

ほほえみ



JA鹿児島いずみ

ホームページアドレス <http://www.ks-ja.or.jp/izumi/>
今月の表紙『ずらりと実をつけた梨園』（表紙紹介は20ページ）

わいわい
話の輪
ふるさと



枝肉の確認を行う生産者

第3回 JA 枝肉共励会

～最優秀賞は吉野春雄さん～



内村正男 JA 組合長あいさつ

当JAは7月29日、スターゼンミートプロセッサ(株)阿久根工場で、第3回のJA枝肉共励会を開き、肥育農家やJA関係者など約50人が出席しました。

当日は、去勢牛35頭、雌5頭の計40頭が出品され、入念な審査が行われました。格付け内容は、A等級が36頭(90%)、4等級以上が29頭(80.5%)で、平均枝肉重量は去勢牛508.7kg、雌牛477.5kg(昨年:429.5kg)と雌牛については前年開かれた共励会と比べて、大きく上回る結果でした。

審査講評として「肉質的に素晴らしい枝肉も散

見されたが、全体的に肉色、きめ、縮まりの弱いものも多く見られました」と話しました。

JA畜産事業部では今後、夏場の飼養管理の徹底により事故防止と増体、肉質改善に努めるよう生産者に呼びかけました。

なお、成績は次の通りです。

- ▶最優秀賞=吉野 春雄さん(江内)
- ▶優秀賞=八木 良二さん(江内)
房村 幸徳さん(大川内)
- ▶優良賞=宇都ハツエさん(三笠)
榎マルシゲ畜産(江内)
早水 敦子さん(三笠)



最優秀賞の授与



サルスベリ

庭や公園を美しく彩る「サルスベリ」。別名、百日紅とも呼ばれ「約100日間、ピンクの花を咲かせる」というのが名前の由来です。実際には、一度咲いた枝先から再度芽が出て新しい花をつけているのですが、その様子は同じ花がずっと咲き続けているように見えます。

ほほえみ 9月号

【特集】

歴史を学んで分かったその理由
どうして日本人はお米が好きなのか? ... 8

【よい食のページ】

ほほえみきっちゃん
*もっちりやわらか米粉パン
*野菜たっぷりラタトゥユ

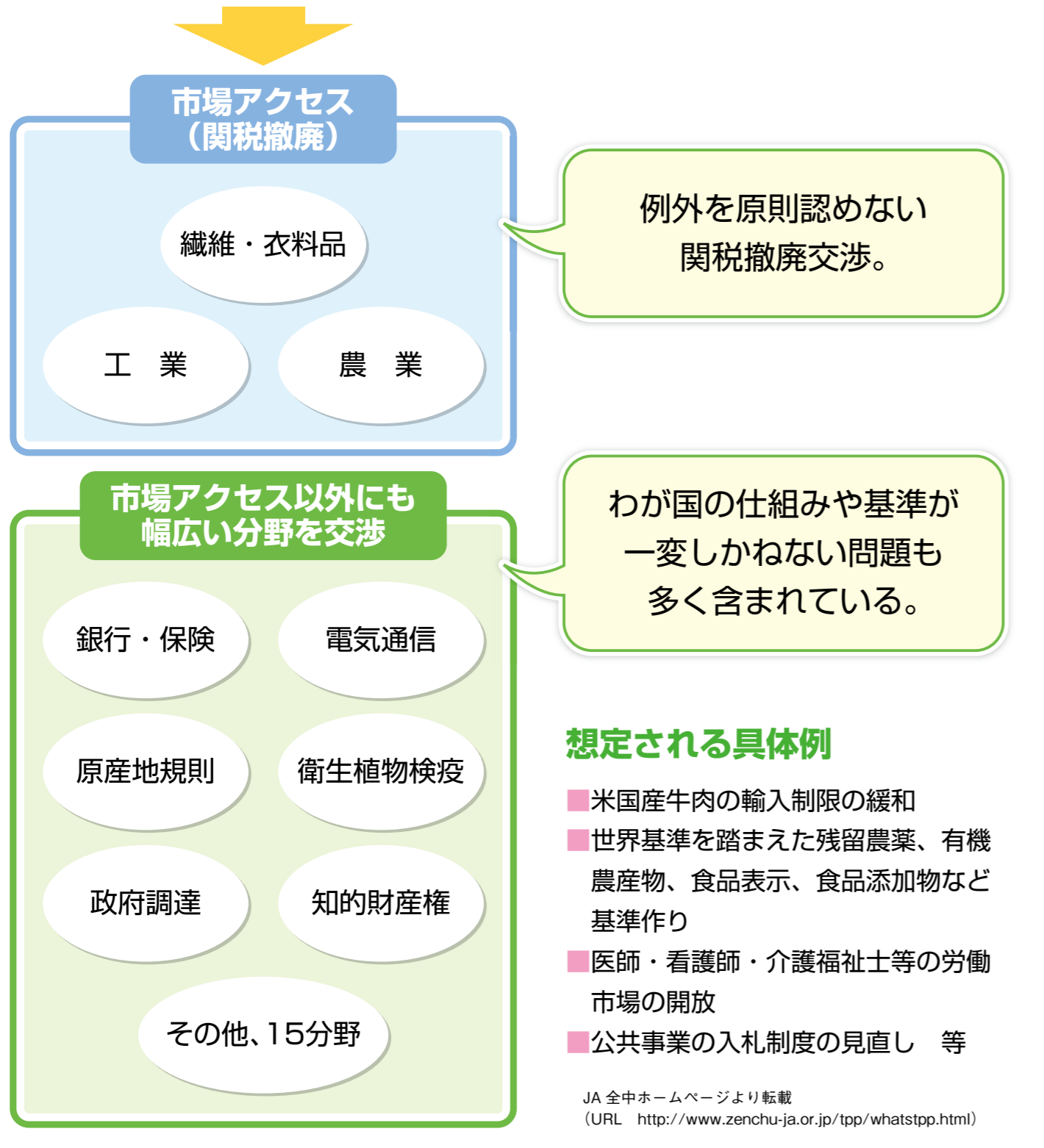


話の輪ふるさと	3
農政情報 「TPPってなに? ~TPPの交渉分野~」	5
農を訪ねて	6
みんなのページ	12
農作業メモ・家庭菜園	14
JAインフォメーション 人間ドック受診案内 ほか 第15回JA鹿児島いずみ ゴルフ大会参加者募集! ほか	16 17
おしゃべり読者コーナー	18
頭の体操クロスワードパズル・クイズ当選者発表	19
博士と学ぼう!食と農 ほか	20

..... 11

TPPは一部の工業製品の輸出拡大による経済的メリットと引き換えに、日本人の将来の暮らしに大きな影響を及ぼします。農畜産物や工業製品の関税撤廃だけでなく、サービスの自由化や国内制度の規制緩和・撤廃なども幅広く交渉対象となり、日本という国の仕組みや基準が一変しかねません。このようにTPP交渉への参加は、極めて大きな問題をはらんでいます。

現在、TPP交渉では24の作業部会が立ち上げられ、議論が進められている模様。



総合展示会で農業機械などを特別価格で販売!



多くの来場者で賑わった総合展示会

J A本所では7月15日と16日の2日間、第20回総合展示会が開かれ、市内外から大勢の購買者が訪れました。会場には、大型トラクタや田植え機などの農業機械やガス器具、生産資材、生活用品などが一堂に並び、特別価格で展示販売されました。また、開催20回を記念した特別企画として刈払機やチェーンソー、背負い動噴が当たる抽選会も行われました。なお、当日は牛肉の消費拡大運動の一環として牛肉・豚肉の販売が行われ、たくさんの人が買い求めていました。

J A米ノ津事業所の新築に向けて地鎮祭行う

7月22日、米ノ津事業所の新事務所の建設に伴い、工事の安全を祈願した地鎮祭が行われ、建設会社やJ A関係者など約20人が参加しました。新事務所の建設地は、同事業所農機具センターの跡地で、床面積298.6㎡の平屋建て。LED照明や熱線反射ガラスを採用するなど省エネを重視した造りとなっており、今年の11月中旬を完成予定としています。



工事の安全を祈願する内村正男組合長

感謝の気持ちを花と手紙に込めて

阿久根市立三笠中学校は7月14日、全校生徒で地域に住む1人暮らしのお年寄りに同校で育てた花と手紙を届けるフラワーメッセンジャーの活動を行いました。これは、地域住民との交流を深め感謝の気持ちを伝えるボランティア活動の一環として毎年行われています。生徒たちは、日頃の感謝の気持ちを込めて笑顔で「暑さに負けないように体に気をつけてください」や「いつまでも元気でいてください」など声を掛けながら、お年寄りに花と手紙を手渡していました。(平浩美 広報委員)



「暑さに負けず元気に過ごしてね」と花と手紙を手渡す生徒

伝統の御八日踊りで町内は祭り一色



薄井集落青年団による勇壮な踊り

無病息災・五穀豊穡などを願う出水郡長島町の伝統行事、御八日踊りが8月8日に町内の神社や集落で奉納されました。当日は、各神社で神事が執り行われた後、町内約20集落から当J A長島・東事業所の職員6人を含む約700人が参加し、各地区に伝承されている鉦踊りや棒踊りなどを披露、町内は祭り一色となりました。同町鷹巣の八幡神社には、各地区の踊り子たちが代わる代わる訪れ、勇壮な舞を披露すると見物人からたくさんの拍手が送られていました。(橋口新太郎 広報委員)

農を訪ねて

今回は、高尾野事業所管内のサトイモ生産者・鶴蘭重信さんを訪ねました。
 今回紹介するサトイモは契約品目となっており、3月に植え付けを行い、8月下旬から収穫が始まり9月に出荷のピークを迎えます。
 JAの契約サトイモ部会では、部会員28人が生産地の視察や研修を行いながら部会内での品質のバラつきなどがないように品質の安定と収量アップに努めています。



契約だから
 約束がある。
 契約だから
 魅力がある。

出水市高尾野町

鶴蘭重信さん (59)

《経営品目》 契約サトイモ

加工バレイショ
 でんぷん用甘しょ
 玉ねぎ
 水稲

○略歴
 昭和26年 生まれ
 昭和54年 結婚
 平成22年 退職後、就農
 現在に至る

サトイモの出会い

「実家が農家で、サトイモやタバコなど色々な作物を作っていたので、幼いころから父の手伝いをしていたよ」と話す鶴蘭さんは、学校を卒業後、地元で勤めながら兼業農家として実家の農業を手伝っていました。28歳のときに結婚し、58歳で本格的に就農。地元で耕作地が増えてきたことをきっかけに、勤めの仕事を退職して農業に専念しました。

高尾野事業所管内は、種子用サトイモの栽培が盛んな時期があったことから、鶴蘭さんも種子用サトイモを栽培していました。現在では、種子用栽培が終了したことから、加工用サトイモを栽培しています。

鶴蘭さんは「地元企業に出荷することで地場産業を盛り上げ、地産地消にもつながる」と話し、JAを通じて地元の加工業者に出荷しています。

サトイモを作るうえでのごこだわり

「平均収量3トという目標のために、反収を上げたい。そのために試行錯誤を繰り返しているよ」と話す鶴蘭さんは、かん水と草勢管理にこだわっています。草丈を抑えると収穫作業は効率良く行えますが、収量確保のためには葉の大きさが重要です。そのため、JAの基本施肥だけでなく、自分なりにほ場に合った肥料を配合して、試しているそうです。

また、イモを大きく育てるために畝を大きめに作ったり、株間を調整したりしています。



採れたばかりの加工用サトイモ

梅雨明け後から8月中旬までのかん水作業は、収穫量・品質を左右する大切な作業なので、畝内の土壌水分をこまめに確認しながら作業しているそうです。

出荷が終わった後は、来年作付けをするための種イモ管理を行います。鶴蘭さんは、種にするイモを土の中に残して保管します。寒いときには、ワラを被せて地温を下げないようにと気を配って保管しているそうです。



大きく成長したサトイモの葉

契約サトイモ栽培の魅力と今後について

「農業は、自分たちの思い通りに経営ができる。始めてすぐに社長になれるんだ」と農業について笑顔で話す鶴蘭さん。

契約サトイモについては、「契約だから約束を守るためにも、品質も量も落とさたくない。価格が市場価格に左右されないから計画が立てやすいし、何より部会で助け合えることが魅力だね」と話します。

また、今後については「サトイモは連作障害が起きる作物だから、思うように面積の拡大が出来なくてね。でも、今の面積は減らさずに維持していきたい。そして、いつかは平均収量4トンを目指したいね」と目を輝かせて話してくれました。



「いつかは平均収量4トを目指したい」と話す鶴蘭さん

歴史を学んで分かったその理由

どうして日本人はお米が好きなのか？

私たち日本人の主食は米。米離れがいわれる昨今ですが、やはり米のご飯なしでは日本の食卓は成り立ちません。日本人はなぜこれほどまで米を愛し、大切にしてきたのでしょうか。日本の食文化に詳しい国士館大学・原田信男教授に聞きました。

日本の米文化は特殊

もちもちした食感やかむほどに生まれる味わいの深さ、銀シャリと呼ばれるほどつややかな姿……。私たちの毎日に米のご飯はなくてはならないもの。アジア各地でも広く食べられていますが、これほどまで主食として確固たる地位を占めているのは日本だけです。それはいつたいなぜだったのでしょうか。

「それは、ユーラシア大陸の西北部と東南部を比較するとよく分かります」

ユーラシア大陸西北部は寒冷で乾燥した気候です。つまり麦の栽培に向く地域。古代に中東で発祥した小麦栽培はヨーロッパ方面へと広まっていきました。麦は粉にひいて使います。またこの地域は牧畜も盛んでした。こうして「麦・肉・乳製品」の食文化が成立します。

朝食にはパンとバターやチーズ、卵、ベーコン。菓子には小麦粉とバター、生クリーム。ビールやウイスキーも麦が原料です。「ベースとなる食料に何を選んだか

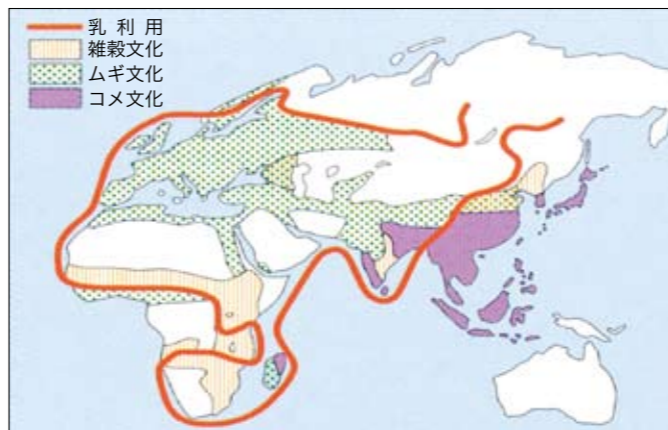
によって、今に続く広い文化体系が出来上がっていくわけです」

米と魚の食文化が伝来

一方、東南部のモンスーン地帯は温暖で水も豊か。米の栽培に適した地域です。水があれば魚もいます。また、残飯などを食べてくれる豚も手がかけられないことから広く飼育されました。「米・魚・豚」の食文化は東南アジアや中国南部、朝鮮半島に広まり、やがて弥生時代に日本に到達します。

魚からは調味料となる魚醤（ぎょしょう）も作られました。それが伝播（でんぱ）の過程で大豆に置き換わり、日本ではしょうゆとみそが中心に。材料の麴（こうじ）には米を使います。また魚と米を発酵させた「なれずし」は、現在のにぎりずしに発展していきました。和菓子の多くは米から作られ、日本酒や酢も原料は米です。

米・麦・雑穀の文化分布



原図：石毛直道 放送大学教材『日本の食文化』原田信男編著より

米ならではの魅力

- 多産性** 現在の技術なら1粒から約2,000粒が取れる。麦は1粒から200～300粒。
- 粒食できる** 粒のまま食べられ、栄養価も高い。麦は粉にしてパンやパスタなどに。
- 食味がよい** かむほどに味があり、これだけでおいしく、副食をあまり必要としない。パンなどはそれだけではメインにならない（肉や野菜などの料理がメイン）。



イラスト：松林今日子

米・魚の食文化



ご飯にみそ汁と干物の朝食、すし・餅・日本酒など

稲作が伝わってから、人々は食料の備蓄ができるようになりました。集落の備蓄は富の表れ。土地や水、食料をめぐる争いや配分を通して支配階級が誕生し、やがて古代国家が形づくられます。大和朝廷が律令制を敷いたとき、手本になった中国では田と畑に課税したのに対し、日本では田だけ、米作りはそれだけ重要視されたのです。

豚はどうなったのでしょうか。「弥生時代の遺跡では豚の骨も発掘されています。ところが、途中から日本人は豚肉を食べなくなりました」

栄養豊かで食味が良く、多産性の米は、伝来以降、日本人の食生活の基本になりました。とはいえ、一般の人々が日常的に食べられるようになったのは近世以降です。それまでは米を口にできるのは荘園領主など身分の高い

米は特別な食物だった

結び付き、厳粛な稲作儀礼が行われると同時に、さまざまな禁忌も生まれました。「肉を食べると稲作が失敗する」という、肉食のタブーもそのころから出てきたものと思われまます。必須アミノ酸の不足を補うため、魚の重要性はますます増していきました」

麦・肉・乳製品の食文化



パンにバターやチーズ、ハムなどの朝食、ピザ・パスタ・ケーキ・ビール・ウイスキーなど

人。庶民が主に食べていたのは雑穀や麦、芋なのです。だからこそ米は特別な食物でした。お産のときに竹筒に入れた米の音を聞かせたり、死者の枕頭に米を供えたり。古い人名で主税と書いて「ちから」と読むのも、税＝米には他の穀物にはない力があると考えられたためです。江戸時代には大規模な新田開発が行われて米の生産量が大きく増し、庶民も米食が中心になりました。米と魚の取り合わせの中からは、現在も世界が注目するさまざまな日本料理が生み出されました。

「食の伝統は文化の伝統。はるか昔から、米と魚の食文化は私たち日本人の生活に染み付いているんです」

第2次大戦後、アメリカからの食料支援で小麦が入り、また学校給食でパン食が広まりましたが、主食としての米の地位は揺るぎませんでした。食の西洋化が進み、肉の消費量が魚を上回るの、1980年代になってから。けれども私たちは今も、ハンバーグやステーキなどにも米のご飯を添えるのが日常です。「米を食べなければ力が出ない」という声もよく聞きます。

稲作は自然に寄り添う技術

人間が一度に食べられる量には限度がありますから、少量の味の濃いおかずでたくさんのお米を食べた昔と違

「エスニック料理に向くインディカ米は輸入するとしても、日々の主食であるジャポニカ米は、われわれの文化を守る意味でも自給体制を維持したいもの。これは、環境的な観点からも大切なことです」

日本の農業は自然とじっくり向き合うことで発達してきました。特に稲田には、2000年以上の日本の農耕史の中で選り取ってきた、非常に多くの英知が詰まっています。魚や鳥、昆虫が集まり、そのふんや死骸、草も肥料になる生物の循環。水と大気との循環。水田は自然環境に寄り添う、大変高度な技術なのです。

日々の食事の背後にある日本人と米の深い関係。稲作によって培われた私たち独自の食文化を、この先もしっかりと守り続けたいものです。



原田 信男 (はらだ のぶを)

国士館大学 21世紀アジア学部教授。日本生活文化史・日本文化の研究を通じて、日本の食文化にも精通。著書に『コメを選んだ日本の歴史』(文春新書)『日本人はなにを食べてきたか』(角川ソフィア文庫)などがある。



もう一品 野菜たっぷりラタトゥユ

材料 (4人分)

・トマト……………大3個	A	・パプリカ(赤・黄)…各1個
・オリーブオイル……………大さじ1	}	・ズッキーニ……………1本
・塩……………小さじ1		・玉ねぎ……………中1個
・コショウ……………適量		・ナス……………2本
・ローリエ……………1~2枚		・人参……………1/2本
		・しめじ……………1/2パック

作り方

- 1 トマトはヘタを除いて大きめのざく切りにする。Aの野菜を全て食べやすい大きさ、約2センチ角や2センチ厚さなど大きさを揃えて切る。
- 2 鍋でオリーブオイルを中火で熱し、Aの野菜を炒めて野菜の水分が出て沸騰したら、弱火にしてふたをして蒸し煮にする。
- 3 20分くらい煮たら、トマトとローリエも加えてさらに10分ほど煮て火を止める。
- 4 最後に塩とコショウを加えて混ぜ、器に盛り付ける。

ひとこと

作ってから食べるまでの時間を置いたほうが、おいしくなります。残りものの野菜でたくさん作って冷蔵庫で、2~3日は保存もできますよ。パスタやオムレツにかけてもおいしく食べられます。

わたしたちが作りました!

J A鹿児島いずみ女性部 江内支部のみなさん

メイン もっちりやわらか米粉パン

材料 (4人分)

・米粉……………400g	・塩……………7g
・小麦グルテン……………100g	・太白ごま油……………50cc
・イースト……………15g	・水……………400cc
・砂糖……………50g	

作り方

- 1 イーストを分量内の水、少々で溶いておく。
- 2 ボウルに米粉・小麦グルテン・砂糖・塩を均一になるように混ぜる。
- 3 ①のイーストと水をまわし入れたら、ごま油を加え粉っぽさがなくなり生地をひっぱっても、薄く伸びてちぎれなくなるくらいまでこねる。
- 4 分割したら、丸めて天板に並べる。オーブンで40分ほど発酵させる。生地が2倍くらいに膨れるのを目安にする。
- 5 180℃に予熱したオーブンで、12分焼く。

ひとこと

米粉で作るパンは、小麦のようなベタつきがなく打ち粉が必要ありません。発酵が、1回だけなので短時間でパンを作ることができますよ。



今月の食材 米粉

麺にもパンにもお菓子にも使える多様性は国産米の消費拡大に向けて期待大!



米粉は、米を原料にして製粉した米穀粉の総称で、団子やお菓子の原料などに広く使われています。米を生のまま加工するベーター型や、熱処理後に糊化して使うアルファ型、それぞれうるち米ともち米を原料とするものに分けられます。

日本の稲は、今から2200年ほど前の縄文時代に伝播し、弥生時代に大きく広がって主食として食べられてきました。米穀粉の利用は奈良時代、遣唐使により小麦粉や米粉で型をつくり油で揚げた煎餅や環餅(まがり)のような唐菓子が伝わったとされています。

米粉の種類は、白玉粉・もち粉・上新粉・道明寺粉・落雁粉・寒梅粉などがあり、作るものや粉の製法、配合などによって様々です。米粉は、小麦粉と比べて消化のスピードが遅く血糖値が上がりにくくヘルシーで、吸水量も多いためダマになりやすく粉っぽさがありません。小麦粉の代用として、様々な料理に使えることから小麦アレルギーの方には大変喜ばれています。また、米粉で作った麺としてライスヌードルやビーフン、フォーなど

小麦粉で作った麺よりも、カロリーが少ないので女性に人気があります。

団子や大福などの和菓子の他にも、天ぷらの衣やパン、お好み焼きやホットケーキなどの料理に使えます。特に米粉で作ったパンは、しっとり、もちりとした食感とちゃんとお米の味が楽しめるのでおすすめです。



みんなで仲良く100歳食

戦国時代のみそおにぎりパワー

食文化史研究家 永山久夫

戦国武士たちのスタミナの持続力には驚きます。例えば、豊臣秀吉が賤ヶ岳(しずがたけ)の合戦で、柴田勝家と戦ったときには、秀吉軍は50kmの道のりをわずか5時間で走り抜けているのです。あまりの速さに柴田の軍勢はびっくりして、敗退しました。戦国時代のこのような短時間走行は珍しくありません。

なぜ、このように速く、しかも長時間走れるのでしょうか。その一つがみそおにぎり。道々に大釜を据えてご飯を炊き、おにぎりを作り、みそを塗って走行中の武士に手渡すのです。武士も足軽も、やりや鉄砲を担ぎ、走りながら頬張るのです。つまり、おにぎりの炊き出しです。

炊きたてのご飯とみその相性は抜群。みそに含まれる豊富な消化酵素が、ご飯の主成分の炭水化物の消化を助け、食べるそばからエネルギーとなり、疲れにくいのです。みそは、大豆のタンパク質が発酵してアミノ酸化しているので、アミノ酸ドリンクを取りながら走っているようなもの。しかも、戦国時代のおにぎりは、五分づき程度の米を炊いて作ら

れており、ぬかの部分に含まれるビタミンB1も豊富。B1は頭の回転を良くして物忘れを防ぎ、疲労回復に役立ちます。

当時は、五分づきぐらいの米を水に2、3時間浸しておいてからのかまど炊き。水に漬けておく間に、胚などに含まれるアミノ酸の一種グルタミン酸がギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)に変化。ギャバはイライラを予防して血圧を安定させるなどの働きがあり、現在注目されています。

みず穂の国に新米の季節がやって来ました。スポーツの秋です。みそおにぎりをしっかり食べて、足腰を鍛えるために走りましょう。

みそおにぎりを軽く焼いてお茶碗に取り、熱々のお茶をたっぷり掛け、わさびを添えて食べると、日本に生まれて良かったなア、と両手を合わせたくなるおいしさ!



みんなのページへの 投稿大募集!!

みんなのページでは、投稿コーナーの①うちのアイドル②もじよかペットへの写真を募集しています。下記の応募要領でぜひご応募ください。(原則として写真は返却しません)

●応募要領
プリントした写真、またはデジタルカメラで撮影した画像データをお送りください。採用された方には粗品を進呈いたします。

①うちのアイドル…お子様の写真かデジカメ画像に、お子様の氏名・年齢と80字以内のコメント、保護者の氏名・住所を記載してください。

②もじよかペット…ペットの写真かデジカメ画像に、ペットの名前や年齢等と50字以内のコメント、飼い主の氏名・住所を記載してください。

●応募先住所
〒899-0405
出水市高尾野町下水流 890
JA鹿児島いずみ企画広報課宛
Eメール izm-kikaku02@ks-ja.or.jp

飛び出せ!ぼくら夢中っ子



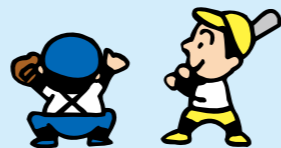
蔵之元ソフトボールスポーツ少年団

Q1. どんなチームですか?

長島町立蔵之元小学校に通う2年生から6年生で、週3回、守備を中心に総合的な練習を行っています。目標としている来年3月に開かれる「県ちびっ子ソフトボール大会」での勝利に向けて「思いやり・感謝の心」を忘れずに頑張っています。

Q2. 指導者から チームに一言

ソフトボールを通じて、楽しさ・厳しさを学び多くの友だちを作ってほしいです。



ありがとう!僕のお父さん

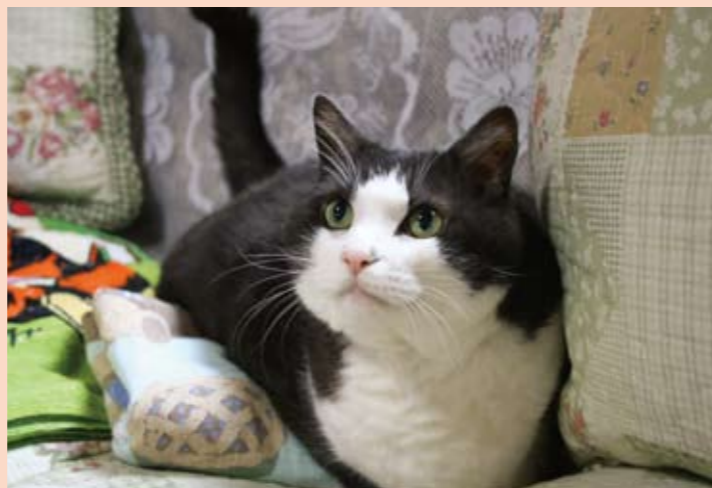


★お父さん 徹郎さん

もじよか ペット

なまえ コンニャク

飼い主：出水市美原町の
竹原清喜さん



わが家の大事な三男坊のコンニャク。こんにゃくが有名な群馬県へ仕事に行った次男が会い、送ってくれました。東京より飛行機で、1人旅して我が家に着きました。体重、8㍑くらい…。かつお節とお客さんが大好きで、人懐っこく甘え上手なので、人気者です。

作文

出水市立上場小学校 二年生
竹園 燎稀くん

がけたすとてすこににるごぼ ぼ
大とまごをち いまイヤしとく く
すほいいやどをすサヤごはの の
さくケとるすん? をすとうお お
ごはソ思おまな くほあまでし父 父
すおかい父ずに かがげずをさ さ
父もまやにってにいに せん くん
さすさんしかいも行くまだの
んる。はごおまやしいてし

うちのアイドル



- 上から
深見 彩霞さん(13歳)
深見 悠佳さん(11歳)
小屋 伊吹くん(11歳)
有島 魁應くん(10歳)
小屋 楓芽くん(7歳)
深見 泰誠くん(6歳)
有島 蓮翔くん(4歳)

毎年、5月の子どもの日前後に孫を集めて写真を撮ります。毎年写真が増えていくので、孫の成長がよくわかって、楽しみです。みんな、元気に育つてね。

【祖父母は出水市高尾野町江内の宮崎大亀さん、芳江さん】

ほほえみさん



平山 真美さん (27歳)

- ◆お仕事は?
保育園で事務の仕事をしています。女性の方が多く、働きやすい職場です。子どもたちと接する機会は、運動会などの行事のみですが、かわいくて楽しいです。
- ◆休日の過ごし方は?
友だちとドライブや買い物に出かけています。
- ◆これから挑戦してみたいことは?
来年のオリンピックが、ロンドンで開かれるのでそれに合わせて旅行出来ればいいな、と思っています。

思ひ出 写真館



江内事業所管内
野添 忠さん(75歳)

№
16

いつの写真ですか?

この写真は、昭和30年の10月25日、わたしが相浦の自衛隊に入隊したときの写真です。前日は相浦の旅館に泊まりましたが、旅館は自衛隊への入隊者で満杯で、5人が相部屋になりました。わたしたち兄弟と近くに住む友人のほかに長島から来た兄弟と相部屋でしたが、話してみると同じ名字だということがわかって驚いたものです。

その頃の思い出を教えてください。

当時、自衛隊でのご飯は米が足りずに、人造米という麦やトウモロコシで出来た米の代用品が主食でした。おかずは、麩とレンコンが良く出ていました。まだ、食べざかりの頃だったので、訓練を行うと食事だけでは足りずにお腹がすいてばかり




後列中央が野添さん

いました。その頃の自衛隊の訓練地には、三輪車でパンと牛乳を売りに来ていましたが、みんな走って買いに行きました。お腹がすいていたからでしょうか、そのパンはとってもおいしかったです。

みんなのページ みんなのページ みんなのページ みんなのページ

実えんどう・そらまめの管理について

園芸農産事業部 園芸農産指導課 小園 英樹



●実えんどう

栽植密度

作型	畦巾 (cm)	株間 (cm)	1穴本数	m間本数
スーパーグリーン	150	20	2~3	10~15
ミナミグリーン あくねグリーン	150	20	3	15
南海緑	180	20	5	25

は種

1穴当たりのは種量は2~3粒とし、は種の深さは3cmとします。乾燥している場合は、十分かん水してから種しましょう。

立枯れ対策

発芽が揃ってから、タチガレン液剤500倍または、リゾレックス水和剤1,000倍のかん注を行ってください(1穴当たり200~300cc、10cm当たり500cc程度)。

誘引

南海緑・ミナミグリーン・あくねグリーンは草丈が伸びますので10~15cm程度ずらしをしてからネット上に仕立てましょう(降霜地帯はずらしをせず直立仕立てでよい)。また、誘引の際は折れやすいので丁寧に扱きましょう。

整枝・摘芯

南海緑以外の品種は主枝中心に本数を確保しましょう。南海緑は本葉7枚程度で主枝摘芯を行い、生育の揃った子枝を残します。寒害の恐れのあるほ場では強い子枝をある程度残しておきましょう。

●そらまめ

栽植密度

作型	畦巾 (cm)	株間 (cm)	仕立本数
1条L字	120	45~50	3~4本
2条U字	150	40~45	4本

立枯れ対策


発芽が揃ってから、カルクロン400倍+タチガレン液剤1,000倍のかん注を行ってください(1穴当たり200~300cc、10cm当たり500cc程度)。

整枝・誘引

主枝の摘芯は本葉4~5枚で行いましょう。誘引は生育に合わせ、遅れないように3~4回誘引を行い、日当たり・風通しをよくするため枝間隔を均一にしましょう。また、1条L字型の場合は、花が南側もしくは東側に来るように誘引しましょう。

米の品質向上対策

園芸農産事業部 園芸農産指導課 栢 善幸



品質向上対策

米の品質は、落水期において食味と米の充実が大きく影響します。早期落水(出穂後30日以内の落水)は、品質低下と食味低下につながります。1等米比率向上のため刈り取りに支障がない限り、なるべく遅く落水しましょう。落水基準は、収穫5~7日前です。

特に登熟期は、根の負担が大きく急速に弱るため早期落水を行うと米の充実が悪くなりヤセ米や乳白粒等になります。落水後、水田の表面が白乾すると登熟が阻害され充実が悪くなるので、その場合は走り水を行い、土の表面を湿らせておくような水管理が重要になります。

刈り取り適期については、ヒノヒカリで出穂後40日程度で収穫を行います。あまり早刈りすると、青米が増加して品質が悪くなるばかりでなく、収量も低下します。

病害虫防除

9月は、秋ウンカが最も増殖する時期になります。秋ウンカは水田の中心部で増殖するので、少しでも葉色が悪い箇所は田の中に入り株元の払い落としを行い、ウンカが増殖していないか確認を行ってください。特に、新品種の「あきほなみ」は植え付け時期も早く発生しやすい状況になりますので、発生があった場合は早急に防除を行ってください。


穂いもちの発生原因は、葉いもちです。穂いもちは収量や品質に大きく影響を及ぼすので、予防を中心に早めの防除を心がけてください。すでに葉いもちの発生している所は、治療効果のある薬剤を使用してください。紋枯病は倒伏の原因や減収につながります。防除は、発生箇所を中心に行ってください。

カメムシ防除の第一歩はまず、畦草刈りからです。カメムシはまず、畦や周囲のイネ科雑草に飛来し、そこから稲に移動します。薬剤防除を行う前に雑草防除を行っていないと、いくら薬剤を散布しても効果は期待できません。薬剤散布の前に畦畔除草を行いましょう。薬剤防除は穂揃期とその7~10日後の2回散布を行います。薬剤を散布する場合は、農薬が飛散しないようできるだけ風のない夕方に散布してください。

また、近年の温暖化により、もみ枯細菌病の発生が懸念されますので、出穂時期にカメムシ防除と同時にブラシン等の殺菌剤も混用し、散布してください。

極早生温州みかんの管理

園芸農産事業部 果実課 東田 正和



いよいよ極早生温州の本格的な収穫・出荷時期を迎えました。品質や着色基準を満たした果実から収穫しましょう。

病害虫防除

果実収穫前の総仕上げ時期です。ほ場を見回り病害虫の発生状況により、農薬の安全使用基準に基づき、早期に適切な防除をしてください。

対象病害虫	薬剤名	使用時期	使用濃度
褐色腐敗病	ランマンフロアブル	収穫前日まで	2,000倍
ハダニ サビダニ	ダニエモンフロアブル	収穫7日前まで	5,000倍
貯蔵病害	ベフラン(液) 25 ベンレート(水)	収穫前日まで	2,000倍 4,000倍
カメムシ	テルスター(水) ダントツ水溶剤	収穫前日まで 収穫7日前まで	2,000倍

収穫

1. 収穫作業にあたっては、良く切れるはさみを使用します。果梗が長いと果実同士で傷をつけますので、必ず2度切りをします。
2. 収穫袋からコンテナへ移す際は、できるだけ落差を小さくし、丁寧に入れるよう心掛けましょう。

マルチ被覆除去時期

果実収穫後にマルチ資材は除去し、次年度の使用に向けて洗浄・乾燥後保管してください。なお、マルチ設置園は除去した後に十分かん水してください。

収穫後の樹体管理

年間チッソ量が多いと、果皮が粗く上向き果が多くなり日焼け果を多発してしまうため、本年より秋肥の施用は避け、年間施肥量を減らすようにしてください。


代用としては、樹勢回復と花芽分化促進のために収穫後から11月末までの期間に葉面散布を2~3回行いましょう。

なお、散布にあたっては尿素500倍の葉面散布だけでなくリン酸・カリ・微量要素を含んだもので、たわわ80号1,000倍またはゾンネ10号1,000倍等のアミノ酸を多く含んだものも散布しましょう。

家庭菜園

秋から冬の草花・鉢花

北薩地域振興局 農政普及課出水市駐在 吉留 昭夫



暑い夏が過ぎ、涼しくなるにつれて様々な草花や球根が出回ります。それらの栽培方法を紹介します。

シャコバサボテン

デンマークカクタスと呼ばれる花付きの良い系統が主流です。環境が急に変わると蕾が落ちやすく、鉢花を購入するときは開花直前のものを選びます。自宅で育てたものも、室内へ移動するときは注意しましょう。かん水は良く乾いてから鉢底から流れ出るまでたっぷりやりませ。翌年も楽しむためには、冬の低温時期はかん水を控え、春の新芽発生前に1~2節葉摘みを行って形を整え、秋に遅れて発生した新芽を摘み、充実させると花芽が多くなります。肥料は生育期に置き肥や液肥で与えます。

ダイヤモンドリリー

ネリネとも呼ばれる彼岸花に似た球根植物です。水はけの良い用土で4号鉢に1球を目安に、9月頃に植えると1ヵ月程で花が出てきます。球根の頭が少し出る程度の浅植えにします。日当たりの良い暖かい場所で管理し、夏には休眠に入るの雨の当たらない軒下の涼しい場所で夏越しします。植え替えは2年に1回行います。

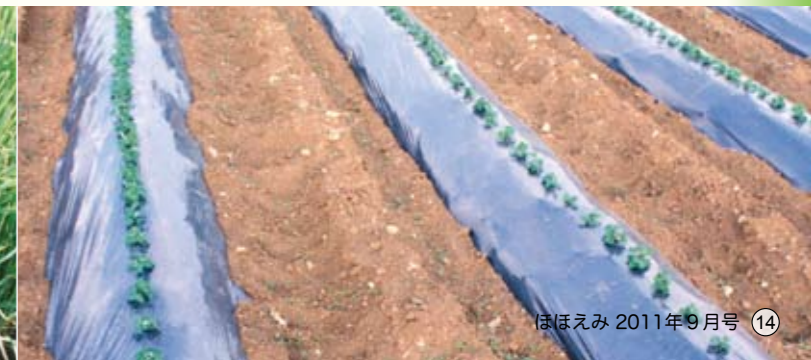
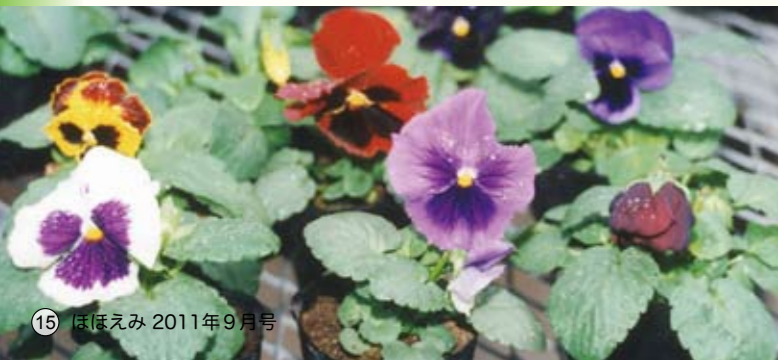


パンジー、ピオラ

発芽適温は18℃程度で、高温期の育苗のためには清潔な用土を使う必要があります。育苗箱にばらまきにしてタネが見えない程度に覆土します。本葉が3~4枚程度になったら、3号ポリポットに鉢上げし、定植まで管理します。大輪種は雨で花が傷みやすく鉢植えやコンテナ栽培向き、中小輪種は丈夫で花壇にも適しています。タネを付けると株が弱るので、咲き終わった花茎をこまめに取ると長くたくさん咲きます。

クリサンセマム

キク科の仲間です。白色のノースポール、黄色のマルチコーレやハナワグクなどがあります。草丈が低く、花壇や寄せ植えに向く花です。ノースポールは寒さに強く、こぼれダネでよく発芽しますので、昨年、植えた場所を良く観察すると、苗として利用できます。



第10回 JA鹿児島いずみ

農業祭のご案内

食の安心・安全をPRするとともに、収穫の喜びや農業への理解を深めてもらうことを目的に下記の日程で農業祭を開きます。皆様のご来場をお待ちしています。

日程 **11月23日(水)**

勤労感謝の日

雨天決行
します

場所 JA鹿児島いずみ本所
(国道3号線沿い)



第15回 JA鹿児島いずみ ゴルフ大会
参加者募集!

当JAでは、組合員及び地域住民間の親睦とJAとの一体感を深めることを目的に、第15回JA鹿児島いずみゴルフ大会を下記のとおり開催します。なお、入賞基準にグランドシニア(70歳以上)部門と女性部門を設けていますので、皆さんぜひご参加ください。

開催日	平成23年10月26日(水)・27日(木)
開催場所	出水ゴルフクラブ
参加人数	320人(出場枠は事業所ごとに設定し、定員となり次第締め切りとさせていただきます)
参加資格	JA鹿児島いずみ管内に居住している方に限ります(高校生以下を除く)。
申込方法	参加希望者は、各事業所備え付けの所定の申し込み用紙に必要事項を記入の上、10月4日(火)までに管轄事業所の所長へお申し込みください。
参加料金	1,000円(賞品代に充当します)
プレー料	各自ご負担ください。

※詳しくは、各事業所へお問い合わせください。

わたしたちのJA

正組合員数	8,007人
准組合員数	8,969人
合計	16,976人
出資総額	29億5,662万5千円 (7月末現在)

年金無料相談

年金に係わる無料相談を、相談日の午前と午後、2カ所に分けて開きます。お気軽にご相談ください。

開催日 平成23年9月21日(水)
午前 10時～11時30分まで
東事業所 ☎86-1211
午後 1時30分～3時まで
長島事業所 ☎88-5555
相談員 森代武志社会保険労務士

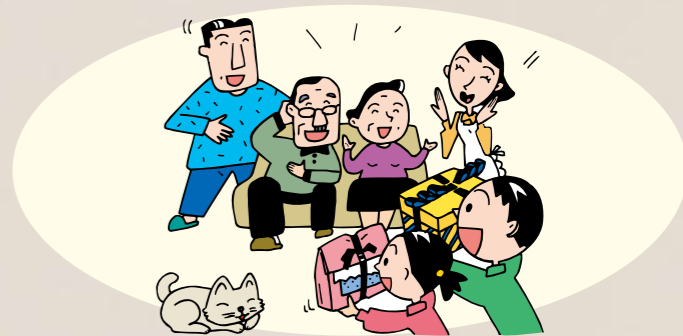
毎月第4土曜日 JAバンク 無料年金電話相談実施中!
平成23年9月24日(土) 10:00～15:00
フリーダイヤル ☎0120-800-547

人間ドック受診案内

〈JA厚生連より◆人間ドック受診案内〉

各事業所では、日程にあわせて人間ドック受診者の募集を行なっています。お申込み等詳細については、最寄りのJAまたは本所生活燃料課(Tel. 64-2625)へお問い合わせください。

受診日	事業所名	コース	募集人員
9/29	米ノ津	一般	5人
10/11	阿久根	一般	10人
10/14	高尾野	一般	10人
10/14	高尾野	女性	10人
10/28	野田	一般	5人
10/28	野田	女性	5人



2012年は
国際協同組合年です

「協同組合が
よりよい社会を築きます」

"Co-operative enterprises build a better world"

※2010年11月にニューヨークの国連本部で、上記の1Yスローガン(英語)が決まりました。



国際協同組合年をアピールしましょう!

「国際協同組合年」を通して、協同組合の社会的役割・意義をみんなでアピールしましょう。



国際協同組合デーは、平和とよりよい生活をめざして協同組合運動の前進を誓い合う日として、毎年7月1土曜日と決められています
2012国際協同組合年全国実行委員会

総合葬祭 ルミエール

～まごころをもってご奉仕させていただきます～
どなたでもご利用いただけます



ルミエールみかさ斎場

24時間体制でご相談を承ります。

- 家族葬から社葬・団体葬まで幅広くご利用いただけます。
- 病院からのご遺体の搬送もいたします。
- 通夜室、ご宿泊施設、冷暖房完備しております。
- 通夜客接待も斎場で対応いたします。

ルミエールみかさ ☎64-3444

斎場
ご案内
ルミエール いずみ ☎62-2444
ルミエール たかおの ☎64-2444
ルミエール あくね ☎64-6444
ルミエール ながしま ☎88-2900

女性部の店
より道いずみ
出荷者会員募集

農産物直売所「より道いずみ」では、農産物・加工品等を出荷される会員を随時募集します。年会費は1,000円です。詳細につきましては、下記までお問い合わせください。

毎月17日は
イベント
開催中



お問い合わせ先
農産物直売所「より道いずみ」
Tel. 64-2660
JA鹿児島いずみ本所生活燃料課
Tel. 64-2625

いつまでも
あなたらしく健やかに...

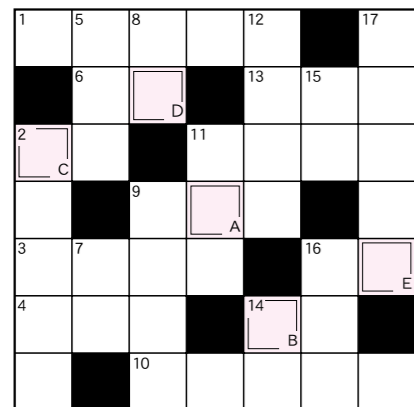


活力ある
生活づくりのお手伝い

- 老人ホーム
- デイサービス 他
- JA介護福祉センター
Tel. 82-0021

頭の体操★クロスワードパズル

Q 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？ 出題●ニコリ



「ユウスズミ」

- | | |
|---|---|
| <p>↓ タテのカギ</p> <p>2 水晶玉を見たり、ぜい竹を数えたりする人や職業</p> <p>5 田んぼの見張り番</p> <p>7 雨具の一つ 着ている虫もいます</p> <p>8 俳句には基本的に一つ読み込みます</p> <p>9 右利きの人が茶わんを持つ方</p> <p>11 公私の——をきちんとつける</p> <p>12 「はあ…」とつきます</p> <p>14 天井と向かい合っています</p> <p>15 赤、青、黄、緑、白…</p> <p>16 神戸市にある名湯、——温泉</p> <p>17 新幹線の——券と特急券を買う</p> | <p>→ ヨコのカギ</p> <p>1 棒が1本あったとさ♪</p> <p>2 肉や乳を採る家畜</p> <p>3 腫が潤んだ状態</p> <p>4 神仏に手を合わせてささげる</p> <p>6 江戸時代のタクシー的乗り物</p> <p>9 煮物にするとおいしい海藻</p> <p>10 マグロの赤身と酢飯をのりでくるり</p> <p>11 9月の第3月曜日は——の日</p> <p>13 ——挽回のため努力する</p> <p>14 美人の歩く姿はこの花のよう</p> <p>16 悪気はないんだ、言葉の——だよ</p> |
|---|---|

- 7月号クイズ当選者**
- 当選おめでとうございます。
- ★ 荒瀬 ゆかりさん 出水市緑町
 - ★ 緒方 昭子さん 出水市西出水町
 - ★ 江波 房子さん 出水市今釜町
 - ★ 脇岡 さやかさん 出水市高尾野町
 - ★ 坂上 乃喜さん 出水市高尾野町
 - ★ 折橋 ツユさん 出水市野田町
 - ★ 町口 八重子さん 出水市野田町
 - ★ 早水 政子さん 阿久根市山下
 - ★ 田淵 玲子さん 阿久根市脇本
 - ★ 島寄 公夫さん 長島町鷹巣
 - ★ 応募数：百十六通 長島町平尾

クイズ・おたより・投稿等の応募方法と送り先

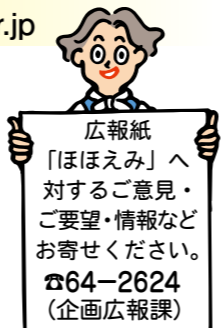
下のハガキの記入例を参考にどしどしご応募ください。また、Eメールでも受け付けています。

Eメール: izm-kikaku02@ks-ja.or.jp

〈しめきり〉 平成23年9月30日消印有効

〈当選発表〉 平成23年11月号

〈クイズ賞品〉 正解者の中から抽選で10名様にAコープ商品券をプレゼントします。



あとがき

暑い日が続いていますね。暑くて寝苦しい夜が続くと眠るのを諦めて、翌朝に起きられないと分かっているながら小説を手に取ります。

読むのは、若い女性作家の書く恋愛もの。女性ならではの繊細な描写により、日常のものや感情がここまで美しく表現出来るのかと日本語の新たな魅力に驚きます。読み終わった後に《ほお》と出るため息が、幸せなひとときを感じさせてくれます。

朝、寝坊しなければ完璧なのですが。(友)

答

○ A
○ B
○ C
○ D
○ E

郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・電話番号

本紙への感想や要望、JAに対する意見などをお書きください。

記入例 (クイズ)

8 9 9 0 4 0 5

出水市高尾野町
下水流890番地
JA鹿兒島いずみ
企画広報課
宛

送り先

おしゃべり 読者コーナー

読者の皆さまから寄せられたご意見、メッセージ・イラストなどを紹介します。

☑ 梅雨が終わったとほぼ同時に、我が家の紫陽花の開花も終わりました。今、夫は来年の開花に向けて今年の梅雨を楽しませてくれた紫陽花の剪定に毎日大忙しです。来年もきれいな花が咲きますように。(出水市中央町 竹之下裕美子さん)

☺ ありがとうの気持ちを入れて剪定された紫陽花は、きつと来年もきれいな花が咲きそうです。来年の梅雨時期が、待ち遠しいですね。



出水市武本 外戸口 もえさん

☑ 7月号の今月の食材で梅干しの効用を知ったので、わたしもぜひ活用したいです。(出水市野田町 尾原清子さん)

☺ 梅干しに疲労回復など様々な効用があるとは、わたしも知りませんでした。ぜひ活用してください。



出水市美原町 兒島 奈津美さん



長島町鷹巣 川添 仁菜さん

みました。花を触っているときほど心安らぐときはありませんね☆ (出水市高尾野町 上島ヨシエさん)

☺ 花の写真を撮るようになって2年。毎回、花の美しさを再確認しています。花には本当に、心を癒す力がありますよね。

ほっとひと息 フォトコーナー

管内のちょっとしたお話しを紹介します。

★ 暑い夏はスイカで グリーンカーテン

出水市高尾野町の田中義人さんは、今年初めて玄関先にスイカのグリーンカーテンを作りました。鉢植えした一本の苗から、大きなスイカが10個も実り「めずらしい」と家を訪れる人もいます。

★ 一面に咲くヘチマの花

阿久根市脇本の石原アヤ子さんのヘチマ畑が、7月中旬に一斉に花を咲かせました。石原さんは「一面に広がるヘチマの花は、美しく、見るのが楽しみ」と話していました。



長島町鷹巣 水永 望恵さん



出水市緑町 福田 道子さん

わった最後は、友だちに旬の野菜や果物と一緒に箱に入れて送るととても喜ばれます。(出水市上知識町 神川正子さん)

☺ ご友人に、農産物と一緒にほほえみも送っていただきありがとうございます。すぐく素敵なアイデアだなあと感心することも嬉しさです。

☺ 初めての家庭菜園で、順調に野菜が育つと嬉しくなりますね。自分で育てた野菜のお味はどうでしたか？また、このコーナーで教えてください。

☑ 今年は、初めて家庭菜園に挑戦しました！ゴーヤー、トマト、トウモロコシが順調に育っています。(出水市高尾野町 田島由美さん)



Q 米を洗うのに どうして「研ぐ」なの



A ぬかをこすり取るからだよ



こめ 米をこすりあ
こめ せ、摩擦で米に残
まざつ こめ のこ
たぬかをとり除くか
と のぞ
ら「研ぐ」という言
かた ひろ
方が広まったんだよ

おいしくご飯を炊くには



こめ いちどみず
米を一度水で
すすいで水を
き切る



ぜんたい
全体をシャカシャカ
き回し、米を軽くこす
りあわせるように研ぐ
(50回ぐらい)



かい 2回ぐらい水で
すすぎ炊飯器で
炊くだけ

精米技術の進歩



むかし せいまい ぎじゅつ のこ
昔の精米技術ではぬかが残っていたの
で、しっかり研ぐ必要があったんだ。今は
むかし ちから いれて
昔ほど力を入れて研がなくてもOK

研がずに炊ける無洗米

むせんまい
無洗米はぬかを
完全に取除いた米。
みず 水をかけずに軽くかき
まわ 回し、米の表面に少し傷を付けて
た 炊いたほうがふっくらおいしいよ



米を研ぎ
すぎると
うまみや香りが
失われてしまうよ



こんにちはAコープです!

A-coop

Aコープあづま店

あづま店は、地元の皆様に愛され、育てられているお
店です。組合員の皆様にいつでも、賑やかに楽しくお
買い物していただけるお店づくりを
これからも、従業員一同頑張ります!



店長 福山克彦

店長の福山です。休みの日は、
パソコンで音楽を聞いたり、面
白い動画を見て、笑って、リフ
レッシュしています!



店舗利用者懇談会にて本社視察



案内担当：
加工課次長 東

7月20日(水)店舗利用者懇談会会員の
皆様がAコープ鹿児島本社物流セン
ターの視察にいらっしゃいました。

物流センターの施設を視察。
商品の仕分け現場、お肉の
加工場等を視察しました。



お肉の加工
施設の視察

【安心・安全の取り組みを確認】

衛生管理も徹底していて、Aコープの
商品は安心・安全だとわかりました!!

Aコープあづま店

電話：0996-86-0777 営業時間：朝9時30分～夜8時

今月の表紙 9月

ずらりと実をつけた梨園

強い日差しが続く日に、三笠事業所管内の梨園では、ずらりと
実をつけた梨と大きく広がった枝が光を柔らかく遮っていました。
大きく実った梨はもうすぐ、収穫の時期を迎えます。

梨には、日本ナシ、西洋ナシ、中国ナシの3種類があり、日本ナ
シは寒さに強く、高温多湿な気候にもよく適応しているため全
国的に栽培されています。

J A管内産の梨は、幸水や豊水という品種が栽培され7月下
旬から8月中旬にかけて出荷のピークとなります。

