

組合員とともに農業・地域の「夢」を実現!!

★輝けみなみ

2025
Oct.

10



食・農・くらしの応援団

JAみなみ魚沼



ほなみちゃん

ほなみちゃんを探せ!

このほなみの絵が
2~20ページの中に
いくつあるかな?
探してみてね♡

今月の
特集

国消国産で地域を元気に!



JAみなみ魚沼
HPはこちら



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
JAみなみ魚沼は、持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

《上田地区 姥沢新田～長崎》

撮影日：R7.9.6

目次

みなみの一番星	2
コラム 協同組合 第6原則 ...	3
農に生きる	4
特集 国消国産で地域を元気に！	6
みなみニュース	8
組合員紹介.....	10
輝く若者 夫婦うふふ はつらつ元気人 みなみ散歩	
耳寄り直売所情報 「四季味わい館」.....	12
みなみキッチン.....	13
今は昔は今.....	14
地域と生きる組織活動.....	15
みなみの掲示板.....	16
みんなの川柳.....	18
ほなみのぬりえ・おたより紹介・ みなみの家族.....	19
頭の体操「クロスワードパズル」・ 編集後記.....	20



〈石打地区〉高野

のあ
乃愛ちゃん(5才)
なな
七凧ちゃん(2才)

お父さん 高野 大道さん
お母さん 愛理さん

Q. どんなお子さんですか。

元気が良い姉妹です。おもちゃを取り合ってケンカもしますが、きちんと「ごめんね」をして仲直りします。

Q. 好きな食べ物は何ですか。

乃愛：りんごとチョコアイス♡

七凧：バナナとチョコアイス♪

Q. 好きな遊びは何ですか。

乃愛：おままごと！

七凧：バナナの歌に合わせてダンス

Q. ご両親からお子さまに向けて一言お願いします。

もうすぐ赤ちゃんが生まれるので、かわいい3姉妹になってね！

将来の夢
乃愛&七凧：アイス屋さん



Information

南魚沼からの新米ギフト

「美味しいお米をお届けしたい」と、生産者とJAが一丸となり、コシヒカリの栽培に取り組んできました。猛暑の夏を経て、収穫の秋。新米コシヒカリの始まりです。

商品
番号 1403

南魚沼産こしひかり

5kg

5,500円(税込)

全国配送承ります
お気軽にどうぞ



お申し込み・お問い合わせ
特産センター ☎0120-808-006

南魚沼の 風景を 楽しむ



コラム⑩ 協同組合の運営原則 第6原則 協同組合間の協同

協同組合原則の第6原則は、協同組合同士が協力して助け合うことを奨励する原則です。

第6原則 協同組合間の協同

協同組合は、地域的・全国的・広域的・国際的なしくみを通じてお互いに協力することにより、組合員に対する役割を最も効果的に果たし、協同組合運動を強化する。



- ・地域レベルの協同の限界を補うため、同じ業種、または、異なる業種の協同組合間の連携が重要です。
- ・各国間では、国際的な事業連携や発展途上国での協同組合振興が進められています。日本の協同組合（JAグループや生協など）はアジアやアフリカなどで協同組合振興を支援しています。



農に 生きる

Happy farming life



《中之島地区》 株式会社 片山ファーム

ひであき

代表取締役 片山 英晃さん(50)

趣味 ツーリング
ごはんのお供：納豆、のりの佃煮
好きな食べ物：タンタンメン

《経営規模》
従業員数 17名
ブナシメジ収穫量 300トン/年間

《JAへひとこと》
ブナシメジの価値を高めるPRと販路の拡大を通じて、販売単価の向上と安定した収入につながる取り組みをJAに期待しています。



JA 就農した経緯を教えてください。

片山 就農前は別の仕事をしていたのですが、結婚を機に当時の上司に背中を押され、父が経営する現在の会社を継ぐことを決めました。当時はエノキタケを栽培していましたが、県外のきのこ部会に入会して栽培技術を学び、ブナシメジの栽培へと切り替えました。

JA 栽培のこだわりを教えてください。

片山 私が考える美味しいきのこは、何よりも歯ごたえだと思っています。シャキッとした歯ごたえと、噛むたびにコリコリとした弾力を求めて試行錯誤した結果、ライトの点灯時間を工夫することで実現できました。

JA 心がけていることは何ですか。

片山 工場内の衛生管理を心がけています。ブナシメジは菌床栽培で栽培しており、殺菌した菌床

こだわり光る ブナシメジ栽培



(JAから)

片山英晃さんは片山ファーム経営を引き継いで8年目であり、日々高品質のブナシメジ栽培を実践し、販売先からは品質面、食味面の両面で高い評価を得ている生産者です。

これからの秋冬期間は需要期となるため、多くの消費者に片山さんのブナシメジを届けられるようにJAとして支援していきます。



園芸畜産課
櫻井 俊

に種菌を植え付ける際、雑菌が混入すると生育に影響が出ることがあります。非常に繊細な菌であるため、作業環境には細心の注意を払い、安定した品質のブナシメジを生産できるように努めます。

JA やりがいを教えてください。

片山 理想の形に生育したときにやりがいを感じます。作業内容は同じでも、天候や環境によって収穫サイクルが長くなるなど、思い通りにいかないこともあります。だからこそ、納得のいく出来栄えに育ったときは、達成感があります。

JA 今後の目標を教えてください。

片山 美味しくて高品質なブナシメジを安定的に供給することはもちろんですが、さらに商品の魅力を高め、消費者に「また食べたい」と思ってもらえる美味しいブナシメジ生産を目指しています。そして、生産者としてもやりがいを感じられるような、価値ある商品に育てていきたいです。

国消国産で地域を元気に!

デイサービスセンターの南魚沼産食材給食



地域で育て、地域で食べる——。

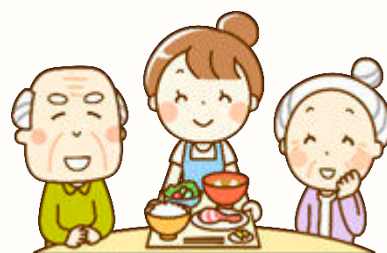
私たちJAは、「国消国産」の理念のもと、デイサービスセンター喜楽里で、地元の新鮮な食材を活かした特別給食の日を毎月設けています。南魚沼の恵みを味わいながら、健康と笑顔が広がる食卓。その取り組みをご紹介します。

「国消国産」とは

日本は今、食料の約6割を海外からの輸入に頼っています。もしもの時に食料が不足しないようにするためには、私たち一人ひとりに何ができるでしょうか。

その答えの一つが、

私たちの**国**で**消費**する食べ物は、
できるだけこの**国**で**生産**していくことです。



この考え方を「国消国産」といいます。また、地域で生産したものを地域で消費することを「地産地消」といい、その積み重ねが「国消国産」につながります。

デイサービスセンター喜楽里でも「国消国産」実施中

デイサービスセンター喜楽里には、調理室が併設され、厨房スタッフが毎日手作りの温かい給食をご用意しています。利用者一人ひとりの嚥下機能や食欲に合わせて、具材の硬さや量なども個別に調整しています。



国産食材が安心!



国産の食材をメインに使用し、季節の味や地域の行事（ひな祭り、夏祭りなど）を取り入れた献立は、給食の時間をより楽しいものにしています。特に、毎月実施している「南魚沼産食材のみを使用した特別給食」の日が好評です。地元の新鮮な食材をふんだんに使った献立は、利用者の皆さんにも大変喜ばれています。

どんな給食なの？

給食で使用する食材は、あぐりぱーく八色や地元店舗から調達しています。

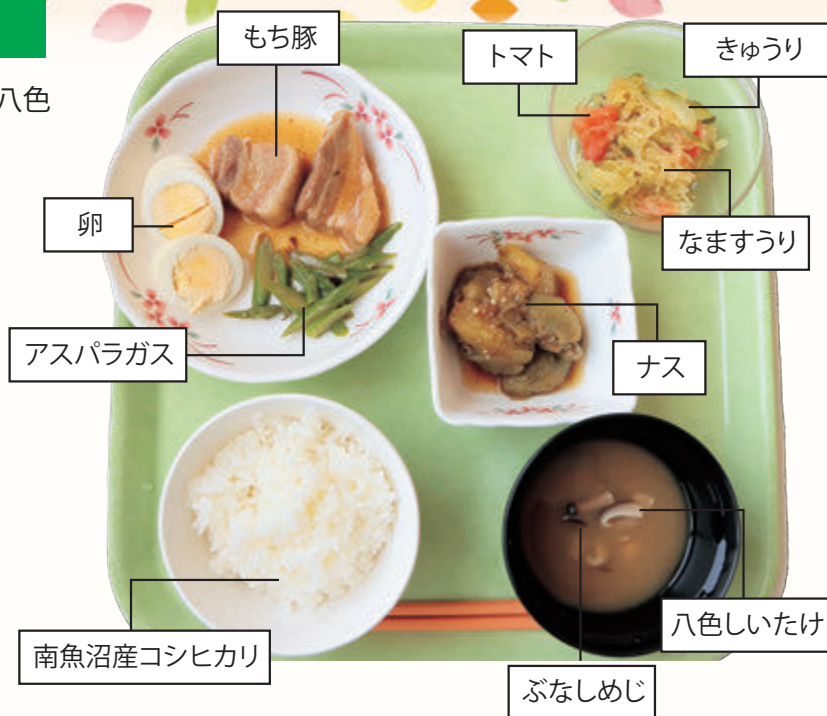
9月南魚沼産特別給食おしながき

- ・ご飯物 南魚沼産コシヒカリ
- ・汁物 八色しいたけのみそ汁
- ・煮物 もち豚の角煮
- ・蒸し物 蒸しナス（わさび醤油）
- ・酢の物 なますうりの酢の物



南魚沼には、
美味しい食材が
たくさん！

あぐりぱーく八色
店長 渡辺竜介



利用者・スタッフの声



地元の野菜はやっぱりおいしい。
昔から「地のものを食べると元気になる」って言うしね。



デイサービスセンターの調理師の皆さん

季節ごとに違うメニューが出るので、
食事の時間が待ち遠しいです♪



地元の新鮮な食材を使用することで、季節の
味わいや彩りを大切にしています。利用者の
皆さんが「美味しい」と笑顔になってくださ
るのが、何よりの励みです。



8月の特別給食も
大好評でした！

- ・かぼちゃの甘酒煮
- ・オクラのみそ汁 など

地域の恵みを味わうことは、私たちの健康や笑顔を育むだけでなく、地域の農業や生産者を支えることにもつながります。これからも「国消国産」の輪を広げ、地域みんなで元気になれる取り組みを続けていきます。



みなみニュース

pick up

高品質な日本酒のために



8月下旬、管内7名の生産者が栽培する酒造好適米「一本メ」の刈り取り研修会を行いました。高千代酒造株式会社もほ場巡回



生育状況から刈り取り適期を確認



同行し、生育状況を確認。同社の和田和子代表取締役は「暑い中、生産者が栽培してくれたコメを大切に、いいお酒を造りたい」と話しました。

南魚沼の魅力再発見



8月下旬、JAみなみ魚沼女性部は「食の学習会」を開催しました。昨年に続き、料理研究家のしらいのりこさんを講師に



女性部員も一緒にデモンストレーション



迎え、美味しいご飯の炊き方や南魚沼産の農産物を使ったレシピを紹介。女性部員らも一緒にお米を研いだりソース作りに挑戦したりと、和気あいあいとした雰囲気の中で学びを深めました。

秋からの収穫に向けて



8月下旬、みなみ魚沼養液土耕部会は、今年2回目となる「八色ミニトマト」の目合わせ会を開催しました。



色味や大きさ、選別基準を確認し、高温による品質低下への注意や丁寧な収穫・選別の徹底を呼び



選別基準をしっかりと確認

かけました。高品質な八色ミニトマトの出荷を目指し、JAはサポートしていきます。

米集荷結集を要請



8月下旬、管内3会場で地区別農家組合長会議を開催し、約230人の農家組合長から出席いただきました。会議では、米穀情勢や令和7年産米の仮渡金、集荷対応について説明しました。井口組合長は「南魚沼産コシヒカリの販売拡大には、生産者とJAが一丸となることが重要」とJAへの集荷結集を呼びかけました。



JAへの出荷をお願いいたします

繊細な管理を学ぶ



9月上旬、管内および県外の小学校から施設見学の受け入れを行いました。六日町小学校の5年生は、六日町カントリーエレベーターを訪問。児童らは、生産者から出荷された米が丁寧に管理され、精米工場で厳重な管理のもと精米・出荷されるまでの工程について学びました。



稲をじっくり観察します

消費者の期待に応える品質を



9月上旬、ＪＡみなみ魚沼とＪＡ魚沼で構成する「魚沼米対策協議会」は「令和7年度魚沼米懇談会」を開催し、自治体や関係団体の職員、米卸売業者など約70名が出席しました。

米卸業者からは、実需者と生産者が連携し「消費者の期待に応えていかなければならない」と要望の声があがりました。



全国の米卸業者が出席しました

米検査はじまる



9月上旬から稲刈りが開始され、ＪＡの倉庫でも新米の集荷・検査が始まりました。ＪＡでは夏場の異常高温に対して穂肥の増肥や3回目の施用による後期栄養確保対策に取り組んできました。なお、初検査では、コシヒカリの1等米比率が9割を超えるなど、好調なスタートとなっています。今年は平年並みの品質と収量が見込まれます。



実りの秋を堪能



9月上旬、湯沢支店は秋の大感謝祭イベントを開催し、多くの組合員や地域住民で賑わいました。ＪＡからは、農機や車両の展示、銘茶の試飲会を実施。地元生産者による直売やキッチンカーも登場するなど盛りだくさんの内容で、地域とＪＡの深いつながりを改めて感じる1日となりました。



試飲会のお茶で和気あいあい



輝く若者!

—兄弟で描く 挑戦の未来—

【藪神地区】

(左) 桑原 滯斗さん(13)

(右) 桑原 彪斗さん(12)



Q. 今、打ち込んでいることを教えてください。

二人) オールアルビレックスチームに所属し、スノーボードのハーフパイプ選手としてプロを目指しています。

Q. 目標としている技はありますか。

滯斗) 720 (セブントゥエンティ) をメイク (成功) させたいです。

彪斗) ダブルコークに挑戦したいです。

Q. 憧れの選手はいますか。

滯斗) 戸塚優斗選手です。技のスタイルがかっこいいです。

彪斗) 平野歩夢選手です。すごい技を成功させていて憧れます。

Q. 休日は何をしていますか。

二人) 今は長野県や山梨県でのオフトレーニングが基本になっています。それから自宅の庭にあるスケートパークで仲間とスケボーしたりしています。あとアコースティックギターにもハマってます。

Q. 今後の目標を教えてください。

滯斗) プロスノーボーダーになって、自分のブランドを作りたいです!

彪斗) 兄を超えて、有名人になりたいです。



夫婦 うふふ♡

【上田地区】

小野塚 秀明さん(38)

小野塚 愛さん(37)

(旧姓: 中川 長岡市出身)

平成21年9月20日ご結婚

Q. お二人の出会いを教えてください。

愛) 同じ高校の先輩・後輩です。私の一目惚れでしたが、最初は振られてしまいました。

秀明) 社会人になってから地元で偶然再会し、そこから私の方が意識しはじめ、彼女を追いかけるようになりました。ディズニーランドで告白しました。

Q. ご結婚を決めたキッカケは?

秀明) 最初から結婚を意識していました。

愛) 私も早く結婚したい気持ちがあり、成人式が

終わった頃に「そろそろ結婚を」と話し合い、同じタイミングで長男を授かりました。

Q. お互いの好きなところを教えてください。

愛) いざという時に頼りになることです。とても安心感があります。

秀明) 家族を大切にしてくれるところです。私の家族も彼女の家族も思いやってくれます。

Q. 今後の目標を教えてください。

二人) 家族で観光を楽しむ旅行に行きたいです。

はつらつ 元気人



【六日町地区】 若井 ^{としお} 利夫さん (68)

たくさんの趣味で いきいきした毎日

Q. 趣味や生活の張り合いを教えてください。

週に2回ほど体育館へ足を運び、スポレックを楽しんでいます。地域の仲間とは麻雀を楽しんでおり、カラオケも好きで、発表会などの機会があれば人前で披露することもあります。また、読売ジャイアンツファンで、野球観戦に遠出もします。

Q. 趣味を始めたきっかけは何ですか。

ほとんどの趣味は友人や職場の仲間と始めたものが多いです。スポレックも、もともとは職場の仲間とプレイしていましたが、もっと広めたいと思いク

ラブを立ち上げました。また、公民館などで地域の方が麻雀などを楽しめる「サロンの会」も立ち上げました。

Q. 今後の目標を教えてください。

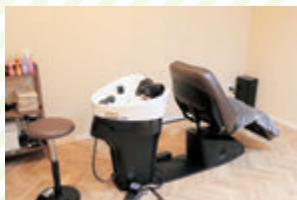
趣味は体が動く限り続けていきたいです。今後は障がいのある方向けにボッチャの用具をそろえ、サポーター兼プレイヤーとしても参加したいと思っています。最近あまり通っていませんが、ボウリングにも機会を見つけて通いたいです。

みなみ 散歩

管内のお店を紹介！



【城内地区】 RE(アールイー)hair design



最新ケアで健康な髪へ

「RE hair design」は、昨年の8月にオープンした美容院です。店名の「RE」には「繰り返し」という意味があり、「何度も足を運んでいただくことで人とのつながりを深め、居心地の良い空間を提供したい」という願いが込められています。店内ではスリッパを履き、小さなお子さんが歩き回っても安心して過ごせるよう工夫されています。

REでは、大小の泡を湯水に含ませる専用装置を導入し、髪や頭皮に残ったヘアカラー剤や汚れをしっかり洗い流します。さらに、ファインバブルシャワーヘッドも使用し、ダブルの効果で洗い上がりはスッパリ。髪には「天使の輪」ができるほどツヤツヤになると評判です。

子どもからご高齢の方まで、ショートスタイルをはじめ、さまざまなご要望に幅広く対応できるのが強みです。健康的な髪を体験してみませんか？

完全貸し切りなので、くつろいでいただけたら嬉しいです。



山崎 久美子さん

住 所：南魚沼市新堀新田177-3
TEL：080-8896-9755
営業時間：9:00~18:00
定 休 日：第一日曜日以外の日曜日、その他不定休



LINE

今月のイチオシ 里芋

耳より直売所情報

JAみなみ魚沼の直売所
「四季味わい館」と「あぐりぱく八色」の
名物店長が、新鮮で耳よりな情報と
旬な食材を交互で紹介します！



店長から
一言



里芋は秋が旬の野菜です。四季味わい館では、丸くてクセがなくねっとりした「大和早生」や、煮崩れしにくい「土垂（どだれ）」という種類が多く出荷されています。

里芋は日本全国で200種類以上あると言われていますが、選ぶポイントは、丸くふっくらして縞模様がはっきりしていること、そしてお尻が硬くてずっしりしていることです。煮物や汁物など、秋の味覚・里芋をぜひいろいろな料理でお楽しみください。

私たちが
出荷しています！



田村さん



桑原さん

ご紹介した出
荷者以外にも
多数の方が出
荷しています。

イベント 情報

11月12日(水) コキアほうきづくり

赤く色づいたコキアを使って、オリジナルのほうきを作ってみませんか？
皆さまのご参加をお待ちしています。ご希望の方は、下記にお電話ください。

日 時：11月12日(水) 10:00~12:00
場 所：道の駅南魚沼 休憩交流棟 参加費：無料
持 ち 物：軍手、枝切りばさみ(お持ちの方のみ)
締め切り：11月5日(水)



四季味わい館(道の駅南魚沼雪あかり内)

〒949-6363 南魚沼市下一日市855番地 TEL.025-783-3983

■営業時間■ 9:00~18:00





南魚沼は食材の宝庫！
美味しいレシピのご紹介

みなみキッチン

かんたんレシピで美味しく食べよう！



JAみなみ魚沼
管理栄養士
関 奈美子

里芋のスパイシーコロッケ

今月は、里芋をカレー粉や粉チーズで味付けした変わりコロッケをご紹介します。具材には、肉を使用せずツナ缶でお手軽さを工夫しました。里芋のねっとりとした柔らかい食感も楽しんでください。



《今月の主役食材》

里芋

《主な効能》

整腸作用、血中コレステロール
低下作用、高血圧予防効果等

●エネルギー 303kcal

●塩分 0.8g



レシピ

材料 (4人分)

- ・里芋……………500g
- ・玉ねぎ……………40g
- ・ツナ缶……………30g
- ・バター……………8g
- ・粉チーズ……………15g(大さじ2強)
- ・カレー粉……………2g(小さじ1)
- ・コンソメ……………2g(小さじ1/2)
- ・醤油……………3g(小さじ1/2)
- ・こしょう……………適宜
- ・片栗粉……………10g(大さじ1強)
- ・パン粉……………20g(加減してください)
- ・揚げ焼き用のサラダ油…適宜
- ・青のり……………適宜
- ・付け合わせ……トマト等
- ・お好みでケチャップやソース

作り方 所要時間40分(8個分)

1. 里芋を一口大に切り、耐熱容器に入れて水を適宜入れる。ラップをかけて電子レンジ(500w)で8分ほど加熱する。やわらかくなったらマッシャーなどでつぶす。
2. 玉ねぎをみじん切りにする。フライパンにバターを入れて玉ねぎとツナ缶を炒める。Aの半量を入れて味を調える。
3. 1に残りのA、2、片栗粉を混ぜる。
4. 3の粗熱がとれたら8個に丸く成形する。パン粉をつける。
5. フライパンに油を多めに敷き、中火で温めたら4を入れて両面がきつね色になるまで焼く。
6. 皿に5を盛り付け、トマトなどの付け合わせを添え、最後に青のりをふりかける。

調理のポイント



- ・作り方4のパン粉をまぶす際は、薄力粉や卵を使用していません。里芋の生地そのままパン粉が張り付くためです。(その分、薄い衣になります。)
- ・コロッケはしっかり味がついていますが、お好みでケチャップやソースをかけてお召し上がりください。

今は昔は今 (79)

かんがえない料理

店をやめてヒャクショーが主なしごとになった。店の分がいらなくなつたので、野菜は自家消費プラスアルファでソツケ二いらない。しかし勢いというものがあつて、すぐには変えられない。量はおもかくシナカズはヤタラに作っている。

夜がヒマになつたので夕食の調理を命じられた。とれた多量の野菜をなんとかするのがしごとになった。今の世の人は、いつものメニューあるいは外食の料理などから選んで家の食事を作っているかと思うが（デキアイのソーザイもある）それとはまったくはんたいの状態だ。あるものでなんとかする。いや素材が押しよせて、何とかシレと脅迫する。

…これはある意味、昔のザイゴのカーチャン、バーチャンの料理（オサイといったか）と同じじやないか。自分でつくつたセツツエーモンなどで、なんとかする。

買ってくるなんていうかんがえはハナからない。鍋一つで。たとえはミソゴタ。

しかしそうした料理のしかたは今かえって新鮮で、ある意味自由だ。何かプロの味とかお手本や正解があつて料理するのではない。キワメルなんていうシャチコバツタ態度もない。私にすればこうすべきなんていう料理人アタマからはなれ、身についたウデと、きたえた舌にまかせてつくる。幸い原料のうまい野菜はある。

本日あるもの。

夏の暑さで葉先が中まで腐っているヤヒコ（キャベツ）。むいてくさつたと

ころをブチャル。手間がかかる。メノコシで太くなつたキュウリ（さつきみどり）。皮をむき半分に切り種を出してブツブツ切る。変形したブロッコリー（緑嶺）暑さで小さな房ごとに葉がでている。ばらして葉をもぐ。茎は皮をむき切る。カグラナンバン。1、2ヶをせん切り。いっぱい入れると辛い。ピーマン



（カリフォルニアワンダー）半分にして種をとる。伏見とうがらし。柄をもぎ、指で皮に穴をあける。（破裂のおそれあり）。ケンタッキークワダー（どじょういんげん）柄をとる、スジをとる。オクラ（品種不明、自家採種。丸い）柄を切る。ナス（泉州水ナス）切る。ちようどツボミのニラ。（巾広種）オシヨツテきたのを、3センチほど

に。冷蔵庫には、もやしと五郎丸しめじがあつた。

何をしようというのか。大きいいため鍋をとりだす。中華の知恵を借りてニンニクと生妻のみじん切りをサラダオイルで軽くいため香りをだす。

そこにエーイ面倒なりと、野菜を一度にゴイソラ入れてしまった。強火。多すぎてうまくアオルことができない。箸やヘラでなんとかカンモス。家庭用ガスコンロは強火といつても弱くてうまく野菜炒めが作りにくい。ゴトクも華奢（きやしゃ）でガンガン行けない。鉄の中華鍋と業務用ガス台はもうな

いのだ。炒める量を減らせばいい。たつて、もう入れてしまった。どうする？ あれだ☆！。お湯を少し入れてフタをする。水蒸気で蒸らそうという作戦。しばしそのまま待つ。野菜がへたツとしたら塩コシヨ、好みでナンプラー（しょうゆでも）少々でゴマ油タラー、混ぜる。完成。

しかし色は地味で、ごちゃごちゃ。今の人の好むオイシソーの見映えはない。食ってみると野菜炒めのような歯ごたえはない（歯の弱った老人にはかえっていいかも）。ないものはない。もんだいは味だ。食う。ん！うまい。それぞれが味を主張しすぎず一緒になっているうまさ。ぐんぐん食う。とまらない。空気を食うようなサラダなんぞより実質的だ。残りが冷蔵庫で冷たくなつたのも、夏はいい。（ラタトゥイユ！）

ビツポクサイ料理だというなら大きなむきエビやイカのぶつ切りあるいは豚肉などを別に炒めて（火の通り方の問題）のせれば豪華に変身する。出たとこ勝負のヤツケ料理、味をしめて、とれた野菜を変えてたびたび食卓に登場です。

（我田 大）





地域で生きる 組織活動



このコーナーでは、JA各部や各組織の活躍を中心にをご紹介します!!

女性部

「JAみなみ魚沼女性部作品展示会」を開催します!

女性部では、部員の皆さんが心を込めて制作した作品を披露する「作品展示会」を毎年開催しています。この機会に、たくさんの方に女性部の活動を知っていただきたく、皆さまのご来場をお待ちしています!

■日 時 10月18日(土) 9:00~15:00

■会 場 JAみなみ魚沼本店2階
(南魚沼市美佐島1856)

※1階受付では、お子さま限定で「お菓子のつかみ取り」も実施します。

■内 容

- ①作品展示会
- ②おたのしみくじ
- ③抹茶のふるまい&練り切りづくり体験
- ④ワークショップ
 - ・書道アート体験
 - ・はちみつ石けんづくり
 - ・サンキャッチャーづくり
- ⑤ボランティア活動
 - ・能登半島地震募金活動
 - ・南魚沼市社会福祉協議会
フードドライブ活動
- ⑥大好評! 梨の販売&生活商品展示



ワークショップ作品例



書道アート



はちみつ石けん



サンキャッチャー

女性部味噌加工 一般募集のご案内

女性部味噌加工の一般募集を開始しました! 部員外の方も、お問い合わせいただければご案内をお送りしますので、ぜひご利用ください。

- 加工時期 六日町地区: 令和8年1月初旬より
大和・塩沢・湯沢地区: 令和8年2月中旬ごろ~
- 加工場所 あぐりぱーく八色内 味噌加工室
(南魚沼市浦佐5147-1)
- 加工料 出来上がり20kg 5,000円~ (一般価格)
※女性部員は4,000円
※価格は原材料の持込状況により異なります。価格改定いたしました。
- 申込締切 10月31日(金)
※お電話またはQRコードからのお申し込みいただけます。



お問い合わせ・お申し込み…経済部生活課 TEL.788-1314

みなみの掲示板

今から将来への備えを始めてみませんか？

J Aの投資信託は、地域に根ざした安心感で多くの方にご好評をいただいております。組合員や地域の皆さまの豊かな暮らしを応援するため、下記のとおりセミナーを開催いたします。ご興味のある方は、ぜひお気軽にお申し込みください。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

- 日 時 11月5日(水) 13:00~15:00
(しおざわ基幹センター)
11月6日(木) 13:00~15:00 (本店)
- 内 容 「賢いお金の増やし方」
- 参加費 無料



お問い合わせ・お申し込み…最寄りの支店または営業課(TEL. 772-3460)まで

塩沢支店ATM増設工事のお知らせ

塩沢支店において11月中旬(予定)頃に硬貨対応ATMを1台増設いたします。当日は16:00頃まで工事のためご利用いただけません。組合員の皆様にはご不便をおかけしますが、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

お問い合わせ…金融課 TEL. 772-3460

今年度の自家用りんご予約販売中止のお知らせ

例年10月に予約販売しておりました自家用りんご「秋映」および「シナノスイート」につきましては、産地の状況により十分な数量の確保が困難なため、今年度は全体でのご注文の取りまとめを中止させていただきます。なお、直売所(あぐりぱーく八色・四季味わい館)では、早生品種から順次販売を行っております。販売状況につきましては、直売所へお問い合わせのうえ、お買い求めください。

※「サンふじ」および梨については、現在現地と調整中です。

お問い合わせ…生 活 課 TEL. 788-1314
あぐりぱーく八色 TEL. 788-0253
四 季 味 わ い 館 TEL. 783-3983



石油配送員(季節雇用)募集のお知らせ

J Aでは、以下のとおり冬期の石油配送員を募集しています。お気軽にお問い合わせください。

- 勤務場所 石打スタンド(南魚沼市関969-3)
- 募集人員 1名
- そ の 他 ハローワーク申請済み

※詳細はQRコードにて確認願います。



お問い合わせ…総務課 TEL. 772-3111

募集要領はコチラから

人形供養祭&終活セミナー開催のお知らせ

今年度も「虹のホールみなみ」で人形供養祭を執り行います。終活セミナーも開催しますので、ぜひご参加ください。

【虹のホールみなみ人形供養祭】

■日 時 10月26日(日) 9:30~10:30

■場 所 虹のホールみなみ(南魚沼市美佐島1772)

■人形受付 <虹のホールみなみ>

10月19日(日)~10月26日(日) 当日9時まで

<虹のホールしおざわ>

10月19日(日)~10月25日(土) 供養祭前日まで

※どちらのホールでもお持ち込みいただけます。

■供 養 料 ファミリー会員: 何体でも無料

一般の方: 1体1,000円(当日ご入会も可能です)

■そ の 他 ・先着50名様に粗品を進呈いたします。

・33回忌法要後のご不要になったお写真などもご供養いたします(額のお引き取りは出来ません)。

■お引き取り出来ないもの ガラス製、陶器等の人形、ガラスケース、写真額などの不燃物をご遠慮ください。

お預かりしたお人形は
仏式法要で心を込めて供
養いたします。(供養後
の人形は専門業者に委託
しますことをご了承ください)

【落語で学ぶ終活セミナー】

行政書士で社会人落語家の生島清身さんをお迎えし、「楽しく学ぶ落語で人生会議」をテーマにした創生落語と講話で楽しく学んでみませんか。

■日 時 10月26日(日) 11:00~12:30(人形供養祭当日)

■場 所 虹のホールみなみ

■参 加 費 無料

■ご 予 約 事前予約が必要です。ご希望の方は、虹のホールみなみまたは虹のホールしおざわまでご連絡ください。



お問い合わせ・お申込み… 虹のホールみなみ ☎ 0800-800-9050

虹のホールしおざわ ☎ 0120-5666-49

コンバインを大切に!格納整備のお知らせ

令和7年産米の刈り取りも、いよいよ終盤を迎えています。今シーズン、コンバインなどの農機で不具合が発生した場合は、早めの点検・修理をおすすめします。また、次シーズンも安心してご使用いただくために、機械の格納整備も大切です。各農機センターで点検・整備を受け付けておりますので、どうぞお気軽にご相談ください。



お問い合わせ…農機センターしおざわ TEL. 782-0036

農機センター 六日町 TEL. 772-3462

農機センター 大 和 TEL. 777-2225



みんなの川柳

今月のお題「広」

実りの秋広い農地に黄金色

大和新

猛暑です広場の遊具でヤケドした

ひまわり

ここだけの話広がる内緒事

五十沢京新の星

子が巣立ち狭い我が家も広くなり

帛乙女

秋の空広い田んぼの稲刈り日

八色ボツキ

広からずももて余しをり草とりに

ワレモコウ

世の中は広しと言えど愛つ

うらさめめよし

欲しいもの広い心と笑顔かな

さとはな

ほしいなー広い心と太っ腹

子猫

広い空と垂れる稲穂に赤トンボ

たんぽぽ

広島で平和学習せひ君も

ざわちん

雨つづきみょうがの花が広がって

スーちゃん

顔広いが心は狭い人もいる

かたばみの花

広い人付度委員広い没

風野又三郎

自信持ち儂く立派な夢広げ

ゴールドライトⅢ世

老眼鏡をかけひきしぶりに本を広げる

りん

大の字で広間で昼寝孫とじじ

ヒマ男

盆が過ぎ寂しき暮る部屋広き

ティックチャイルド

気がつけば夫婦2人の広い家

卯月

若者よ広い世界へはばたこう

よちん

手を広げ呼べども孫はババのそば

三等火

広辞苑Aーネットで出番減る

上村 邦夫

川柳は広い知識と教養で

浦佐桐油屋

青空に輝く広き田畑なり

こつこばあ

汗ふいて新聞広げてああ至福

巻機助六

世が変わり大家に一人広過ぎる

五十沢ひさよ

大好きな広き夜空の俺が村

カッコ

朝露に羽根を広げてアキアカネ

アキラ爺

自然の広き今日も行く山へ川へ

奄美の亀

広報に載って楽しみ月初め

笑顔の女

浅いけど広い知識の八十歳

よしおくん

教室を広く感じた少年期

ヒロたぬき

あの人は顔が広いねどんな顔

五十沢良一

病歴を広げて競う待合室

酒町香木奉亭

楽しみな常連健在広報誌

浦佐山伏

広告見買った商品今どこに

竹とんぼ

猛暑日で草取り畑広過ぎる

屋寝のトラ猫

広いなあ「輝けみなみ」見開き風景

ひつじい

広々と黄金色の穂が垂れて

キー

広い家今はいらぬ老夫婦

ばあば

暑い夏広い額に汗が噴く

五日町の芋爺

断捨離で広くなったがあれがない！

あんのいも

待つてたよー広い田圃が黄金色

長崎の女

広い家使わなければ物置場

てるり

広告の甘い言葉に詐欺潜む

麓の六万爺

広場には遊ぶ子居なく草ぼうぼう

ひなじー

嫁時代ふす間はずして広い部屋

野澤 茂子

広々とした草原を駆けし馬

ゆうわ

この猛暑広い地球もゆがんでる

城内ばあ

この広い空にいつも変らぬ清き山山

ひいばあ

友の詠む川柳見たく広報誌待つ

くりまんじゅう

世の中は広いと思うが狭いんだ

のりすけ

子供減り広場も草で覆われる

五十沢小唄

広い部屋狭いところに戻れない

えくぼちゃん

秋来たか空が広がる風涼し

ゆのばあ

広い海家族と行つたくじら波

いちすけ

大屋根リングいのち輝く未来広げ 空元気母ちゃん

広報誌輝けみなみ農、共に

ここ

来月のお題「歩」です。たくさんのご応募をお待ちしております。

おたより紹介

爽やかな秋風がわたってきて、空にはうろこ雲。おいしい新米が収穫されました。夏場にロスしたパワーを取り戻しましょう。

棟梁のかあちゃんさん

我が家のカボチャ、なぜか木に巻きつきどんどんと上に登っていています。玉も垂れ下がり、とっても可愛い。おみごと!!

トミーさん

「輝けみなみ」応募ハガキを待っている一人です。間違い探しとぬりえは毎回家で楽しみながら行っていますが、今回は応募してみようと思い老眼鏡をかけながら何度も何度も確認しました。

雄と拓のばあばさん

みなみの家族

どもー



う〜たんさん(5歳)

かかしさんが可愛い服を着て嬉しそう♡一緒に稲を守ってくれる強い味方だね!



なっちゃんさん(5歳)

ブドウもおだんごも美味しいよね♪ほなみもたくさん食べて食欲の秋を満喫するよ☆



応募総数54通

当選しなかったみんなにも参加賞として色鉛筆をプレゼント!!



高橋 咲葉さん(7歳)

カラフルな帽子とお揃いのシャツを着て稲刈りのお手伝いするぞー!元気100倍!



みかんさん(70歳)

収穫の秋!!今年もまた美味しい南魚沼産コシヒカリがたくさん食べれますね♪



マイメロさん(5歳)

今年も美味しいお米が収穫できてハッピー☆マイメロさんはもう新米は食べたかな?



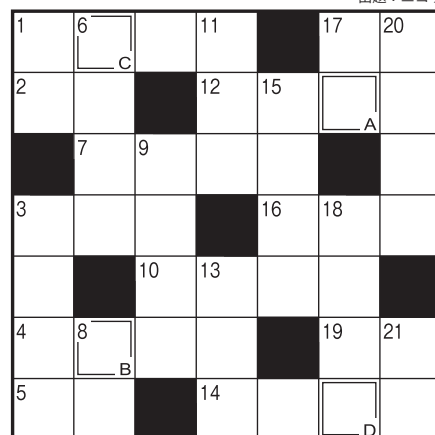


頭の体操

クロスワード

応募締切 10月14日(火)

出題：ニコリ



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？
できた言葉を所定のハガキにご記入、またはQRコードから応募ください。

【ヨコのカギ】

- 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は____の日でした
- 祭りのときに引く車
- ____雨だよ、すぐに止むさ
- 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ドングリになる木の一種
- 彼女は免許____の腕前だ
- 悪臭を放つことで知られる動物
- 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ハワイアンの演奏にも使われる弦楽器
- 玄関の上がり____に腰かけて話した
- 秋にもおいしい紫色の野菜
- 教育、勤労、納税は国民の三大____です

【タテのカギ】

- お代はいただきます
- 転職をしたいが、いざとなると____を踏んでしまう
- 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- 皿を数えるときに使う言葉
- あえるとパスタが黒くなります
- 落ち葉をかき集める道具
- ハロウィーンの日を楽しむ人もいます
- 役場で____証明を取ってきた
- 薪割りに使う刃物
- 事件はあつけない____を迎えた
- 写生をこうもいいます
- 動物や鳥などの集団



クイズ応募
QRコード

今月の当選賞品

玄米おこしミックス・
黒糖のど飴日本のはちみつ入り
各1袋×10名様



やさしい甘さに
癒されやすよ♪



農機センターしおざわ 村松 紘輔

営農部

LINE登録は
こちら!



営農情報発信中!



営農情報誌
「あぜみち」は
こちら!

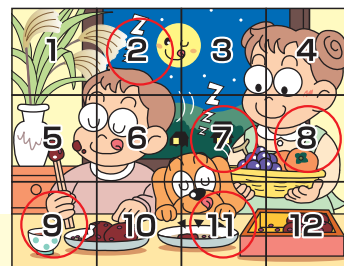
編集後記

秋風に揺れるススキがやさしく彩る季節になりました。今年の中秋の名月は10月6日!稲穂に似たススキを飾り、月に感謝を捧げる風習が今も残っています。そして私はというと...月より団子に夢中♡収穫の喜びを味わいながら、自然の恵みに感謝する秋の夜。今年もまんまるのお月様と、まんまるのお団子を楽しみにしています。(まっちゃん)



9月号の 答えと当選者

【答え】2・7・8・9・11



【当選者】

嶋田 元二郎さん	バアバアバさんさん
ホタルさん	勝又 秀行さん
北村 遥大さん	リンリンさん
ゆきんこさん	はちさん
なっちゃんさん	やこさん

