

特集 special feature

強くたくましく育て！ 新しい日本の「農」をつくる



育てよう
明日を
JAグループ鹿児島

MAP



ふらり 散歩道

鹿島断崖 (薩摩川内市鹿島町)

数多くの奇岩が連なる鹿島断崖。自然の作り出した岩の彫刻を楽しむことができます。断崖を一望するなら蘭落展望所がお薦め。ウミネコの飛来シーズンには、青い海をバックに白いウミネコが群れて飛ぶ風景も見られるそうです。

玉伸び、糖度良好

各地でブドウ園オープン

さつま町ブドウ振興会

さつま町広瀬の福岡観光農園で7月23日、ぶどう収穫祭がありました。近くの佐志保育園児13人が招待され、たわなに実ったブドウの収穫を楽しみました。

同町ブドウ振興会では、9人の生産者が3鈴でブラックオリンピアや巨峰、ピオーネなど多品種の栽培に取り組んでいます。収穫は9月末まで続き、生産量35ト、販売額3500万円を見込んでいます。

福岡喜一郎会長は「梅雨明け後、色づきも順調で糖度も上がり、素晴らしい品質に仕上がった。ぜひ味わってもらいたい」と話していました。



収穫したブドウを自慢する園児たち



薩摩川内市ぶどう部会

薩摩川内市ぶどう部会はさみ入れ式が7月23日、同市東郷町のクルスぶどう園でありました。今年は長雨の影響で色づきが遅れたものの、生育は順調で玉伸び、糖度とも良好。富永哲也部会長は「自信を持っておいしいブドウを全国に届けたい」と話していました。

同町は県内一の巨峰の産地で、部会員50人が19・5鈴で栽培に取り組んでいます。約30カ所が観光農園として開放しており、ブドウ狩りを体験することができます。

はさみ入式には、生産者や行政、JA関係者が参加。テープカット



開園を祝いテープカットをする関係者



丁寧にはさみを入れる子どもたち

の後、近くの山田小学校の児童らがブドウの収穫を楽しみました。

ブドウの 販売体験

サマーキッズスクール

「いらっしやいませ。さつま町の
おいしいブドウはいかがですか」。鹿
児島のJA農畜水産物直売所「おいどん市場」で、子



「おいしいブドウはいかがですか」と呼び掛ける子どもたち

どもたちの元気な声が響きました。JA北さつまサマーキッズスクールに参加したさつま町内の小学生20人が、自分たちで収穫したブドウを消費者にPRしました。

子どもたちは町内のブドウ園を訪れ、袋の小窓から玉太りや色づき具合を確認しながら丁寧に収穫。販売用に50房を準備しました。

翌日、「おいどん市場」で販売を体験。客の多さに驚き、恥ずかしがっていた子どもたちも徐々に慣れ、試食を勧めるなど積極的に売り込みました。

順調な売れ行きに子どもたちも大喜び。田中歩佳さん(11)は「自分の町で取れたブドウを『おいしい』と言ってもらえて、とってもうれしい。おいしいものがいっぱいある地元のことをもっと好きになった」と笑顔で話していました。



農業高校と 産学連携を

伊佐市で実技研修会

鹿児島県内の農業高校とJAの連携・交流活動を促進しようと、JA県中央会と県高校教育研究会農業部会は8月4日、伊佐市の伊佐農林高校で高校農業教育(地域連携)実技研修会を開きました。産学連携の具体的な方策についての意見交換や、地域農業現地視察が行われました。

同市での開催は8年ぶり。県内の10農業高校の教諭やJA北さつま、JA県中央会の役職員ら約30人が参加しました。

伊佐市の時任良倫副市長は「地域農業振興からみる農林業高校への期待」と題し、同市の農業の現状と課題、重点政策、土地利用型農業の将来について説明。JA北さつまの山口利明参事は農業振興方策を、伊佐農林高校の是枝達人教諭は、同校のグリーン・ツーリズムや学校給食プロジェクトなどの活動を紹介しました。

相互討議では、アグリスクールでの連携、JA営農指導員による技術指導、加工品の共同開発、農業後継者を育成するための生徒確保など、

JAの精米施設を見学する高校教諭



検討課題について意見を交わしました。

県教育庁高等教育課の益満隆宏指導主事は「協働が大事。農業高校とJAが互いに距離を縮め、寄り良い関係を築き連携を深めてほしい」と講評しました。

また、現地視察ではカントリーエレベーターや加工センターなどJAの施設を見学し、地域農業への理解を深めました。

安全対策の徹底を

伊佐地域農作業事故防止現地研修会

正しい操作や整備を指導

伊佐地域農作業事故防止現地研修会が7月22日、伊佐市菱刈農村環境改善センターでありました。農機の正しい操作や整備の仕方を学ぼうと農家や行政、JA関係者ら16人が参



乗用型トラクターの点検や整備を学ぶ参加者

加。安全対策の徹底を確認しました。昨年、県内では農作業中の死亡事故が18件、うち6件が始良・伊佐地域で発生しました。事故が後を絶たないことから、安全対策の意識啓発を図ろうと、県始良・伊佐地域振興局農政普及課が開きました。

県農業開発センター農業大学校の森浩一朗さんが、事故事例を挙げながら機種別、年齢別の死亡事故発生状況や原因などを説明。「不十分な安全管理とヒューマンエラー（誤認動作・行動ミス）が重なって事故が発生している。機械や作業場所を事前に整備・点検し、ゆとりをもった無理のない農作業に努めてもらいたい」と訴えました。

また、乗用型トラクターと刈り払い機の点検・整備実演もあり、参加者は熱心に学んでいました。

研修に初参加の男性（69）は「30年ほど前、田植え機で転倒したことがあったがけががなくて幸いだった。今でも年に数回ひやりとする経験がある。基本的なことを忘れていたので、今回の研修を機に安全作業を心掛けたい」と話していました。

農政情報

現場提案の要請強化

JA鹿児島県中央会と県農民政治連盟は8月10日、鹿児島市のJA県会館で、①甘味資源②茶業③水田農業④野菜・果樹の各対策本部委員会を開き、現場からの提案として要請事項を決めました。環太平洋連携協定（TPP）対策の取り組みを強化し、平成28年度政府予算概算要求に合わせ、各品目の要請活動を展開します。

甘味資源作物は、農家が安心して生産が続けられるよう、再生産可能な生産者交付金の確保を求めます。

茶業は、茶農家の収益性が悪化していることから、資金対策の充実など経営支援の強化を求めます。茶改植等支援事業の継続と十分な財源確保、燃油価格高騰対策の事業継続なども要請します。

水田農業は、水田フル活用による食料自給率・自給力の向上を実現するため、水田農業の直接支払い交付金の万全な予算確保を求めます。

野菜・果樹は、①燃油高騰対策②流通コスト低減対策③鳥獣被害対策④加工・業務用野菜対策などを要請します。（日本農業新聞）

子牛せり市成績表（税込み）

薩摩中央家畜市場 平成27年8月5日～6日

入場頭数	562頭							
売却頭数	551頭							
入場	売却	最高値	最低値	平均値	平均 体重	kg 単価	前回比	
雌	258	247	1,468,800	479,520	704,860	275	2,566	5,654
雄								
去	304	304	966,600	382,320	719,337	297	2,419	▲4,005
総平均値	712,847円							
前回比	167円 高値							
総売上高	392,778,720円							

第12回 秋期自動車大展示会

このチャンスにお気に入りの車をJAで！

【開催日時】

9月19日（土）～20日（日）

午前9時～午後5時まで

【場所】

JA北さつま本所構内



育てよう明日を

通信

このコーナーは、JA県中央会・各連合会の情報をお伝えするコーナーです。

JA
女性協

JAフレッシュミズ鹿児島設立！

「JAフレッシュミズ鹿児島」は20代～40代の子育て世代を中心に今年4月に設立しました。
これを記念して7月15日、設立披露パーティーを開き、フレッシュミズ会員100人が出席しました。
パーティーでは、各JAのフレッシュリーダーを紹介し、代表の井手雅美さんが作詞・作曲した「この指とまれ」を参加者全員で歌いました。
現在、会員は800人。「あそぶ・まなぶ・つながる」を合言葉に活動の輪、仲間の輪を広げています。



活動の内容はフェイスブック・LINEで、随時公開しています。
「JAフレッシュミズ鹿児島」で検索してください。

f フレッシュミズ鹿児島 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/freshkago>

LINE QRコードはこちら→



JA
女性協

JA県女性組織協議会60周年

JA鹿児島県女性組織協議会は、今年で設立60周年を迎え、7月15日に鹿児島市で記念式典「感謝のつどい」を開催しました。現在の部員数1万6500人のうち、県内各地から280人が参加しました。
つどいでは、女性組織リーダーやJA生活指導員の功労者、50周年大会後の県女性協歴代会長など15人を表彰しました。
女優のあき竹城さんが「キラキラ輝く、人生のために」のテーマで講演をしたほか、各女性部が歌や踊りなどを披露し、60周年を盛り上げました。



▲講演するあき竹城さん



▲表彰を受ける歴代会長のみなさん

経済連

「とんかつ華蓮」新メニュー登場

「とんかつ華蓮」では新メニューの茶美豚ロース肉の重ね揚げとんかつ「おろしポン酢」がオススメです。
ロース肉を極薄にスライスし、ミルフィーユ風に重ねた「とんかつ」でジューシーな肉の甘さ、柔らかさを味わえます。また「おろしポン酢」ベイスで、さっぱりといただけます。
地元鹿児島県の味をまるごと味わえる「とんかつ華蓮」に是非、お越しください。

茶美豚ロース肉の重ね揚げとんかつ（おろしポン酢）
（ご飯・みそ汁・おろしポン酢・香の物付）



本体価格 1,000 円
（税込1,080 円）

とんかつ華蓮

【住 所】鹿児島市東開町
イオンモール鹿児島店1階飲食店モール内
【TEL】099-204-7227
【営業時間】ランチ 11:00～15:00（ラストオーダー 14:00）
ディナー 17:00～22:00（ラストオーダー 21:30）
【定休日】年中無休
【HP】<http://j-syoku.karen-ja.or.jp/karen/index.html>



厚生連

人間ドック 施設健診

毎月第2水曜日はレディースデー♪

厚生連では、女性の皆様が受診しやすい環境づくりとして、平成27年4月より毎月第2水曜日は「レディースデー」を実施しています。
女性の受診者限定で、健診スタッフも可能な限り、女性が対応いたします。

◆◆今年度実施予定日◆◆

10/14

11/11

12/9

1/13

2/10

3/9

JA鹿児島県厚生連健康管理センター

【住 所】〒890-0062 鹿児島市与次郎1丁目13-1
【TEL】099-256-1133
【FAX】099-252-5632
お問い合わせ窓口：健康推進課

健康管理センターレディースデーのご紹介

JAグループ鹿児島

強くたくましく育て！

新しい日本の「農」をつくる

今、日本の農業に大きな転機が訪れようとしています。

時代の大きなうねりの中で、日本の農業はどのように変わっていくのでしょうか。

若者の就農、新しい農業経営のあり方、消費者意識の高まりなど、

日本の農業の大きな可能性について、農業ビジネスに携わる専門家・熊本伊織さんに話を聞きました。

大きな可能性を秘めた 日本の農業

総合商社による農作物栽培工場の設立をはじめ、大手小売りチェーンの農業法人の立ち上げや、法人化する農家の増加など、日本の農業は大きな変化を見せ始めています。農業ビジネスの現場では、作物栽培に従事する人だけでなく、経営手腕を発揮する人材の確保も大きな課題となっています。

そこで企画されたのが「アグリク」です。先進的な経営を行う農家や法人と学生が対話し、同時に就職活動も行うというイベントです。

「農業系の仕事に就職したい学生は年々増えています。とはいえ、農業は甘くありません。根気もいるし、自立心も必要です。他の仕事がつらいから農業でもやろうかという気持ちでは勤まりません。高い目標を持って、頑張り抜ける

力を持った人材が必要です」

そう語るのは、アグリクを企画したコネクト・アグリフード・ラインズの熊本社長です。アグリクには、北は北海道大学から、南は琉球大学の学生たちが集まっています。農業就職をしたという熱意から、わざわざ東京のイベントに足を運んでくるのです。

「彼らなら、やりきれる可能性があります、15年後には各地でリーダーの右腕のような存在になっていると思います。そうなれば地方の農業のあり方も、中央が決めるのではなく、地域ごとに自分たち自身で決定するようになっていくと思います。例えば、一大産地になって世界を相手にしていこうとか、地域性を大事にして、ここに来れば食べられる農業を目指そうとか。農業はこれからさらに面白くなっていくと思います」

熊本さんの語る未来像は、農業のさらなる可



熊本さんが農業に魅了されたきっかけは、今から10年ほど前に取れたてのニンジンのおいしさと、それを作った農家の理念の高さに触れたことだったそうです

熊本伊織さん

食と農業の専門コンサルティング会社である株式会社コネクト・アグリフード・ラインズ代表取締役社長。広告代理店やIT関連企業、食品スーパー、食品メーカー、食品卸企業などの数多くの大手企業のアグリビジネス参入コンサルティングや、農林水産省はじめ官公庁や自治体の新事業策定や農産物マーケティング、地域活性化等のさまざまなプロジェクトを手掛ける。



能性を感じさせます。アグリクに集まる学生らも、そんな将来性に魅力を感じているのだそうです。

若者たちの力が未来の可能性を広げていく

実際、若者たちが力を発揮する例は、全国各地で生まれています。

「組織のノウハウの共有化やマニュアル化を積極的に進め、強いブランド力を確立している地域もあります。農家には大手企業から直接『ウチと組んでやりませんか』という誘いがあつたりしますが、そこで手を組んだりしないんです。自分たちの組織のブランド力やマーケティング力の強みを理解しているからなんです」

これからの農業経営にとって大事なことのひとつが、企業と対等に事業を進めることだ、と語る熊本さん。

「今までは企業からこうやってくださいと言われて、それを下請けている感じが強かったと思います。今後は、逆にこちらからさまざまな提案を行う対等な関係の農業ビジネスが大切です」

海外からも注目される日本の農業

こうした「対等」な農業ビジネスの実現のため、大手企業と農家をマッチングさせるのも、

熊本さんが手掛ける農業コンサルティングの重要な業務の一つです。熊本さんの元には、海外からの依頼も増えています。

「日本の農業を見本にして、その技術がほしいという海外のニーズは多いですね。ですがわれわれとしては、単に農業技術を差し上げるわけにはいきません、日本農業の思想や文化を分かった上でやりたいのならお手伝いしましょう、とそんな返事をしています。『いただきます』『ごちそうさま』の世界を学ぶことから始めていたかないと、結局、安価であればそれでいいという話になってしまふんです」

海外からもお手本とされる日本の農業。その重要度は今後ますます高まっていくはずですよ。

食のレベルと共に上がっていく農業の重要性

「食のレベルは時代と共に上がります。おいしい物が国産でできるなら、みんなそちらを求めますよ。ラーメン屋さんやフライドチキンのお店までオール国産を目指すという流れは、国産が安全でおいしいという消費者の声による結果だと思っています。農業就職したいと考えている学生は、そうした将来を見通せる目を持った思考力の高い学生が多いんですよ」そう言ってほほ笑む熊本さん。その表情は、農業の未来の明るさを感じさせてくれるものでした。



時代に合わせた新たな提案や、マーケティングによる事業戦略などを真剣に話し合う若者たち。彼らは農業を大いなる可能性を秘めた成長産業と捉えています



毎回100人近くの学生が集まる「アグリク」。学生たちの希望分野は企画営業系と生産現場系が半々くらいの割合になるとのことです

県立伊佐農林高校

斬新な学校案内パンフが完成

伊佐市の県立伊佐農林高校の学校案内パンフレットが完成しました。タイトルは「本気（マジ）で学びたい人モトム」。県立高校では異例の65ページ構成で、同校を応援する地域の人たちの協力を得て作製されました。学校の細部が見てわかるように、写真やイラストを多く使い同校の魅力をアピールしています。



完成した学校案内パンフレットをPRする生徒と製作スタッフ

パンフレットはA4サイズで全ページカラー刷り。学科や部活、施設案内の他、進路状況や社会で活躍する卒業生からのメッセージ、生徒の1日、下宿などが紹介されています。また、生徒のアンケート調査を基にした「伊佐農林で食べた美味しいもののランキング」など、ユニークな内容も掲載されています。

企画と製作に携わった地域おこし集団ISART代表の前田忠亮さん（38）は「伝えたいことだけを書き込むのではなく、中学生と保護者が知りたいことをリサーチして作った。今までにないパンフレットで、多くの中学生が関心を持つてくれるはず」と期待を寄せました。

生活情報科3年の種子田風沙さん（18）は「目を通したけどすごく面白い。私が中学生だったらすぐ入りたいと思う」と絶賛。お気に入りのページは昼食メニューの紹介で、「一番人気のオムライスがオススメ」と笑顔で話しました。

パンフレットは1000部作製し、市内や近隣の小・中学校に配布されました。また、中学3年の希望者には無料で送付するそうです。

問い合わせは同校、電話0995-22-11445。



J A職員も息の合った踊りを披露しました

さつま町夏祭り

ねぶたや花火

見物客を魅了

さつま町の夏の一大イベント「夏祭り」が8月2日、宮之城屋地・虎居商店街で開かれました。巡行パレードやみこし、五ツ太鼓に合わせた手踊り、ねぶたなどが繰り広げられました。また、4000発の花火も打ち上げられ、大勢の見物客を楽しませていました。

手踊りには、J A北さつまの若手職員でつくる青年婦人部から21人が参加。7月から練習を重ね本番に挑みました。男性職員はユニークなコスチュームをまとい、女性職員は艶やかな浴衣姿で踊りを披露。沿道の観客の応援もあり、最後まで一生懸命踊りました。

伊佐市夏祭り

市民総手踊りに

1600人参加

伊佐市夏祭りが7月25日、同市大口中心商店街でありました。みこしパレードや市民総手踊りがにぎやかに繰り広げられました。

祭りが最高潮となる市民総手踊りには36団体約1600人が参加。J A北さつまも女性部を中心に約100人が参加し、息の合った踊りを披露しました。

また、鹿児島黒牛「ギュージンガー・ブラック」とJ Aバンクキャラクター「ちよきんぎょ」も踊りに加わり、子どもたちの人気を集めていました。



ギュージンガーブラックも手踊りに参加しました

第1回年友ゴルフ大会

坂元さんと 米永さん優勝

第1回J A北さつま利用者年金友の会ゴルフ大会が8月7日、霧島市の溝辺カントリークラブでありました。34人が参加して熱戦が繰り広げられ、男子の部は坂元兼一さん(さつま町)が、女子の部は米永悦子さん(伊佐市)が優勝しました。また、9月7日に開催される県大会出場者12人も決まりました。

その他の成績は次の通り。

▽男子の部 2位Ⅱ小田実盛さん

(さつま町)、3位Ⅱ川口昇さん(同)

▽女子の部 2位Ⅱ栗野ひとみさん(さつま町)、3位Ⅱ川久保福子さん(同)



熱戦が繰り広げられた年金友の会ゴルフ大会



チラシを配りT P Pの影響を訴えました

J A北さつま青壮年部 T P Pの影響 訴える街宣活動

J A北さつまのさつま地区青壮年部と伊佐地区青壮年部は7月30日までに、管内のAコープ店で環太平洋連携協定(T P P)の影響を訴える街宣活動を行いました。

九州沖縄地区農協青年組織協議会の統一行動の一環として行いました。集まった部員らが、T P Pが「食の安全」や「食料自給率」「医療」など、国民生活に影響があることを示したチラシを配り、理解と協力を求めました。

さつま地区青壮年部はAコープさつま店でチラシを配布。永井辰明部長ら部員5人が参加し、T P P反対を訴えました。

ニューファーマーのつどい

男女8人就農 活躍に期待

伊佐地区ニューファーマーのつどいが7月17日、伊佐市菱刈環境改善センターでありました。平成27年度は男女8人が就農しました。経営品目は有機野菜や水稲、生産牛などで、地域を支える担い手農家として期待されています。

4月まで会社勤めをしていた諏訪沙弥佳さん(30)はカボチャと根深ネギの生産に取り組んでいます。「経験ゼロで始めたが、これから勉強して生産量を増やしていきたい」と目を輝かせていました。

つどいにはJ Aや行政関係者、指導農業者も祝福に駆け付け、激励しました。



記念品を贈り新規就農者を励ました

県下警察剣道大会

さつま署が 43年ぶりに栄冠

県下警察剣道大会で43年ぶりに優勝したさつま警察署のメンバーら3人が、J A北さつま本所を訪れ、喜びの報告をしました。

大会には県内の警察署から14チームが出場。さつま署は予選リーグで2勝し決勝トーナメントに進出。3連覇中の錦江署に3-1で勝って勢いに乗り、決勝ではいちき串木野署と対戦。代表戦までもつれ込む熱戦を制しました。

大将を務めた福田鉄也警部補は「勝った瞬間、全員でガッツポーズをして喜んだ。来年は連覇を目指して頑張りたい」と話していました。



J A本所を訪れ優勝報告をしました

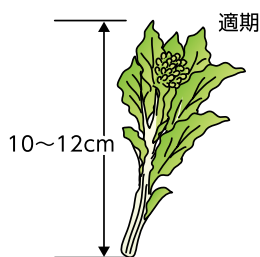
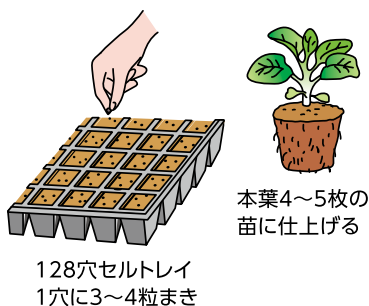
#



陽春のころにぎやかに咲き乱れる菜の花よりもひと足早く、大きく膨らんだつぼみを持つナバナが店頭に並びます。花蕾（からい）と若い茎葉を共に食べる野菜です。近年は早生、晩生、多分枝性、耐病性（根こぶ病など）の品種改良が進み、晩秋から春先にかけて、長い間独特の苦味と軟らかな食感を味わえるようになりました。土壌への適応性は広く、重粘土から砂質土まで栽培でき、育て方はやさしいのですが、冬中収穫するのですから、できるだけ日当たりの良い場所を選んでください。種まきの適期は8月下旬～9月下旬までと幅広いですが、早まきは早生種を用いて晩秋からの収穫を狙い、9月に入ってから種まきは耐寒性が強く、分枝力の優れた品種を用いて、長期にわたる良質品の収穫を楽しむようにしましょう。

畑は早めに苦土石灰を全面にまき、よく耕しておき、植え付け前に元肥として完熟堆肥と油かす化成肥料を全面に施し、15cmほどの深さによく耕し込んでおきます。

種まきは図のように128穴のセルトレイに、1穴当たり3～4粒まき、粒まきとし、育つにつれて間引き



1本立てとし、本葉4～5枚の苗に仕上げて畑に植え出します。苗作りが面倒なら畑にくわ幅のまき溝を作り、3～4cm間隔にじかまきして育ててもよいです。いずれにしても条間40～50cm、株間25～30cmぐらいの粗植とし、分枝を多く出させるよう心掛けます。追肥は草丈が20cmほどに伸びたところから収穫期にかけて、生育の様子を見ながら15～20日ごとに行い、次々と良い脇芽が伸び大きな花蕾が収穫できるよう心掛けます。

収穫は花蕾が大きく膨らみ、開

花直前になったところに行います。全体の長さは10～12cmほどが最適です。短く切り過ぎると後から発生する花蕾数は多くなりますが、細くなりやすく、逆に長く切り過ぎると後から出てくる側花蕾数が少なくなり収穫量は減ってしまいます。

生育中にアブラムシやコナガなど害虫が発生しやすいので、早めに薬剤散布して防ぎます。育苗中や生育前期の草丈が低い場合には防虫ネットやべた掛け資材の被覆も有効です。

～AコープはAコープです!～

秋の行楽&運動会フェア

お弁当を持って出かけよう!

行楽日和が続いていますが、どこかへお出かけになりませんか。また、運動会等もそろそろ始まっているのではないのでしょうか。Aコープでは、人数、ご予算、その他ご相談に合わせてお弁当・オードブルのご予約を承ります。

3日前までにご予約ください。詳しくは売り場係員までお気軽にお問い合わせください。



本社惣菜担当 武

ご予約お待ちしております。

～Aコープ川内店ダイソーからの一押し～

今年も運動会シーズンがやってきました。Aコープに隣接するダイソーでは、運動会に必要なレジャーシート、紙コップ、紙皿、折りたたみイス、弁当資材等さまざまな商品を豊富に取り揃え販売しております。ご希望の商品がございましたら、従業員までお尋ねください。



今年は外でバーベキューでもいかがですか? 炭もダイソーで販売中!

キラリ輝く☆農

いちやま さだあつ
市山 貞篤さん
さつま町中津川

<経営品目>

☆梅 1ha
☆梨 50a
☆ブドウ 30a

安心・安全が第一

現在、市山さんが経営する「市山梨花園」では、ブドウと梨の出荷が行われています。ブドウは10月10日ごろまで、梨は10月中旬まで続きます。観光農園として一般にも開放しており、希望者はブドウ狩りや梨狩りを体験することもできます。

■より高み目指し挑戦続く

ブドウはブラックビート、シャインマスカット、クイーンニーナなど8品種。梨はかおり、秋月、新興など10品種の栽培に取り組んでいます。また、栽培が難しく超希少品種で幻の梨と呼ばれる「八達」も手掛けています。「ブドウは順調に生育し例年通りの仕上がりが。一方の梨は長雨の影響をもろに受けた他、7月にカメムシが大量発生した影響で品質、収量の低下につながっている」と話していました。

適期に管理作業を行い、肥料や農薬に頼りすぎない栽培を心掛けています。丸かじりできる果物作りに取り組んでいます。「安心・安全が第一。丸かじりできる果物作りに取り組んでいます。今後の新しい品種への転換に取り組む計画です。『だれも栽培していない品種に取り組みたい。リスクはあるが常に挑戦したい。これだいいと思ったらそこまで。より高みを目指して頑張りたい』と目を輝かせていました。

「甘さだけにこだわらず、果物のおいしさ、良さを味わってもらいたい」と話していました。

新鮮食材で 楽しくクッキング



ご飯に3種の「ねばとろ」を載せた、暑い日にぴったりの丼です。しょうゆ漬けの卵黄は濃厚なうま味がいっぱい、やみつきになるおいしさ。漬けたしょうゆも忘れずに、ご飯に掛けてお召し上がりください。

ねばとろ丼 漬け卵添え

■材料 (2人分)

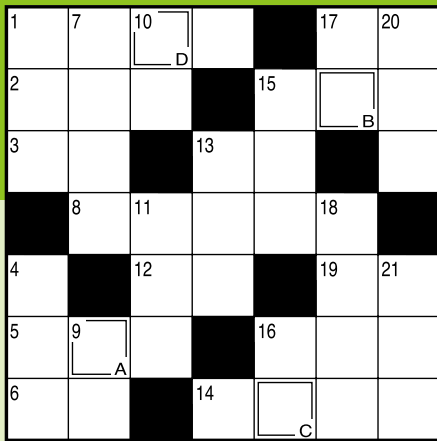
ご飯……………茶わん2杯
納豆……………カップ1
ナガイモ……………100g
オクラ……………4本
かつお節……………2g

1食当たり約 428kcal

しょうゆ漬け卵
卵黄……………2個
しょうゆ……………小さじ2
みりん……………小さじ1/2

■作り方

- (1) しょうゆとみりんの中に卵黄を入れ、冷蔵庫で寝かせる(3時間～5日を目安に、お好みの味に漬ける)。
- (2) ナガイモは皮をむき、すりおろす。
- (3) オクラは塩でもみ洗いし、熱湯で1～2分ゆでたら薄切する。飾り用はそのまま、それ以外はかつお節とかき混ぜる。
- (4) 納豆はかき混ぜる。
- (5) ご飯にナガイモ、オクラ・納豆を盛り付け、しょうゆ漬け卵を載せていただく。



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?

■タテのカギ

- 1 あなたが今書き込もうとしているもの
- 4 太陽系の第4惑星 地球のお隣さん
- 7 ラグビーの選手が組みます
- 9 秋に川を遡上(そじょう)する魚の一つ
- 10 白ときねでつきます
- 11 十五夜に楽しむもの
- 13 閻魔(えんま)大王が居る所
- 15 それ以上進めない——小路
- 16 恋よりも深いかも
- 17 焼き物で有名な愛知県北部の市
- 18 顔と腹を床に付けて寝た体勢
- 20 「ふじ」「王林」「紅玉」といえば
- 21 王様や殿様に仕えます

■ヨコのカギ

- 1 別名は秋桜 ピンクや白の花を咲かせます
- 2 建物を建てるための土地
- 3 魚の呼吸器官
- 5 ゴマを英語でいうと
- 6 枯れ山水の庭にはありません
- 8 有明海のシンボルのな魚
- 12 9月9日は——の節句
- 13 マッチの手で持つ部分
- 14 天気記号で●は雨 では○は
- 15 寝るときに敷いたり掛けたり
- 16 水とは混ざりにくい物が多い
- 17 ニンジンやセロリは——科の植物
- 19 今度払うから——にしておいて

応募方法

895-1811

J A北さつま経営企画室
「クロスワード」係

- ①答え
- ②郵便番号
- ③住所
- ④氏名
- ⑤年齢
- ⑥意見・感想

郵便はがきに①答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥意見・感想などを書いて、左記の宛先まで送ってください。正解者の中から抽選で10名の方に粗品をプレゼントします。締切は9月25日。(クイズの応募で取得した個人情報については、これ以外には使用いたしません)

7月号当選者発表

7月号「パズル? 頭の体操」当選者は次の方々に決まりました。おめでとうございます。

▷柳田幸子さん▷片平順子さん
▷福元妙子さん▷西原和子さん
▷寺地栄子さん▷大保恵子さん
▷流合和子さん▷植村いつ子さん
▷東郁子さん▷中村タキ子さん

8月号の解答

ネツタイヤ



当選者は10号で発表します。

理事会だより

第5回理事会を7月28日に開き、次の事項について協議しました。

【議案】

- ①延滞債権の状況と今後の回収方針について
- ②平成27年8月末決算における「貸倒損失」処理について
- ③薩摩支所事務所及び資材倉庫の改修工事について
- ④移動購買店舗車両取得について
- ⑤旧ゴルフセンター跡地処分に伴う最低価格の決定について
- ⑥白男川ライスセンター屋根補修工事について
- ⑦管理規程別表2【業務分掌および職務権限表】の一部改正について
- ⑧さつま町公有財産とJ A北さつま所有地との土地交換について

【報告】

- ①平成27年度上半期末棚卸監査実施要領及び日程について
- ②平成27年度5月末自主検査結果報告について
- ③内部監査補助者設置要領について
- ④大口債務者の状況について
- ⑤特定債務者の経過について
- ⑥平成27年産米の予約取りまとめ状況について
- ⑦貸出金種類別利率一覧表の変更について
- ⑧平成27年度県下統一「J Aバンクサマーキャンペーン」の実績について
- ⑨平成27年6月末店舗別貯金・貸出金残高実績について
- ⑩共済速報について
- ⑪子牛・成牛せり市実績について



シイタケ

シイタケは主に日本、中国、韓国で栽培されており、アジアでは2000年も前から知られている食材です。野生のシイタケは春と秋に広葉樹の枯れ木に生育しますが、現在はほだ木による栽培などで一年中収穫されています。収穫時期により2種類に分けられ、春や秋に収穫される傘の開いたものを「コウシン」といい、冬から春の寒い時期に生育したかさの開く前の肉厚な物は「ドンコ」といいます。

シイタケにはグアニル酸といううま味物質が多く含まれ、干しシイタケはかつお節、昆布と並んで和食のだしとして欠かせない存在です。干しシイタケは天日干しなどをして乾燥させて作られますが、その過程で酵素が働くうま味成分を増加させるため、グアニル酸が多く含まれます。また、乾燥させることでうま味成分が抽出されやすくなるというメリットもあります。

さらに、干すことで特有の香り成分レンチオニンが生成するため、香りも強くなります。生シイタケの場合は、刻むなどし

て細胞を傷つけることでレンチオニンが生成し、香りが増します。また、シイタケに含まれるエルゴステロールという物質は紫外線を浴びることで、ビタミンD2となります。このビタミンD2はカルシウムの働きを支える役割があり、カルシウムが不足しがちな日本人には大切な栄養です。

シイタケにはきのこ類特有のレンチナンという物質が多く含まれ、これは、免疫力を高め風邪予防にも効果があるといわれています。生シイタケはさっと手軽に使える良さや新鮮さがあり、独特の食感や歯応えは生シイタケならではのおいしさです。料理に合わせて生と干しを使い分け、一年中上手に活用していきたい食材です。

岡村麻純(おかむら ますみ) 1984年7月31日生まれ。お茶の水女子大学卒。大学で4年間食物科学を学び、食生活アドバイザーなどの資格を持つ。
公式ブログ: <http://ameblo.jp/masumiokamura/>

RECIPE

ベターホームのお料理教室

1人分 175kcal

調理時間 10分

シイタケのブルゴーニュ風卵とじ

材料 (4人分)

シイタケ	2 パック (200g)		
ニンニク	1 片 (10g)		
パセリ	2 枝		
バター	30g		
塩・こしょう	各少々		
		A	
		卵	4 個
		生クリーム	大さじ 2
		塩	小さじ 1/4
		こしょう	少々

作り方

- (1) シイタケは石突きを取り、5mm厚さの薄切りにします。ニンニク、パセリはみじん切りにします。Aは合わせます。
- (2) フライパンにバター20gを中火で溶かし、ニンニクを炒めます。香りが出てきたらシイタケを入れて炒め、塩、こしょうを振って、パセリをまぶします。取り出します。
- (3) 続いてフライパンにバター10gを溶かし、Aを加え、弱火で時々混ぜながらゆっくり煮ます。全体がとろりとしてきたら(2)を加えて混ぜます。



撮影:吉田和行

感動の人柄葬祭 JA北さつま総合葬祭

「感動」を基本に考えたホールや祭壇…
そのすべてに思いやりと真心を込め、
故人のお人柄が偲ばれるご葬儀をお手伝いいたします。



ルミエール川内孔明閣

薩摩川内市永利町666-4
TEL 0996-22-5361
FAX 0996-22-1236
☎0120-091-059



ルミエールさつま紫泉閣

薩摩郡さつま町轟町12-4
TEL 0996-53-0244
FAX 0996-21-3118
☎0120-174-244



ルミエール伊佐忠元

伊佐市大口原田2275-2
TEL 0995-22-3978
FAX 0995-24-2944
☎0120-098-313

**24時間受付
年中無休**

突然訪れる大切な方とのお別れのと看、悲しみと戸惑いを感じるのではないでしうか。ご遺族の方々の負担を少しでも軽減させるため、JA北さつま総合葬祭では葬儀に関する事前相談や葬儀での諸手続きなど、真心のサービスでお手伝いさせていただきます。

支所再編に伴う店舗統廃合のお知らせ

このたび、当JAの支所再編により下記のとお店舗の統廃合が行われますのでご案内いたします。

○対象店舗

樋脇支所(薩摩川内市樋脇町塔之原1172)※店舗移転
市比野出張所(同市樋脇町市比野199) ※店舗廃止

○新設店舗

樋脇支所(同市樋脇町市比野174-1)
※市比野「道の駅樋脇遊湯館」隣、旧ローソン跡地。

○開業予定日

平成27年10月13日(火)

☆樋脇農機具センターは移転せず、現在の場所です引き続き営業いたします。これまでと同様、ご愛顧を賜りますようお願いいたします。

年金無料相談会

年金についての無料相談会を開催いたします。社会保険労務士がお答えしますので、お気軽にご相談ください。

地区	開催場所	開催日時
さつま	中津川支所	9月9日(水) 9:30 ~ 12:00
川内	入来支所	9月17日(木) 9:30 ~ 12:00
伊佐	伊佐総合支所	9月17日(木) 10:00 ~ 12:00

除草剤の使用について

【注意】水田畦畔も農耕地になります。除草剤は必ず「農耕地用」を使いましょう。非農耕地用除草剤を使用すると農薬取締法により罰せられます。

※「農耕地用」には、農林水産省による農薬登録番号の他、適用作物等が記載されています。

問い合わせは、JA本所生産資材課(電話0996-53-0941)・矢倉配送センター(電話0996-27-0184)・伊佐配送センター(電話0995-26-4111)へ。

住宅ローン相談会

住宅ローンについての無料相談会を開催いたします。お気軽にご相談ください。

【川内地区】

9月27日(日) こしき支所 9:00 ~ 15:00

【伊佐地区】

9月27日(日) 伊佐総合支所 9:00 ~ 15:00



OPEN!

インターネットで鹿児島の「旬」をお買い物
<http://kitasatsuma.jp>

北さつま オンライン | 検索



本格焼酎「薩摩のさつま」

薩摩のさつまを、全国の食卓へ。

ふるさとの味・故郷の特産品をインターネットで購入できるショップです。
肉・野菜・地酒・フルーツなど、鹿児島の「旬のおいしい」をお届けします。










JA北さつまオンラインショッピング
SAITAMA 薩摩のさつま
ONLINE SHOPPING
<http://kitasatsuma.jp>

JA北さつまオンラインショッピング公式Facebookページ



JA北さつま facebook

いいね! ありがとうございます

<https://www.facebook.com/ja.kitasatsuma>

10月1日『JADDOの日』を記念して!

キャンペーン1

県内産農畜産物

プレゼント

キャンペーン!



JAグループ鹿児島 総合ポイントカード
JADDO じゃっど!

キャンペーン2

JAグループ鹿児島

クーポン

キャンペーン!

10月1日はJADDOカードが誕生した『JADDOの日』!

『JADDOの日』記念にお得でうれしい2つのキャンペーンを開催いたします。

ふるってご参加ください!

キャンペーン1

会員専用webサイトに登録して農畜産物等を当てよう!

JADDOカードホームページ内の「会員専用webサイト」に登録された方の中から抽選で県内産農畜産物等をプレゼントいたします。「会員専用webサイト」にご登録の上、専用応募ハガキにてご応募ください。

キャンペーン2

チラシ内添付のクーポンとJADDOカードと一緒に提示していただくと、JAグループ鹿児島各組織にてクーポン記載の特典を受けることができます。この機会に是非JAグループ鹿児島をご利用ください。クーポン内容ならびに開催期間などは組織ごとに異なりますのでご注意ください。

育てよう明日を

JAグループ鹿児島

詳しくは、店頭チラシをご覧ください
お近くのJAへお問い合わせください。

JADDOカードについては

 0120-250-380

