

- 特集 2~3
- TOPIC&EVENT 4~6
- 営農通信 8~9
- 家庭菜園 10
- 金融通信 11

特集 創刊85周年「日本農業新聞」を紹介！！

実りの秋、ヒノヒカリ収穫体験

無農薬栽培のお米を収穫する柳川市立東宮永小学校5年生の児童



未来へ羽ばたけ青年部！！



消費者から喜ばれる 安心・安全な野菜や作物作り！！

JA柳川青年部柳川支部の龍賢治さんは、農業大学校を経て、現在はご両親と一緒にナス・米・麦・大豆の栽培を行っています。青年部活動も積極的に参加され、現在は柳川支部盟友と共に、田んぼアートや品質向上を目的とした米・麦・大豆の試験田などに取り組んでいます。賢治さんは「就農してからは、時間調整がしやすく、自分のペースで作業ができることがよかったですね。それに、知人や友人に自分が栽培したナスをあげると大変喜ばれ、その笑顔を見ると自分も嬉しくなります」と話されます。

青年部OBでもある父親、正典さんの背中を見て育った賢治さん。作物栽培の指導や青年部活動のアドバイスなどを受けているそうです。「父を目標に、そしていつかは越えたいですね」と話し「これからも消費者から喜ばれる安心・安全な野菜や作物を作っていきます」と力強く語られました。



JA柳川青年部柳川支部

龍 賢治さん (31)
ナス・米・麦・大豆栽培

柳川支部盟友と青年部活動を行う時のユニフォームです
(青年部をアピールしていきます)



我が家の

逸品 menu

南京豆のいため物



●南京豆のいため物

【材料】(4人前)

- 南京豆..... 300g
- 人参..... 1本
- 天ぷら..... 2枚
- 卵..... 4個
- 油..... 少々
- 塩コショウ..... 少々
- しょうゆ..... 少々
- ゴマ..... 少々

【作り方】

- ①南京豆のすじを取り、豆を2~3等分に切る。
- ②人参・天ぷらを細切りにする。
- ③フライパンに油をひき人参を炒め、少し火が通ったら南京豆、天ぷらを入れて炒め、塩コショウをする。
- ④やわらかくなったら、溶き卵を手前の方から入れ、南京豆にからめる。最後にしょうゆをフライパンの端の方から少しさし、香りをつける。
- ⑤皿に盛り、ゴマをふりかけたら完成。



La carte dish of my home

小さい頃から食べ慣れた味で、懐かしいですよ～。
皆さんもぜひ試してみてください！！

女性部蒲池支部 渋田 幹子さん

編集後記

秋ですね～。秋といえば「食欲の秋」「読書の秋」「スポーツの秋」「芸術の秋」いろいろありますが、みなさんはどうですか～。私は、もちろん「食欲の秋」ですね～!!新米の美味しい時期、秋になるとなんでも食欲がわくのでしょうか??というか、私は年がら年中、食欲旺盛ですが…。今年は「読書の秋」に挑戦し、秋の夜長に本でも楽しんでみようかと思っています。(S-1)





さらに福岡県版でしか読むことができない 楽しい記事が盛りだくさん!!

創刊85周年 「日本農業新聞」を紹介!!

1.「集まれ福岡県の逸人・逸品」

(毎週火曜日掲載)

まだまだ広く県民に周知されていない、JA管内で作物栽培や農村文化活動などにおける「〇〇の達人・名人」(逸人)や自慢できる「特産品・新商品」(逸品)などを紹介するコーナー。JA柳川の農産物加工品、小悪魔ソースやご馳走ソースなども紹介されました!!



2.「地産地消のお店」

(毎週土曜日掲載)

JAグループ福岡では地産地消運動に取り組んでいます。その中で、地産地消に取り組む人達や組織、お店などをもっと広くPRし、応援するため、「地産地消のお店」では、JA管内で地産地消運動に積極的に取り組んでいるお店を紹介しています。JA柳川管内のお店も掲載されました!

4.大学生記者が追う「地域農業を支える人たち」

(第2・4木曜日掲載)

一般消費者でもある大学生が、県内の生産者(部会)や女性加工グループのもとに出向き、地域農業を支える人たちが品質向上や出荷量の維持・拡大をするために、日々どのような苦労や取り組みを行っているのか。また、部会メンバーの農業や農作物に対する思いを取材して生産者や農業を読者に身近に感じてもらう企画です。

3.「若き力!!青年部ズームイン」

(第1・3・5木曜日掲載)

農業、地域の若き担い手である青年部員たちにスポットをあて、青年部のアピール行動、地域のイベント、食農教育活動を通して農業の振興や、より良い地域づくりに貢献することを目的として行っている組織活動を広く発信しています!JA柳川青年部の成清孝信さんも青年部活動を紹介しました!



JA柳川で「移動編集局」を開局します!!

JA柳川で12月3日から12月7日まで日本農業新聞の「移動編集局」を開局します。「移動編集局」とは、開局期間中、地域の記事を掘り起し、一定期間、各紙面にJA柳川管内の農産物や農産物加工品、組合員・JAの取り組みなどを集中掲載することで、JA柳川を日本全国へアピールし、地域活性化の糸口とする目的で行います。

「食」と「農」の情報誌、日本農業新聞を購読しませんか!!

情報で地域・農業・くらしを支える

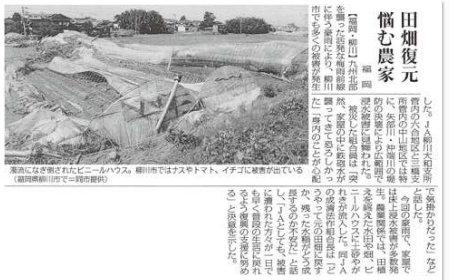
日本農業新聞は、読んで「役立つ」「儲かる」「面白い」のキーワードを掲げ、「本紙でしか読めない」「本紙にしかなかった」というオリジナリティーのある情報をみなさんにお届けします。

お問い合わせ・お申込みは
各支所の営農経済課または営農センター営農企画課(TEL76-5155)まで

日本農業新聞は、わが国唯一の日報の農業専門紙として、「農業振興と農業者の営農・生活を守り向上発展させる」を取り組みの基本に情報発信が行われています。

◎全国版では

東日本大震災で大きな被害を受けた被災地の復旧・復興および原発事故の対応、食の安全に関する情報発信や、日本農業を崩壊に導き国民生活を揺さぶる恐れのあるTPP参加については、引き続き断固反対のスタンスで情報発信を行っています。また平成24年度は、第25回JA全国大会決議の実践最終年度であり、「国際協同組合年」という重要な年であるため、協同組合運動への理解を広げる情報を提供し紙面を展開しています。



・JA柳川管内にも大きな被害をもたらした平成24年7月九州北部豪雨。日本農業新聞を通じ、全国へ被災状況や被害の大きさを発信しました。

◎九州ブロック版では

全国版の編集・取り組み方針を中心に、地域の農業の発展について、九州の特性、地域性を踏まえた情報発信が行われています。

・生産者の旬な話題が掲載されます。



(8月1日掲載)

◎福岡県版では

主要読者である農家を主たる対象とし、JA職員、地域住民、JA組織外の読者の懸け橋となり、地域に密着した紙面づくりを目指しています。

読者にとって「役立つ」・「もうかる」・「おもしろい」内容であり、読みやすいものとなるよう、全体としてわかりやすく表現するように努めています!!
(「福岡県版」の紙面は毎週火曜日と木曜日、土曜日に掲載されています)

・JA柳川管内の子どもの農業体験や農産物直売所「ふれ愛の里」のイベントなどたくさん話題が掲載されています。



(10月2日掲載)



(9月28日掲載)



(10月6日掲載)



Topic & Event

台風16号による被害



9月17日未明から早朝にかけて、九州北部に接近した台風16号により、JA柳川管内の農作物に潮風被害が確認されました。
被害地域は有明海沿岸沿いの大和町大坪及び橘橋町、明治開、長栄開、昭南町の干拓地。生育途中の大豆や収穫間近の水稲が立ち枯れ状態になり、一部で収穫不能とみられる圃場も出ている。また、収穫期にあったオクラやイチジクの一部にも強風による損傷が確認されました。

販売促進会議



JA柳川園芸部会は10月4日、福岡市中央卸売市場でJA柳川や柳川市、南筑後普及指導センター、JA全農福岡県などとの関係機関を含めた28人が参加し、福岡大同青果株式会社と販売促進会議を行いました。
会議では、JA柳川の販売実績や園芸品目の作付面積・戸数などの現状を報告し、園芸品目毎の取組方針と市場への期待・要望やJA柳川園芸産物の評価・期待などについて意見を交わしました。
今後各関係機関と力を合わせ、柳川産農産物をアピールしていきます。

柳川まめマヨ商標登録



JA柳川の農産物加工品柳川まめマヨが特許庁に商標登録され、このほど商標登録証が届きました。一般の消費者に、柳川まめマヨを広くアピールすることを目的として、今年度4月に出願し、8月31日に登録され商標権を取得しました。
柳川まめマヨは、福岡県第一の生産量を誇る柳川の大豆「フクユタカ」100%の豆乳を使用し出来たマヨネーズ風ドレッシング。昨年の11月より販売されているが、さっぱりとした酸味のある味で、コレステロールゼロのヘルシーさが健康志向の女性層を中心に人気を得ている一品です。
JAの担当者は「柳川まめマヨはJA柳川の主力の農産物加工品であり、これからも消費者に長く愛される商品として販売して行きたい」と意気込みを語りました。 ※商標については「まめマヨ」で取得しています。

い業部会通常総会

JA柳川い業部会は9月14日、第23回通常総会を行いました。部会員が出席し、平成23年度事業報告及び収支決算や平成24年度事業計画及び収支予算など、3号議案まで審議されすべて承認されました。
い業部会は平成24年度、い製品品質向上対策や消費宣伝対策、県・市・関係機関と連携を強化し、一体となって、い業の活性化と産地の維持確保に努めるなど3項目の事業計画に取り組んでいきます。



柳川農産物特産品づくり推進協議会

柳川農産物特産品づくり推進協議会は9月26日、総会を行いました。
総会では、平成23年度事業報告、収支決算並びに監査報告や平成24年度事業計画及び収支予算の2議案について審議され、承認されました。
同協議会では平成24年度事業計画として、柳川農産物を活用した加工品の開発・販路開拓や柳川産農産物のPRに取組んでいきます。



ソラマメ催芽研修会

JA柳川は営農センターで9月24日、ソラマメ播種の時期を迎えた生産者を対象に催芽研修会を行い、生産者19人が参加しました。
指導会では、JA職員や南筑後普及指導センター職員が播種の仕方やかん水の目安、発芽後の低温処理などの注意点を説明。生産者は予備苗用の水稲育苗箱に鹿沼土を入れ、1粒ずつ手作業で種を播き、作業工程の確認を行いました。参加した中には新規栽培者も含まれ、熱心に催芽方法を質問していました。
育った苗は、共同冷蔵庫で一か月程度、5度前後で低温処理をした後、10月下旬に定植を行う。
JA柳川のソラマメ作付面積は県下一位、今後1500haを目標に、柳川ブランドのソラマメをアピールしていきます。



アスパラガス部会現地指導会



JA柳川アスパラガス部会は10月2・3日、各生産者の圃場を巡回し、秋期の栽培管理を指導しました。
指導会では、南筑後普及指導センター職員、JA職員がかん水状況や根の張り、土の状況、親木の本数などを確認。またこの時期に多くみられる褐斑病や斑点病などの病害虫にも注意を呼びかけ、防除の方法などを説明しました。
同部会では、来年度より新規加入者が3人、1人の生産者が面積規模を拡大します。今後栽培管理を徹底し、翌年の春芽増収に向け部会員で取り組んでいきます。

実エンドウ栽培講習会



JA柳川は営農センターで10月4日、実エンドウ播種の時期を迎えた生産者を対象に栽培講習会を行い、生産者42人が参加しました。
講習会では、JA職員が平成24年度実エンドウ販売実績について、南筑後普及指導センター職員が栽培管理について説明。土壌の過乾燥や排水不良、過かん水は、立ち枯れ病等の発生を起こしやすいので、土壌水分を見ながらかん水するよう指導し、病害虫防除等にも注意するよう呼びかけました。
JAの担当者は「柳川実エンドウは、県内でも有数の産地であり、今回の講習会にも5人の新規栽培者が参加されました。今後実エンドウの作付面積を増やし、柳川ブランドとしてアピールしていく」と話しました。

年金友の会グラウンド・ゴルフ大会



JA柳川年金友の会蒲池支部と大和支部は、会員の親睦と絆を深めるためグラウンド・ゴルフ大会を行いました。参加者は秋空の下、和気あいあいとプレーを楽しみました。熱戦の結果は次の通り。
(蒲池支部) 9月27日開催
1位 川松博之さん
2位 川上登輝夫さん
3位 近藤善彦さん
(大和支部) 10月4日開催
1位 横山保さん
2位 塩塚弘さん
3位 平川学さん

女性部グラウンド・ゴルフ大会

JA柳川女性部は10月2日、柳川市民グラウンドでグラウンド・ゴルフ大会を行いました。各支部から72人が参加し、部員同士のふれあいによる親睦と健康増進を図りました。
藤丸女性部長は、「グラウンド・ゴルフを通じて、支所間の絆を超えて交流を楽しんで欲しいです」と話されました。
大会成績は次の通り。
(団体部)
1位 蒲池支部Bチーム
2位 柳川支部Bチーム
3位 昭代支部Cチーム
(個人部)
1位 花島ミツカさん(昭代)
2位 空間ヒロ子さん(柳川)
3位 梅崎トシ子さん(昭代)



平成22年産米最終精算明細書

(1)販売価格の共同計算(税込)

※当初販売予定価格との差額です。

銘柄名	対象数量	精算単価	精算金額
夢つくし	1,718.5	795	1,366,208
元気つくし	7,378.0	894	6,595,932
ヒノヒカリ	58,836.0	23	1,353,228
夢一献	168.0	598	100,464
もち米	16,867.5	1,631	27,510,893
合計	84,968.0		36,926,725

※その他銘柄・規格外・JA直売は含まない。



(2)費用の共同計算精算額(税込) ※各費用ごとの精算金額です。

費用共計	対象米穀
概算金金利	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米
保管料・出庫料	うるち米・もち米・好適米
運賃	うるち米・もち米・好適米
安心安全等検査費用	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米
集約保管等経費	うるち米・もち米・好適米
事故処理経費	うるち米・もち米・好適米
全農手数料	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米
広告宣伝費等経費	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米・JA直売
フレコン経費・フレコン使用料	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米・JA直売
その他経費(推進費等)	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米
需給調整経費	うるち米・もち米・好適米
県産米推進協議会経費	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米
監査委員会費用	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米
価格センター拠出金	うるち米・PB米・個別共計米
その他経費	うるち米・もち米・好適米・PB米・個別共計米

※監査委員会経費については、精算単価が1円未満になったため精算せず繰越金へ計上した。

うるち米費用共計	対象数量	精算単価	金額	備考
概算金金利	68,100.5	19.0	1,293,909	概算金金利
保管料・出庫料	67,387.5	102.0	6,873,525	保管料・入出庫料
運賃	67,387.5	71.0	4,784,512	運賃
安心安全等検査費用	68,100.5	105.0	7,150,552	安心安全等検査費用
集約保管等経費	67,387.5	46.0	3,099,825	
事故処理経費	67,387.5	10.0	673,875	事故・クレーム(品質事故・出荷事故)の処理に係る費用並びに補償
全農手数料	68,100.5			
広告宣伝費等経費	73,315.5	7.0	513,208	マスメディアによる広告、イベント試食、販売促進資材
フレコン経費・フレコン使用料	59,721.0	29.0	1,731,909	フレコン購入経費
その他経費(推進費等)	68,100.5	10.0	681,005	会議費・旅費・交通費等
需給調整経費	67,387.5	500.0	33,693,750	古米対策費 PB米・個別精算除く
県産米推進協議会経費	68,100.5	17.0	1,157,708	福岡県ごはん食推進委員会(学校給食助成金)、主食米部会経費、福岡県米・麦・大豆対策委員会経費
監査委員会費用	68,100.5			
価格センター拠出金	68,100.5	1.0	68,100	価格センター拠出金
その他経費	68,100.5	5.0	340,502	
		922.0	62,062,380	
もち米費用共計	対象数量	精算単価	金額	備考
概算金金利	16,867.5	19.0	320,482	概算金金利
保管料・出庫料	16,687.5	640.0	10,680,000	保管料・入出庫料
運賃	16,687.5	226.0	3,771,375	運賃
安心安全等検査費用	16,867.5	111.0	1,872,292	安心安全等検査費用
集約保管等経費	16,687.5	131.0	2,186,062	
事故処理経費	16,687.5	10.0	166,875	事故・クレーム(品質事故・出荷事故)の処理に係る費用並びに補償
全農手数料	16,867.5			
広告宣伝費等経費	16,867.5	1.0	16,867	
フレコン経費・フレコン使用料	15,021.0	27.0	405,567	フレコン購入経費
その他経費(推進費等)	16,867.5	24.0	404,820	会議費・旅費・交通費等
需給調整経費	16,687.5	500.0	8,343,750	古米対策費 PB米・個別精算除く
県産米推進協議会経費	16,867.5			福岡県ごはん食推進委員会(学校給食助成金)、主食米部会経費、福岡県米・麦・大豆対策委員会経費
監査委員会費用	16,867.5			
価格センター拠出金				
その他経費	16,867.5	7.0	118,072	
		1,696.0	28,286,162	

(3)フレコン対象外へのフレコン経費相当額精算額

銘柄名	対象数量	精算単価	精算金額
コシヒカリ	-	-	-
夢つくし	375.5	50	18,775
元気つくし	119.0	50	5,950
ヒノヒカリ	7,870.0	50	393,500
夢一献	15.0	50	750
もち米	1,848.5	50	92,325
合計	10,226.0		511,300

※フレコン以外の数量に対し、フレコン経費見合額を支出する。

(4)JAPB米に係る費用控除金の戻し額

項目名	運賃・集約保管	特裁加算金	合計
返金金額	284,554	178,500	463,054

生産者の皆さまへ

【販売概況】

平成22年産主食米は、20年産に引き続き21年産も持越し在庫が大量に発生し需給緩和状況となり販売は非常に厳しい状況となりました。販売価格は全国のほとんどの銘柄が前年産から1,000円~2,000円程度下がり、本県産銘柄の基準価格は、前年最終価格と比較してヒノヒカリで2,000円下回った厳しい販売実績でした。

平成22年産米について精算金額が確定しましたので、共同計算の残高を精算し、10月5日生産者口座振込した共同計算結果についてお知らせいたします。
(尚集落営農構成員については、10月11日振込となっております)

平成22年産米共同計算結果について

単位:円、60kg当たり

品種名	ふるい目	水分	等級	概算金	精算金		最終手取額	
					倉庫	CE	倉庫	CE
夢つくし	1.85mm	14%以上	2	10,200	1,838	1,954	12,038	12,154
			3	9,180	1,838		11,018	
	1.80mm	2	9,840	1,838		11,678		
		14%未満	2	9,480	1,838		11,318	
元気つくし		14%以上	1	10,200		2,055		12,255
ヒノヒカリ	1.85mm	14%以上	1	8,400		1,845		10,245
			2	8,400	1,026	1,329	9,426	9,729
			3	7,380	1,026		8,406	
	1.80mm	14%以上	2	8,040	1,026		9,066	
			3	7,020	1,026		8,046	
			2	7,680	1,026		8,706	
		14%未満	3	6,660	1,026		7,686	
夢一献			2	9,000		1,553		10,553
ヒヨクモチ			2	10,020		3,715		13,735

※ ふるい目 1.85mm以上・適正水分(14.0%以上)は、基準。

※ ふるい目 1.80mm以下・適正水分(14.0%以上)は、360円/60kg減額。

※ 過乾燥米 水分14.0%未満は、ふるい目問わず、720円/60kg減額。

平成22年産加工米精算明細一覧表

単位:円、60kg

	等級	数量	作況調整 後紙袋 差額①	概算金 差額②	最終 精算金③	④小計 ①+②+③	袋代⑤	検査 手数料⑥	⑦小計 ⑤+⑥	振込金額 ④-⑦	仮渡 単価	振込 単価	最終 単価	
平床	うるち	2	245.5	788,641	225,544	1,014,185		12,275	12,275	1,001,910	3,400	4,081	7,481	
	うるち	3	9.0	28,911	8,268	37,179		450	450	36,729	2,400	4,081	6,481	
	小計	254.5	0	817,552	233,812	1,051,364	0	12,725	12,725	1,038,639				
CE	うるち	2	899.0	1,787	2,856,682	825,924	3,684,393	5,184	42,695	47,879	3,636,514	3,360	4,045	7,405
	もち	2	6.5	363	21,266	5,972	27,601	1,053	325	1,378	26,223	3,360	4,034	7,394
	小計	905.5	2,150	2,877,948	831,896	3,711,994	6,237	43,020	49,257	3,662,737				
合計		1,160.0	2,150	3,695,500	1,065,708	4,763,358	6,237	55,745	61,982	4,701,376				

※ 平床は、紙袋代81円/個を含む。

◆組合員の皆様へ、農薬(毒劇物指定)購入の際は、必ず印鑑が必要です。
◆農薬の安全使用と飛散防止対策を徹底しましょう。

募集!!

JA柳川園芸農家 パート募集中!!

詳細は下記の連絡先までお問い合わせ下さい。園芸農家をご紹介致します。

連絡先: JA柳川園芸センター
園芸振興課まで
76-5155

(先月号園芸農家のお知らせにつきまして、内容が不十分でしたので再度お知らせいたします)

な花出荷 規格査定会



下記の通り、な花出荷規格査定会を開催します。

【日時】
11月19日(月)15:00~

【場所】
営農センター 2階 大会議室

適期播種と初期除草の徹底を!

麦

- 1. 排水対策**
弾丸暗きよの実施と作溝で、湿害(排水)対策を徹底して下さい。
- 2. 土づくり**
収量・品質の安定のために、有機物の施用(稲わらすき込み等)や土壌改良材(栽培こよみ参照)を施用します。
- 3. 種子消毒**
黒穂病類、シロトビムシ類の被害を防ぐため、種子消毒の徹底を図ります。
- 4. 播種時期および播種量**
播種適期は、11月20日~30日で、播種量は、6~7kg/10aです。大豆後では出芽および初期生育が早まるので、1週間程度の遅れは影響ありません。
- 5. 施肥**
品種、および水稻後、大豆後で施肥体系が違いますので、栽培こよみの施肥基準を参考にして下さい。
- 6. 雑草対策**
カズノコグサ、タデ対策として、播種直後のボクサー乳剤、キックボクサー細粒剤F等と1月下旬~2月上旬のハーモニー75DF水和剤による体系処理を行い、中耕・土入れを組み合わせて防除を行います。播種前の雑草が多い場合は、ラウンドアップマックスロード200倍液(耕起前又は播種前まで)を100リットル、周囲の作物にかからないように散布して下さい。

(農産振興課)

売れる大豆の収穫を!



大豆

- 1. 収穫時期**
コンバインによる収穫適期は、成熟期から7日程度で、子実水分16%以下(茎が手でポキッと折れる時期)です。
- 2. 汚損粒等防止対策**
汚粒発生防止のため、雑草や青立ち株は収穫前に必ず抜き取って下さい。
汚損粒発生防止のため、土を刈り込んだ時は直ちにコンバインを止め、各部の清掃を行います。
降雨後の収穫は、水分が高く皮がやわらかいため、裂皮や割れの原因になります。

(農産振興課)



11月 営農通信

の農作業

普及情報

省エネルギー対策!

コスト削減、所得UP

〔南筑後普及指導センター〕

これから施設園芸において暖房機を稼働させる時期に入ります。

重油価格は依然として高く、暖房経費が大幅に増加していますので、少しでも重油の削減に繋がるよう、次のような対策について再確認をしましょう!

1 暖房機等の点検整備

- ・暖房効率の向上を図るため、定期的使用前後に暖房機の点検清掃を行う。
- ・ノズルの暖房機交換(使用時間などにより判断)
- ・缶体(燃焼室内)の清掃
- ・エアシャッターの調節
- ・バーナズル周辺の清掃
- ・温度センサーの点検(誤差の有無確認)など



※点検整備の前には必ず電源を切り、燃料バルブを閉めること!

2 ハウス内の保温性向上

- (1)ハウス外張りの破れを補修する。
- (2)ハウスの隙間をなくす。
- ・天窓や側窓、使用しない換気扇のシャッター部分、暖房機の煙突付近も隙間が出来やすいので点検してフィルスを覆う。
- ・出入口の内外にもフィルスを張り、冷気の流入込みを防ぐ。

(3)内張カーテンの設置により保温性を高める。

- ・天井カーテンだけでなく低コストで展開しやすい側面カーテンを複数化することで高い保温効果を得られる。
- ・カーテンの合わせ目や裾部には隙間がでやすいので裾部を長くしたり固定するなどの対策をとる。
- ・内張カーテンの開閉については、温室内が適温まで上昇してから開放し、温室内の温度が下がらないように閉める。

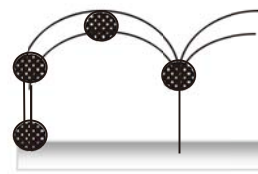


図 隙間がてきやすい部分

(4)被覆資材留具の緩みについて点検・補修する。

※被覆資材は保温性の高いものを用いましょう。

(5)ハウスへの防風対策

ハウスの周りに防風ネットを設置し、放熱を防ぐ。

3 ハウス内の温度ムラの改善

ハウス内の複数の地点で温度を測定し、温度ムラの有無を確認する。

(1)送風ダクトの配置や吹き出し口の風量を調節する。

(2)循環扇を利用し、ハウス内の温度の均一化を図る。



4 作物に合わせた適切な温度管理

(1)栽培作物(品種)には生育ステージ毎に生育適温があるので、各作物にあつた適温管理を行う。
(2)多段式サーモ装置を導入し、栽培作物の生理に合わせて夜温を制御する。

表-1 作物別生育適温ならびに限界温度(℃)(高橋)

作物		昼気温		夜気温		地温	
		最高限界	適温	適温	最低限界	最高限界	最低限界
ナス科	トマト	35	25~20	13~8	5	25	18~15 13
	ナス	35	28~23	18~13	10	25	20~18 13
	ピーマン	35	30~25	20~15	12	25	20~18 13
ウリ科	キュウリ	35	28~23	15~10	8	25	20~18 13
	温室メロン	35	30~25	23~18	15	25	20~18 13
	スイカ	35	28~23	18~13	10	25	20~18 13
	カボチャ	35	25~20	15~10	8	25	18~15 13
	イチゴ	30	23~18	10~5	3	25	18~15 13

※燃料消費量を削減するため、単純に低温管理を行うと収量・品質の低下を招く恐れがありますので、作物に合わせて適切な温度管理をしましょう。

※暖房機の稼働時間が短くなると、果実や葉が結露やすくなり、灰色かび病や疫病等が発生しやすくなります。予防に努め、発病を認めたら、すぐに発病部位を場外に持ち出しましょう。

新鮮な味が一番のソラマメ

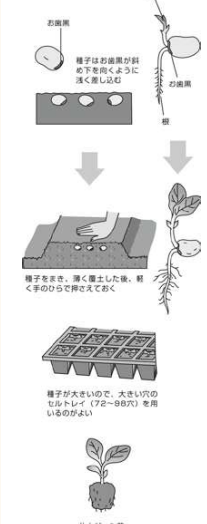
板木技術士事務所 ●板木利隆

若い莢(さや)が空に向かつて実るので「空豆」。豆の形が蚕の繭に似ているところから「蚕豆(かいまめ)」とも呼ばれます。近年は年内から出荷が始まりますが、本来は初夏を代表する味覚です。

タンパク質、糖質、ビタミン類やミネラル類が多く含まれ、栄養豊かですが、収穫後の糖含量の減少は極めて早く、食味が落ちやすいので、適期を見つけて収穫し、できるだけ早く食べたい野菜です。育て方も比較的要さしいので、家庭菜園にはうってつけの野菜といえます。育て方のポイントは、(1)品種選び、(2)まきどきとまき方を守り、(3)茎の整理と倒伏防止策、(4)アブラムシの防除を怠らないことです。

品種は大粒で食味のよい、3粒莢率の高い品種(仁徳)寸打越寸駒菜三連などを選びます。ソラマメの種子は野菜のうちでは一番大きく、発芽には水分と酸素を多く必要とします。よく発芽させるためには深くまき過ぎないこと、お歯黒(凶参照)を斜め下方に向けて土に差し込むようにし、芽が地上

種のみまきどきは10月中旬～下旬(関東南部以西の平たん地では10月20日前後)ですが、寒冷地では早くまき過ぎると冬までに大きく育ち過ぎ、寒害を受けやすくなるので、それよりも遅まきに、温暖地ではやや早まきすることが大切です。



に出やすくなるのが大切。生育をそろえるためにはセルトレイ育苗が有効です。なお、じかまき、育苗とともに、黒色ポリフィルムのマルチを利用するが、防乾、保温、雑草防止、アブラムシの回避にお勧めです。春に土を回してお勧めです。株元には土を寄せておきます。茎がさらに伸び、開花、着果が進んでくると倒れやすくなるので、所々支柱を立て、ポリひもを横に2〜3段張るなどして倒伏を防ぎましょう。ソラマメの実の付き具合をよく見ると、下の方から数えて5〜6節のものが実止まりするだけで、その上の方は、下方の実に栄養を奪われたり、気温が上がり過ぎたりして実止まりしないのが通常です。そのため上方の茎は不要ですから、刈り取ってしまうのも倒伏防止に良い方法です。病害虫の発生軽減にも有効。生育初期や後期にアブラムシが発生しやすく、初期にはウイルス病の媒介の危険があり、後期には大発生して茎葉を枯死させることもあるので、早めに発見し、薬剤散布して防ぎましょう。

全国区の漬け菜——野沢菜(アブラナ科)

植物ライター ●岡田比呂実

野沢菜漬けといえは、最もポピュラーな信州土産の一つとしても知られません。野沢菜は漬物用としても知られる葉物野菜ですが、分類的にはカブの一種。草丈は1mにも達します。70〜90cm程度のものが柔らかく、味が良いといわれています。

カブの一種だけに、根にはある程度肥大し、紅紫色を帯びますが、根を食べることも可能ですが、利用されるのはもっぱら葉の部分。このようなタイプをカブナと呼び、やはり漬物用として知られる京都のスクキナもその一つです。由来は、宝暦6(1756)年にさかのぼります。長野県野沢温泉村・健命寺の鬼天園瑞住職が、京都から天王寺カブの種子を持ち帰り、畑にまいたのが始まりだそうです。天王寺カブはカブならではの肥大した根を持つ野菜ですが、もともと信州にあった他品種との交雑が進み、気候や土壌環境に適応した結果、現在のような野沢菜の姿になったようです。



かつて雪深い奥信濃の長い冬を越すのに、青菜の漬物はお茶づけや副菜として欠かせないものでした。強い霜に何度か当たったところが収穫の適期とされ、晩秋から初冬にかけて各家庭で大量に漬け込

金融通信

今がチャンス! 住宅ローン とくどくプラン実施中!!!

特別金利期間:平成24年10月1日~平成24年12月28日

	年利
当初3年固定	1.30%
当初5年固定	1.40%
当初10年固定	1.60%

※左記の金利はA,B,C,Dの条件をいずれも満たされない場合の金利となります。

特別金利適用条件	その金利より
A 新規長期共済加入1,000万円以上	-0.2%
B 給与振込を当JAに指定できる方(農産物振込代金含む)	-0.1%
C JA仲介による土地購入	-0.1%
D 長期優良住宅の認定	-0.1%

最優遇金利 固定変動選択型 当初10年固定

標準金利 3.15% 年1.40%

固定変動選択型 当初3年固定

標準金利 2.75% 年1.10%

固定変動選択型 当初5年固定

標準金利 2.85% 年1.20%

当初固定期間終了後は終了時点の標準金利より

年1.1%引下げ!

※特別金利は、金利動向により見直しさせていただきます場合があります。
 ※標準金利は平成24年10月1日現在です。
 ※当初固定期間終了後は特別金利については適用いたしません。
 ※特別金利適用条件は最大-0.2%までとなります。

たとえば

現在お借入の住宅ローンが

残高 1,500万円 残存期間 15カ年 借入金利 3.80%の場合...

10年後の金利については現在の標準金利より-1.1%で算出しております。実際は異なる場合がありますので詳しくはお問合せください。

	現在	借換後
金利	3.80%	1.40%
毎月返済額	109,456円	92,437円
10年後の毎月返済額	—	93,252円
15年間の総返済額	19,702,080円	16,685,963円
借換諸費用	—	352,953円
合計	①19,702,080円	②17,038,916円

こんなにお得です!! 差額(①-②) 2,663,164円 (あくまでも試算の為、金額をお約束するものではありません)



〒832-0058 福岡県柳川市上宮永町425番地の1 TEL 0944 (73) 6312

JAとお取り引きのない方でもお気軽にご相談ください。

- 蒲池支所/72-9233 ●昭代支所/73-6241 ●柳川支所/73-6311
- 大和支所/76-3009 ●血垣開支所/76-0211 ●三橋支所/73-6131

平成26年1月から 記帳・帳簿等の保存制度 の対象者が拡大されます

対象となる方は、個人の白色申告者のうち事業所得、不動産所得又は山林所得を生ずべき業務を行う全ての方で、所得税の申告の必要がない方も含まれます。

詳しくは国税庁ホームページ

<http://www.nta.go.jp>をご覧ください

いただくか、最寄りの税務署にお問い合わせください。

『家の光』一度手に取って、読んでみませんか!!

自給・環境・ライフプランで暮らしを楽しく
家族がいつながる元氣レシピ
お料理カレンダー 365日

未来に備えてほしいと安心食卓がこんでほしいと幸せ

暮らしの収支が一目でわかる
自給の取組が楽しみになる
毎日の夕食の献立が一目でわかる
健康に役立つ情報全掲載
使い捨て材料調剤引付き

◎お問い合わせ先
JA 柳川生活部ファンづくり推進課
担当：山田・古賀 TEL:0944-72-1155

年金仲間



塩塚 務さん(77)
喜代香さん(71)

柳川市 / 血垣開



そんなお二人に健康の秘訣を聞いてみると、務さんは庭の手入れ、喜代香さんは畑で栽培している家庭菜園。お二人とも毎日趣味を兼ねて楽しく体を動かすことを心がけているそうです。
今年で結婚50年。節目の年と話される塩塚さんご夫妻は「我慢と思いやり、この二つの積み重ねがあっての夫婦円満ですよ。今が一番幸せですね」と笑顔で話されました。



年金友の会 11月行事予定

本所	29日	JAバンク福岡年金友の会 ゲートボール親善大会(北九州)
蒲池	計画中	
昭代	計画中	
柳川		支部役員会開催予定
大和	計画中	
血垣開	計画中	
三橋		支部役員会開催予定

しあわせ定期発売中！
金利0.15%引き前
期満12月28日(金)まで

JA柳川 デイサービスセンター 「たんぼぼ」 嘱託職員募集のお知らせ

J A 柳川 デイサービスセンター「たんぼぼ」の平成25年4月開設に向けて、下記の要領で嘱託職員を募集します。

募集要項

項目	内容
勤務地	J A 柳川 デイサービスセンター「たんぼぼ」平成25年4月開設予定 柳川市吉富町114-1
職種	①生活相談員 ②介護職員 ③看護師 ④介護支援専門員 ※各1名
資格	①社会福祉士・精神保健福祉士・社会福祉士主任任用資格 介護福祉士・介護支援専門員・社会福祉施設等で3年以上勤務経験者 ②介護福祉士・ヘルパー2級以上 ①②③④普通運転免許 ※40歳位までの方歓迎 男性の方歓迎!!
仕事内容	デイサービスセンターに於ける介護業務全般
給与	①②④150,000~ ③170,000~
休日	4週8休
待遇	各種手当あり 制服貸与 各種保険完備
時間	8:30~17:00 (早出・遅出あり)
応募	電話連絡の上、履歴書(写真貼付)を持参、またはご郵送下さい。 追って詳細をご連絡致します。

柳川農業協同組合 〒832-0058 柳川市上宮永町425-1 TEL:0944-73-6312 担当：総務人事課 樺島



しし座 (7・23~8・22)

【全体運】
前向きな気持ちになり、いろいろとやってみようとする。保留になっていた事柄も動き始める予感。
【健康運】
デスクワークにご用心。息抜きが大事。
【幸運を呼ぶ食べ物】
あずき

うお座 (2・19~3・20)

【全体運】
前向きな気持ちになり、いろいろとやってみようとする。保留になっていた事柄も動き始める予感。
【健康運】
デスクワークにご用心。息抜きが大事。
【幸運を呼ぶ食べ物】
あずき

かに座 (8・22~7・22)

【全体運】
レジャー運が活性化。気の合う仲間とぎやかに過ごし、英気を養って。未体験の分野に挑戦するのも良い刺激に。
【健康運】
腸胃腸食に注意。過度な節制を避け、体調を整えよう。
【幸運を呼ぶ食べ物】
サケ

みずがめ座 (1・20~2・18)

【全体運】
カルチャー志向が強まる。自分の考えにこだわる。孤立する暗示。意地を張らず、素直になって。元気な人と会話すると好影響がもたらさる。
【健康運】
ヨガのような運動や体操に取り組む好機。
【幸運を呼ぶ食べ物】
ゴボウ

ふたご座 (5・21~6・21)

【全体運】
神経質になりやすい時期。ささいなことにこだわらず、おおらかに。大きな公園や植物園に出掛け、リフレッシュを。
【健康運】
疲労を蓄積しないよう、休息を心掛けて。
【幸運を呼ぶ食べ物】
イクラ

やぎ座 (12・22~1・19)

【全体運】
内泊な人間関係を築きます。持ち前の面倒見の良さを発揮し、自分から周囲のサポートを。温泉旅行にも縁あり。
【健康運】
食生活の乱れに気を付けて、体調管理を。
【幸運を呼ぶ食べ物】
エリンギ

おうし座 (4・20~5・20)

【全体運】
小さなミスを引きずり、いつまでも落ち込みやすいかも。スリッと気持ち切り替えて、ギャラリ一巡りにツキ。
【健康運】
上半身前、スポーツの腕が上達するはず。
【幸運を呼ぶ食べ物】
そば

いて座 (11・23~12・21)

【全体運】
アクティブモード全開！新しいことをスタートできれば、手応えあり。話題のお店に足を運ぶのもおもしろい。
【健康運】
小まめに体を動かせば、気分もアップ。
【幸運を呼ぶ食べ物】
ユズ

おひつじ座 (3・21~4・19)

【全体運】
物事を細い方へ考えがちな。意識してプラス思考を。笑顔でキープするのも開運の鍵。気晴らしには紅茶を持ち寄り。
【健康運】
前半身好。後半は体をほぐし、運動を。
【幸運を呼ぶ食べ物】
モロヘニ

さそり座 (10・24~11・22)

【全体運】
ゆったり気分でごこせる期間。やるべき作業を早めに片付け、その後、自分の時間を満喫して、習い事も幸運。
【健康運】
ストレッチなどで血行促進を図ること。
【幸運を呼ぶ食べ物】
ハクサイ

てんびん座 (9・23~10・23)

【全体運】
ゆたかな気分になりそう。やってみよう。あきらめず、信じて待つ。人気のお芝居や映画を楽しむのも吉。
【健康運】
徐々に回復。スポーツやダンスに挑戦を。
【幸運を呼ぶ食べ物】
リンコン

おとめ座 (8・23~9・22)

【全体運】
ゆたかな気分になりそう。やってみよう。あきらめず、信じて待つ。人気のお芝居や映画を楽しむのも吉。
【健康運】
徐々に回復。スポーツやダンスに挑戦を。
【幸運を呼ぶ食べ物】
リンコン

