



ほほえみ



育てよう明日を
JAグループ鹿児島



JA鹿児島いずみ
<http://www.ks-ja.or.jp/izumi/>



ほほえみ



垂 にこちゃん(6)・綾香^{あやか}ちゃん(7)・ひかりちゃん(6)
ご両親：垂 和宏さん、貴子さん 米ノ津事業所管内

4月号
もくじ

【特集】

農業を続けるための災害対策	6
意外と知らない？本当のだしの話	8
地域×JA いづるくんNEWS	3
食を育むおいしいページ	10
みんなのページ	12
農作業，農ライフ！！	14
JAインフォメーション	
役員会だより ほか	16
おしゃべり読者コーナー	18
頭の体操クロスワード・クイズ当選者発表	19
自己改革取組レポート Vol.13 ほか	20

Q. 小学校はたのしみ？

綾香ちゃん 2年生がんばります！
にこちゃん たのしみ★！
ひかりちゃん たのしみ★！

Q. お母さんがつくるごはんは、なにがすき？

綾香ちゃん チーズハンバーグ♥
にこちゃん カレーライス♥
ひかりちゃん シチュー♥

Q. 大きくなったら何になりたい？

綾香ちゃん パフェ屋さん♪
にこちゃん サッカー選手！
ひかりちゃん 美容師★！





女性で産地を盛り上げよう 赤土バレイショ部会女性部研修



現地でドローンによる航空防除を見学

JA長島地区赤土バレイショ部会女性部は3月8日、阿久根市内のホテルで第19回長島地区赤土バレイショ部会女性部研修会を開きました。

この研修は、同部会女性部員の総力を結集し、計画出荷と共販の推進で有利販売に努め、生産者のゆとりあるバレイショ経営を目指すことを目的に毎年開き、今年で19回目となりました。当日は、部員や行政、JA関係者が合わせて170人参加。現地研修では長島地区のほ場を視察し、ドローンや無人ヘリによる航空防除デモ散布を見学しました。さらに室内研修では、経済連による情勢報告や行政・JA担当者による栽培管理の講習を行いました。

同部の増田久子会長は「女性の力を発揮して、春の収穫期を乗り越えましょう」と集まった部員に力強く呼びかけました。

同部は、関東など主な出荷先で消費宣伝会議を開き、女性ならではのアイデアを活かした赤土バレイショのPR活動を積極的に展開しています。



参加した皆さん



増田久子会長のあいさつ

タケノコ品評会の最優秀賞に松元継久さん

JA筍部会と出水地区特用林産振興会は2月22日、本所でタケノコの栽培・出荷技術、生産意欲の向上と商品の均一化などを目的に出水地区早掘りタケノコ品評会を開きました。

当日は、JA筍部会役員や北薩地域振興局の職員など関係者6人が、3本1組で出品された約20点を、形状・色・商品性など10項目について一つひとつ手に取り、入念に審査しました。審査講評では出水地区特用林産振興会の向江修技術補佐が、「形の良い砲弾型で色や鮮度もすばらしいものが多かったです。生産者の日頃の栽培管理の良さが表れていました」と評価しました。

なお、成績は次の通りです。

賞	氏名	地区
最優秀賞	松元 継久さん	出水
優秀賞	神之田 光二さん	高尾野
	内木場 義友さん	高尾野
優良賞	山口 義博さん	出水
	平床 時治さん	阿久根
	遠矢 亮子さん	阿久根
	福留 賢一さん	高尾野



最優秀賞の松元継久さんのタケノコ



一つひとつを入念に審査

担当者の説明を聞く生産者ら



営農座談会で 経営所得安定対策など説明

2月14日から27日にかけて管内全地域で生産者を対象に営農座談会を開きました。

座談会は、生産者に平成31年度のJAの園芸・農産各部門の事業内容等の説明を直接行うことでより理解を深めてもらうことが目的です。期間中は、延べ36カ所で467人が参加し、JA営農指導員や行政担当者が各種支援体制として実施する補助事業関係、JAが高齢・女性農業者のため実施する3アールハウス助成、労働力補完事業などについて説明しました。今後JAは、生産者の経営安定・所得増大に向けた事業を積極的に展開し、営農指導強化に向けて取り組む方針です。

受賞した野村恵叶さん、平翔太さんとJA関係者ら



おめでとう！ ちゃぐりん感想文授賞式！

JAは2月15日、一般社団法人家の光協会が主催する読書感想文コンクール「第41回 ちゃぐりん感想文」で入選した児童2名の通う出水市立江内小学校を訪問し、授賞式を行いました。最優秀賞に4年生の野村恵叶さん、優秀賞に同学年の平翔太さんがそれぞれ受賞し、JA松崎裕治参事が賞状を手渡し、マスコットキャラクターのいづるくんとともに受賞者2名を祝いました。

なお、作文については野村さんは、「もち米作りで学んだことを生かして」、平さんは「おいしいお米を作るって大へんなんだ」とそれぞれ、家庭や学校で米作りを体験し感じたことを思い思いに綴っていました。



ぼたもち作りを行った江内小3年生の皆さんとJA女性部



小学生が女性部とぼたもち作り

出水市立江内小学校3年生は3月6日、JA女性部江内支部会員とともにぼたもち作りに挑戦し、同月行われた4～6年生のリレーマラソン大会への激励の気持ちを込めて上級生へ振る舞いました。

使用したもち米は、同校児童4年生が育てたもの。同小では食育の一環として、4年生が米を栽培し、翌年引き継ぐ3年生がその米を使用した調理実習を行っています。

ぼたもち作りをした児童は「上級生においしく食べてもらえてうれしかったです。来年の米作りを頑張りたいです」と話しました。

参加した女性部の皆さん



女性部間の交流を深める 女性部役員研修会

JA女性部は2月21日、女性部役員同士の交流を深めることを目的に、福岡県方面への役員研修旅行を開きました。

9支部の役員16名が参加し、筑後市にある久留米織工場の見学をしたほか、みやま市の百畳敷の梅花園を訪れました。

女性部長の山元悦子さんは「部員同士の交流を深めることで、今後の女性部活動をより充実させていきたいです」と話しました。

(生活事業部 橋上優広報委員)

豊作を祈って奉納された「牛耕の儀」



加紫久利神社の春季例大祭で 五穀豊穡を願う

出水市下鯖町の加紫久利神社では3月4日と5日の2日間、春季例大祭が行われ、市内外から大勢の参拝客で賑わいました。

この祭は、年の始めにあたり五穀豊穡を祈ると共に家内安全、事業繁栄、国の平和を祈る祭です。初日は、豊作を祈る「牛耕(ぎゅうこう)の儀」「散初(うちまき)の儀」が奉納されました。

「散初(うちまき)の儀」では、伊東昭建宮司がJA鹿児島いづみから奉納され、神前にお供えされた種籾を境内に撒きました。この種籾を交ぜ合わせて苗を作ると豊作になることや神棚にお供えすると家内安全につながるなどの言い伝えから、参拝客は熱心に拾い集めていました。(米ノ津事業所 原口 浩広報委員)

試食宣伝を行った生産者ら



イチゴ試食宣伝 買い物客に大人気

JAイチゴ部会は3月2日、出水市内のスーパーでイチゴの試食宣伝販売を行いました。

当日は、試食用に甘味が強く食味が良い「さがほのか」を約5kg用意し、生産者やJA職員が訪れた買い物客に振る舞いました。

参加した生産者は、「多くの方に地元産のイチゴを味わってもらい、知名度を高めていきたいです」と話しました。

同部会では、今後も継続して生産者間の交流をはかるための講習会や検討会等で情報交換を行うほか、女性部を中心に販売促進活動に取り組んでいきます。

災害対策

文：災害危機管理アドバイザー 和田隆吉

災害が起きたその後。避難生活に備える

地震や豪雨で大きな被害が発生した地域では、その後、長い避難生活が続く場合があります。その際、準備をしていた家庭とそうでない家庭では大きな差が出てしまいます。どのような準備が必要なのかをお伝えしたいと思います。

自宅避難と避難所生活で二次被害に遭わないために

地震や豪雨などの災害発生直後、自宅が倒壊、または浸水などにより住むことができなくなった場合、自治体の指定する避難所で過ごすことになりますが、自宅が居住可能であれば「自宅避難」の準備をしておきましょう。

避難所での感染症や体調不良などで亡くなってしまふ方は数多く、熊本地震では、直接地震の揺れによって亡くなった方の実に4倍の200人を超える方が居住環境の変化などによる「震災関連死」と認定されています。狭い空間に多くの人が詰め込まれる避難所ではインフルエンザやノロウイルスの感染が見られました。避難所ではエコノミークラス症候群（旅行者血栓症）

や誤嚥（ごえん）性肺炎などが発生しやすい、朝晩のストレッチや軽い運動、歯磨きなどのオーラルケアを心掛けないと発症する可能性が高くなります。

避難生活で極度のストレスによって免疫力が非常に低下します。普段ならあまりないような食中毒などにも注意しなければなりません。食事前の手洗いなど衛生面の気遣いが必要で、消毒用のアルコールを使用したウエットティッシュなどを準備しておきましょう。

車中避難は、長引くとエコノミークラス症候群の危険性が増します。同じ姿勢をずっと取らず定期的な運動を心掛け、水分をしっかりと摂取してください。

非常持ち出し袋の中身と自宅での備蓄用品

非常持ち出し袋を用意している方によくある間違いが「備蓄用品」との混同です。

非常持ち出し袋は、避難所などで一定期間過ごせるような最小限の物を入れておくべきで、水や食料を大量に入れるのは間違いです。避難所には水や食料など一定の備蓄があるという前提で、配給が始まる前に必要な500mlのペットボトル2本と簡易食（カロリーの高い栄養補助食品やチョコレートなど）を入れておきましょう。健康維持に必要な常備薬や洗面用具、生理用品の他、着替えや下着なども必要です。内容は年齢や性別、持病の有無などにより違い

ますので別表を参考に、自分に必要不可欠な物を入れ、背負ってみて、走れる程度の重さに抑えてください。また自宅ですぐのなら、家族が1週間暮らせる水や食料を用意しておきましょう。食料を少し多めに用意して、減った分から追加するという「ローリングストック」なら簡単です。冷蔵庫には一般的な家庭で平均3日分程度の食料や飲料が入っているものですので、あまり深刻に考えなくても飢えることはありません。特に農家の方なら、近隣と融通し合うという方法もあるでしょう。

断水・停電・ガスの停止！ 復帰までの過ごし方

地震や台風、豪雨によって断水すると生活の基盤が失われます。給水が始まるまでの十分な備蓄は必要ですが、同時に節水するために利用できる物があります。まず、家庭に必ずあるラップです。皿や食器に敷いて使用し、使用後は外して捨てれば食器洗いをせずに次回も同じ食器を使えます。さらに、トイレに流す水は1回に4〜5L必要ですが、非常用トイレ（凝固・消臭可能な物）を用意しておけば、その分節約可能です。また、大判の介護用ウエットティッシュなどは風呂に入れない状況で体

を拭くのに最適です。

北海道胆振東部地震では、全道規模という広範囲の停電が発生しました。停電に備え、懐中電灯以外に部屋全体を照らせるラタンなどを用意しておきましょう。その他、アウトドアで使えるカセットコンロ（ボンベも忘れずに）などは災害時にとても重宝しますし、日常生活でも使用できま

ペットがいる家庭での災害対策

基本的に避難所にペットの持ち込みは許可されません。また、配給される食料や飲料水を人前でペットに与えるのもトラブルのもとになります。ペット用の食料や水は別途十分に用意しておき、リードやケージなど、移動させるための道具も用意しておく必要があります。被災地では自家用車のある方はペットと一緒に車中避難しているのをよく見掛けましたが、事前に預け先なども考えておくべきでしょう。

非常持ち出し袋に入れておく物

※重量10kg以下(背負って走れる程度に抑えること)

- 飲料水(500mlペットボトル2本)
- 非常食(菓子類・ゼリー状の食品)3日分
- 医薬品(消毒薬、三角巾、マスク、胃腸薬、解熱薬、総合ビタミン剤など)1週間分
- 簡易食器セット(家族分・プラスチック製)
- 衣類(防寒具)、使い捨てカイロ(大小)10枚パック、サバイバルシート(アルミ製)
- アイマスク、耳栓
- 懐中電灯、電池、携帯電話用バッテリー
- 携帯ラジオ(手巻き式、携帯充電器との一体型が良い)
- 現金(数千円~2万円程度)※千円札、硬貨含む
- ビニールシート
- 雨具(雨がっぱ)
- 洗面道具(旅行用で可)
- 除菌可能なウエットティッシュ(携帯用を数パック)
- ビニール袋(大小各3~4枚)
- 筆記具(油性フェルトペン、ボールペン)
- お薬手帳(避難時に袋に入れるため貴重品と同じ場所に保管)
- 貴重品(財布、印鑑、通帳など。枕元に別途まとめて避難時に持ち出す)
- ヘルメット、防災頭巾など(小さな子どもがいる家庭では必須)



東日本大震災での気仙沼の避難所(写真撮影:和田隆昌)



熊本地震で避難所で配給に並ぶ住民(写真撮影:和田隆昌)

意外と知らない？

本当のだしの話



「だし」と聞いて思い浮かぶのは、かつお節や昆布のうま味。でも実はそれだけでなく、私たちが口にする食材はどれもそれぞれが独自のうま味をもたらしています。料理をおいしくしてくれる「だし」って、そもそも何？

うま味を液体に移したのが「だし」

和食ならかつおだしや昆布だし、煮干しだし。西洋料理ならブイヨンやフォン、中華では鶏がらや豚骨で取る湯（タン）……。料理のベースになるだしは世界各地にあります。これに調味料と具材を組み合わせることで、さまざまな料理が出来上がります。煮出す場合が多いのですが、水に浸しておくだけで味が出ることもあります。つまりだしとは、素材が持つうま味を液体に移した物と考えていいでしょう。

こうしただしは「独立して取るだし」。一方「自然に取れるだし」もあります。鍋料理や煮物がおいしいのは、入れた具それぞれのうま味が汁の中で一体になるから。汁気のほとんどない野菜炒めも、液体である炒め油に各野菜のうま味が溶け出しています。

「だし」には2種類あります。

独立して取るだし

昆布、かつお節、煮干し、干しシイタケ、ベジブロス(くず野菜)、西洋のブイヨン、フォン、ブロード(以上、野菜や肉のだし)、中華の湯(タン/鶏がらや豚肉などのだし)など

自然に取れるだし

鍋料理、煮込みスープ、炒め物、魚や肉の煮込み料理の素材から出るだし

だし

あらゆる食材がだしになる

ほぼ全ての食材は、何らかのうま味を持っています。三大うま味成分の一つであるイノシン酸は魚介類や肉、グルタミン酸は野菜や海藻、きのこ、発酵食品、グアニル酸は干しシイタケやのりなどに多く含まれます。例えばトマトやタマネギも、スープに入れば立派なだし素材。グルタミン酸を多く含む日本茶も、茶葉のだしを味わっているとさえいえます。

三つのうま味成分は、組み合わせることで何倍にもおいしさを増します。かつお節と昆布の合わせだしはよく知られていますが、「自然に取れるだし」でもその効果は絶大。トマトと魚、アサリを煮ればブイヨンなしでもうま味十分ですし、昆布+豚肉も相性抜群。八宝菜などは戻した干しシイタケを加えると味にぐんと深みが出ます。手近な食材を使って、あれこれ合わせ技を試してみるのも面白そうです。

インスタントだしを使うなら

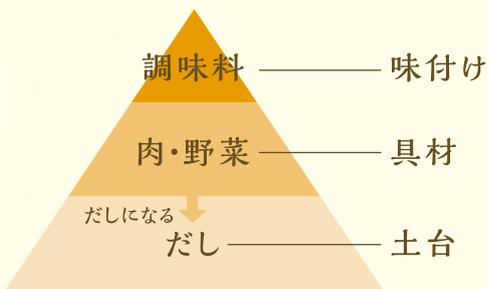
「独立して取るだし」では、今は多くの家庭で、便利な粉末だしやパックだしなどを使うようになりました。こ

こで気を付けたいのがパッケージに表示されている原材料名です。

だし素材以外の材料が入っていれば、それは厳密には「だし」ではなく、だしに近づけた物と考えていいでしょう。また、商品によっては塩や粉末しょうゆで味付けしてある物もあります。作りたい料理に合わせて選び、調味する際は塩分の取り過ぎにならないよう注意してください。

時間のあるときにかつお節、昆布、煮干しなどでだしを取って、本来の味を覚えておくと、インスタントだしの風味の過不足も分かり、使いこなしも広がります。

「だし」「肉・野菜」「調味料」の関係





煮干し

小魚を煮て干したもので、カタクチイワシが主流。イリコとも呼ぶ。地域によってアゴ(トビウオ)、アジ、タイなどさまざまな煮干しがある。



昆布

ほとんどが北海道産で、古くから全国に広まっていた。だしは水出しもできる。かつお節や煮干し、干しシイタケとの相性も良い。



かつお節

関西や中部地方では荒節、関東では枯れ節が主流。厚削りの方が濃いだしが出る。サバ、ソウダガツオ、マグロ、ウルメイワシなどの削り節もある。



何でも「だし素材」

具材に使う食材も全てうま味成分を持っている。合わせ技でおいしさもアップ!



その他乾物

干しエビ、干し貝柱、いり豆、かんぴょう、切り干し大根、ベーコン、ドライトマトなども良いだしが出る上、具材としても使える。



干しシイタケ

精進料理に必須のだし素材。干すことで栄養素もうま味成分も飛躍的に増える。水出しもでき、だしを取った後は具材に使えるのも利点。

中華料理のだし

西洋料理が香りを重視するのに対して、中華料理は油を使った濃い料理に合う、コクとうま味があるだしが好まれます。鶏や豚を長時間煮出し、香り付けよりは臭みを消すために香味野菜や香辛料を加えた味の濃いだしが使われてきました。中華のだしは「湯(タン)」と呼ばれ、主に動物性のだし(ホウタン)と植物性のだし(スウタン)に分かれます。

フランス料理のだし

煮込み料理には欠かせないフランス料理のだし。牛や鶏、魚などの動物性材料の他に、香味野菜は煮込むと肉や魚の好ましくない臭いを消すため、香り付けの役割もあります。フランス料理のだしは、ブイヨンとフォンの二つに大きく分かれます。「ブイヨン」はポタージュやコンソメの土台で、「フォン」はソースや煮込み料理の土台になります。

注目が集まる だしソムリエとは?

だしソムリエ協会

<https://dashi.be/>

だしを知り、料理や商品開発に生かすための民間資格が「だしソムリエ」。3級資格が取れる1日講座では家庭で役立つだしの基本を学びます。2級・1級講座では、各界のプロ講師の講座により深い知識を積んだ、だしの専門家を養成。動画学習サービス「Udemy」でのオンライン3級講座も今後スタート予定です。



農産物直売所 JA女性部の店

より道いずみ

新玉ねぎのご紹介

花の便りに心を弾ませる季節となりました。

さて、今回ご紹介するのは「新玉ねぎ」です。収穫後すぐに出荷するので、水分が豊富で辛みが少なく、甘みが強いのが特徴です。旬の新玉ねぎは生で食べることがおススメされています。栄養面でも、血液サラサラが期待できる硫化アリルやむくみを改善するカリウム、脂肪燃焼効果のケルセチンなど健康志向の方にとっても嬉しい成分が多く含まれているといわれています。



さて、より道いずみには春先から白くツツヤの新玉ねぎが並んでいます。シャキッと食べてシャキッと元気に旬の味覚で健康になりましょう！



おすすめ！
旬のおいしい
新玉ねぎ！

☆新玉ねぎの納豆おかか和え☆

- ①玉ねぎをスライスする。
- ②納豆とかつお節を混ぜ合わせる。
- ③①と②を混ぜ合わせ、仕上げに白だして味を調べて完成！

- 辛みを抑えてモリモリ食べられます♪
- お好みで梅肉やラー油で風味をつけても◎！



17日は
より道デー

農産物直売所 JA女性部の店「より道いずみ」 出水市高尾野町下水流890 営業時間 8:30~17:00 Tel.64-2660

私の
食育日記

おやつはやっぱり 干し芋、干し柿

タレント・食生活アドバイザー●岡村麻純

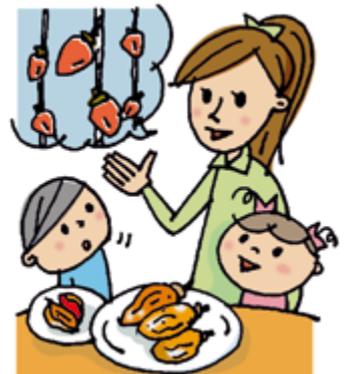
息子は幼稚園に入ってからさまざまなお菓子デビューをしました。その結果、おやつへの執着が強くなり、夕食をあまり食べなかつたり好き嫌いをしたり、心配事が増えました。また、兄が食べていれば妹も同じものを欲しがります。しかし、1歳児にはまだ控えてもらいたい物もちらほら。そこで、家でのおやつ時間は干し芋や干し柿にすることに決めました。これならば、子どもも喜ぶ上に兄妹そろって楽しめます。

日本の伝統の干し芋、干し柿。干し芋は江戸時代から、干し柿は平安時代からあるといわれ、干し芋はサツマイモを蒸した物を、干し柿は渋柿を干して作られます。では、干すことで栄養は変わるのでしょうか。

干し芋も干し柿も、もともとは水分を多く含む野菜や果物です。その水分を干すことで2~3割にしています。水分がなくなると、水に溶けやすいビタミンCなどは減少してしまいますが、水に溶け出さない脂溶性のビタミンAやビタミンE、カリウム、食物繊維、鉄分などは、干して小さくなることで栄養も凝縮します。

干し芋は、抗酸化作用があり生活習慣病や老化を防いでくれるビタミンEが豊富で、食物繊維の100g当たりの含有量は生のサツマイモの2倍近く、鉄分は3倍も多く含まれます。干し柿も、目や皮膚の粘膜を守るとされるビタミンAが生の柿の約3倍、食物繊維は9倍近く多く含まれます。

干すことで甘味も凝縮されるので、おやつにぴったりです。また干した物の魅力の一つにかみ応えがあるという点もあります。現代はかむ力の弱い子どもが増えているといわれますが、おいしいおやつならば一生懸命かんでくれます。よくかんでくれるので、少しの量で満たさされてくれるのも魅力です。干し芋、干し柿の他にも、無添加のドライフルーツにすることもあり、「かめばかむほどおいしい味が出るよ」と子どもたちはうれしそうに食べています。



ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

フキ

～春を告げる香りと苦味～

フキのプロフィール

【分類】キク科フキ属

【原産地】日本

【おいしい時期(旬)】3～5月ころ(天然物)

【主な栄養成分】

カリウム、食物繊維、アルカロイドなど

解説：KAORU



見分け方

葉柄の部分が太過ぎない方が、空洞がなく柔らかい

根元から上まで太さが極端な差がなく、ほぼ均一な太さが良い
山フキなどの場合は、ある程度太い物の方が柔らかい

切り口がみずみずしく、乾燥していない



葉がみずみずしく鮮やかな緑色なら新鮮

葉が枯れて茶色い部分が多い場合は避ける

葉柄は美しい淡緑色で全体に張りつやがある

細過ぎるものは筋っぽくて堅いかも



保存方法

時間がない場合は、葉の部分と柄を切り離し、どちらもラップで包み、冷蔵庫に入れて保存の2日以内に使用する

鮮度が命!

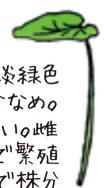


ゆでてあく抜きしたものは、水に浸して食品保存容器などに入れて、冷蔵庫へ水を時々交換すれば1週間ほど保存可能。冷凍保存もできる

フキのいろいろ

愛知早生

尾張フキとも呼ばれ、淡緑色でみずみずしくあくが少なめの香りが良く、たくて柔らかい。雌株しかないで種子で繁殖できず、現在に至るまで株分けで栽培されている



山フキ(野フキ)

山野に自生する野生のフキ。地フキ、青フキ、河内フキ、京フキなどの別名もある。葉柄が鮮やかな淡緑色、根元は赤色。柔らかく香りも強い。現在は出荷量が少なく、京都や奈良を中心に栽培もされる



秋田フキ

柄の長さが2m、葉の直径は1mに達する。傘のような形が特徴。北海道のラフンフキから分化したもので、堅いので、漬物や砂糖漬け、ようかんなどの加工用になる



楽しみ方・食べ方のコツ

下処理・調理のポイント

あくが強いので、調理前にあく抜きする

鍋に入る長さにかつし、まな板に並べて塩を掛け、両手で前後に転がすよう板ずりする

塩が付いたまま5分程度ゆでるので、後は水にすぐ漬けると、さらにあくが抜け、変色も防止できる



葉と葉柄(茎)を切り分ける



葉柄は根元と先端で太さが違うため、火入れ時間は太さによって様子を見る

葉の方があくが強いので、水にさらす時間を長めにしよう



葉は刻んでつくば煮や甘辛煮、炒め物に



冷めたら皮をきれいにむく。包丁の刃を引っ掛けて引っ張るようにむくか、手でむく。まだあくが気になるようなら、さらに水に漬けておくのも良い



下処理後のアレンジメニュー

① 煮物

フキのみのあっさり煮、油揚げや厚揚げとの炊き合わせ、魚介類との煮物などのフキを煮過ぎずに、色良く仕上げること。一方きくらぎのようにしっかりと濃い味付けでつくば煮のように炊き上げて美味



② あえ物・おひたし

下処理をしたフキは、そのままおひたしに。またドレッシングやゴマなどであえても美味



③ サラダ・マリネ

ゆで上げて水にさらし、よく水気を切ってから、斜めに細長くスライスしてサラダに。クリームチーズや生ハム、パプリカなどと組み合わせても



④ 天ぷら

食べやすい長さに切って棒状で、またかき揚げのようにしても



⑤ みそ汁・お吸い物

コンソメスープなどと合わせても美味



フキのチカラ

食物繊維・ミネラル豊富

特にカリウムが多く、高血圧予防など生活習慣病の予防に効果的

特有のほろ苦さは「アルカロイド」によるもの。新陳代謝を促進する働きがあるといわれている



中国や日本では、古くからたんを切りせきを止める薬用とされている(民間療法)

フキのじみツ

歴史

日本原産。日本や中国、朝鮮半島に分布。古くから日本人にとってはなじみ深い食材。『本草和名』や『延喜式(えんぎしき)』にフキの記録が残っている



フキとは?

地上に花芽と葉が出てくるが、茎の部分は地中に伸びる。フキはその地下茎から出てきた葉の柄の部分

春の味覚フキのとはは、フキの花茎の一番にフキの地下茎から出てくる花の部分



🐾🐾 もじよかペット 🐾🐾

チイ



飼い主 出水市今釜町の
井川 透さん

12年も一緒に暮らしているのに、私と目が合うとダッシュで逃げます。でも、だれやめ中のみ隣にちょこんと座ってくれる小悪魔チイです。



ほほえみさん

平 実樹さん (22歳) 阿久根市赤瀬川

◆好きな食べ物は？

阿久根産のボンタンです!! その他の大将季や紅甘夏も大好きです!!

◆休日は？

友人と出かけることが多いです。

◆地域の魅力は？

自然が豊かで食べ物が豊富なところです。季節の移ろいを身近に感じることができ、毎日おいしいごはんが食べられて幸せです。

いつもありがとう!!



ら	た	た	ぼ	と	た	ご	ん	し	ぶ			
き	ら	ほ	い	く	は	り	た	う	は	て	ど	お
た	ぶ	く	な	は	な	り	の	夏	い	う	父	
い	と	も	あ	お	し	お	お	に	ま	園	さ	
で	う	大	と	父	た	き	は	も	な	す	の	ん
す	園	人	鬼	ヤ	リ	ヤ	コ	さ	る	。し	は	
で	に	い	ん	く	に	を	と	お	ご	い		
は	な	ま	が	ま	さ	い	は	父	と	つ		
た	っ	し	す	ま	ん	れ	か	ぶ	さ	を	も	

【作文】 出水市立高尾野小学校2年
小野純太くん
【お父さん】 純平さん

うちのアイドル



松下 透磨くん (1歳)
【ご両親：出水市六月田町の松下透さん、智子さん】

一歳の誕生日。一升餅を踏んだあと選びとったものは、“筆”でした。いろんなことに興味を持ち、努力する子になってほしいです。

変わるJA 広がる地域のきずな

監修＝広島大学
助教 小林元

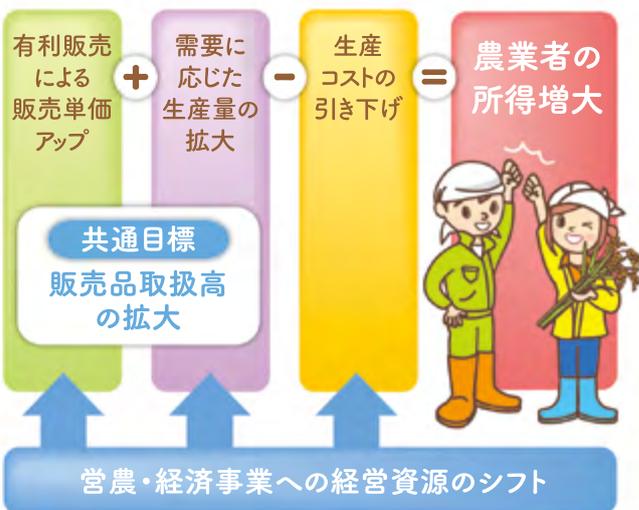
Q JAの自己改革で農家は元気になるの？

A 現場のニーズに応え、農家の所得増大と生産の拡大を支えます。

JAグループは、自己改革で「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの基本目標を掲げています。「農業者の所得増大」は、①有利販売による単価アップ ②需要に応じた生産量の拡大 ③生産コストの引き下げ——によって達成します。「農業生産の拡大」に向けては、農業生産基盤の維持・拡大のため、次世代の担い手の育成を進めます。また、「販売品取扱高の拡大」を共通目標とし、組合員と課題を共有し、知恵を出し合いながら取り組んでいきます。

JAグループは、JAグループがめざす姿として、「消費者の信頼にこたえ、安全で安心な国産農畜産物を持続的・安定的に供給できる地域農業を支え、農業者の所得増大を支える姿」を掲げています。地域農業や国産農畜産物への消費者の理解を広げ、農業の応援団を増やすための活動も行っています。地域の皆さんの協力の力で、地域農業とその主人公である農家が元気になるための取り組みを、自己改革を通じてより一層進めていきましょう。

「農業者の所得増大」の考え方



注) 共通目標として掲げる「販売品取扱高の拡大」は、有利販売による販売単価のアップと生産拡大を反映した「農畜産物等の販売収入」に加えて、政策活用や6次産業化等による利用・加工事業を含めたものとします。



耕そう、大地と地域のみらい。

★ みんなのページ ★



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
写真を大募集しています!
たくさんのご投稿をお待ちしています!



「ほほえみさん・さわやかさん」
「いつもありがとう(作文)」
「思ひ出写真館」へ
ご協力いただける方も
ぜひご連絡くださ〜い!

* 応募要領 *

*** もじよかペット ***

プリント写真または携帯・デジカメで撮影した画像データをお送りください。
ペットの
①お名前
②年齢
③コメント(50字程度)
④飼い主のお名前・住所を記載ください。



うちのアイドル

プリント写真または携帯・デジカメで撮影した画像データをお送りください。
お子さまの
①お名前
②年齢
③コメント(80字程度)
④保護者のお名前・住所を記載ください。



【応募先】

〒899-0405 出水市高尾野町下水流890番地
JA鹿児島いずみ 総務部企画広報課宛
E-mail:izm-kikaku02@ks-ja.or.jp Tel:64-2624



園芸 ゴーヤーの管理

園芸農産事業部指導課 辻 伸 二



はじめに

夏野菜の一品として、ゴーヤー（にがうり）を栽培しましょう。

管理（ハウス作型・露地作型）

定植は、1月下旬から5月中旬頃までとなります。定植後に、生育し6節から8節程で摘芯を行い子蔓4本から5本残り成長点を揃えてネットを利用して這わせます（立ち上げ）。

立ち上げ後は、ネット縫うように蔓を巻き付けていき各節からの側枝（わき芽）は10節までは全て除去し、11節以降は草勢が弱い時は1枚（葉）を残し除去しましょう。



ハウス作型の人工交配

室内温度 20℃以上で花粉が出ているか確認したら、着

果をさせる。（人工交配）交配は、雌花に行う。

概ね、4月末までは昼ごろ、5月は午前10頃からの交配時間と思われます。

連続で雌花が開花すると思いますが、3果連続までとして4節以降は全て摘果しましょう（曲がり果になります）。

かん水

定期的実施する（ハウス）／4～5日間隔（露地）7日間隔開始時期は、交配開始時期から行いましょう。

追肥時期

開花時期より開始し、かん水と同時に液肥 2000 倍用の施用や J ポーラス 10㎡当たり 10 ㎖ 1 回当たり、延べ 4 回実施すると、草勢維持が継続し長期機関の収穫ができます。

収穫時期

直径 5 ㎝以上の太さが収穫期です。

病害の防除（ハウス作型・露地作型）

うどんこ病	高温多湿と光線不足で発生しやすい
べと病	肥料切れや草勢の衰え
斑点病	多雨時期に発生する
アザミウマ類	開花期に花粉を食べる

果実 柑橘類の満開後の管理

園芸農産事業部果実課 妙 圓 園 薫



満開期を迎え、今年の作柄が予想できるようになりました。本来は表年ですが着花予想は並の傾向にあります。樹の状態に応じた管理を適切に行う事と開花期からの防除は果実の外観向上に重要なポイントになります。今後は園地別の開花状況等を観察し適期管理に努めましょう。

着花対策

- 1)白スジの入った2～3年生枝を選び花の着いている結果母枝の花や葉、緑枝をすべて剪除し、予備枝の再設定を行ってください。
- 2)新梢の緑化促進と、結実を促進させるため、葉面散布を行うようにしましょう。
散布剤…たわわ 80 号 1,000 倍または尿素 500 倍
- 3)着花不足樹については、長い新梢や上向きの新梢を中心に芽かぎを行います。また、着花枝にかぶさっている無着花枝は基部から間引いてください。

夏肥の施用

新葉や細根の生長が盛んで、細胞分裂期から肥大期へ移ります。新葉の充実、果実肥大のため夏肥を5月上旬～下旬に施用しましょう。

ポンカン…LP 配合 5 袋 / 10㎡ 当たり

中晩柑類…LP 配合 6 袋 / 10㎡ 当たり

防 除

気温の上昇と梅雨入り前の思わぬ天候不順により、病原菌の活動が活発になってきます。したがって、適期適薬で計画的な防除が必要です。果実外観の低下を招かないよう徹底した防除に努めましょう。

温州みかん

四月	下	ミカンサビダニ ケシキスイ類 ゴマダラカミキリ成虫 そうか病・黒点病 灰色カビ病	エルサン乳剤 1,000倍加用 フルーツセイバー 1,500倍
五月	上	訪花害虫・灰色カビ病 黒点病・そうか病	アドマイヤーフロアブル 4,000倍加用 ナリアWDG 2,000倍 又は フロンサイドSC 2,000倍

中晩柑

四月	下	ケシキスイ類	エルサン乳剤 1,000倍
五月	上	訪花害虫 灰色カビ病	アドマイヤーフロアブル 4,000倍加用 ナリアWDG 2,000倍（5分咲き）
	下	アザミウマ類 サビダニ類 チャノホコリダニ 黒点病	アピオンーE加用 コテツフロアブル 4,000倍加用 ジマンダイセン（水）600倍

開花期から落果期にかけて、曇天が続く年や着花の多い年には、灰色カビ病が多発するので注意しましょう。また、開花後の幼果には、出水地区はマメ地帯のため、そばかす病や黒点病の発生に注意してください。

畜産

飼料作物栽培のポイント

北薩地域振興局
農政普及課出水市駐在

山口 幸一



これから、冬作飼料作物の収穫調整と夏作飼料作物の播種の時期です。ポイントを再確認して良質な自給飼料の確保に努めましょう。

冬作飼料作物の収穫調整の留意点

イタリアンライグラスの収穫適期は出穂前～出穂期です。熟期が進むと牛が消化できる栄養分が低下します(表1)。また、1日～2日予乾し水分含量を50～60%にすると良い発酵品質のサイレージに調整できます。週間天気予報を確認して適期収穫に努めましょう。2番草を利用する場合は、刈り取り後に10㎡当たりN:



ロールベール調整

表1 飼料作物の栄養価(飼料成分表 2009年)

作物名	熟期	水分(%)	乾物中(%)		
			粗蛋白質	可消化養分総量	中性デタージェント繊維
イタリアンライグラス(1番草)	出穂前	83.7	18.4	72.2	46.6
	出穂期	84.7	13.7	69.2	57.5
	開花期	78.3	8.3	59.5	62.2

5 畝、K:5 畝を目安に追肥します。

堆肥等を過剰に施用した場合、硝酸塩濃度に注意が必要です。硝酸塩濃度が高い飼料は中毒の原因になり、繁殖障害や流産などの恐れがあります。心配な場合は農政普及課で分析を行いますので相談してください。

夏作飼料作物の栽培の留意点

ソルガム類は品種によって特性が大きく異なります(表2)。利用方法(青刈り、サイレージ)に合った品種を選びましょう。最近、消化率が高く高栄養の品種も販売されています。前作で雑草の発生が多かった圃場は、播種前に深耕や非選択性の除草剤で雑草防除しましょう。

表2 飼料作物栽培基準表(夏作)

草種	奨励品種	播種期間	播種量(kg/10a)	施肥量(kg/10a)
ソルガム	兼用型 TDNソルゴー	4月中旬 ～ 8月上旬	条播 1.2～1.5	基肥 N:10 P:20 K:10
	ソルゴー型 ゴールドソルゴー 甘味ソルゴー ハニーソルゴー		散播 2～4	
	スーダン型 スタックス		散播 4～10	追肥 N:5 K:5
スーダングラス	ヘイスーダン	4月下旬 ～ 7月下旬	散播 4～8	

農産

甘しょの定植について

園芸農産事業部指導課 大田 昭浩



苗の大きさは完全展開葉7～8枚、苗長25～30㎝、1本重25g以上の健全苗を定植し、早植え、マルチ栽培を行い、増収対策につとめてください。

苗床管理中の生育診断

育苗中の生育が悪いのは、肥料不足によることは少なく、温度やかん水が不足していることが多いです。

萌芽後の気温は昼間25～30℃、夜間15℃を目安に管理してください。

かん水は、床面が乾かない程度に、温暖な日の午前中にかん水してください。採苗前に強圧でかん水すると苗が倒れて曲がり苗になるので、低圧で行ってください。

採苗前1週間位は十分に換気を行い、外気にならしておいてください。

苗消毒

黒班病・つる割病の予防として、ベンレート水和剤の500～1,000倍液に20～30分間、苗の基部10～15㎝を浸漬消毒してください。特にシロユタカはつる割病が発生しやすい品種ですので、対策を講じてください。

取り置き苗

活着対策として、取り置き苗を必ず行ってください。

取り置き苗をする場合は、苗消毒後倉庫など日光、風の当たらない場所に4～5日間束ねて立てて置く。下に濡れむしろや濡れ新聞紙等を敷き、ポリフィルムで被覆し、湿度を保つと発根が早くなります。発根した苗は、根を痛めないように丁寧に植え付けてください。

植付け

早植え、マルチ栽培で増収対策につとめましょう。早植えは、甘しょが肥大する期間が長くなり、増収となります。

船底植え・水平植えを行うことにより、甘しょの個数が多くなります。また、加工用・焼酎用甘しょは、船底植え・水平植えを行うことにより、形の揃ったものが出来きます。植え込み節数を5節以上確保し、増収対策を講じてください。

5月中旬以降については、3000本以上の植付本数を確保しましょう。

栽植密度

4月植え		5月植え	
畝幅	株間	畝幅	株間
90㎝	40㎝	90㎝	35㎝
110㎝	35㎝	110㎝	30㎝

最後に、でん粉原料用かんしょを作付される方は、契約栽培を行わないと澱粉工場への出荷が出来なくなります。

6月下旬から7月上旬に各事業所又は公民館等で申請・契約手続きを実施いたしますので必ず、申請・契約手続きを行ってください。

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31年4月10日(水)
 午前 10時～11時30分まで
 出水事業所会議室 ☎62-1531
 午後 1時30分～3時まで
 大川内出張所会議室 ☎68-2111
 相談員 森代武志社会保険労務士

役員会だより

※下記の協議事項はすべて原案通り承認決定されました。

第12回理事会（平成31年2月26日）

- 1) 平成31年度事業計数計画
- 2) 平成31年度余裕金運用
- 3) 平成31年度信用供与等の最高限度額
- 4) 平成31年度貸付金利率の最高限度額
- 5) 平成31年度借入金の最高限度額
- 6) 平成31年度内部監査計画
- 7) 定款附属書役員選任規程の一部変更
- 8) 規約の一部変更
- 9) 経理規程の変更
- 10) 内部統制システム基本方針の策定
- 11) 果実選果場建設に伴う固定資産取得
- 12) 年度末会計処理の決定
- 13) 肥育牛農家の預託限度の承認
- 14) 貸付審査

第9回監事会（平成31年2月15日）

- 1) 平成30年度末決算棚卸監査
- 2) 平成30年度第2回随時監査の結果
- 3) 第3回無通告監査の結果
- 4) 監事会規則の廃止および全部改正
- 5) 平成31年度監事監査計画（案）



生活関連資金（住宅・車等）の無料相談会を、下記の日程で開催いたしますので、お気軽にご相談ください。

日程 平成31年4月7日・14日・21日・28日
※毎週日曜日 9時～12時まで

場所 JA鹿児島いずみ本所
 （本所ATM側管理センター事務所内）

詳しくはTEL：0120-63-8510まで

第27回JA通常総代会のご案内

第27回JA鹿児島いずみ通常総代会を、5月23日(木)に出水市文化会館で開催します。

総代会は、組合員の代表である総代の皆さんが出席し、平成30年度の事業報告および平成31年度の事業計画などについて審議されます。

鹿児島いずみ農業協同組合

好評開催中! 高尾野植木市

4～5月7日までの期間中『7』のつく日は高尾野植木市を開催します。また、**4月7日と5月7日は植木講習会も実施**します。季節の樹木を多数そろえておりますので皆さまぜひお越しください!

開催場所 出水市高尾野町下水流890番地(河川敷沿い)
お問い合わせ JA鹿児島いずみ販売経理課 TEL64-2631

わたしたちのJA（2月末現在）

正組合員 6,401人
 准組合員 10,718人
 合計 17,119人
 出資総額 33億5424万5千円

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、人間ドック受診者の募集を行っています。お申し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（TEL64-2625）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
6 / 7	三笠	一般	5人
6 / 8	東	一般	10人
6 / 8	東	女性	10人
6 / 11	阿久根	一般	10人
6 / 11	阿久根	女性	10人
6 / 12	江内	女性	5人
6 / 13	長島	一般	10人
6 / 14	野田	一般	10人
6 / 14	野田	女性	5人
6 / 18	阿久根	一般	10人
6 / 18	阿久根	女性	5人

商品説明・即売会を 開催します!!

数量限定の来店者プレゼントや購入者特典有り!
商品に関する質問やご要望もお伺いします。

日時 平成31年
4月25日(木)
9:00~15:00

場所 資材センター
店内売場

足軽フィット

とにかく「軽く」
伸び・縮み自在!!
完全防水仕様で
朝露や水だまりも
しみない!



是非ご来店
ください!

全農クミックス株式会社

手袋・履物・帽子・衣料品など
ご要望をお聞かせください!



【お問い合わせ】JA資材センターいづる館 TEL64-2655

第10回 JA鹿児島いずみ年金友の会 ゴルフ大会参加者募集!

農協利用者年金友の会では、会員の皆さまの健康増進と親睦をはかることを目的に、第10回年金友の会ゴルフ大会を下記の通り開催します。

- 開催日 ▶ 平成31年 6月6日(木)~7日(金)
午前9時スタート〈雨天決行〉
- 開催場所 ▶ 出水ゴルフクラブ
- 参加人数 ▶ 160人
- 参加資格 ▶ 年金友の会会員及び年度内に当JAで、年金受け取り手続きのできる方
- 申込手続 ▶ 各事業所金融共済課に5月17日(金)までにお申し込みください。
- 参加料金 ▶ 1,000円
(弁当代に充当します)
- プレー料 ▶ 各自ご負担ください



☆詳しくは、各事業所金融窓口へお問い合わせください。

平成
31年度

3a(アール)ハウス 設置事業のご案内

事業を活用される方を募集します!

目的

近年、異常気象により露地での生育が不安定なことから、施設化を進め増収と品質向上を図り、農家の所得確保に努めます。

対象品目

サヤエンドウ・インゲン
オクラ・ゴーヤー等の
組み合わせ



実施にあたっての採択条件

- ①ハウス資材はJAより供給します。5名を予定しており、定員になり次第締め切りさせていただきます。
- ②事業費は、概ね61万円(内JA助成金27万円)

申込期限

平成31年4月26日(金)

詳細の問い合わせ先

鹿児島いずみ農協 園芸農産事業部 指導課 TEL64-2630

いらすとボード



出水市高尾野町
松下 洋子さん



出水市大野原町
石岡 佳奈さん



長島町蔵之元
江口 凜花さん



出水市高尾野町
八木 つばささん

☑ 関東から帰郷して、小さいながら畑をやっています。出水は自然が豊かなので、帰ってきてよかったです。歳をとると田舎暮らしがよいです。

(出水市武本 井樋 和行さん)

🌱 JAをご利用くださりありがとうございます。畑では何を作られているのですか？お身体に気をつけてこれからも日々の暮らしをお楽しみください！



読者の皆さまから寄せられたご意見、メッセージ・イラストなどをご紹介します。

☑ 3月に4人目が産まれます！しばり、パートはお休みでせつせとおたよりを出します!!

(出水市高尾野町大久保山下あゆみさん)

🌱 ご出産おめでとうございます！家事に育児にお忙しい中、広報紙ほほえみが山下さんにとってひとときの癒しになればと願っています★

☑ いつも広報紙ほほえみの「食を育むおいしいページ」を楽しみにしています。夫婦で共働き、そして2歳の子どものために少しでもおいしい、栄養のある料理を作り続けたいです！

(出水市明神町 P.Nミスタクさん)

🌱 ご愛読ありがとうございます！お子さんへの食育としてこれからも地域の農畜産物の魅力をお伝えできるように頑張りますので、引き続きよろしくお祈りします！



いつくくん活動の舞台裏や地域のみなさまとの交流などオフショット写真を公開していくよ!!

(だいこん)
おもしろでこん
パート2!



#たごでこんがめすらしかですな
#東事業所管内 宮崎多恵子さんより



#いちごはいかがですか?

いちご試食宣伝会
@出水市内
3/2



#おいしいよ!どうぞ★



#女性部の皆さんと
#おいしく作れたよ☆

JA江内女性部 × 江内小ぼたもち作り
@江内小学校 3/6

頭の体操 ★ クロスワード



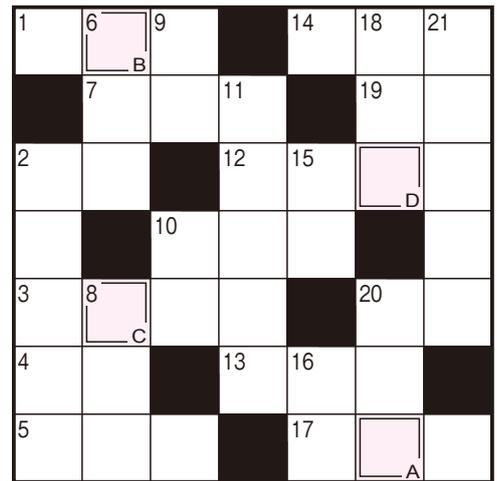
二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？
出題●ニコリ

ヨコのカギ

- 1 春の山菜の一つ。スギナの胞子茎です
- 2 和・——・中の料理が味わえるレストラン
- 3 絵の具を混ぜ合わせるときに使う板
- 4 開店祝いに胡蝶（こちょう）——を贈った
- 5 水が湧き出てくる所
- 7 奈良県の桜の名所
- 10 あまり飾り気がありません
- 12 北海道で生まれた馬や人をこう呼びます
- 13 火のない所に——は立たぬ
- 14 米寿は数え年88歳のお祝い、——は77歳のお祝い
- 17 「！」は感嘆符、「？」は——符
- 19 はさみを振りつつ横歩き
- 20 一、十、百、千、——

タテのカギ

- 2 お酒にのまれている人
- 6 先祖の冥福を祈り、追善——を行った
- 8 眼鏡のフレームにはめます
- 9 両手と両足のこと
- 10 彼は質問に——なく答えた
- 11 首の前部にある出っ張り
- 15 牧場の周りによく立てられています
- 16 踏むことでよく育つ穀物
- 18 楽しいとすぐに過ぎてしまいます
- 20 阿寒湖の物は特別天然記念物
- 21 一角獣とも呼ばれる想像上の生き物



●解答欄

A	B	C	D
---	---	---	---

2月号の
解答



A B C D
「マメマキ」

- ☆ 応募数：百十五通
- ★ 大平 隆之さん 長島町指江
- ★ 濱口 八重子さん 長島町浦底
- ★ P.N 山海太郎さん 阿久根市脇本
- ★ 麓 美佐好さん 阿久根市琴平町
- ★ 福井 美寿さん 出水市野田町上名
- ★ 姥ヶ崎じゅんこさん 出水市高尾野町江内
- ★ 山下 あゆみさん 出水市高尾野町大久保
- ★ 齊藤 千秋さん 出水市下大川内
- ★ P.N ミスタクさん 出水市明神町
- ★ 井樋 和行さん 出水市武本
- 【2月号クイズ当選者】
当選おめでとうございます。

あとかき Editor's Note



早いもので昨年4月に企画広報課に着任して1年が経ちました。1年って本当にあっという間ですね。新年度を迎え、出逢いと別れの季節となり、皆さんも様々な環境の変化を迎えていることと思います。わが家では、昨年小学生になった長男が2年生になります。入学したころは大きなカバンを背負って、車に気を付けながら慎重に登校していましたが、今では「早く学校に行きたい」と昨年より少し小さく見えるようになったカバンを背負って走って登校する姿に成長を感じる今日この頃です。息子よ…車にだけは気を付けて。こんな子供の成長に負けないように私も日々成長していきたいと改めて思います。皆さんも新たな環境に早く慣れて充実した生活をお過ごしください。(伸)

クイズ・おたより・投稿等の応募方法と送り先

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

解答 ○ A ○ B ○ C ○ D

郵便番号・住所
氏名(ペンネーム)・年齢
職業・電話番号
本紙への感想や要望、JAに対する
ご意見などをお書きください。
※ペンネーム希望の方も氏名は
必ず記入してください。

記入例(横書きも可)

記入例を参考にどしどしご応募ください。
Eメールでも受け付けています。

✉ izm-kikaku02@ks-ja.or.jp

クロスワード

- しめきり ▶ 平成31年4月30日消印有効
当選発表 ▶ 平成31年6月号
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。
☎(0996)64-2624 (企画広報課)



組合員・地域住民の皆さまとJAをつなぐ

Vol.13



自己改革 取組みレポート



JA鹿児島いずみは、地域農業の振興や地域づくりに向けた自己改革プランとして「農業者の所得増大」・「農業生産の拡大」・「地域の活性化」を基本目標に、実現に向けた取り組みを展開しています。

JA組合員・利用者の皆さまにJAに対する理解を深めていただくとともに、自己改革への取組み状況をご報告してまいります。

消費者イベントでリーフレットを展示

いづるくん奨学金 本格始動!



2月16～19日、鹿児島市の山形屋で開催された「第9回消費エキスポかごしま」でJAグループ鹿児島が出展したブースで、当JAの自己改革リーフレットが展示されました。

このイベントは、鹿児島市消費生活センターが主催するもので、消費者の方々に日常生活に役立つ情報を楽しみながら知ってもらうことを目的としたものです。

JAグループ鹿児島は、自己改革の紹介のほか、知っておくと役立つ身近な「食」と「農」について来場者に向けてPRしました。

JA鹿児島いずみでは、将来の地域農業を担う新規就農者やJAへの就職を希望する学生を対象とした独自の奨学金「いづるくん奨学金」を創設しました。

JAは、2月20日から対象者の募集を開始し、JA担当者が関係学校を訪問し、学校関係者の方々に奨学金の概要を説明しました。

今後も引き続き募集を行い、就農希望者やJA就職希望者の支援をしていきます。

こんにちはAコープです!



A・COOP × CO-OPの「協同開発」商品誕生!



Aコープは、食の安心・安全と地域活性化に貢献する協同のパートナーとして、生協コープかごしまと商品の協同開発を進めています。開発商品には、「スマイルリング」のマークがつけられています。

現在、もめん豆腐、茶美豚餃子など、5品目販売中。今後も開発を進めていく予定です。

「スマイルリング」は、「生産者（緑）、製造者（青）、販売者（オレンジ）、消費者（ピンク）が笑顔でつながっている様子。また、全体で「地域（または暮らし）にもたらす笑顔の花」を表しています。