

こうか

2026
No.389

8



特別企画

今年もあま〜く実りました!
ジューシーな甲賀のフルーツはいかが?

もくじ

甲賀のフルーツはいかが? — 2
みんなの広場 — 10

こうかニュース — 6
心ひとつに 輪・和・話 — 11

今月の営農情報 — 8
JAインフォメーション — 12

生産者が教える！

美味しい フルーツの 選び方！

JAこうかの農産物直売所にフルーツが並ぶ季節になりましたね♪今回は、ブドウ・ナシ・イチジクの選び方を生産者の皆さんがご紹介します！あま〜いフルーツの見分け方を参考に、食べ比べて好みの味を探してみてください。この夏とびきり美味しいフルーツを味わってみませんか？



ブドウ

張りがある

皮

きれいな緑色

軸

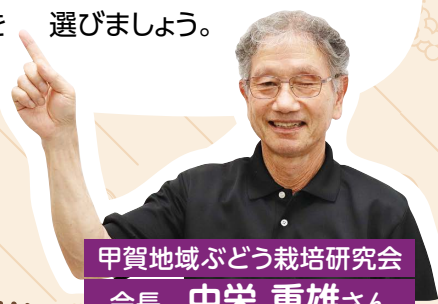
黒系と赤系のぶどうは、色が濃いものが熟している証拠です！表面に白い粉がしっかりと付き、軸が鮮やかな緑色の新鮮なものを 選びましょう。

皮

白い粉
(ブルーム)が付着

色

色づきがよい



甲賀地域ぶどう栽培研究会
会長 中栄 重雄さん

選ぶときは、手に持ってずっしりと重みを感じ、皮にハリとツヤがあるものがジューシーでおすすめです！また、軸が太くお尻がふっくら丸いものを選ぶと甘くて美味しいですよ！



甲賀地域なし栽培研究会
会長 西村 伊久次さん

ナシ

張りがある

皮

太い

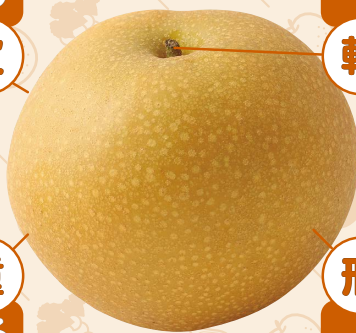
軸

重

重みがある

形

左右対称で
いびつではないもの



イチジク

香りがよい

香

イチジクの糖度が上がるのは樹の上で色づいた後なので、皮が濃い赤紫色にきれいに色づいたものが甘くて美味しいです。全体がふっくらし、お尻が少し割れかけた完熟しているものを選びましょう。

尻

割れかけて
いると完熟

色

濃い赤紫色



JAこうかいいちじく生産部会
部会長 清水 義久さん

特別 企画

ジューシーな

甲賀のフルーツはいいかが？



今年も あま〜く
実りました！

JAこうかの直売所は、生産者がていねいに育てた、とびきりおいしい果物ばかり！ どれを選んでも美味しいフルーツに出会えるよう、生育に合わせた研修会やJA営農指導員によるほ場の巡回などを行い、高品質で安定した栽培にも取り組んでいます。また、ブドウ・ナシ・イチジクの産地化を目指し、県や市と協力して生産者のサポートや生産振興、甲賀地域農業センターと連携して新規生産者を募って生産の拡大も進めています。

今回は、現在旬を迎えている地元産ブドウ・ナシ・イチジクの品種別の特徴をご紹介します！ 品種ごとに甘みや食感、酸味の違いなど、食べ比べてみるのも◎♪ 旬の今しか味わえない地元のフルーツをご堪能ください♪



甲賀のぶどう

品種ごとに袋の色を変え、日差しの量を調節することで、美しい色づきにしています。暑い日も水やりを行うことで、口を含んだ瞬間に広がる甘みとジューシーさが自慢の一房に育ちます。



甲賀地域
ぶどう栽培研究会
会長 中栄 重雄さん

7月	8月	9月
サニールージュ	ナガノパープル	
販売期間	竜宝 (りゅうほう)	シャインマスカット
	あづましずく	
	藤稔 (ふじみのり)	
	クイーンニーナ	
	ベリー A	



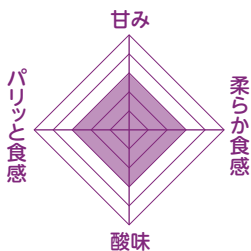
栽培：甲賀地域ぶどう栽培研究会



サニールージュ

販売期間：7月下旬～8月上旬ごろ

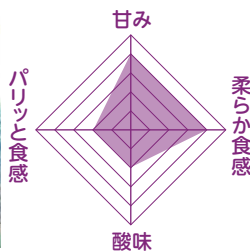
皮の実離れが良く、口の中でつると皮が剥けます。果肉は半透明な薄い黄緑色でとてもジューシー。酸味と甘みのバランスが良く濃厚な味です。



竜宝 (りゅうほう)

販売期間：8月上旬～8月中旬ごろ

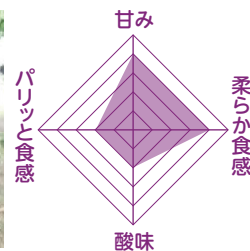
県内では比較的生産が多い品種!! 果皮と果実がつると剥けます。甘味が強く適度な酸味があり果汁が多くジューシーです。



藤稔 (ふじみのり)

販売期間：8月中旬～8月下旬ごろ

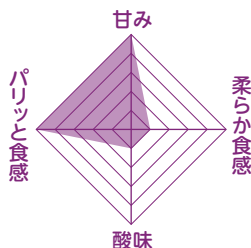
粒が大きいのが特徴です。果汁が多くとても甘味が強い品種です。果皮の色が濃いほど甘味が強いのです。



シャインマスカット

販売期間：8月下旬～9月上旬ごろ

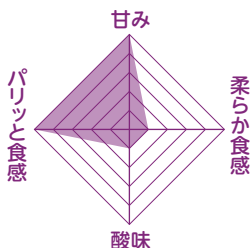
上品なマスカット香を持ち、粒は硬くしまりのある肉質で歯切れがよい。ブドウの中でも特に、甘味が強い品種です。皮ごと食べられるのが特徴です。



クイーンニーナ

販売期間：8月下旬～9月上旬ごろ

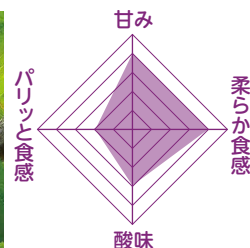
近年注目されている新しい品種です。甘味が強く、酸味はあまりありません。房は引き締まった硬さがあり、かじると皮がはがれます。好みによる皮ごと食べるのもオススメです。



ベリー A

販売期間：8月下旬～9月中旬ごろ

県内でも古くから栽培されており、ワインなどにも使われている品種。酸味のある中で濃縮した甘みがあり、濃厚な味とジュースのような果汁が特徴です。



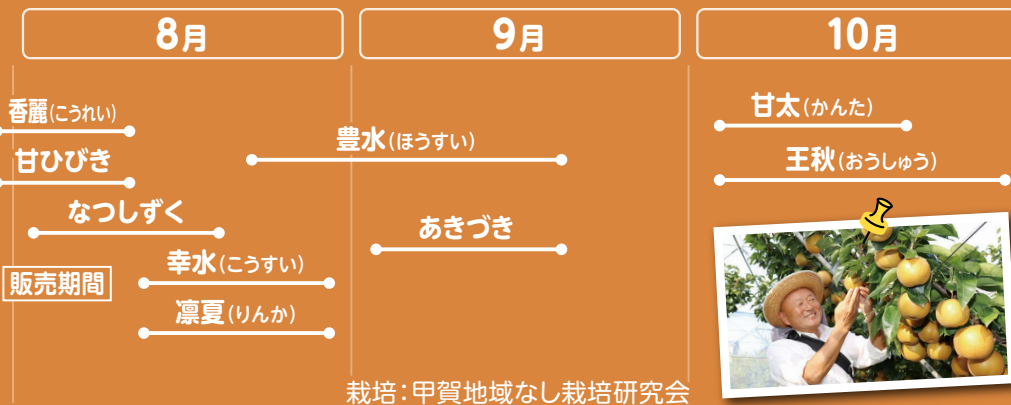


甲賀のなし

実をあえて摘み取る「摘果」という作業を行うことで、一つひとつの実に栄養がたっぷり行き渡り、大きくてジューシーなナシに育てています。さらに陰を作り日焼けを防ぐことでフレッシュな味わいに。



甲賀地域なし栽培研究会
会長 西村 伊久次さん



香麗(こうれい)

販売期間：7月下旬～8月上旬ごろ

極早生品種。糖度が高く、ほのかに洋ナシに似た香りがして、甘みと酸味のバランスが良いナシです。



甘ひびき(あまひびき)

販売期間：7月下旬～8月上旬ごろ

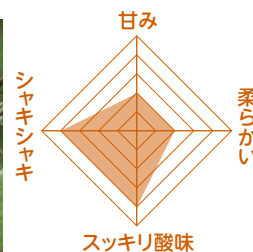
極早生品種。果汁が多くジューシーで、みずみずしくシャリシャリとした食感と糖度の高さが特徴です。



なつしずく

販売期間：8月上旬～8月中旬ごろ

暑い夏にぴったり!! 果汁が多く、さっぱりとした味わいです。果皮色が黄緑色の青ナシです。



幸水(こうすい)

販売期間：8月中旬～8月下旬ごろ

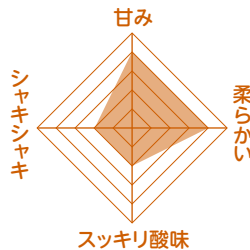
果肉は柔らかく果汁が多く甘味が強い品種です。日本ナシの代表的な品種で最も多く栽培されています。



凜夏(りんか)

販売期間：8月中旬～8月下旬ごろ

幸水より大きく果肉は柔らかい。果汁が多くジューシーで、糖度は幸水と同じくらいで優しい甘さが特徴です。



豊水(ほうすい)

販売期間：8月下旬～9月中旬ごろ

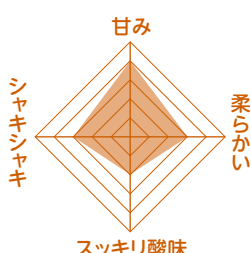
果肉は柔らかく、果汁が多い品種。甘味の中にほどよい酸味があり食味に優れている品種です。



あきづき

販売期間：9月上旬～9月中旬ごろ

果肉は緻密で糖度が高く果汁も豊富です。酸味が少なめで、シャリシャリとした食感です。大玉の品種。



甘太(かんた)

販売期間：10月上旬～10月中旬ごろ

果肉は柔らかく、果汁が多く甘味と少しの酸味があるのが特徴です。大玉の品種。



王秋(おうしゅう)

販売期間：10月上旬～10月下旬ごろ

果肉は白く緻密でみずみずしく、柔らかいです。甘味にやさしい酸味が加わり上品な味。大玉の品種。



※販売期間中でも店頭にない場合がございます ※直売所には、他にもさまざまな品種を取り揃えています



うお座
2/19～3/20



【全体運】 良い問題提起がありそう。問題を皆で認識することで解決へ。協力が開運につながります。連絡は密に取り合っ
【健康運】 ベストコンディションを保てそう。スポーツが吉



甲賀の いちじく

8月

9月

10月

部会員は、イチジクを定期的に糖度計で測定し、その結果を品質の目安にしながら日々こだわりの栽培を続けています。枝を均等に配置し、株全体にまんべんなく光が届くよう調節することで糖度を高めています。

販売期間

イチジク

ブリジャソットグリース、
榊井ドーフィン、バナーネ

栽培：JAこうかいちじく生産部会



JAこうか
いちじく生産部会
部会長 清水 義久さん

イチジク

販売期間：8月中旬～10月末ごろ

直売所で見つけたらラッキー！



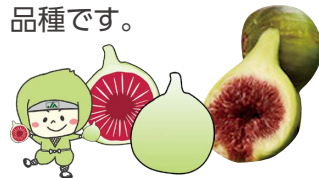
榊井ドーフィン

イチジクの中ではもっとも
多く栽培されている品種。
果皮色は赤紫色で、酸味や
苦みなどのくせは少なく、
甘味が強いのが特徴です。



ブリジャソットグリース

果実は小ぶりで、果皮色
は紫黒色。甘味は強いが
酸味もあり濃厚な食味で
す。ジャム加工に最適な
品種です。



バナーネ

熟しても果皮色は赤く色
付かず、黄緑色で、甘味
は強く酸味は少ない。
ネットリとした濃厚な甘
味が特徴です。



お買い求めは、
花野果市水口店・
ここぴあにて！



JAこうか
ホームページ

JAこうかのホームページでは
今回ご紹介した果物のレシピを
掲載しています。ぜひ、活用して
召し上がってみてくださいね♪

※販売期間中でも店頭にない場合がございます



生産者さんが直接お届け！

果樹まつり

を開催します！

開催日時

令和8年8月23日(日)
午前9時～12時

令和8年9月5日(土)
午前9時～12時

場 所

花野果市水口店

ここぴあ

旬の新鮮な甲賀のフルーツが直売所に大集合！ 地元生産者さんによる
ふれあい販売を実施しますので、食べ頃や美味しく食べる秘訣(?) など普段
はなかなかできない果物についての質問をしてみたいはいかがでしょうか？
ぜひ甲賀のフルーツの美味しさを味わってくださいね♪



過去の果樹まつりの様子



みずがめ座
1/20～2/18

【全体運】 一歩引いて様子見を。視点を変えると良い方法を思い付きます。シンプルに手間をかけないのがうまくいくコツ
【健康運】 気にし過ぎはよくありません。いつも通りで◎



こっかニュース

㈱まるさん牧場がチャンピオン

滋賀・『近江牛』グランプリ枝肉共進会

滋賀県畜産振興協会が主催で2026『近江牛』グランプリ枝肉共進会(第14回)が、7月2日、近江八幡市の滋賀食肉センターで開かれました。県内の47牧場が去勢牛14頭、雌牛33頭出品し、グランドチャンピオンには、湖南市下田の㈱まるさん牧場の雌牛『ひめこ』が選ばれました。当JA管内からグランドチャンピオンが出るのは今回が初めてです。

同牧場の北島聖二代表は、「良い牛で、体も張って順調に育った。ロース芯が良かったのが評価された」と喜びを語りました。『ひめこ』は、彦根市の近江牛専門店「千成亭風土」が、1キロ当たり6,207円の高値で競り落しました。

同牧場では約730頭を飼育しており、全て雌の近江牛にこだわっています。牛の食事にもこだわり、飼料メーカーと長年試験を重ねて、米や麦を配合したオリジナルの配合飼料を作り上げてきました。また、病気の早期発見に力を注ぎ、牛の事故率が非常に低いです。毎日の飼料の食いつきや表情、体調のわずかな変化を見逃さず、こまめな清掃など、日々の細やかな管理を徹底しています。



賞状を手にする北島さん



チャンピオンの額に喜び
北島さんと受賞者たち

400年の伝統を次代へ

水口かんぴょうづくり体験と試食会を開催



天日干しに挑戦する子ども

水口かんぴょう普及の会と水口まちづくり協議会は7月11日、水口中部コミュニティセンターで、ユウガオの実の加工体験と試食会を開きました。生産者の谷口治郎さんがむき方を実演し、参加者が挑戦。剥いた実は天日干しにし、味噌汁や天ぷら、なかごが振る舞われました。谷口さんは「ユウガオの加工体験をしてから実際に水口かんぴょうを味わうことで、記憶に残る。今後も水口かんぴょうの魅力を広めていく」と語りました。水口かんぴょうはおよそ400年前から同町で栽培される特産で、国の地理的表示(GI)保護制度に登録されています。

甲南高生、愛情かけて

育てた牛を自ら販売



牛肉を販売する生徒ら

滋賀県立甲南高等学校の生徒が育てた肉牛の販売会が7月4日、アル・プラザ水口で開かれました。生産から販売までを生徒が担い、消費者と直接ふれあう実践的な学びの一環で、今年で3回目です。当日は生徒とJA全農しが、当JAの職員が試食や同校制作のポスター、店内放送で購入を呼び掛け、用意した1頭分は午前中にほぼ完売しました。牛は同校が約2年かけて育て、枝肉格付け4等級。平和堂の『E-WA! あじわい牛』として販売されました。生徒は「愛情を持って育てた牛の肉を、お客さんが笑顔で手に取ってくれるのがうれしい」と話しました。



ラジコン草刈り機やドローンを体感 小原小5年生がスマート農業を学ぶ



山本理事(後列右)と参加した児童ら

7月9日、甲賀市立小原小学校の5年生6名が、信楽町でスマート農業の授業としてドローン散布の実演やラジコン草刈り機の操縦を体験しました。『ふるさと農業授業』の一環で、食農教育とJAへの理解促進、次世代の担い手育成が目的です。講師は同校卒業生で当JAの山本和弘理事。山本理事は「スマート農業とは、体に負担をかけずに農業ができるか考えて作られたもの」と分かりやすく説明しました。実演では、勢いよく飛ぶドローンの姿に児童らは「すごい」「乗ってみたい」と目を輝かせ、操縦を体験した児童は「前後左右の表示があったから操作しやすかった」と笑顔で話しました。

マジック体験で交流深める 地域交流の『場』づくりへ発進

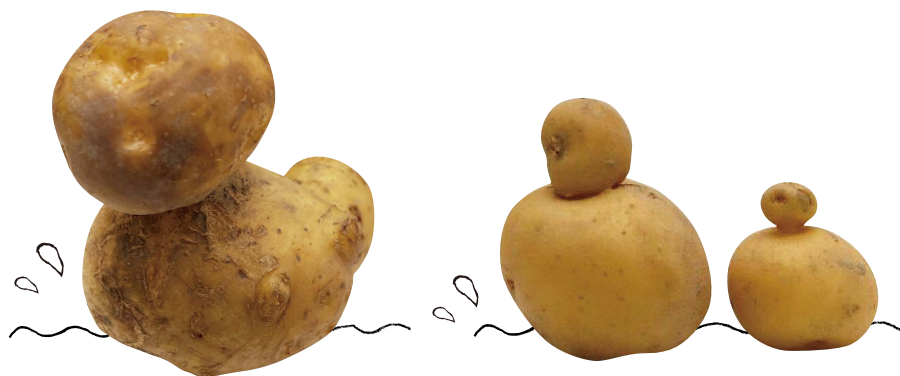


お金を浮かすマジックに挑戦する参加者ら

当JAは7月2日、家の光協会が提供する『JAサテライトプラス』を活用したハンドパワーマジック講座を水口町の当JA本所で開きました。当JA職員と女性部本部役員の計27名が参加し、交流を深めました。

講座では、実際に手を動かしてお金を浮かせるマジックなどを習得。最後にペアを組んで互いに披露しました。参加者は「簡単そうに見えても実際に体験すると難しい」「楽しかった。誰かに披露してみたい」と笑顔で話しました。当JAは、組合員が気軽にJAへ足を運び、地域交流や相談ができる『場』づくりを目指します。

おもしろ野菜



ヒヨコジャガイモ

甲賀町の組合員さんの畑で、アヒルのようなジャガイモが収穫されました！お風呂に浮かべる黄色いアヒルの人形に見えませんか？今にもプカプカ〜と泳ぎだしそうです！

親子ヒヨコジャガイモ

甲賀町の組合員さんの畑で、親子のようなジャガイモが採れました！こちらも親子のアヒルに見えませんか？暑い夏、ジャガイモたちも泳ぎたくなつたのかもしれないね。



双子のユウガオ

水口町の谷口さんの畑で、めずらしい双子のユウガオの花が咲きました。ユウガオとは、水口の特産品である「かんぴょう」の原料になる野菜で、とっても大きな実になります。こんな小さな花から、あんなに大きな実になるなんて不思議ですね！



えい のう じょう ほう 今月の 営農情報



米

適期収穫を 目指して



水口営農経済センター
寺井 謙文

8月下旬頃から収穫時期を迎えます。収穫作業の重要ポイントは、収穫適期の見定めです。稲の出穂後、気温が高く経過した年は穂の登熟日数が短くなる傾向があります。

早生品種である『みずかがみ』『コシヒカリ』だけでなく、中生品種でも出穂後30日が過ぎれば準備を始めましょう（5月上旬の田植えの場合、盆明け早々に成熟期を迎えることが予想されるため、早めの準備が大切です）。

収穫は、青刈の残存率が10～15%になった頃に行います。なお、青刈の残存率50%程度の場合、収穫の目安は約7日後となります。

■ 適期収穫のポイント

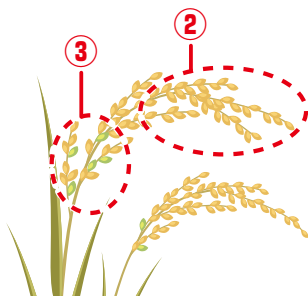
- ① ほ場に入り、葉色ではなく穂をしつかり確認する
- ② 上から3～4本目の枝梗につく籾がすべて黄化した頃
- ③ 青刈の残存率が10～15%となった頃

【収穫を早くすると…】

↓籾水分が高く乾燥経費がかかる。青未熟粒の発生

【収穫を遅くすると…】

↓胴割れ米や茶米の発生につながる



茶

茶園管理



土山営農経済センター
川田 友幸

■ 秋肥

夏から秋にかけて茶樹は養分を盛んに吸収し、摘採や整枝などで弱った根や幹を回復しながら生育・肥大させます。この時期の茶樹の生育や養分の蓄積が翌年の新芽の生育や収量、品質に大きく影響を与えます。根の生長が始まる8月中旬～9月上旬に有機質肥料や緩効性肥料を主体とし、10a当たり窒素成分を15kg施用し、土壌と混和しましょう。

また、苦土石灰類を施用した直後にアンモニア態窒素を含む肥料を施用すると、アンモニアガスが揮散して根に悪影響を及ぼします。秋肥の施用は土壌改良資材の施用から20日程度経過してから行ってください。

■ 病害虫防除

8月中旬から9月上旬にかけてチャノコカクモンハマキやチャノホソガ、チャノミドリヒメヨコバイ、チャノキイロアザミウマ、カンザワハダニの発生が見られます。茶園をよく観察し、効率的な防除を行います。クワシロカイガラムシ（第2世代幼虫の発生にも注意し、的確な防除に努めましょう。農薬散布前にはラベルを確認し、使用基準を遵守した上でマスクなどを着用して、安全な作業を心掛けましょう）。

また、農薬を混用する場合、薬害が生じたり効果が低下する可能性があるので注意しましょう。

～地域の食を応援!!～

花野果市・ここぴあ新規出荷者募集中!!

あなたが丹精こめた農産物を直売所『花野果市・ここぴあ』で販売しませんか？
詳しくは、『花野果市新規出荷者説明会』にご参加ください！

新規出荷者説明会※ご予約不要

- 8月19日(水) 14:00～【場所】花野果市水口店 多目的ルーム
- 9月17日(木) 14:00～【場所】ここぴあ 研修室

ご興味のある方は
お気軽に
ご参加ください♪



お問い合わせ 花野果市水口店 (☎0748-62-0711) ここぴあ (☎0748-72-5552)

ゴボウ

今育てたい!

旬のタネ・苗ガイド

うちde
地元野菜

・食感歯ごたえが良く風味が豊かな食材で、食べ方はいろいろです。種まき適期および収穫期間が長いので、長期間楽しめます

オススメ品種

うまいごぼう (トーフク)



- ・耕土の浅い畑でも作れる短系品種です。
- ・早太りで作りやすく、40cm程度の長さで掘りやすいです。
- ・やわらかく香りの良いゴボウが手軽に楽しめます。

サラダごぼう (トーフク)



- ・約30cmの短さで、掘り取りやすく栽培しやすいです。
- ・細くても風味は充分あり、やわらかくアクが少ないのでサッと湯がいてサラダにも使えます。

・根がまっすぐに深く伸びるので、土づくりが大切です。土を柔らかくし、石など障害物になるものは減らし、しょうゆ
・排水が悪いと生育不良を起こすので、高い畝作りを心掛けましょう
・連作障害が出やすいので、作付けした畑は4年以上、期間を空ける必要があります



園芸特産販売課
上田 健司

●—● 種まき期間 ■ 収穫

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
うまいごぼう												
サラダごぼう												

JAグループ × 全農

RTK基地局開局記念

自動操舵システム 導入促進キャンペーン

RTKの高精度位置情報で、農業はもっとスマートに。

高精度な自動操舵が、作業の効率化・省力化・
収量向上をサポートします。

導入するメリット

- ☑ 直進・旋回も自動でラクラク！精度の高い作業が可能に
- ☑ 作業のムラや重複を減らし、燃料・資材も節約
- ☑ 古いトラクタ・田植機にも装着可能（ハンドル仕様で使い回し可能）
- ☑ ハンドル操作の負担を軽減し、快適な作業環境を実現。長時間作業もラクに
- ☑ 将来のロボット農機へのステップに
- ☑ 収量・品質アップへ。均一な作業で、安定した収量を実現

キャンペーン対象システム

TOPCON

自動操舵システム

XC1/XR-1-SET

(※ 枕地旋回解除機能付き)



RTK
高精度位置情報

誤差 2~5cmの
高精度制御

★ RTK ライセンス利用料

※JAグループから購入の場合、一定期間
無料制度あり(詳細はお問い合わせください)



システム本体価格 (取付部材・工賃別)

1,090,000円
(税込)

キャンペーン期間

令和8年9月末まで

※取付部材 (ハンドル取付部材・ホイールアングルセンサ金具・アンテナ
台座等) は別途必要です
※取付工賃は別途必要です
※詳細は JA・農機センターまでお問い合わせください

お問い合わせは農機センターまで 甲賀市甲南町池田字吉原2663-1

JA全農しが 甲賀農機センター TEL 0748-86-2004



てんびん座
9/23~10/23

【全体運】 心配の種は次第に消えていきます。気持ちがいっても流れに身を任せて。自分から動かない方がうまくいくはず
【健康運】 関節痛は甘く見ないで。しっかりケアを



私は ニンニクやゴーヤ、スナップエンドウなどの野菜、柿やキウイなどの果物、季節の花などを栽培し、『花野果市水口店』に出荷しています。昔から家の水稲栽培に携わっていましたが、母から畑を引き継いだのをきっかけに、本格的に野菜や花の栽培に取り組むようになりました。

私は毎週火曜日に1時間半かけて『100歳体操』・お口の『かみかみ体操』・『ボウル体操』を続けています。平成26年に始めてから今年で12年目になりました。誰よりも暑がりな私は、首にタオルを巻き携帯の扇風機を回しています。が、それでも汗でばとばとになります。

体操は『美人会』の活動として行っており、他にも、健康チェック・体力検査のほか、食事や買い物・料理作りと楽しみがあり、仲間づくりにもなっています。

そして去年から『大人の塗り絵コンクール』に参加しており、私の熱中する楽しみの一つとなりました。この塗り絵は色鉛筆を使って10種類の作品を仕上げるもので、鉛筆には蛾が含んでおり重ね塗りでの色調合が難しいですが、美人会からは入賞者が続々と出ています。制作を始めた6月には、早くも半分の5種類を仕上げました。

これからも健康第一に、みんなと和気あいあいと活動をしていきたいです。

私は毎週火曜日に1時間半かけて

いわ おか はる と
岩岡 遥人



組合員や地域の皆さまから温かいお言葉や感謝の気持ちをいただくたびに、それが心の支えになっています。支えていただいている分、これからも農業を通じて地域の発展に貢献できるよう、日々努力を積み重ねていきたいと思っています。精一杯頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします！



心ひとつに JAこうか女性部

輪和話



ホテルでのランチを楽しむ参加者

女性部仲間づくり旅行 名古屋の歴史と美食を満喫し交流を深める

JAこうか女性部は6月18日と24日の2日間、第1回仲間づくり旅行を実施し、女性部員65名が参加しました。名古屋の歴史スポットを巡るとともに、ホテルでのランチを楽しみ、部員同士の交流を深めました。

同部では、部員同士の横のつながりづくりや新規部員の加入促進を目的に、年2回の仲間づくり旅行を実施しています。

当日参加者は、最初に現在放映中の大河ドラマ『豊臣兄弟』で注目を集める『名古屋中村 大河ドラマ館（豊臣ミュージアム）』を訪れ、展示資料やドラマ制作にまつわるエピソードを学んだ後、限定グッズや名古屋土産の買い物をしました。昼食は名古屋マリオットアソシアホテルで開催中の『開業記念ビュッフェ』。和食、洋食、中華などホテル内の各レストランが手掛ける多彩な料理を味わいながら、参加者同士の会話にも花を咲かせました。午後は徳川美術館を見学し、ボランティア解説員から展示の見どころや歴史的背景について事前説明を受けた後、尾張徳川家ゆかりの貴重な文化財や美術工芸品を鑑賞しました。

参加者は「料理の種類が豊富で、みんなで楽しく食事ができた」と笑顔で話しました。



ブロッコリーの播種の準備をする参加者ら

農業の楽しさを体験で学ぶ JAこうか秋冬野菜の園芸講座を開催

当JAは7月15日、本所で『秋・冬野菜の園芸講座』を開き、JAこうか女性部員や組合員、地域住民ら33名が参加しました。

この講座は、主に女性部員を対象に年2回開催している『農の学習会』の一環で、農業を始めるきっかけづくりや、農業への関心・知識を深めてもらうことを目的としています。

講師は同JA農産販売部園芸特産販売課の上田健司営農指導員が務め、猛暑を乗り切るための栽培管理や土づくりのポイントを解説。参加者から寄せられた野菜づくりの悩みや疑問にも丁寧に答えました。また、今回は新たな試みとして体験型プログラムを実施。今回は、ブロッコリーのセルトレー播種体験に加え、『家の光』を活用したスマートフォン写真撮影講座も行いました。収穫した野菜をより美しく撮影し、家族や友人と共有するためのコツを学び、参加者は実際に撮影を楽しみながら理解を深めました。参加者からは、「園芸に興味湧いた。ブロッコリーが育つのが楽しみ」「野菜づくりで困っていたことが解決できた」と話しました。



参加者からの質問に答える営農指導員



しし座
7/23～8/22



【全体運】 あなたのところにいろいろなことが集中します。丸投げの案件はお断りを。協力し合ってできることを優先して
【健康運】 サプリに頼り過ぎないで。日々の食事を大切に



甲賀。ゆめ丸 ポイントカードが進化!

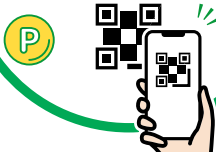
もっと便利に、もっとおトクに

ポイントアプリ が11月1日にサービスを開始します!



1

来店で
**ポイントが
貯まる**



2

花野果市・ここぴあで
**ポイントが
使える・貯まる**



3



**限定クーポン&
おトク情報**
がもらえる

詳しくは
コチラ



遭わない! 起こさない! 農作業事故!

秋の農作業安全月間です!

期
間

令和8年

8/1(土)~10/31(土)

全国では、毎年約300件の農作業中の死亡事故が発生しており、農作業事故の多くは、機械作業で発生しています。農繁期を前に、安全対策を見直しましょう!

- トラクターやコンバイン等でのほ場への進入・退出時は、**転落・転倒に注意**しましょう。
- 機械の清掃や点検等を行う時は、**必ずエンジンを止めて**作業しましょう。
- 熱中症に注意し、できる限り**高温時の作業は避け**ましょう。**こまめな水分・塩分補給と休憩、涼しい服装、安全な作業環境づくり**に努めましょう。
- 万一の事故に備えて**労災保険に加入**しましょう。



農業者の労災保険に関する
お問い合わせは

【労働保険事務組合】

JAこうか 営農購買課 ☎0748-62-0720

予告



2026 大農業祭

昨年は2日間で約26,000名が来場!!

子どもから大人までみんなで
“こうかの食と農” にふれる

年に1度の還元祭

開催日 **令和8年12月5日(土)・6日(日)**

会場 **JAこうか本所北側駐車場 花野果市水口店**

おいしい
屋台グルメ

大抽選会

ビンゴ大会

新鮮野菜
の販売

手づくり体験

など、盛りだくさん♪



次号で
続報あります!



かに座
6/22~7/22



【全体運】 何とかなる時です。勢いに任せて進めてみましょう。周囲の話を聞きつつ微調整していけば思った以上の成果に
【健康運】 頑張り過ぎないように。睡眠時間はしっかり確保

お車の修理・整備はJA共済の指定工場「JARIC」へ

JARIC (JA共済自動車指定工場協力会) は、全国約1,600の優良自動車修理工場が加盟するJA共済の指定工場ネットワークです。当JA管内に9社ある指定工場を1社ずつご紹介♪



J = JAPAN (日本)
A = AUTOMOBILE (自動車)
R = REPAIR (修理)
I = INSURANCE (共済)
C = CONFIDENCE (信頼)

株式会社 JAオートパルこうか



社員一同心よりお待ちしております！

本社住所：甲賀市水口町新城175
☎：0748-62-2265

当社は、JAこうかから平成24年に分社しました。水口町新城に本社兼水口店、甲南町池田に甲南店があり、新車・中古車の販売、車検・整備、板金塗装、レンタカー事業・共済事業など各種サービスを通じて安全・安心をお届けすることにより地域に貢献しております。

JA指定工場として、万が一の際には、JAと力を合わせ迅速対応、まごころ対応を心掛けております。

これからも地域のみなさまから親しみがあり選ばれるお店作りを目指します。ぜひ、ご相談ください。

無料

年金相談会のご案内

年金についての質問や疑問に、社会保険労務士などの年金の専門家が無料でご相談をお受けいたします。これから年金を受け取る方、受給中の年金に関する疑問をお持ちの方などお気軽にご相談ください。

予約制
下記まで

令和8年8月29日(土)

令和8年10月12日(月・祝)

JAこうか本所 金融部

午前9時～午後4時30分

※本所金融部はJAホール西隣の建物で、「年金相談会会場」の看板が目印です

信用課 ☎0748-62-0382

令和8年10月21日(水)

水口支所 ☎0748-62-1209

午前9時～12時

湖南支所 ☎0748-72-1235

午後1時30分～4時30分

◆ 無料税金相談会のご案内

税理士による無料の相談会です。
相続や贈与に関すること、税金対策など
お気軽にご利用ください！



開催日：令和8年

8月19日(水)・9月9日(水)

時 間：午前10時～午後3時

会 場：JAこうか本所 3階研修室

※申告書の作成などについては別途費用が発生する場合があります
※予約制となっていますので、ご希望の日時を開催前日までにご予約ください。受付順に時間調整いたします
※その他税金に限らず、相続に関する相談も対応していますので、お気軽にお問い合わせください

お問い合わせ・ご予約

JAこうか 総務課(資産相談)
☎0748-62-2182



多文化共生という言葉の先に

JA滋賀中央会
JA滋賀同和対策本部

みなさんは、『多文化共生』という言葉を知っていますか。

昨年度、大阪・関西万博の開催により、世界各国から多くの人びとが日本を訪れ、海外の文化や考え方に触れるなかで、国や地域によって大切にしているものが異なることを改めて感じる機会となりました。しかし、多文化との出会いは万博会場だけのものではありません。身近な地域や職場にも、異なる背景を持つ人びとが暮らし、働き、学んでいます。

多文化共生とは、国籍や民族、言語、文化、生活習慣などの違いを認め合い、同じ地域社会の一員としてともに暮らし、互いに支え合うことを指します。滋賀県は『滋賀県多文化共生推進プラン』において、県民や企業、市町、県などそれぞれが取り組む方向性を示しています。今後も外国籍住民や外国にルーツを持つ人の割合は高まると考えられ、違いにかかわらずともに支え合う意識が、ますます大切になっています。

『多文化』と聞くと外国にルーツを持つ人との関わりを思い浮かべがちですが、それだけにとどまりません。言葉が伝わりにくい、地域の慣習がわからない、行政や医療、学校、職場の手続きが難しいといった場面では、本人の努力だけでは越えにくい壁があります。同じ地域で暮らす人同士が違いを認め合い、対等な関係を築きながら地域を支えていく考え方は、身近な地域や職場にも、年齢や性別、家族の状況、働き方、育ってきた環境など、さまざまな違いがあります。

大切なのは、違いを理由に線を引くことではなく、違いがあることを前提に、誰もが安心して関われる環境をつくることです。初めての人にも伝わる説明ができているか、質問しやすい雰囲気か、みんなが参加できる形で物事を決めているか。そうした日々の積み重ねが、暮らしやすい地域や職場につながります。

差別や人権問題の多くは、その人の背景や歴史的経緯への理解を欠いた偏見や思い込みから生まれます。相手を属性や国籍で決めつけず、一人の人間として対等に向き合おう。その積み重ねが、差別のない社会への確かな一歩になるのではないのでしょうか。



理事会 だより

令和8年6月25日(木)に開催された理事会と、令和8年6月27日(土)に開催された臨時理事会の主な審議内容は次の通りで、全議案が原案通り可決・決定されました。

提出議案

【6月25日 理事会】

- ① 行政庁に提出する業務報告書の承認について
- ② 総代選挙に係る投開票所並びに投票管理者等の承認について
選挙区別の投開票所は各地区統括支所とし、投票管理者・立会人について承認した
- ③ 役員賠償責任保険の加入について
- ④ 令和8年度乾燥調製施設利用料金の設定について

【6月27日 臨時理事会】

- ① 会計監査人「みのり監査法人」との監査契約の締結及び報酬額の決定について
- ② 令和8年度(令和8年7月～令和9年6月)各理事の報酬額について

報告事項

【6月25日 理事会】

- ① 令和8年5月末事業実績について
- ② 内部監査の品質に関する内部評価報告について
- ③ 令和8年度第2回内部監査の結果について
- ④ 子会社及び関連会社の決算報告について
- ⑤ マネロン等の防止にかかる対応状況について
- ⑥ 令和8年度JAこうか組合員加入促進要領について
- ⑦ 令和8年5月末有価証券運用状況について
- ⑧ 令和8年度第2四半期余裕金運用方針及び運用計画額について
- ⑨ 令和8年度育苗センター実績について
- ⑩ 令和8年度荒茶共同販売会(一番茶)実績について

【6月27日 臨時理事会】

- ① 令和8年度(令和8年7月～令和9年6月)各監事の報酬額について

議事の経過などの詳細につきましては、各支所に備え付けの理事会議事録を閲覧ください。

JAこうか 6月末の主な事業量

貯金高	1,787億8,176万円	組合員数	17,570人
貸出金高	298億7,800万円	(正組合員)	5,379人
長期共済保有高	3,760億8,190万円	(准組合員)	12,191人



読者からのおたより

みなさまのおたより
お待ちしております♪



✉ 土山町在住ですので、土山で若い方が農業を始められているのを知るとめっちゃくちゃ応援したくなります。美味しいブドウ楽しみにしております。

(土山町 中嶋さん)

✎ 地元で頑張る若い生産者さんの存在は、つい応援したくなりますよね♪ 生産者さんも組合員さんの声が励みになります。ブドウを召し上がる機会がありましたら、笑顔で感想を伝えてみて下さい♪

✉ 今月の旬だよりの、トウモロコシ 🌽 を子供の頃からモロコシと呼び大好物でした 🍷

(湖南市 本郷さん)

✎ 子どもの頃から親しまれている味には、どこか懐かしさがありますよね。私も子どものころから茹でたトウモロコシが大好きでした！ 甘くてみずみずしい旬のトウモロコシを、今年の夏も色んな食べ方で楽しんでみてください！



✉ 毎月楽しみにしています。夏休みに入った私はこの機に、こうかオリジナルレシピを試して家族に振る舞いたいと思います。畑の野菜が、これまでにないほど肥大化していておもしろかったです。

(甲南町 竹若さん)

✎ 嬉しいお言葉ありがとうございます！ ご家族にレシピを振る舞われるなんて素敵ですね♪ きっと喜ばれると思います。今後もオリジナルレシピを楽しんでいただけると幸いです！

✉ シュウマイにトウモロコシ?! びっくりな組み合わせですね。でも、美味しそうですね♪ 一度、作ってみたいです

(水口町 高井さん)

✎ 私も最初は驚きましたが、食べるごとにトウモロコシの甘みがはじけてとっても美味しいんです！ 彩りもよく、お子さんにも人気の一品です。ぜひ一度お試しください！

✉ 孫が野菜・フルーツ好きなので、よく買いに行っています。値段も安く、たくさん消費しても気にならず嬉しいです。これからはトマトとキュウリ好きの孫のためにせっせと通います。(水口町 堀口さん)

✎ 野菜・フルーツ好きとは、素晴らしいお孫さんですね。これからフルーツがたくさん並ぶ季節がやってきました！ 今月の広報紙では美味しいフルーツの選び方をご紹介します！ 参考にいただきながらフルーツをいっぱい食べて元気に育ってくださいね♪

✉ 主人と2人で野菜を植えて楽しんでいます。今年は思いのほか沢山収穫できて、2人では食べきれず、お友達やご近所さんにお裾分けしています。

(水口町 美濃部さん)

✎ 幸せのお裾分け素敵ですね♪ ご主人と愛情を込めて育てたお野菜はきっとお友人や近所の方々にも愛情が届いていると思います！ これからも野菜づくり頑張ってください。

✉ こうか7月号3ページの『組合員の皆さまへ』の池村組合長さんのご挨拶文もお気持ちが伝わってきますし、写っておられる写真の表情がいいですね。思わずそう思いました。ご苦労さまです。

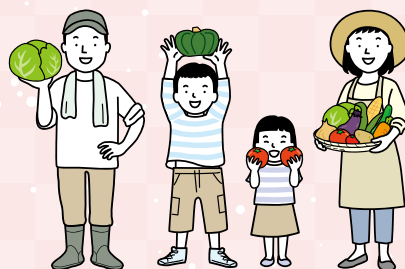
(甲賀市 片岡さん)

✎ 温かいお言葉をありがとうございます！ 職員一同、令和8年度も頑張っていきますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします！

✉ いつも楽しく読ませていただいています(^^) 老若男女、みなさんの頑張っていらっしゃる姿にいつも元気をもらっています!!

(甲南町 伊瀬さん)

✎ 地域で頑張る皆さんの姿から元気をもらえるというお言葉は、私たちにとっても大きな励みです。今後も、いろんな活動や人物を紹介し、読んで元気をもらえるような広報紙作りを目指して頑張ります！



9月のあなたの運勢



★ モナ・カサンドラ 監修 ★



おつじ座
3/21~4/19

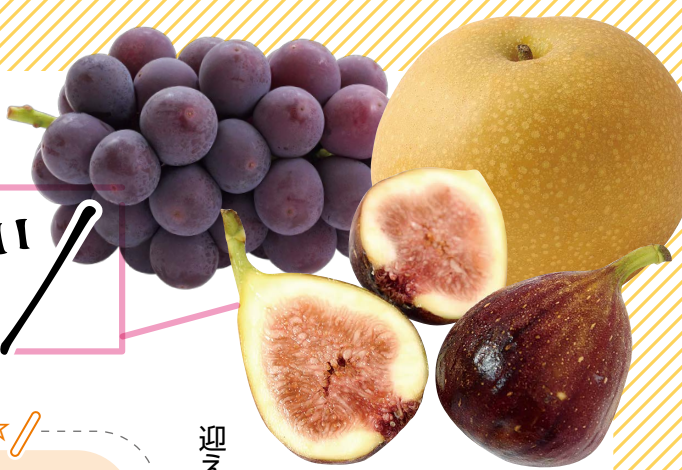


【全体運】 計画通りに進めたくても予定外が起こりがち。時間と気持ちに余裕を持って動くよう心掛けて。時には回り道も◎
【健康運】 低めながらも安定運。暑さ対策は忘れずに

直売所 花野果市から

旬だより

甲賀のフルーツ



フレッシュなフルーツで心も体もリフレッシュ☆

食育ソムリエが教えます！

花野果市水口店 副店長 平井 彩也香

フルーツの豆知識！

ブドウ

ブドウは、栽培の歴史が古く、世界中で親しまれている果実です。生で食べることが多いのは日本ならではの、海外では主にワインの原料として栽培されています。主成分の果糖やブドウ糖などの糖質に疲労回復効果が期待できますので、疲れた時のおやつに！

ナシ

シャリッとした食感と瑞々しさが魅力のナシ。カロリーも低く、秋の食後のデザートに最適の果物です。この食感は、石細胞という細胞が作り出しており、腸のぜん動運動を促し、便通をよくする効果が期待されます！

イチジク

濃厚な甘みとプチプチとした食感が魅力のイチジク。イチジクの上品な甘みとやわらかな酸味は、果糖とクエン酸がもとになっています。乾燥したものは生薬に使われており、女性にうれしい美肌効果も期待できます！



お問い合わせは
花野果市各店・ここぴあへ

地元産の
フレッシュなフルーツを
召し上げれ♪

迎えています。詳しくは今月号のP.2～P.5をご覧ください。

JAこうかでは、果樹の園芸振興を進めており、この時期はブドウとナシ、イチジクが管内で収穫時期を

こうかのオリジナルレシピ



甲賀のフルーツと大葉のペンネ

材料 (2人分)

ナシ 1個
ニンニク 2片
大葉 約50枚
オリーブオイル 適量
ブラックペッパー 適量
塩 適量
ペンネ 80g
ベーコン 30g
鷹の爪 半分
ブドウ 1房

余ったソースは
冷凍保存して
そうめんにも◎



1. ナシの皮を剥き、芯をとり、乱切りにする。ニンニク1片を半分にする。大葉を細切りにする。
2. ①とオリーブオイル150ml、ブラックペッパーをミキサーにかけてソースにする。
3. 鍋にお湯を沸かし、塩を入れてペンネを茹でる。茹で上がったら水を切り、オリーブオイル小さじ1を全体にかけ、馴染ませる。
4. ニンニク1片を潰す。フライパンに、オリーブオイル大さじ1、ニンニクを入れ、香りが付いたらニンニクを取り出す。ベーコンを1cm程の細切りにしてフライパンに追加し、火が通ったら鷹の爪、ブラックペッパーを振る。
5. ブドウを半分にする。③に、ブドウ、②適量、④を入れて全体に和えれば出来上がり。

