

良い価格で  
販売リレーが続くように  
良いものを作りた



※写真内の極早生温州ミカンに散布されている白い粉末はカルシウム剤で、果皮を日差しから守り、日焼け果（出荷ロス）の発生を防ぐもので、人体に影響はありません。

紀宝町

三重南紀温州部会  
第一支部

濱地 源博さん(74)

紀宝町で極早生温州ミカンや「味一号」などの温州ミカンとせとかを約50アールで栽培するほか、水稲も約13アール栽培し、JAへ出荷しています。

栽培のきっかけについて

私の家はずっと農家で、両親がミカンや水稲を栽培していました。私は会社に勤めながら手伝い始め、57歳で退職するまで兼業農家としてミカンを栽培していました。退職後、本格的に農業を始めた当初は作業に慣れておらず、摘果をする時にはどの果実を落としたりいいのか、収穫時にはどのサイズの果実を採ればいいのかなど迷いながら手探りでやっていましたね。



栽培について

JAの講習会には必ず参加しています。栽培に関する作業の適期やポイントを確認するだけでなく、職員による情勢報告を聞いたり、近隣の生産者と情報交換をしたりする場にもなっています。また、作業を適切な時期にできるように日誌をつけることも大切にしています。自然が相手なので、思い通りにならないことも多いですが、記録をもとに雨量や天候に合わせた作業を心掛けています。今年は雨が少なく果実が大きくなるか不安でしたが、摘果をしっかりと行ったことで、順調に生育しました。

三重南紀みかんは海からの潮風を受けて育つため、風味がよく美味しく育ちます。この地域では、夏場のハウスミカンを含むとほとんど1年中ミカンが流通しますが、「極早生温州ミカン」は出荷リレーのつなぎ役として一役買っています。収穫作業の時期を分散させることができるほか、品種ごとに収益を得ることで、経営面も安定させることができている。良い価格での販売リレーが続くように良いものを作りたいですね。

これからについて

将来は息子が農業を継いでくれることになり、日々の励みになっています。最近、古くなった樹を改植しました。今後は、マルチ栽培をさらに拡大させ、より高品質なミカン栽培のために園地の整備を進めていきたいです。

今月の表紙



2025.10 vol.451

Contents

- 農の風..... 2
- 特集..... 4
- いせちゃんトピックス..... 6
- 旬を味わう..... 9
- 家庭菜園..... 10
- JAの保健室..... 11
- あんさんぶるひろば  
我が家の人気者/  
元気はつつしニアダより/  
お便りのコーナー..... 12
- わくわくプレゼント/おもしろ川柳... 13
- インフォメーション..... 14
- 各種イベント情報..... 16

## 「適正な価格」とは？

多くの農産物は、生産者からJAなどを通じて市場へ出荷され、卸売業者や小売店を経て消費者のもとへ届きます。この過程では運送費や保管費、人件費などの流通コストがかかります。安定供給のためには、生産コストだけでなくこれら流通コストも考慮する必要があります。

つまり、「適正な価格」とは、生産・流通にかかるコストを考慮し、農業者が持続可能な経営を維持できる利益を確保しつつ、消費者にも納得される合理的な価格のことです。



## 日本の農業の未来のためにできること

日本の農業の未来のために、消費者の方々にできることは、農業や農家への理解を深め、国産の農産物を食べて応援していただくことです。



そして、農業者はその期待に応えるために、安全・安心な農産物を安定的に生産する必要があります。

JA伊勢も農業のさまざまな課題解決に向けて、今後も農業者に寄り添った取組みを行ってまいります。



農産物の適正な価格を実現することで、若い世代が農業を職業として選択しやすくなります。こうした持続可能な農業を実現できる環境を整備することが、農産物の安定した供給につながります。

JAグループとしても、「地産地消」や「国産国産」の推進を通じて、農産物の適正な価格形成に向けた理解促進に取り組んでいきます。

# 農産物の 適正な価格って 何だろう？

現在、日本の農業は農業者の減少や農業資材の価格高騰、鳥獣被害、気候変動など、さまざまな課題に直面しています。昨今の米価高騰も含め、こうした中で問われる『農産物の適正な価格』とは何か。

今回の特集では、日本の農業が直面する課題を探りながら、農産物の安定した供給と未来につながる価格形成について考えます。

## 日本の農業を取り巻く環境

普段から仕事として主に自営農業に従事している「基幹的農業従事者」の人数は、2015年には175万7千人でしたが、2025年には111万4千人まで減少しています。\*10年で約60万人以上も減少してしまった要因として、大きくは「儲からないから」や「大きな投資が必要になるから」といった理由が考えられます。

こうした状況において、高齢化による農業者の減少は深刻な問題で、担い手不足や耕作放棄地の増加、食料自給率の低下を招いています。

また、円安や世界情勢による供給不安等から資材費や燃料費、さらには農機具や施設費が高騰しているほか、気候変動による高温や異常気象、鳥獣被害などにより農業の継続が危ぶまれています。

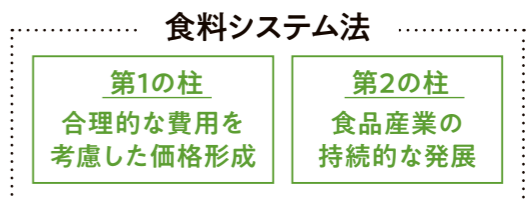


\*農林水産省ホームページ「農業労働力に関する統計」、農林水産省「令和3年度食料・農業・農村白書（令和4年5月27日公表）」参照

## 農産物の安定供給のためには適正な価格形成がカギ

これまで農産物の価格は持続的な下落傾向（デフレーション）にありました。しかし、農業者の高齢化と減少により農地の維持が難しくなっています。これからも農業を続けていくためには、生産コストに見合った適正な価格形成を図ることが大切です。

こうした問題に対応するため、国は2025年6月に新たに「食料システム法」を制定しました（2026年4月施行）。この法律では、「合理的な費用を考慮した価格形成」と「食品産業の持続的な発展」の2つを柱として、生産コストが適切に反映された取引環境づくりとともに、環境負荷低減や消費者理解促進にも取り組むこととされています。



同法では「合理的な費用を考慮した価格形成」に向けて、農林水産大臣が取引実態調査を行うほか、全国の地方農政局に不当と思われる販売等に対する通報・相談窓口や専門職員を配置します。

また、取引においてコストを考慮した価格交渉などを行うよう努力義務を明確化しました。その取組みが不十分な場合は、農林水産大臣が指導・助言を行い、改善が見られない場合は勧告と会社名の公表や公正取引委員会へ通知することができます。



「サキドリ」  
少し先の旬の  
情報をご紹介



「ファンクラブみらい」  
ファンクラブみらいの  
活動をご紹介



「食農活動」  
食や農業に関する知識や  
理解を深める活動



いせちゃんトピックス  
JA伊勢管内の  
さまざまな情報をお届け!



8/31



▲刈り取った稲を束にまとめる参加者ら

### 伊勢神宮に奉納するお米を刈り取り

8月31日、伊勢神宮奉仕会青年部とJA伊勢は共催で、伊勢市の中居弘和さんが管理するほ場で神宮の神嘗祭に奉納するコシヒカリを刈り取りました。

当日は、伊勢市内のガールスカウトや青年部会員ら約130名が参加し、JA伊勢の職員の指導を受けながら鎌で丁寧に刈り取りました。

この日刈り取った稲は同会のメンバーによって稲束にまとめられ、10月に行われる神嘗祭に奉納されます。



9月上旬



▲生産者と一緒に収穫を体験する児童

### 小学生が稲刈りを体験

9月上旬、管内各地で小学生が稲刈り体験を行いました。体験を通して児童に食の大切さを学び、農業への理解を深めてもらうことが目的です。

10日には鳥羽市立加茂小学校の4・5年生が鳥羽市岩倉町のほ場でもち米の収穫を体験しました。児童らは生産者らから説明を受けた後、手押しのコンバインや鎌を使って稲を収穫しました。

また、9日には伊勢市内の小学5年生が、伊勢市村松町のほ場でコシヒカリの稲刈りを体験しました。



8/22

▲生育状況を確認する生産者ら

### バラのハウスを巡回

8月22日、JA伊勢バラ部会はバラのハウスを巡回しました。生産者間で意見交換をして栽培技術を共有することで、品質の向上を図ることを目的としています。

当日は、JA伊勢の職員や市場関係者、三重県中央農業改良普及センターの職員が同行し、生産者がお互いのハウスを訪れ生育状況を確認。巡回後には販売会議を開催し、今年度栽培する品種の構成などについて市場関係者と意見を交換しました。



8/25



▲イチゴを使った加工品の試作をする学生

### 皇學館大学CLL活動 大学生がイチゴの加工品づくりに挑戦

JA伊勢は昨年度に引き続き、皇學館大学と連携してフードロスを目的にイチゴ「かおり野」を使った加工品の開発に取り組んでいます。これは同校の体験学修プログラム「CLL活動」の一環です。

8月25日には、伊勢中央支店で学生が考案したレシピで3種類の加工品を試作しました。今後は食味やコストなどを考慮しながら、商品の開発を進めていきます。



9/9

▲生育状況を確認するJA伊勢の職員ら

### 超極早生タマネギ 産地化に向けた取り組み

9月9日、志摩市内で超極早生タマネギの栽培に取り組む出荷生産者らのほ場巡回を行いました。

JA伊勢では、冬期でも温暖な気候を活かした早取りタマネギの栽培推進に取り組んでおり、従来よりもより早く収穫できる品種の導入試験を進めています。

この日はJA伊勢や伊勢志摩地域農業改良普及センターの職員らがほ場を巡回し、播種後の生育状況や管理などについて確認。育苗期において降雨後の病虫害対策を徹底するよう呼びかけました。



9/12

▲花芽の状態を確認する様子

### イチゴの花芽検査を実施

9月、玉城農機センター内の営農施設でイチゴの花芽検査を実施しました。これは、顕微鏡を使って花芽の状態を観察することで、定植時期を予測するために行う検査です。

9月12日には、JA伊勢の職員と伊勢志摩地域農業改良普及センターの職員が、管内から集まった検体の花芽の状態などを観察。顕微鏡を使って、葉を一枚ずつめくりながら葉数と花芽の分化の進みを確認したほか、苗や葉の大きさなどを計測しました。



8/26

▲検査をするJA伊勢の職員

### 特別栽培米コシヒカリ「珠光」集荷・検査

8月26日、磯部農業倉庫で特別栽培米コシヒカリ「珠光」の米検査を行いました。

「珠光」は農林水産省が定める「特別栽培農産物に係るガイドライン」に基づき、節減対象農薬を当地比で6割削減し、さらに有機質肥料を使用して栽培されたコシヒカリです。

当日は、JA伊勢の職員が目視で白未熟粒等の混入割合を確認したほか、水分測定器を使って水分量を計測しました。



8/30



▲稲の刈り取り方法を説明するJA伊勢の職員ら

### 生協と合同で稲刈り体験を開催

8月30日、JA伊勢は生活協同組合コープみえと合同で稲刈り体験を開催しました。体験を通じて、消費者に農業への理解を深めてもらうことが目的です。

当日、伊勢市小俣町のほ場で体験が開催され、参加者らはJA伊勢の職員やJA伊勢の子会社(株)めぐりん伊勢の社員らの指導を受けながら、鎌を使って収穫を楽しみました。その後、コンバインによる稲の刈り取りの様子も見学しました。



旬を味わう  
Cooking

# ニンジンステーキ



ニンジンが  
メインディッシュに!



調理時間  
40分

### 材料(2人分)

- ニンジン…… 3本(約450g)
- 温泉卵…………… 2個
- 粉チーズ…………… 大さじ3
- ニンニク(チューブ)… 約6cm
- 塩…………… 小さじ1/3
- コショウ…………… 少々
- オリーブオイル…… 大さじ1
- ブラックペッパー…… 少々
- パセリ…………… 適量

### 作り方

- 1 ニンジンをしっかり洗い、皮ごと縦半分に分ける。ニンニクを塗り、塩、コショウをまぶす。
- 2 フライパンにニンジンを入れてオリーブオイルをからめる。切り口を下にして並べ入れ、ふたをして中火にかけて、20分ほど焼く。裏返して再びふたをし、弱火で15分ほど焼く。
- 3 器に盛って粉チーズをふり、温泉卵をのせてブラックペッパーとパセリをかけたら完成。

### 〈レンジでできる温泉卵の作り方〉

- 1 深めの小さい耐熱容器に卵を割り入れ、卵がかぶるくらいの水をたっぷり注ぐ。
- 2 竹串やつまようじ等で卵の黄身に2～3カ所穴をあける。ラップをかけずに、600wのレンジで約50秒加熱する。(加熱が足りない場合は、様子を見ながら10秒ずつ追加で温める)

### 今月の食材

## ニンジン

### 栄養

β-カロテンは、体内で必要に応じてビタミンAに変化し、皮膚や粘膜を丈夫にするため、免疫力を高めることに役立ちます。また、抗酸化作用が強いので、肌の老化防止にも。高血圧の予防に役立つカリウムや食物繊維も含まれています。

### 選び方

表面に割れなどがなく、なめらかでハリやツヤのあるものを選びましょう。茎の切り口は細い

ものの方が、芯も細いので肉質がやわらかく、味わいもよく感じられます。

葉付のものは、葉がいきいきとした緑色のものを。

### 保存方法

キッチンペーパーなどに包んでビニール袋に入れ、冷暗所もしくは冷蔵庫の野菜室に立てて保存しましょう。使いかけのニンジンはラップで包み、野菜室に。葉付のものは、葉と根をわけて、しおれないように新聞紙に包んでこちらも野菜室に。葉は風味が落ちやすいので早めにいただきます。



## いせちゃんトピックス



9/14



▲レッスンを受ける参加者ら

### セルフケアレッスンを開催

9月14日、伊勢中央支店で津市の人気セラピスト Hoku&Mahinaの星野先生による「セルフケアレッスン」を開催し、37名が参加しました。今年6月に御浜支店で開催した同じ内容のイベントが好評だったため、今回は2回目の開催となりました。

当日、参加者らは椅子に座り、ボールなどを使って体のリンパが詰まりやすい場所を重点的にほぐしたほか、ストレッチを取り入れたセルフケアについて学びました。



9/18

▲「みえの一番星」を手につく野呂副知事と酒徳組合長

### 三重県副知事に「みえの一番星」出荷報告

9月18日、JA伊勢の役職員が三重県の野呂幸利副知事を訪問し、9月中旬から出荷が始まった超極早生温州ミカン「みえの一番星」の出荷報告を行いました。

「みえの一番星」は、超極早生温州ミカンの中でも糖度10度以上、酸1.1以下の基準をクリアしたものをいい、「三重ブランド」に認定されています。

当日は、JA伊勢の酒徳雅明組合長らが出荷報告とあわせて「みえの一番星」の試食や意見交換などを行いました。



9/16

▲生育状況を確認するJA伊勢の職員ら

### キャベツのほ場を巡回

9月16日、JA伊勢は管内13カ所のキャベツのほ場巡回を行いました。

巡回では、JA伊勢と伊勢志摩地域農業改良普及センターの職員らがほ場を巡回し、作付けや苗の活着具合、生育状況などを確認しました。

今後も定期的にほ場を巡回して葉の状態や大きさ、病害虫被害の有無などを確認し、適切な栽培指導に取り組んでいきます。



10月中旬



▲次郎柿を丁寧に選果する作業員

### 次郎柿の出荷が始まる

10月中旬から、玉城選果場で次郎柿の出荷が始まります。

次郎柿は種子がほとんどなく、シャキシャキとした食感が特徴の完全甘柿で、JA伊勢管内では主に玉城町で栽培されており、品質面で市場から高く評価されています。

収穫された次郎柿は、キズや日焼けの有無を一つひとつ確認しながら丁寧に選果を行い出荷されます。

出荷は11月下旬まで続き、約130トンが県内や名古屋の市場へ出荷される見込みです。

JA伊勢ファンクラブ **みらい**

ホームページ



SNS



Facebook



Instagram

LINE



イベント情報を  
配信しています

お問い合わせ

くらしの活動推進課 ☎ 0596-62-1125 まで

JAグループでは、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝える「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。

# 放っておくと良くない白内障!

目の構造はカメラに例えられることがあります。レンズの部分にあたるのが水晶体です。水晶体は、主にタンパク質でできた透明な組織です。光を透過、屈折させる役割を担っています。この水晶体が白く濁って、物が見えにくくなる病気が「白内障」です。加齢とともに、水晶体のタンパク質が変化します。その結果、水晶体に濁りが生じてきます。他にも、糖尿病やアトピー性皮膚炎、目の病気やけが、ステロイド薬の使用なども白内障の発症に関係してきます。



## 白内障の主な症状として、

- 目がかすむ ● 物が何重にも見える
- 近視が進む ● まぶしく見える
- 暗い場所で見えにくい などのです。



白内障は良性の病気で命に関わることはありませんが、一度濁った水晶体は元には戻りません。放置すると生活に支障が出てきます。

## 生活に支障が出てくると・・・

### ● 転倒によるけが

白内障で物が見えにくくなったり、視力が低下したりすると、転倒のリスクが高まります。転倒すると、骨折などの大きなけがを起し、寝たきりにつながることもあります。

### ● 他の目の病気をを見つけにくい

白内障で水晶体が濁っていると、光が透過しにくいので、網膜や視神経の状態を十分に調べることができなくなります。そのため緑内障など、他の目の病気を見つけにくくなります。

### ● 認知機能の低下や抑うつ

白内障の治療をしていない人は、受けた人に比べて認知機能が低下したり抑うつ状態に至ったりする割合が高いとされています。

白内障で視力が低下し、目から脳に入る情報量が減少すると考えられています。



片方の目に何らかの異常があっても、両方の目で見ると異常に気づきにくいことがあり、片方ずつの見え方をチェックすることが大切です。いつもより目が見にくく感じるなど、異常を感じたら主治医に相談をしてください。また、眼科での定期的なチェックをお勧めします。



## 脳卒中・心臓病フェア& 市民公開講座を開催します

松阪中央総合病院ではこの度、地域の皆さまに楽しみながら脳卒中や心臓病のことを身近に知っていただくため、「脳卒中・心臓病フェア&市民公開講座」を開催します。皆さまお誘いあわせのうえ、ぜひご来場ください。お待ちしております。(事前申込不要)

お問合わせ  
松阪中央総合病院 診療情報管理室  
(0598-21-5252)

日時: 令和7年10月25日(土) 10:00 ~ 14:00  
場所: 松阪中央総合病院(松阪市川井町字小望102)  
内容: 看護師による講演(脳神経外科・脳神経内科・循環器内科・救急科) 10:30 ~ 12:45  
リハビリ相談(脳卒中後のリハビリ紹介と誤嚥予防)、食事相談(減塩食・えん下食・食事摂取不良などの相談)、ドクターカーの見学・写真撮影、脳卒中・心臓病の相談窓口、JA出張直売所、脳血管年齢など健康チェック(JA共済)、緑日コーナー(輪投げ・お菓子作り)など  
※抽選会もありますので、ぜひ最後までお楽しみください

JAの保健室(JA三重厚生連松阪中央総合病院 健康管理施設エポック)から

# あなたもチャレンジ! 家庭菜園

## 今回のテーマ

ピリッとした辛さとゴマの風味が美味しい

# ルッコラ(ロケット)



ゴマの香りとクレソンに似た辛さがあり、若く柔らかい葉はサラダや肉の付け合わせ、ピザのトッピングなどに使われます。茎の周辺に葉の直立する姿がロケットのように見えることから「ロケット」とも呼ばれています。

## 栽培時期

発芽適温は20～25度、生育には15～25度が適し、低温期は生育が衰えます。冬を除き、ほぼ周年栽培できますが、盛夏期は遮光ネット(20%)を使った暑さ対策が必要です。春～秋まきでは30～40日で収穫できますが、晩秋まきでは収穫まで60日以上となります。霜には強くないので、不織布でべたがけをして防寒します。

## 畑の準備

種まきまたは植え付け2週間前までに、1㎡あたり苦土石灰100gを菜園全体に散布して耕しておきます。1週間前までに堆肥1kgと化成肥料100gを全面に施し、土とよく混ぜておきます(図1)。ルッコラは野生に近く肥料が多いと香りが弱くなりがちです。

## 種まき

幅70～80cm、高さ5～10cmのベッドを作ります。次に、板切れなどで直角方向に幅20cm間隔の浅い種まき溝を作り、この溝に約1cm間隔に筋まきします(図2)。種は小さいので、種が隠れる程度(5～6mm)に薄く覆土します。不織布のべたがけで幼苗を保護しましょう(図3)。7～10日間隔にまき日をずらせば、長い期間収穫を楽しめます。なお、苗作りをする際は、128穴のセルトレーに1セル4～5粒を種まきし、発芽後は間引きして本葉約3枚の植え付け苗に仕上げます。苗は5～6cm間隔に植え付けます。

## 間引き・灌水

1回目は発芽後、葉が重ならない程度に順次間引き、2回目は本葉約2枚のときに5～6cmくらいにします(図4)。畑が乾燥すると葉が硬くなりやすいので、適宜灌水します。

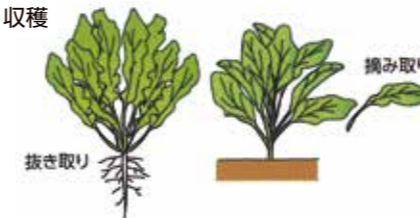
## 病害虫の防除

周年にわたり、キスジノミハムシ、コナガ、アオムシ、アブラムシの被害を受けやすいので、目の細かい防虫ネットを使用したトンネル栽培がおすすめです。

## 収穫

葉が柔らかいうちの若取りが良く、葉の長さが20～25cmのときに収穫適期で、株ごと抜き取ります(図5)。なお、外葉から1枚ずつ摘み取れば、長い期間収穫を楽しめます。

図5 収穫



園芸研究家 成松次郎

図1 畑の準備



図2 種まき

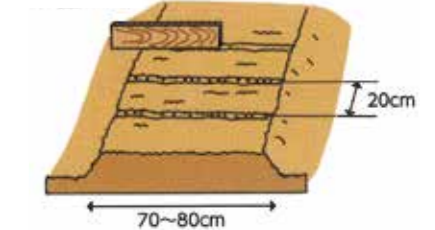


図3 べたがけ

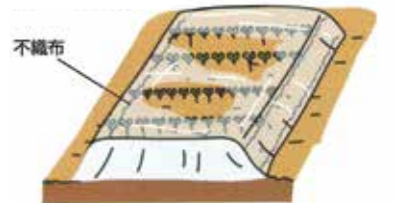
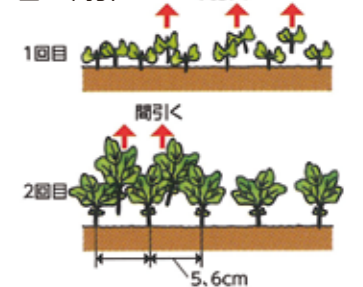


図4 間引き



栽培カレンダー ルッコラ(ロケット)

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冷涼地		● 春まき	■ 生育	■ 夏まき	■ 秋まき					
中間地・暖地	● 春まき			■ 夏まき				■ 晩秋まき		

● 種まき ■ 生育 ■ 収穫

合計 20名様にプレゼント クイズに答えて当てよう! わくわくプレゼント



Q/ ○の中に文字を入れてください。  
今月号の「あなたもチャレンジ! 家庭菜園」で紹介した作物です。茎の周辺に葉の直立する様子から「ロケット」とも呼ばれます。(P.10参照)

A/ ルッ○ラ

南伊勢町特産「マルゴみかん3kg入り(1ケース)」をクイズ正解者の中から20名様にプレゼント! たくさんのご応募お待ちしております。

応募方法 「とじ込みハガキ」または「応募フォーム」のいずれかから応募ください。

応募フォームはこちら!

- とじ込みハガキに必要事項をご記入の上、郵送(切手不要)または、本・支店へお持ちいただくか、右の二次元コードから応募フォームにアクセスし応募してください。  
(※ハガキと応募フォームのどちらからも応募いただいた場合は、のちに受け付けたものは無効とさせていただきます。)



締切日 令和7年10月31日(金)(当日消印有効)  
当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

**大賞**

おもしろ川柳

一度すて  
こっさりもどす  
だんしやり  
(志摩市) **PN** 雅ちゃんブースカ

散歩好き  
爺にそろそろ  
迷子札  
(鳥羽市) **PN** ふるやのもり

刈り終えて  
コシヒカリより  
腰光る  
(大紀町) **PN** しーちゃん

場所とりで  
花火大会  
火花散る  
(度会町) 山口都美子

買い物の  
腕の見せ場は  
レジ並び  
(熊野市) **PN** ムツゴロウ

あなたの「おもしろ川柳」大募集

日頃の出来事を「川柳」にしませんか?  
採用者(5名)にはJA伊勢の加工品をプレゼントさせていただきます。

応募方法

- とじ込みハガキ(切手不要)にて、JA伊勢本店企画広報課「おもしろ川柳」係までお送りいただくか、右の二次元コードから応募フォームにアクセスし応募ください(お一人さま3句まで)。
- 文字は楷書ではっきりと書き、読みづらい漢字には読み仮名をつけてください。
- ペンネームでの掲載をご希望の方も、本名は必ずご記入ください。
- 採用の決定については、職員の投票にて行っています。

応募フォームはこちら!



※加工品の写真はイメージです。

※川柳の掲載にあたり、明らかな誤字・脱字は訂正し、句読点や仮名遣いについて加除する場合がございます。ご了承ください。  
※応募作品は本人が制作した未発表のものに限ります。

我が家の人気者

元気が一番! 笑顔ですくすく育つてね

紗希ちゃんは体を動かすのが好きで、歌やダンスが得意だそうです。3輪車に乗るのも大好きで、取材当日も3輪車で元気いっぱいにお家の周りを走っていました。  
また、かるた遊びをするのが最近のマイブーム。お父さんと一緒に1日5回も遊ぶことがあるのだとか。一度始めると最後までやり切りたい性格だそうです。この日も真剣な表情でかるたの札を取っていました。  
ご両親は「笑顔いっぱい元気に育ってくれるのが一番。得意なことなど、良いところも伸ばせていけたら良いですね」と話してくれました。



大紀町

ふくもと さき 福本 紗希ちゃん(3)

元気はっらっ シニアだより

志摩の良さを次世代に伝えていきたい



志摩市

にしむら まさと 西村 昌人さん(66)

えつこ 悦子さん(67)

私たちは今年で結婚45年を迎えました。名古屋で勤めていた職場で妻と出会い、結婚を機に私の地元である志摩へ戻ってきました。35年ほど前に配管業を始め、今では次男も一緒に仕事をしています。13年ほど前には、自然農法で栽培したさとうきびを使い、無添加の商品などを製造・販売する会社も立ち上げました。今ではメンバー9名で約1町の面積でさとうきびを栽培し、商品も8種類ほどまで増やすことができました。畑の管理は私、加工は妻と分担していますが、お互いの作業に口を出さないことが夫婦円満の秘訣かなと思います。また、年に数回全国で開催される商談会や展示会に夫婦で参加してさまざまな商品を見たり、周辺を観光するのが楽しみになっています。  
以前は地元小学校へのお出前授業や刈り取り体験なども行っていました。これからも次世代を担う若者たちに自分たちでモノを作る楽しさや志摩の良いところを伝えていけたらと思います。

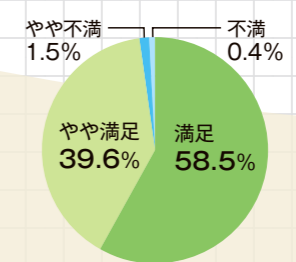
好きなコーナーは? (複数回答可)

- 1位 旬を味わう 339票
- 2位 家庭菜園 262票
- 3位 おもしろ川柳 255票
- 4位 農の風 233票
- 5位 JAの保健室 172票

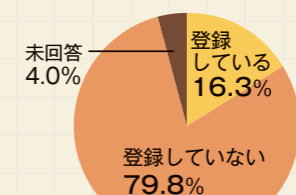
年代



「あんさんぶる」に対する満足度は?



JA伊勢の公式LINEに登録していますか?



JA伊勢の公式LINEではキャンペーン情報などを発信しています! ぜひ友だち登録をよろしくお願いします。



今回のアンケート結果を参考にしながら、より一層皆さまにご満足いただける誌面作りを励んでまいります。

8月号で実施したアンケートに、529通ものご回答をいただきました。ご協力ありがとうございました。今回はその結果の一部をご紹介します。

お便りのコーナー

### ほほえみかん周年祭を開催します！

- 日時 11月8日(土)午前9時～午後3時
  - 場所 ほほえみかん・熊野支店 (熊野市有馬町1368-1)
  - 内容 軽トラ市、マルシェ、農機ミニ展示会、相談会、ゲームコーナー、餅・お菓子まきなど
- その他にも、楽しい企画をたくさんご用意しておりますので、ぜひご来場ください。

### フードドライブにご協力ください

今年度もJA伊勢では、各家庭で使い切れていない未使用食品等を持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設に寄付する「フードドライブ」に取り組んでいます。

- もし皆さまのご家庭で余っている食品や飲料などがございましたら、以下の受付場所までお持ちください。
- 実施期間 令和7年10月1日(水)～12月12日(金)
- 受付場所 JA伊勢の支店・一般店窓口 各場所にフードドライブ専用の回収BOXを設置しています。

寄付いただけるもの	受付できないもの
○賞味期限が令和8年3月以降の食品 ・お米(白米、玄米、α米) ・お菓子、飲料 ・レトルト食品、カップ麺 ・缶詰 ・調味料(醤油、塩など) ・海苔、ふりかけ、お茶漬け、お茶 ○未開封の紙オムツ(子ども用・大人用)	○賞味期限が令和8年2月末までの食品 ○開封済みのもの ○破損、汚れのあるもの ○常温保存できないもの ○お酒 ○新鮮食品(肉、魚、野菜など) ○商品説明が外国語表記のもの

■お問い合わせ 経営企画部 暮らしの活動推進課 ☎0596-62-1125まで

### 令和8年度 三重県農業大学校 学生募集のご案内

三重県農業大学校は、優れた農業経営者を養成するため、農業に関する技術及び経営についての実践的な教育を行う県立の専修学校です。

農業経験のない方でも、農業に関心がある方なら問題なく学んでいただけます。

プロ農家を目指す方、JAや農業関連企業への就職を目指す方、農業大学校で学びませんか。

#### ■募集する養成科の課程

##### ア 二年課程(定員30名程度)

高等学校を卒業した方が中心の課程です。2年間で、一般教養や農業に関する技術や知識の基礎から応用までを学びます。

##### イ 一年課程(定員10名程度)

就農を目指す社会人経験者が中心の課程です。農業に関する技術と知識を1年間で集中的に学びます。

#### ■専攻コース

茶業、水田作、野菜、花き、果樹、畜産(肉牛、酪農)の6コース

#### ■願書受付期間

前期試験：令和7年11月10日(月)～11月25日(火)(必着)

後期試験：令和8年2月9日(月)～2月24日(火)(必着)

#### ■試験日

前期試験：令和7年12月12日(金) 10時～

後期試験：令和8年3月6日(金) 10時～

#### ■合格発表

前期試験：令和7年12月24日(水)

後期試験：令和8年3月11日(水)

#### ■お問い合わせ

三重県農業大学校 教務課 ☎0598-42-1260まで

### 「こんなときは？」の連絡先

#### 交通事故に遭われた場合

☎0120-258-931 (ジコはクミアイ)

#### 通帳・キャッシュカードの紛失・盗難

☎059-231-2523 (JAバンクキャッシュカード紛失共同受付センター) ※営業時間内は、最寄りの支店にご連絡ください

#### JAカードの紛失・盗難

☎0120-159-674 (NICOS盗難紛失受付センター) キャッシュカード一体型をお持ちの方は最寄りの支店にも併せてご連絡ください

#### 自宅葬・葬祭ホールの葬儀受付・相談窓口

##### ●伊勢地区

葬祭課 ☎0120-009-836 (24時間受付)

##### ●鳥羽志摩地区

葬祭課 鳥羽志摩葬祭センター ☎0120-057-756 (24時間受付)

### 「JAフェスタ」開催！管内各市町等のイベント等にブースを出店します

JA伊勢では「JAフェスタ」として、管内各市町等のイベントへブースを出店しています。ご来場の際は、ぜひ当JAのブースへもお越しくださいませ。

10月・11月の出店イベント

開催日	イベント名	開催場所
10月11日(土)	伊勢まつり	伊勢市駅周辺～高柳商店街(伊勢市内)
10月19日(日)	紀宝みなどフェスティバル	鵜殿港(南牟婁郡紀宝町鵜殿)
10月26日(日)	大紀ふれあいまつり	道の駅奥伊勢木つつ木館(度会郡大紀町滝原870-37)
11月 8日(土)	ほほえみかん周年祭	ほほえみかん・熊野支店(熊野市有馬町1368-1)
	全国尾鷲節コンクール	尾鷲市民文化会館(尾鷲市瀬木山町7-1)
11月 9日(日)	豊かな海づくりフェスタ2025in志摩市ともやま公園	志摩市ともやま公園 芝生広場(志摩市大王町波切2199)
	令和7年度 ゆた海フェスタin南伊勢町奈屋浦漁港	奈屋浦市場(度会郡南伊勢町奈屋浦3番地)

※12月以降も各市町等のイベントに出店しますので、随時お知らせします。

### くらしの無料法律相談会を開催します

本店、阿児支店、御浜支店の3会場で「くらしの無料法律相談会」を開催します。相続や土地のお悩みなど、弁護士に相談したいことがあればお気軽にご相談ください。

#### ■開催日

令和7年10月24日(金)午前10時～午後4時

#### ■場所

本店(度会郡度会町大野木1858)  
阿児支店(志摩市阿児町鶴方2402-5)  
御浜支店(南牟婁郡御浜町阿田和4694-4)

※阿児支店と御浜支店はリモート形式で本店とおつなぎします。リモート機材の準備や接続等は職員が行いますので安心してご相談ください。

#### ■弁護士

加藤・川副法律事務所

#### ■申込資格

JA伊勢管内(伊勢市・鳥羽市・志摩市・尾鷲市・熊野市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町・紀北町・御浜町・紀宝町)に在住の方。

※相談受付は開催の2日前まで。ただし、定員になり次第締め切らせていただきますので、あらかじめご了承ください。

#### ■お問い合わせ・お申し込み

経営企画部 企画広報課 ☎0596-62-1125

### 家の光・農業新聞を購読しませんか？

#### ＼ハッピーマイライフ／

##### 家の光

「家の光」は料理のレシピをはじめ、家庭菜園、子育て、高齢者介護など、豊富な情報が掲載されている総合家庭雑誌です。

購読料(毎月) 900円(税込)

今年度より増刊号として家計簿のみの販売をします。

※12月号に別冊付録としては付きません。

#### ■お問い合わせ・お申し込み

最寄りの支店窓口または経営企画部 暮らしの活動推進課 ☎0596-62-1125まで

#### ＼新鮮な農業情報が丸わかり／

##### 日本農業新聞

全国に33万人の読者がいる、国内唯一にして最大の日刊農業専門誌「日本農業新聞」。農業やJAの専門的な情報はもちろん、直売所や地域の情報、食育や家庭菜園、気象情報などが盛りだくさんです！

購読料1カ月(税込)

紙版 3,100円

購読料1カ月(税込)

電子版 2,403円

#### ■お問い合わせ・お申し込み

最寄りの支店窓口または経営企画部 企画広報課 ☎0596-62-1125まで



くらしに役立つ内容盛りだくさん!



増刊号 「2026年 家の光 家計簿 日記付き」 定価 660円(税込)

JA伊勢管内の話題も大きく取り上げられています!

入場無料

# JAフェスタ みらいマルシェ を開催します!

新鮮な魚や野菜、手芸品のブースのほか、美味しいグルメのキッチンカーが多数出店します。また、親子で楽しめるイベント「オリジナルパフェづくり」やワークショップなど体験イベントも実施しますので、ぜひご来場ください!

開催日時 **11月1日(土)**  
 午前10時～午後3時

開催場所 JA伊勢本店敷地内  
 (度会郡度会町大野木1858)  
 ※駐車場はJA伊勢本店の駐車場をご利用ください。

出店する  
 お店等の情報は  
 ホームページを  
 ご覧ください



お問い合わせ 経営企画部 暮らしの活動推進課  
 ☎0596-62-1125 ※担当者が不在の場合は、担当者から折返しお電話をさせていただきます。

みらいマルシェと同時開催!!

## 体験イベント **オリジナル パフェづくり** 要予約

- 内容** ・アレルゲンとは何だろうか?  
 ・オリジナルのパフェを作ろう(管内産の農産物を使用)
- 開催時間** ①午前10時～ ②午後1時～  
 (所要時間:1時間程度)
- 開催場所** JA伊勢本店3階
- 参加費** 1セット 500円 ※パフェはテイクアウトとなります。
- 持ち物** エプロン、三角巾、手拭き、  
 トッピング(持ち込みたい方)、テイクアウト用の袋など
- 募集組数** 各回30組 ※応募者多数の場合は抽選となります。
- 応募締切** 10月17日(金)
- 応募方法** Googleフォーム  
 またはお電話にて  
 お申し込みください。



Googleフォーム  
 はこちらからア  
 クセスできます。

### 相談会・キャンペーン等のご案内

※年間スケジュールは、ホームページをご確認ください。

#### 相続・遺言個別相談会 **要予約**

日時 **10月15日(水)** 午前9時～午後4時  
 場所 紀北支店(北牟婁郡紀北町東長島926-7)  
 お問い合わせ・お申し込み  
 紀北支店 ☎0597-47-1166

日時 **11月12日(水)** 午前9時～午後4時  
 場所 御浜支店(南牟婁郡御浜町阿田和4694-4)  
 お問い合わせ・お申し込み  
 御浜支店 ☎05979-2-2006

**葬儀  
 事前相談** 随時受け付けていますので、  
 お気軽にご相談ください。

- お問い合わせ・お申し込み
- 伊勢地区** 経済部 葬祭課(伊勢市小俣町相合634)  
 ☎0120-009-836
  - 鳥羽志摩地区** 経済部 葬祭課 鳥羽志摩葬祭センター  
 (志摩市阿児町神明長沢2285)  
 ☎0120-057-756

#### 年金相談会 **要予約**

日時 **10月19日(日)** 午前10時～午後4時20分  
 場所 紀北支店(北牟婁郡紀北町東長島926-7)  
 大王支店(志摩市大王町波切3928-2)  
 お問い合わせ・お申し込み  
 紀北支店 ☎0597-47-1166  
 大王支店 ☎0599-72-0003

#### 暮らしの無料法律相談会 **要予約**

日時 **10月24日(金)** 午前10時～午後4時  
 場所 本店(度会郡度会町大野木1858)  
 阿児支店(志摩市阿児町鶴方2402-5)  
 御浜支店(南牟婁郡御浜町阿田和4694-4)  
 お問い合わせ・お申し込み  
 企画広報課 ☎0596-62-1125  
 ※詳しくはP.14をご覧ください。

#### (株)ジェイエイサービス伊勢 **JA/SS** 灯油感謝祭

開催期間 **11月7日(金)～11日(火)**  
 場所 JA伊勢管内の各JASS  
 ※中川SSは7日(金)・8日(土)の開催となります。

#### JA伊勢の公式SNSで情報発信中!

最新情報やキャンペーン情報などを  
 発信していきます!



### 編集後記

いつの間にか蝉の声がぱったりとやみ、鈴虫の声が聞こえるようになってきました。朝晩も過ごしやすい気温となり、やっと秋らしくなってきた気がします。  
 秋といえば実りの秋。直売所やスーパーの売り場にも、今が旬の農産物がたくさん並んでいます。また、10月16日は「国消国産の日」です。地元産の農産物を食べて地域の農業を応援しましょう。(A)