土地をもらっているようなケースでは、そのことを考慮せずに、法定相続分で遺産分割(相続手続き)を行ってしまうと、他の相続人との間で著しい不公平が生じてしまいます。

このような、一部の相続人が、亡くなった方(被相続人)から生前贈与などにより特別な利益を得ていた場合、他の相続人との公平性の観点から、民法は、生前贈与などで得た財産を「遺産の前渡し」として、その分を考

慮して相続分を調整するとしており、この制度を「特別受益」といいます。ただし、すべての生前贈与が「特別受益」にあたるわけではありません。生前贈与の金額や財産的価値の大きさだけではなく、扶養や恩恵の範囲を超えて、それが「遺産の前渡し」と評価できるかどうか、つまり、公平の観点から調整しなければならぬものかどうか(他の相続人との間で生じる不公平が著しいものであると評価すべき特段の事情があるかどうか)という視

点を持つことが大切になります。そして、民法は、「婚姻等のための贈与」又は「生計の資本のための贈与」のいずれかに該当する生前贈与だけを「特別受益」にあたると定めています。

結婚祝いとして贈られた多額の持参金や支度金などは、まとまった資金の提供となることから、公平の観点から調整しなければならない「遺産の前渡し」であると評価されて、「結婚等のための贈与」として「特別受益」にあたるとされることが多いです。

また、独立して生活を営んでいる子に対して渡された住宅購入資金や事業の開業資金も、それが扶養の範囲内の援助額とは認められないほどの多額の資金援助であれば、「遺産の前渡し」であると評価されて、「生計の資本のための贈与」として「特別受益」にあたるとされることが多いです。

他方で、定期的に学費や生活費を数万円程度負担するなど、通常の扶養の範囲内の金額の支援については、公平の観点から調整しなければならぬ「遺産の前渡し」とまでは言えないことから、「生計の資本のための贈与」にならず、「特別受益」にあたりません。

このように、特別受益に該当するかどうかの判断は、個別の事情により異なり、多面的な検討が必要となります。

ります。

贈与金額の多寡だけでなく、亡くなった方(被相続人)の生前の収入や資産状況や経済背景などにより扶養や恩恵の範囲内と評価できるときには、他の相続人との間で生じる不公平が著しいものではなく、公平の観点から調整しなければならない「遺産の前渡し」とまでは言えないことから、「特別受益」には該当しないことになるのです。

相続人同士で「特別受益」にあたるかどうか判断が分かれた場合は、ひどい相続争いになる前に、弁護士など法律専門家に相談されることをおすすめします。



加古総合法律特許事務所

弁護士・弁理士・薬剤師

加古 尊温

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。



ふな おか み お り
舟岡 美央莉ちゃん 1歳
(久世支店)



お父さん：^{たかし} 昂志さん
お母さん：^{くみこ} 久美子さん

いっぱい食べて大きくなってね！

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 **香山 素子さん**
(久世支店)

ペットの名前：ぺるるちゃん
(ブリティッシュロングヘア)
(1才2カ月の女の子)

わが家の癒しのお姫様です。



フルーツ
パラダイス

イラスト：小林裕美子

レモン

～旬を迎える国産レモンを楽しもう～

レモンのプロフィール

【分類】ミカン科ミカン属

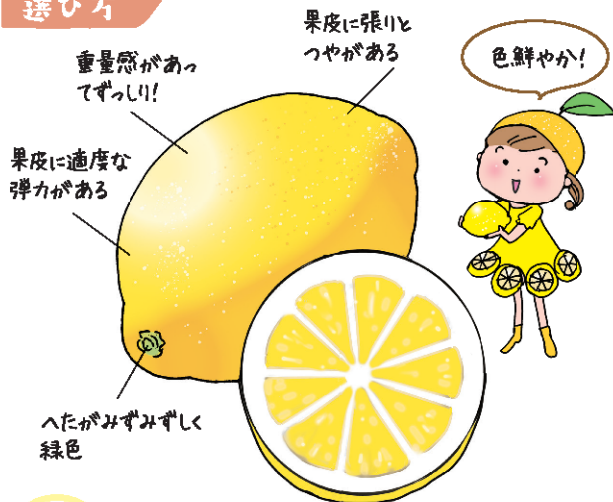
【原産地】インド北東部（アッサム・ヒマラヤ地方）

【おいしい時期（旬）】通年、国産は秋冬（10～3月ごろ）

【主な栄養成分】ビタミンC、カリウム、
クエン酸、エリオシトリン、ヘスペリジン、
ルチン、リモネンなど

解説：KAORU

選び方

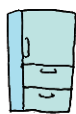


NG

果皮がしなびている
変色や黒ずみがある

保存方法

丸ごと保存

ポリ袋や保存用
袋などに入れ、冷
蔵庫の野菜室へ1つつ新聞紙などで
包むとより鮮度が保てる

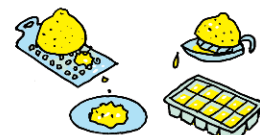
要注意!

常温での長期保
存は果皮がしなび
たり、香りや風味が
低下する。風通しの
良い冷暗所で保
存し、早く使い切る

カットしたもの

切り口をラップで包み冷蔵庫で保存
日持ちしないので、すぐ使わない場合
は冷凍する

冷凍保存

輪切り、くし切りにしたもの
ラップに包み保存用袋に入れ、
冷凍庫へ国産レモンは皮ごと凍らせてすりお
ろし、料理の風味付けにも
絞った果汁を製氷皿で凍らせても
便利

レモンのいろいろ

リスボン

原産地はポルトガル、主産地は米国カリフォルニアの果汁
が多く、しっかりとした酸味と爽やかな香りが特徴。日本には
明治末期に導入され、栽培が進んだ

ユレーカ(ユリーカ)

主産地はカリフォルニアの太平洋沿岸地域や南アフリカ
のジュシーで香りが良く酸味が強い。枝変わりには「アレン
ユレーカ」や「クックユレーカ」など

ジェノバ

主産地は千りの種が少なく使いやすい。香りの良さと、
しっかりとした酸味が特徴

メイヤ(マイヤー)

オレンジとの自然交雑で誕生。酸味が穏やかで糖度
が高め

菊池レモン

「マイヤーレモン」の系統とされる。小笠原産は「島レモン」と
も呼ばれ、爽やかな香りが強い。八丈島産は「八丈フルー
ズレモン」とも呼ばれ、苦味が少なく酸味がより穏やか

レモンのチカラ

ビタミンC

しみやしわ予防、肌荒れ
改善に。免疫力向上、ス
レス緩和、疲労回復に

カリウム

高血圧予防や
むくみ改善にエリオシトリン、
ヘスペリジン、ルチン生活習慣病予防やアンチ
エイジング効果が期待。
ルチンは動脈硬化予防
にも

クエン酸

疲労回復や殺菌効果、
食欲増進効果も

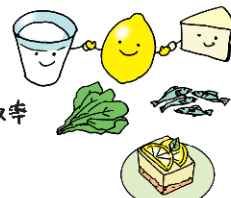
リモネン

リラクゼーション効果がある香りの
成分。血行促進、代
謝アップ、免疫力向上に

効果的な食べ合わせ

カルシウムの吸収率アップ

牛乳、チーズ、小魚、青菜類

クエン酸がカルシウムなどミネラルの吸収率
を高め、骨粗しょう症予防に効果的

美肌づくり

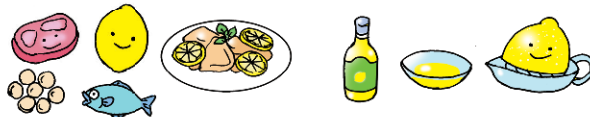
肉や魚、大豆

美肌づくりには欠かせない。ビタミンCは、体を作るもとになるタンパク質と一緒に摂取するとより効果が期待できる

減塩効果

クエン酸には塩味を感じやすくする効果がある

レモン果汁を加えると塩分控えめでも味わいに満足感を得られるため、高血圧対策などに



あなたもチャレンジ！ 家庭菜園

コマツナ一年中種まきできる常備野菜

春や夏は30〜40日ほど。冬でも保温すれば50〜80日ほどで収穫できます。味は癖がなく料理に便利。冬は株採りせず、葉を摘み採りながら味わい、春には次々に立ち上がる菜花を摘んで楽しめます。

① 種まき

小型プランター（長さ約40cm・深さ14cm・5L）に化成肥料（NPK各成分8-8-8）約48gを混ぜた培養土を入れる。条間8cm・2列に、株間は夏は5、6cm、春・秋は4、5cm、冬は3、4cmになるようにペットボトルのふたなどを使い深さ1〜1.5cmのまき穴を開ける。1穴に種を3、4粒ずつまき（写真1）、土をかけ表面を手で押さえた後、水をやり、出芽までは乾かさないうにする。春・秋まきは、生育初期の虫害は致命的なので種まき直後から収穫まで不織布



写真1



写真2



写真3



写真4



写真5

収穫！



※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。

をべたがけする（写真2）。

「ポイント」

夏まきは遮熱し乾燥を防ぐため不織布の上に30%程度の遮光ネットをかけるか、半日陰で出芽させる。

② 間引き1回目

種まきから3日ほどで出芽する。本葉2枚目が半分ほど出た状態までに、混み合っている所を、1カ所当たり2株に間引き（写真3）。

③ 間引き2回目

本葉が3枚までに、はさみなどを使って間引き、1カ所当たり1株にする（写真4）。

「ポイント」

本葉3枚の頃、成長点（茎の先端の細胞分裂が盛んな部分）には本葉が8、9枚までできているので、遅れずに間引いて光をしつかり当てる。

④ 収穫

丈が20〜25cmに育ったら、引き

抜くか株元をはさみで切って収穫する（写真5）。

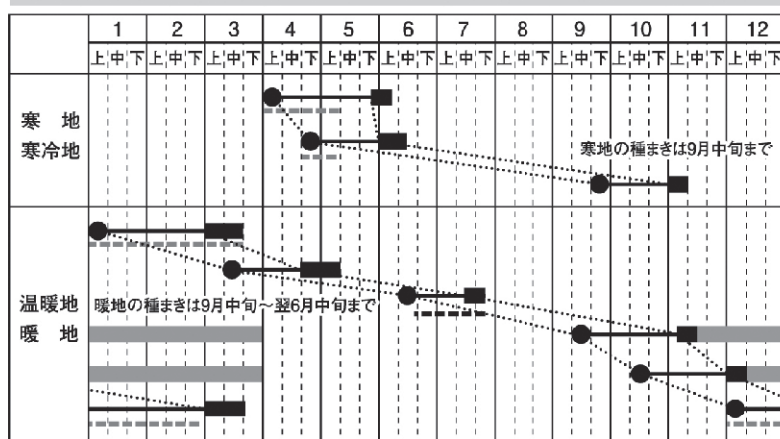
「ポイント」

①でかけた不織布は収穫の3〜7日前に外し、外気や光に当てると葉色や味が良くなる。

「冬の摘み採り収穫」

9月中旬〜12月上旬に、大きめの深型プランター（長さ約55cm・深さ32cm・26L）に化成肥料（8-8-8）約72gを混ぜた培養土を入れ、①の要領で種をまく。順次株採り収穫し、最後に株間30cmで2株を残して、株を大きく育てる。その後は少しずつ葉を摘み採れる。春になると次々にとう立ちする花茎を収穫できる。栽培期間が長いので、最初の収穫から月1回、1株当たり緩効性肥料のIB化成肥料約2gを追肥する。

栽培カレンダー



● 種まき - - - - 保温 - - - - 遮光 ■ 収穫（株採り） ■ 収穫（摘み採り）

園芸研究家 ● 淡野一郎

家族みんなで おいしく食べよう!

女性部合同料理教室で作った
レシピをご紹介します。
(記事は10頁に掲載)

牛ごぼうご飯



材 料

2人分

洗いごぼう(細め) 50g
牛肉こま切り 50g
ご飯(すし飯くらい固め) ... 300g 茶碗2杯分
紅ショウガ細切り 10g

<調味料>
めんつゆ(4倍濃縮)
..... 大さじ1(ヒガシマル麺スープ: お勧め)
本みりん 大さじ1
酒 大さじ1

作り方

- ① 洗いごぼうは皮をむかずに細い部分は薄く輪切り、太い場合は薄い半月切りにイチョウ切りにする。牛肉は2cm角に切る。
- ② 小鍋に調味料、ごぼう、牛肉を入れて強火でひと煮立ちさせる。

- ③ 弱火で5分加熱して火を止める。
- ④ ご飯に加えてよく混ぜ合わせ、器に盛付け紅ショウガをのせる。(ご飯の量で味の濃さが調節できます)

ポイント

ごぼうは皮に香り成分が多いので、皮をむかずに使います。
小さく切った鶏肉や豚肉、合挽肉でもOK。ご飯の量で味の濃さを調節できます。



セロリと 切干大根のマリネ

材 料

2人分

セロリの茎 50g
切干大根 4g
ハム 2枚
すし酢 大さじ1
オリーブ油 小さじ1/2

作り方

- ① セロリの茎は繊維を切るように横または斜め薄切りにする。切干大根は水で洗い、ハサミで3cmに切る。ハムは2枚重ねて8等分のケーキ切りにしておく。
- ② ポリ袋に全ての材料を入れて空気を抜く。
- ③ 20分以上味を含ませて器に入れる。





女性部だより「きらめき」で本部・各支部ともにご活躍のほど興味深く読ませて頂いています。

〈洛南支店〉小池 祐加さん

いつも思うことは女性部の各支部の部員さんの年齢で結構高齢の方も頑張ってくださっている姿に感動しています。

〈岩倉支店〉ペンネーム さつちゃんさん

我が家も少しばかりの家庭菜園を楽しんで毎日見守っています。が、なかなか思うように育てられないので色々と広報誌を読んで勉強させて頂いています。が収穫になるととてもうれしいです。

〈岩倉支店〉ペンネーム やまちゃんさん

山林を所有している北山中川地区、山の手入れをする人が減っているのを代わりに藤づるがはびこり山のあちこちにきれいな藤の花のシャンデリアが見られます。喜ぶべきか悲しむべきか複雑な気持ちでながめています。

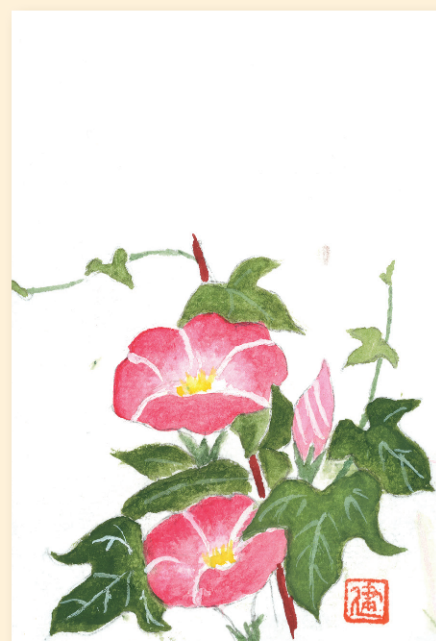
〈高雄支店〉ペンネーム ポン吉さん

家庭菜園にチャレンジしています。ミニトマトですがうまく育つか楽しみです。

〈愛知県にお住い〉ペンネーム あふがんさん



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）

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。

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。

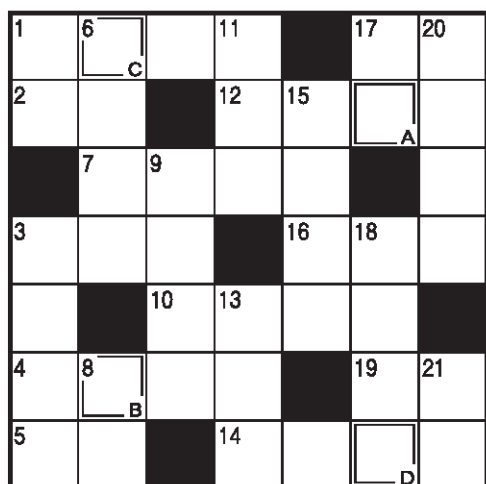
組合員・利用者様には、ご不便、お手数をおかけいたしますが、何卒、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

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 ニコリ

クロスワードパズル

Q 二重マスの文字を A～D の順に並べてできる言葉は何でしょうか？

- ① お代はいただきません
- ② 転職をしたいが、いざとなると——を踏んでしまう
- ③ 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- ④ 血を数えるときに使う言葉
- ⑤ あえるとバスタグが黒くなります
- ⑥ 落ち葉をかき集める道具
- ⑦ ハロウィーンの日に楽しむ人もいます
- ⑧ 役場で——証明を取ってきた
- ⑨ 薪割りに使う刃物
- ⑩ 事件はあつけない——を迎えた
- ⑪ 写生をこつもいいます
- ⑫ 動物や鳥などの集団

タテのカギ

ヨコのカギ

- ① 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- ② 祭りのときに引く車
- ③ ——雨だよ、すぐに止むさ
- ④ 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ⑤ ドングリがなる木的一种
- ⑥ 彼女は免許——の腕前だ
- ⑦ 悪臭を放つことで知られる動物
- ⑧ 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ⑨ ハワイアン演奏にも使われる弦楽器
- ⑩ 玄関の上がり——に腰かけて話した
- ⑪ 秋にもおいしい紫色の野菜
- ⑫ 教育、勤労、納税は国民の三大——です

応募締め切りは10月3日(金)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
総務企画部宛

あなたの住所
〒
市町村
番地
（お名前、住所、電話番号は記載不要）

①クロスワードの答え
②広報誌を読まれての感想
③あなたの身近なニュース等
絵・イラストなど
一部ハガキを便りコーナーで紹介することもございます（写真）

表紙の紹介

【大山崎支店】
生産者
小山 悦弘さん(46)

自宅横に開設した直売所を地域の皆さんに広くPRされていて、飾り付けもきれいにされている小山悦弘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。