



JA京都中央広報誌



ふれあい

9

September 2026

No.176



見えないものを大切に
自然の力を信じ、
自然と関係を築く。

公式 LINE

検索 ID @ja_kyotochuou



<https://kyo-ja.com>

JA京都中央

検索



見えないものを大切に

自然の力を信じ、自然と関係を築く。

―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。

タデアイ(蓼藍)は一年草

で、葉に藍の色素成分を含む植物です。3月頃に種をまき、5月に畑へ定植し、7月から9月にかけて収穫を行います。収穫後は葉を選別し、乾燥させた後、10月頃から適量の水を加えながら約100日以上かけて発酵させ、「すくも」と呼ばれる天然藍染料へと仕上げていきます。日々畑の状態を観察しながら、自然とのバランスを崩さない方法を模索しながら育てています。

―栽培面積、規模等を教えてください。

現在、タデアイを約33a作っています。

―就農のキッカケ、どうやって

て農業をされるようになったのか教えてください。

私はもともと「色」そのもの

の以上に、その色が生まれるまでの背景や過程に強く惹かれていました。種を蒔き、土に触れ、植物が育ち、やがて染料へと変化していく。その一連の営みの中に、生命の循環や長い時間をかけて受け継がれてきた自然の仕組みがあると感じています。私にとって藍は単なる染料ではなく、人と自然との関係性や、目には見えない時間の積み重なりを教えてくれる存在であり、その原点が農業にありました。

―好きな言葉、信念、座右の銘等を教えてください。

「見えているものより、見えないものを大切に」です。

目に見えない微生物が生息しています。この微生物が

重要な役割を果たしてくれています。

―農業でやり方を変えた事等がありますか。

その年ごとの藍や土の状態を見ながら、堆肥を入れるかどうか、耕うんや畝立ても毎年柔軟に変えています。

―農業で取り入れて来たになった方法や、ちょっとした小技はありますか。

無理に自分の力でコントロールしようとせず、時には自然の力を信じて待つことです。その考え方を取り入れてからは、気持ちに余裕が生まれ、農業が楽になりました。

―今後、取り組みたいことはありますか。

日本人がかつて自然と共に築いてきた暮らしや価値観そ

京都伏見を拠点に活動する西村尚門さんは、「藍師・染師」として、藍染めだけでなく、その原料となるタデアイの栽培から収穫、すくもづくり、染色、作品制作まで、一貫して手がけています。

桂高校卒業後、サッカースクールのコーチやアパレル企業での勤務を経て、日本の古布や藍の文化に惹かれ、25歳で徳島県へ。3年間の修業を積んだ後、京都へ戻り、現在の活動を始められました。

約5年前には、祖父母が暮らしていた離れを自ら改修し工房へと再生。自然と向き合いながら、藍とともにある暮らしを大切にしつつ、染物制作に取り組んでおられます。



チャレンジ
Challenge



▲ 作品制作まで、一貫して行う



▲ 種まきから染料が出来るまで1年以上の時間を要する

のものを次の世代へ繋いでいくことに取り組みたいです。

―よく使用している機械はありますか。

トラクターと耕運機です。

―趣味、ストレス発散方法を教えてください。

古布や民具など日本の生活文化に関わるものを見たり、蒐集、記録、保存することです。そこから昔の人々の暮らしや価値観に触れる時間が好きです。

―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。

自然に触れ、土に触れ、季節に沿って暮らすことが自分にとって一番の健康法です。

―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。

季節によって変わりますが、藍の収穫時期は朝夕に畑へ行き、日中は染色や制作をしています。空いた時間には古布や民具の研究をしたり、資料を読んだりしています。

―年齢(年代)の節目で農業に対して変わったことはありますか。

経験を重ねるにつれて、毎年同じようにはいかないことを受け入れられるようになりまし。その年の気候や土、植物の状態に合わせて柔軟に向き合うことが大切だと感じています。

―今農業に必要なことは何だと思われますか。

今必要なのは、作物を育てるという視点だけではなく、人間も自然の一部だという感覚を取り戻すことだと思っています。農は食べ物を作る行為である前に、自然と人間の関係を学ぶ営みであると感じています。

―農業以外の仕事をするなら何がしたいですか、何をしたいと思われますか。

昔の暮らしや文化を研究し、次の世代へ伝えていくことです。

―他の農家さんとの交流はどのようにされていますか。

―何か、こだわりはありますか。

見えている結果だけでなく、その背景にある過程や時間の積み重なりまで含めて考えることを大切にしています。

―前号(7月号)掲載の家村さんからの質問があります。「農業の中で自分が楽しいと思うことはどのようなことですか?」

種から始まり、一つの植物が育ち、やがて染料となり、布に色を宿す。そして、その色や文化が次の世代へ受け継がれていく。その一連の過程に立ち会えることが、私にとって農業の一番の楽しみです。



羽束師支店管内
にしむら なおと
西村 尚門さん(34)

第30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10日～16日の期間に管内9会場で開催しました。また、第30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主な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。



Q 自己資本比率は低くないのか。

A 自己資本比率については一般的に金融機関は最低4%が必要であり、J A は独自で8%以上と定めております。

Q 職員の状況について当期増加から当期減少を差し引いた1名増加という事であるが、基本方針の中で働きたいJ A を目指すという若い人材は入っていないのか。また事業ごとに偏りがあるか。

A 2026年度は9名の新採用者と2025年度途中の中途採用者を含めて17名を採用しました。支店及び信用部、共済部だけではなく、経済部にも2名の職員を配置しておりますので、事業ごとに偏りはございません。

Q 支店・施設再編整備検討委員会を設置するところがあるが具体的に何かされたのか。また、3か年計画までに結論を出して実施されるのか。

A 支店・施設再編整備検討委員会は、現在までに4回開催しており、統合案について提案させていただきましたがまだ協議している段階です。中東や資材高騰などの社会情勢も向う支店や岩倉支店の統廃合の時とは違っており、その中でどのような形で統廃合を進めていくのかを検討しているところです。また統廃合の必要性についても従来の採算・効率化ベースの理由だけでなく、支店決裁・権限方法のシステム変更や管理体制の在り方についても一般的な金融機関の水準に合わせることや、マネロン等の金融犯罪防止の観点からもある程度の規模を持った店舗が必要であり第10次経営刷新3か年計画の最終年度までに結論を出して実施するかは未定であります。

Q 若い職員が辞めてしまう事には何か対策をしているのか。

A 若手職員に対しては管理者と面談や本店職員が定期的に面談及び研修等を実施して職場の定着率の向上に向けて取り組んではいますが、昨今は転職をステップアップと捉えているようなところがあり、給与等を調整しております。

Q 総代会の後に懇親会を行う経費があるのであれば、職員に還元してはどうか。

A 合併30周年の記念として今回総代会終了後に懇親会を開催することと致しましたのでご理解を頂きたいと存じます。次年度以降懇親会を実施する予定はございません。

Q 60歳で職員が辞めると職員が足りなくなるのではないのか。定年の年齢延長も検討してはどうか。

A 現在、職員の定年は60歳となっておりますが、雇用延長制度により65歳まで延長することがあります。今後定年延長の協議検討を行うて参ります。

Q 地元イベントについてJ A に協力を依頼したが協力を得られなかった。今後は協力を願う。

A 各支店及び事業部署と連携して地元イベントについては出来る限り協力していきたいと存じます。

Q 農家も減り、組合員の高齢化、若い世代は少なくなってきた中、J A としては今後どのように対処していくのか。

A 農家が減少していることや組合員の高齢化は深刻な状況であります。次世代との接点構築のために相続相談部署を新設することなどにより、次世代との繋がりを構築して参ります。

Q 統廃合をしてから職員が少なく、労働条件が悪くなっている、休日出勤を行っても振替休日の取得で給与は増えない。頑張っている分が反映されないのではないのか。

A 休日出勤については基本的に振替休日を取得していますが、農機担当職員や事業センター担当職員については農繁期と農閑期の法定外休日を変更することにより、他の職員との差がないようにしております。

Q J A は投資信託を取り扱っていると聞いたがどのようなものか。

A 今年3月よりお客様の資産形成をサポートする金融商品の一つとして投資信託の取扱いは開始しました。現在は、本店・岩倉支店のほか、非対面(インターネット)でもお取引しており、国内外の株式や債券などに投資する31銘柄をご用意しています。

Q 貯金残高が年々減少している。原因はN I S A 等だけでなく、相続の対応や構造的な問題があるのではないのか。

A 貯金残高の動向には、N I S A などの資産運用の広がりや金利環境の変化に加え、相続による資金移動など、さまざまな要因が影響しているものと認識しております。今後とも組合員・利用者の多様なニーズに応じた商品・サービスの提供ならびに相談業務の強化に努めて参ります。

Q 国債の評価損は増加しているが、国債等の投資による収益を上昇させてほしい。また、国債は償還まで保有をしてほしい。

A 有価証券での運用についてはA L M 委員会にて協議検討して購入を行っています。また、全ての有価証券において、現時点では償還時まで保有することを想定しております。

Q 総合財務計画の借入金について昨年より減少しているのはなぜか。

A 日本銀行から政策融資制度を利用して借入を行っており、今年度に償還期日を迎える金額を借入金の減少として計上しております。

Q 決算を見ていると好成績である。花青地域では移動店舗が走っており大変感謝している。今後も継続をお願いしたい。

A 移動店舗(ふれあい号)につきましては毎週火曜日に営業しており、今後も利用状況等を勘案しサービスを継続して参ります。

Q J A の総代として関連グループ企業も知りたい。(農薬や石油の関係など)

A 全農での肥料農薬取扱のメイン業者は、肥料ではセントラル化成、デンカ、ジェイカムアグリで、農薬では、クミアイ化学工業、協友アグリ、日産化学工業となっております。

Q 損益計算書から経済事業がマイナスである。今後サービスが低下しないようにしてほしい。

A 現状は赤字の減損をしております。前年よりマイナスは減少しており経費削減として昨年より各センターの営業時間を3時まで短縮しております。また大原野事業センターの施設の設備の更新が多々ありますが、京都府・

国の補助金を可能な限り活用し取り進めて参ります。

Q TACの活動はどうなっているか。

A エリア担当が営業活動だけでなく営農指導を行っていく体制を進めています。営農販売課の職員に対して営農指導のスキルアップや相談体制の構築の為に研修会への参加、現場への同行活動を積極的に行っております。又、NEサポシステム導入により訪問活動や組合員からの質問やその回答をシステムに入力することにより情報を蓄積し全員が共有できるシステムの運用を始めています。今後も引き続き組合員へのサポートおよびサービスの向上を目指して取り組んで参ります。

Q 携帯で害虫や病害の状況を撮影しデータ送信すれば原因や対処を教えてもらえるような環境を整えてほしい。

A エリア担当の携帯にルール電子図書館をダウンロードしております。又、携帯で現場を撮影し営農販売課とやり取りすることでセンターに来店いただかなくても同じサービスが提供できます。

Q 農機の職員の高齢化が進んでいるので、技術職の確保は大丈夫なのか。

A ここから10年間程は大丈夫であるが、ご指摘の通り農機の職員は50代が多く、今後に関しては全農の協力のもと対応していこうと考えており、農機のサービス事業等継続して参りますので、ご安心ください。

Q 経済事業の収益は低迷しているが、組合員として他事業にも協力していきたい。その中で経済担当人員が減少傾向であり、専業農家として農業所得向上も視野に取り組んでいるところのサービス向上に取り組んでもらいたい。

A 人員については組合全体でも増減の調整に苦慮しております。定年退職に伴う雇用延長等で職員総数は一定割合確保はできておりますが、経済担当者も高齢化が進んでおり、事業センター職員・農機担当者・営農担当者の専門職の環境整備も行い後継者育成を進めて参ります。

Q ハンマーナイフモアのレンタルについて、順番待ちが発生するほど好評であると認識しているが、在庫増による対処で円滑な対応を検討してほしい。

A 年間約60件の利用を頂いておりますので、今回合併30周年事業の一環として、ハンマーナイフモアの追加導入を検討しております。

Q イラン情勢による物価上昇に伴い、農家にとっても重要な肥料価格高騰の現状と値上げの時期を共有いただきたい。

A ナフサ不足の影響もあり、今後ヒール関連での需要が急増すれば不透明ではありますが、現状は昨年同様の数量を確保できております。肥料価格については6月で5%の値上げを実施しており、11月に価格改定がございまして、夏ごろには値上げ幅を事前にご案内すること、又前倒しの受注に応えられるよう在庫調整により可能な限り安価な提供もできるよう取り組んで参ります。

Q 米価とにこまるについて、昨年の情勢も踏まえて現状を共有いただきたい。

A 昨年は集荷業者の価格競争もあり米価が高騰し消費が進まず、民間業者の多くの在庫が残っている状態です。今年度以降については、全国的な産地の主食米の作付けも増加傾向にあり、国の適正在庫を上回る想定です。にこまるについては、昨年は供給不足もありましたが、今年度は注文分の確保も、自家採取の協力もいただいた関係もあり対応できております。来年度も予約数量の増加を行っており、確保できる見込みです。

Q 筍の生育について、産地でもある大原野地域でのシナチクノメイガの発生・被害状況が心配であるが、状況と今後の対処について共有いただきたい。

A すでにシナチクノメイガが発生しておりますので、生産者の皆様におかれましては、竹林内の葉の変色や食害痕を発見した場合は速やかに消毒作業を進めていただくようお願いいたします。又、引き続き概況情報の発信に努めます。

Q 米の概算金についてはどうなるのか。

A 昨年は集荷業者の価格競争もあり米価が高騰し消費が進まず、民間業者の多くの在庫が残っている状態です。今年度以降については、全国的な産地の主食米の作付けも増加傾向にあり、国の適正在庫を上回る想定なので、下降の傾向にあります。

Q 温暖化に伴いコメの高温障害が問題となっているが、高温に強い品種の購入ルートがない。JAは昔の品種ばかりで高温に強い品種を入れていただきたい。

A にこまるを奨励しており、今後も十分に供給できるよう取り組んで参ります。

Q 組合員を増やす活動をしているとのことだが、組合員加入があることで出資金が増えるという自己資本比率も上がると捉えているがその理解で良いのか。

A 出資金が増加すると自己資本比率も上がる事となりますが、組合員数は増加しましたが、出資口数は減少しております。原因として第3号組合員は増加しているが、第1号組合員は減少傾向にあるため、大口出資が減少し、小口出資が増加している状況であります。

Q 出資配当金の1%は京都府下のJAは全て同じなのか。

A 京都府下のJAにおいて、出資配当金の率は各JAが独自に定めているため異なります。

Q 各事業報告について、組合員1戸当りの金額が表示されているが組合員の範囲は第3号組合員も含まれているのか。また、組合員1戸当りの金額が減少したなら、もっと組合員として協力が必要となるのか。

A 各事業報告の組合員1戸当たりの金額については、販売品取扱高のみ第1号と第2号組合員1戸当りの平均値となっており、その他の事業については第3号組合員も含まれた金額となっております。

Q JAは日本の政治・経済に強い影響力がある組織であると思っております。これからJA京都中央管内の発展に力を入れてもらいたい。北部地域において合併当初は西南部地域と同じくらい支店の数が多かったと思うが、様々な諸事情により支店の数が減少したことは仕方ないとしても、例えばJAの力を持つてすれば花脊トンネルの開通も実現可能ではないかと考えている。このようなことが実現できれば北部地域の発展もかなり変わるのではないかと。思うので、JAの力を使って北部地域の支店の数が復活できるような発展に向けた活動を願う。

A JAとして各関係機関に出来るだけ働きかけて参ります。

Q 鳥獣被害に対応しようと思うと法の壁というものがある。農作物を守るための法律について、農業ができればやすくなるような法改正に向けてJAに声をあげてほしい。

A JAとして各関係機関に出来るだけ働きかけて参ります。

Q 最近JAに行つて思うことは、どこの店舗に入っても活気が感じられない。第30回通常総代会資料に「人材育成基本方針」に取り組みが記載されているが、是非とも実現していただき、働きがい・働きやすい職場環境を作つて頂き、笑顔が出る店舗となることを願う。

A JA京都中央人材育成方針である求めらるる職員像である「組合員をはじめとする利用者・地域住民の立場にたち、豊かな心をもつて対応できる職員」や「専門的な知識を持ち、常に誠意ある態度で組合員等に信頼される職員」を目指して自己啓発学習の促進及び支援並びに職場内教育(OJT)を行つて参ります。

Q ナフサ危機の中、JAの組織力により、農業資材の入手や肥料価格の抑制など、JAで購入するメリットを出してほしい。

A ナフサ不足の影響は今後も不透明ではあります。在庫の確保は勿論のこと、特に肥料農業に関しては可能な限り安価な提案をできるよう取り組んで参ります。

ふれあい感謝祭 2026 を開催



J A 京都中央は、令和 8 年 8 月 8 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2026」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3,500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の起震車やドライビングシミュレーター車、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、開始早々に「西小路一葉 歌謡ショー」が開催され、続いて「J A 共済それいけ！ アンパンマンショー＆握手会」を午前と午後に開催し、多くの子供達が楽しめました。

この感謝祭は多くの方々とのふれあいを通じて 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。



10時にオープン



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。



多くのキッズコーナー

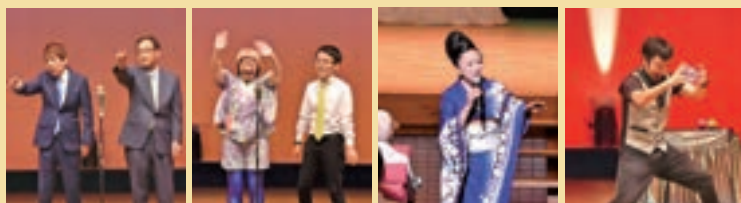


JA 京都中央合併 30 周年記念

バラエティショーを開催

JA 京都中央は、今年で合併して30周年を迎えました。記念イベントとして、ふれあい感謝祭2026と同時に京都パルスプラザ3階の稲盛ホールで「バラエティショー」を開催しました。

ショーは「大木こだま・ひびき」、「女と男」の漫才や「坂本冬休み」のモノマネショーや「ジャグラーみぞん」の大道芸で、535人の組合員が観賞されました。



農業機械大展示会

経済部は、ふれあい感謝祭で農業機械大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を啓発したほか、キャンペーン期間中の除草剤予約コーナーも設けました。そのほか、受付でスタンプラリーをしたり、ぬり絵大会も開催し、展示会場は子供たちの笑顔でいっぱいでした。



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。ステーキ弁当・クレープ・サンドイッチ・チヂミ・おにぎり・焼きそば・から揚げ・かき氷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 京都中央の公式アプリを会員登録すれば参加できる「ふれあい抽選会」も実施され、16名に豪華賞品が進呈されました。また、バラエティショーの会場でも観覧者を対象に抽選会があり、16名に豪華賞品が進呈されました。



人気のキッズふゆふゆ遊具コーナー



JA京都中央 組合員・利用者みなさまへ



JA京都中央のオリジナルアプリができました。

✦ 新機能でもっと便利に！

JAからの購買請求書・販売精算通知書のハガキが、JAアプリでいつでも見ることができます！

スマホで受け取りませんか！



☆ 電子通知書、うれしい3つのメリット ☆

① いつでも どこでも



スマホがあれば、外出先でも通知書の内容をすぐに確認できます。

② 紛失防止 & エコ



ペーパーレスで環境にやさしく、ハガキを失くす心配ありません。

③ 過去分も一覧管理



設定後の通知はアプリ内に蓄積、過去の履歴も一目で分かります。

＼ かんたん3ステップで設定完了！

STEP 1 アプリを開く



スマートフォンから「JA京都中央アプリ」を起動します。

STEP 2 メニューを選択



JAアプリ会員登録を行い、マイページから「電子通知書」をタップします。

STEP 3 QRを読み取り登録



通知書の専用QRコードを読み取り、「登録」をタップします。

⚠ ご利用にあたっての注意事項

- QRコードのスキャン時、宛名面に印字されている 配送用のQRコード は使用できませんのでご注意ください。
- 電子通知書を解除せずにアプリを退会・アンインストールすると、紙の通知書も発行されないままとなります。アプリをやめる際は、必ず事前に電子通知書の「解除」設定を行ってください。
- PDFの表示や保存方法は、ご利用のスマートフォンの機種やOSの設定によって異なります。



JA京都中央
のアプリはこちらから

7/7

支部合同の日帰り旅行を実施

J A京都中央女性部は令和8年7月7日(火)、支部合同の親睦日帰り旅行を実施しました。10支部から106人の部員が参加され、三重県伊賀市にある「モクモク手作りファーム」に行きました。

まず、Papaビアレストランで地元野菜をたっぷり使ったお料理をおなか一杯取ったあと、手作り体験館に移り支部ごとに6人〜8人のグループに分かれて共同でボイルウインナー作りをしました。

参加した部員からは「多くの部員が一堂に会して旅行が出来て楽しかった。練ったお肉を腸に詰めるのは少し難しかったですが、家で食べるのが楽しみです」と話されていました。湯川智子部長は、「毎年この時期に実施する合同の日帰り旅行は多くの部員が参加され、交流も深まりました。2月に予定している1泊の旅行も楽しみです」と話されていました。



▲ グループに分かれてボイルウインナー作りを楽しむ参加者

ママさん大学
御一行様

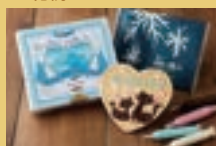
第42回 JA京都府ママさん大学のご案内

今年は人気の北海道です！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 宿泊は、朝食自慢のANAクラウンプラザ札幌と5種類の泉質を持つ第一滝本館！
- ② 札幌イベントでは、京都府内女性部が一堂に集結！
- ③ 登別温泉では、女性部同士の交流会を予定しています！
- ④ 体験・お買い物もお楽しみいただけます！
- ⑤ 全行程観光・食事・添乗員同行だから安心です！



札幌イベントイメージ



白い恋人パークで絵付け体験

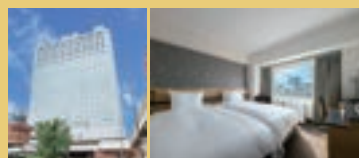


行 先 秋の北海道 札幌 小樽 登別
札幌・登別温泉3日間

旅 行 日 2026年10月19日(月)～21日(水)

旅行代金 **138,000円** (札幌2名一室 登別4～5名一室)

※詳しいチラシは支店にございます。お申し込みは支店へ



ANAクラウンプラザホテル札幌



第一滝本館

7/
27・29

◆本部

支部合同の
料理教室を開催

▲ 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



▲ 完成したお料理

- ① ニラとサバ缶のキーマカレー
- ② 万願寺とうがらしの塩昆布炒め
- ③ アボガドとマグロのボケ風サラダ
- ④ オクラとプチトマトのコンソメスープ
- ⑤ 冷やしコーヒーズンざい

J A 京都中央女性部は令和8年7月27日(月)に向日支店調理室で、29日(水)には岩倉支店調理室で支部合同の料理教室を開催しました。2会場で各支部長を中心に39人が参加されました。講師には昨年もお世話になった大原野にお住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を」と題し、計5品作りしました。

湯川智子部長は、開講あいさつで「毎年好評の料理教室に今年も多くの部員の方に参加いただいた。料理時間を短くして手軽にできるお料理を教えて頂くので楽しみにして下さい。今日はみんなで楽しみましょう」と話され、参加した部員からは「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。

11月15日(日)は
家族の日

第3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。

ご応募いただいた
お子様には
素敵な賞品を
プレゼント！

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

2026年9月18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！

◆大山崎支部

6/23
開催
ホウ酸団子作りを

大山崎支店女性部は、6月23日(火)、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、この日は、11人が参加しました。

平井美智子支部長は、「作ったホウ酸団子を置くことによって1年を通してゴキブリを退治し、出てくるのをおさえられることはうれしいことです。ホウ酸団子を作りながらみんなでワイワイと楽しい時間を過ごせました」と話されていました。



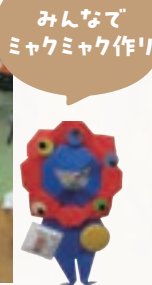
▲ 作ったホウ酸団子の前で記念写真

◆乙訓支部

6/2
折り紙教室を開催

乙訓支店女性部は6月2日(火)、支店2階会議室で女性部総会の終了後、折り紙教室を開催し、23人の部員が参加されました。この日は、2025年関西万博の公式キャラクターである「ミャクミャク」を折り紙で作りました。

齊藤洋子支部長は「総会のあと、みんなで何か楽しく出来る事はないかと考えました。役員の一人からミャクミャクが折り紙で作れることを教えてもらい、折り方の紙を用意しました。その成果があつてみんなでおしゃべりをしながら楽しく作りました」と話されていました。



▲ 完成したミャクミャクと記念写真

◆大原野支部

7/29
親睦食事を開催

令和8年7月29日(水)、大原野支店女性部は兵庫県丹波篠山市にある「ひょうご憩いの宿 新たんば荘」で親睦食事を開催しました。28人の部員が参加し、お昼は会席料理を召し上がりながら、ワイワイとおしゃべりをして楽しい時間を過ごされました。

昼食後は篠山城下町にある「大正ロマン館」に寄り、カフェコーナーでくつろいだり、お土産を買ったりしました。

小原節子支部長は、「毎年この時期に食事を開催しており、今年は少し足を延ばそうという事で企画しました。お料理もとても美味しかったですし、部員同士の親睦も深められたと思います」と話されていました。



▲ 新たんば荘で記念写真

高島屋京都店で 「京おくら」をPR



▲ 販売促進の様子

7月4日、京都市下京区の高島屋京都店において、7月3日から開催されている「京野菜フェア」の一環として、営農販売課が「京おくら」と「京都茄子」のPR活動を実施しました。

フェア期間中、同店の飲食街では旬の食材をふんだんに使用した特別メニューが提供されました。当JAは夏の特産品である「京おくら」を食材として提供し、各飲食店では粘り気と甘みが特徴の新鮮な京おくらを活かした限定メニューが考案されました。この時期ならではの旬の味が、多くの来店客へ届けられました。

また、売り場では二つの食材の魅力を広く伝えるため、それぞれの特徴やおすすめの食べ方を案内し、消費者の関心を高めました。

同フェアは7月10日まで開催され、各メニューは数量限定で提供されました。

営農だより



京おくらを街へ 市バス広告で旬の魅力を発信



▲ 市バス車体に掲載された京おくら広告

7月、夏の特産品である「京おくら」のさらなる認知度向上と消費拡大を目指し、京都市内を走る市バスへの広告掲載を開始しました。京おくらは2019年度から産地化に取り組んでいる特産品です。近郊で栽培されているため鮮度が抜群で、強い粘りと甘みの特徴です。その上品な味わいは市場でも高く評価されています。

バスの車体には、みずみずしい京おくらの写真を大きく掲載しました。街を走る姿はまさに動く広告塔であり、バスが停留所に止まるたびに、市民の目にその鮮やかな緑色が飛び込んできます。

生産者の熱い思いと旬の味覚を乗せて、京おくらをPRする市バスが、今日も京都の街を駆け抜けています。(10月末まで)

京おくらで新レシピ考案 京都光華大学とJA京都中央が連携

7月3日、京都光華大学の学生たちが、JA京都中央の夏の特産品である「京おくら」の魅力を広めようと新レシピを考案し、大学内で試食会が開かれました。食を通じて産学連携の成果が披露されました。

今回の取り組みは、当JAと大学が連携し、地域の食材を活用したメニュー開発を通じて、食育や地産地消の推進を目指すプロジェクトの一環として行われました。

学生たちは京おくら特有の強い粘りや鮮やかな色味を活かすため試行錯誤を重ねました。完成したメニューには「ネギ塩レモン豚京おくら」や「明太マヨチーズ京おくら」など、若者の視点を活かした独創的な料理が並びました。

試食会にはJA職員などの関係者が参加し、学生たちは自ら料理のコンセプトやこだわりを説明しました。

参加したJAの職員は、「今後も地域社会との結びつきを深め、学生の学びを地域活性化へとつなげる活動に協力していきたい」と話しました。



▲ 試食会の様子

レシピ紹介

ネギ塩レモン豚 京おくら



✧ 材料 (2人分)

- ・ 豚こま 200g
- ・ 京おくら 8本
- ・ 長ねぎ 1/2本
- ★ 塩 小さじ1/3
- ★ 鶏ガラ 小さじ1
- ★ レモン汁 大さじ1.5
- ★ ごま油 大さじ1
- ★ 胡椒 少々

✧ 作り方

- ① 京おくらを塩で板ずりし、水で洗います。
- ② 3等分に斜め切りにします。
- ③ ネギをみじん切りにします。
- ④ ★を混ぜ合わせ、そこにネギを加えて混ぜます。
- ⑤ フライパンで豚こまを炒めます。
- ⑥ お肉に火が通ったら、京おくらを入れさっと炒めます。
- ⑦ ネギ塩レモンだれの3/4量を入れ、軽く炒めます。
- ⑧ 盛り付けて、残りのたれをかけて完成です。



期間限定メニューで旬の味覚を みのるダイニングにて 提供開始

京都駅前地下街「京都ポルタ」内の「みのるダイニング」にて当JAの夏季の特産品である「京おくら」と「京都茄子」を使用した期間限定メニューの提供が始まりました。

同店は全農京都府本部が運営するレストランで、地元京都の新鮮な食材をふんだんに使用したメニューを展開しており、観光客や買い物客から好評を博しています。今回は旬の盛りを迎えた両食材を使用することで、地産地消の取り組みをさらに強化します。

8月1日から31日までの1か月間、期間限定メニューとして「季節の膳」が提供されました。京都茄子と奥丹波どりのステーキ、京おくらと夏野菜ソースや、京都茄子と京おくらのおくらなど、地元の魅力が詰まった料理が並びました。この時期にしか味わうことのできない旬の味覚を、堪能いただきました。

なお、同店および併設の「みのりカフェ」の営業時間は午前11時から午後10時までです。



▲ 提供されていた期間限定の「季節の膳」

使いキリクッキングイベントへ 「京おくら」を提供



7月27日、京都市伏見区の京エコロジーセンターで開催された「使いキリクッキングイベント」へ「京おくら」を提供しました。

同イベントは、京都市環境政策局が主催する「ごみ減量エコバスツアー」の一環として行われたものです。バスツアーは市内の小中学生を対象に、ごみの処理や再資源化施設、埋め立て処分地などを見学し、ごみ問題やリサイクルへの理解を深めることを目的としています。

今回は一般公募が集まった8組20人の親子が参加しました。京都市から出るごみの約4割が生ごみであることを学んだ後、株式会社ミツカンの職員を講師に迎え、野菜を新鮮なうちにおいしく食べきる「使いキリ」を実践しました。リーフレット「もったい菜漬け」などを参考に、簡単でおいしいピクルスなどのメニューを調理・試食しました。

当JAは京都市および株式会社ミツカンと連携しており、今回の調理実習に使用する食材として京おくらを提供しました。

イベントに参加した親子からは「オクラを生で食べたのは初めて。京おくらはとても新鮮でおいしかった」といったと話され、夏休みに親子で調理して楽しい時間を過ごされました。



▲ 調理体験の様子

台風・豪雨シーズンを前に、 今一度備えの確認をお願いします

近年、京都乙訓地域では幸いにも大規模な台風被害は発生していません。しかし、災害への備えを怠らないためにも、過去の被害を振り返り、農業経営への影響を最小限に抑える対策を進めていただくようお願いします。

京都乙訓地域における農業被害は、かつての台風による強風被害から、近年では豪雨による浸水・土砂災害へと被害の中心が移りつつあります。

1 過去の台風による突出した被害

平成30年台風第21号では、京都市内で農作物被害が43ha余り、農業用施設被害が236か所に及び、近年で最大規模の被害となりました。特に、ビニールハウス、農業用倉庫、取水施設などの施設被害が顕著であり、強風の脅威を改めて認識させる災害となりました。

2 近年増加する豪雨による農地被害

令和3年には5月、7月、8月と相次いで豪雨被害が発生しました。特に8月の大雨では、西京区を中心に14件の農地被害が確認され、畦畔の崩落、法面崩壊、土砂流入、土壌流出などが発生しました。近年は局地的大雨の頻発により、農地そのものの被害リスクが高まっています。

3 農作物被害は倒伏・冠水が中心

農作物については、台風による水稻等の倒伏被害、豪雨による葉菜類や果菜類の冠水・浸水被害が主な被害として報告され

ています。また、令和5年台風第7号においても、左京区と伏見区で1ha余りの農作物倒伏被害が発生しており、強風による被害への警戒も引き続き必要です。

4 事前対策のポイント

- ① ビニールハウスや倉庫の補強、固定状況の点検
- ② 排水路や側溝の清掃・点検
- ③ 農地周辺の法面や畦畔の異常箇所の早期補修
- ④ 農業機械・資材の飛散防止対策
- ⑤ 気象情報や避難情報の定期的な確認
- ⑥ 収穫可能な作物の早期収穫の検討

過去の災害を教訓として、一人ひとりが事前の備えを進め、被害の未然防止・軽減に努めましょう。

なお、強風や大雨の際に水路やハウス等の見回りや点検を行うことは大変危険ですので、天候が回復するまで控えましょう。



本文は京都市防災ポータルサイトの情報を参考に作成しました。

(京都府京都乙訓農業改良普及センター寄稿)



▲ 被害事例② 強風による防風ネット、ナスの損傷



▲ 被害事例① 台風によるハウス破損(風の吹き込み)

webで!

窓口(専用用紙)で!

お申込みできます!

NISA

をJAバンクではじめると

もれなく

最大 **22,000円** 相当

プレゼント!

特典へのお申込みが必要です

条件 | NISAの新規口座開設 + 指定金額以上の投信購入

対象期間 **2026.04.01** ▶ **2027.03.31**

つみたて投資枠をご利用し、条件達成された方

特典 | にお申込みの方1万円以上のご購入で

2,000円 相当
プレゼント!

組み合わせ
+
OK

成長投資枠をご利用し、条件達成された方

特典 | にお申込みの方100万円以上のご購入で

20,000円 相当
プレゼント!

webで!

お申込みいただくと、**22,000円相当のデジタルギフト**をメールでお送りいたします。

えらべる Pay

いろんなPayに換えられる

JAタウン

ポイント

amazon

エントリー
はこちら▼



※ポイント交換レートは商品により異なります。

窓口(専用用紙)で!

お申込みいただくと、
**QUOカード
22,000円分**
をプレゼント!

※画像は
イメージです。



ご不明点など、お気軽に
窓口へご相談ください!

ほかにも
特典いろいろ!
詳しくはこちら▶



〈つみたて投資枠〉〈成長投資枠〉それぞれ特典対象となる方について詳しくは裏面をご覧ください。

JAバンクの **NISA** って?

少額から資産運用できます。

●毎月少額から投資可能 ●いつはじめても非課税保有期間が無期限 ●年間最大360万円/投資限度額 最大1,800万円

JAバンクの
NISAを詳しく見る



JA口座をお持ちの方はネットでも
NISA口座開設・投信購入が可能です。

投資信託の
ネット購入はこちら



NISAをご利用いただく際は、裏面の留意事項についてご確認ください、十分ご理解のうえお取引ください。▶

家が揺れても、 人生は揺らがないように。

地震への備えは、十分でしょうか。

建物はもちろん、家財の被害にも備えておくと、
日常を取り戻すのに役立ちます。



「共済」は「助け合い」。地震などの自然災害が多発するなか、真価が発揮されています。

平成16年10月 新潟県中越地震
【共済金支払】
87,659件 773億円
うち家財 9,867件 60億円

平成23年3月 東日本大震災
【共済金支払】
684,883件 9,377億円
うち家財 97,080件 1,031億円

平成28年4月 熊本地震
【共済金支払】
94,227件 1,487億円
うち家財 11,519件 122億円

平成30年6月 大阪府北部を震源とする地震
【共済金支払】
43,694件 482億円
うち家財 5,250件 26億円

令和4年3月 福島県沖地震
【共済金支払】
188,018件 1,558億円
うち家財 53,070件 274億円

令和6年1月 福島県沖地震
【共済金支払】
122,810件 1,515億円
うち家財 15,817件 97億円
令和7年3月現在 JA共済連盟へ



備えは、なるべくお早めに。

建物更生共済

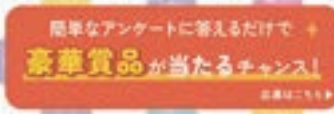
むてき

建物更生共済

My家財

●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。ご納得いただけるまでご相談いただけます。■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



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

20481080052

★ 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 か の こ
山本 華乃子ちゃん 11歳

さ す け
冴介ちゃん 6歳
(高雄支店)



お父さん：直史さん^{な お ふ み} お母さん：智子さん^{と も こ}

仲良し姉弟です!! これからもみんなで
思い出を増やしていこうね。

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 **森下 武洋さん**
(高雄支店)

ペットの名前：リクちゃん
(オス 8歳)

保護犬を迎えて6年間一緒に過ごしています。
ブラッシングが好きで車でおでかけもします。



Q3

正しいものを選びましょう

お茶わん1杯のご飯に含まれるタンパク質の量はどのくらい？

- 1 納豆10分の1パック分
- 2 煮干し1匹分
- 3 卵2分の1個分

クイズ

健康と栄養

お米の

Q1

○か×で答えましょう

お米には肌の調子を整える効果があるとされている。

- 1 ○
- 2 ×

Q4

正しいものを選びましょう

運動1、2時間前に食べる軽食でおすすめなのは？

- 1 梅こんぶおにぎり
- 2 焼き芋
- 3 バナナ

Q2

○か×で答えましょう

ダイエットしたいならご飯（お米）は食べない方がよい。

- 1 ○
- 2 ×

解説

Q1 お米には、代謝を助けて皮膚粘膜の健康維持に与えるビタミンB群が含まれています。また、食物繊維によって腸内環境を整えることで肌の状態にも影響を与えるとともに、安定したエネルギー源として、肌生まれ変わる働きを支えます。

Q2 筋肉を維持して健康的な美しさを保つためには、バランスの良い食事が必要です。ご飯は脂質が少なく、低カロリーでお薦めです。特に冷やご飯に含まれるレジスタントスターチは、血糖値の急上昇を抑える他、腸内環境改善にも役立ちます。

Q3 お茶わん1杯分のご飯に含まれるタンパク質は約3.8gで、卵約2分の1個分強に相当します。さらに、豆腐やみそ汁などと組み合わせると必須アミノ酸のバランスが整い、タンパク質として体に利用されやすくなります。

Q4 空腹状態での運動は、エネルギー生成のために筋肉の分解が進むことがあります。1、2時間前はおにぎりなど、消化の良い糖質中心のものを食べると胃腸に負担がかからず、スムーズにエネルギーに変換されやすくなります。

時間帯別 運動前に お薦めな食事

運動 3、4 時間前まで
肉類など消化に時間のかかるタンパク質や食物繊維の多い根菜類、脂質を含む食事

運動 1、2 時間前
おにぎりなど消化の良い糖質

運動 30 分前
エネルギーゼリーやバナナ

不安定な海外情勢などを背景に
農業資材費や輸送費、原材料費などが上昇。
食料の持続的な供給が困難に

令和8年4月 新たな「食料システム法」施行

- 1 食品産業の持続的な発展
- 2 合理的な費用を考慮した価格形成

消費者の理解を得ながら、
食料システム全体で食料の持続的な供給を実現

食料の持続的な供給へ「食料システム法」が施行されました

食品を持続的に供給し取引の適正化を目指す法律「食料システム法」が、2026（令和8）年4月から施行されました。

米などの食料を安定して届けるには、生産者はもちろん、食品に関わる事業者（食品メーカーや食品の卸・小売会社、外食チェーンなど）の存在が欠かせません。同法は、事業者が合理的なコストを考慮して取引するよう“努力義務”を課しています。

生産者と事業者が取引条件を話し合う場合、生産や加工、流通、販売などにかかる費用を基に算出した「コスト指標」を参考とします。互いに納得する取引を実現し、関係者が協力して食品を持続的・安定的に供給することを目指しています。

ベランダでも育てられるみんなのコンテナ菜園

ソラマメ

空に向かって育つ大きな豆
旬のある春から初夏の味わい



打越一寸
(うちこいっすん)
大粒の豆が3粒入る
さやが多く付き、
草勢や寒さに強く
栽培しやすい

写真・文
園芸研究家
淡野一郎

土を足す(写真6)。続けて150cmの支柱をプラ
ンターの四隅に立てひも
を横に張り、側枝を振り
分けてひもへ誘引する(写
真7)。

ソラマメの栽培方法

【基本情報】

- ・分類…マメ科ソラマメ属
- ・原産地…中東や北アフリカの地中海沿岸など
- ・諸説
- ・発芽適温 地温…20度
- ・生育適温 気温…16～20度
- ・日当たり…日なた
- ・好適pH…6.0～6.5

【病害虫情報】

アブラムシ類…3月以降に多発。茎先の新芽に集まるので4月末ごろに摘心する
か、まめに3、4回手で捕殺する。
種皮しみ様褐変症(しみ症)…
さやの肥大期の水分不足で
発生する生理障害。

1 種まき

種は植え傷みにくく、鉢のまま植え付けられるジフィーストリップ(5cm角)にまく。培養土を入れ、大きな種が息をできるよう、豆のへそ(おはぐろ)(写真1)を必ず真下にして、尻が土から少し出るように差し込み、水やりする(写真2)。

2 植え付け

種まき後2週間ほどで出芽する。さらに2週間ほどたち本葉が2枚になったら、化成肥料NPK各成分8-8-8約82gと過リン酸石灰約18gを混ぜた培養土を入れた深型プランター(長さ70cm・約36L)

3 摘心

さやを付ける側枝が多く出るよう、種まき後約40日、本葉6枚のときに5枚を残して先端の芽を摘み取る(写真4)。

4 支柱立て・誘引

春になり側枝が伸びてきたら早めに支柱し、勢いの良い太い枝を4～6本残す(写真5)。支柱後、化成肥料(8-8-8)約42gを施し、株元に約3Lの培養

5 摘きよう、側枝の摘心

花は1節に2、3花咲くため、豆が多く入った形の良いさやを選んで長さ6cmまでの若さやのうちに1さやにする(写真8)。気温が20度を超えると生育が悪くなり、上部の花は咲いてもさやになりにくく、若い芽にはアブラムシが付きやすくなる。このため、本葉16枚ほどで側枝の先の芽を摘み取る(写真9)。

6 収穫

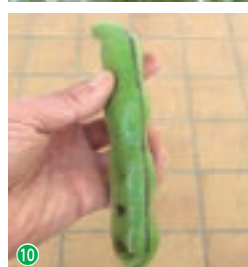
開花後35～40日、立っていたさやが下に垂れ、表面につやが出て、背筋が黒褐色になったら収穫する(写真10)。

※温暖地を基準に記事を作成しています。

栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
寒冷地												
温暖地												
暖地												

- …種まき
- Y…植え付け
- …保温
- …収穫



写真©ICHIRO AWANO

女性部合同料理教室で作ったレシピをご紹介します。



ニラとサバ缶の クリームカレー

材料(2皿分)/下準備

- ご飯 1合分
- 〔玉ねぎ 1/2個(100g)
▶5mm角に切る
- ① ニンジン 1/2本(80g)
▶皮ごと薄くイチョウ切り
- サバ水煮缶詰... 小1缶(180gほど)
- 〔水 150ml
- ニラ 100g
▶1cmのザク切り
- ② 茹で大豆 50g
- カレールウ中辛 2皿分
- 〔細かく刻む



サバ水煮は骨まで食べられ
カルシウムが取れ、火が
通りやすい材料を使うので
煮込まず短時間でできあが
ります。



作り方

- ① 鍋に①を入れて中火にかけ、煮立ったらフタをして弱火にして蒸し煮にする。
- ② 玉ねぎが透き通ったら、②を加えトロミがつくまで混ぜながら中火で加熱する。
- ③ 弱火で3分ほど加熱して火を止め、ご飯にかける。

オクラと プチトマトの スープ

材料(2皿分)/下準備

- オクラ 4本 ▶5mmの小口切り
- プチトマト..... 8個 ▶ヘタを取る
- 塩、コショウ..... 各少々

- 〔玉ねぎスライス 100g ▶縦に薄切り
- ① 固形コンソメ 1個
- 〔水 300ml

作り方

- ① 鍋に①の材料を入れ、強火にかけてひと煮立ちさせたら弱火にする。
- ② 玉ねぎがすすきとおったらオクラとプチトマトを入れて2分ほど煮る。
- ③ 火を止め、味見をして塩コショウを加える。



女性部合同料理教室
の記事は10頁に掲載
しています!



毎日暑い日が続いている時、夕食を何にしようか迷ってしまいます。今回の「おいしい一皿」は涼しげで食欲もわいて来そうです！

〈大原野支店〉齊藤 知子さん

「あなたもチャレンジ！家庭菜園」は、いろんな栽培のやり方を見て大変勉強になります。

〈羽束師支店〉中村 時雄さん

今年の夏はズッキーニがとてゝ沢山収穫でゝ、雨が続いた日のあとには今まで見たことない巨大サイズにまで育ちました。

〈岩倉支店〉平岡 千明さん

「くらしメモ 食べて元気に！夏バテ予防」の記事は胃腸の疲れを感じていたので参考にさせてもらいました。

〈岩倉支店〉林 千鶴子さん

酷暑日が記録されています。命を守るために男ですが日傘を買いました。男性の日傘はまだ少ないですね。

〈愛知県〉ペンネーム あふがんさん



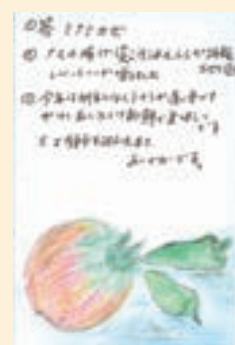
ペンネーム
てんてん丸さん
(岩倉支店管内)



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)



ペンネーム
やまちゃんさん
(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
「ミナミカゼ」

7月号の
当選者

梶原 陽子さん (神足支店管内)
小山 香緒里さん (乙訓支店管内)
河村 輝子さん (海印寺支店管内)
大北 直美さん (大山崎支店管内)
齊藤 知子さん (大原野支店管内)

ペンネーム
キウウチャンさん (大原野支店管内)
小山 博さん (洛南支店管内)
林 千鶴子さん (岩倉支店管内)
榎木 正造さん (岩倉支店管内)
ペンネーム
お山のポン吉さん (高雄支店管内)

その警告画面、警告音は偽物です 「サポート詐欺」に注意!!

サポート詐欺とは

インターネットを利用中、「ウイルス感染しました。」等の偽の警告画面から、サポート窓口で電話をかけさせるように仕向けて、遠隔操作をおこない、サポート契約名目で金員をだまし取る詐欺の手口です。

もし電話をかけると…

- ◎遠隔操作で対策すると称して不正なアプリをインストールさせる
- ◎電子マネーを要求される
- ◎クレジットカード番号の入力を要求される



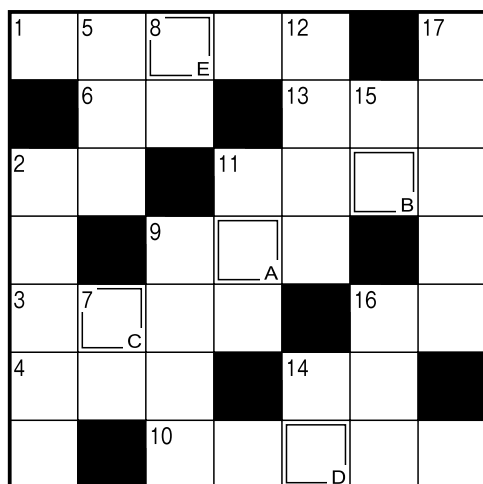
ちょっと待って!

絶対に電話をかけてはいけません!!



被害に遭わないために

- 警告画面が出て慌てず、画面(ブラウザ)を閉じる。
- 表示されたサポートの電話番号に電話しない。
- セキュリティ対策ソフトのフィルタリング機能などを活用し、悪質サイトにアクセスできないようにする。
- 相手の指示に従い、何らかのアプリをインストールしてしまった時は、そのアプリをアンインストールしましょう。



応募締め切りは10月9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。

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?

- ススキや月見団子を供える行事
- ブドウを使って仕込む酒
- エックスとゼットのあいだ
- カミの反対
- 北海道の市。
- 監獄があったことで有名
- 悪いものが入っていないか、先に食べて証明します
- 高橋真梨子のヒット曲『吐息』
- 羊の肉はマトン。子羊の肉は豊富に含まれます
- 落花生にはタンパク—も
- 鹿児島県の桜島は活発に繰り返しています
- 例えば立て、立てば歩めの—

出題 ニコリ

タテのカギ

ヨコのカギ

- 秋らしい風情の雲。
魚の名前がつかます
- 天・地・—
- 大酒飲みのこと
- 先手が黒、後手が白を使います
- さつま、里、こんにやくといえ
- でこぼこの進みづらい道のこと
- 音楽にのれる人に備わっているもの
- アルバイト、グミ、カルテといった言葉の元はこれ
- 形態—はものまねの一種
- サギソウもデンドロビウムもこの仲間
- ゆっくりつかって疲れを取ります

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 お名前
ペンネーム

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

表紙の紹介

【羽束師支店】

生産者
西村 尚門さん(34)

藍染めに興味を持たれ、材料となる「タデアイ」も生産されていて、羽束師の作業場を拠点に幅広く活躍されている西村尚門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。