

ほほずみ



 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「鈴なりのミニトマト」(表紙紹介は20ページ)



わいわい
話し輪い
ふるさと



全員で意見を出し合いながら入念に審査

多彩な分野の作品が並んだ 年金友の会作品コンクール



多彩な作品に目を見張る審査員ら

鹿児島いずみ農協利用者年金友の会では、会員相互の健康増進と活動の充実などを目的に、第8回年金友の会作品コンクールを開きました。管内より123点の応募があり、11月11日に本所で同会役員やJA役員、管内の一般有識者を加えて審査を行いました。

コンクールには、木彫りの彫刻やお盆、竹を細かく編んだ籠などの工芸品、書道や短歌、絵画や写真、裁縫などの手芸品等が出品されました。審査員らは、一つずつ入念に審査しながら多彩な作品の出来や完成度の高さに目を見張っていました。中でも、最優秀賞に選ばれた若松妙子さんの作品は、よもぎなどを使った貼り絵でしたが、間近で

見なければ筆で描いたかのように繊細に作成しており、審査員らの目を惹く作品でした。

なお、審査結果は次の通りです。(◆は各部門名)

【最優秀賞】◆絵画▶〈貼り絵〉若松妙子さん(阿久根)

【優秀賞】◆絵画▶〈鉛筆画〉

徳留嘉子さん(出水)▶〈貼り絵〉

池田よね子さん(長島)◆工芸▶〈竹細工〉

西

蘭清春さん(高尾野)◆手芸▶〈裁縫〉

濱崎ミツさん(阿久根)◆書道▶〈行書〉

江川秋子さん(米ノ津)

【特別賞】◆工芸▶〈かずら細工〉

竹添一守さん(高尾野)◆手芸▶〈裁縫〉

遠

竹明美さん(野田)



最優秀賞

最優秀賞に選ばれた若松妙子さんの作品



フヨウ (芙蓉)

朝に咲き、夕方にはしぼむ1日花のフヨウ。朝咲き始めたときは白色で、時間が経つにつれてピンクに変色する酔芙蓉などもあります。また、美しいしとやかな顔立ちのことを「フヨウの顔」と言い、昔から美しい女性の例えにも用いられる花です。

ほほえみ 12月号

【特集】

いつもとは一味違う

お楽しみ鍋料理 8

【よい食のページ】

ほほえみきっちゃん

*昔なつかしいだんごご飯

*冷しゃぶ風サラダ ごまダレ味

..... 11



話し輪いふるさと	3
農を訪ねて	6
みんなのページ	12
農作業メモ	14
JAインフォメーション 役員会だより ほか	16
九州電力(株)から節電へのご協力についてお願い ほか	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年度第3回JAアグリキッズスクールで 苗の植え付け、ミカンの収穫を体験! ほか	20

初めて見る昔ながらの道具で
脱穀作業



保存会の会員と真剣な表情で脱穀を行う生徒たち

出水市下鯖町の加紫久利神社では10月25日、稲刈りしたモチ米の脱穀作業が行われ、二ノ宮会の会員（同神社保存会）や、同市立米ノ津東小学校の5年生約70人が参加しました。

当日生徒たちは、二ノ宮会の会員の指導のもと「千歯こぎ」や「足踏み脱穀機」を使い交替で脱穀作業を行ったあと、「唐箕（とうみ）」で選別作業を行いました。初めて見る、昔ながらの道具に生徒たちは「簡単そうに見えたけど、難しいね」などと話しながら作業を行っていました。（宮脇弘美 広報委員）

身近な自然素材を使った様々な作品がずらり、ながしま造形美術展

長島町役場の主催で10月22日から11月20日まで、長島町の太陽の里ピクニック広場で「第14回ながしま造形美術展」が開かれ、地元集落をはじめ小・中学校、各種団体などから123点出品されました。

会場には、流木や竹、貝殻など身近な素材を活かした見事なアートが並びました。

なお、各部の最優秀賞は次の通りです。

- ▶一般の部…山中自治公民館「ワニ(クロコダイルの家族の絆)」
- ▶学校の部…本浦小学校「届け！わたしたちの歌」
- ▶PTAの部…汐見小学校「NAGAシマフクロウ」



123点もの造形物が並んだ会場

さわやかな秋晴れの下で
親睦を深めたゴルフ大会



気合を入れてバンカーショット！

J Aは10月26日と27日の2日間、出水市内のゴルフ場で「第15回J A鹿児島いずみゴルフ大会」を開き、組合員や地域住民など320人が参加しました。

同大会は、組合員や地域住民の親睦とJ Aへの理解を深めてもらおうと毎年実施しているものです。

なお、成績は次の通りです。

- ▶総合優勝…森英樹さん(野田)
- ▶準優勝…中島満さん(米ノ津)
- ▶3位…新留勉さん(阿久根)
- ▶女性の部優勝…宇治野由利子さん(米ノ津)
- ▶グランドシニアの部優勝…森義光さん(野田)
- ▶ベストグロス賞…松木則男さん(三笠)

県年金友の会ゲートボール大会で
東Cチームが準優勝！

10月13日に鹿児島市のふれあいスポーツランドで開かれた、第35回鹿児島県農協利用者年金友の会ゲートボール大会で当J Aの東Cチームが見事準優勝に輝きました。

なお、大会成績は優勝「J A南さつま 笠沙チーム」、準優勝「J A鹿児島いずみ 東Cチーム」、第3位「J Aいぶすき 花水木チーム」でした。



県の大会で準優勝した「当J A 東Cチーム」のみなさん

J A 年末年始の営業のお知らせ

平成23年度J A鹿児島いずみ年末年始の営業日時を、お知らせいたします。利用者の皆さまには、休業等でご迷惑をおかけいたしますが、お間違えのないようご利用ください。

部署名	月 日	1月					
	12月	1日(日)	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	
一般業務(金融・共済窓口等)	31日(土)	×	×	×	×	○	○
購 買	本所資材センター	×	×	×	○	○	○
	各事業所購買窓口	×	×	×	×	○	○
給 油 所	A マ ー ト	△ 午前9時～午後5時	×	×	×	○	○
	セ ル フ フ ル	△ 午前7時～午後6時	×	△ 午前7時～午後6時	△ 午前7時～午後8時	○	○
		△ 午前7時～午後6時	×	×	△ 午前7時～午後6時	○	○

※記号の見方 ○…通常通り営業、△…営業時間の変更、×…休業

●年末年始のATMの運用時間につきましては、12月より各ATMに運用時間表を掲示いたしますので、そちらでご確認いただきますようお願いいたします。

種子バレイショを船便で
北海道から直送

10月25日、出水市米ノ津港で、北海道から船便で直送された種子バレイショの荷揚げ作業が行われました。

当日は、「ニシユタカ」の種子バレイショ約640トンを大型クレーン車で次々と荷揚げし、作業の途中で何度も種子バレイショの検査を行い、大きさや状態を厳しくチェックしました。

なお、今回荷揚げされた種子はチャーターされたトラック46台で長島地区へ搬送し、「かごしまブランド」に指定されている長島地区赤土バレイショとして植え付けを行います。



次々と荷揚げされる種子バレイショ

早掘りタケノコの初出荷
量も品質もともに好調なスタート



早掘りタケノコの初出荷を喜ぶ生産者と担当者

管内では温暖な気候を利用した早掘りタケノコの出荷が10月31日から始まり、生産者12人から昨年よりも多い41トンを集荷し、東京市場に空輸しました。

早掘りタケノコは、アクが少なくえぐみがないことと、風味・歯ごたえの良さから高級料亭などで人気が高く、担当者は「収量が高いと予想される表年傾向にあり、大きさも例年に比べて大きい」と期待を込めて話します。

J A 筍部会は、302人の生産者が約350畝の竹林を栽培管理しており、加工用を含む来年4月までの出荷量として217トンを見込んでいます。

農を訪ねて

今回は、江内事業所管内の加温デコポン生産者・連尺野一雄さんを訪ねました。今回紹介する加温デコポンは、糖度が高く果汁が豊富で、爽やかな味の特徴です。また、当JA管内のほ場で発見された紅の濃い品種「大将季」は、鹿児島オリジナルの商品として人気を集めています。加温デコポンは、11月下旬から1月中旬にかけて出荷のピークを迎え、主に贈答用として利用されます。



消費者の手が
伸びるような、
美しい
ミカンを作る

出水市高尾野町江内

連尺野 一雄さん (60)

《経営品目》

加温・無加温デコポン
甘夏・極早生温州

○略歴

昭和 26年 生まれ
昭和 51年 結婚
平成 23年 退職後、本格的に就農
→現在に至る

加温デコポンとの出会い

「親がミカンの他に畜産もしていたから、学生のころからよく手カンのは場の開拓も手伝ったね」と話す連尺野さんは、幼いころから実家の農作業を手伝っており、将来は跡を継ぐと決めていたそうです。

連尺野さんは学校を卒業後、建設業の仕事のかたわら就農し、仕事の合間や休日に薬剤散布などの

農作業を行っていました。

平成10年にJA指導員からの勧めにより、デコポン栽培を始めた連尺野さん。始めは、露地栽培のみでしたが、デコポンに腐れが見られるなど状態が良くなかったためハウスを導入し、平成13年から加温デコポンの栽培を始めました。そして、今年の4月に定年退職を迎え、本格的に就農し、妻のいな江さんと二人三脚で農作業を行っています。

加温デコポンを作るうえで こだわりの

「美しいミカンを作ることを心掛けているよ。消費者の手が伸びるミカンは、味はもちろん大切だけど、まずは見た目がきれいでないといけないからね」と話す連尺野さんは、外見にこだわったデコポン作りに取り組んでいます。

美しく色良いデコポンを栽培するため、タイベックマルチを使用して栽培を行っている連尺野さん。地面を被覆することにより、日の照り返しでまんべんなく光を行き渡らせて、色付きを良くする工夫を行っています。

加温デコポンの生育状況を確認する連尺野さん



います。また、タイベックマルチで余分な水分を遮断し糖度を高めています。全面に被覆するのではなく樹の状態を見ながらすき間を作るなどの調整をしています。他にも、ほ場全体に稲ワラを敷き水の量を調節している連尺野さんは「今のミカンの収穫が終わったら、水の吸収率を上げるためにカッターで切断した稲ワラを敷いてみようと考えているよ」と話すなど、品質向上に意欲的です。



美しく色付いた加温デコポン

加温デコポン栽培の 楽しさと今後について

加温デコポン栽培の楽しさについて連尺野さんは「どの作物もそうだけど、手を掛けた分だけ作物は応えてくれる。その中でも、デコポンはわかりやすい応え方をしてくれる作物だと思っているんだ」と笑顔で話してくれました。また、「デコポンは、糖度をのせることができて、酸を切るのが難しい。酸を切るための水加減が大切だね」と水管理の難しさについて話します。

今後については「栽培面積は、土地に限界もあるから現状維持だね。自宅の周りにほ場があることが、自分のミカン作りの強みだと考えているから、今あるものをより良く作っていきたい」と微笑みながら力強く話してくれました。

「美しいミカンを作ることを心掛けている」と話す連尺野さん



野菜たっぷりプルコギ

色とりどりの野菜がたくさん食べられる韓国風すき焼き。ネギとニンニク入りの甘めのしょうゆだれをもみ込んだ肉は、とってもジューシー。うま味たっぷりの煮汁を吸った春雨も美味。すき焼き用の鉄鍋で作りますが、なければ大きめのフライパンで代用できます。

〈材料〉(4人分)

牛肩ロース肉(焼き肉用)……	300g
ネギ……	1/3本
ニンニク……	1片
砂糖……	大さじ2
しょうゆ……	大さじ4
酒……	大さじ2
いりごま(白)……	大さじ1
こしょう……	少々
ごま油……	大さじ1
ニンジン……	1本(200g)
タマネギ……	1個(200g)
ニラ……	1束(100g)
シイタケ……	10個
ごま油……	大さじ1
春雨……	50g
水……	カップ1/4

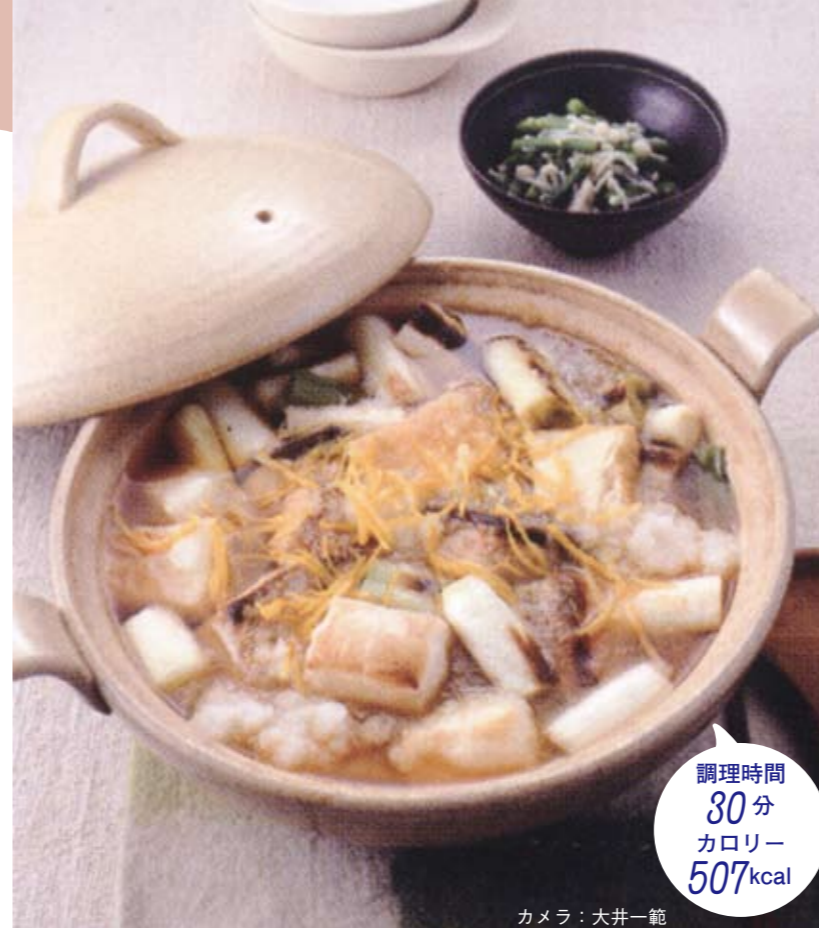
調理時間
30分
カロリー
428kcal

〈作り方〉

- (1)ネギはみじん切りにし、ニンニクはすりおろします。Aを合わせて、大さじ2は取り置きます。残りは肉にもみ込み、15分以上置きます。
- (2)春雨は表示通りに戻します。約15cmの長さに切ります。
- (3)ニンジンは1cm幅、4～5cm長さの短冊切りにします。タマネギは7～8mm幅、ニラ

- は4～5cm長さに切ります。シイタケは石突きを取り、4等分にします。
- (4)鍋にごま油大さじ1を熱します。肉とタマネギ、ニンジンを入れて炒め、野菜がしんなりしたら、シイタケを加えて炒めます。
- (5)具を鍋の片方に寄せ、空いたところに、ニラと春雨を加えます。分量の水と残りのAを回し掛け、汁気が少なくなるまで煮ます。

カメラ：大井一範



調理時間
30分
カロリー
507kcal

カメラ：大井一範

〈材料〉(4人分)

ブリ(切り身)……	4切れ(400g)	だし……	カップ4	
A	しょうゆ……	大さじ1	酒……	カップ1/2
	酒……	大さじ1	しょうゆ	大さじ1・1/2
生揚げ……	1枚(200g)	みりん……	大さじ1	
ネギ……	3本	塩……	小さじ1	
切り餅……	4個	ダイコン……	1/2本(500g)	
		ユズの皮(千切り)……	1個分	

〈材料〉(4人分)

エビ……	8尾	ニンニク……	1片	
ヤリイカ……	2杯(300g)	赤トウガラシ……	1～2本	
ハクサイ……	4枚	ごま油……	大さじ1	
シイタケ……	4個	A	固形スープのもと……	1個
ニラ……	1束		水……	カップ6
ネギ……	1/2本	ナンプラー……	大さじ2	
ショウガ……	1かけ(10g)			

〈作り方〉

- (1)エビは尾を残して殻をむき、背わたを取ります。イカは胴から足を外し、胴の中の内臓を取ります。足は食べやすい長さに切り、胴は皮をむいて1cm幅の輪切りにします。
- (2)ハクサイはざく切り、シイタケは軸を取って5mm幅に切ります。ニラは5cm長さ、ネギは5cm長さのぶつ切りにし、縦半分に切ります。
- (3)ショウガは皮をこそげて薄切りにします。ニンニクはすりおろします。赤トウガラシは半分に切り、種を取ります。
- (4)フライパンに油を熱し、(3)を弱火で炒めます。香りが出たら、ハクサイ、シイタケを加えて、ざっとひと混ぜし、土鍋に移します。
- (5)Aを加えて中火にかけ、ひと煮立ちしたら、エビ、イカ、残りの野菜を加えます。あくを取りながら3～4分煮て火を止め、仕上げにナンプラーを加えます。

いつもとは一味違う お楽しみ鍋料理

寒い冬といえば、何といても鍋料理。定番のお鍋料理もいいけれど、今夜はちょっと気分を変えて一味違う鍋料理を楽しんでみませんか。おいしいだけでなく栄養も満点。きっと家族との会話も弾みますよ。

レシピ提供：ベターホームのお料理教室

ブリと焼きネギのおろし鍋

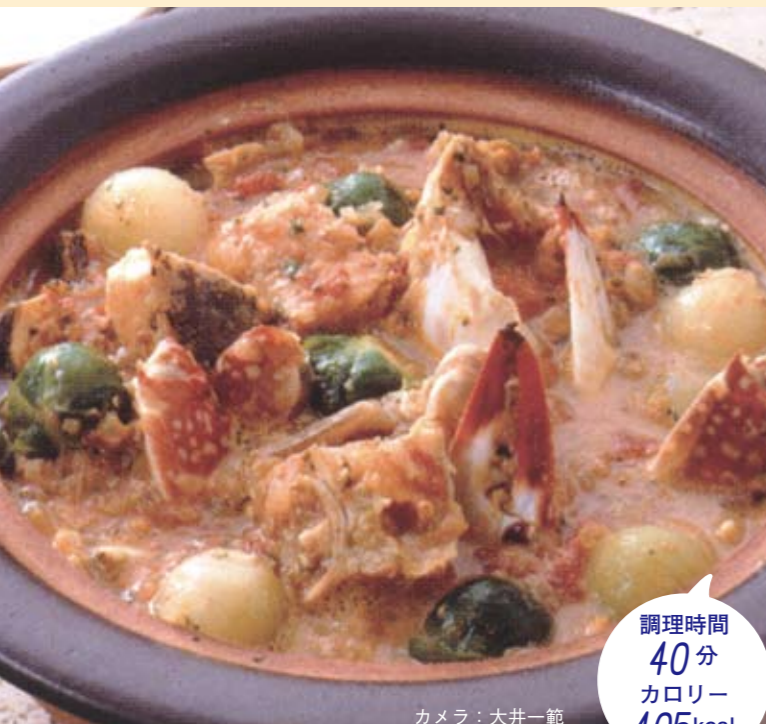
大根おろしは、脂の乗ったブリと相性抜群。たっぷり1/2本分のダイコンを加え、ユズを利かせて、冬のおいしさを食べ尽くします。ブリとネギはグリルで香ばしく焼いてから煮るのがポイント。餅と生揚げも加えた、ボリュームのある一品。

〈作り方〉

- (1)ブリは食べやすい大きさに切り、Aで下味を付けます。生揚げは熱湯を掛け、油抜きをします。縦半分に切り、端から7～8mmの厚さに切ります。
- (2)ネギはグリルに入る長さに切ります。餅は半分に切ります。
- (3)ネギと餅はそれぞれ、グリルで軽く焦げ目が付くまで焼きます。続いて、ブリをペーパータオルで拭き、両面をさっと焼きます。
- (4)ダイコンはすりおろし、ざるにあげて、水気を切ります。
- (5)鍋にBを入れ、火にかけます。温まったら、3～4cmの長さに切ったネギ、ブリ、生揚げを加えて、さっと煮ます。大根おろし、餅を加え、ユズの皮を散らします。

カニとタラのイタリア鍋

手軽にトマト缶を使い、ニンニクの香りと魚介のうま味が詰まったスープでたくさんの野菜を煮込むイタリア風鍋。残ったスープには、パスタを入れたり、ご飯を入れてリゾット風にしてもおいしい。



調理時間
40分
カロリー
405kcal

カメラ：大井一範

〈材料〉(4人分)

ワタリガニ……	2杯(600g)	パセリ……	1枝
ニンニク……	2片	セロリ……	1/2本
赤トウガラシ……	1本	トマト水煮缶詰……	1缶(400g)
サラダ油……	大さじ2	サラダ油……	大さじ1
ブランデー……	大さじ1	スープ(水+スープのもと適量)……	カップ3
タラ……	3切れ	塩……	少々
芽キャベツ……	12個	こしょう……	少々
小タマネギ……	8個		
タマネギ……	1個(200g)		

〈作り方〉

- (1)カニは甲羅を外し、大きく4つ割りにします。
- (2)赤トウガラシは半分に切って種を取り、ニンニク1片はみじん切りにします。フライパンに油大さじ2を熱し、赤トウガラシとニンニクを炒めて、香りが出たらカニを入れて炒め、ブランデーを振って、アルコール分を飛ばします。
- (3)タラは1切れを3～4つに切ります。
- (4)芽キャベツは根元に十字の切り目を入れ、小タマネギは皮をむきます。鍋に湯を沸かし、それぞれかためにゆでます。
- (5)ニンニク、タマネギ、パセリ、セロリはみじん切りにします。
- (6)鍋に油大さじ1を熱し、ニンニク、タマネギを炒めます。トマト缶、パセリ、セロリを加え、トマトの実をつぶしながら混ぜます。煮立ったら弱火にして5分ほど煮ます。スープ、塩、こしょうを入れて、強火で煮立てます。
- (7)カニ、タラ、(4)を入れて、煮立ったらあくを取ります。弱火にしてさらに20分ほど煮て、塩、こしょうで調味します。

エスニック鍋

ショウガ、ニンニクの香りが食欲をそそり、エビとイカのうま味がたっぷり詰まったピリ辛スープがおいしいエスニック鍋。仕上げにナンプラーを加えるだけで、手軽にアジアテイストが楽しめます。



調理時間
20分
カロリー
153kcal

カメラ：大井一範



もう一品 冷しゃぶ風サラダ ごまダレ味

材料 (4人分)

- ・しゃぶしゃぶ用豚肉 …… 150g
- ・赤パプリカ …… 1/2個
- ・きゅうり …… 中1本
- ・カリフラワー …… 1個
- ・大根 …… 1/3本
- ・レタス …… 適量

作り方

- 1 豚肉は、沸騰したお湯でさっとゆがく。
- 2 大根、きゅうりは、千切りにし流水でもみ洗したあと、水気を切っておく。
- 3 パプリカも千切りにし、さっと茹でておく。
- 4 カリフラワーは、食べやすい大きさに切り分けてゆがき、レタスと①、②、③とともに彩りよく飾る。

ごまダレの作り方

- 1 フタ付きの容器（ドレッシング用など）にAの調味料を入れて、フタをしめてよく振る。
- 2 マヨネーズを加えてさらによく振りながら混ぜ合わせたら出来上がり。

ごまダレの材料

- すりごま …… 大さじ3
- さしみ用醤油 …… 大さじ3
- A 酢 …… 大さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1
- みりん …… 大さじ1
- マヨネーズ …… 大さじ2

ひとこと

ごまダレは、作っておくといろいろな野菜にかけて食べられるので便利です。コツは、最後にマヨネーズを加えること。調味料がよく溶けて口当たりがなめらかになりますよ。

メイン 昔なつかしいだんごご飯

材料 (4人分)

- ・米 …… 2合
- ・ちりめんじゃこ …… 30g
- ・水 …… 同量
- ・だんごの粉 …… 1.5合
- ・薄口醤油 …… 大さじ2

作り方

- 1 だんごの粉と水(分量外)をこねて、だんごを作る。水の量は、粉と混ぜ合わせながら調節する。
- 2 米は洗って、同量の水で少し固めに炊く。沸騰するころ、薄口醤油と①のだんご、ちりめんじゃこを加えて炊き上げる。
- 3 炊き上がったら、全体を混ぜ合わせて器に盛る。

ひとこと

昔、お米が少ないときに良く作っていたレシピです。だんごのもちっとした食感とちりめんじゃこのだしが、おいしい一品です。

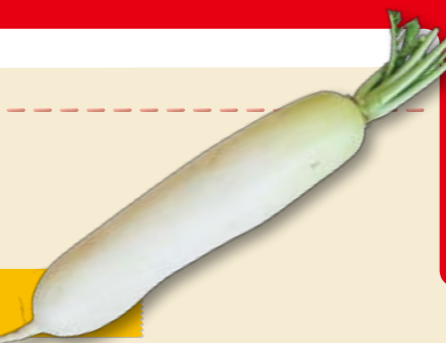


わたしたちができました!

J A 鹿児島いずみ女性部出水支部のみなさん

今月の食材 大根

冬の鍋料理やおでんなど食卓に欠かすことのできない野菜



大根は、地中海地方や中東が原産で古代エジプトから食用とされていた記録があります。日本では、白い大根が主流ですが海外には赤・緑・紫・黄・黒などの品種があります。

日本にも、様々な品種の大根が生産されており、主流品種の青首大根以外にも直径が30～40cm、重さが20kg近くある世界最大の鹿児島県桜島の特産物「桜島大根」や、世界最長で長さが2m、根の太さ2cm程度と非常に細長い世界最長の「守口大根」などがあります。

大根には、辛み成分のイソチオシアネートが豊富に含まれており血液をサラサラにしたり、殺菌作用があります。また、でんぷん分解酵素（アミラーゼ）などの消化酵素も豊富で、食べ物の消化吸収を促進させます。ビタミンCも豊富ですが、中心部よりも皮や葉の部分により多く含まれています。

選び方のポイントは、肌が白くすべすべでハリとツヤがあり、毛穴の数が少ないものを選びましょう。また、葉がついた状態のままだとス(空気穴の役目をするもの)

が入ってしまうので、切り落として別々に保存してください。

大根は、生食や煮物などどんな料理にも合いますが、首の部分は辛みが弱いののでサラダやおろし、なますなどの生食用に。中央の部分は、太さがそろっているのでおでんやふろふき大根などの煮物に。先端の部分は、辛みが強いのでブリ大根やぬか漬けなど味の濃い料理に向いています。



みんなで仲良く100歳食

福の神も喜ぶ煮干し

食文化史研究家 永山久夫

来年こそ、大好運に出会いたいものです。好運を運んでくるのが「福の神」で、不幸や不運を連れてくるのは「貧乏神」と、昔から決まっています。

福の神に来てもらうためにはどうすればよいかというと、いつも「ニコニコ」したり「ワッハッハッ」をすればよいのです。

「笑う門には福来る」。反対に無精ひげを生やし、無気力で生気のない顔をしていたら、たちまち貧乏神に取り付かれ苦勞するでしょう。

そこでお勧めしたい、好運の食べ物が「煮干し」。「田作り」とか「ごまめ」とも呼ばれ、田植えどきの祝い魚が昔から甘く煮しめた「ごまめ」でした。漢字で書くと「五万米」で、秋の豊作を意味します。

一般的にはカタケチワシの幼魚を用い、新鮮なうちに塩水で煮た後、天日または機械で乾燥させて作ります。

太陽の光と熱での自然干しが一番味も良く、健康効果も高いのはいうまでもありません。地方によってはアジ

やイカナゴなどの幼魚でも作られます。

最近、カタケチワシの煮干しが栄養面で見直され、スナック的なおやつに「食べる煮干し」として人気を呼んでいます。

パリパリと食べやすい上に、カルシウムの宝庫で、煮干し100g中に2200mgも含まれているのです。カルシウムは「笑いの種」ともいべき機能を持っていて、食べるトランキライザー（精神安定剤）とも呼ばれています。日本人に慢性的に不足しているミネラルの一つですから、しっかり取って足腰を支える骨格を丈夫にしたいものです。

記憶力や学習能力を強くする作用で注目されているビタミンB12が多い点でも期待されます。ビタミンB1や葉酸もたっぷり。骨を強くするビタミンD、若返りのビタミンEも含まれている煮干しは、福の神も喜ぶ長寿食でもあるのです。



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



鹿児島出水ボーイズ・小学部

Q1. どんなチームですか?

小学生1年生から、6年生までの19人で活動しています。練習は週に3回、低学年は基本的な練習を楽しく、高学年は試合形式を取り入れた練習をしています。礼儀正しく、挨拶が元々良くて心掛けること、全国大会に出場することを目指しています。

Q2. 指導者から チームに一言

子ども、父兄、指導者が三位一体となって頑張らしましょう。

●部員を募集しています。一緒に楽しくプレーしましょう。

もじよか ペット



飼い主：出水市住吉町の橋元明美さん



8月にわが家の家族となりました♪とっても、やんちゃで毎日家が賑やかです☆



ありがとう! 僕のお母さん

作文

出水市立野田小学校 五年生
遠矢 峻佑くん

★お母さん 恵さん

ねこお大そしなの をそ まめ早 お
れおすんてい発ぼ作れせすに起お
かさきなくで作く'にん。'き母さ
さんでおれ'ががておた がしさん
もあすおまか出'くいく 人てんあ
より'さすんたせれしや は家はり
ろが'いん。'が時んまいそ '族'が
しと'うが'はそすごう ての女と
く'うも、'うねく。'飯じ いた日う

うちのアイドル



左から
篠原 結一 くん (6歳) ・ 拓希 くん (4歳)

上場と脇本のじいちゃん、ばあちゃんが大好きな2人! よくケンカもしますが、兄は弟を助け、弟は兄を慕っています。

元気で明るい子に育ってね☆

【両親は阿久根市脇本の篠原真也さん、千美子さん】

思ひ出 写真館



三笠事業所管内
辻 エイ子さん(77歳)

№ 19

いつの写真ですか?

この写真は、昭和30年、あまり会うことが出来ない夫に送った写真です。わたしが21歳のときの写真で、夫が外国船に乗る仕事をしていたため1年間会わないこともあり写真を送りました。

夫は、とてもまめな人で毎月1通は手紙を書いてくれました。遠い外国からの便りだったので、届くのは半年に1回のペースで5・6通まとめて届いていました。

その頃の思い出を教えてください。

わたしは、21歳のとき結婚しましたが「まだ結婚したくない」と泣き、兄に説得されて結婚したのを思い出します。今は、結婚して良かったと思いますが、同年の中でも早いほうだったので当時は不安でした。

また、その頃は洋服の既製品が少なく、自分で作った洋服を着ていました。写真の洋服も、自分で作ったものです。好きな柄の布を使い、自分の洋服や子どもたちの洋服を作るのは、楽しかったです。



21歳当時の辻さん

◆お仕事は?

接客業をしています。働き始めてまだ3カ月ですが、サラリーマンの方がよく来られるので、少しでも仕事の疲れを癒せたらいいなと思い頑張っています。

◆休日の過ごし方は?

友だちと遊びに行ったり、母と買い物に行きます。

◆これから挑戦してみたいことは?

友だちか、母と海外旅行に行ってみたいです。母は、韓国に行きたいそうですが、わたしはヨーロッパに行きたいと思っています。




宮之原 千草さん (23歳)

みんなのページ みんなのページ みんなのページ

ゴーヤー栽培の準備

北薩地域振興局農林水産部
農政普及課出水市駐在 加藤 安弘



ほ場準備及び定植（定植日を基準に）

定植前日数	作業名	内容及び注意点
40～50日前	土壌消毒	土壌消毒剤を使用する場合は、石灰散布との間隔を10日以上あける必要があります。
30～40日前	堆肥・石灰散布	
15～20日前	線虫対策 マルチ 施肥 トンネル被覆	線虫対策は、必ず行いましょう（ネマトリンエース粒剤15～20 ^g /10 [㎡] ）。マルチは水分が十分にある状態で行いましょう。マルチは早めに行い地温15℃以上を確保しましょう。
定植日当日	定植害虫予防	鉢土の表面が見える程度の浅植が基本です。害虫予防にアドマイヤー1粒剤（1～2 ^g /株）を施用しましょう。

温度管理

(1)ゴーヤーの生育適温は17～28℃です。ゴーヤーは高温ほど、良い生育をすると勘違いされがちですが、高温過ぎると生育が抑制され、雌花が減少します。

(2)実際のハウス栽培の温度管理の目安は、最低15℃以上、最高35℃以下です。

(3)ハウス栽培では、雄花を確保するために、最低気温10℃以上に管理しましょう。

栽植密度・仕立て方法

(1)栽植密度（植え付け本数）と仕立て方法は、作型や収穫期により異なります。

(2)ハウス栽培では、保温できる限られた空間を有効に使うため、早く着果・収穫する方法として、栽植密度を増やし、仕立て本数を減らすことが一般的に行われています。

整枝・誘引

(1)一般的に、ゴーヤーは親づるよりも子・孫づるの方が着果が良いといわれています。


(2)親づるは、8節程度で摘芯を行い、子づるの発生を促します。最終的には下位節の4本程度の子づる（生育の良いつる）を誘引します。

(3)あまり早くから立ち上げず、つるの長さとおさを確保してから、立ち上げましょう。



実えんどう・キヌサヤの管理

園芸農産事業
園芸農産指導課 栢 俊次



実えんどう

①仕立て本数の考え方は、無霜地帯では本数確保後は不要なわき芽の整理を行い、降霜地帯は強いわき芽を予備枝として残しておきます。

品種名	1 [㎡] 間枝数	わき芽の考え方
スーパーグリーン	10～15	整理する
あくねグリーン	15～20	強い枝を残す
南海緑	25	厳寒期に備え多めに残す

※南海緑は主枝を7節前後で芯止めします。

②強風対策としてはほ場周辺に防風ネットの設置を行い、さらに誘引テープ等で枝を早めに抑えることが大切です。

③追肥の考え方は開花期に行なう事を基本とし、草勢が弱いほ場やあくねグリーンは必ず行ないましょう（例：あさひエースの場合10^g/10[㎡]が目安）。
厳寒期は、根の活動が弱く追肥の効果が弱いため、晴天時の日中に液肥かん注を行うとよいでしょう。

④病害虫対策

対象病害虫	農薬名	倍数	回数	使用時期
褐紋・褐斑病	ベンコゼブフロアブル	500	2回	14日前
斑点細菌病	Zボルドー	500	—	—
ハモグリバエ類	アフファーム乳剤	2000	2回	3日前
	スピノエース顆粒水和剤	5000	2回	前日

※春先に発生する病気は秋冬期に菌が侵入、潜伏します。必ず予防散布を行ないましょう。

キヌサヤ

①1[㎡]間の本数を確認する。（目安：20～30本の範囲内）

②本年度は、草勢が弱い傾向にあります。（つぼみが1～2段しかない、花・サヤが薄い・小さい）

●対策としては、小サヤ（6.5～7^g）で収穫を行い、葉面散布剤や追肥をこまめに行いましょう。

●かん水は乾燥状態を確認して実施しますが、1週間以上の晴天が続く場合は必ず行いましょう。

④病害虫対策（農薬、葉面散布剤）


対象病害虫	資材名	倍数	回数	使用時期
灰色かび病	サンヨール	500	4	前日
	ロブラール水和剤	1000	3	前日
	カットイン ^a	1000	—	—
褐紋・褐斑病	ゲッター水和剤	1500	3	前日
	Zボルドー	500	—	—
ハモグリバエ類	バダン SG 水溶剤	1500	3	前日
スリップス類	モスピラン水溶剤	4000	3	前日

※病害虫対策として、ほ場周辺の環境整備や排水対策を行ないましょう。また粘着シート等を利用しましょう。



早掘りタケノコの管理

園芸農産事業部
園芸農産指導課 若松 寿



タケノコは、単価の安定している3月上旬までの出荷量を増やすことで所得の向上につながります。早掘りを行うには、まず親竹管理を行うことが大切です。

目安は5年生以上の親竹を伐採し10[㎡]当たり300本残すように間伐してください（1年分の親竹75本×4年分）。伐竹の時期は10月～12月にかけて行ってください。

施肥管理

厳寒期の肥効を補い、生産量上げるために追肥を行います。

追肥資材・・・たけのこBB40及び硫安
追肥時期・・・1月～2月に施用する
施肥量・・・10[㎡]当たり20^{kg}程度

秋肥を施肥されていない方は、「たけのこBB40」を1月に10[㎡]当たり40^{kg}施用してください。

また、急傾斜等で施肥の難しい竹林では、タケノコの掘り取り時に穴へ一握りずつ（30^g～50^g程度）施肥を行う方法もあります。

また、収穫量を維持するため、堆肥施用が出来る竹林は10[㎡]当たり500^{kg}施用してください。

堆肥施用が困難なほ場は、掘り取り穴を埋める時に落ち葉を入れて埋め戻してください。

落ち葉がほ場一面にあると水をはじき、雨水や肥料分の吸収が劣るので落ち葉は寄せて水分・肥料分が土壌に吸収しやすいようにしてください。

掘り取り

下記の点に注意して、丁寧に掘り取りを行いましょう。

- ①見付ける時や掘り取り時に、穂先や皮にキズをつけないように丁寧に掘り取りしてください。
- ②掘り取り時は、ノコギリを使って地下茎から切り離してください（鋏で切るとタケノコが割れます）。
- ③掘り取りに邪魔な根でも若い地下茎は切らないように注意してください。

※早掘りの出荷量を増やすには、適期管理とこまめに竹林へ出向く事が大切です。


※次年度の生産量や品質向上対策として4月下旬～6月にかけて、肥培管理を行ってください。

4月下旬～5月下旬までにニューさつまたけのこを10[㎡]当り60^{kg}施肥してください。また、6月にはケイカルを10[㎡]当り60^{kg}散布してください。



中晩柑類・温州みかんの収穫後の管理

園芸農産事業部
果実課 道上 耕平



土づくり

土づくりは重要な管理作業ですが、労力がかかる割にはすぐに結果があらわれません。しかし、細根の出やすい土壌環境をつくるため土壌改良資材の投入をしましょう。

施用量：10[㎡]当たり

	完熟堆肥	苦土石灰
温州みかん・中晩柑類	2 ^t	80 ^{kg}

葉面散布と落葉防止

着果が多かった樹については、早期に樹勢回復を図るため、暖かい日を選んでチッソを多く含んだ液肥を7～10日間隔で3回以上散布します。また、冬季に雨が少なく乾燥が続く、風が強い場合は落葉が進みますので、暖かい日にかん水を行うことも、充実した花を咲かせるためには有効です。

病害虫の防除

越冬病害虫では、イセリヤ、アカマル等のカイガラ虫類の発生が増えています。12～1月の防除効果が高く、薬剤抵抗性が出ないマシン油乳剤（95%）を有効に利用します。散布については、液肥を混用し温暖な日を選び葉裏まで丁寧に散布します。

中晩柑類の予措・貯蔵管理

中晩柑類においては収穫から出荷までの期間が長いので、予措・貯蔵の状態によって腐敗や果皮障害の発生要因となりますので、それぞれの品種に合わせた管理をしてください。

【予措管理】

甘夏類・不知火においては、予措の日数を25～30日程度で、減量歩合3～5%を目安に行います。過湿や換気不足になりますと、コハン症が発生しやすくなるので注意します。また予措が十分でないと、へた落ちや腐敗果の要因になります。

【貯蔵管理】

貯蔵は、品質低下を避けるために予措が効いたら遅れずにポリ個装を実施します。早朝の空気を取り込み換気不足にならないように十分注意してください。



鹿児島空港初! JTAチャーター直行便で行く
日本最西端・国境の島 亜熱帯のネイチャー体験

与那国島と西表島

陸の孤島「船浮」に上陸! ジャングルエコツア-体験 **4日間**

人気ドラマの舞台「ロケセット」を訪ねる!
「ロケセット」を訪問!

旅行出発日 **平成24年2月13日(月)**

旅行代金 (大人おひとり様、2名様以上1室利用)
149,000円

募集人員 / 150名 (最少催行人員130名)
申込締切日 / 平成24年1月12日(木)
お申込金 / 30,000円 (旅行代金に充当します)
添乗員 / 同行して旅程管理業務を行います
食事回数 / 朝食3回・昼食4回・夕食3回
利用予定航空会社 / JTAチャーター便
利用予定ホテル / 与那国島: アイランドリゾートと与那国
西表島: ニラカナイ・サンクチュアリーリゾート

お問い合わせ・お申し込みは 鹿児島県知事登録旅行業第2-201号
クレインハート(株)旅行センター ☎64-2602
〒899-0405 出水市高尾町下水流890 国内旅行業務取扱管理者 江波 文雄

旅行企画・実施 <http://www.ntour.co.jp>
農協観光 鹿児島支店
〒890-0064 鹿児島市鴨池新町15番地
総合旅行業務取扱管理者 橋 博幸 ☎099-258-5615

出水地区農業・林業・水産業 就業等相談会の開催

農林水産業の経営を始めてみたい方、就職を希望される方への相談会を開催します。皆様の参加をお待ちしています。

日時 平成24年1月6日(金)
午前10時～午後3時

場所 鹿児島県北薩地域振興局出水庁舎
3階 大会議室
(出水市昭和町18-18)

- 内容**
- ① 経営開始、就職に関する総合相談
 - ② 研修、資金、求人等の情報提供
 - ③ 企業等の農業参入に関する相談

お問い合わせ

鹿児島県北薩地域振興局農林水産部
農政普及課 (出水市駐在)

TEL 63-3115 FAX 63-2542
(農業: 鮫島、林業: 田中、水産業: 池上)

わたしたちのJA

正組合員数 7,945人
准組合員数 9,122人
合計 17,067人
出資総額 29億8,205万8千円
(10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12月21日(水)

午前 10時～11時30分まで
高尾野事業所 ☎82-1131

午後 1時30分～3時まで
江内事業所 ☎85-5111

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12月24日(土) 10:00～15:00
フリーダイヤル ☎0120-800-547

役員会だより

- 第9回理事会 (平成23年10月31日)
- 1) 与信取引に関する利用者への説明態勢にかかる規則の一部改正
 - 2) 半期ディスクロージャー誌
 - 3) 平成23年度コンプライアンス実践計画に基づく進捗状況
 - 4) 鹿児島いずみ協同食品(株)の委託加工契約にかかる保証引受

- 第10回監事会 (平成23年10月21日)
- 1) 平成23年度上半期決算書類監査意見とりまとめ

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)へお問合わせください。

受診日	事業所名	コース	募集人員
1 / 12	江内	一般	5人
1 / 20	高尾野	一般	10人
1 / 20	高尾野	女性	5人

九州電力(株)から 節電へのご協力についてお願い

九州電力株式会社では、原子力発電所の運転停止が継続する状況の中、電力供給確保のための検討を進めておりましたが、今冬の電力需給はきわめて厳しい見通しです。

このため、以下の期間および時間帯につきましては節電メニューを参考にご協力いただきますようお願い申し上げます。

12月1日(木)～3月30日(金)の平日につきましては、生活に支障のない範囲で節電をお願いします。

12月19日(月)～2月3日(金)の平日の8時～21時については、さらに需給状況が厳しいと予想されますので、5%以上を目標に節電へのご協力をお願いします。

ご不便とご迷惑をお掛け致しますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

九州電力株式会社 出水営業所
〒899-0202 出水市昭和町25番1号
電話(代表) 0120-986-801
FAX 0996-62-5029

家庭の節電メニュー 〈通常、エアコンを使用される家庭の場合〉

「節電メニュー」の中から、それぞれのご家庭で無理なく実施できるものをチェックして頂き、節電効果の合計が5%以上*を目安にご協力をお願い致します。

節電メニュー		節電効果 (削減率)	チェック
エアコン	① 重ね着などをして、室温20℃を心がけましょう。	7%	*
	② 窓には厚手のカーテンを掛けましょう。	1%	
照明	③ 不要な照明を出来るだけ消しましょう。	4%	*
	④ 画面の輝度を下げましょう。	2%	
テレビ	⑤ 必要な時以外は消しましょう。	2%	*
	⑥ 冷蔵庫の設定を「弱」に変えましょう。	1%	
冷蔵庫	⑦ 扉を開ける時間を出来るだけ減らしましょう。	1%	*
	⑧ 食品を詰め込まないようにしましょう。	1%	
ジャー炊飯器	⑨ 早朝にタイマー機能で1日分をまとめて炊きましょう。	1%	*
	⑩ 保温機能は使用せずに、よく冷ましてから冷蔵庫に保存しましょう。	1%	
温水洗浄便座 (瞬間式)	⑪ 便座保温・温水の設定温度を下げましょう。	1%	未
	⑫ 不使用時はふたを閉めましょう。	1%	
待機電力	⑬ リモコンではなく、本体の主電源を切りましょう。	1%	未
	⑭ 使わない機器はプラグを抜いておきましょう。	1%	

* 設定温度を2℃下げた場合 * 標準→省エネモードに設定し、使用時間を2/3に減らした場合

外出時⑤冷蔵庫、⑦温水洗浄便座、⑧待機電力のご協力をお願い致します。
* 通常、エアコンを使用される家庭の夕方ピーク時の消費電力(約1400W)に対する削減率の目安 * 資源エネルギー庁推計

JA住宅ローン無料相談会実施中!

住宅ローンに係わる無料相談会を、下記の日程で開きます。お気軽にご相談ください。

日程①	平成23年12月7日(水) 17時30分～19時まで	日程②	平成23年12月18日(日) 9時～16時まで
場所	JA鹿児島いずみ本所	場所	JA鹿児島いずみ本所

～JA住宅ローン相談会開催日程～

☆毎月第1水曜日(夜間) 17:30～19:00
☆毎月第3日曜日(昼間) 9:00～16:00
※場所: J A鹿児島いずみ本所

詳しくは TEL: 0120-63-8510へ

みなさん、悪質な訪問販売業者に気をつけてください!

悪質訪問販売のトーク

悪質業者は、「営業に来ました」とは言わず、「この近くで工事があるので、ごあいさつに来ました」などと、**わざわざ** あいさつに来たふりをします。さらに「せっかくですから、無料点検しましょうか」と話題を替えて「今なら特別価格でご提供させていただきます」というように、遠まわしに販売トークを始めます。

悪質業者に多い業種・ターゲット

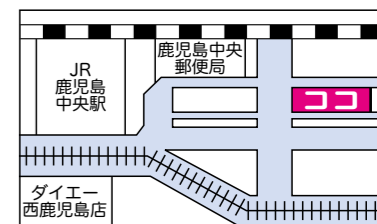
悪質業者に多い業種は、住宅関係で被害者は高齢者の方

JA西田駐車場のご案内

JR鹿児島中央駅周辺に、お出かけの際はご利用ください。

- 年中無休
- 24時間営業
- 無人パーキング

8:00～23:00	30分 100円
23:00～8:00	60分 100円



ご連絡先 **鹿児島県農協福祉事業株式会社**
鹿児島市鴨池新町15番地(JA鹿児島県会館9階)
TEL099-258-5626 FAX099-255-9595

が多いようです。JAでは、住宅新築・リフォーム・シロアリ事業の取り扱いがあります。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。

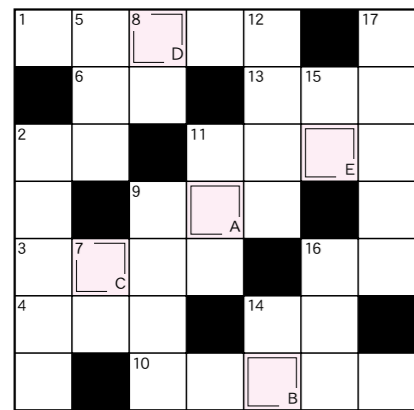
悪質訪問販売にあったら、クーリングオフ!

クーリングオフとは、訪問販売などで消費者が、申し込みや契約をした場合でも、一定期間内(契約書面等を受領した日を含め、8日間または20日間)であれば、一方的に契約を解除することが出来る制度です。被害に遭われた時は、悩まずにJAへご相談ください。



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 E
「キリギリス」

- | | |
|--|--|
| <p>↓ タテのカギ</p> <p>2 花嫁さんがかぶります</p> <p>5 スサノオノミコトが退治したヤマタノ</p> <p>7 北を向いたとき東の方向</p> <p>8 12月31日に食べる年越し</p> <p>9 声の美しい黄色い小鳥</p> <p>11 読みかけの本に挟みます</p> <p>12 N極とS極があります</p> <p>14 海水から作れる調味料</p> <p>15 五・七・五・七・七で詠みます</p> <p>16 夏はアイス、冬は—でコーヒーを飲む</p> <p>17 雨水や汚水を処理する設備 —局</p> | <p>→ ヨコのカギ</p> <p>1 一年の汚れをすっきり落とします</p> <p>2 耕したり肥料を混ぜたりします</p> <p>3 冬には雪起こしと呼ぶ地方もあります</p> <p>4 ひと—ついたら休憩しよう</p> <p>6 王様の耳は—の耳</p> <p>9 人が住むための建物のこと</p> <p>10 僕が出掛けると天気が悪くなるんだよなあ</p> <p>11 地理や歴史を学ぶ教科</p> <p>13 陰暦の12月のこと</p> <p>14 量よりも大事なときもあります</p> <p>16 道路交通— 公職選挙—</p> |
|--|--|

- 「10月号クイズ当選者」
- 当選おめでとうございませう。
- ★久留 遼士さん 出水市西出水町
 - ★住吉 逸男さん 出水市下鯖町
 - ★田頭 照代さん 出水市今釜町
 - ★湯田 美千子さん 出水市高尾野町
 - ★柳ヶ水 琉璃子さん 出水市高尾野町江内
 - ★森代 芳子さん 出水市野田町
 - ★坂下 良子さん 阿久根市高松町
 - ★京田 優月さん 阿久根市脇本
 - ★濱島 春江さん 長島町諸浦
 - ★中蘭 茂代さん 長島町指江
- ☆応募数：百三十七通
- 答えは「キリギリス」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12月31日消印有効

〈当選発表〉 平成24年2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。

広報紙「ほほえみ」へ対するご意見・ご要望・情報などお寄せください。
☎64-2624 (企画広報課)

あとがき

乾燥した冷たい風に縮こまり、布団から出れない日が続いています。

寒い日は、お鍋がおいしい季節ですね。みなさんは、何鍋が好きですか？わたしは、最近湯豆腐が好きで週に2回は夕食に食べています。熱い湯豆腐に冷たいビールもよし、焼酎のお湯割りにも良く合います。自分にとっては、仕事の疲れを癒す贅沢なひとときなのですが、明らかにおじさん化しているような気が…。(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)

899-0405 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。

☑ 10月号表紙の秋の王様「栗」。わたしも、大好きでいろいろな食べ方で、娘とニコニコしながら旬の味を楽しんでいます。

(出水市大野原町 田中マサエさん)

☺ わたしの家にも栗の木があり、ポトポトと屋根の上に落ちてきます。母が、栗ご飯などにしてくれますが、一番好きなのは渋皮煮。田中さんは、どんな食べ方が一番でしたか？

☑ 10月号の「農を訪ねて」で、同

出水市今釜町 土屋 トモエさん

☑ 10月号「ほっとひといき フォトコーナー」のドラゴンフルーツの記事を読み、春の植木市で手に入れた植木が我が家でも育っています。わたしの家にもドラゴンフルーツが実るのでしょうか。何年後かを楽しみにしています。

(出水市高尾野町 山内邦子さん)

☺ ドラゴンフルーツ、わたしは初

☺ 管内で、青シソを契約栽培されているのは、10月号に掲載させていただいた京田さんのみです。地域の農業で知らなかったことを本紙を通して知っていただければ、とても嬉しいですね。

(長島町獅子島 坂元直子さん)

じ地区内に青シソ生産者の方がいらっしゃることを、また生産があることを初めて知りました。地域の農業の幅の広さを感じました。

出水市野田町 寄井田 裕希さん

出水市野田町 寄川 昌代さん

ほっとひといき 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。

★秋の甘い味覚と優しい香り★

甘くておいしい秋の味覚「アケビ」

☑ 毎日、仕事に行く前に田んぼの稲たちに面会に行くのが楽しみです。もうすぐ、稲刈りをするのですが自

めて見ました。いかにも、南国の果物という色と形ですよね。食べたことはないの、山内さんのドラゴンフルーツが実ったら食べた感想を教えてください。

出水市今釜町 田頭 照代さん

☺ 上島さんが愛情込めて育てたお米。おいしそうですね！きつと、お孫さんたちも喜んで食べているのですね。

(出水市高尾野町 上島久志さん)

分で育てて収穫したお米は最高においしいですよ！孫にも自慢して食べさせています。

☺ 「上場のコスモス さわやかな風の中、可憐なコスモスが赤、白、ピンクと色とりどりでとてもきれいでした」と感想もいただきました。

一面に咲き乱れたコスモス

出水市高尾野町 白下 紗和さん

平成23年度 第3回アグリキッズスクールで
苗の植え付け、ミカンの収穫を体験!

J Aは10月29日、第3回アグリキッズスクールを開校し、生徒36人が参加しました。

当日は、JA育苗施設アグリセンターでキャベツとフロッコリーの苗植え体験やJA三笠事業所管内の園地で、温州ミカンの収穫体験を行いました。

キャベツとフロッコリーの苗植えでは、柔らかく耕された土に足を取られながらも、青年部員の教えのもと慎重な手つきで苗を植え付けました。

また、ミカンの収穫では色付いた温州ミカン丁寧に手つきで収穫し、お昼のお弁当と一緒においしくいただきました。

9月29日(土)
★苗の植え付け、種まき
★ミカンの収穫
★お弁当



見て! おいしそう

ミカンの収穫

色付いたミカンに狙いを定めて...

キャベツ・フロッコリーの苗植え体験



やさしく植えてね

大きくなってね

みんなていねいに植えました

こんにちはAコープです!

A-coop ダイソー西いづみ5周年
組合員の皆様、いつもAコープをご利用いただきありがとうございます。ダイソー西いづみ店は12月で5周年。これからも、ご愛顧いただきますようよろしくお願いたします。



只今、クリスマス用品、年末年始の商品など豊富に品揃えしています! 12/15~の5周年創業祭にて、お楽しみイベント開催致します! どうぞ、ご利用下さい!



鮮魚テナント 海庄 田中店長
毎週土曜日、お魚屋さんのにぎり寿司 5貫パック(単品) 298円が大好評! どうぞ、ご利用下さい!

年末年始のご予約承ります!

年末年始用、寿司盛、刺身盛、オードブル、おせちなど、ご予約を承っております。ご予算に応じてお作り致しますので、お気軽にお声かけ下さい!

Aコープ味の宅配便ご予約承り中



鹿児島の冬の便りをお届け! 店内にカタログを用意致しておりますので、どうぞ、ご利用下さい!

Aコープ西いづみ店

電話: 0996-64-1550 営業時間: 朝9時30分~夜9時

今月の表紙 12月
鈴なりのミニトマト

茎のほうから先端に向かって赤く色付いていくミニトマト。ずらりと鈴なりのミニトマトが並ぶと一粒一粒が、つやつやと輝き宝石のようです。

管内で栽培されているミニトマトは「プチまる」という品種で、「かごしまの農林水産物認証」を取得しています。

生産者24人が「安心安全」にこだわった栽培に取り組んでいます。

