

広報

きゅっと中越

2024年

9月号

September

vol.20

読者プレゼント

おたよりを応募いただいた中から、
抽選で**10**名様に
JA商品券を
プレゼント

お月見団子に、
豊作を祈願して

月見の準備

梨の切り身の兔たちが、子どもたちと収穫を祝い月見の準備を急ぐ一幕です。
兔たちのしっぽはシャインマスカットや巨峰で出来ていて、餅つきには自慢のさつまいも製の杵を使います。

特集 秋の味覚 梨の出荷リレー真っ只中

02 今月のぎゅっ人

06 ぎゅっとピ!

08 ぐるっとえちご中越 下田支店

10 お知らせ

11 けいじばん・脳トレ! クロスワード

12 ぎゅっとKitchen

 JA えちご中越



特集 秋の味賞 梨の出荷リレー 真っ只中

いよいよ食欲の秋がやってきます！今回は出荷シーズン最盛期を迎えている梨を特集します。甘くみずみずしい梨を食べて、残暑を吹き飛ばしましょう！

梨の出荷量・県内ー！

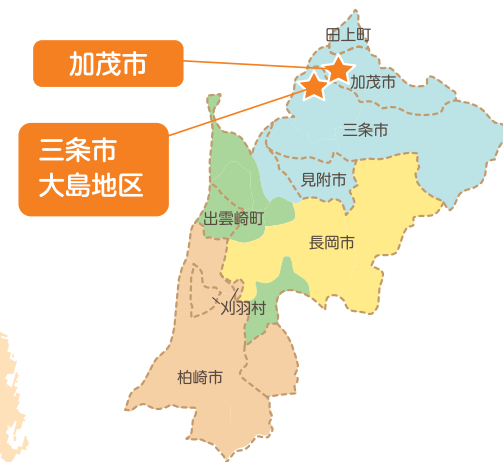
主産地は三条市大島地区と加茂市で、県内ーの出荷量を誇ります。JA「天果糖逸出荷販売協議会」では、約300人が100ヘクタールほどで梨を栽培しています。

今年産は天候に恵まれ、生育期間中の気温が高く推移し、順調に生育しました。着果数も良好で、糖度が高く、みずみずしい大玉な梨に仕上がりました！

8月上旬から早生品種「幸水」の出荷が始まり、その後「豊水」「あきづき」「新高」「新興」と品種をリレーしながら11月中旬までに約2400トンの出荷を見込みます。

JA大島選果場(三条市)とJA須田選果場(加茂市)では、作業員が目視で傷や形を確認し、光センサーで糖度、色、大きさなどを選別。中でも高糖度の果実を選抜したものを「糖鮮確実」として、出荷しています。

----- 産地はここ！ -----



----- 最高等級品「糖鮮確実」とは -----



今月のぎゅっ人 と Vol.18



Profile

長岡市浦瀬町 HASHIBA FARM代表

橋場 英範さん(38歳)

稲作30畝、トウモロコシ15畝、里芋50畝を栽培。
趣味:妻にかくれてビールを飲むこと。
読書(美味しんぼ43巻『過去との訣別。山岡プロポーズ編』)

地元の農産物 もって知ってほしいー！

長岡市浦瀬町の橋場英範さんは就農して今年で10年目。就農当時稲作一本だった実家の経営に園芸を取り入れ、品目を模索しながら規模を上げてきました。

「今年はトウモロコシと里芋を作っています。里芋は6年目で、年々作付けを増やしているところです。生育は順調です」と橋場さん。JA里芋部会の副会長も務めています。

3年前から地域の生産者やJAに声を掛け、夏の間JA山本プラザ店で農産物を販売する「山本朝市」を企画。期間中には縁日やワークショップなどのイベントも開くなど、精力的に活動しています。「妻の発案、協力があって実現した企画です。地元の農産物をもっと知ってほしいと始めましたが、まだまだ試行錯誤中です。出荷量とお客さんの数を増やしていきたいという、PRと定着が課題ですね」。

今年は知人からの依頼で、子どもたちの農業体験にも挑戦。「トウモロコシの種まきや収穫体験をしたのですが、子どもたちも喜んでいたし、自分もすごく楽しくて(笑)。今後二層、消費者に近い生産者であり続けたいです」といきいきと話します。

一目でわかる／ 梨リレー出荷表

品種名	8月			9月			10月			11月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
幸水												
豊水												
あきづき												
新美月・新王												
新高												
新興												

表の内容は目安です。出荷・販売状況は天候により変わる場合がございます。

シーズン中、10種類以上の品種を出荷！
一口に梨といっても食味はさまざま。味は甘め or さっぱり、
食感はシャリシャリ or やわらかめ、皆さんの好みは？
食べ比べてお気に入りを見つけてみませんか？



光センサーで糖度や内部を検査し、ひとの目による検品。カメラで撮影して傷や形、色づきもチェックし、一定の基準をクリアしたものだけが出荷されます。

とれたて梨は
オンラインショップ、
直売所で



オンラインショップ「はなえちご産直華むす日」では「糖鮮確実」をはじめ、新鮮な梨のご注文を受け付け中！

アクセスは
こちらから



これから出回る 新潟県オリジナル品種たち

しんみづき
新美月

甘さの中にある適度な酸味が「美味しく」、梨を月に例えて命名。丸々とした形と太く長い軸がある。

しんおう
新王

スイーツのように甘く、力強い食感は王のごとし。果皮には大きめの果点があり、ごつごつとした手触りが特徴。

レア品種

2013年に同時に品種登録。栽培・出荷が県内生産者に限られ希少性が高い！

にいたか
新高

一個あたりが1kgを超えるものもある大きな梨で、贈答用としても人気。果肉は柔らかく、酸味が少なく甘い。

しんこう
新興

ジューシーでシャキッとした食感と、酸味と甘さのバランスが絶妙。涼しいところなら1カ月近くもつほど貯蔵性が高い。

直売所ごとに梨フェア開催！

直売所情報

なじら～て関原店

住 長岡市関原町1丁目字中原2980-1
Tel 0258-47-2003
営 9:30～18:00
休 第2・4火曜日(祝日の場合翌日)

なじら～て東店

住 長岡市美沢3丁目603番地
Tel 0258-31-4884
営 9:30～18:00
休 第2・4火曜日(祝日の場合翌日)

こしじ青空市

住 長岡市浦638-1
Tel 0258-92-2653
営 9:30～17:00
休 火曜日

ただいまーと

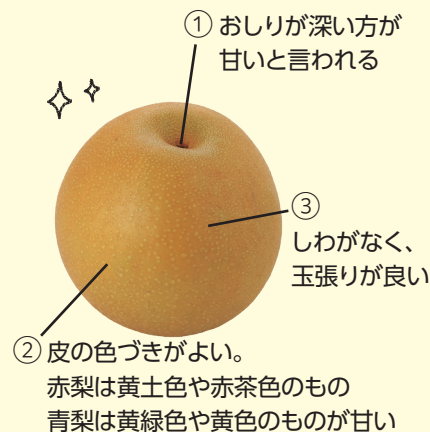
住 三条市福島新田丁634-1
Tel 0256-46-8313(やさいさん)
営 9:30～18:00
休 第1・3火曜日

愛菜館

住 柏崎市田中2-14
Tel 0257-28-6711
営 9:00～18:00
休 第1・3火曜日

※店舗によりイベントの開催日程・内容が異なります。

新鮮な梨の見分け方



★消費者へメッセージ

新潟の梨は非常に品質が良く、食味に優れています！
この季節にしか味わえない秋の味覚をぜひ召し上がって、大切な方への贈答としても使っていただきたいです。

Q1 今年の出来は？

A1 春先から天候に恵まれ、霜害等もなく順調に生育しました。着果量も安定し、玉肥大も良好な近年稀にみる良い年になりました。

Q2 好きな品種は？

A2 「あきづき」と「秋麗」です。しゅうれい両品種ともに糖度が高く、甘みが強いです。甘味と程よい酸味のバランスの良い食味がわたし好みです。

Q3 そのまま以外の
おすすめの食べ方は？

A3 梨・桃・りんごをミキサーにかけた100%果物のスムージーがおいしいです。焼酎に果汁を入れて風味を楽しむのも一押しです。冷えた飲み物と梨の組み合わせは夏の定番です。

梨の生産者へ インタビュー

梨作りに取り組む生産者に質問してきました。



天果糖逸出荷販売協議会
日本なし部会
伊丹芳彰 部会長

栽培品目：梨・ルレクチエ1ha、桃70a
梨の栽培歴：15年目
休日の過ごし方：食べ歩き・子供とおでかけ

おいしい梨ができるまで

8月～11月

いよいよ 収穫



- 綺麗な形も高品質梨の大切な条件の1つ
- 傷つけないよう慎重に収穫

5月～7月

一つひとつ 袋かけ



- 傷や汚れ、害虫を防ぐほか、果皮にムラなく色が入り綺麗に仕上げるための作業
- 専用の袋を手作業で一つひとつかける
- 風の抵抗を受けないよう果実の形に合わせて上部をすぼめる

天果糖逸出荷販売協議会では、消費者へ「おいしい果物を届けたい！」との思いのもと、日々の栽培に取り組んでいます。生産者の梨作りのこだわりを知ることも、梨をおいしく食べるための大切な隠し味です。

4月

丁寧に 花粉付け



- 梨は一部の品種を除き、人工授粉が必要
- 準備した花粉をぼんてん梵天に付け、1房2～3輪の花の雌しべに触れていく

※「梵天」：細い棒の先に綿毛が付いた道具。

7月～10月

慎重に 生育調査



- 着果数や成熟状況を慎重に確認
- 調査結果をもとに、選果場の稼働日を決定

フードバンクへパックご飯贈る



三条市ではフードドライブ運動に取り組んでいます。今年は需要が高まる夏休み期間に合わせ、7、8月の2か月間を「強化月間」として取り組みました。

JAも取り組みに賛同し、JAオリジナルパックご飯約1,000食分を寄贈しました。

7月22日には消費者庁の自見英子大臣が三条市役所を訪れ、滝沢亮市長らと懇談。JAの丸山健司専務も出席し、意見交換を行いました。



寄贈された食品と自見英子大臣(中央)と丸山専務(左)ら

大口れんこんの出荷がスタート!

長岡市中之島地域で8月7日、特産の「大口れんこん」の出荷が始まりました。今年産は、気象災害や病害虫などの大きな影響も無く品質、収量ともに平年並みを見込んでいます。

JA大口れんこん生産組合の鈴木正常さんは「スライスして、さっとゆでてサラダにするのが手軽でおすすめ。シャキシャキとした食感とほのかな甘みを楽しんでほしい」と話しました。



れんこんを収穫する鈴木さん



JAえちご中越管内の活動やイベントなどのニュースをお届けします。

今年もいち早く稲刈り 水稻うるち米極早生品種「葉月みのり」

柏崎市藤井地内のほ場で8月9日、水稻極早生品種「葉月みのり」の収穫が始まりました。

導入6年目の今年は、57人が約123haで栽培に取り組みました。生育期間中に気象災害等の影響もなく順調に成長し、昨年より1日早い収穫を迎えました。

葉月みのりは新潟県産の新米をいち早く味わいたいという消費者ニーズに応えた品種で、JA管内では最も早い8月のお盆時期に収穫期を迎えます。栽培は柏崎・刈羽地区が中心で、大きな粒と強い甘み、炊いた時のつやが特徴です。



収穫の様子

親睦旅行で交流深める



松島での記念撮影

越後ながおか地域共済恵比寿会は7月11、12日の2日間、親睦旅行を行いました。同会は平成13年にJA共済加入者の親睦と地域の発展に寄与することを目指して創設されました。

今年は宮城県松島を訪れ、松島湾や角田宇宙センターなどを観光しました。

当日は晴天に恵まれ、旅行を通じて参加者同士の親睦を深めることができました。

民謡流しで盛り上げる



踊り歩くJA役職員ら

柏崎地区のJA役職員と子会社(株)ジェイエサービス柏崎の社員90人は7月24日、「ぎおん柏崎まつり民謡街頭流し」に参加しました。

市内の地域・企業など35団体約1800人が会場に集まり、「柏崎おけさ」「三階節」「柏崎甚句」の3曲を踊り歩きました。

演奏がはじまると、力強い踊りと掛け声で、参加者が一体となり会場を盛り上げました。

長岡まつり盛り上げる



プラカードを先頭に踊るJA女性部と役職員

長岡市最大のイベント「長岡まつり」の開幕を告げる平和祭が8月1日、長岡駅前で開催されました。

長岡空襲の慰霊と平和への願いを込めた平和祭のメインイベントは、46団体約3,600人による大民謡流し。JAも女性部や役職員ら48人で参加し、山車やうちわなどでJAをPRしながら、「長岡甚句」と「大花火音頭」を披露しました。

地場産たっぷり! 米粉パン作り 子育て支援活動「あぐりんこ」



姉妹で枝豆パンに卵黄を塗りぬり

JAえちご中越の子育て支援活動「あぐりんこ」は8月9日、「新潟県産の米粉を使ったパン作り」講座をこしじ営農センターで開き、親子ら7組19人が参加しました。

講師は、食育インストラクターの資格を持つJAさんとう営農センターの清水かおりさん。「枝豆チーズパン」、「ソーセージロールパン」、「夏野菜ピザ」の3品を作り、子どもたちは焼き上がったパンを「おいしい!」と頬張りました。

田口正一さんが最優秀賞 第30回中之島肉牛枝肉研究会



枝肉の質を確認する部会員ら

JA中之島肉牛部会は7月25日、長岡市営食肉センターで第30回中之島肉牛枝肉研究会を開きました。生産者や関係機関ら約10人が参加し、出荷された10頭を審査しました。

審査の結果、田口正一部会長の生後29か月、607kgの枝肉が最高ランクの等級A-5を記録し、最優秀賞に選ばれました。

田口部会長は「ぜひ中之島の和牛でスタミナをつけて夏を乗り切ってほしい」と呼びかけました。

エリア内の JA 施設



下田支店
21人の職員が所属する、下田エリアを統括する支店です。



あぐりセンター下田店
下田支店に隣接しており、各種農業資材を取り扱っています。



森町プラザ店
五十嵐川沿いの庭月に位置する、森町地区のプラザ店です。



下田カントリーエレベーター
笹岡地区に位置する米の乾燥調製施設。敷地内には管内最大規模の育苗施設も併設されています。



03/和食堂 梅ヶ井



どのメニューも絶品です。
何を食べようか迷う〜

貯金担当
目黒 由紀恵

オープンから50年を超える大人気の食堂。地元の市場から仕入れる新鮮な魚介類と定食や丼もの、麺類、おつまみなど豊富なメニューが自慢です。人気のみそラーメン海鮮丼セットは味、ボリューム、価格どれも大満足間違いなし!!

住 三条市荻堀1156-6 Tel 0256-46-2274
営 11:30~14:00 17:00~21:00 休 水曜日

04/横田精肉店(フードショップヨコタ)

下田で愛される地元のスーパー。名物の骨付き手羽先唐揚げ「チューリップ」を求めて市内外から多くのお客さんが訪れます。多い時にはなんと400個を売り上げることも!地元産の下田ポークを中心に新鮮なお肉や、手作りのお惣菜も沢山取り揃えています。



下田と言えば!なお店です。
支店にもファン多数!

共済担当
荒井 拓海



チューリップは一度食べるとやみつきになる味わいです!

融資担当
小柳 舞

住 三条市荻堀827 Tel 0256-46-2122 営 9:00~19:30 休 1月1日



八木ヶ鼻



支店職員おすすめのスポットを紹介します。ぜひ下田にお越しください!

下田支店
大崎 信浩 支店長

三条市の東部、福島県との境に位置する下田地域は、清流「五十嵐川」の恵みを受け、山野に群生する「ヒメサユリ」や北五百川の棚田など雄大な自然が最大の魅力。現在、福島県只見町と下田を結ぶ「八十里越街道」の開通に向け、着々と工事が進んでいます。

01/八木ヶ鼻温泉 いい湯らてい

大自然に囲まれた日帰り温浴施設。新潟景勝100選の「八木ヶ鼻」を一望できる露天風呂は格別です。地元へ本社を置く(株)コロナ社製のナノミストサウナをはじめとした4種のサウナや、広々とした食事処など設備も充実。日々の疲れを癒しに訪れてみてはいかがでしょうか。

- 住 三条市南五百川16-1 Tel 0256-41-3011
- 営 10:00~21:00 (最終入館受付20:15)
- 休 毎月第三水曜日(祝日の場合は翌日休館) ※詳しくはHP、SNSをご確認ください。
- 料 大人(中学生以上) 900円 子ども(小学生以下) 600円 17:00以降 大人 700円 子ども 400円



心も身体もポカポカになりますよ!

支店次長
五十嵐 裕教

02/道の駅「漢学の里しただ」

敷地内には地場産の食材を味わえる農家レストランや笹団子などの製造を見学できる加工所、多数のオリジナル商品を販売する農産物直売所があります。漢和辞典の編纂者である諸橋轍次記念館も併設されており、下田の食と文化を存分に楽しめます。



- 住 三条市庭月451-1
- 営 農産物直売所 4月~11月 9:00~16:00 12月~3月 10:00~15:00 農家レストラン 11:00~15:00 諸橋轍次記念館 9:00~17:00(入館は16:30まで)
- 休 農産物直売所・農家レストラン 1~2月 毎週月曜日(祝日の場合は翌日)年末年始 諸橋轍次記念館 毎週月曜日(祝日の場合は翌日)年末年始

下田産のそばを使った「ちんそば」は最高です!

●「夏野菜の冷凍術」
「夏野菜の冷凍術」すい記
事一実際にやってみます。簡単
そうでした！♡ですね。
(K・E様)
簡単なのが主婦の味方♪

●「よむばい」
私の夫は「混ぜご飯」を
「よむばい」と言います。お
かずが少なめの時代生まれで
す。(S・K様)
初めて聞きました！(驚)

●「思い出に浸って」
いつも「ぎゅ」と中越「が来る
のが待ち遠しいです。地域の事
柄や写真など若い頃の思い出
に浸ることが出来ます。ありが
うございます。(T・K様)
「よむばい」が「よむばい」で
ます。

●「みやじさま」
8月号に載っていた長岡市
「みやじさま」へ60年ぶりに
行ってきました。「茶屋にし
ん」はその日の夕飯のおかず
でした。(T・T様)

茶屋にしんおいてあげようね

先月募集のテーマ「好きなごはんのお供は？」は、
来月号の特集でご紹介させていただきます。
今月はテーマ以外のおたよりをまとめてご紹介します！

●新しい発見
毎月楽しみにしています。
ためになること、新しい発見
があり編集の方々に感謝して
います。直売所巡りをした
り、ぎゅとキッチンを作っ
たり見聞が広くなりました。
た。表紙もあたたかい感じ
最高！たまには風景写真も
いかが？(M・M様)
励みになります！

●クイズ大好き
クイズを考えることが大
好きでいつも応募しており
ますがなかなか当選はし
ません。高齢なので不利な
かな？(S・M様)
そんなことはありません。当選
するよう祈っています！

●共済を利用して
作業小屋の保険を使用さ
せていただきました。とても親
切な対応で有難かったです。
(匿名希望)
ご利用ありがとうございます。

おたより大募集！

来月の
テーマ
「『〇〇の秋』の思い出」
締切 9月26日(木)まで

送付方法

官製ハガキに、①クロスワードの答え ②郵便番号・住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢
⑤電話番号 ⑥来月のテーマ「『〇〇の秋』の思い出」
または広報誌へのご感想をお書きのうえ、お送りください。

宛先

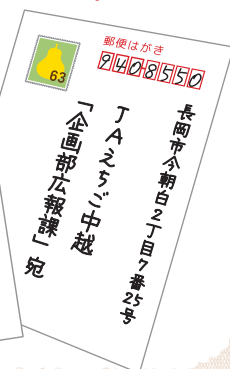
〒940-8550 長岡市今朝白2丁目7番25号 JAえちご中越「企画部広報課」宛

※おたよりの内容を、広報誌にてご紹介する場合がございます。匿名ご希望の方は「匿名希望」とお書きください。
※いただいた個人情報は賞品発送の目的のみに使用いたします。

Webで
ご応募は
コチラから



- ① クロスワードの答え
- ② 郵便番号・住所
- ③ 氏名(ふりがな)
- ④ 年齢
- ⑤ 電話番号
- ⑥ 来月のテーマまたは
広報誌へのご感想



脳トレ！クロスワード

クロスワードに挑戦！ ※広報通信より転載 出題●ニコリ
正解者の中から抽選で10名様に
JA商品券500円分をプレゼントします！！

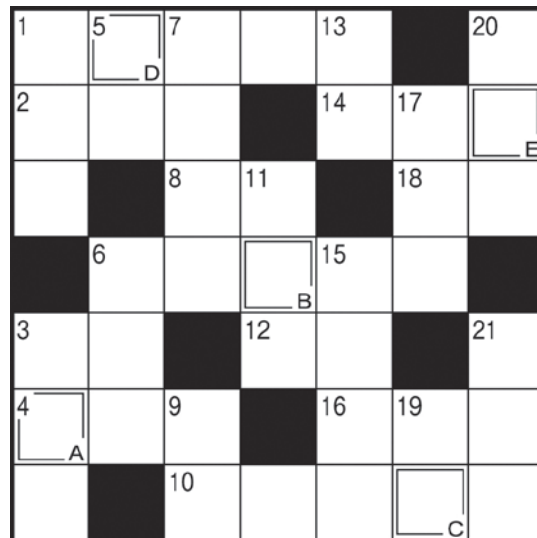
賞品の発送は令和6年10月中旬を予定しております。
当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

ヨコのカギ

- 1 9月2日は――の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
- 2 ドミノとかドファラとか
- 3 握りずしを数えるときに使う言葉
- 4 ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
- 5 前身は江戸です
- 6 敬老の日――へ日本酒を贈った
- 7 素晴らしい考えのこと
- 8 南の島に似合う植物
- 9 ――手振りを交えて説明した
- 10 急須のお茶を注ぎます
- 11 ノブを持ってあげます

タテのカギ

- 1 わらなどで編んで米や炭を詰めます
- 2 「」や「」のこと
- 3 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- 4 アキアカネ、オニヤンマといえ
- 5 からすみはボラなどの――を加工したものです
- 6 食パンのふちの部分
- 7 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
- 8 派手なところがありません
- 9 明日の授業に備えて――をした
- 10 房で売られる果物
- 11 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
- 12 天竺牡丹(てんじくぼたん)とも呼ばれるキク科の花
- 13 一時的に寝ること



先月号の
答え

答 トコロテン

二重マスの文字を
A～Eの順に並べてできる
言葉は何でしょうか？

答
A
B
C
D
E

信用窓口担当者の
愛称決定！



親しみやすい窓口担当者を目指し、ま
た様々な取り組みを一体感をもって対
応していく風土を醸成するため、支店
へ愛称を募集し、支店職員による投票
のうえこのたび決定いたしました！

よりそうサポーター

愛称に込めた思い

お客様に「寄り添う」気持ち、お客様への
「より良い」対応接客、そしてJAバンクの
キャラクターである「よりぞう」。「より」に思
いを込めました！

よりそうサポーターは、気軽に相談でき
る窓口として、組合員・利用者の皆様に
寄り添った対応を行っていきます！

JA公式オンラインショップ

「えちご産直 華むす日」
OPEN!



JAえちご中越のオンラインショッ
プが8月20日にオープン。JA直
売担当者厳選の果物や米などの
逸品をネットで簡単にお取り寄せ
したり、全国へ発送できます。



9月のおすすめ商品
生産者が
手塩にかけた新米！
▶こしいぶき9月上旬
▶コシヒカリ9月中旬
▶新之助10月上旬
JA直売所各店舗でも販売中！

華むす日は
こちらから



JAえちご中越 華むす日 検索

農作業事故にご注意ください！

農繁期は農作業事故が全国で多発します。事故が起きる原因には①機械的な原因、②本人の不注意・手抜き、③過信・慣れ、④誤った作業などがあげられます。日頃からの注意が大切です。

コンバイン事故の事例と防止対策

- 転落事故 自脱コンバインで雑草の茂る進入路から水田に入ろうとした際、段差で転落し圧死。
【防止対策】 草むら、狭い道、坂道などは降りて状態を確認する。
- 巻き込まれ事故 コンバインの脱穀部に稲わらを投入中、右手袋がフィードチェーンに巻き込まれ、中指と薬指を複雑骨折。
【防止対策】 引っ掛かりやすい・巻き込まれやすい服装をしていないか作業前に確認する。



！事故防止のための注意事項！

- ▶ ゆとりある作業と適度な休息の実施
- ▶ 常に危険がないか周囲の気配り
- ▶ 日常点検や始業点検の励行
- ▶ 自分は大丈夫という意識をなくす
- ▶ 点検時やトラブル時のエンジン停止徹底
- ▶ 家族に帰宅時間、作業場所を伝える
- ▶ シートベルトの着用徹底

ぎゅっと Kitchen



材料

ナス(中)	3～4本	しょうが	1かけ
ニラ	100g(一束)	ごま油	大さじ1
キクラゲ	50g	大葉	飾り用
鶏むねひき肉	200g	● しょうゆ	大さじ1
● みりん	大さじ1	● 鶏がらスープの素	小さじ1



作り方

- (1) ナスを5mm厚程度の縦薄切りにしてキッチンペーパーに並べ、塩(分量外)を振る。10分おいて、水気を拭く。
- (2) ニラをみじん切りにしてボウルに入れ、塩小さじ1(分量外)を振る。10分置き水気を絞る。キクラゲとしょうがもみじん切りにする。
- (3) 鶏むねひき肉をポリ袋に入れて、粘りがでるまでしっかりもみ混ぜる。
●の材料と(2)の材料をすべて入れて、さらにもみ混ぜる。
- (4) (3)のポリ袋の底の端を一方だけカットする。ナスの上に絞だし挟む。
- (5) フライパンにごま油大さじ1を熱して、(4)を並べる。蓋をして中火で片面5分焼き、ひっくり返してもう2分焼く。
- (6) お皿に盛り付けて出来上がり!

地場産三銃士!ナス・ニラ・キクラゲで

ナスのはさみ餃子



ワンポイント

やや小ぶりのナスが挟みやすくオススメ。長めのナスの場合は巻くようにして。ナスを凍らせてからスライスすると、水気をぎゅっと絞るだけで使えて便利!

ナスのはなし



ナス

「ナス王国」新潟県。管内も例にもれず、どのJA直売所でも大人気です。ナス売り場では品種の多さに圧倒されることも。

選び方

皮の表面にハリとツヤがあり、ガクの部分のトゲが鋭くとがっているもの。ヘタの切り口が瑞々しい物。

保存方法

インド原産のナスは、寒さと乾燥に弱い性質があります。保存はラップで1本ずつ包み、密封保存袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。食感は変化しますが、丸ごと冷凍保存も可能です。

JAえちご中越

vol.20

広報 きゅっと中越

発行日:2024年9月1日 担当:企画部広報課
〒940-8550 新潟県長岡市今朝白2丁目7番25号
TEL:0258-35-1300 FAX:0258-36-7085
<https://www.ja-chuetsu.or.jp>



編集後記

梨といえば小学生時代、梨で皮むきの練習をしました。「みずみずしいからむきやすいよ」と言う母から包丁の持ち方や手の添え方を教えてもらいました。手をぶるぶるさせながら初めて自分でむいた梨はぬるかったけどおいしかったです。(編集員:葛綿)