

ほほづみ

 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「秋の味覚の代表「栗」の収穫」(表紙紹介は20ページ)



わいわい
話の輪
ふるさと



農業を志す参加者とJA役員

農業へのチャレンジを応援「営農塾」開講



一人ひとり自己紹介を行うJA園芸農産事業部指導員

JAは8月10日、本所で生産者と消費者の両方の立場から「食と農」を考えるとともに地域とJAの関係を深め、地域の農業振興を図ることを目的に平成23年度営農塾の開講式を行い、農業を志す17人とJA営農指導員や関係者らが参加しました。

開会のあいさつで、内村正男組合長が「営農塾でたくさんのお話を学び、卒業後は安全・安心な農産物をたくさん作り、JA女性部の農産物直売所“より道いずみ”やAコープのファーマーズコーナーに出荷してほしい」と参加者を激励しました。

第1回目のオリエンテーションでは、参加者が1人ずつ意気込みと自己紹介を行いました。なかには、

もっと農業について学びたいと昨年度の営農塾から引き続き参加した者や、退職をきっかけに農業を始めようと志した者、親子一緒に参加する者などそれぞれの農業に対する思いが話されました。

第2回目は8月20日、JA育苗施設アグリセンターで野菜の植え付けなどについて、第3回目は9月3日、同センターで肥料と病害虫について講習が行われました。担当職員が、苗の選び方や病害虫の防除、肥料の使用基準などについて、説明を行うと参加者は熱心に話を聞いたり、質問したりしていました。

同塾は、来年2月までに講習を残り7回行い、農業機械の知識習得、実習をふまえて野菜作りなどを中心とした研修を計画しています。



苗の選び方や育苗について説明を聞く参加者ら



バーベナ

桃色や、赤、紫など小さな花が総状花序に咲く「バーベナ」。別名ビジョザクラ（美女桜）とも呼ばれています。小さな花が集まって美しく咲く姿は、まさに花言葉の「家族愛」を表しているようです。

ほほえみ 10月号

【特集】

真の意味での「食の安全」とは
～生肉食中毒事件を契機に考える～…… 8

【よい食のページ】

ほほえみきっちゃん

- * たこ飯
- * ニラ入り変わりつけあげ

…………… 11



話の輪ふるさと	3
農政情報 「TPPってなに？」 ～米国等に大幅な解放を迫られるわが国の農産物市場～	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 役員会だより ほか 第10回JA鹿児島いずみ農業祭 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
平成23年度JAアグリキッズスクールが始まったよ！ ほか	20

農を訪ねて

今回は、三笠事業所管内の青シソ生産者・京田提樹さんを訪ねました。
JA管内では、青シソは京田さんが経営している「京田園」のみが生産しています。現在では、鹿児島くみあい食品(株)を通じて「コープこうべ」と契約を結び、出荷しています。



飾りとしてでなく
“食べるシソ”を
作りたい

阿久根市協本

京田 提樹さん (39)

《経営品目》 青シソ

契約バレイシヨ
水稲

○略歴
昭和 47年 生まれ
平成 6年 就農
7年 「農業法人
京田園」設立
11年 結婚
→現在に至る

青シソとの出会い

「自分で作った農産物を販売したかった」と話す京田さんは、学校を卒業後、すぐに実家で就農しました。

就農後、最初の1年間はキュウリの栽培をしていましたが、翌年には法人化して「農業法人 京田園」を設立し、硬質プラスチック温室を6棟設置しました。

それから、年間を通して温室施設を有効利用できないかと考えて

いた時、大分県の大規模な青シソ農家へ視察研修に行った母からの話を聞き、青シソ栽培にチャレンジしようと思ったそうです。

「青シソ生産者は数が少なく、栽培方法を教えてくれる人がいなかった。全てが手探りで、ほとんど独学で栽培方法を学んでいた。けど、不安や怖さは感じなかった。若い頃は怖いもの知らずだったからね」と京田さんは、当時のことを笑って話します。

青シソを作るうえで こだわり

「刺身のつまや、料理の飾りとしてでなく、食べるシソ”を作りたい」と話す京田さんは食味にこだわった青シソ栽培に取り組んでいます。

14年前、「コープこうべ」の担当者が京田さんに青シソのブランド化を勧めに訪ねてきたのが、きっかけでした。

おいしい・安全・安心の3つが揃って初めてコープこうべのオリジナルブランド品として、店頭に並ぶという話を担当者から聞いた京田さんは、「食べるシソ」作りを始めたそうです。



「コープこうべ」に並ぶ青シソ

健康な青シソを栽培するため、根がよく張るようにと土作りにもこだわっています。地元の畜産農家から譲ってもらった堆肥を完全完熟させて土に混ぜ合わせ、有機質肥料だけを使い、継続して使える土作りに取り組んでいます。

また、京田さんの青シソ栽培の特徴として追肥を行っていません。肥料を与えすぎたことが原因で青シソが栄養過多の状態となり虫の被害が増えた経験を基に、無



収穫間近の青シソ

追肥での栽培を続けているそうです。

青シソ栽培の魅力と 今後について

青シソ栽培の魅力について京田さんは「自分が育てた青シソを食べてもらって、おいしいと言ってもらえた時は、すごくうれしい」と話してくれました。また「栽培期間を通じて、いかに病害虫の被害を受けずに青シソを栽培できるかが難しい。毎日が常に勉強だ」と栽培の難しさについて話します。

今後については「これからも安全・安心な作物を消費地に届けていきたい。また、自分の農業経営をしっかりと行っていきながら、地域にも貢献できるようにしていきたい」と地域農業の担い手としても意欲的に話します。

「安全・安心な作物を消費地に届けていきたい」と話す京田さん



真の意味での「食の安全」とは

生肉食中毒事件を契機に考える

農林中金総合研究所顧問●野村一正（のむらかずまき）

焼き肉チェーン店で発生した生肉の食中毒事件は、食中毒の恐ろしさをあらためて私たちに突き付けました。飲食店などの事業者・行政・消費者それぞれが、食の安全について考えるきっかけになったと思います。そこで今回は元時事通信社解説委員で、現在は農林中金総合研究所顧問の野村一正氏に、安全な食生活を送るためには何をすべきかを語っていただきました。

「新鮮な牛肉だから生で食べても大丈夫」。焼き肉店で人気のメニューだったユッケを食べて多くの人が重い症状に苦しむ、男児を含む4人が亡くなった集団食中毒事件の背景には、事業者・消費者の双方に、こうした「新鮮なら食中毒にはならない」という生肉に対する誤った思い込みがありました。また、行政側も生肉の危険性を知りつつ、徹底した注意喚起や安全確保策を怠ってききました。これらの要因が重なって、今回の生肉による被害は拡大したのです。危険が付きまとう肉や動物内臓の生食に関して、消費者や事業者にはより多くの情報提供と警戒感の醸成、そして国にはより強力な指導が求められるでしょう。

恐ろしい「0（オー）1111」

焼き肉チェーン店で起きた食中毒事

件の原因菌は、腸管出血性大腸菌の一種「O111」です。ほとんどの大腸菌は人には無害ですが、腸管出血性大腸菌は危険性の高い大腸菌で、赤痢の毒素と類似した毒素を作り、感染すると激しい腹痛、出血を伴う下痢などの症状に襲われます。さらには腎臓の機能が落ちる溶血性尿毒症候群（HUS）、脳神経が動かなくなる脳症などの重い症状を引き起こし、その結果死に至ることもあるのです。わが国ではO111の他にO157、O26などによる食中毒事件が過去に起きています。これらの大腸菌は牛などの腸管内に存在し、まず食肉処理の段階で肉に付着する可能性があります。肉の表面を蒸気や水で徹底的に洗うなどの処理をしない限り、これらの大腸菌が付着することは避けられません。仮に食肉処理場での菌の付着がなかったか、あるいは取り除くことができたとしても、

流通の段階で汚染されることも考えられます。腸管出血性大腸菌が肉に付着する可能性は、ゼロにはならないと考えるべきです。肉が新鮮でも、こうした危険性には変わりありません。さらに忘れてならないのは、腸管出血性大腸菌は数十から数百個という少ない菌数でも、いったん感染すると中毒症が発症する恐れがあるとの報告もあるほど、感染性の高い大腸菌であることです。

「新鮮＝大丈夫」ではない

ところがこうした病原性の高い大腸菌に汚染されている可能性があるにもかかわらず、これまでの衛生上の管理はお寒い状態でした。厚生労働省は13年前に「生食用食肉の衛生基準」を策定し、都道府県などに通知しています。しかし、すでに今回の食中毒事件が発

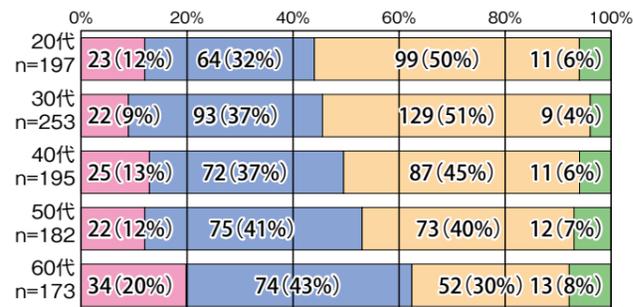
する店も出てくると懸念されるためです。

低価格の裏には

腸管出血性大腸菌に起因するようない危険な食中毒を減らし、なくすためには、単に法整備だけでは十分とはいえません。事業者・消費者双方の意識を変えることも必要です。食肉の生食による食中毒は鮮度とは関係なく発生する、という事実を知る消費者は少ないです。特に若い層にその傾向が強く見られます。また、生食のための規格基準を厳格に守れば、コストがかかりま

生する以前から、これらの基準を満たした生食用肉は流通していないといわれていたのです。また、ユッケやレバーの刺し身など

鮮度が高いことは安全性とは直接関係ないことを知っていたか



肉の生食による中毒は鮮度にかかわらず発生する事を知らない人は多い（東京都食品安全情報評価委員会の報告書から）

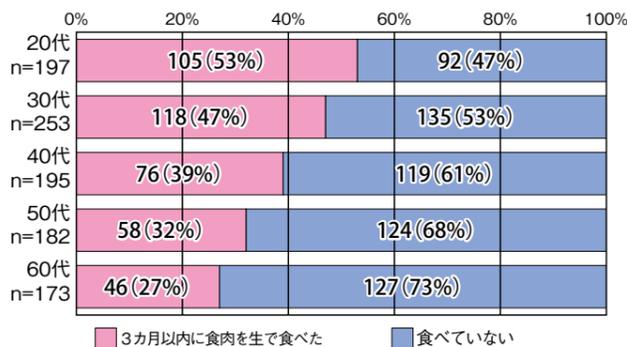
を提供する飲食店の側にも「新鮮なら大丈夫」などの誤った考え方がありました。結果、調理器具の消毒や食肉のトリミングなど必要な作業を行わずに料理を客に提供していたケースも多かったのです。厚生労働省が策定した基準に罰則がないこと、飲食店同士の価格競争がし烈になって、常識を超えた安値段階での料理の提供が行われるようになってきたことも、安全確保がないがしろにされる状況に拍車を掛けたといえます。

意識が低い飲食店

事実、6月に厚生労働省が発表した都道府県などによる飲食店や食肉処理業者などへの立ち入り調査では、飲食店の半数、食肉処理業者の35%が国の衛生基準を守っていないかったという結果が出ました。この調査では調査直前に生食用食肉の提供を取りやめた施設は対象に含まれていません。このため、実際にはさらに多くの飲食店などで基準が守られていなかった可能性がります。

今回の食中毒事件を受け、厚生労働省は新たに「生食用食肉に係る規格基準案」を策定し、その効果などについて食品安全委員会に評価を依頼しました。内容の妥当性については、同委員会で科学的な検証・評価が行われます。しかし厚生労働省の案を見る限り、生食用の肉

3カ月以内に食肉を生で食べたか



（東京都食品安全情報評価委員会）

腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するには

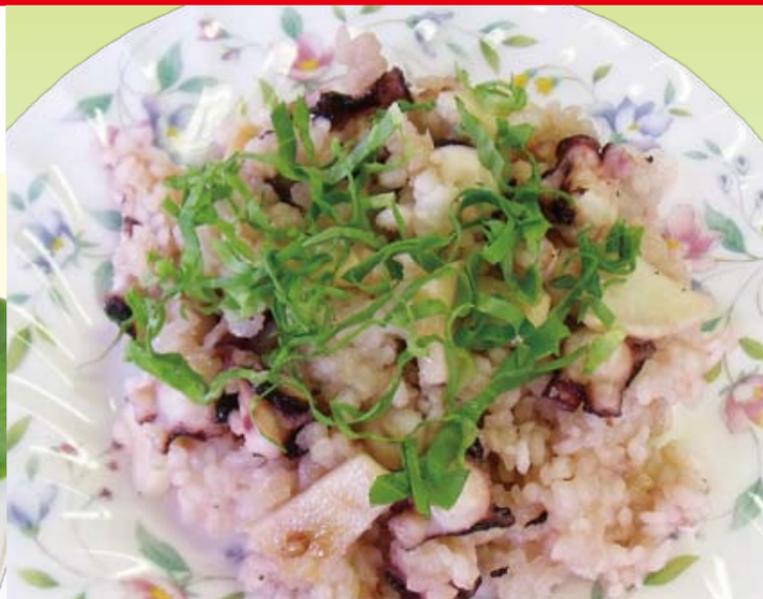
- レバーなどの牛肉臓や牛肉を生で食べることは控える。
- 腸管出血性大腸菌は75度で1分間以上加熱すれば死滅するから、牛肉臓や牛肉を調理する際には中心部までよく加熱する。
- 特に乳幼児やお年寄りは、死亡したり重い症状になることがあるため、生や加熱不十分なレバーなどの牛肉臓や牛肉を食べないよう、周りの人も含めて注意する。



※食品安全委員会ホームページから



イラスト：安田みつえ



もう一品 ニラ入り変わりつけあげ

材料 (4人分)

・サツマイモ……………中1本	・米粉……………200g
・人参……………1本	・砂糖……………大さじ2
・ニラ……………1束	・塩……………小さじ1
・木綿豆腐……………1丁	・サラダ油……………適量
・小麦粉……………200g	

作り方

- 1 人参・サツマイモは皮をむき、千切りにしてサツマイモは水にさらしておく。ニラは、3～4cm長さに切る。
- 2 木綿豆腐はキッチンペーパーで包み、重しをのせて水気を切っておく。
- 3 大きめのボウルに小麦粉・米粉・砂糖・塩を入れ、②の豆腐、人参、ニラ、水気を切ったサツマイモを加えてざっくりと混ぜ合わせる。
- 4 形を整えて、中温まで温めたサラダ油で、ゆっくりと揚げる。
- 5 全体がこんがりとしたきつね色になったら取り出し、器に盛る。

ひとこと

米粉を使っているので、もちりとした食感が楽しめます。少し甘めに作ったり中の具を変えると子どもたちのお菓子にもなりますよ。

わたしたちが作りました!

JA鹿兒島いずみ女性部 長島支部のみなさん

メイン たこ飯

材料 (4人分)

・米……………3合	・薄揚げ……………1/2枚
・水……………540ml	・白だし……………大さじ2強
・生タコ……………200g	・塩……………適量
・人参……………60g	・青シソ……………4枚
・タケノコ……………50g	

作り方

- 1 米は洗って、ザルに20分くらい上げておく。
- 2 生のタコの足に塩(分量外)を振りかけ、手で揉むようにして表面の滑りを取り除き、軽く水で洗ってから小切りにする。
- 3 人参・薄揚げは千切りに、ゆでタケノコは、薄切りにする。
- 4 炊飯器の中に、洗った米と同量の水、②のタコ、人参・薄揚げ・タケノコ、白だし、塩を入れて炊く。
- 5 炊き上がったら、器に盛り刻んだ青シソを上飾る。

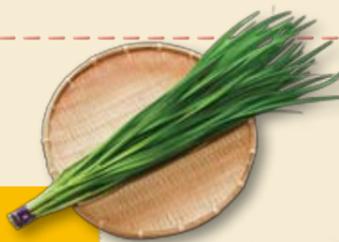
ひとこと

タコは、塩でしっかりと揉んで下処理してください。タコの風味と大葉の香りが食欲をそそる一品です。



今月の食材 ニラ

独特の香りが食欲を刺激するスタミナ野菜!



ニラは、日本では本州から九州、世界では中国からパキスタンなどに分布する多年草で、栄養豊富な緑黄色野菜です。古くから体が温まり精力がつく野菜として、寒い地方で重宝されていました。

ニラは緑色の「大葉ニラ」が一般的によく知られていますが、大葉ニラを日光があたらないように栽培した黄ニラや花茎と若い蕾と一緒に食べる花ニラもあります。黄ニラは、ニラ特有の臭みがなく、柔らかくて甘みもあり食べやすい種類です。花ニラは、歯ごたえがよく、炒め物に向いています。

ニラには、βカロテンや各種ビタミン類、カルシウム、リン、鉄などのミネラルが豊富に含まれているため栄養価が高くスタミナがつく食材として利用されています。中でも独特な香りは、アリシンという硫化アリルの一種で、アリシンには消化液の分泌をよくして食欲を増進させ、腸内を浄化する制菌作用があるとされています。

選び方のポイントは、葉が肉厚でピンとしており、しなびていないもの、緑が鮮やかで香りの強いものがおス

スメです。ニラは傷みやすく日持ちがしないので、買い置きは避け3日以内に使い切るように心掛けてください。保存するときは、濡れた新聞紙やラップで包んで冷蔵庫の野菜室に立てて保存します。

ニラに含まれるβカロテンは、脂溶性のため油と一緒に炒めることで栄養吸収率が良くなりますので、炒める際には油を使うようにしましょう。火を通すことで臭いを和らげることもできます。炒め物のほかに、味噌汁の具や鍋物、和え物にしてもおいしくいただけます。



みんなで仲良く100歳食

ブドウの新しい長寿効果

食文化史研究家 永山久夫

野山の厳しい自然の中で生存している野生の動物は旬のものしか食べないのが普通。量もたくさんあるし、味も良いからです。畑作物であれ、野山のものであれ、旬のものには生きる力を強くする成分が豊富に含まれています。免疫力や自然治癒力といった病気を予防するパワーも、旬のものにはたっぷり。

スーパーにも、果物屋さんの店頭にも、旬のフルーツが彩りもにぎやかに並んでいます。秋は果物の季節。その一つがブドウです。

黒いブドウに赤いブドウなど、はち切れそうな丸々としたブドウ。ブドウといえば甲州(山梨県)が有名ですが、江戸時代の初期にブドウの品種改良に尽力したのが、旅の医師である長田徳本(ながたとくほん)という伝説があります。

いつも牛に乗り、薬袋を首に掛け「一服十八文」と声を上げながら諸国を巡り、病気で苦しむ人々を救った人物として有名。本草学(薬草を用いる医術)の専門家ですから、ブドウ栽培法の知識があったとしても不思議ではありません。

ん。品種改良は成功し、甘いブドウになったと伝えられています。晩年は現在の長野県岡谷市で悠々と暮らし、118歳まで長生きしたことで有名です。

ブドウに含まれているレスベラトロールという渋味のもとになっている成分が、世界的に注目されています。赤ワインなどに豊富に含まれているポリフェノール(抗酸化成分)の一種で、強い抗酸化作用があり、長寿遺伝子をオンにする作用で脚光を浴びているのです。

最近、あるテレビ局が放送し、大変話題になったばかり。医師の徳本は、ブドウを頻りに口にすることによって、自分の長寿遺伝子をオンにしていたのかもしれない。

そんなことを話題にしながらブドウを味わったらいかがでしょうか。ブドウの力を生かすには、皮ごと食べるのがよいでしょう。疲労回復にも効果的です。



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



西出水ウレインズソフトボールスポーツ少年団

Q1. どんなチームですか?

西出水小学校の児童3年生1人・4年生2人・5年生3人・6年生1人の計7人で、週3回、守備を中心に基本的な練習をしています。あいさつをしっかりして、一緒にプレーする仲間への思いやりを忘れずに、最後まであきらめないことを心掛けています。

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、応援してくれる保護者の方々に感謝の気持ちを忘れずに、感動を与えられるプレーをしてほしいです。

うちのアイドル



左から

増田 莉子ちゃん(2歳)
凛ちゃん(8カ月)
莉乃ちゃん(2歳)

毎日、活発で元気な双子のお姉ちゃんたちと妹の三姉妹です。ケンカも絶えませんが、仲も良く家の中が賑やかで毎日、楽しいです。これからも、姉妹仲良く元気に大きくなってね☆

【両親は長島町城川内の増田卓也さん、百合香さん】

ほほえみさん



花田 佳奈子さん (21歳)

◆お仕事は?

電子部品の加工をしています。働き始めて、まだ3カ月ですが職場で働いている方たちの年齢が幅広く、考え方も様々で勉強になります。

◆休日の過ごし方は?

友だちと買い物に行ったり、DVDを借りて家で見たりしています。また、仕事が終わったあとにバレーボールの練習に行き、休みの日は試合に出場することもあります。

◆これから挑戦してみたいことは?

九州から出たことがないので、遠くに旅行をしてみたいです。出来れば、涼しいところに行きたいですね。



★お父さん 伸一さん

ありがとう! 僕のお父さん

もじよか ペット



飼い主: 出水市高尾野町の猪原清重さん



鼻の下の黒い模様がおじさんの髭みたい。でも、実はかわいい女の子☆
身だしなみに気を使うキレイ好きな子です。



思ひ出 写真館



野田事業所管内
溝上 昭典さん(83歳)

№ 17

いつの写真ですか?

この写真は、昭和19年わたしが海軍飛行予科練習生として串良海軍航空隊に入隊し、1等兵になったところの写真です。教官から毎晩のように「気合いが足りない」とバットでお尻を叩かれていたのを思い出します。今思えば、あの頃の教官から受けた厳しい指導のおかげで、根性がついたのだろうなと思います。

その頃の思い出を教えてください。

串良海軍航空隊を半年で卒業したあと、出水海軍航空隊に入隊し数カ月後に朝鮮半島の光州海軍航空隊に移転し、訓練中に終戦を迎えました。串良では基礎訓練でしたが、出水や朝鮮では飛行訓練を中心に行いました。九三式中間練習機(別名: 赤と



3列左から2番目が溝上さん

んぼ)で、3,000mほど上空を時速130~180kmで飛び回る訓練を行って行きました。空を飛ぶのは怖くなく、慣れてきたら楽しいものでした。今でも、高いところが好きでヘリコプターなど喜んで乗ります。

ほ	い	か	あ	ば	ん	日	ム	い	そ	
し	よ	ら	と							僕
い	う	も	思	て	見	は	習	か	練	す
で	に	体	い	て	そ	を	れ	習	て	の
す	が	を	ま	て	ん	し	て	を	く	仕
。ん	こ	す	す	毎	な	ま	い	始	る	事
ば	わ	ご	日	お	す	て	め	と	を	ん
つ	さ	こ	い	が	父	も	ま	ど	し	は
て	な	れ	な	ん	さ	毎	す	う		て

作文

出水市立高尾野小学校 五年生
田代 泰幸くん

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

甘しょの次年度対策

園芸農産事業部
園芸農産指導課 大田 昭 浩



甘しょの生育状況は、活着は良かったものの5月から6月にかけての降水量が多く、日照不足でつるぼけ状態が起りましたが、その後好天に恵まれ、いもの肥大は、順調に進んでいると予想されます。

収穫は、無理な早掘りを行わず植え付け後、150日以上を目安にいもの肥大を見ながら適期の収穫と計画出荷に努め、新鮮で健全ないもを出荷しましょう。

種いもの選定と収穫

種いものは、株単位で腐敗や病害のない健全ないもを選んでください。

時期は、貯蔵中の腐敗を防ぐために、気温が15℃程度に下がってから行い、降霜前には終わらせてください。作業は、晴天が続いた後に種いものに傷をつけないように丁寧に行い、掘りとり後は雨や夜露にさらさないように注意してください。

また、生育日数の短い若いいもは苗床での萌芽、苗立ちが優れ、種いものに望ましいです。種いものに尻尾があると腐敗が抑制され、苗床での発根が多く萌芽も早まります。

種いもの量

1個当たりの重さが200～300gのいもを、2回採苗の場合で10㎡当たり200～400個、約40～120畝準備してください。

収穫後のほ場管理

病いも（紫紋羽病、黒斑病等）の発生が見られたほ場からは、病いもやいもつるを確実にほ場以外に持ち出して処理してください。また、紫紋羽病の発生ほ場は、クロールピクリ等で、植え付け前に土壌消毒を行なってください。

マルチ資材は地域ぐるみで回収し、適正に処理しましょう。

最後に、平成24年産でん粉原料用甘しょの政策について、全ての甘しょ栽培農家が今後も政策支援を受けられるよう、農協でん粉原料用かんしょ部会を中心に担い手農家、認定農業者の育成と農作業受託組織を整備し、50㎡以下の収穫面積の栽培農家への支援対策を行っていきます。

でん粉原料用かんしょを栽培される生産者が政策支援を受けるためには必ず、農協でん粉原料用かんしょ部会に加入し、でん粉工場との契約栽培が必要となります。

ブロッコリー定植からの管理

園芸農産事業部
園芸農産指導課 本村 淳 一



排水対策

湿害に弱いので、排水溝の設置や高畦など排水対策をしっかりと行ってください。

定植

定植後の生育を揃えるため、苗引取り後、1～3日程度慣らしてから定植をしてください。根張りの良いものから定植していきましょう。根張りの悪いものは1週間程度待って完全に根が張ってから定植しましょう（初期生育を揃える事が収穫時期の揃いにつながります）。

かん水

定植時の植え傷みの軽減、活着及び初期生育促進のためかん水を行ってください。生育期間中も降雨が少なく乾燥が続く場合は、かん水を実施しましょう。

追肥・中耕・土寄せ

1回目の追肥時期は、中耕・土寄せを兼ねて、定植10～15日後を目安にB B N K 55を10㎡当たり20畝施肥してください。時期が遅れると、断根や茎葉を傷める可能性がありますので注意しましょう。

2回目の追肥は、定植後25日前後で実施してください。草勢が強すぎると、空洞果の発生要因となりますので草勢を見ながら実施しましょう。

※花蕾の肥大期から収穫期にかけて肥効が極端に低下すると花蕾品質の低下、及びアントシアン（花蕾が紫色になる）の発生に繋がりますので、生育終盤まで肥効を保つようにしましょう。

ホウ素欠乏症対策

ホウ素が欠乏すると、花蕾肥大期に葉柄や茎の表面にかさぶた状の症状が発生したり、空洞果の助長にもつながります。F T E（2畝入り）を10㎡当たり4畝（2袋）施用しましょう。

病虫害防除

病虫害防除については、予防に重点を置きましょう。今の時期はアオムシ、コナガ、ヨトウムシの発生が多く見られます。防除基準に従い初期防除を徹底しましょう。花蕾が見え始めたら、殺菌剤の予防散布を実施しましょう。

農薬散布の注意点

希釈倍率及び収穫までの日数、使用回数を考慮するとともに、周辺ほ場の作物への飛散に注意してください。また、ほ場毎に生産履歴台帳を必ず記帳し、初出荷時に必ず提出をお願いします。

春バレイショ増収のための浴光催芽

園芸農産事業部
園芸農産指導課 山崎 英 征

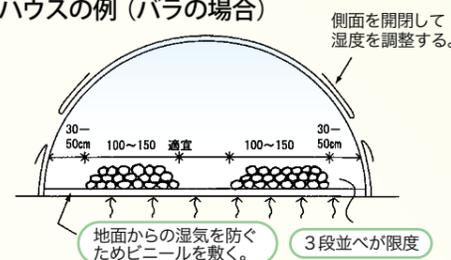


春バレイショでは、種いもの植え付け前に浴光催芽（萌芽を揃え、生成をすすめること）をすることにより、増収のための第一歩になります。丈夫な芽を育ててから植えてください。

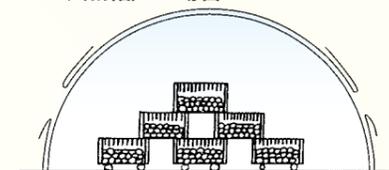
浴光催芽の方法

- 1) 植え付け前、種いも消毒後、20～30日間ほど明るい室内（倉庫等）や軒下、ビニールハウスに種いもをバラで薄く並べるか、または、コンテナや魚箱に浅く入れて、十分に光が当たるように積み重ねます。※貯蔵中に細長い芽が伸びていたり、頂部の一芽だけが強く育っていたら必ずかぎとってから、浴光催芽をしてください。
- 2) 種いもをバラで並べるときは、地面にビニールを敷いて、地面からの湿気を防ぎ、乾燥状態を保ちます。並べる厚さは3段が限度です。容器に入れて並べる場合も同じです。
- 3) 適温は15～20℃です。日中は25℃を超えないように、また夜間は凍らないよう管理してください。
- 4) 浴光催芽期間中に1～2回容器を上下に入れ替えて、平均的に芽が育つようにしてください。
- 5) 芽の長さは5㎝程度にし、芽が伸び過ぎるようなら、直射日光に当てて徒長を抑えてください。
- 6) 浴光催芽は、植え付け直前まで継続し、種いも切断後は出来るだけ早く植えてください。
- 7) 腐敗している種いもや萌芽不良の種いもは、切断するときに取り除き、植えないようにしてください。

ビニールハウスの例（バラの場合）



容器（ミニコン、魚箱）の場合



家庭菜園 ダイコン・ホウレンソウの栽培

園芸農産事業部
園芸農産指導課 大野 泰 誉



【ダイコン編】

ダイコンなどのアブラナ科植物は連作を嫌います。前作でアブラナ科植物を作っていない場所を選んで作付けしましょう。

ほ場の準備

は種の2週間前には苦土石灰を100g/平方m入れ、深さ20～30cmくらいの土とよく混ぜるように耕して準備をしておきましょう。種まきの1週間前には化成肥料を100g/平方m入れて畦を作りましょう。栽培時期が遅くなる場合には黒マルチを用いると生育が早まります。

は種

1カ所につき3～4粒を30cm間隔でまき、1cmくらいの厚さで覆土した後にたっぷりと水を与えましょう。

栽培管理

本葉が1～2枚の頃に1カ所3株になるように間引きし、化成肥料を50g/平方m追肥しましょう。さらに5～6枚の頃になったら1カ所1株とし、前回と同じ量で追肥を行いましょう。このときに根の部分に土寄せを行い、日が当たらないようにして収穫期に備えましょう。

【ホウレンソウ編】

は種後、およそ45日から収穫できるホウレンソウも、ダイコンと同じように秋まきがもっとも作りやすいとされています。

ほ場の準備

ほ場の準備はダイコンとほぼ同じで構いませんが、土壌の酸性度が高いと植物体が固くなり食味が落ちてしまうので、苦土石灰を150g/平方mほど散布しましょう。

は種

ばら撒きでまく場合の畦幅は自由にとり、2条まきの場合は畦幅60cmくらいにします。1カ所あたり1cmくらいの覆土を施した後に水をたっぷり与えましょう。

栽培管理

本葉が1枚の頃に株間2～3cmになるように間引きを行い、ダイコンと同じ量の追肥を行いましょう。さらに4～5枚の頃になったら株間4～5cmになるように間引き、同じように追肥を行います。

収 穫

草丈20～25cmくらいが収穫適期です。大きなものから間引きも兼ねて、根ごと抜き取りましょう。



購買窓口の冬期営業日時変更のお知らせ

《購買窓口の10月～3月の営業時間》

J A本所資材センターをはじめ各事業所購買窓口の冬期営業時間は、午前8時30分～午後5時までです。ただし、土曜・日曜・祝日については以下の通りです。

購買窓口	土曜・日曜・祝日	営業時間
本所資材センター	平日と変わらず営業	午前8時30分 午後5時
阿久根事業所 三笠事業所 東事業所 長島事業所	土曜日のみ営業	午前8時30分 午前10時

※上記以外の事業所では、土曜・日曜・祝日は休業します。

※購買・給油所・ATM等の年末年始の営業時間については、12月号にてお知らせします。

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、リニューアルに伴い農産物・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




より道いずみ店内

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

わたしたちのJA

正組合員数	7,980人
准組合員数	9,067人
合計	17,047人
出資総額	29億9,144万4千円 (8月末現在)

年金無料相談

年金に係る無料相談を、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10月19日(水)
午前 10時～11時30分まで
出水事業所 ☎62-1531
午後 1時30分～3時まで
大川内事業所 ☎68-2111
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10月22日(土)▶10:00～15:00
フリーダイヤル ☎0120-800-547

役員会だより

- 第7回理事会(平成23年8月24日)
- 1) 同一人に対する信用供与の最高限度額の一部変更
 - 2) 全国共済農業協同組合連合会への出資引受(増資)
 - 3) 規程管理規程の一部変更
 - 4) 貸付審査

- 第8回監事会(平成23年8月10日)
- 1) 平成23年度第2回随時監査要領(案)
 - 2) 平成23年度上半期仮決算棚卸実査要領(案)等
 - 3) 平成23年度上半期仮決算書類監査日程(案)
 - 4) 全国監査機構監査の相当性評価の検証

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
10/28	野田	一般	5人
10/28	野田	女性	5人
11/9	江内	一般	5人
11/9	江内	女性	5人
11/18	出水	一般	10人
11/18	出水	女性	10人
11/21	米ノ津	一般	5人
11/21	米ノ津	女性	5人
11/21	大川内	一般	5人
11/21	大川内	女性	15人

第10回 JA鹿児島いずみ 農業祭

屋外ステージ

島津悦子
歌謡ショー

- ★ スイートブティックショー
- ★ 郷土芸能
- ★ 抽選会 など



島津悦子

J Aでは、地域の皆さまとのふれあいを通じて、農畜産物のもつ重要性の再確認と、収穫の喜びや農業への理解を深めてもらおうと、今年も農業祭を開きます。当日は、盛りだくさんのイベントを用意して、皆さまの多くのご来場をお待ちしています。

ちびっこふれあいコーナー

- ★ ふわふわ遊戯
- ★ 金魚・ボンボンすくい
- ★ 交通安全
(白バイ試乗・子ども免許証作成)など

食・農ふれあいコーナー

- ★ 農畜産物や生活資材などの展示・販売会
- ★ 花・苗木の販売
- ★ 農産物の品評会 など

味丸メコーナー

- ★ 牛肉や豚肉の試食
- ★ 餅つき大会
- ★ おにぎり・うどんなど



前回の農業祭より



牛・豚肉 販売!



JA鹿児島いずみ植木市場オープン!!

今年も**10月7日(金)**より来年の5月までの**7日・17日・27日**(年末除く)の午前10時よりJA鹿児島いずみ植木市が開かれます。ぜひお越しください。

※当植木市は、誰でも参加できますが、免許証や健康保険証など身分証明できるものをご持参ください。(原則として現金取引となります)

お問い合わせは
J A本所園芸農産事業部 Tel 64-2631まで



第37回 県下統一農業機械大展示会

最新の農業機械を一堂に展示!!

～おもわず立ち止まりたくなる1台にきっと出会えます～
県下J A・J A鹿児島県経済連主催で、下記の日程で第37回県下統一農業機械大展示会を開きます。最新の農業機械を一堂に展示しお待ちしております。

とき 11月17日(木)・18日(金)・19日(土)
午前9時～午後4時 ※19日(土)は午後3時までとなります。
ところ 株式会社IHI(旧石川島播磨重工業)跡地
鹿児島市谷山港七ツ島2丁目
※詳しくはJA農業機械課へお問い合わせください。Tel 64-2344



悪質な訪問販売業者にご注意ください!

最近、J Aの指定業者やメーカーと偽り、シロアリ駆除や給湯器ボイラー等のアフターサービスを装った悪質な訪問販売業者の被害を受けるケースが増えています。

J Aの指定業者は、必ずJ Aの発行する身分証明証を携帯してお客様のお宅を訪問いたします。

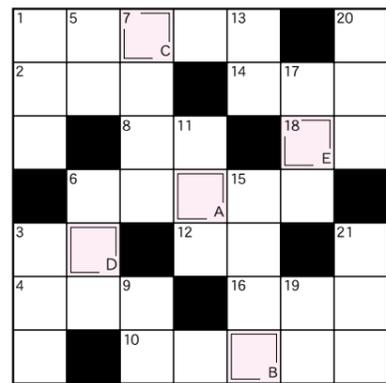
もしも、何かお気付きの点や不審なことがございましたら各事業所の窓口までお問い合わせください。



とき **11月23日(水) 勤労感謝の日** ところ J A鹿児島いずみ本所敷地内
(出水市高尾野町下水流/国道3号線沿い) ※駐車場有り
入場無料 午前9時30分から午後4時まで ※雨天決行

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



A B C D
「ヒグラシ」

タテのカギ

- 1 楽しいとあつという間にたちます
- 3 2011年のえとの動物
- 5 あらかじめ用意しておくもの
- 6 首の長い動物
- 7 イチョウの実です
- 9 牛乳を温めると表面に張りります
- 11 タイルを——なく敷き詰める
- 13 不満がたまるとこぼしたくなる
- 15 晴れているのに雨が降る、キツネの——
- 17 2で割ると1余ります
- 19 秋が終わるとやって来ます
- 20 領収書に収入——を貼る
- 21 眠いときや退屈なときに口から出ます

ヨコのカギ

- 1 普通はランニングよりゆっくり走りま
- 2 植物を生ける器
- 3 カボチャもトウガンもこの仲間
- 4 秋においしい青魚
- 6 手紙で——を報告する
- 8 秋——は嫁に食わすな
- 10 結婚指輪をはめるのは左手のここ
- 12 歩き過ぎて足の裏にできちゃった
- 14 豚肉はポーク、鶏肉は?
- 16 シャツやズボン、スカートなど
- 18 シャリとネタで作ります

8月号の解答

- 「8月号クイズ当選者」
- 当選おめでとうございます。
- ★ 山下 美代子さん 出水市大野原町
 - ★ 堀切 国和さん 出水市下鯖町
 - ★ 新富 チツ子さん 出水市下大川内
 - ★ 築瀬 カネさん 出水市高尾野町
 - ★ 藤本 洋明さん 出水市高尾野町江内
 - ★ 松原 恵美子さん 出水市野田町
 - ★ 古賀 洋子さん 阿久根市赤瀬川
 - ★ 福浦 和紀さん 阿久根市脇本
 - ★ 山口 英志さん 長島町下山野
 - ★ 入口 逸美さん 長島町鷹巣
- ☆ 応募数：八十九通
答えは「ヒグラシ」でした。

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10月31日消印有効
 〈当選発表〉 平成23年12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

最近、焼酎のウーロン茶割りがお気に入りです。風呂上りの一杯は格別です。おつまみは、夕食の残り物と、子どもたちがわずかに食べ残したスナック菓子。少し目を離すと、グラスの中には、油が浮いています。子どもたちが、グラスの中の氷欲しさにスナック菓子をむさぼった手で、かき混ぜてくれています。子どもたちにひとこと。「ほら見てごらん、油と水は混ざらないんだよ……って、飲めるか！」(聡)

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。

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

記入例(クイズ) 送り先

色鮮やかな朝顔が、5輪ほど咲



出水市庄
神原 桃伽さん

今年も緑のカーテンを作りました。朝顔とゴーヤーを這わせています。朝、仕事に行く時にいろんな色の朝顔を見ることが出来ます。今は、小さいゴーヤーが2個ぶらさがっています。早く、大きくなれ！
 (出水市高尾野町江内 坂上奈美恵さん)
 わたしたちのJAでも、今年は緑のカーテンを作りました。坂上さん宅と一緒にゴーヤーと朝顔を植えましたよ。毎朝、美しく咲く朝顔に元気をもらいながら仕事をしています。

「ほほえみ」を「活用」いただき

毎日のようにテレビから流れている放射線関係の報道。8月号の特集のページは非常に分かりやすかったので切り取って、見やすい場所に貼ってあります。「ほほえみきつちん」などのお料理のコーナーも参考にしております。
 (出水市向江町 森信子さん)



出水市今釜町
田頭 航平さん



出水市野田町
寄川 竜鳳さん

きました。よく見ると竹の先に赤とんぼがまっています。静かな朝です。青田を見守る農夫に「今日も元気で、ご苦労さま」とあいさつをしました。
 (出水市高尾野町 遠矢伸子さん)
 静かで美しい朝ですね。遠矢さんが見たある朝の風景が、文章から目の前に浮かんでくるようです。

ほつとひと息 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。

★南国の果実、「ドラゴンフルーツ」実る



阿久根市脇本の荒木勝照さんは、自宅で南国の果実「ドラゴンフルーツ」を育て、赤く熟した果実を实らせました。原産地は中央アメリカや南アメリカの北部といわれています。日本では、主に沖縄県で栽培されており、JA管内では目にすることが少ない果実です。



阿久根市赤瀬川
平 実樹さん



出水市高尾野町江内
尾崎 ハツミさん

「菜園」などはとても参考になります。なかなか上達しませんが、それでも野菜作りが楽しみです。
 (出水市長島町 溝渕綾子さん)
 作物の成長を間近で見ると、楽しく嬉しいことですよ。ホウレンソウの出来具合については、ぜひこのコーナーでまた教えてください。

へいせい ねんど
平成23年度
JAアグリキッズスクールが始まったよ!

にゅう がく しき
入学式



生徒とスタッフのみなさん

ねんかん
1年間よろしくね

はじめまして



ほんだの ばんぢょうさん、せいと、せいと、じこしょうかい



はし づく
マイ箸作り



こさげ、つか、はしづく
小刀を使ってマイ箸作り



かっこいいお箸が
できるかな



みんな真剣に竹を削りました



8月24日(水)

- ★ 入学式
- ★ マイ箸作り
- ★ そうめん流し & かき氷

JAは8月24日、
青年部の共催及び女性部の支援で

JAアグリキッズスクールを開校しました。
子どもたちに農業体験を通じて『食と農』の関わりや大切さを学んでもらおうと募集し、管内の小学生42人が参加しました。

当日は、本所で入学式を行った後、出水市青年自然の家で竹を材料にしたマイ箸作りを行いました。生徒たちは、青年部員らの手を借りながら使い慣れない小刀で慎重に箸を作り上げていました。

また、箸の作成後は竹を使ったそうめん流しとかき氷を味わい、冷たくおいしい食事に歓声を上げていました。

なが ごおり
そうめん流し & かき氷



まだかな～



つめ 冷たくておいしいよ!



かき氷もおいしくいただきました

今月の表紙 10月

秋の味覚の代表「栗」の収穫

青く澄んだ秋空のもと、大川内事業所管内の栗園では、大きな実が詰まった栗が収穫の時期を迎えていました。鋭いイガに包まれた秋の味覚の代表、「栗」。1つのイガの中に、1～3個の実が入っています。

栗の栽培は沖縄を除き日本全土で行われますが、関東、四国、九州地方に比較的多く、なかでも茨城、愛媛、熊本が有名な産地です。県内の主要品種としては、9月上旬に熟す「丹沢」、下旬に熟す「筑波」が主流です。

