

あんさんぶる

JA-ISE public relations magazine "Ensemble"

特集

お米の需給・価格の安定へ
改正食糧法が成立しました

曲
の
風
のうのかぜ

古芝弘明さん

今月のプレゼントは
ほうじ茶ティーバッグ

わくわく
プレゼント
13ページ



「味一号」の誕生と 高い評価がとっても嬉しい



就農のきっかけについて

私はミカンを栽培していた両親の跡を継ぎ、19歳の頃に就農しました。当時は会社に勤めながら、朝晩は畑へ通う日々でした。御浜町でかんきつ栽培が盛んになってきた頃だったこともあり、和歌山県や四国などの産地へよく視察に行きました。また、和歌山の生産者のもとへ1年間修業に行った友人から技術などを教わりながら、栽培面積を増やすために時間のある時は山で開墾していました。山への道は狭く、堆肥などを山へ運ぶのも大変だったことを思い出します。ミカンの樹を植えて、園地に収穫したミカンを運搬するモノレールも設置しました。ようやくミカンが採れるように



今月の表紙



2026.9 vol.462

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／ 元気はつらつシニアだより／ 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



御浜町

JA伊勢三重南紀温州部会
第三支部

古芝 弘明 さん (82)

御浜町の古芝さんは、ご家族とともに「味一号」を約20アールで栽培するほか、極早生温州を始めとする温州ミカンなど4種類のかんきつ類を栽培し、全量をJAへ出荷しています。

※写真内の超極早生温州ミカンについている白い粉末はカルシウム剤です。果皮を真夏の日差しから守り、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。

なつたときは嬉しかったですね。
沿地を埋め立てて整備した園地には、かん水のために井戸を掘るなどしました。かん水装置が詰まっ
てしまい、井戸を掘り直したこともあります。振り
返ると苦労がたくさんありました。

栽培について

「味一号」の栽培を始めたのは、30年ほど前になります。昭和40年頃に御浜町下市木地区で早熟する早生温州ミカンが発見されて、現在の主力品種である「崎久保早生」として広まりました。三重県がさらに研究を重ねて、この「崎久保早生」に「サマーフレッシュ」を掛け合わせて、平成5年に超極早生温州「味一号（品種名：みえ紀南1号）」が誕生しました。当時私の園地には、県やJAから委託された何種類もの現地調査用のミカンの樹がありました。色は良くても糖度が低くて美味しくないものや、病害を受けたものもありましたが、いろいろな現地調査を重ね、「味一号」の栽培に成功しました。

その後、地域へ普及していくわけですが、苗木は私の園地の穂木※で作りました。今では「みえの一番星」というブランド名もつき、名古屋や大阪などの市場で高い評価を得ていると聞いて、とても嬉しいです。

これからについて

天候に左右されるミカン栽培ですが、できる限り家族と協力しながら続けていきたいです。また、県外から移住してきた若い夫婦が、近くの園地で一生懸命ミカンを栽培しています。若い人が元気に作業している姿を見ると嬉しいです。土地の特徴や自らの体験談を話すと喜んでくれたので、これから自分自身の経験を話し、次の世代へ伝えていきたいと思っています。

※接ぎ木（つぎぎ）で樹を増やす際に、台木（だいぎ）に接ぎ合わせる枝のこと

お米の需給・価格の安定へ

改正食糧法 が 成立しました



近年、気候変動や作付面積の減少によりお米の収穫量が減ったことやコロナ禍後の外食・インバウンド需要の回復、消費者の心理的不安による買いだめなど、いくつかの要因によりお米の価格が高騰し、それに伴い流通が混乱しました。これらの課題に対応するため、令和8年7月8日に「改正食糧法」が成立し、すでに一部が施行されています。今回の特集では、食糧法との違いや改正のポイントなどを紹介していきます。

「食糧法」と「改正食糧法」について

今回成立した「改正食糧法」のもととなるのは「食糧法」で、「改正食糧法」の正式名称は「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律の一部を改正する法律」です。食糧安全保障の観点から、米や麦など、主要食糧の需給と価格を安定させることが目的の法律です。

ポイント

- 国が基本方針を定め、需給見通しや備蓄・流通に関する制度を設けています。生産者から消費者までのお米の流れ全体に関わります。
- 近年のお米の価格高騰と流通の混乱を受けて「食糧法」を約30年ぶりに大きく見直したものが「改正食糧法」です。



改正の背景にある3つの課題について

1. 需要の変化

人口減少や食生活の変化により、お米の需要は長期的に変化している。

2. 流通の見えにくさ

お米がどこに、どれだけ流通・保管されているのかを正確に把握しにくいことがあった。

3. 不足時の備え

災害、異常気象、国際情勢などにより、食料の安定供給への備えが重要になっている。

お米の流通イメージ

(「改正食糧法」が関わる範囲)

生産

集荷

保管

卸・精米

小売・外食

消費



国が需給・価格の安定に向けた基本的なしくみを定める

改正のポイント

①多様化する流通実態の把握強化

加工・中食・外食の事業者や出荷量の多い生産者など精米で年間20t以上を扱う事業者は「届出」をする必要があります。また、年間300t以上取り扱う事業者を対象に、在庫量や取引状況などを月に1回報告することが義務付けられます。

改正後

- 米穀を取り扱う事業者は「届出」が必要
- 在庫量や取引状況などを定期的に報告することを義務付け

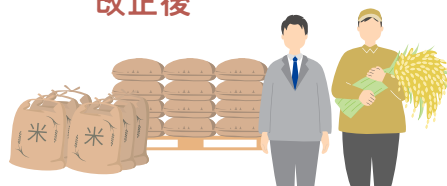


②備蓄制度の見直し

生産量の減少・需要の増加などによるお米の供給不足に備えるため、政府と民間が連携して市場へお米を供給するしくみとなります。政府備蓄に加えて、一定規模以上の民間事業者に対し、最低限維持すべき量（基準量）以上の保有が義務付けられます。

改正後

- 政府備蓄＋民間備蓄でお米の供給安定へ



③需要に応じた生産の促進

米の作付を需要に合わせて抑える「生産調整」は廃止され、代わりに「需要に応じた生産」を規定し、生産者が主体的に努力するよう求められます。国内外での需要開拓などで「需要に応じた生産」を促進することも政府の責務として明記されます。

改正後

- 生産者自らが主体的に作付の判断をする



需要に応じた生産へ主体的に努力する

「需要に応じた生産」のポイント

①「生産調整」を廃止

需要に合わせて、お米の生産を抑える「生産調整」は廃止し、生産者が主体的に努力するよう求められます。

② 多様な用途への対応が求められる

主食用米だけでなく、飼料用米や加工用米、米粉用米、輸出用米など、多様な用途に対して、需要を満たすようお米を生産する必要があります。

③「需要に応じた生産」は国の責務でもある

政府は輸出用米の促進をはじめ、新たな需要を開拓するなどの施策を行っていきます。

今回の改正は、米の安定供給に向けて、生産・流通・備蓄のしくみを見直すものです。施行は公布の日から1年以内とし、民間備蓄制度については2028年からの本格運用を目指します。

具体的な制度運用や手続きについては、今後、国から順次示される見込みです。詳細が示され次第、JAからも随時お知らせしてまいります。

参考：農林水産省HP





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!



7/18



▲スライム作りを楽しむ参加者ら

ファンクラブみらい 夏休み企画「スライム作り」を開催

7月18日、伊勢中央支店で「スライム作り」を開催し、管内の親子44組122名が参加しました。これは(一社)家の光協会が企画・運営する動画体験型活動「サテライトプラス」を活用したもので、同体験のほか、フレイル予防などさまざまなカリキュラムを実施しています。

当日は、洗濯のりやほう砂などを紙コップの中で混ぜ、好きな色の絵具で色付けした後、スパンコールとシェービングフォームをそれぞれ混ぜ込んで2種類のスライムを作りました。

今後もJA伊勢では、サテライトプラスを活用した講座を開いていく予定です。



7/19

▲大盛況のシール交換会



▲お菓子釣りに挑戦する来場者ら

JAフェスタin御浜 「みらい夏マルシェ」を開催



7月19日、御浜支店で「みらい夏マルシェ」を開催し、約500名が来場しました。

当日は、JA伊勢ファンクラブみらいの会員がワークショップの出店やフリーマーケットを開催したほか、自衛隊やキッチンカーなどが会場を盛り上げました。JA伊勢は支店相談コーナーや出張直売所「ほほえみかん」のほか、お菓子釣りやシール交換会、スライム作りなどを開催し、お子様連れのご家族を中心に賑わいを見せました。



7月中旬

▲「玄米珈琲」の商品

三重県産(玉城町産)のお米を100%使用 「玄米珈琲」新発売

JA伊勢は7月中旬から、三重県産(玉城町産)の「結びの神(三重23号)」を使用した「玄米珈琲」を発売しました。

コーヒー豆を一切使用せず、じっくりと焙煎・粉碎した玄米を100%使用したノンカフェイン飲料で、妊娠中の方やカフェインを抑えている方でも安心して飲みいただけます。

お湯を注ぐだけで楽しめるドリップタイプと、お湯・冷水を注いで作るティーバッグタイプの2種類を展開しています。

商品はサンファームおばた(伊勢市)、鳥羽マルシェ(鳥羽市)、ほほえみかん(熊野市)などで販売しており、取扱店舗を順次拡大していく予定です。

(販売価格) ドリップタイプ(1包10g) 200円(税込)
ティーバッグタイプ(5g×20パック入り) 1,080円(税込)

JAフェスタで無料試飲できます。(詳しくはP.14)



7/28~30

▲「子ども食堂☆みらい」で提供するカレーを作る生徒ら

三重県立明野高校の職場体験を受け入れ

7月28日から30日の3日間、三重県立明野高校の2年生4名の職場体験を受け入れました。生徒らはJA伊勢の各施設を見学したほか、各部署の業務を体験するなどしました。

29日には「子ども食堂☆みらい」の運営スタッフを体験し、JA伊勢の職員から説明を受けながらカレー作りや配膳などを行い、参加者に振る舞いました。参加した高校生は「JAといえば農業のイメージが強かったので、このような取り組みをしていることを初めて知った」と話しました。

このほか生徒らは、生産者が出荷した花の分荷作業や葬儀で使用する籠盛り作りを体験するなどしました。



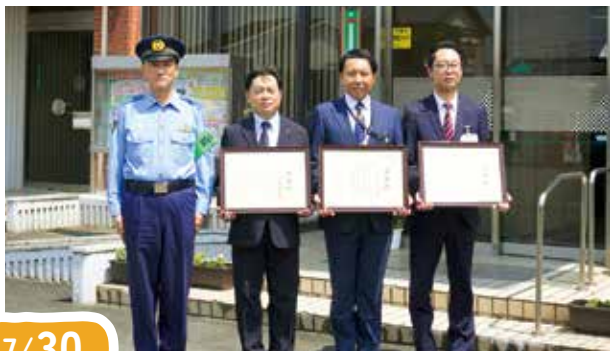
「サキドリ」
少し先の旬の
情報をご紹介



「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



7/30

▲感謝状を手持つ城田支店の職員(右3名)

詐欺を未然に防ぐ 城田支店が表彰を受ける

7月30日、詐欺を未然に防いだとして、伊勢警察署(山本幸司署長)から城田支店へ感謝状が贈られました。

7月上旬、お客様から融資を受けたいという旨の連絡があり、職員が事情を聞き取ると詐欺の疑いがあったため、警察署員の同席のもとお客さまを説得し、詐欺被害の防止につなげました。

近年、特殊詐欺など高額被害の詐欺が県内で多発しています。少しでもおかしいと感じたら、詐欺を疑ってください。疑わしい電話がかかってきたら、電話を切り警察へご相談ください。また、SNSなどで不審なメッセージが届いたら開封しないようにしてください。



7/31

▲シミュレーターを行い、運転時の目線や脳波などのデータを取得

作業中のストレスや暑熱を予測 バイタルセンシング実証実験を受け入れ

7月31日、JA伊勢の子会社(株)あぐりん伊勢で、「バイタルセンシング」の実証実験を受け入れました。

これは、脳波や心拍数などのバイタルデータを測定し分析することで、農作業中のストレスや暑熱による負担を予測し、農業事故を防ぐことが目的で、中部電力株式会社と三重大学が5年前から研究を進めている取り組みです。

当日は(株)あぐりん伊勢の社員2名がバイタル測定装置やスマートグラスを身に付けて農作業を行い、脳波や心拍数、呼吸などを測定し、作業前後の違いを検証しました。

また、安全なトラクター運転のため、ハンドルやペダルなどの装置を用いてシミュレーターを行い、トラクター運転時の目線や脳波などのデータを取得しました。



7/30~

▲「なついろ」を収穫する中西さん

新米の季節到来 米の収穫が始まる

管内各地で米の収穫が始まりました。

各地での収穫に先がけて、紀宝町の^{なかにしかずます}中西さんのは場では7月30日から早生品種「なついろ」を収穫しました。これまでは「あきたこまち」を作付していましたが、昨年度から高温やいもち病に強い「なついろ」に変更したことで、高温などの影響はなく順調に生育しました。

中西さんは「高温の影響を心配したが、収穫してみると昨年よりも出来が良く、収量も多い。台風が来る前に収穫ができて、ほっとしている」と話しました。



8/5



▲香味油を注いでラー油を作る参加者ら

ファンクラブみらい 「食べるラー油講座」を開催

8月5日、伊勢中央支店で「食べるラー油講座」を開催し、17名が参加しました。

当日は、「香るKITCHEN (松阪市)」の^{おづかよこ}小津香代子さんを講師に迎え、ハーブや香辛料などを混ぜ合わせたものに米油などで作った香味油を注いでオリジナルのラー油180mlを作りました。

その後、参加者らは台湾まぜそばを調理し、それぞれが作ったラー油をまぜそばにかけて、美味しく味わいました。



8/7

▲令和8年産の収量・出来について説明する担当者

品質・収量向上へ 小麦栽培研修会を開催

8月7日、玉城支店で小麦栽培研修会を開催し、管内の小麦生産者ら35名が参加しました。これは、令和8年産の小麦栽培の振り返りや令和9年産の小麦の品質・収量向上に向けた栽培管理を確認することを目的に開催しました。

当日は、伊勢志摩地域農業改良普及センターの職員やJA全農みえ、農薬メーカー担当者が出席し、産地全体の令和8年産の収量・出来などを振り返ったほか、来年度に向けた栽培の注意点について説明しました。



9月中旬



▲味一号の選別(去年の様子)

全国トップクラスの早さで流通 超極早生温州ミカンいよいよ出荷

三重南紀地区で9月中旬から超極早生温州ミカン「味一号」の出荷が始まります。

「味一号」は見た目が青く、一見まだ熟していないように見えますが、中は鮮やかなオレンジ色で甘みと酸味のバランスの良いミカンです。その中でも、糖度10度以上、酸1.1以下の基準で選別されたものは、県が認定する三重ブランド「みえの一番星」として販売されます。

9月下旬までに、約1,200トン県内、中京圏の市場に出荷する見込みです。



8/8



▲ラジオを組み立てる参加者ら

ラジオを通して防災を学ぶ 「ラジオ工作教室」を開催

8月8日、伊勢中央支店でレディオキューブエフエム三重とJA共済連三重県本部が共催で「ラジオ工作教室」を開催し、管内の親子28組約60名が参加しました。

災害時にラジオが重要な情報源となることや、近年、全国各地で自然災害が発生していることを受け、参加者らの防災意識を高めてもらうことが目的です。JA共済連が地域貢献活動の一環として県内のJAと協力して開催しています。

当日、参加者らは親子で協力しながらラジオキットを組み立て、外側に無地の箱をかぶせたあとイラストなどを描いて思い思いのラジオに仕上げました。



9月下旬



▲蓮台寺柿の選果(去年の様子)

「蓮台寺柿」出荷が始まる

9月下旬から「蓮台寺柿」の出荷が始まります。

蓮台寺柿は、伊勢神宮のお膝元である伊勢市勢田町などで約350年前から栽培され、同市の天然記念物にも認定されている歴史ある柿です。不完全甘柿のため、二酸化炭素を用いて1日かけて渋抜きをしてから出荷されます。

今年度は約70トンの出荷を見込んでおり、県内市場に出荷されます。また、インターネット販売(JAタウン)で10月より販売開始予定です。



おつまみにぴったり！
ナスのとろける食感と
味噌とチーズがクセになる



調理時間
20分

ナスの味噌チーズ焼き

材料(2人分)

ナス…………… 2本
味噌…………… 大さじ1
みりん…………… 大さじ1
砂糖…………… 小さじ1
ピザ用チーズ…………… 適量
サラダ油…………… 大さじ1
きざみネギ…………… お好み

作り方

- 1 ナスは縦半分に切り、皮に浅く切り込みを入れる。
- 2 味噌・みりん・砂糖を混ぜて味噌だれを作る。
- 3 フライパンに油を熱し、ナスを両面合わせて7分焼く。
- 4 ナスの切り口に味噌だれを塗り、チーズをのせる。
- 5 トースターでチーズが溶けて焼き色が付くまで焼く。
- 6 器に盛り、お好みできざみネギをのせたら完成。

今月の食材

ナス

栄養

90%以上が水分で、体を内側から冷やす作用があります。皮の色素は「ナスニン」というポリフェノールの一種。抗酸化作用があり、生活習慣病の予防などに役立ちます。

また、切り口が茶色になる原因の「クロロゲン酸」にも、老化やがんを予防する効果が期待できます。

選び方

皮にハリとツヤがあり、傷や変色のないもの。切り口がみずみずしく、ヘタやガクがしっかりとしているものを選びましょう。

トゲのある品種の場合は、痛いくらいに尖っているのが新鮮な証しです。

最近はトゲのない品種も販売されています。

保存方法

低温や乾燥に弱いので、常温で保存し、早めに使い切りましょう。野菜室に入れる場合は、新聞紙などに包んで冷えずに保管するようにしましょう。薄くスライスして天日干しにすると保存ができます。水で戻してから炒めたり、汁物の具に。



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。

家庭菜園

写真・文：園芸研究家
淡野一郎
写真©ICHIRO AWANO

「打越一寸
(うちこしいっすん)」
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



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

種をコンテナや畑に直接まくと腐敗や出芽の不ぞろいによって欠株を生じやすいため、育苗後に植え付けます。種まきの適期は平均気温が20度前後の頃で、花芽は種まき後のごく初期に5度以下の低温に遭うとできます。そのため、暖地や温暖地では秋まきします。本葉5枚までの幼苗で冬越しさせますが、大苗だと寒さに耐えられないので早まきは避けましょう。

一方で、寒地や寒冷地は冬の寒さが厳し過ぎるので春まきします。保温をして出芽を促しますが、幼苗期に低温に遭わない可能性があるため低温処理をします。

いずれにしても、収穫の最盛期は春から初夏に限られ、今でも旬のある野菜です。収穫後の鮮度低下は早く「美味しいのは3日だけ」といわれるほど。栽培すれば美味しい時期を逃さず採れたての味や香りを楽しめます。

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)：さやの肥大時期の水分不足で発生する生理障害。

ソラマメの栽培方法

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に、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)。



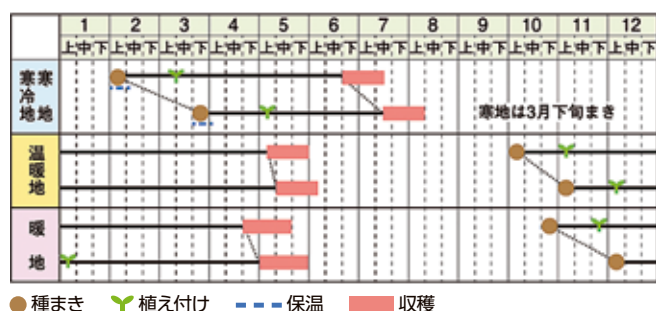
2 植え付け

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)へ、株間40cmを空け2株を植え付ける(写真3)。植え付け後は水をやり、根つきを促す。

ポイント

苗は適期に確実に植え、老化を避ける。

栽培カレンダー



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 整枝・追肥・増し土・支柱立て・誘引

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



5 摘きょう、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)。



ポイント

さやが付き始めたら土の乾きに注意する。

6 収穫

開花後35～40日、立っていたさやが下へ垂れ、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)。





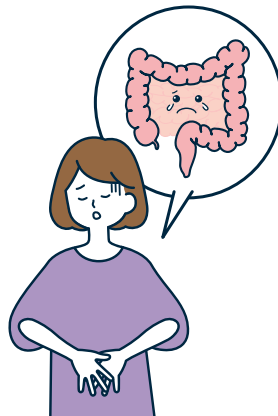
だ い ち ょ う け い し つ し ょ う

大腸憩室症

大腸憩室症とは、大腸の壁の一部が外側に膨らんでできたポケット(憩室)が生じた状態のことです。大腸憩室そのものは病気ではなく、加齢に伴い生じる体の変化の一つです。大腸憩室がある人の割合は、40歳未満では約10%未満に対し、80歳以上では約25%と年齢に応じて高くなります。加齢に伴い、憩室の数自体も増え、生じる範囲も広がる傾向にあります。大腸憩室が生じただけでは問題はありませんが、出血や炎症が起こる場合は治療が必要です。

原因

大腸憩室は、加齢などで大腸壁の弾力性が低下したり、大腸の動きが変化することで大腸の内側にかかる圧力が大腸壁の一部に集中し、その部分が外側へ押し出されて起こるとされています。



大腸憩室の合併症

① 大腸憩室出血

大腸憩室を通る血管が破れることで起こります。憩室がある部分は血管が引き伸ばされて負担がかかりやすい場所です。そこに加齢や生活習慣などで血管が弱くなり破れやすくなるとされています。痛みを伴わず、突然出血するのが特徴です。

② 大腸憩室炎

大腸憩室に炎症が起こるとその周囲の粘膜が腫れ、腹痛や発熱が生じます。軽症の場合、経過観察となることもありますが、炎症が強い場合、入院での治療が必要になることもあります。

大腸憩室炎の要因

- 牛肉や豚肉の赤身肉や加工肉の過剰摂取
- 喫煙

大腸憩室出血と大腸憩室炎の共通した要因

- 加齢
- 肥満
- 食物繊維の摂取不足
- アルコールの摂取
- NSAIDsや低用量アスピリンの使用
- ※NSAIDs…非ステロイド性抗炎症薬
(ロキソプロフェンなどの解熱鎮痛薬)
- アスピリン…血液を固まりにくくする抗血栓薬



日常生活上の注意

合併症を確実に防ぐ方法はありませんが、ウォーキングやストレッチなど体を動かすことを習慣づけ、肥満に気をつけること、また食物繊維を積極的に摂る、牛肉・豚肉の赤身肉、加工肉などの摂取を控えた食事を心がけることがリスクを減らすことにつながります。また、飲酒・喫煙を控えることも大切です。

便に血が混じる下血、腹痛、それに伴う発熱など気になる症状があれば、早めに医療機関を受診しましょう。



脳卒中市民公開講座を開催します

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

松阪中央病院ではこの度、地域の皆さまに脳卒中の最新知識と、地域で支える医療・リハビリの今を知っていただくため「脳卒中市民公開講座」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**)

日時：令和8年10月10日(土) 13:30 ~ 15:20

場所：松阪中央総合病院多目的ホール
(松阪市川井町小望102)

内容：脳神経外科の医師による基調講演

①「脳卒中の血管内治療」

②「認知症と脳卒中」

パネルディスカッション「脳卒中医療の現状とこれから」

我が家の人気者

当日は元気よく出迎えてくれた3人。穏やかな性格の奏多くんは、最近、ポケットモンスターのゲームでよく遊んでいるほか、習い事のスイミングにも夢中になっているそうです。葵葉ちゃんは身体を動かすことが大好きで、自宅にある鉄棒や縄跳びなどでよく遊んでいるそうです。しっかりものの昊実ちゃんは水遊びが大好きだそうです。

3人とも、咲穂ちゃんが泣いたらおもちゃを使ってあやしったり、バウンサーを揺らしたり、ミルクをあげたりとお世話をしてくれるそうです。

お母さまは「病気もせず、健康に大きく育ててほしいです」と話してくれました。

健康に大きくなってね

度会町



むかいやま
向山

あおば
葵葉ちゃん(6)

かなた
奏多くん(7)

さくほ
咲穂ちゃん(0歳4か月)

そらみ
昊実ちゃん(3)

元気はっつ シニアだより

これまで管内の元気なご夫婦をご紹介していましたが、これからはご夫婦に限らず、ご兄弟や元気に活動をされているシニアの方もご紹介していきます。

これからも
身体を気遣いながら
2人で仕事に励みたい

南伊勢町



みぞくち
溝口 安幸さん(72)
ちえみ
千恵美さん(65)

私と妻は、結婚して今年で43年目を迎えました。弟の紹介で出会い、今では子ども2人と孫1人に恵まれました。近くに住んでいることもあり会うことが多く、にぎやかで楽しい日々を過ごしています。

私は若い頃から、祖父の代から続くミカン農園で栽培や販売を行っています。最近はパッションフルーツの栽培も始め、現在はミカンを約6ヘクタールで、パッションフルーツを約25アールで栽培しています。休日になると農園に孫が遊びに来てくれるため、一緒に収穫をして楽しんでいます。

また私は愛犬の散歩によく行きます。ワイマラナーという犬種を飼っていますが、高い知能を持つ一方で、私には甘える一面もあり、毎日癒されています。

妻はカフェ巡りが趣味で、息子や孫と近場のカフェに行き、美味しいものを食べています。SNSで話題になっているものを食べることもあるそうで、そのときはとても嬉しそうに話してくれます。

夫婦円満の秘訣は、お互いが思ったことを胸に溜めずに相手に伝えることですね。これからも身体を気遣いながら2人で仕事に励んでいきたいです。

おもしろ農産物



アラジンと
魔法のランプのようです
(南伊勢町/PNひとしくん)

伊勢市御園町で行われた水稲出穂期前研修会に参加しました。病害虫対策の説明などがあり、とても分かりやすく助かりました。

(80代 男性)

相続・遺言個別相談会に参加しました。職員に適切なアドバイスをいただき、とても勉強になりました。

(70代 女性)

先日、JAで親戚の葬儀を行いました。その際に、迅速かつ的確に対応してもらい、良かったです。

(70代 男性)

今年の7月で65歳を迎え年金を受け取るようになり、JAで年金振込の手続きをしました。とても丁寧に説明していただき、ありがとうございました。

(60代 女性)

お便りのコーナー



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/ 令和8年7月8日に成立した、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律の一部を改正する法律」です。(P.4、5参照)

A/ 改正〇糧法

JA伊勢管内産の伊勢茶を使用した「ほうじ茶ティーバッグ20個入り 1袋」をクイズ正解者の中から抽選で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」のいずれかからご応募ください。

- 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でもご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。)

応募フォームは
こちら!



締切日 令和8年 9月30日(水) (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。

8月号の解答は「第38回通常総代会」でした

たくさんのご応募ありがとうございました。

応募総数
684通

(志摩市

P.N.

やらかしばあさん)

何もない
エアでつまづき
ケガをする

(南伊勢町 奥村隆史)

いつやった?
明けたことなど
梅雨知らず

(大紀町 P.N. 庄助)

きゅうり無い
嫁か猿かと
迷う畑

(玉城町

P.N.

さくらちゃん)

足の爪
切るに切れない
メタボ腹

(鳥羽市 中村ちよか)

じいちゃん
西瓜とSuica
聞きちがえ

大賞

おもしろ川柳

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ご応募ください(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!



※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。

「JAフェスタ」開催！管内各市町のイベント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にブースを出店します。
ご来場の際は、ぜひJA伊勢のブースにもお越しください。

■出店内容

- ・「玄米珈琲」の試飲 ※トピックス(P.6)に掲載した新商品です。
- ・お米の重量当てゲーム
- ・農産物、加工品の販売 など

■農畜産物のプレゼント企画を実施

公式LINEのお友だち登録者でJAフェスタへお越しいただいた方を対象に、JA伊勢管内の農畜産物が抽選で当たる「プレゼント企画」を実施します。

会場で新たにお友だち登録していただいた方についても、その場でお申し込みいただけます。プレゼント企画の詳細については、9月下旬頃に公式LINEでお知らせいたしますので、お友だち登録をしてお待ちください。右の二次元コードを読み取ると登録画面に繋がります。



10月の出店イベント

開催日	イベント名	開催場所
10月10日(土)	伊勢まつり	伊勢市駅周辺～高柳商店街
10月17日(土)	ええじゃんかまつり	志摩市阿児アリーナ(志摩市阿児町神明1074-14)
10月18日(日)	紀宝みなとフェスティバル	鵜殿港(南牟婁郡紀宝町鵜殿)
10月25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月の出店イベント

開催日	イベント名	開催場所
11月 8日(日)	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14日(土)	ほほえみかん周年祭	ほほえみかん(熊野市有馬町1368)

※中止の場合は各イベント・各市町のホームページをご確認ください。

共済規程の一部変更について

共済規程の一部について、以下のとおり令和8年7月28日(火)開催の本組合理事会において変更いたしましたので、定款の規定に基づきお知らせいたします。

なお、変更の内容については、今後、三重県知事の承認を受け、効力が生ずることとなります。

■変更内容

自動車損害賠償責任共済について、法令改正への対応を行うとともに、現行実務との整合等を図るため、共済規程の一部を変更します。

■適用時期(予定)

令和9年4月1日(木)

農作業中の車上荒らしにご注意ください！

現在、草刈などの農作業中に路肩に停めてある軽トラックから金品が盗まれる事件が多発しています。日頃から注意を怠らず、防犯対策を徹底することで被害を未然に防ぎましょう。

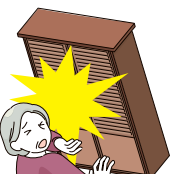


【対策のポイント】

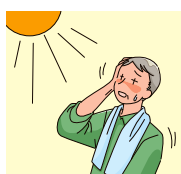
- ・短時間でも車両を離れる際は、必ず鍵をかけ、窓を閉めるようにしてください。
- ・車内に貴重品などを放置しないようにしてください。
- ・地域で情報を共有し、互いに注意喚起し合いましょう。

「JA安心倶楽部」標準損害保険のご紹介 ～安心を一つの保険にパッケージ～

こんなときに保険金をお支払いします。



地震で倒れた家具の
下敷きになってケガをした



熱中症になって
入院した



地震で自宅が全壊し、
被災生活を余儀なくされた



自転車で歩行者に
ケガをさせた



子どもが病気で入院し予約し
ていた旅行をキャンセルした

※安泰プラン・充実プランのみ

※安泰プラン・充実プランのみ

※安泰プランのみ

■補償期間 令和8年11月1日（日）より1年間

■募集期間 令和8年8月21日（金）より令和8年10月21日（水）の2か月間

■JA安心倶楽部にご加入いただける組合員の方

新規加入の場合

被保険者ご本人の年齢が、最初にご加入いただくご契約の補償開始日時点で満80歳未満の方

継続加入の場合（脱退のお申し出がない限り毎年自動継続となります）

被保険者ご本人の年齢が、自動継続となるご契約の補償開始日時点で満100歳未満の方

・お支払いいただく保険料（年額）は、被保険者ご本人の職業、年齢、性別にかかわらず、**基本プラン：18,540円、充実プラン：24,080円、安泰プラン：32,780円**となります。

・JA安心倶楽部は、全国共済農業協同組合連合会（JA共済連）を保険契約者とし、JA伊勢の組合員の皆さまを加入者（被保険者）とするJA団体損害保険制度です。

取扱代理店：株式会社ジェイエイサービス伊勢（JA伊勢子会社）

引受保険会社：共栄火災海上保険株式会社

■詳しい内容は最寄りのJAの支店までお問い合わせください。

【26-0676】

JAから重要なお知らせ

全国でJAを騙った詐欺事件が発生しています。JA職員が組合員・利用者の皆さまから店舗外でのキャッシュカードの預かりや、暗証番号をお尋ねすることは絶対にありません。また、JA職員が皆さまの大切な現金等重要物をお預かりする際は、受取書・領収書等を必ずお渡ししています。

本件に関して、ご不明な点等ございましたら、直接お取引いただいているJA支店窓口までお問い合わせをお願いいたします。

「こんなときは？」の連絡先

交通事故に遭われた場合

☎ **0120-258-931**

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系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）

参加者
募集中!

JA伊勢ファンクラブ **みらい** 

サツマイモ収穫体験



日時 **11月7日(土)** ①9:00～ ②10:15～ ③11:30～

内容 旬のサツマイモを約3kg収穫し、お持ち帰りいただけます。

持ち物 汚れてもよい服装、長靴、軍手、帽子、タオル、飲み物
※収穫袋はこちらでご用意いたします。

集合場所 JA伊勢 旧小俣ライスセンター
(伊勢市小俣町明野123-127)
※ほ場までは徒歩での移動となります。

募集組数 各回25組 ※応募多数の場合は抽選となります。
※雨天決行
※中止の場合は当日の午前7時頃に決定し、順次、担当者の携帯電話からお電話いたします。

参加費 1袋 500円
※おつりのご用意はございません。

応募締切 10月22日(木)

応募について

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。

お問い合わせ

経営企画部 くらしの活動推進課
☎0596-62-1125

※ご参加いただいた方には「JA伊勢ファンクラブみらい」に加入していただきます。
(入会金・年会費無料)

※担当者が不在の場合は、担当者から折り返しお電話をさせていただきます。

相談会・キャンペーン等のご案内

年間スケジュールはこちら 



年金相談会 **要予約**

日時 **9月27日(日)** 午前10時～午後4時20分
場所 南島支店(度会郡南伊勢町賛浦59-1)
お問い合わせ・お申し込み
南島支店 ☎0596-72-1311

日時 **10月4日(日)** 午前10時～午後4時20分
場所 伊勢支店(伊勢市河崎1-4-35)
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
伊勢支店 ☎0596-25-1175
紀北支店 ☎0597-47-1166

日時 **10月18日(日)** 午前10時～午後4時20分
場所 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
大王支店 ☎0599-72-0003

相続・遺言個別相談会 **要予約**

日時 **10月14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

(株)ジェイエイサービス伊勢 **JA SS** 灯油感謝祭

開催期間 **10月2日(金)～6日(火)**
場所 JA伊勢管内の各JASS
※中東情勢の影響によっては、中止させていただく場合があります。
※中川SSは2日(金)・3日(土)の開催となります。
※相野谷SSは除く。

(株)ジェイエイサービス伊勢 **JA SS** 洗車キャンペーン

開催期間 **10月1日(木)～31日(土)**
場所 JA伊勢管内の各JASS
現金・掛カード・クレジット・QRコード決済で洗車サービスがご利用いただけます。
※相野谷SSは除く。

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

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!

おトク情報やイベント情報などを配信します。
また、支店の来店予約やATM・施設の営業時間、手数料なども調べられます。ぜひご登録ください!



インスタグラム



ホームページ

