

もっと知って欲しい！  
魅力ある農業のこと。  
JAのこと。

2022 3  
vol. 324

# あとれ



# トマトとイチゴの複合栽培

宇治田原町 藤田 涼雅さん(24)



自信作に満足

5年前、実家の農業に携わることを契機に就農した宇治田原町の藤田涼雅さん。経営の拡大・安定に向けて父・喜嗣さんから引き継いだトマトハウスを一部改修してイチゴの養液栽培に取り組んでいます。

## 就農する

藤田さんは就農を決めた頃を振り返り、「祖父や父が農業をしている姿を見て自分もやってみたいと思っていました。失敗はすべて自己責任というリスクもありますが、自由度が高い仕事であることが魅力的でした」と話します。

当初は、「祖父や父から手ほどきを受けながらトマト栽培に取り組んでいた」という藤田さん。本格的に就農するにあた

り、より先進的な栽培技術や知識を学ぼうとジェイエイヤマしろファームで研修を受けました。そして、トマトの栽培について研修を受ける中で、同社が行っていたイチゴにも興味を持ち、イチゴの栽培技術も学びました。修了後は、実家のトマトハウスを一部改修してイチゴの栽培にも取り組んでいます。「夏はイチゴの育苗と並行してトマト栽培をし、冬にはイチゴを収穫します。年間を通して作業を分担しています」と藤田さんは話します。



株の状態を確認

## 良品質栽培をめざして

「イチゴ栽培の師匠がたくさんいます」と話す藤田さん。喜嗣さんもイチゴ栽培の経験がなかったのでJAや京都府農業改良普及センターの職員、知り合いのイチゴ農家の方など、たくさんの方に指導を受け、良品質なイチゴの栽培を追求しています。

良質なイチゴを栽培するためには育苗に力を入れていきます。「野菜は『苗半作』といいますが、イチゴは『苗七分作』という思いで育苗しています。夏場の高温時の作業は大変ですが、健全な苗を育てるために管理を徹底し、徒長していないがっちりした苗を適期に定植することを心掛けています」と藤田さんは話しています。



人気のテント販売

## 地元中心に販売

JA農産物直売所・田原店307ふる郷市(宇治茶の郷)で販売するほか、喜嗣さんの助言もあり、ハウスの横でテント販売も積極的に取り組んでいます。

毎朝、10時ごろから販売するイチゴは、昼ごろには売り切れると言います。喜嗣さんは「イチゴの表面は傷みやすいの



で、生産者から消費者に届く間にできる限り人の手に触れないほうが良いと言われます。ハウスの横で直売すれば、一番果実が傷むことなく消費者に届けられると思います、提案しました」と話します。

藤田さんが栽培する「草姫」や「紅ほっぺ」は、甘さと酸味のバランスがよい品種と言われています。そんなイチゴを収穫したての最高の状態で、消費者に届けられるので、直売をはじめ話しています。

## 今後の目標

現在、ICTを活用してハウス内の温度やCO<sub>2</sub>濃度の測定を行っている藤田さん。スマート農業の分野には関心があり、いずれはもっとさまざまな作業を自動化したいと意気込みます。

将来的には栽培環境の管理などハウス内の状況をコンピューター制御するようになれば良いかなと考えています。

## 支店からの一言

藤田さんは新技術や先進的な取り組みに興味を持ち、新しいことにチャレンジしようという意欲を強く持っておられます。地域の担い手として、今後の活躍を期待しています。

宇治田原町支店  
TAC 伊吹 聡之

やましろ地域農業振興にむけて取り組んでいます

## やましろ産農産物を 応援します



直売所でのイベント

J Aでは、将来にわたって持続可能な地域農業をめざし、第2次やましろ農業チャレンジプランの実践を通じて宇治茶、京野菜をはじめとする農産物の生産振興と販売力強化・消費拡大に取り組んでいます。

農産物直売所でのイベントやJ A定期貯金のご契約賞品として地元産宇治茶や農産物を使用するなどの取り組みを通じて一人でも多くの地域の皆さんにやましろ産

農産物に親んでもらうとともに山城地域農業の応援団になつてもらうことをめざしています。

J A農産物直売所8店舗は、来店者の目につきやすく、農産物の美味しさを伝えるPOPの作成に力を入れており、各店で様々な魅力的なPOPを掲示してPRに努めています。また、2月上旬から中旬の5日間で「食の京都地元応援キャンペーン」を実施し、旬の地元農産物をPRしました。

一方、昨年11月から12月にかけて実施した「こんな時だからこ



定期貯金の当選者に賞品をプレゼント

そ“あつ貯めるぞう！定期貯金”では、抹茶・ほうじ茶ラテや特別栽培米「やましろの恵」を抽選で200人にプレゼントしました。同期間中に「農業」に関連する絵（イラスト）を小学生以下を対象に募集し、100人に図書カードをお届けしました。

また、京都府がやましろ産農産

## 農作業を安全に行うために

2月1日から3日に3会場で開催された農作業中の注意点や事故が起きたときの対応等の講習会を開催しました。

講習会は、近年増加傾向にある農作業中の事故の発生原因や事故発生時の対応を学ぶことで、もしもの時に備えてもらうことを目的に開催しました。「基本動作を確実に守ることが事故の未然防止につながる」と「日常的に使用する農業機械ほど、注意する意識が低くなりやすいので気をつけてほしい」と伝えました。

農機を使用する機会が増えるこれからの季節、トラクター等の事前点検と農業機械による事故に遭

物の魅力発信と消費拡大を図る「春のいちおし山城マルシェ」が3月13日イオンモール久御山憩いの広場で開かれます。当JAからは、農産物直売所や女性部食品加工部会等が出店し、やましろ産農産物やその加工品を販売するほか、食育ブースを担当しますので、ぜひお立ち寄りください。

われないよう注意した農作業を心掛けてください。



事前点検のチェックポイントを伝授

## パイプハウスリース事業で 京野菜の産地拡大中

J Aでは、京野菜の生産拡大と安定した販売体制を確立することで農家所得の増大につなげようと、2012年度からパイプハウスリース事業に取り組んでいます。パイプハウスリース事業とは、生産者の所有する農地にJ Aがパイプハウスを建設し、その方に貸し出す事業です。借受者は、パイプハウスおよびそれに付随する機械施設の設置費用を基に算出した賃借料を

5年間J Aにお支払いいただきます。また、リース開始から8年後にパイプハウスを借受者に無償譲渡します。

同事業の開始から10年目を迎える今年度までに合計171農家が約10ha(350棟)でパイプハウスリースを活用し、万願寺とうがらしや九条ねぎ、伏見とうがらし、水菜などをはじめとした農産物の周年栽培に取り組みしており、山城地域の京野菜をはじめとする園芸産地拡大に貢献しています。

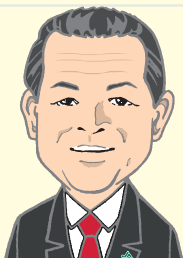
初期投資を抑えて施設園芸に取り組める同事業は、生産者の皆さんにご好評いただいていることから、2022年度も合計事業面積1haを上限に実施できるよう現在準備をすすめています。

施設園芸に取り組む予定の方や施設園芸に関心をお持ちの方は、ぜひJ Aのパイプハウスリース事業のご利用をご検討ください。



リース事業を活用して建設されたハウス

## 組合長 十川 洋美



2022.3

代表理事組合長

とがわ ひろ よし  
十川 洋美

J A 女性組織が京都府・全国に結成されてから70周年を迎えました。当J Aの女性部も戦後復興期の同時期に山城各地で立ち上がったところが多く、当時は地域婦人会との2枚看板でいろんな軋轢もはらみながらのスタートであったようです。

農協はその4年前、昭和22年に農業者の自主的組織として発足していましたが、戦時統制組織の「農業会」からの看板の塗り替えであったことから、設立当初の財務基盤がもろく、多くが経営不振に陥りました。そうした中、女性部の結集力で出資金の増資や貯蓄運動を展開、さらには地下足袋などのクミアイマーク愛用運動を展開するなど、農協事業を支える大きな力を発揮してきました。

昭和30年代には、農村の栄養や台所改善などに組み込み、また、女性の9割が貧血状態だと知るや、健診活動を展開し、今日の住民健診活動へと発展させてきました。

経済成長後は学習活動や環境問題、消費者交流へと活動の幅を広げ、今日のようなグループ活動や趣味や旅行も楽しむしなやかな活動をする組織へと発展してきました。

さて、J Aの事業展開において、今年度画期的な方向性が認められました。J Aは農業振興を主目的とする農業者の職能組織ですが、地域の皆さんにも事業利用を拡大してもよい、地域協同組合としての事業展開が認められることになりました。その条件として組合員合意と10年後も安定したJ A経営の確立が求められています。

農家組合員の平均年齢が70歳を超え、現状の超低金利下では安定経営の確保には厳しいものがありますが、合理化を含む経営改善を徹底し、あわせて広く地域の皆さんにもJ A事業の利用拡大をすすめていければ発展に大きな可能性を持てます。そのためには、女性部・女性パワーの発揮に期待するところが大切です。

J Aは食や農を専門とし、地域の土着性を持った組織です。女性部は活動の中心を食や農をテーマとした活動に志を持つ人々によって「住みよい地域社会づくり」をめざす組織です。中山間地域が高齢化や人口減少で活力を落とそうとしている中で、地域の仲間とともに誰もが活躍できる地域共生社会を築いていけるのはJ Aとともにある女性部が最も重要な役割を担う組織ではないでしょうか。



## 地域の話題

### 城陽市産抹茶でチョコレート

城陽市産の高級抹茶を使ったチョコレート「<sup>いちりゅう</sup>一粒の極み」(1箱4個入り2,000円)が誕生。2月10日、城陽市茶生産組合の北澤喜則組合長と菊岡祐一さんがJA本店に完成報告に訪れました。

良い茶を作っても売れない昨今、敷居の高い抹茶への入り口になればと、2020年から城陽市6次産業化・農商工連携プラットフォームの一環としてアイスクリーム「<sup>ひとさじ</sup>一匙の極み」(1個1,000円)とともに開発を開始。「ホワイトチョコレートに城陽市の品評会に出品する高級てん茶を使うことで深い味わいの理想の調和を得られました」と北澤組合長。

いずれの商品も同市内の旅籠屋利兵衛、PIE& SANDWICH・OHSHIMA、アンプレシオンガトーシュクルで販売中です。



北澤組合長(右)と菊岡さん(左)



当尾ごぼうをウナギで巻いた八幡巻き

### 当尾ごぼう

木津川市加茂町当尾地区の特産品「当尾ごぼう」が、ミシュラン2つ星を獲得し続けている日本料理店・<sup>せいそうが</sup>青草齋がつくった「おせち」に使用されました。

同店では、これまでも当JA管内の特産品である花菜や聖護院だいこんやえびいもを使ったメニューを提供しています。

今回、当尾ごぼうの美味しさに感動した同店オーナーからの申し出を受けてJAを通じて商品を提供しました。

### インボイス制度研修会

1月19日、インボイス制度導入に向けた説明会をJA本店の会場とオンラインの同時開催し、99人が参加しました。

来年(2023年)10月の制度導入に向けて関心が高まっていることを受けて、正しくインボイス制度を理解してもらおうと開催しました。

当日は、宇治税務署員が同制度の概要について説明し、参加者は熱心に説明を聞いていました。



インボイス制度について学ぶ



受賞された2人と貢献した摘み娘さんら

## 全品・関品受賞おめでとうございます

2月6日、京田辺市茶業部会は、第75回全国茶品評会「玉露の部」農林水産大臣賞・第73回関西茶品評会「玉露の部」農林水産大臣賞・第73回関西茶品評会「玉露の部」産地賞・受賞記念式典を京田辺市コミュニティホールで開きました。

全国茶品評会で林昭さんが、関西茶品評会で山下新貴さんがそれぞれ農林水産大臣賞を受賞。山下さんは3回連続の受賞でした。関西茶品評会では、創設以来28回連続の産地賞受賞です。

受賞おめでとうございます。

## ちゃぐりんスクール

本年度最後のちゃぐりんスクール「イチゴ狩り」を1月29日に(株)ジェイエイやましろファーム(井手町)で行いました。

児童らは「章姫」「紅ほっぺ」「おいCベリー」「よつぼし」「やよいひめ」の5種類のイチゴを食べ比べて味の違いを楽しみました。

全5回のスクールを通して子どもたちは「食」と「農」について理解を深めました。

2022年度も多く的小学3～6年生の参加をお待ちしています。



甘いイチゴを探してパクッ!

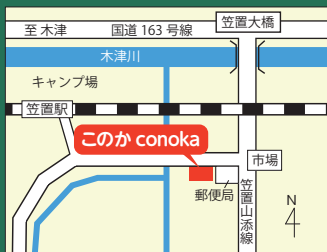


『抹茶濃』商品を提供するお店を紹介!

## このか conoka

「躰・環境・人に優しい」をモットーに地元産の食材にこだわった料理が味わえるカフェ。「おにぎりランチ」がおいしいとネットの口コミで話題に!

『抹茶濃』が使用された「バスク風チーズケーキ」や煎茶の茶葉を生地に加えた「マドレーヌ」も人気です。



アクセス ● JR関西本線笠置駅から徒歩2分  
所在地 ● 笠置町笠置市場16  
営業時間 ● 午前9時～午後6時  
(金曜・土曜は午後9時まで)  
定休日 ● 第1、第3火曜と水曜  
連絡先 ● (TEL)090-7964-3068



煎茶のマドレーヌ(抹茶入り)



バスク風抹茶のチーズケーキ

女性大学



いろいろな種類のイチゴを食べ比べ

本年度の女性大学も残すところあと少しとなりました。1月21日には、家事代行サービス大手のベアーズから講師を招いて「家事の裏ワザ」講座を、2月3日には(株)ジェイエイやましろファームで「イチゴ狩り」を、2月15日には四季彩館で「DIY講座」を開催しました。

DIY講座では、八幡市で木工作品を製作する「NPO

法人とんかち」の職員から花台やラックの作り方を教わりながら参加者がそれぞれDIYに挑戦。組み付けとヤスリかけなどの作業をはじめて体験する者も多いなか、半日で作品を仕上げました。

第10期女性大学「美iss」の講座は3月11日に閉講式を迎えます。現在、次年度に開講する第11期の講座内容等の検討を進めています。決定次第ご案内しますので、ご期待ください。



自分で作るから一層愛着がわく

食品加工部会で  
季節の加工品作り



みんなで恵方巻づくり

JA女性部・食品加工部会は、四季折々の旬の加工食品を提供しています。2月には「節分の日」に合わせて早朝から地元産米を使い、キュウリやニンジン、卵焼きなど定番具材で地元のおまさたつぷりの恵方巻きで福を呼び、コロナ退散を願いました。

また、3月には、各食品加工部会で「おはぎ」を手

作りするほか、城陽市支部・梅の里工房では「ひな祭りちらしずし」を調理して農産物直売所城陽店・五里五里市での販売を予定しています。



家の光

3月号  
今月の読みどころ

今月は、p.54～p.59「ひと目でわかる!爪の健康チェック」です。爪は体に開いた窓のようなものです。時間をかけて伸びるので、過去と現在の体の状態を知ることができます。

3月号(定価629円)





## みそ仕込み始まる

各地で手づくりみその仕込みが行われています。

みそづくりは、女性部が取り組む協同活動、食の安全、地産地消を体現する活動のひとつとして多くの支部で行われています。仕込んだ安全・安心な自家製みそは、部員がそれぞれ持ち帰って寝かせてから食卓にあげられます。

八幡市支部では、女性部活動を知ってもらおうとにも部員になってもらうきっかけとして1月11日〜14日に地域住民を対象に「みそ



八幡市支部のみそづくり体験教室

づくり体験教室」を開き、男性を含む12人が参加。先輩部員に教わりながらこうじづくりからみそ樽への仕込みまでを体験しました。



フレッシュミズのみそづくり



城陽市支部のみそづくり



撮影：JA 京都やましろ

# おいしく 食べよう!

〈南山城村支部のレシピから〉

今月は…  
しいたけの  
チーズ焼き

### 材料（4人分）

シイタケ……………8枚  
ベーコン……………30g  
タマネギ……………30g  
ピザ用チーズ……………適量  
マヨネーズ……………適量  
塩・コショウ……………少々  
煎茶……………少々

### 作り方

- ① ベーコンとタマネギを一口大に切って炒め、塩・コショウで味付けする。
- ② シイタケの軸を落としたら、笠を裏向けにして①をのせ、その上にマヨネーズとピザ用チーズをかける。
- ③ ②をオーブントースターで10分焼く。
- ④ 煎茶の葉を細かく碎き、焼き上がった③にふりかけたら完成。

# げんきっ子 あつまや〜!

城陽市

桂 澄空さん(8歳)



## 「JA共済連主催ポスターコンクールで京都府知事賞を受賞しました」

コンクール(2021年度JA共済京都府小・中学生書道・交通安全ポスターコンクール)に応募した作品が京都府知事賞に選ばれました。

学校で自転車の安全な乗り方を教えてもらったので、みんなにも安全に楽しく自転車に乗ってほしくて



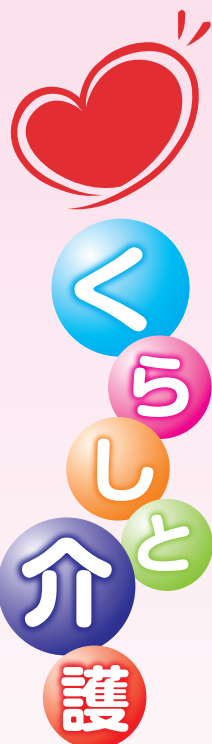
作品と一緒に

スターを描きました。校長先生から受賞を聞いたときはビックリしたけど、とっても嬉しかったです。赤いヘルメットはお誕生日にももらったものです。お出かけするときはいつも被っている自分を想像して描きました。

みなさん、交差点では「右」「左」「右」をしっかり確認しましょうね!

### 元気なお子さん大募集!

現在がんばって何かに取り組んでいるお子さんを募集しています。ご登場いただける方は、15ページの宛先までご連絡ください。(自薦・他薦を問いません)



## 「コロナ禍での介護者の気持ちと苦悩」

コロナ禍も3年目に入り、オミクロン株の感染が止まりません。家庭や施設で介護に従事する家族や職員の方からは見えないウイルスへの恐怖に悲鳴の声が上がる

一方、介護を受ける方からは介護職員への激励の声が寄せられています。

### 介護の悩みを抱え込まずに

ひと昔前まで、家庭介護は女性の仕事、自らを犠牲にして行うのが美徳のような風潮がありました。家庭介護者の悩みやストレスの調査では、「悩みやストレスの有無」について尋ねると、「ある」が60.8%、「ない」が22.7%です。

家庭介護は、地域や社会の力を結集してみんなで担っていく介護の社会化力が問われています。社会化力とは、家族が担ってきた介護を広く社会共通の課題として理解し合い、実際の介護を担

うサービス(社会資源)を税と保険料を中心に賄おうとするものです。

家庭介護は、精神的にも追いつめられたり、疲れるだけでなく、身体的にもかなりの負担がかかります。このコロナ禍の中で、介護の悩みや辛さを介護者が抱え込まず、介護を「私が絶対しないとイケない」と思い込まず、周囲に積極的に相談し、対応していくようにしてみてはいかがでしょうか。

介護の専門家、自治体の福祉課などに相談して、「委ねられることは委ねる」という考えが必要です。相談では最寄りの地域包括支援センター、JA介護センターのケアマネジャー、自治体の福祉課などを活用しましょう。きつと、また違った方法が見つかり状況が好転することがあります。

介護福祉士 尾松数憲

# キラリ★マイライフ

木津川市

おうぎた てる こ

扇田 輝子さん(82)



優勝に貢献した  
愛用のスティックとボール



## 『念願のダイヤモンド賞達成しました』

定年後に友人に誘われてグラウンドゴルフを始めて20年になります。最初は、思うようにスコアが上がりませんでしたが、毎週3回赤田グラウンドで練習を重ねるうち、ホールインワンも1~2回出せるようになり、ダイヤモンド(ホールインワン3回)をしたいと思います。

昨年4月に京都府GG協会山城南ブロック春季大会(参加者310人)でダイヤモンド賞をいただき、夢が叶いました。また同大会で総合優勝を、12月の京都府GG協会山城南ブロック2級・3級普及指導員グラウンドゴルフ大会の女子の部でも優勝できました。ダイヤモンド賞に加えて2回も優勝できた昨年は最高の1年でした。

これからも優勝とダイヤモンド賞をめざして元気に友人たちとグラウンドゴルフを続けていきます。

## 進めよう! 国消国産

国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産



【今回のテーマ】

「国消国産」はSDGsと  
どういう関係があるの?

「国消国産」をすすめることは、食料の安全保障と持続可能な農業の促進を目標とするSDGsの達成につながります。



### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 貧困をなくそう	2 飢餓をゼロに	3 すべての人に健康と福祉を	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を実現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に
7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10 人や国の不平等をなくそう	11 住み続けられるまちづくりを	12 つくる責任つかう責任
13 気候変動に具体的な対策を	14 海の豊かさを守ろう	15 陸の豊かさを守ろう	16 平和と公正をすべての人に	17 パートナシップで目標を達成しよう	

「国民が必要とし消費する食料はできるだけその「国」で生産していく国消国産を進めることは、食料を輸入に依存しないことにつながり、延いては、輸送エネルギーや環境負荷を減らすことにもなります。

これは、SDGsのゴール2「飢餓をゼロに」、ゴール12「つくる責任つかう責任」、ゴール13「気候変動に具体的な対策を」に通じるものです。

国産農畜産物を食べて日本の農業を応援し、国消国産を進めましょう。

国消国産 耕そう、大地と地域のみらい。

## ジャンボタニシによる 水稲の被害を防ぐために

### 地域一斉防除へのご協力をお願いします

JA管内でも、ジャンボタニシの越冬個体が増加しています。駆除にかかる薬剤購入費等の補助を実施している自治体もあります。農家組合などで防除に取り組みましょう。被害根絶には、地域を挙げた取り組みが効果的です。



成体



卵塊

### 田植え前に取り組み、被害発生を減らしましょう!

- ①ロータリー耕を行い、貝を損傷する
- ②越冬場所を無くすため、用水路の泥上げ清掃

詳細やご不明な点は、お近くの支店にご相談ください

## 直売所 イベント情報

### 五里五里市 ☎0774-53-0072

19日～21日は春のお彼岸フェアです。お彼岸用の花を多数取り揃えてお待ちしております。午前中はほうじ茶詰め放題も。5日、15日はポイント2倍デー。

### 四季彩館 ☎075-983-8181

19日、20日は、お彼岸フェアとして、1,000円以上お買い上げの方にお茶をプレゼント！切り花や鉢物をたくさん用意しています。

### ほかにこ市 ☎0774-63-6677

18日～24日にお彼岸フェアを開催します。たくさんのお花を取り揃えてご来店をお待ちしています。

### なごやか市 ☎0774-82-2046

12日はお彼岸フェアを開催。仏花や季節の果物、野菜を特別価格で。23日、24日はポイント2倍デー。

### 307ふる郷市・宇治茶の郷 ☎0774-88-2629

19日、20日はイベントを予定しています(感染拡大の場合は中止)。20日、21日はポイント2倍デー。

### グリーンマーケット精華 ☎0774-94-5698

### 愛菜館 ☎0774-72-5459

精華町産イチゴが入荷しています。ホウレンソウや花菜などの野菜やハッサク、甘夏などの柑橘類、お彼岸期間には、各種の花も取り揃えてお待ちしております。

### 花野果市 ☎0774-72-0080

3日：ひなまつりちらし寿司の販売、9日・16日：ポイント2倍デー、16～20日：お彼岸フェア、20日：はつか市でお待ちしております。

## 茶の霜害対策万全ですか

大切な茶樹が晩霜害を受けないよう、対策を万全にお願いします。

- **防霜ファン**  
サーモスタットは3℃に設定。確実に作動することを確認する。
- **スプリンクラー**  
散水は、摘採面の温度が2℃になったら開始する。
- **高棚被覆**  
降霜が予想される時は樹冠面から60～90cmの高さで早めに被覆する。
- **トンネル被覆**  
防霜効果は劣るが、被覆資材を茶株面から40cm以上離し、裾部は地表面から25cm程度あげる。
- **敷草処理**  
敷草で地表面全面を覆うと過冷却し、被害を増大させる。敷草は株元に押し込む。

## 農機具のオイル交換してますか

オイルは、潤滑作用を担っています。定期的に交換しないと、エンジントラブル等の原因に繋がる可能性があります。また、仕様の異なるオイルを使用することもエンジンの破損に繋がる場合がありますので、定められたオイルの使用をお願いします。

JAでは、農機具にあったオイルの販売とオイル交換作業を行っていますので、ぜひご利用ください。

## 登録はお済みですか？ —営農メール配信サービス—

営農だより・営農技術情報のほか病害虫発生情報・補助事業情報など営農に関するさまざまな情報をいち早く配信するサービスです。

ぜひ、ご登録いただいで農業経営にお役立てください。

### 営農メール配信サービス (1/1から1/31の配信内容)

- 農業資材の盗難にご注意ください
- 農作業安全講習会の開催について

#### ご登録がまだの方へ

スマートフォンやタブレット端末等で右のQRコードを読み取り、登録フォームからお手続きをお願いします。

なお、当組合ホームページからもご登録いただけます。





「あなたの声を聴かせてください」運動を通じて組合員や利用者の皆さんのさまざまなご意見・ご要望をいただき、事業運営に反映させていただきます。

12月の年金プレゼントは「マスク」を頂き助かりました。感染防止対策として引き続き「マスク」のプレゼントを要望します。



ご来店いただきましてありがとうございました。年金プレゼントの「マスク」は大変好評でしたので、可能な限りご要望にお応えできるよう検討させていただきます。

女性部レシピ集「やましろクッキング」を支店で見せていただきました。写真もきれいで種類も多く良かったです。



食の伝承や新規部員の加入促進、活動の活性化などを目的に女性部員さんの協力で完成しました。女性部への加入、活動への参加をお願いします。

## お詫び

当JAが加工しておりますカットネギにつきまして、2022年1月12日以前の出荷分の1割程度におきまして、実際の加工日の後に加工したカットネギを翌日または翌々日を加工日として表示のうえ出荷していた事実が判明いたしました。

当JAのカットネギは、厚生労働大臣登録検査機関の商品検査で、加工日後の6日間において十分な安全性が確認されており、消費期限を加工日後4日までと定めて出荷していましたが、加工日を偽って出荷したことは重大な問題であり、ご購入を頂いております皆様

の信頼を損なう結果となり深くお詫び申し上げます。今回の事態を重く受け止め、再発防止に向けてコンプライアンス体制を一層強化し、安心・安全なカットネギの加工を徹底してまいりますので、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

京都やましろ農業協同組合  
代表理事組合長 十川 洋美

## JAの近況

	2022年1月末	2021年1月末
組合員数	31,419人	31,761人
第1号組合員	13,525人	13,568人
第3号組合員	17,894人	18,193人
貯金残高	3,493億9,664万円	3,578億3,379万円
貸出金残高	509億3,473万円	464億916万円
長期共済保有高	6,613億9,253万円	6,831億4,140万円
販売品取扱高	51億8,250万円	46億6,940万円
購買品供給高	23億7,381万円	23億8,461万円

## 理事会報告

(2022年1月31日開催)

(協議事項)

- 水稲害虫「スクミリンゴガイ(ジャンボタニシ)」の防除運動について、運動方針を協議決定しました。
- 宇治茶の市場販売において、農家の負担となっていた農薬適正使用と生産履歴の作成作業を効率化するため、宇治茶生産管理システムを導入し、普及することについて協議決定しました。

(報告事項)

- 農家組合員が安全に農薬使用を行うため、農薬使用にかかる安全対策運動を展開することとしました。
- 「食の京都需要拡大促進事業」を活用し、8カ所のJA農産物直売所で需要拡大イベントを実施することとしました。

## 3月の各種無料相談日など

相談日は変更になる場合がございます

予約制



- 予約制です。各開催日の1週間前までに支店備え付けの申込書にご記入のうえ、窓口でお申し込みください。
- 定員になり次第締め切らせていただきます。お申し込み後のキャンセルはご遠慮ください。

### 法律相談

中川泰臣弁護士  
9日(水) 9:00~本店

近畿合同法律事務所所属弁護士  
23日(水) 9:00~本店

確定申告時期のため、税務相談はお休みとさせていただきます。

### お困りごとはまず、JA 総合相談窓口へ

JAは総合事業の強みを活かして、皆様のお困りごとの解決に向けてお手伝いする総合相談窓口を各支店に設置しています。

まずは、JA各支店にご相談ください。

# お知らせ

## 振込手数料改定について

この度、「一般社団法人全国銀行資金決済ネットワーク」における銀行間手数料の廃止および内国為替制度運営費の新設により、振込手数料を一部改定いたします。

**改定日** 2022年 4月 1日 (金)

**改定内容** 他金融機関あての振込手数料

(税込)

	現行	改定後
3万円未満	660円	550円
3万円以上	880円	770円

※ 2022年3月31日までに、振込の予約受付(振込指定日 2022年4月1日以降)を完了されている場合であっても、改定後の手数料が適用されます。

※ 定額自動送金については、送金1回につき、別途110円の取扱手数料が必要です。

## JA京都やましろ一斉 クリーンウォークラリー

JA 地域貢献活動として、地域を散策しながら美化活動(ゴミ拾いなど)を行います。  
地域の皆様のご参加をお待ちしております。



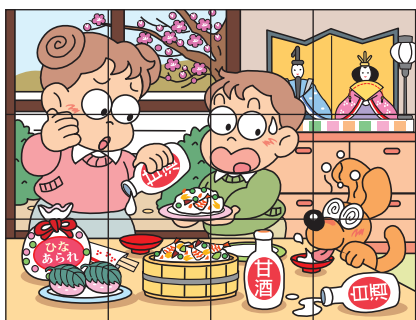
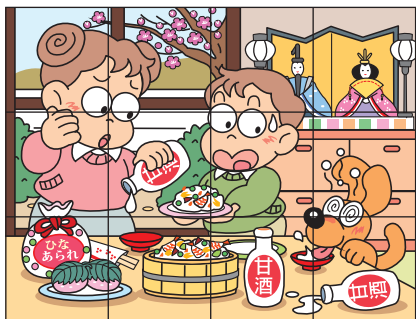
**実施日** 2022年 3月 5日 (土)

**時間** 午前10時～

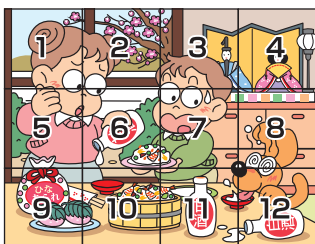
**場所** 各最寄りの支店管内

**持ち物** 軍手・火バサミ等

お問い合わせ・参加のお申込みは、お近くの支店へお声かけください。



正解者の中から抽選で10名の方に「図書カード500円分」をお送りします。



下のイラストには上のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左の枠内の数字で探してください。

前回の答え「1,4,5,7,10」でした。

応募締切は  
**3月15日**です

まちがしさがし

## 第25回

# やましろの四季

フォトコンテスト  
入選作品のご紹介

パシヤ



「さあ、茶摘ヨ」  
佳良賞

三浦征志浪さん

撮影場所・和束町





# おたより

昨年は行動制限の中、野菜作りに時間を使いました。友達に育て方を教わり、えびいもや大豆、黒豆を育てました。いろいろと苦労はあったけど、収穫して食べるのができました。新年はえびいもでお雑煮を作り、黒豆を煮ました。できばえはまあまあでしたが、口の中に入れると苦労は忘れて今年も挑戦してみようと思う気持ちになりました。友に感謝です。

木津川市 古城笑子さん

今年の干支は寅。私の年です。何かいいことがあります。うな、そんな気がします。みんながハッピーな1年でありますように。

井手町 近藤明子さん

今年はお野菜など、おいしいものをたくさん味わって食べてみたいと思います。今年も

「あとれ」を毎月楽しみにしています。

井手町 寺島テルさん

赤カブをいただき、酢漬けにしました。とってもきれいな色で味も最高！おいしくいただきました。今度は私も苗から植えて作ってみたいと思います。楽しみが広がります。

精華町 西川晴美さん

主人が3年前から80の手習いと言ってハチを飼い、採れたハチミツをいろいろと活用しています。今年はユズがたくさんできたのでがんばってユズジャムを作り、友達に振る舞いました。

南山城村 森山支那子さん

3年程前から義母に教わりながら家で食べる野菜作りに挑戦しています。2021

年11月には、春に収穫できる新タマネギを400本、紫タマネギを50本植えました。今春の収穫が今から楽しみです。

木津川市 中野ひとみさん

「おいしく食べよう！」コーナーのおかげで、料理のレパートリーが増えました。今年もよろしくお願いします。

城陽市 西村京子さん

コロナ禍が収まり、明るい生活が戻りますように皆さんもがんばりましょう！健康でいられるために山城の野菜をたくさん食べましょう。

井手町 寺島伸一さん



木津川市 扇田輝子さん



木津川市 野村嘉宏さん



井手町 古川雅子さん



木津川市 堀好子さん



宇治田原町 下岡美子さん

## クイズの答え・お便り・イラストなどはこちらまで

(敬称略)

※お寄せいただきましたお便り、eメールの個人情報につきましては、おたよりコーナーの目的以外には、使用いたしません。

- ①クイズの答え
  - ②関心を持って読んだ記事
  - ③お便り・イラスト・写真など
- おたよりコーナーなどで紹介する場合があります。(ハガキ裏面)

610-0331 京田辺市田辺鳥本1の2  
JA京都やましろ  
ふれあい課宛  
あなたの住所  
氏名

## 当選者発表

(322号)

宇治市 小高 林弘道  
見幸子  
井村智恵  
三村利夫  
吉松田和武  
植田井千遥  
山本久栄  
原山本枝  
町吉川久  
精華町 西つね

## 表紙写真

花菜を収穫する本林千治さん。

## 編集後記

いまだに感染者が減少しないですね。昨年からの計画していた旅行もおあずけ状態が続いています。1日も早く感染拡大が収まりますように。(ふ)

✉ eメールアドレス: atore@ja-yamasiro.com

抹茶シリーズ新商品

# 抹茶・ほうじ茶ラテ



抹茶を手軽に味わってもらいたいとの思いからラテを新たにラインナップしました。

おいしく  
簡単

お湯や水で溶かすだけで、簡単に淹れたての香りと味を楽しめる！

どこでも  
贅沢タイム

個包装タイプなので家庭ではもちろんのこと、屋外やお出かけ先にも持ち運びが便利！

## 抹茶ラテ

京都府産てん茶のみを使用したJAのオリジナル抹茶『抹茶』をラテ用に特別加工したこだわりの逸品。

ホットでもアイスでもクリーミーで濃厚な味が楽しめます。



## ほうじ茶ラテ

ほうじ茶の芳ばしい香りとクリーミーなミルクのほんのりとやさしい甘さがベストマッチした逸品。

ホットでもアイスでもほうじ茶の芳醇な香りが楽しめます。



価格 各 864円 (13g×8袋入り)

### 飲み方

【ホット】 100ml ~ 140mlのお湯または牛乳で溶かす。

【アイス】 100ml ~ 140mlの水または牛乳で溶かす。

JA農産物直売所(全8店舗)のほか、宇治茶navi (<http://uji-cha.kyoto>)でも販売中！

お問い合わせ

JA京都やましろ 茶業部 TEL : 0774-88-5368 / FAX : 0774-88-5800  
〒610-0255 京都府綴喜郡宇治田原町郷之口中林 12

<https://ja-yamasiro.com> <http://uji-cha.kyoto> <http://ja-yamasironomegumi.com>  
e-mail [atore@ja-yamasiro.com](mailto:atore@ja-yamasiro.com)

Copyright© 2011 Kyoto Yamashiro Agricultural Cooperative All Right Reserved.

