

紀のわ

ki no wa

Vol. 5
2025 September

9



— 特集 —

「品目専門指導員」を配置 |04|

- 直売所間の巡回便スタート |05|
- 東京で“和歌山タコス”デビュー |06|

その農産物、
この人あり

農人

AGURI-BITO

Vol.
04

「白鳳」主力に6品種を栽培
台風被害経験し土づくりを強化

紀の川市を中心とした紀の川流域は、関西随一の桃産地。同市粉河の青柳基さんは、「白鳳」を柱に6品種の桃を栽培し、紀の里地域本部の桃部会長も務める。過去に甚大な台風被害を経験するも、地道な努力で立て直し、土づくりなど手間を惜しまず深い愛情を注ぐ。

桃生産者

紀の里地域「紀の川市粉河」

紀の里地域本部桃部会長

青柳基さん (49歳)

あおやなぎ

もとじ

青柳さんは高校卒業後、県内の会社に勤めていたが、農家の長男だったこともあり、いずれは跡を継ぐつもりだったという。「地域に若手農家が多かったので、始めるなら早い方がいい」と34歳で会社を退職し、農業の道に進んだ。

就農当初、地域で桃栽培が盛んになっていった時期と重なり、青柳さんも桃の作付面積を拡大。今は「白鳳」をメインに1.1畝栽培し、6月中旬の「日川白鳳」から8月上旬の「川中島白桃」にかけて、切れ目なく6品種を出荷する。

秀品率を上げるため、摘蕾、摘果、袋掛けなど一連の作業はきっちりに行うが、非常に手間が

かかる。そのため草刈りや消毒を機械化し、作業しやすい平場の園地を増やすなど効率化と省力化を進めている。

青柳さんの園地は木と木の間隔を比較的広くとっており、放射マルチを敷くことでまんべんなく日光が当たりやすい。色づきが良く糖度の高い、最高等級の桃の生産を目指すが、「温暖化の影響で、だんだん良い桃が作りにくくなるとるよ」という。

近年、猛暑が続く日が多くなったことにより、果実が茶色く変色する高温障害果が発生しやすくなった。適熟するまで日光をよく当て、果実を肥大させ、甘い桃を作ろうとすればするほどリスクが高まるという。

「収穫目前になって出荷できんようになるのは、ほとんど大きくて甘い桃」と嘆く青柳さん。それでもいいものを作りたいという思いは強く、味方にも敵にもなる日光との付き合い方を模索し、収穫時期を見極める。基本となる土づくりにも余念がない。「木が育てば、いい桃

ができる」をモットーに、国産のバーク堆肥をたっぷり施用することで、土がやわらかくなり、強い根が育ちやすくなるという。その背景には「異常気象にも耐えられるように」との並々ならぬ思いがあった。

平成30年9月、紀伊半島を襲った台風により、青柳さんの桃園地も大きな被害を受けた。植えてからまだ4、5年ほどの若木が根こそぎ折れて、あちこち地面に転がった光景に愕然とした。ちょうど桃がなり始め、これからという木だった。

そんな状況でも柿やミカンの繁忙期が控えており、落ち込んでいる暇はなかった。それから桃園の再生を当面の課題として、何本も新植するなど努力を続けた結果、ようやく元通りに戻ってきたという。

「苦労した分、桃には格別の愛着を抱いている」という青柳さん。努力の成果が見える収穫が楽しみで仕方なく、我が子のように大切に扱う。

さらに、育てた桃の魅力を発

信すべく、部会長として市場のトップセールスや百貨店での販売促進に精力的に参加する。消費地から団体を招いた桃狩りツアーなども受け入れている。

天災で大きな被害を受けても、立ち止まることなく突き進んできた青柳さん。「桃の香りは人を幸せにする」とうれしそうに園地で話す頭上には、まるで愛情が伝わり頬を染めたような、大玉で赤く色づいた果実がたわわに実っていた。



赤く色づいた「白鳳」

和歌山ブランド・地域ブランドの向上へ

「品目専門指導員」を配置

JAわかやまは県1合併を機に、果樹や野菜、水稲、花きなど専門知識の高い「品目専門指導員」を新たに配置しました。地域（旧JA）ごとに主要品目や栽培指導の方法も異なる中、品目別の栽培講習などを実施し、個々指導員のレベルアップとともに将来的には、より高度で広域的な指導体制構築を目指します。



品目専門指導員による技術講習

地域に「品目専門指導員」として7人を配置し、かんきつなどの常緑果樹、梅や桃、柿などといった落葉果樹、野菜・水稲、花き生産の各品目を担当します。それらを統括する役割として、「品目統括」を2人本店に配置しました。6月から順次地域の営農指導員を対象に、柿の園地巡回、クビアカツヤカミキリの対策講習、ミカンの摘果講習といった研修を実施。それぞれの品目別に専門指導員が

講師となって、技術指導を行います。（下記参照）



生産・販売強化に向けては、梅、すもも、桃、いちじく、柑橘、柿、キウイ、山椒、豆、カスミソウ、スターチス、ガーベラの12の組織（協議会）を設立する予定。事務局を品目専門指導員が販売担当者と協力して担い、県域での一体的な販売の実現に向け、生産者らと協議を重ねる方針です。

本店営農部の平貴志部長は「合併のメリットを発揮できるよう、指導員が産地の品目別の方向性を示し、部会と一体となって生産者の所得向上に向け取り組んでいくような体制を構築したい」と話しています。

講習会続々開催中



① 柿園地巡回

6月上旬、令和8年度の防除暦作成に向けた技術交流会を開き、ながみね地域、紀北地域、紀の里地域の柿園地を巡回しました。西岡慶二品目専門指導員を講師に開花期防除の薬剤効果を確認し、害虫の生態理解と柿の防除知識向上を図りました。



② ミカン摘果講習会

6月27日、7月3・4日の3日間、竹中義樹品目専門指導員が講師となり、管内6地域でミカンの摘果講習を実施しました。竹中指導員は粗摘果の実演を行い、「日焼け果軽減には摘果時期を遅らせることや、基本管理の徹底が重要」と強調しました。



③ クビアカ対策講習会

7月2日、紀北地域でクビアカツヤカミキリの対策講習を実施しました。県内でもクビアカの被害が拡大していることから、西岡慶二品目専門指導員による掘り取りの実演や、成虫に対する薬剤散布の効果確認が行われました。

品目統括・
品目専門指導員



松本 康秀
品目統括
(果樹)



松原 誠
品目専門指導員
(常緑果樹)



谷口 清誠
品目統括
(野菜・花き・水稲)



西岡 慶二
品目専門指導員
(落葉果樹)



大西 和宏
品目専門指導員
(野菜・水稲)



竹中 義樹
品目専門指導員
(常緑果樹)



福居 卓
品目専門指導員
(野菜・水稲)



小谷 周平
品目専門指導員
(落葉果樹)



大野 隆之
品目専門指導員
(花き生産)

品揃えの充実で
活性化に期待

地域の特産を各店舗で販売

直売所間の巡回便スタート

J Aわかやまは、県内の直売所が連携し、トラック巡回による農産物や加工品の相互輸送を7月から始めました。品揃えの充実や補完、各地域ならではの特産品を全店舗で販売が可能となることから、J A直売所の活性化を期待しています。

J Aわかやまには、7つの地域（旧J A）に直売所があります。それぞれ地域の特色を生かした店づくりを行っています。また、合併を機に新設された直販部ファーマーズマーケット課が、相互の農産物が行き来できる仕組みを企画してきました。

連携する直売所は、愛菜てまりっこ（わかやま地域）、とれたて広場（なごみね地域）、めっけもん広場（紀の里地域）、やっ

中継点の「ありだっこ」でトラックに農産物を積み替える

ちよん広場（紀北地域）、ありだっこ（ありだ地域）、フレッシュマーケット（紀州地域）、紀菜柑（紀南地域）の7拠点了。県内は広域のため南北から1台

ずつトラックを走らせ、各直売所を巡回しながら、中継点の「ありだっこ」で合流。そこで全店舗の農産物を積み込んだ後、再び同じルートを巡回して荷物を下ろしていくというものです。週1回、木曜日に運行します。



- ①愛菜てまりっこ
- ②とれたて広場
- ③めっけもん広場
- ④やっちよん広場
- ⑤ありだっこ
- ⑥フレッシュマーケット
特産品直売所
- ⑦紀菜柑

店が限られていた各地域の特産品が、どの店舗にも並ぶようになります。さらに一部の直売所で出荷量が少ない品目があっても、他から補完することで品揃えの充実が期待できます。鮮度においても、収穫した農産物、その日のうちに他の地域の消費者の手元へ新鮮なまま届けられるよう、効率の良い運行を目指します。J A直販部ファーマーズマーケット課の中元豊課長は「運行回数を重ねながら改良を行い、効率の良い運行や消費者が求める直売所づくりに努めていきたい」と話しています。

和歌山の元気は協同組合から

「国際協同組合デー in 和歌山」開く

in 和歌山」開く

和歌山県協同組合組織連絡会は15日、「第19回協同組合デー in 和歌山」を和歌山県J Aビルで開きました。関係者・公募聴講者ら120人が出席しました。

国際協同組合デー（7月第1土曜日）に合わせ、「和歌山の元気は協同組合から」を合言葉に各協同組合

の組合員が心を一つにしてより良い地域社会を築こうと毎年式典を開いています。

記念講演では、国際ジャーナリストの堤未果氏が「日本が進むべき道と協同組合の果たすべき役割」と題して講演を行いました。

講演する堤氏



生活困窮者支援や子ども食堂に役立てて

J Aわかやまと県農がジュース寄贈



坂東紀好組合長（左端）と県農の楠本健次理事長（右端）がフードバンク和歌山と県子ども食堂応援ネットワークの代表者にジョインジュースを贈呈

生活困窮者支援や子ども食堂の活動に役立ててもらおうと、J AわかやまとJ A和歌山県農は、N P O法人フードバンク和歌山と県子ども食堂応援ネットワークへ果汁飲料製品を寄贈しました。寄贈したのは、「J O I N みかん（330 ml × 12 本入）」を150ケースずつ。7月25日に県J Aビルに関係者を招いて贈呈式を行いました。

わかやま、
そのままキャラバン

東京で“和歌山タコス”デビュー

若年層に県産農産物をPR

ココカラ和歌山



JAWAわかやまは今年度、県産農産物の魅力を全国へ発信する「わかやま、そのまま」プロジェクトを展開しています。目玉の一つとして県産農産物をふんだんに使った“和歌山タコス”を開発し、全国フェスへの出店販売を企画。7月4日から3日間、東京都内のイベントでデビューを果たしました。



和歌山タコスを購入し笑顔の女性たち(東京都渋谷区で)

県1JA合併を機に、農産物ブランド「ココカラ和歌山」の知名度向上を目的にプロジェクトを開始。生産量日本一である梅やミカン、柿イチジクなどをはじめ、JAWAわかやま自慢の果樹や野菜、花きなどをテレビCMやSNS、イベントなど多方面でPRします。中でも消費者に直接アプローチするため企画したのが、キッチンカーでオリジナルタコス

販売する「わかやま、そのままキャラバン」です。タコスは使用する食材の自由度が高く、ワンハンドで食べられることに着目しました。さらに音楽フェス会場などでタコス販売することにより、若年層にターゲットを絞りました。全国主要都市4カ所のフェスを巡るキャラバンで、「ココカラ和歌山」の認知度アップを期待しています。7月4日、東京都渋谷区代々木公園で開かれた「アースガーデン」というイベントに初出店。タコスの食材には、旬を迎えた特産の桃や山椒、トマトや水茄子などを使用し、2種類の“和歌山タコス”を用意しました。

多くの若者が来場した中、JAWAわかやまと「ココカラ和歌山」のロゴ入りキッチンカーはひと際目立ち、反応も良好。タコスを購入した女性からは「今まで食べたことのないタイプで斬新。素材の風味も感じられておいしい」との声が聞かれました。JAWAの担当者は「事前告知などいろいろ課題も残りまりましたが、ココカラ和歌山を効果的にアピールできるよう改善していきたい」と話しています。



来場者の目を引いたおしゃれなキッチンカー



夏の野菜と果物のタコス

素材の風味を生かし
今回のイベントで販売したのは、「水茄子と紀州産梅肉サルサソースのタコス」⑤と「あら川の桃のフリッターと青山椒のタコス」の2種類(800円)。素材の風味を生かしたベジタブル&フルーツタコスに、来場者も興味津々でした。

大阪での音楽フェス「サマーソニック」でのキッチンカー出店が決まっており、名古屋や仙台でのイベントにも出店予定。11月には和歌山市内でファイナーイベントを開催する方向となっています。

紀の川はつさくピューレ使用

「暑払飴」コンビニで発売

J Aわかやま紀の里地域管内の紀の川市は、製菓メーカーのU H A味覚糖(株)と連携し、「紀の川はつさく」を使用した飴を、7月8日から全国のコンビニエンスストアで販売を始めました。ハツサクの生産量は和歌山県が全国1位で、県内産の約57%は紀の川市産ブランドの認知向上と販路開拓に取り組み同市が、企業コラボにより商品化を進めたものです。

商品名は「暑払飴」。「紀の川はつさく」ピューレを使用したコンパクトキャンディで、甘さの中にスツキリとした酸味、ほんのり感じる苦味が特徴です。熱中症対策に有効とされるハツサク



「暑払飴」をPRする岸本市長

果皮抽出物

「オーラプ

テン」を配合し、

食塩不使用で塩

分を控えている人にも幅広く賞味して

もらえる商品となっています。

同市の岸本健市長は「ハツサクなら

ではの甘酸っぱさと苦味を絶妙に調和

させた『暑払飴』はこの時期にピッタ

リのさわやかな味わい。暑払飴を食べ

て、暑い季節を乗り切ってほしい」と

話しています。

台湾で桃のプロモーション販売

利用客から「おいしい」の声続々

J Aわかやまは7月5日と6日の2日間、台湾DON DON DONKI 6店舗で和歌山県産の桃のプロモーション販売を行いました。現地での商品名は「和歌山水蜜桃」。売り場は家族連れなどでにぎわい、試食した利用客からは「果肉がきめ細かく口当たりがいい」「見た目がきれいで、桃の香りもよくておいしい」といった声が上がります。すぐに完売する店舗もありました。



和歌山の桃を試食する利用客 (台湾DON DON DONKI西門店で)

和ココロワカ通信

Vol.03

「みのりみゆるマルシェ」で旬の県産農産物をPR

J Aわかやまの旬の農産物を消費者にアピールする「みのりみゆるマルシェ わかやまの実り」が7月5日、東京の銀座三越とJR大阪駅で行われました。

桃、イチジク、ハウスミカン、新しうがや、梅干しなどの加工品をPR販売。銀座三越では梅と新しうがの加工講習会が行われ親子連れらが楽しんでいました。



梅と新しうがの加工講習会(東京会場で)



県産農産物や加工品をPR(大阪会場で)

和歌山県産花きをアピール

大阪鶴見地方卸売市場で7月4日、「なにわ花まつり」が開かれ、J Aわかやまは買参人との商談や意見交換、お盆や秋彼岸に向けた花きの展示を行い、県産の魅力アピールしました。



色とりどりの花きを展示

阪急うめだで桃フェア開催

J Aわかやまは7月2日から8日にかけて、大阪の阪急百貨店うめだ本店で「ココ・カラ。和歌山」桃フェア2025を開きました。J A職員やデモンストレーターによる試食宣伝販売を行い、多くの利用客でにぎわいました。



大勢の客でにぎわう桃フェア

紀のWalker

キノウォーカー

ありだ
地域編



有田
みかんから生まれ、
ミカビーの「ミカ」はミ
カンをイメージし、「ビ
ー」はPartnership、
Powerful、Pretty
3つの意味が込め
られています。

【ナビゲーター】有田みかんと有田農業のPRキャラクター ミカビー

No.1

農作物販売高

ミカン

ミカン生産量日本一のありだ地域。日照の多い気候、豊かな水、水はけのいい急斜面の地形、ミネラルたっぷりの土壌が有田みかんを育てています。

甘くてジューシーな
「有田みかん」。自信を持って
お届けします！

ミカン生産者
AQオレンジクラブ 部長
宮地 智也さん

No.2

農作物販売高

晩柑

No.3

農作物販売高

サンショウ

和歌山県は
サンショウ生産量日本一
を誇っています！

サンショウ生産者
高松 芳明さん



地域本部長 小原 健二

ありだ地域は、和歌山県のほぼ中央に位置し、紀伊水道に面した温暖な沿岸地域から、生石ヶ峰などの山々に囲まれた中山間地域まで、東西に長く広がる地形が特徴です。水はけの良い土壌と海からの反射光が果樹栽培に最適で、特に約450年の歴史がある「有田みかん」の産地としても全国的に知られています。東部ではサンショウやスモモ、トマトなども盛んに栽培されており、多様な農産物の産地として発展しています。熊野古道や温泉、地元グルメも楽しめる魅力がたくさんあります。四季折々の味と風景に出会える有田へ、ぜひお越しください。



★ありだ地域本部 TEL0737-53-2311
有田郡有田川町天満47-1

①宮原支店 TEL0737-88-7002
有田市宮原町新町481-1

②吉備支店 TEL0737-52-2025
有田郡有田川町野田193

③箕島支店 TEL0737-83-4711
有田市山田原8-1

④湯浅支店 TEL0737-62-4571
有田郡湯浅町湯浅2160-4

⑤広川支店 TEL0737-63-3400
有田郡広川町名島69-1

⑥金屋支店 TEL0737-32-3121
有田郡有田川町中野31

⑦清水支店 TEL0737-25-1320
有田郡有田川町清水343-1

⑧有田市営農センター TEL0737-83-2975
有田市山田原8-1

⑨吉備営農センター TEL0737-53-1772
有田郡有田川町野田193

⑩湯浅営農センター TEL0737-63-4141
有田郡湯浅町湯浅2160-5

⑪広川営農センター TEL0737-63-3450
有田郡広川町名島69-1

⑫金屋営農センター TEL0737-32-4751
有田郡有田川町中野31

⑬清水営農センター TEL0737-25-0635
有田郡有田川町清水828-1



ありだっこ

温州ミカンのトップブランド「有田みかん」の他、約700名の出荷者から野菜や花きなど様々な農産物が届けられています。

有田郡有田川町土生33-1
TEL.0737-53-1311
[9:00~18:00]
定休日(第1第3水曜日、年末年始)

年間を通しての販売アイテムは4,000点以上!

生絞りジュース

土日限定販売! 果実をそのまま器にした、果汁100%のジュースで果肉感もたっぷり! 季節によって様々な柑橘類で提供されています。



ギフトにも
オススメ!



1年中とれたての
柑橘類を販売
してるっぴ!



JAわかやまありだ地域オリジナル ユラドール Yura dool

Yura doolの商品名の由来は「ゆら早生×アイドル」。ていねいな手むき、手絞りで作られたジュース。果汁本来の濃厚な味わいが楽しめます。



あらぎ島

有田郡有田川町清水

扇を広げたような形状が特徴の棚田。四季折々に変わる絶景が楽しみ、その景色は「日本の棚田百選」や「国の重要な文化的景観」に選定されています。



蔵王橋

有田郡有田川町

有田川の二川ダム上に架かる赤い吊り橋。全長は約160m。足元は格子状の鉄骨となっており、水面が見えスリル満点です。

オススメ観光スポットも目白押し!!



湯浅町湯浅伝統的建造物群保存地区

湯浅町

保存地区は東西約400m、南北約280m、面積にして約6.3haに及びます。近世から近代にかけて建築された、醤油などの醸造業に関わる町家や土蔵が立ち並びます。

飲食店や
お土産屋さんも
あるっぴ



AQ選果場

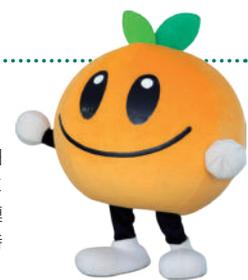
ありだ地域管内に4か所あるAQ選果場(中部・東部・南部・西部)。AQという名前は、Arida Quality有田ミカンの品質を保証。また、A級(最高級)、永久にも通じ、有田ミカンの歴史を併せ持ちます。



日本農業遺産

有田みかんシステム

令和3年に農林水産省から日本農業遺産に認定された「有田みかんシステム」。みかん栽培を日本で初めて生計の手段に発達させるとともに、みかん農家・苗木農家・出荷組織が連携し、産地全体で日本一の「有田みかん」産地を形成・維持してきた地域共同のシステムです。



ありだ地域自慢の逸品



ししわかまる

和歌山県が開発したシシトウ。最大の特徴は辛み成分が含まれていないことで、辛みが苦手な子どもでも美味しく食べることができます。



味一極

糖度12度以上のミカンは「味一みかん」、糖度13度を「味一プレミアム」と定めています。さらに、糖度15度以上で、大きさや見栄えなどの厳しい基準を合格したミカンは「味一極」として販売しています。





ながみね
地域

ミカン摘果講習会を開催
高品質生産を呼びかけ

しもつ営農生活センターは7月8日から18日の間、海南市下津町の各地区27カ所にてミカンの摘果講習会を行いました。講師は同センター土谷賢太郎営農指導員含め4人が務めました。

今年の摘果作業は、着果量が少ない木が多いため、そのような木は少しでも摘果を遅くし枝先を垂らして着果負担をかけるよう呼び掛けました。

土谷営農指導員は「ミカン作りにおいて、摘果は最も重要な作業となるが、摘果する時期や摘果部位など、食味を重視した摘果を心掛けてほしい」と話しました。



わかやま
地域

地域を彩るひまわりたち
10年続く夏の景観活動

わかやま地域とJAファームわかやまが、管内を彩る夏の風物詩「ひまわり畑」を実施しています。今年で10年の節目を迎えました。

ひまわり畑は、複数の畑で開花リレーをするのが特徴です。見て楽しむ子どもたち。写真を撮る人々。回数を重ねることに注目を集め、地域の定例活動として定着。今年は、7カ所42㍓に約7万7000粒を播種しています。

豪雨に見舞われながらも6月下旬に無事、1番花が咲きました。リレー期間は9月中旬まで続きます。開花情報はJAわかやまのインスタグラムに掲載しています。ぜひ、ご覧ください。



紀北
地域

「みんなの食堂」へ食洗機寄贈
地域活動を支援、「食」で地域つなぐ

紀北地域本部は7月15日、妙寺公民館の「みんなの食堂もぐもぐカフェ」に食器洗浄機を寄贈し、かつらぎ町の大阪雅則町長から同地域本部の小倉新本部長に感謝状が手渡されました。

「もぐもぐカフェ」は、地域住民が子どもたちに無料で食事を提供する取り組みで、大人も有料で参加でき、世代を超えた地域の憩いの場となっています。食料の寄贈や調理ボランティアなどで、以前からかつらぎ東支店が協力しており、今回、寄贈する運びとなりました。ボランティアの方は「食洗機のおかげで時間短縮になってすごく助かる」と笑顔で話しました。



紀の里
地域

桃のトップセールス開催
大阪本場で市場関係者にPR

紀の里地域本部は7月1日、桃「白鳳」の出荷最盛期を前に、大果大阪(大阪本場果実売り場)で「桃のトップセールス」を開催しました。生産者の努力によって今年も食味良く仕上がった桃を市場関係者にアピールしました。

トップセールスには紀の川市岸本健市長と紀の里地域本部の中山地域本部長、桃部会の青柳部長、宮村副部長、西本副部長が参加。「夏の涼、今が旬、紀の里の甘くてジューシーな美味しい桃をぜひご賞味ください」とPRしながら、市場関係者に「白鳳」を手渡しました。





紀州
地域

営農指導員が摘果を実演
ミカン摘果講習会に100人

紀州地域では7月上旬、ミカンの摘果講習会を開催し、合計約100人の生産者が参加しました。摘果とは必要以上に実った果実を取り除く作業であり、品質の整った果実を毎年安定して収穫するために重要な工程です。

講習会ではJA営農指導員が講師を務め、摘果の基本などを説明した後、生産者の園地で実演しました。木の品種、実っている果実の量などを確認し、それに合わせ、取り除くべき実や量について詳しく解説しました。参加者からも多くの質問をいただくなど、充実した講習会となりました。



ありだ
地域

シシトウ「ししわかまる」をPR
地元小学生とJAが連携

ファーマーズマーケット「ありだっこ」と有田川町立鳥屋城小学校の5、6年生は7月18日、辛いシシトウ「ししわかまる」の試食・販売会をおこないました。この取り組みは、地域農産物への理解と愛着を深めることを目的に、JAと学校が連携して実施しているもので、当店は試食会と特別販売が行われ、用意された「ししわかまる」はすべて完売する盛況ぶりとなりました。

児童たちは事前に「ししわかまる」の特長を学び、来店客への呼びかけや試食提供までを自ら担当し「ぜひ食べてみてください！」と笑顔で声をかけ、地元野菜の魅力を一生懸命に伝えました。



みくまの
地域

大人気、焼き肉のたれ作りに70人
SDGs意識した女性会活動

女性会みくまの地域本部では7月上旬、恒例の人気企画「焼き肉のたれ作り体験」を4日間にわたって開きました。今年は計70人の会員が参加し、どの日も賑やかで笑顔あふれる雰囲気にもまれ、楽しい活動となりました。

SDGs活動の一環としても位置づけられており、材料には傷や形が不揃いで商品にならないニンニクを有効活用。完成した焼肉のたれは、「焼肉だけでなく、チャーハンや炒め物などさまざまな料理にも使える」と参加した会員からも大好評でした。女性会では今後も地域の「農」と「食」、SDGsを意識した活動を取り入れていきたいと考えています。



紀南
地域

豊穣と安定生産を祈願
えべっさんの西宮神社で梅干し奉納

紀南地域本部と田辺市でつくる「紀州田辺うめ振興協議会」は7月9日、「商売繁盛の神様」として知られる兵庫県の西宮神社で、特産の梅干しの奉納を行いました。近年の温暖化による着果不良や、ひょう被害が2年続いていることから、豊穣と安定生産を願いました。

西宮神社での梅干し奉納は、平成23年から継続している恒例行事で、28年には梅の木を植樹するなど親交があります。この日は、JAと田辺市の役員ら9人が参加。境内の祈祷殿で、紅白梅干しを奉納し、産地の発展と梅の豊穣を祈願しました。



JAタウン「ココ・カラ。和歌山マルシェ」プレゼントキャンペーン 毎月実施中！

JAわかやまは7月7日、産地直送通販サイト「JAタウン」で実施している「ココ・カラ。和歌山マルシェ」プレゼントキャンペーンの抽選会を本店で行いました。坂東紀好組合長と若上昌義・芝光洋両副組合長の立ち合いのもと、厳正な抽選の結果、15名の当選者にわかやま地域本部の「生姜丸しぼり250ml」6本をプレゼントしました。



抽選を行う坂東紀好組合長



㊤坂東組合長
㊦若上副組合長
㊧芝副組合長

生姜丸しぼり250ml



ココカラ和歌山マルシェ



ココカラ和歌山マルシェ
二次元バーコード

<https://www.ja-town.com/shop/c/c5610/>

メルマガ会員登録がお済みでない方はぜひ、この機会に登録をお願いします。JAタウン「ココ・カラ。和歌山マルシェ」への皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

キャンペーンは、「ココ・カラ。和歌山マルシェ」のメルマガ会員の方を対象に行っている企画で、応募いただいた人の中から毎月抽選で、JAわかやま各地域本部の特産品をプレゼントするというもの。「ココ・カラ。和歌山マルシェ」では旬の県産農産物や加工品などを豊富に取り揃えており、全国の皆さまに直接、和歌山の味覚をお届けしています。「ココ・カラ。和歌山マルシェ」でのさらなる販売拡大と、全国に和歌山ファンを増やすことを目的に、今後も様々な企画を予定しています。

NOSAIより
お知らせ

あらゆるリスクによる収入減少を補償

収入保険で安定した農業経営を！

- 農業経営に起こりうる自然災害、市場価格の低下、ケガや病気などによるご自身の農業収入の減少を補償する唯一の保険です。
- 青色申告を行っている農業者なら加入することができ、農産物ならどんな品目でも対象になります。
※ 簡易な加工品も補償の対象になる場合があります。
- 平均収入の8割以上の収入が確保されます。※ 最高補償の場合

お見積りをさせていただきますので、まずは気軽にお近くのNOSAIまでお電話ください。

問い合わせ先・・・和歌山県農業共済組合（NOSAIわかやま）

- ◎ 北部支所・・・☎0736-73-6724
(管轄地域：和歌山市・海南市・海草郡・紀の川市・岩出市・橋本市・伊都郡)
- ◎ 中部支所・・・☎0737-63-5121
(管轄地域：有田市・有田郡・御坊市・日高郡(印南町・みなべ町を除く))
- ◎ 南部支所・・・☎0739-22-0833
(管轄地域：田辺市・印南町・みなべ町・西牟婁郡・新宮市・東牟婁郡)

【補償の対象となる一例】



NOSAIの各事業について気になる方は、二次元バーコードもしくは下記URLより当組合のホームページへアクセスください。

◎ HPアドレス
<http://www.nosai-wakayama.or.jp/>



双子座
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
幸運の食べ物 ナス

第5回和歌山県農業協同組合理事会

●開催日
令和7年7月28日(月)

●報告事項

- (1) 各事業実績報告
- (2) J.A.バンク基本方針に基づく経営管理資料(財務モニタリングデータ等)の提出について
- (3) A.L.M委員会報告
- (4) コンプライアンス委員会報告
- (5) 令和7年産米の取り扱いについて
- (6) 令和7年度 残留農薬自主分析実績について
- (7) 令和5・6年度 労働保険事務組

合の労働保険料等の徴収・納付について

(8) 理事との自己取引について

●協議事項

- (1) 事務リスク管理規程の改正について
- (2) 組合員の利用条件(員外者と区別した利用条件)の設定について
- (3) 組合員の出資口数の減少について
- (4) 理事との自己取引について

●その他

JAから
大切なお客様へ

重要なお知らせ
お客様の大切な現金等重要物をお預かりする際は、**電子サインの受領または受取書・領収書等の手交を必ず実施しております。**



©ひとのわがま ©みんなのよい食プロジェクト ©よりぞう

「オール和歌山」で一体感
直売所の制服を統一

J.A.わかやまは7月1日から、直売所従業員の制服をリニューアルしました。県1J.A.合併を機に制服を統一することで、「オール和歌山」の一体感を演出しています。

制服には、J.A.わかやまや県産農産物ブランド「ココカラ和歌山」のロゴ、背面には地産地消全国協議会のロゴを採用しました。



JOIN

ココ・カラ。和歌山

ココロへ。カラダへ。和歌山産



熟選工房(瓶)

果汁100% 900ml×6本瓶
温州みかんからつくった
コクと香り豊かな
ストレートジュースの
大容量規格です。



みかん

果汁100% 330ml×12本
酸味と甘味の調和した
温州みかん果汁
100%ジュースです。



結朔(けっさく)

果汁100% 330ml×12本
はっさくと夏みかんの
ベストマッチ。
最高結朔になりました。



うめ&りんご

果汁20% 330ml×12本
紀州南高梅と
国産りんごを使用した
果汁20%飲料です。



紀州うめドリンク

果汁10% 195g×30缶
南高梅を使用した
ほんのり甘く、やさしい
風味の10%果汁梅ドリンク。



わかやまポンチ

果汁40% 190g×30缶
桃、温州みかん、清見、
南高梅の甘味と香り豊かな
ベストミックスドリンクです。



お求めは、お近くのJA購買店舗・
ファーマーズマーケット・Aコープまで





2025年

8月・9月は

JAカード
限定



対象のJA直売所でJAカードをご利用いただくと

10%
割引!

ご請求時

〈対象期間〉

2025年8月1日(金)～9月30日(火)

※一部対象外の店舗・施設や商品・サービスがございます。

まだJAカードをお持ちでない方は今すぐご入会!

JAバンク口座をお持ちの方は

WEBから



<https://www.jacard.cr.mufig.jp/ad/lsst/>

JAバンク口座をお持ちでない方は

アプリから



<https://www.jabank.jp/ja/appplus/>

お近くのJA店舗で直接
お申し込みいただけます。

店舗で



※アプリでのお申し込みは一部お取扱いをしていないJAがございます。
※JAカードのご入会には別途審査がございます。

■対象店舗

とれたて広場 (海南省重根西2-3-5)
めつけもん広場 (紀の川市豊田56-3)
やっちゃん広場 (橋本市岸上522-1)
ありだっこ (有田郡有田川町土生33-1)

さわやか日高 (日高郡日高町荊木5)
フレッシュマート特産品直売所 (日高郡印南町印南261-1)
ほんまもんふるさと産地直売所 (日高郡みなべ町東吉田274-1)
紀菜柑 (田辺市秋津町752-1)

■特典の詳細はこちら

<https://www.cr.mufig.jp/jafarmmarket2025/>



※JAビジネスカード、JAコーポレートカード、JCBブランドのJAカードは本特典の対象外です。
※JAカードでのお支払いが対象です。電子マネーやコード決済等のお支払いは、JAカードを登録されている場合でも本特典は適用されません。
※本紙記載の情報は2025年8月時点の内容です。特典については予告なく終了や内容の変更を行う場合がございます。



獅子座
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◎
幸運の食べ物 ブドウ

9月1日は『防災の日』

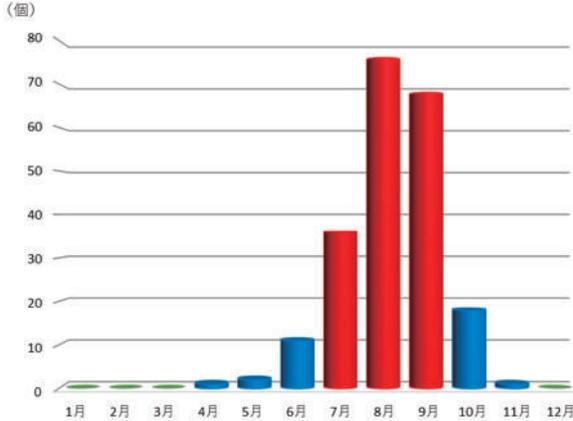


“防災点検活動”実施中!

近年、異常気象による災害や大きな地震が発生し、避難生活を余儀なくされたり、停電・断水・家屋の損害等、日常生活への影響が少なくありません。万一の場合に備え、日頃からご家族で話し合い、準備しましょう!

台風

＜ 台風の上陸数 ＞



＜ 上陸数の多い都道府県 TOP 3 ＞

1位	鹿児島県
2位	高知県
3位	和歌山県

平成30年台風21号によるお支払い

和歌山県で**100億円超**

※上陸数は気象庁「台風の統計資料」より（統計期間：1951年～2024年）、支払共済金はJA共済連和歌山調べ（令和7年3月末現在）による。

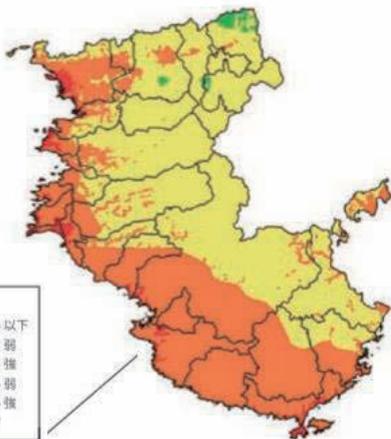
地震

南海トラフ巨大地震

県内の大半の地域で **震度6弱～震度7** 程度のゆれが、沿岸地域では **最大8m～19mの津波** が想定されています。

※東日本大震災

最大震度7（マグニチュード9.0）14.8mの津波が記録されています。



震度
 震度4以下
 震度5弱
 震度5強
 震度6弱
 震度6強
 震度7

平成26年10月県公表

※南海トラフ巨大地震の想定震度および震度毎のゆれの状況は、和歌山県発行の「かけがえない命をまもるために（令和6年10月発行）」より。

震度6弱



- ・立っていることが困難になる。
- ・固定していない家具の大半が移動し、倒れるものもある。ドアが開かなくなることもある。
- ・壁のタイルや窓ガラスが破損、落下することがある。
- ・耐震性の低い木造建物は、互が落下したり、建物が傾いたりすることがある。倒れるものもある。

震度6強



- ・はわないと動くことができない。飛ばされることもある。
- ・固定していない家具のほとんどが移動し、倒れるものが多くなる。
- ・耐震性の低い木造建物は、傾くものや、倒れるものが多くなる。
- ・大きな地割れが生じたり、大規模な地すべりや山体の崩壊が発生することがある。

震度7



- ・耐震性の低い木造建物は、傾くものや倒れるものがさらに多くなる。
- ・耐震性の高い木造建物でも、まれに傾くことがある。
- ・耐震性の低い鉄筋コンクリート造の建物では、倒れるものが多くなる。

建物更生共済は、**火事**や**落雷**による損害をはじめ**盗難**による**盗取・損傷・汚損**といった損害や、**台風**や**洪水**、**地震**などの様々な自然災害に対しても、ワイドな保障で被災後の生活復興を大きくサポートします。

詳しくはお近くの支店にお問い合わせください。

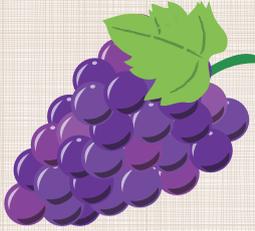
【25301100175】





これ知ってる？

食農クイズ



Q3

一般的にブドウの房で甘い部分は？

- ① 上の部分
- ② 真ん中
- ③ 下の部分



Q2

高野山に多く自生する高野槇。成長すると高さはどれくらい？

- ① 3 ~ 4 m
- ② 30 ~ 40 m
- ③ 90 ~ 100 m



Q1

夏の暑い時期に田んぼの水を抜き、土を乾かす作業を何という？

- ① 上干し
- ② 中干し
- ③ 下干し

解答

A1 ②

中干しは、稲の成長を促す必要な作業です。土の中に空気を入れて根腐れを防ぎ、土の中の有毒なガスを除去する効果などがあります。

A2 ②

仏壇のお供え用としても使われる高野槇。成長すると30m以上にもなり、はしごを使って収穫します。かつて、北半球に広く分布していましたが、現在は限られた地域にしか自生していません。

A3 ①

ブドウは房の上に行くほど甘くなります。太陽に当たりやすい上の部分の粒から熟していき糖度が高くなるといわれています。



こんなところあります



平見台園地展望台 [発信元:みくまの地域]

太地町の南側に位置する夕日がきれいなスポットと知られている平見台園地。春にはたくさんの桜が咲き、お花見ポイントとしても有名です。



展望台の様子

その平見台園地にある展望台「継子投げ」は串本大島から浦神湾、太地の海岸線などが一望できる岬で、まさに地球の丸さを感じることができる場所です。

名前の由来は、その昔、継母が幼いあかんぼうを断崖絶壁のこの場所から投げ落としたという悲しい伝説からきているそうです。夜には満天の星空が広がり、まさに天然のプラネタリウムのようなようです。

行楽シーズンなど太地町を訪れた際には、少し足をのびしてみてくださいはいかがでしょうか。

- 所在地** 和歌山県東牟婁郡太地町太地
- アクセス** JR太地駅から車で約10分
- 駐車場** あり(無料)



天秤座
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。感情的にならないと好結果をゲット
健康運 睡眠をしっかり取って。目を大切にしましょう

幸運の食べ物 マツタケ

家庭de菜園

コリアンダー(パクチー) — エスニックな香りと味を楽しむ —

栽培カレンダー(コリアンダー(パクチー))

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
冷涼地		●	▲	■		●	▲	■
中間地・暖地	●	▲	■			●	▲	■

● 種まき - - - - - 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

中間地では冬を除いて周年栽培できますが、種まきに適しているのは春(4月)と秋(9月)です。収穫は種まき後約2カ月で始められます。

コリアンダーは地中海原産のセリ科野菜。中国ではシャンツァイ(香菜)、タイではパクチーと呼ばれ、中華料理やエスニック料理に欠かせない食材です。セリに似た濃緑色の葉には独特の強い香りがあり、肉料理の添え物や炒め物に使います。成熟した種子は芳香とスパイシーな風味があり、香味料になります。比較的冷涼な気候を好み、中間地などでは夏には高温を避けるため、遮光するとよく育ちます。

図1 畑の準備



図2 苗作り

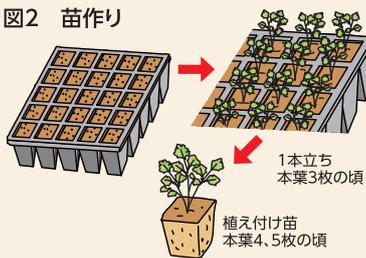


図3 植え付け

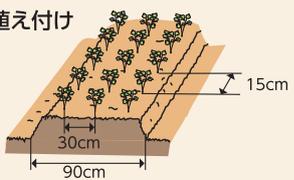


図4 暑さ対策

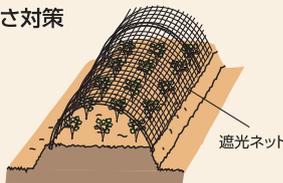


図5 収穫



ペンチなどを使い、種を軽く押して割れ目を入れ、一晩水に浸すと発芽が早まります。小型の連結ポットや7・5〜9cmポットに4、

水分を多く必要とするため、土が乾いたら少量を回数多く灌水します。夏の暑さ対策には50%程度の遮光ネットでトンネル被覆しま

草丈が30〜40cm、葉数が10〜15枚くらいになったら、抜き取って収穫ができますが、下葉を順次切り取るのも良いでしょう。春と秋では、1、2週間に1、2枚ずつ収穫できます(図5)。花茎が伸びてきたら、常に摘み取ってください。

種まき

事前に1平方m当たり苦土石灰200gを菜園全体に散布して耕しておきます(図1)。その後、堆肥2kgと化成肥料(NPK各成分10%程度)100gを施し、土よく混合し、幅90cmのベッド(栽培床)を作ります。

灌水

幅90cmのベッドでは条間30cmの溝を3条に切り、苗を約15cm間隔で植え付けます(図3)。

植え付け

5粒まき、5mm程度に浅く覆土します。一つの殻に二つの種が入っているため、通常1粒から2株発芽しますが、その後間引いて本葉4、5枚の1株立ちの苗に仕上げます(図2)。間引きの際は残す株を傷めないように根元をはさみで切り取ります。じかまきの場合、条間30cm、約1cm間隔の筋まきをし、徐々に間引いて、最終株間を約15cmにします。

収穫

アブラムシが付いたときは、見つけ次第、手でつぶしたり、登録農薬で駆除します。ハダニは主に葉裏に寄生し白い斑点やかすれた症状を示すので、登録農薬で防除します。農薬に頼らない防除法として防虫ネットのトンネル被覆がお勧めです。

畑の準備

事前に1平方m当たり苦土石灰200gを菜園全体に散布して耕しておきます(図1)。その後、堆肥2kgと化成肥料(NPK各成分10%程度)100gを施し、土よく混合し、幅90cmのベッド(栽培床)を作ります。

品種

「サワディ」(トキタ種苗)、「ぱくぱくパクチー」(サカタのタネ)などがありますが、一般には「コリアンダー」や「パクチー」の名で販売されています。

病害虫の防除

アブラムシが付いたときは、見つけ次第、手でつぶしたり、登録農薬で駆除します。ハダニは主に葉裏に寄生し白い斑点やかすれた症状を示すので、登録農薬で防除します。農薬に頼らない防除法として防虫ネットのトンネル被覆がお勧めです。

俳句・川柳・短歌

俳句

桑島 啓司 選

満月や雲の遊びの限りなし

野口 城(かつらぎ町)

【評】満月の前を数片の雲が近寄ったり離れたたり通りすぎたりしている。雲は遊びながら満月を賞でているのである。

夏至の日のやうやく沈み野良疲れ

前 廣(紀の川市)

朝風に雨の前ぶれ額の花

愛洲 晶代(白浜町)

くちなしの香りただよう無縁墓

堀田美奈子(日高町)

薔薇の字の書けずに薔薇を見てゐたり

米澤 百(田辺市)

梅雨晴や規則正しき洗濯機

奥 元英(和歌山市)

アクセルをゆるめて通す青大将

田口 美鈴(有田川町)

十葉を引きつつ回す洗濯機

森 繁子(和歌山市)

夫逝きて僧と向き合ふ夏の夕

梶本 祥子(和歌山市)

妻と手を取り合ひくぐる茅の輪かな

丸毛 光明(和歌山市)

田舎道田植機優先道となり

阪口 幸子(和歌山市)

蚊遣香腰に吊るして農事かな

大谷 信光(和歌山市)

蛇に遭ひ歳に似合はぬ声を上ぐ

中本八千子(白浜町)

団扇手に男勝りの盆踊

見本 隆英(御坊市)

鶴鴿の二羽来て鉄の前夜

笹野 紀美(印南町)

鬼灯を褒美にもらふ幼き子

米澤 俊江(橋本市)

川柳

木本 朱夏 選

熟すまで預けておこう佛壇に

土岐 敦子(和歌山市)

【評】まだ若いスイカカメロンか、はたまた桃か。仏さまにお預けて食べ頃になった果物には、ほんのりとお線香の匂いが染みこんでいたりして…

小さくもわが実を守る栗のイガ

松下 博美(有田川町)

おととと転ばぬように踏んばった

柏木 仁美(橋本市)

悩み事ちよとあるのも呆け防止

根田よしこ(和歌山市)

抜歯後の最初のメニュー白豆腐

桑原 久枝(田辺市)

手間かけた野菜取り頃嫁に出す

加山 晴代(紀の川市)

暑い中動けぬ野菜に水をやる

澤崎 幸子(有田市)

寝る前に今日の良い事思い出す

奥 元英(和歌山市)

「異常なし」その一言で生き返り

栗山 博成(和歌山市)

古古古米アメリカ米と天秤に

木村 安男(和歌山市)

冷蔵庫備蓄デコポンめっちゃ美味い

川嶋 夏生(有田市)

我をさす呼び名おばさんお婆さん

中本八千子(白浜町)

健康のこれがコツですよく動く

古屋 彰子(有田川町)

懸命のリズム体操テンポずれ

岸本 幸彦(和歌山市)

雑草の暑さに負けぬ憎らしさ

吉松 陽子(有田川町)

部屋通る青田の風の心地良さ

花澤紀久子(和歌山市)

短歌

井谷 まさみ 選

七人目のひ孫誕生妹の
弾みいる声スマホに届く

岡崎 澄美子(和歌山市)

【評】曾孫さんの誕生と聞くだけで嬉しい出来事だが、この場合は七人目の曾孫さん。まさに「超」のつくめでたさである。スマホから聞こえる、妹さんの弾む声は、その幸せ降りを示している。私も心からおめでとうを申し上げたい。

西瓜割り勿体無くて出来ませぬ
種から育てし大事な一個

小田 和子(兵庫県)

軽トラにキャブ満載梅雨明け
二台連ねて「つれもていこら」

田林 和世(紀の川市)

初秋の貴船神社の水占
涼しさに触れ吉と出でたり

田村 洋子(和歌山市)

乗り合はす幼子我に話し掛け
英語に返す笑顔と手振り

中本八千子(白浜町)

日常の便利さに慣れ忘れがち
ライフラインのありがたき事

阪本きく代(和歌山市)

ためらいて掛けし電話に快き
返事のはずむ「はい御一緒に」

山田千代子(湯浅町)

ジャガイモを掘る楽しさを見つけたり
スマホに次々メニューを探す

荒井 啓子(和歌山市)

草刈ればバッタおろぎとかけまで
右へ左へ慌てて逃げる

谷口つるみ(和歌山市)

みかん島たまたま通る人さえも
花と香りにしばし足とむ

垂井 邦夫(和歌山市)

11月号掲載

(10月発行)

応募メチ

9月10日水
必着

「俳句 川柳 短歌」では、皆さまの作品を選句・選歌し、広報誌に掲載します。

俳句・川柳・短歌の区別をご記入のうえ、ハガキまたはメールフォームでご応募ください。

ハガキで応募

〒640-8331 和歌山市美園町5丁目1-1

JAわかやま広報地域対策課「俳句 川柳 短歌」係

※裏面に、俳句・川柳・短歌の区別と作品・住所・氏名・電話番号をご記入ください。

メールフォームで応募

右の二次元バーコードを読み込み、アクセス先のメールフォームにご記入ください。





飛び交う蛍

[撮影者] 梅本 克紀 [撮影場所] 有田川町・田口砂防公園



ひまわりの小径

[撮影者] KIKO ちゃん
[撮影場所] 美浜町・煙樹ヶ浜



IDEYO-SHENRON

[撮影者] sumikko-gurashi [撮影場所] 和歌山城付近



幸運のまるい虹

[撮影者] 好口 裕子 [撮影場所] 田辺市江川



煌めく天の川銀河

[撮影者] 堀内 勇 [撮影場所] 熊野本宮大社旧社地「大斎原」

こころのうた
人権の詩
| 2024入賞作品のご紹介 |
理事長賞[小学生の部]

「アブドゥラさん」
広川町立津木小学校 3年
上野 凜さん

アブドゥラさんが家に来た
見たことはいかに
わたしはかくれた
アブドゥラさんの名前を
ニリニリやそこの音がニリニリや
カレーをつつくつく食べた
みんはで手で食べた
とてもおいしかった
パンチパンチとこころの
どろどろと泣いた
いなかの人と友達になりたいな

（公財）和歌山県人権啓発センター
※学校名・学年は応募時のものです。写真はイメージです。

あなたが撮った自慢の写真、
見せてください!

JAわかやま広報誌企画

わかやま映え

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 6月▶7月の写真 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

このコーナーでは、読者の皆様から頂いた和歌山の魅力が詰まった「わかやま映え」写真を紹介していきます。皆さまお気軽にご応募ください。

写真大募集

応募方法

- Eメールで応募 ※応募専用メールです。
応募用メールアドレス：wakayamabae@gmail.com
- メールフォームで応募
左下の二次元バーコードを読み込み、アクセス先のメールフォームにご記入、送信してください。
※ 応募の際は右下の二次元バーコードを読み込み、募集要項を必ずご確認ください。



メールフォーム

8~9月の写真を募集します
締め切りは9月19日金です!



募集要項

お問い合わせ先

〒640-8331 和歌山市美園町5丁目1-1
JAわかやま 広報地域対策課「わかやま映え」係
TEL:073-488-5520 (8:30~17:00 土日祝を除く)



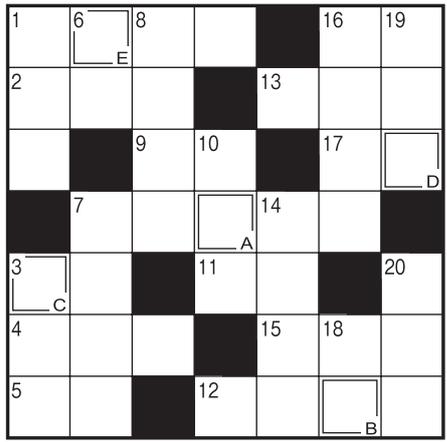
クロスワードパズルプレゼント

タテ・ヨコのカギを全部解いて、二重枠A→Eの順に並べてできる言葉はなんですか？ 出題●ニコリ

ルール 鍵を解く際、小さい文字(ヤ・ユ・ヨ・ツ等)が含まれる場合は、大きい文字(ヤ・ユ・ヨ・ツ等)として扱います。★【答え】に含まれる場合はどちらで明記いただいても正解とします。

- 17 なくって七〇〇
- 16 「垂」「四手」と書きます
- 15 しめ縄から下げる白い紙。
- 13 鶏卵の重量の60%を占めます
- 12 兄が一人いる男性
- 12 文は主語、○○○○、目的語 などからできています
- 11 ダリアやコスモスはこの植物の仲間
- 9 重い○○を上げて出かけた
- 7 高知市の景勝地。坂本龍馬像があります
- 5 空振りしたらバットが切るもの
- 4 仕入価格のこと
- 3 ツナやビールを詰めます
- 2 敷布団にかけます
- 1 9月の第3月曜日は○○○○の日。国民の祝日です
- 20 十五夜に供える月見○○○
- 19 買った
- 18 祭りの○○○○で焼きそばを買った
- 16 終わったら秋になります
- 14 数え年99歳のお祝いです
- 10 ホッキョクグマの別名
- 8 塗装していない、○○○○のウンター
- 7 9月1日は○○○○大震災の起きた日。現在は防災の日になっています
- 6 あばら骨ともいいます
- 3 おしゃべりではありません
- 1 車窓を流れていきます

読者プレゼント QUOカード 500円分 30名様
 応募〆切 9月10日(水) (ハガキは当日消印有効)



【パソコン・スマホから応募】

下記アドレスに答えと住所・氏名・年齢・電話番号と本誌の感想や要望などを書いてお送りください。

メールアドレス
jawakayamacrossword@gmail.com

右の二次元バーコードからも応募できます



感想の一部を本誌で紹介することがありますので、お名前の掲載を希望されない方はハガキ、メール、メールフォームに「匿名希望」とお書きください。

【ハガキでの応募】

ハガキ表面→
 ハガキ裏面↓

〒640-8331 和歌山市美園町5丁目1-1
JAWAKAYAMA 広報係

- ①クロスワードの答え
- ②住所・氏名・年齢・電話番号
- ③本誌の感想や特集してほしいコーナーなど

答え A B C D E

前回の答え ウミホテル



皆さまからのひとことをご紹介します。
 7月は345通のおたよりをいただきました。ありがとうございます！

- ❏ こんにちはありますスポット、よく読んでいます。まだまだ知らない場所があるなど思いながら、実際に行ってみたり毎月楽しみにしています。
 (和歌山市・畑下里佳さん)
- ❏ 和歌山県内のJAの取り組みが良くわかる記事が良かった。紀のWalkerを読んで「やっちゃん広場」へ行き、桃を買って来ました。また、カフェ結Musiubiでスムージーを飲みました。美味しかったです。
 (和歌山市・大江真喜さん)
- ❏ クロスワードいつも娘と楽しく解かせていただいています。あーでもない、こうでもない、とお互いの意見を出し合いながら解いていくのがとても楽しく良い時間だなと思います。
 (海南市・栗田薫さん)
- ❏ おいしい一皿の「オクラの豚肉巻」を作り、いつものオクラが美味しくいただきました。広報誌も隅から隅まで目を通し、とても参考になってよかったです。
 (美浜町・浜田佳世子さん)
- ❏ 春良さんとお孫さんの表紙見ているだけでほっこりします。
 (海南市・岡和代さん)
- ❏ 今までは紀北かわかみ地域の情報に限定されていたが、「紀のわ」になり、広く県内各地の情報(産物)が掲載され読み応えアップした。
 (かつらぎ町・橋谷嘉朗さん)
- ❏ 紀のWalkerで丹生都比売神社が紹介されました。6月に大芽の輪くぐりに娘と行ったところで、いいことばかりあると思うと毎日楽しく過ごしています。
 (紀の川市・北尾美江さん)
- ❏ めっけもん広場へ家族で行きましたよ。それはそれはすごい人！運ばれる桃の箱は次々とみんな取り合う程の人気で、私たちも必死に数箱買えました♡もう一度行く予定です。
 (広川町・ブーちゃん)
- ❏ いつも和歌山全域の色々な農業の話題やニュースなど、詳しく連載していて、毎月楽しみにしています。
 (白浜町・松本圭司さん)
- ❏ 定年して家庭菜園を楽しんでいます。毎年失敗を繰り返しますが、作物の育て方や病害虫防除が大変参考になります。
 (上富田町・玉置達紀さん)

家族で楽しむ
おいしい一皿

ピーマンの甘さに
カレー粉がマッチ

ドルマ
トルコ風ピーマンの
肉詰め



残暑の時期
カレー粉を使った料理で
野菜をおいしく食べよう

材料・3人分

- ピーマン …… 6個
- タマネギ …… 1/4個(50g)
- 昆布 …… 適宜
- 水 …… 500ml
- 合いびき肉 …… 150g
- ご飯 …… 100g
- カレー粉 …… 小さじ1/4
- A** 塩 …… 小さじ1/4
- ケチャップ …… 小さじ1
- ローリエ …… 適宜
- 酒 …… 大さじ2
- B** みりん …… 大さじ1
- 薄口しょうゆ …… 大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/2

作り方

- ① ピーマンはへたの部分を少し厚めに落として、軽く種を取る。へたはふたとして使うので取っておく。タマネギをみじん切りにする。昆布は水に浸しておく。
- ② ボウルに合いびき肉と①のタマネギ、ご飯、**A**を入れてよく練る。
- ③ ②を①のピーマンに詰め、ピーマンのへたをふたのようにかぶせてようじで留める。
- ④ ③を重ならないように鍋に並べ、①の昆布と水、**B**を入れて弱火で20分煮込んで出来上がり。

アレンジ

- お好みの野菜と一緒に煮込む



じっくり煮込むことでピーマンの甘さが引き出されるので、子どもも食べやすい一品です。ピーマンの種は食べられるためきっちり取らなくてもOKです。

レシピ提供●料理研究家 和田麻紀子



撮影場所/紀の川市民公園

Person on the cover introduce

表紙の紹介

しまだ
嶋田 えりさん

- 生まれた年/平成28年8月24日
- 年齢/8歳 地域/紀の川市

- Q 小学校生活の楽しみなどを教えてください。
- A 歌うことが好きなので、音楽の授業が楽しみです。
- Q 今、頑張っていることはありますか？
- A ダンスです！週に2回、放課後ダンススクールに通っています。地域イベントなどのステージに立つことも多いので、練習を頑張っています。
- Q 手に持っている作品は何ですか？
- A 去年のJA共済の交通安全ポスターコンクールで入賞した作品です。授賞式のために東京に行って、初めてタクシーに乗ったり、ディズニーランドで遊んだのがいい思い出になりました。
- Q 将来の夢は何ですか？
- A ご当地アイドルか、YouTuberになるのが夢です。あこがれの人は、和歌山出身のNMB48の中川朋香さん。ダンスをたくさん頑張って夢を叶えて、いつか共演できたらいいな。



JAわかやま

から
地域の皆さまへ

わたしも **安く** なるの!?
こんなに

ぜひ、比べてください!!



自家用軽乗用車

ホンダ
N-BOX

型式: JF5
車両共済金額: 250万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	57,980円	5,170円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	38,580円	3,440円
車両保障なし	26,500円	2,360円

自家用小型乗用車

トヨタ
ヤリス

型式: MXP14
車両共済金額: 250万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	63,410円	5,660円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	38,850円	3,470円
車両保障なし	26,430円	2,360円

自家用普通乗用車

マツダ
CX-5

型式: KF2P
車両共済金額: 450万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	67,030円	5,990円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	39,870円	3,570円
車両保障なし	25,490円	2,280円

自家用軽乗用車

スズキ
ハスラー

型式: MR52S
車両共済金額: 210万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	50,170円	4,490円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	33,460円	3,000円
車両保障なし	23,290円	2,090円

自家用普通乗用車

日産
セレナ

型式: HFC27
車両共済金額: 450万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	70,630円	6,330円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	40,880円	3,670円
車両保障なし	25,120円	2,260円

自家用軽乗用車

ダイハツ
タント

型式: LA650S
車両共済金額: 200万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	49,960円	4,470円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	33,490円	3,000円
車両保障なし	23,540円	2,110円

自家用普通乗用車

三菱
デリカD:5

型式: CV1W
車両共済金額: 500万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	69,890円	6,250円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	42,080円	3,770円
車両保障なし	27,210円	2,440円

自家用普通乗用車

スバル
インプレッサ

型式: GUD
車両共済金額: 300万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	64,550円	5,770円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	39,340円	3,520円
車両保障なし	26,430円	2,360円

自家用軽貨物自動車

ダイハツ
ハイゼットトラック

型式: S510P
車両共済金額: 130万円

おすすめ	一時払	月払
自損・ あて逃げを含む 全損害担保	37,960円	3,400円
自損・ あて逃げを除く 損害限定担保	27,150円	2,430円
車両保障なし	22,000円	1,970円

JA共済
オリジナル
農業用貨物車
割引^{※1}

共通 保障内容	年齢条件 35歳以上	対人賠償 (無制限)	対物賠償 (無制限: 免責0万円) 対物超過修理費用付	人身傷害 (3,000万円) 被共済者限定なし	傷害定額給付 (標準型) 搭乗者(1,000万円)+歩行中等(300万円) 被共済者限定なし
	12ヶ月 契約	弁護士費用保障特約	新車 割引 ^{※2}	ゴールド免許用 共済掛金	20等級
				自動継続割引	口座振替 扱い
					レッカー・ロード費用 保障条項

※1) 農業用貨物車割引は契約者が正組員である場合で、一定の要件を満たした場合に適用されます。
 ※2) 新車割引の適用は自家用軽貨物自動車にはありません。 ※記名被共済者年齢区分50歳~59歳 ※事故有係数適用期間:0年で試算 ※長期優良割引1年 ※自賠責セット割引
 ※割引の適用には一定の条件があります。 ※車両諸費用保障特約(日額5,000円)・免責0万円 令和7年1月時点 ※イラストはイメージです。

夜間休日初期対応サービス

JAの営業時間外に、初期対応専任スタッフがご利用者さまの相談対応や相手方への迅速な対応(事故受付の連絡・修理工場への連絡等)を行います。

受付時間 平日:17時~21時(対応は22時まで)
土日・祝日:9時~21時(対応は22時まで)

夜間休日現場急行サービス

JAの営業時間外に、ALSOKの対応員が事故現場に急行し、事故状況の聞き取りなどを行います。

受付時間 平日:0時~8時、17時~24時
土日:終日

レッカー・ロードサービス

自力走行不能となった場合に、お車をレッカー車で修理工場等までけん引したり、対応業者が応急対応を行います。

受付時間 24時間

休日契約者面談サービス

JAの営業時間外に、休日面談専任スタッフがご利用者さまを訪問し、事故に関するご質問・ご相談に親身にお応えします。

受付時間 金曜・祝日前:17時~24時
土曜・終日/日曜・祝日:0時~17時

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」によりご確認ください。くわしくは、お近くのJAへお問い合わせください。

[25301100171]

- わかやま地域本部 TEL.073-471-3731 〒640-8305 和歌山市栗橋642
- ながみね地域本部 TEL.073-482-6131 〒642-0022 海南市大野中718-1
- 紀の里地域本部 TEL.0736-77-7801 〒649-6494 紀の川市上野12-5
- 紀北地域本部 TEL.0736-42-3000 〒649-7203 橋本市高野町名古曾922-2
- ありだ地域本部 TEL.0737-53-2311 〒643-0032 有田郡有田町天満47-1
- 紀州地域本部 TEL.0738-22-2480 〒649-1534 日高郡印南町印南2003
- 紀南地域本部 TEL.0739-23-3450 〒646-0027 田辺市朝日ヶ丘24-17
- みくまの地域本部 TEL.0735-52-0793 〒649-5331 東牟婁郡那智勝浦町天満122

