

ほほえみ

10
2022

hoho-emi No.367
JA鹿児島いずみ
<https://ja-izumi.or.jp/>



新しい夢 どんどん

育てよう明日を

JAグループ鹿児島



ホームページ



FaceBook



LINE



Instagram



【特集】

いづるくと学ぼう！考えよう！
日本の「食」と「国消国産」 6

新米を使った
絶品混ぜごはん&炊き込みごはん 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 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

高尾野植木市 ほか 20

清竹 悠斗くん（5）
瑛斗くん（2）

【ご両親：出水市大野原町の清竹明徳さん・美奈さん】

Q1. お米は好きですか？

悠斗くん&
瑛斗くん 好き！

Q2. 何おにぎりが好き？

悠斗くん&
瑛斗くん 塩おにぎりが好きです。

Q3. 大きくなったら何になりたい？

悠斗くん 昆虫博士になりたい！
瑛斗くん アンパンマン！

ご両親から
ひとこと 元気で素直な思いやりのある人になっ
てほしいです。



お母さんの作ったおにぎりがおいしく
て思わず笑顔になった2人。
たくさん食べて大きくなってね！

● わたしたちのJA（8月末現在）

正組合員：5,878人 准組合員：10,612人 合計：16,490人 出資総額：38億1,092万3千円



野菜づくりを学ぼう！営農塾開講

J Aは8月18日、本所で地域農業の振興を図ることなどを目的に令和4年度営農塾を開講しました。

8月27日、J Aは1回目の講習をアグリセンターで開き、受講生12人が参加しました。受講生らは、1時間ほど室内学習で営農指導員から土づくりや病害虫対策等について学んだ後、優良農家の視察として出水市高尾野町の中原五朗さんのほ場を視察しました。中原さんは、カボチャやオクラ、メロン、ネギなど多くの野菜を栽培して管内のAコープなどに出荷しており、ほ場を視察した受講生らは土づくりや栽培時のこだわりなどについて中原さんに熱心に質問していました。初めて講習に参加した受講生の一人は「初めて参加するので少し緊張しましたが楽しかった。最終的には自分で上手に野菜を育てられるようになりたい」と話していました。また、J A指導課の宮田保課長は「営農塾を通して野菜づくりを学び、ゆくゆくは野菜農家になってもらいたい。たくさん野菜を作って農産物直売所にも出荷してほしい」と話していました。

今後も、同塾では室内学習やほ場視察などの講習を10回程度（月2回）行い、病害虫や農業機械等の知識を習得していく予定です。



座学で基本的な知識を習得



中原五朗さんのほ場を視察



株中山畜産が金賞（グランドチャンピオン）！ 同林ファームが銅賞を獲得！ 第46回九州管内系統和牛枝肉共励会

J Aは9月3日、福岡県太宰府市のJ A全農ミートフーズ(株)九州支社で行われた第46回九州管内系統和牛枝肉共励会に5頭を出品し、個人賞で肥育牛生産者の(株)中山畜産(長島)が金賞、同林ファーム(米ノ津)が銅賞を獲得しました。

当日は、九州・沖縄8県から各15頭、合計120頭が枝肉審査され、(株)中山畜産が出品した「若春号」は、枝肉重量579.5キロ、ロース芯面積は113平方センチ、脂肪交雑(BMS)は最高値のNo.12でした。

また鹿児島県の出品牛は5等級率100%で、さらに全頭が霜降りの度合いを示すBMS(脂肪交雑)が最高No.12と「鹿児島黒牛」の圧倒的な品質の良さで、7年連続で団体優秀賞を受賞しました。今回の個人賞・団体優勝は、10月に本県で開催される全国和牛能力共進会での活躍に向けて大きな弾みとなりました。

今後も、J Aは定期的に指導員による巡回を行い、生産管理の徹底と安定した牛肉の提供に努めます。



グランドチャンピオンに輝いた「若春号」の枝肉



第12回全国和牛能力共進会の鹿児島県代表に (株)中山畜産と(株)同林ファームが選ばれました！



(株)中山畜産の「誠司37号」

8月28～29日の2日間、始良中央家畜市場で第12回全国和牛能力共進会(全共)の県代表牛24頭を決める最終予選会が開かれ、J A管内の(株)中山畜産(長島)と(株)同林ファーム(米ノ津)の牛が見事、県代表に選ばれました。

全共は5年に一度開催されることから「和牛オリンピック」とも呼ばれ、全国の優秀な和牛が一堂に集い、改良の成果や優秀性、肉質などを競います。大会は、繁殖牛の体型などを月齢別に審査する「種牛の部」、肉質を審査する「肉牛の部」など合わせて9つの部



(株)同林ファームの「忠雄号」

門で審査され、(株)中山畜産と(株)同林ファームは「肉牛の部」(6・7区)に出品します。この2農家は、9月に行われた第46回九州管内系統和牛枝肉共励会でも金賞と銅賞を獲得しており、全共でも活躍が期待されます。前回大会で優秀な成績を収めた鹿児島県は、今大会も県一体となり和牛日本一を目指します。

なお、全共は10月6～10日までの5日間、霧島市牧園町(種牛の部)と南九州市知覧町(肉牛の部)で開催され、「種牛の部」の会場では一般来場者にも楽しんでもらえるよう各種イベントなども行われます。



極早生温州みかん出荷最盛期！



出荷の最盛期を迎えています

J A管内では、9月上旬からさわやかな香りと酸味、さっぱりとした甘みが特徴の極早生温州みかんの出荷が始まっています。

果実課の園田紘之指導員は「今年は雨が少なかったこともあり酸切れ等が心配されたが、生産者らが灌水かんすいを行うなどして現在は糖度も上がり、良好に仕上がっている。とても食べやすくおいしいみかんができていますので、ぜひ味わってほしい」と話していました。

なお、今年産の出荷数量は温州みかん全体で約250トンを見込んでおり、県内を中心に出荷します。



収量増収見込む 早期米初検査



入念に検査を行う検査員

J A管内では、8月初旬から令和4年度産早期米の刈り取りがはじまりました。

8月16日、JAは本所で「コシヒカリ」と「イクヒカリ」の初検査を行い、農産物検査員が形質や整粒歩合、保有水分など入念に検査しました。担当者は「全体的な収量は増収を見込んでいる。今後は、いもち病の発生が確認されていることから病斑拡散防除やカメムシなどの防虫対策に取り組む必要がある」と話していました。

今後、JAでは普通期水稻集荷に向けて販売担当者や営農指導員が大型農家やモミすり業者を巡回して共販依頼の声掛けを行い、共販率向上に取り組む方針です。



小学生が元気いっぱいプレー



優勝した米ノ津／出水中央合同チーム

8月28日、出水市の高尾野多目的運動場で第29回J A鹿児島いずみ旗争奪ソフトボール少年団大会が開かれました。

この大会は、青少年の健全な育成や少年団同士の交流をはかることなどを目的に開いているもので、当日はJ A管内小学校の少年団12チーム、約300人が参加しました。暑さの厳しい中、参加した小学生らは元気いっぱいに白球を追いかけていました。

なお、成績は表の通りです。

優勝	米ノ津／出水中央合同チーム
準優勝	東出水チーム
第三位	高尾野チーム・川床チーム



有限会社大迫自動車が 3年連続で優績賞を受賞



受賞おめでとうございます！

J A共済鹿児島本部自動車指定工場協力会は、令和3年度の自動車・自賠責共済の取扱表彰を行い、伸張率の部門でJ A東事業所管内の有限会社大迫自動車が3年連続で優績賞を受賞しました。この表彰は、過去3ヶ年間の平均台数の伸張率が1番高く、なおかつ年間取扱台数150台以上が対象となります。

8月4日、J A江口光常務から表彰状を受け取った大迫自動車の大迫英二さんは「また来年も受賞できるよう頑張ります」と喜んでいました。

こく しょう こく さん

「国消国産」

特集

「国消国産」の取り組みを進めよう！

地域の農業を守り農家さんを支えるため、そして私たちがこれからも安心安全でおいしい農畜産物を食べられるよう、なるべく国産のものをを選び、みんなで力を合わせて「国消国産」を応援しましょう！



<https://www.asahi.com/ads/nogizaka46ja/>



ちなみに、「国消国産」を進めることはSDGsの達成にもつながるよ！

例えば…

「国消国産」の取り組みが広がり、輸入に依存しなくなることで、輸送エネルギーや環境負荷を減らすことができます！



国産の農畜産物を食べて、SDGsにも貢献しちゃおう♪





いづるくんと学ぼう！考えよう！

日本の「食」と

現在、日本は食料の約6割を輸入に頼っています。もし世界で何らかの問題が発生し、輸入がストップしてしまったら、私たちの食料はどうなってしまうのでしょうか。そこで、今回は10月16日の「国消国産の日」にちなんで、いづるくんと一緒に日本をとりまく「食」と「国消国産」について学び、考えてみましょう。

10月16日は「国消国産の日」！

全国農業協同組合中央会（JA全中）が、消費者に食料や日本の農業への理解を深めてもらおうと、世界の食料問題を考える日である「世界食料デー」に合わせて制定しました。食料を生産する農家さんや農村などを支え、応援してくれる人が増えてほしいとの願いが込められています。



「国消国産」とは、「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方のことだよ。

日本の「食」をとりまくリスク

●食料自給率の低迷

日本は食料の多くを輸入に頼り続けているため、国内の食料自給率は※約37%（カロリーベース）と低水準です。また国際化が進展していけば、さらに輸入が増加し、食料自給率はどんどん低下してしまう可能性があります。 ※2020年度 農林水産省による

●農業生産基盤の弱体化

農家の高齢化や後継者不足等により農家と農地が減少し続けています。

●自然災害の多発

近年は、日本のみならず世界で自然災害の発生頻度が増加。自然災害による農業関係の被害が多くなっています。

●世界的な人口増加

世界の人口は今後も増加すると予測されており、食料不足が懸念されています。また、このまま日本が輸入に依存したままでは、途上国の食料を奪い、間接的に飢餓を生み出してしまう可能性もあります。

…など、日本の「食」は多くのリスクに直面しています。

ぜごはん&炊き込みごはん



3 豚バラネギ塩ごはん

【材料】

新米 …………… 2合
豚バラ肉 …………… 150g
深ネギ …………… 1本
水 …………… 適量
煎りごま …………… 適量

④

ゴマ油 …………… 大さじ1
醤油 …………… 大さじ1/2
塩 …………… 小さじ1
和風顆粒だし …………… 小さじ1

【作り方】

- ①豚バラ肉は3cm幅に切り、深ネギは小口切りにして白い部分と青い部分を分けておく。
- ②炊飯器に新米、水（2合の目盛りより2～3mm下まで）、④を入れて軽く混ぜる。
- ③米を平らにならして、豚バラ肉、深ネギの白い部分を入れて通常炊飯する。
- ④炊き上がったたら深ネギの青い部分を加えて混ぜ、最後に煎りごまをかけたら完成！



4 鮭コーンごはん

【材料】

新米 …………… 2合
鮭 …………… 2切れ
コーン（缶） …………… 大さじ4
水 …………… 適量
パセリ …………… 適量

④

料理酒 …………… 大さじ2
無塩バター …………… 10g
コンソメ（顆粒） …………… 小さじ1/2
塩 …………… ひとつまみ

【作り方】

- ①炊飯器に新米、水（2合の目盛りまで）、鮭、コーン、④を入れて通常炊飯する。
- ②炊き上がったたら鮭の皮と骨を取り除き、よく混ぜる。
- ③最後にパセリをかけたら完成！



5 海老ピラフ

【材料】

新米 …………… 2合
剥きエビ …………… 150g
玉ねぎ …………… 1/2個
にんじん …………… 1/3本
ピーマン …………… 1個
コーン（缶） …………… 大さじ2
無塩バター …………… 10g

水 …………… 適量
塩コショウ …………… 適量
パセリ …………… 適量

④

コンソメ（顆粒） …………… 小さじ2
塩 …………… 小さじ1/2

【作り方】

- ①玉ねぎ、にんじん、ピーマンはみじん切りにしておく。
- ②炊飯器に新米、水（2合の目盛りより2～3mm下まで）、④を入れて軽くかき混ぜたら、①と剥きエビ、コーンを入れて通常炊飯する。
- ③炊き上がったたら、無塩バターと塩コショウを加えよく混ぜ、最後にパセリをかけたら完成！

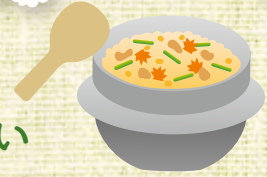


特集

新米を使った 絶品 混ぜごはん



今年も新米の季節がやってきましたね！
そこで、今回は新米を使った簡単でおいしい
混ぜごはん&炊き込みごはんのレシピを紹介するよ★



1 鶏そぼろごはん

【材料】

ごはん	2合分
鶏ひき肉	100g
にんじん	1/3本
えのき	1/2株
むき枝豆	50g
ゴマ油	適量

④

醤油	大さじ2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1/2
すりおろし生姜	大さじ1/2
鶏がらスープの素	小さじ1/2

【作り方】

- ①にんじんは細切り、えのきは3cm幅に切る。
- ②フライパンにゴマ油を入れて熱し、鶏ひき肉を入れて炒める。
- ③肉に火が通ったら、にんじん、えのき、枝豆、④を加えにんじんがしんなりするまで炒める。
- ④炊きたてのご飯に③を入れて混ぜたら完成！



2 わかめごはん

【材料】

新米	2合
乾燥わかめ	大さじ1
煎りごま	適量
水	適量

④

酒	大さじ1
みりん	大さじ1
塩	小さじ1

【作り方】

- ①乾燥わかめは水で戻し、細かく切っておく。
- ②炊飯器に新米、水（2合の目盛まで）、④を入れて通常炊飯する。
- ③炊き上がったら①と煎りごまを加え、よく混ぜ合わせたら完成！



お米を食べると起こるいいこと

- 日本で自給可能なお米を食べることで、国内の食料自給率向上に貢献できます。
- お米には炭水化物をはじめ、たんぱく質やビタミン、ミネラルなどの栄養成分がバランス良く含まれているため、健康的な体づくりや脳の働きを活性化させることができます。
- お米は比較的ゆっくりと消化・吸収されるため腹持ちが良く、間食が少なくなります。
- 粒のまま食べるお米は、パンや麺類よりも噛む回数が増えるため、肥満予防や味覚の発達などにもつながります。



などなど



農産物直売所

JA女性部の店
より道いずみ

「旬のオススメ商品」
のご紹介

少しずつ朝晩が涼しく感じる
ことが増えてきましたね。

さて、季節は実りの秋という
ことで、今回は農産物直売所
「より道いずみ」の店頭で並ん
でいる旬のオススメ商品をいく
つかご紹介します。

焼き芋にしたらおいしいよ！



甘くてふっくらモチモチ♪

※10月中旬頃からは普通期米(ヒノヒカリ・あきほなみ)が並びます。



旬の
オススメ



爽やかな香りと甘みが最高です。

山太郎カニもオススメ！



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

毎月17日は
より道デー



地元の農家さんが丹精込めて作った野菜や果物は、とっても新鮮でおいしいよ！農産物直売所「より道いずみ」では、「出水市プレミアム付商品券」「マイナンバーカード取得促進商品券」も使えるので、ぜひ足を運んでみてね〜



『家の光』2017年10月号「野菜がうまい！ おつまみ道場」より

調理／瀬尾幸子

ナガイモのすり流し汁

なかなか冷めないので
ながな酒が飲めます



作り方

- 1 ナガイモは皮をむき、厚手のポリ袋に入れる。すりこ木などでたたいてつぶす。
- 2 鍋に、Aを入れて煮たてたら、①を混ぜて、もう一度煮たてる。
- 3 器にタイとざく切りにしたミツバを入れ、②を注ぐ。
- 4 小口切りにした細ネギとユズの皮をのせる。



ナガイモをつぶすときは、少し形が残るくらいにするとよい。

材料 (2人分)

- ナガイモ……8cm (150g)
- タイの刺身……6切れ
- ミツバ……少々
- 細ネギ……2本
- ユズの皮……少々
- A だし汁……150ml
- しょうゆ……小さじ1/2
- 塩……小さじ1/4

暮らしをよくする情報がいっぱい！『家の光』購読のお申し込みはお近くのJA窓口へ



うすあげのちむどんどん



材料 (4人分)

・ 干し大根 …… 30g	・ にんじん …… 1/3本	④	水 …… 200ml
・ 油揚げ (うすあげ) …… 4枚	・ かんぴょう …… 8本 (15cm程度)	めんつゆ …… 100ml	
・ 鶏ささみ …… 150g	・ チンゲン菜 …… 適量		
・ なめこ …… 50g	・ 塩 …… 適量		

つくったのは

JA女性部
長島支部の
みなさん



作りかた

- ①干し大根はたっぷりの水で揉み洗いし、ザルにあげてもどす。
- ②鶏ささみは食べやすい大きさに切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、半分に切って袋状に開く。
- ③①とにんじんを②の袋 (巾着) と同じ長さに切り、鶏ささみ、なめこと一緒に袋に詰めて、かんぴょうで口を結び巾着にする。
- ④鍋に④を入れて火にかけ沸騰したら巾着を並べ入れ、弱めの中火にして20～30分煮込む。
- ⑤④を器に盛り、煮汁をかけて塩茹でしたチンゲン菜を添えたら完成!



シェフ永井の おすすめ

手羽元とサツマイモの甘辛煮



【材料】(4人分)

手羽元 …… 8本	サツマイモ …… 中2本
ショウガ (スライス) …… 10g	ごま油 …… 大さじ1
《煮汁》	
水 …… 600ml	しょうゆ …… 100ml
料理酒 …… 100ml	砂糖 …… 大さじ6と2/3
みりん …… 大さじ3と1/3	酢 …… 大さじ3と1/3
コチュジャン …… 大さじ1	

【作り方】

- (1)サツマイモは厚めに皮をむいて乱切りにし、水にさらしておく。
- (2)深めのフライパンにごま油を熱し、手羽元、サツマイモ、ショウガを入れ手羽元にしっかりと焼き色を付ける。
- (3)(2)のフライパンに煮汁の材料を全て入れ、キッチンペーパーで落としふたをして中火で25分煮込む。
- (4)器に盛り付け、カイワレなどお好みの青み(材料外)をあしらひ出来上がり。

● 永井 智一 (ながい・ともかず)
茨城県笠間市にある「キッチン購入 (ハレジン)」オーナーシェフ



いつもありがとうございます!!



ほほえみさん

大西 ^{あずさ} 梓さん (20歳) 長島町指江

◆職業は？

福岡の専門学校を卒業後、地元に戻り、今年の4月から認定こども園で保育教諭として働いています。こども達ができなかったことがだんだんとできるようになるのを見ているととても嬉しく、やりがいを感じます。周りもいい人達ばかりで働きやすいです!

◆趣味・やってみたいことは？

中学・高校と部活で卓球をしていたので、また始める予定です!あとは、沖縄や韓国に旅行に行きたいです。

◆地域の好きなおところを教えてください!

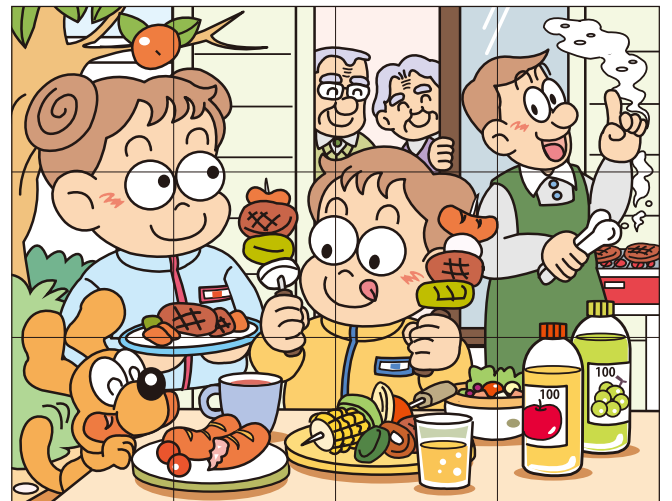
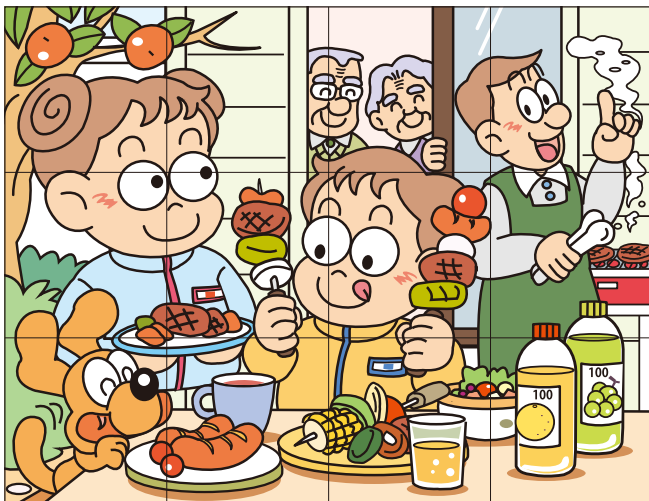
みんな仲が良く、困っていてもいろんな人が助けてくれてとても住みやすいところです。

ら	あ	に	いた	時	練	て	お	ど	ご	く	み	お	を	は
も	り	つ	そ	り	ど	習	い	そ	で	は	ざ	ん	べ	し
が	が	さ	が	し	が	ま	く	'	ん	し	ん	て	た	た
人	と	合	し	ま	一	あ	す	ま	朝	の	が	'	当	い
ば	う	'	い	す	し	ろ	'	で	早	じ	り	く	を	ま
っ	'	中	'	と	り	仕	く	ず	の	作	ず	き	お	や
て	こ	く	'	い	に	き	く	事	か	ん	と	お	'	わ
わ	れ	れ	練	つ	走	は	上	を	ら	び	き	た	ま	ざ
'	か	て	羽	目	'	の	し	夜	な	は	ず	り	た	ん

【作文】

阿久根市立折多小学校 3年

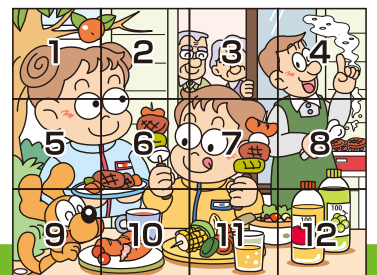
濱崎 ゆうなさん
博文さん
寿子さん



まちがいさがし

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を右下の枠内の数字で探しましょう。

解答は 18 ページ



出題・イラスト：酒井栄子

もじよかペット



飼い主 出水市高尾野町江内の湯田隼彦さん
母のマリーはおとなしくて、息子のポニータはやんちゃです。孫が毎月遊びに来て、散歩に行くのを楽しみにしています。



飼い主 出水市福ノ江町のP.N亀鷹さん
夏場は餌を貪欲に食べます。14歳になります。抱えると「シャツ」と言って威嚇されます。

★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鹿児島いすみ 総務部企画広報課宛
E-mail:izm-kikaku02@ks-ja.or.jp Tel:64-2624



農産

甘しょの次年度対策

園芸農産事業部
指導課

大田 昭 浩



本年産のさつまいもの生育状況は、育苗期間中の低温により、苗の生育不良による植え付けの遅れがみられましたが、活着は良く生育初期は順調に推移しました。

出水地区において、昨年度よりさつまいも基腐病の被害拡大が見られていますので、健全な種いも確保に努めましょう。

収穫においては、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ましょう。

種いもの選定と収穫

種いもは、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。

収穫作業は、晴天が続き畑が良く乾いている晴天日で、入庫日3～7日前に種いもを傷をつけないように丁寧に行い、掘り採り後は、雨や夜露にさらさないよう注意してください。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、種いもに望ましいです。種いもの尻尾があると、苗床での発根が早く、萌芽も早まります。

- 基腐病の対策として、なり首は必ず、除去しましょう。

貯蔵前処理

種いもは、収穫作業後水洗いし、選別を徹底し、種いもも消毒（トップジンM水和剤200倍液に30分間浸漬）後に風乾をして貯蔵施設で保管してください。

種いもの量

1個重200～300gの種いもを2回採苗の場合で10a当たり200～400個、約40～120kg準備してください。

収穫後のほ場管理

病いも（基腐病、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。

収穫後、早急にロータリー耕耘を数回行い残渣処理を行いましょう。

また、紫紋羽病の発生ほ場は、クロールピクリン等で植え付け前に土壌消毒を行ってください。

マルチ資材等は、廃ポリ回収等を活用し適正処理をしましょう。

政策支援

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、農協でん粉原料用甘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、50a以下の収穫面積の栽培農家への支援対策を実施してまいります。

園芸

そらまめ・実えんどうの播種について

園芸農産事業部
指導課

大野 泰 誉



ほ場準備

発芽を揃えるため、下記の表を参考に、うね上げ・土壌消毒を定植・播種の3週間前までに終わらせておきましょう。また、土壌消毒を行った場合は播種の3～5日前に必ずガス抜きを実施しましょう。なお、畝内の水分不足が懸念される場合は、穴あけ時に300cc/穴程度の灌水を、播種3日前までに実施しましょう。

定植・播種時期のめやす

		10月			11月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
そらまめ	早場		○●●○				
	遅場			○●●○			
実えんどう	早場		○●●●●○				
	中間			○●●●●○			
	遅場				○●●●●○		

※霜が強い地域での早播きは控えましょう。

※欠株対策として、セルトレー等に植付本数の1割程度の補植苗を準備しましょう。

※そらまめは、低温処理した芽出し苗を定植しましょう。低温処理が出来なかった場合は、11月上旬に播種しましょう。

※そらまめのカラス対策として、ほ場やマルチ上にテグスを張りましょう。

病害虫対策

初期生育を揃えるため、播種時および発芽後の病害虫対策を実施しましょう。

◎アブラムシ対策

アドマイヤー 1粒剤	2g/穴（6畝/10aまで） ※播種時に実施
---------------	---------------------------

◎立枯病対策

タチガレン液剤 500倍	300cc/穴 ※発芽後植穴かん注
-----------------	----------------------

栽植密度

品種に適した播種数・枝数があります。株間と播種数を守って、定植・播種を行いましょう。

品種	株間	播種数	仕立枝数	m間枝数
そらまめ	45～50cm	1本	4～5本	8～10本
まめこぞう	20cm	3粒	3本	15本
南海緑	20cm	2～3粒	5本	25本

共通

農作業安全対策
(刈払機編)

北薩地域振興局
農政普及課出水市駐在

中塩屋 正志



刈払機は大変便利で、多くの人たちが気軽に利用しています。しかしその反面、事故も多く発生しています。そこで事故防止に向け、令和4年7月28日に県立農業大学校より講師を招き、令和4年度農作業事故防止現地研修会(刈払機編)を開催しました。

研修会で説明された主な事故原因と対策については以下のとおりです。

飛散物防護カバーの基本

飛散物による目の傷害事故防止には保護めがねの着用が一番ですが、少しでも多くの飛散物から作業を守るために、刈払機には飛散物防護カバーが装備されています。飛散物の防止効果を最大限に発揮させるために、飛散物防護カバーは適正な位置に必ず装着して作業を行ってください。

キックバックが起こる仕組み

キックバックとは、障害物に刈刃の右側が当たると急に刈刃が跳ねてしまうことをいいます。

刈刃は反時計回りに回転します。そのため右側で刈った際、障害物とぶつかったときに働く力は、ハンドル部分を支点到作業者の右方向に大きく作用しますので、刈

刃部分が右側方に跳ね上げられるように動くこととなります。

跳ね上がった刈刃が作業者や周囲の者に当たったり、転倒により刈刃が身体に接触する大きな事故につながります。

不安定な作業姿勢

傾斜地は足元が滑りやすく、体勢が崩れることもあり、転倒のおそれがあります。転倒時に刈刃に触れてケガをする事故が多発しています。一歩ずつ足場を確認しながら作業しましょう。

高低差のある畦畔、水路、堤防等の法面は、特に注意が必要です。

“これらに十分注意し、適切な対策をとって作業を行いましょう。”



刈払機研修会の様子

園芸

春バレイショの管理
(浴光催芽)

園芸農産事業部
指導課

山崎 英征



春バレイショでは、種いもを植付け前に浴光採芽(強い芽を出すために、20~30日日光にあてること)することで丈夫な芽を出し、出芽揃いを良くします。増収のための第一歩になります。

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又は、コンテナや魚箱に浅く入れて十分光が当たるように積み重ねる(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採芽をしてください)。
- 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、乾燥状態を保つ。並べる厚さは3段が限度。容器に入れる場合も同じです。

- 3) 適温は15~20℃。日中は25℃を越えないように、また、夜間は凍らないよう管理する。
- 4) 浴光採芽期間中に1~2回容器を上下に入れかえて、平均に芽に光が当たるようにしてください。
- 5) 芽の長さは5mm程度にし、芽が伸び過ぎるようなら、直射日光にあてて、徒長を抑えましょう。
- 6) 浴光採芽は植付け直前まで継続し、種いも切断後はでき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いて、植えないようにしてください。



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。

日程	場所	電話
10 / 5 (水)	午前 東事業所会議室	86-1211
	午後 長島事業所会議室	88-5555
11 / 9 (水)	午前 出水事業所会議室	62-1531
	午後 本所営農支援センター	64-2605

相談員 社会保険労務士法人 MK 労務管理事務所
 ※新型コロナウイルス感染防止のため、ご利用希望の方は事前にお電話ください(予約制)

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5回理事会(令和4年8月26日)

- 1) 定款の字句修正
- 2) 不良債権回収に伴う出資口数の減少
- 3) 野田プロイラー団地近隣土地の売却
- 4) 事務リスク管理規程の一部変更
- 5) 農産物検査業務規程の産地品種銘柄の一部追加
- 6) 貸付審査

第4回監事会(令和4年8月8日)

- 1) 令和3年度末監事監査回答
- 2) 令和4年度第1回無通告監査報告
- 3) 令和4年度上半期末決算棚卸の実施
- 4) 令和4年度上半期決算書類監査要領
- 5) 第5回監事会の日程

住宅ローン ネット申込のお知らせ



住宅ローン申込をインターネットで行えます!

お申込みは

「鹿児島いずみ農業協同組合 融資」

で検索! もしくは、こちらから↓

24時間 365日
いつでもお申込みできます!
その他各種ローンも
ネット申込可能!



鹿児島いずみ農業協同組合 融資

検索

お問合せ先 JA鹿児島いずみ 本所 金融事業部 融資管理課

TEL(直通) : 0996-64-2606

フリーダイヤル : 0120-63-8510

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(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
12 / 5	阿久根	一般	5人
12 / 5	阿久根	女性	7人
12 / 6	出水	一般	5人
12 / 6	出水	女性	5人

令和4年産稲ワラ公表参考価格決定!

稲ワラ公表参考価格(10%当たり)

- ・掛け干し 8,000円
- ・コンバイン 5,000円

規格
および
条件

- ①十分に乾燥させ、長期保存に耐えられるもの。
- ②稲ワラは、運搬可能な場所に集積してあること。
- ③天候不良時は、双方で連絡を取り合って濡れないような対策をしてください。
- ④規格および条件に適合しない場合は、両者で協議してください。

稲ワラと堆肥を交換する場合の堆肥量

- ・堆肥交換量(10%当たり)・・・2トﾝ車1台

規格
および
条件

- ①良質な堆肥とする。
- ②堆肥散布にかかる料金等については、立地条件・地域間の差もあることから取引ごとに相談の上実施してください。
- ③散布後はすみやかに耕うんしてください。



中止のお知らせ



●第24回 アグリフェスタ

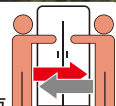
●第19回 JA鹿児島いずみ農業祭

当JAでは、毎年10月に「アグリフェスタ」、11月に「農業祭」を開催しておりますが、新型コロナウイルスの感染拡大の影響を踏まえ、今年度の上記イベントの開催は見送らせていただくこととなりました。

楽しみにお待ちしております皆さま方には大変申し訳ありませんが、来年度の開催に向け、準備を進めて参りますので、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

一年中 丹精込めてつくったお米のおいしさ・鮮度を保ち
おいしいごはんを食べられます

お使いの保冷庫
引き取ります!
 有料(別途見積) ※当社商品
 ご購入の方



「米っとさん」の安心ポイント

- オリジナル商品 日本製 Made in Japan
- 搬入・据付込み 全国にあるサービス拠点よりフォロー
- 5年保証 中間棚 抗菌イオン

おまかせ **ECO** モード運転を実現!
 周囲温度が設定より低い状態が続いて2時間以上
 運転しなかった場合に点灯。

- おまかせモード (庫内過温保持) 見やすく、使いやすい大型扉付パネル 省エネ運転中はランプが点灯 約12℃保持
- おこのみモード (庫内温度設定範囲) 7℃~15℃

お米は 正しく保管するだけで、
 もっと 美味しくなる。
 お米の鮮度と味を保ちます
 お米を害虫やカビから守ります

- 全機種キャスター標準装備
- 設定温度 7~15℃
- 標準機能を全て搭載したレギュラータイプ
- 簡単操作で、使いやすい省エネ設計



※写真は GVR14 です。

【外装】ガルバリウム鋼板
 【扉】亜鉛メッキ鋼板に粉体塗装
 キャスター付き

玄米専用保冷庫GVR型

GVR10L 扉片開き

5俵入 30kg 入袋を10収納
 ●外寸法:幅900×奥行800×高さ1490mm
 ●重量:875kg ●電源:100V・コード4m

129,800円

GVR14 扉片開き

7俵入 30kg 入袋を14収納
 ●外寸法:幅900×奥行800×高さ1873mm
 ●重量:911kg ●電源:100V・コード4m

134,800円

GVR21 扉両開き

10.5俵入 30kg 入袋を21収納
 ●外寸法:幅1500×奥行800×高さ1873mm
 ●重量:128kg ●電源:100V・コード4m

219,800円

GVR28 扉両開き

14俵入 30kg 入袋を28収納
 ●外寸法:幅1800×奥行800×高さ1873mm
 ●重量:145kg ●電源:100V・コード4m

318,800円

GVR35 扉両開き

17.5俵入 30kg 入袋を35収納
 ●外寸法:幅1800×奥行950×高さ1873mm
 ●重量:170kg ●電源:100V・コード4m

373,800円

GVR40 扉両開き

20俵入 30kg 入袋を40収納
 ●外寸法:幅1800×奥行950×高さ2035mm
 ●重量:208kg ●電源:100V・コード4m

417,800円

※保冷庫は掲載以外にも、
 お取り扱いがございます。
 詳しくは下記の二次元バー
 コードよりお進みください。



★搬入・据付は基本無料ですが、設置条件によっては、別途追加料金が発生する場合があります★

お問合せ先 JA鹿児島いずみ資材センター ☎ 64-2655

申込受付期限
 2022年11月15日(火)まで

消費税のインボイス制度の 説明会を開催します!

インボイス
 制度って?



出水税務署では、消費税の**インボイス制度**の説明会を下表のとおり開催します。
 詳細については、下表の「連絡先」にお問い合わせください。

開催時期		開催場所			留意事項 ※事前申込が必要です。	連絡先
年月日	時間	市区町村	地番、建物名	定員		
R4.10.11 (火)	10:00~11:30	長島町	鷹巣 1877-3 開発総合センター	40名	10月6日(木) 17時まで	出水税務署 法人課税部門 (0996-62-0171)
R4.10.19 (水)	10:00~11:30	阿久根市	塩鶴町2丁目2 阿久根市民交流センター 風テラスあくね	40名	10月14日(金) 17時まで	
R4.11.8 (火)	10:00~11:30	出水市	昭和町22番13号 出水税務署1F	10名	11月4日(金) 17時まで	
R4.11.24 (木)	10:00~11:30	出水市	昭和町22番13号 出水税務署1F	10名	11月22日(火) 17時まで	
R4.12.6 (火)	10:00~11:30	出水市	昭和町22番13号 出水税務署1F	10名	12月1日(木) 17時まで	

また、インボイス制度特設サイトのQRコードを読み込むと、
 Q&A や解説動画を掲載していますので、ぜひご利用ください。

インボイス制度特設サイト





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。

✉ コロナ禍、暗いニュースばかりですが、可愛いお子さんの写真や明るい話題を提供してくれてありがとうございます。

④ このちらりこそありがとご感想です。広報紙「ほほえみ」を通して、少しでも皆さんを笑顔にできるようにこれからも頑張りたいと思います。



出水市武本 P.N わたみんさん



長島町蔵之元 山さき いおりさん



長島町山門野 P.N ももちゃんさん



出水市美原町 脇 百合子さん

✉ 「SDGs」最近よく耳にする言葉ですが、恥ずかしながらよく知りませんでした。8月号を読み、言葉の意味が分かりました。JAが取り組んでいるのは「17(パートナーシップ)で目標を達成しよう」もありびっくりでした。

④ 最近、SDGsという言葉を本当によく聞くようになりましたね。今までSDGsについてあまり知らなくても、8月号の特集記事を読んで「私も小さなことからなにか始めてみよう」と思ってもらえれば嬉しいです。

✉ 熱中症、コロナに気をつけて頑張ってください。

④ ありがとうございます！熱中症にもコロナにも負けないぞー!!



いづ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!



8/11 脇本海水浴場



♡♡ #ウミガメの赤ちゃん #大きくなって帰ってきてね

8/19 SSドライブウェイ サービスコンテスト



♡♡ #JA-SSスタッフ #接客・安全サービス・技術などを競いました

8/22-24 西出水小学校の先生を受け入れ



♡♡ #中玉利智ひろ先生と日高光祐先生 #3日間お疲れ様でした☆

8/28 JA鹿児島いづみ杯 バasketボール大会



♡♡ #生き生きとしたプレー #華麗なシュート



♡♡ #出水中学校(男子)・三笠中学校(女子)が優勝 #おめでとうございます!

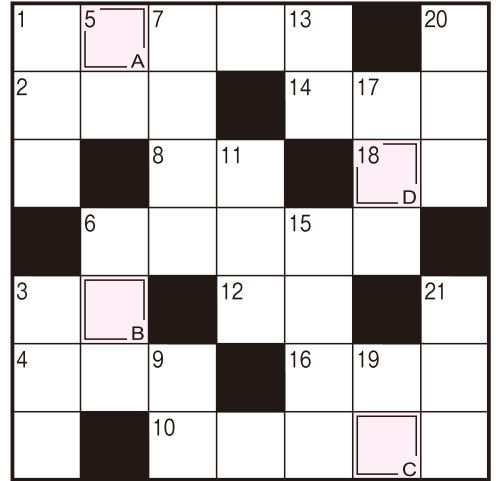


頭の体操

出題●ニコリ

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？



ヨコのカギ

- 1 巨峰やピオーネ、デラウェアなどの収穫体験ができます
- 2 竜宮城で舞う魚
- 3 卵と鶏肉とご飯で親子——を作った
- 4 実るほど頭（こうべ）を垂れる——かな
- 6 コロコロと気分が変わる人のこと
- 8 無料です。代金はいりません
- 10 秋の空にほこほこと浮かびます
- 12 ろうそくの炎にガラス板を近づけると付きます
- 14 学校の教室に並べるもの
- 16 船が停泊するときに下ろします
- 18 クルミが似合うげっ歯類

タテのカギ

- 1 機械などのパーツのこと
- 3 オクトーバーフェスト発祥の国です
- 5 中国の大きな打楽器
- 6 好・始・娘・妹は——偏の漢字
- 7 池の——によって、土地を増やした
- 9 日本国憲法では——の下の平等が保障されています
- 11 学校の運動会で踊ることもあります
- 13 視聴——、円周——
- 15 海水の影響で塩分を含む湖
- 17 台所のこと。漢字で書くと「厨」
- 19 たんすやソファなどのこと
- 20 ノーの反対語
- 21 阿寒湖のものは国の特別天然記念物

解答欄	A	B	C	D
-----	---	---	---	---

8月号の
解答



A	B	C	D	E
ア	ワ	オ	ド	リ

- ★ 応募数：76通
- ★ 小畑 咲那さん
長島町蔵之元
- ★ P.N ハルさん
長島町山門野
- ★ P.N タロ・ジロさん
阿久根市脇本
- ★ P.N ブルーベリーさん
阿久根市折口
- ★ P.N なぎさん
出水市野田町
- ★ 井手上 裕次さん
出水市高尾野町江内
- ★ P.N ラブ野菊さん
出水市高尾野町柴引
- ★ 長谷川 綾子さん
出水市下鯖町
- ★ 村上 なつきさん
出水市大野原町
- ★ P.N わたあめさん
出水市西出水町

当選おめでとうございます！

クイズ当選者

8月号

クイズ・おたより・投稿等 応募方法と送り先

記入例を参考にどしどしご応募ください。

8990405

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)

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 ▶ 令和4年10月31日消印有効
当選発表 ▶ 令和4年12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)

あしがき

Editor's Note

毎週、日曜の夕方は(嵐)相葉くんの料理番組を見ているのですが、今号の特集「新米を使った絶品混ぜごはん&炊き込みごはん」はその番組内でやっている「釜ーグランプリ」というコーナーを参考に企画してみました。料理の腕は可もなく不可もなくの私ですが、簡単においしいごはんを作ることができました。自分で言うのもなんですが、写真を見て結構上手に作れたなと自己満足に浸っています。読者の皆さんのオススメ混ぜごはん&炊き込みごはんのレシピがあれば参考にしたいなと思っていますので、ぜひ教えてください。(和)

