



Motto! JA Hiroshima

JAひろしま

10

2025 | No.031



原産西条柿

CONTENTS・もくじ

- | | | | |
|----|---|----|--------------------------------------|
| 2 | 特集 国消国産のすすめ
～国産を食べて、日本の「農業」を支えよう!～ | 11 | これつくってみんな! ぶちうまレシピ
私たちが生産しています |
| 4 | 輝く農業人 | 12 | Information JAひろしまからのお知らせ
暮らしのヒント |
| 6 | JAひろしまトピックス | 13 | 健康ひろば |
| 8 | イチオシ!トピックス・役員コラム・理事会報告 | 14 | みなさまからのお便り BOX
クロスワードパズル |
| 9 | Oh! 農 Our High School | 16 | ここまる産直さんぽ |
| 10 | つなげよう私たちの輪
みんなのフォトギャラリー | | |

KOKU
国SHOU
消KOKU
国SAN
産

のすすめ



～国産を食べて、日本の「農業」を支えよう!～



10月16日は、国際連合食糧農業機関（FAO）が制定した「世界食料デー」です。これにあわせて一般社団法人全国農業協同組合中央会（JA全中）は、10月16日を「国消国産の日」に制定しました。今月号では、国消国産について紹介します。

国消国産 とは



©ここまる

「私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する」という考え方です。食料安全保障の強化や食料自給率の向上と、国内農業の衰退や国内農業の荒廃を防ぐことなどを目的に、JAグループが2020年から提唱しています。

Q | なぜ「国消国産」なのか



日本の食と農を取り巻くリスクが年々高まっています。日本の食料自給率はカロリーベースで38%※1です。食料の約6割を輸入に頼っています。その大きな要因は、農家の減少や高齢化など、生産基盤の弱体化です。

さらに日本を含めた世界中で自然災害が多発しています。もし、日本が多くの食料を輸入している国で自然災害などが発生し、食料生産が大幅に減れば、日本の食生活にも多大な影響を及ぼしかねませんが、食料の輸入は増加しています。今後も世界的な人口増加が予測される中、日本ではこれから先ずっと、食料を輸入し続けられるのかという懸念もあります。

※1出典：農林水産省「令和3年度食料需給表」

日本の「食」をとりまく 5つのリスク

食料自給率の低迷

食料の多くを輸入に
頼り続けている

農業生産基盤の弱体化

農家の減少と高齢化、
農地の減少が進む

自然災害の多発

世界と日本の農業が多くの
災害に直撃される

世界的な人口増加

世界の人口増加で
食料不足が懸念される

国際化の進展

輸入増加で食料自給率
低下の可能性もある



また、特に直近では、世界情勢の変化や円安の影響などで、肥料や燃料などの生産資材の価格が高止まりしています。一方で、農畜産物の価格はほとんど変わっておらず、農業現場は大変厳しい状況が続いています。



私たちに できること

安全・安心な食料を安定してお届けするには、農業を持続可能なものにしていく必要があります。「地域で生産された農畜産物を、その地域で消費する」という考えの「地産地消」。食料品売り場で広島県産を選ぶ。中食や外食でも広島県産食材を使っている料理やお店を選ぶなど身近な行動が、広島県の生産を押し上げる力となって、「国消国産」につながります。

STEP

01 >

J Aの産直市を利用する

とれたて新鮮、地元の特産品、魅力的な加工品、生産者との出会い

STEP

02 >

広島県産を選ぶ

農村の景観保全、生き物の住処を守る、洪水を防ぐ、文化を伝承する などの農業の多面的機能維持

STEP

03 >

料理にひと工夫する

食卓で和食メニューを増やすだけで、
食料自給率がアップ※2

※2 出典：農林水産省「食料需給表」

STEP

04 >

農業を体験する

農業について理解を深める、生産者の思いを知る



10月

11月

国消国産月間



J Aグループでは、10月・11月の国消国産月間にあわせて、
キャンペーンを実施しています。「国産」を食べて農業を応援しましょう！

campaign

J A直売所キャンペーン 2025



J A直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つをゲット。
2つで1口、3つでもう1口応募できます。



47都道府県とっておきの
3,000円相当の農畜産物・加工品が
合計14,100名様に当たります！



地域の新鮮でおいしい野菜や果物、
加工品が並ぶJ A直売所に行こう！

キャンペーン特設サイトURL

<https://www.asahi.com/ads/nogizaka46ja/kokushokokusanpc25/>



J Aの参加産直市

- J A直売ふれあい市場「よりん菜」
- マロンの里交流館
- ひまわり産直市
- ふれあい市 呉グリーンセンター
- とれたて元気市 となりの農家店
- となりの農家 高屋店
- となりの農家 黒瀬店
- ふれあい市 安芸津店
- ふれあい市 安浦店
- やっさふれあい市場 三原店
- やっさふれあい市場 本郷店
- ベジパーク安芸高田
- 食彩館しょうばらゆめさくら朝どり市
- 東城きんさい市





第30回

呉市天応
「広甘藍」

にしむら
西村

けんじ
健二さん(81歳)

ほっとTime

- ・音楽
- ・クラシック、ジャズを聴く

ぐっとWord

- ・可能性を探せ



ひろかんらん

広甘藍の伝統を守り、
甘さやおいしさを
消費者に伝えたい



定植に向けて管理する「広甘藍」の苗



耕作放棄地を再生した畑

呉市天応の西村健二さん(81)は、特産「広甘藍」のおいしさに魅了され、栽培に情熱を注いでいます。安全・安心でおいしい野菜を届けようと、減農薬栽培と有機質肥料の施用にこだわり、約3aで700株を管理。地元の幼稚園や小学校で食農教育にも取り組み、食べ物大切さと農業や地域の魅力を伝えています。

西村さんは2009年の退職を機に、茨城県からリターンしました。農業は



児童に広甘藍の植え方を説明

未経験でしたが、知り合いの勧めや「耕作放棄地をなんとかしたい」との思いで、65歳で農家に転身。借り受けた農地は背丈を越える力やなどで荒れ放題でしたが、地区に点在する畑15枚ほどを再生しました。

市農業振興センターに通い、機械操作や栽培管理などを学ぶ中で、伝統野菜「広甘藍」に出会いました。試験栽培し、甘みや葉の柔らかさに感動。2010年に発足した広カンラン生産組合に所属し、生産を始めました。

「広甘藍」は原種で、生育にばらつきがあり、病害虫に弱いとされます。同組合では、化学合成農薬と化学合成肥料を慣行の5割以上削減した栽培で、県の「安心！広島ブランド」特別栽培農産物の認証を受けます。西村さんは、定植後は無農薬と有機質肥料にこだわります。

土づくりには、牛ふん堆肥を10a当たり約300kg投入します。元肥は有機質肥料10a当たり300kg、鶏ふん200kg、菌体有機肥料300kgなどを施用。定植後は下葉の生育に気を配りながら、20日を目安に1株当たり20gの追肥を与えます。

マルチ被覆や防虫ネットで、病気や虫の食害などを防ぎます。毎日、圃場を回り生育を確認。約3カ月間は農薬を使わず栽培します。

学校関係者や地域に頼まれ、2024年から食農教育に協力しています。今年は、5年生が「広甘藍」の植え付けなどに挑戦。西村さんは「広甘藍」の伝統を守り、甘さやおいしさを消費者に伝



「広甘藍」

呉市広町が発祥といわれる、呉の伝統野菜です。柔らかい葉と甘み、シャキシャキとした食感などが特徴です。11月～翌年1月にかけて、県内市場やJA産直市に出荷されます。

えたい。農業や地域の魅力を次世代につないでいきたい」と笑顔を見せます。



児童が植えたサツマイモを管理



地域の特産品「三矢えびす茶」新茶販売開始



安芸高田市では7月より特産品「三矢えびす茶」の原料となるはぶ草の収穫が行なわれました。はぶ草は安芸高田市向原町で「えびす茶」として約45年前から生産され、現在では市内全域で栽培されています。「三矢えびす茶」は、はぶ草の葉と茎のみを使用し、小さく切って揉みほぐした後に乾燥・焙煎することで、飲んだ時に香ばしさとほろ苦さの中に甘みを楽しむことができます。

生産者が高齢化などに伴い減少している中で、JA向原支店では特産品生産の一助となるべく、職員の有志で支店近くの市民農園で栽培を行なっています。8月22日には収穫し、加工作業を行ないました。「三矢えびす茶」は産直市「ベジパークあきたかた」や「とれたて元気市」などで販売しています。ぜひご賞味ください。



▲加工作業の様子



▲三矢えびす茶ティーバッグ

地元中学生が職場体験 移動購買車で接客



JA蒲刈支店は8月19日から3日間、職場体験で呉市立蒲刈中学校の2年生2人を受け入れました。生徒らは、移動購買車でレジ打ちや接客、袋詰めのほか、肥料の配達などにも挑戦。地域の人々とふれあひながら、働くことの大変さややりがいを感じました。

呉地域では、地域貢献活動の一環として毎年、市内の中高生の職場体験を受け入れています。地域に密着したJAの業務を体験することで、次世代に地元や農業の魅力を知ってもらうことが目的です。

同校の望月颯仁さんは、「笑顔で対応することを心がけた。JA職員は、地域の人に寄り添った接客をしていてとても勉強になった」と話しました。



▲来店客(左)に商品を手渡す生徒

米農家と消費者が相互理解を深める



JA青壮年連盟佐伯中央地区本部と廿日市地域担い手育成総合支援協議会は8月1日、県内の米生産者と販売者、JA役員が米の現状を語る「お米サミット2025inはつかいち」を初めて開き、生産者や消費者など約80人が参加しました。米への関心が高まる中、価格高騰の背景や農業の実態、持続可能な農業や適正価格の形成などについて生産者の生の声を伝え、理解を深めました。

同連盟の正木彬委員長は「農業の実情を知ってもらえる機会となった。価格ばかりが目されるなか、安さだけではなく価値を選択してもらえよう努めたい」と力を込めました。



◀米価高騰の背景や農業の実態を語る生産者ら

三原市久井町産ポテチ 好評販売中!



三原市の久井町ばれいしょ部会のジャガイモを使ったポテトチップスの販売が、中国四国地区のイズミ系列店舗で始まりました。パッケージには、圃場を背景に撮影した生産者の集合写真と「三原市久井町産」の産地表示入り。JA産直市やさふれあい市場でも1袋220円で販売し、在庫が無くなり次第販売を終了します。

同部会は、3法人が約4haで栽培しています。小まめな栽培管理と好天により順調に生育し、高品質な仕上がりとなりました。

JA久井アグリセンターの西條祥大営農指導員は「生産者は、産地を盛り上げ消費者に美味しいポテトチップスを届けられるよう栽培に尽力している。多くの人に食べてもらいたい」と話しました。



▲三原市久井町のジャガイモを使った生産者限定ポテトチップス

新米初検査 旬の味楽しんで



JAは8月28日、東広島市の原準低温倉庫で、2025年産米を初検査しました。市内の生産者6戸が「コシヒカリ」6.1tを出荷。JA農産物検査員が、形質検査と水分測定をし、同日出荷された米のうち約25%が1等米に格付けされました。

今年は、6月下旬から平年より高い気温が続き、生育が順調に進んだため、出穂期が1週間から10日程度早まりました。

この日検査された米は、出穂期以降の高い気温による白未熟粒などの高温障害もみられました。また、昨年多



発したカメムシ被害は、JA営農指導員の呼びかけで防除が徹底されたため、想定よりも被害が抑えられました。

この日検査した米は、9月中旬から県内を中心に量販店等で販売しています。

◀米袋から取り出した玄米を確認するJA検査員

親子で食農教育 フレッシュミズ部会交流会



JA女性部フレッシュミズ部会は8月7日、東広島市の東広島芸術文化ホールくらで「フレッシュミズ部会交流会」を開きました。部会員と子どもら20人が参加し、料理教室や家の光三誌の『ちゃぐりん』を使ったクイズで、親子参加型の食農教育を行ないました。

同部会は芸南、三次、庄原の各地区本部で構成します。同交流会は2024年度に続き2回目。4班に分かれ親子で『家の光』に掲載された「おむすびドッグ」などを調理しました。JA職員が『ちゃぐりん』から身近な食に関するクイズを取り上げ、食を巡る現状を説明しました。

石原美代部会長は「大人も子どもも楽しく主体的に取り組めた。今後、地域間の連携を一層強化したい」と話しました。



▲調理をする参加者

小水力発電安全稼働へ 保守員ら技術深める



JAと中国小水力発電協会は8月8日、合同では初めてとなる小水力発電所保守員研修会を三次市で開きました。同協会に加盟するJA山口県やJA鳥取西部の職員や施設保守員、中国電気保安協会の担当者ら38人が参加。環境に優しい再生可能エネルギーの安定供給に向けて、導水路の保守や設備の管理などの知識を深めました。

地元の建設会社が導水路点検の概要や種類と方法、点検結果の活用などを説明しました。小水力発電の事故・故障事例で、電気設備の取り扱いや稼働時の留意事項を確認。異常気象による水害が増加するなか、日常点検による現状把握や安定稼働に向けて協議しました。



▲天神発電所を見学する保守員ら参加者

2025年産ワインの 仕込み作業スタート 広島三次ワイナリー



三次市東酒屋町の(株)広島三次ワイナリーは8月1日、2025年産ワインの仕込み作業をスタートさせました。同社は専用園地で栽培する多品種のブドウや地元農家との契約栽培のブドウを原料に、地場原料にこだわったワインを醸造しています。

初日は工場棟で「ピオーネ」約3tを仕込みました。社員が、ブドウの茎を取り除いてつぶし、果汁を搾る機械に投入。搾った果汁は、醸造担当者が正確な糖度を計って工場内のタンクに貯蔵しました。初日に仕込んだワインは「三次ヌーボーピオーネ」として11月上旬

に発売する予定です。同社の太田直幸ワイナリー長は「今年のピオーネは糖度が高く香りもよい。おいしいワインに仕上げたい」と話しました。



▲機械にピオーネを投入する社員



J Aは、「持続可能な農業の実現」「豊かで暮らしやすい地域社会の実現」「J A組織の基盤強化」に向けて、取り組みを進めています。このコーナーでは、J Aが実践している事業や取り組みから「イチャオシ」を紹介します。

ナス規格外品を加工

J A広島菜加工工場活用

J Aは、酷暑などの異常気象で農作物の安定生産が難しくなる中、生産者の手取り確保のため、規格外品の夏秋ナスの加工を始めました。生産者から1kg当たり150円で買い取り、庄原市のJ A広島菜加工場で1次処理。生産者が安心して栽培できる環境を整え、農業生産の拡大につなげます。

J Aはナスを全県の振興品目に指定して、生産と販売に力を入れています。地域営農経済センターでの展示圃の設置や生産者向けの栽培研修会に加え、地域間連携に向けて月1回ほどの「夏秋なすチーム会議」で生産技術や課題、販売状況などを共有。本年度は、約11haで栽培し、約350tの市場出荷を見込んでいます。

一方で、夏場の酷暑、局地的な大雨や長雨などの異常気象で、極端な曲がりや果皮のボケなどの増加が懸念されます。収穫量の1割



生産者の手取り確保などに始めた夏秋ナスの規格外品の加工

ほどを見通す規格外品の活用を検討し、食品製造業者と連携。7、9月が閑散期の同加工場に着目しました。加工用のナスは、極度な石ナス果とタバコガ類の食害を除き出荷できます。加工場では、検品してヘタを切り落とし、「荒漬け」などをして提携する食品製造業者に引き渡します。

理 事 会 報 告

令和7年度 第6回

開催日時: 8月29日13:00から

議 案

- | | | |
|---------|---------------------------|------|
| 第1号議案 | 令和7年度第1四半期場所別部門別損益計算書について | 【承認】 |
| 第2号議案 | 安浦支店の建設について | 【承認】 |
| 第3号議案 | 建設委員会委員の選任について(安浦支店) | 【承認】 |
| 第4号議案 | くれ選果場の改修について | 【承認】 |
| 第5号議案 | 建設委員会委員の選任について(くれ選果場) | 【承認】 |
| 第6号議案 | 大口融資について | 【承認】 |
| ※1件差し戻し | | |
| 第7号議案 | 利益相反取引について(購買事業) | 【承認】 |

報告事項

- 1 子会社の令和7年度半期決算概況について
- 2 広島県北部乾蒔農業協同組合連合会の権利義務承継にかかる債権者保護手続きの結果について
- 3 金融窓口等営業時間の変更について(昼休業実施)
- 4 理事会の決議事項の処理状況について(大口融資)
- 5 組合員の加入及び脱退の状況報告について
- 6 事業実績報告について

役員コラム

国消国産を発信して 農業を支える

代表理事組合長

田中 義彦



今年の夏は本当に猛暑続きでした。月日の経つのは早いもので、「役員コラム」も2巡目に入りました。

今月の広報誌の特集でも取り上げておりますが、国連が制定した「世界食料デー」に合わせ、10月16日を「国消国産の日」に制定し、10月・11月を「国消国産月間」と位置づけ、全国のJAグループ各組織が、イベントや直売所、ウェブサイト・SNSなどを活用し情報発信を行ないます。

現在、日本の食料自給率はカロリーベースで38%、広島県においては22%で過去最低の水準になっています。人や農地といった農業生産基盤の弱体化、日本を含む世界規模での自然災害発生、世界の人口増加による需給ひっ迫など、私たちの食を取巻くリスクは年々高まっています。こうした実態を消費者に向けて発信し続け、食料を生産する農家・農村を支えるべき使命をしっかりと認識しJA運営の舵取りを行なっていきたいと思います。

日本学校農業クラブ連盟に加入する、西条農業高校、吉田高校、庄原実業高校では、将来プロフェッショナルとして活躍する人材育成を目指し、特色ある高校として専門教育に力を入れています。農業に関わる幅広い産業に対する知識や技術の習得に努めている高校の特色ある取り組みについて紹介します。

ジュース用ブドウ出荷 今年の味感じて

県立吉田高校アグリビジネス科2年生3人は9月2日、ブドウ「マスカット・ベリーA」を初出荷しました。同校で商品化したジュース「青春の一滴（ひとしずく）」の原料となるブドウで、この日収穫した315kgを、庄原市の加工業者へ届けました。

「青春の一滴」は、2022年に同科を中心に地域と協力して開発、販売した商品で、香辛料や甘味料、着色料を使わない100%ストレートジュース。道の駅などで販売し、地元の特産として人気を集めています。

同校は、10aで18本の「マスカット・ベリーA」を栽培します。毎年2年生が管理を担当し、授業で誘引やジベレリン処理、新梢管理、収穫など年間を通して学びます。

今年は、春先の低温で生育がやや遅れましたが、生徒の丁寧な管理で品質・収量ともに平年並み。糖度と酸度のバランスが良く、ジュースに適したブドウに仕上がりました。

同科の秦悠介さんは「収穫作業はとても大変だったが、今年も美味しいブドウができたので嬉しい」と話しました。



【 広島県立吉田高等学校 】

農業高校を選んだ理由

テレビで農家の方が楽しそうに野菜を栽培している姿を見て、自分も挑戦してみたいと思いました。地元の吉田高校のオープンスクールでは、農場の見学やブドウの試食を経験したことで、農業への関心が高まりました。

嬉しかったこと

1年生の時に初めてミニトマトを栽培し、先生の助けを借りながら管理をして美味しいトマトが出来たときは達成感がありました。今後はもっと知識を身に付け、自分の力で野菜を育てたいです。

農業高校の魅力

自然の中で色々な農産物の栽培に挑戦できることです。また、少人数なのでクラスメイト全員と親しくなれるのも魅力です。

輝く農高生

農業高校を選んだきっかけ

祖父母が地元産の米粉を使ったパン屋を営んでおり、幼い頃から食品加工に興味を持っていました。地元の農産物や食品加工についてさらに学びたいと考え、入学を決めました。

農業高校の魅力

普段の生活では経験できないことに挑戦できることです。授業で農業機械を使った作業をした時は、初めての操作に戸惑いましたが、すぐに慣れて楽しく取り組むことが出来ました。

授業で学んだこと

今年は、ナスやオクラなどの夏野菜を栽培したのですが、収穫作業が追い付かずとても大変でした。農業は、ひとつひとつの作業に時間と労力がかかるので、集中力を保ち続けることが大切だと学びました。

アグリビジネス科 2年
対尾 蓮斗さん
好きな農産物
トマト



アグリビジネス科 2年
船津 総二郎さん
好きな農産物
トマト



J A 女性部
佐伯中央地区本部 宮内支部

部員数
40名



**仲間と楽しむ
学びと交流の場**



宮内支部の皆さん

私たち宮内支部は、毎月1回必ず集まり、ブローチやゴキブリ駆除用の団子作り、グラウンドゴルフなどで交流を深めています。年末恒例の餅つき大会には、20人以上の部員が参加します。つきあがった餅は各家庭に持ち帰り正月



ブローチづくり



餅つき大会

に味わうため、毎年楽しみにしている部員も多く、人気行事の一つです。

女性部活動を通して、知識や人とのつながりが広がるので、これからも仲間と学びを深め、楽しみながら地域に貢献していきたいです。



つなげよう私たちの輪



私たち比和支部は、行政などと連携した地域の見守り活動に力をいれており、高齢の1人暮らしや障がいのある方を対象に、声掛けや電話での見守り活動を行なっています。

今年度は、比和小学校の「子どもの学び応援団」に加入し、子



山菜おこわ作り



地元小学校での清掃活動

どもたちのサポーターとして清掃活動や花の植替えなどを手伝いました。毎月1回、社会福祉協議会主催の食事提供に参加し、山菜おこわを作って地域の方々にふるまうなど、地域への貢献活動にも取り組んでいます。

部員数
81名

J A 女性部
庄原地区本部 比和支部

**地域に寄り添う
女性部活動**



比和支部の皆さん

みんなの フォトギャラリー



農業のために 地域のために 明日のために

JA 共済の地域貢献活動

©2017 JA-KYOSAI

「もっと! JA ひろしま」に Instagram と連動した新コーナーが登場! 皆さまが Instagram に投稿した笑顔の写真ををご紹介します!

応募
方法

- ① JA ひろしまの Instagram [jahiroshima_official](#) をフォロー
- ② DM (ダイレクトメッセージ) で写真とタイトルを送付!



びっくり!
大玉スイカ



初めてのブドウ狩り



甘〜いトウモロコシ
収穫したよ!

JA ひろしま Instagram



採用された方には素敵なこまるグッズをプレゼント! 皆さまの素敵なお写真をお待ちしております! 詳しくは HP をご覧ください。



©こまる



BU・CHI・U・MA -RECIPE-

柿と生ハムの春巻き

柿の甘みと生ハムの塩気が相性抜群！
お酒のお供にもピッタリの一品です♪

材 料(4人分)

- ・柿 3個
- ・生ハム 10枚
- ・カマンベールチーズ 適量
- ・春巻きの皮 10枚
- ・水溶き片栗粉 大さじ1
- ・はちみつ 適量
- ・パセリ 適量
- ・油 適量

作り方

- ① 柿の皮を剥き、1cm角に切る。
- ② 春巻きの皮に、生ハムと柿、カマンベールチーズを乗せ、きつめに巻く。閉じ口に水溶き片栗粉を付けて止める。
- ③ キツネ色になるまで油で揚げる。
- ④ お皿に盛り付け、はちみつとパセリをかけて完成。



東広島市と三原市大和町では、特産の「原産西条柿」の栽培が盛んで、JAひろしま広島中央地域原産西条柿生産出荷組合の14戸が、約11haで栽培しています。「西条柿」は縦に溝がある縦長状

の柿で、糖度が高くなめらかな果肉が特徴です。東広島市が発祥の地とされ、古くから最高級の柿として人気があります。生産者は、低樹高での整枝や剪定などで栽培技術を統一し、産地を守っています。近年は猛暑による果実の焼けや自然落果などの影響もありますが、毎日園地に足を運び、丁寧な管理を重ねて、大玉で高品質な柿を栽培しています。

サラダにしてレタスやキュウリと一緒に味わうのもおすすめです。出荷は10月中旬から始まります。

「私たちが生産しています」

今月の表紙

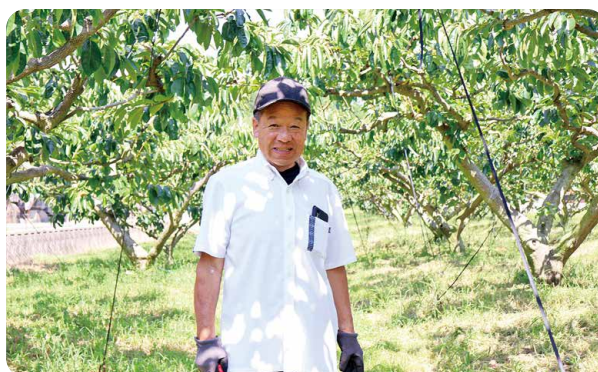
原産西条柿



三原市

まつい
松井

けんじろう
憲治郎さん



フィッシング詐欺にご注意ください

JAバンクやクレジット会社、通販サイト、携帯電話会社、国税庁など様々な企業、団体を装ったメールやサイトでお客さまの重要な情報を送付させ、その情報を悪用する詐欺をフィッシング詐欺といいます。

JAバンクでは電子メールを経由した各種確認依頼は行なっておりません。



© ここまる

絶対に、ID、パスワード、貯金口座の情報、個人情報などを入力しないでください！



様々な金融犯罪が発生しております

フィッシング詐欺の他にも、様々な金融犯罪が発生し、その手法や手口も巧妙かつ高度になっております。警察やJAバンクのホームページなどで最新情報の入手を！

国際電話詐欺

SNS型投資詐欺

ニセ警察官

振り込め詐欺

SNS型ロマンス詐欺

緊急のご連絡先

- JAネットバンクを緊急停止したい
- キャッシュカードの紛失・盗難

0120-058-098

0120-577-931

暮らしのヒント

交通事故による損害賠償の話

広島総合法律会計事務所 弁護士 小田 清和

① 広島県警察の交通事故統計資料によると、2025年7月末日現在、20277件、死者数31名、重傷者数390名、軽傷者数2302名。又、物損事故件数は、4万7858件とのことです。

② 交通事故で被害者が被った損害は、次のような例があります。

- 死亡事故：死亡時までの治療費、葬儀費用、慰謝料（本人と遺族、逸失利益等）
- けが：入院治療費と交通費、付き添い看護費用、休業損害費用
- 後遺障害が認められた：将来の装具代、逸失利益、後遺症慰謝料、家屋改造等が必要になった場合の費用

加害者は、原則として自賠責保険に加入しているため、自賠責保険で認定される損害については、基準に従って被害者への賠償金が支払われます。自賠責保険は、個別事故の全ての損害をカバーしていません。法律上算定される損害金額との差額は、加害者が支払う義務が残ります。これをカバーするのが、任意保険や共済です。

③ 事故による損害は人的損害と物的損害に分かれます。車両や積み荷

などの物的損害は自賠責保険では補償されないため、任意保険への加入が重要になります。営業車の場合は修理期間中の営業補償も必要で、積み荷には高額なものも含まれます。物的損害の賠償額は基本的に修理費用となりますが、その物の時価額が上限です。法定耐用年数を超えた車両は帳簿価格がほぼゼロでも修理費は高額になることが多く、トラブルの原因となります。裁判では同等車両の購入費用と修理費を比較し、修理費が大幅に高い場合は購入費用を賠償額とします。また、修理後の車両価値の下落分である評価損も問題となります。自動車査定協会の評価が基準となりますが、評価がない場合、裁判所は修理費の約2割を認める傾向があります。

④ 最近ではペットの治療費も問題で、愛玩動物の場合は、購入価格などではなく、治療費が原則です。下級審判例では、飼い主の慰謝料を認めた事例もあります。事故に遭った被害者は、法律家の専門相談を受け、自分の損害額について目安を聞いた上で、保険会社の提示額に納得するか、示談交渉を専門家に依頼するかを決めましょう。

潰瘍性大腸炎って何ですか？

JA 広島総合病院
消化器内科 田中 友隆

潰瘍性大腸炎とは大腸に炎症が生じて大腸粘膜が傷つき、腹痛や下痢、粘血便（粘液と血液が混ざった便）などの症状が現れる原因不明の病気です。

現時点では完治させる治療法はありませんが、適切な治療によって寛解（症状が治まった状態）に至ることで、仕事や学業も含めた通常の日常生活を送ることが可能です。多くの患者さんでは、再燃（一旦回復しても再び症状が現れること）を防ぐために、長期にわたり治療に取り組んでいく必要があります。

以前はまれな病気とされていましたが、2014年には日本の推定患者数は約22万人（近年は約30万人）と言われており年々増加傾向です。増加の背景には内視鏡による診断法の進歩や潰瘍性大腸炎に対する認知度の向上が考えられますが、食事を含む生活習慣の西洋化も影響していると考えられています。

男女比は1：1で性差はありません。発症年齢は男性20～24歳、女性25～29歳で働き盛りの年齢に多い傾向がありますが、小児や高齢者に発症することもあります。

多くの患者さんでは治療によって症状の改善や消失（寛解）が見られますが再燃する場合も多く、内科的治療では寛解とならずに手術が必要となる場合もあります。また再燃を繰り返していると発症から10年以上で大腸癌を合併するリスクが高まるため、定期的な大腸内視鏡検査が重要となります。

近年、便や血液検査、検尿で早期に症状の悪化を診断することが可能になってきました。新しい治療薬も開発が進んでいるため以前と比較して治療薬の選択肢は広がっており、将来的にはより多くの患者さんの苦痛や日常生活への支障を取り除くことが可能になると思います。

なかなか治らない下痢や腹痛、粘血便といった症状があれば是非一度、消化器内科を受診することをお勧めします。



JA尾道総合病院
尾道市平原一丁目10-23
TEL.0848-22-8111



JA吉田総合病院
安芸高田市吉田町吉田3666
TEL.0826-42-0636



JA広島総合病院
廿日市市地御前一丁目3-3
TEL.0829-36-3111



各病院の外来診療予定は二次元コードよりご確認ください。





8月号の応募いただきましたお便りの総数は239件でした。たくさんのお便りありがとうございました。

- ◇9日、10日と沢山の雨が降りました。久しぶりの雨で野菜達も生き生きとしています。連日の猛暑、水やりが大変でしたが、雨が降ったら、みちがえるようです。でも、一回お休みして、また何日か後に雨を降らせてください。災害級の雨はやめて下さいね。雨の神様！
- ◆今年は梅雨明けの早さも、雨の少なさも異例でしたね。久しぶりの雨がまさに恵みの雨のように感じられたと、お便りにもたくさん寄せられました。 (江田島市 K・Aさん)
- ◇お盆用の菊、アスターを作って今出荷中です。久しぶりに今年は病害にあわずきれいに咲きました。農業は毎年が1年生ですね。 (山県郡 I・Tさん)
- ◆農業は自然条件が作用して、品質の維持や向上も一筋縄ではいきませんね!!
- ◇もう少しで夏休みも終わる。宿題を早めに終わらして、今は楽しんでます! (三次市 Y・Hさん)
- ◆計画的に宿題に取り組んで、素晴らしいですね!! 勉強も遊びも全力の、良い夏休みだったのですね★ (東広島市 M・Tさん)
- ◆お盆休みに大分のおばあちゃん家に親子3人で出かけて、久しぶりに従兄弟と会い楽しかったようで、2人の孫は、母親より5日も多く泊まり、帰りは2人で新幹線等に乗って帰って来ました。中1と小1なので大丈夫かな?とかなり心配しましたが、何とか無事帰って来ました。大きくなったなと感心しました。 (東広島市 M・Tさん)
- ◆延泊や子供たちだけの新幹線、親心には帰宅して顔を見るまで落ち着きませんね。無事に家に辿り着いたお2人にはひとまわり成長を感じますね★ (廿日市市 S・Yさん)
- ◇曇りだからと気楽に考えて、日やけ対策をせず帽子だけをかぶり、草取りをしたら顔が腫れて、赤くなり、ヒリヒリしています。無防備なかつこうで外に出る事はしてはいけないと実感しました。

- ◆曇りの日でも夏の紫外線は刺激が強く、油断できませんね
- ◇ステンドグラスにハマっています。昭和の型板ガラスで作るステンドグラスが素敵で昭和ガラスを集めています。 (東広島市 T・Hさん)
- ◆ステンドグラスの高級感や独特な雰囲気は魅力的です。調べたところ、昭和の型板ガラスはデザイン性が高く、リメイク後のレトロな印象も面白いですね

- ◇庄原実業高校の生物生産学科3年生生徒さんの、野菜やエディブルフラワーを使ったクレヨン作りの取り組みは、興味をそそりました。11月の完成を目指されているとのこと。楽しみにしています。笑顔の出る身近な取り組みに、拍手を送ります。 (三次市 T・Sさん)
- ◆食品ロス削減など、社会の重要な課題に真剣に向き合う高校生の姿は眩しいですね。自分たちができることは何か、考えるきっかけを与えてくれますね★

- ◇先日、あまりの酷暑に、ネッククーラーを1度に3つつけて、原付で通勤しました。夕暮れは、気持ち早くなったように思いますが、まだまだ残暑は続きますね。 (三原市 M・Tさん)
- ◆3つもですか! 厳重な装備ですね。夏を乗り切るための覚悟が伝わりますね

- ◇暑いのに家の断捨離をしました。気持ちが良いです。 (庄原市 ぽぽさん)

- ◆整理整頓は心の健康につながりますよね★

- ◇娘家族が海外旅行に行きました。中3の孫娘に英語は通じたか聞くと、私は通じたけど、ママは全然だめだったと。ママは自信満々だったんだけど、ケチヨンケチヨンに言われてた。娘よ、自信過剰だよ。 (呉市 A・Aさん)

- ◆ネイティブとの会話は、英会話スクールなどで勉強するときよりも早口で難しいと聞きますよね。それにしても孫娘さま、将来有望ですね

- ◇先月、JAひろしま西条支店に行き、准組合員には「もつと!」JAひろしまの情報誌は届かないんですかと伺った所、次の日に自宅まで7月号を届けてくださいました。すばやい対応に感謝です。今日8月号が届きました。ありがとうございます。 (東広島市 K・Yさん)

- ◆広報誌をご覧いただき、ありがとうございます。今後も食と農に関する情報のほか、健康・法律・税制度などのお役立ち情報も発信してまいりますので、引き続きお楽しみいただければ幸いです。

あつまれ!
みんなの
ページ



今まで見た事のない
トンボ(チョウトンボ)
三原市 N・Mさん

2ヶ月になりました。
身長はジャンピーマン
3つ分です。
廿日市市 K・Hさん



愛犬のプールでの
様子です。
広島市 Y・Kさん

東広島市
ミヤちゃんさん

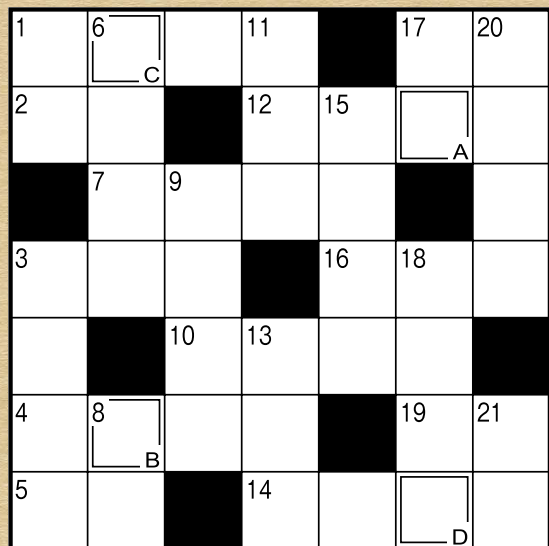


竹原市 T・Kさん

クロスワードパズル

(出題/ニコリ)

二重マスの文字を
A～Dの順に並べてできる言葉は
何でしょうか？



解答 メモ	A	B	C	D
----------	---	---	---	---

※答えは11月号に掲載します。

ヨコのワザ

- 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- 祭りのときに引く車
- 雨だよ、すぐに止むさ
- 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ドンブリになる木の一種
- 彼女は免許——の腕前だ
- 悪臭を放つことで知られる動物
- 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ハワイアン演奏にも使われる弦楽器
- 玄関の上がり——に腰かけて話した
- 秋にもおいしい紫色の野菜
- 教育、勤労、納税は国民の三大——です

タテのワザ

- お代はいただきます
- 転職をしたいが、いざとなると——を踏んでしまう
- 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- 皿を数えるときに使う言葉
- あえるとパスタが黒くなります
- 落ち葉をかき集める道具
- ハロウィーンの日を楽しむ人もいます
- 役場で——証明を取ってきた
- 薪割りに使う刃物
- 事件はあっけない——を迎えた
- 写生をこうもいいます
- 動物や鳥などの集団

今月のプレゼント

正解者の中から抽選で20名様に

三和特産 ふるさとの味 やきごめをプレゼント!!

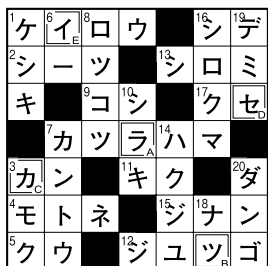
三次市三和町産のもち米を100%使用し、農家独自の技術で加工したお米です。
焼いたお米の香ばしさと甘味が特徴です。
熱いお茶やお湯を注ぎ、漬物や塩こぶなどを添えて食べるのがオススメです。



応募締切

10月25日(土)

※当日消印有効



9月号の答え

「ラツカセイ」

応募方法

はがきまたはインターネットより、パズルの答え、住所、氏名(ペンネームも可)、年齢、電話番号と写真やイラスト、広報誌の感想、JAへのご意見、身近で起きた出来事などを添えてご応募ください。

いただいたお便りは
12月号に掲載します

〒739-0015 東広島市西条栄町10-35
JAひろしま 総務部ふれあい広報課「クロスワードパズル」係

<https://jahiroshima.or.jp/contactinfo/info4/>
JAひろしまホームページのお問い合わせページよりご応募ください。

※投稿に際して取得した個人情報とは承諾なく第三者に提供しません。
※投稿は紙面の都合上、すべて掲載できません。ご了承ください。
※プレゼントの当選者発表は発送をもってかえさせていただきます。



©ここまる



インターネットからのご応募はこちらから

ひろしま農業協同組合

本店(ナビダイヤル)
0570-078-800

休日・夜間に自動車事故が発生した場合

J A共済事故受け付けセンター
0120-258-931

キャッシュカード・通帳の紛失・盗難の場合

J Aバンク広島ATMお客様センター
0120-577-931

相談、苦情等の窓口

本店リスク管理部
TEL.082-422-6168

組合員資格の変更等について 相続の発生や、転居等により組合員資格に変更があった場合は、J Aへの届出をお願いいたします。

編集後記

実りの秋を迎え、稲刈りが進んでいます。生産者の高齢化に加え、生産資材費の高止まりや農業機械の値上がり、人件費の高騰などが続いています。条件不利地の多い中山間地域の農家と地域を守るために、広島のお米を手にとっていただきたいと思います。(しきもと)



ここまる 産直さんぽ

JAひろしま公式キャラクターの「ここまる」が
管内の産直市をおさんぽ♪
魅力や今月のおすすめ商品をご紹介します。

いらっしやい

ひまわり産直市 海田市支店前へ!

おすすめは
なあに?



村上さん

「ひまわり産直市」の10月のオススメは、「**コマツナ**」。
広島市安芸区阿戸町の若手専業農家二戸がハウス
で周年栽培し、とれたてを出荷します。耕畜連携で
資源循環を行なうブランド「3-R」への登録や、納
豆菌・酵母菌堆肥の使用など、品質向上への努力が
詰まっています。みずみずしく歯ごたえがあり、カル
シウムや鉄分などの栄養も豊富で、ぜひご賞味いた
だきたい一品となっております♪

オススメの
食べ方は...

いつもの
お好み焼きに
プラスして、
栄養満点に!



KOKOMARU SANPO

ひまわり産直市
海田市支店前

所在地	安芸郡海田町窪町8-8
TEL	082-820-8112
営業時間	毎週火曜 13:30~15:30
定休日	祝日・お盆・年末年始



©ここまる

安芸郡海田町で週に1度開かれる産直市です。JA職員が地元の新鮮な
野菜や果物、JA女性部の加工品などを対面販売します。販売開始前から
多くの人が訪れる、地域で人気の市場です。



もっと!
JAひろしま

編集/JAひろしま 総務部ふれあい広報課
発行/JAひろしま
〒739-0015 広島県東広島市西条栄町10-35
TEL.082-424-1798



ホームページ



Instagram



「地産地消」と「環境」に
配慮したベジタブルイ
ンクを使っています。