

ほほえみ hohoemi

2026
10
No.415



新しい夢 **どんだん**
育てよう明日を
JAグループ鹿児島

ホームページ
<https://ja-izumi.or.jp/>



Facebook



LINE



Instagram



いつるくん
JA鹿児島いずみ
キャラクター





● 今月の表紙

加納 結莉ちゃん (12) 歩くん (10)
輝くん (7)

【ご両親】

出水市の加納久志さん・美由希さん

① 好きな食べ物はなんですか？

結莉ちゃん：お寿司！

歩くん：おにぎり！

輝くん：じいの作るお米と漬物！

① いま夢中になっていることはなんですか？

結莉ちゃん：ドッジボールとバレーボール♪

歩くん：進撃の巨人☆

輝くん：マイクラとロブロック☆

① 将来は何になりたい？

結莉ちゃん：看護師☆

歩くん：サッカー選手！

輝くん：フラゴラッドの選手♪

♥ どんな大人になってほしいですか？

健康に育ってほしいです！

● もくじ

【特集】

食えることから、日本の農業を応援しよう！

国消国産 それは、毎日の食卓から始められる
食と農の未来づくり 6

国消国産農畜産物クイズ 8

地元農家さんの育てた農畜産物を使った

旬の国消国産レシピ 9

地域×JA いづくん 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・idustagram 18

頭の体操クロスワード・クイズ当選者発表 19

JA 鹿児島いずみ 営業時間変更のお知らせ ほか 20

● わたしたちのJA

(8月末現在)

正組合員 5,294人

准組合員 10,126人

合 計 15,420人

出資総額 38億8,994万9千円



2

赤崎清さんが金賞を受賞 第50回九州管内系統和牛枝肉共励会



金賞を受賞した赤崎清さん親子

J Aは9月5日、福岡県太宰府市のJ A全農ミートフーズ(株)九州支社で開催された第50回九州管内系統和牛枝肉共励会に4頭を出品しました。

今回、赤崎清さん(東)が出品した三久太郎号(血統：梅華福×美国桜×勝忠平)が、見事金賞(農林水産大臣賞)を受賞しました。さらに、(同)カワバタ(高尾野)の天神号(血統：若百合×美国桜×華春福)も銀賞2席を受賞し、JA 鹿児島いづみの優れた肥育技術と和牛の品質を大いにアピールしました。

共励会には、九州・沖縄8県から計120頭が出品され、枝肉の品質を競いました。鹿児島県から出品さ



受賞した枝肉と生産者



参加者のみなさん

れた15頭はすべて最高ランクのA5等級を獲得。また、団体賞では鹿児島県が第2位を受賞。個人賞、団体賞ともに輝かしい成績を収め、鹿児島黒毛和牛の高い品質を示す結果となりました。



8

生産牛部会全体研修会を開催 最高売上の生産者を表彰

J Aは8月18日、本所で生産牛部会全体研修会を開き、部会員やJ A関係者ら約100人が参加しました。

令和7年度子牛最高売上の表彰式をはじめ、肉用牛・飼料情勢の報告や講演を通して、経営安定や子牛の商品性向上について学びました。

開会にあたり宮路幸雄部会長は「厳しい暑さが続き、牛の体調管理も難しい状況です。本日の研修で子牛の商品性向上について学び、今後の生産に役立ててほしい」と呼びかけました。表彰式では、雌の部で小川広幸さん、去勢の部で(株)ひらふあーむが受賞し、会場から大きな拍手が送られました。講演では、県経済連肉用牛事業部の上村利久主管が「畜産情勢と子牛商品性向上のために」と題し、発育や体型、飼養管理のポイントを解説。日頃の管理の積み重ねが市場での評価につながることを伝えました。

参加者は熱心に耳を傾け、今後の飼養管理や子牛生産に活かそうと理解を深めました。最後には抽選会も行われ、和やかな交流の中で研修会を締めくくりました。



開会のあいさつをする宮路幸雄部会長



表彰を受ける小川広幸さん



「いづみ産みかん」 安定出荷へ 生育・販売対策を確認



開会のあいさつをする椎木広美部会長

J A と J A 温州みかん専門部会は 8 月 21 日、本所で出荷協議会ならびに総会を開き、約 60 人が出席しました。良質な温州みかんの安定出荷に向けて、今季の生育状況や出荷計画、販売方針を確認しました。本年産は出荷数量 220 トン、販売金額 5,940 万円を見込んでいます。生産面においては、高温や少雨による小玉・高酸傾向を踏まえ、摘果やかん水、病害虫・日焼け対策を徹底します。販売面においては、作型ごとの契約的販売を進め有利販売を目指すとともに「いづみ産みかん」の P R にも取り組みます。



早期米の初検査 品質良好、順調な滑り出し



検査を行う J A 農産物検査員

J A 管内では早期米の初検査が 8 月 10 日、本所流通センターで始まりしました。

初日は、640 袋（1 袋 30 キロ）が持ち込まれ、検査員が粒ぞろいや水分、被害粒などを入念に確認しました。品質は良好で、収量も平年並みが見込まれています。主な品種は「なつほのか」と「イクヒカリ」で J A は高温やカメムシの発生による品質低下を防ぐため、適期収穫を呼び掛けています。生産者も「おいしい新米を届けたい」と笑顔を見せました。



J A 旗ソフトボール少年団大会を開催 仲間との交流深める

8 月 30 日、出水市の高尾野多目的運動場にて第 33 回 J A 鹿児島いづみ旗ソフトボール少年団大会を開催しました。

管内のソフトボールスポーツ少年団 13 チーム、約 300 人の児童が参加しました。開会式では、J A 久野敏朗常務が「仲間を信じ相手を思いやるフェアプレーの精神を大切に、優勝を目指して元気いっぱい頑張ってください」と選手たちを激励。始球式後、熱戦が繰り広げられました。選手たちは仲間と声を掛け合い、日頃の練習の成果を発揮しました。

決勝戦では鷹巣チームと高尾野チームが対戦し、鷹巣チームが 12 対 4 で見事優勝を果たしました。

なお、成績は次の通りです。



優 勝	鷹巣チーム
準 優 勝	高尾野チーム
第 三 位	城川内チーム・ 米ノ津蔵之元野田江内チーム



白熱した試合を繰り広げる小学生ら



優勝した鷹巣チーム



ヨガで心も体もすっきり フレッシュミズが教室



講師の指導を受けながらヨガに取り組む参加者ら

J Aフレッシュミズは8月10日、本所でヨガ教室を開きました。会員や一般から6人が参加し、講師の指導でヨガの基本動作や呼吸法を体験しました。ゆっくり体を動かしながら心身をリフレッシュし、参加者同士の交流も深めました。

参加者からは「体も気持ちもすっきりした」と好評でした。

9月にはシフォンケーキ作りを予定しており、子育て世代も参加しやすい環境を整えています。



女性部が健康教室 食事や腸活、 運動で体の内側から健康に



歌に合わせた体操に取り組む女性部員ら

J A女性部は8月28日、本所で健康教室を開き、部員や関係者約60人が参加しました。

厚生連病院管理栄養士の白井宗子講師が「健康&元気に暮らすために～アンチエイジング～」をテーマに講演。食習慣・腸活・運動習慣の3つをポイントに、健康を保つための生活習慣について学びました。講話後は、歌に合わせた体操にも取り組み、楽しみながら体を動かしました。

参加者は「無理なく続けられることから生活に取り入れたい」と話しました。



外国人材が交流 J A役職員とも親睦深める



親睦を図る役職員と外国人材ら

J Aは8月27日、出水市高尾野町の江内研修センターで管内の各部署で働く外国人材を対象とした交流会を開きました。営農支援部に所属するベトナム人特定技能およびインドネシア人特定技能6人と関連会社の鹿児島いづみ畜産㈱に所属するベトナム人技能実習生（特定技能含む）8人とJ A役職員らが参加しました。参加者は部署や国籍を越えて仕事や生活について語り合い、交流を深めました。J Aは今後も互いの文化や価値観を尊重し、誰もが働きやすい職場づくりを進めていきます。



農家目線の売り場づくりを評価 購買店舗コンクールを実施



三笠事業所を審査する審査員ら

8月7日、管内7店舗を対象に購買店舗コンクールを開きました。審査員7人が、店内の整理整頓や商品陳列、売り場づくり、接客など20項目を審査しました。最優秀賞には三笠事業所が選ばれ、季節感のある手作りの飾り付けや、農薬・防除情報を写真などで分かりやすく掲示した点が高く評価されました。J Aは各店舗の工夫を共有し、組合員や地域住民に選ばれる、より身近で利用しやすい店舗づくりを進めます。

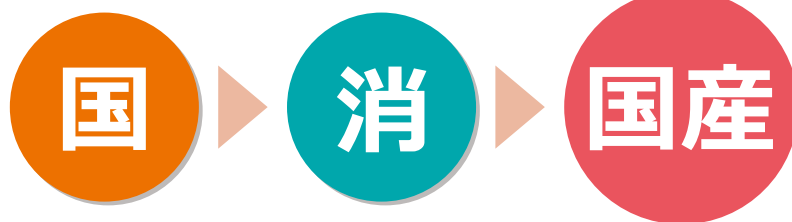
なお、審査結果は表の通りです。

最優秀賞	三笠事業所
優秀賞	阿久根事業所
優良賞	資材センター「いづる館」

毎日の 始められる 食と農の未来づくり

● 国消国産って、なに？ ●

私たちの国で消費する
食べ物は、できるだけ
この国で生産する。
それが「国消国産」です。



農家



JA



直売所・Aコープなど



食卓

①食料を安定して届けるため

日本は現在、食料の約6割を海外からの輸入に頼っています。もし輸入が止まったらー。国内で農業を続けられることは、食料安全保障にもつながります。

「国消国産」運動を進める背景には、日本の食料事情があります。日本の食料自給率はカロリーベースで38%と、先進国の中でも低い水準にとどまっています。

②日本の農業を未来につなぐため

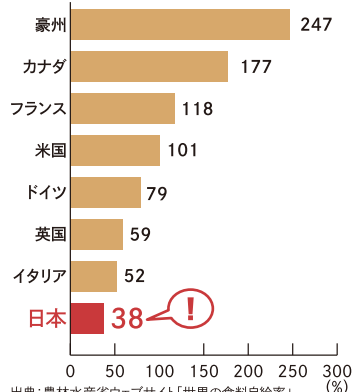
「つくる人」がいなくなれば、地域の農地や農業技術も守れません。普段から国産の農畜産物を選ぶことが、生産者を応援することや将来の食料を守る行動につながります。

③地域を元気にするため

「国消国産」と似た言葉に「地産地消」があります。地域でつくった農産物を地域で食べる。「農産物直売所で買う」「売り場で国産を選ぶ」「外食の時に国産食材を使っているお店を選ぶ」その行動こそが国消国産となり、その消費が地域の農業、直売所、加工、飲食店などにもつながります。

日本の食料自給率は
先進国でも最低水準

食料自給率(カロリーベース)の比較



出典：農林水産省ウェブサイト「世界の食料自給率」
※諸外国は2022年度、日本は2024年度の数値を使用



の 一 歩 が、地 域 の 農 業 を 支 え ます。



国消国産

こくしょうこくさん

食べ

それは、
食卓から

● 私たちにできること ●

今日からできる「5つの国消国産」

できる
1

国産・地元産を選ぶ

スーパーや直売所で、産地表示を
ちょっと意識してみる

できる
2

旬の農産物を食べる

旬のものには、その地域の農業や
季節の魅力が詰まっています

できる
3

農産物直売所に行ってみる

「誰がつくったか」が見える買い物を
楽しむ

できる
4

農業・地域を応援する

農業体験、収穫体験、地域イベント
などに参加する

できる
5

家族や友人に伝える

「地元の〇〇がおいしかったよ」
そんな一言も国消国産の一步です



地元農家さん 登場!!

稲作農家

竹林 圭一さん

Q

お米作りで、一番大切にしている
ことは何ですか？

安心・安全で、品質の良いお米を消費者の
皆さんに届けることです。

Q

「今年もおいしいお米ができた」と
感じるのはどんなときですか？

大切に育ててきたお米を収穫し、炊き上
がったご飯を食べたときです。

果樹農家

西田 学さん



Q

おいしいみかんを作るために、どんなことを
心がけていますか？

消費者の皆さんに必要とされる時期に、見た目も
味も良いみかんを届けられるよう、樹の状態をよく
見ながら管理することを心がけています。

Q

みかんづくりの一番の魅力は
何だと思いますか？

自分がこだわって育てたみかんを食べてもらい、
おいしいと言ってもらえたときや思い描いていた
見た目と味に仕上がったときには、みかんづくり
の魅力を実感します。

畜産農家

大野 桃子さん



Q

毎日牛と接する中で、どんな瞬間に
やりがいを感じますか？

出荷前の牛にブラッシングをして背中にも手が
届かない時、牛の大きさに成長を感じて嬉し
く思い、やりがいを感じます。

Q

国産の牛肉を消費者に選んでもらう
ために、伝えたいことはありますか？

外国産には無い和牛の香りや旨
味を楽しんでもらいたいです。

今日からできる「国消国産」あなた



国消国産 農畜産物クイズ

クイズ監修：管理栄養士・小嶋絵美

毎年10、11月は国消国産月間です。

この期間は、食や農に関心を持ってもらえるよう、全国各地でイベントやキャンペーンが行われます。

食の未来を自分ごととして捉え、国産を選ぶ価値を考えてみませんか。



©みんなのよい食プロジェクト

Q1

良質のタンパク質を
含むとされるのは
どちらでしょうか？

- A 米
- B 小麦

Q2

本当にある
牛肉の部位は
どれでしょうか？

- A マメ
- B イモ

Q3

人と豆には共通する
あるものがあります。
それはどこでしょうか？

- A 口
- B へそ

Q4

お茶には、抹茶や緑茶、
紅茶などの種類が
ありますが、
これらの違いはどのような
理由からくるのでしょうか？

- A 木の種類が違う
- B 栽培管理や
製造過程が違う

Q5

同じ作物を同じ土地で
何年も連作したときに
発生する病害や生育障害を
連作障害といいます。
ほとんどの作物で発生しますが、
連作障害が起きにくいとされる
作物があります。
どれでしょうか？

- A 水稲
- B 小麦

Q6

サツマイモの花と
そっくりな花があります。
それはどれでしょうか？

- A バラ
- B アサガオ

解説

①食品に含まれるタンパク質の質を100点満点で評価する「アミノ酸スコア」は、精白米が80、小麦が42です。米と大豆や肉、魚を組み合わせるとさらにバランス良く栄養を取ることができます。

②牛の腎臓は、豆がブドウの房状に集まったような見た目から「マメ」と呼ばれています。しこしことした歯応えが特徴です。

③人のへそはへその緒が取れた跡で、母親から栄養をもらっていた場所です。豆のへそも細い管でさやとつながっていて、そこから栄養をもらって大きくなります。

④緑茶・紅茶・抹茶は同じ「茶の木（チャノキ）」の葉から作られますが、製造方法や栽培方法が異なります。紅茶は収穫した茶葉を発酵させて作り、抹茶は収穫前の20日ほど日光に当てずに栽培した茶葉を粉末にします。

⑤水田は水を張ることによって養分が補給され不要な成分が流される他、有害な微生物や虫が減るため、連作障害が起りにくいといわれています。

⑥サツマイモとアサガオは、どちらもヒルガオ科サツマイモ属の植物で、花や葉がよく似ています。サツマイモの茎をアサガオに接ぎ木すると、アサガオの花が咲くといった面白い特徴もあります。

- B ⑥
- A ⑤
- B ③
- A ②
- B ④
- A ①

解答



10月16日は
「国消国産の日」

国消国産月間はキャンペーンいろいろ

JAグループは国連の「世界食料デー」に合わせ、毎年10月16日を「国消国産の日」としています。また、10、11月の「国消国産月間」の期間中は、①JA直売所を複数回訪問すると全国の農畜産物が当たる「JA直売所キャンペーン」や、②JA全農の通販サイト「JAタウン」ではお客さまの送料負担なしとなる「JAタウンキャンペーン」——など、JAグループ各組織がイベントやキャンペーンを展開します。



地元農家さんの育てた農畜産物を使った

旬の国消国産レシピ



鹿児島黒牛のタリアート

材料 2人分

調理時間：15分

・鹿児島黒牛サーロイン… 200g
・塩 ……適量
・こしょう ……適量
・にんにく… 1片
・レタスなどサラダ用野菜 ……適量
・ミニトマト …… 2個
・オリーブオイル …… 小さじ1
・粉チーズ ……適量

【タレ】

・米酢 …… 大さじ1
・濃口しょうゆ …… 小さじ1
・砂糖 …… 小さじ1

作り方

- ①牛肉は冷蔵から30分程出して、室温に戻しておく。
- ②にんにくは薄切りにして、芯を取り除く。
- ③焼く直前に、牛肉の両面にまんべんなく塩・こしょうをふる。
- ④フライパンにオリーブオイルとにんにくの薄切りを入れて弱火で加熱し、きつね色になったら取り出し、にんにくチップを作る。



- ⑤にんにくチップを作ったフライパンをそのまま強火で熱し、牛肉を焼く。広い面を40～50秒ずつ、側面もサッと焼き、全部で約2分かけて焼く。焼き上がったたら、アルミホイルで包み2～3分おき、肉汁を落ち着かせる。
- ⑥フライパンに残った油をキッチンタオルで拭き取り、タレの調味料を入れて少しとろみがつくまで加熱する。
- ⑦器にサラダ用野菜とミニトマトを盛り、その上に薄切りにした牛肉をのせ、にんにくチップ・粉チーズ・タレを回しかければ完成♪

鹿児島県経済連HP TV「たわわのわ」紹介レシピより抜粋



きのこの炊き込みご飯

材料 4人分

調理時間：約 100 分（浸水・炊飯時間含む）

・米 …… 2合
・しめじ …… 1/2パック
・まいたけ …… 1/2パック
・にんじん …… 1/3本
・ごぼう …… 1/3本
・油揚げ …… 1枚
・だし汁 …… 適量
・薄口しょうゆ …… 大さじ1と1/2
・酒 …… 大さじ1
・みりん …… 大さじ1
・塩 …… 小さじ1/3
・青ねぎ …… 適量

作り方

- ①米を洗い、30分ほど浸水させる。
- ②しめじ、まいたけは食べやすくほぐす。にんじんは細切り、ごぼうはさがきにする。油揚げは細切りにする。
- ③炊飯器に米、しょうゆ、酒、みりん、塩を入れ、2合の目盛りまでだし汁を加える。



- ④具材を米の上に広げ、混ぜずに炊く。
- ⑤炊き上がったたら10分ほど蒸らし、全体をさっくり混ぜる。青ねぎを添えて完成♪



温州みかんとさつまいものマリネ

材料 4人分

調理時間：20分

・温州みかん …… 2個
・さつまいも …… 200g
・れんこん …… 100g

① { ・オリーブ油 …… 大さじ1
・酢 …… 大さじ1
・はちみつ …… 小さじ1
・塩 …… 少々
・黒こしょう …… 少々

作り方

- ①さつまいもとれんこんを食べやすく切って水にさらす。電子レンジ600Wで8分加熱する。

- ②みかんは皮をむき、果肉をほぐす。
- ③①を混ぜ、さつまいもとれんこん、みかんを和える。
- ④冷蔵庫で少し冷やして完成♪



農産物直売所
JA女性部の店

より道いずみ

毎月17日は
より道デー



山太郎カニ



山や川にも秋の気配が漂い、食卓にも旬の味覚が並ぶ季節となりました。そんな秋にぜひ味わっていただきたいのが、川の上流で捕れる「山太郎カニ（モクズガニ）」です。

高尾野町江内の平田勝美さんは、約30年前から山太郎カニを捕っています。カニを求めて向かうのは川の上流域。石の上を歩きながら、カニがいそうな場所を探します。大きなカニを捕るには、より上流まで行くことがポイント。長年の経験を生かし、カニが通りそうな場所を見極めて仕掛けを設置します。仕掛けに使うのはタコつぼかご。中にイワシやサバなど脂の多い魚を入れると、カニがよく食いつくそうです。今年は早くから身やカニ味噌が入り、食べ頃を迎えています。今しか味わえない川の味覚、山太郎カニをぜひご賞味ください。



捕るのが楽しくて
毎日ウキウキします♪

かつみ
平田 勝美さん
高尾野町江内



11月頃にはオスも身が
ぱっちり入り、さらに美味しく
なるとのこと！11月末頃まで
店頭に並ぶ予定です。



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 TEL (0996) 64-2660 営業時間 8:30～17:00

JA鹿児島いずみを
まるごとお届け！

こんにちは！販売営業課です！

発行日
8.10.1
vol.82



旬のおすすめ！

内容（一部）

・早生温州みかん 10kg

F-023 10kg (秀M～S) **4,800円** 消費税 送料込
10月中旬頃～

・早生温州みかん 5kg

F-022 5kg (秀M～S) **3,500円** 消費税 送料込
10月中旬頃～

早生温州みかん



早生温州みかんは、定期的な果実分析の実施と糖酸度センサーによる選果を行い、基準をクリアしたものが合格品となるため、品質管理も徹底されたこだわりみかんです。ぜひご賞味ください！



感謝の気持ちをあの方へ
JA鹿児島いずみ
ギフトカタログのお求めは
お近くのJA窓口まで！

【お問い合わせ】園芸農産事業部 販売営業課
TEL (0996) 64-2631・0120-212-631 (通販専用) FAX 0120-322-631

JA鹿児島いずみ
オンラインショップ
<https://www.ja-izumi.shop/>



インスタ
チェック
してみてくださいね！
Instagram





圧力なべでつくる鶏肉じゃが



作り方

- ①カットした鶏肉に塩麹をもみ込み10分置く。
- ②圧力なべに油を少々熱し、鶏肉の表面をサッと炒め、じゃがいも・人参を加えて軽く炒め合わせる。
- ③水200ccとAを入れ、混ぜる。
- ④フタをしセットして、高压で3～5分加圧する。

つくったのは



JA女性部米ノ津支部のみなさん



材料 (4人分)

- ・鶏もも肉…………… 400g (一口大に切る)
- ・じゃがいも…………… 4個 (大きめの乱切りにする)
- ・人参…………… 1本 (型切りで花型に切る)
- ・インゲン…………… 少量
- ・塩麹…………… 大さじ1
- ・油…………… 少々
- ・水…………… 200cc
- ・塩…………… 少々 (インゲンを茹でる用)

- A {
- ・和風だし (顆粒) …………… 小さじ1
 - ・しょうゆ…………… 大さじ3
 - ・みりん…………… 大さじ3
 - ・酒…………… 大さじ2
 - ・砂糖…………… 大さじ1

- ⑤ピンが下がり圧力が抜けたらフタを開ける。
- ⑥全体を軽く混ぜ数分煮詰めて味をなじませる。
- ⑦器に盛り、塩ゆでしたインゲンを少々散らして完成！

ほうれん草としめじの煮びたし

材料 (4人分)

- ・ほうれん草…………… 150g
- ・しめじ…………… 100g
- ・人参…………… 20g
- ・だし汁…………… 200cc (白だし4倍希釈)
- ・砂糖…………… 少々
- ・塩…………… 少々
- ・いりごま…………… 少々



作り方

- ①しめじはほぐし、人参は4cmの千切りにする。
- ②ほうれん草は塩を少々入れて茹で、水気を絞って3cmに切る。
- ③鍋にだし汁を煮立て①を入れて混ぜながら煮る。



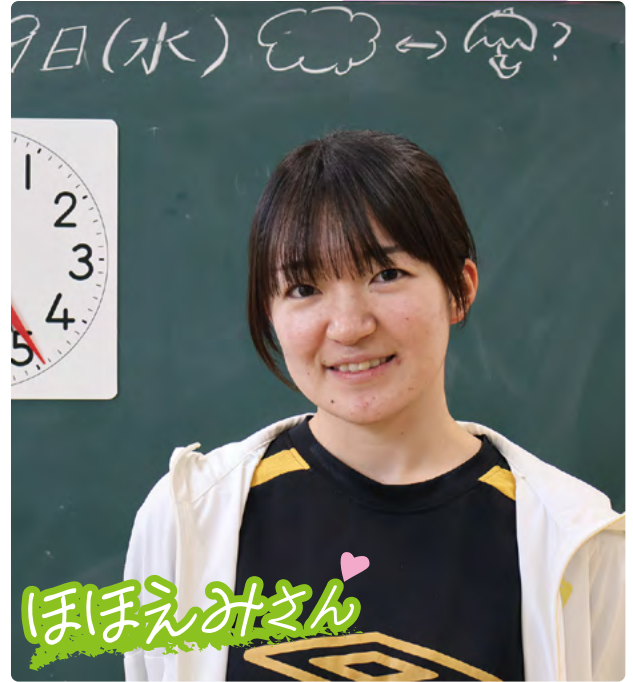
- ④砂糖・塩で味を調え、再び煮立ったら煮汁ごとボウルに移し冷めたら②を加えて味を含ませる。
- ⑤器に盛っていりごまを振って完成！



いつもありがとうございます!!

い	た	ば	か	が	兄	て	習	り	え	ず	と	
つ	い	り	ん	ち	く	の	が	を	け	ぼ		
も	で	も	ば	れ	時	と	し	い	ん	く		
お	す	い	れ	ん	も	う	て	つ	道	は		
り	つ	ろ	が	お	お	く	も	を				
が	よ	ば	い	お	う	話	れ	送	し	サ		
と	く	い	ろ	さ	え	合	て	り	て	ツ		
う	な	が	こ	かん	ん	や	む	い	カ			
り	ん	れ	ら	や	し	練	あ	か	ま	い		

【作文】 長島町立川床小学校3年生
濱田 敢元くん
【お母さん】 理絵さん



ほほえみさん

松本 のどか 和花さん (24歳) 野田事業所管内

◆職業は？

小学校教諭をしています。子どもたちが人懐っこく、遊んだり楽しい毎日を過ごしています。

◆行ってみたいところは？

海外旅行に行きたいです。特にイギリスのビッグベンに行き、鐘の音色を聞いてみたいです！

◆地元の良いところを自慢してください。

住みやすいところです。出水市内だけで生活が完結するほど何でもあります！

もっまれ きばっ人!!

Team
Name

阿久根ブレイブス

◎どんな団体ですか？

小学4・5年生の6人が所属する、できたばかりのバレーボールチームです。週3回、火・木・金曜日の午後5時30分から2時間、阿久根小学校の体育館で、楽しく仲良く大会出場を目指して、基礎練習に一生懸命取り組んでいます。

◎チームからの一言

阿久根市管内の小学生、男女問わず大歓迎です！「バレーボールをやりたい」という方は、ぜひ見学や体験に来てください。バレーボールだけでなく、みんなで楽しめるイベントなども計画しています！



思い出写真館



No
160

協田 ひろし 博志さん
(87歳)

米ノ津事業所管内



協田博志さん(上段左から2番目)

いつの頃の写真ですか？

平成3年10月、自治会の班旅行で立山黒部を訪れた際の写真です。

その頃のお話を聞かせてください

当時は、自治会の班で旅行や飲み会など、家族ぐるみの交流が盛んでした。近所に、長野県木曽からお嫁に来られた方がおり、「木曽がどんなところか観光に行ってみよう」と話になり、立山黒部にも足を延ばしました。

道中のバスでは、当時流行していた原田悠里さんの「木曽路の女」をみんなで歌いながら、にぎやかに旅をしたことが懐かしく思い出されます。

今は、グラウンドゴルフを地域のみなさんとの交流と健康づくりを兼ねて楽しんでます。これまで地域のみなさんに育ててもらい、いろいろな役も務めさせていただきました。みなさんに助けていただいたからこそ今の自分があると思っています。これからも地域の交流を大切にしながら、恩返しができればと思っています。

レンタル 振袖 展示会

令和8年
11/28(土) 29(日)
9:00~16:00(最終受付15:00)
会場: JA鹿児島いずみ 本所
(出水市高尾町下水流890)

- ◆2回目以降は15年間何回でも
1万円(税別)でレンタル可能
※毎年12/10~1/15は除く、送料はお客様ご負担
- ◆前撮りお仕度・写真3ポーズ付
※10万円(税別)以上ご契約の方のみ
- ◆当日お仕度助成金付
※ご都合の良い美容室をご予約ください
足袋・肌着 プレゼント
- ◆卒業袴レンタル **20%OFF**

来春卒業予定の方 **まだ間に合います!!**
卒業はかま
振袖ご契約の方は
はかまレンタル一式 **43,200円(税込)**
●ご遠方の学校でも発送可能なので安心♪

協賛: (株)アンヘル
福岡市中央区高砂2-11-5-2F
TEL: 092-526-3322

2027.2028年 成人の方対象
前撮り撮影会 同時開催

当日撮影も
OK!!

高校生
スーパー早割

要予約

申込締切日: 11月25日(水)
事前予約お申込みの方は、
右のQRよりご登録下さい。

※申込時間が集中した場合、お時間の調整をお願いすることがあります。

JA鹿児島いずみ本所 生活事業部生活燃料課 ▶受付時間 平日 8:30~17:00 (土日祝休み)
※ご不明な点はお電話にてお問合せをお願いいたします。 **TEL 0996-64-2625**



㊦クララ3歳♀ ㊦ミミ6歳♀

甘えん坊とお転婆娘の姉妹で、
それぞれの性格が現れた一枚です。
たくさん長生きしてね♪

【飼い主】出水市麓町の P.N 出水のカープファンさん



もじよかペット

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す)
▶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 出水市高尾町下水流 890 JA鹿児島いずみ 経営管理部総務広報課宛 E-mail: izm-kikaku02@ks-ja.or.jp



日頃の心掛けて 未然に防ごう農作業事故

北薩地域振興局
農政普及課出水市駐在

内村 涼子



秋は日没が早まり農作業事故の危険性が高くなる時期です。早めのライト点灯と安全第一を心掛けて作業しましょう!!

農作業事故が多い秋

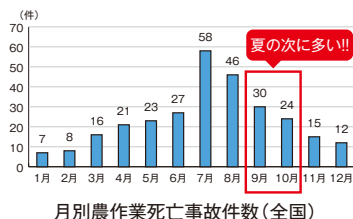
秋は収穫作業やその他の作業が一気に増える時期です。そして、上記グラフでも示しているとおり、秋は夏に続いて農作業事故が多い時期となっています。

農作業死亡事故の傾向

農林水産省が公開している令和6年の農作業事故死亡者数は287人、そのうち156人が「農業機械に係る事故」です。機種別では「乗用型トラクターに係る事故」が最も多く53人、その原因としては「機械の転倒・転落」が38人と最も多くなっています。乗用型トラクターの事故対策が重要です。

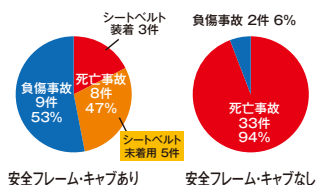
乗用型トラクターの事故対策のポイント

事故の発生を未然に防ぐことと、発生した場合に備え被害軽減対策をしておくことが重要となります。以下の3つのポイントを押さえて安全対策をしましょう!



①「安全キャブ・フレーム(ROPS)装備のトラクターを使用し、シートベルト着用を徹底」

過去の農作業事故の分析から、ROPS装備があり、シートベルトを着用した時の方が転倒転落時の死亡事故が大幅に減少することが明らかになっています。



②「作業環境を確認し、危険性への配慮」

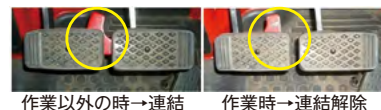
ほ場から出入りする際の傾斜や、ほ場の端から法面に転落するケースが数多く報告されています。作業前から事故を起こさない環境づくりが大切です。

ここを
チェック

- ☐ ほ場への入退場時、作業機を下げ、傾斜に対して直角の向きにしていますか?
- ☐ 危険が潜むような場所は草刈りで見通しをよくしていますか?

③「ブレーキペダルの連結確認」

転倒・転落事故の多くは操作上のミスが伴うものと考えられます。ほ場から路上に出た時など、作業が不要になる際は、左右同時にブレーキがかかるようブレーキペダルは連結させておきましょう。



○持ち歩いてますか? 連絡手段

事故等が起こった際に、連絡が取れるよう携帯電話を必ず持ち歩くようにしましょう。また、作業前には家族や周囲の人に作業予定を知らせておくことも大切です。



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催芽(萌芽をそろえ、生成をすすめること)することで、増収のためのポイントになります。丈夫な芽を育ててから切断後に植えてください。

浴光催芽の方法

- 1) 植付け前の種いも消毒後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又は、コンテナや魚箱に浅く入れて十分光が当るように積み重ねる。(植付後の畦からの出芽を揃えるため、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、つみとってから浴光催芽をしてください)
- 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。並べる厚さは種いもで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、又、

夜間は凍らないよう管理する。種芋が濡れた状態が続くと腐敗の原因となります。

- 4) 浴光催芽期間中に1~2回容器を上下に入れかえて、平均的に光が芽に当たる様にしてください。
- 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、徒長を抑えてください。
- 6) 浴光催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。(乾腐病は浴光催芽中に症状が出てくる場合もあり、症状の出た種芋は切らず使用をさけてください)

※この処理により、株の生育が揃う(マルチの芽あけ回数が減る)、欠株が少なくなる等効果が得られます。





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		
		中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
そらまめ	中間	○●●●●●○				
	遅場		○●●●●●○			
実えんどう	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割程度は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	2 ^{グラム} /穴 (6 ^畝 /10 ^畝 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	45～50 ^{センチ}	1本	4～5本	8～10本
まめこぞう	20 ^{センチ}	2～3粒	2～3本	12～15本
南海緑	20 ^{センチ}	2～3粒	5本	25本



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、初期生育時期においては、若干の植付遅れはあったものの順調に生育していましたが、夏場の降雨が少なく、収量に影響を及ぼすのではないかと予想されます。

出水地区において、サツマイモ基腐病及び塊根腐敗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、晴天が続く畑が良く乾いている晴天日で行い、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200～300^{グラム}の種いもを2回採苗の場合で10^畝当たり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ってください。

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、50^畝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。

令和8年産 稲ワラ公表参考価格決定!

稲ワラ公表参考価格

・10㌧当たり…………… 5,000円

規格および条件

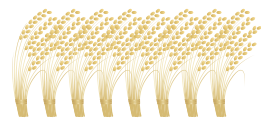
- ①十分に乾燥させ、長期保存に耐えられるもの。
- ②稲ワラは、運搬可能な場所に集積してあること。
- ③天候不良時は、双方で連絡を取り合って濡れないような対策をしてください。
- ④規格および条件に適合しない場合は、両方で協議してください。

稲ワラと堆肥を交換する場合の堆肥量

・堆肥交換量 …………… 2トﾝ車1台
(10㌧当たり)

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。



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7回理事会（令和8年8月27日）

- 1) 農業経営規程及び宅地等供給事業実施規程の字句修正
- 2) 就業規則の一部変更
- 3) 職員退職給与規程の一部変更
- 4) ヘルプライン運営要領の一部変更
- 5) 事務リスク管理規程の一部変更
- 6) 内部者取引管理規則の一部改正
- 7) 米穀共同計算要領の一部改正
- 8) 体制整備モニタリング整備計画の策定
- 9) 子会社役員候補者の推薦
- 10) 滞納差押による出資金の一部払戻し
- 11) 貸付審査

第5回監事会（令和8年8月20日）

- 1) 子会社の監査役候補者の推薦
- 2) 令和7年度末監事監査回答
- 3) 令和8年度第1回無通告監査報告
- 4) 令和8年度上半期末決算棚卸監査要領（案）
- 5) 令和8年度上半期末決算書類監査要領（案）
- 6) 第6回監事会の日程

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
10/7 (水)	午前 出水事業所会議室	62-1531
	午後 米ノ津事業所会議室	67-2025
11/11 (水)	午前 高尾野3Kセンター会議室	82-1131
	午後 野田事業所会議室	84-2411

相談員 社会保険労務士法人 MK 労務管理事務所

※ご利用希望の方は事前にお電話ください（予約優先）

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 / 1	阿久根	一 般	5人
12 / 1	阿久根	女 性	5人
12 / 1	東	一 般	5人
12 / 1	東	女 性	4人
12 / 10	出 水	一 般	3人
12 / 10	出 水	女 性	3人
12 / 10	高尾野	一 般	4人
12 / 10	高尾野	女 性	2人
12 / 17	三 笠	一 般	5人
12 / 17	三 笠	女 性	2人
12 / 17	長 島	一 般	1人
12 / 17	長 島	女 性	3人

華鶴和牛
イベント販売のお知らせ

日時：令和8年10月16日(金) 8時30分～(売り切れ次第終了)
場所：農産物直売所「より道いずみ」JA本所敷地内

特別価格にて ご家族やご友人と一緒に
販売いたします。 “華鶴和牛” はいかがでしょうか。

第22回 JA鹿児島いずみ
農業祭
入場無料

令和8年
日時 **11月23日** 月 勤労感謝の日
午前9時30分～午後4時まで
※雨天決行 ※駐車場有り

会場 JA鹿児島いずみ
本所敷地内
(出水市高尾野町下水流/国道3号線沿い)

中村美津子
歌謡ショー♪

主催 鹿児島いずみ農業協同組合
※農業祭の内容・イベントは一部変更になる場合があります。

皆様のご来場を
お待ちしております!

JA住宅 屋根・外壁塗装

お家も健康寿命を延ばしませんか！
屋根・外壁がこのような状態でお悩みの方

点検・お見積り無料!!

ドローンで安心点検

- 足場不要 ●最短即日
- 屋根に登らず
- 踏み割れリスクなし

ひび割れ チョーキング 雨漏り 屋根材のズレ

●外観の美しさを保つ ●屋根・外壁の耐久性を高める
●カビやコケを防ぐ ●屋根・壁のヒビや劣化の補修につながる

屋根
チェックしにくい部分だからこまめに点検

- 築10年前後にでる症状
- ひび割れ ●瓦のズレ
- 築15～20年前後にでる症状
- ルーフィングや野地板の劣化

外壁
外壁を長持ちさせるためには定期的な点検が必要

- 築10年前後にでる症状
- 色あせ ●コケ ●藻 ●チョーキング
- 築15～20年前後にでる症状
- ひび割れ ●シーリングの劣化

お問合せ・申し込みはJA住宅または**最寄りのJA窓口**までお問い合わせください。

JA住宅 099-258-5375 お問合せ受付時間 AM10:00～PM5:00
0120-155-741 (携帯・スマホからもOK)

JA鹿児島県経済連 施設住宅課
鹿児島市鶴田町15番地(JA会館4F)
閲覧とご登録をよろしくお願いいたします

LINE Instagram HP

わっぜお得に 農業資金を借りよう

農業資金は、**JAバンク!**

おすすめポイント

- 1 農業資金のラインナップが豊富**
設備投資資金や運転資金(災害時等緊急用含む)について、新規就農者から大規模農業法人まで幅広い事業規模に対応する商品を取り扱っています。
- 2 金利負担が軽減される**
JAバンクでは独自で、利子補給制度を設けています。お客様の金利が軽減されるため、ご負担する返済額が少なくなります。
- 3 保証機関による保証が無料に**
農業近代化資金のお借入に必要な保証機関への保証料を全額助成いたしますので、お得にお借入が可能です。

お問い合わせ先 **JA鹿児島いずみ 融資管理課**
0120-63-8510

一年中 丹精込めてつくったお米のおいしさ・鮮度を保ち 美味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 5年間保証
- 中間棚 別売オプション

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検。

- おまかせモード(庫内温度保持) 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 GVR14NF 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

型番	扉	容量	寸法(幅×奥行×高さ)	重量	電源	価格
GVR10NF	扉片開き	5俵入 30kg入袋を10袋収納	幅900×奥行800×高さ1492mm	875kg	電源:100V・コード4m	184,800円
GVR14NF	扉片開き	7俵入 30kg入袋を14袋収納	幅900×奥行800×高さ1875mm	91kg	電源:100V・コード4m	189,000円
GVR21NF	扉両開き	10.5俵入 30kg入袋を21袋収納	幅1500×奥行800×高さ1875mm	128kg	電源:100V・コード4m	285,000円
GVR28NF	扉両開き	14俵入 30kg入袋を28袋収納	幅1800×奥行800×高さ1875mm	145kg	電源:100V・コード4m	388,000円
GVR35NF	扉両開き	17.5俵入 30kg入袋を35袋収納	幅1800×奥行950×高さ1875mm	170kg	電源:100V・コード4m	448,000円
GVR40NF	扉両開き	20俵入 30kg入袋を40袋収納	幅1800×奥行950×高さ2037mm	208kg	電源:100V・コード4m	528,000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、資材センターまでご確認ください。

※通常、設置まで約4週間のお時間をいただいております。需要期は納期の遅延が発生する可能性があります。あらかじめご了承ください。

★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
2026年11月20日(金)まで

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
ご紹介します。



熊本地震でより一層、地産地消に
感謝しています。

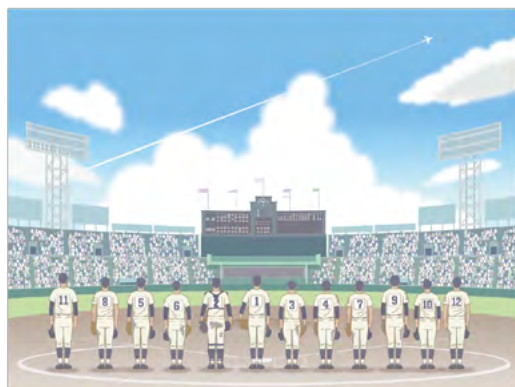


(出水市今金町 PNいつも楽しみマイクロソフトさん)
熊本地震で被災された方にお見舞
いを申し上げます。地産地消は、
私たちの食卓にも安心と元気を届けて
くれます。これからも地元のおいしい
農畜産物を、みんなで応援していきま
しょう！

俳句一句

夏休み 球児の声に 飛行雲

(出水市上鯖洲 PNT.Sさん)



出水市武本
P.N わたみんさん



出水市麓町
P.N みかんさん



出水郡長島町山門野
P.N ハルハルさん



出水市武本
小浦 岬さん



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！



♡♡ #トロピカルフルーツ
「ジャブチカバ」☆

#幹に実る不思議な果実！
糖度15度以上と美味！

#阿久根市山下の小園忠さんの畑で

JA旗ソフトボール少年団大会☆



♡♡ #開会式の様子



♡♡ #JA久野常務による始球式

♡♡ #庭のコンポストこぼれた種から
#立派なメロンができていました♪
投稿…野田町上名 PNマロンさん



♡♡ #表彰式優勝鷹巣チーム



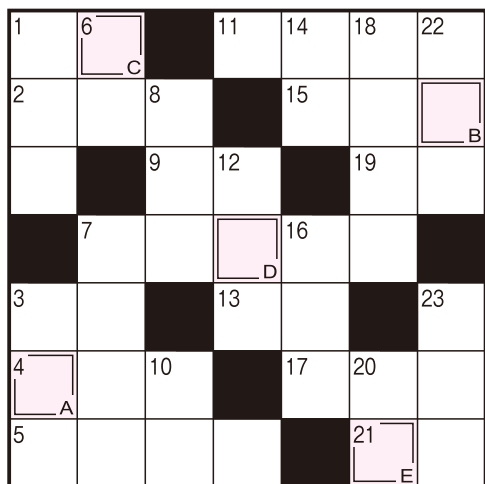
♡♡ #表彰式準優勝高尾野チーム

頭の体操

クロスワード

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



ヨコのカギ

- 1 ——食べば鐘が鳴るなり法隆寺(子規)
- 2 ヒトコブだったリフタコブだったリ
- 3 味噌煮にしてもおいしい魚
- 4 元のものから分かれ出ること。新たな問題が——する
- 5 橋につけられた柵
- 7 油絵を描くのに使う布。画布ともいいます
- 9 ——の上にも三年
- 11 転居、屋移りともいいます
- 13 漢字から作られました
- 15 歯を抜くときにかけるもの
- 17 付けている人は誰なのかが書いてあります
- 19 寺院に入るときくぐることも
- 21 彼はクラスで——を抜いて足が速い



タテのカギ

- 1 おでんにつける黄色い薬味
- 3 アフリカ大陸北部に広がる——砂漠
- 6 仏花によく使われます
- 7 運動会の競技のひとつ
- 8 小豆は昔、赤い——と呼ばれました
- 10 えんぺらがある魚介類
- 12 ダーウィンが提唱した——論
- 14 夫の配偶者です
- 16 皮がむきやすい黄色い果物
- 18 秋桜ともいわれる花
- 20 いざというとき、体を膨らませる魚
- 22 酒などを買う前に、味や香りを確認
- 23 『考える人』で知られる彫刻家

答え

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

● クロスワード・おたより・投稿等の応募要項 ●

クロスワードの応募要項

- しめきり ▶ 令和8年10月31日消印有効
 当選発表 ▶ 令和8年12月号
 賞品 ▶ 正解者の中から抽選で5名様に
 Aコープ商品券をプレゼントします。

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

記入例

8 9 9 0 4 0 5

出水市高尾野町
 下水流890番地
 JA鹿児島いずみ
 総務広報課 宛

送り先

解答 ○ A ○ B ○ C ○ D ○ E
 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)

8月号のこたえ



こたえ：コウシエン

応募数：74 通

当選者

- ★山下 智博さん.....出水市大野原町
 ★松下 岩彦さん.....出水市高尾野町下高尾野
 ★椎木 柑太さん.....出水市高尾野町江内
 ★P.N Gメンさん出水市野田町下名
 ★P.N H.T さん阿久根市脇本

広報紙「ほほえみ」へ対する
 ご意見・ご要望・情報なども
 お寄せください。

☎(0996)64-2600

JA鹿児島いずみ総務広報課



あとがき

Editor's Note

最近のほほえみキッチンで紹介するレシピは、誰でも簡単に調理できる時短レシピをコンセプトに掲載しています。夕食を作る時間を短縮していただき、少しでも家でゆっくりする時間が増えればとの思いから掲載を始めました。

さて、今回の国産特産で紹介した牛肉料理は、私が家族のお祝い事に合わせて調理・盛付・撮影まで担当しました。しっかりレシピ通りに調理し、我ながら納得のいく出来栄で、家族もおいしく食べてくれました。手の込んだ料理に見えますが、私でもできる簡単な料理の紹介となりました。

ぜひ皆さんも旬の農産物やお肉を使ったレシピを試してみてください。(伸)



営業時間変更のお知らせ

令和8年10月1日(木)より、営業時間を下記のとおり変更いたします。
対象の店舗および施設につきましては、以下のとおりです。
皆さまにはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



店舗・施設		9月30日(水)まで	10月1日(木)より
本所 (管理センター)	金融窓口	8時～16時	8時30分～16時 ※ATMのご利用時間は今までどおり
	共済窓口	8時～16時	8時30分～16時
	管理・その他	8時～17時	8時30分～17時
本所(営農支援センター)		8時～17時	8時30分～17時
アグリセンター		8時～17時	8時30分～17時
給油所 (SS)	大川内SS	8時～17時	8時30分～17時
	西目セルフSS	8時30分～17時30分	8時30分～ 17時
ガスセンター		8時～17時	8時30分～17時
農業機械(本部・江内MC・長島MC)		8時～17時	8時30分～17時
介護福祉センター		8時～17時	8時30分～17時
有機センター		8時～17時	8時30分～17時
繁殖実験センター		8時～17時	8時30分～17時
事業所 (出水～長島)	金融窓口	8時～16時	8時30分～16時 ※ATMのご利用時間は今までどおり
	共済窓口	8時～16時	8時30分～16時
	その他	8時～17時	8時30分～17時
	購買窓口	8時～17時	8時30分～17時
	購買窓口(土曜日) (阿久根・三笠・東・長島事業所)	8時～10時	8時30分～10時



こんにちはAコープです!

毎月の恒例企画!

Aコープでは、毎月恒例の企画を開催しております。
皆様の食卓のメニューにどうぞご利用ください。

毎月
15日



惣菜
部門

毎月
10日・20日・30日

毎週火水はAコープの**ちょつきり市**

毎月
第2・4水曜日



毎月
22日



お魚
部門

毎月
8のつく日



トンカツ・チキンカツ・
メンチカツ! 県産の
原料を使用しています。

毎月第1・3
水曜日



毎月
10日・25日



お刺身、ブロックの他、
お寿司もお買得です!



※寿司は鮮魚寿司
取扱い店舗のみ

中華の日・カレーの日・天ぷらの日は、生鮮、惣菜、食品部門お店全体で開催中です。

詳細は折込チラシやWebチラシにてご確認ください。皆様のご来店をお待ちしております。