

こうか

2025
8
No.377

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？



『いただきますを、つくる人。』シリーズ

花き農家
橋本圭一さん

Contents

- | | |
|----------------|---------------|
| ④ 甲賀のフルーツはいかが？ | ⑩ みんなの広場 |
| ⑦ こうかニュース | ⑪ 心ひとつに 輪・和・話 |
| ⑧ 今月の営農情報 | ⑫ JAインフォメーション |

今月の野菜

水口かんぴょう
について→



この地で挑む、花の道。

甲賀市甲南町穉谷
はしもと けいいち
橋本圭一さん(39)

甲賀市甲南町で、中輪菊を中心に花き類を育てる橋本圭一さん。専業農家の道を選び、令和4年に就農。農業歴4年目を迎えます。今回は、お盆やお彼岸などの菊栽培を通じて地域のくらしを支える橋本さんに、花づくりへの想いや挑戦について、お話を伺いました。

Profile

はしもと・けいいち

甲賀市甲南町出身。令和4年から専業農家として花きを中心に栽培するほか、父親の水稲栽培も手伝う。家族構成は妻と子ども3人。JAこうか花き部会に所属。
趣味：釣りとスノーボード
好きな食べ物：卵とおやつ

※花き…観賞用に栽培する植物

きっかけは「やりたいことを 考えたら、農業だった」

橋本さんが前職を辞めたとき、「自分が本当にやりたいことは何か」と考え思い浮かんだのは農業でした。実家は兼業農家で、お米作りには親しみがありませんでしたが、中山間地で生計を立てるには難しいという現実もありました。就農にあたってJAこうかに相談したところ、獣害の影響が少なく、需要のある「花が良いのでは」とJA営農指導員に勧められ、花の道を志しました。

その後、県の農産普及課を通じて花の専業農家の育成プログラムに参加。橋本さんは「そこが非常に良くて、温かい人たちに囲まれ、これはやるしかない！」と、意欲が湧いて本格的に農業を始められました。橋本さんは、花の世界は家族のような雰囲気があると語ります。「困ったときには助け合う文化があって、いつも周りの皆さんが惜しみなく知識を教えてくださいます。それがとてもありがたいです」

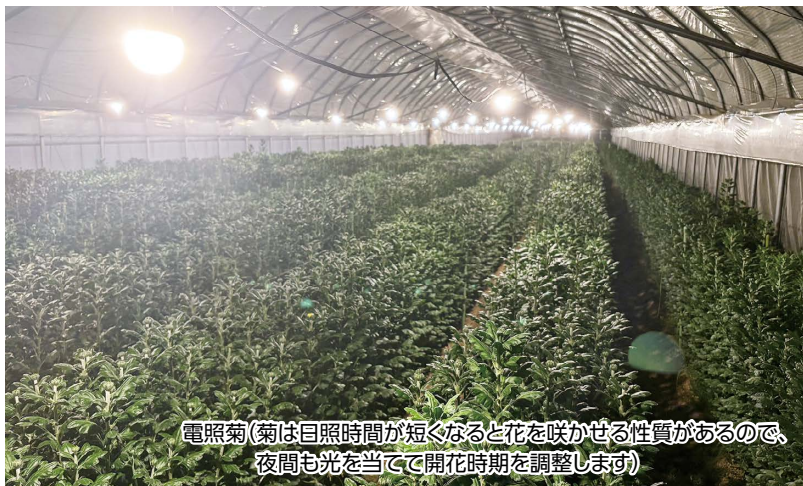
1年を通して働ける農業を

橋本さんが主に育てるのは、中輪菊・小菊を中心とした花き。お盆やお彼岸の菊は、地域のくらしに欠かせない存





収穫を迎えた菊



電照菊(菊は日照時間が短くなると花を咲かせる性質があるので、夜間も光を当てて開花時期を調整します)

在です。「お盆用の菊は1万6千本、9月のお彼岸用は1万4千本。正月用の菊や、リンドウ、ストックも育てています」

花のほかにも、JAこうかのブランド野菜『忍葱』の生産や父親の米作りも手伝うことでほぼ一年中、作業が続きます。「元々1年通して仕事がしたいと思っていた自分には最適だと感じています。花は栽培スケジュールを組みやすく、米や白ネギと相性がいいんですよ」

真夏の収穫期の1日を聞くと、早朝4時から収穫を始め、一旦休憩。夕方から夜10時頃まで再び作業に向き合われるそう、忙しい時は昼も常に作業していると笑って話す橋本さんからは覚悟と努力が伝わってきました。

自分でするから始まった農業

ハウス栽培が中心となる菊づくり。橋本さんはそのビニールハウスを、単管パイプを自分で曲げたり組んだりして建てました。「業者に見積もったらすごい金額で。資金が限られていたので、1棟建てるのに3か月かかりましたが、業者に頼むより1棟で600万円浮くと思えば、頑張れました」天井が高くなるようにこだわったハウスは、熱がこもりやすい夏の菊栽培でも空気がこもりにくく、病気予防にもつながるとのこと。

花は葉や茎が少し傷んだだけで商品価値が無くなってしまいます。その対策を尋ねると「とにかく、先手必勝が信条。病気や虫は出てからでは手遅れなんです。毎日の観察でちょっとした変化を見逃さず、すぐ対処すること。それが花の品質を守る一番の方法です」

そうした徹底管理の甲斐あって、橋本さんの菊は長持ちすると評判です。水に浸けておけば、切ってから1か月持つこともあるとか。

地域と未来への想い

「私が住む地域の農家で自分が一番若手なんです」橋本さんは、高齢化や担い手不足が進む地域で、将来も見据えています。日照が限られ、傾斜地が多い中山間地で、次世代に農地を引き継ぐにはどうすればよいか。「嫌な顔をされないように、機械化できる形にしておきたい」と語ります。そのためには農道の拡幅や区画整理が必要で、交付金制度や法令についても学びを深めているところ。家族にも、もし就職に困ったら、うちで働けばいい、と言えるような環境を整えておきたい。花づくりを軸に、地域の未来も少しずつ耕しています。



花卉栽培の楽しさを熱く語る橋本さん



7月10日は脇芽欠きの作業中でした。1本1本、地道に優しく摘み取ります。手間をかけただけ良いものができます。

消費者の皆さんへ

「心を込めて丁寧育てていますので、店でぜひ一度手に取ってみてください。大切な人を思いながら花を手向ける一助になれば嬉しいです」誰かを想って手に取られる花。その一本一本に、橋本さんの家族のため、地域のため、人のために想う情熱が息づいています。

ジューシーな 甲賀のフルーツはいかが？

今年も あま〜く
実りました！

特別
企画

JAこうかでは、ブドウ・ナシ・イチジクの産地化を目指し、県や市と連携して生産者のサポートや生産振興をしています。生育段階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取り組むとともに、甲賀地域農業センター主催のもと新規生産者を募って栽培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、酸味などが違い、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



栽培：甲賀地域ぶどう栽培研究会

7月

8月

9月

販売期間 サニールージュ



竜宝 (りゅうほう)

あずましずく※

藤稔 (ふじみのり)

クイーンニーナ

ベリー A

ナガノパープル※

シャインマスカット

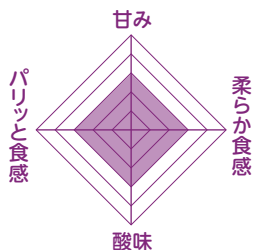


※令和6年から当JA管内で取り組み始めた品種

サニールージュ

販売期間：7月下旬～8月上旬ごろ

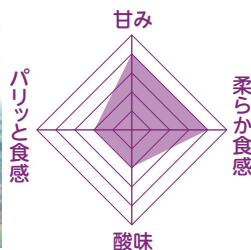
皮の実離れが良く、口の中でつると皮が剥けます。果肉は半透明な薄い黄緑色でとてもジューシー。酸味と甘みのバランスが良く濃厚な味です。



竜宝 (りゅうほう)

販売期間：8月上旬～8月中旬ごろ

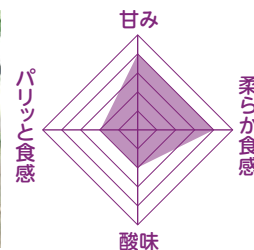
県内では比較的生産が多い品種!! 果皮と果実がつると剥けます。甘味が強く適度な酸味があり果汁が多くジューシーです。



藤稔 (ふじみのり)

販売期間：8月中旬～8月下旬ごろ

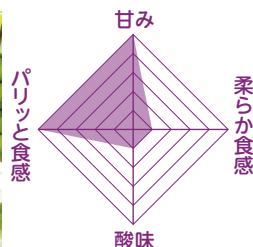
粒が大きいのが特徴です。果汁が多くとても甘味が強い品種です。果皮の色が濃いほど甘味が強いのです。



シャインマスカット

販売期間：8月下旬～9月上旬ごろ

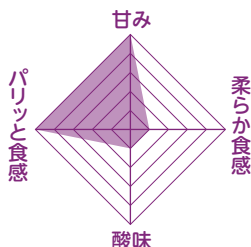
上品なマスカット香を持ち、粒は硬くしまりのある肉質で歯切れがよい。ブドウの中でも特に、甘味が強い品種です。皮ごと食べられるのが特徴です。



クイーンニーナ

販売期間：8月下旬～9月上旬ごろ

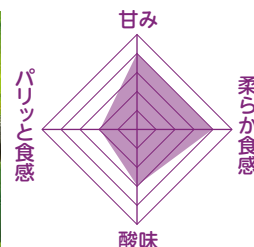
近年注目されている新しい品種です。甘味が強く、酸味はあまりありません。房は引き締まった硬さがあり、かじると皮がはがれます。好みにより皮ごと食べるのもオススメです。



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



栽培：甲賀地域なし栽培研究会

8月

9月

10月

香麗(こうれい)

甘ひびき

なつしずく

販売期間

幸水(こうすい)

凜夏(りんか)

豊水(ほうすい)

あきづき

甘太(かんた)

王秋(おうしゅう)



香麗(こうれい)

販売期間：7月下旬～8月上旬ごろ

極早生品種のなし。糖度が高く、果肉は柔らかく食感がよい。ほのかに洋なしに似た香りがし、甘みと酸味のバランスが良いなしです。



幸水(こうすい)

販売期間：8月中旬～8月下旬ごろ

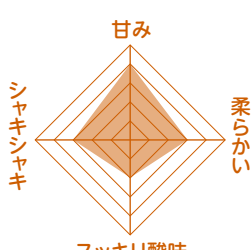
果肉は柔らかく果汁が多く甘味が強い品種です。日本なしの代表的な品種で最も多く栽培されています。



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

極早生品種のなし。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。



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。



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!! 果肉はシャリシャリ感があり、果汁も多く、酸味が少なくさっぱりとした味わいです。果皮色が黄緑色の青なしです。



豊水(ほうすい)

販売期間：8月下旬～9月中旬ごろ

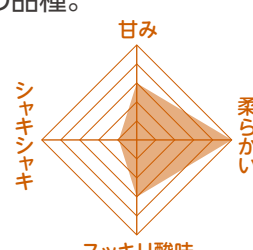
果肉は柔らかく、果汁が多い品種。甘味の中にほどよい酸味があり食味に優れている品種です。



王秋(おうしゅう)

販売期間：10月上旬～10月下旬ごろ

果肉は白く緻密でとてもみずみずしく、少し柔らかいです。甘味にやさしい酸味が加わりさっぱりと上品な味。大玉の品種。



甲賀の いちじく



栽培：JAこうかいいちじく生産部会

8月

販売期間



9月

イチジク

（ブリジャソットグリース、
柵井ドーフィン、バナーネ）

10月

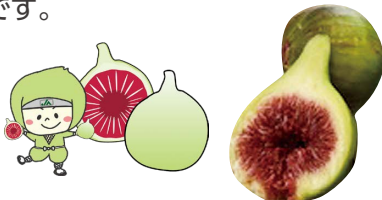


イチジク

販売期間：8月中旬～10月末ごろ

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。



柵井ドーフィン

イチジクの中ではもっとも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。



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。



JAこうか
ホームページ
【旬のレシピ集】



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♪

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7年8月23日(土)
午前9時～12時

令和7年9月6日(土)
午前9時～12時

場 所 花野果市水口店

ここぴあ



昨年度の果樹まつりの様子

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♪



畜産の未来を担う高校生 成田牧場で実践研修

滋賀県農政水産部畜産課は6月20日、甲南町の成田牧場で『畜産の未来を担う農業高校学び支援プロジェクト（農場視察研修）』を開催し、滋賀県立甲南高等学校の3年生12名と当JA職員や県職員が参加しました。これは畜産団体と連携し、農業高校生に実践的な学びを提供し、人材育成を図る取り組みです。

同牧場の成田牧彦代表取締役が牛舎を案内し、子牛から成牛までの飼育方法を人間の年齢にたとえて説明。ロープワークの実技体験では、友人の肘を牛の頭に見立てて練習し、その後実際の牛で実習も行いました。

滋賀県農政水産部畜産課の内本智子副主幹は、畜産のやりがいに触れ、「楽しみながら学び、興味を持つことが将来の活躍につながってほしい」と語りました。



ロープワークを実践する生徒



スナップエンドウ栽培塾 市場視察を実施 生産者ら、京都中央市場で“せり”を見学

スナップエンドウの産地化を目指す当JAは6月17日、京都市下京区の京都中央卸売市場で視察研修を実施しました。甲賀市・湖南市の生産者や当JA、JA全農しがの職員計13名が参加し、スナップエンドウのせりの様子を見学しました。これは『スナップエンドウ栽培塾』全4回講座の最終回。生産者らは、自らが出荷したスナップエンドウがせり場に並び、次々と競り落とされる様子を見て、流通現場での扱われ方を学びました。

視察中、京都青果合同株式会社の担当者から「スナップエンドウの需要はあるが流通量が減っている」との声もあり、参加者らは市場評価のポイントについて説明を受けました。当JAは今後も視察などを通じて、生産者の技術・意識の向上を図り、特産品としての定着をめざします。



せり観察の様子

おもしろ野菜

巨大ズッキーニ

甲南町の農家さんが育てたズッキーニの中から、巨大ズッキーニが見つかりました! 重さは3,855gで、普通のズッキーニと比べて、約20倍! これも農家さんが愛情たっぷりに育てた証拠ですね!



くるくるキュウリ、現る!

甲賀町の藤橋さんが育てたキュウリの中からくるりと丸まった不思議な形を発見! まるでとぐろを巻いたヘビみたいなキュウリです! こんな思わぬ形の出会いがあるのも農業の魅力のひとつですね!



消費者とつながる学びの場 農業高校生が牛肉と野菜を販売

滋賀県立甲南高等学校は7月12日、生徒が育てた肉牛と農産物の販売会を、平和堂アル・プラザ水口で開催しました。生産から販売までを生徒が実践的に学ぶことが目的です。

当日は生徒や当JA職員などがポスターなどを使って牛肉の購入を呼びかけ、試食も実施。午前中には牛肉1頭分がほぼ完売しました。

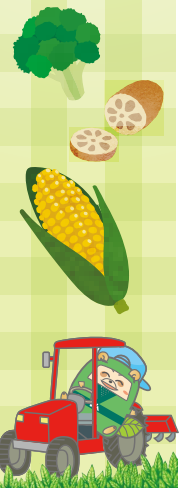
販売した牛は(有)成田牧場で生まれ、生徒が約2年育てたもので、同校初のA4ランクを獲得し、『E-WA! あじわい牛』として販売しました。農産物販売では卵や野菜、花などが並び、袋詰めや説明も生徒が担当しました。

中尾素子農場長は「多くの人の協力で販売が成り立っていることを学んで社会性を磨いてほしい」と話しました。



牛肉を販売する生徒ら

今月の営農情報



米 適期収穫を 目指して



8月下旬頃から収穫時期を迎えます。収穫作業の重要なポイントは、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

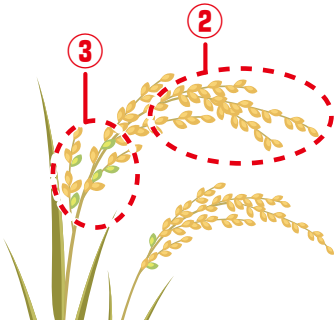
- ①ほ場に入り、葉色ではなく穂をしつかり確認する
- ②上から3～4本目の枝梗につく刈がすべて黄化した頃
- ③青刈の残存率が10～15%となった頃

【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



■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しょう。7月号でも紹介しましたが、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。

ダイコン

冬の定番野菜、いろいろな料理にも使えるのはもちろん、ビタミンCや消化酵素などを多く含み栄養価の高い野菜です。

	8月	9月	10月	11月	12月	1月
冬自慢						
おでん大根						

● 種まき ■ 収穫

- ・気温が高いと発芽不良を起こすので、盛夏が過ぎ暑さが和らいだときに播種しましょう
- ・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ましょう
- ・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



園芸特産販売課 上田 健司

今育てたい！

旬のタネ・苗ガイド

おうちde 地元野菜

オススメ品種

冬自慢

(サカタ)

- ・環境変化に強く、幅広い条件で栽培出来ます。肉質は細かくみずみずしい品種です。



おでん大根 味福

(トーホク)

- ・料理で使い切れる短めの大根。味のしみ込みが良く適度な柔らかさで、おでんなど煮物に最適です。





『最も大切なことは組合員との対話』 職員へこの本質を伝えることも理事の責務

辻 正則 理事（金融委員長）

私は甲賀町の出身で、昭和50年に当時の甲賀町農協に入組し、組合員や地域の方と直に接する地元支所を中心に、JAこうかに35年間、奉職をしておりました。地元の甲賀町は、昔から変わらぬ農村風景があり、少子化や離農を憂う反面、老若男女、仲間意識が高いところが地域の魅力です。故郷の風土を守り、組合員を支え、支えられる組織づくりを実現できればと考えています。

さて、改めて自身のJA人生を振り返ってみると、地域の組合員や利用者の皆さん、職員や関係者、多くの方々と関係性を築けたことが、人生の大きな財産であると考えています。今でも、趣味の仲間や地域の様々な場面における多くの方々とのつながりは暮らしの糧となっていますし、職員時代から続く人間関係に感謝をしながら、毎日を過ごしています。

JAを退職後は、『有限会社グリーンサポートこうか』にて9年間、地域の受け皿として稲作を中心に農業に従事しておりました。当管内においても高齢化により農業者が年々減少する中で、できる限り耕作放棄地にならないことを使命として農業に向き合っていました。今は後進に想いを引き継ぎ、現在は2畝ほどの畑で自家用の野菜づくりに勤しんでいます。

私の信念として、JAの使命は『組合員の生命と財産を守ること』であると考えています。それを踏まえ理事の役割は、組合員の想いや意見をいかにJA運営に反映させた上で具体的に事業を実践していくことが重要であると考えています。

このことを推し進めるために私が実践していることは、地元

出身理事として、甲賀支所と甲賀営農経済センターへ、週1回は必ず出向き、所属長をはじめ職員の皆さん一人ひとりと顔を合わせることを大切にしています。この際に必ず確認していることが、職員が組合員の皆さんとどのように関わっているかです。特にコロナ禍以降は、人との距離感や付き合い方が大きく変化し、日常的な会話一つを取っても携帯電話やパソコンが主流になってきた時代です。だからこそ、JAとしては、面前での付き合い方を大事にする必要がある中で、職員と組合員の皆さんとの普段の関わり方を聴き取り、必要に応じて私の職員経験や視点からアドバイスするようにしています。そして職員が向き合うべき組合員の実状を把握し、個別に対応できる対話力を高めてもらえるよう育成に努めています。

また、職員時代の金融店舗での実績と、退職後の会社経営の経験から、JA理事が構成する専門委員会の一つである金融委員会の委員長を務めています。令和7年度の事業計画で示す通り、『心豊かで安心して暮らせる地域づくり』をテーマとして、多様性かつ世代別のニーズに適應した金融サービスの提供ができるように取り組んでいます。やはりこの場面においても大切なことは、対話を通じて得た組合員や職員からの要望・意見を考慮した上で本質的な意思決定ができるように委員会や理事会で提案しています。

そして、私たちJA役職員が忘れてならないのは、JAが今日あるのは、歴史的にも組合員と職員のつながりが全ての前提にあり、人付き合いが全ての基本にあるということです。このことを職員が日頃から自覚して業務に向き合うことがいかに大事かを伝えていきたいと思っています。



支所長と情報交換をする辻理事

イキイキ あぐり さん



世代をこえてつながる
農のパトン。未来への一歩、
応援してるよ！

みんなの広場



甲賀町大原上田 角川 諭さん(45歳)

幼い頃から、父と祖父が水稻づくり
に励む姿を見て漠然と「うちは農家な
んだなあ」と感じていました。当時
の私は、「こんなに大変な仕事は自分
にはできないだろう」と思っていました。
転機となったのは、父が退職を機に
本格的に農業を生業とし始めたこと
でした。その姿を見て、代々受け継い
できた農地を私の代で絶やしたくない
という思いが芽生え、2年前に会社を退
職し、家業として父とともに「アグリ
愛稲甲賀」での農業に従事するよう
になりました。

はじめは、農地管理の難しさや作業
の多さ、大変さに困惑しました。現在
は12haで主に水稻の現場作業を担当
しており、日々、試行錯誤して耕作し
ています。

今後は、作業の効率化を図るとも
に、青果作物にも挑戦して知識と経験
の幅を広げたいと考えています。地域
の皆さまにおいしいお米と新鮮な農産
物を届けられるよう、一步一步成長を
重ねてまいります。

キラリ さん



季節も気持ちもぎゅ〜っと
詰まった絵手紙、もらった人も
きっとぽかぽか気分だね♪

甲南町池田 島田 信子さん(73歳)

20年以上前から絵手紙に興味を持った
仲間と月1回ほど集まり、絵手紙を描
いています。「下手でいい、下手がいい」
を合言葉に、気負わず楽しく制作を始
めました。

季節の野菜や果物、置物などをじっ
くり観察し、1回の集まりで3〜4枚の
葉書に仕上げ、季節のあいさつやお見舞
いのおたよりとして知人に送っています。
描くときは筆の上部を持ち、力を入れず
少し震わせて輪郭を描き、顔彩を単色で
塗り、最後に言葉を添えて落款を押し
ます。文章は普段から心に残った言葉を
ノートに書き留め、季節に合う一言を選
んでいます。

作品は新聞にも投稿し、掲載される
と大きな励みになります。知人に「見た
よ」と声をかけてもらえるのも嬉しいで
す。絵手紙は今では生きがいで、これか
ら楽しみながら続けていきたいと思っ
ています。

JAこうかグループ 社員紹介



(株)初穂 管理栄養士
よしなが みき
吉永 実紀さん(34)

私は管理栄養士として、高齢者向けのお弁当や企業様で提供す
る健康食のレシピをつくる仕事をしています。

健康食と聞くと味が薄いイメージだと思いますが、味付けを工
夫するなどして、『美味しい=健康』を目指して作っています。企業
さまへ訪問した際に「美味しかった」と声をかけていただけなのが
励みになっています。

レシピづくりは、献立を考えて試作し、社内の試食を経て仕上げ
ます。見た目も大事で、チラシを見て「美味しそう」と思ってもらえ
るよう彩りや盛り付けも工夫しています。

最近、健康な食事の外部評価の一つとなる『スマートミール』
の認証取得を担当しました。価格の制限内で味と栄養のバランス
を両立させることは簡単ではありませんでしたが、これを機に弊
社のお弁当の品質を「見える形」で伝えていきたいです。これか
ら地域で働く方が元気でいられるように、美味しい健康的なお弁
当でサポートしてまいります！

休日の過ごし方

息子が好きな旬のフルーツを買いに行きます

好きな料理

お酒に合うおばんざいや、煮物料理

心ひとつに

JAこうか女性部

輪和話



参加者募集!

JAこうか女性部『食のつどい』

人気の今井先生に
会える

『いつものおうちごはんを格上げさせるコツ』

地産地消料理デモンストレーション

開催日 令和7年9月13日(土)

開催場所 JAこうか本所 3階研修室

プログラム
13:00 受付開始
13:30 開会挨拶
14:00 講演
15:30頃 閉会

募集人員 先着70名さま

参加費
①JAこうか女性部員 500円(税込)
②『家の光』愛読者 500円(税込)
③上記以外の方 1,000円(税込) ※『家の光』愛読者は、『家の光』の年間購読者(同居の家族を含む)

申込み方法 ぐらしの活動課へ電話で申込み後、参加費を1週間以内にJA支所窓口またはぐらしの活動課へ入金ください (JA支所窓口/平日9時~15時)
JAこうか ぐらしの活動課 ☎0748-62-0582 (平日8時30分~17時)

申込み締切日 令和7年8月22日(金) 17:00 ※申込み締切日に関わらず定員になり次第締め切ります

講師紹介

料理家 今井 亮氏

【テレビ出演番組】・NHK「きょうの料理」
・キューピー3分クッキング
・ヒルナンデスなど



京都府京丹後市の大自然に囲まれた地に生まれる。中華料理をはじめ、家庭料理を得意とする料理家。京都市内、東京の中華料理店で修行を積み、料理家などのアシスタントを経て独立。身近な食材に小技を効かせて、お店のような味を気兼ねなくつくれるレシピは幅広い年代から支持を得る。料理雑誌、書籍、テレビ、料理教室など幅広く活動し、1女の父としても家事、育児に奮闘。

JA女性部
部員限定
企画!

JAしが女性協議会 仲間づくり旅行

トマムザ・タワーby星野リゾートと

※写真はイメージです

秋色に染まる
北海道3日間

層雲峡温泉5つ星の宿に泊まる

※女性部に入部されていない方は、
ぜひこの機会にご入部ください!

旅行代金

4名1室/お1人さま

158,000円(税込)

※1泊目は、2名1室となります

3名1室利用 163,000円 2名1室利用 165,000円

旅行実施日 令和7年10月13日(月)~10月15日(水)

募集人員 最少催行人員35名

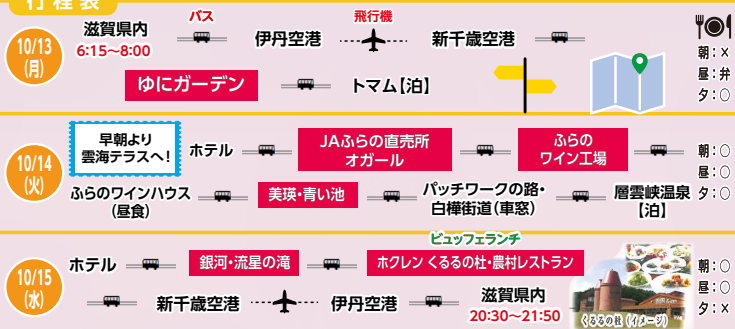
※ただし満席になり次第締め切らせていただきます

申込締切日 令和7年9月12日(金)

食事条件 朝2回・昼3回・夕2回

申込み方法 申込書に必要事項をご記入いただき、JAこうか支所窓口またはぐらしの活動課にてお申込みください。
(平日8時30分~17時)
※キャンセル料についてはお問い合わせください

行程表



※都合により行程および時刻は変更になる場合がございます。後日改めて、集合・解散地および時刻をお知らせいたします

お問い合わせ JAこうか ぐらしの活動課 ☎0748-62-0582 [受付] 平日8:30~17:00

水口配送センター移転のお知らせ

この度、水口配送センターを下記住所に新築移転することとなりました。今後とも変わらぬご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

オープン日

令和7年 9月1日(月)

営業時間

8:30~17:00

(土・日・祝日除く)

新住所

甲賀市水口町宇田822-3

(水口カントリーエレベーター敷地内)

お問い合わせ

JAこうか 水口配送センター

☎0748-62-0660

お客様注文専用フリーダイヤル

☎0120-05-4147



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7年

8月27日(水)

9月10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

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7年

8/1(金)~10/31(金)

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、農業機械作業中に発生しています。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

無料年金相談会のご案内

予約制

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。

令和7年8月22日(金)

甲賀支所 ☎0748-88-4371

午前9時～12時

土山支所 ☎0748-66-1151

午後1時30分～4時30分

令和7年9月15日(月・祝)

令和7年10月12日(日)

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
予約連絡先：信用課 ☎0748-62-0382

花野果市
水口店

年金相談会会場

「年金相談会会場」の
看板が目印です!

JAこうか

JAホール

相談会にご持参
いただきたいもの

- 年金手帳および
基礎年金番号通知書
(ご本人さまならびに配偶者
のもの)
- 印鑑(認印)
- そのほか「年金加入記録」が
記載されたものなど、
年金に関する書類
- 年金請求書
(お手元に届いている方)

※見込額や加入記録などの調査に必要となります

ご予約のお電話、
お待ちしております!



花野果市・ここぴあの 出荷者募集中!!

自分が生産した安全・安心で新鮮な農産物を販売し、地域の食を応援しませんか?

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20日(水) 14:00～

9月10日(水) 14:00～

【場所】花野果市水口店

多目的ルーム

●9月17日(水) 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

JAグループ 共同購入コンバインのご案内

お申込み受付中!!



★車体水平制御

★エンジン回転自動制御 他

ヤンマー YH448AEJU

メーカー

希望小売価格

737万円 (税込)

標準機との価格比較

864万円

YH448AXJU

標準機(48馬力)

737万円

約127万円
の価格低減

YH448AEJU

共同購入機(48馬力)

＼ご購入者さまにプレゼント!!／

ヘルメット・特定農機具傷害共済(5年分)

●共同購入コンバインは、ご注文を頂いてから納品までお時間をいただいております(生産状況によっては納期に遅れが生じる場合があります)

お問い合わせ

JA全農しが甲賀農機センター ☎0748-86-2004

使ってはいけない言葉とは何か

J A 滋賀中央会
J A 滋賀同和対策本部

「お足元が悪い中、お越しいただきありがとうございます」といった雨の日の挨拶について、「身体に関わる表現は避けるべきだ」と指摘するサイトもあります。一見配慮のようですが、こうした言葉狩りには「思考停止」の危うさが潜んでいます。

確かに、言葉には力があり、何気ない一言が誰かを傷つけることもあります。そのため、人権の観点から言葉に配慮することは大切です。しかし、「これはダメ」「あれも使えない」と形式的に禁止するだけでは、意識は深まりません。むしろ、言葉の表面だけを取り繕った、中身の無い「配慮の演出」になってしまう危険すらあります。

『ことば・表現・差別』再考（おとなの学び研究会編、解放出版社）でも、言葉の禁止や自粛が対話を遠ざけ、人権意識の形骸化を招くと警鐘を鳴らしています。差別をなくすために必要なのは、単語を排除することではなく、その言葉が使われる背景や文脈を理解し、相手との関係性を大切にすることだと述べています。

たとえば、『足元が悪い』という表現は天候や路面の状態を指しており、身体的特徴を意味するものではありません。それを『身体に関わる言葉だから』と一律に避けるのは、本来の意味や意図を無視した「誤った配慮」です。

大切なのは、『この言葉は誰にどう届くか』『他の表現の方が適切か』と考える力です。私たちは日々の挨拶やSNS、メールなどで常に言葉を使っています。だからこそ、自分の表現を見直し、相手の立場を想像しながら言葉を選ぶ姿勢が、人権感覚を育みます。

また、『障害者』という言葉についても、本書では議論されています。『障がい者』という表記が配慮として使われる一方、社会が生み出す障壁こそが『障害』だと考える立場から、あえて『障害者』と表記する人もいます。これは、『障害』は本人の問題ではなく、社会の仕組みが原因で生じるという『社会モデル』に基づく考え方です。例えば、段差のある建物にスロープがなければ、それが『障害』になります。表記の変更よりも、社会や制度そのものを見直し、誰もが生きやすい環境を作ることが大切です。

本来に使ってはいけない言葉とは、誰かを傷つけても気づかずに使い続け、自分の表現を問い直す姿勢を失った言葉ではないでしょうか。

理事会だより

令和7年6月19日(木)に開催された理事会と、令和7年6月21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19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役員賠償責任保険の加入について

【6月21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7年度(令和7年7月～令和8年6月)各理事の報酬額について

JAこうか6月末の主な事業量

貯金高	1,749億6,458万円
貸出金高	281億8,080万円
長期共済保有高	3,907億1,211万円
組合員数	17,350人
(正組合員)	5,486人
(准組合員)	11,864人

報告事項

【6月19日 理事会】

- ①令和7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子会社及び関連会社の決算報告について
- ④マネロン等の防止にかかる対応状況について
- ⑤令和7年5月末有価証券運用状況について
- ⑥令和7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
- ⑦令和7年度育苗センター実績について
- ⑧令和7年度荒茶共同販売会(一番茶)の実績について

【6月21日 臨時理事会】

- ①令和7年度(令和7年7月～令和8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。



あなたの運勢

9月

★ モナ・カサンドラ 監修 ★



おひつじ座
3/21～4/19

【全体運】しばらくの間、肩の荷を下ろせます。この機会にできることをやっておきましょう。次の一手を考えての行動が吉

【健康運】疲れたら休憩を。持病の再発に気を付けて



おうし座
4/20～5/20

【全体運】順調な進展が見られます。様子を見ながら緩めのペースが◎。レジャーにはこだわって。人気スポットにツキ

【健康運】水分をしっかり取って。トイレは我慢しないこと



ふたご座
5/21～6/21

【全体運】判断力は素晴らしい時期ですが、周囲があなただけのスピードに付いていけないかも。気配りを見せると成果が出ます

【健康運】よく保湿して肌のコンディションをキープ



かに座
6/22～7/22

【全体運】良好運ですが欲張りになってしまいがち。趣味を楽しんだら次は仕事とめりはりをつけて。講習会には参加を

【健康運】気にし過ぎは良くありません。気分転換を



しし座
7/23～8/22

【全体運】周囲からの助けもあり思いの外スムーズに進みます。感謝の気持ちを示しつつ手を取り合っていきましょう

【健康運】かぶれそうなものは遠ざけて。風邪予防が◎



おとめ座
8/23～9/22

【全体運】運勢は吉凶混合。問題が再燃しても慌てないように。より完成度を高めるための試練ですので落ち着いて対処を

【健康運】運動不足に気を付けて。友人とのスポーツが◎



てんびん座
9/23～10/23

【全体運】上昇運。強い反発は次第に収まってきます。意見は丁寧に伝えましょう。感情的にならないければ好結果をゲット

【健康運】睡眠をしっかり取って。目を大切にしましょう



さそり座
10/24～11/22

【全体運】調和が取れるようになり大きく進展。気負わずに淡々と役目を果たして。周囲があなただけの価値に気付きます

【健康運】靴は履きやすさを優先。転びにくいものを選んで



いて座
11/23～12/21

【全体運】きしんだ歯車に悩まされがち。自分だけで解決するのは難しいので時期を待って。目的を共有できる仲間づくりを

【健康運】衣服はぴったりのサイズに。肩凝り対策を



やぎ座
12/22～1/19

【全体運】障害はあるものの乗り越えられます。初志貫徹で計画通り進めましょう。大変でも、やりがいのある選択をして

【健康運】腰痛は甘く見ないで。サポーターなども活用を



みずがめ座
1/20～2/18

【全体運】周囲からの支えがあり新たな一歩を踏み出せるでしょう。もやもやしていることがあるなら整理整頓から始めて

【健康運】筋トレはやり過ぎず休憩も入れた方が成果あり



うお座
2/19～3/20

【全体運】周囲がにぎわう中、取り残されたようになることが。たくさん会話するように心掛けましょう。孤立しなければ前進

【健康運】最初は調子が出ませんが次第に解消へ

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♪



✉ 外来生物として知らなかった『オオキンケイギク』美しいと思っていましたが、在来生物の生育場所をうばっているのですね。見つけたら取り除きたいと思っています。暑い日が続きます。みなさまお体を大切に。
(水口町 田中さん)

🔍 オオキンケイギクはコスモスに似ていて、ついきれいだと思ってしまいますよね。でも外来生物で在来種の生育場所を奪ってしまうおそれがあると知ると、見方も変わってきます。一人ひとりの気づきと行動が、地域の自然を守る大きな力になると思います。私もできることから取り組んでいきたいです。お心遣いありがとうございます。田中さんもうどうぞご自愛ください。

✉ 今月も内容盛りだくさんで、届いた夕方に一気に拝見致しました。「下田なすの里から、まっすぐに」下田なすの浅漬は肉厚で亡き父も大好きで、よく一緒に食べました。久しぶりに買って天国の父に届けたいです。ありがとうございます。
(水口町 山本さん)

🔍 お父さまとの思い出が詰まった下田なす、きっとお父さまも天国で喜ばれていると思います。お盆には、ぜひ下田なすを味わいながら、思い出をゆっくり振り返ってみてください。心温まるお便り、ありがとうございました。



おにぎりを探そう!
ヒントはコチラ!!

- 1 3ページの左下 2 9ページの左上 3 11ページの左下 4 13ページの右下
5 裏表紙の左下 に隠れているよ! 見つかったかな?



400年に及ぶ歴史をもつ水口かんぴょう

水口かんぴょうは、およそ400年前から甲賀市水口町で栽培されている伝統ある特産品。昨年3月には国の地理的表示（GI）保護制度に登録されました。

1600年頃に水口岡山城主・長束正家による生産振興が起源とされています。初代歌川広重の『東海道五拾三次之内水口』にかんぴょうを干す様子が描かれ、水口は江戸時代からかんぴょうの名産地だったことが分かっています。また、軽量で長期保存ができ栄養価が高いことから、甲賀忍者が携帯食料にしていたとの文献も残っています。

現在は、水口かんぴょう部会の部会員らが在来種から選抜・栽培したユウガオを原料に生産しています。今も昔ながらの天日干しによる製法を受け継ぎ、柔らかい食感と、味がよく染み込むのが特徴です。煮えやすく、煮物のダシをよく含むので、巻き寿司だけでなく和え物や煮物などさまざまな料理で美味しくいただけます。

水口かんぴょうは、当JA農産物直売所の花野果市各店・ここぴあなどで販売されています。ぜひ、地元の伝統の味をご賞味ください♪



旬の話

水口かんぴょう

美味しい食べ方が
たくさん♪
お気に入りを見つけてね!



食育ソムリエ

花野果市水口店
谷口 秀星

食育ソムリエが教えます!

🍴 食べて元気に♪ ユウガオの栄養価

かんぴょうの原料となるユウガオの主成分は炭水化物ですが、食物繊維が豊富。腸内の善玉菌を活性化する働きがあり、コレステロールや老廃物を排出し、動脈硬化や糖尿病などの生活習慣病やがんの予防にも役立つとされています。また、カルシウムやカリウム、リン、鉄分なども多く含まれています。



ご飯が進む! 水口かんぴょうの常備菜



お弁当のおかず
のおトモに!
冷凍もできるよ!

《材料(4人前)》

水口かんぴょう	板コンニャク.....100g
.....20g(乾燥時)	油.....大さじ2
長とうがらし.....60g	牛肉こま切れ.....100g
ニンジン.....1/2本	砂糖.....大さじ3

A 醤油.....大さじ3
みりん.....大さじ2
酒.....大さじ2

1. 水口かんぴょうを水に1時間浸けてもどす。(戻し汁は後ほど使うので残しておく)長さ2cmぐらいの食べやすい大きさに切る。
2. 長とうがらし・ニンジン・板コンニャクを食べやすい大きさに長さを揃えて細切りする。
3. フライパンに油をひき、牛肉を炒めて取り出す。
4. 同じフライパンで、①と②がしんなりするまで炒める。かんぴょうのもどし汁300ccと砂糖を加え、具材に火が通るまで煮る。
5. ④の煮汁が7割ほど無くなった時、Aと③を加える。水口かんぴょうが煮汁をたっぷり含むまで煮込めばできあがり♪



JAこうか
ホームページ
「旬のレシピ集」



← レシピはJAこうかホームページの『旬のレシピ集』でも公開中です!



JAこうか

JAこうかホームページ <https://ja-kouka.shinobi.or.jp>
メールアドレス kouhou@ja-kouka.jp

〒528-0005 滋賀県甲賀市水口町水口6111-1 ☎0748-62-0210 編集:教育文化事業部 暮らしの活動課

ホームページ



公式LINE



Youtube



Instagram

