



あなたとJAを結ぶホットライン

- 特集 2~3
- TOPIC&EVENT 4~5
- 営農通信 8~9
- 家庭菜園 10
- 金融通信 11

特集 経済センター「寄覧館」の取り組み!! (2~3面)

JA柳川青年部蒲池支部盟友による餅つき親子で餅つき、息もピッタリ!!

(JA柳川農産物直売所「ふれ愛の里」にて、5面)



おいしいね!



未来へ羽ばたけ青年部!!



JA柳川青年部血垣開支部

小宮 大作さん (32)

米・麦・大豆・ナス栽培



三世代繋いできた農業の良さを 実感しています!!

JA柳川青年部血垣開支部の小宮大作さんは農業を始め、12年。祖父の米・麦栽培から始まり大作さんで3世代目になります。

小さい頃から両親の働く姿を見て育った大作さんは「田植えや稲刈りなどの農繁期にはいつも手伝いをしていました。だから自分も将来は農業をずっと思っていたし、実際に農業に就いていました」と話されます。

就農されてからは、両親の指導やアドバイスを、日々努力を重ねています。大作さんが栽培されているナスは、9月からハウスの準備を始め、苗を定植。10月から収穫を開始し、翌年の7月まで作業は続きます。「自分が手をかけてあげれば、作物は日々の成長で返してくれます。頑張っただけ成果として表れますよ」と農業の魅力を語られます。

3世代と農業を引き継いできた小宮さんご家族。「世代を繋いできた農業や農業の良さをあらためて実感しています」と大作さんは笑顔で話しました。

我が家の逸品 menu かしわめし & 豚汁



La carte dish
of my home

●かしわめし

【材料】

米	4合	(調味料)	
鶏肉	100g	淡口醤油	80cc
にんじん	50g	濃口醤油	30cc
ごぼう	50g	酒	50cc
シイタケ	40g	塩	少々
		味の素	小さじ1
		シイタケの汁	100cc

【作り方】

- ①シイタケは水につけて戻しておく。(つけ汁はあとで使います)
- ②鶏肉・にんじん・ごぼう・シイタケをお好みの大きさに切る。
- ③米と調味料を炊飯器に入れ、4合の量まで水を加える。(20分~30分置)
- ④②の材料を炊飯器に入れ炊き上げれば完成。

●豚汁

【材料4~5人分】

豚肉	100g	水	1000cc
さといも	3個	ネギ	少々
ごぼう	半分		
にんじん	1/2本		
大根	1/4本		
味噌	大さじ4		
あごだし	粉末調味料	適量	

【作り方】

- ①さといも・ごぼう・にんじん・大根を適当な大きさに切っておく。
- ②水を鍋に入れ、ごぼう・にんじん・大根の具材を加える。
- ③沸騰したら豚肉を入れ火を弱くする。
- ④煮え具合をみながら、さといもを入れる。
- ⑤具材が煮えたらあごだしを入れ、味噌をとく。
- ⑥ネギをひとつまみのせたら完成。

【写真にある4品のお漬物】

大根のしょうゆ漬け/べったら漬け/キムチ/干枝漬け

今回のかしわめしは、2月2日「JA柳川農業まつり」で販売しますので、ぜひご賞味下さい。

女性部大和支部 江口 克子さん

編集
後記

新年を迎え一ヶ月が経ちますね。正月休みはおいしいお雑煮やおせちを食べゴロゴロと過ごしたせいか、以前に増して制服が苦しくなったような…。でも、家族でゆったりできてよかったです。

さて、JA柳川では2月2日(土)に第6回JA柳川農業まつりを本所で行います。今年も新鮮でおいしい柳川産農産物の販売やステージイベントなどの様々な催しを準備しています。皆様のご来場をお待ちしております。



(S-I)



Topic & Event

クミアイプロパン 絵のコンクール

全国農業協同組合連合会が主催の「クミアイプロパン絵のコンクール」で、柳川市立豊原小学校3年生の竹田敦さんの作品が、優秀賞に入選しました。また、入賞作品は福岡県代表として全国コンクールに出展され、全国224校・7364点が集まる中で、予選通過し、入選されました。

全国コンクールとのダブル入賞おめでとう！
JICA JICA JICA



新規作物カボチャに挑戦

JA柳川は、管内で生産する露地野菜が途切れる8月～12月の新規作物として、今年度から抑制カボチャ「くりゆたか」の試験栽培に挑戦しています。管内の生産者4人が8月の播種から、JA担当者や南筑後普及指導センターの指導を受け栽培し、11月に収穫を終えました。

12月中旬には営農センターで、収穫したカボチャの試食会を開き、生産者などが参加しました。試食会では、他産地のカボチャなどとも比較し、栽培工程や水管理、追肥の時期など次年度の課題などを確認しました。



博多蓄菜出荷規格査定会

JA柳川は、営農センターの初出荷を控えた11月11日、生産者21人が参加し、出荷規格査定会を行いました。査定会では、JA職員が平成24年産博多蓄菜集荷計画や収穫・調整方法について説明しました。その後、「博多蓄菜」の見本を見て、出荷規格を確認しました。「博多蓄菜」の出荷は1月16日から始まり、3月上旬まで続きます。福岡特産の「博多蓄菜」をみなさんませひご賞味下さい。



ソラマメ現地指導会

JA柳川は管内の圃場でこのほど、ソラマメの現地指導会を行いました。生産者が参加し、冬場の管理について確認しました。



しめ縄作り



JA柳川の三橋支所と血垣開支所は、12月24日(三橋支所)・25日(血垣開支所)ファンづくり活動の一環として、年金友の会会員を対象にしめ縄作りを行いました。両日とも血垣開支所の山口安雄さんが講師を務め、参加者は、作業工程や注意点を確認しながらしめ縄作り挑戦しました。

山口安雄さんは「良い年になるよう、しめ縄に思いを込め作って下さい。そして、自分で作ったしめ縄を玄関に飾り、新しい年を迎えて下さい」と話しました。

大型農機具講習会



JA柳川は、農作業中の事故防止や良質均一な農産物収穫を目的に、大型農機具講習会に取り組んでいます。同JA三橋支所でもこのほど、管内の営農組織を対象に大型農機具安全講習会を開き、関係者100人が参加しました。

講習会では、三橋カントリエレベータ、トラクタ、コンバイン、大豆専用コンバイン3台を持ち込み、JAの担当職員や農機具メーカーが各機に合わせた農作業時の注意点を説明しました。また、作業時のトラブル予防や農業機械の性能を最大限に発揮し長持ちするために、日頃の点検・整備が大切と呼びかけました。

三橋支所の吉開支所長は「参加者が多く、皆さんの安全に対する意識が高まっていると思う。今後とも組合員の安全を第一に考え、講習会を継続していきます」と話しました。

大根収穫体験



JA柳川青年部昭代支部はこのほど、昭代保育園の園児100人と保護者を招き、大根の収穫を行いました。大根は、9月末に青年部員と園児たちが一緒に種を播き、その後は青年部で管理を行っていました。

当日は、無事に育った大根を見て園児たちも大喜び。途中で折れないように、根本をしっかりとって大根を引き抜き、収穫を楽しみました。

昭代保育園の増田英彰園長は「青年部や地元農家の方と園児たちが触れ合い、食に興味を持つことを大切にしています」と話し、青年部の柘島誠昭代支部長は「無農薬で育てた安心・安全な大根をおいしく食べて下さい」と園児たちに伝えました。

収穫された大根は、保育園の給食や家庭でいただきます。

ガーデニング教室

JA柳川女性部では、クリスマスや正月を前に、12月17日より3支部でガーデニング教室を行いました。

成清幸子先生の指導のもと、すいせんやピオラ、ジュリアン、アイビー、ヘデラなどを使用し、参加者は寄せ植えを楽しみました。



手芸教室

JA柳川女性部三橋支所は12月21日、手芸教室を行いました。20人が参加し、寒い冬の季節を温かくする、帽子やマフラーなどの編み物を楽しみました。

手芸教室では古賀昭代先生の指導のもと、季節に合わせた作品を作っています。



生花教室

JA柳川女性部は12月25日、昭代支部と三橋支所で生花教室を開きました。

昭代支部では森田良子先生の指導のもと、玄関に飾るお正月用として、縁起のよい松や梅、センリョウなどを竹筒に生けていき、見事な生花を完成させました。



年末セール



JA柳川農産物直売所「ふれ愛の里」は12月29日と30日、年末セールを開きました。29日は店頭で、JA柳川青年部蒲池支部盟友による餅つきが行われ、多くの買い物客で賑わいを見せました。

つきたてのお餅は、ぜんざいとして多くの方に振舞われました。

