

ほほえみ

<http://www.ks-ja.or.jp/izumi/>

農を訪ねて / 道上 裕治さん
(養豚農家)

特集 / 和テイストで楽しむ
手作りアイスクリーム&シャーベット

 JA鹿児島いずみ

2013

8

No.257

今月の表紙



出水事業所管内
 丸田 ^{みらい}美来ちゃん (11歳) (右)
^{あおい}葵依ちゃん (9歳) (左)



食材：ハウスミカン

【ご両親】
 丸田 祐二さん
 かおりさん

◎手に持ってもらったハウスミカンを一つずつ
 食べてもらいました。

お味は？
 2人とも：甘くて、おいしかった。

◎好きな野菜は、何ですか？
 美来ちゃん：トマト
 葵依ちゃん：きゅうり
 *2人とも、生でばくばく食べるそうです。

◎お母さんの作る料理はなにが好き？
 美来ちゃん：コロッケ！
 葵依ちゃん：ハンバーグ

◎将来はなにになりたい？
 美来ちゃん：保育士です。
 葵依ちゃん：看護師になりたいです。



もくじ contents

【農を訪ねて】
 道上 裕治さん 養豚農家
 6

【特集】
 和テイストで楽しむ
 手作りアイスクリーム&シャーベット
 8

話し輪いふるさと..... 3
 よい食のページ.....10
 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
 第10回年金友の会
 会員作品コンクール作品募集のご案内
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

【ご案内】JADDO (じゃっど) カード
 10月1日よりサービス開始！
20



わたしたちのJA (6月末現在)

正組合員数	7,455人
准組合員数	10,132人
合計	17,587人
出資総額	29億8,666万7千円



開会にあたり内村正男総支部長あいさつ

地域・生産現場の声を県政・国政に反映させよう 農政連いずみ総支部通常総会



特別決議を読み上げる外秀樹青年部長

鹿児島県農民政治連盟いずみ総支部は7月1日、本所で第20回通常総会を開き、盟友や来賓、JA関係者など約170人が出席しました。

会では、平成24年度の活動報告や25年度の活動計画など4議案について審議し、全て原案通り承認決定されました。特に、25年度の重点活動項目として、全国JAグループと一体となりTPPへの参加を阻止するための取り組みをすすめることや、地域・生産現場の声を市・町の政策や県政・国政に反映させるための農政活動を引き続き展開することを決めました。

また、JA青年部長の外秀樹さんが「我々はこれまで、

TPPが日本の農業に壊滅的な被害を与えるとともに地域経済や食の安心・安全、医療制度にまで大きな影響が出ることを懸念し、交渉参加反対を訴えてきた。しかし、首相は3月15日に交渉参加を表明した。TPPによって農業や地域経済が切り捨てられないことがないよう、今後も反対賛同団体などと連携し、交渉参加に断固として反対する」と特別決議を読み上げ、盟友らの力強い拍手で承認されました。

なお、当日は衆議院議員の小里泰弘氏と参議院議員の野村哲郎氏が国政報告会として、農業やTPPに関する情勢報告を行いました。



約170人が出席した総会



良質な穀物を天皇へ 新嘗祭へ献上する献穀者が決定

新嘗祭に献上する五穀の中で、米の献穀者に御領一晴さん（出水）、粟の献穀者に中村信行さん（野田）が選任されました。

新嘗祭とは、宮中祭祀の一つで、新穀の収穫を神に感謝するお祭りのことです。毎年11月23日に宮中三殿のそばにある神嘉殿で執り行われており、感謝祭「新嘗祭」は重要度の高いお祭りとされています。

選任された御領さんは、「平成16年にも一度、選ばれたがその時は、水稻のほかに養鶏業もしていたので、引き受けることが出来なかった。今回は、良い米を作っ



行政・県、JA職員など関係者による手植え



良質生産ができるよう祈願した御田植祭

て届けたい」と心境を話します。

6月25日は、御領さんの水田で御田植祭を行い、箱崎八幡神社の田上宮司が神事を執り行う中、県や行政、JAなど関係者約20人が参加し、天候に恵まれ良質な生産が出来るように祈願しました。また、27日には中村さんのほ場で粟の種まきを行いました。

今後は、10月中旬に抜穂祭を計画し、10月下旬に献穀者が皇居に献納する予定です。



TPP参加阻止に向けて 街頭宣伝活動行う

JAは6月15日、Aコープ西いずみ店の駐車場で地域の方々にTPPの危険性について呼びかけようと街頭宣伝活動を行いました。

TPPは、原則として関税を全て撤廃することとされており、食料自給率の低下や地域経済・社会の崩壊を招く恐れがあります。また、ISD・医療・保険など、国民生活に直結する重大な問題を含んでいます。

当日は、JAの青年部員や女性部員、JA職員など13人が来店されたお客様にチラシとティッシュを配布して、TPPへの理解を呼びかけました。



お客様1人ひとりに手渡した街宣活動



「食味・内容バッチリ」出荷最盛期を前にハウスミカン鉢入れ



長井育美さんとハウスミカンの鉢入れを行うJA中村信行常務

7月3日、出荷最盛期を前にJAのハウスミカン鉢入れ式を出水市境町の長井正一さん、育美さんのハウスで行い、生産者や行政、県、JA関係者など約30人が参加しました。

燃料が高騰する等厳しい生産環境の中、生産努力と好天に恵まれたことで、食味は良好に仕上がっており、生産者を始めとする関係者は有利販売に期待を寄せています。

JA管内の今年産のハウスミカンは、生産者8人、栽培面積110㍍、出荷計画量36㍍を見込んでおり、県内の贈答用を中心に販売されます。

県共済連職員が現場を学ぼうと JAで研修



インゲンマメの脱粒作業を行う研修生

6月24日から7月5日までの2週間、業務の体験と組合員との交流を通じてJA事業の理解促進をはかろうと2人のJA県共済連職員が研修に訪れました。

期間中は、LAとの同行訪問や農家ほ場巡回、給油所業務など様々な業務を体験しました。

6月25日はJA育苗施設アグリセンターで、水稻苗の出荷やインゲンマメの脱粒作業を行いました。研修生2人は、「農作業は、楽しくて好きです。今回JAで学んだことを職場で活かせるように頑張りたいです」とさわやかに話してくれました。

児童が地元老人クラブを先生に 田植え体験行う

出水市立切通小学校は6月20日、同校近くの約3畝の田んぼで、全校児童30人が付属幼稚園の児童5人とともに手植えによる田植え体験を行いました。

当日は、地元の老人クラブ会員約20人が参加して田植え綱を張り、児童は綱の印に沿って、育てた「うるち米」と「もち米」の苗を手植えしました。児童は泥だらけになりながらも、一生懸命植え付けを行っていました。

作業を終えた児童は「おじいちゃんたちに教えてもらいながら田植えをしたので上手にできたけど、田んぼの中で3回も尻もちをついた」と笑顔で話していました。



地元老人クラブの指導を受けながら田植え体験

大野貞夫さんの黄綬褒章授与式 行われる

6月19日、阿久根市役所で元JA中晩柑部会長の
大野貞夫さん（三笠）の黄綬褒章授与式が行われました。

黄綬褒章とは、長年にわたり仕事に励み、人々の模範となるべき人に対して授与される栄典です。大野さんは、長年にわたる果樹の振興と地域の発展に多大な貢献をされた功績が認められ、今年春の叙勲で受章されました。

大野さんは「このように栄えある章を受章でき、大変うれしく思います。これも、今まで支えていただいた皆様方のご指導・ご協力の賜物です。今後もこの章に恥じないよう努力していきます」と受章の喜びを話しました。



黄綬褒章を受章した大野貞夫さん（写真中央）

農作業を通じて家族間で コミュニケーションを深める



家族菜園で苗の植え付けを行う参加者

阿久根市立尾崎小学校は、平成25年度のPTA活動として、農業体験活動「家族菜園」に取り組んでいます。

これは、同校のPTAが家族ごとに野菜を栽培する活動で、家族が協力して農作業を行うことを通じ、PTA活動の充実とともに、家族間のコミュニケーションを深め、食育への興味・関心を高めることがねらいです。

6月2日には、9組の家族（総勢35人）が、学校農園の各家庭のスペースで畝立てを行い、家族ごとに準備したヒマワリなどの花苗や、なすび・ピーマンなどの苗を植え付けました。

農を訪ねて

「安心・安全・おいしい」の
レベルをさらに高めたい



養豚農家

道上裕治さん

野田事業所管内

就農から現在

有限会社さつま農場で、SPF豚の一貫経営を営む道上さんは「安心・安全・おいしいは病気と闘わない農場づくり」をスローガンに育種（いい素質を選ぶ）・栄養（少ない飼料で大きく育てる）・環境（ストレス無く育てる）に配慮した経営に取り組んでいます。

大分県の種豚場で2カ月間の研修を終え平成3年に就農した道上さんは、豚舎の老朽化や地域との共存、飼料コストの削減など今後の経営を考え、23年6月にSPF豚を一貫生産する「さつま農場」を新設しました。

こだわった飼養方針

「病気を入れない、菌を増やさない」この二つを徹底している。安心・安全を確実にすることが、おいしさにつながる」と話す道上さんは、入場者や搬入物等に制限をかけるなど防疫対策を徹底しています。入場前のシャワーや着替え、持ち込む物の殺菌はもちろんのこと、子豚と母豚では菌への抵抗力が異なるため、母豚舎と子豚舎の距離を広く設けています。さらに、年に1回は豚舎内を解



農場のスタッフと一緒に

体して檻などの器具を全面消毒し、再度組み立てています。これにより、通常の消毒では行き届かない接続部や裏部分の消毒ができるため、新設の時に近い衛生レベルを保つことができます。

エサにもこだわりの見える道上さん。与えるエサは、飼料、水、焼酎のもろみを1…2…2の割合で混ぜて、水分含有量90%という水に近い状態で食べさせています。水分量の多いエサを与えることで、豚が養分を取りやすくなります。また、うま味成分のアミノ酸を多く含む、もろみを毎回エサに混ぜて与えることで肉質のバラつきを少なくし、いつでもおいしい豚肉を提供できるよう努めています。

持続可能な農業への取り組みについて

さつま農場は、地域環境衛生への取り組みとして家畜から出る排泄物の処理に縦型コンポストを2機使い、さらに、そこから排出される臭気の軽減対策として、軽石を使った大型脱臭装置を設置しています。また、昨年行われた鹿児島県の農場環境衛生コンクールの養豚部門では、入場者や搬入物等の徹底した制限、野鳥生物等の

侵入防止対策が評価され、見事最優秀賞を受賞しました。

道上さんは、環境への配慮のほかにも持続可能な農業を実現させるために循環型農業に取り組んでいます。その一つとして、養豚から出た堆肥を農地還元したほ場で水稲やブロッコリー等の園芸作物の栽培を行っています。また、出来た米からだんごやおにぎりを作り農産物直売所等で販売するなど、食品加工業にも取り組むなど幅広い業務を手掛ける道上さん。農業の新たな可能性と無限の広がりについて話してくれました。

Profile

道上 裕治 さん(47)

野田町下名

○略歴：昭和40年 生まれ
平成3年 就農

○好きな言葉：
「やらずして悔やむよりも
成せば成る」



《経営品目》

養豚・ライスセンター・食品加工（販売先：より道いずみ、村おこし、いきいき館）・水稲・ブロッコリー・契約バレイショ



〈 S P F 豚 〉

今回は、養豚農家の道上裕治さんを紹介しました。

道上さんが経営している有限会社さつま農場では、「SPF豚」を飼育しています。SPF豚とは、豚の健康に悪影響を与える指定された特定の病気が存在しない豚のことをいいます。病気から豚を守るためには、健康な豚を作出する技術とそれを増殖して普及につとめながら豚に病気が侵入するのを防ぐ、高いレベルの管理技術が必要です。精度の高い管理技術は、順調な発育を促し臭みがなくやわらかくておいしい豚肉生産を可能にします。

SPF豚肉の特徴は、保水性が高いのでうまみを逃さずに調理ができ、肉質がぎめ細かくやわらかな食感です。また、豚独特の臭みがなく脂肪はあっさり、さめても固くならずおいしく食べられます。ですが、病気が存在しないから生食ができるわけではありません。食べる時には加熱して、おいしくいただきます。

手作りアイスクリーム

& ジャーベツト

小さな子どもから大人まで、世代を問わず愛される夏の定番スイーツ、アイスクリーム。この夏はちょっと趣向を変えて、和テイストのアイスクリーム&ジャーベツトはいかが。ひんやり甘くて、どこか懐かしい味。おうちで作って召し上がれ。

レシピ提供：ベターホームのお料理教室

バニラアイスクリーム

シンプルな材料で、飛び切りおいしい濃厚アイスクリーム

基本

材料 約5人分(800ml分)

卵……………2個
砂糖……………50g
水……………大さじ3
生クリーム……………200ml
バニラエッセンス……………少々

作り方

- (1) ボウルに卵を溶きほぐし、ハンドミキサーで約5分、しっかり泡立てます。ハンドミキサーを持ち上げて生地をたらし、しっかり筋が残るくらいが目安です。
- (2) 鍋に砂糖と水を合わせて中火にかけ、沸騰後約1分煮詰めて火を止めます。熱いまますぐに、(1)をハンドミキサーで混ぜる中に、少しずつ糸状に加えます。
- (3) (2)のボウルの底を氷水に当て、ハンドミキサーで混ぜながら生地を冷やします。
- (4) (3)に生クリームを加え、さらに混ぜます。全体によく混ぜたら、バニラエッセンスを2〜3滴加えます。
- (5) (4)をステンレスの容器やボウルなどに流し入れ、ラップをして冷凍庫で約3時間、冷やし固めます。



撮影：大井一範

おいしく作るポイント

ハンドミキサーでしっかり泡立てて、十分に空気を含ませるのがポイントです。口の中でふんわり溶ける、滑らかアイスクリームに仕上がります。

バニラアイスに混ぜるだけの簡単アレンジ！
市販のバニラアイスを使っても手軽に作れます。

アレンジ

シソアイス アオシソの香りが爽やか！

材料 (2人分)

バニラアイス……………300ml
アオシソの葉……………7枚

作り方

- (1) アオシソの葉はみじん切りにします。茶こしに入れてさっと水にさらし、水気を切ります。ペーパーなどで押さえて水気を取ります。
- (2) (1)をバニラアイスに混ぜます。

おいしく作るポイント

アオシソの葉にはあくがあるので、刻んだ後いったん水にさらすとエグ味が取れて色もきれいに仕上がります。茶こしなど目の細かいざるを使いましょう。



撮影：大井一範

ユズシャーベット

ユズの香りでさっぱりします。食後のデザートにもお薦め

材料（2人分）

粉ゼラチン……………小さじ1
水……………大さじ2
ユズ……………1個(約120g)
A〔水……………250ml
砂糖……………60g

作り方

- (1) ゼラチンは分量の水に振り入れ、10分以上置きます。
- (2) ユズはよく洗い、皮の表面をすりおろします（白い部分は苦いためおろしません）。横半分に切って果汁を取り、こします。
- (3) 鍋にAを入れて中火にかけ、砂糖が溶けたら火を止めます。(1)を加え、溶けたら(2)、果汁を加えます。粗熱が取れたら容器に入れ、冷凍庫で2～3時間固めます。
- (4) (3)の表面が固まったら、フォークで全体をよく混ぜ、再び冷凍庫で2～3時間固めます。この作業を2～3回繰り返します。



撮影：松島 均

おいしく作るポイント

固めては混ぜる作業を繰り返しながら凍らせることで、中に空気が入り、さっくり軽い食感のシャーベットに仕上がります。固める容器は、ボウルや深めのバットなど、金属製のものを使うと早く固まります。

アレンジ

カボチャアイス

カボチャのコクと甘さが加わった、濃厚アイス

材料（2人分）

バニラアイス……………300ml 牛乳……………大さじ1/2
カボチャ……………正味70g シナモン……………少々
砂糖……………大さじ1/2

作り方

- (1) カボチャは3～4cm角に切り、皿に並べてラップをして、電子レンジで2～3分(500W)加熱して軟らかくします。
- (2) (1)を熱いうちにフォークなどでつぶし、砂糖・牛乳・シナモンを混ぜてから冷めます。
- (3) (2)をバニラアイスに混ぜます。

おいしく作るポイント

カボチャは、熱いうちにつぶすとつぶしやすく、砂糖や牛乳も混ぜやすくなります。



撮影：大井一範

アイスの混ぜ方（※シソアイス、カボチャアイス共通）

バニラアイスボウルに入れ、泡立て器で混ぜて滑らかにします。具を加えて、手早く混ぜて、冷凍庫で1時間以上、冷やし固めます。アイスクリームが溶け出さないように、手早く混ぜて冷凍しましょう。



“もしもの未来”から見えてくる

やっぱり大切だね、日本の豊かな食と農 4

食べものが外国からの
輸入頼みになったら…

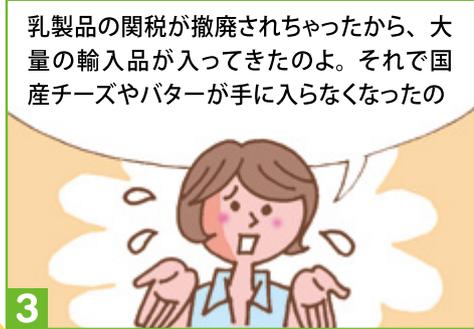
近未来予測! 国産チーズがなくなってしまう!?



1



2



3



4

乳製品に大きな影響
国内の酪農業が窮地に!?

TPP によって、私たちの身近な食品である乳製品も、大きな影響を受けることが予測されます。農林水産省は、TPP により関税が撤廃されると、国内生産量が 45% も減少するという試算を出しています。TPP 交渉参加国には強大な酪農国が多く、国内の酪農業が大きな被害をこうむりかねないのです。

とりわけ、輸入品との価格差が大きいバターや脱脂粉乳などは、ほとんどすべて外国産に置き換わるともいわれており、チーズも、国産ナチュラルチーズなどはほぼ外国産になってしまうと、乳業団体は懸念しています。

乳製品は、子どもたちにとっても欠かせない食品。外国産が大量に入ってくることで、もしも国産品がなくなってしまうような事態になったら、はたしてそれは、本当に豊かな食生活といえるのでしょうか。

(監修 / 東京大学大学院教授 鈴木宣弘)

おはんも
よいやんせ

農産物直売所

JA女性部の店 より道いずみ

オクラの巻

夏バテにもオススメな
ネバネバ野菜のオクラです。
天ぷらやごま和えにすると、
おいしいですよ!



主な成分

特徴であるネバネバの元のペクチン・ムチンをはじめ、βカロチン、ビタミンB1、ビタミンC、ビタミンE、カルシウム、鉄等が含まれています。これらの栄養素を無駄なく摂るには、生でいただくか、ゆで時間を短めにするのがコツです。

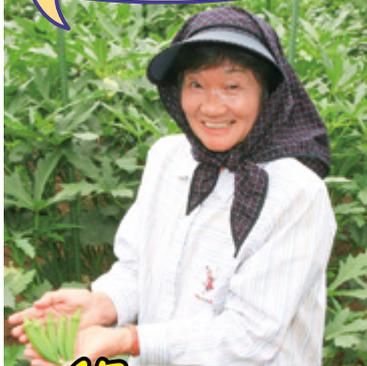
おススメの食べ方

オクラはゆでてそのまま食べても十分に味が濃く、おいしい野菜です。マヨネーズ添えやサラダ、ごま和え、おかか和え、ぬか漬けにしてもおいしいです!

選ぶ方のポイント

☆緑色が濃く鮮やかなもの
☆切り口が新しく表面がうぶ毛でびっしり覆われているもの

「オクラ生産者 福留ハルエさん」



毎月17日はイベントデー!

夏真っ盛りの今日この頃、皆さん夏バテしていませんか? 暑い日が続くと、食欲もダウンしがちになります。

そんな季節におススメしたいのは、「ネバネバ」で有名なスタミナ食材のオクラ。

農産物直売所「より道いずみ」には、新鮮なオクラがたくさん並んでいます。JA管内では、5月中旬からハウスで栽培されたものが出荷されており、ピークは露地栽培ものが出揃う7月下旬から8月中旬になります。

オクラは、アオイ科の植物で未熟な実を食用にします。水洗いした後、塩をふって表面をこすり、うぶ毛を取り除

いてから調理すると色鮮やかで食感も良くなります。

なお、ゆでる前に一口大に切ってはいけません。オクラは中に穴があいているので、ゆで湯がその中に入り、料理が水っぽくなってしまいます。

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

ほほえみキッチン

わたしたちが
つくりました!

J A鹿児島いづみ
女性部出水・大川内支部の
みなさん



しょうがご飯



かぼちゃとタマネギのスープ



揚げない簡単コロッケ

メイン しょうがご飯

材料 (4人分)

(1人分約 314kcal)

- ・米…………… 2合
- ・ショウガ…………… 200g
- ・ごま…………… 少々

- A
- ・白だし…………… 大さじ3
 - ・酒…………… 大さじ3
 - ・薄口しょうゆ小さじ3
 - ・塩…………… 少々

作り方

- ① 米は洗って、ザルにあげる。
- ② ショウガは、大さじ2杯分をすりおろし、残りはせん切りにする。
- ③ 炊飯器に①の米、Aの調味料、②のすりおろしたショウガを入れて2合の目盛りまで水を加える。
- ④ ③に②のせん切りしたショウガも加えて、炊く。
- ⑤ 炊き上がったら、ふんわりと全体を混ぜ合わせて皿によそい、ごまを振りかける。

もう一品 かぼちゃとタマネギのスープ

材料 (4人分)

(1人分約 169kcal)

- ・かぼちゃ…………… 200g
- ・タマネギ…………… 中1個
- ・水…………… 400cc

- ・固形スープの素 (コンソメ)…………… 1個
- ・生クリーム (または牛乳)…………… 100cc
- ・塩コショウ…………… 少々

作り方

- ① かぼちゃは、種とわたを取り、皮も薄く取る。
- ② タマネギは薄く切る。
- ③ 鍋に、かぼちゃ・タマネギ・水を入れ火にかける。時々、アクを取りながらかぼちゃが柔らかくなるまで煮る。
- ④ 煮立ったら火を止め、あら熱を取ってから汁ごとミキサーにかけて、なめらかになったら鍋に戻し入れる。
- ⑤ ④をふたたび火にかけ、固形スープの素、生クリームを加えて弱火で煮立たせないように温める。
- ⑥ 塩・コショウを少々加え、味を調える。

もう一品 揚げない簡単コロッケ

材料 (4人分)

(1人分約 340kcal)

- ・合い挽き肉…………… 200g
- ・ジャガイモ…………… 600g (大3個)
- ・タマネギ (みじん切り)…………… 200g (1個)
- ・サラダ油…………… 大さじ1/2

- A
- ・みりん…………… 大さじ1
 - ・しょうゆ…………… 大さじ1
 - ・塩…………… 小さじ1/3
 - ・コショウ…………… 少々

【付け合せ】

- ・ナス…………… 1本
- ・ピーマン…………… 3個
- ・ゆで卵…………… 2個
- ・ミニトマト…………… 4個

・コーンフレーク…………… 適量

【ソース】 (混ぜ合わせる)

- ・トマトケチャップ ……大さじ1
- ・ウスターソース ……大さじ1

作り方

- ① ジャガイモの皮をむき、火の通りやすい大きさに切り、塩少々を加えた湯でゆでたら水気を切って熱いうちにつぶし4等分にする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、タマネギとひき肉を入れて炒める。肉の色が変わったらAを加えて水気を飛ばし冷まして4等分にする。
- ③ 付け合わせのナスは、5～6cmの長さに薄く切って、フライパンに油をひき両面を焼く。
- ④ ピーマンはせん切りにして熱湯に通しておく。
- ⑤ 皿に③のナスを敷き、その上に4等分に切った①を広げる。その上に②をのせてさらにその上にコーンフレークをのせて盛り付ける。
- ⑥ ゆで卵を切り、ピーマン、ミニトマトを彩りよく飾り好みにソースをかけていただく。

うちのアイドル



(左から) 脇崎 拓斗くん (9歳) 蒼真くん (5歳)
 蒼依ちゃん (5歳) 海斗くん (9歳)

【ご両親は、長島町蔵之元の脇崎新一さん、美稲子さん】

東京から長島に帰ってきて、早くも3年の月日が流れました。環境にも慣れ、友だちもたくさん出来たようです。

これからも双子同士の兄弟たち。毎日、泣いて笑って元気にのびのびと成長して欲しいです。

思い出写真館



大川内事業所管内
 山鹿 政文さん(72歳)

No
 38

いつの写真ですか？

この写真は平成4年7月26日、交通安全協会の大川内支部で長崎に旅行に行ったときの写真です。

長崎への旅行は、まだハウステンボスが出来たばかりの頃で、日本にはあまり馴染みのない西洋風の建物をめずらしいな、と思いました。

また、夜の懇親会はみんな同じ地域の顔見知り同士だったので、とても賑わい楽しかったことを覚えています。

その頃の思い出を教えてください。

わたしは、交通安全協会に所属して30年ほどになります。

毎月、1日と20日は朝7時から8時までの1時間、所定の場所に立ち交通安全を呼び掛けるのが主な仕事です。ほかにも、交通安全キャンペーンが春・

ほほえみさん



瀬戸 祐美さん (28歳)

◆お仕事は？

幼稚園教諭をしています。今の職場は、期間をあけて3年ほど勤めていますが子どもたちがとても元気で楽しく仕事ができています。

◆休日の過ごし方は？

家でゆっくり過ごすか、青年団活動に参加しています。

◆これから挑戦してみたいことは？

昨年、ワーキング・ホリデーで1年間ニュージーランドに行きました。その影響もあり、老後は海外に住みたいなと思っています。



下段右から4番目が山鹿さん

夏・年末・年始と年間4回あるので、その時期も交通安全を呼び掛けています。

冬の大川内の朝は、寒くて朝1人で立つのは辛い日が当たるところを探して立っていました。また、夏の日差しが強いときは電柱の陰に立つなどいろいろな工夫をしながら、地域の交通安全を見守っています。

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 ☆

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
J A 鹿児島いずみ企画広報課宛
Eメール izm-kikaku02@ks-ja.or.jp



米ノ津東水泳スポーツ少年団

Q1. どんなチームですか?

小学1年生から高校3年生までの計50人で、週に3回活動しています。練習は、4年生までは水慣れと4泳法の基本、5・6年生は4泳法のマスターと記録向上のための練習、中学生以上は、記録向上と高度な技術習得のためにハードな練習を行っています。

Q2. みんなで目指していることと、指導者からチームに一言

練習では、礼節と融和を心掛けながら体力づくりを行っています。また、水泳を通じて、人生を生き抜く体力づくりと思いやりの心を培い、成長してもらいたいです。

★お父さん 茂久さん



ありがとう...私のお父さん

もじよか ペット

なまえ
ソイクン(オス:右)
ソラちゃん(メス:左)

飼い主: 出水市下鯖町の
木山麻矢さん



米ノ津駅近くの雑貨屋さん「kizu-kone」の従業員で、ソイクン・ソラちゃんと申します。

慣れるまでちょっと時間がかかるけど、お客さまの匂いをククンしてからスリスリさせて頂いております(笑)。ぜひ、遊びに来てください。

作文

出水市立野田小学校5年生

崎元 小雪さん(写真右)

おる	っろ	す連	い	て	魚	きい	ま	焼
仕の	私	てん	。れ	ろ	おも	のて	ろ	魚
専	でも	ほな	こ	て	ん休	お	お	く
が	、	剣	し	所	れ	行	な	み
ん	お	道	い	へ	か	、	所	の
ば	父	を	で	連	ら	て	へ	日
、	さ	が	す	れ	も	く	遊	に
て	ん	。て	、	れ	び	は	す	、
ね	も	ば	い	い	ま	に	、	。と

農産

夏場の水稻管理

北薩地域振興局農林水産部
農政普及課出水市駐在

飯山 光太郎



中干し以降の水管理

中干し以降は根が健全に生育するよう、浅水管理または間断かん水（湛水後水を止め、田面が露出したら再び湛水するを繰り返すこと）を基本とします。

ただし、出穂期前後10日間は、水稻の生育で最も水が必要な時期のため、水を切らさないよう注意します。出穂後は間断かん水を行い早期に完全落水しないようにしましょう。

病虫害防除

(1) トビイロウンカ

8月以降は株元をよく観察し、飛来状況やほ場での発生を確認しましょう。発生が多い場合は粉剤や液剤で防除し、株元まで薬剤が十分届くよう散布します。薬剤散布後1、2週間後に再発生がないか確認しましょう。

(2) カメムシ類

カメムシ類は畦畔のイネ科雑草で増殖します。出穂の10日前には水田周辺の草刈りを終え、穂が出揃ったら、畦畔を含めて薬剤防除を行いましょう。多発が予想される場合は、防除の7～10日後に補完防除を行います。

(3) コブノメイガ

ほ場での蛾の発生に注意し、発生予測情報をもとに幼虫孵化期～若齢幼虫期の防除を行います。粒剤での防除は、最も多く蛾を確認した日（発蛾最盛期）が防除適期です。粉剤や液剤での防除は、その3日後と10日後に2回散布します。

(4) いもち病

穂いもちが発生すると、減収・品質低下を招く可能性が高く、常発地帯を中心に例年発生がみられます。特に、秋雨が続く年には、枝梗いもちが多発することがあるので注意が必要です。防除を行う時期は穂ばらみ期～出穂期となりますが、多発が予想される場合は穂揃い期に追加防除を行います。また、常発地では粒剤の施用も効果的です。

(5) 紋枯病

高温多湿が紋枯病の発生を助長します。適切な肥培管理を行い、過繁茂・茎の軟弱化を防ぐことで予防しましょう。防除を行う時期は出穂1週間前～出穂期に粉剤や液剤の散布を行うのが基本ですが、残暑の年は9月以降の発生にも注意が必要です。

農産

飼料作物の栽培のポイント

北薩地域振興局農林水産部
農政普及課出水市駐在

西 俊彦



8月になると夏作の収穫調整、9月は秋冬作の播種時期となりますので、適期収穫・適期播種により品質の良い粗飼料生産に努めましょう。

夏作の収穫調整上の留意点

- ・スーダングラスやソルゴーは、出穂期以降は消化率が低下し、牛の嗜好性も悪くなります。また、茎が硬くなり、ラップサイレージにする場合はピンホールの原因となりますので、出穂後すみやかに収穫しましょう。ただし、青酸中毒の心配がありますので、出穂前の草丈1m以下の極端な若刈りは避けてください。
- ・WC S用稲の栽培面積が増加しています。主食用の稲と異なり、出穂後10日頃から収穫時期になります。特に、病虫害防除については、使用できる薬剤が限られていますので、JA・農政普及課にご確認ください。

冬作の栽培・調整上の留意点

- ・表1に栽培基準を示してあります。イタリアンライグラスの早生品種は水田裏作や4月にトウモロコシを栽培する場合の1回刈りに、中晩生～晩生の品種は5～6月までの2～3回刈りの長期利用する場合に適します。
- ・イタリアンライグラスとエンバクを混播する場合、播種量は、エンバク5～6kg、イタリアン2～3kgです。
- ・イタリアンライグラスの収穫適期は、出穂前後です。ラップサイレージにする場合、水分調整がとても大切です。目安は、5月の晴天で約2日間の予乾で、草をタオル状に絞って汁が出ない程度（水分60%前後）です。

表1 飼料作物栽培基準表（冬作）

草種	奨励品種		播種時期	播種量 (kg/10a)	施肥量成分 (kg/10a)
イタリアンライグラス	早生	タチワセ ワセユタカ ワセアオバ	9月下旬 ～ 12月上旬	散播 2～4kg	基肥 N：10 P：20 K：10 追肥(刈取毎) N：5 K：5
	中晩生	マンモスB			
	晩生	エース			
エンバク	極早生	スーパーハヤテ隼 エンダックス		散播 10～12kg	基肥 N：8 P：15 K：10



園芸

土作りの考え方



園芸農産事業部 園芸農産指導課 榎 俊次

作物の収量や品質を高めるためには、以下のバランスが整っていることが大切です。

- ①排水性と通気性、保水性がよく、地力があること。
- ②養分バランスが良く土の酸度(pH)が適正であること。
- ③有用微生物菌が多く、悪性病原菌や害虫(線虫類)が少ない土壤であること。

そのために『有機物』や『石灰質資材』の投入を行い柔らかく酸度の適正な土壤を目指します。

品名	効果
完熟堆肥 2 ^{トン} /10 ^ア	やせたほ場や地力、養分の少ないほ場に適している。やりすぎると養分が過剰となる(牛ふん、豚ふん等性質が異なる)。
稲ワラ 1~2 ^{トン} /10 ^ア	動物性堆肥と比べ、養分としては緩効的である。腐植率が低く土壤になじみにくい。
もみがら	わらに準ずるが、保水性と排水性に優れる。
緑肥 (ソルゴー等) 4~5 ^畝 /10 ^ア	作付け、刈り取り後、持ち出すと塩分集積やカリ過剰ほ場を緩和できる。敷き草としても活用できる。作付け、刈り取り後、すき込むと団粒化が期待できるが、土壤になじみにくいいため、計画的に作付けする。

※土壤中の養分過剰(メタボ土壤)に注意しましょう。

- ⇒作物の根痛みや生理障害がおきやすい。
- ⇒病気や土壤害虫が発生しやすい。

●有機物投入は土壤を柔らかくするための手段です。

※石灰質資材は、土壤中の酸度(pH)を作物の好酸度に矯正するため使用します。基本的に年1回が目安です。

※石灰質資材と有機物(堆肥)は作付け30日以上前が良いです。畦立て作業は適正な水分状態で行い、肥料とあわせ作付け10日以上前を目安に行いましょう。なぜなら…⇒pHが急激に上昇してしまう。

⇒肥料中のアンモニアガスが発生し、作物が吸収できない。また障害をうける。

※石灰質資材や肥料の投入量を適正に行うためには、土壤診断を行いましょ。

※悪性菌の増殖防止として栽培中では、土壤病害が発生した株は速やかに除去します。栽培終了後では、植物残渣(ごんさ)をほ場外へ持ち出し、なるべく連作を避けます。もしくは消毒します。

※有用微生物菌の増やし方(一例)と効果

- 緑肥や堆肥などをほ場に散布し、「米ぬか」をふって浅く土と混ぜると徐々に団粒化が進み、排水が良くなったり柔らかくなったりします。
- 湿地条件下の稲ワラも菌の住処に最適です。
- 植物の病気耐性や養分吸収効率が良くなります。

園芸

豆類の作付け準備

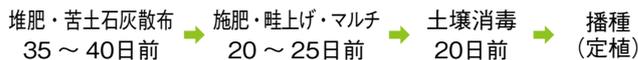


園芸農産事業部 園芸農産指導課 小園 英樹

土作り

健全な豆類を安定生産するには、生産性の高い土壤と有機物や化成肥料などの施用以外に土壤の物理性の改善も必要です。排水性が高く、養分のバランスの取れた土壤が理想的です。

播種(定植)までの作業(例)



堆肥・苦土石灰の施用

堆肥は、完熟堆肥を10^ア当たり2^{トン}を全面散布し、深く耕します。近年、堆肥の過剰散布による葉の萎縮症が発生していますので、必ず基準量を守りましょう。苦土石灰は基準として、10^ア当たり100^{kg}(土壤pHが低いほ場は多めにする)全面散布します。使用上の注意として、石灰施用と土壤消毒剤との近接散布は避けて10日以上間隔をおきましょう。

畦作り

連作地は深耕及び耕うん回数を増やし、畦の位置を前年よりずらします。また、苦土微量要素資材(マルチサポート等)の施用や基肥の調整が必要です。

畦立ては、土壤に適度な湿りがあるときに行います。肥料は地表より深い位置に施用し、根の張る範囲が広がるようにできるだけ高く、広く大きな畦を作る事が大切です。

土壤消毒

共通として適正な土壤水分(土を握って固まる程度)と、20日間位の消毒期間が必要です。また、使用の際は安全確認を行ってください。液剤を利用する場合は、容器ごと氷水等で冷し気温が低い早朝に行いません。

病害虫予防

あくねグリーン(実えんどう)やさつま白花(ハウスキヌサヤ)、さくら一寸(そらまめ)は、播種直前に種子消毒を必ず実施しましょう。また、播種時や定植時、植え穴へアドマイヤー1%粒剤を土壤混和し初期の害虫を抑えましょう。

台風対策

台風や厳寒期の突風の風向きを考慮して防風ネットを設置しましょう。また、被覆資材(カンレイシャ・魚網)を緊急時にも被覆できるように準備しておきましょう。

※現在JAでは豆類の面積拡大に取り組んでいますので皆様の積極的な取り組みをお願いします。



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8月21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 JAバンク 無料年金電話相談実施中!

土曜日

平成25年8月24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8月7日(水)
17時00分～19時まで

場所 JA鹿児島いずみ本所

日程② 平成25年8月18日(日)
9時～16時まで

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) 17:00～19:00

☆毎月第3日曜日(昼間) 9:00～16:00

※場所: JA鹿児島いずみ本所



詳しくは TEL: 0120-63-8510へ

JA鹿児島いずみ 介護福祉センターのご案内

JAでは、介護福祉事業などの業務を行っています。

JA本所敷地内にある「JA介護福祉センター」では、下記の事業を行っております。敷地内の見学等どうぞ、お気軽にお問い合わせください。

事業所
種類

- ・居宅介護支援事業
- ・訪問介護事業
- ・通所介護事業
- ・有料老人ホーム事業



お問い合わせ先: TEL 82-0021

役員会だより

第4回理事会(平成25年6月28日)

- 1) 平成25年度第1四半期事業実績
- 2) 不良債権の回収処理方針
- 3) 平成25年度理事報酬
- 4) 平成25年度信用供与等の最高限度額
- 5) 金融円滑化法にかかる基本的方針の変更
- 6) 職員給与規程の一部変更
- 7) ディスクロージャー誌
- 8) 肥育牛農家の預託限度の設定

第4回監事会(平成25年6月27日)

- 1) 平成24年度末決算監事監査回答書
- 2) 平成25年度第1回随時監査報告書
- 3) 平成25年度第2回随時監査要領
- 4) 平成25年度監事報酬
- 5) 全国監査機構期中監査日程
- 6) JAバンク基本方針に基づくモニタリングに対する監事意見

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。

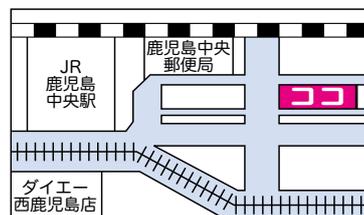
受診日	事業所名	コース	募集人員
8/21	阿久根	一般	10人
8/21	阿久根	女性	15人
8/22	大川内	一般	10人
8/23	長島	一般	5人
8/23	長島	女性	5人
9/17	阿久根	一般	5人
9/17	三笠	一般	10人
9/18	東	一般	5人
9/18	東	女性	5人

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	30分
～23:00	100円
23:00	60分
～8:00	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

JA鹿児島いずみ

JA共済
アンパンマン こどもくらぶ
anpanman kodomo club

出産・子育てを応援するJA共済
からうれしいお知らせです！

会員募集中!
入会金・年会費無料

募集期間：平成25年3月～平成26年2月末まで
会員期間：入会日からお子さまの1歳のお誕生日を
迎えた後の2月末まで

会員特典

- 入会時には！
JA共済オリジナルのアンパンマングッズをプレゼント♪
- ご出産時、お子さまの1歳の誕生日には！
ステキなプレゼントをご用意♪
- 会員期間中には！
出産・子育て情報満載のこどもくらぶ小冊子をお届け♪

会員資格
JA鹿児島いずみ管内に在住で、
現在妊娠中の方または、1歳未満
のお子さまをお持ちの方

申込方法
JA窓口を設置している入会申込書に必要事項をご記入の
うえ、JA窓口またはお近くの担当窓口にお渡しください。
※まずは、下記連絡先にお問い合わせください。

●お問い合わせは…JA鹿児島いずみ 共済事業部 普及推進課 TEL: 64-2620

JA共済

**第10回 年金友の会 会員作品コンクール
作品募集のご案内**

JA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趣味を活かしたサークル活動の発表の場として、下記の要領で作品を募集します。多くの皆様のご応募をお待ちしています。

応募要領

- ◆**応募資格**
年金友の会会員とします
(加入予定者も歓迎)。
- ◆**応募方法**
作品を最寄りの事業所の金融窓口にて提出してください。
- ◆**応募点数および作品資格**
1人何点でも可とします(共同作品は不可)。ただし、他のコンクール等に応募していないもので、かつ模作でないものとします。
- ◆**作品**
書道(半紙・条幅)、絵画、俳句、手芸など趣味やサークル活動で制作された作品に限ります。ただし、生花など生ものは長期保存が不可能なため対象外とします。
- ◆**受付期間**
平成25年10月1日(火)～10月31日(木)まで

※作品の発表は、JA農業祭および各事業所貯金窓口にて展示を予定しています。詳しくは、各事業所金融共済課または本所金融推進課へお問い合わせください。

昨年の最優秀賞作品

**組合員資格に
変更はありませんか？**

組合員の皆さまに住所・氏名等の変更、または組合員資格に変更があった場合は、手続きが必要となりますので、最寄りの事業所窓口にご相談ください。

- 正組合員とは…**この組合の地区内で、10㎡以上の土地を耕作している、または1年間で90日以上農業に従事しているもの
- 准組合員とは…**この組合の地区に住所または勤務地を有しているもの

また、組合員の皆さまには7月上旬に『出資配当通知書』を郵送しておりますが、お手元に届いているかご確認ください。今年度より出資証券は発行せず本通知書をもってかえさせていただきますので大切に保管してください。

なお、『出資配当通知書』について、ご不明な点等ございましたら、本所総務課 (TEL64-2600) または最寄りの事業所にお問い合わせください。



こんにちはAコープです!
A-COOP お中元ギフト **味の宅配便** **おすすめ商品**

承り中です!

今年も、ふるさと
鹿児島、おいしい
味をお届けします!

各店舗にカタログを
備えております。
どうぞ、ご利用下さい。

申込め切 8月8日(木)まで

**ギュージンガー
スペシャル焼肉セット**
カタログ6ページに掲載

**2013年 夏 経済連
「青空市&ギフトフェア」**

7月6日(土)・7日(日)、毎年恒例の経済連「青空市&ギフトフェア」が開催されました。出水からも「鶴翔高校」の生徒さん達が出店し、一生懸命販売しておりました。

☑ 6月号の「フォトコーナー」を見て、近くにさくらんぼをハウスで育てている農家があることを初めて



出水市大野原町
高橋 悠さん

☑ 6月号の「農を訪ねて」を読んで若いのにえらいですね。前の職業の良いところを今の職に活かし、頑張ってる姿に感心しました。そして、牛から頼りすぎている姿。牛が自分の子どもと同じようにかわいいのですね。
(出水市住吉町 吉田キミ子さん)
☺ 前職で学んだことと今に活かす…人生に無駄なことなどないのかもしれないですね。



出水市野田町
小園 綾子さん

☑ とうとう、獅子島幼・小・中学校の一貫校が開校しました。毎日が賑やかで楽しいです！
(長島町獅子島 高橋慧百さん)
☺ 一貫校になったんですね。小さな子から、お姉ちゃん、お兄ちゃんがいる学校はとても楽しそうです。



出水市野田町
堤 邦子さん



出水市美原町
高桑 舞さん

知り、驚きました。
(出水市野田町 西木場かづ子さん)
☺ わたしも、初めて知りました！さくらんぼ、おいしそうですね。ぜひ、お邪魔してみたいです。

ほつとひと息フォトコーナー

★地域の方々へ感謝の気持ちを手渡し



花と手紙の入った袋を受け取るお年寄り

阿久根市立三笠中学校は6月24日、全校生徒143人が地域に住む1人暮らしのお年寄りに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。

当日生徒は、1人暮らしのお年寄り宅、約180件を地区毎に分かれ花を入れた袋に手紙をひとつずつ添えて渡していました。

受け取ったお年寄りは思いがけないプレゼントに「お花と素敵な手紙をいただけるなんてとても、嬉しい。本当にありがとう」と喜んでいました。

(平 浩美 広報部員)

管内のちょっとしたお話しを紹介します。

★蜂の代わりにモンシロチョウ



モンシロチョウが飛び交うの見守る田中さん

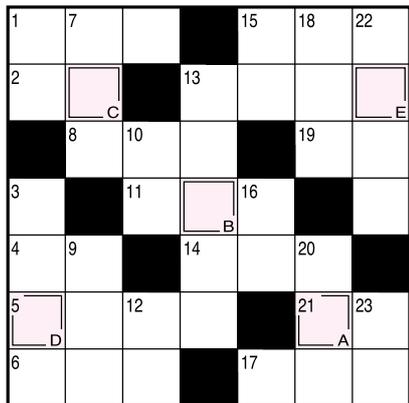
出水市高尾野町の田中義人さんは、養鶏業の合間を見つけて自宅のほ場でスイカやメロンなどの園芸作物を栽培しています。今年は受粉を手伝う蜂の数が少なかったため、代わりにモンシロチョウを使って受粉を促すことにしました。キャベツ畑に農薬などを一切使用せず、モンシロチョウを飼育するために栽培すると、多い時には200匹以上が飛び交うようになりました。

田中さんは「チョウが受粉を手伝ってくれた。スイカやメロンも順調。これからも、新しいアイデアや発想を試して元気に農業を続けたい」と笑顔で話していました。

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

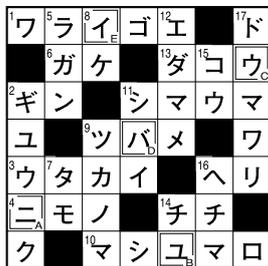


ヨコのカギ

- 1 夜店でふわふわの——菓子を買った
- 3 夏に咲く黄色い花
- 7 神棚に供える緑色の葉
- 9 につこり笑うとへこみます
- 10 人が並んで作るもの
- 12 10を3回掛け合わせると
- 13 シジミやアサリ、ハマグリなど
- 15 おけやたるにはめるもの
- 16 タンポポもコスモスもこの仲間
- 18 激しく燃える火のこと
- 20 押し入れと部屋とを仕切ります
- 22 世界三大珍味の一つ 香り高いきのこです
- 23 クラゲの体は90%以上がこれ

- 1 ざるそばに合う緑色の薬味
- 2 能ある——は爪を隠す
- 4 後ろの反対側
- 5 水金地火木土天海といえは
- 6 贈り物に掛けたり髪に結んだり
- 8 雲の——から日が差す
- 11 後から書き足しました
- 13 ゴーヤーともいいます
- 14 五線や音符が書かれています
- 15 和服の裾のポケット代わりになる部分
- 17 大きな口と長いひげが特徴である魚
- 19 奈良ではほうじ茶で米を炊いて作ることもあります
- 21 タコが吐きます

6月号の解答



A B C D E
「ニユウバイ」

- 「6月号クイズ当選者」
- ★山本 八重さん 出水市五万石町
- ★内村 恭子さん 出水市今釜町
- ★山内 沙弥果さん 出水市大野原町
- ★窪田 敦子さん 出水市高尾野町
- ★園屋 小春さん 出水市高尾野町江内
- ★濱崎 和奏さん 出水市野田町
- ★山下 久代さん 阿久根市赤瀬川
- ★前田 正子さん 阿久根市脇本
- ★辻田 さだ子さん 長島町鷹巣
- ★門元 和朗さん 長島町蔵之元
- ☆応募数：九十七通
- 答えは「ニユウバイ」でした。
- 当選おめでとうございます。

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9月30日消印有効
- 〈当選発表〉 平成25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

からりと晴れた日が続く、夏真っ盛りですね。施設の窓をぐるりと囲むグリーンカーテンが、刺すような日差しをやわらかくしてくれています。

毎年のグリーンカーテンは、ゴーヤーで作っています。「今年もゴーヤーだろう…。どうやって食べようかな」と去年、勉強したゴーヤーレシピを活かせる時が来たことを実がなる前から楽しみに。

しかし、実をつけたのはヘチマ…。今年は、新たにヘチマの料理法を学びます！（東）

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

JAを日頃ご利用の方にお得な耳寄り情報です!

出ました!
ポイントが
とんとん貯まる
カード!

JADDO

じゃっど!



お得で
がついお得
便利なカード
じゃっど!

平成25年 **10月1日**よりサービス開始!

ポイントを
貯める

JAグループ鹿児島の
施設・店舗なら、
どこでもポイントが
貯まります。

使える施設(例)

- JA (JAバンク・JA共済・店舗
生活物資や肥料・農薬の購入など)
- JA-SS ●Aコープ ●おいどん市場 など

JA店舗



Aコープ



JA-SS



おいどん市場



(JA、県連の関連会社含む)(一部施設・店舗除く)
※JAバンクやJA共済の利用に対するポイント加算は
26年1月より開始予定です。

ポイントを使う

ポイントのご利用は、
Aコープ利用券コースと
選択利用コースの2つから
お選びいただけます。

Aコープ利用券コース

所定の
ポイントが
貯まると

次回以降のお買い物で
ご利用頂ける

Aコープ
利用券を発行

選択利用コース

- ①JAでの生活物資、肥料、農薬などの購入においてその都度値引きします。
- ②JAの窓口で農協共通商品券へ交換のうえ、JAグループ鹿児島の店舗*で使えます。
※例：Aコープ、県下JA、県下JA-SS、華連、おいどん市場 JA厚生連 他
※選択利用コースの使える場所は順次拡大してまいります。

一般利用者
の方

JA・グループ会社
ご利用に応じて
基準ポイントが貯まります。



Aコープ
お買い物金額に応じて
基準ポイントが貯まります。

※基準ポイントについてはJAグループ鹿児島の各組織が定める加算基準表をご覧ください。



使える
カードです。

どなたでも
作れて

JA組合員
になると

JAのご利用で
基準ポイントの
約2倍貯まる!
(注1)



Aコープのご利用で
基準ポイントの
1.2倍貯まる!
(注2)

(注1) 組合員加入しているJAでのご利用のみ約2倍になります。
(注2) Aコープにおけるポイント還元セールやボーナスポイントセールは1.2倍の対象外です。
Aコープでの組合員加算は26年2月1日開始予定です。



JAグループ鹿児島