

ほほえみ



 JA鹿兒島いずみ

ホームページアドレス <http://www.ks-ja.or.jp/izumi/>
表紙紹介は20ページ



組合員の声を経営に 反映させようと 事業所別代表者会開く

J Aは、2月7日から12日にかけて各事業所で平成24年度の事業所別代表者会を開きました。

同会は、25年度から27年度までの中期3カ年計画と、25年度の事業方針・具体的な取り組み案に、



各代表者が出席した事業所別代表者会(米ノ津事業所)

組合員の意見を反映させてJ Aの事業運営への参画を目的に行ったものです。

期間中は、組合員を代表した総代、青年部や女性部の代表、生産者組織の代表、小組合の代表など、延べ約500人が出席し、J Aからは役員・参事らがそれぞれ2班に分かれて出席しました。

会では、中期3カ年計画の基本的な考え方や25年度の事業計画の概要、事業所に関する情勢等が提案・説明されました。

説明終了後の質疑応答では、多数の意見や要望等が出されました。当J Aでは、今回出された意見・要望等について、各部門で検討し、組合運営に活かしていく方針です。



事業方針や取り組み案を熱心に聴く代表者ら(江内事業所)

産地交流会で 活発な意見交換行う

J Aは1月28日と29日の2日間、デコポン・紅甘夏・温州ミカンの産地交流会を開き、生産者や市場関係者、J Aなど約60人が参加しました。

これは、同J A管内産柑橘の3本柱であるデコポン・紅甘夏・温州ミカンについて、市場関係者等を招いて交流会・産地視察を行い、知名度向上と販売強化を図ろうと初めて企画したものです。

28日の室内会議では、はじめに野菜ソムリエが作った「紅甘夏&デコポンのフレッシュジュース」「紅甘夏



紅甘夏の個装を見学する参加者ら

&デコポンの柑橘サラダ」の試飲・試食が行われました。

その後、産地・消費地それぞれの立場から意見交換を行いました。産地側からは、同J A産のデコポン・紅甘夏・温州ミカンについて、現在の市場での位置付けや産地としての取り組み方など多くの質問が出ました。一方、消費地側からは、売り場で使える生産者や園地を撮影した写真を提供してほしい、安定した数量を出荷してほしいなどの要望があり、活発な意見交換が行われました。

29日は、現地視察としてJ A果実選果場や生産者の貯蔵施設の巡回を行いました。貯蔵施設を視察した市場関係者らは、収穫した紅甘夏を個袋する作業や果実の出来具合等を興味深く質問していました。



活発な意見交換が行われた産地交流会



ハボタン (葉牡丹)

冬から春の始めころまで花壇を華やかに彩るハボタン。葉が紅、紫、白、淡黄などの色で美しく、ボタンの花のように見えるためその名が付けました。キャベツの仲間のケールを観賞用に改良したものです。花言葉は「祝福、記憶に残る思い」などがあります。

ほほえみ 3月号

【特集】

手間をかけずに簡単調理
「もしも」に備える防災レシピ …………… 8

【よい食のページ】

ほほえみきっちゃん

- * そば寿司
- * ホウレンソウの白和え

…………… 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
J Aインフォメーション	
役員会だより ほか	16
春野菜苗&花苗特売市 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24年度第4回アグリキッズスクールで 野菜の収穫と餅つきを体験! ほか	20

交流深めながらグラウンドゴルフ



笑顔が絶えなかったグラウンドゴルフ大会

J A 女性部出水支部は1月24日、出水市屋内ゲートボール場で、部員同士の親睦を深めようとグラウンドゴルフ大会を開き、部員ら約60人が参加しました。試合は、団体戦・個人戦が行われ好プレーや珍プレーが続出、またホールインワンが出るたびに元気いっばいに部員らの歓声が響いていました。なお、成績は次の通りです。
▶団体の部 優勝…下中Bチーム、準優勝…下中Aチーム、3位…八坊Bチーム▶個人の部 優勝…西田郁子さん、準優勝…坂元弘子さん、3位…家村玲子さん

稲作部会総会で良質米生産を確認

1月30日、本所で第13回稲作部会総会が開かれ、良質米生産に向けた平成25年度事業計画など3議案を承認決定しました。当日は、生産者やJ A関係者など約60人が出席しました。会では、担当者が24年度の事業報告として早期米で1万4,760袋と計画の200%を超える集荷ができたことなどを報告しました。また、生産技術の統一と品質向上への取り組みを強化し、安心・安全で売れる米づくりに力を入れ、消費拡大を図ることを決めました。



開会にあたり御領一晴会長あいさつ

品質向上のため
いちご果実品評会と交流会

J Aは1月18日、本所で平成24年度いちご中間実績検討会並びに果実品評会を行い、生産者やJ Aなど関係者40人が参加しました。中間実績検討会では、担当者による24年度産の生産・販売実績の中間報告や、厳寒期の管理のポイント、画像を使った生理障害への対策法などを説明しました。果実品評会では、生産者が持ち寄った29点の商品を行政やJ Aの担当者など審査員が評価の高い5点に絞り、最終審査は、生産者も含めた出会者全員で投票により審査を行いました。審査は、パック重量、果



お菓子作りで交流を深める生産者ら



外観や粒揃いなど出会者全員の投票で決めた品評会

実の外観、粒の形状・粒揃い、糖度や食味、着色など様々な項目に分けて審査しました。また、交流会として今回初めて、いちごを使ったお菓子作りを行い、いちごのブルスケッタ、いちごの簡単パルフェの2品を作り、生産者たちは、和気あいあいと楽しそうに親睦を深めていました。なお、果実品評会の主な成績は次の通りです。
▶最優秀賞=大平清次さん(野田) ▶優秀賞=山内隆生さん(出水) ▶優良賞=福山龍男さん(米ノ津)、石野和広さん(高尾野)

(就労希望者用)

J A鹿児島いずみの職業紹介をご利用ください

J A鹿児島いずみでは、農業の職業紹介を実施しています!

厚生労働大臣許可
許可番号 46-ユ-300078
許可年月日 平成23年1月1日

《対象求職者》
農業や農業関連の仕事に従事してみたい方

《主な取り扱い職種》
農業 (農作物の栽培・収穫)
農業関連作業 (選果場など)

《作業地域》
現在は、長島町内の求人が多いです。

《作業期間》
4月からの求人を紹介します。

◆お問い合わせから紹介までの流れ

電話にてお問い合わせ

↓

紹介担当者との面談(登録)

↓

求人(農家など)紹介

↓

採用

↓

紹介先での作業

※まずは、下記お問い合わせ先までお気軽にご相談ください。担当者が内容などを詳しく説明します。

お問い合わせ先

J A鹿児島いずみ職業紹介所 長島営業所

〒899-1304 出水郡長島町城川内 1679-64

TEL 0996-88-6661

受付時間 9:00 ~ 15:30 ※平日のみ

最高額79万円!
好調な滑り出しの子牛セリ初市

2月1日、出水市野田町の家畜市場で子牛セリ初市が開かれ、285頭が上場され283頭が売却、1億1,932万円を売り上げました。子牛の平均価格は、42万1,633円と昨年の初セリ市と比べて約1万7千円の高値で最高価格は、去勢で68万3千円、雌は79万7千円とどちらも昨年を上回る金額で幸先の良いスタートでした。また、初セリでは、今後のセリ市が高値で取り引きされることを祈願し、最初にセリ落とした購買者に、J Aからお神酒をプレゼントしました。



セリ人の掛け声で活気づく子牛セリ初市

農政協議会で出水地域の農業について意見交換



活発な意見交換が行われた農政協議会

J Aは2月6日、出水市内のホテルで農政協議会を開き、各市町長を始め各関係機関の長など24人が出席しました。会では、J Aから主要農畜産物の販売状況等の情勢報告や平成25年度から27年度までの中期3カ年計画、25年度の事業計画について説明しました。意見交換会では、中国産稲わらの代替粗飼料や農作物の鳥獣害対策などについて多くの意見・要望が出されました。J Aでは、今後これらの意見・要望等を参考にしながら行政と一体となった取り組みを展開していきます。

農を訪ねて

今回は、東事業所管内のオリエンタルユリ生産者・宮路成宏さんを訪ねました。オリエンタルユリは、管内では「有限会社 宮路園芸」ともう一戸の生産者が取り扱っています。有限会社宮路園芸では、約50種類のオリエンタルユリを季節に応じて順次出荷しています。



みんなが欲しが
ユリの生産を
目指したい

長島町鷹巣
宮路 成宏さん (35)

《経営品目》
オリエンタルユリ

○略歴
昭和52年 生まれ
平成13年 就農
→現在に至る

就農への道のり

「自分が小さい頃から、両親が花の栽培をしていたから手伝いをしていたし、花に興味も持っていた」と話す成宏さん。両親がスプレー菊やテップウリなど栽培していたことから農業大学で、花卉科を専攻しユリの栽培に力を入れていたそうです。

学校を卒業後、球根を扱う県外の会社に就職していましたが、平成13年に、父親からの「面積を拡

大するから帰ってこい」の一言で、Uターン就農しました。それまでは、主に父親と兄の個人経営でしたが、面積拡大に加えて、成宏さんが就農したことで法人化し「有限会社 宮路園芸」を設立しました。現在は、兄弟で役割を分担しながら協力して、オリエンタルユリの栽培に取り組んでいます。

成宏さんは「栽培担当の兄が上手く管理しているので、自分は販売に力を入れることができる」と照れながらも感謝の気持ちを話します。

ユリを栽培するうえでのごだわり

「暖かい時や好景気の時には薄い色の花が、逆に、寒い時や不景気の時は濃い色の花が好まれる傾向がある」と話す成宏さんは、その時の気候や社会情勢など様々な情報を収集しながら、約50種類のオリエンタルユリを季節ごとに12〜13種類ずつ、年間を通して出荷できるように栽培に取り組んでいます。

また、「自分たちの都合ではなく、お客さまのニーズに合わせて花を育ててい



フラワーコンテストで県知事賞を受賞

ることができる要望に応えられるようにしたい」と話し、蕾の部分はもちろん、茎や葉などにキズをつけないようきめ細かな管理を行っています。

特に、花はオアシスなど生花用のスポンジに挿すことが多いため、花を大きく作ることに加えて、茎を固くすることを心がけています。ハウスの温度が高くなりすぎると徒長が進み、柔らかい茎になってしまい、水の量が多いと根腐れが発生するため、温度調節と水管理は生育状況を確認しながら細心の注意を払って行っています。

ユリ栽培の楽しさ・難しさと今後について

「収穫をするときは楽しいけど、出荷では、市場に着いたときに花が開くのではなく、花屋さんに着いて水切りされた後に花が開くように切らないといけない。出荷先の市場の場所や、運搬時間によっても収穫のタイミングが変わるから難しいね」と、商品として花を栽培する上での楽しさや難しさについて話してくれました。

また、1月30日に開催された鹿児島県フラワーコンテストのオリエンタルユリの部門で見事「県知事賞」を受賞した有限会社宮路園芸。成宏さんは「これまでに何度も挑戦し、銀賞・銅賞をいただいたことはありましたが、県知事賞の受賞は初めて。なかなかもらえる賞ではないので、大変うれしい。今度は農林水産大臣賞を受賞できるように頑張りたい。そして、これからもみんなが欲しがれるユリの生産を目指していきたい」と受賞の喜びと今後の目標を話してくれました。



「お客様の要望に応えられるようにしたい」と話す成宏さん

03 いり豆ご飯

豆を食べよう



材料(4人分)

米……………2カップ
塩……………小さじ1/2
水……………480ml (炊飯器の決められた分量)
いり豆……………40g
※いり豆は節分の豆まきに使う豆を入れてもよい

作り方

- (1) 米をといで吸水させておく。
- (2) 電子レンジにかけられる耐熱の平皿に大豆1/2カップを並べる。ラップをせずにレンジ強で2分、豆の腹がばちんと割れたらいり豆の出来上がり(必要に応じて1分追加)。
- (3) 炊飯器に水を入れ、塩を加える。米の上に(2)をそのまま載せて炊飯する。
- (4) 炊き上がったら混ぜ合わせて出来上がり。



緊急時でも比較的入手しやすい豆を使ったおにぎりです。分量はおにぎり1個につき10粒は豆が入るように。衛生面を考えて、必ずラップでくるんで握ること。

04 ブロッコリーのおかかあえ

少ない水で
省エネ調理

材料(4人分)

ブロッコリー……………1株 (200g)
水……………大さじ4
しょうゆ……………小さじ1
かつお節……………1パック(5g)

作り方

- (1) ブロッコリーを食べやすい大きさに切る。
- (2) 鍋に水とブロッコリーを入れ、ふたをして蒸し煮にする。
- (3) 水分がなくなったらしょうゆを入れて火を止め、かつお節を混ぜる。



水がほんの少し(約50g/Mサイズの卵1個分くらい)でできる料理です。ブロッコリーが含んでいる水分を使うのです。あくが出ない野菜はたくさん水がなくても調理可能です。



緊急時には折り紙食器や身の回りのものを器として代用しましょう。新聞紙は断熱効果もあります。汁物でも、作った器にポリ袋を入れれば立派な器に。新聞紙で台を作れば器置きにもなります。ラップやアルミホイルを替えれば器はそのまま洗わずに使えます。

災害は「ちょっと昔に戻る日」だと思えます。普段から今回のような調理を心掛ければ普段の料理時間も短縮できます。

乾パンなどを非常食として準備するのも大切ですが、食べて常に回転させていくラッピングストックを意識するようにしましょう。日頃から常温保存できる野菜を使うようにしていると、もしものときに重宝します。お金も無駄になりません。

災害時にはいつの間にかおなががすすみます。目指すべきは「日常のご飯」。それが一番元気になるのですから。

!
ひとこと
坂本廣子先生から

手間をかけずに簡単調理 「もしも」に備える防災レシピ



大規模災害時には、ガスや電気、水道などの供給が断たれ、一時的に食料品が入手しにくくなる場合があります。そんなときは手元にある食材をいかに上手に使うかがポイント。手間をかけずに簡単に、そして何よりおいしくできる料理を紹介しましょう。

監修：坂本廣子

料理研究家。「台所は社会の縮図」として、生活者の立場からの料理作りを目指す。幼児の食教育、高齢者や障害者のための安全な調理法「炎のない料理システム」の普及など、実践的活動を行っている。1995年には阪神・淡路大震災に被災し、その体験を基に「台所からの頑張らない防災」を提唱。『がんばらなくても大丈夫 台所防災術』(農文協)など著書多数。



01 さんま缶のエスニックサラダ

缶詰と
常備野菜利用



材料(4人分)

さんま缶……………1缶(80g) ニンジン……………30g
ニラ……………30g 酢……………大さじ2
ジャガイモ(中)……………2個(200g) ごま油……………小さじ1

作り方

- (1) さんま缶を煮汁ごとボウルに移し、酢・ごま油を入れて混ぜる。
- (2) ニンジンはピーラーで皮をむき薄切りにしながら(1)のボウルに加える。
- (3) ジャガイモも皮をむき、スライサーで薄切りにしながら沸騰している湯の中に入れる。透き通るまで1分ほど軽く火を通して、網じゃくしですくい取り、ボウルに加えて混ぜる。
- (4) ニラをはさみで3cmくらいに切りながら(3)に加えて、出来上がり。



ピーラーやはさみ、スライサーを使うためまな板いらず。さんま缶の汁を使うので味付けもいりません。ごま油を使えば缶詰臭さが消えます。

材料(2人分)

切り干し大根(乾燥)……………20g(戻して80g)
切り干し大根の戻し汁……………1カップ
サラダ油……………小さじ1
A
トマトケチャップ……………大さじ2
しょうゆ……………少々
こしょう(白)……………少々
パセリのみじん切り(あれば)……………少々

作り方

- (1) 切り干し大根は、はさみで短く切ってポリ袋に入れ、水を加えて軟らかく戻す。
- (2) (1)を戻し汁と一緒にフライパンに入れ、油を加えて軟らかくなるまで煮る(約8分)。
- (3) 切り干し大根が透き通ってきたらAの調味料を入れて、煮汁がなくなったら出来上がり。パセリをはさみで切つて散らす。

乾物利用



切り干し大根を戻すのにポリ袋を利用すれば、少ない水で戻せます。包丁を使わず簡単に調理できます。子どもが食べやすいケチャップ味です。





もう一品 ホウレンソウの白和え

材料 (4人分) (1人分約 148kcal)

・ホウレンソウ…… 200g	A	・砂糖…… 大さじ2
・塩、サラダ油…… 少々		・味噌…… 大さじ1
・糸こんにゃく…… 1袋		・マヨネーズ 大さじ2
・唐辛子…… 少々		・炒りごま…… 大さじ1
・豆腐…… 1丁		

作り方

- 1 ホウレンソウはたっぷりのお湯に塩少々を加えたもので、ゆでて水気をきり、食べやすい大きさに切る。
- 2 糸こんにゃくは、さっと水で洗ってざく切りにし輪切りにした唐辛子と一緒にフライパンで炒める。
- 3 豆腐はさっと湯通しして冷まし、絞っておく。
- 4 Aの調味料を混ぜ合わせる。
- 5 ④に①②③を混ぜ、味をととのえて器に盛り、炒りごまを平ずりにしてかける。

ひとこと

唐辛子のピリっとした辛さがアクセントになる白和えです。手軽に作れて、栄養満点なので夕飯にもう一品欲しい時に作ってみてください。

JA鹿兒島いすみ女性部
長島支部のみなさん



つわたりましたかたが



メイン そば寿司

材料 (4人分) (1人分約 421kcal)

・干しそば…… 300g	(しいたけの甘煮)
・巻きのみ…… 5枚	・干しいたけ…… 5枚
・かに風味かまぼこ… 適量 (厚焼き卵)	・砂糖…… 大さじ1
・卵…… 2個	・みりん…… 大さじ2
・砂糖…… 小さじ1	・濃口しょうゆ… 大さじ1・1/2
・塩…… 少々	・だし汁…… 1カップ (つけ汁)
・サラダ油…… 小さじ1	・だし汁…… 5カップ
(ゆでホウレンソウ)	・砂糖…… 大さじ1
・ホウレンソウ…… 200g	・濃口しょうゆ… 1カップ
・塩…… 少々	

作り方

- 1 干しそばは5等分して端を糸で結び、固めにゆでておく。
- 2 鍋にだし汁・砂糖・濃口しょうゆを入れて熱し、砂糖が溶けたら火を止めてつけ汁を作っておく。
- 3 割りほぐした卵に砂糖・塩を加えて、熱したフライパンで厚焼き卵を作り、棒状に切っておく。
- 4 ホウレンソウはたっぷりのお湯に塩少々を入れたものでゆがいておく。
- 5 干しいたけはせん切りにする。小鍋に砂糖・みりん・濃口しょうゆ・だし汁を入れ、一煮立ちしたところに干しいたけを加え甘煮にしておく。
- 6 巻きのみをさっとあぶり、巻きすの上にひろげ、そば、厚焼き卵、かに風味かまぼこ、しいたけ、ホウレンソウの順にのせ、巻き寿司の要領で巻く。
- 7 ⑤を8個に切り、皿に盛り、つけ汁をつけて食べる。

ひとこと

おもてなしにもなる一品です。中に巻く具材に、ゆでたニンジンなどを入れるとさらに彩りがきれいにできますよ。

よい食の時間ですよ!!



11限目 まとめて楽ラク お弁当を作りましょう

お弁当を作ることは、家計にも体にも優しいって、わかってはいるけれど、「毎日作るの面倒で……」「朝は忙しくて、とてもできない」となってしまうがちですね。そんな人におすすめなのが、休日など、時間に余裕があるときに、まとめてお弁当のおかずを作ること。

たとえば、休日に野菜炒めを作り、1日分ずつ小分けにして冷凍保存します。朝は、それを温めなおすだけで、お弁当のおかずになります。カレー粉、ケチャップなど、味つけを変えれば、飽きずに食べられます。

手づくりのお弁当は、外食やコンビニのお弁当に比べて、油分や塩分を調節しやすく、お弁当箱のサイズを変えるだけで、量やカロリーも容易にコントロールできます。

さらに朝食や夕食と組み合わせ、栄養のバランスをとりやすくなるという効果も。

この機会に、工夫してお弁当を作ってみてはいかがでしょうか。



○月×日(○)



「みんなのよい食プロジェクト」とは、これからの日本人にとって「よい食」とは何かを、日本の農家とJAグループ、消費者のみなさんと一緒になって考え、行動していく運動です。



今月の食材

ホウレンソウ

栄養素をたくさん含んだ「総合栄養野菜」



ホウレンソウは、イランが原産で日本には、16世紀ごろ東洋種が「唐菜」という名で中国から渡来し、西洋種は19世紀にフランスから伝わりました。ホウレンソウは、東洋種、西洋種、交雑種の3種類があり葉がギザギザして根が赤く甘みがあるのが東洋種、丸みのある葉で根が白っぽいのが西洋種です。交雑種は、東洋種と西洋種を交雑させたもので、生で食べられるサラダホウレンソウなどが栽培されています。

ホウレンソウは、鉄分とβカロテンが豊富に含まれています。なかでも、鉄分は牛レバーに匹敵するほど含まれており、貧血防止や虚弱体質の人にはおススメです。また、βカロテンは、抗酸化作用により活性酸素の働きを抑制するので、ガン予防のほか肌の老化を防ぐ美容効果も期待できます。

また、ビタミンA、B群、Cもバランス良く含まれているのでかぜ予防にもなります。しかし、シュウ酸というあくの成分が含まれているため多めの湯でよくゆでて、水にさらしてから食べるようにしましょう。料理は、おひたしや和え物などの和風料理、バター炒めやクリーム和えなど洋風料理にも良く合います。

ホウレンソウを選ぶ時のポイントは、葉が肉厚で緑色が濃いもの、根元が大きく赤みが強いものを選びましょう。また、葉先が変色して黄色いものや根元が干からびているものは鮮度が失われているので避けましょう。

保存は、ポリ袋に入れて立てた状態で冷蔵庫に入れます。すぐ使わない場合は、まとめてゆで固く絞ったものをラップにくるみ小分けして冷凍保存しておくとう便利です。



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



脇本バレーボールスポーツ少年団

Q1. どんなチームですか?

私たち、バレーボールスポーツ少年団は、竹原監督の指導のもと、脇本小学校の3年生から6年生まで計11人で活動しています。毎週、水・金・土の3回基礎的なものを中心に練習を行っています。

あいさつが出来て、団員仲良くチームワークのとれた活動を心掛けています。

Q2. 指導者からの一言

バレーに興味がある小学生は、見学に来ませんか?脇本小学校の体育館で練習しています。

いつでも、お待ちしております!

もじよか ペット



飼い主: 出水郡長島町浦底の
田中 歩さん



わが家のペットのカメ吉です。冬眠中を起こされて、ちょっと不機嫌です。でも、ぬるま湯のお風呂に入れて気持ち良さそうです。

ありがとう! 私のお父さん

★お父さん 望さん



作文

出水市立米ノ津東小学校 五年生
高桑 蒼龍くん

り感が あ優懸えりをおし夜明 が
が謝んこりし命で 進母ておな会んぼ
としばれまい遊くぼんさいそご社ばく
うて?かすおんれくてんまくをでりの
台いてら。父でたのしのすま作は屋お
ま下も さくり兔てお。で?しさ父
すさお んれ 強く手家仕てEんさ
。い仕 てる一をれ伝で事いDでん
あ。事 も、生教たいはをて照すは

うちのアイドル



丸尾 拓海くん(2歳)、海斗くん(11カ月)
【両親は、出水市野田町の丸尾賢一さん、茜さん】

2人の笑顔はわが家の癒しです。兄弟仲良く、元気いっぱいにくましく育てたいです。



佐々木 優衣さん (22歳)

- ◆お仕事は?
介護の仕事をしています。前の職場で3年、今の職場では1年働いています。大変なことも多いですが、みんなと仲良く頑張っています。
- ◆休日の過ごし方は?
温泉がすごく好きなので、休みの日には家族や友達と温泉めぐりをしています。
- ◆これから挑戦してみたいことは?
海外旅行です。旅行雑誌を見た時に、マレーシアやグアム、ハワイがキレイだったのでぜひ行ってみたいです。

思ひ出 写真館



大川内事業所管内
重信 肇一さん(72歳)

№ 33

いつの写真ですか?

この写真は昭和34年、大川内青年団で長崎県に研修旅行をしたときに撮ったものです。

研修旅行は1年に1回行き、女性も多く参加していました。

当時は、学校を卒業してから結婚するまでの若い人たちが集まった青年団という組織が各地にたくさんあり、人数も多く運動会を開くほど盛り上がっていました。

その頃の思い出を教えてください。

移動手段は、ほとんど自転車を使っていた時代で旅行中のバスもボンネットバスでした。

旅行中、バスの車内で同じ年代の方たちと楽しくおしゃべりしていた会話を、バスガイドさんがテープレコーダーに録音してくれました。友達がおじいちゃんのマネをして方言で話していた内容など、録音



中央左から3番目が重信さん

した会話を車内で流してみんなで大笑いしたことを覚えていてます。

“録音して再生する”ということを知らないときだったので、めずらしかったこととガイドさんの素敵な計らいで楽しい旅行になりました。

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

家畜伝染病の予防並びに 中国産稲わらの代替粗飼料について

【畜産事業部より】

立春を過ぎ、三寒四温の気候となり、冬の寒さがやわらぎ始めて春の訪れを感じる季節となりました。陽だまりを求めて母牛も、日光浴に集まって来る季節です。国内で平成22年4月に口蹄疫が発生して以降3年、国内への侵入は防止できているところですが近隣諸国では未だに終息することなく、発生が報告され感染脅威は取り除けない状況です。23年4月には、家畜伝染病予防法の一部改正が行われました。法の改正に併せて飼養者が、管理面で守らなければならない「飼養衛生管理基準」も改正されました。その中に記録台帳の記入も義務付けられています。記録内容は以下のとおりです。

- ①衛生管理区域入場記録について
- ②家畜導入・出荷（移動）記録について
- ③家畜の異状発見時の記録について
- ④海外渡航の記録について

《家畜の健康観察、疾病の早期発見、早期治療につとめましょう》

《入場者の制限と継続的な消毒を行いましょう》

中国大連市での口蹄疫発生に伴い、中国産稲わらの輸入保留が続いており、再開の見通しも不透明な状況となっております。これまでJAでは主に肥育牛向けに月間200トン以上の供給実績があり、これに替わる粗飼料の確保と供給につとめているところです。そこで、輸入が比較的容易で栄養成分・性状が稲わらに近い下記粗飼料を取り扱っています。これまでのチモシー、イタリアンストロー、フェスクストローに加え肥育牛にはウィートストロー、バミューダストローをすすめています。急激な飼料の急変は腸内環境を著しく損ねますので、既存の粗飼料と混合給与してください。粗飼料の流通価格は、需給が引き締まっていることと、円安の影響により上昇傾向にあります。可能な限り、自給粗飼料の増産につとめるとともに、地域内稲作農家との連携により、稲わらの収集につとめてください。



ほほえみ 2013年3月号 14



早期水稲の管理

園芸農産事業部 園芸農産指導課 栢 善 幸

早期水稲イクヒカリの作付面積が増えていますので、主な品種特性を記載します。

イクヒカリの特性
長所として、①コシヒカリに比べ約1割収量が高い。②耐倒伏性が強い。③いもち病に強い。短所として、①コシヒカリより出穂期が1～2日、成熟期が4～7日遅い。②検査等級はコシヒカリ並かやや劣る。などが主な品種特性になりますので、作付けの参考にしてください。

施肥方法
湿田では、根の生育を健全化させるため土づくり資材を施用しましょう。最近は鉄入り土の恵みが各地で効果を上げております。10㎡当たり40kg施用してください。一方、コシヒカリは倒伏しやすく、いもち病に弱い品種特性がありますので、適正な施肥を行う必要があります。施肥量は地力を十分考慮し一等米比率向上のため基肥を抑え生育状況をみながら追肥で調整しましょう。

田植えおよび栽植密度
気温および水温がある程度上がる、4月上旬以降の活着しやすい時期をとらえ田植えを行います。活着の限界平均気温は、稚苗で13℃です。早期水稲において、おいしい米づくりのためには栽植密度《密植》が重要になります。その理由として①疎植を行うと、遅くまで分けつが発生し、遅れ穂が多くなる事により未熟粒《ヤセ米》が多くなり等級が下がる傾向にある。②疎植は米のタンパク質含有率が高くなる傾向があり食味が低下する。

最適な栽植密度は1㎡当たり20～25株、畦間30㎝、株間13～16㎝、(坪当たり平均70～80株前後)1株当たりの植え付け本数は株当たり平均4本です。有効茎数の確保のため、田植え機の調整を十分行いましょう。

水管理
水の管理は活着促進、保温効果、苗の保護のため、特に重要な作業です。植え付け後から活着期まではやや深水とし、活着以降は浅水管理を基本とします。しかし、寒暖の温度差や霜が予想される場合は深水とし、苗を保護します。活着促進のため、日中は止水し、かけ流しは行わないようにしましょう。水温が上昇しガスが発生する場合は、1～2日落水し、根の健全化に努めます。

田植え後25日頃から間断かん水を行い、中干しにそなえましょう。



オクラを作ろう

園芸農産事業部 園芸農産指導課 本 村 淳 一

温度条件
オクラの生育適温は、昼温25～30℃、夜温20～23℃です。

は 種
は種時期は、4月中旬～5月中旬（露地栽培）です。地温18℃、最低気温10℃以上を確保してからは種してください。

種子は表面が硬く吸水性が悪いので、水かぬるま湯に一昼夜浸してから、1穴4粒で直播きします。

ほ場準備
連作ほ場では、センチュウ被害・苗立枯れ病の発生が多い傾向にあるので、出来るだけ連作を避けてください。定植30日前までに、土壌改良資材（苦土石灰・堆肥等）を全面散布し耕耘します。

マルチ張りは、は種の2週間前に終わるように準備をしてください。生育期間が長いので、基肥は緩効性肥料を主体に施肥を行いましょう。

栽植密度
平畝（床幅80㎝）に条間45～55㎝・株間24㎝の2条植えまたは丸畝（床幅60㎝）に1条植えとし、通路は100㎝位あると作業がしやすくなります。

栽培管理
は種（発芽）から本葉1～2枚展開時までは、株元が乾燥しないよう適宜かん水を行い、収穫開始以降は定期的にかん水を行いましょう。

※ 過乾燥になると生育が遅れ、減収となり品質も低下します。本葉5～7枚までに生育の遅れている株や、病害虫に侵された株を間引き、1穴3本に仕立てましょう。※ 間引く時は、ハサミで切ってください。抜くと残す株の根を痛めます。

収 穫
は種後60日ほどで収穫ができます。朝の収穫が基本です。



家庭菜園 野菜の種のまき方・苗の植え付け方

北嶺地域振興局農林水産部 農政普及課出水市駐在 松 本 徹

種のまき方

畑に種を直かにまくものと、苗床に種をまいて苗を育てる場合があります。直まきをする場合、「点まき」、「すじまき」という方法があります。点まきは、うね幅と株間を決め、1ヵ所に数粒の種をまく方法で、種子が比較的大きなマメ類やトウモロコシ等で行います。すじまきはうね幅、条間を決めて一直線か細い带状に種をまく方法で、ホウレンソウや小松菜、春菊、かぶ等の葉根菜類で行います。このほか、タマネギ等の苗床に全面に種をまく「ばらまき」という方法もあります。また、種をまいた後は、種の3～5倍くらいの厚さに土をかけ、水分を逃さないために板きれ等で土を固めます。

●**点まき**
鍬で小さなまき溝か穴を作り、一定の間隔をあけて約3～5粒ずつ点々と種をまきます。発芽むらを防ぐために、種を埋める深さを一定にします。

●**すじまき**
まず鍬でまき溝を作り、その溝全面に種をまきます。発芽がそろえるため、まき溝の底面が平らになるように溝を掘るのがポイントです。

●**ばらまき**
種まきをする場所を少し盛り上げてベッド状にし、土の表面を板きれ等を使用して平らにならし、全面に種をまきます。種まきをする時は、種子を少量ずつ指先でもむようにして、むらなくまくのがコツです。

苗の植えつけ方
植え付けは風のない暖かい日にしましょう。事前に苗床や苗に十分にかん水しておき、植え付け時は根を切らないよう丁寧に鉢をはずし、根鉢が崩れないようにします。

●**果菜類**
土のかけすぎや深植えは禁物です。植えたら株元を優しく押さえて土を落ちつかせ、その後たっぷりとかん水します。

●**葉茎菜類**
定植後は、株元の土を手のひらで軽く押さえます。水をやる時は、株のまわりに溝を作ってそこに水をかけるようにします。根深ネギは30㎝ぐらいの溝を掘って、立てて植えます。ニラは株分けして3～4本ずつ植えます。ご家族みなさんで楽しみながら、春野菜づくりに挑戦してはいかがでしょうか？



ほほえみ 2013年3月号 15

JAアグリセンターからのお知らせ

春野菜苗 & 花苗 特売市

JAアグリセンターでは、4月1日(月)から『春野菜苗・花苗の特売市』を開きます。当センターで育てた苗を通常価格より安く販売いたしますので、この機会にぜひご利用ください。

日時 平成25年
4月1日(月)～10日(水)
午前9時～午後4時まで

場所 JAアグリセンター
出水市高尾野町大久保 2525-1

- 取扱苗**
- 野菜苗**
- ・キュウリ ・ピーマン
 - ・トマト ・ゴーヤー
 - ・カボチャ ・スイカ
 - ・ナス ・メロンなど



期間中は毎日営業!

- 花苗**
- ・ペチュニア ・ナデシコ
 - ・ケイトウ ・百日草など

お問い合わせは TEL 82-4862 まで

こんにちは! 農協の置き薬「クミアイ家庭薬」です

組合員の健康を支えて90有余年

～いつもおそばに安心をお届けします～

「クミアイ家庭薬」の魅力

①「いざ」という時に、頼りになります
「クミアイ家庭薬」は、あらかじめお薬をセットでお預けする「置き薬」方式です。必要なときに、いつでも使えます。配置は無料です。防災グッズとして見直されています。

②使った分だけの後払い方式です
代金は、ご使用になった分だけ、配置員が次の訪問の際にいただきます。無駄がありません。

③豊富な品揃え
70品目余りの商品の中から、健康状態やご家庭にあった商品をお選びいただけます。

④「配置員」が健康管理をサポートします
お薬だけでなく、健康に関することは何でも担当の配置員にお気軽にご相談ください。

おすすめ商品



クミアイ家庭薬に関するお問い合わせは各事業所農畜産課または本所生活燃料課 (☎64-2625) まで

わたしたちのJA

正組合員数	7,544人
准組合員数	9,929人
合計	17,473人
出資総額	29億2,381万6千円 (1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25年3月19日(火)
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
米ノ津事業所 ☎67-2025
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25年3月23日(土) 10:00～15:00
フリーダイヤル ☎0120-800-547

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25年3月6日(水) 17時30分～19時まで	日程②	平成25年3月17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

役員会だより

- 第10回理事会(平成25年1月25日)
- 1) 平成25年度事業計画書
 - 2) 平成24年度事業利用戻りの実施
 - 3) 基金協会代位弁済に伴う出資引受
 - 4) ミニトマト選果場設置にかかる補助事業の申請
 - 5) 貸付審査
 - 6) 参事の役職定年延長

- 第10回監事会(平成25年2月5日)
- 1) 第3回随時監査(受託会計)結果
 - 2) 平成24年度末決算棚卸実査
 - 3) 平成25年度監事監査計画(案)
 - 4) 監事会の日程

農産物直売所 JA女性部の店より道いずみ

毎月17日は感謝デー!

3月に展示・販売予定のJA取り扱い農産物
キヌサヤ・ミニトマト
タケノコ・イチゴ
紅甘夏・デコボン
年間を通じて展示・販売している農産物
山水米・緑茶

各種イベントを開催しています!

お近くまでお越しの際は、ぜひお立ちください!



全国地方発送も承ります

お気軽にスタッフまで、お問い合わせください。

農産物直売所「より道いずみ」 出水市高尾野町下水流890番地
TEL 64-2660 通常営業時間 8:30～17:00

JAバンク 給与振込キャンペーン

期間: 平成25年2月1日(金)～5月31日(金)まで

新規でJAに給与振込をご指定いただいた方

県下で先着2,000名様に



JAバンクオリジナルクオカードをプレゼント!!

※新規でJAに給与振込をご指定いただき、期間中に5万円以上の入金を確認できた方に限ります。
※クオカードはなくなり次第終了とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。また、発送については順次行います。

《お申込み方法》

JA貯金窓口で給与振込をご指定された際に申込みハガキをご記入いただくか、もしくは、指定後にご自宅のパソコンから、JA鹿児島いずみHPよりWEB画面にてお申込みください。

詳しくは、お近くのJA貯金窓口へお尋ねください。

購買窓口の営業時間変更のお知らせ

《購買窓口の4月～9月営業時間》

J A本所資材センターをはじめ各事業所購買窓口の4月～9月の営業時間は、午前8時～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～午後5時
事業所 阿久根・三笠 東・長島	土曜日のみ営業	午前8時～午前10時

※上記以外の事業所では、土曜・日曜・祝日は休業しますので、本所資材センターをご利用ください。

大型規格除草剤で低コストにチャレンジ!!

除草剤キャンペーンのお知らせ

期間: 平成25年2月12日(火)～8月26日(月)まで

キャンペーン期間中
タッチダウンIQ 20ℓ購入のお客様に
1ℓ2本(2ℓ)をプレゼント!!
(先着順でなくなり次第終了)

効能: 雑草の根まで枯れるタイプ
希釈倍数: 25倍～100倍
ほ場で、ご使用の際は登録作物をご確認のうえ、作物にかからないように注意して使用してください。
(詳細については、最寄りのJA購買窓口へお尋ねください)



こんにちはAコープです!
A-COOP

はまぐり
もうすぐ「ひな祭り」ですね。昔からひな祭りにはまぐりを食べる慣わしがあります。その理由として、はまぐりが他の貝とは殻が合わないことから、女性の「美徳や幸せ」につながるとされ、縁起物として食べられています。

Eコープのはまぐりは鹿児島県南大隅町の養殖場で、丁寧に育てられています。

出荷の際も厳しい検査を行っています。人の手で1粒1粒「石検品」を行い、質のよい貝を「音」で確認。さらに金属探知機を通して不純物が混ざっていないか確認しチェックに合格したものだけが出荷されます。



「音」「におい」等検品!

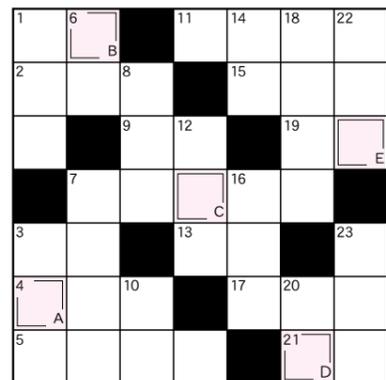
私たちが、1粒1粒丁寧に育てた「安心・安全」なはまぐりです。「お吸い物」や「焼きはまぐり」「はまぐりパスタ」等色々な料理で味わってください!

ハマグリ生産者 株式会社シーアグジャパンの皆様



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



- ↓ タテのカギ**

 - 耕して作物を育てる所
 - 絵や文字を書き足すこと
 - インド料理で供されるパンの一種
 - 子どもも楽しめるお酒です
 - ケロケロと鳴きます
 - カミの反対側
 - リコピンの豊富な赤い野菜
 - 酔うと巻く人もいます
 - ものをよく知っている人を生き——ともいいます
 - 立方体に目が21個
 - 日本刀の原材料になる金属
 - 外海に比べて波が穏やか
 - ぎりたんぼ、しょつつる、なまはげといえ

→ ヨコのカギ

 - 梅、桃、桜 春にはたくさん咲きます
 - 31文字で詠みます
 - 草を刈るときに使います
 - 帽子やサングラスでさえぎるもの
 - たくあん、梅干し、キムチなど
 - 体を丸めて危険から身を守る動物
 - 平成25年は巳(み)です
 - 八宝菜によく使われる薬物野菜
 - がタカを生む
 - お——様は三人官女より上段に飾ります
 - 船がボウッと鳴らします
 - 歌うときにはおなかから出すといつか
 - 建物の壁にはわせることもある植物

- 「1月号クイズ当選者」**
当選おめでとうございます。
- ★ 古城 國男さん 出水市中央町
 - ★ 村崎 圭佑さん 出水市住吉町
 - ★ 鬼木 良江さん 出水市西出水町
 - ★ 久保 湊人さん 出水市高尾野町
 - ★ 田中 洋子さん 出水市高尾野町江内
 - ★ 餅井 亜紀さん 出水市野田町
 - ★ 園田 夏子さん 阿久根市山下
 - ★ 鍋藤 由美子さん 阿久根市波留
 - ★ 蒔平 浩一さん 長島町鷹巣
 - ★ 江口 遙さん 長島町蔵之元
- ☆ 応募数：百十九通
答えは「シモバシラ」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25年3月31日消印有効

〈当選発表〉
平成25年5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

待望の新車がとうとう家にやってきました。今年7月には3人目の子どもが生まれるので、この際ということで思い切って8人乗りの大きい車を買いました。両側電動スライドドアにバックモニターと空気清浄機付き、うるさい子どもたちのために後席ディスプレイを付けてもらい、「次の信号を右です」と疲れ果てた私の心に優しく語りかけてくるカーナビ。私には身分不相応な、すばらしい車です！普段は私ではなく妻が乗る車になりますが…。(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。

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

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。

★かごしまブランド「実えんどう」いよいよ出番

実えんどうの初収穫を行う生産者

JAでは1月30日から「かごしまブランド産地」指定を受けている実えんどうの出荷が始まりました。今年産は、昨年12月から年が明けた1月の低温の影響で生育が遅く昨年より、20日遅い出荷となりました。阿久根市脇本の栽培農家は「実えんどうは、甘みがあるので豆本来の味を活かした料理で味わってほしい」と話しています。

霜

海に囲まれ、少ない土地をしつかり耕して広がる美しい光景は、島に生きる人たちの努力あってこそだと思えます。

しかし、今は高齢者による農作業が多く目につきます。若い方たちが、

出水市野田町 餅井 亜紀さん

このすばらしい島に早く帰って来て活気を引き継いで欲しいと願うばかりです。

(出水郡長島町城川内 林ヒロさん)
次の世代まで残したい風景ってありますよね。長島の青い海と、広がるバレイシヨ畑、道沿いに咲く色とりどりの花。とても美しい景色です。林さんの願いは、わたしたちJAの願いでもあります。

出水市上鯖洲 高久 和花さん

Wai Wai 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。

☑ 1月号表紙のツル2羽が、とても可愛らしかったです。
(出水市中央町 河野淳美さん)

☺ ツルが向き合っていて、可愛らしいですね。近付きすぎると逃げられてしまうので、やはり生き物の撮影は難しいです。

出水市大野原町 田中 葵さん

☑ 今年は夫婦ともに還暦です。1月号の表紙のツルのようにともに仲良く、良き相棒で前向きに生きていくと思っています。
(出水市上鯖洲 竹之下裕美子さん)

☺ 還暦を迎えられますこと、おめでとうございます。これからも仲良く、お互いのことを思い合い、素敵な還暦を迎えてください。

出水市野田町 河口 由季さん

☑ 初詣に霧島まで出掛けました。北側の土手に長い霜柱が、真っ白く光っていました。
(出水市高尾野町江内 上野郁子さん)

☺ わたしも、今年の初詣は霧島に出掛けましたが、人の多さにびっくりして、霜柱は見つけられませんでした。霜柱や道端の花など、小さな自然の美しさに気付くと嬉しくなりますよね。

出水市群長島町 末松 直喜さん

☑ 忙しい年末年始もやっと終わり、日常生活に戻りました。家族みんなが健康で新年を迎えたことに感謝です。

平成24年度 第4回アグリキッズスクールで
野菜の収穫と餅つきを体験!

1月19日(土)
★野菜の収穫
★餅つき★卒業式



ホクサイ、ダイコン、バレイショ、ニンジン...
たくさんの種類の野菜を収穫したよ!

JAは1月19日、今期第4回目のアグリキッズスクールを開き、生徒ら40人が参加しました。当日は、同JA育苗施設アグリセンターで、葉ニンニク、葉タマネギ、ホクサイ、キャベツ、バレイショ、ニンジン、ダイコンとたくさんの種類の野菜を収穫しました。子どもたちは、慣れない手つきで鎌を使いながら楽しそうに野菜を収穫していました。その後、収穫した野菜の一部を同JA老人ホーム



つきたてお餅をぱくりっ

へ寄贈しました。代表の生徒らが「ぼくたち、わたしたちが収穫した野菜です。おいしく食べていつでも元気でいてください」と手渡すと利用者らは「ありがとう、おいしくいただきます」と笑顔で受け取っていました。

また、臼と杵を使った餅つきと卒業式も行い、式では、卒業生代表で木戸葵さん(12)が「アグリキッズスクールの“アグリ”の意味も知らなかった。年間を通して、野菜のことや農業のことを少しでも知ることが出来て嬉しかった」とあいさつし、見学に来た保護者らや生徒から盛大な拍手が送られていました。



卒業生代表
木戸 葵さん



臼と杵をつかって餅つき



第6期生が卒業



老人ホームに採れたて野菜のプレゼント

今月の表紙 3月 ご両親：中尾承司さん、恵美子さん (高尾野事業所管内)
友梨奈ちゃん(左)、華綸ちゃん(右)

「イチゴ、いい香りだね」「落ちちゃう」と両手いっぱいイチゴを持って、にっこり笑ってくれた中尾さん姉妹。将来の夢を尋ねてみると、お姉ちゃんの友梨奈ちゃん(12)は薬剤師に、華綸ちゃん(7)は「お姉ちゃんと一緒にになりたい」と恥ずかしがりながら話してくれました。

